

SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS

No 51

PEOPLE PLACES PLEASURE

A STAR ALLIANCE MEMBER 

Made of Switzerland.

 **SWISS**





Cartier

SANTOS DE CARTIER COLLECTION



BREITLING
1884

BREITLING BOUTIQUE
GENEVA • LAUSANNE • ZERMATT
ZURICH

AIR

NAVITIMER 8

LAND

SEA



NAVITIMER 8 B01 CHRONOGRAPH 43
MANUFACTURE CALIBER B01
CHRONOMETER-CERTIFIED

Content

8 En vogue | 16 New watches | 18 Hotel openings | 20 Editor's choice | 22 Destination Sardinia | 48 Special reader offer | 50 My life | 56 Wine tour | 66 On board: Château de Tigné | 72 Chef's table | 76 My world | 84 Success | 96 Golf | 98 Postcard from Inveraray Castle | 104 Congratulations | 112 Frequent flyer | 120 SWISS news | 126 Real estate



Sardinia | 22

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



Kate Winslet | 50

Interview mit der bekannten Schauspielerin.
Interview with the successful actress.



Gérard Depardieu | 66

Schauspieler, Schlossherr und Winzer.
Actor, lord of a castle and winegrower.



Bordeaux | 56

Chandra Kurts sechs Lieblingsweingüter.
Chandra Kurt's six favourite wineries.

Impressum



Regina Maréchal
Editor-in-Chief
Head of Inflight
Magazines



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

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

Daniel Bärlocher

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



printed in
switzerland

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

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





BVLGARI

ROMA

SERPENTI
BVLGARI.COM



HAPPY SPORT

Chopard

Ladies' choice



Spiky and soft

cartier.com

Seit 1847 steht der Name Cartier für höchste Qualität und Savoir-faire in der Kreation von wertvollem Schmuck und edlen Uhren. Die kühnen «Cactus de Cartier»-Kostbarkeiten elektrisieren die Schmuckwelt. Unser Lieblingsstück aus der aktuellen Kollektion ist dieses traumhafte Collier aus 18-Karat-Gelbgold, besetzt mit 80 Chrysopras, 77 Lapislazuli und 260 Brillanten von insgesamt 5,18 Karat.

Since 1847, the name Cartier has stood for the highest quality and savoir-faire in the creation of precious jewellery and luxury watches. The latest additions to the “Cactus de Cartier” collection electrify the world of jewellery. Our favourite piece is this exclusive 18-carat yellow gold necklace set with 80 chrysoprases, 77 lapislazulis and 260 brilliant-cut diamonds totalling 5.18 carats.



A symbol of love

gubelin.com

Dieser wunderschöne Ring der Kollektion «Red Dahlia» von Gübelin Jewellery beruht auf der spektakulären Innenwelt eines seltenen Rubins von 2,18 Karat aus Burma, der aufgrund seiner ausserordentlichen Farbqualität als taubenblutrot bezeichnet wird. Das elegante Schmuckstück gleicht einer prächtigen Dahlienblüte. Im Innern funkelt ein Rubin, umrahmt von farbenprächtigen Saphiren und diamantbesetzten Strahlen aus Rotgold.

This beautiful ring from the “Red Dahlia” collection by Gübelin Jewellery is inspired by the spectacular inner world of a rare 2.18-carat Burmese ruby, whose exceptional colour has earned it the term “pigeon’s blood red”. The elegant piece takes the form of a magnificent dahlia flower. A ruby sparkles at its centre, framed by sapphires in different hues and diamond-set rays of rose gold.



Delicious temptations

bulgari.com

Die «BVLGARI BVLGARI Gelati»-Kollektion ist eine Fortsetzung des süßen Themas, das Bulgari bereits in den 1980er-Jahren kreierte. Die Versuchung zu knabbern war einfach zu gross für die heutigen Designer von Bulgari – aus jedem Lollipop wurde ein diamantbesetzter Biss genommen. Unser Lieblingsstück der aktuellen Kollektion ist dieses zarte Armband aus Roségold, Perlmutter und Diamanten.

The “BVLGARI BVLGARY Gelati” collection is a continuation of the sweet-toothed theme first created by Bulgari back in the 1980s. The temptation to take a nibble was just too much for today’s designers at Bulgari – a diamond-set bite has been taken out of each lollipop. Our favourite piece of the current collection is this delicate bracelet in pink gold, mother-of-pearl and diamonds.

Alhambra, celebrating luck since 1968



Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme since 1906



Men's favourites



Customised beauty

bucherer.com

harley-davidson-graubuenden.ch

Statt mit exklusiven Uhren und Schmuck überrascht Bucherer nun mit dieser edlen Harley-Davidson Blue Edition. Das Bike ist mit 360 Diamanten besetzt, viele Teile sind rosévergoldet. Im Tank sitzen zwei Safes mit einem 5,4-Karat-Diamantring und einem Uhrenunikat von Carl F. Bucherer. Dieses von Bündnerbike handgefertigte Einzelstück ist mit einem Preis von 1,888 Millionen Schweizer Franken sicherlich das kostbarste Motorrad der Welt.

For once, it's not about watches and jewellery. Bucherer has surprised the world with this very elegant Harley-Davidson Blue Edition. The bike is set with 360 diamonds, and several parts are plated with rose gold. Concealed within the tank are two safes holding a 5.4-carat diamond ring and a custom-made watch by Carl F. Bucherer. Handmade by Bündnerbike, this one-of-a-kind bike with its price of 1.888 million Swiss francs is for sure the most valuable motorcycle in the world.



Meeting on the beach

zegna.com

Seit mehr als einem Jahrhundert dominiert Ermenegildo Zegna die Luxus-Menswear-Szene. Passend zum warmen Sommerwetter gibt es erstmals auch stylische Badeboxer-shorts mit Baiadera-Streifen und Accessoires in sommerlichen Farben des italienischen Edellabels. Zum kompletten Strandensemble gehören auch passende Handtücher, die in Zusammenarbeit mit dem italienischen Stoffspezialisten ISA S.p.A. entwickelt wurden.

For more than a century, Ermenegildo Zegna has dominated the luxury menswear scene. Going well with the warm summer days, the Italian luxury brand is presenting its first beachwear collection. The range includes stylish beach and swim boxers with Baiadera stripes and matching towels, which were developed in collaboration with the Italian fabric specialist ISA S.p.A.



Electrifying drive

jaguar.com

Die edle britische Traditionsmarke Jaguar präsentiert mit dem I-Pace ihr erstes Elektroauto. Das Sport Utility Vehicle (SUV) mit 90-kWh-Batterie hat eine Reichweite von 480 Kilometern, die Beschleunigung auf 100 km/h erfolgt in gerade mal 4,8 Sekunden. Es gibt ihn in drei Basisversionen als S, SE oder HSE. Der geräumige Fünfsitzer (400 PS) ist digital vernetzt und kann mit Alexa kontrolliert werden (z.B. Ladestatus), 4G-WiFi gibt Hotspots für bis zu acht Devices.

Jaguar, a British classic, presents its first electric car: the I-Pace. The sport utility vehicle (SUV) with a 90 kWh battery is available in three models, S, SE or HSE. The new I-Pace has a range of 480 kilometres and can accelerate to 100 km/h in just 4.8 seconds. The spacious five-seater (400 PS) offers a host of connectivity features. Drivers can check their car from afar using Alexa (e.g. battery status), and 4G WiFi provides hot spots for up to eight devices.

MNC
BANKING
PARTNER

IN FOREIGN WATERS YOU WILL NEED A LOCAL PARTNER

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

Turkey's Most Valuable Banking Brand - Brand Finance

Best Bank in Turkey - Global Finance

Best Bank in Turkey - EMEA Finance

Best Bank in Turkey - World Finance

Europe's Best Bank in Cash Management - EMEA Finance

Best Foreign Exchange Provider in Turkey - Global Finance



AKBANK

From love. The **b**est.

Wenn Schmuck die Seele berührt.
When jewellery touches the soul.

Seit 125 Jahren vereint Wellendorff in seiner Manufaktur die Leidenschaft für einzigartige Designs mit höchster Handwerkskunst, made in Germany, um das ganz Besondere zu schaffen. Schmuckstücke, die Generationen überdauern.

Das Credo ihres Gründers «Nimm von allem nur das Beste, Gold und Diamanten, die besten Goldschmiede, die besten Werkzeuge, und du erschaffst den besten Schmuck für die feinsten Schmuckliebhaber der Welt» ist Massstab für jede neue Kreation. Die Liebe ist Ausgangspunkt und Triebfeder allen Schaffens in der Familie Wellendorff. Ihr Anspruch seit 125 Jahren: «Aus Liebe. Das Beste.» Ein Anspruch, den man fühlen kann – insbesondere bei den beiden Schmuckikonen des Hauses: dem weichsten Collier der Welt und dem «perfektesten» Ring der Welt.

Ikone der Schmuckgeschichte entstanden aus Liebe

Die Idee für diesen aussergewöhnlichen Ring entsprang der sehr persönlichen Liebesgeschichte von Christoph Wellendorff. Selbst ein gelernter Goldschmied, wollte er um die Hand seiner Frau anhalten. Für seine grosse Liebe wünschte er sich nichts Geringeres als das Beste und Besondere. Einen weltweit einmaligen Ring – geschmiedet aus den edelsten Materialien. So entstand im Hause Wellendorff der erste drehbare Wunsch-Dir-was-Ring aus 18 Karat Gold, verziert mit dem Brillant-W, der bis heute Kultstatus hat. Anlässlich des 125-Jahr-Jubiläums der Manufaktur hat Wellendorff vier prägende Ringdesigns der letzten Jahrzehnte wieder aufgegriffen und eine limitierte Jubiläumskollektion für das Jahr 2018 geschaffen, bei der ein Herz das verbindende Element ist.

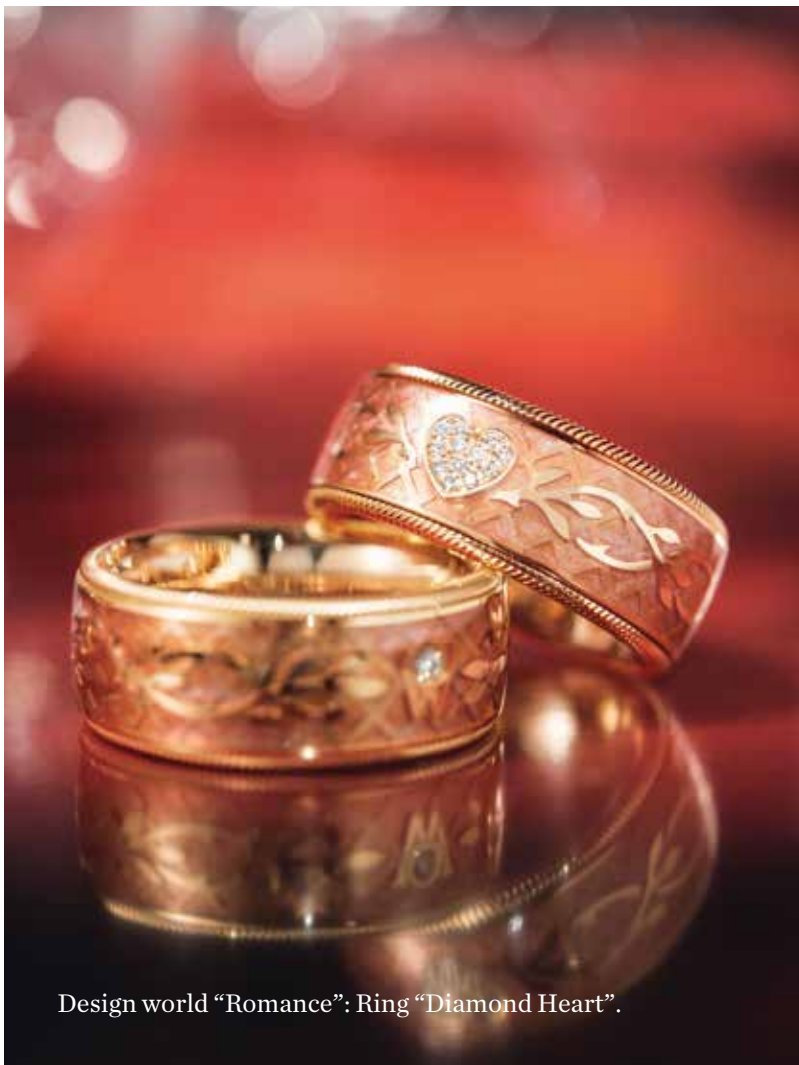
For 125 years, the Wellendorff manufactory has combined a passion for unique designs with superb craftsmanship, made in Germany, to create exquisite pieces that endure for generations.

The founder's creed – “Take only the best of everything: the best gold and diamonds, the best goldsmiths and the best tools, and you will create the finest jewellery for the most distinguished aficionados in the world” – sets the standard for each new creation. Love is the origin and the driver of creativity in the Wellendorff family. For 125 years, their aspiration has been: “From love. The best.” An aspiration that is palpable in their work – especially in the brand's two iconic pieces: the softest necklace in the world and the “most perfect” ring in the world.

Icons of the history of jewellery were created out of love

The idea for this extraordinary ring emerged from a personal love story. Christoph Wellendorff, himself a qualified goldsmith, wanted to propose to his wife. Only something special, only the very best, was good enough for the love of his life. A ring that was one of a kind – crafted from the finest materials. And so the first magic spinning ring was made in the Wellendorff manufactory from 18-carat gold and adorned with the diamond W that has since achieved cult status.

In celebration of the manufactory's 125th anniversary, Wellendorff has drawn inspiration from four distinctive ring designs of the past decades to create a limited anniversary collection for 2018, with the heart acting as the unifying element.



Design world "Romance": Ring "Diamond Heart".



Design world "Classic": Ring "My Heart".



Design world "Dynamics": Ring "Heartbeat".



Design world "Modern": Ring "Secret Heart".



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

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

IWC. ENGINEERED FOR MEN.

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

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

FOLLOW US ON:     

**ENGINEERED FOR MEN
WHO VENTURE
BEYOND THE HORIZON.**



IWC
SCHAFFHAUSEN

Time is timeless



Sporty elegance

iwc.com

IWC Schaffhausen hat auf dem 76. Goodwood Members' Meeting offiziell das IWC Racing Team lanciert. Damit ist IWC die erste Uhrenmarke, die mit einem eigenen Team und Auto an den Start von Classic-Car-Rennen geht. Ebenfalls in Goodwood hat die Schweizer Uhrenmanufaktur die Ingenieur Chronograph Sport Edition «76th Members' Meeting at Goodwood» mit Titangehäuse vorgestellt. Das Modell verfügt über einen Magnetfeldschutz im Design einer Bremsscheibe und ist auf 176 nummerierte Exemplare limitiert.

IWC Schaffhausen officially launched the IWC Racing Team at the 76th Goodwood Members' Meeting. With this step, IWC becomes the first watch brand to compete in classic car races with its own team and car. Also at Goodwood, IWC introduced the Ingenieur Chronograph Sport Edition "76th Members' Meeting at Goodwood". This model in a titanium case features protection against magnetic fields designed in the style of a brake disk and is limited to 176 numbered watches.



Precious treasure from the sea

chopard.com

Das neue Modell «Happy Fish» von Chopard zeigt einen prachtvollen Fisch aus Gold und Perlmutt inmitten eines tiefblauen Ozeans aus Saphiren in fein abgestuften Blautönen. Sieben feine «Luftblasen» aus Diamanten in drei unterschiedlichen Grössen steigen neben ihm auf. Das Gehäuse aus 18-Karat-Roségold umschliesst ein Automatikwerk und wird von einem Armband aus glänzendem, königsblauem Alligatorleder gehalten. Die «Happy Fish» ist in einer begrenzten Auflage von 25 Stück nur in Chopard-Boutiquen erhältlich.

Chopard's new "Happy Fish" model stages a majestic gold and mother-of-pearl creature swimming in the midst of a deep blue sapphire ocean in finely graduated shades of blue. Seven "bubbles" of diamonds in three different sizes rise up next to the creature. The 18-carat rose gold case encloses an automatic movement and is held in a shiny, royal blue alligator leather strap. The "Happy Fish" model is available in a limited edition of 25 in Chopard boutiques exclusively.



A study in style

breitling.com

Breitling gibt die Lancierung eines ganz besonderen Zeitmessers bekannt. Anlass ist die neue Partnerschaft mit MR PORTER, dem führenden Online-Händler von Luxusartikeln für Männer. Von der Navitimer Aviator 8 B01 Chronograph 43 Limited Edition mit braunem Lederband gibt es nur 1000 Exemplare. Das Modell verfügt über ein silberfarbenes Zifferblatt und einen farblich abgesetzten Chronographen in Anthrazit. Das moderne Uhrwerk ist durch einen transparenten Saphirboden hindurch sichtbar.

Breitling has announced the launch of a very special timepiece to celebrate its new partnership with MR PORTER, the leader in online luxury retail for men. The Navitimer Aviator 8 B01 Chronograph 43 Limited Edition is featuring an elegant silver dial and anthracite contrasting chronograph. Its cutting-edge movement is visible through a transparent sapphire case back. The watch presented on a brown leather strap has been produced in a series limited to 1,000 pieces.



lesambassadeurs.watches

Follow

Les Ambassadeurs

The Leading House of Leading Names



#lesambassadeurs
#theleadinghouseofleadingnames
#espaceconnaissanceur
#lesambassadeurswatches

Welcome to @lesambassadeurs.watches
Discover the latest watchmaking creations available
in our boutiques and share your best moments with
the #lesambassadeurs hashtag

Now open

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



Zuri Zanzibar, Tansania

zurizanzibar.com, designhotels.com

Sansibar, die Gewürzinsel im Indischen Ozean, ist um ein neues Hotel reicher – das Zuri Zanzibar. Das Resort liegt rund 50 Kilometer nordwestlich der Hauptstadt Stone Town und vereint luxuriösen Komfort und zeitgenössisches Design mit nachhaltiger Architektur sowie authentischer afrikanischer Atmosphäre. Die grüne Oase steht für Wellbeing, aussergewöhnliche Kulinarik und nachhaltigen Tourismus und liegt paradisiisch am 300 Meter langen hoteleigenen Strand. Die 55 stilvollen Bungalows, Suiten und Villen liegen in einem tropischen Garten. Der Indische Ozean lädt zum Tauchen, Schnorcheln, Kitesurfen und Schwimmen mit Delfinen oder Schildkröten ein.

Zanzibar, the spice island in the Indian Ocean, has been enriched with a new hotel – the Zuri Zanzibar. The resort is located approximately 50 kilometres north-west of the capital Stone Town and combines luxurious comfort and contemporary design with sustainable architecture and an authentic African atmosphere. The green oasis stands for well-being, an exceptional culinary experience and sustainable tourism and is a true paradise on the 300 metres of the hotel's white sandy beach. The 55 bungalows, suites and villas are nestled in a tropical garden. The Indian Ocean invites you to dive, snorkel, kite surf and swim with dolphins or turtles.



The Robey, Chicago

therobey.com, designhotels.com

Das brandneue The Robey befindet sich in Chicagos schwungvollem Viertel Wicker Park in zwei markanten Gebäuden und zeichnet sich durch ein hippestes und kreatives Publikum, synergistisches Design und zahlreiche kulinarische Angebote aus. Das 89-Zimmer-Hotel befindet sich im Nordwestturm – einer Kalkstein-Art-déco-Struktur, die umgangssprachlich Coyote Building genannt wird – und einem angrenzenden alten feuerfesten Lagerhaus. Es bietet neugierigen Feinschmeckern moderne amerikanische Küche. Sky-High-Cocktails werden auch in der Rooftop-Cocktail-Lounge serviert, die auf Chicagos sich ständig veränderndes Stadtbild blickt.

Occupying two distinctly different landmark buildings in Chicago's swinging Wicker Park neighbourhood, the brandnew The Robey hotel draws a hip and creative crowd with synergistic design and a smorgasbord of culinary offerings. Situated inside the Northwest Tower – a limestone art deco structure known colloquially as the Coyote Building – and an adjoining old fireproof warehouse. The 89-room hotel scoops up curious gourmants with modern American cuisine. Sky-high cocktails are also served at the rooftop cocktail lounge, which gazes out over Chicago's ever-changing cityscape.



HP Device as a Service

Kennen Sie das?

Die Digitalisierung Ihres Unternehmens soll vorangetrieben werden. Sie wollen Ihr IT-Team zunehmend strategisch einsetzen...

Sie setzen auf Planbarkeit und minimale Kapitalbindung. Das Budget soll in Kernprojekte statt in IT-Investitionen fließen...

Die Produktivität Ihrer Mitarbeiter soll durch stets aktuelle Computing Lösungen maximiert werden...

Drei Herausforderungen – eine Lösung:
HP Device as a Service

Is this familiar to you?

You need to push on with digitizing your company, and you want to deploy your IT team increasingly strategically...

You're focusing on predictability and minimum capital commitment. The budget needs to flow into core projects instead of IT investments...

You want to maximize the productivity of your employees using up-to-the-minute computing solutions...

Three challenges – one solution:
HP Device as a Service

device-as-a-service.ch



Happy holidays



Belmond La Residencia Mallorca

belmond.com

Im Hotel Belmond La Residencia, in der Nähe des hübschen Dorfs Deià gelegen, hat man erkannt, dass sich Luxus (und das Leben generell) am besten entspannt genießen lässt. Hier erwarten Sie eine fantastische Aussicht auf das umliegende Tramuntana-Gebirge und aufs Mittelmeer und ausserdem eine sensationelle Küche. Und Sie erleben die kreative Seele Mallorcas. In den gemütlichen Zimmern und im grossen Skulpturengarten trifft man auf zahlreiche Werke aus der umfassenden Kunstsammlung des Hotels. Eine Luxusoase voller rustikaler Schönheit.

Perched beside the pretty village of Deià, the Belmond La Residencia hotel is a place that knows luxury – and life – is best served chilled. Set between the Tramuntana Mountains and the Mediterranean Sea, the hotel not only offers fantastic views, but also sensational cuisine. Step inside and experience the creative soul of Mallorca. Pieces from the hotel's impressive private art collection can be glimpsed in the guest rooms or carefully curated in the expansive sculpture garden. A luxury oasis of rustic beauty.



Isola Santa Cristina, Italy

veniceprivateisland.com

Der Himmel auf Erden: In der Nähe von Venedig können Sie sich Ihre eigene Insel mieten. René und Sandra Deutsch haben die Privatinsel der Familie Swarovski zu neuem Leben erweckt und eine exklusive Eco-Luxury-Ferieninsel geschaffen. Auf die Gäste warten neun gemütliche Zimmer inmitten einer grünen Oase der Ruhe und der Kraft. Neu gibt es mit dem Venusa by Venissa einen fantastischen Wein aus auf der Insel gewachsenen Trauben. Erholung im Eco Luxury Style!

Heaven on earth: Rent your own island, just a stone's throw from Venice. René and Sandra Deutsch restored the private island belonging to the Swarovski family to new life by creating an exclusive eco-luxury holiday island. Nine comfortable rooms await their guests at the heart of a green oasis of calm and vitality. There is now also a fantastic new wine, Venusa, produced by Venissa and made from grapes grown on the island. Pure enjoyment, eco-luxury style!



Eilean Shona, Scotland

eileanshona.com

Die schottische Privatinsel Shona der Besitzer Vanessa Branson und Robert Devereux ist wirklich ein magischer Ort. Geradezu ideal für Familienferien oder für Paare, die nur eines suchen: absolute Ruhe und Seelenfrieden inmitten unberührter Fauna und Flora. Die Insel bietet neben wilden Hügeln und weiten Ebenen auch schöne weisse Sandstrände. Zur Auswahl stehen sieben verschiedene Ferienhäuser (2 bis 8 Personen) und das ehemalige Jagdhaus. Kein Auto weit und breit, kein Fernseher – einfach nur Entspannung pur!

The magical private island of Shona in Scotland, owned by Vanessa Branson and Robert Devereux, is a perfect place for a family holiday or for couples wanting peace and quiet. The island is a wonderful natural haven for wildlife, plants and many rare trees and comes with wild open hills and beautiful white sandy beaches. For rent are seven holiday cottages (2 to 8 people) as well as the former hunting lodge. There are no cars and no televisions. Just relax, relax, relax!

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND



Take the virtual tour



THE CHEDI PENTHOUSES

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 m² to 616 m²

Contact us for more information or visit us in Andermatt.
Phone +41 41 888 77 99, realestate@andermatt-swissalps.ch
www.andermatt-penthouses.ch

Gault & Millau
Hotel of the Year 2017

Salve Sardegna

Türkis, Aquamarin, Smaragdgrün und Saphirblau: Die Küste der Gallura im Nordosten Sardiniens prahlt geradezu mit ihrem reichen Schatz an Farben.

Die Region lockt mit einer ursprünglichen Landschaft, eindrucksvoller Kultur und der legendären Costa Smeralda.

Turquoise, aquamarine, emerald green and sapphire blue: The coast of Gallura in the north-east of Sardinia is a sparkling treasure chest of colours.

The region appeals with its unspoilt landscapes, impressive cultural heritage, and the legendary Costa Smeralda.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Das Epizentrum der Beau Monde: die Bar des legendären Cala-di-Volpe-Hotels an der Costa Smeralda. Die Barkeeper Fabio Buschantella-Ricci und Simone Garau sind charmante Profis.

Epicentre of the beau monde: the bar of the legendary Hotel Cala di Volpe on the Costa Smeralda. The barkeepers Fabio Buschantella-Ricci and Simone Garau are as charming as they are professional.



Grün und Blau in allen Schattierungen. Die Capo Testa bei Santa Teresa Gallura bietet ein ganz besonderes Naturerlebnis.

All shades of green and blue. The Capo Testa near Santa Teresa Gallura offers a unique experience of the natural world.





H

Hier geben sich im Sommer Hollywood-Diven und Popstars ein Stelldichein.
Hollywood divas and pop stars congregate here in summer.

Fast sieht es aus, als hätten Riesen sich gegenseitig mit Steinen beworfen, so wild verstreut liegen die bizarr geformten Granitfelsen auf der Capo Testa, einer Halbinsel bei Santa Teresa, an der Nordspitze Sardiniens.

