



Pressemappe

Kalabrien – ein Reiseziel am Stiefel Italiens

Mediterranean Hospitality bietet mit drei außergewöhnlichen Hotels und Resorts die perfekte Umgebung, um das Traumreiseziel im Süden Italiens kennen und lieben zu lernen.

Kalabrien ist die südlichste Region, also die „Stiefelspitze“ des italienischen Festlands. Mit fast 800 Kilometern Küstenlinie und unzähligen romantischen Buchten und Stränden zählt Kalabrien zu den europäischen Traumreisezielen. Die Region ist vom Ionischen und Tyrrhenischen Meer umgeben. Die Straße von Messina trennt Kalabrien von Sizilien. Mit gut 300 Sonnentagen im Jahr herrscht in Kalabrien das ganze Jahr über ein mediterranes Klima. Zu den schönsten Orten zählen die Küstenorte Scilla, Tropea und Pizzo, wobei letzterer als Geburtsort des Tartufo-Eis' gilt.

Ganzjährig mildes Klima

Die Hauptstadt Catanzaro liegt in der Mitte Kalabriens, dort wo das Ionische und das Tyrrhenische Meer nur 35 Kilometer voneinander entfernt liegen. Die Wassertemperatur kann im Sommer schon einmal 26° C erreichen und hält sich bei angenehmen 22° C bis in den Herbst. Einen Winter gibt es in Kalabrien praktisch nicht, wenn die Temperaturen im deutschsprachigen Europa in den Minusbereich sinken, dann herrschen in Kalabrien immer noch zweistellige Frühjahrstemperaturen.

Küche und Keller

Kulinarisch wird Kalabrien als das Land der Aromen und des Geschmacks eingeordnet – von süß bis würzig – die kalabrische Küche hat einiges drauf. Selbstverständlich spielt Fisch eine tragende Rolle in der Küche Kalabriens, wen wundert's - bei 800 Metern Küstenlinie. Die „Nduja Calabrese“ ist durch die Beigabe von Peperoncini eine sehr würzige und vor allem scharfe Wurst, die in Spilinga, einem kleinen Ort in der Nähe von Tropea hergestellt wird. Aus Tropea kommen die süße rote Zwiebel und zwei Käsesorten, der Caciocavallo aus Kuh- oder Schafsmilch und der Schafskäse Pecorino, reifen in Kalabrien. Bergamotte, die Prinzessin der Zitrusfrüchte, ist in der

Region Reggio Calabria zuhause. Und in Reggio Calabria ist die handwerkliche Herstellung von Eis eine Kunst. In der lockeren, nährstoffreichen Erde des durch Hügel und Gebirgsmassive geprägten Landesteils gedeihen auch Weinstöcke. Vor den Römern bauten die Griechen in Kalabrien Wein an. Von ihnen stammen vermutlich die Rebsorten Gaglioppo, Greco Bianco und Trebbiano, die bis heute die Weine aus Kalabrien prägen. Wein aus Kalabrien ist in der Regel Rotwein. Der bekannteste DOC-Wein aus Kalabrien ist der Cirò. Cirò Rosso besteht zu mindestens 80 Prozent aus den roten Gaglioppo-Trauben, bei einigen Weinen kommen 20 Prozent Cabernet-Trauben hinzu. Der weiße Cirò Bianco, der zu mindestens 90 Prozent aus Greco Bianco gekeltert wird, zeichnet sich durch seine strohgelbe Farbe und seinen aromatischen Geruch aus. Der Cirò Rosato, also ein Rosé, besteht aus Gaglioppo, Greco Bianco und Trebbiano.

