SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS



Destination: Paris



Cartier

DRIVE DE CARTIER

MANUFACTURE MOVEMENT 1904 MC

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

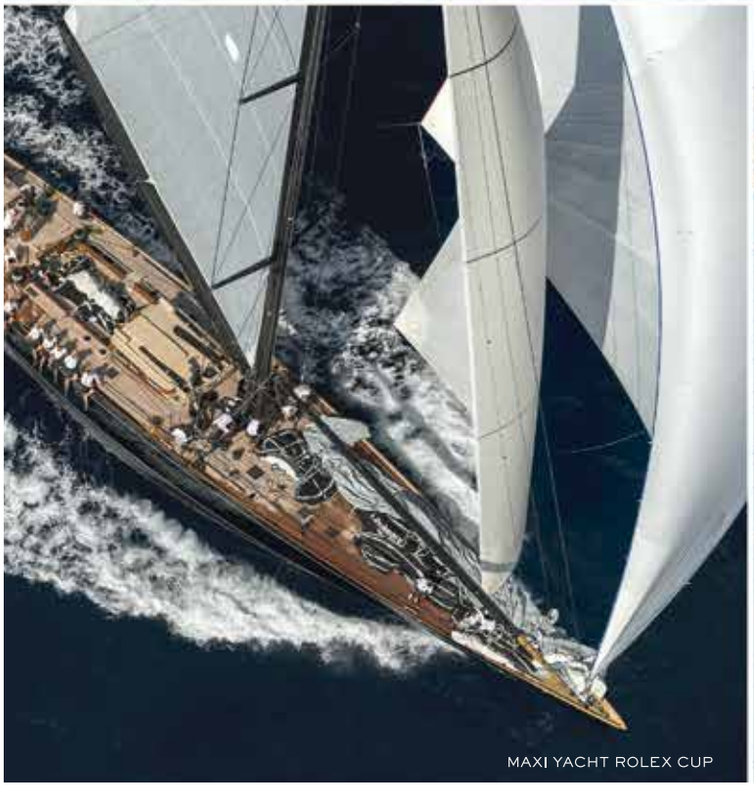
#WHATDRIVESYOU

cartier.ch - 044 580 90 90

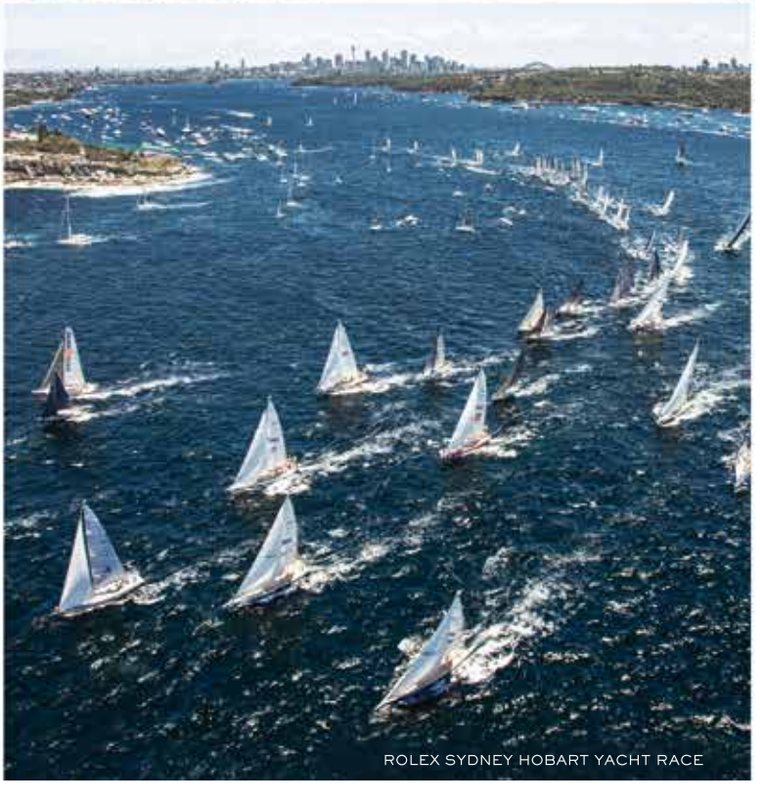

CARTIER
8
CARTIER
SWISS MADE



ROLEX FASTNET RACE



MAXI YACHT ROLEX CUP



ROLEX SYDNEY HOBART YACHT RACE



LES VOILES DE SAINT-TROPEZ



GIRAGLIA ROLEX CUP

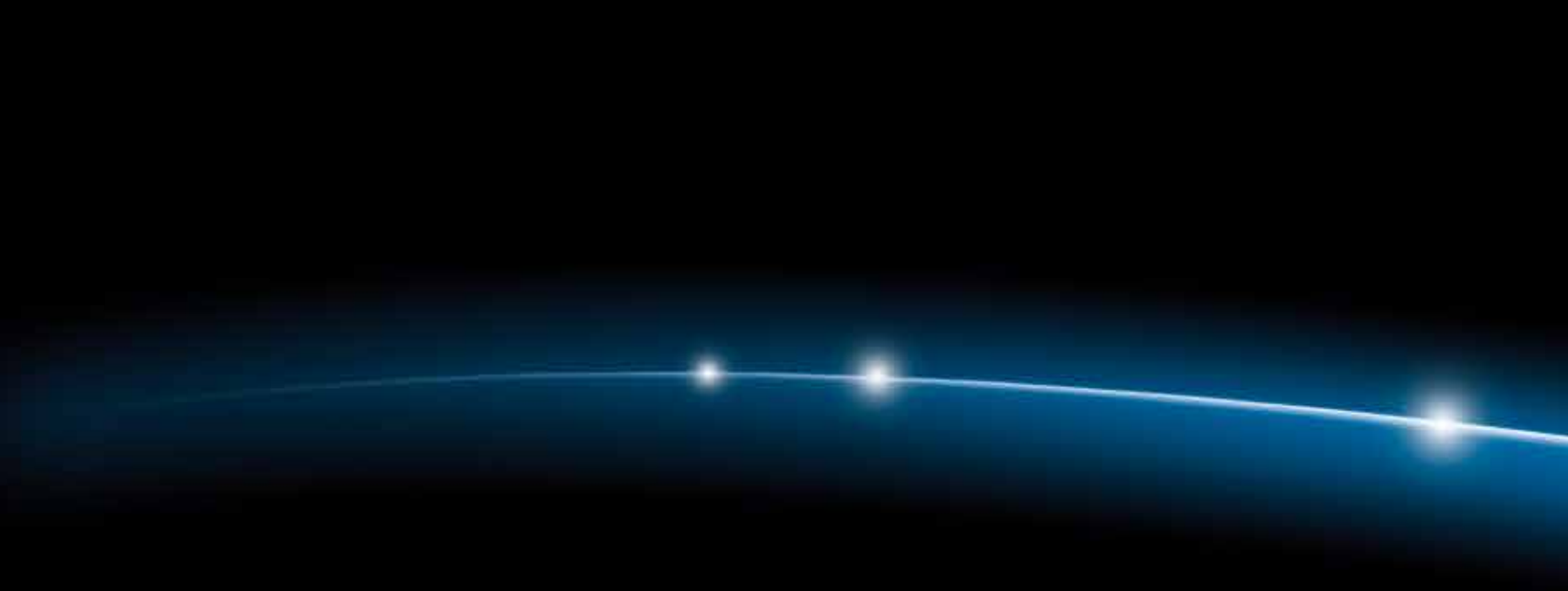
WHEN YOU OVERCOME THE GREATEST CHALLENGES, YOU'VE MADE HISTORY.

This watch is a witness to determined crew, and precision teamwork. Worn by those who test the ocean's limits. It doesn't just tell time. It tells history.



OYSTER PERPETUAL YACHT-MASTER 40

ROLEX



WELCOME TO OUR WORLD

EXOSPACE
B55 CONNECTED

Breitling reinvents the connected watch firmly geared towards performance. Every inch an instrument of the future, the Exospace B55 multifunction electronic chronograph pushes the boundaries of comfort, ergonomics and efficiency. The titanium case of this compendium of innovations houses an exclusive SuperQuartz™ caliber chronometer-certified by the COSC and featuring a range of original functions tailor-made for pilots and men of action. Welcome to the world of precision, feats and high-tech sophistication. Welcome to the vanguard of instruments for professionals.

BREITLING.COM



BREITLING
1884

INSTRUMENTS FOR PROFESSIONALS™

RICHARD MILLE

A RACING MACHINE ON THE WRIST

RICHARD MILLE BOUTIQUES

SWITZERLAND

Quai du Mont Blanc 19, 1201 GENEVA | Rue du Rhône 78, 1204 GENEVA

www.richardmille.com



CALIBER RM 011
FLYBACK CHRONOGRAPH
GENEVA BOUTIQUE EDITION

Limited edition of 15 pieces

People and places
around the globe

SUMMER LUXURY EDITION
Mid-June – Mid-September 2016, First & Business Class

12 En vogue | 20 Destination Paris | 52 Books | 54 SWISS Network | 56 Art universe | 60 Design | 66 Chef's table | 68 Success | 80 My life | 90 Golf | 92 Congratulations | 100 Unforgettable taste | 114 My world | 122 Focus | 128 Impressum



PARIS | 20
Unser Reportageteam auf kulinarischen und kulturellen Entdeckungstouren in der Stadt der Liebe.
Our editorial team went on tour to discover culinary and cultural delights in the City of Love.



DONNA KARAN | 60
Die US-Modeikone spricht mit uns über ihre Lebensphilosophie und ihre Urban-Zen-Kollektion.
The American fashion icon talks about her thoughts on life and her Urban Zen collection.



KLAUS TISCHHAUSER | 68
Der erfolgreiche Schweizer Unternehmer startet ins Abenteuer einer zeitlich unbegrenzten Weltumsegelung.
The successful Swiss entrepreneur is venturing on a sailing trip around the world. Duration: unlimited.



ANTON MOSIMANN | 92
Der weltberühmte Koch führt seinen eigenen exklusiven privaten Dining Club in London zusammen mit seinen Söhnen.
He is one of the most celebrated chefs in the world. Together with his sons, he runs his own private dining club in London.

Cover: Fondation Louis Vuitton, Paris by Annette Fischer and Christoph Kern; Photos: Annette Fischer and Christoph Kern (1), Agi Simoes (1), Erwin Windmüller (1), Urban Zen/ZVG (1).

A STAR ALLIANCE MEMBER

Our sign is a promise. SWISS


THERE ARE EXCEPTIONS
TO EVERY RULE.
AUDEMARS PIGUET
Le Brassus
PROUD PARTNER OF Art | Basel
ROYAL OAK
SELFWINDING
IN STAINLESS STEEL
AND PINK GOLD





IMPERIALE

Chopard

Ladies' choice



EVERLASTING LOVE

chopard.com

Die Liebesgeschichte zwischen Chopard und der Welt des Films wird fortgesetzt. Die «Red Carpet»-Kollektion verleiht den Filmfestspielen von Cannes mit ihrem Ritual des abendlichen Gangs über den roten Teppich einen unvergleichlichen Hauch von Glamour. Besonders schön ist dieser exklusive Ring aus der diesjährigen «Red Carpet»-Kollektion aus 18-Karat-Weissgold und Titan mit einem Tansanit-Cabochon und ausgefasst mit Saphiren, Topasen, Tansaniten und Paraiba-Turmalinen.

The love story between Chopard and film-making continues. The Red Carpet collection breathes incomparable glamour into the Cannes Film Festival and its stunning nightly mounting-the-steps ritual. Especially beautiful is this exclusive ring from this year's Red Carpet collection in 18-carat white gold and titanium featuring a tanzanite cabochon and set with sapphires, topazes, tanzanites and Paraiba tourmalines.



PASSION AND EMOTIONS

bucherer.com

Das Luzerner Unternehmen pflegt seine Leidenschaft für Diamanten seit der Gründung 1888 und gehört heute zu den ersten Adressen für Diamantschmuck in ganz Europa. Die Bucherer Diamonds Collection bietet eine grosse Auswahl an verspielten, opulenten oder filigranen, extrovertierten oder dezenten Modellen, die jeden Tag getragen werden möchten, und einzigartigen Glanzstücken für Abendanlässe wie dieses atemberaubende Collier mit 91 Diamanten im Tropfenschliff, 106 Diamanten im Marquiseschliff und 118 Brillanten.

The Lucerne-based company has cultivated its passion for diamonds ever since its founding in 1888 and today is one of the top addresses for diamond jewellery in Europe. The Bucherer Diamonds Collection offers a large selection of playful, opulent or intricate, extroverted or unassuming designs, perfect for everyday wear, as well as sparkling masterpieces for evening occasions, such as this breathtaking necklace with 91 drop-cut, 106 marquise-cut diamonds and 118 brilliant-cut diamonds.



JEWELLED CREATURES

cartier.com

Gezähmt oder wild, sanft oder stürmisch, kraftvoll oder geschmeidig, schlafend oder auf der Lauer, schwarzer oder goldener Panther – Cartier fängt jede Geste dieser kostbaren Raubkatze ein. Unser Highlight aus der aktuellen «Panthère de Cartier»-Kollektion ist dieses extravagante Manschettenarmband aus Platin mit Brillanten, Saphirkugeln, Onyx und Smaragden.

Tamed or wild, captive or free, pouncing or slinking, gentle or predatory, majestic or frenetic, calm or frantic, asleep or alert, black or golden panthers ... Cartier designs and sculpts these most precious beasts in the finest of detail. Our highlight of the current Panthère de Cartier collection is this extravagant platinum cuff bracelet with brilliant-cut diamonds, sapphire beads, onyx and emeralds.

de GRISOGONO
GENEVE



New Retro Ladies

BAL HARBOUR • CAPRI • COURCHEVEL • DUBAI • GENEVA • GSTAAD • KUWAIT
LONDON • MOSCOW • NEW YORK • PARIS • PORTO CERVO • ROME • ST MORITZ

www.degrisogono.com

Watches to watch



IN LOVE WITH SWISS BOEING 777

swiss-breitling.com

Zu Ehren des neuen SWISS Flaggschiffs Boeing 777-300ER hat die Schweizer Uhrenmanufaktur Breitling eine auf 777 Stück limitierte Exklusivauflage ihrer Navitimer kreiert. Das Edelstahlgehäuse mit schwarzem Zifferblatt erhält als Hingucker einen roten Sekundenzeiger, dessen Spitze in Form eines Flugzeuges gestaltet ist und einen speziell gravierten Gehäuseboden. Die exklusive Navitimer SWISS Boeing 777 Limited Edition ist ausschliesslich an Bord von ausgewählten SWISS Flügen oder via Pre-order auf swiss-breitling.com erhältlich.

In honour of the new SWISS flagship Boeing 777-300ER, Swiss watch manufacturer Breitling has created a 777-piece limited edition of its Navitimer. The steel case with a black dial features an eye-catching red seconds hand with a plane-shaped tip and a special engraved caseback. This exclusive Navitimer SWISS Boeing 777 limited edition is available only on board selected SWISS flights or by pre-order at swiss-breitling.com.



HEART OF GOLD

parmigiani.ch

Zu seinem 20-Jahr-Jubiläum präsentiert Parmigiani Fleurier sein erstes Uhrwerk mit integriertem Chronographen, eine uhrmacherische Meisterleistung, die heute nur noch ganz wenige Uhrenhersteller beherrschen. Die Tonda Chronor Anniversaire mit Uhrwerk aus Gold ist in zwei Gehäuseausführungen erhältlich: Je 25 Exemplare dieser Jubiläumsserie sind aus Weissgold und aus Roségold gearbeitet. Die zwei verschiedenen Farbtöne der Feueremail-Zifferblätter passen perfekt zum jeweiligen Gehäuse.

To mark its 20th anniversary, Parmigiani Fleurier is unveiling its new integrated chronograph movement, a feat of watchmaking that very few of today's manufactures are capable of achieving. The Tonda Chronor Anniversaire with gold movement is available with either a white gold or rose gold case, each of which will be produced in a limited run of 25 pieces to mark this anniversary. The dials feature "grand feu" enamel in two shades to match the choice of case.



FEEL LIKE A KING

rolex.com

Rolex stellt eine neue Version der Oyster Perpetual Air-King vor – einer Uhr, die an die Luftfahrttradition des Urmodells der Rolex Oyster anknüpft. Charakteristisch sind das 40-Millimeter-Gehäuse in Edelstahl 904L, das schwarze Zifferblatt mit vergrösserten Ziffern bei 3, 6 und 9 Uhr, eine markante Minutenskala zum Ablesen der Navigationszeiten und der Schriftzug Air-King auf dem Zifferblatt, der in den 1950er-Jahren speziell für dieses Modell kreiert wurde.

Rolex is introducing a new Oyster Perpetual Air-King, a watch that perpetuates the aeronautical heritage of the original Rolex Oyster. The new Air-King, with a 40-millimetre case in 904L steel, features a distinctive black dial with a combination of large 3, 6 and 9 numerals marking the hours and a prominent minutes scale for navigational time readings. The dial bears the name Air-King in the same lettering that was designed specially for the model in the 1950s.

CI/HOR/CH/E/140416 | ALTERNATIVE.CH



GENEVA. ZURICH. LAUSANNE. PARIS. LYON. ANNECY. DUBAI. HONG KONG | BCGE.CH

Men's favourites





THE BEST EVEN BETTER

bugatti.com

Mit dem Bugatti Chiron präsentiert die französische Luxusmarke den leistungsstärksten, schnellsten und exklusivsten Supersportwagen der Welt. Mit einer nie zuvor von Serienfahrzeugen erbrachten Leistung von 1500 PS, einem sagenhaften Drehmoment von 1600 Nm bei 2000 bis 6000 U/min und zahlreichen technischen Innovationen setzt der Chiron (Höchstgeschwindigkeit 420 km/h) in jeder Hinsicht neue Massstäbe.

The French luxury brand Bugatti is introducing the Chiron, the most powerful, fastest and most exclusive production super sports car in the world. With a power output of 1,500 hp, unprecedented for production vehicles, an exceptionally high torque value of 1,600 Nm between 2,000 and 6,000 rpm and a wide variety of technical innovations, the Chiron (maximum speed 420 km/h) sets new standards in every respect.



THE QUEEN OF THE SEA

mercedes-benz.com

Mercedes-Benz Style macht den markentypischen modernen Luxus auch in der Welt jenseits des Automobils erlebbar. Die 14 Meter lange und 706 kW (960 PS) starke Motorjacht Arrow460–Granturismo vereint die Performance der berühmten Mercedes-Benz-Sportwagen mit für die Bootsindustrie einzigartigen Innovationen und besitzt klassische Automobilproportionen, die das Mercedes-typische Design sinnlicher Klarheit dynamisch aufs Wasser bringen.

Mercedes-Benz Style also makes the modern luxury for which the brand is known tangible beyond the world of the automobile: the 14-metre-long, 706 kW (960 hp) luxury motor yacht Arrow460–Granturismo combines the performance of Mercedes-Benz sports cars with unique boat industry innovations. The yacht has classic automobile proportions that bring the hallmark Mercedes design idiom onto the water in a highly dynamic form.





ETERNAL BEAUTY

porsche.com

Mit dem neuen 911 R hat Porsche einen puristischen Sportwagen klassischer Machart entwickelt: Mit einem 368 kW (500 PS) starken 4-Liter-Boxer-Saugmotor und einem 6-Gang-Sportschaltgetriebe steht der 911 R in der Tradition seines historischen Vorbilds: des strassenzugelassenen Rennsportwagens aus dem Jahr 1967. Die 100-km/h-Schallmauer durchbricht das auf 991 Einheiten limitierte Sondermodell aus dem Stand in 3,8 Sekunden.

With its new 911 R, Porsche is presenting a puristic sports car in classical design: its 368 kW (500 hp) four-litre naturally aspirated flat engine and six-speed sports transmission places the 911 R firmly in the tradition of its historic role model: a road-homologated racing car from 1967. From a standing start, this special limited-edition model of only 991 units breaks through the 100 km/h barrier in 3.8 seconds.



ASSET MANAGEMENT

WE MAKE IT A POINT TO BE AVAILABLE 24/7

HMS LUX offers Asset Management Services. Its investment strategy is grounded in active and tailor made portfolio management.

36-38, Grand-Rue L-1660 Luxembourg • (+352) 45 11 11 • assetmanagement@hms.lu • **hms.lu**

HMS MARKETS
LUXEMBOURG



Pilot's Watch Chronograph Spitfire. Ref. 3777: The history of aviation is packed with heroic pilots who, thanks to their acts of bravery, remain unforgotten to this day. Only a few aircraft however, have left a lasting stamp on the era. One of them is the legendary Supermarine Spitfire unveiled in the late 1930s, whose superior manoeuvrability ensured it of a place in history. It was not only the Spitfire's dynamic response that enabled it to rule the skies but also its high degree of reliability, breathtaking elegance and technical perfection. IWC took all of these attributes as guidelines for the development of a Pilot's Watch series launched in 2003 and named after the celebrated aircraft. The latest addition to the series, the Pilot's Watch Chronograph Spitfire, comes with the same impressive and extraordinary features, all clearly underscored by the slate-coloured sun pattern guilloche work on the dial, which causes incident light to wander in circles. The superb brushed and polished surfaces of the case enhance the watch's quality feel and are reminiscent of the smooth surfaces of the Spitfire aircraft itself. In fact, the watch needs only one more thing to make it perfect: a dauntless pilot, who is inspired to achieve great things. IWC. ENGINEERED FOR MEN.

JOIN THE CONVERSATION: #B_ORIGINAL

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

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



IWC

SCHAFFHAUSEN

Paris – city of magic

Paris ist wie ein Kaleidoskop.
Eine kosmopolitische Stadt, die sich ständig neu erfindet und deren Bewohner mit ihren Gegensätzen leben: mit Tradition und Innovation.

Paris is like a kaleidoscope – a cosmopolitan city that constantly reinvents itself and whose citizens live with its contrasts: tradition and innovation.

Text: Annemarie Mahler
Photos: Annette Fischer, Christoph Kern



Der ständig wechselnde Himmel von Paris wurde in unzähligen Chansons und Gedichten gepriesen. «Himmel von Paris» heisst das Restaurant, das sich im 56. Stock des 200 Meter hohen Turms am Montparnasse befindet. Der einzige Wolkenkratzer im Zentrum der Stadt wird oft als «architektonischer Schandfleck» beschimpft. Doch hier oben liegt einem Paris zu Füssen.

The ever-changing sky over Paris has been celebrated in countless chansons and poems. “Sky of Paris” is the name of the restaurant on the 56th floor of the 200-metre-high tower of Montparnasse. It’s the only skyscraper in the city centre and is often called an “architectural eyesore”. But up here, Paris is at your feet.

Pierre Gagnaire ist einer der besten Chefs der Welt. Deshalb ist aus ihm wohl auch ein Globetrotter geworden, den man in Europa, Asien, Amerika und im Mittleren Osten verehrt, wo er entweder eigene Restaurants eröffnet oder als willkommener Berater geschätzt wird. Der wichtigste Ort ist für ihn jedoch sein Pariser Restaurant, das seinen Namen trägt, und wo viele Gäste auch seine Freunde sind.

Pierre Gagnaire is one of the best chefs in the world. That's probably why he became a globe-trotter, revered in Europe, Asia, America and the Middle East, where he either opens his own restaurants or is valued as a consultant. However, it's his restaurant bearing his name in Paris, where many guests are also his friends, that remains the most important place for him.

DIE PARISER WOLLEN SICH IHRE LEBENSFREUDE NICHT NEHMEN LASSEN.
THE PARISIANS REFUSE TO HAVE THEIR LOVE OF LIFE TAKEN AWAY.

Ein Spaziergang durch Paris bedeutet ein Rendezvous mit der Vergangenheit und mit der Zukunft. Die Geschichte der Stadt ist auch ein Teil der Geschichte Frankreichs. Sie beginnt vor 40 000 Jahren in der prähistorischen Zeit, als sich an den Ufern der Seine die ersten Menschen niederliessen. «Fluctuat nec mergitur» («Heftig umwogt, aber unsinkbar») lautet auch heute noch die historische Devise von Paris. Die lateinische Inschrift im rot-blauen Wappen der Stadt erinnert an die mächtige Zunft der Schiffer und Kaufleute, die schon unter den Römern den Warentransport und den Handel von Paris beherrschten. Seit den Terroranschlägen vom vergangenen November ist dieses Motto für viele Pariser aktueller denn je, denn sie wollen sich ihre Lebensfreude nicht nehmen lassen. Sie lieben es, auszugehen, mögen ihr kulinarisches Abenteuerland und finden, Paris sei zu allen Jahreszeiten wunderschön.

ARCHITEKTONISCHE HIGHLIGHTS

Spektakuläre architektonische Projekte haben in den letzten Jahren das Gesicht der Stadt neu geprägt, ohne das traditionelle, das historische Paris zu verdrängen. Paris darf sich rühmen, fast jedes Jahr mit einer architektonischen Überraschung aufzuwarten. Die neue Pariser Philharmonie, die 380 Millionen Euro gekostet hat, ist ein Teil der Cité de la musique. Grosse Touristenattraktionen sind das frisch renovierte Picasso-Museum und die vom amerikanischen Stararchitekten Frank O. Gehry in achtjähriger Bauzeit errichtete Fondation Louis Vuitton.

A stroll through the streets of Paris is like a rendezvous with the past and the future. The city's history is also part of the country's history. It began 40,000 years ago when the first people settled down at the banks of the river Seine. The Latin inscription on the red-and-blue coat of arms hints at the powerful mariner and merchant guilds that dominated the trade and carriage of goods even under Roman rule. "Fluctuat nec mergitur" ("Tossed but not sunk") remains the city's motto to this day. Since last November's terror attacks, this motto is more topical than ever. The Parisians refuse to have their love of life taken away – their love of the nightlife, of their culinary land of plenty and their adoration for their city in any season of year.

ARCHITECTURAL HIGHLIGHTS

In recent years, spectacular architectural projects have reshaped the cityscape without replacing the old, the traditional face of Paris. The city can rightfully pride itself in revealing at least one architectural stunner per year. One of them is the new Philharmonie de Paris, which came with a 380 million euro price tag and is located in the Cité de la musique. Popular tourist attractions include the newly refurbished Picasso Museum and the Fondation Louis Vuitton by American star architect Frank O. Gehry. The "glass cloud", as Gehry describes his creation, is constructed of steel, timber and glass; its completion took eight years. Currently a private museum, it will be gifted to the city after 50 years.

