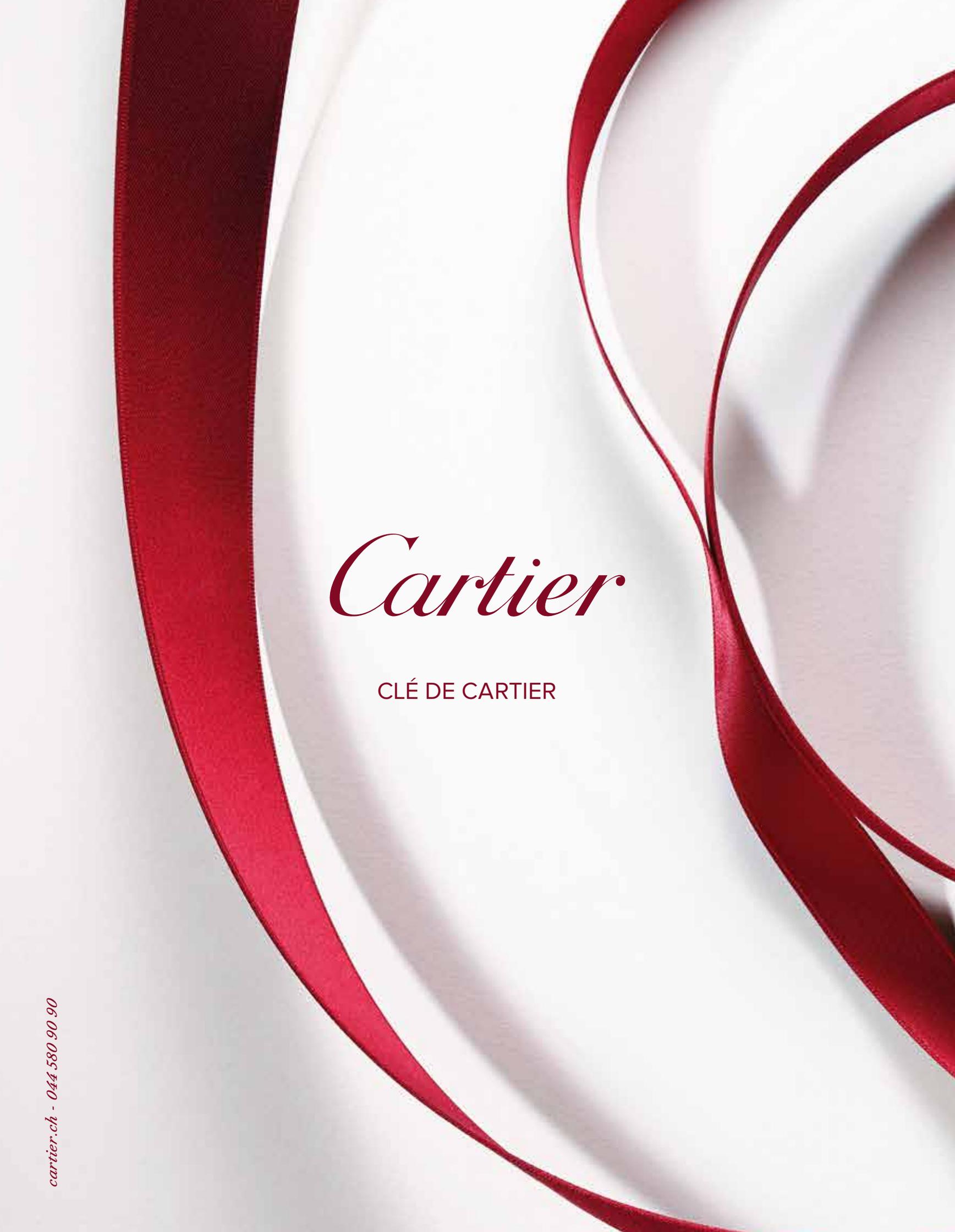


SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS





Cartier

CLÉ DE CARTIER



New Collection



AN ICON JUST GOT LARGER

| THE NAVITIMER 46 mm

People and places around the globe

SPRING LUXURY EDITION

Mid-March – Mid-June 2016, First & Business Class

10 En vogue | 16 Take-off | 50 Success | 58 Unforgettable taste | 60 SWISS Network |
64 Art universe | 72 Books | 74 Focus | 82 My world | 90 Fly & golf | 92 Chef's table |
94 My life | 106 Still open | 112 Impressum



LOS ANGELES | 16

Unser Reportageteam auf kulinarischen und kulturellen Entdeckungstouren.
Our team reports on their culinary and cultural discoveries.



SAM KELLER | 64

Der Direktor der Fondation Beyeler gibt Kunst- und Architekturtipps.
The director of the Fondation Beyeler shows places of artistic and architectural interest.



JOJI HATTORI | 50

Wir sprachen mit dem berühmten Dirigenten, Violinisten und Restaurateur der Extraklasse in Wien.
We talked to the conductor, violinist and restaurateur extraordinaire in Vienna.



ERNESTO BERTARELLI | 94

Der erfolgreiche Unternehmer, Sportler, Investor und Philanthrop im Interview.
In conversation with the successful entrepreneur, sportsman, investor and philanthropist.

Cover: Petersen Automotive Museum, Los Angeles, by Reto Guntli and Agi Simoes; Photos: Reto Guntli/Agf Simoes (0), Franziska Liepe (0), Matthias Willi (0), Erwin Windmüller (0).

TO BREAK THE RULES,
YOU MUST FIRST MASTER
THEM.

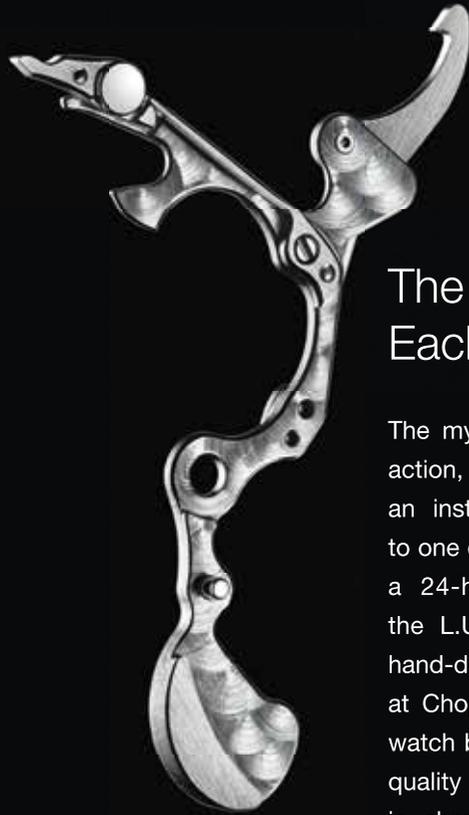
THE VALLÉE DE JOUX. FOR MILLENNIA A HARSH,
UNYIELDING ENVIRONMENT; AND SINCE 1875 THE
HOME OF AUDEMARS PIGUET, IN THE VILLAGE OF
LE BRASSUS. THE EARLY WATCHMAKERS WERE
SHAPED HERE, IN AWE OF THE FORCE OF NATURE
YET DRIVEN TO MASTER ITS MYSTERIES THROUGH
THE COMPLEX MECHANICS OF THEIR CRAFT. STILL
TODAY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



ROYAL OAK
SELFWINDING
IN YELLOW GOLD

AUDEMARS PIGUET

Le Brassus



The L.U.C Collection Each part is a masterpiece

The mysteriously shaped date lever springs into action, commanding the date wheel to perform an instant 11.6129-degree jump corresponding to one day. Once its task is accomplished, it takes a 24-hour break. Like every component in the L.U.C Calibre 96.13-L, each date lever is hand-decorated and finished by the artisans at Chopard Manufacture. The **L.U.C Lunar One** watch bears the prestigious “Poinçon de Genève” quality hallmark and houses a movement that is chronometer-certified by the Swiss Official Chronometer Testing Institute (COSC).





L.U.C LUNAR ONE

Chopard

Icons of times past

WER SEIN HERZ AN KOSTBARE ANTIK- UND VINTAGEUHREN VERLOREN HAT, KOMMT AM ZÜRCHER TRADITIONSHAUS BEYER CHRONOMETRIE NICHT VORBEI. FOR ANYONE WHOSE HEART HAS BEEN LOST TO THE JOYS OF EXQUISITE ANTIQUE AND VINTAGE TIMEPIECES, VISITING ZURICH'S VENERABLE BEYER CHRONOMETRIE COMPANY IS AN ABSOLUTE MUST.

Vintage- und Antikuhren sind für Menschen, die eine Sehnsucht nach Vergangenen in sich tragen. Menschen, die an der Geschichte interessiert sind und an Geschichten. Denn Vintageuhren erzählen aus einer anderen Zeit. Ausserdem haben Antikuhren bereits bewiesen, dass ihr Design die Zeit überdauert. Bereits seit 1965 hat sich das im Jahr 1760 gegründete Familienunternehmen Beyer Chronometrie den Antik- und Vintageuhren mit Leib und Seele verschrieben. Ob antike Grossuhren, prachtvoll verzierte Tischuhren der 1950er-Jahre, Taschenuhren mit ihrem diskreten Luxus, Art-Déco-Armbanduhren für die Dame oder seltene Komplikationen und begehrte Doppelchronographen für den Herrn der Marken Patek Philippe, Rolex, Jaeger-LeCoultre, IWC und viele mehr. In zwei Schaufenstern und auf ihrer Website präsentiert die Beyer Chronometrie ihre Trouvaillen – ein Paradies für Liebhaber alter Zeitmesser.

Eine echte Vintageuhr besitzt Originalpapiere wie beispielsweise den Stammbuchauszug der Manufaktur, ein Zertifikat mit detaillierter Beschreibung und eventuell sogar die Originalverpackung. Die Vintage-spezialisten von Beyer, Jürgen Delémont und Claudia Pizzorusso, prüfen eine Uhr auf ihre Echtheit und unterstützen auch beim Aufbau, Upgrade, Ankauf oder bei der Vermittlung ganzer Uhrensammlungen. Aber auch wer sein Herz an eine bestimmte Referenz verloren hat, ist bei Beyer an bester Adresse, das Zürcher Traditionshaus hilft per Suchauftrag bei der Schatzsuche.

beyer-ch.com/antikuhren

Vintage and antique clocks and watches appeal to people who harbour a longing for times gone by. To people with an interest in history and in tales from the past. For vintage timepieces are witnesses to a different age. Antique items also eloquently demonstrate that peerless design effortlessly weathers the passage of time. Since 1965, the family-run Beyer Chronometrie company – which was founded in 1760 – has been committed heart and soul to antique and vintage timepieces. Whether antique large clocks, intricately decorated carriage clocks from the 1950s, pocket watches with their air of discreet luxury, art deco ladies' wristwatches or rare complications and sought-after gentlemen's double chronographs from Patek Philippe, Rolex, Jaeger-LeCoultre, IWC and many other prestigious brands, in two display cases and on their website, Beyer Chronometrie presents a wealth of delights – a paradise for lovers of fine old timepieces.

Every genuine vintage watch comes with original documentation, such as an extract from the manufacturer's production records, a certificate of authenticity with a detailed description and in some cases even with the original packaging. Beyer's vintage specialists, Jürgen Delémont and Claudia Pizzorusso, examine every watch to ensure it is genuine and also assist clients to develop, upgrade, purchase or negotiate for entire watch collections. Beyer is also the best address for those people who have their hearts set on just one particular piece: submit your search query to the venerable Zurich company and it will help you in your quest to find your very special treasure.

beyer-ch.com/antikuhren

Je mehr Komplika-
tionen eine Uhr aufweist,
desto gefragter ist sie
auf dem Markt für
Vintageuhren.

The more complications
a watch contains, the
greater the demand it
enjoys on the vintage
watch market.



Ladies' choice



SPARKLING SPRING

bucherer.com

Sie sind die ersten Boten der wieder erwachenden Natur: die filigranen Kirschblüten. Die Designer des Bucherer-Ateliers waren inspiriert von der anmutigen Schönheit der zarten Blüten und widmen ihnen die neueste Schmuckkollektion La Cerise. Die Krönung dieser zehnteiligen Kollektion ist das Haute-Joailleurie-Collier mit passendem Ohrschmuck mit Cumingii-Kulturperlen, pinkfarbenen Turmalinen im Rundschliff und Brillanten, welche anlässlich des 125-Jahr-Jubiläums kreiert wurden.

They are the first harbingers of reawakening nature: delicate cherry blossoms. The designers at the Bucherer studios were inspired by the graceful beauty of these ethereal blooms and have dedicated to them their latest jewellery collection: La Cerise. The crowning glory of this ten piece collection is the haute joaillerie necklace with matching earrings with Cumingii cultured pearls, pink round-cut tourmalines and brilliants, which have been created to mark the company's 125-year anniversary.



MESMERISING DREAMS

cartier.com

Seit Menschengedenken werden den kostbaren Materialien und Halbedelsteinen ganz bestimmte Kräfte zugeschrieben. Amulette de Cartier ist eine Schmuckkreation von grosser emotionaler Kraft. Cartier erweitert seine aus Halbedelsteinen bestehende Kollektion nun um neue kostbare Materialien wie guillochiertes Gold oder Schlangenhholz, die durch ihre natürliche Raffinesse bezaubern. Unser Lieblingsstück ist dieser zauberhafte Ring aus Rotgold, Malachit und einem Diamanten.

Since the dawn of time, precious materials and fine gemstones have crystallised the virtues that man ascribes to them. Amulette de Cartier is a jewellery creation charged with emotional power. Moving on from the fine gemstone creations, the collection has been enhanced with new, naturally sophisticated precious materials like guilloché gold and snakewood that seal their potent mix of sparkling presence and mysterious magic. Our favourite piece is this precious ring in rose gold with malachite and diamonds.



PRECIOUS MEMORIES

wellendorff.com

Mit ihrer neuen Kollektion Ein Tag am Meer hält die Schmuckmanufaktur Wellendorff unvergessliche Momente und das wunderbare Zusammenspiel von Sonne und Wasser fest. Besonders schön ist das Amulett Goldschatz, das in einer neuen Fasstechnik die äusserst kreative Handwerkskunst der Goldschmiede offenbart. Der Anhänger besteht aus einem in das Amulett eingeschlifften Edeltopas, in dessen Mitte ein Diamant dank raffinierter Fassung geradezu zu schweben scheint.

With its new A Day by the Sea collection, the jewellery house of Wellendorff captures and preserves unforgettable moments and the wonderful interplay of sun and water. Especially gorgeous is the Golden Treasure amulet, whose innovative setting technique showcases the goldsmiths' creativity and peerless craftsmanship. The pendant consists of a precious topaz embedded in the amulet, at whose centre a diamond appears to hang suspended thanks to its sophisticated setting.



With discipline comes performance.

Swiss wrestling requires constancy and regularity,
fundamental qualities necessary to reach our goals.



Men's favourites



SIMPLY THE BEST

bentleymotors.com

Bentley präsentiert mit dem Bentayga den ersten SUV, der in diesem Segment neue Maßstäbe punkto Exklusivität und Luxus setzt. An der wuchtigen Front des 5,14 Meter langen edlen Offroadkolosses (Motor: 6,0-Liter-W12-Biturbo-Benziner, 608 PS, 0–100 km/h in 4,1 Sekunden, Spitze 301 km/h) prunkt der Chromkühlergrill zwischen Bentleys typischen Rundscheinwerfern.

With its Bentayga, Bentley has developed the first SUV to set new standards in this segment in respect of exclusivity and luxury. The powerful front end of this 5.14-metre elite off-road colossus (twin-turbo-charged 6.0-litre W12 petrol engine, 608 PS, 0–100 km/h in 4.1 seconds, top speed 301 km/h) sports a chromium-plated grill flanked by Bentley's typical circular headlamps.

COLOMBIAN MAGIC

muzo.co

Eine mehrere Tausend Jahre dauernde Geschichte haben die Smaragde aus den Minen von Muzo durchlebt. An der Baselworld 2016 werden sie erstmals als Edelsteinmarke präsentiert. Der Muzo-Smaragd zeichnet sich im Rohzustand durch seine beinahe perfekte Geometrie, seine Grösse und seine Farbe aus. Dank der detailgenauen Herkunftsnachweisbarkeit der Smaragde kann Muzo als einziges Unternehmen der Welt ein inhouse gefertigtes Edelsteinzertifikat ausstellen.

Imprinted with thousands of years of history, emeralds extracted from the Muzo mines are now a brand of gemstones, presented at Baselworld 2016. A Muzo emerald is characterised by the nearly perfect hexagonal geometry of the rough stone, its dimensions and its colour. Thanks to detailed tracing of the stones, Muzo is the only company in the world that is able to issue an in-house gemmological certificate of origin and traceability.

ETERNAL ELEGANCE

chopard.com

Die Kollektion L.U.C ist eine Hommage an Louis-Ulysse Chopard, einen Uhrmacher, der 1860 das Unternehmen gründete, das bis heute seinen Namen trägt. Jede einzelne Komponente dieser aussergewöhnlichen Zeitmesser ist schon für sich genommen ein Meisterwerk. Diese neue Version der L.U.C Regulator, die Chopard an der Baselworld 2016 präsentierte, gefällt uns besonders gut.

The L.U.C Collection is a tribute to watchmaker Louis-Ulysse Chopard, who in 1860 founded the company that still bears his name. Each part of these exceptional timepieces is a masterpiece of its own. We are particularly smitten by this brand-new version of the L.U.C Regulator that was presented by Chopard at Baselworld 2016.

AKBANK.

MNC BANKING
PARTNER

TURKEY'S MOST VALUABLE BRAND.

YOUR MNC BANKING PARTNER.

Akbank is Turkey's most valuable brand* and offers you a network of over 900 branches nationwide, exemplary cash management expertise, advanced IT infrastructure and high transparency. Akbank also has a rating of Baa3 from Moody's and BBB-from Fitch for long-term deposits. But above all, it is our local banking know-how that will make us your most valuable business partner in Turkey.





————— **Big Pilot's Watch. Ref. 5009:** The world is like a book you understand better with the knowledge of the well-travelled cosmopolitan. Because the greater your experience, the more likely it is to reveal its complexity within the context of time. Seen from this perspective, it is soon obvious where the watchmaking roots of IWC's new Big Pilot's Watch lie: in the glorious early days of the Pilot's Watch era at IWC. After all, it is the legitimate successor of a genuine original, of the first observer's watch made by the Schaffhausen-based company: the Big Pilot's

Watch 52 T. S. C. For this was the timepiece that heralded the illustrious decade of the Big Pilot's Watches at IWC and still stands as a milestone in pilot's watch history. Following this tradition, the latest model has the same absolute precision and a starkly reduced dial design recalling the clarity of the cockpit instruments in legendary aircraft like the Junkers Ju 52 from the infancy of aviation. All in all, the current Big Pilot's Watch is the latest original in the history of IWC's Pilot's Watches and at the same time a mirror reflecting its illustrious past.

IWC. ENGINEERED FOR MEN.

IWC SCHAFFHAUSEN BOUTIQUES: PARIS | LONDON | 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

**ENGINEERED FOR MEN
WHO SEE THE WORLD AS
A REFLECTION OF TIME.**

#B_ORIGINAL



IWC

SCHAFFHAUSEN

Dazzling Los **A**ngeles

Plötzlich zieht es alle hin. Start-ups, Galeristen, Thinktanks, Spitzenköche. Die zweitgrösste Stadt der USA, einst gern als oberflächliche Traumfabrik abgetan, vibriert heute vor Lust, die Zukunft in die Hand zu nehmen.

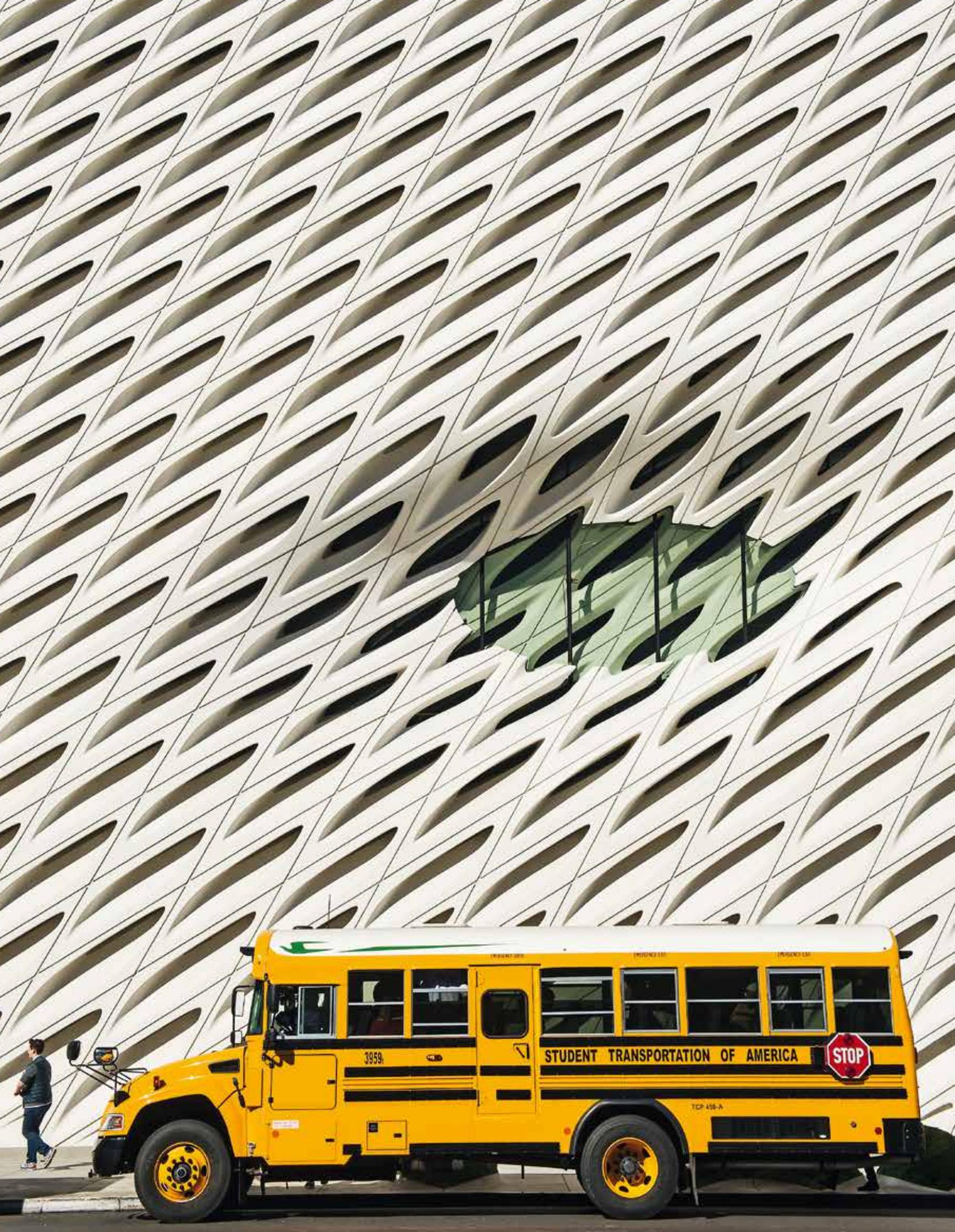
Suddenly, everyone is flocking in: start-ups, galleries, think tanks, top-flight chefs. The second-largest city in the USA, once readily dismissed as a superficial dream factory, today throbs with the desire to take control of its future.

Text: Beatrice Schlag
Photos: Reto Guntli, Agi Simoes



Im Grove, der beliebtesten Mall Kaliforniens, kommen Kinogänger, Leseratten und Hungerige ebenso auf ihre Kosten wie Shopper. Im Dezember steht hier der grösste Weihnachtsbaum der Stadt.

The most popular mall in California, the Grove is a firm favourite with moviegoers, bookworms, hungry diners and dedicated shoppers alike. Every December, it plays host to the tallest Christmas tree in the city.





IST LOS ANGELES NICHT SCHON IMMER EINZIGARTIG GEWESEN? WASN'T LOS ANGELES ALWAYS UNIQUE?

Gegenwartskunst von Jasper Johns bis Jeff Koons: Seit Eröffnung von The Broad im vergangenen September stehen Besucher täglich Schlange, um Bilder und Skulpturen aus der Privatsammlung von Immobilienmilliardär und Philanthrop Eli Broad und seiner Frau Edith zu bewundern.

Contemporary art from Jasper Johns to Jeff Koons: since The Broad opened last September, visitors have been queuing every day to admire pictures and sculptures from the private collection of real estate billionaire and philanthropist Eli Broad and his wife Edith.

