

SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS

#54



PEOPLE PLACES PLEASURE

MOSCOW





Cartier

SANTOS DE CARTIER COLLECTION



BREITLING BOUTIQUE
GENEVA • LAUSANNE • LUCERNE
ST. MORITZ • ZERMATT • ZURICH

The Breitling Cinema Squad
Brad Pitt
Adam Driver
Charlize Theron

B
BREITLING
1884



#SQUADONAMMISSION



AIR

LAND

PREMIER

SEA

Content

8 En vogue | 12 New watches | 16 Grand openings | 24 Destination Moscow | 52 Frequent flyer |
58 Unforgettable taste | 60 My world | 68 Postcard from | 76 Luxury cruising | 84 Golf | 88 Eco luxury |
100 Portfolio | 110 My life | 116 Chef's table | 118 Success | 126 SWISS news | 128 Real estate



Moscow | 24

Kulinarische und kulturelle Entdeckungen.
Culinary and cultural discoveries.



Ilaria Venturini Fendi | 60

Engagierte Designerin und Biolandwirtin.
Dedicated designer and organic farmer.



Bisate Lodge | 88

Eine idyllische Eco Luxury Lodge in Ruanda.
An idyllic eco luxury lodge in Rwanda.



Sebastião Salgado | 100

Der Meister der Schwarz-Weiss-Fotografie.
The master of black-and-white photography.

Impressum



Regina Maréchal

Editor-in-Chief
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, Supertext | 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 2019
Target group: 500,000 First & Business
Class passengers (during 3 months)





BVLGARI

ROMA



DISCOVER MORE

SERPENTI

BVLGARI.COM



Chopard

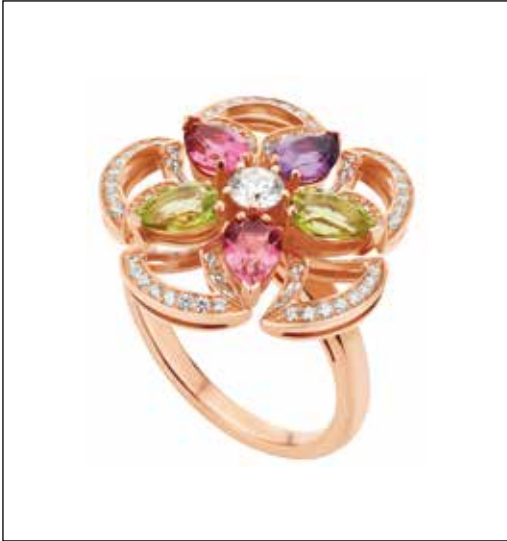
THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860



L.U.C FULL STRIKE

Winner of the Aiguille d'Or at the 2017 Grand Prix d'Horlogerie de Genève,
the 42.5 mm-diameter L.U.C Full Strike is Chopard's most sophisticated chiming watch.
A unique minute repeater model proudly developed, produced and assembled in our Manufacture.
Three patents have been filed for the innovative 533-part L.U.C 08.01-L movement sounding the hours,
quarters and minutes on world premiere single-piece transparent crystal gongs.

Ladies' choice

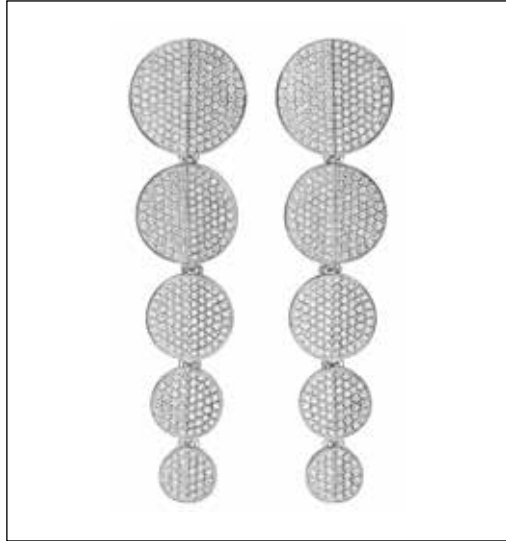


Italian glamour

bulgari.com

Inspired by the most famous Divas of our time, Bvlgari with the jewellery collection «Divas' Dream» demotes the passionate essence of Italian femininity. Elegant and graceful, the design of «Divas' Dream» draws its inspiration from the sophisticated mosaics of ancient Rome and is an homage to Bvlgari's historic heritage. Our favourite piece is this ring in 18-carat rose gold, set with coloured gemstones, with a brilliant-cut and pavé-set diamond.

Impressed by the iconic divas of our time, Bvlgari's "Divas' Dream" jewellery collection wants to exalt the passionate essence of Italian femininity. Elegant and graceful, the design of «Divas' Dream» draws its inspiration from the sophisticated mosaics of ancient Rome and is an homage to Bvlgari's historic heritage. Our favourite piece is this ring in 18-carat rose gold, set with coloured gemstones, with a brilliant-cut and pavé-set diamond.



Just be

bucherer.com

Wie eine edel funkeln Kaskade wurden diese Ohrringe von B Dimension angefertigt und treffen so den exquisiten Geschmack stilicherer Damen. Die für die Kollektion typischen Rondelle sind mit 844 Diamanten mit Brillantschliff (total 4,17 Karat) besetzt. Ganz besonders raffiniert: Die unteren vier Rondellen sind abnehmbar, so wird dieser Glamourliebling von Bucherer im Nu auch zum alltagstauglichen Begleiter.

These earrings from Bucherer's B Dimension collection have an elegantly sparkling cascade design and will cater to the most exquisite taste of stylishly confident women. The rondelles characteristic of the collection are set with 844 diamonds (4.17 carat in total). To adapt this glamorous piece of jewellery for everyday wear, the four smaller rondelles are detachable and make those earrings even more versatile and your favourite everyday companion.



Inspired by nature

chopard.com

Jahr für Jahr kreiert Chopard einen Zeitmesser zu Ehren der Pfingstrose: das Modell L.U.C XP Esprit de Fleurier Peony. Das Zifferblatt der jüngsten aufacht Exemplare limitierten Kreation ist eine prachtvolle Vermählung verschiedener Kunsthandwerke: Gravur in Gold, Präzisionsdruck und Perlmutterintarsien. Das 35 Millimeter grosse Uhrwerk, das Kaliber L.U.C 96.23-L, ist mit sogenannter Fleurissante-Gravur verziert, einer selten gewordenen Technik, die von den Kunsthandwerkern von Chopard perfekt beherrscht wird.

Year after year, Chopard creates a timepiece in honour of the peony: the model L.U.C XP Esprit de Fleurier Peony. The dial of the latest creation, limited to eight pieces, is a magnificent marriage of various arts and crafts: engraving in gold, precision printing and mother-of-pearl inlays. The 35-millimetre movement, calibre L.U.C 96.23-L, is completely decorated with a so-called Fleurissante engraving, a rare technique perfectly mastered by Chopard's artisans.



Tonda Chronor
Manufactured entirely in Switzerland
parmigiani.com

PARMIGIANI
FLEURIER



A celebration of time

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



————— **Bradley Cooper and his Big Pilot's Watch Edition "Le Petit Prince". Ref. 5010:** If you have the courage to strip away all that is superfluous in life and listen to your intuition drawing you towards the unknown, you will be generously rewarded. First of all, you will feel free of doubt, confident, and empowered. And soon, instead of just following your dreams, you might start living them. Originally conceived as a tough, easy to read instrument

to conquer the sky the Big Pilot's Watch is a testament to the free-spirited who don't see frontiers as a limitation but as a challenge they are eager to meet. Accurately equipped with an imposing 46 mm case, luminous hands, the iconic Big Pilot crown and the oversized, IWC manufactured double pawl winding C. 52110 automatic movement with 7 days power reserve, it will always be a reliable companion on your journey.

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

For more information please call +41 52 235 73 63 or contact info@iwc.com

FOLLOW US ON:     

IWC PILOT'S.
ENGINEERED FOR
NEW HORIZONS.



IWC
SCHAFFHAUSEN

Time is timeless



Pure elegance

h-moser.com

H. Moser & Cie. präsentiert diesen Pioneer-Tourbillon in einem eleganten Design, das zugleich kühn und zeitgemäss ist. Wasserdicht bis 120 Meter und mit einer Gangreserve von 72 Stunden ist das auf 50 Exemplare limitierte Modell Teil der Pioneer-Familie. Das robuste Gehäuse aus Rotgold und schwarzem Titan ist durch ein gewölbtes Saphirglas gekrönt, das die tiefen und geheimnisvollen Töne des Midnight-Blue-Fumé-Zifferblatts hervorhebt.

H. Moser & Cie. presents this Pioneer tourbillon in an elegant design which is at the same time audacious and contemporary. Water-resistant to 120 metres and providing a power reserve of 72 hours, the limited edition model of 50 pieces is part of the Pioneer family. Its sturdy case, made from red gold and black titanium, is topped with a domed sapphire crystal that highlights the deep and mysterious tones of the Midnight Blue fumé dial.



For high-flyers only

iwc.com

Mit der neuen Pilot's Watch Chronograph Top Gun Edition «Mojave Desert» hat IWC Schaffhausen die erste Uhr in sandfarbener Keramik mit dunkelbraunem Zifferblatt und einem farblich harmonisierenden Textilband vorgestellt. Die Top-Gun-Linie, die IWC im 2007 eingeführt hat, trägt den Spitznamen des Strike-Fighter-Tactics-Instructor-Programms der U.S. Navy. Die sandfarbene Keramik ist von der Mojave-Wüste inspiriert, in der sich die flächenmässig grösste Basis der U.S. Navy befindet.

IWC Schaffhausen presents the Pilot's Watch Chronograph Top Gun Edition "Mojave Desert", its first watch with a sand-coloured ceramic case, dark brown dial and textile strap in matching beige. The Top Gun series, introduced by IWC in 2007, carries the nickname given to the U.S. Navy's Strike Fighter Tactics Instructor programme. The sand-coloured ceramic case is inspired by the Mojave desert, home to the largest U.S. Navy base.



Remembering the golden age

breitling.com

Breitling spielte eine wichtige Rolle im goldenen Zeitalter der Luftfahrt und hat nun eine Capsule-Kollektion von Navitimer 1 Airline Editions geschaffen, die an die prägendsten Fluglinien der damaligen Zeit erinnert. Diese spannende Kollektion nimmt ihren Anfang mit der Navitimer 1 B01 Chronograph 43 Swissair Edition. Das 43-Millimeter-Edelstahlgehäuse präsentiert sich mit schwarzem Zifferblatt und Lederarmband im Vintage-Stil oder einem Milanaise-Armband.

Breitling played an important role in the golden era of aviation and has now created a capsule collection of Navitimer 1 Airline Editions that commemorate the most emblematic airlines of that time. The collection is being launched with the Navitimer 1 B01 Chronograph 43 Swissair Edition. Its 43-millimetre stainless-steel case is presented with a black dial and a vintage-inspired leather strap or a stainless-steel mesh bracelet.



**SAXO
BANK**

YOU DESERVE THE BEST TRADING PLATFORM*

www.home.saxo/ch

Trading Hotline: +41 58 317 95 10



***ADVFN International Financial Awards 2018**

Saxo Bank (Switzerland) Ltd., Beethovenstrasse 33, 8002 Zurich
& place de la Fusterie 5 bis, 1204 Geneva, Switzerland

Strong connection

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. Die Uhrmacherateliers von Patek Philippe sind für diverse Innovationen verantwortlich und prägten mit ihren Präzisionsrekorden die Geschichte der Uhrentechnologie massgeblich. Mit dem überwiegenden Anteil an mechanischen Werken besetzt Patek Philippe die unangefochtene Führungsposition in der traditionellen Feinuhrmacherei. 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. The watchmaking studios of Patek Philippe are responsible for various innovations and have significantly shaped the history of watch technology with their precision records. 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

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.

Glamorous rendez-vous

In Zürich strahlt die neue Boutique Cartier in edlem Glanz.
In Zurich, the new Boutique Cartier shines with a noble glow.

Boutique
Cartier Zurich
Bahnhofstrasse 47
8001 Zurich
Switzerland



Vor wenigen Wochen feierte Cartier die Eröffnung seiner neuen Boutique an der prestigeträchtigen Bahnhofstrasse in Zürich. Mit einer zeitgenössischen Mischung aus Marmor, Leder, Bronze und Holz hat die Architektin und Interior-Designerin Laura Gonzalez ein modernes und einladendes Ambiente geschaffen. Als Farbe dominiert zeitloses Beige mit kühnen Tupfern von Gelb und Blau. Auf einer Fläche von 550 Quadratmetern präsentiert die Boutique Cartier edle Uhren, luxuriöse Schmuckkollektionen und hochwertige Accessoires der Maison.

A few weeks ago, Cartier celebrated the opening of its new boutique on Zurich's prestigious Bahnhofstrasse. With a contemporary blend of marble, leather, bronze and wood, architect and interior designer Laura Gonzalez has created a welcoming warm environment. As colour dominates timeless beige with bold swatches of yellow and blue. Covering an area of 550 square metres, Boutique Cartier presents fine watches, luxurious jewellery collections and high-quality Maison accessories.

cartier.com

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.

Bank of the Year in Turkey - The Banker

Best Bank in Turkey - Euromoney

Best Bank in Turkey - EMEA Finance

Europe's Best Bank in Cash Management - EMEA Finance

Best Foreign Exchange Provider in Turkey - Global Finance



AKBANK

Palazzo Daniele, Puglia, Italy

designhotels.com

Seit fünf Generationen ist der 150 Jahre alte Palazzo Daniele im Besitz der Petrucci-Familie. In wenigen Wochen wird in diesem einzigartigen Gemäuer ein Hotel mit neun Zimmern eröffnet. Neben beeindruckenden Deckenfresken und Mosaikböden bestimmt die Leidenschaft für die Kunst des jetzigen Besitzers Francesco Petrucci den Stil der Einrichtung. Eine zeitgenössische Kollektion schmückt die Wände, Skulpturen dienen als Lampen oder Garderoben. Der Palazzo befindet sich im Dorf Gagliano del Capo in Apulien und bietet eine Reihe von Innenhöfen mit einer Orangerie und einem tiefschwarzen Pool.

For five generations, the 150-year-old Palazzo Daniele is owned by the Petrucci family. Within a few weeks a nine-room hotel will open in this unique building. Beside stunning ceiling frescoes and mosaic floors, the passion for the art of the current owner Francesco Petrucci determines the style of the establishment. A contemporary collection decorates the walls and there are sculptures that serve as lights or wardrobes. The Palazzo is located in the village of Gagliano del Capo in Puglia and offers a series of courtyards with an orangery and an ink-black pool.



Going far?

Entdecken Sie spannende neue Designhotels auf der ganzen Welt.
Discover exciting new design hotels around the globe.



Life House Little Havana, Miami

lifehouselittlehavana.com, designhotels.com

Das brandneue Life House Little Havana (33 Zimmer) befindet sich in Miamis hispanischem Herzen in einem historischen Herrenhaus aus den 1920er-Jahren und zeigt Gemälde und Fotografien lokaler Künstler – darunter Werke des kubanischen Künstlers Leandro Feal. Im tropischen Rooftop-Restaurant unter der Leitung von Brian Griffiths und Chef Leo Pablo gibt's von lateinamerikanischem Street Food inspirierte Gerichte. Das Hotel bietet auch Yoga- und Meditationssitzungen an.

Set in Miami's Hispanic heart, the brand-new Life House Little Havana (33 guest rooms) dwells within a historic 1920s tropical mansion and showcases paintings and photography from local artists – including works by Cuban artist Leandro Feal. Brian Griffiths and chef Leo Pablo are serving Latin American street-food-inspired dishes in the tropical rooftop restaurant. The hotel also offers yoga and meditation sessions.



Rosewood, Hong Kong

rosewoodhotels.com

Das vor wenigen Tagen eröffnete Rosewood Hong Kong mit 413 Zimmern befindet sich an erstklassiger Lage am Ufer des Victoria Harbour. Das ultraluxuriöse Hotel nimmt 27 Stockwerke eines Turms ein, der zum Wahrzeichen der weltberühmten Skyline werden soll. Acht Restaurants und Lounges sowie ein Spa nach Rosewoods ganzheitlichem Wellnesskonzept Asaya, ein Fitnesscenter und ein Pool ergänzen das Angebot. Ausserdem werden 186 luxuriöse Rosewood Residences für Gäste angeboten, die sich für längere Aufenthalte entscheiden.

Opened just a few days ago, the 413-room Rosewood Hong Kong is located at a prime Victoria Harbour waterfront location. The ultra-luxury hotel occupies 27 floors of a multi-use tower, destined to become a landmark on the world-famous skyline. Eight restaurants and lounges are complemented by recreational facilities including Asaya, Rosewood's holistic wellness concept, as well as a fitness centre and swimming pool. Also on offer are 186 luxury Rosewood Residences for guests choosing longer stays.



North Sardinia,
just a stone's throw away



5 star freedom

Discover our 5 stars in Northern Sardinia, from Costa Smeralda to Isola Rossa, between the Gulf of Asinara and the La Maddalena Archipelago National Park. Prestigious Holidays with Thalasso & SPA centres and luxury yachts to fully experience the sea and all its shades of blue. Exclusive services in unique nature.



hotels & resorts
DELPHINA
un Amico in Sardegna


we are green®
100% green energy



watch the video

For now and ever

Kleine Liebesbotschaften, Tag für Tag, ein Leben lang.
Small declarations of love, day after day, for a lifetime.

Nichts ist stärker als die Liebe. Nichts verbindet Menschen tiefer. Menschen, die frei sind und doch mit dem Herzen nie loslassen möchten. Dieses Gefühl der tiefen Verbundenheit symbolisieren die neuen Brillantringe aus der Schmuckmanufaktur Wellendorff.

Lebendig, beweglich und kostbar

Frei beweglich und doch eng miteinander verbunden, drehen sich die Innenringe unabhängig voneinander. Präzision im Hundertstelmillimeterbereich lässt dieses sanftweiche Spiel zu und erweckt den Ring zum Leben. Eine Präzision, die von der hohen Goldschmiedekunst «Made in Germany» zeugt, für die das Unternehmen Wellendorff seit 126 Jahren steht. Eine Präzision, die durch die einzeln gefassten Brillanten noch überstrahlt wird. Jeder einzelne erinnert an Momente tiefen Glücks – bereits erlebte sowie kostbare Momente, die noch auf die Liebenden warten.

Die einzigartige Wellendorff-Kaltemaille

Modern und doch für die Ewigkeit gefertigt, sind die Ringe ZWEI HERZEN. EINE LIEBE., LIEBESERKLÄRUNG und BRILLANT-ROMEO eine Hommage an genau diese wahre Liebe. Die Liebe, die verbindet und den Unterschied macht. Wie die zwei leuchtend roten Herzen aus transparenter Wellendorff-Kaltemaille, die von Hand emailliert in die Ringe eingearbeitet sind. Ein elegantes Statement für die wahre Liebe zweier Menschen. Viel Liebe zum Detail, Lust auf Perfektion und Fingerspitzengefühl für edelste Materialien verleihen dieser aussergewöhnlichen Kollektion zudem einzigartige Schönheit. Vereint mit den typischen Merkmalen der Wellendorff-Manufaktur, dem unverkennbaren Brillant-W und dem wertvollen Material aus 18-Karat-Gelb- oder -Weissgold, bringen sie die Philosophie des Hauses auf den Punkt: AUS LIEBE. DAS BESTE.

Nothing is more powerful than love. Nothing connects people more deeply. People who are free and whose hearts long to remain united forever all the same. The new diamond rings from the Wellendorff jewellery manufactory are a symbol of this deep bond.

Vibrant, spinning and precious

The inner rings spin independently of one another, moving freely while remaining intimately connected. Precision down to a hundredth of a millimetre is what allows for this gentle play and makes the ring come alive. It is a testimony to the superb craftsmanship “Made in Germany” that the Wellendorff family business has stood for throughout its 126-year history. And yet this precision is still surpassed by the individually set diamonds. Each one is a reminder of radiant moments of joy – moments already lived, and precious ones yet to come.

The unique cold enamel by Wellendorff

Modern and yet made for eternity, the rings LOVE'S DUET, DECLARATION OF LOVE and DIAMOND-ROMEO are a homage to true love. A love that joins hearts and is unlike any other. Much like the two vibrant, hand-enamelled red hearts made of transparent Wellendorff cold enamel that are incorporated into the ring. An elegant statement for true love between two people. Finally, a great love for detail, a desire for perfection and a skilful touch lend an exquisite beauty to this exceptional collection. Combined with the familiar characteristics of the Wellendorff manufactory, the unmistakable diamond W and the valuable material of 18-carat yellow or white gold, they sum up the essence of the company's philosophy: FROM LOVE. THE BEST.

wellendorff.com



Erste Entwürfe in der Wellendorff-Manufaktur in Pforzheim.
Initial designs in the Wellendorff manufactory in Pforzheim.



Die Innengravur mit Schutzengel.
The engraving of a guardian angel inside the ring.



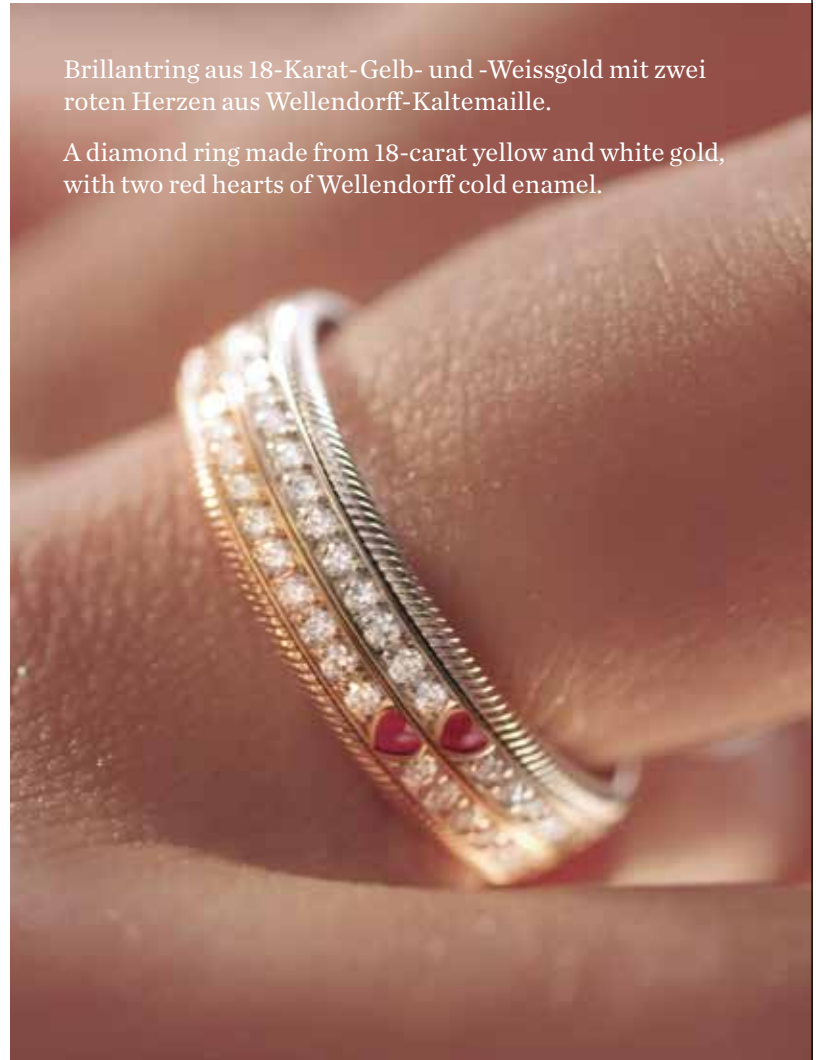
Botschaft tiefer Gefühle: die Ringe ZWEI HERZEN. EINE
LIEBE. LIEBESERKLÄRUNG und BRILLANT-ROMEO.

Homage to love: the rings LOVE'S DUET, DECLARATION
OF LOVE and DIAMOND-ROMEO.



Brillantring aus 18-Karat-Gelb- und -Weissgold mit zwei
roten Herzen aus Wellendorff-Kaltemaille.

A diamond ring made from 18-carat yellow and white gold,
with two red hearts of Wellendorff cold enamel.



From **M**oscow with love

Kostbare Schätze aus der Zarenzeit, beeindruckende Museen und Theater,
leuchtende Fassaden und ein Paradies für Gourmets – die Stadt
an der Moskwa ist eine elegante Erscheinung. Mit vielen Geheimnissen.

Priceless treasures from the time of the tsars, superb museums and theatres,
bright façades, and a gourmet paradise – the city on the Moskva
is a picture of elegance, and holds many secrets waiting to be discovered.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



A man in a blue suit and glasses stands in the ornate entrance of the Metropole Hotel. The entrance features a large glass door with a diamond-shaped leaded glass design and a red patterned carpet. Above the door are three stained glass windows with floral motifs. The interior of the hotel is visible through the doorway, showing a curved hallway with wood paneling.

Ein Gentleman in Moskau: Der Schweizer Dominique Godat ist der äusserst charmante und höchst erfolgreiche Direktor des zwischen 1899 und 1907 im Art-nouveau-Stil gebauten und heute perfekt renovierten 5-Sterne-Hotels Metropol.

A gentleman in Moscow: Swiss native Dominique Godat is the charming and highly successful director of the beautifully renovated five-star hotel Metropol, built between 1899 and 1907 in the art nouveau style.

A wide-angle photograph of the grand interior of the Metropole Hotel in Moscow. The space is characterized by its massive, ornate glass dome ceiling, which is decorated with intricate stained glass patterns and a large central medallion. The architecture features classical elements like columns and arched windows. In the foreground, a large, multi-tiered chandelier hangs from the ceiling. The ground floor is filled with round tables covered in white cloths, where guests are seated. A pianist is visible at a table in the lower left, with sheet music on a stand. The overall atmosphere is one of elegance and historical grandeur.

Unter der elegantesten Glaskuppel der Stadt wird im Metropol – zwischen Bolschoitheater und Rotem Platz gelegen – ein grossartiges Frühstücksbuffet aufgetragen. Dazu gibt's feinste Pianomusik.

In the hotel Metropol – located between the Bolshoi Theatre and the Red Square – a rich breakfast buffet is served beneath the city's most elegant glass dome, while soft piano music plays in the background.





Moskaus Zentrum hat sich herausgeputzt. Und wie elegant es geworden ist! Moscow's city centre has smartened up. And how elegant it has become!

Es ist sieben Uhr in der Früh und der Doorman des Hotels Metropol grüsst uns mit freundlichem Kopfnicken. Draussen bewegen sich nur wenige Menschen Richtung Kreml und Roten Platz. Grossartig breitet sie sich dann vor dem blauen Himmel aus, die weltberühmte und vielbesungene Place Rouge. Am südlichen Ende thront das Wahrzeichen der Stadt: die Basiliuskathedrale mit ihren neun Hauptkuppeln, von denen die höchste 115 Meter in den Himmel ragt. Ein Backstein-Zwiebelturm-Wunder in Lollipopfarben. Wenngleich Moskau seit Jahrhunderten von den eindrucklichsten historischen Palästen, Museen, Kirchen und altherwürdigen Parks beseelt ist, ist der Wandel zur modernen Metropole doch unübersehbar. Die Strassen sind international beschriftet, die Grünanlagen und Plätze blitzblank geputzt, Geschäfte tragen bekannte High-End-Namen, in den meisten Museen gibt es mehrsprachige Audio Guides und auch was das Restaurantangebot betrifft, kann sich Moskau mit London, Dubai oder New York durchaus messen. Food Markets, wie sie besser bestückt nicht sein könnten, finden sich an einigen beliebten Metrostationen der Stadt, im Gorki Park hat sich das 2015 eröffnete Garage Museum of Contemporary Art, von OMA mit Stararchitekt Rem Koolhaas renoviert, einen internationalen Namen gemacht und das gläserne Voskhod-Restaurant (benannt nach einem sowjetischen Raumschiff) am Rande des neu gestalteten Zaryadye-Parks gelegen, begeistert seit kurzem mit einer beeindruckenden Speisekarte – zusammengestellt aus Rezepten aus den entlegensten Gegenden der ehemaligen Sowjetunion. Zusammengefasst: Das Zentrum Moskaus hat sich herausgeputzt. Und wie elegant es geworden ist! Doch nun wieder zurück in die Vergangenheit – ins Hotel Metropol mit seiner wunderschönen Art-nouveau-Fassade, der imposanten Grand Hall mit ihrer Glaskuppel und der gemütlichen Chaliapin Bar, an der sich auch Graf Rostov, der Held aus Amor Towles' preisgekröntem Roman «A Gentleman in Moscow», vor dem Dinner das eine oder andere Glas Champagner genehmigt hat ...

