

SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS

No 50

PEOPLE PLACES PLEASURE

A STAR ALLIANCE MEMBER 

Made of Switzerland.





Cartier

PANTHÈRE DE CARTIER COLLECTION





BREITLING BOUTIQUE
PLACE DES BERGUES AUGUSTINERGASSE 48
GENEVA ZÜRICH

ICONIC

THE NAVITIMER

SINCE 1952



BREITLING

ENGINEERING TIME MACHINES. SINCE 1868.



Sometimes it takes courage to change things. A dream to call tradition into question. And a vision that's ahead of its time. Florentine Ariosto Jones brought all these things with him when he left Boston behind and ended up in Schaffhausen, where he founded the International Watch Company back in 1868. But he also had something else up his sleeve: the modern manufacturing methods used by the American watch industry. His plan was to marry these with the expertise and craftsmanship of Swiss watchmakers and produce the very best

pocket watches of his time. Since then, IWC's workshops on the Rhine have created original watchmaking icons hallmarked as much by precision engineering as outstanding, timeless design. Superb mechanical time machines like the Pallweber pocket watches with digital hour and minute displays first made in 1884, and to which we are proud, on the occasion of our 150th anniversary, to make a special dedication: the IWC Tribute to Pallweber Edition "150 Years" from the current Jubilee Collection.

IWC. ENGINEERED FOR MEN.

150
YEARS
1868



IWC
SCHAFFHAUSEN

Content

10 En vogue | 20 Editor's choice | 22 Destination Zurich | 46 Special reader offer | 50 Chef's table | 52 Golf |
54 Gourmet hotels | 64 Hot & new | 66 My world | 78 Wine tour | 86 My life | 96 Postcard from Parrot Cay | 104 Frequent flyer |
112 Congratulations | 124 SWISS news



Zurich | 22

Unser Team war auf Entdeckungstour.
Our team reports on their discoveries.



Lena Hoschek | 66

Die erfolgreiche Modedesignerin im Porträt.
A portrait of the successful fashion designer.



Napa Valley | 78

Chandra Kurts fünf Lieblingsweingüter.
Chandra Kurt's five favourite wineries.



Patrick Dempsey | 104

Interview mit dem vielseitigen Schauspieler.
Interview with the multitalented actor.

Impressum



Regina Maréchal
Editor-in-Chief
SWISS Universe & App
Head of Inflight
Magazines



Peter Furrer
Advertising Director
Airpage AG
office@airpage.ch
+41 43 311 30 00

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, Paul Day, Stephanie Morris, Janine Kern | Translations
Thomas Schaub | Creative Concept
Swissprinters AG | Print
Docmine.com | App Realisation



printed in
switzerland

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

SWISS Universe | Frequency: 4 times a
year / Next issue: mid-June 2018
Target group: 500,000 First & Business
Class passengers (during 3 months)





GPHG

GRAND PRIX D'HORLOGERIE DE GENÈVE

2017

Prix du Tourbillon et de
l'Echappement



GPHG

GRAND PRIX D'HORLOGERIE DE GENÈVE

2017

Men's Watch Prize

BVLGARI
ROMA

OCTO
finissimo

BVLGARI.COM #LIFEISNOTROUND

The image features a close-up of a luxury wristwatch with a white dial and a black crocodile-patterned leather strap. The watch has a rose gold case and is set against a background of an antique celestial map. The dial includes a date window at 3 o'clock showing '28', a moon phase sub-dial at 6 o'clock, and two other sub-dials at 9 and 12 o'clock. The brand name 'L.U. CHOPARD' is printed on the dial. The background map shows various constellations and labels like 'LA COLOMBE', 'LE GRAND CHIEN', and 'LA BOUSSOLE'.

TIMEPIECES OF DISTINCTION

The L.U.C collection, handcrafted
since 1860 for distinguished gentlemen.
A truly individual statement in time.



L.U.C

Chopard

Ladies' choice



Just glamorous

chopard.com

Das Genfer Luxusjuwelierhaus Chopard ist bekannt für seine hochwertigen Schmuck- und Uhrenkreationen. Traumhaft schön ist dieses Collier in 18-Karat-Weissgold mit einem grossen birnenförmigen Smaragd (18,7 Karat) und sechs birnenförmigen Smaragden (total 30,9 Karat) aus der neusten Haute-Joaillerie-Kollektion, vollständig ausgefasst mit birnenförmigen (73,5 Karat) Diamanten und Diamanten im Marquiseschliff (total 29,9 Karat) sowie im Brillantschliff (total 12,5 Karat).

Geneva luxury jewellery house Chopard is famous for the superb quality of its jewellery and watch creations. One especially lovely piece from the current high-jewellery collection is this elegant necklace in 18-carat white gold featuring an 18.7-carat pear-shaped central emerald and six other pear-shaped emeralds for a total of 30.9 carats and set with pear-shaped (73.5 carats), marquise-cut (total 29.9 carats) and brilliant-cut (total 12.5 carats) diamonds.



Magical colours

bucherer.com

Bucherer ist eines der führenden Juwelierhäuser Europas. Dieser wunderschöne Roségold-Ring mit einem Morganit im Rundschliff (12,2 Karat) und Diamanten im Brillantschliff (total 0,72 Karat) aus der neusten Farbedelsteinkollektion «Peekaboo» by Bucherer trägt die Handschrift der New Yorker Schmuckdesignerin Yunjo Lee und wurde von den Meistergoldschmieden und Juwelenfassern im Schmuckatelier von Bucherer Fine Jewellery in Luzern angefertigt.

Bucherer is one of Europe's leading jewellers. This exquisite ring in rose gold with a round-cut morganite (12.2 carats) and brilliant-cut diamonds (total 0.72 carats) from the coloured gemstone Peekaboo collection by Bucherer and New York jewellery designer Yunjo Lee was made and finished in Bucherer Fine Jewellery's workshop in Lucerne by the company's master goldsmiths and gemstone setters.



The beauty of the beast

bulgari.com

Das Symbol der Schlange – seit uralten Zeiten eine Quelle der Faszination – ist seit den 1940er-Jahren Bulgari's Markenzeichen. Die «Serpenti Misteriosi», ein edles Unikat aus Weissgold, Smaragden und Brillantschliff-Diamanten, ist eine «geheime» Armbanduhr mit verborgenem Zifferblatt, die das Design des doppelköpfigen Reptils präsentiert. Der erste Kopf ist gekrönt von einem runden Smaragd von 2 Karat, eingerahmt von neun Marquiseschliff-Diamanten. Darunter verbirgt sich das Zifferblatt.

The symbol of the serpent has been a source of fascination since time immemorial. Bulgari has made the snake its signature since the 1940s. "Serpenti Misteriosi", a stunning new one-of-a-kind creation in white gold, emeralds and brilliant-cut diamonds, is a "secret" wristwatch featuring the double-headed snake design. The first head is topped by a 2-carat round faceted emerald surrounded by nine marquise-cut diamonds. It opens to reveal the dial.




GPHG
GRAND PRIX D'HORLOGERIE DE GENÈVE
— 2017 —
Chronograph Watch Prize

Tonda Chronor
Manufactured entirely in Switzerland
parmigiani.com

PARMIGIANI
FLEURIER



If there had to be only one

GENEVA Air Watch Center SA, Benoit De Gorski, Gübelin, Zbinden | INTERLAKEN Kirchhofer
LUZERN Gübelin, Les Ambassadeurs | ZUG Lohri | ZÜRICH Gübelin, Les Ambassadeurs

Men's favourites



Sporty beauty

[mercedes-benz.com](https://www.mercedes-benz.com)

Der neue Mercedes-AMG CLS 53 4Matic kombiniert edles Design und kraftvolle Leistung mit sportivem Stil und hoher Effizienz. Herzstück ist ein neuer, elektrifizierter 3,0-Liter-Motor mit doppelter Aufladung durch einen Abgasturbolader und einen elektrischen Zusatzverdichter. Der Reihensechszylinder (320 kW, 435 PS) beschleunigt in nur 4,5 Sekunden von null auf 100 km/h und erreicht 270 km/h Höchstgeschwindigkeit.

The new Mercedes-AMG CLS 53 4Matic combines noble design and powerful performance with sporty style and high efficiency. At its heart lies a new, electrified 3.0-litre engine featuring twin turbo charging by means of an exhaust gas turbocharger and an electric auxiliary compressor. The CLS 53 4MATIC+ (six-cylinder in-line engine, 320 kW, 435 hp) accelerates from zero to 100 km/h in 4.5 seconds, and achieves a top speed of 270 km/h.



The art of the craftsmen

[zegna.com](https://www.zegna.com), [maserati.com](https://www.maserati.com)

Die italienische Automobilmarke Maserati arbeitet schon seit Jahren mit Ermenegildo Zegna, dem Hersteller edler Stoffe, zusammen. Die neue Capsule-Kollektion aus Mikrofaserstoffen mit Mikro-Nubuk-Details sowie die luxuriösen Ledertaschen und Accessoires in Schokobraun und Grau mélange sind perfekte Beispiele für die Handwerkskunst und Eleganz, welche die beiden Marken Made in Italy auszeichnen.

The Italian automobile brand Maserati has enjoyed a long partnership with Ermenegildo Zegna, the producer of some of the world's most beautiful fabrics. This spring's Capsule collection of clothing in microfiber fabrics with micro nubuck details, together with the luxurious personal leather bags and accessories, in chocolate brown and grey mélange are tangible representations of the craftsmanship and elegance that characterise the two "made in Italy" brands.



For wine and picnic lovers

[victorinox.com](https://www.victorinox.com)

Hochwertig gearbeitet und äusserst komfortabel im Handling: Der Victorinox Wine Master (aus edlem Oliven- oder Nussbaumholz) ist bereit für intensive Genusserlebnisse im Freien. Dank langer, starker Spirale lässt sich der Korken solide fassen, der Kapselschneider garantiert exakte Schnitte und zwei stabile Absatzkerben schützen sicher vor dem Abrutschen. Hinzu kommt ein Messer mit extrabreiter Klinge zum Schneiden diverser Picknicknaschereien.

High-quality finish and extremely comfortable to use: Bring the Victorinox Wine Master (in exquisite olive or walnut wood) along and enjoy outdoor adventures with a taste of the good life. The long, sturdy spiral grips the cork securely, the foil cutter guarantees precise, clean cuts and the stable, two-step lever protects against slippage, ensuring the cork is safely removed. Lastly, a knife with an extra-wide blade, which can cut its way through all of your favourite picnic snacks.

MNC
BANKING
PARTNER

IN FOREIGN WATERS YOU WILL NEED A LOCAL PARTNER

Akbank is Turkey's most valuable banking brand, offering you a nationwide network of 830 branches, exemplary cash management expertise, leading corporate and investment banking services, advanced IT infrastructure and high transparency. Above all, it is our local banking know-how, combined with our international experience, that will make us your most valuable business partner in Turkey.

Turkey's Most Valuable Banking Brand - Brand Finance

Best Bank in Turkey - Euromoney

Best Bank in Turkey - Global Finance

Best Bank in Turkey - World Finance

Best Foreign Exchange Provider in Turkey - Global Finance



AKBANK



COCO SAGE

PROPERTIES

CURATING THE ULTIMATE LUXURY

BREATHTAKING 14TH
CENTURY FULLY RESTORED
TOWNHOUSE SEEPED
IN HISTORY.

**Expansive 10,000 square feet of pure
luxury in the heart of
Palma de Mallorca**

A landmark property with 6 spacious
bedrooms, an indoor swimming pool,
Gym, Steam/Sauna Room, Garage,
Screening Room and Staff Quarters. Light
floods this extraordinary home with two
central courtyards and terraces

**www.cocosage.com
info@cocosage.com**

Interiors: Sheela Levy - **www.sheelalevy.com**



Time is timeless



Ticking to long-haul time

breitling.com

Der neue Chronoliner B04 von Breitling, der «Chronograf für Flugkapitäne», startet mit einer auf 250 Exemplare limitierten Version durch. Kennzeichen: elegantes Gehäuse in 18-Karat-Rotgold, Lünette in Keramik und Zifferblatt in Blau sowie Manufakturkaliber B04 mit ultrapraktischem 2-Zeitzone-System. Flugzeiten präzise messen und gleichzeitig mit den internationalen Zeitzone jonglieren wird zum Kinderspiel.

Breitling's new Chronoliner B04, "the flight captain's chronograph", takes off in a 250-piece limited-edition version. Its signature features are an 18-carat red gold case, blue dial and ceramic bezel, as well as a Manufacture Breitling Caliber B04 endowed with an extremely functional dual time zone system. Accurately measuring flight times while juggling with times around the world: Such is the mission of the new Chronoliner B04.



A magical revelation

cartier.com

Cartier kreiert mit diesem neuen Révelation d'une Panthère-Modell einen Zeitmesser voller Magie. Auf dem Zifferblatts erscheinen unzählige winzige Goldkugeln. Jede Bewegung des Handgelenks lässt daraus nach und nach ein Motiv entstehen: den Panther, das legendäre Tier der Maison. Das Modell ist mit schwarzem, grünem oder rotem Zifferblatt erhältlich, mit einem Gehäuse in 18-Karat-Rotgold und einer mit Diamanten ausgestatteten Lünette sowie farblich assortiertem Armband aus Alligatorenleder.

The iconic Cartier panther is revealed in an instant in a feat of watchmaking magic. At a flick of the wrist, tiny gold beads map a meticulous trajectory across the surface of the dial. The magnificent head of a panther emerges. The new Révelation d'une Panthère watch is available in three versions with a choice of a black, green or red dial, the watch features a pink gold case, a bezel paved with diamonds, and an alligator leather strap in the matching colour.



Homage to a pioneer

iwc.com

IWC Schaffhausen präsentiert im Rahmen der Jubiläumskollektion zum 150. Geburtstag der Manufaktur diese auf 25 Exemplare limitierte «IWC Tribute to Pallweber»-Armbanduhr mit Sprungziffern in Platin. In Anlehnung an das Design der historischen Pallweber-Taschenuhren und als Hommage an den amerikanischen IWC-Gründer F. A. Jones sind die Fenster der Digitalanzeige mit «Hours» und «Minutes» beschriftet.

IWC Schaffhausen unveils this "IWC Tribute to Pallweber" wristwatches with platinum case (limited to 25 watches) with jumping numerals as part of the Jubilee collection, to celebrate the company's 150th anniversary. As a reference to the design of the historic Pallweber pocket watches and a tribute to F. A. Jones – the American watchmaker who founded IWC – the windows of the digital display are labelled as "Hours" and "Minutes".



YOUR SECURE INVESTMENT IN THE HEART OF THE SWISS ALPS



GOTTHARD RESIDENCES ANDERMATT

Hotel Serviced Apartments

- 4-star residences with hotel service by Radisson Blu
- One-, two- and three-bedroom apartments and luxurious penthouses available
- Large fitness and wellness centre
- Optional rental programme with a guaranteed return of 3% in the first 3 years
- SkiArena Andermatt-Sedrun and 18-hole golf course within walking distance
- International buyers may buy and sell without restriction
- Central location in the heart of Switzerland
- To be finished in summer 2018

Request sales brochure now.

Andermatt Swiss Alps AG
Gotthardstrasse 2, CH-6490 Andermatt
+41 41 888 77 99
realestate@andermatt-swissalps.ch
www.gotthard-residences.ch



Perfect match

Beyer ist stolz darauf, die einzige Patek Philippe Boutique der Schweiz zu führen.
 Beyer is proud to operate the only Patek Philippe boutique in Switzerland.

Die Zusammenarbeit zwischen Patek Philippe und der Beyer Chronometrie geht zurück bis in die Gründerjahre der Genfer Manufaktur. Für beide Firmen ist es die längste Verbindung überhaupt – und eine der persönlichsten, besonders seit die Familie Stern 1932 Patek Philippe übernommen hat: Man war sich stets über das Geschäftliche hinaus verbunden. Und so kam es im Jahr 2011 zur Eröffnung der ersten (und bislang einzigen) händlergeführten Patek Philippe Boutique der Schweiz. Die Patek Philippe Boutique befindet sich gleich neben dem Beyer Verkaufsgeschäft an der Bahnhofstrasse 31.

Patek Philippe steht für Perfektion: Dieser Anspruch bestimmt seit jeher die Firmenphilosophie. Die aktuelle Kollektion umfasst 19 Basiskaliber und mehr als 50 verschiedene Uhrwerkstypen, die nur in kleinen Serien gefertigt werden. Dies ist die Garantie für hohe Wertigkeit, die in Verbindung mit der einzigartigen Qualität den grossen Erfolg von Patek Philippe in Sammlerkreisen ausmacht. Viele Erfindungen kommen aus den Uhrmacherateliers von Patek Philippe und sie prägen mit ihren Präzisionsrekorden massgeblich die Geschichte der Uhrentechnologie. Mit dem überwiegenden Anteil an mechanischen Werken besetzt Patek Philippe die unangefochtene Führungsposition in der traditionellen Feinuhrmacherkunst.

Damit die Patek-Philippe-Uhren auch in Zürich in besten Händen sind, wurde nichts dem Zufall überlassen. So wurden beispielsweise alle Verkaufsmitarbeitenden von Beyer in einer vierstufigen Ausbildung zu Patek-Philippe-Markenvertretern ausgebildet und auch die Uhrmacher durchliefen mehrwöchige intensive Schulungen in Genf.

The cooperation between Patek Philippe and Beyer Chronometrie dates back to the Geneva-based manufacturer's founding years. For both companies, it is their longest-standing relationship – and, especially since the Stern family took over Patek Philippe in 1932, one of the most personal: The partnership has always been about more than business. And so the first (and so far only) retailer-managed Patek Philippe Boutique in Switzerland opened its doors in 2011. The boutique is located right next to the Beyer shop at Bahnhofstrasse 31.

Patek Philippe stands for perfection: This claim has always been at the core of the company's philosophy. The current collection features 19 base calibres and more than 50 different movements that are produced in small series. This guarantees the exceptional value that – together with the timepieces' outstanding quality – accounts for Patek Philippe's great success among watch collectors. Countless inventions have emerged from the Patek Philippe workshops, shaping the history of watch technology with their record-breaking levels of precision. With the largest share of mechanical movements, Patek Philippe is the undisputed leader in the traditional art of fine watchmaking.

To ensure that the Patek Philippe watches are in the best of hands in Zurich as well, nothing was left to chance. For instance, the entire Beyer sales staff attended a four-stage training programme to become Patek Philippe brand representatives, and the watchmakers also received several weeks of intensive training in Geneva.

beyer-ch.com/boutique

Die Patek Philippe Boutique an der Zürcher Bahnhofstrasse 31 befindet sich gleich neben dem Beyer Verkaufsgeschäft.

The Patek Philippe Boutique is located at Bahnhofstrasse 31 in Zurich, right next to the Beyer shop.



Ein professionelles Team berät alle Kunden fachmännisch und überlässt nichts dem Zufall.

A team of professionals offers clients expert advice, leaving nothing to chance.

What we like



Gin Bacûr

Bottega SpA
bottegaspa.com

Es ist ziemlich wahrscheinlich, dass Sie bereits berühmte Erzeugnisse des von den Geschwistern Barbara, Sandro und Stefano erfolgreich geführten Familienunternehmens Bottega SpA kennen: den erstklassigen Alexander-Grappa oder den berühmten Prosecco in der Goldflasche. Jetzt überrascht das Haus mit einem Gin, gebrannt aus Wacholder aus der Region Veneto am Fusse der Alpen. In der edlen Flasche aus mundgeblasenem Glas steckt das uralte Know-how der Grappadestillation, jetzt adaptiert auf den Gin Bacûr.

You are probably already acquainted with some of the famous products by Barbara, Sandro and Stefano, the siblings that run the Bottega SpA family business: the wonderful grappa Alexander or the company's famous prosecco in the golden bottle. Now the company presents a surprising new release, a gin made from juniper berries harvested in the Veneto region at the foot of the Alps. The striking hand-blown glass bottle contains the ancient art of grappa distillation, adapted to create this Gin Bacûr.



Campo Modern Grill, Breslau

KB Food & Catering
campomoderngrill.pl

Seit kurzem fliegt die SWISS drei Mal wöchentlich nach Breslau, Wrocław auf Polnisch. Vor etwas über einem Jahr hat der Campo Modern Grill eröffnet und sich in kürzester Zeit zu einer der besten Adressen der Stadt und des Landes gekocht. Farmbesitzer Dieter Meier steuert sein argentinisches Fleisch bei, Küchenchef Tomasz Nowak kocht sich von Loblied zu Loblied. Auch das Interieur ist ausgezeichnet: Die Arbeit der Designschmiede Buck.Studio gewann kürzlich Gold bei den World Interiors News Awards 2018.

As of this winter season 2017/2018, SWISS offers three flights a week to the Polish town of Wrocław. The restaurant Campo Modern Grill opened just over a year ago and has quickly established itself as one of the best addresses in town. Farm owner Dieter Meier provides the Argentine beef, while head chef Tomasz Nowak cooks to rave reviews. The interior is excellent too: The design work by Buck.Studio has won the international World Interiors News Awards competition 2018.



Barefoot

Til Schweiger & Mirko Stemmler
ISBN 978-3-961710-44-7
teneues.com, barefoothotel.de

In Timmendorfer Strand im Norden Deutschlands hat, nur einen Muschelwurf vom Strand entfernt, das Barefoot Hotel aufgemacht. Das vom deutschen Filmemacher und Schauspieler Til Schweiger, Gründer des Labels Barefoot, gestaltete Haus hat den Hamptons-Style an die Ostsee gebracht. Das reich bebilderte neue Coffee-Table Book erzählt auf über 200 Seiten die Geschichte dieses Baus aus dem 19. Jahrhundert, erläutert die Philosophie hinter dem Design und macht Lust auf Meer.

In Timmendorfer Strand in northern Germany, a pebble's throw away from the beach, the Barefoot Hotel has opened its doors. Designed by German film-maker and actor Til Schweiger, founder of the Barefoot brand, it brings the atmosphere of the Hamptons to the Baltic Sea coast. A lavishly illustrated coffee-table book now tells the hotel's story on more than 200 pages: all about the design based on a 19th-century building, the philosophy behind it, and why you should come and see for yourself ...

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



Zürich: pretty perfect

Zürich ist so kreativ und kosmopolitisch wie eine Weltstadt, aber gemütlich wie ein Dorf. Auch wer nur für kurze Zeit auf Besuch ist, verfällt dem reizvollen Mix aus Avantgarde und Schweizer Behaglichkeit: Der See und die nahen Berge haben schon so manchen zum Bleiben verleitet.

Zurich is as creative and cosmopolitan as any of the world's big cities, but with the intimate feel of a small village. Even if you are only here for a short visit, there is no escaping the charming blend of avant-garde and unhurriedness so typical for Switzerland: The lake and the nearby mountains have prompted many to stay.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Genüsslich die Zeit verplempern? Am besten hoch über der Stadt!
Das exquisite All-Day-Dining Restaurant Saltz im Fünf-Sterne-Hotel
Dolder hat Künstler Rolf Sachs gestaltet. thedoldergrand.com

Happily while away your time high above the city at the exquisite all-
day dining restaurant Saltz, designed by artist Rolf Sachs and located
at the five-star hotel Dolder. thedoldergrand.com





So viel Grandezza: am Horizont die Alpen, vor der Nase der See und das historische Zentrum mit Zürichs Wahrzeichen Grossmünster (links) und Fraumünster.

Such grandeur: the Alps on the horizon, the lake and the historic town centre with Zurich's architectonic landmarks, the Grossmünster (left) and Fraumünster, just a stone's throw away.



E

Eine Perle mit noblen Shoppingadressen und einer exquisiten Gastroszene.
 An urban pearl with a line-up of chic boutiques and exquisite restaurants.

Kennen Sie den Ohrwurm aus Disneys «Dschungelbuch», in welchem der Bär Balu Dschungelkind Mogli vergnügt vorsingt: «Probier's mal mit Gemütlichkeit, mit Ruhe und Gemütlichkeit, jagst du den Alltag und die Sorgen weg...»? Disneys Song wurde im kleinen Grossstadt-Dschungel Zürichs komponiert. Zugegeben, das stimmt so nicht ganz, aber Zürcher nehmen den Mund gern etwas voll. Doch kein anderes Lied passt derzeit besser zur aufstrebenden Minimetropole als «Bare Necessities». Die Perle – mit ihrem glasklaren See- und Flusswasser, den einen Steinwurf entfernten Bergen, noblen Shoppingadressen, einer exquisiten Hotellerie- und Gastroszene und einem gewichtigen kulturellen Angebot – lässt Alltag und Sorgen tatsächlich ein wenig vergessen. Während andere Weltstädte zunehmend im Verkehr ersticken, gelangt man hier meist ganz entspannt ans Ziel. Einige kreative Köpfe der Bankenstadt haben sich sogar ganz explizit der Behaglichkeit verschrieben: So zaubert der 2017 mit zwei Michelin-Sternen dekorierte Shootingstar Nenad Mlinarevic seine Köstlichkeiten nicht mehr im Luxushotel, sondern in einem Quartierlokal im Niederdorf auf die Tische. Unternehmer, Gastronom und Künstler Dieter Meier, international bekannt auch als die eine Hälfte des berühmten Technoduos Yello, verkauft seit kurzem im eigenen Laden geschmacksvollendete Schokolade aus Eigenproduktion. Einer der legendärsten Nachtclubs Zürichs, das Kaufleuten, lockt nicht nur angesagte DJs an, sondern auch die weltweit klügsten Autoren und Politiker. Schriftsteller Julian Barnes liest im Juni. Es kann übrigens gut sein, dass Tina Turner neben Ihnen die Bahnhofstrasse entlangbummelt oder Roger Federer beim Dinner am Nebentisch sitzt. Und es ist nicht nur der Glanz ihres Erfolgs, der diese Stars – und die vielen Touristen – strahlen lässt: Es ist auch Zürichs ganz entspannte Gemütlichkeit.

Remember that tune from Walt Disney's "Jungle Book", when Baloo the bear sings to Mowgli the man-cub: "Look for the bare necessities, the simple bare necessities, forget about your worries and your strife ..."? Disney's song was composed in Zurich's miniature urban jungle. Okay, admittedly that's not true – some people here in Zurich like to talk big. But no other song captures the atmosphere in the aspiring mini-metropolis better than "Bare Necessities". This urban pearl – with its sparkling lake and clear river water, the mountains just a stone's throw away, with its line-up of chic boutiques, its exquisite hotels and restaurants and rich cultural scene – actually does chase away the worries and the strife. While other cities around the globe experience gridlock on their city streets, travellers reach their destination smoothly and speedily here in Zurich. Some of the creative minds in this financial hub have even quite explicitly devoted themselves to conviviality: Shooting star Nenad Mlinarevic, for example, awarded two Michelin stars in 2017, now works his culinary magic in a neighbourhood restaurant in downtown Niederdorf rather than at a luxury hotel. Entrepreneur, restaurant owner and artist Dieter Meier, who achieved international renown as one half of the famous techno duo Yello, recently opened a shop selling flavourful chocolate produced by his own company. One of Zurich's legendary nightclubs, the Kaufleuten, not only attracts the hippest DJs, but also some of the world's smartest writers and politicians. Author Julian Barnes will be reading there in June. It is perfectly possible, by the way, that you bump into Tina Turner while strolling down Bahnhofstrasse or spot Roger Federer at the next table during dinner. While their success undoubtedly makes them shine, it is also Zurich's unhurried friendliness that lights up the faces of stars and tourists alike.

Typisch Winter? Überhaupt nicht! Ein klassisches Schweizer Käsefondue hat immer Saison, es macht satt und vor allem viel Spass.

Only in winter? Not at all! Swiss cheese fondue is a classic dish that is always in season. It is satisfying and a lot of fun.





Was er anfasst, wird zum Erfolg: Yello-Superstar Dieter Meier präsentiert seine jüngste Kreation, die eigene Schokolade und den passenden Laden dazu. Der unermüdliche Tausendsassa bereichert seine Heimatstadt und den Rest der Welt als Unternehmer, Musiker, Künstler, Biobauer und Restaurant-Besitzer immer wieder aufs Neue.

