

SWISS Universe

The magazine for
first & business class passengers

People and places
around the globe

Cartier



Panthère de Cartier collection

H. Moser & Cie.



MONARD DATE, ref. 342.502-003. 18K rose gold. Big date.
Hand-wound movement cal. HMC 342.502. Min. 7 days power reserve.
Power reserve indication on movement side. See-through back.

www.h-moser.com



IT TAKES DAYS, HOURS AND MINUTES TO ACHIEVE THE ULTIMATE SECOND.

Prof. Ludwig Oechslin, curator of the Musée international d'horlogerie in La Chaux-de-Fonds, Switzerland

Master watchmaker Ludwig Oechslin understands the importance of precise interaction. He knows that complex components must work together seamlessly, for perfect time to be kept. Julius Baer shares this fascination with synchronisation. We bring a variety of private banking services together to answer your needs. Today, and over time.

Julius Baer, established in 1890, is the leading Swiss private banking group.

Julius Bär

COMMITTED TO EXCELLENCE

Autumn Luxury Edition

Mid-September – Mid-December 2011

- 8 En vogue
- 14 Chefs & stars
- 16 Place to discover
- 28 Design
- 38 My life
- 46 Books
- 48 Focus
- 60 Success
- 66 Just opened
- 68 Travel
- 76 Wine talk
- 84 My world

Photo: Florian Wagner



Beverly & Dereck Joubert,
p. 38

Sie haben über 25 Jahre lang Afrikas Wildnis und dessen Tierwelt erkundet.
They have spent the last 25 years exploring Africa's wilderness and its rich animal world.

Photo: Reto Guntli, Agi Simoes



Costa Navarino, Greece, p. 16

Romantische Buchten, raue Berge und historische Ortschaften – der Süden des Peloponnes ist voller unbekannter Schätze.
Romantic coves, rugged peaks and historic little villages: the southern parts of Greece's Peloponnese peninsula are full of unknown treasures.

Photo: Jürg Waldmeier



Shamballa Jewels,
p. 28

Der Schmuckdesigner Mads Kornerup und sein Bruder Mikkel entwerfen exklusive massgefertigte Armbänder.
For their exclusive label, the jewellery designer Mads and his brother Mikkel Kornerup conceive custom-made bracelets.

Photo: Richard Meloul



Lalique, p. 48

Die ehrwürdige französische Glasmanufaktur ist eine der wenigen Luxusmarken, die heute noch im Original existieren.
The venerable French glassmaker is one of the few luxury brands left that are still going in their original form.

Photo: Siro Micheroli



Dianne Brill, p. 84

Sie ist Model, Autorin und Beauty-Designerin in einem.
She is model, author and beauty designer all rolled into one.

Impressum

SWISS Universe is published on behalf of
Swiss International Air Lines Ltd.
(Corporate Communications, Zürich)

DANIEL BÄRLOCHER
Head of Corporate Communications



REGINA MARÉCHAL-WIPF
Editor-in-chief
Head of Corporate Publishing

Managing Editor:
SABINA HÜRZELER-SCHAFFNER

Back office / Production:
BARBARA SCHNEIDER

Art Direction & Realisation:
CUBE WERBEKONZEPTE & PRODUKTION GMBH, CH-BASEL

SWISS Universe:
Frequency: 4 times a year
Next issue: Mid-December 2011
Target group: 450,000 First & Business class passengers (during 3 months)

Address:
Swiss International Air Lines Ltd.
SWISS Universe
P.O. Box / CH-4002 Basel
Phone: +41 61 582 45 70
Fax: +41 61 582 45 80
E-mail: barbara.schneider@swiss.com



PETER FURRER
Advertising Director
Airpage AG, CH-Uster
E-mail: office@airpage.ch
Phone: +41 43 311 30 00

Translations: Robert Bannister,
Paul Day, Alan Millen, Adrian von Moos
Proofreading: Lektorama, CH-Zürich
Print: Bechtle Druck & Service,
D-Esslingen.



Tom Enders - CEO - Airbus.

A large Airbus A380 aircraft is shown on the left side of the image, with its distinctive double-deck structure and 'AIRBUS A380' livery visible. The aircraft is parked on a tarmac under a cloudy sky.

HE SETS THE BENCHMARK FOR AVIATION, WE SET IT FOR LOGISTICS.

•
•
•
•
•
•

As CEO of Airbus, the world's leading aircraft manufacturer, Tom Enders works with DHL to ensure the highest degree of excellence in operations. Airbus' success in developing game-changing aircraft depends on all his teams working together seamlessly all over the world. Like Tom, we employ the same approach when creating solutions for your business, helping you reach new heights.

www.dhl-brandworld.com

EXCELLENCE. SIMPLY DELIVERED. The DHL logo, featuring the letters 'DHL' in a bold, italicized, sans-serif font, with three horizontal lines to the left and right of the letters.

Ladies' choice

Natural brilliance

Price: on request
www.bucherer.com



In diesem Herbst liegen Diamanten bei Schmuckliebhabern ganz besonders im Trend. Aufregende Designs, die mit dem Kontrast von schwarzen und weissen Diamanten spielen, gehören genauso zu den favorisierten Kreationen wie stilvolle Schmuckstücke in «Ton sur ton»-Farbabstimmungen. Ob im Retrolook der 20er-Jahre oder inspiriert von der Natur, verspielt oder urban puristisch: Die Schweizer Traditionsjuweliere von Bucherer überraschen mit einzigartigen Neuheiten. Unser Favorit: diese Armbänder mit weissen, braunen und schwarzen Diamanten.

Diamonds are enjoying special favour with jewellery lovers this autumn. Exciting motifs that play with the contrast between black and white diamonds and stylish tone-in-tone pieces are equally popular. With designs spanning everything from twenties retro to items inspired by nature, from playful whimsy to urban purism, the venerable Swiss jewellery house of Bucherer has come up with a number of intriguing novelties. Our choice: these bracelets with white, brown and black diamonds.

Flawless splendour

Price: on request
www.chopard.com

Das renommierte Genfer Juwelierhaus Chopard ist bekannt für seine hochwertigen Uhren und kostbaren Schmuck, wobei innovatives Design, höchste Technologie und traditionelle

Handwerkskunst die Meisterwerke auszeichnen. Besonders schön aus der aktuellen Haute-Joallerie-Kollektion ist dieses zauberhafte fünfreihige Weissgoldkollier mit 194 Diamanten im Marquise-Schliff, 23 blauen Saphiren im Herzschliff sowie runden Diamanten und 110 Diamanten-«Beads».

The illustrious Geneva jewellery house of Chopard is famed for creating premium-quality watches and exquisite jewellery that are hallmarked by innovative design, cutting-edge technology and traditional craftsmanship.



