

2/2026

GARTEN
& WOHNEN
Träume

Deutschland 8,00 €
Österreich 8,80 €
Schweiz 13,50 sfr
Benelux 9,20 €
Frankreich 10,80 €
Italien 10,80 €
Spanien 10,80 €
Nr. 2



GARTEN & WOHNEN *Träume*

Frische Akzente
Edle Tischkultur und
helle Interieurs zelebrieren
die neue Jahreszeit

Die Natur erwacht
Tulpen, Blütengehölze und
Kamellen verzaubern
nun den Garten

*Der Frühling
lässt schön grüßen*

Neues entdecken
in Düsseldorf, am Bodensee
& im Palmengarten Frankfurt



RÜCKZUGSORT
*Das Hotel befindet
sich in der Nähe von
Lindau und dem
Bodensee – und doch
etwas abgeschieden
mitten im Grünen*



GEMEINSAME PASSION

*Sonja (l.) und
Alisa Fischer
leiten das Hotel
Villino als Mutter-
Tochter-Duo. Für
beide ist Gast-
freundschaft ein
Herzenthema
und so heißen sie
alle Anreisenden
stets persönlich
willkommen*



Genusstage am Bodensee

Das familiengeführte
„Hotel Villino“ bei Lindau
präsentiert sich als
mediterrane Urlaubsoase
mit blütenreichem Flair



HELLE FREUDE

*Links: Im hauseigenen
Sternrestaurant „La Cucina
dei Sensi“ wird auch das Früh-
stück serviert. Der großzügige
Saal mit Loggia-Architektur und
Innenhof bildet eine gelungene
Verbindung zur Gartenanlage*

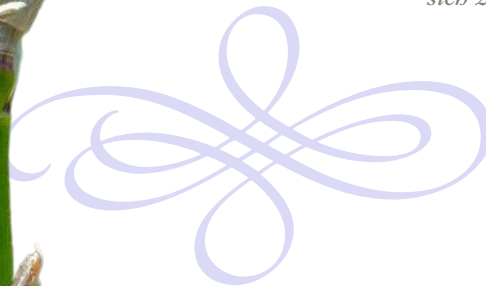
FLORALE BOTSCHAFT

*Die Iris steht sinnbildlich für
Vertrauen und Kreativität. Sie
wurde als Symbol für das Hotel
ausgewählt und findet sich dort
vielfach: mal als echte Blüten
und mal als Kunstwerk*



RUHEINSELN

*Das Boutique-Hotel verfügt
insgesamt nur über 21 Zimmer
und Suiten, sodass im ganzen
Urlaubsdomizil eine ruhige
Atmosphäre herrscht. Zahl-
reiche liebevoll eingerichtete
Sitzecken laden dazu ein,
sich zu entspannen*





INDIVIDUALITÄT

Doppelzimmer „Collina“ unter dem Dachfirst heißt mit eleganten Weiß- und Grautönen willkommen.

Das Interieur-Konzept entwickelte die Familie mit Innenarchitekt Christian Windborst zusammen

EXPERTISE

Rainer Hörmann, der Bruder von Sonja Fischer, ist als Maître und Sommelier tätig. Die perfekte Kombination von Kulinarik und Wein ist seine Mission



SONNIGES FLAIR

Alle Suiten – wie hier Variante „Fiamme“ – verbinden den mediterranen Landhaus-Stil mit großzügigem Ambiente. Warme Töne sorgen für Behaglichkeit

