

# SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS

No 47

People and places around the globe

A photograph of a Cartier storefront at night. A black, ornate lamp post with three lanterns stands in the foreground. The storefront is dark with gold-colored railings. A window displays a necklace. The word 'Cartier' is written in a large, elegant script above the window. The scene is illuminated by streetlights and the sun is visible in the upper right corner, creating a lens flare.

*Cartier*  
*Cartier*

*Cartier*



*Diamond Collection*



BREITLING BOUTIQUE

PLACE DES BERGUES AUGUSTINERGASSE 48

GENEVA ZÜRICH

ICONIC

**THE NAVITIMER**  
SINCE 1952



# **RICHARD MILLE**

## **RICHARD MILLE BOUTIQUES**

SWITZERLAND

Rue du Rhône 78

1204 Geneva - Tel.: +41 22 810 85 73

.

Quai du Mont Blanc 19

1201 Geneva - Tel.: +41 22 732 20 22

[www.richardmille.com](http://www.richardmille.com)



CALIBER RM 07-01

# People and places

around the globe

8 En vogue | 16 Books | 22 Destination Mallorca | 54 My world | 72 My life | 78 Cars | 88 Success | 96 Unforgettable taste | 98 Golf | 100 Chef's table | 106 Congratulations | 114 Focus | 122 Frequent flyer | 126 SWISS news | 128 SWISS network



## Mallorca | 22

Kulinarische und kulturelle Entdeckungen.  
Culinary and cultural discoveries.



## Til Schweiger | 54

Zu Besuch beim bekannten Schauspieler.  
At home with the famous actor.



## Formula 1 | 78

Pfeilschnell unterwegs in Formel-1-Boliden.  
Speeding in a Formula 1 racing car.



## responsAbility | 68

Erfolgreiche Projekte des Asset-Managers.  
Successful projects of the asset manager.

## Impressum



**Regina Maréchal**  
Editor-in-Chief  
SWISS Universe & App  
Head of Corporate  
Publishing



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

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

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

printed in  
**switzerland**

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

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





**Frivole collection**  
**Between the Finger Ring,**  
yellow gold and diamonds.

# Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme since 1906



# Ladies' choice



## Glamorous style

bucherer.com

Edle Farbedelsteine üben seit Urzeiten eine magische Anziehung auf uns Menschen aus. Der geheimnisvolle Zauber liegt in ihrer einzigartigen Fähigkeit, Licht zu reflektieren und zu absorbieren. Sehr en vogue ist die Kombination von Roségold und hellblauen Farbedelsteinen. Bucherer präsentiert diesen wunderschönen Ohrschmuck in Roségold mit zehn Aquamarinen im Rundschliff (total ca. 4,56 Karat) und 140 Diamanten im Brillantschliff (total ca. 0,83 Karat).

Colour gemstones have exerted a magical attraction on humankind since the dawn of time. The mysterious power exuded by precious stones lies in their singular ability to reflect and absorb light. With these mesmerising earrings in rose gold adorned with ten round-cut aquamarines (total approx. 4.56 carats) and set in 140 brilliant-cut diamonds (total approx. 0.83 carats), Lucerne-based jewellery house Bucherer has once again put the finger on the pulse of time.



## Beauty of nature

vancleefarpels.com

Seit über 100 Jahren kombiniert Van Cleef & Arpels einzigartige Handwerkskunst, technisches Know-how und Innovationsfreude in allen Kreationen und avancierte weltweit zu einer der bedeutendsten Adressen erlesenster Juwelierskunst. Die Natur war schon immer eine der wichtigsten Inspirationsquellen des Hauses. Unser Lieblingsstück aus der aktuellen «Frivole»-Kollektion ist dieser traumhafte Gelbgold-Ring in Blütenform, besetzt mit 112 Diamanten (2,1 Karat).

For over a century, Van Cleef & Arpels has been combining unparalleled craftsmanship, technical prowess and innovation in all its creations. The French brand has become one of the most eminent addresses for highly distinguished jewellery art. Nature has always been one of the manufacture's main sources of inspiration. Our favourite piece of the current Frivole collection is this beautiful flower-shaped yellow-gold ring set with 112 diamonds (2.1 carats).



## Pure magic

cartier.com

Faszinierende Edelsteine so kunstvoll arrangiert, dass optische Effekte ein hypnotisches Design hervorbringen – das ist zauberhafte Haute Joaillerie aus dem Hause Cartier. Ganz besonders gut gefällt uns dieses Platinarmband «Magie blanche» aus der «Magiciens»-Kollektion mit einem tropfenförmigen braungelben Diamanten im Rosenschliff von 10,90 Karat, einem Diamanten im Brioletteschliff von 2,15 Karat, weissen und farbigen Naturperlen und Diamanten im Briolette- und Brillantschliff.

Fascinating gemstones so skilfully arranged that optical effects produce a hypnotic design – that's exquisite high jewellery by Cartier. We particularly like this platinum bracelet "Magie blanche" from the current Magiciens collection with one 10.90-carat fancy brown-yellow pear-shaped rose-cut diamond, one 2.15-carat briolette-cut diamond, briolette-cut diamonds, white and coloured natural pearls and brilliant-cut diamonds.

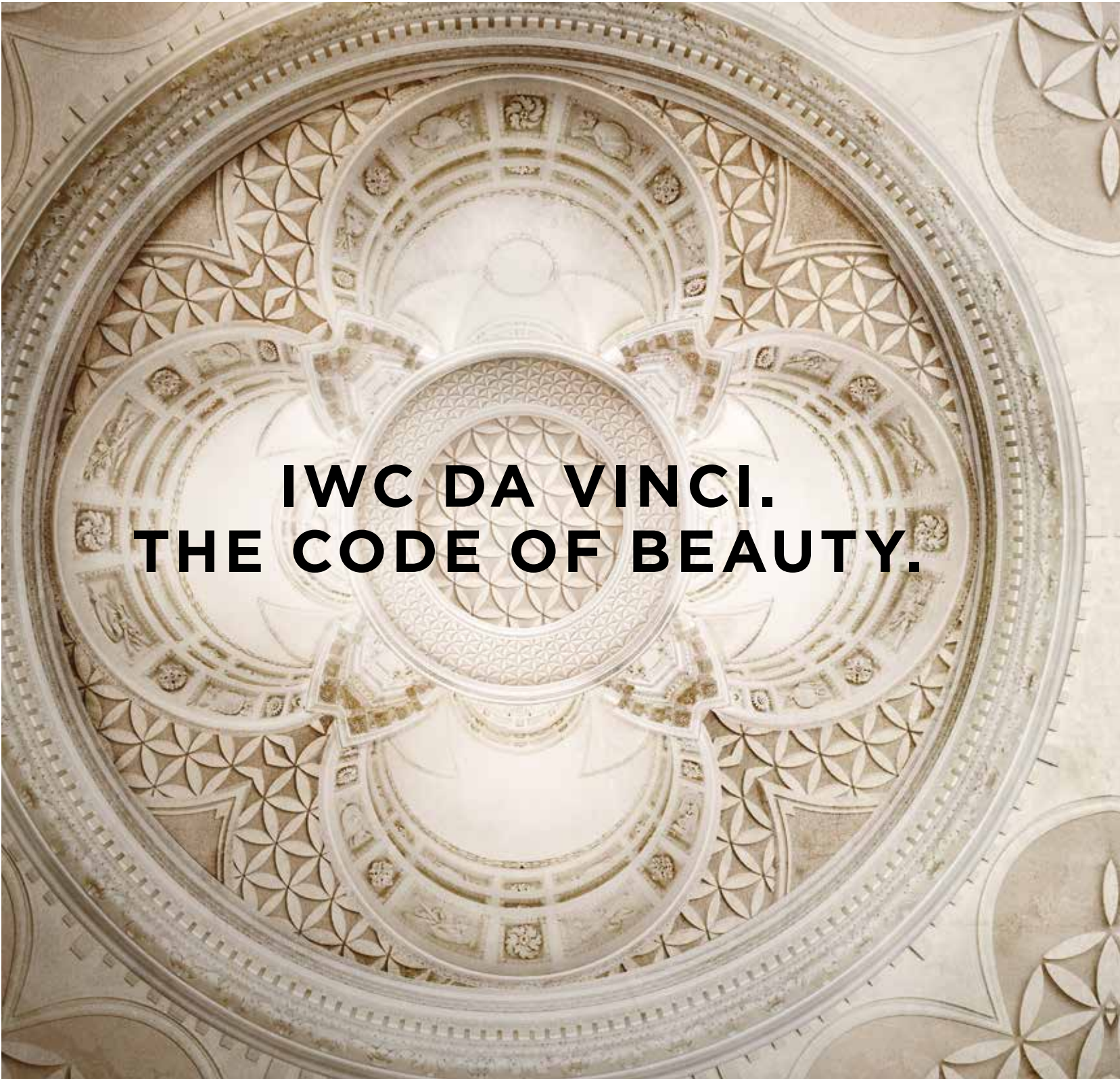


# BVLGARI

ROMA

SERPENTI VIPER RING

BVLGARI.COM #BULGARIMAGNIFICENTTALES



# IWC DA VINCI. THE CODE OF BEAUTY.

————— **Da Vinci Automatic 36. Ref. 4583:** For more than 6000 years, the Flower of Life has been a symbol whose mystique has captured the imagination of the human race. Its mathematical and aesthetic perfection form a perfect symbiosis. It is the blueprint for all living things and at the same time, the key to timeless beauty. Its proportions make us capable of extraordinary things. No wonder the universal genius Leonardo da Vinci likewise succumbed to a fascination for the Flower of Life.

The combination of technology and aesthetics immortalized in his works in the form of the golden ratio was both the model and the link to the new IWC Da Vinci collection. A high ideal, which the Schaffhausen watch company kept in mind during the creation of the Da Vinci Automatic 36. A timepiece whose precision and design could lay claim to perpetuating the legend of the Flower of Life. It is an extraordinary example of perfection that continually revives the myth of timeless beauty.



# IWC

## SCHAFFHAUSEN

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

For more information please call +41 52 235 73 63 or contact [info@iwc.com](mailto:info@iwc.com)

# New watches



## Hidden treasure

[parmigiani.com](http://parmigiani.com)

20 Jahre nach ihrer Gründung präsentiert die Manufaktur Parmigiani Fleurier unter dem Namen Kalpa XL Hebdomadaire Anniversaire eine limitierte Auflage von nur zehn Uhren. Sie folgen auf das gleichnamige Unikat, welches das einzigartige Merkmal dieser Uhr einführte: Es birgt in seinem Stahlgehäuse ein Uhrwerk aus Massivgold. Dieser innere Reichtum spiegelt die Berufung des Handwerkers wider, eine Arbeitsphilosophie, der sich Michel Parmigiani voll und ganz verschrieben hat.

To mark its 20th anniversary, the Parmigiani Fleurier manufacture is presenting a limited edition of ten pieces christened Kalpa XL Hebdomadaire Anniversaire. This limited edition follows the unique piece bearing the same name which had inaugurated their exceptional defining feature: a solid gold movement within a steel-case middle. This treasure inside reflects the craftsman's vocation – a work philosophy dear to Michel Parmigiani.



## Inspired by a legend

[iwc.com](http://iwc.com)

Ein tabakbraunes Zifferblatt und ein braunes Kalbslederarmband mit weissen Ziernähten: Das sind die Erkennungsmerkmale der Sondereditionen von IWC Schaffhausen zu Ehren des französischen Piloten und Schriftstellers Antoine de Saint-Exupéry. Der automatische Aufzug dieses neuen Pilot's Watch Chronograph im Saint-Exupéry-Look baut eine Gangreserve von 44 Stunden auf – das ist genügend Autonomie, selbst für einen Langstreckenflug.

A tobacco-brown dial and a brown calfskin strap with decorative white stitching: These are the most important distinguishing features of the special editions developed by IWC Schaffhausen to honour the French pilot and author Antoine de Saint-Exupéry. The self-winding system of the new Pilot's Watch Chronograph Edition "Antoine de Saint-Exupéry" generates a power reserve of 44 hours – so it is even self-sufficient enough for long-haul flights.



## The art of creativity

[degrisogono.com](http://degrisogono.com)

de GRISOGONO überrascht uns immer wieder durch ungewöhnliche Designs. Vor zwei Jahren stellte Fawaz Gruosi die New Retro vor. Sieben Jahre Forschungs- und Entwicklungsarbeit stecken in dem rechteckigen Gehäuse mit sanft gerundeten Ecken. Wir sind begeistert von diesem eleganten New Retro Skeleton Tourbillon (limitiert auf 50 Stück in Rot- oder Weissgold), der wiederum eine originelle Interpretation der herausragendsten uhrmacherischen Komplikation bietet.

For many years de GRISOGONO has been consistently surprising with a string of quirky designs. Two years ago, Fawaz Gruosi unveiled the New Retro collection. Seven years of research and development had been lavished on shaping a rectangular case graced with softly rounded angles. We love this elegant New Retro Skeleton Tourbillon (limited to 50 pieces in white or rose gold), another original way of interpreting the noblest horological complication.



de GRISOGONO  
GENEVE



HIGH JEWELLERY RING  
14.01 CT EMERALD-CUT EMERALD  
4.55 CT BAGUETTE-CUT WHITE DIAMONDS  
1.47 CT WHITE DIAMONDS AND 4.83 CT EMERALDS  
UNIQUE PIECE

CANNES • CAPRI • COURCHEVEL • DUBAI • GENEVA • Gstaad • KUWAIT  
LONDON • NEW YORK • PARIS • PORTO CERVO • ROME • ST MORITZ

[www.degrisogono.com](http://www.degrisogono.com)





# THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

## THE CHEDI PENTHOUSES – YOUR OASIS IN THE ALPS

The Chedi Penthouses combine the exclusivity of a private home with the amenities of the most elegant and luxurious hotel in the Alps. When it comes to the interior layout and finishing of your penthouse, you can let your imagination run free. Our architects and designers will work with you to realise your personal wishes, whether one-of-a-kind master bedroom, stylish library, expansive private spa landscape or private hideaway with guest rooms for your friends.

**Sizes range from 189 m<sup>2</sup> to 616 m<sup>2</sup>**

Contact us for more information or visit us in Andermatt.

**Andermatt Swiss Alps AG**

**Phone +41 41 888 77 99**

**[realestate@andermatt-swissalps.ch](mailto:realestate@andermatt-swissalps.ch)**

**[www.andermatt-penthouses.ch](http://www.andermatt-penthouses.ch)**



**Gault & Millau**  
Hotel of the Year 2017



Take the virtual tour

# Quick read



## Wer der Herde folgt, sieht nur Ärsche

Warum wir dringend Helden brauchen

Autor: Hannes Jaenicke

Verlag: Gütersloher Verlagshaus

ISBN 978-3-579-08668-2

Wer ist ein Held? Wer eher ein Herdentier? «Echten Helden ist es egal, ob sie beliebt sind oder nicht. Die wollen nicht bewundert werden, die wollen keine Streicheleinheiten, die wollen einfach ihr Ding machen. Die tun das, woran sie glauben und wovon sie überzeugt sind – so gut es eben geht.» Mit seinem dritten Buch macht Schauspieler, Dokumentarfilmer und Querdenker Hannes Jaenicke Mut zum Heldsein, zum Vor-, Nach- und Querdenken, zu Individualität und Eigensinn, zum Ausscheren aus dem System und den Erwartungen der «Herde». Humorvoll erzählt Jaenicke von seinen persönlichen Helden und Vorbildern und wie diese ihn geprägt haben.



## Small Money – Big Impact

Fighting poverty with microfinance

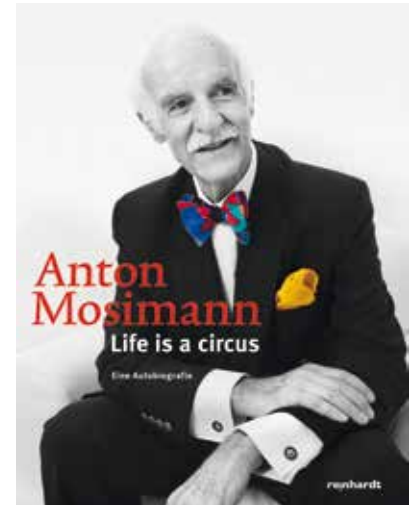
Authors: Peter Fanconi, Patrick Scheurle

Publishing house: Wiley

ISBN 978-1-119-33820-8

German edition: ISBN 978-3-03810-131-4

“Small Money – Big Impact” is a standard reference for impact investing. It explores and explains the growing importance of this asset class in fighting global poverty. This book demonstrates concretely and in detail, how microfinance works, why it works and what you should know, if you are interested in becoming an investor. Today, the investor’s perspective is as important as the actual social impact. Based on their experience with over 30 million microborrowers, the authors Peter Fanconi and Patrick Scheurle (Blue-Orchard Finance) delve into the mechanics, considerations, data and strategies that make microloans and impact investing so attractive. From the World Bank to the individual, impact investing has become more and more appealing. It is a global megatrend and reshapes worldwide investment patterns.



## Anton Mosimann

Life is a circus

Autoren: Anton Mosimann, Willi Näf

Verlag: Friedrich Reinhardt Verlag

ISBN 9783724521532

English edition: ISBN 9783724521693

Man nehme 70 Jahre buntes Leben, Dutzende Wegbegleiter, ein Pfund Glück und mische das Ganze mit genügend Talent. Gut aufbauen, mit einer Prise Liebe und unzähligen Fotos und Faksimiles würzen, garen lassen und fertig sind 3137 Gramm Buch. Diese ehrliche Biografie des berühmtesten Kochs der Schweiz, der seit bald 30 Jahren sein Clubrestaurant Mosimann’s in London betreibt, gibt es in deutscher und englischer Sprache. Ein Buch mit über 400 reich bebilderten Seiten zum Wundern, Freuen und Nachkochen verschiedener Gerichte, die Anton Mosimann für die grossen Stars dieser Welt kreiert hat.



# PARMIGIANI

FLEURIER



Were there to be only one

**Tonda Métropolitaine Sélène**  
Manufactured entirely in Switzerland  
[parmigiani.com](http://parmigiani.com)

**ATELIER PARMIGIANI**  
97 Mount Street, Mayfair  
London W1K 2TD  
Tel. +44 (0) 20 7495 5172

**LE STUDIO PARMIGIANI**  
Miami Design District  
140 N.E. 39<sup>th</sup> Street, PC #108, Miami, FL  
Tel. +1 786 615 96 56

**LE STUDIO PARMIGIANI**  
Jardins du Palais Royal  
125 – 126 Galerie de Valois, Paris 1<sup>er</sup>  
Tel. +33 (0) 1 40 13 93 93

# Men's favourites



## Simply the best

ferrari.com

Mit dem 812 Superfast präsentiert Ferrari den neuen V12-Berlinetta und das stärkste und schnellste Modell aller Zeiten. Der 6,5-Liter-Zwölfzylinder bringt satte 800 PS auf die Strasse und setzt damit den neuen Massstab im Segment der Sportwagen mit Front-Mittelmotor. Dieser 812 Superfast (Höchstgeschwindigkeit >340 km/h, 0–100 km/h in 2,9 s) ist ein absolut kompromissloser Sportwagen, der auf der Strasse wie auch auf der Rennstrecke ein berauschendes Fahrerlebnis bietet.

With the 812 Superfast, Ferrari is presenting the new twelve-cylinder berlinetta and the most powerful and fastest model in the marque's history. Powered by a new 6.5-litre V12 engine that unleashes 800 hp, this Ferrari sets the new benchmark in the mid-front-engined sports car segment. The 812 Superfast (maximum speed >340 km/h, 0–100 km/h in 2.9 sec) is an uncompromising sports car that will deliver exhilarating driving both on road and track.



## Let the sun shine

bulgari.com

Dynamischer Geist und innovatives Design: Diagono-Sonnenbrillen von Bulgari verbinden Funktionalität mit Stil. Dieses klassische runde Modell kommt in einer Neuinterpretation mit flachen Gläsern und flexiblen Metallbügeln daher. Das röhrenförmige Design der Bügel und der Front ist vom dynamischen Stil der gleichnamigen Uhrenkollektion inspiriert. Verspiegelte oder Farbverlaufsgläser und das matte Finish des Acetats runden den Look mit einem urbanen und sportlichen Akzent ab.

Dynamic urban spirit and innovative design: Diagono-sunglasses by Bulgari are combining functionality with style. This classic round-shaped model comes as a reinterpretation with flat lenses and sleek and flexible metal temples. The tubular design that characterises the temples and the front takes inspiration from the dynamic look of the Diagono watches collection. Mirrored or gradient lenses and a matte finishing of the acetate complete the look with an urban and sporty appeal.



## Crafting modernity

zegna.com

Zegna, eine der exklusivsten Marken der Welt, stellt neben hochwertiger Kleidung und edlen Accessoires für Männer in Kooperation mit Master & Dynamic auch technische Accessoires her. Neben den mit Lederelementen verzierten On-Ear und In-Ear-Kopfhörern gibt es wunderschöne Ledertaschen, die zur Aufbewahrung und als Transportbeutel für die technologischen Accessoires dienen. Unser Highlight ist das mit Leder verzierte, technisch höchsten Ansprüchen genügende stilvolle Grammophon.

Zegna, one of the world's most exclusive brands for luxurious men's clothing and accessories, has collaborated with Master & Dynamic for a collection of fabulous technical boy toys. The collection ranges from leather-bound on-ear and in-ear headphones to elegant leather pouches for storing and transporting technical gadgets. Our highlight is this stylish leather-festooned gramophone delivering a most sophisticated audio experience.

MNC  
BANKING  
PARTNER

# IN FOREIGN WATERS YOU WILL NEED A LOCAL PARTNER

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

**Turkey's Most Valuable Banking Brand - Brand Finance**

**Bank of the Year in Turkey - The Banker**

**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**



**AKBANK**



# COCO SAGE

PROPERTIES

CURATING THE ULTIMATE LUXURY



Dedicated to the development of superior quality.  
Sophisticated design and unique spaces in Mallorca.

Swiss quality in a Mediterranean setting

[www.cocosage.com](http://www.cocosage.com)

*"Live in a home where the mind, heart  
and soul comes to rest and finds calm  
within the chaos of the world around."*

Interiors: Sheela Levy

[www.sheelalevy.com](http://www.sheelalevy.com)

# Mallorca, where the world meets

Persönlichkeiten aus Kunst und Kultur, weitgereiste und weltoffene Menschen fühlen sich hier auf Anhieb wohl und finden neue Inspiration.

Und sie denken noch lange nicht daran, sich zur Ruhe zu setzen. Die vielseitige Natur und die Mischung aus Tradition und Moderne lassen auf Mallorca Kreativität und Lebenslust unaufhaltsam weiterwachsen.

Arts figures, globetrotters and those just open to the world: on Mallorca they'll all feel instantly at home. They'll draw new inspiration. And they'll have no thought of retiring any time soon: with its varied nature and its deft blend of the traditional and the present-day, the island is a wellspring of creativity and a genuine lust for life.



Mallorca versprüht eine magische Kraft, die Menschen aus aller Welt anzieht. Die Terrasse der Sky Bar im Hostal Cuba ist ein beliebter Treffpunkt in Palma.

Mallorca radiates a magical quality that attracts people from all over the world. The Sky bar on the Hostal Cuba's rooftop terrace is a very popular meeting place in Palma.

