

SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS



A detailed close-up of a mechanical watch movement, showing various gears, jewels, and the intricate craftsmanship of the mechanism. The movement is partially enclosed by a vibrant red, curved frame that frames the central text and movement components.

Cartier

ROTONDE DE CARTIER GRANDE COMPLICATION SKELETON 9406 MC

THE ULTIMATE FEAT IN FINE WATCHMAKING, THE "POINÇON DE GENÈVE" CERTIFIED ROTONDE DE CARTIER GRANDE COMPLICATION SKELETON IS THE EMBODIMENT OF THE EXCEPTIONAL EXPERTISE OF CARTIER'S MASTER WATCHMAKERS. THE WATCH BLENDS THE FLYING TOURBILLON, PERPETUAL CALENDAR AND MINUTE REPEATER COMPLICATIONS IN AN EXTRA-FLAT MOVEMENT. ESTABLISHED IN 1847, CARTIER CREATES EXCEPTIONAL WATCHES THAT COMBINE DARING DESIGN AND WATCHMAKING SAVOIR-FAIRE.



POINÇON DE GENÈVE

cartier.ch - 044 580 90 90

Available exclusively at Cartier boutiques in Geneva, Zurich, Lucerne, St. Moritz, Lugano and select authorized watch specialists :
Geneva : B & B - Les Ambassadeurs - Interlaken : Kirchhofer Casino - Lucerne : Embassy - Vaduz : Huber - Zurich : Les Ambassadeurs





TO BREAK THE RULES,
YOU MUST FIRST MASTER
THEM.

THE VALLÉE DE JOUX. FOR MILLENNIA A HARSH, UNYIELDING ENVIRONMENT; AND SINCE 1875 THE HOME OF AUDEMARS PIGUET, IN THE VILLAGE OF LE BRASSUS. THE EARLY WATCHMAKERS WERE SHAPED HERE, IN AWE OF THE FORCE OF NATURE YET DRIVEN TO MASTER ITS MYSTERIES THROUGH THE COMPLEX MECHANICS OF THEIR CRAFT. STILL TODAY THIS PIONEERING SPIRIT INSPIRES US TO CONSTANTLY CHALLENGE THE CONVENTIONS OF FINE WATCHMAKING.



MILLENNARY
MINUTE
REPEATER
IN PINK GOLD,
WHITE ENAMEL DIAL.

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

PROUD PARTNER OF **Art | Basel**

Handcrafted by Racers.

Der neue Mercedes-AMG GT.

Erleben Sie die Legende der Zukunft unter www.mercedes-benz.ch/AMG-GT



AMG
DRIVING PERFORMANCE



Mercedes-Benz

8 Editorial | 10 En vogue | 16 Dream destination | 46 Time is timeless
50 On board | 62 Focus | 70 Dream houses | 80 Where the chefs eat | 90 Wine talk
98 Golf | 100 My world | 112 Books

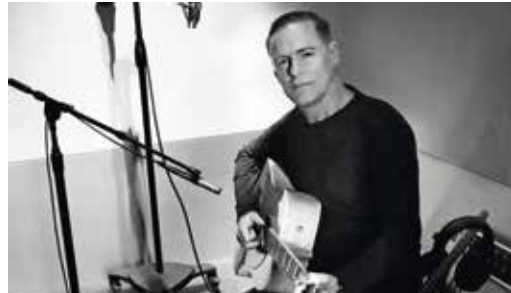
People and places

around the globe



WIEN | 16

Eine kulinarische Entdeckungsreise.
A voyage of culinary discovery.



BRYAN ADAMS | 50

Der Rockstar gab uns ein Interview.
Interview with a rock star.



WINE TALK | 90

Der Quattromani wird an Bord serviert.
The Quattromani is being served on board.



MANUEL BAUER | 100

Faszinierende Bilder aus Mustang.
Hot shots from Mustang.

IMPRESSUM

SWISS Universe is published on behalf of Swiss International Air Lines Ltd.
(Corporate Communications, Zurich)

Daniel Bärlocher | Head of Corporate Communications

Regina Maréchal-Wipf | Editor-in-chief | Head of Corporate Publishing

Managing Editor: **Sabina Hürzeler** | Publishing Assistant: **Stefanie Kassuba**

Art Direction & Realisation: **Cube Werbekonzepte & Produktion GmbH** | Proofreading: **Lektorama**

Translations: **Robert Bannister, Paul Day, Alan Millen** | Print: **Bechtle Druck & Service, D-Esslingen**

Peter Furrer | Advertising Director | Airpage AG | E-mail: office@airpage.ch | Phone: +41 43 311 30 00

SWISS Universe: Frequency: 4 times a year | Next issue: Mid-June 2015

Target group: 450,000 First & Business Class passengers (during 3 months)

Address: Swiss International Air Lines Ltd. | SWISS Universe | P.O. Box | CH-4002 Basel

Phone: +41 61 582 45 70 | Fax: +41 61 582 45 80 | E-mail: swissmagazine@swiss.com | ISSN 2296-5904

CHOPARD PROUDLY SUPPORTS PORSCHE MOTORSPORT



OFFICIAL TIMING PARTNER

PORSCHE

MOTORSPORT

LMP1 TEAM



SUPERFAST CHRONO
PORSCHE 919 EDITION

Chopard

Welcome

Photo: Agi Simoes



Liebe Leserin, lieber Leser

Klar, elegant und natürlich luxuriös – das SWISS UNIVERSE präsentiert sich in einem neuen Outfit, das einen Hauch von Luxus in die First und die Business Class bringt. Unsere Passagiere sollen sich nicht nur in ihren bequemen Sitzen wohlfühlen, sondern auch mit aktuellster und zeitgemäss gestalteter Lektüre verwöhnt werden. Jede unserer Geschichten wird direkt vor Ort produziert und Ihnen, liebe Leser und Leserinnen, absolut tafelfrisch serviert. Deshalb können wir auch hinter jeder Reportage stehen und Ihnen jeden SWISS UNIVERSE Tipp mit vollster Überzeugung ans Herz legen.

Wann waren Sie das letzte Mal in Wien? Nichts wie hin! Sie werden begeistert sein, denn die weltbekannte Wiener Gastronomie hat sich nicht nur verjüngt, sondern ist heute auch im internationalen Vergleich absolute Spitzenklasse. Also unbedingt ausprobieren! Und sollten Sie einmal zu viel genascht haben, gehen Sie doch einfach zu Fuss weiter, denn die wunderschöne Stadt an der Donau macht das gemütliche Flanieren fast zu einem Muss.

SWISS eröffnet im März übrigens 22 weitere Destinationen und so geht uns der Lesestoff für Sie ganz sicher nie aus. Denn wenn einer eine Reise tut, dann hat er ja bekanntlich etwas zu erzählen ... oder schwelgt in schönen Erinnerungen ... so, wie ich das gerne tue.

Dear reader

Simply elegant, naturally luxurious: welcome to our new-look SWISS UNIVERSE magazine that brings a touch of luxury to our SWISS First and SWISS Business guests.

After all, we don't just want our premium customers to feel as happy and at home as possible in their comfortable seats aloft; we want to offer you some fine reading, too, all packaged in a pleasing and contemporary design. That's why every one of the features in SWISS UNIVERSE is specially prepared in our own "writers' galley" and served fresh and full to you at your seat. It's also why we can stand by every article we offer and every tip we give.

How long has it been since you were last in Vienna? You may be surprised at the city today. Its world-famous cuisine has not just moved up with the times; it's good enough to compete with anywhere else in the world.

Do give it a try. And if you find you've overindulged, just walk it all off with a local stroll. Vienna is still a beautiful city, and well worth just wandering around. Incidentally, we'll also be starting service to no fewer than 22 new European cities at the end of March. Which should give us ample destinations to present to you for some time to come! After all, travel is all about making memories and sharing tales and insights.

So happy travelling ... and happy reading, too!

REGINA MARÉCHAL-WIPF

Editor-in-chief

Head of Corporate Publishing

MESURE ET DÉMESURE*



TONDA METROGRAPHE

Steel
Automatic chronograph
movement
Steel bracelet
Made in Switzerland

PARMIGIANI
FLEURIER

www.parmigiani.ch

* EXACT AND EXULTANT

Ladies' choice



WILDER THAN EVER

cartier.com

1914 kreierte Cartier sein erstes Pantherfleckenmotiv als Teil einer Armanduhr. Es legte den Grundstein für das Fleckenmuster in der Schmuckherstellung. Auf diesem Armband aus Weissgold, Onyx, schwarzem Lack, Chrysoprasen und Diamanten aus der neusten Kollektion kann man den Panther nur erahnen, da einzig sein berühmtes Fell, ein schmuckvolles Fleckenmuster, zu sehen ist.

In 1914, Cartier created its first panther-spot motif on a wristwatch. Inspired by nature, its black-and-white abstract onyx and diamond paving inaugurated the use of flecking in jewellery. The panther is but hinted at on this white gold bracelet with onyx, black lacquer, chrysoprases and diamonds from this year's collection with its unmistakable coat in a jewellery flecking.



SEDUCED BY NATURE

chopard.com

Mit dem exquisiten Ohrschmuck «Pfau» aus Weissgold und Titan, ausgefasst mit Smaragden, Saphiren, Tsavoriten, Amethysten, Tourmalinen und farbigen Diamanten, aus der wunderschönen Animal-World-Kollektion verführt das Juwelierhaus Chopard zu einzigartigen Ausflügen in die farbenfrohe Welt der Tiere.

The jewellery house of Chopard sends out a unique invitation to explore the colourful realm of animals with these exquisite Peacock earrings in white gold and titanium, set with emeralds, sapphires, tsavorites, amethysts, tourmalines and multicoloured diamonds from its Animal World collection.



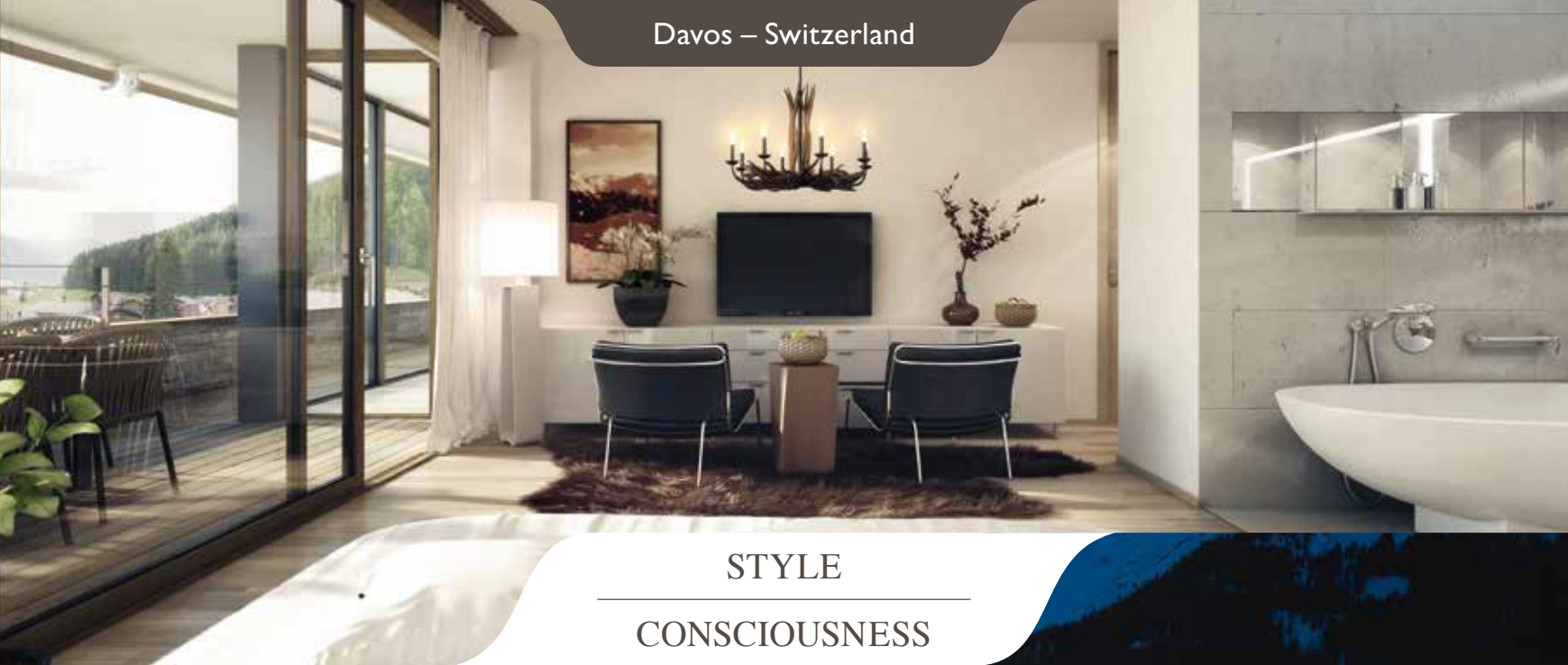
UNIQUE BEAUTY

bucherer.com

Leuchtend wie die Sonne – so präsentiert Bucherer zwei kostbarste Preziosen aus dem hauseigenen Atelier. Der feurig leuchtende Rubin mit seiner natureigenen Farbe stammt aus der Mine Mogok in Burma und ist mit seinen 5,35 Karat ein seltenes Prunkstück. Der kornblumenblaue Saphir von 6,47 Karat ist aus dem Himalajagebiet, das den Ruf hat, die schönsten Saphire der Welt hervorzubringen.

As dazzling as the sun: Bucherer presents two exquisitely precious gems from its in-house workshop. The brilliantly fiery ruby with its inimitable natural colour comes from the Mogok mine in Burma and at 5.35 carats is a rare masterpiece. The cornflower blue 6.47-carat sapphire comes from the Himalayan region, which is reputed to produce the most beautiful sapphires in the world.

Davos – Switzerland



STYLE

CONSCIOUSNESS

Exclusive Residences in Davos

Change perspectives – create experiences.

Moving tranquillity. Invigorating calm. Discover a world of enchanting paradoxes, whatever the time of year. Set in a breathtaking location with a wealth of attractions and activities to choose from, the exclusive Stilli-Park-Residenzen Davos form an exceptional community that truly embraces Swiss values. The spacious 2.5-, 3.5- and 4.5-room residences have been built to the very highest of standards, and there are a number of exquisite interior options to choose from. Thanks to the direct hotel access, the Stilli-Park-Residenzen Davos combine the individuality of a private residence with the first-class service of the InterContinental Davos hotel – once again offering you the best of both worlds. Contact us and find out more about purchasing your very own private alpine paradise.

residences-davos.ch


STILLI · PARK
RESIDENZEN DAVOS

Men's favourites



THE SIMPLE THINGS

windsor.de

Der Fokus bei windsor. men liegt auf einem klaren Look und der Konzentration auf das Wesentliche. Das Styling der Frühjahr/Sommer-Kollektion 2015 ist von skandinavischen und Pariser Einflüssen geprägt. Helligkeit und Leichtigkeit sind passend zum Sommer das Thema. Harmonische Farbbilder in maskulinen Neutraltönen bestimmen den Look.

A clear look is the focus of windsor. men, which is designed to concentrate on essentials. The spring/summer 2015 season is hallmarked by Scandinavian and Parisian influences. The theme "bright and airy" fits perfectly to summer. The look is dominated by harmonious colour images in neutral masculine hues.



LESS IS MORE

victorinox.com

Ganz nach dem Motto «Weniger Gewicht, mehr Platz» bietet das vom ebenso genialen wie vielseitigen Schweizer Armeemesser inspirierte, einzigartige Pack-More-System der Werks Traveler™ 5.0 Collection von Victorinox ganz unterschiedliche Packlösungen, damit Sie auf clevere Weise alles Wichtige mitnehmen können.

Werks Traveler™ 5.0 by Victorinox has been engineered to combine more space with less weight. Inspired by the ingenuity and multifunctionality of the Original Swiss Army Knife, the unique Pack More System offers different packing solutions. This enables travellers to transport essential items smartly and with no limitations.



SPORTY PERFORMANCE

mercedes-benz.com

Das neue GLE 63 Coupé von Mercedes-AMG erfüllt höchste Ansprüche an Design, Komfort und Performance. Das starke Herz, der AMG-5,5-Liter-V8-Biturbomotor, schlägt im neuen Mercedes-AMG GLE 63 Coupé noch schneller: Neben der Variante mit 557 PS (410 kW) steht das besonders sportliche S-Modell mit 585 PS (430 kW) zur Wahl.

The new Mercedes-AMG GLE 63 Coupé meets the highest of standards in terms of performance, design and comfort. The powerful heart of the vehicle – the AMG 5.5-litre V8 biturbo engine – beats even faster in the new Mercedes-AMG GLE 63 Coupé: in addition to the variant generating 557 hp (410 kW) there is also a highly sporty S-Model to choose from which is rated at 585 hp (430 kW).

Monday to Saturday,
open from 10.00-20.00

G

THE GENTLEMEN'S CLINIC

ZÜRICH

Utoquai 39
8008 Zürich

Tel: +41 44 5 500 500
zurich@gentlemensclinic.com

THE FIRST LIFESTYLE CLINIC IN THE WORLD ONLY FOR MEN.

www.gentlemensclinic.com



IN AN EXCLUSIVE SETTING WITH BREATH-TAKING LAKESIDE VIEWS,
WE SET THE NEW STANDARD FOR ESTHETIC MEDICINE, LIFESTYLE AND CUSTOMER SERVICE.

Gynecomastia (Male Breasts) _____ from CHF 6000.00
Liposuction _____ from CHF 6000.00
Face Lift _____ from CHF 8000.00
Eyelid Correction _____ from CHF 4500.00

Botulinum Toxin/Filler _____ from CHF 500.00
Hair Transplantation _____ CHF 6.00/Graft
Permanent Hair Removal with Laser _____ from CHF 50.00 per Session
You can find the complete list of our services on www.gentlemensclinic.com

THE G VOUCHER

10% Discount on all Treatments

Profit exclusively from a 10% discount on a treatment of your choice at The Gentlemen's Clinic, please mention "Swiss Universe" when booking your treatment (Phone: +41 44 5 500 500 or zurich@gentlemensclinic.com) in order to profit from this offer. We look forward to welcoming you very soon!

Valid until June 30, 2015.
This offer is not cumulative and subject to change without notice.



THE LEGEND AMONG ICONS.



75
YEARS
PORTUGIESE
IWC SCHAFFHAUSEN

————— **Portugieser Perpetual Calendar. Ref. 5034:** Real icons have a special story to tell. And what was true of the great Portuguese seafarers also applies to IWC's own Portugieser. After all, the history of its genesis bears the stamp of courageous innovation and watchmaking expertise at its best. Seventy-five years ago, two Portuguese businessmen approached IWC requesting a wristwatch with the precision of a marine chronometer. In response, IWC's watchmakers took the unprecedented step of housing a hunter pocket watch movement in a wristwatch case. In so doing, they founded a watch family whose timeless elegance, sophisticated technology and unmatched complexity have been a source of wonderment ever since. The movement itself is visible through a transparent sapphire glass back cover that provides an unimpeded view of the IWC-manufactured 52000 calibre's impressive precision. The watch's complexity is eloquently expressed by the perpetual calendar, whose functions can all be adjusted simply by turning the crown. And just as observing the star-studded heavens can guide a ship safely to harbour, a glance at the perpetual calendar and the moon phase display navigate the wearer safely through the complexities of time. This, in a nutshell, is how 75 years of watchmaking history became an icon of haute horlogerie. And how, thanks to its unique blend of perfection and timeless elegance, it has become a legend in its own time.