Die Gallura ist voller Gegensätze. Die verschlafenen, uralten Dörfer im Hinterland sind nur wenige Kilometer entfernt von der mondänen Costa Smeralda. 1962 entdeckte der Aga Khan diesen besonders schönen Küstenstreifen im Osten der Insel und begann, hier ein Refugium für die Beau Monde zu schaffen. Bis heute geben sich hier im Sommer Hollywood-Diven und Popstars ein Stelldichein. Im Hafen von Porto Cervo ankert dann eine Luxusjacht neben der anderen. Wenn die Jachtbesitzer etwas erleben wollen, fahren sie ins wenige Kilometer entfernte Künstlerdorf San Pantaleo. Dort treffen Althippies auf Boho-Chic Beauties, Künstler verkaufen ihre Werke genauso wie Bäuerinnen ihr Obst und Gemüse.

Doch auch fernab der Costa Smeralda ist die Gallura wunderschön. Die Küste säumen weisse Sandstrände, Korkeichenwälder durchziehen das hügelige Hinterland. Dazwischen liegt die wunderbar würzig duftende Macchia, eine Strauchlandschaft mit Rosmarin, Thymian, Oleander, Ginster und Myrte. Aus der Myrte machen die Sarden ihren berühmten Mirto-Schnaps.

Eines der alten Küstenstädtchen aus dem Mittelalter ist das bis heute wunderschön erhaltene Castelsardo, ganz im Westen. In den Hauseingängen der Altstadt sitzen Frauen beim Korbflechten, einem typisch sardischen Handwerk. Wenige Kilometer weiter liegt der Elefantenfelsen, ein rund 5 Meter hohes Felsgebilde.

Auch der Bärenfelsen, der Capo d'Orso im Osten der Gallura bei Palau, ist eine grosse Attraktion. Stumm wacht der Bär über das Maddalena-Archipel, rund 60 Inseln im kristallklaren Wasser, benannt nach der grössten Insel, Maddalena. Ein Paradies für Taucher und Segler.

As if giants had hurled stones at each other, granite boulders in bizarre shapes are wildly scattered across Capo Testa, a peninsula near Santa Teresa, at the northern tip of Sardinia.

Gallura is full of contradictions. The quaint, sleepy villages of the hinterland are only a short distance away from the swanky Costa Smeralda. The Aga Khan discovered this especially beautiful stretch of coast in the east of the island in 1962 and began creating a refuge for the beau monde. Hollywood divas and pop stars still congregate here in summer, when luxury yachts jostle for space in the Porto Cervo marina. If the occupants of the yachts are looking for some fun, they drive the few miles to the artists' village of San Pantaleo. There, former hippies rub shoulders with beauties in boho chic, and artists displaying their latest works mix with country women selling fruit and vegetables.

But Gallura has more to offer than the Costa Smeralda. White sandy beaches fringe the coast, and forests of cork oak cover the undulating uplands. In between, the Macchia scrub fills the air with the fragrance of rosemary, thyme, oleander, gorse and myrtle. The Sards use myrtle to produce their famous Mirto liqueur.

Further to the west lies one of the mediaeval coastal towns, the beautifully preserved Castelsardo. Women sit in the doorways of the Old Town weaving baskets, a traditional Sardinian craft. A few miles down the road is Elephant Rock, a 5-metre-high mass of stone.

Bear Rock, or Capo d'Orso, on Gallura's east coast near Palau, is a major attraction too. The Bear silently watches over the Maddalena archipelago, some 60 islands in crystalline water named after the largest island, La Maddalena. A paradise for divers and yachters.

Der Skulpteur Gian Franco Salis genießt einen Apéro in seiner eigenen Weinbar La Place Wine & Art auf der Piazza della Chiesa in San Pantaleo.

Sculptor Gian Franco Salis has a drink in his own wine bar La Place Wine & Art on the Piazza della Chiesa in San Pantaleo.



Hat gut lachen: Maurizio Mau ist ein gefragter Architekt. Wie viele Kreative lebt auch er in San Pantaleo.

All smiles: Maurizio Mau is in high demand as an architect. Like many other creative professionals, he lives in San Pantaleo.





Wirtschaftsanwalt Dante Canonica produziert auf Sardinien ein preisgekröntes Olivenöl.

Business lawyer Dante Canonica produces his own award-winning olive oil on Sardinia.



Caterina Azzaro ist die Tochter des bekannten italienischen Couturiers Loris Azzaro.

Caterina Azzaro is the daughter of well-known Italian fashion designer Loris Azzaro.



Die Piazza mit der prominentesten Cocktail Bar der Insel, Caffè Nina, im Künstlerdorf San Pantaleo. Donnerstags ist hier Markt.

The piazza with the island's most prominent cocktail bar, Caffè Nina, in the artist's village San Pantaleo. Thursday is market day.

Flanieren und genießen in der beschaulichen Altstadt der Hafenstadt Olbia. Schon die Etrusker ankerten hier ihre Schiffe.

A leisurely stroll in the old centre of the port town Olbia. Back in the day, the Etruscans anchored their ships here.





Umgeben von schönster Natur: Das Luxushotel Valle dell'Erica gehört zu der Delphina-Gruppe von Francesco Muntoni (siehe Interview S. 33). Auch die übrigen 4- und 5-Sterne-Häuser der Delphina-Gruppe liegen an besonders schönen Flecken der Insel.

Surrounded by the beauty of nature: The luxury hotel Valle dell'Erica belongs to Francesco Muntoni's Delphina group (see the interview on p. 33). Each of the group's four- and five-star hotels is set in the island's particularly beautiful spots.



Francesco Muntoni (69) stammt aus dem jahrhundertealten Dorf Aggius im Herzen der Gallura im Norden Sardiniens. Mit gerade mal 37 Jahren hat Muntoni sein erstes Hotel auf der Insel eröffnet. Er scheint seine Sache gut zu machen, denn mittlerweile besitzt er zwölf Hotels an der Nordküste Sardiniens. Und die ganze Familie arbeitet mit.

Francesco Muntoni, welches war Ihr erstes Hotel?

Das Capo d'Orso. Es liegt an einem besonders schönen, romantischen Flecken Erde, zwischen zwei kleinen Sandstränden und einem eigenen, kleinen Jachthafen. Von dort aus hat man einen unglaublich schönen Blick auf das Maddalena-Archipel. Wir legen grossen Wert darauf, dass unsere Hotels alle an landschaftlich besonders schönen Orten gelegen sind.

Wie würden Sie die Sarden beschreiben?

Die Sarden sind ein ganz eigenes Volk, sie sind freundlich, offen und spontan. Wir sind mit unserer Landschaft tief verbunden, wir lieben und schützen sie. Wir leben in Einklang mit unserer wunderbaren Natur. Das ist sicher mit ein Grund, warum in Sardinien so viele 100-Jährige leben. Das Geheimnis unserer Langlebigkeit liegt im gesunden Lebensstil, unserem guten Essen und unserer Geselligkeit.

Was macht Sardinien als Ferienziel aus?

Sardinien ist wie ein kleiner Kontinent, den die Urlauber entdecken können. Wir haben Höhlen, unberührte Wälder, Wüsten mit meterhohen Sanddünen, vom Wind geformte Felslandschaften, die Dörfer der Nuraghen aus der Bronzezeit und das Meer, das aussieht wie die Karibik, sich aber mitten in Europa befindet. Sobald man auf der Insel ankommt, fühlt man die Magie: die Farben, die Düfte. Einfach traumhaft!

Was ist Ihr liebster Ort auf der Insel?

Den werde ich niemals verraten! Nur ein paar Freunde von mir und mein Boot kennen den Weg dorthin. Es gibt dort keinen Strom, keinen Handyempfang und das Wasser kommt direkt aus einer Quelle. Wenn ich mich dahin zurückziehe, nehme ich nur eine Hängematte sowie Kekse und Marmelade für das Frühstück mit. Und dann noch Öl, Salz, Zwiebeln und Peperoni für eine gute Fischsuppe aus dem frisch-gefangenen Fisch.

delphinahotels.com

Francesco Muntoni (69) comes from the century-old village of Aggius in the heart of the Gallura region in northern Sardinia. At the young age of 37, Muntoni opened his first hotel on the island. He seems to have done a good job, given that he now owns twelve hotels on Sardinia's north coast. And the whole family pitches in.

Francesco Muntoni, which was your first hotel?

The Capo d'Orso. It is located in a particularly beautiful, romantic spot. Tucked in between two small sandy beaches, it has its own little marina and offers gorgeous views of the Maddalena archipelago. It is very important to us that our hotels are surrounded by particularly beautiful scenery.

How would you describe the people of Sardinia?

The Sards are a unique people, friendly, open and spontaneous. We are deeply connected with our landscape and committed to loving and protecting it. In Sardinia, we live in harmony with the beautiful nature that surrounds us. That must be one reason why there are so many centenarians here. The secret of longevity lies in our healthy lifestyle, good food and conviviality.

What distinguishes Sardinia as a holiday destination?

Sardinia is like a small continent that visitors can explore. We have caves, undisturbed forests, deserts with metre-high sand dunes, rocky landscapes shaped by the wind, the Nuraghe villages from the Bronze Age, and the ocean that looks like the Caribbean, despite being in the middle of Europe. As soon as you arrive on the island, you can feel the magic: the colours, the smells. It's simply gorgeous!

What is your favourite spot on the island?

That is a well-kept secret! Only a few friends and my boat know how to get there. There is no electricity, no mobile phone signal, and the water comes directly from a spring. All I take with me when I go is a hammock, and biscuits and jam for breakfast. And also oil, salt, onions and sweet peppers to make a tasty fish soup from the fish I catch.

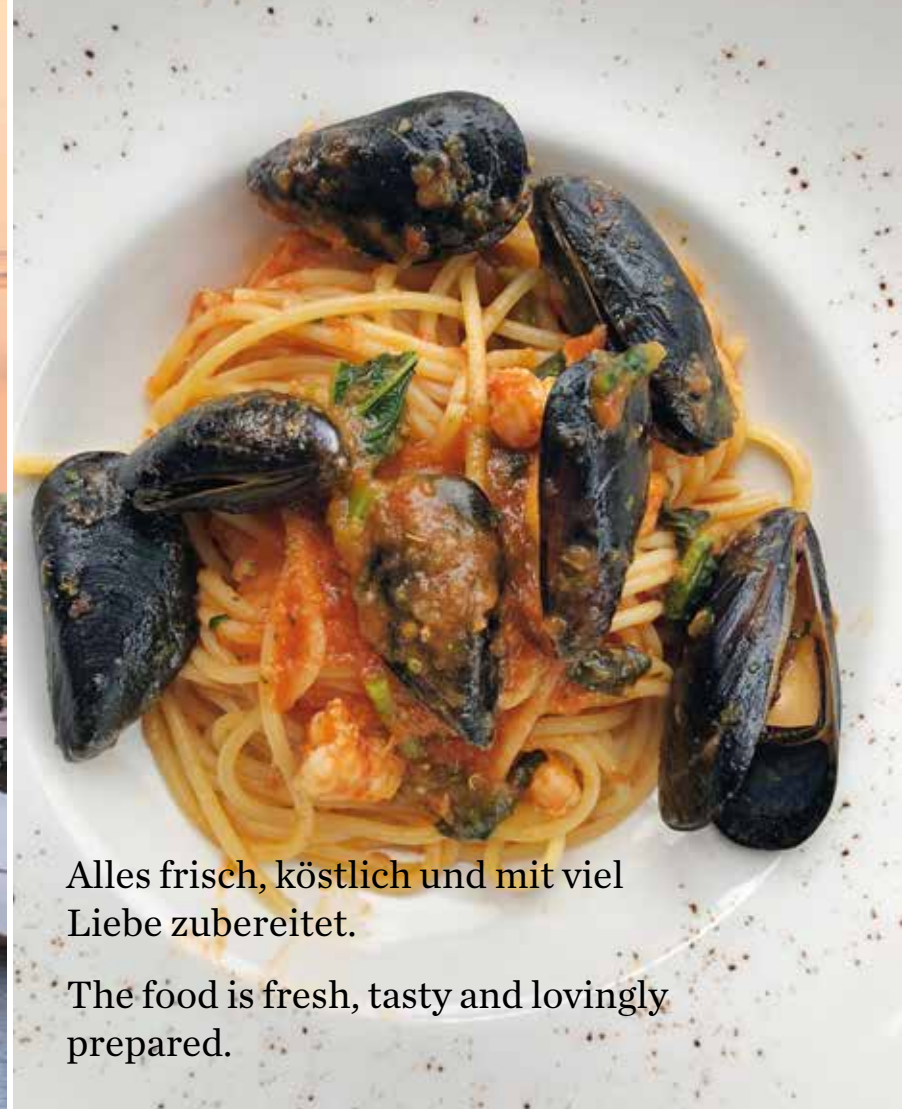


The whole family pitches in: (left to right) Elena, Francesco, Marco and Libero Muntoni.



Besonders gut essen in Olbia? Das geht in der Officina del Gusto von Stefano Azara.

Fancy a good meal in Olbia? We recommend Stefano Azara's Officina del Gusto.



Alles frisch, köstlich und mit viel Liebe zubereitet.

The food is fresh, tasty and lovingly prepared.



Klein und charmant: Porto Rafael bei Palau.

Small and charming: Porto Rafael near Palau.



Die Designerin Yashu hat früher für Valentino gearbeitet.
In ihrer Boutique in San Pantaleo hängen viele Unikate.

Designer Yashu used to work for Valentino. In her boutique
in San Pantaleo, the racks are stocked with many unique pieces.

Ein wahrer Farbenrausch: die Bucht vor der Capo Testa.

Stunning colours: the bay at Capo Testa.





Nicola Filia ist ein international bekannter Künstler.
Für uns posiert er in seinem Studio in San Pantaleo.

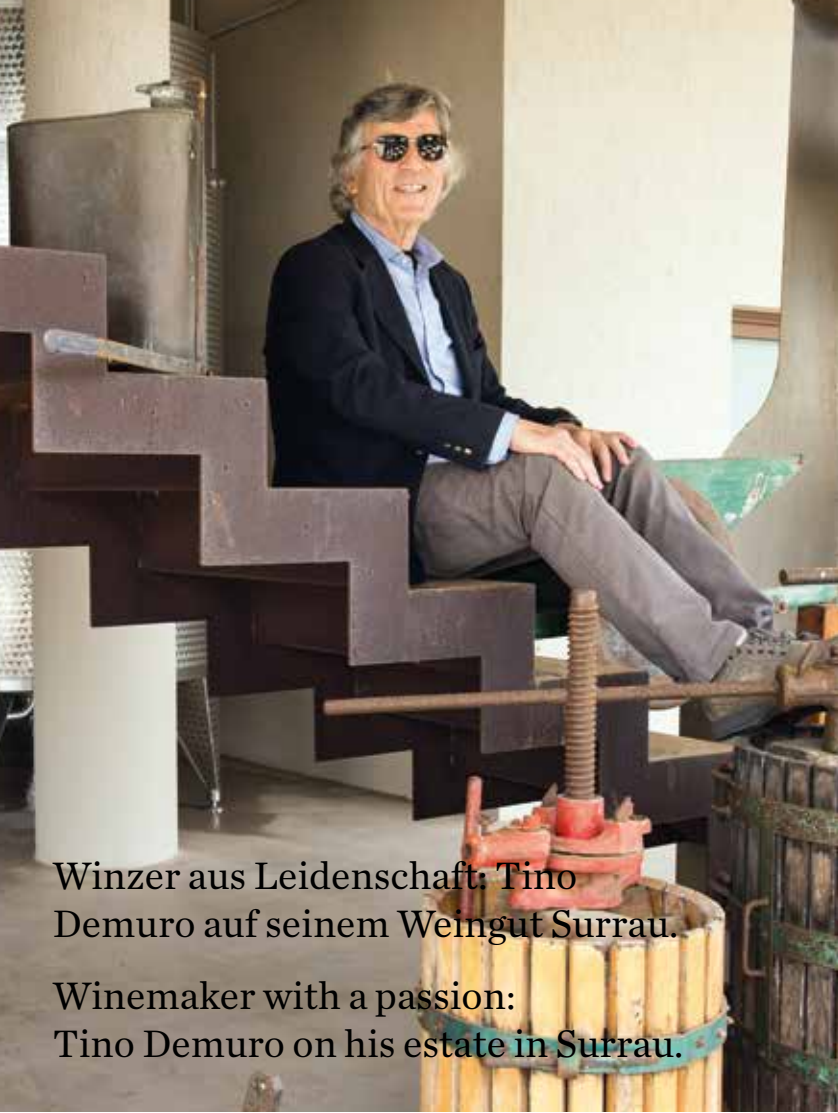
The internationally renowned artist Nicola Filia poses
for a picture in his studio in San Pantaleo.



Gemeinsam mit ihrer Mutter Maura designt Chiara Andreatta farbenfrohe Mode. Ihre Boutique Laila befindet sich in der Hafenstadt Cannigione.

Chiara Andreatta and her mother Maura design colourful items of clothing. Their boutique Laila is to be found in the port town of Cannigione.





Winzer aus Leidenschaft: Tino Demuro auf seinem Weingut Surrau.

Winemaker with a passion:
Tino Demuro on his estate in Surrau.



Hier kann man preisgekrönte
Weine vor Ort verkosten.

Visitors can taste award-winning
wines on-site.



Wandbild in Palau: Mauerkunst hat
auf der Insel Tradition.

Mural in Palau. Wall art has a long
tradition on the island.

Ein Gedicht! Im Giagoni an der Piazza della Chiesa in San Pantaleo ist das Essen so köstlich, dass viele Jachtbesitzer extra von der Küste hierherfahren.

Sheer delight! The food at Giagoni's on the Piazza della Chiesa in San Pantaleo is so tasty that many yacht owners drive here especially from the coast.



Sehen aus wie ein Abenteuerspielplatz für Riesen: die bizarren Felsformationen auf der Capo Testa.

Adventure playground for giants? The bizarre rock formations on Capo Testa.



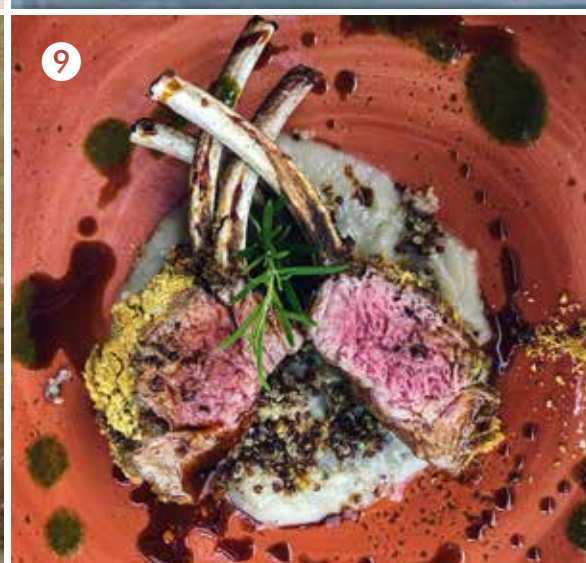


Das wohl bekannteste Hotel an der Costa Smeralda: das Cala di Volpe.
Im vom Aga Khan erbauten Resort logierten schon viele Stars und gekrönte
Häupter. In der Hotellagune wurde sogar eine James-Bond-Szene gedreht.

Probably the best-known hotel on the Costa Smeralda: the Cala di Volpe.
Stars and royals have resided in this resort built by the Aga Khan. The hotel
lagoon even served as the setting for a scene in a James Bond film.







Where to go

- 1 Delphina Hotels: unspoilt nature, thalasso and spa. delphina.it
- 2 Hotel Cala di Volpe: Costa Smeralda glamour. caladivolpe.com
- 3 Maison Laila: boho style in Cannigione. maisonlaila.it
- 4 L'Asfodelo: Sardinian embroidery in Cannigione. tessiturasarda.it
- 5 Officina del Gusto: delicious food in Olbia. leofficinedelgusto.it
- 6 L'Arte nel Gelato: spoilt for choice in Olbia. lartenelgelato.it
- 7 In Vino Veritas: wine and food in Porto Cervo. invinoveritas.it
- 8 Galleria Nicola: renowned artist in San Pantaleo. nicolafilialia.com
- 9 Giagoni: hip and delicious in San Pantaleo. ristorantegiagoni.it
- 10 Caffè Nina: relax and enjoy in San Pantaleo. caffenina.it
- 11 Yashu & Prem: ethno de luxe in San Pantaleo. yashuepremcollections.com
- 12 Vignes Surrau: award-winning vineyard. vignesurrau.it

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



The pleasures of fine dining await you.



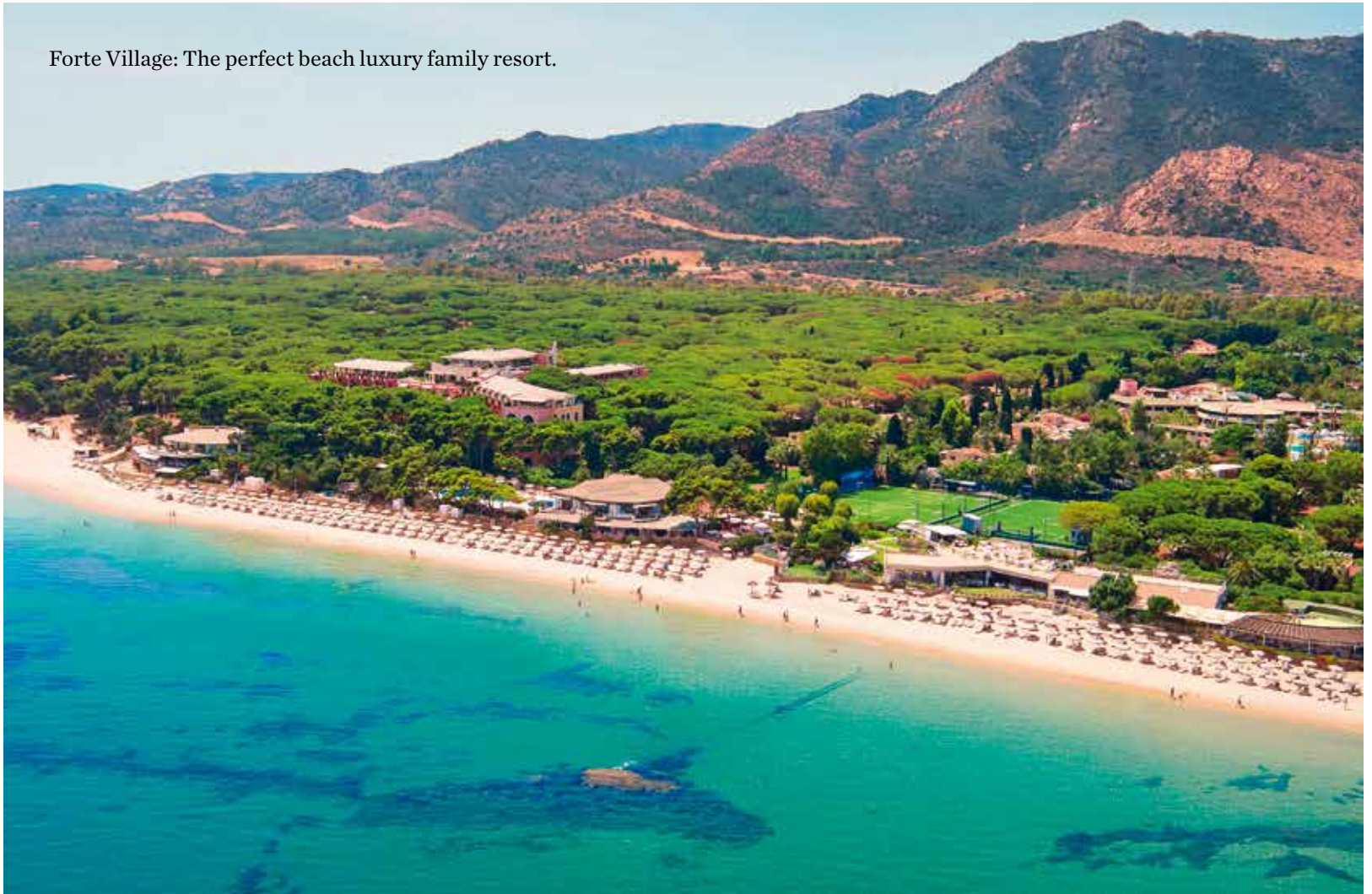
«Acquaforte» Thalasso & Spa.



The magnificent Castello suite.



Forte Village: The perfect beach luxury family resort.



Enjoy a relaxing family holiday

Geniessen Sie eine kostenlose Spa-Behandlung im Forte Village Resort in Südsardinien.
Enjoy a free spa treatment at the Forte Village Resort in Sardinia's south.

Herrlich im Süden von Sardinien gelegen empfängt Sie das atemberaubende Forte Village Resort mit allem nur erdenklichen Komfort, kleinen Finessen und liebevollen Details. Das Resort besticht mit traumhaften Hotels und romantischen Villen, Palmen, Pools und blühenden Gärten. Ob Erholung, Action, Fun oder kulinarische Höhenflüge – im Forte Village kommt garantiert jeder auf seine Kosten. Und dazu das herrlich milde Mittelmeerklima! Die Landzunge hinter Santa Margherita di Pula schirmt die Küste von den kalten Nordwinden ab und garantiert dem Forte Village über 300 Sonnentage pro Jahr.

Neben den liebevoll renovierten Zimmern und Suiten können Sie sich zudem auf einen wundervollen Spa-Bereich im «Acquaforte» freuen. Durchdacht, detailverliebt und innovativ präsentiert sich die Wellness-Oase nach der Neugestaltung. Und wie wäre es zum Ausklang eines wunderschönen Urlaubstages mit einem Bummel über die Piazza Luisa? Die neue Piazza Bar lockt mit köstlichen Aperitifs, die vielfältigen Restaurants verwöhnen mit Gaumenschmeichlern.

Auch für die kleineren Gäste bietet das Resort eine wunderbare Abwechslung mit einer Vielzahl an Freizeitaktivitäten. Ein spezialisiertes und professionelles Team kümmert sich den ganzen Tag um die Kinder. So wird es garantiert ein wundervoller Urlaub für die ganze Familie.

