

# GIARDINO

ASCONA

**Pressedossier**

## Liebenswerte Perfektion

8 Dinge, die man über das Giardino Ascona wissen sollte.  
Und die es von anderen Hotels unterscheiden.

Mehr unter  
[giardino-ascona.ch](http://giardino-ascona.ch)



Part of Giardino Hotel Group

# Liebenswerte Perfektion

## 8 Dinge, die man über das Giardino Ascona wissen sollte. Und die es von anderen Hotels unterscheiden.

Wer ins Giardino Ascona reist, hat sich für Genuss entschieden. Seine toskanisch anmutenden Villen sind umgeben von einem mediterranen Garten. Zitronenbäume blühen. In einem Teich öffnen Seerosen ihre Blüten. Es ist still. Nur manchmal hört man ein leises Klirren, wenn ein Drink am Poolrand abgesetzt wird. Oder ein kurzes «Klick» – dann zischt nebenan ein Golfball über den Platz. Nach einem Spaziergang um den See geht es in den Spa, wo einen die fachkundigen Physiotherapeuten aufs Angenehmste durchkneten. Und danach? Leichtes Mittagsbarbecue auf der Terrasse! Später, wenn sich die Sonne langsam hinter die Berge zurückzieht, vielleicht noch eine Tour mit einem der Fahrräder des Hotels – über 60 City- und Mountainbikes zählt der hauseigene Fuhrpark. Abends gehts in eines der beiden Restaurants. Zum Beispiel zu Rolf Fliegau und seiner Crew ins mehrfach ausgezeichnete Gourmetrestaurant Ecco Ascona. Oder doch ins ayurvedisch inspirierte Hide & Seek, in dem das Küchenteam eine stimmige Mischung aus Mittelmeer und Asien kreiert? Das Giardino Ascona zählt insgesamt 54 Zimmer und 18 Suiten. Eröffnet wurde das Haus am 1. Mai 1986. Inzwischen blickt es auf eine bunte Geschichte zurück. Sein Gründer, der exzentrische Hotelier Hans C. Leu, sagte einmal: «Das Giardino Ascona ist die schönste aller Hotelbühnen. Für Geniesser hält es immer eine Überraschung bereit.» Ja, man muss sich nur noch für die Art des Genusses entscheiden. Um den Rest kümmert sich das Hotel. **Acht Gründe für einen Besuch im Giardino Ascona:**





## Der Garten

# Im Rausch der Düfte

Wo sich die letzten Berge der Schweiz und die ersten Zitronen Italiens treffen – da liegt das Giardino Ascona. Seine toskanisch anmutenden Villen sind umgeben von einem mediterranen Garten. Ginster leuchtet in intensivem Gelb. Der Duft von Lavendel und Mimosen durchströmt das üppige Grün. Im Teich schnappen ein paar Kois nach Futter. Alte Eukalyptusbäume und dichte Hecken spenden Schatten und Sichtschutz. Dazwischen: Sonnenliegen und Daybeds, auf denen Gäste entspannen. Im Frühjahr 2017 wurde der Garten um 800 Quadratmeter erweitert. Herzstück der neuen, von Zypressen gesäumten Anlage ist ein 150 Jahre alter Olivenbaum, an dessen Fusse heimische Kräuter blühen. Rosmarin, Thymian, Salbei und Oregano zum Beispiel. Selbst Obst gedeiht im eigenen Garten: Kirschen, Zwetschgen, Birnen und Äpfel. Dank des mediterranen Tessiner Klimas reifen sie besonders schnell. Und schmecken unglaublich! Das Küchenteam verarbeitet sie zu köstlichen Speisen.



## Die Küche Iss dich glücklich!

Die Küche im Giardino Ascona entwickelt sich ständig weiter und verliert dabei nie den Bezug zur Region. Sie ist innovativ und zuweilen auch progressiv. Zum Hotel gehören zwei verschiedene Restaurants: das **Ecco Ascona** und das **Hide & Seek**.

