

## HOTEL-TEST IN DER VILLA CARONA

# Bloss Touristenhotel oder **OASE DER RUHE?**

*Carona, das fast tausendjährige Künstlerdorf hoch über Lugano, besticht durch einen herrlichen Naturpark und viele sehenswerte Kirchen und Gebäude aus dem 12. bis 15. Jahrhundert. Mitten im beschaulichen Dorf die Villa Carona – ein von den Besitzern geführtes Dreistern-Ferienhotel mit eigenem Restaurant. Warum zieht es Touristen und (vor allem) Menschen mit einer Affinität zu Kunst, Natur und Literatur in das kleine Hotel mit nur 18 Zimmern?*



## Vorgeschichte

In dem Dorf, wo schon der deutsche Literat und Nobelpreisträger Hermann Hesse gerne Station gemacht hat, wurde etwa 1781 die Villa Carona von der reichen Unternehmerfamilie Andreoli aus Mailand als Sommerresidenz erbaut. Fast 100 Jahre lange war die Villa ein Rückzugsort für die Familie, um der grossen Hitze in Mailand zu entfliehen. Der Patrizierbesitz liegt am Dorfrand, flankiert von historisch wertvollen Häusern berühmter Caroneser Künstlerfamilien wie Scala, Petrini, Solari und Casella, um nur einige zu erwähnen. Diese Familien sind es auch, die zum Beispiel den Kreml, den Mailänder Dom und viele andere weltberühmte Kunstdenkmäler entscheidend mitgeprägt haben. Durch die Heirat in die Scala-Dynastie Mitte des letzten Jahrhunderts, wurde die Villa Carona zweigeteilt. Der schöne, grosse Garten und die Keller – eigentlich die heutige Gebäudestruktur – wurden zu diesem Zeitpunkt erstellt. Der letzte Scala-Bewohner der Villa Carona war ein Eisenbahningenieur. Er baute jeweils in den Sommermonaten Eisenbahntrassen in Argentinien, die restliche Zeit lebte er in Carona. 1951 wurde das Haus zum Hotel umgebaut. Heute ist die Villa Carona als Dreistern-Hotel klassifiziert. Liegenschaft und Betrieb gehören Cornelia und Jörg Deubner-Marty. Die Villa Carona ist Mitglied der Romantik Hotels & Restaurants und gehört der Kooperation Swiss Historic Hotels an.

## Reservation

Der Auftakt zur Homepage der Villa Carona motiviert: die romantischen Bildmotive, untermalt von sanfter Klaviermusik – schön! Gut auch, dass das akustische Element beim Weiterklicken verschwindet, zugunsten der Inhalte, die sich breit gefächert präsentieren und nicht nur über die historischen Bauwerke von Carona informieren, sondern auch Hermann Hesse Tribut zollen oder Tipps zur Anreise geben. Hier wäre die Verlinkung zu einem Routenplaner sicher ein Vorteil. Unter dem Begriff «Meteo» erscheint bei uns leider der Hinweis «Fehlendes Plug-in». Doch wir interessieren uns an dieser Stelle vor allem für den Buchungsvorgang, dem zwingend eine Anfrage vorangeht. Also fragen wir an: ein Doppelzimmer, zwei Personen mit Hund, ruhiger Ecktisch im Restaurant für den Abend (19 Uhr). Die Antwort erreicht uns postwendend – und lässt Freude aufkommen. Das Zimmer (Nummer 23) ist gebucht, auf den Vierbeiner Pippo (Erwähnung mit Namen!) freut man sich in Carona – und für den Abend «reservieren wir Ihnen gerne einen schönen Ecktisch in unserem Restaurant La Sosta».

