

SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS

No 46

People and places
around the globe

A close-up, artistic photograph of a mechanical watch movement. The image is dominated by a large, curved, deep red frame that frames the intricate metal gears and components of the watch. The background is dark, making the metallic parts and the red frame stand out. The lighting highlights the textures of the metal and the smooth finish of the red frame.

Cartier

DRIVE DE CARTIER MANUFACTURE MOVEMENT 1904 MC MOONPHASES

THE DRIVE DE CARTIER COLLECTION IS ELEGANCE REDEFINED. THE SLEEK LINES OF THIS CUSHION-SHAPED WATCH CREATE A TRULY STYLISH PIECE, BROUGHT TO LIFE BY THE MAISON MANUFACTURE MOVEMENT 1904 MC, DISPLAYING THE MOONPHASES AT 6 O'CLOCK. ESTABLISHED IN 1847, CARTIER CREATES EXCEPTIONAL WATCHES THAT COMBINE DARING DESIGN AND WATCHMAKING SAVOIR-FAIRE.

#WHATDRIVESYOU





AVENGER
★
HURRICANE

The superlative-charged chronograph. 50 mm case in Breitlight®. Exclusive Manufacture Breitling Caliber B12 with 24-hour military-style display. Officially chronometer-certified.

AVIENGER



HURRICANE

[BREITLING.COM](https://www.breitling.com)



INSTRUMENTS FOR PROFESSIONALS™

People and places

around the globe

8 En vogue | 14 Destination Marrakech | 44 Books | 46 My world | 58 Golf | 60 Tokyo by Joji Hattori | 82 My life | 94 Chef's table | 96 Frequent flyer | 102 Unforgettable taste | 108 Cars | 120 Congratulations | 126 SWISS news | 128 SWISS network



MARRAKECH | 14

Kulinarische und kulturelle Entdeckungen.
Culinary and cultural discoveries.



MARINA ABRAMOVIC | 46

Zu Besuch bei der berühmten Künstlerin.
A visit to the famous artist's home.



JOJI HATTORI'S TIPS | 60

Genussvolle Gourmeterlebnisse in Tokio.
Sampling Tokyo's gastronomic delights.



CHRISTIAN J. JENNY | 108

Der Jaguar-Fan zeigt seine Sammlung.
The Jag lover shows us his collection.

IMPRESSUM



Regina Maréchal-Wipf
Editor-in-chief
SWISS Universe & App
Head of Corporate
Publishing



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

Address | Swiss International Air Lines Ltd.
SWISS Universe | P.O. Box | CH-4002 Basel
Phone: +41 61 582 45 70 | ISSN 2296-5904
E-mail: swissuniverse@swiss.com

SWISS Universe is published on behalf of
Swiss International Air Lines Ltd.

Daniel Bärlocher
Head of Corporate Communications
Sabina Hürzeler | Managing Editor
Stefanie Kassuba | Publishing Assistant
Cube Werbekonzepte & Produktion GmbH
Art Direction & Realisation
Lektorama | Proofreading
Eva-Maria Fried, Janine Kern,
Stephanie Morris, Supertext | Translations
Thomas Schaub | Creative Consulting
Swissprinters AG | Print
Docmine.com | App Realisation

SWISS Universe | Frequency: 4 times a year
Next issue: Mid-June 2017
Target group | 500,000 First & Business Class
passengers (during 3 months)

printed in
switzerland



OCTO

finissimo
SKELETON



BVLGARI

ROMA

«Details make perfection, and perfection is not a detail»

Leonardo da Vinci



ENGINEERED FOR MEN WHO KNOW THAT MOVING FAST MAKES TIME GO SLOW.

————— **Big Pilot's Watch TOP GUN. Ref. 5020:** When Albert Einstein discovered his theory of relativity at the beginning of the last century, he also changed our understanding of time. Because he recognized that moving faster makes time slow down. His theory was proven correct for the first time in 1971. No wonder pilots had already an inkling of this feeling: after all, they also deliver the proof of their merits in a jet. It was also around this time that Top Gun, the US Navy's elite flying school, was founded. It trained pilots who took their planes and themselves to the limit. IWC's engineers and designers went to similar lengths during the development of the Big Pilot's Watch TOP GUN. The preci-

sion technology and reduced, classic design are a testament to their superiority. With its diameter of 46 millimetres and wealth of functions, it will meet the needs of even the most demanding jet pilot. But the use of high-tech materials like ceramic and titanium also underscores the watch's dynamic character. These materials, first used by IWC in 1994, together with the mainly black design, are indicative of extravagance and pioneering spirit and symbolize the innovation to which IWC lays claim with the TOP GUN line. The watch may have catapulted itself to the top at the speed of sound. But for all those who catch a glimpse of it, time will stand still.

IWC. ENGINEERED FOR MEN.

JOIN THE CONVERSATION: #B_ORIGINAL

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



IWC
SCHAFFHAUSEN

Ladies' choice



THE ART OF SEDUCTION

bulgari.com

In Legenden und Sagen ist die Schlange eng mit der Geschichte der Menschheit verbunden. Das ikonische Reptil soll seine Beute hypnotisieren und eine geradezu mythische Verführungskraft besitzen. Die neue Haute-Joaillerie-Kollektion Serpenti von Bulgari ist ebenso verführerisch wie innovativ. Unser Lieblingsstück ist dieses vollständig mit Diamanten besetzte kostbare Armband aus Weissgold, geschmückt mit einem Schlangenkopf samt Smaragdaugen.

In myths and legends, the serpent is closely intertwined with the history of humanity. The iconic reptile is said to hypnotise its prey and possess mythical powers of seduction. Bulgari's new high-jewellery collection Serpenti is as seductive as it is innovative. Our favourite piece is this exquisite bracelet in white gold, set entirely with diamonds, featuring a serpent's head with gleaming emerald eyes.



PURE PERFECTION

gubelin.com

Das Schweizer Traditionshaus Gübelin präsentiert seine Linie «Grace of the Sea Anemone», in deren Zentrum Kreationen mit kostbaren Paraiba-Turmalinen stehen. Die Gübelin-Designer haben sich von der Mikrofotografie dieser Edelsteine inspirieren lassen und Schmuckstücke entworfen, welche die eleganten Muster und Strukturen in deren Innerem aufnehmen. Wir lieben diesen wunderschönen Weissgoldring mit einem Paraiba-Turmalin aus Brasilien im Cabochonschliff von 4,36 Karat und 114 Brillanten von zusammen 1,63 Karat.

The Swiss House of Gübelin presents its "Grace of the Sea Anemone" line featuring creations using precious Paraiba tourmalines. The Gübelin designers drew inspiration from microphotography of the gems, designing pieces that imitate the stones' elegant inner patterns and structures. We love this beautiful white gold ring with a 4.36-carat cabochon-cut Paraiba tourmaline from Brazil and 114 diamonds totaling 1.63 carats.



PRECIOUS BEAUTY

chopard.com

Das Genfer Luxusjuwelierhaus Chopard ist bekannt für hochwertige Schmuck- und Uhrenkreationen. Besonders schön ist diese edle Juwelenuhr aus der Haute-Joaillerie-Kollektion Precious Chopard in 18-Karat-Weissgold, vollständig ausgefasst mit Diamanten im Tropfenschliff (18,6 Karat) und im Brillantschliff (12,9 Karat). Die Krone dieser edlen Schönheit wird von einem Diamanten in Rosenschliff geschmückt.

Geneva luxury jewellery house Chopard is famous for the superb quality of its jewellery and watch creations. One especially lovely piece is this elegant jewellery watch from the haute joaillerie collection Precious Chopard in 18-carat white gold fully set with pear-shaped (18.6 carats) and brilliant-cut (12.9 carats) diamonds. The crown of this beauty is set with a rose-cut diamond.



PARMIGIANI

FLEURIER



Were there to be only one

Tonda 1950 Tourbillon
Manufactured entirely in Switzerland
parmigiani.com

Men's favourites



STYLISH AND SPORTY

mercedes-benz.com

Mit ausdrucksstarken Coupé-Proportionen, einem klaren sowie sinnlichen Design und Langstreckenkomfort für vier Personen kombiniert das neue Mercedes E-Klasse Coupé die Schönheit und die klassischen Tugenden eines Gran Turismo mit modernster Technik. Gleichzeitig bietet es die Intelligenz der E-Klasse-Familie mit umfassender Smartphone-Integration, Widescreen-Cockpit und neusten Assistenzsystemen, die auf Wunsch unter anderem teilautomatisiertes Fahren erlauben.

With its expressive coupé-esque proportions, clear and sensual design and long-distance comfort for four people, the new Mercedes E-Class Coupé combines the beauty and the classic virtues of a grand tourer with state-of-the-art technology. It also offers the intelligence of the E-Class family with full smartphone integration, a widescreen cockpit and the latest driver assistance systems with the option of, among other things, partially automated driving.



DEDICATED TO THRILL SEEKERS

breitling.com

Die junge, dynamische und ambitionierte Colt von Breitling präsentiert sich mit ihrem ultraleichten und ultrarobusten Breitlight®-Gehäuse (Weltpremiere) im resolut schwarzen Technolook. Deckname: Skyracer – genau wie das Flugzeug, das Breitling beim sagenhaften Red Bull Air Race vertritt. Dieser neue Champion aller Kategorien überzeugt ausserdem durch sein exklusives, abnehmbares Kautschukarmband mit mehreren für Abenteurer nützlichen Messskalen.

The Colt by Breitling expresses its youthful, dynamic and winning spirit in a model featuring an ultra-light and ultra-sturdy case made in Breitlight® (a world first) and a resolutely technical black look. Code name: Skyracer, like the plane flying the Breitling colours in the fabulous Red Bull Air Race. This all comers champion is also distinguished by its exclusive removable rubber strap bearing various measurement scales that are useful to adventurers of all kinds.



TRADITION MEETS MODERNITY

victorinox.com

Mit der neuen Kollektion DIGITAL CRAFT schafft Victorinox eine Verbindung zwischen traditionellen Techniken und innovativen Technologien. Die an Arbeitskleidung angelehnten Stücke werden etwa mit Ultraschallschweissen oder 3D-Body-Mapping optimal geformt. Frei nach dem Motto «Weathering the Storm» ist man damit bestens gegen die Elemente gerüstet. Unser Lieblingsteil ist dieser wasserfeste Artisan-Chore-Mantel mit Baumwollaussenhaut.

Victorinox connects traditional techniques and innovative technologies with its new DIGITAL CRAFT collection. The workwear-inspired designs are shaped for the perfect fit using ultrasonic welding or 3D body mapping. The items provide perfect protection against the elements, true to the collection's key message of "Weathering the Storm". Our favourite piece is this water-repellent cotton-shell Artisan Chore coat.

MNC
BANKING
PARTNER

IN FOREIGN WATERS YOU WILL NEED A LOCAL PARTNER

Akbank is Turkey's most valuable banking brand and offers you a network of ~850 branches nationwide, exemplary cash management expertise, advanced IT infrastructure, and high transparency. Above all, it is our local banking know-how that will make us your most valuable business partner in Turkey.

Turkey's Most Valuable Banking Brand - Brand Finance

Best Bank of Central and Eastern Europe - Euromoney

Bank of the Year in Turkey - The Banker

Best Bank in Turkey - Euromoney

Best Bank in Turkey - Global Finance

Best Bank in Turkey - EMEA Finance

Best Bank in Turkey - World Finance

Best Foreign Exchange Provider in Turkey - Global Finance

Best Consumer Banking-Private Banks - Kalder Customer Satisfaction Index of Turkey



AKBANK



DELIGHT IS LOVE.

"As long as I spin my Wellendorff ring, I will always feel this delight – for a lifetime."

Live your love.

The NEW COLLECTION is exclusively available at your Wellendorff Boutiques in: Berlin • Frankfurt • Munich • Hong Kong • Beijing • Tokyo • Vienna • Las Vegas • San Francisco and at the finest jewellers in Switzerland: Zurich: Wellendorff lounge at Beyer • Les Ambassadeurs Basel: Seiler • Bern: Zigerli + Iff • Samnaun: Zegg • Luzern: Les Ambassadeurs • Chur: Zoppi Olten: Adam • Zug: Lohri • Zermatt: Wellendorff lounge at Schindler. Contact your Wellendorff expert at tel. +49 7231 - 28 40 128 or expert@wellendorff.com.

LIVE
YOUR
LOVE.



WAHRE  WERTE

Wellendorff

Marrakech la rouge

Die Farben sind berauschend, die Düfte betörend und das Stimmengewirr anregend und einladend zugleich. Und wie wär's dazu mit verwunschenen Gärten – samt zeitgenössischer Kunst?

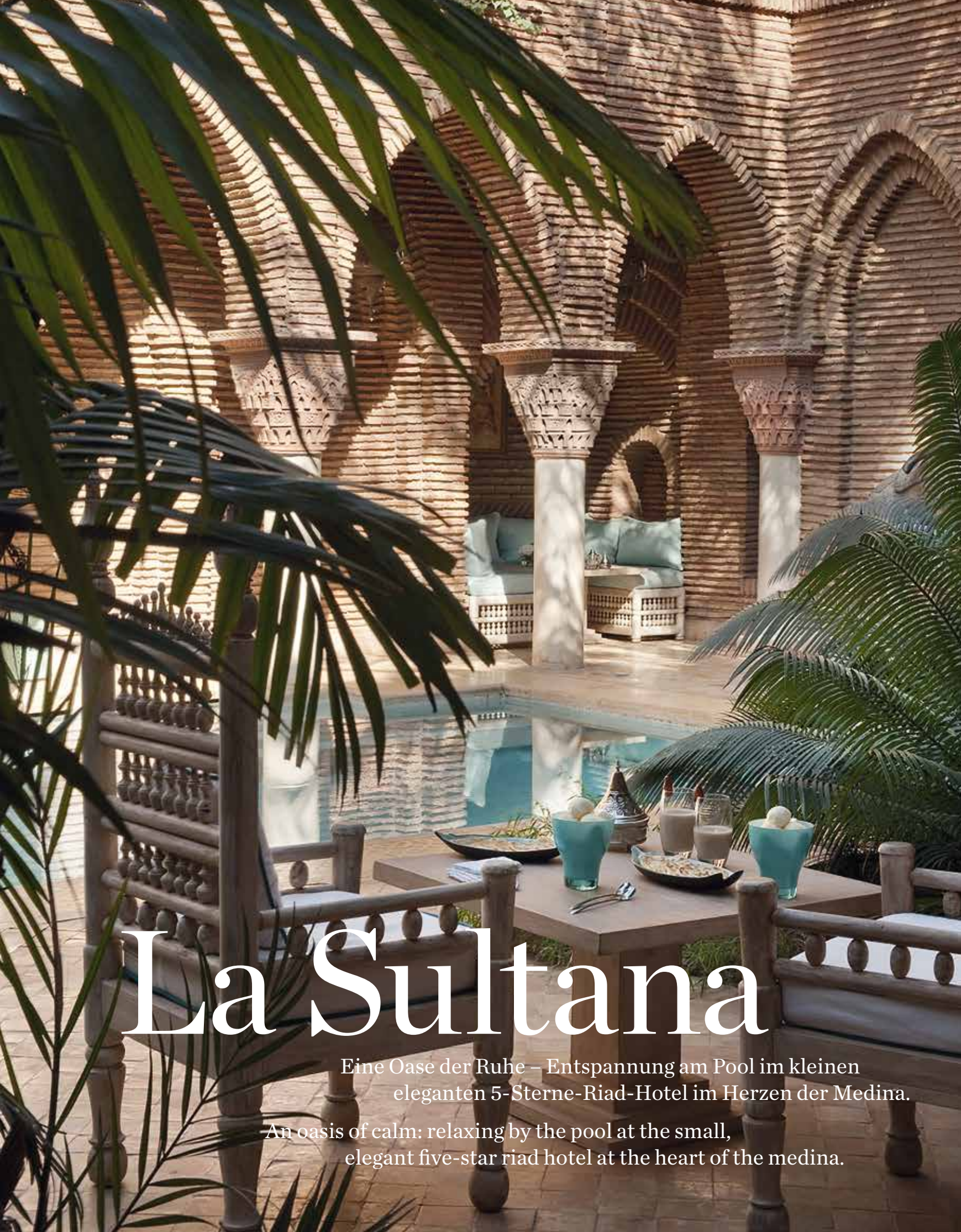
The colours are breathtaking, the smells bewitching, and the hubbub of voices is as exhilarating as it is inviting. And how about enchanted gardens – complete with contemporary art?

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



DOWNLOAD FOR FREE
SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT

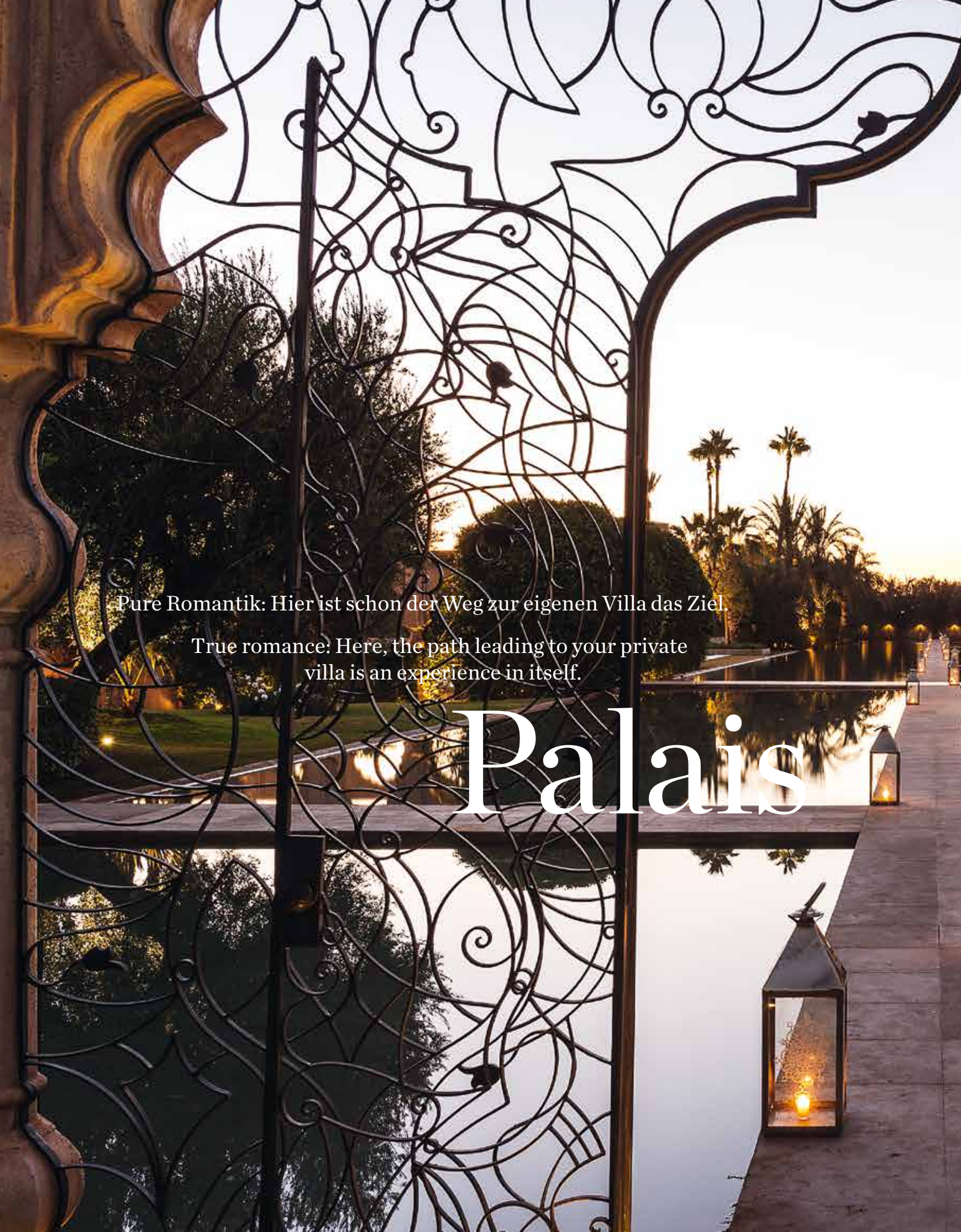


A photograph of a courtyard in a riad hotel. In the foreground, a wooden table is set with food and drinks. Behind it is a swimming pool. The courtyard is surrounded by brick walls with arches and columns. Palm trees and other plants are visible. The text 'La Sultana' is overlaid on the image.

La Sultana

Eine Oase der Ruhe – Entspannung am Pool im kleinen eleganten 5-Sterne-Riad-Hotel im Herzen der Medina.

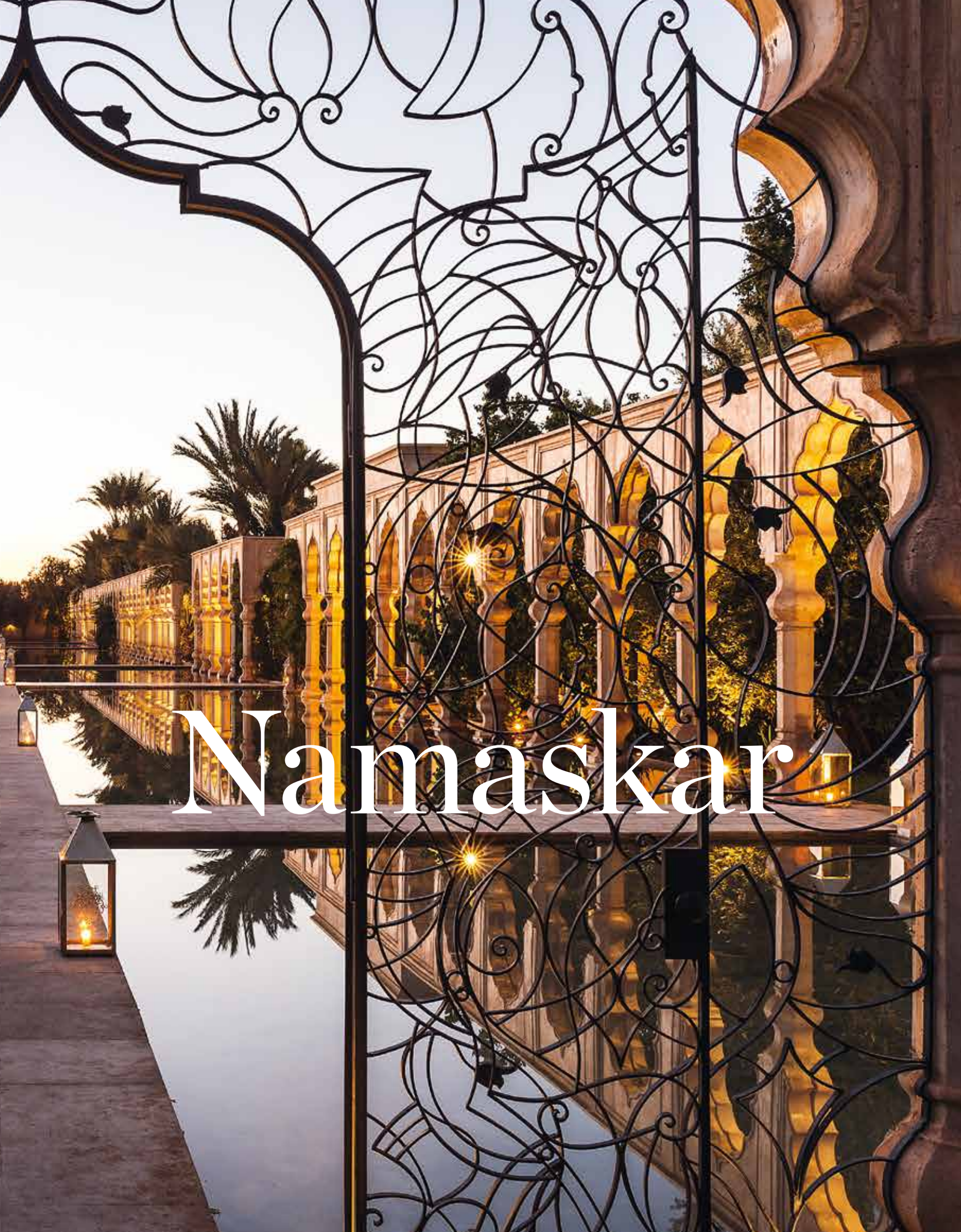
An oasis of calm: relaxing by the pool at the small, elegant five-star riad hotel at the heart of the medina.



Pure Romantik: Hier ist schon der Weg zur eigenen Villa das Ziel.

True romance: Here, the path leading to your private villa is an experience in itself.