Die Kathedrale La Seu hat viele Namen, so auch Kathedrale des Lichts. Aber eigentlich müsste sie Kathedrale des Meeres heißen, denn sie ist wahrscheinlich weltweit die einzige, die direkt am Meer steht.

One of the La Seu Cathedral's many names is Cathedral of Light. Probably the only such building in the world standing at the ocean's edge, it should really be called Cathedral of the Sea.







Blick auf ein erfolgreiches Leben: Die Ideen von Unternehmer Ivan Levy und seiner Frau Sheela, einer talentierten Interior Designerin ([sheelalevy.com](http://sheelalevy.com)), stossen auf fruchtbaren Boden. Erstklassiges Olivenöl aus Demeter-Anbau, Restaurant in Palma, Interior Design Konzepte und Immobilienverkauf inklusive.

Fruits of a successful life: The ideas of entrepreneur Ivan Levy and his wife Sheela, a talented interior designer ([sheelalevy.com](http://sheelalevy.com)), fall on fertile ground. They include high-quality olive oil from Demeter cultivation, a restaurant in Palma, interior design concepts, and property sales.



Mallorca lässt sich immer wieder neu entdecken.  
Mallorca, always a new discovery.

Manch einer fragt sich, was Adlige, Schauspieler, Künstler, Starköche, Unternehmer und Geniesser nach Mallorca lockt. Was hat diese 3603 Quadratkilometer grosse Insel an sich, das Menschen aus aller Welt anzieht? Phönizier, Römer, Karthager, Byzantiner, Mauren – bereits zu ihren Zeiten war Mallorca die wichtigste Insel des Mittelmeers. Mallorca gehört laut «Financial Times» zu den Orten mit der höchsten Lebensqualität. Die Baleareninsel ist der Motor Spaniens. Die mallorquinischen Unternehmen sind weltweit erfolgreich. Die mittlerweile etablierte Start-up-Szene zieht Jungunternehmer an. Vielleicht wegen der zentralen Lage und der optimalen Verbindung zu den wichtigsten Hauptstädten Europas? Der Mischung aus Bergen, kristallklarem Wasser und den wenigen noch einsamen Buchten abseits der bekannten Strände? Der unglaublichen Ruhe und Einfachheit, kombiniert mit unvergesslicher Natur, Kultur und hochstehender Gastronomie? All dies verleiht der Insel einen ganz seltenen Glanz.

Sachkundige Freunde zeitgenössischer Kunst und Kultur wissen, dass sich auf Mallorca eines der vielseitigsten Kunstzentren Europas befindet – das CCA Andratx. Doch auch das jährliche internationale Evolution Film Festival und ein hochkarätiges Sinfonieorchester zählen zu den Attraktionen der Insel. Sogar Bootsbau aus Zeiten der Karthager wird heute noch immer in aufwendiger Handarbeit betrieben. Trotz Innovation und Luxus sind die Mallorquiner sehr darauf bedacht, ihre Tradition und ihre Herkunft zu bewahren. Nur dank der gelungenen Verschmelzung von Moderne und Tradition war es möglich, historische Gebäude zu exklusiven kleinen Hotels umzufunktionieren.

Mallorca verbindet auf einmalige Weise Luxus und Einfachheit, ohne sich dabei zu verlieren, und lädt ein, die Schönheiten der Insel auf eigene Faust zu entdecken.

You may have wondered what draws nobility, actors, artists, star chefs, entrepreneurs and pleasure seekers to Mallorca. What is it about this island with an area of 3,603 square kilometres that attracts people from all over the world? Phoenicians, Romans, Carthaginians, Byzantines, Moors – in ancient times, too, Mallorca was the most important island of the Mediterranean.

The “Financial Times” ranks Mallorca among the places with the highest quality of life. The Balearic island is Spain’s economic engine. Its businesses are successful worldwide, and the established start-up scene attracts young entrepreneurs. Perhaps because of the island’s central location and its excellent connections to Europe’s capital cities? The combination of mountains, crystal-clear water and the few secluded coves that remain away from the busy beaches? Or the peace and quiet and simplicity, paired with unforgettable natural scenery, cultural heritage and outstanding gastronomy? All these things conspire to lend the island its unique radiance.

Devotees of contemporary art and culture know that Mallorca is home to one of most multifaceted art centres – CCA Andratx. Other attractions include the annual Evolution Film Festival as well as an excellent symphony orchestra. Boats continue to be built using elaborate methods of craftsmanship that date back to ancient times when the Carthaginians sailed the seas. Besides embracing innovation and luxury, the people of Mallorca are careful to preserve their traditions and their heritage. Only thanks to the skilful merging of modernity and tradition was it possible to convert historical buildings into small, exclusive hotels. Mallorca offers an exquisite combination of luxury and simplicity while preserving its own unique spirit, and extends an invitation to visitors to discover the island’s beauty for themselves.

Sebastià Bennasar Piña, der letzte verbliebene Llauts-Bauer auf der Insel, fertigt in Port d'Alcúdia die typisch mallorquinischen Holzboote in präziser Handarbeit.  
(bennasar-astilleros.com)

Sebastià Bennasar Piña is the island's last remaining llaut builder. In Port d'Alcúdia, he constructs the traditional wooden boats typical of Mallorca with skilled craftsmanship.  
(bennasar-astilleros.com)





Weltklassemusiker: Pablo Mielgo, Direktor und Chefdirigent des Sinfonieorchesters der Balearen, bringt Solisten von Weltruf nach Mallorca. Seine Frau Nina Heidenreich, die international bekannte Violinistin, gründete das Projekt «Mallorca me suena».

World-class musicians: Pablo Mielgo, director and conductor of the Balearic Symphony Orchestra, brings soloists with a global reputation to Mallorca. His wife Nina Heidenreich, the internationally renowned violinist, founded the project "Mallorca me suena".



The Art Bar at the Convent de la Missió: Andreu (left) is a cocktail world champion and William also has plenty of experience mixing cocktails in famous bars.



Gehört auch zu Don Luis Morells Gruppe: Das Hotel Pleta de Mar in Canyamel.

Another of Don Luis Morell's hotels: The Pleta de Mar in Canyamel.

Don Luis Morell besitzt die Hotelgruppe Torre de Canyamel. Das wunderschöne Luxushotel Convent de la Missió in Palma ist eines davon.

Don Luis Morell owns the Torre de Canyamel hotels. The beautiful luxury hotel Convent de la Missió in Palma is one of them.



# MARC FOSH



Marc Fosh gehört zu Europas aufregendsten und kreativsten Kochtalenten. Im Hotel Convent de la Missió betreibt er sein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Restaurant.

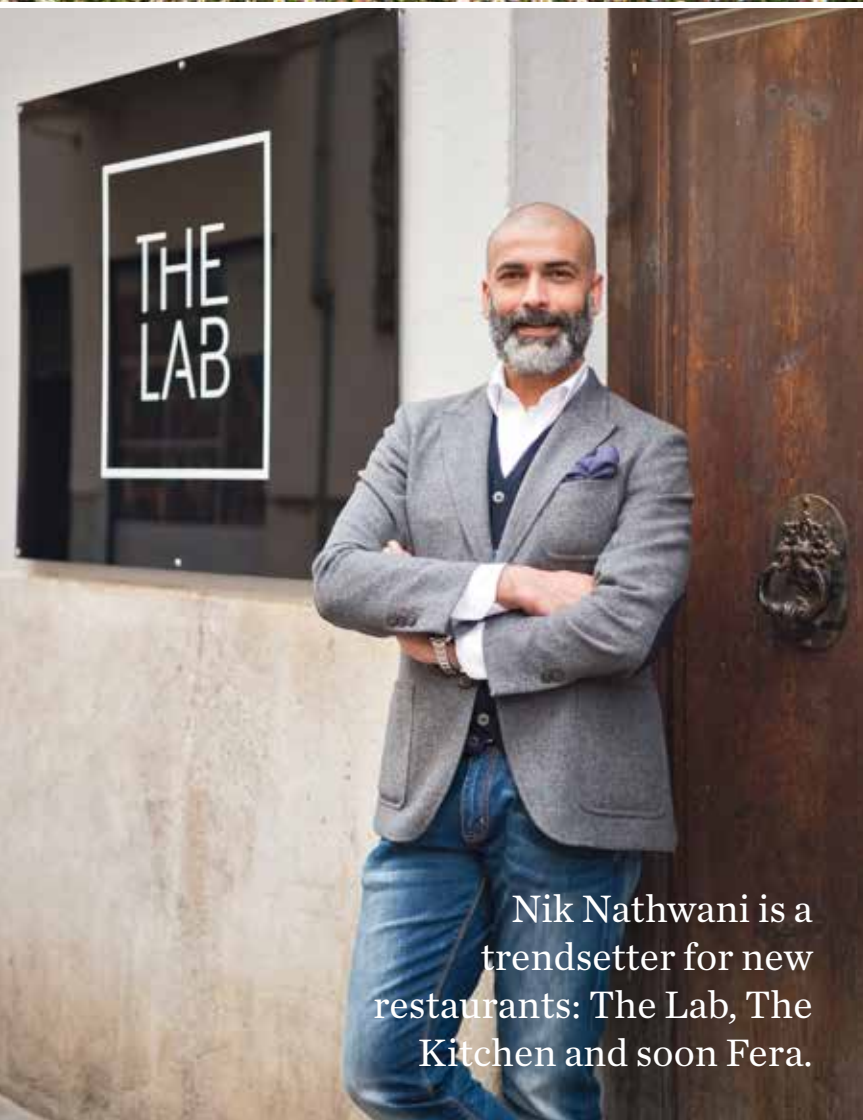
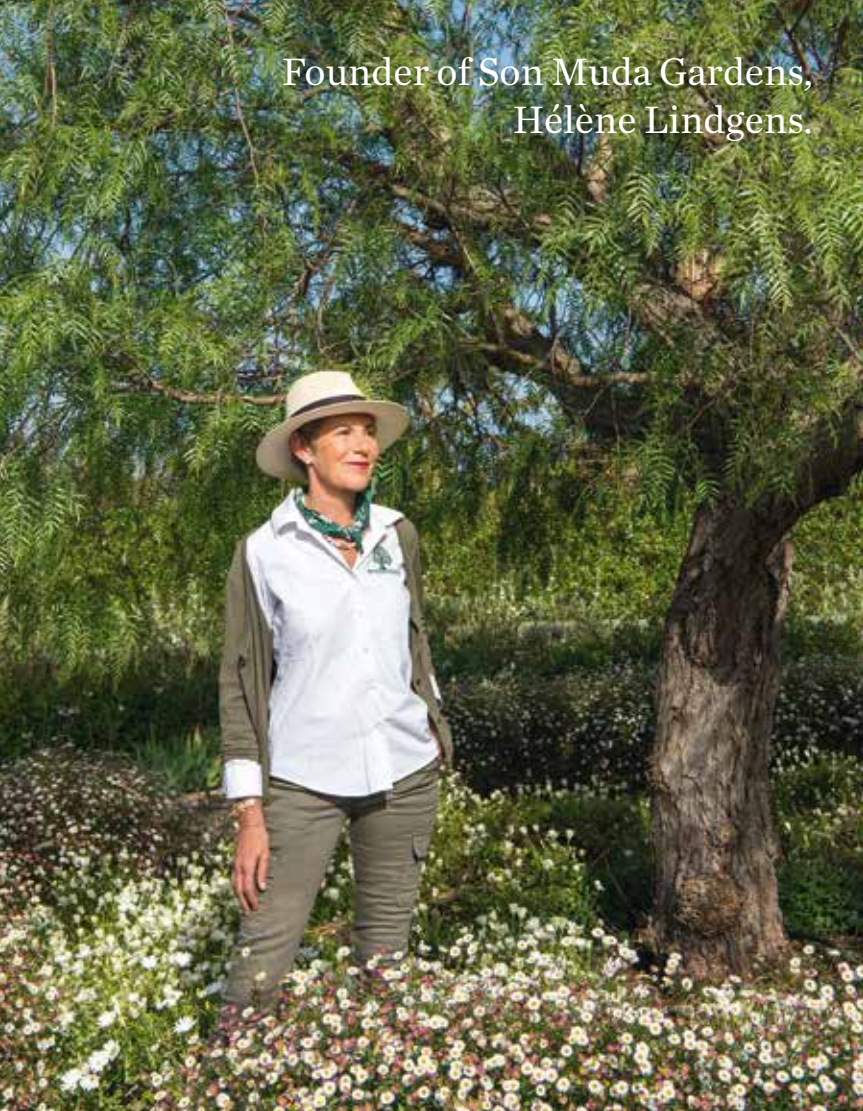
Marc Fosh is one of Europe's most exciting and creative culinary talents. His restaurant in the hotel Convent de la Missió is recognised with a Michelin star.



Schauspielerin Sandra Seeling ist die Gründerin und Direktorin des Evolution Mallorca International Film Festival, das am 26. Oktober startet. ([evolutionfilmfestival.com](http://evolutionfilmfestival.com))

Actress Sandra Seeling is the founder and director of the Evolution Mallorca International Film Festival starting October 26. ([evolutionfilmfestival.com](http://evolutionfilmfestival.com))

Founder of Son Muda Gardens,  
Hélène Lindgens.



Nik Nathwani is a  
trendsetter for new  
restaurants: The Lab, The  
Kitchen and soon Fera.



Nassau Beach Club  
manager Jacqueline Maelzer.

Wo die Uhren stehenbleiben. Mit frischem Erfindergeist kreiert Fabian Fuster im Restaurant Canela mediterran-asiatische Gaumenfreuden. Unbedingt vorab reservieren!

The Canela is a place where time stands still. With pioneering ingenuity, Fabian Fuster creates mouth-watering Mediterranean-Asian fusion cuisine. Make sure you book in advance!



Kunst und Küche auf hohem Niveau: Juan Antonio Horrach Moya hat sich einen Traum verwirklicht und kombiniert in seinem Sadrassana geschickt Galerie, Restaurant und Cocktailbar.

Exclusive art meets exquisite cuisine: At the Sadrassana, Juan Antonio Horrach Moya has realised his dream by combining a gallery, a restaurant and a cocktail bar in a perfect way.





In ihrem Hotel Palacio Ca Sa Galesa hat Sònia Marzo Maranges Luxus neu erfunden. Antiquitäten, Kunst, Wellness, Beauty und Health Treatments mit einem persönlichen und individuellen Service, der sich rund um die Uhr dem Rhythmus der Gäste anpasst.

In her hotel Palacio Ca Sa Galesa, Sònia Marzo Maranges takes luxury to a new level: antiques, art, wellness, beauty and health treatments combined with a personal and individual service that caters to the guests' needs around the clock.

**Seit 2000 sind Sie Direktorin des Palacio Ca Sa Galesa. Dank Ihnen ist Ihr Hotel weltweit ein Begriff. Welches ist Ihr Schlüssel zum Erfolg?**

Der gesamte Palast aus dem 16. Jahrhundert ist mit Originalantiquitäten eingerichtet und eine wertvolle Sammlung spanischer Kunstwerke verteilt sich über die Räume des Hotels. Wir sind also ein Palastmuseum! Der Luxus des 21. Jahrhunderts findet sich zum Beispiel im topmodernen Wellness-und-Spa-Bereich. Im Palacio Ca Sa Galesa wird jeder Gast rund um die Uhr individuell betreut. Wir passen unseren Service voll und ganz dem Rhythmus unserer Gäste an. Bei uns wird Luxus neu erfunden!

**Das Hotel verfügt über zwölf exklusive Zimmer, in denen Ihre Gäste den vollen Luxus geniessen. Wo findet Ihr Gast Privatsphäre?**

Bereits hinter dem mallorquinischen Palasttor betreten unsere Gäste absolute Privatsphäre. Wir haben keine Rezeption, jeder Kunde wird persönlich willkommen geheissen. Durch diesen persönlichen Service fühlen sich unsere Gäste wie zu Hause. Hoher Komfort und Privatsphäre sind im gesamten Hotel garantiert.

**Der Palacio Ca Sa Galesa steht mitten in der Inselhauptstadt Palma, die sich in den letzten Jahren stark verändert hat. Wie erleben Sie diese Veränderungen?**

Vor zehn Jahren habe ich mir die Evolution der Stadt gewünscht und jetzt bin ich stolz und dankbar, dass wir uns einen Namen gemacht haben, der in ganz Europa bekannt ist. Palma kann gut erkundet werden und bietet ein grosses kulturelles Angebot. Einheimische und Touristen leben hier gut zusammen.

**Ihre Gäste erhalten vom ersten Moment an einen sehr persönlichen Service. Dies erfordert wohl eine grosse Zahl an professionellem Personal?**

Das gesamte Hotelpersonal bildet sich ständig weiter. So ist sichergestellt, dass jeder Gast mit höchster Professionalität bedient wird. Das Wohl unserer Kunden hat oberste Priorität.

**Was ist Ihrer Meinung nach das Verführerischste an Mallorca?**

Das Klima, die kurzen Distanzen und die Einzigartigkeit. Mallorca überrascht immer wieder: die Pluralität, die multikulturelle Koexistenz, die Gastfreundschaft. Mallorca ist so attraktiv, weil alle diese Eigenschaften spürbar sind.

**You became the director of Palacio Ca Sa Galesa in 2000. Thanks to you, the hotel has become a household name around the world. What is your key to success?**

The entire palace from the 16th century is furnished with original antiques. A valuable collection of Spanish artwork is arranged throughout the rooms of the hotel. So you see, we are a palace museum! 21st-century luxury is present, for example, in the state-of-the-art wellness and spa area. At the Palacio Ca Sa Galesa, every guest receives individual attention at all hours. Our service is set to the rhythm of our guests' activities and needs. We take luxury to a new level!

**The hotel features twelve exclusive rooms, each offering the highest standard of luxury. Where do guests find privacy?**

As soon as they step through the Mallorcan palace gate, our guests enjoy total privacy. There is no reception; each guest is welcomed personally. This personal service makes guests feel at home. Maximum comfort and privacy are guaranteed throughout the hotel.

**The Palacio Ca Sa Galesa is located in the middle of the island's capital Palma, a city that has undergone significant changes in the past years. What is your own experience of these changes?**

Ten years ago, I hoped that the city would evolve. Today, I am proud and grateful that we have become so well known throughout Europe. Palma is easy to explore and has a rich cultural scene. Locals and tourists get on well together.

**Your guests enjoy a very personal service from the moment they arrive. That must require a large number of professional staff?**

All hotel employees are involved in a process of continuing education to ensure that each guest benefits from the highest professional standards. Our guests' comfort is our top priority.

**What do you think makes Mallorca so appealing?**

The climate, the short distances and the island's uniqueness. Mallorca takes visitors by surprise with its diversity, multicultural society and hospitality. These qualities are ever-present. That's what makes Mallorca so attractive.

[palaciocasagalesa.com](http://palaciocasagalesa.com)



Die Seele baumeln lassen, den Wind spüren und das Glück fühlen.  
Roxy Beach Club in Portals Nous ist der ideale Ort, um einen Sonnenuntergang zu genießen.

Let your mind wander, feel the wind in your face and relax into a quiet sense  
of happiness. Roxy Beach in Portals Nous is the perfect place to enjoy the sunset.





Karthager durchquerten einst die Meere mit dieser Art von Booten.  
Heute noch werden die Llauts in meisterhafter Handarbeit gefertigt.

Carthaginians once sailed the seas with these boats. To this day,  
the llauts are built with superb craftsmanship.

Paradies am Meer: Einer der schönsten Beach Clubs der Insel ist das brandneue Purobeach Illetas. Seine Lage und die Meersicht sind unschlagbar. (purobeach.com)

Paradise by the sea: The brand new Purobeach Illetas is one of the island's most beautiful beach clubs. Its location and its views of the ocean are unbeatable (purobeach.com).





Fabelhafte Begegnung: Unternehmensentwicklerin Mercedes Korzeniowski-Kneule im modernen Kunstzentrum CCA Andratx mit zwei Bronzeskulpturen von HRH Prinz Henrik von Dänemark während der Ausstellung «Rencontre Fabuleuse». (ccandratx.com)

A fabulous encounter: Business developer Mercedes Korzeniowski-Kneule with two bronze sculptures by HRH Prince Henrik of Denmark that were part of the exhibition „Rencontre Fabuleuse“ at the modern art centre CCA Andratx. (ccandratx.com)



Mallorca's oldest high quality winery:  
Today Son Bordils is owned by the two  
brothers Ramón and Pedro Coll Pastor.



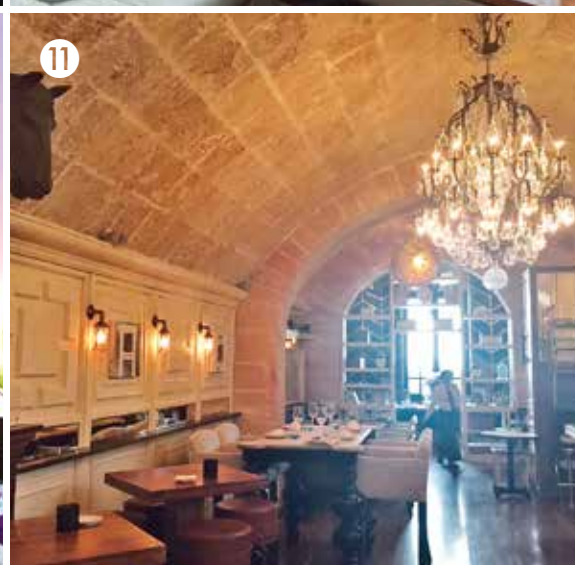
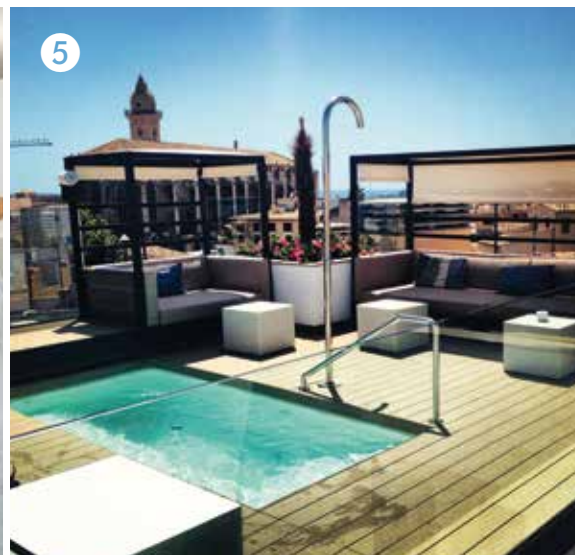
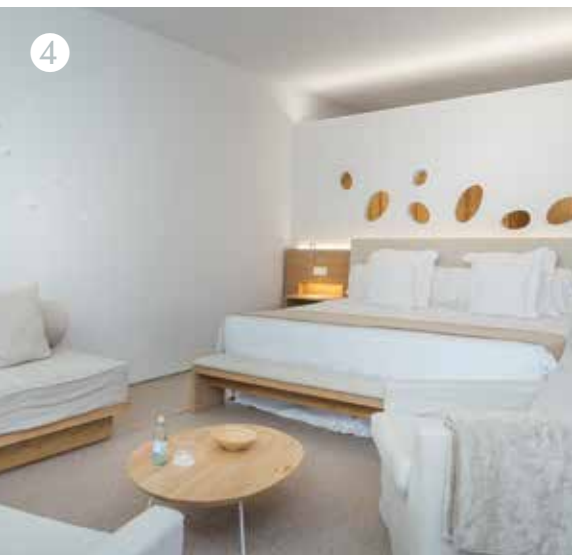
Photos: ©il-casa.de (1), ZVG (2)

Sebastian Keller (left) and Philippe  
Bramaz of Atlan & Artisan are the  
producers of 8 Vents, an award-  
winning Mallorcan red wine.

