

# SWISSUNIVERSE

LUXURY MOMENTS FOR FIRST AND BUSINESS CLASS FLYERS



PEOPLE ✈ PLACES ✈ PLEASURE  
Hong Kong Marseille Grand Openings

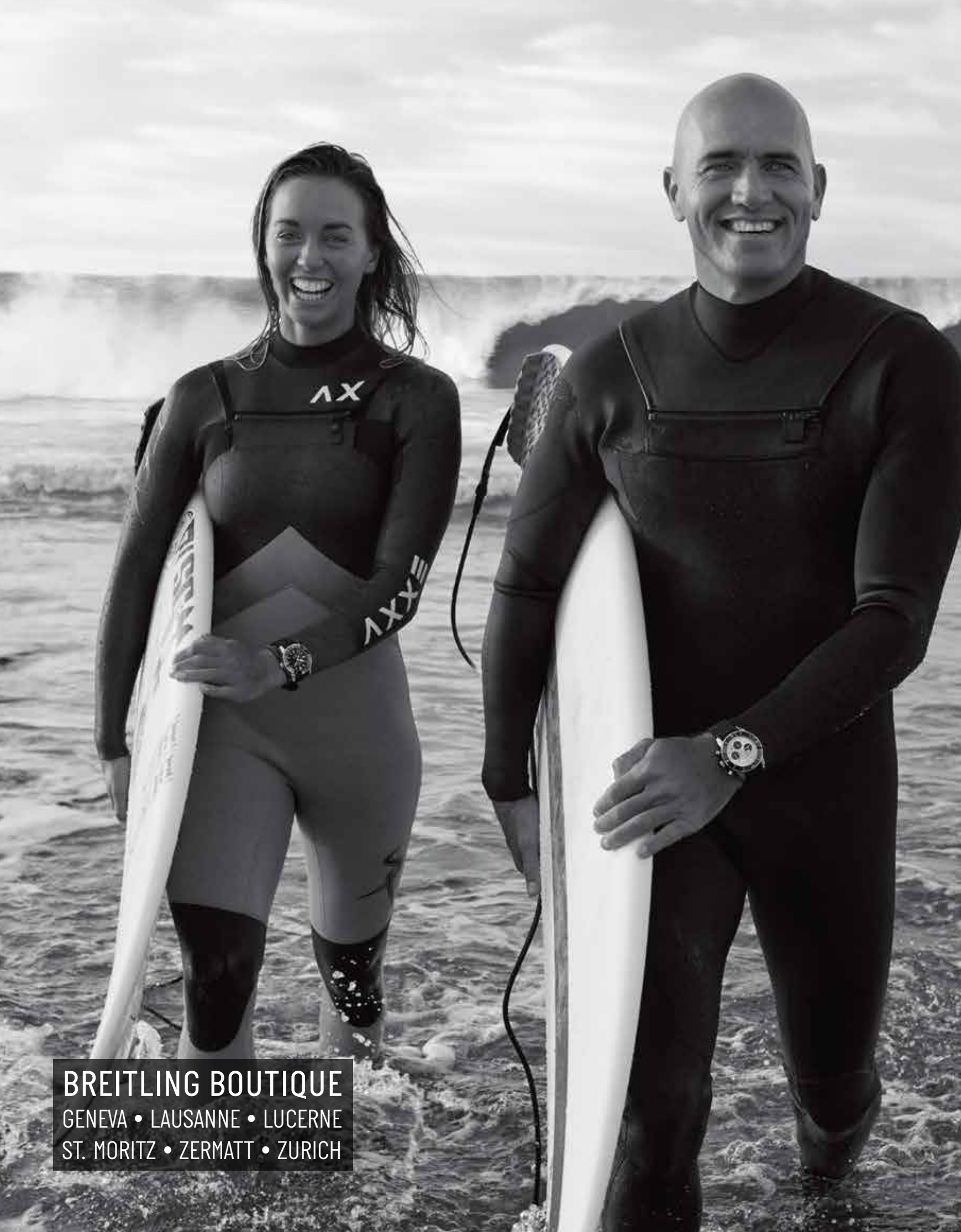




*Cartier*

SANTOS-DUMONT COLLECTION





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



The Breitling Surfer Squad  
Sally Fitzgibbons  
Kelly Slater  
Stephanie Gilmore



BREITLING  
1884



AIR

LAND

SUPEROCEAN

SEA

#SQUADONAMISSION



# Content

14 En vogue | 18 En route | 20 Hong Kong | 44 Chef's table | 46 My world | 54 On board |  
60 Golf | 62 Caring for the future | 68 Postcard from | 76 Gourmet | 84 Long weekend |  
96 Portfolio | 108 Frequent flyer | 116 Grand openings | 128 SWISS sky news

**Hong Kong | 20**  
Kulinarische und  
kulturelle  
Entdeckungen.  
Culinary and  
cultural discoveries.



**Alain Passard | 76**  
Gemüsefan und  
einer der besten  
Köche der Welt.  
Vegetable aficionado  
and one of the best  
chefs in the world.

**George Clooney | 54**  
Interview mit dem  
berühmten  
Hollywoodstar.  
Interview with the  
famous Hollywood  
star.



**Marseille | 84**  
Ein langes Gourmet-  
Wochenende in  
der ältesten Stadt  
Frankreichs.  
A long gourmet  
weekend in the oldest  
city in France.

## 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 | **Paul Day, Stephanie Morris, Janine Kern,**  
**Supertext** | Translations | **Swissprinters AG** | Print  
**Docmine.com** | App Realisation

**SWISS Universe** | Frequency: 4 times a year / Next issue: mid-September 2019  
Target group: 500,000 First & Business Class passengers (during 3 months)

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



printed in  
switzerland





**Perlée Collection**  
Rose gold, yellow gold  
and diamond bracelets,  
yellow gold ring.



# Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme since 1906







*Chopard*

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860

HAPPY SPORT COLLECTION





**Pilot's Watch Chronograph Spitfire. Ref. 3879:**

Only rarely do form and function blend as magically as in the design of the Spitfire. The elliptically shaped wings not only gave the propeller-driven aircraft outstanding flying characteristics, but were also responsible for its perfect silhouette. Like the Spitfire, our eponymous watch line makes no compromises when it comes to engineering and design. For that reason, we equip all our Spitfire models with high-quality in-house movements from Schaffhausen. The puristic

instrument-look design was inspired by classic military standard watches such as the Mark XI navigation watch we started producing in 1948 for the British Royal Air Force. More than 80 years after its first flight, we are now sending the Spitfire on its longest-ever journey: Steve Boulbee Brooks and Matt Jones are setting off on an adventurous circumnavigation of the globe in their Silver Spitfire. It will take the British airborne icon on a flight of 43,000 kilometres, touching down in 30 countries. There's no dream too big to stop us living it.

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

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

FOLLOW US ON:   



**IWC SPITFIRE.  
THE DREAM  
TAKES FLIGHT.**



**IWC**  
SCHAFFHAUSEN

# Luxurious location

Bucherer eröffnet eine elegante Boutique an der Zürcher Bahnhofstrasse.

Bucherer opens an elegant boutique on Zurich's Bahnhofstrasse.



Der Bucherer Store an der prestigeträchtigen Bahnhofstrasse in Zürich erstrahlt in neuem Glanz. Der Umbau ist ein weiterer Meilenstein in der über 130-jährigen Geschichte des Uhren- und Schmuckunternehmens, das seit 1947 an der berühmten Einkaufsmeile vertreten ist. Inspiration, Passion und Hospitality wurden bei der Gestaltung dieser eleganten Boutique grossgeschrieben. Auf fünf luxuriösen Etagen und 800 Quadratmetern mit offen gestalteten Beratungs- und Verkaufsflächen erwarten Sie eine einzigartige Rolex-Boutique, eine glamouröse Schmuckwelt sowie viele edle Uhrenmarken der Haute Horlogerie und des Sport- und Premiumbereichs.

The Bucherer store on Zurich's prestigious Bahnhofstrasse has a shiny new look. The renovation is a further milestone in the 130-year history of the watch and jewellery firm that has been a fixture on Zurich's famous shopping mile since 1947. Inspiration, passion and hospitality drove the design of this elegant boutique. The motto here is unassuming luxury. On five storeys and 800 square metres of open sales space customers will find a Rolex boutique, a glamorous jewellery section as well as haute horlogerie brands and watches in the sports and premium segments.

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

**It's not just  
an inflight  
magazine.**

**It's discovering  
new places.**

Enjoy the SWISS inflight magazine  
also online or in the app.

**swiss-universe.com**



# The art of seduction

Verführung ist eine Kunst. Gold so weich wie Seide zu schmieden, ist eine Meisterleistung. Beides findet im Collier «Sonnenglanz-Verführung» aus der Schmuckmanufaktur Wellendorff seine Vollendung.

Seduction is an art. Crafting gold until it becomes as soft as silk is a stroke of genius. Both are brought to perfection in the “Brilliance of the Sun Temptation” necklace from Wellendorff jewellery.

Unzählige eingefangene Sonnenstrahlen funkeln um die Wette. Bei jeder Bewegung wird das einfallende Licht spielerisch reflektiert. Das Collier glänzt, ohne zu blenden, und lässt das Gefühl von Seide auf der Haut spüren. Ein Zusammenspiel aussergewöhnlicher Kunstfertigkeit, das in diesem Jahr sein 10-Jahr-Jubiläum feiert und dem wahrer Luxus innewohnt.

In der Wellendorff-Manufaktur in Pforzheim und wahrscheinlich auf der ganze Welt, gibt es nur drei Goldschmiede, die über die Fähigkeit, das Materialverständnis und das tiefe Wissen verfügen, einen Goldfaden aus 18-Karat Gold von Hand herzustellen, der Ausgangsmaterial für diese seidenweiche Kordel ist. Vor diesem Hintergrund versteht man, dass die Fertigung eines solchen Colliers Zeit und Ruhe braucht. Luxus hat etwas mit Zeit zu tun, und die gibt Wellendorff jedem einzelnen Collier, damit es vollkommen wird. Mit einer speziellen und geheimen Goldschmiedetechnik wird die aus feinem 18-Karat-Golddraht gewickelte Kordel mit kleinen Einfassungen versehen, an deren Flächen einfallendes Licht reflektiert wird. Dadurch entsteht ein regelmässiges Muster aus Glanzpunkten, das Wiedererkennungsmerkmal der Generation «Sonnenglanz» – eine Kordel, die heller funkelt als je zuvor.

Das exklusive Markenzeichen des Familienunternehmens, das Brillant-W, signiert das Schmuckstück und bürgt für diese aussergewöhnliche Goldschmiedekunst made in Germany – Goldschmiedekunst par excellence, deren Triebfeder stets die Liebe ist. Wie bei der Entstehung der Kordel. Für die einen ist es höchste Goldschmiedekunst – für die anderen ist es wahre Liebe. Aus Liebe. Das Beste. Seit 126 Jahren.

The rope sparkles like a thousand rays of sun, playfully catching and reflecting the light with every movement. Gleaming, but never glaring, the rope feels like silk on the skin. An expression of great artistry and an embodiment of true luxury that celebrates its tenth anniversary this year. Knowing that there are only three goldsmiths in the whole Wellendorff manufactory in Pforzheim, and possibly in the world, who have the extraordinary skill, understanding of the material and expertise to produce by hand the thread of 18-carat gold that is the starting point for this silky rope gives you a sense of the time and the focus that go into making such a piece. Luxury is a function of time, and time is what Wellendorff devotes to every single necklace to make it perfect. Using a special, secret goldsmithing technique, tiny indentations are made in the rope of intertwined 18-carat gold threads. The surfaces reflect the light, creating the even pattern of highlights so characteristic of the “Brilliance of the Sun” generation – a rope that sparkles more brightly than ever.

The exclusive trademark of the family business, the diamond W, completes this piece of jewellery and vouches for its exceptional craftsmanship made in Germany. The art of goldsmithing par excellence, born from love. Just like the Wellendorff rope.

For some people, it is highly skilled artistry – for others, true love. From love. The best. For 126 years.

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





Collier «Sonnenglanz-Verführung» mit einem kleinen eingravierten leuchtend roten Herz aus Kaltemaille. Für die einen ist es Goldschmiedekunst aus 18-Karat-Gold – für die anderen die schönste Liebeserklärung der Welt.

The “Brilliance of the Sun Temptation” necklace with a tiny brilliant red heart crafted in cold enamel. For some, it is exceptional artistry in 18-carat gold – for others, it is a declaration of love.

# Ladies' choice



Colourful glamour  
gubelin.com

Gübelin ist ein Schweizer Juwelierhaus, das für exquisiten Schmuck, hohe Edelsteinkompetenz und ein grosses Angebot an Luxusuhrenmarken bekannt ist. Mit diesem edlen Collier aus Farbedelsteinen erweitert Gübelin Jewellery die Linie «Sparks of Fire». Aquamarine, Morganite sowie grüne und rosafarbene Turmaline funkeln in zarten Rotgoldfassungen.

Gübelin is a family-run Swiss jewellery house known for its exquisite jewellery, gemstone expertise and range of luxury watch brands. Now Gübelin Jewellery expands the "Sparks of Fire" line with this beautiful necklace made of coloured gemstones. Aquamarines, morganites and green and pink tourmalines sparkle in delicate rose gold frames.



Highest jewellery  
bucherer.com

Für die 18 Ringe der Clover Limited Edition haben sich die Designer von Bucherer Fine Jewellery von den betörenden Farben und Formen der Natur inspirieren lassen. Jeder dieser wertvollen Ringe ist ein Einzelstück mit unterschiedlichem Design: herzförmige Saphire, Diamanten, Amethyste und Turmaline gruppieren sich zu Kleeblättern aus 18-Karat-Weissgold oder Platin. Unser Lieblingsstück ist dieser in Platin gefertigte Ring mit fancy yellow Diamonds im Herzschliff.

For the 18 rings of the Clover Limited Edition, the designers at Bucherer Fine Jewellery have been inspired by the colours and shapes of nature. Each of these precious rings is a unique piece of different design: heart-shaped sapphires, diamonds, amethysts and tourmalines grouped into shamrocks in 18-carat white gold or platinum. Our favourite piece is this platinum-made ring with fancy yellow heart-cut diamonds.



Sparkling power  
cartier.com

Die neue Kollektion «Clash de Cartier» revolutioniert das ästhetische Erbe der Maison: Kugeln, Zacken sowie quadratische Nägel verschmelzen zu einem innovativen und einzigartigen Design. Prachtvoll finden wir diese «Clash de Cartier»-Ohrringe aus 18-Karat-Roségold, jeder mit 14 Diamanten im Brillantschliff von insgesamt 0,41 Karat besetzt.

The new collection "Clash de Cartier" shakes up the Maison's aesthetic heritage: The studs, beads and clous carrés merge into an innovative, unique design. We love these mesmerising "Clash de Cartier"-earrings in 18-carat rose gold, each set with 14 brilliant-cut diamonds totalling 0.41 carats.



MNC  
BANKING  
PARTNER

# IN FOREIGN WATERS YOU WILL NEED A LOCAL PARTNER

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

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

**Best Bank in Turkey - Euromoney**

**Best Bank in Turkey - EMEA Finance**

**Europe's Best Bank in Cash Management - EMEA Finance**

**Best Foreign Exchange Provider in Turkey - Global Finance**



**AKBANK**

# Time is timeless



## Perfect match

breitling.com

Als Hommage an die exzellente Partnerschaft mit dem britischen Luxusautobauer Bentley Motors präsentiert Breitling mit der Premier Bentley Centenary Limited Edition ein aussergewöhnliches Modell in limitierter Auflage aus 18-karätigem Rotgold und Edelstahl an einem braunen Lederarmband, dessen Muster und Nähte von edlen Bentley-Sitzen inspiriert wurden.

To commemorate the excellent partnership with Bentley, the world's most admired luxury car brand, Breitling is presenting the Premier Bentley Centenary Limited Edition, which is produced in 18-carat red gold and stainless-steel versions on a brown leather strap whose pattern and stitching were inspired by the seats in a Bentley.



## Flying luxury

chopard.com

Mit diesem neuen Zeitmesser L.U.C. Flying T Twin weiht Chopard sein erstes Kaliber mit fliegendem Tourbillon ein. Technisch wie ästhetisch ein Leckerbissen, hebt sich diese Uhr durch ihren einzigartigen Stil ab: Ein handguillochiertes Goldzifferblatt, die harmonischen Proportionen und ein extra-schlankes Gehäuse aus ethischem Roségold mit Fairmined-Zertifikat machen aus dieser Uhr einen Star im Kreis der Kollektion L.U.C.

With the new L.U.C. Flying T Twin, Chopard is unveiling its first calibre equipped with a flying tourbillon. This technically and aesthetically sophisticated timepiece is distinguished by its remarkable charisma: a hand-guilloché gold dial, impeccable proportions and an ultra-thin case in ethically certified "Fairmined" rose gold make it a truly exceptional creation within the L.U.C. collection.



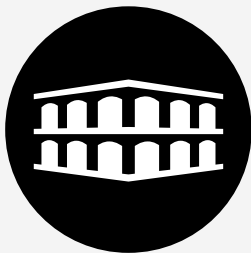
## Black beauty

iwc.com

IWC Schaffhausen hat auf dem Salon International de la Haute Horlogerie in Genf eine neue TOP-GUN-Linie in der Pilot's Watches Collection vorgestellt. Die Pilot's Watch Double Chronograph TOP GUN Ceratanium mit schwarzem Zifferblatt, schwarzen Zeigern und schwarzem Kautschukarmband ist die erste Fliegeruhr von IWC mit einem Gehäuse aus Ceratanium®.

At this year's Salon International de la Haute Horlogerie in Geneva, IWC Schaffhausen unveiled a new TOPGUN line in the Pilot's Watches collection. The Pilot's Watch Double Chronograph TOP GUN Ceratanium with black dial, black hands and black rubber strap is the first pilot's watch from IWC with a Ceratanium® case.





# Get inspired by lesambassadeurs.watches

**FOLLOW US  
ON INSTAGRAM**

**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



# Mission E

Der erste Elektroportler von Porsche heisst Taycan.  
Porsche's first fully electric sports car is named Taycan.



Die Zukunft der Mobilität rückt einen Schritt näher: Der rein elektrisch betriebene Porsche Taycan geht Ende 2019 in Serie. Zwei Synchronmotoren (PSM) mit einer Systemleistung von mehr als 600 PS (440 kW) beschleunigen den Elektroportler von 0 auf 100 km/h in deutlich weniger als 3,5 Sekunden. Die Reichweite beträgt mehr als 500 Kilometer (nach NEFZ). Die 800-Volt-Architektur im Fahrzeug stellt sicher, dass die Lithium-Ionen-Batterie in gut vier Minuten Energie für 100 Kilometer Reichweite (nach NEFZ) nachladen kann.

The future of mobility is another step closer: Series production of the first purely electric Porsche is set to begin at the end of this year. Two synchronous motors (PSM) with a system output of over 600 hp (440 kW) accelerate the electric sports car to 100 km/h in significantly less than 3.5 seconds and the vehicle's maximum range is over 500 kilometres in accordance with the NEDC. The 800-volt architecture in the vehicle guarantees that the lithium-ion battery can be recharged in just four minutes, providing enough energy to drive 100 kilometres (according to NEDC).

Only few ads  
go around the world.