It is seven in the morning, and the doorman of the hotel Metropol nods in friendly greeting. Only few people can be seen making their way towards the Kremlin and the Red Square. Vast and magnificent beneath the blue sky, the legendary Place Rouge, famous in story and song, is almost deserted at this early hour. At the southern end towers the city's emblem: Saint Basil's Cathedral with its nine main domes, the highest rising 115 metres into the sky. A miracle of bricks and onion domes in spiralling lollipop colours. Despite a centuries-old history that has given rise to the most impressive historical palaces, museums, churches and stately parks, evidence of the transition to an international metropolis is visible throughout Russia's cosmopolitan capital. The street signs cater to international visitors, parks and squares are kept perfectly clean, shops sport well-known high-end brand names, the museums offer multilingual audio guides, and when it comes to dining options, Moscow can easily compete with London, Dubai or New York. Food markets, beautifully designed and well stocked, are found near several popular metro stations. The Garage Museum of Contemporary Art, renovated by OMA in collaboration with star architect Rem Koolhaas, opened in 2015 in Gorky Park and has established an international reputation. And the restaurant Voskhod (named after a Soviet spacecraft) with its glass façades, located in the freshly landscaped Zaryadye Park, impresses locals as well as international guests with its remarkable menu, composed of dishes from the most remote corners of the former Soviet Union. In a word: Moscow's city centre has smartened up. And how elegant it has become! But back to the past – to the hotel Metropol with its beautiful art nouveau façade, magnificent Grand Hall covered by an amazing glass roof, and intimate Chaliapin Bar, where Count Rostov, protagonist of Amor Towles' award-winning novel «A Gentleman in Moscow», enjoyed a glass of champagne or two before dinner ...



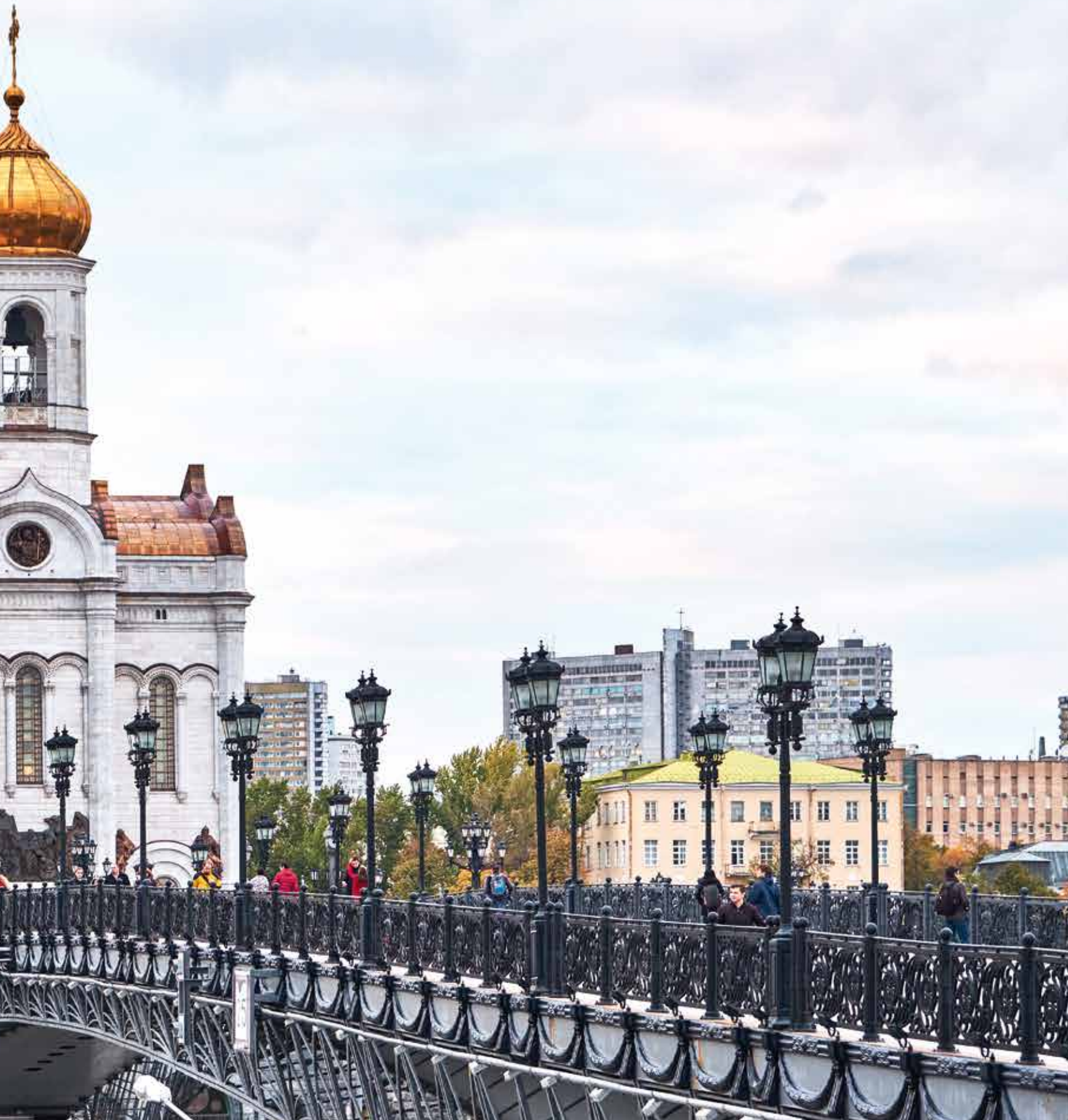
Nächtlicher Panoramablick auf die Stadt – aus dem trendy Restaurant «Ruski» im 85. Stockwerk des OKO Tower. Chef Alexander Volkov-Medvedev verführt hier Moskaus schicke Foodies mit seiner russischen Küche.

Panorama view of the city by night – from the fashionable restaurant “Ruski” on the 85th floor of the OKO Tower. Chef Alexander Volkov-Medvedev delights Moscow’s stylish foodies with his Russian cuisine.



Mit 103 Metern Höhe eine der höchsten und imposantesten orthodoxen Sakralbauten der Welt: die Christ-Erlöser-Kathedrale.

At 103 metres, the Cathedral of Christ the Saviour is one of the tallest and most splendid religious buildings in the world.



Er hat die besten Restaurants der Welt besucht und überall Küchenluft geschnuppert. Nun erfüllt er kulinarische Träume in Moskau: Anwalt und Restaurant-«Erfinder» Alexander Leonidovich Rappoport.

He has visited the best restaurants around the world, soaking up the kitchen atmosphere. Now he makes culinary dreams come true in Moscow: lawyer and restaurant “inventor” Alexander Leonidovich Rappoport.



Alexander Leonidovich Rappoport ist ein bekannter Anwalt und Chef einer eigenen 64-köpfigen Kanzlei in Moskau. Er ist auch Food Aficionado und ausgewiesener Weinkenner und hat 2014 die erfolgreiche Firma Restaurants of Rappoport mit derzeit 19 Concept Restaurants in Moskau, St. Petersburg, Jurmala und Sotschi gegründet.

Was bedeutet «Concept Restaurant» für Sie?

Nun, hier in Moskau gibt es etwa 200 italienische Restaurants und rund 300 Sushi-Etablissements. Es gab aber kein richtiges Steak House mit bestem russischem Fleisch – in jeglicher Art geschnitten und zubereitet. Es gab auch kein wirklich gutes chinesisches Restaurant, keine herausragende Fischküche und kein Restaurant, das sich ausschliesslich der klassischen russischen Küche widmet. Oder auch keinen Ort, an dem man 24 Stunden lang hätte frühstücken können. Dieses Problem habe ich mit meinen Restaurants behoben. Die Inneneinrichtung ist immer der jeweiligen Küche angepasst. Jedes Detail stimmt – von der Qualität der Muscheln bis zum Lippenstift der Kellnerin.

Was ist in Moskau anders?

Wir beginnen uns wieder auf unsere traditionsreiche eigene Küche zu besinnen. Die 14 ehemaligen Republiken der Sowjetunion haben Schätze an Rezepten, die heute auf moderne Art komplett neu interpretiert werden. Wir schauen nicht mehr nach New York oder Paris, sondern haben in Moskau unsere eigene vielseitige kulinarische Vergangenheit wiederentdeckt. Das gilt auch für unsere Nahrungsmittel: Austern aus dem Schwarzen Meer, Pastrami aus Litauen, russischer Kohl, der heute als Kale gehypt wird, oder auch Kamtschatkakrabben aus dem fernen Osten Russlands.

Wie schaut es denn mit russischen Weinen aus?

Die werden jedes Jahr besser. In der Gegend ums Schwarze Meer, bei Sotschi oder auch bei Krasnodar in Südrussland werden heute tolle Weine produziert – aus lokalen und internationalen Traubensorten. Wir haben viel gelernt von den Spaniern und den Franzosen.

In Ihrem eleganten weltberühmten Restaurant Beluga bieten Sie über zwei Duzend verschiedene Kaviarsorten an. Wie isst man Kaviar in Russland?

So, wie es unsere Vorfahren immer getan haben: mit Weissbrot, viel Butter und sehr, sehr viel Kaviar. Im Moskauer Style trinkt man dazu einen süssen Tee oder einfach Wodka. Denn, wie heisst es in Russland so schön: Mit Wodka schmeckt alles immer! Übrigens haben wir im Beluga 120 verschiedene Wodkas zur Auswahl. Und noch etwas: Wir Russen lieben Bottarga-Pasta – Pasta mit gepresstem Kaviar. Schmeckt himmlisch.

Alexander Leonidovich Rappoport is not only an acclaimed lawyer who heads his own law firm in Moscow with 64 employees, he is also a foodie and a wine expert. In 2014, he founded the successful company “Restaurants of Rappoport”, which currently runs 19 concept restaurants in Moscow, St. Petersburg, Jurmala and Sochi.

What is your understanding of a “concept restaurant”?

Well, here in Moscow there are about 200 Italian restaurants and about 300 sushi places. But there was no proper steak house serving choice Russian meat – cut and prepared in every possible style. Nor was there a really good Chinese restaurant, an excellent fish restaurant, one dedicated exclusively to the classic Russian cuisine of our forebears, or a place serving breakfast 24 hours a day. I fixed this problem by opening my restaurants. In each of these establishments, the furnishings match the cuisine. Every detail is perfect – from the quality of the shellfish right down to the waitresses’ lipstick.

What has changed in Moscow?

We have begun to reclaim the great traditions of our own cuisine. The 14 former Soviet republics are treasure troves of old recipes that are now being interpreted in a completely new way in our modern times. We no longer look to New York or Paris, but have rediscovered our own rich culinary history right here in Moscow. The same is true of our produce: oysters from the Black Sea, pastrami from Latvia, Russian cabbage, which is now known as kale and has become a real hype, or Kamchatka crabs from the Russian far east.

What about Russian wines?

They are becoming better every year. Great wines are being produced in the Black Sea region, around Sochi or near Krasnodar in southern Russia, using local as well as international grape varieties. We have learnt a lot from the Spanish and the French.

In your elegant world-famous restaurant Beluga, you offer more than two dozen different types of caviar. How is caviar eaten in Russia?

The way our ancestors ate it: white bread, lots of butter, and lots and lots of caviar. The Moscow style is to have it with sweet tea or simply vodka. As we like to say in Russia: Everything tastes good with vodka! By the way, at the Beluga we offer a selection of 120 different vodkas. And one more thing: We Russians love bottarga pasta – pasta with pressed caviar. It tastes exquisite.

rappoport.restaurant

Mit Blick auf den Kreml und den neu angelegten Sarjadje-Park ist das «Voskhod» ein Mekka für Liebhaber der neu interpretierten Sowjetküche sowie für Fans von Kosmonaut Juri Gagarin und dessen Spaceabenteuern.

The “Voskhod”, with views of the Kremlin and the newly landscaped Zaryadye Park, has become a Mecca for those who enjoy contemporary interpretations of Soviet cuisine and for admirers of cosmonaut Yuri Gagarin’s space adventures.





Im eleganten «Beluga» gibt's Kaviar und Wodka so vielfältig und so exklusiv, wie man sich diese perfekte Kombination sonst nur erträumen kann.

The elegant “Beluga” serves caviar and vodka in as many exclusive and exquisite combinations as you can imagine.



Der Danilowski-Markt ist ein Paradies für Feinschmecker mit höchsten Ansprüchen für Auge und Gaumen zugleich.

The Danilovsky Market is a gourmet's paradise and a feast for both the eye and the palate.



Moskau-Souvenir: Zwei Touristen posieren mit Doppelgängern von Vladimir Lenin, Vladimir Putin und Joseph Stalin.

Souvenir from Moscow: Two tourists have their picture taken with look-alikes of Vladimir Lenin, Vladimir Putin and Joseph Stalin.





Ein wichtiges Bild fürs Hochzeitsalbum: eine Umarmung vor dem Roten Platz mit Blick auf den Kreml.

A must-have photo for the wedding album: The bride and groom embrace on the Red Square in front of the Kremlin.

Baccarat für alle: Die edlen Kristalllüster verschönern eine elegante Fussgängerpassage im Herzen der Stadt – die Tretyakovsky Proyezd.

Baccarat for everyone: The classy crystal chandeliers lend a touch of glamour to this elegant shopping district in the heart of the city – the Tretyakovsky Proyezd.





In der Kunstwelt international be- und anerkannt ist Olga Sviblova, die Gründerin und Direktorin des bedeutenden Multimedia Art Museum (mamm-mdf.ru).

Olga Sviblova, founder and director of the renowned Multimedia Art Museum (mamm-mdf.ru), has made a name for herself in the international art scene.

Der Hotspot der Kreativszene ist seit Jahren Denis Simachevs Shop samt Bar, die sich nach 22 Uhr in einen hippen Nachtclub verwandelt. Die Adresse: Stoleshnikov Pereulok 12/2.

For many years, Denis Simachev's shop and bar has been a hot spot for creatives. It turns into a hip nightclub after 10 p.m. Its address: Stoleshnikov Pereulok 12/2.



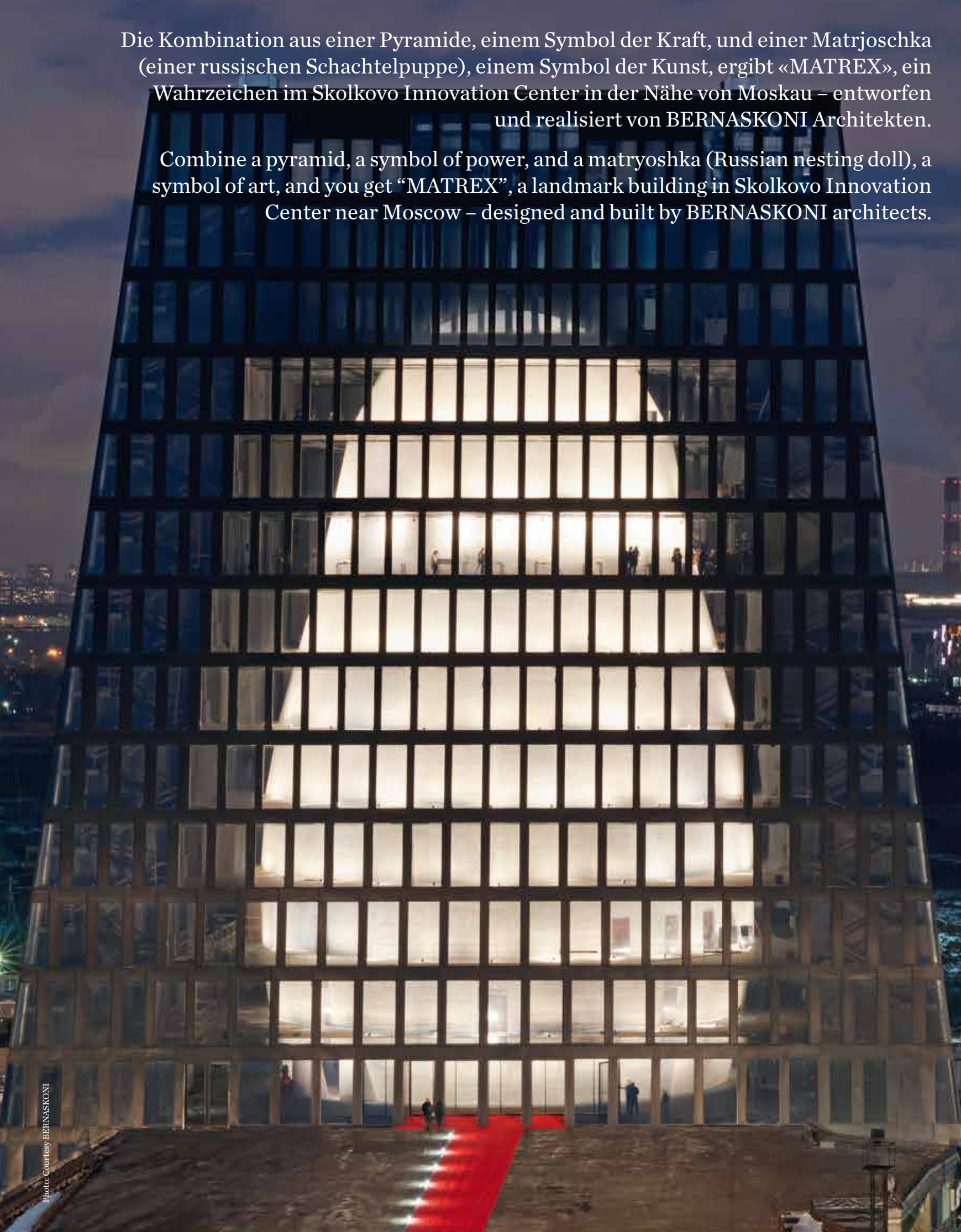
Begehrter Architekt, Ingenieur und Publizist mit Schweizer Vorfahren: Boris Bernaskoni macht mit seinen Architekturprojekten auch international Furore.

Acclaimed architect, engineer and publisher with Swiss ancestors: Boris Bernaskoni's architecture projects have caused an international stir.



Die Kombination aus einer Pyramide, einem Symbol der Kraft, und einer Matryoshka (einer russischen Schachtelpuppe), einem Symbol der Kunst, ergibt «MATREX», ein Wahrzeichen im Skolkovo Innovation Center in der Nähe von Moskau – entworfen und realisiert von BERNASKONI Architekten.

Combine a pyramid, a symbol of power, and a matryoshka (Russian nesting doll), a symbol of art, and you get “MATREX”, a landmark building in Skolkovo Innovation Center near Moscow – designed and built by BERNASKONI architects.





Das derzeit angesagteste Restaurant der Stadt heisst «White Rabbit». Der weisse Hase verführt mit seiner gigantischen Glaskuppel, der Aussicht über Moskau, vielen Beautiful People und der Topküche des jungen Starchefs Vladimir Mukhin.

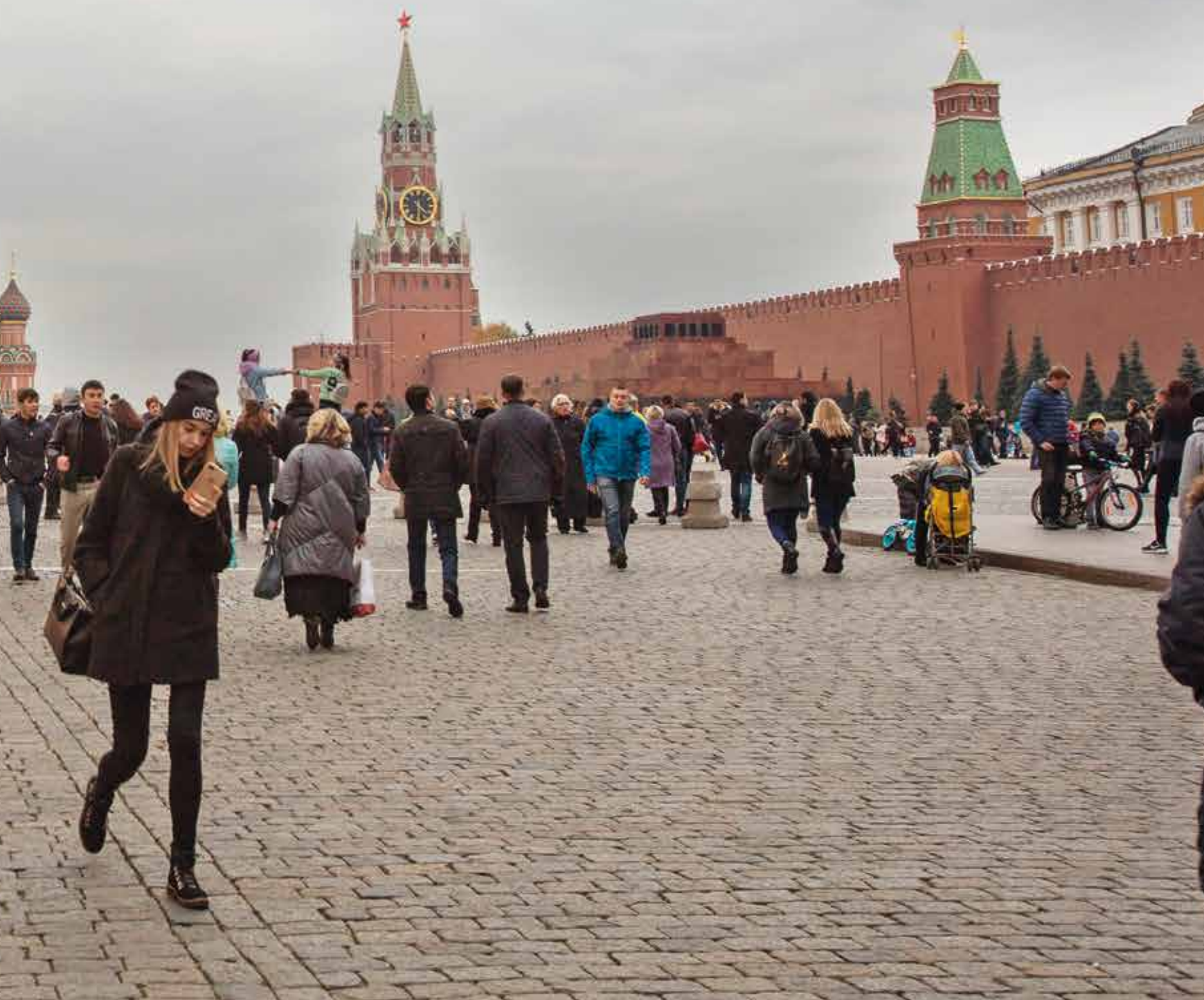
“White Rabbit” is the name of the hippest restaurant in Moscow right now. Its charms include a gigantic glass dome, spectacular views of the city, many beautiful people and young star chef Vladimir Mukhin’s top-notch cuisine.

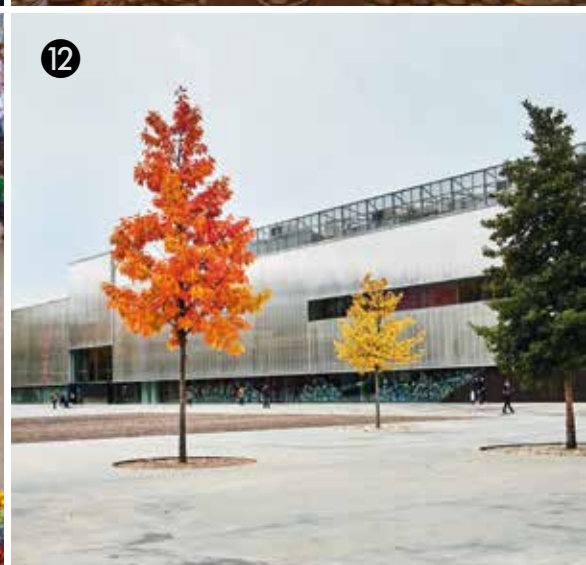
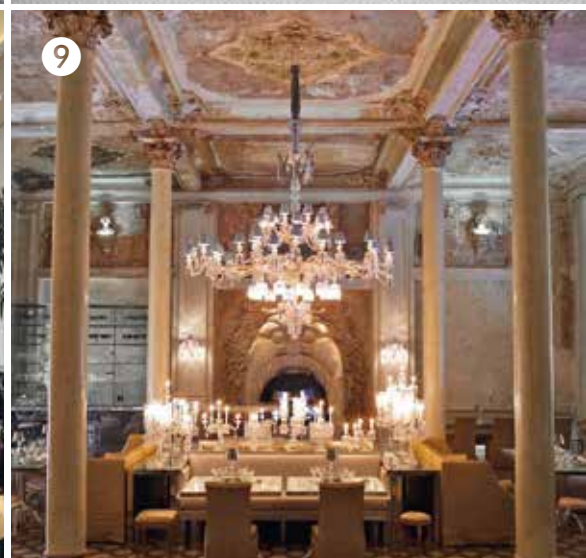




Stets belebt und die Hauptattraktion der Stadt: Der Rote Platz samt Kreml und Warenhaus GUM gehört seit 1990 zum UNESCO-Welterbe.

The city's main attraction is always buzzing with life: The Red Square with the Kremlin and the GUM department store were recognised as a UNESCO world heritage site in 1990.





Where to go

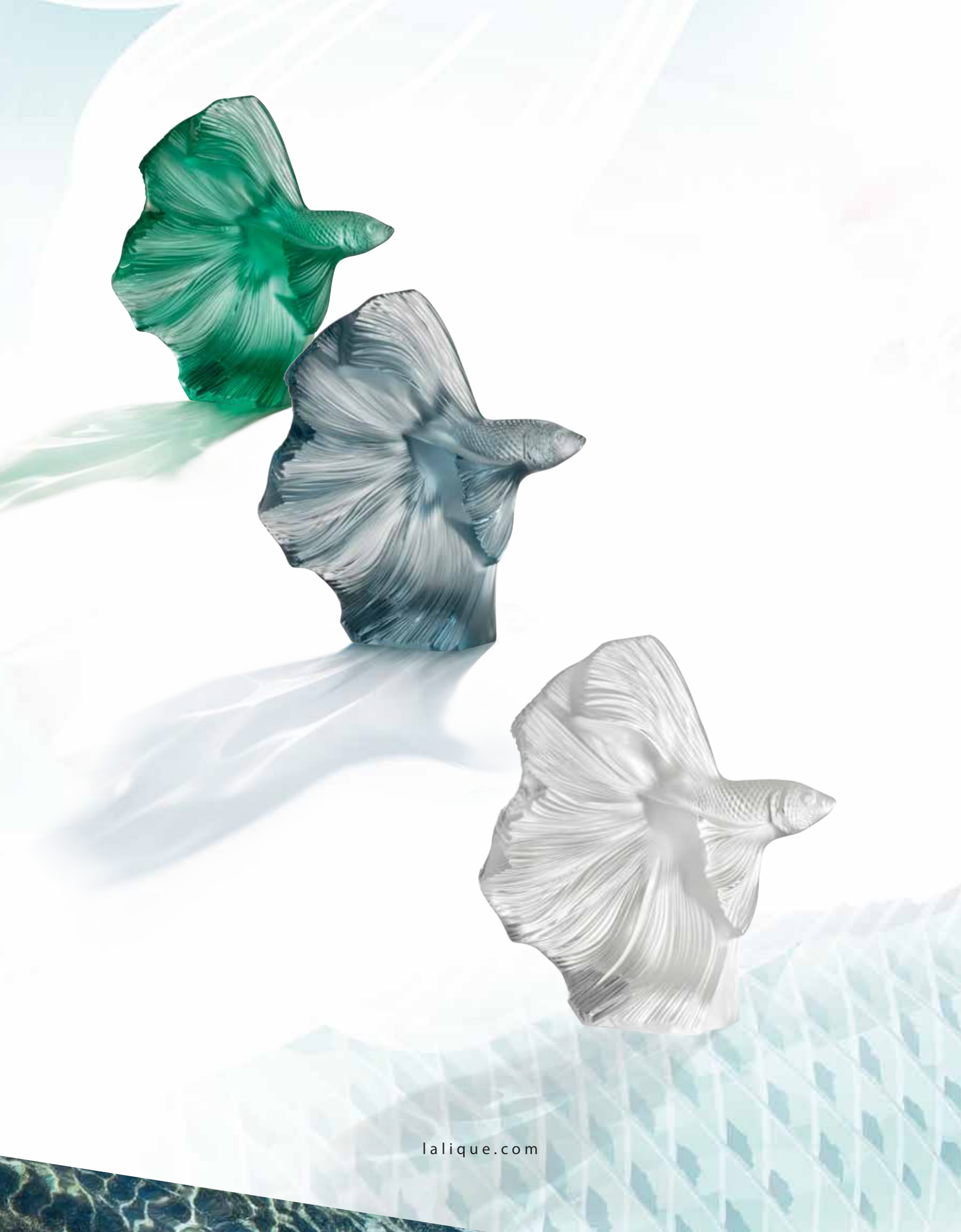
- 1 Hotel Metropol: historical luxury with perfect service and an excellent breakfast buffet served under the city's most elegant glass dome.
metropol-moscow.ru
- 2 White Rabbit: trendy food paradise under a magnificent glass roof.
Best for lunch. whiterabbitmoscow.ru
- 3 Ruski: Chef Alexander Volkov-Medvedevs Russian specialities are served on the 85th floor – accompanied by a spectacular view. ruski.354group.com
- 4 Café Pushkin: five-star cuisine in a newly created aristocratic ambiente of the 1820s. Like in a fairy tale. cafe-pushkin.ru
- 5 Voskhod: abundant and best Sunday brunch in Moscow within fabulous interiors. voshodrest.ru
- 6 Beluga: chicest restaurant with the best caviar choice in town.
belugamoscow.ru
- 7 Turandot: palace restaurant where nothing is what it seems – except the food.
turandot-palace.ru
- 8 Bolshoi: elegant bright ambiente, great food and place to see and be seen.
novikovgroup.ru/restaurants/bolshoi
- 9 Baccarat Cristal Room: Philippe Starck + Baccarat + two star chefs = elegant dining at its best. cristalroombaccarat.ru
- 10 Bolshoi Theatre: best of ballet! Let yourself be seduced by principal dancer Svetlana Zakharova. bolshoitheatre.com
- 11 Danilovsky Market: Moscow's most famous fresh food market with superb street food stalls. Mytnaya Ulitsa, 74
- 12 Garage Museum of Contemporary Art: a must for art-lovers, redesigned by OMA, situated in Gorky Park. garagemca.org



LALIQUE

AQUATIQUE

LA COLLECTION



The talented Mr Patel

Es sind nicht seine Einsachtundachtzig, die Dev Patel zu einem der Grossen in Hollywood machen. Seit sich der Brite als «Slumdog Millionaire» in die Herzen der Fans geschlichen hat, berührt er mit tiefgründigem Schauspiel. Und überrascht trotz dem Ruhm durch entzückende Bescheidenheit. Wir trafen ihn zum Interview in Zürich.