Paradiesische Ruhe hinter historischen Mauern  
und ein imposanter Ausblick über die Bucht von  
Palma im Hotel Cap Rocat.

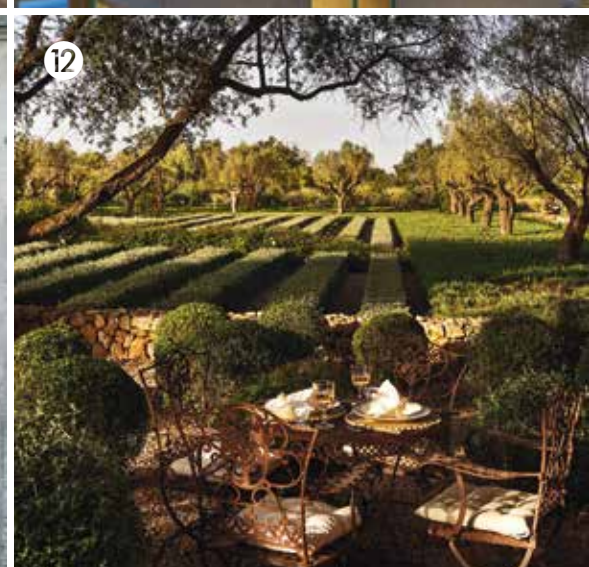
It is wonderfully quiet behind the historical walls  
of the Hotel Cap Rocat, and the view across the  
bay of Palma is spectacular.





# Where to go

- 1 Palacio Ca Sa Galesa, Carrer de Miramar 8  
[palaciocasagalesa.com](http://palaciocasagalesa.com)
- 2 Sant Francesc Hotel, Plaça de Sant Francesc 5  
[hotelsantfrancesc.com](http://hotelsantfrancesc.com)
- 3 Boutique Hotel Calatrava, Plaça de Llorenç Villalonga 8  
[boutiquehotelcalatrava.com](http://boutiquehotelcalatrava.com)
- 4 Hotel Convent de la Missió, Carrer de la Missió 7A  
[conventdelamissio.com](http://conventdelamissio.com)
- 5 Palma Suites Hotel Residence, Plaça del Mercadal 8  
[palma-suites.com](http://palma-suites.com)
- 6 Hotel Cap Rocat, Cala Blava-Llucmajor  
[caprocat.com](http://caprocat.com)
- 7 La Rosa Vermutería, Carrer Rosa 5  
[larosavermuteria.com](http://larosavermuteria.com)
- 8 Nassau Beach Club Palma, Passeig de Portitxol 5  
[nassaubeach-palma.com](http://nassaubeach-palma.com)
- 9 Canela, Carrer Sant Jaume 13  
[canelabistro.es](http://canelabistro.es)
- 10 Marc Fosh Restaurant, Carrer de la Missió 7  
[marcfosh.com](http://marcfosh.com)
- 11 Tast Club, Carrer de Sant Jaume 6  
[tast.com](http://tast.com)
- 12 Sadrassana, Plaça Drassanes 15  
[sadrassana.com](http://sadrassana.com)



# Where to go

- 1 Bar Abaco, Calle San Juan 1  
bar-abaco.es
- 2 Sky Bar, Hostal Cuba, Avinguda de l'Argentina, 15  
hotelhostalcuba.com
- 3 Restaurant Nama, Carrer Arxiduc Luís Salvador 24, Deia  
nama-deia.com
- 4 The Lab, Carrer d'En Morei 5, thelabpalma.com  
The Kitchen, Carrer d'Orfila 4, thekitchenpalma.com  
Fera, Carrer de la Concepció 4 (from September)
- 5 Fornet de la Soca, bakery, Carrer Sant Jaume 23  
fornetdelasoca.com
- 6 Atlan and Artisan, 8 Vents and other superb Mallorca wines  
atlanandartisan.com
- 7 Finca Son Bordils, the best muscat and other excellent  
wines, sonbordils.es. Rural hotel: casesdecasgarriguer.com
- 8 Dolça Pastisseria, Calle Isaac Peral 36, Port d'Andratx  
dolcapastisseria.com
- 9 Isabel Guarch, Jewellery, Plaça del Mercat 16  
isabelguarch.com
- 10 Es Baluard, Museum of Modern and Contemporary Art of  
Palma, Plaça de la Porta de Santa Catalina 10, esbaluard.org
- 11 Atelier Oxidum, Art and Interior Design by  
Guillermo Rodriguez, Valldemossa, atelieroxidum.com,  
guillermirodriguez.com
- 12 Son Muda Gardens, garden design and projects, Felanitx,  
visits by appointment, sonmuda.com

# Invest in your dreams

Engel & Völkers Private Office bietet einen einzigartigen  
Servicestandard im Bereich Luxusimmobilien und Yachten.

Lassen Sie sich inspirieren von exklusiven Highlights  
aus dem aktuellen Mallorca-Portfolio!

Engel & Völkers Private Office provides a unique service  
standard in the luxury real estate and yachting segments. Take a browse  
through exclusive highlights from their current Mallorca portfolio!



Builder: Pruva Yachting  
Length: 56.01 m / 183.09 ft  
Beam: 9.50 m / 31.02 ft  
Engines: 2 × MAN 440 hp  
Cruising: 12 knots  
Guests/Cabins: 12 / 6  
Crew: 8  
Year / Refit: 2011 / 2016  
Asking price: EUR 8,850,000

## Yacht Regina, Port Palma de Mallorca

Die Regina ist ein eleganter 56 Meter langer hochseetauglicher Zweimaster. Mit ihrer aussergewöhnlichen Breite bietet sie grosszügige Deckflächen mit separaten Bereichen für das Sonnenbaden und das Unterhalten von Gästen an Bug und Heck. Die Regina, bekannt durch einen achttägigen Dreh für den James-Bond-Film «Skyfall», ist ideal, um die einmalige Küste Mallorcas abzusegeln.

The Regina is an elegantly designed 56-meter high-performance ocean-going schooner. With an exceptionally wide beam she provides ample deck space including separate deck areas for sunbathing and entertaining both in the aft and forward. The Regina is renowned for her appearance in the James Bond film "Skyfall" and makes a perfect vessel to discover the unique coastline of Mallorca.



Bedrooms: 6  
Bathrooms: 5  
Living area: approx. 1,000 m<sup>2</sup>  
Plot surface: approx. 31,000 m<sup>2</sup>  
Price: on request



## Santanyí – Sa Pedra

Dieses aussergewöhnliche Refugium aus dem Jahr 1814 präsentiert sich in idyllischer Lage nahe Santanyí. Die Räumlichkeiten beeindrucken durch kunstvoll integrierte Natursteine sowohl in den Böden als auch an den Wänden oder als Sitzmöglichkeiten. Jeder Raum überrascht mit individueller Gestaltung, kombiniert mit moderner Technik sowie beeindruckender Beleuchtung.

This extraordinary refuge built in 1814 is in an idyllic location close to Santanyí. The premises are dominated by natural stone, placed by expert artisan hands, on the floors, walls and in the seating areas. Every room boasts a surprisingly individualised design combined with state-of-the-art technology and impressive lighting.



## Andratx – Monport

Das sensationell gelegene grosse Grundstück bietet einen traumhaften Rundumblick, der sich über den gesamten Hafen von Andratx und das türkisfarbene Mittelmeer bis in die Bucht von Palma erstreckt. Die Liegenschaft umfasst eines der spektakulärsten Privathäuser im Mittelmeerraum, welches durch Bauqualität, Grosszügigkeit aller Räumlichkeiten und absolute Privatsphäre fasziniert.

The prime-positioned large land plot offers an exquisite view of the charming harbour of Andratx and the turquoise sea as far as to Palma. The residence is among the most spectacular private houses in the Mediterranean and is characterised by highest construction quality, spacious rooms and absolute privacy.

Bedrooms: 5

Bathrooms: 4

Living area: approx. 600 m<sup>2</sup>

Plot surface: approx. 50,080 m<sup>2</sup>

Price: EUR 15,900,000



Kontakt/contact:

[maximilian.stamm@private-office.com](mailto:maximilian.stamm@private-office.com)

+49 40 36 131 105

Engel & Völkers Private Office

Stadthausbrücke 5, Hamburg, Germany

[engelvoelkers.com](http://engelvoelkers.com), [private-office.com](http://private-office.com)





Vielseitig talentiert: Til Schweiger ist Schauspieler und Regisseur, wenn die Kamera läuft. Sein neuestes Projekt: das soeben eröffnete Barefoot Hotel in Timmendorfer Strand.

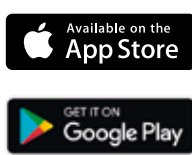
A man of many talents. Til Schweiger is an actor in front of the camera, a director behind it. His latest project: the recently opened Barefoot Hotel in Timmendorfer Strand on Germany's Baltic coast.

# The world according to Til

Der bekannte Schauspieler Til Schweiger ist auch Regisseur, Filmproduzent, Restaurantbesitzer und seit kurzem stolzer Hoteldesigner an der Ostsee. Wir trafen das Multitalent in Hamburg zum exklusiven Interview.

The famous German actor Til Schweiger is director, film producer, restaurant owner and as of recently proud hotel designer on Germany's Baltic Sea. We met the all-rounder in Hamburg for an exclusive interview.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



# R

«Regie macht mir am meisten Spaß.»  
 “I enjoy directing the most.”

**Herr Schweiger, sind Sie jetzt unter die Designer gegangen?**

Das Hotel ist genau so geworden, wie ich es mir ausgedacht habe. Die Fortsetzung der Welt, die ich auch in den Filmen zeige. Sowohl das Restaurant als auch der Online Shop Barefoot Living und das Hotel sind Weiterentwicklungen des Setdesigns meiner Filme.

**Haben Sie das Setdesign immer selbst entwickelt?**

Ich habe schon immer genau gesagt, was ich wie haben will. Ich habe die Setdesignerin Isabel von Forster über die Jahre beschäftigt. Immer wieder sie, weil sie die Sets meistens so dekoriert hat, dass ich nur noch hingehen musste und sagen konnte: «Das passt.» Und im Hotel habe ich Architekten, die meine Ideen umsetzen. Es gab nie einen Masterplan.

**Woher nehmen Sie die Inspirationen?**

Ein wenig aus Malibu, wo wir sechs Jahre gelebt haben, und aus England, aber eigentlich habe ich schon mit meiner ersten Wohnung in Köln sehr grosses Vergnügen dabei gespürt, mich mit den richtigen Sachen einzurichten. Ich fand das spannend.

**Mr Schweiger, is it true you have just added “designer” to your list of credentials?**

The hotel has turned out exactly the way I envisioned it. It is the tangible continuation of the world I show in my films. The restaurant, the online shop “barefoot living” and the hotel are all derivatives of the set designs you see in my films.

**Do you always design the sets yourself?**

I have always been very vocal about how I want things to look. Over the years, I have always worked with the same set designer, Isabel von Forster, who decorates the sets in a way that I only have to come in and say: “Yup, that’s it.” In the hotel, I have architects that turn my ideas into reality. There was never a master plan as such.

**Where do you draw your inspiration from?**

A little bit from my time in Malibu where I lived for six years. A little bit from England. But even in my very first flat in Cologne, I always enjoyed surrounding myself with the right furniture and decoration. That was very exciting.

Hotspot in Hamburg: Im Barefood Deli gibt es Gerichte nach Rezepten von Til Schweiger, seiner Familie und Freunden. Im ersten Stock ist der Shop Barefoot Living, in dem man von Pullovers über Tücher und Wohnaccessoires vieles kaufen kann, was die Designwelt ausmacht, die Til Schweiger auch in seinen Filmen kreiert.

A Hamburg hot spot. The Barefood Deli serves dishes that are made from recipes by Til Schweiger, his family and his friends. And the first floor is home to Barefoot Living, a shop that offers choice items from Til Schweiger’s design world which is also mirrored in his films, from pullovers and scarves to various home accessories.



Hamptons-Stil in Timmendorfer Strand: Grobes Holz, geflochtene Korbwaren und helle Stoffe prägen den natürlichen Charme des kürzlich eröffneten Barefoot Hotels, das nur wenige Meter vom wunderschönen Ostseestrand entfernt liegt. Erholung pur!

Hamptons style in Germany's far north. The recently opened Barefoot Hotel is a celebration of coarse wood, bright fabrics and wickerwork creations – a naturally charming home from home just a few metres from a fabulous Baltic beach. Total relaxation!





Photo: Nikolaj Georgiev

## Das Barefoot Hotel

Das Barefoot Hotel in Timmendorfer Strand nur 200 Meter vom Ostseestrand entfernt eröffnete Ende Mai 2017. Das Haus am Kurpark ist ein Bau aus dem 19. Jahrhundert, für den Umbau nach den Ideen von Til Schweiger zeichnet labsdesign.com unter der Leitung von Sebastian Labs, Hamburg, verantwortlich. Das Hotel hat 57 Zimmer in vier verschiedenen Kategorien und Größen zwischen 15 und 75 Quadratmetern. Es gibt ein Restaurant mit Terrasse und Liegewiese, einen Spa- und Fitnessbereich und es werden Yoga Days angeboten. Der Golfplatz des Timmendorfer Golfclubs ist knapp zehn Minuten entfernt, Tennisplätze liegen direkt hinter dem Hotel. Das Zentrum von Timmendorf befindet sich in Gehdistanz, Timmendorf selbst ist eine Autostunde vom Flughafen Hamburg entfernt.



## The Barefoot Hotel

The Barefoot Hotel in Timmendorfer Strand, which opened in late May 2017, is a mere 200 metres from the beach. The 19th-century building was converted based on Til Schweiger's input and ideas by labsdesign.com of Hamburg under the supervision of Sebastian Labs. The hotel offers 57 rooms in four categories and sizes of between 15 and 75 square metres. It also boasts a restaurant with terrace and lawn, along with a spa and fitness facility that stages regular "yoga days". There are tennis courts just behind the hotel, and the local golf club is only ten minutes away. Also within easy walking distance is Timmendorf village, which is about an hour's drive from Hamburg Airport.



**Alles fließt ineinander, alles profitiert von allem, geht das so weiter?**

Ich bin schon an so einem Punkt, an dem ich denke, jetzt ist erst einmal gut ...

**Wie sind Sie auf das Objekt an der Ostsee gekommen?**

In einem Interview mit der «Elle Decoration» stand, ich hätte Lust, irgendwann mal ein Hotel einzurichten. Mirko Stemmler von der Jasika-Hotelgesellschaft, der heute der Geschäftsführer des Hotels ist, las das und hat mich kontaktiert, er kannte die Inhaber dieses Hauses.

**Liebe auf den ersten Blick? Also zum Haus.**

Als ich zum ersten Mal davorstand, habe ich gedacht, aus diesem «alten Kasten mit Betonbalkonen» kann man kein Barefoot-Hotel machen. Dann sah ich drinnen im Haus ein altes Foto, wie es früher ausgesehen hatte. Sofort wusste ich, wir schaffen es, diesen Stil wieder hinzukriegen.

**Sie wohnen auch auf Mallorca. Verraten Sie uns Ihre Lieblingsplätze auf der Insel?**

Ausser dem Ballermann mag ich eigentlich die ganze Insel sehr. Valldemossa ist sehr schön, aber es ist halt von Touristen überrannt. Ich liebe Esporles, es erinnert mich an die Provence. Eines meiner Lieblingsrestaurants ist das Emilio in der Altstadt von Palma (Emilio Innobar, Carrer de la Concepció 9, [emilioinnobar.com](http://emilioinnobar.com)).

**Ihnen liegen auch Menschen am Herzen, die nicht so viel Glück im Leben haben.**

Ja. 2015 habe ich die Til Schweiger Foundation gegründet. Vor Jahren habe ich mal erfahren, dass 3 Millionen Kinder in Deutschland unter der Armutsgrenze leben, und das habe ich als inakzeptabel empfunden. Deutschland ist eines der reichsten Länder der Welt, das geht irgendwie nicht zusammen.

**Everything merges, everything profits from each other. Will it continue that way?**

Honestly, I am coming up to a point where I think: “That’s enough for a while now ...”

**How did you come across this property in Timmendorfer Strand?**

In an interview with “Elle Decoration” I said, I’d like to furnish a hotel one day. Mirko Stemmler from the hotel holding Jasika, now manager of the hotel, contacted me as he knew the proprietors of the house.

**Did you fall in love with the house at first sight?**

When I first stood in front of it I thought to myself: “No way this old building with concrete balconies can be turned into a Barefoot Hotel.” Inside though, I saw a photo of what the house used to look like and I instantly knew that we could bring it back to its former style and glory.

**You live on Mallorca, too. Would you tell us your favourite spots on the island?**

With the exception of the infamous party beach Platja de Palma, I love the whole island. Valldemossa is beautiful even though it is run over by tourists. I also love Esporles; it reminds me of the Provence. One of my favourite restaurants is Emilio in the old part of Palma (Emilio Innobar, Carrer de la Concepció 9, [emilioinnobar.com](http://emilioinnobar.com)).

**You also have a heart for people who are not as lucky in life.**

Yes. In 2015, I founded the Til Schweiger Foundation. A couple of years ago, I learned that 3 million children in Germany live below the breadline. To me, that’s unacceptable. Germany is one of the wealthiest countries on earth. How does this go together?



Szenen einer Familie: Im sehr erfolgreichen Film «Honig im Kopf» begleiten eine Elfjährige, gespielt von Til Schweigers jüngster Tochter Emma, und ihr Vater den demenzkranken Grossvater auf seiner letzten Reise nach Venedig. Til Schweiger spielte selbst eine der Hauptrollen, führte Regie mit Lars Gmeuling und schrieb zusammen mit Hilly Martinek das Drehbuch.

Scenes from a family: In the highly successful "Head Full of Honey" an eleven-year-old girl, played by Til Schweiger's youngest daughter Emma, and her father take the grandfather, who is suffering from Alzheimer's, on a final trip to Venice. Til not only took on one of the major roles: He also co-directed (with Lars Gmeuling) and co-wrote the script with Hilly Martinek.

**Sie sind Vater von vier Kindern – was geben Sie ihnen mit auf den Weg?**

Dass sie ein grosses soziales Bewusstsein haben, dass sie sich naturgegeben immer für die Schwächeren einsetzen. Dass sie sich aber auch wehren dürfen, wenn sie ungerecht behandelt werden. Und dass sie da meine absolute Rückendeckung haben. Sie sollen wissen, dass sie mir alles sagen können – was sie natürlich trotzdem nicht tun. (lacht) Sie sollen sich genau überlegen, was sie aus ihrem Leben machen wollen. Viele Eltern machen den Fehler, dass sie ihren Kindern sagen: «So, jetzt musst du aber studieren!», und dann studieren die Kinder irgendwas, worauf sie eigentlich gar keinen Bock haben, nur um die Eltern ruhig zu stellen und ihre eigene Bude zu haben; aber eigentlich verträdeln sie die Jahre.

**Produzent, Schauspieler, Drehbuchautor, Designer, Gastronom, Weinmacher, Hoteldesigner – was macht Ihnen am meisten Spass von allem?**

Regie. Von den ganzen Berufen im Filmbusiness macht mir die Regie am meisten Spass, weil man der Schöpfer ist. Derjenige, der entscheidet, wie der Film werden soll, ist am Schluss der Regisseur.

## Til Schweiger

Til Schweiger wurde 1963 in Freiburg geboren und besuchte die Schauspielschule in Köln bis 1997. Er lebte mit seiner Familie einige Jahre in Malibu. Schweiger zog erst nach Berlin und lebt seit 2012 wieder in Hamburg. Mit Dana Schweiger hat er vier Kinder. Die Filmografie ist ellenlang, zu den bekanntesten Filmen zählen «Manta, Manta» (1991), «Der bewegte Mann» (1994), «Lara Croft: Tomb Raider» (2003), «Phantomschmerz» (2009), «Inglourious Basterds» (2009), «Keinohrhasen» (2007), «Kokowäh» (2011) und «Honig im Kopf» (2014). Til Schweiger mimt ausserdem den Kommissar Nick Tschiller in der beliebten «Tatort»-Reihe im deutschen Fernsehen. Autorisierte Biografie: «Der Mann, der bewegt» von Uwe Killing, hannibal-verlag.de 2013.

**You have four children. What sort of advice do you give them?**

I teach them to be socially aware and instinctively step up for the weaker. However, they are also allowed to defend themselves if they're being treated unfairly. I also tell them that they have my full support. They know they can tell me everything – which, naturally, they don't do. (laughs) I want them to really think about what they want to do in life. Many parents make the mistake of telling their children: "Right. Now you better enrol in college." So the children go off, study something they are not really interested in just to keep the parents happy and move into their own place. What they're really doing though is dawdling away the years.

**You are producer, actor, screenwriter, designer, restaurant owner, winemaker, hotel designer – what do you enjoy the most?**

Directing. Of all the jobs in the film industry, I enjoy directing the most because I am the creator of something new. In the end, the director is the person who decides what is going to be shown on screen.

## Til Schweiger

Born in 1963 in Freiburg, Til Schweiger studied acting in Cologne until 1997. With his family, he lived in Malibu for a number of years. He first moved to Berlin, then settled in Hamburg again in 2012. He has four children with Dana. His filmography could fill a book. Some of his best-known films are "Manta Manta" (1991), "Der bewegte Mann" (1994), "Lara Croft: Tomb Raider" (2003), "Phantomschmerz" (2009), "Inglourious Basterds" (2009), "Keinohrhasen" (2007), "Kokowäh" (2011) and "Honig im Kopf" (2014). He also plays detective Nick Tschiller in the popular German crime series "Tatort". Biography: "Der Mann, der bewegt" by Uwe Killing, hannibal-verlag.de 2013.

barefooddeli.de  
barefoothotel.de  
barefootliving.de  
tilschweigerfoundation.com

Stifterverband Til Schweiger Foundation  
Commerzbank AG, Essen  
IBAN: DE41 3604 0039 0126 4142 00  
BIC: COBADEFFXXX



# Masterpiece of Intelligence.

Das neue E-Klasse Coupé.  
[www.mercedes-benz.ch/ecoupe](http://www.mercedes-benz.ch/ecoupe)

**Mercedes-Benz**  
Das Beste oder nichts.



# Feelings of gold

Die Wellendorff-Kordel ist ein Designklassiker. Jetzt wird sie 40.  
The Wellendorff rope has been a design classic for 40 years.

Weich, sanft schimmernd und anschmiegsam wie Seide auf der Haut: Die Wellendorff-Kordel ist schon seit 40 Jahren eine Hommage an die Zärtlichkeit. Wellendorff hat das Jubiläumsjahr zum Anlass genommen, eine völlig neue Kordel mit veränderter Formensprache und einem anderen Look zu kreieren.

