

SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS



Cartier

Reine Makéda necklace, Cartier Royal Haute Joaillerie collection

A creation composed of one 15.29-carat oval-shaped ruby from Mozambique, one 3.51-carat D IF round-shaped rose-cut diamond, one 5.10-carat pear-shaped rose-cut diamond, ruby beads and diamonds.

This exceptional piece required more than 3 300 hours of work.





Ring Command bezel

Sky-Dweller /sky•dwell•er/: 1. The distinctive timepiece for global executives. 2. Its red triangle always points to the time at home, while its conventional hands can be set to a second time zone. 3. A patented annual calendar intelligently distinguishes between 30- and 31-day months with unparalleled reliability. 4. The rotatable Ring Command bezel ensures easy setting of its functions. 5. Rolex innovation at its best. 6. Created with 14 ingenious patents. 7. The Rolex Way.

More Rolex watchmaking at [ROLEX.COM](https://www.rolex.com)



ROLEX

Handcrafted by Racers.

Der neue Mercedes-AMG GT.

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



AMG
DRIVING PERFORMANCE



Mercedes-Benz

People and places

around the globe

SUMMER LUXURY EDITION

Mid-June – Mid-September 2015, First & Business Class

10 En vogue | 14 Time is timeless | 22 Dream destination | 50 My world | 58 Openings |
60 Cuba flash | 78 Focus | 86 Books | 88 Golf | 90 Where the chefs eat | 98 Wine talk |
104 My life | 100 My world | 112 Impressum



HONG KONG | 22

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



JOHAN ERNST NILSON | 50

Einer der bekanntesten Abenteurer der Welt gab uns ein Exklusivinterview.
Interview with one of the world's leading explorers.



CUBA / HAVANA | 60

Wir waren für Sie in diesem Paradies für erkundungsfreudige Geniesser unterwegs.
We take a look at this paradise for adventurous bons vivants.



UGO RONDINONE | 78

Der bekannte Schweizer Künstler zeigt, wie er in New York wohnt und arbeitet.
The famous Swiss artist shows us how he lives and works in New York.

Have a smooth flight

ZURICH AIRPORT

Europe

Zurich–Amsterdam
Zurich–Athens
Zurich–Barcelona
Zurich–Bari
Zurich–Belgrade
Zurich–Berlin
Zurich–Bilbao
Zurich–Birmingham
Zurich–Brindisi
Zurich–Brussels
Zurich–Bucharest
Zurich–Budapest
Zurich–Copenhagen
Zurich–Dresden
Zurich–Dublin
Zurich–Dusseldorf
Zurich–Florence
Zurich–Frankfurt
Zurich–Geneva
Zurich–Gothenburg
Zurich–Graz
Zurich–Hamburg
Zurich–Hannover
Zurich–Helsinki

Zurich–Istanbul
Zurich–Izmir
Zurich–Krakow
Zurich–Leipzig
Zurich–Lisbon
Zurich–Ljubljana
Zurich–London City
Zurich–London Heathrow
Zurich–Lugano
Zurich–Luxembourg
Zurich–Lyon
Zurich–Madrid
Zurich–Malaga
Zurich–Malta
Zurich–Manchester
Zurich–Milan Linate
Zurich–Milan Malpensa
Zurich–Moscow
Zurich–Munich
Zurich–Naples
Zurich–Nice
Zurich–Nuremberg
Zurich–Oslo
Zurich–Palermo
Zurich–Palma de Mallorca

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

Intercontinental

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



GENEVA AIRPORT

Europe

Geneva–Ajaccio
 Geneva–Algiers
 Geneva–Athens
 Geneva–Barcelona
 Geneva–Belgrade
 Geneva–Biarritz
 Geneva–Calvi
 Geneva–Catania
 Geneva–Copenhagen
 Geneva–Corfu
 Geneva–Dublin
 Geneva–Florence
 Geneva–Gothenburg
 Geneva–Heraklion
 Geneva–Lisbon
 Geneva–London City
 Geneva–London Gatwick
 Geneva–London Heathrow
 Geneva–Lugano
 Geneva–Madrid
 Geneva–Malaga
 Geneva–Marrakech
 Geneva–Moscow
 Geneva–Nice

Geneva–Olbia
 Geneva–Oslo
 Geneva–Palermo
 Geneva–Palma de Mallorca
 Geneva–Porto
 Geneva–Prague
 Geneva–Pristina
 Geneva–Rome
 Geneva–Sarajevo
 Geneva–Skopje
 Geneva–Stockholm
 Geneva–St Petersburg
 Geneva–Thessaloniki
 Geneva–Valencia
 Geneva–Zakynthos
 Geneva–Zurich

Intercontinental

Geneva–New York, JFK

LUGANO AIRPORT

Lugano–Geneva
 Lugano–Zurich

BOOK YOUR FLIGHT

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





HAUTE JOAILLERIE
Chopard

Ladies' choice



ART OF COLOURS

bucherer.com

Die Haute-Joallerie-Stücke «L'Air des Couleurs» aus den hauseigenen Schmuckateliers von Bucherer sind aussergewöhnliche Kombinationen von Formen und Farben und allesamt Zeugnis eindrucksvoller Juwelierskunst. Unser Lieblingsstück ist dieses einzigartige Armband mit wertvollen Smaragden (total 139,83 ct) aus dem Ural und exklusiven naturfarbenen Vietnam-Spinellen (total 47,85 ct).

The “L'Air des Couleurs” haute joaillerie pieces from Bucherer's in-house workshop represent a remarkable combination of shapes and colours and bear eloquent testimony to the impressive skills of the company's jewellery makers. We love this unique bracelet with precious emeralds (total 139.83 ct) from the Urals and exclusive natural-hued Vietnamese spinels (total 47.85 ct).



RING OF ICE AND FIRE

chopard.com

Das Genfer Juwelierhaus Chopard ist bekannt für seine hochwertigen Uhren und Schmuckkreationen. Besonders schön aus der exklusiven Haute-Joallerie-Kollektion ist dieser zauberhafte Ring aus 18-Karat-Weissgold. Ein wie eine Spitze gearbeitetes Diamantband umschliesst einen aussergewöhnlich schönen ovalen Paraiba-Turmalin (41,57 ct).

Geneva jewellery house Chopard is famous for the superb quality of its watches and jewellery creations. One especially lovely piece from its exclusive haute joaillerie collection is this mesmerising ring in 18 carat white gold. A ribbon of diamonds crafted like the finest lacework encircles a stunningly beautiful oval Paraiba tourmaline (41.57 ct).



PARIS, MON AMOUR

cartier.com

Die neueste Kollektion «Paris Nouvelle Vague» von Cartier ist eine Hommage an Paris, die Stadt der Liebe. Markante, sehr individuelle Schmuckstücke, die vom kreativen Geist der Stadt geprägt wurden. Einem Paris, in dem man Gold in allen Spielarten verwendet: gehämmert, durchbrochen oder gedreht, in Netz- und Godron-Optik. Unser Favorit ist dieses exklusive Collier mit passenden Ohrringen aus Roségold mit Diamanten.

The latest “Paris Nouvelle Vague” collection from Cartier is a homage to the city of love. Dazzling, highly individual pieces imbued with the city's creative spirit. A Paris that dares fashion gold in all its intoxicating forms: hammered, openwork, spun, reticulated or with gadroon patterning. Our special favourite is this precious necklace with matching earrings in rose gold with diamonds.



JAKOB SCHLAEPFER

Worldwide unique fabrics for Fashion and Interior concepts

Headoffice: Fürstenlandstrasse 99, CH-9000 St.Gallen, +41 71 274 92 92

Shops: Fürstenlandstrasse 99, CH-9000 St.Gallen, +41 71 274 92 82, Obere Zäune 6, CH-8001 Zürich, +41 44 251 24 06

jakobschlaepfer.com



THE LEGEND AMONG ICONS.



75
YEARS
PORTUGIESE
IWC SCHAFFHAUSEN

Portugieser Minute Repeater. Ref. 5449:

As long ago as the era of Portugal's ocean-going explorers, the sound of a ship's bell told the crew that it was time to change the watch. Following on in this tradition, the IWC Portugieser Minute Repeater and the crystal-clear tones of its minute repeater ring in a new era in the illustrious, 75-year history of the IWC Portugieser. The model comes with the 98950-calibre hunter pocket watch movement, whose origins date back to the late 1930s and the early days of the legendary Portugieser. Now, it opens up not

only a new chapter in a unique success story but is also an expression of the consummate watchmaking expertise of IWC's engineers. Their skill and craftsmanship are effectively translated into iconic design through a dial featuring the timeless elegance of a railway-track-style chapter ring and slender feuille hands. Small wonder, then, that the repeating mechanism of a watch available in a limited edition of just 500 not only tells the time acoustically but also – with every single chime – confirms its legendary status.

IWC. ENGINEERED FOR MEN.



IWC

SCHAFFHAUSEN

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

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

Timers for **her**



THE ART OF TRAVEL

parmigiani.ch

Absolute Freiheit in der Kreativität, das ist das Zeichen der unabhängigen Manufaktur Parmigiani Fleurier. Sie hat die exquisite Tonda Hémisphère Globo mit allen technischen Reizen für eine moderne Frau geschaffen, eine Reisende mit ausgeprägter Persönlichkeit und freiem Geist. Das jeansblaue Lederarmband von Hermès unterstreicht diese Dynamik und verleiht dem Modell definitiv Eleganz und Modernität.

Total creative freedom is the hallmark of Parmigiani Fleurier. The independent watchmaker has designed the exquisite Tonda Hémisphère Globo with all the technical sophistication that the vibrant and confident woman of today could desire when travelling. The Hermès strap in denim-blue calfskin reflects this natural dynamism and imbues the model with an air of definitive elegance and modernity.



HAPPY SUMMER

chopard.com

Passend zur Sommersaison präsentiert Chopard die auf 25 Exemplare limitierte Damenuhr Happy Fish aus 18-Karat-Roségold mit Automatikaufzug. Das Zifferblatt ist dicht mit blauen Saphiren besetzt und mit einem als Basrelief eingravierten Fisch aus lumineszierendem Perlmutter geschmückt.

To ensure the hours pass swimmingly this summer, Chopard presents its 18-carat rose gold Happy Fish. Limited to 25 pieces, this self-winding ladies' watch has a dial snow-set with blue sapphires that features a bas-relief engraving of a fish in luminescent mother-of-pearl.



GOLDEN BRIDGES

corum.ch

2015 feiert Corum den 35. Geburtstag seines legendären Golden-Bridge-Uhrwerks mit zwei neuen Modellen. Das filigrane schwarze Gehäuse der Miss Golden Bridge behütet zum einen das goldene Uhrwerk und betont zum anderen das Aufeinandertreffen von Formen und Farben. Von oben, von unten und von den Seiten kann man das Werk in all seinen Facetten durch die Saphirgläser bewundern.

In 2015, Corum is celebrating the 35-year anniversary of its legendary Golden Bridge movement with two new models. The slim black case of the Miss Golden Bridge both protects the golden movement and underscores the exciting combination of shapes and colours. The movement can be admired in all its intricate beauty from every angle thanks to sapphire crystal "windows" on top, below and at the sides.

MESURE ET DÉMESURE*



TONDA 1950

White gold set with diamonds
Ultra-thin automatic movement
Hermès alligator strap

Made in Switzerland

www.parmigiani.ch

PARMIGIANI
FLEURIER

STUDIO PARMIGIANI GSTAAD

ASCONA GIOIELLI-OROLOGI HERSCHMANN | BASEL GÜBELIN | BERN GÜBELIN | CRANS-MONTANA L'ATELIER DU TEMPS
GENÈVE AIR WATCH CENTER, BENOIT DE GORSKI, GÜBELIN, ZBINDEN | INTERLAKEN KIRCHHOFFER
KLOSTERS MAISSEN | LAUSANNE GUILLARD | LUGANO GÜBELIN | LUZERN GÜBELIN | MONTREUX ZBINDEN
NEUCHÂTEL BONNET | ST. GALLEN LABHART-CHRONOMETRIE | ST. MORITZ GÜBELIN
VILLARS-SUR-OLLON BRÄNDLI CREATION & CO | ZERMATT HAUTE HORLOGERIE SCHINDLER | ZÜRICH GÜBELIN, ZEIT ZONE



Das Weissgold-
Amulett der neuen
Kollektion erstrahlt neben
der ausdrucksvollen
Wellendorff-Emaille in
tiefschwarzem Onyx.

The white gold version
of the new amulet adds
nuances of onyx to the
expressive Wellendorff
enamel.

Moments of Delight

Wahrhaft bewegende
Momente der Schmuck-
manufaktur Wellendorff.

Truly moving moments by
the Wellendorff jewellery
manufactory.

Nichts ist so individuell wie unser Glück:
Es gibt unendlich viele Facetten der Glück-
seligkeit, die in kleinen Momenten, aber
auch in grossen Gefühlen liegen können.
Wellendorff greift mit der neuen Kollektion
«Glücksgefühle» diese vielen verschiedenen
Seiten des Glücks auf. Die Schmuckma-
nufaktur knüpft damit direkt an die vor-
hergehende Kollektion «Wahres Glück» an
und interpretiert die daraus entstandenen
Lieblingsstücke neu.

Sie können aus einer Vielfalt an Ringen in
18-Karat-Gelb- oder -Weissgold wählen,
welche die typischen Besonderheiten der
Wellendorff-Ringe besitzen: Neben dem
charakteristischen Kordelmotiv, das auf
einigen der neuen Ringe gar das zentrale
Dekor darstellt, lassen sich die Innenringe
leicht drehen. Facettenreich zeigen sich die
Neuheiten auch im Format: Dank verschie-
dener Breiten findet jede Frau ein perfekt
zu ihrer Hand passendes Schmuckstück.
Betont wird die Vielseitigkeit noch von
Diamantbesatz in mehreren Varianten und
von der umfassenden Farbwelt, die sich von
sanftem Perlmutter über ausdrucksvolles Blau
bis hin zu feurigem Orange erstreckt. Ver-
vollständigt wird die Kollektion «Glücksge-
fühle» von zwei Amuletten, die für die Idee
des Bewahrens und Erinnerns stehen und in
18-Karat-Gelb- oder -Weissgold mit einem
gravierten Sonnenmotiv ausgeführt werden:
Ihr wertvollstes Geheimnis verbergen die
Amulette jedoch in ihrem Inneren, wo sich
Platz für eine persönliche Gravur verbirgt.

Nothing is as individual as our happiness:
there are as many forms of happiness as
there are different personalities. Happiness
has infinitely many facets and can be found
in brief moments as well as in deep emo-
tions. With its new “Moments of Delight”
collection, Wellendorff echoes these many
different aspects of bliss. This directly links
the collection to the manufactory’s previous
collection “Genuine Delight” and reinterprets
its favourite pieces.

You can now choose from a captivating
range of rings in 18-carat yellow or white
gold with the typical characteristics of
Wellendorff rings: apart from the charac-
teristic rope motif, which even forms the
central decoration of some of the new
rings, the inner rings are fascinatingly easy
to turn. These innovative pieces are equally
varied in format: the various widths availa-
ble allow each woman to choose the piece
of jewellery that will perfectly suit her hand.
This versatility is further emphasised in sev-
eral variants of diamond paving. The colours
of the new rings are equally richly diversi-
fied: they range from delicate mother-of-
pearl to expressive blue and fiery orange.
The collection “Moments of Delight” is
completed by two new amulets that stand
for the ideas of preserving and remember-
ing. The amulets are made of 18-carat gold,
either yellow or white, with an engraved sun
motif: however, the most valuable secret
of these amulets lies within, where there is
room for a personal engraving.

Wellendorff

Further information on
Wellendorff and the
address of a Wellendorff
jeweller near you can
be found at
wellendorff.com
Tel. +49 7231 - 28 40 128
contact@wellendorff.com



Die neue Kollektion
«Glücksgefühle» der
Schmuckmanufaktur
Wellendorff umfasst
eine bezaubernde Vielfalt
an Ringen in 18-Karat-
Gelb- oder -Weissgold.

The new collection
“Moments of Delight” by
the Wellendorff jewellery
manufactory: a capti-
vating range of rings in
18-carat yellow or white
gold.

Your room




VALLE DELL'ERICA
Resort Thalasso & SPA
★★★★★
hotelvalledellerica.com
Santa Teresa Gallura

Mit Blick auf den Archipel von La Maddalena in
Nordsardinien, nur wenige Minuten von der Costa
Smeralda und dem Süden Korsikas entfernt.

Exklusiver Service in einer einzigartigen Natur

+39 0789 790018



hotels & resorts
DELPHINA
un Amico in Sardegna
www.delphina.it



*Facing the La Maddalena Archipelago in **Northern Sardinia**, a few minutes from the Costa Smeralda and the South of Corsica.*

Exclusive services in unique nature

info@delphina.it


CAPO D'ORSO
Hotel Thalasso & SPA
★★★★★
hotelcapodorso.com
Palau

Timers for **him**



UNDERWATER HERO

breitling.com

Breitling ist nicht nur Herr der Lüfte, sondern spielt auch bei der Entwicklung einzigartiger Instrumente für Berufstaucher eine tragende Rolle. Die Superocean Chronograph M2000 Blacksteel ist ein Paradebeispiel dafür. Der einzige bis 2000 Meter wasserdichte und funktionstüchtige Chronograph der Welt ist nun in einer auf 250 Exemplare limitierten Auflage mit schwarzem Edelstahlgehäuse erhältlich.

As well as mastering the skies, Breitling has also played a premier role in the conquest of great depths by developing outstanding instruments for diving professionals. Witness the Superocean Chronograph M2000 Blacksteel. The world's only chronograph to be water-resistant and entirely functional to the fabulous depth of 2,000 meters (6,600 ft) now appears in a 250-piece limited series featuring a satin-brushed steel case with a black color achieved by a high-resistance carbon-based treatment.



WATCH THE STARS

iwc.com

IWC Schaffhausen schickt die neue Fliegeruhr Doppelchronograph Edition «Le Petit Prince» mit einer innovativen Wochentagsanzeige in Sternenform auf die Reise. Jeden Tag leuchtet einer von sieben Sternen golden auf dem inneren Kreis des Zifferblatts und symbolisiert den Besuch von Antoine de Saint-Exupéry's berühmtem kleinen Prinzen auf einem anderen Planeten.

IWC Schaffhausen sends the new Pilot's Watch Double Chronograph Edition "Le Petit Prince", complete with an innovative jumping star display for the day of the week, off on a journey. Every day, one of seven stars in the inner circle of the dial lights up in gold to symbolise the visit of Antoine de Saint-Exupéry's little prince to a different planet.



A SYMBOL OF EXCELLENCE

rolex.com

Die ausschliesslich in Gold oder Platin gefertigte Oyster Day-Date ist die historische Vertreterin der Uhrmacherkunst von Rolex in ihrer Vollendung. Rolex präsentiert die neue Generation des prestigeträchtigen Modells mit modernem Design, 40-mm-Gehäuse und einem neuen mechanischen Manufakturwerk, Kaliber 3255, das neue Massstäbe bei der chronometrischen Leistung setzt.

A symbol of excellence and prestige, always exclusively in gold or in platinum, the Oyster Day-Date has always represented the summit of the Rolex art of watchmaking. Rolex is introducing the new generation of its most prestigious model featuring a modernised design with a 40-millimetre case as well as a new mechanical movement, Calibre 3255, which sets a new standard for chronometric performance.



CORUM

LA CHAUX-DE-FONDS · SUISSE



**ADMIRAL'S
CUP** AC-ONE

Available exclusively at Corum boutiques and authorized retailers

www.corum.ch

Booming Hong Kong

Dynamik – das sagt wohl am besten aus, wofür Hongkong steht. Prägend sind eine pulsierende Gastronomie, die wachsende Kreativszene, revitalisierte Stadtbezirke und grandiose Naturoasen unmittelbar angrenzend an die beeindruckend futuristische Skyline.

