

500 JAHRE TRADITION -100 JAHRE SCHLOSSHOTEL CHASTÉ

Das Anwesen befindet sich seit 500 Jahren und 21 Generationen im Besitz der Familie Pazeller. Das behäbige Bauernhaus wurde in mehreren Etappen zum heutigen Wohlfühlhotel um- und ausgebaut. Es hat den Charme eines Engadinerhauses nicht eingebüsst und verfügt zudem über moderns-

ten und höchsten Ansprüchen gerecht werdenden Komfort. Dies waren die infrastrukturellen Voraussetzungen für den Aufstieg vom

1912 installierten "kleinen Beizli" zum heutigen Refugium für Gäste aus aller Welt. Es ist der Geist von Gastgebern mit

In 100 Jahren
vom 400 Jahre alten Bauernhaus
ZUM Relais & Châteaux

ZUM Relais & Châteaux 4-Sterne Hotel, die Perle im Engadin.

Herz, der dieses Haus erfüllt
- und ein unermüdliches Eingehen auf die Erwartungen und Wünsche
der Gäste. Unsere Tätigkeiten als Hoteliers führen
meine Gattin Daniela und ich mit Engagement und

SCHLOSSHOTEL

CHASTÈ

Liebe aus; wir ergänzen uns ideal. Wir bemühen uns, den Gästen auf freundliche und natürliche Weise ein zweites familiäres Zuhause zu bieten, mit allen Annehmlichkeiten bezüglich Unterkunft und Wellness, aber auch mit den Tafelfreuden einer exquisiten Küche und eines erlesenen Weinkellers. Die Naturschönheiten, die unmittelbar vor der Haustüre zu bewundern sind, machen dieses Hotel zu einem Kleinod für Geniesser – dort wo sich die Natur noch in ihrer Ursprünglichkeit präsentiert.





Gastgeber Anton Pazeller (rechts) mit Gästen auf der Terrasse



VOM BAUERNHAUS ZUM VIERSTERN-WOHLFÜHLHOTEL

Als mein Grossvater Anton Pazeller 1910 entschied, nicht mehr nach Italien zu reisen, um dort das tägliche Brot für seine Familie zu verdienen, begannen meine Grosseltern die damalige Dorfschmiede, welche sie neben dem Bauernhof betrieben, in ein kleines Restaurant umzubauen. Dort wo sich heute die Reception befindet, entstand ein kleines Lebensmittelgeschäft. Ausschlaggebend für diese Restrukturierungen waren die vielen Bauarbeiter, die zu dieser Zeit die oberhalb gelegene Schlossruine für den deutschen Industriellen Dr. August Lingner (Erfinder des Mundwassers Odol) zu einer Luxusresidenz umbauten. Somit erhielt das Bauernhaus einen zweiten Erwerbszweig

und konnte der einheimischen Bevölkerung diese zwei Neuheiten anbieten. Als die Restaurierungsarbeiten am Schloss zu Ende gingen, musste wiederum nach neuen Möglichkeiten gesucht werden. Da es Dr. Lingner nicht vergönnt war, die Fertigstellung seines Schlosses mitzuerleben und die Erben nicht hier wohnen wollten, wurde es ein Museum, das unzählige Touristen aus der damaligen Kurregion erfreute. Aus diesen Gegebenheiten entstand 1915 die Idee, ein neues Restaurant zu bauen, die heutige Schlossstube. Einen Ort zur Einkehr vor oder nach dem Schlossbesuch. Dazu kam dann wenig später noch eine prächtige Gartenterrasse. Unterdessen starb mein Grossyater

an einer Lungenentzündung. Meine Grossmutter Angela bewirtschaftete als Witwe mit ihren vier Kindern die geerbte Liegenschaft.





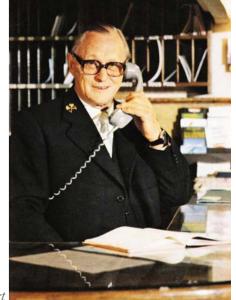
1945 THERESA UND ROBERT PAZELLER TRETEN DIE NACHFOLGE AN

Im gleichen Jahr wurde das mittlere Herzstück des Hauses, bestehend aus der Küche, der Vorratskammer sowie einem Schlafzimmer komplett erneuert.