Palais

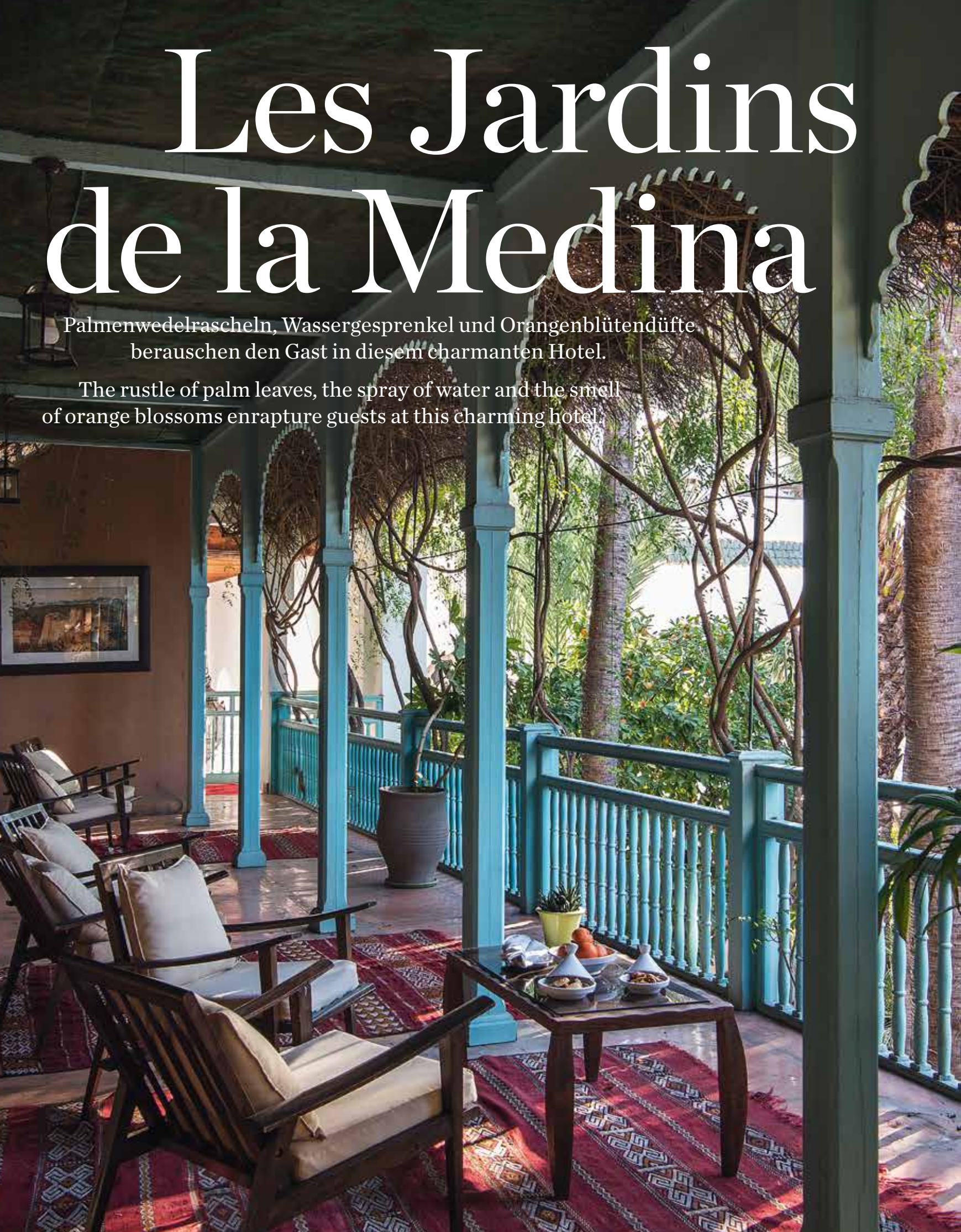


Namaskar

Les Jardins de la Medina

Palmenwedelrascheln, Wassergesprenkel und Orangenblütendüfte
berauschen den Gast in diesem charmanten Hotel.

The rustle of palm leaves, the spray of water and the smell
of orange blossoms enrapture guests at this charming hotel.

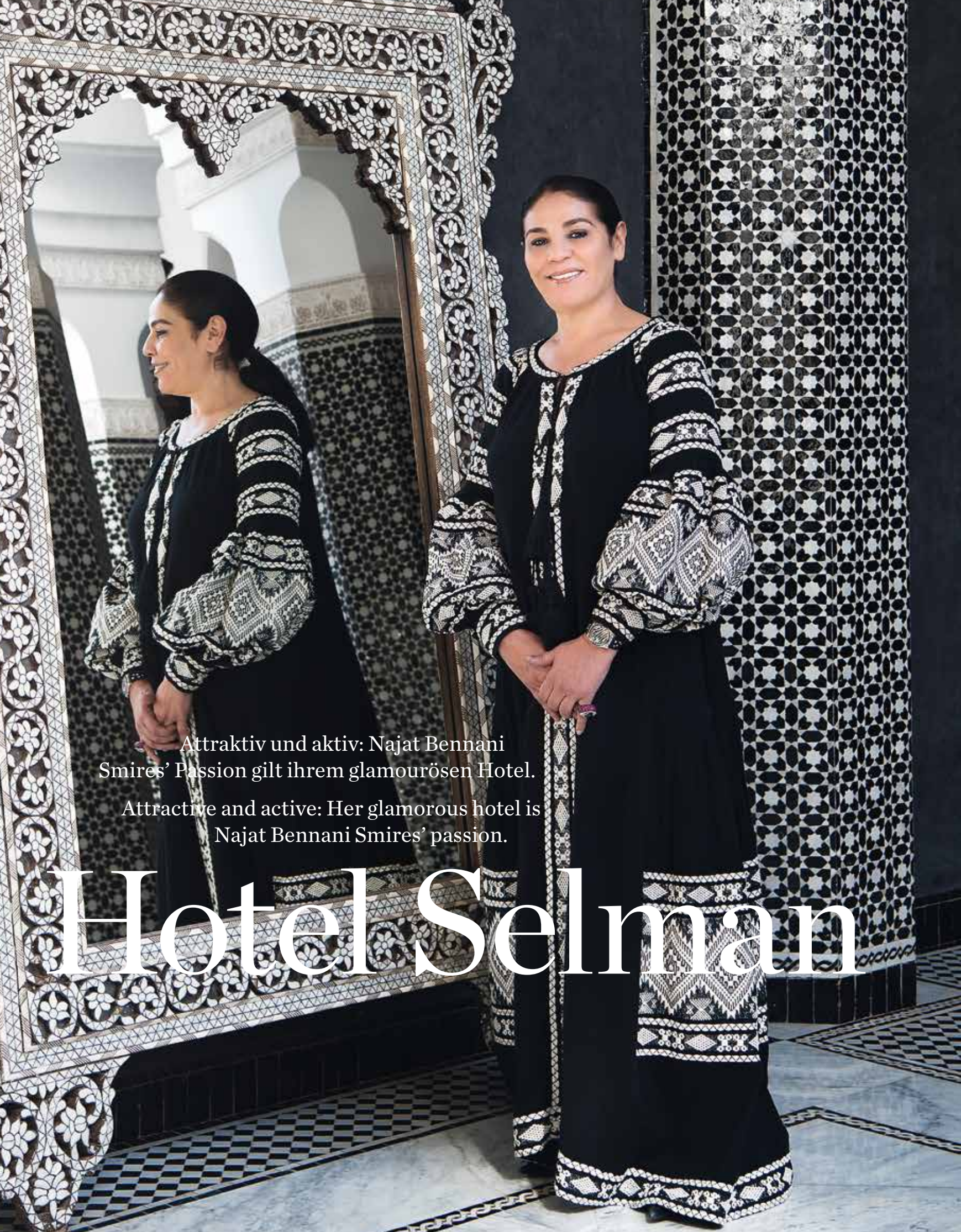




HAUPTSACHE DIE MAGIE STIMMT. WHAT COUNTS IS THE MAGIC.

Wenn sich die «New York Times» und «Le Monde» einig sind, dann muss was dran sein. Marrakesch gehöre 2017 zu den 20 Topdestinationen der Welt schreiben die beiden Paradeblätter. Kein Wunder, verbindet die wunderschöne rote Stadt doch auf eindrucklichste Art und Weise imperiale Geschichte samt Palästen aus dem 16. Jahrhundert mit modernem urbanem Lebensstil, in dem zeitgenössische Kunst, Concept Stores, Wellness Resorts und frische marokkanische Küche in cool designten Restaurants grossgeschrieben werden. Alt und Neu, Kunst und Natur leben in dieser Oase zwischen Meer und Atlas ganz genüsslich nebeneinander. Hauptsache, die Magie stimmt. Der neue Jardin Secret, den der visionäre Italiener Lauro Milan mitten in der Medina auf dem Fundament eines der grössten Riads aus dem 19. Jahrhundert hat entstehen lassen, sowie der Jardin Rouge, der Skulpturenpark mit Künstlerresidenzen und Museum für zeitgenössische Kunst von Jean-Louis Haguenauers Montresso-Stiftung, 20 Minuten ausserhalb der Stadt gelegen – beide erzählen vom gelungenen Nebeneinander von Heute und Gestern. Und so wird sich auch das brandneue Museum of African Contemporary Art Al Maaden – MACAAL genannt –, das der Sammler Mohamed Alami Lazraq konzipiert hat, prima verstehen mit dem langerwarteten neuen Yves-Saint-Laurent-Museum im Jardin Majorelle, das im Herbst eröffnet werden soll. Und wer Kunst mit Magie und Mystik verbinden möchte, sollte zum Anima Garden des österreichischen Universalkünstlers André Heller hinausfahren. Dort findet er die Zauberwelt schlecht-hin – exotisch, fantastisch, verrückt. Nicht viel anders als Marrakesch selbst.

When the “New York Times” and “Le Monde” agree on something, there must be some truth to it. Both leading newspapers count Marrakech among the world’s top 20 destinations for 2017. It is no surprise, really, as the beautiful red city is an impressive combination of imperial history with palaces dating back to the 16th century and a modern urban lifestyle that embraces contemporary art, concept stores, wellness resorts and fresh Moroccan cuisine in stylish restaurants. In this oasis between the ocean and the Atlas Mountains, old and new, art and nature live happily side by side. What counts is the magic. The new Jardin Secret, built by the Italian visionary Lauro Milan on the remains of one of Marrakech’s largest riads from the 19th century, and the Jardin Rouge, a sculpture park a 20 minutes’ drive from the city with artists’ residences and a museum for contemporary art by Jean-Louis Haguenauer’s Montresso Foundation – both bear testimony to the successful coexistence of past and present. Similarly, the brand-new Museum of African Contemporary Art Al Maaden – also known as MACAAL – conceived by the collector Mohamed Alami Lazraq, will get along splendidly with the eagerly awaited Yves Saint Laurent museum in the Jardin Majorelle that is due to open this autumn. If you fancy combining art with magic and mysticism, make the trip to Austrian all-rounder artist André Heller’s Anima Garden and discover an intensely magical world – exotic, fantastical, bizarre. A bit like Marrakech itself.



Attraktiv und aktiv: Najat Bennani
Smires' Passion gilt ihrem glamourösen Hotel.

Attractive and active: Her glamorous hotel is
Najat Bennani Smires' passion.

Hotel Selman



Jacques Garcia

Violetter Samttraum des französischen Designers
in der Lobby des Hotels Selman.

The French designer's dream in velvet in the
lobby of the luxurious Hotel Selman.

Vanessa Branson

Engagiert und enthusiastisch. Die El-Fenn-Besitzerin empfängt in ihrem 22-Zimmer-Riad Filmstars, Künstler und Gäste wie Sie und mich.

Dedicated and driven. The owner of the 22-room riad El Fenn receives film stars, artists, and people like you and me.

FÜNF FRAGEN AN VANESSA BRANSON BESITZERIN DES RIAD EL FENN UND GRÜNDERIN DER MARRAKECH BIENNALE. FIVE QUESTIONS FOR VANESSA BRANSON OWNER OF THE RIAD EL FENN AND FOUNDER OF THE MARRAKECH BIENNALE.

Im Jahr 2002 haben Sie die Marrakech Biennale gegründet und erfolgreich bis heute mitbegleitet. Wie hat sich die Stadt in den letzten 15 Jahren verändert?

Marrakesch ist noch viel offener geworden und, was die Kunst betrifft, noch viel einladender. Früher kamen Künstler kurz nach Marrakesch, um sich inspirieren zu lassen. Heute gibt es tolle Residency-Programme und unendlich viele Möglichkeiten, sich günstig und kreativ niederzulassen.

Wenn jemand eine Wohnung oder ein altes Haus in der Medina erwerben möchte, was gilt es zu beachten?

Als wir hier ankamen und in unserem neuen Riad El Fenn, wo ich übrigens immer in einem anderen Zimmer wohne, Wände verschieben wollten, meinte der marokkanische Baumeister lächelnd: «Alles ist hier möglich, doch sicher ist hier gar nichts! Hier musst du an die Magie glauben, dann geht alles ...»

Wie erholen Sie sich in dieser aufregenden und aufwühlenden Stadt?

Ich genieße es, einen Tag im Beldi Country Club zu verbringen ... am Pool zu liegen unter den alten Olivenbäumen ... und dazu ein Glas eiskalten lokalen Sahari Gris serviert zu bekommen – herrlich!

Sie sind auch in der Global Diversity Foundation engagiert. Worum geht es da?

Wir bemühen uns um die Erhaltung der gewaltigen biologischen und kulturellen Vielfalt dieser Erde. Auch hier in Marokko. Wir realisieren Kollaborationen im biokulturellen Bereich, in der Weiterbildung und helfen unter anderem der Lokalbevölkerung, von ihren eigenen Ressourcen zu leben. Mehr Infos gibt es dazu übrigens unter global-diversity.org!

Welches Souvenir aus dem Bazar macht Ihnen und anderen am meisten Freude?

Mein Mitbringsel ist eine Tüte Ras el Hanout – diese Mischung ist in jedem Gewürzladen erhältlich. Es sind magische Zutaten, die ich Fleisch- und Vegi-gerichten beifüge. Und allein der Duft bringt dich zurück nach Marrakesch.

You founded the Marrakech Biennale in 2002 and have successfully supervised the event since then. How has the city changed in the past 15 years?

Marrakech has become much more open and, as far as art is concerned, even more welcoming. In the past, artists used to make a short visit to Marrakech looking for inspiration. Now there are fantastic residency programmes and infinite, inexpensive possibilities to settle here and be creative.

What must someone wanting to purchase a flat or an old house in the medina keep in mind?

When we arrived and wanted to move walls in our new riad El Fenn – where I stay in a different room every time, by the way – the Moroccan architect smiled and said: “Everything is possible here, but nothing is certain! You need to believe in magic, then everything falls into place ...”

How do you rest and relax in this exciting and stimulating city?

I enjoy spending a day at the Beldi Country Club ... lounging by the pool under the old olive trees, being served a glass of crisp, cold Sahari Gris, a local wine ... wonderful!

You also serve in the Global Diversity Foundation. What does the foundation do?

We are engaged in conserving the earth's tremendous biological and cultural diversity, including here in Morocco. We realise collaborations in the biocultural field and in continuing education, and, among other things, help the local population make a living from their own resources. You will find more information on the website global-diversity.org!

What do you like to buy at the bazaar as a souvenir for yourself or others?

My take home is a bag of Ras el Hanout – ask any spice shop to mix up a handful for you. It is a magical ingredient that I add to both meat and vegetarian dishes. The smell alone takes you back to Marrakech.

“**T**olerance
and sharing
are part
of this
culture.”

Prince Fabrizio Ruspoli



La Maison Arabe

Kreative Kochkurse in Prinz Fabrizio Ruspolis Restaurant mit
Chefin Amina (in Grün), assistiert von Wafa und Fatima.

Creative cookery classes in Prince Fabrizio Ruspoli's restaurant with
chef Amina (in green) and her assistants Wafa and Fatima.



Jemaa el Fna



Herz, Hauptschlagader und Seele zugleich: Der Hauptplatz ist das Zentrum der Stadt seit ihrer Gründung im 11. Jahrhundert.

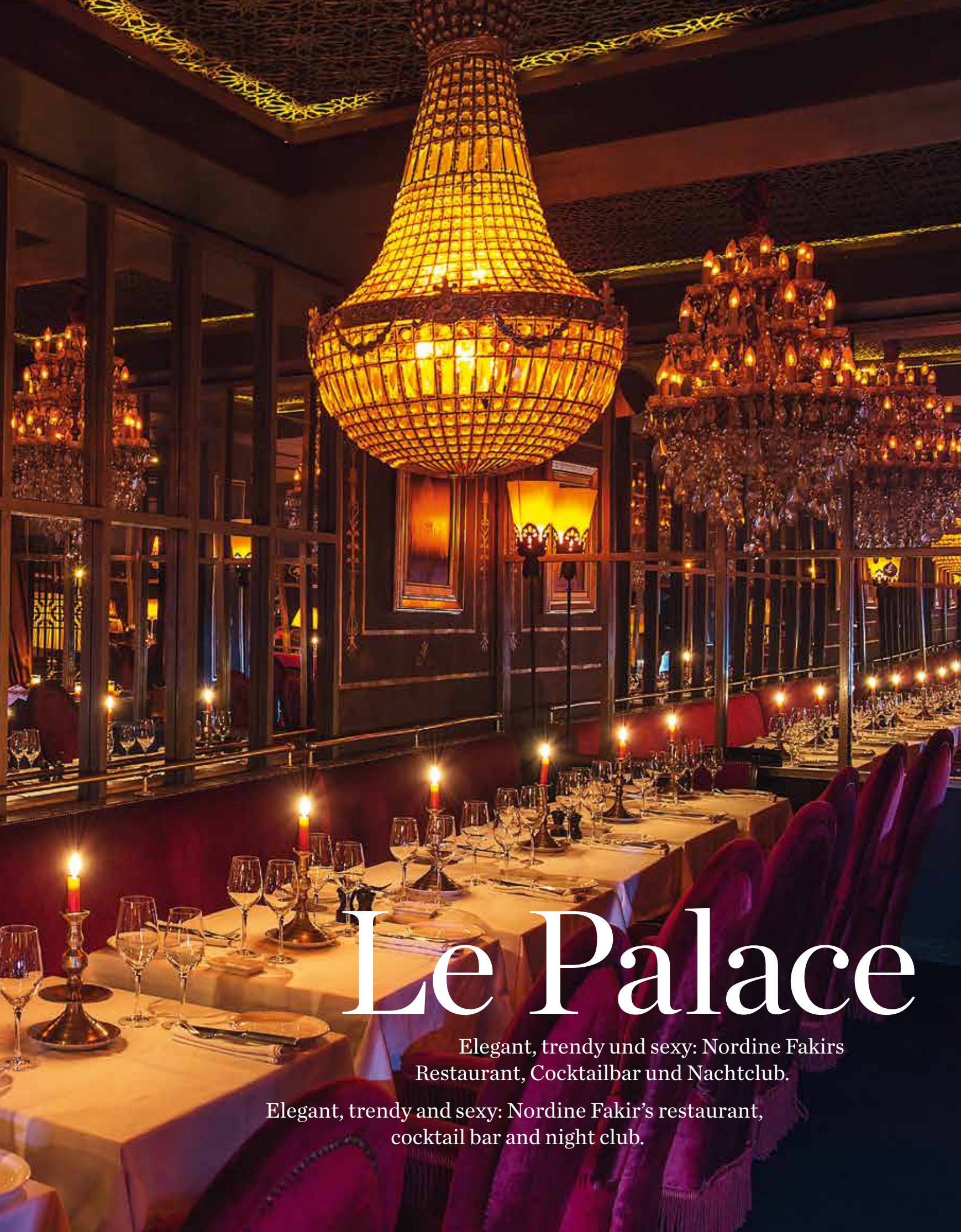
Heart, nerve centre and soul all at once: The main square has been the city's centre since it was founded in the 11th century.

Nordine Fakir

Der Restaurant- und Clubbesitzer
weiss, was verwöhnte Gäste wollen.

The restaurant and club owner
knows exactly what his
sophisticated guests want.



The image shows the interior of a restaurant named 'Le Palace'. The room is dimly lit, featuring large, ornate chandeliers that cast a warm, golden glow. In the foreground, several tables are set with white tablecloths, glassware, and lit candles. The walls are dark and reflective, showing the interior lights and chandeliers. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

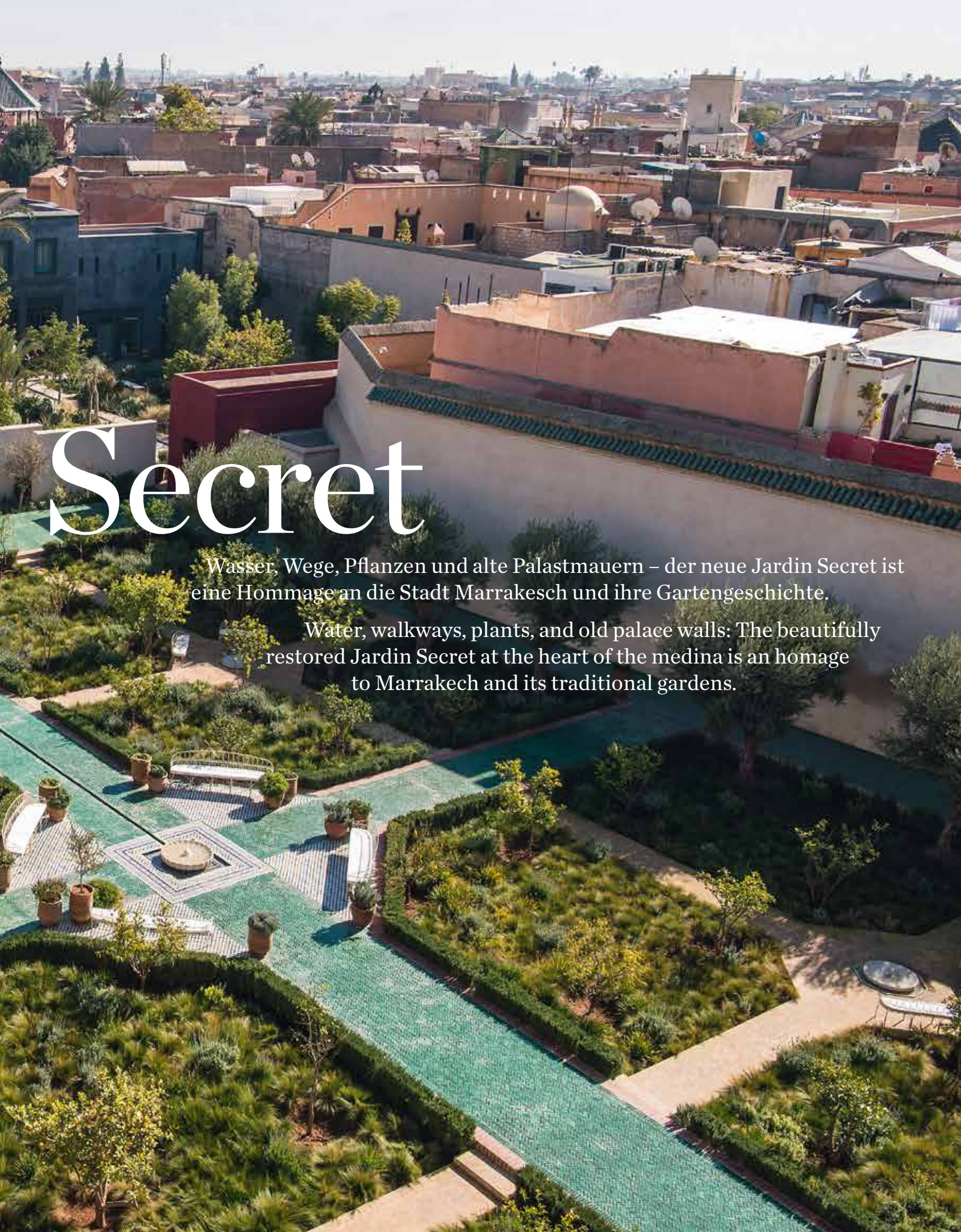
Le Palace

Elegant, trendy und sexy: Nordine Fakirs
Restaurant, Cocktailbar und Nachtclub.

Elegant, trendy and sexy: Nordine Fakir's restaurant,
cocktail bar and night club.

An aerial photograph of a rooftop garden in a city. The garden is a rectangular area with a green, textured surface, possibly grass or a synthetic material. It is filled with various plants, including several tall palm trees and many smaller, dense green shrubs. A winding path made of light-colored stones or tiles cuts through the garden. In the upper right, there is a building with a traditional green tiled roof and white walls. To the left of the building, there is a seating area with several white patio umbrellas and tables. Two people are walking on the path in the lower center of the garden. The background shows a dense urban landscape with many buildings and a few palm trees in the distance under a clear sky.

Jardin



Secret

Wasser, Wege, Pflanzen und alte Palastmauern – der neue Jardin Secret ist eine Hommage an die Stadt Marrakesch und ihre Gartengeschichte.

Water, walkways, plants, and old palace walls: The beautifully restored Jardin Secret at the heart of the medina is an homage to Marrakech and its traditional gardens.



Enchanted by Marrakech

①

②

③

- ① Marketing specialist Salwa Ait Bouazza
- ② Restaurant owner Driss Segueni
- ③ Jardin Secret visionary Lauro Milan



Jeder kennt ihn und seinen Showroom Trésor
des Nomades in der Medina.

Everybody knows him and his showroom
Trésor des Nomades in the medina.

Mustapha Blaoui



Jean-Louis
Haguenauer



Der Street-Art-Kunstsammler, Mäzen und
Gründer der Montresso Art Foundation präsentiert die
Arbeiten seiner jungen Artists in Residence im
Museum und in seinem Jardin Rouge.

