



Ursula und Christian Weber sind die Gastgeber im Hotel-Restaurant «Hospezi» in Trun.



«Cordial beinvegni» im Hotel Hospezi.



Ein kleines 'Schweizerhuhn'.

## WO HERZ UND BAUCH SICH GLEICHSAM FREUEN



In der Bündner Surselva, auf 1000 Metern, führen Ursula und Christian Weber das charmante Hotel-Restaurant «Hospezi» oberhalb von Trun GR. Rund 130 besondere Pflanzensorten von Pro Specie Rara, die im Garten gedeihen, werden Gästen liebevoll aufgetischt. Zu den Hausspezialitäten zählen auch Fleischgerichte aus eigener Tierhaltung wie Süesses aus Obst und Beeren.

Der Stationenweg führt durch einen lichten Laubwald stetig bergauf. Die Pilgerinnen und Pilger früherer Zeiten werden wohl etwas ausser Atem am Wallfahrtsort im Weiler Caltgadira angelangt sein. Das barocke Kirchlein ist zurzeit geschlossen. Dafür lädt das Hospezi zur Einkehr, ein Hotel, das mit Kirche und Pfarrhaus ein schmuckes Ensemble bildet. «Casa da vacances - Nossadonna della Glisch». Wie schön, «Ferienhaus Maria Licht» klingt nach Einkehr und Ruhe. Im Garten ein Weidenpavillon, rund ums Haus Pflanzentöpfe und Herbstblumen, davor bunte



Frisch angerichtete Frühstücksköstlichkeiten.



Gartenstühle und ein dekoratives Rankgerüst für Kletterrosen. Rosenblättchen schwimmen im Brunnen. Neben der Eingangstür leuchtet das Logo von Pro Specie Rara.

#### LEUCHTENDE FARBEN IM GOURMET-GARTEN

Rund um das Hospezi liegt der herbstlich bunte Garten mit Blumen und Gemüsekulturen. Bei unserem Besuch Anfang Oktober blühen noch Kapuziner und Ringelblumen in kräftigem Gelb und Orange, lila die letzten Blüten der Haferwurzel und kräftig violett die Artischocken, eine PSR-Sorte. Hoch und leuchtend rot steht der Amaranth entlang des Zauns. An der Hausmauer reifen Tomaten in der wärmenden Sonne, die allerdings nachts frostsicher zugedeckt werden. Fröhlich farbig gestrichene Holzstecken verleihen dem Garten eine spielerische Note. Schilder mit der Aufschrift Wolfbeere, Meerrettich, Buchweizen, Walser Gerste oder Langstroh-Roggen geben Einblick in die erlesenen Pflanzkulturen. Auf Hügelbeeten werden verschiedene Sorten Kohl gezogen, etwa Spitz-, Palm- und Rosenkohl sowie Brokkoli. Da gibts noch viel zu ernten, auch wenn das Jahr fortgeschritten ist. Christian Weber, in T-Shirt und Gummistiefeln, hat alle Hände voll zu tun. Ende Monat will er mit Gattin Ursula nach Turin fahren, an den Salone del Gusto, die renommierte Slow-Food-Messe. Zudem gilt es die traditionelle Hospezi-Metzgete vorzubereiten, die jeweils Anfang Dezember stattfindet.

#### NACHHALTIG BEWIRTSCHAFTET, STILVOLL EINGERICHTET

Insgesamt zwei Hektaren Land bewirtschaften Ursula und Christian Weber: Gemüsegarten, Getreidefelder - «eher Feldli», präzisiert Weber -, Obst und Beeren, Weiden für die Tiere. «Wir können vom Ertrag unseres Landes leben», sagt der Biobauer nicht ohne Stolz. «Wir schaffen es seit geraumer Zeit, und zwar ohne Subventionen.» Selbstversorgung - das schwebte Ursula und Christian Weber vor, als sie vor zwölf Jahren das Hospezi im hübschen Weiler oberhalb von Trun übernahmen. Eher zufällig war das