Everything he touches turns to gold: Yello superstar Dieter Meier presents his most recent venture – manufacturing his own chocolate to be sold in his new shop. The Zurich native enriches life in his home town and in the rest of the world in his many roles as entrepreneur, musician, artist, organic farmer and restaurant owner.

Herr Meier, womit verführt Ihre Heimatstadt Zürich Reisende zum Bleiben?

Mit dem See, dem Blick auf die Alpen, seiner mittelalterlichen Bausubstanz, dem Restaurant Kronenhalle, wo einen bedeutende Bilder anspringen. Dem Kunsthaus, den Hotels Dolder Grand und Baur au Lac zum Wohnen, der Sommerfrische in den Wäldern. Die Liste ist endlos. Zürich ist wunderbar. Das Grossmünster mit den Fenserscheiben von Sigmar Polke, die Bahnhofshalle und den Rundblick vom Üetliberg muss man auch gesehen haben.

Wo überkommen Sie romantische Gefühle?

Beim Pfauen, dort ging ich zur Schule und versuchte, mit den jungen Damen des Mädchengymnasiums ins Gespräch zu kommen.

Als Globetrotter mit Wohnsitz im Engadin, auf Ibiza und in Argentinien sind Sie ständig unterwegs. Kennen Sie Heimweh?

Ich wuchs am Hottingerplatz auf und erkundete von dort aus mit dem Trottinett die Stadt. Wenn ich in Zürich bin, spazierte ich durch diese Strassen und werde sofort zum «gwundrigen Dieterli» à la recherche du temps perdu.

Jede Metropole hat ihren Sound: Buenos Aires den Tango, Paris seine Chansons, Zürich hat Yello. Ihre Musik ist technisch, rhythmisch perfekt, aber ohne extreme Höhen und Tiefen – wie die Zwingli-Stadt. Einverstanden?

Yello-Musik evoziert Bilder und Stimmungen. Sie ist Filmmusik, bei der du den Film selber machst.

Ihre Liebeserklärung an Ihre Geburtsstadt?

Der Ort, an dem man aufwächst, prägt sich in die «unverbrauchte Festplatte» ein wie kein anderer. Stimmungen, Sehnsüchte, der Geruch des Regens auf dem heissen Asphalt, die Bäckerei am Hottingerplatz, in der ich zerbrochenes Gebäck bekam, wenn ich Brot und Erdbeertörtchen abholte, der Sandkasten im Artergut, die elegante Frau Zwicky an der Kasinostrasse, die immer ein Hütchen trug und einen dunkelroten Studebaker fuhr, der Schreiner Sturzenegger, der mir das Hobeln beibrachte und mich mit dem Satz «Man hat's nicht leicht, aber leicht hat's einen» verabschiedete. Der Polizist Zingg, den ich bewunderte in seiner Uniform, ihn aber kaum wiedererkannte, wenn er sie nicht trug. Das erste Velo, ein Cilo, wie jenes von Hugo Koblet. Ich freue mich immer auf Zürich. Und wenn ich in New York oder Los Angeles in ein Flugzeug der SWISS einsteige, bin ich schon fast angekommen.

dietermeier.com, ojodeagua.ch, orodecacao.com
restaurant-baerengasse.ch

Mr Meier, what is it about your home town Zurich that makes travellers want to stay?

The lake, the view of the Alps, the medieval buildings, the restaurant Kronenhalle, where the walls are decorated with important works of art. The Kunsthaus, the hotels Dolder Grand and Baur au Lac, the coolness of the woods in summer. The list goes on forever. Zurich is wonderful. The Grossmünster cathedral with its stained glass windows by Sigmar Polke, the central station, and the panoramic view from the Uetliberg are all must-sees.

What puts you in a romantic mood?

The Pfauen theatre. I went to school nearby and would hang around trying to strike up a conversation with one of the young ladies from the girls' school.

As a world traveller with residences in the Engadine, on Ibiza and in Argentina, you are constantly on the move. Do you ever get homesick?

I grew up on Hottingerplatz and explored the city from there with my kick scooter. Whenever I'm in Zurich, I walk along those same streets and immediately become that inquisitive little boy «à la recherche du temps perdu».

Each major city has its own sound: Buenos Aires has the tango, Paris its chansons, and Zurich has Yello. Your music is very technical, the compositions are rhythmically perfect, but there are no extreme highs and lows – the same could be said about Zurich, home of the famous reformer Zwingli. Would you agree?

Yello's music evokes images and moods. It is a kind of soundtrack to your own internal film.

How would you express your love for your home town?

The place you grow up in burns itself onto your inner hard drive like no other. Certain atmospheres, longings, the smell of rain on hot tarmac, the bakery on Hottingerplatz, where I would get broken pieces of pastry when I went to pick up bread and strawberry tarts, the sandpit in Artergut park, elegant Mrs Zwicky from Kasinostrasse who always wore a little hat and drove a dark red Studebaker, Sturzenegger the carpenter, who taught me some woodwork and told me his favourite proverb «easy come, easy go» every time we said goodbye. Police constable Zingg, whom I admired in uniform but hardly recognised when he wasn't wearing it. My first bike, a Cilo, like the one Hugo Koblet rode. I always look forward to Zurich. When I am in New York or Los Angeles and step into a SWISS plane, I'm almost home.

1760 gegründet, verkauft Patron René Beyers Unternehmen bereits in achter Generation Juwelen und Edeluhren. Nicht verpassen: das Uhrenmuseum im Soussol der Boutique. beyer-ch.com

René Beyer heads the eighth-generation jewellery and fine watch business, founded in 1760. Don't miss the watch museum in the boutique's basement. beyer-ch.com



A man in a dark suit, Tomas Prenosil, is leaning on a dark wooden counter in a cafe. He is looking towards the camera with a slight smile. In the background, there is a large window reflecting the street outside, and a person is visible sitting at a table. A modern lamp with a white shade is hanging above the counter.

Auf einen Kaffee zu Sprüngli: Tomas Prenosil, CEO der Confiserie Sprüngli.

A quick coffee at Sprüngli: Tomas Prenosil, CEO, Confiserie Sprüngli.

A top-down view of a dark wooden table. On the table are various chocolate items: a large bar of dark chocolate, several smaller pieces, and a small wooden spoon. There is also a small metal pot containing melted chocolate, a small metal tray filled with coffee beans, and some coffee beans scattered on the table. A small wooden sign with the word "Sprüngli" is also visible.

Mmmmh ... Sprüngli-Kreationen sind auch tolle Mitbringsel. spruengli.ch

Simply delicious! Creations by Sprüngli also make perfect gifts. spruengli.ch

Crazy Idee landet Volltreffer: Patrick Hohmann stellt aus echten Raketen-
teilen Uhren her. Die Zeitmesser aus dem All gibt's unter werenbach.ch.

Crazy idea turned smash hit: Patrick Hohmann makes watches with rocket
parts. The timepieces from outer space are available at werenbach.ch.





Schlafen Sie gut in einem der 600 stilvollen
Zürcher Mietapartments von Anja Graf.
visionapartments.com

Spend a night in one of the 600 stylish
apartments in Zurich rented by Anja Graf.
visionapartments.com



Sein Hotel Helvetia besticht mit Charme:
Architekt Leopold Weinberg.
hotel-helvetia.ch

Leopold Weinberg: architect of
the charming Hotel Helvetia.
hotel-helvetia.ch



Angesagt für Ausgehfreudige: George Bar und Grill. george-grill.ch

Going out? This place is in: George Bar and Grill. george-grill.ch

Heisses Restaurant, coole Chefs: Die Brüder Stelios (l.) und Seigi Sterkoudis kennen die Tricks, damit die Post abgeht. Unbedingt reservieren! kaufleuten.ch

Hot restaurant, cool chefs: Brothers Stelios (l.) and Seigi Sterkoudis know how to throw a party. Be sure to book in advance! kaufleuten.ch





Gehobene Kochkunst in Thomas Sterchi's Rüsterei. ruesterei.ch

Fine dining at Thomas Sterchi's Rüsterei. ruesterei.ch



Erfolgreich mit Film, Musik, Internet und Restauration: Thomas Sterchi. tomtalent.ch

Thomas Sterchi stands for success in film, music, the Internet and gastronomy. tomtalent.ch

Geniessen und feiern: Im Kaufleuten verabredet sich Zürichs In-Crowd.

Eating, drinking, celebrating: The Kaufleuten is where Zurich's in-crowd meets.



Mediterranes Flair mit freier Sicht auf die Alpen: Erst wird im kühlen Nass geplansch, gegen Abend verwandeln sich viele Zürcher Badeanstalten dann in reizende Bars.

Mediterranean flair with a view of the Alps: the perfect place to cool off during the day; in the evening, many of the public baths on the lake turn into charming bars.







Der Look des Bad Boy – das Händchen eines Engels:
Nenad Mlinarevic kocht schlicht himmlisch.
Mit der Bauernschänke öffnet bald sein eigenes Restaurant.
bauernschaenke.ch

He has the look of a bad boy and the touch of an angel:
Nenad Mlinarevic's cooking is divine. He will soon open
his own restaurant, the Bauernschänke. bauernschaenke.ch

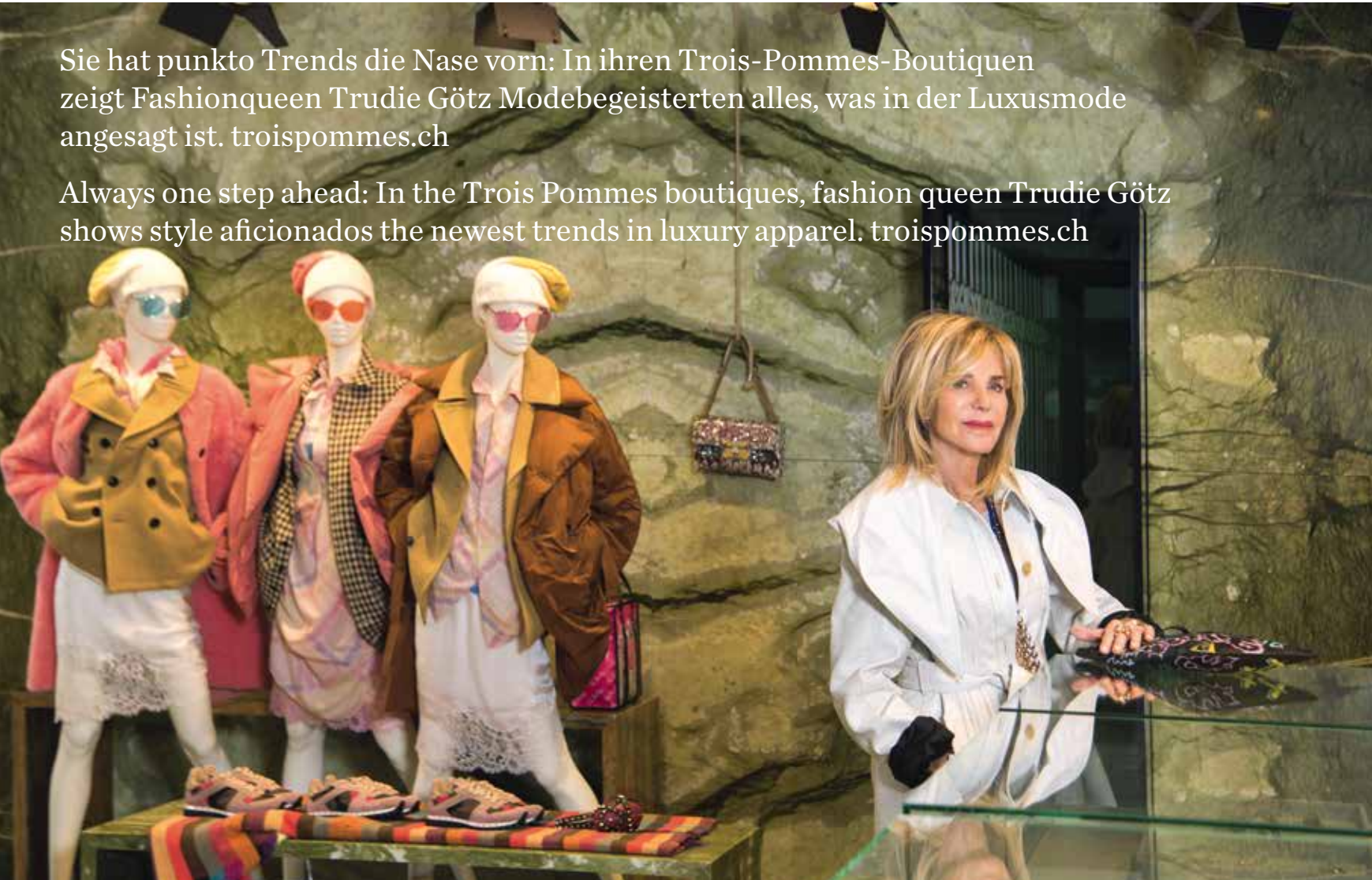


Gönnen Sie sich bei Sonnenschein eine Pause auf dem Sechseläutenplatz direkt vor dem Opernhaus und dem Zürichsee.

Take a minute to soak up the sun on Sechseläutenplatz with views of the opera house and Lake Zurich.

Sie hat punkto Trends die Nase vorn: In ihren Trois-Pommes-Boutiquen zeigt Fashionqueen Trudie Götz Modebegeisterten alles, was in der Luxusmode angesagt ist. troispommes.ch

Always one step ahead: In the Trois Pommes boutiques, fashion queen Trudie Götz shows style aficionados the newest trends in luxury apparel. troispommes.ch



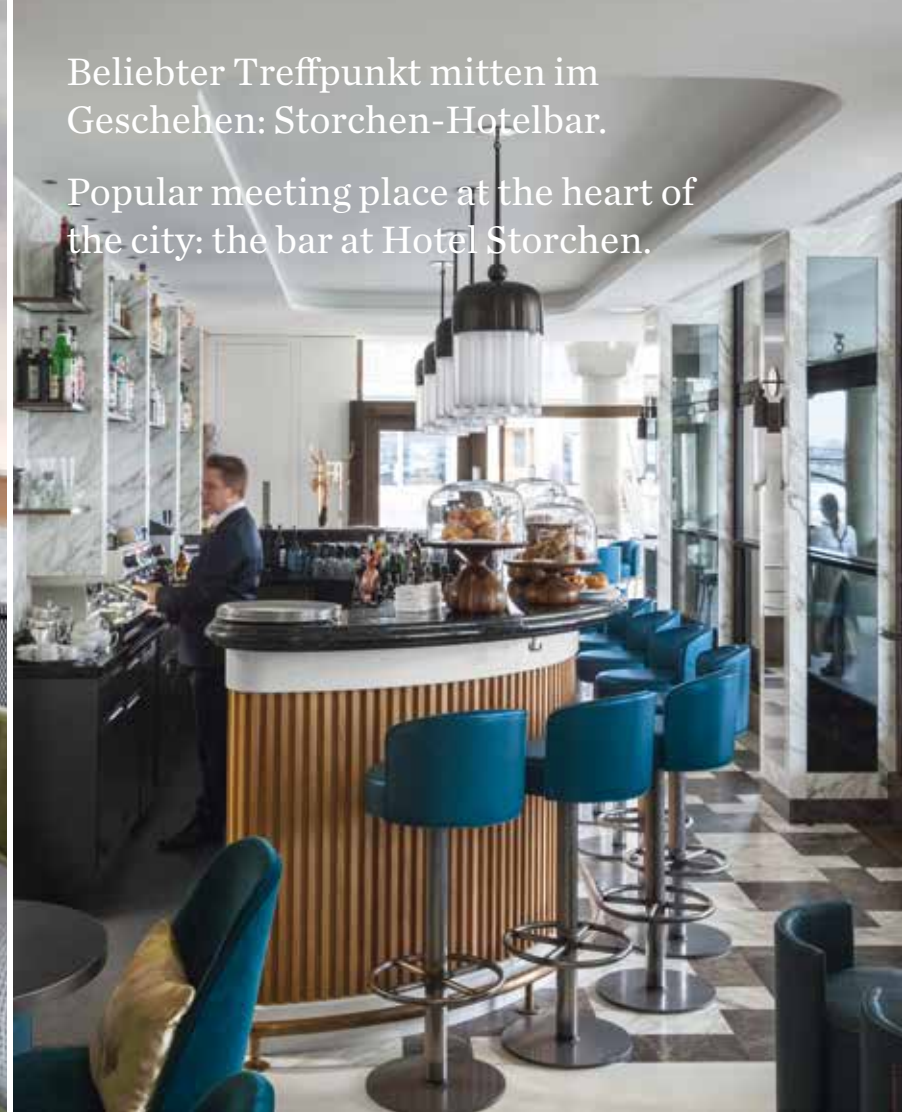
Schuf den neuen Hotel-Look: Interior Designerin Ina Rinderknecht. storchen.ch

Interior designer Ina Rinderknecht conceived the hotel's new look. storchen.ch



Beliebter Treffpunkt mitten im Geschehen: Storchen-Hotelbar.

Popular meeting place at the heart of the city: the bar at Hotel Storchen.



Direkt an der Limmat sitzt man beim Storchen in der ersten Reihe.

The Storchen offers front-row seats right on the Limmat river.



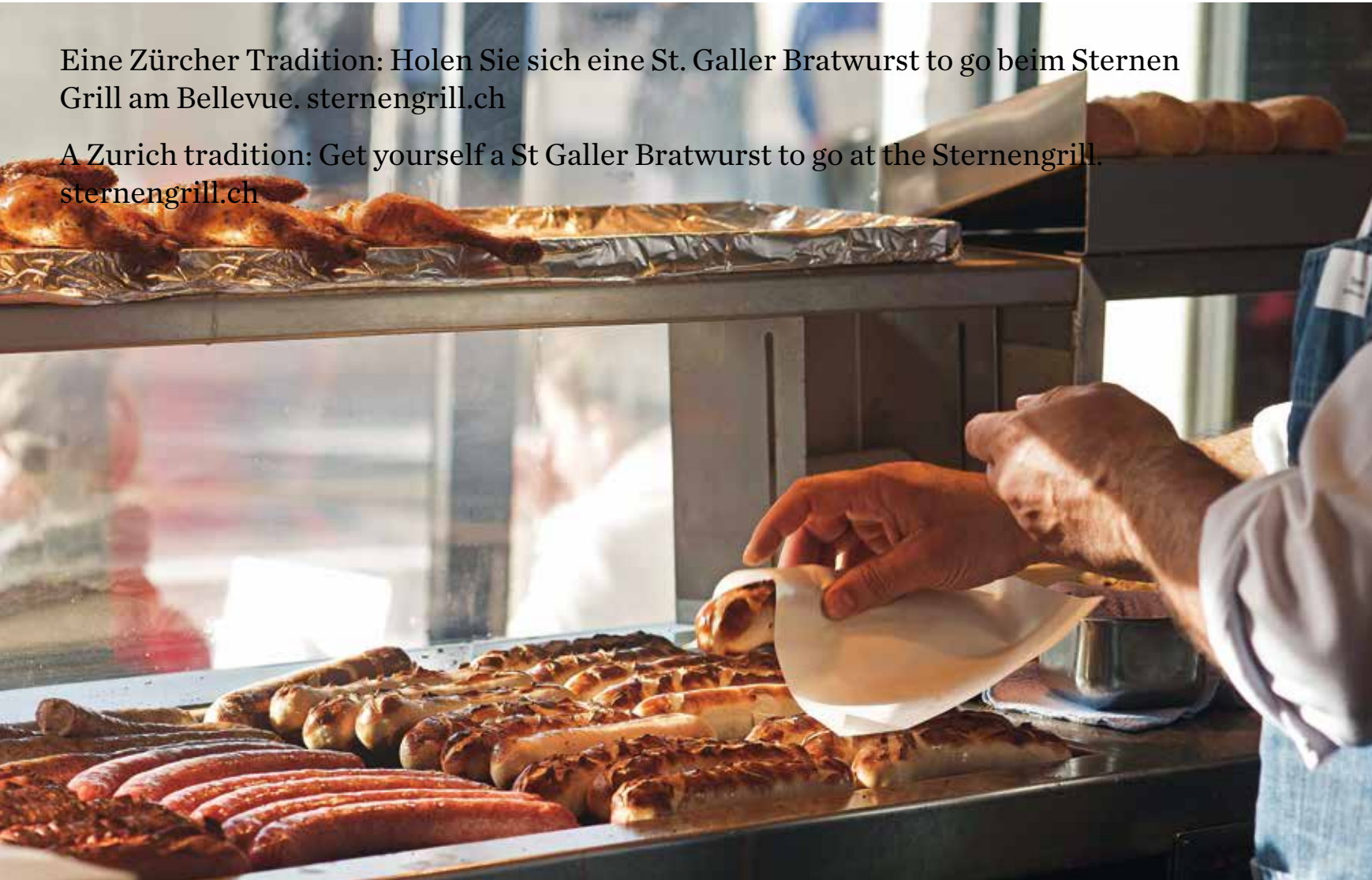
Martin Sturzenegger, Direktor von Zürich Tourismus, ist auch Präsident von FOOD ZÜRICH, dem grössten Event der Schweiz rund ums Thema Essen.
zuerich.com, foodzurich.com

Martin Sturzenegger, director of Zurich Tourism, is also president of FOOD ZÜRICH, Switzerland's biggest event about food.
zuerich.com, foodzurich.com



Eine Zürcher Tradition: Holen Sie sich eine St. Galler Bratwurst to go beim Sternen Grill am Bellevue. sternengrill.ch

A Zurich tradition: Get yourself a St Galler Bratwurst to go at the Sternengrill.
sternengrill.ch

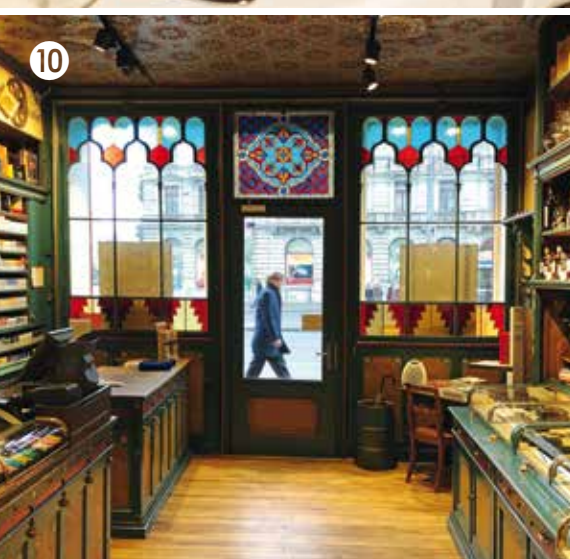
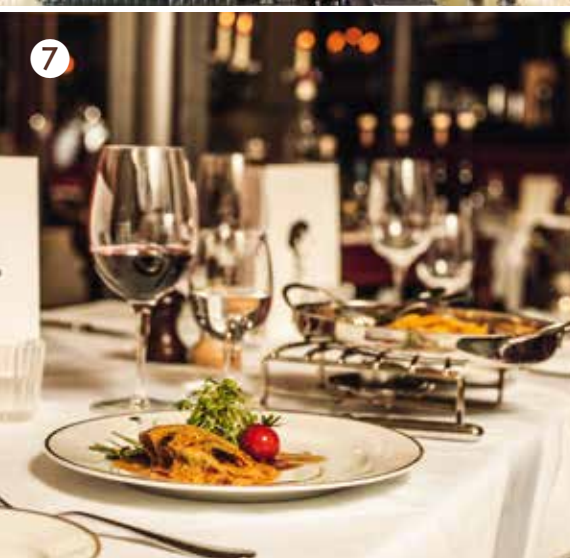
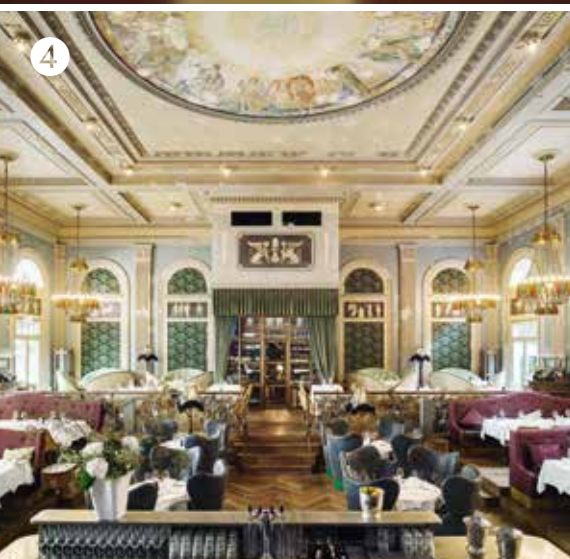


Zürichs Bahnhofstrasse ist eine der elegantesten, glitzrigsten und teuersten Einkaufsstrassen der Welt. Sie führt vom Hauptbahnhof direkt bis an den See.

Zurich's Bahnhofstrasse, leading from the main station directly to the lake, is one of the most elegant, glitzy and expensive shopping strips in the world.







Where to go

- 1 Widder Bar & Kitchen: cool and jazzy. widderhotel.com
- 2 Restaurant Kronenhalle: art and tradition. kronenhalle.ch
- 3 Van Cleef & Arpels: fine jewellery on prestigious Bahnhofstrasse. vancleefarpels.com
- 4 Razzia: spectacular ambience. razzia-zuerich.ch
- 5 Hato: Asian dream. hato-restaurants.com
- 6 25 hours Hotel: cosmopolitan atmosphere. 25hours-hotels.com
- 7 Bäregasse: meet the meat. restaurant-baerengasse.ch
- 8 Seerose: lakeside dolce vita. seerose.dinning.ch
- 9 Victorinox: Swiss sharpness. victorinox.com
- 10 Davidoff et Cie: fine tobacco products at Poststrasse. davidoff.com
- 11 Schwarzenbach Comestibles: past times. schwarzenbach.ch
- 12 En Soie: pure femininity. ensoie.com

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Get an upgrade

City resort meets mountain hideaway: Discover two luxury hotels in Switzerland and profit from our special VIP offer exclusively for SWISS Universe readers.

The Dolder Grand, Zürich

Erhöht gelegen – zwischen pulsierender City und belebender Natur –, bildet das Dolder Grand für Gäste den idealen Ort, um fernab des Alltags Zeit für sich selbst zu finden. Die historische Steinhalle und die Lobby mit der restaurierten Kassettendecke, kombiniert mit modernem Design, lassen Gäste spüren, dass das aussergewöhnliche City Resort auf eine lange Geschichte zurückblicken darf. Heute wartet das Traditionshaus von 1899 auf vielen Ebenen mit inspirierenden Erlebnissen auf.

Unter den 175 luxuriösen Zimmern zählen vier Topsuiten und eine Residence mit individuellem Interior Design zu den Besonderheiten. Ein Besuch im The Restaurant mit Heiko Nieders Gourmetküche birgt ein Feuerwerk an Gaumenerlebnissen. Das The Restaurant gehört mit 18 Gault-Millau-Punkten und 2 Michelin-Sternen zu den höchst dotierten Restaurants in Zürich. Im Herbst 2014 wurde auf Heiko Nieders Initiative das eigene Gourmetfestival «THE EPICURE – Days of Culinary Masterpieces» lanciert, bei dem hochdekorierte Gastköche aus der ganzen Welt den Weg nach Zürich finden.

Das All-Day-Dining-Restaurant Saltz, ausgezeichnet mit 14 Gault-Millau-Punkten, wurde von Künstler Rolf Sachs gestaltet und 2016 eröffnet. Chef à la Carte Julian Mai setzt auf weltoffene Küche und auf die Verwendung von typischen Produkten regionaler Herkunft. Nach dem Essen bildet die Dolder Grand Bar mit dem faszinierenden Swarovski-Lichterhimmel und spannenden saisonalen Cocktailkreationen den glamourösen Abschluss des Tages. Selten findet man ein Stadthotel mit einer Wohlfühl-Loase auf 4000 Quadratmetern. Gäste können im mehrfach ausgezeichneten Spa in eine inspirierende Welt eintauchen: mit einem grosszügigen Swimmingpool, den Sunaburos nach japanischem Vorbild, einem Ladies' und einem Gentlemen's Spa und einem grossen Angebot an Behandlungen.

thedoldergrand.com

The Dolder Grand, Zurich

Occupying a unique elevated location – between pulsating city and invigorating nature – the Dolder Grand offers guests the ideal place to find time for themselves, far away from the everyday. The historic Steinhalle and lobby with its restored coffered ceiling combined with a modern design allow guests to sense the long history of the exceptional city resort. Steeped in tradition and dating back to 1899, the hotel today offers inspirational experiences at many levels.