Neun Jahre später wurde das alte Schindeldach erneuert. Eine Anekdote aus dieser Zeit lautet: "Vom Stammtisch sah man durch das Schindeldach die Sterne." Das "Gasthaus zum Schloss", so der wohl schönste Name, sah von aussen in seinem klobigen Jugendstil (1910 –1912) nicht sehr attraktiv aus. Die verschiedenen aufgetragenen Kalkfarben und der Verputz des Gebäudes lösten sich allmählich von der Fassade, Nur das Interieur und die herzliche Bedienung meiner Mutter bewegten den Gast noch dazu, bei uns einzukehren. Doch auch das konnte die Situation nicht wirklich retten. Es stand fest, man musste investieren und der anfängliche Nebenzweig, die Restauration, musste demzufolge unbedingt gefördert werden. Doch womit bloss? Geld war seltener denn ie! Das war ausschlaggebend dafür, dass mein Vater meine Mutter mit mir als Kleinkind zurückliess und 1946 nach St. Moritz ging, um als Liftboy zu arbeiten. Dies war der Anfang einer steilen Hotelkarriere eines einfachen Landwirtes. Während der Wintermonate arbeitete mein Vater hart für die Noblesse der

damaligen Zeit; er kehrte nach Saisonschluss nach Tarasp zurück und brachte den Lohn samt Trinkgeldern mit nach Hause. Hier beglich er als erstes jeweils die Schulden für die Lebensmittel und den Lebensunterhalt seiner Familie, bevor er das verbleibende Geld in Renovationsarbeiten des Hauses steckte.

Während der Sommermonate schien mein Vater beinahe übermenschliche Kräfte zu entwickeln. Nachts im Palace in St. Moritz und tagsüber auf dem Feld zu Hause, wo er meiner Mutter, meinen zwei Schwestern und mir half, die Heu- und Getreideernte unter Dach zu bringen. Doch für ihn blieb der Alltag ein Zwiespalt zwischen der prunkvollen Welt der Reichen in St. Moritz und der Armut und Verzweiflung im Unterengadin. Doch das Wissen und viele gute Ideen kamen vom Palace nach Tarasp. Das somit verdiente Geld konnte in das Ahnenhaus investiert werden, wie z.B. 1961, als das Jugendstilhaus in ein Engadinerhaus restauriert und mit dem neuen romanischen Namen "Hotel Restorant Chastè" versehen wurde.



*COPERT*Pazeller, Chef-Concierge

Ich wollte alles andere als Koch werden...

Mein Lebenswunsch war eigentlich Kunstmaler oder Innenarchitekt zu werden. Weil
solch eine Ausbildung überhaupt nicht ins
Familienkonzept passte und zudem nicht sehr
vielversprechend war, blieb mir dieser Wunsch
versagt. Dank einem Traum im Kollegium in
Saint Maurice, in dem ich Küchenchef eines
10-köpfigen Teams war, entschied ich mich zur
Erleichterung aller, eine Kochlehre zu absolvieren. Inzwischen war mein Vater nach vielen
Arbeitsjahren zum Chef-Concierge aufgestiegen
und genoss sehr hohes Ansehen bei den Gästen
und Bekannten der damalieen Zeit.



Die bereits erwachsenen Geschwister
Anita, Rudolf und Matilda





R. Pazeller (zweiter v. l.) im Alter von 18 Jahren als Kochlehrling in Pontresina

1964 AUFGABE DER LANDWIRTSCHAFT

Unsere letzten Kühe wurden verkauft und auch der hintere Stallteil wurde in ein Restaurant umgebaut. Heute erinnert nur noch unser altes landwirtschaftliches Gefährt "Pullax" an die damalige Zeit eines Tarasper Grossbauernbetriebes.