One particularly beautiful piece from its current haute joallerie collection is this enchanting five-strand white gold necklace consisting of 194 marquise-cut diamonds, 23 blue heart-cut sapphires together with round diamonds and 110 diamond beads.

Genuine values

Price: on request
www.wellendorff.com

Der berührende Brief einer Wellendorff-Liebhaberin hat das Pforzheimer Familienunternehmen zu seiner Schutzengel-Kollektion inspiriert. Mit funkelnenden Diamanten an formvollendeten Weissgoldkreationen bekennt sich die Traditionsmanufaktur wiederum zu den «Wahren Werten». Unser Liebling: das Collier «Sonnenglanz» aus der aktuellen Goldengel-Kollektion mit dem Amulett «Engel der Nacht».

A moving letter from a fervent Wellendorff fan inspired the famous



Pforzheim-based family-run company to create its "guardian angel" collection. With sparkling diamonds set in perfectly fashioned white gold designs, the acclaimed German jewellery maker once more demonstrates its commitment to "Genuine Values". Our particular favourite: the "Brilliance of the Sun" necklace from the current Golden Angel collection with the "Angel of the Night" pendant.

Will you marry me?

Price: on request
www.cartier.com

Für den perfekten Antrag braucht es den passenden Ring. Unzählige romantische Liebesgeschichten wie diejenige zwischen Grace Kelly und Fürst Rainier III. von Monaco oder zwischen Edward VIII. und Wallis Simpson wurden symbolisch gekrönt von einem Ehering des Edeljuweliers Cartier. Highlight der neusten Kollektion sind diese beiden unwiderstehlichen Modelle aus Gold und Diamanten.

The perfect proposal calls for the ideal ring. A wealth of romantic love stories, like those of Grace Kelly and Prince Rainier III of Monaco or Edward VIII and Wallis Simpson, have been symbolically crowned with a wedding band from the celebrated jewellery house of Cartier. The highlights of its latest collection are these two irresistible models in gold and diamonds.





IMPERIALE COLLECTION

Chopard

Men's favourites

Sensational pairing

Price: approx. EUR 375,000
www.astonmartin.com



Schon vor 50 Jahren veredelte das italienische Designbüro Zagato einen Aston Martin DB4 GT. Nun setzen die beiden Unternehmen ihre Zusammenarbeit fort und präsentieren den Aston Martin V12 Zagato. Der Supersportwagen DB4 GT war nicht nur ein erfolgreicher Rennwagen, sondern das 314 PS starke Coupé gilt zudem als einer der schönsten und seltensten Aston Martins überhaupt. Der Nachfolger basiert auf dem Modell V12 Vantage und übernimmt auch dessen V12-Motor mit 6 Litern Hubraum und 517 PS. Die Beschleunigung von 0 auf 100 km/h soll der Aston Martin V12 Zagato in 4,2 Sekunden absolvieren. Als Höchstgeschwindigkeit werden 305 km/h genannt. Vorläufig ist der Luxus-schlitten ausschliesslich für den Renneinsatz konstruiert. Ein V12 Zagato mit Strassenzulassung als streng limitierte Kleinserie soll aber schon Mitte 2012 in Produktion gehen.

Fifty years ago, the Italian styling house of Zagato first worked its design magic on Aston Martin's DB4 GT. Now the two companies have collaborated once again to create the Aston Martin V12 Zagato. The DB4 GT super sports car was not merely a successful racing car, the 310-bhp coupé also ranks as one of the most beautiful and rarest Aston Martins ever made. Its successor is based on the V12 Vantage and uses the same 510-bhp 6-litre V12 engine. The Aston Martin V12 Zagato accelerates from standing to 100 kilometres per hour in just 4.2 seconds and claims a top speed of 305 kilometres per hour.

For the time being, this stunning vehicle is being manufactured exclusively for the racetrack, although an extremely limited number of V12 Zagatos designed for road use are scheduled to go into production in mid-2012.

Sleek craft warning

Price: on request
www.riva-yacht.com

Die neue Iseo der Ferretti Group, zu der seit langem auch Riva gehört, ist zeitlos elegant, in allen Punkten erstklassig verarbeitet, luxuriös ausgestattet und besitzt damit eigentlich alles, was eine echte Riva-Schönheit ausmacht. Als Zugabe gibt es die Option auf einen Hybridantrieb, eine umweltschonende Kombination aus leistungsstarkem Diesel- und Elektromotor, und als Sahnehäubchen einen massgeschneiderten Strassentrailer. Der 380 PS starke V8-Benzinmotor made in USA beschleunigt die schöne Italienerin auf 38,5 Knoten.



The new Iseo from the Ferretti Group, of which Riva has long been a member, is hallmarked by its timeless elegance, first-class craftsmanship and luxurious equipment all round, which together give it everything that makes for genuine Riva beauty. Additional green appeal comes in the form of an optional hybrid drive consisting of an environmentally friendly combination of powerful diesel and electric engines. The icing on the cake is a custom-made trailer for transport by road. Its 375-bhp V8 petrol engine is made in the USA and catapults this Italian lovely up to speeds of 38.5 knots.

When luxury meets quality

Price: on request
www.tagheuer.com

Das bekannte Schweizer Uhrenunternehmen TAG Heuer weitet seine Mobilfunklinie aus und präsentiert mit dem Luxusmodell Link mit Touchscreen das erste Schweizer Smartphone mit erweiterungsfähiger Google Android Software. Neben unschlagbar schneller Konnektivität und 11 Stunden

Musikwiedergabedauer wird eine Fülle bemerkenswerter Features geboten, darunter ein hochauflösender Bildschirm mit 16 Millionen Farben, ein grosses 3,5-Zoll-Display und eine 5-Megapixel-Kamera mit Autofokus. Das avantgardistische Android-Betriebssystem ermöglicht den Download von über 250 000 Apps. Hochwertigste Materialien aus der Welt der Uhrenindustrie werden beim TAG Heuer Link luxuriös verarbeitet. Die handgemachten Applikationen gibt es aus Kalbs-, Alligator- oder Eidechsenleder.



Swiss watchmaker TAG Heuer has extended its line of mobile communications devices with the addition of the de luxe Link touch screen smartphone with expandable Google Android software. Alongside its lightning-fast connectivity and 11 hours of music play time, it offers a host of remarkable features that include 16-million-colour screen resolution, a large 3.5-inch display and a 5-megapixel autofocus camera. The avant-garde Android operating system provides download access to over 250,000 applications. The TAG Heuer Link is luxuriously fashioned with devotion to every detail using the most prestigious materials from the realm of watchmaking. The exclusive handworked coverings are in calfskin, alligator or lizard.