## Check-in

Die Fahrt nach Carona ist kurvenreich, je höher man kommt, umso enger die Strassen – typisch Tessin eben. Die Villa befindet sich am Dorfrand. Wer Glück hat, findet einen Parkplatz auf der Piazza vor dem Haus, ansonsten gibt es genügend Hotelparkplätze am Waldrand, rund hundert Meter vom Hotel entfernt. Der Empfang durch die Rezeptionistin ist freundlich, wir werden nach dem Verlauf der Fahrt gefragt und ob

man uns mit dem Gepäck helfen könne. Obwohl zwei weitere Gäste an der Rezeption stehen, werden wir aufs Zimmer begleitet – und bei dieser Gelegenheit gleich in die Gepflogenheiten des Hauses eingeführt: Das Frühstück wird bis 10.30 Uhr serviert (bei schönem Wetter im Garten), die zentrale Mini-Bar befindet sich im Erdgeschoss (Selbstbedienung), ein zentrales TV-Gerät steht ebenfalls im Erdgeschoss. Die für alle Gäste zugängliche Internet-Station befindet sich im ersten Stockwerk. Von der ersten Etage aus erreicht man auch den Garten. Was viele Luxushotels mit Zimmerpreisen ab 800 Franken (noch) nicht schaffen, in der kleinen Villa Carona aber längst eine Selbstverständlichkeit ist: W-LAN ist im ganzen Haus kostenlos, man benötigt bloss ein Passwort. Vorbildlich!

## Zimmer

Das Erste, was uns im Zimmer mit der Nummer 23 auffällt, sind nicht die schicke Biedermeier-Möblierung und der imposante Bettrahmen aus dunklem Massivholz, sondern der etwas eigenartige Geruch. Obwohl beide Balkontüren offen stehen (unser Eckzimmer hat zwei Balkone!), riecht es etwas abgestanden, was im Übrigen auch für die Korridore gilt. Hier würde sich die Investition in Duftflaschen sicher lohnen. Es muss ja nicht gleich das ganze Haus nach Zitrone oder Lavendel riechen, aber ein bisschen Frische darf's schon sein. Die von Hand geschriebene Begrüssungskarte findet Anklang – und noch mehr würden wir uns über ein Amaretti oder sonst eine kleine Süßigkeit freuen. Leider fehlen Hundnapf und Hundedecke auf dem Zimmer. Nachdem der kleine Vierbeiner ja bei der Buchungsbestätigung bereits namentlich erwähnt worden ist, hätten wir eine gewisse Aufmerksamkeit für das Tier erwartet. Zudem scheint man sich bei den Taxen für den Hund nicht ganz einig zu sein: Im Prospekt und im Internet kostet das Haustier 15 Franken, in Tat und Wahrheit bezahlen wir dann aber nur 10 Franken (später erfahren wir, dass dies eben mit der Grösse des Hundes zusammenhänge).

Die Staubflocken auf den Bilderrahmen übersehen wir und wenden uns lieber dem Kleiderschrank zu, der mit ausreichend hölzernen (!) Kleiderbügeln und einem hochwertigen Leinensack (!) für die Wäsche ausgestattet ist. Solche Dinge erwartet man sonst nur in Fünfster-Hotels! Wohltuend auch, dass nicht zig Prospekte und Gratiszeitschriften aufliegen (einen Ordner mit Ausflugstipps findet man in der Bibliothek), sondern einfach nur ein Buch über die Geschichte der prominenten Künstler und Literaten, die früher einmal Carona bevölkert haben. Das Besondere in den stilvoll und passend mit alten Möbeln ausgestatteten Zimmern der Villa Carona: Es gibt hier keine TV-Apparate! Auf dem Nachttisch steht bloss ein Transistorradio, übrigens nicht mehr das aktuellste Modell. Auch das Telefon der Swisscom stammt noch aus den Anfängen der Neunzigerjahre. Man befindet sich schlussendlich in einem Swiss Historic Hotel!