1966 EINBAU DER ZENTRALHEIZUNG

Mit Stolz wurden die ersten drei Zimmer mit fliessendem Warm- und Kaltwasser sowie mit Etagenbad vermietet. In jeder Zwischensaison und bis heute wurde gegraben, betoniert, gemauert, geschreinert und gemalt... Kein Quadratmeter blieb davon verschont. Einmal mehr waren alle Männer der Familie ausser Haus und die ganze Arbeit blieb an meinen Schwestern und meiner Mutter hängen. Nach meiner zweijährigen Kochlehre war es mir

nur sehr kurze Zeit vergönnt. zusätzliche Erfahrungen zu sammeln. Dank der guten Beziehungen meines Vaters war es mir möglich, bei Felix Real und seinem berühmten Restaurant in Vaduz als Jungkoch zu arbeiten. Dank dieser kurzen, iedoch intensiven Zeit konnte ich den Weg meiner Kochlaufbahn bestimmen, wofür ich meinem Kochvater herzlichst danke. Nach einem Sprachaufenthalt in England und der Absolvierung der Hotelfachschule rief mich mein Vater 1968 nach Hause. Für meine Mutter und meine Schwestern wurde es einfach zu viel. Somit war meine Zukunft besiegelt.

1968 RUDOLF PARZELLER ÜBERNIMMT DEN BETRIEB

Die ganze Familie stand zusammen und arbeitete hart, um ihr Ziel zu erreichen: ein neues, junges, erfolgreiches Familien-

unternehmen zu gründen. Das Erlangen der Kreditwürdigkeit war damals der erste wichtige Schritt. Dies erforderte langjährige Arbeit und Frondienst, und so ging es dann viele Jahre lang. Meine ältere Schwester tat dies bis zum Tage ihrer Hochzeit, die jüngere konnte eine Ausbildung zur Arztgehilfin erfolgreich abschliessen.

Kochen für den Schah von Persien

Mit den Jeterlichkeiten des schunderts vom Oktober 1971 wurde mir wohl eine überaus grosse Ehre erwiesen. Ich durste beim Schah von Persien am 2500. Geburtstag seines Landes als junger Koch mitwirken. Kaiser, Könige, Präsidenten und Scheichs aus aller Welt seierten drei Tage lang in der Ruinenstadt Persepolis.

Von daher das bekannte Desser Eigue à la Persepolis"

1978 PRIVATES GLÜCK

In ihr habe ich eine herzensgute Gattin und äusserst vielseitig kompetente Partnerin gefunden. Im Herbst 1979 haben wir gemeinsam das Erbe meiner Eltern übernommen.

1980 BAU DES PRIVATHAUSES

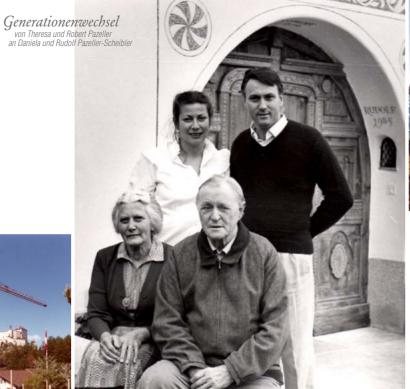
Dies war seit Beginn der Familiengeschichte im Jahre 1500 der erste grosse Anbau. Das Haus haben wir mit dem romanischen Wortlaut versehen:

Cun lavur e fadia ais hoz quista chasa mi Dieu l'omnipotaint vöglia ans render que cuntaint.

Mit Arbeit und Fleiss ist dieses Haus heute meins, Gott der Allmächtige möge uns hier in Frieden mohnen lassen



Bau Privatwohnhaus und Foyer 1980





1985 Einbau unseres Öltankes; Fassungsvermögen 65'000 Liter



1985 VOM BAUERNHAUS ZUM 4-STERN-RELAIS & CHATEAUX-HOTEL

Eine gewaltige Aufgabe. Auf 13 Baustellen wurde täglich mit bis zu 55 Mitarbeitern abgerissen, gebaggert, neu errichtet und restauriert. Es entstanden die Schlossstube, die Bar, die Arvenstube, der neue Hoteleingang, die Reception, eine Feuermeldeschutzan-

lage usw. Eine Warmwasserversorgung mit einem riesigen Öltank und eine neue Heizung wurden ebenso eingebaut. Von da an ging es dann planmässig Jahr für Jahr weiter nach dem Motto: Vom Bauernhaus zum 4-Stern-Relais & Châteaux-Hotel.