Four top suites and a residence with its very own interior design are just some of the special features included in its offering of 175 luxurious rooms. A visit to The Restaurant to enjoy Heiko Nieder's surprising gourmet cuisine guarantees a dazzling range of culinary delights. With 18 Gault-Millau points and 2 Michelin stars, The Restaurant is one of Zurich's highest-rated dining locations. In autumn 2014, the hotel's own gourmet festival, THE EPICURE – Days of Culinary Masterpieces, was launched, inspired by Heiko Nieder, and it continues to attract renowned guest chefs from around the world to Zurich each year.

The all-day dining Saltz restaurant, which has been awarded 14 Gault-Millau points, was designed by artist Rolf Sachs and opened its doors in 2016. Chef à la carte Julian Mai uses traditional and locally sourced products to create an international cuisine. Following your meal, the Dolder Grand Bar, with its fascinating suspended ceiling lights made from Swarovski candles and exciting seasonal cocktail creations, provides a glamorous setting to see out the day. It is very rare to find a city hotel that houses a spa oasis encompassing 4,000 square metres. Guests can immerse themselves in the inspiring world of the multi-award-winning spa with its large swimming pool, the sunaburos in the Japanese tradition, the Ladies' Spa and the Gentlemen's Spa, as well as the large range of treatments.

thedoldergrand.com

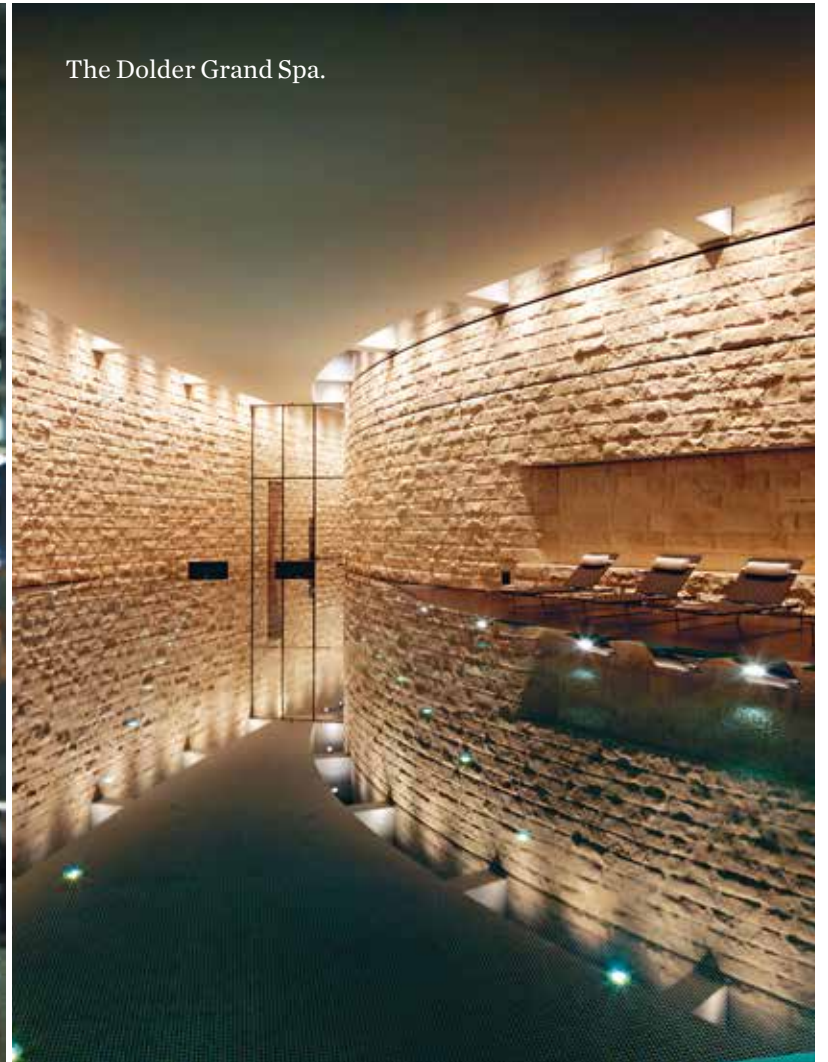
The Dolder Grand, Zurich.



Chef Fine Dining: Heiko Nieder.



The Dolder Grand Spa.



The Chedi Andermatt.



Gemsstock Suite.



Stylish entrance.



The Chedi Andermatt

The Chedi Andermatt verführt und berührt mit seinem Anderssein und dem ungewohnten Miteinander von alpinem Chic und asiatischem Ausdruck. Auf 1447 Metern über Meer verzaubert das 5-Sterne-Deluxe-Hotel seine Gäste mit 123 eleganten Zimmern und Suiten, ausgezeichneten Restaurants und einem topmodernen Health-Club- und Wellnessbereich.

Andermatt ist eine ganzjährig attraktive Feriendestination und den Gästen wird eine ganz individuelle persönliche Dienstleistung auf höchstem Niveau geboten. Als erstes Luxushotel in der Schweiz verfügt das The Chedi Andermatt über einen exklusiven Ski- und Sports-ButlerService, welcher sich um das Wohl der sportbegeisterten Gäste kümmert und unter anderem Skipässe, Golfabschlagszeiten und Sportaktivitäten jeglicher Art organisiert – inklusive des Equipments. Ein wahres Passabenteuer können Oldtimer- und Autoliebhaber während der Sommermonate bei einer Fahrt über den Furka-, Oberalp- oder Gotthardpass geniessen – mit anschliessendem luxuriösem Boxenstopp im The Chedi Andermatt.

Auch kulinarisch überrascht The Chedi Andermatt: Im The Restaurant, ausgezeichnet mit 15 GaultMillau-Punkten, wird in vier offenen Atelierküchen sowohl die westliche als auch die asiatische Küche zelebriert. Ein wahres Highlight ist der 5 Meter hohe The Wine and Cheese Cellar. The Japanese Restaurant, dotiert mit 1 Michelin Stern und 16 GaultMillau-Punkten, offeriert Gästen japanische Speisen auf Weltklasseniveau. Die vielfältige kulinarische Auswahl lässt keine Wünsche offen und wird durch die Angebote in The Bar and Living Room, The Wine and Cigar Library, The Lobby sowie The Chalet (nur in den Wintermonaten geöffnet) ergänzt.

thechedianderlatt.com

The Chedi Andermatt

The Chedi Andermatt is both captivating and striking in its otherness – in the unusual combination of alpine chic and Asian elements. Located 1,447 metres above sea level, this five-star de luxe hotel enchants guests with its 123 elegant rooms and suites, award-winning restaurants and bars, and a top modern health club and spa area.

Andermatt is an attractive holiday destination whatever the time of the year and offers its guests a personal and individually customised service of the very highest quality. As the first luxury hotel in Switzerland, The Chedi Andermatt boasts an exclusive Ski and Sports Butler service especially for the sports-oriented guests. Among other services, they can arrange ski passes, golf tee times and sporting activities of all types, including any necessary equipment. Vintage and modern car fans alike are sure to love the thrilling adventure of mountain driving during the summer – be it over the Furka, Oberalp or Gotthard Pass. And where better for a luxurious pit stop than The Chedi Andermatt?

The Restaurant, awarded 15 GaultMillau points, has four open studio kitchens where Western and Asian cuisine styles are celebrated down to the very best detail. The Japanese Restaurant, awarded 1 Michelin star and 16 GaultMillau points, offers guests Japanese dishes at a world-class level. The diverse range of culinary options in a unique atmosphere leaves absolutely nothing to be desired, and is perfectly complemented by the selection on offer at The Bar and Living Room, The Wine and Cigar Library, The Lobby and The Chalet (open only during the winter months).

thechedianderlatt.com

The VIP special offer for SWISS Universe readers includes:

One-night stay with breakfast in a Double Room Deluxe at the Dolder Grand, Zurich

One-night stay with breakfast in a Double Room Deluxe at The Chedi Andermatt

Three-course dinner at restaurant Saltz at the Dolder Grand

Three-course dinner at The Restaurant at The Chedi Andermatt

Unlimited access to the Dolder Grand Spa and to The Spa & Health Club at The Chedi Andermatt

Complimentary WiFi, complimentary daily newspaper

Price from CHF 940 per person based on double occupancy

Exclusive for SWISS Universe readers: free upgrade to the next higher room category (subject to availability)

Valid from 15 March to 20 December 2018

Reservations with code "SWISS UNIVERSE": reservations@thedoldergrand.com or info@chedianderlatt.com

König der Berge

Sven Wassmer kocht im abgelegenen Valsertal. Und das ziemlich grandios.
In the remote valley of Vals, Sven Wassmer cooks up a feast.



Urs Heller

Der Herausgeber des «GaultMillau Schweiz» kennt die besten Restaurants und die trendigsten Köche. In der Kolumne «Chef's table» verrät er seine Lieblingsadressen.

Urs Heller, who publishes the “Gault-Millau Switzerland” guide, knows the in chefs and the finest restaurants. In our “Chef's table” feature he shares his favourite addresses.

gaultmillau.ch

Farm to table? Sven Wassmer vom Restaurant «7132 Silver» in Vals GR nimmt den Trend der Stunde ziemlich wörtlich. Er schickt seine Jungs hoch bis auf 1800 Meter, um Wildkräuter, Beeren und Pilze zu sammeln. Und er züchtet im Dorf seine eigenen Enten! Pommern-Enten, um genau zu sein, eine alte, in Vergessenheit geratene Rasse. «Ein Nachbar zieht sie auf», sagt der 18-Punkte-Chef. «Ich beobachte sie ganz genau und sehe auch, was sie am liebsten fressen: Brennesseln und Grünen Heinrich. Genau diese Wildkräuter serviere ich dann in meinem Menü zur Entenbrust.» Das kräftige Grünzeug wächst vor der Haustür: «Das Valsertal ist mein Garten.» Andere Spitzenprodukte aus der Gegend? Lumare-Saibling aus einem Bergsee, erst kurz vor dem Servieren gefangen, leicht geräuchert und kaum erhitzt. Oder Bergkartoffeln aus dem Albulatal. In die Ecke «Regionalküche» sollte man den jungen Chef aber nicht drängen. Was gut ist auf der Welt, lässt er einfliegen: Kingcrabs zum Beispiel («King of the Sea»), serviert mit Yuzu-Mayonnaise. Von Hand gelesene Jakobsmuscheln aus Norwegen; Sven Wassmers feinsinnige Art, mit diesen Luxusprodukten umzugehen, ist bewundernswert. Den Wein dazu sucht Ehefrau Amanda aus; sie bereitet sich derzeit auf die schwierigen «Master of Wine»-Prüfungen vor. Luxuriös ist auch das «7132 Hotel». Den Château Montrose 2005 gibt's im Offenaus-schank. Wer eine Designersuite bucht, wird mit dem hauseigenen Helikopter vor der Haustür abgeholt. Zur Begrüssung gibt's eine kleine Pizza. Mit Kaviar, Schnittlauch und Sour Cream.

Farm to table? Sven Wassmer of the restaurant “7132 Silver” in Vals GR takes this recent trend literally. He sends his helpers up the mountain to 1,800 metres above sea level to gather wild herbs, berries and mushrooms. He also raises his own ducks back in the village. Pomeranian ducks, to be precise – an old, almost forgotten breed. “A neighbour rears them,” says the chef with 18 points to his name. “I watch them carefully and have noticed what they like to eat: nettles and Good King Henry. So these are the herbs I choose to serve with duck breast.” The vibrant greens grow just beyond the doorstep: “The Vals valley is my kitchen garden.” Other high-quality produce from the area includes char farmed by Lumare in mountain water and caught shortly before serving, lightly smoked and prepared with very little heat. Or mountain potatoes grown in the Albula valley. But it would be wrong to reduce the young chef's philosophy to the “regional food” fad. He also has delicacies flown in from around the world: king crabs, for instance (“King of the Sea”), served with yuzu mayonnaise; and scallops, collected by hand in Norway. Wassmer has a subtle way of incorporating these luxury products that is admirable. His wife Amanda chooses the wine to accompany the menu; she is currently preparing to take the difficult “Master of Wine” examinations. The “7132 Hotel” is just as luxurious. Château Montrose 2005 is served by the glass here. Guests who book a designer suite are picked up from their home by the hotel's helicopter. A small pizza is served as a welcome snack. With caviar, chives and sour cream.



Wassmers Revier: das Restaurant «7132 Silver» im abgelegenen Valsertal.

Wassmer's home turf: the restaurant “7132 Silver” in the remote valley of Vals.

7132silver.com
svenwassmer.com



Der Shootingstar der Schweizer Kochszene: Sven Wassmer, 7132 Silver, Vals.

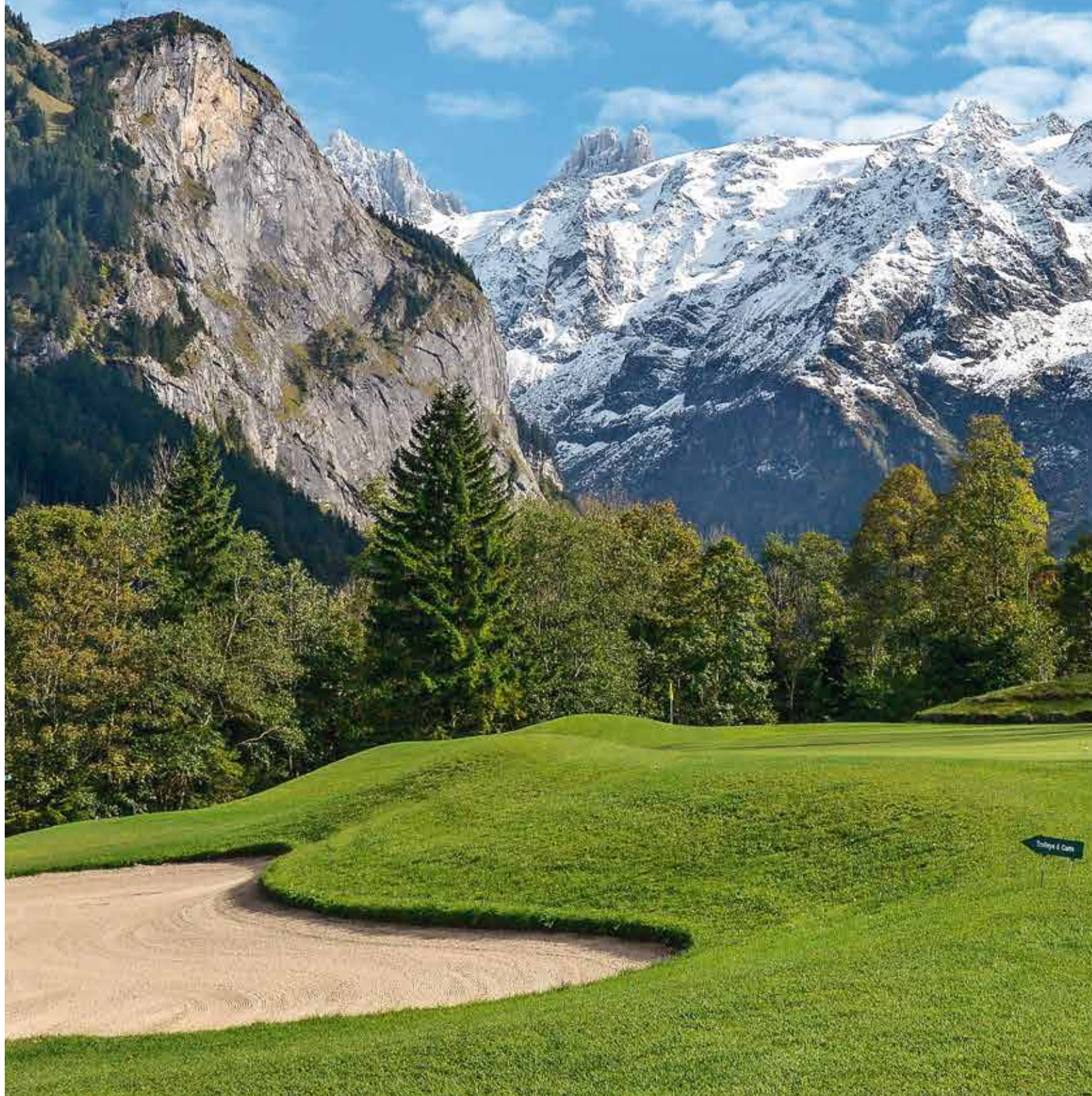
Shooting star in Switzerland's gastro scene: Sven Wassmer, 7132 Silver, Vals.

Golfclub Engelberg

Golfen mitten in einer imposanten Bergwelt, vorbei an 30 mächtigen Wasserfällen! Engelberg empfängt die Spieler mit sehr viel Herzlichkeit. Attraktion ist das «Eagles Hole»: Wer hier zum Eagle einlocht, wird auf einer Gedenktafel namentlich verewigt. Hier spielen auch die Stars: Olympiasiegerin Dominique Gisin, Weltklasse-Fussballtrainer Ottmar Hitzfeld. Geheimtipp im wunderschönen Clubhaus: die elegante Smoker's Lounge für die «Zigarre danach».

Tee off amidst majestic mountain scenery and 30 imposing waterfalls! Engelberg offers players a warm welcome. The main attraction is the “eagles hole”: The names of golfers who score an eagle are recorded for posterity on a commemorative plaque. The stars play here, too: Olympic champion Dominique Gisin, and world-class football coach Ottmar Hitzfeld. Insider tip: The elegant smoker's lounge at the beautiful clubhouse is the perfect spot for cigar lovers to indulge.

golfclub-engelberg.ch



Ever-greens

Wir haben für Sie drei spannende Golfplätze in der Schweiz gespielt!
We have played three exciting golf courses in Switzerland for you!



Golf Kyburg, Zürich

Nur wenige Minuten ausserhalb Zürichs und in Flughafennähe liegt der verblüffende Golfplatz Kyburg, auf dem auch Nichtmitglieder willkommen sind. Kurt Rossknecht hat dort 18 anspruchsvolle Spielbahnen designt – zwischen alten Baumbeständen, über reichlich Bäche, mit klarem Ziel: Clubhaus und Lounge La Gloria. Kyburg gehört zum Imperium von Daniel Weber, der auch Anlagen in Luzern (Sempachersee) und Basel (St. Apollinaire, ab 2018) betreibt.

Just a few minutes from Zurich and a short distance from the airport lies the astounding Kyburg golf course, which also welcomes non-members. Kurt Rossknecht has designed 18 challenging fairways, laid out between old-growth trees and abundant streams, oriented towards a single target: the clubhouse and lounge La Gloria. Kyburg belongs to Daniel Weber's empire, which includes courses in Lucerne (Sempachersee) and Basel (St. Apollinaire, opening in 2018).

golf-kyburg.ch



Golf Küssnacht

Tipp: Reservieren Sie sich einen Golfcart! Dann macht die Runde in der hügeligen Moränenlandschaft, durch Wälder und Hochstammbäume und vorbei an kleinen Seen besonders viel Spass. Die Aussicht über Vierwaldstättersee, Zugersee und in die Berge ist fantastisch. Die Familie Schuler sorgt dafür, dass der technisch anspruchsvolle Platz immer in hervorragendem Zustand ist. «Fila-le»: erstaunlich anspruchsvolle neun Löcher im nahen Meggen.

We recommend booking a golf cart! You will particularly enjoy your round in the undulating moraine landscape, through woods and traditional orchards and past ponds. The views of Lake Lucerne, Lake Zug and the surrounding mountains are fantastic. The Schuler family makes sure that this technically difficult course is kept in outstanding condition. "Spin-off": nine surprisingly challenging holes in nearby Meggen.

golfkuessnacht.ch

SWISS Golf Traveller

- Gratistransport des Golfgepäcks* (23 kg zusätzlich zur Freigepäcklimite) bei SWISS, Edelweiss und Lufthansa
 - exklusiver Coverbag und 2000 Prämienmeilen als Anmeldegesehenk
 - kostenlose Miles & More American Express Golf Kreditkarte
 - weltweit Spezialkonditionen auf Golfplätzen und in Hotels
- * Economy Class in Europa abhängig von gewählter Tarifoption

- free carriage of golfing equipment* (extra 23 kg on top of the 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



Architektur, Lifestyle und asiatische Küche: The Chedi, Andermatt.

Architecture, lifestyle and Asian cuisine: The Chedi, Andermatt.

Stars in the Swiss Alps

Tagsüber in der einzigartigen Bergwelt unterwegs, abends ein genussvolles Menü im Gourmetrestaurant! GaultMillau-Herausgeber Urs Heller stellt neun Hotels in den Schweizer Alpen vor, die vieles gemeinsam haben: zum Beispiel talentierte Chefs und einen modernen, entspannten Lifestyle ganz ohne Krawattenpflicht.

Enjoying the magic of mountains by day, fine dining by night!
GaultMillau editor Urs Heller introduces nine hotels in the Swiss Alps that have quite a few things in common: talented chefs and a modern, relaxed style, no tie required, for instance.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



The Alpina, Gstaad

Silver Cod & Sukiyaki

Duell der Starchefs in Gstaads schönstem Hotel: Der neue Executive Chef Martin Göschel kocht im «Sommet» mit höchster Präzision und ziemlich viel Herz für Veganer und Vegetarier. Raffiniert seine luxuriösen Spaghetti, millimetergenau um ein noch flüssiges 60-Minuten-Ei gerollt, mit einer stolzen Portion Kaviar aus dem nahen Frutigen. Im japanischen Restaurant Megu marinieren Chef Takumi Murase und Sushimaster Tsutoma Kugota den Silver Cod. Exklusives Wagyu Beef gibt's im heissen Sukiyaki-Eintopf mit Gemüse, Nudeln, Sake und Soja.

thealpinagstaad.ch

17 GaultMillau-Punkte, 1*

Lenkerhof, Lenk

Langoustine & Sot l'y laisse

Spettacolo heisst das Restaurant, Spektakel ist garantiert: Stefan Lünse ist der neue junge Chef. Sein Konzept ist etwas «retro», aber noch immer beliebt. Der Gast wählt aus täglich 16 neuen Gerichten seine Favoriten aus. Top: Atlantiklangoustine mit Sot l'y laisse und Tom-Kha-Gai-Sauce. Bretonische Seezunge mit weissem Tomatensaft in der Sauce. Lünse kocht auch schmerzfrei für Veganer und für Gäste, die es gerne ohne Gluten oder Laktose hätten. Eine Attraktion ist das Dessertbuffet: 30 verschiedene Speisen sind aufgebaut, die meisten stammen aus der Region.

lenkerhof.ch

16 GaultMillau-Punkte

Badrutt's Palace, St. Moritz

Tiradito & Shabu-Shabu

Der Gast hat die Qual der Wahl: zu Mister Nobu ins «Matsuhisa» oder doch lieber zu Andreas Caminada ins «Igniv»? Der japanische Guru schickt seinen griechischen Starchef Nikolaos Shamnakis ins Engadin. Der gibt Gas wie noch nie: Wagyu-Carpaccio (Kagoshima, Fettklasse 9+) zur Begrüssung. Botan Ebi, Toro, Jakobsmuscheln-Tiradito und Hummersalat mit Dry Miso zwischendurch. Shabu-Shabu (japanisches Fondue) als Hauptgang; mit Kobe-Beef, of course. Marcel Skibba führt Andreas Caminadas «Igniv» und hat sich blitzschnell einen Stern geholt. Mit seine genialen Plates to Share rockt er St. Moritz.

badruttspalace.com

16 GaultMillau-Punkte, 1*

The Alpina, Gstaad

Silver cod & sukiyaki

Star chefs duel it out in Gstaad's most beautiful hotel: At the "Sommet", the new executive chef Martin Göschel cooks with masterful precision and a heart for vegans and vegetarians. His luxurious spaghetti are a real treat, painstakingly wrapped around a runny 60-minute egg and topped with a generous serving of caviar from nearby Frutigen. Meanwhile at the "Megu", Japanese chef Takumi Murase and sushi master Tsutoma Kugota marinate silver cod. Exquisite Wagyu beef is served in a hot sukiyaki stew with veggies, noodles, sake and soy.

thealpinagstaad.ch

17 GaultMillau points, 1*

Lenkerhof, Lenk

Langoustine & sot l'y laisse

Spettacolo is the name of the restaurant, and spectacular is what you get: Stefan Lünse is the young new chef. His concept may be somewhat "retro", but it remains popular. Guests choose their favourites among a selection of 16 new dishes every day. Top choices: Atlantic langoustine with sot l'y laisse and tom kha gai sauce. Breton sole with a white tomato juice sauce. Lünse is happy to cater to vegans and guests sensitive to gluten or lactose, too. The dessert buffet is an attraction in itself: 30 different creations are on offer, most of them made from regional ingredients.

lenkerhof.ch

16 GaultMillau points

Badrutt's Palace, St. Moritz

Tiradito & shabu-shabu

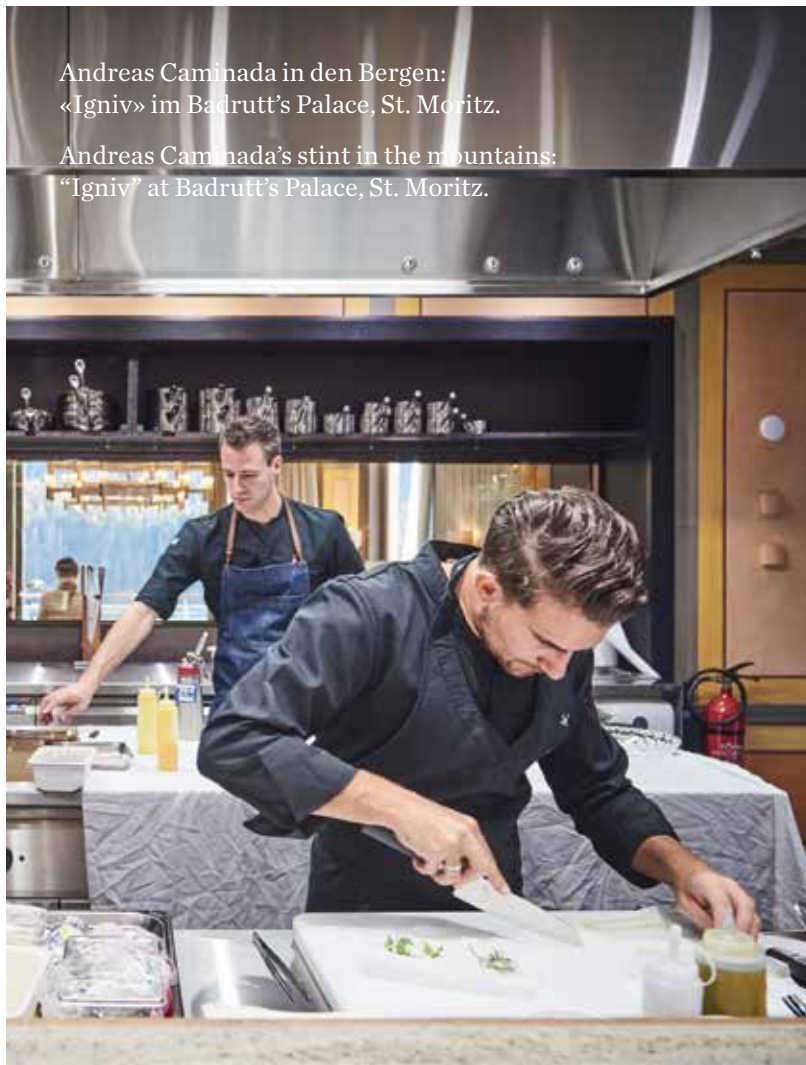
Spoilt for choice: Will it be Mister Nobu's "Matsuhisa" or Andreas Caminada's "Igniv"? The Japanese guru has sent his star chef Nikolaos Shamnakis to the Engadine. And the Greek chef is revving it up: Wagyu carpaccio (Kagoshima, grade 9+) as an opener. An intermezzo of "botan ebi", toro, scallop tiradito and lobster salad with dry miso. Followed by shabu-shabu (Japanese hot pot) as the main course – served with Kobe beef, naturally. Marcel Skibba runs Andreas Caminada's "Igniv" and has bagged a star in the blink of an eye. He is stirring up St. Moritz with his brilliant concept of "plates to share".

badruttspalace.com

16 GaultMillau points, 1*

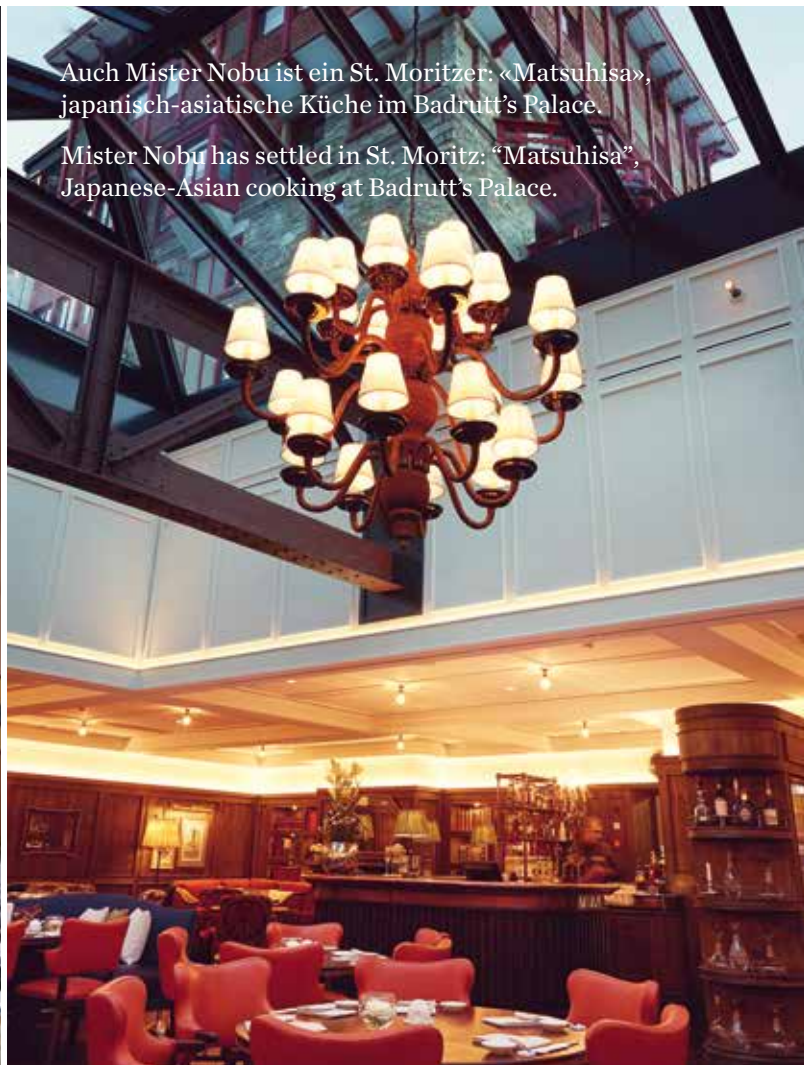
Andreas Caminada in den Bergen:
«Igniv» im Badrutt's Palace, St. Moritz.