Und was tut man spät abends im Zimmer beziehungsweise im Bett eines historischen Hauses, wo grosse Geister übernachten? Rich- ➤

tig: lesen. Hermann Hesse, Thomas Mann und Lisa Tetzner («Die schwarzen Brüder») lassen grüssen! Leider ist das kleine Nachtlämpchen dafür nicht besonders geeignet. Zudem wünscht sich der lesende Gast vielleicht ein Zusatzkissen, sodass er die Rückwand des alten Bettes nicht zu stark am Rücken spürt. Das leise Plätschern des Brunnens im Garten vor der Villa morgens um drei, das Zirpen der Heuschrecken im nahen Wald, der frische Wind, der sanft durch die leichten Gardinen ins Zimmer bläst – ja, man fühlt sich in solchen Momenten in der Tat in einem Romantik-Hotel!

## Bad

Das Bad ist sehr klein, auf engsten Verhältnissen hat man es jedoch geschafft, alles unterzubringen, was der Gast so benötigt – selbst einen Kleenex-Dispenser und ein schmuckes Körbchen mit zusätzlichem Duschmittel (in der Dusche gibt es bereits einen Dispenser) und Body Lotion. Die Frotteewäsche von Schwob ist weich und riecht neutral. Es gibt sogar kleine Waschlappen, gleich vier an der Zahl! Der Haartrockner ist fein säuberlich aufgehängt, ein Schuhputztuch liegt ebenfalls bereit. Der Dame fehlt ein Kosmetikspiegel und der Duschhahn lässt sich nur mit viel Kraft in eine andere Position bringen. Auch der Duschkopf sollte vielleicht wieder mal kontrolliert werden (apropos Wasserdruck).

## Garten

Das «Filetstück» der 200-jährigen Villa Carona ist – neben der gut erhaltenen Bausubstanz und der liebevollen, persönlichen Möbliierung – zweifellos der Garten. Ein Paradies mit hundert Rückzugsmöglichkeiten, altem Baumbestand, Sträuchern und Blumen eröffnet sich dem Ruhe suchenden Gast. Hier eine Liege, da ein Tischchen mit zwei Korbsesseln – wer in dieser Umgebung keine Ruhe und Entspannung findet, ist selber schuld! Auch wir setzen uns nach der Ankunft unter einen der hochwertigen Sonnenschirme und würden nun gerne einen Aperitif geniessen. Die Rezeptionistin verweist uns zuerst auf die Mini-Bar mit Softgetränken, reagiert dann beim Wunsch nach einem Glas Weisswein aber schnell und ruft den Kellner aus dem nahen Restaurant. Der empfiehlt uns den Hauswein von der Tenuta Bally-von Teufenstein, was sich als gute Wahl herausstellt. Und? Nüsse, Chips, Oliven? Was Salziges zum Wein? Gibt's hier im Garten leider nicht. Dass der Hund bei gefühlten 30 Grad im Schatten nach Wasser lechzt, ist dem Kellner ebenso entgangen. Und dass der Gast eine mittelgrosse Havanna raucht ... der grosse Aschenbecher wäre eben das berühmte Tüpfchen auf dem i (oder ist das bereits Fünfstern-Niveau?).

## Korridor

Für die Korridore in der Villa muss man sich Zeit nehmen! Jede Ecke ist eine Entdeckung wert, liebevoll arrangierte Bilder, mal mit Verkaufsgegenständen kombiniert, mal von einem Teelicht flankiert. Besonders stimmig sind die Korridore am Abend, wenn die Kerzen leuchten.

Noch nie gesehen: Auf der Etage steht ein Kühlschrank, angeschrieben mit «Gästekühlschrank». Hier können die Gäste ihre eingekauften Lebensmittel und Getränke bis zur Abreise lagern. Und: In der Empfangshalle steht ein Tisch, wo zahlreiche mehr oder weniger aktuelle Zeitschriften liegen – von «Schweizer Illustrierte» bis hin zu «GEO». Lesestoff für den Garten ...