Exklusives Leserangebot

Als Leser des SWISS Universe Magazins erhalten Sie bei einer Buchung ab 3 Tagen eine kostenlose Spa-Behandlung on top! Geben Sie bei der Buchung bitte folgenden Code an: SWISS-SPA-3.

Beautifully situated on Sardinia's south coast, the breathtaking Forte Village Resort welcomes its guests with every imaginable comfort, special refinements and thoughtful details. The resort is composed of magnificent hotels and romantic villas, palm trees, pools and flowering gardens. Whether you are here to relax, have fun, or eat good food – there is something for everyone at Forte Village. And it's all graced by the warm Mediterranean climate! The headland behind Santa Margherita di Pula shelters the coast from the cold north winds and guarantees 300 days of sunshine at Forte Village.

Besides the lovingly renovated rooms and suites, guests can look forward to the wonderful spa area at the «Acquaforte». The recently redesigned wellness area conveys thoughtfulness, innovation and a love for detail. And why not take a stroll across the Piazza Luisa to round off another beautiful day? The new piazza bar is just the place to sip a drink before indulging your palate at one of the many restaurants.

And the resort offers plenty of attractions and leisure activities for the younger guests, too. Children are looked after all day by a specialised team of professionals. At Forte Village, the whole family can enjoy a relaxing and fun holiday.

Special reader offer

Readers of SWISS Universe receive a free spa treatment when booking three nights or more! When making your booking, please enter the following code: SWISS-SPA-3.

fortevillageresort.com

“I’m travelling light”

Kate Winslet ist eine der erfolgreichsten Schauspielerinnen der Gegenwart. Wir sprachen mit ihr über ihre Liebe zu Uhren, ihre Gefühle beim Fliegen und ihre enge Freundschaft mit Leonardo DiCaprio.

Kate Winslet is one of the most successful actresses of our time. With SWISS Universe, she talks about her love for watches, her feelings while flying and her close friendship with Leonardo DiCaprio.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Bei Kate Winslet läuft's gut. Ihre Karriere verläuft erfolgreich und auch im Privatleben ist sie glücklich, umgeben von ihrer Familie im ländlichen England, wo sie ein Haus aus dem 15. Jahrhundert gekauft hat.

Kate Winslet has everything going for her. Enjoying both a fulfilling career and a fulfilling life, she is happiest surrounded by her family in rural England where she purchased a 15th-century home.



Was ist das grösste Missverständnis in Bezug auf Ihre Person?

Viele denken, dass ich eine klassische Ausbildung hätte und lauter Auszeichnungen und Urkunden, die bestätigten, dass ich für diesen Job qualifiziert sei. Das ist der grösste Irrtum! Manche Leute in meiner Branche glauben das wirklich und lassen sich einschüchtern. Das ist mir sehr unangenehm und ich verbringe bei der Arbeit viel Zeit damit, mit diesem Mythos aufzuräumen.

Stimmt es, dass Sie eine Vorliebe für Uhren haben?

Ja, ich arbeite manchmal mit Longines zusammen, und die Zeit mit diesem Team ist wirklich faszinierend. Die Firma hat ein wundervolles Museum in Saint-Imier, wo der Hauptsitz ist, so konnte ich bei meinem Besuch viel über Zeitmesser lernen. Ich mag alte Uhren tatsächlich und besitze einige Exemplare. Eines davon hat mir Eli Wallach geschenkt. Er war Uhrensammler. Vor etwa acht Jahren habe ich mit Eli und seiner Frau Anne zu Abend gegessen. Eli nahm meine Hand und sagte: «Ich habe da etwas, was ich dir geben muss.» Er hatte eine grosse Sammlung wunderschöner alter Uhren und gab mir eine traumhafte alte Uhr mit einem massiven Kettenarmband. Sie ist wirklich wunderschön. Für mich ist sie ein kostbarer Schatz, und ich bewahre sie in einem Safe auf.

Welcher Reisetyp sind Sie?

Ich bin ziemlich genügsam und reise am liebsten mit leichtem Gepäck. Allerdings fliege ich eher ungern, vor allem in kleinen Flugzeugen und ganz besonders in Propellermaschinen. (lacht) Ich habe mich sogar schon geweigert, in ein kleines Flugzeug zu steigen. Ich sagte: «Nein, nein, der Himmel ist bewölkt, es ist zu klein, nein, das mache ich nicht. Ich warte einfach aufs nächste Flugzeug.» Also wie gesagt, das Fliegen liegt mir nicht so.

Woher kommt diese Angst?

Das weiss ich nicht. Die ist irrational, denke ich. Ich glaube nicht, dass es wirklich ums Fliegen geht. Es hat eher damit zu tun, dass ich für ein paar Tage von meinem Mann oder den Kindern getrennt bin. Es ist einfach eine Unsicherheit: Wie werde ich mich fühlen ohne sie?

Sind Sie ein wagemutiger Mensch?

Nein, um wagemutig zu sein, muss man eine gewisse Unbesonnenheit in Kauf nehmen, und die habe ich nicht. Ich denke, wenn ich nicht Mutter von drei Kindern wäre, dann vielleicht, aber als Mutter bin ich eindeutig viel vorsichtiger. Mir ist Sicherheit immer das Wichtigste.

What is the biggest misconception people have about you?

People think I'm classically trained and have got sort of rosettes and badges and certificates to say that I qualify to do this job and that is the biggest misconception about me. Some people within my industry absolutely think that and sometimes are intimidated by that, which I find really upsetting. So I spend a lot of time trying to dispel the myth in the workplace.

Is it true that you like watches?

Yes, I actually do some work with Longines and I have found the time I spent with them really fascinating because they have a wonderful museum in Saint-Imier where the headquarters are and I have spent time there learning a little bit about timepieces during my visit. I do like old watches and I do have a couple of old watches. In fact, one of them was given to me by Eli Wallach. He was a watch collector. I had dinner with Eli and his wife Anne about eight years ago. Eli took me by the hand and said: "I have something I've been thinking I must give you." He had a vast collection of beautiful old watches and he gave me an absolutely stunning old watch with a solid chain link wristband and it's very, very beautiful. It's my treasured possession and I keep it in a safe.

What kind of traveller are you?

I'm a pretty good self-sufficient person and I'm a very light traveller. However, I don't like flying very much, especially in small planes and I definitely don't like the ones with the propellers. (laughter) I have actually been known to refuse to get on a small plane. I've been like: "No, no, it's grey skies, it's too small, no, I'm not getting on this plane. I'll just wait for the next one." Yeah, I'm not a very good flier!

Where does that fear come from?

I don't know. It is a slightly irrational thing I think, that level of fear, and I don't think it's really connected to actually flying. I think it's connected to being sometimes away from either my husband or the children for a couple of days. I think it comes from just a fear of whether I'm going to be all right without them.

Have you ever been a daredevil?

No, to be a daredevil you have to have a willingness to be slightly reckless and that's not really me. I think if I wasn't a parent and didn't have three children then maybe, but actually being a parent I'm definitely much more cautious. Safety always comes first for me.

Mit wem wären Sie gerne auf einer Insel gestrandet?

Nun, jetzt gebe ich eine langweilige Antwort und sage mit meinem Mann Ned, denn Ned ist die Sicherheit in Person. Er ist immer wahnsinnig gut vorbereitet. Er ist auch sehr romantisch, und deshalb kann ich mir niemand Besseren vorstellen, um irgendwo gestrandet zu sein. Allerdings wäre ich lieber auf einem Berg gestrandet als auf einer Insel. Ich liebe den Schnee und die Kälte.

Was halten Sie von der «Time's Up Now» und der «Me Too»-Bewegung?

Sie bringt mich zum Weinen; ich unterstütze diese Frauen von ganzem Herzen. Sie sind Opfer. Es ist schändlich, es ist widerlich, es ist absolut verwerflich und keine Frau, egal in welchem Arbeitsumfeld und egal wo auf der Welt, sollte es ertragen müssen, auf so demütigende, abscheuliche Weise behandelt zu werden. Meine Hoffnung ist, dass diese schreckliche Geschichte eine Botschaft an andere Frauen sein wird, egal in welchem Beruf. Sie sollen wissen, dass sie die Stimme erheben müssen, falls ihnen so etwas passiert. Wir werden ihnen helfen. Frauen müssen sich mehr denn je zusammenschließen, sich vereinen und sagen: «Nein, wir haben die gleichen Rechte wie Männer und wir lassen uns nicht so behandeln, das muss sich jetzt ändern.»

Welcher Gedanke geht Ihnen beim Wort «Titanic» durch den Kopf?

Der erste Gedanke ist ehrlich gesagt: «Mein Gott, das ist ja ein halbes Leben her». Und dann wird mir bewusst, dass das heisst, dass ich Leo nun etwas mehr als mein halbes Leben lang kenne. Das ist wirklich unglaublich.

Wie würden Sie Leonardo DiCaprio beschreiben?

Er ist einer der loyalsten Menschen, die ich kenne. Seine Moral und seine Zuverlässigkeit als Freund sind einfach Gold wert. Wir sind ständig in Kontakt.

Wollten Sie je jemand anderes sein?

Nein, ich bin sehr gerne ich (lacht), ich schätze mich sehr glücklich. Ich war schon immer stark und sagte meine Meinung zu den Dingen, die mir wichtig sind, und ich werde weiterhin einfach mich selbst sein. Ich denke, das war mir im Leben und in der Arbeit eine grosse Hilfe und das gebe ich auch an meine Kinder weiter. Sei immer du selbst. Das kann man sich am einfachsten merken. Das selbe gilt für: Sag immer die Wahrheit.

Who would you like to be stuck with on an island?

Well, I'm going to be really boring and I'm going to say my husband Ned because Ned is Mr Safety. He is always super prepared. He is also deeply romantic so I can't think of a better person to be stranded with somewhere. I'd prefer to be stranded on a mountain though rather than an island. I love the snow and the cold.

What do you think about the Time's Up Now and the Me Too movement?

It makes me want to cry, I wholeheartedly support these women. They are victims. It's disgraceful, it's disgusting, it's absolutely appalling and any woman in any workplace anywhere in the world should never ever have to endure this level of degrading, vile treatment, and my hope is that when all of this horribleness is over that this will in some way send a message to other women in any workplace that they know that if something like this happens to them they must speak up. We will help them and we will stop it and it's a time when women have to more than ever come together and absolutely unite and say no, we are equal to men and we will not be treated in this way, we have to change this now.

What is the first thought that comes to mind when somebody says the word Titanic?

The first word that comes to mind is honestly Omigod, it really was half a lifetime ago and then I realise that means I've known Leo for just over half my lifetime, which is absolutely amazing.

How would you describe Leonardo DiCaprio?

He is one of the most loyal people I've ever met, like his morals and his loyalty as a human being are absolutely golden. He is a proper friend. We are in touch all the time.

Have you ever wanted to be a different person?

No, I really like being me (laughter) and I feel very blessed. I've always been strong and outspoken about things that are very important and I will just continue being me. I think it supported my life and my work in great ways and it's something that I pass onto my children. Always be yourself. It's the easiest thing to remember. And the same goes for always tell the truth.

Kate Winslet stammt aus einer Schauspielerfamilie. Schon ihre Grosseltern, Eltern und ein Onkel waren bekannte Bühnendarsteller in Londoner Theaterkreisen. Zu Hause entspannt sie sich gerne mit der Familie, spielt Karten und schaut sich Filme an.

Kate Winslet comes from a long line of actors, with her grandparents, parents and uncle all being well-known stage actors in London theatre circles. At home, she likes to relax with the family, play cards and watch movies.



Kate Winslet

In ihrer über 30-jährigen Karriere hat Kate Winslet mehr als 40 Filme gedreht, war 7-mal für einen Oscar nominiert und gewann 2008 den Oscar als beste Hauptdarstellerin für «The Reader» (Der Vorleser). Zum internationalen Star wurde Kate Winslet dank ihrer Rolle der Rose, der leidenschaftlichen Aristokratin in James Camerons «Titanic» (1997), der zum umsatzstärksten Film in der Geschichte Hollywoods wurde. 2012 verlieh Queen Elizabeth II Winslet den Titel Commander of the Most Excellent Order of the British Empire für ihre Verdienste um die Schauspielkunst.

Seit der Gründung der Golden Hat Foundation im Jahr 2010 engagiert sich die Schauspielerin für diese Stiftung, welche Gelder für Kinder mit Autismus sammelt. Kate Winslet lebt mit ihrem Mann Ned Rocknroll, ihrem gemeinsamen Sohn und zwei Kindern aus früheren Ehen in England.

goldenhatfoundation.org
longines.com

Kate Winslet

In her career that spans three decades, Kate Winslet played in more than 40 movies. She had seven Oscar nominations and one win as best actress for “The Reader” in 2008. The role that transformed her to an international movie star was Rose, the passionate aristocrat in James Cameron’s “Titanic” (1997) which ended up becoming the highest-grossing Hollywood film of all times. In 2012, Queen Elizabeth II awarded Winslet with the title Commander of the Most Excellent Order of the British Empire for her services to drama.

In 2010, the actress became involved for a good cause by creating the Golden Hat Foundation, a non-profit organisation dedicated to raising funds for children with autism.

Kate Winslet lives in England with her husband Ned Rocknroll and their son and two children from her previous marriages.

goldenhatfoundation.org
longines.com



LE VIN EST UNE CIVILISATION

pichon-lalande.com

Live like a king in France

Ein Glück für die Weinwelt, dass Bordeaux eine neue SWISS-Destination ist! Denn in dieser Region werden zahlreiche der teuersten und gesuchtesten Weine vinifiziert. Viele bekannte Châteaux laden Gäste zum Degustieren und Verweilen ein. Wir stellen Ihnen sechs Adressen vor, die Garanten für genussvolle Tage in der weltweit bekanntesten Weinregion sind.

The wine world owes much to the new SWISS destination Bordeaux. Several of the most expensive and most sought-after wines are produced in this region. Some of the best-known chateaux welcome guests to taste and linger. Visitors to the following six properties are guaranteed to have an enjoyable stay in the most famous wine region of all.

Chandra Kurt

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

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

chandrakurt.com



Photo: ZVG

Das wunderschöne Château Lafaurie-Peyraguey in Sauternes gehört dem Schweizer Unternehmer Silvio Denz und ist die brandneue In-Adresse in Bordeaux. Luxushotel und gehobene Gastronomie in einem.

Beautiful Château Lafaurie-Peyraguey in Sauternes, owned by Swiss entrepreneur Silvio Denz, is the new place to go in Bordeaux. Luxury hotel and fine dining in one.



Das Hotel Les Sources de Caudalie befindet sich direkt neben dem Château Smith Haute Lafitte.
Die Vinotherapie-Behandlungen im Spa sind einzigartig und weltbekannt.

The Les Sources de Caudalie hotel is situated right next to the Château Smith Haute Lafitte.
The vinotherapy treatments at the spa are unique and world-famous.



Photos: © G. De Laubier (1), ZVG (1)

Die Zimmer der «Caudalie» sind
rustikal eingerichtet und die umliegende
Landschaft ist paradiesisch schön.

The rooms at the “Caudalie” are furnished
with a rustic charm, and the surrounding
landscape is heavenly.



Château Lafaurie-Peyraguey

Das soeben neu eröffnete Château Lafaurie-Peyraguey ist die neueste Luxusadresse in Bordeaux – genauer gesagt in Sauternes, der Region, die man primär für die exquisiten Süssweine kennt. 2014 hat der Schweizer Unternehmer Silvio Denz Lafaurie-Peyraguey erworben. Nicht nur um wie bis anhin den gleichnamigen bekannten Süsswein aus edelfaulen Trauben zu produzieren, sondern auch um etwas Neues und Zeitgemässes zu kreieren. Für Silvio Denz geht es klar um die Vinifikation trockener Weissweine von Topqualität. Top sind auch das neue Hotel und das Restaurant, das die bekannte britische Designerin Lady Tina Green entworfen hat. Es ist nicht das erste Projekt, das sie und Silvio Denz zusammen umsetzten. Schon die Umwandlung der Villa René Lalique im Elsass in ein Luxushotel mit Sternerestaurant trägt ihre Handschrift. Château Lafaurie-Peyraguey verfügt über zehn Zimmer und drei Suiten und verbindet laut Silvio Denz vier Welten miteinander: «Wein, Kristall, Gastronomie und Gastfreundschaft.»

chateau-lafaurie-peyraguey.com
denzweine.ch

Château Smith Haute Lafitte: Les Sources de Caudalie

Les Sources de Caudalie ist ein strategisch perfektes Hotel, wenn man die Weinregion Bordeaux besucht. Es liegt nicht nur nahe beim Flughafen (ca. 25 Minuten), sondern auch wunderschön mitten in den Weinbergen, vis-à-vis des Château Smith Haute Lafitte, und verfügt über diverse gastronomische Angebote: vom mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant bis zur lockeren Wein-Tapas-Bar. Auf den Weinkarten stehen primär Bordeaux, vom trockenen Weissen über den Roten bis zu den Süssweinen aus der nahe gelegenen Süssweinhochburg Sauternes. Die ganze Anlage erinnert an ein kleines Paradies, das zum Relaxen, Weingeniessen und zu einem Spa-Besuch animiert. Und ein Spa-Besuch ist tatsächlich ein Muss, zumal hier der Ursprung der bekannten Kosmetikmarke Caudalie ist und Hotelgäste im Rahmen verschiedener Behandlungen die stimulierende und antioxidative kosmetische Wirkung der Trauben gleich am eigenen Körper erleben können.

smith-haut-lafitte.com
sources-caudalie.com

Château Lafaurie-Peyraguey

The recently opened Château Lafaurie-Peyraguey is the newest luxury address in Bordeaux – or, more precisely, in Sauternes, the region best known for its exquisite sweet wines. In 2014, the Swiss entrepreneur Silvio Denz acquired Lafaurie-Peyraguey. Not simply to continue producing the sweet wine of the same name from grapes affected by noble rot, but to create something contemporary and new. Silvio Denz specialises in making dry white wines of top quality. Top quality also applies to the new hotel and restaurant by the British designer Lady Tina Green. This is not her first project with Denz: The refurbishment of the Villa René Lalique in Alsace, a luxury hotel with a Michelin-starred restaurant, also carries her signature. The Château Lafaurie-Peyraguey has ten rooms and three suites and according to Silvio Denz, it combines the best of four worlds: “Wine, crystal, gastronomy and hospitality.”

chateau-lafaurie-peyraguey.com
denzweine.ch

Château Smith Haute Lafitte: Les Sources de Caudalie

Les Sources de Caudalie is the perfect strategic location when visiting the wine region of Bordeaux. Not only is it close to the airport (about 25 minutes), it is also beautifully situated amidst the vineyards opposite Château Smith Haute Lafitte and offers a variety of gastronomic options, ranging from a Michelin-starred restaurant to a casual wine and tapas bar. The wine lists predominantly feature Bordeaux, from dry white to red to the sweet wines of nearby Sauternes, famed for its sweet wines. The complex is reminiscent of a small paradise, and an invitation to relax, enjoy wine and soak in the spa. In fact, a visit to the spa is a must. After all, the notable cosmetics brand Caudalie has its origins here, and various treatments allow guests to experience the stimulating and antioxidative effect of the grapes for themselves.

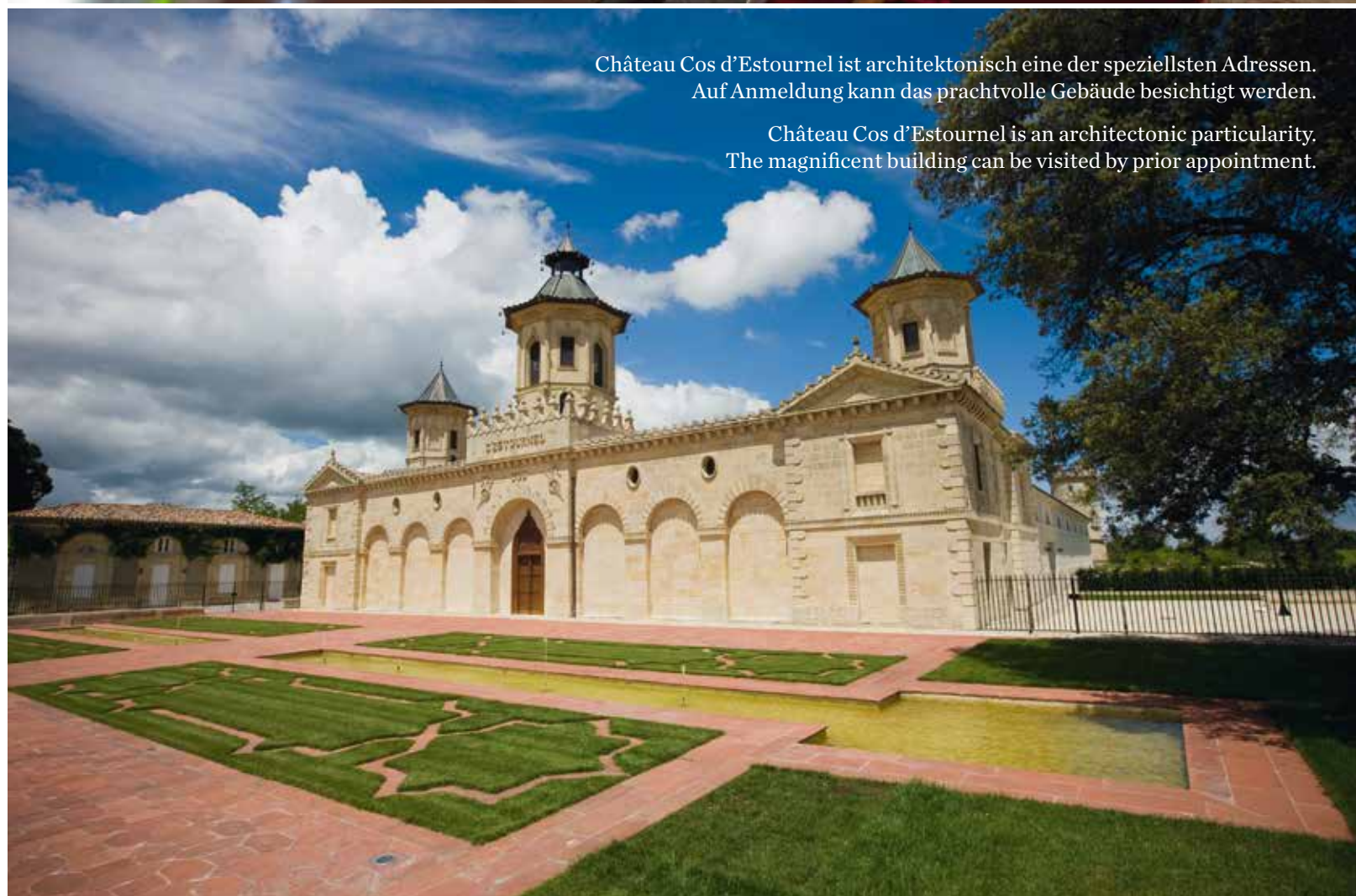
smith-haut-lafitte.com
sources-caudalie.com



In der Chartreuse de Cos d'Estournel wird der Cos-Lifestyle zelebriert.
Man kann den Ursprung dieses erstklassigen Bordeaux kaum schöner erleben.

La Chartreuse de Cos d'Estournel celebrates the "Cos lifestyle".
There's no better way to experience the origin of this top Bordeaux.

Photos: ZVG (4).



Château Cos d'Estournel ist architektonisch eine der speziellsten Adressen.
Auf Anmeldung kann das prachtvolle Gebäude besichtigt werden.

Château Cos d'Estournel is an architectonic particularity.
The magnificent building can be visited by prior appointment.



Château Pape Clément ist eines der ältesten Weingüter der Region und seine Weine gehören zur Bordeaux-Elite.

Château Pape Clément is one of the region's oldest estates, and its wines rank among the most prestigious the Bordelais has to offer.



Auf Château Pape Clément kann in fünf Suiten mit historischem Charme übernachtet werden.

Reserve your night in one of the five exceptional suites with historical charm at Château Pape Clément.

Château Cos d'Estournel: La Chartreuse de Cos d'Estournel

Château Cos d'Estournel ist eines der berühmtesten und prestigeträchtigsten Weingüter von Bordeaux. Seine Weine tragen schon seit 1855 das Prädikat «Deuxième Grand Cru Classé». Gegründet wurde dieses Weingut im 19. Jahrhundert von Louis-Gaspard Estournel. Inzwischen gehört es Michel Reybier, dem Besitzer der Luxushotelgruppe La Réserve. 2014 eröffnete er hier in Saint-Estèphe die Chartreuse de Cos d'Estournel – eine private Residenz, die gemietet werden kann. Das Interieur – sechs Schlafzimmer, zwei Suiten sowie ein Indoorpool – wurde von Jacques Garcia designt, der auch für den Look der Réserve-Hotels sowie des bekannten Hôtel Costes in Paris verantwortlich ist. Die Chartreuse ist ein wahres Bijou im Bordelais und so einladend, dass man gar keine anderen Weingüter mehr besuchen will. Château Cos d'Estournel ist auch architektonisch eine einmalige Adresse, zumal die Pagodenarchitektur für Bordeaux unüblich ist.

estournel.com/fr/chartreuse

lareserve.com

Château Pape Clément

Der Name Bernard Magrez ist sehr eng mit Château Pape Clément verbunden. Doch der erfolgreiche Unternehmer besitzt nicht nur dieses Topweingut in Bordeaux, sondern auch zahlreiche weitere Weingüter auf der ganzen Welt. Château Pape Clément ist eines der ältesten Weingüter der Region. Es befindet sich in Pessac, ein paar Kilometer vom berühmten Château Haut-Brion entfernt. Ursprünglich gehörte es Bertrand de Goth, der das Weingut im Jahr 1300 erwarb und kurz darauf zum Papst gewählt wurde. Sein Name wechselte darauf auf Clemens V. und nach seinem Tod wurde das Weingut auf Château Pape Clément umgetauft. Hier kann man heute in von historisch bis modern unterschiedlich eingerichteten Zimmern übernachten und natürlich auch die Weine des Gutes verkosten. Ausserdem können unter dem Motto «Luxury Wine Experience» exklusive und empfehlenswerte Ausflüge in andere Schlösser unternommen werden.

chateau-pape-clement.fr

luxurywineexperience.com

Château Cos d'Estournel: La Chartreuse de Cos d'Estournel

Château Cos d'Estournel is one of the most famous and prestigious wineries of Bordeaux. Its wines have been ranked “Deuxième Grand Cru Classé” since 1855. The estate was founded in the 19th century by Louis-Gaspard Estournel and is currently in the hands of Michel Reybier, owner of La Réserve luxury hotels. In 2014, he opened La Chartreuse de Cos d'Estournel in Saint-Estèphe – a private residence available for rent. The interior – six bedrooms, two suites and an indoor pool – was fashioned by Jacques Garcia, who is also responsible for the design of the Réserve hotels and the well-known Hôtel Costes in Paris. The Chartreuse is a true gem in the Bordelais, and so welcoming that you forget all about visiting other estates. Château Cos d'Estournel has a unique architecture, and its pagodas stand out as an unfamiliar feature in the Bordeaux landscape.

estournel.com/fr/chartreuse

lareserve.com

Château Pape Clément

The name of Bernard Magrez is closely associated with Château Pape Clément. Apart from this first-class winery in Bordeaux, the successful entrepreneur also owns several others worldwide. Château Pape Clément is one of the area's oldest estates. Located in Pessac, a few miles from the famous Château Haut-Brion, it originally belonged to Bertrand de Goth, who bought the estate in 1300 shortly before being elected pope. He subsequently became Pope Clement V and the estate was renamed Château Pape Clément after his death. Today, those who book a room here can choose between modern or historic furnishings and, of course, taste the estate's wines. Exclusive and highly recommended tours take visitors to other castles for a “luxury wine experience”.

chateau-pape-clement.fr

luxurywineexperience.com



Photos: © A.E. Thion (O), ZVG (O).