**Make sure yours does.**

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



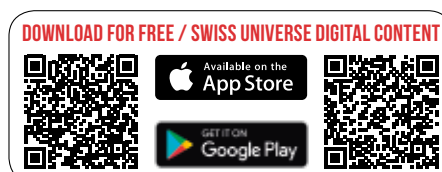
For inquiries and bookings  
please contact:  
Peter Furrer, Airpage AG  
Phone +41 43 311 30 00  
[office@airpage.ch](mailto:office@airpage.ch)

# Long live Hong Kong!

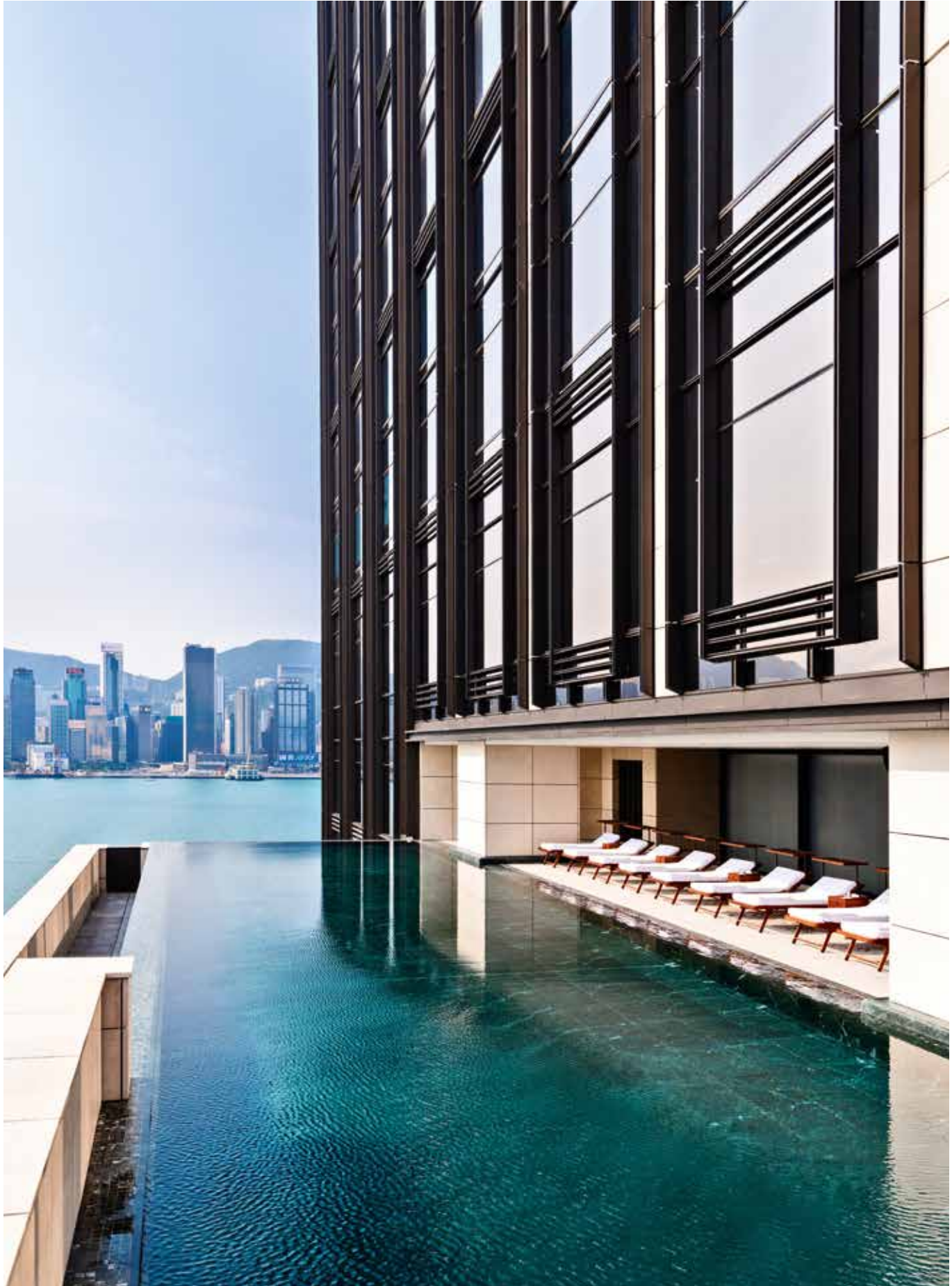
Vom einfachen Fischerhafen zur glitzerndsten Metropole der Welt:  
Hongkong glänzt nicht nur als begehrter Handels- und Finanzplatz,  
sondern auch als DER Kunst- und Kulturdrehpunkt Asiens.

From a quiet fishing port to the world's most glittering metropolis:  
Hong Kong's brilliance extends not only to trade and finance,  
but also to art and culture.

Text: Susanne von Meiss / Photos: Reto Guntli, Agi Simoes







Ein Pool mit Aussicht: Das neue Hotel Rosewood Hong Kong fasziniert nicht nur dank seiner bestechenden Architektur, sondern auch der eleganten Zimmer und Restaurants wegen. Und natürlich durch seine einmalige Lage über dem Victoria Harbour in Kowloon.

A pool with a view: Its striking architecture and elegant rooms and restaurants account for the fascination of the new Rosewood Hong Kong hotel – as does its exceptional location overlooking Victoria Harbour in Kowloon.



Diesen Ausblick gibt es nur einmal: Von der Terrasse der Executive Lounge im 40. Stock des Rosewood Hong Kong ist der Blick auf den Hafen, das Hong Kong Museum of Art und die Skyline des Stadtteils Central schlichtwegs unschlagbar.





This is a view you won't see anywhere else: The terrace of the executive lounge on the 40th floor of the Rosewood Hong Kong offers unrivalled views of the harbour, the Hong Kong Museum of Art and the skyline of Central.



Dicht und kraftvoll hat der bekannte Architekt César Pelli die Stadt Hongkong genannt, von einer sehr erfolgreichen Gesellschaft hat der Prince of Wales gesprochen, und der Alibaba-Gründer Jack Ma hat von ihrer Toleranz der Kulturen geschwärmt. Atemlos wäre eine andere passende Beschreibung oder auch dramatisch, effizient, anpassungsfähig, berauschend und allen voran – einfach unvergleichlich. Auf etwas über 1100 Quadratkilometern Grundfläche leben hier fast so viele Menschen wie in der Schweiz. Nonstop wird gearbeitet, gebaut, geshoppt, geschlemmt, gewettet und geträumt. Neben dem Stadtteil Central, dem Shopping- und Businessdistrikt von Hong Kong Island, wird derzeit das gegenüberliegende Kowloon zum neuen attraktiven Kunst-, Kultur-, Shopping- und Entertainment-Mekka von Hongkong ausgebaut. Einst ein spärlich besiedeltes Gebiet, ist Kowloon heute fast viermal so dicht bevölkert wie New York. Hier an der Spitze von Tsim Sha Tsui, genau an der Stelle, an der Ende der 70er-Jahre der chinesische Geschäftsmann Yu-Tung Cheng das «New World Center» errichtete, feierte im April dessen Enkelin Sonia Cheng die Eröffnung ihres neu errichteten Hotels Rosewood Hong Kong. Das von der Firma Kohn Pedersen Fox designte Gebäude mit seinen 65 Stockwerken thront elegant und majestätisch über dem Hafen – ein neuer Fixstern in der Skyline von Kowloon.

Direkt nebenan wirkt der Bruder von Rosewood-CEO Sonia Cheng: der bekannte Kunstsammler und Gründer der Retail-Museumszentren K11 – Adrian Cheng. In einem von Grünpflanzen umrankten Bau gegenüber dem Hotel wird Ende des Jahres das neueste und exquisiteste K11 seine Tore öffnen – das K11 Musea. Zeitgenössische chinesische Kunst vom Feinsten sowie Design und Luxusshopping auf zehn Stockwerke verteilt. Und all dies auf der neu und prachtvoll ausgebauten Kowloon Waterfront mit Panoramablick auf Hong Kong Island und ganz in der Nähe des grosszügig erweiterten Hong Kong Museum of Art.

Im Central District auf der Gegenseite haben die Schweizer Stararchitekten Herzog & de Meuron mit ihrem Um- und Anbau des neuen Tai-Kwun-Museums auf einem ehemaligen Polizei- und Gefängnisareal Furore gemacht. Nun setzen die berühmten Architekten aus Basel einen neuen Meilenstein auf der Kowloon-Seite: Im West Kowloon Cultural District soll neben mehreren Theatern, einer chinesischen Oper und Konzerthallen Anfang des nächsten Jahres (endlich) auch ihr M+, das grossflächige Museum für internationale Kunst, Architektur und Design, das auch die Sammlung des bekannten Schweizer Kunstliebhabers Uli Sigg beherbergen wird, eröffnet werden. Kowloon – wir kommen!

The well-known architect César Pelli called the city of Hong Kong dense and powerful, the Prince of Wales spoke of a highly successful society, while Alibaba founder Jack Ma was impressed by its tolerance and diversity of cultures. Breathless is another description that meets the mark, as are dramatic, efficient, adaptable, exhilarating, and most fittingly – beyond compare. Nearly as many people as live in Switzerland inhabit just over 1,100 square kilometres of land. The working, building, shopping, feasting, betting and dreaming never stops.

Located across Victoria Harbour from Central, Hong Kong Island's shopping and business district, Kowloon is steadily becoming Hong Kong's new art, culture and shopping Mecca. Once a sparsely inhabited area called Kowloon Walled City, modern Kowloon has a population density that is almost four times that of New York. Here, at the very tip of Tsim Sha Tsui, where the Chinese businessman Yu-Tung Cheng built the "New World Center" in the late 1970s, his granddaughter Sonia Cheng celebrated the opening of her new hotel, the Rosewood Hong Kong, in April. Designed by the architecture firm Kohn Pedersen Fox, the elegant 65-storey building towers majestically over Victoria Harbour – a shiny new star in Kowloon's skyline.

Right next door you'll find the brother of Rosewood CEO Sonia Cheng: the well-known art collector and founder of the museum-retail complex K11, Adrian Cheng. Opposite the hotel, in a building draped with greenery, the newest and most exquisite K11 will open its doors at the end of the year – K11 Musea. Top-notch contemporary Chinese art as well as design and luxury shopping spread over ten storeys. It's all happening on the magnificent, redeveloped Kowloon Waterfront with panoramic views of Hong Kong Island and the expanded Hong Kong Museum of Art just around the corner.

In Central, on the other side of the water, Swiss celebrity architects Herzog & de Meuron caused a sensation with the restoration and expansion of the new Tai Kwun museum on the site of a former police station and prison. And now the famous architects from Basel are setting a new milestone on the Kowloon side: Their vast museum for international art, architecture and design, M+, which will also house the collection of well-known Swiss art lover Uli Sigg, will (finally) open early next year in the West Kowloon Cultural District, next to several theatres, a Chinese opera house and concert halls. Kowloon – here we come!





Rote Wunderwelt: Die beeindruckende Installation von Timothy Paul Myers in der Lobby des Hotels The Peninsula gehört zum neuen mehrjährigen «Art in Resonance»-Programm der exklusiven Hotelgruppe.

Wonderland in red: The impressive installation by Timothy Paul Myers in the lobby of the Peninsula Hotel is part of the exclusive hotel group's multi-year "Art in Resonance" programme.





Romantische Stimmung: Von der neu gestalteten Victoria Dockside ist der Blick übers Wasser und auf die rote Aqua-Luna-Dschunke ein wahres Vergnügen.





Taking it all in: Gazing out onto the water and the red Aqua Luna junk from the newly developed Victoria Dockside district is pure pleasure.





Ein Mann mit Visionen: Der Schweizer Marc Brugger ist Managing Director des neuen prachtvollen Rosewood Hong Kong.

A man with a vision: Swiss native Marc Brugger is Managing Director of the splendid new Rosewood Hong Kong.



Der Schweizer Marc Brugger, der seinen Bachelor an der Ecole Hôtelière in Lausanne und seinen MBA an der Western University in Kanada gemacht hat, ist heute Managing Director des neueröffneten Rosewood Hong Kong und damit Herr über 398 Gästezimmer, 199 Rosewood Residences, einen immensen Ballsaal und 8 Restaurants.

**Sie leben seit über 20 Jahren in Asien und haben diverse bekannte Hotels geführt, warum nun gerade das neue Rosewood Hong Kong?**

Nun, da hat einfach alles gestimmt. Ort, Zeit, Konzept und Menschen. Allen voran Sonia Cheng, die junge Visionärin und CEO von Rosewood. Sie war 30 Jahre alt, als sie die Idee zu diesem einmaligen Hotel entwickelte, das nun auf einem Stück Land ihres Grossvaters thront und bereits zum neuen Wahrzeichen von Kowloon geworden ist. Sonia wollte etwas Frisches, Neues, Junges bauen, aber auch einen Ort mit Geschichte, Tradition und Klasse kreieren. Kurz: ein elegantes grosses Familienhaus – bestückt mit Büchern, Objekten, Bildern –, in dem sie und ihre Freunde gerne zu Hause sein würden. Und auch ihre Kinder, denn Sonia ist Mutter von vieren. Das fünfte heisst Rosewood.

**Welches ist der luxuriöseste Platz in diesem Traumhotel?**

Das sogenannte Harbour House im 57. Stock, das gerade fertig geworden ist: 1000 Quadratmeter Grundfläche mit Rundumpanoramablick, davon 380 Quadratmeter für einen Garten mit zwei Outdoor Pools, von denen einer 17 Meter und der andere 11 Meter Länge misst. Das ist das Nonplusultra-Hotelpenthouse. Und dazu noch elegant und persönlich eingerichtet.

**Wo können Sie sich in dieser Nonstop-City erholen?**

Auf meinem Balkon daheim auf der Halbinsel Sai Kung ausserhalb der Stadt oder beim Parasailing wie vor ein paar Wochen. Aber auch auf dem Boot meiner Freunde. In 25 Minuten ist man draussen auf einer kleinen Insel – weisser Sand, keine andere Menschenseele, schlicht paradiesisch.

**Wo essen Sie am liebsten – wenn nicht im Hotel?**

Mein Lieblingsplatz ist ein kleines Seafoodrestaurant in Sai Kung direkt am Wasser. Es hat nur Plastikstühle, zwei TV-Geräte, die Nachrichten und Fussballspiele übertragen, alle schreien durcheinander. Ein herrliches Chaos.

Swiss native Marc Brugger, who earned his Bachelor's degree at the Ecole Hôtelière in Lausanne and his MBA at Western University in Canada, is the Managing Director of the newly opened Rosewood Hong Kong and thus in charge of 398 guest rooms, 199 Rosewood Residences, a huge ballroom and 8 restaurants.

**You have lived in Asia for more than 20 years and have managed several well-known hotels. What made you choose the new Rosewood Hong Kong?**

Well, it all felt just right. The place, the time, the concept, the people. Sonia Cheng was pivotal, the young visionary and CEO of Rosewood. She was 30 years old when she came up with the idea for this unique hotel, which now stands on a piece of land belonging to her grandfather and has already become Kowloon's new iconic landmark. Sonia wanted to build something fresh, new and young, but also to create a place infused with history, tradition and class. In short, a large, elegant family building – endowed with books, objects and pictures – where she and her friends would enjoy living. And her children, too, because Sonia is a mother of four. The fifth is called Rosewood.

**What is the most luxurious spot in this dream of a hotel?**

The so-called Harbour House on the 57th floor that has just been completed: 1,000 square metres of space with a 360-degree panoramic view, including a garden of 380 square metres with two outdoor pools. One of them is 17 metres long, the other 11 metres long. This is the ne plus ultra of hotel penthouses. And on top of everything, it is elegantly furnished with a personal touch.

**Where do you relax and recharge in this non-stop city?**

On my balcony at home on the Sai Kung peninsula, away from the city, or parasailing, like I did a few weeks ago. But also on my friends' boat. In just 25 minutes, you can reach a small island with white sand, not a soul to be seen, it's simply paradise.

**Where do you like to eat – apart from the hotel?**

My favourite place is a small seafood restaurant in Sai Kung, on the waterfront. There are plastic chairs, two TVs showing the news and football, and a clamour of voices. It's wonderfully chaotic.



Stararchitekt mit Flohmarktfund: William Lim baut Gebäude in Asien und den USA, sammelt leidenschaftlich zeitgenössische Kunst aus Hongkong, unterstützt junge Künstler und liebt sein altes Vogelhaus.

A star architect and his flea market find: William Lim constructs buildings in Asia and the United States, is a passionate collector of contemporary art from Hong Kong, supports young artists and loves his old birdcage.





Hauptsache posieren: Im Stadtteil Central kann man sich vor den zahlreichen Wandmalereien perfekt inszenieren.

Smile for the camera: Murals in the Central district serve as a background for the perfect pose.





Sie hat die zeitgenössische chinesische Kunst international bekannt gemacht: Seit über 20 Jahren präsentiert Pearl Lam in ihren gleichnamigen Galerien in Hongkong, Shanghai und Singapur aussergewöhnliche chinesische Künstler und Künstlerinnen.

She gave contemporary Chinese art an international reputation: For more than 20 years, Pearl Lam has showcased the work of exceptional Chinese artists in her galleries in Hong Kong, Shanghai and Singapore.





Photos: ZYG (3)

James Suckling ist einer der mächtigsten Weinkritiker der Welt. Zusammen mit seiner Frau Marie Kim Suckling und Geschäftspartner Francesco Lee hat er James Suckling Wine Central eröffnet. Auf der Karte sind Hunderte von edlen Tropfen aus aller Welt, darunter viele 100-Punkte-Weine.

James Suckling is one of the world's most powerful wine critics. Together with his wife Marie Kim Suckling and operating partner Francesco Lee he opened James Suckling Wine Central, offering hundreds of wines from around the globe, including many 100-point wines.



Erfolgreiche Zusammenarbeit: Lorraine Kiang Malingue von der Edouard Malingue Gallery freut sich über den internationalen Erfolg ihres jungen gefragten Künstlers Wong Ping aus Hongkong.

Successful collaboration: Lorraine Kiang Malingue of the Edouard Malingue gallery is pleased by the international success of one of the gallery's figureheads, Wong Ping, a sought-after young artist from Hong Kong.





Mann mit Visionen: Alan Lo ist Mitbegründer des trendigen Restaurants Duddell's sowie von The Pawn und The Fat Pig und er ist als begeisterter Sammler eine treibende Kraft in der chinesischen Kunstwelt.

A man with foresight: Alan Lo is co-founder of the trendy Duddell's restaurant as well as The Pawn and The Fat Pig; he is also a passionate collector and a driving force in the Chinese art world.





1. Immer gute Stimmung: An der Bar des Pastarestaurants Pici in Wan Chai. / 2. Die Schneider der Weltprominenz: Vater Manu und Sohn Roshan Melwani von Sam's Tailor in Kowloon ([samstailor.com](http://samstailor.com)). / 3. Kocht himmlisch modern chinesisch: May Chow in ihrem Happy Paradise in Central.

1. Where spirits are always high: the bar of the pasta restaurant Pici in Wan Chai. / 2. Tailors for the world's elite: Manu Melwani and his son Roshan of Sam's Tailor in Kowloon ([samstailor.com](http://samstailor.com)). / 3. Modern Chinese cuisine made in heaven: May Chow in her restaurant Happy Paradise in Central.





Einst Polizeistation und Gefängnis, heute das grossartige Tai Kwun – Centre for Heritage and Arts mit einem neuen spektakulären Gebäudekomplex der Schweizer Architekten Herzog & de Meuron.

Once a police station and prison, now the fabulous Tai Kwun – Centre for Heritage and Arts with a stunning new building complex by Swiss architects Herzog & de Meuron.



Uns bleibt nur eines: Wir sagen joi gin (auf Wiedersehen) und kommen bald wieder.





There is only one thing left to do: to say joi gin (goodbye) and come again soon.





Photos: Agi Simoes, Reto Guntli (2), ZYG (10)



# Where to go

1. **The Rosewood Hong Kong:** A new global icon for Rosewood Hotels & Resorts is established at the most distinguished address on Kowloon Harbour front. [rosewoodhotels.com](http://rosewoodhotels.com)
2. **The Legacy House at the Rosewood Hong Kong:** A must! Overlooking Victoria Dockside, glamorous and stylish with outstanding Cantonese cuisine! [rosewoodhotels.com/hong-kong](http://rosewoodhotels.com/hong-kong)
3. **Duddell's:** Art meets fabulous food and fancy people. Cosy terrace. Located on third floor of Shanghai Tang Mansion in Central. [duddells.co](http://duddells.co)
4. **Osteria Marzia:** Italianità at its best! Delicious pasta, fish and seafood in a bright and modern ambiente. In Wan Chai. [osteriamarzia.com.hk](http://osteriamarzia.com.hk)
5. **James Suckling Wine Central:** Attention wine lovers! Best wine selection by Asia's No. 1 international wine critic. In Soho. [jamessucklingwinecentral.com](http://jamessucklingwinecentral.com)
6. **Mott 32:** Industrial style with Chinese imperial elements. Award-winning and very trendy. Situated in a basement in Central. [mott32.com](http://mott32.com)
7. **Beefbar:** Best beef in town and excellent wine list. Try the mini Kobe burger! One Michelin star and cool design in Central. [hk.beefbar.com](http://hk.beefbar.com)
8. **Happy Paradise:** Small, casual, hip and arty. Creative Chinese cuisine by chef May Chow. THE unconventional dining place in Soho. [happyparadise.hk](http://happyparadise.hk)
9. **Sevva:** Rooftop bar, sweets corner, lounge, restaurant, wrap-around terrace with panoramic views. In short: great dining and perfect cocktail place in Central. [sevva.hk](http://sevva.hk)
10. **Pici:** Fun neighbourhood pasta bar in trendy part of Wan Chai. Fine Italian cuisine served by friendly young people. Three more Picis in town. [pici.hk](http://pici.hk)
11. **Ichu Peru:** Peruvian cuisine by chef Virgilio Martínez Véliz, atmospheric interiors by celebrated Hong-Kong-based designer Joyce Wang in the shimmering H Queen's tower. [ichu.com.hk](http://ichu.com.hk)
12. **Popinjays:** Contemporary lifestyle restaurant and bar on the rooftop of The Murray hotel offering a modern European-inspired menu by French chef Didier Quennouelle. [niccolohotels.com/the\\_murray](http://niccolohotels.com/the_murray)



**You.**

**The focus  
of everything  
we do.**

**Personal service and Swiss hospitality  
make every SWISS flight  
a truly unforgettable experience.**

A STAR ALLIANCE MEMBER 

**swiss.com**





Made of Switzerland.

# “Lick it up!”

Ein Essen bei Gaggan Anand in Bangkok ist ein Abenteuer.  
Eating at Gaggan Anand's restaurant in Bangkok is an adventure.



