



HOTEL-TEST IM ROMANTIK HOTEL
CASTELLO SEESCHLOSS ASCONA



Die Bausubstanz aus dem 13. Jahrhundert und die Lage sind schlicht einzigartig: Am Ende der Piazza Motta in Ascona situiert, mit einem modernen Garten-Restaurant direkt am See, empfängt das Romantik Hotel Castello Seeschloss vorwiegend Stammgäste aus der Schweiz, die den starken Franken nicht scheuen. Denn: Das vermeintlich günstigere Italien ist nur zehn Kilometer entfernt. Was also spricht für einen Aufenthalt im Tessin?

Romantik in Ascona?

Es war die Mailänder Adelsfamilie de’Ghiriglioni, die Anfang des 13. Jahrhunderts das «Castello» als Wohnsitz in Ascona errichtet hatte. Eine kleine Festung, die Ende des 19. Jahrhunderts diversen intellektuellen Künstlern aus ganz Europa ein vorübergehendes Zuhause bot. 1927 kaufte der Schweizer Künstler Hans Wartmann das Haupthaus – und gründete darin die erste freie Kunstschule der Schweiz, die Accademia «Cavallo Rosso». Neben der Kunstschule betrieb er das Schloss als kleine Pension. In den hinteren Gebäuden wurde in den 40er-Jahren das Marionettentheater von Ascona gegründet, wo der berühmte Schweizer Clown Dimitri seinen ersten Auftritt hatte. 1952 übernahm die Familie Willy Ris die kleine Pension, deren Hauptattraktion zu jener Zeit der private Badestrand war. In den 90er-Jahren wurde das Castello umfassend ausgebaut und saniert, altes Mauerwerk, Mosaikfussböden sowie Wand- und Deckenmalereien zum Vorschein gebracht. Seit 1997 ist das Haus Mitglied bei «Romantik Hotels & Restaurants International». Im Jahr 2000 wurde der Schlossgarten am See, der bis dahin wenig genutzt wurde, zu einer grünen Oase an der Piazza von Ascona mit Restaurant-Pavillon ausgebaut. 2014 sind Sabine und Werner Ris, unter deren Leitung sich das Castello zu einem Betrieb von überregionaler Ausstrahlung entwickelt hat, in den Ruhestand getreten. Das Viersterne-Hotel wird nun in dritter Generation von Sandra und Daniel Heiserer und Filippo Ris geführt.

Website & Reservation
Mal abgesehen von der Schriftart, die irgendwie «hausbacken» daherkommt, macht die Webseite einen guten, aber nicht sehr guten Eindruck. Vor allem ist der Buchungsprozess sehr einfach strukturiert, so dass es für den Gast keinen Grund gibt, auf Booking.com oder ähnliche Online-Plattformen auszuweichen. Wünschenswert wäre eine gewisse Personifizierung der Webseite, immerhin handelt es sich um einen Familienbetrieb. Lobenswert: Die Verlinkungen in den Bereichen Events, Wetter, Verkehr sowie die Angabe des Trustscores, der aktuell bei 87 liegt. Noch ist die Webseite nicht Smartphone-kompatibel, daran müsste gearbeitet werden.

Anfahrt & Check-in
Der arme Gast, der zuerst vor dem Gotthard-Tunnel gestanden hat, dann im Schrittempo durch die Magadino-Ebene fahren musste – und nun nicht mal zum Hotel dirigiert wird! Fakt ist: Es fehlt jegliche Beschilderung, die in Ascona den Weg zum Castello Seeschloss weisen würde. Das sagen wir der Rezeptionistin bei unserer Ankunft, worauf sie erwidert: «Wir wissen das. Aber jetzt sind Sie ja da!» Befriedigend ist diese Antwort nicht und wäre gar ein Grund, sich zu ärgern, doch von da weg macht die Rezeptionistin alles richtig. Mehr noch, sie überbietet sich fast an Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft, schlägt ein Check-in auf dem Zimmer vor, begleitet uns durchs Haus, erklärt die Einrichtungen und Öffnungszeiten. Ganz klar: Fünfstern-Niveau! Später erfahren wir, dass die deutsche Dame viele Jahre im nahegelegenen Luxushaus «Eden Roc» bei Daniel J. Ziegler gearbeitet hat. Unser Fazit: Höchstnoten für den beinahe perfekten, professionellen und überaus herzlichen Empfang!
Das Auto wird in der Tiefgarage parkiert, das Gepäck direkt in unsere Turmsuite gebracht. Auch hier: Mehr Dienstleistung, als im Viersterne-Bereich gemeinhin zu erwarten ist.