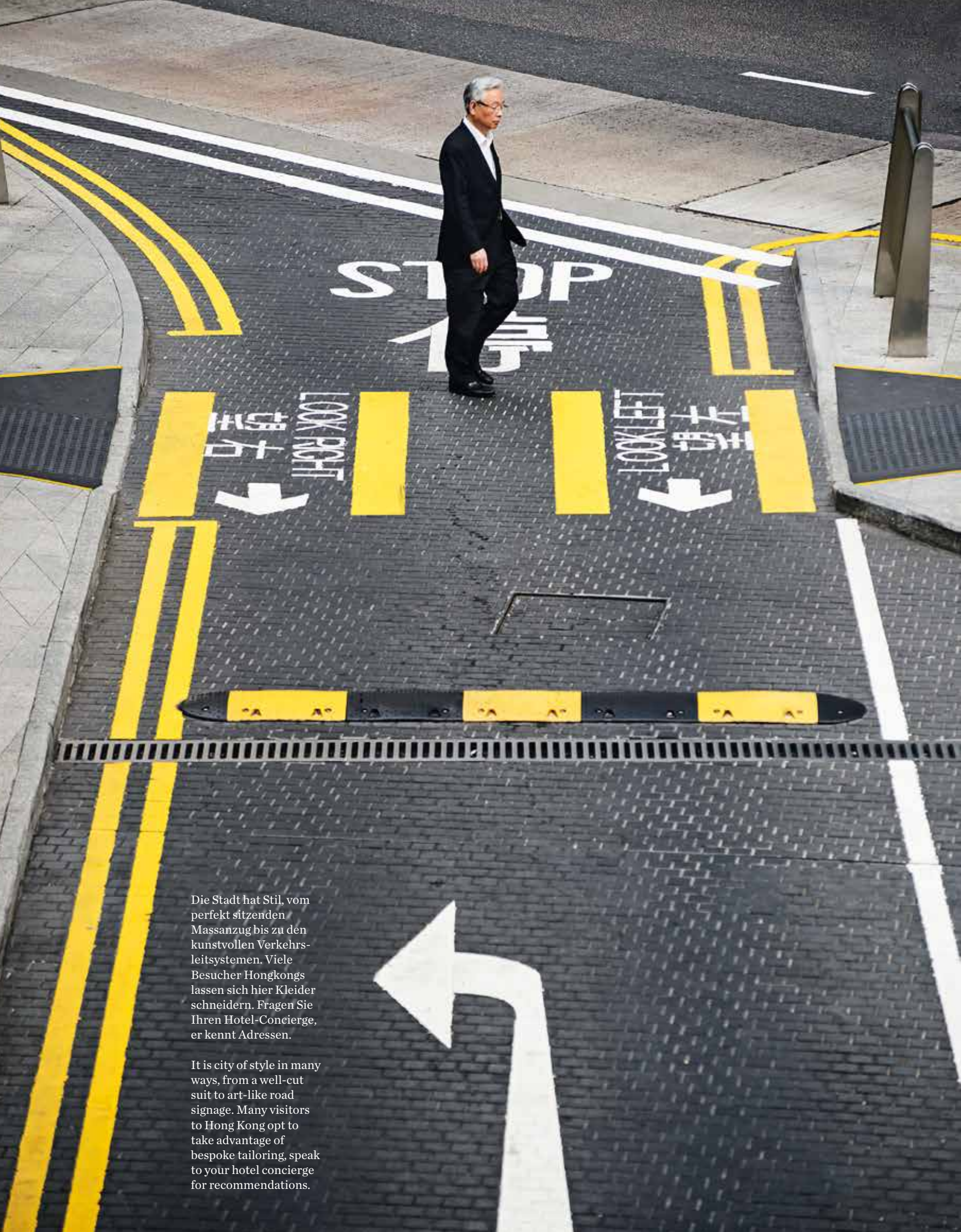
Dynamic, best sums up Hong Kong, with its ever shifting restaurant scene, expanding creative side, area revitalisation, and breathtaking natural beauty juxtaposed by towering modern structures.

Text: Vicki Williams
Photos: Reto Guntli, Agi Simoes



Teilansicht der sehr angesagten Sevv-Terrasse (rechts) gegenüber dem imposanten Gebäude von Lord Norman Foster. Nachts nimmt Hongkong nahezu futuristische Züge an.

A partial view of the terrace at the very chic Sevv (right), with its close-up view of an impressive structure designed by Lord Norman Foster. The city takes on an almost futuristic quality at night.



Die Stadt hat Stil, vom perfekt sitzenden Massanzug bis zu den kunstvollen Verkehrssystemen. Viele Besucher Hongkongs lassen sich hier Kleider schneiden. Fragen Sie Ihren Hotel-Concierge, er kennt Adressen.

It is city of style in many ways, from a well-cut suit to art-like road signage. Many visitors to Hong Kong opt to take advantage of bespoke tailoring, speak to your hotel concierge for recommendations.

H

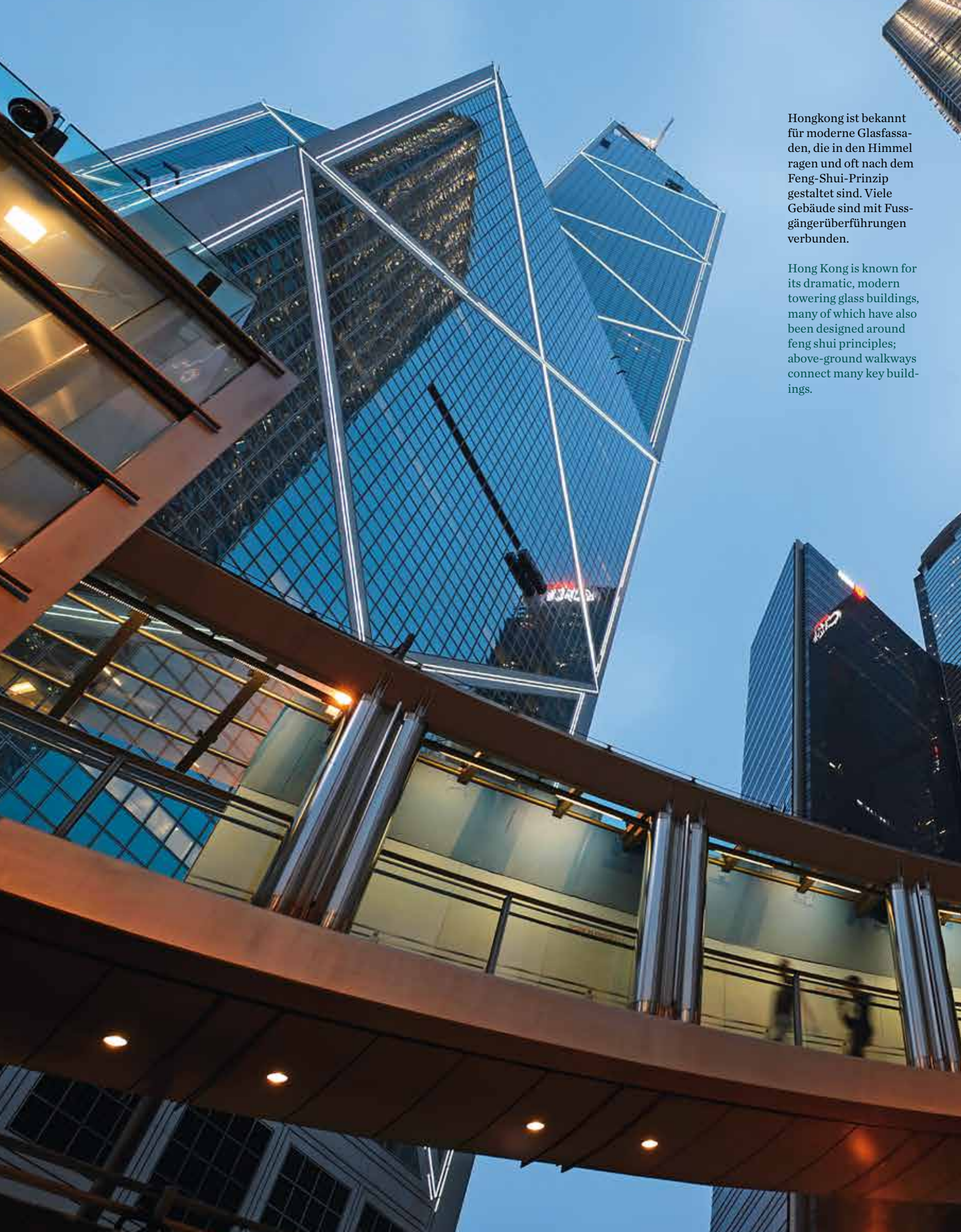
HONGKONGS GASTRONOMIEANGEBOT ENTWICKELT SICH ATEMBERAUBEND SCHNELL. HONG KONG'S DINING SCENE IS CONSTANTLY EVOLVING AT BREAKNECK SPEED.

Gutes Essen ist einer der Gründe, warum Restaurantchef Shane Osborn das Leben in Hongkong liebt. «Alles ist so leicht erreichbar und Essen steht im Mittelpunkt des sozialen Lebens.» Osborn, einer der talentiertesten Köche der Stadt, gab sein Leben in London und sein 2-Sterne-Lokal auf, um mit seiner Familie die Welt zu bereisen. Vor drei Jahren liess er sich in Hongkong nieder. Heute führt er sein eigenes Restaurant, das Arcane, das Ende 2014 eröffnet wurde. «Das Gastronomieangebot in Hongkong entwickelt sich in atemberaubender Geschwindigkeit. Sehr viele international renommierte Gastronomen streben eine Präsenz in Hongkong an», so Osborn. Joël Robuchon, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Nobu, Akrame Benallal, Jason Atherton, Tom Aikens und Gordon Ramsay – sie alle betreiben Restaurants in Hongkong. Die Stadt ist eine kulinarische Destination mit einer derart vielfältigen Auswahl an Küchen und Restaurants, darunter sind etliche mit Michelin-Sternen, dass die Entscheidung schwerfällt. Zu den Lieblingslokalen von Osborn gehören das italienische Restaurant mit Weinbar 121BC und das französische Restaurant Serge et le Phoque. «Beide sind empfehlenswert, jedes auf seine eigene, unverwechselbare Art.»

Dieser Meinung ist auch der prominente Chef Gray Kunz vom Café Gray Deluxe. «Hongkong ist eine tolle Stadt für gutes, faszinierend vielfältiges Essen.» Kunz besucht gerne die lokalen Marktstände und die chinesischen Strassenlokale. «An diesen Orten begegnet einem das Lebenselixier von Hongkong. Seit 20 Jahren geniesse ich Nudeln an Rinderbrustbrühe.»

Food is part of the reason chef Shane Osborn loves living in Hong Kong. “Everything is so accessible, and food is at the centre of socialising.” The chef, one of the city’s most talented, left his two-Michelin-starred career in London to travel the world with his family, before settling here three years ago. He now has his own restaurant Arcane, opened late 2014. “Hong Kong’s dining scene is constantly evolving at breakneck speed, and so many internationally acclaimed chefs want to have a presence in Hong Kong,” says Shane Osborn. Joël Robuchon, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Nobu, Akrame Benallal, Jason Atherton, Tom Aikens and Gordon Ramsay, all have restaurants in Hong Kong. It is a dining destination with such a choice of cuisines and restaurants, including Michelin-starred, the hard part is narrowing down where to eat. Current favourites for Shane Osborn are Italian restaurant and wine bar 121BC, and French restaurant Serge et le Phoque. “Both are consistently good with unique identities.”

Another noted chef, Gray Kunz of Café Gray Deluxe says, “It’s a great food city, with fascinating diversity.” Gray Kunz enjoys visiting the local food markets and dining at street-side Chinese eateries. “You see the essence of life in Hong Kong at these places, and eating a bowl of beef brisket noodles is something I have enjoyed for over 20 years.”



Hongkong ist bekannt für moderne Glasfassaden, die in den Himmel ragen und oft nach dem Feng-Shui-Prinzip gestaltet sind. Viele Gebäude sind mit Fussgängerüberführungen verbunden.

Hong Kong is known for its dramatic, modern towering glass buildings, many of which have also been designed around feng shui principles; above-ground walkways connect many key buildings.



Dem Gründer des KEE Club und Kunstsammler Christian Rhomberg zufolge gibt es viele Optionen, das kulturelle Leben der Stadt auf sich wirken zu lassen. Er empfiehlt das Liang Yi Museum mit einer der weltgrössten und bestgepflegten Sammlungen antiker chinesischer Möbel, die internationalen Kunstgalerien im Pedder Building (Central District) und die Künstlerviertel Aberdeen und Chai Wan. Hier findet man auch Industriegebäude, die in Galerien und Künstlerateliers umgewandelt worden sind. Weitere Informationen bietet die Website arthongkong.net. Einer der begabten Köpfe der Design- und Kunstszene ist William To, Kreativ- und Programmdirektor von PMQ und Chefberater des Hong Kong Design Centre. PMQ, eröffnet im vergangenen Jahr, ist eine Kreativschmiede und Marktplatz für Künstler (siehe «Where to shop»). «PMQ hat sich schnell zum absoluten Highlight entwickelt. Besucher, die in die lokale Designerszene eintauchen wollen oder ausgefallene Geschenke suchen, sollten sich diesen Ort nicht entgehen lassen.» Hier findet man auch Restaurants berühmter Gastronomen und Sterneköche wie das Aberdeen Street Social von Jason Atherton und Yenn Wong sowie das exklusive spanische Restaurant Vasco von Paolo Casagrande. William To empfiehlt einen Spaziergang von Sheung Wan ins Zentrum über die Hollywood Road, vorbei am Man-Mo-Tempel, am Cat Street Markt, an diversen Kunstgalerien und dem PMQ. «Der kurze Bummel offenbart eine eindrucksvolle Fusion von Alt und Neu, von West und Ost und vereint die Gegensätze unserer Stadt im Hinblick auf Tradition, Kunst, Design und Kultur.»

Ein Fan von Entdeckungstouren zu Fuss ist auch der gebürtige Schweizer Jonas A. Schuermann, General Manager des Mandarin Oriental in Hongkong. «Hongkong ist unglaublich kosmopolitisch. Im Moment entdecke ich nach und nach alle grossartigen neuen Restaurants, skurrile Bars und unzählige neue Galerien, die im wiederbelebten Western District eröffnet worden sind.» Dazu gehören Sheung Wan, Sai Ying Pun und Kennedy Town.

Das absolut einzigartige, charakteristische Merkmal von Hongkong ist für viele, so auch für Schuermann, dass «man innerhalb von 20 bis 30 Minuten raus aus der pulsierenden Metropole in die landschaftlich reizvollsten und schönsten Naturparks kommt. Das bietet weltweit keine andere Grossstadt.»

KEE Club founder and art collector Christian Rhomberg says there are many options for enjoying the art side of the city. He suggests the Liang Yi Museum with one of the world's largest and best-curated collections of Chinese antique furniture, the international art galleries in Pedder Building (Central), and the art districts of Aberdeen and Chai Wan, which are home to industrial buildings that have been transformed into galleries and artists' studios. For more on these and others the website arthongkong.net has comprehensive information.

Helping to evolve the design and creativity scene is William To, creative and programme director for PMQ, and senior consultant with the Hong Kong Design Centre. PMQ is a creative hub for artists with design-led stores that opened last year (see «Where to shop»). «PMQ has quickly become one of the must-visit destinations. This is a unique place for visitors who want to get in touch with the local creative scene, and shop for gifts that are designed in Hong Kong.» It is also home to restaurants by impressive chefs, such as Aberdeen Street Social from Jason Atherton and restaurateur Yenn Wong, and Spanish fine-dining Vasco by Paolo Casagrande. William To recommends taking a walk from Sheung Wan to Central along Hollywood Road, which passes by Man Mo Temple, Cat Street market, art galleries, antique stores and PMQ. «The short journey showcases a fusion of the old and the new, west and east of our city in terms of heritage, arts, design and culture and is very interesting.»

Also a fan of exploring is Swiss national, Jonas A. Schuermann, GM of the Mandarin Oriental, Hong Kong. «Hong Kong is extremely cosmopolitan. At the moment I am discovering all the fabulous new restaurants, quirky bars, and countless new local galleries that have opened in the recently revitalised Western District.» This includes Sheung Wan, Sai Ying Pun, and Kennedy Town.

Hong Kong's most unique feature for many, including Schuermann, is the fact that «within 20 to 30 minutes of the bustling CBD you can be in the most wonderful, serene country parks. No other major city in the world offers that.»



Christian Rhomberg ist Gründer des KEE Club, wo sich regelmässig viel Prominenz einfindet. Kunst schafft das Ambiente in den drei eleganten Salons, wie auch hier im Green Salon.

Christian Rhomberg, is the founder of KEE Club, which attracts A-listers and celebrities. Art features prominently in each of the three elegant salons in the club, including the Green Salon.



William To ist der kreative Denker hinter PMQ, einer Förderstätte für angehende Designer, die sich in ihren Boutiquen präsentieren. Seine Leidenschaft für das Projekt hat das Zentrum zum Anziehungspunkt gemacht.

William To is the creative mind behind PMQ, a city first, that promotes and nurtures up-and-coming local design talent (through retail outlets). His passion for the endeavour has aided in its instant popularity with visitors.

Gray Kunz, in Singapur geboren und in der Schweiz aufgewachsen, ist ein Chef mit einer Mission – Nachhaltigkeit. Lebensmittel für sein Café Gray Deluxe im The Upper House Hotel bezieht er wo immer möglich aus der Region und in Bioqualität.

Born in Singapore, raised in Switzerland, chef Gray Kunz is a man with a mission – sustainability. When possible he buys produce for Café Gray Deluxe (The Upper House hotel) that is local, organic or sustainable.



ACHT FRAGEN AN PETER BORER

EIGHT QUESTIONS FOR PETER BORER

Was gefällt Ihnen am Leben in Hongkong?

Die Leute, das Essen (so vielfältig), die Schönheit (eine der sehenswertesten Städte überhaupt), die Sicherheit und die Effizienz, die ich als ungeduldiger Mensch schätze.

Was muss ein Erstbesucher sehen?

The Peak – für den besten Rundblick in Hongkong.

Was raten Sie den Habitues?

Wandern. Das mache ich mit Freunden, die mich besuchen.

Wandern Sie häufig im grünen Hongkong?

Wenn ich hier bin, jedes Wochenende. Etwa nach Tai Long Wan (auf der Halbinsel Sai Kung). Das ist ein einer meiner Lieblingsplätze, mit grossartiger Aussicht.

Hat Hongkong eine Kunstszene?

Durchaus, mit Konzerten und Kulturveranstaltungen, Galerien und Künstlervierteln, Events wie der Art Basel – die Kunst lebt hier auf.

Hongkong ist fürs Essen berühmt. Wo zieht es Sie hin?

Ins Wu Kong Shanghai Restaurant. Seit über 30 Jahren bin ich Fan von Shanghai-Ravioli. Und auch vom Peninsula. Mir als ehemaligem General Manager ist es sehr ans Herz gewachsen. Ich geniesse das Essen in allen seinen Restaurants.

Wo essen Sie mit Freunden, die zu Besuch sind?

Im Spices unter freiem Himmel und wegen der Aussicht. Und in Sai Kung werden frische Meeresfrüchte direkt vom Händler in einem nahegelegenen chinesischen Restaurant zubereitet.

The Peninsula, bekannt als die Grande Dame von Hongkong, empfängt seit 1928 Gäste. Bereichert ein Aufenthalt dort das Hongkong-Erlebnis?

Ja, das Haus und die Stadt sind geschichtlich verbunden, modern und aufgeschlossen. Das langjährige Personal identifiziert sich mit dem Hotel und der Metropole und gibt den Besuchern Tipps, das ist begrüssenswert.

What do you love about living in Hong Kong?

The people, the food (such variety), the beauty (one of the most scenic cities in the world), it is safe, and the efficiency, which I appreciate as I am impatient.

What is a must for the new visitor?

The Peak for the best view of Hong Kong.

What about for the return traveller?

Hiking, it is something I do with visiting friends.

Talking of Hong Kong's green side, do you hike often?

When in Hong Kong, every weekend. Hiking to Tai Long Wan (on Sai Kung Peninsula) is a favourite, with stunning views.

Does Hong Kong have an artistic side?

Yes, with concerts and cultural performances, galleries and art districts, and events like Art Basel, there is a strong artistic side.

Hong Kong is famous for food, where do you like to eat?

At the Wu Kong Shanghai Restaurant, I have been enjoying the Shanghainese dumplings for over 30 years. And The Peninsula is close to my heart, as I am a former GM of the hotel. I enjoy dining at all of its restaurants.

Where do you take visiting friends?

