

HOTEL BAER & POST

Vom Hotel in den Stall und zurück

Das gepflegte Drei-Sterne-Superior-Haus mit neuem NaturSpa ist ein kleines, facettenreiches Juwel: nahbar und weltoffen, mit Bodenhaftung und hohen Ansprüchen, fest verwurzelt im Engadin.

Bilder Hotel Baer & Post

Am westlichen Dorfrand von Zernez steht seit 1905 das Hotel Baer & Post, gegründet von Hotelpionier Christian Monsch. Heute führen Andrea und Christian Patscheider Emmenegger seit 21 Jahren und in vierter Generation das traditionsreiche Haus. Das gepflegte Drei-Sterne-Superior-Haus erzählt eine Geschichte der Wandlung und des Gehens mit der Zeit, stimmig und stilvoll wurden die Gegebenheiten von früher den Bedürfnissen von heute angepasst. Wer möchte, kommt hier dem Engadin und seinen Bewohnern ganz nah, wer seinen Abstand sucht, wird dezent umsorgt. «Wir leben mit dem Gast und der Gast mit uns», bringt es die herzliche Gastgeberin Andrea Emmenegger mit einnehmendem Lachen auf den Punkt.

«PAURARIA CHASOUT»

Seit jeher gehört zum Hotel Baer & Post eine eigene Landwirtschaft. Christians Vater Fritz baute 1984 die «Pauraria Chasout» und schuf die Grundlage für den Bio-Bauernhof. Die Pflege der Angus Herde mit 24 Mutterkühen und ebenso vielen Kälbern ist Chefsache. Hotelier und Landwirt Christian Patscheider lebt wie seine Vorfahren beide Berufe mit Herz und Seele. Das anspruchsvolle Pendeln zwischen Gästen und Kühen hat er wohl in die Wiege gelegt bekommen. «Schon mein Grossvater und mein Vater waren Bauern und Hoteliers, mit grossem Respekt vor der Einmaligkeit

des Ortes und einem Leben nah an der Natur. Entlang dieses Lebensraumes gestalten wir unser Haus, authentisch, bodenständig und naturverbunden. So ist unser Leben und das soll auch für unsere Gäste erlebbar sein», erzählt Christian Patscheider. Wenn sich Gäste interessieren, nimmt er sie immer gerne spontan mit in den Stall oder im Sommer auf die Alp.

FLEISCH UND GLETSCHERWASSER

Im Winter verbringen die Tiere ihre Zeit im Stall mit Auslaufgehege, im Sommer weiden sie auf der Alp Sarsura (2021 m ü. M.). Die eigene Landwirtschaft liefert das hochwertige Rindfleisch in die Restaurantküche, wo es als feine Alpengerichte auf den Teller landet. Die Metzgerei Hatecke aus der Nachbarschaft produziert die hauseigenen Engadiner Würste und die typischen Salsize. Da die Fleischmengen aus der eigenen Produktion nicht ausreichen für die zahlreichen Gäste, kauft Christian Patscheider zusätzlich biozertifiziertes Natura Beef. Das hofeigene Fleisch wird begleitet vom eigenen mineralreichen Quellwasser, gespiessen vom Gletscher der Alp Sarsura. So geniesst der Gast von der Weide auf den Teller und vom Gletscher ins Glas. Eine runde, feine Sache.

➔ baer-post.ch

Kreislauf



Gepflegtes Hotelensemble.



Hotelier Christian Patscheider mit seiner Herde.