Zimmer allgemein
Unser Zimmer, die Nummer 207, eine Juniorsuite im Turm mit direktem Seeblick für 550 Franken pro Nacht inklusive Frühstück, besticht durch den alten Mosaikboden, die Wand- und Decken-

malereien. Italianità in Reinkultur, mit dem Schönheitsfehler, dass das orange-gelb-gestreifte Sofa nicht zum Rest der elegant-gediegenen und eher traditionellen Einrichtung passen will. Fast könnte man meinen, dass hier der aus Ascona stammende Design-Paradiesvogel Carlo Rampazzi, der das Eden Roc gestaltet hat, seine Hände im Spiel hatte...
Äusserst stilvoll die Präsentation des übers Internet gebuchten Früchtetellers – nämlich in einer Weinkiste mit entsprechender Fingerbowle sowie Porzellantellern, Silberbesteck und Stoffservietten. Für den begleitenden Hund gibt es zwei (!) Näpfe! Endlich mal ein Hotel, wo man begriffen hat, dass ein Vierbeiner nicht nur trinkt, sondern auch isst...
Dass beim Bett keine Steckdosen vorhanden sind und auch separate Leselampen sowie ein Ganzkörperspiegel fehlen, schreiben wir der alten Bausubstanz zu. Andererseits ist man im Castello Seeschloss mit der Zeit gegangen und hat in sämtlichen Zimmern Klimaanlage eingebaut. Auch verwendet man in den reichlich vorhandenen Wandschränken hochwertige Holzkleiderbügel und stellt den Gästen Bademäntel, Latschen und bunte Badetücher für den Pool zur Verfügung.
Der Blick in die Minibar zeigt einen unschönen Werbeträger als Flaschenöffner – und lässt Servietten vermissen. Zudem fragt es sich, ob bei den doch gehobenen Zimmerpreisen in den Junior-Suiten nicht eine kleine Kaffeemaschine angebracht wäre.
W-LAN, kostenlos, ist vorhanden, auch auf den Zimmern, wobei die Verbindung, bedingt durch die dicken Mauern, sehr instabil ist. Eine Anweisung zum Einloggen liegt in schriftlicher Form auf dem Schreibtisch auf.
Schlafkomfort
Wie bereits erwähnt, fehlen separate Leselampen beim Bett. Auch kann man sich zum Lesen nirgends anlehnen, weil eine Rücklehne fehlt. Die Qualität von Matratzen und Kissen/Decken sind sehr gut. Vorbildlich der abendliche Turndown-Service – wobei wir uns anstelle der (billigen) «Sugas» gut auch ein hausgemachtes Amaretto (aus dem Tessin) vorstellen könnten.
Bad
Das in Weiss gehaltene Bad mit Deckenbalken befindet sich, wie für ein Turmzimmer üblich, eine Etage höher. Es verfügt über kein Fenster, der WC-Bereich ist nicht abgetrennt. Die Badewanne ist mit einer Glaswand ausgestattet, wobei die Armaturen etwas abgegriffen wirken, ebenso Teile des grossen Spiegels. Nette Geste: Taschentücher mit dem Logo des Hotels. Dafür fehlt eine Body Lotion, die wir in dieser Preiskategorie eigentlich voraussetzen. Ablagefläche ist mehr als reichlich vorhanden, auch Henkel und Stangen zum Aufhängen der Tücher und Bademäntel. Anregung: Im ganzen Haus stösst der Gast immer wieder auf wunderschöne, frische Blumen. Warum das (etwas eintönig wirkende) Badezimmer nicht mit etwas Floralem, und sei es nur mit einer Rose, aufwerten?