The street art collector, art patron and founder
of the Montresso Art Foundation presents the
works of his young artists in residence
in the museum space in his Jardin Rouge.



Bab Design

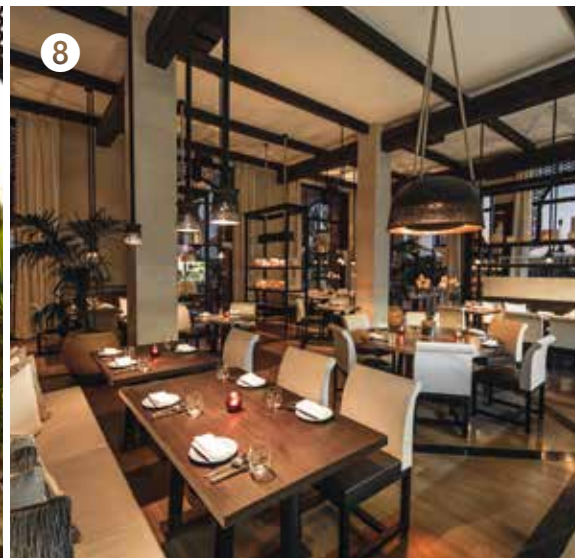
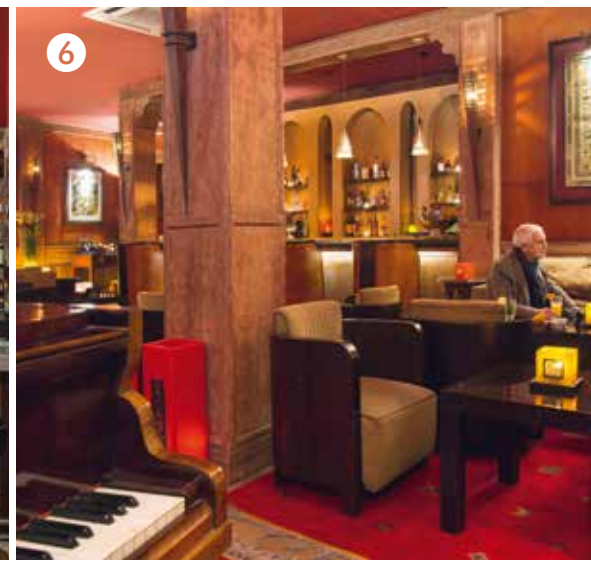
Volle Fahrt voraus: Seit zehn Jahren führt das Ehepaar Julie Quazza-Rossi und Gregory Pingree erfolgreich seine Architektur-, Garten- und Interior-Design-Firma Bab Design.

Full speed ahead: For ten years, the couple Julie Quazza-Rossi and Gregory Pingree has successfully run their company Bab Design for construction, architecture, garden and interior design.



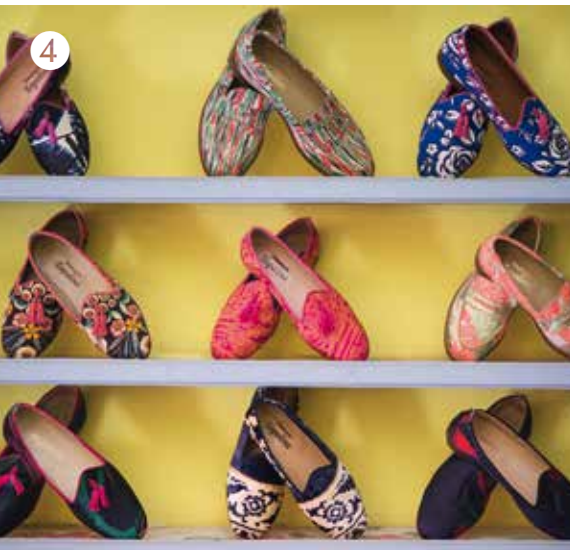
Das neueste Bauprojekt von Julie Quazza-Rossi und
Gregory Pingree heisst Kilomètre 11 –
jedes Haus ist ein kleines Schmuckstück.

The most recent project of Julie Quazza-Rossi
and Gregory Pingree is called Kilomètre 11.
Each house is a little gem.



Where to go

- 1 Les Jardins de la Medina, 21 Derb Chtouka
lesjardinsdelamedina.com
- 2 Selman, kilometre 5 Route d' Amizmiz
selman-marrakech.com
- 3 Palais Namaskar, 88/69 Route de Bab Atlas, Province Syba
palaisnamaskar.com
- 4 La Sultana, 403 Rue de La Kasbah
lasultanahotels.com
- 5 Riad El Fenn, Derb Moullay Abdullah Ben Hezzian
el-fenn.com
- 6 La Maison Arabe, Derb Assehbi
lamaisonarabe.com
- 7 Le Salama, 40 Rue des Banques
le-salama.com
- 8 Mandarin Oriental, Ling Ling, Route du Golf Royal
mandarinoriental.com/marrakech/fine-dining/ling-ling
- 9 La Terrasse des épices, Sidi Abdel Aziz 15, Souk Cherifia
terrassedesepices.com
- 10 Le Palace Club, corner of Avenue Echouhada and Rue Chawki
lepalacemarrakech.com
- 11 Palais Soleiman, Boulevard 11 Janvier, Kaa machraa, N8
palais-soleiman.com
- 12 Riad Enija, Rahba Lakdima, Derb Mesfioui N° 9
riadenija.com



What to see

- 1 La Maison Arabe Spa, Derb Assehbi
lamaisonarabe.com
- 2 Bahia Palace, 5 Rue Riad Zitoun el Jdid
palais-bahia.com
- 3 Akbar Delights, fashion and accessories, Square Bab Fteuh, Medina
akbardelightscollections.com
- 4 Topolina, fashion and shoes, 134 Dar El Bacha, Medina
- 5 Driver Mustafa, excursions and tours, phone +212 661 397219
Zimoskanbar@gmail.com
- 6 Galerie La Pacha, antiques and carpets
79 Boulevard Moulay Rachid, Guéliz
- 7 Jardin Majorelle, Rue Yves Saint Laurent
jardinmajorelle.com
- 8 Montresso Art Space, Jardin Rouge
Visits only Friday and Saturday by appointment
montresso.com
- 9 Anima Garden, Ourika, 27 kilometres from Marrakech
anima-garden.com
- 10 Sidi Yassine, argan oil
sidiyassine.com
- 11 Scènes de Lin, 70 rue El Houria, Guéliz
- 12 Trésor des Nomades, antiques and carpets, Rue Bab Doukkala
mustaphablaoui.com

A passion for watches and jewellery

RENÉ BEYER, INHABER DER BEYER CHRONOMETRIE, KANN AUF EINE LANGE FAMILIENGESCHICHTE ZURÜCKBLICKEN.

RENÉ BEYER, PROPRIETOR OF BEYER CHRONOMETRIE IN ZÜRICH, CAN TRACE HIS FAMILY'S HISTORY BACK A LONG WAY.



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

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

Als ältestes Fachgeschäft für Uhren und Juwelen in der Schweiz hat sich Beyer weit über die Grenzen einen Namen gemacht. Das Konzept von Beyer ist einzigartig: Alle Verkaufs- und Ausstellungsräume, die Patek Philippe Boutique, das Uhren- und Schmuckatelier, die Büros sowie das Uhrenmuseum befinden sich an der Bahnhofstrasse 31 in Zürich. Beyer kann so individuell auf Kundenwünsche eingehen und durch die Integration der Handwerksberufe den Kunden auch nach dem Kauf einen exzellenten und schnellen Service anbieten. Die Beyer Chronometrie führt insgesamt 13 der hochwertigsten Uhrenmarken in ihrem Sortiment, darunter Patek Philippe, Rolex, A. Lange & Söhne, Breguet, Jaeger-LeCoultre, IWC und Cartier. Die meisten Marken werden seit Jahrzehnten vertrieben, Patek Philippe sogar seit mehr als 160 Jahren. Ein weiterer Sortimentsschwerpunkt sind Vintage-Uhren, darunter viele Raritäten von Patek Philippe und Rolex. Auch in der Haute Joaillerie spielt das Unternehmen in der ersten Liga. Carlo Mutschler und sein Team verarbeiten im hauseigenen Goldschmiedeatelier ausgesuchte und seltene Steine. Aus diesen entstehen traumhafte Eigenkreationen und in enger Zusammenarbeit mit Kundinnen und Kunden aussergewöhnliche Einzelanfertigungen. Das Uhrenmuseum beherbergt mit rund 1100 Ausstellungsstücken eine der weltweit bedeutendsten Sammlungen. Aus dieser sind jeweils rund 300 Exponate ausgestellt, die die Geschichte der Zeitmessung von 1400 v. Chr. bis heute erzählen.

Beyer is the oldest watch and jewellery shop in Switzerland, with a reputation that extends far beyond the country's borders. Beyer's approach is unique: All its salesrooms and showrooms, as well as the Patek Philippe Boutique, the watch and jewellery workshop, the offices and the Clock and Watch Museum are at Bahnhofstrasse 31 in Zurich. This enables Beyer to cater for the individual wishes of its customers, and the integration of the workshop into the premises also means it can offer them excellent, speedy after-sales service. Beyer Chronometrie stocks 13 of the highest-quality watch brands, including Patek Philippe, Rolex, A. Lange & Söhne, Breguet, Jaeger-LeCoultre, IWC and Cartier. It has been distributing most of the brands for decades, and Patek Philippe for more than 160 years. Another feature of the range is vintage watches, including many rare ones by Patek Philippe and Rolex. However, Beyer is not only famous for its watches – it is also a leading seller of fine jewellery. Carlo Mutschler and his team in the company's own goldsmith's workshop use carefully selected, rare precious stones to make their own wonderful creations, or to design extraordinary custom-made pieces in close collaboration with customers. The Clock and Watch Museum, which houses around 1,100 pieces, boasts one of the most important collections in the world. About 300 of these are exhibited, tracing the history of timekeeping from 1400 BC up to the present.

beyer-ch.com

Beyer führt 13 Topuhrenmarken, antike Uhren, exklusiven Schmuck und eine eigene Beyer-Uhrenlinie. Das Uhrenmuseum Beyer in Zürich zeigt eine der wichtigsten Uhrensammlungen der Welt mit rund 300 Exponaten von 1400 v. Chr. bis heute.

Beyer stocks 13 premier watch brands, antique clocks and exclusive jewellery as well as a collection of Beyer's own watch brand. The Beyer Clock and Watch Museum in Zurich shows one of the most important watch collections in the world with more than 300 pieces dating from 1400 BC to the present day.



Quick read

Selection and Text: getabstract.com



KONZENTRATION

Wie wir lernen, wieder ganz bei der Sache zu sein

Autor: Marco von Münchhausen

Verlag: Gabal, 2016

ISBN: 9783869367194, 200 S.

Der umtriebige Berater Marco von Münchhausen trifft mit diesem Buch einen Nerv. Er nennt Konzentration den knappsten Rohstoff in der Arbeitswelt und liegt damit sicher nicht daneben. Wir reagieren wie der Blitz auf jede Nachricht, jedes Anliegen und erwarten von anderen, dass sie das ebenso tun. Dabei unterschätzen wir völlig, welchen Aufwand wir unserem Gehirn durch ständige Ablenkung zumuten, und fragen uns auch noch, warum die eigentliche Arbeit liegen bleibt. Anhand wohlbekannter Beispiele zeigt von Münchhausen, wo Ablenkungen lauern und wie sie sich auswirken, und er gibt einfache, praktikable Tipps, wie sie in Schach zu halten sind. Kein Buch der revolutionären Erkenntnisse, meint getAbstract, aber ein nützlicher Leitfaden insbesondere für gestresste Wissensarbeiter, die ihre Leistungsfähigkeit zurückerlangen wollen.



DIE WIRTSCHAFTSWELT DER ZUKUNFT

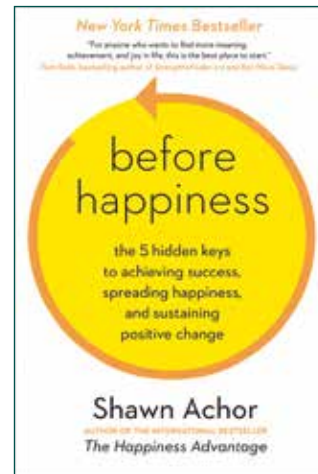
Wie Fortschritt unser komplettes Leben umkrempeln wird

Autor: Alec Ross

Verlag: Plassen, 2016

ISBN: 9783864703928, 379 S.

Wer heute wissen will, wie wir morgen leben und arbeiten werden, findet in diesem Buch umfassende und fundierte Antworten. Es wird aber nicht nur Zukunftsmusik gespielt, sondern es werden auch Innovationen vorgestellt, die bereits in Gebrauch sind und ein grosses Marktpotenzial aufweisen. Je eher Unternehmen auf diese Trends reagieren, desto wahrscheinlicher ist ihr Überleben in der Zukunft. Das Buch ist angenehm zu lesen und durchaus unterhaltsam, denn der Autor erläutert die von ihm identifizierten Zukunftstechnologien in Geschichten, die er rund um den Erdball gesammelt hat – der Leser begleitet ihn vom neuseeländischen Bauern zur kenianischen Händlerin bis in ein Gentechniklabor in Baltimore. Ein Buch, das für Führungskräfte, Politiker und Privatpersonen gleichermaßen interessant ist, findet getAbstract.



BEFORE HAPPINESS

The 5 Hidden Keys to Achieving Success, Spreading Happiness, and Sustaining Positive Change

Author: Shawn Achor

Publishing house: Crown, 2013

ISBN: 9780770436735, 272 p.

Best-selling author Shawn Achor, a psychologist who teaches and conducts education-related research at Harvard University, discusses five basic skills you need to make sustainable positive changes in your life. He explains that happy people live longer and enjoy better health, higher productivity and greater success. These people generally see obstacles as temporary, while unhappy people tend to see roadblocks as permanent. Achor describes how to create an environment conducive to personal happiness that fosters lasting, satisfying change. He offers thorough data to back up his main points and most of his text is interesting, though some readers may find it somewhat academic. Nonetheless, presenting five concrete steps towards achieving happiness is a great practical achievement. getAbstract recommends Achor's method to busy people who seek actual measures they can take to become happier.



YOUR ALPINE RETREAT



Exclusive chalets in the heart of the Alps

Fulfil the dream of your own chalet in the unique alpine countryside of Andermatt.

You can choose the location of the property yourself: Whether near the golf course or with a great view of the Reuss riverside – you have about 25 chalet sites to choose from.

The extraordinary design proposals of renowned architects are sure to inspire you. We will gladly respond to your individual wishes and work together with you to realise your very own dream chalet.

Feel the fascination and let your dreams run wild. We would be pleased to invite you to a personal consultation in Andermatt.

Phone +41 41 888 77 99
realestate@andermatt-swissalps.ch
www.andermatt-swissalps.ch


ANDERMATT 
SWISS ALPS



Marina Abramovic ist die bekannteste und umstrittenste Performancekünstlerin der Welt: «Ich bin ständig mit Aussortieren beschäftigt. Ich habe zwei Hangars voll mit Kram aus meinen Shows und meinem Leben.»

Marina Abramovic is the best-known and most controversial performance artist in the world: "I am always clearing out. I have two hangars full of stuff from my shows and my life."

The artist is present

Marina Abramovic ist die berühmteste und auch umstrittenste Performancekünstlerin der Welt. In ihrem sternförmigen Haus im ländlichen New York hat sie sich einen besinnlichen, minimalistischen Rückzugsort geschaffen und unser Reportageteam dorthin zu einem exklusiven Besuch eingeladen.

Marina Abramovic is the best-known and most controversial performance artist in the world. At her star-shaped home in the New York countryside, she has created a calming minimalist retreat where she welcomed our editorial team for an exclusive visit.

Text: Anabel Cutler
Photos: Reto Guntli and Agi Simoes





«Star House ist ein Projekt, das sich immer weiter entwickelt. Vor ein paar Monaten strichen wir die Holzfasade dunkelgrau. Wir ersetzten eine ganze Wand mit Glas und strichen die Scheune leuchtend rot. Ich nenne es Marlboro-Rot – die Farbe verändert sich mit dem Licht», erklärt Marina Abramovic. Die Terrasse und der Swimmingpool liegen auf der Westseite des Hauses, ein perfekter Ort, um die frühe Abendsonne zu genießen.

“Star House is an ever-evolving project. A few months ago we painted the wooden façade in dark grey. We opened an entire wall with glass and painted the barn bright red. I call it Marlboro red – it changes with the light,” Marina Abramovic explains. The terraced seating area and swimming pool lie to the west of the house, making the most of the early evening sun.



«ICH BIN EINE KÜNSTLERIN UND ICH BRAUCHE WEISSRAUM, UM NACHZUDENKEN.»
“I’M AN ARTIST AND I NEED WHITE SPACE TO THINK.”

«Ich brauchte nur ungefähr 30 Sekunden, um mich für Star House zu entscheiden», sagt die Performancekünstlerin Marina Abramovic über ihr Zuhause in Malden Bridge im Bundesstaat New York. Das Haus in der Form eines sechszackigen Sterns darbtte fünf Jahre lang auf dem Immobilienmarkt, bevor sie 2007 für 1,25 Millionen US-Dollar zugriff. Für amerikanische Käufer zu avantgardistisch, sprach es die Künstlerin auf vielen Ebenen an. «Ich bin in Belgrad aufgewachsen, im kommunistischen Jugoslawien, deshalb ist der Stern für mich ein starkes Symbol», erklärt Abramovic. «Er ist auf meiner Geburtsurkunde aufgedruckt und war auf all meinen Schulbüchern abgebildet.» Auch in ihrer Arbeit ist der Stern ein wiederkehrendes Thema. In einer Performance lag sie in einem brennenden Stern (und wäre dabei fast erstickt), in einer anderen ritzte sie sich einen Stern um den Bauchnabel. Es war eine Geste gegen den Kommunismus, wie sie erklärt. Marina Abramovic, deren Arbeit darin besteht, die Grenzen von Körper und Geist auszuloten, setzt sich seit vier Jahrzehnten Strapazen aus, die die meisten Menschen eher zu meiden suchen.

“It took me around 30 seconds to make up my mind to buy Star House,” the performance artist Marina Abramovic says of her home in Malden Bridge, New York State. The house, which is built in the shape of a six-pointed star, had languished on the market for five years before she snapped it up for 1.25 million US dollars in 2007. Too avant-garde for American sensibilities, it spoke to the artist on many levels. “I was brought up in Belgrade, Yugoslavia, a communist country, so the star is a potent symbol for me,” Abramovic explains. “It is on my birth certificate; it was on all my textbooks in school.”

It has also been a recurring theme in her work. Performances have seen her lying in a burning star (nearly dying of asphyxiation in the process), and carving a star in the flesh around her navel in what she refers to as an anti-communist act. Marina Abramovic, whose work explores the boundaries of the body and the mind, has spent four decades putting herself through trials most people would pay to avoid.

«Dozing Consciousness (Body)» aus Marina Abramovics neuester Kollektion wurde von Reto Guntli und Agi Simoes fotografiert.

Sublimationsdruck auf Aluminium (104,8 × 208,28 cm), mit Genehmigung der Marina Abramovic Archives, © 2016 Marina Abramovic.

“Dozing Consciousness (Body)” from Marina Abramovic’s latest collection was photographed by Reto Guntli and Agi Simoes.

Dye sublimation print on aluminium (104.8 × 208.28 cm), courtesy of the Marina Abramovic Archives, © 2016 Marina Abramovic.





Marina Abramovic mit zwei Gästen beim Meditieren auf Art Furniture im Wald ihres Anwesens. Im Museum sind die Besucher eingeladen, diese Erfahrung selbst zu machen und im Umfeld von Kristallen die Seele baumeln zu lassen. Die Übung beruht auf der ursprünglichen Performance «The Artist Is Present» in New York. In deren Rahmen sass die Künstlerin über einen Zeitraum von 721 Stunden insgesamt 1400 Menschen gegenüber.

Marina Abramovic and two guests meditating on her Art Furniture in the woods on her estate. At the museum, visitors are invited to enter the experience themselves and relax body and mind in a crystal embrace. The exercise is based on the original performance "The Artist Is Present" staged in New York, during which the artist sat opposite some 1,400 people for a period of 721 hours.



DER KLANG DER STILLE

Zur endgültigen Sensation in der Kunstwelt machte sie 2010 die Performance «Marina Abramovic: The Artist Is Present» im Museum of Modern Art (MoMA). Dafür sass Abramovic drei Monate lang täglich bis zu neunehalb Stunden reglos und stumm auf einem Stuhl (ohne zu essen oder auf die Toilette zu gehen), während die Zuschauer Schlange standen, um ihr gegenüberzusitzen. Die Show sorgte für Besucherrekorde im MoMA und lockte 850 000 Neugierige an – darunter Björk, Isabella Rossellini und Sharon Stone. Die körperlich und emotional anstrengende Arbeit bewog Abramovic, einen Rückzugsort auf dem Land zu suchen, weit weg von ihrem Apartment in SoHo, New York City. «Ich zog von Amsterdam nach Manhattan, und nach zwei Jahren war mir klar, dass ich einen Zufluchtsort brauchte, da mich diese Stadt sonst umbringen würde», sagt sie. Das 10,5 Hektar grosse Stück Land, auf dem Star House steht, mit Wald und Fluss war die perfekte Lösung. «Der Fluss ist reine Lebenskraft. Das Haus hat eine unglaublich friedliche Ausstrahlung. Zwischen zwei Projekten kann ich hier üben, mich ausruhen und nachdenken.» Allerdings mussten die Ausstattung und die Gärten angepasst werden, um Abramovics minimalistischer Ästhetik zu genügen. Sie kontaktierte den New Yorker Architekten Dennis Wedlick, der das 316 Quadratmeter grosse Haus in den 1990er-Jahren für einen Herzchirurgen so entworfen hatte, dass dieser und seine drei erwachsenen Kinder alle einen gleich grossen Privatraum bewohnen konnten. Jedes der vier Schlafzimmer im dritten Stock befindet sich in einem anderen Zacken des Sterns; in den übrigen zwei Zacken befinden sich die Badezimmer. Die Familie hatte einen eher üppigen Stil bevorzugt; also erhielt Wedlick von Marina Abramovic den Auftrag, alles Überflüssige zu entfernen:

THE SOUND OF SILENCE

She became a cultural sensation with her 2010 show “Marina Abramovic: The Artist Is Present”, at the Museum of Modern Art (MoMA) in New York. The show involved Abramovic sitting motionless and silent for up to nine and a half hours a day (no eating, no toilet breaks) for three months while members of the public queued up to sit opposite her. It broke attendance records at MoMA, attracting 850,000 visitors – including Björk, Isabella Rossellini and Sharon Stone. Last year, Marina Abramovic art-directed one of Givenchy’s fashion shows. It is the physically and emotionally demanding nature of her work that led Abramovic to seek refuge in the country, away from her apartment in SoHo, New York City. “I moved to Manhattan from Amsterdam, and knew within two years that the place would kill me if I didn’t have somewhere to escape to,” she says. The 26-acre plot that Star House sits atop, complete with woods and a river, was a perfect salve. “The river is a life force. The house has an unbelievably peaceful energy. It’s a place to rehearse, rest and think between projects.” That said, the décor and the gardens needed paring down to comply with Abramovic’s minimalist aesthetic. She contacted the New York architect Dennis Wedlick, who designed the original 3,400-square-foot house for a heart surgeon in the 1990s so that he and his three adult children could all have an equal and private space. Each of the four bedrooms on the third floor occupies a different point of the star; the bathrooms are in the remaining points. The family’s taste was fussy, and Marina Abramovic tasked Wedlick with stripping everything back: Columns that were not supporting walls or ceilings were removed; interior walls were painted white; and the wooden floors were refinished in a natural colour. The clean white interiors are brought to

Die Crystal Cave ist leer bis auf einen Quarzkristall, von dem Marina Abramovic glaubt, dass er positive Energie ausstrahle. «Ich interessiere mich sehr für Dinge, die unser rationaler Verstand nicht erklären kann. Oft gibt es im Nachhinein wissenschaftliche Beweise für Dinge, die in der Spiritualität schon lange praktiziert werden. Das Haus hat eine unglaublich friedliche Ausstrahlung. Zwischen zwei Projekten kann ich hier üben, mich ausruhen und nachdenken.»

The “crystal cave” is empty but for a quartz crystal, which Marina Abramovic believes radiates positive energy. “I’m very interested in things that our rational brains can’t explain. There are lots of things that science proves later on that spirituality has actually practised for a long time. The house has an unbelievably peaceful energy. It’s a place to rehearse, rest and think between projects.”