Keiner weiss genau, wann Los Angeles anfang, wieder hip zu sein. Begann es, als Stararchitekt Frank Gehry der Stadt mit der Walt Disney Concert Hall endlich zu einem Wahrzeichen verhalf, auf das sie stolz sein kann? Bisher gab es ja nur den schiefen weissen Schriftzug HOLLYWOOD am Hang in den Hügeln, den zwar die ganze Welt kennt, der aber nachts nicht einmal beleuchtet ist. Und der immer veralteter wirkte, seit amerikanische TV-Serien so gut sind, dass Hollywood nur noch selten mithalten kann. War es, als nach Facebook und YouTube auch Google beschloss, einen Sitz in Venice zu eröffnen? Und zwar nicht irgendwo, sondern in Frank Gehrys berühmtem Binoculars Building, um klarzustellen, dass auch Techies Sinn für Kultur haben. Und als der einstige Hippieort plötzlich von Start-up-Firmen überflutet wurde und auf dem Abbott Kinney Boulevard, der Hauptstrasse von Venice, statt Flipflops und Surfbrettern plötzlich T-Shirts aus Kaschmir und mundgeblasene Wassergläser angeboten wurden? Half es, dass man Chefin Nancy Silverton, in LA längst eine gefeierte Grösse, vor zwei Jahren zur herausragenden Köchin der USA kürte? Oder war entscheidend, dass inzwischen immer mehr Künstler und Galeristen Downtown Los Angeles bewohnen, was die Stadt für Kunstbessene interessant machte, die bisher nicht weiter westwärts als nach New York geblickt hatten?

Nobody really knows when Los Angeles started to be hip again. Did it begin when star architect Frank Gehry finally gave the city a landmark it could be proud of in the form of the Walt Disney Concert Hall? Before that, there had just been the misaligned white letters of the HOLLYWOOD sign up in the hills above the city – and while the whole world might recognise it, it's not even lit up at night. Plus it's been looking increasingly antiquated ever since American TV series have become so good that Hollywood can only rarely manage to hold its own against them. Was it when Google followed the example of Facebook and YouTube and decided to open an office in Venice? And to locate it not just anywhere, but in Frank Gehry's renowned Binoculars Building in order to make it plain that even techies have a sense of culture. Or when the erstwhile hippie hub suddenly became flooded with start-up companies and the stores on Abbott Kinney Boulevard, Venice's main drag, suddenly started selling cashmere T-shirts and handblown wineglasses instead of flip-flops and surf boards? Did it help that chef Nancy Silverton, long a celebrated figure in LA, received the USA's Outstanding Chef Award two years ago? Or was the deciding factor the increasing number of artists and gallery owners who now live in Downtown Los Angeles, making the city of interest to art lovers who had previously looked no further westward than New York?

DTLA UND SILICON BEACH

Es war vermutlich alles zusammen: ein ungeplanter gleichzeitiger Boom verschiedenster Richtungen, der Los Angeles ungemein attraktiv macht und dadurch noch mehr Künstler, Chefs, Investoren und Besucher anlockt. Die Angelenos und die Zugezogenen, die schon Jahrzehnte hier lebten, nahmen das alles etwas überrascht zur Kenntnis. Gut, das einst marode Downtown Los Angeles heisst jetzt DTLA und ist kaum wiederzuerkennen. Allein die Imbissstände im Grand Central Market sind die Fahrt nach DTLA wert. Venice, das viele nur noch Silicon Beach nennen, brummt vor Betriebsamkeit. Aber Mieten und Boutiquenpreise explodieren. Dass man sich den Lunch inzwischen von den Foodtrucks holen kann, die mittags vor jedem grösseren Bürogebäude stehen, ist zweifellos ein kulinarischer Fortschritt dem Sandwich gegenüber. Aber trotz all dem: Ist Los Angeles nicht schon immer einzigartig gewesen? Nirgendwo sonst konnte man sich an einem sonnigen Januarsonntag mit Badehose an den Strand legen und zu den schneebedeckten Bergen in der Ferne blinzeln. Oder in Big Bear Ski fahren gehen. Oder auf den Spuren des Rat Pack in der Wüstenoase Palm Springs golfen. «LA has it all», sagten sie hier schon vor Jahren.

KUNST, WOHIN MAN SIEHT

Im September letzten Jahres öffnete direkt neben Gehrys Disney Hall das The Broad seine Türen, ein Privatmuseum für Gegenwartskunst, finanziert von Milliardär Eli Broad. Im März eröffneten die weltweit renommierten Schweizer Galeristen Hauser & Wirth zusammen mit Paul Schimmel, Exkurator des MOCA (Museum of Contemporary Art in Los Angeles), in DTLA einen weitläufigen Galeriekomplex, den Kritiker schon vorab gepriesen hatten. Ziemlich genau dazwischen präsentiert sich das alte, riesige Petersen Automotive Museum mit neuer Fassade. Zugegeben, ein Monument des lauten Geschmacks. Über einer grellroten Fassade wölben sich kühn geschwungene Metallkurven. Ein Kritiker verglich den Bau mit einer zertretenen Red-Bull-Büchse. Alle fanden ihn scheusslich, aber kaum jemand wollte sich ernsthaft empören. Wie soll eine Stadt, die ums Auto gebaut ist, diesem ein diskretes Museum widmen? Zu den fröhlichsten Eigenschaften dieser Stadt gehört, dass sie nie vornehm scheinen wollte, obwohl sie das durchaus auch ist. Aber eben nicht nur.

DTLA AND SILICON BEACH

We believe it was a combination of all the above: an unplanned boom simultaneously occurring in a variety of areas which has made Los Angeles immensely attractive and thus a magnet to even more artists, chefs, investors and visitors. Both native Angelenos and incomers who have lived here for decades have been somewhat surprised by the development. The once ailing area of Downtown Los Angeles has been rebranded as DTLA and is virtually unrecognisable. The food vendors in Grand Central Market alone make a trip to DTLA worthwhile. Referred to by many as Silicon Beach, Venice is abuzz with activity – but rents and boutique prices are exploding. The fact you can now grab lunch from the food trucks parked outside every large office block at midday doubtless represents culinary progress when compared with the sandwiches of yore. But despite all this, wasn't Los Angeles always unique? Nowhere else could you lie on the beach in your swimsuit and soak up the rays on a Sunday in January while enjoying a view of snow-capped mountains in the distance. Or go skiing in Big Bear. Or follow in the footsteps of the Rat Pack and play golf in the desert oasis of Palm Springs. "LA has it all," is what they used to say here years ago.

ART IS EVERYWHERE

Last September, The Broad opened its doors right next to Gehry's Disney Hall: a private museum of contemporary art funded by billionaire Eli Broad. In March, the internationally acclaimed Hauser & Wirth gallery, in collaboration with Paul Schimmel, ex-curator of MOCA (Museum of Contemporary Art in Los Angeles), opened a sprawling new gallery complex in DTLA that already had critics raving even before its inauguration. Almost exactly between these two openings, the huge old Petersen Automotive Museum presented its new face to the world. Admittedly, this is a monument of strident taste: undulating curves of sheet metal bulge boldly out above its bright red façade creating what one critic compared to a crushed can of Red Bull. Everyone found it hideous, but hardly anyone could really get seriously up in arms about it. After all, how is a city that is constructed around the automobile going to dedicate to that vehicle a museum which is discreet? One of the city's most joyous characteristics is that it has never attempted to appear genteel, despite the fact that this is precisely what it also is – among all its many other attributes.



Maya Stojan lebt seit acht Jahren in Hollywood. Sie ist festes Ensemblemitglied der TV-Serien «Castle» und «S.H.I.E.L.D.». Dass sie von ihren Rollen leben kann, empfindet die Genferin, «als hätte ich den Jackpot geknackt».

Maya Stojan has been living in Hollywood for eight years. She is a recurring cast member in the TV series "Castle" and "S.H.I.E.L.D.". The Geneva-born actress finds the fact that she can live from her roles is "as if I had won the jackpot".

Cowboys benutzen keine Strassenbahn. über 100 wertvolle Traumwagen wie der Ferrari 625/250 TRC von 1957 oder Autos von Stars wie der De Tomaso von Elvis Presely belegen im kürzlich glanzvoll wiedereröffneten Petersen Automotive Museum den langen Traum der Angelenos vom Glück auf vier Rädern.

Cowboys don't travel by streetcar. Reopened recently in striking new guise, the Petersen Automotive Museum houses more than 100 valuable supercars, such as a 1957 Ferrari 625/250 TRC, and vehicles formerly owned by celebrities, like Elvis Presley's De Tomaso. They testify to the Angelenos' long-nurtured dream of happiness on four wheels.





Paul Schimmel, der ehemalige MOCA-Kurator und neue Vizepräsident von Hauser Wirth & Schimmel in Los Angeles, ist nicht überrascht über den Kunstboom. «Die grosse Veränderung der letzten 15 Jahre war die Globalisierung der Kunstwelt. Alles ist im Fluss, und LA ist ein idealer Hub.»

Paul Schimmel, former MOCA curator and new vice-president of Hauser Wirth & Schimmel in Los Angeles, is not at all surprised by the art boom. "The great change of the last 15 years has been the globalisation of the art world. Everything is in a state of flux and LA is an ideal hub."

FÜNF FRAGEN AN JONATHAN GOLD, GASTROKRITIKER UND BUCHAUTOR FIVE QUESTIONS FOR JONATHAN GOLD, FOOD CRITIC AND BOOK AUTHOR

2007 erhielten Sie als erster Gastrokritiker der USA einen Pulitzer-Preis. Was unterscheidet Sie von anderen Food-Kritikern?

Der Pulitzer machte mich glücklich, weil er Gastrokritik als Kulturkritik anerkannte. Zu Kultur kann man viel schwadronieren. Aber man kann nicht über Essen lügen. Ein Frühstücksei ist entweder gut oder nicht. Essen ist meine Art, mehr über die Kultur und die Veränderungen von Los Angeles zu erfahren.

Warum sind Ihnen winzige Lokale von Indern, Usbeken oder Peruanern ebenso wichtig wie die teuren Restaurants der Stadt?

Weil es meine Mission ist, den Leuten die Angst vor ihren Nachbarn zu nehmen. Als Student besuchte ich jeden Ort des 25 Kilometer langen Pico Boulevard, wo jemand für Geld kochte. Auf Pico lebt eine Einwanderergruppe neben der andern. Ich lernte, dass es mexikanische Küche gar nicht gibt, dafür unzählige mexikanische Regionalküchen. Dasselbe gilt für die Herkunftsländer aller Einwanderer.

Warum wird Los Angeles inzwischen als kulinarisches Mekka der USA gefeiert?

Die zweite Generation der Einwanderer, die auch mit amerikanischer Esskultur vertraut ist, hat seit ein paar Jahren begonnen, die Küche ihrer Eltern mit der hiesigen zu kombinieren. Das sind die im Moment spannendsten Lokale der Stadt.

Welche würden Sie Besuchern empfehlen?

Das Lukshon in Culver City. Chef Sang Yoon lernte bei Spitzenköchen in Frankreich und bereitet die koreanische Küche seiner Vorfahren mit französischer Technik zu. Grossartig auch das Cassia in Santa Monica, wo Chef Bryant Ng französische Küche mit vietnamesischen Zutaten anreichert. Nicht zu vergessen die Foodtrucks. Die köstlichsten sind Wes Avilas Guerilla Tacos und Kogi von Truckpionier Roy Choi.

Was sollten Besucher in LA auf keinen Fall verpassen?

Das Museum of Jurassic Technology am Venice Boulevard. Es ist weltweit einzigartig, weil nur etwa die Hälfte der gezeigten Exponate authentisch sind. Der Rest ist Fake. Und niemand sagt Ihnen, was echt und was falsch ist. Ein surreales Erlebnis.

In 2007, you became the first food critic in the USA to be awarded a Pulitzer Prize. How do you differ from other food critics?

I was happy about the Pulitzer because the award recognised food criticism as cultural criticism. You can talk a lot of hot air about culture. But it's impossible to lie about food. A breakfast egg is either good or it isn't. Eating is my way of learning more about the culture of Los Angeles and the changes that are happening here.

Why do you find tiny eateries run by Indians, Uzbeks and Peruvians just as important as the city's expensive restaurants?

Because it's my mission to stop people being afraid of their neighbours. When I was a student, I visited every place cooking food along the 25-kilometre length of Pico Boulevard. There's one group of immigrants after another living on Pico. I learnt that there isn't any one single Mexican cuisine, but countless different Mexican regional cuisines. The same is true of all the countries the immigrants come from.

Why is Los Angeles nowadays being lauded as the culinary Mecca of the USA?

A few years back, the second generation of immigrants, who are also familiar with American food culture, began combining the food of their parents with local cooking. These are the most exciting places to eat in the city at the moment.

Where would you recommend visitors to go to eat?

The Lukshon in Culver City. The chef there – Sang Yoon – learnt his trade under some of the leading chefs in France and prepares the Korean dishes of his forefathers using French techniques. Another great place is Cassia in Santa Monica, where chef Bryant Ng enhances French food with Vietnamese ingredients. And we shouldn't forget the food trucks. The tastiest food comes from Wes Avila's Guerrilla Tacos and truck pioneer Roy Choi's Kogi.

What is a must for every visitor to LA?

The Museum of Jurassic Technology on Venice Boulevard. There's nothing like it anywhere else in the world because only about half the exhibits on display are authentic. The rest are fakes. And nobody tells you what's genuine and what's not. It's a surreal experience.



Jonathan Gold, Gastrokritiker der «Los Angeles Times» und Buchautor («Counter Intelligence»), ist in LA eine Legende und hat eine riesige Fangemeinde, die ihn dafür liebt, dass er den Angelenos immer wieder Mut macht, fremde Küchen auszuprobieren. Natürlich schreibt er mit Begeisterung über Spitzenlokale. Aber noch häufiger berichtet er, wie lebendige Kraken in Koreatown schmecken, wo man für wenig Geld Taco mit Seeigel findet oder wer um zwei Uhr morgens noch Omelett mit dem asiatischen Wasserspinat Morning Glory serviert. Er erzählt, wo sich Neuzuzüger aus dem Ausland angesiedelt haben und wie ihre Küche schmeckt. Mehr noch, als wo man isst, lernt man von ihm, wo man ist. Vor kurzem ist «City of Gold», ein Dokumentarfilm über seine Arbeit, in den Kinos angelaufen.

Jonathan Gold, food critic for the “Los Angeles Times” and book author (“Counter Intelligence”), has a huge following of fans who love how he is always encouraging Angelenos to try out unknown cuisines. Although he obviously writes with enthusiasm about LA’s top restaurants, he reports more frequently on what live octopus tastes like in Koreatown, where it’s possible to find cheap tacos with sea urchins or who still serves omelette with Asian Morning Glory water spinach at two o’clock in the morning. He informs his readers where new immigrants from abroad have settled and what their food tastes like. His reviews not only tell people where to eat, but also teach them about the city they live in. A documentary film about his work, “City of Gold”, was recently released.



Wie das weltberühmte Chateau Marmont am Sunset Strip ist auch das Shutters on the Beach eine architektonische Reverenz an vergangene Zeiten. In beiden Hotels ist Luxus weniger in Zimmergrößen messbar als in Details, Service und Diskretion. Unschlagbares Privileg im Shutters: Man kann schon vor dem Frühstück barfuß aus dem Zimmer über den Strand gehen und den Pazifik austesten.

Like world-famous Chateau Marmont on Sunset Strip, Shutters on the Beach also pays architectonic homage to a bygone age. In both hotels, luxury is measured less in terms of room size than in the details, the service and the discretion they offer. Unbeatable privilege at the Shutters: guests can pop barefoot out of their rooms before breakfast and stroll across the sand to test out the warmth of the Pacific.



Shutters

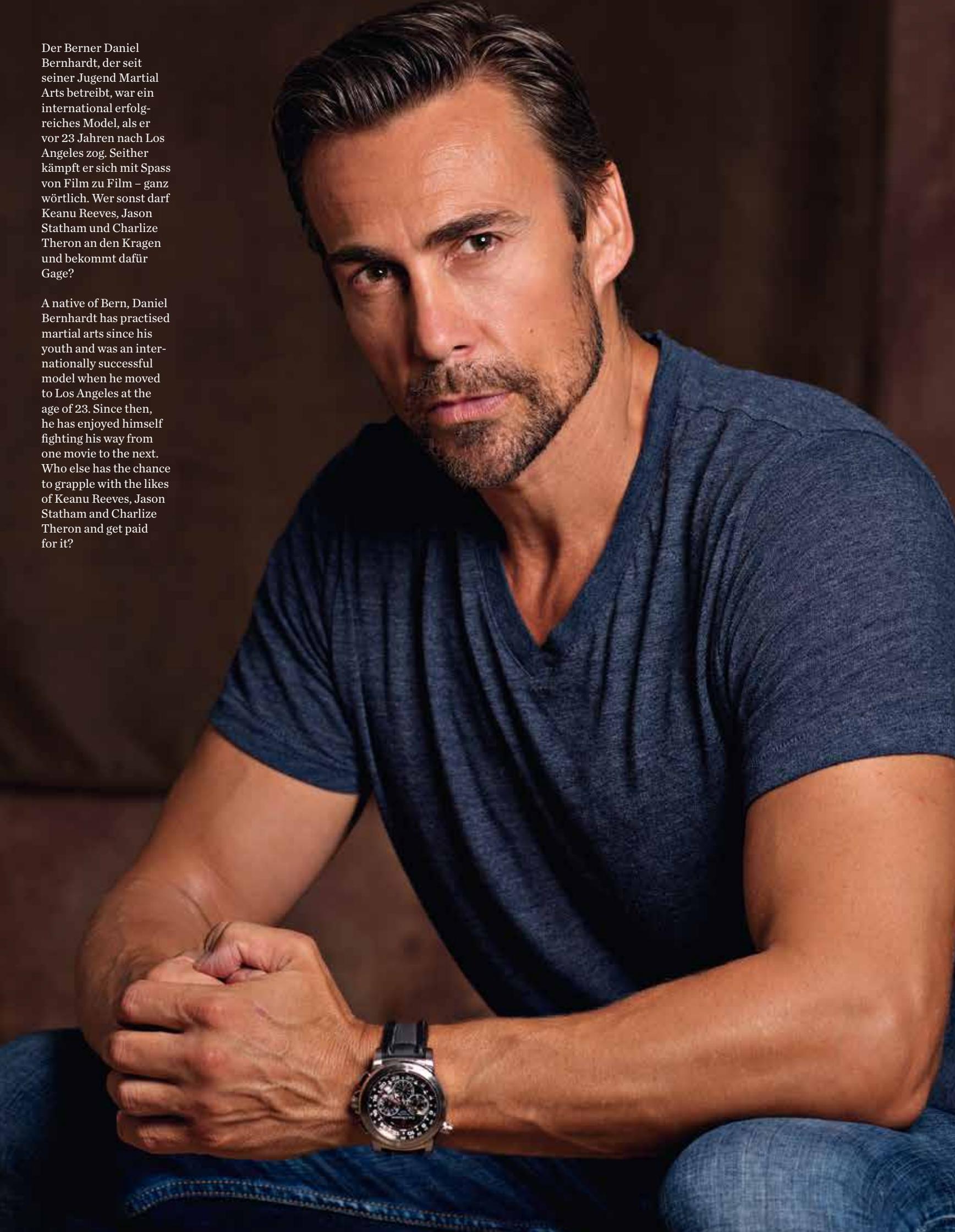


16 Jahre dauerten die Bauarbeiten an Frank Gehrys Meisterwerk auf dem Bunker Hill in DTLA. Ebenso begeisterter Beifall wie dem Architekten wurde bei der Eröffnung Yasuhisa Toyota für die einzigartige Akustik des Konzertsaals zuteil. Besichtigungstouren führen auch durch die von aussen nicht sichtbaren inneren Gartenanlagen.

Construction work on Frank Gehry's masterpiece on Bunker Hill in DTLA took 16 years. The enthusiastic applause at its grand opening was as great for Yasuhisa Toyota, who was responsible for the concert hall's superb acoustics, as for the star architect himself. Guided tours also take visitors through the hall's gardens, which are not visible from the outside.

Der Berner Daniel Bernhardt, der seit seiner Jugend Martial Arts betreibt, war ein international erfolgreiches Model, als er vor 23 Jahren nach Los Angeles zog. Seither kämpft er sich mit Spass von Film zu Film – ganz wörtlich. Wer sonst darf Keanu Reeves, Jason Statham und Charlize Theron an den Kragen und bekommt dafür Gage?

A native of Bern, Daniel Bernhardt has practised martial arts since his youth and was an internationally successful model when he moved to Los Angeles at the age of 23. Since then, he has enjoyed himself fighting his way from one movie to the next. Who else has the chance to grapple with the likes of Keanu Reeves, Jason Statham and Charlize Theron and get paid for it?



ST REPUBLIC

Downtown LA von oben mit omnipräsenter Filmwerbung. Wer hinuntersteigt, staunt, wie viele Fussgänger und Radfahrer im hippen Art District unterwegs sind. Tipp für auswärtige Kinogänger: Je riesiger die LA-Werbepлакate für einen Film, desto kleiner die Wahrscheinlichkeit, dass man ihn gesehen haben muss.

Downtown LA from above with its ubiquitous film publicity. When you descend, you are struck by the surprising number of pedestrians and cyclists on the move in the hip Art District. Tip for foreign moviegoers: the more monumental the LA billboard advertising a film, the less likely it is to be worth watching.





Stelle Hollywoodkarrieren ohne Rampenlicht: Chefkameramann Ueli Steiger (rechts) und Chefmaskenbildner Thomas Nellen kamen 1993 aus der Schweiz nach LA und führten seither ihre Crews in Blockbustern wie «The Patriot» und «Independence Day». Steiger ist Mitglied der Oscar Academy, Nellen seit Jahren auch persönlicher Haar- und Make-up-Artist für Oscar-Preisträger Jeff Bridges.

Meteoric Hollywood careers away from the limelight: leading cinematographer Ueli Steiger (right) and make-up maestro Thomas Nellen left Switzerland for LA in 1993 and since then have headed their crews in blockbusters such as "The Patriot" and "Independence Day". Steiger is a member of the Oscar Academy, while Nellen has for years also been personal hair and make-up artist to Oscar winner Jeff Bridges.

Nur selten trainiert am inzwiŝen spärlich be- suchten Muscle Beach in Venice ein Prachtbild wie Ike Musitz. Der Österreicher, 2013 zum Mister Vienna gekürt, nennt sich seit seinem Umzug in die USA Ike Catcher, arbeitet als Personal Trainer und hofft, als Schauspieler entdeckt zu werden.

Only rarely does such a splendid specimen as Ike Musitz work out on Venice's Muscle Beach, where visitors are now- adays pretty thin on the ground. Since moving to the USA, the Austrian – voted Mister Vienna in 2013 – has called himself Ike Catcher. He works as a personal trainer and is hoping to be discovered as an actor.



Der Hutmacher Nick Fouquet eröffnete vor einem Jahr sein Atelier in Los Angeles, «weil hier im Moment eine Art Renaissance stattfindet». Und weil er schon am frühen Morgen in Malibu surfen kann. Der schnelle Erfolg überrascht ihn nicht. «Ein Hut strahlt Selbstvertrauen aus. Er macht interessant.» Zu den Kunden seiner aus bestem Filz gefertigten Masshüte gehören Madonna, Pharrell Williams und David Beckham.

Hat maker Nick Fouquet opened his atelier in Los Angeles a year ago "because there is a sort of Renaissance going on here". And because he can go surfing in Malibu early in the morning. Success came fast and didn't surprise him. "A hat exudes confidence. It makes its wearer interesting." Among the clients for his made-to-measure felt hats are Madonna, Pharrell Williams and David Beckham.





Palmen scheinen zu Los Angeles zu gehören wie der Strand und der blaue Himmel. Dabei gab es sie ursprünglich in der Stadt gar nicht. Grossgrundbesitzer, die ihren Wohnsitz von der Ostküste nach LA verlegten, liessen sie als perfektes Symbol für relaxten Lebensstil vor rund 70 Jahren importieren.

Palm trees seem as much a part of Los Angeles as the beach and the clear blue sky. But originally there were none at all growing in the city. Some 70 years ago, big property owners who moved their homes out here from the East Coast had them imported as the perfect symbol of a relaxed lifestyle.

Nancy Silverton, in Paris und London ausgebildete Köchin, wurde in LA mit einer kleinen Bäckerei berühmt als «die Frau, die das Brot nach Los Angeles brachte». Heute besitzt sie die Mozzas, drei italienische Restaurants und einen Take-Out. Alle im selben Gebäudekomplex. Vor zwei Jahren wurde die in Los Angeles Geborene von der James Beard Foundation als «herausragende Köchin der USA» ausgezeichnet. Höher geht nicht.

Nancy Silverton, who honed her culinary skills in Paris and London, became famous in LA with a small bakery as “the woman who brought bread to Los Angeles”. Today, she owns the Mozzas, three Italian restaurants and a take-out. All in the same building complex. Two years ago, the LA-born chef received the James Beard Foundation’s outstanding US chef award – which is as prestigious as it gets.





Westlicher geht nicht.
Hier endet das Festland
der westlichen Welt,
zumindest aus LA-Sicht.
Der Malibu-Pier, bei
Wellengang Treffpunkt
der Surfer, ist an Wo-
chenenden dank seiner
guten Lokale ein belieb-
ter Ort zum Relaxen.

This is as far west as it
goes: the last place on
the mainland of the
western world – at least,
that’s how LA sees it.
Malibu Pier is a favour-
ite surfer venue when
the waves are up and a
popular spot to relax
thanks to its good cafés
and restaurants.