«Glaswolke» nennt Gehry sein Gebilde aus Stahl, Holz und Glas, ein Privatmuseum, das nach 50 Jahren in den Besitz der Stadt übergehen wird. Vor ein paar Wochen wurde die Canopé des Halles von der Pariser Bürgermeisterin Anne Hidalgo eingeweiht. Ein riesiges Dach über der einst grössten Baugrube Europas auf dem Platz der alten Markthallen, dem «Bauch von Paris», wie sie Emile Zola nannte. Dazu kommen interessante Renovationen von öffentlichen und privaten Institutionen, wie die Museen Rodin, Picasso und Zadkine, das Palais de Tokyo, das Grand Palais, die Docks – Cité de la Mode et du Design und die Monnaie, die alte Münzstätte am linken Seine-Ufer. Nicht zu vergessen die neuen Luxushotels wie das Peninsula, das Shangri-La oder La Réserve ... Nichts hat jedoch die Popularität des Eiffelturms, des Wahrzeichens der Stadt, erreicht und die Kathedrale von Notre-Dame de Paris, dieses gotische Juwel, ist bis heute das meistbesuchte Monument der Stadt geblieben.

KUNST UND KULINARIK

Liebhaber zeitgenössischer Kunst schätzen die ausserordentliche Vielfalt künstlerischen Ausdrucks in Paris: neue Galerien, wichtige Kunstsalons und Ausstellungen, aber auch wunderbare Retrospektiven der Werke berühmter Künstler in den nationalen Museen. Das liebste Hobby der meisten Pariser ist jedoch gut Essen. Neben Sterneköchen und ihren Gourmettempeln sind traditionelle Bistros wieder immer beliebter und junge originelle Chefs überraschen ihre Gäste mit einfallsreichen Kreationen. Die Märkte in den verschiedenen Quartieren haben südlichen Charme und nach den langen «Brot-macht-dick-Jahren» stehen die Pariser wieder Schlange für ihre Baguette, das lange, knusprige Pariserbrot. Und alle, Einheimische und Besucher, lieben es, auf der Terrasse eines der unzähligen Cafés zu sitzen. Savoir-vivre bedeutet Lebensart und Lebenskunst. Als Ernest Hemingways autobiografischer Roman über sein Pariser Leben in den 1920er-Jahren 1964 posthum veröffentlicht wurde, gab man ihm den passenden Titel: «Paris, ein Fest fürs Leben».

Another architectural novelty was inaugurated only a couple of weeks ago by Paris' mayor Anne Hidalgo: the Canopé des Halles is a massive roof over what was once Europe's biggest construction site on the old market halls square, also known as the "Belly of Paris" as coined by author Emile Zola. A number of public and private institutions join the ranks of interesting renovations: the Museums Picasso, Rodin and Zadkine, the Palais de Tokyo, the Grand Palais, the Docks – Cité de la Mode et du Design and the Monnaie de Paris, the old mint on the left bank of the Seine – not forgetting the new luxury hotels such as the Peninsula, the Shangri-La and La Réserve. None of these masterpieces, however, come close to the popularity of the iconic Eiffel Tower or the Notre-Dame Cathedral, this Gothic jewel that, to this day, remains the city's most visited monument.

ART AND CUISINE

Lovers of contemporary art appreciate Paris' unmatched pluralism of artistic expression, ranging from new galleries, important art salons and exhibitions to wonderful retrospectives of the great masters in the national museums. Still, good food is without a doubt the Parisians' deepest passion. In addition to starred chefs in their gourmet temples, traditional bistros are currently experiencing a new popularity, while young inventive chefs surprise with novel creations. Every quarter has their own market, radiating Mediterranean flair, where, after the long years of the "bread-makes-you-fat" mentality, people are queuing up again to buy their beloved crunchy baguette. The terraces of the myriad of cafés are crowded with residents and tourists alike. This is the quintessence of "savoir vivre", the art of living. When in 1964 Ernest Hemingway's autobiographic novel about his life in 1920s Paris was posthumously published in 1964, it was given a most fitting title: "A Moveable Feast".

Alle drei lieben die Kunst und haben daraus ihren Beruf gemacht. Valentine Meyer (links), unabhängige Kuratorin, in der Mitte Chiara Parisi, Direktorin der Kulturprogramme der Monnaie de Paris (Münzstätte), und Marion Papillon, Besitzerin der Galerie Papillon, in einem Salon aus dem 18. Jahrhundert in der Monnaie, mitten in der Ausstellung von Jannis Kounellis, dem Initiator der Arte povera.

All three women love art and have made it their profession: Valentine Meyer (left), independent curator, Chiara Parisi (middle), cultural programme director at the Monnaie de Paris (Paris mint), and Marion Papillon, owner of the Galerie Papillon, in an 18th-century salon in the Paris mint, in the midst of works by Jannis Kounellis, the initiator of Arte Povera.





Alain Passard zelebriert in seinem Restaurant L'Arpège (gerade als «Bestes Restaurant Europas» ausgezeichnet) die hochkarätige vegetarische Küche. Den Bronzehummer im Hintergrund seines Büros hat er selbst geschaffen, denn er liebt die Kreation und alles, was aus dem Meer kommt, wurde er doch in der Bretagne geboren. 2016 feiert er gleich zwei Jubiläen: Vor 30 Jahren hat er sein Restaurant eröffnet und genau zehn Jahre später wurde er in den exklusiven Club der Dreisterneköche des Guide Michelin aufgenommen.

In his restaurant L'Arpège (named "Best Restaurant in Europe" only a few days ago), Alain Passard celebrates top-class vegetarian cuisine. He made the bronze lobster in the background himself, as he loves creating and everything that comes out of the ocean – he was born in Brittany, after all. 2016 marks two anniversaries for Alain Passard: he opened his restaurant 30 years ago and entered the exclusive club of three-star Michelin chefs exactly ten years later.



Die Fondation Cartier für zeitgenössische Kunst wurde 1984 von Alain-Dominique Perrin, damals Präsident von Cartier International, auf eine Anregung des Künstlers César gegründet. 1994 wurde das neue, von Jean Nouvel konzipierte transparente Gebäude der Fondation eingeweiht. Hinter dem Gebäude befindet sich ein wunderbarer Garten der Kunst.

The Fondation Cartier for contemporary art was founded in 1984 by Alain-Dominique Perrin, at the time president of Cartier International, at the suggestion of the artist César. In 1994, the Fondation's new transparent building was inaugurated, a design by Jean Nouvel. At the back of the building is a wonderful garden of art.

FÜNF FRAGEN AN STÉPHANE LISSNER, DIREKTOR DER PARISER OPER
FIVE QUESTIONS FOR STÉPHANE LISSNER, DIRECTOR OF THE PARIS OPERA

Sie sind in Paris geboren, haben dort Ihre Jugend verbracht. Was bedeutet Ihnen diese Stadt?
Es ist die Stadt, in der sich meine Eltern kennenlernten. Mein Vater war Russe, meine Mutter Polin. Paris ist die Stadt, die meine Familie aufgenommen hat, als sie aus politischen Gründen fliehen musste.

Was lieben Sie besonders an Paris?
Das Palais Royal und seinen Garten, den Jardin du Luxembourg, das Marais-Quartier. Das ist ein Ort, der mich sehr bewegt, wegen der Schönheit seiner Architektur und seiner Geschichte. Ich wohne nicht weit von der Opéra Bastille und komme gerne zu Fuss, wenn es geht. Ich liebe es, an Wochenenden mit meiner Frau durch Paris zu spazieren – leider können wir das viel zu selten tun, weil ich viel arbeite.

Wie waren Ihre Gefühle, als Sie nach zehn Jahren an der Mailänder Scala nach Paris zurückkamen?
Ich war glücklich, obwohl es mir in Mailand sehr gefallen hat, aber das sind zwei verschiedene Kulturen. An Paris habe ich viele schöne Erinnerungen, wie zum Beispiel an meine russische Grossmutter, die das Ballett über alles liebte und mich ins Palais Garnier mitnahm, obwohl ich erst sechs Jahre alt war.

Sie leiten jetzt gleich zwei Opernhäuser. Welche Ambitionen haben Sie für die beiden?
Man muss wissen, dass Paris der einzige Ort in der Welt ist, wo es gleich zwei so bedeutende Theater mit 2700 respektive 2000 Plätzen hat. Zwischen dem 1. September und dem 20. Juli spielen wir praktisch jeden Tag. Unser Ballett ist eine aussergewöhnliche Truppe und ich möchte, dass auch die Oper dieses Niveau erreicht.

Welchen Rat geben Sie einem Touristen, der verzweifelt versucht, einen Platz in einem der beiden Opernhäuser zu ergattern?
Ich sage ihm, dass man meistens irgendwie eine Karte findet. Jede Saison bieten wir über eine Million Plätze an und es bleiben immer welche erhältlich, zum Beispiel übers Internet oder an der Abendkasse.

You were born in Paris. This is where you spent your childhood and adolescence. What does the city mean to you?
It's the place where my parents met. My father was Russian, my mother Polish. Paris is the city that took in my family after they were forced to flee for political reasons.

What do you love most about Paris?
The Palais Royal and its garden, the Jardin du Luxembourg, the Marais district. That is a place that moves me very much, by the beauty of its architecture and its history. I live quite close to the Opéra Bastille and like to come here on foot, when possible. On weekends, I love to go for walks around Paris with my wife – unfortunately, we can't do that very often, because I work a lot.

What were your feelings when you returned to Paris after ten years at La Scala in Milan?
I was happy, although I liked being in Milan very much, but the two cultures are quite different. I have many beautiful memories of Paris – of my Russian grandmother, for example, who loved ballet more than anything and took me to the Palais Garnier when I was just six years old.

You are now the director of not one, but two opera houses. What are your ambitions for these two institutions?
You have to realise that Paris is the only place in the world that has two theatres of such great significance with 2,700 and 2,000 seats, respectively. Between 1 September and 20 July, we perform almost every day. Our ballet company is extraordinary, and I would like the opera to reach this level, too.

What advice would you give a tourist who is desperate to get hold of a ticket for one of the opera houses?
I would tell them that you generally end up getting one somehow. We have over one million seats every season, and there are always a few tickets left that you can find on the Internet or at the door.

Stéphane Lissner, Direktor der Pariser Oper, hat im Verlauf seiner Karriere Theater, Festivals und Opernhäuser in ganz Frankreich und Europa geleitet. Mit 18 Jahren gründete er sein eigenes Theater in Paris und sammelte dort als Regieassistent, Elektriker, Autor und Regisseur reiche berufliche Erfahrungen. Während zehn Jahren war er Generaldirektor des Orchestre de Paris und von 2005 bis 2014 der erste ausländische Oberintendant und künstlerische Direktor der Mailänder Scala. Dann holte man ihn nach Paris zurück, wo er seit dem 1. August 2014 an der Spitze der beiden Pariser Opern, des Palais Garnier und der Opéra Bastille, steht.

In the course of his career, Stéphane Lissner, director of the Paris Opera, has run theatre festivals and opera houses all over France and Europe. When he was 18 years old, he founded his own theatre company in Paris and gathered a wealth of professional experience in his roles as assistant director, electrician, writer and stage manager. For ten years, he served as general manager of the Orchestre de Paris. From 2005 to 2014, he was general manager and artistic director at Milan's Teatro alla Scala, the first non-Italian director in the theatre's history. He was then called back to Paris, where, on 1 August 2014, he became head of the opera houses Palais Garnier and Opéra de Paris.

operadeparis.fr





Schon zum zweiten Mal liess sich Lalique von der Opéra national de Paris und ihrem kulturellen Erbe inspirieren. Quentin Obadia, der künstlerische Direktor des Schmuckdesigns bei Lalique, zeigt das kostbarste Stück, ein wunderschönes Collier aus der Kollektion «Feuervogel», die in der Pariser Oper vorgestellt wurde.

This was the second time Lalique allowed themselves to be inspired by the Opéra national de Paris and its cultural heritage. Quentin Obadia, the company's artistic director of jewellery design, holds the most precious piece, a beautiful necklace from the "Firebird" collection that was presented at the Paris opera.



Was wäre Paris ohne seine Parfums? Dabei kommen die besten Blumendüfte schon seit dem 18. Jahrhundert aus Frankreichs Süden, aus der provenzalischen Stadt Grasse. Genau wie Karine Dubreuil-Sereni. Sie lebt heute in Paris und darf sich rühmen einige der bekanntesten Parfums kreiert zu haben.

What would Paris be without its perfumes? In fact, ever since the 18th century, the best flower fragrances have come from the south of France, from the town of Grasse in Provence. Just like Karine Dubreuil-Sereni. Today, she lives in Paris and can pride herself on having created some of the most well-known perfumes.



Zwischen Oper und Palais Royal, im Herzen von Paris, hat Gérard Depardieu 2003 sein Restaurant La Fontaine Gaillon in einem 1672 erbauten Stadtpalais eröffnet. Laurent Audiot, der geniale Küchenchef, widmet den saisonalen Produkten grösste Aufmerksamkeit. Seine Spezialitäten im Sommer auf einer der schönsten Pariser Terrassen zu geniessen, ist ein Erlebnis.

Between the Opéra and the Palais Royal, in the heart of Paris. This is where Gérard Depardieu opened his restaurant La Fontaine Gaillon in 2003, in a residence that dates back to 1672. Laurent Audiot, the brilliant head chef, pays great attention to seasonal produce. Enjoying his specialities on a summer day on one of the most beautiful terraces in all of Paris is quite an experience.



Seit 1985 ist der bekannte Pariser Fotograf Richard Melloul mit Gérard Depardieu befreundet. Er hat ein Fotobuch über ihn herausgegeben und einen beeindruckenden Dokumentarfilm gedreht. Berühmt ist sein Bild von Gérard Depardieu als Metzger. Als Melloul ihn für seine Serie «Kinderträume» fotografierte, erzählte Depardieu, als Kind davon geträumt zu haben, Metzger zu werden.

The renowned Parisian photographer Richard Melloul has been friends with actor Gérard Depardieu since 1985. He published a photo book about the actor and filmed an impressive documentary. His picture of Depardieu posing as a butcher has become famous. When Melloul portrayed him for his series “Childhood Dreams”, Gérard Depardieu told him that as a child, he had dreamt of becoming a butcher.



In seiner Heimatstadt Barcelona studierte Isaac Reina Architektur. Doch dann lockten die Mode und Paris. 1998 wurde er erster Assistent bei Hermès für Männermode. 2006 eröffnete seine erste Boutique für Lederwaren. Zuerst entwarf er Taschen für Männer, später auch für Frauen, aus schönstem Leder. Natürlich «made in France», das ist ihm wichtig. Er liebt Architektur und Design, aber seine grösste Inspirationsquelle ist die Geometrie.

Isaac Reina studied architecture in his native city of Barcelona. But then he answered the call of fashion and moved to Paris. In 1998, he became the first assistant for men's fashion at Hermès. In 2006, Isaac opened his first boutique for leather goods. He initially designed bags for men, later for women, too, using the most superb leather. "Made in France", of course; that's important to him. He loves architecture and design, but geometry is his greatest source of inspiration.



Links: Eines der schönsten Stadtpalais aus dem 17. Jahrhundert ist das Hôtel Salé. Es steht unter Denkmalschutz und gehört seit 1962 der Stadt Paris. Nach einer umfangreichen Renovation zog 1985 das Picasso-Museum ein. Ab 2009 war es geschlossen, während fünf Jahren wurde es renoviert und im Oktober 2014 mit riesigem Erfolg wiedereröffnet. Das Museum beherbergt die weltweit grösste öffentliche Sammlung von Pablo Picassos Werk.

Left: One of the most beautiful residences from the 17th century is the Hôtel Salé. It is a protected building and has belonged to the city of Paris since 1962. The Picasso museum moved in in 1985 after an extensive renovation. It closed again in 2009 for renovation, and its reopening five years later in October 2014 was a tremendous success. The museum houses the largest public collection of Picasso's work worldwide.

Dorothée Meilichzons Retrostil erfreut sich grosser internationaler Beliebtheit in Gastronomie und Hotellerie. Die junge Innenarchitektin wurde 2015 an der Pariser Designmesse Maison & Objet zur Designerin des Jahres gekürt. Stilmix und Retrolook sind ihre Markenzeichen. Bild: Der neue Star am Pariser Dekohimmel im kürzlich eröffneten, von ihr dekorierten Boutiquehotel Panache.

Dorothée Meilichzon's retro style enjoys international popularity in the restaurant and hotel industries. The young interior designer was voted designer of the year at the 2015 design fair Maison & Objet in Paris. A mix of styles and a retro look are her trademarks. The photo shows the rising design star in the recently opened boutique hotel Panache that she decorated.





Das Projekt für die Philharmonie, die vor einem Jahr eingeweiht wurde, stammt von Frankreichs berühmtestem Architekten, Jean Nouvel, der 2007 den international ausgeschriebenen Wettbewerb gewann. Dann mussten sich die Pariser lange gedulden, bis sie endlich einen Konzertsaal mit 2400 Plätzen bekamen. Die Detailaufnahme zeigt das Dach, das mit 60 000 sich aufschwingenden Aluminiumvögeln gedeckt ist.

The project for the Philharmonie de Paris, inaugurated last year, comes from France's most famous architect, Jean Nouvel, who won the international competition in 2007. There followed a long wait before the people of Paris finally had a concert hall with 2,400 seats. The photo shows a detail of the roof, which is covered with 60,000 aluminium birds taking flight.



Nicolette und ihre Söhne Hugo und Jean-François, genannt Jeff (im Bild), führen im Herzen von Saint-Germain-des-Prés das Chez Georges, ein Bistro, wie es in Paris nur noch wenige gibt. Die Eltern von Nicolette kamen 1952 in die Rue des Canettes, wo sie das Comptoir des Canettes übernahmen. Während 35 Jahren war dann dank Nicolettes Vater Georges das kleine Bistro auch ein Cabaret, in dem grosse Chansonniers auftraten.

In the heart of Saint-Germain-des-Prés, Nicolette and her sons Hugo and Jean-François, also called Jeff (pictured here), run the Chez Georges, a bistro the likes of which have become rare in Paris. Nicolette's parents arrived in the Rue des Canettes in 1952, where they took over the Comptoir des Canettes. For 35 years and thanks to Nicolette's father Georges, the small bistro was also a cabaret, where great chansonniers performed.



Bei Chez Georges, neben der Place des Victoires, hat sich seit 1900 kaum etwas verändert, aber alles wurde mit viel Liebe gepflegt. Angelo, der Direktor dieses zeitlosen Restaurants, macht seinem Namen alle Ehre. Er wacht aufmerksam über seine Gäste, die oft von weit her kommen, um in diesem Bistro die Köstlichkeiten französischer Küche zu geniessen, mit denen Küchenchef Yann sie begeistert.

Not much has changed at Chez Georges, next to Place des Victoires, since 1900, but the place has been lovingly cared for. Angelo, the director of this timeless restaurant, lives up to his name, watching over his guests with an attentive eye. They often come from afar to enjoy the delights of French cuisine conjured up by the bistro's head chef Yann.



Hier weht Zirkusluft. Das Bistro Clown Bar gleich neben dem 1852 erbauten Cirque d'Hiver ist nicht viel grösser als ein Zirkuswagen. Der historische Ort, wo sich einst Zirkusleute und Zuschauer mit einem Glas oder einem kleinen Imbiss erfrischten, ist heute ein beliebtes Restaurant. Die unter Denkmalschutz stehenden Keramikbilder mit Clowns sorgen für die perfekte Atmosphäre.

The circus has come to town! The bistro Clown Bar right next to the Cirque d'Hiver, built in 1852, is not much larger than a circus wagon. Today, this historic place, where performers and spectators refreshed themselves with a drink or a snack in days of old, nowadays is a popular restaurant. The ceramic friezes depicting clowns, protected historic artefacts, create the perfect atmosphere.



Jean-Yves, der Küchenchef des berühmten Familienrestaurants Chez René, umrahmt von Philippe (links) und Philippe, dem Direktor des Restaurants (rechts). Alle drei tragen mit ihrer Liebenswürdigkeit – wie alle anderen Mitarbeiter auch – zum Erfolg dieses Bistros aus dem Jahr 1957 bei. Zu den treuen Kunden gehören unter anderem Pierre Cardin, Jean Nouvel und Jean-Paul Belmondo. Und auch François Mitterrand war oft hier anzutreffen.

Jean-Yves, head chef in the famous family-run restaurant Chez René, joined by Philippe (left) and Philippe, the restaurant manager (right). Their amiability, along with that of the other employees, contributes to the success of this bistro founded in 1957. Among its loyal customers are Pierre Cardin, Jean Nouvel, and Jean-Paul Belmondo; François Mitterrand was a regular, too.



Wolff et Descourtis, gegründet 1875, ist eines der ältesten Textilunternehmen Frankreichs in Familienbesitz. Victoria Wolff, die Urenkelin des Gründers, hat die 1959 eröffnete Boutique ihrer Familie in der Galerie Vivienne übernommen. Wie Gemälde an den Wänden hängen die Schals aus Seide oder aus Wolle und Seide und die kostbaren Stolen aus Samt, mit von ihr neu interpretierten Farben und exklusiven Archivmotiven aus dem 19. Jahrhundert.

Wolff et Descourtis, founded in 1875, is one of the oldest family-owned textile businesses in France. Victoria Wolff, the founder's great-granddaughter, took over the boutique that was opened by her family in 1959 and that is located in the Galerie Vivienne. The scarves woven from silk, or a blend of wool and silk, and the sumptuous velvet stoles hang from the walls like paintings, with colours freshly interpreted by Wolff, and exclusive archive motifs from the 19th century.

Where to eat



PIERRE GAGNAIRE

6 Rue Balzac, 8ème
pierre-gagnaire.com

Hier wird die «Haute Cuisine Française» zelebriert! Ton in Ton, schlicht und modern. Dank seiner genialen, kreativen, präzisen und sensiblen Küche und der Liebenswürdigkeit des Dreisternechefs Pierre Gagnaire wird aus seinem diskreten, aber raffinierten Restaurant unweit der Champs-Élysées ein begehrter Ort des grössten kulinarischen Vergnügens.

Here, the “haute cuisine française” is celebrated! The interior is warm colours, simple and modern. Thanks to its brilliant, creative, precise and sensitive cuisine and the amiability of its three-star chef Pierre Gagnaire, this discreet but sophisticated restaurant not far from the Champs Élysées is a place to experience pure culinary pleasure.



LA FONTAINE GAILLON

2 Place Gaillon, 2ème
restaurant-la-fontaine-gaillon.com

Täglich wird die Karte neu gestaltet. Nur allerbeste Produkte kommen auf die Teller. Der Fisch ist wundervoll frisch und die Ravioles de langoustines sind köstlich. Aber es gibt auch Fleisch und Gemüse, elegant kombiniert, und von Besitzer Gérard Depardieu inspirierte Klassiker, von Laurent Audiot neu interpretiert. Rechtzeitig reservieren, das Restaurant ist sehr oft ausgebucht.

The menu is new every day. Only the best produce is brought to the plate. The fish is delightfully fresh and the ravioles de langoustines are delicious. But meat and vegetables are also served, in elegant combinations. And classic recipes inspired by the restaurant’s owner Gérard Depardieu are given a new take by Laurent Audiot. Make your reservation early, as the restaurant is often fully booked.



L’ARPÈGE

84 Rue de Varenne, 7ème
alain-passard.com

Chef Alain Passard setzt auf Gemüse: 100-prozentig Bio und jeden Tag frisch aus seinen eigenen Gärten geerntet. Er sucht die Harmonie von Erde und Meer. Kreative Menüs mit Fisch, Meeresfrüchten und ausgesuchtem Federvieh vom Bauernhof. Dieses Jahr darf sein schlichtes, fast immer ausgebuchtes Restaurant seinen 30. Geburtstag feiern und er selbst das 20-jährige Jubiläum seiner drei Michelin-Sterne.

Chef Alain Passard’s emphasis is on vegetables: 100 per cent organic and freshly harvested in his own gardens every day. He seeks a sense of harmony between the earth and the sea, devising creative menus with fish, seafood and select poultry from the farm. This year, the unpretentious, almost always fully booked restaurant celebrates its 30th anniversary – and the chef himself the 20th anniversary of his three Michelin stars.



HUGO DESNOYER

28 Rue du Docteur-Blanche, 16ème
hugodesnoyer.fr

Lieber weniger Fleisch essen, dafür nur das allerbeste! Hugo Desnoyer gilt als «bester Metzger von Paris». Er weiss, wer Frankreichs beste Viehzüchter sind. Mit der Qualität seines Fleisches hat er die grössten Chefs und anspruchsvolle Kundinnen wie Catherine Deneuve oder Carla Bruni überzeugt. In seiner Metzgerei kann man mittags auch gut essen.

Let’s eat less meat, and only the best quality! Hugo Desnoyer has a reputation as the “best butcher in Paris”. He knows who the best stock farmers in France are. The quality of his meat satisfies great chefs as well as demanding customers such as Catherine Deneuve or Carla Bruni. His butcher shop is also a great place for lunch.

Where to eat



L'OISEAU BLANC – PENINSULA HOTEL

19 Avenue Kléber, 16ème
paris.peninsula.com

Im sechsten Stock des neuesten Pariser Luxushotels zu speisen ist nicht nur ein kulinarischer Höhepunkt, sondern dank dem 360-Grad-Panoramablick auch fast so schön wie Fliegen. Die Kopie des Doppeldeckers vor den Fenstern erinnert an die Fliegerasse Nungesser und Coli, die 1927 versuchten, damit den Atlantik zu überqueren.

Enjoying a meal on the sixth floor of the newest luxury hotel in Paris is not only a culinary highlight, but thanks to the 360-degree panoramic view, it feels almost like flying. The replica of a biplane suspended outside the windows commemorates ace pilots Coli and Nungesser, who attempted to cross the Atlantic in the aircraft in 1927.



MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE

217 Boulevard Saint-Germain, 7ème, mal217.org

1946 von General de Gaulle gegründet, um die Kontakte zu den lateinamerikanischen Republiken zu fördern, ist diese Institution in zwei prächtigen Stadtpalais aus den Jahren 1704 und 1712 untergebracht und dient diplomatischen und kulturellen Begegnungen. Beliebt ist das Restaurant mit exzellenter französischer Küche und einer Terrasse, die eine unerwartete Oase der Ruhe ist.

Founded in 1946 by General de Gaulle to promote relations with the Latin American republics, the institution is housed in two magnificent buildings dating from 1704 and 1712 and enables diplomatic and cultural encounters. The restaurant is popular for its excellent French cuisine and its terrace that provides an unexpected oasis of calm.