IWC. ENGINEERED FOR MEN.

IWC SCHAFFHAUSEN BOUTIQUES: PARIS | VIENNA | ROME | MOSCOW | NEW YORK | BEIJING | DUBAI | HONG KONG | GENEVA | ZURICH
IWC.COM

For more information please call +41 52 635 63 63 or contact info@iwc.com



IWC
SCHAFFHAUSEN

Wiener Melange

Hinter den überreich verzierten Fassaden der alten Kaiserstadt hat sich in Wien eine Szene spannender junger Lokale etabliert, die die Lust am guten Leben auf sehr zeitgemässe Art zelebriert.

Nie war es erfrischender, sich den Köstlichkeiten dieser legendär genussüchtigen Stadt hinzugeben!

Beneath the lavishly ornamented façades of old imperial Vienna, a host of fresh and exciting restaurants have sprung up that offer guests a very up-to-date environment in which to celebrate the good things in life. There has never been a more invigorating time to indulge oneself in the delights of this famously hedonistic city!

Text: Severin Corti
Photos: Christoph Kern



Fiona Figlmüller ist für die Weinkarte des Lugeck (lugeck.com) verantwortlich, die mit ihrem Fokus auf Vins naturels als eine der extravagantesten der Stadt bezeichnet werden darf.

Fiona Figlmüller is responsible for the selection of wines served at the Lugeck (lugeck.at), which thanks to her focus on vins naturels can be described as among the most extravagant in the city.

Heinz Reitbauer vom Restaurant Steirereck (steirereck.at) gilt als bester Koch der Stadt und des Landes. Seine Kreationen aus streng lokalen Zutaten gelten weit über die Grenzen Österreichs hinaus als stilbildend.

Heinz Reitbauer from the Steirereck restaurant (steirereck.at) is considered the best chef in both the city and the country as a whole. His creations make strict use of locally sourced ingredients and enjoy a reputation for shaping culinary styles far beyond the borders of Austria.





WIEN ERFINDET SICH GERADE NEU – MIT KÖSTLICHEN RESULTATEN. **VIENNA IS REDISCOVERING ITSELF – WITH TRULY DELICIOUS RESULTS.**

Im kollektiven Gedächtnis ist Wien die ewige Stadt des Schnitzels und der unanständig reichhaltigen Mehlspeisen – für den besten Koch der alten Kaiserstadt aber «wird die Küche erst im Grünen richtig gross». Es sind scheinbare Gegetsätze wie diese, mit denen die Stadt an der Donau sich seit ein paar Jahren auch kulinarisch wieder in den Fokus jener Zeitgenossen zu rücken weiss, die stets genau wissen, wo der nächste Trend abgeht. Dass Heinz Reitbauer, Patron und Küchenchef im Steirereck, heute als einer der spannendsten Chefs des Planeten gilt, ist ausgerechnet seiner Faszination für die Welt der Pflanzen geschuldet. Gemüse spielt in den hinreissend köstlichen Speisefolgen des Steirerecks schon seit Jahren eine Hauptrolle. Dass es hier auch das beste Wiener Schnitzel der Stadt gibt, ist kein Widerspruch: Für den grossen Koch ist die Hinwendung zu Gemüseraritäten und scheinbar bescheidenen Erdfrüchten der beste Weg, um seine Verehrung für die Welt des Fleischlichen zu akzentuieren: «Fisch und Fleisch sind fantastische Lebensmittel», sagt Reitbauer. «Sie bieten einen Reichtum an Möglichkeiten im Geschmack, in der Textur, im Genuss, auf den ich weder als Koch noch als Esser verzichten möchte.» Aber: Eben weil es so

Conventional wisdom has it that Vienna is a city of schnitzels and obscenely rich desserts and pastries – but for the leading chef in the erstwhile imperial capital “it’s greens that really make the cuisine great”. Apparent contradictions such as this are what over the past few years has again helped to focus on the city’s culinary life the attention of those people who know precisely where the latest trends are coming from.

The fact that Heinz Reitbauer, proprietor and chef de cuisine at the Steirereck, happens to be considered one of the most exciting chefs on the planet today is the result of his fascination with the world of edible plants. For years, vegetables have played a major role in the fabulously tasty dishes served at the Steirereck. Nor is it in any way a contradiction that the restaurant also serves the best Wiener schnitzel in the city, for the master chef believes his devotion to rare vegetables and ostensibly humble root crops is the best way of accentuating his reverence for the joys of meat: “Fish and meat are fantastic food-stuffs,” says Heinz Reitbauer. “They offer a wealth of potential for flavour, texture and pleasure that I would never wish to forgo – neither when cooking nor when dining.” But precisely because it all tastes so





Simon Hong Xie ist der weltläufige Gastgeber im coolen ON Market (on-market.at). Das Restaurant mit Cocktailbar gilt als der Treffpunkt von «tout Vienne» am Naschmarkt, wo man einst seine Einkäufe erledigte und heute auf ein schnelles Glas oder ein Essen mit Freunden vorbeischaut.

Cosmopolitan Simon Hong Xie is mine host at the ON Market (on-market.at). The restaurant with its cool cocktail bar serves as a meeting place for “tout Vienne” in the Naschmarkt, where people used to go to shop but now pop in for a quick drink or a meal with friends.

irrsinnig gut schmeckt, laufe man als Esser Gefahr, sich mehr davon zu genehmigen, als auf die Dauer guttue.

Masshalten, abwägen und der Vernunft mit Genuss zu ihrem Recht verhelfen: Auf den ersten Blick mag dies kaum mit der Lust am barocken Überschwang harmonieren, die sich in der alten Habsburger-Metropole allgegenwärtig manifestiert. Hinter den reich verzierten Fassaden hat sich in den vergangenen Jahren eine Szene ambitionierter Gastronomen und Genussspezialisten etabliert, die in diesem Spannungsverhältnis faszinierende Ideen entwickeln. Joji Hattori etwa ist ein aus Japan gebürtiger Violinist und Dirigent, der neben seinen Verpflichtungen am Wiener Konzerthaus und an der Staatsoper Zeit gefunden hat, seiner Heimatstadt Wien mit dem Shiki ein exquisit gestaltetes japanisches Restaurant zu schenken, in dem neben edlem Meeresfisch und Kobe Beef ein besonderer Fokus auf fein zisierte Kreationen in der veganen Tradition buddhistischer Mönche aus dem Reich der aufgehenden Sonne gelegt wird.

Im Viertel rund um den Karmelitermarkt auf der Mazzesinsel zwischen Donau und Donaukanal sind viele junge Lokale entstanden, die allabendlich ausgebucht sind. Auch Österreichs derzeit heissester Kunstexport Erwin Wurm geht hier gelegentlich aus und schätzt die Holzofenpizzen in der ganz bewusst schmucklos gehaltenen Pizzeria Mari (pizzamari.at) ebenso wie ein Gläschen Wein an der atmosphärisch dichten Engel-Bar oder die «besonders lebenswürdige Art» der Crew im Szenejapaner Mochi, wo in tiefschwarzem Dekor eklektisch interpretierte nippokalifornische Küche geboten wird. Die Gegend hat nicht zuletzt durch den beeindruckenden Bau des neuen Sofitel Stephansdom von Stararchitekt Jean Nouvel profitiert, von dessen Restaurant und Bar in der 18. Etage sich Wien auf einzigartig spektakuläre Weise geniessen lässt. Die atemberaubende Deckeninstallation der Künstlerin Pipilotti Rist scheint sich in der Spiegelung der riesigen Fensterflächen bis ins Unendliche in den abendlichen Himmel zu verlängern, darunter liegt die Stadt in feierlichem Glanz – bereit, mit all ihren Freuden erobert zu werden.

incredibly good, the diner runs the risk over the long term of indulging in more than is strictly beneficial. Moderation, careful evaluation, tempering pleasure with common sense: at first glance, these ideas scarcely appear to be in harmony with the love of baroque abundance that is so evident throughout the old Habsburg capital. In recent years, scores of ambitious gastronomes and epicurean specialists have established themselves behind the city's richly ornamented façades and are developing some quite fascinating concepts in this atmosphere of contrasts. Joji Hattori, for instance, is a Japanese-born violinist and conductor, who alongside his duties at the Vienna Konzerthaus and the State Opera has also found time to gift to his hometown on the Danube the Shiki, an exquisitely designed Japanese restaurant whose menu features – in addition to superb fish and Kobe beef – an interesting array of lovingly crafted creations in the vegan tradition of the Buddhist monks in the Land of the Rising Sun.

In the area round and about the Karmelitermarkt, in the Mazzesinsel between the Danube and the Danube Canal, a host of new eateries have sprung up that are booked out every evening. This is where Austria's latest in-vogue art export Erwin Wurm also opts to head when he fancies a pizza from the wood-fuelled oven of the deliberately unpretentious pizzeria Mari (pizzamari.at) or a quick glass of wine in the exciting atmosphere of the Engel bar. He also values the “especially friendly style” of the team at the fashionable Mochi Japanese restaurant, which serves eclectic interpretations of Nippo-Californian fare against the backdrop of its inky black décor. The area has also gained in profile thanks to the imposing construction of the Sofitel Stephansdom designed by star architect Jean Nouvel, whose restaurant and bar on the 18th floor afford a unique and spectacular view of the city spread out below. Thanks to its infinite reflections in the huge picture windows, the ceiling installation by Swiss artist Pipilotti Rist appears to extend endlessly into the evening sky, under which Vienna lies in festive splendour – with all its pleasures waiting to be discovered.



Lena Hoschek macht Mode, die der romantischen Seele der Walzerstadt entsprungen scheint und auf den Laufstegen der Welt immer wieder für Furore sorgt. (lenahoschek.com)

Lena Hoschek creates fashion which seems to have sprung from the romantic soul of the City of Waltz and which is stirring up a furore on catwalks around the world. (lenahoschek.com)



Joji Hattori hat es in der Stadt der Musik zum gefeierten Violinisten und Dirigenten gebracht – nun hat er mit dem Shiki (shiki.at) ein exklusives japanisches Restaurant eröffnet, das von Beginn an gestürmt wurde.



Having made a name for himself in this legendary city of music as an acclaimed violinist and conductor, Joji Hattori has now opened an exclusive Japanese restaurant. Guests have flocked to the Shiki (shiki.at) ever since it opened.

A man with a beard and slicked-back hair, wearing a dark pinstripe suit, sits on a brown leather sofa in a grand, ornate room with marble columns and gold accents. He has his hands clasped and is looking towards the camera.

Immobilienentwickler
Niki Goriany und seine
Firma (alphaimmo.at)
sollte man kontaktieren,
wenn man in Wien nach
einer standesgemässen
Bleibe Ausschau hält.

Property developer Niki
Goriany is the man to
see if you're looking for
a suitable residence in
Vienna. (alphaimmo.at)



Das Gebäude des kürzlich eröffneten Hotels Park Hyatt beherbergt einst die Zentrale einer Bank. Heute lässt sich im eindrucksvollen Ambiente des einstigen Kassensaals exquisit speisen.

The recently opened Hotel Park Hyatt occupies a building that formerly served as the headquarters of a bank. Today, the imposing hall that once housed the cashiers' desks provides a stunning backdrop for an exquisite dining experience.





Links: Grosses Herz, feiner Witz, absolute Diskretion: Carsten Philippi vom Engel (dasengel.at) in der Grossen Pfarrgasse ist ein Gastgeber alter Schule.

Diese Seite: Zweimal ums Eck werken die Filmproduzenten Katja und Ernst Mican – sie Schweizerin, er Weltbürger aus Wien. (micanfilm.at)

Left: Big heart, subtle humour and absolute discretion: Carsten Philippi from the Engel (dasengel.at) on Grosse Pfarrgasse is a landlord of the old school.

This page: Located a couple of streets away are the offices of film producers Katja and Ernst Mican – she is Swiss and he is a citizen of the world from Vienna. (micanfilm.at)

ACHT FRAGEN AN ERWIN WURM

EIGHT QUESTIONS FOR ERWIN WURM

In Ihrer aktuellen Ausstellung in der Salzburger Galerie Ropac spielt das Hochgebirge eine wichtige Rolle. Haben Sie Angst vor den Bergen?

Die Ausstellung heisst «Angst / Lache Hochgebirge» und dies ist gleichzeitig der Titel einer dort ausgestellten Arbeit und hat demnach nichts mit einer Angst vor Bergen zu tun.

Wie hat sich die Kunstszene in Wien entwickelt?

Ich nehme an gut. Ich weiss es aber nicht genau, da ich mich in ihr nicht mehr bewege.

Was halten Sie von der Gastroszene Wiens?

Sie ist etwas besser geworden in den letzten Jahren. Es gibt noch immer sehr viele Lokale mit der typisch österreichischen «fetten» Küche. Allerdings auch schon einige Häuser, in denen zeitgemäss gekocht wird.

Kochen Sie selbst gerne? Wenn ja, was?

Ich habe einmal einen Kochkurs besucht und habe gelernt Wiener Schnitzel, Rindssuppe und Polsterzipfel zu kochen bzw. zu backen. Da ich selbst aber eine zeitgemässe und moderne, gesunde Küche vorziehe, kommt das Gelernte nicht zur Anwendung.

Sie leben hauptsächlich auf dem Land – kaufen Sie da direkt bei Bauern und Jägern ein, haben Sie einen Gemüsegarten oder pflegen Sie wenig Bezug zu dem, was Sie zu sich nehmen?

Wir haben einen grossen Gemüsegarten. Dieser wird gehegt und gepflegt, um möglichst viel ernten zu können.

Was ist Ihre Lieblingsdestination für Kunst? Und für gutes Essen?

Zu meinen Lieblingsdestinationen gehören die tollen Städte Europas. Da gibt es alle Kunst und herrliches Essen. Paris, Rom, Madrid, Lissabon, Florenz ...

Wie nahe stehen sich Kunst und Gastronomie?

Am nächsten in Restaurants, in denen gute Kunst an den Wänden hängt.

Was darf ein Tourist nicht verpassen in Wien?

Einen Heurigenbesuch.

High mountains seem to play an important role in your latest exhibition at Salzburg's Galerie Ropac. Are you afraid of mountains?

The exhibition is entitled "Angst / Lache Hochgebirge" which is also the name of one of the works on show there. It has nothing to do with being afraid of mountains.

How has the art scene evolved in Vienna?

I assume it's evolved well. But I don't really know as I no longer move in those circles.

What do you think of the food scene in Vienna?

It's got a little better over recent years. There are still plenty of places serving up typical "fatty" Austrian food. Though there are also quite a few restaurants whose cuisine is more up to date.

Do you enjoy cooking yourself? If so, what do you cook?

I attended a cookery course once and learned how to cook Wiener schnitzel and Viennese beef broth and how to bake polsterzipfel. But as I prefer healthy modern food, I never make any use of what I learned.

You live in the country most of the time – do you buy direct from farmers and hunters, do you have a vegetable garden or don't you get personally involved with what you eat?

We have a large vegetable garden. Which we tend very carefully to ensure we get as high a yield from it as possible.

What is your favourite destination for art? And for good food?

My favourite destinations include the great cities of Europe. There is plenty of good art and good food in all of them: Paris, Rome, Madrid, Lisbon, Florence ...

How close is the relationship between art and gastronomy?

It's closest in those restaurants that have good art hanging on their walls.

What is an absolute must for tourists in Vienna?

A visit to a heuriger wine tavern.



Wenn Autos aus ihrer Form quellen, Menschen unvermittelt selber zu Kunstobjekten werden oder ein biederer Vorstadthäuschen in Originalgrösse vom Dach des Museums Moderner Kunst in Wien hängt, dann ist Erwin Wurm nicht weit. Er ist einer der weltweit bedeutendsten Künstler der Gegenwart, lebt in Wien und Limberg und zeigt als «Künstler, der die Welt verschluckt» den «Alltag aus einer anderen Perspektive». erwinwurm.at

When fat cars are puffed up out of shape, people become works of art in their own right or a run-of-the-mill suburban house hangs life-size from the roof of Vienna's Museum of Modern Art, then it's pretty certain Erwin Wurm will not be very far away. Regarded as one of the most important artists working in the world today, he lives in Vienna and Limberg and – as “the artist who swallowed the world” – displays “everyday life from a different perspective”. erwinwurm.at





Wien-Blick aus der Loftbar des Hotels Sofitel: Eine Installation von Pipilotti Rist spiegelt sich in den Fenstern und scheint den Abendhimmel über der Innenstadt in Flammen zu setzen. (sofitel-vienna-stephansdom.com)

View of Vienna from the loft bar of the Sofitel hotel: reflected in the windows, an installation by Swiss artist Pipilotti Rist appears to set the evening sky aflame. (sofitel-vienna-stephansdom.com)



Gitarrenvirtuose
Helfried Krainer ist auf
den Konzertbühnen der
Stadt ebenso zu Hause
wie in seinem Tonstudio.
(moonlightstudio.at)

Guitar virtuoso Helfried
Krainer is equally at
home on stage at venues
around the city and in
his recording studio.
(moonlightstudio.at)



Mit seinen zwischen Malerei und Fotografie oszillierenden Arbeiten gehört der junge Max Piva zu den aufstrebenden Köpfen in der Wiener Kunstszene. (maxpiva.com)

With works that oscillate between painting and photography, young Max Piva is one of the up-and-coming names on the Viennese art scene. (maxpiva.com)



Robert Horns Lederwaren sind so exquisit handgemacht, dass man sie auch in New York oder Tokio als «echte Wiener» erkennt. (rhorns.com)

Robert Horn's leather ware is so exquisitely handcrafted that its genuine Viennese provenance is recognised as far afield as New York and Tokyo. (rhorns.com)

Andrzej Koch ist Schweizer in Wien und betreibt im Herzen der Stadt eine angesagte Käsehandlung – nicht nur, aber hauptsächlich mit Schweizer Käse von kleinen Sennereien. (derschweizer.eu)

Andrzej Koch is a native Swiss in Vienna, where he runs a popular cheese store at the heart of the city. It features primarily Swiss cheeses from small alpine dairies. (derschweizer.eu)



Where to go



STEIRERECK

Heumarkt 2A, steirereck.at

Heinz und Birgit Reitbauer haben inmitten des Stadtparks einen avantgardistischen Gourmettempel erschaffen, der mit herausragend leichter Küche und grandiosem Service alter Schule zu glänzen weiss.

At the heart of Vienna's Stadtpark, Heinz and Birgit Reitbauer have created an avant-garde gourmet paradise that captivates guests with its outstanding light cuisine and superb old-school service.



ON MARKET

Linke Wienzeile 36
on-market.at

Die erste Adresse an Wiens legendärem Naschmarkt bietet eklektische asiatische Küche, tolle Cocktails, aber auch eine Vielzahl verschiedener Frühstücksvarianten von chinesisches bis wienerisch – und das alles unter einem ebenso massiv wie filigran wirkenden Lüster aus geblasenem Glas!

The top spot to dine in the city's legendary Naschmarkt neighbourhood offers eclectic Asian fare, super cocktails and a cornucopia of different breakfasts – from Chinese to Viennese – all served beneath a truly massive yet diaphanous lighting feature in blown glass!



