

ZEITSCHRIFT FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

# SCHWEIZER hotel journal

**BÄDER ALS ORTE  
DER INSPIRATION**

**ORT FÜR JUNG  
UND ALT**

**LUXURIÖSE  
PARTNERSCHAFTEN**

**FEE IN MAGISCHER  
UMGEBUNG**

**WEINGEBIET  
SÜDTIROL**

Die führende Fachzeitschrift  
der Sommeliers

**SOMMELIER  
FACHSCHULE**

Internationaler Fachverband für Sommeliers und Weinberater



1/2009



**FORM FOLLOWS FLOW.**

*Living City, design Phoenix Design*

**LAUFEN**

Bathroom Culture since 1892  [www.laufen.ch](http://www.laufen.ch)

«Made in Italy»

# Eine «Fee» in magischer Umgebung

Iris Fontana



Lefay Resort & Spa Lago di Garda in Gargnano.

Das erste der geplanten Lefay-Resorts wurde vor Kurzem in Gargnano am Gardasee eröffnet. Mit ihren Resorts will die Familie Leali auf dem internationalen Markt eine neue Marke für qualitativ hochwertigen Wellness-Urlaub «Made in Italy» schaffen. Ein Vorhaben, das die oftmals etwas verstaubte italienische Wellness-Branche aufwirbeln dürfte.

Der Name der Familie Leali ist eng verbunden mit Italiens regionaler Fluggesellschaft Air Dolomiti. Die von der Familie 1989 gegründete Airline entwickelte sich in wenigen Jahren zur wichtigsten regionalen Fluggesellschaft Italiens und erzielte viel Aufmerksamkeit durch ihre strikt auf höchste Qualität ausgerichteten Dienstleistungen am Passagier. Nach dem Verkauf der Airline 2003 an die Lufthansa beschloss die Familie, die im Rahmen der Air Dolomiti gesammelten Erfahrungen zu nutzen und mit dem verfügbaren Kapital ein bedeutendes Projekt in der Tourismus-Branche zu lancieren. Eine daraufhin in Auftrag gegebene Trendanalyse ergab, dass der

heutige Gast eine neue Art von Urlaub wünscht, die vermehrt auf das Bedürfnis ausgerichtet ist, körperliche und geistige Energie aufzutanken. Weiter ergab die Analyse, dass der Gast kürzere, dafür aber häufigere Urlaubsperioden wünscht. Anhand dieser Resultate erarbeitete die Familie Leali 2006 das Projekt «Lefay Resorts». Ziel der Familie ist es, auf dem internationalen Markt zum italienischen Markenzeichen für qualitativ hochwertigen «Wellness-Urlaub» zu werden und dem Gast Erholung zu schenken, die ganz im Zeichen des «Italian style & living» steht. In den Resorts soll den Wünschen der gehobenen Kundschaft durch eine ein-

malige Verschmelzung von Umwelt, Kultur, Ökologie und Gastgeberium nachgekommen werden. Nicht zufällig bedeutet der Name Lefay «Fee» und wird für einen magischen Ort gebraucht. Diese Magie (oder in den Worten der Familie dieser neue «Nuova Lusso») will die Familie anhand festgelegter Kriterien erreichen. Einige Beispiele dafür sind:

- grossflächige Bereiche mit besonders anspruchsvollem Ambiente;
- Hotelanlagen neuer Generation, die im Rahmen der Umweltverträglichkeit konzipiert und realisiert werden;
- ein neues Wellness-Konzept, dessen Ziel es ist, dem Gast ganzheitliche Gesundheit zu schenken.

Das erarbeitete Konzept bildet die Grundlage für eine ganze Kollektion von Resorts, bei dem jedoch jedes Einzelne eine dem Territorium angepasste Identität besitzen soll.

## Premiere am Gardasee

Das erste Exemplar der Kollektion wurde nun vor Kurzem in Gargnano am Gardasee eröffnet. Getreu ihren Grundsätzen liegt das Lefay Resort & Spa Logo di Garda in einem elf Hektar grossen riesigen Park, an Hanglage und ist mit sanften Hügeln, Wäldern und Olivenbäumen bestückt. Mitten in der bekannten «Riviera dei Limoni» situiert, bietet sich dem Gast vom Haupthaus aus eine einmalige Panorama-Aussicht auf den Gardasee und die umliegenden Berge. Die Anlage des Fünfsternehauses ist im typischen regionalen architektonischen Stil einer edlen Herrschaftsvilla mit anliegender Limonaia (Zitronengewächshaus) errichtet. Für das Vorhaben wurde der Südtiroler Architekt Hugo Demetz engagiert, der auf eine langjährige internationale Karriere zurückschauen kann. Grundsätze seiner Arbeit sind, sich vor Ort inspirieren zu lassen und die Hotel-funktionen zu optimieren. Hugo Demetz:



Lobby.