CHEZ GEORGES

1 Rue du Mail, 2ème
Phone: +33 1 42 60 07 11

Traditionelle Spezialitäten werden hier serviert: Hummer- oder Linsensalat, Seezunge, Milken an Morchelsauce, Rindsfilet an Doppelrahmsauce mit Senf, Schalotten und Cognac, dazu hausgemachte Pommes allumettes, alles begleitet von einem Bordeaux oder einem Côte de Brouilly. Das Ganze gekrönt von einem Baba au Rhum, Profiterolles oder einer Tarte Tatin.

Traditional specialities are served here: lobster or lentil salad, sole, sweetbreads in a morel sauce, fillet of beef in a cream sauce with mustard, shallots and cognac, served with home-made pommes allumettes and accompanied by a bottle of Bordeaux or Côte de Brouilly, then topped off with a baba au rhum, profiterolles or a tarte tatin.



CHEZ RENÉ

14 Boulevard Saint-Germain, 5ème
Phone: +33 1 43 54 30 23

Wie schön, dass dieses Bistro nicht modernisiert wurde. Diskret, traditionell, kein bisschen snobistisch. Hier gibt es die beste Mousse au chocolat von Paris und wenn das berühmte Pot-au-feu angesagt ist, bleibt kein Platz frei. Begehrt auch das traditionelle Gericht Bœuf bourguignon, die Saucisse de Lyon mit Pistazien und die hausgemachte Foie gras.

How fortunate that this bistro has not been modernised. Discreet, traditional, and not in the least pompous. The best mousse au chocolat of Paris is served here, and when the famous pot-au-feu is on the menu, you'll be hard pressed to find a seat. The traditional bœuf bourguignon is also popular, as are the saucisse de Lyon with pistachios and the home-made foie gras.

Where to eat



CLOWN BAR

114 Rue Amelot, 11ème
clown-bar-paris.fr

Die Küche des japanischen Chefs Sota Atsumi ist ebenso klein wie das Restaurant. Er ist ein genialer Koch, hat er doch bei den grössten Chefs gearbeitet. Rosa Langoustines, perfekte Tempura, Fisch, aber auch kleine subtile Plättchen im Tapasstil oder eine klassische Karte. Leicht und abwechslungsreich. Unbedingt reservieren!

The kitchen of Japanese chef Sota Atsumi is just as small as the restaurant. He's a masterful cook, who has trained with the greatest chefs alive. Pink langoustines, perfect tempura, fish, but also dainty little dishes, tapas style, or a classic menu. The food is light and diverse. Reservations are a must.



BEAUCOUP

7 Rue Froissart, 3ème
beaucoup-resto.com

«Beaucoup» heisst auf Deutsch «viel». Welch passender Name für ein Restaurant, in dem es fast alles gibt: Tee und Patisserie am Nachmittag, eine lange, massive Bar aus Messing, perfekt für einen Drink nach der Arbeit, eine kosmopolitische Karte für ein romantisches Abendessen zu zweit oder im Freundeskreis und einen reichhaltigen Sonntagsbrunch. Ein Loft im Marais-Quartier mit «viel» New Yorker Atmosphäre.

"Beaucoup" means "plenty" in English – what a fitting name for a restaurant that serves nearly everything. There's tea and patisserie in the afternoon; the long brass bar is perfect for after-work drinks; the cosmopolitan menu suggests a romantic dinner for two or with friends, and on Sundays, there's an elaborate brunch. A loft in the Marais district with "plenty" of New York atmosphere.



CHEZ GEORGES

11 Rue des Canettes, 6ème
Phone: +33 1 43 26 79 15

«Die beste Bar der Welt», schrieb 2006 der «Guardian». Unverändert seit 64 Jahren. Es gibt gute Weine zu unglaublich günstigen Preisen und am Abend drängt sich eine fröhliche Mischung von Gästen an der Bar, andere stillen ihren Hunger mit appetitlichen Plättchen. Es wird gelacht, getrunken und im gewölbten Keller auch getanzt.

"Best bar in the world," the "Guardian" wrote in 2006. It has existed unchanged for 64 years. There are fine wines to incredibly advantageous prices, and in the evenings, a good-natured mix of guests jostles at the bar, while others take the edge off their hunger with appetising little dishes. There is laughing and drinking, and – in the vaulted cellar – even dancing.



CIEL DE PARIS

Tour Maine Montparnasse
56. Stock/56th floor
33 Avenue du Maine, 15ème
cieldeparis.com

In diesem Wolkenkratzerrestaurant sitzt man bequem wie im Theater und die Hauptdarstellerin ist die Stadt Paris. Die Panoramaaussicht, die sich je nach Tageszeit, Jahreszeit und Wetter ständig verändert, ist spektakulär: auf Strassen, Dächer, Monumente und den 324 Meter hohen Eiffelturm in der Ferne. Das Vergnügen wird vollkommen dank der saisonalen gastronomischen Vielfalt und Finesse aus der Küche.

In this skyscraper restaurant, guests are comfortably seated as if they were in a theatre, with the city of Paris playing the leading part. The panoramic view, constantly changing depending on the time of day, the season and the weather, is spectacular: streets, rooftops, monuments and of course the 324-metre-high Eiffel Tower in the distance. The diverse, seasonal food prepared with culinary finesse rounds off the experience.

Where to stop



LA MAISON DU SAKÉ

11 Rue Tiquetonne, 2ème
lamaisondusake.com

Hier gibt es eine 10 Meter lange Sakéthèque mit mehr als 100 Sorten Sake, eine Bar mit interessanten japanischen Tapas und ein authentisches Izakaya, eine Art japanisches Pub oder populäres Restaurant mit leckeren Spezialitäten: kleine Scheiben gebratener Ente, Tonkatsu (paniertes Schweinefleisch) oder frittierter Thon, alles knusprig und leicht.

There is a 10-metre-long sake counter with more than 100 kinds of sake, a bar serving interesting Japanese tapas, and an authentic izakaya, a kind of Japanese pub or popular restaurant serving tasty specialities: delicate slices of roasted duck, tonkatsu (breaded pork cutlet) or deep-fried tuna. All dishes are crispy and light.



MONNAIE DE PARIS

11 Quai de Conti, 6ème
monnaiedeparis.fr

Dreisternechef Guy Savoy hat vor einem Jahr sein Restaurant in diesem historischen Monument eröffnet, das auf eine 1150-jährige Geschichte zurückblicken kann. Die Monnaie, die Münzstätte, ist die älteste Institution Frankreichs und das älteste Unternehmen der Welt, wo jährlich 120 000 Goldstücke und 100 000 Medaillen geprägt und drei bis vier Ausstellungen organisiert werden.

Three-star chef Guy Savoy opened this restaurant last year in a historic monument that looks back on a 1,150-year history. The Monnaie, the mint, is the oldest institution in France and the oldest company in the world; every year, it mints 120,000 gold pieces and 100,000 medals, next to hosting three or four exhibitions.



MAISON KAYSER

8 Rue Monge, 6ème
maison-kayser.com

Im September 1996 eröffnete Eric Kayser seine erste Pariser Bäckerei. Brot sollte wieder munden! Sein Rezept? Natürliche Hefe, ausgewähltes Mehl, Wasser, Salz und unendlich viel Zärtlichkeit. Ein Welterfolg mit über 100 Bäckereien in 20 Ländern. Im März wurde Eric Kayser in New York für die «beste Baguette» der Stadt ausgezeichnet.

In September 1996, Eric Kayser opened his first Paris bakery. His mission: to put the taste back into bread! His recipe? Natural yeast, of course, high-quality flour, water, salt, and infinite tenderness. The result is a worldwide success with more than 100 bakeries in 20 countries. In March, Eric Kayser was awarded the prize for the “best baguette” in New York City.



PHILHARMONIE DE PARIS

Cité de la musique
221 Avenue Jean-Jaurès, 19ème
philharmoniedeparis.fr

Ein grosser architektonischer Wurf. Der Bau aus Glas und Stahl des Stararchitekten Jean Nouvel hat dreimal so viel gekostet als im ursprünglichen Budget vorgesehen, doch der Erfolg war schon im ersten Jahr grandios, auch dank einem sehr anspruchsvollen Konzertprogramm. Das hat Paris schon lange gefehlt: ein grosser Konzertsaal mit perfekter Akustik.

A splendid work of architecture. The building made of glass and steel and designed by star architect Jean Nouvel cost three times its original budget, but was an enormous success from year one, not least thanks to an ambitious concert programme. Just what Paris needed: a great concert hall with perfect acoustics.

Where to shop



LALIQUE JOAILLERIE

20 Rue de la Paix, 2ème
lalique.com

Kostbarer Schmuck aus Gold, Opalen, Diamanten, Saphiren oder Jade, aber auch erschwinglicher Fantasieschmuck aus farbigem Kristall und Fabric-Frontline – Seidenfoulards nach Originalentwürfen von René Lalique sind in dieser Boutique zu finden. Beeindruckend der Kronleuchter, der mit 2500 Fingerringen, den «bagues gourmandes», aus farbigem Kristall geschmückt ist.

In this boutique, you will find precious jewellery made from gold, opal, diamonds, sapphires or jade, but also affordable fantasy pieces made from coloured crystal, as well as Fabric Frontline silk scarves based on original designs by René Lalique. The chandelier, decorated with 2,500 rings of coloured crystal, the “bagues gourmandes”, is an impressive sight.



CAVE BERNARD MAGREZ

43 Rue Saint-Augustin, 2ème
bernard-magrez.com/fr/cave-de-paris

Bernard Magrez ist ein sehr berühmter Mann. 40 Châteaux und 35 Weinberge, in denen er auf mehr als 1000 Hektaren Weintrauben anbaut, gehören ihm. Sein Laden in der Nähe der Oper ist seinen eigenen Weinen gewidmet, darunter die besten Jahrgänge der berühmtesten Bordeaux-Weine, wie der unvergleichliche Château Pape Clément, aber auch andere hervorragende Weine aus Frankreich und aus der ganzen Welt.

Bernard Magrez is a famous man. He owns 40 châteaux and 35 vineyards, where he cultivates grapes on more than 1,000 hectares of land. His shop near the opera house is dedicated to his own wines, including the best vintages of some of the most famous Bordeaux wines, such as the incomparable Château Pape Clément, but also other excellent wines from France and the world over.



WOLFF ET DESCOURTIS

18 Galerie Vivienne, 2ème
Phone: +33 1 42 61 80 84

In der zauberhaften Boutique von Victoria Wolff in einer der schönsten mit Glas überdeckten Einkaufspassagen des historischen Paris haben auch Hillary Clinton und Nicole Kidman schon eingekauft. Eine romantische Promenade für alle einkaufsfreudigen Fussgänger.

Victoria Wolff’s delightful boutique, situated in one of the most beautiful glass-roof shopping arcades in historical Paris, has seen shoppers the likes of Hillary Clinton and Nicole Kidman. A romantic promenade for shopping lovers.



ISAAC REINA

12 Rue de Thorigny, 3ème
isaacreina.com

Viele Modelle der Ledertaschen von Isaac Reina sind zu Klassikern geworden. Sie sind meist einfarbig und zeichnen sich durch klare Linien, ausgewogene Proportionen, grosse Perfektion und höchste Qualität aus. Ausser in seiner Pariser Boutique sind sie in exklusiven Geschäften sogar in Japan oder Korea zu finden. Die Marke ist diskret und gilt als Geheimtipp.

Many models of Isaac Reina’s leather bags have become classics. Mostly monochrome, they stand out thanks to their clear lines, balanced proportions, great perfection and supreme quality. Apart from Reina’s Paris boutique, they can be found in select stores as far as Japan and Korea. The discreet brand is considered an insider tip.

What to see



MUSÉE PICASSO

5 Rue de Thorigny, 3ème
museepicassoparis.fr

Die wichtigste öffentliche Sammlung des Schaffens von Pablo Picasso zählt über 5000 Meisterwerke. Sie ist einzigartig, umfasst sie doch alle künstlerischen Tätigkeitsfelder von Pablo Picasso: Gemälde, Skulpturen, Gravuren und Zeichnungen, Skizzen, Studien, Fotografien, Buchillustrationen, Filme und Dokumente. Diese Sammlung wurde vor allem dank den Erben Picassos möglich.

The most important public collection of Pablo Picasso's work holds more than 5,000 masterpieces. It is truly unique, encompassing the complete range of Picasso's art: paintings, sculptures, engravings and drawings, sketches, studies, photographs, book illustrations, films and documents. The collection was possible mainly thanks to Picasso's heirs.



MAISON LA ROCHE

8/10 Square du Docteur-Blanche, 16ème, fondationlecorbusier.fr

Die Villen La Roche und Jeanneret (Sitz Fondation Le Corbusier) wurden zwischen 1923 und 1925 von Le Corbusier und seinem Cousin Pierre Jeanneret erbaut und stehen seit 1996 unter Denkmalschutz. Sie gehören zu den am besten erhaltenen Pariser Realisationen des Architekten. Die Maison La Roche wurde von seinem Freund, Landsmann und Kunstsammler Raoul La Roche bestellt.

The villas La Roche and Jeanneret (headquarters of the Fondation Le Corbusier) were built by Le Corbusier and his cousin Pierre Jeanneret between 1923 and 1925 and have been on the list of protected historic monuments since 1996. They are among the architect's best-preserved buildings in Paris. The Maison La Roche was commissioned by his friend, countryman and art collector Raoul La Roche.



FONDATION CARTIER

261 Boulevard Raspail, 14ème
fondation.cartier.com

Viele bemerkenswerte Ausstellungen von internationaler Bedeutung werden hier organisiert. Die Fondation ist gleichzeitig ein Ort des kreativen Schaffens und der Begegnung zwischen zeitgenössischer Kreation und dem Publikum. Hier werden neue Talente entdeckt. Wichtig auch die Aufträge an Künstler aus verschiedensten Bereichen, die regelmässig vergeben werden.

Many remarkable exhibitions of international significance are organised here. The Fondation is at once a place of creation and a meeting place between contemporary creation and the public. New talent is discovered here, and contracts are regularly awarded to artists in various disciplines.



FONDATION LOUIS VUITTON

8 Avenue du Mahatma Gandhi
16ème, Bois de Boulogne
fondationlouisvuitton.fr

Der Künstler Daniel Buren hat 1472 Glasfenster des neuesten Pariser Monuments des berühmten amerikanischen Architekten Frank O. Gehry (eingeweiht 2014) mit 13 verschiedenen Farben geschmückt und sein Werk «L'Observatoire de la lumière» genannt. Zu sehen bis Ende 2016. Dieses Museum ist der zeitgenössischen Kunst und den Klassikern des 20. Jahrhunderts gewidmet.

Using 13 different colours, the artist Daniel Buren decorated 1,472 stained-glass windows on famous American architect Frank O. Gehry's latest Paris monument (inaugurated in 2014). Buren called his work "L'Observatoire de la lumière". It is on display until the end of 2016. This museum is dedicated to contemporary art and the classics of the 20th century.

Manufacture de Haute Horlogerie





OVALE TOURBILLON
Rose gold case
Hand-wound skeleton movement
30-second Tourbillon
One week power reserve
Hermès Alligator strap

Made in Switzerland

www.parmigiani.ch

PARMIGIANI
FLEURIER


BOGHOSSIAN
GENEVA LONDON HONG KONG
SAUT D'ANGE COLLECTION
42 rue du Rhône – Genève | + 41 22 900 00 30
boghossianjewels.com | @boghossianjewels



Quick read

Selection and Text: getabstract.com



DEN FINANZMARKT VERSTEHEN

Anlagestrategie und Börse: Warum der Hund es besser kann
Autor: Klaus Schredelseker
Verlag: Spektrum, 2015
ISBN: 9783658087029, 338 Seiten

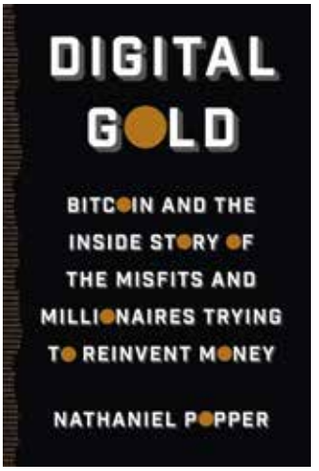
Auch wenn es sich herumspricht, dass sie ihr Geld nicht unbedingt wert sind: Immer noch investieren die meisten Anleger ihr Vermögen in teure, von Investmentfachleuten gemanagte Fonds und Vermögensverwaltungen. Dabei könnte man genauso gut den Hund entscheiden lassen, so der österreichische Ökonomieprofessor Klaus Schredelseker. Selbst wenn die Kapitalmärkte nicht «informationseffizient» sind, wie manche Wissenschaftler behaupten – wenn also die Marktpreise nicht automatisch den wahren Wert der gehandelten Güter und Unternehmensanteile abbilden –, lohnt es sich seiner Meinung nach kaum, sich in aufwendige Analysen zu stürzen. Die meisten Experten werden durch ihr Mehrwissen keine besseren Ergebnisse erzielen. getAbstract empfiehlt das Buch allen Anlegern, die statt auf die üblichen Finanzgurus lieber auf einen streitbaren Professor hören und ihre persönlichen Anlageentscheidungen auf eine wissenschaftliche Basis stellen wollen.



WORK RULES!

Wie Google die Art und Weise, wie wir arbeiten und leben, verändert
Autor: Laszlo Bock
Verlag: Vahlen, 2016
ISBN: 9783800650934, 370 Seiten

Google hat binnen wenigen Jahren unzählige Standards in der digitalen Welt gesetzt und einen riesigen Bekanntheitsgrad erreicht. Das schürt den Neid vieler, die Googles Unternehmensvision als Spasskultur abtun und den Vorwurf erheben, Google würde nur Talente von der Konkurrenz abwerben. Dass hinter der Arbeitskultur von Google bedeutend mehr steckt, schildert Laszlo Bock, seit 2006 HR-Verantwortlicher des Unternehmens, in diesem Buch. Verblüffend offen gewährt er Einblicke in die Personalpolitik seines Unternehmens, indem er unter anderem den ausgefeilten Rekrutierungsprozess beschreibt – dem Bauchgefühl und der Intuition einzelner Vorgesetzter wird eine klare Absage erteilt – oder die Personalentwicklung erläutert, die sich auf die beiden Extreme beste und schlechteste Mitarbeiter fokussiert. Das Buch erlaubt Einsichten in ein Unternehmen, das dank seinen Mitarbeitern in kurzer Zeit herausragende Erfolge erzielt hat. getAbstract empfiehlt das Buch allen HR-Managern.



DIGITAL GOLD

Bitcoin and the Inside Story of the Misfits and Millionaires Trying to Reinvent Money
Author: Nathaniel Popper
Publishing house: Harper, 2015
ISBN: 9780062362490, 416 pages

"New York Times" reporter Nathaniel Popper offers up an inviting, necessary history. The concept behind Bitcoin – a completely electronic currency that isn't backed by anything in the physical world – is intriguing. Its story is filled with pseudonyms, criminal activities, selfless dedication, incredible hubris, international travel, technological breakthroughs, and, of course, money. Bitcoin went from idea to reality in just a few years – and much of its development occurred inside underreported groups, like chat rooms and the libertarian community. Popper narrates this complex saga with ease and grace. getAbstract recommends his overview and its vivid personal portraits to those intrigued by Bitcoin, international finance, cyberculture, cybercrime, alternative cultures or libertarian thinking.

MNC
BANKING
PARTNER

IN FOREIGN WATERS
YOU WILL NEED A LOCAL PARTNER.

Akbank is Turkey's most valuable banking brand and offers you a network of over 900 branches nationwide, exemplary cash management expertise, advanced IT infrastructure, and high transparency.

Akbank has a rating of Baa3 from Moody's and BBB- from Fitch for long-term deposits. Above all, it is our local banking know-how that will make us your most valuable business partner in Turkey.

Most Valuable Banking Brand in Turkey **- Brand Finance,**
Best Bank in Turkey **- Global Finance,** ***Best Bank in Turkey*** **- EMEA Finance,**
Best Bank in Turkey **- World Finance,**
Best Foreign Exchange Provider in Turkey **- Global Finance,**
Best Digital Banking in Western Europe **- Global Finance,**
Best Mobile Banking Application **- Global Finance,**
Best Consumer Banking-Private Banks **- Kalder Customer Satisfaction Index of Turkey**



www.akbank.com

AKBANK



SWISS First und Business Fluggäste geniessen kulinarische Highlights an Bord.

SWISS First and Business passengers enjoy culinary highlights on board.

Have a smooth flight

SWISS fliegt ab Zürich und Genf zu weltweit 102 attraktiven Destinationen in 46 Ländern und befördert jährlich über 16 Millionen Fluggäste. 2015 erwirtschaftete SWISS mit über 8500 Mitarbeitenden einen Betriebsertrag von rund 5 Milliarden Schweizer Franken. SWISS ist Teil der Lufthansa Gruppe und Mitglied der Star Alliance, des weltweit grössten Airline-Verbunds.

SWISS flies from Zurich and Geneva to 102 attractive destinations in 46 countries all over the world. With its workforce of more than 8,500 personnel, the company carries over 16 million passengers a year and generated total operating income of some 5 billion Swiss francs in 2015. SWISS is part of Lufthansa Group and is also a member of Star Alliance, the world's biggest airline network.

ZURICH AIRPORT

Europe
Zurich–Alicante
Zurich–Amsterdam
Zurich–Athens
Zurich–Barcelona
Zurich–Bari
Zurich–Belgrade
Zurich–Berlin
Zurich–Bilbao
Zurich–Birmingham
Zurich–Brindisi
Zurich–Brussels
Zurich–Bucharest
Zurich–Budapest
Zurich–Copenhagen
Zurich–Dresden
Zurich–Dublin
Zurich–Dusseldorf
Zurich–Florence
Zurich–Frankfurt
Zurich–Geneva
Zurich–Gothenburg
Zurich–Graz
Zurich–Hamburg
Zurich–Hannover
Zurich–Istanbul
Zurich–Izmir
Zurich–Krakow
Zurich–Leipzig
Zurich–Lisbon
Zurich–London City
Zurich–London Heathrow
Zurich–Lugano
Zurich–Luxembourg
Zurich–Lyon
Zurich–Madrid
Zurich–Malaga
Zurich–Malta
Zurich–Manchester
Zurich–Milan Malpensa
Zurich–Moscow
Zurich–Munich
Zurich–Naples
Zurich–Nice
Zurich–Nuremberg
Zurich–Oslo
Zurich–Palermo
Zurich–Palma de Mallorca
Zurich–Paris
Zurich–Porto
Zurich–Prague
Zurich–Rome
Zurich–Santiago de Compostela
Zurich–Sarajevo
Zurich–Sofia
Zurich–Stockholm
Zurich–St Petersburg
Zurich–Stuttgart
Zurich–Thessaloniki
Zurich–Valencia
Zurich–Venice
Zurich–Vienna
Zurich–Warsaw
Zurich–Zagreb

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

GENEVA AIRPORT

Europe
Geneva–Ajaccio
Geneva–Athens
Geneva–Barcelona
Geneva–Biarritz
Geneva–Calvi
Geneva–Catania
Geneva–Corfu
Geneva–Dublin
Geneva–Florence
Geneva–Gothenburg
Geneva–Heraklion
Geneva–Lisbon
Geneva–London City
Geneva–London Gatwick
Geneva–London Heathrow
Geneva–Lugano
Geneva–Madrid
Geneva–Malaga
Geneva–Moscow
Geneva–Nice
Geneva–Olbia
Geneva–Oslo
Geneva–Palermo
Geneva–Palma de Mallorca
Geneva–Porto
Geneva–Prague
Geneva–Pristina
Geneva–Rome
Geneva–Skopje
Geneva–Stockholm
Geneva–St Petersburg
Geneva–Thessaloniki
Geneva–Valencia
Geneva–Zakynthos
Geneva–Zurich

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

LUGANO AIRPORT

Lugano–Geneva
Lugano–Zurich

BOOK YOUR FLIGHT

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

Zürich–Düsseldorf Flight LX 1026

INTERESSANTE DESTINATIONEN FÜR KUNST UND ARCHITEKTUR FINDEN SICH AUF DER GANZEN WELT, AUCH AN UNERWARTETEN ORTEN WIE IN EINER EHEMALIGEN RAKETENSTATION DER NATO IN NEUSS. MUSEUMSDIREKTOR DER FONDATION BEYELER UND VIELFLIEGER SAM KELLER EMPFIEHLT EINE REISE ZUR MUSEUM INSEL HOMBROICH, DIE GERADE UM EINE ATTRAKTION REICHER GEWORDEN IST.

INTERESTING DESTINATIONS FOR ART AND ARCHITECTURE CAN BE FOUND THE WORLD OVER, INCLUDING IN UNEXPECTED PLACES LIKE A FORMER NATO MISSILE BASE IN NEUSS. DIRECTOR OF THE FONDATION BEYELER AND FREQUENT FLYER SAM KELLER RECOMMENDS A TRIP TO THE MUSEUM INSEL HOMBROICH, WHICH RECENTLY OPENED ITS NEWEST ATTRACTION.



Sam Keller ist Direktor der Fondation Beyeler, des meistbesuchten Kunstmuseums der Schweiz.

Sam Keller is the director of the Fondation Beyeler, the most-visited art museum in Switzerland.

fondationbeyeler.ch

Wer Deutschland bereist, hat kulturell die Qual der Wahl. Von arm, aber sexy in der Hauptstadt Berlin bis reich und schön in München, Eleganz gemischt mit Underground in Hamburg oder Weltklasse in der Erfinderstadt Stuttgart. Besonders hoch ist die Kulturkonzentration im Rheinland, wo alleine schon Köln und Düsseldorf eine Kunstreise wert sind. Für Sam Keller, der selbst eines der schönsten Kunsthäuser Europas leitet, gehören die Kunstsammlungen moderner und zeitgenössischer Kunst in Nordrhein-Westfalen zu den interessantesten überhaupt: Insbesondere K20, K21, den Kunstpalast, die Stoschek Collection, das Museum Ludwig und auch das Wallraf-Richartz-Museum besucht er deshalb oft. Auch weil mit Gerhard Richter, Thomas Schütte, Katharina Fritsch, Andreas Gursky, Thomas Ruff und Thomas Struth einige der einflussreichsten Künstler unserer Zeit in der Region leben und arbeiten. Eine seiner Lieblingsdestinationen für Kunst und Architektur liegt in einer Moorlandschaft: das Museum Insel Hombroich mit der benachbarten Langen Foundation und der soeben eröffneten Skulpturenhalle.