## Die weichste Kordel der Welt

Schmuck, den man mit geschlossenen Augen erkennen kann – die Wellendorff-Kordel ist das bekannteste Schmuckstück der Marke und fasziniert durch die Vereinigung scheinbarer Gegensätze. In ihr gibt sich hartes Metall sanft wie Seide. Die Kordel fühlt sich auf der Haut weicher und anschmiegsamer an als anderer Schmuck. Das Geheimnis liegt in der meisterlichen Handwerkskunst: Ein Goldschmied benötigt viel Zeit, um aus hauchdünnem, 18-karätigem Golddraht von Hand winzige Spiralen zu drehen und miteinander zu verweben. Im Inneren jedes einzelnen Stranges einer Wellendorff-Kordel befindet sich eine Seele aus 18-karätigem Gold, die für die Stabilität und die unverwechselbare Flexibilität verantwortlich ist. Für ein Collier mittlerer Grösse gehen etwa 160 Meter Draht durch die Hände des Goldschmieds. Das Ergebnis ist samtweiches Gold, das matt schimmert und heute in vielen Varianten zu bewundern ist.

## Variantenreicher Klassiker

2017 präsentiert Wellendorff das Collier Pures Glück. Mit seinen neuen facettierten Strängen aus 18-Karat-Gold bringt es eine völlig neue Formensprache in die Kollektion ein, wobei die Wellendorff-DNA dennoch sofort erkennbar ist. Das Design zeugt von moderner Klarheit und spielerischer Leichtigkeit und folgt Prinzipien statt der Mode – Schmuck, den man jeden Tag tragen kann.

Sleek, gently shimmering and as soft as silk on the skin: The Wellendorff rope has been a tribute to tenderness for 40 years. Wellendorff is marking the anniversary with a completely new rope, drawing on an innovative language of form to create a distinctive new look.

## The softest rope in the world

Jewellery that you can recognise with your eyes closed – the Wellendorff rope is the brand's best-known piece, its fascination resulting from the way it unites apparent opposites. Hard metal becomes as soft as silk. The rope feels silkier and smoother on the skin than any other piece of jewellery. The secret lies in masterful craftsmanship: It takes time and skill for a goldsmith to form tiny spirals from delicate 18-carat gold wire and weave them together by hand. Every strand of Wellendorff rope houses at its core a "soul" of 18-carat gold that gives it its stability and distinctive flexibility. For a medium-sized necklace, about 160 metres of wire pass through the hands of the goldsmith. The result is gold with a silky feel, gently shimmering in many variations.

## A versatile classic

In 2017, Wellendorff presents the necklace Pure Delight. Its faceted strands made from 18-carat gold introduce a completely new language of form to the collection, while the unique Wellendorff DNA remains immediately recognisable. The design reflects modern simplicity and playful lightness, and follows principles rather than fashion trends – a classic piece of jewellery that can be worn every day.

[wellendorff.com](http://wellendorff.com)

Das Collier Variété ist eine über 13 Meter lange Version der Wellendorff-Kordel.

The necklace Variété is an over 13-metre-long version of the Wellendorff rope.



# Top seed for rice

Der grösste Reisexporteur Kambodschas verdoppelt seine Produktion jedes Jahr – und sorgt dafür, dass Bauern mehr verdienen.

Cambodia's largest rice exporter is doubling its production volume each year – and ensuring a higher income for farmers.

«Hast du schon gegessen?» Auf diese Frage antwortet man im Agrarland Kambodscha mit Nein, falls kein Reis dabei war. 50 Prozent der Bevölkerung arbeiten in der Reisproduktion, 9,2 Millionen Tonnen wurden 2015 geerntet. Allfällige Überschüsse verkaufen die Bauern auf dem lokalen Markt und bessern so ihr Einkommen auf. Vor einigen Jahren fingen erste Produzenten damit an, Reis zu exportieren. Seither organisieren sich Reisbauern in Genossenschaften und produzieren professioneller und produktiver. Insbesondere Fairtrade- und Bioreis kommen in Europa und den USA gut an.

Saran Song war gerade 30, als er 2011 AMRU Rice gründete – mit dem Ziel, das Leben der Reisbauern im Norden Kambodschas zu verbessern. Obwohl selbst inmitten von Reisfeldern aufgewachsen, hatte der Jungunternehmer kein Interesse, die Anbaufläche und die Reismühle seiner Familie zu übernehmen. Nach einem Managementstudium in Phnom Penh arbeitete er als Englischlehrer, verkaufte Sprachkurse und engagierte sich in Nichtregierungsorganisationen. Heute verbindet er als erfolgreicher «Social Entrepreneur» Business und Entwicklung miteinander.

## 20 Prozent mehr für Bauern

Für die Exporte setzt Saran Song auf Bioreis mit seinen höheren Margen. Die Vertragsbauern freut es. «Wir verdienen rund 20 Prozent mehr als vor der Zusammenarbeit mit AMRU Rice», erzählen die Bauern der Genossenschaft Samakee Rohas Meanchey in Kampong Thom, rund 300 Kilometer von Phnom Penh. Bioreis anzubauen bedeutet für die Bauern mehr Arbeit. Schädlinge werden nicht vergiftet, sondern eingesammelt. Die Bauern lernen in Schulungsprogrammen, den rein organischen Dünger selbst herzustellen und richtig einzusetzen. AMRU Rice unter-

“Have you eaten yet?” In Cambodia, if the previous meal didn't include rice, the answer is “No”. In 2015, 9.2 million tonnes of rice were harvested in this agricultural nation and 50 per cent of the population were involved in the production of rice. Until now, farmers have been selling any surplus produce to the local market to supplement their income, but over the last several years, some producers have begun exporting rice. Rice farmers have since formed cooperatives and are working more professionally and more productively, in order to capitalise on the demand for Fairtrade and organic rice in Europe and the USA.

Saran Song had just turned 30 when he founded AMRU Rice, a company with the goal of improving the lives of rice growers in northern Cambodia. Despite a childhood surrounded by paddy fields, the young entrepreneur was not interested in just taking over his family's land and rice mill. Instead, he studied management in Phnom Penh, worked as an English teacher, sold language courses and supported the work of NGOs. This laid the groundwork for his interest in combining business with development, and he is now a successful social entrepreneur.

## 20 per cent more for farmers

Saran Song mainly exports organic rice due to the higher margins involved. This pleases his contract farmers: “We earn around 20 per cent more than we did before we started working with AMRU Rice,” says a group of farmers from the Samakee Rohas Meanchey cooperative in Kampong Thom, around 300 kilometres from Phnom Penh. Growing organic rice involves more work than standard crops. Pests must be removed by hand rather than with pesticides. Because farmers must undergo training to learn how to produce organic fertilisers themselves and to use them properly,



Saran Song (links), CEO des grössten kambodschanischen Reisexporteurs, sieht sich als «Social Entrepreneur» und ist stolz darauf. Sein Unternehmen floriert – auch dank der Zusammenarbeit mit dem Schweizer Asset Manager responsAbility.

Saran Song (left), CEO of Cambodia's leading rice exporter, is proud to be a social entrepreneur and his company is thriving – thanks in part to his partnership with Swiss asset manager responsAbility.



50 Prozent der kambodschanischen Bevölkerung arbeiten in der Reisproduktion.  
9,2 Millionen Tonnen des Getreides wurden 2015 geerntet.

Fifty per cent of Cambodia's population are involved in the production of rice.  
In 2015, 9.2 million tonnes were harvested.



stützt die Bauern durch Ausbildung, die zur Biozertifizierung und damit zu einem neuen Berufsstolz und besseren wirtschaftlichen Aussichten führt. Und auch finanziell stärkt das Unternehmen den Lieferanten den Rücken: «Im ersten Jahr bekommen finanziell schlechtgestellte Bauern das Saatgut kostenfrei, im zweiten Jahr bezahlen sie mit den Einnahmen aus dem ersten Jahr 50 Prozent», erklärt Saran Song. Inspektoren – sowohl der Genossenschaft als auch des Biolabels – prüfen regelmässig, dass die Vorgaben eingehalten werden.

## Wachstum mit Bioreis

Für Saran Song geht die Rechnung auf: AMRU Rice wächst exponentiell. Waren es 2013 noch 100 Tonnen Bioreis, die AMRU Rice exportierte, stieg diese Zahl 2016 bereits auf 11 000 Tonnen. Bis 2020 sollen nochmals 7500 neue Vertragsbauern dazukommen und 30 000 Tonnen Bioreis für den Export produzieren. Dabei achtet Saran Song erfolgreich auf Qualität: Für die Ernte von 2015 gab es die Goldmedaille für den «Best White Rice in Cambodia».

Zwischen 2017 und 2019 wird Saran Song 5 Millionen US-Dollar in den Bau von Grosslagern und neuen Produktionsanlagen für Trocknung, Mühle und Weiterverarbeitung investieren und Agrarfonds des Schweizer Asset-Managers responsAbility Investments AG stellen dem Unternehmen nicht nur Finanzierung zur Verfügung, sondern auch Beratungsdienstleistungen bei der Schulung der Bauern.

«Um das hohe Wachstumstempo zu halten, braucht das Unternehmen die Unterstützung von Käufern, Bauern, Regierung und Finanzierungspartnern», erklärt Anshul Jindal von responsAbility. «In Kambodscha sind Unternehmer noch dünn gesät. Wir wollen Saran helfen, weiter zu wachsen, aber auch über Limiten der Entwicklung sprechen. So tragen wir dazu bei, dass das weitere Wachstum diszipliniert und mit realistischen Zielen vorangetrieben wird.»

AMRU Rice supports them during the training to obtain organic certification. This, in turn, gives them a new sense of professional pride and leads to better economic prospects. The company also lends its support to the farmers financially: “In the first year, the farmers – who are often facing financial hardship – are given the seeds free of charge. In the second year, they pay 50 per cent of the cost themselves with the income they generated in the first year,” explains Saran Song. Inspectors – both from the cooperative and from the organic label – regularly check that the farmers are observing requirements.

## Growth with organic rice

Saran Song believes his organic rice production is a template for success, and AMRU Rice is, indeed, growing exponentially. In 2013, AMRU Rice exported just 100 tonnes of organic rice. By 2016, the figure had risen to 11,000 tonnes. His goal is to have another 7,500 new contract farmers and to produce 30,000 tonnes of organic rice for export by 2020. And the close attention he pays to the quality of the product has really paid off: The 2015 AMRU Rice harvest won the gold medal for the “Best White Rice in Cambodia”.

Between 2017 and 2019, Saran Song will invest 5 million US dollars in the construction of large warehouses and new production facilities for drying, milling and further processing, with the support of agricultural funds run by the Swiss asset manager responsAbility Investments. They provide AMRU Rice not only with financing, but also offer advice on the training of farmers. “To maintain its rapid pace of growth, the company needs the support of purchasers, farmers, the government and financing partners,” explains Anshul Jindal from responsAbility. “In Cambodia, entrepreneurs are still scarce. We want to help Saran to continue expanding his business – but we also talk about the limits of growth. In this way, we can help to ensure that the company grows with discipline and works towards realistic objectives.”

### responsAbility Investments AG

Der Schweizer Asset Manager responsAbility investiert seit 2003 auf dem Gebiet von Development Investments mit dem Ziel, durch renditeorientierte Investitionen eine Entwicklungswirkung zu erzielen.

responsAbility verwaltet ein Vermögen von 3,1 Mrd. US-Dollar, das in 550 Unternehmen in 97 Entwicklungsländern investiert ist.

[responsAbility.com](https://responsAbility.com)

### responsAbility Investments AG

The Swiss asset manager responsAbility has been active in the field of development investments since 2003. Its aim is to drive the growth of development-related sectors through return-oriented investments.

responsAbility currently has 3.1 billion US dollars of assets under management invested in 550 companies in 97 developing countries.

[responsAbility.com](https://responsAbility.com)

# Investing with Impact

Stephen Brenninkmeijer investiert in Firmen, die mit guten Konzepten und guten Produkten Gutes tun und damit oftmals auch gutes Geld verdienen. Alle gewinnen. Und das macht zufrieden. Der vielseitig engagierte und talentierte Investor gab uns eines seiner seltenen Interviews in Zürich.

Stephen Brenninkmeijer invests in firms which use good concepts and good products to do good things ... and often make good money in the process. So everybody wins. And everybody is happy. A skilled investor with a wide range of interests and involvements, Stephen Brenninkmeijer rarely gives interviews. But he spoke to us in Zurich.



Impact Investor mit Herz, Seele und Verstand. Für Stephen Brenninkmeijer muss ein Investment einen sozialen und einen finanziellen Impact haben. Und damit allen dienen.

An impact investor with not just a heart and a soul but a sharp mind, too. For Stephen Brenninkmeijer an investment must have both a social and a financial benefit. So that everybody gains ...



Seit 13 Jahren auf Erfolgskurs: Die Vertragsbauern der indischen Firma Sresta produzieren rund 200 Produkte – nachhaltig und mit traditionellen Methoden.

Thirteen years of success. The farmers of India's Sresta company make some 200 products, using traditional methods and a sustainable approach.

**Herr Brenninkmeijer, Sie haben 28 Jahre lang aktiv im familieneigenen Unternehmen C&A gearbeitet und sind nun seit 2002 unabhängig als Impact Investor tätig. Was macht ein Impact Investor eigentlich genau?**

Nachdem ich mich aus der operationellen Tätigkeit im Familienbetrieb verabschiedet hatte, wollte ich etwas tun, was Sinn macht und auch anderen Menschen zugutekommt. Bereits bei C&A hat unsere Foundation unter dem Slogan «Fashion as a force for good» Nachhaltigkeit und Transparenz gepredigt. Vor 15 Jahren begegnete ich Klaus Tischhauser von responsAbility Investments AG. Er half mir, mein eigenes Konzept für mein zukünftiges Geschäftsleben zu entwickeln. «Du musst fokussieren», meinte er damals und: «Du musst mitmachen, wenn du eine Sache verstanden hast. Und du musst investieren, nicht spenden.»

**Sie machten also eine Art Weiterbildung?**

Ja, fast. Ich besuchte Symposien, Gesprächsrunden und Workshops und begann mich über Social und Ethical Investments, Grassroot Businesses, Venture Philanthropy oder auch über Mikrofinanzierungssysteme zu informieren. Und mit dem Begreifen, dass Impact Investing das Leben von Menschen sowie deren Umfeld verbessern und man dabei auch noch Geld verdienen kann, wurde ich vor 15 Jahren mit Herz und Seele engagierter Impact Investor.

**Wo investieren Sie denn?**

Mein erstes finanzielles Engagement war bei der responsAbility Investments AG, einem Asset Manager, der mittlerweile ein Vermögen von 3,1 Milliarden US-Dollar verwaltet, das in mehr als 550 Unternehmen in fast 100 Ländern investiert ist. Angefangen habe ich mit dem Kauf einer Kaffeemaschine für das Büro in Zürich. Dann aber begann ich, diverse Firmen in Schwellen- und Entwicklungsländern zu besuchen, in die wir investieren, und auch die responsAbility-Mitarbeiter vor Ort zu treffen. Denn wenn keine eigenen Leute vor Ort sind, in Nairobi oder Mumbai, Lima oder Hongkong, nützt der ganze gute Businessplan nichts. Im Allgemeinen investiere ich in Firmen, deren Businesskonzept und deren Menschen mir gefallen, wie zum Beispiel Social Stock Exchange, wo es um Unternehmen und Investoren geht, die durch ihre Aktivitäten einen positiven Impact erzielen möchten. Dazu gehört auch die Berliner IT-Firma Auticon, die nur Menschen mit einer Autismuskrankheit als IT-Berater einsetzt. Wichtig bei allen

**Stephen, after 28 years in your family's C&A business, you've been working since 2002 as an independent impact investor. What is that exactly?**

Well, when I stepped out of the operational side of the family firm, I wanted to do something that was meaningful and would help others. Even in my C&A days we'd had our foundation with the mission "Fashion as a force for good", which promoted the values of sustainability and transparency. Then, 15 years ago, I met Klaus Tischhauser from responsAbility Investments AG. He helped me develop my own concept for my future business life. "You have to focus," he told me. "And you have to wait till you've really understood something before you get involved. And don't donate – invest!"

**So you went back to the classroom?**

In a way, yes. I attended symposiums, workshops and discussion groups, and I started to find out all about social and ethical investments, grassroots businesses, venture philanthropy, microfinancing and so on. And 15 years ago, once I'd come to realise that impact investing as we call it, can improve people's lives and their environment and that you can make money from it, too, I became a fully fledged and totally committed impact investor.

**And what do you invest in?**

My first financial involvement was in responsAbility Investments AG, which has investments in over 550 businesses in almost 100 different countries and manages assets of some 3.1 billion US dollars worldwide. My first investment was to buy a coffee machine for the Zurich office! But then I began visiting various companies in emerging and developing countries that responsAbility has invested in and talking to its people there. That's really important, by the way: If you don't have your own people on the ground – in Nairobi, Mumbai, Lima, Hong Kong, wherever – then even the best business plan won't get you anywhere. I tend to invest in companies where I like the business concept and I like the people, too – like Social Stock Exchange for instance, which tries to link up companies and investors who all want to help make a difference. And Auticon, which is a Berlin-based IT firm that only employs consultants with an autism condition. What's important in all the financial involvements of my company Willows Investments is that, in addition to delivering benefits for everyone concerned, there is a scalability component, which means that any new successful business model which emerges can be expanded and applied to other new markets, too.

Engagements meiner Firma Willows Investments ist neben dem positiven Effekt für alle Beteiligten auch der Wunsch nach Scalability, was bedeutet, dass ein neues erfolgreiches Geschäftsmodell expansionsfähig sein sollte, also auf neue Märkte übertragen werden kann.

### **Macht Sie diese Art Arbeit glücklicher?**

Oh sicher, denn ich trage jetzt die direkte Verantwortung für das, was ich tue. Wenn die Resultate stimmen, kann ich sagen: «Das habe ich miterreicht.» Man darf nie vergessen, Impact Investing heisst: «Du kannst deinen Dollar zweimal investieren.» Und diese Botschaft müssen wir in die Welt hinaustragen. Impact Investing muss nämlich schon sehr bald Mainstream werden.

### **Wie sieht es mit Ihrem Engagement für die Umwelt aus?**

Das ist mir ebenfalls sehr wichtig. Dabei engagiere ich mich seit eineinhalb Jahren im Board der European Climate Foundation, die mich tief beeindruckt.

### **Macht Ihnen das Reisen immer noch Spass?**

Oh ja, wir wohnen in England und ich reise viel und sehr gerne, denn jede Reise ist ein Lernprozess in den Themen Geschichte, soziales Umfeld, Kultur und vielem mehr. Zudem lieben wir unser Ferienhaus in der westlichen Algarve in Portugal.

### **Was erfüllt Sie in Ihrer Freizeit?**

Als Geschäftsmann und Vater von fünf Töchtern und zwei Söhnen habe ich meinen Ausgleich immer in der Musik gefunden. Zusammen mit meinen beiden Brüdern John und Chris habe ich schon in jungen Jahren Musik gemacht. Ich spiele Klavier und Schlagzeug. Noch heute treten wir in Jazzclubs wie zum Beispiel Ronnie Scott's in London und auch an Festivals auf. Appleton, so heissen wir, ist eine achtköpfige Profiband mit zwei tollen Sängerinnen. Im Herbst gehen wir wieder auf Tour. Der Titel unserer letzten CD ist übrigens «Here, There and Everywhere» – eine Reverenz an die Beatles. Zudem schreibe ich eine Reihe von Kinderbüchern: «The Tommy Stories». Für jedes Enkelkind eine Story. Bisher sind es neun. Langweilig wird es mir nie!

### **Has this kind of work made you happier?**

Definitely. I'm now directly responsible for what I do. So if the results are good, I can say: "I helped make that happen." You know what they say about impact investing? It lets you invest every dollar twice. That's the message we need to spread all over the world. Because we need to make impact investing a mainstream activity – as soon as we possibly can.

### **And how about your environmentalist activities?**

The environment is very important to me, too. That's why I've been sitting on the Supervisory Board of the European Climate Foundation for some 18 months now. And I'm extremely impressed with what they do.

### **Do you still enjoy travelling?**

Oh yes! We live in England, and I really travel a lot. I enjoy it very much: Every trip is a learning process – in history, social studies, culture and so much more. Plus: We also love our holiday home, which is in the western Algarve in Portugal.

### **What do you find most satisfying in your free time?**

As a businessman and the father of five girls and two boys, I've always found music a great counterpoint. I play piano and drums. I started making music with my brothers John and Chris at a very early age. And we still play in jazz clubs like Ronnie Scott's in London, and at festivals, too. We're called Appleton, and we're an eight-piece pro band with two great singers. Our latest CD is called "Here, There and Everywhere", and it's a tribute to the Beatles. And we'll be touring this autumn! On top of that, I've written a series of children's books called "The Tommy Stories". I write a separate story for each of our grandchildren. Nine, so far. So I don't exactly get bored!

[willows.uk.com](http://willows.uk.com)

[socialstockexchange.com](http://socialstockexchange.com)

[auticon.co.uk](http://auticon.co.uk)

[europeancclimate.org](http://europeancclimate.org)

[appleton.de](http://appleton.de)



# PARMIGIANI

FLEURIER



Were there to be only one

**Toric Chronomètre**  
Manufactured entirely in Switzerland  
[parmigiani.com](http://parmigiani.com)

**ATELIER PARMIGIANI**  
97 Mount Street, Mayfair  
London W1K 2TD  
Tel. +44 (0) 20 7495 5172

**LE STUDIO PARMIGIANI**  
Miami Design District  
140 N.E. 39<sup>th</sup> Street, PC #108, Miami, FL  
Tel. +1 786 615 96 56

**LE STUDIO PARMIGIANI**  
Jardins du Palais Royal  
125 – 126 Galerie de Valois, Paris 1<sup>er</sup>  
Tel. +33 (0) 1 40 13 93 93

VIP-Betreuung: Damit sich Pilotinnen und Piloten auch als waschechte F1-Fahrer fühlen, tritt Gridgirl Aurélie in Aktion und hält stilecht den Sonnenschirm bereit.

VIP treatment: The obligatory parasol always on hand, grid girl Aurélie makes sure drivers feel like real F1 heroes.



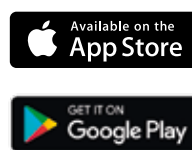
# The racing experience

Hand aufs Herz: Wer hat nicht schon mal davon geträumt, einen dieser ultraschnellen Formel-1-Rennboliden zu pilotieren? Ronny Alder und sein Team machen das möglich, für jeden.

Let's be honest: Who hasn't dreamed of getting behind the wheel of one of those ultra-fast Formula 1 racing cars?

Thanks to Ronny Alder and his team, you can!

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



# M

«Mit 650 PS im Nacken darf man die unfassbare Power erleben.»  
 “You’ll learn what power means when the 650 horses propel you along the tarmac.”

