

CASTEL AUSGABE 2026



SchöneZeit

CONTINUITY IN EVERY MOMENT

So viel *Natur*. So viel *Leidenschaft*. Und so viel *Liebe* für einen *Ort*.

Was bleibt

Mit jeder neuen Saison beginnt auch eine neue Schöne Zeit. Eine Zeit der Vorfreude. Der Begegnungen. Der kleinen Rituale, die Halt geben, und der großen Erholung, die Raum schafft.

Die Saison 2026 trägt für uns eine besondere Tiefe. Nicht, weil sie gezählt werden müsste, sondern weil sie gewachsen ist. Über 25 Jahre hinweg, in denen wir Gastgeberfamilie sein durften – mit Aufmerksamkeit, Freude und Menschen, die diesen Weg immer wieder mit uns gehen.

Statt zurückzublicken oder Bilanz zu ziehen, haben wir uns bewusst einem Thema gewidmet, das uns seit jeher begleitet: Beständigkeit. Nicht als Stillstand verstanden, sondern als Haltung. Als Prozess. Als leise Kraft, die wirkt, wenn man ihr Raum gibt. In einer Welt, die sich ständig neu erfindet, wird die Frage nach dem Bleibenden immer drängender. Was trägt über Jahre hinweg? Was gewinnt an Wert, weil es verlässlich ist? Und was muss nicht laut sein, um Bedeutung zu entfalten?

Diese Ausgabe der „Schönen Zeit“ lädt dazu ein, über genau diese Fragen nachzudenken. Über Beständigkeit in Entscheidungen und Beziehungen. Über Qualität, die sich nicht erklärt, sondern zeigt. Und über den bewussten Umgang mit Zeit – jener vielleicht kostbarsten Form von Luxus.

Wir freuen uns auf eine gemeinsame Saison 2026 und auf viele schöne Momente, die bleiben.

Ihre Familie Dobitsch

Die wichtigste Konstante: *unser Team*

Viele unserer Gäste kehren auch deshalb immer wieder gerne zurück, weil sie vertraute Gesichter wiedersehen. Diese Verlässlichkeit wächst dort, wo gute Arbeitsbedingungen Raum haben: faire Entlohnung, Zeit zum Leben, Entwicklungsmöglichkeiten und eine schöne Unterkunft für unser Team.

Michelin Sommelier Award für *Ivana Capraro*

Der Award ehrt Persönlichkeiten, die Wein mit Wissen, Leidenschaft und Feingefühl leben. Ivana gehört seit Jahren dazu und prägt mit ihrer Expertise und Hingabe die Genussskultur im Castel.

Ein Dankeschön *an unsere Gäste*

Seit 25 Jahren sind wir – Familie Dobitsch – leidenschaftliche Gastgeber im *Hotel Castel* und gehen nun in unsere 26. Saison. Wir sind sehr dankbar und möchten Ihnen daher auch in diesem Jahr etwas zurückgeben: Wir schenken Ihnen ein Guthaben von 26 Euro für jeden Tag Aufenthalt im Jahr 2026 – ganz gleich, ob am Stück oder über mehrere Besuche verteilt. Bei insgesamt 2 Wochen Aufenthalt erhalten Sie über 360 Euro als Guthaben für die nächste Saison.



Noch mehr direkte Flugverbindungen nach Bozen

In kürzester Zeit nach Bozen:

Flugverbindungen aus Deutschland

Auch 2026 beginnt Ihre Auszeit auf Wunsch schon früher. Mit SkyAlps erreichen Sie Südtirol mit mehreren wöchentlichen Verbindungen in wenigen Stunden – entspannt, direkt und unabhängig vom Verkehr auf Brücken und Straßen.

NEU

— Dresden: 2x pro Woche (Mittwoch, Sonntag)

Mehr Flüge

— 4x Berlin: Mittwoch, Freitag, Samstag & Sonntag

— 5x Düsseldorf: Montag, Dienstag, Donnerstag, Samstag & Sonntag

— 4x Hamburg: Dienstag, Donnerstag, Samstag & Sonntag

— 2x Hannover: Montag & Donnerstag

— 2x Kassel: Montag & Freitag

TIPP: Als Hotelgast fahren Sie mit dem kostenlosen Südtirol Guest Pass gratis mit allen öffentlichen Verkehrsmitteln! Ein Auto brauchen Sie also nicht unbedingt, können sich aber einen Mietwagen am Flughafen vorreservieren.