It's not just his six-feet-two that makes Dev Patel stand out in Hollywood. Ever since he won his way into fans' hearts in "Slumdog Millionaire", this UK native has been touching moviegoers with his deep character portrayals. And for all the fame, he remains a delightfully modest individual. We met the actor for an interview in Zurich.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



«Ich fühle mich als Weltbürger», so der in London geborene und heute in den USA lebende Schauspieler Dev Patel, dessen Eltern aus Indien stammen und in Nairobi in Kenia aufgewachsen sind.

“I feel like a citizen of the world,” says London-born actor Dev Patel, now living in the United States, whose parents are Indian and grew up in Nairobi, Kenya.



Wenn Sie eine Carte blanche bekämen, um irgendwo auf der Welt eine Woche auszuspannen: Wo würden Sie hinfahren?

Wahrscheinlich nach Tokio. Dort war ich schon einmal und ich habe es enorm genossen. Diese Stadt stimulierte mich unglaublich, ich fühlte mich wie ein Alien.

Zeit dafür haben Sie wohl kaum ... Sie drehen ja Film um Film. Dieses Frühjahr stehen Sie erstmals nicht nur als Schauspieler, sondern auch als Co-Produzent und Regisseur für den Thriller «Monkey Man» vor und hinter der Kamera.

Es stimmt, ich habe nie genug Zeit. Wenn mein Tag mehr als 24 Stunden hätte, würde ich noch mehr arbeiten. Noch mehr kreieren. Und noch mehr lieben.

Mehr Zeit für Zärtlichkeit kann Ihnen nicht einmal Ihr Partner, die Schweizer Luxusuhrenmanufaktur IWC Schaffhausen, herbeizaubern ...

(Lacht) Ich fühle mich gebauchpinselt, dass ich IWC-Botschafter sein darf. Ich trage ihre Pilotenuhr Mark XVIII. Diese hier ist mit mir schon um die ganze Welt gereist, sie ist total unauffällig und macht mir echt Freude.

Sie haben bereits mit vielen fantastischen Schauspielern wie Nicole Kidman oder Hugh Laurie gearbeitet. Was können solche Stars Ihnen noch beibringen?

Naja, vieles passiert durch eine Art Osmose, wenn man mit jemandem in einem Raum ist, nur man selbst und dieser unglaubliche Künstler. Auf dem Set herrscht dann fast eine heilige Stimmung, respektvoll und ernst. Bei «Lion» war Nicole Kidman mit einer sagenhaften Hingabe dabei, schliesslich galt es, einem Menschen und seiner wahren Geschichte gerecht zu werden. Ich vergass, dass ich schauspielerte und erst noch Seite an Seite mit Nicole. Zudem: Je mehr man reist, desto mehr wächst man, verbindet sich mit anderen Menschen und das ist wahnsinnig bereichernd. Ich habe nie eine Schauspielschule besucht, sondern alles on the job gelernt.

Woher kommt Ihre Leidenschaft für besonders tiefgründige Charaktere?

Wenn man solche Rollen bekommt, kann man einen Teil von sich selbst entdecken und seine Gefühle ganz tief erleben. Das erst erlaubt einem, sein wahres Können zu zeigen. Meine Karriere bekam eine ganz andere Richtung, als «Lion» herauskam.

Als Co-Partner des Zurich Film Festival stiftete IWC Schaffhausen bereits zum vierten Mal den Filmmaker Award. Dev Patel hatte die Ehre, den mit 100 000 Franken dotierten Förderpreis zu überreichen. Im Bild: Karl Spörri (Co-Direktor ZFF), Franziska Gsell (Marketingchefin IWC), Lorenz Merz und Simon Hesse (Gewinner des Filmmaker Award) und IWC-Botschafter Dev Patel.

As a co-partner of the Zurich Film Festival, IWC Schaffhausen donated the Filmmaker Award for the fourth time. Dev Patel had the honour to hand over the sponsorship prize endowed with 100,000 Swiss francs. Pictured: Karl Spörri (Co-Director ZFF), Franziska Gsell (Marketing Director IWC), Lorenz Merz and Simon Hesse (winner of the Filmmaker Award) with IWC ambassador Dev Patel.

If you had carte blanche to spend a week relaxing anywhere in the world, where would it be?

Tokyo, probably. I've been there before and really enjoyed it. It was incredibly stimulating: I felt like an alien!

You probably won't have the time, as you seem to make film after film. And this spring you're shooting your first movie – "Monkey Man" – not just as an actor but also as co-producer and director.

You're right: I never have enough time. I would do more, create more, work more and love more if only my days had more than 24 hours.

Extending the day is even beyond the resources of your partner, Swiss watch manufacturer IWC Schaffhausen...

(Laughs) I am very honoured to be an IWC Ambassador. I wear their Mark XVIII Pilot's Watch. This one here has travelled with me all over the world. It's so understated, and I love wearing it.

You've worked with famous actors like Nicole Kidman and Hugh Laurie. What do you feel you can learn from talents like these?

Well, a lot of it goes through a kind of osmosis, when you're in a space with someone and it's just you and this incredible actor. The set is very sacred in such moments, respectful and serious. In «Lion» especially, Nicole came at it with an absolute commitment to doing a real person justice. I just forgot that I was acting and facing Nicole Kidman. Also: The more you travel, the more you grow up and the more you collide with other people from all over the world. And that is hugely enriching. I've learned on the job: I never went to drama school.



Heisst das, Sie werden mit dem Alter noch besser?

Ich denke schon. Etwas sehr kitschig formuliert könnte man sagen: «wie ein ausgezeichneter Wein». (lächelt)

Die Chancen stehen gut, dass Sie eines Tages als erster indisch-asiatischer Schauspieler einen Oscar einheimsen werden.

Oh nein, nein, nein! Ich weiss nicht. Ein furchterregender Gedanke.

Viele Ihrer Filme spielen in Indien. Was empfinden Sie für die Heimat Ihrer Vorfahren?

Ich bin total infiziert damit. Ich liebe dieses Land. Man wird mit allem stark konfrontiert. Mit immenser Armut, unsäglichem Leid, aber auch ansteckender Lebensfreude. Für «Lion» reiste ich ohne Begleitung mit dem Zug durch das Land. Das grossartige am Soloreisen ist, dass man frei ist und aus seinem Gleichgewicht geworfen wird. Ich bin nicht gut im Alleinsein. Ich mag es, wenn ich vertraute Menschen um mich herum habe. Die raren Momente, in denen ich zu Einsamkeit und Nachdenken gezwungen werde, sind jedoch total fruchtbar für meine Arbeit.

Where did you get your passion for playing particularly deep characters?

When you're given those roles, like I have been in "Lion", you get to explore a part of yourself, your emotions and your feelings in a depth that allows you to show what you're really capable of. My career completely changed when that film came out.

Does that mean that the older you get, the better you become?

I think so. (smiles) "Like a fine wine", as they so cheesily say.

There's a good chance that one day you'll be the first Indian-Asian actor to win an Oscar ...

Oh, no, no, no! I don't know. That's a terrifying thought.

A lot of your films have been set in India. How do you feel about the place your family comes from?

I'm intoxicated with it. I love the place. It's so confronting: this immense poverty, the suffering, the joy, all of it. For "Lion" I travelled alone by train all over the country.

Haben Sie noch andere Schwächen ausser nicht allein sein zu können?

Musik, denk ich mal. Ich würde so gern ein Instrument spielen können, aber dieser Kronleuchter hier an der Decke würde herunterkrachen, wenn ich zu singen begägne. Gitarre oder auch nur eine Ukulele müssen reichen.

Falls Sie doch noch eines Tages ein wenig freie Zeit hätten: Mit wem würden Sie am liebsten wieder nach Tokio reisen?

Mit Roger Federer. (wie aus der Pistole geschossen) Das ist mein Ernst. Als ich hier am Flughafen in Zürich ankam und ihn gross auf diesem Empfangsbildschirm sah und er «Welcome to Switzerland» sagte, geriet ich total aus dem Häuschen. Ich liebe ihn. Ich bin ein Riesenfan. Wir sind einander noch nie persönlich begegnet und es gibt etwas, das ich sehr bereue: An der Oscar-Verleihung, an der «Lion» nominiert war, kreuzten wir uns. Ich sah ihn und für eine Sekunde dachte ich, er sehe mich auch, aber ich bilde mir nicht ein, dass er registriert hätte, wer ich bin. Ich dachte: «Mein Gott, ich wünschte, ich könnte ihm Hallo sagen», war aber viel zu schüchtern, ihn anzusprechen. Federer war der einzige Star bei den Oscars, vor dem ich wie gelähmt war. Einmal gab es in einem Magazin einen Beitrag über ihn. Ich lese also diesen Artikel über mein Idol und darin wird er gefragt, was er vor einem Match mache. Er antwortete, er sitze mit seiner Familie beisammen und sehe sich Spielfilme an. Ich dachte: «Wow, das ist cool, er mag Filme.» Und er sagte weiter, in der Nacht, bevor er Wimbledon gewonnen habe, habe er «Lion» geschaut. Das war ein überirdisches Erlebnis für mich! Ich markierte die Textpassage mit dem Leuchtstift und nun liegt die Zeitschrift auf meinem Salontisch, die einzige neben vielen Büchern. Sie ist das Wertvollste, was ich besitze.

Dev Patel

Dev Patel wurde 1990 in London geboren. 2008 gelang ihm mit seiner berührenden Interpretation eines Strassenjungen in «Slumdog Millionaire» ein sensationeller Einstand. Seither reiht er einen Erfolg an den andern, einschliesslich der Oscar-Nominierungen im 2017 für «Lion». In diesem Frühjahr wird er sein vielseitiges Talent mit Hauptrollen in «Hotel Mumbai» und in «Wedding Guest» unter Beweis stellen. «Die persönliche Geschichte von David Copperfield» erscheint im Herbst. Dev Patel, der heute in Los Angeles lebt, wird ebenfalls im Herbst erstmals als Co-Autor, Produzent, Regisseur und Hauptdarsteller im in Indien spielenden Thriller «Monkey Man» vor und hinter der Kamera stehen.

The great thing about travelling like that is that you are just unshackled, unhinged. I'm not good at being alone: I like being around people I know. So the rare moments when someone would force me to a place where I had to be alone in a state of introspection and reflection were actually very fruitful for my work.

Apart from having trouble being alone, do you have any other big weaknesses?

Music, I'd say. I'd love to master some instrument. But this chandelier above us would crack if I started to sing. So maybe the guitar or even the ukulele would be best ...

If you had finally some spare time to go back to Tokyo, who would you want to take with you?

Roger Federer! Seriously. When I arrived at Zurich Airport and saw him on that TV screen saying "Welcome to Switzerland", I got so giddy and excited! I love him, and I'm a massive fan. We've never met, and there's one thing I really regret: At the Oscars where "Lion" was nominated, our paths suddenly crossed. I saw him and I think that for a second he maybe saw me, too, but I would never assume that he even realised who I was. And I was just like "God, I wish I could say hi", but I was way too shy. He was the only person at the Oscars that I got star-struck by. I also opened a magazine once and there was an article about him. So I'm reading this piece about my idol, and he's asked what he does before his matches. And he says: "I sit down with the family and watch a movie." And I think: "Wow, that's cool. He likes movies." And then he says that the night before he won Wimbledon, he watched "Lion". I had an out-of-body experience. I took that magazine and highlighted those words and now it sits in my living room. It's the only magazine among all the books. It's my proudest possession!

Dev Patel

Dev Patel was born in London in 1990. In 2008 he achieved a sensational success with his touching interpretation of a street kid in the movie "Slumdog Millionaire". Since then he has gone from success to success, including 2017's Oscar-nominations for "Lion". This spring he will give further proof of his wide-ranging talent with leading roles in both "Hotel Mumbai" and "Wedding Guest". "The Personal History of David Copperfield" will come out in fall. Now based in Los Angeles, Dev Patel will soon venture into new territory as co-writer, producer, director and lead actor in "Monkey Man", a thriller set in India.

Only few ads
go around the world.

Make sure yours does.

1,5 million SWISS Magazine readers
per month around the world.



For inquiries and bookings
please contact:
Peter Furrer, Airpage AG
Phone +41 43 311 30 00
office@airpage.ch

Tuscany's best

Die Toskana ist das Bordeaux Italiens und von hier stammen die teuersten Abfüllungen des Landes. Wir empfehlen Ihnen drei Weine, die zur neuen italienischen Elite gehören. Sie sind rar, sehr beliebt und darum wahre Trophäen im Weinkeller.

Tuscany is Italy's Bordeaux, and it is here that the country's most expensive wines are produced. We recommend three wines from the new Italian elite class. They are rare, very popular and true trophies in any wine lover's cellar.

Interessant an den neuen Superweinen ist, dass sie aus internationalen Sorten wie Merlot, Syrah und Cabernet Franc vinifiziert sind.

Interestingly, the new super wines are produced from international varieties such as Merlot, Syrah and Cabernet Franc.



Masseto

masseto.com

Der Kultwein aus Italien stammt ursprünglich aus dem Ornellaia-Weingut. Inzwischen ist Masseto ein eigenständiges Weingut mit eigener Kellerei und gehört zur Gruppe der Familie Marchesi Frescobaldi. Beim Wein handelt es sich um einen reinen Merlot, die Trauben gedeihen auf 7 Hektaren Rebland in Bolgheri an der toskanischen Küste. Die Masseto-Weine erzielen an Auktionen Höchstpreise.

This cult wine from Italy originally comes from the Ornellaia estate. But Masseto is now an independent estate with its own winery belonging to the Marchesi Frescobaldi group. The wine is pure Merlot, and the grapes grow on 7 hectares of vineyards in Bolgheri on the Tuscan coast. Masseto wines fetch top prices at auctions.



Tenuta di Trinoro

vinifranchetti.com

Die Weine der Tenuta di Trinoro sind ein Geheimtipp unter den neuen Supertoskanern, die bei allen internationalen Bewertungen Höchstnoten erzielen. Andrea Franchetti, Spross des Cinzano-Imperiums, hat 2001 im Val d'Orcia die Bordeaux-Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot sowie Petit Verdot gepflanzt und vinifiziert daraus komplexe Powerweine. Sehr interessant auch die Weinserie aus 100 Prozent Cabernet Franc, die Franchetti lanciert hat. Die eng gepflanzten Reben sind mehr als 20 Jahre alt und auf 22 Hektaren verteilt, die sich auf Höhenlagen zwischen 450 und 600 Metern befinden.

An insider tip among the new Super Tuscans, the wines from the Tenuta di Trinoro estate achieve top scores in all international ratings. In 2001, Andrea Franchetti, from the family that owns the Cinzano empire, planted the Bordeaux varieties Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot and Petit Verdot in the Val d'Orcia. The grapes are made into complex power wines. Franchetti also launched a series made from 100% Cabernet Franc that merits attention. The vines are more than 20 years old and grow in narrow rows on 22 hectares of land at 450 to 600 metres above sea level.



Le Pupille

fattorialepupille.it

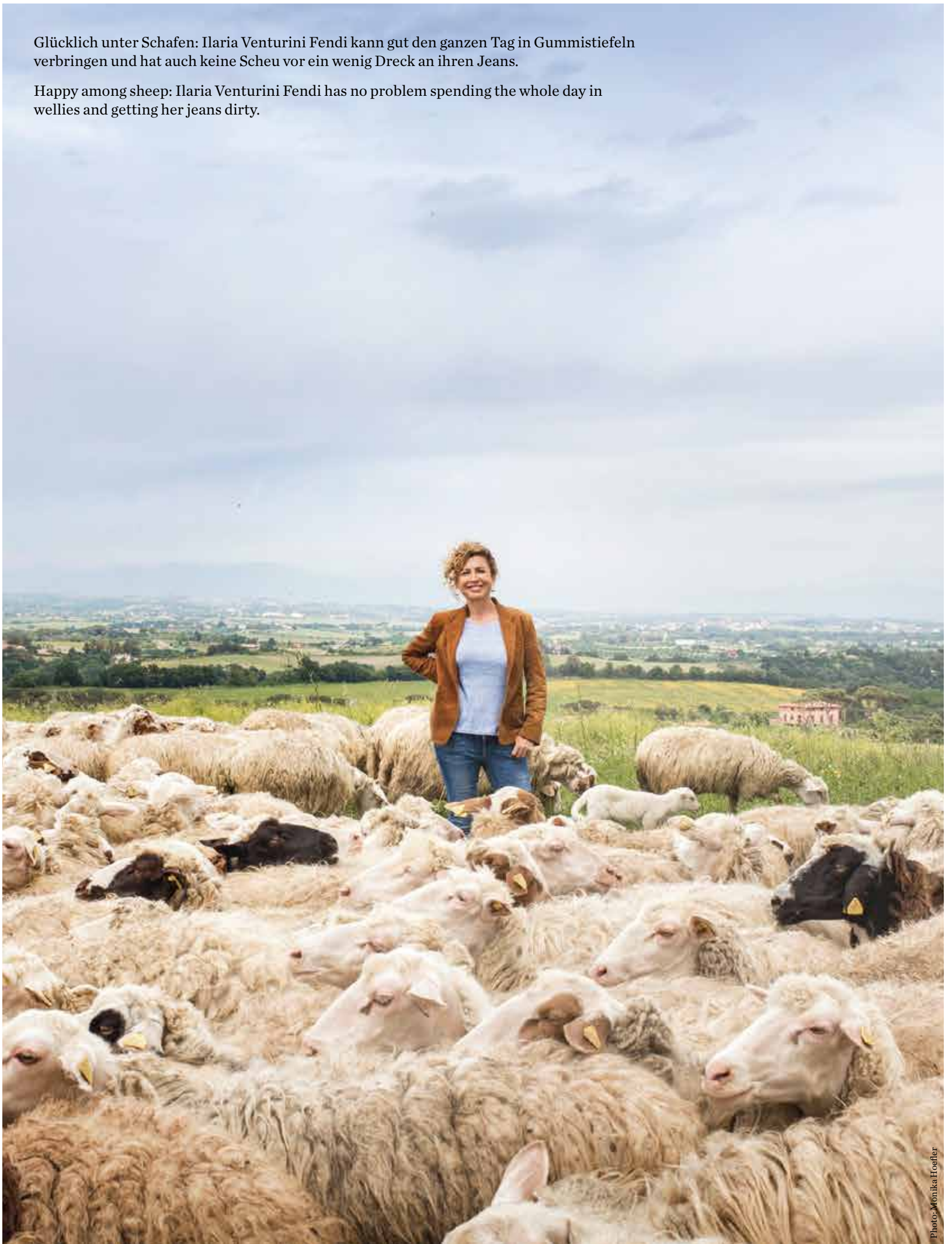
Der Le Pupille ist der jüngste Stern am Himmel der toskanischen Kultweine. Ein reiner Syrah, der 10 Monate in kleinen 300-Liter-Holzfässern und 22 Monate auf der Flasche gereift ist. Es wurden nur 3600 Flaschen vom ersten Jahrgang 2015 abgefüllt – daher ein Muss für Sammler. Im Gaumen eine Offenbarung – orchestral und tiefgründig zugleich. Produziert von der talentierten Winzerin Elisabetta Geppetti, deren Fattoria Le Pupille Symbol für den neuen Weinbau in der toskanischen Maremma ist. Inzwischen ist auch Elisabettas Tochter Clara Gentili im Betrieb und zusammen kreieren sie den bekannten Wein Saffredi.

Le Pupille is the new star among Tuscan cult wines. Made from pure Syrah, it is aged in small, 300-litre barrels for 10 months and in the bottle for 22 months. Only 3,600 bottles were produced of its first vintage in 2015, making it a must-have for collectors. On the palate, this wine is a revelation, combining orchestral complexity and great depth. It is produced by the talented winemaker Elisabetta Geppetti, whose Fattoria Le Pupille is a symbol of the new culture of winemaking in the Tuscan region of Maremma. Elisabetta's daughter Clara Gentili has joined the business, and together, they have created the well-known Saffredi wine.



Glücklich unter Schafen: Ilaria Venturini Fendi kann gut den ganzen Tag in Gummistiefeln verbringen und hat auch keine Scheu vor ein wenig Dreck an ihren Jeans.

Happy among sheep: Ilaria Venturini Fendi has no problem spending the whole day in wellies and getting her jeans dirty.



The green designer

Sie war Fendis Schuhdesignerin und Kreativleiterin der Accessoireslinie von Fendissime. Dann kündigte sie im Familienbetrieb und wurde Biolandwirtin. Heute macht Ilaria Venturini Fendi beides: Mode und Marmelade.

She was Fendi's shoe designer and creative director of Fendissime's accessory line. Then she quit her job and became an organic farmer. Couture or confiture? In Ilaria Venturini Fendi's world, one does not rule out the other.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



R

«Reisen öffnet den Geist.»
 “Travelling opens the mind.”

Frau Venturini Fendi, warum verlässt man das eigene erfolgreiche Familienunternehmen mit dem Ziel eines mit Risiken behafteten Neuanfangs?

Ich sah keinen echten Sinn mehr in dem, was ich tat. Die Fashion-Welt wurde mir zu kurzlebig, das gefiel mir überhaupt nicht mehr. Aber vor allem wollte ich unbedingt mehr Zeit mit meinen Kindern verbringen und suchte einen ruhigen Ort auf dem Land, wo ich die Natur geniessen und ausreiten konnte.

Hatten Sie mit der Mode abgeschlossen?

Absolut. Ich wurde erst mal Vollzeit-Landwirtin. Schon als Kind hatte ich den Traum von einem eigenen Bauernhof und auch später dachte ich viele Jahre lang, ich sei mehr für das Landleben geschaffen als für die Modewelt.

Hat Ihnen die Kreativität Ihres früheren Lebens nicht gefehlt?

Doch. Deshalb wurde ich bald wieder kreativ und entwarf für mich selber eine Tasche aus Dingen, die ich zu Hause gefunden hatte. Die Tasche wurde sehr bewundert. Also habe ich ein paar weitere machen lassen und in Läden von Freunden verkauft. Das war mein Neueinstieg in die Modewelt – diesmal mit eigenen Regeln.

Welche waren das?

Ich beschloss, genauso nachhaltig fortzufahren, wie ich begonnen hatte. Bei meinem Label Carmina Campus kommen fast ausschliesslich wiederverwertbare Materialien zum Einsatz – hochwertige Musterkollektionen und Lagerbestände, die mir von teilweise sehr bekannten Herstellern und Händlern überlassen werden. Ausserdem wollte ich mich sozial engagieren. Das ist mir gelungen, unter anderem haben afrikanische Slumbewohner und Gefängnisinsassen mit mir gearbeitet.

Mrs Venturini Fendi, what motivated you to leave the successful family business and embark on a new, potentially risky adventure?

I no longer saw any meaning in what I was doing. The fashion world had become too fast and short-lived for my liking. But most of all, I really wanted to spend more time with my kids and was looking for a quiet place in the countryside where I could enjoy nature and go for a ride through the beautiful surroundings.

Did you put fashion behind you?

Absolutely. I became a full-time farmer. Even as a child I dreamed of owning my own farm. As an adult, I always felt I was more suited for a life in the countryside than for the world of fashion.

Did you miss the creativity of your former life as a designer?

Yes, I did it. One day, I designed a handbag for myself out of materials I found in my house. People really liked it, so I had some more done and sold them in shops owned by my designer friends. This marked my new start in the world of fashion. But this time I was playing by my own rules.

Such as?

I decided to apply my philosophy of sustainability to my work. For my label Carmina Campus, I almost exclusively use reclaimed materials, including high-quality sample and dead-stock fabrics provided by some rather famous design houses and traders. I also felt the need to get involved in social matters. Among other projects, I worked with people living in African slums and with prison inmates.

Im Hauptgebäude von I Casali del Pino sind die 16 Gästezimmer von Ilaria Venturini Fendi's Agriturismo untergebracht.
The main building of I Casali del Pino houses the 16 guest rooms of Ilaria Venturini Fendi's agriturismo business.



Einer besser als der andere: Für die verschiedenen Schafskäsesorten kommen Kunden aus der Umgebung, aber auch aus dem nahen Rom.
Spoilt for choice: People from all over the region, including nearby Rome, come to taste the different types of home-made sheep cheese.

Ilaria Venturini Fendis Laden RE(f)USE befindet sich in Roms Stadtzentrum gleich um die Ecke der berühmten Fendi-Boutique. Dort ist ihre komplette Carmina-Campus-Kollektion zu erwerben: Taschen, Schmuck und sogar vereinzelte Einrichtungsstücke.

Ilaria Venturini Fendi's RE(f)USE boutique is located in central Rome, just around the corner from her family's famous Fendi boutique. There, the complete Carmina Campus collection can be bought: bags, jewellery and even some home décor items.



Ihr Atelier befindet sich auf Ihrem Landgut I Casali del Pino nördlich von Rom. Wie haben Sie es gefunden?

Der Tipp kam von meinem Reitlehrer. Er wusste, dass ich etwas suchte. Allerdings hatte ich nicht an solche Dimensionen gedacht. Doch als ich diese Landschaft und den verfallenen Weiler sah, konnte ich nicht widerstehen. Ich kaufte 174 Hektar Land und alle dort lebenden Schafe mit dem Ziel, eine Biofarm daraus zu machen.

Das dürfte nicht einfach gewesen sein ...

Es dauert drei Jahre, bis man das Prüfsiegel für ökologischen Landbau bekommt. Man muss den Feldern Zeit geben, sich zu regenerieren, die ganze Art des Anbaus ändern und viele weitere Auflagen einhalten. Es waren wohl die längsten drei Jahre meines Lebens. Diese Zeit des Nichtstunkönnens hat mir aber auch geholfen. Wie die Felder habe auch ich mich regeneriert. Jeder sollte das mal ausprobieren.

Ihr philosophischer Ansatz lautet «creare senza distruggere» (schaffen ohne zu zerstören).

Genau. Mein Landgut ist naturbelassen, ursprünglich und auch etwas wild. Unser Leben und unsere Arbeit sind mit grossem Respekt und viel Verantwortungsgefühl der Natur gegenüber verbunden. Ich empfinde das eigentlich als selbstverständlich.

Zum Landgut gehören ein Agriturismo und ein Restaurant.

Meine Mutter Anna hat die 16 Zimmer des Gästehauses schlicht, aber sehr schön eingerichtet. Sie hat sehr viel Stilgefühl und wie ich eine Vorliebe für alte Dinge, die sie neu einsetzt. Hinter fast jedem Möbelstück steckt eine Geschichte: Die Waschbecken stammen aus der ehemaligen Schule dieses Weilers, die Restauranttische aus einer Mailänder Trattoria. Unsere Küche ist auch bei Römern beliebt. Fast alles, was serviert wird, kommt direkt von unserer Farm. Der Käse meiner Schafe ist köstlich und mehr 0-Kilometer geht nicht.

Your design studio is located on your farm I Casali del Pino, north of Rome. How did you find the estate?

My riding instructor knew I was house-hunting. One day, he told me about the farm. Initially, I was looking for a much smaller space but when I saw the neglected hamlet, nestled in this beautiful landscape, I just couldn't resist. Intending to convert it into an eco-farm, I bought the 430 acres of land, including the herd of sheep that came with it.

Surely this wasn't an easy undertaking ...