## 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](http://gaultmillau.ch)

Am Chef's Table im ersten Stock dröhnen die Bässe: Kiss, die Foo Fighters – und zum Dessert «Dark Side of the Moon» von Pink Floyd. Gaggan Anand, der Kultkoch aus Kalkutta und Asiens Nummer 1, mutet seinen Gästen einiges zu. Ein Menü mit 25 Gängen (auf der Karte gekennzeichnet mit 25 Emojis). Ein Essen mit den Fingern (Gabel gibt's nie, Messer selten). Und auch mal eine handfeste Überraschung: «Lick it up!», lautet ultimativ der Befehl auf dem Teller bei Gang Nummer 3. Es gibt kein Entrinnen – die Gäste lecken klaglos das Porzellan blank. Der Schweizer Starchef Andreas Caminada ist beim Essen in Gaggans «Lab» dabei, leckt mit, registriert: «Foie gras, Chili, Harissa. Sehr gut im Geschmack, wie eigentlich alle 25 Gänge.» Gaggan doziert, erzählt Geschichten, zeigt auch mal ein Video, treibt seine junge Brigade an – und plaudert aus der Schule: «Einige meiner Gerichte sind bewusst extrem Instagram-tauglich.» Diese Bilder gehen um die Welt, kurbeln das Geschäft an. Gaggan steht in Bangkok für «progressive indische Küche»: «Yogurt Explosion» zum Start. Som Tam in einer Edelvariante. Grandioses Chutoro (Tuna-Edelstück). Jakobsmuscheln mit «kaltem» Curry. Faszinierend verpacktes Paturi vom lokalem Wolfsbarsch. Rassig gewürzte Lammchops; das Fleisch beisst man direkt vom Knochen. Gaggan kocht in Bangkok nicht mehr ewig: «Ich will mich nicht langweilen, nicht immer gleich kochen. 2020 ist Schluss.» Das nächste Kapitel schreibt er in Japan.

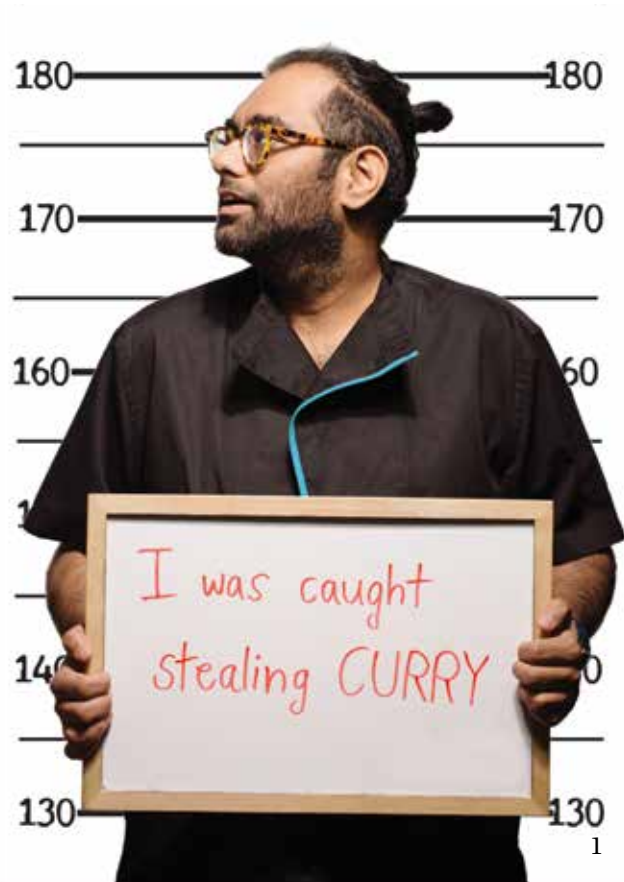
At the chef's table the bass is booming: Kiss, Foo Fighters – and for dessert, Pink Floyd's “Dark Side of the Moon”. Gaggan Anand, the celebrity chef from Kolkata and Asia's number one, really asks a lot of his guests. Brace yourself for a 25-course meal (depicted on the menu as 25 emojis), eating with your fingers (no forks are provided, knives only occasionally), and every so often, a real surprise: “Lick it up!” commands dish no. 3. There is no escape – the uncomplaining guests proceed to lick the plate clean. So does Swiss star chef Andreas Caminada, who has joined us for the meal in Gaggan's “Lab”. “Foie gras, chilli, harissa,” he observes. “The flavour is excellent. In fact, that goes for all 25 of Gaggan's courses.” Gaggan Anand lectures, tells stories, sometimes shows a video – all the while spurring his young brigade on – and shares a few insider secrets: “Some of my dishes are intentionally designed to work especially well on Instagram.” The images spread around the world, boosting business.

In Bangkok, Gaggan stands for “progressive Indian cuisine”: “Yogurt Explosion” for starters. A luxury version of som tam. Magnificent chutoro (a choice cut of tuna). Scallops with “cold” curry. Paturi of local sea bass in a fascinating wrap. Flavourful lamb chops; you bite the meat right off the bone. Gaggan won't be cooking in Bangkok forever, though: “I don't want to get bored, always cooking the same things. That's why I'm closing in 2020.” The next chapter will be written in Japan.

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

Selection and Text: Urs Heller





Photos: ZVG (3)

1. Immer für einen Scherz zu haben: Anand Gaggan, der indische Kultkoch in Bangkok. / 2. 25 verblüffende Gänge. Eine Herausforderung bis zum Dessert. / 3. Messer? Gabel? «Vom Teller lecken!», empfiehlt Anand Gaggan. Und alle Gäste machen leicht verlegen, aber folgsam mit.

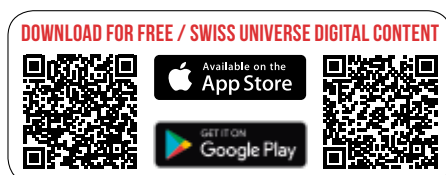
1. Always good for a laugh: Anand Gaggan, Indian cult chef in Bangkok. / 2. Twenty-five surprising courses. A challenge all the way to dessert. / 3. Knife? Fork? "Lick it up!" says Anand Gaggan. And the guests, slightly embarrassed, do as they're told.

# Greenest school on Earth

Erst bauten sie gemeinsam die weltweit erfolgreiche Schmucklinie John Hardy auf. Dann gründeten John und Cynthia Hardy die preisgekrönte Green School auf Bali. Gespräch mit zwei Ökoaktivisten über ihre Visionen und ihren Einsatz für eine bessere Welt.

Their first step was to turn John Hardy into a globally successful jewellery brand. John and Cynthia Hardy then went on to found the award-winning Green School in Bali. A discussion with two eco-activists about their aspirations and what they're doing to create a better world.

Interview: Corinna von Bassewitz / Photos: Reto Guntli







Green Team: Mit der Gründung der Green School, des Green Village und des nachhaltig geführten Hotels Bambu Indah haben sich John und Cynthia Hardy auf Bali ein umweltfreundliches Paradies geschaffen.

Green team: John and Cynthia Hardy have created an environmentally friendly paradise on Bali through the founding of the Green School, the Green Village and the sustainably managed Bambu Indah resort.





Nachhaltigkeit 4.0: Alle Gebäude der Green School wurden mit 100 Prozent natürlichen Baustoffen und in Handarbeit errichtet. 250 lokale Handwerker setzten 7 Kilometer Bambusstangen aus Bali und Java allein für den Bau des kathedralenähnlichen «Heart of School»-Gebäudes ein.

Sustainability 4.0: All buildings in the Green School were constructed by hand using only natural building materials. A team of 250 local craftspeople used 7 kilometres of bamboo poles alone – sourced from Bali and Java – to create the cathedral-like Heart of School building.



**Seit wann sind Sie so umweltbewusst?**

John: Ich bin 69 Jahre alt und während der Hippiebewegung grossgeworden. 1975 kamen viele junge Amerikaner nach Toronto, wo ich Kunst studierte. Sie waren uns Kanadiern, was nachhaltiges Leben anbetrifft, weit voraus. Ich wurde von der Hippiewelle quasi in die Zukunft gespült.

Cynthia: Ich wuchs in Nordkalifornien auf, wo Umweltbewusstsein selbstverständlich war. Wir recycelten, das Duschwasser wurde für die Waschmaschinen und den Garten verwendet. Das prägt.

**Bali ist seit vielen Jahren Ihre Wahlheimat. Wie kam es dazu?**

John: Ich wurde als Künstler in Kanada nicht ernst genommen. Meine damalige Freundin plante eine Reise, ich lieh mir Geld und flog mit ihr nach Bali.

Cynthia: Eigentlich wollte ich an der Universität Berkeley Jura studieren. Nachdem ich für ein paar Anwaltskanzleien gejobbt hatte, verwarf ich die Idee und kaufte ein Ticket nach Bali.

**Sie lernten sich 1982 kennen und bauten ab 1989 gemeinsam die weltbekannte Schmucklinie John Hardy auf. 2007 verkauften Sie Ihre Anteile und gründeten die Green School.**

John: Zu viel Geschäft, zu wenig Leben, zu wenig Liebe. Ich dachte über die Zukunft meiner zwei jüngsten Kinder nach, sah mich nach geeigneten Schulen für sie um, aber keine gefiel mir. Also sagte ich: Okay, wir bauen eine Schule. Aus Bambus. Das war 2006.

**Warum Bambus?**

John: Bambus ist das nachhaltigste Baumaterial der Welt. Die Stämme können nach drei bis fünf Jahren geerntet werden und wachsen wieder nach.

**Sie hatten Schmuck entworfen, aber zuvor noch nie mit Bambus gebaut ...**

John: Ich habe keine handwerklichen Fähigkeiten, aber Ideen. Als erstes Bauwerk auf dem künftigen Campus entstand die 22 Meter lange Brücke über den Ayung River, die der deutsche Schreiner Jörg Stamm, der Erfahrung mit Bambus hatte, realisierte. Dann lernten wir jemanden kennen, der wusste, wie man Bambus behandelt, damit er 100 Jahre hält. Die Schulgebäude wurden damit nach meinen Entwürfen von lokalen Handwerkern ohne Einsatz von Maschinen in kürzester Zeit gebaut. Für das «Heart of School»-Haus brauchten 250 Arbeiter nur rund drei Monate.

**When did you become so environmentally aware?**

John: I'm 69 years old and came of age during the hippie movement. In 1975, many young US Americans descended on Toronto, which is where I was studying art. They were well ahead of the rest of us in Canada when it came to sustainable living. You could say I rode the hippie wave into the future.

Cynthia: I grew up in northern California, where environmental awareness is part of the lifestyle. We recycled what we could, and we used the water from the shower to power the washing machine and keep the garden green. It becomes ingrained in you.

**Bali has been your adopted home for many years now. How did you find your way out there?**

John: I wasn't taken seriously as an artist in Canada. When my girlfriend at the time planned a trip, I borrowed some money and flew with her to Bali.

Cynthia: My original plan was to study law at Berkeley. After working for a few law firms, I scrapped the idea and bought a ticket to Bali.

**You met each other in 1982 and built the John Hardy jewellery line – now a world-famous brand – from the ground up starting in 1989. In 2007, you sold your shares in the company and founded the Green School.**

John: It was a case of too much business and not enough life and love. I found myself thinking about what the future held for my two youngest children, and when I started looking for suitable schools for them, I couldn't find any I liked. That's when I said, okay, we'll build a school ourselves. A school made out of bamboo. That was in 2006.

**Why bamboo?**

John: It's the most sustainable building material in the world. You can harvest the stalks after three to five years, and the bamboo will regrow.

**You'd designed jewellery, but never built anything out of bamboo ...**

John: It's true, I have no manual skills – but I have ideas. The first structure to go up on what would ultimately become the campus was the 22-metre bridge over the Ayung River. Its construction was overseen by the German carpenter Jörg Stamm, who'd worked with bamboo before. We then met a person who knew how to handle bamboo so that it would last 100 years. The school building was built by local craftspeople based on my designs, and they did it





Wunderland inmitten smaragdgrüner Natur: natürliche Schwimmteiche und Pavillons des Boutiquehotels Bambu Indah am Ayung River.

A wonderland surrounded by the emerald embrace of nature: natural pools and gazebos of the villas of the boutique hotel Bambu Indah, which is located by the Ayung River.



**Jetzt gibt es auf dem Campus der Green School kathedralenähnliche Open-Air-Gebäude aus Bambus. Gekocht wird über offenem Feuer, es gibt ein Wassersfiltersystem, Solaranlagen, Brauchwasserpumpen am Fluss und Komposttoiletten. Über 500 Kinder aus 35 Nationen lernen hier in einem fast 100-prozentigen Ökouveld. Welche Vision steckt dahinter?**

John: Kinder, die «out of the box» denken, zukünftige Green Leaders. Die Schüler befassen sich neben den üblichen Fächern wie Mathematik, Sprachen und Naturwissenschaften mit Nachhaltigkeit, sie pflanzen ihre Nahrungsmittel selbst an, bereiten sie zu und lernen so, einen möglichst kleinen CO<sub>2</sub>-Fussabdruck zu hinterlassen.

Cynthia: Seit diesem Jahr ist der Schullunch vegetarisch. Das war ein weiterer Schritt in Richtung 100 Prozent Nachhaltigkeit.

**Inwieweit profitiert die lokale Bevölkerung von der Green School?**

Cynthia: Im Programm «Trash for Class» erhalten 300 balinesische Kinder Englischunterricht und müssen statt Geld pro Semester jeweils 5 Kilo recycelbaren Müll abliefern. Ausserdem vergibt die Schule für derzeit 35 einheimische Kinder Stipendien.

**Auf Bali werden seit 2018 keine Plastiktüten, Strohhalme und Styroporprodukte mehr verkauft. Die Initiatoren dahinter sind zwei Green-School-Schülerinnen mit Teilstipendiat, Melati und Isabel Wijzen, die die Initiative «Bye Bye Plastic Bags» starteten; andere Schüler hatten die Idee, gebrauchtes Speiseöl in Treibstoff für den Bioschulbus umzuwandeln.**

John: Die beiden haben jetzt ein Stipendium an der Ivy-League-Universität Cornell in den USA erhalten. Topschulen sind auf der Suche nach unseren kreativen Kids. Melati und Isabel halten unter anderem Vorträge vor der UNO.

**Sie betreiben seit 2013 das umweltfreundliche Hotel Bambu Indah mit 15 einzigartigen Gästehäusern mit Blick auf Reisfelder in der Nähe von Ubud. Wie nachhaltig kann man ein solches Haus führen?**

Oben: Alles aus Bambus: eine der zwölf Villen des Green Village. Die Bauherrin ist John Hardys Tochter Elora, die mit ihrem Architektur- und Designbüro Ibuku preisgekrönte Bambushäuser entwirft.

Top: Nothing but bamboo: one of the twelve villas that make up the Green Village. The developer is John Hardy's daughter Elora, who designs award-winning bamboo houses at her architecture and design agency.

extremely quickly without using any machines. It took 250 labourers no longer than three months to erect the Heart of School building.

**The Green School campus is now home to cathedral-like open-air buildings made out of bamboo. You do your cooking over an open fire, and you have a water filter system, solar panels, service water pumps connected to the river, and composting toilets. More than 500 children from 35 countries come here to learn in an environment that is virtually 100 per cent green. What's the vision behind this?**

John: It's a place for children who think out of the box, our future green leaders. Alongside the usual subjects like mathematics, languages and sciences, the pupils are introduced to sustainability, plant their own food crops, prepare dishes, and learn to keep their CO<sub>2</sub> footprint as small as possible.

Cynthia: We made the switch to vegetarian school lunches this year. It's another important step towards 100 per cent sustainability.

**How does the local population benefit from the Green School?**

Cynthia: Three hundred Balinese children learn English under the "Trash for Class" programme. Instead of paying for the classes, they each have to deliver 5 kilos of recyclable material per semester. In addition, the school currently grants scholarships to 35 local children.

**Plastic bags, straws and polystyrene have not been sold in Bali since 2018. Called "Bye Bye Plastic Bags", this initiative was started by Melati and Isabel Wijzen, two Green School pupils on a partial scholarship. Other pupils came up with the idea to turn used cooking oil into fuel for the school's bio bus.**

John: Those two students have now been awarded a scholarship to study at Cornell University, an Ivy League school, in the USA. Top schools are keen to snap up our creative kids. Melati and Isabel have given various talks, including to the United Nations.

**You have run Bambu Indah since 2013. It's an eco-friendly hotel with 15 unique guest houses and views of the rice paddies around Ubud. How sustainable can you be when running a hotel of this kind?**

Cynthia: Wir sind auf dem richtigen Weg. Es gibt natürliche Schwimmteiche unten am Fluss. Wir haben einen grossen Garten, in dem wir von Spinat über Grünkohl bis Salat und Kräuter alles, was die Küche braucht, anbauen. Wäsche und Uniformen sind aus Biobaumwolle, fürs Wasser gibt es eine Wiederaufbereitungsanlage. Jetzt heisst es nur noch, uns vom öffentlichen Stromnetz unabhängig zu machen.

John: Bambu Indah ist ein Gegenentwurf zu den kommerziellen Hotels. Mein Traum ist es, zehn zu 100 Prozent ökologische Hotels zu bauen und zehn weitere Green Schools.

**Auch das Green Village, einen kurzen Spaziergang von der Green School entfernt, gehört zu Ihrem Bambusimperium ...**

John: Dahinter steckt meine Tochter Elora mit ihrem Designbüro Ibuku. Sie baute das Green Village mit ihrem Architektenteam – zwölf spektakuläre Open-Air-Villen aus Bambus, die zu den bemerkenswertesten und umweltverträglichsten Häusern auf Bali zählen.

### John Hardy

John Hardy studierte Kunst in Toronto, wo er sich der Hippiebewegung anschloss. 1975 landete er auf Bali, der Insel der Andersdenkenden. Mit seiner ersten Ehefrau startete er in Zusammenarbeit mit lokalen Goldschmieden ein Schmucklabel, aus dem er ab 1989 mit seiner zweiten Ehefrau Cynthia die Weltmarke John Hardy schuf. 2007 verkaufte er seine Anteile und erfüllte sich einen Traum: den Bau der Green School, die 2012 mit dem Greenest School on Earth Award des US Green Building Council ausgezeichnet wurde. Der Abschluss ist das Green School Diploma, 70 Prozent der Schüler besuchen anschliessend eine Universität.

2020 eröffnet die Green School Neuseeland, weitere Green Schools sind in Tulum, Mexiko, und Südafrika im Aufbau. Bambus und Nachhaltigkeit – John Hardys Leidenschaft: Zu seinem Bambusimperium auf Bali gehören auch das umweltfreundliche Hotel Bambu Indah und das Green Village, das in Kooperation mit seiner Tochter Elora entstanden ist.

[greenbyjohn.com](http://greenbyjohn.com), [greenvillagebali.com](http://greenvillagebali.com)  
[greenschool.org](http://greenschool.org), [bambuindah.com](http://bambuindah.com), [ibuku.com](http://ibuku.com)  
[johnhardy.com](http://johnhardy.com)

Cynthia: We're on the right track. There are natural swimming pools down by the river, and we have a large garden in which we grow everything from spinach and kale to salad and herbs – everything a kitchen needs, basically. The linen and uniforms are made from organic cotton, while we have a reprocessing plant for our water. The only thing we still need to do is find a way to no longer rely on the public electricity supply.

John: Bambu Indah is an alternative to commercial hotels. My dream is to build ten hotels that are 100 per cent sustainable and ten more schools based on the Green School concept.

**Your bamboo empire also includes the Green Village, which is a brief stroll away from the Green School ...**

John: That's the brainchild of my daughter Elora and her design agency Ibuku. She built the Green Village with her team of architects – twelve spectacular open-air villas made of bamboo. They're among the most remarkable, environmentally friendly buildings in Bali.

### John Hardy

John Hardy studied art in Toronto, where he became involved in the hippie movement. He arrived in Bali, the island of nonconformists, in 1975. He started a jewellery label with his first wife, collaborating with local goldsmiths on his pieces. Starting in 1989, he and his second wife Cynthia turned the label into the global brand John Hardy. In 2007, he sold his shares and fulfilled a dream when he built the Green School, which was presented with the award for the Greenest School on Earth by the US Green Building Council in 2012. On completing the programme, pupils receive the Green School diploma, with 70 per cent of them going on to study at university. The Green School New Zealand is scheduled to open in 2020, while two more are under construction in Tulum (Mexico) and South Africa. Bamboo and sustainability are what drive John Hardy: His bamboo empire in Bali also includes the eco-friendly hotel Bambu Indah and the Green Village, which was built in partnership with his daughter Elora.

[greenbyjohn.com](http://greenbyjohn.com), [greenvillagebali.com](http://greenvillagebali.com)  
[greenschool.org](http://greenschool.org), [bambuindah.com](http://bambuindah.com), [ibuku.com](http://ibuku.com)  
[johnhardy.com](http://johnhardy.com)





1. Elora Hardy (links) in balinesischer Tracht mit Angestellten des Bambu Indah. / 2. Bad mit Blick ins Schlafzimmer des Bridal House «Jawa Lama». / 3. Wanne in der Natur: Bad des Riverbend House am Ayung River. / 4. Eloras jüngstes Projekt: das Riverbend House.

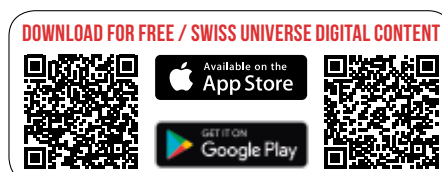
1. Elora Hardy (left) in traditional Balinese dress with employees at Bambu Indah. / 2. Bathroom with a glimpse of the bedroom in the Jawa Lama bridal house. / 3. A natural dip: the Riverbend House bathtub by the Ayung River. / 4. Elora's latest project: Riverbend House.