## Restaurant «La Sosta»

Ein Restaurant, das inmitten eines romantischen Gartens liegt, kann nur «La Sosta» (= Ruhe) heissen. Uns gefallen die zwei Terrassen auf verschiedenen Ebenen, von denen man auf der oberen eher die kleine Karte verlangt (oder den Apéro geniesst) und auf der unteren an aufgedeckten Tischen zum Mittag- oder Abendessen Platz nimmt. Originell der alte Eiswagen, der auch Passanten dazu anregt, sich ein Gelato zu gönnen. Das Innere des Lokals wirkt sehr heimelig. Der grosse, typische Tessiner Kamin dominiert den Raum, an der Decke hängt viel Holz. So stellt man sich ein gemütliches, aber stilvolles Tessiner Lokal vor! Halbpension bietet das

Haus übrigens nicht, als Hotelgäste essen wir – so wie die zahlreichen externen Gäste – à la carte.

## Vorspeise

Wir sind früh dran, knapp 18 Uhr vorbei und somit die ersten Gäste auf der Restaurant-Terrasse. «Nullo problema» für Kellner Martin, der uns mit ausladender Handbewegung einen Tisch an der Steinmauer zuweist. Eleganter wäre gewesen, Martin hätte sich mit uns zusammen an den Tisch bemüht – was er im Übrigen auch bei später ankommenden Gästen nicht tut. Apéro hatten wir schon, aber ja, ein Wasser mit Kohlensäure kann er uns gerne bringen, während wir die übersichtlich gestaltete Speisekarte studieren. Sie enthält auch einen kurzen Abriss der Geschichte des Hauses. Gute Idee.

Zusammen mit dem Wasser reicht Martin selbst gemachtes sizilianisches Fladenbrot und stellt einen Teller mit drei verschiedenen Dips dazu, leider ohne zu sagen, um was es sich bei den Dips genau handelt. Darüber hinaus sind nur zwei Schälchen mit einem Löffel versehen. Es folgen die Vorspeisen: Der Avocadosalat mit Limone und Olivenöl, mit konfierten Kirschtomaten und gebratenem Riesencrevettenspiess schmeckt hervorragend und präsentiert sich optisch attraktiv; bei der Burrata passiert jedoch ein kleines Missgeschick: Wir hatten sie mit Trüffel bestellt, kriegen sie nun aber mit Prosciutto und Rucola serviert. Wohin nun mit der geschürten Lust auf Trüffel? Wir fragen Martin, ob man uns nicht einen kleinen Zwischengang machen könnte: zwei, drei Gabeln Tagliatelle mit etwas Sommertrüffel? Seine Antwort: «Nein, tut mir leid. Es gibt nur, was auf der Karte steht.» Hier hätten wir uns etwas mehr Flexibilität gewünscht. Möglich, dass man derzeit keine Trüffel hat, aber man könnte dem Gast ja eine Alternative anbieten. Warum nicht Tagliatelle mit Steinpilzen? Auch Pasta bringt Umsatz.

## Weinkarte

Die Weinkarte als Teil der Speisekarte gestaltet sich strukturiert, Hauptaugenmerk wird auf das Tessin gelegt. Gut so! Mehr noch: Die Villa Carona arbeitet intensiv mit dem Weingut Tenuta Bally zusammen, weswegen man auf der Karte auch etwas über die geschichtlichen Hintergründe des 1917 vom Schuhfabrikanten Ernst Otto Bally gegründeten Weingutes erfährt. Die rund zehn Tessiner Rotweine sind fair kalkuliert, wir wählen einen Castello di Morcote (Merlot/Cabernet Sauvignon) für 78 Franken, den es für grössere Tische auch in der Magnumflasche gibt. Der Wein wird tadellos präsentiert, doch sind uns die Gläser auf dem Tisch zu klein. Martin bringt zwei (runde) Burgundergläser, die auch nicht so recht passen wollen. Frage: Warum schafft man nicht ein klassisches Bordeaux-Glas an, das für mehr oder weniger alle Rotweine geeignet ist? Nachgeschenkt wird nach dem Zufallsprinzip, die leere Wasserflasche bleibt unerkannt. Sehr gut Martins Tipp zum Käse: Er empfiehlt uns einen «Torcolato», das ist ein hervorragender Süsswein aus Italien, von dem er uns gleich zu Beginn sagt, dass das Glas 14 Franken koste. Das Glas der Dame ist, welch ein Wunder bei dem Spitzengewächs, leer. Martin reagiert sofort – und offeriert der Dame noch ein Gläschen von dem Süsswein. Gut gemacht! Das sind Dinge, an die sich der Gast später gerne erinnert ...