It takes three years until one receives the seal of approval for ecological farming. The fields need time to regenerate. One has to change the whole approach to cultivation and obey all kinds of rules and regulations. These were the longest three years of my life. But the time of waiting and not being able to do anything also helped me in many ways. Like the fields, I had time to regenerate. Everybody should allow themselves a timeout at some point in their lives.

Your philosophy is “creare senza distruggere” (create without destroying).

Exactly. My farm is pristine, untouched and a little wild. The way we live and work here is steeped in a fundamental sense of respect and responsibility towards nature. To me, this is a given.

You also run an agriturismo business and a restaurant on your farm.

Yes. My mother Anna furnished our 16 guest rooms in a simplistic yet beautiful style. She has great taste and, like me, appreciates old things that she can repurpose. Almost every single piece of furniture has its own story: The basins come from the hamlet's old school, the tables in the restaurant were given to us by a Milanese trattoria. People come all the way from the city to dine in our restaurant. Our farm produces almost every ingredient we use in the food we serve. Take for example our sheep's cheese: It is delicious and has a zero-carbon food print.



Ilaria Venturini Fendi liess in Afrika im Rahmen eines UN-Projekts mit dem International Trade Center eine günstigere Linie für Carmina Campus herstellen, die nur aus lokal bezogenen Materialien bestand.

In Africa, Ilaria Venturini Fendi has created a cheaper line for Carmina Campus in the framework of a UN project with the International Trade Center which consisted only of locally sourced materials.



Umweltschutz hat für Ilaria Venturini Fendi erste Priorität. Bei allem – ganz gleich ob es sich um ihr Agriturismo, Käse oder Handtaschen handelt.

Agritourism, cheese or handbags – no matter the domain, protecting the environment takes top priority for Ilaria Venturini Fendi.

Kennen Sie keinen Landleben-Koller?

Ich wohne in Rom und fahre jeden Abend nach Hause. Ausserdem bin ich beruflich viel unterwegs – für uns Kreative ist das wichtig, denn Reisen öffnen den Geist.

Reisen Sie auch privat?

Weihnachten fährt die ganze Fendi-Grossfamilie gemeinsam in den Urlaub. Letztes Jahr sind wir auf die Malediven geflogen. Davor waren wir mehrfach auf Kuba. Uns gefiel, dass es dort vieles nicht gibt und dass man wirklich abschalten kann. Wir waren auch mal in Kenia, wo ich oft gearbeitet und irgendwie mein Herz verloren habe.

Haben Sie eine Lieblingsstadt?

Nairobi. Denn das Afrika-Fieber spürt man nicht nur in der Landschaft beim Sonnenuntergang. Aber die schönste Stadt der Welt ist Rom, da bin ich ganz patriotisch.

Und das schönste Hotel?

Darf ich ein eigenes nennen? Manchmal buche ich mich für ein paar Nächte im Hotel meiner Mutter ein, Villa Laetita in Rom. Es macht mir Spass, mich als Fremde in meiner eigenen Stadt zu fühlen.

Welche Destination steht noch auf Ihrer Wunschliste?

Viele! Vietnam, Französisch-Polynesien, Madagaskar ... ich möchte alles sehen.

Ilaria Venturini Fendi

Ilaria Venturini Fendi ist Enkelin, Tochter und Schwester der Mode. Ihre Grosseltern Adele und Edoardo Fendi eröffneten 1925 ein Lederwarengeschäft in Rom, aus dem ein Meilenstein des «Made in Italy» entstand. Ihre Mutter Anna galt lange als Grande Dame bei Fendi, ihre Schwester Silvia kümmert sich bis heute um die Accessoires des Hauses. Sie selbst kaufte 2003 das Landgut I Casali del Pino (icasalidelpino.it) und verwandelte den verfallenen Besitz in eine funktionierende Biolandwirtschaft mit knapp 1000 Schafen und einem äusserst charmanten Agriturismo. 2006 gründete sie ihr Label Carmina Campus und eröffnete 2008 den Laden RE(f)USE in Rom.
carminacampus.com

Being so isolated, do you sometimes get cabin fever?

I live in Rome and drive home every night. My design business also requires me to travel a lot. For creative people like me it is very important to travel because it opens the mind.

Do you also travel for leisure?

Yes, for Christmas, the whole extended Fendi family goes on vacation together. Last year, we spent the holidays on the Maldives. Before that, we went to Cuba several times. What we like about Cuba is the lack of many of the conveniences we take for granted in our everyday life. It forces you to really switch off and just relax. We also spent our holidays in Kenya once. I used to go there regularly for work purposes and somehow lost my heart to the country.

Do you have a favourite city?

Nairobi. The magic of Africa can be experienced not only in the countryside at sunset. The most beautiful city in the world is Rome though. I guess I am patriotic in that sense.

And what is your favourite hotel?

Can I pick one that is owned by my family? Every once in a while, I book a room at my mother's hotel Villa Laetita in Rome. I like playing tourist in my own city.

What destination is still on your bucket list?

There are so many! Vietnam, French Polynesia, Madagascar ... I want to see the whole world!

Ilaria Venturini Fendi

Ilaria Venturini Fendi is the granddaughter, daughter and sister of fashion. In 1925, her grandparents Adele and Edoardo Fendi opened a leather shop in Rome, which quickly became an inherent part of quality "Made in Italy". For many years, her mother Anna was considered the "grande dame" at Fendi. Her sister Silvia is responsible for the fashion brand's accessory line until this day. In 2003, Ilaria bought the hamlet I Casali del Pino (icasalidelpino.it) and converted the neglected estate into a functioning eco-farm with about 1,000 sheep and a charming little agriturismo business. In 2006, she founded her own label Carmina Campus. Two years later, she opened her Rome-based shop RE(f)USE.
carminacampus.com.

Welcome to Robinson's island

Im Südosten Thailands, fernab der bekannten Touristendestinationen, liegt ein kleines Paradies. Die Insel Koh Kood erfüllt sämtliche gängigen Trauminselklischees: sattgrüne Palmen, pudierzuckerfeiner weisser Sandstrand und türkisfarbenes Meer. Inmitten dieser Postkartenidylle liegt das Resort Soneva Kiri.

In south-eastern Thailand, far from the popular tourist destinations, lies a small paradise. Koh Kood meets all the clichés of a dream island: lush green palm trees, powdery white sand and the turquoise sea. In the midst of this picture-postcard scenery lies the Soneva Kiri resort.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



In einem riesigen Korb an einem Regenwaldriesen hängend genießen wir unser Frühstück
mitten im Dschungel. Den Kaffee bringt uns ein freundlicher Ranger per Seilbahn.

We enjoy our breakfast in the jungle in a huge basket suspended from one of the
giants of the rainforest. Coffee is brought to us by a friendly ranger via zip line.



Mitten im Dschungel im gemütlich eingerichteten Schlafzimmer. Die Materialien stammen fast alle aus der Gegend und sind naturbelassen.

The comfortable, elegant bedroom surrounded by jungle. The natural, untreated materials are almost all locally sourced.

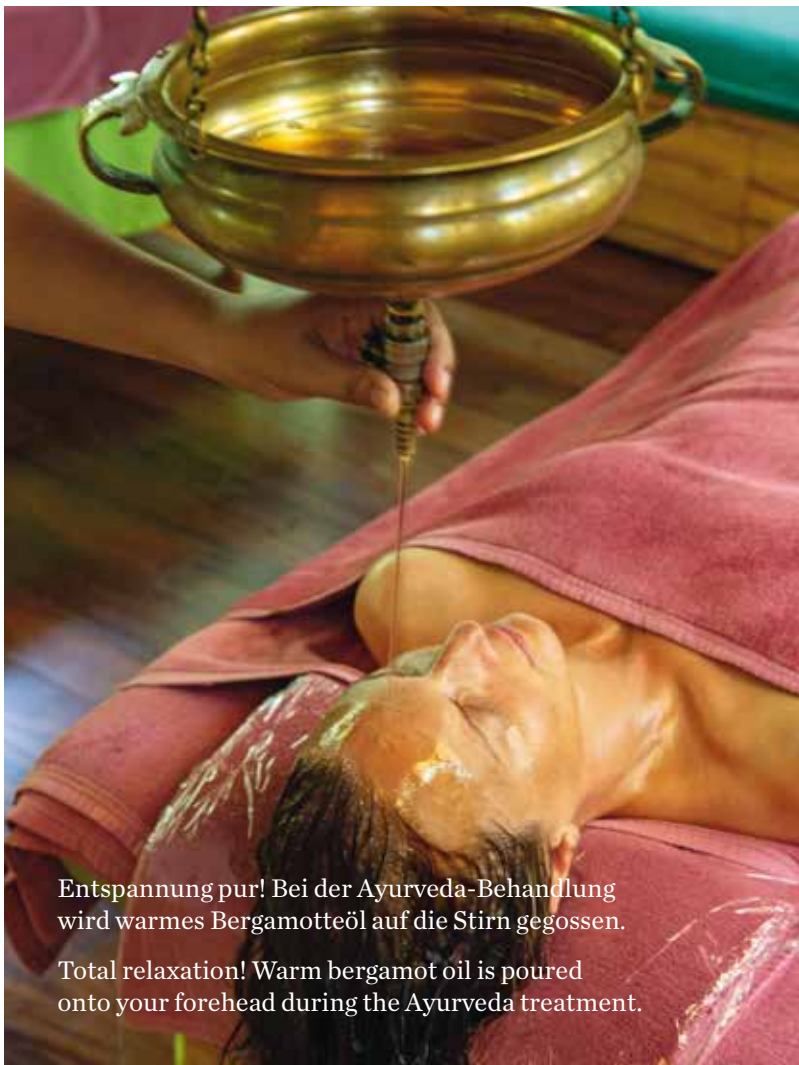


Photo: Asit Manesarn

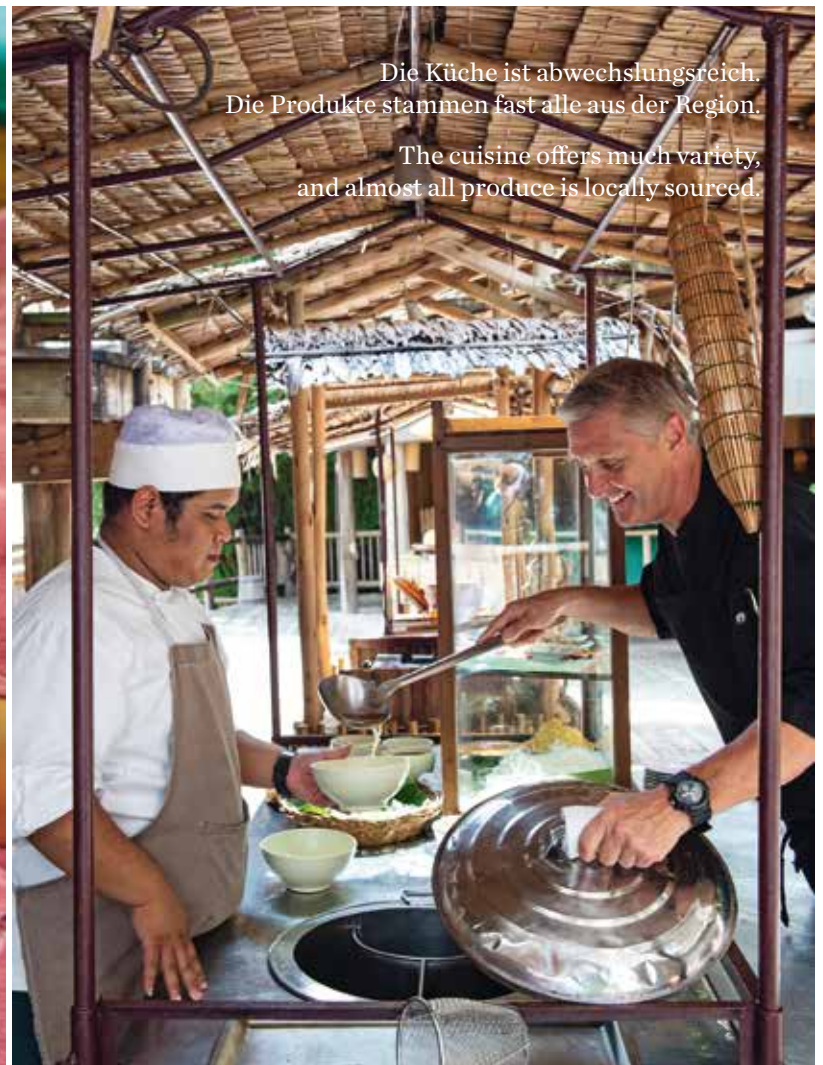
Wer hier seine Längen schwimmt, hat einen tollen Blick auf den Golf von Thailand.

Take in the fantastic views of the Gulf of Thailand while you swim your laps.





Entspannung pur! Bei der Ayurveda-Behandlung wird warmes Bergamotteöl auf die Stirn gegossen.
Total relaxation! Warm bergamot oil is poured onto your forehead during the Ayurveda treatment.



Die Küche ist abwechslungsreich.
Die Produkte stammen fast alle aus der Region.
The cuisine offers much variety,
and almost all produce is locally sourced.



Benz's ist ein köstlicher Geheimtipp. Wir erreichen das kleine Restaurant im Mangrovenwald mit dem Boot.
Benz's is a delicious and well-kept secret. The tiny restaurant in a mangrove forest can be reached by boat.

Eine echte Trauminsel! Koh Kood liegt inmitten eines Nationalparks.
Hier gibt es wenn überhaupt nur sanften Tourismus. Das soll auch so bleiben.

A true island paradise! Koh Kood lies amid a national park.
Tourism here is gentle and sustainable. We need to keep it that way.







Einer von vielen exotischen Schmetterlingen, die auf der Insel leben.

One of the many exotic butterflies that inhabit the island.



Wer möchte, kann die Insel auch vom Kanu aus erkunden.

Guests can also explore the island in a canoe.

Robinson Crusoe strandete als Schiffbrüchiger auf seiner Insel. Da haben es die Gäste des Soneva Kiri schon bedeutend komfortabler. Wir werden am Flughafen in Bangkok von einem freundlichen Mitarbeiter des Resorts in Empfang genommen und zu einer kleinen Privatmaschine gebracht. Eine Stunde später landen wir auf einem kleinen Eiland im Golf von Thailand. Hier im Südosten des Landes, ganz nah an der Grenze zu Kambodscha, ist Thailand noch so ursprünglich und unberührt wie sonst nirgendwo. Zwischen dichten Palmenhainen kann man einzelne Villen ausmachen. 35 sind es; allesamt aus lokalem Holz gezimmert und mit Naturmaterialien ausgestattet, fügen sie sich gut in den tropischen Regenwald ein. Die Gründer des Soneva Kiri sind das indisch-schwedische Ehepaar Sonu und Eva Shivdasani, denen man nachsagt, dass sie vor gut 20 Jahren den Barfussluxus erfunden hätten. Das Essen ist organisch und kommt fast ausschliesslich aus der Region, Plastik ist tabu. Das Wasser für die Gäste wird in Soneva Kiri selbst gefiltert und in Glasflaschen gereicht. Duschgel und Bodylotions in den Badezimmern werden in Keramikbehälter nachgefüllt.

Freitag ist schon da

In unserer Villa begrüsst uns Taeko Taguchi aus Japan sehr herzlich und stellt sich (in Anlehnung an Robinson Crusoes treuen Diener) als unsere Ms Friday vor, die auf Wunsch für uns Ausflüge zu den nahegelegenen Wasserfällen oder Tauchexpeditionen organisiert. Sie zeigt uns mit dem Golfcaddy das gut 80 Hektar grosse Resort. Von Urwald umgeben, entdecken wir Tennisplätze, ein riesiges Freiluftkino, mehrere Restaurants und das Spa. Unser persönliches Highlight ist der 24 Stunden am Tag geöffnete klimatisierte Schokoladenraum. Auf Palmenblättern angerichtet finden sich köstliche hausgemachte Pralinen, mit Schokolade überzogene Früchte und handgegossene Schokoladentafeln.

Das Spa liegt eingebettet in einen Mangrovenwald. Nach einer intensiven Yogastunde bei Doktor Dinesh Singh aus Indien, untermalt von Vogelrufen aus dem nahen Dschungel, entspannen wir uns bei einer Ayurveda-Behandlung mit wunderbar duftendem warmem Öl.

Abends lassen wir uns im Restaurant The View verwöhnen. Es liegt an einer Steilküste. Von dort hat man einen herrlichen Blick auf das Meer. Spitzenkoch David Newsted aus England verwendet fast ausschliesslich Produkte aus der Region. So wird Nachhaltigkeit zum echten Genuss.

Robinson Crusoe was shipwrecked on his desert island. The guests of Soneva Kiri enjoy a much higher standard of comfort. We are greeted at the airport in Bangkok by a friendly member of the resort's staff and escorted to a small private plane. An hour later, we land on a little island in the Gulf of Thailand. Here in the country's south-east, not far from the Cambodian border, Thailand is at its most pristine and unspoilt.

Dotted between dense palm groves are the private villas. There are 35 in total; built from locally sourced wood and furnished with natural materials, they blend perfectly into the tropical rainforest. Soneva Kiri's founders are the Indian-Swedish couple Sonu and Eva Shivdasani, who are credited with inventing the concept of barefoot luxury about 20 years ago. The food is organic and almost exclusively produced in the area; plastic is a no-go. Drinking water for the guests is filtered in Soneva Kiri itself and served in glass bottles. Shower gel and body lotion in the bathrooms are provided in refillable ceramic containers.

Friday is waiting for you

We are given a warm welcome in our villa by Taeko Taguchi from Japan, who introduces herself (in reference to Robinson Crusoe's faithful servant) as our personal Ms Friday and organises trips to the nearby waterfalls or diving expeditions for us on request. She gives us a tour of the 80-hectare-large resort in a golf cart. Nestled in the jungle are tennis courts, a huge open-air cinema, several restaurants and the spa. Our personal highlight is the air-conditioned chocolate parlour, open 24 hours a day. Delicious homemade chocolates, chocolate-coated fruit and handcrafted chocolate bars are arranged on palm leaves.

The spa is exquisitely located in a mangrove forest. Following an intense yoga class with Doctor Dinesh Singh from India, accompanied by bird calls from the nearby jungle, we indulge in a relaxing Ayurveda massage with warm, beautifully scented oil.

In the evening, we treat ourselves to dinner at The View. The restaurant sits atop a cliff, affording spectacular views of the sea. Top chef David Newsted from England uses almost exclusively locally sourced produce, turning sustainability into pure pleasure.

soneva.com

Besser geht's nicht: Seabourn gilt als Pionier der Ultraluxus-Kreuzfahrten und steuert über 300 Häfen und Destinationen an.

Top-notch: Seabourn is considered a pioneer of ultra-luxury cruises; its fleet sails to more than 300 ports and destinations.



All-inclusive luxury

Die Formel «Seabourn Ovation»: Faszinierende Destinationen.
300 Kabinen mit Veranda. «The Grill» von Thomas Keller. Und die
Lifestyle-Formel «all included». Gilt auch für Champagner und Kaviar.

This is the “Seabourn Ovation” formula: Fascinating destinations.
Three hundred cabins with balcony. “The Grill” by Thomas Keller. And an
all-inclusive lifestyle. Yes, that goes for champagne and caviar, too.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Mrs und Mr Scott kennen sich aus an Bord. Bereits 649 Tage und Nächte waren sie mit der Seabourn-Flotte unterwegs. Auf dem neuesten Schiff fühlen sie sich besonders wohl: «Seabourn Ovation». Nur 600 Passagiere. 450 unglaublich freundliche Crew-Mitglieder. Tolle Restaurants – und «all inclusive», auch der Kaviar, der auf Wunsch immer und überall serviert wird.

«Ultra Luxury» heisst das Segment, in dem die «Ovation» (und ihr baugleiches Schwesterschiff «Encore») cruisen. Dafür sorgen zwei Stars, die Seabourn langfristig unter Vertrag genommen hat. Adam D. Tihany gehört zu den berühmtesten Hotel- und Restaurantdesignern der Welt. Jetzt setzt er seine kühnen Ideen auf dem Wasser um. Zum Beispiel mit dem «Seabourn Square»: Diese Zone auf Deck 7 ist Réception, Lounge, Bibliothek und Kaffeetheke in einem. Hier bucht man die Ausflüge, kauft die perfekte Internetverbindung (USD 399.95 für die ganze Reise). Hier gibt's fast rund um die Uhr Coffee to go (Guatemala-Arabica, täglich frisch geröstet), Croissants, Apple Danish, Sugar Donuts, Blueberry Muffins und die auf dem Schiff selber hergestellte Eiscrème.

Thomas Keller ist so etwas wie der «Godfather» der amerikanischen Restaurantszene: Drei Sterne im Napa Valley, drei Sterne in New York, US-Bürger und Ritter der französischen Ehrenlegion. Keller holt bei Seabourn nicht nur den Scheck ab, er liefert auch. «The Grill» ist sein Konzept auf hoher See: Steakhouse-Romantik mit Klassikern wie Caesar Salad (am Tisch in einer riesigen Holzschüssel zubereitet), Hummer Thermidor, T-Bones und Rib-Eye. Keller überlässt nix dem Zufall: Küchenchefin Somanada Sharma wurde bei ihm im «French Laundry» ausgebildet, und einen weiblichen «Travelling Chef de Cuisine» gibt's auch: Jane Caruana reist von «Seabourn» zu «Seabourn», trainiert die Brigaden. Qualitätssicherung pur. Andere gute Adressen: «The Restaurant» (beeindruckender Weinkeller), «The Colonnade» (jeden Tag ein anderes Buffet und «Daily Specials»), «Sushi» und «Earth & Ocean», das coole Open-Air-Restaurant rund um den Pool mit internationalem Angebot: mal Pasta, mal Peking Duck. Alternative? Ein romantisches «Dinner for two» auf der eigenen Veranda. Die Suiten sind mindestens 23 Quadratmeter gross, klug eingerichtet, mit feiner Leinenbettwäsche, Walk-in-Garderobe und grosszügig dotierter Bar.

Master an Bord ist Kapitän Stig Betten, ein Hüne von Mann aus Norwegen, Chef auch von 450 zuvorkommenden Crewmitgliedern aus 50 Nationen. Captain Stig, eher Seemann als Showman, hat mit seiner «Ovation» für 2019 noch Grosses vor: Hongkong, Singapur, Ho-Chi-Minh-Stadt, Dubai, Stockholm, St. Petersburg, Kopenhagen und immer wieder Mittelmeer. SWISS fliegt hin.

Mrs and Mr Scott know their way around on board. All in all, they have spent 649 days and nights on ships of the Seabourn fleet. They feel particularly at ease on board the newest vessel: the «Seabourn Ovation». Only 600 passengers. Four hundred and fifty incredibly friendly crew members. All-inclusive dining in great restaurants – the caviar, too, is served on request anytime, anywhere.

The «Ovation» (and its sister ship, the «Encore») cruises in the ultra-luxury segment, thanks to two stars that have a long-term contract with Seabourn. Adam D. Tihany is among the most acclaimed hotel and restaurant designers in the world. Now he has turned his skills to floating forms of hospitality. His bold solutions include Seabourn Square: a zone on Deck 7 that serves as reception, lounge, library and coffee counter all in one. Here, guests can book excursions and purchase a perfect Internet connection (USD 399.95 for the entire trip). Coffee-to-go (Guatemala Arabica, freshly roasted every day) is served at almost all hours, together with croissants, apple Danish pastries, sugar donuts, blueberry muffins and the house-made gelato.

Thomas Keller is the «Godfather» of the American restaurant scene: three stars in Napa Valley, three stars in New York, US citizen and Chevalier of the French Legion of Honour. Far from just collecting his cheque, Thomas Keller delivers. «The Grill» is his concept for dining at sea, serving classic steakhouse favourites such as Caesar salad (prepared at the table in a huge wooden bowl), Lobster Thermidor, and T-bone and rib-eye steak. Keller leaves nothing to chance: Chef de cuisine Somanada Sharma was part of his team at the «French Laundry», and he also has a female «travelling chef»: Jane Caruana goes from one Seabourn vessel to the next, training the kitchen brigades. Perfect quality control. Other great places to eat: «The Restaurant» (impressive wine cellar). «The Colonnade» (the buffet changes every day, and there are daily specials), «Sushi» and «Earth & Ocean», the cool open-air restaurant by the pool serving international dishes: pasta one day, Peking duck the next. Alternatively, you can go for a romantic dinner for two on your own veranda. The suites measure at least 23 square metres and are cleverly furnished with fine linen, a walk-in closet and a generously stocked bar.

Captain Stig Betten, a Norwegian of giant stature, is in charge of 450 friendly crew members from 50 different nations. Captain Stig, more of a seaman than a showman, has great plans for the «Ovation» in 2019: Hong Kong, Singapore, Ho Chi Minh City, Dubai, Stockholm, Saint Petersburg, Copenhagen and, of course, the Mediterranean. SWISS gets you there.

seabourn.com

Eleganter Luxus: Alle Suiten verfügen neben einer eigenen privaten Veranda auch über einen komfortablen Wohnbereich, einen begehbaren Kleiderschrank sowie ein Marmorbath mit separater Badewanne und Duschkabine.

Elegant luxury: All suites offer a private balcony as well as a comfortable living area, a walk-in closet and a marble bathroom with a separate tub and shower unit.



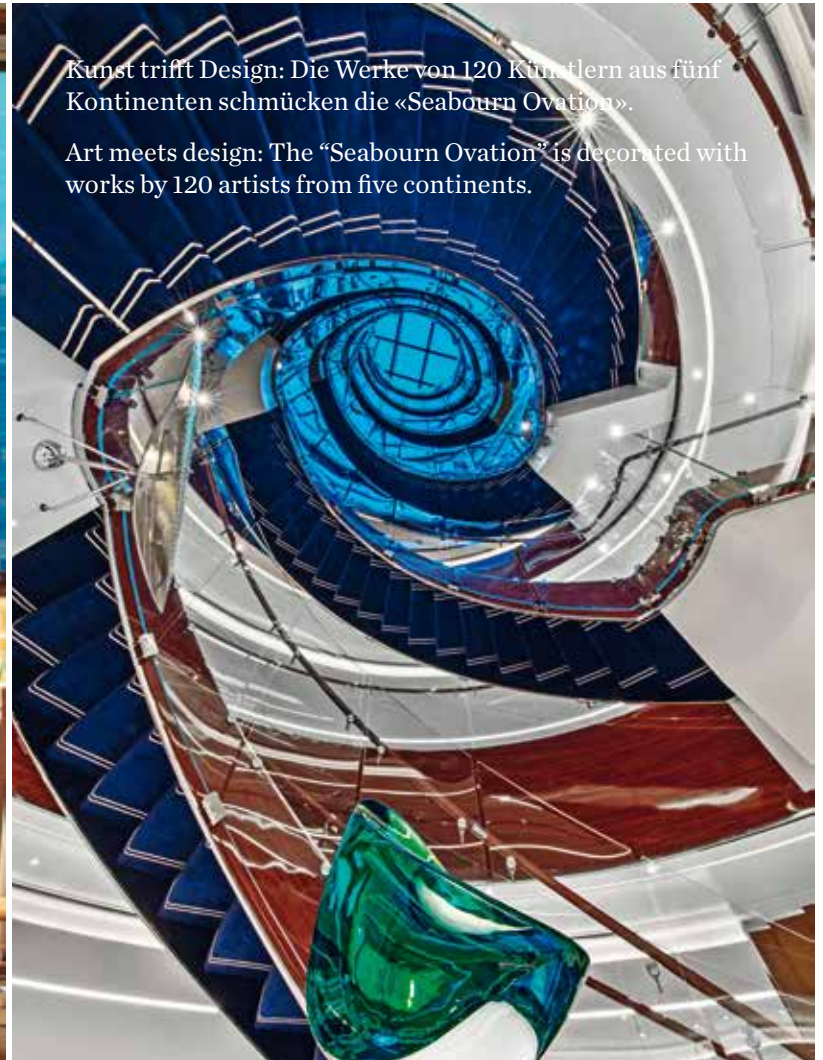
Wohlfühlatmosphäre: Nahezu ein Mitarbeiter pro Gast ist die Formel für den sehr persönlichen Service an Bord.

Sublime comfort: Nearly one staff member per guest is Seabourn's formula for highly personalised service.



Kunst trifft Design: Die Werke von 120 Künstlern aus fünf Kontinenten schmücken die «Seabourn Ovation».

Art meets design: The «Seabourn Ovation» is decorated with works by 120 artists from five continents.





Photos: ZVG ©

Oben: Lissabon liegt auf sieben Hügeln und ist bekannt für die schöne Altstadt mit ihren Fliesenfassaden und mittelalterlichen, engen Gassen. Der Strassenbahnverkehr wird teilweise mit historischen Wagen durchgeführt, etwa auf der Linie 28.

Top: Lisbon lies on seven hills and is known for the beautiful Old Town with its tile façades and medieval, narrow streets. The tram traffic is partly carried out with historical cars, for example on the line 28.