Where to stay



SHUTTERS ON THE BEACH

1 Pico Blvd, Santa Monica
shuttersonthebeach.com

Das Luxushotel mit der an ein Strandhaus erinnernden Architektur steht direkt am Strand von Santa Monica. Venice, der Santa Monica Pier und die autofreie Shoppingmeile 3rd Street Promenade sind nur einen gemütlichen Spaziergang weit entfernt. Drinks und Häppchen in der einladenden Lounge sind exzellent. Und nicht selten sitzt am Nebentisch eine Celebrity.

With architecture reminiscent of a beach house, this luxury hotel is located right on the sandy beach at Santa Monica. Venice, the Santa Monica Pier and the car-free shopping paradise of 3rd Street Promenade are just a short walk away. The drinks and snacks served in the inviting lounge are excellent. And it's not rare to find a celebrity sitting at the next table.



THE MONTAGE

225 North Canon Drive
Beverly Hills
montagehotels.com

Das an alten Hollywood-Glamour erinnernde Nobelhotel, einen Steinwurf vom Rodeo Drive entfernt, ist noch keine acht Jahre in Betrieb. Die Sicht von der Frühstücksterrasse auf die Hollywood Hills ist spektakulär. Die ausgedehnte Happy Hour im Hotelrestaurant Scarpetta und im Garten gilt mit ihren erlesenen Snacks als absolutes Schnäppchen.

Although less than eight years old, this elegant hotel a mere stone's throw from Rodeo Drive radiates an air of old Hollywood glamour. The view of the Hollywood Hills from the breakfast terrace is spectacular and the lengthy happy hour at the hotel's Scarpetta restaurant and in the garden with its choice snacks is an absolute bargain.



THE LINE

3515 Wilshire Boulevard
Los Angeles
thelinehotel.com

Das vor rund eineinhalb Jahren eröffnete Hotel liegt mitten im angesagten Koreatown. Das Viertel rühmt sich, das einzige der Stadt zu sein, das nie schläft. Die Gäste sind in der Mehrzahl jung und stilbewusst, die riesige Lobby summt vor Betriebsamkeit. Die Zimmer mit den Panoramafenstern hingegen sind Oasen der Ruhe mit teilweise grossartiger Sicht auf die Stadt.

Opened about one and a half years ago, The Line is located at the heart of popular Koreatown, which prides itself on being the only neighbourhood in the city that never sleeps. The majority of hotel guests are young and fashionable and its vast lobby hums with activity. The rooms, on the other hand, with their floor-to-ceiling windows are oases of peace, with some offering a stunning view over the city.



FARMER'S DAUGHTER

115 S Fairfax Avenue
Los Angeles
farmersdaughterhotel.com

«Country Chic» nennen die Besitzer den Stil des komfortablen Boutiquehotels mit hervorragender zentraler Lage. Genau gegenüber liegen zwei der meistbesuchten Treffpunkte der Stadt: Farmers Market und The Grove (siehe Where to stop). Das zum Hotel gehörende Restaurant Tart wird für seine reichhaltigen Sunday Brunches geschätzt.

The owners of this comfortable boutique hotel with its outstanding central location describe its style as "country chic". It is situated directly opposite two of the city's most popular meeting places: Farmers Market and The Grove (see Where to stop). The hotel's Tart restaurant is famous far and wide for its lavish Sunday brunches.

Where to eat



PROVIDENCE

5955 Melrose Avenue
Los Angeles
providencela.com

Zum dritten Mal in Folge feierte Foodkritiker Jonathan Gold das Providence als bestes Restaurant von Los Angeles. Und er ist nicht der einzige. Dabei ist das Fischlokal weder prunkvoll noch hip. Aber was Chef Michael Cimarusti da auf die Teller zaubert, ist unvergesslich. Zum Beispiel das mit Uni glasierte Rührei. Tipp: Googeln Sie erst nach dem Essen, was Uni genau ist.

For the third time in succession, food critic Jonathan Gold has named Providence the best restaurant in Los Angeles. And he is not alone in his opinion. This fish restaurant, however, is neither palatial nor hip. But what chef Michael Cimarusti conjures up in his kitchen is unforgettable. For example, his scrambled egg glazed with uni. Tip: wait till after your meal to google what uni precisely is.



BOUCHON

235 North Canon Drive
Beverly Hills
bouchonbistro.com

Gemessen am Namen seines Besitzers und an der luxuriösen Ausstattung ist das exzellente französische Bistro eigentlich überraschend preiswert. Thomas Keller, dank seiner French Laundry im Napa Valley jahrelang mit Sternen überschüttet, serviert hier weder Austern noch Kaviar, sondern Bodenständiges wie Zwiebelsuppe, Steak/Frites und Lammkeule. Und wie!

Considering the name of its proprietor and the luxurious appointments, this excellent French bistro offers astonishingly good value for money. Thomas Keller, showered with stars for years thanks to his French Laundry in Napa Valley, serves neither oysters nor caviar here, concentrating instead on down-to-earth fare such as onion soup, steak/frites and leg of lamb. But how they are cooked!



SPAGO

176 North Canon Drive
Beverly Hills
wolfgangpuck.com

Spago-Erfinder Wolfgang Puck eröffnete vor 34 Jahren das erste Spago auf dem Sunset Strip, wo man einen erschwinglichen Teller Pasta oder ein sündhaft teures Filet bestellen konnte. Trotzdem oder gerade deshalb liebte die Prominenz sein Lokal. Das Restaurant in Beverly Hills, schräg gegenüber dem Bouchon, ist weniger hemdsärmelig, aber bis heute kulinarisch ein Hit.

It was 34 years ago that Spago founder Wolfgang Puck opened his first Spago on Sunset Strip, where guests could order an affordable bowl of pasta or a wickedly expensive fillet steak. Nevertheless – or precisely because of this – celebrities simply adored his restaurant. His Beverly Hills eatery, diagonally opposite the Bouchon, is less casual, but still very much a culinary hit.



NOBU

22706 Pacific Coast Highway
Malibu
noburestaurants.com/malibu

Unter Nobuyuki Matsuhisas weltweit über 30 Lokalen gehört das Restaurant in Malibu zweifellos zu den am schönsten gelegenen. Es klebt direkt über dem Strand an der Küste. Nach wie vor auf der Menükarte Nobus berühmtestes Gericht: geschwärzter Dorsch mit Miso. Wer den Sonnenuntergang auf der Terrasse genießen will, muss früh reservieren.

Among Nobuyuki Matsuhisa's more than 30 establishments worldwide, the restaurant in Malibu undoubtedly occupies one of the loveliest locations, clinging to the coast right above the beach. Still featured on the menu is Nobu's most famous dish: black cod with miso. Diners wanting to enjoy the sunset from the terrace have to book early.

Where to eat



GJELINA

1429 Abbot Kinney Boulevard
Venice
gjelina.com

Wer glaubt, die Techies von Silicon Beach ässen nur Fast-food, wird hier eines Besseren belehrt. Die feinkrustigen Pizzas und Teller mit marktfrischen Grillgemüsen finden reissenden Absatz. Restaurant und Garten sind fast immer ausgebucht, denn auch Stars lassen sich gern hier blicken. Beim Gjelina Take Out eine Tür weiter schmeckt's genau so gut.

Anyone who thinks that the techies from Silicon Beach eat nothing but fast food will soon learn differently here. Guests flock in to savour the fine-crust pizzas and plates of market-fresh grilled vegetables. Both the restaurant and garden are almost permanently fully booked since many stars enjoy being seen here, too. Gjelina Take Away one door further along sells equally tasty offerings.



CHI SPACCA

Corner of Highland/Melrose Avenue, Los Angeles
mozzarestaurantgroup.com

Neustes der drei italienischen Restaurants von Starköchin Nancy Silverton. Ihr mit Fenchelpollen massiertes Paradestück Tomahawk Pork Chop reicht locker für zwei. Wer es leichter mag: Die benachbarte Pizzeria Mozza und die Osteria Mozza sind ebenso köstlich. Eilige finden bei Mozza2Go ganz frisch eingeflogene Büffelmozzarella und warme Focaccia.

This is the latest of star chef Nancy Silverton's three Italian restaurants. Her Tomahawk Pork Chop showpiece, which is rubbed with fennel pollen, is plenty large enough for two people. Diners looking for something lighter can try neighbouring Pizzeria Mozza and Osteria Mozza, which serve food that is just as delicious. At Mozza2Go, people in a hurry will find warm focaccia and buffalo mozzarella that is freshly flown in.



COMMISSARY

3515 Wilshire Boulevard
Los Angeles
eatatpot.com

Seit dem Riesenerfolg seiner Kogi Trucks eröffnet der gebürtige Südkoreaner Roy Choi in Los Angeles ein Restaurant nach dem andern. Das Commissary im Line-Hotel, ein gläsernes Gewächshaus mit langen Holztischen, ist ein Fest für Vegetarier. Fleisch und Fisch gibt es auch, aber das Augenmerk des Chefs liegt auf Gemüse. Lockere, entspannte Atmosphäre.

Since the massive success enjoyed by his Kogi trucks, native South-Korean Roy Choi has opened one restaurant after another in Los Angeles. The Commissary in The Line hotel, a fully glazed greenhouse with long wooden tables, provides a feast for vegetarians. Meat and fish are available, too, but the chef's attention is focussed primarily on veggies. Casual, laid-back atmosphere.



FOOD TRUCKS

kogibbq.com
guerrillatacos.com

Wer über Mittag durch die Stadt cruist, sieht sie an jeder Ecke. Die Trucks mit Angeboten von Thailerichten bis Burritos haben das freudlose Lunchsandwich verdrängt. Kulinarische Spitzenreiter sind die Kogi Trucks mit den Barbecue-Tacos und Guerilla Tacos von Wes Avila, einem Schüler von Starkoch Alain Ducasse. Ihre täglichen Standorte sind im Internet gelistet.

Cruise through the city at midday and you'll see them on every street corner. Food trucks that offer everything from Thai dishes to burritos have well and truly ousted the joyless lunchtime sandwich. Culinary frontrunners are the Kogi trucks purveying barbecue tacos and Guerrilla Tacos operated by Wes Avila, a pupil of acclaimed chef Alain Ducasse. Their daily locations are listed on the Internet.

Where to stop



FARMERS MARKET

6333 W 3rd St
Los Angeles
farmersmarketla.com

Egal, ob man zum Einkaufen oder zum Essen kommt: In den Farmers Market mit seinen köstlichen Fressbuden ist jeder vernarrt. Bei Du-Par's schaufelt man Pancakes, bei Pampas Grill zartes Fleisch, bei Loteria luftige Burritos. Nicht zu vergessen Bob's, zu dem die halbe Stadt für Doughnuts pilgert, die fortlaufend frisch aus dem Ofen kommen.

Regardless of whether people go there to shop or to eat, they all fall hopelessly in love with Farmers Market and its delicious food stands. At Du Par's, they shovel down pancakes; at Pampas Grill, it's tender meat; at Loteria, light and airy burritos. And we mustn't forget Bob's - a place of pilgrimage for half the city thanks to doughnuts that constantly emerge fresh from the oven.



THE GROVE

189 The Grove Drive
Los Angeles
thegrovela.com

Die Mall, vor 14 Jahren unmittelbar hinter dem Farmers Market hochgezogen, zieht inzwischen mehr Besucher an als Disneyland in Anaheim. Die Fassaden der Kinos und der meisten Läden sind kopiert von Strassen in den USA, in denen Leute gern zu Fuss gehen. Kitschig und sehr gemütlich. Grossartiger Blick vom Dach des Grove-Parkhauses über die Stadt.

Constructed 14 years ago directly behind Farmers Market, this mall today attracts more visitors than Disneyland in Anaheim. The façades of the cinemas and most of the stores are modelled on streets in the USA where people enjoy getting about on foot. It's all kitschy and lots of fun. The roof of the Grove parking garage affords a magnificent view over the city.



DEUS EX MACHINA

1001 Venice Blvd, Venice
deuscustoms.com/cafes/
venice

Mit den grossen Holztischen, Bänken und Stühlen im Hinterhof ein sehr cooler Ort, um seine Mails zu beantworten. Der Kaffee gehört zu den besten, die man in LA findet. Gleichzeitig ist der Laden, der sich auch «Emporium postmoderner Aktivitäten» nennt, ein Stelldichein für Biker und Surfer, die sich hier einkleiden oder mit dem Chef fachsimpeln.

With its huge wooden tables, benches and chairs in the rear courtyard, this is an ultra-cool spot to catch up on your e-mails. The coffee is some of the best you'll find in LA. At the same time, the store - which also calls itself The Emporium of Postmodern Activities - serves as a rendezvous for bikers and surfers who call in to kit themselves out or simply to talk shop with the proprietor.



BACK ON THE BEACH

445 Pacific Coast Highway
Santa Monica
backonthebeachcafe.com

Ideal für den Ausflug ans Meer: das einzige Lokal am Strand zwischen Santa Monica und Malibu. Die Hamburger sind saftig, die Salate knackfrisch. Direkt daneben ein geheizter öffentlicher Pool, falls der Pazifik zu kalt sein sollte. Das gediegene weisse Holzhaus neben der Poolanlage gehörte ursprünglich Marion Davies, der Geliebten von Zeitungstycoon Randolph Hearst.

Ideal for a day out at the ocean: the only eatery on the beach between Santa Monica and Malibu. The hamburgers are succulent, the salads crisp and fresh. Right alongside is a heated public swimming pool just in case the Pacific should be a little too cold. The tasteful house in white wood next to the pool originally belonged to Marion Davies, the mistress of newspaper tycoon Randolph Hearst.

Where to shop



NICK FOUQUET

853 Lincoln Boulevard
Venice
nickfouquet.com

Warum tragen Männer so selten Hüte? «Aus Schüchternheit», sagt Nick Fouquet. Deswegen ist Los Angeles für den Hutmacher ein idealer Standort: Schüchtern sind hier die wenigsten. Die Hutkollektion, die das renommierte Los Angeles County Museum of Art LACMA vor einem halben Jahr bei ihm bestellte, war in kürzester Zeit ausverkauft.

Why is it that men so rarely wear hats? “Because they’re shy,” explains Nick Fouquet. This makes Los Angeles the ideal place for a hat maker: there are very few shy people in this city. The hat collection that the prestigious Los Angeles County Museum of Art LACMA ordered from him six months ago was sold out in no time at all.



MAXFIELD

8825 Melrose Avenue
West Hollywood
maxfieldla.com

Läden mit teuren Designerkollektionen gibt es in LA zuhauf. Maxfield-Besitzer Tommy Perse, Vater des Designers James Perse, bietet nur das an, was ihm gefällt. Vintage-Kelly-Taschen, das Neuste von Chanel oder von Ricky Owens, Warhol-Abzüge, alte Rolex-Modelle. Für Frauen und Männer. Die Fassade ist gewollt unauffällig.

There are pricy designer collections galore in LA. Maxfield proprietor Tommy Perse, father of designer James Perse, sells only what he likes himself. Vintage Kelly bags, the latest from Chanel and Ricky Owens, Warhol prints, old Rolex models. For both women and men. The façade is deliberately inconspicuous.



KIT+ACE

1130 Abbot Kinney Boulevard
Venice
kitandace.com

Der Laden hinter der blendenden Kupferfassade auf Venices Flanierstrasse führt vor allem T-Shirts. Keine schreienden Farben, keine aufgedruckten Sprüche. Aber gefertigt aus Materialien, die unmittelbar süchtig machen: Kaschmir, gemixt mit Baumwolle und anderen Naturfasern. Knittert nicht und geht nicht ein beim Waschen. Perfekt für Vielreisende.

The store behind the burnished copper façade on Venice’s popular promenade stocks primarily T-shirts. No garish colours, no printed messages. But made from materials that are immediately addictive: cashmere mixed with cotton and other natural fibres. They don’t crease and they don’t shrink when laundered – perfect for people who travel a lot.



BOOK SOUP

8818 Sunset Boulevard
West Hollywood
booksoup.com

Der mit Bücherstapeln vollgestopfte Buchladen am Sunset Strip gilt seit Jahrzehnten als einer der kulturellen Fixsterne der Stadt. Zu vielen der Bücher gibt es handschriftliche Kritiken der Angestellten. Falls jemandem die Fassade vage bekannt vorkommt: Book Soup tauchte als Location schon in Dutzenden von Filmen und Fernsehshows auf.

Crammed with piles of books, this store on Sunset Strip has been a cultural institution in the city for decades. Many of the books have handwritten reviews by the store’s staff. In case anyone thinks the façade looks vaguely familiar, Book Soup has cropped up as a location in dozens of movies and TV shows.

What to see



WALT DISNEY CONCERT HALL

111 South Grand Avenue, DTLA
laphil.com

Man kann noch so oft um Frank Gehrys Concert Hall gehen, man sieht sich niemals satt. Jede Wolke, jeder Sonnenstand zeigt Neues. Wer keine Zeit hat, ein Konzert drin zu genießen, sollte sich wenigstens den Anblick gönnen. Und dabei einen Blick auf das nebenan liegende im Vergleich fast brav wirkende neue Broad Museum werfen.

It doesn't matter how many times you walk round Frank Gehry's concert hall, you will never grow tired of looking at it. Every passing cloud, every angle of the sun reveals something new. If you don't have time to enjoy a concert inside, you should at least take a look at it. And at the same time cast your eye over the new Broad Museum next door, which seems almost staid in comparison.



HAUSER WIRTH & SCHIMMEL

901 East 3rd Street, DTLA
hauserwirthschimmel.com

Mit fast 100 Werken von 34 Künstlerinnen eröffneten Hauser Wirth & Schimmel im März ihren neuen Gebäudekomplex im Zentrum des Art District von Downtown LA. Die Ausstellung «Revolution in the Making: Abstract Sculpture by Women, 1947–2016» belegt, wie prägend Bildhauerinnen den Begriff der Skulptur für die Kunst nach dem Zweiten Weltkrieg erweiterten.

Hauser Wirth & Schimmel opened their new exhibition complex in the heart of the Art District of Downtown LA this March with a show of close on 100 works by 34 female artists. The exhibition "Revolution in the Making: Abstract Sculpture by Women, 1947–2016" demonstrates how women artists have transformed the language of sculpture since World War II.



PETERSEN AUTOMOTIVE MUSEUM

6060 Wilshire Boulevard
Los Angeles, petersen.org

Wer jeden Tag an der schreienden Fassade vorbeifährt, erlebt dasselbe wie beim Grove: Grosser Kitsch kann vergnügen machen. Autofans kommen mit verklärten Augen aus der Ausstellung. Was kümmert sie das Aussen, wenn drin der Aston Martin DB10 aus dem neuen Bond Film «Spectre» und der Bugatti des Schahs von Persien von 1939 aus der Nähe zu besichtigen sind?

People who drive past the brash façade every day experience the same feeling as they do with the Grove: an extreme display of kitsch can cheer you up. Automobile fans leave the exhibition misty-eyed. What do they care about the exterior when inside they can view up close and personal the Aston Martin DB10 from the latest Bond film "Spectre" and the 1939 Bugatti once owned by the Shah of Persia?



THE BROAD

221 S. Grand Avenue
Los Angeles
thebroad.org

The Broad, benannt nach dem Milliardär Eli Broad und seiner Frau Edythe, ist ein neues privates Museum für zeitgenössische Kunst an der Grand Avenue in Downtown Los Angeles. Das 140 Millionen Dollar teure zweistöckige Gebäude in unmittelbarer Nachbarschaft zur Walt Disney Concert Hall zeigt auf 12 000 Quadratmetern rund 2000 Werke aus der umfassenden Kunstsammlung.

The Broad, named after billionaire Eli Broad and his wife Edythe, is a new private museum for contemporary art on Grand Avenue in Downtown Los Angeles. Constructed at a cost of 140 million dollars, the two-storey building in close proximity to the Walt Disney Concert Hall displays some 2000 works from its patrons' extensive art collection over an exhibition area of 12,000 square metres.

Neben den klassischen Wellendorff-Designs findet sich in der aktuellen «Ein Tag am Meer»-Kollektion eine völlig neue Formensprache. Diese zeigt sich in den Ringen «Sonnenspiel» und «Wasserspiel», die mit achteckigen Aussenringen einen spektakulären Auftritt zelebrieren.

Alongside classic Wellendorff designs the new A Day by the Sea collection presents a completely different design vocabulary. This is evident in the Reflections of the Sun and Reflections on the Water rings, which celebrate a spectacular introduction with octagonal exterior rings.



Like a day by the sea

DIE SCHMUCKMANUFAKTUR WELLENDORFF HÄLT MIT IHRER NEUEN KOLLEKTION KOSTBARE ERINNERUNGEN IN GOLD FEST.

WITH ITS NEW A DAY BY THE SEA, COLLECTION, THE WELLENDORFF JEWELLERY MANUFACTORY CHERISHES PRECIOUS MEMORIES IN GOLD.

Ein Tag am Meer: Da klingt die Sehnsucht nach Freiheit und Weite an, der Traum von Sonne und Strand, die Erinnerung an tanzende Wellen und unvergessliche Sonnenuntergänge. All diese Stimmungen und Gefühle lassen sich in Farben ausdrücken: im tiefen Blau des weiten Meeres, im goldenen Funkeln von Licht auf lebhaft bewegtem Wasser, im Changieren von Rot und Orange der untergehenden Sonne. Inspiriert von träumerischen Gedanken an einen Tag am Meer greift Wellendorff mit der neuen Kollektion diese Erinnerungen auf, die sich in den Schmuckkreationen ein Leben lang festhalten lassen.

Neben klassischen Wellendorff-Designs wie den farbigen drehbaren Ringen sowie der legendären Wellendorff-Kordel aus 18-Karat-Gold findet sich in dieser Kollektion eine völlig neue Formensprache. Diese zeigt sich in den Ringen «Sonnenspiel» und «Wasserspiel», die mit achteckigen Aussenringen einen neuen Auftritt zelebrieren. Das Achteck steht symbolisch für Vollkommenheit und ist damit eine wunderbare Erinnerung an einen ebenso vollkommenen Tag am Meer. Inspiriert von der spielerischen Veränderung des Wassers und den Farben des Leitmotivs «Ein Tag am Meer» erstreckt sich die Wellendorff-Emaille vom milden Blaugrau eines dunstigen Morgens an der Küste über das intensive Türkis tiefen Wassers bis zu den satten Orange- und Rotnuancen eines flammenden Sonnenuntergangs. In der Kollektion «Ein Tag am Meer» präsentiert die Schmuckmanufaktur ausserdem das Amulett «Gold-schatz».

A Day by the Sea: The words evoke a longing for freedom and open spaces, dreams of sun and the seashore, the memory of dancing waves and unforgettable sunsets. These moods and feelings can be expressed in colours: in the deep blue of the open sea, the golden flashes of light on the lively water, in the red and orange hues of the setting sun. Inspired by the reveries of a day by the sea, Wellendorff has captured these memories in its new collection, preserved for a lifetime in the jewellery creations.

Alongside classic Wellendorff designs, such as the colourful turning rings and the legendary Wellendorff rope in 18-carat gold, this collection presents a completely new design vocabulary. This is evident in the Reflections of the Sun and Reflections on the Water rings, which celebrate a new introduction with octagonal exterior rings. The octagon symbolises perfection and is therefore a wonderful reminder of a perfect day at the seaside. Inspired by the playful variations of the water and the colours of the leitmotif "A Day by the Sea", the Wellendorff enamel exhibits the pale blue-grey of a misty morning, the intense turquoise of deep waters in the blazing midday heat, and the orange and red of a fiery sunset. In the A Day by the Sea collection, the Wellendorff jewellery manufactory also presents the Golden Treasure amulet, in which a new setting technique reveals the goldsmith's most creative craftsmanship.

wellendorff.com

A healthy appetite

GRÜNER GENUSS: WIE IN INDIEN DIE BIONISCHE DANK EINEM ENGAGIERTEN PIONIER AUS DEM DORN RÖSCHENSCHLAF ERWACHT.
NATURAL AND DELICIOUS: HOW THE ORGANIC FOODS NICHE MARKET IN INDIA IS STARTING TO FLOURISH THANKS TO ONE PIONEERING FIRM.

Text: Ulli Janett
 Photos: Jerry Riley

Poosarlapadu im Bundesstaat Andhra Pradesh: Das typisch indische Dorf zählt 1000 Einwohner, 376 Haushalte und 34 Bauern. Auf insgesamt 70 Hektaren kultivieren sie neben Hülsenfrüchten und Chilis vor allem Rohreis. Und – das ist das Besondere – alles in Bioqualität. Poosarlapadu hat 2006 als eines der ersten Dörfer in Indien auf biologischen Anbau umgestellt. Davor waren viele Bauern überschuldet. Fiel die Ernte einmal aus, konnten sie ihre Kredite für Dünger und Pestizide nicht zurückzahlen. Dann erfuhr sie von einem Programm, das Landwirtschaft ohne Pestizide propagierte. Zum Einsatz kommen – ohne Produktivitätseinbußen – selbst hergestellte pflanzliche Substanzen.

