



Blick ins Val Trupchun im Schweizerischen Nationalpark.
Bilder: Bruno Knellwolf, zvg

Stall, Hotel und Spa in einem

Nach der Tour durch den Schweizerischen Nationalpark kehrt man am besten im Hotel Baer & Post ein. Hier kommt nur auf den Tisch, was auf dem eigenen Bauernhof gelebt hat.

Bruno Knellwolf

Da, plötzlich, ein Murmeltier, nur wenige Meter entfernt – kaum haben wir die Grenze des Schweizerischen Nationalparks überschritten. Nun gelten strenge Regeln, wie Parkführerin Agneta Heuman erklärt. Der Natur wird hier seit 1914 freier Lauf gelassen. Die jährlich rund 120'000 Besucher des ältesten Nationalparks der Alpen dürfen die Wege auf den 21 möglichen Touren nicht verlassen, kein Baum wird gerodet oder aus dem Wald geschafft, kein Tier gejagt. Das wissen sogar die Steinböcke und Hirsche, wie uns später auf der achttündigen Wanderung ein Parkwächter erzählen wird. Viele Tiere sind schlau genug, den Nationalpark während der Jagd nicht zu verlassen.

Es ist einer der wenigen schönen Sommertage in diesen Ferien, der Himmel blau über dem Engadin, und praktisch bei jedem Schritt auf der geführten Tour fliegt den Wanderern ein Schmetterling um die Beine. Der Tag sei optimal für die Falter, sagt Biologin Heuman. Die Sonne, die leichte Feuchte in der Luft, den Schmetterlingen ist es wohl ums Herz, wie den von der Natur beeindruckten Wanderern auch. Gewählt haben diese die Tour zur Alp Trupchun. Dort, wo die meisten Tiere im Nationalpark zu sehen sein sollen.

Der Bartgeier ist zurück im Nationalpark

Versprechen will Heuman das nicht, aber das Murmeli hat schon mal erfüllt. Bepackt mit Rucksack und einem starken Feldstecher stellt sie auf der Wanderung durch das Val Trupchun immer wieder ihr Stativ auf, um Hirsche und Gämsen zu zeigen. Und plötzlich weit weg am Himmel über der Krete auch einen kreisenden Bartgeier. Heuman erklärt, wie der ausgerottete Bartgeier in der Schweiz ausgewildert und im Nationalpark wieder heimisch geworden ist.

Mit neuem Wissen und vielen wunderbaren Natureindrücken im Kopf geht es nach der Nationalpark-Tour zurück nach Zernez ins traditionelle Hotel Baer & Post. Dort frohlockt des Wanderers Herz. Die müden Beine planschen im Whirlpool bei 32 Grad Wassertemperatur. Die Massagedüsen pflegen die verspannten Waden und den Rücken. Danach noch ein

paar Minuten ins Dampfbad oder in die Sauna, danach geht's zum Abendessen ins gemütliche Restaurant des Zernez Hotels.

Fleisch fürs Hotel direkt vom eigenen Bauernhof

Betrieben wird das nach dem Konzept des Farm-to-Table. Das bedeutet: Zum Hotel gehören nicht nur Zimmer, Restaurant und Natur-Spa, sondern auch ein Bauernhof, aus dem eigenes Fleisch in den Gastbetrieb geliefert wird. «Schon meine Vorfahren waren Bauern, haben gejagt und gewirtet», sagt Christian Patscheider, der mit seiner Frau Andrea Patscheider Emmenegger das Hotel in der vierten Generation führt. Die über 100-jährige Geschichte des Familien-Hotels scheint noch lange nicht fertiggeschrieben, auch eine fünfte Generation ist dank der drei Kinder der Patscheiders möglich. Der älteste Sohn hat wie der Vater Koch gelernt und verdient seine Sporen nun in anderen guten Schweizer Häusern ab.

So führt das Ehepaar Patscheider Emmenegger neben dem Hotel mit 100 Betten parallel den Bauernhof «Pauraria Chasuo» mit 30 Hektaren Land. Dort hält Patscheider 20 Mutterkühe der Angus-Rasse mit ihren Kälbern und einem Stier. Auf dem kurzen Ausflug in den ausserhalb von Zernez liegenden Hof sind die Kühe allerdings nicht zu sehen. Diese leben während des Sommers auf der Alp Sarsura. Wo der Stier auch mal die Gelegenheit hat, sich an anderen Orten

als bei seiner Herde umzusehen, wie Patscheider erzählt.

Das Bio-Fleisch im Hotel stammt somit so weit wie möglich vom eigenen Betrieb, als Nächstes wollen die Patscheider auch Bier produzieren mit eigenem Getreide. Dieses soll dann in der Engadiner Brauerei in S-chanf gebraut werden. «So verbinden wir die Hotellerie

Gut zu wissen

Anreise Mit der Bahn durch den Vereinatunnel direkt nach Zernez, Auto kann aufgeladen werden, sonst über den Julier.

