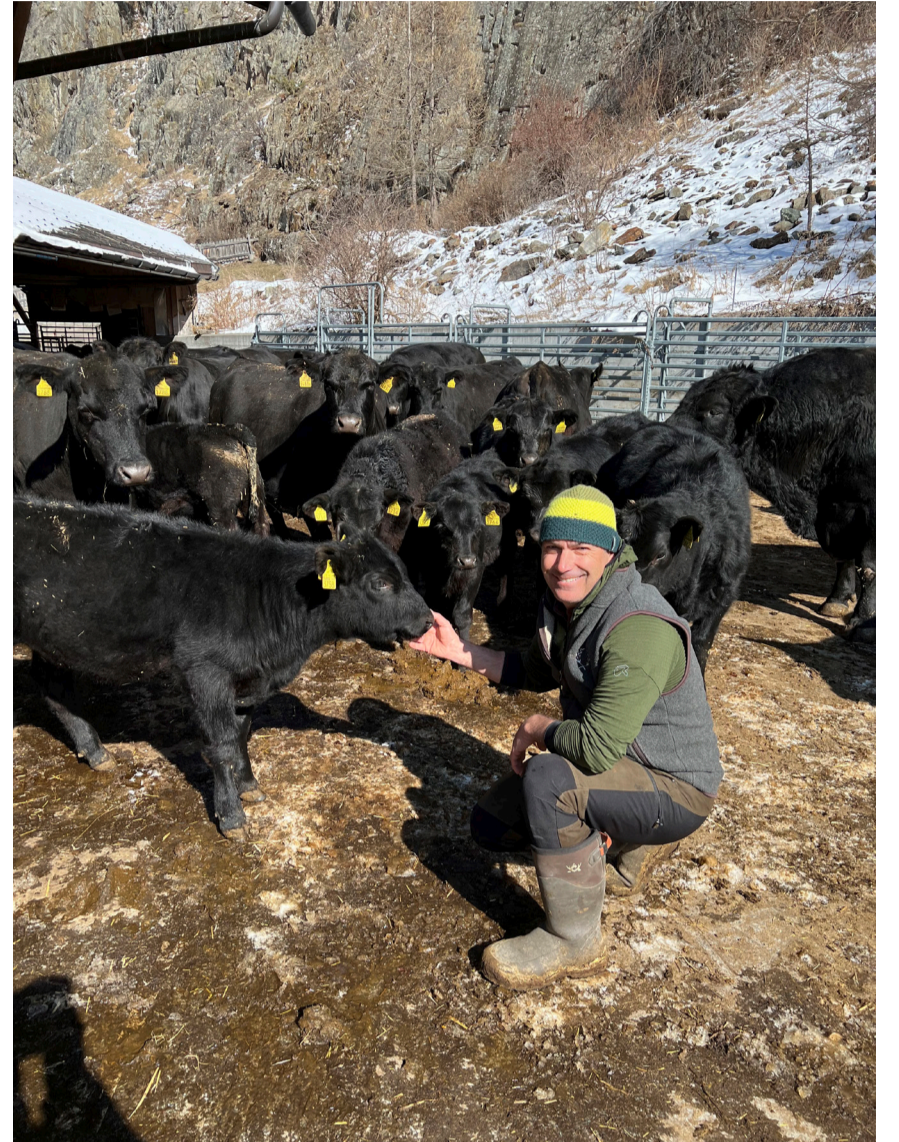


# Engadin



4 Andrea und Christian Patscheider Emmenegger führen das Hotel seit 2004 (1). Die Black-Angus-Kühe sind auch im Restaurant präsent (2). Die gebürtige Entlebucherin sorgt für das Wohl der Hotelgäste (3). Christian Patscheider bei seiner Mutterkuh-Herde (4). BILDER: CYRIL NIETLISPACH

## Kuhles Hotel

**Familienbetrieb** Andrea und Christian Patscheider Emmenegger führen das Hotel Bär und Post in Zernez GR in der vierten Generation. Eine 40-köpfige Black-Angus-Viehherde gehört auch dazu.

Cyril Nietlispach

Betrifft man das Hotel Bär und Post, so bietet sich ein Bild, das man so nicht erwartet hätte: Auf dem grossen Bildschirm bei der Rezeption wird nicht etwa die grosszügige Wellness-Anlage des Hotels mit Sauna, Dampfbad und fantastisch angelegten Aussenpool gezeigt, auch nicht die komfortabel und stilvoll eingerichteten Zimmer und Suiten. Nein, der 65-Zoll-Monitor gibt einen Live-Einblick in einen Viehstall, wo Kälber und Mutterkühe friedlich und wiederkäuend im Stroh vor sich hindösen.

### Vom Entlebuch ins Engadin

Seit rund 20 Jahren führen Andrea und Christian Patscheider Emmenegger mit ihren Kindern Cristian, Laura und Linus das Hotel Bär und Post, zudem auch der Landwirtschaftsbetrieb Chasuo gehört. Andrea Emmenegger ist für das Wohl der Gäste besorgt; für den Empfang, den Service, die Unterkunft und die Tagesplanung. Aufgewachsen ist sie in Sörenberg LU im Entlebuch auf einem Bauernhof, war in den Schulen von Schüpflheim LU und Escholzmatt LU als Hauswirtschafts- und Turnlehrerin tätig, bevor sie 1998 im Toggenburg an der Ausbildung zur Skilehrerin Christian Patscheider, den Hotelierssohn aus dem Engadin, kennenlernte.