#### GOURMET-GEMÜSE FÜR GÄSTE 130 Pro-Specie-Rara-Sorten

Rund 130 verschiedene Pro-Specie-Rara-Pflanzen gedeihen rund ums Hospezi, darunter vier Sorten Getreide auf kleinsten Flächen. Mais gibts in mehreren Varianten, schwarzen Tortilla-, Gelben und Roten Mais. Daraus wird die traditionelle Bündner Maisbramata gekocht. Der Buchweizen, früher im Veltlin stark verbreitet, gedeiht gut auf 1000 Metern. Ursula und Christian Weber mischen ihn in Brot-, Pasta- und Wähenteig. Hülsenfrüchte wie die Gommererbse, die zweifarbige Klosterfrauen-Bohne, die auch beim Kochen ihre Farben behält, oder die Lötschentaler Grossbohne ergeben feine Beilagen und Salate. «Wir sind immer am Verwerten», sagt Biobauer Christian Weber. Das Frühjahr beginnt mit Bärlauch, der ab März in den umliegenden Wäldern spriesst. Wildkräuter, etwa Alpenampfer, aber auch Hopfen-Jungtriebe oder Senfkohl, werden einem frühlingshaften Salat beigegeben. Als frühes Spinatgemüse kommt die Rote Gartenmelde auf den Tisch. Und bald schon kann der erste grüne Spargel gestochen werden. Im Frühsommer werden rote und weisse (Ananas-) Erdbeeren als Dessert gereicht, aber auch zu Konfitüren eingekocht. Die Küche ist einfach. Dadurch kommen Geschmack und Duft der Produkte am besten zur Geltung. Das Hospezi hat keine Speisekarte; zubereitet wird, was der Garten gerade hergibt. Mehrgängige Essen gibts auf Voranmeldung. Die Spaziergänger auf dem Surselva-Höhenweg bekommen indes jederzeit ein schön angerichtetes Plättli, Kaffee, Kuchen und hausgemachten Eistee.

#### Hotel-Restaurant «Hospezi»

Caltgadira, 7166 Trun, Tel. 081 943 11 73  
www.hospezi.ch



Ursula und Christian Weber am Eingang zum Hotel-Restaurant «Hospeszi».



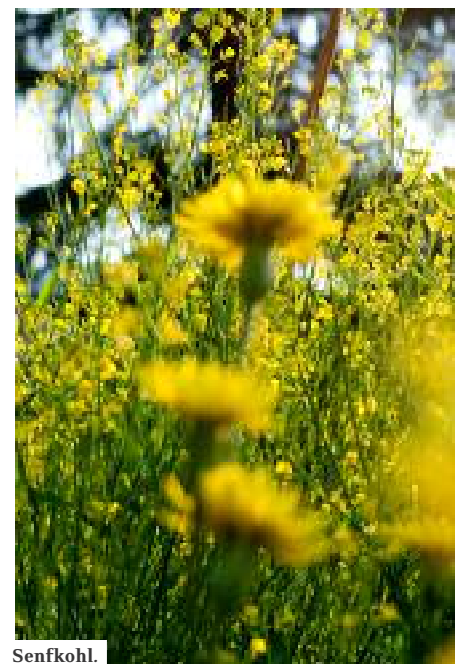
Rote Gartenmelde.



Amaranth.



Gommererbse.



Senfkohl.



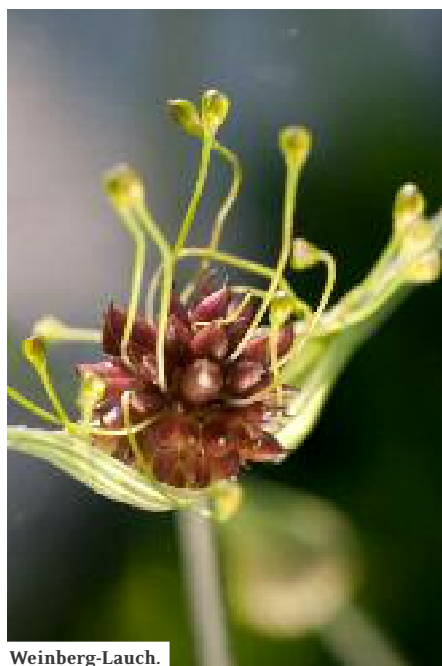
Christian Weber mit einer delikaten Zucchettiblüte.



Die aparte Blüte einer Haferwurzeln.



Schwarzwurzeln.



Weinberg-Lauch.



Etagenzwiebel.



Auf Schiefer sind die Namen der Gemüse geschrieben.



Ehepaar auf das schöne alte Holzhaus neben dem ehemaligen Wallfahrtskirchlein «Nossadonna della Glisch» gestossen, das einst dem Bistum Chur gehört hatte und jetzt zum Verkauf stand. Ursprünglich war das Hospezi eine Pilgerherberge und diente als Erholungsstätte für die Dominikanerinnen des Klosters Ilanz.