Unterkunft Hotel Baer & Post Zernez ab 240 Fr.

Aktivitäten Im 170 km² grossen Nationalpark sind 21 Touren möglich, auch mit Führung. In Zernez ist das Nationalpark- und Besucherzentrum beheimatet.



Die Hoteliers Christian und Andrea Patscheider Emmenegger im Hotel Baer & Post Zernez.

mit der Landwirtschaft», sagt Christian Patscheider auf einem bequemen Sessel in der Hotellobby sitzend. «Im Stall haben wir zudem ein eigenes Wasserkraftwerk, das uns Strom für den Bauernbetrieb liefert.» Das Wasser des Hotels kommt direkt vom Gletscher Sarsura, aus dem Tal, wo Patscheiders Mutterkühe sömmeren. «Die Mutterkühe laufen bis zum Gletscher hinauf, leben in einer unberührten Natur mit rauer Vegetation und sind trotzdem kugelrund, weil sie sich von den gesunden Kräutern im Tal ernähren.»

Nach dem Bad im Whirlpool ist das heimelige Restaurant gut besetzt. Dort gibt es ein Viergangmenü mit einer Tomatencreme-Suppe, einem gemischten Saisonsalat und zur Hauptspeise Bio-Beef-Geschnetzeltes vom Black-Angus-Rind mit hoteleigener Rahmsauce und hausgemachten Butterspätzli. Das alles schmeckt einfach hervorragend und wird von sehr freundlichem und aufmerksamem Personal serviert.

Das einfache Kochen steht im Vordergrund

Allerdings reicht das Fleisch der eigenen Kühe nicht, um ganzjährig die Teller der Gäste zu füllen. Etwa ein Viertel des Fleisches stammt vom eigenen Betrieb. «Papa hat vor 40 Jahren eine kleine Speisekarte erstellt, die heute noch «verhebt», sagt Patscheider. Nichts Exotisches, sondern das einfache Kochen stehe im Vordergrund, was immer mehr zum Trend werde und die Gäste aus der ganzen Schweiz sehr schätzten.

Kennengelernt hat sich das Hotelierpaar an einem Skilehrerkurs in Unterwasser. Sehr aktiv sind beide heute noch, ihr Tag ist voll durchgetaktet. Abwechselnd im Tagesablauf managen sie zusammen das Hotel, zwischendurch muss Patscheider heuen und das Futter für die Mutterkühe bereitstellen. Wenn die Tiere im September zurück von der Alp kommen, brauchen sie Nahrung für den langen Engadiner Winter. Immer wieder treiben die Patscheiders Baupläne voran, nun haben sie in einer dreijährigen Bauphase alle Zimmer im Hotel rundum erneuert. Empfangen wird man als Gast von einem wohligen Arvenholz-Geruch im Hotelzimmer, das mit Liebe zum Detail gestaltet worden ist.

Zernez ist das Zentrum des Nationalparks, in dem Professoren, Studentinnen und Wissenschaftler Dutzende von Forschungsprojekten betreiben. Dafür führen die Patscheiders in Ergänzung zum Hotel ein Touristenhaus mit 24 Betten. «Der Nationalpark ist unsere Basis, unser Kapital», sagt Andrea Patscheider Emmenegger. Neben der Garantie einer unberührten Natur, für welche die Besucherfrequenz nicht zu hoch sein darf, hat der Park als Bundesbetrieb auch die Aufgabe, einen Ertrag für die Region zu erwirtschaften.

Das gelingt auch in diesem Gebiet des Engadins, wo es keine Skilifte gibt. Am Abend zeigen die Nationalpark-Mitarbeiter unter dem Zernez Sternenhimmel im Nationalpark-Open-Air-Kino den Film «Emil». Emil Steinberger selbst ist auch zugegen und übernachtet nach der Vorführung gleich auch im Hotel Baer & Post.

Im warmen Ambiente des Hotels fühlen sich Leute wohl, welche eine Auszeit suchen, nicht extreme Wellness-Ferien wünschen, sondern Aktivitäten mit den Annehmlichkeiten eines Spas verbinden oder auf der eigenen Tennisanlage noch ein Spiel machen wollen. Authentische Ferien in einem Wohlfühl-Hotel, in dem es auch möglich ist, dass man über die im Stall montierte Kamera dank einer Liveschaltung ins Hotel sogar die Geburt eines Kalbes mitverfolgen kann.

Die Reise zum Nationalpark erfolgte auf Einladung des Hotels Baer & Post in Zernez.