Im Restaurant Cordeillan-Bages kann die Vielfalt an Bordeaux-Weinen entdeckt werden, daher lohnt sich hier ein längerer Aufenthalt ganz besonders.

The restaurant at Cordeillan-Bages is the perfect place to explore the diversity of Bordeaux wines, making a longer stay especially worthwhile.

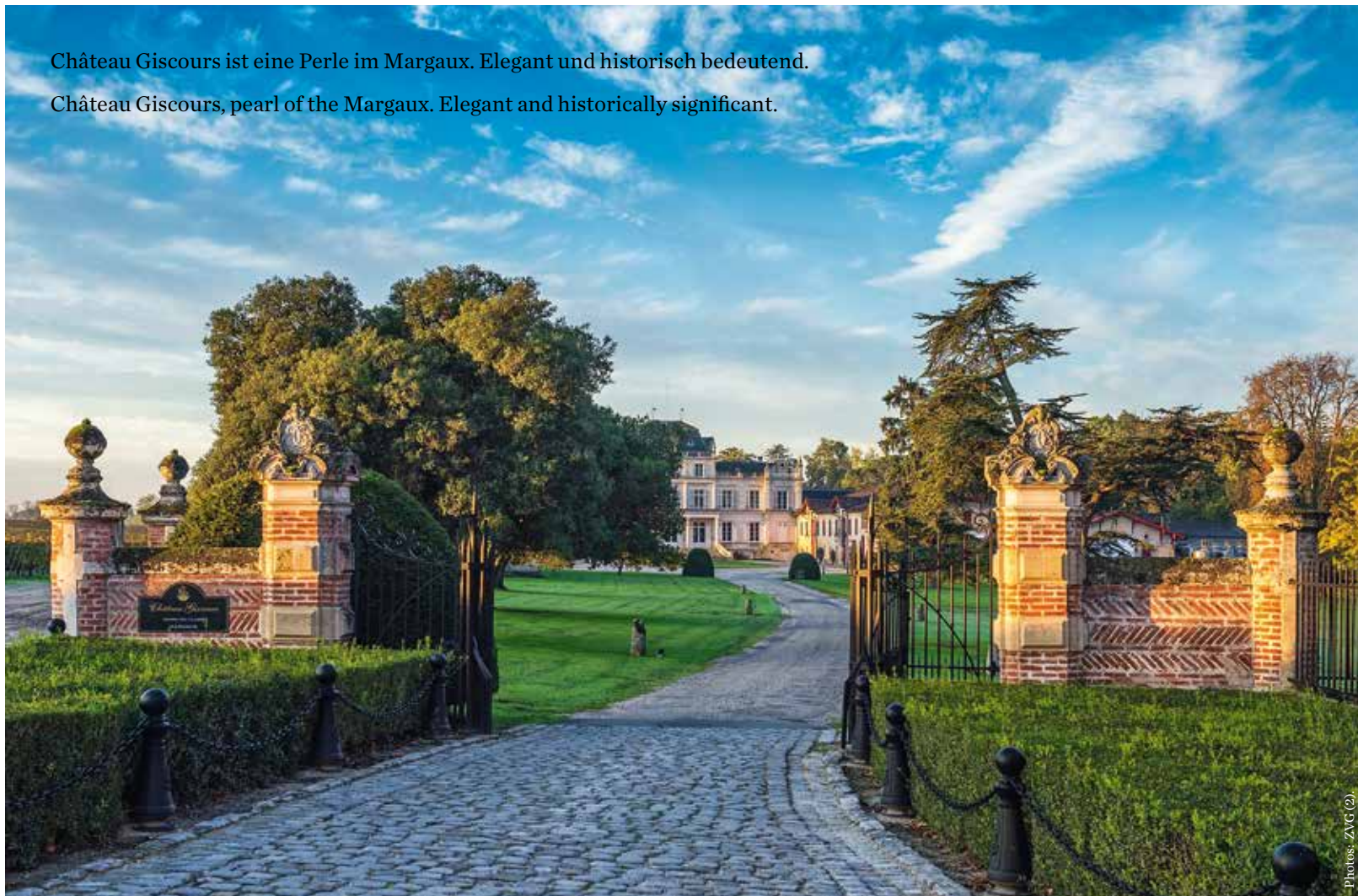
Die Familie Cazes macht seit Generationen vor, dass Weingenuss nicht kompliziert sein muss. Auf ihrem Anwesen kann man Koch- und Vinifikationskurse buchen.

For generations, the Cazes family has demonstrated that enjoying wine does not have to be complicated. Visitors to the estate can book cookery and winemaking classes.



Château Giscours ist eine Perle im Margaux. Elegant und historisch bedeutend.

Château Giscours, pearl of the Margaux. Elegant and historically significant.



Im Château Giscours stehen nur wenige Zimmer für Gäste zur Verfügung.
Ihr Dekor ist im Country Style des 19. Jahrhunderts gehalten.

Only a small number of rooms, decorated in 19th-century country style,
are rented out to guests at the Château Giscours.



Château Cordeillan-Bages

Die Familie Cazes ist die Besitzerin von Château Lynch-Bages und schon seit den 1980er-Jahren federführend in Sachen Weintourismus in Bordeaux. Sie gehörte zu den Ersten, die diese doch sehr private Weinregion auch für Besucher zugänglich machten. Unweit des Château Lynch-Bages in Pauillac lädt unter anderen die Kartause von Château Cordeillan-Bages zum Verweilen und Geniessen ein. Die Zimmer sind schlicht und modern eingerichtet und im Restaurant Cordeillan-Bages kreiert Chef Julien Lefebvre einzigartige Menüs. Ebenfalls unweit des Weingutes finden sich ein Bistro, ein Gourmet-Deli sowie diverse Shops, welche die regionale Kultur zelebrieren. Besucher können Degustations-, Vinifikations- und Kochkurse buchen sowie geführte Touren unternehmen. 2016 wurde die Familie mit dem Global Award für «Best of Wine Tourism in France» ausgezeichnet.

jmcazes.com/fr/chateau-cordeillan-bages

Château Giscours

Château Giscours liegt im Margaux und blickt auf eine lange Geschichte zurück. Die erste Erwähnung datiert auf das Jahr 1330. Nach einer langen Reihe von Besitzern kaufte der Pariser Bankier Comte de Pescatore das Anwesen und liess im Jahr 1847 das noch heute bestehende Château errichten. Heute führen der Holländer Alexander Van Beek und seine Frau das Schloss, das über 80 Hektaren Rebfläche verfügt, die primär mit Cabernet Sauvignon bestockt sind. Auf dem Weingut können drei verschiedene Zimmer gebucht werden sowie fünf im benachbarten Château du Tertre. Das Dekor ist überall ganz im Country Style des 19. Jahrhunderts gehalten. Es gibt einen Concierge-Service und organisierte Besuche von anderen Châteaus und Restaurants sind ebenfalls im Angebot.

chateau-giscours.com

Château Cordeillan-Bages

The Cazes family owns Château Lynch-Bages and has played a leading role in developing the region's wine tourism since the 1980s. They were among the first to make this rather private wine country accessible to visitors. Not far from Château Lynch-Bages in Pauillac, the old monastery of Château Cordeillan-Bages invites visitors to relax and enjoy. The rooms are simple and modern, and the restaurant Cordeillan-Bages serves wonderful menus composed by chef Julien Lefebvre. A bistro and a gourmet deli are also nearby, as well as a range of shops celebrating the regional culture. Visitors can book tasting, winemaking and cooking classes or join guided tours. In 2016, the family received the global award for "Best of Wine Tourism in France".

jmcazes.com/fr/chateau-cordeillan-bages

Château Giscours

Château Giscours lies in the Margaux and looks back on a long history. The first mention of the estate dates back to 1330. Following a long line of owners, the Parisian banker Comte de Pescatore bought the property, and in 1847, built the chateau that still stands today. The castle with its more than 80 hectares of vineyards primarily planted to Cabernet Sauvignon is now run by the Dutchman Alexander Van Beek and his wife. Three different rooms are available on the estate, and five in the neighbouring Château du Tertre. The interior is furnished in the country style of the 19th century. There is a concierge service and organised visits to other chateaux and restaurants are also on offer.

chateau-giscours.com

Gérard Depardieu, der Schlossherr von Tigné, am Steuer eines «Motoculteur». Das Château des Schauspielers ist eines der schönsten Weingüter im Loire-Tal.

Gérard Depardieu, the lord of Tigné, at the wheel of a “motoculteur”. The actor’s Château de Tigné is one of the most beautiful wine estates in the Loire valley.



“**V**ineyards are relaxing”

Gérard Depardieu ist nicht nur einer der grössten Kinostars unserer Zeit, er ist auch erfolgreicher Winzer. An Bord der SWISS Business wird der Anjou Blanc 2017 seines Château de Tigné serviert.

Gérard Depardieu is not only one of the greatest film stars of our time, he is also a successful winemaker. SWISS Business travellers can enjoy the Anjou Blanc 2017 produced on his Château de Tigné estate.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Das Schloss aus dem 12. Jahrhundert hat tapfer dem Zahn der Zeit standgehalten.

The 12th-century chateau has valiantly withstood the ravages of time.





Schauspieler und Winzer: Gérard Depardieu hat fast 200 Filme gemacht.
Actor and winegrower: Gérard Depardieu has made nearly 200 films.



“Camille Claudel” (1988).



“Les temps qui changent” (2004).



“Le Comte de Monte-Christo” (1998).



“Marseille”, a French drama web television series by Netflix (2016).

Gérard Depardieu ist ein charismatisches Multitalent. Er lebt leidenschaftlich, intensiv und genussorientiert. Seit 1965 ist er Schauspieler und seit 1989 auch Weinbauer. Sein Weingut, das Château de Tigné, ist nicht irgendein Gut, sondern eine historische Adresse, die auf das 13. Jahrhundert zurückgeht und zahlreiche Kriege und Bürgerkriege überlebt hat, bis sie während der Französischen Revolution 1789 niedergebrannt wurde. Inzwischen sind Teile des Châteaus restauriert worden, wobei laut Gérard hier noch zahlreiche «Geister der Vergangenheit» leben. Verständlich, dass das Château auch Kulisse bei den Dreharbeiten von «Cyrano de Bergerac» war, in dem Gérard die Hauptrolle spielt.

Das Weingut Château de Tigné liegt in der Appellation Anjou in der Region Loire – einer klassischen französischen Weinbauzone, die primär für die Traubensorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc und Sauvignon Blanc bekannt ist. So muss beispielsweise der trockene Weisswein Anjou Blanc mindestens 80 Prozent Chenin Blanc enthalten. Gérard Depardieu erwarb das Weingut 1982 und erweiterte die Rebfläche im Laufe der folgenden Jahre von 25 auf 80 Hektaren. Spitzenprodukt des Gutes ist die Rotwein-Cuvée «Cyrano». Dass sein Herz gleich stark für Wein wie für die Filmwelt schlägt, zeigt schon ein Blick in Depardieus Pass. Denn unter Beruf steht: Schauspieler und Winzer. Er selber umschreibt seine Passion wie folgt: «Schauspielerei und Weinbau sind von grossen Mysterien umgeben. Beim Weinbau ist es das Geheimnis der Natur und der Naturgewalten. Man weiss im Voraus nie, wie der Jahrgang wirklich sein wird. Die Emotionen, die sich im Wein verbergen, sind einzigartig. Die Philosophien, die man dank dem Wein erlebt, wahnsinnig. Manchmal sogar so speziell, dass man einfach schweigt und den Wein genießt.»

An Bord der SWISS Business wird noch bis zum 4. September Gérard Depardieus Anjou Blanc 2017, Les Frenais, Château de Tigné, serviert. Es handelt sich dabei um einen mittelschweren, aber wunderbar erfrischenden Weisswein mit Noten von Honig, Ingwer und Limesorbet, der im Finale mit rassisger Mineralität markiert. Perfekt für den Apéro, Vorspeisen oder die Visionierung eines Films mit Gérard Depardieu, dem grossen Kinomeister unserer Zeit.

chateaudetigne.com

Gérard Depardieu is a charismatic all-rounder. He lives with passion, intensity, and an appreciation of sensual pleasures. An actor since 1965, he started growing wine in 1989. His property, Château de Tigné, has a long and turbulent history: Dating back to the 13th century, it survived battles and civil wars before being burnt down during the French Revolution in 1789. Parts of the chateau have since been renovated, though several “ghosts of the past” still live within its walls, according to Gérard. Not surprisingly, the castle was one of the settings for “Cyrano de Bergerac” starring Gérard in the lead role.

Château de Tigné lies in the appellation of Anjou in the Loire Valley – a classic French wine-growing region known mainly for its Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc and Sauvignon Blanc varieties. The dry white wine Anjou Blanc, for example, has to contain at least 80 per cent Chenin Blanc grapes. Gérard Depardieu acquired the estate in 1982, extending the vineyards from 25 to 80 hectares in the years that followed. The winery’s top product is the red wine cuvée “Cyrano”. A single glance at Gérard’s passport suggests he is as passionate about wine as he is about cinema. Under “profession”, it says: actor and winemaker. He himself puts it this way: “Both acting and winemaking are wreathed in mystery. In wine, it’s the mystery of the natural world and the forces of nature. You never know ahead of time what a vintage will be like. The emotions that lie hidden in the depths of a good wine are unique. The philosophical ideas it inspires are amazing. Sometimes they stun you into silence, with nothing left to do but just enjoy the wine.”

SWISS Business is serving Gérard Depardieu’s Anjou Blanc 2017, Les Frenais, Château de Tigné, until 4 September. This is a medium-bodied but refreshing white wine with notes of honey, ginger and lime sorbet and a bright mineral finish. Perfect for before-dinner drinks, appetisers or as a pleasurable accompaniment to one of the great master’s many films.

chateaudetigne.com



Now served on board in SWISS Business:
Anjou Blanc 2017, Les Frenais, Château de Tigné.

Chef of chefs

Im Rating der grossen Küchenchefs ist ein Schweizer ganz oben: Guy Savoy, Paris.
A Swiss chef tops the ranking of the best restaurants in the world: Guy Savoy, Paris.



Urs Heller

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

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

gaultmillau.ch

Manchmal sind grosse Chefs auch kleine Philosophen: «Kochen ist die Kunst, Produkte blitzschnell in Glück zu verwandeln», sagt Guy Savoy. Der Mann mit einem Schweizer Pass rockt Paris mit Gourmetrestaurants und coolen Bistros. Und mit dem Applaus seiner Berufskollegen. Erklären die berühmten (französischen) Küchenchefs den Besten ihrer Zunft (im Rating «La Liste»), steht eigentlich immer Guy Savoy ganz oben. Das will in der «Grande Nation» trotz «falschem Herkunftsland» des Gekürten gefeiert sein. Monsieur le Président Emmanuel Macron persönlich hält im Aussenministerium die Festrede. Könnte er nächstes Mal eigentlich auch gleich in Guy Savoy's Restaurant am Quai de Conti machen: Guy residiert in der «Monnaie de Paris», der früheren staatlichen Münzprägestalt direkt an der Seine, in einem imposanten Gebäude aus dem 18. Jahrhundert. Der Weg zum Tisch führt durch eine Sicherheitsschleuse und über eine imposante Marmortreppe: ein Weg ins Paradies. Der Chef kocht mit einer riesigen Brigade sehr klassisch, aber dennoch mit einem Augenzwinkern und immer genial: Rochenflügel «refroidie» mit Kaviar. Die berühmte Artischockensuppe mit schwarzem Trüffel. Eine raffiniert deklinierte «Poulette» aus der Bresse. Ein nie enden wollendes Feuerwerk an Desserts und Friandises. Serviert wird in sechs kleinen, hohen, unglaublich eleganten Salons mit zeitgenössischer Kunst an der Wand. Und wo erholt sich der weltberühmte Chef, der in Las Vegas (Caesars Palace) eine Filiale hat, von seiner Arbeit? «In einem kleinen Chalet. Hoch oben in den Walliser Bergen.»

Sometimes great chefs are also philosophers: "Cooking is the art of instantly transforming produce into joy," says Guy Savoy. The man with a Swiss passport rocks Paris with gourmet restaurants and cool bistros, to the applause of his colleagues. When the famous (French) restaurateurs elect the best of their trade (in the rating "La Liste"), Guy Savoy almost always comes out on top. Though he may come from the "wrong side of the border", this is still reason enough for celebration in the "Grande Nation". Monsieur le Président Emmanuel Macron delivers the ceremonial address at the foreign office. Next time, he could just as well do it in Savoy's restaurant on the Quai de Conti: Guy resides in the "Monnaie de Paris", the former national mint, in an imposing building from the 18th century on the banks of the Seine. To get to the table, guests pass through security before ascending a magnificent marble staircase. It is a path straight into paradise. The dishes prepared by the chef and his large brigade are classic but seasoned with mischief and always brilliant: "Cooled" skate wing with caviar. The famous artichoke soup with black truffle. Poulet de Bresse with a clever twist. And a never-ending firework display of desserts and confections. Meals are served in six high-ceilinged and supremely elegant salons with contemporary art on the walls. And where does this world-famous chef with a restaurant in Las Vegas (Caesars Palace) rest and recharge away from work? "In a small chalet, high in the Valaisan mountains."



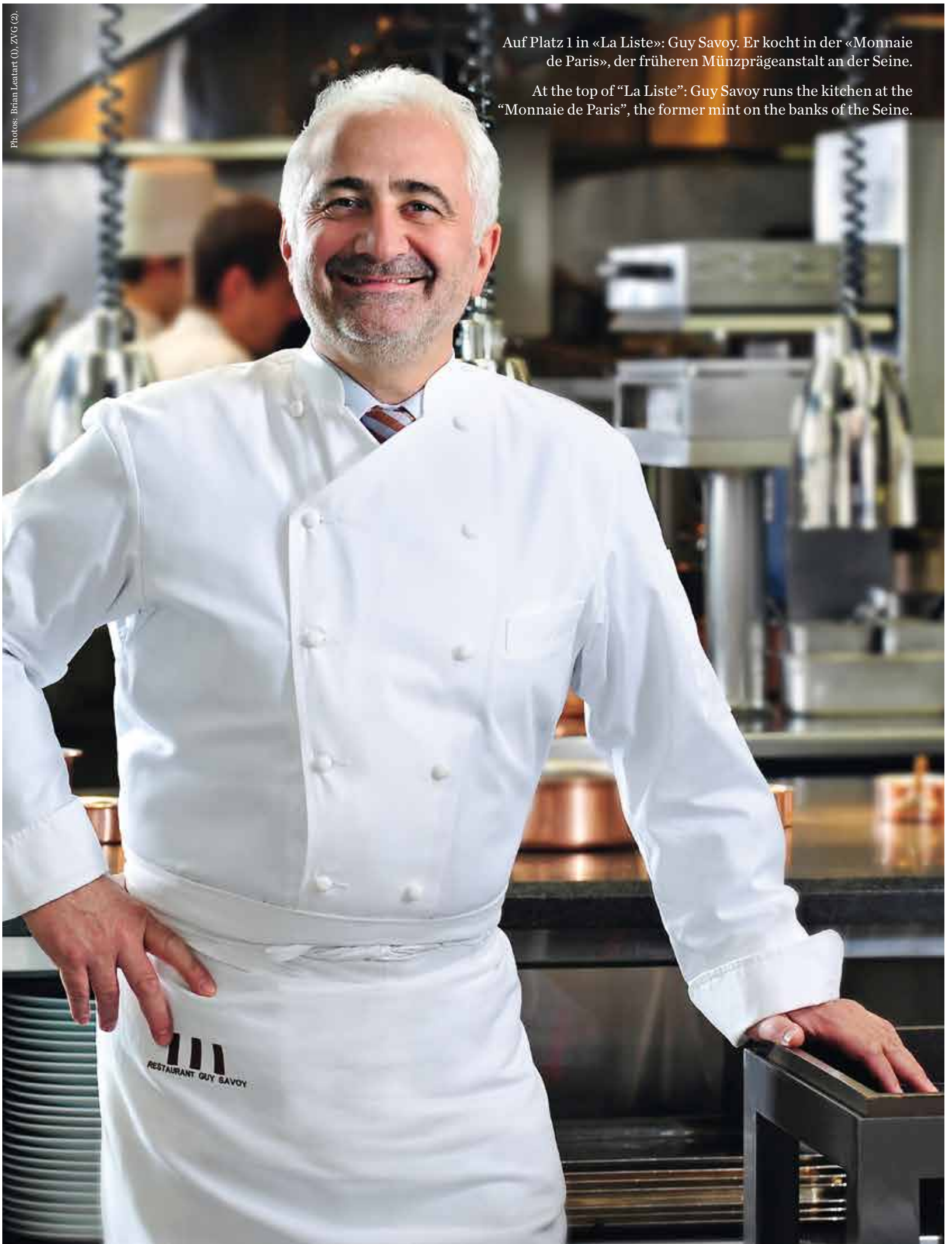
Haute Cuisine in hohen Räumen: Guy Savoy's Gäste sitzen in sechs eleganten Salons.

Haute cuisine in high rooms: Guy Savoy's guests are seated in six elegant salons.

guysavoy.com

Auf Platz 1 in «La Liste»: Guy Savoy. Er kocht in der «Monnaie de Paris», der früheren Münzprägestalt an der Seine.

At the top of "La Liste": Guy Savoy runs the kitchen at the "Monnaie de Paris", the former mint on the banks of the Seine.



Text: Chandra Kurt

Made in **S**witzerland

Beim Gedanken an Schweizer Wein muss ich immer wieder an Folgendes denken:
 «Manchmal ist es gut, nicht zu wissen, auf was für einem Schatz man sitzt,
 da man sonst die Bescheidenheit im Umgang damit verlieren würde.»

Swiss wine always reminds me of the following bon mot: “Sometimes it is better not to know what treasures we possess, for if we knew, we would no longer use them well.”



Weinberge in Uerikon am Zürichsee.
Vineyards in Uerikon on Lake Zurich.

Schweizer Weine sind ein verborgener Schatz innerhalb der globalen Weinwelt

Denn kaum einer kennt sie – ausserhalb der Schweiz. Nicht weil sie nicht gut wären, sondern weil wir von den jährlich rund 1,07 Millionen Hektolitern produziertem Schweizer Wein etwa 98 Prozent selber trinken. Ein für die globale Weinindustrie einmaliges Phänomen und Privileg. Zumal kaum ein anderes Weinland seine jährliche Ernte so nah am Ursprungsterroir genießt wie wir. Interessant ist weiter, dass wir von den besten Terroirs der Welt umgeben sind, die auch durch unser Land hindurchziehen und somit Basis für Spitzenweine aller Art bilden.

Ich lebe in der Deutschschweiz, der drittgrössten Weinregion unseres Landes. Ihre wichtigsten Weinbaukantone sind Zürich, Schaffhausen, Graubünden und Aargau, wobei auch Appenzell, Zug oder Glarus dazugehören. Insgesamt sind in der Deutschschweiz 19 Kantone vereint, also ein kleines Mosaik an Terroirs, Klimas und Traubensorten. Denn einige Trauben gedeihen unter alpinen Bedingungen,

Swiss wines are a hidden treasure in the global world of wine

Outside of Switzerland, they are little known. Not because they are in any way inferior, but because – of the approximately 1.07 million hectolitres of wine produced in Switzerland every year – we drink about 98 per cent ourselves. This is a unique phenomenon in the global wine industry and a great privilege. Few wine-growing countries consume their annual harvest as close to the terroir of origin as we do. Another remarkable fact is that we are surrounded by the best terroirs in the world; extending across our country, they are the foundation for premium wines of all kinds.

I live in German-speaking Switzerland, the third-largest Swiss wine region. Its most important wine-growing areas are the cantons of Zurich, Schaffhausen, Grisons and Aargau, but they also include Appenzell, Zug or Glarus. Overall, German-speaking Switzerland consists of 19 cantons, a small mosaic of terroirs, climates and grape varieties. Some thrive in alpine conditions, while others grow best

Damit AOP- und IGP-Produkte entstehen, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen die geschützten Qualitätszeichen AOP und IGP. Produkte mit einer AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder IGP (geschützte geografische Angabe) sind traditionelle Spezialitäten, die eine starke Verbindung zu ihrer Ursprungsregion haben. Spezialitäten mit einer IGP werden im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt.