Flug und Hotel

Wer Kalabrien für sich entdecken möchte, der kann unter sehr guten Flugverbindungen aus vielen Städten in Europa nach Lamezia Terme (SUF) wählen. Von Frankfurt zum Beispiel beträgt die Flugzeit 2 Stunden und 40 Minuten, von Zürich aus 2 Stunden und von Wien aus knapp unter zwei Stunden. Das Angebot an Hotels und Resorts ist vielschichtig. Unter der Leitung von [Mediterranean Hospitality](#) werden derzeit ein Boutiquehotel, Villa Paola, ein Strand-Resort, das Baia del Sole, und ein Strand-Resort mit Thalasso Spa, das Capovaticano, geführt. Das Boutiquehotel und die beiden Resorts zeichnen sich alle drei durch eine hervorragende Lage aus und sind ideale Orte, an denen man sich erholen und die Region Kalabrien von ihren besten Seiten aus kennenlernen kann. Außerdem lassen sich für einen Urlaub in der südlichsten Region Italiens Aufenthalte in zwei oder auch allen drei Häusern kombinieren.

Villa Paola (5 Sterne)

Die Villa Paola ist eine elegante Villa, unweit des Zentrums von Tropea, und liegt auf einem Hügel mit Blick auf die wunderschöne **Costa degli Dei** (Küste der Götter) am Tyrrhenischen Meer und die auf einem Felsen über dem Meer thronende Stadt Tropea. Die [Villa Paola](#) ist eingebettet in einen in Terrassen angelegten mediterranen Garten mit einem Pool mit Meerblick. Das 5-Sterne-Boutiquehotel bietet einen idyllischen Aufenthalt in einer eleganten und ungezwungenen Atmosphäre.

Vom Kloster zum Refugium für Italienliebhaber

Die **Geschichte der Villa Paola** geht auf das Jahr 1543 zurück. Der Sage nach war es **San Francesco di Paola**, der auf seiner Reise nach Sizilien in Tropea Halt machte und so sehr von der Lage und Schönheit dieses Ortes angetan war, dass er sich wünschte, es möge an dieser Stelle eine Kirche für die Mönche erbaut werden. Neben der Kirche, in der heute freitags um 18 Uhr und sonntags um 10.30 Uhr die Heilige Messe gehalten wird, entstand durch die großzügige Spende eines örtlichen Adligen ein Kloster.

Das **historische Gebäude**, das sich ab den 1920er Jahren in Privathand befand, wurde 2006 durch den in Lugano ansässigen Architekten Bruno Huber aufwendig restauriert. Die Inhabersfamilie nutzte die Villa privat und vermietete ein paar Zimmer an Gäste. 2015 wurde die Villa komplett in ein Hotel verwandelt und 2020 wurde sie in Teilbereichen umgestaltet und renoviert. Vom Herbst 2025 bis ins Frühjahr 2026 erfolgte eine Neugestaltung durch das

international bekannte [Mailänder Architekturbüro Palomba Serafini Associati](#), das dafür bekannt ist, historische Gebäude mit viel Gefühl für deren Geschichte weiterzuentwickeln. Insgesamt wurden 14 Zimmer sowie Innen- und Außenbereiche neugestaltet. Natürliche Materialien, klare Linien und eine harmonische Farbpalette im Einklang mit Licht und Landschaft prägen das neue Erscheinungsbild. Historische Elemente wie der Kreuzgang aus dem 18. Jahrhundert und die klösterlichen Bereiche blieben erhalten und wurden neu inszeniert. Neue Aufenthaltsbereiche im Freien, eingebettet in die sanft zum Meer abfallende Gartenlandschaft, schaffen zusätzliche Räume für Ruhe und Begegnung.

Die **Zimmerpreise starten bei Euro 305 für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstück**. Die Villa Paola ist Erwachsenen vorbehalten. Saisonstart: 03. April 2026. Saisonende: 1. November 2026.

Kulinarik

Das Frühstück, ein kleiner Lunch-Snack und das Abendessen werden auf den Terrassen im Garten serviert. Wenn die Abende etwas kühler werden, können die Gäste im [Gourmet-Restaurant De' Minimi](#) Platz nehmen. Das Restaurant hat seinen Namen vom Mönchsorden Minimi.