Andreas Caminada's stint in the mountains:
"Igniv" at Badrutt's Palace, St. Moritz.



Auch Mister Nobu ist ein St. Moritzer: «Matsuhisa»,
japanisch-asiatische Küche im Badrutt's Palace.

Mister Nobu has settled in St. Moritz: "Matsuhisa",
Japanese-Asian cooking at Badrutt's Palace.



Aufsteiger des Jahres: Franck Reynaud, moderne
Küche im «Pas de l'Ours», Crans-Montana.

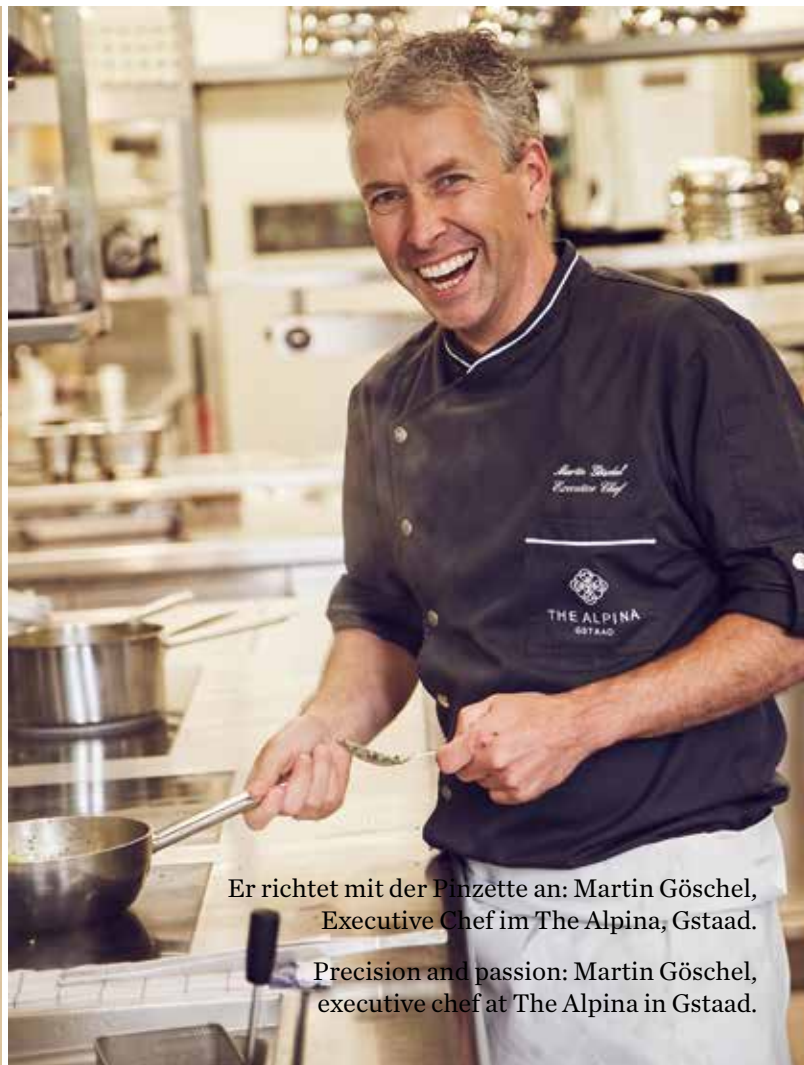
Most promising chef of the year: Franck Reynaud,
modern cuisine at the "Pas de l'Ours",
Crans-Montana.





Kartoffeln und Heu aus den
Schweizer Bergen: The Alpina, Gstaad.

Potatoes and hay from the Swiss Alps: The Alpina, Gstaad.



Er richtet mit der Pinzette an: Martin Göschel,
Executive Chef im The Alpina, Gstaad.

Precision and passion: Martin Göschel,
executive chef at The Alpina in Gstaad.



«Tschuggen», Arosa: das spektakulärste Spa der Alpen,
von Stararchitekt Mario Botta.

“Tschuggen”, Arosa: the most spectacular spa in the Alps,
designed by star architect Mario Botta.



«Tschuggen», Arosa: Stern und Punkte für
Uwe Seegerts freche Küche.

“Tschuggen”, Arosa: a star and points for
Uwe Seegert's inspired cooking.

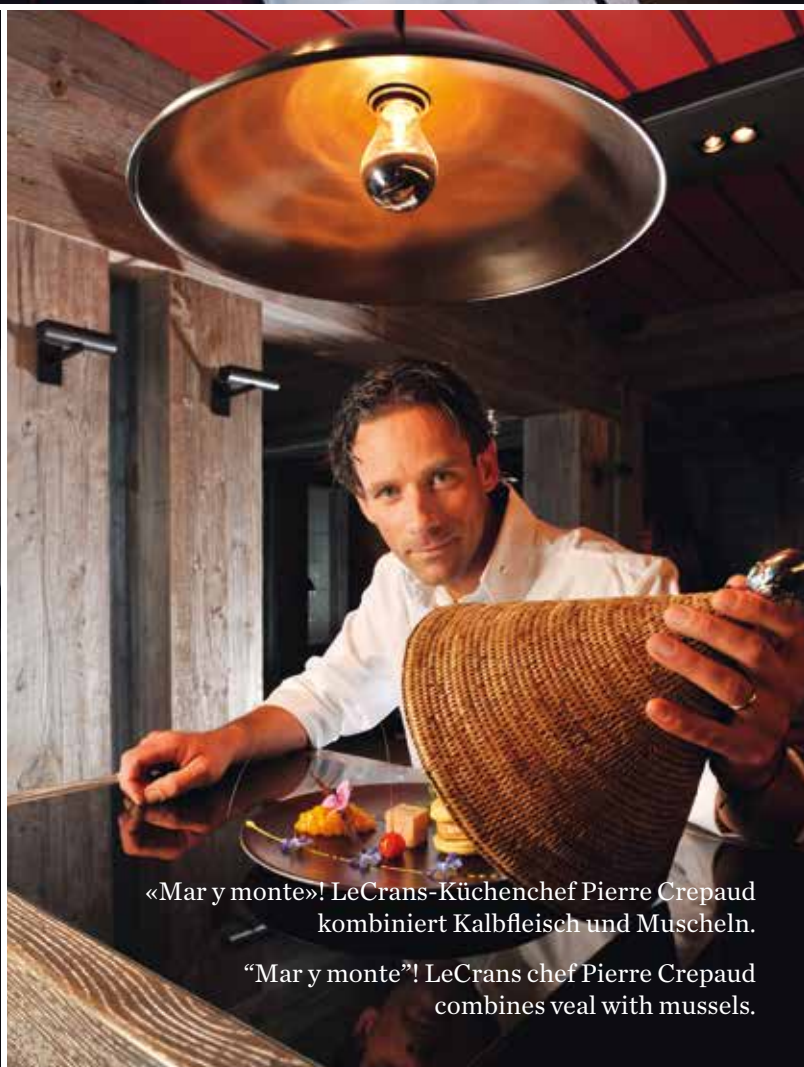
Diese Ragazzi rocken das «Capri», Zermatt: (von links)
Andrea Migliaccio, Luca De Coro, Salvatore Elefante.

These are the Italians that rock the “Capri” in Zermatt:
Andrea Migliaccio, Luca De Coro, Salvatore Elefante
(from left).



Tolle Küche, toll angerichtet:
LeCrans, die erste Hoteladresse
in Crans-Montana.

Great cooking, great presentation:
LeCrans, first choice when
staying in Crans-Montana.



«Mar y monte»! LeCrans-Küchenchef Pierre Crepaud
kombiniert Kalbfleisch und Muscheln.

“Mar y monte”! LeCrans chef Pierre Crepaud
combines veal with mussels.

Tim Raue (links), Mario Taufer: Im «Kulm» in St. Moritz («Hotel des Jahres 2018») kochen Topchefs.

Tim Raue (left), Mario Taufer: two top chefs at the “Kulm” in St. Moritz (“Hotel of the Year 2018”).



16 spektakuläre Gerichte – jeden Abend neu im
Gourmetresort Lenkerhof an der Lenk.

Sixteen spectacular dishes woo guests every evening at the
gourmet resort Lenkerhof in Lenk.

Kulm Hotel, St. Moritz

Kamebishi & Nuoc Mam

«Kulm»-General Manager Heinz Hunkeler hat ein cleveres Konzept: Er holt sich Starchefs ins Hotel. Mal Weltstar Daniel Humm aus New York. Mal Nenad Mlinarevic aus Zürich. Mal «Ceviche-Queen» Claudia Canessa aus Lima. Und jetzt den Kultkoch aus Berlin: Tim Raue führt das «the K». Master Tim schickt junge, starke Köche ins Engadin und setzt sein erprobtes Thaikonzept um, das begeistert: Rocklobster im Tempurateig mit Wasabi und Nuoc-Mam-Sauce. Zander mit der teuersten Soja-Sauce auf dem Markt: Kamebishi, zehn Jahre lang im Holzfass gelagert.

kulm.com

15 GaultMillau-Punkte

The Chedi, Andermatt

Black Cod & Otoro

Unternehmer Samih Sawiris weckte das Bergdorf Andermatt aus dem Dornröschenschlaf. Mit modernen Bahnen ins anspruchsvolle Skigebiet. Und mit einem grandiosen Hotel: The Chedi. Der weitgereiste Dietmar Sawyere ist Executive Chef, Köche aus Fernost sind seine besten Mitarbeiter. Vor allem das Japanese Restaurant ist aussergewöhnlich gut: Spargeln, umwickelt mit hauchdünnen Schweinebauch-Tranchen. Mariniertes Hamachi. Black Cod vom Teppanyaki-Grill mit einer umwerfend guten Yuzu-Miso-Sauce. Und Otoro (!) bei der Sushi-Auswahl. Tolle Sakekarte!

thechediandermatt.com

16 GaultMillau-Punkte, 1*

LeCrans, Crans-Montana

Mar y Monte!

Küchenchef Pierre Crepaud will in Crans' schönstem Hotel hoch hinaus: Er ist Matterhornbezwinger. Und er kocht im eleganten Boutique Resort wie ein Champion – wenn immer möglich mit einem Augenzwinkern. Top: Rippen, Rücken und Rilette vom Kaninchen. Foie-gras-Terrine mit Mangokugeln und Caramel. Langusten mit Simplon-Coppa im Brennesselmantel. Kalbfleisch mit Muscheln – eine ziemlich freche «Mar y Monte»-Kreation. Klar, dass im Keller dieses sehr charmanten Hotels die besten Weine des Kantons Wallis ruhen.

lecrans.com

17 GaultMillau-Punkte, 1*

Kulm Hotel, St. Moritz

Kamebishi & nuoc mam

The general manager of the “Kulm”, Heinz Hunkeler, has come up with a clever concept: He invites star chefs from around the world to cook at his hotel. Daniel Humm from New York, for example. Nenad Mlinarevic from Zurich. Claudia Canessa, the “queen of ceviche”, from Lima. And most recently one of Berlin's trendiest chefs: Tim Raue cooks at “the K”. Accompanied by young, energetic sous-chefs, the master brings his tried-and-tested concept of Thai-inspired cuisine to the Engadine: rock lobster in a tempura batter with wasabi and nuoc mam sauce. Pike-perch with the most expensive soy sauce on the market: Kamebishi, aged for ten years in wooden casks.

kulm.com

15 GaultMillau points

The Chedi, Andermatt

Black cod & otoro

The entrepreneur Samih Sawiris has awakened the mountain village of Andermatt from its slumber. With cable cars that carry visitors up to the challenging ski runs, and with a magnificent hotel: The Chedi. Jet-setter Dietmar Sawyere is the executive chef, ably supported by a team of Asian master cooks. The Japanese Restaurant is particularly worth a visit: Asparagus wrapped in paper-thin slices of pork belly. Marinated hamachi, teppanyaki grilled black cod with a delicious yuzu-miso sauce. And the sushi selection includes otoro (!). Excellent sake list!

thechediandermatt.com

16 GaultMillau points, 1*

LeCrans, Crans-Montana

Mar y monte!

At the most beautiful hotel in Crans-Montana, head chef Pierre Crepaud aims high: He has conquered the Matterhorn. And he cooks like a true champion at this elegant boutique resort – often tongue in cheek. Top choices: ribs, saddle and rilletes of rabbit. Foie gras terrine with a scoop of mango and a drizzle of caramel. Lobster with coppa from the Simplon seasoned with nettles. Veal with mussels – a bold “mar y monte” composition. It goes without saying that the cellar of this charming hotel is stocked with the finest Valaisan wines.

lecrans.com

17 GaultMillau points, 1*

Mont Cervin, Zermatt

Candele & Maialino

Ein «Italiener» von Weltklasse! Die Ragazzi vom «Capri Palace» holen auf der Insel die Sterne vom Himmel und überwintern jeweils am Fuss des Matterhorns. Sie bringen die besten Produkte aus dem Süden gleich mit (Gamberi Rossi, Amalfi-Zitronen!), glänzen mit Pasta und Pesce. Salvatore Elefante Signature Dish: neun Varianten von Bernsteinmakrele, Wolfsbarsch und Tuna, mal roh, mal gekocht. Kraftvoll-wichtig geht auch: Candele (eine Art Riesenmakkaroni), gefüllt mit Büffelragout. «Maialino» (Spanferkel) mit Sellerie, süss-sauren Randen und Peperoncino.

montcervinpalace.ch

17 GaultMillau-Punkte, 1*

Tschuggen Grand Hotel, Arosa

Dim Sum & Lamm im Heu

Zwei Namen, die den Erfolg dieses Hotels garantieren? Mario Botta. Und Uwe Seegert. Botta kennt jeder. Er ist einer der aufregendsten Architekten der Welt und hat für das «Tschuggen» ein herausragend schönes Spa gebaut. Seegert kennen nur wenige. Dabei hat der Executive Chef Klasse: Er wacht über die vielen Restaurants im Haus. Und er sorgt im «La Vetta» für freche Höhenflüge. Best of? Zartes Lamm im Heu auf einem Holzschitt zur Begrüssung. Dim Sum mit heimischem Wurzelgemüse und Arosen Ricotta. Saibling und Kaviar aus dem Berner Oberland. Geschmorte Kalbsbacke nach Bourguignon-Art.

tschuggen.ch

16 GaultMillau-Punkte, 1*

Hostellerie du Pas de l'Ours, Crans-Montana

Kabeljau, Langustine & Wallis

Franck Reynaud ist GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres»: 18 Punkte für einen fast durchscheinenden Kabeljau mit knackigem Lauch, einem Jus wie in Japan und einer Rouille wie in Marseille oder für eine knackige Langustine mit Zitronenkraut und Combava-parfümierter Bisque. Natürlich holt Franck auch das Beste aus dem Wallis in sein «Pas de l'Ours»: Rind, Käse und Wein! Der dynamische 2-Sterne-Chef kocht überall überzeugend. Auch in seinen Bistros und Brasserien im Dorf und auf der Piste. Auch auf Langstreckenflügen von SWISS.

pasdelours.ch

18 GaultMillau-Punkte, 2*

Mont Cervin, Zermatt

Candele & maialino

World-class Italian food in an alpine setting! The «Capri Palace» crew, star collectors on their Mediterranean island, spend the winter at the foot of the Matterhorn, bringing their best supplies with them (gamberi rossi, Amalfi lemons!) and serving up excellent pasta and pesce. Salvatore Elefante's signature dish: nine variations of amberjack, sea bass and tuna, raw or cooked. For those who prefer powerful flavours: candele (a kind of giant macaroni) stuffed with buffalo ragout; maialino (suckling pig) with celery, sweet-and-sour beetroot and peperoncino.

montcervinpalace.ch

17 GaultMillau points, 1*

Tschuggen Grand Hotel, Arosa

Dim sum & lamb in hay

Two names guarantee the success of this hotel: Mario Botta and Uwe Seegert. Botta is a household name. He is one of the world's most exciting architects and has built a supremely beautiful spa for the «Tschuggen». Only few people have heard of Seegert, on the other hand. But it is this classy executive chef that looks after the hotel's many restaurants. And he conjures up no end of culinary masterpieces at «La Vetta». Best of? Tender lamb on a bed of hay, served on a block of wood. Dim sum with local root vegetables and ricotta from Arosa. Char and caviar from the Bernese Oberland. Braised beef cheek Bourguignon.

tschuggen.ch

16 GaultMillau points, 1*

Hostellerie du Pas de l'Ours, Crans-Montana

Cod, langoustine & Valais

Franck Reynaud has been named «most promising chef of the year» by GaultMillau: 18 points for cod that is almost transparent, served with crisp leek, a Japanese jus and a rouille sauce like in Marseille; or succulent langoustine in a bisque scented with lemon verbena and Kaffir lime. Of course, the best ingredients from the Valais itself also feature prominently at the «Pas de l'Ours»: beef, cheese and wine! The dynamic two-star chef prepares magnificent food wherever the location – including his bistros and restaurants in the village and on the slopes. And on long-haul flights operated by SWISS.

pasdelours.ch

18 GaultMillau points, 2*

Only few ads
go around the world.

**Make sure
yours does.**

500,000 SWISS Universe readers
per issue around the world.



Now open

Entdecken Sie spannende neue Hotels und Museen auf der ganzen Welt.
Discover exciting new hotels and museums around the globe.



Bulgari Resort & Residences, Dubai

Luxury among palm trees
bulgarihotels.com

Im Dezember eröffnete der italienische Luxuskonzern Bulgari in Dubai das neueste Schmuckstück seiner exklusiven Hotelkollektion. Das Bulgari Resort Dubai liegt auf der einzigartigen Jumeira Bay Island, die über eine 300 Meter lange Brücke mit dem Festland verbunden ist. Neben den 101 luxuriösen Zimmern und Suiten im Haupthaus sowie den 20 Villen mit privatem Swimmingpool umfasst das Resort auch noch sechs Gebäude mit eleganten Appartements sowie Bulgari's weltweit ersten Marina & Yacht Club.

As of December 2017, the Bulgari Resort & Residences Dubai is the new jewel in the brand's luxury hospitality collection. Situated on Jumeira Bay, an exclusive, man-made island joined to the central Dubai coastline by a 300-metre bridge, the resort offers 101 elegant rooms and suites in the main building as well as 20 Bulgari villas with private pool. It also features six residential buildings with luxury apartments and Bulgari's first-ever Marina & Yacht Club.



Zeitz MOCAA, Capetown

A work of art for African works of art
zeitzmocaa.museum

Das neue Zeitz Museum of Contemporary Art Africa hat vor wenigen Monaten in Kapstadt eröffnet. Der britische Architekt Thomas Heatherwick hat aus dem ehemaligen Getreidesilo das grösste Museum für zeitgenössische afrikanische Kunst auf dem ganzen Kontinent geschaffen. Der spektakuläre Bau im berühmten Hafenviertel gilt schon jetzt als eigenes Kunstwerk. 80 Ausstellungsräume auf neun Etagen bieten auf über 6000 Quadratmetern viel Platz für begeisternde afrikanische Kunst. Auch die private Sammlung des deutschen Initiators und Kunstsammlers Jochen Zeitz ist Bestandteil der Dauerausstellung.

The Zeitz Museum of Contemporary Art Africa (MOCAA) opened in Cape Town a few months ago. The British architect Thomas Heatherwick converted a former grain silo to create the largest museum for contemporary African art on the continent. The spectacular building in the famous harbour district is already considered a work of art in its own right. Eighty exhibition halls on nine floors offer more than 6,000 square metres of space to display stunning art from the African continent. The permanent exhibition includes the private collection of German art collector Jochen Zeitz, one of the project's initiators.

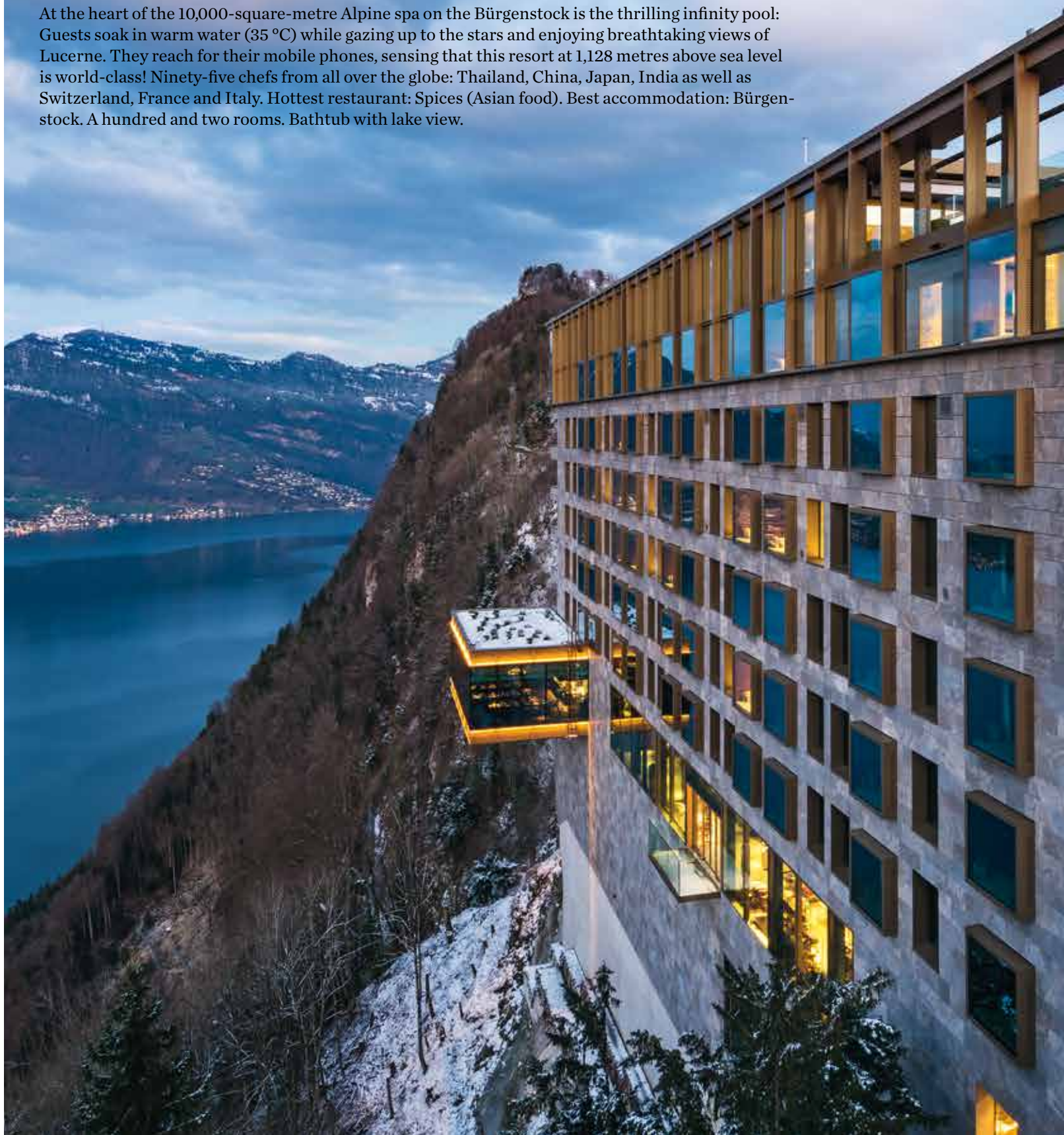
Bürgenstock Resort, Lucerne

High living above Lake Lucerne

buergenstock.ch

Am schärfsten ist der Infinity Pool auf der Klippe, Herzstück des 10 000 Quadratmeter grossen Alpine Spa auf dem Bürgenstock: Die Gäste schwimmen im 35 Grad warmen Wasser unter dem Sternenhimmel und mit atemberaubender Sicht auf Luzern. Sie zücken ihre Handys und spüren: Dieses Resort auf 1128 Metern ist Weltklasse! 95 Köche aus der ganzen Welt: aus Thailand, China, Japan, Indien, auch aus der Schweiz, Frankreich und Italien. Heissestes Restaurant: Spices (asiatisch). Erste Hoteladresse: Bürgenstock. 102 Zimmer. Badewannen mit Seesicht.

At the heart of the 10,000-square-metre Alpine spa on the Bürgenstock is the thrilling infinity pool: Guests soak in warm water (35 °C) while gazing up to the stars and enjoying breathtaking views of Lucerne. They reach for their mobile phones, sensing that this resort at 1,128 metres above sea level is world-class! Ninety-five chefs from all over the globe: Thailand, China, Japan, India as well as Switzerland, France and Italy. Hottest restaurant: Spices (Asian food). Best accommodation: Bürgenstock. A hundred and two rooms. Bathtub with lake view.