WILLKOMMENER VERTRIEBSPARTNER

Kondal Rao, Bauer in Poosarlapadu, ist überzeugt von der Bioproduktion und wirkt als lokaler Vertreter von Sresta Natural Bioproducts. Das indische Unternehmen vertreibt in Indien und im Ausland biologisch produzierte Nahrungsmittel. Gegründet wurde Sresta 2004 von Rajashekar Reddy Seelam, kurz Raj. Selbst als Bauernsohn aufgewachsen, wollte der Agraringenieur nach jahrelanger Tätigkeit im Vertrieb von Pestiziden ein Unternehmen aufbauen, das «Bauern ein nachhaltiges Auskommen und Konsumenten eine nachhaltige Lebensweise ermöglicht», wie er selbst sagt. Die Bauern schätzen die direkte Zusammenarbeit mit Sresta: «Früher mussten wir unsere Ernte an Mittelsmänner verkaufen, die grosse Margen zurückbehielten», erzählt Rao. «Jetzt kommt Sresta direkt ins Dorf und zahlt pro Sack Rohreis 2 US-Dollar mehr. Gleichzeitig fallen die Kosten für chemischen Dünger und Pestizide weg.» Das Modell Bioanbau überzeugt auch andere Produzenten – über 20 000 Bauern in 15 Bundesstaaten liefern inzwischen an Sresta. Der indische Biopionier unterstützt sie mit

Poosarlapadu is located in the state of Andhra Pradesh. This typical Indian village has 1,000 inhabitants, 376 homes, and 34 farmers. In addition to pulses and chillies, they mainly grow paddy rice on 70 hectares of land. Their crops have one special feature: they are all produced to high organic standards. In 2006, Poosarlapadu became one of the first villages in India to switch to organic cultivation. Prior to this, many farmers were heavily in debt. If the crops failed one year, they couldn't repay the loans they had taken out to buy fertilisers and pesticides. The villagers then found out about a programme promoting pesticide-free farming. Instead of chemicals, they use plant-based substances that they make themselves – without any decline in productivity.

A VALUED DISTRIBUTION PARTNER

Kondal Rao, a farmer in Poosarlapadu, is convinced of the benefits of organic production and is the local representative of Sresta Natural Bioproducts. The company sells organic foods throughout India as well as to overseas markets. Sresta was founded in 2004 by Rajashekar Reddy Seelam, or Raj for short. The son of a farmer, this agricultural engineer spent years working for a pesticides firm before deciding to set up a company to “provide farmers with a sustainable livelihood and consumers with a sustainable way of life”. The farmers value their direct relationship with Sresta. “In the past, we had to sell our harvest to middlemen who kept a large margin for themselves,” explains Rao. “Sresta now comes directly to our village and pays 2 US dollars more per bag of paddy rice. In addition, we no longer have to pay for fertilisers and pesticides.” Other producers are now being persuaded of the benefits of organic cultivation – more than 20,000 farmers in 15 states supply produce to Sresta. The pioneering company helps them by sharing

Die Spreu vom (Bio)reis
trennen: Poosarlapadu
im südindischen Andhra
Pradesh.

Separating the husk
from the (organic) rice:
Poosarlapadu in the
state of Andhra Pradesh,
southern India.





Medchal: einer von
25 Standorten des
indischen Biopioniers
Sresta.

Medchal: one of 25
production plants
run by the pioneering
Indian organic foods
company Sresta.

Know-how: Pro 100 Produzenten kümmert sich ein Agroingenieur um die Umstellung auf Biolandbau, unterweist und berät die Bauern und hilft bei der Beantragung der Biozertifizierung.

65 PROZENT JÄHRLICHES WACHSTUM

Parallel zum Ausbau des Lieferantennetzes investiert Sresta in Aufklärungsarbeit bei Konsumenten und in den Vertrieb. Heute ist das Unternehmen mit seiner Marke 24 Mantra in allen modernen Verkaufsketten vertreten und expandiert in kleinere Läden, die immer noch 90 Prozent aller Lebensmittel in Indien verkaufen. «Sresta positioniert sich absichtlich so, dass unsere Produkte für möglichst viele Menschen erschwinglich sind», so Raj. «Dank wachsenden Volumen können wir günstiger produzieren.» Medchal in der Nähe von Hyderabad ist einer von 25 Sresta-Standorten, an denen die Lebensmittel gesammelt, sortiert, verpackt und weiterverarbeitet werden. Auf 2790 Quadratmetern sind 160 Mitarbeitende am Werk – 100 von ihnen Frauen. «Sachgerechte Lagerung, Verpackung und Weiterverarbeitung sind ein absolutes Muss. Wir investieren immer wieder in neue Technologien, um die Qualität unserer Produkte sicherzustellen», erklärt Fabrikleiter Naresh Kumar. Gleichzeitig ist ein Team von Lebensmittelingenieuren damit befasst, neue Ideen für verarbeitete Produkte zu entwickeln, etwa Getreidemischungen, Fruchtsäfte oder kalt gepresste Öle. Ein weiterer Ausbau der Produktion und der Vertriebskanäle ist geplant – Sresta wächst seit Jahren in einer Grössenordnung von 65 Prozent pro Jahr. Mehr als die Hälfte des Umsatzes wird über Exporte in die USA und nach Europa erzielt. Um das Wachstum zu finanzieren, benötigt Sresta Betriebskapital. Damit überbrückt es die Zeitspanne zwischen dem Aufkaufen der Ernte und dem Weiterverkauf an Händler. In Indien, so Raj, ist es nicht leicht, Kredite für diese Art von Tätigkeit zu erhalten. Seit 2011 arbeitet Sresta dafür mit responsAbility Investments AG zusammen, einem Schweizer Asset Manager, der auf Development Investments spezialisiert ist und via Anlagevehikel Unternehmen wie Sresta Finanzierung zur Verfügung stellt.

its expertise: for every 100 farmers, one agricultural engineer oversees the transition to organic cultivation, instructs and advises the farmers, and helps them apply for organic certification.

ANNUAL GROWTH OF 65 PER CENT

While expanding its supply network, Sresta is also investing in efforts to make consumers aware of the benefits of organic foods, as well as in sales. Sresta's products – sold under the 24 Mantra brand – are now stocked in all modern supermarket chains and it is expanding into smaller stores, which still account for 90 per cent of all food sales in India. "Sresta has positioned itself in this way to ensure that our products are affordable to the largest possible number of people," explains Raj. "As volumes increase, we can produce our food at ever lower costs." Medchal, near Hyderabad, is one of 25 locations where foods are collected, sorted, processed and packaged by Sresta. One hundred and sixty employees – 100 of whom are women – work at the plant, which covers an area of 2,790 square metres. "Appropriate storage, processing and packaging are absolutely vital, and we are always investing in new technologies to ensure the consistently high quality of our products," says manager Naresh Kumar. At the same time, a team of food scientists is busy developing new ideas for processed products such as mixed cereals, fruit juices and cold-pressed oils. Sresta plans to further expand its production and distribution channels. For years, it has been achieving annual growth rates of around 65 per cent. More than half of its turnover is driven by exports to the USA and Europe. To finance growth, Sresta needs working capital, which it uses to bridge the period from when it buys the harvest to when it sells it on to traders. In India, it is not easy to obtain loans for this type of business, explains Raj. Since 2011, Sresta has therefore been working with responsAbility Investments AG, a Swiss asset manager that specialises in development investments and, via investment vehicles, provides firms like Sresta with access to financing.

RESPONSABILITY

Der Schweizer Asset Manager responsAbility Investments AG verwaltet ein Vermögen von 3 Milliarden US-Dollar, das in 520 Unternehmen in 95 Entwicklungsländern investiert ist. Die Unternehmen aus dem Finanz-, Agrar- und Energiesektor leisten alle einen Beitrag zur Entwicklung. responsAbility verfügt über lokale Büros in Bangkok, Genf, Hongkong, Lima, Luxemburg, Mumbai, Nairobi, Oslo und Paris und untersteht der Aufsicht der Eidgenössischen Finanzmarktaufsicht FINMA.

responsAbility.com

RESPONSABILITY

The Swiss asset manager responsAbility Investments AG has 3 billion US dollars of assets under management invested in 520 companies in 95 developing countries. These companies in the financial, agricultural and energy sectors all make a contribution to development. responsAbility has local offices in Bangkok, Hong Kong, Lima, Luxembourg, Mumbai, Nairobi, Oslo and Paris and is regulated by the Swiss Financial Market Supervisory Authority FINMA.

responsAbility.com

Allegro delizioso

Dirigent, Violinist, nun auch Restaurateur der Extraklasse: Wie Joji Hattori Wien mit einer neuen Spielart japanischer Fusion-Cuisine verwöhnt.

Conductor, violinist and now restaurateur extraordinaire: how Joji Hattori is wowing Vienna with his new rendering of Japanese fusion cuisine.

Text: Severin Corti

Photos: Peter Rigaud c/o Shotview Syndication (portrait), Gerhard Wasserbauer



Frack und Forelle: In seinem Restaurant Shiki lässt Joji Hattori auch heimische Gebirgsfische mit typisch japanischer Kunstfertigkeit veredeln.

Tails and scales: at his restaurant Shiki, Joji Hattori ensures that even native mountain trout are prepared with typical Japanese artistry.



«ICH ESSE EINFACH FÜR MEIN LEBEN GERN.»
“IT’S SIMPLY THAT I THOROUGHLY ENJOY EATING.”

Der neue Dining-Hotspot der Musikweltstadt liegt nur einen Steinwurf von der Wiener Staatsoper entfernt. Das trifft sich gut für jene Gäste, die sich nach der Vorstellung gern an der Sushitheke des Shiki verwöhnen lassen oder zum grossen Menü im samtbespannten Dining Room Platz nehmen. Sie passieren dabei unweigerlich den Chef’s Table mit Sichtfenster zum geschäftigen Treiben in der Küche, wo Königskrabben und Kobe-Beef-Filet, Austern und chilenischer Wolfsbarsch, frische Wasabiwurzeln und andere Delikatessen in kunstfertiger Manier auf Teller und Platten drapiert werden. Den Mann, der hier still bei einem Glas Burgunder sitzt, übersehen sie allzu leicht. Dabei sieht er mit seinem scharf geschnittenen Gesicht fabelhaft aus – wie ein Samurai aus den grossen Kurosawa-Filmen. Die Karrierewende zum Gastronomen hätte Joji Hattori sich noch vor wenigen Jahren nicht vorstellen können. Schliesslich ist der Mann ein gefeierter Violinist und Dirigent, der im zarten Alter von sieben Jahren im japanischen Fernsehen als Geigenwunderkind herumgereicht wurde. «Ich esse einfach für mein Leben gern», erklärt Hattori auf die Frage, wie es dazu kam.

SPROSS DER SEIKO-UHRENFAMILIE

Aber schön der Reihe nach. Hattoris Urgrossvater war Gründer der Uhrenfirma Seiko. Die Familie zog bereits in den 1970er-Jahren nach Wien, wo Hattoris Mutter, selbst Violinistin, studiert hatte und die Söhne in einem «musikalischen Klima» aufwachsen sollten. Joji ist ein hochbegabtes Kind. Mit 20 gewinnt er den internationalen Yehudi-Menuhin-Violinwettbewerb in England. Heute, gut 25 Jahre später, hat Hattori längst an der Staatsoper dirigiert. Aktuell ist er Co-Intendant und erster Gastdirigent des Sinfonieorchesters der Balearen in Palma de Mallorca sowie Ständiger Gastdirigent des Wiener Kammer-

The new dining hot spot in the cosmopolitan city of music is a mere stone’s throw from the Vienna State Opera. Which is excellent news for post-performance guests wanting to treat themselves to sushi at the bar of the Shiki or to sit down to the full menu in its velvet-draped dining room. When they do so, they can’t help but walk past the chef’s table with its display window revealing the culinary bustle in the kitchen, where Kamchatka crab and Kobe beef filet, oysters and Chilean sea bass, fresh wasabi roots and other delicacies are arranged on dishes and plates in artistic compositions. The man sitting here quietly with his glass of Burgundy is easy to miss despite the fact that his finely chiselled features give him the attractive looks of a samurai warrior from one of Kurosawa’s great films. Only a few years ago, Joji Hattori could not have envisaged becoming the owner of a restaurant. After all, he is a celebrated violinist and conductor who at the tender age of seven was feted on Japanese television as a violin wunderkind. “It’s simply that I thoroughly enjoy eating,” admits Hattori when asked how this career change came about.

SCION OF THE SEIKO WATCH FAMILY

But let’s look at events in chronological order. Joji Hattori’s great-grandfather was the founder of the Seiko watchmaking company. In the seventies, the family moved to Vienna, where Hattori’s mother – a violinist herself – had studied and where she wanted her sons to grow up in a “climate of music”. Joji was an extremely talented child. At the age of 20, he won the violin competition established by Yehudi Menuhin. Today, a good 25 years later, Hattori has long been conducting at the State Opera. At present, he is co-artistic director and principal guest conductor of the Balearic Symphony Orchestra in Palma de Mallorca and associate guest conductor of the Vienna Cham-



Schmeckt mindestens
so gut wie es aussieht:
Das luxuriöse Suki-
yaki vom japanischen
Wagyu-Rind mit Tofu,
Chinakohl, Pak Chor
und pochiertem Ei.

It tastes at least as good
as it looks: the de-luxe
sukiyaki made from
Japanese wagyu beef
with tofu, Chinese
cabbage, pak choy and
poached egg.



Wachsame Auge: Joji Hattori ist auch als Gastgeber ein Perfektionist.

Vigilant eye: Joji Hattori is a perfectionist both in the concert hall and the restaurant.

Der Maestro und die Mezzosopranistin Kate Lindsey bei einem Gastspiel des Sinfonieorchesters der Balearen in Zürich.

The maestro with mezzo-soprano Kate Lindsey at a guest performance by the Balearic Symphony Orchestra in Zurich.

Photo: ZVG



Die Türe zum kulinarischen Paradies: Joji Hattori's Edeljapaner liegt in der Wiener Innenstadt und teilt sich in einen Fine-Dining- und einen Brasserie-Bereich.

The doorway to culinary paradise: Joji Hattori's elegant Japanese restaurant is located at the historic heart of Vienna and is divided into a fine-dining section and a brasserie area.

SHIKI

JOJI HATTORI

Joji Hattori wird 1969 in Tokio geboren und gibt bereits 1976 sein Debüt als Violinist im japanischen Fernsehen. 1977 übersiedelt die Familie nach Wien, wo Joji Musik studiert. 1989 gewinnt er den Yehudi-Menuhin-Violinwettbewerb, worauf sofort eine internationale solistische Tätigkeit folgt. Ab 1994 studiert er in Oxford Social Anthropology. Bald nachdem Hattori 2002 beim internationalen Dirigierwettbewerb von Lorin Maazel in New York Dritter wird, wird er zum Ständigen Gastdirigenten des Wiener Kammerorchesters ernannt. 2003–2007 ist er Gastprofessor an der Royal Academy of Music in London, seit 2008 Präsident des Menuhin-Violinwettbewerbs. 2009 folgt sein Debüt als Gastdirigent an der Wiener Staatsoper, ab 2010 gibt es wiederholte Gastdirigate beim Philharmonia Orchestra London. Hattori ist seit 2014 Co-Intendant des Sinfonieorchesters der Balearen in Palma de Mallorca und betreibt seit 2015 das Restaurant Shiki Japanese Fine Dining in Wien. Die aktuellen Konzertdaten finden Sie auf der Website des Sinfonieorchesters der Balearen.

jojihattori.com
shiki.at
simfonicadebalears.com

orchesters. Zusammen mit seinem spanischen Co-Intendanten Pablo Mielgo hat Hattori eine weitere Leidenschaft in der Verbreitung der klassischen Musik in Mallorca gefunden. Das Sinfonieorchester der Balearen gibt über 30 Konzerte im Jahr und bespielt zusätzlich das Opernhaus der Stadt Palma. Und nun hat Joji Hattori mit dem Shiki seiner Heimatstadt ein japanisches Restaurant zeitgenössischen Zuschnitts geschenkt. «Ich habe eine ausgeprägt kulinarische DNA», erzählt Hattori, «mein Urgrossvater war Oberstküchenmeister am kaiserlichen Hof. Seine letzte Aufgabe vor der Pensionierung war die Ausrichtung des Krönungsdiners für Kaiser Hirohito.» In Jojis Familie war dieser Einfluss freilich lange verschüttet, zumindest, was das Kochen betrifft. Dafür, so Hattori, sei er schon als Kind in die besten Restaurants Wiens ausgeführt worden, das Mittagessen habe die Familie gar dreimal die Woche im Café des ehrwürdigen Hotel Imperial eingenommen.

WAGYU-CARPACCIO MIT TRÜFFEL

«Das Shiki ist kein traditionelles japanisches Restaurant», sagt Hattori, «schon allein deshalb nicht, weil sich Spitzenrestaurants in Japan immer nur einer Küchenrichtung widmen.» Im Shiki aber gibt es, wie in westlichen Trendjapanern à la Nobu oder Zuma üblich, Sushi neben Tempura und natürlich Grillgerichten, zeitgemäss variiert und mit europäischen Elementen kombiniert. So ist das Carpaccio vom japanischen Wagyu-Rind auf Sesamcreme mit toskanischer Trüffel längst ein Signature Dish, das Tempura «Shiki Style» mit Königskrabben gilt weithin als das Beste, was sich in gebackener Form geniessen lässt – und das in der Geburtsstadt des Wiener Schnitzels! Das Wort «shiki» hat im Japanischen übrigens mehrere Bedeutungen, lässt sich einerseits mit «vier Jahreszeiten» übersetzen, aber auch mit «dirigieren». Für den Restaurateur gewordenen Dirigenten Hattori ist das natürlich eine mehr als glückliche Fügung: «Ich wollte nicht weniger als das für mich ideale Restaurant schaffen, mit japanischem Essen, europäischer Servicekultur, intemem Ambiente – und mit richtig guten Burgundern.»

ber Orchestra. Together with his Spanish co-director Pablo Mielgo, Joji Hattori has discovered a further passion in spreading a love of classical music in Mallorca. The Balearic Symphony Orchestra performs more than 30 concerts each year and also plays at the opera house in the island's capital of Palma. With the Shiki, Hattori has given his home city a very contemporary-style Japanese restaurant. “Gastronomy is embedded deep in my DNA,” he says. “My great-grandfather was Grand Master of the Kitchen to the imperial household and his final duty before retiring was to organise the coronation banquet for Emperor Hirohito.” This influence lay buried in Joji's family, at least as far as cooking was concerned; instead, as Hattori explains, as a child he would be taken to dine at the finest restaurants in Vienna, with the family going so far as to eat lunch in the café of the venerable Hotel Imperial three times every week.

WAGYU CARPACCIO WITH TRUFFLES

“The Shiki is no traditional Japanese restaurant,” explains Hattori, “if only because top restaurants in Japan are always devoted to just one style of cuisine.” At the Shiki, however, you will find – as is common in fashionable Japanese restaurants in the West like Nobu and Zuma – sushi alongside tempura and, of course, grilled dishes, modified to meet contemporary tastes and combined with European elements. Carpaccio of Japanese Wagyu beef in sesame cream sauce with Tuscan truffles, for instance, has long been one of the restaurant's signature dishes, while the “Shiki Style” tempura with Kamchatka crab enjoys a reputation as the best battered dish served in the capital – which, remember, was the birthplace of the Wiener schnitzel! The word “shiki” has several meanings in Japanese: on the one hand, it can be translated as “four seasons”, but it also means “to conduct”. Needless to say, for Hattori – a conductor who has become a restaurateur – this is a more than fortunate coincidence: “My aim was nothing less than to create what I regard as the ideal restaurant: with Japanese food, European standard of service, intimate atmosphere – and with really good Burgundies.”

JOJI HATTORI

Joji Hattori was born in Tokyo in 1969 and made his debut as a violinist on Japanese TV in 1976. In 1977, his family relocated to Vienna, where Joji studied music. In 1989, he won the Menuhin Competition for violinists which started off his international career as a soloist. In 1994 he went to Oxford to study social anthropology. Soon after having secured third place at Lorin Maazel's international conductor's competition in New York in 2002, he was appointed Associate Guest Conductor of the Vienna Chamber Orchestra. Between 2003 and 2007, Hattori was visiting professor at the Royal Academy of Music in London; since 2008, he has been president of the Menuhin Competition. In 2009, he debuted as guest conductor at the Vienna State Opera and from 2010 worked as guest conductor of the Philharmonia Orchestra London on various occasions. Since 2014, Hattori has been co-artistic director of the Balearic Symphony Orchestra in Palma de Mallorca. In 2015, he opened his Japanese fine dining restaurant Shiki in Vienna. The dates of up-coming concerts can be found on the homepage of the Balearic Symphony Orchestra.

jojihattori.com
shiki.at
simfonicadebalears.com

Chardonnay Aurata 2013

VON SINE QUA NON ZU ANTICA TERRA – DIE NEUEN KULTWEINE VON MAGGIE HARRISON.
FROM SINE QUA NON TO ANTICA TERRA – MAGGIE HARRISON'S NEW CULT WINES.

Text: Chandra Kurt



Der Chardonnay Aurata von Antica Terra ist erhältlich bei:
anticaterra.com
hedonism.co.uk
parkchinois.com
sinequanon.com
Und in der Schweiz bei:
studer-vinotek.ch

The Antica Terra Chardonnay Aurata is available at:
anticaterra.com
hedonism.co.uk
parkchinois.com
sinequanon.com
And in Switzerland, at:
studer-vinotek.ch

Der Wein: Diesen Chardonnay habe ich in London entdeckt. Nach einem early dinner in Londons neuem Hotspot Park Chinois besuchte ich die beste Weinhandlung der Welt, die sich ebenfalls beim Berkeley Square in Mayfair befindet – Hedonism Wines. Wer den önologischen Luxus mindestens optisch geniessen will, sollte hier etwas Zeit verbringen. Herrlich, was es hier auf zwei Stöcken zu bestaunen gibt – ganz abgesehen von den grossformatigen Flaschen. Persönlich verlasse ich Hedonism nie ohne mindestens eine Neuentdeckung.

Die Story: Der Chardonnay Aurata von Antica Terra wurde von der talentierten Winzerin Maggie Harrison kreiert. Ihr haben wir keine geringeren Weine zu verdanken als die kalifornischen Kultweine (mit den Kultetiketten) von Sine Qua Non, die sie jahrelang zusammen Elaine und Manfred Krankl vinifiziert hat und die von Weinpapst Robert Parker regelmässig mit 100 von 100 Punkten prämiert worden sind. Antica Terra ist Maggies eigene Kellerei in Oregon. Die ersten Rebstöcke wurden 1989 gepflanzt.

Der Geschmack: Frischverliebte erkennt man an ihrem ständigen Lächeln. Unkontrolliert dominiert es ihren Ausdruck. Nach dem ersten Schluck dieses ölig schmelzigen und dennoch frischen Chardonnays kann man nicht anders, als wie eine frischverliebte Person lächeln. Denn dieser Wein singt im Gaumen und verführt zauberhaft. Er ist komplex und dennoch leicht, zugänglich und alles andere als langweilig. Kurz – ein neuer Stern aus Oregon, den ich ab jetzt verfolgen werde.

The wine: I discovered this Chardonnay in London. After an early dinner at Park Chinois, London's new hot spot, I paid a visit to the world's best wine shop, which happens to be located just off Berkeley Square in Mayfair: Hedonism Wines. If you wish to savour this luxury boutique's oenophile pleasures at least visually, make sure to schedule enough time here. The shop's two floors offer plenty to marvel at, quite apart from the large-format bottles. Personally, I never leave Hedonism without having made at least one new discovery.

The story: The Chardonnay Aurata from Antica Terra was crafted by the talented winemaker Maggie Harrison. We owe her such splendid creations as the Californian cult wines (with cult labels) of Sine Qua Non, which she made for years together with Elaine and Manfred Krankl, and which were regularly awarded a perfect score of 100 points by leading wine critic Robert Parker. Antica Terra is Maggie's own winery in Oregon. The first vines were planted there in 1989.

The taste: Young lovers are recognised by their telltale smile. Beyond their control, it dominates their expression. After one sip of this rich and creamy, yet fresh Chardonnay, that lover's smile will grace your lips, because this is a wine that sings on the palate and enraptures the senses. It is complex, yet light, accessible and anything but boring. In short – a rising star from Oregon that I will be following from now on.

CHANDRA KURT



Chandra Kurt lebt in Zürich und zählt zu den bekanntesten Schweizer Weinautoren. Sie publiziert 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

Antica Terra Winzerin
Maggie Harrison unter-
wegs in ihren Rebber-
gen in Willamette Valley
in Oregon, USA.

Antica Terra winemaker
Maggie Harrison on the
slopes of her vineyard
in Willamette Valley,
Oregon, USA.



Have a smooth flight

SWISS fliegt ab Zürich und Genf zu weltweit 102 attraktiven Destinationen in 46 Ländern und befördert jährlich über 16 Millionen Fluggäste. 2014 erwirtschaftete SWISS mit über 8200 Mitarbeitenden einen Betriebsertrag von rund 5,2 Milliarden Schweizer Franken. SWISS ist Teil der Lufthansa Gruppe und Mitglied der Star Alliance, des weltweit grössten Airline-Verbunds.

