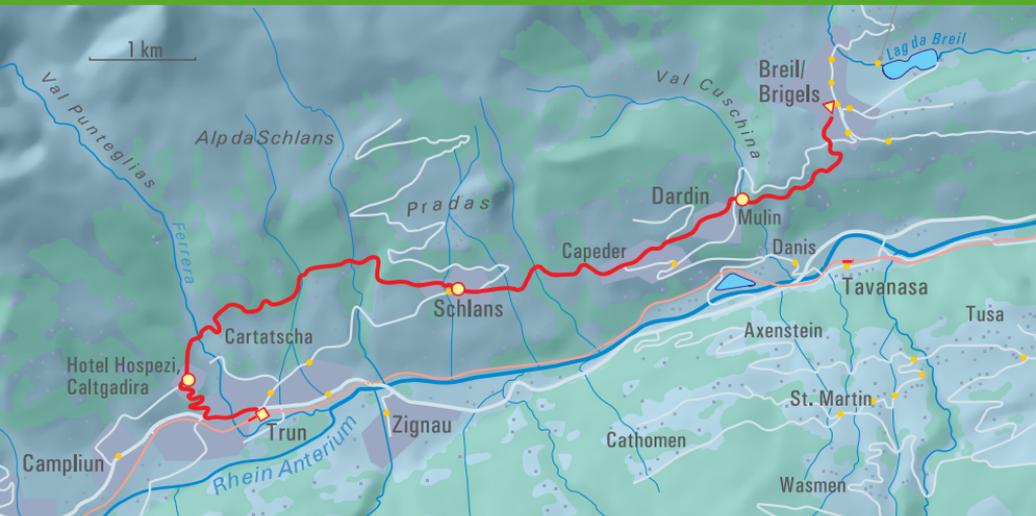


Von Brigels zum Hospezi in Trun (GR)

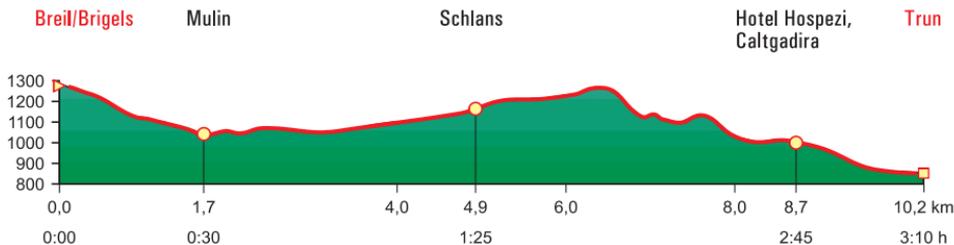


Breil/Brigels > Trun

	Breil/Brigels	0 h 00 min	
	Mulin	0 h 30 min	0:30
	Schlans	1 h 25 min	0:55
	Hotel Hospezi, Caltgadira	2 h 45 min	1:20
	Trun	3 h 10 min	0:25

Bergwanderung

	mittel
	3 h 10 min
	10,2 km
	210 m
	645 m
	256T Disentis/Mustér
	für Familien geeignet





Lammracks und Polenta

Kann man das Rad der Zeit zurückdrehen? Ja, haben sich Ursi und Christian Weber gesagt und in der Surselva ein ehemaliges Pilgerhaus gekauft sowie einige Hektaren Land gepachtet. Seit 1999 arbeiten sie im Hospezi als Selbstversorger: Vom Sauerteigbrot bis zum Käse, vom Wollschweinkotelett bis zu den Roggennudeln – alles produzieren sie selber. Wer im Hospezi zu Gast ist, genießt deshalb von A bis Z Hausgemachtes und kann dem Gemüse beim Wachsen zusehen: Im Garten vor der Sonnenterrasse spriessen fast ausschließlich ProSpecieRara-Pflanzen, allein bei den Rübli sind es vier alte Sorten, bei den Blattgemüsen und Salaten mehrere Dutzend, darunter Guter Heinrich (einst der Spinat der Sennen), Postelein und Löffelkraut. Nur ein paar Schritte entfernt gackern die Hühner, Wollschweine suhlen sich im gesunden Dreck, während am Hang drüben die Ziegen und Schafe an der Arbeit sind. Alles selber produzieren? Im Hospezi kann man miterleben, wie viel Arbeit dies bedeutet, aber es funktioniert und führt zu kulinarischem Hochgenuss. Erstaunlich: Der Hof umfasst nur zwei Hektaren, deckt den Bedarf der beiden Selbstversorger aber

locker ab. Wichtig ist: Das Hospezi freut sich auf Gäste, die mindestens zwei Mal übernachten und essen, weil sich der Aufwand sonst für die Gastgeber, die ja noch bauern, nicht lohnt. Man muss sich unbedingt vorher anmelden!

Die Wanderung, die im Video von Damian Tomaschett moderiert wird, beginnt in Brigels und führt der «Senda Sursilvana» entlang zum Hospezi. Der Weitblick reicht fast bis nach Disentis. Höhepunkt auf der Route ist Schlans mit dem Wehrturm und der Kapelle Maria zum Schnee. Im Dorf kern lohnt sich der Abstecher zum Biohof von Silvio Pfister. Der Biobauer züchtet Bündneroberrländer Schafe, Ziegen der Rasse Capra Grischa sowie Freiburger und Araber. Im Sommer bietet er Indianer- und Reitlager für Kinder an.

Martin Weiss, 2014

INFO

Hotel Hospezi, 081 943 11 73, www.hospezi.ch

Zuchtbetrieb Silvio Pfister, www.silviopfister.ch



Herbstgitzli mit Chioggia-Randen und Rübli; rechts das Hospezi mit der Kirche Nossadonna della Glicsch.