Lobby
Gemütlich wirkt sie, die Lobby mit dem alten Kamin, den dicken Teppichen und bequemen Sesseln. Verschiedene Magazine in deutscher Sprache liegen auf, auch gibt es einen Schrank mit verschiedenen Büchern/Romanen. Als Fortsetzung der Lobby gelangt man in den Cortile, den wunderschön begrünten Innenhof mit altem Mauerwerk. Hier lässt es sich auch für Raucher hervorragend sitzen.
Grundsätzlich sind in den öffentlichen Bereichen viele Informationen auszumachen, in Form von Stellern und Broschüren. Informationen für den Gast über mögliche Ausflugsziele sind



Innenhof.



Doppelzimmer im historischen Turm.



Schwimmbad im Aussenbereich.

«AUF UNSERE SONDERWÜNSCHE GEHT DER RESTAURANTCHEF SOFORT EIN. DA IST EIN ECHTER MAESTRO AM WERK. HUT AB!»

HANS R. AMREIN

durchaus wünschenswert, doch aufgepasst bei der Menge. Weniger kann auch mehr sein!

Aussenbereich
Mag sein, dass die rot-orangen Schilder «Hotel Seeschloss» auf der Vorderseite des Hauses seit vielen Jahren zum Hotel gehören – doch passen diese leuchtenden Tafeln einfach nicht zu einem Castello Seeschloss. Auch über die Bestückung der Aussenschaukästen dürfte sich die Hotelleitung ein paar weiterführende Gedanken machen, sollten diese doch «gluschtig» auf das Haus machen und nicht einfach den Hotelprospekt wiedergeben. Über gewisse Plastikmöbel im Aussenbereich schweigen wir uns aus.

Korridore/Lift
Wirklichen Charme versprüht die hell beleuchtete Liftkabine nicht, doch finden wir es gut, dass auf kommende Veranstaltungen hingewie-

sen wird – und auch die Menukarte aushängt, denn die Gäste haben während der Fahrt Zeit, sich die Infos anzuschauen. Die Korridore wirken sehr sauber und aufgeräumt. Die gerahmten Blumenbilder passen gut zum Ambiente. Die Lichtverhältnisse sind angemessen. Was stört, ist die Tatsache, dass der Gast beim Gang durch die Korridore ständig auf irgendwelche Lichtschalter drücken muss, um nicht im Dunklen umherwandeln zu müssen. Hier drängt sich eine Investition in ein zeitgemässes, bewegungsabhängiges Lichtsystem auf.

Empfang im Restaurant
Seit dem Bau des Pavillons im lange verwaisten Schlossgarten am See und der Installation einer professionellen Küche in eben diesem Pavillon befindet sich das Hauptrestaurant des Hotels seit drei Jahren hier und nicht mehr im Haupthaus. Ein kluger Entscheid, denn die Lage des verglasten Pavillons mit direkter Seesicht, umgeben von altem Baumbestand, ist bestechend. Hier wird, sofern gewünscht, auch Halbpension serviert. Vom «Ristorante al Lago» haben wir bislang nur wenig gehört, ist es doch (noch) nicht in den einschlägigen Gastro-Führern erwähnt. Umso überraschender der Empfang durch den omnipräsenten Chef de Service, der in Tessiner-Deutsch seine Gäste willkommen heisst und an die angenehm weit auseinander platzierten Tische begleitet. Aufgedeckt ist im Bistrostil mit braunen Läufern, frischen Blumen und brennenden Kerzen. Allerdings: Die Stoffservietten fallen zu klein aus und bedecken kaum den Schoss. Das Ambiente ist angenehm, man fühlt sich trotz Verglasung nicht ausgestellt, da sich der Pavillon in einer Gartenanlage befindet. Die Stühle – zum Teil mit Armlehnen – sind hochwertig ►

und auf der Rückenfront mit dem Logo des Hauses versehen.

Service im Restaurant

Die junge Servicemitarbeiterin empfiehlt uns in Schweizerdeutsch Prosecco oder weissen Tessiner Merlot zum Apéro. Die Flasche wird leider nicht gezeigt, sondern gleich das gefüllte Glas an den Tisch gebracht. Und noch etwas: Die Gläser bitte am Stil halten und nicht am Bauch! Zu den zwei verschiedenen Brotsorten gibt es (abgepackte) Butter.