Link zur Mietwagen-Vermittlung auf unserer Webseite:
www.hotel-castel.com/anreise

Flug-Buchungen und -Infos unter www.skyalps.com

Meran im Blick. Südtirol im Rücken.
Und dazwischen ein Haus, das leise wirkt.



Was bleibt:



Orte, die tragen.



Beständigkeit beginnt manchmal mit etwas Einfachem: einer Aussicht, die bleibt.

Werte entfalten sich dort, wo Zeit den Dingen erlaubt, sich zu entwickeln, wo Entscheidungen bedacht getroffen und ihre Wirkung langsam spürbar wird. Veränderungen werden nicht erzwungen, sondern behutsam eingeordnet.

Entwicklungen werden begleitet, nicht beschleunigt. Qualität wächst in Räumen, die Weite, Licht und Luft zulassen, in denen Gedanken atmen können und Stimmigkeit entsteht. Im Castel zeigt sich dies in leisen Gesten, in Abläufen, die selbstverständlich wirken und in unaufdringlicher Aufmerksamkeit. Beziehungen entstehen Schritt für Schritt – zu Gästen, die vertraute Gesichter wiederfinden, zu Mitarbeitenden, die bleiben, und zu einem Ort, der über den Dächern von Meran Ruhe, Beständigkeit und stille Präsenz ausstrahlt.

Mit jedem Gang
ein bisschen mehr
Schöne Zeit.

Was bleibt:
die Kunst,
zu verwöhnen.



Kulinarik, die leise überrascht
und lange nachklingt.

Wahre Beständigkeit zeigt sich in der Art, wie Entscheidungen getroffen werden – bedacht, aus innerer Haltung heraus, nicht im Rhythmus flüchtiger Trends. Wer zuhört, versteht, was Menschen wirklich brauchen, und gestaltet Momente, die über den Augenblick hinaus wirken. Im Castel wird dies täglich gelebt: Gäste erfahren Aufmerksamkeit, die persönlich ist, einen Service, der auch feine Zwischentöne spürt und Räume, in denen Engagement, Freude und Sorgfalt sich entfalten können.

Wirtschaftliche Vernunft verbindet sich hier mit Echtheit, Verantwortung mit Bedachtsamkeit. So entsteht Genuss als stille Kunst, die prägt, Vertrauen schenkt, Orientierung gibt und im Gedächtnis bleibt. Haltung erwächst zu einem verbindenden Element zwischen Gästen und Gastgebern, Team und Haus, zwischen dem, was war, und dem, was sich weiterentwickeln darf.