LABSTELLE

Lugeck 6, labstelle.at

In der zentrumsnah gelegenen Labstelle wird Wiener Küche auf erfrischende, stets zugängliche Art neu interpretiert – und die Wiener lieben es! Reservieren ist Pflicht, der Service von ausgesuchter Herzlichkeit.

Situated close to the city centre, the Labstelle provides Viennese dishes reinterpreted in a refreshing and accessible style – and locals love them! Reservations are essential and the service is extremely friendly and attentive.



LUGECK

Lugeck 4, lugeck.com

Die Brüder Figlmüller betreiben etliche Schnitzelgaststätten, mit dem neuen Lugeck aber zeigen sie, wie sich Wiener Gastlichkeit zeitgemäss interpretieren lässt. Tolle Weinkarte von Sommelière Fiona Figlmüller!

The Figlmüller brothers operate a number of traditional schnitzel restaurants, but at their new Lugeck eatery they offer a very contemporary take on classic Viennese hospitality. Excellent wine list put together by sommelière Fiona Figlmüller!



SHIKI

Krugerstrasse 3, shiki.at

Wiens erste Adresse für Fine Dining auf Japanisch. Der Dirigent und Violinist Joji Hattori erfüllte sich den Traum eines luxuriösen eigenen Restaurants. Küchenchef Takumi Murase war zuvor im Restaurant Megu im Hotel The Alpina in Gstaad, davor als Executive Chef im Megu New York.

The capital's first port of call for Japanese fine dining. Conductor and violinist Joji Hattori has fulfilled his dream of having his own luxurious restaurant. Chef de cuisine Takumi Murase worked previously at the Megu restaurant in The Alpina Hotel in Gstaad and before that was executive chef at the Megu New York.



KONSTANTIN FILIPPOU

Dominikanerbastei 17
konstantinfilippou.com

Sternekoch Konstantin Filippou zelebriert in seinem neuen, eigenen Restaurant fordernde Autorenküche der richtig aufregenden Sorte, zum Beispiel Stockfisch-Brandade mit gepoppter Rindersehne und Pata-Negra-Schinken. Unbedingt reservieren, es ist die derzeit angesagteste Adresse der Stadt!

At his new restaurant, Michelin star chef Konstantin Filippou creates challenging designer cuisine that is truly exciting, like for instance stockfish brandade with puffed beef tendon and pata negra ham. Be sure to reserve your table as this is currently the most popular eating place in the city!



MOCHI

Praterstrasse 15, mochi.at

Kleines, feines und junges Restaurant für zeitgemässe japanische Küche. Sushi, Tempura, tolle Salate und feine Spiesschen vom Robata-Grill in avantgardistischer Atmosphäre. Extrem zuvorkommender, persönlicher Service.

Small and fresh with an avant-garde atmosphere, the exquisite Mochi serves Japanese food that is in tune with the spirit of the times: sushi, tempura, great salads and delicious brochettes from the robata grill. The service is extremely attentive and personal.



ALIMENTARY

Gumpendorfer Strasse 33,
saint.info

Das Alimentary ist ein Sidekick der Lifestyle-Apotheke Saint Charles – ebenso winzig wie besonders. In der Küche steht Nora Kreimeyer als «Mamsell» und macht alles selbst, sogar die Bratwurst. Köstlich einfaches Essen mit viel Charme – mittags immer vegetarisch.

The restaurant is a little sister of the Saint Charles lifestyle pharmacy and as tiny as it is special. The Alimentary's "Mamsell" is Nora Kreimeyer who is responsible for the kitchen, where she makes everything herself – including the sausage. The result is straightforward delicious food with bags of charm – lunch is always vegetarian.

Where to go



LOOS BAR

Kärntner Durchgang 10
loosbar.at

Die ebenso winzige wie legendäre, von Altmeister Adolf Loos 1908 gestaltete Bar ist das Watering Hole schlechthin im Stadtzentrum. Hier trifft man Burgschauspielerinnen und Opernstars im Ambiente der klassischen Moderne. Achtung: Wirklich winzig klein!

A little legend in its own right, this bar has an interior designed by master architect Adolf Loos back in 1908 and is today the most popular watering hole in the centre of the city. It serves as a meeting place for actors from the Burgtheater and opera stars, who treasure the atmosphere of classic modernism it exudes. A word of warning: it really is very tiny!



HEURIGER WERNER WELSER

Probusgasse 12
werner-welser.at

Wein aus eigenen Rebbergen, schattiger Garten, gepflegtes Buffet und allabendlich Wienerlieder: So wünscht man sich einen klassischen Heurigen, bei Werner Welser wird man fündig!

Wine from its own vineyards, shady garden, attractive buffet and Viennese songs every evening: that's what everyone wants from a classic heuriger and Werner Welser's traditional wine tavern delivers that in spades!



ZUM GUTEN GRINZING

Himmelstrasse 7
zumgutengrinzing.at

Zum guten Grinzing heisst ein Neoheuriger der gefeierten Winzer Jutta Kalchbrenner («Ambrositsch») und Peter Uhler, die in einem alten Winzerhaus nur an ausgesuchten Terminen geöffnet halten. Sehr speziell, guter Wein, ganz tolles Essen.

Zum guten Grinzing is the name of a neo-heuriger run by acclaimed winemakers Jutta Kalchbrenner ("Ambrositsch") and Peter Uhler which is housed in an old winegrower's house and open only at specific times. A very special spot with good wine and super food.



KONDITIONEIREI SLUKA

Rathausplatz 8, sluka.at

«Der Sluka» ist eine sehr ehrwürdige Konditorei, die dank Thomas Bernhards «Heldenplatz» den Eingang in die Weltliteratur fand und als eine der wenigen die Wiener Zuckerbäckerkunst noch hochhält. Köstliche Torten und Strudel, ausserordentlich altmodische Sandwiches aus hausgebackenem Kastenbrot.

"The Sluka" is a venerable old pastry shop and café that has found a place in world literature thanks to Thomas Bernhard's controversial play "Heldenplatz". It is one of the few of its kind still practising the Viennese confectioner's traditional arts. Scrumptious tarts and strudel and intriguingly old-fashioned sandwiches made with home-baked bread.

Where to stay

Photos: Christoph Kern (1),
Regina Maréchal (1), ZVG (4)



PARK HYATT VIENNA

Am Hof 2
vienna.park.hyatt.com

Im Herzen der Innenstadt gelegenes, in einem alten Palais untergebrachtes neues Luxushotel, das keine Wünsche offenlässt. Zimmer von 35 bis 170 Quadratmeter mit Blick auf einen barocken Platz, direkt an der neuen Luxusshoppingmeile Golden Quarter gelegen.

Housed in a beautiful 100-year-old listed building at the heart of the city centre, this new five-star hotel leaves nothing to be desired. From 35 to 170 square metres in area, its rooms afford views of a baroque square. It is located right in the new luxury Golden Quarter shopping district.



THE GUEST HOUSE

Führichgasse 10
theguesthouse.at

Ein neues, sehr persönlich geführtes Boutiquehotel in Rufweite des legendären Sacher. Grosse, mit exquisiten Möbeln der Wiener klassischen Moderne möblierte Zimmer. Das angeschlossene Restaurant verfügt über eine eigene Schaubäckerei.

This new personally managed boutique hotel is just a stone's throw from the legendary Sacher and has generously proportioned rooms exquisitely furnished in classic modern Viennese design. The in-house brasserie has its own bakery.



PALAIS HANSEN KEMPINSKI

Schottenring 24
kempinski.com/wien

Einer der prächtigsten, noch erhaltenen Komplexe aus der Blüte der Wiener Ringstrassenszeit wurde von Kempinski zu einem Hotel umfunktionierte, das keine Wünsche offenlässt. Kreative Küche im Fine-Dining-Bereich namens Edvard.

The Kempinski chain has renovated an impressively preserved complex dating back to the second half of the 19th century and the construction of Vienna's magnificent Ringstrasse boulevard to create a hotel that leaves absolutely no wish unfulfilled. Its Edvard fine-dining restaurant delights guests with the creativity of its cuisine.



THE RING

Kärntner Ring 8
theringhotel.com

Direkt am Ring, für Musikliebhaber ideal zwischen Staatsoper und Musikverein gelegenes neues Hotel mit kreativer Küche und gutem Service.

Right on the Ringstrasse boulevard, between the State Opera House and the Musikverein concert hall, this new hotel is ideally positioned for music lovers. It offers a creative culinary repertoire and a superior standard of service.

Shopping



R. HORNS LEDERWAREN

Bräunerstrasse 7 und/and
Stephansplatz 3 (Ecke/corner
Churhausgasse), rhorns.com

Robert Horns Taschen und Portemonnaies sind handgemacht, in der Tradition der klassischen Moderne gehalten und zu Recht weltberühmt. Tipp: das Originalmodell von Thomas Manns Aktentasche!

Robert Horn's bags, purses and wallets are all handmade in the avant-garde tradition of the beginning of the 20th century and enjoy a well-deserved reputation throughout the world. Tip: look out for the model based on an original briefcase belonging to Thomas Mann!



LUDWIG REITER SCHUHE

Dreimäderlhaus
Mölkersteig 1
ludwig-reiter.com

Der Flagshipstore des berühmten Wiener Schuhmachers bietet das komplette Programm, von handgemachten Hausschuhen aus Filz und Leder über elegante Slipper und Derbies bis hin zu den legendären Winterstiefeln aus Loden und Leder.

The famous Viennese shoemaker's flagship store offers the full gamut of footwear, from handmade slippers in felt and leather, through elegant loafers and derbies, to the company's legendary winter boots in loden and leather.



XOCOLAT

Servitengasse 5 oder/or Palais
Ferstel Passage, Freyung 2
xocolat.at

Schweizern österreichische Schokolade zu empfehlen, mag etwas gewagt wirken – aber nur bis diese die Kreationen von Xocolat probiert haben. Tagesfrische Produktion, exquisite Rohprodukte, hoch entwickeltes Chocolatier-Handwerk!

Recommending Austrian chocolates aboard a Swiss flight might strike some as a little daring – but only until they have actually tasted the toothsome delights created by Xocolat. Freshly made every day from the finest raw materials, they represent the very acme of the chocolatier's art!



WEINHANDLUNG UNGER UND KLEIN

Gölsdorfasse 2
ungerundklein.at

Die architektonisch interessant gestaltete Weinhandlung bietet einen qualifizierten Querschnitt der besten österreichischen Winzer, auch international lassen sich hier einige Entdeckungen machen. Aber auch für ein schnelles Gläschen im Kreis der Wiener Intelligenzija stets zu empfehlen!

This architectonically interesting wine shop offers a knowledgeable cross-section through the best products of Austrian winemaking, together with a selection of international vintages that are well worth discovering. The in-house bar is also recommended for anyone looking to enjoy a quick glass in the company of members of Vienna's intelligentsia!



HOW TO GET THERE

SWISS offers several daily flights from Zurich and Geneva to Vienna.
For further details, please visit swiss.com or call +41 (0) 848 700 700.

Sightseeing

Photos: Regina Maréchal (1), ZVG (5)



KUNSTHISTORISCHES MUSEUM WIEN

Maria-Theresien-Platz, khm.at

Eines der grossen, klassischen Museen der Welt, berühmt für seine Sammlung an Breughels, Velazquez, Tizians. Dank Kurator Jasper Sharp aber auch aufsehenerregende Schauen zeitgenössischer Kunst.

Vienna's Museum of Fine Arts is one of the world's great classic museums, renowned for its collection of Breughels, Titians and Velazquez. Thanks to its curator Jasper Sharp, however, it also organises a spectacular displays of contemporary art.



3. MANN-TOUR

drittemanntour.at

Seit dem legendären Film mit Orson Welles ist die Unterwelt von Wiens Kanalsystem fast so berühmt wie die imperialen Fassaden. Mit der stündlich beginnenden Tour gewinnt man Einblicke in das Innenleben dieser geschichtsträchtigen Millionenstadt.

Ever since the legendary movie starring Orson Welles, the underworld of Vienna's sewer system has been almost as famous as the imposing façades of its imperial buildings. With a new tour starting every hour, this peregrination through many of the original film locations provides a glimpse into the inner life of the historic city.



GALERIEN IN DER SCHLEIFMÜHLGASSE

artinthecity.at/gallery-hopping-in-der-schleifmuhlgasse/

Wiens Zentrum für zeitgenössische Kunst ist ein wenige hundert Meter langer Abschnitt der Schleifmühlgasse im vierten Bezirk, wo sich mehrere der Topgalerien des Landes nebeneinander angesiedelt haben.

Vienna's centre of contemporary art stretches several hundred metres along Schleifmühlgasse in the city's fourth district, where a number of the country's top galleries can be found next to one another.



TBA 21

Thyssen-Bornemisza Art Contemporary, Scherzergasse 1a
tba21.org

Thyssen-Tochter Francesca von Habsburg hat Wien den wohl aufregendsten Art Space seit langem geschenkt. In einem weitläufigen ehemaligen Künstleratelier im Augarten zeigt sie hoch spannende Aktionen, Installationen, Ausstellungen. Immer einen Besuch wert, auch wegen des feinen kleinen Restaurants!

Scion of the Thyssen dynasty, Francesca von Habsburg has given Vienna what must be the capital's most exciting art space for a long while. In a vast former artist's studio in the Augarten park, she showcases thrilling events, installations and exhibitions. Always a good place to visit, not least for its superb little restaurant!

Die Beyer Chronometrie
führt insgesamt 14 der
hochwertigsten Uhren-
marken in ihrem Sortiment.

Beyer Chronometrie stocks
14 of the highest-quality
watch brands.



A passion for watches and jewellery

René Beyer, Inhaber der Beyer Chronometrie, kann auf eine lange Familiengeschichte zurückblicken.

René Beyer, proprietor of Beyer Chronometrie in Zurich, can trace his family's history back a long way.

Als ältestes Fachgeschäft für Uhren und Juwelen in der Schweiz hat sich Beyer weit über die Grenzen einen Namen gemacht. Das Konzept von Beyer ist einzigartig: Alle Verkaufs- und Ausstellungsräume, die Patek Philippe Boutique, das Uhren- und Schmuckatelier, die Büros sowie das Uhrenmuseum befinden sich an der Bahnhofstrasse 31 in Zürich. Beyer kann so individuell auf Kundenwünsche eingehen und durch die Integration der Handwerksberufe der Kundschaft auch nach dem Kauf einen exzellenten und schnellen Service anbieten. Die Beyer Chronometrie führt insgesamt 14 der hochwertigsten Uhrenmarken in ihrem Sortiment, darunter Patek Philippe, Rolex, A. Lange & Söhne, Breguet, Jaeger-LeCoultre, IWC und Cartier. Die meisten Marken werden seit Jahrzehnten vertrieben, Patek Philippe sogar seit mehr als 160 Jahren. Ein weiterer Sortimentsschwerpunkt sind Vintage-Uhren, darunter viele Raritäten von Patek Philippe und Rolex. Doch nicht nur bei Uhren ist Beyer führend, auch in der Haute Joaillerie spielt das Unternehmen in der ersten Liga. Carlo Mutschler und sein Team verarbeiten im hauseigenen Goldschmiedeatelier ausgesuchte und seltene Steine. Aus diesen entstehen traumhafte Eigenkreationen und in enger Zusammenarbeit mit Kundinnen und Kunden aussergewöhnliche Einzelanfertigungen.

Das Uhrenmuseum beherbergt mit rund 1100 Ausstellungsstücken eine der weltweit bedeutendsten Sammlungen. Aus dieser sind jeweils rund 300 Exponate ausgestellt, die die Geschichte der Zeitmessung von 1400 v. Chr. bis heute erzählen.

www.beyer-ch.com

Beyer is the oldest watch and jewellery shop in Switzerland, with a reputation that extends far beyond the country's borders. Beyer's approach is unique: all its salesrooms and showrooms, as well as the Patek Philippe Boutique, the watch and jewellery workshop, the offices and the clock and watch museum are at Bahnhofstrasse 31 in Zurich. This enables Beyer to cater for the individual wishes of its customers, and the integration of the workshop into the premises also means it can offer them excellent, speedy after-sales service.

Beyer Chronometrie stocks 14 of the highest-quality watch brands, including Patek Philippe, Rolex, A. Lange & Söhne, Breguet, Jaeger-LeCoultre, IWC and Cartier. It has been distributing most of the brands for decades, and Patek Philippe for more than 160 years. Another feature of the range is vintage watches, including many rare ones by Patek Philippe and Rolex. However, Beyer is not only famous for its watches – it is also a leading seller of fine jewellery. Carlo Mutschler and his team in the company's own goldsmith's workshop use carefully selected, rare precious stones to make their own wonderful creations, or to design extraordinary custom-made pieces in close collaboration with customers.

The clock and watch museum, which houses around 1,100 pieces, boasts one of the most important collections in the world. About 300 of these are exhibited, tracing the history of timekeeping from 1400 BC up to the present.

www.beyer-ch.com



Seit über 250 Jahren: René Beyer leitet das Familienunternehmen heute in der achten Generation.

Over 250 years of history: The firm is managed today by René Beyer, the eighth generation of his family to do so.



Im Goldschmiedeatelier an Zürichs Bahnhofstrasse entstehen traumhafte Eigenkreationen.

The firm creates its own wonderful designs in the goldsmith's workshop on Zurich's Bahnhofstrasse.

Timers for **her**



DANCING DIAMONDS

chopard.com

1993 schuf Caroline Scheufele eine der faszinierendsten Innovationen der Juwelierkunst der letzten Jahrzehnte: die beweglichen Diamanten, die über das Zifferblatt der Happy-Sport-Modelle tanzen. 2015 präsentiert Chopard die zauberhafte Happy Sport Medium Automatic Two Tone mit Automatikwerk und einem Gehäuse voll feiner Kontraste in Stahl und Rotgold.

In 1993, Caroline Scheufele dreamed up one of the most fascinating jewellery innovations in recent decades: the famous moving diamonds dancing across the dial of the Happy Sport models. In 2015 Chopard introduces the glamorous Happy Sport Medium Automatic Two Tone featuring an automatic movement and a case creating extremely refined contrasts between steel and pink gold.



DREAM OF FEMININITY

cartier.com

Diese vollständig mit Diamanten ausgefasste, himmlische Rêves-de-Panthères-Uhr (42-Millimeter-Gehäuse aus rhodiniertem 18-karätigem Weissgold mit Brillanten besetzt) ist eine Ode an den legendären Panther von Cartier. Sie zeigt die in Träumereien versunkenen Wildkatzen, deren mit schwarzen Lackflecken übersäte Silhouetten der zeitlosen Ästhetik eine hypnotisierende Wirkung verleihen.

Entirely pavé-set with diamonds, this celestial watch is an ode to Cartier's emblematic animal. On the Rêves de Panthères watch (42-millimetre case in rhodium-finish 18-carat white gold) set with brilliant-cut diamonds, their magical silhouettes spotted with black lacquer mark the timeless aesthetic with their enchanting trace.



MODERN LUXURY

audemarspiguet.com

Die neue Damenkollektion von Audemars Piguet für 2015 steht unter dem Zeichen der Komplexität. Mit einer neuen Royal Oak mit Diamantenbesatz, die erstmals zweifarbig in Edelstahl und Roségold erscheint, kommt die kreative Materialverarbeitung der Manufaktur auch dieses Jahr nicht zu kurz.