SWISS flies from Zurich and Geneva to 102 attractive destinations in 46 countries all over the world. With its workforce of more than 8,200 personnel, the company carries over 16 million passengers a year and generated total operating income of some 5.2 billion Swiss francs in 2014. SWISS is part of Lufthansa Group and is also a member of Star Alliance, the world's biggest airline network.

ZÜRICH AIRPORT

Europe

Zurich–Alicante
 Zurich–Amsterdam
 Zurich–Athens
 Zurich–Barcelona
 Zurich–Bari
 Zurich–Belgrade
 Zurich–Berlin
 Zurich–Bilbao
 Zurich–Birmingham
 Zurich–Brindisi
 Zurich–Brussels
 Zurich–Bucharest
 Zurich–Budapest
 Zurich–Copenhagen
 Zurich–Dresden
 Zurich–Dublin
 Zurich–Dusseldorf
 Zurich–Florence
 Zurich–Frankfurt
 Zurich–Geneva
 Zurich–Gothenburg
 Zurich–Graz
 Zurich–Hamburg
 Zurich–Hannover
 Zurich–Istanbul
 Zurich–Izmir
 Zurich–Krakow
 Zurich–Leipzig
 Zurich–Lisbon
 Zurich–London City
 Zurich–London Heathrow
 Zurich–Lugano
 Zurich–Luxembourg
 Zurich–Lyon
 Zurich–Madrid
 Zurich–Malaga
 Zurich–Malta
 Zurich–Manchester
 Zurich–Milan Malpensa
 Zurich–Moscow
 Zurich–Munich
 Zurich–Naples
 Zurich–Nice
 Zurich–Nuremberg
 Zurich–Oslo
 Zurich–Palermo
 Zurich–Palma de Mallorca
 Zurich–Paris
 Zurich–Porto

Zurich–Prague
 Zurich–Rome
 Zurich–Santiago de Compostela
 Zurich–Sarajevo
 Zurich–Sofia
 Zurich–Stockholm
 Zurich–St Petersburg
 Zurich–Stuttgart
 Zurich–Thessaloniki
 Zurich–Valencia
 Zurich–Venice
 Zurich–Vienna
 Zurich–Warsaw
 Zurich–Zagreb

Intercontinental

Zurich–Bangkok
 Zurich–Beijing
 Zurich–Boston
 Zurich–Cairo
 Zurich–Chicago
 Zurich–Dar es Salaam
 Zurich–Dubai
 Zurich–Hong Kong
 Zurich–Johannesburg

Zurich–Los Angeles
 Zurich–Miami
 Zurich–Montreal
 Zurich–Mumbai
 Zurich–Muscat
 Zurich–Nairobi
 Zurich–New Delhi
 Zurich–New York, JFK
 Zurich–New York, Newark
 Zurich–San Francisco
 Zurich–São Paulo
 Zurich–Shanghai
 Zurich–Singapore
 Zurich–Tel Aviv
 Zurich–Tokyo

LUGANO AIRPORT

Lugano–Geneva
 Lugano–Zurich

**SWISS FLAGSHIP:
THE NEW BOEING 777-300ER**



Boeing 777-300ER
 Number of aircraft: 2
 Total seats: 340
 Range with full payload: 10,700 km
 Max. speed: 945 km/h
 Destinations: selected flights to San Francisco, Los Angeles, São Paulo, Bangkok and Hong Kong.

Status April 2016, subject to change.

GENEVA AIRPORT

Europe

- Geneva–Ajaccio
- Geneva–Athens
- Geneva–Barcelona
- Geneva–Biarritz
- Geneva–Calvi
- Geneva–Catania
- Geneva–Corfu
- Geneva–Dublin
- Geneva–Florence
- Geneva–Gothenburg
- Geneva–Heraklion
- Geneva–Lisbon
- Geneva–London City
- Geneva–London Gatwick
- Geneva–London Heathrow
- Geneva–Lugano
- Geneva–Madrid
- Geneva–Moscow
- Geneva–Nice
- Geneva–Olbia
- Geneva–Oslo
- Geneva–Palermo
- Geneva–Palma de Mallorca

- Geneva–Porto
- Geneva–Prague
- Geneva–Pristina
- Geneva–Rome
- Geneva–Skopje
- Geneva–Stockholm
- Geneva–St Petersburg
- Geneva–Thessaloniki
- Geneva–Valencia
- Geneva–Zakynthos
- Geneva–Zurich

Intercontinental

- Geneva–Algiers
- Geneva–Marrakech
- Geneva–New York, JFK

BOOK YOUR FLIGHT

For further details, please visit swiss.com or call +41 (0) 848 700 700.

SWISS FLEET



Airbus A340-300
 Number of aircraft: 14
 Total seats: 219
 Range with full payload: 10,500 km
 Max. speed: 900 km/h



Airbus A320-200
 Number of aircraft: 22
 Total seats: 168–180
 Range with full payload: 3,650 km
 Max. speed: 850 km/h



Airbus A330-300
 Number of aircraft: 14
 Total seats: 236
 Range with full payload: 7,400 km
 Max. speed: 880 km/h



Airbus A319-100
 Number of aircraft: 5
 Total seats: 138
 Range with full payload: 3,000 km
 Max. speed: 850 km/h



Airbus A321-100/200
 Number of aircraft: 9
 Total seats: 200–219
 Range with full payload: 3,200 km
 Max. speed: 850 km/h



Avro RJ100
 Number of aircraft: 16
 Total seats: 97
 Range with full payload: 2,400 km
 Max. speed: 800 km/h





SWISS First

Discover a new world
before you even get there.

Our sign is a promise.



Flight LX 160 Zurich–Tokyo

MUSEUMSDIREKTOR DER FONDATION BEYELER UND VIELFLIEGER SAM KELLER IST AUF DER GANZEN WELT UNTERWEGS UND BESUCHT DABEI SEHENSWERTES AUS DER KUNST- UND DER ARCHITEKTURSZENE. SAM KELLER, DIRECTOR OF THE FONDATION BEYELER AND FREQUENT FLYER, TRAVELS THE WORLD VISITING PLACES OF ARTISTIC AND ARCHITECTURAL INTEREST.

Wer Japan bereist, taucht unwillkürlich in seine kulturellen Traditionen ein. Doch das Land fasziniert nicht nur durch seine Vergangenheit. Mindestens ebenso spannend ist die Entdeckung der Gegenwart – insbesondere die Kunst und die Architektur werden weltweit beachtet. Als Direktor der Fondation Beyeler bei Basel besuchte Sam Keller beruflich kürzlich den Inselstaat.

SWISS Universe präsentiert einige seiner Impressionen für jene unter Ihnen, die den Kaiserpalast und den Fischmarkt in Tokio und die Tempel und Gärten in Kyoto bereits kennen. Sie führen durch ein vielfältiges Spektrum künstlerischen Schaffens: auf die «Kunstinseln» Naoshima und Teshima, in die Metropole Tokio, die Kulturstadt Kanazawa und an die Pazifikküste.

The traveller to Japan inevitably delves into its cultural traditions. However, the country intrigues beyond its past. The exploration of the present proves just as fascinating – Japanese art and architecture especially receive international attention. In his role as the director of the Fondation Beyeler, Sam Keller recently visited the island country.

SWISS Universe presents some of his impressions for those among you who are already familiar with the Imperial Palace and the fish market in Tokyo, and the temples and gardens of Kyoto. They guide you through a diverse spectrum of artistic creation: onto the “art islands” Naoshima and Teshima, into the metropolis of Tokyo, across the country to the culture city of Kanazawa, and on to the Pacific coast.



Sam Keller ist Direktor der Fondation Beyeler, des meistbesuchten Kunstmuseums der Schweiz. Es beherbergt eine berühmte Sammlung moderner und zeitgenössischer Kunst und organisiert international beachtete Ausstellungen. Sam Keller studierte mehrere Semester Kunstgeschichte und Philosophie, bevor er zur Kunstmesse Art Basel wechselte, die er von 2000 bis 2007 erfolgreich leitete und deren Chairman er seither ist. Daneben engagiert er sich im Vorstand von Kulturorganisationen und Stiftungen. Vom World Economic Forum in Davos wurde er als Young Global Leader ausgezeichnet.

Sam Keller is director of the Fondation Beyeler, the most-visited art museum in Switzerland. The museum is home to a famous collection of modern and contemporary art and hosts internationally acclaimed exhibitions. After studying art history and philosophy for several semesters, Sam Keller was appointed to the art fair Art Basel. He ran the fair successfully from 2000 to 2007 and has acted as its chairman since then. He also serves on the board of several cultural associations and foundations. He was honoured as a Young Global Leader by the World Economic Forum in Davos.

fondationbeyeler.ch





What to see in Japan



BENESSE HOUSE OVAL

Naoshima island
benesse-artsite.jp/en/stay/benessehouse

Eine filmreife Attraktion! Es gibt sechs stilvolle Suiten und Hotelzimmer mit fantastischem Blick aufs Binnenmeer. Vom Benesse House Oval mit Teich im Innenhof führt für Gäste des Oval-Annex eine Standseilbahn zum Benesse House Museum, das der Unternehmer Soichiro Fukutake von Tadao Ando für eine hervorragende Sammlung zeitgenössischer japanischer und westlicher Kunst bauen liess.

This could be straight from the set of a movie! Six elegant suites and guest rooms with vast panorama windows and a great view. Guests of the Oval annex can use a small monorail that connects the Benesse House Oval with a water basin in its courtyard to the Benesse House Museum. The museum, designed by Tadao Ando, was built by entrepreneur Soichiro Fukutake to house a splendid collection of contemporary Japanese and Western art.



CHICHU ART MUSEUM

Naoshima island
benesse-artsite.jp

Auf der kleinen Insel Naoshima verbinden sich Kunstwerke und minimalistische Architektur des Meisters Tadao Ando mit der Natur. Das Chichu Art Museum wurde speziell für Walter De Marias oben abgebildetes Werk «Time/Timeless/No Time» erbaut. Zur ständigen Ausstellung gehören ausserdem die Seerosenbilder von Claude Monet und Lichtinstallationen von James Turrell.

On the small island of Naoshima, works of art and Tadao Ando's masterful minimalist architecture blend with nature. The Chichu Art Museum was built for and around the exhibition of Walter De Maria's "Time/Timeless/No Time" artwork (pictured above), Claude Monet's water lily paintings and light installations by James Turrell complete the permanent exhibition.



CHURCH OF LIGHT

Ibaraki Kasugaoka Church
 Osaka
ibaraki-kasugaoka-church.jp

Tadao Ando, Pritzker-Preisträger und Praemium-Imperiale-Gewinner, ist wohl Japans bekanntester Architekt. Die kleine Ibaraki-Kasugaoka-Kirche in der Osaka-Präfektur kommt ganz ohne Pathos und Kitsch aus. Ein schmuckloser Betonkubus wird im Innenraum von einer strategisch platzierten, kreuzförmigen Öffnung natürlich erhellt. Minimalistisch und raffiniert. Und sehr eindrucksvoll.

Tadao Ando, Pritzker Prize winner and Praemium Imperiale laureate, is arguably Japan's most well-known architect. The small Ibaraki Kasugaoka Church is void of kitsch and pathos. The inside of the bare concrete cube is lit by natural light pouring through a strategically placed opening in the shape of a cross. Minimalist and ingenious. And very impressive.



21 CENTURY MUSEUM OF CONTEMPORARY ART

Kanazawa
kanazawa21.jp

Im transparenten Rundbau erhält man einen aufregenden Einblick in internationale Gegenwartskunst. Der Rundgang führt durch einen Skulpturenpark, Innenhöfe und Kunsträume mit Werken von japanischen und internationalen Künstlern wie Olafur Eliasson, Atsuko Tanaka und Matthew Barney. Das Bild rechts zeigt das Besucher-Highlight: Leandro Erlichs Skulptur «The Swimming Pool».

The transparent circular building offers an exciting look at international contemporary art. Visitors make their way through a sculpture park, courtyards and galleries displaying works by Japanese and international artists such as Olafur Eliasson, Atsuko Tanaka and Matthew Barney. The picture on the opposite page shows the collection's highlight, "The Swimming Pool" by Leandro Erlich.



What to see in Japan



TESHIMA ART MUSEUM

Teshima island
benesse-artsite.jp

Die Vision des Architekten Ryue Nishizawa stellt einen riesigen fallenden Wassertropfen dar, der den Boden berührt. Wer durch den kreisförmigen weiten Raum des Teshima Art Museum (siehe S. 66/67) schlendert, kann die ständig wechselnden Stimmungen von Rei Naitos Kunstwerk «Matrix» auf sich einwirken lassen. Ovale Öffnungen erzeugen in Verbindung mit Luft, Licht, Wind, Wasser, Düften und Geräuschen eine Interaktion zwischen Architektur, Kunst und Natur.

The vision of architect Ryue Nishizawa represents a giant drop of water that has just touched the ground. Strolling through the Teshima Art Museum's vast circular space (see p. 66/67), visitors can take in the changing moods of Rei Naito's artwork "Matrix". Oval openings give way to air, light, wind, water, smells and sounds, allowing for the interaction of architecture, art and nature.



21_21 DESIGN SIGHT

Tokyo
2121designsight.jp

Das aussergewöhnliche Museumsgebäude in einem Park in Tokio ist ein Gemeinschaftswerk von Modedesigner Issey Miyake und Architekt Tadao Ando. 21_21 erforscht und zeigt, wie wir die Welt durch Designobjekte erfahren können. Im Frühling/Sommer präsentiert das 21_21 die Ausstellung «ZAKKA – Goods and things».

This extraordinary building in a park in Tokyo is a joint accomplishment of fashion designer Issey Miyake and architect Tadao Ando. 21_21 explores and shows how we experience the world through design objects. In spring and summer, the museum presents the exhibition "ZAKKA – Goods and things".



PRADA AOYAMA

Prada Store, Tokyo
prada.com

Die Architekturperle im angesagten Stadtteil Aoyama, geschaffen von Herzog & de Meuron, wirkt wie eine riesige Kristallskulptur. Das Gebäude mit der imposanten Glasfassade «unterminiert jedes feste oder endgültige Bild der Welt», verkünden die Basler Stararchitekten mit gesundem Pathos.

This architectural gem in the buzzing district of Aoyama, designed by Herzog & de Meuron, looks like a huge crystal sculpture. The building with its imposing glass façade "undermines any view of the world as fixed or permanent", the star architects from Basel announce with refreshing boldness.



THE MORI ART MUSEUM

Tokyo
mori.art.museum

In der 53. Etage des Mori Tower stand kürzlich Takashi Murakami mit einer Soloshow im Fokus. Japans weltweit erfolgreichster Gegenwartskünstler und Designer zeigte unter anderem den spektakulären 100 Meter langen Monumentalzyklus «Die 500 Arhats» (Bild rechts) – seine Reaktion auf das Erdbeben in Ostjapan im Jahr 2011.

On the 53rd floor of the Mori Tower, Takashi Murakami presented a solo exhibition. Here, the most successful Japanese contemporary artist and designer worldwide displayed, among other works, his spectacular, 100-metre-long megapainting "The 500 Arhats" (picture on the opposite page). The painting is the artist's response to the earthquake that hit eastern Japan in 2011.

Takashi Murakami, The 500 Arhats, White Tiger (detail), 2012, Acrylic on canvas, mounted on board, 302 x 2,500 cm, Private collection, © 2012 Takashi Murakami/Kaikai Kiki Co., Ltd. All Rights Reserved.



Quick read

Selection and Text: getabstract.com



DIE 4. REVOLUTION

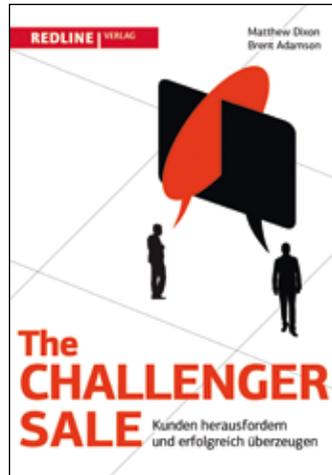
Wie die Infosphäre unser Leben verändert

Autor: Luciano Floridi

Verlag: Suhrkamp, 2015

ISBN: 9783518586792, 318 S.

Die Digitalisierung ist ein technologischer Vorgang – aber auch viel mehr als das. Wie die rasante Verbreitung von Informations- und Kommunikationstechnologien unser Leben bereits verändert hat und weiter verändert, erklärt Luciano Floridi. Der Philosoph behandelt viele Lebensbereiche und wagt einen Blick in die Zukunft. Dabei kommt ein ambivalentes Szenario heraus, das Raum für optimistische Interpretationen wie auch für pessimistische Aussichten lässt. Floridi schreibt weder glorifizierend noch alarmistisch. Es ist ein Gewinn, die vielen Wahlmöglichkeiten kennenzulernen, vor denen die Menschheit und jeder Einzelne heute stehen. So offen viele Fragen und so vage die Folgen vieler Trends noch sind, so schwammig bleibt auch das Bild der Zukunft. Der Reiz besteht aber nicht darin, möglichst genaue Vorhersagen zu liefern, sondern das Augenmerk auf die Gestaltbarkeit unserer Zukunft zu lenken. getAbstract empfiehlt das Buch jedem, denn von der digitalen Revolution sind wir alle betroffen.



THE CHALLENGER SALE

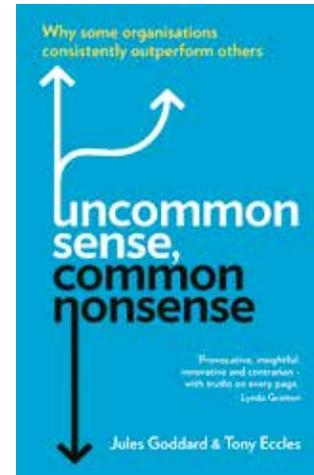
Kunden herausfordern und erfolgreich überzeugen

Autoren: Matthew Dixon/Brent Adamson

Verlag: Redline, 2015

ISBN: 9783868815856, 288 S.

Guter Draht zum Kunden, eine gewinnende Art – dann wird das schon klappen mit dem Verkauf? So einfach geht es heute nicht mehr – Verkäufer müssen mehr mitbringen, so Matthew Dixon und Brent Adamson in ihrem viel beachteten Buch. In einer umfangreichen Studie fanden sie heraus, dass sich Verkäufer grundsätzlich in fünf Typen unterteilen lassen. Der mit Abstand erfolgreichste ist der sogenannte Challenger. Dieses Buch zeigt ausführlich, welche besonderen Eigenschaften ihn auszeichnen und von seinen Kollegen abheben. So mancher erfahrene Verkaufsprofi wird an der einen oder anderen Stelle denken: Das kann man doch nicht machen! Doch dann folgen der Beweis und die Schlussfolgerung: Man kann eben doch, man muss sogar. Zum Glück ist Challenger-Selling lernbar. Auch hier gehen die Autoren praxisnah ins Detail und liefern zusätzlich zahlreiche Fallbeispiele. Pflichtlektüre für jeden Sales-Manager, findet getAbstract – und natürlich auch für Verkäufer selbst.



UNCOMMON SENSE, COMMON NONSENSE

Authors: Jules Goddard/Tony Eccles

Publisher: Profile Books, 2012

ISBN: 9781846686016, 256 p.

Traditional management principles are no longer effective in today's business climate, which demands creativity and entrepreneurship. Jules Goddard of the London Business School and Tony Eccles of the Case Business School explain how your organisation can make the changes necessary to remain competitive. In this intelligent, penetrating study of corporate behaviour and performance, the British authors identify pivotal problems plaguing businesses today and offer practical solutions for facilitating responsive organisational change and development. They argue that traditional management principles stifle innovation and free thinking, and that corporate leaders must empower their employees and encourage risk taking. getAbstract recommends their forward-looking ideas to leaders facing the need for change.

SWISS Boeing 777 Limited Edition



BREITLING

OFFICIAL ON BOARD TIMEKEEPER

Navitimer **SWISS** Boeing 777
Limited Edition

CHF 7,077.- or
1,500,000 miles

Exclusively available
on board **SWISS** inter-
continental flights
swiss.com/breitling

Available on all intercontinental flights with Boeing 777 aircraft
and on all flights from/to Zurich and New York, Beijing, Shanghai
and Hong Kong. Pre-order for any intercontinental flight:
swiss.com/breitling

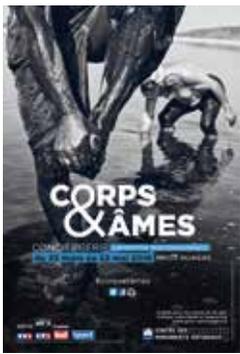
For your eyes only

DER PARISER FERNSEHMODERATOR NIKOS ALIAGAS IST FAST TÄGLICH AM BILDSCHIRM ZU SEHEN. FÜR SWISS UNIVERSE WECHSELT ER HINTER DIE KAMERA UND ZEIGT MOMENTAUFNAHMEN IN SCHWARZ-WEISS.

TV HOST NIKOS ALIAGAS LIVES IN PARIS AND IS ON SCREEN ALMOST EVERY DAY. FOR SWISS UNIVERSE, HE MOVES BEHIND THE CAMERA AND SHARES SOME MOMENTS IN BLACK AND WHITE.

Text: Regina Maréchal

Photos: Nikos Aliagas



Die Fotoausstellung von Nikos Aliagas findet vom 25. März bis 22. Mai in der Conciergerie statt.

The black-and-white photographs by Nikos Aliagas are exhibited in the Conciergerie from 25 March to 22 May.

Wer kennt ihn nicht? Der Journalist und Moderator Nikos Aliagas ist in Frankreich so bekannt wie die Weltstars, die er interviewt. Gestern Angelina Jolie, morgen Adele, und dazwischen steht er selber auf der Bühne und präsentiert bereits die vierte Saison von «The Voice». Mit Nicolas Canteloup ist er täglich in der beliebten Politsatire «C'est Canteloup» auf TF1 zu sehen. Seine Interviews auf Radio Europe 1 sind legendär. Trotzdem steht Aliagas mit beiden Füßen auf dem Boden. Das verdankt er seinen griechischen Wurzeln. Mit dieser Verbundenheit widmet er sich seiner Leidenschaft, der Fotografie. Zwischen Frankreich und Griechenland pendelnd, schafft er zeitlose Momentaufnahmen in Schwarz-Weiss. Seine Fotoarbeiten sind vom 25. März bis zum 22. Mai in der Conciergerie in Paris zu sehen. Unterstützt wird die Ausstellung vom Centre des monuments nationaux de France.

Mehr Fotos von Nikos Aliagas sind hier zu finden:
[flickr.com/photos/nikosaliagas](https://www.flickr.com/photos/nikosaliagas)
[instagram.com/nikosaliagas](https://www.instagram.com/nikosaliagas)

Is there anybody who doesn't know him? In France, journalist and TV host Nikos Aliagas is as famous as the stars he interviews. Angelina Jolie yesterday, Adele tomorrow. And on the day in-between, he is on screen himself, hosting the fourth season of "The Voice". Alongside Nicolas Canteloup, he presents the popular satirical show "C'est Canteloup" on TF1. His interviews on Radio Europe 1 are legendary. Despite his success, Aliagas has a down-to-earth attitude – thanks to his Greek roots. With the safety of his origins, he pursues photography, his true passion. Travelling between France and Greece, he captures timeless moments in black and white. His photographic work is exhibited at the Conciergerie in Paris from 25 March to 22 May. The show is supported by the Centre des monuments nationaux de France.

Find more photographs by Nikos Aliagas here:
[flickr.com/photos/nikosaliagas](https://www.flickr.com/photos/nikosaliagas)
[instagram.com/nikosaliagas](https://www.instagram.com/nikosaliagas)

MOMENTS SUSPENDUS

BY NIKOS ALIAGAS



Nikos Aliagas studierte zeitgenössische Literaturwissenschaft an der Sorbonne. Der Franzose griechischer Abstammung arbeitet als Journalist und Fernsehmoderator.

Nikos Aliagas, French with Greek origins, studied contemporary literature at the Sorbonne. He works as a journalist and TV host.

«Der freie Mensch fürchtet sich nicht vor den Schimären der Sterblichen. Der freie Mensch träumt noch immer.» (Leonidas Stoumbos, Mesolongi)

“A free man does not fear the chimeras of mortals. Rather, he is still dreaming.” (Leonidas Stoumbos, Mesolongi)







Nikos' favourites



PARIS CONCIERGERIE

2, boulevard du Palais, Paris
conciergerie.monuments-nationaux.fr

Die altehrwürdige Pariser Conciergerie befindet sich im Westen der Île de la Cité im 1. Arrondissement. Sie gehört zum Gebäudekomplex Palais de la Cité, dessen neueste Teile als Justizpalast genutzt werden, und ist seit dem Jahr 1914 öffentlich zugänglich. Die Fotoausstellung mit spannenden Momentaufnahmen von Nikos Aliagas findet dort vom 25. März bis 22. Mai statt.