In der Folge empfiehlt der Service die oben eingetroffenen Steinpilze – und den Tagesfisch, einen Umber. Frage: Warum die Pilze nicht in einem Körbchen präsentieren? Das wirkt mehr als tausend Worte! Wir fragen nach, was denn ein Umber sei – und der Service gibt kompetent Auskunft. So wie die junge Frau auch hoch professionell reagiert, als ihr klar wird, dass sie fälschlicherweise ein Wasser ohne Kohlen-säure eingeschenkt hat, obwohl wir mit Sprudel bestellt haben. Sofort nimmt sie die Gläser vom Tisch und bringt neue.

Die Bestellung nimmt der Chef de Service auf, der sich zuvor sichtlich um das Wohl einer älteren Dame mit Magenproblemen bemüht und ihr eine Bouillon schmackhaft gemacht hat. Dazu serviert er ihr einen Grappa. Sehr aufmerksam! Später erfahren wir, dass der aus Muralto stammende, äusserst aufmerksame und stets präsente Servicechef bereits seit zwanzig Jahren im Castello Schlosshotel tätig ist, nach einer entsprechenden Ausbildung im nahen Luxushotel «Eden Roc». Auf unsere Sonderwünsche geht er sofort ein und gibt sich kreativ und flexibel. Da ist ein echter «Maestro» am Werk. Hut ab!

Das Menü

Die Karte ist nicht riesig, geprägt von Tessiner Italianità sowie französischen Einflüssen. Die Preise sind für Schweizer Verhältnisse angemessen, keinesfalls aber günstig.

Wir starten mit einem «Gruss aus der Küche»: Ziegenfrischkäse aus dem Maggiatal auf Tomate. Es folgen perfekt gebratene Jakobsmuscheln, begleitet von einer sehr schön abgeschmeckten Gazpacho. Einziger Kritikpunkt: Die warmen Muscheln sollten nicht – aus Dekorationsgründen – auf Blattsalat drapiert werden, da der Salat innert kürzester Zeit schlampt. Die hausgemachten Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung und Butter/Salbei sind zwar keine kulinarische Überraschung, zeugen aber vom Können der Küche. Ebenso die Linguine mit den Scampi an leichter Safransauce und Zucchini-Stäbchen. Gelungen auch der Hauptgang, bestehend aus weisser Polenta mit sautierten Steinpilzen einerseits, dem grillierten Tagesfisch (Umber) andererseits. Von Polenta und Steinpilzen begleitet, wirkt der Fisch optisch etwas farblos. Ein paar Kürbiskugeln oder sonst ein farbiges Gemüse würden für farbliche Kontraste sorgen. Die Portionen sind angemessen und nicht zu gross, die Präsentations- und Geschmackserwartungen gar übertroffen, so dass wir uns zum krönenden Abschluss noch zu einem «Semifreddo al caffè bianco con spuma al cappuccino e salsa al

baileys» sowie einem Himbeeren-Kompott mit Joghurt-Limetten-Mousse hinreissen lassen. Auch hier: eine sehr gute Wahl!

Weine und Sommelier

Der Chef de Service ist zugleich auch der Sommelier – und als solcher absolut fit, was Tessiner Weine angeht. So mag er uns auch nicht einen (alten) preisgünstigen Burgunder verkaufen, sondern empfiehlt einen Wein aus der Gegend: einen «Ronco die Ciliegi 2010 Riserva». Davon habe er nur noch zwei Flaschen, erwähnt er nebenbei. Der Preis: 86 Franken. Wir führen das Glas an die Nase – und sind begeistert. Aus der Sementina kommend, also aus der Gegend von Bellinzona, besticht diese Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon durch Dichte und Aromen-Fülle. Ein wunderbarer, fruchtiger und angenehmer Rotwein!

Ganz klar: Es gibt im Tessin spektakulärere Weinkarten, doch passt die Auswahl zur Positionierung des Restaurants. Einzige detailliertere Beschreibung der Weine auf der Karte wäre vielleicht noch ein nettes Extra.