MARINA ABRAMOVIC

Marina Abramovic wurde in Belgrad im ehemaligen Jugoslawien als Partisanentochter einer Majorin und eines Armeekommandanten geboren. Sie gilt heute als Erfinderin der Performance Art. In ihren oft spektakulären und lange andauernden Darbietungen geht sie bis an ihre äussersten körperlichen und geistigen Limiten. Bereits als Kunststudentin in Belgrad begann sie mit ihren Performances die Menschen zu schockieren, aufzurütteln, zu bewegen und zu berühren. Sie hat extreme Kälte und Hitze ausgehalten, grösste Schmerzen und völlige Erschöpfung erduldet und sich Gefahren ausgesetzt, um eine körperliche und spirituelle Transformation zu erlangen. Marina Abramovic hat ihr Werk, das aus Darbietungen, Ton, Fotografie, Videos und Skulpturen besteht, in den grössten Kunstinstitutionen sowie an den wichtigen Kunstbiennalen der Welt präsentiert. Sie war Professorin für Performance Art in Paris, Hamburg und Braunschweig und wurde für ihr Werk mit vielen hochdotierten Preisen ausgezeichnet. Ihr Leben wurde vom bekannten US-Regisseur Robert Wilson zu einem Theaterstück mit ihr in der Hautrolle verarbeitet. «The Life and Death of Marina Abramovic» zeigt ihr Leben von ihrer serbischen Kindheit über ihre aufsehenerregendsten Kunstprojekte bis hin zu ihrer eigenen Beerdigung.

mai.art

Säulen, die keine Wände oder Decken stützten, wurden beseitigt, Innenwände wurden weiss gestrichen und die Holzböden in Naturtönen lackiert. Skulpturale Vintagemöbel, in Hudsons Antiquitätenläden aufgestöbert, setzen Farbtupfer und kontrastieren mit den klaren weissen Flächen. «Farben wie Rot, Blau und Orange geben mir ein gutes Gefühl», sagt die Künstlerin, die in ihren Vorführungen oft Farben verwendet, um Akzente zu setzen. Heute benutzt Abramovic das Haus als Rückzugsort und Arbeitsraum sowie als Hauptsitz des Marina Abramovic Institute (MAI), in dem sie ihre bewusstseinsbildenden Übungen erarbeitet – Gehen im Zeitlupentempo, mit verbundenen Augen im Wald sitzen, Reiskörner zählen oder in der Crystal Cave meditieren. Vor einigen Jahren verbrachte Lady Gaga Zeit hier und verewigte die MAI-Erfahrung in einem Video. Hier trainierte Abramovic mit den Performern für eine sehr aussergewöhnliche Givenchy-Modenschau, an der diese während vier Stunden auf einer erhöhten Plattform standen. «Um vier Stunden lang aufzutreten, musst du dich wirklich gut vorbereiten. Wo ist dein Körper? Wo sind deine Gedanken?» Für die MoMA-Show trainierte Abramovic zwei Jahre lang, und sie glaubt fest an die positive Kraft der Bewusstseinsentwicklung. «Ich habe eine Hütte am Fluss, in die ich mich zurückziehen kann. Manchmal bleibe ich sechs Tage dort, ohne zu essen und ohne ins Haus zurückzukehren. Ich wasche mich im Fluss; ich lese nicht, sondern schreibe nur. Die Transformation ist bemerkenswert», schwärmt sie. «Mein Apartment in New York könnte ich problemlos aufgeben, aber nicht dieses Haus. Ich fühle mich hier unglaublich friedlich.»

life with pops of colour provided by sculptural vintage furniture Abramovic picked up in Hudson's antique shops. "I find that colours like red, blue and orange make me feel happy," says the artist, who often uses colours to punctuate her performance pieces.

Now Abramovic uses the house as a retreat, a work space and the headquarters of the Marina Abramovic Institute – or MAI – where she workshops "consciousness-raising exercises" that range from slow-motion walking and sitting in the forest blindfolded to counting grains of rice and meditating inside a "crystal cave". A few years ago, Lady Gaga came to stay and immortalised the MAI experience in a video. Here, Marina Abramovic has been training the performers she had chosen for a very special Givenchy show, who were standing on high platforms for four hours. "If you want to perform somewhere for four hours, you have to really train. Where is your body? Where is your mind?" Abramovic spent two years training for the MoMA show and believes strongly in the positive power of changing consciousness. "I have a hut by the river where I can retreat. I sometimes go there for six days without any food and I never come to the house. I wash in the river; I don't read, just write. The transformation is amazing," she says. "I could change my apartment in New York easily, but not this house. I feel incredibly peaceful here."

Marina Abramovic's
Autobiografie
«Walk Through Walls»
erschien im Oktober
2016 bei Crown
Archetype.

Marina Abramovic's
autobiography "Walk
Through Walls",
published by Crown
Archetype, in
October 2016.



MARINA ABRAMOVIC

The daughter of partisans, Marina Abramovic was born in Belgrade in what was then Yugoslavia. Her mother was a major and her father a commander in the army. She is today regarded as the inventor of performance art. In many performances – often lengthy and spectacular – she pushes herself to her utmost physical and mental limits. While still an art student in Belgrade, she began her performances to shock people, to shake them up, to arouse and move them. She has endured extremes of heat and cold, intense pain and utter exhaustion and exposed herself to considerable danger in order to achieve physical and spiritual transformation. She has presented her work, which consists of performances, sound, photography, video and sculpture, at the world's leading art institutions and at major art biennales. She has been a professor for performance art in Paris, Hamburg and Braunschweig and has received a wealth of prestigious awards. Acclaimed US stage director Robert Wilson has made her life into a play, with her in the principal role. "The Life and Death of Marina Abramovic" shows her life, starting with her childhood in Serbia, through her most spectacular artistic projects, right up to her own funeral.

mai.art

A BANK THAT TARGETS THE PROTECTION OF YOUR FREE TIME AND YOUR ASSETS.

At the side of individuals and families
with attention, rigor and responsiveness.

- Private banking
- Secured savings
- Pension funds
- Estate planning
- Mortgage finance



HONGKONG

Hongkongs High Society golft draussen in Fanling, aber da gibt's auch noch einen echten Geheimtipp: den Clearwater Bay Country Club! Eine dramatisch schöne Anlage in den Hills und am Wasser.

«Hongkongs Pebble Beach», schwärmen die Mitglieder. Alle Spielbahnen wurden überarbeitet und sind in Topzustand; die No. 3 und No. 14 gehören laut «Golf Digest» zu den 38 schönsten Holes Chinas. Hotelipp: The Four Seasons; der Concierge bucht die Tee Time.

Hong Kong's high society golfs out in Fanling, in the New Territories. But here's an insider tip, too: Clearwater Bay Country Club! A dramatically beautiful site in the hills and by the water. "It's Hong Kong's Pebble Beach," rave the club's members. All fairways have received maintenance and are in perfect condition; holes number 3 and 14 are among the 38 most beautiful holes in China, according to "Golf Digest". Where to stay: The Four Seasons; the concierge will book your tee time.

cwbgolf.org



Ever-greens

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

Selection and Text: Urs Heller



NAIROBI, KENYA

Afrikas bestes Golfhôtel? Das Great Rift Valley Lodge and Golf Resort, nur 90 Auto- und 30 Flugminuten von Nairobi entfernt. Gespielt wird auf der Eburru-Ebene, 2100 Meter über Meer, mit Blick auf den Lake Naivasha und auf Zebras und Antilopen. Der Platz ist anspruchsvoll, Longhitter sind im Vorteil: 598 Meter am 17. Loch! Heritage Hotels führt das Resort, das nicht nur Golfauszeichnungen abholt, sondern auch beim Umweltschutz punktet.

Africa's best golf hotel? The Great Rift Valley Lodge and Golf Resort, just 90 minutes by car and 30 minutes by plane from Nairobi. Golfers play on the Eburru plain, at 2,100 metres above sea level, with views of Lake Naivasha as well as zebras and antelopes. The course is challenging, and long hitters have an advantage: 598 metres at the 17th hole! Heritage Hotels runs the resort, which not only wins golf awards, but has also received accolades for environmental protection.

heritage-eastafrika.com



SATURNIA, ITALY

Das Terme di Saturnia Spa & Golf Resort liegt etwa 150 Kilometer von Roms Flughafen Leonardo da Vinci entfernt. Drei Gründe für die Fahrt: das Sterneres-taurant All'Acquacotta, die einzigartigen Thermalquellen, aus denen seit Jahrtausenden schwefelhaltiges Wasser sprudelt, und ein toller Championship-Golfplatz in den Hügeln der Maremma (6316 Meter). Wer früh abschlägt, entdeckt entlang der Fairways Rehe, Fasane und auch mal ein Stachelschwein.

The Terme di Saturnia Spa & Golf Resort is located about 150 kilometres from Rome's Leonardo da Vinci airport. Here are three good reasons to make the trip: the Michelin-starred restaurant All'Acquacotta, unique thermal springs that have been spouting sulphur water for centuries and a great championship golf course in the hills of the Maremma region (6,316 metres). If you tee off early, you might spot deer, pheasants or even a porcupine at the edge of the fairways.

termedisaturnia.it

BECOME A SWISS GOLF TRAVELLER

Als SWISS Golf Traveller profitieren Sie von:

- Gratistransport Ihres Golfgepäcks* (23 kg zusätzlich zur Freigeäcklimite) 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

My culinary Tokyo

Der Dirigent und Gastronom Joji Hattori führt uns in seine Lieblingsrestaurants in Tokio. Ob traditionelle japanische Küche oder moderne Fusion Cuisine – immer spürt man eine Kultur, die sich der Perfektion verschrieben hat.

Conductor and restaurateur Joji Hattori gives us a tour of his favourite restaurants in Tokyo. From traditional Japanese cooking to modern fusion cuisine – every encounter reveals a culture committed to perfection.

Text: Cyrill Gerber
Photos: Christoph Kern



DOWNLOAD FOR FREE
SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





«DAS LEBEN IST ZU KURZ, UM DAS FANTASTISCHE ESSEN VON TOKIO ZU VERPASSEN.»
”LIFE IS TOO SHORT TO MISS OUT ON GREAT TOKYO FOOD!”

In der 35-Millionen-Metropole Tokio wimmelt es von kulinarischen Highlights. Mit zwölf 3-Sterne-Restaurants und weiteren 214 mit einem oder zwei Sternen zählt die Stadt mehr Michelin-Sterne als Paris und New York zusammen. Die meisten japanischen Restaurants sind auf einzelne Kategorien von Speisen spezialisiert, wie zum Beispiel Sushi, Tempura, Wagyu, Aal, Nudeln oder Tofu. Die Chefköche stellen ihre Kunst in den Dienst ihrer Spezialisierung und versuchen traditionelle Gerichte jeden Tag zu perfektionieren. Ein Tempura-Meister beispielsweise wird niemals mit Fleisch kochen. Nur die exklusiven Kaiseki-Restaurants bilden eine Ausnahme und bieten das ganze Spektrum japanischer Küche an, jeweils in Miniaturform im Rahmen von grossen Degustationsmenüs.

UNTERWEGS ZUR PERFEKTION

Die Liebe zum Essen und der Wille zur Perfektion liegen auch Joji Hattori im Blut. Der Dirigent und Violinist hat 2015 in seiner Wahlheimat Wien ein Restaurant für japanisch-europäische Fusion Cuisine eröffnet – das SHIKI. Bereits heute ist das Restaurant nahe der Wiener Staatsoper für seine ausgezeichnete Küche, die durchdachte Dekoration und das exklusive Ambiente bekannt. Doch Hattori ruht sich nicht auf den Lorbeeren aus, sondern strebt beharrlich nach Verbesserung. Auf dem Weg zur Perfektion hat der Dirigent seine beiden Chefköche Alois Traint und Gerhard Bernhauer nun auf eine kulinarische Inspirationsreise nach Tokio eingeladen. Die beiden Spitzenköche sollen sich von traditionellen und modernen japanischen Gerichten zu neuen Ideen für die eigene Küche in Wien beflügeln lassen. Wir freuen uns, dass wir die Gourmetprofis auf ihrer Reise begleiten durften.

The city of Tokyo, a metropolis of 35 million inhabitants, is packed with culinary highlights. Counting 12 three-star restaurants and a further 214 boasting one or two stars, Tokyo has more Michelin stars than Paris and New York combined. Most Japanese restaurants specialise in a certain type of food, such as sushi, tempura, Wagyu, eel, noodles or tofu dishes. The master chefs hone their art to serve their specialisation, attempting day after day to perfect the dishes of their particular tradition. A tempura master, for example, would never cook meat. The only exception are the exclusive kaiseki restaurants, which serve a sequence of small dishes covering the entire spectrum of Japanese cuisine.

ON THE WAY TO PERFECTION

Devotion to food and the will to perfection are also what drive Joji Hattori. In 2015, the conductor and violinist opened a restaurant in his adopted hometown of Vienna – the SHIKI, which serves Japanese-European fusion cuisine. Already, the restaurant located near the Vienna State Opera has become widely known for its excellent cooking, thoughtful décor and elegant ambience. But far from resting on his laurels, Hattori strives for continuous improvement. Taking the next step on the path to perfection, the conductor invited his two head chefs Alois Traint and Gerhard Bernhauer to join him on a culinary journey of inspiration to Tokyo. Here, the two master chefs explored traditional and contemporary Japanese dishes in search of new ideas to take their own cuisine in Vienna to new heights. We were lucky enough to accompany the professional gourmets on their trip.



Photos: ZVG (3)



Im 3-Sterne-Restaurant RyuGin kochen unter der Leitung des Chefkochs und Eigentümers Seiji Yamamoto 12 Köche für höchstens 24 Gäste ein vom Chef festgelegtes Kaiseki-Menü aus vielen saisonalen Delikatessen, die in kleinen Portionen aufwendig dekoriert werden. Der Chefkoch möchte mit seiner Kochkunst nicht sich selbst, sondern die Vielfalt und Schönheit der japanischen Natur in den Mittelpunkt stellen. Für den vollen Genuss empfiehlt sich eine Sake-Begleitung!

At the three-star restaurant RyuGin, 12 chefs under the direction of owner-chef Seiji Yamamoto prepare a kaiseki dinner of seasonal delicacies, elaborately arranged in small servings, for a maximum of 24 guests. The head chef exercises his art not in order to distinguish himself but rather to express the diversity and beauty of Japan's nature through his cooking. For full enjoyment, we recommend a sake pairing with the meal!



Auf dem Tsukiji-Fischmarkt inmitten der Stadt kaufen die Restaurants täglich, was das Meer hergibt: rund 450 verschiedene Sorten Fisch und Meeresfrüchte. Frischer und mit einer größeren Auswahl bekommt man Meerestiere nirgends auf der Welt. Von gigantischen Thunfischen über Aale bis zu verschiedenen Muscheln und Fischrogen. Um den Fisch gebührend zu präsentieren, empfiehlt sich ein Einkauf traditionellen Geschirrs in der Kappabashi-Strasse.

Every morning at the Tsukiji fish market in central Tokyo, restaurants buy the day's catch: around 450 different kinds of fish and seafood. Nowhere in the world is seafood as fresh and available in such a variety as here, from gigantic tuna to eels to an assortment of clams and fish roe. A visit to Kappabashi Street to purchase traditional crockery will allow you to present the fish in a fitting manner.



Am Rand des Fischmarkts kann man ein Sushi-Frühstück genießen oder man kauft sich eine Schüssel Ramen an Tokios bekanntem Street-Food-Stand Chuka Soba Inoue. Das Weizennudelgericht «nach alter Tradition» mit Chashu (Schweinefleisch) und Menma (Bambussprossen) schmeckt vorzüglich und hinterlässt ein warmes, aber gleichzeitig leichtes Gefühl. Die perfekte Zwischenmahlzeit auf offener Strasse.

Enjoy a sushi breakfast on the edge of the fish market, or buy a bowl of ramen at Tokyo's famous street food stand Chuka Soba Inoue. This traditional meal of wheat noodles served with chashu (pork) and menma (bamboo shoots) tastes delicious and leaves you feeling warm, but light. The perfect choice for a quick meal on the street.



Noch immer ist der Kimono aus Seide (nicht zu verwechseln mit dem Yukata) ein sehr wertvolles Kleidungsstück, das nicht selten über Generationen vererbt wird. Traditionell geht es auch im 2-Sterne-Restaurant Daigo zu, das sich der Shojin-Küche der buddhistischen Mönche verschrieben hat und auf jegliche tierischen Produkte verzichtet. Ein Ort der Besinnlichkeit und des Genusses inmitten der Grossstadt!

Silk kimonos (not to be confused with yukatas) are still considered very valuable pieces of clothing and are frequently passed down through the generations. The two-star restaurant Daigo also values tradition and serves Shojin cuisine that is completely free of animal products, according to the customs of Buddhist monks. A place of contemplation and pleasure in the heart of the city!



Omakase nennt sich die Menüwahl, nach welcher die einzelnen Gerichte der spontanen Entscheidung des Kochs entspringen. So zaubert der Sushi-Meister Shinichiro Miyamura in einem Private Room von Sushi-Ken über mehrere Stunden die besten saisonalen Zutaten auf das Tablett. Seine Hingabe zum Beruf erinnert an den Weg des Samurai. Voller Bescheidenheit bezeichnet er sich nach mehr als 25 Jahren Berufserfahrung noch immer als Lehrling.

Omakase is a meal consisting of a series of dishes selected spontaneously by the chef. In a private room at Sushi-Ken, Sushi master Shinichiro Miyamura spends hours skilfully filling tray after tray with the best seasonal ingredients. In his devotion to his profession, he resembles a Samurai warrior, still modestly referring to himself as an apprentice after 25 years of experience.



Bis ein Lehrling in einer Sushi-Bar zum ersten Mal Thunfisch filetieren darf, können gut ein paar Jahre vergehen. Wenn es dann so weit ist, tut er es mit seinem persönlichen Messer. Alois Taint, der Chefkoch des SHIKI, findet sein passendes Instrument in einer kleinen Filiale von Nenohi (hauptsächlich für Profis) in der Nähe des Fischmarkts. Für den Laien empfiehlt sich eine Beratung bei einem Verkäufer in der Kappabashi-Strasse.

It can take several years before an apprentice in a sushi bar is allowed to fillet tuna for the first time. When the time comes, he performs the task with his own personal knife. Alois Taint, head chef at SHIKI, finds a suitable instrument in a small branch of Nenohi (mainly for professionals) not far from the fish market. For non-professionals, we recommend seeking the competent assistance of one of the vendors on Kappabashi Street.



Das Hotel Grand Hyatt bietet ausgezeichnete Restaurants und Bars mit internationalem Ambiente – ganz nach dem Motto: East meets West. Hier gibt es alles, was das Herz begehrt: Peking-Ente im Chinaroom oder ein Kaiseki-Menü mit saisonalen Spezialitäten im Shunbou. Und der Fleischliebhaber kommt im Teppanyaki-Restaurant auf seine Kosten, wo auf heißen Platten Wagyu (wie zum Beispiel Satsuma, Kyoto oder Kobe Beef) gegrillt wird.

The Grand Hyatt hotel offers excellent restaurants and bars in an international ambience, true to the motto: East meets West. Here, gourmets find everything the heart desires: Peking duck at the Chinaroom, or a kaiseki dinner with seasonal specialties at the Shunbou. Meat lovers are in for a treat at the Teppanyaki restaurant, where Wagyu (such as Satsuma, Kyoto or Kobe beef) is grilled on a hot plate.



Der Chefkoch Kunihiro Niho bietet im kleinen Restaurant VINO Hirata überraschende Kombinationen italienischer Gerichte mit japanischen Zutaten – beispielsweise ein Risotto mit Tintenfischleber. In einem benachbarten Viertel wartet die Weinbar Tsubaki mit einer imposanten Auswahl an europäischen Topweinen auf. Als Krönung genießen wir zum Wein eine mit schwarzem Trüffel und Honig umhüllte Erdbeere – ein Abend voller genüsslicher Überraschungen.

At the small restaurant VINO Hirata, head chef Kunihiro Niho combines Italian dishes with Japanese ingredients in surprising ways – risotto with cuttlefish liver, for example. In a neighbouring district, the wine bar Tsubaki boasts an impressive selection of fine European wines. We top off our experience with a black-truffle-and-honey-coated strawberry to go with our wine – an evening full of delectable surprises.



Die Familie des Eigentümers und Chefkochs des Restaurants Sarashina-Horii betätigt sich seit mehr als zwei Jahrhunderten im Nudelgeschäft und ist Namensgeber der sogenannten Sarashina-Soba, einer hellen Nudel, die aus geschältem Buchweizen hergestellt wird. In einer winzigen Kammer neben der Küche wird täglich Buchweizen zu Mehl gemahlen und der Teig von Hand zu feinsten Nudeln geschnitten – wie vor 200 Jahren!

The family of the owner and head chef of the restaurant Sarashina-Horii has been in the noodle business for more than two centuries. The family lent its name to the Sarashina-Soba, a light-coloured noodle made from refined buckwheat flour. Every day in a tiny room next to the kitchen, buckwheat is ground into flour and the dough cut into delicate strips by hand – just like 200 years ago!



Stylische Einrichtung, internationales Ambiente sowie ein kulinarisches Feuerwerk: Im Sternerestaurant La Bombance setzt Chefkoch Naohiro Watanabe auf den grossen Effekt moderner japanischer Küche mit vielen internationalen Bezügen. Ein besonderer Höhepunkt ist das Basilikum-sorbet mit Mango, Tomaten und Paprika sowie Mozzarella und Mini-Kartoffelchips – quasi Caprese auf Japanisch!

A stylish décor, an international ambience and culinary fireworks: At the Michelin-starred restaurant La Bombance, head chef Naohiro Watanabe combines modern Japanese cuisine with a variety of international elements to remarkable effect. The basil sorbet with mangoes, tomatoes and sweet peppers accompanied by mozzarella and miniature potato crisps is a particular highlight – a Japanese take on Caprese, so to speak!



Im Sternerestaurant Tempura Mitsuta vergisst man die Hektik der Grossstadt. In dem Restaurant, das wie ein privates Haus aussieht, kocht Chefkoch Takeo Morita seit 37 Jahren Tempura-Gerichte, bringt seine Kochkunst zur Perfektion und begeistert seine Gäste. Zum gemütlichen Mahl trinkt man Bier, Tee oder Sake. Will man eine Flasche Sake als Andenken mit nach Hause nehmen, empfiehlt sich ein Besuch in der grosszügigen Sake-Abteilung im edlen Kaufhaus Matsuya in Ginza.

At the Michelin-starred restaurant Tempura Mitsuta, the bustle of the city is soon forgotten. For 37 years, head chef Takeo Morita has been cooking tempura dishes in this restaurant that resembles a private residence, honing his culinary art to perfection and delighting his guests. The meal in a cosy atmosphere is accompanied by beer, tea or sake. Visitors who fancy taking a bottle of sake home as a souvenir can purchase one in the extensive sake department of the glamorous department store Matsuya in Ginza.

JOJI HATTORI

Joji Hattori wird 1969 in Tokio geboren. Seine Familie übersiedelt 1977 nach Wien, wo er von den besten Musikern als Violinist ausgebildet wird. 1989 gewinnt er den Menuhin-Violinwettbewerb, worauf eine internationale solistische Tätigkeit folgt. 2004 wird er zum Associate Guest Conductor des Wiener Kammerorchesters ernannt und arbeitet seither hauptsächlich als Dirigent internationaler Orchester. Seit 2014 ist Hattori Erster Gastdirigent des Sinfonieorchesters der Balearen in Palma de Mallorca und betreibt zugleich sein Restaurant SHIKI Japanese Fine Dining in Wien, das er 2015 eröffnet hat.

Joji Hattori was born in Tokyo in 1969. When he was 8 years old, his family relocated to Vienna, where Joji studied the violin with the greatest musicians there. In 1989, he won the Menuhin Violin Competition which started off his international career as a soloist. In 2004, he was appointed Associate Guest Conductor of the Vienna Chamber Orchestra and has been working primarily as a conductor of international orchestras since. In 2014, Hattori started to work in Palma de Mallorca as Principal Guest Conductor of the Balearic Symphony Orchestra. In 2015, he opened his own restaurant in Vienna, SHIKI Japanese Fine Dining.

jojihattori.com
shiki.at
simfonicadebalears.com



Photo: © Franziska Liepe



OUR FAVOURITES

RyuGin – KAISEKI
nihonryori-ryugin.com
Tel. +81 (0)3 3423 8006

Chuka Soba Inoue – RAMEN
Tsukiji outer market

Ginza Iseyoshi by designer
Mie Chitani – KIMONOS
iseyoshi.com
Tel. +81 (0)3 6228 5875

Daigo – VEGAN KAISEKI
atago-daigo.jp/en/
Tel. +81 (0)3 3431 0811

Sushi-Ken – SUSHI
sushiken.biz
Tel. +81 (0)3 3478 3913

Nenohi - KNIVES
nenohi.co.jp/en

restaurants.tokyo.grand.
hyatt.com

Vino Hirata Azabu-Juban
ITALIAN-JAPANESE
FUSION
Tel. +81 (0)3 3456 4744

Tsubaki Nishi-Azabu
WINE BAR
Tel. +81 (0)3 5485 1410

Sarashina-Horii – SOBA
sarashina-horii.com/en/
Tel. +81 (0)3 3403 3402

La Bombance – MODERN
JAPANESE CUISINE
bombance.com
Tel. +81 (0)3 5778 6511

Mitsuta Tsukiji
TEMPURA
Tel. +81 (0)3 3541 5577

Matsuya Ginza – SAKE
Tel. +81 (0)3 3567 12 11



GRAND | HYATT™

GOOD GOES BIG.
GRAND GOES BEYOND.



