

«Il nutriment ei il bein cultural il pli custeivel»

Ursula e Christian Weber da Trun ei autoprovediturs ord perschasiun

DA SUSI ROTHMUND / ANR

■ **Sper la baselgia da Nossadonna sur Trun meinan Ursula e Christian Weber dapi 16 onns la casa d'albiert Hospézi. Las spisas ch'els porschan als hospes derivan da lur puraria ecologica. Els ords dils autoprovediturs creschan rond 150 veglias specias indigenas e lur animals da néz sco pors peilus, nuorsas alpinas, cauras strala, ni gaglinas alvas svizras ein razzas veglias indigenas.** En in temps nua che la gronda part dils menaschis agricols crescha ad in crescher e producescha adina dapli e pli favoreivel ein Ursula e Christian Weber bein empau exots. L'actuala politica agrara cunterfa a lur ideologia da viver dallas resursas ch'ei avon maun ella regiun e mantener las specias indigenas. Perquei retilan els era neginas subvenziuns. Esser autoprovediturs, e quei a moda zun ecologica e persistente, corrispunda a lur idea da responsabladad gastronomica. Ils ords ein tuts entuorn casa ed ils praus vegnan segai cun in sempel Rapid. Enstagl d'ina stalla moderna nezegian els treis clavaus vegls a Caltgadira, sillas talinas sechentan els il graun. Els Webers drovan mo paucas maschinas e fan per gronda part lavur a maun. Sur unviern conserveschan els ils legums en ruosnas ella tiara ordaviert ni els nuegls. Els steriliseschan, mettan en salmira, sechentan, fan mutarda, paun, caschiel, vinars, must, mèl, ischiu ed aunc bia auter. Malgrad intensiva lavur vegnan ils Webers buca rehs cun quei ch'ei fan. Sco il pèr ha denton sincerau en in discu-



Ursula e Christian Weber fan il pur a moda ecologica. En lur ords creschan massa legums, fretgs e jarvas ch'els surveschan als hospes dil Hospézi.

ors cun l'Agentura da novitads rumantscha, ei igl engaschi pil manteniment dallas specias veglias ina lavur che cuntenta diltutafatg. Enqualga survegnan els agid da voluntaris che vulan emprender co la puraria dils autoprovediturs funcziuna. «Quels ein in bien agid, mo ins sto era mirar bein tgei ch'ei fan», declara Ursula Weber e raquenta d'in gidonter che havevi scumbigliu bunas jarvas cun zerlem. Igl iert para pilver empau selvadis e tgi che enquera vias ed éras fa quei adum-

batten. «In iert natural astga buca sedistinguer memia fetg dils praus ella vischinonza», di Christian Weber e muossa igl iert tumpriv nua che differentas specias han bess giu sem e las plantinas che vegnan duvradas primavera creschan gia ussa.

Mantener las specias

«Il nutriment ei il bein cultural il pli custeivel ch'ei dat ed ins astga buca negligir la responsabladad da mantener quel», puntueschan ils Webers che collavuran stretgamein cun Pro Specie Rara e Slow Food Svizra. Els fan grondas stentas e gidan a mantener specias veglias sco truffels blaus, ronas melnas, ragischs dul-tschas, sparglas sursilvanas, grauns locals e bia auter. «Nus selecziunein ils sems, protocolein las enconuschientschas che nus havein fatg ella pratica e dein onn per onn vinavon rond 30 sorts a Pro Specie Rara», declara il pur da 47 onns. Aschia ha el per exempel saviu salvar ina sort salin da Schlans ch'el ha survegniu da dus fargliuns che havevan teniu en salv il sem rond 30 onns. La gronda part dils sems erien buc activs pli. Quater, tschun spigas ein denton carschidas e culs onns adina dapliras.

Qualitad enstagl quantidad

La tenuta da biara gliעד el mund industrial ei quella da vuler tut per paucas daners, la valor dil nutriment e dallas resursas naturalas vegn buca apprezzada avunda. «Co ei vegn luvrau oz ei ni persistent ni ecologic», di Christian Weber e manegia il sfruttament dallas resursas naturalas en tiaras paupras. Ei havessi nutriment avunda per tuts, mo il mund industrial caschuni bia donns. «Ei gida pauc da rimnar daners avon Nadal per cuntentar la

cunscienza», di Christian Weber. Per lur engaschi han el e sia dunna retschert da cuort il premi da renconuschientscha dil cantun Grischun ch'ei dotaus cun 20 000 francs. Per els in'entrada supplementara beinvegnida mo avontut ina cumprova d'esser silla dretga via.

Sco las muniessas

Omisdis ein carschi si en in ambient puril, ils geniturs da Christian Weber eran ustiers. Empriu d'enconuscher in l'auter han els a Turitg nua ch'el luvrava sco giurist ed ella, da professiun cusunza, menava ina boutique da moda. «Per gronda part eran nus gia leu autoprovediturs», declara Ursula Weber e raquenta da lur iert ch'els havevan installau sin tetg d'ina casa amiez Turitg. Avon 16 onns ei il pèr staus a nozzas ella baselgia da Nossadonna ed ha udiu ch'il Hospézi seigi venals. Aunc quella sera hagian els discutau il concept da menar la casa d'albiert sco autoprovediturs. Sco ei para ha quel perschadiu la pleiv che possedeve il Hospézi. Ussa mantegnan els la casa e meinan vinavon ella empau sco las empremas possessuras, las soras dominicanas, fagevan pli baul. «Bia specias da plantas ed animals ein idas en emblidonna, mo quei ei nuota aschi ditg anavos», declara Christian Weber e manegia ch'ins sappi buca per tgei via che las proximas generaziuns sedecidien. La speranza ch'ei afflien anavos tier l'agricultura ecologica e persistente mieri pèr il davos.

Ulteriuras informaziuns: www.hospézi.ch. Uras d'avertura: tenor convegnientscha.



Ils truffels blaus dalla Valtellina ein mo ina dallas 150 specias veglias ch'els purs ed ustiers da Trun cultiveschan e mantegnan.



Ils Webers ein autoprovediturs e fan era sez il caschiel ch'ei stagiunus en in nuegl.

FOTOS: S. ROTHMUND

reclama

Wochenend-Knaller!

20%

auf alle Weine* – auch auf bestehende Aktionspreise!

*ausgenommen Schaumweine und Bordeaux Primeurs 2012. Solange Vorrat. Nicht mit Gutscheinen, Bons und Rabatten bei Neueröffnungen und Weinmessen kumulierbar.



Rindsfilet Black Angus

Australien, im Kühlregal, ca. 800 g, per 100 g

1/2 Preis

5.99
statt 12.-*

Lindt Pralinés Classiques

362 g

32% gratis

16.95

*Konkurrenzvergleich

Aktionen gültig am Freitag, 28. und Samstag, 29. November 2014 / solange Vorrat / Druck- und Satzfehler vorbehalten / jetzt abonnieren: www.denner.ch/newsletter

Einer für alle **DENNER**