Auch kulinarisch lebt das Erbe mit dem **Fine-Dining-Restaurant „De' Minimi“**, das im italienischen Michelin Guide gelistet ist, weiter. Am Fuße der Villa, in Marina Vescovalo di Tropea, liegen die Zitrusheine und **Gemüsegärten des Anwesens**. Dort, wo einst die Gärten der Mönche waren, werden heute noch alle Gemüsesorten und Kräuter angebaut, die in der Küche des Restaurants verarbeitet werden. Küchenchef Emanuele Pucci nimmt die Ernährungsphilosophie von San Francesco Paola, die man als Wegbereiter der mediterranen Diät bezeichnen kann, als Basis und übersetzt sie in eine moderne, kreative Küche. Im Mittelpunkt stehen mehrere Degustationsmenüs mit vier bis neun Gängen, die unter Titeln wie „Poverty and Nobility“, „Virtue Made Out of Necessity“ oder „The Novena“ eine kulinarische Reise durch Kalabrien und seine Produkte darstellen.

Ausflüge und Sehenswertes

Um einen **Ausflug nach Tropea, der Stadt mit seinen Adelsresidenzen aus dem 18. Jahrhundert**, zu unternehmen, empfiehlt sich ein Spaziergang über die Gärten der Villa, entlang des Hafens oder, und dies ist mit weitaus mehr Spaß verbunden, per Taxi. Wer hier nun ein klassisches Taxi erwartet, wird überrascht. Die 3-minütige Fahrt erfolgt per [TukTuk](#) – oder besser per dreirädriger Ape, dem italienischen Pendant zum asiatischen TukTuk.

Die Villa Paola ist **idealer Ausgangs- oder Endpunkt** einer Entdeckungsreise entlang der Küste der Götter, ebenso wie ein beliebtes Ziel für **Honeymooner**. Für Wasserratten befindet sich einer der schönsten **Strände** ein paar Autominuten entfernt: Spiaggia Michelino. Dieser Traumstrand ist zu Fuß über ca. 200 Stufen erreichbar. Unten angekommen weiß man, dass sich die Mühen gelohnt haben.

Baia del Sole (4 Sterne)

25 Minuten von der Villa Paola entfernt liegt das Resort [Baia del Sole](#) an der Küste zwischen Tropea und Capo Vaticano direkt am Meer mit Privatstrand, eingebettet in einen Garten mit üppiger Vegetation.

Zimmer, Bungalows

Eine einzigartige Blumenpracht wird von Palmen und Bananenstauden umsäumt, dazwischen liegen kleine Bungalows und Häuser, in denen sich Hotelzimmer und Suiten befinden, die alle über eine Terrasse oder Veranda verfügen auf denen die Gäste die frische Luft und eine leichte Brise vom Meer genießen.

Das Resort verfügt über insgesamt [108 Zimmer und Bungalows](#) sowie Tennisplätze, einen Pool, Fitnessraum, E-Bike-Station, ein Wassersportzentrum und das Strandrestaurant „Le Pignate“ und das Restaurant „Le Giare“.

Die **Zimmerpreise starten bei Euro 91 für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstück**. Tennis, Kanu- und Tretbootfahren, Bogenschießen, Beach Volleyball, Aerobic und Wassergymnastik sowie die Nutzung des Fitnessraumes sind im Preis inbegriffen, ebenso wie ein Sonnenschirm, ein Sonnenbett und ein Liegestuhl am Strand. Saisonstart: 24. April 2026. Saisonende: 26. Oktober 2026.

Wassersport und Ausflüge

Der **Wassersportclub** bietet Unterricht im Stand Up Paddling, geführte Ausflüge mit SUP oder Kanus zu den Überresten des römischen Hafenforums Erculis und zur Piratenlagune zum Schnorcheln und Baden an. Bootsausflüge entlang la Costa degli Dei mit bis zu 12 Personen können organisiert werden. Außerdem kann man ein Boot (max. 40 PS) ausleihen und darf es auch ohne Bootsführerschein, nach einer Einführung, selbst steuern. Einen Hauch von Luxus spürt man auf einem Boot mit Skipper und bei individuellen Touren entlang la Costa degli Dei und zu den Liparischen Inseln, die in Sichtweite vom Strand und zwischen 30 und 80 Kilometer entfernt liegen. Die sieben Inseln sind: Vulcano, Lipari, Salina, Filicudi, Alicudi, Panarea und Stromboli. Für Romantiker bietet sich ein Aperitif bei Sonnenuntergang auf einem Boot an.