# Just Clooney

Er ist talentiert, witzig, gutaussehend und politisch engagiert:  
Wir trafen den erfolgreichen Schauspieler George Clooney zum  
Interview im Four Seasons Hotel, Beverly Hills.

Talented, witty, handsome and politically engaged:  
We met successful actor George Clooney for an interview at  
the Four Seasons Hotel, Beverly Hills.

Interview: Helen Hoehne / Photos: Philippe Antonello (Hulu)







Hollywoodstar, Werbeikone, Regisseur und Produzent: George Clooney ist ein echtes Multitalent. In seinen selbst produzierten Filmen zeigt der überzeugte Kriegsgegner und Klimaschützer sein politisches Engagement.

Hollywood star, advertising icon, director and producer: George Clooney is a man of many talents. His political activism against war and for the protection of the climate is apparent in the films he has produced.

**Mr Clooney, Sie haben die neue TV-Serie «Catch-22» produziert, haben Regie geführt und mitgespielt. Weshalb sind Sie zum Fernsehen zurückgekehrt?**

Wegen des Drehbuchs. Zuerst habe ich nein gesagt, weil es ein beliebter Roman ist und ich daran eigentlich nicht herumbasteln wollte. Dann habe ich aber drei der sechs Drehbücher über Nacht gelesen und fand, dass es eine spektakuläre Version einer klassischen Geschichte ist. Ich habe mich richtig darauf gefreut. Ich möchte einfach nur Geschichten erzählen und im Fernsehen werden derzeit wirklich gute Geschichten erzählt.

**In der Serie heißen Sie «Scheisskopf». Wissen Sie, was das bedeutet?**

Klar, das heisst Shithead. (Gelächter) Ich bin nicht unbedingt der netteste Mensch darin. Ich bin sogar ziemlich furchtbar und verdiene diesen Namen und den Schnurrbart. (Gelächter)

**Sie haben die Serie in Sardinien gedreht. Was mögen Sie an Italien so sehr?**

Oh mein Gott, ganz ehrlich, was kann man an Italien nicht mögen? Das Essen, der Wein, die Menschen, die Architektur, das Klima, die Kunst, es gibt nichts, das man an Italien nicht mögen könnte. Früher habe ich mich immer über die Regierung lustig gemacht, aber das kann ich nicht mehr, weil ich in einem Glashaus sitze. Italien ist ein wunderbarer Ort zum Wohnen. Wir sind jeden Sommer in Como und auch die Kleinen lieben es.

**Jahrzehntelang haben Sie darüber gesprochen, nicht zu heiraten, und dann haben Sie geheiratet.**

Ja, Amal hat mir die ganze Sache ganz schön vermässelt! (Gelächter)

**Weshalb waren Sie so dagegen?**

Ich war davor schon einmal verheiratet und war wahrscheinlich nicht besonders gut darin. Die Wahrheit ist, dass ich ganz am Anfang meiner Karriere mal kommentiert hatte, dass ich nie mehr heiraten möchte. Es war nicht wirklich ein Mantra. Alle haben das immer wieder erwähnt, obwohl es schon viele Jahre her war, dass ich es gesagt hatte. Es stimmt, dass Heiraten kein Ziel für mich war, auf das ich hingearbeitet hätte, und Kinder zu haben schon gar nicht. Und dann kam diese unglaubliche Frau in mein Leben und ich fühlte mich glücklich, überhaupt in einem Raum mit ihr zu sein, sie zu heiraten und Kinder mit ihr zu haben. Das ist etwas ganz Besonderes.

**Mr Clooney, you produced, directed and also starred in the new TV series “Catch-22”. What made you want to come back to TV?**

The script. First I said no because it's sort of a beloved novel, and I don't really like messing with those kinds of things. And then I read three of the six scripts overnight and just thought it's a spectacular take on a classic story and I was really excited to do it. I just like to be able to tell stories and there is some really good storytelling going on in television right now.

**Your name in the series is Scheisskopf. Do you know what that means?**

Yes, that means shithead. (laughter) I'm not a particularly nice guy in this one. I'm pretty awful and deserve the name and the moustache. (laughter)

**You shot the series in Sardinia. What do you love about Italy so much?**

Oh my God. I mean, honestly, how can you not love it? The food, the wine, the people, the architecture, the climate, the arts, there really isn't anything not to love about Italy. I used to make fun of the government, but I can't do that anymore because I'm living in a glasshouse. But it's such a spectacular place to be. Every summer we're in Como and the kids also love it there.

**For decades you spoke about not getting married and then you got married.**

Yeah, Amal screwed the whole thing up for me! (laughter)

**Why were you so against it?**

Well I was married once before and I probably wasn't very good at it. But the truth is, I only commented on that very early in my career, saying I would never get married again. So it wasn't really this mantra, I think everyone picked up on it because I said it, but I had said it years and years ago. But it's true that it wasn't something that I was running towards and certainly I wasn't running towards having children either. And then this incredible woman literally walked into my life and I felt lucky just to be in the room with her and the fact that we could be married and have children, it's very special.





George Clooney adaptiert für das Videoportal Hulu die auf dem Roman von Joseph Heller basierende Antikriegssatire «Catch-22» als sechsteilige Miniserie. Er selbst spielt den fiesen Colonel Scheisskopf und fungiert gemeinsam mit Grant Heslov auch als Regisseur.

George Clooney has adapted the anti-war satire "Catch-22", based on the novel by Joseph Heller, in a six-part miniseries for the video-streaming service Hulu. He plays the part of the nasty Colonel Scheisskopf and also acts as director together with Grant Heslov.

### Vermissen Sie die alten Tage?

Nein, ich bin der glücklichste Mann der Welt. Ich habe erst spät im Leben jemanden gefunden, in den ich mehr verliebt bin, als ich es mir je hätte vorstellen können, und es gibt niemanden, auf den ich stolzer sein könnte. Gestern war mein Geburtstag und es war einer der spektakulärsten Geburtstage, die ich je hatte. Wir beide waren gemeinsam beim Dinner und Amal, Stephen Adler, der Chefredakteur von Reuters, und die hervorragende Anwältin Gail Gove haben das letzte Jahr jeden Tag dafür gekämpft, zwei Reuters-Journalisten aus dem Gefängnis zu bekommen. Gestern Abend wurden sie endlich aus dem Gefängnis entlassen. Das ist das beste Geburtstagsgeschenk, das man je bekommen kann. Es war ein wunderschöner Moment, Amal hat geweint und ich habe einfach gespürt, dass ich in ihrer Anwesenheit nicht glücklicher sein könnte. Das empfinde ich wirklich.

### Do you miss the old days?

No, I am the luckiest guy in the world. I feel like late in life I found somebody that I can't imagine ever being more in love with and I can't imagine someone who I'm more proud of. It was my birthday yesterday and it was one of the most spectacular birthdays ever, because it was the two of us having dinner and every single day for the last year, Amal and the Editor-in-Chief of Reuters, Stephen Adler, and a brilliant lawyer named Gail Gove worked tirelessly to get two Reuters journalists out of prison. Last night they were finally released and they walked out of prison. That is as good a birthday present as you could ever have. It was a beautiful moment and Amal was crying and I felt like I couldn't be luckier than to be in her presence in general. I really feel that way.

### **Können Sie sich vorstellen, ein politisches Amt zu bekleiden?**

Ich werde nicht in die Politik gehen. Ich genieße lieber mein Leben! Eine Sache, die an der Politik wirklich frustrierend ist, sind die Dinge, die du tun musst, und die Kompromisse, die du eingehen musst, um dorthin zu gelangen, wo du hinwillst. Lieber stehe ich ganz fest hinter den Dingen, an die ich glaube, und lasse in Bezug auf mein Leben alles Weitere auf mich zukommen. Als ich gegen den Golfkrieg war, gab es vor dem Kino, in dem ich war, Proteste, und das ist auch okay so. Das verkrafte ich als Erwachsener. Du kannst nicht Meinungsfreiheit fordern und dann wollen, dass man nicht schlecht über dich spricht. Mit all diesen Dingen bin ich vollständig im Reinen.

### **Ihre Frau begibt sich als Menschenrechtsanwältin oft in gefährliche Situationen. Können Sie trotzdem noch ein normales Leben führen?**

Meine Frau bringt ISIS vor Gericht. Wir müssen jetzt aufpassen, die Welt hat sich verändert. Aus Sicherheitsgründen müssen wir manchmal das Hotel wechseln. Aber wir versuchen trotzdem, unser Leben so normal wie möglich zu leben.

### **Eine wichtige Lektion, die Sie gelernt haben?**

Als Mensch bin ich nie durch den Erfolg gewachsen, sondern durch die Niederlagen, durch die Dinge, die ich falsch gemacht, verpasst oder vergessen habe.

#### **George Clooney**

George Clooney ist ein erfolgreicher politisch engagierter US-amerikanischer Schauspieler, Drehbuchautor, Filmproduzent und Filmregisseur. Durch seine Rolle als Kinderarzt Doug Ross in der TV-Serie «Emergency Room», die den Alltag in einem Chicagoer Krankenhaus schildert, wurde er international berühmt. Es folgten zahlreiche Rollen in verschiedenen Filmen. 2006 erhielt er einen Oscar als bester Nebendarsteller im Film «Syriana», einen weiteren 2013 als Produzent für «Argo» (Bester Film). Mit Blockbustern wie der «Ocean's»-Trilogie verdiente er Millionen, mit denen er politisch engagiertes Kino dreht und produziert. Im September 2014 heiratete er Amal Alamuddin, eine der angesehensten Menschenrechtsanwältinnen der Welt. 2017 bekam das Paar Zwillinge. Die Familie lebt in Los Angeles, Sonning Eye (England) und in Laglio am Comersee (Italien).

### **Could you see yourself running for office?**

I'm not going to get into politics. I really enjoy my life much better not getting into politics. One element of politics that is really frustrating is what you would have to do to get there and the compromises that you would have to make to get there. I would rather be able to stand very firmly on the things I believe in and then let the chips fall where they may in terms of what I am doing in my life. When I was against the war in the Gulf, people were protesting the theatre where I was at. And that's okay, I can take it, I'm a grown-up. You can't demand freedom of speech and then say but don't say bad things about me. I am perfectly comfortable with all of those things.

### **Your wife is often putting herself in dangerous situations as a human rights attorney. Can you still live a normal life?**

My wife is taking ISIS to court. So we have to pay attention to things, the world is different now. We have to change hotels sometimes out of precaution. But we also have to live our lives in as normal a way as possible.

### **An important lesson you've learned?**

As a human being, I've never grown from success, I have grown from failures, the things that I have done wrong or missed or forgotten.

#### **George Clooney**

George Clooney is a successful politically engaged US-American actor, screenwriter, film producer and film director. Through his role as paediatrician Doug Ross in the TV series «Emergency Room», which portrays the everyday life in a Chicago hospital, he became internationally famous. There followed numerous roles in various films. In 2006, he received an Oscar for Best Supporting Actor in the film «Syriana», another in 2013 as a producer for «Argo» (Best Film). He earned millions with blockbusters like the «Ocean's» trilogy, with which he spins and produces politically engaged cinema. In September 2014, he married Amal Alamuddin, one of the most powerful and respected international human rights lawyers in the world. In 2017, the couple had twins. The family lives in Los Angeles, Sonning Eye (England) and in Laglio on Lake Como (Italy).

The Clooney Foundation for Justice: [cfj.org](http://cfj.org)





Play golf anywhere  
in the world.  
**Fly there with us.**

**Swiss Golf  
Award 2018**

Our prize-winning performance:  
Get free transport for your golf equipment  
with SWISS, Edelweiss, Lufthansa and  
Austrian Airlines\*, half-price entry to the top  
tournaments and the prestigious Omega  
European Masters in Crans-Montana, and  
a number of other exclusive benefits that will  
set golfers' pulses racing.  
More at [swiss.com/golf](http://swiss.com/golf)



A STAR ALLIANCE MEMBER 

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

**Made of Switzerland.**

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

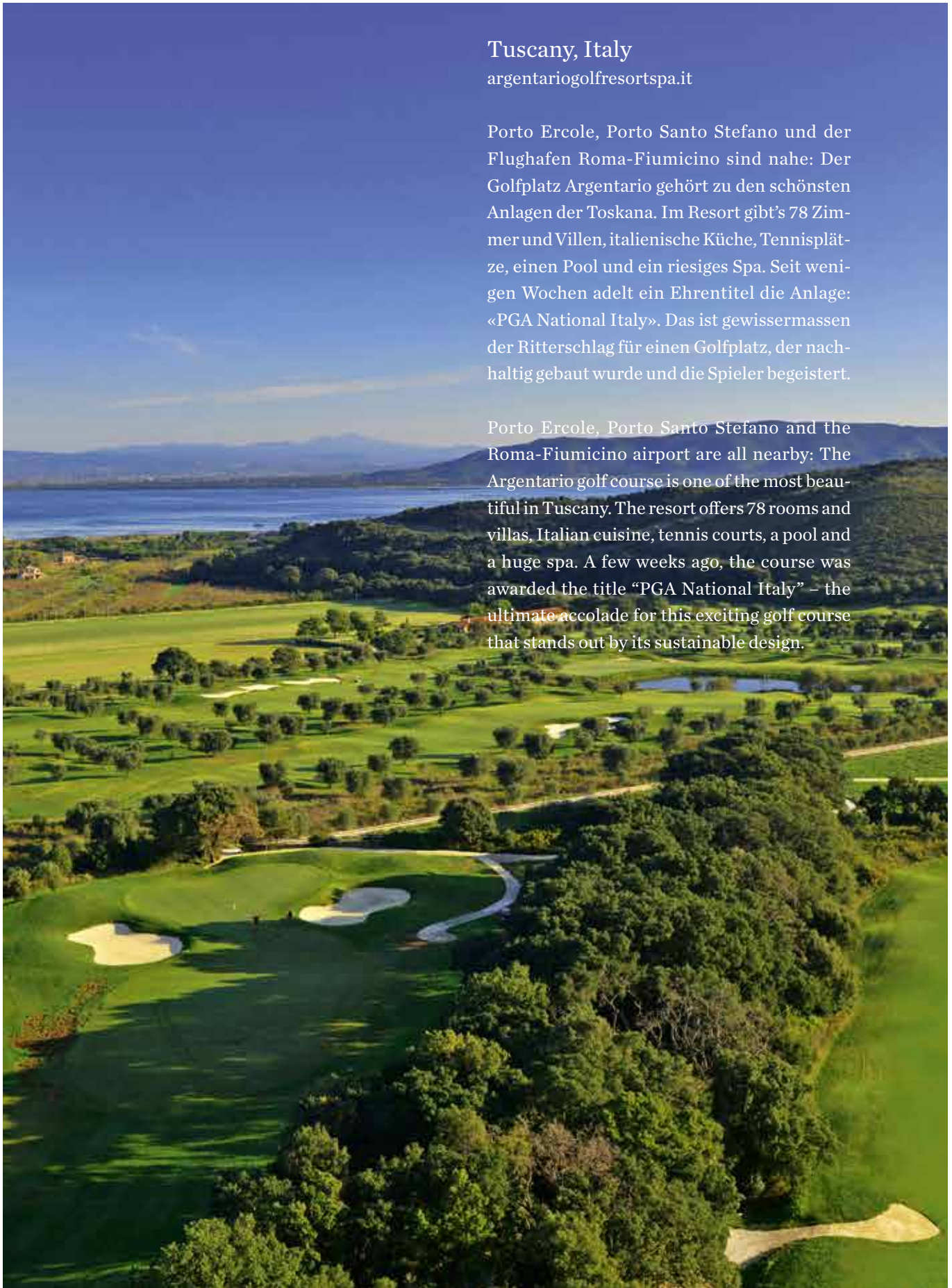


## Tuscany, Italy

[argentariogolfresortspa.it](http://argentariogolfresortspa.it)

Porto Ercole, Porto Santo Stefano und der Flughafen Roma-Fiumicino sind nahe: Der Golfplatz Argentario gehört zu den schönsten Anlagen der Toskana. Im Resort gibt's 78 Zimmer und Villen, italienische Küche, Tennisplätze, einen Pool und ein riesiges Spa. Seit wenigen Wochen adelt ein Ehrentitel die Anlage: «PGA National Italy». Das ist gewissermaßen der Ritterschlag für einen Golfplatz, der nachhaltig gebaut wurde und die Spieler begeistert.

Porto Ercole, Porto Santo Stefano and the Roma-Fiumicino airport are all nearby: The Argentario golf course is one of the most beautiful in Tuscany. The resort offers 78 rooms and villas, Italian cuisine, tennis courts, a pool and a huge spa. A few weeks ago, the course was awarded the title "PGA National Italy" – the ultimate accolade for this exciting golf course that stands out by its sustainable design.





# 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.



## Bintan, Indonesia

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

Ein ganz besonderes Erlebnis: Man reist auf einer Fähre von Singapur nach Bintan – und hat auf der kleinen indonesischen Insel als Golfer die Qual der Wahl. Laguna Golf ist eine gute Wahl. Der unverwüstliche Greg Norman hat den Platz designt. Die 18 Spielbahnen führen durch den Urwald, über Felsen und zum Meer. Das indonesische Clubhaus liegt auf dem höchsten Punkt der Anlage. Wer länger auf Bintan bleiben will, checkt im «Banyan Tree» ein.

A special adventure: A ferry takes golfers from Singapore to the small Indonesian island of Bintan, where they are spoilt for choice. Laguna Golf is an excellent option. The legendary Greg Norman designed the course. Its 18 fairways wind through the jungle and over rock formations to the sea. The Indonesian clubhouse is located at the highest point of the course. Check in at the «Banyan Tree» if you are planning a longer stay.



## Lucerne, Switzerland

[golfmeggen.ch](http://golfmeggen.ch)

City Golf! Der neue Golfplatz in Meggen vor den Toren der Stadt Luzern hat zwar nur neun Löcher, aber die sind ziemlich anspruchsvoll. Die Aussicht auf Stadt, Vierwaldstättersee und in die Berge ist fantastisch. Cooles Konzept: «Pay and play», ohne Klubzugehörigkeit und Rituale. Auf der Sonnenterrasse isst man ausgezeichnet. Auf der Driving Range unterrichten die Stars des Golfodroms Bad Griesbach, das jetzt in Luzern eine Filiale eröffnet hat.

City golf! The new golf course in Meggen just outside Lucerne may only have nine holes, but they are challenging. The views of the town, Lake Lucerne and the mountains are fabulous. Nice concept: «Pay and play», without club membership or rituals. Excellent meals are served on the sun deck. Star teachers from the Golfodrom Bad Griesbach, who recently opened a branch in Lucerne, give lessons on the driving range.

## SWISS Golf Traveller

- Gratistransport des Golfgepäcks\* (23 kg zusätzlich zur Freigepäcklimite) bei SWISS, Edelweiss und Lufthansa
- exklusiver Coverbag und 2000 Prämienmeilen als Anmeldegeshenk
- 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](http://swiss.com/golf)

Selection and Text: Urs Heller



Die Hände in den Schoss legen? Fehlanzeige! Die Unternehmerin Carolina Müller-Möhl engagiert sich mit ihrer Foundation unter anderem für frauen- und wirtschaftsfördernde Projekte in der Schweiz.

Sit back and relax? Not likely! With her foundation, entrepreneur Carolina Müller-Möhl devotes her time to projects promoting women's well-being and economic development in Switzerland, among other issues.



# Passionately committed

Als Investorin gewinnen, als Philanthropin teilen. Die Schweizer Unternehmerin Carolina Müller-Möhl meistert den Spagat zwischen Business und gemeinnützigem Engagement mit Eleganz und Herzblut. Davon profitiert auch ihre jüngste Bekanntschaft: eine kenianische Elefantendame.

Earn as an investor, share as a philanthropist. A deft touch and a great deal of passion are what allow Swiss entrepreneur Carolina Müller-Möhl to juggle her business obligations and social commitments. It's an arrangement that's working wonders for her latest acquaintance, too: a female elephant from Kenya.

Interview: Daniela Fabian / Photos: Reto Guntli



**Sie sind beruflich und privat ständig unterwegs. Reisen Sie gern?**

Und wie! Es ist eine meiner grössten Leidenschaften. Etwa die Hälfte des Jahres bin ich im Ausland, beruflich vor allem in Europa und Amerika, privat zieht es mich nach Übersee. Ich liebe Kulturreisen, auf denen ich etwas lernen kann, bin aber auch ein Fan von Abenteuern. Als passionierte Taucherin gehören die faszinierenden Begegnungen mit der Unterwasserwelt oder den Wildtieren auf einer Safari zu meinen berührendsten Ferienerlebnissen.

**Welches ist Ihre Lieblingsdestination?**

Ich habe eine Affinität zu Afrika. Inzwischen habe ich einige Länder dieses faszinierenden Kontinents besucht, vor allem auch im Rahmen meiner philanthropischen Engagements. Seit kurzem bin ich im Board von «Space for Giants», einer internationalen Naturschutzorganisation, die sich weitsichtig für das Überleben von Elefanten und die Erhaltung ihres Lebensraums einsetzt: Das heisst, «Space for Giants» schützt Elefanten, indem beispielsweise Farmer unterstützt werden, deren Ernten von Elefanten zerstört worden sind, oder die Organisation bildet ehemalige Wilderer zu Rangern aus. In Afrika habe ich aber auch schon herausfordernde Orte besucht: In Kibera im Süden Nairobis, dem grössten Slum der Welt, war ich zweimal, weil ich dort verschiedene Schulprojekte besuchte.