Luxuriöse Materialien, historische Verarbeitungstechniken und viel Liebe zum Detail prägen ihre Kollektionen: Lena Hoschek gilt jetzt schon als Österreichs erfolgreichster Modeexport seit Helmut Lang.

Her collections are defined by luxurious materials, historic manufacturing techniques and great attention to detail. Lena Hoschek is already Austria's most successful fashion export since Helmut Lang.



Bold sensuality

Die Wiener Modeschöpferin Lena Hoschek kleidet Stars wie Dita Von Teese oder Lana Del Rey in sinnliche Kreationen, die den Glamour vergangener Zeiten beschwören. Ihre aktuelle Kollektion spielt virtuos mit floralen Traditionen osteuropäischer Volkskunst.

Vienna-based fashion designer Lena Hoschek dresses stars such as Dita Von Teese and Lana Del Rey in sensual creations that evoke the glamour of yesteryear. Her latest collection plays skilfully on traditional floral designs from Eastern European folklore.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





«Wenn ich etwas mache, dann nur aus vollem Herzen.»
 “When I do something, I give it my all.”

Wenn Lena Hoschek in ihrem Atelier eintrifft, hört man sie schon von Weitem. Nicht nur deshalb, weil die geschwungene Art-déco-Treppe, die in die prunkvolle Direktions-etage einer ehemaligen Strickwarenfabrik in Wien Meidling führt, bei jedem Schritt knarrt. Sondern auch weil Hoschek zu einem rosa Leopardprint-Kleid aus einer vergangenen Kollektion ungeschnürte Doc-Martens-Springerstiefel kombiniert. Und die sind nun einmal schwer und eher derb im Auftritt. Umso femininer wirkt das Büro der Modeschöpferin, mit Seidentapeten in Blumenmustern, antikem Direktionsschreibtisch und einer prachtvoll geschwungenen Chaiselongue mit Rosenmotiven. In einer Ecke steht ein Vintage-Kinderwagen, komplett mit Spitzenkissen und Häkeldecke, der die vergangenen Monate als büroeigenes Kindbett hat herhalten müssen. Inzwischen ist ihr Sohn Johann, das erste «von hoffentlich vielen Kindern» der gebürtigen Steirerin, gut neun Monate alt und dem schönen Stück entwachsen. Wie die anderen Möbel aber steht es exemplarisch für den stylischen Bohème-Appeal, der auch die Kollektionen der Designerin prägt. Es sind sehr weibliche, durchaus kurvige Silhouetten, die ihren Stil kennzeichnen. Petticoats, geschwungene Kleider, die Dekolleté, Taille und Hüfte betonen und von Stars wie Dita Von Teese («eine wahre Stilikone»), Lana Del Rey, Jessica Alba oder die Fernsehmoderatorin Barbara Schöneberger («so ein Vollblutweib!») getragen werden.

Die wahre Sinnlichkeit

Auf den ersten Blick wirkt der Kontrast gross: Die selbstbewusste, durchsetzungsstarke und erfolgreiche Designerin, die ihre Produkte und sich selbst in ein gewollt altmodisches Weibchenkorsett zwingt. Lena selbst sieht das natürlich gar nicht so: «Ich liebe die Stilsicherheit und die Finesse von früher! Das war schon als junges Mädel so, als ich Marilyn Monroe und Sophia Loren viel aufregender und cooler gefunden habe als irgendwelche Popsternchen.»

When Lena Hoschek arrives at her studio in the Meidling district of Vienna, you know she's coming – and not just because the winding art deco staircase that leads up to the magnificent boardroom of this former knitwear factory creaks with her every step. Styrian-born Hoschek has paired her pink leopard-print dress from a previous collection with unlaced Doc Martens boots. They look heavy and a little brash – which makes her office seem all the more feminine, with its floral silk wallpaper, antique desk and sumptuous curved chaise longue with rose motif. Tucked away in one corner is still a vintage pram – complete with lacy cushions and crochet blanket – that has served as the baby's makeshift office bed for several months. Now, though, her son Johann – “hopefully the first of many children” – is nine months old and has outgrown the beautiful piece. Like all of the other furniture in the office, it is a classic example of the stylish bohemian appeal that also permeates the 36-year-old designer's collections. Her style is characterised by feminine, curvy silhouettes: petticoats, flowing dresses that accentuate the décolleté, waist and hips and are worn by stars such as Dita Von Teese (“a real style icon”), Lana Del Rey, Jessica Alba and German TV presenter Barbara Schöneberger (“such a hot-blooded woman!”).

True sensuality

On first glance, there seems to be a stark contrast in the self-confident, assertive and successful designer who voluntarily constrains her products and herself in an old-fashioned corset. But, of course, Lena doesn't see it that way: “I love the unerring style and finesse of the old days! I've always loved it – even when I was a child I found Marilyn Monroe and Sophia Loren much cooler and more exciting than any pop star.” As a result, she much prefers Loren's apparently naive – but in fact timeless – sensuality to the attention-grabbing brazenness of today's sex symbols.



Oben: Couture-Kleid «Lilika» mit Blumenstickereien.
 Unten: Hochzeitskleid «Rozalia», beide aus der aktuellen Kollektion «Kiss me Piroshka».

Top: “Lilika” couture dress with floral embroidery.
 Bottom: “Rozalia” wedding dress, both from the current “Kiss me Piroshka” collection.



Aus Lena Hoscheks Trachtenkollektion «Tradition»:
Weste «Liesl» und Bänderrock «Steirermadl».

From Lena Hoschek's "Tradition" collection:
"Liesl" cardigan and "Steirermadl" ribbon skirt.

Photo: ZVG / © Lupi Spuma





«Leticia» Couture-Kleid mit üppigen Bänderverzierungen
aus der «Kiss me Piroshka»-Kollektion.
“Leticia” couture dress with opulent ribbon embellishment
from the “Kiss me Piroshka” collection.

Couture-Kleid «Crazy Coconut» aus der «Hot Mama Africa»-Kollektion.

“Crazy Coconut” couture dress from the “Hot Mama Africa” collection.



Couture-Kleid «African Queen» aus der «Hot Mama Africa»-Kollektion mit Perlenstickereien auf dem Bustier.

“African Queen” couture dress from the “Hot Mama Africa” collection with pearl embroidery on the bustier.





Dementsprechend ist ihr die scheinbar naive, in Wahrheit aber «nachhaltige» Sinnlichkeit der Loren viel näher als die auf vordergründige Inszenierung abzielende Eindeutigkeit heutiger Sexsymbole. «Ich habe immer Frauen gut gefunden, die entweder a bissl Macken hatten oder intellektuell etwas draufhatten, bei denen einfach die Funken gesprüht haben.» Die Funken sprühen bei Lena Hoschek, wenn ihre Kollektionen, die häufig Folklorethemen und Ethnolooks aufgreifen, als trachtig bezeichnet werden: «So ein Blödsinn! Ich habe zwar eine eigene, getrennte Linie, die meine Interpretationen ganz traditioneller, österreichisch alpiner Trachtendirndl zeigt. Da geht es um überlieferte Muster, extrem viel Handarbeit und einen ganz speziellen Look, der aus der Tradition schöpft. Mit dem, was ich in meiner Prêt-à-porter-Kollektion zeige, hat das aber nichts zu tun!»

Kreativität und Inspiration

Lena Hoscheks aktuelle Sommerkollektion nennt sich «Kiss me Piroshka» und macht mit bäuerlich anmutenden Blumenstickereien und Prints Anleihen bei traditionell osteuropäischen Bilderwelten. «Klar, das hat sexy Bohemian Flair, greift einiges des Hippie-Chics auf und zeigt Elemente von Folk nouveau», sagt Lena Hoschek, «aber mit traditioneller Tracht hat es überhaupt nichts am Hut!» Ihre Liebe zum Leben auf dem Land verfolgt Lena auch auf ihren Reisen: «Ich liebe es, eine Gegend, ein Land buchstäblich zu erfahren», sagt sie. «Am liebsten mieten mein Mann und ich uns ein Auto und gondeln gemütlich durch die Landschaft.» Auf diese Weise lässt sie sich vom Rhythmus einer Gegend leiten, nimmt den «Spirit der Region» in sich auf und sammelt Inspirationen für neue Kollektionen. Ihre Mode gibt es in edlen Boutiquen und Concept Stores in Deutschland, der Schweiz, Italien und selbst in Kuwait. «Wenn ich etwas mache, dann nur aus vollem Herzen», sagt sie. «Ich liebe das Flair wirklich schön gemachter, bis ins Detail stimmiger Boutiquen.» Schon in Planung: «Eine richtig schöne Boutique für originelle Kinderkleidung», sagt Hoschek, «denn dank meinem kleinen Sohn habe ich realisiert, dass es dafür in Wien dringenden Bedarf gibt!»

Lena Hoschek

Lena Hoschek gilt als Österreichs international erfolgreichste Modedesignerin seit Helmut Lang. Neben der Prêt-à-porter-Kollektion hat Hoschek ein eigenes Label für klassisch alpine Trachten und eine Couture-Kollektion, die auch aufwendig gearbeitete Hochzeitskleider umfasst.

lenahoschek.com

“I’ve always liked women who were either a bit quirky or intellectual – women with a spark.” And sparks certainly fly when Hoschek’s collections – which often draw on folklore themes and ethnic looks – are described as “traditional”: “What rubbish! Sure, I have some separate lines that showcase my interpretations of the traditional, Austrian-alpine dirndls. For these I use conventional patterns and a huge amount of handiwork to create a truly special look inspired by tradition. But that’s got absolutely nothing to do with the pieces in my ready-to-wear collection!”

Creativity and inspiration

Her current “Kiss me Piroshka” summer collection, for example, uses bucolic floral embroidery and prints inspired by traditional Eastern European imagery. “Sure, that has sexy bohemian flair, and draws on hippie chic with elements of nouveau folk,” says Hoschek, “but it has absolutely nothing to do with the traditional dirndl.” Her love of country life also influences Lena on her travels: “I love getting to know an area, a country inside and out,” she says. “If possible, my husband and I always hire a car and meander through the countryside.” This way, she is guided by the rhythm of a place, absorbs the “spirit of the region”, and finds inspiration for new collections.

Her pieces can be found in high-end boutiques and concept stores in Germany, Switzerland, Italy, and even Kuwait. “When I do something, I give it my all,” she says. “I love the atmosphere in boutiques that have been carefully designed right down to the last detail.” Does she have a new, highly specialised store in the pipeline? “Oh yes, a really beautiful boutique for original children’s clothes,” says Hoschek. “Thanks to my little boy, I’ve realised Vienna is crying out for one!”

Lena Hoschek

With her clothing line, Lena Hoschek is Austria’s most successful international fashion designer since Helmut Lang. In addition to her ready-to-wear collection, Hoschek owns a label for classic alpine dirndls and a couture collection that includes a range of exquisite handmade wedding dresses.

lenahoschek.com

125
years

FROM LOVE. THE BEST.

Created from love, chosen with love. For you, we have combined the best of everything in a ring: the Wellendorff Ring MY HEART is the world's finest spinning ring. Its red enamel heart serves as a symbol of love on the 125th anniversary of Wellendorff and is only available in 2018.

The spinning Wellendorff Ring. The world's most perfect ring.

Available in your Wellendorff Boutique in: BERLIN • DÜSSELDORF • FRANKFURT • MAINZ • STUTTGART
MUNICH • LUXEMBOURG • VIENNA • HONG KONG • BEIJING • TOKYO • SAN FRANCISCO and at the



WAHRE  WERTE

Wellendorff

finest jewellers in Switzerland: Zurich: Beyer and Les Ambassadeurs • Basel: Seiler • Bern: Zigerli + Iff • Samnaun: Zegg
Luzern: Les Ambassadeurs • Chur: Zoppi • Olten: Adam • Zug: Lohri • Zermatt: Wellendorff lounge at Schindler.

The Big Five of Napa Valley

Knapp 100 Kilometer nordöstlich von San Francisco liegt das Napa Valley.

Mitte des 19. Jahrhunderts pflanzten Siedler hier die ersten Reben, wobei es damals der Goldrausch war, der die Region bekannt machte.

Inzwischen ist Napa das Bordeaux der Neuen Welt, denn aus Napa stammen die bekanntesten Weine der USA. Doch damit nicht genug – das Napa Valley ist eine der besucherfreundlichsten Weinregionen der Welt.

Napa Valley lies about 100 kilometres north-east of San Francisco. Settlers planted the first vines here in the mid-19th century, when the gold rush made the region widely known. Since then, Napa has become the New World's Bordeaux, as it is here that the best wines in the United States are produced. But that is not all – Napa Valley is one of the most visitor-friendly wine regions in the world.

Chandra Kurt

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

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

chandrakurt.com



Photo: ZVG

Bill Harlans Sohn Will hat einen eigenen Wein lanciert – The Mascot.
Das Label zeigt einen englischen Bullterrier, ein Symbol für Freundschaft und Loyalität.

Bill Harlan's son Will has launched his own wine – The Mascot.
The label features an English bull terrier, a symbol of friendship and loyalty.



Das Napa Valley ist eine der besucherfreundlichsten Weinregionen der Welt. Weinfreunde werden in den Kellereien mit offenen Armen empfangen und erfahren viel Spannendes rund ums Thema Wein.

Napa Valley is one of the most visitor-friendly wine regions in the world. Producers open their cellars to wine lovers and are happy to share many an interesting fact about winemaking.



Gleich gegenüber der bekannten Robert Mondavi Winery steht das Weingut Opus One. Ein Besuch ist fast schon ein Muss.

Just across the road from the well-known Robert Mondavi Winery is the Opus One estate. A visit is almost mandatory.



Der Pionier: Opus One

Es geschah 1970. In Hawaii trafen sich der kalifornische Weinpionier Robert Mondavi und Bordeaux-Legende Baron Philippe de Rothschild. Zusammen schrieben sie Wein-geschichte, und zwar mit der Kreation des Opus-One-Weines. Dieses Joint Venture in-spiriert seither Winzer aus aller Welt, denn keinem anderen kalifornischen Wein ist eine derart steile und erfolgreiche Karriere ge-lungen wie dem Opus One. Die Winery liegt gleich gegenüber der Robert Mondavi Winery (robertmondaviwinery.com), und der Genuss eines Glases Opus One auf dem Dach der Kel-lerlei – mit herrlichem Blick über die Rebber-ge von Oakville – oder im Tasting Room ist ein unvergesslicher Moment. Im Gegensatz zu anderen Wineries wird auf Opus One nur gerade ein Wein vinifiziert – eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Caber-net Franc, Merlot und Malbec.

opusonewinery.com

Premier Grand Cru: Harlan Estate

Harlan Estate ist heute neben Screaming Eagle (screamingeagle.com) das Kultweingut Kali-forniens. Bill Harlan ist eigentlich Immobilienhändler und erwarb bereits in den 1970er-Jahren Land in den Hügeln von Oakville. Sein Weingut umfasst jetzt 19 Hektaren und seine Weine gehören zu den gesuchtesten und teu-ersten Kaliforniens. Harlan Estate hat heute denselben Status wie etwa ein Premier Grand Cru à la Château Latour. Vinifiziert wird er aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Weine erhalten regel-mässig 100/100 Punkte von Weinpapst Robert Parker. Bill Harlans Philosophie lautet: «Wenn wir das Leben der Menschen bereichern und sie vielleicht dazu inspirieren können, etwas zu tun, was sie sonst nicht getan hätten, ist das eine grosse Befriedigung für uns.»

harlanestate.com

The pioneer: Opus One

It was 1970. California wine pioneer Robert Mondavi and Bordeaux legend Baron Philippe de Rothschild met in Hawaii. Together, they made wine history by creating Opus One. No other California wine has achieved such swift and spectacular success, and the joint venture continues to inspire winemakers from all over the world. The winery is located right across the road from the Robert Mondavi Winery (robertmondaviwinery.com). Enjoying a glass of Opus One in the winery's tasting room or on the rooftop terrace – with a magnificent view of the Oakville vineyards – is an unforgettable experience. Unlike most wineries, Opus One produces only one wine – a blend of Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot and Malbec.

opusonewinery.com

Premier Grand Cru: Harlan Estate

Along with Screaming Eagle (screamingeagle.com) Harlan Estate is California's cult win-ery. Bill Harlan, originally a real estate agent, bought land in the hills of Oakville back in the 1970s. His estate now spans 19 hectares and his wines are among the most expensive and coveted in California. Today, Harlan Estate is considered on a par with, say, a Château La-tour Premier Grand Cru. It is a blend of Caber-net Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc and Petit Verdot. The wines are regularly awarded a perfect 100 score by leading wine critic Rob-ert Parker. Bill Harlan's philosophy is this: "If we can enrich people's lives, and just maybe inspire them to do something beyond what they might otherwise have done, that brings us great satisfaction."

harlanestate.com

Die Napa-Revolution: Stags' Leap Winery

Die Weine aus dem Napa Valley blicken auf eine relativ kurze Geschichte zurück – im Vergleich zu demjenigen aus unseren europäischen Weinregionen. Ein Event, das die Region richtig bekannt machte, war das ominöse «Paris Tasting von 1976». Damals gewannen zum ersten Mal Weine aus Kalifornien an einer Blindverkostung gegen die Franzosen. Stags' Leap Wine Cellar 1973 gelangte auf Platz 1 vor Château Mouton Rothschild 1970 und der Chardonnay Chateau Montelena 1973 lag vor dem Meursault Charmes 1973. Das schockte die elitäre Jury, die önologische Elite und natürlich ganz Frankreich. Nichtsdestotrotz löste diese Verkostung unter anderem einen wahren Kalifornien-Boom aus. Beide Weine sind inzwischen im Smithsonian Museum of American History ausgestellt und die Kellereien offen für Besuche. Die Stags' Leap Winery wurde vor kurzem renoviert und befindet sich unweit des Silverado Trail im Gebiet Yountville.

stagsleap.com, montelena.com

Weine vom Atlas Peak: Pahlmeyer

In St. Helena befindet sich eine weitere Ikone der kalifornischen Weine – Pahlmeyer. Jayson Pahlmeyer gründete seine Winery 1989 und lancierte seinen ersten Chardonnay 1991. Zu seinen Winemakern zählten unter anderem der talentierte Bob Levy sowie die legendäre Helen Turley. Das Weingut liegt auf dem Grat des Atlas Peak und genießt einen herrlichen Blick auf die Golden Gate Bridge und San Francisco. Das Weingut arbeitet sowohl in der Kellerei wie in den Rebbergen nach biologischen Grundsätzen und äusserst naturnah. Jaysons Wunsch war es immer, einen «kalifornischen Mouton» zu vinifizieren – was ihm auch gelungen ist, zumal Konzentration, Eleganz, Struktur und viel Schmelz den Kerncharakter seiner kleinen, überschaubaren Palette bilden.

pahlmeyer.com

The Napa revolution: Stags' Leap Winery

Wines from Napa Valley have a relatively short history compared to these from the wine-growing regions of Europe. One event that catapulted the region into the international spotlight was the ominous “Paris Tasting of 1976”. It was the first time that wines from California outperformed French wines in a blind tasting. Stags' Leap Wine Cellar 1973 won first place ahead of Château Mouton Rothschild 1970, and the Chardonnay Chateau Montelena 1973 surpassed the Meursault Charmes 1973. This came as quite a shock to the judges, the oenological elite and, of course, the whole of France. Nevertheless, the tasting led to a boom for California wines. Both wines are now on display at the Smithsonian Museum of American History, and the wine cellars are open to visitors. Stags' Leap Winery has recently been renovated and is located near the Silverado Trail in the Yountville area.

stagsleap.com, montelena.com

Wines from Atlas Peak: Pahlmeyer

Another iconic California wine can be found in St Helena – Pahlmeyer. Jayson Pahlmeyer founded the winery in 1989, launching his first Chardonnay in 1991. The talented Bob Levy and the legendary Helen Turley have both made wines for Pahlmeyer. The estate lies on the ridge of Atlas Peak with stunning views of the Golden Gate Bridge and San Francisco. The winery employs organic principles and nature-friendly processes both in the cellar and in the vineyards. It has always been Jayson's dream to create his own “California Mouton” – clearly, he has succeeded, given that his small and select range of wines are characterised by concentration, elegance, structure and plenty of depth and richness.

pahlmeyer.com

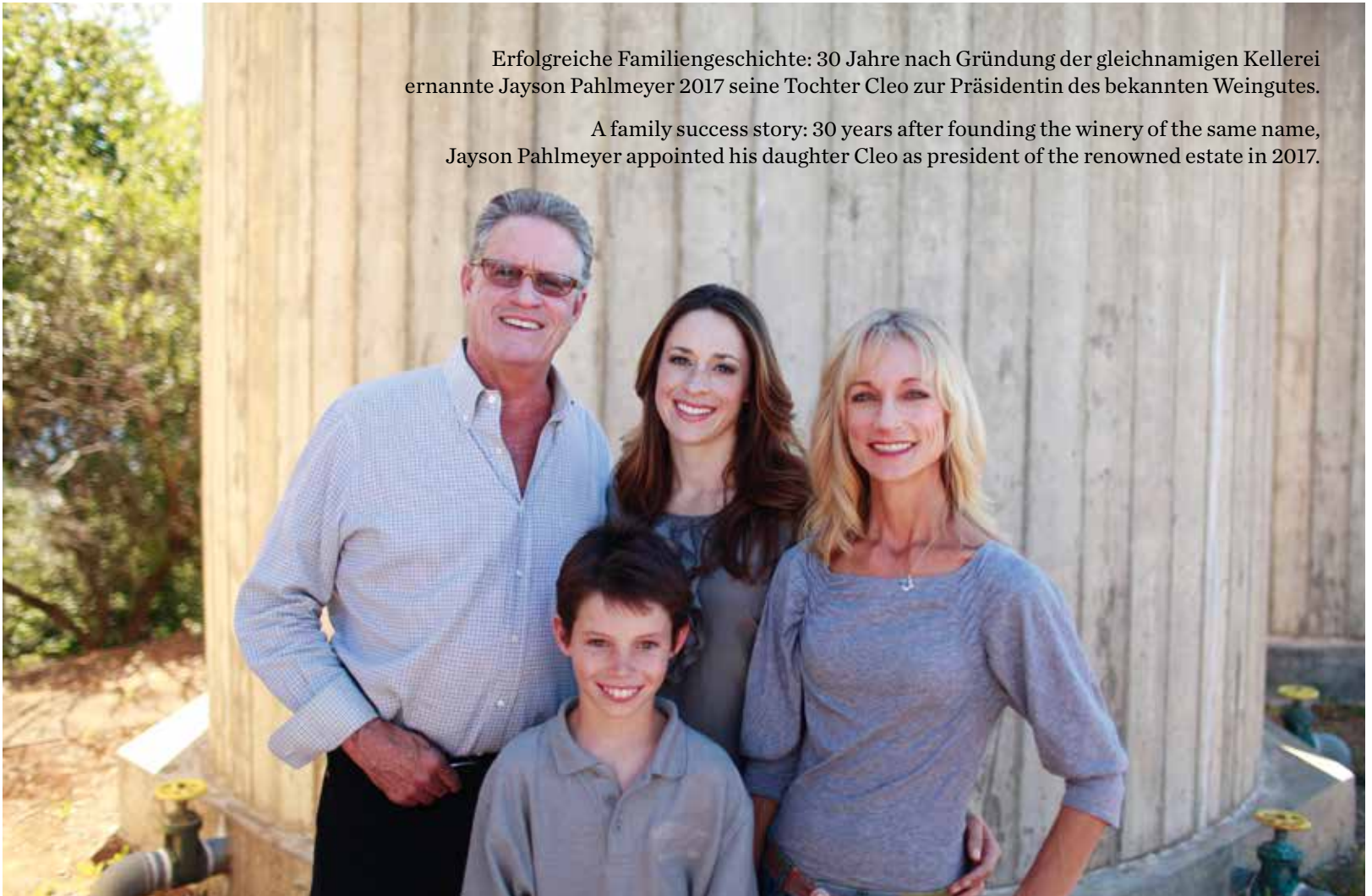
Beim Besuch der Kellerei können die Weine von Stags' Leap verkostet werden, während man den Blick über die umliegende Rebenlandschaft schweifen lässt.

At Stags' Leap Winery, visitors can taste the wines while taking in the views of the surrounding vineyards.



Erfolgreiche Familiengeschichte: 30 Jahre nach Gründung der gleichnamigen Kellerei ernannte Jayson Pahlmeyer 2017 seine Tochter Cleo zur Präsidentin des bekannten Weingutes.

A family success story: 30 years after founding the winery of the same name, Jayson Pahlmeyer appointed his daughter Cleo as president of the renowned estate in 2017.



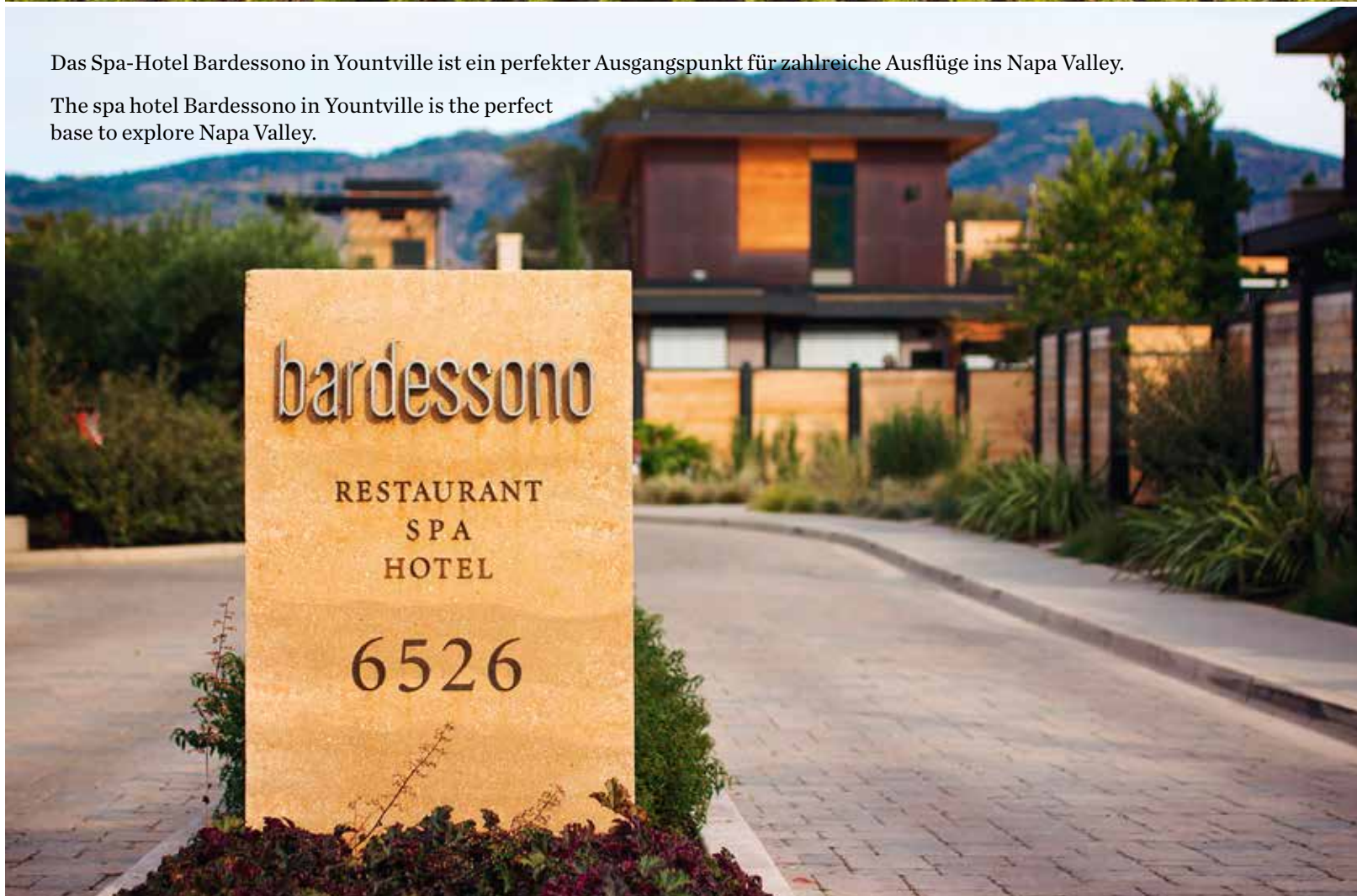
Die Inglenook Winery von Francis Ford Coppola liegt herrlich im Napa Valley eingebettet.