Apropos Weinkarte: Insgesamt zehn rote Flaschenweine umfasst das Angebot, davon vier vom Weingut Tenuta Bally-von-Teufenstein. Warum nicht drei oder vier zusätzliche Tessiner Raritäten aus eher unbekanntem, kleinen Weingütern? Echte Geheimtipps für Wein-Freaks, die man nur in der Villa Carona geniessen kann ...

## Hauptspeise

Martin, unser maltesischer Kellner und Restaurateur (ist er eigentlich der Chef?), hat nicht nur Charme, nein, er kann auch exzellent verkaufen! Der Herr hat sich bereits für das auf der Haut gebratene Ceresio-Zanderfilet mit kleinem Kräutersalat und Kartoffelgemüse mit rohem Schinken, Pfifferlingen, Lauch und Kerbel entschieden, während die Dame noch schwankt zwischen einem im Ofen ▶



Antikes Zimmer.



Hotelierpaar Deubner-Marty.



Frühstücksraum.



Garten.



Restaurant.



Dessert-Variation.

gebratenen Kalbskotelett mit Valle-Maggia-Pfeffer und einem gegrillten Chianina-Rinderfilet mit Merlotjus. Für Martin ist das keine Frage, denn: «Unser Chianina ist das beste Rindsfilet in ganz Europa!» In der Tat: Das Fleisch begeistert (auch wenn nicht nach der Garstufe gefragt worden ist), und das zusätzlich bestellte Gemüse kommt knackig auf den Tisch. Beim Fisch stört uns der Rucola, der warm einen eher müden Eindruck hinterlässt. Doch alles in allem tafeln wir hervorragend unter den über hundert Jahre alten Glyzinien. Sympathisch: Der Hotelier – ein Kind auf dem Arm, eines an der Hand – macht die Runde durchs Lokal und fragt die Gäste nach ihrem Befinden. Später kommt auch noch die Hotelière, in Erwartung des dritten Kindes, an den Tisch. Die Nachfolge- oder Generationenfrage scheint in der Villa Carona gelöst zu sein.

### Käse/Dessert

Dass wir später doch noch zu unserem Trüffel-Erlebnis kommen, verdanken wir dem Pecorino noli Terno con tartufo e miele di castagne. Lecker! Auch der Alpe Valteline Bitto Casera mit Kastanienhonig – wunderbar! Wie bereits erwähnt, trinken wir dazu ein Glas italienischen Süsswein – und sagen eben auch nicht nein, als Martin uns aufs Hause nachschenkt. Danach sind wir eigentlich satt, können aber der Dessert-Variation «Villa Carona» dann doch nicht widerstehen. Unser Glück, denn eine Süßspeise wie den gefrorenen Cappuccino mit Kirschen haben wir so noch nie genossen. Einfach genial! Auch das hausgemachte Tiramisu und die exotische Erdbeerfruchtsuppe mit Prosecco und Sorbet munden vorzüglich und lassen sich mit einem Espresso köstlich abrunden. Die Kaffeequalität ist sehr gut (Carlito), das dazu gereichte (verpackte) Wernli-Biskuit passt nicht. Warum nicht ein Amaretto aus dem Tessin? Auf den Grappino verzichten wir, auch wenn Martin diesen äusserst charmant und professionell anzupreisen weiss.