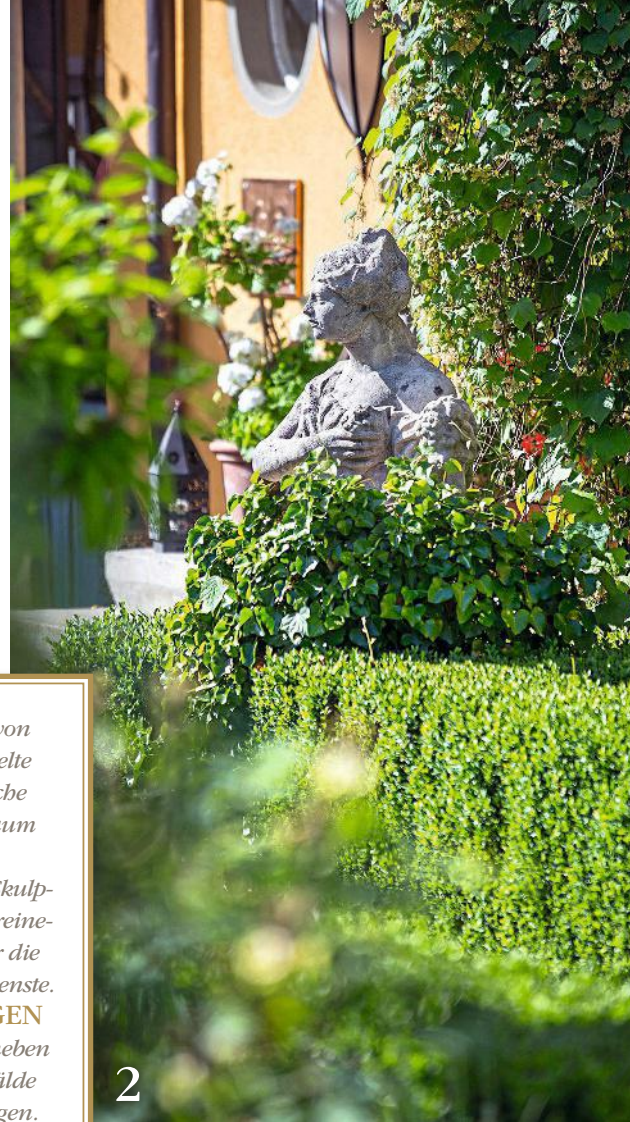
Das Domizil im Dreiländereck bildet den perfekten Ort für eine Auszeit vom Alltag

FLORALE FÜLLE

Neben Iris sorgen auch Rhododendron, Hortensien, Rosen und der eigene Kräutergarten für duftig-bunte Akzente



Bereits bei der Anreise beginnt das Urlaubsgefühl für die Gäste: Das Hotel ist zwar nur ein paar Kilometer von Lindau entfernt, präsentiert sich aber trotzdem herrlich abgeschieden vom Bodensee-Trubel – dank seiner besonderen Lage inmitten von Apfelbaumplantagen, die im Frühling mit weißen Blütenkleidern bezaubern. Zusätzlich ist das Anwesen von einem lauschigen Garten umsäumt, der mit vielen Sitzgelegenheiten und plätschernden Wasserspielen zum Verweilen einlädt. Auch die lichtdurchfluteten Innenräume in sonniger Farbpalette heißen Besucher mit reichlich Urlaubsflair willkommen. „Wir haben Italien ein Stück in den Norden verschoben“, resümiert Sonja Fischer, als sie von der Entstehung des Hotels erzählt. Im Jahr 1991 entschloss sich Familie Fischer, eine alte Schreinerei in ein Boutique-Hotel zu verwandeln. Eine private Toskana-Reise inspirierte die Gastgeber



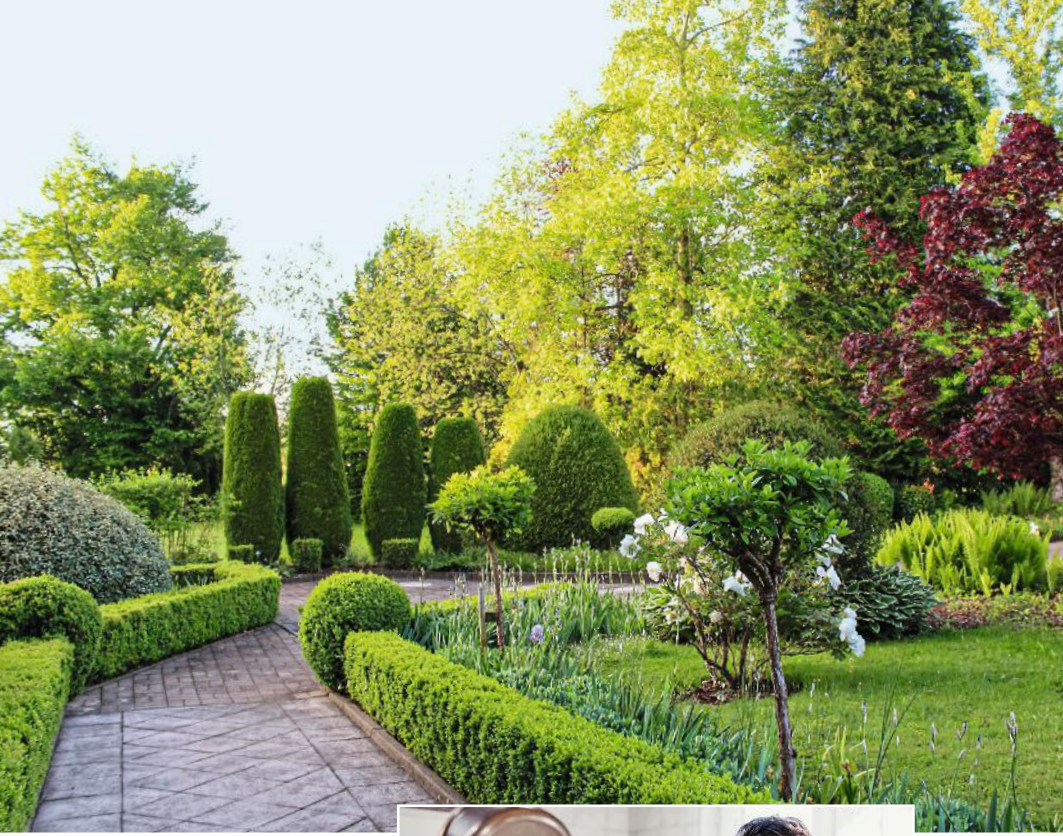
1 DIE VERBINDUNG von Garten und Architektur spielte beim Umbau eine wesentliche Rolle: Von nahezu jedem Raum fällt der Blick ins Grüne.