Heute bietet das Hotel sieben Doppel- und drei Einzelzimmer mit insgesamt 17 Betten an. Das Haus wurde sanft renoviert und liebevoll eingerichtet, Duschen und Toiletten befinden sich auf den Etagen. Von der gemütlichen, getäfelten Gaststube mit altem Holzbuffet und schönen Schiefertischen blickt man aufs Kirchlein und ins Tal. Sitzkissen, Überzüge für die Stühle, Vorhänge und die Polsterbänkelein auf den Fensterbrettern hat Ursula Weber geschneidert. Auch die floralen Tischdekorationen stammen von ihr. Hotel und Restaurant sind sommers wie winters geöffnet. Im Sommer und Herbst lockt der Höhenweg durch die Surselva, im Winter führen gepfadete Winterwanderwege am Hospezi vorbei. «Winter ist für mich die allerschönste Jahreszeit», sagt die Hotelière. Das Hospezi findet sich auf der Liste umweltfreundlicher Hotels. Es ist im In- und Ausland als Zentrum für Selbstversorgung bekannt. Das Ehepaar Weber ist Mitglied bei PSR und Slow Food, beim Züchterverein für ursprüngliches Nutzgeflügel und beim Verein für alpine Kulturpflanzen.

## VOM GARTEN FRISCH AUF DEN TISCH

Der Stall am Hang beherbergt schwarzweisse Bündner Stralengeissen. Aus deren Milch stellt Christian Weber verschiedene Ziegenkäse her. Im offenen Gehege wühlen zwei Hausschweine und zwei Wollschweine in der Erde. In einem Auslaufstall gackern und picken zehn weisse Schweizer Landhühner. Manchmal dürfen sie in den Pflanzgarten, wo sie Käfer und anderes Getier fressen. Neben den Ziegen und Bündner Oberländer Schafen besitzt Christian Weber drei weisse Alpenschafe: «Es sind zwar keine Pro-Specie-Rara-Tiere», sagt er. «Aber ich habe sie von einem Nachbarn übernommen, mit der Flasche aufgezogen und deshalb behalten.»

Die Nutztiere werden nach den Richtlinien von KAG-freiland gehalten. Hühner schlachtet Christian Weber selbst, die Schweine, Lämmer und Jungziegen bringt er

zum Metzger. Trockenfleisch und Würste werden im Haus hergestellt. Was morgens den Hotelgästen, mittags den Touristen und abends den Gästen des Restaurants serviert wird, produzieren Ursula und Christian Weber selbst. Sie ziehen das Gemüse, das sie entweder frisch auf den Tisch bringen oder auf schonende und energiesparende Art lagern. Alles Getreide, aus dem Nudeln, Brot oder Kuchenteig bereitet wird, wächst auf Webers Feldern, wird hier gedroschen und gemahlen. Rund 30 Kilo Roggen waren es dieses Jahr und 8 Kilo Buchweizen. Die Früchte, die für Desserts, Kuchen und Konfitüren verwendet werden, wachsen rund ums Haus. Die Nüsse der alten Bäume bei der Kirche werden getrocknet oder noch grün für ein paar Monate eingelegt, bis sie eine schwarze Farbe annehmen – eine Köstlichkeit, deren Herstellung Christian Weber geradezu perfektioniert hat.

## EIN LEBENSTRAUM WIRD WAHR

«Wir setzen hier unsere Vision vom Leben in einer Randregion um», sagen Ursula und Christian Weber. Bis vor zwölf Jahren lebten sie mitten in der Stadt Zürich, hatten aber schon damals Interesse an ökologischen Zusammenhängen und an nachhaltiger Lebensweise. Quereinsteiger waren sie nur bedingt. Ursula Weber ist auf einem grossen Bauernhof im Emmental aufgewachsen und hat als Kind schon immer im elterlichen Betrieb mitgeholfen. Sie lernte Damenschneiderin, besuchte anschliessend in Bern die Kunstgewerbeschule und war dann jahrelang in der Modebranche tätig. Christian Weber kennt Landwirtschaft und Gastgewerbe aus seiner Jugendzeit. Trotzdem war das Hospezi eine neue Erfahrung. Die Kenntnisse in Biolandbau und Lebensmittelveredelung hat sich Christian Weber durch Fachliteratur und thematische Weiterbildungen, unter anderem bei Pro Specie Rara, schrittweise angeeignet. «Es brauchte einige Jahre, bis in unserem Gemüsegarten die Bodenbeschaffenheit stimmte», erzählen Webers. «Die Nonnen, die das Hospezi führten, kümmerten sich zwar noch um den Garten. Aber in den letzten Jahren wurde nichts mehr gemacht.» Alles sei verwildert und zugewachsen gewesen. «Während der ersten Jahre mussten wir Sand und Humus beifügen, um die Bodenqualität zu verbessern. Es bleibt jedoch noch viel zu tun.»