OMAN

www.designbyicon.com 0911

Tailor-Made Development

ORASCOM
DEVELOPMENT

Over the course of 20 years, Orascom Development has established itself as a leader of creating fully integrated communities. Maintaining a high quality portfolio of international towns stretched across pristine coastlines and rigid mountains, the company has secured a pledge to excellence. Each destination starts its journey as an empty canvas, and Orascom Development paints it to perfection by transforming its settings to a new concept of living yet committed to preserving its surrounding environment, community, and culture. Orascom Development ensures that each community is tailor-made to its location, fully satisfying residents and visitors by delivering a genuine quality that transcends any environment.

EGYPT U.A.E. OMAN SWITZERLAND MOROCCO U.K. MONTENEGRO ROMANIA JORDAN

www.orascomdh.com

Time is timeless

For classic car lovers

Price: on request

www.audemarspiguet.com



Audemars Piguet lanciert als Titelsponsor der bekannten Sternfahrt-Rallye rund um den Schweizer Ort Gstaad ein auf 250 Exemplare limitiertes exklusives Spezialmodell: den Chronografen Jules Audemars Gstaad Classic 2011. Das elegante klassische Rundgehäuse wird mit Farben und Materialien aus der Welt des Autorennsports kombiniert. Das handgenähte Armband aus braunem Leder erinnert an Autosattelarbeiten. Das Gehäuse besteht aus Titan, das wegen seiner Robustheit bei geringem Gewicht auch im Automobilbau gern eingesetzt wird.

As title sponsor of the renowned loop-style rally around the Swiss village of Gstaad, Audemars Piguet is celebrating the event with the launch of an exclusive 250-piece limited edition: the Jules Audemars Gstaad Classic 2011 Chronograph. The elegant classic round case is combined with colours and materials from the realm of motor sport. The hand-sewn brown leather strap evokes fine car upholstery, while the case is in titanium, which is frequently used in the automobile in-

dustry thanks to its blend of sturdiness and lightness.

For golfers

Price: approx. EUR 7,500

www.jaermann-stuebi.com

Die Schweizer Golfuhrenspezialisten von Jaermann & Stübi und der renommierte Golfbälle- und Golfschlägerhersteller Titleist bringen den neuen Titleist Driver 910 D2 mit dem neuen Uhrenmodell «Hole in One» zusammen und haben das limitierte Set von 50 Stück in eine edle schwarze Holzbox verpackt. Die Highlights der «Hole in One»: Die Anzahl der Schläge pro Loch werden in einem Fenster angezeigt, ein Zeiger informiert über den Gesamtscore und eine Drehlünnette ermöglicht, das Resultat einer Golfrunde mit dem Handicap zu vergleichen.

Jaermann & Stübi, the Swiss specialist makers of golfing timepieces, and Titleist, the acclaimed manufacturer of golf balls and clubs, are marketing the new Titleist 910 D2 driver together with the "Hole in One" watch and have packaged the limited set of 50 pieces in a smart black wooden box. Highlights



of the "Hole in One": the number of strokes per hole is shown in a window, a central hand indicates the total score and a rotating bezel makes it possible to compare the results of the round with the player's handicap.

For ladies who sail

Price: approx. EUR 25,200

www.corum.ch

Seit ihrer Einführung 1960 gehört die Admiral's-Cup-Kollektion von Corum wie kaum eine andere in die Welt des Segelsportes. Besonders schön: die neue Admiral's Cup Challenger 40 Chrono Diamonds mit dem zwölfseitigen Gehäuse und den nautischen Flaggensymbolen statt der Stundenindexe. Edle Details: Die drei Zeiger sind



mit schwarzem oder weissem polynesischem Perlmutter verziert und auf der Lünnette funkeln 66 Diamanten. Den edlen Chronografen in 18-karätigem Rotgold gibt es mit Krokodilerband und diamantengefasstem schwarzem oder weissem Zifferblatt.

Since being introduced in 1960, the Admiral's Cup collection from Corum has played a leading role in the world of sailing. An especially attractive addition is the Admiral's Cup Challenger 40 Chrono Diamonds, which features the marque's signature twelve-sided case and the use of nautical pennants to denote the hours instead of figures. Among the model's chic details are three hands in black or white Polynesian mother-of-pearl and 66 diamonds glistening on the bezel. This striking chronograph comes in 18-carat red gold with a crocodile leather strap and a diamond-set dial in black or white.

Swiss

values form the backbone of our approach to Private Banking. Reliability, attention to detail, thoroughness – these are the essential principles that enable us to offer our clients solutions of lasting

quality.

Joëlle Stauber-Dubuis, Private Banking



Private Banking
Investment Banking
Asset Management

Performance creates trust

Bank Vontobel AG
Gotthardstrasse 43
8022 Zurich
 Switzerland
Telephone +41 (0)58 283 68 65
www.vontobel.com

Zurich Basle Berne Cologne Dubai Frankfurt a.M. Geneva Hamburg Hong Kong
London Lucerne Luxembourg Madrid Milan Munich New York Salzburg Vaduz Vienna

Chefs & stars around the world

Selection & Text: Annemarie Mahler

MET Restaurant, Venedig

www.hotelmetropole.com

Corrado Fasolato und sein Team aus neun jungen Chefs machten aus dem



MET, im 5-Sterne-Hotel Metropole, eines der exklusivsten Restaurants von Venedig. Es wurde 2009 vom «Gambero Rosso»-Führer mit «Tre Forchette» und mit

einem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet. Hier wohnten einst so berühmte Persönlichkeiten wie zum Beispiel Sigmund Freud, Marcel Proust und Thomas Mann, der dort «Tod in Venedig» schrieb. Fasolatos Lehrmeister waren Gualtiero Marchesi, Ferran Adrià und André Jaeger. Seine Küche ist kreativ und überraschend. Er mischt meisterhaft venezianische Tradition mit Einflüssen aus dem Orient.

Corrado Fasolato and his team of young new chefs have turned the MET, in the five-star Hotel Metropole, into one of the most exclusive restaurants in Venice. In 2009, it was awarded "Tre Forchette" by the "Gambero Rosso" guide, together with its second Michelin star. In its day, the hotel played host to famous personalities like Sigmund Freud, Marcel Proust and Thomas Mann, who penned "Death in Venice" there. Fasolato learned his trade under such maestros as Gualtiero Marchesi, Ferran Adrià and André Jaeger and serves a creative



cuisine which represents a masterly blend of Venetian tradition and influences from the Orient and which is always full of surprises.