The ancient Conciergerie is situated on the western side of the Île de la Cité in the 1st arrondissement in Paris. It is part of the complex of buildings that constitute the Palais de la Cité, the newer parts of which are home to the courts of justice. The Conciergerie has been open to the public since 1914. The black-and-white photographs by Nikos Aliagas are exhibited there from 25 March to 22 May.



PARIS PIERRE GAGNAIRE

Restaurant
 6 rue Balzac, Paris
pierre-gagnaire.com

Pierre Gagnaires Restaurant ganz in der Nähe der Champs-Élysées trägt drei Michelin-Sterne und ist ein absolutes Must während eines Aufenthalts in Paris. Das Motto über dem Eingang lautet: «Prends le temps» («Nimm dir Zeit»). Drinnen beschert der Spitzenkoch mit seinem Team den Gästen eine einzigartige und exklusive Pause vom Alltag – mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern.

Pierre Gagnaire's restaurant in Paris, awarded with three Michelin stars, is a must-eat in the French capital, close to the Champs-Élysées. As the artwork says at the entrance – “Prends le temps” (“Take your time”) – the chef and his team invite people to enjoy a unique and exclusive moment with friends, family or business partners.



ATHENS ARK-GLYFADA

Restaurant-Bar-Coffee Shop
 Grigoriou Lambraki 2, Glyfada, Athens
ark-glyfada.gr

Einer der berühmtesten Köche Griechenlands ist zurück: Yannis Baxevanis serviert seine Kreationen seit kurzem im ARK, wenige Kilometer vom Zentrum Athens entfernt. Seine Spezialität sind Fischgerichte und Meeresfrüchte aus der Ägäis. Dazu genießt man die Atmosphäre der bezaubernden Athener Riviera.

One of the most celebrated Greek chefs, Yannis Baxevanis, is back and setting shop at ARK, bringing you his signature dishes, a fine example of everything that the Greek sea has to offer. At the most enchanting part of the Athenian Riviera, the well-known Asteria, a few kilometres from the center of Athens.



ATHENS ZOUMBOULAKIS GALLERIES

6 Kriezotou Street or
 20 Kolonaki Square, Athens
zoumboulakis.gr

Die Familie Zoumboulakis eröffnete ihre erste Galerie am Kolonaki Square bereits 1912. Seither hat sie viele namhafte griechische Künstler gefördert. Yannis Moralis, Yannis Tsarouchis oder Alexis Akrihakis sind heute auch international bekannt. Am neuen Standort an der Kriezotou Street sind auch Designobjekte, Kunsthandwerk und Möbel zu kaufen.

The Zoumboulakis family opened their first gallery on Kolonaki Square in 1912. Since then, the family have promoted many noted Greek artists. Yannis Moralis, Yannis Tsarouchis or Alexis Akrihakis have all left their mark in the international art scene. At the new venue on Kriezotou Street, you can also buy design objects, arts and craft and international furniture.



A high-angle, wide shot of a spacious, bright hotel lobby. The room is filled with various pieces of furniture, including sofas, armchairs, and coffee tables, arranged in several distinct seating areas. The architecture features white walls, large windows, and arched doorways. A large, glowing, cylindrical chandelier hangs from the ceiling. The overall atmosphere is clean, modern, and inviting.

Contemporary or Classic?
Why choose.

Nobis Hotel

Stockholm

www.nobishotel.com

Ein **G**esamt- kunstwerk

Er kreiert, fotografiert, experimentiert, entwirft Konzepte und stellt Herkömmliches auf den Kopf.

Rolf Sachs ist eine Ausnahmeerscheinung, ein äusserst charmanter Alleskönner, dem nichts – aber auch gar nichts – zu viel ist.

He's an artist, photographer, experimenter and conceptual designer who turns preconceived ideas on their head. Rolf Sachs is one of a kind, an extremely charming jack of all trades for whom nothing – nothing at all – is too much.

Interview: Susanne von Meiss
Photo: Daniel Pilar/laif (portrait)

Der Designer Rolf Sachs ist ein passionierter Stühlesammler. Die Modelle der ältesten Schweizer Stuhl- und Tischmanufaktur horgenglarus haben es ihm besonders angetan, und deren puristische Form und funktionales Design inspirieren ihn immer wieder aufs Neue.

Designer Rolf Sachs is an avid collector of chairs. His enthusiasm was sparked in particular by the models produced by Switzerland's oldest chair and table manufacturer horgenglarus whose clean lines and pure functional design inspire him over and over again.



B

«BEI MEINEN KREATIONEN IST DAS ERGEBNIS MEIST ETWAS UNERWARTETES.»
“IN THE CASE OF MY CREATIONS, THE RESULT IS GENERALLY SOMETHING UNEXPECTED.”

Herr Sachs, Sie sind konzeptueller Künstler und Stuhlfanatiker. Sie sagen, dass jeder Gebrauchsgegenstand eine Seele und einen Charakter habe. Sie sammeln Stühle und kreieren Stühle. Warum gerade Stühle?

Einen individuellen Stuhl herzustellen ist ungeheuer kompliziert und eine wahre Herausforderung. Der Stuhl ist ein stark stilprägendes Element, in einem Lokal zum Beispiel bestimmt der Stil eines Stuhls am stärksten das Erscheinungsbild. Bei meinen Kreationen ist das Ergebnis meist etwas Unerwartetes, Konzeptionelles und oft auch nicht kommerziell umsetzbar. Ich kreierte mit Leidenschaft und auch einer gewissen Leichtigkeit, doch lerne ich ständig dazu.

Kürzlich eröffnete das von Ihnen aufregend gestaltete neue Restaurant Saltz im Hotel Dolder Grand in Zürich. Warum hat man gerade Sie beauftragt?

Ich bin kein Dekorateur, sondern ich versuche ein Interieur zu kreieren, das eine künstlerische Idee zum Ausdruck bringt. Ich sage oft, ich dekoriere nicht, eher emotioniere oder konzeptioniere ich. Saltz verbindet verschiedene Emotionspunkte, die subtil helvetisch miteinander zu tun haben, um sie an einem einzigen Ort zu vereinen. Der Name Saltz ist ein Wortspiel und setzt sich aus dem englischen «Salt» und dem deutschen «Salz» zusammen, darüber hinaus gibt das tz dem Wort mehr Biss. Als Künstler ist mein Ansatz immer experimentell oder emotional, das Ergebnis ist oft eine Überraschung.

Herr Sachs, you are a conceptual artist and you have an evident fondness for chairs. You say that all everyday objects have a soul and a character of their own. You both collect chairs and create them. Why this particular passion for chairs?

Making an individual chair is incredibly complex and presents a real challenge. The chair is an element whose design plays a huge role in defining its environment; in a restaurant, for example, the style of the seating has the strongest impact on shaping the restaurant's character. In the case of my creations, the result is generally something unexpected, conceptual and frequently not commercially viable. I create my objects with a great deal of passion and a certain ease, but I'm constantly learning more as I go along.

Recently, the new restaurant Saltz was opened at The Dolder Grand hotel in Zurich. You are responsible for its exciting design. Why were you singled out for this commission?

I'm not an interior designer; instead, I set out to create an interior that gives expression to an artistic idea. I often say that I don't decorate, what I do is "emotionalise" or conceptualise. The Saltz uses a number of emotional elements that subtly reflect certain aspects of Switzerland and blends them in a single location. The name Saltz itself is a play on words, combining the English "salt" and the German "Salz" – added to which, the tz gives the word a little more oomph. As an artist, my approach is always experimental or emotional and the result is often a surprise.



Jeder Stein im Inn im Engadin selbst aufgesammelt und in Gstaad in eine Installation integriert: Rolf Sachs' «Rocks»-Wand wird auch im Dolder Grand in Zürich zu bestaunen sein. Minimalismus pur!

He collected each rock himself from the River Inn in the Engadine and integrated them into an installation in Gstaad: Rolf Sachs' "Rocks" wall will also be on display at The Dolder Grand hotel in Zurich. The ultimate in minimalism!

Im Einklang mit Constantin Brâncuși's «Die endlose Säule»: Rolf Sachs' Bronzeskulptur «Der unendliche Geist» ist eine Hommage an die unglaubliche Vielseitigkeit und Bedeutung des deutschen intellektuellen Gedankenguts und repräsentiert die unendliche Suche nach Wissen.

Reminiscent of Constantin Brâncuși's "Endless Column", Rolf Sachs' bronze sculpture "The Endless Mind" is an homage to the incredible versatility and significance of German intellectual thinking and represents the never-ending quest for knowledge.



ROLF SACHS

Der Sohn eines Deutschen und einer Französin ist in der Schweiz aufgewachsen und eingebürgert. Rolf Sachs hat sich international einen Namen als konzeptueller Künstler gemacht. Er kreiert Werke, die auf bereits Bekanntes anspielen und sich im kollektiven Gedächtnis verankert haben. Seine Leidenschaft für alchemistische Experimente und die Faszination für das Unerwartete führen dazu, dass er die übliche Verwendung von Materialien hinterfragt und neu interpretiert. Menschliche Interaktion wie auch das Einbeziehen humoristischer Elemente sind typische Charakteristiken seines multidisziplinären Werkes. Die Bandbreite seines Schaffens reicht von Möbeln, Leuchten, Objekten und Installationen, Bühnenbildern für Oper und Ballett bis zur Fotografie und zu architektonischen Projekten. Seit 1994 lebt Rolf Sachs in London, wo auch sein Studio *rolf sachs fun c'tion* zu Hause ist.

rolfsachs.com
thedoldergrand.com
festivaldajazz.ch

Wie sieht diese Überraschung im Saltz im Dolder Grand denn aus?

Im Saltz trifft der Besucher auf viele unterschiedliche unerwartete Elemente. Es ist für jeden Gast etwas dabei. Da gibt es zum Beispiel eine «feurige» Nische, in der alles rot ist: die Wand, die Möbel, die Lampen, die Kunst – eine rote Neonarbeit auf rotem Grund. Vis-à-vis ist der «frostige» Gegenpol – eine Salznische mit Salzwand, das heisst Salz zwischen zwei Glasscheiben ruhend, und dahinter eine weisse Neonarbeit mit den Worten «Das Salz in der Suppe». Und unter der offenen Decke ist ein Kletterseil gespannt, an dessen Ende ein Felsbrocken hängt...

Sie haben so viel Unterschiedliches kreiert. Worauf sind Sie besonders stolz?

Oft auf meine neuste Arbeit. Momentan auf meine Installation «Rocks», die an der Wand hängende Steine zeigt, bei denen man das Gefühl hat, dass sie an der Wand schweben. Die Arbeit habe ich fürs Dolder Grand und eine Galerieausstellung (in Zusammenarbeit mit Hauser & Wirth) in Gstaad kreiert. Die Steine habe ich selbst im Engadin im Inn gesammelt. Die Natur ist meist der beste Künstler. Das Werk ist auf das absolute Minimum reduziert.

Neben Design und Kunst engagieren Sie sich in St. Moritz auch als Gastgeber im Dracula Club für das bekannte Festival da Jazz. Warum tun Sie dies?

Zuerst eine Klarstellung: Der Musikkenner und Initiator des Festival da Jazz ist der brillante Christian Jott Jenny, ein enger Freund, ein geistvoller Geselle, ein absolutes Multitalent. Ich stelle einfach den Ort für das Festival zur Verfügung und bin mit Leib und Seele dabei. Der Dracula Club passt mit seinem Geist per-

What form does this surprise take at the Saltz in The Dolder Grand?

At the Saltz, the visitor is confronted by a variety of different and unexpected elements. There is something there for every guest. For instance, there's a "fiery" niche in which everything is kept in red: the wall, the furniture, the lamps, the art – a red neon work on a red background. Opposite, there is the "frosty" antithesis – a salty niche with a salt wall formed from two sheets of glass with salt between them and behind it a white neon work with the words "Das Salz in der Suppe", providing another amusing wordplay. Then there's a mountaineering rope stretched out under the open ceiling with a chunk of rock hanging from one end...

You have created so many different objects. What are you especially proud of?

Much of the time, it's my most recent work. At the moment, I'm proud of my "Rocks" installation, which features stones that hang from a wall and create the impression that they are floating on it. I created this work for The Dolder Grand and for a gallery show in Gstaad (in collaboration with Hauser & Wirth). I collected the stones myself from the River Inn in the Engadine. Nature is usually the best artist. The work is boiled down to the bare minimum.

In addition to design and art, you are also involved in the renowned Festival da Jazz, which you host at the Dracula Club in St. Moritz. Why do you do this?

First of all, just to make things clear: the music expert and founder of the Festival da Jazz is the brilliant Christian Jott Jenny, a close friend of mine, a marvellous fellow and an absolute all-round talent. I

ROLF SACHS

Born to a French mother and a German father, Rolf Sachs grew up in Switzerland, where he is a naturalised citizen. He has a degree in business administration and enjoys an international reputation as a conceptual artist. Rolf Sachs creates works that allude to familiar objects and are anchored in the collective consciousness. His passion for alchemical experimentation and his fascination with the unexpected have led him to question how materials are conventionally used and to reinterpret this. Human interaction and the inclusion of humorous elements are typical features of his multidisciplinary works. The breadth of his creative output ranges from furniture, lighting, objects and installations, stage sets for opera and ballet, right through to photography and architectural projects. Since 1994, Rolf Sachs has lived in London, where he has his studio: *rolf sachs fun c'tion*.

rolfsachs.com
thedoldergrand.com
festivaldajazz.ch



fekt zur Jazzmusik, die in einen intimen Club gehört, in einen Club, in dem sich freidenkende Individualisten und Exzentriker treffen. Ein Ort, in dem wir im Sommer Jazzmusik auf höchstem Niveau zelebrieren und im Winter eine gesellschaftliche Jamsession kreieren können.

Sie tragen immer Schwarz kombiniert mit einem Schal, Ihrem Markenzeichen. Ist das eine Marotte?

Nun, ich bin subtil sehr modebewusst. Meine schwarzen Jeans trage ich tagtäglich, auch zum Skifahren, zum Smoking oder zur Jagd. Im Sommer kleide ich mich leicht in Pareos und Kaftans. Zudem lasse ich alle Knöpfe an meinen Sakkos durch farbige ersetzen und die Hemdenknöpfe mit farbigem Faden annähen.

Sie sind stets unterwegs mit vielen Projekten im Gepäck. Wo können Sie Erholung finden?

In unserem Familienhaus in Bayern. Da bin ich mit meinen Kindern und ihren Freunden und schalte drei Wochen im Sommer völlig ab.

Gibt es eine Traumdestination in Ihrem Leben?

Oh, es gibt noch so viel, das ich kennenlernen möchte. Eine Traumdestination? Japan – da war ich noch nie und für einen Handwerksfanatiker ist Japan doch ein Muss.

Wie lautet Ihr Lebensmotto?

Mache nichts, was nicht in deiner Seele liegt. Always be truthful to yourself, tolerant, and respect compatriots – it makes life nicer and easier!

simply provide the venue for the festival and support it body and soul. Its ambience makes the Dracula Club the perfect spot for jazz, which is music that calls out for an intimate club environment, a club where free-thinking individualists and eccentrics get together. A place where we celebrate jazz of the highest order in summer and where we can create a sociable jam session in the winter.

You always wear black together with a scarf – your trademark. Is this a deliberate mannerism?

Well, I'm very fashion-conscious in an understated way. I wear my black jeans day in, day out – for skiing, with a dinner jacket and even when I go hunting. In summer, I dress lightly in pareos and kaftans. In addition, I have all the original buttons on my jackets replaced with coloured ones and my shirt buttons sewn on with coloured thread.

All your many projects keep you constantly on the move. Where do you manage to unwind?

At our family lodge in Bavaria. I go there with my children and their friends for three weeks every summer and completely switch off.

Do you have a dream destination that you would like to visit?

Oh, there are still plenty of places I'd like to see. But a dream destination? Japan – I've never been there and Japan is a must for a lover of handicrafts.

Do you have a motto that you live by?

Don't do anything you don't feel in your soul. Always be truthful to yourself, tolerant and respect others – it makes life nicer and easier!

Ein Schlitten namens «Gaudi»: Diese Arbeit kreierte Rolf Sachs für seine Soloausstellung «typisch deutsch?» im Museum für Angewandte Kunst in Köln, in der er sich künstlerisch mit deutschen Stereotypen, Klischees und der Identität der Deutschen auseinandersetzte.

A sled named "Gaudi" (fun): Rolf Sachs created this work for his "typisch deutsch?" solo exhibition in Cologne's Museum für Angewandte Kunst, in which the artist examined German stereotypes, clichés and the identity of Germans.



TERRE BLANCHE, NICE, FRANCE

Ein Tophotel, zwei anspruchsvolle 18-Loch-Plätze und ein Trainingsgelände, das neue Maßstäbe setzt: Terre Blanche, eine halbe Autostunde vom Flughafen Nizza entfernt, ist das ideale Golfrevier zum Saisonstart. Dave Thomas hat die beiden gleichwertigen Courses Le Riou und Le Château angelegt. Die Trainingsanlage Albatros (mit David-Leadbetter-Akademie) ist eindrucksvoll. Das Resort (mit Riesenspa) ist seine fünf Sterne wert. Greenfee ab 120 Euro.

A top-flight hotel, two challenging 18-hole courses and a training centre that sets new standards: Terre Blanche, half an hour's drive from Nice airport, is the ideal place to get the golfing season off to a flying start. Dave Thomas is responsible for its two equally enjoyable courses Le Riou and Le Château. The Albatros training centre (with David Leadbetter Academy) is impressive. The resort (with giant spa) fully deserves its five stars. Green fees from 120 euro.

terre-blanche.com

Ever-greens

**SPEKTAKULÄR UND ABWECHSLUNGSREICH:
WIR HABEN FÜR SIE DREI SPANNENDE GOLFPÄTZE ENTDECKT.
SPECTACULAR AND VARIED: WE'VE DISCOVERED THREE GREAT GOLF COURSES FOR YOU.**

Text: Urs Heller



MARCO SIMONE GOLF & COUNTRY CLUB ROME, ITALY

Bisher war der Marco Simone Golf & Country Club 13 Kilometer vor den Toren Roms ein Insidertipp. Das ändert sich jetzt schlagartig: Rom hat den Zuschlag für den Ryder Cup 2022 erhalten, Marco Simone ist ab sofort Kult. Die berühmte Frau hinter dem Resort (mit Schloss)? Italiens Modekönigin Laura Biagiotti. Der amerikanische Golfplatzarchitekt Jim Fazio designte die 27 Fairways. Hotel Tipp: Cavalieri Hilton Rom (mit Starchef Heinz Beck). Greenfee ab 70 Euro.

Until recently, the Marco Simone Golf & Country Club 13 kilometres outside of Rome was known only to a small group of insiders. But that has changed overnight: since Rome won its bid to host the 2022 Ryder Cup, the Marco Simone has become an instant cult. The famous woman behind the resort (with its own castle) is none other than Italian fashion queen Laura Biagiotti. US golf course architect Jim Fazio designed the 27 fairways. Hotel tip: the Cavalieri Hilton in Rome (with star chef Heinz Beck). Green fees from 70 euro.

golfmarcosimone.com



GLENEAGLES, EDINBURGH, SCOTLAND

Unvergesslich! Auf Gleneagles besiegten Europas Ryder-Cup-Stars das Team USA. Arena war der PGA Centenary Course, designt von Jack Nicklaus. Auf dieser grossartigen Anlage dürfen jetzt auch Hobbygolfer ran! Zum ehrwürdigen Hotel mit ordentlichem Restaurant und riesigem Park gehören noch zwei weitere erstklassige Plätze: Queen's Course und King's Course. Ein Wochenende für Kenner und Geniesser, eine Stunde von den Airports Edinburgh und Glasgow entfernt. Greenfee ab 200 Euro.

Unforgettable! It was at Gleneagles that Europe's Ryder Cup stars beat Team USA. The arena for this battle royal was the PGA Centenary Course, designed by Jack Nicklaus. Now amateur golfers can also play on this magnificent championship course! The venerable hotel with its dependable restaurant and vast park also has two other first-class courses: Queen's Course and King's Course. A weekend for golfing connoisseurs and lovers of the good things in life is a mere hour away from the airports of Edinburgh and Glasgow. Green fees from 200 euro.

gleneagles.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 Anmeldegeschenk
 - kostenlose Miles & More American Express Golf Kreditkarte
 - weltweit Spezialkonditionen auf Golfplätzen und in Hotels
- * Economy Class in Europa abhängig von gewählter Tarifoption

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
- * Economy Class in Europe depending on selected fare option

swiss.com/golf

Chef & food scout

**JENS RITTMAYER BEGEISTERT AUF DER KULTINSEL SYLT ALLE. AUCH VEGETARIER.
ON THE ISLAND OF SYLT, JENS RITTMAYER PAMPERS ALL HIS GUESTS. INCLUDING VEGETARIANS.**

Text: Urs Heller



Lifestylehotel Budersand in Hörnum (Sylt). 78 Zimmer (DZ ab 370 Euro). Spa, Golf und das Toprestaurant KAI3. Moderne nordische Küche by Jens Rittmeyer. SWISS Flug nach Hamburg. Und dann mit Mietwagen/Bahn auf die Insel Sylt.

Lifestyle hotel Budersand in Hörnum (Sylt). 78 rooms (double from 370 euro). Spa, golf and top-flight restaurant KAI3. Modern Nordic cuisine by chef Jens Rittmeyer. SWISS flight to Hamburg, then rent a car or go by train to Sylt.

Der Tag beginnt sehr gut im modernen Lifestylehotel Budersand auf Sylt: Frühstück bis 12 Uhr. Mindestens. Das Buffet 30 Meter lang. Onsen-Eier statt Dreiminuteneier. Gepflegtes Angebot auch für Vegetarier und Veganer. Das ist ein Versprechen auch fürs Diner am Abend im KAI3: Chef Jens Rittmeyer könnte es jederzeit auch ohne Fleisch und Fisch. Seine Veggie-Gerichte sind Sternegerichte: Sie heissen «Herr der Ringe» (Ringelbete, Kräuterseitling, Eisenkraut, Lauchpüree, Melisse). Oder «Erbsenzähler» (Zuckerschoten, Erbsengnocchi, Estragon, gepulverte Erbsen). Rittmeyer – der Veggie-Koch? Das greift zu kurz: Da gibt's einen wunderbaren Kabeljau (aus dänischem Gewässer) im Schnittlauchsud mit Bentheimer Lardo. Oder einen zarten Tafelspitz im Kräuter-Heu-Sud. Rittmeyer ist auch berühmt für seine Saucen; dafür setzt seine Brigade jede Woche 150 Liter Wurzelgemüsefond und 120 Liter Geflügelfond an. Wer so arbeitet, ist nicht nur Chef. Er ist auch Foodscout. Rittmeyer: «Ich arbeite mit 70 Produzenten aus Schleswig-Holstein und Skandinavien zusammen. Ich besuche sie alle, überprüfe die Qualität auf ihren Feldern.» Seine nordische Küche ist die Visitenkarte im Budersand in Hörnum an der Südspitze der Insel. Auch beeindruckend: die Hotelzimmer mit den riesigen Betten (2,20 Meter). Der Salon Budersand, eine Bibliothek, eingerichtet von Elke Heidenreich. Und der hauseigene, herausfordernde Golfplatz. Souveräner Chef im Haus ist der Luzerner Rolf Brönnimann (GaultMillau-Hotelier 2016).

budersand.com

The day gets off to a good start at the modern Budersand lifestyle hotel on Sylt: breakfast is served till midday – at least. A buffet that's 30 metres long: onsen eggs instead of the standard boiled variety and a lavish selection for vegetarians and vegans, too. This is a promise that's also kept at dinner in the KAI3: executive chef Jens Rittmeyer could make do at any time without using either meat or fish. His veggie dishes have helped win him a Michelin star. But Jens Rittmeyer – the veggie chef? That's way too short of the mark: he produces wonderful cod (from Danish waters) in a chive stock with fatback bacon from Bentheim Black Pied hogs. Or tender fillet of beef boiled in a broth containing hay and a medley of herbs. Rittmeyer is also famous for his sauces, and to ensure an adequate supply of their basic ingredients, every week his kitchen team prepares 150 litres of stock made from root vegetables and 120 litres from poultry. Working like this makes Rittmeyer more than just a chef; he is also a food scout: "I work with 70 suppliers in Schleswig-Holstein and Scandinavia and visit them all to inspect the quality of their produce." His Nordic cuisine is the visiting card of the Budersand in Hörnum on the southern tip of the island. Equally impressive are the hotel's rooms with their huge beds (2.20 metres), the Salon Budersand (a library fitted out by Elke Heidenreich) and the hotel's own challenging golf course. Overall management is in the supremely capable hands of Lucerne-born Rolf Brönnimann (GaultMillau Hotelier 2016).

budersand.com

URS HELLER



Der Herausgeber des «GaultMillau Schweiz» kennt in jeder Stadt die besten Restaurants und die trendigsten Köche. In der Kolumne «Chef's table» 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 "Chef's table" feature he shares his favourite addresses.



Jens Rittmeyer kocht, was ihm 70 Produzenten aus der Region liefern: nordisch, verblüffend, jederzeit auch vegetarisch und vegan. 17 GaultMillau-Punkte, ein Michelin-Stern.