Complexity is revealed in Audemars Piguet's new women's collections for 2015. The manufacture's creative use of materials also comes into play this year with the launch of a handsome new two-tone Royal Oak set with diamonds and presented in stainless steel and pink gold for the first time.



KULM HOTEL ST. MORITZ

★★★★★



unparalleled lifestyle - **your exclusive 5-star residence**

Are you looking for that perfect personal refuge offering you the best of both worlds -
classy cosmopolitan events surrounded by breathtaking nature?

The Kulm Residences provide the highest comfort and lifestyle all year round in a magnificent setting, right in the heart of St. Moritz. Relax within your own private domain, enjoy a privileged panoramic view and benefit from the 5-star hotel facilities and exclusive service. As tenants you have direct access to the Kulm Hotel, its five restaurants, the Kulm Spa St. Moritz, the hotel's 9-hole golf course and exclusive tennis courts.

Welcome to your luxurious new home.

Kulm Residences St. Moritz



SWISS DELUXE HOTELS

Kulm Hotel · 7500 St. Moritz
T +41 81 836 80 00 · info@kulm.com · www.kulm.com



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Timers for him



UNLIMITED DIVING

carl-f-bucherer.com

Die 2014 vorgestellte Patravi ScubaTec von Carl F. Bucherer kommt in einer neuen Interpretation zurück, die ihr sportlich-funktionales Konzept stilvoll mit schimmerndem Rotgold als Gehäusmaterial verbindet. Diese Taucheruhr schmückt sich mit einer Lünette in Blau und Schwarz, die Schuppenstruktur des Zifferblattes spiegelt das Licht wie Sonnenreflexe auf einer Wasserfläche.

Introduced in 2014, Carl F. Bucherer's Patravi ScubaTec returns in a new execution that matches the functional design of a dive watch with the glimmer of pink gold for the case. A focal point of this timepiece is the blue-and-black ceramic that circles the bezel. The dial, meanwhile, is finished with a pattern of scales that reflect the light, much like the shimmer on the surface of the waves.



HOMAGE TO A LEGEND

iwc.com

Den 75. Geburtstag der Portugieser-Uhrenfamilie nimmt IWC Schaffhausen zum Anlass, mit der neuen Portugieser Handaufzug Acht Tage Edition «75th Anniversary» an eine wenig bekannte, aber äusserst attraktive Variante der Urportugieser zu erinnern. Die limitierte Jubiläumsedition begeistert mit ihrem fast originalgetreuen Design und einem Uhrwerk, das den Aufzug per Hand zu einem schönen Ritual werden lässt.

To mark the occasion of the 75th anniversary of the Portugieser watch family, IWC has decided to pay fitting tribute to a little-known yet wonderfully attractive version of the original Portugieser with the new Portugieser Hand-Wound Eight Days Edition "75th Anniversary". The design of this limited anniversary edition is almost identical to that of its predecessor, while the act of manually winding the movement is a pleasing ritual.



EXTRATERRESTRIAL BEAUTY

parmigiani.ch

Roh, ungeordnet und fragmentiert – dies sind die Eigenschaften von Meteoritengestein. Aus diesem einzigartigen Material ist das Zifferblatt der neuen Sonderedition Tonda 1950 von Parmigiani Fleurier gearbeitet. Die Meteoritenstruktur in abysseblauer oder schwarzer Farbe ist wegen ihrer Unvorhersehbarkeit überwältigend schön, aber auch mysteriös, weil sie nicht wirklich von dieser Welt ist.

Unpolished, irregular and fragmented – such are the characteristics of a meteorite. Yet, it is this captivating rock that forms the dial of Parmigiani Fleurier's new special edition Tonda 1950. Available in abyss blue or black, these dials feature a texture whose beauty lies in the very fact that it is unpredictable; mysterious, because it is not entirely of this world.

PRIVATE BANKERS SINCE 1886



KAUFHAUSGASSE 7, BASEL

E. GUTZWILLER & C^{IE}

MEMBER OF THE SWISS PRIVATE BANKERS ASSOCIATION

BASEL - GENEVA - ZURICH

WWW.GUTZWILLER.CH

+41 61 205 21 00

Beispiellose Karriere: Bryan Adams ist Rock-sänger, Komponist und Fotograf. Seit mehr als drei Jahrzehnten begeistert er die Fans weltweit und erreichte Nummer-eins-Platzierungen in den Charts von über 30 Ländern.

A unique career: Bryan Adams is a rock singer, composer and photographer. For over three decades, he has thrilled fans worldwide and enjoyed number-one hits in more than 30 countries.

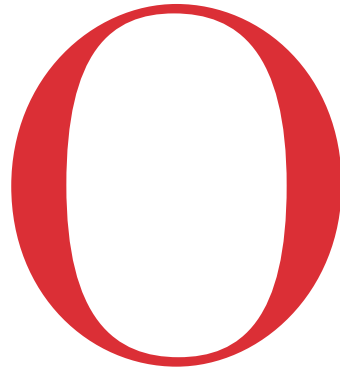


A true multitalent

Mit Hits wie «Summer of '69» und «(Everything I Do) I Do It for You» hat sich Bryan Adams einen festen Platz in der Liste der erfolgreichsten Musiker gesichert. Nun meldet er sich mit einem neuen Album und ambitionierten Fotoprojekten zurück und hat uns ein Exklusivinterview gegeben.

Bryan Adams sealed his position as one of the most successful singers with hits such as “Summer of '69” and “(Everything I Do) I Do It for You”. He now announced his comeback with a new album and ambitious photography projects and gave us an exclusive interview.

Interview: Adrian von Moos
Photos: Bryan Adams / Trunk Archive



«OHNE PRAKTISCHE ERFAHRUNG LÄUFT NICHTS.»
“NOTHING HAPPENS WITHOUT THE EXPERIENCE OF DOING IT.”

Mr Adams, mit «Tracks of My Years» haben Sie 2014 ihr erstes Studioalbum nach über sechs Jahren veröffentlicht. Wie war es, nach so vielen Jahren wieder ein Album aufzunehmen?

Ich finde es immer bereichernd, mit talentierten Musikern an Projekten zu arbeiten und dabei unterschiedliche und neue Bereiche kennenzulernen. Ich arbeite gerade an meinem 14. Album, das hoffentlich dieses Jahr erscheint.

Sie haben in den vergangenen Jahren einen Strukturwandel in der Musikindustrie miterlebt. Was denken Sie über die gegenwärtige Musikszene im Zeitalter von YouTube, iTunes und Satellitenradio?

Es geht zu und her wie im Wilden Westen. Die Musikindustrie erinnert mich an den Film «Far and Away», in dem Tom Cruise und Nicole Kidman aufs Pferd steigen, um ihren Claim abzustecken, bevor andere es tun. Ich wünschte, es wäre so einfach, ist es jedoch leider nicht. Ein Zitat des Journalisten Hunter S. Thompson bringt die Welt des Musikbusiness auf den Punkt. Er sagt: «Das Musikgeschäft ist ein grausamer und seichter Geldgraben, ein langer Korridor aus Plastik, in dem Diebe sowie Zuhälter frei herumrennen und gute Menschen vor die Hunde gehen. Es gibt auch eine negative Seite.»

Sie sind nicht nur ein grossartiger Musiker, sondern auch ein bekannter Fotograf. Wann haben Sie angefangen, sich für Fotografie zu interessieren?

Ich war schon immer daran interessiert und habe mir das Fotografieren wie auch schon das Musizieren selber beigebracht. Ohne praktische Erfahrung läuft

Mr Adams, with “Tracks of My Years” you released your first studio album in 2014 after more than six years. How was it for you to make a new album after so many years?

Well, it’s always nice to work on music with talented musicians and do different things. I’m now working on my 14th album of original music, it should hopefully come out this year.

You have seen a lot of changes in the music industry over the years. How do you feel about the current music scene in the age of YouTube, iTunes and satellite radio?

It’s like the Wild West out there. It reminds me of that Tom Cruise and Nicole Kidman film, “Far and Away”, where they both get on horses and ride to stake their claim before someone else does. It’s not quite as simple as that, unfortunately, but I wish it was. There is also a quote from the journalist Hunter S. Thompson that sort of sums it up. He says: “The music business is a cruel and shallow money trench, a long plastic hallway where thieves and pimps run free, and good men die like dogs. There’s also a negative side.”

You are not only a great musician but also a well-known photographer. At what stage in your life did you start getting interested in photography?

I’ve always been interested in it, and I’m self-taught, same as with my music, but nothing happens without the experience of doing it. I started to do my own album covers in the 1990s and from there working with magazines, but my archive goes back before that, mostly documentary work and portraits of friends.

Schauspieler und
Oscarpreisträger Sir
Ben Kingsley in der
Pose für bewusstes
Hören, fotografiert von
Bryan Adams für die
Kampagne der Hear the
World Foundation.

Actor and Oscar winner
Sir Ben Kingsley in a
pose demonstrating
conscious hearing,
photographed by Bryan
Adams for the Hear
the World Foundation
campaign.



jedoch nichts. Bereits in den 90er-Jahren habe ich meine eigenen Albumcover fotografiert und für verschiedene Zeitschriften gearbeitet. Und zuvor war ich hauptsächlich in den Bereichen Dokumentar- und Porträtfotografie tätig.

Als Rockstar stehen Sie im Rampenlicht, als Fotograf können Sie einen Schritt zurücktreten und die Welt durch das Objektiv betrachten. Welche Seite reizt Sie mehr?

Beide Seiten faszinieren mich, weil es jeweils darum geht, aus nichts etwas zu kreieren. Für mich gibt es nichts Besseres als das.

Ihr Fotoband «Wounded: The Legacy of War» zeigt Porträts junger britischer Soldaten, die versehrt aus dem Krieg zurückgekehrt sind. Diese Bilder stehen in scharfem Kontrast zu den lächelnden Stars, die Sie sonst fotografieren. Weshalb dieser Fokuswechsel?

Menschen und ihre Lebenswege begeistern mich. Egal ob Schauspieler oder Soldat, beide haben ihre individuelle Geschichte und ich verschaffe einen Einblick in diese Geschichte, die ich mittels eines einzigen Fotos einzufangen versuche.

Sie sind Mitherausgeber des «Zoo Magazine», einer Zeitschrift für Fotografie, die Sie 2004 in Berlin gegründet haben. Wie ist Ihre Verbindung zu Berlin?

Berlin hat eine Sogkraft wie keine andere deutsche Stadt. Bis vor kurzem war meine Beziehung zu Berlin jedoch rein musikalischer Natur. Bevor die Mauer fiel, spielte ich im Osten und im Westen und kurz nach dem Mauerfall auch auf dem Potsdamer Platz im Niemandsland zwischen Ost- und Westberlin, in der Gegend, die damals niemand betreten durfte. Dort habe ich zusammen mit dem ehemaligen Frontmann von Pink Floyd, Roger Waters, und vielen Stars mit einem riesigen Konzert ein Zeichen gesetzt.

As a rock star, you are widely exposed to the public whereas as a photographer you can step back observing the scene from behind the lens. What side do you feel more intrigued by?

Both are intriguing as they are all about creating things from nothing. And there is nothing better than creating something from nothing.

In your book «Wounded: The Legacy of War» you present portraits of young British soldiers who have suffered life-changing injury in Iraq and Afghanistan. These images stand in stark contrast with the smiling stars you portray. Why the change of focus?

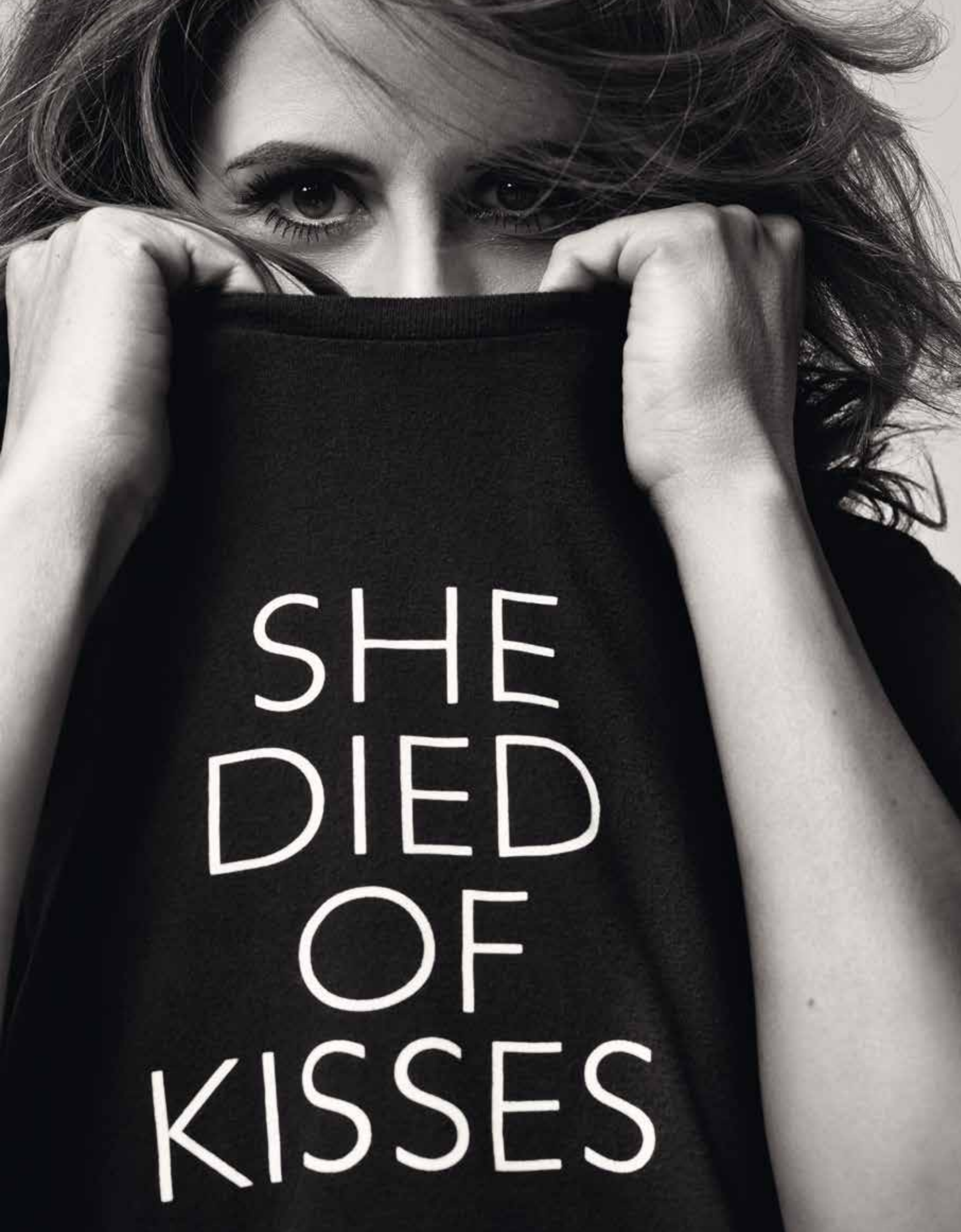
I'm fascinated by people and what we put ourselves through. Whether it's an actor or a soldier, both have a story. So it's a glimpse into that story that I want to capture in a single photo.

In 2004, you co-founded and launched the photography «Zoo Magazine» in Berlin. What's your relationship with Berlin?

Berlin has a lure unlike any other German city. My connection, until lately, was a purely musical one. Before the wall came down, I played in the eastern and the western part of the city and ultimately on Potsdamer Platz, the so-called no-man's-land, the area between the two walls, that no one was allowed to cross. There was a huge concert by former Pink Floyd lead singer Roger Waters where I and many other stars performed in.

Livia Firth, Kreativdirektorin bei Eco Age, Umweltaktivistin, Dokumentarfilmerin und ausserdem Ehefrau von Schauspieler Colin Firth, fotografiert von Bryan Adams für «Vogue».

Livia Firth, creative director of Eco Age, environmental activist, documentary filmmaker and wife of actor Colin Firth, photographed by Bryan Adams for «Vogue».



SHE
DIED
OF
KISSES

Als einer der wenigen deutschen Regisseure hat sich Wim Wenders auch international einen Namen gemacht. Perfekt in Szene gesetzt hat Bryan Adams den vielfach ausgezeichneten Filmemacher und Fotografen für das «Zoo Magazine» 2014.

Wim Wenders is one of the few German directors to make a name for himself on the international stage. Bryan Adams found the perfect setting to capture this award-winning film-maker and photographer for "Zoo Magazine" in 2014.







«Mit Jean Paul Gaultier hat die Arbeit speziell Spass gemacht. Beim Fotoshooting mit Boy George war er für das Styling verantwortlich.

Das war ein echtes Vergnügen!», sagt Bryan Adams über die Zusammenarbeit mit den beiden fürs «Zoo Magazine» Anfang 2014.

“I especially loved working with Jean Paul Gaultier, who was responsible for the styling on the Boy George shoot. That was a real treat!” says Bryan Adams about working with them both for “Zoo Magazine” at the beginning of 2014.

BRYAN ADAMS

Bryan Adams ist als Sohn britischer Eltern in Kingston, Kanada, geboren und in Israel, Portugal und Österreich aufgewachsen. Sein drittes Album «Cuts Like a Knife» verschafft ihm den internationalen Durchbruch. Mit dem Titelsong «(Everything I Do) I Do It for You» zum Film «Robin Hood – König der Diebe» gewinnt der kanadische Singer-Songwriter mit der rauchigen Stimme 1992 einen Grammy Award. Neben seiner musikalischen Tätigkeit ist der 55-Jährige auch ein renommierter Fotograf, der zahlreiche Veröffentlichungen in Magazinen wie «Vogue», «Harper's Bazaar» und «Esquire» vorweisen kann. Für seine genreübergreifende Karriere als Künstler, Fotograf und Mitbegründer des «Zoo Magazine» wurde er mit der «Goldenen Feder 2009» geehrt. Bryan Adams wurde mehrfach für den Oscar und die Golden Globes nominiert und erhielt zahlreiche Auszeichnungen, darunter die MTV, ASCAP, Juno und American Music Awards. Er lebt mit seiner Partnerin Alicia Grimaldi und den zwei gemeinsamen Töchtern in London.

bryanadams.com
thebryanadamsfoundation.com
hear-the-world.com
zoomagazine.com

Der Erlös Ihrer Fotografien fließt in die Bryan Adams Foundation, die sich um hilfsbedürftige Menschen auf der ganzen Welt kümmert. Was wollen Sie damit erreichen?

Die Stiftung habe ich gegründet, um die Anliegen zu fördern, an die ich wirklich glaube. Wichtiger Bestandteil ist dabei mein Engagement für hilfsbedürftige Kinder und den Umweltschutz sowie für medizinische und musikalische Ausbildung.

Die Hear the World Foundation von Sonova, dem Schweizer Hersteller von Hörlösungen, setzt sich weltweit für Chancengleichheit von Menschen mit Hörbehinderung ein. Weshalb sind Sie Botschafter für diese Stiftung?

Sonova trägt entscheidend zur Gesellschaft bei, indem sie Menschen mit Hörbehinderung wieder in den Genuss des Hörens bringt. Deshalb beteilige ich mich schon seit neun Jahren aktiv an der Stiftungsarbeit und bin stolz, Teil dieser wunderbaren Initiative zu sein.