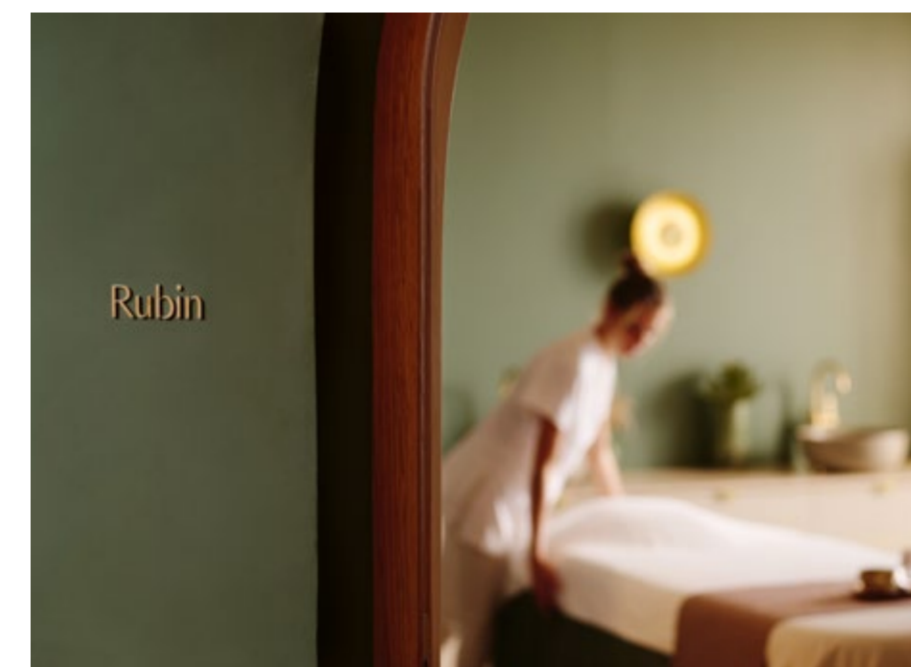
Was bleibt: *Atemräume für die Seele.*



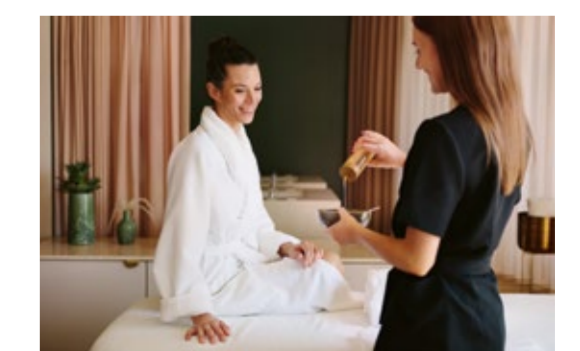
Erholung entsteht,
wenn nicht alles möglich sein muss.

Veränderung entfaltet sich dort, wo sie behutsam weitergeführt wird. Wer den Rhythmus der Zeit wahrnimmt, versteht, dass Ruhe und Klarheit die Grundlage für alles Tragen sind. Im *Castel* zeigt sich dies in kleinen Gesten, in Räumen, die Licht, Weite und Stille schenken, und in Momenten, die Atem und Abstand ermöglichen.

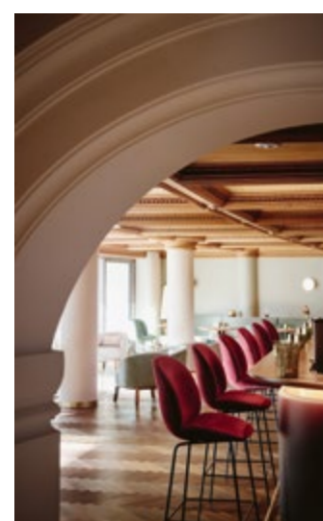
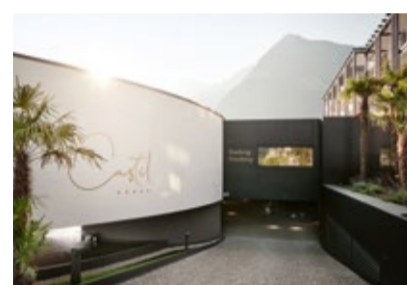
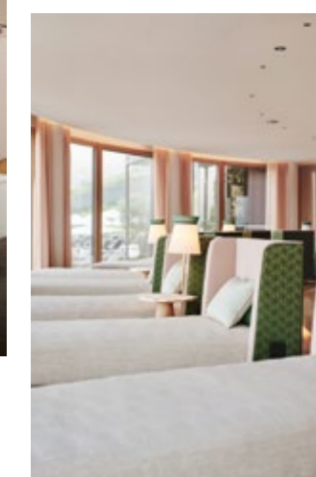
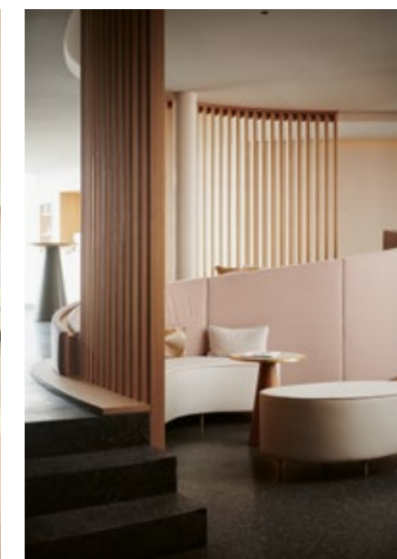
Veränderungen geschehen hier nicht abrupt, sondern fügen sich in einen gelebten Rahmen ein. Vertrautes wird bewahrt, Neues behutsam eingeführt. So entstehen Orte, die Orientierung geben, in denen Gedanken zur Ruhe kommen, Menschen auf tanken können und ein Gleichgewicht spürbar wird. Beständigkeit wird lebendig, weil sie nicht starr ist, sondern getragen von Zeit, Sorgfalt und Aufmerksamkeit.



