HetGZ № 4

# IN DIESEM GASTHAUS ISST MAN NUR SELBSTANGEBAUTE PRO SPECIE RARA-PRODUKTE

BILDER FILIPA PEIXEIRO

**In und um das idyllisch gelegene Gasthaus Hospezi in Trun trocknet und konserviert Christian Weber selbst angebaute Nahrungsmittel.**

Oberhalb Truns, im Bündner Oberland, haben sich Ursula und Christian Weber ihren Traum verwirklicht. Vor 14 Jahren haben die ehemalige Chefin der Mode-Boutique Donna Karan in Zürich und der Jurist ihre Berufe an den Nagel gehängt und dort ein früheres Pilgerhaus gekauft. Zufällig, dank der Hochzeit eines Freundes in der benachbarten Kirche, hat das Paar das Anwesen entdeckt. Es verliebte sich in das Holzhaus und seine Lage. Ursula und Christian Weber beschlossen, hier ihren lang gehegten Traum zu verwirklichen und fortan als Selbstversorger und Gastgeber zu leben. Inzwischen haben die Webers ihre Berufung soweit perfektioniert, dass sie auch ihre Gäste fast vollständig mit eigenen Produkten verköstigen können. Bis zu 17 Personen haben im Gasthaus Hospezi Platz. Doch um im ringhörigen Haus etwas Privatsphäre zu gewährleisten, werden meist nicht mehr als sechs Personen aufs Mal beherbergt.

## Leben im Rhythmus der Natur

«Wir machen alles selbst. Von der Lebensmittel-Produktion über die Verarbeitung, dem Marketing bis hin zur Administration», sagt Christian Weber. Den Idealisten ist es wichtig, das Natürliche, Bäuerliche zu erhalten. So ist es naheliegend, dass sie nur mit Pro Specie Rara-Spezialitäten arbeiten. Inzwischen gedeihen rund 140 von diesen vom Aussterben bedrohten Gemüse, Getreide, Früchte und Tiere auf ihrem Betrieb. «Wir sind Selbstversorger mit Leib und Seele.»

Derzeit stehen Zuckerwurzeln, Stachys, Langstrohroggen und diverse Kohlarten zum Verzehr bereit. Letztere sowie Lauch, sechs Rübensorten und Salate wie der Hirschhornwegerich sind zu einem grossen Teil in so genannten «Erdmieten» eingelagert. Das sind mit einem Holzbrett bedeckte Löcher in der Erde, die dank eines guten Klimas einen Teil der Herbsternte unbeschädigt über den Winter bringen. Weiteres Gemüse überwintert geschützt entlang den Haus- und Stallmauern. Grosse Exemplare von Feder- und Palmkohl hat Christian Weber sogar im Stall eingegraben, wo sie bei rund einem Grad weiter wachsen. So steht dem Paar und seinen Gästen stets frisches Gemüse zur Verfügung.

Christian Weber kontrolliert die Ernte wöchentlich. «Nur Top-Gemüse bleibt bis zum Frühling erhalten», sagt er. Auch die Natur trägt ihren Teil dazu bei: Zahlreiche Wintergemüse verfügen dank eines hohen Anteils an Mehrfachzucker über einen Frostschutz. Ab einer bestimmten Temperatur lässt dieses besondere Kohlenhydrat kein Wasser mehr in die Pflanzenzellen. Dadurch können sie den Wassergehalt reduzieren und so den Gefrierpunkt herabsetzen.

Da die Temperatur unter der Schneedecke bei ungefähr Null Grad liegt, konservieren dort verschiedene Salate wie der Zuckerhut und der Nüsslisalat. Wenn der Schnee zu schmelzen beginnt, können diese geerntet werden – und wieder steht frisches Gemüse zur Verwendung bereit. Zudem spriessen dann bereits im Herbst gesäte Zichorien, Gartenmelden, Winterspinat und Senfkohl.