Spices for al fresco dining and views. Seafood in Sai Kung, live seafood bought from a vendor is cooked at a nearby Chinese restaurant.

Known as Hong Kong's Grande Dame, The Peninsula has been receiving visitors since 1928, does being a guest enhance the Hong Kong experience?

Yes. Both share the same past, both are modern, forward- looking. We are proud that many staff have been here for a long time and are deeply connected to the hotel and Hong Kong, sharing their insider tips with guests, which is welcomed.

A full-page photograph of Peter Borer, a middle-aged man with a bald head, wearing a dark navy suit, a white shirt, and a bright yellow tie. He is sitting on a light-colored, textured sofa with a dark wood frame. His hands are clasped in his lap, and he is looking directly at the camera with a slight smile. The background features a large, abstract painting with orange and brown tones, and a dark wood headboard with ornate carvings. In the foreground, a dark, curved coffee table holds a vase of white orchids.

Peter Borer ist Direktor und CEO von The Hong Kong and Shanghai Hotels Limited (die Muttergesellschaft der Peninsula Hotels) und lebt seit über 30 Jahren in Hongkong. Sein Herz schlägt für The Peninsula Hong Kong und für die Wanderwege in den üppigen Naturgebieten der Stadt.

Peter Borer, director and chief operating officer, The Hong Kong and Shanghai Hotels Limited (the parent company of Peninsula Hotels), has lived in Hong Kong for over 30 years. Two of his favourite things about the city are The Peninsula Hong Kong, and the city's abundant nature, in particular its numerous hiking trails.



Jonas A. Schuermann, General Manager des Mandarin Oriental Hong Kong, liebt die Stadt wegen der nie versiegenden Neuentdeckungen, eine Folge des unablässigen Wandels.

Jonas A. Schuermann, GM of the Mandarin Oriental Hong Kong, says one of the best things about living in Hong Kong are the constant new discoveries, a result of a city that is always changing.

Vor knapp einem Jahr neu zugezogen sind Rory und Melita Hunter (hier im The Upper House), Pioniere in Sachen nachhaltigem Luxus und Mitbegründer der Song Saa Foundation. Rory ist zudem Mitglied des Forum of Young Global Leaders.

Sustainable luxury pioneers Rory and Melita Hunter (pictured at The Upper House) moved to Hong Kong just under one year ago, and are the co-founders of the Song Saa Foundation. Rory is also part of the Forum of Young Global Leaders.





Die Gestaltung des preisgekrönten Mira Moon Hotel beruht auf der sagenumwobenen Mondgöttin der Unsterblichkeit und besticht mit einem Mix aus traditionellen Antiquitäten und zeitgenössischen Ausstattungen.

The design of the award-winning Mira Moon Hotel takes its starting point from a legend about the Moon Goddess of Immortality, and features bold modern pieces mixed with traditional antiques.

Caroline Riester (hier im InterContinental Hong Kong), eine bezaubernde Schweizerin, lebt erst seit zwei Jahren in Hongkong. Sie mag die verführerischen Restaurants und Bars, die reizenden Kunstgalerien und die wunderbare Natur.

Glamorous Swiss national Caroline Riester moved to Hong Kong two years ago, and says that it has fantastic restaurants and bars, good art galleries and wonderful nature to discover (pictured at The InterContinental Hong Kong).



Shane Osborn, Chef im renommierten Restaurant Arcane, legt grossen Wert auf marktfrische Zutaten, die er wenn immer möglich von lokalen Anbietern bezieht. Das spürt der Gast in jedem köstlichen Gericht.

Chef Shane Osborn has a great respect for ingredients, and his dedication to only using the best produce can be tasted in each dish at his fabulous restaurant Arcane. Osborn sources produce from artisanal suppliers where possible.



Die erfolgreiche Gastronomin Yenn Wong pausiert hier im Aberdeen Street Social, einem von drei Restaurants, die sie mit dem berühmten britischen Koch Jason Atherton betreibt. Insgesamt führt sie sieben Lokale in der Stadt (jiagroup.co).

Successful restaurateur Yenn Wong, is pictured at Aberdeen Street Social, one of three restaurants she has opened with famous UK chef Jason Atherton. She currently has seven restaurants in the city (jiagroup.co).



Typisch chinesische Mitbringsel finden sich in mehreren Strassenzügen mit etablierten Marktständen, darunter der Cat Street Market. Die Budenbesitzer erwarten, dass gefeilscht wird.

There are a number of established markets with stall holders selling a diverse range of quintessential Chinese cultural items, including Cat Street Market. Bargaining with stall holders is expected.





Hongkong ist ein Schmelztiegel des Ungewöhnlichen. In praktisch jedem Winkel finden sich unerwartete Sujets, die kamera- bewehrte Besucher als einmalige Erinne- rungen gern mit nach Hause nehmen.

Hong Kong is a diverse city and curious or unusual sights are often found in the most unlikely places. For the photography enthu- siasts they can be the inspiration for a truly unique memory.



Ausblick auf Hong Kong Island von Tsim Sha Tsui aus. Besonders nachts wird klar, weshalb Hongkong für die Einwohner und auch für die Besucher zu den betörendsten Städten der Welt zählt.

A view of Hong Kong Island from Tsim Sha Tsui. The view across to the island, especially at night, demonstrates why residents and visitors alike refer to Hong Kong as one of the most stunning cities in the world.



Where to stay



THE PENINSULA

Salisbury Road, Tsim Sha Tsui
hongkong.peninsula.com

Das eleganteste und traditionsreichste Hotel in Hongkong strahlt etwas Erhabenes aus. Die Zimmer, viele davon mit Blick auf den Hafen, sind stilvoll und modern eingerichtet und beeindrucken mit massgeschneiderter Technologie und Luxus. Fast schon Kultstatus hat der klassische Nachmittagstee in der imposanten Empfangshalle bei Musik der Lobby Strings.

The most elegant, and longest-established hotel in Hong Kong, The Peninsula, oozes sophistication. The rooms, many with harbour views, are stylish, contemporary, and bursting with bespoke technology and luxury. Classic afternoon tea in the iconic lobby with music from The Lobby Strings is legendary.



THE UPPER HOUSE

Pacific Place, 88 Queensway
upperhouse.com

Ein edles Anwesen mit atemberaubendem Blick auf den Hafen. Das Interieur wurde von Andre Fu gestaltet, einem der angesagtesten Designer Asiens. Das traumhafte Hotel hat die Anmutung einer Privatresidenz, dazu trägt auch der geheime Garten bei. In der Café Gray Bar kann man die faszinierende Aussicht bei Sonnenuntergang mit einem Cocktail zelebrieren.

A chic property, with stunning harbour vistas, and interiors by Andre Fu, one of Asia's hottest design talents. The divine hotel has been designed to give guests the feeling of being in a private residence through such touches as the secret garden. Its bar, Café Gray Bar, is great for sunset cocktails with views.



MANDARIN ORIENTAL

5 Connaught Road Central
mandarinoriental.com/hongkong

Ein klassisches Hotel mit langer Historie, zentral gelegen, mit Blick über Victoria Harbour. Das orientalische Erbe spiegelt sich in der Zimmergestaltung und prägt die Atmosphäre. Hervorragendes kulinarisches Angebot, drei der Restaurants haben Michelin-Sterne, darunter das Pierre by Pierre Gagnaire (2 Sterne).

A classic hotel with a long history, and a central location overlooking Victoria Harbour. The room design reflects its oriental heritage giving a sense of place. The culinary repertoire is strong, and three of its restaurants have Michelin stars, including Pierre by Pierre Gagnaire (2 stars).



THE POTTINGER

74 Queen's Road Central, Central
thepottinger.com

Das Boutiquehotel im Herzen des Central District wurde 2014 eröffnet und verfügt über 68 Zimmer. Das Design ist eine Hommage an die chinesische Tradition und erinnert auf eine moderne, geschmackvolle Weise an grosszügige Residenzen. Überall finden sich Werke des renommierten Fotografen Fan Ho.

Opened in 2014, this boutique hotel has 68 rooms, and is situated right in the heart of Central, it is literally on the doorstep. The design pays homage to Chinese heritage and grand residences, in a modern, tasteful manner, and features art works from noted photographer Fan Ho.

Photos: ZVG (8)



TRIBUTE HOTEL

4 Tung Fong Street, Yau Ma Tei
tributehotels.com

Das urbane Hotel mit nur 24 Zimmern auf 13 Stockwerken (ehemaligen Büroetagen) wird in diesen Tagen eröffnet. Es liegt in Yau Ma Tei – einer sehr ursprünglichen Gegend, wo noch traditionelle Geschäfte das Strassenbild prägen. Die Zimmer sind nicht allzu gross und deshalb eher für Reisende geeignet, denen lokales Flair wichtiger ist als Luxus.

An urban hotel with just 24 rooms over 13 floors (formerly offices), the Tribute opens in June and is situated in Yau Ma Tei – a very local area where disappearing traditional shops still operate. The rooms are not big, so this option is more for the traveller preferring local adventure over luxury.



MIRA MOON

388 Jaffe Road, Causeway Bay
miramoonhotel.com
designhotels.com

Das Mira Moon gehört zur Design-Hotels-Gruppe. Das ausgefallene Haus fasziniert durch das verspielte, vom chinesischen Mondfest inspirierte Interieur des Designers Marcel Wanders. Möbel und Innenausstattungen sind moderne Interpretationen traditioneller chinesischer Kultur und ergänzen die im zeitgenössischen Stil gehaltenen Mondmotive.

A Design Hotels member, this funky hotel features playful interiors by leading designer Marcel Wanders, drawing inspiration from the Chinese Moon Festival. In addition to moon motifs portrayed in a contemporary style, the furnishings and design reference traditional Chinese culture in a modern way.



INTERCONTINENTAL

18 Salisbury Road, Kowloon
hongkong-ic.intercontinental.com

Das Hotel hat eine fantastische Lage direkt am Hafen und eine spektakuläre Aussicht. Die zweistöckige Präsidentensuite ist beliebt bei Prominenten. Ausgezeichnete Küche, z.B. im Nobu, Spoon by Alain Ducasse (1 Michelin-Stern), Yan Toh Heen (2 Sterne) sowie The Steak House winebar + grill (1 Stern).

The hotel has a fantastic harbour-side location with spectacular views, and its duplex presidential suite is a favourite of celebrities. Another draw is dining, including Nobu, Spoon by Alain Ducasse (1 Michelin star), Yan Toh Heen (2 stars), and The Steak House winebar + grill (1 star).



THE RITZ-CARLTON

International Commerce Centre, 1 Austin Road West
ritzcarlton.com/HongKong

Mit vielen Superlativen wartete das Hotel bei seiner Eröffnung auf, z.B. der höchstgelegenen Bar (Ozone) im 118. Stock. Der Ausblick von der Terrasse in schwindelerregender Höhe ist überwältigend. Genauso beeindruckend ist die Küche, darunter das italienische Restaurant Tosca (1 Michelin-Stern) und das Tin Lung Heen (2 Sterne). Auch ein beliebter Ort für Prominente.

Introducing many world firsts when it opened, including highest bar (Ozone) on floor 118, as imagined the sky-high views from its terrace are impressive. Equally impressive is the cuisine, including Italian restaurant Tosca (1 Michelin star), and Tin Lung Heen (2 stars). Also a celebrity favourite.

Where to eat & drink



ARCANE

3/F, 18 On Lan Street, Central
arcane.hk

Arcane ist ein kürzlich eröffnetes Restaurant des renommierten Chefs Shane Osborn, das schnell zum Lieblingslokal von Gastrojournalisten und Gourmets avancierte. Serviert wird aussergewöhnliche moderne europäische Küche aus feinsten saisonalen Produkten. Interessante Weinauswahl, kuratiert von einer Sommelière, die ihre Weine kennt.

Arcane is a recent opening from noted chef Shane Osborn that quickly became a firm favourite for food writers and discerning diners. Serving sublime modern European cuisine created from the finest seasonal produce. An interesting wine selection, curated by a sommelier who knows her wines.



ABERDEEN ST SOCIAL

G/F PMQ, 35 Aberdeen Street, Central
aberdeenstreetsocial.hk

Das Gemeinschaftsprojekt der Unternehmerin Yenn Wong und des Sternekochs Jason Atherton im Garten des PMQ bietet moderne britische Küche, mit einfachen Tagesgerichten und Getränken. Aussenterrasse in der unteren Etage, Restaurant mit Balkon oben. Ein beliebtes Lokal für den Wochenendbrunch.

A collaboration between restaurateur Yenn Wong and Michelin-starred chef Jason Atherton, set in a garden in PMQ. Serving modern British cuisine, with all-day casual dining and drinks downstairs with outdoor seating, and a restaurant with balcony upstairs. It is a popular spot for weekend brunch.



BIBO

163 Hollywood Road, Sheung Wan, bibo.hk

Dieses Relais & Chateaux Restaurant könnte man glatt mit einer Kunstgalerie verwechseln: Überall sieht man moderne und Street Art von berühmten Künstlern, wie z.B. Jeff Koons und Banksy. Die französische Küche hält, was die eindrucksvolle Umgebung verspricht! Die Cocktails in der Bar gehören zu den Besten der Stadt.

This Relais & Chateaux member restaurant can be mistaken for an art gallery with modern and street art by famous artists, such as Jeff Koons and Banksy, on display. Thankfully the French cuisine stands up to the impressive surrounds. Enjoy one of the best-made cocktails in town at the bar.



CAFÉ GRAY DELUXE

Level 49, The Upper House, Pacific Place, 88 Queensway
cafegrayhk.com

Der ambitionierte Chef Gray Kunz serviert hier moderne europäische Küche, die durch seinen langen Aufenthalt in Asien geprägt ist. Das edle Restaurant hat ein stilvolles Ambiente, die Tische am Fenster überblicken den Hafen. Das Restaurant ist auch beliebt für den Nachmittagstee.

Passionate chef Gray Kunz serves modern European cuisine that hints at his time in Asia and the influence this has had on him as a chef. The refined restaurant has a sophisticated ambience and a harbour outlook from window-side tables. It is also a popular spot for afternoon tea.

Photos: ZVG (8)



CARBONE

LKF Tower, 33 Wyndham Street, Central
carbone.com.hk

Die italienische Seite des New York der 1950er-Jahre lebt in Hongkong im Carbone wieder auf. Geboten wird die klassische italienische Küche in authentischem Ambiente, mit antiken Servierwagen, Tiffanylampen und Kellnern im Smoking. Dazu passen die Einrichtung im Retrostil und sanfte Sinatra-Klänge.

Transporting the Italian side of mid-20th-century New York to Hong Kong, Carbone is as much about the theatre of service, think old-school trolleys, tuxedo-wearing staff and tiffany lamps, as it is about the classic Italian cuisine. The retro interiors and sounds of Sinatra add to the ambience.



ON

28-29/F, 18 On Lan Street, Central
ontop.hk

Das Lokal wurde erst kürzlich von dem kreativen Gastronomen Philippe Oricco eröffnet, dem bereits das Upper Modern Bistro gehört. In der oberen Etage befindet sich eine Lounge mit einer gemütlichen Aussenterrasse und einem Raum für Feinschmeckerkäse, unten ein Restaurant, in dem köstliche südeuropäisch und mediterran inspirierte Kreationen serviert werden.

A recent hit opening from highly creative chef, Philippe Oricco, who also has the Upper Modern Bistro. On the top floor is a lounge with a cosy outdoor terrace and an artisanal cheese room, and below a restaurant serving comforting creations inspired by southern Europe and the Mediterranean.



MEEN & RICE

The Pulse, 28 Beach Road, Repulse Bay
meenandrice.com

Meen & Rice wurde im März eröffnet und ist das jüngste Projekt der Gastronomin Yenn Wong. Gegenüber dem pittoresken Strand von Repulse Bay bietet das Restaurant eine frische Auswahl authentischer kantonesischer Komfortküche, wie z.B. acht Variationen täglich frisch zubereiteter Reisnudelrollen.

Meen & Rice opened in March and is the latest opening from the restaurateur with the Midas touch, Yenn Wong. Situated in front of the picturesque Repulse Bay Beach, the casual restaurant offers a fresh take on authentic Cantonese comfort food, including eight varieties of rice noodle rolls made daily.



THE CHAIRMAN

18 Kau U Fong, Central
thechairmangroup.com

Dieses kantonesische Restaurant ist beliebt bei Feinschmeckern und Gästen, die authentische Küche in einer (für chinesische Restaurants) unaufdringlichen Atmosphäre lieben. Das Lokal legt viel Wert auf Qualität, kooperiert direkt mit Lieferanten, betreibt eine eigene Farm, stellt alle Saucen selbst her und ist ökologiebewusst (keine Haifischflossen).

This Cantonese restaurant is popular with foodies and guests, who enjoy the authentic cuisine in a low-key (for Chinese restaurants) setting. The restaurant is big on quality working directly with suppliers, has its own farm, makes its own sauces, and is eco-friendly (no shark's fins).

Where to eat & drink



KEE CLUB

6/F, 32 Wellington Street,
Central
keeclub.com/hongkong

Der Privatclub beeindruckt mit einer eklektischen Innengestaltung, opulenten Salons, einem grossartigen Restaurant und zeitgenössischer italienischer Küche. Die Bar ist berühmt für ihre legendären Partys. SWISS Universe Leser können sich telefonisch unter 2810 9000 oder per E-Mail an booking@keeclub.com als Clubmitglied anmelden.

A private members club featuring an eclectic interior of opulent parlours, a gorgeous restaurant serving contemporary Italian cuisine, and a bar that plays host to legendary parties. SWISS Universe readers can call 2810 9000 or e-mail booking@keeclub.com for access.



PING PONG 129

L/G Nam Cheong House, 129
Second Street, Sai Ying Pun
pingpong129.com

Eines der ersten Lokale im heutigen Trendviertel Sai Ying Pun. Die spanische Ginbar hat über 50 verschiedene Ginsorten und schmackhafte Tapas im Angebot. Das industriell geprägte Ambiente ist aussergewöhnlich – viele Originaldetails aus früheren Zeiten als Tischtennishalle wurden erhalten, z.B. die Leuchtreklame hinter der Theke.

One of the first to open in now hip Sai Ying Pun, this Spanish gin bar stocks over 50 gins. It also serves tasty tapas. The industrial-chic bar, one of the most unusual in town, has retained many original features from its days as a ping-pong hall, including the neon sign behind the bar.



SEVVA

25/F, Prince's Building,
10 Chater Road, Central
sevvahk.com

Ein Champagner oder Cocktail bei Sonnenuntergang – die grosszügige Aussenterrasse des Sevva mit Blick auf den Hafen und die Stadt ist einfach unschlagbar. Zu dem glamourösen Lokal gehören zwei Restaurants, eine Lounge Bar und eine erstklassige Konditorei. Bonnie Gokson, Eigentümerin und «Salonlöwin», ist häufig hier anzutreffen.

For champagne at sunset or an after-dinner cocktail, the expansive outdoor terrace at Sevva with its harbour and city views is hard to beat. Owned and frequented by socialite Bonnie Gokson, the glamorous interior features two restaurants, a lounge bar, and high-end cake shop.



KU DE TA HONG KONG

24/F, California Tower,
32 D'Aguilar Street, Central
kudeta.com/hongkong

Gerade neu eröffnet und absolut hip – Ku De Ta in der Gourmetmeile Lan Kwai Fong. Das dreistöckige Lokal bietet entzückende Ausblicke von der Dachterrasse – das perfekte Setting für Cocktails. Die Club Lounge ist bis sehr spät geöffnet, das Restaurant serviert moderne asiatische Küche.

A hot new opening, Ku De Ta in eatery- and bar-filled Lan Kwai Fong is spread over three floors. It features dramatic views from the fabulous roof terrace – perfect for cocktails, a club lounge entertaining guests till late, and a restaurant serving modern Asian cuisine.



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

Where to shop

Photos: ZVG (8)



GOODS OF DESIRE

god.com.hk

Goods of Desire (auch G.O.D.) steht für neu interpretierte Hongkong-Tradition in Kleidung, Lifestyle und Haushaltswaren – manchmal fast ironisch, aber immer geschmackvoll anmutend. Hier findet man das perfekte typische Geschenk aus Hongkong.