When it comes to art and culture, the traveller in Germany is spoilt for choice. The offer ranges from poor, but sexy in the capital Berlin to rich and beautiful in Munich; from elegance mixed with underground in Hamburg to world-class art in Stuttgart, the city of inventors. The concentration is particularly high in the Rheinland, where Cologne and Düsseldorf alone are worth a visit for art lovers. For Sam Keller, himself director of one of Europe's finest art museums, the collections of modern and contemporary art in Nordrhein-Westfalen are among the most interesting anywhere, which is why he often visits the K20, K21, Kunstpalast, Stoschek Collection, Museum Ludwig and Wallraf-Richartz Museum in particular. Not to mention that the area is home to some of the most influential artists of our time, including Gerhard Richter, Thomas Schütte, Katharina Fritsch, Andreas Gursky, Thomas Ruff and Thomas Struth. One of Sam Keller's favourite destinations for art and architecture is located in a moorland landscape: the Museum Insel Hombroich with the neighbouring Langen Foundation and the recently opened Skulpturenhalle.



Photo: ZVG © Tomas Riehle /Arturimages

Das 1987 eröffnete Museum Insel Hombroich ist der verwirklichte Traum des Düsseldorfer Sammlers Karl-Heinrich Müller (1936–2007). Es ist ein ganz besonderer Ort jenseits des hektischen Alltags und modischer Trends und lädt dazu ein, sich auf die unmittelbare Begegnung mit Kunst und Natur einzulassen.

The Insel Hombroich Museum was founded by the art collector Karl-Heinrich Müller (1936–2007) in 1987. It's a very special place, away from the bustle of daily routine and fashionable trends and an invitation to enter into the adventure of a direct encounter with art and nature.



Die Besucher können auf dem weitläufigen Gelände ihre eigenen Wege finden und dabei Kunst ebenso wie Natur entdecken. Zum Beispiel das Werk «Der Turm», eine begehbare Skulptur (1987–1989) von Architekt Erwin Heerich.

Visitors are free to find their own way in the extensive parkland and make their own discoveries of art and nature alike. For example “Der Turm” (“The Tower”), a walk-in sculpture (1987–1989) by architect Erwin Heerich.

Photos: ZVG (1) © Tomas Riehle / Arturimages (3)

What to see



MUSEUM INSEL HOMBROICH

Neuss
inselhombroich.de

Eine ganz besondere Art von Kunsterlebnis und ein Spaziergang für alle Sinne. Besucher wandern durch eine wunderbare Moorlandschaft und finden von Tageslicht beleuchtete Pavillons mit Kunstwerken ohne Hinweisschilder. Fernöstliche Kunst wird mit Werken von Arp, Calder, Klein, Matisse und Schwitters präsentiert. Die Bauten von Heerich, Kirkeby, Nishikawa und Siza experimentieren im Grenzbereich von Architektur und Skulptur. Künstler, Musiker, Schriftsteller und Wissenschaftler aus aller Welt arbeiten auf der Raketenstation.

This is a special way to experience art, a stroll that delights the senses. Visitors wander through the picturesque moorland and discover art pavilions lit by natural light with works of art that are not labelled. Far Eastern art is displayed next to pieces by Arp, Calder, Klein, Matisse, Schwitters. The buildings by Heerich, Kirkeby, Nishikawa and Siza are experiments on the border of architecture and sculpture. Artists, musicians, writers and scientists from different nations work on the missile base.



SKULPTURENHALLE

Neuss
thomas-schuette-stiftung.de

Auf einem kleinen Hügel erhebt sich eine Skulptur für Skulpturen. Die neu eröffnete Skulpturenhalle wurde nach einem Modell des international renommierten Künstlers Thomas Schütte für seine Stiftung erstellt. Im ovalen Ausstellungsraum werden regelmässig Ausstellungen zeitgenössischer Kunst präsentiert. Derzeit sind Werke des italienischen Bildhauers Mario Merz zu sehen.

On top of a small hill is a sculpture that houses sculptures. The newly opened sculpture gallery is based on a model of internationally renowned artist Thomas Schütte for his foundation. There are regular shows of contemporary art at the oval exhibition room. The current exhibition shows works of the Italian sculptor Mario Merz.



LANGEN FOUNDATION

Neuss
langenfoundation.de

Sehenswert ist auch das Privatmuseum der Familie Langen. Die Gründer haben eine eindrückliche Sammlung moderner und zeitgenössischer sowie ostasiatischer Kunst zusammengetragen. Darunter befinden sich Werke des Blauen Reiters und der russischen Avantgarde, der École de Paris, der Zero-Bewegung, der amerikanischer Pop-art sowie der Gegenwartskunst. Der japanische Stararchitekt Tadao Ando hat ein spektakuläres Ausstellungshaus mit Wasserbecken und Kirschbäumen entworfen. Ein Kunstort der Meditation!

The private museum of the Langen family is also well worth a visit. The founders have compiled an impressive collection of modern, contemporary and East Asian art. It includes works by “Der Blaue Reiter” and the Russian avant-garde, the Ecole de Paris, the Zero movement, American Pop art as well as contemporary art. Japanese star architect Tadao Ando designed the spectacular exhibition building surrounded by shallow pools of water and cherry trees. A place of art and meditation.

«I'm a seeker»

Mind, Body and Spirit – die US-Modeikone Donna Karan schwört auf dieses Dreigespann. Mit Urban Zen kreiert sie den passenden Lebensstil dazu. Für Menschen, die im Einklang mit sich selbst sein und etwas verändern möchten. Wir trafen sie zum Interview in Zürich.

Mind, body and spirit – US fashion icon Donna Karan swears by this trinity. With Urban Zen, she is now creating a complementary philosophy of living. For people who wish to be in harmony with themselves and who want to bring about change. We met up with her for an interview in Zurich.

Interview: Susanne von Meiss



Unermüdlich und verantwortungsbewusst: Mehr als die Hälfte des Jahres ist Donna Karan für ihre Urban-Zen-Stiftung unterwegs, die medizinische, karitative und kommerzielle Projekte in aller Welt betreut.

Tireless energy and a keen sense of responsibility: during more than half of the year, Donna Karan is on the road for her Urban Zen Foundation, an organisation that manages medical, charitable and commercial projects around the world.

Photo: ZVG ©Urban Zen

«IRGENDWIE BIN ICH IMMER EIN KIND GEBLIEBEN.»
"IN SOME RESPECTS I HAVE ALWAYS REMAINED A CHILD."

Sie haben kürzlich Ihre Autobiografie «My Journey» veröffentlicht mit einem Vorwort Ihrer Freundin Barbra Streisand, Ihrer spirituellen Schwester, wie Sie sie nennen. In diesem Buch sind Sie sehr offen und beschreiben Ihr Leben mit all seinen Höhen und Tiefen. Gibt es noch ein Geheimnis im Leben von Donna Karan?
Klar, noch einige, aber ich bin selbst erstaunt, wie offen ich in diesem Buch bin. Doch das ist mein Naturell, ich bin offen und offenherzig, ich möchte anderen Menschen Mut machen und zeigen, dass man auch mit Verlusten weiterleben und Erfolg haben kann. Der Erfolg muss aber nicht zwingend finanzieller Natur sein.

Im letzten Herbst ist die Marke Donna Karan verschwunden, DKNY wird von der Gruppe LVMH, der Sie Ihre Firmen vor 15 Jahren verkauft haben, erfolgreich weiter betrieben und Sie sind mit einem neuen Konzept namens Urban Zen wieder da. Was ist Urban Zen?
Urban Zen ist eine Stiftung und heute auch eine Marke geworden, aber eigentlich ist das Studio in New York, wo Urban-Zen-Produkte zu finden sind, ein Marktplatz, ein Konferenzraum, ein Yoga-Retreat, ein Ort, an dem wir Dinge und Menschen vorstellen, die eine Geschichte zu erzählen haben, Wir verkaufen hier Basic-Modeteile im typischen Donna-Karan-Stil, Schmuck und Accessoires, die von einheimischen Kollektiven hauptsächlich auf Haiti und Bali gefertigt werden. Es geht bei Urban Zen nicht um Fashion Shows und Celebrities, sondern um persönliches Engagement. Es geht um bewusstes Konsumieren und es geht um eine Gemeinschaft von Menschen, die etwas verändern wollen.

You recently published your autobiography "My Journey", with a foreword by your friend Barbra Streisand, who you call your spiritual sister. You are very frank in the book and describe your life with all its highs and lows. Does Donna Karan's life still have any secrets?
Yes, of course; there are still a few, but I'm pretty amazed myself at just how candid I've been in the book. But that's my nature; I am upfront and open-hearted, I try to encourage others and to show that you can still carry on and succeed even when you've suffered losses. And success doesn't necessarily have to be financial.

Last autumn, the Donna Karan label disappeared, DKNY continues to be successfully run by the LVMH group, who you sold your companies to 15 years ago, and now you are back on the scene again with a new concept that goes by the name of Urban Zen. What exactly is Urban Zen?
Urban Zen is a foundation and has now become a brand, too; but the studio in New York where you can find Urban Zen products is actually a marketplace, a conference centre, a yoga retreat, a place where we can present people and things that have a story to tell. We sell basic fashion items in typical Donna Karan style, jewellery and accessories made by indigenous collectives, primarily in Haiti and Bali. Urban Zen is not about fashion shows and celebrities, but about personal commitment. It's about conscious consuming and about a community of people who want to change things.



Eine Lebensphilosophie wird zur erfolgreichen Marke: aus einem Handwerksbetrieb in Haiti stammt dieses zeitlos elegante Schachspiel aus Donna Karans Urban-Zen-Kollektion, die nachhaltig produzierte High-End-Mode, Accessoires, Home-Decor-Objekte, Möbel, Beautyprodukte und Schmuck umfasst.

A philosophy of life becomes a successful brand: this timelessly elegant chess set from Haiti is part of Donna Karan's Urban Zen collection, which includes sustainably produced high-end fashion clothing, accessories, home decor items, furniture, beauty products and jewellery.

Photo: ZVG ©Urban Zen

DONNA KARAN

Als Donna Ivy Faske wurde Donna Karan im Stadtteil Queens in New York City vor 68 Jahren geboren. Nach dem Studium an der Parsons School of Design arbeitete Donna für Anne Klein, wo sie bis 1985 als Designchefin blieb. Daraufhin lancierte sie ihre eigene Donna Karan New York Collection und schliesslich ihr zweites Label DKNY. Mit ihrer Linie Essentials, bestehend aus sieben simplen komfortablen Teilen, die alle miteinander kombinierbar sind, wurde Donna Karan weltberühmt. 1983 heiratete sie in zweiter Ehe den Künstler Stephan Weiss, der 2001 verstarb. Mit Sonja Nuttall startete Donna Karan daraufhin die Urban-Zen-Initiative, bei der ihre karitative Arbeit im Vordergrund steht. Urban Zen ist mittlerweile zu einer erfolgreichen Marke geworden. Donna Karan wohnt in East Hampton, in New York City und auf den Turks- und Caicos-Inseln.

urbanzen.org

Woher kommt die Idee?
Nach dem Erdbeben auf Haiti kamen wir zusammen und überlegten uns, was wir tun könnten für die Menschen auf der Insel. «Ihnen Bildung und Arbeit schenken», war unsere Antwort. Ich fing dieses Engagement an, als ich eigentlich alles erreicht hatte im Leben. Aber irgendwie hat mir etwas gefehlt. Ich wusste nur nicht was. Eines Tages traf ich einen sehr weisen Mann und der fragte mich: «Are you committed?» Diese einfache Frage hat mein ganzes Leben verändert. Ich war immer ein sehr spiritueller Mensch gewesen, nun aber konnte ich meinen Lebensgrundsatz: «Wo es ein Problem gibt, gibt es auch eine Lösung», auf einer anderen Ebene ausleben.

Wo nehmen Sie die Energie her, die Sie für diese Projekte dringend brauchen?
Aus meiner spirituellen Welt, aus meinem täglichen Umgang mit Familie und Freunden und aus Besuchen im Como Shambhala Retreat meiner Freundin Christina Ong in Parrot Cay auf den Turks- und Caicos-Inseln. Das ist ein wunderbarer Erde-Wasser-Feuer-Platz, wo du absolute Ruhe finden und mit dir selbst in Einklang kommen kannst.

Was macht Urban Zen so speziell?
Dass wir talentierte Handwerker und Künstler finden, die nach unseren oder ihren eigenen Vorstellungen unvergleichliche Dinge kreieren können, und wir ihnen damit ihren Lebensunterhalt finanzieren. Neben einer Kleiderlinie – alles bequem und nicht eng, denn man nimmt ja immer wieder zu und ab ... – gibt es auch Dekorationsgegenstände und Möbel. Ich liebe es, zu shoppen und das fehlende Teil zu finden. Ich bin eine Suchende auf jedem Gebiet und irgendwie bin ich halt immer auch ein Kind geblieben.

Wenn Sie einem jungen Menschen einen Leitsatz auf den Lebensweg geben müssten, wie würde der lauten?
Geh hinaus und schau dir die Welt an! Gehe zur Schule und lerne, dann aber reise. Der Mensch braucht im Leben sehr viele verschiedene Inspirationen ...

Where did the idea come from?
We got together after the earthquake in Haiti and tried to find a way to help the people on the island. We decided the answer was to provide them with work and education. I became committed to this at a time when I'd already achieved everything in my own life. But I somehow felt that there was something missing. I simply didn't know what it was. One day, I met a very wise man who asked me: "Are you committed?" This simple question changed my entire life. I have always been a very spiritual person, now I realised I could live by my guiding principle of "where there's a problem, there's also a solution" on a different level.

Where do you find the energy that is so crucial for these projects?
In my spiritual world, in my daily interaction with family and friends and during the time I spend at the Como Shambhala retreat run by my friend Christina Ong in Parrot Cay in the Turks and Caicos Islands. That is a wonderful earth-water-fire place where you can find absolute peace and attain inner harmony.

What makes Urban Zen so special?
The fact that we find talented craftsmen and artists who can create incomparable objects in line with our designs or their own ideas and we enable them to earn their living by producing these items. In addition to a line of clothing – everything is comfortable and not too tight, since people are always putting on weight and losing it – there are also decorative articles and furniture. I just love shopping and finding that missing piece. I am a seeker in every area and in some respects I have always remained a child.

If you had to give a young person some good advice for life what would it be?
Go out and see the world! Go to school and learn, but then travel. People need a lot of different sources of inspiration in their lives ...

DONNA KARAN

Donna Karan was born as Donna Ivy Faske in the New York borough of Queens 68 years ago. After studying at the Parsons School of Design, Donna worked for Anne Klein, where she remained as head designer until 1985. She then launched her own Donna Karan New York collection and finally her second label DKNY. Her Essentials line, consisting of seven simple comfortable items that could all be combined together, made Donna Karan world-famous. In 1983, she married her second husband, artist Stephan Weiss, who died of lung cancer in 2001. Together with Sonja Nuttall, Donna Karan then started the Urban Zen initiative, whose primary focus is on her charitable work. Urban Zen has meanwhile become a successful brand. Donna Karan has homes in East Hampton, New York City and the Turks and Caicos Islands.

urbanzen.org



"My Journey" by Donna Karan, ISBN 978-1101883495



Glänzt nicht nur durch Leistung.
Sondern auch mit Stil.

Die neuen Cayenne Platinum Edition-Modelle.

Antritt: kraftvoll. Auftritt: glanzvoll. Porsche Dynamik veredelt mit 20-Zoll-RS-Spyder-Designrädern in Platinum Seidenglanz, elektrischen 8-Weg-Sportsitzen mit Alcantara und mit einem Preis, der den sportlichen Vergleich nicht scheuen muss.

www.porsche.ch/CayennePlatinumEdition

Follow us on

PORSCHE

Fresh from the garden

FEDERICO BELLUCO IST IM DOPOLAVORO DER STAR.
AT THE DOPOLAVORO, FEDERICO BELLUCO IS THE STAR.

Text: Urs Heller



Das auf einer Privatinsel in Venedig, der Isola delle Rose, gelegene JW Marriott Venice Resort & Spa bietet 266 modern gestaltete Zimmer und Suiten, die vom Architekten Matteo Thun entworfen wurden.

Settled on its own private island in Venice, the Isola delle Rose, the JW Marriott Venice Resort & Spa features 266 contemporary-style rooms and suites designed by the architect Matteo Thun.

«Insalata Dopolavoro» nennt sich der erste Gang im grossen Menü ziemlich schlicht. Keine Angst, es gibt mehr als nur einen «gemischten Salat»: Dutzende von Blättern liegen im Teller, die Oliven sind ausgehöhlt und neckisch mit Tomatenfleisch gefüllt, Öl und Essig werden am Tisch akkurat mit dem Schwingbesen vermengt. Und: Die Salatblätter sind taufrisch! «Eine Stunde vor dem Service schicke ich meine Köche zur Ernte in den Gemüsegarten. Deshalb ist unsere Insalata so gut», sagt der erst 28-jährige Chef Federico Belluco. Der «Orto» ist sein zweites Zuhause: Was im Gemüsegarten wächst, kommt auf den Tisch. Und natürlich stammt auch das sanfte Olivenöl aus dem beeindruckenden Olivenhain des Resorts. Eigentlich ist Chef Federico im Dopolavoro im JW Marriott Venice auf der Privatinsel Isola delle Rose ja nur der Statthalter: Giancarlo Perbellini aus Verona ist die grosse Nummer (zwei Michelin-Sterne), schrieb die erste Karte. Aber der Turiner Federico hat Talent, entwickelte schnell seinen eigenen, ziemlich frechen Stil. Nie Krach mit dem «Alten»? Federico Belluco cool: «Manchmal sagt er mir schon, ich soll nicht übertreiben.» Vor ein paar Monaten bekam das Dopolavoro seinen ersten Michelin-Stern; er ist verdient. Die Karte im von Matteo Thun designten Restaurant? Perbellinis Klassiker wie die «italienischen Sushi» (Maccheroni statt Reis), tolle Gamberi Rossi aus Mazzara del Vallo, Kühnes wie «Poenta e Pesse» (Fish and Chips auf 5-Sterne-Niveau) oder mächtige Tintenfische vom Grill mit pikanter Mayo.

jwmarriottvenice.com

The first course on the extensive menu is called "Insalata Dopolavoro", plain and simple. But don't worry, you'll be served more than just a "mixed salad": dozens of leaves rest in the plate, the olives are pitted and mischievously stuffed with tomato pulp, oil and vinegar are whisked to perfection at the table. And: the lettuce is crisp and fresh! "I send my cooks to the vegetable garden one hour before we start serving. That's what makes our insalata so delicious," says Chef Federico Belluco, who is all of 28 years old. The "orto" is his second home: whatever grows in the vegetable garden is brought to the table. Of course, the smooth olive oil also comes from the resort's impressive olive grove. Actually, Chef Federico is but the deputy here at the JW Marriott Venice on the Isola delle Rose: Giancarlo Perbellini from Verona is the Grand Master (two Michelin Stars), and wrote the first menu. But Federico, from Turin, has talent, and was quick to develop his own, pretty bold style. Is there no falling out with the "Boss"? Federico Belluco keeps his cool: "He sometimes tells me not to overdo it." A few months ago, Federico received his first Michelin star; it's well deserved. So what's on the menu in this restaurant designed by Matteo Thun? Perbellini classics like his "Italian sushi" (macaroni instead of rice), fantastic gamberi rossi from Mazzara del Vallo, audacities such as "Poenta e Pesse" (a five-star version of fish and chips), or mighty calamari straight off the grill, served with flavourful mayonnaise.

jwmarriottvenice.com

URS HELLER



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

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

Erst 28 Jahre jung und schon sehr erfolgreich: Federico Belluco kocht im Dopolavoro in Venedig.

Twenty-eight years young and already very successful: Federico Belluco is chef de cuisine at the Dopolavoro in Venice.



Photo: ZVG

Er ist dann mal weg

Wann genau ist der richtige Zeitpunkt, sich Kindheitsträume zu erfüllen? Eigentlich immer, unter gewissen Voraussetzungen, findet Klaus Tischhauser. Eine grandiose Einstellung zum Leben.

When is the best time to fulfil childhood dreams? Actually, in Klaus Tischhauser's opinion, it's all the time – if the circumstances are right. A terrific approach to life!

Text: Dörte Welti
Photo: Erwin Windmüller (portrait)



Entschlossenheit im Blick: Klaus Tischhauser liebt die Natur und tauscht Businessdress diesmal gegen Seglerlook. Dieser Tage heisst es «Leinen los!» für die Erfüllung eines lang gehegten Traums.

A look of determination on his face: Klaus Tischhauser loves nature and is about to exchange his business attire for a sailor suit as he prepares to set sail towards the fulfilment of a lifelong dream.

«ALS ICH ZURÜCKKAM, HATTE SICH DIE WELT VERÄNDERT.»
"WHEN I GOT BACK, THE WORLD HAD CHANGED."

Als wir uns zum Interview über den Dächern von Zürich treffen, kommt Klaus Tischhauser mit dem Fahrrad zum Termin. Natürlich. Einer, der schon von der Limmatstadt bis Kapstadt geradelt ist, ist sich das gewohnt. Auch wenn draussen gefühlte nasskalte minus 10 Grad herrschen: Der ehemalige CEO von responsAbility, seinem eigenen nachhaltigen Businessbaby, trägt lediglich edlen Zwirn mit Schlips und Kragen und eine leichte Windjacke darüber, Mütze und Handschuhe sind was für Warmduscher (sagt er nicht, er lächelt nur). Seine Stimmung ist so aufgeräumt wie sein Leben, kein Wunder, denn demnächst wird Klaus Tischhauser sich einen Kindheitstraum erfüllen: eine Weltumsegelung mit offenem Ende. Zeitlich nicht begrenzt. Er ist noch jung, Jahrgang 1964. Und die grosse Tour ist nicht sein erstes Abenteuer, aber vielleicht sein grösstes, das wird sich zeigen.

MÄCHTIG AUF RAD

Klaus Tischhauser erfährt zwei entscheidende Prägungen. Er ist schon als Junge unermüdlich stundenlang Parcours mit dem Fahrrad gefahren, immer auf der Suche nach einer noch grösseren Herausforderung. Und er sieht den Film «El viaje», die Geschichte eines Teenagers, der in Ushuaia am südlichsten Zipfel Lateinamerikas mit dem Rad aufbricht, seinen Vater zu suchen, und dabei den ganzen Kontinent durchquert und kennenlernt. Tischhauser trifft Elgard, eine gebürtige Hamburgerin, sie kommt aus dem Hotelfach, unterwegs eigentlich nach Italien. Sie entdecken gemeinsam die Lust, in die weite Welt zu ziehen, verleben einen einmonatigen Urlaub mit – man ahnt es – dem Rad auf Madagaskar, die Einstiegsdroge für den grossen Plan.

When we meet up for this interview above the rooftops of Zurich, Klaus Tischhauser arrives on his bike. Of course. Someone who's cycled from the Swiss city on the banks of the River Limmat all the way to Cape Town is pretty much used to this mode of transport. Even though the temperature outside is a wet and miserable minus 10 degrees, the former CEO of responsAbilty, his own sustainable business baby, is only wearing a smart jacket with collar and tie under a light windcheater; hat and gloves are for wimps (not that he says so, but there's a smile on his face). Unsurprisingly, he's in a cheerful mood since in just a few days Klaus Tischhauser will be fulfilling a childhood dream: an open-ended voyage round the globe with absolutely no time constraints. Born in 1964, he's still young, but his upcoming trip is not the first adventure in his life, though it may well be the biggest – that remains to be seen.

LIFE CYCLING

Two things have played a decisive role in Klaus Tischhauser's life. Even as a youngster, he would ride his bicycle untiringly for hours on end, constantly seeking ever greater challenges. And he watched the film "El viaje", the story of a teenager who set out on his bike from the southernmost tip of Latin America, in Ushuaia, in search of his father and in so doing crossed the entire continent learning all about it on the way. Tischhauser met his future wife Elgard, who is from Hamburg and has a background in the hotel trade, when she was travelling and on her way to Italy. They discovered a shared desire to explore more of the wide world and so embarked on a month-long holiday to Madagascar on – needless to say – their bikes. This proved to be the start of an addictive passion for travel.

Reise mit leichtem Gepäck: 1999 fuhren Klaus Tischhauser und seine Frau Elgard 600 Tage lang völlig losgelöst mit dem Rad von Zürich durch ganz Afrika.

Travelling light: In 1999, Klaus Tischhauser and his wife Elgard left everything behind and cycled from Zurich across Africa for 600 days.



Photo: ZVG Privatbesitz



Das Zuhause und manchmal Büro für die nächsten Jahre: Die «September» wartet in Inverness in Schottland, die Route soll über Irland, Frankreich, Spanien und Portugal über die Südroute nach Brasilien, in die Antarktis und die Südsee führen.

Home and sometimes office for the next few years: the “September” lies waiting in Inverness, Scotland. From there, the route leads to Ireland, France, Spain and Portugal, then along the southern route to Brazil, the Antarctic and the South Seas.

Photo: ZVG Privatbesitz

NÄGEL MIT KÖPFEN

1999 kündigen die beiden ihre Jobs, geben die Wohnung auf, melden sich ab und radeln los, am ersten Tag von Zürich nach Olten. Und dann immer weiter, Afrika ist das Ziel. Sie schaffen es, 26 000 Kilometer in 600 Tagen, mit sich und der Welt im Reinen. Krisenherde umfahren sie, die ganze Tour mit demselben Rad. Kleinere Defekte reparieren sie selbst, der Absolvent eines Wirtschaftswissenschaftsstudiums hat vor der Abreise fünf Monate lang einen halben Tag pro Woche bei einem Fahrradmechaniker angeheuert. «Gutes Material, kein Problem», sagt Tischhauser, als sei es das Normalste der Welt. «Radfahren ist die Reisemöglichkeit, die einerseits langsam ist, bei der man aber sehr viel mitbekommt», sinniert er. Unter anderem auch die Zustände in Afrika. Sie hinterlassen tiefe Eindrücke bei den beiden, zurück zu Hause nimmt der Abenteurer davon geprägt seine berufliche Zukunft an die Hand.