1991 WELLNESS UND SUITEN

Die Mitarbeiterzimmer im ehemaligen Heustadel mussten einer neuen Hotel- und Restaurantküche weichen. Aus der alten Küche entstand die Museumswohnküche, womit dem Haus sein Herz wieder zurückgegeben wurde. Ein paar Häuser entfernt wurde im selben Jahr ein Mitarbeiterwohnhaus gebaut. Die Zeiten sprachen für uns, und das Geschäft florierte. 1990 entschieden wir uns dort zu bauen wo noch Land zur Verfügung stand. Der Bau Nord war

das nächste Projekt. Dafür musste das letzte Stück des Hügels entfernt werden - rund 5.500 m³ harter Fels. Nach drei Jahren Planen und Bauen war es im Spätsommer 1991 soweit: der Bau Nord mit der schönen Wellness-Oase, vier Junior Suiten, einem Superior Zimmer, einer Apartment Suite und dem Stolz des Hauses, der Panorama-Suite, wurden eröffnet.

Aushub vom neuen Weinkeller 198



"Dem Herrn des Himmels und der Erde zum Lob und auch voll Dankbarkeit für jene, die an diesem Herde das Feuer schürten im Uertrauen auf eine neue nachgeborene Zeit ward uns geschenkt, dies Haus zu bauen" A. D. 1991 Daniela & Rudolf Pazeller. So steht es am Bau Nord geschrieben. Stolz auf die Welcome **Trophy**



1996 SPATENSTICH FÜR DEN TIEFGARAGENBAU

Damit wurde ein grosser Wunsch unserer Kundschaft erfüllt und auch wir würden in Zukunft die Autos im Winter nicht mehr von der weißen Pracht befreien müssen.

UNSERE INVESTITIONEN HABEN SICH AUSGEZAHLT.

Dieser letzte grosse Bau brachte uns die langersehnte Aufnahme in die luxuriöse Mitgliedschaft von "Relais & Châteaux", die nach den 5C-Kriterien aufgebaut ist:

Cuisine - für auserlesene Küche Courtoisie - für die Freundlichkeit Charme - für Liebenswürdigkeit Calme - für die Ruhe Caractère - für den Charakter



Der damalige Relais & Châteaux Präsident Régis Bulot

"Ich habe als Erster die grosse Freude und Ehre Euch mitzuteilen, dass Ihr würdig seid in unserer wunderschönen Hotel-Vereinigung von Relais & Châteaux Mitolied zu sein " Ganz ehrlich - kein Bungee-Jump hätte einen grösseren Adrenalinstoss auslösen können. Im November 2000 war ich mit meinem ältesten Sohn Roberto am Relais & Châteaux-Weltkongress in Neapel. Während dieses Kongresses wurde uns die begehrte Welcome Trophy verliehen! Von ca. 480 Betrieben weltweit aus 47 Ländern wird diese Trophäe jedes Jahr an nur zwei Betriebe verteilt, die von der Kundschaft dieser Hotelvereinigung als Favoriten qualifiziert wurden. Nie hätten wir erwartet, jemals solch eine Auszeichnung in Empfang nehmen zu dürfen. Welch eine Belohnung!

2002 MITGLIED BEI "GRANDES TABLES DE SUISSE"

In diesem Jahr wurde uns eine weitere grosse Anerkennung für unsere Arbeit zuteil. Das Schlosshotel Chastè wurde mit seiner Küche in die "Grandes Tables de Suisse" aufgenommen, eine Vereinigung der besten Tafeln der Schweiz.

2006 GRÜNDUNG DER FAMILIEN AG

Dieser Schritt war nötig, um den Erhalt des Familienunternehmens so gut wie möglich zu sichern und um Nachfolger einen zukunftsträchtigen Geschäftsgang zu gewähren. Von unseren vier Kindern ist heute unser Sohn Gian-Andrea im Betrieb tätig und bereitet sich auf die Übernahme vor. Nach seiner Kochlehre war er insgesamt sechs Jahre als Koch tätig, hat die Hotelfachschule Thun im Jahr 2005 absolviert und entschied sich nach einem beruflichen Aufenthalt in New York für eine Zukunft im schönen Engadin.