Im Gourmetrestaurant Ecco Ascona kocht **Rolf Fliegau**. Schon als Kind verbrachte er seine Zeit lieber in der Küche des elterlichen Restaurants als mit Freunden im Kindergarten. Heute ist er einer der höchstdekorierten Köche der Schweiz. Der gestrenge «Guide Michelin» hat dem heute 36-Jährigen bereits zweimal zwei Sterne verliehen – für das Ecco Ascona und für das Ecco St. Moritz im Giardino Mountain (Champfèr - St. Moritz), das er in den Wintermonaten führt. Und kurz nachdem sein langjähriger Souschef Stefan Heilemann das Erfolgskonzept mit ins Atlantis by Giardino nach Zürich brachte, wurde auch das Ecco Zürich vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet. Fliegau's Kreationen – der bretonische Hummer an Fenchel und Chorizo zum Beispiel oder sein junges Reh an Holunder und Kerbelwurzeln – sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. «Ein Menü», sagt er, «ist wie eine Oper. Es geht um die perfekte Komposition.» Kritiker erklären Rolf Fliegau's Gerichte zu Geschmackssymphonien. Seine Küche überrascht. Sie ist leicht und kreativ: klassische Basics, ein Spiel von Säure und Schärfe, unterschiedliche Texturen und Temperaturen. Rolf Fliegau selbst nennt sie «puristische Aromaküche». Was es damit auf sich hat? «Aromaküche heisst, dass jede Zutat ihren

ursprünglichen Geschmack behält», sagt er. «Durch die Kombination der Komponenten bringe ich sämtliche Noten optimal zur Geltung.»

Hotelgäste, die ein perfektes Frühstücksbuffet schätzen, werden im Restaurant Hide & Seek glücklich. Wann immer sie zum Buffet kommen, ob um sieben oder um zehn, es sieht stets perfekt aus: der hauchdünne Rohschinken zu Locken gerollt, das Obst sauber aufgeschnitten, Gabeln und Löffel in die gleiche Richtung zielend. Der ayurvedische Frühstücksbrei wird liebevoll mit hausgemachtem Kompott veredelt. Mittags und abends folgt das Restaurant einem neuen und ganzheitlichen Konzept.

Ayurvedisch inspiriert steht hier die Stimulation von fünf Geschmacksqualitäten im Mittelpunkt:

In jedes Gericht sind süsse, salzige, saure, bittere und scharfe Komponenten integriert. Dazu kommt ein Wechselspiel aus Kräutern und Gewürzen. Auf der Karte stehen etwa Garnelen-Ceviche mit Frühlingszwiebeln, Avocado und Amchoor oder Rindstatar mit Himbeersenf, eingelegtem Gemüse und Bulgur-Granola. Viele Rezepte sind von der Küche des Mittelmeerraums, des Orients und Asiens beeinflusst – die Zutaten jedoch stammen vornehmlich aus der Region. Sommelier und Restaurantleiter Mauro Pacchioli kredenzt dazu auf Wunsch den passenden Wein. Gut möglich, dass er dazu abends im Restaurant auch einmal eine Arie schmettert. In seiner Freizeit nimmt er nämlich Gesangsstunden bei einem Tenor der Mailänder Scala.



## Ayurveda by Giardino Das Wissen vom Leben

Das Tessin ist seit jeher das spirituelle Zentrum der Schweiz. Ein Ort der Regeneration. Daran hat das Hotel Giardino Ascona angeknüpft und 2016 ein Ayurveda-Zentrum aufgebaut. Mit Ayurveda by Giardino bietet die Hotelgruppe als erstes 5-Sterne-Hotel der Schweiz authentische Anwendungen und Kuren der jahrhundertealten Heilkunst an. Seitdem kommen auch regelmässig prominente Persönlichkeiten wie die Schauspielerin Iris Berben, um in Ascona bei Ayurveda-Kuren Kraft für Körper und Geist zu tanken. Zum Kompetenzteam des Hauses gehören Florence Steger und Stephanie Albert. Die angesehenen Ayurveda-Spezialistinnen haben verschiedene Regenerationsprogramme für Kurgäste entwickelt. Diese basieren auf den Säulen Anamnese, Anwendung und Ernährung. Nach einem persönlichen Check-up erhalten Gäste spezielle Massagen und Anwendungen sowie einen auf sie persönlich zugeschnittenen Speiseplan. **Das Besondere: Das Küchenteam im eigenen Restaurant Hide & Seek verwendet für Ayurveda-Gerichte heimische Kräuter und Gewürze.** Stephanie Albert sagt: «Sie sind für Gäste mit europäischer Sozialisation besser verträglich als die indischen. Zudem ist das Konzept so für Gäste zu Hause leicht fortzuführen.» Neben der konstitutionsgerechten Ernährung spielt auch Yoga eine wichtige Rolle – es ist die Physiotherapie des Ayurveda. Die bekannte Schweizer Pop-Alphornistin Eliana Burki ist als Yoga-Therapeutin in den Giardino Hotels tätig: Sie unterweist Gäste in Asanas und Atmung. Das mediterrane Klima im sonnenreichen Tessin tut sein Übriges.



