

Lago Maggiore im Herbst

Der Chefconcierge des Giardino Ascona kennt die besten Touren und Plätze.

Ascona, 26. September 2022 – Für viele beginnt jetzt die schönste Zeit des Jahres – der goldene Herbst – Zeit für eine Reise nach Ascona an den Lago Maggiore in den Südkanton Tessin. Hier, wo sich die letzten Berge der Schweiz und die ersten Zitronen Italiens treffen, liegt das [Giardino Ascona](#). Claudio Caser, Chefconcierge des 5-Sterne-Resorts weiß, wo es am Lago Maggiore am schönsten ist, und schickt seine Gäste auf die perfekten Wanderrouten. Eine seiner Lieblingstouren ist die Rundwanderung **Giro dell’Aula**, die in einem kleinen Bergdorf im Centovalli startet. Für den Aufstieg gibt es zwei Varianten: einmal sehr bequem mit der 4-er Gondel auf den Monte Comino oder man steigt in zwei Stunden zu Fuß auf. Oben angekommen geht es zur Kirche Madonna della Segna und von hier aus auf den Giro dell’ Aula. Als Abschluss empfiehlt Claudio die Minestrone im Grotto Alla Capanna: „Es ist die beste Minestrone, die ich je gegessen habe.“

Nichts für schwache Nerven

Für alle, die Tessiner Idylle mit einem Schuss Adrenalin mischen möchten, rät Claudio Caser zum Gang über die 270 Meter lange und 130 Meter hohe **tibetische Carasc-Brücke**. Die Tour beginnt in Monte Carasso bei der Seilbahnstation, steil hinauf nach **Curzutt**, dem alten Dorfteil von Monte Carasso, weiter zur Kirche San Bernardo und hinein in einen romantischen Kastanienwald, von wo aus der Weg steil hin zur Brücke führt. Nach Überqueren der Brücke geht es zur Kapelle San Defendente und weiter nach Sementina, von wo aus man wieder zur Talstation gelangt. Auf dem letzten Abschnitt dieser Route werden die Wanderer mit einem herrlichen Ausblick belohnt. Auch für diese Tour kann man mit der Seilbahn ein gutes Stück des Weges sparen und gelangt schneller an sein Ziel.

Grotto – Der Tessiner Kühlschrank

Eine Wanderung entlang des tosenden Wassers des Verzasca von Gerra nach Sonogno wird mit der Einkehr in Claudio Casers Lieblings-Grotto EFRA belohnt. Die Grotti findet man nur im Tessin und im italienischsprachigen Teil Graubündens. Früher war ein Grotto der Ort, an dem Lebensmittel aufbewahrt wurden. Im Laufe der Zeit haben sie ihre ursprüngliche Funktion verloren und sind heute Gasthäuser mit den charakteristischen Bänken und Tischen aus Stein.

Perspektivenwechsel

Einen besonderen Ausflug legt der erfahrene Concierge seinen Gästen ans Herz. „Jeder, der zu uns nach Ascona kommt, sollte sich die Natur auch einmal vom See aus ansehen. Der Wechsel der Perspektive ist besonders im Herbst wundervoll, wenn Farben ins Spiel kommen. Wenn sich das Laub färbt, rate ich zu einer Bootstour auf dem Lago Maggiore und einem Ausflug auf die Borromäischen Inseln.“ Die fünf Binneninseln im italienischen Teil des Sees verdanken ihren Namen der Familie Borromeo, in deren Besitz sie seit dem 12. Jahrhundert waren. Vom Yachthafen Patrizziale, der nur wenige Minuten zu Fuß vom Giardino Ascona entfernt liegt, startet die Giardino-Frauscher-Yacht mit Kurs auf die Inseln.

Über die Giardino Group

Zur [Giardino Gruppe](#) zählen insgesamt drei Häuser: Die Fünf-Sterne-Hotels [Giardino Ascona](#) und [Giardino Mountain in St. Moritz](#) und das Boutique-Hotel [Giardino Lago](#) in Minusio bei Locarno, das direkt am Lago Maggiore liegt. Für den Spätwinter und Sommer in den Engadiner Bergen passt sich das Hotelkonzept in Champfèr als Bed & Breakfast ohne Sterneklassifizierung den Bedürfnissen der Sommergäste an. Kulinarisch haben sich die Giardino Hotels bereits einen internationalen Namen gemacht. Chefkoch Rolf Fliegau hat für die Hotels in Ascona und St. Moritz im Restaurant Ecco je zwei Michelin-Sterne erkocht. Fliegau wurde außerdem 2019 mit 18 Punkten vom GaultMillau Schweiz als Aufsteiger des Jahres ausgezeichnet. Hinter dem Namen Hide & Seek verbirgt sich das zweite Restaurantkonzept der Hotels in Ascona und St. Moritz. Hier wird innovative, leichte und aromatische Küche mit Produkten und Zutaten aus der jeweiligen Region zelebriert. Die Speisekarte des Restaurants Lago im Giardino Lago ist inspiriert von der Küche Italiens und interpretiert traditionelle Gerichte auf moderne, leichte Art. 2016 wurde das Ayurveda-Kompetenzzentrum in Ascona gegründet und im selben Jahr auch in St. Moritz eröffnet. Außerdem verfügen die zwei Häuser über ein dipiù Spa mit der eigenen Kosmetiklinie dipiù.

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH
Claudia Dressler | Sieglinde Sülzenfuhs
Osterwaldstraße 10 /G19, 80805 München
Tel.: +49 89 - 2153793 –82 oder - 84
Mail: claudia.dressler@gce-agency.com
Mail: sieglinde.suelzenfuhs@gce-agency.com
Internet: www.gce-agency.com