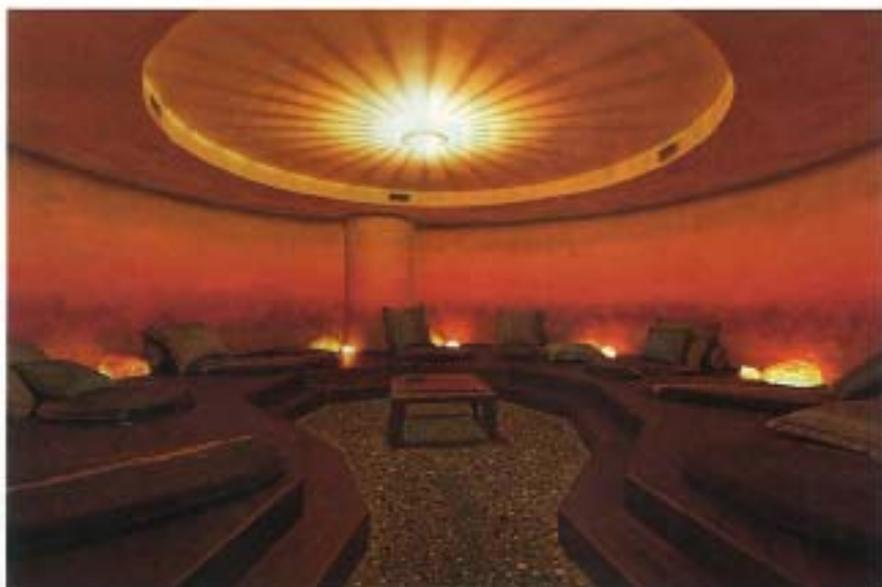
«Als ich den Ort zum ersten Mal besichtigte, verschlugen mir die Schönheit des Panoramas und die besondere Atmosphäre den Atem. Der Geist dieses Ortes war derart präsent, dass ich schwor, für dieses grosse Hotel eine Lösung zu finden, die sich in höchstem Masse in die Landschaft integriert und sogar hilft, den künftigen Gästen die Vibrationen zu vermitteln, die ich an diesem unglaublichen Ort verspürt habe. Die Anlage gliedert sich in horizontal angelegte Gebäude, die den Abstufungen rund um den Hügel folgen und mit begrünten

Dächern in den Hang eingebettet sind, während ein Zentralgebäude die Rolle der Identität übernimmt.»

Das Haus wurde sodann nach den Vorgaben des Umwelt-Zertifikats ISO 14001 erstellt, welche die Phase der «Planung architektonischer Lösung für innovative und umweltverträgliche Hotelanlagen» sicherstellen. Die Ausführungen des Baus erfolgten mit modernster Bautechnik, und das Haus wurde mit neuester Technologie sowie mit alternativen und erneuerbaren Energiequellen ausgestattet.



Alle Zimmer sind mit edlen Materialien ausgestattet.



Das «Mondo Lefay Spa» bietet exquisite Behandlungsräume.



In «La Grande Limonia» wird der Gast vom Sternekoch Herbert Hintner verwöhnt.



Das Resort bietet einen herrlichen Blick über den Gardasee.

### «Nuovo Lusso» in Zimmer und Küche

Die Kriterien des «Nuovo Lusso» wurden auch in der Zimmerausstattung berücksichtigt. Die Zimmer sind geräumig (49–83 m<sup>2</sup>) und mit edlen Materialien wie Böden aus Olivenholz, italienischem Marmor und einheimischem Nussholz ausgestattet. Ausnahmslos alle Zimmer verfügen über Seesicht und sind mit einer geräumigen Terrasse ausgestattet.

Natürlich spielt auch die Küche in einem Wellness-Resort eine besondere Rolle und muss sich nahtlos ins Wohlfühlthema einfügen. Um die Wichtigkeit der Küche zu unterstreichen, hat das Lefay-Team «Lefay Vital Gourmet» geschaffen. Unter diesem Label sollen die mediterrane Küche und die wahren Geschmacksnoten der Region in ihrer Reinform zelebriert werden. Zur Umsetzung dieser Vision beriefen die Lealis den Südtiroler Sternekoch Herbert Hintner. Hintners gastronomische Philosophie beruht auf einer Verschmelzung der traditionellen Küche eines lokalen Gebiets mit der Kreativität der modernen Küche. Grundlage seiner kulinarischen Linie ist dabei die «kreative Abwandlung der lokalen Küche», die, um Hintners eigene Worte zu gebrauchen, «traditionelle Gerichte umformt und mit rigoros saisongebundenen Rohstoffen abwandelt». Die Erzeugnisse dieser besonderen Küche kann der Gast dann bei Kerzenlicht in einem duftenden Zitronengarten im Restaurant «La Grande Limonia»