Swimmingpool

Es ist ein Privileg, mitten in der Altstadt von Ascona seine morgendlichen Runden in einem schön angelegten Swimmingpool drehen zu können! Wer hier auch tagsüber ausspannen möchte, findet mehr als genügend Rückzugsmöglichkeiten um den Pool oder im dahinter liegenden Gartenbereich. Die sanitären Installationen wie Dusche und WC sind nicht neu, aber gut gewartet.

Frühstück bis 11 Uhr

Für ein Ferienhotel wie das Castello Seeschloss ist es gut und recht, das Frühstück bis 11 Uhr zu servieren – drinnen und draussen. Geboten wird ein Buffet mit allem, was das Herz begehrt: verschiedene Brot- und Brötchensorten, hausgemachter Cake, frische Früchte der Saison (auch aufgeschnitten), offener Joghurt und Honig aus der Region, zwei verschiedene Birchermüsli, Wurstwaren, Käse am Stück, Rührei und Speck zum Selberschöpfen (weitere Eierspeisen werden à la minute zubereitet). Alles tiptop, bis auf die Hero-Marmeladen-Gläser, die abgepackten Weichkäse und die ebenso abgepackte Butter sowie den Convenience-Orangensaft. Zudem orten wir ein optisches No-Go: Hero-Abfalleimer auf den Tischen!

Was die Beschriftung der Produkte betrifft, so geschieht diese eher zufällig. Warum hier nicht konsequenter arbeiten – auch mit der Auszeichnung einheimischer Produkte, zum Beispiel in Form von Tessiner Fähnchen?

Auffallend ist die starke Präsenz der Servicecrew. Es wird speditiv abgeräumt, Kaffee und Tee serviert – und immer wieder mal ein Wort mit den Gästen gewechselt.

Check-out

Die Präsenz der Rezeptions-Mitarbeiterinnen ist vorbildlich – und beschränkt sich bei weitem nicht darauf, den Gästen beiläufig einen schönen Tag zu wünschen. Da wird beraten, gelacht, diskutiert, erzählt – und zugehört. Wünsche werden erfüllt, Begehrlichkeiten vorausgenommen, wie etwa bei jener Frau, die sich nicht so wohl fühlt und der man ein leichtes Essen im Haupthaus anbietet, damit sie nicht extra über die Strasse gehen muss. Diese von ➤



BEWERTUNG

	Hervorragend	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Mangelhaft	Ungenügend
Website:	☒	☐	☒	☐	☐	☐
Reservierung:	☒	☐	☐	☐	☐	☐
Check-in:	☒	☐	☐	☐	☐	☐
Zimmer:	☐	☒	☐	☐	☐	☐
Bad:	☐	☐	☒	☐	☐	☐
Gastronomie:	☒	☒	☐	☐	☐	☐
Frühstück:	☒	☐	☐	☐	☐	☐
Mitarbeiter/Freundlichkeit:	☒	☒	☐	☐	☐	☐
Housekeeping:	☐	☒	☐	☐	☐	☐
Schlafkomfort:	☒	☒	☐	☐	☐	☐
Service-Kultur:	☒	☐	☐	☐	☐	☐
Gastgeber (Management):	☒	☐	☐	☐	☐	☐
Check-out:	☒	☐	☐	☐	☐	☐
GESAMTEINDRUCK:	☒	☐	☐	☐	☐	☐



Suite im Dachgeschoss.

«DIE PRÄSENZ DER REZEPTIONS-MITARBEITERINNEN IST VORBILDICH UND BESCHRÄNKT SICH BEI WEITEM NICHT DARAUF, DEN GÄSTEN BEILÄUFIG EINEN SCHÖNEN TAG ZU WÜNSCHEN.»

HANS R. AMREIN



Turmsuite.

Herzen kommende Freundlichkeit, gepaart mit höchster Aufmerksamkeit, ist bewundernswert – und wichtiger Bestandteil des Gesamtpaketes «Romantik Hotel Castello Schlosshotel».

Ungeachtet der Sterne-Klassifikation ist klar, dass beim Check-out gefragt wird, ob man das Gepäck ins Auto bringen dürfe, was dann auch umgehend geschieht. Die Rechnung liegt zur Durchsicht bereit, die entsprechenden Quittungen sind angeheftet. Das macht die Crew in einem Luxushotel nicht besser!