Vanessa Paradis, Christoph Waltz und Jean Paul Gaultier sind nur drei der berühmten Persönlichkeiten, die Sie für den «Hear the World»-Kalender 2015 porträtiert haben. Sie alle wurden von Ihnen mit der Hand hinter dem Ohr in Szene gesetzt. Wer hat Sie besonders beeindruckt?

Alle Stars waren brillant. Mit Jean Paul Gaultier hat die Arbeit speziell Spass gemacht. Beim Fotoshooting mit Boy George war er für das Styling verantwortlich. Wir haben einen ganzen Tag zusammengearbeitet. Das war ein echtes Vergnügen!

Your photographs fund the Bryan Adams Foundation, which finances a wide range of humanitarian projects worldwide. What do you aim to achieve?

The foundation was created to do things that are connected to the principles I believe in, helping children, the environment as well as medical and musical education.

The non-profit Hear the World Foundation by Swiss hearing aid manufacturer Sonova Group is aiming to create a world in which each person has the chance of good hearing. Why did you decide to become an ambassador for this foundation?

I've worked with them for nine years because I like the fact that they are massively giving back to society by helping people to hear. It's such a wonderful initiative, I'm quite proud to be involved with them.

Vanessa Paradis, Christoph Waltz, Jean Paul Gaultier are just three of the many celebrities to be pictured with one hand cupped behind the ear for the 2015 "Hear the World" calendar. Who impressed you the most?

They are all brilliant. I specifically loved working with Jean Paul Gaultier because we worked together for a whole day shooting photos of Boy George whom he was styling. What a treat!

BRYAN ADAMS

Bryan Adams was born in Kingston, Canada, to British parents, and grew up in Israel, Portugal and Austria. The release of his third album "Cuts Like a Knife" in 1983 catapulted him to international stardom. The Canadian singer-songwriter with the raspy voice won a Grammy Award in 1992 for the soundtrack "(Everything I Do) I Do It for You" written for the film "Robin Hood – Prince of Thieves". Alongside his musical activity, the 55-year-old rock and pop icon is a renowned photographer, whose images have been published in various magazines such as "Harper's Bazaar", "Esquire" and "Vogue". In 2009, he received the Golden Pen Award to recognise his internationally successful career as an artist, photographer and co-founder of "Zoo Magazine". Bryan Adams has an impressive array of Oscar and Golden Globes nominations, and won MTV, ASCAP, Juno and American Music Awards. He lives in London with his partner Alicia Grimaldi and their two daughters.

bryanadams.com
thebryanadamsfoundation.com
hear-the-world.com
zoomagazine.com

Traumhafte Aussicht auf die
Brissago-Inseln im Lago Maggiore.
Die Terrasse und die lichtdurchfluteten
Innenräume der Residenza Blu in
Ronco sopra Ascona bieten höchste
Wohnqualität.

A fabulous view of the Brissago Islands
in Lake Maggiore. The terrace and
the interior spaces of Residenza Blu
in Ronco sopra Ascona, all flooded
with light, offer top-quality living.



Far-sighted architecture

Luxus, Privatsphäre und eine atemberaubende Aussicht: Die Eigentumswohnungen der Residenza Blu lassen keine Wünsche offen.

Tief unten glitzert der blaugrüne Lago Maggiore mit den Brissago-Inseln. Umrandet wird er von sanften, bewaldeten Hügeln. Auf einer Sonnenterrasse hoch über dem See strahlt Ronco sopra Ascona südländisches Flair aus: Wer das pulsierende Städtchen Ascona verlässt und sich hierher begibt, spürt die Beschaulichkeit und Ruhe, die das mittelalterliche Dörfchen ausstrahlt. In diese malerische Umgebung eingebettet ist der futuristische Wohnbau Residenza Blu. Zwei Baukörper mit acht Luxuswohnungen nehmen die beruhigende Bedächtigkeit Roncos auf und kombinieren sie mit kompromissloser Moderne. Monolithisch gliedern sie sich in die Landschaft ein. Die Formensprache ist reduziert und puristisch: Naturstein und Glas prägen das Bild. Im Innenausbau kommen nur exklusive Materialien zum Einsatz. Der private Swimmingpool wird mit einer separaten Wärmepumpe beheizt und ermöglicht das ganze Jahr über ungestörtes Badevergnügen. Jedes Apartment verfügt über zwei private Parkplätze in einer der beiden grosszügigen Autoeinstellhallen. Dank direktem Zugang zu den Wohnungen erreicht man die eigenen vier Wände bequem und geschützt. Für die eigenen Gäste gehört zu jeder Wohnung zusätzlich ein gedeckter Parkplatz im Hof der Residenza.

Den Berner Architekten Nick Gartenmann, Daniel Meyer und Maurizio Chirico ist mit den acht individuell gestalteten und lichtdurchfluteten Eigentumswohnungen der Residenza Blu ein echtes Meisterwerk gelungen. Sie haben exklusiven Wohnraum an bester Aussichtslage geschaffen, der an Rarität nicht zu überbieten ist.

Weitere Informationen: www.residenza-blu.ch
Kontakt: Immo Loretan Sagl, 6614 Brissago,
Tel. +41 (0)91 786 10 10, info@immoloretan.com

Luxury, privacy and a breathtaking view: the freehold apartments of Residenza Blu leave nothing to be desired.

Far below is the sparkle of turquoise Lake Maggiore and the Brissago Islands, surrounded by rolling wooded hills. On a sun terrace high above the lake, Ronco sopra Ascona radiates southern European flair: those who leave the vibrant location of Ascona and repair to here will feel the tranquillity and serenity exuded by the medieval village.

Nestled in these picturesque surroundings lies the futuristic Residenza Blu development. Two buildings with eight luxury apartments incorporate the calming thoughtfulness of Ronco and combine it with uncompromising modernity. They blend monolithically into the landscape. Their design is minimalistic and purist: natural stone and glass feature prominently, whilst the interiors use only exclusive materials. The private swimming pool is heated by a separate heat pump and offers undisturbed, carefree swimming all year round. Each apartment comes with two private parking spaces in one of the two spacious parking garages. Direct access to the apartments means that you can reach your front door comfortably and safely. Each apartment also has an additional covered parking space in the Residenza courtyard for the use of guests.

Bern-based architects Nick Gartenmann, Daniel Meyer and Maurizio Chirico have achieved a true masterpiece with Residenza Blu's eight individually designed apartments, all bathed in light. They have created an exclusive living space with stunning views, offering unrivalled rarity.

Additional information: www.residenza-blu.ch
Contact: Immo Loretan Sagl, 6614 Brissago,
phone +41 (0)91 786 10 10, info@immoloretan.com

Seit 2009 ein Kunst-
team: Sammlerin
Suzanne Syz mit dem
Kurator der Syz Collec-
tion Nicolas Trembley
vor der 4 Meter hohen
Skulptur von Franz
West «James Lee Byars»
aus dem Jahr 1997.

A formidable art team
since 2009: collector
Suzanne Syz with the
curator of the Syz
Collection, Nicolas
Trembley, in front of
Franz West's 4-metre
sculpture "James Lee
Byars" from 1997.



“Take it or
leave it!”

Suzanne Syz sammelt aufregende Kunst und macht auffälligen Schmuck. Wir besuchten die kreative Powerfrau in ihrem stilvollen Zuhause in der Nähe von Genf.

Suzanne Syz collects exciting art and designs eye-catching jewellery. We met up with this creative power woman at her elegant home outside Geneva.

Text: Susanne von Meiss
Photos: Reto Guntli, Agi Simoes



«ICH HABE IN MEINEM LEBEN SCHON IMMER GETAN, WAS MIR FREUDE MACHT.»
“I’VE ALWAYS DONE WHAT I ENJOYED DOING MY ENTIRE LIFE.”

Der Hausgast, ein Fotografieconnaissanceur aus Paris, kann seine Begeisterung kaum unterdrücken. «Die sind ja einfach grossartig», meint er und zeigt auf eine Reihe alter Schwarzweissaufnahmen, die die Eingangswand der eleganten Villa oberhalb des Genfersees schmücken. Nun, kein Wunder glüht der Mann vor Aufregung, hängen da doch die prachtvollsten Arbeiten aus den frühen 20er- und 30er-Jahren von Fotografielegenden wie Edward Steichen, Erwin Blumenfeld oder auch Man Ray. Doch alte Kunst? Klein und unauffällig? Schwarzweiss? Leicht vergilbt? Wie passt denn das zur Herrin des Hauses, die es leuchtend farbig mag, die es frech liebt, cool gestylt und hip designt? Die zeitgenössische Kunst sammelt und auffällig aufregenden Schmuck entwirft? Nun, zwei Seelen wohnen, ach! in ihrer Brust. Denn wie sagt es Suzanne Syz so schön: «Ich mag es klassisch, doch ich mag es eben auch verrückt!» Schon der Anblick der bekannten Schmuckdesignerin und anerkannten Kunstsammlerin ist eine Augenweide: schickes rotes Azzedine-Alaïa-Outfit, die rötlichen Haare perfekt frisiert, ein mit Edelsteinen besetzter Riesenpilz auf dem roten Jäckchenrevers, am Ringfinger ein gewaltiger Syz-Klunker und an den Ohrläppchen ein Gehänge aus Gold, Email und Diamanten mit dem Titel «Take it or leave it!». Dies ist ein Satz, der auch das Lebensmotto von Suzanne Syz sein könnte. «Ich habe in meinem Leben schon immer getan, was mir Freude macht», meint die gebürtige Zürcherin denn auch nachdrücklich, «und da ich nun mit meinem Schmuck auch andere glücklich machen kann, macht mir meine Arbeit noch mehr Spass.» Dass die attraktive Mutter zweier Söhne – sie ist seit bald 30 Jahren mit dem Banquier Eric Syz verheiratet – auch eine hart arbeitende Businessfrau ist, demonstriert ihre dicke Agenda, in der die Syz-Schmuckpräsentationen in Paris, Zürich, Dallas, New York, Genf, London, Palm Beach und Gstaad ganz dick angestrichen sind. «Purple Boudoir Worldtour» nennt Suzanne Syz ihre Shows, benannt nach ihrem eleganten lilafarbenen Showroom in Genf.

Also visiting at the time is a photography specialist from Paris, who can scarcely hold his enthusiasm in check. “They are simply magnificent,” he says, gesturing towards a series of old black-and-white photos that decorate the hallway of the stylish villa overlooking Lake Geneva. It’s hardly surprising that he should be so animated as the walls are hung with some of the most striking works from the twenties and thirties by such legends as Edward Steichen, Erwin Blumenfeld and Man Ray. But old art? Small and inconspicuous? Black and white? Slightly faded? How does all this fit with the lady of the house, who adores bright colours, loves things daring, exudes cool chic and creates hip designs? Who is an avid collector of contemporary art and who makes such striking and thrilling jewellery? Well, to paraphrase Goethe’s Faust: Two souls do dwell within her breast. Or as Suzanne Syz puts it so aptly herself: “I have a strong appreciation of the classic, but I also love things that are pretty crazy!” The very appearance of this acclaimed jewellery designer and equally renowned art collector is a feast for the eyes: smart red gown by Azzedine Alaïa, auburn hair perfectly coiffed, a huge diamond-studded mushroom brooch on the lapel of her red jacket, a truly massive Syz original adorning her ring finger and tumbling from her ears witty concoctions in gold, enamel and diamonds dubbed “Take it or leave it!”. And that’s a phrase that could equally well serve as Suzanne Syz’s motto in life. “I’ve always done what I enjoyed doing my entire life,” admits the Zurich-born designer, “and since I am now able to make other people happy with my jewellery, my work gives me even greater enjoyment.” The fact that this attractive mother of two sons, who has been married to banker Eric Syz for close on 30 years, is also a hard-working businesswoman is evidenced by her busy schedule, which includes Syz jewellery presentations in Paris, Zurich, Dallas, New York, Geneva, London, Palm Beach and Gstaad. Inspired by her smart violet-hued showroom in Geneva, Suzanne Syz has named these shows the “Purple Boudoir Worldtour”.

Jedes Stück gekonnt
gewählt und liebevoll
platziert: an der Wand
Barbara Krugers «Man's
Best Friend» von 1987,
auf dem Tisch Thomas
Schüttes «Ceramic
Sketch (Woman)» von
1999.

Each piece expertly
chosen and lovingly
positioned: on the wall
Barbara Kruger's "Man's
Best Friend" from 1987,
on the table Thomas
Schütte's "Ceramic
Sketch (Woman)" from
1999.



Perfekt gestylt in Rot: Die Schmuckdesignerin Suzanne Syz in ihrem Salon inmitten von Werken von Guyton/Walker (Untitled, 2009), Thomas Schütte, Cindy Sherman, Elaine Sturtevant ("Target with Four Faces", 1986) und einer Skulptur von Fischli/Weiss.

Perfectly turned out in red: jewellery designer Suzanne Syz in her sitting room surrounded by works by Guyton/Walker (Untitled, 2009), Thomas Schütte, Cindy Sherman, Elaine Sturtevant ("Target with Four Faces", 1986) and a sculpture by Fischli/Weiss.







Auf den Punkt gebracht:
John Armleders «Furniture
Sculpture No. 143»
aus dem Jahr 1987 ziert
eine Wohnzimmerwand
der alten Villa.

Spot the artwork: John
Armleder's "Furniture
Sculpture No. 143" from
1987 decorates one wall
of the living room in the
old villa.

JUWELEN DER KUNST

Dass ihr aussergewöhnliches Schmuckdesign «sehr stark von meiner Passion für zeitgenössische Kunst geprägt ist», wird ziemlich schnell klar. Da muss man nur eine Abbildung ihrer fantasievollen Kreationen «Lifesavers», «Smileys» oder «Smarties» ansehen – alle ganz deutlich von der Pop-Art inspiriert. Hier designt eine Frau mit einem Hang zum Unkonventionellen, zum Hintergründigen und Komplexen. Suzanne klärt uns auf, wann und wo ihre grosse Liebe zur zeitgenössischen Kunst entflammt ist: «Jung verheiratet lebten wir in den 80er-Jahren in New York und hatten das Glück, dass uns ein Freund, der Kunsthändler Bruno Bischofberger, mit den Künstlern Julian Schnabel, Andy Warhol, Jeff Koons, Francesco Clemente, Sandro Chia und Jean-Michel Basquiat bekannt gemacht hat. Die Kunstschaaffenden und ihre Werke haben uns enorm beeindruckt und was wir damals mit unserem nicht sehr prallen Geldbeutel erstehen konnten, haben wir gekauft. Es waren spannende Jahre an einem sehr inspirierenden Ort.» Bereits 1992 trennte sich das Ehepaar von einem grossen Teil dieser bekannten Namen: «Die Preise dieser Kunstwerke waren einfach verrückt. Da haben wir einige verkauft. Denn wir wollten wieder neu anfangen mit Künstlern aus unserer Zeit, mit jungen, noch unbekannten Namen, deren Werdegang wir begleiten konnten. Mit Werken, die unsere gegenwärtige Welt widerspiegeln.» Diese Werke bilden den Grundstein der heutigen Syz Collection, die Hunderte von Arbeiten von Fischli/Weiss über Cindy Sherman, Ai Weiwei, Carsten Höller bis hin zu Paul McCarthy umfasst. Seit dem Jahr 2009 wird die Sammlung des Ehepaars Syz von Nicolas Trembley kuratiert, der aber sofort klarstellt: «Nur wenn wir alle drei von einer Arbeit eines Künstlers überzeugt sind, findet sie Eingang in die Syz Collection.» Dass ein Porträt der passionierten Sammlerin mit Kind mit der Unterschrift von Andy Warhol aus dem Jahr 1984 dabei nicht fehlen darf, versteht sich bei diesem Künstlernetzwerk denn auch von selbst.

FASZINIERENDES DESIGN

«Gutes Möbel- und Produktdesign haben mich schon immer fasziniert», fährt die quirlige Hausherrin fort, «gutes Design aus jeder Epoche passt perfekt zu alten Familienstücken und antiken Möbeln, es kommt nur immer darauf an, wie man alles kombiniert.» Und beim Kombinieren hat Suzanne Syz wahrlich ein gutes Händchen. So haben auch Glasgefässe von Ettore Sottsass aus den 80er-Jahren, eine wunderbare Gio-Ponti-Kommode von 1953 oder ein Paar roter Verner-Panton-Lampen aus den 70er-Jahren ihren Platz in der Sammlung Syz gefunden.
suzannesyz.com, thesyzcollection.com

ARTISTIC GEMS

It rapidly becomes apparent that the extraordinary design of her jewellery “has been deeply influenced by my passion for contemporary art”. You only need look at illustrations of such imaginative creations as her “Lifesavers”, “Smileys” and “Smarties”, which all very clearly draw their inspiration from pop art, and it is obvious that their designs stem from a woman with a penchant for the unconventional, for the enigmatic and the complex. Speaking energetically, Suzanne tells us when and where her love of contemporary art was born: “When we were just married back in the eighties, we lived in New York and had the great good fortune to have a friend, the art dealer Bruno Bischofberger, who introduced us to artists like Julian Schnabel, Andy Warhol, Jeff Koons, Francesco Clemente, Sandro Chia and Jean-Michel Basquiat. These artists and their work made an enormous impression on us and we bought as much as we were able with the limited means at our disposal. It was an exciting time in a very inspiring place.” But as long ago as 1992, the couple decided to turn their backs on the majority of these big names: “The prices being asked for works by these artists were simply crazy. So we sold a few that we owned and decided to start again with artists who were painting at the time, with young artists whose names were still not widely known and who we could accompany as their careers evolved, with works that directly reflect the world we live in.” These works now form the basis of today’s Syz Collection, which contains hundreds of works, from Fischli/Weiss through Cindy Sherman, Ai Weiwei and Carsten Höller right up to Paul McCarthy. Ever since 2009, the couple’s collection has been curated by Nicolas Trembley, who is quick to explain that “it’s only when all three of us are completely convinced by an artwork that it will become part of the Syz Collection.” Given the fantastic network of artists that they know, it comes as no surprise that the collection should contain a 1984 portrait of the avid collector with one of her children which bears the signature of Andy Warhol.

TIMELESS DESIGN

“I have also always been fascinated by good furniture and product design,” Suzanne continues exuberantly, “Good design from every period is the perfect accompaniment to old family pieces and antique furniture, it simply depends on how you combine it all.” And she obviously has an unerring eye for the right combination. Glass vases by Ettore Sottsass from the eighties, a Gio Ponti chest of drawers from 1953 and a pair of red Verner Panton lamps from the seventies have all found their place in the Syz Collection.
suzannesyz.com, thesyzcollection.com

Dream living

Engel & Völkers ist ein weltweit führendes Dienstleistungsunternehmen in der Vermittlung von hochwertigen Immobilien und Yachten im Premiumsegment. Lassen Sie sich von einigen Highlights aus den aktuellen Portfolios dazu verführen, Ihre Wohnträume wahr werden zu lassen.

Engel & Völkers is a leading global provider of exclusive properties and yachts within the premium segment. Take a browse through these highlights from their current portfolio, and make your living dream come true.



BODRUM, TURKEY

In einer weitläufigen Anlage mit Meerblick stehen fünf grosszügige Luxusvillen zum Verkauf. Die loftartige Innenraumgestaltung mit hochwertigen Naturmaterialien begeistert jeden Designliebhaber.