Goods of Desire, known as G.O.D., brings a new take on Hong Kong Chinese tradition in its clothing, lifestyle and homeware products, sometimes in a tongue-in-cheek, yet always tasteful way. Perfect for modern Hong Kong gifts inspired by the past.



HKTDC DESIGN GALLERY

hkdesigngallery.hktdc.com

Jeder Store bietet eine Auswahl an Produkten von aufstrebenden oder etablierten Designern aus Hongkong. Ein eklektischer Stilmix voller Überraschungen, von Handtaschen und Schmuck bis hin zu Haushaltswaren und Technologie.

A showcase of Hong-Kong-designed products from upcoming or popular local designers is featured in each of the stores. An eclectic mix, from handbags and jewellery through to homewares and technology – you never know what you might find.



LANE CRAWFORD

lanecrawford.com

Ein kultiges Luxuskaufhaus mit der grössten Auswahl an Designerlabels der Region. Über 800 internationale (davon 50 Prozent exklusive) Marken. Für das ultimative Shoppingenerlebnis buchen Sie die professionelle Betreuung durch die Concierge oder das Personal Styling Team.

An iconic luxury department store with the largest designer portfolio in the region, with over 800 international brands, of which over 50 per cent are exclusive. For the ultimate shopping experience enlist the expert services of the concierge or the personal styling team.



PMQ

35 Aberdeen Street, Central
pmq.org.hk

Das PMQ, das frühere Police Married Quarters (daher die Abkürzung PMQ), stand neun Jahre leer und wurde dann zum ersten Kreativzentrum von Hongkong umgebaut (Eröffnung 2014). In der industriell geprägten Umgebung präsentieren sich lokale Jungdesigner mit ihren kleinen Boutiquen, zudem gibt es einige Restaurants. Hier finden auch Veranstaltungen statt.

PMQ, the former Police Married Quarters (hence PMQ), was empty for nine years before being transformed into Hong Kong's first creative and design landmark (opened 2014). Its industrial-feel interior is home to local young creatives and their small boutiques, and a few restaurants. It also hosts events.



Mr Blue Eyes: Kurz
nach unserem Interview
brach Johan Ernst
Nilson zu einer drei-
wöchigen Expedition
in die Arktis auf und
schickte uns von dort
dieses kuschelige
Porträt.

Mr Blue Eyes: shortly
after our interview,
Johan Ernst Nilson
set off on a three-week
expedition to the Arctic,
from where he sent
us back this cuddly
portrait.

“I’m crazy,
not stupid!”

Manche wären glücklich, im Leben vielleicht eine Expedition von der Bucket List streichen zu können. Johan Ernst Nilson hat 40 hinter sich. Rekordjäger ist er aber nicht.

Most of us count ourselves lucky if we can cross just one expedition off our bucket list. Johan Ernst Nilson already has 40 under his belt. But he has no interest in setting records.

Text: Dörte Welti
Photos: Filip Cederholm (portrait), Johan Ernst Nilson



«DU KANNST. MOTIVIER DICH. FOKUSSIERE. ÜBE!»

“YOU CAN. YOU HAVE TO MOTIVATE YOURSELF, TO FOCUS AND TO PRACTISE.”

Es gibt sie, die Abenteurer, die Rekorde brechen, einsam sich und der Welt etwas beweisen wollen. Johan Ernst Nilson gehört nicht dazu. Der blonde Schwede mit den blauen Augen reiht Expeditionen wie Perlen auf eine immer länger werdende Kette. Jetzt, wenn Sie diese Zeilen lesen, ist er bestimmt auch wieder irgendwo unterwegs, wo es sicher kalt, hoch oder unwegsam ist – oder alles zusammen. Unsportlich war Johan als Teenager. Einer, der irgendwie nicht in diese Welt passte: «Kein Antrieb, kein Traum, kein Plan.» Eines Tages sieht er Elton John im Fernsehen Klavier spielen und fragt seine Eltern: «Kann ich das auch lernen?» Und dann geben seine Eltern ihm den Rat, von dem alle, die Kinder haben, hoffen, dass er auf fruchtbaren Boden falle: «Du kannst. Motivier dich, fokussiere, übe.» Wenige Jahre später ist Johan ein gut bezahlter Konzertpianist. Und der festen Überzeugung, alles bewerkstelligen zu können, was er sich vornimmt. «Aber mit dem Rad von Stockholm in die Wüste, das schaffst du nicht», frotzelt dann ein Freund. Johan nimmt die Wette an. Kauft ein Rad, ein Zelt, fährt los und übergibt sich vor Erschöpfung nach den ersten 30 Kilometern. Aber er gibt nicht auf, 7500 Kilometer später ist er am Ziel. Macht dieselbe Strecke nochmals: mit einem Kajak. Und dann zum dritten Mal: mit einem selbst gebauten Flugboot, einem Gummiboot mit Motor und den Flügeln eines Paragliders, teilweise und zum Entsetzen diverser Fluglotsen auf 3000 Metern über Meer. Es folgen Polarexpeditionen, Besteigungen der «Seven Summits», Amazonastouren. Meist nicht allein. Der inzwischen Durchtrainierte hat schon Rollstuhlfahrer oder ganze Gruppen von chronisch kranken Kids auf Gipfel geführt. Sein Mantra: Solange du nicht aufgibst, es zu versuchen, kannst du nicht scheitern. Einmal war

There are explorers who deliberately aim to break records, who travel alone in order to prove something both to themselves and to the world at large. Johan Ernst Nilson is not one of them. The blonde-haired, blue-eyed Swede strings his expeditions like beads on an ever-lengthening thread. When you read these lines, he is sure to be off again somewhere that is either bitterly cold, high up or impassable – or all three of these at the same time. As a teenager, he was not athletic – one of those people who somehow don't really fit into the world around them: “I had no sense of motivation, no dreams, no plan.” Then one day, he saw Elton John playing the piano on television and asked his parents if he could learn to play. His parents gave him the advice that everyone with children hopes will fall on fertile ground: “You can. You have to motivate yourself, to focus and to practise.” Just a few years later, Johan was earning good money as a concert pianist. And he'd become firmly convinced that he could accomplish anything he set his mind to. “But there's no way you could cycle from Stockholm to the African desert,” teased a friend. Johan accepted the challenge. He bought himself a bike and a tent, only to find himself throwing up from exhaustion after the first 30 kilometres. But he didn't give up; 7,500 kilometres later, he reached his goal. Then he made the same trip again: this time in a kayak. And then a third time: in a flying boat that he had built himself using a rubber dinghy fitted with a motor and the wings from a paraglider, flying at times – and to the horror of various air traffic controllers – 3,000 metres above sea level. This was followed by polar expeditions, ascents of the Seven Summits and trips up the Amazon. Most of the time, he didn't travel alone: having meanwhile worked out to achieve an impressive level of fitness,

Auf dem Weg nach oben:
Johan besteigt den
Mont Blanc fast jedes
Jahr einmal. Der Berg
ist 4810 Meter hoch;
in einem Jahr nahmen
er und sein Team die
Tour sogar vier Mal mit
unterschiedlich grossen
Gruppen in Angriff.

On his way to the top:
Johan climbs Mont
Blanc once almost every
year. The mountain is
4,810 metres high; one
year, he and his team did
the climb no fewer than
four times with groups
of varying sizes.







Tricky: Johan Ernst Nilson überquerte 2011 in 47 Tagen den Nordpol und wollte eigentlich in Grönland ankommen. Der Umstand, dass sich das Eis bewegte – der geografische Nordpol liegt im Wasser –, hatte aber zur Folge, dass er mit seinem 110-Kilo-Schlitten in Kanada landete.

Tricky: in 2011, Johan Ernst Nilson spent 47 days crossing the North Pole with the aim of reaching Greenland. Because the ice was moving – the geographic North Pole floats in the ocean – he finally ended up in Canada with his 110-kilo sledge.

LATEST NEWS

Als im April und Mai 2015 in Nepal die Erde bebt, ist Johan Ernst Nilson mit seinem Team in Namche Bazaar, nahe dem Epizentrum, auf dem Weg zu einer Himalayaexpedition. Sie werden nicht verletzt, bleiben jedoch vor Ort, um die Schule und ein Spital wiederaufbauen zu helfen. Sein direkter Hilfsfonds: egeninsamling.redcross.se/nepal/8-4513

When earthquakes struck Nepal in April and May 2015, Johan Ernst Nilson and his team were at Namche Bazaar, close to the epicentre, on their way to an expedition in the Himalayas. None of them was injured, but they remained on-site to help rebuild the school and a hospital. His direct emergency aid fund can be reached at egeninsamling.redcross.se/nepal/8-4513

Ost-West-Connection: Der Mount Elbrus liegt im Kaukasus und erhebt sich 5642 Meter über Meer. Johan bestieg den Berg 2003 das erste Mal, die zweite Tour mit 19 Gästen – der älteste 62, der jüngste 22 – gewann einen «Sponsorship of the Year»-Award.

East-west connection: Mount Elbrus is located in the Caucasus at 5,642 metres above sea level. Johan scaled the mountain for the first time in 2003; on his second climb, he was accompanied by 19 guests – the oldest 62, the youngest 22 – and received a “Sponsorship of the Year” award.



JOHAN ERNST NILSON

Johan Ernst Nilson wurde in Avignon geboren und wuchs in Stockholm auf. Heute ist er einer der bekanntesten Explorer der Welt und bestreitet gut 100 Lesungen und Motivationsveranstaltungen pro Jahr. Er tritt im Fernsehen auf, setzt seine Power für Kinder und für das Klima ein. Auf seiner Visitenkarte steht die Telefonnummer, über die man ihn im Polargebiet und im Himalayagebirge erreichen kann. Seine Titel: Ambassador MinStora-Dag; Honorary Goodwill Ambassador, Nepal; President Everest Summiteers Association, Sweden; Motivation Coach, «Mentor»; Member The Explorers Club; ausgezeichnet mit der St.-Eriks-Medaille; im Guinness-Buch der Rekorde 2015.

johanernst.com

es knapp, auf dem Weg vom Nord- zum Südpol, nur aus eigener Kraft. Kurz nach dem Start waren 50 Kilometer durchs Eismeer zu schwimmen – Johan musste sich aus Sicherheitsgründen («I'm crazy, not stupid!») transportieren lassen. Er liess sich dann, nach über 500 Tagen am Südpol angekommen, wieder rauffliegen und hängte die Strecke nochmal dran, man muss die Dinge zu Ende bringen. Angst? «Ich habe keine Angst vor dem Tod, ich will nur nicht sterben.» Solche Sprüche kommen an. Johan Ernst Nilson ist ein gut gebuchter Motivator, eine eigene Marke inzwischen. Vielfach ausgezeichnet für seine Taten, sogar einen Award für sein Lebenswerk hat er schon bekommen. Dem schwedischen Königshaus hilft er bei seinen Charity-Unternehmungen (z.B. bei der «Mentor»-Stiftung von Königin Silvia) und er unterstützt zahlreiche andere Institutionen, fliegt um die Welt, hält Vorträge vor Tausenden atemloser Zuhörer. Alle wollen dasselbe wissen: Was macht er, wenn etwas nicht geht? «Das ist der falsche Ansatz», antwortet der Mann, der öfter als jeder andere Ozeane kreuzte, um die Welt segelte, Berge bestieg, Pole überschritten hat, «ich weiss in dem Moment vielleicht nicht, was tun, aber ich finde es irgendwann heraus.» Als die Autorin den Vielflieger (17 Flüge in einem Monat) morgens um halb sechs im Hotel abholt, um ihn auf seinen SWISS Frühflug nach Stockholm zu bringen, hält er ihr den Zimmerschlüssel hin: Es sei überhaupt keine Menschenseele im Hotel, alles finster, alles zu, er wisse nicht, wohin mit dem Schlüssel, ob sie vielleicht später ...? Natürlich, auch das ist eine Lösung – Johan-Ernst-Nilson-Style.

he dragged people in wheelchairs or whole groups of chronically ill kids up to the summits. His mantra: As long as you don't stop trying, you can't fail. On one occasion, things did get a bit tricky when he was travelling under his own steam from the North to the South Pole. Just after setting off, he was faced with a 50-kilometre swim in the Arctic Ocean – for safety reasons, Johan decided to hitch a ride («I'm crazy, not stupid!»). When he finally reached the South Pole after more than 500 days, he flew straight back north again and covered the stretch he'd missed – after all, it's important to see things through to the end. Fear? «I'm not afraid of death, I just don't want to die.» Statements like this have an impact on the people who hear them: Johan gets plenty of bookings as a motivational speaker and has now become a brand in his own right. He has received a number of awards for his achievements, including one for his life's work. He assists the Swedish royal family with its charity initiatives (for example, Queen Silvia's «Mentor» foundation) and supports a wealth of other institutions; he flies all over the world and gives lectures to thousands of enthralled listeners. And all of them want to know the same thing: What does he do when something doesn't work out? «That's the wrong approach,» replies the man who has crossed the oceans more times than anyone else, who's sailed round the world, climbed mountains and trekked across polar ice caps, «I might not know how to do something at the moment, but I'll always find a way.» When the writer of this article picked up the frequent flier (17 flights in one month) from his hotel at half past five in the morning to take him to catch his SWISS flight to Stockholm, he handed her his room key – there was not a soul about in the hotel, everything was shut up and dark and he didn't know what to do with the key so he wondered if she would be kind enough afterwards ...? Of course, that too was a solution à la Johan Ernst Nilson.

JOHAN ERNST NILSON

Johan Ernst Nilson was born in Avignon and grew up in Stockholm. Today, he is one of the world's leading explorers. He gives 100 lectures or motivational talks every year, appears on television and untiringly uses his celebrity status to help disadvantaged children and on behalf of environmental and climate protection. His visiting card is printed with the telephone number at which he can be reached in both the polar regions and the Himalayas, together with his titles: Ambassador MinStora-Dag; Honorary Goodwill Ambassador, Nepal; President Everest Summiteers Association, Sweden; Motivation Coach, «Mentor»; Member of The Explorers Club, recipient of the St Erik's medal – and he's also featured in the Guinness Book of Records 2015.

johanernst.com

Fotokunst: Johan Ernst Nilson fotografiert die Natur, wie er sie erlebt. Die schönsten Aufnahmen gibt es in einem Buch, das jetzt sogar auf Chinesisch erscheint! Bestellen über johanernst.com.

Photographic art: Johan Ernst Nilson photographs nature as he experiences it. His most stunning shots have been collected in a book that is also published in Chinese! It can be ordered at johanernst.com.



Pure luxury

**FÜHLEN SIE SICH WIE EIN STAR IM NEUEN LA RÉSERVE HOTEL MITTEN IN PARIS.
FEEL LIKE A STAR IN MICHEL REYBIER'S NEW HOTEL LA RÉSERVE IN PARIS.**



Le Gabriel ist das Hauptrestaurant und es gibt mehrere Cocktailbars. Ausserdem rundet ein Spa mit Indoor Pool und Gym das exklusive Angebot ab.

Le Gabriel is the hotel's main restaurant and there are several cocktail bars. Further exclusive highlights include a spa with indoor pool and gym.

Just opened: Das stilvolle La Réserve Hotel and Spa Paris an der Avenue Gabriel zwischen Champs-Élysées und Faubourg Saint-Honoré ist eröffnet. Die frühere Residenz von Modeschöpfer Pierre Cardin behält ihren sehr persönlichen Charakter und bietet ruhesuchenden Gästen mit gerade mal 14 grosszügigen Zimmern und 26 Suiten viel luxuriöse Privatsphäre. Schon vor über 50 Jahren gingen im selben Gebäude Hotelgäste ein und aus. Der französische Hotelier und Weingutbesitzer Michel Reybier, der bereits drei Luxushäuser sein Eigen nennt, nahm sich schliesslich des Objektes an und engagierte den berühmten, vielfach ausgezeichneten Pariser Designer Jacques Garcia, um aus dem ehrwürdigen Haussmann-Bauwerk ein prunkvolles Hotel zu machen. Inspiration holte sich Jacques Garcia von James Tissot und seinen Paris-Bildern des 19. Jahrhunderts. Das romantische Ergebnis: Versailles-Parkett, Carrara-Marmor und purpurrote Seiden- und Brokatstoffe in perfekter Harmonie. Weitere Highlights des brandneuen Designjuwels: offene Feuerstellen, ein topmoderner Spa-Bereich mit Gym und Indoor Pool, der mit seinen 16 Metern Länge in der Seine-Stadt einzigartig ist, und das Restaurant Le Gabriel, dessen zeitgenössisch kreative französische Küche schon jetzt sterneverdächtig ist.

lareserve-paris.com

Just opened: the stylish La Réserve Hotel and Spa Paris has opened its doors on Avenue Gabriel between the Champs Élysées and Faubourg Saint-Honoré. Formerly the residence of fashion legend Pierre Cardin, the building retains its very personal character and offers guests in search of peace and quiet a haven of five-star privacy in its 14 generously proportioned rooms and 26 suites. There were guests staying at the same address more than 50 years ago. French hotelier and vintner Michel Reybier, who already owns three other luxury hotels, acquired the building and commissioned renowned prize-winning Parisian designer Jacques Garcia to transform the venerable Haussmann-style mansion into a magnificent hotel. Jacques Garcia drew inspiration from James Tissot and his pictures of 19th-century Paris. The romantic outcome: Versailles parquet, Carrara marble and crimson silks and brocades in a perfect harmony of lush fabrics. Further highlights of this brand-new design gem: open fireplaces, ultra-modern spa area with gym and indoor pool – with a length of 16 metres that makes it unique in the capital – and its Le Gabriel restaurant, whose contemporary creative French cuisine is already tipped for a Michelin star.

lareserve-paris.com



Die frühere Residenz von Modeschöpfer Pierre Cardin hat ihren sehr persönlichen Charakter behalten und bietet den Gästen mit 14 Zimmern und 26 Suiten viel Privatsphäre.

The former residence of fashion legend Pierre Cardin has retained its very personal character and offers guests a wealth of privacy in its 14 rooms and 26 suites.



Der berühmte Pariser Designer Jacques Garcia, 2014 vom «Architectural Digest» unter die besten 100 Baukünstler und Innenarchitekten weltweit gewählt, ist für das Interior Design des neuen La Réserve verantwortlich.

Renowned Parisian designer Jacques Garcia, voted one of the world's top 100 interior designers and architects by "Architectural Digest" in 2014, was responsible for the interior décor of the new La Réserve.

Cuba viva

Revolution, Rum und Zigarren waren gestern.
Heute hat Havanna viel mehr zu bieten:
Die Liberalisierungen unter Fidels Bruder Raúl
bringen Kultur und Gastronomie zu frischer
Blüte – und machen aus der Hauptstadt Kubas ein
Paradies für Entdecker und Geniesser.

Revolution, cigars and rum were yesterday.
Today, Havana has much more to offer:
the liberalisation that has taken place under
Fidel's brother Raúl is breathing new life into both
culture and gastronomy – and is turning the
Cuban capital into a paradise just waiting to be
discovered by explorers and bons vivants alike.

Text: Susanne Martinez
Photos: Christoph Kern



Das dem amerikanischen Vorbild nachgebaute Capitolio diente zwischen 1929 und 1959 als Regierungssitz. Den passenden Oldtimer für eine gemütliche Stadtrundfahrt findet man auf dem Platz davor, gegenüber dem Hotel Inglaterra.

With both design and name recalling its American model, the Capitolio served as Cuba's seat of government between 1929 and 1959. A suitable classic car for taking a leisurely drive round the city can be found on the square in front opposite the Hotel Inglaterra.

Teile des Hafens von Havanna werden in den nächsten Jahren renoviert und erweitert, um unter anderem das Anlegen von grossen Kreuzfahrtschiffen aus den USA zu ermöglichen.

Parts of Havana's harbour are slated for renovation and expansion over the next few years. One of the aims is to provide space for large cruise ships from the USA.





Meilin Tápanes (vorne, mit der gesamten Belegschaft) lenkt zusammen mit ihrem Schweizer Partner die Geschicke des Gourmetlokals Le Chandelier im Stadtteil Vedado.

Together with her Swiss partner, Meilin Tápanes (at the front, with her entire team) stands at the helm of Le Chandelier, a gourmet restaurant in the Vedado district.





HAVANNA – DA DARF AUCH DER JAZZ NICHT FEHLEN.
IN HAVANA, OF COURSE, THERE JUST HAS TO BE JAZZ.