Escape to Grand Hyatt Tokyo this summer and open the door to endless possibilities. With world-class restaurants, incomparable hospitality and the perfect location in lively Roppongi Hills, you'll discover the excitement of #LivingGrand.

GRAND HYATT TOKYO
PLEASE CALL +81 3 4333 1234 OR VISIT TOKYO.GRAND.HYATT.COM

Cracking the nut

**DIE ERSTE CASHEWFABRIK IM WESTAFRIKANISCHEN TOGO FLORIERT –
UND SORGT FÜR ARBEIT UND WERTSCHÖPFUNG IM LÄNDLICHEN AFRIKA.**
**THE FIRST CASHEW FACTORY IN THE WEST AFRICAN NATION OF TOGO IS THRIVING –
AND CREATING JOBS AND VALUE IN RURAL AFRICA.**

Text: Ulli Janett
Photos: Jerry Riley

Cashewnüsse sind beliebt: Der weltweite Konsum hat sich in den letzten zehn Jahren nahezu verdoppelt. Noch verspeisen US-Amerikaner und Europäer 40 Prozent aller Cashews als gesunde Snacks. Das Rohmaterial stammt zu rund 40 Prozent aus Afrika. Unter anderem aus Togo, das in erster Linie von der Landwirtschaft lebt. Wenn hier aber auch fleissig produziert wird: Weiterverarbeitung gibt es kaum. Auf diesem Gebiet hat Asien mit einem Anteil von 90 Prozent an der Gesamtproduktion weltweit die Nase vorn.

Hier sah der Auslandstogolese François Locoh-Donou einen möglichen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung und gründete 2004 Cajou Espoir, Togos erste und bisher einzige Cashewfabrik. «Die Cashewverarbeitung ist sehr arbeitsintensiv. Ideal, um Arbeitsplätze und Wertschöpfung ins Land zu holen», erklärt er seine Entscheidung. «Wir wählten einen Produktionsstandort mitten im landwirtschaftlichen Norden und haben seither 700 formelle Arbeitsplätze geschaffen in einer Region, in der es sonst nichts gibt», ergänzt Geschäftsführer Maurice Edorh. Die Mitarbeiterinnen – zu 80 Prozent sind es Frauen – rekrutieren sich grösstenteils aus der ländlichen Bevölkerung. Damit hat die Abwanderung aus der Gegend massiv abgenommen. Stattdessen kommen Arbeiter von weit her, bis aus dem fernen Lomé. Denn Arbeitsstellen sind rar in Togo.

KOSTENLOSE KINDERBETREUUNG

Die Frauen schätzen die kostenlose Kinderbetreuung, die Cajou Espoir ihnen zur Verfügung stellt. «Wie sollte ich sonst arbeiten?», erklärt Christine Yade, die seit einem Jahr bei Cajou Espoir Cashewnüsse enthäutet und in einer Arbeitspause ihre Tochter Angèle stillt. «Meine beiden anderen Kinder sind in der Schule, aber die Kleine muss betreut werden.» Durchschnittlich 50 Euro monatlich verdient ein Arbeiter bei Cajou Espoir. Von diesem Verdienst profitiert neben den Angestellten auch die Gemein-

Cashews are in high demand: Global consumption has nearly doubled over the last ten years. About 40 per cent of raw cashews are produced in Africa, including in Togo, a country that is still heavily dependent on agriculture. No matter how industrious Togo's cashew producers are, processing mostly takes place elsewhere. With a global output share of 90 per cent, Asia's processors clearly dominate the market.

This is where Togolese expat François Locoh-Donou saw his chance to make a contribution towards sustainable development in his homeland. In 2004, he founded Cajou Espoir, Togo's first and only cashew factory. "Cashew processing is a very labour-intensive process – which is ideal if you want to create jobs and value locally," he explains. "We chose a production site in the heart of the agricultural north of the country and have since created 700 formal jobs in a region where there are few other opportunities," Managing Director Maurice Edorh adds. The people employed at the plant – 80 per cent of whom are women – are mainly recruited from the rural population. This has drastically reduced regional outmigration. In fact, workers now come from far away – even from Lomé – because jobs are scarce in Togo.

FREE CHILDCARE

Women value the free childcare which Cajou Espoir offers them. "How else could I work?" asks Christine Yade, who has been peeling the skins from the cashews at Cajou Espoir for the past year and uses her break time to nurse her daughter Angèle. "My two other children are at school, but the youngest one needs to be cared for," she explains. The average monthly pay at Cajou Espoir is 50 euro, an income that benefits not only the employees themselves, but also the community. "On average, these people now take home 45 euro more than in the past," explains François Locoh-Donou. "They also use this money to support their wider families."

Der schmale Weg in
den Norden: Von der
Hauptstadt Lomé im
Süden Togos führt eine
zweispurige Strasse als
Hauptverkehrsader in
den Norden des Landes
und weiter in die Bin-
nenländer Burkina Faso
und Mali.

The narrow path to the
north: A two-lane road
serves as the main ar-
tery connecting Togo's
capital Lomé in the
south with the coun-
try's northern regions
and the two landlocked
countries of Burkina
Faso and Mali.



Cashewnüsse müssen vor dem Verzehr in einem arbeitsintensiven Verfahren von der Schale befreit werden – wie hier beim togolesischen Verarbeitungsbetrieb Cajou Espoir. Das Unternehmen hat Modellcharakter für den Ausbau der landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette im Land.

Before they are ready for consumption, cashews must be shelled – a labour-intensive process. Togolese cashew processor Cajou Espoir serves as a model for the expansion of the agricultural value chain in the country.





Harte Schale, begehrter Kern: Bei Cajou Espoir werden Cashewnüsse von rund 700 Beschäftigten erhitzt, geknackt, gedämpft und geschält – und dazwischen immer wieder sortiert und gewogen. Das so generierte Einkommen ernährt zumeist mehr als eine Familie.

Hard shell, coveted nut: At Cajou Espoir, about 700 workers heat up, crack, steam and shell cashews – interspersed by several rounds of sorting and weighing. Their incomes generally feed more than one family.



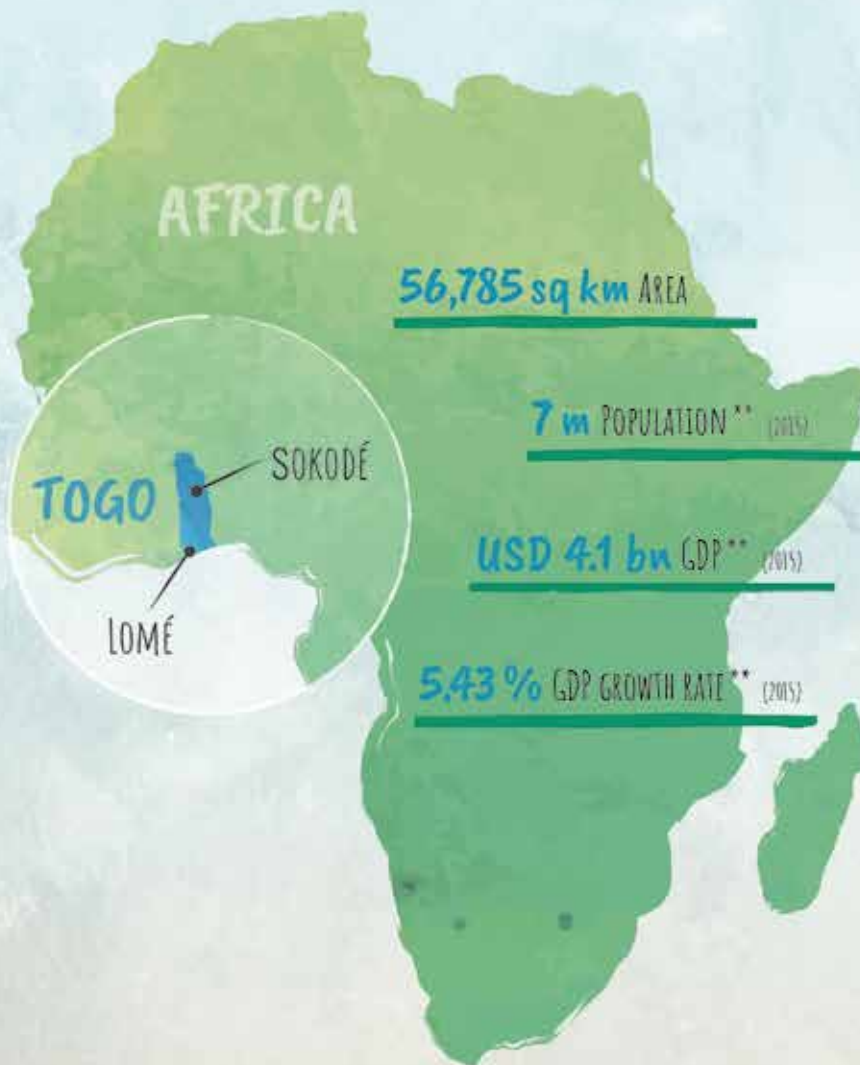
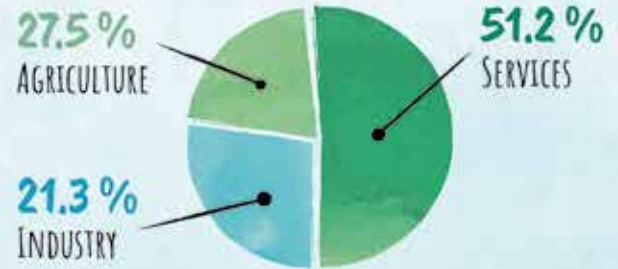
TOGO

Government type PRESIDENTIAL REPUBLIC

Official language FRENCH

39 LANGUAGES

GDP per sector* (2016 est.)



31.5 %
ACCESS TO ELECTRICITY**
(2012)



0.7 HOSPITAL BEDS /
1,000 INHABITANTS
(2011)



66.5 %
LITERACY RATE*
(2015)

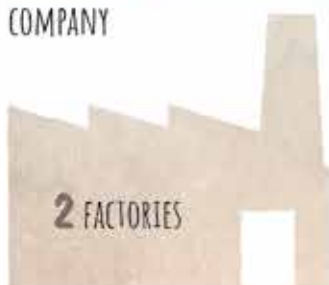


62 SUBSCRIPTIONS /
100 INHABITANTS*
(2015 est.)



538,000 INTERNET USERS*
(7.1 % OF POPULATION)
(2015)

CAJOU ESPOIR
COMPANY



2,600 t
OF RAW CASHEWS PROCESSED
(2015)



700 EMPLOYEES



USD 50 / MONTH
AVERAGE SALARY



RESPONSABILITY INVESTMENTS AG

Der Schweizer Asset Manager responsAbility investiert seit 2003 auf dem Gebiet von Development Investments. Das Ziel ist, durch renditeorientierte Investitionen eine Entwicklungswirkung zu erzielen. Heute verwaltet responsAbility ein Vermögen von 3,1 Mrd. US-Dollar, das in 550 Unternehmen in 97 Entwicklungsländern investiert ist. 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

schaft. «Die Menschen nehmen nun durchschnittlich 45 Euro mehr als früher ein», erklärt François Locoh-Donou. «Damit unterstützen sie auch ihre weitläufige Verwandtschaft.»

2 600 Tonnen Rohcashewnüsse wurden 2015 bei Cajou Espoir verarbeitet. Die Nüsse stammen aus den Dörfern der Umgebung, aber auch aus dem Nachbarland Benin. Rund 40 Einkäufer machen sich mit LKWs auf den Weg in die Produktionsgebiete und besuchen ihre Kontaktpersonen in den Dörfern. Diese sammeln die Ernten der Produzenten in lokalen Lagerhäusern und verkaufen sie von dort weiter. Den Preis bestimmt die Qualität der Ware: Je grösser die Nüsse, umso besser. Aber nicht nur.

Rohnüsse sind begehrt, neben Cajou Espoir kommen Händler aus Indien, dem Libanon und zunehmend auch China, um die Ernte aufzukaufen. Die Bauern tendieren dazu, an den Ersten zu verkaufen, der auftaucht und sie bar bezahlt. Um sicherzustellen, dass Cajou Espoir genug Rohnüsse für die Produktion bekommt, muss das Unternehmen früh mit dem Einkauf beginnen und sofort zahlen können.

IN WACHSTUM INVESTIEREN

Hier kommt Finanzierung ins Spiel. «Wenn wir im Jahr für 10 Millionen Euro produzieren wollen, brauchen wir ab Januar rund 6,5 Millionen Euro als Bargeld, um die Produzenten zu bezahlen. Lokale Banken haben wenig Interesse, unsere Exporte vorzufinanzieren. Im Gegensatz zu internationalen Finanzierungspartnern wie responsAbility akzeptieren sie keine Exportverträge als Sicherheiten», so François Locoh-Donou. Aber nicht nur dafür ist Finanzierung vonnöten. Eine 2015 eröffnete zweite Fabrik konnte nur dank einem langfristigen Kredit gebaut werden. Sie wird dazu dienen, die Produktion bis 2019 zu verdoppeln und nochmals 700 Arbeitsplätze zu schaffen. Schon jetzt hat Cajou Espoir jedoch ein Ziel erreicht, wie Maurice Edoth betont: «Wir wollten zeigen, dass es möglich ist, in Afrika erfolgreich ein von und mit Afrikanern betriebenes Geschäft zu betreiben, und damit ein Beispiel für den Kontinent setzen.»

Cajou Espoir processed 2,600 tons of raw cashews in 2015. The nuts come from the surrounding villages as well as from neighbouring Benin. Around 40 buyers set out in trucks to travel to the production areas and to visit their contacts in the villages. They collect the harvest from producers and store the produce in local warehouses before selling it on. The price that is paid depends on the quality: The larger the nuts, the better. However, that is not the only factor that counts.

There is a high level of demand for raw cashews. In addition to buyers from Cajou Espoir, traders also come from India, Lebanon and increasingly also from China to buy up the harvest. The farmers tend to sell their harvest to the first buyers who appear and offer them cash. To ensure it has a large enough volume of raw cashews for processing, Cajou Espoir has to start buying early and must ensure that it can pay the farmers immediately.

INVESTING IN GROWTH

This is where financing comes in. François Locoh-Donou explains: "If we want to produce cashews worth 10 million euro per year, we need to have around 6.5 million euro of cash available from January to pay the producers. Local banks have little interest in providing pre-export financing. Unlike international financing partners like responsAbility, they are unwilling to accept export contracts as security." However, this is not the only reason why financing is vital. A second factory – opened in 2015 – could only be built thanks to a long-term loan. It will enable Cajou Espoir to double its production volume by 2019 and to create another 700 jobs. As it is, though, Cajou Espoir has already reached an important milestone: "We wanted to show people that it is possible for a business run by Africans to operate successfully in Africa – thus setting an example for the entire continent," Maurice Edoth notes.

RESPONSABILITY INVESTMENTS AG

Swiss-based asset manager responsAbility has been active in the field of development investments since 2003, aiming to create a development impact through for-profit investments in developing countries. responsAbility has 3.1 billion US dollars of assets under management, and is invested in over 550 companies across 97 countries. Headquartered in Zurich, responsAbility has local offices in Bangkok, Geneva, Hong Kong, Lima, Luxembourg, Mumbai, Nairobi, Oslo and Paris. responsAbility is registered with the Swiss Financial Market Supervisory Authority FINMA.

responsAbility.com

Coloratura queen

Cecilia Bartoli füllt die renommiertesten Opernhäuser von Amerika bis Australien – ihre Stimme rührt das Publikum zu Tränen. Wir trafen die berühmte Mezzosopranistin und Intendantin der Salzburger Pfingstfestspiele zum Exklusivinterview in Monte Carlo.

Cecilia Bartoli fills world-renowned opera houses from the USA to Australia, with her voice bringing audiences to tears. We met the famous mezzo-soprano opera singer and artistic director of the Salzburg Whitsun Festival in Monte Carlo for an exclusive interview.

Interview: Daniela Fabian
Photos: Uli Weber / Decca (portrait)

A portrait of Cecilia Bartoli, a mezzo-soprano, with dark, curly hair, looking slightly to the side. She is wearing a white, long-sleeved, button-down shirt with a black bow tie and a wide black belt. A dark jacket is draped over her left shoulder.

Beseelt von Barock-
musik: Cecilia Bartoli,
die berühmte Mezzoso-
pranistin und Inten-
dantin der Salzburger
Pfingstfestspiele,
wird in Salzburg 2017
erstmalig auch in einer
Hosenrolle zu sehen
sein. Sie singt in einer
Neuproduktion von
Händels «Ariodante».

Inspired by baroque
music: Cecilia Bartoli,
the famous mezzo-
soprano and Artistic
Director of the Salzburg
Whitsun Festival, will
take to the stage in her
very first breeches role
in Salzburg in 2017.
She is singing in a new
production of Handel's
"Ariodante".



Krönender Abschluss
der letztjährigen
Pfingstfestspiele (oben):
Star tenor Juan Diego
Flórez und die Wiener
Symphoniker unter
der Leitung von Marco
Armiliato.

The crowning glory
of last year's Salzburg
Whitsun Festival (top):
star tenor Juan Diego
Flórez and the Vienna
Symphony Orchestra
conducted by Marco
Armiliato.

Spektakulär: Als künst-
lerische Leiterin brach-
te Cecilia Bartoli in
Salzburg 2016 Leonard
Bernsteins grandioses
Musical «West Side
Story» auf die Bühne.

A true spectacle: In her
role as Artistic Director,
Cecilia Bartoli brought
Leonard Bernstein's
magnificent musical
"West Side Story" to the
stage in Salzburg
in 2016.



Sie singen an den renommiertesten Opernhäusern der Welt. Überraschen regelmässig mit aufsehenerregenden CD-Einspielungen. Sind Intendantin der Salzburger Pfingstfestspiele. Woher kommt so viel unerschöpfliche Energie?

Das Rezept heisst Leidenschaft. Zeit für alles zu finden ist schwer, Zeit ist wahrer Luxus, aber wenn man leidenschaftlich ist, schafft man es. Seit 30 Jahren arbeite ich nun schon mit meinem Instrument, meiner Stimme, pflege sie und produziere meine Programme. Das tue ich immer noch, aber ich bin an einem Punkt meiner Karriere angekommen, an dem ich die Herausforderung annehmen will, auch Produktionen für andere Musiker und Dirigenten zu entwickeln. Das macht mir unheimlich Spass.

Müssen Sie Ihrer Stimme heute stärker Sorge tragen als früher?

Ich bin jetzt 50, stimmlich hat sich nichts verändert. Ich muss einfach acht Stunden Schlaf bekommen. In jungen Jahren waren es sogar zehn.

In Salzburg werden Sie mit den Musiciens du Prince in Händels «Ariodante» debütieren. Der deutsche Barockkomponist sammelte üppige Frauenakte. Sie vermuten, dass wir seine Meisterwerke auch dieser geheimen Passion verdanken. Ist Händel ein Seelenverwandter?

Händel war neben Vivaldi und Porpora zweifellos einer der grössten Komponisten seiner Zeit. Er hat unglaublich viel geschaffen. Als er aus Norddeutschland nach Italien kam, war er kaum 20, die Schönheit des Südens hat ihn erschüttert. Diese Eindrücke hören wir in seiner Musik. Die Eleganz der Paläste, der Kirchen und Plätze, auch die Herrlichkeit der Frauen. Mich bewegt seine Schöpfung zutiefst, ihre sinnliche wie auch ihre geistige Dimension.

Verlangt eine Hosenrolle wie die des Ariodante einer Sängerin besonders viel ab?

Händel schrieb die meisten seiner Hauptrollen für Kastraten. Für Frauen sind sie in der Tat schwierig zu singen. Männer können in ihren Lungen dank dem grösseren Volumen mehr Sauerstoff aufnehmen. Die Kastraten jener Zeit waren technisch unglaublich stark, ich muss also viel üben.

Nichts fürchten Opernstars so sehr wie eine Erkältung, Fliegen ist Gift. Mit welchen Tricks überstehen Sie Fernreisen?

Lange Zeit einer Aircondition ausgesetzt zu sein, ist echt problematisch. Plácido Domingo beispielsweise bastelt aus einem feuchten Tuch so etwas wie eine Hülle für seinen Kopf. Auf Langstrecken trage auch ich immer einen Mundschutz.

You sing at the most prestigious opera houses in the world, you take people's breath away with sensational CD recordings and you are the artistic director of the Salzburg Whitsun Festival. Where do you get all your energy from?

Passion, plain and simple. Finding time in which to do everything is difficult. Time is a genuine luxury. Still, if you're passionate, you'll manage. I have been working and taking care of my instrument – my voice – for 30 years now, and I produce my own programmes. I still practise every day, but I have reached the stage in my career where I feel ready to take on the challenge of developing productions for other musicians and conductors. I find it wonderful.

Do you have to take greater care of your voice nowadays than you did before?

I am 50 years old and my voice hasn't changed a bit. All I need is eight hours of sleep a night; when I was younger, it was even ten.

In Salzburg, you are set to debut in Handel's "Ariodante", performing alongside Les Musiciens du Prince. The German baroque composer collected voluptuous female nudes. People think that his masterpieces are the result of this secret passion. Is Handel a kindred spirit of yours?

Alongside Vivaldi and Porpora, Handel was certainly one of the greatest composers of his era. He accomplished so much. When he moved from northern Germany to Italy, he was barely 20 years old and the beauty of the south stunned him. We hear these impressions in his music: the elegance of the palaces, churches and piazzas, and the splendour of the women. His work grips me and doesn't let go. It is sensuous and spiritual, and I love that.

Is a breeches role such as yours in "Ariodante" highly demanding for a female singer?

Handel wrote most of his leading roles for singers in the castrato range, and they are actually rather difficult for women to sing. Men are able to take more oxygen into their lungs thanks to their larger volume. Castratos at that time were unbelievably technically strong. That means I have to practise, practise, practise.

A cold is the bane of an opera singer's life – that makes flying a minefield. How do you survive long-haul flights?

Exposure to air conditioning for long periods of time is a real problem. I know that Plácido Domingo wraps a damp towel around his head to ward off illness. I always wear a face mask on long-distance routes.

CECILIA BARTOLI

Cecilia Bartoli kam am 4. Juni 1966 in Rom zur Welt. Ihre Mutter Silvana Bazzoni blieb auch während des Studiums an der Accademia Nazionale di Santa Cecilia in Rom ihre einzige Gesangslehrerin. Bartolis Auftritte an den renommiertesten Opernhäusern der Welt, neue Konzertprogramme und Einspielungen (exklusiv bei Decca) werden mit grösster Spannung erwartet. Mit über 10 Millionen verkauften Tonträgern gehört sie auch kommerziell zu den erfolgreichsten Klassikstars. Die Mezzosopranistin, deren Stimmumfang über zweieinhalb Oktaven geht, wurde mit unzähligen Preisen und Auszeichnungen geehrt. Ihre Leidenschaft gilt insbesondere auch der Wiederentdeckung vergessener Komponisten. Cecilia Bartoli ist mit dem Schweizer Bariton Oliver Widmer verheiratet und lebt in der Nähe von Zürich.

ceciliabartolionline.com

PFINGSTFEST-SPIELE SALZBURG 2. BIS 5. JUNI 2017

Cecilia Bartoli trat 2012 die Nachfolge von Riccardo Muti als Intendantin der Pfingstfestspiele Salzburg an. Vor kurzem hat sie ihren Vertrag als künstlerische Leiterin bis 2021 verlängert. Sie selbst wird dort mit dem jungen Orchester Les Musiciens du Prince (unter der Schirmherrschaft von Fürst Albert von Monaco und Prinzessin Caroline von Hannover) in Händels «Ariodante» auftreten.

salzburgerfestspiele.at/pfingsten

Was haben Sie sonst noch in Ihrem Koffer immer dabei?

Einen Stift, ein Geschenk meiner Nichte, mit dem ich Autogramme gebe. Im oberen Ende steckt eine kleine elastische Faust, die herauspöckelt, wenn ich draufdrücke. Damit kann ich mich verteidigen, falls jemand nicht nett zu mir ist.

Sie leben in Zürich, sind mit einem Schweizer Bariton verheiratet. Trifft man Sie jemals zu Hause an?

Zürich ist meine Basis. Nach jeder Tournee kehre ich heim. Die Idee ist, dass ich etwa die Hälfte des Jahres in der Schweiz verbringe.

Stimmt es, dass Sie beim Schwimmen im Zürichsee singen?

Die Resonanz des Wassers ist toll. Ich singe allerlei, je nach Stimmung.

Sie scheinen immer guter Laune zu sein.

No, no, no. Wenn ich nichts Gutes zu essen bekomme, bin ich unausstehlich. Man muss essen! Diäten sind für Sänger ungesund. Gute Qualität ist wichtig, ich koche gern und liebe es, auf dem Bürkliplatz-Markt frisches Gemüse einzukaufen. Ich vermisse in Zürich einzig das Angebot an Fischen. Diese sind oft bereits filetiert, und wer weiss, wie viele Tage sie schon herumgelegt haben? Ich möchte an den Augen abschätzen können, wie alt der Fang ist.

Sie wollten ursprünglich Fremdenführerin oder Flamencotänzerin werden. Wenn Ihnen SWISS ein Flugzeug zur Verfügung stellte: Wohin würden Sie mit Ihren Gästen fliegen?