## Aufwändiges Schlaraffenland

Christian Weber betont, dass ihm und seiner Frau die Vielfalt an angebauten Lebensmitteln garantiert, sich ganzjährig frisch und abwechslungsreich ernähren zu können. Stolz erwähnt er, dass ausser Öl, Alpkäse und Butter keine weiteren Lebensmittel dazugekauft werden müssen. Um aber über genügend Nahrungsmittel zu verfügen, wachsen einige Kilometer talabwärts, bei Christian Webers Eltern, zusätzlich Trauben, Mais und Kartoffeln für das «Hospezi». «Die Gäste reagieren immer wieder erstaunt, welche Vielfalt an Speisen wir ihnen selbst im Winter auftischen», sagt Ursula Weber. Serviert wird, was erntereif ist oder in den Keller- und Vorratsräumen des Gasthauses Hospezi liegt. Speisekarte gibt es keine. Christian Weber steigt vor dem Gang in die Küche in den Keller oder in den Garten und bedient sich dort seines Vorrats und stellt so die Gerichte zusammen.

Die unteren Räume des Gasthauses gleichen einem Schlaraffenland: Dort gibts Gestelle, aufgefüllt mit Konfitüren aus fast vergessenen Beerenarten wie der «weissen Ananas», eingemachtem Sauerkraut, Spargeln, Bärlauch, Gurken und Senfkörnern. Doch auch selbstgemachte Leberpaste, Tomatensauce und Schnäpse sind dort zu finden. In stundenlanger Handarbeit hat das Paar jeweils zur Erntezeit vorgesorgt, damit es selbst in den entbehrungsreichen Wintermo- ...

Fortsetzung Seite 12

ANZEIGE

Rüst- und Speisereste – ein kostbarer Rohstoff

VRS – Maschinen erzeugen daraus ein Dünger, welcher für BIO Kulturen zugelassen ist.

VRS-Maschinen ab CHF 195.– monatlich

die VRS – Génie II – eine kompakte Lösung

VRS – Value Recovery Systems, Inc.
Maihofstrasse 76 • 6006 Luzern
041 618 08 20 • info@vrs-valuables.com
www.vrs-valuables.com

räber
WEINSPEZIALITÄTEN
Italien, Portugal, Spanien, Australien, Neuseeland

Räber AG, 6403 Küssnacht am Rigi
www.raeberswiss.ch

Für grosse Chefs...
und die, die es noch werden wollen.

VOLLSORTIMENT FÜR PROFIS
www.victor-meyer.ch victor meyer

«EBLY? DA BIN ICH ECHT ÜBERFRAGT, SORRY LEUTE.»

NUR WER WEISS, WIE MAN EBLY MACHT, WEISS AUCH, WIE GUT EBLY SCHMECKT.

Ebly

Scharfer Eblysotto mit Pouletbruststreifen

**Zutaten** (für ca. 4 Personen)
400 g Ebly
2 EL Olivenöl extra nativ
4 dl Weisswein
6 dl Gemüsebouillon
1 Messerspitze Safran
320 g Pouletbrust in Streifen
100 g junge Zwiebeln
100 g Karotten (Brunoise)
100 g Lauch (Brunoise)
3 Peperoncini
60 g Butter
90 g Parmesan gerieben
60 g junge Randenblätter
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung
Ebly im Olivenöl andünsten. Weisswein und Safran dazu geben, etwas einkochen lassen. Die Gemüsebouillon aufgiessen und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen bis das Getreide fast alle Flüssigkeit aufgenommen hat. Die Pouletbruststreifen, Zwiebeln sowie das Gemüse in wenig Butter braten, aus der Pfanne nehmen und die Peperoncini mit den Randenblättern in der Fleischpfanne in der restlichen Butter weich dünsten. Ebly, Poulet, Gemüsegemisch und Parmesan vermengen, mit Pfeffer abschmecken.

Ebly – Schmeckt nicht, gibt's nicht.