Kulinarik

Frische Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung zeichnen **die Küche im Baia del Sole** aus. Fangfrischer Fisch, Obst, Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten in Tropea, hausgemachte Pasta und kalabrischer Käse und Fleisch von lokalen Landwirten sind die Produkte für die traditionellen Gerichte, die im Restaurant Le Pignate (ganztägig geöffnet) und Le Giare (Abendessen) serviert werden. 94% aller in der Küche verarbeitete Produkte und Zutaten kommen aus Kalabrien.

Die Umgebung entdecken

Das Baia del Sole hält außerdem einige interessante und spannende [Ausflugstipps](#) bereit: Nur eine gute Autostunde von Baia del Sole Richtung Norden liegt Gizzeria – es ist einer der windreichsten Orte Italiens und eignet sich besonders für Kitesufer. Auch Ausflüge zu den Städten Tropea, Pizzo, Bagnara und Scilla sollte man sich nicht entgehen lassen, wenn man mehr von Kalabrien sehen möchte. Die Badesachen einzupacken empfiehlt sich auf jeden Fall, denn in

der Nähe all dieser Orte befinden sich Traumstrände für ein erfrischendes Bad. Aus dem 6. oder 7. Jahrhundert stammen die Höhlen von Zungri. Es handelt sich hierbei um eine Felsansiedlung aus in Sandstein gegrabenen Höhlen und natürlichen Frischwasserquellen.

Capovaticano Resort Thalasso Spa

10 Auto-Minuten vom Baia del Sole entfernt liegt das Schwester-Resort – das [Capovaticano Resort Thalasso Spa](#). Capo Vaticano ist ein auf einem Felsvorsprung gelegenes Kap in Kalabrien in der Gemeinde Ricadi. Vom Kap aus bietet sich ein weiter Blick bis zur Straße von Messina und zu allen Liparischen Inseln.

Das Capovaticano Resort liegt an einem der eindrucksvollsten Abschnitte der tyrrhenischen Küste Kalabriens, der Costa degli Dei, die für ihre weißen Strände und atemberaubenden Ausblicke berühmt ist. Das Resort hat ein modernes Design, das sich harmonisch aus dem Grün der umliegenden Natur erhebt, und einen Privatstrand mit kristallklarem Meer und einem außergewöhnlichen Blick auf den Vulkan Stromboli und die Liparischen Inseln.

Zimmer und Suiten

Die 123 Zimmer und vier Juniorsuiten des Capovaticano Resorts Thalasso Spa bieten entweder Meerblick oder den Blick in die gepflegten Gärten des Resorts. Die Zimmer und Suiten verfügen über Balkone oder Terrassen.

Die **Zimmerpreise starten bei Euro 112 für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstück**. Saisonstart: 27. März 2026. Saisonende: 1. November 2026.

Kulinarik

In den Restaurants und den Bars lassen sich die Gäste kulinarisch verwöhnen. Im [Restaurant Stromboli](#), benannt nach einer der sieben Liparischen Inseln, genießt man frischen Fisch, mediterrane saisonale Produkte und Gerichte. Das Restaurant liegt direkt am Meer und lässt so richtig Urlaubsfeeling aufkommen. Es ist ganztägig geöffnet. Das [Strombolicchio Gourmet Restaurant](#) befindet sich direkt am Pool mit Blick auf das Meer und den Strand. Es ist von Mitte Mai bis Mitte September nur abends geöffnet. Das Küchenteam serviert das Beste aus der Umgebung und dem Meer. Im [Restaurant Mantineo](#) und der daran anschließenden Terrasse wird in Anlehnung an das Thalasso-Angebot leichte Küche mit Gerichten aus der traditionellen kalabrischen Küche zelebriert. Auf der Karte stehen auch immer Gerichte für Vegetarier und Veganer sowie Speisen für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten. Das Restaurant ist abends geöffnet und morgens zum Frühstück von 7.30 Uhr bis 10.30 Uhr. In der [Belvedere Bar](#), in der Lobby des Resorts, werden vor den Augen der Gäste rohe Gerichte mit einem Touch von Kalabrien zubereitet. Die Bar ist von 20 Uhr bis 22 Uhr geöffnet. Die [Stromboli Bar](#) am Strand ist der perfekte Ort für einen Sundowner bei chilliger Live-Musik mit Blick auf die Liparischen Inseln. Die Sonnenuntergänge berühren Herz und Seele und tragen zur Erholung und dem italienischen Dolce-Vita-Gefühl bei.