Tradition and origin, as well as people and their handiwork, are needed to produce AOP- and IGP-products. Only few Swiss products are manufactured in this way and are awarded the trademarked quality symbols AOP and IGP. Products with an PDO (Protected Designation of Origin) or a PGI (Protected Geographical Indication) are traditional specialties with a strong link to their region of origin. In products with a PDO, everything, from the raw material to the processing and the final product, comes from one clearly defined region of origin. Specialities with a PGI are either manufactured, processed or prepared at their place of origin.

aop-igp.ch



andere in der Nähe von Seen und Flüssen und wieder andere an ländlichen Hängen. Die unbestrittene Hauptsorte der Deutschschweiz ist der Blauburgunder. Bei den weissen Sorten spielt der Müller-Thurgau (Riesling × Sylvaner) eine zentrale Rolle.

Ich beschäftige mich nun schon seit über 30 Jahren mit Wein und habe immer am meisten über ihn gelernt, wenn ich einerseits die Winzer besucht habe – die meisten Deutschschweizer Winzer empfangen Besucher – und andererseits den Wein in Kombination mit Essen genossen habe. So etwa mit Käse.

Ein Schweizer Klassiker: der Gruyère AOP

Der seit 1115 nach demselben traditionellen Rezept hergestellte Käse wird seit 2001 mit einer AOP geschützt. Le Gruyère AOP (gruyere.com) verdankt seine Feinheit und seinen charakteristischen Geschmack der erstklassigen Rohmilch aus dem Ursprungsgebiet in den Kantonen Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura. Hinzu kommen das von Generation zu Generation überlieferte Wissen und die Erfahrung der Käsermeister und Affineure. Die Kühe ernähren sich mindestens zu 70 Prozent von natürlichem Futter wie Gras und Heu. Vergärtes Futter (Silage) ist hingegen verboten.

Die vier Gruyère-AOP-Sorten lassen sich mit folgenden Weintypen am besten kombinieren: Der Klassische – aromatisch eher mild – harmonisiert mit einem Federweissen oder Schiller. Der Gruyère AOP Réserve hat einen intensiveren Geschmack und passt herrlich zu einem leicht kühlen Pinot noir, der nicht in der Barrique ausgebaut worden ist. Le Gruyère AOP Bio ist cremiger und ein perfekter Partner für einen Chardonnay aus der Bündner Herrschaft oder einen Riesling × Sylvaner aus der Barrique. Le Gruyère d'Alpage AOP ist wunderbar kräftig mit fast schon rauchigen Noten und kleinen knackigen Salzkristallen. Interessante Kombinationen ergeben sich hier mit Schaumwein, Completer oder gar einem mittelschweren Merlot. Ein Genuss!

near lakes and rivers or on rural slopes. The uncontested leader in this region of Switzerland is Pinot Noir. Among white varieties, Müller-Thurgau (Riesling × Sylvaner) plays a central role.

Having written about wine for 30 years, I find I have always learnt the most either by visiting the producers – most Swiss German winegrowers welcome visitors – or by enjoying wine together with food. With cheese, for example.

Gruyère AOP is a Swiss classic

Produced to the same traditional recipe since 1115, it has been labelled “Protected Designation of Origin” (AOP) since 2001. Le Gruyère AOP (gruyere.com) derives its characteristic taste from raw milk of exceptional quality from the area of origin in the cantons of Fribourg, Vaud, Neuchâtel and Jura and is further refined by the expertise and skill, passed down through the generations, of master cheesemakers and affineurs (who oversee the ageing of the cheese). The cows feed on natural foods such as grass and hay, which make up at least 70 per cent of their diet. Fermented feed (silage) is not allowed.

The four types of Gruyère AOP are best combined with the following wines: Classic Gruyère, with its mild aroma, goes well with Federweisser or Schiller. Le Gruyère AOP Réserve has a more intense aroma and is the perfect match for a lightly cooled Pinot Noir, not aged in barriques. Le Gruyère AOP Bio has a creamier taste and is the ideal companion for a Chardonnay from the Bündner Herrschaft or a Riesling × Sylvaner fermented in barriques. Le Gruyère d'Alpage AOP is wonderfully tangy with an almost smoky note and tiny, crunchy crystals of salt. Sparkling wines, Completer, or even a medium-bodied Merlot make for interesting pairings. Pure pleasure!



Schweizer Weine – das bestgeschützte Geheimnis in der Weinwelt! Die Swiss Wine Promotion hat die Aufgabe, das Image des Schweizer Weins im In- und Ausland zu stärken. Durch die Tätigkeit der SWP soll der Schweizer Wein als hochwertiges Produkt positioniert und die Wertschöpfung in der gesamten Weinbranche gefördert werden.

Swiss wines – the best-kept secret in the wine world! Swiss Wine Promotion is responsible for promoting the image of Swiss wine in Switzerland and abroad. Its mandate is to help position Swiss wine as a product with high added value and to work with the viticulture and wine-producing industry as a whole to increase the value of their products.

swisswine.ch



Chandra Kurt ist eine der bekanntesten Weinautorinnen der Schweiz.

Chandra Kurt is one of Switzerland's most distinguished wine writers.

A chef by nature

Ana Roš hortet im wildromantischen Tal der Soča ungeahnte kulinarische Schätze, die ihr den Titel «Beste Köchin der Welt» eingebracht haben. Wir haben die hochkreative Slowenin, die fünf Sprachen fließend spricht und eigentlich Diplomatin werden sollte, beim Wildkräutersammeln begleitet und ihre virtuos komponierten Gerichte in ihrem Restaurant Hiša Franko verkostet.

Well hidden in the romantic Soča valley, Ana Roš keeps unexpected culinary treasures. Holder of the title “The World’s Best Female Chef”, the creative Slovenian cook is fluent in five languages and was once destined to become a diplomat. We joined her on a race for wild herbs and savoured her masterly delights at her Hiša Franko restaurant.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Keine kalten Füße: Ana Roš und ihr Spaniel «Princ»
beim Skizzieren der aktuellen Speisekarte.

Ana Roš and her little helper “Princ”
while drafting the new menu.



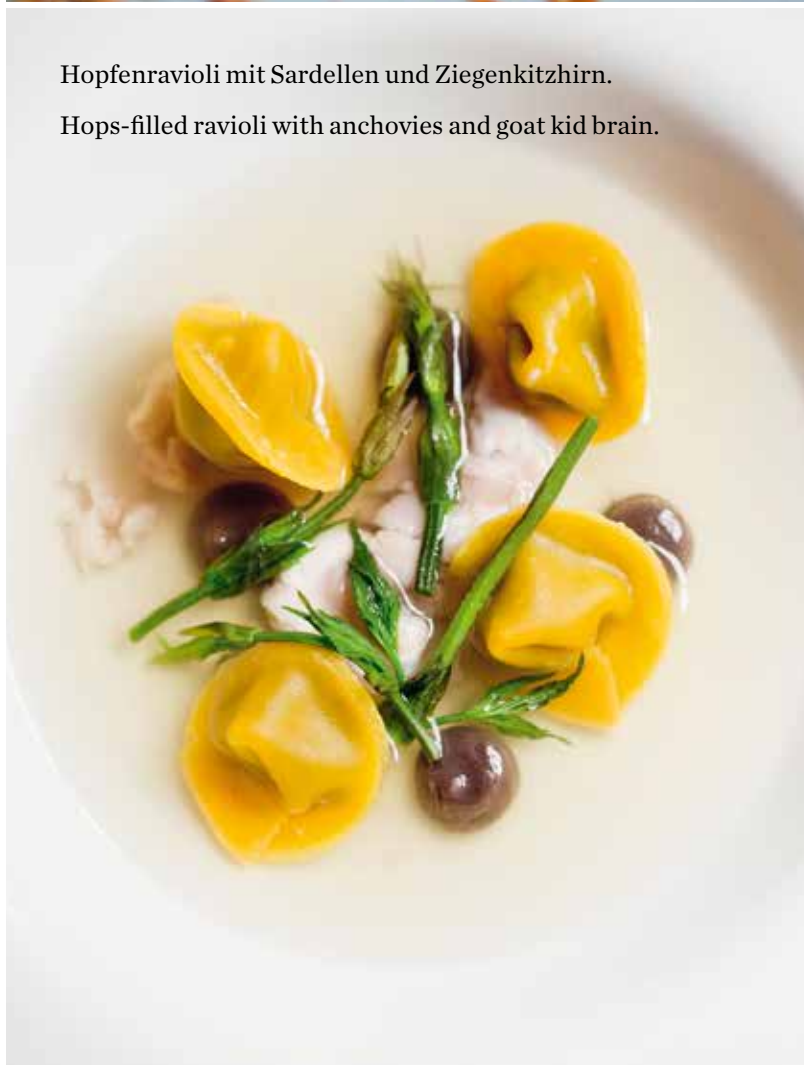
Brodetto, neu interpretiert.
Brodetto reinvented.



Lamm mit Bärlauch und Morcheln.
Lamb with wild garlic and morels.



Hopfenravioli mit Sardellen und Ziegenkitzhirn.
Hops-filled ravioli with anchovies and goat kid brain.



Knusprige Hühnerhaut mit Kaviar.
Crispy chicken skin with caviar.



D

«Die Kraft, die ich brauche, hole ich mir aus der Natur.»
 “I draw the energy I need from the nature around me.”

Steil schlängelt sich die Strasse hinauf zum Berg Kolowrat, wo die Grenze von Slowenien zu Italien verläuft und von dem man an klaren Tagen den Golf von Triest und die Lagune von Grado sieht. Es ist früh am Morgen, der Frühling regiert in den Julischen Alpen. Wir sind unterwegs mit Ana Roš. «Da oben treibt gerade der wilde Hopfen aus», sagt Ana in makellosem Englisch, «in diesem Moment ist er von unerreichter Köstlichkeit. Wie Spargel, nur wilder!»

Normalerweise bleibt der Leckerbissen den Schafen und Ziegen vorbehalten. Heute aber kommt Ana ihnen zuvor – und wird die zart herben Sprossen zu einer Füllung für Ravioli verarbeiten, die am Abend mit klarem Kräutersud, fermentierten schwarzen Bohnen, frisch eingesalzenen Sardellen und pochiertem Ziegenkitzhirn aufgetragen werden. Köstliche Leckereien, serviert mit einem oft vernachlässigten Teil jenes Tiers, das eben diese Delikatessen am meisten liebt. So sieht grosse Küche aus, die sich aus dem nährt, was die Umgebung bereithält. Ana Roš wurde 2017 zur besten Köchin der Welt gewählt. Gelernt hat sie den Job aber nie.

It's a beautiful spring morning in the Julian Prealps. We join Ana Roš on a walk up the steep serpentine road to the Italian-Slovenian border mountain Kolovrat. On a clear day, you have a stunning view all the way down to the Gulf of Trieste and the Grado Lagoon. It's the sprouting season of the wild hops, which only grows up there. “Right now, the young hops is an incomparable delicacy. A bit like asparagus, but wilder in taste,” Ana explains in impeccable English.

Beating the sheep and goats to the wild plant is the name of the game. Usually they are the only ones to enjoy this tender treat. Today, however, the slightly bitter tasting sprouts will be made into a filling for fresh ravioli, which will be served with fermented black beans, freshly salted anchovies and goat kid brain in a clear herb broth. A delicious combination, using an often-neglected part of the exact animal that loves the wild hops so much. Cooking with whatever the surroundings provide makes for great cuisine and has earned Ana Roš, the self-taught cook, the title “The World's Best Female Chef” in 2017.

«Ich war im slowenischen Ski-Nationalteam, habe mein Abitur am linguistischen Gymnasium gemacht, dann in Triest Diplomatie und internationale Politik studiert. Aber Valter, die Liebe meines Lebens, hatte ein Restaurant. Ich war schon auf dem Sprung nach Brüssel, um einen Posten als Diplomatin anzutreten – dann hat in seiner Hiša Franko ein Koch gefehlt und ich musste über Nacht einspringen», sagt sie über den Beginn ihrer Küchenkarriere. Auf der anderen Seite des Gipfels ist ihr Tal zu sehen, das zugleich jenes des Gebirgsflusses Soča ist. In leuchtend türkisfarbenen Mäandern windet er sich nach Italien hinüber. Dort wird er zum Isonzo.

Internationale Einflüsse

«Meine Mutter ist in Triest geboren, mein Vater in Slowenien – ich bin ein Teil der Vielfalt, die diesen Flecken Erde seit jeher beeinflusst hat», sagt Ana. Das zeichnet auch ihre Küche aus, wenn sie etwa den adriatischen Fischeintopf Brodetto dekonstruiert: «Ein Lieblingsgericht von Mamma, der Geschmack meiner Kindheit», sagt sie, «ich habe die Zutaten wie Rotbarbe, Langustine und Sepia individuell gegart, aus den Karkassen und Köpfen eine klassische Bisque gezogen und alles am Teller vereint.» Mit dem Resultat, dass bei Tisch der unverkennbare Duft kraftvoller Fischsuppe aufsteigt, die Fische und Meeresfrüchte aber auf den Punkt gegrillt, pochiert, sautiert sind und den Geschmack des nahen Meers in aller Finesse und Spannkraft in die Welt der Hochküche übersetzen.

Den Gaumen hat Ana früh trainiert: «Valter und ich lieben es, zu reisen. Die Unterkünfte waren in frühen Jahren bescheiden, wir haben in Pensionen und oft auch im Auto übernachtet», sagt sie. Beim Speisen hingegen wurden schon damals nur die ersten Adressen angesteuert. Während Valter sich zum Sommelier und Käse-Affineur entwickelte, der heute einen der faszinierendsten Weinkeller des Alpe-Adria-Raums pflegt, hat sich Ana mit Fleiss und Inspiration eine ganz eigene Handschrift in der Küche angeeignet.

“I was in the Yugoslavian youth national skiing team, graduated from a linguistic grammar school and then studied diplomacy and international politics in Trieste. I was already packing my bags to start a position as a diplomat in Brussels when the chef at Hiša Franko quit. Hiša Franko was my husband Valter’s restaurant, so, naturally, I dropped everything to help out in the kitchen. This marked the start of my culinary career.” The other side of the mountain peak overlooks the Soča valley, named after the river whose turquoise waters meander all the way to Italy, where it’s re-named Isonzo.

International influences

“My mother was born in Trieste; my father is Slovenian. I am the product of the diversity that has been influencing this spot on earth since the dawn of time.” This diversity is also what characterises Ana’s cooking style. For example when she deconstructs a Brodetto, a traditional Adriatic fish stew. “One of my mum’s favourite dishes, the taste of my childhood. I prepare the fish – red mullet, langoustines and cuttlefish – individually and brew a classic bisque out of their carcasses. Eventually, it’s all reunited on the plate.” The result? The unmistakable aroma of a strong fish soup, with the only difference being that the fish and the seafood are grilled, poached and sautéed to perfection – the finesse and vigour of the nearby ocean perfectly translated into the language of haute cuisine.

Ana trained her palate early on. “Valter and I love to travel and while our accommodations were very basic in the early years – mostly guest houses, sometimes even our own car – we have always sought out the best restaurants.” Valter went on to become a sommelier and cheese connoisseur and curates one of the most awe-inspiring wine cellars in the Adriatic Alps. Meanwhile, Ana has developed her very own cooking style through dedication and creativity.



Der türkisblaue Gebirgsfluss Soča.

The turquoise Soča river.



Privat und geschäftlich ein perfektes Team: Ana und ihr Mann Valter.

A perfect team in life and business: Ana and her husband Valter.

Die fast ausschliesslich in der Soča vorkommende Marmorata-Forelle etwa, eine kraftvolle, im eiskalten Wasser langsam wachsende Art, verbindet sie mit Kastanien, die im Tal seit jeher zur bäuerlichen Kost gehören: «Die Forelle wird in Lorbeer und Salz eingelegt und die Kastanien werden in einem zarten Sud über Stunden infundiert, so dass ihr Geschmack ihn ganz erfüllt.» Auf dem Teller werden kühle, wächserne Scheiben des edlen Fisches mit lauwarmem Sud und einem knusprigen Kastanienchip kombiniert, dazu sorgen frischer Forellenkaviar und Erbsensprossen für Konsistenzkontraste.

Der Landgasthof am Ufer eines rauschenden Baches ist längst zum eleganten Tempel des Genusses mutiert. Parallel dazu haben Valter und Ana in Kobarid eine Gasthausbrauerei eröffnet, mit Craft Beer und einer wunderbar geerdeten, friaulisch-slowenischen Küche. Mutter Katja und Vater Bojan betreiben hoch über Kobarid luxuriöse Chalets mit Aussicht, die an Wanderer, Fliegenfischer in der Soča und andere Naturgeniesser vermietet werden. Und in der slowenischen Hauptstadt Ljubljana bespielen Ana und Valter die Gostilna na gradu auf der alten Burg, die über der Stadt thront. Hier ist eine vergleichsweise unkomplizierte, zeitgenössische Interpretation slowenischer Küche das Thema. Für alle Adressen gilt spätestens seit der Ernennung Ana Roš' zur besten Köchin der Welt: Reservierung ist essenziell.

Ana scheint auf geradezu magische Weise unberührt von all der Aktivität, die rund um ihren Welterfolg generiert wird: Nachmittags finden wir sie mit den Füßen im Bach auf einem kleinen Steg sitzend, beim Skizzieren der Speisekarte für die kommende Woche. Ein paar Meter weiter ist in der wild blühenden Wiese ein akkurates Rechteck flach gedrückt. Was es damit auf sich hat? «Da habe ich heute Morgen Yoga gemacht, wie jeden Tag», lacht sie, «die Kraft, die ich brauche, hole ich mir aus der Natur!»

hisafranko.com

This creativity shows in dishes like trout on chestnut, for which she combines the marble trout, a fish found almost exclusively in the cold waters of the Soča river, with chestnuts – a staple among the valley's rural population for centuries. "I rub the trout in salt and laurel. In the meantime the chestnuts infuse a fine broth over many hours until they have released their full aroma. Once ready, the lukewarm broth is poured over the chilled, waxy slices of fish and served with a crispy chestnut chip. A scoop of trout roe and fine pea shoots complete the creation and make for a nice contrast in textures. Hiša Franko, the traditional country inn by a wild river bank, has long transformed into an elegant temple for fine dining. By now, the couple has also opened a brewery pub in Kobarid, where guests enjoy hearty craft beers and the delicious, down-to-earth Friulian-Slovenian kitchen. Ana's parents Katja and Bojan are also in the hospitality business and run luxurious chalets with a view high up over Kobarid. They are especially popular among hikers and fly fishermen. The couple's third venture is Gostilna na gradu, a dinery for comparatively straight-forward and modern Slovenian cuisine, located in an old castle high above the Slovenian capital Ljubljana. All of these places have one thing in common: Reservations are mandatory, especially since Ana was named the world's best female chef.

Meanwhile, Ana seems almost magically untouched by all the fuss around her new fame. In the afternoon we find her sitting on a little plank, feet in the brook, drafting the menu for the coming week. In the flowering meadow behind her, we see a little flattened rectangular patch. We ask her what that's all about. Laughing, she explains: "That's where I do my yoga every morning. I draw the energy I need from the nature around me."

hisafranko.com

SWISS UNIVERSE on the go!

Our exclusive inflight magazine for First and Business Class is now available anywhere, any time. Download our SWISS Universe app or have a look at our new website swiss-universe.com and you'll have access to great travel tips with the best restaurants and hotels all over the world, tested and liked by our editors. You'll also find portraits of interesting people and you keep abreast of the latest food and wine trends. And you'll have access to our Luxury Channel featuring the finest video clips by international luxury brands.

GET IT
FOR YOUR
SMARTPHONE!



swiss-universe.com

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



The green activists

Vor 25 Jahren startete Eva Malmström Shivdasani zusammen mit ihrem Mann Sonu Shivdasani ihren Feldzug für Nachhaltigkeit auf der Malediveninsel Kunfunadhoo im Baa-Atoll. Wir sprachen mit dem ehemaligen schwedischen Model über die Vereinbarkeit von ökologischem Bewusstsein und Gastlichkeit auf 5-Sterne-Niveau.

Twenty-five years ago Eva Malmström Shivdasani and her husband Sonu Shivdasani embarked on a mission for sustainability on the Maldives island of Kunfunadhoo in the Baa Atoll. We met the former Swedish model to talk about the compatibility of ecological consciousness and five-star hospitality.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





Barfussluxus und Ökotourismus passen sehr gut zusammen: Eva Malmström und Sonu Shivdasani sind die Eigentümer der Soneva-Gruppe mit ihren nachhaltigen Traumresorts Soneva Fushi, Soneva Jani und Soneva Kiri.

Eco-tourism and luxury go well together: Eva Malmström and Sonu Shivdasani own the Soneva Group with its sustainable dream resorts Soneva Fushi, Soneva Jani and Soneva Kiri.





Besser geht nicht: das neue Malediven-Highlight Soneva Jani im Noonu-Atoll. Jede Villa hat eine eigene Rutschbahn ins Meer, einen eigenen Pool und ein Dach, welches sich zum Sternegucken auf Knopfdruck öffnen lässt.

As close to paradise as it gets: the new breathtaking resort Soneva Jani in the Maldivian Noonu Atoll. Each villa features its own slide into the ocean, a private pool and a roof that opens by the push of a button – for romantic nights under a starry canopy.

Romantische Ruhe: erlesenes Frühstück
für zwei auf der Sandbank vor Soneva Fushi.

Blissful relaxation: exquisite breakfast
for two on the sandbank at Soneva Fushi.

Photo: ZVG, Stevie Mann.



Photo: ZVG, Carl Vinton.

Interessante Perspektiven: Treetop Dining im
Soneva Kiri auf der Insel Koh Kod in Thailand.

An unusual perspective: treetop dining at
Soneva Kiri on the Thai island Koh Kod.



«Wir sind in der Lage 85 Prozent unseres Abfalls auf der Insel wiederzuverwenden.»
 “We are able to reuse about 85 per cent of the waste that occurs on the island.”

Frau Malmström, Sie und Ihr Ehemann Sonu Shivdasani eröffneten 1994 auf den Malediven das nachhaltige High-End Resort Soneva Fushi für Gäste mit höchsten Ansprüchen. Wie passen Öko und Luxus zusammen?

Mittlerweile sehr gut! Die Insel und das Hotel auf einen umweltverträglichen Level zu bringen war allerdings ein langwieriger Prozess. Ich bin in Schweden in einer Familie aufgewachsen, in der die Verschwendung natürlicher Ressourcen verpönt war. Als wir Soneva Fushi aufbauten, habe ich deshalb zuallererst Duschköpfe installieren lassen, die Wasser sparen.

Zu den grössten Umweltproblemen zählen Plastik und Styropor. Wie kann man diese Stoffe in der Hotellerie vermeiden?

Das gelingt nicht ganz. Plastikabfälle haben wir auf ein Minimum reduziert, indem wir nicht mit Zulieferern arbeiten, die ihre Waren in Plastik verpacken. Ganz schlimm finde ich Styropor, in dem das Fleisch, das wir importieren, aus Hygienegründen geliefert wird.

Was geschieht damit?

Für die Entsorgung haben wir eine Maschine angeschafft, die das Styropor häckselt. Anschliessend wird es mit Zement vermischt und zu Baumaterial verarbeitet.

Mrs Malmström, in 1994 you and your husband opened the sustainable high-end resort Soneva Fushi in the Maldives. How do eco-tourism and luxury go together?

By now, they go pretty well together. Admittedly, bringing the hotel and the island itself to an environmentally sound level was a slow process. I was born into a Swedish family in which wasting natural resources was a no-go. So when we were building Soneva Fushi, the first thing I did was to install water-saving showerheads

Plastics and styrofoam are considered some of the most harmful materials to our planet. Is it possible to ban these materials entirely from the hotel industry?

Not entirely, no. However, we have managed to reduce plastic waste to a minimum by simply not collaborating with suppliers who use plastic packaging for their products. For hygienic reasons, the only exception is the styrofoam packaging in which we receive our imported meats. I do despise it though!

What do you do with this sort of packaging?

We bought a chipper that shreds the styrofoam into millions of pieces which are then mixed into cement and eventually processed into building material.

Geniale Idee! Aber apropos Lebensmittel. Zum Frischhalten von Speisen ist Plastikfolie wohl nicht zu vermeiden?

In den Küchen unserer Restaurants decken die Köche seit Jahren Lebensmittel mit Wachstüchern ab. Tupperware gibt es nicht und von Anfang an habe ich die Einfuhr von Wasser in Plastikflaschen unterbunden.

Und dann sassen Sie auf einem Berg aus Glasflaschen ...

... und ich kaufte einen Ofen, in dem das Glas geschmolzen wurde. Wir formten Briefbeschwerer daraus als Andenken für unsere Gäste. Dies trug aber nur die Spitze des Glasbergs ab. Also kamen wir vor zwei Jahren auf die Idee, eine Manufaktur zu bauen, in der Glasbläser aus den Flaschen Kunstwerke schaffen sollten. Als Ersten luden wir den berühmten Lino Tagliapietra aus Murano ein, der sich zunächst aber weigerte, aus gebrauchten Glasgefäßen Neues zu gestalten. Mittlerweile liebt er es und wir verschiffen seine Artefakte in die ganze Welt.

Inzwischen stellen Sie Ihr eigenes Mineralwasser her.

Das Regenwasser wird in Zisternen aufgefangen, gefiltert und mit Mineralien angereichert. Wir holten uns den Rat des bekannten Wasserforschers Dr. Masaru Emoto aus Japan ein, der als Erster die Wassermoleküle fotografiert hatte und – das klingt verrückt – herausfand, dass diese «nervös» werden, wenn Popsongs spielen. Wenn wir unser Wasser abfüllen, läuft deshalb immer klassische Musik!

Ihre Gäste sind internationale Player, die einen Topstandard gewohnt sind. Natürlich auch im Bereich Kochkunst, für den Ihre Restaurants bekannt sind.

Obst und Gemüse kommen aus unserem Garten, der vor 25 Jahren auf dem Flugzeuglandeplatz des Vorbesitzers entstanden ist. Wir bauen biologische Bananen, Passions-

That is a genius idea! Speaking of food, isn't it unavoidable to use plastic in keeping food fresh?