MARS Schweiz AG, Foodservice, 6302 Zug, Infoline 0848 000 381, www.mars-foodservice.com

## REZEPT GERSTENSUPPE

ZVG

Für einen Liter Suppe:

| | |
|---|---|
| 150 g | Walser Nacktgerste |
| 30 g | Lötschentaler Grossbohnen |
| 30 g | Gommer Erbsen |
| 30 g | Klosterfrauenbohnen |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 2 | Gewürznelken |
| 1 l | leichte Gemüsebouillon |
| 1 | Zwiebel |
| 2 | Karotten |
| ½ | Sellerieknolle |
| 2 | Petersilienwurzeln |
| ½ | Kohl (Federkohl, Grünkohl, Weisskohl, Wirz) |
| 1 Stange | Lauch, weisser Teil |
| | Olivenöl |
| 100 ml | Milch |
| 1 EL | Butter |
| 3 EL | Crème fraîche |
| | Salz und Pfeffer aus der Mühle |

Die Gerste und die Hülsenfrüchte (die Lötschentaler Grossbohnen separat) 2 Tage in kaltem Wasser einweichen. Die Grossbohnen in etwas Wasser kurz aufkochen, dann schälen.
Sämtliche Hülsenfrüchte und die Gerste mit dem Lorbeerblatt und den Gewürznelken in der Gemüsebouillon aufsetzen und auf kleinem Feuer etwa 1 Stunde garen. Erst dann salzen.
Zwiebel, Karotten, Sellerie, Petersilienwurzeln, Kohl und Lauch gründlich waschen, wenn nötig schälen und in Würfel beziehungsweise Streifen schneiden. In Olivenöl andämpfen und dann zu der Gerste und den Hülsenfrüchten in die Brühe geben. Weitere 45 Minuten garen.
15 Minuten vor dem Anrichten der Suppe nochmals abschmecken und nach Bedarf nachwürzen. Eine Tasse fein geschnittene Lauchstreifen sowie fein geschnittenes Petersilienwurzel- und Selleriegrün beigeben. Kurz vor dem Servieren mit Milch und Butter oder Crème fraîche verfeinern und nochmals sanft köcheln lassen.
**Variante mit Fleisch:** Die Suppe zubereiten wie oben beschrieben, jedoch 1 kg gesalzenes geräuchertes Wollschweinfleisch von Anfang an mit den Hülsenfrüchten mitkochen, dann nicht mehr salzen. Das Gemüse in Schweineschmalz statt in Olivenöl andämpfen.

**Im Räucherraum neben dem Gasthaus Hospezi trocknet ein Teil der selbsthergestellten Würste. Kohl lagert unterirdisch oder wächst im Stall weiter.**

naten über eine grosse Auswahl an eigenen Nahrungsmitteln verfügt. Einige Produkte warten noch auf ihre Verarbeitung. Wie etwa die an der Decke aufgehängten, getrockneten Maiskolben, aus denen vier Sorten Polenta gemacht werden können. Hat Christian Weber die Senfstauden, den Buchweizen und Langstrohroggen gedroschen, mahlt er das daraus gewonnene Getreide, und seine Frau bäckt eigenes Brot daraus. Aus einem Teil des Walliser Bergroggens, dem Dinkel und Weizen stellt er selbst Tagliatelle her.

Die getrockneten Apfelringli, die in einem unbewohnten Zimmer an Schnüren leicht unterhalb der Decke hängen, sind für den Verzehr bereit. Auf dem Tisch beim Fenster lagern diverse getrocknete Bohnen. Doch die Feuerbohnen, Gommer Suppenerbsen und Klosterfrauenbohnen verwenden die Webers nicht alle für ihre Gerstensuppe. Sie geben einen Teil davon an die Vereinigung Pro Specie Rara zurück, welche das Saatgut weiter vertreibt. So sorgt die Sortenzentrale dafür, dass seltene Arten und Rassen nicht aussterben. Um auf die weitgehend verschwundenen Pro Specie Rara-Pflanzen aufmerksam zu machen, führen die Webers einen ausgeschilderten Sortengarten.