Morgens, wenn die kopfsteingepflasterten Plazas der Altstadt noch menschenleer sind, ist die beste Zeit, um die imposante Fassade der Kathedrale zu studieren. Sie ist mit barocken Stilelementen und -formen stark rhythmisiert und offenbart, weshalb sie von Alejo Carpentier mit «música grabada en piedra» – sinngemäss übersetzt «zu Stein gewordener Musik» – beschrieben wurde.

In den Strassen herrscht um diese Uhrzeit bereits Hochbetrieb. Vor noch nicht allzu langer Zeit aber stand vieles im Land einfach still – der Zusammenbruch des Ostblocks hatte beinahe auch die Insel wirtschaftlich kollabieren lassen.

Auch wenn dies Vergangenheit ist – die Revolution von 1959 ist immer noch omnipräsent. Modernen Ikonen gleich schmücken die berühmten Fotografien von René Burri und Alberto Korda Havannas Mauern, man sieht Che Guevaras Porträts auf Buchdeckeln, Plattencovern, Medaillen – und sie werden als Postkarten in die ganze Welt verschickt.

Von der kürzlich erfolgten Öffnung Kubas auch für US-Touristen erhofft sich Raúl Castro mehr Geld – Geld, das dringend gebraucht wird. Wenn auch nicht alle den unaufhaltsamen Wandel begrüßen: Fest steht, dass es keine Alternative zum

The morning, when the cobbled plazas of the Old Town are still deserted, is the best time to study the imposing façade of the cathedral. Lavishly embellished with a symphony of baroque stylistic elements and forms, it eloquently illustrates why novelist Alejo Carpentier described it as “música grabada en piedra” – “music set in stone”.

At this time of day, the streets are already teeming with activity. Not all that long ago, however, much of the country seemed at a standstill – the disintegration of the Eastern bloc had led to a virtual collapse of the island’s economy.

Even though it is long past, the revolution of 1959 is still omnipresent. Like modern icons, the famous photographs by René Burri and Alberto Korda decorate the walls of Havana, portraits of Che Guevara adorn book covers, record sleeves and medals – and are sent out into the world on picture postcards.

Raúl Castro is hoping that Cuba’s recent opening up even to tourists from the USA will lead to an influx of foreign exchange – money that the country desperately needs. Even though not everyone welcomes this inexorable change, it is evident that there is no alternative to the course being steered. Today, it is possible to



Zahlreiche Projekte zur Stadtentwicklung von Havanna befinden sich in der Pipeline – auf diese Weise kommen auch architektonische Schmuckstücke wieder zu neuem Glanz. In der Nähe des Prado wird die 1910 erbaute monumentale Manzana de Gómez zu einem Luxushotel umgebaut.

There are a good number of urban development projects in the pipeline and many architectonic gems are being restored to their former glory. Near the Prado, the monumental Manzana de Gómez, built in 1910, is being transformed into a luxury hotel.



eingeschlagenen Weg gibt. Man kann im Hier und Heute durchaus einen historisch wohl einmaligen Moment erkennen, dessen Dynamik fast täglich Neues zu schaffen im Stande ist.

Dass etwa in der Kulturszene Havannas die Zeichen auf Wandel stehen, ist offensichtlich. Erfolgsfilme wie «Conducta» – in Spanien für einen Goya nominiert – sind auch in Europa populär. Ateliers und Freiräume für Kunstschafter entstehen in ausgedienten Industriekomplexen, Galerien in imposanten kolonialen Gebäuden, beispielsweise die Factoría Habana in der Calle O'Reilly, die die Werke aufstrebender Künstler zeigt.

Und auch in der Musik gibt es frische Töne zu hören. So umfasst das Repertoire eines jeden in den Restaurants oder Cafés spielenden Quartetts oder Trios weit mehr als die nostalgischen Songs der Vieja Trova Santiaguera. Und die Musiker gehen mit sichtlicher Begeisterung auf etwas «ungewöhnlichere» Musikwünsche seitens des Publikums ein!

Havanna – da darf auch der Jazz nicht fehlen. Wenn um 22 Uhr der Club La Zorra y el Cuervo seine Türen öffnet, lohnt es sich, in das kleine, intime Lokal einzutauchen – dies im wahrsten Sinne, denn hier darf geraucht werden! Hier performen die besten Musiker der Insel mit ihren Formationen – Überraschungen sind garantiert!

Besonders erfreulich ist, dass die verloren geglaubte Haute Cuisine wieder einen prominenten Platz in der Gastroszene erobert. Denn trotz der unübersehbaren Narben, die der ein halbes Jahrhundert andauernde, real existierende Sozialismus hinterlassen hat, schlägt heute das kulinarische Herz lebendig wie kaum je zuvor. Davon kann man sich in den zahlreichen Paladares der Hauptstadt täglich überzeugen. Viele dieser familiär geführten Lokale sind mit europäischer Beteiligung entstanden – den Gaumen freut's. Denn purer Genuss entsteht, wo kreative, kubanische Kochkunst mit kontinentalen Qualitätsansprüchen fusioniert!

observe here what must be a unique historical moment whose dynamics appear to be creating something new virtually every day.

Signs of change are very visible in Havana's cultural scene, for instance. Successful films like «Conducta» – nominated for a Goya award in Spain – are also popular in Europe. Studios and spaces for artists of all kinds are springing up in disused industrial complexes, while galleries bloom in imposing colonial buildings, like the Factoría Habana on Calle O'Reilly, which exhibits works by up-and-coming artists.

There are fresh strains to be heard in the realm of music, too. The repertoire of every quartet or trio playing in the restaurants and cafés contains far more than just the nostalgic songs of the Vieja Trova Santiaguera. And the enthusiasm of the musicians is evident when they respond to the more «unusual» requests from their audience!

In Havana, of course, there just has to be jazz. When La Zorra y el Cuervo opens its doors at 10 in the evening, jazz lovers are well advised to descend the steps to the smoky interior of this intimate little club, where the best musicians on the island come with their formations to play. The evening is certain to have some surprises in store!

It is particularly gratifying that the haute cuisine which people had feared extinct has reclaimed a prominent place in the capital's gastronomic scene. For despite the conspicuous scars left by half a century of fervent socialism which pervaded every area of life, Havana's culinary heart seems to be beating again almost more vigorously than before. This is evidenced every day in the wealth of paladares that now populate the capital. Many of these family-run eating places have been opened with European participation – much to the joy of gourmets. For the fusion of creative Cuban cuisine with the standards of quality demanded by the old continent is resulting in a host of unalloyed gustatory delights.



¡Hasta siempre, Comandante!: «El Che», an der Fassade des Innenministeriums (Plaza de la Revolución) als monumentale Ikone verewigt.

¡Hasta siempre, Comandante!: “El Che” immortalised as a monumental icon on the façade of the interior ministry (Plaza de la Revolución).

Ihre Cuisine genügt höchsten Ansprüchen – das kompetente und sehr zuvorkommende Inhaberehepaar Klein (links im Bild; rechts davon Kapitän Contini) macht im Restaurant Nautilus bezüglich Geschmack und Qualität keine Kompromisse.

Their cuisine satisfies the highest culinary demands – the experienced and welcoming young couple who own the Nautilus (on the left of the picture; on the right is Captain Contini) are uncompromising in their commitment to taste and quality.





Plaza de la Catedral,
frühmorgens – die
beste Zeit, um in Ruhe
die beeindruckende
barocke Fassade aus
dem 18. Jahrhundert zu
studieren.

Plaza de la Catedral,
early morning – the
best time to study the
impressive 18th-century
baroque façade in peace
and quiet.





In der Hauptrolle:
weisse Servietten! Film-
reifes Setting im Auf-
gang zum berühmtesten
Paladar der Stadt, dem
La Guarida im Stadtteil
Centro Habana.

In the principal role:
white napkins! A setting
fit for a movie in the lob-
by of the most famous
paladar in the city, La
Guarida in the Centro
Habana district.

Where to eat & drink



MAMA INÉS

C. Obrapia No. 60 e/Oficios y Baratillo, Habana Vieja
Tel. (0053) 7 862 2669

Die Farbe Rot sei sein Ding nicht, erzählt Besitzer und Koch Tomás, der viele Jahre für Fidel Castro gekocht hat. Ob ironisch oder nicht, die ehrliche, traditionelle kubanische Küche mundet jedenfalls sehr – und das freundliche, familiäre Ambiente zeichnet das Lokal zusätzlich aus.

Red is not his colour, confides owner-chef Tomás, who for many years cooked for Fidel Castro. Whether or not the comment is ironic, his honest traditional Cuban dishes taste delicious – and the friendly informal atmosphere makes his restaurant all the more attractive.



LA BODEGUITA DEL MEDIO

C. Empedrado No. 307 e/Cuba y San Ignacio, Habana Vieja
Tel. (0053) 7 867 1374

Ruhm kommt von Rum – zumindest könnte man das bei «La B del M» so stehen lassen. Natürlich sind die Mojitos hier ein Klassiker – und obwohl das Lokal immer rappellvoll ist, lohnt sich ein kurzer Abstecher. Des Ru(h)mes wegen!

A good deal of the fame enjoyed by “La B del M” is based on rum and needless to say its mojitos are classics of their kind. Although the restaurant-bar is always bursting at the seams, it’s always worth a visit – even if only briefly – to soak up its history and a cocktail or two!



ATELIER

C. 5ta No. 511 (altos) e/Paseo y 2, Vedado
Tel. (0053) 7 836 2025
atelierdecuba@yahoo.es

Werke zeitgenössischer Künstler schmücken die Wände, dazu die schwere Mahagonidecke und eine sorgfältig abgestimmte Inneneinrichtung: In diesem Lokal speist man sehr gediegen in einem unaufdringlichen Hauch von Bohème.

Works by contemporary artists adorn the walls, the ceiling is in heavy mahogany and the décor has been carefully selected to match: dining here is a dignified experience with the merest hint of the bohème.



CAFÉ O'REILLY

C. O'Reilly No. 203 e/Cuba y San Ignacio, Habana Vieja

Ein charaktvoller Ort für ein stärkendes Frühstück, bevor man zu weiteren Entdeckungen aufbricht. Tipp: Hier kann man morgens auch frisch gemahlten Kaffee kaufen!

Full of character, this is an ideal place to come for a hearty breakfast before setting out to explore more of the city. Tip: in the mornings, you can also buy freshly ground coffee here!



LE CHANSONNIER

C. J No. 257 e/15 y Línea, Vedado, Tel. (0053) 7 832 1576
lechansonnierlahabana@gmail.com

¡Bienvenidos à la Haute Cuisine! Das Le Chansonnier steht für erstklassig zubereitete, frische Speisen in künstlerisch inspiriertem Dekor. Erwähnenswert auch die sehr zukommende Bedienung.

¡Bienvenidos à la haute cuisine! Le Chansonnier has a name for fresh food expertly prepared in artistically inspired surroundings. Special mention must also be made of its extremely attentive service.



EL FLORIDITA

C. Obispo No. 557 esq. a Monserrate, Habana Vieja
Tel. (0053) 7 867 1300

Ernest Hemingway war ein sehr grosser Liebhaber von Cocktails: «Mi Mojito en La Bodeguita, mi Daiquirí en El Floridita.» Glücklicherweise wurde sein Spruch überliefert, denn: Gibt es einen besseren Werbespruch für ein Lokal?

Ernest Hemingway was a great fan of cocktails: “Mi mojito en La Bodeguita, mi daiquirí en El Floridita.” Fortunately, his words have been preserved; after all, can any bar have a better advertisement than that?



EL FÍGARO

C. Aguiar No. 18 y Avenida de las Misiones (Callejón de los Peluqueros), Habana Vieja
Tel. (0053) 7 861 0544

El Fígaro befindet sich am Ende des Callejón de los Peluqueros. In ruhigem Ambiente geniesst man hier typisch kubanische Gerichte mit internationalem Flair – besonders zu empfehlen: Ceviche oder Langosta al Café, ein Rezept aus der Feder des 2010 verstorbenen Spitzenkochs Gilberto Smith Duquesne – genannt «König der Langusten».

El Fígaro is located at the end of the Callejón de los Peluqueros. Guests dine here in a peaceful ambience on typically Cuban fare with international flair. Particularly recommended are the ceviche and langosta al café – the latter is a recipe created by star chef Gilberto Smith Duquesne, who died in 2010 and was known as “The Lobster King”.



LA GUARIDA

C. Concordia No. 418 e/Gervasio y Escobar, Centro Habana
Tel. (0053) 7 866 9047

Der Film «Fresa y chocolate» («Erdbeer und Schokolade») von 1993 machte auf Kuba Furore – und bleibt dank dem Paladar La Guarida in aller Munde. Hier wurden einige Szenen abgedreht.

The 1993 film “Fresa y chocolate” (“Strawberry and Chocolate”) created a furore in Cuba – and is still remembered by everyone thanks to the paladar La Guarida, where several of the scenes were shot.

Where to eat & drink



LOS MERCADERES

C. Mercaderes No. 207 (altos) e/Lamparilla y Amargura, Habana Vieja
Tel. (0053) 7 861 2437

Nicht nur die Räume im zweiten Stock der kolonialen Villa sind hoch – die Standards sind es auch. Speziell ist zudem, dass der hier servierte Fisch aus hauseigenem Fang stammt.

It's not just the ceilings on the second floor of this colonial villa that are high – the standards are, too. A further highlight is the fish it serves, which is caught by the restaurant's own crew.



SMOKING LOUNGE AND CIGAR SHOP

Hostal Conde de Villanueva
C. Mercaderes No. 202 esq. a Lamparilla, Habana Vieja
Tel. (0053) 7 862 9293

Im ersten Stock dieser rustikal-kolonialen Villa kommen Tabakliebhaber voll auf ihre Kosten. In diesem kleinen, verrauchten Salon in der ersten Etage – Eingang durch den Patio des Hotels – kann man zuschauen, wie aus Tabakblättern Zigarren gedreht werden, und sich dabei in Ruhe das grosse Sortiment ansehen.

Tobacco lovers will find all their hearts could desire on the first floor of this rustic colonial villa. In the small smoky lounge on the first floor – entered from the hotel patio – visitors can watch tobacco leaves being rolled into cigars and then browse the wide selection at their leisure.



NAUTILUS

C. 84 No. 1116 e/11 y 13, Playa
Tel. (0053) 5 400 1068

Mit vorzüglicher, auf Seafood spezialisierter Küche mit mediterranem Flair überzeugt dieser etwas abseits des Stadtzentrums im Stadtteil Playa gelegene Paladar. Bereits die zum Apéro gereichte Focaccia ist himmlisch – aber aufgepasst, es kommt danach sogar noch besser!

An outstanding eatery focusing on seafood with a hint of the Mediterranean, this paladar situated a little outside the city centre in the Playa district is a popular destination for diners. Even the focaccia that accompanies the aperitifs is heavenly, but rest assured: what follows is better still!



HABANA 61

C. Habana No. 61 (bajos) e/Cuarteles y Peña Pobre, Habana Vieja
Tel. (0053) 7 861 9433

Wem die Sinne nicht nach kolonialem Setting und Farbigkeit stehen, der kommt im Paladar Habana 61 nicht nur kulinarisch auf seine Kosten. Der schwarz-weiss gestaltete Raum, viel Glas – das New York der 70er-Jahre scheint hier ganz nah. Die Speisen sind traditionell kubanisch ohne Schnickschnack.

Should visitors fancy a break from the capital's usual colonial backdrop and bright colours, the Habana 61 paladar is the place to go for more than just the menu. With its black-and-white dining room and masses of glass, it's like being back in seventies New York. The food is traditionally Cuban without unnecessary frills.



Edelweiss offers two weekly flights from Zurich nonstop to Havana. For further details, please visit flyedelweiss.com or call +41 (0) 848 333 5593.

Photos: Christoph Kern (7),
Regina Maréchal (1)



LA ZORRA Y EL CUERVO

C. 23 (La Rampa) e/N y O,
Vedado
Tel. (00537) 866 2402

Benannt nach einer Tierfabel, ist dieses schummrig-gemütliche Lokal der perfekte Ort für Liebhaber von improvisiert-schnörkellosem Jazz. Den strassenseitigen Eingang markiert eine typisch britische Telefonkabine. Geöffnet ab 22 Uhr.

Named after the fox and crow of Aesop's fable, this very cosy dimly-lit club is the perfect spot for lovers of unpretentious jazz improvisation. The entrance on the street side is marked by a typical British telephone box. Open from 10 p.m.



Café Laurent

C. M No. 257 e/19 y 21
Penthouse, Vedado
Tel. (0053) 7 831 2090

Im fünften Stock eines charakteristischen Wohnblocks aus den Fünfzigern gibt es eine kulinarische Perle zu entdecken – den Ruf, exzellentes Seafood zu servieren, hat das Café Laurent zweifelsohne zu Recht bekommen. Tipp: Bei der Reservation einen Tisch auf der Terrasse verlangen!

This culinary gem lies hidden away on the fifth floor of a characteristic fifties apartment block. There can be no doubt that the Café Laurent's reputation for serving excellent seafood is totally justified. Tip: ask for a table on the terrace when you make your reservation!



OUR FAVOURITE DRINK: MOJITO

Nicht nur Hemingway mochte ihn – diesen kubanischen Nationaldrink auf Rumbasis. Die Ingredienzien sind immer dieselben: Nebst einer guten Dosis Rum gehören Zucker, Limette, Eis, Minze und Sodawasser dazu. Praktisch jede Bar kredenzt ein eigenes Rezept – oder adaptiert es. Empfehlenswert die Variante mit Cava im Le Chansonnier!

Hemingway was not the only fan of Cuba's rum-based national drink. Its ingredients are always the same: in addition to a good shot of rum, it needs sugar, lime juice, ice, mint and soda water. Virtually every bar serves its own version – or adapts the standard recipe. Try the variety using cava served at Le Chansonnier!



PLAZA VIEJA (HABANA VIEJA)

Die Plaza Vieja ist einer der entspanntesten Orte in Havanna, um abends den Tag bei einem leckeren Cocktail ausklingen zu lassen. Wer seinen Apéro gerne «with a view» genießt, sucht eine der Bars der Beletage auf!

The Plaza Vieja is one of the most laid-back spots in Havana from which to watch the day draw to a close over a tasty evening cocktail. If you like your aperitifs to come with a view, choose one of the first-floor bars.

Living in a church

Der Schweizer Künstler Ugo Rondinone lebt und arbeitet seit 17 Jahren in New York. Nun hat er eine leer stehende Kirche im Stadtteil Harlem zu Studio, Wohnung und Galerie umgebaut.

Swiss artist Ugo Rondinone has been living and working in New York for the past 17 years. He has now transformed an abandoned church in Harlem into a studio, living quarters and gallery.

Text: Christine Marie Halter-Oppelt
Photos: Jason Schmidt / TRUNK ARCHIVE



Ugo Rondinone in seinem neuen Atelier in Harlem. Hinter ihm stehen bunte Backsteinwände, die noch bis zum 18. Juli in der Ausstellung «Walls + Windows + Doors» in der Galerie Eva Presenhuber in Zürich zu sehen sind.

Artist Ugo Rondinone at his new studio in Harlem. Behind him are some of his colourful brick walls, which can be seen in the exhibition "Walls + Windows + Doors" at Galerie Eva Presenhuber in Zurich until 18 July.



Die Mount Moriah Church wurde Ende des 19. Jahrhunderts erbaut und steht an der Fifth Avenue. Jahrelang stand sie leer und verfiel. Darum mussten als Erstes die Treppenstufen zum Portal saniert werden.

The Mount Moriah Church on Fifth Avenue was built at the end of the 19th century. It stood empty for years and fell into disrepair. The first thing that had to be refurbished were the steps up to the main door.





«ICH LIEBE DIESE KIRCHE. ICH KANN MICH WOCHENLANG AUFHALTEN HIER, OHNE AUSZUGEHEN.»
“I LOVE THIS CHURCH. I CAN SPEND WEEKS HERE, WITHOUT GOING OUTSIDE ONCE.”

