



Historisch & kulinarisch, in den Weinbergen: Das neue Schlosshotel Freudenstein in Eppan/Südtirol

## Zwischen Weinbergen und Burgen: Ein Schloss für den Sommertraum

*Durch Weinberge und eine Golfübungsanlage, vorbei an blühenden Gärten gelangt man nach oben ins Schloss Freudenstein, optimal für alle Südtirol-Genießer in Eppan zwischen Bozen und Meran gelegen. Bitte einzutreten durchs große Tor in den Schlosshof, der im Sommer so herrlich kühl ist! Vielleicht erstmal ein Gläschen hauseigenen Sekt aus der Selektion Freudenstein, der wie Champagner produziert ist und ebenso schmeckt? Chefkoch Danilo D'Ambra bereitet gerade seine bekannt-innovativen Speisen vor, pur und mit natürlich frischen Zutaten. In den Wein-berankten Arkaden sitzen späte Frühstücksgäste und lassen sich Danilos Antipasti-Frühstückstablett servieren. Die Stimmung ist fröhlich, herzlich. „Kein Wunder“, lächelt die charismatische Schlossherrin Karoline Fink: „In diesen Mauern wurde immer gefeiert“. Fünf Jahre lang hat sie liebevoll und mit viel Achtung vor der großen Historie das Schloss von 1275 und den nahen, sehr privaten Ansitz Zinnenberg restauriert. Mit viel Gespür für die ideale Mischung aus Geschichte und Moderne und unglaublichem Freiraum in 17 Suiten und vier Zimmern. In vielen der Suiten stehen glänzend polierte Flügel: Spielen (lernen) erlaubt. Auch aus dem Festsaal mit Panorama-Terrasse erklingen immer wieder Töne. Sei es, weil ein kleines Konzert stattfindet, sei es, weil Karoline als ausgebildete Pianistin selbst spielt. Dazu die Rufe der Falken aus dem Schlossturm, der inwendig eine Bibliothek ist: Gänsehaut garantiert! Wandern, Biken, mediterrane Städte erkunden, Golfen: Alles ist ab der Schlosstür möglich. Und danach erfrischen im neuen Infinitypool, entspannen im natürlichen Schatten der Olivenbäume, den Blick schweifen lassen über hauseigene Weinberge, über Burgen und sanfte Hügel bis nach Bozen. Ein Sommertraum!*

**Kurztext: 1764 Zeichen**

Schloss Freudenstein ist kein gewöhnliches Hotel, sondern ein besonderer, privater Rückzugsort. Für Romantiker und Träumer ebenso wie für Aktive und Genießer. Ein Schloss mit viel Seele, Historie und einer unverkennbaren Persönlichkeit – voll aristokratischer und dennoch geradliniger Eleganz, weit entfernt von Kitsch und Plüsch. Mit viel Wissen und Achtung renoviert. Ein Ort, der in ferne Zeiten entführt: Seit der Grundsteinlegung des ersten Wohnturms 1275 wurde Freudenstein von den jeweiligen Besitzerfamilien erweitert und umgebaut. Heute vereint sich das

Hochmittelalter mit der Neugotik, auch venezianische Elemente blitzen durch. Modern ausgestattete Design-Kücheninseln vor Fresken aus dem 16. Jh., frische Blumen auf alten Holztischen: Keine Suite gleicht der anderen und in jeder gibt es sagenhafte historische Details zu entdecken. Dazu top-moderne Bäder und Ausblicke auf die Südtiroler Ideallandschaft.

### **Die Natur schmecken und achten auf Sterne-Niveau mit Danilo D’Ambra**

Der Tag beginnt mit einem servierten Frühstück im Panoramagarten des Schlosses, die Dolomiten und den Talkessel des Etschtals im Blick. Frisches Obst und Kuchen, ein Spumante nach dem Kaffee – und das Holztablett mit allerlei Antipasti in kleinen Schlüsselchen: Mal ein Caprese, mal ein Vitello tonnato. Ein „Guten-Morgen“-Gedicht! Was nicht gegessen wird, wartet später im Kühlschrank der Suiten und Zimmer auf den kleinen Hunger zwischendurch. Lautet doch das Konzept des neuen Chefschefs Danilo D’Ambra „No food waste“. Der 1986 geborene Südtaliener kocht auf Sterne-Niveau und pflegt bewusst einen natürlichen, modernen Kochstil. Auf den Teller kommt, was gerade vor Ort wächst – in der eigenen Gärtnerei auf dem Schlossareal. Dazu gibt’s Fisch und Fleisch, mit tief empfundener Ethik „von Kopf bis Fuß“ zu kulinarischen Höhepunkten verarbeitet. Handwerklich und in höchster Qualität. Bei Danilo D’Ambra kommt alles aus der eigenen Küche, die modernste Technologien einsetzt. So kombiniert er auf raffinierte Art die Traditionen der kampanischen mit denen der Südtiroler Küche für den legeren Genießer von heute. A la carte und in einem Überraschungs-Menü. Hauptgang-Inspirationen? Die Rinderrippe mit Mangold, Kichererbsen und Jus vom Portwein oder die absolute Auberginen-Erfahrung für Vegetarier. Davor vielleicht das Risotto mit Paprika, Vanille und Joghurt – und danach die zarte Zitronentarte. Die Natürlichkeit der Produkte und eine leichte, fettreduzierte Zubereitung steht immer im Fokus des neuen „Restaurant Schloss Freudenstein by Danilo D’Ambra“.

### **Wandern & biken, entspannen im Schlosspark, erfrischen im Infinity-Pool**

Danilos Küche hält fit – um die vielen Naturschönheiten ringsum zu erwandern oder mit dem Rad zu entdecken. Nicht nur die Montiggler Seen und den Kalterer See, sondern auch den Eppaner Höhenweg oder die im Sommer erfrischenden „Eislöcher“. Mit Weinprobe danach bei den umliegenden Kellereien oder im schlosseigenen Felsenkeller. Alternativ: Die historischen Rosen im Schlosspark bewundern, gemütlich ein Buch lesen unterm Olivenbaum, der als natürlicher Sonnenschirm dient. Und Bahnen ziehen im herrlich glitzernden neuen Panorama-Infinitypool inmitten der Weinreben.

**Langtext: 4990 Zeichen**

Infos: Schloss Freudenstein, Familie Fink/Gostner, Matschatscherweg 6, I-39057 St. Michael/Eppan an der Weinstraße. Tel +39 0471 661308/ Restaurant: 660497, [www.schlossfreudenstein.com](http://www.schlossfreudenstein.com)

**Texte und Bilder zum Download unter [www.pressegroup.com](http://www.pressegroup.com) (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)**



Presse: Barbara Angerer-Winterstetter | [pressegroup.com](http://pressegroup.com) | Tel +49/89/418 518-91 | [dialog@pressegroup.com](mailto:dialog@pressegroup.com)