Pastellfarbene Häuser, Luxusboutiquen und Fischrestaurants säumen die Piazzetta mit Blick auf den Hafen von Portofino.

Pastel-coloured houses, luxury boutiques and seafood restaurants line the piazzetta overlooking the marina of Portofino.

In 12 Tagen von Lissabon nach Barcelona

12. bis 23. Oktober 2019

Tag 1: Lissabon, Portugal

Lissabon liegt auf sieben Hügeln am Tejo und ist eine der kleinsten Hauptstädte Europas. Ein bezaubernder Ort mit vielen spannenden Facetten.

Tag 2: Portimão, Portugal

Entdecken Sie heute die fantastischen Strände der Algarve, charmante Fischerdörfer und die Zeugen von Portugals Entdeckungszeitalter in Lagos und Sagres sowie die hoch aufragenden Klippen des Kaps St. Vincent.

Tag 3: Tanger, Marokko

Durch die Meerenge von Gibraltar geht es heute nach Tanger, der Stadt, die fast gleichermassen europäisch wie afrikanisch ist. Die engen Gassen der Kasbah sind der älteste und marokkanischste Teil der Stadt.

Tag 4: Motril, Granada, Spanien

Motril ist die zweitgrösste Stadt an der Costa Tropical und auch der Ausgangshafen, von dem aus Sie die Hänge der schneebedeckten Sierra Nevada, das maurische Granada und den einzigartigen Komplex der Alhambra, der schönsten islamischen Architektur Europas, erreichen können.

Tag 5: Cartagena, Spanien

Diese antike Stadt wurde im 3. Jahrhundert v. Chr. gegründet und trägt die Spuren von Römern, Westgoten, Kastilianern und Mauren. In ihrem geschützten Hafen findet sich noch heute ein maurischer Leuchtturm.

Tag 6: Auf See

Geniessen Sie während des Seetages die ganzen Annehmlichkeiten Ihres Seabourn-Kreuzfahrtschiffes. Entspannen Sie sich am Pool oder im Spa oder entdecken Sie die Bibliothek, das Casino, die Boutiquen und die verschiedenen Restaurants und Bars. Jeden Abend kreieren die Köche eine Auswahl an frischen, einfallsreichen Gerichten aus aller Welt, die in einer entspannten Atmosphäre unter den Sternen serviert werden.

Twelve days from Lisbon to Barcelona

12 until 23 October 2019

Day 1: Lisbon, Portugal

Spread over seven hills by the Tagus River, Lisbon is one of Europe's smallest capitals but considered by many visitors to be one of the most likeable, with a variety of faces.

Day 2: Portimão, Portugal

Explore the Algarve's gorgeous beaches, charming fishing villages and the history of Portugal's Age of Discovery at Lagos, Sagres and the towering cliffs of Cape St. Vincent.

Day 3: Tangier, Morocco

Across the Strait of Gibraltar from Europe, Tangier's hybrid culture is nearly as European as African. The Kasbah's narrow alleys are the city's oldest, most Moroccan section.

Day 4: Motril, Granada, Spain

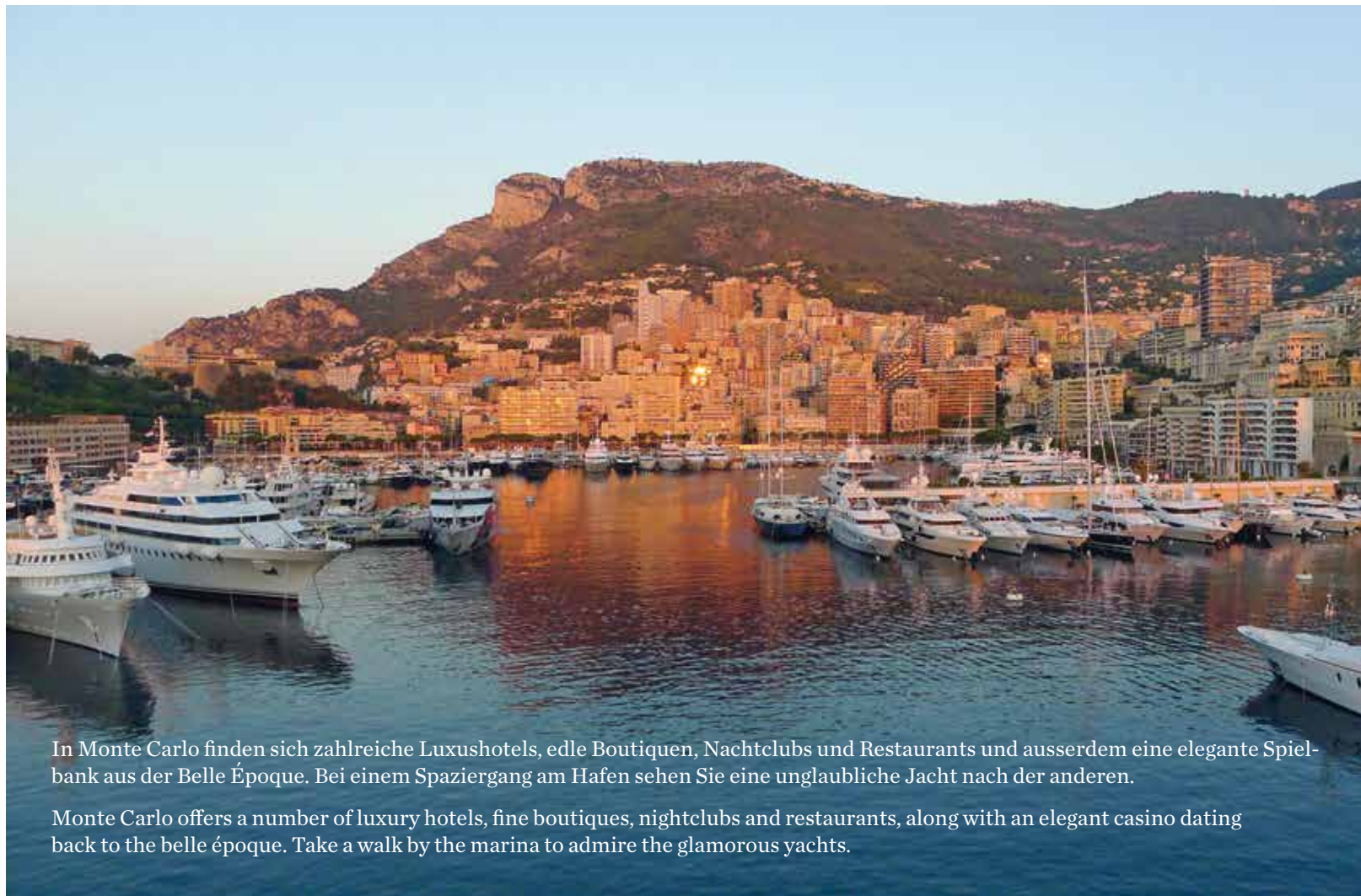
Motril is the second-largest city on the Costa Tropical. But it's also the port from which to ascend the slopes of the snow-capped Sierra Nevada and head to Moorish Granada and the astounding complex of the Alhambra, the most beautiful display of Islamic architecture in Europe.

Day 5: Cartagena, Spain

Founded in the 3rd century BCE, this ancient city bears the marks of Romans, Visigoths, Castilians and Moors. Its sheltered harbour still boasts a Moorish lighthouse.

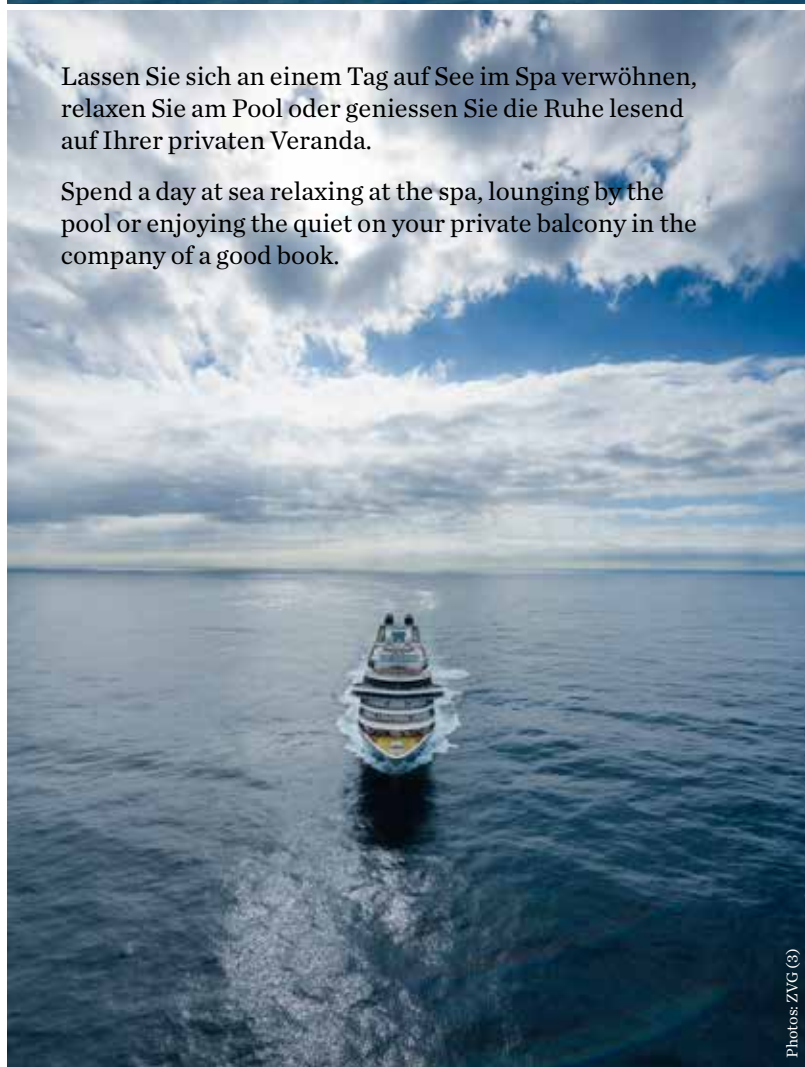
Day 6: At sea

Enjoy all the amenities of your Seabourn cruise ship during the day at sea. Relax by the pool or in the spa or discover the library, a casino, the boutiques and the various restaurants and bars. Each evening, the chefs create an array of fresh, inventive dishes from around the world, served in a relaxing setting under the stars.



In Monte Carlo finden sich zahlreiche Luxushotels, edle Boutiquen, Nachtclubs und Restaurants und ausserdem eine elegante Spielbank aus der Belle Époque. Bei einem Spaziergang am Hafen sehen Sie eine unglaubliche Yacht nach der anderen.

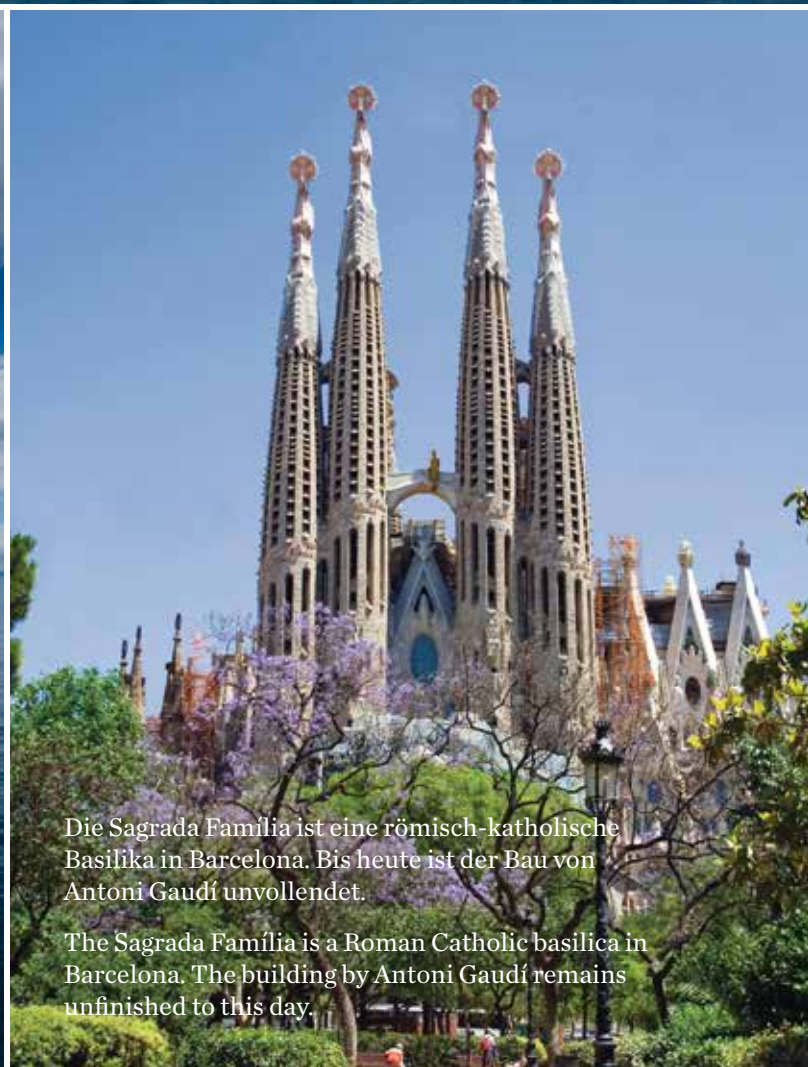
Monte Carlo offers a number of luxury hotels, fine boutiques, nightclubs and restaurants, along with an elegant casino dating back to the belle époque. Take a walk by the marina to admire the glamorous yachts.



Lassen Sie sich an einem Tag auf See im Spa verwöhnen, relaxen Sie am Pool oder geniessen Sie die Ruhe lesend auf Ihrer privaten Veranda.

Spend a day at sea relaxing at the spa, lounging by the pool or enjoying the quiet on your private balcony in the company of a good book.

Photos: ZVG (3)



Die Sagrada Família ist eine römisch-katholische Basilika in Barcelona. Bis heute ist der Bau von Antoni Gaudí unvollendet.

The Sagrada Família is a Roman Catholic basilica in Barcelona. The building by Antoni Gaudí remains unfinished to this day.

Tag 7: Fréjus, Frankreich

Fréjus ist zwar heute vom Meer abgeschnitten, war aber im 1. Jahrhundert v. Chr. der zweitgrößte Seehafen des Römischen Reiches. Die römischen Ruinen in der Umgebung ziehen heute die meisten Besucher an und die massiven Pfeiler der Aquädukte sowie die Überreste des Amphitheaters sind malerisch.

Tag 8: Portofino, Italien

Von Santa Margherita Ligure führt eine Pfad auf der Klippe zum malerischen Portofino mit bonbonfarbenen Villen, die sich an die steilen, mit Blumen geschmückten Hänge des kleinen Hafens schmiegen.

Tag 9: Monte Carlo, Monaco

Monaco ist der Inbegriff von Riviera-Chic. Diese kleine Enklave bietet einen Blick auf einen geschützten Hafen mit luxuriösen Yachten aus aller Welt.

Tag 10: Toulon, Frankreich

In der Präfektur Var, in der Provence gelegen, zeigt sich Toulons Geschichte in der Altstadt entlang des Hafens mit engen Gassen und kleinen Plätzen mit verzierten Brunnen.

Tag 11: Palamós, Spanien

In diesem malerischen Fischerdorf an der Costa Brava können Sie an einem nahe gelegenen Strand entspannen oder Sie machen einen Ausflug nach Figueras, der Heimat Salvador Dalís, um dessen Museum zu besuchen.

Tag 12: Barcelona, Spanien

Die mittelalterliche Atmosphäre des Gotischen Viertels von Barcelona und die eleganten Boulevards machen Spaniens zweitgrößte Stadt zu einer der faszinierendsten und schönsten Städte Europas.

Seabourn Ovation

Mit ihren 300 Luxus-Suiten (von 23 bis 120 Quadratmetern) bietet die «Seabourn Ovation» (210 Meter Länge, 28 Meter Breite) alles, um die anspruchsvollsten Reisenden der Welt zu begeistern: perfekten Service, köstliche Restaurants, erstklassige Unterhaltung und unvergessliche Aktivitäten.

Preis: ab 5500 Euro pro Person

Informationen und Buchungen: seabourn.com

Day 7: Fréjus, France

Although today it's cut off from the sea, Fréjus was the second-largest naval port in the Roman empire in the 1st century BCE. The Roman ruins in the area are what draws most visitors today, and the massive pillars of the aqueducts and the crumbling remains of the amphitheatre are picturesque.

Day 8: Portofino, Italy

From Santa Margherita Ligure, a clifftop trail leads to picture-perfect Portofino with candy-coloured villas stacked on the steep, flower-decked slopes of its tiny harbour.

Day 9: Monte Carlo, Monaco

Monaco is the epitome of Riviera chic. This tiny enclave overlooks a sheltered marina full of lavish yachts gathered from around the world.

Day 10: Toulon, France

Located in the Var prefecture of Provence, Toulon's long history is revealed in the Old Town along the harbour, with narrow streets and small squares with decorated fountains.

Day 11: Palamós, Spain

At this picturesque fishing village on Spain's Costa Brava, you can relax on a nearby beach or you go to Figueras, the home of Salvador Dalí, to visit his exciting museum.

Day 12: Barcelona

The medieval atmosphere of Barcelona's Gothic Quarter and the elegant boulevards combine to make Spain's second-largest city one of Europe's most fascinating and beautiful.

Seabourn Ovation

With 300 luxury suites (from 23 to 120 square metres) the prestigious "Seabourn Ovation" (210 metres long, 28 metres wide) offers everything to delight the world's most discerning travellers: perfect service, delicious dining options, world-class entertainment and memorable activities.

Price: from 5,500 euro per person

Information and bookings: seabourn.com

Hambantota, Sri Lanka

shangri-la.com/hambantota

Das gibt's wohl nur auf Sri Lanka. Morgens auf den Golfplatz, nachmittags auf Safari (Elefanten, Wasserbüffel, Krokodile)! Hambantota ist der beste Platz auf der Insel, angelegt in einer ehemaligen Kokospalmenplantage. Vor allem die letzten Spielbahnen am Meer und beim familienfreundlichen Shangri-La-Hotel begeistern. Hole 18 heisst «Money Hole» – weil der Verlierer hier seine Spielschulden begleichen muss. Übers Green spaziert stolz ein Pfau.

This must be unique to Sri Lanka: on the golfing green in the morning, on safari (elephants, water buffalo, crocodiles) in the afternoon! Hambantota is the best course on this island, set in a former coconut palm plantation. The final fairways near the sea and the family-friendly Shangri-La hotel are especially exciting. Hole 18 is nicknamed “The Money Hole”, because this is where the loser has to settle his debts. A peacock proudly struts across the green.

Ever-greens

Spektakulär und abwechslungsreich:
Wir haben für Sie drei spannende Golfplätze entdeckt.
Spectacular and varied: We've discovered three great golf courses for you.



Paris, France

golf-national.com

Die Ryder-Cup-Helden sind abgezogen, der grandiose «National»-Course vor den Toren von Paris und in der Nähe von Schloss Versailles ist wieder offen für Freizeitgolfer. Eine ziemliche Herausforderung: viele Wasserhindernisse, zahlreiche Bunker, wellige Fairways, pfeilschnelle Greens. Vor allem die letzten vier Spielbahnen (übers Wasser!) sorgen für heftige Adrenalinschübe. Keine Überraschung: Designer Robert von Hagge steht für schwierige Plätze.

The Ryder Cup heroes have left, the magnificent "National" course on the outskirts of Paris, not far from the palace of Versailles, is once again open to recreational golfers. It's quite a challenge: lots of water hazards, plenty of bunkers, rippling fairways, fast greens. The last four holes in particular (played over water!) will give you an adrenaline rush. No surprise there: Architect Robert von Hagge was well known for his tough courses.



Hua Hin, Thailand

banyanthailand.com

Hua Hin, drei Stunden vom Flughafen Bangkok entfernt, entwickelt sich immer mehr zu einer Topdestination für Golfer. Einer der Topplätze: Banyan, zehn Jahre jung, erstaunlich modern in Architektur und Infrastruktur. Angelegt ist die Anlage (mit einigen erhöhten Greens) in einer ehemaligen Ananasplantage. Der Kurs ist fair, GPS und gut geschulte Caddies helfen weiter. Beruhigender Blick in die Berge (immer) und aufs Meer (selten).

Hua Hin, three hours from Bangkok Airport, is gradually becoming a top destination for golfers. One of the finest courses: Banyan, just ten years old, boasts a surprisingly modern architecture and infrastructure. Set in a former pineapple plantation, the course, which features a few elevated greens, is fair; GPS and well-trained caddies provide extra help. Soothing views of the mountains (from every hole) and the sea (rarely).

SWISS Golf Traveller

- Gratistransport des Golfgepäcks* (23 kg zusätzlich zur Freigepäcklimite) bei SWISS, Edelweiss und Lufthansa
 - exklusiver Coverbag und 2000 Prämienmeilen als Anmeldegewinn
 - 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



**A good flight partner
is important in golf.**

**Before, during and
after the game.**

**Enjoy free transport for your golf equipment with
SWISS, Edelweiss, Lufthansa and Austrian Airlines.*
Visit Switzerland and experience golf as it's meant to
be played: take part in one of the country's renowned
tournaments, get half-price entry to the prestigious
Omega European Masters in Crans-Montana and
discover a range of additional benefits guaranteed
to appeal to any golf aficionado.**

A STAR ALLIANCE MEMBER 

* Also valid on codeshare flights operated by TAP Air Portugal. Other codeshare flights, all myAustrian Holidays flights and flights booked with the Economy Light tariff are excluded.



**More info on
swiss.com/golf**

Made of Switzerland.

Heavenly adventures

Im Virunga-Vulkangebiet von Ruanda bietet sich die einzigartige Gelegenheit, Gorillas ganz nah zu kommen. Die neue Bisate Lodge setzt ein Zeichen für den verantwortungsvollen Eco-Luxury-Tourismus, der das Leben der ländlichen Bevölkerung und bedrohter Tierarten im ostafrikanischen Staat positiv beeinflussen wird.

Visitors to the Virunga volcanic region in Rwanda have a unique opportunity to see gorillas up close. The new Bisate Lodge is setting the benchmark for responsible eco luxury tourism, which is having a positive impact on the living conditions of both the rural population and endangered species in the East African country.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





Luxusnester: Die Bisate Lodge mit ihren sechs exklusiven Bungalows für maximal zwölf Gäste im Halbrund eines erloschenen Vulkankegels ist der ideale Ausgangspunkt für Walking-Safaris in die Heimat der Gorillas.

A luxury retreat: With its six exclusive bungalows for up to twelve guests, Bisate Lodge is situated in the natural amphitheatre of an extinct volcanic cone – the ideal starting point for walking safaris in the home of the gorillas.



Sechs Villen, wie Bienenstöcke an den Hang geklebt.
Situating on a hillside, the lodge consists of six villas that look like beehives.

«Hmmmrrrrhh, hmmmrrrrhh, hmmmrrrrhh.» Halb gebrummt, halb gehaucht – mit sanft lockenden Tönen spricht François zu den vier Berggorillas. Sie scheinen es zu mögen. Oder sind sie nur neugierig auf die Menschen, die sich da in ihrem Revier herumtreiben? Mit schlenkernden Armen pirschen sie sich im Seitwärtsgang an uns heran, die runden braunen Augen wachsam auf uns gerichtet, um uns darauf gemächlich zu umrunden und von allen Seiten zu beäugen. Gebannt und reglos sehen wir ihnen zu. Keine 5 Meter sind diese wilden Tiere, deretwegen wir mühsam hier hinaufgestapft sind, von uns entfernt, doch keiner von uns denkt an Fotos. Die Smartphones, Kameras, Videogeräte in unseren Händen – vergessen. Als hätten sie alle Zeit der Welt für uns aufgespart, fixieren uns die vier Gorillas, immer in Bewegung, mit gemächlich wiegendem Oberkörper. Und sie sind, wie es den Anschein macht, auch recht entspannt. «Hmmmrrrrhh, hmmmrrrrhh», ganz ähnlich wie zuvor unser Guide, brummeln sie vor sich hin. Tauschen sie wohl ihre Eindrücke untereinander aus? Finden sie uns kurios? Oder langweilig? Plötzlich ein kurzer, quietschender Schrei, offenbar das Zeichen zum Aufbruch. Schon stürzt der kreischende Gorilla hinter uns den Hügel hinunter, die anderen wie eine Gruppe halbstarker Schuljungs hinterher.

“Hmmmrrrrhh, hmmmrrrrhh, hmmmrrrrhh.” Half hummed, half whispered – when François speaks to the four mountain gorillas, his tone is unhurried, yet captivating. And they seem to like it. Or are they simply intrigued by the humans that have appeared in their territory today? They prowl around us, long arms propelling them sideways, round brown eyes never breaking contact. Their aim, as they circle at a leisurely pace, is to see us from all angles. We look on, motionless and spellbound. We’re standing less than 5 metres away from these wild animals. And although they’re the reason we have trekked all the way here, nobody even thinks about taking a photo. The smartphones, cameras and action cams in our hands might as well not exist. The four gorillas are fixated on us, ambling about as though they had all the time in the world, their upper bodies bobbing and swaying. They seem totally relaxed. They mutter among themselves, the same hmmmrrrrhh, hmmmrrrrhh sounds our guide was emitting before. Are they sharing their impressions? Are they interested in us? Are they bored by us? Without warning, a brief, shrill cry fills the air – evidently a sign for them to take their leave. And with that, the gorilla that issued the cry races down the hill and the others follow like a group of rowdy school kids.



Stimmungsvoll: Abends treffen sich die Gäste der Bisate Lodge in tiefe Sofas gekuschelt am wärmenden Kaminfeuer im Salon auf einen Drink und gute Gespräche.

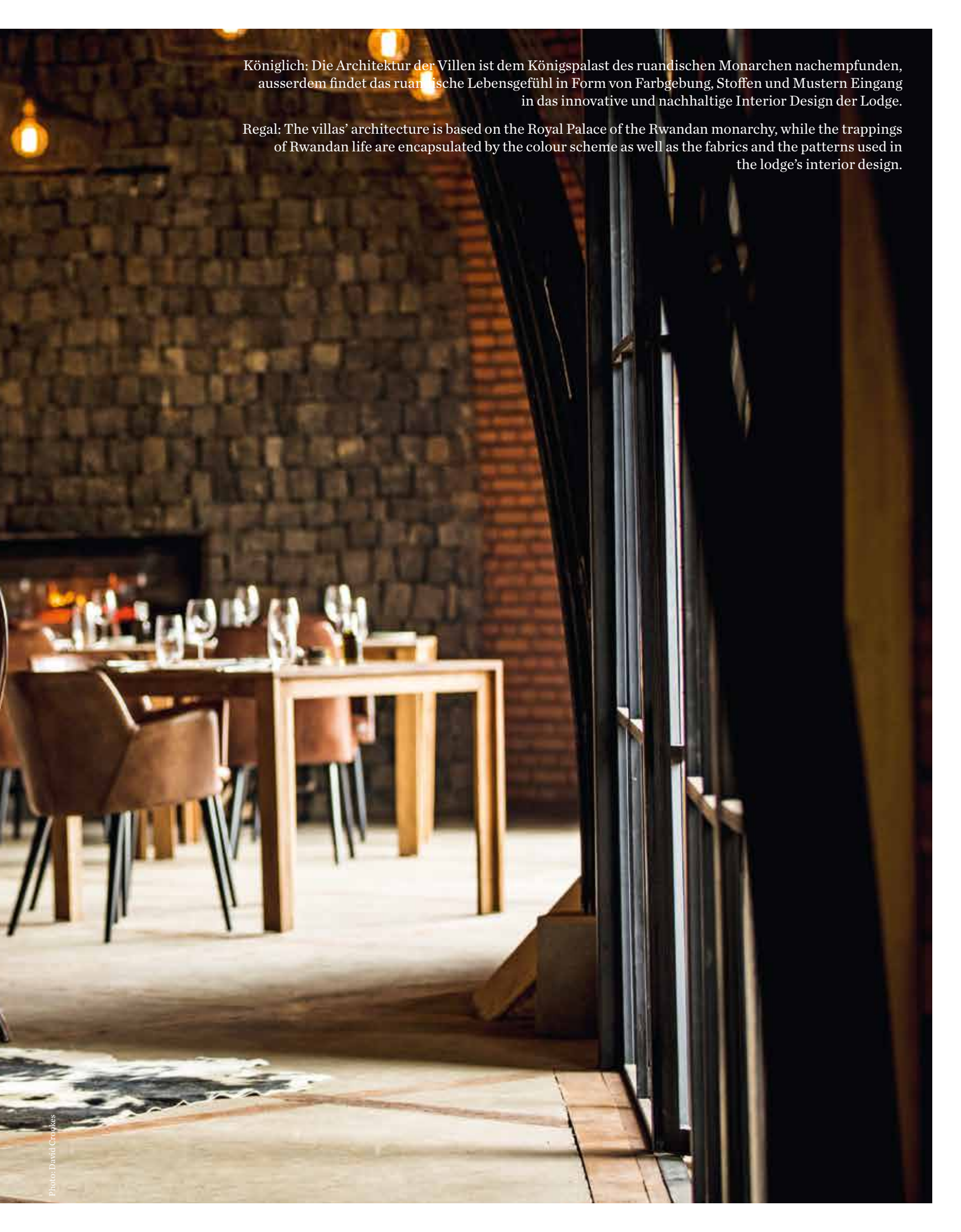
Idyllic: Comfy sofas and an open fire in the Bisate Lodge lounge invite guests to while away the evening with a beverage and pleasant chit-chat.