**In Kenia streift die Elefantenkuh Carolina durch den Busch, das bedächtige Tier wurde nach Ihnen benannt. Wie kam es dazu?**

Meine Liebe zu Elefanten wurzelt in meiner Kindheit. Schon als kleines Mädchen wünschte ich mir nichts sehnlicher, als einen Elefanten als Haustier. Das ging natürlich nicht, stattdessen häufte ich eine riesige Elefantensammlung an. Als ich letztes Jahr 50 wurde, wollte ich einen Schritt weitergehen. Anstelle eines Geburtstagsgeschenks bat ich Familie und Freunde um Spenden für «Space for Giants». Die Sammelaktion endete sensationell, als Dank «schenkte» man mir die Elefantenkuh Carolina, deren Routen ich nun dank eines Chips und einer App jederzeit auf Schritt und Tritt verfolgen darf.

**Sie selber haben 2012 die Müller-Möhl Foundation ins Leben gerufen. Was ist das für eine Stiftung und welche Schwerpunkte setzt sie?**

Wir sind eine operative Förderstiftung, nehmen also nicht Gesuche von Dritten entgegen, sondern wir kreieren eigene Projekte in der Schweiz, manchmal in Zu-

**You're always on the go for your work and in your private life. Do you like to travel?**

Of course! It's one of my great loves in life. I spend around half of the year abroad. For work it's mainly in Europe and the USA, while in my leisure time I go further afield. I love to take trips with a cultural angle to them, as they allow me to learn something new. I'm also a fan of adventure holidays. I like to dive, so exploring subterranean worlds is one of the most inspiring things I can do, as is going on safari to see wild animals up close.

**Where is your favourite destination?**

I'm very fond of Africa. I've had the pleasure of visiting a few countries on this fascinating continent, mainly as part of my activities as a philanthropist. I recently joined the board of Space for Giants, an international nature conservation agency that is committed to helping elephants survive and protecting their habitats. I've been to a few challenging locations in Africa too, like Kibera, the largest slum in the world, which is in the south of Nairobi. I went there to visit a few school projects.

**Carolina is a female elephant who calls the Kenyan bush her home. This meditative mammal was named after you. How did that happen?**

My love of elephants is rooted in my childhood. As a girl, there was nothing I wanted more than to have an elephant as a pet. I probably don't need to mention that it wasn't an option. I ended up amassing a huge collection of elephant knick-knacks instead. When I turned 50 last year, I wanted to go a step further, which is why I joined Space for Giants. Instead of a birthday present, I asked my family and friends to make a donation to this organisation. My call to arms proved to be a huge success, and to thank me the organisation "gave" me Carolina as a gift. I can now track the journeys she takes at any time thanks to a chip and an app.

**You founded the Müller-Möhl Foundation in 2012. What kind of foundation is it and what does it focus on?**

We are an operational charitable foundation, which means instead of accepting requests from third parties, we launch our own projects in Switzerland – sometimes in collaboration with partner organisations. Our focus is on education, reconciling work and family life, and libertarian economic and societal policies. These are topics that are hugely important if Switzerland is to have a sustainable future. We want to help female professionals tackle the labour





«Wir haben nur einen einzigen Planeten.» Die Müller-Möhl Foundation will mithelfen, dass die Welt eine farbenfrohere Zukunft hat.  
 “We only have one planet.” The Müller-Möhl Foundation wants to help ensure that the world enjoys a bright and colourful future.

sammenarbeit mit Partnerorganisationen. Wir setzen auf Bildung, Vereinbarkeit von Beruf und Familie sowie die Förderung des hiesigen Wirtschaftsstandortes. Themen, die für eine zukunftsfähige Schweiz enorm wichtig sind. Wir wollen Berufsfrauen im Arbeitsmarkt beim Eintritt, beim Verbleib oder beim Wiedereinstieg nach der Familienzeit unterstützen. Damit Beruf und Familie besser vereinbart werden können, braucht es vor allem Investitionen in frühkindliche Betreuung und Bildung.

**Als Philanthropin, Geschäftsfrau und Familienmensch engagieren Sie sich in drei wichtigen Bereichen. Klingt nach einer übervollen Agenda ...**

Stimmt, ich möchte in allen drei Bereichen stark involviert sein. Ich arbeite wahnsinnig gern. Ich will etwas umsetzen und bewegen. Ob als Unternehmerin, als Mandatsträgerin, mit meiner Stiftung oder als Tochter, Mutter, Partnerin, Freundin: Ich engagiere mich immer gerne mit vollem Einsatz.

market, whether entering it for the first time, consolidating their position or picking up where they left off after starting a family. Above all else, achieving a better balance between work life and family life requires investments to be made in early childhood care and learning.

**You wear three hats yourself: philanthropist, businessperson and committed family woman. It sounds like you have a lot on your plate ...**

True, and I like to be closely involved in all three areas. I simply love to work. I'm driven by a desire to put things into practice, to move things forward. Whether as an entrepreneur or elected representative, whether I'm with my foundation or fulfilling the role of daughter, mother, partner or friend, I like to give 100 per cent in whatever I do.

**Wie verführt man Sie dazu, einen Businesstermin sausen zu lassen?**

Das kommt immer häufiger vor. (lacht) Wenn sich ein Treffen mit einem lieben Menschen ergibt. Ein tiefgründiges Gespräch, einen Spaziergang zu zweit finde ich beglückend.

**Ihr Mann Ernst Müller-Möhl war ein sehr erfolgreicher Bankier, er stürzte 2000 mit einem Kleinflugzeug ab. Damals war Ihr gemeinsamer Sohn gerade zwei Jahre alt. Sie haben Ihrem Kind allein die Welt gezeigt ...**

Wir haben Jahr für Jahr Mutter-Sohn-Reisen unternommen, unser Ritual. Wir besuchten Afrika, China, Russland ... Inzwischen studiert mein Sohn in Los Angeles, was meinem Fernweh sehr entgegenkommt.

**Wie laden Sie Ihre Batterien auf?**

Natürlich bin ich manchmal müde. Aber weil ich all meine Tätigkeiten gern ausführe, empfinde ich sie nicht als Verschleiss. Neuerdings lerne ich unter Anleitung eines Lehrers zu meditieren.

**Der Dalai Lama sagte an der Weltfriedenskonferenz vor zehn Jahren: «The world will be saved by the Western women.» Einverstanden?**

Dem Dalai Lama soll man nicht widersprechen. (lächelt) Klar ist: Wir können nicht so weitermachen wie bisher, anfangen mit der Ausbeutung von Menschen und des einzigen Planeten, den wir haben. Wichtige Schritte sind die Gleichstellung von Frauen, neue Unternehmenskulturen und bessere Kooperation zwischen sozialen Gruppen und Ländern. Noch schöner fände ich das Statement, wenn das «Western» wegfallen würde.

**Carolina Müller-Möhl**

Carolina Müller-Möhl präsidiert die von ihr gegründete Müller-Möhl Group, die als aktiver Investor die Familienassets managt. Die Politologin ist unter anderem im Verwaltungsrat bei der «Neuen Zürcher Zeitung» und der Fielmann AG. 2012 gründete sie die Müller-Möhl Foundation, die unter anderem frauen- und wirtschaftsfördernde Projekte in der Schweiz unterstützt. Als Board Member der Organisation «Space for Giants» setzt sich die Afrikafreundin für den Schutz der Elefanten ein.

[mm-foundation.org](http://mm-foundation.org), [spaceforgiants.org](http://spaceforgiants.org)

**So how could someone convince you to skip a business appointment?**

It happens more and more often, actually. (laughs) I'd skip it to meet a loved one, have an in-depth conversation or go for a stroll with someone special – that's what makes me truly happy.

**Your husband Ernst Müller-Möhl was a very successful banker. He sadly passed away in a light aircraft accident in 2000. Your son was just two years old at the time. You showed him the world on your own ...**

We used to go on mother/son trips every year. Africa, China, Russia, you name it. My son is now studying in Los Angeles, which is very much in line with my wanderlust.

**How do you recharge?**

I do get tired from time to time. I'm happy fulfilling all my roles, though, so I don't see them as wearing me down, per se. Lately, I've been learning to meditate with the help of an instructor.

**At the World Peace Congress a decade ago, the Dalai Lama said this: "The world will be saved by the Western Woman." How about that?**

And everyone knows not to disagree with the Dalai Lama. (smiles) What's clear is that we can't keep living the way we have been up to now – and that starts with no longer exploiting people and the only planet we have. One important step is to bring about equality for women, create new corporate cultures and improve cooperation between social groups and countries. I'd find the Dalai Lama's statement even more inspiring if "Western" wasn't there.

**Carolina Müller-Möhl**

Carolina Müller-Möhl is the founder and president of the Müller-Möhl Group, an active investment group that manages family assets. The political scientist also serves on the supervisory board of the newspaper "Neue Zürcher Zeitung" and Fielmann AG. She founded the Müller-Möhl Foundation in 2012, which supports projects that promote women and economic development in Switzerland among other things. As a frequent traveler to Africa, she is dedicated to elephant conservation, and is on the board of Space for Giants.

[mm-foundation.org](http://mm-foundation.org), [spaceforgiants.org](http://spaceforgiants.org)





## PRIME LISBON CITY-CENTER LOCATION 5-STAR BRANDED HOTEL RESIDENCES



Brain child of the Swiss and  
Singaporean business couple Roman and  
Chitra Stern that developed the  
luxury Martinhal Resorts.

Style and sophistication in Lisbon's vibrant riverside  
Park of Nations district combining high-end residential  
living and a luxury hotel.

**Limited number of buy-to-let investments on offer.**

High-class facilities including pools, kids club, concierge,  
gym and co-work space  
Hassle-free managed ownership.

**Work · Live · Love**

[info@martinhalresidences.com](mailto:info@martinhalresidences.com)

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



**MARTINHAL**  
RESIDENCES



Fantastischer Blick: Das Restaurant von Chef Jérôme Schilling im Weingut Château Lafaurie-Peyraguey ist von Reben umgeben. Hier verwöhnt zu werden ist ein einmaliges Erlebnis für alle Sinne.

Fantastic view: Chef Jérôme Schilling's restaurant on the Château Lafaurie-Peyraguey estate is surrounded by vineyards. Dining here is an exceptional experience for all the senses.

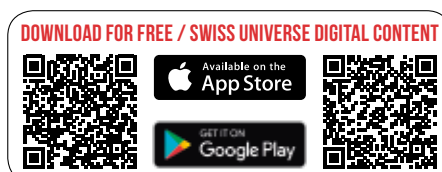


# Golden times in Sauternes

Château Lafaurie-Peyraguey ist die neue Genussoase von Silvio Denz.  
Im Herzen von Sauternes genießt man 1<sup>er</sup>-Grand-Cru-Classé-Wein,  
Sterne-Küche von Star Jérôme Schilling und Ruhe im 5-Sterne-Hotel  
im Lalique-Design.

At Château Lafaurie-Peyraguey, Silvio Denz has created a new oasis  
for the senses. In the heart of Sauternes, visitors enjoy Premier  
Grand Cru Classé wines, Michelin-starred cuisine by top chef Jérôme  
Schilling and an aura of tranquillity at the five-star hotel with its  
Lalique design.

Realisation: Regina Maréchal / Text: Chandra Kurt / Photos: Reto Guntli, Agi Simoes





Star im Sauternes: Das geschichtsträchtige Château Lafaurie-Peyraguey erstrahlt nach der umfassenden Renovation in neuem Glanz.





Star of Sauternes: Extensive renovations have given Château Lafaurie-Peyraguey, rich in history, a fresh new glow.





Perfekte Harmonie in allen Räumen: Bibliothek (oben) und Chambre deluxe (unten). Das Interior Design stammt von Lady Tina Green und Pietro Mingarelli.

Perfect harmony in all the rooms: the library (above) and a "chambre deluxe" (below). Lady Tina Green and Pietro Mingarelli were responsible for the interior design.





1. Man isst auch mit den Augen: Langoustine croustillante et pollen frais. / 2. Chef Jérôme Schilling hat schon kurz nach der Eröffnung seinen ersten Michelin-Stern erhalten. / 3. Chef Pâtissier Stéphane Corolleur. / 4. Krönender Abschluss: Soufflé Chocolat.

1. We eat with our eyes first: langoustine croustillante et pollen frais. / 2. Chef Jérôme Schilling received his first Michelin star shortly after the opening. / 3. Pastry chef Stéphane Corolleur. / 4. The grand finale: soufflé chocolat.



### Reader offer

Fly SWISS to Bordeaux and take advantage of a special offer for your stay at the Château including:

- One night in Superior room (breakfast included) (except city tax) for 2 people
- Visit and vertical wine tasting for 2
- Dinner for 2, Menu LALIQUE Premier Cru (drinks not included)
- Welcome drinks on arrival
- Gift in room (half a bottle of Château Lafaurie-Peyraguey Premier Grand Cru Classé)

**TOTAL PRICE: EUR 490**

all taxes included (except city tax)

Possibility to benefit from the offer as a gift voucher as well.

Promotional code: SWISSAIRLALIQUE2019

Offer is valid until 31 December 2019.

Upon availability and bookings only.



Photos: ZVG, Hervé Lefebvre

1. Sauternes von Château Lafaurie-Peyraguey im 100-Punkte-Lalique-Glas von James Suckling. / 2. Hommage an das 400-jährige Bestehen des Château: ein einzigartiges Fass aus LALIQUE-Kristall. Im Bild Silvio Denz (rechts) und David Bolzan (Direktor der Vignobles Silvio Denz).

1. Sauternes from Château Lafaurie-Peyraguey in a 100 Points Lalique glass by James Suckling. / 2. Homage to the 400th anniversary of the Château: a unique crystal barrel made by LALIQUE. In the picture Silvio Denz (right) and David Bolzan (General manager of Vignobles Silvio Denz).



Es ist ruhig in Sauternes. Sehr ruhig. Im kleinen Bordelaiser Weindorf scheint die Zeit stehen geblieben zu sein und kaum ein Besucher verirrt sich hierhin, ausser er ist ein Süsswein-Aficionado. Denn was von hier in die Flasche kommt, ist süsser Nektar von Weltruhm. Angeführt von Château d'Yquem und gefolgt von elf Premier-Cru-Classé-Schlössern – zu denen auch Château Lafaurie-Peyraguey zählt. Die beiden Schweizer Unternehmer Silvio Denz und Michael Pieper haben 2014 zusammengespant und das historisch interessante Château erworben, das nach einer umfassenden Renovation wie ein wunderschöner Schmetterling aus seinem Kokon schlüpfte. Das Anwesen wurde komplett von den Innenarchitekten Lady Tina Green und Pietro Mingarelli, den Schöpfern der Möbellinie Lalique Home, eingerichtet und beherbergt jetzt zehn Zimmer und drei Suiten. Kulinarisch wurde auch nach den Sternen gegriffen – denn kein Geringerer als Chef Jérôme Schilling, Schüler von Jean-Georges Klein, verwöhnt die Gäste, und zwar so gut, dass er bereits dieses Jahr seinen ersten Michelin-Stern erhalten hat. Ganz zu schweigen von der Weinkarte mit rund 2500 Positionen.

Das Château feierte gerade seinen 400. Geburtstag, ist eng mit der Appellation Sauternes verbunden und liegt mitten im Anbaugebiet von Sauternes auf den Anhöhen des Dorfes Bommes. Die ersten Steine der Schlossmauer und des Eingangstors wurden im 13. Jahrhundert gesetzt, wobei die Geschichte des Ortes so spannend ist, dass man einen Roman darüber schreiben könnte. Auf jeden Fall befanden sich hier einst ein römischer Etappenort, ein Benediktinerkloster, ein Hospiz und ein herrschaftliches Gut, bevor Château Lafaurie-Peyraguey zur neuen Bordelaiser Genussoase wurde.

Neu ist auch die önologische Ausrichtung des Hauses. Denn neben dem Süsswein wird nun auch trockener Weisswein vinifiziert – und zwar nicht zu knapp. So erklärt Schlossherr Silvio Denz: «Sauternes ist wohl weltbekannt, aber seit über 20 Jahren steckt die Region in einer Krise. Die Qualität war schon immer sehr hoch, doch wir mussten uns für einen frischeren, fruchtigeren Stil entscheiden, der allen Arten von Verbrauchern gefallen kann. Ausserdem haben wir neue Wege, neue Rezepte geschaffen, um Sauternes vor, während und nach dem Essen zu geniessen. Rückmeldungen unserer Kunden liegen bereits über den Erwartungen.» Und so kann man seinen Gaumen mit dem «Le Lys de Château Lafaurie-Peyraguey» oder dem «Grand Vin Sec» verwöhnen, zwei trockenen Weissweinen aus den Sorten Sémillon und Sauvignon blanc. Am besten angenehm kühl aus dem 100-Punkte-Lalique-Glas von James Suckling.

It is peaceful in Sauternes. Very peaceful. Time seems to stand still in this tiny wine village in the Bordeaux region. Few visitors stray into these parts, unless they have a taste for sweet wine. Because the sweet nectar bottled here is world-famous. Château d'Yquem takes the lead, followed by eleven Premier Cru Classé domains – among them Château Lafaurie-Peyraguey. The two Swiss entrepreneurs Silvio Denz and Michael Pieper joined forces in 2014 and acquired the historically very interesting château, which has emerged from extensive renovations like an exquisite butterfly from its cocoon. The property was fully furnished by interior designers Lady Tina Green and Pietro Mingarelli, creators of the furniture collection Lalique Home, and encompasses ten rooms and three suites. The restaurant also reaches for the stars – chef Jérôme Schilling, a former student of Jean-Georges Klein, delights diners with culinary masterpieces. His exceptional performance earned him his first Michelin star this year. And let's not forget the wine list with about 2,500 wines.

The Château, which recently celebrated its 400th birthday, is inextricably linked with the Sauternes appellation and lies at the heart of the Sauternes wine-growing region, on the slopes above the village of Bommes. The first stones of the castle walls and entrance were laid in the 13th century, and the place has a history so enthralling it could fill a novel. Château Lafaurie-Peyraguey was once a Roman staging post, a Benedictine abbey, a hospital and a manor house before becoming Bordeaux's new oasis for the senses.

The wine-making has taken a new direction, too. Besides the sweet wines, dry white wine is also produced – in large quantities. The lord of the Château, Silvio Denz himself, explains: "Sauternes is famous the world over, but the region has faced a crisis for more than 20 years. Quality has always been very high but we needed to change for a 'fresher' style, more fruity, which can please all kind of consumers. Also, we have created new ways, new recipes to enjoy Sauternes before, during and after the meal. Feedbacks from our customers are already beyond expectations." So treat your palate to "Le Lys de Château Lafaurie-Peyraguey" or a "Grand Vin Sec", two dry white wines made from Sémillon and Sauvignon Blanc grapes, best served cool in a 100 Points Lalique glass by James Suckling.

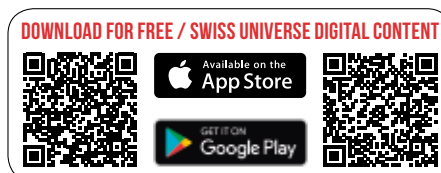
lafauriepeyragueylalique.com  
lalique.com

# The **king** of chefs

Seit 22 Jahren gehört er zu den besten Köchen der Welt: Alain Passard, Chef des Pariser 3-Sterne-Restaurants L'Arpège, veredelt Gemüse mit seiner kreativen Kochkunst wie kein anderer. Wir haben ihn in einem seiner Gärten in der Normandie besucht.

For 22 years he has been one of the best chefs in the world: Alain Passard, the head of Paris's three-star restaurant L'Arpège, refines vegetables with his creative cooking skills like no other. He meets us in one of his gardens in Normandy.

Text: Valentine Meyer / Photos: Christoph Kern & Annette Fischer







Seine grosse Liebe ist die kreative saisonale Gemüseküche: Seit 1996 gehört der Franzose Alain Passard zum exklusiven Club der 3-Sterne-Köche des Guide Michelin.

French chef Alain Passard is passionate about creative cooking with seasonal produce. He has been a member of the exclusive league of Michelin three-star chefs since 1996.

Alain Passard ist ein feinfühler Visionär. Er war einer der ersten Köche, die in den 1990er-Jahren dem Gemüse auf Menükarte und Teller die Hauptrolle zuteilten. 2002 erwarb er im Département Sarthe seinen ersten Garten. Heute besitzt er deren drei an verschiedenen Orten, jeder mit unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten. Elf Gärtner bauen rund 55 Tonnen Obst und Gemüse pro Jahr an. Für jede Frucht und jedes Gemüse suchen sie den idealen Boden und verbessern laufend die Umweltbedingungen, damit auf den Einsatz von Chemikalien verzichtet werden kann. Zudem werden Samen und naturnahe Aussaat erforscht. Die Resultate sind ein unvergleichlicher Geschmack und eine aussergewöhnliche Vielfalt. So gedeihen in Passards Gärten zum Beispiel jeden Sommer 70 Tomatensorten.