### Wissen weitergeben

Mit ihren zehn Strahlengeissen, Capra Gricia, elf Berner Oberländer Schafen, elf Schweizer Hühnern und dem Hahn Caruso helfen Christian und Ursula Weber mit, dass alte Kulturrassen erhalten bleiben. Im kommenden Frühjahr möchten sie sich eventuell Diepholzer Gänse zulegen. Auch zwei Wollschweine lebten bis Ende November auf dem Gelände des «Hospezi». Um auch im Winter über Fleisch zu verfügen, liessen die Webers die Tiere im Dorf schlachten. Das ist etwas vom ganz Wenigen, das die Selbstversorger nicht selber machen. Die Weiterverarbeitung übernimmt dann wieder Christian Weber. Er trocknet und räuchert das Fleisch, vorwiegend Schinken, ohne Zugabe von Nitrit Pökelsalz, selbst. Einen Teil davon konserviert er im Keller, einen weiteren im Räucherraum. Damit dort ein optimales Klima herrscht, muss er zweimal täglich das Feuer neu entfachen. Christian Weber stellt acht verschiedene Wurstsorten her. Dazu mischt er dem Fleisch zum Beispiel Blut, Federkohl oder Zwetschgen bei. Doch auch Bratwürste produziert er. Alle Würste bindet er von Hand, nach einer alten, fast vergessenen Methode.

Ein Grossteil seines Wissens hat sich das Paar in den 14 Jahren in Trun selbst angeeignet. Da beide in Bauernfamilien aufgewachsen sind, wurde ihnen schon als Kind einiges an landwirtschaftlichem Wissen mit auf den Weg gegeben. Und Christian Weber kennt als Einheimischer das Terrain seit seiner Jugend. Damit der grosse Wissensschatz des Paars nicht verloren geht, führen sie neben unzähligen Gesprächen mit interessierten Gästen auch Seminare durch. Interessierte haben die Gelegenheit, gegen Kost und Logis in der «Hospezi» mitzuarbeiten. Dabei lernen sie, wie es möglich ist, sich selbst zu versorgen. Mit vollem Einsatz, viel Liebe zur Natur und einer grossen Portion Idealismus.

Sarah Sidler

***Serie «Pro Specie Rara»***

*In jeder Jahreszeit stellt die HetGZ einen Landwirt vor, der Pro Specie Rara-Produkte anbaut oder züchtet. Passend zu den vorgestellten Lebensmitteln wird ein Menü veröffentlicht.*

### *DAS KOCHBUCH ZUM THEMA*

- Über 160 Rezepte mit alten Sorten.
- Grosser Saisonkalender, Tipps für Hobbygärtner und Hintergrundinfos zu den vorgestellten Sorten.
- Alte, (fast) vergessene Gemüse-, Obst- und Beerensorten erleben heute eine Renaissance und finden ihren Weg zurück in viele Küchen. Sie sind nicht nur ein bedeutendes Kulturgut, sondern bringen auch Geschmack, Farbe und Abwechslung auf unsere Teller. Die Bewahrung einer möglichst grossen Sortenvielfalt ist zudem wichtig, um die genetischen Ressourcen unserer Kulturpflanzen zu erhalten und diese auch in Zukunft nutzen zu können.

*«Blaue Schweden, Grüne Zebra, Roter Feurio»; Martin Weiss, Albi von Felten, 336 Seiten*
*ISBN: 978-3-03800-729-6*
*CHF 69,00*