La Gauloise, Paris

59, avenue de La Motte-Picquet,
75015 Paris, Tel. +33 (0)1 47 34 11 64
restaurantlagauloise@yahoo.fr



Dunkles Holz, rote Polster und ein herzlicher Empfang! Man fühlt sich wohl in dieser grossen Edel-Brasserie aus den 50er-Jahren. Hier wird Pariser Tradition kultiviert, klassische französische Küche serviert, mit Aubrac-Rindfleisch aus eigener Zucht. François Mitterrand pflegte regelmässig hier zu essen. Unzählige andere politische Persönlichkeiten, Sportler, Stars und Schriftsteller schätzen den Ort, die vernünftigen Preise und vor allem die Küche des talentierten Chefs Sébastien Carabeux (Louis XV in Monaco, Spoon und Le Bristol in Paris).

Dark wood, red upholstery and a hearteningly warm reception ensure that guests feel at their ease in the vastness of this elegant fifties brasserie. La Gauloise cultivates Parisian tradition by serving classic French dishes, which include Aubrac beef that it rears itself. François Mitterrand used to eat there regularly and countless other political figures, sporting personalities, stars and writers value it for the reasonable prices and particularly for the food pre-

pared by its talented chef Sébastien Carabeux (Louis XV in Monaco, Spoon and Le Bristol in Paris).



The Qube, Delhi

www.theleela.com

Die neueste Restaurantattraktion in Delhi ist The Qube im Hotel Leela Palace New Delhi. Den Namen verdankt das Restaurant seiner Architektur: einem Kubus aus Glas, mit Blick über den Garten. Ein extravagantes Lichtdesign taucht das Restaurant mit der offenen Küche alle 45 Minuten in eine andere Farbe. Glenn B. Eastman, der amerikanische Küchenchef, ist kreativ, entdeckungsfreudig und von Spezialitäten aus der ganzen Welt begeistert. Für seine internationale Küche verwendet der leidenschaftliche Imker seinen eigenen Honig und natürlich die Kräuter aus seinem Biogarten.

The latest gastronomic attraction in Delhi is The Qube at the Hotel Leela Palace New Delhi. The restaurant owes its name to its architecture: a glass-walled cube looking out over lush gardens. An extravagant lighting design bathes the restaurant and its open kitchen in a different colour every 45 minutes. Glenn B. Eastman, the American executive chef, is creative, intrigued by specialties from all over the world and ever keen to make new discoveries. A passionate bee-keeper, he uses his own honey together with natural herbs from his organic garden in the international cuisine he conjures up.

F A L K E

Luxus auf Griechisch

Unberührte Küsten, romantische Buchten, raue Berge und historische Ortschaften – der Süden des Peloponnes ist voller unbekannter Schätze.





Two sides of luxury

Unspoilt coasts, romantic coves,
rugged peaks and historic little villages:
the southern parts of Greece's
Peloponnese peninsula are full of
unknown treasures.

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



In Griechenland noch fast eine Seltenheit: der von Bernhard Langer designte neue 18-Loch-Golfplatz der Costa Navarino.

Still a Greek rarity: Costa Navarino's new 18-hole golf course, designed by Bernhard Langer.



Links: Der Eingangsbereich des luxuriösen Westin-Hotels an der Costa Navarino. Oben: Farsin T. Walizadeh von der Firma Temes, den Entwicklern der neuen Traumresorts.

Left: The lobby area of Costa Navarino's Westin hotel.
Top: Farsin T. Walizadeh of Temes, developers of the new dream resorts.

Olivenhaine, so weit das Auge reicht. Junge Bäume, alte, mächtige, zwergenhafte. Der knorrige *Olea europaea* ist unser ständiger Begleiter auf der fast vierstündigen Autoreise vom Athener Flughafen bis hinunter in den unverbauten Südwesten des griechischen Peloponnes. Hier an der Westspitze der Region von Messenien – einst blühender Staat in der griechischen Antike, den vor allem Nestor, der mythische König von Pylos, bekannt gemacht hatte – liegt die neue attraktive ökologische Feriendestination Costa Navarino. Eingebettet zwischen langen unberührten Sandstränden, fruchtbaren Ebenen, alten Ausgrabungsstätten und historischen Dörfern sowie versteckten Lagunen präsentiert sich uns als Erstes das Hotel The Romanos im 130 Hektar grossen Navarino-Dunes-Areal. Und überall verteilt an den kleinen Pfaden durch die Anlage begrüßen uns die alten vertrauten Olivenbäume.

Verpflanzte Bäume

«Diese Bäume gehören zu dieser Landschaft seit hunderten von Jahren», erklärt Farsin T. Walizadeh von Temes, dem griechischen Developer der Anlage, «und sie zu erhalten ist nun eine unserer wichtigsten Aufgaben.» Und damit wurde die grösste Olivenbaum-Transplantation von ganz Europa geboren. «Bis unser Um- und Neupflanzungsprogramm beendet ist, werden hier mindestens 16 000 Olivenbäume und über 8000 Zitrus- und andere Bäume umgepflanzt worden sein. Zudem werden

Olive groves as far as the eye can see, with young, old, giant and midget trees: the gnarled *Olea europaea* is our constant companion on the four-hour drive from Athens Airport down to the delightfully undeveloped south-west of the Greek Peloponnese. Here, at the western tip of the Messenia region – a flourishing state in Ancient Greece famed as the home of Nestor, the mythical King of Pylos – is emerging the attractive new eco-friendly resort of Costa Navarino. Among long and unspoiled sandy beaches, fertile plains, old archaeological sites, historic villages and towns and hidden lagoons, the first sight with which we are confronted is the Romanos hotel, standing amid the 130-hectare Navarino Dunes.

Tree transplants

Wherever we go on the small paths that criss-cross the resort, we meet our old friend *Olea*. “These trees have been part of the landscape here for hundreds of years,” explains Farsin T. Walizadeh of Temes, the resort’s Greek-based developers. “And looking after them is one of our prime concerns.” Doing so has involved the company in Europe’s biggest-ever olive tree transplantation. “By the time our replanting and new-tree programme is complete, we’ll have relocated at least 16,000 olive and over 8,000 citrus and other trees,” Farsin continues. “About 6,000 new indigenous trees are also being planted in the Navarino Dunes area in the first phase of our Costa Navarino project, along with 200,000 bushes

während der ersten Phase des Costa-Navarino-Projekts im ganzen Navarino-Dunes-Areal rund 6000 neue heimische Bäume gepflanzt, zusammen mit 200 000 Büschen aller Art.» Dass die sehr delikaten Kalamata-Oliven – benannt nach der benachbarten Küstenstadt – hier allabendlich zum Cocktail gereicht werden, versteht sich von selbst.

