



GAULTMILLAU SCHWEIZ UND CARL F. BUCHERER HABEN GEWÄHLT:

Das «Castello del Sole» in Ascona ist GaultMillaus «Hotel des Jahres»!

Ein elegantes Fünfsternehotel mit südländischem Flair, gelegen in einem 110 000 m² grossen Park. Eine Küche, die wenn immer möglich Produkte vom eigenen Gutsbetrieb verwendet und in der Region den Massstab setzt. Eine Besitzerin, die ungeachtet des bereits grossen Erfolgs nochmals kräftig in die Zukunft investiert: Das «Castello del Sole» in Ascona ist GaultMillaus «Hotel des Jahres»!

Der GaultMillau Schweiz und der neue Titelsponsor, die renommierte Uhrenmarke Carl F. Bucherer, waren in den letzten Monaten wieder unterwegs, fahndeten nach dem «Hotel des Jahres». Fündig wurden sie in Ascona. Das «Castello del Sole» setzte sich durch, weil das Angebot selbst für den verwöhnten Gast schon jetzt überzeugend ist. Und weil das Resort bereits im nächsten Frühling noch attraktiver sein wird. Ein neuer Spa-Pavillon und acht neue Suiten der Superlative sind im Rohbau bereits erstellt.

Im Reich von Signor Schlegel

«Im «Castello» wahrt man die Traditionen. Aber man verpasst trotzdem keinen wichtigen Trend», stellt GaultMillau-Chefredaktor Urs Heller fest. Den Trend zu erstklassiger Küche schon gar nicht: Eine 22-köpfige Brigade kocht auf höchstem Niveau, hat sich in den letzten Monaten nochmals gesteigert und bringt ihre Leistung auch dann, wenn das Hotel ausgebucht ist und der Stress eigentlich gross wäre. Chef am Herd ist der Luzerner Othmar Schlegel, 56; sein Vater Otto und sein Onkel Ernesto waren Legenden der Schweizer Kochkunst. Othmar Schlegel, eine Hüne von Gestalt, ein Chef mit grünem Daumen und ein Tüftler nach immer neuen Produkten und Kombinationen, steht ihnen in nichts nach.

Das Privileg der «Castello»-Brigade: Sie kann sich im hauseigenen Gutsbetrieb «Terreni alla Maggia» eindecken – mit Früchten und Gemüse, mit Geflügel, vor allem auch mit dem berühmten Loto-Reis, aus dem der Chef seine grossartigen Risotti rührt. Dass da Himbeeren auf dem Teller liegen, die eine Stunde zuvor noch am Strauch hingen, ist im «Castello» Standard, kein Marketing-Gag.

Schlegel kocht an zwei Fronten: Die Hotelgäste werden auf der grosszügigen Terrasse unter uralten Himalajazedern verwöhnt. Wer's besonders gediegen mag, bucht im «Cortile», dem romantischen Innenhof des Gourmetrestaurants «Barbarossa». Dort wird in den nächsten Tagen eine neue rote GaultMillau-Tafel montiert: Der Gastroführer honoriert die jedes Jahr überzeugendere Leistung der Küche mit dem 17. Punkt.



CARL F. BUCHERER
FINE SWISS WATCHMAKING

«Castello»-USP? Die Grosszügigkeit!

Seit 5 Jahren führen Simon V. und Gabriela Jenny das «Castello del Sole» und haben sich mit ihrer angenehm-zurückhaltenden, aber sehr konsequenten Art das Vertrauen der Besitzerfamilie verdient. Die jungen Gastgeber waren dem Geheimnis des ehrwürdigen Hotels schnell auf der Spur: Die Grosszügigkeit ist es, die dieses Haus so einzigartig macht. Der Park ist 110 000 m² gross. 362 Baum- und Sträuchersorten, davon alleine 78 Kamelien, gedeihen hier, dazu ein Meer von Blumen und jedes Kraut, das der Küche dienen kann. Auch eine eigene kleine Driving-Range fehlt nicht, aber selbst ein geübter Spieler schlägt den Ball bestenfalls in die Mitte der endlos grossen Anlage. Ein kleiner Spaziergang durch den Park führt an den privaten Strand am Lago Maggiore. Unterwegs verführen elegante Lounge-Sitzgruppen mit schneeweissen Polstern zum Verweilen. Selbst in der Hochsaison findet man hier seinen Platz – eine Oase der Ruhe eben.

Zwei Pavillons der Superlative

Diese Grosszügigkeit prägt auch die Planung der Zukunft. Ein erster luxuriöser Suitenpavillon ist seit 1994 in Betrieb. Der Gast blickt durch eine sieben Meter breite Fensterfront in den Hotelpark oder über die Reisfelder, entspannt sich in der eigenen Loggia und schätzt die edlen Materialien in Zimmern und Bädern. Ein zweiter Pavillon ist im Rohbau fertiggestellt und wird pünktlich auf die Saison 2008 eröffnet. Im Zentrum steht das «Castello Spa & Beauty», eine Wellnessanlage der Extraklasse; die exklusive «VinoAqua-Therapie» (mit Produktinhalten der hoteleigenen Rebberge) wird auch hier angewendet. Die acht neuen Suiten im Pavillon haben Grundflächen, inklusive Loggia, von 108 bis 201 m² und setzen in der Tessiner Luxushotellerie einen neuen Massstab.

Der neue Titelsponsor: Carl F. Bucherer

Seit elf Jahren nun schon zeichnet der GaultMillau Schweiz sein «Hotel des Jahres» aus. Diesmal mit einem neuen Partner: Die international renommierte Uhrenmarke Carl F. Bucherer, ein unabhängiges Luzerner Familienunternehmen, ist Titelsponsor. «Den Titel «Hotel des Jahres» verleiht GaultMillau an Hotels und Hoteliers, die auf allerhöchstem Niveau agieren, was Qualität und Service betrifft, aber auch, was ihren Sinn für Innovationen anbelangt. Diese Werte sind auch für uns als Schweizer Uhrenfirma zentral. Aus diesem Grund sind wir stolz auf die Zusammenarbeit mit GaultMillau», sagt Bruno Jufer, Marketingdirektor bei Carl F. Bucherer.

Hotel Castello del Sole

6612 Ascona

Tel: +41 (0)91 791 02 02

Fax: +41 (0)91 792 11 18

E-Mail: admin@castellodelsole.ch

Internet: <http://www.castellodelsole.com>

GaultMillau Schweiz, Dufourstrasse 23, 8008 Zürich, Telefon 044 - 259 69 00



Die GaultMillau-Hotel des Jahres

- 1997** Ascona, Albergo Giardino
- 1998** Bad Ragaz, Quellenhof
- 1999** Murten, Le Vieux Manoir
- 2000** Interlaken, Victoria Jungfrau
- 2001** Weggis, Park Hotel
- 2002** Lugano, Villa Principe Leopoldo
- 2003** Gstaad, Grand Hotel Bellevue
- 2004** Flims Waldhaus, Park Hotel Waldhaus
- 2005** Lenk, Lenkerhof alpine resort
- 2006** Lausanne, Beau-Rivage Palace
- 2007** Ascona, Castello del Sole