



CASTELLO DI CASOLE - TOSKANA

TRÄUME OHNE Schäume



Hideaway ist hier mal ganz wörtlich zu nehmen. Das Navigationssystem weiß nicht weiter, und der Tankwart, der weder beim Sprechen noch beim Hantieren mit dem Einfüllstutzen die glimmende Zigarette aus dem Mundwinkel nimmt, hat ebenfalls noch nie vom Hotel gehört. Ein castello gäbe es hier schon gar nicht, nuschelt er. Also navigiert man, wie man früher immer navigiert hat: Man schaut nach oben statt auf ein abstraktes Display, sucht die umliegenden Hügel ab, entdeckt etwas Bebautes, verlässt sich auf seinen Instinkt, biegt ein-, zweimal falsch ab, aber dann genau richtig, findet schließlich den Wegweiser und ist dann endlich da – im „Castello di Casole“ westlich von Siena in der Toskana. Brandneu und doch uralte, mit Gemäuer aus dem Jahr 996, nach

jahrelangen Restaurierungsarbeiten 2012 eröffnet und praktisch aus dem Stand in internationalen Hotelführern nach ganz oben in die Bestenlisten gestürzt. Es gibt zwei Restaurants („Tosca“ für den Anspruch, mit großer Terrasse inklusive Traumblick, „Pazzia“ für die Pizza zwischendurch), einen betörenden Spa, Koch- und Sprachschule, einen infinity pool inmitten eines 1700-Hektar-Grundstücks, alles fantastico. Das Konzept setzt auf Ganzheitlichkeit, man produziert eigenen Wein und eigenes Olivenöl, und der Kräutergarten ist ein regelrechter Park. Daniele Sera, Herr dieses Gartens und Chefkoch im „Tosca“, ist ein waschechter Toskaner. „Wir müssen wieder das Beißen lernen“, sagt der 47-Jährige: „Zu viele Schäume und Reduktionen und Essenzen.“ Deswegen stehen auf Seras Karte neben Extravaganzen wie totano farcito (gefüllter Tintenfisch mit Ricotta, Rosinen und Walnüssen) auch stolze, wahre Klassiker wie Rinderfilet mit Steinpilzen und natürlich die bistecca alla fiorentina.

Weitblick von der Terrasse über den Pool auf die toskanischen Hügel, eine verführerische Antipasti-Auswahl auf dem Tisch in einem historischen Gemäuer mit Zimmern, die kongenial die alte Pracht mit sehr hohem Komfort verbinden