Special Services

Mit der **Beach Service App** des Resorts können Gäste Drinks und Essen direkt an ihre Sonnenliege bestellen. Ein Service, der die Entspannung im Urlaub rund macht. Außerdem bietet das Resort einen **24-Stunden-Zimmerservice**.

Thalasso Spa & Wellness

Die therapeutischen und regenerierenden Eigenschaften des Meerwassers kommen bei der Thalassotherapie im Capovaticano Resort zur Anwendung. Pools, davon zwei im Innenbereich mit beheiztem Meerwasser und Hydrojets, Duschen mit Meerwasser, ein großes beheiztes Innen- und Außenbecken, ein Kneipp-Parcours mit variablen Temperaturen, Sprudelbad-Stationen zur Förderung der Durchblutung und Erlebnisduschen zur abschließenden Entspannung gehören zum [Thalasso-Angebot](#) des Capovaticano Resorts. Ergänzend stehen Sauna und Dampfbad zur Verfügung. Ganzheitliche Massagen und entschlackende Anwendungen mit Meeresalgen sind Teil des Wellnessangebotes. Mit [Thalasso à la Carte](#) bietet das Resort verschiedene Pakete für eine Thalasso Therapie an. Yoga und Pilates sorgen für innere Balance und Fitness.

Strand & Meer

Der Strand entlang des Resorts eignet sich zu ausgedehnten Spaziergängen und selbstverständlich zählt Wassersport mit Stand Up Paddling, Kanufahren und Schnorcheln zu den beliebten Aktivitäten. Ausflüge mit dem Boot entlang der Küste der Götter oder zu den Liparischen Inseln werden vom Resort organisiert.

Über MH-Management & Consulting

Die Mediterranean Hospitality blickt auf 40 Jahre Erfahrung in der Hotellerie zurück und verfügt über fundiertes Know-how im Management von Premium- und Luxushotels. Das Team besteht aus Spezialisten mit mehrjähriger Erfahrung, deren Fachwissen sich auf verschieden Bereich des Gastgewerbes und der Hotellerie erstreckt: Finanzen & Controlling, Management, Marketing, Verkauf etc.

Kalabrien kennenlernen

Mediterranean Hospitality versteht sich auch als Botschafter einer der schönsten und faszinierendsten Regionen Italiens. Das historische und kulturelle Erbe Kalabriens gilt es zu erhalten und zu schätzen und es möglichst vielen Menschen zugänglich zu machen.

Nachhaltigkeit

Mediterranean Hospitality hat sich zum Ziel gesetzt, die Natur zu bewahren. Deshalb hat das Unternehmen ein Programm zur ökologischen Nachhaltigkeit ins Leben gerufen, um die Auswirkungen aller Aktivitäten auf die Umgebung zu begrenzen. Die Gäste sind eingeladen, dabei zu helfen, das Projekt erfolgreich umzusetzen, indem sie der Verringerung des Abfalls, dem Recycling und einem bewussteren Konsum zugunsten lokaler Rohstoffe zustimmen. 94 % der in unserer Küche der Betriebe verwendeten Produkte und Zutaten stammen aus Kalabrien.

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH
Hanauer Landstraße 184 | 60314 Frankfurt
Claudia Dressler | Gabriele Kuminek | Rebecca Endrich | Alina Isakow
T.: +49 69 17 53 71 – 00 | 028 | 062 | 022
M.: presse.mediterraneanhospitality@gce-agency.com