NACHHALTIG IM VORDERGRUND

Bevor Klaus Tischhauser auf die grosse Reise ging, hatte er bei SAM Sustainable Asset Management (heute RobecoSAM) umweltfreundliche Fonds an die Börse gebracht. Es lief gut, aber nicht berauschend, die Zeit wurde aber langsam reif für derartige Themen. «Als ich zurückkam, hatte sich die Welt verändert», erinnert sich der Finanzfachmann, und dank mehreren Zufällen, kann er den Verein responsAbility gründen. «Es gibt Leute mit Geld, die fühlen sich responsible, verantwortlich für eine bessere Welt», erklärt Klaus Tischhauser, «aber es fehlt ihnen an Handlungsmöglichkeiten.» Auf der anderen Seite stünden fähige Unternehmer mit Ability, die wüssten, wie es geht, denen es aber an Geld mangle.

PREPARATION IS EVERYTHING

In 1999, they both quit their jobs, gave up their flat and set off on their bikes. On the first day, they travelled from Zurich to Olten. Then it was ever onwards – heading all the way to Africa. They reached their destination, covering 26,000 kilometres in 600 days, at peace with themselves and with the world. They had detoured around trouble spots and made the entire trip on the same cycles, repairing any minor defects themselves. Although he was a trained economist, Klaus spent half a day every week for five months before they left working for a bicycle mechanic. “Good quality material, no problem at all,” he says as if it were the most natural thing in the world. “As a method of transport, cycling may be slow, but it allows you to experience a lot,” says Tischhauser looking back. This includes the conditions in Africa. These left a lasting impression on the pair and what they’d seen influenced how the hardy adventurer plotted out his future professional career when they got back home.

SUSTAINABILITY TO THE FOREFRONT

Before he left on his big trip, Klaus Tischhauser had floated an ecologically focussed investment fund on the stock market with SAM Sustainable Asset Management (today RobecoSAM). It proved successful, though not overwhelmingly so; but the time was slowly becoming ripe for this kind of venture. “When I got back, the world had changed,” recalls the financial specialist and, thanks to a number of fortuitous circumstances, he was able to set up the responsAbility organisation. “There are people with money who feel responsible for creating a better world,” he explains, “but they never have the opportunity to do anything about it.” On the other hand, there are capable entrepreneurs with ability, who do know what to do but don’t have the necessary money.

KLAUS TISCHHAUSER

Klaus Tischhauser (52) kommt im Vorarlberg zur Welt, ist seit frühester Kindheit in der Schweiz und sein ganzes Erwachsenenleben in Zürich, studiert Wirtschaftswissenschaft an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften und hängt noch ein Aufbaustudium in Ökologie an. Er ist mitbeteiligt am Aufbau von SAM Sustainable Asset Management, begleitet den ersten Börsengang einer auf Sustainable and Responsible Investments (SRI), also nachhaltige Anlagen, fokussierten Anlagegesellschaft und führt den ersten Nachhaltigkeitsindex mit Dow Jones Indexes ein. Klaus Tischhauser spricht fünf Sprachen, lebt mit seiner Frau und sechs Fahrrädern – noch – in Zürich und ist ab Sommer 2016 dann auf hoher See unterwegs.

VERANTWORTUNG TRAGEN

Inzwischen ist der Verein responsAbility eine AG, der CEO hat den Aktionären schon vor einem Jahr angekündigt, dass er wieder wegwolle. Eine Auszeit. Den Traum leben. Diesmal aber per Boot, ein 30-jähriger Einmaster der Marke Reinke Hydra – 14 Meter, 20 Tonnen Stahl – liegt in Schottland bereit. Im Juli geht es los, der Weltenbummler wird sich aber nicht so komplett lösen wie für die Radtour, er bleibt dem Verwaltungsrat als Berater erhalten. Als Einführung diente diesmal ein Segelkurs auf Elba, als Startunternehmung ein einjähriger Törn von Kiel nach Kuba und zurück im Jahr 2008. Seitdem gärt der Traum, aber erst musste responsAbilty in trockenen Tüchern sein. «So lange die Firma mich braucht, bin ich nicht frei», resümiert Klaus Tischhauser sein Prozedere, «ich will nicht angreifbar sein, keine Leichen im Keller haben.»

FREI WILLIG

Ergo ist jetzt alles fein säuberlich geregelt, der Nachfolger gefunden. Man sieht ihm an, er möchte lieber heute als morgen weg. «In der Schweiz kann man nicht wirklich nachhaltig leben», meint der Experte nachdenklich. «Alles, was wir hier konsumieren, ist schon irgendwie belastet.» Das Rad ist da die mindeste Konsequenz. Kann das Unterfangen Weltumsegelung Schiffbruch erleiden? «Klar, aber ich bin wie immer schmerzhaft optimistisch», gesteht der Captain, lächelt entschuldigend und schwingt sich auf den Drahtesel, «und ich habe diesen unbezwingbaren Drang nach Freiheit.» Leinen los!

TAKING RESPONSIBILITY

In the meantime, responsAbility has grown into a joint-stock company and a year ago its then CEO informed the shareholders that he wanted to go travelling again. To take time off from everything to live a dream. But this time aboard a boat: a 30-year-old single-masted 14-metre vessel, 20 tonnes of steel-hulled Reinke Hydra yacht which is ready and waiting in Scotland. The great undertaking kicks off this July, but the ardent globetrotter is not severing ties as completely as he did for his epic cycle trip since he will remain available to responsAbility's board of directors in an advisory capacity. Preparation for the trip this time consisted of a sailing course on Elba and as a warm-up to the big event he made a one-year voyage from Kiel to Cuba and back in 2008. Since then, his dream has been bubbling away, but first he had to be sure that the fate of responsAbility was in safe hands. "As long as the company needs me, I'm not free," continues Klaus Tischhauser. "I don't want to be guilty of leaving them in the lurch in any way."

FREEDOM BECKONS

Now everything is sorted out and a successor has been found. It's obvious from looking at him that he can't wait to be off. "It's not really possible to live in a sustainable manner in Switzerland," explains the expert thoughtfully. "Everything that we consume here is already tainted in one way or another." Using his bike therefore has the fewest side-effects. It is possible that the world voyage might suffer a shipwreck? "Of course, but as always I'm painfully optimistic," admits the bold seafarer with an apologetic smile as he mounts his bike. "And I have an irrepressible urge for freedom deep within me." So anchors aweigh!

KLAUS TISCHHAUSER

Klaus Tischhauser (52) was born in Vorarlberg, moved to Switzerland as a very young child and has lived in Zurich all his adult life. He studied business administration at the Zurich University of Applied Sciences and holds a postgraduate degree in ecology. He was involved in developing SAM Sustainable Asset Management, accompanied the first IPO of a company devoted to sustainable and responsible investment (SRI) and launched the first sustainability index with Dow Jones Indexes. Klaus Tischhauser speaks five languages and lives – for the time being – in Zurich with his wife and six bicycles. As from summer 2016, he will be out on the high seas.



Bouton d'or collection
necklace, yellow gold, chrysoprase,
onyx and diamonds.

Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme since 1906

Bahnhofstrasse 37- Zürich
T. +41 43 521 14 54
www.vancleefarpels.com

Growing green(er)

ENERGIEWENDE IN DER ASIATISCHEN STEPPE: WIE EINE MONGOLISCHE BANK DIESE ENTWICKLUNG MIT GEZIELTEN KREDITEN VORANTREIBT.

ENERGY TRANSITION IN THE ASIAN STEPPE: HOW A MONGOLIAN BANK USES TARGETED LOANS TO DRIVE THE ADOPTION OF RENEWABLE ENERGY.

Text: Ulli Janett
Photos: Nyamgerel Baljinnyam

Mit mehr als 250 Sonnentagen pro Jahr gilt die Mongolei als «Land des ewig blauen Himmels». Unter diesem ziehen auch heute noch rund 800 000 der insgesamt 3 Millionen Einwohner mit ihren Viehherden durchs Land. Auf der Suche nach Weidegründen trotzen sie in den Weiten der mongolischen Steppe einem extremen Klima mit langen, bitterkalten Wintern. Lange Zeit waren sie auf ihren Wanderungen fast vollständig von der Aussenwelt abgeschnitten. Das aber ändert sich rasch: Technische Errungenschaften wie Mobiltelefone und Fernsehgeräte spielen auch im Leben der Nomaden eine immer wichtigere Rolle und vernetzen sie mit der Aussenwelt. Ermöglicht hat dies die Solartechnik, die sich die jährlich 2500 Sonnenstunden im Land zunutze macht. In den letzten Jahren ist sie auch für Menschen mit bescheidenen Einkommen erschwinglich geworden und hat damit einen wahren Entwicklungsboom ausgelöst.

GELD FÜR NEUE ENERGIEN

Im Jahr 2000 startete die mongolische Regierung ein breit angelegtes Elektrifizierungsprogramm. Dieses und Nachfolgeinitiativen haben bei den Nomaden zu einer Elektrifizierungsrate von über 70 Prozent geführt. Dank mobilen Solaranlagen erleichtern inzwischen Geräte wie Melkmaschinen oder Tiefkühltruhen das Leben in der Steppe.
Anbieter wie der Detailhändler Purevdorj haben sich ganz auf dieses Kundensegment ausgerichtet und vertreiben importierte Solaranlagen, Akkus und energieeffiziente Geräte im Kombipack. Um dieses Geschäft in einem wirtschaftlich interessanten Rahmen betreiben zu können, finanzieren sie ihre Importe mit Energiekrediten der mongolischen XacBank. XacBank ist mit über 80 Filialen und 500 000 Kunden die viertgrösste mongolische Geschäftsbank. 2001 gegründet, verfolgt sie bis heute das Ziel einer Dreifachbilanz zugunsten von Menschen, Umwelt und Profit. Vor diesem Hintergrund hat sie 2007

With over 250 days of sun per year, Mongolia is known as the “land of the eternally blue sky”. Under these skies, about 800,000 of the country’s 3 million inhabitants continue to roam, allowing their herds of cattle to graze. But despite the sun, they must defy the long, bitter winters as they search for pastures across Mongolia’s vast steppes.
Traditionally, these pastoral nomads were almost completely isolated. But with new solar technology, change is happening fast. Mobile phones and televisions are becoming increasingly important, given the possibility to harness the solar power from 2,500 hours of sunshine a year. Meanwhile, as people with modest incomes can now afford this energy, solar power has triggered a veritable development boom.

MONEY FOR NEW ENERGIES

In 2000, the Mongolian government launched an extensive electrification programme. This and subsequent initiatives have resulted in an electrification rate of more than 70 per cent among nomads. Now, mobile solar home systems can provide for new comforts in the steppe, such as milking machines and freezers.
The retailer Purevdorj has focused exclusively on this customer segment, and sells package solutions comprised of imported solar systems, batteries and energy-efficient equipment. To conduct its business within an economically attractive framework, Purevdorj funds its imports via energy loans from Mongolia’s XacBank.
XacBank is Mongolia’s fourth-largest commercial bank with more than 80 branches and 500,000 customers. Founded in 2001, it pursues the objective of a triple bottom line: positive impact on people, the environment and profits. With this in mind, in 2007 it launched a new initiative – environmental loans – and in 2009 established Asia’s first environmental division focusing on this area. “We serve more than



Strom mitten in der Steppe: dank Solarstrom für Familie Ganbaatar Realität.

Electricity in the middle of the steppe: nothing unusual for the Ganbaatar family thanks to solar power.



Ein Fenster zur Welt in der Jurte:
Mobile Solartechnologie macht's möglich.

Portable solar technology opens a
window to the world in the yurt.

Umweltkredite lanciert und 2009 die erste Ökoabteilung für diesen Bereich in Asien gegründet. «Im Umweltsegment bedienen wir heute über 50 Unternehmen», erklärt Tuul Galzagd von XacBank. «Das Spektrum umfasst Händler wie Purevdorj oder Bauunternehmen, die Gebäude isolieren und dadurch energieeffizienter machen.» Eindeutige Bestseller im Angebot aber sind die Mitte 2015 lancierten Hybridfahrzeugkredite. «Die Darlehen bieten den Leuten einen Anreiz, ihre Autos gegen umweltfreundlichere zu ersetzen – eine zentrale Massnahme, um die Luftqualität in den Städten zu verbessern.»

WACHSTUM GRÜNER GESTALTEN

Galzagd weiss, wovon sie spricht: In der Hauptstadt Ulan-Bator, in der rund 40 Prozent aller Mongolen leben, ist vom ewig blauen Himmel zumindest in den Wintermonaten wenig zu sehen. Wie eine Decke liegt der Smog über dem Talkessel und sorgt für buchstäblich dicke Luft. Deren Hauptverursacher sind neben den vielen schlecht gewarteten Fahrzeugen vor allem Heizungen. Auch hier vertreibt XacBank aktiv Kredite und finanziert Unternehmen wie ANU Services, das grosse öffentliche Gebäude wie Schulen mit Wärme versorgt. Dafür setzt ANU neu auf moderne Heizboiler, die für die gleiche Leistung 24 Prozent weniger Kohle benötigen. «Bei einer durchschnittlich 210 Tage dauernden Heizsaison und Temperaturen um -40 °C fällt das sowohl finanziell als auch umwelttechnisch ins Gewicht», so Galzagd.

Nicht zuletzt dank Initiativen wie XacBanks Umweltkrediten wächst in der Mongolei das Bewusstsein dafür, dass Fortschritt und Wachstum nicht zulasten der Umwelt gehen müssen. Seit 2013 finanziert XacBank ihre Energiekredite via Klimainvestitionen und arbeitet dafür mit responsAbility Investments AG zusammen, einem Schweizer Asset Manager, der auf Development Investments spezialisiert ist. «Diese Zusammenarbeit hat es uns erlaubt, unser Ökokreditangebot auszubauen und auf neue Segmente auszudehnen», so Galzagd. «In Zukunft möchten wir zunehmend immer grössere Projekte finanzieren und damit sicherstellen, dass die mongolische Wirtschaft in Zukunft umweltverträglich wächst.»

RESPONSABILITY INVESTMENTS AG

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

responsAbility.com

50 companies in the environmental segment," explains XacBank's Tuul Galzagd. "Our client portfolio ranges from retailers like Purevdorj to construction companies that specialise in building insulation to improve energy efficiency." However, the bank's undisputed best-seller is hybrid vehicle loans, a product launched in mid-2015. "These loans offer people an incentive to replace their cars with more environmentally friendly models – a key measure to improve the quality of air in cities."

ACHIEVING GREENER GROWTH

Galzagd knows what she is talking about: in Mongolia's capital, Ulaanbaatar, home to about 40 per cent of the country's population, pollution is a dangerous issue, especially during the winter months. Smog covers the basin like a thick blanket. Besides the many poorly maintained cars, heating systems are the key cause of Ulaanbaatar's poor air quality. Here, too, XacBank actively markets its loans and finances companies like ANU Services, which supplies heating to large public buildings such as schools. Most recently, ANU has been using state-of-the-art heating boilers that require 24 per cent less coal for the same output. "Given the fact that the average heating season lasts 210 days, with temperatures dropping as low as -40 °C, the financial and environmental payoff is significant," Galzagd says.

Thanks to initiatives such as XacBank's environmental loans, Mongolians are becoming more aware of the fact that progress and growth do not have to come at the expense of the environment. Since 2013, XacBank has been financing its energy loans through climate investments, working with responsAbility Investments AG, a Swiss asset manager specialising in development investments. "This collaboration has enabled us to expand our environmental loan portfolio and to extend it to new segments," Galzagd says. "Our goal is to continue expanding to larger projects in the future to ensure that Mongolia achieves environmentally sustainable growth."

RESPONSABILITY INVESTMENTS AG

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

responsAbility.com



Der Meister vor seiner selbstbemalten Türe im Atelier in Valldemossa. Das malerische Dorf liegt im Nordwesten Mallorcas in der Serra de Tramuntana, die seit 2011 zum Welterbe der UNESCO gehört.

The maestro in front of his self-painted door in his workshop in Valldemossa. The picturesque village is located in Mallorca's north-west in the Serra de Tramuntana, which has been announced a UNESCO World Heritage Site in 2011.

Creative multi-talent

Guillermo Rodríguez ist mit vielen Fähigkeiten gesegnet. Neben seinem künstlerischen Talent hat er die Gabe, aus dem Nichts ein elegantes Wohnambiente zu erschaffen. Er geht mit Farben um wie ein mediterraner Alchimist, der mit Licht und Leichtigkeit spielt. Wir besuchten ihn in seinem Atelier auf Mallorca

Guillermo Rodríguez has been graced with many talents. In addition to his artistic talent, he has the skill to create an elegant homely atmosphere out of thin air. He handles colours like a Mediterranean alchemist and plays with light and lightness. We met up with him at his workshop on Mallorca

Text: Susanne Martinez
Photos: Agi Simoes

DIE MEISTEN KUNDEN UND AUFTRAGGEBER SIND ZU ENGEN FREUNDEN GEWORDEN.
MOST OF THE CLIENTS AND COMMISSIONERS HAVE BECOME CLOSE FRIENDS.

Müsste man eine besonders prägende Charakteristik in Guillermo Rodríguez' Leben und Arbeit nennen, wäre es wohl das Talent, seine eigenen Kunstobjekte mit dem Bestehenden harmonisch zu vereinigen. Der 1958 in Badajoz (Extremadura) geborene und in Pollença (Mallorca) aufgewachsene Künstler schaffte seinen Durchbruch nicht in Spanien, sondern … in Zürich. Über die Kunden und Auftraggeber von damals spricht Guillermo heute noch mit Respekt und Hochachtung: «Ihnen verdanke ich so vieles – sie sind es, die immer an mich geglaubt und mir und meiner Kunst ihr Vertrauen geschenkt haben – und es heute auch noch tun. Dafür bin ich ihnen ausserordentlich dankbar!» Kurz nachdem er sich 1988 in der Limmatstadt niedergelassen hatte, bot sich dem an der Ecole des Beaux-Arts (Paris) und der renommierten Escola Massana (Barcelona) ausgebildeten Maler und Skulpteur die Möglichkeit, ganze Interieurs und komplette Einrichtungen für verschiedene Kunden zu entwerfen. Eigene Kunstwerke sind seit 1985 zudem regelmässig in Ausstellungen zu sehen, etwa in der Roten Fabrik oder in der Galerie Loes Verhoeven (beide in Zürich). Und natürlich zeigte er seine Arbeiten jedes Jahr auch in seinem mit viel Liebe zum Detail in einer Kapelle eingerichteten Werkstattatelier an der Forchstrasse 307 in Zürich. Hier etablierte sich in seinen «Zürcher Jahren» schnell ein Treffpunkt für Kunstfreunde, das Atelier war sowohl Arbeitsraum als auch geschmackvoll eingerichtete Oase für den Empfang von Kunden und Auftraggebern.

DIE KUNST DES LEBENS

Überhaupt schätzt Guillermo den persönlichen Kontakt. So verwundert es auch nicht, dass die meisten Kunden und Auftraggeber mit der Zeit zu engen Freunden geworden sind! Freunde, die in aller Welt zu Hause sind. Da er mit erstklassigen Interiordesignern zusammenarbeitet, finden sich Guillermo Rodríguez' Werke heute in zahlreichen Villen, Hotels und Bankhäusern überall auf der Welt. Und immer sind es Unikate, die von ihm exklusiv für die Kundschaft entworfen und ausgeführt werden – von der ersten Skizze bis hin zu den Farbmischungen, welche Guillermo ebenfalls eigens aus Pigmenten herstellt. Eleganz und Leidenschaft, Moderne und Barock – Guillermo Rodríguez spielt gekonnt mit Gegensätzen und fordert sie noch heraus. Einem Alchimisten gleich, der mit untrüglichem Gespür und verblüffen-

If one had to name the most distinctive trait in Rodríguez' life and work, it would have to be his special talent of harmoniously uniting his own objects of art with the existing. Born 1958 in Badajoz (Extremadura, Spain) and raised in Pollença (Mallorca), the artist made his breakthrough not in Spain but in Zurich. Shortly after settling in Switzerland's largest city in 1988, the painter and sculptor, an alumnus of the Ecole des Beaux-Arts (Paris) and the renowned Escola Massana (Barcelona), was given the opportunity to design furnishings and whole interiors for a diverse clientele. To this day, Guillermo speaks of these early commissioners with the greatest respect and admiration: "I owe them a lot. They are the ones that believed in me and my art, and still do so today. I cannot thank them enough." Since 1985, his pieces of art can also be admired regularly in various exhibitions. Venues include the cultural centre Rote Fabrik and the Galerie Loes Verhoeven, both located in Zurich. And, of course, once a year, Guillermo turned his workshop, a lovingly converted chapel in Zurich's Forchstrasse 307, into an exhibition venue. The tastefully decorated oasis was not only a working space and a reception point for clients and commissioners, but over time also developed into a stomping ground for art lovers in general.

THE ART OF LIVING

This appreciation for personal contact roots in Guillermo's Mediterranean hospitality. Welcoming openness, good food and a glass of excellent wine in good company are essential parts of his all-embracing art of living. Thus, it is not surprising that over the years most of his clients and commissioners have become close friends. Friends from all over the globe. Guillermo Rodríguez' work with renowned interior designers can be admired in various mansions, hotels and banks around the world. All of these pieces are one of a kind – exclusively designed for each and every customer – from the sketch to the colour blend, which too is handcrafted out of pigments by Guillermo himself. Elegance and passion, the modern and the baroque – Guillermo Rodríguez loves to play with contrasts and even challenges their boundaries. Like the work of an alchemist who experiments and combines with infallible intuition and the power of deduction, his creations reveal traces of the abundance and lavishness of the Spanish siglo de oro, fused with



Elegantes Design und perfekte Harmonie: Früher war dieser Raum eine Schreinerei. Heute ist er der Vorraum zum Atelier und führt in die kreative Welt von Guillermo Rodríguez.

Elegant design and perfect harmony: once a carpenter's workshop, the vestibule to the workshop now leads into the creative world of Guillermo Rodríguez.





Ästhetik im Wohnraum: Dieses Wandrelief aus Holz trägt den Titel «Die Leichtigkeit des Seins».

Aesthetics in a living space: this wooden wall relief is titled “The Lightness of Being”.





Karge Felsen, jahrhundertealte Olivenbäume, wärmende Sonne und würziger Duft: Mallora und die Landschaften der Insel inspirieren Guillermo Rodríguez jeden Tag aufs neue, Sein aktuellstes Werk ist dieser Paravent «Pièce de Résistance».

Bleak rocks, ancient olive trees, warm sun and aromatic scents: every day, Guillermo Rodríguez finds inspirations in the landscapes of Mallorca. His latest piece is this folding screen, entitled “Pièce de Résistance”.





Oben und rechts: Virtuos komponiert – eigene Werke kombiniert Guillermo gekonnt mit gesammelten Objekten aus aller Welt.

Above and right: Harmoniously combined – Guillermo skilfully fuses his own works of art with objects he collected from all over the world.



Links: Ein Ort mit Geschichte – das Ca'n Mario in Valldemossa ist Guillermos Lieblingsrestaurant. Früher konnten Künstler wie George Sand und Frédéric Chopin hier umsonst essen. Heute wird es von Maria Antonia, der Tochter des Hauses, geleitet. Sie überrascht mit frischen Zutaten aus der Region und gehört zu den besten Köchinnen der Insel.

Left: A place with a long history – the Ca'n Mario in Valldemossa is Guillermo's favourite restaurant. Here, artists like George Sand and Frédéric Chopin used to eat for free. Today, it is run by the daughter of the house, Maria Antonia, who knows how to surprise with fresh regional ingredients and is considered one of the island's best cooks.

GUILLERMO RODRÍGUEZ

Guillermo Rodríguez wurde 1958 in Badajoz/Extremadura geboren. Der Künstler, Maler und Interior Designer kreiert seit drei Jahrzehnten aussergewöhnliche Werke, Paravents, Kommoden und Bilder, deren Formate manche Wand sprengen. Ausbildung: Studio Edwind Dickman (1974–75), Club de Pollença (1975–76), Escola Massana de Barcelona (1977–79). Studium an der Ecole des Beaux-Arts, Paris (1979–80).

Ausstellungen (kollektiv):
La Carbonería, Sevilla (1988)
Kunstmesse Montreux (1991, 1992, 1993)
Kunst Zürich (2006, 2007, 2008, 2009, 2010)

Ausstellungen (einzel):
Galerie Loes Verhoeven, Zürich (1993, 1994, 1995)
Galerie Forch 307 (1997–2013)
Fundació Cultural Coll Bardolet, Valldemossa (2015)
Hotel Belmond La Residencia Mallorca
Sa Tafona Gallery, Deià (2016)

guillerminrodriguez.com
atelieroxidum.com

der Kombinationsgabe tüftelt, probiert und kombiniert, vereint er in seinem Schaffen die Spuren der Opulenz des spanischen Siglo de Oro mit der zurückhaltenden Farb- und Formenwelt eines Antoni Tàpies; die Interieurs leben von der magischen Atmosphäre, welche von den afrikanischen, amerikanischen und asiatischen Statuetten auf der massiven europäischen Kommode aus grob gearbeitetem Holz stammen, wo sie mit zwei grossen, barock anmutenden Kerzenhaltern kontrastieren.

OASEN DER SINNE

Seit 2013 ist Guillermo wieder zurück auf Mallorca, obwohl er nach wie vor auch in Zürich arbeitet. Sein Atelier-Showroom befindet sich in Inca, doch ist Valldemossa sein Lebensmittelpunkt geworden. Eine verlassene Schreinerwerkstatt am Rande des Dorfes verwandelte er in einen Garten Eden, in dem er seither lebt, arbeitet und Freunde empfängt. Direkt neben dem Palau del Rei Sanxo befindet sich Guillermos Showroom, in dem jeweils neueste Werke ausgestellt sind. Im Valldemossa Frédéric Chopins und George Sands spürt man noch heute einen Hauch Boheme, einen Hauch künstlerischer Freiheit. Hier koexistieren Sinnlichkeit und Passion, hier atmet jeder Inspiration, der dafür ein Sensorium hat. Und es darf durchaus ein kulinarisches Sensorium sein: Im Ca'n Mario im Dorfzentrum, einem der besten traditionellen, familiär geführten Restaurants der Insel, in dem auch Guillermo oft anzutreffen ist, haben sich die ansässigen Künstler schon vor 100 Jahren – teilweise sogar ohne bezahlen zu müssen – herzhaft verpflegt. Danach ruft aber die Arbeit.
Nach dem grossen Erfolg seiner letztjährigen Ausstellung «Náufragos» in der Fundació Cultural Coll Bardolet (Valldemossa) erhielt Guillermo die Einladung, seine Werke im Mai 2016 in der renommierten Sa Tafona Gallery des Hotels Belmond La Residencia in Deià zu zeigen. Zudem entwirft er für die Villa eines Kunden eine gut 4 Meter lange und 2,5 Meter hohe Skulptur in Form eines Paravents – die mit der modern-minimalistischen Architektur der in Miami stehenden Villa sicher zum Eyecatcher werden wird!

the modest colours and shapes of an Antoni Tàpies. Where African, American and Asian figurines that sit on a sturdy European dresser made of ruggedly carved wood contrast with two big baroque-looking candle holders, the room is filled with a magic atmosphere.