### Mitarbeiter/Freundlichkeit

Wir verteilen Bestnoten – nicht nur für die Rezeption, sondern auch für die Restaurant-Crew. Mitarbeiter und Gäste begegnen sich in der Villa Carona auf der gleichen Ebene. Wie hat der grosse Cäsar Ritz so schön gesagt: «We are Ladies and Gentlemen serving Ladies and Gentlemen.» Der Umgang mit dem Gast ist locker und natürlich, die Freundlichkeit kommt von Herzen und ist nicht Teil des Pflichtenhefts. Da verzeiht man der Crew auch mal einen Fehler – zum Beispiel, dass der Wein nicht nachgeschenkt wird –, dafür ergibt sich zwischendurch ein angeregtes Gespräch mit dem Kellner über seine Heimat oder er erzählt etwas über die Gegend. Es sind bekanntlich die menschlichen Dinge, Gefühle oder Emotionen, Erlebnisse, Kontakte, Konversationen, Begegnungen, die heute in der Hotellerie und Gastronomie so entscheidend sind. In der Theorie spricht man oft von sozialer Kompetenz. In der Villa Carona wird sie gelebt. Kein Wunder, denn die Gastgeber sind das beste Beispiel (sprich Vorbild).

### Frühstück

Wir haben wohl geruht, bis auf die Mücke, die mit

uns das Zimmer geteilt hat. Zu Hause gibt's für solche Fälle einen «Mückenstecker» – käme vielleicht auch den Gästen in der Villa Carona entgegen. Jedenfalls ist es schlicht beruhigend, morgens die Treppe hinabzusteigen und im Erdgeschoss von klassischer Musik empfangen zu werden. Das Frühstücksbuffet erstreckt sich über mehrere Stationen, ja gar mehrere Räume – und so beginnen wir mal beim Brottisch, der im TV-Zimmer (im Winter = Frühstücksraum) untergebracht ist. Die Auswahl spricht an: drei verschiedene Sorten Brötchen (die sich später am Tisch leider als etwas «gummig» entpuppen), frische Gipfeli, zwei unterschiedliche Brote zum selber schneiden. Alles da, auch eine Stoffserviette, um das Brot zu halten, ein Toaster und geflochtene Brotkörbchen für den Transport. Gleich neben der Treppe findet der Gast eine reiche Auswahl an Fleisch und Käse, hausgemachtes Birchermüesli (hervorragend, frisch, leicht und mit Äpfeln verfeinert!), offenes Joghurt, selbst gemachte Konfitüren, verschiedene Honigsorten, frische Wassermelone, eisgekühlter Prosecco und Fragolino sowie drei verschiedene Fruchtsäfte. Der Hotelier und die Rezeptionistin – beide mit Bistro-Schürzen ausgestattet – sind darum bemüht, dass die Buffets immer appetitlich ausschauen und die Platten nicht halb leer wirken. Auch hartgekochte Eier sind stets vorhanden, die zusammen mit offenen Cornflakes und frischer Milch (leider nicht gekühlt) in einem alten Bauernschrank feilgeboten werden. Wer Tee trinkt, bedient sich selber an der Teestation, Kaffee wird beim Service bestellt und am Tisch im Garten serviert. Man riecht den Kolbenkaffee, und der Cappuccino wird noch mit von Hand geschäumter Milch zubereitet. Nicht nötig wäre das Kakaopulver auf dem Kaffeeschaum, aber da scheinen wir anderer Auffassung zu sein als die Mehrheit der (Deutsch)-Schweizer Gastronomen. Wir fragen uns, ob eine vollautomatische Kaffeemaschine zur Selbstbedienung eventuell Sinn machen würde – zur Entlastung der Servicedame, welche laufend die leer werdenden Tische abräumen und wieder mit weissen Stofftischtüchern und Servietten eindecken muss. Und weiter fragen wir uns, ob Frühstück bis 10.30 Uhr ausreichend ist – oder ob man in einem Ferienhotel nicht mindestens bis 11.30 Uhr Colazione servieren sollte.