## ALTE KULTURPFLANZEN ERHALTEN UND PFLEGEN

Von Anfang an standen für Ursula und Christian Weber die nachhaltige Landwirtschaft und der Erhalt der Arten- und Sortenvielfalt im Mittelpunkt. Deshalb arbeiten sie mit Pro Specie Rara und dem Verein für alpine Kulturpflanzen zusammen. Neben der Produktion von Gemüse, Getreide und Früchten und der Nutztierhaltung für den Eigengebrauch engagiert sich Christian Weber als PSR-Sortenbetreuer: 30 Sorten Saatgut, in sehr viel Handarbeit abgelesen, getrocknet, verarbeitet, abgefüllt und minutiös beschriftet, werden an die PSR-Zentrale im Aargau geschickt. Angaben über Qualität und Ertrag auf 1000 Metern und in einem tendenziell niederschlagsarmen, sonnigen Klima sind wichtig. Für PSR-Mitglieder veranstalten Ursula und Christian Weber auch Koch-Events im geschlossenen Rahmen: Sauerkraut oder Holunderbeeren-dicksaft einmachen, Teigwaren herstellen, Brot backen mit eigenem Sauerteig und anderes mehr.

Christian Weber benützt altes bäuerliches Gerät, wie man es heute nur noch selten zu sehen bekommt. Er mäht zum Beispiel mit der Sense. «Ich musste mir erst die genauen Bezeichnungen der Geräte wieder aneignen, und



## SAUERKRAUT HERSTELLEN UND ZUBEREITEN

Ein Rezept von Christian Weber, Hotel Hospezi

**Grundzutat:** Wädenswiler Einschnidekabis oder Spitzkabis *Brassica oleracea var. capitata*

Das Einsäuern ist ein Verfahren zum Haltbarmachen von Gemüse, bei dem die Vitamine und Mineralstoffe beim Rohverzehr weitestgehend erhalten bleiben. Am besten funktioniert das Einsäuern in Gärtöpfen aus Steinzeug. Es geht aber auch in Gläsern mit Deckel. Das gut durchgeknetete Sauerkraut in die Gläser dicht einfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mit dem Deckel fest verschliessen. Es können Weisskohl, Rotkraut, Bohnen, Karotten, Randen, Sellerie, Peperoni oder Gurken eingesäuert werden.

**Basisrezept: Pro 10 kg Kraut 100 g Salz, 15 Wacholderbeeren, 1 TL Kümmel, 1 TL Senfkörner, 2 dl saure Most, 1 dl Weisswein**

Fein gehobeltes oder geschnittenes Kraut mit den Gewürzen lagenweise gut in den Gärtopf einstampfen, bis der Saft 2 bis 3 cm über dem Einmachgut steht.

Mit Steinen beschweren. Wasser in die Topfrinne giessen. Zuerst bei 20 °C 10 Tage lagern, danach in den kühlen Keller stellen. Genussreif nach zirka 4 bis 8 Wochen. In den Gläsern ist das Sauerkraut bereits nach 14 bis 21 Tagen fertig. Haltbar bis in den kommenden Frühsommer hinein.

**Zubereitung:** Zwiebel andünsten. Sauerkraut zugeben und mitdünsten. Mit Lake des Sauerkrauts und «saurem Most» ablöschen. Einen Boskoop-Apfel und eine Kartoffel fein dazureiben. Salz und Pfeffer begeben. Falls vorhanden, mit Fleischsud begiessen und langsam gar kochen. Ist auch als Rohkostsalat sehr fein. Sauerkraut ist gleichzeitig Nahrungs-, Lebens- und Heilmittel.

zwar in Deutsch und Rätoromanisch», sagt er in einer Mischung aus Walserdialekt und Rumantsch, die Sprachen seiner Mutter respektive des Vaters. Auch mit den traditionellen Lagertechniken hatte er sich vertraut zu machen. Alle Wurzelgemüse und die Kartoffeln werden auf einem Moosbett in Erdlöchern gelagert, immer wieder umgeschichtet und regelmässig auf Fäulnis kontrolliert. «Im Erdloch herrscht eine ziemlich konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit», erklärt Weber. Dadurch blieben die Kartoffeln einwandfrei und keimten kaum aus. Derweil er den Deckel über das Erdloch klappt, wird in der Küche Sauerkraut eingemacht. Dafür gilt es, Kohl in feine Streifen zu schneiden und in Steingut-Behälter zu schichten. Für die Metzgete müssen zweierlei Sauerkrautsorten zubereitet werden, und zwar aus Rot- und Spitzkohl - sehr speziell und schön fürs Auge.