Betörend: Entspannung pur in den stilvollen Suiten mit freistehenden Badewannen und Designermöbeln, die aus nachhaltigen Materialien gefertigt wurden.

Charming: Total relaxation in the stylish suites with free-standing bathtubs and designer furniture made from sustainable materials.



A photograph of a lodge interior. In the foreground, a dark wooden door frame is visible on the right. The background features a rustic stone wall and several wooden tables set with glassware and bottles. The lighting is warm and ambient, with some light coming from a fireplace on the left.

Königlich: Die Architektur der Villen ist dem Königspalast des ruandischen Monarchen nachempfunden, ausserdem findet das ruandische Lebensgefühl in Form von Farbgebung, Stoffen und Mustern Eingang in das innovative und nachhaltige Interior Design der Lodge.

Regal: The villas' architecture is based on the Royal Palace of the Rwandan monarchy, while the trappings of Rwandan life are encapsulated by the colour scheme as well as the fabrics and the patterns used in the lodge's interior design.



Magische Abenteuer

Drei Paare, Nancy aus New York und ich haben uns zum Gorilla Watching zusammengefunden. Wir hatten uns schon am Vorabend im Salon der Bisate Lodge kennengelernt, wo wir, in tiefe Sofas gekuschelt, die Füße gemeinsam vors wärmende Kaminfeuer streckten. Bisate gilt als eine der feinsten Lodges Afrikas, die Perle im Portfolio von Wilderness Safaris, einem konsequent ökologisch ausgerichteten Reiseunternehmen mit Hauptsitz in Botswana. Sechs Villen, wie Bienenstöcke an den Hang geklebt. Maximal 12 Gäste, die von 45 Angestellten umsorgt werden. Jeder Bungalow misst mehr als 90 Quadratmeter und ist mit unaufdringlichem Luxus aus heimischen Materialien ausgestattet. Wie von Zauberhand geschürtes Kaminfeuer und gleich zwei Wärmeflaschen inklusive. Es kann kühl werden in der Nacht in den Bergen des Vulkan-Nationalparks im Norden von Ruanda auf über 2000 Metern. Mit einem lokalen Mützig-Bier in der Hand blickten wir im Salon der Bisate Lodge durch tiefe Fenster auf den Bergkegel gegenüber, den erloschenen Vulkan Bisoke, von dessen Spitze sich allmählich die tiefen Wolken verzogen, ehe ihn die frühe Nacht einhüllte. Es ist derselbe Anblick, den ich am nächsten Morgen schon vor sechs Uhr im hellen Sonnenschein von der Terrasse vor meiner Villa habe. Nun erkenne ich im Grün dichter Laubwäldchen auch die Dächer des nächsten Dorfes, flache Bauten aus braunen Steinen und aus Lehm und ausgedehnte hügelige Wiesen voller weisser Blumen. Doch da klopft es bereits an der Tür: Frühstück ist fertig. Ein Teller Früchte zum Auftakt, dazu ein grosser Krug sämiger Saft aus Baumtomaten, meinetwegen könnte das Frühstück noch länger dauern. Doch Amos, Mitarbeiter von Thousand Hills, mein Fahrer und Fremdenführer, kluger Vermittler ruandischer Werte, Gebräuche und Geschichte, drängt zum Aufbruch. Es ist ein Stück Weg bis zum Ausgangspunkt für das Gorillatrekking, ausserdem will Guide François vor dem Abmarsch seine Schützlinge einweisen: Wissenswertes über die Gorillagruppe, die wir treffen werden. Sie ist nach ihrem Anführer Agayashi benannt, hat 22 Mitglieder, das jüngste vier Monate alt. Wichtig sind auch einige Etikettefragen, etwa wie wir uns zu verhalten haben, falls Silberrücken Agayashi knurrend auf uns zukommen sollte: Sofort in die Hocke

A magical adventure

Three couples, Nancy from New York and I are heading off for some gorilla watching. We'd met in the Bisate Lodge lounge the evening before, when we surrendered to the embrace of the comfy sofas and an open fire that warmed the soles of our feet. Bisate is one of the most magnificent lodges in Africa, the pearl in the portfolio of Wilderness Safaris, a 100 per cent ecological travel company based in Botswana. Situated on a hillside, the lodge consists of six villas that look for all the world like beehives. It can welcome up to 12 guests at a time, with a staff of 45 employees. The bungalows, each over 90 square metres in size, are understated yet luxurious, featuring local designs and materials. They even come with an open fire – stoked by an invisible hand – and two hot-water bottles. Nights can be chilly at 2,000 metres above sea level, nestled between volcanic peaks in a national park in northern Rwanda. With a local Mützig beer in hand, we sat at the picture windows of the Bisate Lodge lounge gazing at the peak opposite – Mount Bisoke, an extinct volcano, its peak emerging from low clouds before being consumed by nightfall. I'm greeted by the same view the next morning. It's not yet 6 a.m., but the terrace of my villa is already bathed in sunshine. Only now do I see the roofs of the nearby village amid the greenery – low-rise buildings in brown stone and clay – and sprawling, hilly pastures blooming with white flowers. Then there is a knock at the door. Breakfast is served: a plate of fruit to kick-start the day along with a large mug of smooth, creamy tamarillo juice. I would be happy to linger over my food, but Amos – a Thousand Hills employee who will be my driver, guide and sage advisor on Rwandan values, customs and history – insists that we get started. It will take us a while to reach the starting point for the gorilla trek and our guide François is keen to brief his wards before setting off. He tells us about the troop of gorillas we will meet; named after its leader, Agayashi, the troop has 22 members, of which the youngest is four months old. He also explains a few matters of etiquette, such as how to respond if you are approached by a snarling silverback Agayashi – quickly crouch, avert your gaze and stay calm. Submission is the key. And under no circumstances should you run away. An adult male mountain gorilla weighs more

gehen, Blick abwenden, ruhig bleiben. Demutshaltung. Auf keinen Fall wegrennen! Ein ausgewachsenes Berggorillamännchen wiegt mehr als 200 Kilo, ist auf jeden Fall schneller als wir und auch sonst körperlich überlegen. Und es kann ausgesprochen sauer reagieren, wenn es seine Sippe gefährdet sieht oder sich selbst nicht ernst genommen fühlt. Zum Glück ist unsere Gruppe, die sich unterstützt von mehreren Trägern und Sicherheitspersonal auf den Weg macht, nicht völlig ahnungslos. Wie sich schnell herausstellt, haben fast alle über Dian Fossey, die grosse Affenforscherin, gelesen oder den Hollywoodfilm über ihr Leben, «Gorillas im Nebel», gesehen. Ein Leben, das sie dem Kampf für die Berggorillas und gegen die Wilderer gewidmet hatte und das 1985 an diesem Berg tragisch endete. Als Dian ihre Arbeit Ende der 1960er-Jahre begann, waren die Tiere vom Aussterben bedroht. Heute stehen sie unter dem Schutz des Staates und der Bestand hat sich auf über 600 Tiere allein im Virunga-Vulkangebiet, das Teile von Ruanda, Uganda und Kongo umfasst, erholt. Auf ruandischer Seite ist die Zahl der Besucher streng limitiert, jede Touristengruppe darf sich eine Stunde in der Nähe einer Gorillafamilie aufhalten – die übrige Zeit des Tages sind die Tiere ungestört. So profitieren auch die einst gejagten Gorillas vom neuen Geist, der in Ruanda weht und das Land mit den mehr als 1000 Hügeln im Osten des Kontinents in vielen Punkten zu einer Art afrikanischem Vorbild erhoben hat. Naturschutz und möglichst nachhaltiger Tourismus mit nur gut einer Million, dafür aber zahlungskräftigen Gästen im Jahr ist nur einer davon. Bekannt ist das aufsehenerregende Verbot von Plastiktüten, das helfen soll, Strassen und Landschaft zu entmüllen. Bemerkenswert auch die Anstrengungen, die der Staat in Sachen Gleichberechtigung unternommen hat. Frauen stellen heute mit 64 Prozent die Mehrheit im Parlament. «Wahrscheinlich der Grund, weswegen wir heute so friedlich sind», meint Amos.

than 200 kilograms and can move faster than a human. A male can also become extremely aggressive if he believes his troop is under threat or he is not being taken seriously. Our group, now setting off accompanied by multiple porters and security staff, fortunately knows a little about gorillas already. Almost every member has either read about the legendary primatologist Dian Fossey or has seen “Gorillas in the Mist”, the Hollywood dramatisation of her life. It was a life dedicated to defending mountain gorillas and fighting poachers, which ended tragically on this mountain in 1985. When Dian started her work at the end of the 1960s, the animals were facing extinction. Today, they are recovering under the protection of the Rwandan government, with a population of 600 gorillas in the Virunga volcanic region alone, which comprises parts of Rwanda, Uganda and the Democratic Republic of the Congo. On the Rwandan side, the number of visitors is strictly limited, with each group permitted to spend an hour in the proximity of a family of gorillas, who are left in peace for the rest of the day. Once hunted, the gorillas are now also benefiting from the new mindset adopted by Rwanda, an East African country of more than 1,000 hills that has, in many ways, become something of a role model for the rest of the continent. Nature conservation and sustainable tourism are just two examples – although Rwanda only attracts a million or so guests per year, they tend to be affluent. The country has attracted praise for its ban on plastic bags, part of an effort to clean up the roads and the countryside. Also worth noting are the country’s efforts towards equal rights; at a 64 per cent representation, women are the majority in the Rwandan parliament. “It’s probably the reason we’re so peaceful,” says Amos.



Grandios: Blick von der Terrasse eines Bungalows der Bisate Lodge auf den erloschenen Bisoke-Vulkan im Norden Ruandas.
Stunning: A view of the extinct volcano Mount Bisoke in northern Rwanda, as seen from a bungalow terrace at Bisate Lodge.



Beeindruckend: Besucher haben die Möglichkeit, in Kleingruppen freilebenden Berggorillas im Dschungel zu begegnen oder auf Walking-Touren durch den Regenwald die Vielfalt der Flora und Fauna kennenzulernen.
Awe-inspiring: Visitors can choose to join a small group and hike into the jungle for an encounter with wild mountain gorillas or embark on a walking tour through the rainforest and experience its huge variety of flora and fauna up close.

Ein Zeichen für die Ewigkeit

Der Abend vor der Abreise endet mit einer letzten Überraschung. Als ich nach einem Abschiedsdrink in die Villa zurückkehre, entdecke ich dort einen kleinen Baum in einem Blumentopf – und ein Briefchen, das mit wenigen Worten noch einmal den Geist von Bisate zum Funkeln bringt. Jeder Gast der Lodge sei auch ein Umweltschützer, heisst es da, «all you have to do is plant». Mehr als 7000 Bäume seien bereits gesetzt worden, um die Wälder aufzuforsten und ein Habitat für Vögel und auch Gorillas zu schaffen. Also pflanze auch ich am nächsten Morgen ein kleines Bäumchen, einen African Redwood, in die dunkle Erde. Begleiterin Aline notiert seine GPS-Daten, damit ich diesen einen, einzigartigen Baum immer wiederfinden kann. Gerade mal 30 Zentimeter hoch ist er, seine gefiederten Blätter zittern im Wind. Doch wenn alles gut geht, wird er, stolze 20 Meter gross, im nächsten Jahrhundert noch immer dort stehen, eine breite Krone tragen und den Regen im Boden speichern. Während ich die Erde um sein Stämmchen festdrücke und auf diese spezielle Art ein paar feine Wurzeln in der Erde von Ruanda hinterlasse, fällt mir noch einmal Dian Fossey ein. Und ihr wunderbarer Satz über ihre Erlebnisse am Berg der Gorillas: «Es waren zauberhafte Zeiten.»

Bisate Lodge

Anreise: Mit SWISS nach Amsterdam und dann mit KLM nach Kigali, Weiterreise per Helikopter oder Auto zum Vulkan-Nationalpark.

Packages und Rundreisen zu buchen über airtours.de und wilderness-safaris.com.

Wohnen im Vulkan-Nationalpark: Bisate Lodge, sechs Villen für maximal zwölf Gäste, paradiesisch gelegen am Hang eines erloschenen Vulkans, ideal für Gorilla Watching, Exkursionen oder um Ruhe zu finden. Feine Küche mit regionalen Produkten, wohlbestückter Weinkeller.

Unbedingt besuchen: das Genocide Memorial in Kigali, Wissenschaftszentrum und letzte Ruhestätte für die 250 000 Opfer (kgm.rw).

Beste Begleitung: Thousand Hills bietet Fahrer, Fremdenführer und Concierge (thousandhillsafrica.com).

Putting down roots

The lodge has a final surprise in store on my last evening. Returning to my villa after a farewell drink, I find a small potted tree along with a letter that manages to summon the spirit of Bisate in just a few words. The lodge considers every one of its guests to be a conservationist, and “all you have to do is plant”. I learn that more than 7,000 trees have been planted already, restoring the forests and creating a habitat for birds and gorillas. The next morning I plant the small tree, an African redwood, in the dark earth. My companion Aline jots down the GPS coordinates so that I will always be able to find this unique tree again. Right now it is just 30 centimetres tall, with feathery leaves that shake in the wind. But if everything goes to plan, it will reach the next century with a height of 20 metres and a broad crown, and it will help to retain rain in the soil around it. I tamp the soil down around its fledgling trunk; in a way I am setting my own delicate roots in Rwanda’s fertile ground. And once again I think of Dian Fossey and the wonderful way she described her adventures in the home of the gorillas: “It was a magical time.”

Bisate Lodge

Getting there: Fly SWISS to Amsterdam and then with KLM to Kigali, onward journey by helicopter or car to Volcanoes National Park.

Book packages and round trips through airtours.de and wilderness-safaris.com.

Where to stay in Volcanoes National Park: Bisate Lodge, six villas for up to twelve guests, in an idyllic location on the slope of an extinct volcano, perfect for gorilla watching, excursions and peace and quiet. Delicious cuisine using regional products, a well-stocked wine cellar.

Must-visit: the Genocide Memorial in Kigali, a research centre and the final resting place of 250,000 victims (kgm.rw).

In good company: Thousand Hills provides drivers, guides and concierges (thousandhillsafrica.com).

Made of Switzerland.



Best of SWISS Inflight Magazines.

New: swiss-universe.com



Explore our favourite stories
about people and
places around the globe.

A STAR ALLIANCE MEMBER

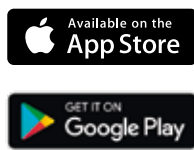


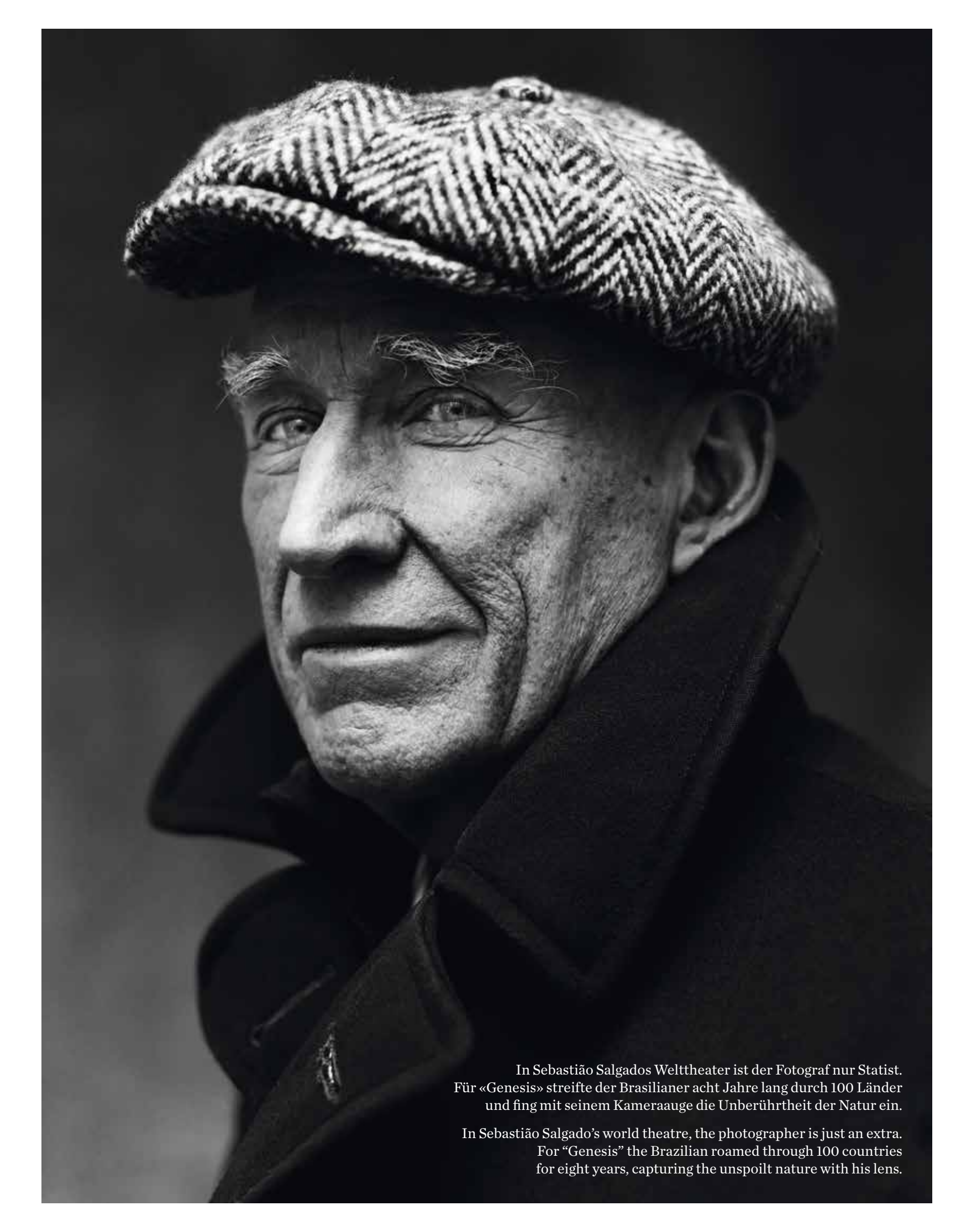
Wonders of the world

Dünen, Gletscher, Regenwald: Der Fotograf Sebastião Salgado konfrontiert uns mit den letzten Paradiesen der Menschheit und schärft damit das Bewusstsein für deren Kostbarkeit. Sein Projekt «Genesis» ist der politische Appell eines Ästheten. Wir trafen ihn zum Interview anlässlich seiner beeindruckenden aktuellen Ausstellung im Museum für Gestaltung in Zürich.

Dunes, glaciers, rainforest: Photographer Sebastião Salgado confronts us with the last paradises of mankind and raises awareness of their preciousness. His project “Genesis” is the political appeal of an aesthete. We met him for an interview on the occasion of his very impressive current exhibition at the Museum für Gestaltung in Zurich.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



A black and white portrait of Sebastião Salgado. He is an older man with a weathered face, wearing a dark, textured flat cap and a dark coat. He is looking slightly to the left of the camera with a gentle expression. The background is dark and out of focus.

In Sebastião Salgados Welttheater ist der Fotograf nur Statist.
Für «Genesis» streifte der Brasilianer acht Jahre lang durch 100 Länder
und fing mit seinem Kameraauge die Unberührtheit der Natur ein.

In Sebastião Salgado's world theatre, the photographer is just an extra.
For "Genesis" the Brazilian roamed through 100 countries
for eight years, capturing the unspoilt nature with his lens.



Die Kraft der Schöpfung in einem winzigen Sandkorn: Die Expedition
führte Sebastião Salgado zu den Dünen von Tin Merzouga tief im Herzen
der algerischen Wüste.

The power of creation in a tiny grain of sand: The expedition led Sebastião Salgado
to the dunes of Tin Merzouga deep in the heart of the Algerian desert.

F

«Fotografieren ist viel mehr, als nur <schöne> Aufnahmen zu machen.»
 “Photography is much more than just taking ‘beautiful’ shots.”

Er segelte durchs Polarmeer, bestieg Berge in der Arktis, durchquerte Wüsten bei 50 Grad im Schatten. Mit seiner dramatisch aufgeladenen Fotokunst entführt uns Sebastião Salgado an Orte, welche die wenigsten von uns je zu Gesicht bekommen. Millionen Menschen sind von seinem Essay und seiner spirituellen Botschaft berührt. Wir treffen den Meister der Schwarz-Weiss-Fotografie zum Interview. Auf dem Tisch: das Lebenswerk «Genesis», für das er acht Jahre unterwegs war. Er wirkt geerdet, während er durch den monumentalen Bildband blättert, der ihm das Leben gerettet hat.

Sebastião Salgado, lange standen benachteiligte Menschen im Zentrum Ihres Schaffens. Mit «Genesis» änderten Sie den Fokus, zeigen die Natur in ihrer Ursprünglichkeit. Was war der Auslöser für diesen radikalen Wandel?

Ich war damals für verschiedene Projekte in Afrika unterwegs, hauptsächlich in Ruanda. Rückblickend muss ich sagen: Ich habe die Hölle gesehen. Die Brutalität und das Leid der Menschen machten mich schwer krank. Mein Arzt sagte: «Sebastião, wenn du nicht sofort damit aufhörst, wirst du sterben.» Nach einem längeren Prozess wurde mir klar: Mit unserer Spezies, dem Homo sapiens, will ich vorerst nichts mehr zu tun haben.

Dabei waren Sie als Kriegsreporter doch viel gewohnt!

Wie oft habe ich die Kamera auf den Boden gelegt und geweint. Der Mensch, davon bin ich noch heute überzeugt, ist das bösartigste Tier. Ich kehrte nach Brasilien auf die Farm meiner Eltern zurück, um meine Seele zu heilen. Der Boden war erodiert, der Urwald abgeholzt, die Planta-

He sailed through the polar sea, climbed mountains in the Arctic, crossed deserts at 50 degrees in the shade. With his dramatically charged photographic art, Sebastião Salgado takes us to places that few of us will ever see in person. Millions of people are touched by his essay and his spiritual message. We meet the master of black-and-white photography for an interview. On the table: his life's work “Genesis”, for which he spent eight years on the road. He seems down to earth as he scrolls through the monumental picture book that saved his life.

Sebastião Salgado, for a long time, disadvantaged people were at the centre of your work. With “Genesis” you changed the focus, showing nature in its pristine state. What was the inspiration for this radical change?

I was travelling in Africa for a variety of projects, mainly in Rwanda. In retrospect, I must say: I have seen hell. The brutality and the suffering of the people made me seriously ill. My doctor said, “Sebastião, if you don't stop immediately, you will die.” After a long process, it became clear that for now, I don't want to have anything to do with our species, the Homo sapiens.

But as a war reporter, you were used to a lot!

How many times have I put down the camera and cried. Man, I am still convinced, is the vilest creature. I returned to my parents' farm in Brazil to heal my soul. The soil was eroded, the jungle deforested, and the plantation ecologically destroyed. To see the place of my childhood this way was a shock. My wife Lélia said, “You told me you grew up in a paradise. Let's rebuild it.” So, starting in

ge ökologisch zerstört. Den Ort meiner Kindheit so zu sehen, war ein Schock. Meine Frau Lélia sagte: «Du hast mir erzählt, du seist in einem Paradies aufgewachsen. Lass es uns wieder aufbauen.» So begannen wir ab dem Jahr 2000 damit, 2,5 Millionen Regenwaldbäume auf der Bulcão-Farm zu pflanzen. Mittlerweile gehört das Instituto Terra der Allgemeinheit. Das Resultat beflügelte mich so sehr, dass 2004 der Wunsch entstand, wieder mit der Kamera in die Welt hinauszuziehen, um den ursprünglichsten Teil unseres Planeten kennenzulernen.

Welches die eindrucklichste Entdeckung auf diesem Abenteuer, das acht Jahre dauerte, aus 32 Expeditionen bestand und Sie in 100 Länder führte?

Dass 46 Prozent unseres Planeten noch genauso vielfältig und unberührt sind wie am ersten Tag der Schöpfung. Doch es gibt auch eine dunkle Seite. Grosse Teile unseres Planeten sind verwüstet. In West-Papua und Südamerika vernichten wir Wälder mit beängstigender Geschwindigkeit. Und damit auch die Kultur der Ureinwohner, für die der Regenwald die Lebensgrundlage ist.

Was können wir von den indigenen Völkern lernen?

Ihr Verhalten unterscheidet sich nicht wesentlich von unserem. Ausser dass sie im Gleichgewicht mit der Natur leben, wie die Zoé im Amazonas, die Korowai in West-Papua, die Waurá im brasilianischen Xingú-Becken, die Nenets, die mit ihren Rentieren nahe dem Polarkreis leben, oder die Mursi- und Suma-Frauen in Äthiopien, die als Letzte dieser Welt Platten in ihren Unterlippen tragen. Der moderne Mensch neigt dazu, nur sich selbst wichtig zu nehmen. Aber andere Wesen, von den Ameisen bis zu den Termiten, sind genauso wichtig! Als ich den Meeresechsen auf den Galapagosinseln begegnete, wo mein Projekt «Genesis» startete, ähnelte jede Armbewegung des Leguans derjenigen eines Menschen. Wir alle besitzen die gleichen Zellen.

Welche Rolle spielt Ihre Frau Lélia?

Der Tag, an dem ich sie traf, war der wichtigste in meinem Leben. Wir sind seit 1967 verheiratet, setzen alles gemeinsam um. Wir haben dieselben ethischen, ideologischen, moralischen und politischen Sichtweisen. Dank Lélia kam ich überhaupt zur Fotografie – weil ich ihr die Leica entriss. Ich war 27 Jahre alt, als ich zum ersten Mal durch den Sucher einer Kamera blickte und ein Bild schoss. Fotografieren ist viel mehr, als nur «schöne» Aufnahmen zu machen. Fotografie ist eine Haltung, eine Lebensweise!

2000, we began planting 2.5 million rainforest trees on the Bulcão farm. Meanwhile, the Instituto Terra belongs to the general public. The result inspired me so much that in 2004, the desire arose to take the camera and to go out into the world again to get to know the most pristine part of our planet.

What was the most impressive discovery on this adventure, which lasted eight years, consisted of 32 expeditions and took you to 100 countries?

That 46 per cent of our planet are just as diverse and untouched as on the first day of creation. But there is also a dark side. Large parts of our planet are devastated. In West Papua and South America, we are destroying forests at a frightening speed. And with it, also the culture of the indigenous people, for whom the rainforest is the basis of life.

What can we learn from indigenous peoples?

Their behaviour is not significantly different from ours. Except that they live in balance with nature, like the Zoé in the Amazon, the Korowai in West Papua, the Waurá in the Brazilian Xingú Basin, the Nenets who live with their reindeer near the Arctic Circle or the Mursi and Suma women in Ethiopia, the last in the world to wear plates in their lower lips. Modern man tends only to take himself seriously. But other beings, from ants to termites, are just as important! When I encountered the marine iguanas on the Galapagos Islands, where my project «Genesis» started, every arm movement of the iguana brought human beings to mind. We all have the same cells.

What role does your wife Lélia play?

The day I met her was the most important one in my life. We have been married since 1967 and realised everything together. We have the same ethical, ideological, moral and political views. Thanks to Lélia, I even came to photography – because I snatched the Leica from her. I was 27 years old when I first looked through the viewfinder of a camera and shot a picture. Photography is much more than just taking «beautiful» shots. Photography is an attitude, a way of life!

Die Nenzen leben mit Rentieren im Norden Sibiriens. Ihr Hab und Gut passt auf einen Schlitten. Doch die Halbinsel Jamel ist reich an Öl und Gas, die Nomaden sind vom Aussterben bedroht.

The Nenets live with reindeer in northern Siberia. Their belongings fit on a sled. But the Jamel peninsula is rich in oil and gas, the nomads are threatened with extinction.



Die letzten Bartenwalexemplare entdeckte Sebastião Salgado bei der argentinischen Halbinsel Valdés. In einer schützenden Bucht treffen sich die Meeressäuger dort zur Paarung.

Sebastião Salgado discovered the last baleen whale specimens near the Argentine peninsula Valdés. In a protective bay, the marine mammals meet for mating.