Eigentlich wollte Christian Patscheider Landwirt werden, gab dann aber dem Drängen seines Vaters nach, zog mit 16 Jahren nach St. Moritz und lernte Koch. Nach der Ausbildung arbeitete

«Die Arbeit in der Landwirtschaft ist für mich ein wichtiger Ausgleich zum hektischen Hotelalltag.»

Christian Patscheider  
Landwirt und Hotelier

Patscheider im Winter in den Skigebieten als Koch und als Skilehrer, im Sommer half er zu Hause im Hotel und in der Landwirtschaft. Ab 2004 führte Christian Patscheider zusammen mit seiner Frau Andrea das Hotel in der vierten Generation. Nach der Ausbildung zum Landwirt auf dem Plantahof in Landquart GR in den Jahren 1915 und 1916 übernahm Christian Patscheider auch den Landwirtschaftsbetrieb von seinem Vater.

### Tor zum Nationalpark

Zernez, am Ofenpass gelegen, bezeichnet sich als Tor zum Schweizer Nationalpark. Der Ort im Unterengadin mit seiner authentischen Engadiner Architektur ist denn auch Ausgangspunkt für zahlreiche Ausflüge und Wanderungen. «Der Park mit seinen bunten Lärchenwäldern, mit den Wildtieren, Gletschern, der unberührten Berglandschaft und seinen über 100 Kilometer langen Wanderwegen ist unser Kapital», sagt Andrea Emmenegger. Die Hauptsaison in Zernez ist ganz klar auf das Sommerhalbjahr ausgerichtet, vom Juni bis Ende Oktober.

«Im Winter ist es hier eher ruhig und verschneit, ideal für Langlauf oder Schneeschuhwanderungen. Das grosse Wintergeschäft geht an uns vorbei, obwohl das Skigebiet im italienischen Livigno nur etwa 40 Autominuten von Zernez entfernt ist», sagt Andrea Emmenegger. Aber im vergangenen Februar sei es anders gewesen: «Da fanden die Freestyle-Wettbewerbe der Olym-

pischen Spiele von Mailand in Livigno statt. Da logierten sogar Amerikaner und Australierinnen hier in Zernez und begleiteten ihre Sportler zu den Wettkämpfen in Livigno», schwärmt die ehemalige Spitzensportlerin.

Christian Patscheider ist im Hotel für den Wareneinkauf, die Bestellungen und das Kontrollwesen zuständig, steht aber in der Hochsaison auch jeden Abend pünktlich um sechs Uhr hinter der Bar. «Die Arbeit in der Landwirtschaft ist für mich ein wichtiger Ausgleich zum hektischen Hotelalltag», sagt Patscheider. Er habe sich den Betrieb so effizient und so einfach wie möglich eingerichtet und könne seine Arbeit auf dem Hof gut mit dem Hotelbetrieb abstimmen. «Die Kühe können Tag und Nacht fressen. Ich muss nicht am Mor-

gen und am Abend auf den Betrieb gehen, um die Tiere zu füttern», sagt der Landwirt.

Die „Pauraria Chasuo“ mit den 20 Mutterkühen, den 19 Kälbern und dem Stier liegt am Wanderweg, der dem Inn entlang nach Susch führt. Vom Hotel aus ist der Hof in einem halbstündigen Spaziergang gut erreichbar. «Uns ist es wichtig, dass wir den Gästen aufzeigen können, wie wir die Tiere halten, von denen das Fleisch auf unserer Menükarte stammt», sagt Christian Patscheider. Die schwarzen Kühe sind denn auch im Restaurant des Hotels omnipräsent, sei es als kleine Holzkuh von Trauffer auf den Tischen, oder auf grossflächigen Bildern, die die Viehherde auf der Weide zeigen. Eines ist gewiss: Wer Kühe mag, fühlt sich in diesem Hotel richtig wohl.

### Geschichte des Hotel Bär und Post

Als in den Jahren 1871 und 1872 der Säumer- und Karrweg über den Ofenpass zur Passstrasse ausgebaut wurde, diente das einzige Gasthaus in Zernez auch als Poststelle. Hier wurden die Pferde gewechselt und die Reisenden fanden Unterkunft und Verpflegung im Hotel Bär und Post.

Im Jahr 1905 kaufte Christian Monsch, der sein Geld als **Zuckerbäcker** in Kanada verdiente und ins Engadin zurückkehrte, das Hotel samt Landwirtschaft. Einen gewaltigen Auftrieb erhielt der Fremdenverkehr im Engadin durch den Bahnbau 1913 und die Errichtung des Schweizerischen Natio-

nalpark 1914. Es folgten die schwierigen Jahre des Ersten und Zweiten Weltkrieges.

Ab 1960 übernahm Richard, der Sohn von Christian Monsch den Betrieb, begann mit dem **Umbau des Hotels** und verpachtete die Landwirtschaft. Zu Beginn der 70er-Jahre heiratete Christa, die jüngste Tochter Richard, Fritz Patscheider, einen **Bauernsohn aus dem Südtirol**. 1978 übernahmen die Eltern des heutigen Besitzers als dritte Generation den Hotelbetrieb und bewirtschafteten ab 1985 auch den Landwirtschaftsbetrieb wieder selbst. cni