www.urchuchi.ch

ANZEIGE

HetGZ № 4

WEIN × TIPP

## Humagne Rouge 2010

### In der «Hölle» – so wird die Reblage genannt – bringt die Sorte ihre Originalität voll zur Geltung.

Für einen Tropfen von Philippe Constantin aus Salgesch/VS würde mancher gerne auf Manna verzichten und dafür in der Hölle schmoren. Das gilt für die aromatischen Weissen aus den Sorten Muscat und Gewürztraminer genauso wie für die zahlreichen Facetten der Pinot-Noir-Weine oder die roten Spezialitäten. Der Charakter des Winzers spiegelt sich in allen seinen Weinen: erdverbunden, geradlinig und unbeirrbar. Philippe Constantin war einer der ersten Winzer im Wallis, der seine Rebberge begrünte und die Düngung der Reben auf ein absolutes Minimum reduzierte. Er gilt als Wegbereiter der heute üblichen integrierten Produktion. Philippe Constantin erkannte auch das Potenzial des Terroirs von Salgesch und war Initiant des «Grand Cru de Salquenen», der ersten Schweizer Grand-Cru-Bezeichnung. Das war vor 25 Jahren. Seither ist viel geschehen. Philippe Constantin ist Vater von drei Kindern. Und zusammen mit seiner Frau Ruth bewirtschaftet er fünf Hektaren Reben in Salgesch und den benachbarten Gemeinden Miège und Sierre. «Guter Wein wird in erster Linie im Rebberg produziert», sagt Philippe Constantin. «Deshalb haben wir in der heissesten Lage die spätreife Sorte Humagne Rouge gepflanzt.» Dort in der «Hölle» bringt sie ihren originellen Charakter voll zur Geltung. Und dieser zeigt wilde, an rote Beeren, Efeu, Eichenrinde und Leder erinnernde Duftnoten. Angenehm säurebetont hat der Wein im Gaumen einen temperamentvollen Körper und dezente Gerbstoffe. Perfekt reif wurden die Trauben am 16. Oktober 2010 mit 98 Grad Öchsle gelesen. Nach der klassischen Maischengärung im Stahltank reifte der Wein auf der Feinhefe, die regelmässig aufgewirbelt wurde (Battonage). Das verlieh dem Wein Dichte und macht ihn zum idealen Begleiter von Wild- und Lammgerichten.

**Bezugsquelle:** Cave St. Philippe, Philippe Constantin, 3970 Salgesch/VS. Preis für die Gastronomie: CHF 25,00 zuzüglich MwSt.

www.cave-st-philippe.ch

+AGENDA+

***Wyschiff Rapperswil***
Vom Donnerstag, 28. Februar bis Sonntag, 3. März legen die «MS Rosenstadt» und «MS Obersee II» bereits zum vierten Mal als Wyschiffe an der Seepromenade in Rapperswil an. Mit an Bord sind 16 Schweizer Winzer aus allen Landesteilen und ihre rund 300 Weine, die darauf warten verkostet und entdeckt zu werden. Nach Rapperswil steuern die Weinproduzenten und Selbstkelterer der Vereinigung Wyschiff Schweizer Winzer die Häfen Luzern, Basel, Thun und Zug an.

www.wyschiff.ch

# «Vins naturels» – die Weine der modernen Aussteiger

### Immer mehr Winzer verzichten auf biologische und chemische Hilfsmittel. Ihre «Naturweine» sind im Gegensatz zu den ersten «Alternativen» in den 1970er-Jahren echt gut.

Das Plakat zum ersten Salon des vins naturels, der vom 8. bis 10. Februar in Neuenburg stattfand, zeigt eine Weintraube mit Banderole. Darauf steht das Wort «Love». Unweigerlich erinnert dieser Schriftzug an die 68er-Jahre. Damals begannen selbsternannte Weltverbesserer Trauben ohne Chemie zu produzieren, liessen die Früchte gären und verkauften den Trunk als Bio-Wein. Beharrlich, aber nicht mit grossem Erfolg. Denn so einfach wie sie sich das vorstellten, war die Sache nicht. Die Produktion von Bio-Wein, in Qualitäten wie sie heute angeboten werden, ist anspruchsvoll und arbeitsintensiv. Seriöse Aufbauarbeit liess die Vorurteile von einst verblassen. Weine aus biologisch produzierten Trauben sind heute genauso gefragt wie Bio-Milch und Bio-Fleisch. Doch jeder Trend hat seine Schattenseiten. «Mittlerweile können auch Bio-Winzer auf zahlreiche Mittelchen zurückgreifen», sagt Vincent Forster, Organisator des Salons des vins naturels. «Allein für die Vinifikation im Keller gibt es über 300 Präparate, die vom internationalen Kodex der Önologen autorisiert sind.» Für die 35 Winzer aus der Schweiz, Frankreich, Italien und Spanien, die sich in Neuenburg zusammenfanden, ist Naturwein eine Frage der Philosophie.