Begonnen hat der Traum der ökologischen Luxusoase an der Küste des Peloponnes vor rund 30 Jahren. Über 40 Jahre vorher ist in Diavolitsi, einem Bergdorf in Messenien, der Knabe Vassilos Constantakopoulos auf die Welt gekommen. Dieser machte im Laufe seines Lebens eine grosse Karriere als Marinekapitän und danach ein Riesenvermögen als Reeder von Containerschiffen. Und «aus Dankbarkeit und weil er seiner Heimat-egend etwas zurückgeben möchte», wie Farsin betont, hat der allseits beliebte Magnat aus Messenien ganz tief in die Tasche gegriffen und bis heute rund 1,2 Milliarden Euro (abzüglich staatlicher Zuschüsse) für seinen Mega-Ökotraum bereitgestellt. 1984 begann der «Capitano», wie er dort unten gerne genannt wird, Land zu erwerben – von über 1200 Besitzern abgekauft.

Luxus im Einklang mit der Natur

Bis in ein paar Jahren sollen diese insgesamt 1000 Hektar Land fertig erschlossen werden, diverse 5-Sterne-Hotels die Gäste empfangen, mehrere Golfplätze zum Driven und Putten einladen, Spas, Marinas, Restaurants und Kongresszentren erstellt und schliesslich zusätzlich im Stil der Hotelanlagen exklusive Privatvillen gebaut werden. Zwei der attraktiven Hotels, The Romanos mit seinen 321 eleganten modernen Zimmern mit Blick aufs stahlblaue Meer und das mehr familienorientierte Westin, sowie der von Bernhard Langer designte 18-Loch-Golfplatz (der erste in Griechenland!) sind heute bereits in Betrieb. Doch das bedeutsamste Anliegen des Capitano: Navarino Bay soll eine Feriendestination werden, die völlig mit der Natur im Einklang steht. Neben den verpflanzten Olivenbäumen wurden zwei riesige Speicherteiche für die Bewässerung angelegt und der neue Golfplatz von Navarino Dunes mit Rohren zur Gewinnung von geothermischer Wärme unterlegt. Dass alles ökologisch einwandfrei realisiert wird – dafür garantiert die Zusammenarbeit mit dem Bert-Bolin-Zentrum für Klimaforschung in Stockholm. Und zu guter Letzt das Allerwichtigste: Von den rund 1200 Angestellten stammt der grösste Teil aus Messenien.

Malerische Ruhe

Gemächlicher, viel ruhiger und verträumter geht es auf der Gegenseite, über dem Küstengebiet im südlichen Osten der drei Finger des Peloponnes, im kleinen restaurierten Hotel aus der byzantinischen Zeit zu und her. Eine grosse alte Zisterne mit 20 Säulen bildet das Fundament und Herz des romantischen Innenhofs des Kinsteria Hotel & Spa,

«Diese Bäume gehören zu dieser Landschaft seit hunderten von Jahren.»

“These trees have been part of the landscape here for hundreds of years.”

of various types.” Needless to say, the delicious Kalamata olive, named after the nearby coastal town, is a firm fixture in the cocktails and sundowners in these parts.

The whole dream of an eco-friendly oasis of luxury on the Peloponnese coast was conceived some three decades ago. It was over 40 years earlier that Vassilos Constantakopoulos had been born in the Messenian mountain village of Diavolitsi. Vassilos grew up to forge a great career as a sea captain, and followed this by making a great fortune as the owner of a container ship fleet. Appreciating his luck and wishing to give something back to the region of his birth, the popular local magnate dug deep into his pockets, and has so far devoted some 1.2 billion euro (less state subsidies) to his vast eco-dream. The “Capitano”, as he is locally known, started acquiring the land required in 1984, a process that involved buying it off more than 1,200 small landowners.

Full facilities... and green credentials

In a few years from now, the resulting 1,000-hectare plot should have all the requisite utilities and be home to several five-star hotels, golf courses (with driving ranges and putting areas), spas, marinas, restaurants and conference centres, along with a number of exclusive private villas built to blend in with the local hotel style. Two of these very attractive hotels – The Romanos, offering 321 smart contemporary rooms with views of the steel-blue sea, and the more family-oriented Westin – are already open, as is the 18-hole golf course (the first signature course in Greece!) designed by top golfer Bernhard Langer.

The Capitano's biggest concern in all these endeavours, though, is to make Navarino Bay a vacation destination that is in full harmony with the natural environment. That's why, in addition to the olive tree project, the venture has seen the construction of two giant lakes (for irrigation), and why the new Navarino Dunes golf course has been underlaid with pipes to tap geothermal heat. To ensure that the facilities fully live up to their eco-friendly aspirations, the developers are also working closely with the Stockholm-based Bert Bolin Centre for Climate Research. The project scores highly on the social responsibility side, too: most of the workforce of some 1,200 personnel have been recruited from the Messenia region.

Peace in past surrounds

It's all much calmer and sleepier in the south of the peninsula's eastern finger at the Kinsteria Hotel & Spa, a small and recently refurbished establishment whose premises date from Byzantine times. At the heart of the romantic atrium is the huge ancient cistern with 20 pillars to which the hotel owes its name. The sheer sight of the place is phenomenal: the simple stone buildings with their reddish tiled roofs seem to have been almost poured into the dark green landscape. And the views are truly spectacu-



**Fast unberührte Natur,
so weit das Auge reicht.**

Almost unspoilt nature as
far as the eye can see.

**Christina Koumpouni
vom Kafenio & Deli im
Westin-Hotel war
2009 Weltmeisterin
im Zubereiten von
griechischem Kaffee.**
Christina Koumpouni
of Kafenio & Deli at the
Westin Hotel was the
2009 world champion in
making Greek coffee.

**Rechts: Doxis Bekris,
der Executive Chef
der Costa Navarino
Resorts.**

Right: Doxis Bekeris,
executive chef of the
Costa Navarino resorts.



Auf verschiedenen Ebenen gebaut sind die 27 Zimmer und Suiten des kleinen, aber sehr feinen Kinsterna Hotel & Spa.

The 27 rooms and suites of the small but sublime Kinsterna Hotel & Spa are built on various levels.



Hoteldirektor mit Charme: Theo Terzopoulos vom zauberhaften Kinsterna-Hotel.