Fazit

Das Tessin. Eine Tourismusdestination auf der Suche nach der Zukunft. Die goldenen Zeiten, als Ascona das Saint-Tropez des Lago Maggiore war, sind vorüber. Der heutige Gast reist nicht mehr für eine oder gar zwei Wochen am Stück in den Südkanton. Das günstigere Italien ist nah, der Schweizer Franken hart und das Wetter in der «Sonnenstube der Schweiz» auch nicht mehr durchgehend schön. Viele Hoteliers spüren einen markanten Rückgang an europäischen, allen voran deutschen Gästen. Das schmerzt. Auch im Castello Schlosshotel in Ascona. Doch die Aussichten für dieses familiengeführte Haus sind gut. Gut deshalb, weil man der (auswechselbaren) Infrastruktur seit jeher menschliche Aspekte vorangestellt hat. Gäste und Mitarbeitende begegnen sich hier auf gleicher Stufe, tauschen sich aus, sind so etwas wie Partner. Partner im Bestreben darum, einem Tessin-Aufenthalt die schönsten Seiten abzugewinnen. Diese «Dienstleistung» oder «Service Exzellenz» ist weder selbstverständlich noch überall erhältlich und macht das Viersterne-Haus an der Piazza Motta zu etwas ganz Besonderem – losgelöst von Sternen und Punkten.

In diesem Zusammenhang gilt es auch, die Leistung der Eigentümerfamilien Heiserer und Ris zu würdigen. Es ist, was die Infrastruktur betrifft, nicht alles perfekt im Castello. Vor allem die still gelegten Restauranträume im Haupthaus gilt es – in anderer Form – wieder zu beleben. Doch man sieht die Schwachpunkte und ist im Rahmen der Möglichkeiten bemüht um Investitionen. Und vor allem: Man hat begriffen, dass das wichtigste Kapital die Mitarbeitenden sind, folglich gibt man ihnen die Möglichkeit, ihre Gastgeberqualitäten auszuleben. Man fordert und fördert zugleich. So ist es auch möglich, dass das Castello Schlosshotel immer wieder «die besten Lehrlinge des Kantons» hervorbringt, so wie die junge Serviceangestellte Eloa. Aus dem hintersten Winkel des Tessins stammend, hat sie vor vier Jahren ihre Lehre im Schlosshotel begonnen. Mit vielen Anfangsschwierigkeiten, so dass die Ausbildung um ein Jahr verlängert werden musste. Doch man hat an die junge Frau geglaubt – und nun hat sie die beste Lehrabschlussprüfung im Tessins hingelegt. Ein Talent mit Ausstrahlung und Fachwissen. Ein leuchtender Stern am eingetrübten Tourismushimmel über dem Südkanton.

WAS SAGT DER HOTELIER?



xxxxxxx

H

xxxxxxx, xxxxxx

ZAHLEN & FAKTEN



KLASSIFIZIERUNG:

4 Sterne

ERÖFFNUNG:

1952

INHABER:

Ris & Co.

DIREKTION:

Sandra und Daniel Heiserer,

Filippo Ris

ZIMMER:

48

GRÖSSE ZIMMER:

12 bis 40 m²

MITARBEITENDE TOTAL:

47

LERNENDE:

7

RESTAURANTS

- Ristorante de» Ghiriglioni
- Ristorante al Lago & Gartenrestaurant
- Palmenterrasse
- Bar

BANKETT- UND SEMINARRÄUME:

2

PARKPLÄTZE:

35 Plätze

PARKHAUS:

13 Plätze

WEITERE BETRIEBE DER FAMILIE

RIS/HEISERER:

Garni Elena, Losone

Aparthotel Al Lago, Locarno

BETRIEBSZAHLEN

Das Hotel gibt keine Betriebs- und

Finanzzahlen bekannt

ADRESSE

Romantik Hotel Castello Seeschloss

Piazza Motta, CH-6612 Ascona

www.castello-seeschloss.ch

hotel@castello-seeschloss.ch

Inserat
1/3 quer
Cafina

Inserat
1/3 quer
Roland

Inserat
1/3 quer
PAM