Francis Ford Coppola's beautifully located Inglenook Winery, nestled in the hills of Napa Valley.



Das Spa-Hotel Bardessono in Yountville ist ein perfekter Ausgangspunkt für zahlreiche Ausflüge ins Napa Valley.

The spa hotel Bardessono in Yountville is the perfect base to explore Napa Valley.



Gruss aus Hollywood: Francis Ford Coppola Winery

Hollywood ist nicht weit und wenn es eine Kellerei gibt, die dies am besten zelebriert, ist das diejenige von Francis Ford Coppola. Denn beim Besuch seiner Winery kommt Coppolas cineastisches Talent nicht zu kurz. Die Besucher werden nach dem Motto «Cinema, Wine, Food, Hideaways & Adventure» unterhalten. «Filme und Weine zu produzieren sind zwei meiner grossen Passionen», betont Coppola, der 1975 in den Weinbau einstieg. Damals erwarb er einen ersten Teil der Inglenook Winery, die schon 1879 vom finnischen Kapitän Gustave Niebaum im Napa Valley gegründet worden war. 1995 kaufte Francis Ford Coppola den Rest des Gutes, zu dem auch das prächtige Schloss Inglenook gehört. Heute umfasst das «Niebaum-Coppola»-Weingut in Kalifornien rund 80 Hektaren, wobei sämtliche Weine biologisch angebaut werden. Einmalig das Visitor Center mit grossem Shoppingbereich. francisfordcoppolawinery.com

Für den Gourmet: Yountville

Eine Stunde von San Francisco entfernt und mitten im Weingebiet befindet sich Yountville. Das Dorf ist wie ein kleines Kulinarik-Disneyland und absolut auf Önotourismus ausgerichtet. Auf engem Raum kann man in zahlreichen Toprestaurants dinieren und tagsüber Ausflüge in die bekanntesten Kellereien Kaliforniens unternehmen.

Empfehlenswerte Restaurants: The French Laundry – eines der drei wichtigsten Restaurants der USA (thomaskeller.com); Bottega Napa Valley von Chef Michael Chiarello (botteganapavalley.com); oder Redd – modern amerikanisch (reddnapavalley.com).

Übernachten sollte man im Spa-Hotel Bardessono (bardessono.com).

Greetings from Hollywood: Francis Ford Coppola Winery

Hollywood is not far away, and it is Francis Ford Coppola's winery that best celebrates this proximity to the cinema. Coppola has used his cinematic talent to create an experience visitors will not forget. Entertainment is an integral part of the winery's philosophy, expressed in its motto "Cinema, Wine, Food, Hideaways & Adventure". "Making movies and wine are my two great passions," says Ford Coppola, who entered the wine business in 1975. That was the year he purchased part of Inglenook Winery, founded in Napa Valley in 1879 by the Finnish sea captain Gustave Niebaum. Coppola purchased the rest of the estate in 1995, including the splendid Inglenook chateau. Today, the "Niebaum-Coppola" estate in California covers about 80 hectares and all wines are cultivated using environmentally responsible practices. The winery's visitor centre with its large shopping area is unique.

francisfordcoppolawinery.com

For gourmets: Yountville

An hour's drive from San Francisco, Yountville is situated in the heart of the wine country. The town, focused entirely on oenotourism, is like a miniature culinary Disneyland. Visitors can dine in an impressive number of superb restaurants and go on day trips to California's most well-known wineries.

To name just a few of the eateries that we can recommend: The French Laundry – one of the three most important restaurants in the United States (thomaskeller.com); Bottega Napa Valley, run by chef Michael Chiarello (botteganapavalley.com); and Redd – modern and American (reddnapavalley.com).

As to accommodation, we recommend the spa hotel Bardessono (bardessono.com).

A life full of passion

Diese Frau macht keine halben Sachen. Was Tanya Capriles Brillembourg anpackt, tut sie voller Hingabe. Sie sammelt Kunst, fördert Musik und engagiert sich unermüdlich für Behinderte und sozial Schwache, und das alles mit einer Freude und Energie, die ansteckend ist.

There are no half-measures with Tanya Capriles Brillembourg. Whatever she tackles, she sees through with boundless devotion. She collects art, fosters music, and is tireless in her dedication for the disabled and the socially deprived. All that she does with a level of joy and energy that is infectious.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



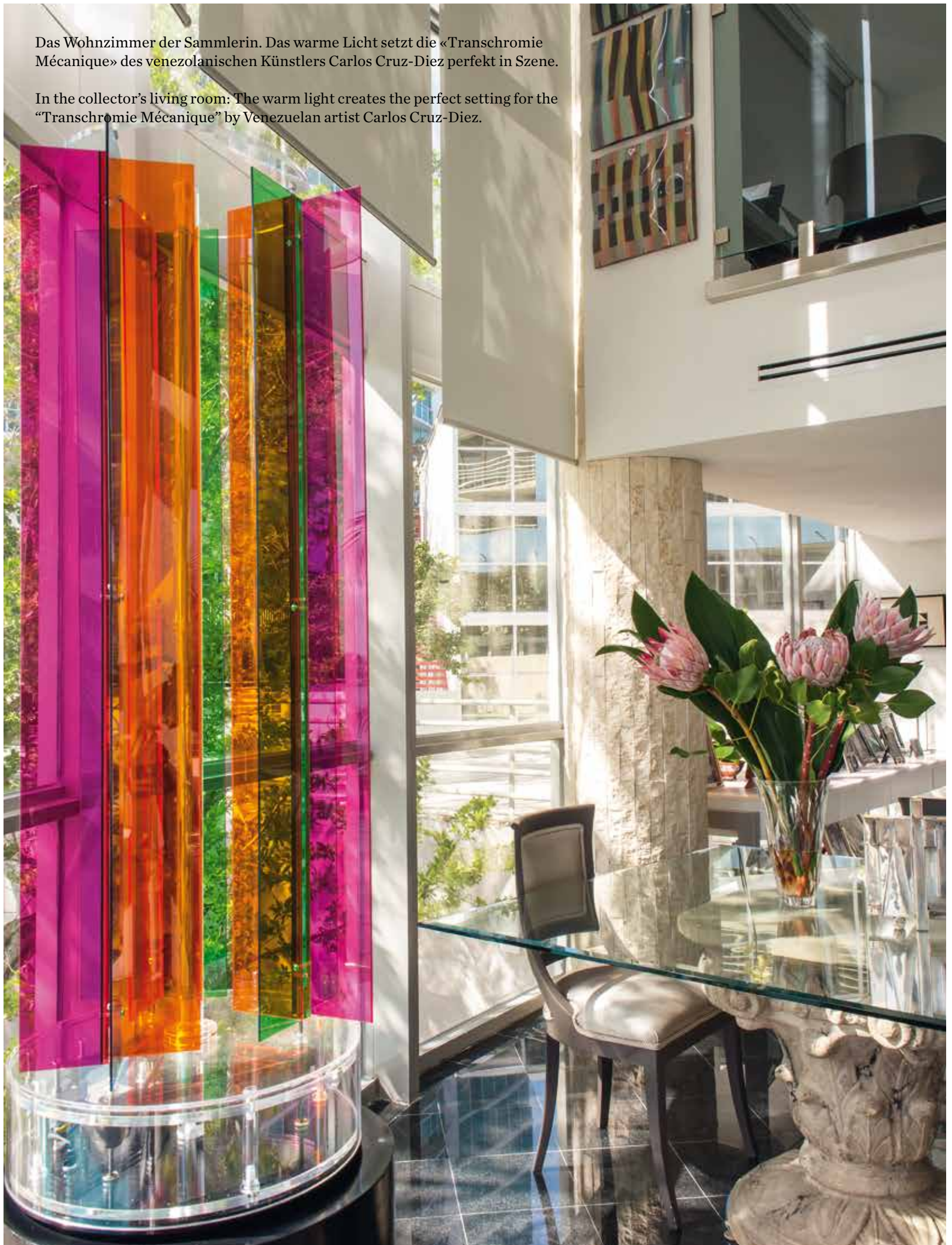


Auf Tuchföhlung: Tanya Capriles Brillembourg vor ihrer Galerie in Miami mit der Bronzeplastik «Der grosse Knoten» des französischen Künstlers Kim Hamisky.

Art to touch: Tanya Capriles Brillembourg with the bronze sculpture "The Grand Knot" by French artist Kim Hamisky in front of her gallery in Miami.

Das Wohnzimmer der Sammlerin. Das warme Licht setzt die «Transchromie Mécanique» des venezolanischen Künstlers Carlos Cruz-Diez perfekt in Szene.

In the collector's living room: The warm light creates the perfect setting for the "Transchromie Mécanique" by Venezuelan artist Carlos Cruz-Diez.



K

«Kunst und vor allem die Musik bilden die Seele.»
 “Art and music act as educators for our soul.”

Fangen wir mit der Kunst an. Vor 40 Jahren begann Tanya Capriles Brillembourg lateinamerikanische Kunst zu sammeln. Mittlerweile gilt ihre Sammlung als eine der umfangreichsten und bedeutendsten ihrer Art. Eine Leidenschaft, die ihr in der Kunstwelt Respekt und Anerkennung verschafft. Sie sitzt im Vorstand des Museum of Fine Arts in Houston und des Museo Reina Sofía in Madrid. Dann ihr soziales Engagement. Schon früh hat sich die Tochter eines venezolanischen Medienmoguls für sozial Schwache eingesetzt. In ihrer Geburtsstadt Caracas gründete sie das erste Wohnheim für die Mütter krebserkrankter Kinder. Als sie aufgrund der politischen Unruhen mit ihrer Familie nach Miami zog, eröffnete sie auch dort bald ein solches Heim. Im Jahr 2003 gründete sie Saludarte. Die Stiftung fördert sozial schwache Kinder mit Hilfe von Kunstprojekten und Musikunterricht und ermöglicht Tanzworkshops für Behinderte. Die grösste Leidenschaft und wahrscheinlich das Geheimnis ihrer Stärke ist aber ihre Familie. Tanya Capriles Brillembourg ist stolze Matriarchin einer Grossfamilie: 5 Kinder, 19 Enkel und eine Urenkelin halten sie fit!

Sie besitzen über 1000 Kunstwerke. Wie kam es zu Ihrer Sammelleidenschaft?

Ich sammle seit vielen Jahren Kunst. Jedes einzelne Werk ist eine wunderbare Entdeckung. Meine Sammlung reflektiert unsere lateinamerikanischen Wurzeln, unsere Realität, unsere Konflikte und unsere Gefühlswelt. Ich sehe im Sammeln von Kunst einen kreativen Akt, der eine bestimmte Sicht auf die Welt zeigt.

Welches ist Ihr liebstes Museum?

Das Museum of Fine Arts in Houston. Sie haben einen grossen Schwerpunkt auf lateinamerikanischer Kunst. Ein Teil meiner Sammlung ist dort als Dauerleihgabe.

Let us start with art. Having been a collector of Latin American art for 40 years, Tanya Capriles Brillembourg owns an art collection that is one of the most comprehensive and significant of its kind and has earned her the respect of the art world. She is member of the board at the Museum of Fine Arts in Houston and the Museo Reina Sofía in Madrid. Moving on to her social commitment. Early on, the daughter of a Venezuelan media tycoon started dedicating herself to the support of people from underprivileged backgrounds. In her home town Caracas, she built the first home for mothers whose children suffer with cancer. She opened a second one in Miami, shortly after she and her family had moved there due to political turmoil in her home country. The year 2003 saw the founding of Saludarte, a charity that brings art and music to children from socially weak families and offers dance workshops to the disabled. Her biggest passion and surely the secret of her strength is, however, her family. The proud matriarch has 5 children, 19 grandchildren and one great-grandchild.

You own more than 1,000 pieces of art. How did this collector's passion start?

I have been collecting art for many years. My collection is the result of many individual decisions and each piece is an amazing discovery. My collection reflects our Latin American roots, our struggles and our emotions. To me, collecting art is a creative process that mirrors the collector's individual world view.

Which is your favourite museum?

The Museum of Fine Arts in Houston. It focuses heavily on Latin American art. Part of my collection is exhibited there on permanent loan.



Kunst, wohin man blickt. Tanya Capriles Brillembourg:
«Mir ist es nicht wichtig, wenn Menschen mich für
meinen guten Geschmack loben. Ich brauche einfach
meine Kunst zum Leben.»

Art as far as the eye can see. Tanya Capriles Brillembourg:
“It’s not important to me when people compliment
me on my good taste. All I need in life is my art.”



Sie leben seit 24 Jahren in Miami. Was gefällt Ihnen besonders an dieser Stadt?

Miami ist eine unglaubliche Stadt! Dieses warme Licht und die ganz besondere Mischung der Kulturen, es ist eine Art Schmelztiegel. Von all diesen unterschiedlichen Menschen hier kann man so viel lernen – über Kultur, Politik und Wirtschaft. Ich bin Immigrantin, hier gibt es viele Menschen mit einem ähnlichen Schicksal wie meinem, Menschen, die fern von ihrer Heimat sind, die diese Traurigkeit haben, die aber auch diesen Drang haben, etwas Neues, Gutes zu schaffen. Die Kunstszene hier hat sich in den letzten Jahren enorm entwickelt.

Was hat die Art Basel Miami für die Kunstszene vor Ort getan?

Die Qualität der Kunst hat sich durch die Art Basel Miami hier stark verbessert. Wir haben jetzt viel mehr und vor allem bessere Galerien. Durch die Art Basel Miami hat hier aber auch eine Art Demokratisierung der Kunstszene eingesetzt. Heute trauen sich viel mehr Menschen in die Galerien und bekommen dadurch ein gutes Auge für die Kunst, vor allem für zeitgenössische Kunst.

Wie erleben Sie als Mäzenin und Philanthropin die Stadt?

In Miami herrscht ein ganz besonderes Feeling. Hier kommen viele Einwanderer mit Geld hin. Sie sind dankbar für die neue Chance, die Miami ihnen gibt, und wollen der Stadt etwas zurückgeben. In New York wäre das nicht möglich, da dort ein ganz anderes Establishment vorherrscht. In Miami ist die Gesellschaft viel flexibler, durchlässiger. Ich habe hier viel mehr Möglichkeiten, mich zu engagieren. Ich möchte nicht allein in einem Elfenbeinturm sitzen mit meiner Kunstsammlung. Ich möchte Menschen begegnen, etwas bewegen. Als ich 1994 hier ankam, war es mir wichtig, Miami gleich als meine neue Heimat zu sehen und nach vorne zu schauen. Ich wollte nicht im Gestern steckenbleiben.

In Ihrer karitativen Arbeit spielen Kunst und Musik eine grosse Rolle. Warum?

Wenn Kinder aus armen Familien ein Instrument lernen, verändert das alles. Es macht die Kinder und ihre Familien stolz. Ein Kind, das ein Instrument in seinem Haus hat, schnappt sich nicht eine Pistole, es nimmt keine Drogen. Kunst und vor allem die Musik bilden die Seele. Vor ein paar Jahren gingen wir mit 85 sozial schwachen Jugendlichen aus Lateinamerika auf eine Konzerttournee.

You have been living in Miami for 24 years. What is it you like most about the city?

Miami is an amazing city full of warm light and a very special mixture of different cultures that makes the place a real melting pot. There is so much to learn from all these different people – about culture, politics and economy. As an immigrant, I share my fate with many people here in Miami. We all had to leave our home, we all carry this particular kind of sadness in us and we all have an unquenchable thirst to create something good, something new. The art scene has come so far in recent years.

How did the Art Basel Miami contribute to the city's art scene?

The Art Basel Miami has improved the quality of art drastically. The number of good galleries has risen as well. The show has also triggered a sort of democratisation among the art scene. The galleries have seen a significant rise in visitor numbers. Those people have developed an unerring eye for art, especially for contemporary art.

How do you experience Miami as a patron and philanthropist?

The city exudes a very unique feeling. It is the destination for many well-off immigrants, who want to give something back to the city that has granted them new opportunities. This wouldn't be possible in a city like New York. The dynamics there are very different. Society in Miami is much more flexible and open. I can engage in so many causes here. I don't want to sit in an ivory tower alone with my art collection. I want to meet people and make a difference. When I arrived here in 1994, I was keen to embrace Miami as my new home from the start and look ahead. I didn't want to be stuck in the past.

Your charity work focuses on art and music. Can you explain why?

Learning an instrument fills children and their parents with immense pride. It changes everything. I am sure that a child from an underprivileged background who plays an instrument will not turn to violence or drugs. Art and music act as educators for our soul. A couple of years ago, we went on a concert tour with 85 teenagers from socially underprivileged families of Latin American origin. In Spain they played in a prison. The prisoners were so moved, they started to cry – an overwhelming experience. Shortly after, the youth orchestra performed for the Queen of Spain and later in Carnegie Hall in New York.



Oben: An der Säule eine Gouache von Antonio Asis. Das Rad links ist ein Werk von Eduardo Costa. Beide Künstler stammen aus Argentinien.
Unten: Tanya Capriles und ihr Team auf der Bronzeplastik von Kim Hamisky. Neben ihr sitzt ihre Tochter Tanya.

Top: The gouache on the column was painted by Antonio Asis, the wheel on the left is by Eduardo Costa. Both artists are from Argentina.
Bottom: Tanya Capriles and her team (the woman sitting next to her is her daughter Tanya) on the bronze sculpture by Kim Hamisky.



In Spanien spielten sie Mozart im Gefängnis. Die Gefangenen weinten. Das war sehr beeindruckend. Kurz darauf spielte unser Jugendorchester vor der spanischen Königin und danach in der Carnegie Hall in New York.

Ihre Heimat ist Venezuela. Was sagen Sie zu den politischen Entwicklungen dort?

Es macht mich sehr traurig, was in Venezuela passiert, vor allem wie wenige Chancen die jungen Menschen dort haben. Gerade als junger Mensch muss man doch Ziele haben. Aber für die Jugend in Venezuela gibt es weder Arbeit noch Bildung. Zahlreiche Unternehmen schliessen und viele Universitäten auch. Aber eines Tages werden meine Kinder und Enkel dorthin zurückkehren, in ein neues Venezuela. Davon bin ich überzeugt.

Reisen Sie viel?

Ja, gestern bin ich aus Mexiko zurückgekommen und übermorgen fliege ich nach Madrid. Danach muss ich zu einer Konferenz nach Brasilien und die UNESCO hat mich zu einer Reise nach China eingeladen. Und demnächst mache ich mit meiner fünfjährigen Urenkelin eine Reise auf einem Kreuzfahrtschiff von Disney. Denn meine Familie ist das Allerwichtigste in meinem Leben.

Tanya Capriles Brillembourg

Geboren 1942 in Venezuela als Tochter eines Verlegers heiratet Tanya Capriles David Brillembourg, einen erfolgreichen Geschäftsmann. Aus der Ehe stammen fünf Kinder. 1985 gründet sie in Caracas das erste Wohnheim für Mütter krebserkrankter Kinder. 1993 stirbt ihr Mann. Ein Jahr später zieht Tanya mit ihren Kindern nach Miami. Auch dort gründet sie ein Mütterwohnheim und ermöglicht erkrankten Kindern aus ganz Lateinamerika eine Krebstherapie. 2003 gründet sie die Saludarte-Stiftung, die in den USA, Spanien und ganz Lateinamerika tätig ist. Saludarte setzt sich für sozial benachteiligte und behinderte Kinder und Jugendliche ein. Tanya Capriles Brillembourg besitzt eine der grössten Sammlungen lateinamerikanischer Kunst.

saludarte.org

Venezuela is your home country. What is your opinion about the current political development there?

It makes me very sad to see what is happening in Venezuela. Especially the lack of opportunity for young people. Young people need to have goals in life. But with companies and even universities closing down, there is neither work nor education for them. One day, however, my children and grandchildren will return to a new Venezuela. I firmly believe that.

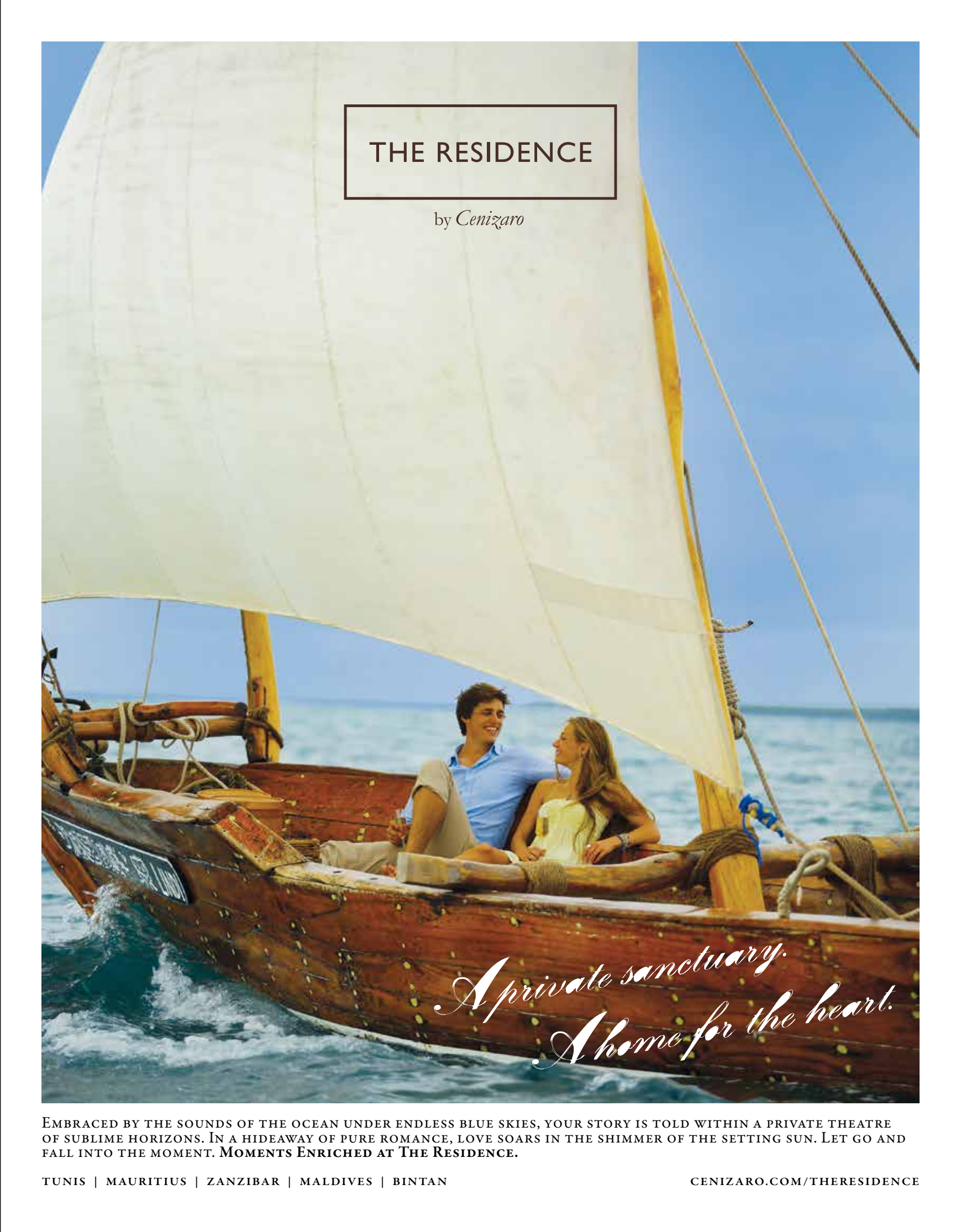
Do you travel a lot?

Yes. I have only just come back from Mexico yesterday. The day after tomorrow, I am off to Madrid. After that, I am headed for a conference in Brazil, followed by a trip to China by invitation of the UNESCO. When I'm back, I'll take my five-year old great-granddaughter on a Disney-themed cruise. After all, my family is the most important thing in life.

Tanya Capriles Brillembourg

Born in 1942 in Venezuela to a wealthy publisher, Tanya Capriles married successful businessman David Brillembourg. The couple had five children. In 1985, Tanya founded Caracas' first home for mothers of children suffering with cancer. A year after her husband died in 1993, Tanya Capriles Brillembourg moved to Miami together with her children. There, she opened another home for mothers and provided access to cancer therapies to children from Latin American backgrounds. In 2003, she founded Saludarte, a charity active in the USA, Spain and all Latin America countries that provides support for socially underprivileged and disabled children and teenagers. Tanya Capriles Brillembourg is the owner of one of the biggest collections of Latin American art in the world.

saludarte.org

A romantic couple is seen from the chest up, sitting on the deck of a traditional wooden sailboat. The man, on the left, is wearing a light blue polo shirt and light-colored trousers, leaning back and smiling at the woman. The woman, on the right, is wearing a white sleeveless top and is looking towards the man. They are both holding glasses, suggesting a toast. The sailboat has a large, white, slightly weathered sail that dominates the upper half of the frame. The boat's hull is made of dark, polished wood and is partially submerged in the sea. The water is a deep blue with white foam from the boat's wake. The sky is a clear, pale blue. The overall mood is serene and romantic.

THE RESIDENCE

by *Cenizaro*

*A private sanctuary.
A home for the heart.*

EMBRACED BY THE SOUNDS OF THE OCEAN UNDER ENDLESS BLUE SKIES, YOUR STORY IS TOLD WITHIN A PRIVATE THEATRE OF SUBLIME HORIZONS. IN A HIDEAWAY OF PURE ROMANCE, LOVE SOARS IN THE SHIMMER OF THE SETTING SUN. LET GO AND FALL INTO THE MOMENT. **MOMENTS ENRICHED AT THE RESIDENCE.**

TUNIS | MAURITIUS | ZANZIBAR | MALDIVES | BINTAN

[CENIZARO.COM/THERESIDENCE](https://cenizaro.com/theresidence)

This must be Paradise

Der wahre Luxus unserer Zeit ist nicht das Blattgold auf der Mousse au Chocolat, sondern die Ruhe und Entspannung auf einem besonders schönen Fleckchen Erde. Die Privatinsel Parrot Cay in der Karibik ist so ein Fleckchen. Kulinarische Genüsse inklusive.

In our time, true luxury is not a shred of gold leaf on your mousse au chocolat, but the peace and tranquillity you find in a spot of exceptional beauty. Parrot Cay, a private island in the Caribbean, is such a place. Culinary pleasures included.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Sich einmal fühlen wie Robinson Crusoe: Alle zwölf Villen und das Hotel liegen direkt am Strand.