Five spacious luxury villas are for sale here, all located in expansive grounds with sea views. The loft-like interior and extensive use of natural materials will quicken the pulse of any lover of fine design.



E&V ID: W-01Q2DZ

Baujahr/Built 2014

Wohnfläche ca./Living area approx.

300 m²/sqm

Grundstückfläche ca./Lot size approx.

1,000 m²/sqm

Kaufpreis/Price approx. EUR 1,240,000

Kontakt/Contact

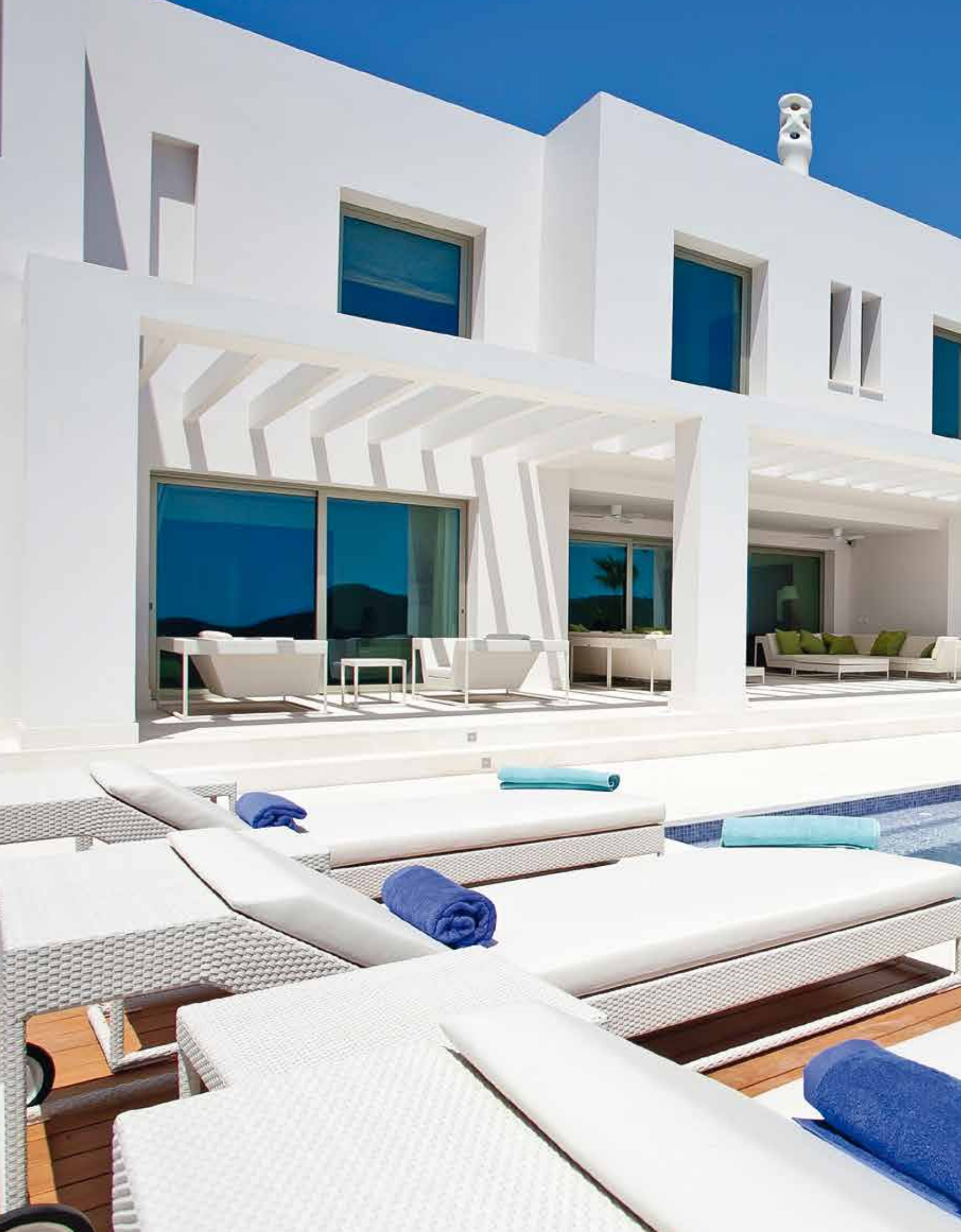
Heike Tanbay, Ortakent-Bodrum

Phone: +90 252 358 72 72

E-mail: heike.tanbay@engelvoelkers.com

Website: engelvoelkers.com





ANDRATX, MALLORCA

Dieses durch den Architekten Antoni Gaudí inspirierte riesige Anwesen mit hochwertiger Innenausstattung, einer wunderschönen Gartenanlage und fantastischem Meerblick in den Bergen von Andratx bietet jeden erdenklichen Luxus.

With its top-quality interior, its beautiful grounds and its spectacular views of the sea and the mountains, this vast property inspired by architect Antoni Gaudí offers every imaginable luxury.



E&V ID: W-020AVU

Baujahr/Built 2014

Wohnfläche ca./Living area approx.

1,000 m²/sqm

Grundstückfläche ca./Lot size approx.

3,000 m²/sqm

Kaufpreis/Price EUR 17,000,000

Kontakt/Contact

Sigrid Nestmann, Puerto de Andratx

Phone: +34 971 674780

E-mail:

sigrid.nestmann@engelvoelkers.com

Website: engelvoelkers.com

GSTAAD, SWITZERLAND

Dieses märchenhafte, grosszügige und exklusive Chalet mit authentischer Innenausstattung liegt in einem romantischen Tal in der Nähe des bekannten Wintersportortes Gstaad.

This spacious and exclusive fairy-tale chalet with its authentic interior is located in a romantic valley near the famous winter sports resort of Gstaad.





E&V ID: W-01W93R
Baujahr/Built 1859
Wohnfläche ca./Living area approx.
320 m²/sqm
Grundstück ca./Lot size approx. 1,807 m²
Kaufpreis/Price CHF 15,500,000
Kontakt/Contact
Antònia Crespí Bennàssar, Gstaad
Phone: +41 (0)33 655 65 05
E-mail: gstaad@engelvoelkers.com
Website: engelvoelkers.com





DL 26M DREAMLINE YACHT

Höchster Komfort erwartet Sie und Ihre Gäste an Bord dieser DL 26M DREAMLINE-Motorjacht. Die sportlich-elegante Silhouette vermittelt ein Gefühl von Geschwindigkeit, Dynamik und Kraft. Die stilvolle Innenausstattung mit edlen Hölzern und hochwertigen Stoffen lässt keine Wünsche offen.

Top-notch comfort: that's what awaits you and your guests aboard this DL 26M DREAMLINE motor yacht. With its sportily elegant lines, the yacht exudes grace, power and speed. And its stylish interior, which makes extensive use of precious woods and top-quality fabrics, is the ultimate in floating luxury.



Baujahr/Built 2015

Länge/Length 26 m

Leistung/Engines 2 x MAN 1400 HP

4 Kabinen/cabins, 8 Personen/persons,

3 Crew

Kaufpreis/Price on request

Kontakt/contact

dreamline@engelvoelkers.com

Website: engelvoelkers.com

LiLi and the stars

GaultMillau-Chef Urs Heller mag Paris.
Er empfiehlt im «huitième» das dramatisch gute
LiLi und entdeckt im Keller eines Drugstores
Joël Robuchons neuestes Atelier.

GaultMillau chef Urs Heller likes Paris. In the
elegant Eighth Arrondissement he recommends the
spectacularly good LiLi; and he's also discovered Joël
Robuchon's latest Atelier ... in a drugstore cellar!

Text: Urs Heller

The Peninsula Paris:
Die asiatische Luxus-
hotelgruppe lässt den
Franzosen in Sachen
französische Küche den
Vortritt. Signature Res-
taurant ist das magische
LiLi – Shanghai Style!

The Peninsula, Paris.
The Asia-based luxury
hotel group leaves the
French cuisine to the
French. But its new
Paris hotel's signature
LiLi restaurant offers
the finest Shanghai
style.



Chefsache! Im LiLi kocht Tang Chi Keung, der erfahrenste Asia-Spezialist der Gruppe. Wo immer Peninsula eröffnet, führt Chef Tang das Kommando.

In charge of the LiLi kitchen is Tang Chi Keung. He's the most experienced Asian-cuisine specialist in the entire Peninsula Group. And whenever they open a new hotel, it's Chef Tang they turn to first.





IN PARIS ERÖFFNEN GROSSE CHEFS JEDE MENGE BRASSERIEN UND BISTROS. IN PARIS, GREAT CHEFS OPEN ALL MANNER OF BISTROS AND BRASSERIES.

Ducasse, Robuchon, Savoy, Gagnaire: Paris ist die Stadt der Kochkönige. Und trotzdem fahnden die Gourmets an der Seine ruhe- und rastlos nach immer neuen Feinschmeckeradressen. Das Codewort der Stunde? LiLi. So heisst das Restaurant im neueröffneten The Peninsula. Gekocht wird kantonesisch statt französisch – aus Respekt vor dem stolzen Gastgeberland. Die asiatische Luxuskette hat ihre Geheimwaffe nach Europa geschickt: Chef Tang Chi Keung. Ein unerschrockener Kerl: Er hat für Peninsula bereits die Hei Fung Terrace in Tokio und den Yi Long Court in Shanghai eröffnet und wagt sich jetzt gewissermassen in die Höhle des Löwen, nach Paris. Apropos Löwen: Zwei steinerne Löwen zieren den Hoteleingang an der noblen Avenue Kléber nahe den Champs-Élysées. Sie sollen die Peninsula-Gäste vor allem Bösen schützen. Den Koch auch.

Chef Tang steht allein, ohne seine chinesischen Assistenten, in der LiLi-Küche und bringt seiner französischen Brigade bei, wie man Dim Sum faltet und Enten brät. Das Resultat lässt sich sehen: Shanghai Dumplings, Wan Tan in einer «supreme Bouillon», Peking Duck mit ungewohnt viel Fleisch unter der Haut, Vermicelli-Teigwaren an einer eindrucklichen XO-Chilisauce. Chef Tang hat schnell entdeckt, dass man in Paris tagesfrisch die weltbesten Produkte kriegt. Also sind es pralle Scampi aus der Bretagne, die er mit grobem schwarzem Pfeffer bearbeitet. Und beim traditionellen Suckling Pig bleibt's auch nicht, hier darf es ein luxuriöses Ibérico-Schweinchen sein. Tang kocht dramatisch gut (wenn auch etwas zaghafter als «daheim» in Hongkong), und dramatisch schön präsentiert sich auch das Restaurant. Das LiLi ist eine Hommage an die Oper von Shanghai: Kostüme und Scherenschnitte an der Wand, eine gewaltige Kuppel im 4 Meter hohen Raum und Stühle wie

Ducasse, Robuchon, Savoy, Gagnaire: Paris is the capital of the kings of cuisine. Yet gourmets by the Seine never rest in their quest for new culinary heavens. Their latest codeword? LiLi. That's the restaurant in the newly opened The Peninsula. It serves not French but Cantonese cuisine, out of deference to the hosts. And the luxury Asia-based hotel group has sent its secret weapon to Europe: chef Tang Chi Keung. He's quite an act. He's already opened the Hei Fung Terrace in Tokyo and the Yi Long Court in Shanghai for Peninsula. And now he's come to the lion's den, as it were: Paris. Perhaps it's no accident, then, that two lions adorn the entrance to the hotel on elegant Avenue Kléber close to the Champs-Élysées. They're there to protect the residents against evil spirits. The chef too, maybe.

Chef Tang is alone in the LiLi kitchen, without his Chinese assistants, showing his French culinary crew how to fold dim sum and roast duck. The results are impressive: Shanghai dumplings, wonton in a "supreme bouillon", a wonderfully fleshy Peking duck, vermicelli pasta with a masterly XO chilli sauce. Chef Tang has been quick to discover that Paris is home to the world's best produce, fresh every day. So it's plump scampi from Brittany that he's preparing with coarse black pepper; and for the traditional suckling pig, it's luxurious Ibérico pork. Tang cooks dramatically well (if a little more conservatively than when he's "at home" in Hong Kong). And his restaurant is equally dramatic: LiLi is a homage to the Shanghai opera world, with costumes and paper cuts on the walls, a 4-metre-tall dining room capped with a vast dome and chaise cage chairs. And here's an extra tip: if it's summertime, enjoy your dim sum on the Kléber Terrace, or book yourself a place at the exclusive Chef's Table. The Peninsula also offers an alternative



Heiss begehrt: ein Platz in den Ateliers von Joël Robuchon. Der Jahrhundertkoch gibt jungen Chefs eine Chance. Und serviert Jakobsmuscheln mit Algenbutter und Citronelle.

A place at one of Joël Robuchon's Ateliers is a coveted affair. This outstanding kitchen star gives up-and-coming chefs a chance. And does a superb Coquilles Saint-Jacques with lemon grass and seaweed butter!



Bistromania! Kleine, feine Brasserien liegen im Trend. Und suchen neue Wege: Die Schwestern Katia und Tatiana Levha verleugnen im Le Servan ihre philippinischen Wurzeln nicht.

Bistromania! Small and elegant brasseries are very popular in Paris today. They're striking out in new directions, too.

Like sisters Katia and Tatiana Levha, whose Le Servan makes no secret of their Filipino roots.



Vogelkäfige («chaises cage»). Ein Tipp: Im Sommer Dim Sum auf der Terrasse Kléber geniessen. Oder den noblen Chef's Table buchen. Alternative im Hotel: L'Oiseau Blanc. Ein unkompliziertes Rooftop-Restaurant, geführt von Pierre Gagnaire-Schüler Sidney Redel, mit Terrasse und Blick auf den Eiffelturm. paris.peninsula.com

In Gehdistanz zum Hotel liegen einige aussergewöhnliche Restaurants. Der grosse Klassiker? Le Taillevent. Das Restaurant wurde 1946 eröffnet – und die Karte hat sich seither kaum verändert. Da gibt's noch immer den Boudin du Homard Bleu, eine Blutwurst (!) mit Hummer, Pistazien und einer eleganten Bisque. Die Poulette de Bresse kriegt nur, wer sich eine Stunde lang geduldet. Dafür ist der Vogel (mit reichlich Steinpilzen) wunderbar saftig; das «Sot l'y laisse» wird herausgelöst, die Schenkel kommen zum Nachbraten nochmals in den Ofen. «On change rien», verspricht Gastgeber Jean-Marie Ancher beim Abschied. Gut so. taillevent.com

Das neue Atelier de Joël Robuchon bei der Étoile und nahe den Champs-Élysées muss man erst einmal finden. Referenzpunkt ist der Publicis Drugstore. Mitten im Laden führt eine Treppe in den Keller – und dort steht eine der hippesten Küchen der Stadt. Der blutjunge Chef Filippou Chronopoulos serviert an der Bar und an den wenigen Tischen auf Plastiksets (!) die besten Gerichte aus dem Repertoire von Grossmeister Robuchon. 60 Klassiker werden in Tapasportionen angeboten: ein Parmesansüppchen mit Foie gras; Langustinenravioli in einem fast durchsichtigen Teig; eine ziemlich pikante Bouillon de Homard mit Hummer, Crevetten, Shiitakepilzen, Daikon und Koriander; ein pochiertes Ei, knusprig frittiert, mit Parmesanschaum und lauwarmem Ibérico-Schinken; freche Minihamburger mit Gänseleberscheiben. Die teuersten Spaghetti der Welt kriegt man hier auch: grosskalibrige Pasta, grosszügige Portion Albatrüffel, pochiertes Ei. Macht 98 Euro. Abschrecken lassen sich die Foodies der Stadt nicht, weder vom eher einfachen Interieur (rot, schwarz) noch von den Spaghettipreisen. Kein Stuhl bleibt länger als zwei Minuten leer. Monsieur Robuchons Ateliers sind immer ein Erfolg. In Las Vegas, Hongkong, Tokio, Taipeh, Singapur, Bangkok. Und neuerdings auch hier im Drugstore. atelier-robuchon-etoile.com

eatery in L'Oiseau Blanc, a simple and straightforward rooftop restaurant which is in the hands of Pierre Gagnaire graduate Sidney Redel, and whose terrace offers a terrific view of the Eiffel Tower.

paris.peninsula.com

There are a number of further exceptional restaurants within walking distance of The Peninsula. The classic? That must be Le Taillevent. It opened in 1946 and has hardly changed its menu since. So you can still order the boudin du homard bleu – black pudding (!) with lobster, pistachios and an elegant bisque. The poulette de Bresse is a fine choice, too, if one is prepared to wait an hour. It's well worth it: the chicken, served with generous cep mushrooms, is wonderfully juicy; the oysters are removed and the legs are then further roasted in the oven. "On change rien," promises host Jean-Marie Ancher as we say our goodbyes. Good! taillevent.com

Joël Robuchon's new Atelier, at the Étoile and close to the Champs-Élysées, is none too easy to locate. The Publicis Drugstore is the place to head for. In the middle of the shop is a staircase leading down to the cellar. And there you'll find one of the hippest kitchens in town. This is where, at the bar and the few tables, young chef Filippou Chronopoulos serves the finest creations in the Robuchon repertoire. Some 60 classics are on offer here in tapas-sized portions: Parmesan soup with foie gras; langoustine ravioli in almost see-through pasta pouches; a fairly spicy bouillon de homard with lobster, shrimps, shiitake mushrooms, daikon and coriander; a poached egg, crisply fried, with Parmesan foam and lukewarm Ibérico ham; cute mini-hamburgers with goose-liver slices. This is also where you'll enjoy the world's most expensive spaghetti: top-notch pasta, a generous portion of Alba truffles and a poached egg, all for 98 euro. But even this – or, indeed, the somewhat simple red-and-black interior – won't put off the city's foodies: no seat here stays unoccupied for more than a couple of minutes. Monsieur Robuchon's Ateliers are a clear success, in Las Vegas, Hong Kong, Tokyo, Taipei, Singapore and Bangkok. And now in this Parisian drugstore, too. atelier-robuchon-etoile.com

In Paris eröffnen grosse Chefs jede Menge Brasserien und Bistros, aber selbst die hieven sie aus der Ferne schnell in den Michelin-Sterne-Himmel. Beispiel Guy Savoy. In seinem Toprestaurant an der Rue Troyon lässt er völlig entfesselt raffinierte Menüs mit bis zu 18 Gängen auftragen: Austern-Nage, in kaltem Dampf zubereiteter «blauer Hummer, Artischocken und schwarzer Trüffel», Kaviar und Kartoffeln. In seiner «Filiale» an den Champs-Élysées ist alles sehr viel entspannter und trotzdem vorzüglich. Stéphane Laruelle heisst im Le Chiberta der Chef, Savoy schreibt die Karte: Lobsterravioli mit Limes und Ingwer an einer tollen Hummer-Bisque, Isigny-Austern (No. 3) in drei Varianten, ein Vol-au-Vent der Extraklasse, mit Jakobsmuscheln, Röllchen vom Sole und Crevetten in der Pastete. guysavoy.com, lechiberta.com

Der neueste Trend in der Pariser Bistro-mania-Szene? Ausländerprobt Chefs, die die Brasserieküche neu definieren und aufmischen. Vincent Crépel ist so ein Kerl. Er hat in der Schweiz in Crissier bei Lausanne mit Philippe Rochat und Benoît Violier gearbeitet, war danach die Nummer 2 bei Singapurs Star André Chiang und eröffnete in einer ehemaligen Lingeriefabrik das Porte 12. porte12.com. Solides Handwerk, raffinierter Touch, auch mal mit Schweizer Käse (Belper Knolle). Auch mega-in: Le Servan. Tatiana Levha, bei den Pariser Stars Alain Passard und Pascal Barbot ausgebildet, empfängt mit Schwester Katia; die beiden verleugnen ihre philippinischen Wurzeln nicht. leservan.com

Paris is a place where the great chefs open all manner of bistros and brasseries. And even from a distance they manage to promptly elevate these to (Michelin) starry skies. Take Guy Savoy. At his top restaurant on Rue Troyon he conjures up sophisticated dinners of up to 18 courses, including oyster nage, cold-steamed blue lobster, artichokes and black truffle, and potato caviar. guysavoy.com

At Le Chiberta, Guy's Champs-Élysées outlet, everything's a lot more casual yet still outstanding. Stéphane Laruelle is in charge of the kitchen here, though it's Guy who writes the menus: lobster ravioli with lime and ginger on a wonderful lobster bisque, Isigny No. 3 oysters done three different ways, and an out-of-this-world vol-au-vent with a filling of coquilles Saint-Jacques, sole rolls and shrimps. lechiberta.com

The latest trend on the Paris bistro scene? Chefs who've earned their spurs abroad arriving to redefine the concept and shake it up anew. Chefs like Vincent Crépel. He worked with Philippe Rochat and Benoît Violier in Crissier near Lausanne; he was right-hand man to Singapore star André Chiang; and now he's come to Paris and opened Porte 12 (porte12.com) in a former lingerie factory, offering sound cuisine with a sophisticated touch that even includes the odd Swiss cheese (such as the Belper Knolle). Also totally in right now is Le Servan. Tatiana Levha, who trained with Parisian stars Alain Passard and Pascal Barbot, is the host together with her sister Katia; and the two remain wonderfully faithful to their Filipino roots. leservan.com

URS HELLER



Der Herausgeber des «GaultMillau Schweiz» kennt in jeder Stadt die besten Restaurants und die trendigsten Köche. In der Kolumne «Where the chefs eat» verrät er seine Lieblingsadressen.