Er fing ganz klein an. Sein erstes Studio lag in einem Sweatshop in Chinatown, einer alten Fabrik, in der Hunderte von Chinesen billige Kleider nähten. Mit ihnen teilte er sich Toilette und Bad. Vier Jahre ging das so. Dann bekam Ugo Rondinone ein Stipendium des schweizerischen Bundesamts für Kultur und durfte in ein Apartment in der Kunsthalle PS1 auf Long Island umziehen. Damit begann, was man in den USA gerne als Tellerwäscherkarriere bezeichnet – wenn man so einen Begriff überhaupt auf jemanden anwenden kann, der ein Studium an der Universität für angewandte Kunst in Wien absolviert hat. Der in Brunnen im Kanton Schwyz Aufgewachsene hat es weit gebracht. Seine Werke sind in den Sammlungen der wichtigsten Museen vertreten, er stellte an der Biennale in Venedig aus, im Pariser Centre Pompidou und in der Kunsthalle Wien. In München verschönerte er für mehrere Monate die Fassade des Palais an der Oper, dahinter wurde der neue Louis-Vuitton-Flagship-Store gebaut. Allein im Jahr 2013 hatte der Künstler elf internationale Ausstellungen, darunter auch eine Installation vor dem Rockefeller Center in New York. Dort, wo vor ihm bereits Louise Bourgeois ihre Spinnenskulpturen gezeigt und Jeff Koons den Blumenhund «Puppy» hatte erblühen lassen, baute Rondinone in vier Nächten neun riesige Megalithen auf. «Human Nature» – ein modernes Stonehenge – wurde noch an zwei anderen Orten gezeigt: 37 Steinfiguren standen in der nur wenige Blocks entfernten Gladstone Gallery, 60 weitere holte die Galerie Eva Presenhuber quer über den Atlantik zu sich nach Zürich. Die letzten Jahre bewohnte Ugo Rondinone ein Loft im East Village. Zum Arbeiten ging er in sein Atelier in NoHo (North of Houston Street). Für Mussestunden standen Landhäuser in Upstate New York, in North Fork of Long Island, in der Schweiz und im

He started out small. His first studio was in a sweatshop in Chinatown, an old workshop where hundreds of Chinese sewed cheap clothing and with whom he shared toilet and bathroom. This went on for four years. Then Ugo Rondinone was awarded a grant by the Swiss Federal Office of Culture and was able to move into an apartment in the PS1 Contemporary Art Center on Long Island. This marked the beginning of what is often referred to in the USA as his dishwasher career – if it's at all possible to use the term in relation to a graduate of the University of Applied Arts in Vienna. Ugo Rondinone has come a long way since growing up in Brunnen in canton Schwyz. His works can be found in the collections of major museums around the world and he has exhibited at the Venice Biennale, the Centre Pompidou in Paris and Vienna's Kunsthalle. For several months, his work adorned the façade of Munich's Palais an der Oper, behind which the new Louis Vuitton flagship store was being built. In 2013 alone, the artist staged eleven international exhibitions, including an installation in front of the Rockefeller Center in New York. In the spot where Louise Bourgeois once displayed her spider sculptures and Jeff Koons' flower dog «Puppy» bloomed, Rondinone constructed over the course of four nights nine huge megaliths. «Human Nature» – a modern Stonehenge – was shown at two other locations: 37 stone figures stood just a few blocks away at the Gladstone Gallery, while 60 others were taken across the Atlantic to Galerie Eva Presenhuber in Zurich. The 50-year-old had spent the previous few years living in a loft in the East Village and going to work at his studio in NoHo (North of Houston Street). Whenever a little downtime was called for, he had the choice of country retreats in Upstate New York, on the North Fork of Long Island, in Switzerland and at Matera in

Im ehemaligen Kirchenschiff hat sich Ugo Rondinone sein Wohnzimmer eingerichtet – voll mit Designklassikern, eigenen Arbeiten und Werken befreundeter Künstler. Durch die bunten Glasfenster strömt das helle Tageslicht herein.

Ugo Rondinone has transformed the former nave into his living room and has furnished it with design classics, his own works and those of his artist friends. Bright sunlight floods in through the stained-glass windows.





In einem Seitenraum
liegt das Schlafzimmer.
Das monumentale
Kreuz von Valentin
Carron trägt den Titel «I
Miss the 20th Century».
Vor dem Durchgang
steht ein Stuhl des
in Glasgow lebenden
Künstlers Martin Boyce.

His bedroom is in a side
chapel. The monumen-
tal cross by Valentin
Carron is entitled “I
Miss the 20th Century”.
Beside the entrance
stands a chair designed
by Glasgow-based artist
Martin Boyce.



UGO RONDINONE

Der Sohn italienischer Einwanderer wurde 1964 in Brunnen im Kanton Schwyz geboren. Ab 1986 studierte er bei Ernst Caramelle an der Hochschule für angewandte Kunst in Wien. 1990 kam er nach Zürich zurück. Wenige Jahre später ging er in die USA, wo er inzwischen als einer der erfolgreichsten Schweizer Künstler lebt. Seine konzeptionellen Arbeiten in den Bereichen Malerei, Skulptur und Fotografie finden weltweit Beachtung und sind Teil namhafter Museumssammlungen. Eines seiner zentralen Themen ist die Visualisierung von Zeit und Räumlichkeit.

presenhuber.com
gladstonegallery.com

italienischen Matera, dem Geburtsort des Vaters, zur Wahl. Der Bedarf war also mehr als gedeckt. Doch ein Herbsttag im Jahr 2011 veränderte alles. Eine leer stehende Kirche in Harlem wurde zum Objekt der Begierde, die so gross war, dass der Kauf innerhalb von drei Wochen über die Bühne ging. «Das war sehr naiv. Ich zahlte 2,2 Millionen Dollar und weitere 4 Millionen für den Umbau. Doch ich bereue nichts», sagt Ugo Rondinone. Die Mount Moriah Church wurde 1887 von Henry Franklin Kilburn erbaut. Mit ihrer neoromanischen Steinfassade, ihren hohen Glasfenstern und massiven Holztüren steht sie in der Häuserzeile der Fifth Avenue. Drei Jahre dauerte ihre Sanierung. Zusammen mit der befreundeten Architektin Alicia Balocco baute Ugo Rondinone das weitläufige Gebäude nicht nur zu seiner neuen Wirkungsstätte um. Zusätzlich entstanden zwei Gästeapartments, die er jungen Künstlern zur Verfügung stellen möchte, und ausserdem fünf Studios. Eines davon ist an die Zürcher Galeristin und Rondinone-Weggefährtin Eva Presenhuber vermietet. Wohnraum oder Gesamtkunstwerk? Das ist hier nicht ganz klar. Alles hat eine besondere Herkunft, alles eine Bedeutung. Unter die Vintagemöbel und Sitzobjekte von Franz West mischen sich Skulpturen, an den Wänden hängen Zeichnungen, Bilder, Fotos und Objekte befreundeter Künstler, darunter Werke von Urs Fischer, Valentin Carron, Sarah Lucas oder Cady Noland. Selbst eine rustikale Holzbank dient als Altar für Kurioses. Schon vor der endgültigen Fertigstellung verkaufte der neue Hausherr sein altes Loft, vermietete das bisherige Atelier und zog ein. Er hielt es einfach nicht länger aus. Nun hat er den Himmel auf Erden. Sein berühmter Regenbogenschriftzug «Hell, Yes!», der an der Fassade des New Museum in downtown New York hing, scheint kein schlechtes Omen zu sein.

Italy, where his father was born. So his needs were more than adequately covered. Nevertheless, everything changed one autumn day in 2011. An empty church in Harlem caught his fancy so powerfully that he completed its purchase within a mere three weeks. "It was pretty naive of me. I paid 2.2 million dollars for the building and then spent a further 4 million renovating it. But I don't regret it," confesses Ugo Rondinone.

The Mount Moriah Church was built in 1887 by Henry Franklin Kilburn. With its neo-Romanesque stone façade, its lofty stained-glass windows and solid wooden doors, it is located in a terrace of buildings on Fifth Avenue. Refurbishment took three years. Together with his friend, architect Alicia Balocco, Rondinone has remodelled the sizeable building to form more than just a new home and work space. In addition, two guest apartments have been built, which he intends to place at the disposal of young artists, and five studios. One of these is already let to Zurich gallery owner Eva Presenhuber, who has been associated with Rondinone throughout his career. Living space or gesamtkunstwerk? That's not 100 per cent clear here. Everything has its special provenance, everything has a meaning. Sculptures stand among vintage furniture and chairs by Franz West; the walls are hung with drawings, paintings, photographs and objects by artist friends, including works by Urs Fischer, Valentin Carron, Sarah Lucas and Cady Noland. There's even a rustic wooden bench that serves as an altar for curiosities. Even before conversion work was complete, the new owner sold his old loft, rented out the studio he had been using and moved in. He simply couldn't wait any longer. Now he feels he has heaven here on earth. His famous neon-lit rainbow installation proclaiming "Hell, Yes!" which hung on the façade of the New Museum in downtown New York, doesn't appear to have been a bad omen at all.

UGO RONDINONE

The son of Italian immigrants, Ugo Rondinone was born in 1964 in Brunnen in canton Schwyz. In 1986, he went to the University of Applied Arts in Vienna, where he studied under Ernst Caramelle. In 1990, he returned to Zurich and a few years later moved to the USA. He is now one of the most successful Swiss artists living in the States. His conceptual works in the realms of painting, sculpture and photography are acclaimed worldwide and feature in several major museum collections. One of his central themes is the visualisation of time and space.

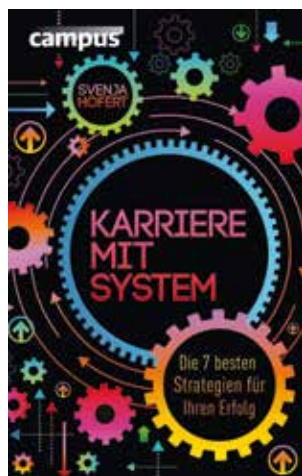
presenhuber.com
gladstonegallery.com



LALIQUE

lalique.com

Quick read



KARRIERE MIT SYSTEM

Die 7 besten Strategien für Ihren Erfolg
 Autorin: Svenja Hofert
 Verlag: Campus, 2014
 ISBN 9783593399218

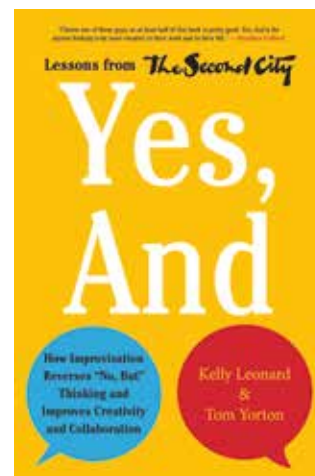
Karriereberaterin Svenja Hofert schreibt über die neuen Möglichkeiten, die sich Bewerbern auf dem Arbeitsmarkt bieten. Sie erklärt, warum sie immer mehr Forderungen stellen dürfen und mit welchen Methoden sie ihren beruflichen Werdegang aktiv gestalten können. Die vielen Praxisbeispiele und Interviews aus dem Arbeitsalltag der Autorin führen dem Leser vor Augen, was alles möglich ist; der Persönlichkeitstest im Anhang ist dann der erste Schritt zur Konkretisierung – es gilt herauszufinden, in welchem Arbeitsumfeld man am ehesten glücklich wird. Auch wenn längst nicht jeder Jobsuchende die Qual der Wahl hat, die Hofert, vielleicht etwas zu optimistisch, als neue Realität schildert: Ihr Buch inspiriert, sagt dem inneren Schweinehund den Kampf an und macht Lust darauf, ihre Tipps direkt auszuprobieren. getAbstract empfiehlt es allen, die am Anfang ihrer Karriere stehen oder sich beruflich neu orientieren möchten.



DIE ENTSCHEIDUNG

Kapitalismus vs. Klima
 Autorin: Naomi Klein
 Verlag: S. Fischer, 2015
 ISBN 9783100022318

Fans von biologisch angebauten Lebensmitteln, fair gehandelter Mode, Hybridautos und Solarmodulen auf dem Dach werden von Naomi Kleins klimapolitischem Manifest kalt erwischt: Ökokonsum ist schön und gut, sagt Klein, aber bei Weitem nicht genug. Denn die Rettung der Erde verlangt nach radikaleren Massnahmen: echtem Konsumverzicht, massivem Wohlstandstransfer, Zerschlagung der Fossilindustrie, Beschränkung des Freihandels. Für Marktliberale ist das natürlich eine Zumutung. Kritiker werfen Klein ideologische Verblendung und grobe Vereinfachung vor, wenn sie den Kapitalismus zum Sündenbock erklärt. Immer noch besser, als den Bock zum Gärtner zu machen, könnte man angesichts der bescheidenen Erfolge marktfreundlicher Klimarettungsversuche entgegnen. Egal auf welcher Seite man steht, getAbstract legt dieses leidenschaftliche und sehr persönliche Buch allen ans Herz, die in der wohl wichtigsten Debatte unserer Zeit mitreden wollen.



YES, AND

How Improvisation Reverses “No, But” Thinking and Improves Creativity and Collaboration
 Authors: Kelly Leonard and Tom Yorton
 Publisher: Harper Business, 2015
 ISBN 9780062248541

Many comedy stars performed at Chicago's renowned improvisational theatre company The Second City, and went on to fame and success. They include Tina Fey, Amy Poehler, Mike Myers, Bill Murray, Bonnie Hunt, John Candy and John Belushi. Second City has also trained managers, marketers, teachers, lawyers and leaders. The executive vice-president of Second City Inc., Kelly Leonard, and the CEO of Second City Works, Tom Yorton, weave funny anecdotes into this clear-headed, practical guide to applying improvisational techniques to personal and organisational growth. The authors demonstrate rigour and concision when they discuss the core of their approach. Their simple, applicable exercises can heighten your awareness and help you be present, listen actively, respond to a crisis, face failure fearlessly, trust your co-workers, collaborate effectively and get out of your own way. getAbstract recommends their time-tested, common-sense system to executives, managers, HR officers and anyone who works with other people.



Birdie, Eagle, Albatross, SWISS.

A membership with privileges. Your golf equipment up to 23 kg flies for free on any flight operated by SWISS, Edelweiss and Lufthansa (unless you are travelling within Europe on an "Economy Light" fare). Take advantage of special offers from our exclusive golf partners, participate in our tournament series at attractive golf clubs in Switzerland and sign up for a unique Miles & More American Express credit card with golf insurance for residents of Switzerland. Join the only golf club above the clouds: swiss.com/golf

SWISS Golf Traveller

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



ANDERMATT, SWITZERLAND

Geheimtipp für Golfer: Der spektakuläre Platz in Andermatt ist offen. Zumindest für Einheimische und Gäste des magischen Hotels The Chedi (asiatisch inspirierte Küche, Top-Spa). Präsident der Anlage ist Skiolympiasieger Bernhard Russi. Der mag auch auf den Fairways die Herausforderung: «Wir haben einen echten Championship-Platz. Wenn der Wind bläst im Tal, können die Golfer zeigen, was sie draufhaben.» Unter uns: Der Wind bläst täglich ...

Here's an insider tip: the magnificent Andermatt course is now open for play. For the locals, at least, and for guests at the magical The Chedi hotel with its top spa and Asian-inspired cuisine. Club president is Swiss Olympic skiing legend Bernhard Russi. "We've got a real championship course here," he says. "When the wind blows in the valley, players can really show what they're made of." (The wind blows daily, by the way ...)

ander-matt-swissalps.ch

Ever-greens

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

Text: Urs Heller



PORTO, PORTUGAL

Das perfekte Golfweekend! Mit SWISS nach Porto fliegen. Im luxuriösen The Yeatman (82 Weine im Offenausschank, dazu die besten Ports) absteigen. Und im Golfclub Estela eine Abschlagzeit buchen. «The Finest Links in Portugal», wirbt das Management. Das ist keine Übertreibung: Viele Fairways liegen direkt am wilden Meer, der Wind pfeift, in den engen Canyons und Dünen ist Präzision gefragt. Trutziges Clubhaus mit Bar und Sauna.

Looking for a perfect golf weekend? Fly SWISS to Porto, stay at the luxurious The Yeatman (82 wines by the glass, plus the very best ports) and book a tee time at the Estela Golf Club. "The Finest Links in Portugal," the management maintain. It's no exaggeration: many of the fairways are right by the wild sea, the wind whistles, and precision play is crucial among the narrow canyons and dunes. There's a substantial clubhouse with a bar and sauna, too.

estelagolf.pt



PALERMO, ITALY

Immer mehr Golfer checken bei SWISS nach Palermo ein. Dafür gibt's gute Gründe. Verdura, das elegante Resort von Sir Rocco Forte, nur eine Stunde vom Flughafen entfernt, mit viel Luxus und vier Restaurants. Und natürlich die drei Golfplätze (2×18 + 9), die der kalifornische Designer Kyle Philipps drum rum gebaut hat. Vor allem der East Course ist heiss: Topfbunker wie in Schottland. Freie Sicht aufs Mittelmeer.

More and more golfers are taking SWISS to Palermo. With good reason: Verdura, the elegant luxury resort developed by Sir Rocco Forte, is just an hour's drive from the airport. The place not only boasts four restaurants: it also has three golf courses (two 18-hole and one nine-hole), all designed by Kyle Phillips of California. The East Course is especially thrilling, with its Scottish-style pot bunkers and its sweeping sea views.

roccofortehotels.com

BECOME A SWISS GOLF TRAVELLER

Als SWISS Golf Traveller profitieren Sie von:

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

As a SWISS Golf Traveller you'll enjoy:

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

Schlemmen in Zürich

GaultMillau-Chef Urs Heller diniert regelmässig bei den «Big Three» der Stadt. Und fühlt sich auch bei der «Holztisch-Fraktion» gut aufgehoben.

GaultMillau chef Urs Heller regularly heads for the city's Big Three. But he feels equally at home among the “bare table” fraternity, too.

Text: Urs Heller



Ein stiller Star: Laurent Eperon kocht im Baur au Lac auf Topniveau. Klassische Küche, aufgewertet mit guten Ideen und Humor.

High quality, low profile. Laurent Eperon serves up top-notch cuisine at the Hotel Baur au Lac: classic fare that's pleasingly garnished with humour and new ideas.

Er suchte und fand seinen eigenen Weg: Rico Zandonella, der immer fröhliche Chef im Rico's in Küsnacht. Gourmetküche, kein Gourmettempel.

He sought his own path and he found it, too: Rico Zandonella, the ever-cheerful chef at Rico's in nearby Küsnacht. Gourmet cuisine without the fuss!



H

«HIER KOCHT EIN STAR. LASST IHN ENDLICH RAUS!»
“YOU’VE GOT A STAR HERE: LET HIM OUT!”