Ins All. Vielleicht macht die Technologie das ja möglich. Ich würde so gern einmal unseren Planeten aus dem Weltraum sehen. Das Blau soll fantastisch sein. Dort oben würde ich dann singen.

Man könnte Sie auf der Erde bestimmt hören.

Das wäre wundervoll.

What else do you have in your suitcase?

A pen – it was a gift from my niece and I use it to give autographs. There is a small elastic fist in the top that jumps out when I press down with the nib. It means I can defend myself if somebody is not nice to me.

You live in Zurich and are married to a Swiss baritone. Are you ever there?

Zurich is my home base. After every tour, I go home. The plan is always to spend about half the year in Switzerland.

Is it true that you sing when you're swimming in Lake Zurich?

The resonance of the water is fantastic. I sing all kinds of things depending on what mood I'm in.

It seems like you are always in a good mood.

No, no, no. If I haven't had anything good to eat, I'm insufferable. It's important to eat. For singers, it's not healthy to go on a diet. Good quality is important. I like to cook and love shopping for fresh vegetables at the market on Bürkliplatz. The only thing I miss in Zurich is the variety of fish on sale. Often, the fish has already been filleted – who can say how long it's been lying there? I want to be able to look into its eyes and estimate its age.

You originally wanted to be a tour guide or a flamenco dancer. If SWISS gave you an aeroplane to use as you wish, where would you fly with your guests?

Into space. Maybe technology will make it possible one day. Just once, I would love to see our planet from space; the blue surface is supposed to be breathtaking. And I would sing while I was up there.

We would probably hear you back down here too.

That would be wonderful.

CECILIA BARTOLI

Cecilia Bartoli was born in Rome on 4 June 1966. Her mother, Silvana Bazzoni, was her only singing teacher, even during her studies at the Accademia Nazionale di Santa Cecilia in Rome. Bartoli's roles at the most prestigious opera houses in the world along with her new concert programmes and recordings (exclusively with Decca Records) are always awaited eagerly. With more than 10 million recordings sold, she is one of the best-selling classical stars in the world. The mezzo-soprano opera singer, who has a vocal range of more than two and a half octaves, has been honoured with countless prizes and awards. She is also passionate about rediscovering forgotten composers. Cecilia Bartoli is married to the Swiss baritone Oliver Widmer and lives in Zurich.

ceciliabartolionline.com

SALZBURG WHITSUN FESTIVAL 2–5 JUNE 2017

Cecilia Bartoli succeeded Riccardo Muti as artistic director of the Salzburg Whitsun Festival in 2012. She recently extended her contract, which will take her through to 2021. Cecilia Bartoli will take to the stage in Handel's «Ariodante» together with Les Musiciens du Prince (under the patronage of Prince Albert of Monaco and Caroline, Princess of Hanover).

salzburgerfestspiele.at/pfingsten



Hitmusical West Side Story 2016: Als Maria schlüpfte die erfahrene Cecilia Bartoli noch einmal in eine Jungmädchenrolle und erfüllte sich damit einen Traum.

Hit musical West Side Story 2016: the experienced Cecilia Bartoli embraced the role of Maria – another young female part in a career full of them – allowing her to fulfil one of her dreams.

Invest in your dreams

Das Private Office von Engel & Völkers bietet einen einzigartigen Servicestandard im Bereich Luxusimmobilien und Yachten, in dessen Zentrum höchste Diskretion und eine persönliche Beratung stehen. Lassen Sie sich von diesen exklusiven Highlights aus dem aktuellen Portfolio dazu verführen, Ihre Wohnträume wahr werden zu lassen!

The Private Office of Engel & Völkers provides a unique service standard in the luxury real estate and yachting segments, ensuring the utmost discretion and personal advice. Take a browse through these exclusive highlights from their current portfolio, and make your living dream come true!

EXCLUSIVE VILLA CAP ADRIANO, MALLORCA

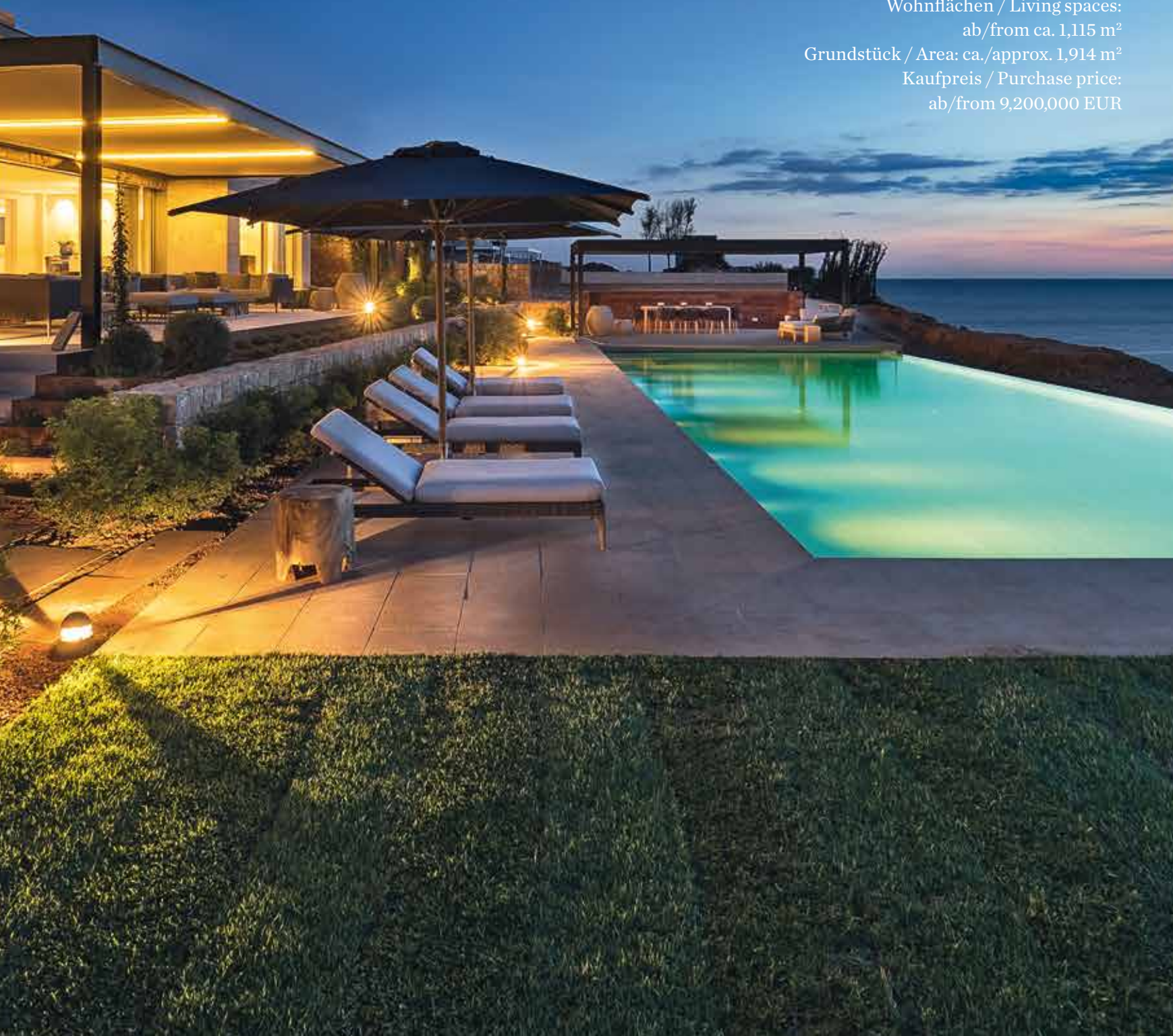
Auf dem letzten Grundstück seiner Art entstehen in erster Meereslinie nahe Port Adriano neun einzigartige Villen. Grosszügige Terrassen, mediterrane Gärten, private Pools, Meerzugang, Concierge Service und 24-Stunden-Security stehen Ihnen Ende 2017 zur Verfügung.

Nine exclusive villas in the first sea line near Port Adriano – last plot of its kind. Spacious terraces, private pools, elaborate gardens, direct sea access, concierge service and 24-hour security service are ready for you by late 2017.

Wohnflächen / Living spaces:
ab/from ca. 1,115 m²

Grundstück / Area: ca./approx. 1,914 m²

Kaufpreis / Purchase price:
ab/from 9,200,000 EUR



LUXURY APARTMENT, DUBAI, UAE

Das neue Projekt The Alef Residences befindet sich auf The Palm inmitten einer üppigen tropischen Anlage umgeben von Meer und einem Privatstrand. Die luxuriösen Wohnungen bieten einen unvergleichbaren Lifestyle, inklusive VIP-Zugang zum neuen W Dubai Hotel.

The new Alef Residences project is a development on the Palm surrounded by the sea, a private beach and a lush, tropical landscape. The luxury apartments offer an unparalleled quality of lifestyle living and amenities beyond all else, with VIP access to the new W Dubai hotel.



Wohnflächen / Living spaces:
ab ca./from approx. 445 m² to 1,400 m²

Kaufpreis / Purchase price:
ab ca./from approx. 3,000,000 EUR





19TH-CENTURY RESIDENCE MADRID, SPAIN

Dieses bedeutende Stadtpalais aus dem 19. Jahrhundert im Zentrum von Madrid befindet sich nur wenige Gehminuten vom weltberühmten Prado Museum entfernt. Das Objekt wird privat bewohnt und dient bis heute regelmässig als Schauplatz für Zusammenkünfte bedeutender internationaler Persönlichkeiten und Aristokraten.

One of the most unique 19th-century residences situated in the centre of Madrid, only a few minutes by foot from the world-famous Prado Museum. The property is owner occupied and to the present day is regularly a venue for numerous gatherings of international celebrities and aristocrats.

Wohnflächen / Living spaces: 1,038 m²
Kaufpreis / Purchase price: 11,000,000 EUR



KONTAKT/CONTACT:

maximilian.stamm@private-office.com

+49 40 36 131 105

Engel & Völkers Private Office

Stadthausbrücke 5, Hamburg, Germany

engelvoelkers.com



Masterpiece of Intelligence.

Das neue E-Klasse Coupé.

www.mercedes-benz.ch/ecoupe

Mercedes-Benz

Das Beste oder nichts.



El Gran Cruz

**IN BARCELONA KOCHT KEINER BESSER ALS JORDI CRUZ.
IN BARCELONA NOBODY COOKS QUITE AS WELL AS JORDI CRUZ DOES.**

Selection and Text: Urs Heller

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.

«Fasten your seatbelts!» Wer bei Barcelonas Jungstar Jordi Cruz im ABaC bucht, muss sich auf einiges gefasst machen. Bei den Pinienkernen à la carbonara etwa sind nur das Eigelb (von der Wachtel) und der Trüffel (aus dem Piemont) echt. Was aussieht wie Eiweiss, ist in Wahrheit eine Parmesancreme. Unter dem «Spiegelei» liegt nicht etwa Reis, sondern ein schonend gegarter Hahnenkamm! Der Gast ist schon beim Amuse-Bouche ziemlich verblüfft: Zwei wunderbare, iodige Austern werden serviert – auf einem furchterregenden Thunfischknochen. Einfacher und sehr katalanisch geht auch: Pa'amb tomàquet – Tomaten auf gegrilltem Brot, dazu eine meerfrische Sardine. Auch wunderbar: eine raffiniert entschlackte Zwiebelsuppe, serviert in einer grossen Zwiebel! Jordi, dank seinem Auftritt in der TV-Show «MasterChef» eine Ikone im Land: «Ich habe mich von der Küche Asiens wieder etwas verabschiedet, kümmerge mich vermehrt um regionale Produkte.» Höchstens die mexikanische Küche kommt (nach einer Ferienreise) noch zum Zug: ein Weltklasse-Taco mit geraspelter Foie gras und raffinierter Mole. Taco und Tomatenbrot isst man übrigens auch im 2-Sterne-Restaurant von Hand. Angerichtet wird nicht nur in der 200 Quadratmeter grossen Designerküche aus schwarzem Marmor, sondern möglichst oft auch vor dem Gast: Auf dem Tisch tropfen Infusionen in die Schale, wird eine Langustinenbouillabaisse mit einer Kerze erhitzt, gehen kleine Schokosoufflés luftig auf wie sonst nur im Ofen. Spektakulärer Hauptgang: Rippe und Milken vom Lamm, butterzart, an einem wunderschönen karamellisierten Sud. «Jordi light» gibt's im Zweitrestaurant Ten's: Tapas der ziemlich raffinierten Art!

«Fasten your seatbelts!» Book a table at ABaC, where Barcelona's young star chef Jordi Cruz rules the kitchen, and you are in for a ride. When it comes to the pine nut carbonara, for example, only the egg yolk (from a quail egg) and the truffles (from Piemont) are genuine. What looks like egg white is in fact a parmesan cream. Hidden beneath the "fried egg" is not rice, but a delicately cooked rooster crest! The amuse-bouche gets the meal off to a stunning start: Two magnificent oysters with a distinct iodine flavour are served on a frightful-looking piece of tuna bone. There is also a simpler and typically Catalan appetiser: pa'amb tomàquet – tomatoes on grilled bread, paired with a sardine fresh from the sea. Just as delectable: an artfully purified onion soup, with a large onion serving as a bowl! "I have moved on from Asian cuisine and am focussing more on local food," says Jordi, who is a culinary icon in his country thanks to his appearance on the TV show "MasterChef". The only exception is a trace of Mexican cuisine (in the wake of a holiday): a world-class taco with grated foie gras and a masterful mole. By the way, even in a two-star restaurant, tacos and tomato bread are eaten with your hands. Whenever possible, dishes are prepared at the table rather than in the 200-square-metre designer kitchen featuring lots of black marble: Infusions drip into a bowl, a lobster bouillabaisse is heated with a candle, and tiny chocolate soufflés rise just like they would in an oven. The spectacular main course: melt-in-the-mouth lamb ribs and sweetbreads, in a fantastic caramelised jus. For a more casual version of Jordi's food, head over to his other restaurant, Ten's, to enjoy a pretty ingenious selection of tapas!



Design- und Gourmetadresse mitten in Barcelona: ABaC by Jordi Cruz.

Barcelona's premier address for design and fine dining: ABaC by Jordi Cruz.

abacbarcelona.com



Zurück zu einer regionalen Küche: Jordi Cruz, dank der TV-Sendung «MasterChef» in Spanien eine Ikone.

Back to local food: Jordi Cruz, a culinary icon in Spain thanks to the TV show "MasterChef".

Sandro Bottega

DER ERFOLGREICHE VENEZIANISCHE GRAPPA- UND PROSECCOPRODUZENT. THE SUCCESSFUL GRAPPA AND PROSECCO PRODUCER FROM VENICE.

Interview: Sabina Hürzeler

Herr Bottega, woher kommen Sie gerade?

Ich war in Singapur. Teils privat, teils ging es um Networking. Und ich hatte auch etwas Zeit zum Arbeiten.

Erinnern Sie sich noch an Ihren allerersten Flug?

Oh ja, natürlich. Ich war 20 und gleichzeitig ängstlich und aufgeregt. Mein Vater hatte immer davon geträumt, den Amazonas-Regenwald zu besuchen. Nach seinem Tod nahm ich mir vor, diesen Traum an seiner Stelle zu erfüllen. Eines Tages traf ich zufällig einen Mann, halb Italiener, halb Brasilianer, mit Vorfahren in Venedig. Er liebte unseren Grappa und lud mich nach Brasilien ein. Ich ergriff die Gelegenheit und tüftelte in Rio Grande do Sul an meiner Technologie, probierte verschiedene Traubensorten und unterschiedliche Destillationsverfahren aus. Es waren einzigartige Erfahrungen, die meine weitere Arbeit nach der Rückkehr nach Italien nachhaltig beeinflussten und meine Ideen der doppelten und später auch der dreifachen Destillation anspornten.

Welches ist das schönste Hotel, in dem Sie je übernachtet haben?

Ich habe tolle Erinnerungen ans Park Hyatt in Tokio. Erstklassiger Service, exzellente Restaurants, ein unglaublicher Swimmingpool im 47. Stockwerk ... Und ausserdem liegt es ganz zentral, sehr nahe bei den interessanten Sehenswürdigkeiten der Stadt. Ich weiss noch, dass ich die Silhouette des Mount Fuji von meinem Hotelzimmer aus sehen konnte.

Sie und Ihre Familie besitzen die Destillerie und Weinkellerei Bottega. Was darf in Ihren Augen in keiner Hotel-Minibar fehlen?

Wenn ich unterwegs bin und hart arbeite, habe ich manchmal spätnachts spezielle Gelüste. Entsprechend schätze ich gut ausgestattete Minibars in meinen Hotelzimmern sehr. Vor allem, wenn es Prosecco,

Mr Bottega, where have you just come back from?

I was in Singapore: a mix of leisure and networking, nevertheless I found some time for business, too.

Do you remember your very first flight?

Of course I do. I was 20 years old, scared and excited at the same time. My father dreamt of visiting the Amazon rainforest; when he passed, I wanted to fulfil this dream. One day by chance I met an Italian-Brazilian man, of Venetian descent, who was passionate about our grappa. He invited me to Brazil and I immediately caught the opportunity. While in Rio Grande do Sul, I tinkered with my technology, used different grapes and different distilling plants. It was an extraordinary experience that ultimately has affected the technology I used back in Italy and spurred the idea of the double and then the triple distillation too.

Which was the most wonderful hotel you have ever stayed in?

I have a great memory of the Park Hyatt Tokyo: first-class service, excellent restaurants to choose from, an amazing swimming pool on the 47th floor ... Moreover, it's located in central Tokyo, very close to all the interesting spots in town. I remember I could see the silhouette of Mount Fuji from my hotel room!

You and your family are the owners of the distillery and winery Bottega. What would you personally most like to find in your hotel's minibar?

When travelling and working intensely, I sometimes indulge some late-night cravings. So I appreciate well-supplied minibars in my hotel rooms, especially if they contain prosecco, vodka, gin, limoncello, and the Italian flagship distillate: grappa ... Especially my grappa, which is produced using the pure water from the Dolomites mountains. I also love chocolate bars, my favourites are from Lindt's Excellence range.

Vielflieger Sandro Bottega ist ein erfolgreicher Unternehmer. Zusammen mit seinen Geschwistern führt er die Bottega SpA in Venedig.

The frequent flyer Sandro Bottega is a successful entrepreneur. He runs the Bottega SpA in Venice with his brother and sister.



Wodka, Gin, Limoncello und unseren italienischen Nationalbrand Grappa gibt. Am liebsten natürlich unseren eigenen Grappa, der mit reinem Quellwasser der Dolomiten hergestellt wird. Ich liebe auch Schokolade. Die beste ist die Excellence von Lindt.

Wo verbringen Sie Ihre Ferien?

Ich habe kürzlich den Mittelmeerraum wiederentdeckt. Griechenland und vor allem die Inseln Kreta und Santorini sind einzigartig mit ihren unglaublich intensiven Farben, dem unkomplizierten Lebensstil und der fantastischen Gastfreundschaft.

Verraten Sie uns Ihre Lieblingsrestaurants in Ihrer Heimatstadt Venedig?

Meine Lieblingsrestaurants in Venedig sind die Trattoria alla Madonna, ein venezianisches Traditionslokal seit 1954, nur wenige Schritte von der Rialto-Brücke entfernt. «Granseola» – Seespinne – muss man dort unbedingt probieren. Sehr empfehlen kann ich auch das Ristorante La Piazzetta im Hotel Concordia und das Vecio Bragosso.

Die 57. internationale Kunstausstellung La Biennale di Venezia wird vom 13. Mai bis 26. November in Venedig stattfinden. Welches Museum mögen Sie in Venedig am liebsten?

Ich mag The Peggy Guggenheim Collection. Ein sehr persönlicher Kunstraum, in dem die amerikanische Sammlerin ab 1949 wohnte. Das Museum ist ein wahres Juwel. Es liegt ein wenig abseits vom Touristenstrom und zeigt viele Meisterwerke in einem kleinen Palazzo, der auch noch einen hübschen schattigen Garten und eine fantastische Terrasse mit grandiosem Blick über den Canal Grande bietet.

Welcher Ort steht zuoberst auf Ihrer Da-muss-ich-unbedingt-hin-Liste?

Ich möchte endlich mal nach Schottland. Eine Destination mit so vielen spannenden Aspekten. Auch Island möchte ich sehen. Und ich möchte eine Safari in Afrika machen und eine Trekkingtour im Tibet...

Your favourite place for holidays?

I have recently rediscovered the Mediterranean Sea. Greece, especially the islands of Crete and Santorini, is a unique place because of its incredibly intense colours, uncomplicated lifestyle, and the fantastic hospitality.

Please name your favourite restaurants in Venice ...

My favourite restaurants in Venice are the Trattoria alla Madonna, a Venetian gastronomic landmark since 1954, located within a stone's throw of the Rialto Bridge; the «granseola» – spider crab – is a not-to-be-missed speciality! I also like the Ristorante La Piazzetta inside the Hotel Concordia and the Vecio Bragosso.

The 57th international art exhibition La Biennale di Venezia will run from 13 May to 26 November in Venice. Which museum do you like best in Venice?

My favourite museum in Venice is The Peggy Guggenheim Collection, a very intimate space of art where the American collector lived for some 30 years. This hidden gem, located off the beaten touristic tracks, houses many art masterpieces in a tiny location, enriched by a pleasant shady garden and a stunning terrace overlooking the Canal Grande.

Which place stands on top of your personal I-must-go-there-once wish list?

I really want to find some time to visit Scotland, a destination with many appealing features. I'd also love to visit Iceland, to go on safari in Africa, and plan a trekking tour in Tibet ...

SANDRO BOTTEGA

Geboren 1963 in Conegliano (Italien) übernahm Sandro Bottega mit 19 Jahren die Destillerie seines verstorbenen Vaters, unterstützt von seiner Schwester Barbara und seinem Bruder Stefano. Nach und nach ergänzte Sandro die Produktpalette und bietet heute neben Grappa erfolgreich verschiedene Sorten Prosecco, erfolgreichen Rotwein aus dem Valpolicella und aus der Toscana, Limoncello und andere alkoholische Getränke an. Die Firma Bottega SpA liefert heute weltweit in über 120 Länder.

bottegaspa.com

SANDRO BOTTEGA

Born in 1963 in Conegliano (Italy) Sandro Bottega began managing his late father's distillery at the age of 19, supported by his sister Barbara and brother Stefano. Over the years, he has flanked the distillation of grappa with the production of a wide range of sparkling wines, of great red wines from Valpolicella and Tuscany, of limoncello and other liqueurs. Today, the company Bottega SpA is distributed in over 120 countries worldwide.

bottegaspa.com

**339 other people
on the plane.**

**But I feel like
I'm the only one.**

SWISS First

A romantic dinner table is set for two on a balcony. The table is round and dark, with white plates, glasses, and a centerpiece of red and yellow flowers. A candelabra with lit candles sits in the center. The balcony has a black metal railing. In the background, a large domed building is visible under a twilight sky. The scene is framed by ornate windows with floral curtains.

Will you
marry me?

The perfect place for your proposal: Le Bristol Paris.
lebristolparis.com

Yes, I do

FURRER JACOT

Furrer Jacot ist die fünftälteste Schmuckmanufaktur weltweit. Die Trauringe werden zu hundert Prozent in der Schweiz einzeln gefertigt und von Schaffhausen aus in die ganze Welt exportiert. Sechs Berufe unter einem Dach – Designer, Dreher, Goldschmied, Edelsteinfasser, Polisseur und Graveur – braucht es, bis die Ringe fertig sind. Es wird ausschliesslich auf Bestellung gearbeitet (Produktionszeit: zwei bis vier Wochen).

Furrer Jacot is the fifth-oldest jewellery manufacturer worldwide. The wedding bands are individually crafted in Switzerland and exported from Schaffhausen to the rest of the world. Six professions work together under the same roof: Designers, turners, goldsmiths, gem setters, polishers and engravers all apply their skills to produce the finished ring. The pieces are made exclusively to order (time: two to four weeks).

furrer-jacot.com



GELEBTE GESCHICHTE

Besondere Beziehungen verdienen eine besondere Symbolik. Bei Furrer Jacot in Schaffhausen weiss man um deren Wichtigkeit und hat sich seit der Gründung 1858 durch Goldschmied Jean-Jacques Arbenz der Manufaktur aussergewöhnlicher Schmuckstücke verschrieben.

WER SICH EWIG BINDET

Bei Furrer Jacot werden heute vor allem Trauringe gearbeitet. Die Designs stammen alle aus der Feder von Lucas Ruppli, der seit über 30 Jahren in der Manufaktur arbeitet, die im November 2016 in die renovierten Gebäude der ehemaligen Georg-Fischer-Werke gezogen ist. Zu den Highlights der aktuellen Kollektion gehören Ringe, die unverkennbar den Style der «Game of Thrones»-Ausstattung tragen (links), und Designs, die mit Karbonintarsien versehen wurden (rechts). Verlobungsringe finden sich auch in der Kollektion – wunderschöne Solitäre, die inklusive Diamant gerne ein dreifaches Monatsgehalt kosten dürfen (goldene Regel für Heiratsanträge in den USA).