Die Produzenten von Naturwein bewirtschaften ihre Rebberge nach Bio-Richtlinien oder Demeter-Vorgaben. Im Keller wird vor allem sehr sauber und präzise gearbeitet und mit traubeneigenen Hefen vergoren. Viele Winzer verzichten sogar auf den Einsatz von Sulfiten, schwefliger Säure, zum Schutz vor Oxydation. Die Palette der so produzierten Weine ist breit gefächert. Aufgefallen ist ein Chasselas aus dem Wallis, der wie ein Rotwein gekeltert wurde: mit vier Wochen Maischenstandzeit, biologischem Säureabbau und zwölf Monaten Reife in Barriques, ohne Sulfite vinifiziert und unfiltriert aber klar abgefüllt. Oder ein Mondeuse aus Savoyen.

ZVG

**Gilles Berlioz keltert in Savoyen (F) Weissweine und die Spezialität Mondeuse.**

Mit traubeneigenen Hefen vergoren, wies der kräftig würzige Rotwein nur 10,4 Prozent Alkohol auf. Niemand vermisste die bei Rotweinen sonst üblichen 13 bis 14 Volumenprozente. Interessant ist zudem die Beobachtung, dass alle Winzer mit in ihren Regionen angestammten Rebsorten arbeiten. Keiner hatte Weine aus interspezifischen Sorten und pilzresistenten Neuzüchtungen im Angebot. Das Ergebnis vermochte zu überzeugen. Viele von ihnen bestellten sich ihren Lieblingswein und profitierten davon, gleich das eine oder andere Fläschchen mit nach Hause zu nehmen. Die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen nutzten auch zahlreiche Winzer aus der Region. Und Vincent Forster, der nebenbei Teilhaber von Vinomax, einer auf Naturweine spezialisierten Weinhandlung, ist, freute sich: «Der Salon des vins naturels stösst auch bei Gastronomen auf grosses Interesse.» So entstand das Konzept für den Salon in einem Bistro. Eines Abends sass Vincent Forster mit einem spanischen Winzer, dessen Weine er vertreibt, bei einem Glas Wein. Die beiden philosophierten über konventionelle, biologische und natürliche Weine, die Vorlieben von Konsumenten und neue Wege im Marketing. Und sie beschlossen, in der Schweiz eine Messe wie «The Real Wine Fair» in London (GB), «Vini Veri» in Cerea (I) oder «A la rencontre des vins naturels» in Grenoble (F) auf die Beine zu stellen. (gab)

## Sake – Elixier der japanischen Seele

«Sake ist das Höchste, was aus Reis werden kann», schreibt Yoshiko Ueno-Müller in ihrem Buch «Sake – Elixier der japanischen Seele». Im Winter geboren, zur Kirschblüte frisch genossen, den Göttern geweiht: Seit Jahrhunderten repräsentiert Sake einen wichtigen Part japanischer Genusskultur. Auch der Westen entdeckt allmählich den Reiz dieser fernöstlichen Tradition. Seiner Geschichte und Produktion, seinen Eigenschaften und seinem Variantenreichtum widmet sich dieses Buch.
Ausführlich erklärt das reich bebilderte Werk die handwerkliche Herstellung von Sake, stellt ausgewählte Premium-Sake und Sake-Macher vor. Zudem zeigt es auf, dass Sake nicht nur fester Bestandteil der modernen Kaiseki – Haute cuisine – des japanischen Sternekochs Yoshizumi Nagaya in Düsseldorf ist, sondern auch bestens mit der europäischen Spitzenküche von Juan Amador, Christian Bau, Volker Drkosch, Sven Elverfeld, Nils Henkel, Alan Ogden und Tim Raue harmonisiert. Sommelier-Weltmeister Markus Del Monego und eine Reihe seiner Kollegen beweisen mit ihren Verkostungskommentaren, dass Sake als facettenreicher kulinarischer Partner den heimischen Gewächsen ebenbürtig und somit ein unverzichtbarer Bestandteil der weltweiten Weinkultur ist.
Das Buch ist ab Ende Februar erhältlich, kostet 45.35 Franken, kann bei Japan-Gourmet vorbestellt werden und wird dann versandkostenfrei zugeschickt.

(gab)

www.japan-gourmet.com)

ANZEIGE