Chic and charm combined: Kinsterna hotel manager Theo Terzopoulos.

dem sie auch ihren Namen geliehen hat. Wie hingegossen in eine dunkelgrüne Landschaft leuchten die alten, einfachen Steinhäuser mit ihren rötlichen Ziegeldächern – ein wahrlich betörender Anblick. Und was für ein Ausblick! Von jedem der liebevoll eingerichteten Zimmer und jeder der Suiten mit den kleinen und grossen Balkonen oder Terrassen bietet sich eine herrliche Aussicht auf die sagenumwobene Burg von Monemvasia, von den Byzantinern poetisch «Festung über den Wolken» genannt. Mit viel Liebe und Aufmerksamkeit zum Detail wird im Kinsterna-Hotel gewirkt, gewirtet und gekocht. «Wir bieten unseren Gästen unseren eigenen Wein von den benachbarten Weinbergen an», erzählt der sympathische junge Chef des Hauses Theo Terzopoulos nicht ohne Stolz, «das Brot wird hier selbst gebacken, die Marmeladen werden frisch gerührt und Gemüse und Salate stammen aus unserem Gärtchen.» 27 völlig unterschiedliche Suiten und Zimmer erwarten die Gäste, ein langer Pool und ein kleines Spa, ein Weinkeller und eine Poolbar sorgen für das leibliche, eine Bibliothek und eine Lounge mit offenem Feuer für das seelische Wohl. «Hierhin in diesen versteckten Garten Eden mit all seinem subtilen Luxus kommen Menschen, die vor allem nicht sehen und gesehen werden wollen. Es kommen Gäste, die sich nur mit sich selbst und der wunderschönen Natur auseinandersetzen möchten. Und vielleicht ein kleines exklusives Fest feiern wollen ...», meint Theo schmunzelnd und nimmt genüsslich einen weiteren Schluck aus seinem grossen Rotweinglas. •

lar: every one of the lovingly appointed rooms and suites with their small or large balconies or terraces offers a fabulous vista of the legendary city fortress of Monemvasia, known to the Byzantines as the “Castle above the Clouds”.

A vast amount of love and attention to detail goes into all the work, cooking and hospitality at the Kinsterna. “We offer guests our own wine from neighbouring vineyards,” explains Theo Terzopoulos, the pleasant young manager, with more than a hint of pride. “The bread is home-baked, the jam is freshly stirred, and all the vegetables come from our own garden.” Some 27 highly individual rooms and suites await Kinsterna guests. An extensive pool, small spa, wine cellar and pool bar look after residents’ bodily needs, while the library and the lounge (complete with open fire) provide more spiritual sustenance.

A discerning clientele

“The kind of people who come to this hidden-away Eden with all its subtle luxury are those who don’t need to see and be seen,” Theo Terzopoulos explains. “People who want to reflect on the fabulous nature around them, and maybe on themselves. Or people looking to celebrate a special occasion in exclusive surroundings,” he adds with a smile, and takes another sip from his large red wine glass. •



Romantische Abendstimmung auf der obersten Terrasse des Kinsterna-Hotels.

Evening sun and romance on the top Kinsterna terrace.

Das Herzstück des Kinsterne Hotel & Spa: das Open-Air-Restaurant umrahmt von den 20 Säulen der Zisterne.

The heart of the Kinsterne Hotel & Spa: the cistern with its 20 columns, now home to the open-air restaurant.



Der Wein stammt im Kinsterne Hotel vom eigenen Weinberg, der Salat aus dem hotel-eigenen Garten.

Some of the Kinsterne's wine is from the hotel's own vineyard, while the vegetables are from its garden.

Information

REISE ZUR COSTA NAVARINO:

Vom Flughafen Kalamata im Süden des Peloponnes liegt das Luxusresort ca. 50 Autominuten entfernt. Den Flughafen Kalamata erreicht man per Flugzeug von Athen aus in 40 Minuten. Fährt man von Athen zum Reiseziel hinab in den Südwesten, dauert die Fahrt dreieinhalb Stunden. www.costanavarino.com

REISE ZUM KINSTERNE HOTEL & SPA:

Wer per Auto von Athen nach Monemvasia fährt, muss mit fast vier Stunden Reisezeit rechnen. Die Route führt über Korinth, Tripoli und Sparta nach Monemvasia. Das Kinsterne Hotel & Spa liegt in der Siedlung Agios Stefanos und ist einen Kilometer vom Meer entfernt. www.kinsternehotel.gr

TO GET TO COSTA NAVARINO:

The resort is a 50-minute drive from Kalamata Airport in the south of the Peloponnese. A flight from Athens to Kalamata takes about 40 minutes. The car journey from Athens to Costa Navarino will take some three hours and a half. www.costanavarino.com

TO GET TO THE KINSTERNE HOTEL & SPA:

Travelling by car from Athens to Monemvasia (via Corinth, Tripoli and Sparta) will take almost four hours. The Kinsterne Hotel & Spa is located in the Agios Stefanos development, about a kilometre from the sea. www.kinsternehotel.gr



HOW TO GET THERE

SWISS operates several daily flights from Zurich and Geneva to Athens. For further details visit www.swiss.com or call +41 (0)848 700 700.



AP
AUDEMARS PIGUET
Le maître de l'horlogerie depuis 1875



JULES AUDEMARS
DUAL TIME





windsor.

HOLY FASHION GROUP



Funkelnde Exklusivität

Mads Kornerup sprüht vor Kreativität. Der dänische Schmuckdesigner und sein Bruder Mikkel entwerfen für ihr Exklusivlabel Shamballa massgefertigte Armbänder und verzaubern mit einer unverwechselbaren gestalterischen Handschrift.

Text: Adrian von Moos
Photos: Jürg Waldmeier

"Explore the possibilities"

Mads Kornerup bubbles over with creativity. For their exclusive label Shamballa, the Danish jewellery designer and his brother Mikkel conceive custom-made bracelets to enchant a discerning crowd with an unmistakably artistic signature style.

Design und Architektur aus Dänemark stehen für unkonventionelle Sichtweisen, für eine klare, funktionale Ästhetik und für unaufdringliche Perfektion. Das kleine Land der weiten Meere besitzt eine lange Tradition für hochwertiges Kunsthandwerk. Wie aber gehen die dänischen Gestalter des 21. Jahrhunderts mit diesem Erbe um? Wie beantworten die «wilden Jungen» von heute die Fragen nach Ästhetik, Funktionalität und Esprit eines Möbels oder Schmuckstücks? Repräsentativ für eine zukunftsorientierte Designpolitik ist der Däne Mads Kornerup, der sich in den vergangenen Jahren vom driftenden Sammler zum innovativen Trendsetter im Luxusmarkt des Schmuckdesigns gewandelt hat. Mit ausgeprägtem Selbstverständnis sagt er: «Die Leidenschaft für meine Kreationen liegt tief verwurzelt in der menschlichen Seele. Wir neigen alle dazu, uns mit schönen Dingen zu schmücken.»