LIVING HISTORY

Special relationships merit an appropriate symbolism – a principle fully appreciated at Furrer Jacot in Schaffhausen. Ever since it was founded by goldsmith Jean-Jacques Arbenz in 1858, the firm has dedicated its craft to manufacturing exceptional pieces of jewellery.

ETERNAL BOND

Today, Furrer Jacot make mainly wedding bands. All designs are created by Lucas Ruppli, who has worked for Furrer Jacot for more than 30 years, at the manufacturing facilities that moved into the refurbished buildings of the former Georg Fischer plant in November 2016. The highlights of the current collection include rings unmistakably inspired by style elements from “Game of Thrones” (left), as well as designs with carbon fibre inlays (right). The collection also presents engagement rings – beautiful solitaires that, diamond included, can easily cost three months’ wages (the golden rule for marriage proposals in the United States).



Glaubt an die Liebe: Walter Häusermann ist seit 2010 Inhaber und CEO der Furrer-Jacot AG. Der Schaffhauser setzt auf Individualität bei Ringen für die schönsten Verbindungen, die es gibt.

Believes in love: Walter Häusermann, owner and CEO of Furrer-Jacot AG since 2010. The Schaffhausen native understands the importance of uniqueness for rings made to celebrate the most beautiful bond of all.

The Swiss **c**hampion

ELECTUS 2011, VALAIS MUNDI, AN ICON WINE FROM THE SWISS ALPS

Selection and Text: Chandra Kurt

CHANDRA KURT



Chandra Kurt lebt in Zürich und zählt zu den bekanntesten Schweizer Weinautoren. Sie publiziert Weinbücher sowie das vierteljährlich erscheinende «Weinseller Journal» 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 her own quarterly "Weinseller Journal". She also works as a wine consultant.

chandrakurt.com

Der Wein: Mit Electus ist Schweizer Wein in ein neues Zeitalter eingetreten – dasjenige der Icon-Weine. Diese limitierte Schöpfung ist Ausdruck höchster Qualität. Electus stammt aus der Schatzkammer der Schweizer Weine – dem Rhonetal. Ihre Quelle hat die Rhone auf über 1800 Metern über Meer im Kanton Wallis inmitten mehrerer über 3000 Meter hoher Berge. Hier beginnt ihre lange Reise durch die Schweiz und Frankreich, bis sie schliesslich ins Mittelmeer fliesst.

Die Story: Das ist bereits der zweite Jahrgang des Icon-Wein-Projektes von Valais Mundi, der Walliser Boutiquekellerei von Provins. Die Schöpfung dieses komplexen, aromatisch reifen und schweren Weins dauerte über zehn Jahre, bis man alle besten Parzellen und Lagen definiert hatte. In der neuen Cuvée sind die Sorten Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vereint.

Der Geschmack: Dieser international mondäne Wein hat Power – vom ersten bis zum letzten Tropfen. Er duftet nach Veilchen, schwarzer Schokolade, Tabak und schwarzen Kirschen. Im Gaumen erstaunlich viel Frische, trotz der konzentriert dunkelbeerigen Frucht. Die Tannine sind seidig und elegant. Im Finale dicht, stoffig und voller frivoler Fruchtaromen.

Sehr empfehlenswert: Melden Sie sich für eine Degustation an und verkosten Sie den Electus im historischen Castel d'Uvrier mitten in den Rebbergen.

The wine: With Electus, Swiss wines have entered a new era – that of the icon wines. This limited creation is an expression of quality at its finest. Electus originates from the treasure chamber of Swiss wines – the Rhone valley. The Rhone's source lies at more than 1,800 metres above sea level in the canton of Valais, surrounded by several mountains more than 3,000 metres high. This is where the river starts its journey through Switzerland and France before reaching the Mediterranean Sea.

The story: The icon wine project launched by Valais Mundi, a boutique winery in the Provins cooperative, has now produced its second vintage. The production of this complex, heavy wine with a mature aroma involved more than ten years of selecting the best locations and plots of land. The new cuvée combines Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc varieties.

The taste: This sophisticated wine has power – from the first to the last drop. It has a fragrance of violets, dark chocolate, tobacco and black cherries and is surprisingly fresh on the palate, despite the concentrated dark fruit. The tannins are smooth and elegant. The finish is dense, rich and full of luscious fruity notes.

Highly recommended: Book a degustation and sample the Electus in the historic Castel d'Uvrier surrounded by vineyards.



Verkauf in der Schweiz/
Merchant in Switzerland:
valaismundi.ch
moevenpick-wein.com

Die Schatzkammer der Schweizer Weine: In der Cuvée sind die Sorten Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vereint, alle gewachsen im Rhonetal.

The treasure chamber of Swiss wines: The cuvée is a blend of Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc varieties, all grown in the Rhone valley.



United for the blue hour

DIE WICHTIGSTEN UHRENMANUFAKTUREN DER SCHWEIZ HABEN FÜR DIE KULTKOLLEKTION BUCHERER BLUE EDITIONS TRAUMHAFTE MODELLE IN DER HAUSFARBE DES TRADITIONSREICHEN LUZERNER JUWELIERS ENTWORFEN.
SWITZERLAND'S FOREMOST WATCH MANUFACTURERS HAVE DESIGNED GORGEOUS MODELS FOR THE ICONIC COLLECTION BUCHERER BLUE EDITIONS IN THE ESTABLISHED LUCERNE JEWELLER'S SIGNATURE COLOUR.

Die blaue Stunde ist diese grossartige Zeit morgens, wenn der Tag gerade anbricht, und abends, wenn der Wechsel von Sonne zu Mond den Himmel in ein faszinierendes Zwielflicht taucht. Blau ist aber auch die Farbe des Adels, die vielleicht eleganteste und ganz sicher beliebteste Farbe der Welt. Neun exzellente Uhrenmanufakturen haben sich für das Juwelierhaus Bucherer mit Blau als zentralem Thema für Zeitmesser beschäftigt und eine Kollektion von 14 Modellen kreiert, die es nur in den Boutiquen von Bucherer zu kaufen gibt. Es sind keine expliziten Damen- oder Herrenmodelle darunter, wenn auch das diamantverzierte der drei Royal-Oak-Offshore-Chronograph-Modelle von Audemars Piguet, die ikonische Happy Sport von Chopard und die kleinere der beiden The-Longines-Master-Collection-Uhren eher weibliche Fans ansprechen. Aber auch die Venturer Small Seconds von H. Moser & Cie., die Master Ultra Thin Date von Jaeger-LeCoultre in zwei Goldvarianten, die IWC Portugieser, die Altiplano von Piaget, die beiden Panerai-Designs und last, but not least die Manero Peripheral von Carl F. Bucherer sind durchaus geeignet, Damenhandgelenke zu zieren. Für Männer gehören blaue Uhren zum sportlichen Outfit dazu und sind zu eleganten Businessanzügen eine willkommene Abwechslung. Die Auswahl an unterschiedlichen Diametern macht es aber schwer, sich für nur ein Modell zu begeistern. Uhrensammler werden die ganze Range schätzen, in einer derartigen Einzigartigkeit wird so schnell nichts Vergleichbares auf dem Markt erhältlich sein!

The blue hour is that magical moment at dawn, when day is just breaking, and at dusk, when the sun gives way to the moon, steeping the sky in deep twilight. Blue is also the colour of nobility, perhaps the most elegant colour of all and certainly the most popular worldwide. On behalf of Bucherer, nine distinguished watch manufacturers explored the colour blue as a central theme for timepieces, creating a collection of 14 designs that are available exclusively at Bucherer boutiques. None of the models are specifically designed for men or women, although the diamond-set chronograph by Audemars Piguet, one of three Royal Oak Offshore models, the iconic Happy Sport watch by Chopard and the smaller of two timepieces from The Longines Master Collection may appeal especially to female customers. But the Venturer Small Seconds by H. Moser & Cie., the Master Ultra Thin Date by Jaeger-LeCoultre in two gold variations, IWC's Portugieser, the Altiplano by Piaget, the two Panerai designs and, last but not least, Carl F. Bucherer's Manero Peripheral are also perfectly suited to grace a lady's wrist. For men, a blue watch completes a casual outfit and provides a refreshing alternative when wearing elegant business attire. If anything, the spectrum of diameters to choose from makes it difficult to settle on just one model. Watch collectors will appreciate the entire range; it is unlikely that anything quite like this unique collection will be available in the market for a long time.

bucherer.com



Audemars Piguet, Royal Oak Tourbillon Ultra Thin
EUR 144,800



Audemars Piguet, Royal Oak Offshore
Chronograph, stainless steel, EUR 31,400



Panerai, Radiomir 1940
EUR 22,500



Audemars Piguet, Royal Oak Offshore
Chronograph, rose gold, EUR 31,400



Carl F. Bucherer, Manero Peripheral
EUR 6,000



Chopard, Happy Sport
EUR 5,820



IWC, Portugieser Chronograph
EUR 16,600



Jaeger-LeCoultre, Master Ultra Thin Date
stainless steel, EUR 7,900



Jaeger-LeCoultre, Master Ultra Thin Date
rose gold, EUR 15,600



Longines, The Longines Master Collection
40mm, EUR 1,930



Longines, The Longines Master Collection
Ladies, 36 mm, EUR 2,210



H. Moser & Cie., Venturer Small Seconds
EUR 17,700



Piaget, Altiplano
EUR 18,600

Ein Typ mit Klasse:
Dr. Christian Jenny
und sein Jaguar C-Type
von 1952, Chassis-Nr.
XKC 023. Nur 53 Stück
wurden von dieser
Schönheit gebaut,
mit der er 2001 an der
legendären Oldtimer
Rallye Mille Miglia
teilnahm.

A man of taste:
Dr Christian Jenny and
his 1952 Jaguar C-Type,
chassis no. XKC 023.
Only 53 cars of this
beauty were built, one
of which Jenny drove
at the legendary Mille
Miglia classic car race.



A true Jag lover

Stellen Sie sich vor, Sie öffnen Ihr Garagentor und können – ene, mene, muh! – aus 13 unfassbar schönen Jaguar-Modellen auswählen, mit welchem Sie heute fahren wollen. Dr. Christian J. Jenny kann genau dies.

Close your eyes and imagine you open the gate to your garage and just pick – eenie, meenie, miney, mo! – one of 13 magnificent Jaguars to drive today. To Dr Christian J. Jenny, that's not a fantasy.

Text: Dörte Welti

Photos: Agi Simoes (portrait), Michel Zumbrunn



DOWNLOAD FOR FREE
SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





«INVESTITION CLASSIC CARS – DIE DIVIDENDE IST DAS FAHRVERGNÜGEN.»
“CLASSIC CARS CAN BE AN INVESTMENT – THE DIVVY IS THE JOY OF DRIVING.”

An der Garageneinfahrt zum postmodernen 70er-Jahre-Bau an Zürichs linkem Seeufer hängt unter Efeu ein Schild, auf dem «Jaguar Lane» steht. Der einzige Hinweis darauf, was sich hinter dem Tor verbergen mag. Was der geneigte Gast dann aber dort zu sehen bekommt, verschlägt ihm den Atem: 13 einzigartige Classic Cars, alles Jaguars. Eigentümer Dr. Christian J. Jenny freut sich diebisch über die unverhohlene Bewunderung; diese sorgsam aufgereihten Autos sind seine persönliche Jaguar-Sammlung. Eine Sammlung, für die er weltweit beneidet wird und die Besucher aus aller Welt anlockt. Alle Autos sind strassentauglich und fahrtüchtig. Ein ganz wichtiger Aspekt dieser Sammlung. «Die Wagen muss man fahren können», findet der ehemalige Präsident des Jaguar Drivers' Club Switzerland, dessen Ehrenmitglied er heute ist. «Es wird immer wieder heftig diskutiert, ob Classic Cars eine Geldanlage sein können. Für mich geht es auf: Die Dividende ist das Fahrvergnügen.»

As you approach the driveway of the postmodern 70s house on the left bank of Lake Zurich, the only indicator of what's waiting behind the garage gate is an ivy-clad sign saying "Jaguar Lane". When the gates open, however, one gasps for air: 13 unique classic cars, all Jags, neatly arranged in rank and file. Their owner Dr Christian J. Jenny takes mischievous pleasure in his visitor's blatant admiration of his unique Jaguar collection – one that attracts envious visitors from all over the globe. A crucial aspect of the collection: All cars are in working order and street legal. Jenny, former president and now honorary member of the Jaguar Drivers' Club Switzerland, explains: "The cars have to be roadworthy. There is a heated discussion going on whether classic cars can be an investment. My stand on that is clear: The divvy is the joy of driving."

Unikat: Der erste je verkaufte und für die Strasse zugelassene Sportwagen der SS Cars Ltd., ein S.S. 90 von 1935, Chassis-Nr. 249478.

Unique: The first road legal sports car ever sold by SS Cars Ltd. was this 1935 S.S. 90, chassis no. 249478.

Einzigartig: Der erste je
von Sir William Lyons' SS
Cars Ltd. gebaute
Sportwagen. Der S.S. 90
Prototype von 1935 mit
der Chassis-Nr. 248436
wurde vielfach an
Classic Car Counours
ausgezeichnet.

Unique: The first ever
sports car built by Sir
William Lyons' SS Cars
Ltd. The S.S. 90 proto-
type from 1935 with the
chassis no. 248436 was
awarded multiple times
at classic car counours.





Rarität: Brian Lister war
zuerst ein britischer
Rennfahrer, später
baute er Sportwagen.
Der Lister Jaguar,
Knobbly, 3,8 l von 1958
mit der Chassis-Nr.
BHL 16 ist einer von nur
elf, die in den Verkauf
kamen. Kaum vorstell-
bar: Einen Teil seines
Lebens hat das Traum-
auto als Rostlaube auf
einer Farm in Oklahoma
verbracht.

Rarity: Brian Lister was
a British racing driver,
who started to build
sports cars. The 1958
Lister Jaguar, Knobbly,
3.8 l, chassis no. BHL
16, is one of only eleven
cars that made it into
sale. Hard to imagine:
This dream of a car
spent many years as a
rust bucket on a farm in
Oklahoma.

SAMMELN WILL GELERNT SEIN

Was alle Sammler gleichermaßen beschäftigt: Wann ist ein Auto ein Sammlerstück, wann «lohnt» es sich, eine Karosse zu kaufen? Zu diesem Thema hält der ehemalige Dozent der Universität St. Gallen sehr gerne Vorträge. Für Christian Jenny war die Antwort immer klar: «Es müssen Autos mit Geschichte sein.» Zu seinem ersten Jaguar kam er eigentlich durch seine Frau Turid. Denn nicht nur ihr Anblick rief in dem smarten IT-Spezialisten Herzklopfen hervor, sondern auch der von ganz besonderen Fahrzeugen. So legte er sich einen Ford Mustang zu, kaum dass das Gefährt 1964 auf den Markt gekommen war, und liebäugelte mit einem BMW, der damals als der Inbegriff sportlicher Zukunftsvision galt. Turid Jenny aber sah eine andere Komponente: «Kauf doch einen Jaguar, der hat Stil!»

Unterdessen war der Jaguar E-Type vorgestellt worden, die Petrolheads dieser Welt waren begeistert, die Enthüllung in Genf am Autosalon 1961 eine Sensation. Als Jenny seine Doktorarbeit fertig gestellt hatte, gab es dieses Auto schon gebraucht zu kaufen und er konnte ein V12-Cabrio von 1972 ergattern – nur wenige waren damals in die Schweiz geliefert worden. Die Jennys stellen fest: Mit dem Auto lernt man Leute kennen. Neugierig geworden, reist das Paar nach England, zum Vergnügen, aber auch um eventuell einen Vorkriegs-Jaguar zu finden, einen SS 100. Kurzer Exkurs: William Lyons gründete in den 20er-Jahren die Swallow Side Car Company, baute erst Seitenwagen für Motorräder, später schnelle Autos. Die Modelle erhalten das Kürzel SS, die Zahl dahinter steht für die Geschwindigkeit in Meilen pro Stunde, die diese Gefährte erreichen konnten. Nach dem Zweiten Weltkrieg schaffte Lyons das Kürzel aus naheliegenderm Grund ab, Jaguar wurde als Marke und Sinnbild für pfeilschnelle Autos eingeführt.

DIE STORY DAHINTER

In England machten die Jennys die Bekanntschaft David Barbers, eines passionierten Restaurateurs klassischer Vorkriegsautos, und fanden mit seiner Hilfe einen perfekten SS 100. Und so ging es munter weiter, eine Connection führte zur nächsten, Jenny stiess auf Objekte, die sagenhafte Geschichten erlebt hatten. Sein Credo: «Ein Auto darf auch Narben haben. Wenn ein Auto gebraucht wurde, gab es auch Unfälle oder Schäden. Die wurden natürlich

COLLECTING IS SERIOUS BUSINESS

The question that every true collector asks himself: What makes a car a collector's item? When is it "worth buying"? A question so vexed that the former lecturer at the University of St. Gallen even gives talks on it. To him the answer has always been clear: "The cars must have a history." The history of his life-long obsession, however, started with his wife Turid. Always a fan of extraordinary cars, the young IT specialist had just bought a Ford Mustang shortly after its launch in 1964 when he started dallying over a new BMW, the epitome of the sports car of the future. Entrance Turid Jenny. "Buy a Jaguar. They have class!" Rewind to 1961. The Jaguar E-Type debuts at the Geneva Motor Show and causes a sensation among the world's petrol heads. By the time Jenny finishes his dissertation, the model is already sold as a used car and the newly awarded doctor snatches up one of the few 1972 V12 Roadsters that were delivered to Switzerland. Quickly, the Jennys notice: The car's a conversation starter. Intrigued, they travel to England. For leisure mostly but also – tongue in cheek – to track down a pre-war Jag, an SS 100. Let's take a quick detour at this point: In 1922, William Lyon started out building side cars under the name Swallow Side Car Company, with automobiles following shortly after. The emblem on each car read SS plus a number indicating the top speed of the respective model. After WWII, the abbreviation was abandoned for obvious reasons, clearing the stage for Jaguar, a brand name that would quickly epitomise high-speed performance.

THE STORY CONTINUES

In England, the Jennys met David Barber, a passionate restorer of classic pre-war automobiles. With his help, they found the perfect SS 100. And it continued like that. With each new connection came a new car. Jenny acquired vehicles with impressive histories. His credo: A car is allowed to have a few scars. Accidents and damages are inevitable with a car that has been used. Any signs of that will have been restored and defect parts exchanged. As long as its record is complete, a car is valuable. If, however, there are inexplicable gaps in its past, Jenny will not touch it. Somewhere along the line, Jenny eventually got his hands on the first E-Type that had caused such a brouhaha at the 1961 Geneva Motor Show.

Die Legende: Genau dieses Auto ist der erste Jaguar E-Type, der als Weltpremiere am Vorabend des Genfer Salon International de l'Automobile am 15. März 1961 seine Weltpremiere gab. Das Jaguar E-Type Coupé, 1961, Chassis-Nr. 885005, entdeckt Jenny 2003 mit Hilfe von Jaguar-Restaurator Georg Dönni in der Westschweiz.

The legend: It is this very car that was presented to the world as the first ever Jaguar E-Type on the eve of the International Geneva Motor Show on 15 March 1961. With the help of Jag restorer Georg Dönni, Jenny tracked down the 1961 Jaguar E-Type Coupé, chassis no. 885005, in 2003 in western Switzerland.





Harte Fakten: Der Jaguar XK 120 «Steel» von 1950, Chassis-Nr. 670 387, ist einer der ersten aus Stahl auf dem Fließband gefertigten XK 120. Nach aufwendiger Restauration sieht er heute original so aus, wie er 1950 das Werk in Coventry verliess.

Hard facts: The Jaguar XK 120 "Steel" from 1950, chassis no. 670 387, is one of the first assembly-line XK 120s made out of steel. Thanks to many hours of restoration work, the car was brought back to its original state and looks just like it did when it rolled off the line in Coventry in 1950.



DR. CHRISTIAN J. JENNY

Christian J. Jenny stammt aus Aarau und studierte Elektrotechnik an der ETH Zürich. Als Dipl. Elektroingenieur ging er nach Kalifornien an die Stanford University in Palo Alto, machte seinen Master of Science und arbeitete bei IBM im heutigen Silicon Valley. 1970 kehrte er dann in die Schweiz zurück, begann als Forscher bei IBM in Rüschlikon. 1980 beendete er seine Doktorarbeit. 1982 wechselte Jenny zur Zürich Versicherung, wurde Direktor und Chief Information Officer und Mitglied der Geschäftsleitung. Ab 1990 unterrichtete er zusätzlich als Dozent an der Universität St. Gallen. Auf sein Konto geht die Entwicklung des berufsbegleitenden Nachdiplomstudiums Executive Master of Business Engineering. Seit 50 Jahren ist er mit der Norwegerin Turid verheiratet, sie haben einen erwachsenen Sohn.

jdcs.ch

Auf der Reihe: Blick in den Motorraum des Lister Jaguar. Der XK 6-Zylinderkopf «wide angle» wurde so nur 100 Mal verbaut.

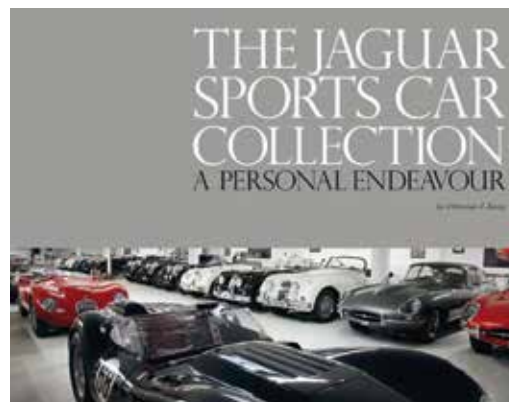
In line: A peek into the engine bay of the Lister Jaguar reveals the special XK 6-cylinder head "wide angle" which was used in 100 cars only.

repariert, Kaputtes ersetzt.» Solange die Historie lückenlos belegbar ist, ist das Auto wertvoll. Sobald unerklärliche Servicelücken in den Papieren auftauchen, lässt Jenny die Finger von einem Angebot. So gelangte er auch irgendwann in den Besitz jener einmaligen E-Type-Legende, eben des Autos, das 1961 erstmals am Genfer Autosalon enthüllt worden war. Zu jedem seiner 13 Schätze existiert eine akribische und umfassende Dokumentation in Wort und Bild, Christian Jenny hat alles kürzlich in einem wunderschönen Buch zusammengefasst, denn «die Sammlung ist komplett», konstatiert er. Ein Blick auf die Jahreszahlen seiner Exponate, von denen ein Teil kürzlich die weltweit einzigartige Ausstellung der Emil Frey Classics anlässlich des 90-Jahr-Jubiläums der Zusammenarbeit von Jaguar und Emil Frey AG krönten, zeigt: Nur zwei sind älter als ihr Besitzer, nämlich die beiden S.S. 90 von 1935. Und was für welche: Einer davon ist der allererste Sportwagen, den William Lyons je gebaut hat, der andere der allererste, den er je verkauft hat. Der SS 100 von 1937 ist nicht mehr der erste, den Barber seinerzeit für Jenny restaurierte, sondern ein besserer mit einer besseren Geschichte. Das ist die vielleicht wichtigste Message an potenzielle Sammler: Man muss bereit sein, sich auch wieder von einem Stück zu trennen, um den Sinn der Sammlung nicht aus den Augen zu verlieren, sich nicht zu verzeteln und dem Gesamten seinen Wert zu geben. Der Wert seiner Sammlung ist fast unermesslich, die Preise für solche Autos liegen gerne mal in Millionenhöhe, für ein einziges, wohlgemerkt. Die wilden 13 im Gesamtpaket – schon allein vom emotionalen Wert her nicht zu beziffern. Aber: Nur Mut, irgendwann wird Christian J. Jenny sich von ihnen trennen können wollen. Machen Sie ihm doch einfach ein Angebot ...

PS: Ich wollte noch fragen, wofür das J. im Namen Christian J. Jenny steht. Aber ich bin sicher, es steht für Jag...

For each of his 13 beauties, Jenny has extensive, detailed documentation including text and pictures, which he recently published in a beautiful book. "The collection is complete," he states. Looking into the release years of his exhibits, some of which recently crowned the exclusive Emil Frey Classics exhibition on occasion of the 90th jubilee of the cooperation between Jaguar and Emil Frey AG, one finds that only two cars are older than their owner, the two S.S. 90s from 1935. And what special cars they are, with one being the very first sports car William Lyons ever built, and the other one the first he ever sold! The collection's SS 100 from 1937 by the way, is not the one that Barber restored back then but an even better one. And that is probably the key message to rookie collectors: To maintain a collection's integrity, not get diverted and give it its value, one has to be willing to let go as well. The financial value of Jenny's collection is barely measurable, with some of his cars being estimated at the millions. And the collection of his lucky 13 as a whole? Well, who can put a price on emotions? But don't worry, one day Jenny will be willing to part with them. Just make him a really good offer ...

PS: I meant to ask what the middle J in his name stands for ... but I'm pretty sure it's Jag...