For years, our chefs have been using wax cloths to cover open food. You also won't find a single Tupperware container in our kitchens. And, from the start, I banned the import of water in plastic bottles.

This ban resulted in you standing in front of a mountain of empty glass bottles.

That's true. To tackle it, we bought a furnace and turned the melted glass into paperweights which we sold to our guests as souvenirs. This approach, however, only ablated the peak of our glass mountain. So two years ago, we built a workshop where glass blowers create art out of our empty bottles. We even invited Lino Tagliapietra, the famous glass artist from Murano. Initially, he refused to create art out of used glass but now he loves it and we sell his art worldwide.

You also started to make your own mineral water.

Yes. We collect rain water in cisterns, filter it and add minerals. For this, we consulted the well-known Japanese water researcher Dr Masaru Emoto. He was the first person to photograph water molecules and – this is going to sound a bit crazy – noticed that they get “nervous” when they have to “listen” to pop music. That's why we play classical music when bottling our water!

Your guests are the rich and sometimes famous from around the world who are used to the highest standard, including the culinary side of their stay. Your restaurants are famous for their cuisine.

Our fruit and vegetables come from our own garden, which we planted 25 years ago on an air field built by the island's previous owners. We grow organic bananas, passion fruit, Brazilian paw paws, lettuce, aubergines, okra and various herbs. Our fish comes from



Luxus auf dem Wasser:
Die «Soneva in Aqua» gehört ebenfalls
zur Soneva-Gruppe. Die 19 Meter lange
ultra-exklusive Yacht verfügt über zwei grosse
Kabinen für maximal vier Gäste.

Luxury on water: The “Soneva in Aqua” is also part of the
Soneva Group. The super-exclusive yacht measures 19 metres
in length and sleeps up to four guests in two big cabins.



Absolutes Highlight in der Masterkabine der «Soneva
in Aqua» ist die Badewanne mit Glasboden und
Blick auf die türkisblaue Wasserwelt der Malediven.

The highlight in the master cabin is without a
doubt the glass-bottom tub, which reveals a peek
into the fascinating turquoise underwater world.



Photo: ZVG, Martin Whiteley

Luxus in Einklang mit der Natur: Auf Soneva Fushi liegen diese wunderschönen frei stehenden Villen im einzigartigen Robinson-Crusoe-Stil.

Luxury in harmony with nature: These stand-alone villas at Soneva Fushi make for an unforgettable Robinson Crusoe experience.



Photo: ZVG

früchte und Stachelannonen an, es wachsen dort Salat, Auberginen, Okras und Kräuter. Der Fisch stammt aus einheimischen Gewässern, Lachs kommt von einer Biofarm in Tasmanien, Foie gras von der Gänsefarm von Eduardo Sousa in Spanien, die seit 200 Jahren auf natürliche Mast setzt.

Was geschieht mit den Küchenabfällen?

Die werden kompostiert, genau wie die Blätter der Bäume. Äste und Zweige werden in einer speziellen, geschlossenen Anlage verbrannt und zu Kohle verarbeitet, die wir für unsere Barbecues verwenden. Wir sind heute in der Lage 85 Prozent unseres Abfalls auf der Insel in irgendeiner Form wiederzuverwenden. Im Moment denken wir über Methoden nach, wie man zum Beispiel das Metall, das in den Sonnenschirmen steckt, wieder aufarbeiten könnte.

Sie stellen aus Styropor und Zement Ziegel für Ihre Gebäude her. Für die 57 Villen wurde aber auch viel Holz verbaut ...

... das aber nicht aus dem Regenwald kommt! Wir verwendeten Bambus oder recyceltes Holz. Als wir Soneva Fushi planten, stiess ich auf eine grosse Fuhre Telefonmasten, die in England lagerten und nicht gebraucht wurden. Wir liessen sie auf die Insel liefern und setzten sie als Baumaterial ein.

Eine ökologische Herausforderung ist auch die Innenausstattung, angefangen bei Möbeln bis hin zu Bettzeug und Handtüchern.

Die meisten Möbelstücke werden von unseren Schreibern aus recyceltem Holz auf der Insel hergestellt. Ich habe einen Lieferanten in den Philippinen, der Lederwaren mit Pflanzenfarben tönt. Daunendecken beziehen wir von der Firma Dykon in Dänemark, die Gänse, ohne sie zu quälen, rupft. Unsere Handtücher kaufen wir seit 20 Jahren bei Green Cotton, einem Hersteller, der auf Biobaumwolle spezialisiert und ebenfalls in Dänemark ansässig ist.

local waters, with the exception of salmon which we import from eco-farms in Tasmania. The foie gras we serve, comes from Eduardo Sousa's goose farm in Spain that has been using natural, cruelty-free methods of fattening for 200 years.

What happens to your kitchen waste?

We compost it along with the dead leaves of the trees on the island, while the branches and twigs are being burnt in a special incinerator and turned into charcoal which we then use for our barbecues. By now, we are able to reuse about 85 per cent of the waste that occurs on the island. At the moment, we are brainstorming on how we can recycle the metal that is used in our parasols.

You turn styrofoam and cement into bricks for your buildings. However, when you were building the 57 villas on the island you must have used a lot of wood, too.

Which did not come from the rain-forest! We used bamboo or recycled wood. When we started building Soneva Fushi, I stumbled across a big load of unutilised telephone poles that were stored somewhere in England. We had them shipped to the island and used them to build the villas.

The interior design of a hotel also poses an ecological challenge – from the furniture to the bedding and the towels.

Most of our furniture is made out of recycled wood right here by our carpenter. Our leather comes from a supplier in the Philippines who tans the leather using only plant-based colours. The eiderdown quilts we use are produced in Denmark by a company named Dykon, which uses cruelty-free methods of plucking the goose feathers. When it comes to towels, we have been using the Danish manufacturer Green Cotton for 20 years. Their towels are made of organic cotton.

Perfektes Open-Air-Feeling: Cinema Paradiso gibt es in allen Soneva Resorts.

Open-air cinema à la Soneva: Cinema Paradiso is organised at all the resorts.



Photo: ZVG, Richard Waite.

Begeisternde Ausblicke: die Sternwarte in Soneva Fushi mit 3-D-Teleskop.

Amazing views: The observatory at Soneva Fushi features a 3-D telescope.

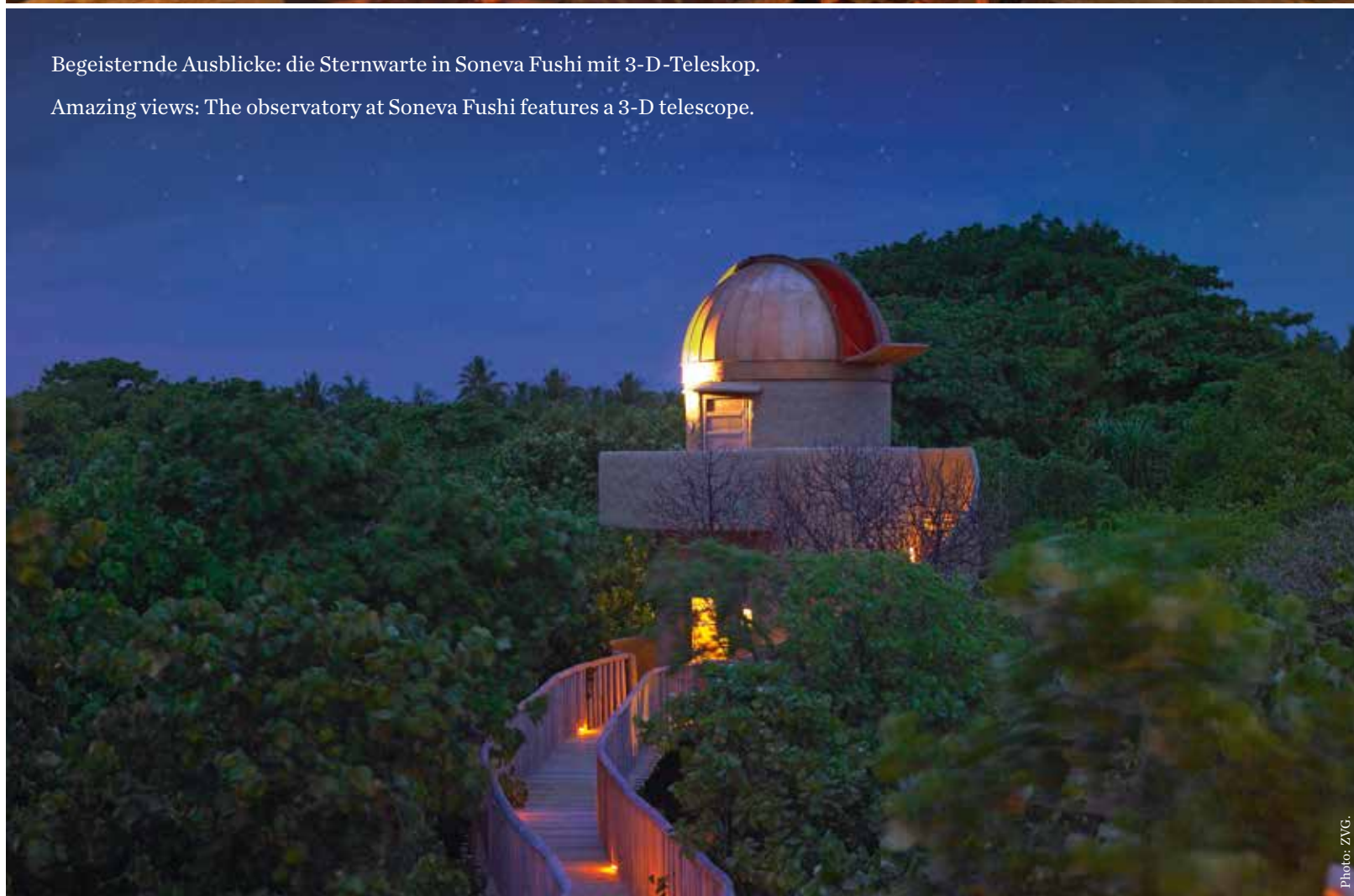


Photo: ZVG.

Wie in jedem Hotel fallen täglich enorme Mengen an Wäsche an. Wie meistern Sie diese Aufgabe auf ökologische Weise?

Was Wasch- und Putzmittel anbetrifft, bin ich leider noch nicht auf dem richtigen Biopfad. Das bereitet mir Sorgen. Ich hatte Kontakt mit der Firma Ecover, die bei ihren Produkten auf pflanzliche und mineralische Inhaltsstoffe setzt. Sie erteilte mir eine Abfuhr, da sie nicht gross genug ist, um Hotels zu beliefern.

Was sind Ihre wichtigsten Anliegen für die Zukunft?

Uns autark zu versorgen. Wir haben seit 2008 die grösste Solaranlage der Malediven und erzeugen 50 Prozent unseres Stroms selber. Da ist noch Luft nach oben. Und wir werden die letzten 15 Prozent Müll irgendwann auch noch in den Griff bekommen.

Eva und Sonu Shivdasani

Eva Malmström ist Creative Director der Soneva-Resorts und zuständig für die Innenausstattung von Soneva Fushi, Soneva in Aqua, Soneva Kiri in Thailand und dem jüngsten Ableger Soneva Jani.

1990 mieteten das ehemalige schwedische Topmodel und ihr indischer Ehemann Sonu Shivdasani die rund 41 Hektar grosse Insel Kunfunadhoo, die 60 Seemeilen von Malé im Indischen Ozean liegt – die Geburtsstunde von Soneva, einer Kollektion mit ultraluxuriösen und nachhaltigen Resorts. Eva Malmström hat sich von Anfang an für eine umweltbewusste Bewirtschaftung der Hotels starkgemacht und sich vor allem die Themen «Müll» und «Wasser» auf die Fahne geschrieben. Der Profit des auf Soneva Fushi produzierten Mineralwassers zum Beispiel geht zu 50 Prozent an Charities, die Menschen in armen Ländern mit sauberem Wasser versorgen. 2010 riefen Eva und Sonu Shivdasani die Stiftung Slow Life Trust ins Leben, die sich unter anderem für Projekte wie «Clean Water» und «Restaurants against Hunger» starkmacht.

soneva.com

In every hotel, the daily amount of laundry is massive. How do you tackle it in an eco-conscious way?

In terms of detergents and cleaning supplies, I haven't found an eco-friendly solution yet. It worries me a great deal. I was in contact with Ecover, a company that produces cleaning supplies using only plant- and mineral-based substances. Sadly, they turned me down, stating they aren't big enough to supply hotels.

What are your most important objectives for the future?

Our aim is to be completely self-sustaining. As of 2008, we own the biggest solar plant on the Maldives. It provides us with 50 per cent of the energy we need. But there is always room for more. And we really want to come to grips with the remaining 15 per cent of waste.

Eva and Sonu Shivdasani

Eva Malmström is the creative director at Soneva resorts and responsible for the interior design at Soneva Fushi, Soneva in Aqua, Soneva Kiri in Thailand and the latest addition Soneva Jani.

In 1990, the former Swedish model and her Indian husband Sonu Shivdasani bought Kunfunadhoo, an island of 41 hectares, located 60 sea miles off the shores of Malé in the Indian ocean. This marked the birth of Soneva, a collection of ultra-luxurious and sustainable island resorts. From the start, Eva Malmström committed to the environmentally friendly management of the hotels, making "waste" and "water" her primary causes. For instance, 50 per cent of the profit from the mineral water produced on Soneva Fushi go to charities that provide people in third-world countries with clean drinking water. In 2010, Eva and Sonu Shivdasani founded the Slow Life Trust, a charity that supports projects like "Clean Water" and "Restaurants against Hunger".

soneva.com

Trump National, Los Angeles, USA

Viele Traumplätze in den USA sind «strictly private». Der «National» vor den Toren von Los Angeles nicht. Er zieht «Public Golfers» trotz hohen Greenfees magisch an. Wegen seiner Lage auf den Klippen mit Meersicht von (fast) allen Löchern. Und wegen ein paar «Überraschungen»: Green 1 etwa liegt von einem Teich geschützt direkt unter einem Wasserfall (!), den letzten Drive schlägt man von einer Kanzel über dem Pazifik. Besitzer? Mister President Donald Trump.

Many top-notch golf courses in the USA are strictly private. Not so the “National” just outside Los Angeles. It magically attracts public golfers, despite the high green fees. That’s because of its clifftop location with views of the ocean from (almost) every hole. And because of a few “surprises”: The first green, for instance, is protected by a pond and located directly beneath a waterfall (!), while the last drive is played from an elevated tee high above the Pacific Ocean. The owner? Mister President Donald Trump.

trumpnationallosangeles.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.



Golf Crans, Schweiz

Sie haben alle schon mal am Omega European Masters auf diesem grandiosen Hochplateau mit Sicht in die Walliser Berge gespielt: Rory McIlroy, Sergio García, Colin Montgomerie, Ernie Els und auch Masters-Sieger Patrick Reed. Die Fans folgen ihnen auf Schritt und Tritt, bewundern an der Nummer 13 auch mal ein Hole-in-one. Und Hobbygolfer? Sie sind von Crans-Montana genauso begeistert. Auch wenn die Greens vor und nach dem Turnier gnadenlos schnell sind.

Rory McIlroy, Sergio García, Ernie Els, Colin Montgomerie and Masters champion Patrick Reed: They have all played in the Omega European Masters on this stunning plateau with a view of the Valaisian Alps. Fans follow the pros around the course, hoping to catch a hole-in-one at number 13. And hobby golfers? They are just as enthusiastic about Crans-Montana. Even if the greens are lightning fast before and after the tournament.

golfcrans.ch



Arabella Golf, Mallorca

Arabella Hospitality ist der Golfpionier auf Mallorca, lockt mit 63 (!) Holes auf die Insel. Vor allem der Son Muntaner ist ein Juwel. Kurt Rossknecht hat die Spielbahnen designt, vorbei auch am «Na Capitana», dem über 1000 Jahre alten Olivenbaum. Der «Deal» des Platzarchitekten: breite Fairways, aber tückische Greens! Über Son Muntaner weht die «Goldene Flagge». Heisst: Er gehört zu den besten Golfplätzen der Welt, überragender Service!

Arabella Hospitality is the golfing pioneer on Mallorca, attracting players to the island with 63 (!) holes. The Son Muntaner especially is a true gem. Kurt Rossknecht designed the fairways, winding around the 1,000-year-old olive tree «Na Capitana». The architect's «deal»: broad fairways, but treacherous greens! The «Golden Flag» flies above Son Muntaner, signalling that this is one of the best golf courses in the world, with outstanding service!

arabellagolfmallorca.com

SWISS Golf Traveller

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

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

* Economy Class in Europe depending on selected fare option

swiss.com/golf

Welcome to the Highlands

Das Leben von Torquhil Campbell klingt wie aus einem Film. Er ist der Herzog von Argyll, der Haushofmeister der Queen, der Clanchef aller Campbells und Schlossherr von Inveraray Castle. Hier wurde tatsächlich schon gedreht, für die britische Kultserie «Downton Abbey».

Torquhil Campbell's life sounds like something straight out of the movies.

He is the Duke of Argyll, Master of the Royal Household in Scotland, chief of Clan Campbell and owner of Inveraray Castle. The castle has actually appeared on TV, in the British cult series "Downton Abbey".

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Stolze Schlossbesitzer: Die Familie Campbell trägt ihr eigenes Schottenkaro, Tartan genannt, vor ihrem Familiensitz, dem Inveraray Castle, nordwestlich von Glasgow im heutigen Argyll and Bute.

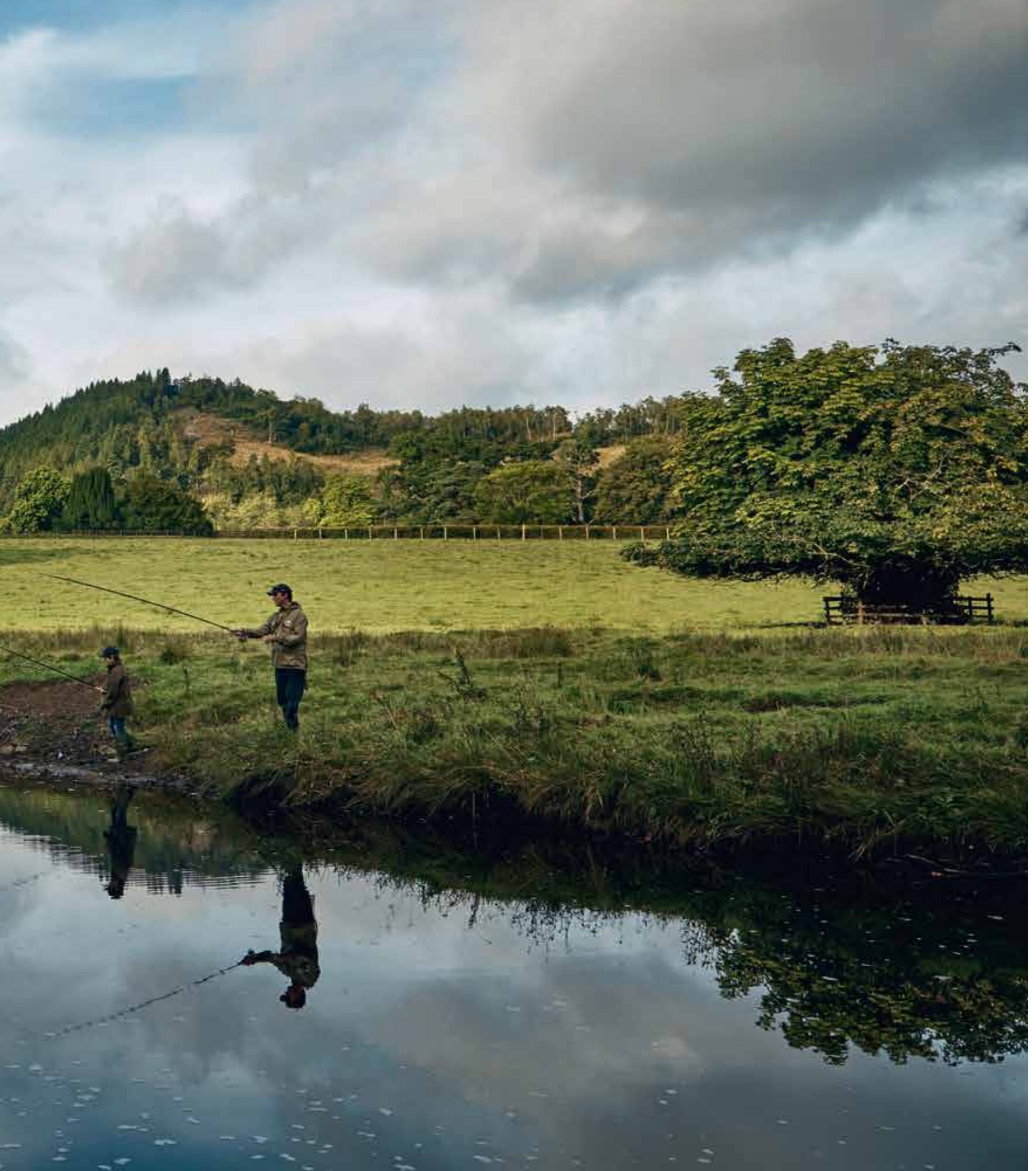
Proud castle owners: the Campbell family wearing their clan tartan. In the background: the family's residence, Inveraray Castle, north-west of Glasgow in Argyll and Bute.





Das wunderschöne Inveraray Castle der Dukes of Argyll liegt am Loch Fyne in Schottland. Der grosse, symmetrisch angelegte Schlosspark fügt sich nahtlos in die raue schottische Landschaft der Umgebung ein.

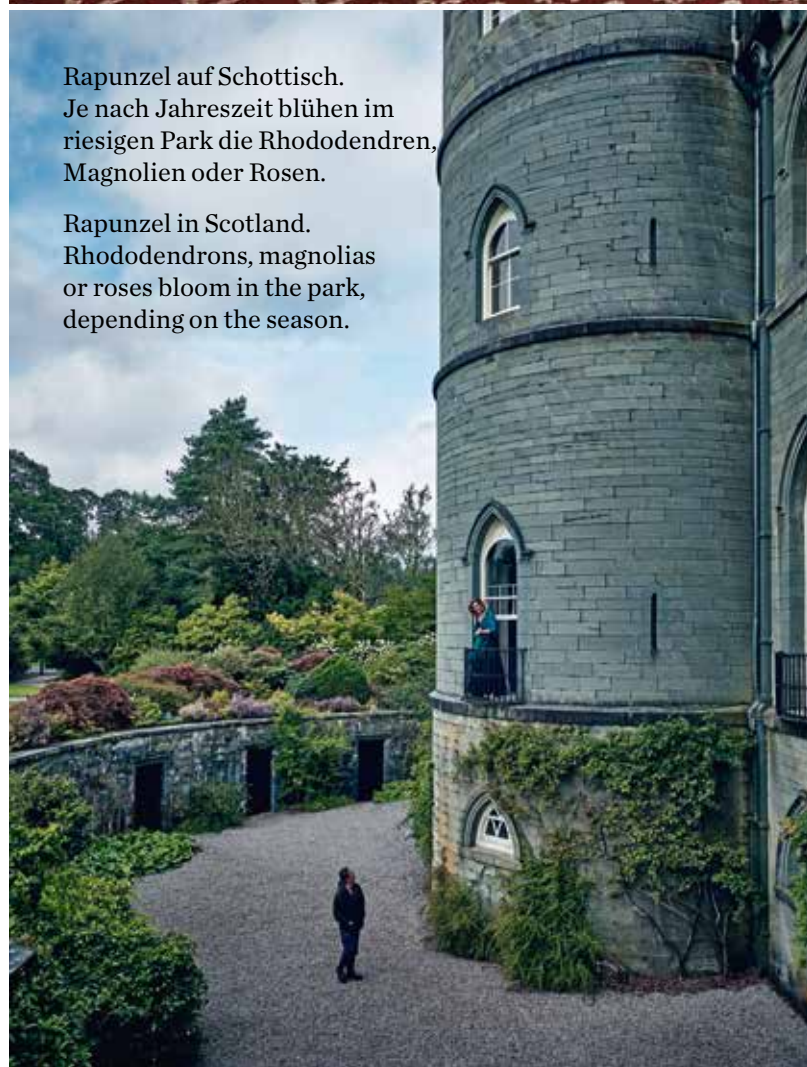
Magnificent Inveraray Castle, seat of the Dukes of Argyll, lies on Loch Fyne in Scotland. The large park has a symmetrical layout and fits seamlessly into the rugged Scottish landscape.





Im «Grünen Salon» hängen die Ahnen des Herzogs, darunter wertvolle Gemälde von Gainsborough.

The Duke's ancestors grace the walls of the "Green Saloon", among them valuable paintings by Gainsborough.



Rapunzel auf Schottisch.
Je nach Jahreszeit blühen im riesigen Park die Rhododendren, Magnolien oder Rosen.

Rapunzel in Scotland.
Rhododendrons, magnolias or roses bloom in the park, depending on the season.



Die kostbare Waffensammlung aus dem 16.-18. Jahrhundert.

The valuable collection of armoury from the 16th to 18th centuries.

Das Stronshira House mit einem herrlichen Blick auf das Schloss kann man mieten.

Stronshira House, offering a spectacular view of the castle, is available for rent.



Photo: ZVG.

Schon die Landschaft ist wie eine Filmkulisse. Mal dramatisch, mal romantisch. Vorbei an Hochmooren und Seen führt uns die Fahrt von Inverness mitten durch die schottischen Highlands. Nach gut 200 Kilometern landen wir in Inveraray. Das sympathische Städtchen liegt an Schottlands Westküste, direkt am Loch Fyne. Ein paar gemütliche Pubs, ein Museum im ehemaligen Gefängnis und ein vorzügliches Fischrestaurant. Der grosse Publikumsmagnet von Inveraray ist das Schloss. Und natürlich der Schlossherr! Torquhil Campbell, der 13. Herzog von Argyll, gehört zu einer der einflussreichsten und ältesten Familien Schottlands. Seine Familie war schon immer eng mit der englischen Königsfamilie verbunden. Torquhil Campbell ist der «Master of the Royal Household in Scotland», so eine Art Haushofmeister der Queen. Das bedeutet, er begleitet sie in seiner Samtlivree und dem Schottenrock in den Campbell-Familienfarben bei offiziellen Anlässen. Privat ist der Herzog ganz entspannt in Jeans und Hemd unterwegs. Das Schloss ist nach wie vor der Stammsitz der Familie und kann von Ende März bis Ende Oktober besichtigt werden. Wer Glück hat, trifft auf den Herzog und seine Familie: Ehefrau Eleanor und die drei Kinder Archie, Rory und Charlotte. Und wer möchte, kann sich gleich in einem der Cottages der Familie einmieten.