## Der Spa Für mehr Kraft!

«Die Natur ist weise – wir müssen nur auf sie hören», sagt Daniela Frutiger, CEO der Giardino Group. «Wichtig ist uns deshalb ein ganzheitlicher Ansatz.» Daniela Frutiger ist gelernte Pharmaassistentin und Therapeutin für Beauty und Wellness. Für die Giardino Hotels hat sie ein nachhaltiges Spa-Konzept entwickelt. Begonnen hat es im Jahr 2006 mit der hauseigenen Marke *dipiù* (nach dem italienischen Ausdruck für «mehr») und der gleichnamigen Kosmetiklinie, die sie gemeinsam mit Wissenschaftlern und einem Winzer aus dem Tessin entwickelt hat. Hochwertige Inhalte, feine Konsistenzen und erlesene Düfte zeichnen *dipiù* aus. Alle Produkte sind frei von Paraffinen sowie Silikonen und enthalten hochwertige Essenzen aus Merlot-Trauben, Kräutern und Früchten. Zum Produktportfolio gehören verschiedene Öle und Cremes. Sie kommen auch bei den Anwendungen zum Einsatz – etwa bei der Aromaölmassage. Gäste wählen zwischen einem Limonen-Mandelöl mit feiner Vanillenote und einem Merlot-Traubenkernöl mit Avocado und Jojoba. Alternativ werden Produkte und Behandlungen der Marken Aveda und !QMS angeboten.

Zum *dipiù* Spa im Giardino Ascona gehören ein Innen- und ein Aussenpool, drei Saunen, ein Dampfbad, verschiedene Ruhezonen, ein Fitnessraum mit Geräten von TechnoGym sowie ein Aveda-Haarsalon und ein Barbershop. Die grosszügigen Behandlungsräume bieten Ausblick in den herrlichen Garten.

Alle *dipiù*-Produkte sind ausschliesslich in den Spas der Giardino Hotels erhältlich.



**Golf**

## Vom Bett aufs Green

Das Giardino Ascona ist nicht nur das Hotel der deutschen Fussball-Nationalmannschaft (Jogi Löw und die Jungs waren inzwischen schon zweimal zu Gast), sondern auch das erste Golfresort im Tessin:

Das Hotel hat einen direkten Zugang zum 18-Loch-Platz des Golf Club Patriziale Ascona, dem ältesten Golfplatz im Tessin. Spezialisiert hat sich das Haus mit einem Golf-Body-Balance-Programm der renommierten Physiotherapeutin Cornelia Albrecht. Sie hat «Golf Perfekt» zusammen mit

Sportmedizinerinnen entwickelt und begleitet Gäste nach einem 90-minütigen Check-up auf den Platz, um sich ein konkretes Bild von Rotation, Stabilität und Koordination des Körpers beim Spiel zu machen.

Auch die Ayurveda-Spezialisten und -Therapeuten des Giardino Ascona kümmern sich um die Golfer – etwa bei Schwierigkeiten mit dem Bewegungsapparat. Gäste des Hauses blicken von den Zimmern und dem Hotelgarten direkt auf die Greens. Diesen Golfplatz spendete der Hamburger Kaufmann Max Emden im Jahr 1928 der Stadt Ascona. Im Jahr 2017 drehte die Hamburger Filmemacherin Eva Gerberding für Arte eine Dokumentation über Max Emden – einige Szenen wurden im Giardino Ascona aufgenommen.





### Das Team

## Mit Flugzeug und Trompete

Das Giardino Ascona steht für Service mit Persönlichkeit. Im Mittelpunkt des Hotels steht der Gast – ihn zufriedenzustellen und ihm einen entspannten und unvergesslichen Aufenthalt zu beschere, ist das selbstverständliche Ziel. Im Giardino Ascona bereichert aber jeder Mitarbeiter das Gästelerlebnis zusätzlich durch seinen Charakter und seine Erfahrungen. Zum Beispiel diese drei:

### **Wolfram Merkert – Der trompetende General Manager**

Zwei Talente liessen schon früh erahnen, dass aus Wolfram Merkert (47) einmal der ideale Hotelmanager werden würde. Kaum hatte er laufen gelernt, da begann er auch schon in der Wirtschaft seiner Eltern die Teller zu den Tischen zu tragen. Darüber hinaus lernte er das Trompetenspiel, trat als Erster Trompeter bald dem heimischen Orchester bei und entwickelte die Fähigkeit, einerseits den Ton anzugeben, andererseits im Team erfolgreich zu sein.