OASIS OF THE SENSES

In 2013, Guillermo Rodríguez moved back to Mallorca while still working frequently in Zurich. His studio showroom is located in Inca. Valldemossa in the heart of the rough Tramuntana mountain range, however, has become his main place of residence. On the outskirts of the village, Guillermo converted an abandoned carpenter's workshop into a Garden of Eden where he lives, works and welcomes friends. His showroom, where his latest works are displayed, is located right next to the monastery Palau del Rei Sanxo. In Valldemossa, where Frédéric Chopin and George Sand famously spent the winter of 1838/39, one can still feel a wisp of the Bohemian spirit, a sense of artistic freedom. It is here, where sensuality and passion coexist, and where anyone with a sensorium for it can breathe in inspiration. And it may indeed be a culinary sensorium: in the traditional, family-run Ca'n Mario restaurant in the centre of the village – one of the best on the island – Guillermo is a frequent guest. Thus following suit of local artists who, even 100 years ago, enjoyed the hearty delights – often without even having to pay. After the indulgence, however, duty calls. Following the big success of last year's exhibition «Náufragos» in the Fundació Cultural Coll Bardolet (Valldemossa), Guillermo was invited to exhibit his works in the prestigious Sa Tafona Gallery of the Hotel Belmond La Residencia in Deià in May 2016. In addition, Guillermo is currently designing a sculpture in the shape of a folding screen, about 4 metres in length and 2.5 metres in height. Amidst the modern-minimalistic architecture of his client's mansion in Miami the piece will surely stand out as a striking centre piece!

GUILLERMO RODRÍGUEZ

Born 1958 in Badajoz/Extremadura, the artist, painter and interior designer Guillermo Rodríguez has been creating unique pieces, commodes, folding screens and paintings, some of which exceed the measurements of a wall, for three decades. Education: Studio Edwin Dickman (1974–75), Club de Pollença (1975–76), Escola Massana de Barcelona (1977–79). Studies at the Ecole des Beaux-Arts, Paris (1979–80).

Group exhibitions:
La Carbonería, Sevilla (1988)
Montreux art fair (1991, 1992 1993)
Kunst Zürich (2006, 2007, 2008, 2009, 2010)

Solo exhibitions:
Galerie Loes Verhoeven, Zurich (1993, 1994, 1995)
Galerie Forch 307 (1997–2013)
Fundació Cultural Coll Bardolet, Valldemossa (2015)
Hotel Belmond La Residencia Mallorca
Sa Tafona Gallery, Deià (2016)

guillerminrodriguez.com
atelieroxidum.com



THE BILTMORE, MIAMI

Ein Golfclub mit Geschichte: Gauner fühlten sich hier wohl (Al Capone) und Golflegenden erst recht (Bobby Jones). The Biltmore ist Kult in den USA und geniesst in Miami Must-Play-Status. Der Schotte Donald Ross hat ihn in den 1920-Jahren designt, einer seiner Schüler hat ihn optimiert – mit 71 tückischen Bunkern. Die letzten zwei Löcher sind die schwierigsten. Zu beobachten vom Cascade aus, einem Golfrestaurant mit 7 Meter hohem Wasserfall.

A golf club with history: gangsters felt at ease here (Al Capone), and so did golf legends (Bobby Jones). The Biltmore enjoys cult status in the USA, and is a must-play course in Miami. It was designed in the 1920s by the Scotsman Donald Ross, and optimised by one of his students – with 71 treacherous bunkers. The last two holes are the hardest. You can watch from the Cascade, a golf restaurant with a 7-metre-high waterfall.

biltmorehotel.com

Ever-greens

SPEKTAKULÄR UND ABWECHSLUNGSREICH: WIR HABEN FÜR SIE DREI SPANNENDE GOLFPLÄTZE ENTDECKT.

SPECTACULAR AND VARIED: WE'VE DISCOVERED THREE GREAT GOLF COURSES FOR YOU.

Text: Urs Heller



TELUK DATAI, LANGKAWI

«Asia's best golf course!» Der Teluk Datai auf der malaysischen Insel Langkawi ist ein Juwel, eingebettet zwischen der türkisblauen Andaman Sea und dem dichten Regenwald. Gebaut hat ihn ein Star: der Südafrikaner Ernie Els. Der vierfache Major-Gewinner: «Golf im Regenwald – das war für uns eine Herausforderung. Aber wir sind stolz auf das Ergebnis.» Anreise? Über Singapur (90 Minuten). Hotel? Four Seasons Resort Langkawi.

"Asia's best golf course!" The Teluk Datai on the Malaysian island of Langkawi is a jewel, nestled between the turquoise blue Andaman Sea and the dense rain forest. It was built by a star: the South African Ernie Els. Says the four-time major winner: "Golf in the rain forest – that was quite a challenge for us. But we are proud of the result." How to get there? Via Singapore (90 minutes). Hotel? The Four Seasons Resort Langkawi.

fourseasons.com/langkawi
elsclubmalaysia.com



PEVERO, SARDINIEN

Was für ein Platz! Freie Sicht aufs blaue Meer und auf die millionenteuren Jachten in Porto Cervo, dazu 18 Spielbahnen, die Robert Trent-Jones sen. gefühlvoll in die felsige Landschaft und über natürliche Wasserhindernisse gebaut hat. Es riecht nach Ferien – und dank vielen Ginepri-Bäumen auch nach Wacholder. Dieser Course zählt zu Europas Top 100. Auch Stars spielen hier. Greg Norman etwa, der «Weisse Hai». Hübsches Clubhaus, Costa-Smeralda-Style!

What a place! A spectacular view of the blue sea and the million dollar yachts in Porto Cervo, and 18 fairways carefully sculpted into the rocky landscape and over naturally occurring water hazards by Robert Trent Jones, Sr. There is the scent of holidays in the air – and of juniper, thanks to the many "ginepri" trees, as they are known locally. The course ranks among Europe's top 100. Stars play here, too. Greg Norman, for example, "The Great White Shark". Beautiful clubhouse, Costa Smeralda style!

golfclubpevero.com

BECOME A SWISS GOLF TRAVELLER

Als SWISS Golf Traveller profitieren Sie von:
• Gratistransport Ihres Golfgepäcks* (23 kg zusätzlich zur Freigepäcklimite) auf dem Streckennetz von SWISS, Edelweiss und Lufthansa
• exklusiver Coverbag und 2000 Prämienmeilen als Anmeldegeschenk
• kostenlose Miles & More American Express Golf Kreditkarte
• weltweit Spezialkonditionen auf Golfplätzen und in Hotels
* Economy Class in Europa abhängig von gewählter Tarifoption

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

swiss.com/golf



Drei Männer und ein Business: Anton Mosimann und seine Söhne Philipp (rechts) und Mark betreiben ihren privaten Dining Club gemeinsam, das berühmte Logo hat der Vater allerdings allein kreiert.

Three men and a business: so far. Anton Mosimann and his sons Philipp (right) and Mark run their private restaurant together. The iconic logo, however, was created by the father alone.

A passion for perfection

Er hat sie alle bekocht: Regierungschefs, Royals, Rockstars. Nun denkt Anton Mosimann ans Kürzertreten: Seine Söhne Philipp und Mark stehen bereit.

He pampered them all: heads of state, royals, rock stars. Now Anton Mosimann wants to take it down a notch. His sons Philipp and Mark are already standing by.

Text: Daniela Fabian
Photos: Agi Simoes

V

«VATERS DISZIPLIN IST UNGLAUBLICH. SEIN PERFEKTIONISMUS AUCH.»
“FATHER’S DISCIPLINE IS UNBELIEVABLE – AS IS HIS PERFECTIONISM.”

Die Location könnte aussergewöhnlicher nicht sein. Wo, wenn nicht in London, darf man sich mitten in den Bauch einer jahrhundertealten Kirche setzen und wird mit himmlischen Speisen gesegnet? Der Risotto mit Pilzen und Champagner – zum Niederknien! Der Bread and Butter Pudding – anbetungswürdig!
Seit bald 30 Jahren ist das Mosimann’s eine der feinsten Adressen Englands. Es war Liebe auf den ersten Blick, als Anton Mosimann im Belgravia-Quartier die schmale presbyterianische Kirche entdeckte, die schon damals ein privates Restaurant, den Belfry Club, beherbergte. Mosimann war zu jener Zeit Maître de Cuisine im Dorchester und mit zwei Michelin-Sternen dekoriert. Aber der gebürtige Solothurner hatte einen Traum: seinen eigenen Private Dining Club zu führen. Dafür war er bereit, alle Auszeichnungen zu opfern, denn private Lokale werden nicht mit Feinschmeckermedaillen ausgezeichnet.

KÖNIGLICHER HOFLIEFERANT

Statt französischer Sterne glänzt inzwischen eine weitaus seltenere Preziose im Mosimann’s: der Royal Warrant von HRH Prince Charles. Sie adelt den Patron zum offiziellen Hoflieferanten der königlichen

The location couldn’t be more out of the ordinary. Where, if not in London, can one sit down in the nave of an old church and indulge in divine treats? The mushroom-champagne risotto – beyond this world! The bread and butter pudding – to die for!
For nearly 30 years, Mosimann’s has been one of the finest dining addresses in England. It was love at first sight when Anton Mosimann discovered the narrow Presbyterian church in the Belgravia district in London. Even back then it was home to a private restaurant, the Belfry Club. At that time, Mosimann was maître de cuisine in The Dorchester and two-time Michelin-star holder. However, the Solothurn-born chef had another dream: to run his own private dining club. For this, he was willing to sacrifice his awards – private restaurants cannot be nominated for gourmet prizes.

THE ROYAL WARRANT OF APPOINTMENT

Instead of a French star, a far more unusual certificate decorates the wall in Mosimann’s: the Royal Warrant of HRH Prince Charles, appointing Mosimann purveyor to the court. With his cuisine naturelle, market-fresh, mostly organic ingredients and only a minimum of cream

Fast zu schön, um sie zu essen: Die Komposition «Hand-dived Scottish scallops, English asparagus chive crème Fraîche» gehört zu den Highlights in Mosimanns Cuisine-naturelle-Repertoire.

Almost to pretty to eat: the composition “hand-dived Scottish scallops, English asparagus chive crème fraîche” is one of the highlights in Mosimann’s cuisine naturelle repertoire.





Auch Nichtmitglieder sind eingeladen, hier zu geniessen – in einem von sieben gesponserten Dining Rooms. Das «Davidoff-Zimmer» ist dank seinem Fenster zur Küche besonders spannend.

In the seven sponsored dining rooms, non-members are invited to indulge. With its intriguing window to the kitchen, the "Davidoff Room" is especially exciting.

Familie. Mit seiner Cuisine naturelle (marktfrische, meist biologische Zutaten, kaum Rahm und Butter) verführt der Schweizer die Windsors immer wieder zur Sünde. 2011 durfte er das Hochzeitsdinner von Prince William und Herzogin Kate ausrichten. Man muss aufmerksam zuhören, wenn der bald 70-Jährige aus seinem Leben erzählt. Der Maître spricht leise, sein Blick zeigt Güte gepaart mit Grosszügigkeit, ein liebenswürdiger Mann von angenehmer Bescheidenheit. Die Erinnerungen sprudeln: Jimmy Carter wollte sein Dessert (besagten Bread and Butter Pudding) nicht stehen lassen und bat um einen Doggy Bag. Bill Gates, ein Fan schottischen Rindsfilets, liess sich von Davos nach London fliegen, blieb anderthalb Stunden und flog wieder zurück ans WEF. Oder jenes kleine Mädchen in Vietnam, das dem Spitzenkoch erst keine seiner grillierten Hühnerfüsse verkaufen wollte, aus Angst, dem Europäer bekämen sie nicht, aber: «Sie schmeckten exquisit!» Oder kürzlich der Taxifahrer in Bangkok, den er mit 10 Dollar habe bestechen müssen, bis er ihn zu einem ganz besonderen Lunch mitgenommen habe, wo Mosimann dann – unermüdlich auf der Suche nach kulinarischen Neuentdeckungen – mit 500 Chauffeuren ein herrliches Mittagessen genoss.

DIE JUNGEN STEHEN BEREIT

Auch im Treppenhaus der ehemaligen Kirche erzählen unzählige Schwarz-Weiss-Fotos von Politikern und Celebrities aus aller Welt von faszinierenden Begegnungen: Mosimann mit Bill Clinton, Boris Jelzin, Jassir Arafat, Kofi Annan, Elton John, Kate Winslet … Auch Schweizer sind dabei: Roger Federer und in der untersten Ecke neben dem Heizungsradiator die ehemalige Finanzministerin. Der «Daily Mail» betitelte Mosimann als «The Last Gentleman Chef». «Ich habe

or butter, Mosimann regularly beguiles the Windsors into sinning. In 2011 for instance, he cooked the wedding dinner for Prince William and the Duchess of Cambridge.
When the soon to be 70-year-old talks about his life, one has to listen closely. He speaks in a quiet voice, his expression showing kindness and generosity – a loveable man of pleasant humbleness. He walks down memory lane: Jimmy Carter, not wanting to let the aforementioned bread and butter pudding go to waste, once asked for a doggy bag. Bill Gates, a fan of Scottish beef filet, boarded a plane from Davos to London, stayed for an hour and a half, then flew back to the WEF. Then there was this little girl from Vietnam who refused to sell him any of her grilled chicken feet out of fear his European stomach wouldn't tolerate them. It turned out "they were delicious"! He goes on telling us about an incident not long ago when he had to bribe a taxi driver with 10 dollars into taking him along to a very special lunch where Mosimann – always on the hunt for new culinary discoveries – enjoyed a delicious meal together with 500 chauffeurs.

THE BOYS ARE READY

Decorated with uncountable black-and-white photographs, the old church's staircase too can tell a story about the myriad of international politicians and celebrities that have come and gone: Mosimann together with Bill Clinton, Boris Yeltsin, Yasser Arafat, Kofi Annan, Elton John, Kate Winslet … Among them also Swiss like Roger Federer and in the lower corner, right next to the radiator, the former minister of finance. The "Daily Mail" titled Mosimann "The Last Gentleman Chef". "I have indeed never ever shouted or cursed in the kitchen," he reveals. His sons Philipp and Mark, both in the family



Dem Himmel ganz nah: In der alten presbyterianischen Kirche in Belgravia darf man guten Gewissens dem Genuss huldigen. Im Parterre wird gegessen, in der Bar darüber vor allem getrunken.

Heaven on earth: sinning is explicitly allowed in this old Presbyterian church in Belgravia. Dinner is served on the ground floor, while the bar above awaits guests with an exquisite drinks menu.

tatsächlich noch nie in der Küche geschrien oder geflucht», sagt Anton Mosimann. Seine Söhne Philipp und Mark, seit neun Jahren im Betrieb, doppeln nach: «Vaters Disziplin ist unglaublich. Sein Perfektionismus auch.» Mark ist für die Clubaktivitäten, Memberships und die sieben von Luxusfirmen wie Davidoff, Lalique und Parmigiani gesponserten privaten Dining Rooms zuständig. Philipp kümmert sich um Caterings, die eigene Kochschule und die Olympischen Spiele. Im Copacabana Palace in Rio führen die «drei Ms», wie die Youngsters ihr Trio bezeichnen, ein Pop-up-Restaurant, daneben unterstützen die Schweizer Caterer die Betreiber von diversen Pavillons (Schweiz, Kanada, USA). «Vaters Fussstapfen sind riesig», gibt Mark freimütig zu. «Aber zu zweit können wir den Druck und die Verantwortung ganz gut schultern.» Dafür haben die Jungen beim Laufen, dem grossen Hobby der Familie, die Nase vorn. Während Anton sich fünfmal pro Woche im Fitnesscenter abstrampelt, mit seiner Frau Kathrin Oldtimer-Rallys fährt oder sich seiner einzigartigen Sammlung alter Kochbücher und dem eigens dafür neugegründeten Museum widmet, fordern sich Mark und Philipp in den Wüsten von Atacama, Gobi oder der Sahara bei Ultramarathons bis zum Äussersten. «Ich bin noch überhaupt nicht müde», verneint Anton vehement die Frage, ob er aus Altersgründen den Stab weiterreichen wolle. «Es ist an der Zeit, dass meine Buben ihre Chance bekommen.» Dass beide diese als Manager nutzen und nicht als Köche, erfüllt den Vater mit Wehmut. Aber nur ein wenig. Denn fünf kleine Ms im Alter zwischen zwei und neun Jahren sind gerade dabei, zu begreifen, welch köstliche Offenbarung ihr Opa mit seinen Gerichten herbeizaubert.

ANTON MOSIMANN

Anton Mosimann kam 1947 in Solothurn zur Welt. Seine Eltern führten in Nidau ein einfaches Gasthaus, er absolvierte die Kochlehre im Bären in Twann und arbeitete in namhaften Restaurants in Europa und Japan. 1975 wurde er Chefkoch des Dorchester in London. Heute führt er mit seinen Söhnen Philipp und Mark das Mosimann's, einen privaten Dining Club. Die Mitgliedschaft kostet 650 Pfund im Jahr, Nichtmitglieder sind in privaten Dining Rooms willkommen. Anton Mosimann besitzt mit 6000 Werken die weltweit wertvollste Sammlung alter Kochbücher. Im Juni 2016 wird in Le Bouveret am Genfersee «The Mosimann Collection» eröffnet und macht die Sammlung und die einzigartige Vita des Maîtres der Öffentlichkeit zugänglich.

mosimann.com
mosimanncollection.ch

business for nine years, go even further: "Father's discipline is unbelievable – as is his perfectionism." Mark is responsible for the activities of the club, the memberships and the seven private dining rooms, all of which are sponsored by luxury brands such as Davidoff, Lalique and Parmigiani. Philipp on the other hand takes care of the catering business, the Mosimann cooking school and the Olympic Games. In the Copacabana Palace in Rio, the "three Ms", as the youngsters describe their dynamic trio, run a pop-up restaurant. Additionally, the Swiss caterers support various pavilion owners from Switzerland, the USA and Canada. "Father's footsteps are enormous," Mark admits, "but with the two of us sharing the responsibility and pressure, it is easier to shoulder."
When it comes to running, the family's favourite pastime, though, the boys are way out in front. While Anton hits the gym five times a week, goes on classic car rallies with his wife or dedicates himself to his huge collection of vintage cookbooks and his recently opened cookbook museum, Mark and Philipp strain themselves to the utmost during various ultramarathons in places like the Atacama, Gobi and Sahara deserts. The question if he hands over the torch for reasons of age, he denies vehemently: "I am not tired at all! It is time that the boys get their chance." The fact that both take that chance as managers rather than cooks saddens Mosimann. But only a little bit: five little Ms between the age of two and nine are just about to discover their grandfather's culinary revelations.

ANTON MOSIMANN

Anton Mosimann was born in Solothurn, Switzerland. His parents ran a traditional pub in Nidau. After completing his cooking training at the Twann-based restaurant Bären, he worked in various prestigious restaurants in Europe and Japan before taking over as head chef in The Dorchester, London. Today he runs the private dining club Mosimann's alongside his sons Philipp and Mark. The membership costs 650 pounds per year – non-members are welcome in one of the private dining rooms. With 6,000 publications, Anton Mosimann is owner of the world's most-prized collection of vintage cookbooks. This treasure together with the maître's unique vita will be made accessible to the public when The Mosimann Collection opens its doors in the little town of Le Bouveret at Lake Geneva in June 2016.

mosimann.com
mosimanncollection.ch

Dézaley Chemin de Fer

CHASSELAS IST DIE HAUPTWEISSWEINSORTE DER SCHWEIZ UND DÉZALEY IHR BESTES TERROIR.
CHASSELAS IS THE MAIN WHITE WINE VARIETY IN SWITZERLAND AND DÉZALEY ITS BEST TERROIR.

Text: Chandra Kurt



Der Dézaley Chemin de Fer 2015 von Luc Massy ist erhältlich bei
massy-vins.ch
La Baronnie du Dézaley
baronnie.ch

The Dézaley Chemin de Fer 2015 Luc Massy is available at
massy-vins.ch
La Baronnie du Dézaley
baronnie.ch

Der Wein: Diesen Dézaley habe ich immer in meinem Kühlschrank – und in meinem Gepäck auf Reisen, denn er repräsentiert etwas vom Besten der Schweiz. Ich genoss ihn letztes Mal anlässlich eines Tempura-Dinners im Hotel Imperial in Tokio (imperialhotel.co.jp). Dass dieser reine Chasselas gut mit japanischem Essen harmoniert, hat nicht zuletzt damit zu tun, dass unsere Nationaltraube mit der japanischen Nationaltraube Koshu verwandt ist.

Die Story: Die Domaine von Luc Massy ist eine Perle im UNESCO-geschützten Lavaux-Gebiet am Genfersee. Denn sie liegt eingebettet in den steilen Rebbergen auf halber Seehöhe. Die Familie Massy kultiviert hier seit Generationen Wein. Topwein ist der Dézaley Chemin de Fer, der seinen Namen der Eisenbahnlinie verdankt, die mitten durch die Reben führt. Die Ursprungsgeschichte geht auf die Mitte des 19. Jahrhunderts zurück, als die Strecke Paris–Lausanne–Mailand gebaut wurde.

Der Geschmack: Ein weisser Dézaley ist immer zu 100 Prozent aus Chasselas vinifiziert. 2015 ist bisher der beste Jahrgang dieses Millenniums. Da die Ernte im Lavaux sehr klein war, gelten diese Weine als Raritäten. Ihr Aroma ist voll, intensiv mit einer mineralischen Frische und Aromen, die an Feuerstein, kandierte Aprikosen und Honig denken lassen. Ein Chasselas mit Fülle und Komplexität, der ohne aromatische Kapriolen auskommt. Auf der einen Seite ein Weisswein der leisen Töne und auf der anderen Seite einer mit schwindelerregender Tiefe.

The wine: I have a bottle of Dézaley in the fridge at all times – I even carry one with me when I travel, because this wine is something of the best that Switzerland has to offer. The last time I enjoyed it was during a tempura dinner at the Imperial Hotel in Tokyo (imperialhotel.co.jp). One of the reasons that this pure Chasselas goes well with Japanese food is due to the fact that our national grape variety is related to the Japanese national variety Koshu.

The story: The domaine of Luc Massy is a pearl in the UNESCO World Heritage Site of Lavaux on Lake Geneva. It lies nestled into the steep vineyard terraces, halfway up from the lake. The Massy family has been growing wine here for generations. Their top wine is the Dézaley Chemin de Fer, named after the railway line that runs right through the vineyards. It dates back to the mid-19th century, when the Paris–Lausanne–Milan line was built.

The taste: A white Dézaley is always vinified exclusively from Chasselas grapes. 2015 is the best vintage of the new millennium so far. The harvest in Lavaux was small that year, so these wines are considered rarities. The aroma is full and intense, with a mineral freshness and flavours reminiscent of flintstone, candied apricots, and honey. A full and complex Chasselas with no need for frills. This is at once a white wine of soft notes and of staggering depth.

CHANDRA KURT



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

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

chandrakurt.com



Photo: ZVG ©Massy Vins

Die beeindruckende Landschaft des Lavaux hat seit jeher Maler, Literaten und auch Filmemacher in ihren Bann gezogen. Hier an den Ufern des Genfersees entstehen die besten Chasselas-Weine der Schweiz.

The stunning scenic beauty of Lavaux has always captured the imagination of many painters, writers and film-makers. It is here, on the banks of Lake Geneva, that Switzerland's best Chasselas wines are produced.

Clinic Lémanic

SANS CHIRURGIE | WHITHOUT SURGERY

GREFFE DE CHEVEUX
Hair Implants

Deux methodes´revolutionnaires pour retrouver une chevelure dense

Two revolutionary methods to restore thicker fuller hair

Hair Expert Center by Clinic Lémanic:

- Medical consultation with doctors specialists*
- Hair loss treatments
- PhotoBioModulation
- PRP – Platelet Rich Plasma Therapy
- Vitaminotherapy



Quand l'alopécie (perte de cheveux) est prononcée ou qu'elle devient embarrassante chez l'homme comme chez la femme plusieurs types de méthodes sont envisageables, mais il est parfois difficile de s'y retrouver. Au sein de son Centre Expert du Cheveu, la Clinic Lémanic propose en exclusivité suisse, une prise en charge complète d'implants capillaires sans chirurgie. Zoom sur ce concept révolutionnaire avec le Dr. Véronique Emmenegger, directrice médicale de la Clinic Lémanic à Lausanne

Alopecia (hair loss) in men and women can become severe or embarrassing. There are several types of hair restoration methods available to treat the condition, but knowing the right one to choose can be difficult. Exclusive in Switzerland, the Clinic Lémanic' Hair Expert Centre offers comprehensive non-surgical hair transplant solutions. We have a closer look on these innovative techniques with Dr.Véronique Emmenegger, medical director of Clinic Lémanic in Lausanne, Switzerland.

*Specialists in Dermatology, Hair Micro-implantology, Aesthetic Surgery and Orthomolecular medicine.



Dr. Véronique Emmenegger

Docteur en médecine. Double qualification FMH en Dermatologie, Allergologie, Immunologie et Vénérologie Clinique - Co-fondatrice et directrice médicale de la Clinic Lémanic à Lausanne, depuis 1998.

Spécialisée en Médecine Esthétique et Anti-âge, Dermatologie, Chirurgie Plastique et Reconstructive, Médecine Préventive et Régénérative, la Clinic Lémanic compte aujourd'hui parmi ses compétences un Centre Expert du Cheveu combinant le savoir-faire et l'expérience de spécialistes en dermatologie, chirurgie reconstructive, médecine orthomoléculaire, détoxicologie et implantologie

A Doctor of Medicine with a double Swiss Medical Association (FMH) qualification in Dermatology, Allergology, Immunology and Clinical Venereology, Dr Véronique Emmenegger co-founded Clinic Lémanic in Lausanne, Switzerland, where she has been Medical Director since 1998.