The landscape is like the backdrop to a film, shifting from wildly dramatic to moodily romantic. The drive from Inverness leads past moors and lochs through the heart of the Scottish Highlands. After about 200 kilometres, we arrive in Inveraray. The friendly little town lies on Scotland's west coast, on the banks of Loch Fyne. A few good pubs, a museum in the former prison, and an excellent fish restaurant. Inveraray's main attraction is the castle. And of course the castle's lord and master! Torquhil Campbell, the 13th Duke of Argyll, comes from one of the most influential and oldest families in Scotland. The Campbells have always been closely associated with the royal family. Torquhil Campbell is Master of the Royal Household in Scotland, a kind of household manager for the Queen. That means he accompanies her on official occasions in his velvet livery and Campbell tartan kilt. Privately, the Duke likes to dress casually in jeans and a shirt. The castle is still the seat of the family today and can be visited from late March to late October. With a bit of luck, visitors may chance upon the Duke and his family: his wife Eleanor and their three children Archie, Rory and Charlotte. Those who fancy staying longer can rent one of the family's cottages.

inveraray-castle.com

Ambitionierter Pionier: Pen Hadow, Co-Leiter der «Arctic Mission», an der nördlichsten Stelle, die jemals von einer Jacht ohne Unterstützung eines Eisbrechers in den internationalen Gewässern des Nordpols erreicht wurde.

Polar pioneer: Pen Hadow, co-leader of Arctic Mission, at the northernmost position ever reached in the North Pole's international waters by any surface vessel without icebreaker support.



A man on a mission

Weltrekord bei minus 45 Grad: Pen Hadow erreichte als erster Mensch solo den Nordpol von Kanada aus und kämpft für den Schutz der Arktis. Der Abenteurer und Favre-Leuba-Botschafter über Einsamkeit, Visionen – und wie man dem inneren Schweinehund davonläuft.

A world record at minus 45 °C. Pen Hadow is the only person to have reached the North Pole solo from Canada, and now campaigns to protect the Arctic Ocean's wildlife. We spoke to this explorer and Favre-Leuba ambassador about visions, solitude and leaving the comfort zone.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



B

«Bei Extremabenteuern zählt die mentale Einstellung.»
 “With extreme adventures, it’s the mental approach that counts.”

Es ist erstaunlich kühl im frühlingshaften London. Nicht für Pen Hadow: Der smarte Mittfünfziger ist Arktikexperte und Polarmeeresforscher. 2003 schaffte er, beim dritten Anlauf in 15 Jahren, die 775 Kilometer lange Strecke von Kanada bis zum Nordpol. Er schleppte seine ganze Ausrüstung und alle Vorräte auf einem 140 Kilogramm schweren Pulkaschlitten über mehr als 4500 zerbrochene Eisschollen, die sich zu Bergen auftürmten, auseinanderdrifteten und ihm im Labyrinth der Eishölle alles abverlangten. In den letzten 25 Jahren stand er 17 Mal auf dem nördlichsten Punkt der Erde.

Bei minus 45 Grad wird jeder Schritt zum Abenteuer. Mit dem Grollen hungriger Eisbären, das hinter manchen Schollen zu hören ist, sowieso. «Das Privileg, die Einsamkeit des Packeises zu erleben, die magischen Lichtstimmungen der Mitternachtssonne, die Artenvielfalt des «arktischen Zoos» – all das macht den Zauber der Arktis aus», sagt Pen.

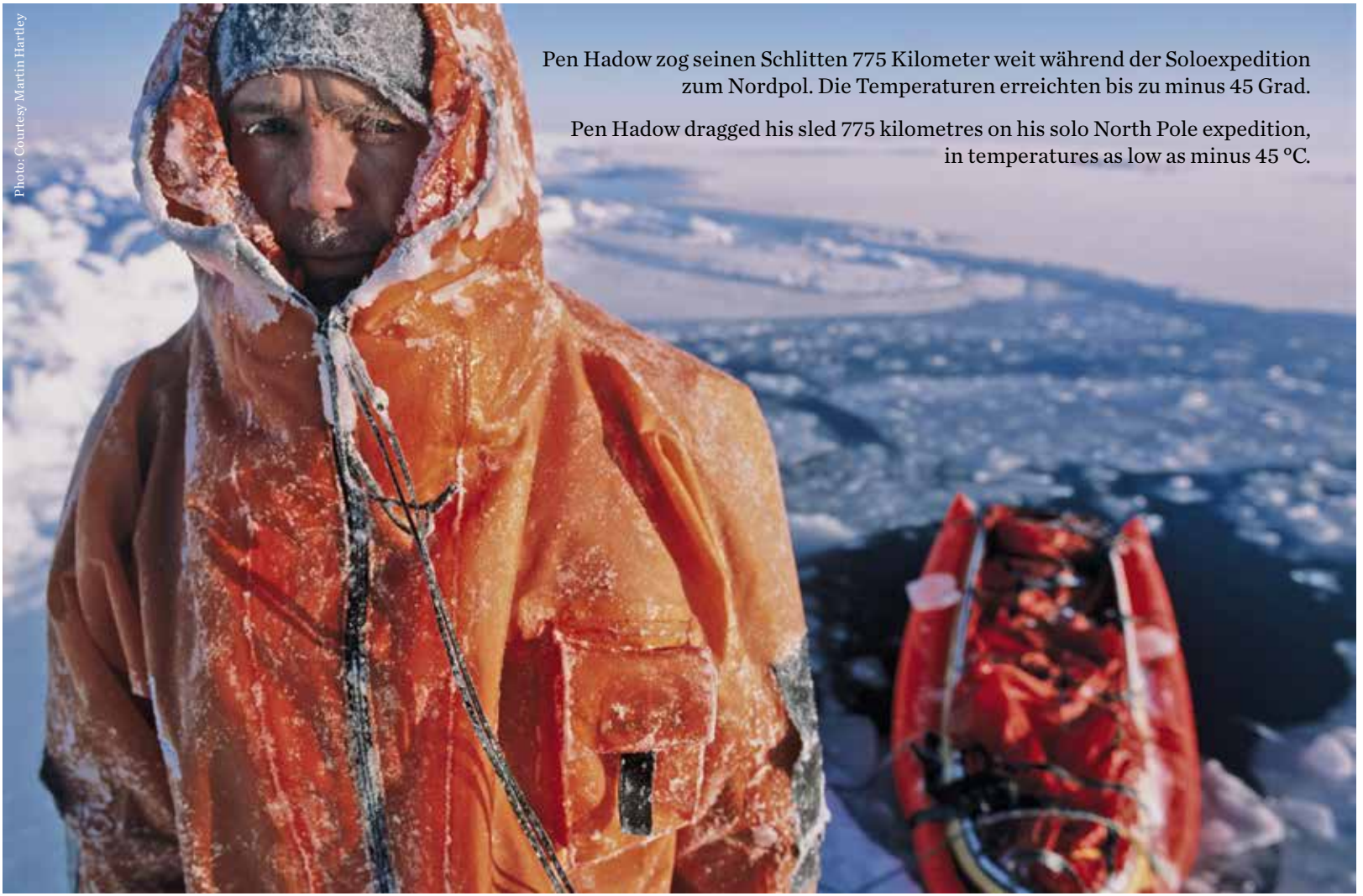
Wer hätte gedacht, dass sich in unserem nördlichsten Ozean Eisbären, Weisswale, Grönlandwale, Orkas, Walrosse, Robben und Narwale tummeln? Das «schwimmende Einhorn» ist mit seinem 3 Meter langen Stosszahn der Exot unter den Meeressäugern. Es gibt auch das Wirbeltier mit der längsten Lebensdauer der Welt: den erstaunlichen Grönlandhai, der über 500 Jahre alt werden kann. Manche lebende Tiere wurden demnach um das Jahr 1500 geboren! «Alle diese Arten sind bedroht», weiss Expeditionsleiter Hadow. Abenteuerprahlerei ist ihm fremd. Nicht aber die Sorge um die Natur. «Schmilzt das Eis an den Polarkappen, führt das nicht nur zu einem weltweiten Anstieg des Wasserpegels, sondern auch zu riesigen eisfreien – und damit zugänglichen – Zonen.» Seine Non-Profit-Organisation 90°North Unit setzt sich für den Schutz der Meere ein. Hadow ist strikt gegen die Ausbeutung dieses einzigartigen und fragilen Ökosystems als industrielle Schiffsroute, durch Abfischen und den Zugriff der Anrainerstaaten auf die Erdöl- und Gasreserven am Meeresgrund.

It’s surprisingly cool in springtime London. But not, presumably, for Pen Hadow. This smartly attired 56-year-old is, after all, an Arctic explorer and polar oceanographer. Back in 2003, at his third attempt over 15 years, he made the 775-kilometre journey from Canada to the North Pole. Dragging his 140-kilo sledge containing all his equipment and provisions over 4,500 chaotic ridges of crushed ice floes and across an ever-shifting sea-ice cover, which took him to his limits in this daunting icy world. Over the last 25 years he’s stood on earth’s northernmost point 17 times. At minus 45 °C, every step is an adventure. Especially with hungry polar bears potentially prowling behind the next ice floe. “It’s a privilege to feel the solitude of the pack ice, the sublime lighting of the highest latitudes, and the incredible diversity of the ‘Polar Zoo’,” he explains. “That’s what makes the Arctic such a magical place to be.”

Polar Zoo? Yes. Who would imagine that our planet’s northernmost ocean hosts polar bear, beluga and bowhead whale, orca, walrus, seal, and the narwhal – the “unicorn of the sea” and most exotic of marine mammals with its tusk-like, spiralled tooth that grows to three metres long, Pen enthuses. And then there’s the astonishing Greenland shark, the world’s longest-living vertebrate, some likely reaching over 500 years, so some alive today were born round 1500 AD. “All these species are endangered,” this authoritative Arctic conservationist explains. Pen Hadow is not one to boast of his expedition achievements. But he’s unafraid to voice his concerns for their setting. “As the Arctic Ocean’s sea-ice cover reduces in volume, we won’t just have significant global climate and ocean changes,” he notes. “We’ll also have a seasonally ice-free and therefore newly accessible ocean.” And his non-profit 90°North Unit, focused on high seas conservation, is strongly opposed to the exploitation of this uniquely valuable and vulnerable ecosystem by large-scale commercial fishing, rerouted global cargo shipping, and industrial mineral extraction from its seabed.

Pen Hadow zog seinen Schlitten 775 Kilometer weit während der Soloexpedition zum Nordpol. Die Temperaturen erreichten bis zu minus 45 Grad.

Pen Hadow dragged his sled 775 kilometres on his solo North Pole expedition, in temperatures as low as minus 45 °C.



Bonbonfarbener Plastikabfall treibt auf einer Eisscholle: Pen Hadow macht mit seiner Organisation «Arctic Mission» auf die Problematik von Microplastics aufmerksam, die in die Nahrungskette gelangen.

Purple pollution: One of the prime aims of Pen Hadow's Arctic Mission is to draw attention to the environmental risks posed by microplastics getting into the food chain.

Die Jacht Bagheera weicht im Nordpolarmeer riesigen Eisblöcken aus. Skipper ist Besitzer und Co-Expeditionsleiter Erik de Jong, der mit Pen Hadow «Arctic Mission» gegründet hat.

The yacht Bagheera among the ice of the Arctic Ocean. Bagheera was one of Arctic Mission's two 50-foot yachts, and was skippered by its owner and expedition co-leader, Erik de Jong.



Eine Polarbärenmutter macht sich mit ihren beiden Jungtieren am südlichen Rand des Arktischen Meers auf Futtersuche.

A polar bear and her cubs search for food near the southern boundary of the Arctic Ocean's international waters.

Pen Hadow, was passiert mit einem, wenn man nach monatelangen Strapazen plötzlich auf dem Nordpol steht?

Es lässt sich schwer in Worte fassen. Ich spürte eine unglaubliche Erleichterung, dass mir die Expedition nach 15 Jahren im dritten Anlauf gelungen war.

Woran dachten Sie als Erstes?

An meine Familie, die mich immer unterstützt hat. Danach an die Zeitung «The Times», die über meine Reise berichtet hatte. Und dass ich die Basis anrufen sollte, die mich vom Nordpol rausfliegen würde. Ich wartete neun Tage, bis sie mich abholten: Das Wetter spielte verrückt! Mein Zeltlager auf der Eisscholle driftete 60 Kilometer weit vom Zielort ab. Die letzten fünf Tage musste ich ohne Essen auskommen.

Eis im Gesicht, taube Füße: Wie motiviert man sich, wenn nichts mehr geht?

Im Kopf herrscht Stress. Der 37 Grad warme Körper muss sich der Umgebungstemperatur von minus 50 Grad anpassen. Da kann schon mal ein negativer Gedanke auftauchen. Bei Extremabenteuern zählt die mentale Einstellung. Es ist eine Art spirituelle Reise zu sich selber. Das Wichtigste ist, sich zu sagen: Ich habe die Wahl, ich will das so. Es ist ein Privileg, hier zu sein. Man muss seine Gefühle im Griff haben und daran denken, dass jeder Entscheid das Resultat beeinflusst. Hey – wenn es so einfach wäre, könnte ja jeder zum Nordpol pilgern, oder? (lacht)

Wie bereiteten Sie sich vor?

Die Vorbereitung dauerte 15 Jahre. Ich baute meine Firma The Polar Travel Company auf, nur um auf die nötigen 10 000 Stunden Erfahrung zu kommen. Die eigene Vision zur Realität werden zu lassen beginnt also lange vor dem ersten Schritt. Ich wollte die Grenzen des Möglichen erweitern.

Pen Hadow, how does it feel to be finally standing at the North Pole after months of hardship to get there?

It's not easy to put into words. What I felt was utter relief that I had finally succeeded with my endeavour on the third attempt of an extreme 15-year campaign.

What did you think of first?

My family, who had always been so supportive. Then "The Times" newspaper who had followed my journey. And calling my base team to fly me out. I had to wait nine days for the plane to arrive, as the weather deteriorated. The ice floe I'd made my camp on drifted about 60 kilometres in that time. And for the last five days I had nothing left to eat.

Ice on your face, no feeling in your feet: How do you still find your motivation when everything seems to be against you?

When you have a lot of stress in your head and your plus 37 °C body is coping with an ambient temperature of minus 45 °C, it's understandable that you might have the odd negative thought. But with extreme adventures, it's the psychological and intellectual approach that really counts. You go on an inner spiritual journey. And the main thing is to say to yourself: I've chosen this. It's a privilege to be here. You have to manage your emotional responses. Remember every decision you make influences the outcome ... And if it were easy to trek to the Pole, everyone would be doing it!

How did you prepare?

It took 15 years of preparation. I set up my Polar Travel Company just to bank the necessary 10,000 hours of experience. So, turning your vision into reality begins long before you take that first step. I wanted to contribute to pushing back the limits of what is known to be possible.

War das Ihr bisher spannendstes Abenteuer?

Vom emotionalen Faktor her: ja. Wissenschaftlich gesehen, sind die Forschungsexpeditionen «Catlin Arctic Surveys» tragender, die ich zwischen 2007 und 2012 leitete. Erstmals belegten wir, wie gross die Verschmutzung ist und wie dünn die Eisfläche. Das «TIME»-Magazin verlieh uns den Titel «Hero of the Environment».

Für Ihr jüngstes Projekt «Arctic Mission» befuhren Sie 2017 mit zwei Jachten das Eismeer. Wie lautet Ihre Botschaft?

Noch nie gelangte jemand vor uns ohne Eisbrecher durchs Nordpolarmeer. So konnten wir zeigen, wie verletzlich diese Region wird, wenn sie plötzlich einfacher zugänglich ist. Meine Non-Profit-Organisation 90°North Unit will politisch bewirken, dass die internationalen Gewässer bis 2032 für die Schifffahrt, für die Fischerei und die Ölgewinnung gesperrt und als Marinereservat unter Schutz gestellt werden. Sie sollen nur für die Forschung zugänglich sein.

Woher rührt Ihre Begeisterung für die Kälte?

Meine Eltern Nigel und Anne heuerten eine Nanny namens Enid Wigley an. Sie war auch das Kindermädchen von Sir Peter Scott gewesen, dem WWF-Gründer und Sohn von Robert Falcon Scott, der frühere Expeditionen zum Südpol leitete. Ihre Gutenachtgeschichten waren das Beste, was mir passieren konnte!

Der erste Blinde auf dem Kilimandscharo, die älteste Frau auf dem Mount Everest ...: Finden Sie die aktuelle Jagd nach Rekorden sinnvoll?

Absolut! Wer andere damit nicht in Gefahr bringt, verlässt seine Komfortzone und begreift tief in sich drin, welche Fähigkeiten das Menschsein ausmachen.

Seit 2017 sind Sie Markenbotschafter für die Solothurner Uhrenmanufaktur Favre-Leuba. Welches ist die passende Uhr für einen Abenteurer?

Favre-Leuba ist die zweitälteste Uhrenfirma der Schweiz. Deren Geschichte fand ich faszinierend. Mit der Bivouac 9000 wurde in meinem Geburtsjahr 1962 die erste mechanische Armbanduhr mit einem Aneroidbarometer zur Höhen- und Luftdruckmessung lanciert – ideal für Forscher. Das Motto von Favre-Leuba lautet: «Grenzen überwinden», was zu hundert Prozent auch auf mich zutrifft. Diese Uhr ist mein treuer Begleiter!

Was this your most exciting adventure to date?

Psychologically, yes. From a scientific perspective, though, I'd give pride of place to the Catlin Arctic Surveys I led between 2007 and 2012. The Surveys investigated sea-ice volume, ocean acidification, and ocean circulation. They also earned our team a "Hero of the Environment" accolade from "TIME" magazine.

In your latest Arctic Mission project in 2017 you used two yachts. What was your message?

In sailing the first non-icebreaker in history into the North Pole's international waters, we demonstrated the new accessibility to, and so vulnerability of this ocean region. Our 90°North Unit, a non-profit organisation, is ultimately intended to spur international political action to ban all fishing, shipping and mining from these waters by 2032 and declare the whole area protected in perpetuity as the North Pole Marine Reserve – for science only.

Where did you get your love of the cold?

My parents Nigel and Anne hired a nanny for me. Her name was Enid Wigley, and she had previously been nanny of Sir Peter Scott, the man who founded the WWF and was the son of Robert Falcon Scott of Antarctic fame. Her bedtime stories were the best thing that could have happened to me!

The first blind man to climb Kilimanjaro, the oldest woman to conquer Everest: Are you in favour of today's obsession with records like these?

Absolutely, as long as the people setting them don't endanger anyone else. It's all about leaving your comfort zone and digging deep inside yourself, to see just what abilities our human race possesses.

Last year you were made a brand ambassador for the Favre-Leuba watch brand of Solothurn. What would you say is a good watch for an explorer?

Favre-Leuba is Switzerland's second-oldest watch manufacturer. And I just loved its history. Back in 1962, the year I was born, it launched the Bivouac 9000, the first mechanical wristwatch with an aneroid barometer to measure altitude and air pressure – ideal for explorers. "Conquering Frontiers" is the Favre-Leuba motto: And that's something with which I totally identify – psychologically and geographically! It's been my indispensable companion.



Das Abschmelzen des Eises im Arktischen Meer schafft saisonale eisfreie Zonen. Die «90°North Unit» setzt sich dafür ein, das empfindliche Ökosystem und die Fauna dieser Region zu schützen. Pen Hadow: «Wir kämpfen auf politischer Ebene, um Fischerei, Schifffahrt und Bergbau aus diesen arktischen Gewässern zu verbieten»

The melting of the Arctic's sea-ice is creating seasonal ice-free zones. The 90°North Unit is lobbying to protect the region's delicate ecosystem and fauna. "We are fighting at the political level to ban fishing, shipping and mining from these Arctic waters," Pen Hadow explains.

Rupert Nigel Pendrill Hadow

Rupert Nigel Pendrill Hadow wird 1962 in Schottland geboren. Die erste Arktistour gelingt dem Abenteurer, Unternehmer und Direktor der Non-Profit-Organisation 90°North Unit im Jahr 1989. Neun Jahre später organisiert er mit seiner Firma The Polar Travel Company die erste Polexpedition ausschliesslich mit Frauen – zur Belohnung winkt ein Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde. In seinem Buch «Solo – The North Pole: Alone and Unsupported» beschreibt Pen Hadow die Strapazen seines zweimonatigen Solotrips, der ihn 2003 auf einen Schlag berühmt macht. Ein Jahr später erreicht er auch den Südpol, gemeinsam mit seinem Partner Simon Murray und ohne Essensnachschub. Seither erhält er Unterstützung von den Vereinten Nationen, dem WWF und von HRH Prinz Charles. In seiner Jugend brilliert er als Marathonläufer. Heute zieht Pen das Publikum als Keynote Speaker in seinen Bann. In seinen Vorträgen gelingt ihm die Balance zwischen Entertainment, Information und Inspiration. Pen Hadow lebt auf dem Land in der Nähe von London.

penhadow.com, favre-leuba.com

Rupert Nigel Pendrill Hadow

Rupert Nigel Pendrill Hadow was born in Scotland in 1962. An explorer, entrepreneur and director of the 90°North Unit non-profit organisation, he made his first journey on the Arctic Ocean in 1989. Nine years later Pen's pioneering Polar Travel Company organised the first all-women North Pole expedition, which earned an entry in the Guinness Book of Records. It was his two-month unassisted Arctic trek of 2003 that made Pen Hadow famous – an endeavour whose trials and tribulations he described in his book "Solo – The North Pole: Alone and Unsupported". The following year he made it without resupply with sledging partner Simon Murray to the South Pole, too. Subsequently, the UN, the WWF, Cambridge University and HRH Prince Charles have supported Pen Hadow's Arctic marine research work. Pen Hadow was also an outstanding marathon runner in his younger years. Today he captivates audiences as a keynote speaker whose presentations strike a deft and discerning balance between entertainment, information and inspiration. Pen Hadow lives in the countryside near London.

penhadow.com, favre-leuba.com

A creative mind

Stilvoll, charmant, schillernd und unendlich passioniert. Lapo Elkann, Gründer und Vorsitzender von Garage Italia, hat das Fiat-Erbe genauso im Blut wie die Lust auf Tempo, Design und sinnlichen Genuss. Wir sprachen mit dem kreativen Unternehmer über sein Erfolgsgeheimnis, seine Liebe zu Italien und seine Projekte mit der Uhrenmarke Hublot.

Stylish, charming, dazzling and boundlessly passionate: Lapo Elkann, chairman and founder of Garage Italia, has the Fiat heritage in his blood just as much as his devotion to speed, design and sensual pleasures. We talked to this creative entrepreneur about the secret of his success, his love of Italy and his projects with the Hublot watch brand.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



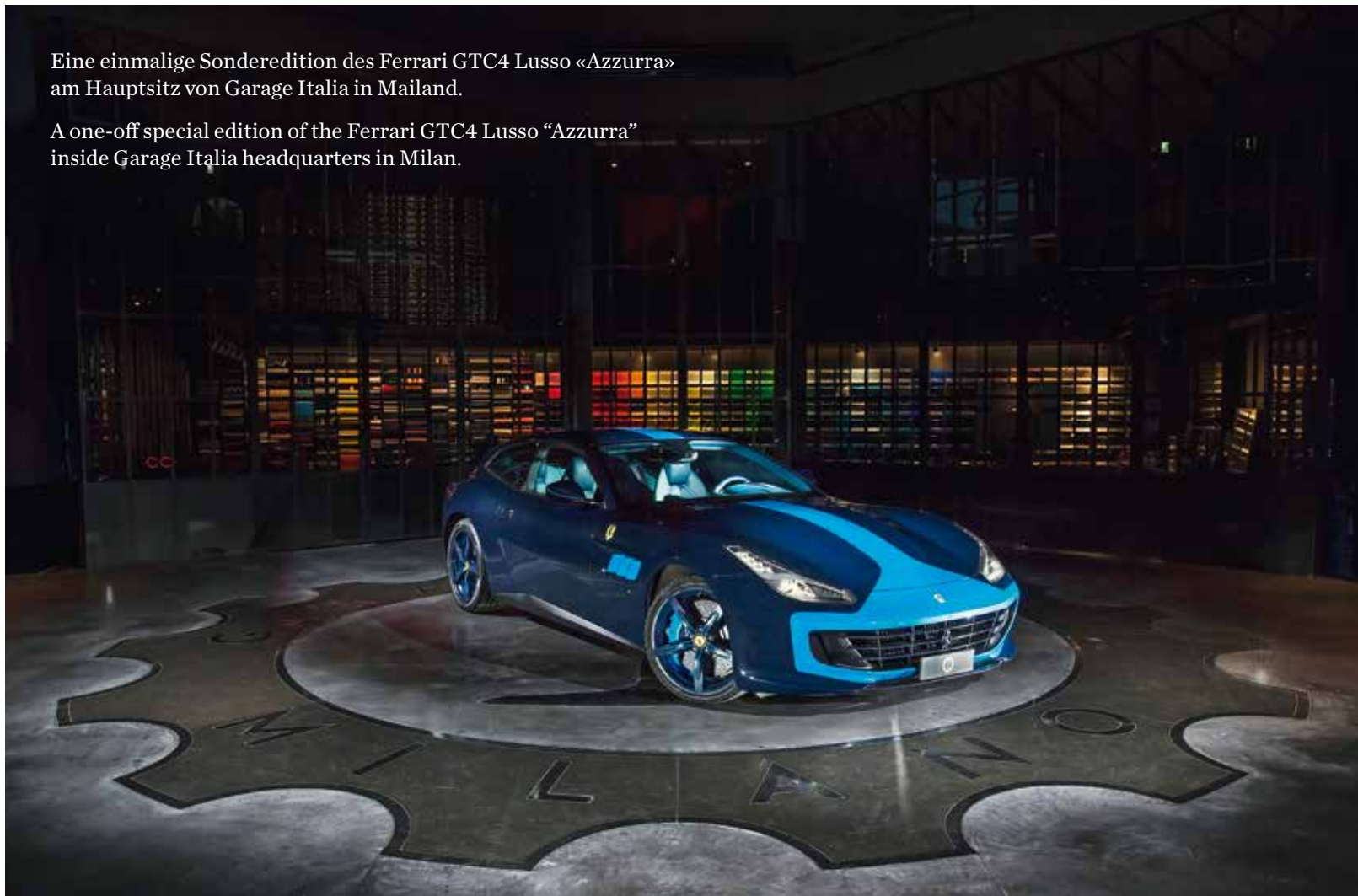


Kreativer Unternehmer und Stilikone: Lapo Elkann individualisiert mit seiner «Garage Italia» in Mailand Traumautos, Jachten, Privatjets und edle Uhren – hier eine «Big Bang Unico Italia Independent Blue Camouflage» von Hublot.