Er studierte Trompete bei einem Privatlehrer und besuchte nach einer Kochlehre die bekannte Hotelfachschule Heidelberg und später berufsbegleitend eine Schweizer Schule für Hotelmanagement, die er erfolgreich mit Diplom abschloss. Als Junior Souschef hat Wolfram Merkert bereits 1999 im Hotel Giardino Ascona gearbeitet. Später war er als F&B-Manager und Vizedirektor im Hotel Lenkerhof alpine resort tätig. 2006 kehrte er ins Giardino Ascona zurück. Er kennt das Haus wie auch die Stammgäste – seine Beständigkeit ist ein Privileg in einer Zeit, in der Hotelmanager ihren Job leider nur allzu häufig wechseln. Wichtig ist dem gebürtigen Badener, den klassischen Servicegedanken zu pflegen, im Hotel

aber zugleich eine lässige und ungezwungene Atmosphäre zu schaffen. Sowohl für die Gäste als auch unter den Mitarbeitenden. Und wenn es ihn mal wieder in den Fingern juckt, dann greift der zweifache Familienvater Wolfram Merkert einfach zur Trompete.

### **Claudio Caser – Der kreative Concierge**

Er ging mit Mireille Mathieu Strümpfe kaufen und fuhr mit Udo Jürgens auf den Lago Maggiore hinaus. Er liess für japanische Gäste auf Wunsch eine Kuh mit Blumenschmuck auf dem Hotelrasen grasen. In seiner inzwischen 30-jährigen Laufbahn hat Chefconcierge Claudio Caser (54) in der Tat schon viele Persönlichkeiten getroffen und einiges möglich gemacht. Sein Kapital ist sein Gedächtnis – und seine unter Verschluss gehaltenen Notizen über die Vorlieben, Marotten und Interessen der Gäste. Nicht umsonst ist Claudio Caser seit über zehn Jahren Träger der «Clefs d'Or» – einer Art Insigne in Form von zwei goldenen gekreuzten Schlüsseln, die am Revers befestigt wird. Der internationale Berufsverband der Hotel-Concierges hatte ihn damit zum Vorsitzenden erkoren.

### **Mauro Pacchioli – Der fliegende Restaurantmanager**

Er wird von einem Tenor der Mailänder Scala in Gesang ausgebildet und schmettert als Restaurantleiter im Hotel Giardino Ascona auch mal eine Arie. Er züchtet Papageien und fährt das gleiche Motorrad wie Tom Cruise. Und da Mauro Pacchioli auch Pilot ist, nimmt er Hotelgäste mit auf einen Rundflug über den Lago Maggiore. Mit Fliegerjacke und Baseballcap sitzt er im Cockpit und zeigt Interessierten aus der Adlerperspektive die Schönheit des Tessins. Die Borromäischen Inseln zum Beispiel oder das Maggiatal. Der einstündige Flug gehört zum Programm «Guided by Giardino», bei dem Mitarbeitende Gäste ganz privat mit auf besondere Touren nehmen. Mauro Pacchioli fliegt eine Piper Warrior, in der vier Leute Platz haben. «So eine «vecchia signora», sagt der 46-jährige Flug-Butler, «muss man mit Eleganz und Feingefühl fliegen.» Zu «Guided by Giardino» gehört beispielsweise auch eine geführte Skitour mit Marco Castellani, der winters im Giardino Mountain (Champfèr - St. Moritz) und sommers im Giardino Ascona als Therapeut tätig ist.



### Die Lage

## Wo die Schweiz lächelt

Es ist die mediterrane Seele der Schweiz. Ein Kraftort. Seine Seen und Berge sorgen für ein herrlich mildes Klima – drei Monate lang warmer Winter, neun Monate lang angenehmer Sommer.

2'300 Sonnenstunden zählt der sich nach Süden hin öffnende Kanton Tessin. Seine Bilderbuchlandschaft gerät schnell unter Kitschverdacht: türkisblauer See, weisse Berge, bunte Blumenpracht. Hier blüht der Jasmin schon im Februar, Mimosen und Oleander sind früher dran als anderswo. Die Kamelie ist fast zu einem Synonym für den Reiz dieser besonderen Gegend geworden. Ihre zarten Blüten muten wie Mandalas an.

