



Villa Giulia

AUS GÄSTEN WERDEN FREUNDE



Barbara Bombardelli

Text: Frank Gindler / Foto: Villa Giulia, Frank Gindler

Es ist „wie zuhause ankommen“. Die in einer großen Gartenanlage eingebettete Villa Giulia, direkt an der Westseite des Gardasees in Gargnano gelegen, ist ein familiär geführtes kleines Privatdomizil. Die Villa einfach nur als „Hotel“ zu bezeichnen, wird dem viktorianischen Kleinod und seiner Besitzerin in zweiter Generation, Barbara Bombardelli, nicht gerecht. Betrachtet man die alten schwarz-weiß Bilder, so kommen Erinnerungen auf, wie wir, in den 50er Jahren des letzten Jahrhunderts, Italien kennen und lieb gewonnen haben. Die Räumlichkeiten im Erdgeschoss, die Bar, das Kaminzimmer, der Wohnsalon erwecken den Eindruck, gerade die Räumlichkeiten eines italienischen Grandseigneur zu betreten. Die leichte, frische Brise, die über die Terrasse vom Gardasee her in die Räumlichkeiten getragen wird, steht auch für die Philosophie der Gast-

geberin. Junges, frisches und modernes Lebensgefühl mischt sich jetzt mit der Tradition der einstigen Pension. Mit geschicktem Gespür verbindet die Besitzerin Tradition und neues Design. Es ist ein wundervoller Ort für Romantiker, Verliebte – oder Geschäftsleute, die zwischen zwei Terminen hier ihre Ruhe suchen. Zum Aperitivo zur blauen Stunde trifft man sich auf der Balkon-Terrasse. Muhammad aus Islamabad, seit über 14 Jahren Servicechef, lässt es sich nicht neh-

men, selbst eine Flasche edlen Franciacorta (s. Seite 102) mit leisem „Pffff“ zu entkorken.

Die Tische auf der darunterliegenden großen Terrasse werden mit weißen Tüchern, schönem Porzellan und edlen Gläsern für das abendliche Candle-Light-Diner eingedeckt. Zwischen hochgewachsenen Palmen und alten Magnolienbäumen fällt unwillkürlich der Blick auf



den meist mit Schleierwolken verhagelten Monte Baldo. Im Ohr hört man das leise Plätschern der Wellen am eigenen Strand. Gibt es einen schöneren Logenplatz?

Küchenchef Maurizio Bufi aus Apulien ist schon weit über die Ufer des Gardasees hinweg als äußerst kreativer Meister am Herd bekannt. Spontan zeigt er des öfteren schon vor dem Dinner seine außergewöhnlichen Fähigkeiten. Bei diesen biochemischen und physikalisch-chemischen Prozessen wird er mit seinen Kreationen, wie Campari-Kaviar zum „Merlin am Gardasee“. Zum Abschluss eines fantastischen Abendessens bei Fackellicht am See gibt's dann, wieder ganz Bodenständig, selbstgemachte Eiskreationen wie zum Beispiel ein vorzügliches frisches Mojito-Eis, Aperol-Eis.

Die Villa Giulia verfügt über „nur“ 23 Zimmer. Von hier aus sieht man die traumhafte Gartenanlage und die malerische Bergkulisse. Das lockt besonders Individualreisende an, die einfach nur Ruhe und Erholung suchen. Einstuft ist die Villa als Vier-Sterne-Hotel. Eine Klassifizierung, die höher angesetzt werden müsste. Denn gerade hier ist es mehr als offensichtlich, dass der persönliche Einsatz aller Mitarbeiter dem Gast ein Höchstmaß an Komfort und Gast-Freundschaft bietet. Das wird auch über den Zimmerpreis honoriert. Über eine Treppe ist der unter dem Parkplatz liegende Anbau direkt mit der Villa verbun-



den. Von den eleganten Zimmern aus gelangt man durch die Terrassentür zum großen überdachten Außenpool, dem eigenen kleinen Strand, zur Terrasse, der Liegewiese mit Liegestühlen, Sonnenschirmen. Von Palmen und Rosenstöcken eingerahmt gewährleisten sie äußerste Diskretion. Das aufmerksame Servicepersonal ist unauffällig und serviert auf Wunsch leckere Longdrinks und

Snacks. Wer es gerne sportlich mag, nutzt den Fitnessbereich am Pool, leiht sich ein E-Bike für Touren entlang dem See oder nutzt die enge Kooperation mit dem Golf Club Bogliaco, der (mit dieser Veröffentlichung nun nicht mehr) ein Geheimtipp unter den Garda-Golfern ist.

Zum Frühstück oder bei ungünstigen Wetterkonstellationen trifft man sich im Gewölbe-Restaurant. Die großen Fensterscheiben gewährleisten einen traumhaften Blick auf den See, den Monte. Das Buffet ist üppig und vielfältig: von Vegan bis Salami. Eine ganz besondere Beachtung verdient das, was in der Küche geleistet wird. Größtenteils wird alles aus der Umgebung bezogen. Vom Wochenmarkt der Fisch, das Gemüse und vom Umland Obst, Wein, Käse etc. Die Zitronen werden im eigenen Garten gepflückt. Schließlich ist hier „... das Land, wo die Zitronen blüh'n“, wie es einst J.W. von Goethe wohlklingend formulierte (Wilhelm Meisters Lehrjahre, Auszug siehe FINEST-ontour.de).





Die kulinarischen Kreationen von Maurizio sind in der weiteren Umgebung bekannt – so auch in München, der nördlichsten Stadt Italiens. Geschickt versteht es Barbara, die Gastgeberin, Gäste von außerhalb so unter die Hotelgäste zu platzieren, dass alle letztendlich gemeinsam Gaumenfreuden auf sehr hohem Niveau genießen.
<http://www.villagiuliagardasee.com>

RVG
RISTORANTE VILLA GIULIA