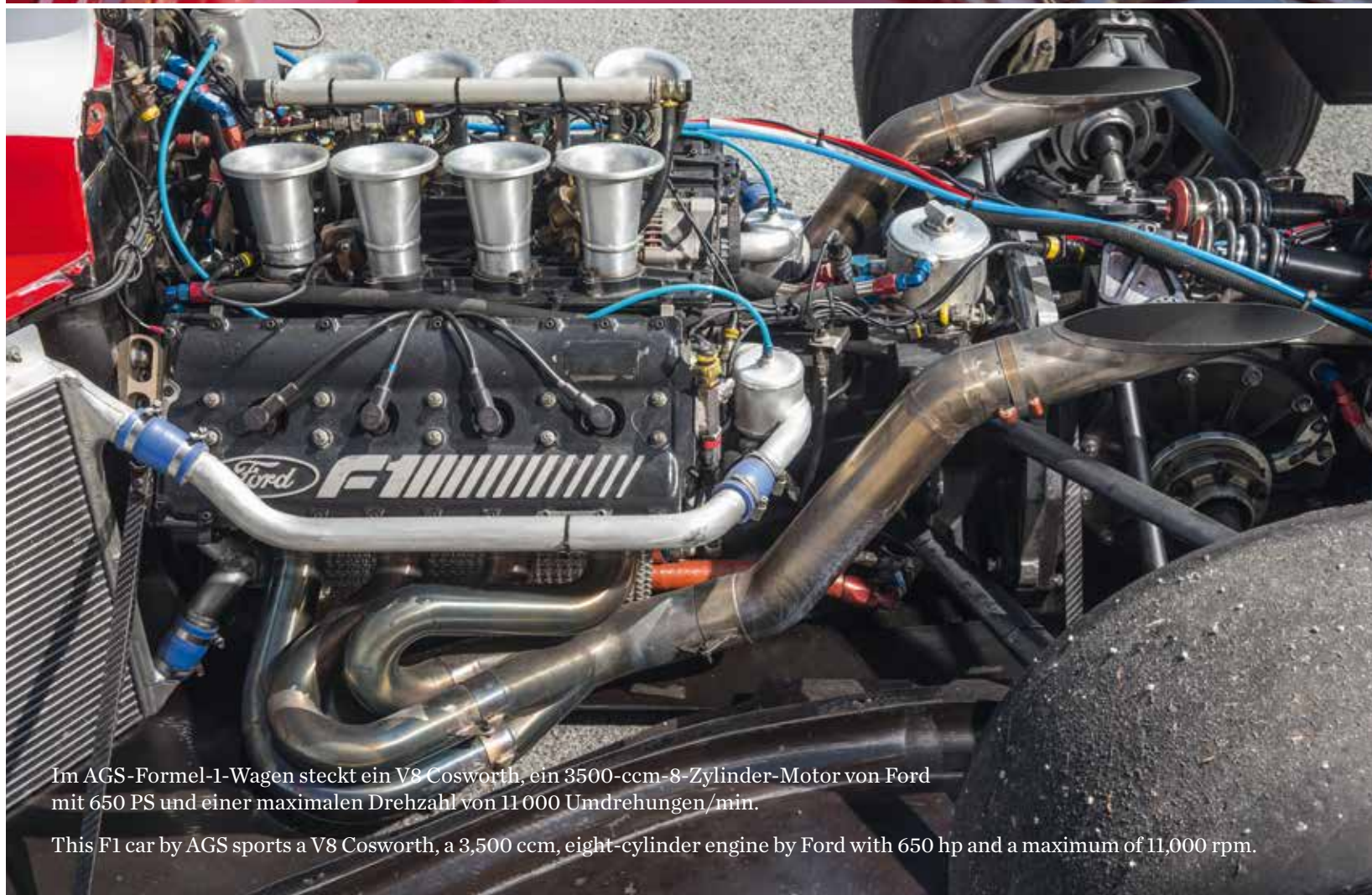
Kleine Einschränkung: Für jeden oder jede, die einen Führerschein besitzt. Für jede oder jeden, der nicht grösser als 195 und nicht kleiner als 150 Zentimeter ist und maximal 110 Kilo wiegt. Ronny Alder sorgt dafür, dass es seinen Kunden und Kundinnen während des Events rundum gut geht. Der Schweizer, Sohn des Renault-Urgesteins Jacques Alder, entwickelte in seiner Jugend ein Interesse am Motorsport. Der Vater, ein erfolgreicher Verkaufsleiter des französischen Autokonzerns, gründete einen Renndienst, betreute Fahrer an Bergrennen und registrierte, dass nach einem Sieg der Renault Alpine die Verkaufszahlen in die Höhe schossen. Für die Händler dachte er sich daraufhin ein Incentive aus: Drei Monate lang sollten sie den Autoverkauf pushen und wer am besten performte, durfte an einem Formel-Renault-Kurs teilnehmen. Aus der Idee wurde AL-Promotion geboren, eine Firma, die aktiv Rennsport promotete, Events rund um die Welt veranstaltete und Talent-sichtung/-förderung betrieb. An einer solchen Ecole de pilotage Renault-ELF-Winfield, wie die von 1971 bis 1999 existierende Veranstaltung hiess, die mit über 30 herausgebrachten F1-Piloten als die erfolgreichste überhaupt gilt, nahm Sohn Ronny im Alter von 24 Jahren auch mal teil – aus Spass am Metier, ein zwölfter Schlussrang von über 200 Teilnehmenden war das Ergebnis.

That is if you have a driver’s licence, of course. You can also not be taller than 1.95 or shorter than 1.50 metres, weigh no more than 110 kilos and are a shoe size 46 or smaller. If you tick all those boxes though, Ronny Alder will make sure you’ll have a ball during his racing events. The son of Renault legend Jacques Alder developed a passion for motor sport in his youth. His father, a successful sales director of the French car manufacturer with a good nose for the promotional value of motor sport, founded a racing service that looked after the drivers during hill-climbing races. It wasn’t long until he noticed that after each victory by Renault Alpine, sales numbers skyrocketed. For Renault dealers, he came up with a special incentive: The dealer generating the highest sales numbers after a three-month period of intensified sales promotion, gets invited to a Formula Renault race course. This idea eventually resulted in the founding of AL-Promotion, a company that actively promotes motor sport and stages racing events around the world. It was also ex-



Ronny Alder (r.) demonstriert, wie man das Lenkrad abzieht, um ungehindert aus dem Boliden steigen zu können.

Every detail is being explained in depth. In this picture, Ronny Alder (r.) demonstrates how to remove the steering wheel in order to get out of the car without difficulty.



Im AGS-Formel-1-Wagen steckt ein V8 Cosworth, ein 3500-ccm-8-Zylinder-Motor von Ford mit 650 PS und einer maximalen Drehzahl von 11 000 Umdrehungen/min.

This F1 car by AGS sports a V8 Cosworth, a 3,500 ccm, eight-cylinder engine by Ford with 650 hp and a maximum of 11,000 rpm.

## Geteilte Rennleidenschaft

Seit sieben Jahren existiert das Label Passion4Speed, unter dem Ronny Alder es heute möglich macht, dass Einzelpersonen, ganze Firmen, Teams oder einfach alle, die Spass an Rennboliden haben und die eingangs genannten Voraussetzungen erfüllen, Formel-Autos fahren können. Die Events finden auf unterschiedlichen Rennstrecken statt, je nachdem, welches Angebot man auswählt. Wir testeten das Formel-1-Modern-Programm in Kombination mit einem Formel-3-Einstieg, um uns profimässig warmzufahren. Man bekommt die gesamte Rennausrüstung gestellt, macht morgens eine Streckenbesichtigung und fährt dann auf Formel-3-Autos eine vorher festgelegte Rundenzahl, perfekt sind zweimal acht Runden; zwischen den beiden Stints liefern die Instrukturen eine Manöverkritik und Tipps, wie man es besser machen könnte. Nach dem Mittagessen gibt es ein erneutes Briefing, bevor man mit dem Formel-1-Boliden einzigartige Erfahrungen im wahrsten Sinne des Wortes machen kann. Die Rennstrecke heisst Circuit du Var, ist 2,2 Kilometer lang und gehört dem ehemaligen AGS-Team, das von 1986 bis 1991 in der Formel 1 aktiv war. Die Autos, die hier gefahren werden, wurden auch hier gebaut, sind Jahrgang 2001 bis 2003 und haben High-techelektronik, eine pneumatische Lenkradschaltung und man wird wie die Profis hydraulisch gestartet. Mit 650 PS im Nacken darf man die Power erleben, die das nur 505 Kilo leichte Monocoque per V8-Cosworth-Motor über den Kurs katapultiert. Also man selbst als Fahrer natürlich. Automobilisten wird es interessieren, dass die Karbonbremsen den Boliden in weniger als 80 Metern von 260 auf 60 km/h runterbremsen – vorausgesetzt, man schafft es, sie auf Betriebstemperatur zu bringen. Da man als Laie jedoch die Möglichkeiten kaum wird ausreizen können, bietet es sich an, zusätzlich noch eine F1-Taxifahrt zu buchen. Man sitzt dabei in einem verlängerten F1-Auto hinter dem Piloten, einem erfahrenen Instruktor, und weiss spätestens nach der ersten abgebremsten Kurve annähernd, wie gross die Kräfte sein müssen, mit denen die Waghalsigen zu kämpfen haben, die sich an 20 Wochenenden pro Jahr auf die Rennstrecken dieser Welt begeben und um Titel und Ehre in der FIA-F1-Weltmeisterschaft fighten. Mit Passion4Speed kämpft man nicht um Punkte und Zeiten; mit

tremely successful in spotting and nurturing new talents, with its racing school Ecole de pilotage Renault-ELF-Winfield (1971 to 1999) spawning over 30 F1 drivers – more than any other. At the age of 24, son Ronny also gave it a go in one of these races – just for fun. He finished in the twelfth place of more than 200 participants.

## Sharing a passion for speed

For seven years, Passion4Speed, chaired by Ronny Alder, has been enabling individuals, companies, teams – basically any fun-loving petrolhead who fulfils the aforementioned criteria – to drive a Formula car. Depending on the selected package, the events take place at different circuits. We chose the Formula 1 Modern programme in combination with a Formula 3 warm-up. After receiving our included racing gear, we head out to get to know the track, followed by a set number of laps in a F3 car – two times eight laps are ideal. In between those two stints the instructors review our performance and give us tips on how to improve. After a lunch break, we receive our last briefing; then it's finally time to hit the tarmac in a Formula 1 car. A once-in-a-lifetime experience. We are at the Circuit du Var, which is 2.2 kilometres long and belongs to the former AGS team, which was active in F1 from 1986 to 1991. The cars here were built on location. The 2001 to 2003 models feature high-tech electronics, a pneumatic column gear change and hydraulic starter system just like the pros'. In a 505-kilo lightweight monocoque you'll learn what power means when the 650 horses of the V8 Cosworth engine propel you along the tarmac. With you as the driver of course. For the techies: The carbon brakes slow you down from 260 to 60 km/h in less than 80 metres – if you manage to reach the right temperature of the brakes, that is. However, since laymen rarely achieve this, we highly recommend booking an additional F1 ride-along. Sitting behind an experienced instructor in an elongated F1 car, the first time he hits the brakes in a curve, you'll get an idea of the forces that descend upon the madmen who fight for the most prestigious title in motor sports on 20 weekends a year. At Passion4Speed events, there are no points or lap times. Too big is the risk that a participant gets too competitive and revs up the 320 km/h engine to more than he or she can handle. That said, in all those years there



Allein die Runden mit einem Formel-3-Fahrzeug sind schon eindrücklich und dienen dazu, Strecke und Handling eines Monocoques kennenzulernen.

The laps in a F3 car are an experience in themselves and help getting familiar with the track and the handling of the monocoque.



Die Formel 3 ist heute noch die Einstiegsformel für die höheren Klassen, man kann auch Fahrerlebnisse nur mit diesen 200 PS starken Boliden buchen.

Formula 3 remains the springboard for the higher classes. You can also book a racing adventure in these 200 hp cars only.



Passion for Speed: Runde für Runde wird man mutiger, begreift das Auto und erlebt fasziniert den Effekt, wenn sich so ein Rennwagen regelrecht auf die Strecke presst.

Passion for Speed: With each lap, you get more courageous, you understand the car better and get to enjoy fascinating sensation of the car pushing you down onto the track.

Absicht gibt es keine Messungen, zu gross wäre die Gefahr, dass mit den Teilnehmern eine Wandlung auf dem Parcours passiert und so ein Greenhorn auf einmal mit den bis zu 320 km/h schnellen Boliden mehr wagt als angebracht. Gefährlich ist es nicht, schwere Unfälle gab es in all den Jahren zum Glück keine, nur höchst selten müssen die Streckenposten ausrücken und einen Übermütigen oder eine Übermütige aus dem Kiesbett ziehen. Am Ende eines solchen Erlebnisses ist man überglücklich, stolz und hat mit unter Umständen wildfremden Teilnehmern ein Family Feeling aufgebaut. Und alle sind sich einig: Sie kommen wieder.

### Passion4Speed

Ronny Alder übernahm 2005 die AL-Promotion GmbH von seinem Vater Jacques Alder. Im Programm sind diverse Motorsportevents, von Fahrertrainings mit Caterham Lotus Seven, Formel Renault, Formel 3 bis zu diversen Formel-1-Events. Gefahren wird auf verschiedenen Kursen in Südfrankreich, weil man dort auf 300 Sonnentage im Jahr zählen kann. Ausserdem gibt es die Audi Race Experience (Driving Center Gross Dölln) mit Le-Mans-Gewinner und Schweizer Rennidol Marcel Fässler, einem langjährigen Weggefährten von Ronny Alder und Markenbotschafter von Passion4Speed, sowie GT Race Experiences und Action Events auf Schnee und Eis in Lapland. Ronny Alder übernimmt bei der Buchung die Organisation des gesamten Events, auf Wunsch inklusive Hotelreservation. Für Firmen und private Gruppen werden auch zusätzliche Services wie die Anreise zu den Locations sowie ein attraktives Rahmenprogramm bereitgestellt.

[passion4speed.com](http://passion4speed.com)

haven't been any serious accidents. Very rarely, the marshals have to pull some daredevil out of the gravel but that is as dangerous as it gets. What you take away from this experience is a feeling of happiness and pride. You might even bond with complete strangers. And everyone agrees: We'll be back.

### Passion4Speed

In 2005, Ronny Alder took over AL-Promotion from his father Jacques Alder. The company organises various motor sport events, including driver training with Caterham Lotus Seven, Formula Renault, Formula 3 and even Formula 1 events. All this takes place on different circuits in southern France where the sun comes out on 300 days a year on average. With AL-Promotion, Le Mans winner and Swiss racing idol Marcel Fässler, a long-time friend of Ronny Alder and Passion4Speed brand ambassador, takes you on the Audi Race Experience (Driving Center Gross Dölln). The catalogue also includes the GT Race Experiences and action-filled ice races in Lapland. Ronny Alder organises the whole event; on request, he even books the hotel for you. Companies and private groups can book additional services like circuit shuttle and various fringe events.

[passion4speed.com](http://passion4speed.com)

# Race and relax

Das Rennabenteuer wird erst perfekt mit einem entspannenden Aufenthalt in einem erstklassigen Hotel in der Nähe der Rennstrecke. Empfehlenswert ist das 5-Sterne-Haus Château de Berne (im Bild) in Lorgues mit seinen 27 Zimmern und Suiten im eleganten Country Style, einem ausgezeichneten Gourmetrestaurant und dem besten Spa der Provence. Last but not least: Das Château ist auch für seine fantastischen Weine bekannt. Golfer kommen in der Domaines de Saint-Andréol voll auf ihre Kosten. Das Golf & Spa Resort verfügt über ein Restaurant, einen Spabereich, einen Tennisplatz und einen Aussenpool. Ausserdem befindet sich ein international bekannter und gleichzeitig einer der schönsten Golfplätze Südfrankreichs (18-Loch, design 1992 von Michel Gayon) in unmittelbarer Nähe.

The racing adventure is best experienced in combination with a relaxing stay at a first-class hotel. We recommend the five-star Château de Berne (pictured) in Lorgues with its 27 rooms and suites in an elegant country style, a Michelin-awarded restaurant and a spa unlike any other in the Provence. Last but not least: The Château de Berne is known for its gorgeous vintages. Golfers, too, get their money's worth: The Domaines de Saint-Andréol Golf & Spa Resort is featuring a restaurant, a spa, a tennis court and an outdoor swimming pool. You can enjoy practising your swing on the internationally-acclaimed 18-hole golf course (designed 1992 by Michel Gayon) which is one of the most beautiful greens in southern France.

[chateauberne.com](http://chateauberne.com)  
[st-endreol.com](http://st-endreol.com)

Further information and bookings: AL-Promotion GmbH, Ronny Alder, [info@passion4speed.com](mailto:info@passion4speed.com), [passion4speed.com](http://passion4speed.com)



Produktverrückter Food-Philosoph: Eyal Shani wurde mit seiner poetischen, aber auch sehr handfesten Idee mediterraner Kochkunst zum Superstar der neuen israelischen Küche.

Produce-crazy food philosopher: His poetic yet hands-on approach to Mediterranean cooking made Eyal Shani the brightest star of the new Israeli cuisine.

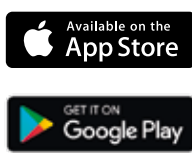


# Passion for food

Eyal Shani ist der am hellsten leuchtende Stern der neuen israelischen Küche. Der charismatische Koch mit Restaurants in Tel Aviv, Paris, Wien und demnächst auch Manhattan erklärt uns, warum er mit den Händen isst, Teller undemokratisch sind und Tomaten die Erinnerung des Sommers in sich tragen.

The brightest star of the new Israeli cuisine goes by the name of Eyal Shani. The charismatic chef and owner of restaurants in Tel Aviv, Paris, Vienna and soon Manhattan explains why he eats with his fingers, why plates are undemocratic and what makes tomatoes evoke summer memories.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





«Ich koche mit blossen Händen und ich esse auch am liebsten so.»  
 “I cook with my hands, I eat with my hands.”

Es ist früher Nachmittag, als wir den berühmtesten Koch Israels im Abraxas, einem seiner acht Restaurants in Tel Aviv, treffen. Die letzten Mittagsgäste geniessen das Flair der leger gestalteten, auf charmante Art chaotisch wirkenden Räume bei Kaffee und Minztee. Eyal Shani hat sich mit dem Servicepersonal zusammengesetzt. Die Karte des kommenden Monats soll im Detail besprochen werden und die Strategie, mit der die neuen Gerichte an die durchwegs hippe und anspruchsvolle Kundschaft kommuniziert werden. Denn Eyal Shani ist in Israel nicht nur wegen der Qualität seines Essens ein Star, sondern auch wegen seiner Gabe, die Leidenschaft zu tollen Produkten und unmittelbarer Küche in poetische, emotionsgeladene Sätze zu fassen. Das hat ihn zum Medienstar gemacht, der als Juror für den TV-Hit «MasterChef» eine begeisterte Anhängerergemeinde um sich schart.

## Grandiose Würztechniken

Eyal Shani hat mehrere Restaurants in Tel Aviv, Paris und Wien. Dieser Tage ist er oft in New York, wo er sein nächstes Miznon eröffnen wird, eine Art Fast-Food-Restaurant mit Partystimmung, in dem ausschliesslich frisch gekochte Köstlichkeiten in teils abenteuerlichen Kombinationen in weiches, flauschiges Pitabrot gefüllt werden. Der Mann mit dem hoch infektiösen Lachen ist hauptverantwort-

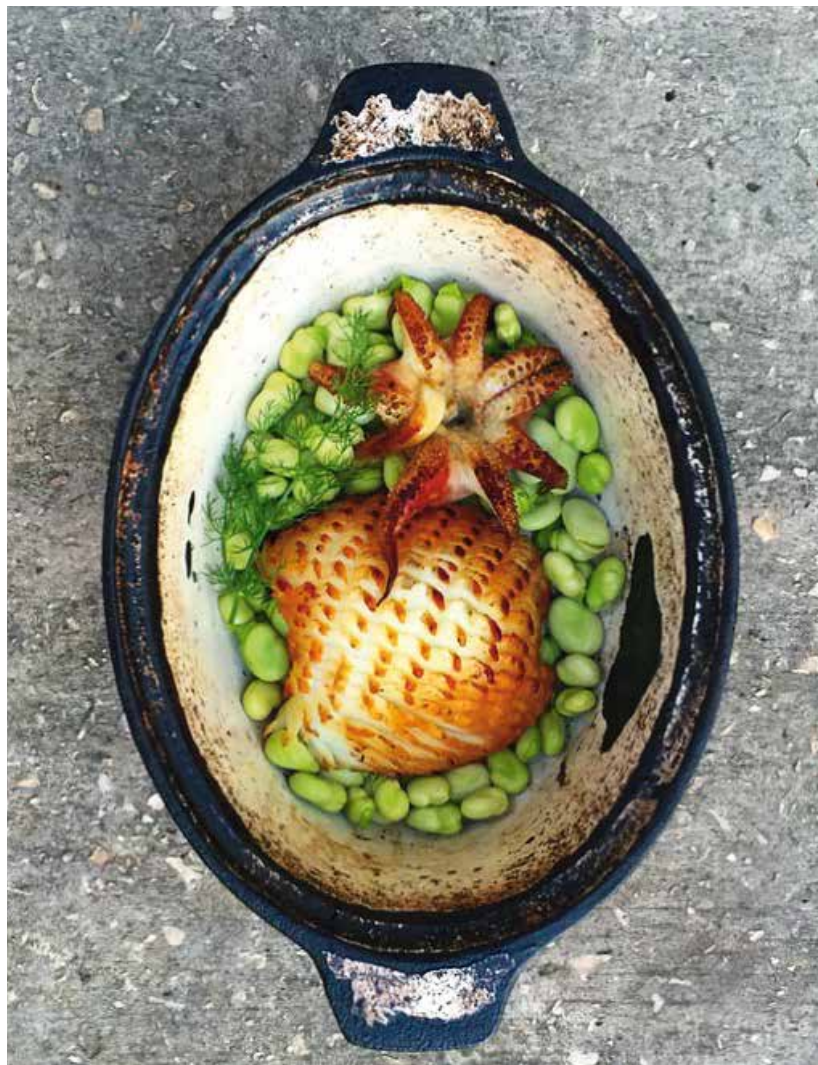
It's early afternoon when we meet Israel's most famous chef in the Abraxas, one of his eight Tel Aviv restaurants. The last lunchers are sipping coffee or mint tea and enjoy the casual atmosphere of the seemingly messy yet charming interior. Shani sits down with his staffers to discuss the details of next month's menu and how the new dishes are to be communicated to the altogether hip and discerning guests. After all, Shani does not owe his stardom merely to the quality of his food but also to his gift of putting his passion for excellent produce and straightforward cooking into poetic, emotionally laden language. The media loves him and his second career as one of the judges on the hit show “MasterChef” made him everybody's darling.

## Unique seasoning tricks

Eyal Shani runs restaurants in Tel Aviv, Paris and Vienna. These days you see him in New York a lot where he's preparing the opening of his next Miznon outpost, a sort of bistro-style eatery cum party atmosphere, where freshly prepared and quixotically combined ingredients fill soft and fluffy pita bread. The chef with the highly contagious laughter is the main initiator for the hype around Israeli cuisine that is currently swooping the globe. Lots of veggies, tasty fish and succulent lamb, of course, but mostly it's the variety of cooking styles, sublime seasoning techniques based on the Arabic

Klare, dezidiert mediterrane Aromen definieren die Gerichte des Begründers der neuen israelischen Küche.