Creative entrepreneur and style icon: Lapo Elkann's Garage Italia in Milan customises dream cars, yachts, private jets and elegant watches – here with Hublot's "Big Bang Unico Italia Independent Blue Camouflage".

Eine einmalige Sonderedition des Ferrari GTC4 Lusso «Azzurra»
am Hauptsitz von Garage Italia in Mailand.

A one-off special edition of the Ferrari GTC4 Lusso “Azzurra”
inside Garage Italia headquarters in Milan.



Erfolgreiches Team: Lapo Elkann, Designer und Architekt
Michele de Lucchi (Mitte) und Restaurant-Chef Carlo Cracco.

Top team. Lapo Elkann with designer and architect
Michele de Lucchi (centre) and chef Carlo Cracco.



«Wer die Augen offen hat, entdeckt so viel Spannendes!»
 “Just keep your eyes open and you’ll see so many amazing things!”

Lapo Elkann, Sie haben vor vier Jahren in Mailand die frühere ENI-Tankstelle gekauft und daraus ist Ihre bekannte Garage Italia geworden. Was passiert dort?

Es ist ein aufregender Kreativ-Hub geworden, ein Ort, an dem sich Kreativität, Design, Bewegung und Genuss unter einem Dach vereinen. Hier können Sie zusammen mit mir Ihr sonderangefertigtes Auto entwerfen, das Innenleben Ihres Bootes oder die Lackierung Ihres Flugzeuges designen, aus meiner Brillenkollektion «Italia Independent» ein Modell auswählen. Oder Sie können auch einfach in einem sehr coolen Ambiente etwas trinken und geniessen, was Michelin-Chef Carlo Cracco auf den Tisch zaubert.

Was bedeutet das Wort «customising» für Lapo Elkann?

Das Individualisieren, Personalisieren macht einen Anzug, ein Auto oder ein Boot erst einzigartig. Individualität ist ein grosser Luxus. Ein individuelles Leben zu führen ist ein Geschenk. Daher liebe ich es, mit meinen Kundinnen und Kunden den kreativen Weg bis zum fertigen Produkt, das ihr oder ihm hundertprozentig entspricht, gemeinsam zu gehen.

Lapo Elkann, you bought the former ENI petrol station in Milan and turned it into your famous Garage Italia. What actually happens there?

We’ve transformed it into an amazing creative hub: a place of creativity, design, drive and sheer enjoyment, all under one roof. A place where you can work with me to create your own special-edition car, design your boat’s interior or plane livery, select a new model from my Italia Independent eyewear collection or just eat and drink well in very cool surrounds over which reigns Michelin chef Carlo Cracco.

What does customising mean to you?

It’s giving a suit, a car or a boat that personal and individual touch which makes it truly unique. Individuality is a huge luxury: Leading your own life is a gift. That’s why I love taking the creative path together with my clients, all the way to a finished product that totally suits and reflects who they are and what they want.

Warum ist Ihre Garage Italia so erfolgreich?

Weil ich auf die ganz individuellen Bedürfnisse meiner Kunden eingehen kann, weil wir gemeinsam Lösungen suchen – nachhaltige, stilvolle Lösungen. Ich möchte einfach gerne ihre Träume erfüllen.

Auch Zeit zu haben ist ein Luxus, und so sind Sie mit der Uhrenmarke Hublot verbunden ...

Ja, schon seit vielen Jahren. Wir kreieren gemeinsam immer wieder neue Uhrenkollektionen. Gerade sind drei neue Chronographen auf den Markt gekommen. Hublot ist für mich wie Familie. Eng und vertraut. Und noch etwas verbindet uns: Das Hublot-Team will das Unmögliche möglich machen. Genau wie ich. Wir lieben Eleganz und technische Perfektion, und wir wollen alle etwas bewegen in dieser Welt. Ende Mai haben wir auf Capri unsere limitierte Neuauflage herausgebracht. Ein maritimer Geist war meine Inspiration für das Design dieser Uhr, die dank der technischen Expertise von Hublot perfekt wiedergegeben wurde.

Sie sind ein passionierter und kreativer Unternehmer – immer on the move. Was bedeuten Ihnen Ruhe und Entspannung?

Schauen Sie, ich bin immer ich selber. Ich verberge nichts, bin ehrlich und offen, trage keine Maske. Deshalb, ganz ehrlich gesagt, habe ich Ruhe und Frieden noch nicht ganz gefunden. Ich bin auf der Suche, bin aber nie zufrieden mit mir und dem Erreichten, ich will alles noch besser machen, noch Besseres kreieren, ich will schlicht noch besser werden. Und was ich tue, sollte immer aus meinem Herzen, meinem Verstand und aus der Tiefe meiner Seele kommen.

Wo befindet sich Ihr Lieblingssort?

Mitten im Ozean. In einem Boot. Ob es klein ist, gross ist, ein Segel- oder Motorboot ist, macht keinen Unterschied. Ich liebe das Meer. Dort mitten im blauen Wasser habe ich Zeit zum Träumen. Übrigens heisst das ganz spezielle Blau meiner Autosonderanfertigungen «Azzurro Lapo». Dieses Blau habe ich patentieren lassen. Genauso wie das Yves-Klein-Blau ist es einmalig.

Sie werden stets auf der Liste der bestgekleideten Männer genannt ...

Das ist mir völlig egal. Ich glaube an Substantielles, nicht an Oberflächliches. Ich mag zwar guten Geschmack und gute Looks, aber sie sind nicht meine Priorität. Stil ist wichtig, Mode ist vergänglich.

What makes your Garage Italia so successful?

The way I can address the specific individual needs of each and every one of my clients, and the fact that we always seek joint solutions that are both stylish and sustainable. I just want to make their dreams come true!

Time is a luxury, too. And you're also associated with the Hublot watch brand.

Yes, I have been for years. We've worked together on new watch collections a number of times now. In fact, three of our new chronographs have just come out. Hublot is like family for me: We're very close. And there's something else that binds us, too: The Hublot team likes to do the impossible, like me. We all love elegance and technical perfection, and we all want to change things in this world of ours. And at the end of May, in Capri, we launched our new limited edition. A maritime spirit was my inspiration for the design of the timepiece that has been perfectly restored thanks to the technical expertise of Hublot.

You're a passionate and creative entrepreneur, constantly on the move. What do rest and relaxation mean to you?

Look, I'm always myself. I don't hide anything: I'm open and frank, and I never put on a mask. So to be really honest with you, I don't think I've quite found peace and tranquillity yet. I'm always searching for something. Never content with myself or with what I've achieved. I always want to do things even better, make even better creations, just be better and better. And make sure that whatever I do comes from my heart, my mind and the depths of my soul.

What's your favourite place?

The middle of the ocean. In a boat. Big, small, sailboat or motorboat: I don't mind. I just love the sea. Out there, in the midst of all that blue water, I have time to dream. Incidentally, the special blue that I use in my car customisations is called "Azzurro Lapo". I've had it patented. It's like Yves Klein Blue: unique.

You're constantly named on the lists of best-dressed men ...

... and I really couldn't care! I believe in substance, not surface. I like good taste and good looks, but they really aren't my priority. Style is important; fashion is fleeting.



Lapo Elkanns Jacht MV13, gefertigt in der Baglietto-Werft, heisst «Lap1». Das Digital-Camouflage-Muster entwickelte er zusammen mit seinem Team von Garage Italia.

Lapo Elkann's MV13 yacht, which was built at the Baglietto Shipyard, is named "Lap1". Needless to say, its digital camouflage livery was also devised by Lapo and his Garage Italia team.

Unten: In der Mitte des Restaurants in Lapo Elkanns Garage Italia steht eine Nachbildung des legendären Ferrari 250 GTO.

Bottom: At the heart of the restaurant at Lapo Elkann's Garage Italia stands a replica of the legendary Ferrari 250 GTO.



Woher kommt Ihre Kreativität?

Vieles wurde mir in die Wiege gelegt. Ich lebe an vielen Orten, treffe viele interessante Leute, sehe vieles und bin vor allem neugierig. Wer die Augen offen hat, entdeckt so viel Spannendes ... Zudem versuche ich mit meinem kreativen Input – in Autos, Uhren, Sonnenbrillen, Möbeln etc. – neue Energien zu schaffen, auf alle Gendergruppen einzugehen, kurz, ich versuche Menschen zu vereinen. Schönheit ist ein wunderbares Mittel, um Menschen zu vereinen.

Sie sind mit vollem Herzen Italiener ...

Oh ja, denn Italien bietet so viel Unvergleichliches: Architektur, Landschaften, Geschichte, Design, Kunst, Essen, Weine, Mode – alles vom Feinsten. Nur in der Politik ist das Land eher mittelmässig. Sehr schade. Nun, vielleicht werde ich eines Tages noch in die Politik einsteigen ...

Wird Lapo Elkann vielleicht eines Tages Ministerpräsident von Italien?

Wer weiss ...

Lapo Elkann

Lapo Elkann wurde 1977 als Sohn von Gianni Agnelli's Tochter Margherita und Alain Elkann, einem Journalisten, in New York geboren. Heute lebt er mehrheitlich in Mailand. Lapo hat sich als kreativer Unternehmer, Designer und auch als Stilikone einen Namen gemacht. Er ist Gründer und Präsident der Italia Independent Group und von Garage Italia, die Privatjets, Luxusautos, exklusive Yachten, Uhren und vieles mehr personalisiert und veredelt.

Lapo Elkann sitzt im Vorstand des familieneigenen Unternehmens Ferrari und hat L.A.P.S., seine eigene Wohltätigkeitsorganisation, gegründet. Er ist ausserdem Botschafter der Schweizer Luxusuhrenmarke Hublot und hat für sie mehrere einzigartige Modelle entworfen.

lapoelkann.com, garageitaliamilano.it,
italiaindependent.com, hublot.com

Where does your creativity come from?

I think a lot of it I was born with. But I also live in lots of places, I meet a lot of interesting people, I see a lot and I'm – above all – curious. Just keep your eyes open and you'll see so many amazing things! I also try to make sure that, through my creative input – into cars, sunglasses, furniture, whatever – I generate new energies and appeal to all gender groups. In a nutshell, I strive to bring people together. And beauty is a wonderful way to do that.

You're an Italian through and through ...

Oh yes! Italy is incomparable in so many ways: Its architecture, its landscapes, its history, its design, its art, its food, its wines, its fashions, they're all truly excellent. It's only in politics that we don't fare so well. And that's a real pity. Maybe I'll go into that some day ...

So might we one day see a Prime Minister Elkann?

Who knows ...?

Lapo Elkann

Lapo Elkann was born in 1977 in New York, the son of journalist Alain Elkann and Gianni Agnelli's daughter Margherita, and currently lives largely in Milan. Lapo Elkann has made a name for himself as a creative entrepreneur, designer and as a style master. He is the founder and chairman of Group Italia Independent and of Garage Italia which customises and personalises private jets, luxury cars, exclusive yachts, elegant watches and more. He sits on the board of family-owned Ferrari and has founded L.A.P.S., his own charity. He is also an ambassador for the Hublot luxury Swiss watch brand, for whom he has designed several unique watch models.

lapoelkann.com, garageitaliamilano.it,
italiaindependent.com, hublot.com

Only few ads
go around the world.

**Make sure
yours does.**

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



New destinations

Book your holiday, leisure or business flights to more than 100 destinations worldwide under swiss.com or flyedelweiss.com.



Marseille
Fly SWISS: from Zurich
three times a week

Changes possible; please check swiss.com or flyedelweiss.com.



Wroclaw
Fly SWISS from Zurich: three times a week



Kiev
Fly SWISS from Zurich: four times a week



Bordeaux
Fly SWISS from Zurich: twice daily



Kalamata
Fly SWISS from Geneva: once a week



Pula
Fly SWISS from Geneva: once a week or
Edelweiss from Zurich: twice weekly



Toulon
Fly SWISS from Geneva: twice weekly



Chania

Fly Edelweiss: once a week



Dubrovnik

Fly Edelweiss: twice weekly



Eilat

Fly Edelweiss: once a week
from October



Inverness

Fly Edelweiss: once a week
from July



Jerez de la Frontera

Fly Edelweiss: twice weekly
from July



Paphos

Fly Edelweiss: twice weekly



La Palma

Fly Edelweiss: once a week
from October



Djerba

Fly Edelweiss: up to twice weekly



Samos

Fly Edelweiss: once a week

Worth the wait

Am 2. Juli öffnet am Flughafen Zürich das brandneue Lounge Center A seine Türen.

The brand new Lounge Center A opens its doors on 2 July at Zurich Airport.



Die SWISS Business und die Senator Lounge mit getrennten Eingängen weisen viele Gemeinsamkeiten auf, wie etwa den geselligen Hochtisch, der sich um das gläserne Atrium schmiegt und zum Verweilen einlädt. Das hohe Deckengewölbe und die imposanten Chromrohre verleihen den SWISS Lounges ihren prägenden Markthallencharakter. Das Zonenkonzept gliedert die Lounges in funktionale Bereiche und bietet noch mehr Sitzgelegenheiten. Das Frontcooking sorgt für kulinarische Genüsse und an den dafür bestimmten Plätzen ist auch ungestörtes Arbeiten möglich. Und dort, wo die ehemals längste bediente Bar der Welt stand, befinden sich nun Relaxliegen und Lounge-Suiten mit Blick auf ankommende Flugzeuge.

Zu den Besonderheiten der 720 Quadratmeter grossen Senator Lounge zählt eine Clubecke mit komfortablen Sitzen – perfekt für Vielflieger, die sich entspannen möchten.

The SWISS Business and the Senator Lounge feature separate entryways. But both have many commonalities, like the raised table that lines the glass atrium, inviting guests to linger. The arched ceiling and the impressive chrome ducts lend the SWISS Lounges their distinctive marketplace atmosphere. The zone concept divides the lounges into functional areas while offering increased seating capacity. With front cooking, guests can enjoy culinary delights while designated workspaces allow them to get things done undisturbed. What was once home to the world's longest serviced bar has now been turned into an area with reclining chairs and lounge suites, complete with views of arriving aircraft.

The spacious Senator Lounge, extending over 720 square metres, is home to a relaxing club area featuring comfortable seats – a perfect retreat for our frequent flyers.

First-class



Besuchen Sie das einzige Steakhouse über den Wolken.

Visit the only Steakhouse above the clouds.

Viermal jährlich verwöhnt SWISS ihre First Class Fluggäste mit der SWISS Connoisseur Experience. Seien Sie vom 22. August bis 4. September dabei, wenn das weltweit höchstgelegene Steakhouse zum vierten Mal abhebt. Dieses Mal mit Kreationen unseres «SWISS Taste of Switzerland»-Kochs Lorenzo Albrici. Freuen Sie sich auf kulinarische Höhenflüge in Form eines australischen Wagyu-Beef Ribeye-Steaks, eines vorzüglichen argentinischen Rindsfilets oder verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einer grillierten Alpstein-Pouletbrust aus der Schweiz, 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.

SWISS pamperes 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 fourth time in its history from 22 August to 4 September. Look forward to the creations by SWISS Taste of Switzerland guest chef Lorenzo Albrici. Treat your palate to an Australian Wagyu beef ribeye steak, a heavenly Argentinian beef fillet, or opt for a grilled chicken breast from Switzerland, 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.

swiss.com

Arrival **s**ervice

Exklusiver SWISS
First Welcome
Service ab
Sommer 2018.

Exclusive SWISS
First Welcome
Service starting
summer 2018.



Mit dem neuen Service setzt sich das SWISS First Erlebnis nach Ankunft Ihres Langstreckenfluges in Zürich nahtlos fort. Beim Verlassen des Flugzeugs werden Sie herzlich empfangen und auf Ihrem letzten Reiseabschnitt begleitet – egal, ob Sie an einer Aussenposition, im Terminal B oder im Dock E ankommen. Falls Sie noch einen Weiterflug vor sich haben, werden Sie in einem modernen Fahrzeug zur separaten Sicherheits- und Passkontrolle mit direktem Zugang zur neuen SWISS First Lounge A gefahren. Wenn Ihre Reise in Zürich endet, können Sie die kurze und komfortable Fahrt zur Gepäckausgabe genießen. Ein exklusiver Service für SWISS First Gäste, der Ihr Reiseerlebnis nicht nur in der Luft, sondern auch nach Ihrem Flug noch angenehmer gestaltet.

With the new service, your SWISS First experience continues seamlessly following the arrival of your long-haul flight to Zurich. After exiting the aircraft, you'll receive a warm welcome and be accompanied on the final stretch of your journey – regardless whether you arrive at an open stand, in Terminal B or Dock E. Should you have a connecting flight, you'll be driven directly to the separate security and passport control, with direct access to the new SWISS First Lounge A. In case your journey ends in Zurich, you can enjoy the swift and comfortable ride, taking you close to the baggage claim area. An exclusive service for SWISS First guests that will enhance your travel experience not only above the clouds but on the ground as well.

swiss.com

SWISS Shop Duty Free

Earn and
spend your
Miles & More
miles here on
board




Alpina
1883 GENEVE

Alpina Startimer Pilot Quartz

**CHF 459.- or
124,000 miles**

Duty Free Exclusive

For more information please see page
10 and 11 of the SWISS Shop Duty Free
catalogue.

For sale

Entdecken Sie Ihre Traumimmobilie mit Engel & Völkers in 32 Ländern der Welt.
Discover your dream home with Engel & Völkers in 32 countries around the world.



Wonderful villa with sea views El Terreno, Palma de Mallorca

Diese einzigartige Liegenschaft wurde komplett renoviert und befindet sich im Herzen von Palmas aufblühendem Stadtviertel El Terreno. Von jedem Zimmer aus genießen Sie einen atemberaubenden Blick über die Bucht von Palma. Die Villa verfügt über vier Schlafzimmer, vier Badezimmer, zwei Wohnzimmer und eine voll ausgestattete, offene Küche sowie Terrassenflächen von ca. 280 Quadratmetern.

Wohnfläche: ca. 300 m²

Preis: 3 600 000 Euro

This amazing property has been completely refurbished and is located in the heart of Palma's upcoming area of El Terreno. From every room you will enjoy a breathtaking view over the bay of Palma. The villa has four bedrooms with four baths (three of them are en-suite), two living rooms and a fully equipped open-plan kitchen. The terrace size is approximately 280 square metres.

Surface living area: approx. 300 m²

Price: 3,600,000 euro



ENGEL & VÖLKERS
— PRIVATE OFFICE —

info@private-office.com

+49 (40) 36 131 105



CLOUD – A unique luxury villa Andrax, Mallorca

CLOUD begeistert durch Dimension, Architektur und Luxus. Die drei Gebäude sind über einen 28 Meter langen Salzwasserpool miteinander verbunden. Die Highlights im Haupthaus MYCLOUD sind beispielsweise ein Aquarium in der Kücheninsel, ein Olivenbaum im Empfangsbereich und ein Atrium mit Kamin, vertikalen Gärten und Vorhängen aus Wasser. In der GUESTCLOUD finden Besucher ihre Unterkunft, die CHILLCLOUD bietet einen Fitnessbereich, Sauna und Lounge.

Wohnfläche: ca. 2166 m²

Preis: 24 500 000 Euro

CLOUD inspires with dimension, architecture and luxury. The three buildings are connected by a saltwater pool of 28 metres. Some of the highlights of the main house MYCLOUD are an aquarium in the kitchen cooking island, an olive tree in the entrance and an atrium with fireplace, boasting vertical gardens and drapes of water. In the GUESTCLOUD, family and friends find their accommodation, and the CHILLCLOUD offers a fitness, sauna and lounge area.

Surface living area: approx. 2,166 m²

Price: 24,500,000 euro

Villa Angelina, Lucca, Italy

Die aussergewöhnliche Villa, in den Hügeln der Toskana mit atemberaubendem Blick auf Lucca gelegen, bietet eine Wohn- und Nutzfläche von über 2750 Quadratmetern. Das Anwesen liegt auf einem 13 Hektar grossen Areal. Zusätzlich zum Haupthaus gibt es ein Gästehaus mit einer Fläche von 460 und einer Terrasse von 100 Quadratmetern.

Preis: 25 000 000 Euro

This extraordinary property located beautifully in the Tuscan Hills with commanding views of Lucca spans a considerable living and utility space of some 2,750 square metres overall. The grounds span some 13 hectares in total. Additional to the main house there is a guest house spanning approx. 460 square metres with a terrace of some 100 square metres.

Price: 25,000,000 euro



For sale



Apartments Leinpfad 19 Hamburg, Germany

An bester Lage Hamburgs, direkt am Alsterlauf, ist ein exklusiver Neubau mit vier einzigartigen Wohnungen entstanden. Stilistische Elemente der direkten Umgebung aufgreifend, integriert sich der Neubau «Leinpfad 19» harmonisch in die Nachbararchitektur. Die Verwendung edelster Materialien, Kamine im klassischen Stil, eine Loggia bzw. Terrasse und grosszügige Grundrisse lassen keine Wünsche offen. Zum Verkauf stehen noch zwei Einheiten mit Wohnflächen von ca. 251 bzw. ca. 304 Quadratmetern, verteilt auf vier Zimmer.

Preis: auf Anfrage

An exclusive new development of four unique apartments is being built in the Hamburg prime location "Leinpfad 19" with views of the river Alster which can never be obstructed. The apartments are beautifully designed with great attention to detail and spacious floor plans. All of the apartments feature classic-style fireplaces as well as a loggia or terrace. Two apartments are still available with living space of approx. 251 and approx. 304 square metres respectively.

Price: on request



Apartment Elbphilharmonie Hamburg, Germany

Mitten in der Elbe, an der Westspitze der Hamburger HafenCity, thront die Elbphilharmonie. Was die wenigsten wissen: In diesem aufsehenerregenden Bauwerk sind 45 Eigentumswohnungen entstanden. Nur noch ein exklusives Penthouse steht zum Verkauf. Der Ausblick über die Hansestadt ist unverbaubar und atemberaubend. Den Bewohnern stehen ein separater Eingang, eine Garage und eine Lobby mit Concierge-Service zur Verfügung. Wohnfläche: ca. 182 m², 3 Zimmer

Kaufpreis: auf Anfrage

Infos: wohneninderelbphilharmonie.de

On the western tip of Hamburg's HafenCity, right in the middle of the Elbe River, stands the city's new landmark: the Elbphilharmonie. Few people know that 45 exclusive apartments have been built in this architectural masterpiece. Only one highly exclusive penthouse is still available. Every square centimetre is special, its aura breathtaking and the magnificent view over the city unobstructable.

Surface living area: approx. 182 m², 3 rooms

Purchase price: on request

Infos: elbphilharmonieresidences.com



STRANDHAUS by Richard Meier Hamburg, Germany

Im Herzen der Hamburger HafenCity ist das «STRANDHAUS by Richard Meier» entstanden. Lassen Sie sich begeistern von spannenden Sichtachsen, erlesenen Materialien sowie grosszügig dimensionierten, lichtdurchfluteten Räumen mit atemberaubenden Ausblicken auf die Elbe und den Hafen.

Verfügbare Einheiten: Wohnflächen von ca. 104 bis ca. 313 m², 2 bis 6 Zimmer

Kaufpreise von 1 590 000 bis 3 090 000 Euro, Penthouse auf Anfrage

Infos: strandhaus.hamburg

Located right in the HafenCity of Hamburg, with view over the river Elbe, the "STRANDHAUS by Richard Meier" apartments offer perfection down to the very last detail. This is design and function in perfect harmony. The STRANDHAUS apartments feature a choice of materials which were crafted by masters in their fields.

Available units: living spaces from approx. 104 to approx. 313 m², 2 to 6 rooms

Purchase prices: 1,590,000 to 3,090,000 euro, penthouse on request

Infos: strandhaus.hamburg/en



Your goals, our focus

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

wm.schroders.ch

THE SWISS HOUSE OF WATCHES AND FINE JEWELLERY



ROLEX

CARL F. BUCHERER
LUCERNE 1888

A. LANGE & SÖHNE
GLASHÜTTE I/S.A

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

BAUME & MERCIER
MAISON D'HORLOGERIE GENEVE 1830

BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

Breguet
Depuis 1775

Cartier

Chopard

GP
GIRARD-PERREGAUX
HAUTE HORLOGERIE SUISSE DEPUIS 1791

Glashütte
ORIGINAL

H. Moser & Cie.

IWC
SCHAFFHAUSEN

JAEGGER-LECOULTRE

LONGINES

MONT
BLANC

OMEGA

PANERAI

PATEK PHILIPPE
GENEVE

PIAGET

RADO
SWITZERLAND

ROGER DUBUIS

SWAROVSKI

TAG Heuer
SWISS APPOINT-GARDE SINCE 1885

TISSOT
SWISS WATCHES SINCE 1853

TUDOR

VACHERON CONSTANTIN
GENEVE, DEPUIS 1755

VICTORINOX

ZENITH
WATCH MANUFACTURING SINCE 1865

Brand selection may vary.

BUCHERER
1888

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