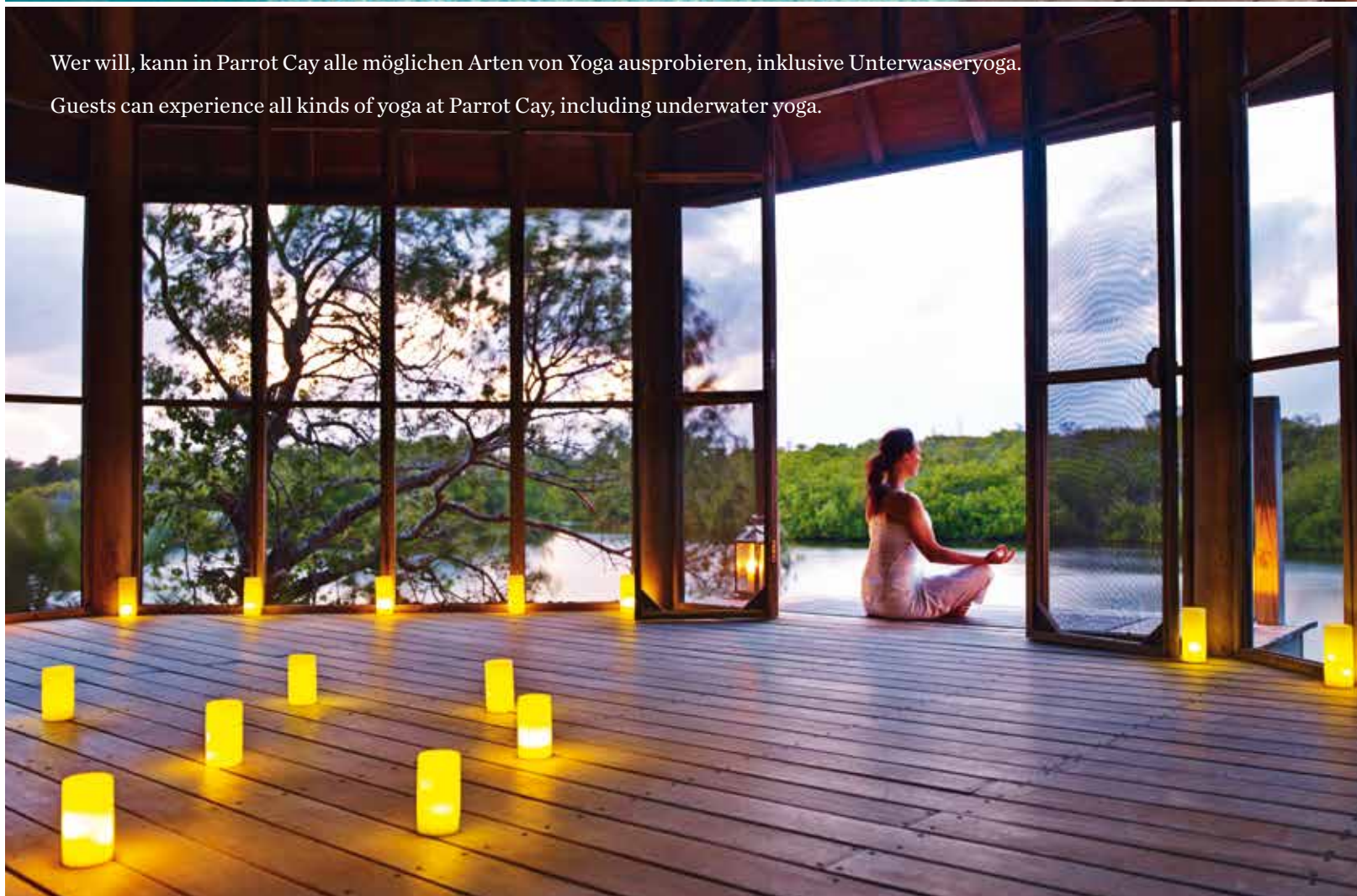
Feeling like Robinson Crusoe: all twelve villas and the hotel are right by the beach.



Cocktails am Pool? Zu jeder Villa gehört ein Butler, der seine Gäste gerne verwöhnt.
Cocktails at the pool? Each villa has its own butler who is happy to pamper his guests.



Wer will, kann in Parrot Cay alle möglichen Arten von Yoga ausprobieren, inklusive Unterwasseryoga.
Guests can experience all kinds of yoga at Parrot Cay, including underwater yoga.



Hier entspannt sich Bruce Willis gerne mit seiner Familie.
Ihm gehört die grösste Villa auf der Insel: The Residence.

This is where Bruce Willis likes to relax with his family.
He owns the island's largest villa: The Residence.



Ein Apéro an der Beach Bar. Neben den Drinkklassikern gibt
es hier frische Fruchtcocktails nach einer Geheimrezeptur.

Before-dinner drinks at the beach bar. Besides the usual classics,
fresh fruit cocktails mixed from a secret recipe are served here.





The Residence, die Strandvilla von Bruce Willis mit eigener Bucht, kann man auch mieten.
The Residence, the beachfront villa owned by Bruce Willis and situated in a private bay, is available for rent.





Romantik pur. Kein Wunder, dass so viele Honeymooners hierherkommen.

Pure romance. No wonder this is a favourite spot for honeymooners.



Auf den Tisch kommen von Spitzenköchen zubereitete lokale Produkte.

Masterful chefs serve up local cuisine.



Die meisten Gäste wollen Ruhe vom Alltag, ohne auf einen gewissen Standard zu verzichten.

Most guests want to escape from their daily routine while maintaining a level of comfort.

Das Schönste an Parrot Cay ist die Einsamkeit. Der Strand mit pudersüßem weißem Sand ist fast menschenleer. Ein freundlicher Kellner serviert Drinks, während man den Blick auf das helltürkisfarbene Meer genießt. Weder Tanker noch Motorboote trüben den Blick. Welch göttliche Ruhe! Dieses Eiland gehört zur der Turks-and-Caicos-Inselgruppe, knapp zwei Flugstunden von Miami entfernt.

Auf der 4 Quadratkilometer grossen Insel steht das Como-Hotel mit 63 Zimmern und 12 privaten Villen. So manche Villa lässt sich auch mieten – so zum Beispiel The Residence von Bruce Willis. Ein Haupthaus mit zwei Gästevillen und einem riesigen Pool an einer eigenen Bucht kostet 40 000 US-Dollar – pro Nacht. Stones-Rocker Keith Richards und Designerin Donna Karan leben nebenan. Ein Hotelzimmer gibt es ab 900 US-Dollar.

Das riesige Spa des Como-Hotels ist legendär und hat schon viele Preise gewonnen. Fast alle Mitarbeiter kommen aus Bali und verströmen eine Ruhe, die hochgradig ansteckend ist. Wer möchte, kann gleich nebenan im Yogapavillon mit Blick auf einen Mangrovenhain bei der Meditation neue Kräfte für das Abendessen sammeln. Auf den Tisch kommen fast nur lokale Produkte, von zwei Spitzenköchen meisterhaft zubereitet. Wer braucht da noch Blattgold?

The best part about Parrot Cay is the solitude. The beach with its powdery white sand is almost deserted. A friendly waiter serves drinks while you gaze out onto the turquoise-coloured sea. Neither tankers nor motorboats spoil the view. Such divine peace! Parrot Cay belongs to the Turks and Caicos Islands, two hours from Miami by plane. The islet covers 4 square kilometres and is home to the Como hotel with 63 rooms and 12 private villas. Some villas are available for rent – such as Bruce Willis's The Residence. A main house with two guest villas and a huge pool, all located on a private bay, costs 40,000 US dollars – per night. Rolling Stone Keith Richards and designer Donna Karan live right next door. Hotel rooms are available from 900 US dollars.

The Como hotel's gigantic spa is legendary and has won several prizes. Almost all the employees come from Bali and radiate a serenity which is highly contagious. If it takes your fancy, seek out the adjacent yoga pavilion with views of the mangroves to meditate and unwind before dinner. Two masterful chefs serve up mostly local cuisine. Who needs gold leaf in paradise?

comohotels.com/parrotcay

McDreamy's dream

Patrick Dempsey ist nicht nur ein bekannter Hollywoodschauspieler, sondern auch ein begeisterter Rennfahrer und er hat ganz nebenbei auch noch ein Zentrum für Krebspatienten gegründet. Wir sprachen mit ihm über seine Passion für Geschwindigkeit und Schweizer Uhren.

Patrick Dempsey is not only a well-known Hollywood actor, he is also a keen racing car driver and founder of a centre for cancer patients. We talked with him about his passion for speed and Swiss watches.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





Ist am Boden geblieben: Patrick Dempsey ist ein Schauspieler, der Beruf und Berufung trennen kann und es geschafft hat, sich ein authentisches Image zu erarbeiten.

Manages to stay centred: Actor Patrick Dempsey knows the difference between his job and his passion and is admired for his authentic personality.

Mr. Dempsey, Sie sind bekennender Uhrenfan und seit 2014 Markenbotschafter der Schweizer Manufaktur TAG Heuer. Wofür haben Sie zu wenig Zeit?

Jedes Mal, wenn ich auf meine TAG Heuer-Uhr schaue, erinnert sie mich daran, innezuhalten und tief durchzuatmen, den Moment zu geniessen. Ich liebe alles an der Historie und der Geschichte von TAG Heuer. Ich versuche, mein Leben auszubalancieren und allem und jedem so viel Zeit wie möglich zu widmen.

Wir haben Ihr Regiedebüt, den Kurzfilm «To Jack», gesehen. Er ist eine Hommage an Jack Heuer. Was fasziniert Sie an ihm?

Mr. Heuers Können, Dinge zu vermarkten, ist faszinierend und einfach unglaublich. Er war seiner Zeit in Sachen Produktplacement in Filmen weit voraus. Schauen Sie, was er zum Beispiel im Film «Le Mans» gemacht hat. Wie er Steve McQueen eine Monaco-Uhr angezogen hat, war wegweisend. Jack Heuer hat Uhren auf den Markt gebracht, die zu ikonischen Zeitmessern geworden sind.

Neben der Schauspielerei sind Autos Ihre zweite Passion. Erinnern Sie sich an Ihr erstes eigenes Auto?

Ich glaube, es war 1987 oder 1988, als ich einen 1963er-Porsche 356 mit einem «For Sale»-Schild im Fenster entdeckte. Bis heute gehört mir dieses Auto und ich fahre es.

Jeder Autofan hat ein Traumauto. Welches ist Ihres?

Mein Traumauto ist ein Porsche 550 Spyder. Ich durfte so einen an der Ennstal-Classic [Anmerkung der Redaktion: eine Rallye für Oldtimer bis Baujahr 1972 in Österreich] fahren. Dieses Auto hat eine so einzigartige Geschichte, es ist sehr selten und eigentlich unbezahlbar. Natürlich hätte ich wahnsinnig gerne einen Porsche 550 Spyder in meiner Garage zu Hause; aber ein solcher ist absolut unerreichbar und sollte in einem Porschemuseum stehen.

Sie haben 2006 Dempsey Racing gegründet. Welche Idee steckte dahinter?

Dempsey Proton Racing führt aktuell ein Auto in der FIA-Langstrecken-Weltmeisterschaft, die Nummer 77, einen Porsche 911 RSR. Wir haben ein grossartiges und starkes Team und ich freue mich auf die kommende Saison. Als Teamchef habe ich natürlich das Ziel, dass wir auf dem Podest landen.

Mr Dempsey, you're an avowed watch enthusiast and a brand ambassador for the Swiss watch manufacturer TAG Heuer since 2014. What would you say you have too little time for?

Every time I look at my TAG Heuer watch, it reminds me to take a deep breath, relax, and be in the moment or the present. I love everything about the history and heritage of TAG Heuer. I try to have balance and make time for everything in my life as much as possible.

We saw your directing debut, the short film "To Jack", which is a homage to Jack Heuer. What do you find so fascinating about him?

Mr Heuer's ability to market is fascinating and incredible. He was well ahead of the curve with product placement in films. Look at what he did with "Le Mans" for instance. Ever since he put the Monaco watch on Steve McQueen, it forever changed how people approach products in film. He developed watches that have become iconic timepieces.

Besides acting, cars are your second passion. Do you remember the first car you owned?

In 1987 or 1988, I saw a 1963 Porsche 356 on the street with a "For Sale" sign in the window. To this day, I still own and drive it.

Every auto fan has a dream car. What's yours?

My dream car is a Porsche 550 Spyder. I was able to drive one at the Ennstal-Classic [editor's note: a classic car rally held in Austria for vehicles built in or before 1972]. This car has such an amazing pedigree and is so rare and priceless. Of course I would love to have a 550 Spyder in my garage at home, but the car is absolutely unattainable and should be in a Porsche museum.

You founded Dempsey Racing in 2006. What's the concept here?

Dempsey Proton Racing is still fielding a car in the WEC, the No. 77 Porsche 911 RSR. We have a great, strong team, and I'm looking forward to this season. Certainly now as a team leader, the goal is to be on the podium.

Sie sind das 24-Stunden-Rennen von Le Mans und andere Langstreckenrennen gefahren. Was fasziniert Sie an dieser Renndisziplin?

Le Mans ist einer der grössten Sportevents der Welt. Teil der Le-Mans-Historie zu sein war eine Erfahrung, die mich verändert hat. Porsches Geschichte in Le Mans ist so reich und es ist ein wichtiges Rennen in der Serie. Ich kann schwer in Worte fassen, was es für mich bedeutet hat, in Le Mans zu starten. Ich habe mich unfassbar gefreut und mich stolz gefühlt, so weit gekommen zu sein.

Es geht das Gerücht um, Sie würden einen Film über die Formel 1 produzieren ...

Ja, ich produziere «The Art of Racing in the Rain», eine Adaption der gleichnamigen Novelle von Garth Stein. Ich bin ziemlich aufgeregt, ein Teil des Teams zu sein, das die Story auf die Leinwand bringt.

Sie lieben Autos. Sind Sie auch gern mit dem Flugzeug unterwegs?

Oh ja, ich liebe das Fliegen. Reisen bringt dich raus aus deiner Komfortzone, etwas, was ich als sehr wichtig erachte. SWISS ist eine meiner Lieblingsairlines. Und der Zürcher Flughafen ist definitiv der beste, wenn man einen Layover hat.

Sie sind ein guter Skifahrer. Wie finden Sie die Schweizer Berge?

Ich finde sie atemberaubend und wunderschön in jeder Hinsicht, und ich liebe ihre reiche Vergangenheit.

Vor einigen Jahren haben Sie das Dempsey Center eröffnet. Was können Sie uns darüber erzählen?

Meine Mutter Amanda erhielt am 19. August 1997 die Diagnose Granulosazelltumor in den Eierstöcken. Mit zwölf Rückfällen in den darauf folgenden 17 Jahren bekam meine Familie sehr stark zu spüren, was diese Diagnose für uns alle bedeutete. Unsere Erfahrung war der Auslöser dafür, das Dempsey Center 2008 zu starten, ein Non-Profit Support Center für Krebspatienten in meinem Heimatstaat Maine. Wir sind heute mehr denn je entschlossen, den Krebspatienten und all denen, die sich um sie kümmern, kostenlose ganzheitliche und integrative Betreuung anzubieten. Ich bin sehr stolz darauf, wie sich das Center entwickelt hat, und freue mich, künftig noch viel mehr Menschen helfen zu können.

You have taken part in the 24 Hours of Le Mans and other endurance races. What's the appeal of these to you?

Le Mans is one of the greatest sporting events in the world. Being a part of the Le Mans history was a transformative experience. Porsche's history at Le Mans is so rich and it is a very important race. It is difficult for me to articulate how much it meant to me to be at Le Mans with Porsche; I felt an intense sentiment of tremendous pride, accomplishment, and joy.

There are rumours that you're making a movie about Formula 1 ...

I am producing "The Art of Racing in the Rain", an adaptation of Garth Stein's novel. It has been in development for some time and I am excited to be a part of bringing this story to the screen.

You love cars. Do you like flying, too?

Yes, I love to fly. Travelling takes you out of your comfort zone, which I feel is quite important. SWISS is one of my favourite airlines to fly with. Zurich airport is definitely the best airport for a layover.

You're also an accomplished skier. How do you find the Swiss mountains?

I find the Swiss mountains to be breathtaking and beautiful in every way and I love the rich history.

A few years ago you've established the Dempsey Center. What was your motivation for doing so, and what are its aims?

My Mother Amanda was diagnosed with ovarian granulosa tumor cell cancer on 19 August 1997. Throughout her twelve recurrences over the next 17 years, my family became increasingly conscious of the impact her diagnosis had on us all. This was the inspiration behind starting the Dempsey Center in 2008, a non-profit cancer support centre in my home state of Maine. Today, we are more committed than ever to bringing holistic and integrated care to cancer patients and their entire support system of caregivers, all at no cost to them. I'm proud of the ways in which the Center has expanded, and look forward to helping even more people in Maine, and beyond, as we continue to grow.

Drei Männer, eine Leidenschaft: Jean-Claude Biver (links), Leiter des Uhrengeschäfts des Luxusgüterkonzerns LVMH Moët Hennessy – Louis Vuitton und unter anderem verantwortlich für die Marke TAG Heuer, Jack Heuer, Gründer der Uhrenmarke, und Patrick Dempsey an der Baselworld.

Three men, one passion: Jean-Claude Biver (left), General Manager of the watch division of luxury goods company LVMH Moët Hennessy – Louis Vuitton and in charge of the TAG Heuer brand, Jack Heuer, the brand's founder, and Patrick Dempsey at Baselworld.



Auch ein «McDreamy» (Patrick Dempseys Spitzname für die Filmrolle als Neurochirurg Dr. Derek Shepherd in «Grey's Anatomy») hat einen Traum: Den Porsche 550 Spyder, den er an der Oldtimer-Rallye Ennstal-Classic fahren durfte, hätte der Weltstar gerne in der eigenen Garage.

Even “McDreamy” (Patrick Dempsey’s nickname in his role as neurosurgeon Derek Shepherd in “Grey’s Anatomy”) has a dream: The star drove a Porsche 550 Spyder at the Ennstal-Classic car rally, and he’d love to have one in his own garage.



Sie haben drei Kinder. Was ist der wichtigste Rat, den Sie ihnen geben können?

Mein wichtigster Rat an meine Kinder ist, dass sie ihren Leidenschaften und ihren Träumen folgen sollen. Mein Vater hat mir eingeprägt, dass ich immer eine positive Einstellung behalten solle.

Sie wirken so entspannt und im Einklang mit sich selbst. Was ist das Geheimnis?

Meditation. Sie ist sehr beruhigend und hilft mir, mich zu fokussieren. Meditation entspannt mich und ermöglicht es mir, zentriert zu bleiben, was in der Welt, in der wir leben, eine ständige Herausforderung ist.

You have three children. What would be your most important piece of advice to them?

The most important advice to my kids is to follow their passion and dreams. My father always told me to try to always maintain a positive attitude.

You seem to be incredibly relaxed and at one with yourself. What's the secret?

Meditation. It is very calming and helps me to focus. Meditating keeps me relaxed and helps me stay centred which in the world that we live in today is always a challenge.

Patrick Dempsey

Patrick Dempsey (52) ist ein amerikanischer Schauspieler und Rennfahrer. Er spielte bisher in über 70 Filmproduktionen und Serien mit. Seine bekannteste Rolle ist Dr. Derek Shepherd in der TV-Serie «Grey's Anatomy». Sein erstes internationales Autorennen fuhr er 2009. In seinem Porsche Patrick Dempsey 911 RSR 2015 wurde er 2015 Zweiter beim 24-Stunden-Rennen von Le Mans in der Klasse LM GTE-Am und Erster in Suzuka. Auch als Besitzer eines Rennstalls gibt er Vollgas.

Patrick Dempsey ist zum zweiten Mal verheiratet. Mit seiner jetzigen Frau Jillian hat er drei Kinder und lebt in Malibu in Kalifornien.

patrickdempsey.com
dempseycenter.org
tagheuer.com

Patrick Dempsey

Patrick Dempsey (52) is an American actor and racing driver. He has acted in over 70 film productions and series and is best known for his role as Dr Derek Shepherd in the TV series "Grey's Anatomy". He first competed in an international sports car race in 2009. In 2015, he came second at the 24 Hours of Le Mans in the LM GTE-Am class and first at Suzuka in his Porsche Patrick Dempsey 911 RSR 2015. He is also going at full throttle as owner of a racing team.

Patrick Dempsey has been married twice. He lives in Malibu, California, with his wife Jillian and their three children.

patrickdempsey.com
dempseycenter.org
tagheuer.com

Yachting pleasure

Das SeaNet-Konzept des Co-Ownings erobert die Yachtwelt.
The SeaNet concept of co-ownership is rocking the yacht world

Mit einer eleganten Superyacht übers Meer cruisen und dann in einer malerischen Bucht oder in einem elitären Yachthafen ankern ... wer träumt nicht davon? Das Leben an Bord einer Superyacht mit Familie, Freunden oder Geschäftspartnern ist faszinierend – doch oft verschlingen die wenigen Wochen, die man an Bord verbringen kann, übers Jahr gesehen ein Vermögen. Warum daher nicht gemeinsam mit maximal drei weiteren Eignern eine Yacht besitzen und das komplette Management in die kompetenten Hände von SeaNet übergeben? Die Anstellung der Crew, der Liegeplatz im Hafen, die Wartung und Überwinterung der Yacht bis zur Bezahlung der Steuern und Versicherungen – SeaNet kümmert sich um alles!

Das Konzept des gemeinsamen Eigentums ist bei Privatjets schon seit langem weit verbreitet; jetzt entdecken immer mehr Superreiche dessen Vorteile auch bei Luxusyachten. Co-Ownership ist in den USA seit fast 15 Jahren sehr erfolgreich, daher führte SeaNet-CEO Matty Zadnikar das Konzept nun mit 30- bis 40-Meter-Yachten auch in Europa ein. SeaNet verfügt dabei über eine exklusive Partnerschaft mit dem traditionsreichen italienischen Yachtbauer Benetti – dem Bentley unter den Yachten. Mit ihrem eleganten Design und dem hochwertigen Interieur zählen dessen Yachten zu den schönsten der Welt und bieten Platz für zehn bis zwölf Personen sowie vier bis sechs Crewmitglieder.

Die Besatzung inklusive Privatkoch steht permanent zur Verfügung und sorgt für einen exzellenten 5-Sterne-Service. Reist der Eigner mit seinen Gästen an, wird die Yacht zuvor «personalisiert» und mit den zuvor ausgesuchten Gegenständen dekoriert: Bettwäsche, Toilettenartikel, Kleidungsstücke, Fotos etc. werden ausgetauscht. Für die Eigner bleibt nur eine Aufgabe: Sie müssen anreisen ... und sobald sie an Bord sind, beginnt das Vergnügen. Yachting lifestyle at its best!

Who hasn't dreamt of cruising the ocean in an elegant superyacht before anchoring in a sheltered bay or a swanky marina...? Life on board a superyacht with family, friends or business partners is fascinating – but the few weeks spent on the boat over the course of the year can cost a fortune. Why not consider co-owning a yacht with up to three other owners while leaving the entire management in the competent hands of SeaNet? From hiring the crew to organising a berth, from maintenance and winter storage to taxes and insurance – SeaNet takes care of everything! The concept has long been common practice when it comes to private jets, and now the super-rich are discovering the advantages of co-owning yachts.

Shared ownership has been very successful in the United States for almost 15 years, which is why SeaNet CEO Matty Zadnikar has now introduced the idea to Europe with 30- to 40-metre yachts. SeaNet has an exclusive partnership with the prestigious Italian yacht builder Benetti – the Bentley of the yacht industry. The yachts with their elegant design and high-quality interior are among the most beautiful in the world and offer room for ten to twelve people as well as four to six crew members.

The crew, which includes a private chef, is permanently available and provides outstanding 5-star service. Before the owner arrives with guests, the yacht is fully personalised and decorated with the selected items: bed linen, toiletries, clothes, photos, etc. are replaced. All the owners need to do is make the trip to the port ... and as soon as they are on board, the fun begins. Yachting lifestyle at its best!

seanetco.eu

Das SeaNet-Konzept ermöglicht den exklusiven Lifestyle, eine brandneue elegante Benetti Superyacht zu besitzen – ohne extreme Kosten und ohne den üblichen Aufwand.

SeaNet's model offers the amazing lifestyle of owning a brand-new elegant Benetti superyacht without the excessive costs and hassle.



Bevor die Co-Eigner an Bord gehen, wird die Yacht nach ihren Wünschen mit persönlich ausgesuchten Gegenständen dekoriert.

Before the co-owners go aboard, the yacht is decorated according to their wishes with selected personal items.

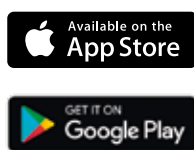


The eco-traveller

Wo schläft man ökologisch und doch luxuriös? Der Römer Enrico Ducrot hat einen Führer zu den ausgefallensten Eco-Lodges der Welt realisiert. Wir trafen ihn zu einem Interview über Nachhaltigkeit, Luxushotels, die Green Economy und Reiseerlebnisse, die bleiben.

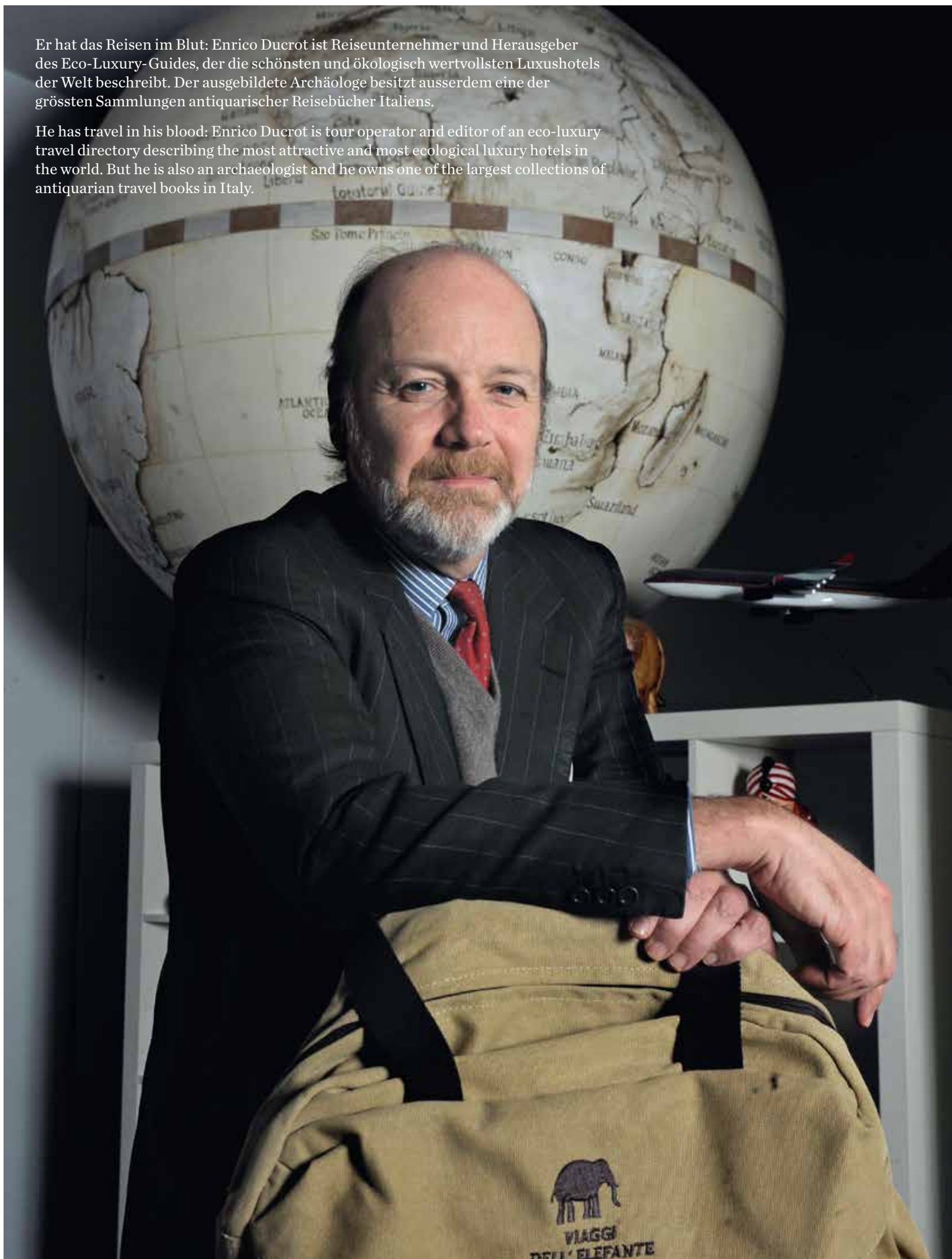
Looking for an eco-friendly, yet luxurious accommodation? Enrico Ducrot, native of Rome, has released a guide to the world's most exceptional eco lodges. We talked to him about sustainability, luxury hotels, green economy and memorable travel experiences.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Er hat das Reisen im Blut: Enrico Ducrot ist Reiseunternehmer und Herausgeber des Eco-Luxury-Guides, der die schönsten und ökologisch wertvollsten Luxushotels der Welt beschreibt. Der ausgebildete Archäologe besitzt ausserdem eine der grössten Sammlungen antiquarischer Reisebücher Italiens.