## Die Jahreszeiten zu respektieren hat Familientradition

Heute gibt es erntefrischen Spargel, der mit feinen Rhabarberstreifen umwickelt und anschliessend in ein wenig gesalzener Butter angebraten wird. Und fertig ist der leicht karamellisierte, saftige und säuerliche Spargel im «Rhabarberrock». Genau darin liegt nämlich das kreative Talent von Alain Passard: die richtigen Geschmacksharmonien zu finden – wenn möglich noch nie dagewesene oder überraschende, die doch dem Gaumen schmeicheln. Obwohl er im Restaurant weiterhin auf Wunsch Fisch und Fleisch serviert, zieht Alain Passard privat einen Teller Gemüse vor. «Schon meine Grossmutter hatte eine grosse Leidenschaft für Gemüse», erzählt er. «Sie liebte die saisonale Küche: im Sommer Tomaten, im Herbst Kastanien, im Winter Knollensellerie und Lauch und im Frühjahr Erbsen. Und was die Inspiration für meine Gerichte betrifft, die erhalte ich durchs Visualisieren: Farben einfangen, das Bild eines Baums oder sogar eines Steins.»

Alain Passard nimmt sehr gern neue Herausforderungen an. Was hält er vom Vegantrend? «Es ist spannend, ohne Butter, Eier, Rahm und Parmesan zu kochen, und zwar ohne dass das Gericht dabei an Geschmack einbüsst. Das fordert uns in unserer Arbeit. Es ist, als würde man einem Maler auftragen, die Farben von seiner Palette zu nehmen. Ein aussergewöhnlicher Anstoss für unsere Kreativität. In fünf oder zehn Jahren wird L'Arpège vegan sein.»

## L'Arpège: drei Sterne schon seit 22 Jahren

Alain Passard wird laufend für Eröffnungen neuer Restaurants von Tokio über Bombay bis nach New York angefragt, doch er lehnt solche Angebote stets ab. Lieber widmet er sich voll und ganz seinem einzigartigen Pariser Restaurant

In the 1990s, Alain Passard was one of the first chefs to put vegetables at the heart of his menu and as a centrepiece on the plate. In 2002, he nailed his colours firmly to the mast and bought his first garden in the Sarthe. He now owns three gardens, each with its own terroir. Eleven gardeners produce around 55 tonnes of fruit and vegetables annually. Like winegrowers, they look for the best soil conditions and are continually improving the environment for each variety of fruit and vegetable: so as to avoid extra handling. At the same time, the gardeners research natural seeds and sowing. All this results in unrivalled flavour and exceptional diversity, such as the 70 varieties of tomato which flourish in his gardens every summer.

## Following the seasons is a family tradition

There is asparagus this morning. The chef suggests wrapping it lengthways in a delicate ribbon of rhubarb and cooking it gently in a curl of salted butter. This is his “asperge enrhubarbée” – finely caramelised, juicy and tangy. Alain Passard harnesses all his creative talent to find the perfect combination of innovative or surprising flavours that nonetheless enchant the palate. Even though he continues to serve delicious fish and roast meat dishes in his restaurant for meat lovers and devotees, in private he prefers to prepare a nice plate of vegetables for himself. “My grandmother had a deep passion for vegetables,” he says, “she loved the seasons and knew their rhythm: tomatoes in summer, sweet chestnuts in autumn, celeriac and leeks in winter, and peas in spring. And as for the inspiration for my dishes, for me it comes from what I see, capturing the colours, the outline of a tree or even a rock. Yes – I’m a visual person.” And, we might add, the chef always likes a challenge. When Alain Passard is asked what he thinks about the veganism trend, he says he loves it. “I think it will be fascinating to rise to the challenge of cooking without butter, without eggs, without cream, without Parmesan cheese and make sure that it still tastes good. It fascinates me and compels us to work even harder. It’s like being a painter who is asked to remove the colours from his palette. It’s an exceptional driving force for our creativity – in five or ten years’ time, L'Arpège will be vegan.”

## L'Arpège: three stars for 22 years

We know that Alain Passard is constantly being asked to open new restaurants in Tokyo, New York or Mumbai and that he refuses to do so. He devotes himself to his unique restaurant in Paris – L'Arpège. As he explains, “I love my restaurant and love cooking in the place I chose 35 years





Frischgeerntete Produkte wie junger Lauch (1) oder Knollensellerie (2) aus Passard's Gärten werden täglich ins Arpège geliefert. / 3. Spargel im Rhabarberrock. / 4. Individuell zusammengestellte Gemüseboxen werden auf Wunsch von den Feldern direkt zu den Kunden nach Hause geliefert.

Fresh produce such as leeks (1) and celeriac (2) are delivered from Passard's gardens to L'Arpège on a daily basis. / 3. Asperge enrhubarbée: asparagus wrapped in rhubarb. / 4. If desired, individually assembled vegetable boxes can be delivered straight from the fields to customers' homes.



1



2



3



4

1. Chaud-froid d'œuf de l'Ile de Bapaume au sirop d'érable de Saint-Elzéar et vinaigre de Xérès. / 2. Gnocchi végétaux. / 3. Endives braisées. / 4. Velouté éphémère du Bois Giroult au speck de la ferme de Grundbach.

1. Bapaume Island hot-cold soft-boiled egg, Saint-Elzéar maple syrup and sherry vinegar. / 2. Vegetal gnocchi. / 3. Braised chicory. / 4. Bois Giroult velouté with Grundbach farm bacon.





1



2



3

1. L'Arpège ist nur wochentags geöffnet. Die Wochenenden verbringt Alain Passard in seinen Gärten. / 2. Rund 500 verschiedene Gemüse- und Obstsorten werden jedes Jahr angebaut. / 3. Passards Gemüse behält den Geschmack, weil es nicht in Kühlhäusern zwischengelagert wird.

1. L'Arpège is only open during the week. Alain Passard spends the weekends in his gardens. / 2. Around 500 different vegetables and fruits are grown each year. / 3. Passard's vegetables retain their incomparable flavour as they are not kept in cold stores.

L'Arpège: «Ich liebe mein Restaurant und ich liebe es, an diesem Ort zu kochen, den ich vor 35 Jahren ausgewählt habe. Ich habe grosses Lust, hier mit meinen Gästen Zeit zu verbringen und ihnen dafür zu danken, dass sie sich für mein Restaurant entschieden haben.» Aber wie relaxt der unermüdliche Perfektionist? «In meinen Gärten oder auch mal auf einem Langstreckenflug. Ich schaue immer, dass ich zur Mittagszeit fliege. So kann ich über den Wolken zu Mittag essen und dann die fabelhafte Aussicht mit einem Glas Champagner in der Hand geniessen. Nächste Woche bin ich nach San Francisco eingeladen und werde genau das machen.» Das Manresa in der Bucht von San Francisco gehört übrigens zu seinen Lieblingsrestaurants. Dessen Küchenchef David Kinch hat drei Michelin-Sterne und ist ebenfalls für seine Gemüseküche bekannt, deren Zutaten aus dem heimischen Garten kommen.

## Vom Garten direkt auf den Tisch

Und was sind Alain Passards Pläne für die Zukunft? «Wenn ich merke, wie viel Freude ich beim Anbau meines Gemüses habe, und sehe, welche mittelmässigen Produkte heute auf den Märkten angeboten werden – zum Beispiel Hors-sol-Tomaten aus holländischen Gewächshäusern mitten im Winter –, dann will ich meine Gärten noch stärker mit meinen Gästen teilen. Unser neustes Projekt ist es, Gemüsekisten via Internet anzubieten. Schon bald kann sich jeder per Kurier beliefern lassen. Wir bereiten die von Ihnen bestellte Gemüsekiste vor und bestücken sie ganz nach Ihrem Geschmack.» Ein kleines Stück Paradies, nur einen Klick entfernt.

### Alain Passard

Der in der Bretagne geborene Starkoch Alain Passard eröffnete 1986 sein eigenes Restaurant L'Arpège. 1996 wurde er in den exklusiven Club der 3-Sterne-Köche des Guide Michelin aufgenommen. Er ist Officier des Arts et Lettres und seit April 2004 Ritter der Ehrenlegion. Für seinen Beitrag zur französischen Kultur erhielt er 2010 einen "Nugget" und im gleichen Jahr mit fünf Toques die höchste Auszeichnung des GaultMillau-Führers. Im Jahr 2016 widmete die Netflix-Dokumentationsreihe «Chef's Table: France» Alain Passard eine Episode.

[alain-passard.com](http://alain-passard.com)

ago. I feel good there, and I want to be there with my clients and thank them for choosing my restaurant." And how does this tireless perfectionist unwind? "In my gardens, or when I'm on a long-haul flight I always arrange it so that I leave at lunchtime, that way I can have lunch on the 'terrace overlooking the world' and enjoy the fabulous spectacle with a glass of champagne in my hand. Next week, I am invited to San Francisco, and that's what I'll be doing." One of his favourite restaurants is Manresa in the San Francisco Bay Area, whose three-Michelin-starred chef David Kinch is also known for the vegetables he cooks from his own kitchen garden.

## From the garden directly to the table

So, what are Alain Passard's plans for the future? "Share my gardens more; when I realise how much pleasure I get from working with my vegetables and see the mediocrity available at today's markets, some of which offer, in winter, hydroponic tomatoes grown in greenhouses in Holland for instance. Holland as a terroir for growing tomatoes, not to mention the season – they clearly have no flavour. That's why I have decided to share my gardens more by offering baskets of vegetables for sale online. You will soon be able to take delivery every morning, as soon as the basket you ordered has been prepared according to your preferences." A little taste of paradise is just a click away.

### Alain Passard

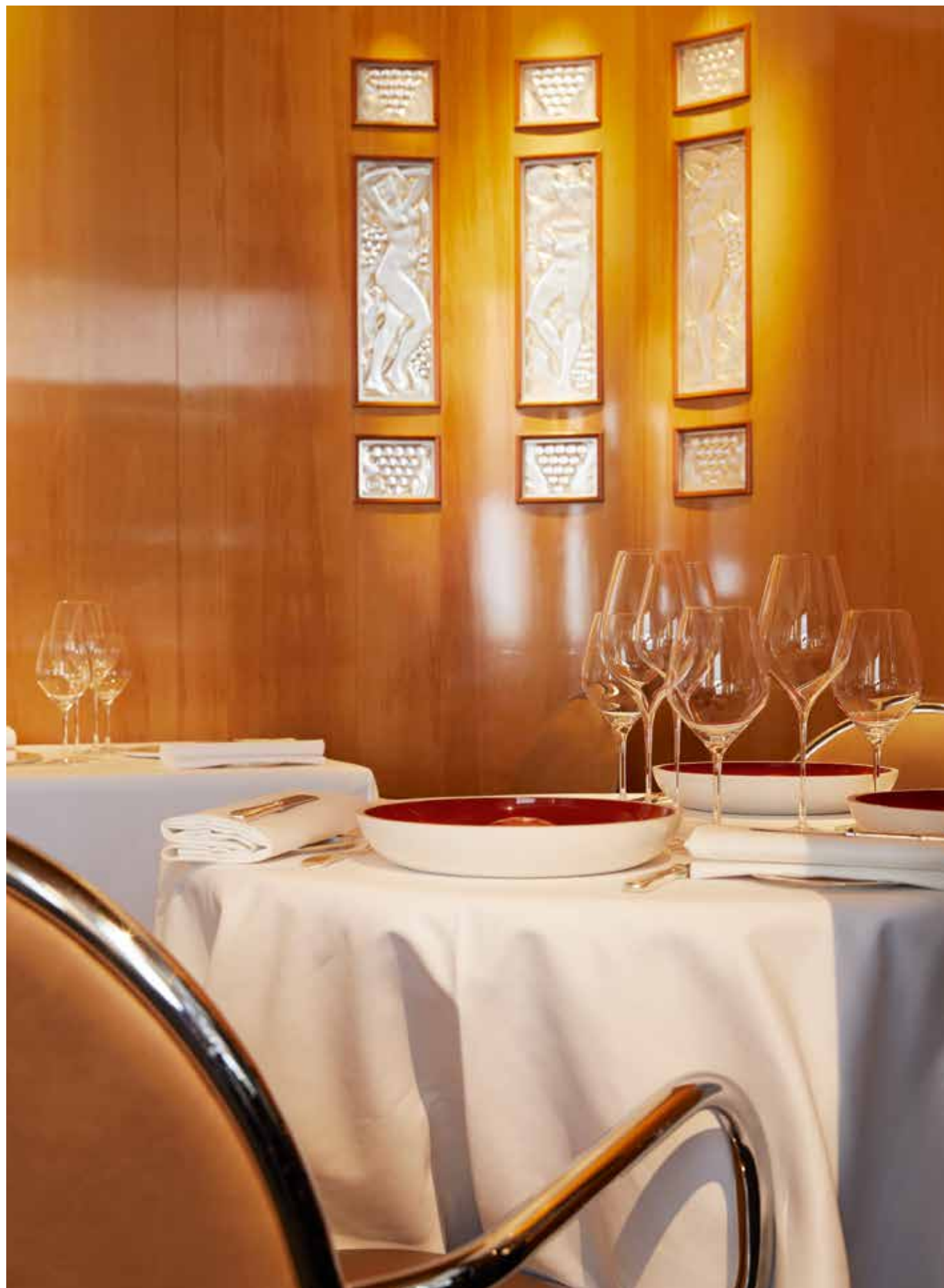
Born in Brittany, star chef Alain Passard opened his own restaurant L'Arpège at the age of 30. In 1996 he joined the exclusive club of Guide Michelin's three-star chefs. He is an Officier des Arts et Lettres and since April 2004 also Knight of the Legion of Honour. For his contribution to French culture in 2010 he received a "Nugget" and, in the same year, with five toques the highest honour of the GaultMillau guide. In 2016, the first episode of the Netflix series "Chef's Table: France" was devoted to Alain Passard.

[alain-passard.com](http://alain-passard.com)

Ein Mekka für Geniesser: 1986 eröffnete Alain Passard sein Arpège an der Rue de Varenne 84 in Paris. Heute ist es mit 19 GaultMillau-Punkten und drei Michelin-Sternen eines der besten Restaurants der Welt.

A Mecca for true gourmets: Alain Passard opened L'Arpège in Rue de Varenne 84 in Paris in 1986. Today, it's one of the best restaurants in the world, with 19 GaultMillau points and three Michelin stars.







Fantastische Aussicht von einer der Terrassen des neuen Hotels Les Bords de Mer.

Fantastic view from one of the terraces of the new Les Bords de Mer hotel.



# The art of living in **M**arseille

Planen Sie ein langes Gourmet-Wochenende in Marseille? Eine sehr gute Idee! SWISS bietet drei wöchentliche Flüge ab Zürich und wir zeigen Ihnen unsere Lieblingsadressen zum Essen und Schlafen in Frankreichs zweitgrösster Stadt.

Are you planning a long gourmet weekend in Marseille? You've come to the right place! SWISS offers three weekly flights from Zurich and we show you our favourite places to stay and eat in France's second-largest city.

Realisation: Regina Maréchal / Photos: Christoph Kern / Text: Valentine Meyer



Marseille, grösster Fischereihafen, zweitgrösste und älteste Stadt Frankreichs, ist schon seit der Gründung um 600 vor Christus durch griechische Seefahrer ein wichtiges Handelszentrum am Mittelmeer. Die Stadt der Kunst und der kulinarischen Genüsse erfindet sich ständig neu und wurde wegen ihres rauen und unverfälschten kosmopolitischen Charmes kürzlich nicht ohne Grund von der «New York Times» auf die Liste der 50 empfehlenswertesten Reiseziele gesetzt. Das Herz der Stadt ist der alte Hafen Vieux-Port, wo Fischer ihren Fang direkt an der Anlegestelle verkaufen. Wer Marseille besucht, trifft auf stimmungsvolle Gassen, moderne Architektur (das spektakuläre Mucem – Museum der Zivilisationen Europas und des Mittelmeers), hübsche Hotels (Les Bords de Mer), neue Gourmetlokale (La Mercerie), traditionelle Restaurants (Miramar, Chez Etienne, Auberge du Corsaire, Trattoria Marco) und eine gute Autostunde entfernt ein Relais & Château-Juwel in der Provence (Château de Berne). Hier sind unsere kulinarischen und kulturellen Favoriten für ein unvergessliches langes Wochenende voller Farben und Aromen des Mittelmeers!

Marseille, the largest fishing port, the second-largest and oldest city in France, has been an important trading centre on the Mediterranean since its founding around 600 BC by Greek seafarers. The city of art and culinary delights is constantly reinventing itself and has recently been voted by the “New York Times” on the list of the 50 most recommended destinations for its raw and unadulterated cosmopolitan charm. The heart of the city is the old port of Vieux-Port, where fishermen sell their catch directly to the dock. If you visit Marseille, you will find atmospheric streets, modern architecture (the spectacular Mucem – Museum of Civilisations of Europe and the Mediterranean), pretty hotels (Les Bords de Mer), new gourmet restaurants (La Mercerie), traditional restaurants (Miramar, Chez Etienne, Auberge du Corsaire, Trattoria Marco) and a good hour’s drive away a Relais & Château gem in Provence (Château de Berne). Here are our culinary and cultural favourites for an unforgettable long weekend full of colours and flavours of the Mediterranean!

swiss.com



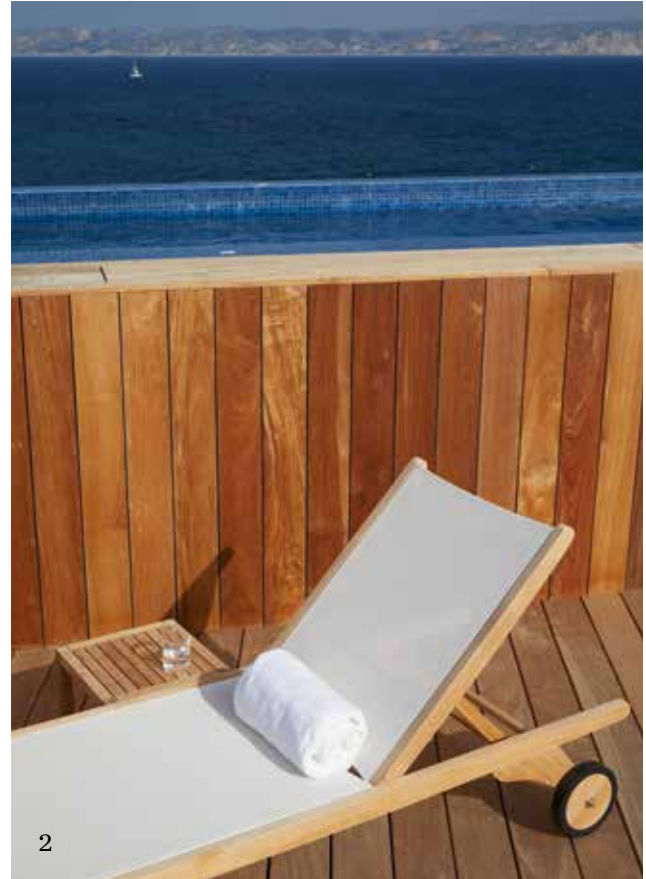
Die Plage des Catalans und das charmante Hotel Les Bords de Mer, das Frédéric Biousse und Guillaume Foucher vor kurzem gekauft und eröffnet haben.

The Catalan Beach with the charming Les Bords de Mer hotel, recently bought and opened by Frédéric Biousse and Guillaume Foucher.