Luxuriöse Einzelstücke

Shamballa heisst sein Label, Protagonist im Spiel um die ausgefallensten Kostbarkeiten. Der Schauplatz ist Kopenhagen. In einem alten Fachwerkhaus an bester Lage werden die Schmuckobjekte konzipiert, bühnenreif fabriziert und ausgestellt. Eine steile Treppe führt in den «Kreativraum», das Zentrum seiner schöpferischen Welt. Unten im beschaulichen Showroom werben dezent funkelnde Armbänder, Halsketten und Ringe um Aufmerksamkeit. Geschlechtsneutral, massgefertigt und manuell geflochten – die unterschiedlichsten Ausführungen in Pavé-Optik gehen in der renommierten Zürcher Bijouterie La Serlas, bei Barneys New York oder etwa im Londoner Luxustempel Harrods über den Ladentisch. Während die eine Kreation aus 15 voll mit weissen Diaman-

Design and architecture made in Denmark stand for unconventional ideas, for clear, functional aesthetics and for subtle perfection. The small country surrounded by an endless body of water holds onto a long tradition of high-quality craftsmanship. But how do the Danish designers of the 21st century deal with this legacy? How do the young and wild ones address issues of aesthetics, functionality and spirit of a piece of furniture or jewellery? Representative for a future-oriented design policy is the Dane Mads Kornerup who turned from a drifting collector to an innovative trendsetter in the high-end spectrum of the luxury jewellery market. He says with unshakable conviction: "The passion for my creations lies deep within the human soul. We are all inclined to adorn ourselves with beautiful things."

Sparkling exclusivity

His label is Shamballa, protagonist in the game competing for the most exceptional designs. The jewellery pieces are designed, produced to the highest standards of quality and put on display in an old half-timbered house located in Copenhagen's prime location. A steep staircase leads up to the "creative space", the centre of Mads Kornerup's fertile imaginary universe. Below in the tranquil showroom, glittering bracelets, necklaces and rings strive to gain attention. Gender-neutral, custom-made and manually braided – the most individual versions featuring the desired pavé look can be sourced at the La Serlas bijouterie in Zurich, at Barneys New York or at London's famed Harrods department store. While a bracelet creation boasts 15 white diamonds encased with 18-carat white gold finish balls, another earns raves with a pink diamond pavé in 18-carat rosé gold and 8 dark grey Ta-

Die Brüder Mads und Mikkel Kornerup haben gut lachen: Ihre Schmuckstücke befinden sich in den Schaukästen der renommiertesten Kaufhäuser.

It is all very well for the brothers Mads and Mikkel Kornerup to laugh: their jewellery is displayed in the showcases of the most prestigious department stores.

ten ausgefassten 18-Karat-Weissgold-Kugeln besteht, lockt die andere mit einer rosa Diamant-Pavé-Kugel in 18-Karat-Rotgold und 8 dunkelgrauen Tahiti-Perlen. Stets bedacht auf höchste Qualität, Authentizität und individuelle Frische, sagt der Vater zweier Söhne: «Die feinsten Pavé-Diamanten werden in Hongkong unter Anwendung modernster Hochleistungsmikroskope präzisionsgeschliffen. Hier im Atelier werden die kostbaren Steine mit einer Nylonkordel und in Macramé-Technik zu einer Kette verknüpft.»

Der Stern von Shamballa

Zwischen der kristallinen Helligkeit der Diamanten und der matten, das Licht fast verschlingenden Dunkelheit der Nylonkordeln, zwischen deren Weichheit und der Härte der Steine baut sich das aufregende Feld gegensätzlicher Sinneseindrücke auf, die jedes einzelne Objekt ausstrahlt. Etwas haben die Schmuckstücke miteinander gemeinsam: den eingravierten Stern des Shamballa – Mads Kornerups visuelle Neuinterpretation des wohl bedeutendsten Symbols des tantrischen Buddhismus. «Der Pfad von Shamballa öffnet uns die Augen für die Möglichkeiten unseres Lebens. Er zeigt uns, wie wir ein sinnvolles Leben führen können, voll Freude und Energie. Denn wir leben in einer Welt der unbegrenzten Möglichkeiten. Man muss Sie nur erkunden», sagt der charismatische Künstler mit sprühender Faszination. Die Schmuckstücke legen damit ein schier grenzenloses Bedeutungsangebot aus. «An einer Antiquitätenmesse bin ich zum ersten Mal mit Shamballa in Berührung gekommen. Obwohl mir dessen Bedeutung nicht bewusst war, hat das Symbol eine anziehende Wirkung auf mich ausgeübt. Nachforschungen führten mich wiederholt nach Nepal, wo ich mich dann mit der Essenz der buddhistischen Lehre auseinandergesetzt habe.»

Spiel mit der Kausalität

Aus Sicht seiner illustren Kundschaft ist Mads Kornerups Kreativkonzept eine beispiellose Erfolgsgeschichte. Dabei handle es sich, wie er selbst erzählt, eigentlich nur um eine wundersame Verkettung unbekannter Ursachen und Wirkungen. «In meinem ganzen Leben ist nichts geplant, da jeder Schritt durch äussere Einflüsse bestimmt ist.» Im Jahr 1970 in der norddänischen Hafenstadt Helsingör geboren und aufgewachsen, verlässt Mads nach seinem Schulabschluss als 20-Jähriger seine Heimat. Er entscheidet sich gegen ein Studium, packt seine Koffer und geht auf Weltreise. Über Brasilien landet der Abenteurer und Kunstsammler mit dem unersättlichen Unternehmergeist in New York, wo er als Fotoassistent bei Elite arbeitet. Schnitt. Der Terroranschlag vom 11. September 2001 und die daraus resultierende Wirtschaftskrise zwingen ihn zur Rückkehr nach Dänemark. Sein kleines Schmuckimperium, das er über die vergangenen zehn Jahre mit seiner

hiti pearls. Constantly aware of highest quality, authenticity and individual expression, the father of two children says: “The finest pavé diamonds are produced in Hong Kong using precision grinding wheels and most advanced high-power microscopes. Here in the atelier, the precious stones are beaded with a nylon cord incorporating the macramé knotting technique.”

The Star of Shamballa

The crystalline brightness of the diamonds and the faint, almost light-devouring darkness of the nylon cords, their soft, slightly resistant feel and the hard surface of the stones cause an exciting balance of opposing sensations evoked by every single object. Each individual piece shares one common base: the engraved Star of Shamballa – Mads Kornerup’s visual reinterpretation of the perhaps most significant symbol of Tantric Buddhism. “The path of Shamballa allows us to open our eyes for the possibilities that life has to offer. It shows the potentials of a meaningful life full of joy and energy. We live in a world of unlimited possibilities. You just need to explore them,” says the charismatic artist with fervent fascination. The precious objects thus offer an almost infinite array of interpretations inherent in the Shamballa symbol. “It was at an antique fair that I encountered Shamballa for the first time. Without being aware of its meaning, I was hopelessly drawn to the symbol. Extensive research led me to undertake numerous journeys to Nepal where I dove into the essence of the Buddhist teachings.”