DR CHRISTIAN J. JENNY

Aarau-born Christian J. Jenny studied electrical engineering at the ETH Zurich. After graduation, he went to Stanford University in Palo Alto, California. The Master's degree in his pocket, he got a job at IBM in what's today known as Silicon Valley. After his return to Switzerland in 1970, he started as a researcher at IBM in Rüschlikon. In 1980 he completed his doctoral dissertation. Two years later he transferred to the Zurich Insurance company, moved up to director and Chief Information Officer and became part of the management. He started lecturing at the University of St. Gallen in 1990, introducing the post-grad degree Executive Master Business Engineering. He has been married to native Norwegian Turid for 50 years, together they have an adult son.

jdcs.ch

«The Jaguar Sports Car Collection» von Christian J. Jenny ist exklusiv erhältlich bei jaguarclassic.ch/shop

«The Jaguar Sports Car Collection» by Christian J. Jenny is sold exclusively at jaguarclassic.ch/shop

Eine Oase fernab der Hektik des Alltags. Typische alpine Baumaterialien wie Holz und Naturstein unterstreichen den Bezug zum historischen Ortsbild von Andermatt.

An oasis far away from the everyday commotion. Typical alpine building materials like wood and natural stone reinforce the harmony with the historic image of Andermatt.



The hidden gem

ANDERMATT – DIE EINZIGARTIGE GANZJAHRESDESTINATION. ANDERMATT – A UNIQUE YEAR-ROUND DESTINATION.

«Als ich zum ersten Mal nach Andermatt kam, machte ich eine Entdeckung: die unverfälschte, natürliche Schönheit eines Schweizer Bergdorfs inmitten der Alpen. Und ich war begeistert – nicht nur vom Dorf Andermatt, sondern vom gesamten Tal», schwärmt Samih Sawiris, ägyptischer Unternehmer und Visionär. Denn Andermatt liegt in einem Hochtal am Gotthardmassiv, umgeben von spektakulärer Natur und geschichtsreichen Alpenpässen. Es ist dank der zentralen Lage national und international sehr gut erreichbar.

EINE ERSTKLASSIGE ENTWICKLUNG

Mit dem Projekt Andermatt Swiss Alps wandelt sich das traditionelle Schweizer Bergdorf Andermatt zur attraktiven Ganzjahresdestination. Im Endausbau umfasst das neue Resort rund 500 Apartments in 42 Gebäuden, 25 Chalets, Kongresseinrichtungen sowie ein Hallenbad mit Wellness- und Fitnessbereich. Der Teil des Resorts rund um die Piazza, das 2013 eröffnete 5-Sterne-Deluxe-Hotel The Chedi Andermatt sowie der 18-Loch Golfplatz sind realisiert und belebt. Andermatt Swiss Alps gliedert sich dank sorgfältiger Planung in das traditionsreiche Andermatt ein. Die Apartmenthäuser vereinen zeitgenössische Architektur mit dem Charakter des Bergdorfs. Die Balance aus Tradition und Moderne bildet im Zusammenspiel mit der atemberaubenden Bergkulisse den perfekten Rahmen für Entspannung, Sport und Ruhe – im Sommer wie im Winter. Die SkiArena Andermatt-Sedrun wird mit 120 Pistenkilometern zu einem der grössten und modernsten Skigebiete der Schweiz erweitert und verbindet ab der Wintersaison 2017/2018 die Regionen Andermatt und Sedrun.

“The first time I came to Andermatt, I made a discovery: the pristine natural beauty of a Swiss mountain village in the heart of the Alps. And I was inspired – not only by Andermatt but by the whole valley,” explains Egyptian entrepreneur and visionary Samih Sawiris. Andermatt lies in a high valley on the Gotthard massif, surrounded by spectacular nature and Alp passes steeped in history. Thanks to its central location, Andermatt is well accessible for domestic and international guests.

A FIRST-CLASS DEVELOPMENT

With the project “Andermatt Swiss Alps”, the traditional alpine village is becoming a very attractive year-round destination. Once the new resort is finished, it will include around 500 apartments in 42 buildings, 25 chalets, convention facilities and an indoor pool with wellness and fitness spa. The resort section around the piazza, the 5* deluxe hotel The Chedi Andermatt, opened in 2013, and the 18-hole golf course have been realised and are in use. Due to its careful design, Andermatt Swiss Alps blends into the traditional village of Andermatt. The buildings unite contemporary architecture with the character of an alpine village. The balance of the traditional and the modern, set before the breathtaking mountain backdrop, forms a perfect place for recreation, sport and relaxation – in summer and winter. The SkiArena Andermatt-Sedrun will unite the ski areas of Andermatt and Sedrun as of winter 2017/2018. Being expanded to 120 kilometres of slopes, it will be one of the largest and most modern ski regions in Switzerland.

ander-matt-swissalps.ch



Die Apartmenthäuser im Resort bieten Ferienwohnungen zwischen 35 und 265 Quadratmetern – vom Studio bis zur Maisonettewohnung.

The apartment buildings in the resort offer holiday apartments ranging in size from 35 to 265 square metres – from studio to maisonette apartments.

Soap can save lives

Einfach nur bewusst zu leben, reichte Dorothee Schiesser nicht. Sie wollte aktiv etwas verändern und schuf mit SapoCycle ein soziales Unternehmen in der Schweiz, das Leben rettet.

Conscious living wasn't enough for Dorothee Schiesser. She decided to make a change and founded SapoCycle, a social enterprise in Switzerland that saves lives.

Interview: Dörte Welti
Photos: Stefan Bohrer, Chloé Belamaric



DOWNLOAD FOR FREE
SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





Engagierte Powerfrauen:
SapoCycle-Gründerin
Dorothée Schiesser
(links) wird unterstützt
von Cintia Jaime, einer
erfahrenen NPO-Ma-
nagerin mit eigenem
Projekt, das das Aus-
sterben von Dörfern in
Argentinien verhindern
soll (esvicis.org).

Committed power duo:
Dorothée Schiesser
(left) is being supported
by Cintia Jaime, an
experienced NPO man-
ager, who with her own
project (esvicis.org)
works to prevent the
dying of villages in
Argentina.

Frau Schiesser, SapoCycle ist eine Stiftung, die Seifenabfälle in lebensrettende Produkte umwandelt. Wie kamen Sie auf die Idee?

Mein Mann ist im Hospitality Business tätig, einem Bereich, in dem Abfall und Wiederverwertung ein ständiges Thema ist. Wir wollten aber nicht nur Recycling erreichen, sondern ein soziales Unternehmen gründen.

Mit welchem Anspruch?

Das Problem zu lösen, wo es entsteht, und Hilfe zu leisten, wo sie sonst nur schwer hinkommt.

Wieso ausgerechnet Seife?

Die Hygienefrage existiert überall. Können Sie sich vorstellen, dass 1,5 Millionen Todesfälle bei Kindern unter fünf Jahren pro Jahr auf mangelnde Hygiene zurückzuführen sind? Seife kann Leben retten. Vor allem aber ist wichtig, das Bewusstsein dafür zu schärfen. Darum suchen wir Projekte aus, in deren Rahmen Menschen die Bedeutung von Hygiene beigebracht wird.

Wie muss man sich den Kreislauf bei SapoCycle vorstellen?

Wir haben inzwischen knapp 100 Hotels, die partizipieren. Das Reinigungspersonal sammelt die übriggebliebenen Seifen aus den Hotelzimmern, jedes Hotel hat da sein eigenes System. Die Seifen werden auf Kosten des jeweiligen Hotels an das WohnWerk in Basel geliefert, ein Integrationsbetrieb, bei dem wir die Produktionsstrasse designen und installiert haben. Die Seifen werden sortenrein zusammengeschmolzen und zu neuen Seifenblöcken gegossen. Diese Blöcke werden verpackt und an die verschiedenen Projekte geschickt.

Wir alle wissen, wie es in Hotelzimmern zugehen kann – ist das eine hygienische Angelegenheit, übriggebliebene Seifenstücke einfach so einzuschmelzen?

Die Seife an sich enthält keine Bakterien, die können einfach nicht in dieser Umgebung überleben. Nur auf der äusseren Schicht könnten sich ein paar Keime aufhalten, aber die verschwinden beim Säubern.

Wäre es nicht sozialer, die Seifenreste im Land mit dem Hygieneproblem zu recyceln und so dort für Arbeitsplätze zu sorgen?

Der CO₂-Fussabdruck würde noch grösser und unsere Hilfe damit eine neue Belastung für die Umwelt. So schaffen wir hier in der Schweiz Arbeitsplätze; die

Mrs Schiesser, your foundation SapoCycle turns soap scraps into life-saving hygiene products. Where did the idea come from?

My husband works in the hospitality sector, where waste and recycling is an ever-present issue. We didn't want to leave it at recycling though, but found a social business.

To what end?

We aim to solve the problem at its source while helping those who rarely receive any aid.

Why soap?

The lack of hygiene is a global issue. Just imagine that 1.5 million children under the age of five die due to insufficient hygiene each year. Soap can save lives. However, it is crucial to also promote awareness for the issue. Therefore, we choose projects that educate people in the importance of hygiene.

What does the cycle of a SapoCycle soap look like?

We are currently cooperating with over 100 hotels. Their cleaning staff collects the left-over pieces of soap from the guest rooms – each hotel has their own system – which are then, at the expense of the hotel, sent to WohnWerk in Basel, a social integration company, where we have set up our production line. All scraps of one kind are then melted and cast into new bars of soap and finally wrapped and sent out to our various projects.

We can all imagine what can happen behind closed guest room doors. Is it sanitary to just melt down these pre-used bars of soap?

Soap itself doesn't contain bacteria – they just don't survive in the environment. Only the outer layer could carry some germs but they wash off during the cleaning process.

Wouldn't it be more socially sensible to recycle the soap in the affected countries and create jobs there?

Our carbon footprint would be bigger, turning our commitment to help into an additional burden for the environment. We create jobs here in Switzerland and the people working in the production at the WohnWerk Basel love their jobs! And let's be honest: We are dealing with hygiene problems here, too – mostly due to a lack of education. One example of many would be the refugee camps.



Gelungenes Finish: Am Ende der Produktionskette im WohnWerk Basel bekommen die neu gegossenen Seifenblöcke den SapoCycle-Stempel.

The finishing touches: At the end of the production cycle in WohnWerk Basel, the new bars of soap receive their SapoCycle stamp.

Die Distribution der SapoCycle-Seifen wird unter anderen unterstützt vom Schweizerischen Roten Kreuz in Bulgarien und Weissrussland und von Action in Santé Publique, einem schweizerisch-kamerunischen Medizinprojekt in der Nähe von Yaoundé.

The distribution of the SapoCycle soaps is supported among others by the Swiss Red Cross in Bulgaria and Belarus, and by Action in Santé Publique, a Swiss-Cameroonian medical project in Yaoundé's neighbourhoods.



DOROTHÉE SCHIESSER

Dorothee Schiesser ist Französin und kommt ursprünglich aus Paris. Sie studierte Politische Wissenschaften in Paris und schloss mit einem MBA ab. Jahrelang leitete sie als Projektmanagerin diverse Projekte am HyperWerk der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) in Basel und machte sich als unabhängige Seniorberaterin einen Namen bei Brunswick Arts. Sie betreute unter anderem Kunden wie die Art Basel und Art Basel Miami Beach, das Centre d'Art Contemporain Genf und Pavillons an diversen Biennalen in Venedig. Das Projekt SapoCycle unter der Schirmherrschaft der Fondation des Fondateurs betreibt Dorothee Schiesser gemeinsam mit Cintia Jaime, einer Anwältin und Tangokünstlerin aus Buenos Aires mit eigener Tangoschule in Basel. Mit esvics.org lancierte sie ausserdem ein erfolgreiches Programm in Argentinien, das die Remigration von Familien in ihre Heimatdörfer fördert.

sapocycle.org
wohnwerk-bs.ch

Menschen, die im WohnWerk Basel an der Produktion beteiligt sind, lieben ihren Job! Und ganz ehrlich: Auch in unseren Gefilden existieren Hygieneprobleme, auch wegen mangelnder Information. Die Flüchtlingslager sind da nur ein Beispiel von vielen.

Von welchem Volumen reden wir denn da inzwischen?

Seit dem Start von SapoCycle am 1. April 2015 haben wir 4,5 Tonnen Seifenreste gesammelt, die sonst im regulären Abfall gelandet wären. Rechnen Sie selbst: Bei der Verbrennung von 1 Kilo Seife erzeugt man 2,27 Kilo CO₂. Die Seife zu recyceln braucht 0,22 Kilo CO₂. Wir reduzieren hier also die Emissionen um gut 90 Prozent, das ist enorm! Wir haben gegen 3000 Kilo Seife produziert und für den Prozess acht Arbeitsplätze im WohnWerk Basel für behinderte Erwachsene geschaffen. Darüber hinaus freuen wir uns über mehr als 77 000 Franken, die an Spenden zusätzlich für unsere Projekte eingegangen sind.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Dass sich noch mehr Firmen engagieren. Unsere Idee ist keine Businessidee, wir werden die Seifen nicht verkaufen. Sie lösen Probleme – beim Abfallerzeuger und bei denjenigen, die unter mangelnder Hygiene leiden. Für Firmen, die bei uns investieren, ist es eine Möglichkeit, Social Corporate Responsibility zu leben.

Wären Sie froh, wenn auch Privatpersonen Ihnen ihre Seifenreste schicken würden?

Das ist nicht unser Ziel. Wir wollen die Probleme von Hotels lösen und freuen uns, dass jetzt auch Hotels in Frankreich und anderen Ländern auf das Projekt aufmerksam werden und daran partizipieren wollen. Wir brauchen eher Hilfe beim Wachsen der Organisation, um das Modell in anderen Ländern zu implementieren. Es macht keinen Sinn, dass ein Luxushotel in Rom oder Oslo Seifenreste in die Schweiz schickt.

Let's talk facts and figures.

Since the founding of SapoCycle on 1 April 2015, we have collected 4.5 million tons of soap that would have landed in the bin. I'll do the maths for you: The incineration of 1 kilo of soap creates 2.27 kilos of CO₂, whereas the recycling process of the same amount of soap only creates 0.22 kilos of CO₂ – that's an impressive reduction of 90 per cent! We have produced nearly 3,000 kilos of soap and created eight workplaces for disabled adults in the WohnWerk Basel. Moreover, we have received donations worth 77,000 Swiss francs to support our projects.

What are your hopes for the future?

For more companies to participate. We are a non-profit organisation and are not selling the soap. Our concept solves problems for both the creators of waste and those who suffer from a lack of hygiene. Companies that invest in us are offered the chance to live social corporate responsibility.

Would you welcome it if private individuals were sending in their soap scraps?

No, that's not our aim. We want to help hotels solve their waste problems. We are really happy about the fact that hotels in France and other countries show an interest in our concept and want to contribute. We need help in expanding the organisation and launching our model in other countries as it wouldn't make much sense if a hotel in Rome or Oslo sent its soap waste to Switzerland.

DOROTHÉE SCHIESSER

Paris-born Dorothee Schiesser studied political sciences in Paris and graduated with an MBA. As project manager at the University of Applied Sciences and Arts Northwestern Switzerland (FHNW) in Basel, she delegated various projects for the art institute HyperWerk and gained recognition as a senior advisor at Brunswick Arts. She supervised projects for Art Basel, Art Basel Miami Beach, the Centre d'Art Contemporain in Geneva and oversaw pavilions at several Venice Biennials. Under the patronage of the Fondation des Fondateurs, the Frenchwoman runs SapoCycle together with lawyer and tango dancer Cintia Jaime from Buenos Aires, who runs her own tango school in Basel. With esvics.org, Jaime also founded a successful organisation that supports families in Argentina in remigrating back to their home villages.

sapocycle.org
wohnwerk-bs.ch

SWISS UNIVERSE on the go!

OUR EXCLUSIVE FIRST AND BUSINESS CLASS INFLIGHT MAGAZINE
IS NOW AVAILABLE ANYWHERE, ANY TIME!

GET IT
FOR YOUR
SMARTPHONE!



CHECK OUT SPECIAL OFFERS

DOWNLOAD FOR FREE



Das City Ticket Office
am Paradeplatz in
Zürich erstrahlt im
neuen, typischen SWISS
Design.

The City Ticket Office
at the Paradeplatz in
Zurich features the
unmistakable SWISS
design.



Enjoy the first class feeling



Exklusive Kaviar-degustation in SWISS First.

Exclusive caviar tasting in SWISS First.

SPEISEN SIE WIE KÖNIGE IN SWISS FIRST

Vom 24. Mai bis 6. Juni 2017 können Sie sich in SWISS First erneut auf eine exklusive Kaviardegustation auf allen Langstreckenflügen ab der Schweiz freuen. Dieses Jahr bieten wir Ihnen drei handverlesene Sorten an, darunter auch eine Schweizer Rarität. Die SWISS Connoisseur Experience eröffnet Ihnen eine Welt feiner Nuancen, welche die Sinne betören und es Ihnen ermöglichen, die Unterschiede verschiedener Kaviarsorten zu entdecken.

DINE LIKE ROYALTY IN SWISS FIRST

From 24 May until 6 June 2017, guests in SWISS First can look forward to yet another exclusive caviar tasting on board all long-haul flights departing from Switzerland. This year, we'll be serving three hand-picked varieties, including a Swiss rarity. Our SWISS Connoisseur Experience lets you dive into a world of nuances that will indulge your senses, and lets you discover the defining differences of various caviars.

STILVOLLES NEUES SWISS TICKET OFFICE

Besuchen Sie unser neu gestaltetes SWISS City Ticket Office im Herzen der Stadt Zürich und lassen Sie sich von unseren erfahrenen Reisespezialisten individuell und persönlich beraten. Unser modernes Ticket Office am Paradeplatz widerspiegelt den unverkennbaren Stil unserer SWISS First Lounge am Flughafen Zürich. Es besticht durch typisches SWISS Design, geräumige Verkaufsinselfen und elegante Möbel renommierter Schweizer Hersteller. Ein motiviertes Team steht Ihnen bei sämtlichen Fragen rund um Ihre Flugreise gerne zur Seite.

STYLISH NEW SWISS TICKET OFFICE

Visit our newly designed SWISS City Ticket Office in the heart of Zurich, where our experienced travel experts will be happy to advise you personally. Our modern ticket office at the Paradeplatz reflects the unmistakable style of our SWISS First Lounge at Zurich Airport. It stands out through its signature SWISS design, spacious sales desks and elegant furniture by renowned Swiss designers. A motivated team will gladly assist you with any questions you might have surrounding your next flight.

Book your flight

SWISS fliegt ab Zürich und Genf zu weltweit 102 attraktiven Destinationen in 43 Ländern und befördert jährlich über 16 Millionen Fluggäste. 2015 erwirtschaftete SWISS mit über 8500 Mitarbeitenden einen Betriebsertrag von rund 5 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 43 countries all over the world. With its workforce of more than 8,500 personnel, the company carries over 16 million passengers a year and generated total operating income of some 5 billion Swiss francs in 2015.

SWISS is part of Lufthansa Group and is also a member of Star Alliance, the world's biggest airline network.

FROM ZURICH AIRPORT

Europe

Alicante
Amsterdam
Athens
Barcelona
Bari
Belgrade
Bergen*
Berlin
Bilbao
Birmingham
Brindisi
Brussels
Bucharest
Budapest
Copenhagen
Cork*
Dresden
Dublin
Dusseldorf
Figari*
Florence
Frankfurt
Geneva
Gothenburg
Graz
Hamburg
Hannover
Krakow
Leipzig
Lisbon
London City
London Gatwick
London Heathrow
Lugano

Luxembourg
Lyon
Madrid
Malaga
Malta
Manchester
Milan Malpensa
Moscow
Munich
Naples
Nice
Niš*
Nuremberg
Oslo
Palermo
Palma de Mallorca
Paris
Porto
Prague
Rome
Santiago de
Compostela
Sarajevo
Sofia
Stockholm
St Petersburg
Stuttgart
Sylt*
Thessaloniki
Valencia
Venice
Vienna
Warsaw
Zagreb

Intercontinental
Bangkok

Beijing
Boston
Cairo
Chicago
Dar es Salaam
Dubai
Hong Kong
Johannesburg
Los Angeles
Miami
Montreal
Mumbai
Muscat
Nairobi
New Delhi
New York, JFK
New York, Newark
San Francisco
São Paulo
Shanghai
Singapore
Tel Aviv
Tokyo

FROM GENEVA AIRPORT

Europe

Ajaccio
Athens
Barcelona
Biarritz
Calvi
Catania
Corfu
Dublin
Florence
Gothenburg

Heraklion
Lisbon
London City
London Gatwick
London Heathrow
Madrid
Malaga
Moscow
Nice
Olbia
Oslo
Palma de Mallorca
Porto
Prague
Pristina
Stockholm
St Petersburg
Thessaloniki
Valencia
Zakynthos
Zurich

Intercontinental

Marrakech
New York, JFK

FROM LUGANO AIRPORT

Zurich

* New destination as of
summer timetable 2017

GET YOUR TICKET

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



Schroders

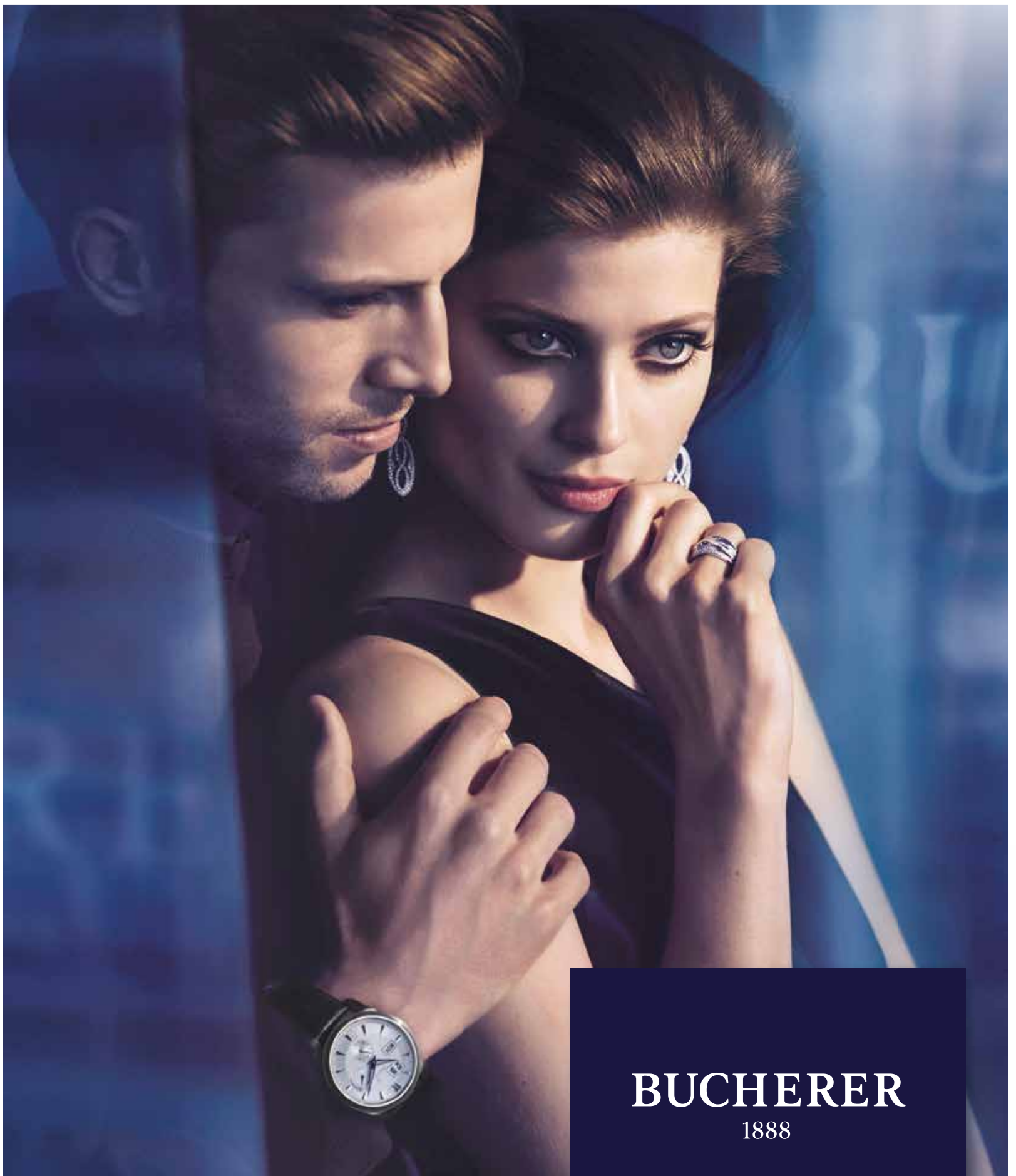
WEALTH MANAGEMENT SINCE 1804



Without Antonio Stradivari, it would just be a violin.

Thanks to the genius of Antonio Stradivari, the sound of his instruments remains unsurpassed to this day. Only the most accomplished artists are given the chance to play a Stradivarius. Excellence is a prerequisite and you should demand nothing less when it comes to your wealth management. Call us if this is music to your ears.

Wealth Management since 1804. www.schroders.ch



BUCHERER.COM

BUCHERER
1888

UNIQUE AS YOUR EMOTIONS SINCE 1888

WATCHES JEWELRY GEMS