### Fitness

Laufbänder und Crosstrainer sucht der Gast in der Villa Carona vergebens. Hier findet Wellness im Garten statt – oder während Spaziergängen im herrlichen Naturpark von Carona. Zudem befindet sich rund zweihundert Meter vom Haus entfernt das «Naturbad Carona», wo man als Gast der Villa reduzierten Eintritt erhält.

### Check-out

Wir checken bei der gleichen Dame aus, bei der wir auch eingekcheckt hatten. Sie bietet uns ihre Hilfe mit dem Gepäck an, reicht uns zur Durchsicht einen ersten Ausdruck der Rechnung und geht mit uns jeden Posten durch. Bei der Position «Abendessen» fragt sie nach, wie das Essen war... Ja, sie gibt sich ehrlich interessiert. Keine Standardfrage eben! Natürlich kann man das Ganze auch auf Rechnung machen. Den Einzahlungsschein steckt sie zusammen mit den Belegen in einen Umschlag, reicht ihn uns – und wünscht uns eine gute Heimfahrt.



## BEWERTUNG

	Hervorragend	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Mangelhaft	Ungenügend
Reservierung:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Check-in:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zimmer:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bad:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sicherheit:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aussenbereich/Garten:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Restaurant:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frühstück:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitarbeiter/Freundlichkeit:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Check-out:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>GESAMTEINDRUCK:</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Fazit «Hotelier»

Bei der Bewertung der Villa Carona haben wir uns gefragt, ob das Haus ein «sehr gut» oder ein «hervorragend» verdient – stets gemessen an der Leistung ähnlicher Betriebe im gleichen Segment (Dreistern-Klassifizierung). Denn für ein «Mittelklasshotel» gehen Cornelia und Jörg Deubner-Marty weit über das Gewohnte hinaus! Wo andernorts mit Reklame bedruckte Sonnenschirme stehen (Coca-Cola und Rivella lassen grüssen!), erfreut die Villa Carona mit neutralem, hochwertigem Mobiliar – bis hin zu den Aschenbechern. Die Kellner im Restaurant sind unisono in Schwarz und Weiss gekleidet, beim grandiosen Frühstück wird – selbst im Garten – mit Stoffservietten eingedeckt. Der Wäschesack aus Leinen mit hoteleigenem Aufdruck und die Kleiderbügel aus Holz ordnen wir dem Luxussegment zu, auch das Handling beim Check-out ist einwandfrei und könnte locker einem vierten oder gar fünften Stern standhalten. Doch damit wäre dann vielleicht auch ein Teil der Lockerheit und Spontaneität weg, die es notabene ausmacht, dass man sich in und rund um die Villa Carona so wohlfühlt – selbst wenn gewisse bauliche Mängel wie abblätternde Farbe an den Fensterrahmen klar ersichtlich sind. «Hervorragend!» rufen wir dem gesamten Team zu, denn Dreistern-Hotels wie die Villa Carona sind in der südlichen Schweiz (leider) nicht die Normalität. Zu viele Mittelklasshäuser zwischen Airolo und Chiasso sind, schaut man genau hin, Sanierungsfälle. Da gilt nach wie vor das Motto: Kost und Logis. Der Gast soll glücklich sein, dass er überhaupt ein Zimmer kriegt. Von persönlicher Servicekultur keine Rede! Da hebt sich die Villa Carona wohltuend ab. Cornelia und Jörg Deubner-Marty haben längst begriffen, um was es in der Branche geht: um individuellen, authentischen, ehrlichen Service, ein gutes Preis/Leistungs-Verhältnis und Konstanz in allen Bereichen des Hotels.

H



Grünes Zimmer.