2 „FORTUNA“ heißt eine Skulptur, die schon die einstige Schreinerei zierte. Heute leistet sie für die Urlaubsgäste schmückende Dienste.

3 DER GLYZINIENBOGEN und der kleine See rechts daneben wirken wie aus einem Gemälde von Claude Monet entsprungen.

4 ZUM ZURÜCKLEHNEN verlocken die Liegen im Garten. Für kühle Tage gibt es ein Spa mit Saunalandschaft





GRÜNE FÜLLE
*Formale Elemente aus
 akkurat geschnittenem
 Buchs bilden einen
 reizvollen Gegensatz
 zum Wuchs großer
 Bäume, die zugleich als
 Sichtschutz dienen*



KULINARISCHE WELTREISE
*Der gebürtige Hallenser Toni Neumann verbindet
 den Feinsinn der Küche Asiens mit dem rustikalen
 Charakter mediterraner Spezialitäten. Passend zu
 saisonalen Festlichkeiten wie Ostern oder Muttertag
 bietet er besondere Menüs an. Beliebt sind auch seine
 Kochkurse zu internationalen Spezialitäten*



Adresse & Infos

Hotel Villino
 Mittenbuch 6
 88131 Bodolz
 Telefon 0 83 82/9 34 50
 www.villino.de
 Das Hotel gehört zur renommierten
 Vereinigung „Relais & Châteaux“.
 Weitere Infos siehe unter
 www.relaischateaux.com

VERSUCHUNG
*Mit dem Frühstück
 startet die Genuss-
 welt. Statt in Form
 eines Buffets wird al-
 les nach persönlichem
 Wunsch serviert – bei-
 spielsweise frisch geba-
 ckener Schokokuchen*

dazu, dem Urlaubsrefugium einen mediterranean Charakter zu verleihen und den italienischen Namen „Villino“ zu wählen, der sich frei mit „kleine Villa“ übersetzen lässt. Um die Schreinerei in ein luxuriöses Refugium inklusive Spa-Bereich zu verwandeln, waren mehrere Um- und Anbauten nötig. Das brachliegende Grundstück wurde zusammen mit einem Gartenarchitekten in einen 12 000 Quadratmeter großen Park verwandelt. Er ist zugleich eine Hommage an die italienischen Formalgärten und an romantische englische Anlagen. Dabei lag der besondere Fokus darauf, dass sich der Garten auch von allen Innenräumen aus als malerische Szenerie präsentiert. Ob draußen auf der Terrasse oder drinnen im Loggia-Speisesaal – kulinarisch verwöhnt werden die Gäste vom „La Cucina dei Sensi“-Team, das mit erlesenen Weinen und kreativen Menüs alle Sinne anspricht. Regelmäßig vermittelt Sternekoch Toni Neumann in exklusiven Kursen die Geheimnisse der perfekt abgestimmten Feinschmeckerkulinarik – so kann der Urlaubsgenuss zu Hause nachgekocht werden und noch eine Weile in die Verlängerung gehen.

Marion Stieglitz