

RÜCKZUGSORT

UND ENERGIEOASE

Seit 1936 überblickt und hütet das ICARO die Seiser Alm achtsam und liebevoll, 1.900 Meter über dem Meeresspiegel. Nach einem ganzheitlichen Umbau hat das Haus im wahrsten Sinne ein neues Profil bekommen und erst vor wenigen Wochen wieder seine Türen geöffnet. Wunderbar gelegen mit herrlichem Blick auf die grauen Riesen der Dolomiten ist das Haus ein Kraftplatz, wo Architektur, Kunst, Natur, ungezwungener Lifestyle, Kulinarik und Wein den Takt angeben. Neu und dennoch das Ursprünglichste respektierend ist das ICARO ein sprudelnder, lebendiger Ort zum Ausruhen und Träumen geworden, zum Treffen und Diskutieren, zum Genießen, Sinnieren und Nichtstun.

Angelika Sattler und ihre Familie führen das Haus mittlerweile in dritter Generation. Sie, die Alpler, sind auf der Alm aufgewachsen, erleben und lieben diese Bergwelt rund um die Jahreszeiten. Wenn sich Angelika mit ihrer freundlich strahlenden Zurückhaltung und ihrem feinfühligem Sinn für Gastfreundschaft die Brille zurechtrückt, ist klar: Man ist im ICARO angekommen. Und möchte bleiben. Im Haus achtet sie auf jedes kleine Detail und das große Ganze, damit jeder Gast Ruhepol und Kraftquelle gleichermaßen findet. Das ICARO ist nicht nur ein Hotel, sondern wahrlich ein Gesamtkunstwerk. Hier begegnet man nicht nur den Bergen und der Natur, sondern auch dem Genuss, der Kunst, der Architektur, der Muße und sich selbst.

Bei der Neugestaltung des ICARO griff das Architekturstudio Modus aus Brixen auf die solide Urform der Schutzhütte am Berg und deren ursprünglichen Verwendungszweck zurück und arrangiert meisterhaft das Alte mit dem Neuen: Lärchenholz umhüllt das Haus, Stämme schichten sich auf, kreuzen sich, greifen ineinander, verbinden sich zu Verstrebrungen, geben der Fassade Form und Struktur und tragen das zu Flügeln geformte Dach. Innen überzeugt das Haus mit zeitgenössischen, inspirierenden und durchaus überraschenden Elementen.

ICARO-Küchenschef Saverio Fiore kombiniert indes auch bei der Kulinarik Traditionelles mit Innovativem. Hochwertige saisonale Rohstoffe sowie Vielfalt und Qualität sind Statement und Verpflichtung gleichermaßen. Die Liebe zu seiner Heimat Apulien und seine Verbundenheit zu Südtirol verschmelzen am Gaumen zu sinnlichen, spannenden und ungewöhnlichen Gerichten, die einfach gut tun. Besonders dann, wenn man sich nach einem erlebnisreichen Ausflug in den Bergen, nach einem Sprung in den Pool und nach wohltuenden Anwendungen im Spa mit einem guten Glas Wein an den Tisch setzt und einfach nur genießt. www.hotelicaro.com