Das beste Restaurant der Stadt? Drei Jahrzehnte lang gab’s nur eine Antwort: Petermann’s Kunststuben in Küsnacht an der Zürcher Goldküste. Jetzt gibt es beides nicht mehr: Horst Petermann lässt es sich vorzugsweise unter der Sonne Rios gut gehen. Und das Wort Kunststuben ist neuerdings auch gestrichen. «Rico’s heisst mein Restaurant», sagt Rico Zandonella, «das muss genügen.» Rico hat recht: Er war 30 Jahre lang der «Schattenmann», drängt jetzt jedoch energisch, aber mit einem fröhlichen Lachen ins Rampenlicht. Sein Auftritt ist extravagant: Eine kleine Bulldogge als ständiger Begleiter. Ein ziemlich unerschrockener Kleiderstil. Und ein Lokal, in dem sich der flamboyante Tessiner Designer Carlo Rampazzi so richtig austoben konnte. Die Preise sind gesunken, das Durchschnittsalter der Gäste ebenfalls. Aber vieles ist geblieben: Die Freundschaft zu seinem Mentor Horst Petermann, der ihm bereits mit 14 (!) das Kochen beigebracht hat. Und die eiserne Disziplin. Zandonella brüllt zwar nicht wie sein Vorgänger, wenn was schiefgeht in der Küche. Aber sein Blick kann vernichtend sein. Rico Zandonella hat’s geschafft. Er hat in nur drei Jahren seinen eigenen Stil entwickelt, ersetzt die Luxusprodukte einer 18-Punkte-Küche auch mal durch Einfacheres: «Das Kaninchenragout aus dem Zürcher Oberland mit Jakobsmuscheln, Speck, Appenzeller und Estragon ist momentan der Renner.» Die südlichen Wurzeln verleugnet der Patron (glücklicherweise) nicht: Lasagnette mit dreierlei Zitronen, eine Carbonara mit Onsen-Ei und Lardo, ein Risottino mit Langustinen und Calamaretti – das sind drei unglaublich gute Gerichte. kunststuben.com

For three long decades, anyone who asked what the best restaurant in the Zurich area was would get only one answer: Petermann’s Kunststuben in Küsnacht along the lake. Now they’ve both gone: chef Horst Petermann is soaking up the Rio sun, and the Kunststuben name recently disappeared, too. “Rico’s is what my restaurant is called,” says Petermann’s successor Rico Zandonella. “Short and simple.” One can see his point. For 30 long years Rico served as the acclaimed chef’s lieutenant; and now it’s his turn to take centre stage. He does so with bags of energy and a winning smile. And with extravagance, too: a small bulldog as his constant companion, an unabashed fashion style and a restaurant in which Ticino designer Carlo Rampazzi has been truly unleashed. The prices have come down, and so has the average age of the clientele. But much remains the same – not least Rico’s friendship with his mentor Horst Petermann, who taught him to cook at the age of just 14. The iron discipline has been retained, too. Zandonella is less of a bellower than his predecessor if things in the kitchen go awry; but his look can truly kill. Rico Zandonella has managed the transition. In just three years he’s developed his own distinctive style, replacing the luxury items of an 18-point cuisine with the occasional simpler fare. “The Zurich Oberland rabbit ragout with scallops, bacon, Appenzell cheese and estragon is the big hit right now,” he reports. The new boss remains (thankfully) true to his southern roots: his lasagnette with lemon, his carbonara with onsen egg and lardo and his risottino with langoustines and calamaretti are phenomenally good. kunststuben.com

Der faszinierende Kontrapunkt zu Zandonellas unbekümmert-leidenschaftlicher Küche? Heiko Nieder im Dolder Grand. Ein Hamburger, der nie mit der grossen Kelle anrührt. Schon eher mit der Pinzette: Seine Gerichte sind kleinteilig, perfekt, fordern den Gast heraus, leben von der Liebe zum Detail, von moderner Technik, von überraschenden Kombinationen – und von den raffinierten Saucen, die praktisch zu jedem Gang in die bauchigen Teller gegossen werden. Nieder inszeniert schon mal Gerichte mit zehn verschiedenen Komponenten. Das kann sich nur leisten, wer richtig gut ist. thedoldergrand.com

Den «dritten Mann» in Zürichs kulinarischer Champions League kennt man kaum. Diskretion ist oberstes Gebot im noblen Baur au Lac und Personenkult verpönt. Trotzdem möchte man dem Management zurufen: «Hier kocht ein Star. Lasst ihn endlich raus!» Der Star heisst Laurent Eperon, das Restaurant Pavillon ist seine Bühne, und die bespielt er sehr beeindruckend: Die Klassiker, die in so einem Hotel nicht fehlen dürfen, sind von überragender Qualität (Kalbshaxe, Wolfsbarsch). Den Aal gibt's nicht nur geräuchert, sondern nach chinesischem Vorbild auch lackiert; vietnamesischer Szechuan-Pfeffer, auf einer Ferienreise entdeckt, setzt einen gewaltigen Akzent. Und etwas Spass darf auch sein in diesem ehrenwerten Haus: Eperon serviert auch eine «Fotzelschnitte» (pain perdu); das Arme-Leute-Gericht kriegt dank Brennnesselemulsion, Eigelb und den ersten Morcheln der Saison eine neue Dimension. aupavillon.ch Zürichs Gourmets sind grosszügig. Wer etwas wagt und etwas kann, kriegt seine Chance, muss sie allerdings schnell nutzen, sonst zieht die Karawane weiter. Im Moment ist die «Holztisch-Fraktion» am Drücker, hippe, junge Chefs, die auf Tischdecken verzichten, nicht aber auf freche Ideen. Der Australier Fabian Spiquel im Maison Manesse steht für diese Generation. Er lässt nichts aus, was junge Chefs fasziniert: Räuchern, Vakuumgaren, Fermentieren. Aber: Das Ergebnis stimmt. Der siebenfach pochierte Oktopus ist umwerfend gut. Wachtel und Geflügel-leber vertragen sich hervorragend. Und auch das «Little Salty Nothing» zur Begrüssung macht Spass; es handelt sich um eine Gazpacho-Granité von beeindruckender Schärfe. Geht mal was schief, kann man den Ärger an der Bar runterspülen: 103 verschiedene Gins stehen zur Wahl. maisonmanesse.ch

And the fascinating Zurich counterpoint to Rico Zandonella's unbridled culinary passion? That would be Heiko Nieder at the Dolder Grand. What Hamburg-born Nieder cooks is not the usual wholesome affair but – like all his creations – small-scale and perfectly formed. His dishes thrive on their attention to detail, on their use of the latest techniques, on their surprising combinations – and on the sophisticated sauces that are poured into the bowl-like plates with virtually every course. The man is known to create meals with up to ten different components. And that's something only the very best can dare to do. thedoldergrand.com

The “Third Man” of Zurich's culinary Champions League is virtually unknown. That's because discretion is paramount at the noble Hotel Baur au Lac, and the cult of the individual is simply not pursued. One still feels like shouting at the management, though: “You've got a star here: let him out!” The star in question is Laurent Eperon. And the hotel's Pavillon restaurant is his stage. It's one he bestrides with aplomb. The “classics” that belong on any hotel menu – veal osso buco, sea bass and the like – are of outstanding quality; the eel comes not just smoked but also glazed à la chinoise; and the Vietnamese Sichuan pepper, discovered on a vacation trip, sets wonderful accents, too. Eperon also injects a welcome dash of the fun and the fanciful into this venerable institution: with its nettle mix, its egg yolk and its first morels of the season, his pain perdu – a poor people's dish if ever there was one – is given a totally new twist. aupavillon.ch Zurich's gourmets are generous folk: anyone with talent and ambition will be given their chance. They'll need to take it fast, though, or the caravan will move on. Right now it's the “bare table gang” who are making local waves: hip young chefs with an aversion to tablecloths but a passion for bold ideas. Australia's Fabian Spiquel at the Maison Manesse is typical of the clan. He does all the usual things that young chefs love to do: smoke, vacuum-cook, ferment. But: the process delivers results. The seven-times-poached octopus is outstanding; the quail and poultry liver prove an excellent combination; and even the welcoming “Little Salty Nothing” is fun – a gazpacho granité that's impressively spicy. And, should the dinner date still go awry, one can always drown one's sorrows at the bar, which offers 103 gins. maisonmanesse.ch

A chef with grey hair, wearing a white chef's coat, is focused on plating a dish. He is using a small knife to garnish a white plate with a yellow and green mixture. The kitchen environment is visible in the background, featuring large, reflective chrome pendant lamps that create bright highlights and reflections. The chef's expression is one of concentration and pride.

Heiko Nieder hiebt die Küche im
Dolder Grand auf einsame Höhen. Er
überrascht, regt zum Nachdenken an.
Oberstes Gebot: Perfektion!

Heiko Nieder has taken the cuisine
at the Dolder Grand to unique new
heights. Surprising and challenging;
and all geared to perfection, his
paramount objective.



Zürichs Powerfrau am Herd: Françoise Wicki. «Fränzi» beherrscht alle Disziplinen. Wir mögen ihre Tartars. Und den Hackbraten nach Grossmutter Rezept.

Zurich power woman Françoise Wicki in action. "Fränzi" is mistress of all culinary arts. We especially love her tartars. And her meatloaf, grandma-style.

Auch das Equi-Table im Sankt Meinrad ist ein Holztisch-Restaurant, mit einem Manifest im Internet, dem Fairtrade und den regionalen Produkten verpflichtet. Der erst 28-jährige Chef heisst Fabian Fuchs. Den Namen sollte man sich merken. Die Milken vom Puschlaver Gitzi, paniert und leicht knusprig ausgebacken, mit Linsen, Wirsing und pulverisiertem Lardo waren fantastisch. Fuchs, in einer Miniküche am Werk, wagt viel bei seinem Tanz der Texturen, aber er weiss sehr genau, was er macht. Fuchs hatte einen guten Lehrmeister: Nenad Mlinarevic vom Park Hotel Vitznau. equi-table.ch

Zürichs berühmteste Köchin flitzt neuerdings zwischen zwei City-Restaurants hin und her: Françoise «Fränzi» Wicki sorgt im geschichtsträchtigen Helvetia für ein permanent volles Haus und ist jetzt auch im Münsterhöfli nahe der Bahnhofstrasse im Einsatz. Dort überwacht sie eine reine Frauenbrigade, angeführt von Stefanie Freudiger. Fränzi könnte jederzeit in den höchsten Ligen kochen, fühlt sich aber in der «Szene» wohler. Sie weiss, was junge, urbane Menschen mögen («Momentan sind schicke Tartars gefragt, mit Fleisch, Fisch oder Gemüse»), aber sie scheut sich nicht, auch immer wieder im Kochbuch ihrer Grossmutter zu blättern. Ihre eher rustikalen Gerichte, etwa der grossartige Hackbraten, sind Kult in der Stadt. Eine Küche und eine Köchin zum Verlieben. mhof.ch, hotel-helvetia.ch

The Equi-Table im Sankt Meinrad is another clothless affair, and one with a manifesto – inspectable online – that commits it to fair trade and to sourcing local produce. Chef de cuisine is Fabian Fuchs. He may be just 28, but it's a name worth noting. The Poschiavo goat sweet-breads, breaded and slightly crisp-fried, and served with lentils, savoy cabbage and powdered lardo, are exquisite. Fuchs, who has a tiny kitchen to work in, is daring in his textural excursions; but he clearly knows precisely what he's doing. He had a good mentor, too: Nenad Mlinarevic of the Park Hotel Vitznau. equitable.ch Zurich's best-known female chef now commutes between two of the city's restaurants. Françoise "Fränzi" Wicki not only keeps the historic Helvetia permanently full; she also cooks at the Münsterhöfli, just off Bahnhofstrasse, where she's in overall charge of an all-female team led by Stefanie Freudiger. Fränzi could easily perform in the top chefs' leagues; but she feels happier on the more casual culinary scene. She knows what young city folk like ("right now it's chic tartars with meat, fish or vegetables," she says); but she's not afraid to delve into her grandmother's cookbook, either. Her more rustic creations, like her magnificent meatloaf, have earned citywide cult status: a cuisine – and a chef – to fall in love with! mhof.ch, hotel-helvetia.ch

URS HELLER



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

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

“You’ve got to be **g**enuine”

Der «Gantenbein» ist der bekannteste Wein der Schweiz. Kreiert wird er von Martha und Daniel Gantenbein in der Bündner Herrschaft. Einem kompromisslosen Genussteam.

“Gantenbein” is Switzerland’s best-known wine. It comes from the Bündner Herrschaft region of canton Grisons. And it’s produced by Martha and Daniel Gantenbein, a couple totally dedicated to quality wine enjoyment.

Interview: Chandra Kurt
Photo (portrait): Gian Marco Castelberg for thebrander.com

Martha und Daniel
Gantenbein – das Bünd-
ner Paar produziert seit
Jahrzehnten den besten
Schweizer Wein.

Champion couple:
Martha and Daniel
Gantenbein of canton
Grisons have been pro-
ducing the finest Swiss
wines for decades now.



Daniel Gantenbein, Sie und Ihre Frau sind die bekanntesten Schweizer Winzer – was, denken Sie, ist Ihr Geheimnis?

Wir unternehmen alles für Qualität und konzentrieren uns nur auf das, was wir wirklich von Herzen mögen. Und zwar kompromisslos!

Haben Sie ein Vorbild?

Das sind immer Menschen, die sich mit Leidenschaft für eine Sache einsetzen. Das sind natürlich nicht nur Winzer. So zum Beispiel der Koch Hans Haas vom Münchner Restaurant Tantris. Oder dann die Weinlegenden Paul Draper von Ridge Vineyards oder Aubert de Villaine von der Domaine de la Romanée-Conti.

Ihre Weine werden nicht nur in der Schweiz getrunken – in welchem Land sind sie am meisten geschätzt?

In Österreich und Deutschland. Wir haben hier zahlreiche langjährige Freundschaften. Sehr wichtig war für uns die Beziehung zum inzwischen leider verstorbenen Alois Kracher vom Weinlaubenhof Kracher im Burgenland.

Welchen Rat würden Sie Schweizer Winzern geben?

Nur Weine zu produzieren, die sie selber lieben oder schätzen. Wir haben zum Beispiel immer denjenigen Stil kreiert, den wir persönlich auch lieben. So hatten wir auch nie Probleme, den Wein zu verkaufen, weil er eins zu eins unsere Lebenshaltung repräsentiert. Wir kamen auch nie in Verlegenheit mit unseren Weinen. Auch nach Jahren pflegen wir dieselbe Philosophie. Wichtig ist, und ich kann das nicht genug unterstreichen, dass man immer das erzählt, was man auch macht. Und umgekehrt. Authentisch sein ist das A und O.

Chasselas ist die Hauptsorte der Schweiz – andere Länder verwenden diese Sorte als Tafeltraube. Was würden Sie aus Chasselas vinifizieren?

Die Waadtländer Weine von Louis-Philippe Bovard und Luc Massy finde ich ganz toll. Auch ältere Jahrgänge. Was diese beiden Winzer produzieren, sollte Vorbild für andere sein.

Daniel Gantenbein, you and your wife are Switzerland's best-known winegrowers. What do you think your secret is?

We're totally dedicated to quality. And we focus solely – and uncompromisingly – on what we love with all our hearts.

Do you have a role model?

Several. And they're all people who've devoted themselves to something with a passion. Not just winegrowers, either. We're huge admirers of Hans Haas, the chef at Munich's Tantris restaurant. And of two legends in our own field: Paul Draper of Ridge Vineyards, and Aubert de Villaine of the Domaine de la Romanée-Conti.

Your wines aren't just drunk in Switzerland. Where do you find they're most popular of all?

In Germany and Austria. We have a number of friendships there that go back many, many years. Our relationship with the late Alois Kracher of the Weinlaubenhof Kracher in Austria's Burgenland was very important to us, too.

What advice would you give your fellow Swiss winegrowers?

Only make wines that you like and appreciate yourself. We've only ever created a style of wine that we personally love, too. So we've never had a problem selling it, because it corresponds totally to our whole lifestyle attitude. This also means that we've never been embarrassed by our wines. It's a philosophy we've consistently pursued for years now. But what's crucial here – and I cannot stress this enough – is that you always do what you say, and say what you do. You've got to be genuine!

Chasselas is the main type of grape grown in Switzerland. Other countries use it as table grapes. What would you make from Chasselas grapes?

I really like the wines that Louis-Philippe Bovard and Luc Massy produce with it in canton Vaud. The older vintages, too. What these two winegrowers create should be an example to us all.



Die Kellerei von Martha und Daniel Gantenbein wurde vom Architekturbüro Bearth & Deplazes Architekten Chur/ Zürich umgesetzt. Sie zählt zu den architektonischen Highlights der Schweizer Weinszene.

The Gantenbeins' winery was designed by architects Bearth & Deplazes of Chur and Zurich. And it's one of the architectural highlights of the Swiss wine scene.

MARTHA & DANIEL GANTENBEIN

So, wie der Pinot Noir unangefochtener König in den Weinbaugemeinden Fläsch, Jenins, Malans, Landquart, Zizers, Trimmis und Chur ist, ist es das Winzerpaar Daniel und Martha Gantenbein aus Fläsch mit seinem Weingut «Gantenbein Wein» für die Bündner Herrschaft – wenn nicht für die ganze Schweiz. Einen Gantenbein zu geniessen ist weit über die Landesgrenze hinaus ein önologisches Privileg. Die Gantenbeins kamen über Umwege zum Wein. Er lernte Maschinenmechaniker, sie absolvierte eine Handelsschule. 1982, etwas über 20 Jahre alt, entschlossen sich die beiden, auf damals 4 Hektar ziemlich verwahrloster Reben einem Beruf nachzugehen, in dem ihnen keiner mehr befehlen würde, was sie zu tun oder zu lassen hätten. Was aber vielleicht noch entscheidender war, war ihre Leidenschaft, gute und herausragende Weine zu entdecken und zu trinken. Und so reist das Paar auch heute noch viel, besucht die besten Weingüter der Welt, isst in den besten Restaurants und geniesst tolle Weine mit derselben Leidenschaft wie vor 30 Jahren. Kein anderer Schweizer Wein ist weltweit so bekannt wie derjenige mit dem hellblauen oder gelben Etikett von Gantenbein Wein.

gantenbeinwein.com

Wie sieht Ihr Alltag als Team aus?

Unser Alltag wird von der Jahreszeit geprägt. Martha und ich besprechen jede Woche einen Wochenplan. Und diese Pläne sehen jeweils sehr unterschiedlich aus. Im Dezember erledigen wir ganz andere Dinge als im Frühling. Im Sommer hat beispielsweise der Rebberg die höchste Priorität. Wir arbeiten jeden Morgen von 7.30 Uhr bis etwa um 18 Uhr mit einer kleinen Mittagspause. Natürlich stehen wir bei Bedarf auch um 5 Uhr auf. Ende Juli wird es lockerer und Martha und ich gehen eine Woche in die Ferien – zum Beispiel in die Bretagne. Da hat es gute Austern, Seezunge, Chablis und ein paar Bücher. Immer mit Halt in Paris – weil wir dort zu Mittag und zu Abend essen wollen. Das Gleiche gilt natürlich für den Retourweg. Gut essen ist uns enorm wichtig – weil das die perfekte Symbiose zum Wein ist. Und das kann auch ganz einfache Küche sein. Die Produkte müssen einfach gut sein.

Sie kochen auch gerne zu Hause?

Und wie. Ich koche sehr, sehr gerne. Und esse auch sehr, sehr gerne die besten Produkte, die von überall her kommen. Auch hier pflegen wir langjährige Kontakte zu den Produzenten.

Was ist Ihr liebster Pinot Noir der Welt?

Wir lieben die Kraft, Finesse und Eleganz im Pinot. Das Terroir von Vosne-Romanée ist beispielsweise grossartig. Und um ein paar Produzenten zu nennen – Aubert de Villaine (Domaine de la Romanée-Conti), Georges Noëllat, Emmanuel Rouget.

Was ist Ihr liebstes Restaurant, in dem Ihr Wein serviert wird?

In der Schweiz mögen wir zum Beispiel den modernen Stil von Andreas Caminada oder die hoch-klassische französische Küche von Benoît Violier. Zwei Gegensätze und beides unglaublich fantastisch.

What's a typical day for the Gantenbeins?

That depends a lot on the season. Martha and I make a plan every week. But these plans can vary quite a lot. What we do in December is very different from what we do in spring. And in summer, of course, the vineyard is the top priority. We start our working day at 7.30 a.m. and tend to work through to around 6 p.m., with a short break for lunch. But we will, of course, get up at 5 if we have to. Things tend to get a little less hectic around the end of July, so we take a week off then and go away somewhere. To Brittany, for instance, where we enjoy the oysters, the sole, the Chablis and a few good books. We'll always stop off in Paris on the way, to have lunch and dinner there. And we do the same thing on the way back! Fine food is really important to us, because it's the perfect accompaniment to a fine wine. But the food needn't be fancy: it can be really simple fare, as long as it has good ingredients.

Do you enjoy cooking at home?

I love it. And I love eating a good meal. Here, too, I try to use only the very best produce from all over. And we have good relations that go back many, many years with our various suppliers.

What's your favourite Pinot Noir in the world?

What we like in a Pinot is strength, elegance and finesse. The Vosne-Romanée terroir is excellent here. And as for the producers: Aubert de Villaine (Domaine de la Romanée-Conti), Georges Noëllat, Emmanuel Rouget ...

And of all the restaurants that feature your wines, which one is your favourite?