1



2



3

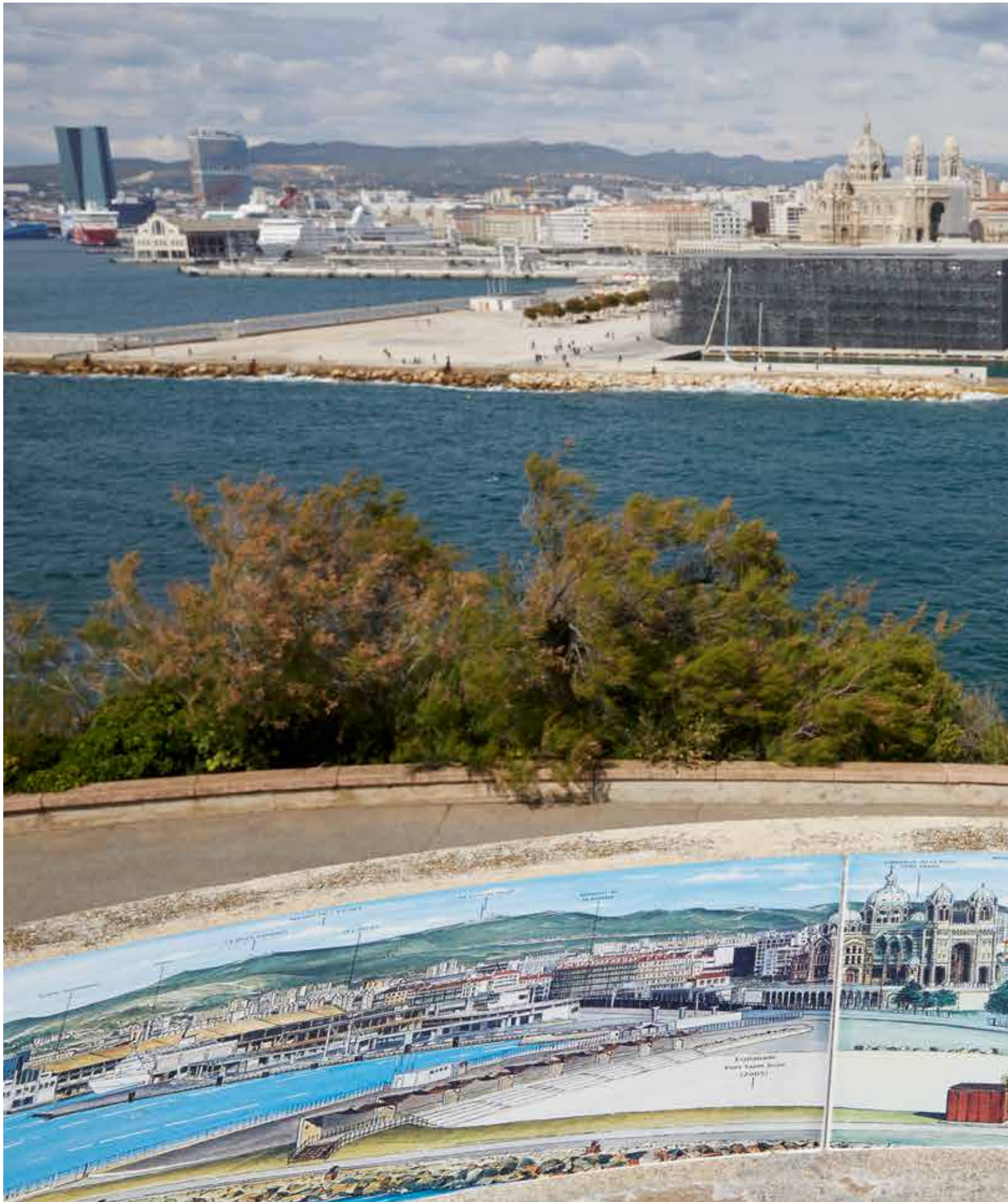


4

Impressionen aus dem Hotel Les Bords de Mer: 1. Camargue-Austern, Zitronenfenchel und Pfeffer. / 2. Sonniges Dolcefarniente auf dem Dach mit Swimmingpool. 3. Die Hotelbar ist perfekt für einen Aperitif. / 4. Wunderschöne Aussicht auf das blaue Mittelmeer vom Restaurant aus.

Impressions from the Les Bords de Mer hotel: 1. Camargue oysters, lemon fennel and pepper. / 2. Sunny idleness on the rooftop with swimming pool. 3. The hotel bar is perfect for an aperitif. / 4. Amazing view of the blue Mediterranean sea from the restaurant.





Historisches Marseille: beeindruckendes Panorama mit den charakteristischen Silhouetten des Fort Saint-Jean, des Mucem (Museum der Zivilisationen Europas und des Mittelmeers) und der Cathédrale de la Major.





Historic Marseille: impressive panorama with the characteristic silhouettes of Fort Saint-Jean, the Mucem (Museum of Civilisations of Europe and the Mediterranean) and the Cathédrale de la Major.





1. Miramar: die beste Adresse für frischen Fisch und Bouillabaisse. / 2. Miramars Chef Christian Buffa mit Mourad Kahoul, Seafood-Experte und Belieferer der besten Restaurants. / 3. Übernachten im Apartment des schönsten Eisenwarengeschäfts Frankreichs: der Maison Empereur.

1. Miramar: the best address for fresh fish and bouillabaisse. / 2. Miramar's chef Christian Buffa with Mourad Kahoul, seafood expert and supplier of the best restaurants. / 3. Spend a night in the apartment of the most beautiful hardware store in France: the Maison Empereur.





1. Die Kunstinstallation von Pedro Cabrita Reis beim Mucem. / 2. und 3. Im gemütlichen Chez Etienne gibt es die beste Pizza der Stadt.

1. The art installation of Pedro Cabrita Reis in front of the Mucem. / 2. and 3. Cosy Chez Etienne has the best pizza in Marseille.





1. In der Trattoria Marco gibt's leckere Calamari, Pâte du pêcheur und sensationelle Dolci. / 2. Marco Compagnone, neapolitanischer Chef der gleichnamigen Trattoria. / 3. Das Team der Mercerie und ihre kreative Küche mit regionalen Produkten. / 4. Saftiger Steinbutt mit Spinatsprösslingen.

1. Go to Trattoria Marco for its fried calamari, fisherman's pasta, and, of course, his dolci! / 2. Marco Compagnone, Neapolitan chef of eponymous trattoria. / 3. The La Mercerie team and their delicious creative cuisine using local products. / 4. Juicy turbot with spinach sprouts.





1. und 2. Kulinarischer Kurzurlaub im Château de Berne: Hummer und saisonale Zucchini zubereitet vom talentierten Michelin-Sterne-Koch Benjamin Collombat. / 3. Der kleine Port des Goudes und das romantische Restaurant L'Auberge du Corsaire «Chez Paul».

1. and 2. Gastronomic getaway at the Château de Berne: lobster and declination of seasonal zucchini prepared by the talented Michelin-starred chef Benjamin Collombat. / 3. The small Port des Goudes and its romantic restaurant L'Auberge du Corsaire "Chez Paul".

# Where to go

**Les Bords de Mer:** Charming hotel on the corniche with a breathtaking view. [lesbordsdemer.com](http://lesbordsdemer.com)

**The Miramar:** Fish and seafood prepared with delicacy by chef Christian Buffa. [lemiramar.fr](http://lemiramar.fr)

**Pizzeria Chez Etienne:** The best authentic Marseille pizza. Take the opportunity to take a walk through the Panier district. 43, rue de Lorette, phone: 04 91 54 76 33.

**Trattoria Marco:** Fried calamari, fisherman's pasta and delicious dolci of Italy. 2, rue de la Garland, phone: 04 91 90 60 08.

**La Mercerie:** Creative cuisine from local products by chef Harry Cummins. [lamerceriemarseille.com](http://lamerceriemarseille.com)

**Château de Berne:** Five-star hotel in an exceptional setting with gourmet restaurant offering creative and authentic cuisine by Michelin-starred chef Benjamin Collombat. [chateauberne.com](http://chateauberne.com)

**Auberge du Corsaire «Chez Paul», Les Goudes:** Delicious octopus salads and soups of rock fish in the small port of Goudes. 35, rue Désirée Delprat, phone: 04 91 73 19 26.

**Maison Empereur:** Most charming French quincaillerie. Cosy apartment for rent. [empereur.fr](http://empereur.fr)



## “Marseille” by Netflix

Dramatische Intrigen und wunderschöne Impressionen aus Marseille in der gleichnamigen Politserie mit Gérard Depardieu auf Netflix.

Dramatic intrigues and beautiful impressions from Marseille in the eponymous political series with Gérard Depardieu on Netflix.



## Special Thanks

Unser Dank geht an **Mourad Kahoul**, offizieller Seafood-Lieferant der besten Restaurants in Marseille, Paris, Dubai und Abu Dhabi.

Our thanks go to **Mourad Kahoul**, official seafood supplier of the best restaurants in Marseille, Paris, Dubai and Abu Dhabi.

Follow Mourad on instagram: [sardina1234](https://www.instagram.com/sardina1234)



# BOTTEGA

*Italian Sparkling Life*



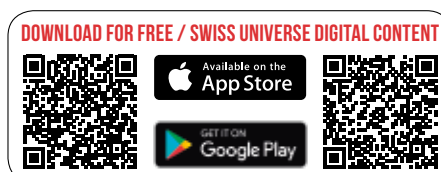


# Jolly human

Der englische Fotograf Martin Parr gilt als einer der wichtigsten Vertreter der zeitgenössischen Dokumentarfotografie und als Chronist unserer Zeit. Mit einer Prise typisch britischen Humors lichtet er die Welt und die Menschen, die in ihr leben, in den schillerndsten Farben ab.

Martin Parr is widely regarded as one of the most important practitioners of documentary photography today, and as a chronicler of our times. With an appealing dash of his typically British humour, he records our world and its inhabitants in all their dazzling colour.

Interview: Susanne von Meiss / Photos: Martin Parr







Der britische Dokumentarfotograf, Fotojournalist und Fotobuchsammler Martin Parr in der National Portrait Gallery in London. Im Sommer werden seine Arbeiten in den Gärten des berühmten Schlosses von Versailles und im NRW-Forum Düsseldorf ausgestellt. (© KEYSTONE/EPA/Andy Rain)

British documentary photographer, photojournalist and photo book collector Martin Parr at the National Portrait Gallery in London. This summer his work will be displayed within the gardens of the Château de Versailles and at the NRW-Forum Düsseldorf. (© KEYSTONE/EPA/Andy Rain)

**Martin, Ihre farbenprächtigen Fotografien englischer Touristen und Touristinnen am Strand sind weltberühmt geworden, genauso wie die Bilder der zu stark geschminkten, in Pelz gehüllten St. Moritzer Beautys oder die der glamourösen Gäste an diversen Kunstpartys in Miami Beach. Warum gerade Strände, Berge, Modeschauen, Picknicks oder Partys?**

Die Engländer lieben Strände und Strandleben. Wir leben auf einer Insel und mögen es, unsere Freizeit am Strand zu verbringen. Strandleben ist Teil unserer Kultur. Und ich wiederum liebe es, Menschen durch meine Kamera zu beobachten. Weil ich gerne Extremes zeige, liebe ich es auch, Menschen an Partys und anderen Events zu porträtieren. Die sind dann so glücklich, wenn sie ihren Reichtum zeigen dürfen ... ihre Pelze, Juwelen, das Make-up, die Stilettoabsätze, die schicken Autos, glitzernden Handtaschen ... Ich mag es einfach, Menschen zuzuschauen.

**Seit 1994 sind sie Mitglied der Agentur Magnum Photos, der berühmtesten Fotografenkooperative der Welt. Und wie alle damaligen Mitglieder haben auch Sie als Schwarzweissfotograf begonnen. Wann haben Sie zur Farbe gefunden?**

Das war im Jahr 1982. Damals haben die bekannten amerikanischen Fotografen William Eggleston und Stephen Shore angefangen, mit Farbe zu arbeiten, und das gab mir Vertrauen. Farbe wurde ein wichtiger Bestandteil meines Schaffens. Ich brauche leuchtende, starke Farben, um mich auszudrücken.

**Und woher kommen die komischen Elemente: der Witz und der Humor, die Ihre Bilder so einzigartig machen?**

Ich bin ein britischer Fotograf, und bei uns gibt es diese Art von Humor ... es ist eine innere Haltung. Ich fühle mich sehr britisch und wenn ich etwas sehe, sehe ich es vielleicht einfach anders. Dies passiert einfach ... Schauen Sie meine Bilder an ... Mehr kann ich dazu nicht sagen.

**Martin, your colourful pictures of British people relaxing on the beach are world-famous, as are the ones of lavishly made-up St. Moritz beauties clad in thick fur coats, or those of the glamorous guests at Miami Beach's art parties. Why the beach, the picnics, the mountains, the parties and the fashion shows?**

The English love beaches. We live on an island, and we love to spend our free time at the beach. Beach life is part of our culture. And I like to watch people through my camera. Because I love to show extremes, I also like to portray the people who parade at parties and other events. They're so happy to show off their wealth: their fur coats, jewellery, make-up, high heels, fancy cars, glitzy handbags ... I just love watching them.

**In 1994, you became a full member of the Magnum Photos agency, the most acclaimed photographers' cooperative in the world. Like everyone else at the time, you started working in black and white. When did you switch to colour?**

That was in 1982. The American photographers William Eggleston and Stephen Shore had started using colour, and this gave me confidence. Colour became integral to my work. I need strong and brilliant colours to express myself.

**And where does the humorous part come from: the humour and the wit that make your pictures so unique?**

Please understand that I am a British photographer, and in Britain there is this sort of humour. It's an attitude. I feel very British, and when I see something, I see it maybe differently. It just happens. Just look at my pictures: That's all I can say.

GB, England, Merseyside, The Grand National, Aintree, Ladies Day, 2016.  
(Keystone/Magnum Photos/Martin Parr)





**Viele Menschen, die Sie porträtieren, sind nicht gerade schön oder elegant im landläufigen Sinn. Was bedeutet denn Schönheit für Sie?**

Schönheit liegt bekanntlich im Auge des Betrachters. Wichtig ist, wie Sie die Dinge und Menschen sehen. Es kann etwas sehr heruntergekommen aussehen und trotzdem sehr schön sein. Schönheit bedeutet für jeden etwas anderes. In meiner Arbeit beginne ich immer mit einem Klischee – was ist perfekt, was nicht – und dann verdrehe ich das Bild etwas. Kurz: ich stelle den Schönheitsbegriff auf den Kopf.

**Sie sagten einmal, zu fotografieren sei für Sie eine Art Therapie. Wie haben Sie das gemeint?**

Irgendwie fangen meine Fotos meine Hassliebe zu meinem eigenen Land ein, zu meinen Landsleuten, zu meiner Umgebung. Sie zeigen beide Seiten: das Gute, das Schlechte, das Positive, das Negative. Kurz gesagt: die Mehrdeutigkeit des modernen Lebens.

**In all Ihren vielen Ausstellungen weltweit und auch in den über 100 veröffentlichten Martin-Parr-Büchern spielen Ihre eigenen unglaublich grossen Sammlungen eine wichtige Rolle. Die unzähligen Dokumente, Postkarten, Bücher, Souvenirs, Stofftiere, Plastikspielsachen, Radios ... Wann haben Sie denn mit Sammeln angefangen?**

Schon als kleiner Bub. Damals sammelte ich Vögel, Knochen, Tierskelette, Fossilien, alles, was ich fand, behielt ich.

**Heute sind Ihre eigenen Sammlungen Teil der Martin Parr Foundation im englischen Bristol. Was kann man dort alles entdecken?**

Zum einen gibt es dort ein riesiges Archiv zu meinem eigenen Schaffen, zum andern kann man die Arbeiten vieler weiterer englischer und irischer Fotografen entdecken sowie eine umfassende Bibliothek mit englischen und irischen Fotobüchern. Es erstaunt nicht, dass das Gebäude bereits jetzt viel zu klein ist für alle meine Sammlungen.

**The people you portray are often not really blessed with what is commonly regarded as beauty and elegance. What does beauty mean to you?**

Oh, beauty, as you know, is in the eye of the beholder. It's how you see things and people. Something can be dilapidated and very beautiful at the same time. Beauty is different to everybody. In my work, I start with the clichés of what is perfect or what is not, and then give it a twist. In short, I subvert beauty.

**You once said that taking photographs is like therapy for you. In what way?**

Well, somehow my pictures capture my love-hate relationship with my country, with my compatriots and with my surroundings. They show both sides: the good and the bad, the positive and the negative. They show the ambiguity of modern life.

**In all your exhibitions worldwide, as well as in the more than 100 Martin Parr books that have been published, your incredibly extensive collections play an important part: the countless documents, postcards, books and souvenirs, the old stuffed animals, the plastic toys, the radios ... When did you become such a collector?**

As a very young boy. Back then I collected birds, bones, mammal skulls, fossils ... everything I found, I kept.

**Today your vast collections are part of the Martin Parr Foundation in Bristol. What can people discover there?**

Well, there's a huge archive of my own work. And then you can also explore the ever-growing collection of works by other English and Irish photographers, and an expanding library of British and Irish photo books. Not surprisingly, the building is already too small for all my collections.





USA, Arizona, The Grand Canyon, 1994. (Keystone/Magnum Photos/Martin Parr)



USA, New Jersey, Walmart, 1998. (Keystone/Magnum Photos/Martin Parr)









Argentina, Mar Del Plata, Grandé Beach, 2014. (Keystone/Magnum Photos/Martin Parr)









Top left: Australia,  
Broome, Cable Beach,  
2011. (Keystone/Magnum  
Photos/Martin Parr)

Left: GB, England,  
Glyndebourne, 2008.  
(Keystone/Magnum  
Photos/Martin Parr)

Top right: Spain,  
Benidorm, 1997.  
(Keystone/Magnum  
Photos/Martin Parr)

Right: South Africa,  
Durban, July races, 2005.  
(Keystone/Magnum  
Photos/Martin Parr)



Hungary, Budapest,  
Szechenyi thermal baths,  
1997. (Keystone/Magnum  
Photos/Martin Parr)



Palestine, Bethlehem,  
1986. (Keystone/Magnum  
Photos/Martin Parr)





**Sie besitzen auch Hunderte von Passfotos von sich selbst, die Sie in Fotoautomaten rund um den Erdball gemacht haben. Sind Sie ein Exzentriker?**

Exzentriker sehen sich nie als exzentrisch. Also: Natürlich bin ich kein Exzentriker!

### Martin Parr

Der englische Dokumentarfotograf, Fotojournalist und Sammler von Fotobüchern liebt Klischees und ist bekannt für seine satirische Dokumentation gesellschaftlicher und kultureller Vielfalt. Seine farbigen Arbeiten wurden in weit über 100 Ausstellungen weltweit gezeigt. 2014 hat er in seiner Heimatstadt Bristol die Martin Parr Foundation eröffnet. Er sagt von seiner Arbeit: «Ich mache seriöse Aufnahmen verkleidet als Unterhaltung.» Im Jahr 1982 erschien seine erste Publikation «Bad Weather». Parr, der seit 1994 der Agentur Magnum Photos angehört und bis vor zwei Jahren deren Präsident war, realisierte auch viele TV- und Dokumentarfilme. Er war und ist Professor an diversen Universitäten, kuratiert Ausstellungen weltweit und hat unzählige internationale Preise und Auszeichnungen gewonnen.

Das NRW-Forum Düsseldorf präsentiert vom 19. Juli bis zum 10. November die bisher umfassendste Martin-Parr-Retrospektive. Eigens für diese Ausstellung entstand die Serie «Kleingärtner», die Martin Parr im Grossraum Düsseldorf fotografiert hat.

[martinparr.com](http://martinparr.com)  
[martinparrfoundation.org](http://martinparrfoundation.org)  
[nrw-forum.de](http://nrw-forum.de)

**You've also collected hundreds of pictures of yourself that have been taken in photo booths all over the world. Would you describe yourself as an eccentric?**

All eccentrics never see themselves as eccentric. So, of course, I'm not an eccentric!

### Martin Parr

British documentary photographer, photojournalist and photo book collector Martin Parr was born in 1952. A lover of clichés, he is renowned for his satirical visual documentations of social and cultural diversity. His colourful works have been shown in more than 100 exhibitions all over the globe. In 2014, he established the Martin Parr Foundation in his home town of Bristol. He says of his work: "I make serious photographs disguised as entertainment." His first publication, "Bad Weather", appeared in 1982. A member of the Magnum Photos agency since 1994 and its president until two years ago, he has also made a number of TV and documentary films. Martin Parr is (and has been) a professor at several universities, curates exhibitions worldwide and has earned countless international awards and distinctions.

From 19 July to 10 November the NRW-Forum Düsseldorf in Germany is staging the most comprehensive retrospective of Martin Parr's work to date. The artist has also produced a new series of photographs specially for the show – "Kleingärtner" (Allotment Gardeners) – which he took in and around the Düsseldorf area.

[martinparr.com](http://martinparr.com)  
[martinparrfoundation.org](http://martinparrfoundation.org)  
[nrw-forum.de](http://nrw-forum.de)



Photo: Dario Acosta, © Deutsche Grammophon

Umweht vom Geist des Genies: Der russische Starpianist Daniil Trifonov vereint atemberaubende Virtuosität mit unerhörter Sensibilität.

A touch of genius: Russian star pianist Daniil Trifonov combines dazzling virtuosity with great sensitivity.

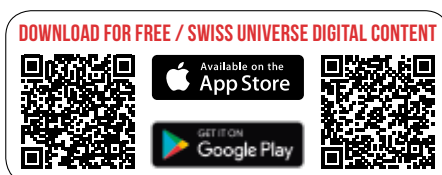


# The virtuoso

Er ist erst 28 und gehört bereits zu den meistgefragten Klassikstars der Welt. Die Kritik betitelt Daniil Trifonov als «Pianisten für den Rest unseres Lebens». Der russische Ausnahmekünstler gewährte uns eines seiner seltenen Interviews.

He's only 28, but Daniil Trifonov is already one of the world's most sought-after classical pianists. Critics, too, have described him as "the pianist for the rest of our lives". This exceptional musician gave SWISS Universe one of his rare interviews.

Interview: Daniela Fabian / Photos: Dario Acosta



**Daniil, die grosse Pianistin Martha Argerich sagt über Sie: «Er hat alles und sogar noch mehr. Was er mit seinen Händen kann, ist unglaublich. Auch sein Anschlag – zart, aber auch dämonisch. Ich habe sowas noch nie gehört.» Ihr Publikum entflammt, wenn Sie spielen ...**

Na ja (lächelt), Sensibilität ist wichtig. Man muss sich mit viel Feingefühl einlassen auf das, was in der Musik geschieht. Und fähig sein, es auch auszudrücken.

**Üben Sie noch immer im Swimmingpool, indem Sie unter Wasser simulieren, Piano zu spielen?**

Ja, sogar recht oft. Klavier ist nicht unbedingt das ideale Instrument für den menschlichen Körper. Musizieren, ohne dass man sich verspannt, ist fundamental. Stretching hilft, auch Yoga tut mir gut.