Bei einem Besuch im Kamelienpark Locarno können Gäste 850 Varietäten der japanischen Rose betrachten. Unverwechselbar ist auch der botanische Garten auf den Brissago-Inseln – ein subtropisches Paradies mit 1'600 Arten seltener Vegetationen aus der ganzen Welt. Er liegt mitten auf dem Lago Maggiore und ist schnell mit dem Boot zu erreichen. Eukalyptus raschelt im Wind und Bambus in der Höhe eines Einfamilienhauses spendet Schatten. Dank des neu eröffneten Gotthardtunnels dauert eine Zugfahrt von Zürich ins Tessin übrigens nur noch anderthalb Stunden.



### Die Geschichte

## Cicerone in Pink

Er eröffnete das Giardino Ascona am 1. Mai 1986 und bespielte das Haus wie ein Zeremonienmeister. Hans C. Leu – ein Hoteldirektor sondergleichen. Sozusagen der Urvater der Inszenierung. Auf dem Gartenteich des Giardino liess er regelmässig eine Bühne aufbauen, dann tanzte schon einmal das Bolschoi-Ballett, oder er selbst gab den Grosswesir, kleidete sich und die Mitarbeitenden orientalisch ein und erzählte beim Dinner Geschichten aus 1001 Nacht – vor einem Pult stehend und das Monokel ins Auge geklemmt. Einmal setzte er sich auf seine rosarote Harley und fuhr zum Bahnhof Locarno, um einen Gast abzuholen. Eine Lehrerin, über 80. Wo gab es das sonst: einen Direktor, der Gäste persönlich und mit dem Motorrad abholte, der den ganzen Fuhrpark des Hotels rosa spritzen liess und die Mitarbeitenden in entsprechender Couleur einkleidete? Selbst die Telefone waren rosa. Pink war seine Seelenfarbe. Bei den Chinesen steht die Farbe für Gastfreundschaft. Und dafür stand der erfolgreiche Hotelier während seiner gesamten Karriere. Und für Entertainment. Cicerone wurde er genannt. Seine unkonventionelle Art machte ihn weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Wie er zum Giardino Ascona kam? Nach der Hotelfachschule in Lausanne zog es ihn gleich in die 5-Sterne-Welt. Viele Jahre war er im Arosa Kulm. Irgendwann wollte er in die Toskana. Das klappte nicht. Als man ihn jedoch für die Begleitung des Neubaus und die anschliessende Eröffnung des Giardino Ascona anfragte, sagte er gleich zu. «Ascona klingt doch wie Toskana», dachte er und liess alles im toskanischen Stil bauen: rote Villen in einem Garten mit Zitronenbäumen und Zypressen. Hans C. Leu war, wie er selbst sagte, «kein Intellektueller, sondern ein luftiger Mensch». Einer, der über eine grosse soziale Intelligenz verfügte.

Gäste persönlich zu betreuen und den Mitarbeitenden Verantwortung und Kompetenzen einzuräumen – darauf basierte sein Erfolg. Damit hatte er etwas gepflanzt, was im Giardino Ascona noch immer gepflegt wird. Philippe Frutiger ist einer seiner Zöglinge. In der Ära Hans C. Leu war er F&B-Manager, dann verliess er Ascona. Mit seiner Frau Daniela zusammen machte er den Lenkerhof zu einem erfolgreichen und vielfach ausgezeichneten Schweizer Hotel. Als General Manager kehrte das Paar ein paar Jahre später ins Giardino zurück. Und mit ihnen kamen noch mehr Gäste als jemals zuvor. Inzwischen teilen sich Daniela und Philippe Frutiger den Posten des CEO der Giardino Hotels und entwickeln die Gruppe stets weiter.

## Luxuriöse Lässigkeit Über die Giardino Group

Zur Giardino Group gehören fünf Hotels in der Schweiz – vier 5-Sterne-Superior-Häuser sowie ein Boutiquehotel. Alle Resorts und Retreats haben sich der luxuriösen Lässigkeit verschrieben. Charaktervolles Design, bester Service und ein legeres Ambiente zeichnen sie aus. Neben dem Mutterhaus Giardino Ascona gehören zur Gruppe das Giardino Mountain (Champfèr - St. Moritz), das Giardino Lago (Minusio - Locarno) sowie das Zürcher Atlantis by Giardino. Die Eröffnung des neuen Resorts Giardino Grindelwald ist für das Jahr 2019 geplant.

### Weitere Informationen

Giardino Group AG  
Marketing and PR  
Seestrasse 457  
8038 Zürich  
Schweiz  
+41 (0)91 785 87 22  
marketing@giardino.ch

TN Hotel Media Consulting  
Tomas Niederberghaus  
Oberaltenallee 8a  
22081 Hamburg  
Deutschland  
+49 (0) 40 52 47 164 – 0  
tn@tn-hotelconsulting.com