In Switzerland we like Andreas Caminada's place with its contemporary style, and

MARTHA & DANIEL GANTENBEIN

If the Pinot Noir is the undisputed king of its Fläsch, Jenins, Malans, Landquart, Zizers, Trimmis and Chur winegrowing areas, then husband-and-wife winegrowers Daniel and Martha Gantenbein of Fläsch are clearly the royals of eastern Switzerland's Bündner Herrschaft region. The products of Gantenbein Wein are a wine lover's delight, throughout Switzerland and beyond: no other Swiss wine bottle is as well known around the world as the one with the yellow or light-blue Gantenbein label. The Gantenbeins came to winegrowing by a circuitous route. Daniel is a trained machine mechanic, and Martha went to commercial school. But in 1982, when they were both a little over 20, they decided to take over a small neglected 4-hectare vineyard and pursue a vocation where nobody would be "telling them what to do". Perhaps even more crucial to their subsequent career, though, was the Gantenbeins' enthusiasm for discovering and drinking good and outstanding wines. And they still travel extensively today, visiting the world's best wineries, dining in its finest restaurants and enjoying great wines with the same passion they had 30 years ago.

gantenbeinwein.com



Das schlichte blaue Label des Gantenbein-Pinot-Noirs. Die Klone der Reben stammen von der Domaine de la Romanée-Conti.

The elegantly blue-labelled Gantenbein Pinot Noir. The estate's clone vine stems from the Domaine de la Romanée-Conti.



Der Chardonnay der Gantenbeins ist unangefochten der beste der Schweiz.

The Gantenbeins' Chardonnay is Switzerland's undisputed best.

sche Köche. Beide verarbeiten natürlich erstklassige Produkte. Im Ausland gehen wir gerne zu Johannes King in Sylt oder in Köln ins Le Moissonnier.

Welcher Prozess in der Weinproduktion fasziniert Sie am meisten?

Für uns ist es immer ganz speziell, wenn der neue Wein in die Flasche abgefüllt ist und wir ihn zum ersten Mal verkosten. Das findet jeweils Anfang April statt. Dann erst wissen wir, ob wir wirklich zufrieden sind mit unserer Arbeit.

Wo in der Welt würden Sie heute eine Winery gründen und warum?

Ich muss schon sagen, dass wir hier in Fläsch sehr zufrieden sind. Aber falls wir einmal ein grosses Terroir im Burgund in die Hände bekommen, dann würde uns das schon sehr reizen. Eine ganz grosse Lage vinifizieren zu können, muss fantastisch sein.

Ihre Kellerei ist auch ein architektonisches Unikat. Wie wichtig ist eine spezielle Architektur für eine Weinkellerei?

Eine gute Architektur muss sich zu 100 Prozent ihrem Zweck unterordnen. Das ist fundamental. Nur ein Gebäude, das tadellos funktioniert, ist ein Gebäude für uns. Wir freuen uns natürlich täglich über unseren Keller. Wir haben ihn aber nicht gebaut, um den Verkauf der Weine anzukurbeln. Im Gegenteil. Das war nie unser Gedanke – sollte es auch nie sein.

Was ist das Erste, was Sie unternehmen, wenn Sie an einer neuen Destination ankommen?

Wir finden heraus, wo gut gekocht wird und auch die Weinkarte stimmt. Das eine ohne das andere geht auch gar nicht. Wir suchen immer beides.

we also like Benoît Violier and his classic French cuisine. They're complete opposites in a way, but they're both fabulous chefs. And they both use top-notch ingredients, of course. Outside Switzerland we enjoy going to Johannes King on Sylt, and to Le Moissonnier in Cologne.

What particular process in the wine-growing business do you enjoy most?

When a new wine has been bottled, and we get to taste it for the very first time. That always happens around the beginning of April. And only then do we know if we can really be satisfied with our work.

Where in the world would you establish a winery today, and why?

I have to say that we're very happy here in Fläsch. But if we ever managed to get a large terroir in Burgundy, that would certainly appeal. Producing wines on a big classic estate must be fantastic.

Your place in Fläsch is very special in architectural terms, too. How important is the architecture to a winery and its operation?

Good architecture will be totally geared to function. That's absolutely vital. For us, a building isn't a building unless it works perfectly. And we get immense pleasure from our winery every single day. Not that we built it this way to boost our sales. That was never our intention – and it never should be.

When the Gantenbeins fly somewhere new, what's the first thing they do when they arrive?

Find out where the good chefs are and where there's a good wine list, too. We always look for both: you never want one without the other!

CHANDRA KURT



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

Chandra Kurt who lives in Zurich, is one of Switzerland's best-known writers on wine. She has published numerous books on the subject, and also works as a wine consultant.

chandrakurt.com



Kit Kemp und ihrem Mann Tim gehören mehrere Luxushotels in London und New York. Sie ist auch die Interior Designerin ihrer Firmdale-Hotels. «Contemporary English» nennt Kit ihren eigenwilligen Stil, eine gewagte Mischung aus Farben, Mustern und Stoffen.

Kit Kemp and her husband Tim own several luxury hotels in London and New York. She is the interior designer for their Firmdale hotels. Her idiosyncratic style is a bold mix of colours, patterns and fabrics which she calls "Contemporary English".



The power of **p**atterns

Starke leuchtende Farben, auffällige Muster, ungewöhnliches Design und perfekter 5-Sterne-Luxus – wer einmal in einem Firmdale-Hotel genächtigt hat, will mehr. Warum dem so ist, erklärt uns die britische Hotelbesitzerin und Designerin Kit Kemp im Interview.

Strong bright colours, striking patterns, unusual design and perfect five-star luxury – anyone who has spent a night at a Firmdale hotel wants to come back for more. Why this is the case is explained in the following interview with British hotel owner and designer Kit Kemp.

Text: Susanne von Meiss
Photo (portrait): Simon Brown

Zusammen mit Ihrem Mann Tim besitzen Sie sieben Hotels in London und eines in New York. Was wünscht sich denn ein Gast von einem Hotelaufenthalt in einer Grossstadt?

Es klingt abgedroschen, aber es stimmt: Unser Gast möchte sich zu Hause fühlen. Aufgehoben sein und verwöhnt werden. Er möchte das Gefühl haben, dass das Zimmer massgeschneidert ist für ihn oder sie. Dass es ihn willkommen heisst. Da die meisten Gäste am Abend im Hotel ankommen, sind auch unsere Lobbys nie überdimensioniert und ultramodern gestaltet, sondern meist gemütlich und gastfreundlich.

Ihr Designgeheimnis ist der gewagte Mix von Farben, Mustern und Textilien, von Neuem und Altem und vor allem Ausgefallenem. Warum so farbig?

Wie gesagt, die Gäste reisen meist am Abend an. Weisse Wände wirken da kalt und ungemütlich. Farbige Wände hingegen, Zimmer mit farbigen Teppichen oder auch farbige Lampenschirme machen die Gäste glücklich. Und ein Hotelzimmer soll dich glücklich machen – und nicht Einsamkeit und Heimwehgefühle auslösen ... Überhaupt passt beim Einrichten alles, was man liebt, irgendwie zusammen. Man muss die Dinge nur gut kombinieren können.

Wie teilt sich das Ehepaar Kemp die Arbeit auf?

Tim macht das Geld und ich geb's aus. (lacht) Nein, Spass beiseite. Tim kann sehr gut planen und kann sich ein Projekt im Endzustand vorstellen – und es natürlich auch berechnen. Er hat eine Vision des Gesamtprojekts und ich habe die Designvisionen. Und so arbeiten wir perfekt zusammen. Aber wir müssen beide in unseren Gebieten auch etwas wagen wollen. Sonst passiert gar nichts.

Und Ihre Töchter?

Beide arbeiten nun in der Firmdale-Gruppe mit. Minnie ist 23 Jahre alt und hilft als Graphic Designer beim Gestalten unserer Accessoires, der Verpackungen und des visuellen Auftritts der Firma mit. Die 25-jährige Willow ist studierte Architektin und ist mir ebenfalls eine grosse Stütze geworden.

Wie oft und wohin reisen Sie für Ihre Arbeit?

Ungefähr vier Monate im Jahr sind wir auf Reisen – auf der Suche nach neuen Ideen, nach Dekorationsgegenständen, Stoffen, Möbeln, neuen Materialien

Together with your husband Tim, you own seven hotels in London and one New York. What do guests want from their stay at a big-city hotel?

It may sound corny, but it's true: our guests want to feel at home. To be looked after and cosseted. They want to feel that their room has been tailor-made just for them. That it's pleased to see them. As most guests get to their hotel in the evening, our lobbies are never overly large and ultra-modern in design, but cosy and hospitable.

The secret of your design is a bold mix of colours, patterns and textiles, of new and old and especially the offbeat. Why so colourful?

As I said, guests usually arrive in the evening. White walls tend to be cold and unfriendly. Coloured walls are welcoming and rooms with colourful carpets or even bright lampshades make guests happy. And a hotel room should make you feel happy, not lonely or homesick ... Everything you love somehow all fits together when you are decorating a room. You just have to be able to combine things properly.

How do Mr and Mrs Kemp divide up their work?

Tim makes the money and I spend it. (laughs) No, seriously, Tim's very good at planning and can picture how a project will look when it's finished – and he also works out the costs, of course. He has an overall vision of the project and I envision the designs. So we work perfectly together. But we both have to be willing to take certain risks in our areas. Otherwise nothing happens.

And your daughters?

Both of them now work for the Firmdale Group. Minnie is 23 and a graphic designer; she helps design our accessories, the packaging and the company's visual identity. Willow is 25 and has a degree in architecture; she has also become a great support for me.

How often do you travel for your work?

And where do you go?

We spend about four months a year travelling – looking for new ideas, for decorations, fabrics, furniture, new materials and old patterns. But we also visit the young artists whose work we exhibit in our hotels and commission works from them. Most of our travelling is done in England, France, India, Africa, Turkey and America.

Vom kühlen New Yorker
Downtownasphalt
direkt in die warme
Farbenwelt des Crosby
Street Hotel im Herzen
SoHos.

From the cool asphalt
of downtown New York
straight into the warm
and inviting atmosphere
of the Crosby Street
Hotel in the heart of
SoHo.



Das Ham Yard Hotel liegt in Soho und wurde im Juni 2014 eröffnet. Die Besonderheiten: eine aus Texas importierte Original-Bowlingbahn im Stil der 50er-Jahre, ein 190-plätziges Theater und eine wunderschöne Dachterrasse mit grandioser Aussicht auf die Londoner Skyline.

Located in Soho, the Ham Yard Hotel was opened in June 2014. Highlights include an original fifties-style bowling alley imported from Texas, a 190-seat theatre and a gorgeous roof terrace with sweeping views over the London skyline.





«Eklektizismus bedeutet, sich für viele Dinge zu interessieren und Inneneinrichtungen zu gestalten, die niemals langweilig werden», erklärt Kit Kemp, deren private Kunstsammlung auch die Wände des luxuriösen Soho Hotel schmückt.

“Eclecticism means being interested in a lot of things and creating living interiors that aren’t boring,” explains Kit Kemp, whose private art collection also adorns the walls of the luxury Soho Hotel.



Number Sixteen liegt wenige Gehminuten von den grossen Museen und vom Luxuskaufhaus Harrods entfernt. Ein besonders zukommender Service und viel Privatsphäre für ruhesuchende Gäste zeichnen dieses kleine Hotel mit seinem idyllischen Garten und den 41 individuellen Zimmern aus.

Number Sixteen is situated just a few minutes' walk from the major museums and Harrods luxury department store. With its idyllic garden and 41 individual rooms, the small hotel offers friendly and attentive service and plenty of privacy for guests in search of peace and quiet.

KIT & TIM KEMP

Sie mag Grün, Pink, Orange und ausgefallenes Design. Er mag schwarze Zahlen und sein gelbes Motorrad. Die Welt von Kit und Tim Kent, den kreativen Besitzern der erfolgreichen Firmdale-Hotels, verströmt ein herrlich amüsantes Neo-Sixties Feeling – sexy, hippy, cosy. Und auch Good Old England lässt grüssen. Nach sieben äusserst beliebten Londoner Stadthotels und dem begehrten Crosby Street Hotel, das sie 2009 im New Yorker Stadtteil SoHo eröffnet haben, heisst ihr allerneuestes Baby The Ham Yard Village. Die Hotelanlage mit urbanem Dorfcharakter liegt mitten im Londoner SoHo. Ihr Ham Yard Hotel mit 91 Hotelzimmern, Spa, Kino und einer Bowlingbahn aus den 50er-Jahren gehört dazu. Ausserdem 24 Luxuswohnungen mit Hotelservice, 13 Läden und ein grosses Restaurant. In New York macht übrigens bald das neue The Whitby Hotel seine schicken Türen auf.

firmdalehotels.com

und alten Mustern. Aber auch um junge Künstler, deren Arbeiten wir in unseren Hotels zeigen, zu besuchen und Werke in Auftrag zu geben. Meist sind wir in England, Frankreich, Indien, Afrika, der Türkei oder Amerika unterwegs.

Gibt es einen Lieblingsort für Kit Kemp auf dieser Erde?

The best is yet to come! Das ist auch meine Devise. Doch wenn ich, ohne viel nachzudenken, einen Ort nennen soll, den ich liebe, dann ist es das Lake Palace Hotel mitten im See von Udaipur im indischen Rajasthan. Ein unvergleichlicher Platz!

Wo und wie wird das nächste Firmdale-Hotel entstehen?

In New York. Unser Crosby Street Hotel in SoHo ist ein so grosser Erfolg geworden, dass wir an der 56th Street das The Whitby eröffnen werden. Mehr verrate ich noch nicht. Zudem sind kürzlich im Ham Yard Village 24 exklusive Wohnungen mit Hotelservice – One Denman Place genannt – fertig gestellt worden. Gemütlicher Luxus in meinem Stil mitten in Londons SoHo.

Sie sind stark engagiert bei Fine Cell Work in England. Was macht diese Wohltätigkeitsorganisation genau?

Fine Cell Work unterrichtet Gefängnisinsassen – viele davon Männer – in kreativem Sticken und Nähen. In den vielen Stunden lernen die Menschen Fusschemel zu besticken oder Betthäupter und Tablett zu gestalten, die dann verkauft werden. Selbstvertrauen und finanzielle Unabhängigkeit für den Moment des Gefängnisaustritts werden so aufgebaut. Fine Cell Work ist eine unglaublich gute Sache – und auch wir verwenden diese handgemachten Produkte in unseren Firmdale-Hotels.

Does Kit Kemp have a favourite place?

The best is yet to come! That's my motto. But if I had to come up with a single place I love without thinking about it too much, it would be the Lake Palace Hotel in the middle of Lake Pichola at Udaipur in Rajasthan in India. An incomparable place!

Where is the newest Firmdale hotel being developed? And what will it be like?

In New York. Our Crosby Street Hotel in SoHo has been such a great success that we're opening The Whitby on 56th Street. But I'm not revealing anything else at the moment! Then there are 24 exclusive apartments with hotel service – called One Denman Place – that have just been completed in Ham Yard Village. The new apartments provide my style of luxurious comfort right in the heart of London's Soho.

You are heavily involved in Fine Cell Work in England. What does this charity do exactly?

Fine Cell Work teaches prison inmates – many of them men – creative embroidery and sewing. During the many lessons they are given, they learn how to embroider footstools and to design headboards and trays, which are then sold. This helps them develop self-confidence and financial independence for when they are released from prison. Fine Cell Work is an incredibly good thing – we also use these handmade items in our Firmdale hotels.

KIT & TIM KEMP

She likes green, pink, orange and extravagant design. He likes black figures and his yellow motorbike. The world of Kit and Tim Kemp, the creative owners of the successful Firmdale hotel group, exudes a delightfully amusing neo-sixties feel – sexy, hippy, laid-back. And with an air of good old England. After seven hugely popular London hotels and the fashionable Crosby Street Hotel, which they opened in New York's SoHo in 2009, their latest baby is the Ham Yard Village – an "urban village" in the heart of London's SoHo. Alongside the Ham Yard Hotel with its 91 rooms, spa, theatre and Fifties-style bowling alley there are 24 residential apartments, 13 shops and a large restaurant. And very soon, their new The Whitby hotel will be opening its chic doors in New York City.

firmdalehotels.com

Coming soon

NOW ON TABLET

Have a look at our SWISS Universe tablet issue! People and places around the globe, soon available in app stores for tablets.



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



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

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

Daniel Bärlocher | Head of Corporate Communications, Zurich

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

Thomas Schaub | Creative Direction/Supervision, thomasschaub.ch

Cube Werbekonzepte & Produktion GmbH | Art Direction & Realisation

Lektorama | Proofreading | **Robert Bannister, Paul Day, Erich Brandenberger/itla** | Translations

Bechtle Druck & Service, D-Esslingen | Print

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

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

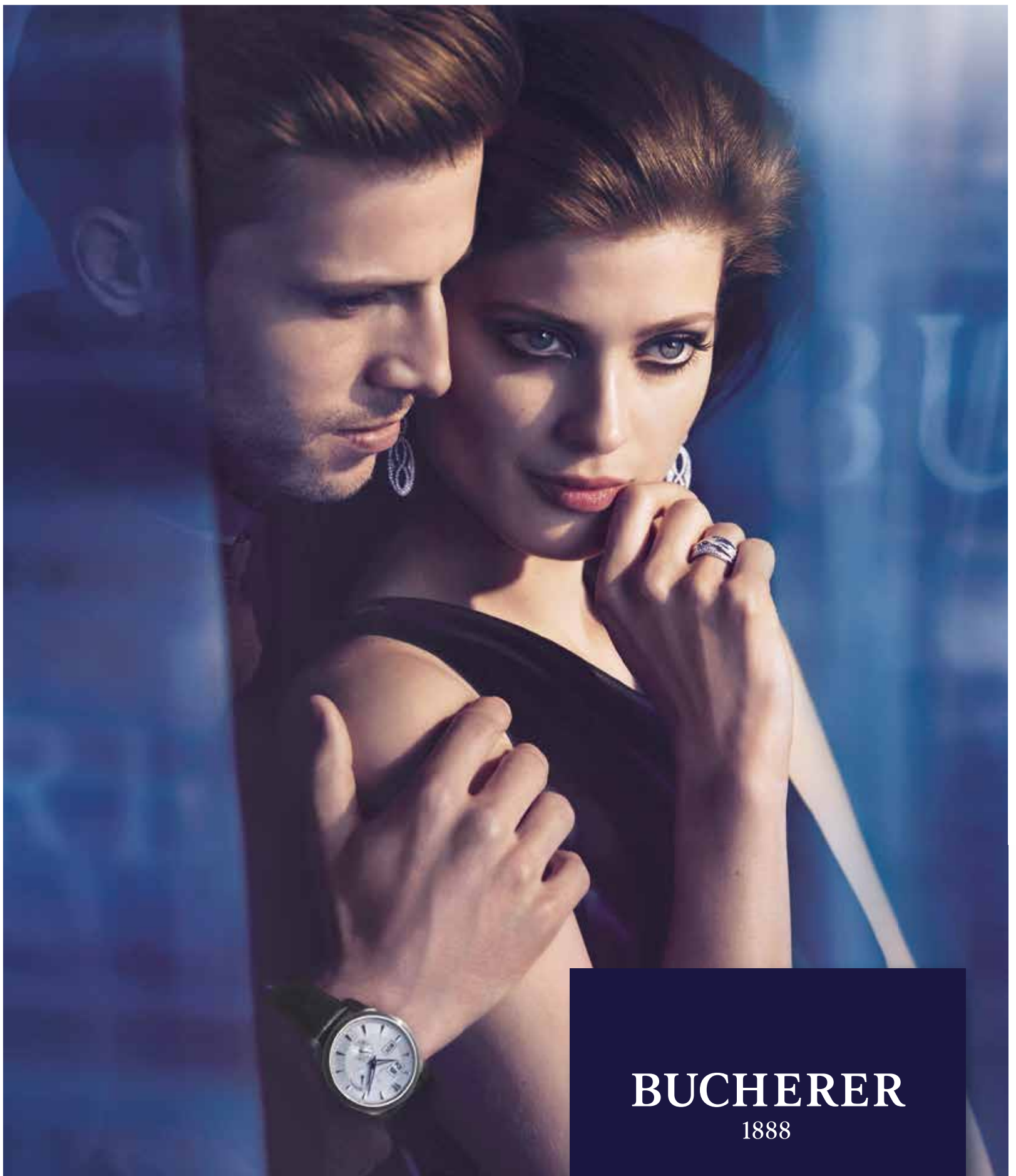
Address | Swiss International Air Lines Ltd. | SWISS Universe | P.O. Box | CH-4002 Basel

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



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

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



BUCHERER.COM

BUCHERER
1888

UNIQUE AS YOUR EMOTIONS SINCE 1888

WATCHES JEWELRY GEMS