## VOLLE SCHATZKAMMERN

Ein Arbeitstag im Hospezi beginnt im Sommer um fünf Uhr morgens und kann bis zu 16, 18 Stunden dauern. Spätabends endet der Tag manchmal mit dem Zupfen von Ess- und Teeblüten oder mit dem Einkochen von Tomatensauce. Ein Blick in die Vorratsräume, wo Gläser mit eingemachten Gemüsen und Früchten in Reih und Glied lagern, ist eindrücklich. Christian Weber öffnet eine Schachtel voller Mohnsamen, die von Hand herausgeschüttelt worden sind. Andere Behälter enthalten Kürbiskerne, Senfsamen, nach Farben sortierte Blüten, Mais, Bohnen, mit den Fingern vom Kolben gelöst, ausgepult, sorgfältig getrocknet. Man erahnt, wie viel Arbeit dahintersteckt. Wichtig ist, das Gemüse möglichst rasch zu verarbeiten und nicht lange herumliegen zu lassen. Auch im Kühlschrank verlieren Gemüse und Früchte rasch an Aromen. Zur Konservierung der Lebensmittel setzen Ursula und Christian Weber auf traditionelle Methoden wie Trocknen, Einkochen und in Essig einlegen. Den Tiefkühler nutzen Ursula und Christian Weber mit Bedacht: Im Hospezi ist der sparsame Umgang mit Energie selbstverständlich.

Wenn Ursula und Christian Weber für ein Hochzeitsfest oder einen Apéro mit 20 oder 30 Gästen kochen, reist ihre Tochter, gelernte Köchin, aus dem Unterland an. Ab und zu arbeitet jemand wochenweise mit, der an Biolandbau interessiert ist. Auch sind immer wieder im Rahmen von Rehabilitationsprojekten ehemalige Drogenkonsumenten im Einsatz. Sie helfen auf den Feldern, im Stall, Garten oder beim Holzen. «Wenn jemand im Frühling bei uns gearbeitet hat und im Herbst wieder kommt, staunt er oft, was er alles geleistet hat», sagt Ursula Weber. «Manche schwärmen auch, dass sie bei der Gartenarbeit wieder zur Ruhe gekommen sind.»

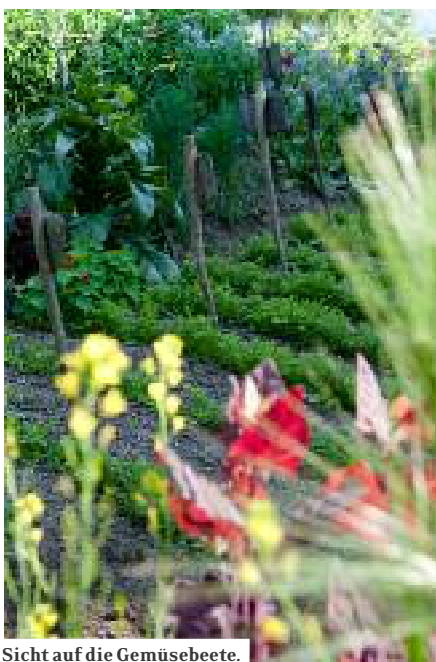
Gut und fair, im Rhythmus der Natur und mit Respekt für die Umwelt: Die Hospezi-Grundsätze werden geliebt. Wenn man zusieht, wie Christian Weber einen Teller mit Rohschinken, Trockenfleisch und Käse anrichtet, ihn mit Nusshälften, getrockneten Tomätchen, Kornblumen, Speise-Tagetes und Eiern mit goldgelben Dottern garniert, sodann eingelegte Pilze, Zucchini mit Curry, eine zarte Mousse aus Geflügelleber und geröstete Kürbiskerne in Schälchen füllt, spürt man, dass hier jedes Lebensmittel, jede Blume einen Wert hat. Diese Wertschätzung schliesst den Gast mit ein.



Ein Fest der Sinne: Salat mit Käse, Blüten und Erdbeeren.



Für Gäste: Liebevoll und mit Stil dekoriert.



Sicht auf die Gemüsebeete.



Bündner Strahlenziegen.



Üppiges Wachstum im Küchengarten.