Jens Rittmeyer cooks using produce from 70 local suppliers: Nordic, amazing and always with plenty of vegetarian and vegan options. Seventeen GaultMillau points, one Michelin star.



Ein Unternehmer mit weitreichenden Visionen: Ernesto Bertarelli möchte zusammen mit seinen Partnern auf dem Campus Biotech den globalen Wissensaustausch zum Wohle der Menschheit fördern.

An entrepreneur with far-reaching visions: together with his partners at Campus Biotech, Ernesto Bertarelli supports global knowledge transfer for the good of humanity. The goal: to bring therapeutical solutions from the lab to the patient as quickly and efficiently as possible.

“It all comes down to trust”

Erfolgreicher Unternehmer, Sportler, Investor und Philanthrop: Ernesto Bertarelli spricht über seine Liebe zum Unternehmertum, zur Wissenschaft, zum Segeln, zum Weinbau und zu seiner Familie.

The story of a successful entrepreneur, sportsman, investor and philanthropist: Ernesto Bertarelli talks to us about his love for business, science, sailing, wine-making and his family.

Questions: Susanne von Meiss
Photo: Erwin Windmüller (portrait)

U

«UNTERNEHMERTUM IST FEST IN UNSERER FAMILIENGESCHICHTE VERANKERT.» “ENTREPRENEURIALISM RUNS DEEP IN OUR FAMILY.”

Herr Bertarelli, im Mai letzten Jahres wurde das Forschungs- und Technologiezentrum Campus Biotech offiziell eröffnet. Heute arbeiten etwa 400 Wissenschaftler auf dem 40 000 Quadratmeter grossen Gelände in Sécheron. Es wird erwartet, dass sich der Campus Biotech zu einem CERN für Neurowissenschaften entwickeln wird. Können Sie uns diesen Vergleich erklären?

Es sind sogar bereits 700 Menschen, die auf dem Campus Biotech arbeiten! Aber um Ihre Frage zu beantworten, muss ich bei der Geschichte des Gebäudes selbst beginnen. Als es von meiner Familie für unser Unternehmen Serono konzipiert wurde, ähnelten die architektonischen Pläne bereits sehr einem Campus. Das offene Gelände sollte Zusammenarbeit und Gedankenaustausch fördern. Diese Aspekte sind in einem grossen Unternehmen wie Serono wesentlich. Mit dem Campus Biotech haben wir das gleiche Bestreben. Die Vision von Hansjörg Wyss, mir und unseren wissenschaftlichen Partnern war, ein Ökosystem der Biowissenschaften in der Region um den Genfersee zu erschaffen, in dem institutionelle und private Interessen sowie Wissenschaft und Wirtschaft zusammenfliessen und etablierte Unternehmen und Start-ups zusammenarbeiten. Es geht sogar noch darüber hinaus. Innerhalb der Neurowissenschaften vor Ort fügen sich eine grosse Anzahl an verschiedenen Fachbereichen zu einem Ganzen zusammen. Das ist es, worauf der Vergleich mit dem CERN anspielt. Sie machen es dort ähnlich. In einem kollaborativen Umfeld bringt das CERN Menschen aus verschiedenen Ländern und Professionen zusammen. Wir hoffen, der Campus Biotech wird künftig für die Neurowissenschaften das sein, was das CERN für die Teilchenphysik ist. Wir möchten das Beste aus dieser Welt unter einem Dach vereinen und

Mr Bertarelli, in May last year the new research and technology centre Campus Biotech was officially inaugurated – by now already some 400 scientists are working on the Sécheron site covering 40,000 square meters. Campus Biotech is expected to develop into a “CERN of brain research”. Could you explain what this analogy alludes to?

In fact, we have already almost 700 people working at Campus Biotech! But to answer your question, I think you have to start with the building itself, which my family built for our company Serono. Architecturally, it was conceived very much as a campus – an open place, designed to encourage collaboration and the meeting of minds. In a business as large as Serono, that was very important. With Campus Biotech, we have a similar ambition. Hansjörg Wyss, our academic partners and I had a vision of creating a new life sciences ecosystem in the Lake Geneva region, mixing and blending institutional and private interests, science and business, established players and start-ups. In fact, this goes further, because within the neuroscience that is taking place at Campus Biotech, there are a huge number of different disciplines coalescing

700 Campus-Biotech-Angestellte und eine grosse gemeinsame Aufgabe: ein Ökosystem der Biowissenschaften in der Region um den Genfersee zu erschaffen, in dem institutionelle und private Interessen sowie Wissenschaft und Wirtschaft zusammenfliessen, und etablierte Unternehmen und Start-ups eng zusammenarbeiten können.

700 employees at Campus Biotech and one big shared mission: creating a life sciences ecosystem in the Lake Geneva region where institutional and private interests, science and business coalesce and established players and start-ups can collaborate.



ein Umfeld schaffen, welches das Zusammenspiel vorantreibt. Wir sind gespannt zu sehen, was aus dieser Idee entsteht, und natürlich auch überaus stolz darauf, dass wir bereits solch eine Vielzahl an Talenten aus aller Welt anziehen konnten.

Der Campus Biotech arbeitet eng mit der Eidgenössischen Technischen Hochschule Lausanne (EPFL) sowie der Universität Genf zusammen und wird unter anderen von Hansjörg Wyss' Stiftung und Ihrer eigenen Foundation unterstützt. Ausserdem sind relevante Start-up-Unternehmen und andere junge Firmen eingeladen, ihre Projekte zur Förderung einzureichen. Könnten Sie den letzten Punkt näher erläutern?

Für junge Unternehmen in der Aufbauphase ist es schwierig, die Isolation zu überwinden. Mit dem Campus Biotech Innovation Park, der sich in das restliche Gelände integriert, ist es unser Ziel, bei dieser Herausforderung mit anzupacken. Die Start-ups profitieren dort nicht nur von günstigen Mietbedingungen, sondern vor allem auch von der Nähe zu kommunalen wissenschaftlichen Plattformen auf dem Campus Biotech. Im Vergleich zu traditionellen Umgebungen verschafft ihnen diese Lokalität somit einen grossen Vorteil. Das Konzept basiert auf dem translationalen Wissenschaftsansatz, dessen Ziel es ist, neue therapeutische Lösungen so schnell und effizient wie möglich vom Labor zum Patienten zu bringen. Letztendlich geht es ja darum, Leben zu verändern und zu verbessern. Die wissenschaftlichen Erkenntnisse alleine reichen dabei nicht aus. Sie müssen in praktische therapeutische Lösungen umgesetzt werden, und genau an dieser Schnittstelle sind Start-ups so wichtig.

Wie definiert sich Ihre Rolle in diesem neuen Forschungszentrum?

Die Forschungsprogramme, die auf dem Campus Biotech zu Hause sind, haben oberste Priorität. Meine Aufgabe ist es, die Gründungsidee des Campus Biotech zu bewahren und meine Erfahrung als Unternehmer dazu zu nutzen, die Arbeitsgemeinschaften vor Ort zu inspirieren, Innovation zu leben und bei der Suche nach neuen Lösungen das Unmögliche möglich zu machen. In den letzten Jahren habe ich gelernt, dass Wissenschaft keine Landesgrenzen kennt und nicht unter Abschottung funktioniert. Sie braucht offene Grenzen sowie einen Ort, an dem Experten aus aller Welt zusammenarbeiten können. Formell geschieht dies in gemeinsamen Arbeitsprogrammen, informell im sozialen Austausch. Der Campus Biotech ist eine Initiative, die diese Realität

into a greater whole. This is what the CERN analogy alludes to. What they are doing there is similar. It is collaborative; it brings together a vast array of people from different countries, from different professions. What CERN is for particle physics, we hope Campus Biotech will be for neuroscience. The very best in that world, brought together under one roof, in an environment that promotes interaction. We're all very excited to see what emerges and are immensely proud we've been able to attract such a range of talent from all over the world.

Campus Biotech cooperates with the Lausanne Federal Institute of Technology (EPFL), the University of Geneva and is a beneficiary amongst others of contributions from Hansjörg Wyss' foundation and your own Bertarelli Foundation. In addition, relevant start-up companies and other new companies are invited to submit their projects for support. Could you elaborate on this last point?

One of the most difficult steps for a young seed company to overcome is the isolation factor. We're aiming to tackle that with the Campus Biotech Innovation Park, which will integrate with the rest of the site. It will allow these start-ups to benefit not only from beneficial rental conditions, but also – and very importantly – from a proximity to shared scientific platforms within Campus Biotech. This will give them a huge advantage over traditional environments. This whole concept is based on a translational approach to science, where the goal is to bring new therapeutic solutions as quickly and efficiently as possible from lab to patients, to transform and enhance their lives. Remember, science in itself is not enough – you have to translate it into tangible therapeutic solutions and that is exactly where start-ups are so important.

How do you define the role of Ernesto Bertarelli in this newly created biotechnology and life sciences research centre?

The research programmes which have a home at Campus Biotech come first, and they will drive the success of the centre. My role is to be one of the guardians of the founding vision of Campus Biotech, and also to do what I can using my experience as an entrepreneur to inspire the teams at Campus Biotech to innovate and reach for the sky finding novel solutions to the challenges they face. I've learned over the years that science does not recognise national boundaries, and cannot operate in silos. It needs open borders and places where experts from all over the world can collaborate, formally in shared programmes of

hegen und ihre vielen verschiedenen Erscheinungsformen ausschöpfen wird. Ein weiteres Beispiel, wie dieses Konzept praktisch umgesetzt wird, ist das von mir im Jahr 2011 ins Leben gerufene «Bertarelli Program in Translational Neuroscience and Neuro-engineering». Im Rahmen dieses Programms soll zu Forschungsprojekten an der Spitze der Neurowissenschaften ermutigt werden, die Studenten und Forscher der EPFL sowie der Harvard Medical School zusammenbringen. Verkündet werden die Ergebnisse dieser Forschungsarbeiten auf gemeinsamen Symposien, die im einjährigen Wechsel in Lausanne und Massachusetts stattfinden. Im letzten Jahr wurde die Veranstaltung zum ersten Mal auf dem Campus Biotech abgehalten. Diese Treffen sind die Erfüllung meiner Vision des Wissensaustauschs zum Wohle der Menschheit durch Innovation. Ich hoffe ausserdem, dass ich neben meinen Kontakten auch die vielen Lehren, die ich aus meiner lebenslangen Passion für die Welt der Wissenschaft ziehen konnte, teilen kann. Traditionell und korrekterweise sind akademische Institutionen sehr vorsichtig, wenn es um den Aufbau von Beziehungen zum privaten Sektor geht. Jedoch denke ich, dass unsere erfolgreichen Partnerschaften mit Akademikern und Hochschulen zur Entwicklung einer gemeinsamen Sprache und zum Aufbau eines besonderen Vertrauensverhältnisses beigetragen haben. Ich hoffe, durch meine Erfahrung eine neue Generation von Wissenschaftlern und Geschäftsleuten unterstützen zu können!

Was waren die Beweggründe für Ihren Einsatz bei einem solch weitgreifenden Projekt? Spielte dabei Familientradition eine Rolle?

Natürlich. Das Unternehmertum ist fest in unserer Familiengeschichte verankert. Das Gleiche gilt für ein starkes Verantwortungsgefühl gegenüber der Gesellschaft. Projekte und Unternehmen ins Leben zu rufen und Menschen damit zu helfen, durch Lernen, Erforschen und Zusammenkommen etwas Neues und manchmal sehr Wichtiges zu erschaffen, ist ein wesentlicher Bestandteil unseres Ethos. Unsere Rolle auf dem Campus Biotech ist definitiv ein Kapitel dieser fortdauernden Geschichte.

Laut Website definiert sich der Campus Biotech als «eine Kombination aus Wissenschaft und Unternehmertum». Wie ist das zu verstehen?

Die Konkurrenz innerhalb der akademischen Welt ist heutzutage grösser und aggressiver denn je. Die Kosten und der Grad an Komplexität in der biowissenschaftlichen Forschung sind immens. Daher können sowohl akademische Einrichtungen als auch

work and, more informally, through social interaction. Campus Biotech is an initiative to foster that reality, which I seek to pursue in many forms. Another example of putting this into practice is the Bertarelli Program in Translational Neuroscience and Neuro-engineering which I introduced in 2011 to encourage research projects at the cutting edge of neuroscience, bringing together students and researchers from both EPFL and Harvard Medical School. The results of these research activities are disseminated through joint symposia, held annually in Lausanne and Massachusetts alternatively. Last year, and for the first time, this symposium took place at Campus Biotech. It epitomises my goal of knowledge transfer to innovate for the greater good of humanity. I also hope that I can share my contacts and the many lessons that I have learned by being immersed in the world of life sciences from a very early age. Traditionally, and correctly, academic institutions have been cautious about their relations with the private sector. But I think our successful partnerships over many decades with academics and universities have helped to create a shared language and a special confidence. I hope that my experience can support a new generation of scientists and business people.

What were your motives for your engagement in this far-ranging project? Is there an element of family tradition?

For sure – entrepreneurialism runs deep in our family, as does a sense of great responsibility to the community. Creating new ventures, new companies and supporting people to learn, discover and come together in order to achieve something new and sometimes important is intrinsic to our approach. Our role at Campus Biotech is absolutely a part of this continuing story.

The ethos of Campus Biotech is defined as the combination of academia and entrepreneurialism, according to the centre's website. Could you kindly give your thoughts regarding this statement?

Today, competition within the academic world is higher and tougher than ever – the costs and the level of complexity of research in life sciences are enormous – both academic institutions and the private sector can only gain in collaborating and finding synergies in order to facilitate the progress of science. At Campus Biotech for example, we have put in place scientific platforms that are at the disposal of a variety of entities, research groups, start-ups, companies – it wouldn't make sense for each of these entities to

Mit Alinghi hat Ernesto Bertarelli mit seinem Team zweimal den America's Cup gewonnen. Er ist sich sicher: «Die beste Jacht der Welt gewinnt kein Rennen ohne die beste Crew – genau wie bei einem Unternehmen.» Die SWISS ist Official Air Carrier-Partner von Alinghi.

With Alinghi, Ernesto Bertarelli won the America's Cup twice. He is sure though, that the best yacht cannot win a race without the best crew on board – the same goes for a business. SWISS is Alinghi's Official Air Carrier partner.



ERNESTO BERTARELLI

Der gebürtige Römer promovierte am Babson College und erhielt 1993 den Master für Betriebswirtschaftslehre von der Harvard Business School. 1996 wurde Ernesto Bertarelli CEO von Serono. Unter seiner Führung lenkte das Unternehmen seinen Fokus auf die Biotechnologie und konnte seinen Gewinn im Laufe des folgenden Jahrzehnts mehr als verdreifachen. Serono wurde im Jahr 2007 vom deutschen Unternehmen Merck KGaA übernommen. Ernesto Bertarelli führt heute die Geschäfte seiner Familie durch die Investmentgruppe Waypoint Capital, die in den Bereichen Asset-Management, Gesundheit, Life Sciences und Technologie tätig ist. Er ist Treuhänder der Bertarelli Foundation, Mitglied des Harvard Medical School Board of Fellows sowie Teil des strategischen Beratungsausschusses der Eidgenössischen Technischen Hochschule Lausanne (EPFL). 2008 wurde er in die Academy of Distinguished Entrepreneurs am Babson College aufgenommen. Er wurde mit dem Orden der Ehrenlegion und dem Verdienstorden Cavaliere di Gran Croce ausgezeichnet. Das im Jahr 2000 von Ernesto Bertarelli gegründete Segelteam Alinghi gewann 2003 in Auckland den America's Cup. Ernesto Bertarelli lebt mit seiner Frau Kirsty und den drei gemeinsamen Kindern in der Schweiz.

bertarelli.com
waypointcapital.net
alinghi.com
collemassari.it
fondazionebertarelli.it
foundation-bertarelli.org

der private Sektor nur von der Kollaboration und dem Finden von Synergien für das Vorantreiben des wissenschaftlichen Fortschritts profitieren. Auf dem Campus Biotech zum Beispiel haben wir wissenschaftliche Plattformen geschaffen, die Forschungsgruppen, Start-ups und Unternehmen gleichermaßen zugänglich sind. Für die einzelnen Organisationen würde es keinen Sinn ergeben, im Alleingang in diese Technologien zu investieren. Der Wissens- und Erfahrungsaustausch ist in einem kleinen Land wie der Schweiz sogar noch wichtiger, da die Life Sciences zwar eine grosse Rolle zu spielen haben, diese aber im Vergleich zur globalen Forschung und Entwicklung, wie sie in Ländern wie den USA stattfindet, noch relativ klein sind. Auf Französisch sagen wir: «L'union fait la force» (dt.: «Einheit macht stark»).

Welchen Einfluss hat das Forschungszentrum auf die Schweiz und Europa?

Für eine konkrete Einschätzung ist es noch sehr früh. Jedoch kann ich sagen, dass dieses neue Ökosystem bislang einzigartig in Europa ist und schon jetzt den Weg für ein Netzwerk globaler Initiativen in diesem grundlegenden Forschungsbereich bereitet hat. So hat kurz nach der Eröffnung des Campus Biotech niemand Geringeres als Präsident Obama die neue BRAIN Initiative angekündigt. Hierbei handelt es sich um eine kollaborative Forschungsinitiative, an der eine Vielzahl von privaten und akademischen Forschungsgruppen USA-weit beteiligt ist. Kurz darauf verdoppelte Microsoft-Mitbegründer Paul Allen die Fördergelder für sein Allen Institute for Brain Science. Anfang 2016 besuchte ich das neue Institut für Neurowissenschaften an der Stanford University in Kalifornien. Die Schweiz kann wirklich stolz darauf sein, auf diesem wissenschaftlichen Neuland wesentliche Pionierarbeit zu leisten. Hier wird Existierendes nicht einfach kopiert, sondern ein völlig neuer Ansatz konzipiert, bei dem verschiedenartigste Bereiche der Wissenschaft, Wirtschaft und Forschung unter einem Dach vereint werden. Mit der Gründung des Wyss Center zum Beispiel konnten

invest on its own in these technologies. Sharing experience and knowledge is even more important in a small country like Switzerland where life sciences have a big role to play, but are still relatively small compared to the global research and development that is happening in other countries, like the USA. In a few words, as we say in French: "L'union fait la force" ("Unity is strength").

What is the impact of this new centre for Switzerland? For Europe?

It is still very early to measure the impact, but what we can already say is that this new ecosystem is unique in Europe and indeed has led the way in creating a network of global initiatives in this vital area of research. For example, soon after Campus Biotech was launched, no less a figure than President Obama announced the new BRAIN Initiative, a collaborative research initiative across many leading US public and private research groups. And then Paul Allen, one of the founders of Microsoft, more than doubled funding to his Allen Institute for Brain Science. Early in 2016 I visited the new Neurosciences Institute at Stanford University in California. Switzerland can genuinely be proud of helping to lead the way in this next frontier of science, not just repeating something that already exists, but conceiving a totally new approach by mixing various academic, private and research entities under one roof. For example, with the creation of the Wyss Center, we attracted one of the leading professors in neuroscience from the USA, Professor John Donoghue. With the Human Brain Project, under the leadership of Professor Henry Markram, we host in Geneva a project that is the recipient of 1 billion euro of financial support from the EU to provide a collaborative informatics infrastructure, harnessing the power of "big data" to create true computer models of the human brain. In parallel, we increased our donations to EPFL and there are now four Bertarelli chairs at the University's Center for Neuroprostheses, based at Campus Biotech. The combined impact of this re-

ERNESTO BERTARELLI

Born in Rome, the Swiss entrepreneur Ernesto Bertarelli graduated from Babson College in 1989 and earned an MBA at Harvard Business School in 1993. In 1996 he was appointed CEO of Serono. Under Ernesto Bertarelli's leadership, Serono shifted its focus from pharmaceuticals to biotechnology and, over the course of the ensuing decade, revenues more than tripled. In 2007, Serono was sold to Merck KGaA of Germany. Ernesto Bertarelli leads his family's business interests through the Waypoint Capital Investment group, which is active in the asset management, health care, life science and technology sectors. He is a Trustee of the Bertarelli Foundation and a member of the Strategic Advisory Board at Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne (EPFL) and of the Harvard Medical School Board of Fellows. In 2008, he was inducted into Babson College's Academy of Distinguished Entrepreneurs. He was awarded the Légion d'Honneur and the Cavaliere di Gran Croce. In 2000, Ernesto Bertarelli founded the yachting team Alinghi, which in 2003 defeated Team New Zealand in Auckland to win the America's Cup. Ernesto Bertarelli is married to Kirsty, with whom he lives in Switzerland with their three children.

bertarelli.com
waypointcapital.net
alinghi.com
collemassari.it
fondazionebertarelli.it
foundation-bertarelli.org

wir das Interesse von Professor John Donoghue, einem führenden Neurowissenschaftler in den USA, wecken. Das Human-Brain-Projekt unter Leitung von Professor Henry Markram ist Empfänger von EU-Fördergeldern in Höhe von 1 Milliarde Euro für die Entwicklung einer computerwissenschaftlichen Infrastruktur, die durch die gebündelte Kraft «grosser Daten» wirklichkeitstreuere Computermodelle des menschlichen Gehirns erschaffen kann. Parallel dazu haben wir unsere Förderung der EPFL erhöht und haben nun vier gestiftete Lehrstühle im Zentrum für Neuroprothetik auf dem Campus Biotech inne. In Kombination haben alle Anstrengungen des Campus Biotech nicht nur Einfluss in der Schweiz und Europa, sondern auch weltweit. Wir konnten dank ihnen im Bereich der Hirnforschung auf globaler Ebene eine Führungsposition erreichen.

In der Wirtschaft wird oft der Vergleich zwischen dem Management eines Unternehmens und dem Kommando auf einem Schiff gezogen. Sie sind sowohl ein erfolgreicher Unternehmer als auch zweimaliger Gewinner des America's Cup. Was sagen Sie zu dieser Analogie?

In der Wirtschaft genauso wie beim Segeln sind meiner Erfahrung nach das Team und die Menschen, die man zusammenbringt, die Hauptfaktoren für den Erfolg. Du kannst die beste Jacht der Welt haben, doch mit einer schlechten Crew an Bord wirst du mit ihr nie ein Rennen gewinnen – in einem Unternehmen ist es nicht anders. Wer nach Erfolg strebt, muss mit den besten Leuten ihres Gebiets zusammenarbeiten. Die meisten, wenn nicht alle meiner Initiativen lassen sich auf Begegnungen zurückführen. Im Falle des Campus Biotech habe ich die Realisation dieses Projekts meiner engen Beziehung zu Hansjörg Wyss und Patrick Aebischer zu verdanken. Darüber hinaus ist es beim Segeln, im Unternehmensmanagement und in der Philanthropie sehr wichtig, seiner Crew Freiheiten zu geben und – und das ist essentiell – von ihr zu lernen. Vertrauen ist ein Grundpfeiler. Es muss aufgebaut und verdient werden, doch wenn es einmal besteht, ist es unersetzlich. Es erlaubt dir auch, die Dinge zu steuern und dich darauf zu konzentrieren, deinen Beitrag zu leisten.

Seit 2010 unterstützt die Bertarelli Foundation das weltgrösste Meeresschutzgebiet im Chagos-Archipel im Indischen Ozean. Mit einer geschützten Fläche von rund 400 000 Quadratmeilen ist es das ursprünglichste tropische Meeresgebiet auf Erden. Wie kam dieses Engagement zustande und welche Ziele verfolgt es?

search at Campus Biotech will not only be significant for Switzerland and for Europe, but for the entire world, and has given our continent a leading place at the top global table for neuroscience research.

There is an analogy in business talks between the management of a company and the command of a ship. You are a successful business leader and you have won the America's Cup twice. Can you kindly comment on this analogy?

In business, as in sailing, the main factor in success, at least in my experience, is the team that you create and the people you bring together. You can have the best yacht in the world, you will never win a single race with a bad crew – it is the same in business. If you want to be successful, you have to work with the best people in the area. Most, if not all of my initiatives are the results of encounters – for Campus Biotech it was thanks to my close relationship with Hansjörg Wyss and Patrick Aebischer that we were able to realise this project. It is also important, in sailing and business and philanthropy, to empower your crew, to give them some independence and, more than anything else, learn from them. It all comes down to trust, fundamentally. That has to be established and earned, but once it's there, it is irreplaceable. It also allows you to delegate and to focus on what you can actually make a difference to yourself.

Since 2010, the Bertarelli Foundation has supported the world's largest Marine Protected Area in the Chagos Archipelago in the Indian Ocean, covering a protected area of some 400,000 square miles – the most pristine tropical marine environment on the planet. How did this formidable engagement start and what does it strive for?

Vier Weine mit mehr als 90 von 100 möglichen Parker-Punkten ausgezeichnet: Das hochdotierte Weingut Colle Massari der Familien Bertarelli und Tipa liegt in der Gegend zwischen den Anbaugebieten Brunello und Morellino in der Alta Maremma in der südlichen Toscana.