## ZAHLEN & FAKTEN

**KLASSIFIZIERUNG:** 3 Sterne (Hotelleriesuisse)

**ERÖFFNUNG:** 1951

**INHABER/DIREKTION:**

Cornelia und Jörg Deubner-Marty

**ZIMMER:** 18

**MITARBEITENDE:** 12 (Saisonbetrieb, November bis Februar geschlossen)

**RESTAURANT:** 22 Sitzplätze innen, 60 Sitzplätze Terrasse

**BANKETT- UND SEMINARRÄUME:** bis zu 8 Personen

**JAHRESUMSATZ:** CHF 1,5 Mio.

**INVESTITIONEN PRO JAHR:**

ca. CHF 100 000 bis 150 000

**ANTEIL F&B:** 30 Prozent

**DURCHSCHNITTLICHER ZIMMERPREIS:** CHF 195.– (DZ)

**HERKUNFT DER GÄSTE:** 60 Prozent Schweizer

**DURCHSCHNITTLICHER UMSATZ PRO GAST:** CHF 110.–

[www.villacarona.ch](http://www.villacarona.ch)

## WAS SAGT DER HOTELIER?

Alle porte di Lugano un piccolo paradiso romantico... Sehnsucht nach Ruhe, Erholung und Entspannung. Ein grosser Wunsch vieler Gäste in unserer hektischen Zeit. Die Sehnsucht nach authentischen, regionalen Erlebnissen steigert sich stetig. Und es kommt noch der Faktor Zeit hinzu: ein Element der Luxusklasse, welches immer kostbarer erscheint.

Eine Wohlfühl-Loase vor den Türen Luganos. Ein Bijou mit 18 individuell eingerichteten Zimmern. Das 200-jährige Tessiner Patrizierhaus versprüht einen ganz besonderen Charme. Im wundervollen Garten dieses mediterranen Paradieses geniesst man die südliche Vegetation und die fantastische Sicht auf die umliegenden Berge.

Dies war vor acht Jahren die Ausgangslage, als wir das einmalig schöne Hotel Villa Carona übernehmen durften. Heute sind wir immer noch überglücklich, dass wir damals unseren Traum verwirklichen konnten. Jetzt hiess es: Volle Kraft voraus! Wohin soll uns die Reise mit diesem Hotel bringen?

Unsere Grundidee: «Wir wollen das Flair der Vergangenheit mit der Herzlichkeit und Leidenschaft der Gegenwart füllen.» Wir machten uns auf die Suche. Wie und wo können wir die Villa Carona auf dem Markt platzieren? In den Kooperationen mit Romantik & Swiss Historic Hotels fanden wir zwei Vereinigungen, die sich gegenseitig ergänzen und perfekt zu uns passen. Dies erwies sich gleichzeitig als eine grosse Herausforderung. Die Qualitätsanforderungen an Hard- und Software stiegen sprunghaft. Ganz wichtig für uns: faires Preis/Leistungs-Verhältnis bei einem überdurchschnittlichen Qualitätsniveau.

Seit dem ersten Jahr investierten wir (es gibt keine «Hintermänner»!) in die historische Substanz des Hauses. Wir legten Deckenmalereien frei, fanden alte originale Fussböden und versuchten Neuerungen in das historische Haus so einfließen zu lassen, dass es den Grundcharakter nicht beeinträchtigt, nein, im Gegenteil diesen unterstützt. Dies ist aber nur eine Seite der Medaille. Einer der wichtigsten Pfeiler für unseren Erfolg sind

unsere Mitarbeiter. Sie tragen mit uns unsere Philosophie zum Gast und unterstützen uns, unsere Ziele umzusetzen und stetig unsere Qualität zu verbessern! Ein ganz grosses Dankeschön an dieser Stelle an unser Team! Wir danken auch dem «Hotelier»-Tester für seine offene, direkte Momentaufnahme. Ein «Hervorragend» übertrifft unsere Erwartungen. Das Resultat gibt uns aber viel Ansporn auf dem Weg, den wir eingeschlagen haben, weiterzugehen und den Aufenthalt unserer Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

**Cornelia und Jörg Deubner-Marty,**  
Inhaber Hotel Villa Carona