



# Hausgemacht und handgepflückt

Il Fuorn – das einzige Hotel und Gasthaus im Schweizerischen Nationalpark – setzt ausschliesslich auf Bioprodukte aus Südbünden, dem Veltlin und Südtirol.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Inhaber Sergio Galli (links) und Chefkoch Marco Pezzini führen das Il Fuorn mit viel Leidenschaft.

## Lehrreiches Wandererlebnis im Schweizerischen Nationalpark

Der Schweizerische Nationalpark ist das grösste Wildnisgebiet der Schweiz und Refugium zahlreicher Alpentiere und -pflanzen. Welche das sind, erfahren Sie auf dem dreistündigen Naturlehrpfad Margunet. Starten Sie bei der Bushaltestelle Stabelchod und wandern Sie durch den Föhrenwald zur gleichnamigen Alp. Einen rauschenden Bach entlang führt der Weg weiter zum Rastplatz im Val da Stabelchod. Von dort geht es an Enzian- und Edelweissmatten vorbei nach Margunet, wo ein atemberaubendes Panorama auf Sie wartet. Mit etwas Glück können Sie von hier aus Gämsen

beobachten. Über gewaltige Schuttkegel gelangen Sie zum Rastplatz Val da Botsch und durchqueren anschliessend einen schönen Bergföhrenwald mit dichter Bodenvegetation. Zum Schluss führt der Pfad entlang der Ova dal Fuorn zur Haltestelle Il Fuorn.



[nationalpark.ch](http://nationalpark.ch)

[www.kleineweltwunder.ch](http://www.kleineweltwunder.ch)

### ANREISE NACH ZERNEZ

- Ab Basel 3 Stunden 19 Minuten
- Ab Zürich 2 Stunden 19 Minuten
- Ab Chur 1 Stunde 27 Minuten



Kulinarisch wächst hier zusammen, was geografisch schon seit Urzeiten zusammeng gehört. Mitten im Schweizerischen Nationalpark steht es, das Hotel und Gasthaus Il Fuorn, an einer der wohl schönsten Passstrassen des Alpenraums, die vom Engadin hinter ins Münstertal führt. Sergio Galli hat dieses 1489 errichtete stattliche Haus vor 15 Jahren übernommen und zu einem eng mit den kulinarischen Traditionen Südbündens und des Veltlins verknüpften Haus umgekrempelt. In der Küche verarbeitet Chefkoch Marco Pezzini ausschliesslich Bioprodukte, die meisten kommen aus der an den Nationalpark angrenzenden Biosfera Val Müstair. Galli und Pezzini stammen beide aus dem Veltlin, das bis vor 300 Jahren noch Teil Graubündens war. Entsprechend besorgen sie einige Produkte, die sie weder im Münstertal noch im Engadin finden, in ihrer alten Heimat. Und was an den lokal erhältlichen Produkten nicht ihren Vorstellungen entspricht, wird im Haus selber hergestellt. Vom Blätterteig mit Biobutter der benachbarten Alpen bis zur ausschliesslich hausgemachten Pasta

wie etwa die mit wild gesammeltem Leimkraut und Gutem Heinrich gefüllten Ravioli. Das Mehl für die Pizzoccheri und die zahlreichen hausgemachten Brote stammt bisher zwar auch aus dem nahen Italien, doch plant Galli, in absehbarer Zeit auf eigenem oder gepachtetem Land im Münstertal alte Getreidevarietäten wie Einkorn, Emmer oder alte Roggenarten anbauen zu lassen. «Die Leute kommen bisher in erster Linie wegen des Wildes aus heimischer Jagd zu uns», so Galli. «Deshalb setzen wir auch bei allen anderen Produkten immer stärker auf alles, was uns die nächste Umgebung liefern kann.»



Dominik Flammer (52) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. [publichistory.ch](http://publichistory.ch)