Manchmal muss Ruhe
nicht geplant werden.
Sie ist einfach da.



Was bleibt: *Gewachsenes im Wandel.*



Nicht jedes Jahr neu. *Sondern Schritt für Schritt besser.*

Nicht alles, was Bestand hat, war von Anfang an geplant. Manche Dinge entfalten ihre Kraft erst über die Zeit hinweg in Abläufen, Begegnungen und im gelebten Miteinander. Im *Castel* bleibt, was stimmig ist: für Gäste, die Verlässlichkeit schätzen, und für Mitarbeitende, die diesen Ort mittragen.

Entscheidungen werden über Jahre geprüft, oft bestätigt, nicht aus Gewohnheit, sondern aus Erfahrung.

Was sich bewährt, wird behutsam weitergeführt, verfeinert und vertieft. So entsteht Vertrauen, Selbstverständlichkeit und eine Kontinuität, die nicht festhält, sondern trägt. Vielleicht ist genau das ihre Essenz: Dinge nicht festzuhalten, weil sie immer schon da waren. Sondern sie weiterzutragen, weil sie richtig sind.



Veränderung webt das Neue behutsam in das Bestehende ein.



Herzenssache



Alles begann im Jahr 2001 mit einer Entscheidung, die aus dem Herzen heraus getroffen wurde.

*25 Jahre –
das Ergebnis eines Weges.*

Bevor wir selbst Gastgeber wurden, waren wir 16 Jahre lang Gäste im Castel. Aus dieser Perspektive wuchs besonders bei Mutter Evelyn der Wunsch, ein Haus nicht nur zu besuchen, sondern zu gestalten. Als sich die Möglichkeit zur Übernahme ergab, wurde aus dieser Idee unsere schönste Realität. Nicht mit dem Anspruch, alles neu zu machen, sondern mit dem Wunsch, das Haus weiterzuführen und behutsam zu verfeinern – so, wie wir es uns selbst immer gewünscht hatten.

Von Anfang an zählten nicht Wachstum oder wirtschaftlicher Erfolg, sondern Qualität. Nicht Größe, sondern Persönlichkeit. Nicht großes Tamtam, sondern eine klare Vorstellung davon, was ein gutes Haus ausmacht: Ruhe und Privatsphäre, beste Kulinarik, Raffinesse und stilvolles Ambiente. Gastgebersein bedeutete von Beginn an Verantwortung für Gäste, Mitarbeitende und für einen Ort, der Vertrauen verdient.

Über die Jahre entstand daraus ein Weg aus vielen Entscheidungen. Manche leicht, andere fordernd, nicht alles vorhersehbar oder planbar. Doch die Richtung blieb klar, getragen von der Überzeugung, dass Beständigkeit entsteht, wenn man konsequent an dem arbeitet, was man für richtig hält.

Heute blicken wir nicht zurück auf 25 Jahre, sondern auf das, was gewachsen ist: ein Haus, das sich weiterentwickelt hat, ohne sein Wesen zu verlieren; ein Team, das diesen Weg mitträgt; und Gäste, die immer wiederkommen, weil sie alles schätzen, was das Castel ausmacht.

Dieses Jubiläum ist weniger Rückblick als Moment des Innehaltens. Ein Dank für Vertrauen, Treue und gemeinsame Jahre und zugleich ein Ausdruck dessen, was uns leiten wird: Gastgeber sein als lebensfüllende Aufgabe und Haltung.



Ort der Begegnung.

Kontinuität entsteht nicht durch Strukturen.
Sie entsteht durch Menschen.