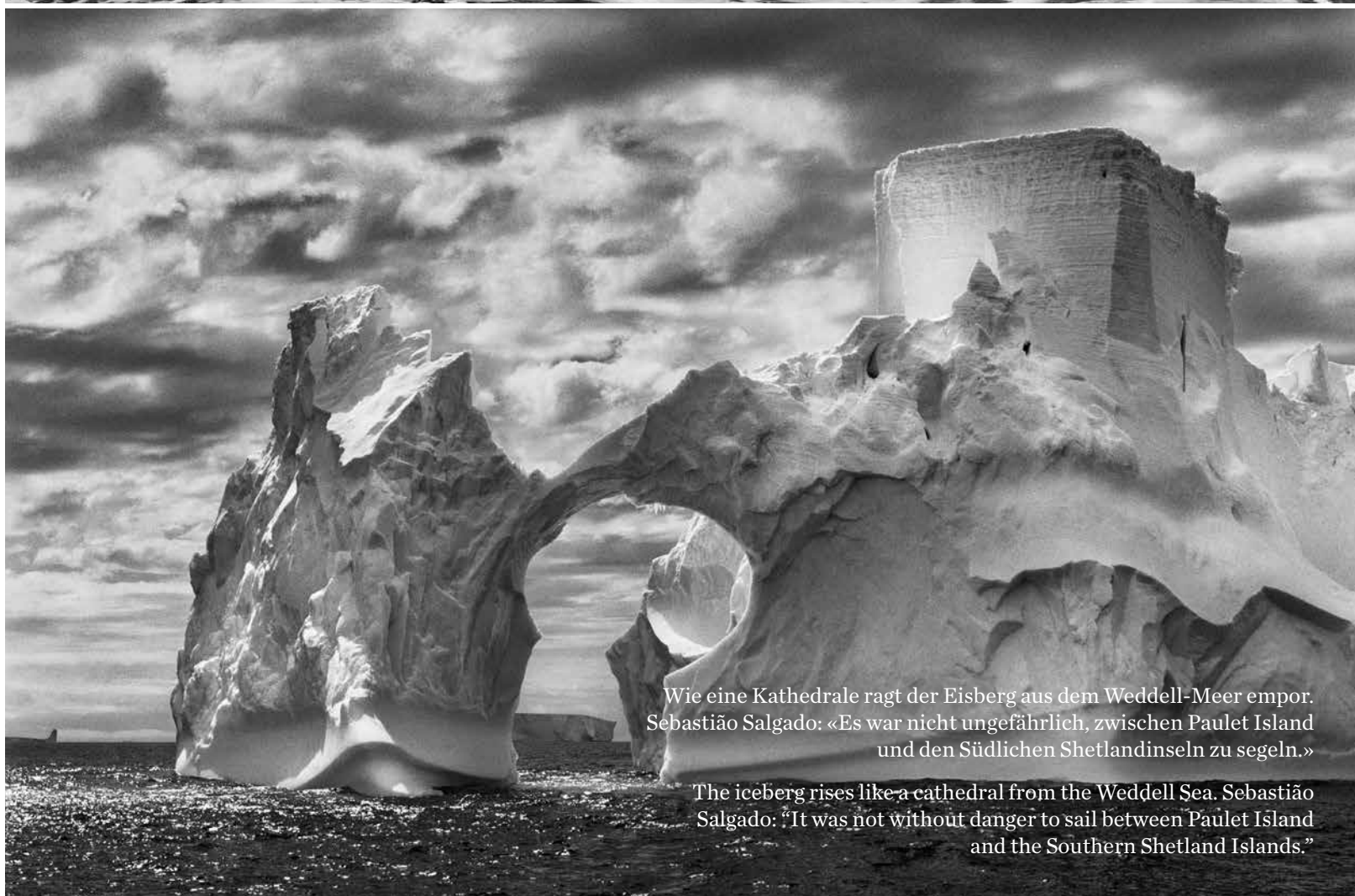


Begrüßungsgebrüll für den Eindringling: See-Elefanten und Pinguine in der Saint Andrews Bay auf Südgeorgien. Die Momentaufnahme wurde zum Ikonenbild.

A roaring welcome for the invader: sea elephants and penguins in Saint Andrews Bay, South Georgia. This snapshot became iconic.

Auf der schiefen Bahn: verspielte Zügelpinguine springen auf den Südlichen Sandwichinseln zwischen der Zawodowski- und der Visokoi-Insel ins tosende Meer.

On the wrong track: playful chinstrap penguins jump into the stormy sea on the South Sandwich Islands between the Zawodowski and Visokoi Islands.



Wie eine Kathedrale ragt der Eisberg aus dem Weddell-Meer empor. Sebastião Salgado: «Es war nicht ungefährlich, zwischen Paulet Island und den Südlichen Shetlandinseln zu segeln.»

The iceberg rises like a cathedral from the Weddell Sea. Sebastião Salgado: "It was not without danger to sail between Paulet Island and the Southern Shetland Islands."

Worauf verzichten Sie bei Ihren Expeditionen nie?

Auf mein Müsli. Das nehme ich überall mit. Und gute Schuhe: Sie sind unerlässlich und fast wichtiger als meine Canon-Ausrüstung. So reiste ich Ende 2008 nach Lalibela im Norden Äthiopiens, einer sehr religiösen Gegend, die für ihre koptischen Felskirchen bekannt ist. Mit Hilfe von Reiseführern, Karten, GPS-Instrumenten und einer Menge Esel legte ich 850 Kilometer zu Fuss durch einige der unzugänglichsten Regionen der Erde zurück. Die Tour dauerte zwei Monate. Es war die eindrucksvollste Reise.

Und wo ist das Licht für einen Fotografen am Schönsten?

In Alaska! Das Arctic National Wildlife Refuge ist ein Paradies – trotz der Bären. Vor «Genesis» hatte ich noch nie Tiere oder Landschaften fotografiert. Ich glaube nicht, dass meine Bilder alleine etwas hervorrufen. Aber zusammen mit allen Informationen, die verfügbar sind, bewirken sie vielleicht etwas.

Sebastião Salgado

Am 8. Februar 1944 in Aimorés (Brasilien) geboren, verbringt Sebastião Ribeiro Salgado Júnior seine Kindheit auf der Farm seiner Eltern – mit sieben Schwestern, die alle Maria heissen. Er studiert Wirtschaftswissenschaften an der Universität in São Paulo und zog 1969, nach der Machtergreifung des Militärs, mit seiner grossen Liebe Lélia Wanick nach Paris. Die Weltbank schickt ihn nach Afrika, wo er mit 27 Jahren zur Fotografie findet. 1973 macht er sich als Reporter selbständig. Heute lebt er mit seiner Frau Lélia in Paris, das Paar hat zwei Söhne. Juliano Ribeiro begleitet die Expeditionen seinen Vaters als Kameramann. Für seine Serien nimmt sich UNICEF-Goodwill-Botschafter Sebastião Salgado jahrelang Zeit. In «Workers» beleuchtet er das Verschwinden traditioneller Berufe. «Migrations» zeigt die hässliche Fratze des Krieges. Der Dokumentarfilm «Das Salz der Erde» von Wim Wenders gibt Einblick in Salgados Denkweise.

Die Ausstellung «Genesis» im Museum für Gestaltung Zürich dauert noch bis zum 23. Juni 2019.

amazonasimages.com, institutoterra.org,
museum-gestaltung.ch

What can you never do without on your expeditions?

My cereal. I take it everywhere. And good shoes: They are essential and almost more important than my Canon equipment. So in late 2008, I travelled to Lalibela in northern Ethiopia, a very religious area known for its Coptic rock churches. With the help of guidebooks, maps, GPS instruments and a lot of donkeys, I travelled 850 kilometres on foot through some of the most inaccessible parts of the world. The tour lasted two months. It was the most impressive journey.

And where is the light most beautiful for a photographer?

In Alaska! The Arctic National Wildlife Refuge is a paradise – despite the bears. Before «Genesis» I had never photographed animals or landscapes. I don't think that my pictures alone cause a reaction. But along with all the information that is available, they may have an impact.

Sebastião Salgado

Born on 8 February 1944 in Aimorés, Brazil, Sebastião Ribeiro Salgado Júnior spends his childhood on the farm of his parents with seven sisters, all named Maria. He studies economics at the University of São Paulo and emigrates in 1969, after the military came to power, with his childhood sweetheart Lélia Wanick to Paris. The World Bank sends him to Africa, where Sebastião discovers photography at the age of 27. In 1973 he becomes a freelance reporter. Today he lives in Paris with his wife Lélia, the couple has two sons. Juliano Ribeiro accompanies his father's expeditions as a cameraman. For his series, UNICEF goodwill ambassador Sebastião Salgado invests several years. In «Workers» he sheds light on the disappearance of traditional professions. «Migrations» shows the ugly face of war.

The documentary «Salt of the Earth» by Wim Wenders gives insight into Sebastião Salgado's way of thinking.

The exhibition «Genesis» at the Museum für Gestaltung in Zurich lasts until 23 June 2019.

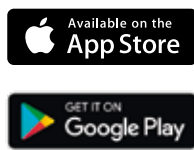
amazonasimages.com, institutoterra.org,
museum-gestaltung.ch

Elixir of the gods

Sake sorgt vermehrt auch im Westen für Furore; vor allem in der Gastronomie. Charly Iten hat 2018 die anspruchsvolle Prüfung zum Master Sake Sommelier bestanden. Jetzt ist er der einzige Schweizer, der mit dieser exklusiven Auszeichnung von sich reden macht: all over!

Sake is increasingly causing a stir in the West too, especially in the restaurant industry. In 2018, Charly Iten passed the difficult examination to become a Master Sake Sommelier. As the first Swiss person to achieve this distinction, he is the talk of the town!

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





Master Sake Sommelier Charly Iten arbeitet intensiv an der Verwirklichung seiner Vision: Eines Tages soll es für Gäste selbstverständlich sein, dass sie in allen Restaurants – als Begleitung zu westlicher Küche – nicht nur Rot- oder Weisswein, sondern auch Sake bestellen können.

Master Sake Sommelier Charly Iten works hard to realise his vision: In the future, guests should be able to order sake with their meal – instead of red or white wine – in any restaurant serving Western food.

P

«Premium-Sake ist eine echte Alternative zu hochwertigem Rot- und Weisswein.»
 “Premium sake is a worthy alternative to fine red or white wine.”

Japan faszinierte ihn bereits mit sieben Jahren. Damals sah er im Fernsehen eine Sendung über dieses Land. War vom ersten Moment an fasziniert. Lernte Judo und praktizierte den Sport während seiner Schulzeit. Dann begann er sich für Geschichte, Kultur und Sprache zu interessieren, studierte Japanologie und Ostasiatische Kunstgeschichte und promovierte zum Thema «Teekeramik». Heute kennt Iten Japan wie seine Westentasche, spricht fließend Japanisch, ist vertraut mit Land, Leuten und Sitten. Als Student probierte er dann und wann mittelmässigen, erwärmten Sake. Er sagt: «Ist er warm, steigt Sake schnell in den Kopf. Darum meinen die Leute oft, Sake sei ein Schnaps. Aber das ist er nicht.» 1997 reiste er das erste Mal nach Japan und besuchte eine Brauerei. «Noch nie zuvor hatte ich nur leicht filtrierten, gekühlten Sake genossen. Ah, dachte ich, das also kann auch Sake sein. Er war total verschieden von dem, was ich bis dahin kannte.» In der Folge entwickelte sich Charly Iten zum Connoisseur und begann sich für die Herstellung von Sake zu interessieren. Der Wunsch, sich auf diesem Gebiet zu professionalisieren, führte ihn nach Stams im Tirol, wo er 2017 in einer Sake-Schule zum Sake Sommelier ausgebildet wurde. Der Instruktor vor Ort half ihm, sein Know-how in «Sake Food Pairing» – der Kunst, Sake mit verschiedenen Speisen zu kombinieren – zu vertiefen. Das kennt man in Japan seit langer Zeit. «Sake mit Essen zu verbinden, also fünf bis sechs Gänge mit speziell auf jede Speise abgestimmtem Sake zu servieren, ist stets eine Herausforderung, aber auch ein kulinarischer Genuss.» Dabei zählt vor allem umami, was mehr bedeutet als bloss Schmackhaftigkeit und das Spezielle, Unvergleichbare, Gute und Einmalige betont. Man sucht nach harmonischen Geschmacksverbindungen und überlegt, welche Aromen mit welchem Fleisch, Fisch oder Gemüse harmonieren. Dann wird die entsprechende Auswahl für

Japan has fascinated Charly Iten since the early age of seven, when he happened to see a programme about this faraway country on TV and was immediately captivated. He took up judo and continued to practice it throughout his school years. Then he became interested in the history, culture and language, enrolled in Japanese studies and East Asian art history and wrote his doctoral thesis on tea ceramics. Today, Iten knows Japan like the back of his hand, speaks fluent Japanese and is familiar with the country's people, customs and traditions. As a student, he occasionally tasted second-rate, lukewarm sake. “Warm sake goes straight to your head,” he says. “That’s why many people think sake is a kind of liquor. But it’s not.” He travelled to Japan for the first time in 1997 and visited a brewery. “I had never had only lightly filtered, cold sake before, and I thought: Ah, so sake can also taste like this. It was completely different from anything I had tried before.” Following this experience, Charly Iten became a connoisseur and began to take an interest in the production of sake. The desire to hone his skills to a professional level took him to Stams in Tirol, where he enrolled in a sake school and trained as a sake sommelier in 2017. His instructor at the school was able to deepen his knowledge of sake food pairing, or combining sake with different types of food, a skill that has a long history in Japan. “Pairing sake with food, that is, serving five to six courses with a sake specially chosen to go with each dish, is always a challenge, but also a great culinary pleasure.” Of particular importance is umami, which means more than savoury taste; rather, it highlights those nuances that are special, rare, beautiful and unique. The point is to look for harmonious combinations of flavour and to consider which aromas go best with which type of meat, fish or vegetable. Then you decide on the appropriate selection for the menu. “Sake is an excellent match with in-

Charly Itens Favoriten: Dassai 50 (links),
Fukuju Kobe Special (Mitte),
Dewazakura Oka (rechts).

Charly Iten's favourites: Dassai 50 (left),
Fukuju Kobe Special (centre),
Dewazakura Oka (right).



Fukuju Kobe Special

Junmai-Sake (Special Selection), Polierate 70 Prozent. Trocken, leicht fruchtig, aber auch schöne Reisnoten und mit Vollmundigkeit ausgestattet. Grossartiger Partner für hochwertiges Fleisch: extra für Kobe Beef komponiert; oder für kräftiges, rotes Fleisch ganz allgemein. Wenn man ihn solo trinkt, wirkt er eher unscheinbar. Kombiniert mit Fleisch, zeigt er seinen wahren, kraftvollen Charakter, jedoch ohne zu dominieren.

Dewazakura Oka (Kirschblüte)

Ginjo-Sake (zweithöchste Premiumstufe). Löste in den 1980er-Jahren in Japan einen Ginjo-Boom aus. Eher trocken, sehr aromatisch mit schöner floraler Kirschblütennote, ohne jedoch zu intensiv in den blumigen Bereich zu gehen. Passt zu Gemüsegerichten, Tempura und Meeresfrüchten. Hoher Trinkgenuss.

Dassai 50

Junmai Daiginjo (höchste Premiumstufe). Kommt aus einer Brauerei in Westjapan. Schöne Muskattraubennote. Zeigt Weissweinqualitäten mit gefälliger Fruchtigkeit, mittelschwerer Körper, toller Abgang, idealer Begleiter für jeglichen Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel. Topprodukt in seiner Kategorie. Ansprechend auch für Einsteiger, sehr ausgewogene Qualität.

Bezugsquelle: ci-artaffairs.ch

Fukuju Kobe Special

Junmai sake (special selection), polishing rate 70 per cent. Dry, slightly fruity, but also full-bodied and with beautiful hints of rice. Ideal accompaniment for high-quality meat: composed specially to go with Kobe beef, or any kind of flavourful red meat. When drunk on its own, the aromas are rather muted. In combination with meat, it develops its full, powerful character, without becoming dominant.

Dewazakura Oka (cherry blossom)

Ginjo sake (second-highest grade). Caused a ginjo boom in Japan in the 1980s. On the dry side, very aromatic with a beautiful floral note of cherry blossoms, but without becoming too intensely floral. Goes well with vegetable dishes, tempura or seafood. A superior drinking experience.

Dassai 50

Junmai daiginjo (highest grade). Comes from a brewery in western Japan. Beautiful notes of muscat grapes. Displays white wine qualities with a pleasing fruitiness, medium body and great finish; ideal accompaniment for fish of any kind, seafood and chicken. Top product in its category. Accessible to beginners, nicely balanced quality.

Available from ci-artaffairs.ch

das Menü bestimmt. «Sake passt hervorragend zu internationaler Küche!» Zu einem Lachsfilet mit Zitronenkartoffelstampf empfiehlt Iten einen Yuzu-Sake-Likör. «Zu allem Fleisch, Fisch und auch zu Gemüse ist Sake eine erfrischende Abwechslung.» Empfehlungen entnimmt man am besten Itens «Food Pairing Blog», in dem er die köstlichsten Menüs mit auserlesenen Sakes präsentiert. Serviert wird das Edelgetränk in Weingläsern. «Guter Sake braucht Raum. Im Glas öffnet sich das Bouquet zur Blüte», erklärt Iten.

Himmlischer Sake

Sake, so weiss man, ist in Japan das Getränk der Götter und mit der japanischen Seele verbunden. Das Interesse an der japanischen Kultur ist während der letzten Jahre gewachsen. Das heisst, es wird auch vermehrt Sake getrunken. «Die Edelsorte, genannt Premium, trinkt man zwischen 10 und 15 Grad: Dies bringt sowohl die Frische als auch das Bouquet ideal zur Geltung», weiss Iten. Wie aber entsteht Sake, den man vielerorts einfach als Reiswein bezeichnet? «Reiswein ist der deutsche Begriff, wenn man von Sake spricht», sagt der Kenner. «Premium aber beinhaltet eine unvergleichbar höhere Qualität: Da gibt auch der Staat vor, welche Zutaten verwendet werden müssen, damit dieses Göttergetränk sich Premium nennen darf.»

Der Weg vom speziellen Sake-Reis bis zum köstlichen Getränk ist aufwendig und zeitintensiv. Der Reis wird poliert, gewaschen, eingelegt und gedämpft; dann beginnt die Fermentierung. Danach wird die Masse gefiltert, später pasteurisiert, in Fässern gelagert, mit Wasser verdünnt und in Flaschen abgefüllt. Je länger der Reis poliert wird, desto aromatischer und komplexer wird der Sake. Die Premium-Sake-Typen wie Junmai Daiginjo, Junmai Ginjo, Junmai, Daiginjo, Ginjo und Honjozo unterscheiden sich einerseits durch die Polierate, andererseits durch die Aromen- und Geschmackselemente wie umami. Ob ein Sake kräftig, komplex, blumig, fruchtig, üppig, vollmundig, hocharomatisch, klar oder leicht und frisch ist, kann der Master Sake Sommelier nebst dem Sake-Typ sofort erkennen. «Das Edelgetränk sollte kühl und vor allem lichtgeschützt gelagert werden. So bleibt es über Jahre, ja sogar Jahrzehnte haltbar.»

Längst ist der Name Charly Iten in aller Munde: Er berät ausgewählte Restaurants und Hotels sowie Privatpersonen, besucht mit Reisegruppen Brauereien in Japan und doziert vor Ort, unterwegs oder zu Hause in Unterägeri über seine Leidenschaft mit dem göttlichen Namen Sake. Die nächste Reise in die faszinierende Welt der Premium-Sakes startet im November. Es gibt noch freie Plätze.

international cuisine!” Iten recommends a Yuzu sake liqueur to go with salmon and lemon-flavoured mashed potatoes. “For any type of meat, fish and also vegetable, sake is a refreshing change.” Recommendations are offered on Iten’s food pairing blog, where he presents delicious menus in combination with exquisite sakes. The fine beverage is best served in wine glasses. “Good sake needs space. The bouquet blossoms in the glass,” Iten explains.

Heavenly sake

In Japan, sake is considered a divine drink and part of the Japanese soul. The interest in Japanese culture has grown in the past years, which has also led to more people drinking sake. “The finest grade, called premium, is drunk at 10 to 15 degrees Celsius: This brings out both the freshness and the bouquet,” Iten explains. But how is sake, known in many places simply as rice wine, made? “Rice wine is the English term for sake,” says the expert. “But premium grades are of much higher quality: government regulations determine which ingredients have to be used for the sake to be called premium.”

The production of sake – from the cultivation of special sake rice to the final, delicious drink – is a complex and time-consuming process. The rice is polished, washed, soaked and steamed; then comes the fermentation. Subsequently, the liquid is filtered, pasteurised, stored in barrels, diluted with water and filled into bottles. The longer the rice is polished, the more flavourful and complex the final product becomes. Premium types of sake such as junmai daiginjo, junmai ginjo, junmai, daiginjo, ginjo and honjozo differ in their polishing rate, on the one hand, and in aroma and flavour, such as umami, on the other. Apart from identifying the type of sake, a Master Sake Sommelier can tell immediately whether a sake is strong, complex, flowery, fruity, rich, full-bodied, highly aromatic, clear or light and fresh. “This exceptional beverage should be stored in a cool, dark place. Then it will remain enjoyable for years, or even decades.”

Charly Iten’s services are in high demand: He advises restaurants and hotels as well as individuals, takes tour groups to visit breweries in Japan and lectures on his passion for this divine drink in Japan, back home in the Swiss town of Unterägeri, or anywhere in between. The next journey into the fascinating world of premium sake starts in November. There are still some places available.

ci-artaffairs.ch

Your miles advantage

SWISS Miles & More Platinum credit card duo

Earn miles every day and fly!

SWISS Miles & More Credit Cards, issued by Swisscard AECS GmbH

Apply now:
miles-and-more-cards.ch/offer



Miles & More



Mr Tweezers

Heiko Nieder («Dolder Grand», Zürich) ist der Schweizer Koch des Jahres.
Heiko Nieder ("Dolder Grand", Zurich) has been named Swiss chef of the year.



Urs Heller

Der Herausgeber des «GaultMillau Schweiz» kennt die besten Restaurants und die trendigsten Köche der Welt. 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

Einmal im Jahr, beim Gourmetfestival «The Epicure», gehen im Zürcher Nobelhotel Dolder die ganz grossen Chefs ein und aus: Massimo Bottura, Eckart Witzigmann, Quique Dacosta, Klaus Erfort, Mauro Colagreco. Sie alle kochen mit Hausherr Heiko Nieder einen «Vierhänder» in acht Gängen. Sternstunden auf dem «Dolder-Hill»! Und jetzt ist Heiko selber auch einer von ihnen: Er ist GaultMillaus «Koch des Jahres», kriegt den 19. Punkt und damit die Höchstnote. «Der Ritterschlag», sagt der Chef und ist ziemlich gerührt. Nieder ist der Pinzettenmann! Er steht mit einer riesigen Pinzette am Herd, richtet seine Teller millimetergenau an, sorgt für kleine Kunstwerke. Seine junge Brigade weiss: Jetzt herrscht Nulltoleranz, Perfektion ist das Ziel. Chef Heikos Gerichte sind unverwechselbar, folgen aber alle dem gleichen Konzept: «Ich will meine Gäste vom Alltag ablenken. Sie sollen für ein paar Stunden abtauchen in meine Welt. Ich suche nach Geschmackskombinationen, die überraschen und auch mir selber Freude machen. Diese Freude will ich mit den Gästen teilen.» Also gibt's den Hummer frech kombiniert mit Erdbeeren und Estragon. Den saftigen Saibling aus Island mit Kamillefond und fein ausgerichteten Streifen von Radieschen, Gurkenstiften, Rogen und getrockneten Rapsblüten. Zur Königstaube mit Senffrüchten und Roter Bete wird ein schlicht grandioser Rotkrautjus eingegossen. Nur für zu Hause, für seine zwei kleinen Töchter Amelie und Lisa, kocht Chef Heiko einfacher: Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat.

Once a year, during the gourmet festival "The Epicure", the luxury hotel Dolder in Zurich is frequented by international top chefs: Massimo Bottura, Eckart Witzigmann, Quique Dacosta, Klaus Erfort, Mauro Colagreco. They join in-house chef Heiko Nieder to cook a "four-hands" dinner consisting of eight courses. Magic moments on "Dolder Hill"! Now Heiko has joined the club: He has been awarded the title "Chef of the Year" by Gault-Millau along with a top score of 19 points. "It's the ultimate accolade," says the chef, visibly touched.

Heiko Nieder is Mr Tweezers! He mans the stoves wielding a giant pair of tweezers, composing his dishes with the utmost precision, creating miniature works of art on the plate. As his young brigade knows only too well: Zero tolerance is the policy, perfection the goal. Chef Heiko's distinctive dishes all follow the same concept: "I want to give my guests a break from their daily routine by inviting them to delve into my world for a couple of hours. I am constantly on the lookout for surprising and delightful taste combinations. My aim is to share this delight with my guests." And so the lobster is boldly combined with strawberries and tarragon, the juicy Icelandic char with camomile stock and delicately arranged strips of radishes and cucumber, roe and dried rape flowers. The pigeon with pickled fruit and beetroot is served with a stunning red cabbage jus. When he is at home cooking for his two small daughters Amelie and Lisa, the top chef prepares simpler fare: crispy chicken with potato-and-cucumber-salad.



Zürichs bester Koch:
Heiko Nieder, «The
Dolder Grand». 19
Punkte, 2 Sterne.

Best chef in Zurich:
Heiko Nieder,
"The Dolder Grand".
19 points, 2 stars.

thedoldergrand.com

Pinzettenarbeit: Reh mit Gartenkräutern, Sonnenblumenkernen und Angostura.

Precision work: venison with garden herbs, sunflower seeds and Angostura.



Heiko Nieders Revier: «The Restaurant» im «Dolder Grand» in Zürich.

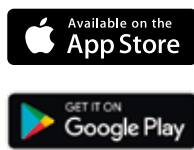
Heiko Nieder's home ground: "The Restaurant" at "The Dolder Grand" in Zurich.

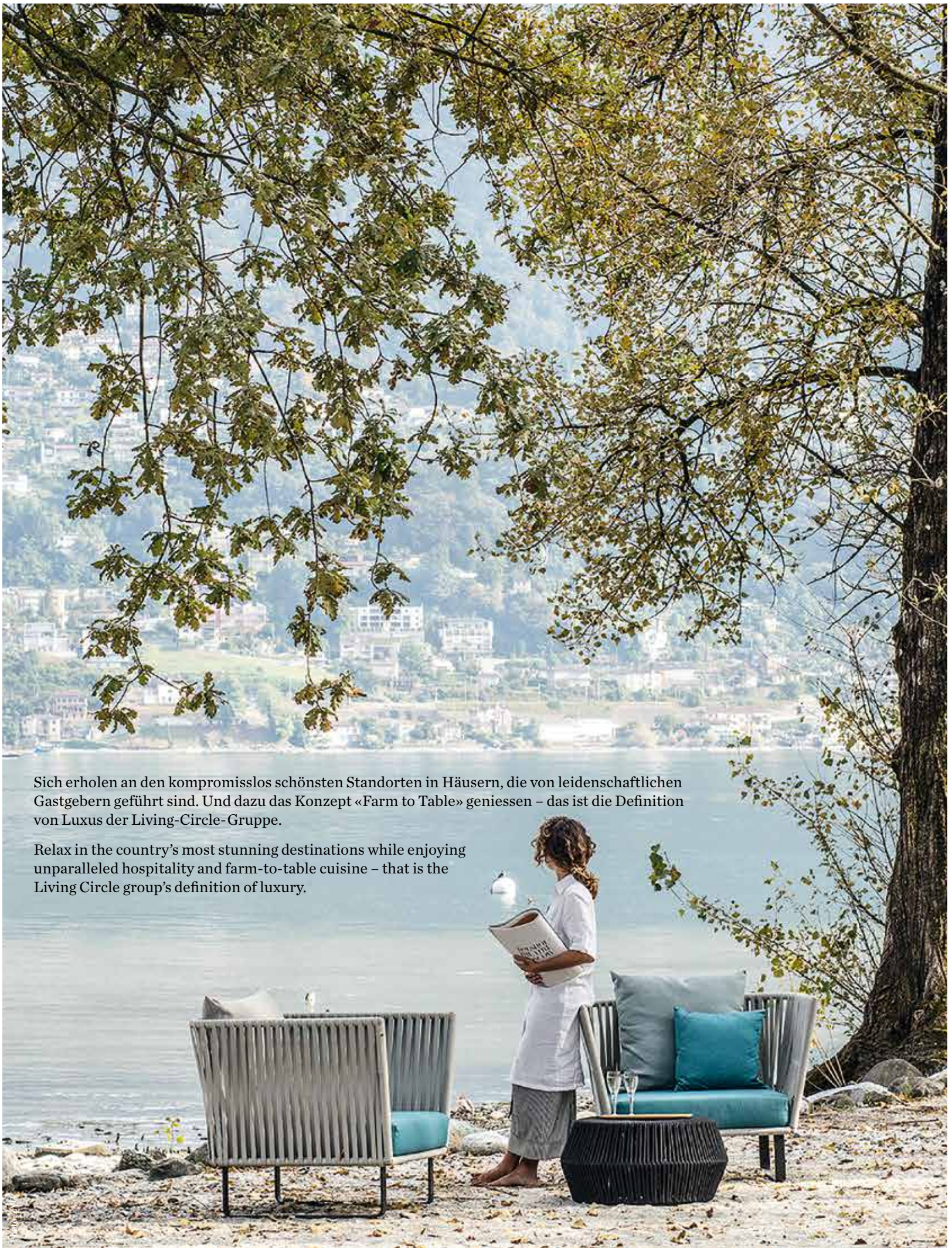
Luxury fed by **n**nature

The Living Circle ist eine Schweizer Gruppe erstklassiger Hotel-, Gastronomie- und Landwirtschaftsbetriebe, die sich einem Gästeerlebnis der besonderen Art verpflichtet haben. Wir trafen Jürg Schmid, den Delegierten des Verwaltungsrates, zum Interview.