**Was machen Sie, bevor Sie auf die Bühne gehen?**

Kommt drauf an. Im Allgemeinen versuche ich, so wenig Kraft wie möglich zu verbrauchen. Das heisst wenig bis gar keine Aktivitäten vor dem Auftritt. Ich verharre sozusagen im Sparmodus.

**Klingt wie ein Apnoetaucher, der jedes Quäntchen Energie bewahrt, bevor er absinkt.**

Genau so. Würde ich etwas Schönes unternehmen, Sightseeing etwa, wäre die Chance hoch, dass ich zu wenig Energie fürs Konzert übrig hätte. Ich kann auch nicht zu viele Aufführungen nacheinander bestreiten. Soloprogramme sind noch anspruchsvoller, weil ich mich noch viel stärker konzentrieren muss.

**Dieses Jahr geben Sie 130 Konzerte. Wie überstehen Sie eine derartige Tour de Force?**

Ich habe nun einen radikalen Wechsel vorgenommen: Nächstes Jahr werde ich versuchen, viel mehr Zeit daheim zu verbringen. 2020 limitiere ich meine Konzerttätigkeit auf 60 Konzerte.

**Eine Studie hat ergeben, dass der Mensch angeblich die Aufmerksamkeitsspanne eines Goldfischs hat: acht Sekunden. Sie spielen zwei Stunden lang am Stück und erst noch auswendig.**

Für ein Rezital ist das unerlässlich. Aber manchmal hat es auch eine Pause. Ich bin wohl einfach trainiert. Auf Gehirnscans kann man genau erkennen, ob es sich um ein Pianistengehirn handelt. Das Areal, das für die Koordination der Hände zuständig ist, nimmt viel mehr Raum ein.

**Daniil, world-famous pianist Martha Argerich has said of you: “He has everything and more. What he does with his hands is technically incredible. It’s also his touch – he has tenderness and also the demonic element. I have never heard anything like this before.” Your audience is inflamed when you play ...**

Well (smiles), what’s important is the sensitivity, and being very attuned to what’s going on in the music. And then being able to fluently express this.

**Do you still train your hands in the swimming pool by pretending to play the piano underwater?**

Yes, quite often, actually. The piano is not the most ergonomic instrument, and it’s very important to play it in a way that doesn’t have any negative repercussions on your body. Stretching is crucial, too: I find yoga very helpful here.

**How do you occupy yourself in the hours before you go on stage?**

It depends. I generally try to preserve as much energy as possible, which usually means that the hours before a concert are not very eventful. I go into a sort of “Save” mode, without any activity.

**Like those free divers, saving all the energy they have before they sink into the deep?**

Very much so! If I go and do nice things like sight-seeing, there’s a very high chance that I may not have enough energy left for the concert. I also find that I generally can’t play too many concerts in a row. And this is all even more challenging with solo performances, which require a much higher level of emotional concentration.

**You’re performing 130 concerts this year. How do you manage this enormous physical and mental effort?**

Well, I’ve made a radical change for next year: I’m going to try to spend much more time at home, so I’m limiting myself to only 60 concerts next season.

**According to research, the average human has the concentration span of a goldfish, or even less: just eight seconds. Yet you can play a two-hour concerto by heart.**

For a recital programme, you just have to. And there may be an intermission, too. I guess I’m well trained. We do know that if a doctor scans a brain, they can tell if it’s the brain of a pianist, because the part of the brain that’s responsible for hand coordination will occupy a larger space.



Photo: Dario Acosta, © Deutsche Grammophon



Daniil Trifonov spielt dieses Jahr 130 Konzerte. «Am glücklichsten bin ich aber daheim in meiner Wohnung in New York, wenn ich meinen Gedanken nachhängen kann.»

Daniil Trifonov is giving 130 concerts this year. "But I'm happiest at home in my apartment in New York, when I can let my mind wander."

### Haben Sie Ihr Hirn jemals scannen lassen?

Also. Hmm. Äh ...

### Also ja. Was hat der Scan gezeigt?

Ich war tatsächlich bei einem Neurowissenschaftler. Jener Teil meines Gehirns, der fürs Spielen zuständig ist, ist viermal so aktiv.

### Aktivieren Sie in Ihrem Kopf auch jene Areale, die für Entspannung und Faulheit zuständig sind?

(Lacht) Für Pianisten eignen sich gewisse Meditationen sehr gut. Ich finde Klavierspielen ist sowieso eine äusserst subtile Kunstform, für die es viel innere Aufmerksamkeit und konzentriertes Zuhören braucht.

### Denken Sie auch einmal nicht an Musik?

Letzten Winter habe ich einen Monat lang Ferien gemacht. Das längste sind zehn Tage, die ich ohne Klavier verbringen kann. Aber natürlich bin ich trotzdem in Gedanken bei der Musik. Ich komponiere eigene Stücke. Musik

### Have they ever scanned yours?

Well ...

### They have! What did it show?

Yes, a neuroscientist did. They found that the part of my brain that's responsible for playing is four times the usual size.

### Do you also train the part of your brain that's responsible for relaxing and just hanging out?

(Laughs) Well, some meditations are very good for pianists. I find the piano in general a subtle art form that demands a lot of inner attention and focussed listening.

### Do you have times when your mind is not occupied with music?

I did take a one-month vacation last winter. And I managed to go as much as ten days without practising! But I was still thinking about music during that time, and working on some transcriptions. Music to me is like the ocean to

ist für mich wie Wasser für einen Fisch, ohne halte ich es nicht lange aus. Ich lese auch gern, wage mich vor allem in neue Non-Fiction-Literatur vor. In letzter Zeit interessiere ich mich besonders fürs Computerprogrammieren, eine Art Hobby von mir.

**Verwöhnen Sie sich selber auch einmal?**

Wenn es interessant ist, warum nicht.

**Mögen Sie Restaurants, exquisites Essen?**

In Gesellschaft von Freunden durchaus. Bin ich allein, ist Verpflegung eher von banaler Bedeutung.

**Dann fragen wir besser nicht nach Ihrem Lieblings-lokal?**

Oh, doch, doch, ich kenne einige. In New York gehe ich zum Frühstück am liebsten ins «Buvette», das beste russische Restaurant ist meiner Meinung nach das «Mari Vanna».

**Marihuana?**

«Mari VANNA». Fast getroffen. (grinst)

**Letzte Frage: Wer spielte eigentlich an Ihrer Hochzeit Klavier?**

Niemand. Wir hatten keines ...

**Daniil Trifonov**

Daniil Olegowitsch Trifonov kam 1991 in Nischni Nowgorod, Russland, als Sohn zweier Berufsmusiker zur Welt. Mit fünf begann er Klavier zu spielen und gab achtjährig sein erstes Solokonzert. 2000 zog die Familie nach Moskau und Daniil wurde Schüler am renommierten Gnessin-Institut. 2009 zog er in die USA, um bei Sergei Babayan am Cleveland Institute of Music zu lernen, wo er auch Komposition studierte. 2011 gewann er sowohl den Internationalen Rubinstein-Klavierwettbewerb wie auch den Internationalen Tschaikowsky-Wettbewerb. Seither tritt Daniil Trifonov mit den weltbesten Dirigenten und Orchestern auf. Vom 19. bis 21. Juli 2019 spielt er am Verbier Festival.

daniiltrifonov.com  
verbierfestival.com  
deutschegrammophon.com

a fish; I can't be out of it too long. I also enjoy reading: I like to explore new and different directions, in non-fiction, too. And recently I've got into computer programming. I find it an interesting language, though this is more of a hobby.

**Do you also do things you enjoy just for yourself?**

If I find them interesting, sure.

**Do you like going to restaurants and eating nice food?**

If it's with friends, yes. But if I'm by myself, I find food a banality, and can't muster much interest.

**So we'd better not ask you for your favourite restaurant ...**

No, no, I do have some. In New York my favourite breakfast place is called Buvette, and my favourite Russian restaurant is Mari Vanna.

**Marijuana?**

Mari VANNA. You were close. (laughs)

**Last question: Who played the piano at your wedding?**

There wasn't one.

**Daniil Trifonov**

Daniil Olegovich Trifonov was born in Nizhny Novgorod, Russia, in 1991, to parents who were both musicians. He began playing the piano at the age of five, and performed his first solo concerto at eight. In 2000, the family moved to Moscow, and Daniil studied at the renowned Gnessin State Musical College. In 2009, he went to the USA to study under Sergei Babayan at the Cleveland Institute of Music, where he was also taught composition. In 2011, he won the 13th Arthur Rubinstein International Piano Master Competition and the 14th International Tchaikovsky Competition. Since then he has performed with the world's best conductors and orchestras. He will also be performing at this year's Verbier Festival from 19 to 21 July 2019.

daniiltrifonov.com  
verbierfestival.com  
deutschegrammophon.com



Exclusively  
available in the  
SWISS Shop

# Victorinox × SWISS

## Special edition

A STAR ALLIANCE MEMBER 

 **SWISS**

# Living in style

Die Schweizer Unternehmerin Anja Graf schreibt mit ihrer Firma VISIONAPARTMENTS seit 20 Jahren eine Erfolgsgeschichte.  
Swiss entrepreneur Anja Graf's company VISIONAPARTMENTS builds on 20 years of success.

Wer wünscht sich nicht, nach intensiven Arbeitstagen auch fern von zu Hause in den eigenen vier Wänden zu entspannen? Am liebsten in einer exklusiven Ambiance, in der man sich wohlfühlt. Anja Graf ist eine Ästhetin mit Visionen, denn sie hat dieses Bedürfnis schon früh erkannt.

## Von der Idee zum Immobilienimperium

Anfangen hat alles mit einer Modelagentur, welche Anja Graf mit 16 Jahren gründete. Bald darauf entdeckte sie eine Marktlücke: Sie suchte für ihre Models temporäre, möblierte Zimmer. Diese waren aber sehr schwer zu finden. So entstand die Geschäftsidee für möblierte Apartments mit Service. Anfangs mietete sie Büroräume, installierte Küche und Dusche und richtete die Zimmer ein. Als die Nachfrage das Angebot überstieg, wusste sie, dass sie expandieren musste. 1999 kaufte Anja Graf das erste Apartmenthaus und lancierte VISIONAPARTMENTS. Nach und nach baute die beharrliche Unternehmerin ihr Portfolio aus – heute vermietet sie mehr als 1800 VISIONAPARTMENTS europaweit.

## Individuell, innovativ und flexibel

VISIONAPARTMENTS bietet Gästen ein komfortables Wohnenerlebnis: Wöchentliche Reinigung mit Wechsel der Bettwäsche und der Handtücher, kostenloser Internetzugang, TV-Anschluss, optionaler Wäscheservice und ein lokales Supportteam sorgen für das Wohl der Gäste. Die Wohnungen an besten Citylagen können bereits ab zwei Nächten gemietet werden. Ein Schlüsselement ist die Inneneinrichtung: Architektur, Materialien, Farben und Designs harmonisieren perfekt. Wer Wert auf Individualität und ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis legt, darf sich überraschen lassen.

Who wouldn't want to kick back and relax in their own four walls at the end of a long day even when travelling? Preferably in an exclusive atmosphere that feels just like home. An aesthete with a vision, Anja Graf recognised this need long ago.

## An idea grows into a real estate empire

It all started with a model agency that Anja Graf launched at the tender age of 16. She soon discovered her niche: temporary, furnished rooms for her models were extremely hard to find. Thus the business idea for furnished and serviced apartments was born. In the early days she rented office space, installed a kitchen and shower and furnished all the rooms herself. When demand started to exceed supply, Anja Graf knew she had to expand. She bought her first apartment block in 1999 and launched VISIONAPARTMENTS. Proving herself a tenacious entrepreneur, she steadily expanded her portfolio, and today rents out more than 1,800 VISIONAPARTMENTS across Europe.

## Individual, innovative and flexible

VISIONAPARTMENTS offers guests a comfortable living experience: weekly cleaning and change of bed linen and towels, free Internet access, TV, optional laundry service and a local support team that caters to the needs of the guests. The apartments can be booked from a minimum of two nights and are found at prime locations in the city. The interior design is key: Architecture, materials, colours and designs must harmonise perfectly. Guests who appreciate individuality and excellent value for money will not be disappointed.

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







Anja Graf ist Gründerin, Besitzerin und Geschäftsführerin von VISIONAPARTMENTS, dem Anbieter von über 1800 massgeschneiderten Wohnlösungen auf Zeit in Berlin, Frankfurt, Lausanne, Vevey, Warschau, Wien, Zug und Zürich.

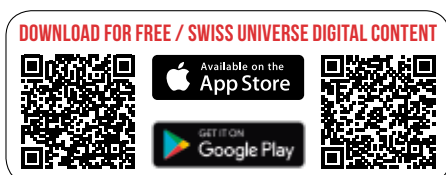
Anja Graf is the founder, owner, and CEO of VISIONAPARTMENTS, offering over 1,800 tailored temporary living solutions in Berlin, Frankfurt, Lausanne, Warsaw, Vienna, Zug and Zurich.

# Been there?

SWISS entführt Sie auf der Langstrecke an 25 pulsierende Destinationen der Welt. Wir zeigen Ihnen die schönsten Hotels, die besten Restaurants und die hippesten Bars, die, kaum eröffnet, bereits zu den beliebtesten Adressen dieser Städte gehören.

SWISS carries you on the long haul to 25 pulsating destinations in the world. We show you the most beautiful hotels, the best restaurants and the hippest bars that, barely opened, are already among the most popular addresses of these cities.

Selection: Sabina Hürzeler







Boston: Zuma restaurant, [zumarestaurant.com/boston](http://zumarestaurant.com/boston)

**BOSTON** | CHICAGO | MIAMI | NEW YORK | LOS ANGELES | SAN FRANCISCO | MONTREAL | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI | SHANGHAI  
BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | HURGHADA | CAIRO | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO





Chicago: The Galit restaurant, [galitrestaurant.com](http://galitrestaurant.com)



Miami: The Celino Hotel, [thecelinohotel.com](http://thecelinohotel.com)

New York: TWA Hotel at JFK, [twahotel.com](http://twahotel.com)



BOSTON | **CHICAGO** | **MIAMI** | **NEW YORK** | LOS ANGELES | SAN FRANCISCO | MONTREAL | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI | SHANGHAI  
BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | HURGHADA | CAIRO | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO





Los Angeles: The West Hollywood EDITION hotel, [editionhotels.com](http://editionhotels.com) (opening soon)

San Francisco: Commons Club, [virginhotels.com/the-commons-club](http://virginhotels.com/the-commons-club)

Montreal: Marcus restaurant, [fourseasons.com/montreal/marcus](http://fourseasons.com/montreal/marcus)







Tokyo: Hyatt Centric Ginza hotel, [hyatt.com/hyatt-centric-ginza-tokyo](https://hyatt.com/hyatt-centric-ginza-tokyo)

Singapore: Six Senses Maxwell hotel, [sixsenses.com/Maxwell/Singapore](https://sixsenses.com/Maxwell/Singapore)



BOSTON | CHICAGO | MIAMI | NEW YORK | LOS ANGELES | SAN FRANCISCO | MONTREAL | **TOKYO** | **SINGAPORE** | BANGKOK | DELHI | MUMBAI | SHANGHAI  
BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | HURGHADA | CAIRO | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO





Bangkok: Rosewood Bangkok hotel, [rosewoodhotels.com/bangkok](https://www.rosewoodhotels.com/bangkok)

Delhi, Gurugram: Comorin restaurant, [comorin.in](https://www.comorin.in)

Mumbai: Soho House Mumbai, [sohohousemumbai.com](https://www.sohohousemumbai.com)



BOSTON | CHICAGO | MIAMI | NEW YORK | LOS ANGELES | SAN FRANCISCO | MONTREAL | TOKYO | SINGAPORE | **BANGKOK** | **DELHI** | **MUMBAI** | SHANGHAI  
BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | HURGHADA | CAIRO | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO





Shanghai: The Shanghai EDITION hotel, [editionhotels.com/shanghai](http://editionhotels.com/shanghai)



Beijing: Mandarin Oriental Wangfujing hotel, [mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)

Hong Kong: Murray Lane Bar, [niccolohotels.com/hongkong/the\\_murray](http://niccolohotels.com/hongkong/the_murray)







Dar-es-Salaam, Zanzibar: Zuri Zanzibar Resort, [zurizanzibar.com](http://zurizanzibar.com)

Nairobi: Trademark Hotel, [trademark-hotel.com](http://trademark-hotel.com)



BOSTON | CHICAGO | MIAMI | NEW YORK | LOS ANGELES | SAN FRANCISCO | MONTREAL | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI | SHANGHAI  
BEIJING | HONG KONG | **DAR ES SALAAM** | **NAIROBI** | JOHANNESBURG | HURGHADA | CAIRO | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO





Johannesburg: Alice & Fifth Nightclub, [aliceandfifth.co.za](http://aliceandfifth.co.za)



Hurghada: Steigenberger Pure Lifestyle Hotel, [steigenberger.com](http://steigenberger.com)

Cairo: St. Regis Hotel, [st-regis.marriott.com/cairo](http://st-regis.marriott.com/cairo) (opening soon)



BOSTON | CHICAGO | MIAMI | NEW YORK | LOS ANGELES | SAN FRANCISCO | MONTREAL | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI | SHANGHAI  
BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | **JOHANNESBURG** | **HURGHADA** | **CAIRO** | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO





Marrakech: The SPA at Riad de Tarabel, [riad-de-tarabel.com](http://riad-de-tarabel.com)



Tel Aviv: nomi restaurant at InterContinental David hotel, [nomitlv.com](http://nomitlv.com)

Dubai: Emerald Palace Kempinski hotel, [kempinski.com/dubai/emerald-palace](http://kempinski.com/dubai/emerald-palace)







Muscat: BOTTEGA Prosecco Bar at the Grand Hyatt Muscat, [hyatt.com/oman](https://www.hyatt.com/oman); [bottesgaspa.com](https://www.bottesgaspa.com)

São Paulo: Palácio Tangará, [oetkercollection.com/hotels/palacio-tangara](https://www.oetkercollection.com/hotels/palacio-tangara)



BOSTON | CHICAGO | MIAMI | NEW YORK | LOS ANGELES | SAN FRANCISCO | MONTREAL | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI | SHANGHAI  
BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | HURGHADA | CAIRO | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | **MUSCAT** | **SÃO PAULO**



# SWISS Shop

## Duty Free



  
**BREITLING**

Breitling Navitimer Aviator 8 B01  
Chronograph 43  
SWISS LIMITED EDITION

**CHF 6870.-** or  
1,855,000 miles

Breitling Navitimer Aviator 8  
Automatic 41  
SWISS LIMITED EDITION

**CHF 3620.-** or  
977,000 miles

Please contact your flight attendant for availability and check pages 6 and 7 of the SWISS Shop Duty Free catalogue for more information.

# First-class

Besuchen Sie das einzige Steakhouse über den Wolken.

Visit the only steakhouse above the clouds.



## Speisen wie die Könige

Viermal jährlich verwöhnt SWISS ihre First Class Fluggäste mit der SWISS Connoisseur Experience. Seien Sie doch vom 21. August bis 3. September wieder bei uns an Bord, wenn das weltweit höchstgelegene Steakhouse zum vierten Mal abhebt. Dieses Mal erwarten Sie Kreationen unseres SWISS Taste of Switzerland Kochs Philippe Gobet.

Freuen Sie sich auf kulinarische Höhenflüge in Form eines australischen Wagyu Beef Striploin Steak. Oder verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einem vorzüglichen irischen Rindsfilet und einer marinierten Alpstein-Pouletbrust, die nach Ihren Wünschen zubereitet werden. Optimal harmonisierende Beilagen sowie eine leckere Suppe und eine Salatbar auf Tagesflügen komplettieren das perfekte Steakhouseerlebnis. Und auch mit einem süssen Finale – einem authentischen New York Cheesecake – werden wir Sie begeistern.

## First dining

SWISS pampers First Class guests four times a year with the SWISS Connoisseur Experience. Be our guest when the world's highest-set steakhouse conquers the skies for the fourth time in its history from 21 August to 3 September.

Look forward to the delicious culinary highlights by our SWISS Taste of Switzerland guest chef Philippe Gobet. Treat your palate to an Australian Wagyu beef striploin steak. Or opt for a heavenly Argentinian beef fillet and a grilled Alpstein chicken breast, which will be expertly cooked to your preferences. A wide range of side dishes, a delectable soup, and an additional salad bar on day flights complete the perfect steakhouse experience. And you can also look forward to a sweet finale in the form of an authentic New York cheesecake.

[swiss.com](http://swiss.com), [berceau-des-sens.ch](http://berceau-des-sens.ch)



Wealth Management



Some of our clients have more than 10,000 followers.  
And one trusted wealth manager.

The world today changes fast. That's why our wealth management combines forward thinking and world-class expertise with innovative technology. A practice we have been keeping up for more than 200 years.

[wm.schroders.ch](http://wm.schroders.ch)

Schroders Over and above

Schroder & Co Bank AG Zurich Central 2 | Geneva rue d'Italie 8

# THE SWISS HOUSE OF WATCHES AND FINE JEWELLERY



Brand selection may vary.

## BUCHERER

1888

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