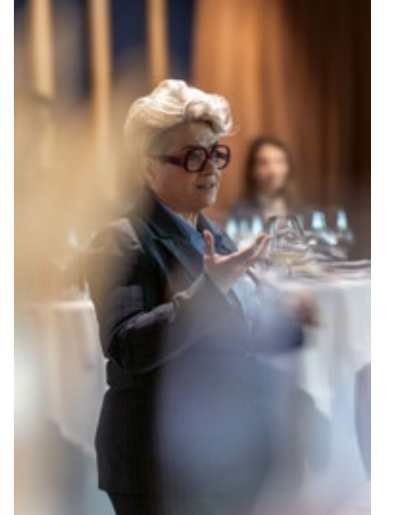
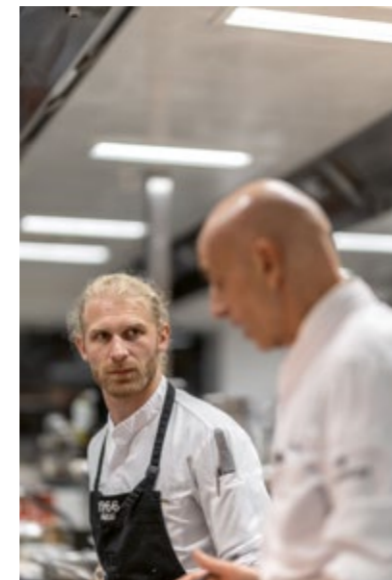
Ein Haus wie das Castel lebt nicht von Beton, Glas oder hochwertigen Materialien, sondern von Beziehungen. Von Menschen, die bleiben. Von jenen, die es mit Leben füllen und über Jahre hinweg dazu beitragen, dass aus einem Hotel ein Sehnsuchtsort wird.

Für uns als Gastgeberfamilie standen immer die Menschen im Mittelpunkt, Gäste ebenso wie Mitarbeitende. Ein gutes Haus entsteht dort, wo Menschen gerne arbeiten und Besucher diese Haltung spüren. Viele Teammitglieder begleiten uns seit Jahren, manche seit Jahrzehnten. Sie sind mit dem Haus gewachsen, haben Entwicklungen mitgetragen und Veränderungen gestaltet. Sie geben dem Castel ein vertrautes Gesicht und prägen eine Atmosphäre, die echt ist, nicht inszeniert. Kontinuität zeigt sich hier in Leidenschaft, Engagement und gegenseitigem Vertrauen.

Auch die Beziehung zu unseren Gästen ist über Jahre gewachsen. Viele kehren wieder, nicht weil alles gleich geblieben wäre, sondern weil sie sich auf Qualität, Aufmerksamkeit und ein persönliches Miteinander verlassen können. Aus Begegnungen wurden Gespräche, aus Gesprächen Vertrautheit, aus Aufenthalt Beziehungen, die tragen – einige schon 25 Jahre.

Unsere Haltung als Gastgeber spielt dabei eine besondere Rolle. Entscheidungen werden gemeinsam getragen, Verantwortung geteilt. Diese Nähe schafft Vertrauen, nach innen wie nach außen, und prägt den Umgang im Team ebenso wie die Begegnung mit Gästen.

So ist über Jahre ein Gefüge entstanden, das mehr ist als die Summe seiner Teile: ein Zusammenspiel von Menschen mit gemeinsamem Verständnis für Gastfreundschaft, Qualität und Verantwortung. Schön, dass dieses Netzwerk wächst und viele neue Gäste es schätzen. Was diesen Weg getragen hat, waren nie Einzelne. Es waren immer Menschen – miteinander.



Ein vertrautes Gesicht
ist manchmal alles.

Küche

Gerhard Wieser — Küchenchef seit über 30 Jahren
Irmgard Volgger — Frühstücksköchin seit 24 Jahren
David Ruepp — Sous Chef seit 8 Jahren
Patrick Delmonego — Sous Chef seit 5 Jahren
Jettulah Islami — Abspüler seit 8 Jahren

Service & Restaurant

Simon Oberhofer — Maître seit 23 Jahren
Erika Kirsiene — Stellvertretende Maître seit 15 Jahren
Ivana Capraro — Sommelière seit 8 Jahren

Housekeeping & Service Office

Kristina Ciapaite — Gouvernante seit 23 Jahren
Lina Alisaukiene — Zimmermädchen seit 21 Jahren
Ramute Garbeniene — Service Office seit 14 Jahren
Karolis Alisaukis — Housekeeping seit 10 Jahren
Egle Sitinkiene — Housekeeping seit 9 Jahren

Technik & Haus

Matthias Brunner — Hausmeister seit über 40 Jahren
Ewald Kirsinas — Hausmeister seit 15 Jahren

Rezeption & Organisation

Iris Pelizzoni — Direktorin seit 15 Jahren
Elmar Gamper — Nachtportier seit 10 Jahren

Spa & Wohlbefinden

Daniel Ceska — Spa-Leiter seit 5 Jahren



Was bleibt – und was wachsen darf.