Straight-forward Mediterranean flavours define the creations of the pioneer of the new Israeli cuisine.





Wann immer ein neues Gericht auf die Karte kommt, zeigt Eyal Shani der versammelten Mannschaft erst einmal persönlich vor, wie es zubereitet und auf den Teller gebracht werden soll.

Before any new dish premieres on the menu, Eyal Shani himself instructs his crew on how to prepare and style it.

lich für den aktuellen Hype um die neue israelische Küche. Viel Gemüse, toller Fisch, grandioses Lammfleisch, vor allem aber extrem vielfältige Zubereitungsformen, grandiose Würztechniken, die oft aus der arabischen und anderen levantinischen Küchen übernommen werden – dazu ein erfrischend unverkrampfter Zugang zu Etikette und dem, was man bisher unter «schick essen gehen» verstanden hat: Das sind die Zutaten, mit denen Tel Aviv sich seit ein paar Jahren einen Ruf als faszinierende Gourmetdestination neuen Stils gemacht hat.

### «Ein Teller ist ein Teller ist ein Teller»

«Auswärts essen gehen, das hat immer auch den Geschmack von Abenteuer», sagt Shani, «man weiss nie genau, auf was man sich in einem neuen Restaurant einlässt. Und das mag ich.» Im Abraxas gehört es wie in all seinen Restaurants dazu, dass die Speisen nicht auf Tellern oder Servierplatten zu Tisch kommen, sondern auf dickem Karton oder einfach in Backpapier. «Ein Teller ist ein Teller ist ein Teller», sagt Eyal Shani, «ein klar begrenztes Gefäss, das dem User einen Besitzanspruch suggeriert: Was da drin ist, gehört mir. Sehr unsympathisch!» In diesem Moment wird eines der Gerichte aufgetragen, die den Mann mit der dichten silbergrauen Mähne berühmt gemacht haben: «Geschlachtete Tomaten», mit einem scharfen Messer geschälte und geviertelte Tomaten, an denen noch der Stiel hängt und die mit nichts als Fleur de Sel und erstklassigem Olivenöl gewürzt sind. Sie sind auf einen rohen Karton drapiert, der den Saft, das Öl langsam in sich aufsaugt. «Seht her», sagt Eyal Shani, «der Karton ist flach, er wird zu einem Teil des Tisches. Was auf ihm liegt, gehört allen, die an diesem Tisch sitzen. Essen ist teilen, nur dann kann die Energie ins Fliessen kommen!» Er greift sich mit den Fingern ein Stück Tomate und fordert uns auf: «Schau dir die Tomate an, schmecke sie!» Sie schmeckt gut, finden wir, wie eine vollreife Tomate eben schmeckt. «Spürt ihr es?», fragt Shani. «Schmeckt ihr die Sonne, die diese Frucht beinahe zum Kochen gebracht hat?» Die Tomate ist für Shani ein Sinnbild für die Kraft des Lebens, «nicht nur ein Energiespeicher, sondern auch ein Erinnerungsspeicher des wichtigsten Elements von allen: des Lichts der Sonne». Wenn Eyal Shani so etwas erklärt und uns dazu durch seine grossen Brillengläser mit leidenschaftlichen, lachenden, ein klein wenig spöttischen Augen fixiert – dann kommt einem jedes Wort von ihm nicht bloss

and other Levantine cuisines combined with a refreshingly relaxed approach towards table manners and what is commonly considered “fine dining”. That’s the secret recipe that has earned Tel Aviv a reputation as a fascinating new-style gourmet destination in recent years.

### “A plate is a plate is a plate”

“Going out for food always has a flavour of adventure,” Eyal Shani tells us, “you never really know what to expect when you try out a new restaurant. I like that.” In the Abraxas, like in all his other restaurants, the food is not served on plates or platters but on simple pieces of thick cardboard or wrapped in baking paper. “A plate is a plate is a plate,” he explains. “It is a clearly confined vessel that suggests ownership to its user. It says ‘what’s on here, is mine’. A highly unsocial notion!” The moment he finishes his sentence, the waiter brings one of Shani’s signature dishes: “Slaughtered tomatoes”, filleted, quartered tomatoes with the stem still attached, seasoned with nothing but fleur de sel and first-class olive oil. The crude paper carton on which it is served slowly soaks up the juice and oil. “Look at it. The carton is flat and therefore becomes part of the table. Everything that’s on it belongs to everyone on this table. Eating is sharing – that’s the only way the energy can start to flow!” Eyal Shani picks up a piece of tomato with his fingers and calls on us to do the same. “Look at the tomato. Taste it.” We conclude that it tastes nice, just like a ripe tomato should. “Can you feel it?” Shani asks. “Can you taste the sun that almost brought this fruit to the boil?” To Shani, the tomato is the symbol of the virtue of life. “It doesn’t only store energy but also the memory of the most important element of all, sunlight.” When the man with the thick silver-grey mane fixates us with passionate, cheerful and slightly sneery eyes, framed by big glasses, anything he explains does not only make perfect sense, it also strikes one as a profound piece of wisdom. The fact that Shani eats almost everything with his fingers is part of his nature; the gracefulness with which he does it, is his mark. As are the “Lines of Aubergine”, a dish for which the vegetable is roasted as a whole, then peeled, finely chopped and served like an illegal drug in accurate lines on a piece of cardboard covered in sesame paste. “I cook with my fingers, I eat with my fingers,” Eyal Shani says while casually dipping his finger in the perfectly dressed creation before passionately licking it clean.

logisch, sondern wie tiefe Weisheit vor. Dass der Mann fast alles mit den Fingern isst, gehört zu seinem Wesen. Dass er dies mit Grazie, mit dramatischer Eleganz zu tun versteht, zeichnet ihn aus. Auch die «Lines of Aubergine», ein mit Augenzwinkern angerichtetes Gericht, für das eine im Ganzen gegrillte und geschälte Aubergine fein gehackt und – wie eine illegale Droge – in akkuraten Linien angerichtet auf einem mit Sesampaste bedeckten Karton serviert wird. «Ich koche mit den Fingern, ich esse mit ihnen», sagt Eyal Shani, während er den Zeigefinger nonchalant durch die perfekt angerichtete Kreation zieht, um ihn lustvoll abzulecken.

## Blumenkohl mit Starpotenzial

Dass Eyal Shani sein Qualitätsbewusstsein nicht nur in blumige Sprüche packt, zeigt sich beim Besuch eines beliebigen seiner acht Lokale in Tel Aviv. Sie beruhen alle auf unterschiedlichen Konzepten, bieten aber allesamt eine Küche, die von beeindruckender Sorgfalt geprägt ist, von der Auswahl der Produkte bis zu ihrer gekonnten und schonenden Zubereitung. Das wohl berühmteste seiner Signature Dishes ist ein im Ganzen gebratener Blumenkohl. Wie Shani das ärmliche Gemüse mit ganz einfachen Mitteln zur memorablen Delikatesse hochjazzt, war der «New York Times» eine eigene Reportage wert. Dabei wird der Blumenkohl nur kurz blanchiert, dann sanft mit Olivenöl eingerieben, im ganz heißen Ofen knusprig gebacken und im Ganzen serviert. Eyal Shanis legendärer Blumenkohl ist ein Sinnbild seiner Küche – ungewöhnlich in der Unmittelbarkeit der Herangehensweise, vielschichtig und unwiderstehlich im Geschmack, gleichzeitig aber auch ein Gericht von nahezu biblischer Einfachheit.

### Eyal Shani

Eyal Shani wurde 1959 in Israel geboren und ist Kochautodidakt. Er gilt mit seinen acht Restaurants in Tel Aviv, die exklusive Imbissbuden (Miznon) ebenso umfassen wie elegante Dining Spots (Salon Romano) als prägende Figur der israelischen Foodszene. Herausragende Qualität, ultimative Frische und unverfälschte, geradlinige Zubereitung sind die Eckpfeiler seiner Küchenphilosophie. In Israel genießt Eyal Shani Superstarstatus, seit er mit seinen exzentrischen, humorvollen, oft auch philosophischen Wortmeldungen über Essen zum Zugpferd des lokalen Ablegers der «MasterChef»-TV-Show geworden ist. Er betreibt mittlerweile mehrere internationale Ableger seiner Restaurants.

## Cauliflower and its claim to fame

A visit to any of his Tel Aviv-based restaurants proves that Shani's quality standards are more than pretty words. Each eatery is based on a unique concept, all of them revolve around a cuisine of impressive attention to detail – from the choice of produce to the skilful and gentle preparation. Eyal Shani's most famous signature dish is without a doubt the whole roasted cauliflower. His art of jazzing up this seemingly dull vegetable was enough for the «New York Times» to publish an article about him. Amazingly, all it takes is to parboil the cauliflower, rub it with olive oil and oven-roast it at a high temperature before serving it as a whole. His legendary cauliflower is an allegory to his cooking style: unusual in its direct approach, complex and irresistible in taste and at the same time almost biblical in its simplicity.

### Eyal Shani

Self-taught chef Eyal Shani was born in 1959 in Israel. With his eight Tel Aviv-based restaurants, which include fancy snack bars (Miznon) as well as fashionable dining spots (Salon Romano), Shani is an influential character in Israel's food screen. The pillars of his culinary philosophy are exceptional quality, uncompromising freshness and simple, straightforward cooking techniques. His appearance as the face of a local version of the TV show «MasterChef» has made him a superstar. He won the hearts of the audience with his eccentric, humorous and often philosophical comments on food. Shani has since opened several restaurants outside Israel.

## The Restaurants

### Tel Aviv:

North Abraxas, 40 Lilienblum Street, Tel.: 03-516 66 60  
 Beit Romano, 9 Jaffa Street, Tel.: 054-317 70 51  
 Salon Romano, 9 Jaffa Street, Tel.: 054-317 70 51  
 Miznon, 21 Ibn Gvirol Street, Tel.: 03-716 89 77  
 Miznon, 1 HaNechoshet Street, Tel.: 03-654 17 71  
 Miznon, 30 King George Street, Tel.: 03-631 76 88  
 Port Said, 5 Har Sinai, Tel.: 03-620 74 36  
 HaSalon, 8 Ma'avar Yabok, Tel.: 052-703 58 88

### Wien:

Miznon Vienna, Schulerstrasse 4, Tel.: 01/512 10 53

### Paris:

Miznon Paris, 22 Rue des Ecoiffes, Tel.: 01/42 74 83 58

# Experience the feel of your own private apartment in old town Palma de Mallorca



**Book now and get 5% discount using this promo code PC16SWM5**



**PALMA SUITES**  
HOTEL RESIDENCE

[www.palma-suites.com](http://www.palma-suites.com)  
[info@palma-suites.com](mailto:info@palma-suites.com)  
Phone: +34 971 727 900

# The mascot

## Napa Valley Cabernet Sauvignon “The Mascot”



### Chandra Kurt

Chandra Kurt lebt in Zürich und zählt zu den bekanntesten Schweizer Weinautoren. Sie publiziert Weinbücher sowie das vierteljährlich erscheinende «Weinseller Journal» und arbeitet zudem als Wein-Consultant.

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

[chandrakurt.com](http://chandrakurt.com)

**Der Wein:** Harlan Estate ist einer der bekanntesten Kultweine aus Kalifornien, der von Bill Harlan kreiert worden ist. Inzwischen ist auch Harlans Sohn Will in den Familienbetrieb eingestiegen und hat seinen eigenen Wein lanciert – den Napa Valley Cabernet Sauvignon The Mascot. Das Label zeigt einen englischen Bullterrier. «Ein Symbol für Freundschaft und Loyalität sowie auch für Bodenständigkeit», erklärt Will. Die Trauben stammen von jüngeren Reben des Harlan Estate, BOND und Promontory. Für mich eine absolute Entdeckung!

**Die Story:** Was macht man als Sohn eines der bekanntesten Winzer Kaliforniens, dessen Weine kaum zu bezahlen sind? Klar – auch Wein. Und zwar einen, der den aromatischen Zeitgeist widerspiegelt und ausserdem erst noch bezahlbar ist. «Ich wollte einen Wein produzieren, der die Güte der Cabernet-Sauvignon-Traube zelebriert und den ich mit Freunden und der Familie geniessen kann», erzählt Will, der ursprünglich gar nicht im Weinbusiness arbeiten wollte.

**Der Geschmack:** Ein Napa Cabernet Sauvignon, der mit Eleganz, Selbstsicherheit und Charisma die Sinne zu verführen weiss. Im Glas präsentiert er sich tief dunkel und duftet dabei nach Cassis, Gewürznelken, Leder und schwarzer Schokolade. Im Gaumen dann intensiv, komplex und voller Power. Noten von Backpflaumen, Cassis und Zedernholz sind präsent. Mit jedem Schluck offenbaren sich weitere Aromaschichten. Ein Wein zum Entspannen oder als Begleiter kräftiger Speisen und roten Fleisches.

**The wine:** Harlan Estate, created by Bill Harlan, is one of the best-known cult wines from California. In the meantime, Harlan's son Will has joined the family business and launched his own wine – a Napa Valley Cabernet Sauvignon called The Mascot. The label displays an English bull terrier. “It's a symbol of friendship and loyalty as well as a down-to-earth mentality,” Will explains. The grapes come from the younger vines of Harlan Estate, BOND and Promontory, by the way. For me, this wine was a revelation!

**The story:** What does the son of one of California's best-known winemakers, whose wines command astronomical prices, do? The answer is obvious: He also makes wine. One that can be enjoyed to the full because its aroma reflects the spirit of the times and, on top of that, is pretty affordable. “I wanted to produce a wine that celebrates the goodness of the Cabernet Sauvignon grape and that I can enjoy with family and friends,” says Will, who originally had no plans to work in the wine business at all.

**The taste:** This Napa Cabernet Sauvignon seduces the senses with elegance, confidence and charisma. It is deep and dark in the glass, with aromas of cassis, cloves, leather and dark chocolate in the nose. On the palate, the flavours are intense, complex and full of power. Notes of prune, cassis and cedar wood are present. Every sip reveals deeper layers of flavour. A wine to relax with, or to pair with hearty foods and red meat.

[mascotwine.com](http://mascotwine.com)



Der Mascot wird von Juni bis Ende August in SWISS First serviert. Verkauf Schweiz auf [napawine.ch](http://napawine.ch)

The Mascot is served in SWISS First from June to end-August. Available in Switzerland at [napawine.ch](http://napawine.ch)

The Mascot von Will Harlan vermitteln einen Einblick in seine Weinphilosophie des entspannten Weingenusses mit Freunden. Dieser neue Cabernet Blend wurde 2013 lanciert.

The Mascot offers an entry point into Will Harlan's wine philosophy, which is all about enjoying wine with friends in a relaxed atmosphere. This new Cabernet blend was launched in 2013.

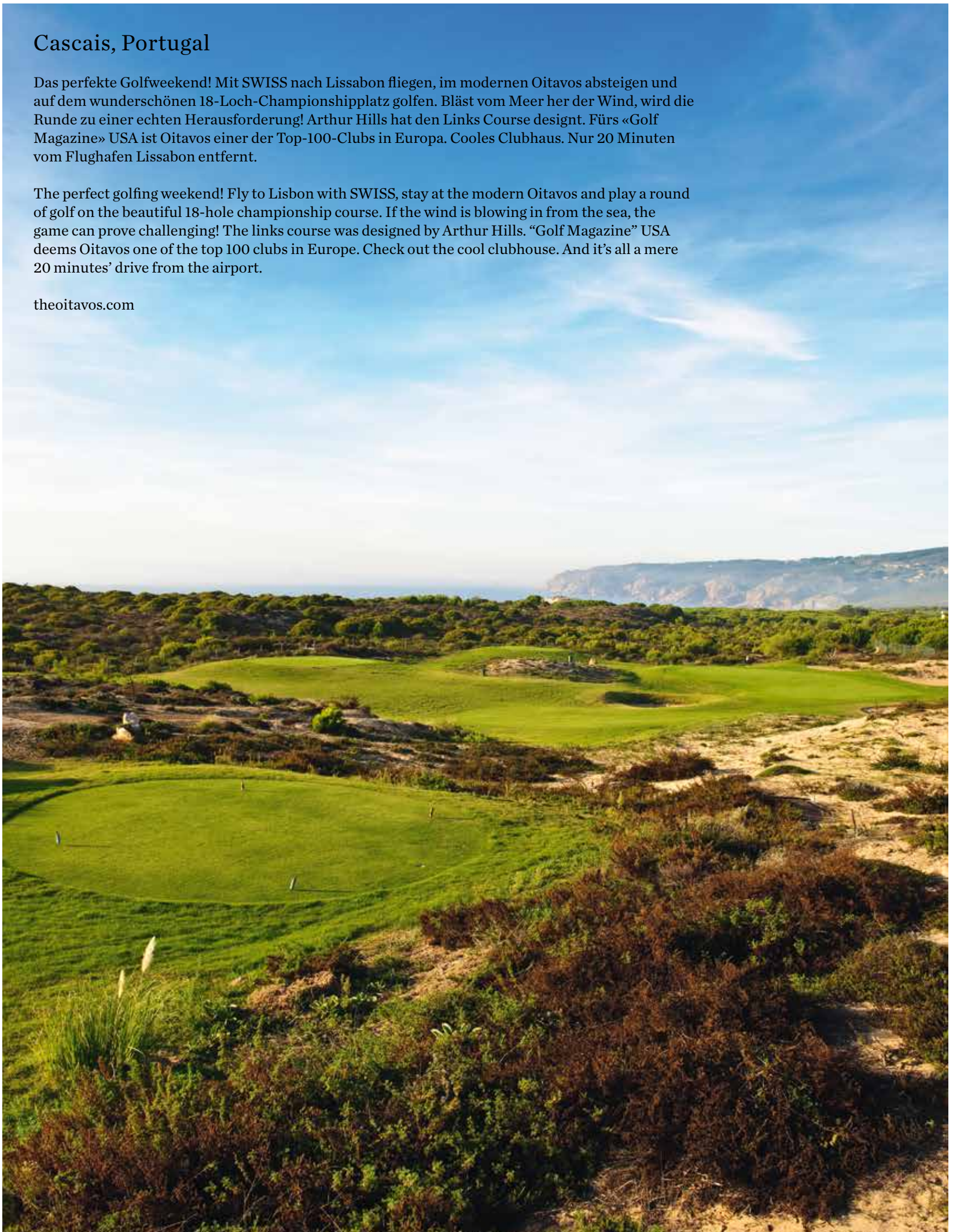


## Cascais, Portugal

Das perfekte Golfweekend! Mit SWISS nach Lissabon fliegen, im modernen Oitavos absteigen und auf dem wunderschönen 18-Loch-Championshipplatz golfen. Bläst vom Meer her der Wind, wird die Runde zu einer echten Herausforderung! Arthur Hills hat den Links Course designt. Fürs «Golf Magazine» USA ist Oitavos einer der Top-100-Clubs in Europa. Cooles Clubhaus. Nur 20 Minuten vom Flughafen Lissabon entfernt.

The perfect golfing weekend! Fly to Lisbon with SWISS, stay at the modern Oitavos and play a round of golf on the beautiful 18-hole championship course. If the wind is blowing in from the sea, the game can prove challenging! The links course was designed by Arthur Hills. "Golf Magazine" USA deems Oitavos one of the top 100 clubs in Europe. Check out the cool clubhouse. And it's all a mere 20 minutes' drive from the airport.

[theoitavos.com](http://theoitavos.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.



## Bel Ombre, Mauritius

Golfen am Indischen Ozean? Der Heritage Golf Club an der Südwestküste von Mauritius ist eine ideale Adresse dafür. An den Ausläufern von Bel Ombre hat Peter Matkovich 18 Spielbahnen angelegt, mit Blick auf die türkisblaue Lagune. Heritage wurde zweimal als bester Platz im Indischen Ozean ausgezeichnet (World Golf Awards). Nachtgolf spielt man auf dem 9-Loch-Kurzplatz. Die beiden eleganten Beach Hotels in unmittelbarer Nähe: Heritage Le Telfair und Heritage Awali.

Fancy a round of golf by the Indian Ocean? Then the Heritage Golf Club on Mauritius' south-west coast is your destination of choice. Peter Matkovich has designed 18 fairways on the outskirts of Bel Ombre, with views of the turquoise lagoon. Twice, Heritage has won the title of best golf course in the Indian Ocean (World Golf Awards). Night golf sessions are offered on the 9-hole short course. Stay at the elegant beach hotels in the immediate vicinity: Heritage Le Telfair and Heritage Awali.

[heritageresorts.mu](http://heritageresorts.mu)



## Port d'Alcudia, Mallorca

Der schönste Golfplatz auf der Insel? Vielleicht Alcanada. Driven mit Aussicht auf die Bucht und den Leuchtturm von Alcanada. Fasane, die unerschrocken die Fairways überqueren. Und 18 Holes, die begeistern. Robert Trent Jones Jr. hat einen Superjob gemacht. Alcanada ist zu jeder Jahreszeit in einem hervorragenden Zustand: Der Name der Besitzer (Porsche!) verpflichtet. Und nach der Runde? Diner auf der Terrasse, der Küchenchef kommt aus Galizien.

The island's most beautiful golf course? Quite possibly Alcanada: golfers practicing their shots with views of the bay and the Alcanada lighthouse. Pheasants boldly striding across the fairways. And 18 holes that make a golfer's heart beat faster. Robert Trent Jones Jr. has done an outstanding job. Alcanada is in superb condition all year round: The owner's name (Porsche!) raises certain expectations. When you've finished your round, treat yourself to dinner on the terrace; the chef comes from Galicia.

[golf-alcanada.com](http://golf-alcanada.com)

## SWISS Golf Traveller

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

- free carriage of golfing equipment\* (extra 23 kg on top of the free baggage allowance) throughout the SWISS, Edelweiss and Lufthansa network
- a welcome gift of an exclusive cover bag plus 2,000 award miles
- a free Miles & More American Express golf credit card
- special offers and rates at courses and hotels all over the world

\* Economy Class in Europe depending on selected fare option

# King Knogl

Peter Knogl ist in der Schweiz ein Star. Dank eiserner Disziplin und himmlischen Saucen.  
In Switzerland, Peter Knogl is a star – thanks to iron discipline and heavenly sauces.



## 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 “Gault-Millau 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.

Jeder grosse Koch hat ein kleines Geheimnis. Peter Knogl vom Les Trois Rois in Basel kocht nicht nur um Sterne (3) und Punkte (19), er achtet, wenn er seine Brigade zusammenstellt, auch auf die Sternzeichen. Wassermann Knogl: «Widder geht gar nicht. Ich hab ein paar Jungfrauen im Team. Das passt besser.» Kurz nach neun steht Knogl in der Küche, erst kurz vor Mitternacht geht's heimwärts. Peter Knogls erster Akt in den Morgenstunden: Saucen ansetzen. Dafür ist er berühmt; «Saucenkönig» nennen ihn die Kritiker respektvoll. Dem Zufall überlässt er auch nach zehn Jahren an der Spitze der Schweizer Gastronomie gar nichts: «Die Saucen mache ich selber. Und ich probiere alles, was rausgehen soll zum Gast.» Bleibt was in der Chefkontrolle hängen, gibt's nur eines: «Wegschmeissen, neu machen. Es muss perfekt sein bei uns.» An neuen Gerichten arbeitet der Bayer wochenlang. Nur was ihn restlos begeistert, schafft es wirklich auf die Karte. Japanisches Wagyu, Güteklasse 9+. Die kräftige Marmorierung macht Koch und Gast zu schaffen. Peter Knogl: «Ich serviere unser Wagyu-Entrecôte mit einer Schalotten-Vinaigrette und mit japanischem Lauchöl, entziehe so dem Beef das Fett.» Ergebnis? Grossartig! Knogls Leben? Er kocht. Oder er geht zu Köchen. «An freien Tagen und im Urlaub besuche ich Kollegen.» Spanien und Holland sind seine bevorzugten Destinationen. Oder auch mal Hongkong, Macau und Bangkok. Riese Knogl ist sparsam unterwegs: «Ich reise in der Holzklasse. Geld gebe ich lieber fürs Essen aus.»