The Living Circle is a Swiss group of premium hotels, catering companies and farms that is committed to providing unique experiences for its guests. We met Jürg Schmid, the Delegate of the Board of Directors, for an interview.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





Sich erholen an den kompromisslos schönsten Standorten in Häusern, die von leidenschaftlichen Gastgebern geführt sind. Und dazu das Konzept «Farm to Table» genießen – das ist die Definition von Luxus der Living-Circle-Gruppe.

Relax in the country's most stunning destinations while enjoying unparalleled hospitality and farm-to-table cuisine – that is the Living Circle group's definition of luxury.

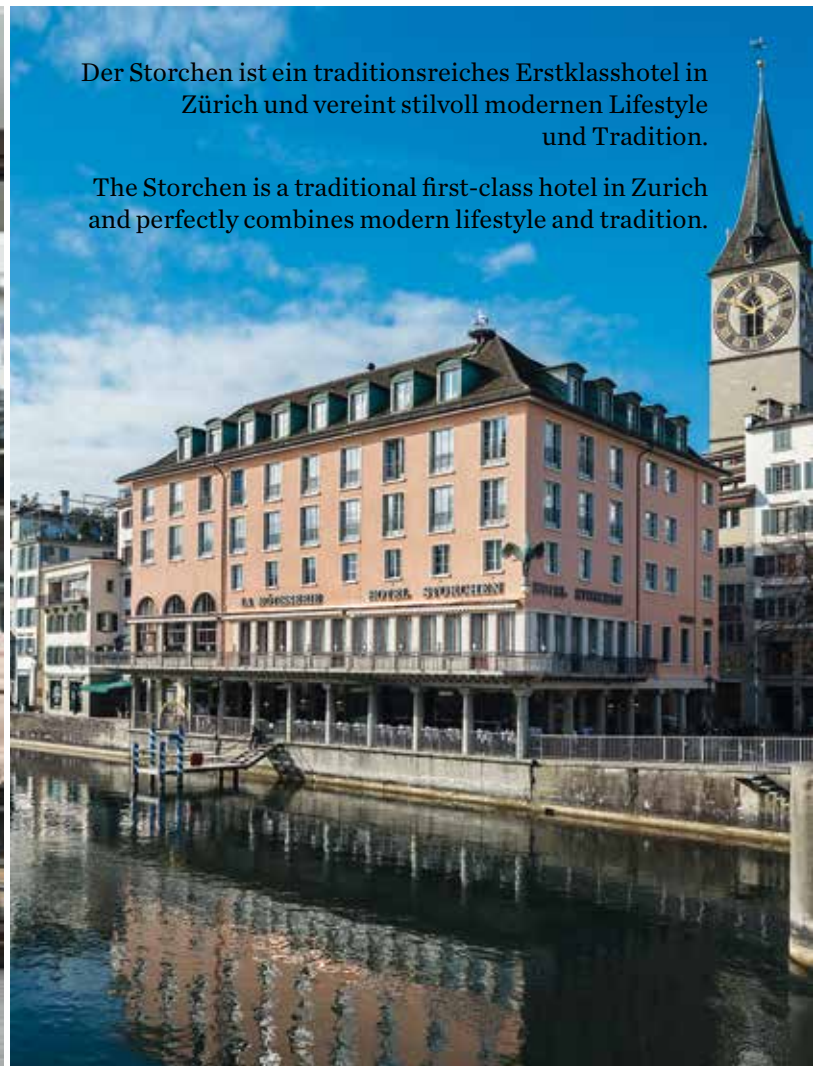
Jürg Schmid (rechts) mit Unternehmer Gratian Anda, Kopf der Anda- und der Franz-Bührle-Dynastie, welche die sieben Betriebe der Living-Circle-Gruppe besitzen.

Jürg Schmid (right) with entrepreneur Gratian Anda, head of the Anda and Franz-Bührle dynasties, who own the seven companies of the Living Circle group.



Der Storchen ist ein traditionsreiches Erstklasshotel in Zürich und vereint stilvoll modernen Lifestyle und Tradition.

The Storchen is a traditional first-class hotel in Zurich and perfectly combines modern lifestyle and tradition.



Das Hotel Widder bietet eine von Zürichs schönsten Dachterrassen.

The Widder hotel is home to one of Zurich's most beautiful roof terraces.



Als Delegierter des Verwaltungsrates des Living Circle stehen Sie an der Spitze einer Gruppe, zu der neben Luxushotels und Restaurants auch zwei Landwirtschaftsgüter gehören. Was macht den Reiz Ihrer Aufgabe aus?

Der Living Circle verkörpert für mich eine Form von Luxus, in der ich grosses Potenzial sehe. So sind die Betriebe der Kollektion Lebensorte, die den Gästen eine einzigartige Verbundenheit mit der Natur ermöglichen. Bei uns können sie mitten in einem Reisfeld oder hoch über der Limmat übernachten, durch die hoteleigenen Rebberge schlendern oder auch einfach nur Ruhe und Stille erleben. Ausserdem können sie bei uns eine mehrfach ausgezeichnete Küche geniessen, die von ehrlichen, regionalen Produkten lebt, die vom eigenen Hof direkt auf den Tisch kommen – das ist für mich eine zeitgemässe Form von Luxuserlebnis; Luxus als nachhaltiger, in sich geschlossener Kreis, als stimmiges Rundumerlebnis.

Wie wollen Sie die Gruppe weiterentwickeln?

Um unsere Vision einer neuen Form von Luxus-tourismus umzusetzen, geht es für uns darum, die Verbindung von Landwirtschaft und Gastronomie weiter zu stärken. Dazu gehört, dass wir in unseren Hotel- und Restaurantbetrieben noch mehr Produkte aus eigener Herstellung auf den Tisch bringen möchten. Allerdings haben wir schon heute viel zu bieten: Auf unserem Gut Terreni alla Maggia wächst der einzige Reis, der zu 100 Prozent in der Schweiz hergestellt wird. Ausserdem gibt es da Polenta und eine Vielfalt von Früchten und Gemüsen, darunter allein 14 verschiedene Tomatensorten. Vom Schlattgut am Zürichsee kommen Eier und Milchprodukte, und unser Betrieb im Jura produziert feinstes Fleisch. All diese Produkte zelebrieren wir. Vom Feld gartenfrisch auf den Tisch – dieser Trend, der übrigens einer gesellschaftlichen Entwicklung folgt, fasziniert mich, und ich bin fest davon überzeugt, dass da noch viel für uns drin liegt.

Inwiefern haben sich die Gästebedürfnisse in der Hotellerie denn verändert?

Unsere Betriebe bieten Antworten auf die Bedürfnisse, die der Gast von heute hat. Das Bedürfnis nach Ruhe etwa, nach mehr Platz oder, wie erwähnt, nach mehr Verbundenheit mit der Natur. Wir sehen ganz klar, dass es sich die Menschen in ihren Ferien gutgehen lassen wollen, aber eben nicht nur. Zum Erholungsfaktor soll auch ein Erlebniswert hinzukommen. Sprich: Der Gast will etwas erfahren, etwas lernen und etwas mitnehmen.

In your role as Delegate of the Board of Directors of The Living Circle, you oversee the operations of a group that comprises luxury hotels, restaurants and even two farming estates. What is it about this job that appeals to you?

For me, The Living Circle reflects a type of luxury that I believe has huge potential. The group's enterprises are all in vibrant locations that allow guests to connect with nature in a way they have never done before. We give them the chance to spend the night in a rice paddy, sleep on a stretch of land overlooking the Limmat, wander through our hotel's own vineyards, or simply enjoy some peace and quiet. They can also dine on our multi-award-winning cuisine made from honest regional products that go directly from farm to table. I see this as a contemporary interpretation of luxury. It is luxury as a sustainable, closed circle, an all-round experience where every element is in harmony with the rest.

What is your plan for helping the group to continue to evolve?

Our vision is to offer a new form of luxury tourism. In that respect, our real focus right now is on strengthening the bond between the agricultural and the catering elements of the group. This includes bringing more produce from our own farms to the table at our hotels and restaurants. That's not to say that we don't already have a great deal to offer: Our farm Terreni alla Maggia grows the only rice that is produced entirely in Switzerland. It also produces cornmeal for polenta and a range of fruit and vegetables – including 14 different varieties of tomato alone. We source eggs and dairy products from Schlattgut farm by Lake Zurich, while our site in the Jura region produces premium quality meat. We celebrate all of these products. Guaranteed fresh from farm to table – this trend is part of a wider movement in society that I find simply fascinating. I'm also certain we still have much to gain from it.

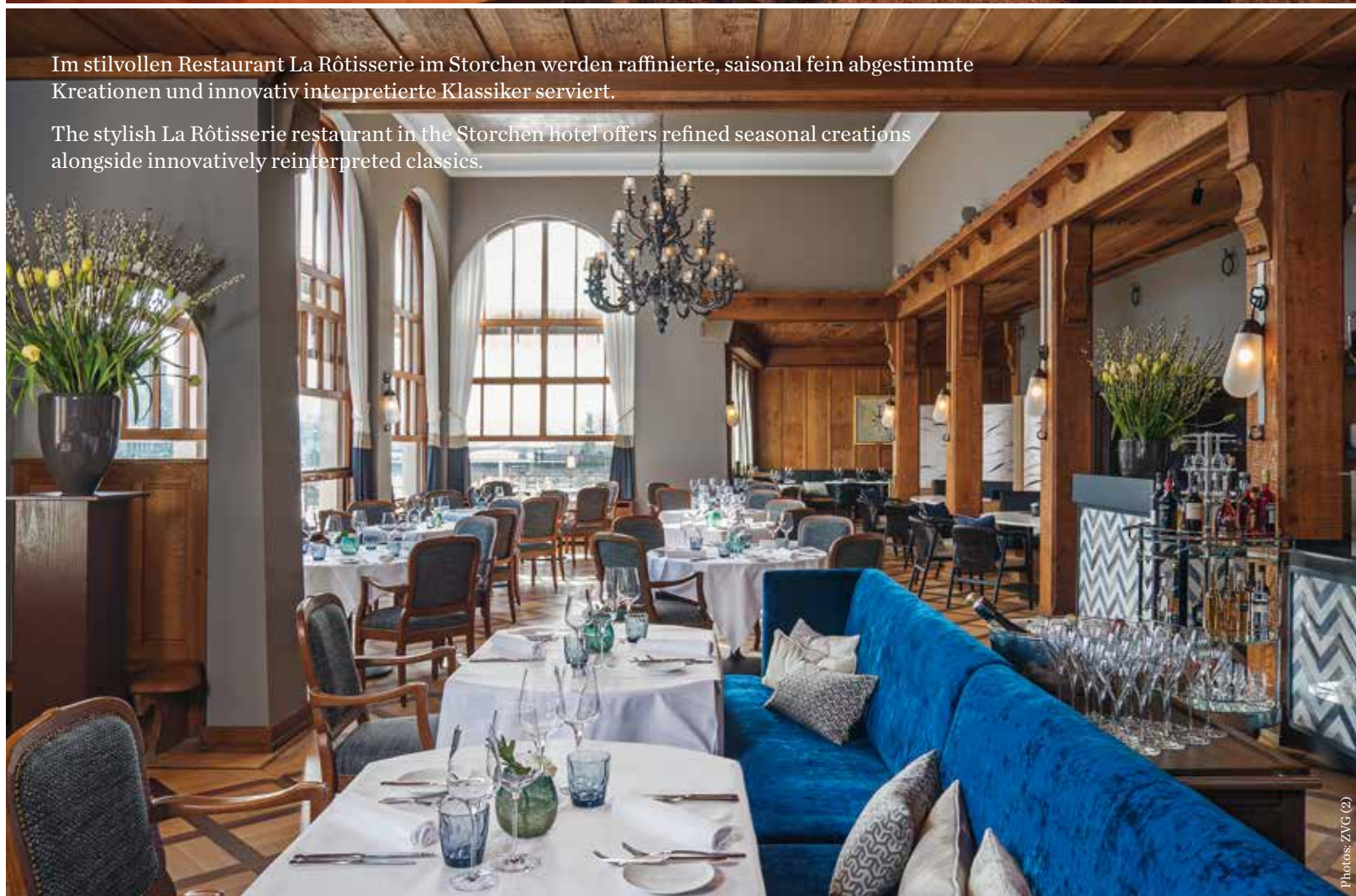
How have guests' needs changed in the hotel industry?

Our sites are designed to meet the needs of the modern guest. That might mean a desire for peace and quiet, more space or, as stated before, a closer connection with nature. We understand that people want to enjoy themselves on their holiday, but that is not enough – rest and recuperation should go hand in hand with a genuine experience. In other words, our guests want to experience something, learn something and take something away with them at the end.



Das 5-Sterne-Boutiquehotel Widder liegt an fantastischer Lage und verkörpert ein Stück echte Zürcher Geschichte – ein Haus mit viel Charakter, erstklassigem Design und einem hervorragenden Gastronomieerlebnis.

The Widder five-star boutique hotel has a fantastic location and embodies a slice of true Zurich history: It's an establishment offering tremendous charm, first-class design and outstanding fine dining.



Im stilvollen Restaurant La Rôtisserie im Storchen werden raffinierte, saisonal fein abgestimmte Kreationen und innovativ interpretierte Klassiker serviert.

The stylish La Rôtisserie restaurant in the Storchen hotel offers refined seasonal creations alongside innovatively reinterpreted classics.

Naturliebhaber und Genussmenschen sind im exklusiven Rustico del Sole auf 1000 Metern über Meer am richtigen Ort – mit dem Lago Maggiore zu ihren Füßen und einer atemberaubenden Weitsicht.

Nature lovers and bon vivants alike will appreciate the exclusive Rustico del Sole, located 1,000 metres above sea level, with Lake Maggiore at their feet and breathtaking panoramic views.



Die Produkte des Landwirtschaftsbetriebes Terreni alla Maggia gedeihen auf fruchtbaren Feldern sowie in malerischen Weinbergen und Obstgärten. Der ökologische Anbau ist Ausdruck des Respekts der Living-Circle-Gruppe für eine intakte Natur.

The products from the farm Terreni alla Maggia grow on fertile fields, as well as in picturesque vineyards and fruit gardens. Organic farming is the Living Circle group's way of respecting and conserving nature.



Ist Ihr Rustico del Sole ein Beispiel dafür?

Absolut! Hoch über dem Lago Maggiore stehen in diesem traumhaft gelegenen, doch bewusst authentisch gehaltenen Rustico Entspannung und Genuss, Abschalten und Wohlfühlen im Mittelpunkt. In luftiger Höhe und völliger Abgeschlossenheit können Paare und Familien, aber auch vielbeschäftigte Geschäftsleute eine Auszeit vom Alltag nehmen, mal für sich sein und die Natur und das süsse Nichtstun geniessen. Und sie können sich mit Menüs verwöhnen lassen, die aus frischen, regionalen und teils raren Produkten, unter anderem aus den Terreni alla Maggia, für sie kreiert werden.

Wo und wie erholen Sie sich?

Für mich gibt es nichts Erholsameres als einen dreiviertelstündigen Spaziergang durch den Wald – in Begleitung meines Berner Sennenhundes. Sehr gerne fahre ich auch zum Langlaufen oder Biken in die Berge. Dabei bin ich immer wieder überrascht, wie schnell in der klaren Bergluft die Entschleunigung eintritt.

Ihr grösster Traum?

Ich habe immer versucht, meine Träume zu erfüllen. So ist es mir zuletzt gelungen, ein neues Berufskapitel aufzuschlagen – was ich gerade als sehr bereichernd erlebe. An meinem wohl grössten Traum, Arbeit und Freizeit möglichst klug zu verbinden und in jedem einzelnen Tag einen stimmigen Mix zu finden, daran muss ich aber noch arbeiten.

The Living Circle

2017 schlossen die Besitzerfamilien Anda und Franz-Bührle einige ihrer Betriebe zur Living-Circle-Gruppe zusammen. Unter diesem Namen treten heute das Hotel Storchen und das Widder Hotel in Zürich sowie das Castello del Sole in Ascona, das Restaurant Buech, das Schlattgut in Herrliberg, die Terreni alla Maggia und das Rustico del Sole in Ascona gemeinsam auf.

In 2017, the Anda family and the Franz-Bührle family consolidated their enterprises under the name of The Living Circle group. The Storchen Hotel and Widder Hotel in Zurich as well as the Castello del Sole in Ascona, the Restaurant Buech, the Schlattgut in Herrliberg, the Terreni alla Maggia and the Rustico del Sole in Ascona, all work together under this name.

thelivingcircle.ch

Is the Rustico del Sole an example of what you mean?

Exactly. This restaurant is in a gorgeous location overlooking Lake Maggiore. Great effort was made to preserve its authentic look and feel, with the focus very much on indulgence, relaxation and comfort. Nestled on a secluded hillside, it is the perfect place for couples, families and even busy professionals to take a break from their day-to-day lives, have a moment to themselves, enjoy the natural surroundings and simply relax. They can also dine on dishes made exclusively for them from fresh, regional and occasionally rare products, some of which are sourced from the Terreni alla Maggia land reserve.

Where do you like to relax? And how?

For me, there's nothing more relaxing than taking a 45-minute walk through the forest together with my Bernese mountain dog. I also like to go cross-country skiing and cycling in the mountains. It surprises me time and again how quickly everything slows down when I'm out in the pure mountain air.

What is your greatest dream?

I've always tried to make my dreams a reality. For instance, I recently started a new chapter in my professional life that I'm finding truly enriching. Probably my greatest dream would be to find exactly the right balance between my work and my free time, so that every day would be perfectly balanced – but I'm still working on that.

Reader offer

Bei einem Aufenthalt von drei oder mehr Nächten im Hotel Castello del Sole in Ascona erhalten Sie kostenlos: eine einstündige Ausfahrt mit unserem Frauscher-Boot auf dem Lago Maggiore mit romantischem Champagner-Aperitif; 2 Stunden in der Privat-Spa-Suite; einen köstlichen 3-Gang-Lunch in der Locanda Barbarossa mit 18 GaultMillau Punkten und einem Michelin-Stern.

For stays of three or more nights at the Castello del Sole Hotel in Ascona, you will receive: a one-hour ride on the hotel's Frauscher boat on Lake Maggiore with a romantic champagne aperitif; 2 hours in the private Spa Suite; a delicious three-course lunch at the Locanda Barbarossa restaurant (18 GaultMillau points and one Michelin star).

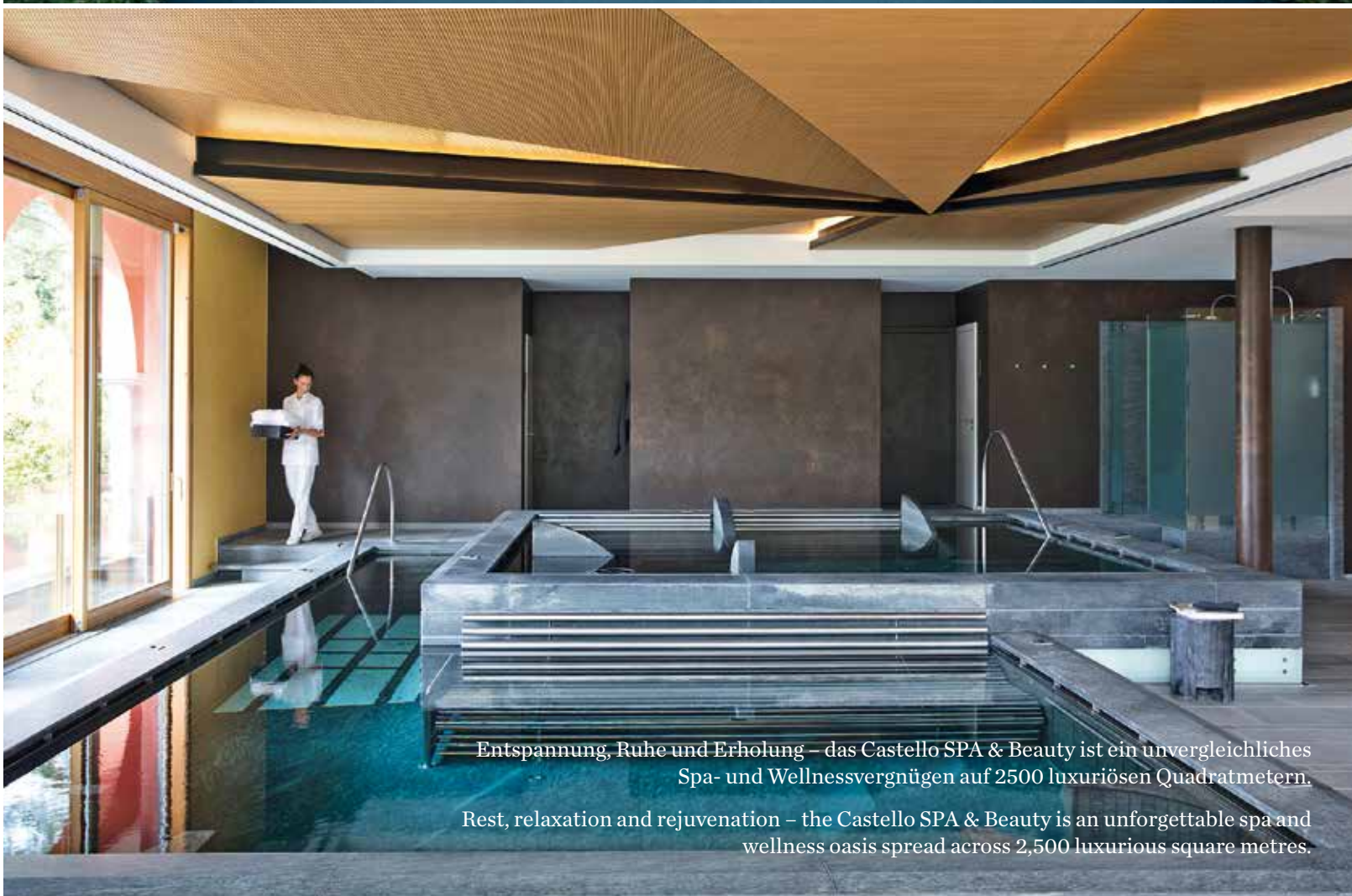
Bookings: info@castellodelsole.com



Photos: ZVG (2)

Wo das Dolcefar niente nicht nur erlaubt, sondern explizit erwünscht ist: Das geschichtsträchtige Castello del Sole in Ascona ist eines der exklusivsten Hotels der Schweiz.

Where dolce far niente is not only allowed, but actively encouraged: The history-steeped Castello del Sole in Ascona is one of Switzerland's most exclusive hotels.



Entspannung, Ruhe und Erholung – das Castello SPA & Beauty ist ein unvergleichliches Spa- und Wellnessvergnügen auf 2500 luxuriösen Quadratmetern.

Rest, relaxation and rejuvenation – the Castello SPA & Beauty is an unforgettable spa and wellness oasis spread across 2,500 luxurious square metres.

First-class

Exklusive
Kaviardegustation in
SWISS First.

Exclusive caviar
tasting in SWISS
First.



Speisen wie die Könige

Lassen Sie sich in SWISS First auf allen Langstreckenflügen aus der Schweiz viermal jährlich von Menüs der SWISS Connoisseur Experience verwöhnen. Vom 22. Mai bis 6. Juni 2019 können sich Gäste in SWISS First auf eine exklusive Kaviardegustation freuen. Dieses Jahr präsentieren wir Ihnen ein paar exklusive Neuentdeckungen: Freuen Sie sich auf den ersten Osietra-Kaviar aus der Schweiz von Oona, einen asiatischen Beluga-Hybrid aus China von Zwyer sowie einen klassischen Kaviar aus dem Hause Prunier aus Frankreich.

First dining

Let yourself get pampered on long-haul flights departing from Switzerland four times a year by our SWISS Connoisseur Experience. From 22 May until 6 June 2019, guests in SWISS First can look forward to an exclusive caviar tasting. This year, we'd like to introduce you to a few exclusive discoveries: Look forward to the first Osietra caviar from Switzerland (Oona), an Asian beluga hybrid from China (Zwyer) and a classical caviar from Prunier in France that needs no further introduction.

swiss.com

SWISS Shop

Duty Free



Fabric
FRONTLINE ZÜRICH



Fabric Frontline Silk Scarf
"Braids"

**CHF 315.– or
85,000 miles**

Recommended Domestic Market Price
CHF 350.–
You save CHF 35.–

For more information please see page 27 of the SWISS Shop Duty Free catalogue.

Luxury rentals

Entdecken Sie die schönsten Ferienresidenzen an einzigartigen Orten der Welt.
Discover the most beautiful vacation rentals in unique locations all over the globe.



Bawah Reserve, Indonesia

Information and bookings: bawahreserve.com

Im Herzen des indonesischen Anambas-Archipels, 300 Kilometer nordöstlich von Singapur, liegt Bawah in einer marinen Naturschutzzone mit 6 unberührten Inseln, 3 Lagunen mit kristallklarem Wasser und 13 schneeweissen Stränden. Elf Überwasser-Bungalows (105 m²) sind mit herrlichen Ausblicken auf die Lagune und die äusseren Inseln gesegnet. Stufen führen von einer privaten Veranda direkt in das tropische Wasser darunter. Perfekt, um den atemberaubenden Sonnenuntergang mit einem Cocktail aus der eigenen Bar oder einem persönlichen Gourmetdinner-Erlebnis zu geniessen.

Located in the heart of the Indonesian Anambas archipelago, 300 kilometres north-east of Singapore, Bawah is set in a marine conservation area with 6 pristine islands, 3 crystal-clear lagoons and 13 snow-white beaches. Eleven overwater bungalows (105 m²) are blessed with magnificent views of the lagoon and the outer islands. Steps lead from a private veranda straight into the tropical waters below. Perfect for enjoying your very own spectacular sunset with a cocktail from your own bar or a personalised gourmet dining experience.



Colle Massari, Italy

Information and bookings: collemassari.it

Die Toskana zählt zu den ältesten Weinbaugebieten Europas. Hier hat die Familie Bertarelli-Tipa nicht nur ihr eigenes Weingut, sondern auch wunderschöne Ferienhäuser geschaffen. Auf dem weitläufigen Gelände von 1200 Hektaren befinden sich zahlreiche hochwertig ausgestattete Appartements, Villen und Zimmer für Feriengäste. Es gibt ein Restaurant und eine kleine Kirche – wie gemacht für romantische Hochzeiten. Und im neuen Forum Fondazione Bertarelli befindet sich einer der akustisch raffiniertesten Konzertsäle Europas, der rund 300 Gästen Platz bietet.

Tuscany counts among the oldest wine-growing regions in Europe. The Bertarelli-Tipa family not only manage their own wine estate, but have also created several beautiful holiday homes. Well-furnished apartments, villas and rooms for holiday guests are now available on the 1,200-hectare-large property. There is a restaurant and a small church – perfect for romantic weddings. The new Fondazione Bertarelli houses one of the most acoustically sophisticated concert halls in Europe with room for about 300 guests.

Photos: ZVG (2)



Some of our clients fly more than 200'000 miles a year.
And they always have a trusted partner by their side.

Wherever you are heading, you want world-class expertise to get you there. So we'll make sure you have the best ideas and insights from our global network of investment specialists at your fingertips.

wm.schroders.ch



Schroders Over and above

THE SWISS HOUSE OF WATCHES AND FINE JEWELLERY



ROLEX

CARL F. BUCHERER
LUCERNE 1888

A. LANGE & SÖHNE
GLASHÜTTE 1/SA

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

JAEGGER-LECOULTRE

LONGINES

MONT
BLANC

OMEGA

PANERAI

PATEK PHILIPPE
GENEVE

PIAGET

RADO
SWITZERLAND

ROGER DUBUIS

SWAROVSKI

TAG Heuer
SWISS ADVANCEMENT SINCE 1860

TISSOT
SWISS WATCHES SINCE 1853

TUDOR

VACHERON CONSTANTIN
GENEVE

VICTORINOX

ZENITH
WATCH MANUFACTURE SINCE 1881

Brand selection may vary.

BUCHERER

1888

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