Beständigkeit bedeutet nicht, stehen zu bleiben. Sie bedeutet, einen Weg konsequent weiterzugehen – mit Entscheidungen, die für lange Zeit tragen sollen.

Seit der Übernahme 2001 wurde das Castel Schritt für Schritt weitergeführt. Nicht, um größer zu werden, sondern um stimmiger, feiner und nahbarer zu sein. Von Anfang an bestimmten Qualität, Ruhe, Großzügigkeit und nicht zuletzt der Standort mit seiner Aussicht über Meran alle Entscheidungen, im Haus ebenso wie im Service.

Früh setzten wir auf Orte des Rückzugs: 2002 entstand der großzügige Spa-Bereich, ein Rückzugsraum für Erholung und Entspannung. Parallel wurde die Kulinarik weiterentwickelt. Mit dem Supertalent Gerhard Wieser wuchs sie zu einem zentralen Pfeiler des Hauses. Die Eröffnung der Trenkerstube 2003 und die Michelin-Auszeichnungen 2006 sowie 2009 mit dem zweiten Stern bestätigten diesen Weg.



Dieses Jubiläum ist daher nicht nur ein Rückblick auf 25 Jahre, sondern ein Dank an die Menschen, die diesen Weg mitgetragen haben – unser Team, unsere Gäste und die Familie, die das Castel täglich mit Leidenschaft und Überzeugung prägt.

Ab 2015, als Sohn Daniel fest ins Castel eingebunden war und die Weiterführung des Hauses klar wurde, begann eine Phase tiefgreifender Erneuerungen. In mehreren aufeinander abgestimmten Bauabschnitten wurden Zimmer und Suiten generalsaniert und erweitert, stets mit Fokus auf Raum, Privatsphäre und Qualität.

2021 folgte der größte Schritt: Zentrale Bereiche wurden neu gebaut – die Restaurants, die Küche, der Spa-Bereich, die Rezeption und die technische Infrastruktur. Jede Maßnahme zielte darauf ab, den Aufenthalt spürbar zu verbessern und gleichzeitig nachhaltig und effizient zu arbeiten.

Wer dem treu bleibt, was ihn getragen hat, blickt zugleich auf das, was sich daraus entfalten darf.

Mit der Fertigstellung des neuen Poolbereichs 2025 wurde dieser Weg fortgesetzt. Infinity-Panorama-Pool, Whirlpool, mediterraner Garten und neue Ruhezonen erweitern Orte der Erholung, ohne die Balance des Hauses zu stören: nicht mehr, sondern besser, besonders und bewusst.

Bewahrt blieb stets das, was das Castel ausmacht: überschaubare Größe, persönliche Betreuung und die enge Verbindung zwischen Familie, Team und Gästen. Nach 25 Jahren zeigt sich: Veränderung war nie Bruch, sondern die Folge überlegter Entscheidungen, die Identität und Wesen des Hauses bewahren.



Besondere Termine & Veranstaltungen 2026

Brückentage

Das Jahr 2026 bietet Ihnen in der ersten Jahreshälfte wieder einige Möglichkeiten mit nur wenigen Urlaubstagen längere schöne Auszeiten zu nehmen:

- Ostern: 4 Urlaubstage für eine 10-tägige Auszeit vom 03.04. – 12.04.
- 1. Mai: Verlängertes Wochenende vom 01.05. – 03.05.
- Christi Himmelfahrt: Extra-langes Wochenende vom 14.05. – 17.05.
- Pfingsten: Verlängertes Wochenende vom 23.05. – 25.05.
- Fronleichnam: Extra-langes Wochenende vom 04.06. – 07.06.

TIPP: Ruhige Zeiten für noch mehr Entspannung

Südtirol und das Castel erfreuen sich großer Beliebtheit. Die klassische Nebensaison gibt es heute kaum noch. Doch immer wieder entstehen ruhigere Wochen, in denen Sie als Gast besonders viel Raum genießen können.

Solche Zeiten sind:

- Die Zeit vor Ostern (19.03. – 03.04.)
- Die Woche nach Ostern zur Apfelblüte (12.04. – 30.04.)
- Zwischen den Wochenenden mit Brückentag im Mai & Juni
- Die zweite Augusthälfte (nach Ferragosto vom 16.08. – 30.08.)
- Der spätere goldene Herbst (25.10. – 08.11.)