UNSER WEG FÜR DIE ZUKUNFT

Nach 56 Jahren sind wir wieder soweit und müssen die dritte Heizung und Warmwasserversorgung auf den neusten Stand bringen. Es ist uns ein grosses Anliegen, das Schlosshotel Chastè mit all seinen Werten weiterzuführen. All unseren lieben Gästen soll das Familien- und Wohlfühlhotel Chasté auch in Zukunft als stiller Ort der Besinnung und Erholung erhalten bleiben. Um dies zu ermöglichen und die gewohnt hohen Standards beizubehalten, sind wir auch in Zukunft bereit, Investitionen zu tätigen. Meine Gattin und ich werden uns schrittweise zurückziehen und unserem Sohn Gian-Andrea die Weiterführung des Betriebes in vierter Generation übergeben. In der Küche haben wir in Andreas Heidenreich als langjährigen und treuen Mitarbeiter einen wertvollen und leidenschaftlichen Küchenchef gefunden.







Gewinner des Innovationspreises, Rudolf Pazeller und Ludwia Hatecke

Kochbuch ARTe CUCINA - Zusammenarbeit zweier Rudolf's



CHASTÈ KÖSTLICHKEITEN FÜR ZUHAUSE

Ein weiteres Standbein, das sich das Schlosshotel Chastè in den vergangenen 12 Jahren in Zusammenarbeit mit der Metzgerei Hatecke aufgebaut hat und heute mit grossem Erfolg weiterführt, sind unsere Köstlichkeiten für Sie zuhause. Wir produzieren je nach Jahreszeit bis zu 30 Fertigprodukte, frei von Konservierungsstoffen, teilweise sterilisiert und somit bis zu drei Monate gekühlt haltbar. Für die Entwicklung dieser neuen Menülinie haben Ludwig und ich im Sommer 2011 den Innovationspreis des Bündner Gewerbeverbandes erhalten.

KOCHBUCH ARTE CUCINA

Im Frühling 2011 habe ich gemeinsam mit Rudolf Mirer das wunderschöne Kochbuch ARTe CUCINA - "Kunst und Kochen Bündnerisch" herausgegeben. Das Buch hat grossen Anklang gefunden und liegt bereits in der zweiten Auflage vor.

Inspiration -Chastè Köstlichkeiten







UNVERGESSLICHE ERLEBNISSE - FEIERN AUF SCHLOSS TARASP

Seit der Millenniumswende organisieren wir jeden Erbe und schenken unseren Gästen viele unvergess-Sommer mehrere kleinere und grössere Anlässe mit liche Momente. Als Höhepunkt und gleichzeitig krö-Aperitifs bis hin zu Feinschmeckermenüs und Tanz auf nenden Abschluss jeder Sommersaison arrangieren dem historischen Schloss Tarasp. Somit beleben wir wir immer am ersten Samstag im Oktober unser tradimit unserem professionellem Catering Dr. Lingners tionelles Erntedankfest.

DANK

Meine Frau und ich haben es also am Ende Dank der Vorarbeit von meinen Vorfahren und der Mithilfe meiner Schwestern ganz nach oben geschafft. An dieser Stelle möchten wir allen danken, die uns mit Worten und Taten all diese Jahre unterstützt, ermutigt und gefördert haben. Wir danken den Bewohner von Tarasp und all unseren Gästen für Ihre Treue.

Für die Umsetzung und Realisierung der Schlosshotel. Philosophie danken wir der Kantonalbank und der SGH und vor allem unseren treuen Mitarbeitern, die uns während der vielen Baujahre und Zwischensaisonen stets mit Rat und Tat zur Seite gestanden sind. Danke an die Gemeinde Tarasp und die kantonalen Behörden, allen Architekten, Ingenieuren und mitwirkenden Firmen. So viele Jahre der Bautätigkeit inmitten von Sparsels wären ohne verständnisvolle Nachsicht der Nachbarn nicht möglich gewesen. All ihnen gebührt an dieser Stelle ein spezielles, von Herzen kommendes Dankeschön. Alle Bautätigkeiten sind unfallfrei verlaufen.

In diesem Sinne freuen wir uns auf ein Wiedersehen und grüssen Sie herzlich.

Crian- Andrea

Ihre

Sommer 2012

Tlle terrarum mihi
praeter omnus angulus ridet
Anno 1500

Familie Pazeller

Daniela, Rudolf und Gian-Andrea

Pazeller





Von allen
Erdenteilen
lächelt mir
diese Ecke am
liebevollsten zu.



Schlosshotel Chastè

Sparsels . CH-7553 Tarasp

Phone +41 81 861 30 60 Fax +41 81 861 30 61

chaste@schlosshoteltarasp.ch schlosshoteltarasp.ch