Urs Heller, who publishes the "GaultMillau Switzerland" guide, knows the in chefs and the finest restaurants of all the world's top cities. In our "Where the chefs eat" feature he shares his own favourite addresses.



HOW TO GET THERE

SWISS offers several daily flights from Zurich to Paris. For further details, please visit swiss.com or call +41 (0) 848 700 700.



LALIQUE

lalique.com

“A great **w**ine
is like
a beautiful
woman”

Guido Brivio gehört zu den wichtigsten Weinproduzenten des Tessins. Er ist Mitproduzent des Quattromani, eines Merlot, der aus der Freundschaft von vier Winzern entstanden ist und derzeit unseren First Class Passagieren an Bord serviert wird.

Guido Brivio is one of the most important wine-makers in the canton of Ticino. He is co-producer of the Quattromani, a Merlot that was born of the friendship between four winegrowers and is currently being served on board to our First Class passengers.

Interview: Chandra Kurt
Photos: Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch

Der Winzer Guido Brivio führt den Familienbetrieb in Mendrisio in dritter Generation. Zu seinen bekanntesten Weinen gehört der weisse Merlot Bianco Rovere.

Winemaker Guido Brivio is the third generation of his family to run their wine business in Mendrisio. His best-known wines include the white Merlot Bianco Rovere.



Die Schweiz hat sechs Weinregionen – das Tessin ist die südlichste. Hier wird primär Merlot kultiviert. Wie würden Sie das «Terroir Tessin» und den typischen Tessiner Merlotstil beschreiben?

Wir sind eine kleine Weinbauzone von rund 1000 Hektaren, in der tatsächlich 90 Prozent der Ernte aus Merlot bestehen. Aufgeteilt ist das Weingebiet in den Sopraceneri (Nord) und den Sottoceneri (Süd). Der Monte Ceneri ist ein Berg, der das «Terroir Tessin» in zwei Teile teilt. Im Tessin zeigen sich Merlotweine von grosser Finesse und Eleganz. Trend ist nicht, opulente und schwere Weine zu vinifizieren, sondern den Schwerpunkt auf delikate Aromen und Frische zu legen.

Wie entdeckt man einen typischen Merlot am besten?

Natürlich durch einen Besuch im Tessin. Interessant ist dabei, dass die Weine der beiden Weinregionen ganz unterschiedlich schmecken. Die Weine aus dem Norden haben viel Persönlichkeit und Charakter mit einer kühleren, präziseren Tanninstruktur. Weine aus dem Süden stammen von schwereren, tonhaltigen Böden und offenbaren gerne Noten von Tabak, kubanischer Zigarre und Gewürzen. Persönlich finde ich sie viel femininer.

Es gibt Weinregionen, in denen die Traubenvielfalt viel grösser ist als im Tessin. Wie ist es als Winzer, wenn man primär mit einer einzigen Sorte arbeiten muss?

Merlot kann als Weiss-, Rot- und Schaumwein ausgebaut werden. Und natürlich als Rosé. Mit dieser Traube können wir im Tessin die besten Weine produzieren. Daher ist sie auch so verbreitet und populär. Merlot hat zum Glück verschiedene Gesichter und Charaktere und wir können damit Weine produzieren, die in die unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen gehen. Mit unseren Weinen ist es mir wichtig, dass ein Weinkenner sich immer daran erinnern wird, dass diese aus der Merlot-Hochburg Tessin stammen – einer kleinen Weinregion im Herzen von Europa.

Was ist speziell an der Schweizer Weinkultur im Vergleich zum Rest der Welt?

Es wird gerne gesagt, dass wir «the best-kept secret» seien. Leider ist Schweizer Wein im Ausland viel zu wenig bekannt. Die Schweiz produziert eine grosse Vielfalt an Weinen mit sehr eigenständigem und

There are six wine-growing regions in Switzerland – Ticino is the southernmost of these. The principal wine produced here is Merlot. How would you describe the “Ticinese terroir” and the character of a typical Merlot from the canton?

We are a small wine-growing area of around 1,000 hectares, where 90 per cent of the production is Merlot. The area is divided into Sopraceneri (north) and Sottoceneri (south). Monte Ceneri is a mountain that cuts the “Ticinese terroir” in two parts. The Merlot wines from Ticino are hallmarked by their great finesse and elegance. The trend is not to cultivate lush, full-bodied wines, but to focus on freshness and delicate aromas.

What is the best way to discover a typical Merlot?

Obviously, the ideal way is actually to visit Ticino. It's interesting to note that the wines from the two regions taste completely different. The wines from the north have a lot of personality and character with a cooler, more precise tannic structure. Wines from the south come from heavier soil that contains a lot of clay; they frequently have hints of tobacco, Cuban cigars and spices. Personally, I find these far more feminine.

There are many wine regions where the variety of grapes grown is much greater than in Ticino. What's it like for a producer to have to work primarily with a single sort?

Merlot can produce white, red and sparkling wines. And rosé, of course. This grape allows us to create the finest wines in Ticino. That's why it is so widespread and popular. Fortunately, Merlot has many faces and different personalities and these enable us to make wines that cover a broad range of tastes. It is important for me that when connoisseurs drink our wines they will always remember that they come from the Merlot bastion of Ticino – from a small wine region at the heart of Europe.

What is special about Switzerland's wine-growing culture in comparison with the rest of the world?

People like to say that Swiss wines are the best-kept secret. Unfortunately, far too few people abroad know about them. Switzerland produces a considerable diversity of wines with very individual and interesting



Der Tessiner Rebbau wird von Merlot dominiert. 90 Prozent der insgesamt 1050 Hektaren Rebfläche sind mit Merlot bestockt.

Viticulture in Ticino is dominated by Merlot. 90 per cent of the canton's total 1,050 hectares of vineyards grow Merlot grapes.

Vier befreundete
Winzer und eine gute
Idee: Der Merlot
Quattromani wird
derzeit unseren First
Class Passagieren an
Bord serviert. Von links:
Guido Brivio, Feliciano
Gialdi, Angelo Delea
und Claudio Tamborini.



Four friends and a good idea: the Quattromani Merlot is currently being served to First Class passengers aboard SWISS flights. From left to right: winemakers Guido Brivio, Feliciano Gialdi, Angelo Delea and Claudio Tamborini.





QUATTROMANI 2012, MERLOT

Dieser Topwein ist das Resultat der fruchtbaren Zusammenarbeit von vier Tessiner Familienbetrieben. Es sind dies Claudio Tamborini, Angelo Delea, Guido Brivio und Feliciano Gialdi. Seit 2000 produzieren sie gemeinsam den Quattromani. Die Merlottrauben stammen dabei aus den vier Weinregionen Mendrisiotto, Luganese, Locarnese und Tre Valli. Die Flasche ist auffallend schwer und der darin ruhende Wein ebenso, wobei seine Eleganz einen grazilen Touch zelebriert.

This top wine is the result of a resourceful collaboration between four Ticinese family businesses: those of Claudio Tamborini, Angelo Delea, Guido Brivio and Feliciano Gialdi, who have been working together since 2000 to produce Quattromani. The Merlot grapes come from the four wine-growing areas of Mendrisiotto, Luganese, Locarnese and Tre Valli. The bottle is noticeably heavier than usual, as is the wine it contains, though its elegance has a delicate undertone.

briviovino.ch
delea.ch
gialdi.ch
tamborinivini.ch

interessantem Charakter. Auf relativ kleinem Raum findet man bei uns eine aussergewöhnliche Vielfalt an Weinen, die die verschiedenen Terroirs widerspiegeln. Einer meiner Weine, die ich zusammen mit drei anderen Winzern vinifiziere, der Merlot Quattromani, ist ein Beispiel für einen Schweizer Terroirwein von höchster Güte.

Quattromani kommt von vier Händen, sprich vier Winzern. Können Sie uns etwas mehr über diesen Wein erzählen?

Das Weinprojekt ist aus der Freundschaft von vier Winzern entstanden. Angelo Delea, Claudio Tamborini, Feliciano Gialdi und mir, wobei der Gastrojournalist Alberto Dell'Acqua das Projekt im Jahr 2000 lanciert hat. Er fragte uns einfach eines Tages: «Warum kreierte ihr vier nicht einen Wein, bei dem jeder 25 Prozent vom Besten seiner Ernte dazugibt?»

Wie muss man sich diese Zusammenarbeit vorstellen?

Jeden Februar präsentiert jeder Winzer zwei Weine. Wir verkosten diese Weine sehr sorgfältig und wählen einen pro Haus aus. Anschliessend werden diese vier Weine assembliert und der neu kreierte Wein bleibt rund 20 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche. Von jedem Jahrgang spenden wir 10 000 Franken für Forschungszwecke oder humanitäre Hilfe.

Bei der Weinproduktion verwandeln Sie eine Frucht in ein Kulturgut. Welche Charaktereigenschaft versuchen Sie Ihren Weinen zu geben?

Ich bin immer auf der Suche nach viel Eleganz. Der Wein muss mächtig, tiefgründig, aber nie zu üppig und schwer sein. Balance ist das Schlüsselwort der Weinproduktion. Ein grosser Wein ist wie eine schöne Frau, die sich nicht sofort offenbart, aber beim Betrachten entdeckt man, dass sie viele versteckte Talente besitzt. Ein grosser Wein ist eine Kombination aus Rätsel, Eleganz und Tiefe.

characters. Over a relatively small area, you will find an extraordinary variety of wines that reflect the different terroirs here. One of the wines I produce together with three other growers, our Quattromani Merlot, is a perfect example of a top Swiss terroir wine.

Quattromani comes from four sources, more precisely from four different winemakers. Could you tell us a little more about the wine?

This wine project developed out of the friendship of four winemakers: Angelo Delea, Claudio Tamborini, Feliciano Gialdi and me. The project itself was launched by food journalist Alberto Dell'Acqua back in 2000. He just asked to us one day, "Why don't the four of you create a wine for which each of you supplies 25 per cent from the best of his crop?"

How does this collaboration work in practice?

Every February, all of us present two wines. We taste these wines very carefully and choose one wine from each of us. Then these four wines are blended and the new wine that ensues is aged for 20 months or so in new barriques made from French oak. Out of the proceeds from every vintage, we donate 10,000 Swiss francs to research projects or for humanitarian aid.

In the production of wine, you transform a fruit into a cultural artefact. What character traits do you try to give your wines?

I'm always looking for plenty of elegance. The wine should be powerful and profound, but never too heavy and luxuriant. Balance is the key word in the wine production. A great wine is like a beautiful woman: it doesn't reveal itself all at once, but on study we discover that it possesses a wealth of hidden talents. A great wine is a combination of the enigmatic, the elegant and the profound.

CHANDRA KURT



Chandra Kurt lebt in Zürich und zählt zu den bekanntesten Schweizer Weinautoren. Sie publizierte diverse Weinbücher und arbeitet zudem als Wein-Consultant.

Chandra Kurt who lives in Zurich, is one of Switzerland's best-known writers on wine.

She has published numerous books on the subject, and also works as a wine consultant.

chandrakurt.com



Birdie, Eagle, Albatros, SWISS.

A membership with privileges. Your golf equipment now flies for free – up to 23 kg – on every SWISS flight including Edelweiss Air and Lufthansa-operated flights (except US/CAN). Take advantage of special offers from our exclusive golf partners, participate in our tournament series at attractive golf clubs in Switzerland and sign up for a unique Miles & More American Express credit card with golf insurance (for CH residents only). Join the only golf club in the sky: swiss.com/golf

SWISS Golf Traveller

Take off with 2,000 award miles
and golf bag cover:
swiss.com/golf



Von diesem Platz
träumt jeder Golfer:
Valderrama, die Ikone
an Spaniens Costa del
Sol. Gepflegte Fairways,
sehr gut geschützte
Greens.

This is a course every
player dreams of:
Valderrama, the golfing
icon on Spain's Costa del
Sol. Meticulously tended
fairways and very well
protected greens.

Mythical **V**alderrama

Text: Urs Heller

Im königlichen Golfclub Real Valderrama (vor den Toren Marbellas) beginnt der Tag morgens um fünf Uhr: 44 (!) Greenkeeper schwärmen aus, schneiden das Gras von Hand, wischen jedes Blatt von den Greens. Wenn die ersten Caballeros (Mitgliedschaft 150 000 Euro) auf die Runde gehen, ist der Platz in einem Topzustand. 365 Tage im Jahr. Die Krise macht's möglich: Die strengen Zutrittsregelungen wurden gelockert. Auch Nichtmitglieder dürfen auf den legendären Platz und werden ausgesprochen höflich empfangen. Mitzubringen sind ein Handicap von höchstens 24 und 300 Dollar für die Greenfee. Anfänger hätten hier eh keinen Spass. Bälle, die nicht schnurgerade geschlagen sind, zerschellen an den Hunderten von Korkeichen.

Gäste sollten an Hole 17 eine kleine Gedenkminute einlegen. Hier stürzte beim Ryder Cup 1997 Tiger Woods seine Landsleute in tiefe Trauer. Ein Putt zischte an der Fahne vorbei, landete im Wasser. Ergebnis? Sieg für Europa; US-Präsident George Bush erlebte diesen in der Ehrenloge hautnah mit.

Und die Hotelikone an der «Costa del Golf»? Die Finca Cortesín ist ohne Konkurrenz. Top Course vor der Haustür. Ein japanisches Restaurant (Kabuki Row). Und ein spektakulärer Beach Club an der Bahía de Casares.

valderrama.com
fincacortesin.com

At the royal golf club of Real Valderrama (just outside Marbella) the day begins at five o'clock, when no fewer than 44 greenkeepers are busy in the early-morning coolness cutting the grass by hand and sweeping every last leaf from the greens. By the time the first caballeros (membership is 150,000 euro) tee off for their round, the course is flawless – 365 days of the year. In the wake of the economic crisis, the club's very strict admission rules have been relaxed. Non-members, too, may now set foot on this legendary course, where they meet with an exceptionally polite reception. All they need bring along with them is a handicap of no more than 24 – plus 300 dollars for the green fee. Beginners wouldn't have much fun here in any case. Balls that are not hit absolutely straight will veer crashing off into the hundreds of cork oaks that line the fairways.

Guests should observe a minute's silence when they get to the 17th hole. This is where Tiger Woods plunged his fellow countrymen into deep mourning during the 1997 Ryder Cup, when his putt whizzed past the flag and landed in the water, resulting in victory for Europe. US president George Bush was on hand in the VIP box to witness this defeat up all too close and personal.

And the most iconic hotel on the "Costa del Golf"? The Finca Cortesín is truly without equal: top-flight golf course on its doorstep, Japanese restaurant (Kabuki Row) and its own spectacular beach club on the Bahía de Casares.

valderrama.com
fincacortesin.com

BECOME A SWISS GOLF TRAVELLER

Als SWISS Golf Traveller profitieren Sie von:

- Gratistransport Ihres Golfgepäcks (23 kg zusätzlich zur Freigepäcklimite) auf dem Streckennetz von SWISS, Edelweiss und Lufthansa
- exklusiver Coverbag und 2000 Prämienmeilen als Anmeldegeshenk
- kostenlose Miles & More American Express Golf Kreditkarte
- weltweit Spezialkonditionen auf Golfplätzen und in Hotels swiss.com/golf

As a SWISS Golf Traveller you'll enjoy:

- free carriage of your golfing equipment (an extra 23 kg on top of your free baggage allowance) throughout the SWISS, Edelweiss and Lufthansa network
- a welcome gift of an exclusive cover bag plus 2,000 award miles
- a free Miles & More American Express golf credit card
- special offers and rates at courses and hotels all over the world swiss.com/golf



HOW TO GET THERE

SWISS offers flights from Zurich and Geneva to Málaga.
For further details, please visit swiss.com or call +41 (0) 848 700 700.

“I am **n**ever neutral”

Auszeichnungen und Preise interessieren Manuel Bauer wenig. Nicht nur, weil er bereits genug besitzt. Er will mehr: zum Beispiel im Himalaya ein neues Dorf bauen – mit der Kraft seiner Bilder.

Manuel Bauer has no great interest in awards and prizes. Not just because he's already received so many of them, but because he wants more than that: for instance, to build a new village in the Himalayas – through the power of his pictures.

Text: Christian Schmidt
Photos: Manuel Bauer

Der Schweizer Fotograf Manuel Bauer wurde vor allem durch seine Bilder des Dalai Lama bekannt, den er jahrelang auf dessen Reisen begleitet hat. Für sein neuestes Fotoprojekt richtet er den Fokus auf das Dorf Sam Dzong in Mustang.

Swiss photographer Manuel Bauer is primarily known for his pictures of the Dalai Lama, whom he has accompanied on his travels for many years. His latest photo project focuses on the village of Sam Dzong in Mustang.



A Buddhist monk is the central figure, wearing a bright yellow robe over a maroon garment. He wears a large, ornate metal hat with a wide, flat brim and a pointed, bulbous top. He is holding a dark, rounded bowl with both hands, looking down at it with a focused expression. In the background, other monks in maroon robes and red pointed hats are visible, though out of focus. The scene appears to be an outdoor religious ceremony.

Tenchi, das Frühjahres-
fest, dauert drei Tage
und ist ein Reinigungs-
ritual, bei dem die
Buddhas um gute Ernte
gebeten werden.