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ferragosto im Castel: Sommernächte voller Genuss

Jeder Sommerabend im Castel ist magisch – und zu Ferragosto am 15. August steigert sich dieses Erlebnis: Wir laden ein zur Sommer-Dinner-Party im Garten rund um den Pool.

Genießen Sie den Aperó mitten im Park mit Blick über die Stadt, während unser Küchenteam um Gerhard Wieser an verschiedenen Food-Ständen kulinarische Köstlichkeiten zaubert. Sommelière Ivana und das Bar-Team begleiten den Abend mit erlesenen Weinen, kühlen Drinks, Bier und alkoholfreien Spezialitäten.

Abgerundet wird der Abend von unseren Pâtisseries mit einem einzigartigen Eis-Buffer mit einer großen Vielfalt an verführerischen Kreationen. Live-Musik vom Sextet Quartet sorgt für eine lockere, stimmungsvolle Begleitung, und auch danach servieren wir Ihnen Cocktails bis tief in die Nacht.

Die Teilnahme ist im Rahmen einer Pauschale von 98 Euro pro Person inklusive Essen, ausgewählten Weinen, Getränken, Wasser und Kaffee möglich. Bitte beachten Sie, dass die Teilnahme einen Mindestaufenthalt von fünf Nächten voraussetzt.



Castel Fahrtage vom 14. bis 18. Oktober 2026

Passend zum großen Jubiläum feiern auch die Fahrtage ihr 5-jähriges Bestehen. Freuen Sie sich auf einen Special-Guest, den wir bis Sommer 2026 bekannt geben!

Vier Tage, vier Touren durch Südtirol und angrenzende Regionen, unterschiedlich in Länge und Typologie. Die Gruppe ist klein – maximal 8 Fahrzeuge in zwei Teams, geführt von Gastgeber Daniel Dobitsch und einem erfahrenen Instruktor. Voraussetzung: Mindestaufenthalt von 4 Nächten und Teilnahme an mindestens 2 Touren. Eine Bewerbung ist erforderlich, um Gleichgesinnte mit ähnlichem Fahrniveau zusammenzubringen.

Die Fahrtage sind ein Fest sportlicher Fahrfreude, traumhafter Herbstlandschaften, gutem Essen und anregender Gespräche. Abseits der Touren gibt es kein fixes Programm – alles andere bleibt individuell, von Spa-Besuchen über Dinner bis zu Schlafenszeiten.

Die Touren sind auf unserer Webseite beschrieben. Frühzeitige Teilnahmeanfragen werden empfohlen, da die Nachfrage groß ist: www.hotel-castel.com/fahrtage



Dine & Wine Festival 2026 ausgebucht – jetzt für 2027 sichern!

Auch 2026 war das Dine & Wine Festival bereits ein Jahr im Voraus ausgebucht. Um auch neuen Gästen eine Chance zur Teilnahme zu ermöglichen haben wir uns dazu entschlossen, die Plätze künftig zu verlosen:

30 Zimmer werden unter den Teilnehmern des Vorjahres verlost, 15 weitere Zimmer unter allen Gästen, die erstmals oder wieder einmal beim Dine & Wine Festival teilnehmen möchten. So haben wir einen fairen Weg gefunden, allen die Möglichkeit zu geben, das Dine & Wine Festival zu besuchen.

Für eine Teilnahme am Dine & Wine Festival 2027 registrieren Sie sich über die Webseite und Sie nehmen automatisch an der Verlosung Ende 2026 teil.

www.hotel-castel.com/dine-wine-festival



Impressum

Herausgeber: Hotel Castel, CIN-Code: IT021101A1SDES4PBR

Grafisches Konzept & Ausarbeitung: werbecompany.com

Fotos: Michael Königshofer, [Werbecompany](http://werbecompany.com), Patrick Schwenbacher

Archivfotos: Privatarchiv Familie Dobitsch; Karl Stanzel; Tappeiner AG (© 1999)

Zeit vergeht.

Das Gefühl bleibt.

*Und manchmal
auch die Vorfreude
aufs Wiedersehen.*

fineliving – finedining



+39 0473 923 693 / info@hotel-castel.com / [@hotelcastel](https://www.facebook.com/hotelcastel) / [@lovelyhotelcastel](https://www.instagram.com/lovelyhotelcastel) / www.hotel-castel.com

25 Castel

JAHRE FAMILIE DOBITSCH