Clinic Lémanic specialises in aesthetic and anti-aging medicine, dermatology, plastic and reconstructive surgery, preventive and regenerative medicine. Its experienced Hair Expert Centre specialists offer the full range of expertise in dermatology, reconstructive surgery, orthomolecular medicine, detoxicology, and implantology.

Qu'est-ce que la greffe capillaire dite Biocompatible (BHI) ?
Il s'agit d'une méthode non chirurgicale d'implantation de fibres biocompatibles, c'est à dire identiques aux cheveux naturels de par leurs propriétés chimiques, physiques et mécaniques. Chaque fibre BHI, très fine, est introduite une à une sans douleur (sous anesthésie locale) jusqu'à l'augmentation de la densité capillaire nécessaire. Nous pouvons les implanter sans traumatisme, à tout âge, chez les hommes comme chez les femmes qui présentent un problème d'alopécie androgénique, cicatricielle ou d'origine médicale.

Quels types de résultats ?
Des résultats esthétiques incomparables, immédiats et sur mesure grâce à une large palette de couleurs, longueurs et styles d'implants. La personne retrouve une chevelure saine et plus dense dès la première séance. De plus, grâce à leurs propriétés de souplesse, flexibilité, et résistance ces implants assurent un résultat très naturel et durable.

Qu'en est-il de la méthode des Micro-Implants Autologues ?
La méthode consiste, cette fois, à prélever les propres cheveux du patient dans les zones non touchées par l'alopécie (et où ceux-ci sont de meilleure qualité) pour les réimplanter là où ils manquent. Ainsi, on extrait sans douleur et manuellement chaque follicule de très petite taille (0,08 mm) dans la zone située à l'arrière et/ou sur les côtés de la tête du patient. Chaque follicule est ensuite réimplanté dans la zone ayant subi une perte de cheveux. Cette technique permet une repousse rapide, visible dès les premières semaines.

Quels sont les avantages de cette méthode par rapport aux autres techniques chirurgicales ?
Il y en a trois principaux et qui représentent une avancée majeure dans le domaine des implants capillaires. Tout d'abord, cette méthode ne laisse aucune cicatrice (contrairement à la méthode FUE ou prélèvement de bandelette fréquemment utilisée). Elle est pratiquée par notre médecin spécialiste depuis 13 ans en greffe capillaire et fondateur de la méthode. Le résultat est très naturel et harmonieux. Il est quasi impossible de deviner que la personne a eu recours à des implants. Cette technique est également excellente pour redessiner ou épaissir des sourcils, ainsi que pour combler des endroits moins denses sur une barbe.

Entre BHI & Micro-Implants Autologues, quelle méthode de choisir ?
Ces deux méthodes haute précision sont parfaitement compatibles. Par exemple une personne ne disposant pas d'assez de cheveux à extraire peut tout à fait opter pour la méthode BHI afin de combler le manque de densité. Le choix de la technique est à définir avec nos experts en santé du cheveu ainsi qu'avec notre médecin spécialiste, qui élaborera en fonction du patient et de ses attentes le programme idéal pour atteindre ses objectifs. Un suivi après traitement est également possible en collaboration avec notre salon BHI Coiffure, spécialisé en soins du cheveu sensible pour des cheveux beaux et en pleine santé.



What is a Biocompatible Hair transplant (BHI)?
This is a non-surgical method for implanting biocompatible fibres, which are identical to natural hair in terms of their chemical, physical and mechanical properties. In a painless procedure using local anaesthetic, the very fine biocompatible fibres are inserted one by one to achieve the desired hair density. This non-traumatic implant procedure that can be performed at any age on men or women with androgenic or cicatricial alopecia problems.

What are the results?
Exceptional and bespoke aesthetic results are obtained immediately, with hair in a range of colours, lengths and styles. Patients get healthy and thicker hair from the very first session. Since the fibres are supple, flexible and strong, the implants are not only durable, but also convincingly natural.

Can you explain the Micro-Autologous Hair Implant method?
This technique consists in extracting natural healthy hair from the patient to transplant them into the chosen areas. Each tiny follicle (0.08 mm) is manually and painlessly extracted from the back of the head and temples, where the hair is immune from alopecia, and grafted back into the thinning or balding parts of the scalp. Hair regrowth occurs quickly and visibly in a matter of weeks.

What are the advantages of this method compared to other surgical techniques?
Micro-Autologous Hair Implants are a major advance in hair implant techniques and offer three main advantages. First of all, there is no scarring, unlike in the popular follicular unit extraction (FUE) or follicular unit transplantation (FUT) methods. The technique was developed by our specialist doctor who has 13 years' experience in hair transplantation. The results are very natural and convincing, and it is practically impossible to tell that the person has hair implants. The technique is also excellent for restoring or thickening eyebrows and for covering sparser areas in beards.

Which method to choose between BHI and Micro-Autologous Hair Implants?
Both high-precision methods are perfectly compatible. For example, persons who do not have enough hair in the donor area to extract the follicles for Micro-Autologous Implant can opt for the BHI method to restore density. Our hair health experts and specialist doctors will discuss the techniques available and elaborate a customised program for each individual patient according to their personal goals. We also offer post-treatment follow-up with our BHI Coiffure hair salon, which specialises in services for hair problems to keep healthy and beautiful hair.

The art of cigars

Die Tabakpflanze zählt wie auch die Rebe zu den traditionsreichen Kulturpflanzen des Genusses. Wir zeigen, was die Kulturpflanze mit internationaler Kunstförderung zu tun hat.

Along with the vine, the tobacco plant is a crop that enjoys a long tradition of being cultivated to provide pleasure. We explain the links that exist between this plant and the promotion of art around the world.

Text: Melanie Büscher
Photos: Gregor Brändli



Inspiriert von Saint-Paul-de-Vence: Das malerisch gelegene Dorf Altos de Chavón im Südosten der Dominikanischen Republik ist ein Treffpunkt für Künstler und Kulturinteressierte.

Inspired by Saint-Paul-de-Vence: The picturesque village Altos de Chavón in the southeast of the Dominican Republic is a cultural and artistic meeting point.





Jeder Handgriff ist wichtig: Die Davidoff-Roller sind im Durchschnitt zehn Jahre geschult.

Skilled hands: on average, the Davidoff cigar rollers have ten years of training.



«Genuss ist immer ein Luxus»: Hans-Kristian Hoejsgaard, CEO von Oettinger Davidoff AG, geniesst eine Davidoff Nicaragua vor den Davidoff Art Initiative Studios in Altos de Chavón.

“Pleasure is always a luxury”: Hans-Kristian Hoejsgaard, CEO of Oettinger Davidoff AG, enjoys a Davidoff Nicaragua cigar in front of the Davidoff Art Initiative Studios in Altos de Chavón.

E

«EINE ZIGARRE GEHÖRT EINFACH ZUM GENUSS.»
“A CIGAR IS AN ELEMENT OF PLEASURE.”

Tabak wurde bereits vor 1492 von der Urbevölkerung Amerikas angebaut. Von der heutigen Dominikanischen Republik aus trat er seine Reise um den Globus an. In welcher Verbindung die Kulturpflanze mit internationaler Kunstförderung steht, wollten wir hautnah nachvollziehen und machten uns auf die Reise zu deren Ursprung.

KARIBISCHER GENUSS

Zunächst werden wir bei unserer Ankunft auf der Karibikinsel akustisch von den klingenden Namen der Tabakanbaugebiete Jicomé, Navarrete, Villa González, Jacagua und La Canela begrüsst. Optisch überrascht die Region Santiago de los Caballeros mit dem fruchtbaren Cibao-Tal in üppiger farbenfroher Vegetation, den sattgrünen Tabakfeldern und den leicht sandigen Böden. Die Oettinger Davidoff AG, weltweit führender Hersteller von Premiumzigarren mit Hauptsitz in Basel (Schweiz), hat Ende der 1980er-Jahre ihre Hauptproduktionsstätte in die Dominikanische Republik verlegt.
Beim Gespräch mit CEO Hans-Kristian Hoejsgaard in der Davidoff-Manufaktur in Villa González erfahren wir, dass bei der Herstellung einer handgerollten Zigarre, die zu 100 Prozent aus erlesenen Tabaken besteht, durchschnittlich 170 Arbeitsschritte benötigt werden. Vom Tabaksamen über die Kultivierung der Pflanzen, die Ernte, die Fermentation, die Lagerung und die Manufaktur bis zum Vertrieb der fertigen Davidoff-Zigarre vergehen mindestens fünf Jahre.
Auf die Frage, ob eine handgerollte Zigarre nach wie vor als Luxus gelte, erklärt Hoejsgaard, genüsslich die neue Gourmetzigarre degustierend: «Eine Zigarre gehört einfach zum Genuss. Und Genuss ist immer ein Luxus. Die Quintessenz aller Gaumenfreuden, unsere Chefs Edition, wurde deshalb erstmals in Zusammenarbeit mit sechs der weltbesten Sterneköche kreiert.»

Tobacco was being cultivated by the indigenous peoples of America long before 1492 and it was from today’s Dominican Republic that it set out on its journey around the globe. In the following article, we trace this back to its beginnings and investigate how the cultivation of this plant is associated with the funding of international art.

PLEASURES OF THE CARIBBEAN

On our arrival on the Caribbean island, we are first greeted acoustically by the evocative names of the areas where tobacco is grown: Jicomé, Navarrete, Villa González, Jacagua and La Canela. The region around Santiago de los Caballeros also has a wealth of visual delights in store in the fertile Cibao valley, with its lush and colourful vegetation, rich green tobacco fields and light sandy soil. Oettinger Davidoff AG, the world’s leading maker of premium cigars, whose headquarters are in Basel (Switzerland), relocated its main production centre to the Dominican Republic at the end of the 1980s.
In conversation with Davidoff CEO Hans-Kristian Hoejsgaard at the company’s factory in Villa González, we discover that the manufacture of a hand-rolled cigar consisting entirely of 100 per cent premium tobaccos involves an average of 170 working stages. The whole process – from tobacco seed, through cultivation of the plants, harvesting, curing, fermentation and manufacture, right up to the distribution and sale of the finished Davidoff cigar – takes at least five years. When asked whether a hand-rolled cigar can still be considered a luxury today, Hans-Kristian Hoejsgaard explains as he draws appreciatively on a new gourmet cigar: “A cigar is an element of pleasure – and pleasure is always a luxury. The quintessence of pleasurable flavour, our Chefs Edition, has therefore been created in collaboration



Photo: Olivia Mc Gilchrist, From Many Sides, October, 2015. Selected Still.



«Olivia Mc Gilchrists Videoarbeit ist eine faszinierende visuelle Mischung von Elementen, die für diese Region charakteristisch sind. Da die handwerkliche Perfektion und das Mischen Werte sind, die auch im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen, haben wir das Gefühl, dass Davidoff und diese aussergewöhnliche Künstlerin perfekt zueinander passen», erklärt Davidoff-CEO Hans-Kristian Hoejsgaard.

"Olivia Mc Gilchrist's video work is a fascinating visual blend of regionally specific elements. Because crafting and blending are the same values that are at the heart of everything we do, we feel that Davidoff is perfectly matched with this extraordinary artist," explains Davidoff CEO Hans-Kristian Hoejsgaard.

Die einmalige Partnerschaft mit den Starköchen Ali Güngörmüs, Peter Knogl, Léa Linster, Maria Marte, Michel Trama und Renato Wüst inspirierte nicht nur zur Kreation dieser Chefs Edition, sondern animiert auch zum Degustieren und Geniessen erlesener Menüs in verschiedenen Restaurants. Stationen der Davidoff Tour Gastronomique sind die Dominikanische Republik, die Schweiz, Deutschland, Luxemburg und Spanien. Die Infos zu den einzelnen Genussetappen entnehmen Sie der Infobox (Seite 111).

UMFASSENDE KUNSTFÖRDERUNG

Im Jahr 2011 entschied Davidoff, sich als globaler Partner der internationalen Kunstmessen Art Basel/Basel, Hong Kong und Miami Beach zu engagieren. Das Unternehmen verband diesen strategischen Schritt mit einer grossen philanthropischen Geste und lancierte die Davidoff Art Initiative. Ziel war, zeitgenössische Kunst, Künstler und Künstlerinnen in der Karibik zu fördern, Wissen und Erfahrungen über diese zu teilen und den kulturellen Austausch zwischen der Karibik und der übrigen Welt voranzutreiben sowie Kunstorganisationen in der Dominikanischen Republik, dem Land, in dem sich der Grossteil seiner Tabakproduktion und seiner Belegschaft mit rund 1500 Mitarbeitern befindet, zu unterstützen. Im Rahmen des Künstleraustausches bringt die Initiative regelmässig Künstler aus der Karibik in die übrige Welt und internationale Künstler in die pittoreske Davidoff-Künstlerresidenz im dominikanischen Altos de Chavón. Bis April 2016 lebten und arbeiteten hier die Künstler Louis Henderson (England), Paolo Chiasera (Italien), Jimmy Roberts (Guadeloupe/Frankreich) und Oscar Santillan (Ecuador). «Ich denke, die Kultur der Dominikanischen Republik und ihre kreolischen Einflüsse haben meine Methodik beeinflusst. Die Art, wie ich einzelne Bestandteile zusammenfüge und Töne und Bilder in einer Collage verarbeite, hat sich verändert», erklärt Louis Henderson seine neue Videokunst.

EINZIGARTIGE SONDEREDITION

Eyecatcher wie die Limited Art Edition 2016 gehören zu Davidoffs Highlights. Seit mehreren Jahren lädt das Schweizer Unternehmen regelmässig Künstler und Designer ein, diese zu kreieren. Genau so ist auch die Videoarbeit «from many sides» der Künstlerin Olivia Mc Gilchrist als Auftragswerk für die Davidoff Art Initiative entstanden. Durch die Verknüpfung von

with six of the world's most acclaimed chefs." This unique partnership with star chefs Ali Güngörmüs, Peter Knogl, Léa Linster, Maria Marte, Michel Trama and Renato Wüst served not only as inspiration for the Chefs Edition, but also encourages people to sample and enjoy choice menus at a number of superb restaurants. The ports of call on the Davidoff Tour Gastronomique are the Dominican Republic, Switzerland, Germany, Luxemburg and Spain. Information on individual gastronomic venues can be found in the info box (page 111).

GENEROUS GRANTS FOR THE ARTS

In 2011, Davidoff entered into a commitment as global partner to the international art fairs of Art Basel/Basel, Hong Kong and Miami Beach. The Swiss cigar maker combined this strategic step with a major philanthropic gesture by launching the Davidoff Art Initiative. Its aim is to promote contemporary art and artists in the Caribbean realm, to share knowledge and experience of these and to promote cultural exchange between the Caribbean and the rest of the world, while also supporting artistic organisations in the Dominican Republic – the country where the majority of Davidoff's tobacco production and its workforce of some 1,500 employees are located. As part of its artist exchange programme, the initiative regularly brings artists from the Caribbean to other parts of the world and takes international artists to the picturesque Davidoff artists' residency at Altos de Chavón in the Dominican Republic. Up to April 2016, artists Louis Henderson (England), Paolo Chiasera (Italy), Jimmy Roberts (Guadalupe/France) and Oscar Santillan (Ecuador) have all lived and worked there. "I believe that the culture of the Dominican Republic and its Creole heritage have influenced my methodology. The way in which I combine individual components and fuse sounds and images in a collage has changed," explains Louis Henderson as he describes his new approach to his video art.

UNIQUE SPECIAL EDITION

Davidoff's many highlights include such eye-catchers as the Limited Art Edition 2016. For several years, the Swiss company has regularly invited artists and designers to create these works. For 2016, it is the video "from many sides" by artist Olivia Mc Gilchrist that has been specially commissioned for the Davidoff Art Initiative. By interweaving moving images and

OETTINGER DAVIDOFF AG

Das Unternehmen mit rund 3500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und einem Netzwerk von über 70 Davidoff Flagship Stores befindet sich bis heute in Familienbesitz. Der eine Geschäftszweig ist im Grosshandels-, Vertriebs- und Logistikbereich im Schweizer Markt tätig, der andere widmet sich dem Kerngeschäft, Premiumzigarren, Tabakprodukte und Accessoires zu fertigen, zu vermarkten und an die Vertragshändler zu liefern. Zum Markenportfolio gehören Davidoff, AVO, Camacho, Cusano, Griffin's, Private Stock, Zino und Zino Platinum.

oettingerdavidoff.com
davidoff.com

KUNST UND GENUSS

Die Davidoff Art Initiative fördert zeitgenössische Kunst und Künstler in der Karibik, stärkt Kunstorganisationen in der Dominikanischen Republik, teilt ihr Wissen und ihre Expertise zur aktuellen Kunst und unterstützt den Austausch zwischen der Karibik und der Welt. Die Davidoff Tour Gastronomique bietet in Partnerschaft mit internationalen Starköchen kulinarische Sternstunden, die von den feinsten Davidoff-Zigarren begleitet werden: Restaurant Léa Linster, Luxemburg, 23. Juni Restaurant Bayview, Genf, 8. September Tropenhaus Wolhusen, Wolhusen, 29. September.

davidoffartinitiative.com

filmischen Bildern und Klängen erfüllt die Künstlerin die natürliche Welt mit neuen Bedeutungen und Farben, die tiefgründige Erzählungen über die Geschichte der Karibik einfangen. «Meine heutige kreative Praxis beruht auf einer tiefen Sehnsucht, mich wieder mit meinem Geburtsland und dem karibischen Kulturraum zu verbinden», sagt Olivia Mc Gilchrist, die in Jamaika geboren wurde und im Alter von drei Jahren nach Europa kam. «Meine Ausbildung im Ausland bot mir die Möglichkeit, die Grundlagen neuer Medientechnologien zu erlernen, doch ich hatte auch Zugang zu lokalen Kunstzentren und traditionellen künstlerischen Praktiken, als ich nach Jamaika zurückkehrte. Aufgrund dieser beiden Seiten meiner Erfahrungen strebe ich danach, Kunstwerke zu schaffen, die mit Hilfe einer multimedialen Kunstpraxis, die sich auf die Karibik bezieht, biografische oder gesellschaftliche Erwartungen auf den Kopf stellen.» Ihre Videoarbeit verwendet digitalisierte Aufnahmen, um eine Situation zu erzeugen, in die die Betrachter mit allen Sinnen eintauchen; Das Kunstwerk verbindet Landschaften, Kulturen, Geschichten und Menschen aus dem karibischen Raum und wird erstmals in der Davidoff Lounge an der Art Basel lanciert. Die Limited Art Edition 2016 wird in einer Auflage von 7000 Exemplaren hergestellt und besteht aus einem digitalen Videokunstwerk auf einem Trägermedium, das handgefertigte Zigarren enthält, die speziell für dieses Projekt entwickelt wurden. Zudem wird eine streng limitierte Auflage von Collectors Editions herausgebracht. Diese umfassen eines von 16 nummerierten Exemplaren des Videos, das als Auftragswerk für die Davidoff Art Initiative entstand, ein einzigartiges Standbild aus dem Video und ein signiertes Zertifikat der Künstlerin. Die Limited Art Edition 2016 und die Collectors Editions sind in den Davidoff Flagship Stores erhältlich.

sounds, the artist suffuses the natural world with new meanings and colours that capture profound narratives about the history of the Caribbean. "My recent creative practice is deeply inspired by a longing to reconnect with the land of my birth and the cultural space of the Caribbean," says Olivia Mc Gilchrist, who was born in Jamaica and moved to Europe at the age of three. "My education abroad gave me the opportunity to learn new media technology basics, but I also had access to local art hubs and traditional artistic practices when I returned home to Jamaica. Thanks to the duality of my experiences, I aspire to create works of art that overturn biographical or social expectations through a Caribbean-centred approach to multimedia art." Olivia Mc Gilchrist's video work makes use of digitised photographs in order to create a situation in which observers can immerse themselves with all their senses; the artwork combines the landscapes, cultures, stories and peoples of the Caribbean region and will be premiered in the Davidoff Lounge at Art Basel. The Limited Art Edition 2016 is being produced in an edition of 7,000; it consists of the digital video artwork on a carrier medium containing handcrafted cigars that have been specially developed for this project. In addition, a strictly limited number of Collectors Editions is being issued. These include one of 16 numbered copies of the video, which was commissioned for the Davidoff Art Initiative, a unique still image from the video and a certificate signed by the artist. The Limited Art Edition 2016 and the Collectors Editions are available from Davidoff flagship stores worldwide.

OETTINGER DAVIDOFF AG

The family-owned Oettinger Davidoff AG with over 3,500 employees and more than 70 Davidoff Flagship Stores around the world is active in two distinctly different businesses: one that is focused on FMCG distribution in the Swiss market and one dedicated to the core business of producing, marketing and retailing premium branded cigars, tobacco products and accessories. The premium branded cigar business includes Davidoff, AVO, Camacho, Cusano, Griffin's, Private Stock, Zino and Zino Platinum.

oettingerdavidoff.com
davidoff.com

ART AND GASTRONOMIC VENUES

The Davidoff Art Initiative supports contemporary art and artists in the Caribbean, strengthens art organizations in the Dominican Republic, shares knowledge and expertise about contemporary art and fosters cultural engagement between the Caribbean and the rest of the world. In a unique partnership with international star chefs the Davidoff Tour Gastronomique offers culinary masterpieces accompanied by premium-quality Davidoff cigars:
Restaurant Léa Linster, Luxembourg, 23 June
Restaurant Bayview, Geneva, 8 September
Tropenhaus Wolhusen, Wolhusen, 29 September.

davidoffartinitiative.com

“Don’t buy what you like!”

Abenteurer, Verleger, Kunstliebhaber: Erling Kagges Sammlung zeitgenössischer Kunst lässt Museumskuratoren vor Neid erblassen. Der Norweger blickt hinter die Fassade des Kunstmarktes und gibt uns Insidertipps.

Explorer, publisher, art lover: Erling Kagge’s collection of contemporary art makes many a museum curator go green with envy. The Norwegian takes us behind the scenes of the art market and shares insider tips.

Text and photo (portrait): Caroline Micaela Hauger



Raymond Pettibon ist bekannt dafür, dass er seine Werke mit sozialkritischen Sätzen versieht. Kunstsammler Erling Kagge hat dieses Original des amerikanischen Provokateurs in seinem Verlag in Oslo an einem besonderen Ort hängen – auf der Toilette.

Raymond Pettibon is known for adding socio-critical statements to his drawings. Art collector Erling Kagge has this original work by the provocative American artist hanging in a special place in his Oslo publishing house – in the toilet.

«ZEIGE KÜNSTLERN UND GALERISTEN, DASS DEINE LEIDENSCHAFT ECHT IST!»
"SHOW ARTISTS AND GALLERY OWNERS THAT YOUR PASSION IS REAL!"

Galerien sind die Kathedralen der Neuzeit. Nicht selten wird man beim Betreten der heiligen Hallen mit Desinteresse belohnt. Und bei Fragen nach dem Preis mit Verachtung bestraft – in der Annahme, es fehle einem ohnehin das nötige Kleingeld. Selfmademillionär Erling Kagge hat Geld. Trotzdem wird er beim Betreten von Galerien schief angeschaut. Rund 700 Gemälde, Skulpturen, Installationen und Fotografien umfasst die Sammlung des Rechtsanwalts und Gründers des Kagge-Verlags in Oslo (20 Mitarbeiter, 100 Titel pro Jahr). In seinem Buch «A Poor Collector's Guide to Buying Great Art» rechnet er auf witzige Art mit dem boomenden Kunstmarkt und dessen Auswüchsen ab. Wie Sammler mit wenig Geld zu toller Kunst kommen? Der Profi plaudert aus dem Nähkästchen: Mit 5000 Euro ist man dabei!

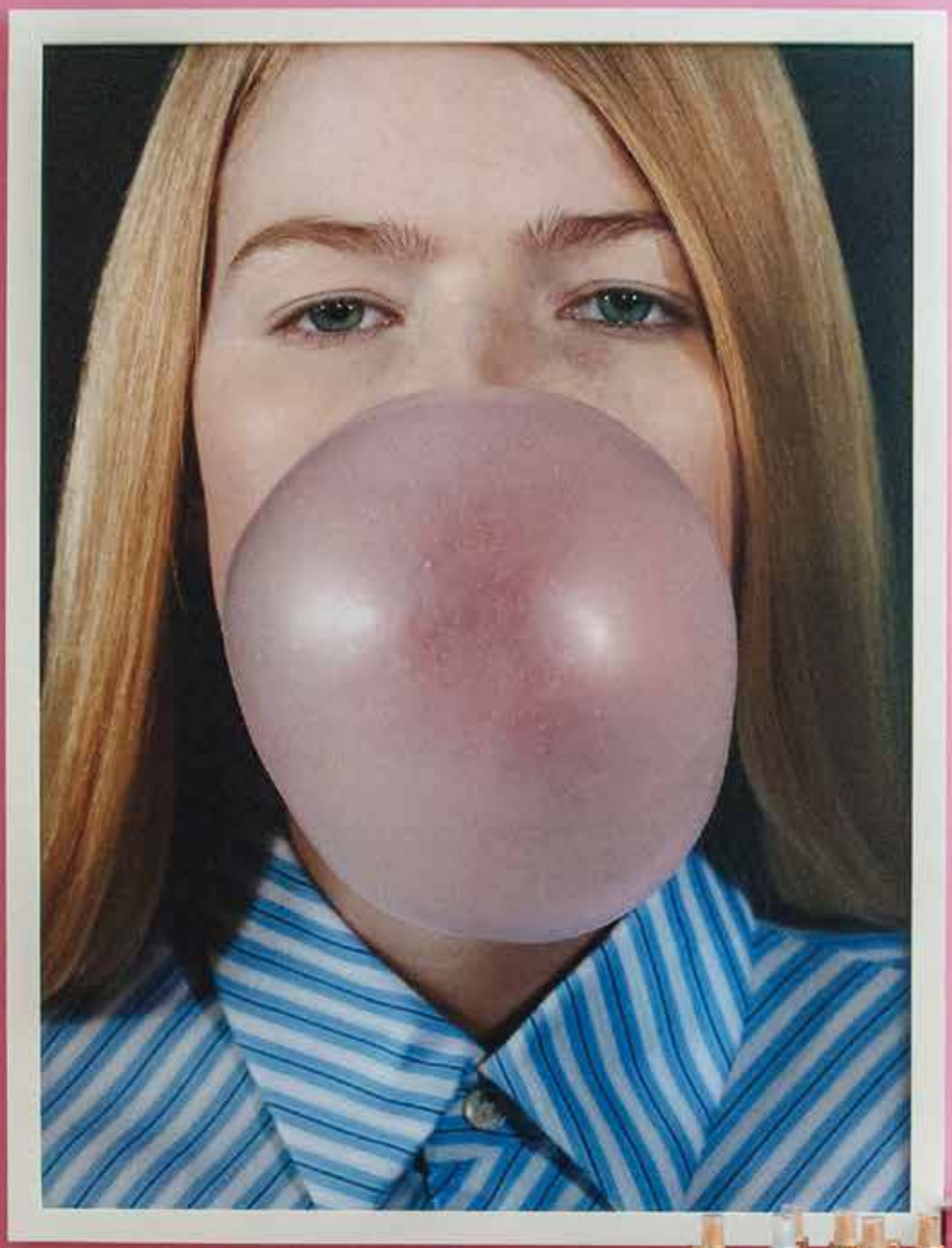
DIE DOS AND DON'TS BEIM KUNSTKAUF

Kunstfan Kagge sammelt seit 30 Jahren. Seine erste Lithografie bezahlte er mit zwei Flaschen Rotwein. Sie erinnerte ihn an seine Exfreundin – und an Edvard Munch. Für ein Bild aus der «Nurses»-Serie von Richard Prince blätterte er bereits 50 000 Euro hin. Vier Jahre später wechselte dieses für 5 Millionen den Besitzer. Dazwischen lag ein steiniger Weg. Erling Kagges erster Tipp auf der Reise durchs Kunstuniversum mit allen Hochs und Tiefs, Freuden und Fallen: «Sei besessen! Zeige Künstlern und Galeristen, dass deine Leidenschaft echt ist! Kurz: Verschaffe dir Respekt!» Tipp 2: «Beginne mit drei Werken aus einer limitierten Edition! Die gibt es schon für ein paar Hundert Euro das Stück. 5000 Euro sind das

Galleries are the cathedrals of the modern age. All too often, visitors entering the hallowed halls are met with indifference. Enquiries about prices earn them disdainful looks, as it is assumed they lack the necessary cash. Self-made millionaire Erling Kagge has the cash. Still, he is looked at with scorn when he walks into a gallery. Approximately 700 paintings, sculptures, installations and photos make up the collection of the lawyer and founder of the Kagge publishing house in Oslo (20 employees, 100 titles per year). His book "A Poor Collector's Guide to Buying Great Art" is a witty reckoning with the booming art market and its excesses. How do collectors with little money come by great art? Here's a pro willing to share a secret or two: with 5,000 euro, you can be part of the action!