Every great chef has a little secret. Peter Knogl from Les Trois Rois in Basel not only strives for stars (3) and points (19), he also pays attention to the zodiac when putting together his brigade. Knogl, himself an Aquarius, explains: “Aries is impossible. I have several Virgins on the team. That's a better match.” Knogl arrives in his kitchen shortly after nine and rarely leaves before midnight. The first thing Peter Knogl does when he gets to work in the morning is prepare the sauces. These are his claim to fame; food critics respectfully call him the “King of Sauces”. Even after ten years in the top echelon of the Swiss gastronomy sector, he leaves nothing to chance: “I make the sauces myself. And I taste every dish before it leaves the kitchen.” What if something fails chef Knogl's taste test? “Throw it out. Start again. In our restaurant, the food has to be perfect.” The gastro star from Bavaria spends weeks working on new recipes. For a dish to make it onto the menu, he has to be completely passionate about it. Japanese Wagyu beef, grade 9+. The intense marbling is a real challenge for the cook and for diners. Peter Knogl: “I serve our Wagyu entrecote with a shallot vinaigrette and Japanese leek oil to draw the fat out of the meat.” The result is fantastic. Knogl's life? He cooks. Or calls on other cooks. “On my days off and during holidays, I visit colleagues.” Spain and Holland are his favourite destinations. Occasionally, it can be Hong Kong, Macao or Bangkok. Knogl, a giant in stature as well as talent, travels economically: “I always book the cheap seats. I prefer to spend my money on food.”



Noblesse & Qualität:  
das Cheval Blanc  
im Les Trois Rois in  
Basel.

Elegance & quality:  
the Cheval Blanc  
at Les Trois Rois in  
Basel.

[lestroisrois.com](http://lestroisrois.com)

Frühaufsteher, «Saucenkönig»:  
Bei Peter Knogl dreht sich alles nur ums Essen.

Early riser, "the king of sauces":  
In Peter Knogl's world, it's all about food.





Das Brenners Park-Hotel ist das Stammhaus der renommierten Grandhotels der Oetker Collection.

# Check-in for a check-up!

Wo können Sie Ihren Körper und Ihre Seele in Einklang bringen und sich gleichzeitig verwöhnen lassen? In der Villa Stéphanie, einem separaten Gebäude des Brenners Park-Hotels Baden-Baden, finden Sie Entschleunigung, Ruhe und Zeit, damit Sie sich rundum wohlfühlen.

Where can you balance body and soul and allow yourself to be pampered? The Villa Stéphanie, a separate building within the complex of the Brenners Park-Hotel Baden-Baden, is the perfect place to slow down, find some peace and quiet, and experience complete well-being.



Die Villa Stéphanie mit ihrem ganzheitlichen Gesundheitskonzept ist ein idealer Ort, um Kraft und Ausgeglichenheit zurückzugewinnen. Wir empfehlen Ihnen, sich als Erstes in Brenners Medical Care bei Dr. Harry F. König und seinem Team auf Herz und Nieren untersuchen zu lassen. Danach entscheiden Sie selber, was Ihnen gut tut. Entspannen Sie sich zum Beispiel im Spa und genießen Sie nach einem leichten Abendessen den revitalisierenden gesunden Schlaf dank Digital Detox in einem der 15 eleganten Zimmer und Suiten. Per Knopfdruck trennen Sie Stromnetz und WLAN, um ein hohes Mass an Entspannung zu gewährleisten.

Nach einem leckeren Frühstück am nächsten Morgen erwartet Sie Henri Charlet. Der ehemalige Bundestrainer, Europameister und sechsfache deutsche Meister im Kickboxen erteilt Ihnen eine persönliche Trainingsstunde und gibt Ihnen als Mental Coach und Personal Trainer wertvolle Tipps.

Wer es lieber etwas gemütlicher angehen will, lässt sich einen Termin beim QPNT-Ernährungscoach geben. Die umfassende Körperanalyse zeigt, wie der Körper funktioniert und wo Schwachstellen liegen. Die erfahrene Ernährungsberaterin wiederum weiss, was es braucht, um Ihr Wohlbefinden und Körpergefühl zu verbessern. Spaziergänge in der Natur inklusive! Zum Abschluss des Tages gönnen Sie sich noch eine Hamam-Massage bei Othman Challouf und Sie fühlen sich wie neu geboren.

The Villa Stéphanie in Baden-Baden embraces the concept of holistic health and is an ideal place to regain balance and vigour. We recommend first getting the full check-up from Dr Harry F. König and his team in Brenners Medical Care. After that, decide for yourself which treatment is right for you. You may want to relax in the spa at the Villa Stéphanie, for example, and have a very light dinner before sinking into a healthy, revitalising sleep thanks to “digital detox” in one of the 15 elegant rooms and suites. At the touch of a button, you can disconnect electricity and WiFi for a maximum of relaxation and restfulness.

After a tasty breakfast the next morning, meet Henri Charlet: The former national team coach, European champion and six-time German champion in kickboxing will give you an unforgettable personal training session full of sound advice from his experience as a mental coach and personal trainer.

If you prefer to start the day at a slower pace, make an appointment with the QPNT nutrition coach. A comprehensive body analysis shows you how the body works and identifies any weak points, while the experienced nutritionist gives you tips and ideas on how to increase your sense of well-being.

Walks in nature are part of the package! At the end of the day, treat yourself to a hammam massage at the hands of Othman Challouf – you will emerge feeling renewed and restored.

[oetkercollection.com](http://oetkercollection.com)

Diätkost oder Feinschmeckermenü? Paul Stradner, einer der jüngsten 2-Sterne-Köche Deutschlands, bekocht Sie in der Orangerie mit seiner authentischen, kreativen und leichten Küche. In der Spa-Welt der Villa Stéphanie, die als Vorreiter in Sachen Digital Detox gilt, gibt es ein Schwimmbad im römischen Stil, modernste Fitnessgeräte, verschiedene Behandlungsräume und medizinische Einrichtungen.

Diet cuisine or the full gourmet menu? In the Orangerie, Paul Stradner, one of Germany's youngest two-star chefs, prepares authentic, creative and light meals for you using fresh regional produce. At the Villa Stéphanie spa, considered leading edge in “digital detox”, you will find Roman baths, the newest exercise equipment, various treatment areas, and medical facilities.



Da geht ein Licht auf! Poetische Kronleuchterinstallation  
«Balloon Chandelier» aus geblasenen Glasbubbles von Matteo Gonet.

Burst of light! Matteo Gonet's poetic lamp installation "Balloon  
Chandelier" made of glass bubbles.



# Treasures of the future

Anthony und Nadine Vischer lancieren in Basel mit der TRESOR contemporary craft die erste Messe der Schweiz für hochwertige Handwerkskunst. Mit ihrer Idee zielen die Geschwister hoch. Innovation, Qualität und Individualität sind gefragt.

Anthony and Nadine Vischer launch TRESOR contemporary craft, Switzerland's first fair for high-end craft and applied arts, in Basel. The siblings have a vision, and it aims high. Innovation, quality and individuality are called for.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





«Wir zeigen die Sammlerobjekte der Zukunft.»  
 “We will showcase the collectibles of the future.”

**Sie lancieren eine Messe für erlesene Handwerkskunst. Sind Makramee und Korbflechten wieder in?**

Anthony Vischer: Die von uns konzipierte Publikumsmesse TRESOR präsentiert rund 40 Aussteller, Galerien und Künstler, die mit ihrem Schaffen das 21. Jahrhundert repräsentieren. Es geht um innovative Handwerkskunst. Was vom 21. bis 24. September in der Messe Basel zu sehen sein wird, ist in jeder Hinsicht einzigartig.

**Haben Kunstwerke eine Seele?**

Nadine Vischer: Ja, es geht um Sinnlichkeit und um Sensibilität. Jedes einzelne Werk transportiert eine Emotion übers Material. Was für Kraftorte in der Natur gilt, trifft auch hier zu. Bei uns wird es heissen: «Berühren erwünscht» statt «Berühren verboten»!

Anthony Vischer: Wir fokussieren auf Ästhetik, Innovation, Qualität und Nachhaltigkeit. Spüren Entwicklungen auf, die herkömmliche Arbeitsweisen unter Einbezug neuer Technologien ergänzen. Kurz: Wir zeigen die Sammlerobjekte der Zukunft.

**Zur TRESOR Family gehören Museumsdirektoren und Kuratoren. Was wird auf der Messe zu sehen sein?**

Nadine Vischer: Viele Besucher werden überrascht sein, weil sie vorher noch nie mit dieser Art Kunst in Kontakt gekommen sind. Das Niveau ist hoch. Unter den rund 40 Ausstellern sind die Hälfte Frauen. Nur wenige Künstler kommen aus der Schweiz. Wir hoffen, auch hierzulande das Bewusstsein für das Aussergewöhnliche schärfen zu können. Sogar in den entlegensten Winkeln findet man Trouvaillen von enormem künstlerischem Wert.

**You launch a show for contemporary craft. Are macramé and basket weaving in again?**

Anthony Vischer: We conceived TRESOR as a public show presenting 40 exhibitors, galleries and artists whose works represent the 21st century. The focus is on innovative craftsmanship. The exhibits on display at Messe Basel from 21 to 24 September are unique in every respect.

**Do works of art have a soul?**

Nadine Vischer: Yes, it's all about sensuality and sensitivity. Every single piece conveys an emotion through the material. What is true for mystical places in nature also applies here. Our visitors will be invited to touch instead of warned not to!

Anthony Vischer: Our focus is on aesthetics, innovation, quality and sustainability. We seek out trends that reinvent traditional methods by applying new technologies. In a nutshell: We are presenting the collectibles of the future.

**The TRESOR Family also includes museum directors and curators. What will be shown at your fair?**

Nadine Vischer: Many visitors will be surprised because they have never encountered this kind of art before. The standard is very high. Half of the roughly 40 exhibitors are women. Only few artists are from Switzerland. We hope to heighten people's sense of the extraordinary in this country, too. Even in the remotest places you can make discoveries of enormous artistic value.

Scharfe Kunst, die man tragen kann: Teardrop Scissors Chain (2014) von Bernhard Schobinger. Stahl, Gold mit japanischem Urushi-Lack und Akoya-Perlen. Gallery S O, London (UK).

Wearable art, with a cutting edge: Teardrop Scissors Chain (2014) by Bernhard Schobinger. Steel, gold with Japanese Urushi lacquer and Akoya pearls. Gallery S O, London (UK).





“Tulipiere 4” (2015) by C  il  n    Dubhghaill.  
Taste Contemporary Craft, Geneva (CH).  
Nickel-plated copper, 38 H    40 W    18 D cm.



“Platina in Chestnut & Weimaraner” by Enemark and Thompson. Vessel Gallery, London (UK).  
Glass with platinum lustre, 50 H × 24 W × 21 D cm.



**"Fluted vessel, broken line series 1" by Liam Flynn.**  
Oliver Sears Gallery, Dublin (IRL). 28 × 21 cm.



“Three Black Legs” (2014) by Christina Schou Christensen.  
Køppe Contemporary Objects, Frederiksberg (DK).  
Height 8 cm.

**Wie viel muss ich investieren, um dabei zu sein?**

Anthony Vischer: Das Bodenständige feiert eine Renaissance. International sind Topgaleristen wie Gagosian und Hauser & Wirth längst auf den Zug aufgesprungen. Bei uns kann man sich schon ab 1000 Franken ein Unikat leisten, das sich von Serienware und Readymades abhebt. Die meisten Exponate bewegen sich zwischen 3000 und 30 000 Franken. Nach oben sind keine Grenzen gesetzt – einzelne Werke kosten bis zu 100 000 Franken.

Nadine Vischer: Noch ist es möglich, sich für eine Million Franken die weltweit beste Keramiksammlung oder Sammlung von Glaskunst aufzubauen. Dieser Markt ist im Vergleich zum Kunstmarkt noch nicht überhitzt oder inflationär.

**Warum braucht es diese Schau?**

Anthony Vischer: Vor zehn Jahren richtete die Firma Markenzeichen AG im Auftrag des Eigentümers die Design Miami in Basel aus. Erfahrung als Messeveranstalter haben wir also bereits. In der Schweiz fehlt bis heute eine professionelle Präsentations-, Verkaufs- und Vermarktungsplattform für Objekte der Angewandten Kunst und der hochstehenden Handwerkskunst. Mit der TRESOR schliessen wir diese Lücke. Wir arbeiten mit Kunsthochschulen zusammen, bieten jungen Talenten eine Bühne. Gastland ist Korea. Das beste Newcomer-Projekt honorieren wir mit dem TRESOR Discovery Award.

Nadine Vischer: Zudem präsentieren wir ein spannendes Rahmenprogramm mit Vorträgen, Podiumsdiskussionen, Workshops. Als Tony mich fragte, ob ich mit ihm dieses Projekt realisieren möchte, sagte ich sofort zu. Ich war als Auktionatorin bei Sotheby's für Antiquitäten zuständig und bin nun für den künstlerischen Inhalt verantwortlich. Unser langfristiges Ziel ist, eine begeisterte Sammler-Community aufzubauen.

**Weniger, sagt man derzeit, ist mehr. Warum sollte ich, salopp gesagt, in neue «Staubfänger» investieren?**

Anthony Vischer: Ist nicht das Gegenteil der Fall? Die Menschen besinnen sich wieder auf echte Werte. Sei es beim Essen, bei der Mobilität, beim Kaufverhalten. Die Zeiten des Konsumrausches, des «Money Spending» sind vorbei. Viele von uns sind am «Runterfahren», haben halbleere Designerwohnungen mit wenigen Möbeln, dafür klaren Linien. Man hat sich von allem Überflüssigen befreit – oder ist noch dabei. Jetzt möchte man diese Lücken mit Erlesenem füllen. Wir bieten für all diese Herzblutobjekte die passende Erlebniswelt und präsentieren Handwerkskunst, die nicht nur imponiert, sondern vor allem fasziniert.

**How much do I need to invest to get involved?**

Anthony Vischer: Simple, down-to-earth designs are enjoying something of a renaissance. Internationally, top galleries such as Gagosian and Hauser & Wirth have long recognised the trend. In our exhibition, unique pieces that stand out from ready-mades or serial products can be had from 1,000 Swiss francs. Most exhibits range from 3,000 to 30,000 francs. There is no upper limit – individual pieces may cost as much as 100,000 francs.

Nadine Vischer: It is still possible to assemble the world's best collection of ceramics or glasswork for a million francs. Unlike the art market, the market for craft is not yet overheated or inflated.

**Why do we need this show?**

Anthony Vischer: At the behest of the owner of Design Miami we carried out the show in Basel. We do have experience organising fairs. So far, no professional presentation, sales and promotion platform exists in Switzerland for contemporary craft. TRESOR closes this gap. We collaborate with art schools and offer young artists a stage. Our guest country is Korea. We will honour the best newcomer project with the TRESOR Discovery Award.

Nadine Vischer: We offer an exciting programme that includes talks, panel discussions and workshops. When Tony asked me whether I wanted to realise this project with him, I immediately said yes. I was an auctioneer and general expert at Sotheby's and now I am responsible for artistic content. Our long-term goal is to build a passionate community of collectors.

**Less is currently considered more. Why should I, to put it bluntly, invest in new dust catchers?**

Anthony Vischer: Isn't it just the opposite? People are rediscovering true values in all areas of life, be it food, mobility or purchase behaviour. The age of frantic consumption and money spending is over. Many of us are "lightening up", living in half-empty designer flats with little furniture but clear-cut lines. We have freed ourselves from the superfluous – or are in the process of doing so. What follows is the wish to fill the resulting space with exquisite things. Our show offers soulful objects and just the right experience: contemporary objects that fascinate rather than seek to impress.



## Anthony G. Vischer and Nadine Vischer Klein

Anthony G. Vischer und seine Schwester Nadine stammen aus einer Basler Textildynastie, die ab dem 17. Jahrhundert Seidenbänder produzierte. Anthony studierte in den USA und übernahm 1992 die familieneigene Immobilienfirma. Er ist Inhaber der Markenzeichen AG, die weltweit Events veranstaltet, und Präsident des Kunstvereins Baselland.

Nadine Vischer Klein machte sich nach ihrer Auktionatorenkarriere bei Sotheby's selbständig. Sie ist künstlerische Direktorin und Trendscout der TRESOR contemporary craft und in der ganzen Welt unterwegs. Wenn immer möglich fliegt sie mit SWISS. Für Flüge die länger als sechs Stunden dauern, bucht sie Business Class. «Betrete ich das Flugzeug, fühle ich mich mit einem Bein schon fast zu Hause.»

## Anthony G. Vischer and Nadine Vischer Klein

Anthony G. Vischer and his sister Nadine come from a Basel textile dynasty that produced silk ribbons from the 17th century on. Anthony Vischer studied in the United States and took over the family's real estate business in 1992. He is the owner of Markenzeichen AG, an event planning firm active around the globe, and the president of the Kunstverein Baselland.

Nadine Vischer Klein became an entrepreneur following her career as an auctioneer for Sotheby's. She is the artistic director and trend scout for TRESOR contemporary craft and travels extensively. Whenever possible, she flies with SWISS, booking Business Class for flights longer than six hours. "When I step onto a plane, it almost feels like I'm already home."

TRESOR contemporary craft  
21.-24. September 2017  
Messe Basel, Basel, Switzerland  
[tresor-craft.com](http://tresor-craft.com)

# SWISS UNIVERSE on the go!

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

GET IT  
FOR YOUR  
SMARTPHONE!



DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



# Allure on the lake

Feinstes Mahagoni, wochenlange Handarbeit,  
bedingungslose Liebe zum Detail.

Man kann Motorboot fahren oder sich ein Boesch-Boot  
gönnen. Seit Generationen.

The finest mahogany, weeks of manual craftsmanship  
and an uncompromising devotion to detail.

There are motorboats, and then there are Boesch boats.  
For generations now.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Die drei von der Werft: Produktionsleiter Urs Frei (links), Markus Boesch und Marcel Heitz, der bei der Boesch Classic Boats Services AG in der Geschäftsleitung ist.

The Boatyard Boys. From left: production manager Urs Frei (left), Markus Boesch and Marcel Heitz, who sits on the management of board Boesch Classic Boats Services AG.





«Wir verbrauchen zwei Stämme Massivholz pro Jahr.»  
 “We get through two trunks of solid wood a year.”

Mit einer Hand fischt Markus Boesch ein 6,7 Meter langes Holzteil, das in sanftem Schwung verläuft, von einem Regal in der Werft. «Für die Kiellegung», erklärt er und seine Hände gleiten fachmännisch über das Mahagoni. Alle tragenden Teile sind aus dem rötlichen Naturstoff und alles, was mit Wasser in Berührung kommt. Sogar die Schraubenlöcher werden mit kleinen runden Holzdeckelchen verschlossen, damit das Metall nicht rostet. «Wir verbrauchen zwei Stämme Massivholz pro Jahr», lautet Boesch's erstaunliche Antwort auf die unvermeidliche Frage nach dem Abholzen von Tropenhölzern und wie nachhaltig dies sei, «die Stämme kommen von Plantagen an der Elfenbeinküste, sind FSC-zertifiziert und werden optimal genutzt.» Die Aussenhaut eines Boesch-Boots ist aus einer Platte, die Boesch aus dem wertvollen Mahagoni von einem Fachbetrieb anfertigen lässt. Das Biegen für den Rumpf überlässt man Spezialisten, alle paar Jahre wird extra ein Baum nur für diese Furniere ausgesucht und zugeschnitten. Anschliessend wird das Holz gebeizt und lackiert: vier Wochen lang, sechs Mal Epoxidharz auftragen und lackieren. Ein einzigartiger Aufwand, der die Boote

Markus Boesch reaches up to a shelf in his boatyard and pulls down – with one hand – a 6- or 7-metre-long piece of gently curving wood. “That’s for laying the keel,” he explains, as he glides his hands expertly over the mahogany. All the load-bearing elements in a Boesch boat are made of this exquisite reddish wood, along with everything that comes into contact with the water. Even the screw holes are sealed with small round mahogany caps, to stop the metal from rusting. “We get through two trunks of solid wood a year,” is the surprising reply to the inevitable question about the destruction of tropical forests and sustainability concerns. “Our trunks come from plantations in Côte d’Ivoire,” Markus Boesch continues. “They’re all FSC-certificated and we make use of almost every last piece of them.”

The outer skin of a Boesch boat consists of a panel of mahogany whose production the company commissions from a specialist manufacturer. The bending needed to form the hull is also entrusted to specialists; and every few years a tree is specifically selected to provide these veneers, and is cut accordingly. The wood is also stained and varnished in a four-



Neubau eines Boesch 710: Neben Mahagoni werden auch einheimische Hölzer wie Fichte, Lärche und Ahorn verwendet. Von Kiellegung bis Finish – alles Handarbeit.

A Boesch 710 under construction. Besides mahogany, Swiss native woods such as spruce, larch and maple are also used. And it's all handcrafted from stern to bow.



so unglaublich schön aussehen lässt. Immer gleich? «Nein, natürlich nicht», erklärt Markus Boesch, der selbst nicht Bootsbauer gelernt hat, aber schon als kleiner Bub den Keller der Werft der Vorväter gefegt und sich für jedes Detail brennend interessiert hat. «Jedes Boot sieht anders aus, auch der Besitzer kann mitreden, wie er sein B620, B625, B710, B750 oder B970 gestalten möchte. Aber nur bis zu einem gewissen Grad, wir haben serienmässige Modelle, und da, wo Boesch draufsteht, muss auch immer noch Boesch drin sein.» Neptun bewahrt, dass irgendwann mal ein pinkfarbenes Modell mit gelben Lacksitzen aus diesen Hallen gezogen wird. Trends haben hier keinen Platz, Kompromisse schon. «Ein Sonderwunsch», erklärt Boesch knapp ein schwarz gebeiztes Modell, in das der Sattler weisses Leder hineingearbeitet hat, das sei auf dem Würthersee jetzt gerade der letzte Schrei.