Four wines awarded more than 90 out of 100 Parker points: the prestigious Colle Massari wine estate, owned by the Bertarelli and Tipa families, is located in between the wine-growing areas of Brunello and Morellino in the Alta Maremma region of southern Tuscany.



Unsere Familie hat ein besonderes Verhältnis zur See. Dies gibt uns eine einzigartige Perspektive auf den Zustand der Meere und wie sich dieser auf dramatische Weise zum Schlechteren verändert – vor allem durch Menschenhand. Das Errichten von sogenannten «Non-Fishing Zones» und Meeresreservaten ist nur eine der vielen Massnahmen, mit denen wir einem uns wichtigen Thema entgegenreten können. Ein weiterer Weg ist die Förderung der Meereswissenschaften, um die Bedeutung der Meeresreservate zu erforschen und zu beweisen. Und auch die Meereswissenschaften sowie neue Konservierungstechnologien müssen weiterentwickelt werden.

In Anbetracht Ihrer Arbeit als Unternehmer, Ihres philanthropischen Engagements und Ihrer vielseitigen Interessen sind Sie ein sehr beschäftigter Mann. Wie entspannen Sie sich?

Auf verschiedene Weise. Ich verbringe Ferien mit der Familie, teile Abenteuer und besondere Momente mit meiner Frau und meinen Kindern oder genieße einen Tag beim Skilaufen mit Freunden, gefolgt von einem guten Abendessen. Sie dürfen nicht vergessen: Ich bin gebürtiger Italiener und liebe deshalb gutes Essen! Sport ist ebenfalls ein sehr wichtiger Teil meines Lebens. Nach dem Startschuss zu einer Regatta oder nachdem der Golfball das Tee verlassen hat, braucht es höchste Konzentration. Um diese zu erlangen, muss man jegliche Fremdgedanken aus seinem Kopf verbannen. Von aussen mag das anstrengend aussehen, doch es ist auch ein guter Weg, sich von den vielschichtigen geschäftlichen Anforderungen zu lösen und sich nur auf eine Sache zu konzentrieren.

Ihre Mutter, Maria Iris Bertarelli, und deren Bruder führen das bekannte Weingut Colle Massari, das vom angesehenen italienischen Weinführer «Gambero Rosso» zum Weingut des Jahres 2014 gekürt wurde. Haben Sie einen Lieblingswein?

Es fällt mir schwer, mich für einen unsere Weine zu entscheiden, da ich diesbezüglich doch sehr verwöhnt bin. Erst im vergangenen Jahr wurden unsere Weine von vielen Experten gewürdigt. Unter anderem fanden sie im angesehenen «Wine Advocate» von Robert Parker Erwähnung. Vier unserer Weine wurden mit 90 von 100 möglichen Parker-Punkten ausgezeichnet. Ich trinke gerne unseren Colle Massari-Rotwein, der aus dem Montecucco-Anbaugebiet gegenüber der Insel Elba stammt. Er lässt sich zu jedem Anlass trinken und wird auch auf vielen SWISS Flügen angeboten. Wenn ich mich für einen weiteren Wein dieses Gutes entscheiden müsste, würde ich unseren Grot-

Our family has a special attachment to the sea. That has given us a fairly unique perspective on the condition of the oceans and how they are changing – getting worse dramatically and mostly because of human activity. Creating non-fishing zones and marine reserves is but one way that we can try to address an issue important to us, as is investing in marine science to make discoveries and to prove the power of marine reserves, and to develop new marine science and conservation technologies.

You are a very busy person considering all your companies, engagements and manifold interests. When and how does Ernesto Bertarelli relax?

In many different ways – spending time with my family on holidays, sharing adventures and special moments with my wife and my children, or simply enjoying a day of skiing with friends followed by a good dinner. Remember, I am Italian, so I love good food! Sport is also still important to me. When the starting gun of a regatta is shot, or when you strike a golf ball off the tee, you need total concentration. In order to achieve this – you can't think of anything else. It might look stressful from the outside, but it is also a good way to relax from business constraints and a way to focus on one thing and thereby to empty your mind from any other source of stress.

Your family, more precisely your mother Maria Iris Bertarelli and her brother, run the well-known vineyard and estate Colle Massari in the south of Tuscany, which has been named Wine Producer of 2014 by the prestigious Italian wine guide «Gambero Rosso». Do you have a favourite wine for your daily use?

I find it difficult to choose only one of our wines, as I feel rather spoiled for choice! Only this last year, the wines were recognised by many world experts, including the world famous «Wine Advocate» of the very distinguished Mr Robert Parker, who granted four of our wines more than 90 points out of 100. So it really comes down to personal preferences or taste, which can of course change to suit where you are at the time, who you are with or what you are eating. I personally like Colle Massari red, which I feel is a great everyday wine, and is served on many SWISS flights. It comes from the region of Montecucco, just opposite the Isola d'Elba. If I had to pick another one of the wines from this property, my choice would probably be our rosé wine Grottolo, which is rich and has a beautiful dark pink colour, and is my wife's favourite. Our family is proud to own and care for two other wine estates in Tuscany. The second is Grat-

tolo Rosé mit seinem vollen Aroma und seinem intensiven dunklen Rosa wählen. Er ist übrigens der Favorit meiner Frau! Unsere Familie ist ausserdem stolze Besitzerin zweier weiterer Weingüter in der Toskana. Eines ist Grattamacco in der Region Bolgheri, dessen Weine zu den besten Supertoskanern zählen. Dort entstehen exzellente Rotweine wie der Grattamacco Bolgheri Superiore (93+/100 Parker-Punkte für den Jahrgang 2012), der Alberello (93/100 Parker-Punkte für den Jahrgang 2012) und der Bolgheri Rosso (92/100 Parker-Punkte für den Jahrgang 2013). Von dort stammt auch der grossartige Weisswein Vermentino (91/100 Parker-Punkte für den Jahrgang 2013). Auch hier fällt es mir schwer, einen Favoriten zu küren, doch der Alberello hat mich mit seiner raffinierten Süsse der Tannine in seinen Bann gezogen. Unser drittes Gut Poggio di Sotto, den Heiligen Gral von Brunello, im Gebiet um Montalcino haben wir erst kürzlich erworben. Unser Brunello di Montalcino Riserva 2007 wurde 2013 zum «Besten Wein Italiens» gekürt. Ich fühle eine starke Verbindung zu diesen Anwesen, da sie mich an meine italienischen Wurzeln erinnern. Natürlich bin ich besonders stolz darauf, was meine Mutter, mein Onkel und dessen Frau sowohl mit den Weingütern als auch mit ihrer Stiftung in Italien erreichen konnten. Die Fondazione Bertarelli leistet einen wichtigen Beitrag zur lokalen Gemeinschaft in der Toskana und organisiert darüber hinaus auch eines der besten Festivals für klassische Musik im Land (amiatapiantofestival.com).

Sie sind Vater dreier Kinder. Welche Ratschläge geben Sie ihnen auf den Lebensweg mit?

Es ist mir sehr wichtig, dass meine Kinder ihre Wurzeln und die historischen Werte unserer Familie kennen und schätzen. Eine starke Basis zu haben, zu wissen, wer man ist und woher man kommt, sowie sich der Werte und Traditionen, die in der eigenen Familie weitergegeben werden, bewusst zu sein, bildet den Grundstein zur Entwicklung der eigenen Persönlichkeit. Das soll sie jedoch in keiner Weise einschränken – im Gegenteil: Das Erforschen und Finden der eigenen Interessen und Leidenschaften ist ein wesentlicher Bestandteil des Erwachsenwerdens. Dies sollte auf der Kenntnis ihrer familiären Herkunft und dem Bewusstsein darüber, wofür diese Familie schon immer gestanden ist, geschehen. Dann, so glaube ich, haben sie eine gute Grundlage im Leben.

Was ist das Lebensmotto des Ernesto Bertarelli?

Nicht nur was, sondern auch wie du es tust, ist von Bedeutung.

tamacco, in the Bolgheri region, and is considered one of the top Super Tuscan wines. In this estate, we produce a variety of red wines, Grattamacco Bolgheri Superiore (93+/100 Robert Parker for 2012 vintage), Alberello (93/100 Robert Parker for 2012 vintage) and Bolgheri Rosso (92/100 Robert Parker for 2013 vintage) as well as an amazing Vermentino white wine (91/100 Robert Parker for 2013 vintage). Again difficult to choose only one of the four, but let's say that the Alberello seduces me by the refined sweetness of its tannins ... The third property we recently acquired is Poggio di Sotto, the Holy Grail of Brunello, in the region of Montalcino. Our Brunello di Montalcino Riserva 2007 won the Best Wine of Italy award in 2013! I am really attached to these properties, which are a reminder of my Italian roots and I am particularly proud of what my mother, my uncle and his wife have achieved there, both with the wine estates and through our Foundation in Italy. This makes a big contribution to the local community in Tuscany and hosts one of the best classical music festivals in the country (amiatapiantofestival.com).

You are a devoted father of three children. Which message do you consider the most important for the path of life of your children?

One of the first things I would like my children to know and to really appreciate is their roots and the historic values of our family. This is very important to me. Having a strong base, knowing who they are and where they are from, and the values and traditions passed down through the family, is a vital foundation upon which they will build their own personalities. That's not to say that is restrictive, far from it. Being curious, asking questions – of their parents and grandparents and of themselves – defining their scope of interest and finding their passions, are fundamental to their growing up. But doing so on a platform of knowing who their family is and what it has always stood for, will, I think, stand them in a good position.

Which is the life motto of Ernesto Bertarelli?

It's not only what you do that is important, but also how you do it.

A home away from home

**EIN AUFENTHALT IM J PLUS HOTEL BY YOO IN HONGKONG IST AUCH FÜR DEN VIELREISENDEN IMMER WIEDER EIN ERFRISCHENDES ERLEBNIS.
A STAY AT THE J PLUS HOTEL BY YOO IN HONG KONG IS A REFRESHING EXPERIENCE, EVEN FOR SEASONED TRAVELLERS.**

Text: Eliane Bachenheimer



Das J Plus Hotel by Yoo liegt im pulsierenden Viertel von Causeway Bay, nur zehn Minuten von den eleganten Geschäften in der Hysan Avenue und der Shopping Mall Lee Gardens entfernt. In unmittelbarer Nähe liegen die MTR-Station Causeway Bay und auch das trendige japanische Kaufhaus SOGO.

The J Plus Hotel by Yoo is situated in the buzzing Causeway Bay district, just ten minutes away from the stylish shops on Hysan Avenue and the Lee Gardens shopping mall. The Causeway Bay MTR station and the trendy Japanese department store SOGO are both in the immediate vicinity.

jplushongkong.com

Das J Plus Hotel by Yoo in Hongkong ist das erste Boutiquehotel Asiens, das vom preisgekrönten Designer Philippe Starck entworfen wurde. Es wurde 2014 anlässlich des zehnjährigen Bestehens als J Plus by Yoo rebranded und komplett renoviert. Graffitikunst und vier Farbelemente (blasses Rosa, kräftiges Orangenrot, ein sonniges Gelb und ein Ruhe ausstrahlendes Blau) verleihen dem Hotel nun eine ganz eigene Identität. Der urbane, moderne und trendige Style wird mit luxuriösen Elementen kombiniert. Die geräumigen Zimmer sind in sanften Cremetönen gehalten und verfügen über Flachbild-TV und DVD-Player. Zusätzlich stehen den Gästen kostenlos ein Smartphone (einschliesslich unbegrenzter Ortsgespräche und internationaler Anrufe in bestimmte Länder sowie unbegrenzter 3G-Daten-Konnektivität), ein WLAN-Hotspot und ein elektronischer Reiseführer zur Verfügung. Die voll eingerichtete Kitchenette findet bei einem längeren Aufenthalt grossen Anklang. Ganz nach dem Motto: «A home away from home». Bereits am Empfang werden die Gäste von den stets hilfsbereiten Mitarbeitenden mit einem freundlichen Lächeln begrüsst. Die lichtdurchflutete und mit Designmöbeln ausgestattete Lobby, ein Ort der Begegnung, wurde mit trendigen europäischen und chinesischen Elementen möbliert, um die kulturelle Vielfalt des Hotels zu unterstreichen. Wer sich nach einem anstrengenden Tag erholen möchte, dem verhilft das hoteleigene Fitnesscenter zu Entspannung.

The J Plus Hotel by Yoo in Hong Kong is the first boutique hotel in Asia designed by award-winning designer Philippe Starck. The hotel was fully renovated and rebranded as J Plus by Yoo in 2014, on the occasion of its tenth anniversary. Graffiti art and four colour elements (dreamy pink, tangerine joy, sunshine yellow, and tranquil blue) give the hotel an unmistakable identity. The urban, modern and trendy style is complemented with luxury items. The spacious rooms, decorated in cream tones, are equipped with a flat screen TV and DVD a player. Guests enjoy free use of a smartphone (including unlimited local calls, international calls to designated countries, and unlimited 3G data connectivity), a Wi-Fi hotspot, and an electronic travel guide. The fully equipped kitchenette appeals especially to guests on an extended stay, in line with the motto “a home away from home”.

On arrival, guests are greeted with a friendly smile by the helpful reception staff, whose efficient service is much appreciated. The lobby, bathed in light and decorated with designer furniture, is a place where people meet and mingle; its trendy mixture of European and Chinese elements highlights the cultural diversity of the location. The hotel's own fitness centre offers itself to guests wishing to relax after an eventful day.

Ein überdimensioniertes Frauenporträt im Renaissancestil begrüsst die Hotelgäste und Passanten. Das Graffito, das vom Unternehmen Graffiti4hire umgesetzt wurde, verkündet die Wiedergeburt des Hotels und betont das trendige Umfeld des J Plus by Yoo im lebendigen Causeway-Bay-Quartier.

A giant Renaissance-style portrait of a woman greets guests and passers-by. The graffiti mural, realised by the company Graffiti4hire, affirms J Plus by Yoo's brand-new image and points to its trendy surroundings in the lively Causeway Bay district.







Avantgarde-Design-
elemente stehen in der
urbanen Hotellobby
im Mittelpunkt. Diese
symbolisieren Yoo's
unkonventionelle Mar-
kenidentität. Chinesi-
sche und europäische
Elemente verkörpern
die kulturelle Vielfalt
des Hotels.

Avant-garde design
elements are the centre
of attention in the hotel
lobby, and a symbol of
Yoo's unconventional
brand identity. Chinese
and European motifs
embody the hotel's
cultural diversity.

SWISS EXCLUSIVITY

HAUTE *Couture*

Spectacular Face and Body
rejuvenation thanks to resorbable threads!

Developed by Clinic Lémanic, this innovative HAUTE COUTURE concept represents a giant step in aesthetic and regenerative medicine. Using resorbable new generation threads, this method rejuvenates skin tissue at the cellular level and stimulates the production of collagen, elastin and hyaluronic acid. The skin becomes more elastic, the contours of the face and body are better defined and the skin quality is highly improved.

THE TECHNIQUE

Natural ways of injection, layer-by-layer positioning at a specific depth, and direction of absorbable RE-threads are the heart of the HAUTE COUTURE Face & Body concept. Particular attention is paid to the positioning of the threads to get a natural effect. Over time, the threads are completely absorbed by the body, leaving behind a dense collagen “matrix”.

HAUTE COUTURE concept is perfectly combined with autologous plasma-lifting and Photo-Biomodulation, innovative regenerative light therapy without UV, to optimize the effects. The result is noticeable immediately after the procedure, and enhanced in the next three months.

THE RESULTS

Face and neck

- Natural lifting effect
- Rejuvenate & redefine the oval of the face
- Improve skin quality

Body

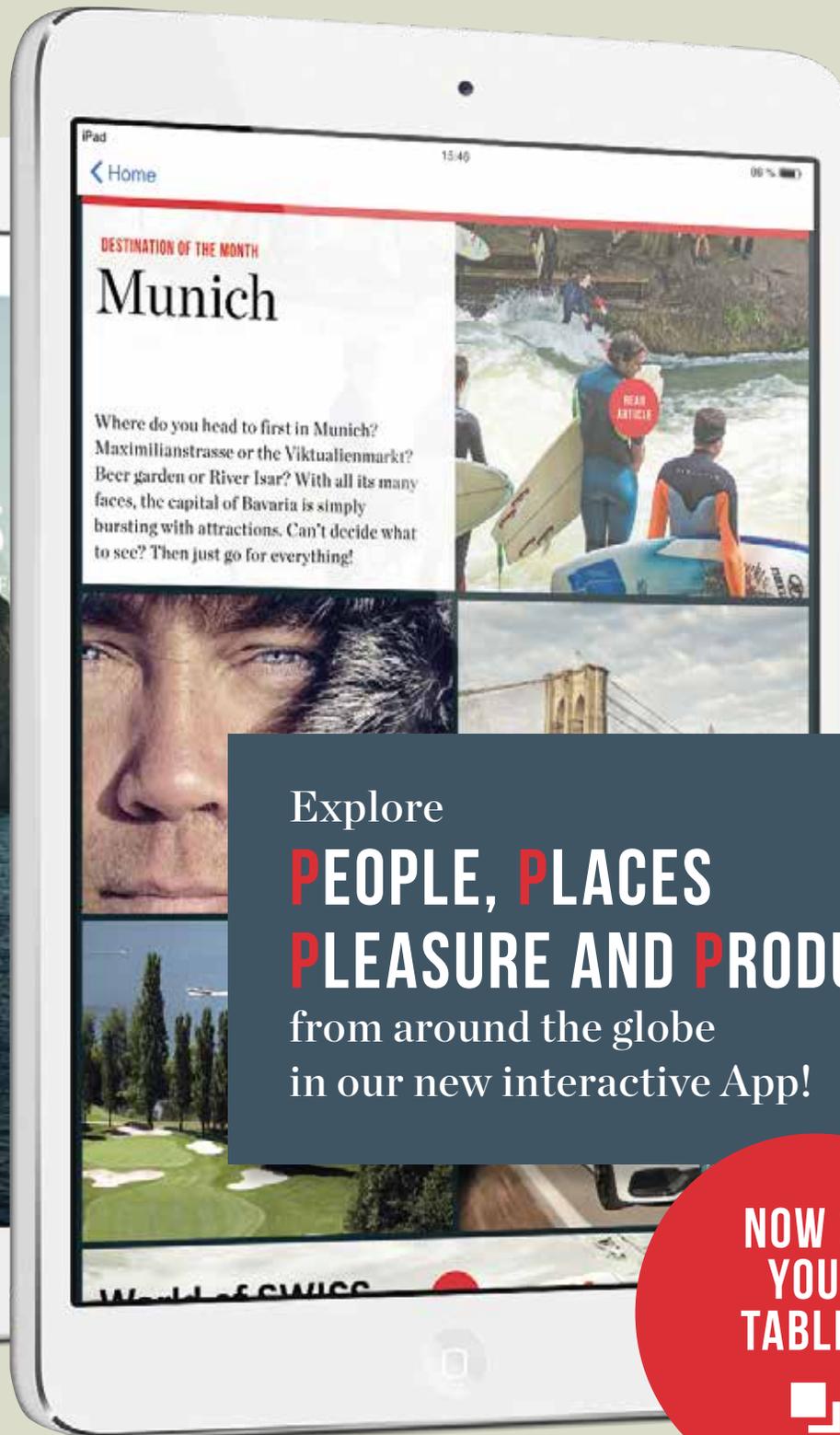
- Body tightening effect
- Reshape the contours of the key area such as breast, waist, belly, arms, buttocks, legs and back
- Reduce cellulite and volume (by 2 to 6 centimetres)

ABOUT CLINIC LÉMANIC

After 20 years of experience, the Clinic Lémanic (Lausanne, Switzerland) has become a major center of reference in the field of aesthetic, anti-ageing, preventive and regenerative medicine. The clinic offers a wide range of innovative and non-invasive solutions for preventing and treating the ageing process according to each patient specific needs. Unique in its individual approach to each patient, the clinic was awarded the prestigious IIPP “Merit for the Development in Medicine and Aesthetic Technologies” at UNESCO, Paris, for its innovation and the excellence of the services and results.

Without
SURGERY
REJUVENATE
AND LIFT

 Clinic Lémanic 



Explore
PEOPLE, PLACES
PLEASURE AND PRODUCTS
 from around the globe
 in our new interactive App!

**NOW ON
 YOUR
 TABLET!**



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



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

Daniel Bärlocher | Head of Corporate Communications
 SWISS Universe is published on behalf of Swiss International Air Lines Ltd.

Sabina Hürzeler | Managing Editor | **Stefanie Kassuba** | Publishing Assistant
Cube Werbekonzepte & Produktion GmbH | Art Direction & Realisation
Lektorama | Proofreading | **Robert Bannister, Eva-Maria Fried, Janine Kern, Stephanie Morris** | Translations
Bechtel Druck & Service, D-Esslingen | Print | **Docmine.com** | App Realisation

SWISS Universe | Frequency: 4 times a year | Next issue: Mid May 2016
 Target group | 500,000 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 | E-mail: swissmagazine@swiss.com | ISSN 2296-5904

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



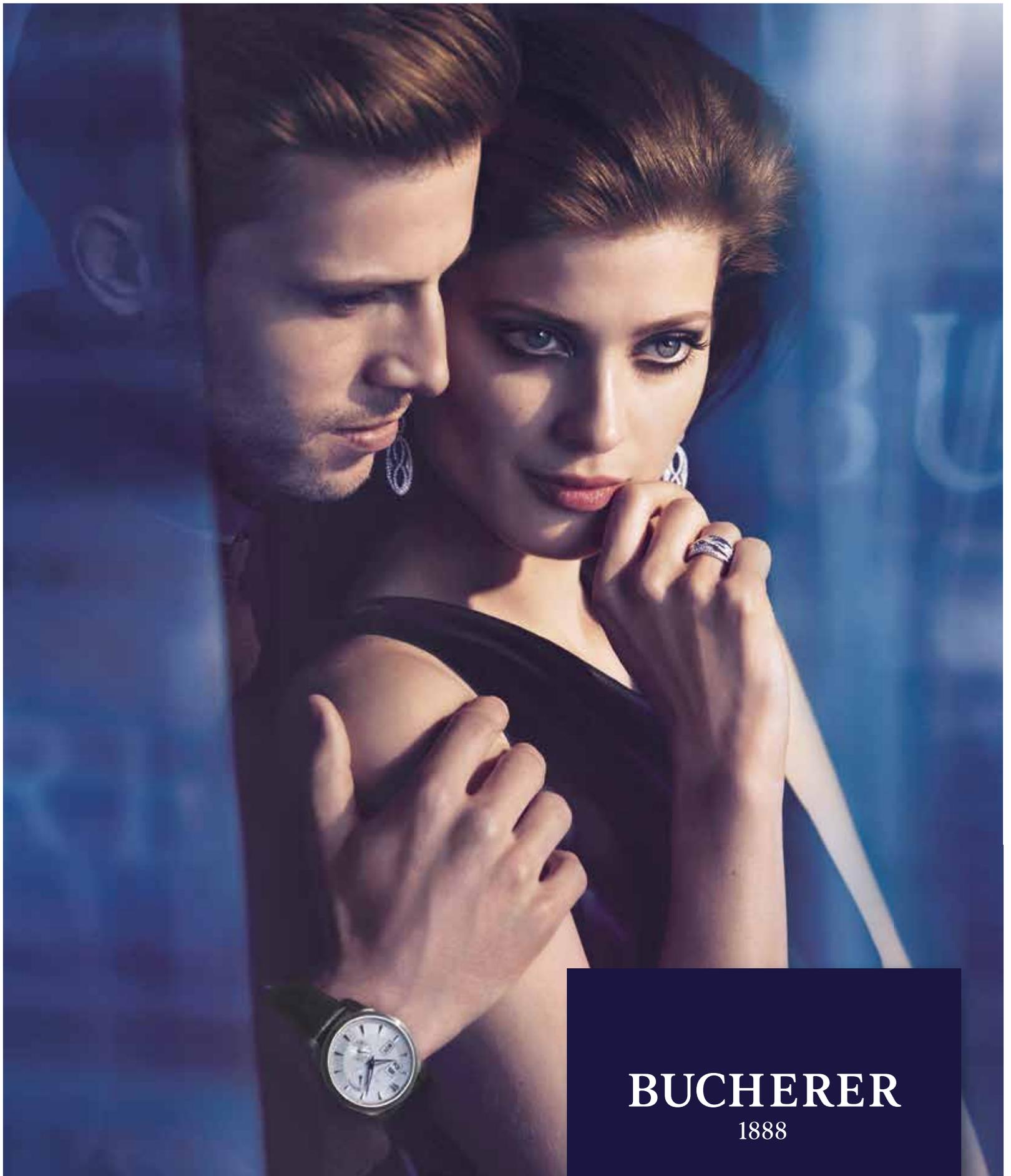
TONDA 1950 TOURBILLON

Automatic flying tourbillon
Platinum micro-rotor
Titanium tourbillon cage
Hermès alligator strap

Made in Switzerland

www.parmigiani.ch

PARMIGIANI
FLEURIER



BUCHERER.COM

BUCHERER
1888

UNIQUE AS YOUR EMOTIONS SINCE 1888

WATCHES JEWELRY GEMS