THE DOS AND DON'TS OF BUYING ART

Art fan Kagge has been collecting for 30 years. He paid for his first lithography with two bottles of red wine. It reminded him of his ex-girlfriend – and of Edvard Munch. Raising the stakes, he then forked out 50,000 euro for a picture from Richard Prince's "Nurses" series. Four years later, it changed hands for 5 million. In between lay a steep and stony path. Erling Kagge's first piece of advice for travellers through the art universe with its ups and downs, pleasures and pitfalls is this: "Be obsessed! Show artists and gallery owners that your passion is real! In brief: Gain respect!" Tip no. 2: "Start with three pieces from a limited edition! Those can be had for a few hundred euro a piece. 5,000 euro are the perfect beginner's budget. Invest in important art fairs (such



«Louise Blowing a Bubble» des amerikanischen Fotografen Roe Ethridge ist ein Prunkstück aus Erling Kagges zeitgenössischer Sammlung, die rund 700 Werke umfasst.

"Louise Blowing a Bubble" by the American photographer Roe Ethridge is one of the showpieces in Erling Kagge's contemporary collection, which encompasses roughly 700 works.

Photo: Ina Hagen, aus "A Poor Collector's Guide to Buying Great Art", ©Kagge Forlag 2015



Photo: Vegard Kleven, aus "A Poor Collector's Guide to Buying Great Art", ©Kagge Forlag 2015

Der amerikanische Maler und Fotograf Richard Prince erlangte mit seiner 1980 bis 1987 entstandenen «Cowboys»-Serie Weltruhm. Diese Aufnahme erwarb Erling Kagge um die Jahrtausendwende. Sie hängt in seiner Villa Dammann in Oslo.

The American painter and photographer Richard Prince attained world fame with his "Cowboys" series, produced from 1980 to 1987. Erling Kagge purchased this picture at the turn of the millennium. It hangs in his Villa Dammann in Oslo.

perfekte Einsteigerbudget. Investiere in wichtige Kunstmessen (wie die Art Basel, 16. bis 19. Juni 2016), in Kunstmagazine und Hintergrundwissen!» Schliesslich Erling Kagges Tipp 3: «Es gibt keine Regeln, nur Deals. Kaufe nicht, was dir gefällt, sonst landet es als Staubfänger über dem Sofa oder auf dem Estrich! Setze lieber auf Sperriges, weil du dich damit intensiver auseinandersetzt! Kunst soll, darf, muss speziell, irgendwie komisch, besonders sein. Sei dem eigenen Geschmack eine Nasenlänge voraus!»

DER SAMMLUNG SEELE EINHAUCHEN

Von reichen Russen, Chinesen und Arabern, die mit grossen Beraterstäben Trophy-Kunst von Picasso & Co. für ihre Privatsammlungen und Tresorräume kaufen, hält Erling Kagge nichts. «Diese Menschen kaufen einfach das, was man ihnen sagt. Deshalb fehlt diesen Sammlungen die Seele.» Wer oder was ist das Herz seiner Sammlung? «Ich selber», antwortet er selbstbewusst. Immerhin pilgerten letztes Jahr 50 000 Menschen ins Astrup-Fearnley-Museum in Oslo, um die Ausstellung «Love Story: Works from Erling Kagge's Collection» anzuschauen. 180 Werke von internationalen Topshots wie Urs Fischer, Olafur Eliasson, Franz West, Wolfgang Tillmans oder Raymond Pettibon schmücken die Wände seiner Villa Dammann aus dem Jahre 1930. Und weil der Platz dort längst nicht mehr reicht, wähnt man sich auch im 1992 gegründeten Buchverlag an Oslos Flaniermeile Stortingsgata wie in einem Museum. Sogar auf der Toilette hängen die Meisterwerke. «Im Büro wechsle ich die Kunstwerke nicht so häufig wie zu Hause», sagt er und lacht schallend. «Die Leute sollen arbeiten, nicht Kunst anschauen.»

as Art Basel, 16 to 19 June 2016), in art magazines and background knowledge!" Finally, Erling Kagge's tip no. 3: "There are no rules, only deals. Don't buy what you like, or it will end up gathering dust above your couch or in the attic! Instead, place your bets on unwieldy pieces, which lead to deeper personal involvement! Art should, may, must be unusual, strange in a way, somehow special. Stay ahead of your own taste!"

BREATHING SOUL INTO A COLLECTION

Erling Kagge is unimpressed by rich Russians, Chinese or Arabs that arrive with a crowd of advisers to buy trophy art by Picasso & Co. for their private collections and vaults. "These people only buy what they are told to purchase. For that reason these collections lack soul." Who or what is at the heart of his own collection? "I am," he answers confidently. After all, 50,000 people made their way to the Astrup Fearnley Museum in Oslo last year to see the exhibition "Love Story: Works from Erling Kagge's Collection". 180 pieces of art by international top shots like Urs Fischer, Olafur Eliasson, Franz West, Wolfgang Tillmans or Raymond Pettibon adorn the walls of his Villa Dammann, built in 1930. And because space in the villa has long run out, the publishing house, founded in 1992 on Oslo's Stortingsgata, also feels like a museum. Even the toilets are fitted with masterpieces. "At the office, I don't change the pieces as often as I do at home," he says with a laugh. "I want the folks to work, not contemplate art."



Abenteurer unter Tag: 2010 erkundete Erling Kagge zusammen mit Fotograf Steve Duncan den Untergrund von New York. Die vielen Eindrücke seiner Kanal expedition veröffentlichte er in seinem Buch «Under Manhattan».

Adventurers below ground: in 2010, Erling Kagge explored the underground of New York with photographer Steve Duncan. He published his impressions of the expedition in his book "Under Manhattan".

Photo: ©Steve Duncan

ERLING KAGGE

Am 15. Januar 1963 kommt Erling Kagge «mit Skiern an den Füssen» zur Welt und wächst mit «Adrenalin in der Muttermilch» auf. Nach seinem Studium in Jura und Philosophie arbeitet er kurz als Rechtsanwalt, bis ihn das Abenteuer lockt. Als erster Mensch bezwingt er die Extrempunkte der Erde (Arktis, Antarktis, Mount Everest) – und schafft es mit 32 Jahren aufs Cover des «Time Magazine». 1992 gründet er den Buchverlag Kagge Forlag (Belletristik, Philosophie, Reisen, Kunst, Lifestyle, Kinderbücher). Der passionierte Kunstsammler Erling Kagge ist Vorstandmitglied des Astrup-Fearnley-Museums in Oslo, erbaut von Renzo Piano, und hat zahlreiche Ratgeber und autobiografische Werke geschrieben. Seine letzte Publikation, «A Poor Collector's Guide to Buying Great Art», erschien 2015 in englischer Sprache.
ISBN:
978-3-89955-579-0

kagge.no

IN JEDEM KIND STECKT EIN ABENTEURER

Mit seinen zerzausten Haaren sieht Erling Kagge aus, als sei er gerade von einer Bergtour zurückgekehrt. Immerhin stand er 1994 tatsächlich auf dem Mount Everest, dem höchsten Berg der Welt. Und nicht nur dort: Als 20-Jähriger überquerte er mit einem Segelboot den Atlantik. 1990 nahm er zusammen mit Børge Ousland an einer Expedition zum Nordpol teil, Tag und Nacht von hungrigen Eisbären umzingelt. Drei Jahre später erreichte er in 49 Tagen und 13 Stunden den Südpol. Vor lauter Eiszapfen im Gesicht konnte er kaum mehr atmen. Unbekannte Welten faszinieren den höhenerprobten Pionier, Visionär und Philosophen. Doch er mag es auch tiefenentspannt. 2010 erkundete er fünf Tage die New Yorker Unterwelt. «Täglich bewegen sich Millionen Menschen in den Strassen und U-Bahnen des Big Apple. Vom surrealen Charme der leerstehenden Tunnels und Schächte unter ihren Füssen haben sie keine Ahnung.» Von der Bronx über Manhattan bis zum Atlantik: Kagge robbte mit Fotograf Steve Duncan durch die Kanalisation und machte den verborgenen Schatz im Buch «Under Manhattan» sichtbar. Erfolg oder Misserfolg jedes Projekts entscheidet sich im Kopf, ist der Vater dreier Töchter überzeugt. «Wir alle werden als Abenteurer geboren. Als Kind sind wir neugierig. Doch je älter wir werden, desto mehr verblassen unsere Träume. Bis am Schluss Frust und ungestillte Sehnsucht übrigbleiben.» Ob in der Stille der Berge oder an hippen Kunstevents im urbanen Dschungel: Erling Kagge möchte seine Leidenschaften unmittelbar erleben und erfahren. «Es ist wie eine Liebesgeschichte, die immer wieder von neuem beginnt.»

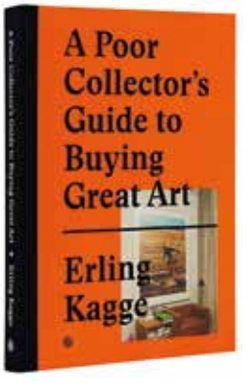
THERE IS AN ADVENTURER IN EVERY CHILD

With his tousled hair, Erling Kagge looks as if he had just returned from climbing a mountain. In 1994, he actually did stand atop Mount Everest, the world's highest mountain. And there's more: when he was 20 years old, he sailed across the Atlantic. In 1990, he joined an expedition to the North Pole together with Børge Ousland, where he was surrounded by hungry polar bears day and night. Two years later, he succeeded in reaching the South Pole in 49 days and 13 hours. He could barely breathe for the icicles hanging from his face. Unexplored worlds fascinate the altitude-experienced pioneer, visionary and philosopher. He enjoys going underground, too. In 2010, he spent five days exploring the New York underworld. "Millions of people move through the streets and use the subways of the Big Apple every day. They are oblivious of the surreal charm of the empty tunnels and shafts beneath their feet." From the Bronx via Manhattan to the Atlantic Ocean: together with photographer Steve Duncan, Kagge crawled through the sewage system and brought the hidden treasures to light in his book "Under Manhattan". The father of three daughters is convinced that the success or failure of any project is decided in the mind. "We are all born explorers. As children, we are inquisitive. But the older we get, the more our dreams pale. Until there is nothing left but frustration and unsatisfied longing." In the quiet of the mountains or at fashionable art events in the urban jungle: Erling Kagge wants to experience his passions up close and personal. "It's like a love story that starts over and over again."

ERLING KAGGE

Erling Kagge is born on 15 January 1963 "with skis on his feet" and grows up "breast-feeding on adrenalin". After studying law and philosophy, he briefly works as a lawyer before answering the call of adventure. He becomes the first person to conquer the "three poles" of the Earth (North Pole, South Pole, Mount Everest), and makes it to the cover of "Time Magazine" at age 32. In 1992, he founds the publishing house Kagge Forlag (fiction, philosophy, travel, art, lifestyle, children's books). The passionate art collector is a board member of the Astrup Fearnley Museum in Oslo, built by Renzo Piano, and has written several guides and autobiographical books. His latest book, "A Poor Collector's Guide to Buying Great Art", was published in 2015.
ISBN:
978-3-89955-579-0

kagge.no

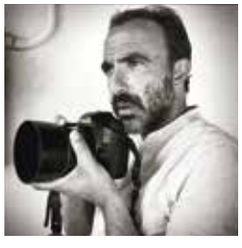


My Greek soul

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

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

Text and photos: Nikos Aliagas



Nikos Aliagas studierte zeitgenössische Literaturwissenschaft an der Sorbonne. Der Franzose griechischer Abstammung arbeitet als Journalist und Fernsehmoderator. Seine Fotoarbeiten «Âmes grecques» sind noch bis zum 17. September zu sehen in der Galerie Photo12, 10-14 Rue des Jardins Saint-Paul, Paris 4.

Nikos Aliagas, French with Greek origins, studied contemporary literature at the Sorbonne. He works as a journalist and TV host. His black-and-white photographs are exhibited until 17 September at Photo12 Galerie, 10-14 Rue des Jardins Saint-Paul, Paris 4.

galerie-photo12.com

Griechenland fotografieren, das Land meiner Vorfahren. Aber welches Griechenland zeige ich? Das der Inseln, wo Himmel und Meer in Blauschattierungen verschmelzen? Das unsterbliche Griechenland, dessen Spuren das Land noch heute prägen? Oder das Griechenland von heute, das in der Krise steckt und die Leute entzweit? Es fehlt nicht an Bildern oder spannenden Widersprüchen. Was mich am meisten fasziniert an diesem Land aus Licht und Schatten, ist genau das, was nicht auf einem Bild zu sehen ist: die Seele des Volkes. Das Schweigen in einem Blick, der dich betrachtet. Die Steuerkabine eines Fischerbootes und die rauen Hände seines Kapitäns. Das Griechenland der Irrfahrten und Reisen, wo Männer und Frauen tausendjährige Namen tragen, wo die Götter sich in einen Lichtstrahl verwandeln, weil «die Sonne jeden Tag neu ist», wie Heraklit sagt. Ich liebe dieses Land, in dem die Dichter mehr fragen als schwärmen: «Schöne und fremde Heimat», seufzt Odysseas Elytis.
Die Seelen, die ich fotografiere, leiden nicht unter Eitelkeit und den Sorgen der modernen Menschen. Die Seelen, denen ich in meinen Bildern begegne, sind frei und unabhängig vom Lauf der Zeit. Sie bewahren nur, was wirklich wichtig ist. Wie ein Tagtraum, in dem Schwarz und Weiss sich von bunten Farben und trügerischen Sirenen fernhalten.

Taking photographs of Greece, the land of my ancestors. But which Greece will I present? The Greece of the islands, where sky and sea merge into vast shades of blue? The immortal Greece that lives on in its ruins? Or the Greece of today, stuck in an economic crisis that divides the people? There is no shortage of images nor paradoxes. What intrigues me the most about this country of light and shadow is precisely what the pictures do not show: the soul of the people. The silence in a pair of eyes watching you. The cockpit of a fishing boat and the calloused hands of its captain. The Greece of odysseys and travels, where men and women have ancient names, where the gods transform into rays of light, because “the sun is new every day”, as Heraclitus says. I love this country, where poets would rather enquire than romanticise: “Beautiful and strange country”, sighs Odysseas Elytis. The souls that I picture are not vain, nor do they succumb to the worries of modern men. The souls I encounter in my pictures are free and ignore the course of time. They merely preserve what is essential. Like a daydream, where black and white keep their distance from the rush of colour and treacherous sirens.

Die Fotografien können während der Ausstellung erworben werden. Ein Anteil des Verkaufserlöses geht an die International Foundation for Greece.
if-gr.org

Mehr Fotos von Nikos Aliagas sind hier zu finden:
flickr.com/photos/nikosaliagas
instagram.com/nikosaliagas

The works on exhibit will be for sale throughout the run of the exhibition with a percentage of all sales benefiting the International Foundation for Greece.
if-gr.org

Find more photographs by Nikos Aliagas here:
flickr.com/photos/nikosaliagas
instagram.com/nikosaliagas

In der Ausstellung «Âmes grecques» zeigt Nikos Aliagas 40 seiner emotionalsten Fotografien von bedeutenden Plätzen und Menschen, die stolz sind auf ihre Vergangenheit, ihre Geschichte und ihre Heimat Griechenland.

The exhibition “Greek Soul” includes 40 of Nikos Aliagas’ most emotional shots, showing meaningful Greek places and people who are proud of their past, history, and their home country Greece.



Photo: ©Nikos Aliagas





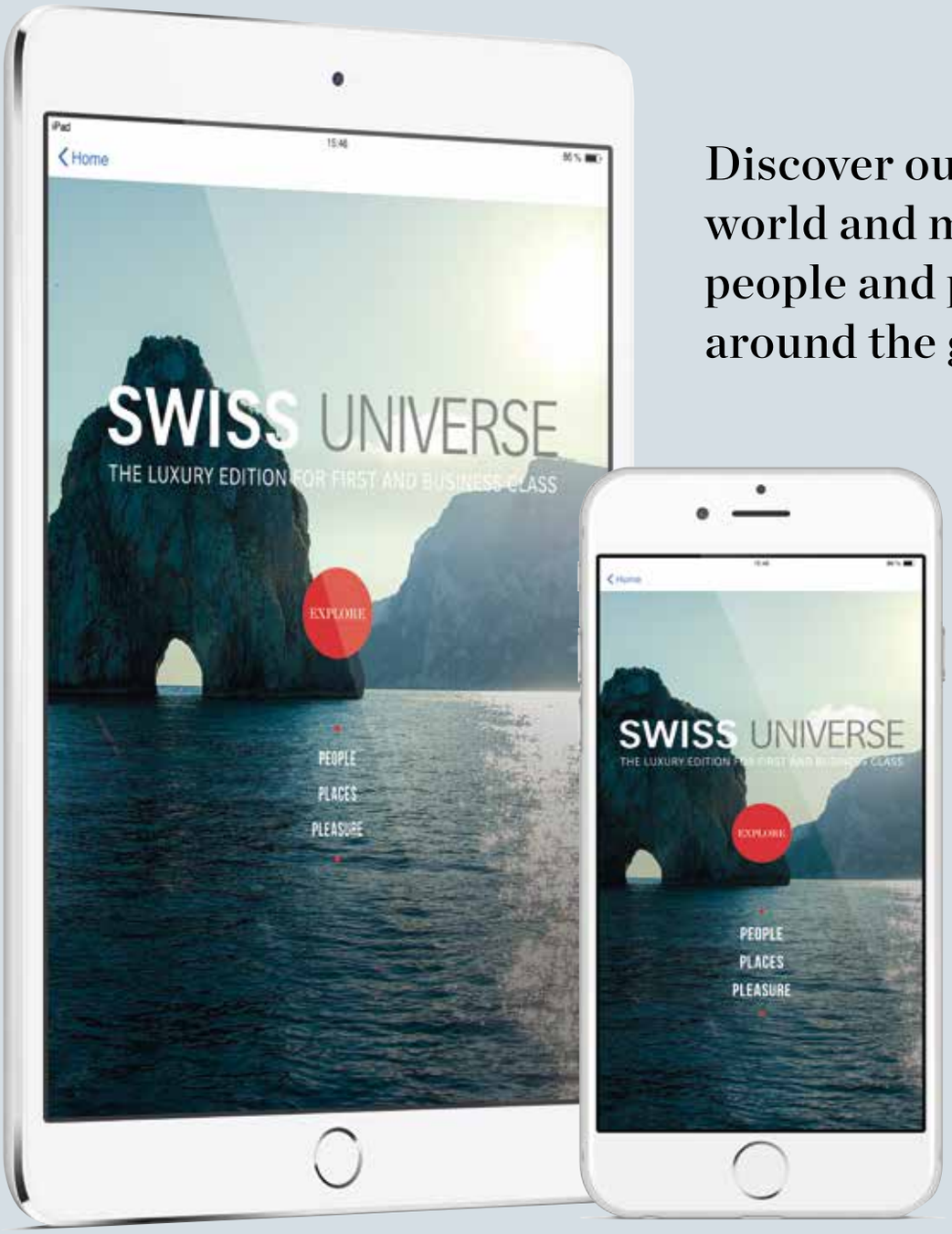
«À l'ombre des ancêtres (Sounion)»
©Nikos Aliagas



«Je reviendrai à Hydra»
©Nikos Aliagas



Share travel experiences on the go!



Discover our luxury world and meet people and places around the globe.

Available on the App Store



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



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

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

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

SWISS Universe | Frequency: 4 times a year | Next issue: Mid September 2016
Target group | 500,000 First & Business Class passengers (during 3 months)
Address | Swiss International Air Lines Ltd. | SWISS Universe | P.O. Box | CH-4002 Basel
Phone: +41 61 582 45 70 | E-mail: swissmagazine@swiss.com | ISSN 2296-5904

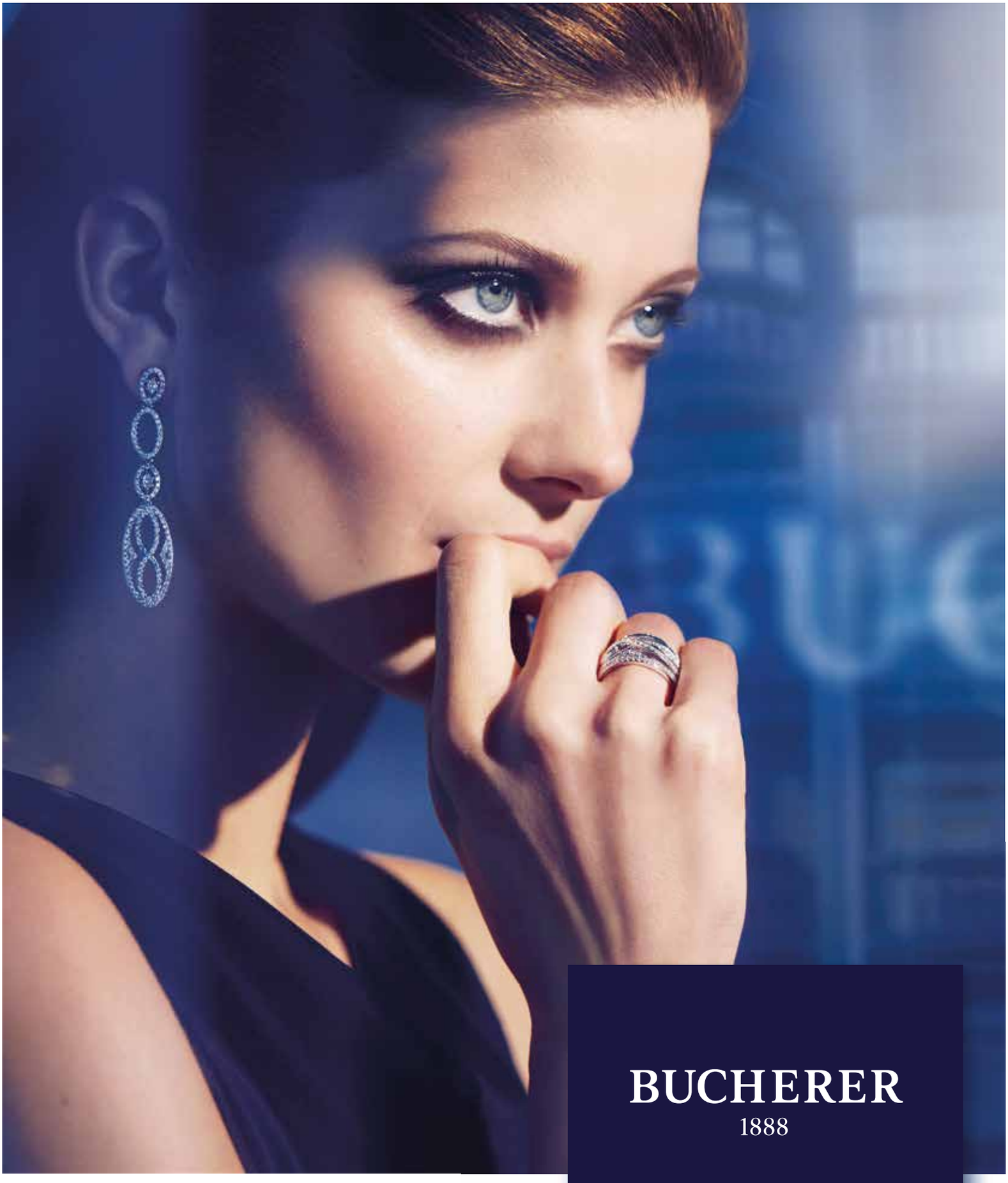


Everybody's talking about IT security.
When will you join the conversation?

Today, IT is one of the most powerful drivers of global business and operations. Protecting the security and availability of your global communications network and optimizing the use of your business-critical applications has become crucial. That's why renowned companies and NGOs rely on Mission Control Security Services – 24x7 in more than 175 countries worldwide. Contact us or visit our website to learn more. **www.open.ch**

open systems

Mission Control Security Services by Open Systems AG
Network Security | Application Delivery | Identity Management | Global Connectivity | Integrated Service Management



BUCHERER.COM

UNIQUE AS YOUR EMOTIONS SINCE 1888

WATCHES JEWELRY GEMS