He has travel in his blood: Enrico Ducrot is tour operator and editor of an eco-luxury travel directory describing the most attractive and most ecological luxury hotels in the world. But he is also an archaeologist and he owns one of the largest collections of antiquarian travel books in Italy.





Dalem Jiwo Suite, Amanjiwo, Indonesia, aman.com



«Wenn du deine Umwelt nicht pflegst, blüht auch dein Geschäft nicht.»
 “If you don’t look after your surroundings, your business will suffer.”

Eine stille Gasse im Zentrum Roms. Da eine Metzgerei, weiter vorne eine Galerie. Eine Glastür führt ins Reisebüro Viaggi dell’Elefante. Ein Globus hängt von der Decke, vier Berater arbeiten an ihren Computern. An den Wänden hängen Fotos von Syrien vor dem Krieg. Enrico Ducrot betritt den Raum. Eine gepflegte Erscheinung in Hemd und Krawatte. Er zeigt auf die Bilder: «Das ist unsere aktuelle Kunstausstellung.» Sofort erklärt er die Sujets, erzählt Episoden – Enrico Ducrot hat Archäologie studiert und bei Ausgrabungen in Syrien mitgearbeitet. Fürs Interview bittet er dann in sein Büro ins Untergeschoss.

Signor Ducrot, Sie sind gerade aus dem Ausland zurückgekehrt. Wo hat Sie die Reise hingeführt?

Ich war mit meinen Kindern in Baja California. Das Baja Camp habe ich vor 15 Jahren mitentwickelt. Es gibt nur vier Zelte, direkt am Meer – hinten Sand, vorne Wellen. Man sieht Seelöwen und Delfine und ist mitten in der Natur. Ein traumhaftes Erlebnis!

We find ourselves in a quiet alley in central Rome. A butchery over there, an art gallery further down the street. We enter the travel agency Viaggi dell’Elefante through a glass door. Four agents are sitting at their desks, a globe dangles from the ceiling, the walls are decorated with photos of pre-war Syria. Entrance Enrico Ducrot, a man neatly dressed in shirt and tie. He points at the photos: “This is our current exhibition.” Straight away he starts explaining each motif and tells us of his time in Syria where he participated in excavations. Ducrot has a degree in archaeology. He then asks us into his downstairs office for the actual interview.

Signor Ducrot, you have just come back from a trip. Where were you?

I took my children to Baja California, where I helped develop the Baja Camp 15 years ago. It consists of only four tents, located right by the ocean and surrounded by nothing but sand and water. You can even spot sea lions and dolphins there. It’s just such a fantastic experience!



Soneva Fushi, Maldives, soneva.com



Amangiri, Utah, USA, aman.com



Erlebnisse sind der grosse Trend im Tourismus ...

Genau. Der Tourist will unbedingt etwas erleben – aber es klappt meistens nicht. Oft ist das Erlebnis schal, nicht originell und es gibt keine Interaktion mit den Leuten vor Ort. Was es braucht, ist eine auf den Gast zugeschnittene Reise.

Zum Beispiel?

Wenn einer kommt und sagt: «Mich interessieren Tattoos», dann muss ich als Reiseberater so gut informiert sein, dass ich ihm antworten kann: «Schau, Japan könnte dir gefallen. Dort gibt es eine unglaubliche Tattootradition, jedes Symbol hat eine Bedeutung und die Tattoo Künstler zählen zu den besten der Welt.»

Japan ist ein einfaches Beispiel. Viel schwieriger – so finde ich – sind Luxushotels. Alles ist perfekt, alles funktioniert. Wie kommt der Tourist da zu einem unvergesslichen Erlebnis?

Leider sind viele Hotels Bunker und eine Welt für sich. Man will, dass der Gast so viel wie möglich im Hotel konsumiert. Das ist nicht die Form von Reisen, wie ich sie mir vorstelle.

Ihre Plattform Eco Luxury hat 120 Lodges im Angebot. Machen Sie es dort anders?

Ich denke schon. Ich habe Hotels ausgewählt, die nicht nur an ihre Zimmer denken, sondern sich als Botschafter des jeweiligen Ortes verstehen. Das Hotel muss eine Verbindung zum Aussenraum herstellen, zur Strasse, zu den Menschen, zur Kultur. Da fängt für mich Nachhaltigkeit an.

Noch so ein Thema, das im Tourismus viel diskutiert wird: Alle reden von Nachhaltigkeit – aber wenige machen wirklich etwas.

Für mich bedeutet Eco Luxury nicht nur Solarpanels und Abfalltrennung, es geht auch um soziale Nachhaltigkeit. Ich war mal im Ryokan The Kayotei in Japan. Wir trugen Kimonos, nahmen an einer Teezeremonie teil, badeten im Onsen und besuchten einen Handwerker. Vom Zimmer blickte man auf einen Hügel – das Hotel hatte diesen Hügel gekauft, damit der Wald dort so ursprünglich bleibt wie eh und je.

Experience is the keyword. It's quite the trend in the travel industry.

That's right. Travellers long for unique experiences. Unfortunately, it rarely works out that way. These so-called experiences are usually superficial, unoriginal and don't give people the opportunity to interact with locals. What the industry needs are journeys that are tailor-made to the individual.

Can you give us an example?

As a travel agent it is my job to stay informed on what the world has to offer. If someone comes in the agency and says, "I like tattoos," I need to come up with a suggestion right away and say: "I think Japan is right up your alley. Its tattoo culture is deeply rooted in its history and each symbol has its own meaning. Japanese tattoo artists are among the best in the world."

Japan is quite an obvious example. How about luxury hotels? I would imagine it is difficult to provide travellers with a unique experience in an environment where everything is perfect and runs like a charm.

Sadly, many hotels are like fortresses and worlds of their own. Guests are encouraged to consume as much as possible within the hotel walls. This kind of holiday is definitely not my cup of tea.

Your platform Eco Luxury offers 120 lodges. Do you do things differently?

Yes, I think we do. I hand-picked hotels that don't just think of filling their rooms to capacity but see themselves as ambassadors for the place in which they are located. The hotels must build a bridge to their surroundings – the streets, the people, the culture. To me, that is where sustainability starts.

Sustainability. Another keyword. Everybody talks about it but only few really do anything about it.

To me, Eco Luxury means more than just solar panels and recycling. Sustainability also includes social sustainability. I once stayed at the ryokan The Kayotei in Japan. We were dressed in kimonos, took part in a tea ceremony, bathed in an onsen and visited a traditional craftsman. From our room we had a marvellous view onto a hill – a hill that the hotel had bought to ensure the forest there stayed in its natural, pristine condition.





Hotel Lupaia, Torrita di Siena, Italy, lupaia.com



Whitepod Eco-Luxury Hotel, Les Giettes, Valais, Switzerland, whitepod.com

Wie schafft man es, dass alle Hotels so nachhaltig denken?

Wir müssen uns vom grünen Idealismus lösen und die Green Economy als das erkennen, was sie ist: ein konkretes Business. Wenn du deine Umwelt nicht pflegst, blüht auch dein Geschäft nicht. Ein banales Beispiel: Wenn ein Strandhotel sein Abwasser ins Meer lässt, kommen irgendwann die Gäste nicht mehr, weil das Wasser dreckig ist.

An der Wand hinter Enrico Ducrot hängt ein Poster mit einem Foto von Reiseautor Bruce Chatwin, darunter das Zitat: «Warum werde ich unruhig nach einem Monat am selben Ort – und unerträglich nach zwei Monaten?» Trifft das auch auf ihn zu? Enrico Ducrot überlegt kurz und sagt dann: «Ich habe ein grosses Reiseherz. Aber man darf das Glück nicht immer in der Ferne suchen. In Rom entdecke ich jeden Tag etwas Neues!»

Enrico Ducrot

Wenn einer die Reiselust in den Genen hat, dann Enrico Ducrot: Sein Urgrossonkel war Planer des Suezkanals, sein Grossvater baute in Palermo Transatlantikschniffe und sein Vater gründete den Touroperator Viaggi dell'Elefante. Enrico Ducrot reiste schon als Kind durch die Welt, besuchte als Elfjähriger Afghanistan, studierte Archäologie und verbrachte seine Hochzeitsreise in Turkmenistan. 1991 stieg er ins Familiengeschäft ein, wurde zuerst Destination Discoverer und übernahm sechs Jahre später den Touroperator. 2005 gründete der heute 52-Jährige das Projekt Eco Luxury, eine Plattform für luxuriösen Ökotourismus. 2016 machte Eco Luxury rund 3,5 Millionen Euro Umsatz. Enrico Ducrot lebt in Rom und organisiert in seinem Spazio Ducrot regelmässig Events.

ecoluxury.com, viaggidellelefante.it, enricoducrot.it

How can we convert every hotel to this sustainable philosophy?

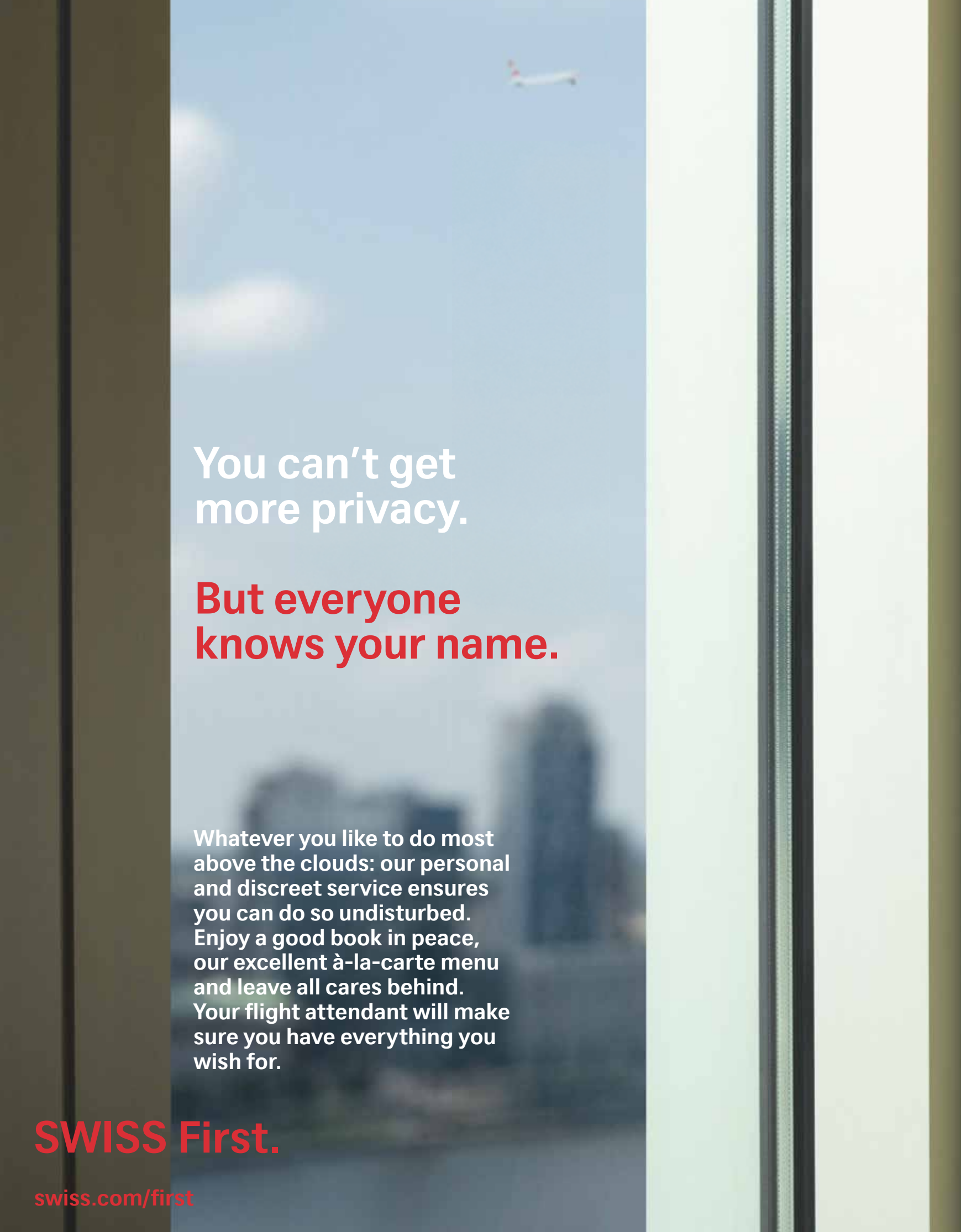
We need to break away from green idealism and recognise green economy for what it is: a concrete business model. If you don't look after your surroundings, your business will suffer. Let me give you a simple example: If a beach resort discharges its sewage into the sea, it will soon see a significant drop in guests because the water is filthy.

The wall behind Enrico Ducrot features a poster with a photo of travel author Bruce Chatwin and a quote on the bottom: "Why do I become restless after a month in a single place, unbearable after two?" If this applies to him, we ask. Enrico Ducrot ponders for a moment and says: "I'm very passionate about travelling. However, one should not only pursue happiness in faraway countries. In Rome, I discover something new every day!"

Enrico Ducrot

Enrico Ducrot is living proof that wanderlust can be hereditary. His great-great-grand-uncle was a planner for the Suez Canal, his grandfather built transatlantic ships in Palermo and his father founded the tour operation agency Viaggi dell'Elefante. Enrico Ducrot grew up a globetrotter, visiting Afghanistan at the age of eleven. He studied archaeology and spent his honeymoon travelling Turkmenistan. In 1991 he joined the family business as a destination discoverer. Six years later he took over as tour operator. In 2005, the now 52-year-old founded Eco Luxury, a platform for luxurious eco-friendly tourism. The business pulled in a turnover of 3.5 million euro in 2016. Enrico Ducrot lives in Rome and organises regular events in his Spazio Ducrot.

ecoluxury.com, viaggidellelefante.it, enricoducrot.it



You can't get
more privacy.

**But everyone
knows your name.**

Whatever you like to do most
above the clouds: our personal
and discreet service ensures
you can do so undisturbed.
Enjoy a good book in peace,
our excellent à-la-carte menu
and leave all cares behind.
Your flight attendant will make
sure you have everything you
wish for.

SWISS First.

swiss.com/first



A STAR ALLIANCE MEMBER 

Made of Switzerland.

Feel at home

Die neue SWISS First Lounge im Terminal A in Zürich heisst
Sie seit Anfang März 2018 herzlich willkommen.

Welcome to the new SWISS First Lounge. Located in Terminal A at
Zurich Airport, it opened its doors to guests in early March 2018.

Die brandneue luxuriöse SWISS First Lounge A besticht durch kurze Laufwege, eine exklusive Sicherheitskontrolle, einen innovativen Garderobendienst, exquisite Speisen sowie einen hochstehenden Service. Auf 650 Quadratmetern bietet sie eine entspannte Atmosphäre abseits des hektischen Flughafentreibens.

Der Welcome Desk befindet sich nur Schritte von der SWISS First Check-in Lounge entfernt. Auch hier können Sie Ihr Gepäck aufgeben. Als Gast in SWISS First oder als HON Circle Member nutzen Sie die exklusive Sicherheitskontrolle, über die Sie ins Innere der Lounge gelangen. Ihren Mantel können Sie zudem an der kostenlosen Garderobe abgeben, bevor Sie Ihre Reise in die Wärme antreten. Die Garderobe lässt sich mittels Kreditkarte oder Code sicher verschliessen – und nach Ihrer Rückkehr wieder öffnen.

Mehr Wohnzimmer als Lounge

Beim Design und beim Interieur liess sich SWISS von der SWISS First Lounge im Dock E inspirieren: Geöltes Eichenparkett, Jurakalkwände und edle Möbel von Schweizer Designern sorgen für ein weltweit einheitliches Erscheinungsbild. Egal, wo Sie es sich in den SWISS Lounges in Zürich gemütlich machen, überall treffen Sie auf das unverwechselbare Design von SWISS. Auffallend ist auch die Raumgestaltung. Das innovative Zonenkonzept besticht durch Lounge Suites, eine Clubecke mit einladenden Ledersofas, eine Businesszone mit vier Arbeitsplätzen sowie einen Konferenzraum mit Sicht auf die Start- und Landebahnen. Entspannung finden Sie im mit zwei Relaxliegen

The luxurious SWISS First Lounge A is ideally located, features an exclusive security lane, an innovative coat check, delectable dining options and impeccable service. Extending 650 square metres in size, it provides you with a relaxed ambience to retreat from the bustle of the airport. Check your baggage at the SWISS First Check-in Lounge or the welcome desk – just steps away. As a guest in SWISS First or as a HON Circle member, you may also use the private security lane. Consider checking your coat at the innovative coat check free of charge, before heading for warmer weather. You can lock it securely using your credit card or by setting a code and retrieve the contents upon your return.

More of a living room than a lounge

Regarding design and interior of the SWISS First Lounge, SWISS drew inspiration from its counterpart in Dock E. Oiled wooden floors, walls made of limestone from the Jura region and sophisticated furniture from Swiss designers ensure for a consistent look around the world. The signature design is omnipresent, greeting you in all SWISS Lounges in Zurich. The use of space is equally stunning. The zone concept features lounge suites, a lounge area complete with comfortable leather sofas, a business zone with four work desks and a meeting room that gives way to views of the runways. Leave the stress behind when you visit our relax room, furnished with two custom recliners. Just lean back and forget everything around you. Should you wish to freshen up, feel free to head to the modern shower facilities before your next flight. Smokers will

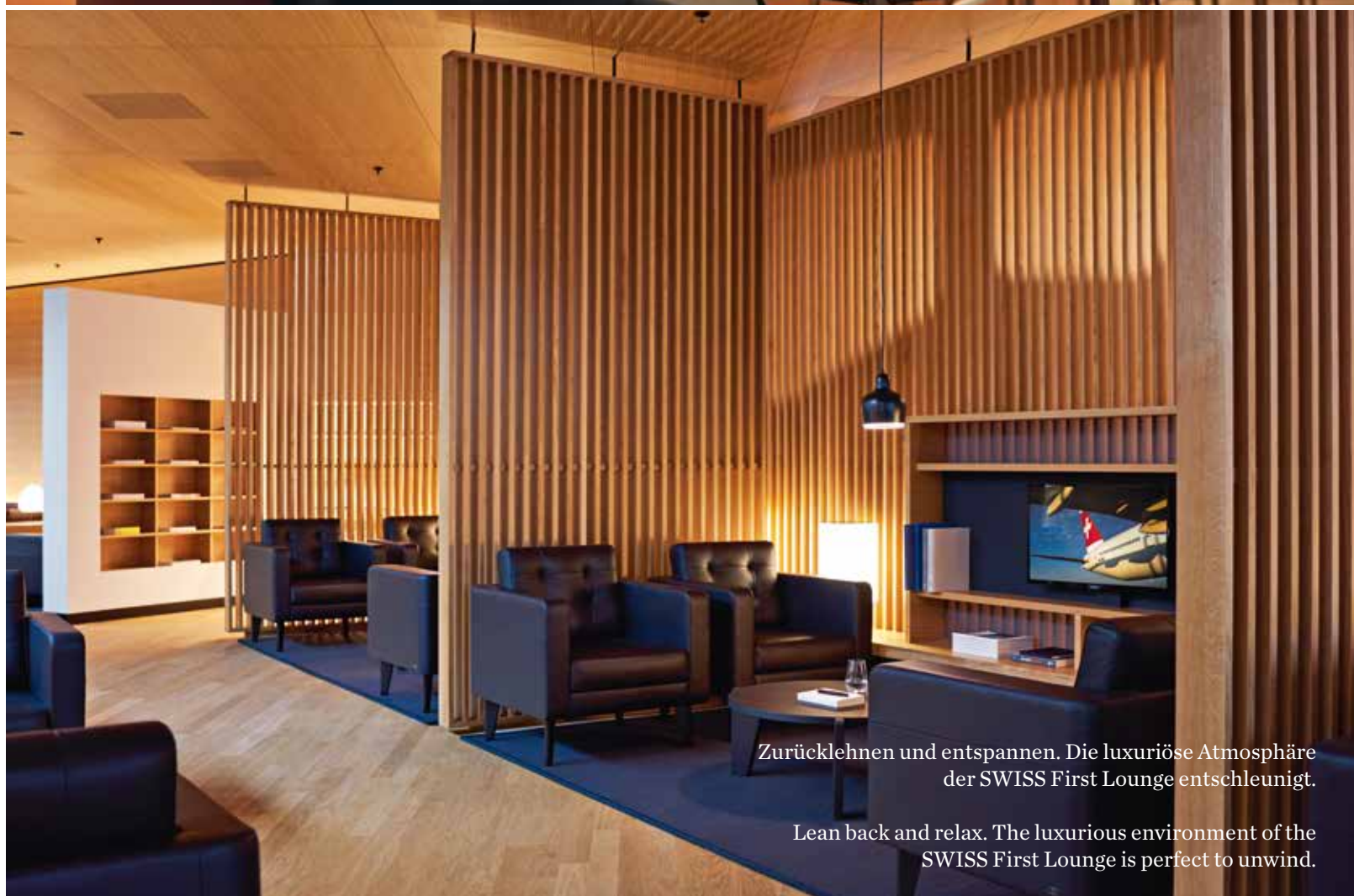


Geniessen Sie kulinarische Köstlichkeiten und raffinierte Weine im À-la-carte-Restaurant.
Enjoy sophisticated creations and refined wines in the à la carte restaurant.



Die elegante Bar mit Spirituosen aus der Schweiz bildet das Herzstück der SWISS First Lounge A.

The elegant bar is at the heart of the SWISS First Lounge A, boasting spirits from all over Switzerland.



Zurücklehnen und entspannen. Die luxuriöse Atmosphäre der SWISS First Lounge entschleunigt.

Lean back and relax. The luxurious environment of the SWISS First Lounge is perfect to unwind.

ausgestatteten Ruheraum. Selbstverständlich können Sie auch die modernen Duschen nutzen – perfekt, um sich vor einem langen Flug nochmals frischzumachen. Raucher werden die Smokers Lounge schätzen, die einen eigenen Aussenbereich umfasst. Die «längste bediente Bar» steht nun nicht mehr in der SWISS Lounge. An diese legendäre Bar erinnert der helle griechische Stein, aus dem sie gefertigt war, der hier liebevoll in die Wand eingearbeitet wurde. Für Bruno Schläfli, Head of Premium Services & Lounges, sind es Details wie diese, welche den besonderen Charme der Lounge ausmachen. Während der Konstruktion konnte er auf seine jahrzehntelange Erfahrung zurückgreifen – nichts überliess er dem Zufall. Intensiv hat er sich mit der Planung der neuen Lounge beschäftigt, ständig begleitet von der Frage nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen als Gast, immer auf der Suche nach Wegen, den vorhandenen Platz bestmöglich zu nutzen. Entstanden ist eine zeitlose SWISS First Lounge, die Ihren Komfort in den Mittelpunkt rückt und eher an ein Wohnzimmer erinnert als an eine Lounge.

Kulinarische Höhenflüge

Selbstverständlich kommt auch der Genussfaktor nicht zu kurz. Lassen Sie sich im Restaurant von exquisiten À-la-carte-Speisen kulinarisch verwöhnen oder schauen Sie den Köchen im Front-Cooking-Bereich beim Zubereiten der Gerichte über die Schulter. Für die passende Weinbegleitung sorgen ausgewählte Tropfen, die unsere Sommeliers ins Schwärmen versetzen und perfekt mit den angebotenen Speisen harmonieren. Eine Bar mit über 100 Grappa- und Obstbrandsorten aus der Schweiz bildet das Herzstück der SWISS First Lounge. Nehmen Sie Platz und entdecken Sie die aromatische Vielfalt von bekannten und weniger bekannten Spirituosen. Mindestens genauso verführerisch sind die erlesenen Kaffeespezialitäten, die von erfahrenen Baristas zubereitet werden. Dank der Nähe zu Ihrem Abfluggate können Sie Ihren Aufenthalt in der neuen SWISS First Lounge A bis zum letzten Moment auskosten. Und wenn Sie einen Langstreckenflug vor sich haben, bringt Sie unser Limousinenservice im Nu direkt zum Dock E. Mit der neuen SWISS First Lounge A sorgt SWISS für ein konsistentes Premiererlebnis entlang der gesamten Reisekette. Besuchen Sie die neue SWISS First Lounge und geniessen Sie den hochstehenden Service in einer luxuriösen Umgebung, die Sie leicht vergessen lässt, dass Sie sich in einem Flughafen befinden.

appreciate the Smokers Lounge that features an outdoor area. And while the “longest serviced bar” can no longer be found in a SWISS Lounge, pundits will easily spot the Greek stone from which it was made and now adds a touch of glamour to the walls. According to Bruno Schläfli, Head of Premium Services & Lounges, it's details like these that lend the lounge its special charm. During construction, he could draw on his vast industry experience encompassing several decades. Leaving nothing up to chance, he devoted himself to working out the finest details for a long period. During the entire process, your wishes and requirements accompanied him wherever he went, as did his quest for ways on how to make even better use of the space. These efforts culminated in a timeless SWISS First Lounge that places your comfort above all and is more reminiscent of a living room than a lounge.

Culinary delights

It goes without saying that there's a lot for gourmets to look forward to. Let yourself be pampered by exquisite dishes in the à la carte restaurant or watch as cooks prepare your favourite meal in the front-cooking area. Selected wines that live up to the highest standards of our sommeliers pair perfectly with your meal. A bar with over 100 grappa and fruit brandies takes centre stage in the SWISS First Lounge. But the coffee creations, prepared by experienced baristas, are equally enticing and provide you with an additional boost for your upcoming flight. Thanks to its proximity to your departure gate, you can enjoy your stay at the SWISS First Lounge to the fullest. And should you have a long-haul flight coming up, our limousine transfer will take you to Dock E in no time. The new SWISS First Lounge A is another element that, when pieced together, guarantees a consistent premium travel experience from start to finish. Visit the SWISS First Lounge A and enjoy the impeccable service in a luxurious environment that will make you forget that you're in an airport.

swiss.com

SWISS UNIVERSE on the go!

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

SWISS UNIVERSE IS THE HIGH-QUALITY INFLIGHT MAGAZINE AND OFFERS
YOU AN EXCLUSIVE SELECTION OF PEOPLE AND PLACES AROUND THE GLOBE.
CHECK ALSO OUR SPECIAL OFFERS AND ONLINE SHOPPING IDEAS.

GET IT
FOR YOUR
SMARTPHONE!



SWISS-UNIVERSE.COM

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





Your goals, our focus

Whether it's enjoying their personal freedom or securing the prosperity of future generations – what matters most to our clients matters most to us. That's why we take the time to invest in relationships that endure, making your goals and ambitions our own, and creating investment plans that are as individual as you are. Find out how we can help you plan for a successful future.

[schroders.ch](https://www.schroders.ch)

THE SWISS HOUSE OF WATCHES AND FINE JEWELLERY



ROLEX

CARL F. BUCHERER
LUCERNE 1888

A. LANGE & SÖHNE
GLASHÜTTE I/S.A

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

BAUME & MERCIER
MAISON D'HORLOGERIE GENEVE 1830

BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

Breguet
Depuis 1775

Cartier

Chopard

GP
GIRARD-PERREGAUX
HAUTE HORLOGERIE SUISSE DEPUIS 1791

Glashütte
ORIGINAL

H. Moser & Cie.

IWC
SCHAFFHAUSEN

JAEGER-LECOULTRE

LONGINES

MONT
BLANC

OMEGA

PANERAI

PATEK PHILIPPE
GENEVE

PIAGET

RADO
SWITZERLAND

ROGER DUBUIS

SWAROVSKI

TAG Heuer
SWISS APPOINT-GARDE SINCE 1885

TISSOT
SWISS WATCHES SINCE 1853

TUDOR

VACHERON CONSTANTIN
GENEVE, DEPUIS 1755

VICTORINOX

ZENITH
WATCH MANUFACTURING SINCE 1865

Brand selection may vary.

BUCHERER
1888

Basel Bern Davos Geneva Interlaken Lausanne Locarno Lugano Lucerne St. Gallen St. Moritz Zermatt Zurich
Berlin Dusseldorf Frankfurt Hamburg Munich Nuremberg | Vienna | Copenhagen | London | Paris | bucherer.com