The spring festival of
Tenchi lasts for three
days and is a purifi-
cation ritual during
which the Buddhas are
entreated to grant a
good harvest.

H

«HINLEGEN UND STERBEN WÄRE EINFACHER GEWESEN.» “IT WOULD HAVE BEEN EASIER JUST TO LIE DOWN AND DIE.”

Zwei Punkte mitten in Eis und Schnee. Vater und Tochter, Hand in Hand auf der Flucht von Tibet nach Indien, aus der Unterdrückung in die Freiheit. Manuel Bauer fotografiert. 5000 Meter über Meer. Er keucht. Das Wasser in der Trinkflasche ist gefroren. Das Gefühl in den Füßen ist weg. Aus dem Nichts können jederzeit chinesische Scharfschützen auftauchen. Und noch immer zwei Tage bis zur Passhöhe und nochmals sieben Tage bis zur Grenze nach Indien.

Das war Manuel Bauers erste Reportage, die rund um die Welt ging. Er kämpfte wie die Flüchtenden. Fror wie sie. Hatte Todesangst wie sie. Andere versuchten seine Arbeit zu kopieren. Sie benutzten Helikopter: flogen voraus, landeten, fotografierten, flogen weiter – und liessen die Flüchtlinge alleine zurück. Das Bild hängt über meinem Schreibtisch, seit bald 20 Jahren oder, anders gesagt, seit ich als Autor mit Manuel zusammenarbeite. Und so schaue ich Vater und Tochter immer wieder an, um mich daran zu erinnern, dass es in jedem Fall Sinn macht, weiterzugehen. «Hinlegen und sterben wäre einfacher gewesen», sagt Manuel Bauer rückblickend. Aber Aufgeben ist für ihn keine Option.

Deshalb hält Manuel auch am Thema Tibet fest. Seit 2001 begleitet er den Dalai Lama auf Reisen rund um den Globus, überzeugt davon, dass das Engagement für Frieden und Freiheit eine der wichtigsten Aufgaben auf dieser Welt ist. Manuel ist dem höchsten Tibeter inzwischen so nah wie kein anderer Fotograf. Er darf ihn morgens um fünf fotografieren, wenn er zu meditieren beginnt, oder wenn er nach einem langen Tag auf dem Laufband trainiert.

Das Vertrauen der Menschen vor seinem Objektiv gewinnt Manuel Bauer in erster Linie dank seiner Ehrlichkeit. Schnell wird klar, dass hier kein Voyeur am Werk ist, sondern ein Fotograf mit einem Anliegen. Zudem verfügt Manuel über einen unverwundlichen Humor, und er kann warten. Tage, Wochen, ja Jahre. So lange und beharrlich, bis genau jener Moment da

Two specks in a wasteland of ice and snow. Father and daughter, hand in hand, fleeing from Tibet to India, to escape repression and find freedom. Manuel Bauer photographs them. 5,000 metres above sea level. He breathes heavily. The water in his flask is frozen. He has lost all feeling in his feet. At any moment, Chinese snipers might appear from nowhere. And it's still two days to the top of the pass and then another seven to the Indian border.

That was Manuel Bauer's first reportage, which was seen all round the world. He struggled just like the refugees. Froze like them. Felt the same fear of dying that they did. Other photographers attempted to copy his work. They used helicopters: flew ahead, landed, took their shots and flew on, leaving the refugees on their own behind them. The picture has been hanging over my desk for nearly 20 years ever since I started collaborating with Manuel as a writer. I look at the father and daughter again and again: to remind myself that it always makes sense to carry on whatever the odds. “It would have been easier just to lie down and die,” says Manuel as he looks back. But for him giving up simply isn't an option.

This is one of the reasons for Manuel's ongoing involvement with Tibet. Since 2001, he has accompanied the Dalai Lama on his trips around the globe, convinced that a commitment to peace and freedom is one of the most important contributions we can make in this world. Over the years, Manuel has grown closer to the spiritual leader of the Tibetan people than any other photographer. He is able to photograph him at five in the morning when he commences his meditations, or when he works out on his treadmill at the end of a long day.

It is first and foremost Manuel Bauer's honesty that wins him the trust of the people whose pictures he takes. They quickly realise that he is no voyeur, but a dedicated photographer with a mission. In addition, Manuel has an irrepressible sense of humour and the ability to wait. Days, weeks, even years. As long and as





Der Fluss Kali Gandaki
hat sich zwischen den
Achttausendern Anna-
purna und Dhaulagiri
das tiefste Tal der Erde
gegraben. Mustang liegt
im Monsunschatten des
Himalaya und erhält
kaum Niederschläge.

The Kali Gandaki river
has cut out the deepest
valley on earth between
the 8,000-metre giants
of Annapurna and
Dhaulagiri. Mustang lies
in the monsoon shadow
of the Himalayas and
receives hardly any
rainfall.



Nur wo die Menschen bewässern, können sie der ariden Landschaft, in der das Dorf Tetang liegt, eine Ernte abringen.

Only in areas where the inhabitants irrigate their land is it possible for them to grow crops in the arid landscape in which the village of Tetang is situated.





Die Königsstadt Lo Manthang im
Abendlicht, 3800 Meter über Meer.

Evening light in the royal city of Lo
Manthang, 3,800 metres above sea
level.



MANUEL BAUER

Nach seiner Ausbildung zum Werbefotografen wandte sich Manuel Bauer dem Fotojournalismus zu und spezialisierte sich auf Langzeitprojekte. Seine Arbeiten – mit Schwerpunkt auf Indien, die tibetische Diaspora und Tibet – werden in den bekanntesten internationalen Medien publiziert, dazu kommen regelmässig Ausstellungen und Buchpublikationen. Manuel Bauer ist Dozent am Medienausbildungszentrum Luzern und am Institut für Angewandte Medienwissenschaft der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. Er lebt in Winterthur (Schweiz).

manuelbauer.ch
dalailama-archives.org
samdzong.org

ist, den er im Kopf hat. Und den er der Welt zeigen will. Fotografie ist für Manuel denn auch nie nur Fotografie, seine Bilder haben stets eine Botschaft. Das zeigt sich, wenn er in Südafrika mit dem Weissen Hai taucht. Die spektakulären Aufnahmen sind dabei nebensächlich. Er will in erster Linie darüber aufklären, dass das Tier zu Unrecht gehasst und gejagt wird. Und wenn er in Galicien den Untergang eines Tankers dokumentiert, selbst bis zu den Knien im Öl, ist seine Dokumentation mehr als nur optisch bestechend; sie ist gleichzeitig Mahnmal für das, was wir dem Planeten Erde antun. Manuel: «Ich bin nie neutral.» Deshalb ist auch seine aktuellste Arbeit weit mehr als nur Fotografie. Manuel Bauer konzentriert sein Engagement zurzeit auf Mustang, dieses geheimnisumwitterte ehemalige Königreich im Rücken des Himalaya. Auf über 4000 Metern über Meer ist er auf Menschen gestossen, die zu den ersten Opfern des Klimawandels gehören. Obwohl sie in dieser kargen Landschaft am Rande der Welt – ohne Strassen, ohne Fabriken – nichts zum Treibhauseffekt beitragen, müssen sie ihr seit Jahrhunderten bestehendes Dorf aufgeben. Die steigenden Temperaturen rauben ihnen den Schnee und somit das Wasser zum Bewässern der Felder. Doch bald haben sie wieder eine Heimat. Dank Manuel. Er hat die Not der Dorfbewohner fotografiert. Gelungen sind ihm Aufnahmen, die sich einbrennen, die vor dem geistigen Auge länger verharren als die Silberbromide auf den Negativen. Mit diesen Bildern hat er in der Schweiz zu Spenden aufgerufen und so viel Geld gesammelt, dass sich die Klimaflüchtlinge nun ein neues Dorf bauen können, in einem anderen Tal, wo dank Gletschern das ganze Jahr genügend Wasser fliesst. Im Mai 2015 wird das neue Dorf eröffnet. Der Fotograf wird anwesend sein.

doggedly as necessary for precisely that moment to arrive that he has visualised in his mind. And which he wants to show to the rest of the world.

A photograph is never just a photograph for Manuel; his pictures always convey a message. That can be seen when he goes diving with white sharks in South Africa. The spectacular pictures he takes are secondary. His chief interest is in showing that the animal is hated and hunted without justification. And when he documents the sinking of a tanker in Galicia, standing up to his knees in oil, his pictures are far more than just visually fascinating; they are at the same time a reminder of the damage we are doing to planet Earth. Manuel: “I am never neutral.” For this reason, his latest work is also much more than mere photography. Manuel Bauer is currently focusing his efforts on Mustang, a former kingdom deep in the Himalayas that is shrouded in mystery. At more than 4,000 metres above sea level, he came across people there who are among the first casualties of climate change. Although in this stark landscape on the edge of the world – without roads or factories – the people contribute nothing to the greenhouse effect, they are being compelled to abandon their village, which has stood there for hundreds of years. Rising temperatures are robbing them of snow and with it the water they need to irrigate their fields. But soon they will have a new home. Thanks to Manuel. He has photographed the villagers’ plight and has succeeded in taking pictures that burn themselves into the mind’s eye, where they remain for longer than silver bromide on photographic negatives. He has used his pictures to raise donations in Switzerland and has collected enough money for these refugees from climate change to build a new village, in a different valley where glaciers ensure that there is sufficient water for them and their crops throughout the year. This new village will open in May 2015 and the photographer will be there to see it.

MANUEL BAUER

After training as an advertising photographer, Manuel Bauer turned to photojournalism and specialised in long-term projects. His work – the majority of which focuses on India, the Tibetan diaspora and Tibet – appears in leading international media, at regular exhibitions and in books. Manuel Bauer lectures at the Swiss School of Journalism in Lucerne and at the Institute of Applied Media Studies of the Zurich University of Applied Sciences. He lives in Winterthur (Switzerland).

manuelbauer.ch
dalailama-archives.org
samdzong.org



Der Italiener Luigi Fieni restauriert im Auftrag der American Himalayan Foundation seit 15 Jahren die einmaligen Tempel in Lo Manthang.

For the past 15 years, Italian Luigi Fieni has been restoring the unique temples of Lo Manthang on behalf of the American Himalayan Foundation.

MIT DEN AUGEN DER PROFIS

Auf exklusiven Fotoreisen kann das Handwerk der Reisefotografie unter Anleitung von erfahrenen Profifotografen wie Manuel Bauer erlernt und verbessert werden. Gleichzeitig erhalten die Reiseteilnehmer einen tiefen Einblick in Land, Leute und Kultur. Manuel Bauer gibt seine Begeisterung für die Fotografie und für die Schönheit des Himalaya auf zwei Reisen weiter:

Ladakhs Zaubерlicht
22.8. bis 6.9.2015

Mustang – Kleinod im Himalaya
15.10. bis 7.11.2015

Informationen und
Buchungen unter
nikontravel.ch

WITH THE EYES OF PROFESSIONALS

Members of the public can learn and improve their travel photography skills on exclusive photo tours under the guidance of experienced professional photographers such as Manuel Bauer. At the same time, participants obtain a comprehensive insight into the country, its people and its culture.

Manuel Bauer shares his enthusiasm for photography and the beauty of the Himalayas on two trips:

The Magic Light of Ladakh
22.8. to 6.9.2015

Mustang – Jewel of the Himalayas
15.10. to 7.11.2015

Information and reservations at nikontravel.ch

Quick read



DIE NULL-GRENZKOSTEN-GESELLSCHAFT

Das Internet der Dinge, kollaboratives Gemeingut und der Rückzug des Kapitalismus
Autor: Jeremy Rifkin
Verlag: Campus, 2014
ISBN 9783593399171

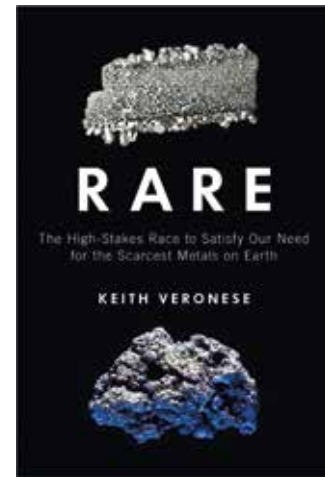
Jeremy Rifkin ist nicht der Erste, der das Ende des Kapitalismus prognostiziert. Allerdings glaubt er nicht an eine Revolution von unten, sondern eher an eine von innen: Rifkin kombiniert soziale Trends mit existierenden Technologien, denkt sie weiter und entwirft Szenarien, die kühn, aber durchaus realistisch wirken. Eine grosse Katastrophe sieht er keineswegs kommen, vielmehr zeichnet er das Bild einer humaneren, nachhaltigeren und umweltfreundlicheren Lebensweise. Eine akkurate Entstehungsgeschichte des Kapitalismus (samt dessen ideologischer Untermauerung) liefert Rifkin ebenso mit wie eine präzise Darstellung des kollaborativen Gemeinguts. Längst nicht alles davon ist jedermann geläufig, und wenn, dann nicht immer in Rifkins Interpretation. Nachschlagen aber lohnt sich, denn Rifkins Gedanken sind faszinierend. [getAbstract](#) empfiehlt das Werk allen strategisch und planerisch tätigen Menschen in Wirtschaft, Politik und Forschung.



WENN ES HART AUF HART KOMMT

Schwierige Managementsituationen und wie man sie meistert
Autor: Ben Horowitz
Verlag: Börsenmedien, 2014
ISBN 9783864702099

Auch wenn Sie schon all die Managementmethoden kennen, die an Unis gelehrt und in Büchern beschrieben werden: In der Praxis kann immer noch etwas schiefgehen. Ben Horowitz erzählt auf fesselnde Art und Weise von seinen eigenen Erfahrungen als Unternehmensgründer und CEO und davon, wie schnell ein eben noch günstiger Wind für ein Unternehmen drehen kann. Horowitz schaffte es, sein eigenes Unternehmen vor dem Bankrott zu bewahren, indem er nicht aufgab. Auf dieser Erfahrung gründen seine Tipps dazu, worauf es in turbulenten Zeiten ankommt. Dabei nimmt er kein Blatt vor den Mund. Er erklärt beispielsweise, wie man Entlassungen auf faire Weise durchführt. Mit vielen Anekdoten gespickt und humorvoll erzählt, gibt dieses Buch einerseits Einblick in die Verantwortlichkeiten der Chefposition, andererseits in die IT-Szene im Silicon Valley. [getAbstract](#) empfiehlt es allen Unternehmensgründern und CEOs.



RARE

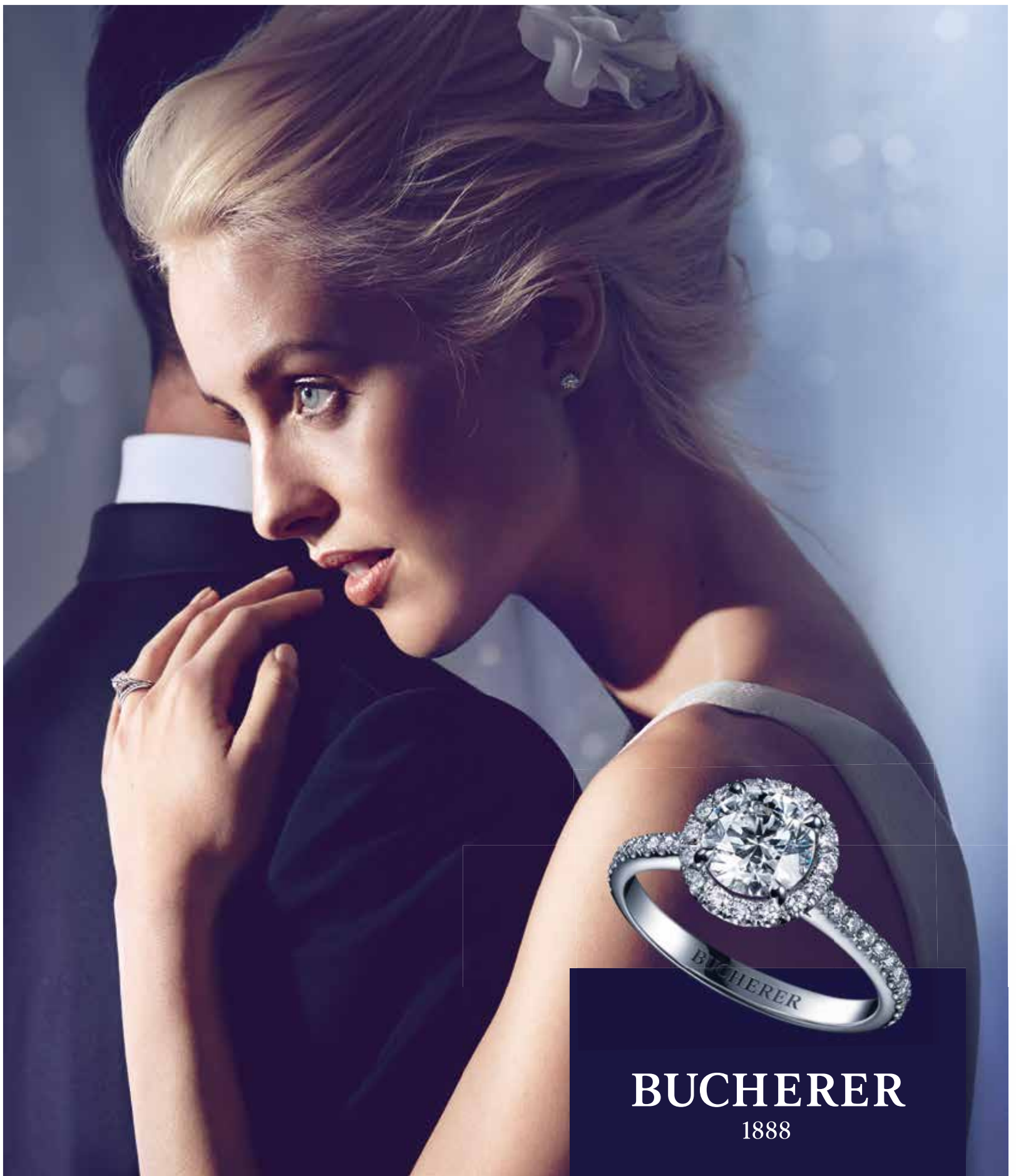
The High-Stakes Race to Satisfy Our Need for the Scarcest Metals on Earth
Author: Keith Veronese
Publisher: Prometheus Books, 2015
ISBN 9781616149727

The majority of high-tech products contain circuits and chips made of rare earth metals. Most people can't name these rare metals, but modern technology depends upon them. Science writer Keith Veronese's informative book about the uses of exotic metals – including their political, military, geological and economic impact – covers a fascinating aspect of the future of technology. Veronese includes many little-known facts about geology, topography and rare metals, including their uses as poison and medication. Despite his sometimes distracting, sometimes intriguing topical meanderings, [getAbstract](#) recommends this unusual report to amateur geologists, high-tech industry strategists, investors, entrepreneurs and science junkies.



Everybody's talking about secure and reliable IT networks.
When will you join the conversation?

Contact us if you want to learn more about our Mission Control Security Services or if you want to join our team and make a difference in your professional life. www.open.ch



BUCHERER.COM

BUCHERER
1888

UNIQUE AS YOUR EMOTIONS SINCE 1888

WATCHES JEWELRY GEMS