15 bis 20 Boote bauen sie hier unter dem geschulten Auge von Produktionsleiter Urs Frei pro Jahr, zurzeit ist das zweitgrösste jemals gebaute in Arbeit, eine 860er. Für bis zu 300 Beautys von Boesch-Käufern existiert ein Winterlager, in dem sie liebevoll gepflegt werden, bis ihre Besitzer sie wieder zu Wasser lassen wollen. Manche sind 50, 60 Jahre alt und älter, also die Boote. Geht etwas kaputt, gibt es Originalersatz, Beschläge, die sich wie die Holzbauweise seit ewigen Zeiten nicht verändert haben, kein Schaden, der nicht behoben werden könnte. Es gebe auch einen sehr spannenden Markt für gebrauchte Boote, verrät der Kaufmann, der auch fürs Marketing des Familienunternehmens zuständig ist. Immer mehr junge Kapitäne und Kapitäninnen gönnen sich

week process that sees six layers of epoxy resin applied. It's an amazing amount of work, but this is what gives a Boesch boat its extraordinarily fine looks. Always the same end product, then? "Not at all!" says Markus Boesch. He's not a trained boatbuilder; but even as a boy he would often sweep the boatyard that's been in his family for generations, and he was always interested in every small detail. "Every boat – be it a B620, B625, B710, B750 or B970 – looks a little different." The future owners can also have a say in their boat's design. "Up to a point," Markus adds. "We have our series models, and wherever it says Boesch on the outside, it has to be Boesch on the inside, too." Neptune forbid that a vessel should emerge from the Boesch boatyard in pink with yellow seats. There's no place here for trends; but there is scope for compromise. That black-stained model with white leather upholstery? "Special request," Markus tersely replies. It is, apparently, all the rage on the Würthersee...

The Boesch boatyard produces some 15 to 20 boats a year, all under the skilled eye of production manager Urs Frei. They're currently working on their second-biggest ever, an 860. The company also provides winter storage facilities for up to 300 existing beauties, where they are lovingly cared for until their owners collect them for the following season. Some of them are 50 or 60 years old – the boats, that is. Should something get broken on a Boesch boat, there'll always be an original replacement available. The fittings haven't changed for ages, nor have the construction techniques, so there's never a damage that can't be repaired. "There's quite a market for second-hand Boesch boats,

Oben: Boesch Classic Boats werden aufwendig gepflegt und bei Bedarf restauriert, jedes Detail wird geprüft und perfektioniert, hier ein Modell 590. Unten: Alle Beschläge und metallenen Details der vergangenen fünf bis sechs Jahrzehnte sind an Lager, im Bild ein Modell 580 nach Restauration.

Top: Luxury for the novice – the Boesch 590. Boesch's classic boats are lovingly maintained and, if necessary, devotedly restored with every detail carefully checked and perfected. Bottom: All the fittings and the metal details of Boesch's boats of the last 50 to 60 years are still kept in stock. Pictured here is a Boesch 580 following its restoration.

einen Einstieg in die Welt des Luxus mit einem gebrauchten Boesch-Boot, die Geschäftsunit dafür sind die Boesch Classic Boats Services. Weltweit wächst die Fangemeinde, aber es sind nicht die, die mit «Mein Haus, mein Boot, mein Luxusschlitten»-Selfies prahlen. Ein Boesch-Boot zu fahren ist auch eine Lebenshaltung, man signalisiert Liebe zur Handwerkskunst, zu Qualität und zu Dingen, die man mit einer Seele versehen und mit eigenen Geschichten wertvoller werden lassen kann.

## Boesch

1920 übernahm der gelernte Bootsbauer Jakob Boesch die Werft Treichler & Co. in Kilchberg. Sein Sohn Walter errichtete später ein grösseres Produktionsgebäude im Landesinnern im nahen Sihlbrugg. Bis heute entstehen dort die Neubauten. Kultstatus erlangte die Marke bereits in den 30er-Jahren, als der Markt mit Boesch-Gleitbooten revolutioniert wurde. Heute ist Boesch noch immer ein Familienbetrieb in vierter Generation und stellt in hoher Handwerkskunst jedes Jahr 15 bis 20 edle Boote her, die hauptsächlich aus Mahagoni bestehen.

Motorisierungen: V8-Benzin- und Dieselmotoren amerikanischer Bauart sowie Elektromotoren, je nach Modell. Eigene Liegeplätze: in Kilchberg und Meilen am Zürichsee, Stansstad am Vierwaldstättersee, Rolle am Lac Léman, Tenero am Lago Maggiore und am Bodensee. Vertrieb: weltweit.

boesch.swiss

boesch-classic-boats.ch

too,” adds Markus Boesch, who, with his commercial background, is in charge of marketing at this family firm. More and more young skipper are treating themselves to a second-hand Boesch, a business that is handled by the company’s Boesch Classic Boats Services unit. In fact, Boesch boats are generally developing an increasingly global following. It’s not the “look at my house/car/yacht” community that these quality vessels tend to attract, though. Owning a Boesch boat is a lifestyle affair: a love of fine craftsmanship, an eye for quality and an affection for things that tend to develop their own soul and tell their own stories with every passing year.

## Boesch

It was back in 1920 that Jakob Boesch, a boatbuilder by trade, took over the Treichler & Co. boatyard in Kilchberg on Lake Zurich. Jakob’s son Walter later set up a large manufacturing operation away from the lake in nearby Sihlbrugg. And it’s still producing new Boesch boats today. The brand earned its cult status as early as the 1930s, when the Boesch hydroplane revolutionized the market. Boesch is still a family business, and is now in its fourth generation of carefully handmanufacturing some 15 to 20 elegant boats a year, largely out of mahogany and to the highest craftsmanship standards. Power source: US-built V8 petrol or diesel engines or electric engines, depending on the model. Own moorings: Kilchberg and Meilen (Lake Zurich), Stansstad (Lake Lucerne), Rolle (Lake Geneva), Tenero (Lake Maggiore) and Lake Constance. Sales and distribution: worldwide.

boesch.swiss

boesch-classic-boats.ch



Ikone: Mit seinem damals neuartigen Rumpf revolutionierte Boesch in den 30er-Jahren die maritime Wassersportszene. Die Gleitboote legen auch bei hohen Geschwindigkeiten ruhig auf dem Wasser. Im Bild: Ein Boesch 710 Costa Brava auf der Ostsee.

Iconic: With their then-revolutionary hull, Boesch boats transformed the water sports scene back in the 1930s. Even at high speeds, a Boesch sits smoothly on the water. Our picture shows a Boesch 710 Costa Brava in the Baltic Sea.

# The **m**usic man

Christian Jott Jenny, der Gründer des Festival da Jazz St. Moritz, spricht über seine Liebe zur Musik und zu St. Moritz.

Christian Jott Jenny, the founder of the Festival da Jazz St. Moritz, talks about his relation to music and to St. Moritz.

**Herr Jenny, Sie sind Sänger, Schauspieler, Produzent, Gründer und künstlerischer Direktor des Festival da Jazz in St. Moritz. Erinnern Sie sich noch ans allererste Konzert, das Sie besucht haben?**

Meine Eltern nahmen mich schon sehr früh an allerlei Konzerte mit. Das erste, welches ich bewusst wahrgenommen habe, war das Grieg-Klavierkonzert in a-Moll zusammen mit meiner Mutter in der Zürcher Tonhalle. Dieses hat bis heute eine grosse Bedeutung für mich, weil es in mir eine Urfaszination für Musik ausgelöst hat.

**Das Festival da Jazz feiert 2017 sein zehnjähriges Bestehen. Wie entstand die Idee zu diesem Festival?**

Ich wollte den Jazz zurück zu seinem Ursprungsort bringen: in den Club. Heute muss man grossartige Jazzformationen in Hallen hören gehen ... das empfinde ich als totalen Schwachsinn, auch wenn es ökonomisch nachzuvollziehen ist. Am Festival da Jazz St. Moritz ist man in Tuchfühlung mit Weltstars in einer Clubatmosphäre, wie sie fast nirgends mehr anzutreffen ist auf der Welt. Wir sind eine Jazzboutique.

**Was ist das Besondere am Festival da Jazz?**

Wenn man zu uns kommen möchte, betreibt man einen ähnlichen Aufwand, wie wenn man nach Bayreuth geht: Auch wir sind auf einem grünen Hügel, weit weg von der Stadt ... Ergo: Wer zu uns nach St. Moritz kommt, opfert Zeit und Aufwand für die Musik und ist in einer entspannten Stimmung, trinkt nach dem Konzert mit den Künstlern an derselben Bar noch einen Whisky oder trifft The Manhattan Transfer in der Sauna auf einen Schwatz ...

**Mr Jenny, you are a singer, actor, producer, and the founder and artistic director of the Festival da Jazz in St. Moritz. Do you remember the very first concert you ever went to?**

My parents took me to all kinds of concerts from an early age. My first conscious memory is of Grieg's Piano Concerto in A minor at the Tonhalle Zurich with my mother. It remains an important work for me to this day because it roused a primal fascination for music in me.

**The Festival da Jazz celebrates its tenth anniversary in 2017. How did the idea for the festival come about?**

I wanted to bring jazz back to its source: the club. Nowadays, you have to go to concert halls to hear great jazz bands ... I think that's absurd, even though I understand that it makes sense economically. At the Festival da Jazz in St. Moritz, guests rub shoulders with world stars in a club atmosphere that is hard to find anywhere else in the world. We are a jazz boutique.

**What makes the Festival da Jazz special?**

If you want to attend, you have to put in some effort, like going to Bayreuth: Our festival, too, takes place on a green hill far from the city ... That means that those who make their way to St. Moritz are willing to sacrifice time and energy for music. The reward is a relaxed atmosphere, a whisky with the artists at the bar or a chat in the sauna with The Manhattan Transfer ...

Das wohl höchstgelegene Jazzfestival der Welt: Christian Jott Jenny gründete zusammen mit Rolf Sachs im Jahr 2007 das Festival da Jazz St. Moritz.

The world's highest altitude jazz festival: Christian Jott Jenny launched the Festival da Jazz St. Moritz together with Rolf Sachs in 2007.

Photo: ZYG



**Herbie Hancock, Nigel Kennedy, Ahmad Jamal, Chick Corea, Dee Dee Bridgewater, Al Jarreau, Diana Krall, Randy Crawford, Klaus Doldinger, Natalie Cole, Othella Dallas und viele andere: Die Liste der Künstlerinnen und Künstler, die in St. Moritz aufgetreten sind, ist lang. Welches war Ihr persönliches Konzerthighlight?**

Das ist sehr schwierig zu sagen, denn ich programmiere mein Festival in der Tat so, dass es mir nie langweilig wird. Viel Abwechslung muss sein, denn ich höre mir mehr oder weniger alle 64 Konzerte an ... Dennoch gab es Schlüsselmomente, in denen ich zusammen mit Rolf Sachs heulend hinter der Bar gestanden habe. Al Jarreau und Ahmad Jamal hatten solche Momente. Oder als Dave Grusin für mich ein Stück intonierte zum Geburtstag.

**Welches Konzert möchten Sie am Festival da Jazz 2018 unbedingt ansagen dürfen?**

Keith Jarrett und Kamasi Washington.

**Wer nur ein Wochenende in St. Moritz verbringen kann: Welche drei Dinge darf man nicht verpassen?**

Den berauschenden Ausblick von Muottas Muragl über alle Engadiner Seen, einen Spaziergang durch den Wald am Morgen zum Lej da Staz und anschliessend zum Waldkonzertplatz Tais in Pontresina, wo seit über 120 Jahren Konzerte stattfinden, und einen Drink in der ältesten Sportbar der Welt, in der Sunny Bar im Kulm Hotel.

**Welches Lokal empfehlen Sie uns fürs Abendessen im Engadin?**

Romantisch? Das Restaurant Lej da Staz. Oder die Stüvetta im Hotel Walther in Pontresina.

**Wohin geht es für die besten Drinks, um nach einem Konzert den Abend ausklingen zu lassen?**

In die neue QN Bar im Hotel Schweizerhof. Da darf man sogar noch rauchen, ohne sofort verhaftet zu werden ...

**Herbie Hancock, Nigel Kennedy, Al Jarreau, Ahmad Jamal, Chick Corea, Dee Dee Bridgewater, Diana Krall, Natalie Cole, Randy Crawford, Klaus Doldinger, Othella Dallas and many more: The list of artists who have performed in St. Moritz goes on and on. What is your personal concert highlight of the last ten years?**

That's really hard to say, because I draw up the festival programme in a way that ensures I never get bored. There has to be plenty of variety, since I attend more or less all 64 concerts ... But, of course, there have been key moments, where I found myself standing behind the bar with Rolf Sachs, tears streaming down my face. There were moments like that with Al Jarreau and Ahmad Jamal. Or when Dave Grusin struck up a tune for me on my birthday.

**Which concert would you love to announce at the Festival da Jazz 2018?**

Keith Jarrett and Kamasi Washington.

**If I have just one weekend in St. Moritz: What three things must I absolutely see or do?**

The stunning view from Muottas Muragl across all the Engadine lakes; a walk through the woods in the early morning to the Lej da Staz and then on to the small stage in the Tais forest in Pontresina, where concerts have been held for more than 120 years; and finally, a drink at the world's oldest sports bar, the Sunny Bar at the Kulm Hotel.

**Which restaurant do you recommend for dinner in the Engadine region?**

In a romantic setting? – The Restaurant Lej da Staz. Or the Stüvetta at the Hotel Walther in Pontresina.

**What is the best place to go for drinks and wind down the evening after a concert?**

The new QN Bar at the Hotel Schweizerhof. You can have a smoke there without being arrested on the spot ...

Festival da Jazz  
5–31 July 2017  
St. Moritz, Switzerland  
festivaldajazz.ch

FESTIVAL DA JAZZ

*St. Moritz*



**PAOLO CONTE** Fazil Say **HIROMI**  
John Pizzarelli **JAMIE CULLUM** Othella Dallas  
**HERBIE HANCOCK** Helge Schneider  
Michel Camilo **NIGEL KENNEDY** Lee Ritenour  
**CHICK COREA** The Manhattan Transfer  
Fourplay **MADELEINE PEYROUX** and more ...

5. – 31. JULI 2017

FESTIVALDAJAZZ.CH

 **LEXUS**  
PRESENTING PARTNER

HOST



MAIN PARTNER



PARTNER

FB Rahn+Bodmer  
BANQUIERS SEIT 1750

MAIN MEDIA PARTNERS

NZZ am Sonntag

SCHWEIZER  
ILLUSTRIERTE

Tagess-Anzeiger

BILANZ

PARTNER MUOTTAS MURAGL



# First-class

Perfektes Steakhouse-Erlebnis in SWISS First.

Perfect steakhouse experience in SWISS First.



## Das einzige Steakhouse über den Wolken

Viermal jährlich verwöhnt SWISS First Class Fluggäste mit der SWISS Connoisseur Experience. Seien Sie vom 23. August bis 5. September dabei, wenn das weltweit höchstgelegene Steakhouse zum dritten Mal abhebt. Dieses Mal mit verschiedenen Kreationen unseres SWISS Taste of Switzerland Kochs Andreas Appenzeller. Freuen Sie sich auf kulinarische Höhenflüge wie zum Beispiel ein Oakey-Angus-Reserve-Rindsfilet der Luma-Delikatessen, deren Ruf als Fleischveredler weit über die Schweizer Grenzen hinausreicht. Oder verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einem vorzüglichen australischen Rib-Eye vom Wagyu-Rind und einer grillierten Alpstein-Pouletbrust, die perfekt nach Ihren Wünschen zubereitet werden. Authentische Beilagen sowie eine feine Suppe und eine Salatbar auf Tagesflügen komplettieren das perfekte Steakhouse-Erlebnis. Und auch mit einem süssen Finale – einem authentischen New York Cheesecake können wir dienen!

## The only Steakhouse above the clouds

SWISS pampers First Class guests four times a year with the SWISS Connoisseur Experience. Join us when the world's highest-set steakhouse conquers the skies for the third time in its history from 23 August to 5 September. Look forward to the creations by our SWISS Taste of Switzerland guest chef Andreas Appenzeller. Treat your palate to an Oakey Angus Reserve beef fillet from Luma Delikatessen, whose reputation as a world-class supplier of the finest cuts of meat extends well past the Swiss border. Or opt for a heavenly Australian Wagyu beef rib-eye and a grilled corn-fed chicken breast, which will be expertly cooked to your preferences. A wide range of side dishes, a delectable soup, and an additional salad bar on day flights complete the perfect steakhouse experience. And you can also look forward to a sweet finale in the form of an authentic New York Cheesecake.



## Neue SWISS First Lounge A

Noch nie war Warten so entspannend: Im Terminal A in Zürich errichten wir für Sie bis Ende Jahr eine brandneue SWISS First Lounge im preisgekrönten SWISS Design, in der Sie sich in einer luxuriösen Umgebung der Flughafen-Heftik entziehen können. Zu den kulinarischen Highlights zählen eine Barista-Bar und ein À-la-carte-Restaurant. In der Lounge können Sie direkt für Ihren Flug einchecken und die dedizierte Sicherheitskontrolle nutzen. Lounge-nischen und ein Humidor mit einem In- und Outdoorbereich gehören ebenfalls zu den Neuerungen, auf die Sie in der neuen SWISS First Lounge A treffen werden. Und wenn Sie noch eine interkontinentale Reise vor sich haben, bringt Sie unser Limousinenservice im Nu direkt ins Dock E. Bis zur Eröffnung freuen wir uns, Sie weiterhin in der bewährten SWISS First Lounge zu begrüßen.



## New SWISS First Lounge A

Waiting has never been so relaxing. By the end of this year, we're constructing a brand-new SWISS First Lounge for you in Terminal A, featuring SWISS's award-winning design. The luxurious environment is the perfect place to escape from the hustle and bustle of the airport. Culinary highlights include a Barista bar as well as an à la carte restaurant. In the lounge, you can check in directly for your next flight and take advantage of a dedicated security checkpoint. Further novelties you'll encounter within the new SWISS First Lounge A include lounge alcoves and a humidor that comes with an indoor and an outdoor area. And if you've got an intercontinental flight ahead of you, our limousine service will get you to Dock E in no time. But until the new lounge opens, we'll gladly welcome you in our existing SWISS First Lounge.

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

# Fly away

SWISS fliegt ab Zürich und Genf zu weltweit über 100 attraktiven Destinationen in 43 Ländern und befördert jährlich über 16,5 Millionen Fluggäste. 2016 erwirtschaftete SWISS mit über 9000 Mitarbeitenden einen Betriebsertrag von rund 5 Milliarden Schweizer Franken. SWISS ist Teil der Lufthansa Gruppe und ist Mitglied der Star Alliance, des weltweit grössten Airline-Verbunds.

SWISS flies from Zurich and Geneva to more than 100 attractive destinations in 43 countries all over the world. With its workforce of over 9,000 personnel, the company carries over 16.5 million passengers a year and generated total operating income of some 5 billion Swiss francs in 2016. SWISS is part of Lufthansa Group and is also a member of Star Alliance, the world's biggest airline network.

## ZURICH

### Europe

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

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

### Intercontinental

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

## GENEVA

### Europe

Ajaccio  
Athens  
Barcelona  
Biarritz  
Calvi  
Catania  
Corfu

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

### Intercontinental

Marrakech  
New York, JFK

## LUGANO

Zurich

## Get YOUR TICKET

For further details,  
please visit [swiss.com](http://swiss.com)  
or call +41 (0) 848 700 700

\* New SWISS destination



# Schroders

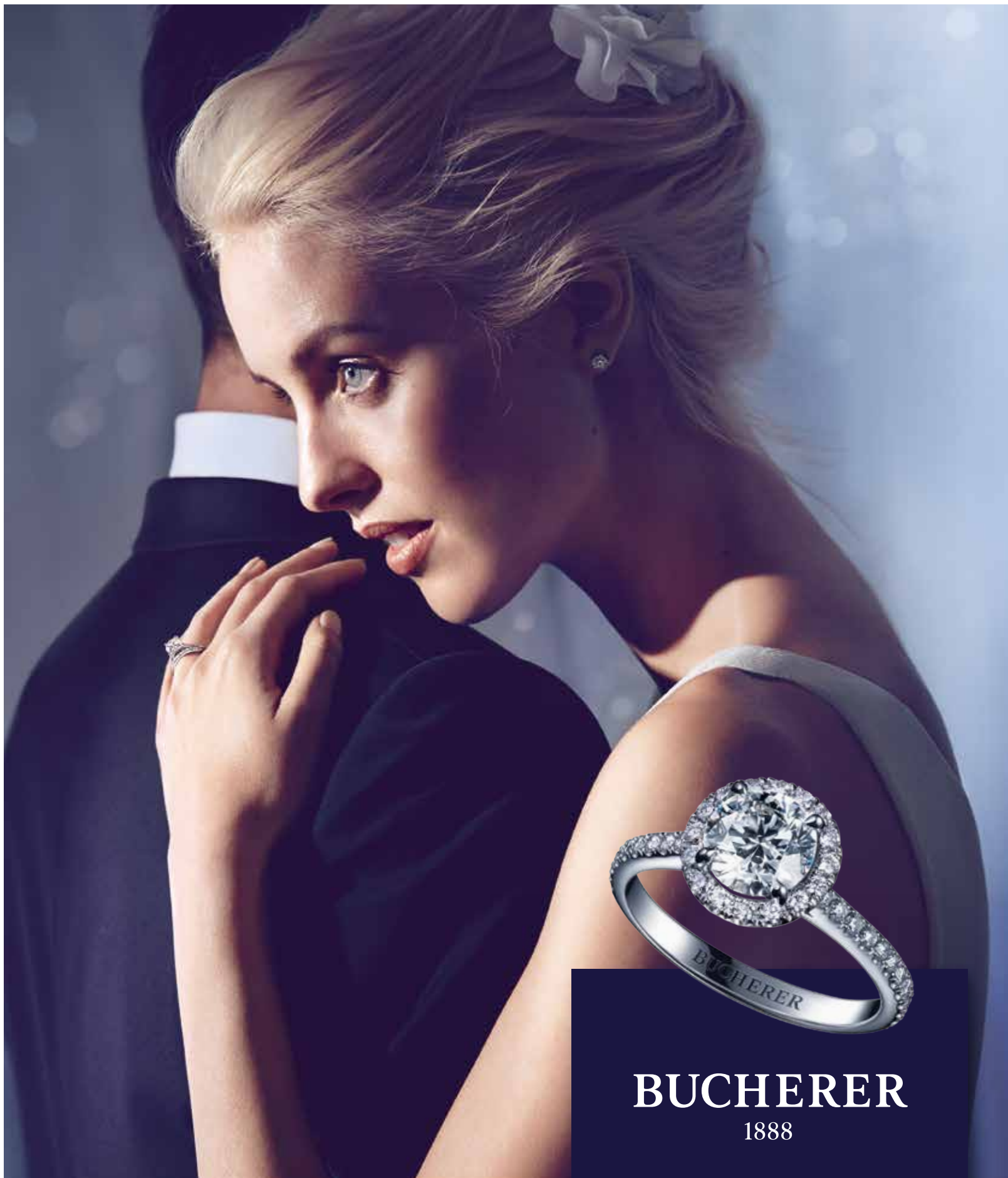
WEALTH MANAGEMENT SINCE 1804



## Without a good captain, it would never reach its goal.

We all need guidance to reach some of our goals in life. Choosing an experienced captain is as important when sailing as it is when you manage your wealth. A good captain will help you reach your goals even through rough waters. A trusted wealth manager will do exactly the same.

**Wealth Management since 1804. [www.schroders.ch](http://www.schroders.ch)**



BUCHERER.COM

**BUCHERER**  
1888

UNIQUE AS YOUR EMOTIONS SINCE 1888

WATCHES JEWELLERY GEMS