Play with causality

According to his quite illustrious clientele, Mads Kornerup’s creative concept reveals an unprecedented success story. However, he states that his life is simply based on a classic case of previously unknown cause-and-effect relations which resulted in a miraculous chain of events. “Nothing in my life has been and will ever be planned as every step is determined by external factors anyway.” Born in 1970 in Elsinore basking on Denmark’s North Riviera, 20-year-old Mads leaves home after high school graduation. He decides against pursuing academia, packs up his suitcases and embarks on a journey around the world. After a detour in Brazil, the self-confessed adventurer and art collector with an insatiable entrepreneurial spirit finally ends up in New York, where he starts off working as a photographer’s assistant for Elite. Cut. The terrorist attack on 11 September 2001 and the resulting economic crisis force Mads Kornerup to return to Denmark. His little jewellery empire that he gradually established over the past ten years with his collection of ancient Indian and modern Scandinavian-inspired silver designs is bound to crumble. Mads embraces his position not as a badge of failure but rather takes it as a broad hint for some future episodes to follow. He accepts the fateful event with stoic calm and moves on to greater actions. “Had I stayed in New

Shamballa Jewels

Das Schmucklabel mit dem sagenumwobenen Namen Shamballa ist das stolze Werk der Zwillingbrüder Mads und Mikkel Kornerup. Der 1970 im dänischen Helsingör geborene Schmuckdesigner Mads eröffnete 1994 an der Pariser Rue de Sévigné sein erstes Geschäft mit einer Sammlung von antikem indischem und skandinavisch inspiriertem Silberschmuck. Nach ersten erfolgreichen Verkäufen zog der Autodidakt in einen Laden an der Thompson Street im New Yorker Stadtviertel SoHo. Heute lebt Mads Kornerup mit seiner Frau Andrea und den beiden Söhnen in der Kopenhagener Innenstadt.

www.shamballajewels.com

The jewellery label with the name Shamballa is the achievement attained by the twin brothers Mads and Mikkel Kornerup. In 1994, the jewellery designer Mads Kornerup, born in Elsinore in 1970, opened his first shop in Paris on Rue de Sévigné presenting his collection of ancient Indian and modern Scandinavian-inspired silver jewellery. After a series of successful sales, the self-taught entrepreneur moved his shop to Thompson Street in New York’s SoHo district. Today, Mads Kornerup lives with his wife and their two children in the centre of Copenhagen.

www.shamballajewels.com



Armband aus mit Onyxperlen ausgefassten Pavé-Kugeln in Weissgold verziert mit Rubin, Tsavorit, schwarzen und weissen Diamanten und Saphir.

Bracelet with onyx on black cord encased in a white gold setting, ornamented by ruby, tsavorit, black and white diamonds and sapphire pavé balls.



Mads Kornerup überprüft die letzten Details in seinem «Kreativraum».

Mads Kornerup checks the final details in his "creative space".

Armbänder aus mit weissen Diamanten ausgefassten Pavé-Kugeln in 18-Karat-Rotgold und Tahiti-Perlen. Der Stern von Shamballa ist allgegenwärtig.

Bracelets with white diamonds encased with 18-carat gold beads and Tahiti pearls. The Star of Shamballa is ubiquitous.





Mads Kornerups private Sammlung aus seinem Schatzkästchen.
Private collection from Mads Kornerup's treasure box.

Rechts: Showroom und Werkstätte in einem: der Shamballa Shop in der Innenstadt von Kopenhagen.
Right: At once showroom and workshop: the Shamballa shop in the heart of Copenhagen.



Kollektion von antikem indischem und skandinavisch inspiriertem Silberschmuck aufgebaut hat, fällt in sich zusammen. Für Mads Kornerup keine Niederlage, sondern ein Wink mit dem Zaunpfahl. Mit stoischer Ruhe akzeptiert er das schicksalhafte Ereignis und bricht auf zu grösseren Taten. «Ich hätte heute nicht so viel Erfolg, wenn ich in New York geblieben wäre. Erst in Kopenhagen konnte sich mein Shamballa-Label so richtig entfalten», sagt der ewige Optimist, der dem Leben stets die positiven Seiten abgewinnt.

Aufstieg in die Super League

Im Jahr 2005 holt Mads Kornerup seinen Bruder Mikkel an Bord, der als IT-Experte die neuen Schmuckvariationen auf dem Computer dreidimensional ausarbeitet. Als erfahrener Netzwerker schafft es der Autodidakt Mads Kornerup in die engsten Kreise der High Society und macht mit Ron Meyer, Präsident der Universal Studios, und dem «Matrix»-Produzenten Joe Silver das Geschäft des Lebens. Und nachdem das dänische Supermodel Helena Christensen als Shamballa-Werbeträgerin bei einer Oscar-Verleihung fungiert, finden die exklusiven Schmuckstücke aus Dänemark reissenden Absatz. Prominente Vertreter aus Film, Mode und Sport wie Ashton Kutcher, Karl Lagerfeld und Michael Schumacher veredeln sich mit dem Stern von Shamballa. Mittlerweile zählt das Unternehmen 14 Angestellte. Wertebewusst, einfühlsam und mit integrem Charakter, bleibt Mads Kornerup stets auf dem Boden: «Ich sehe mich als Gärtner auf diesem grossen Planeten, der die Beete frei von Unkraut hält und dafür sorgt, dass all die schönen Blumen genug Nahrung erhalten.» Sein Rezept für ein wahrlich stressfreies Leben. •

York, Shamballa would not be the success of today. Only back in Copenhagen was I able to fully develop my Shamballa label,” says the eternal optimist who keeps his head on the positive side of life.

Rise into the Super League

In 2005, Mads Kornerup gets his brother Mikkel on board – an IT expert who uses the latest 3-D computer jewellery design software providing the opportunity to see the new custom pieces before they are cast. As an experienced networker, the self-taught Mads Kornerup carves his way into the most prestigious high-society circles. He meets Ron Meyer, president of the Universal Studios, and “Matrix” producer Joe Silver, with whom he seals the most significant business deals ever in his life. After the Danish supermodel Helena Christensen has endorsed one of Mads Kornerup's Shamballa designs on the red carpet during the Oscars, the exquisite products fly off the shelves. Prominent representatives from the film, fashion and sport industries such as Ashton Kutcher, Karl Lagerfeld and Michael Schumacher now grace themselves with the Star of Shamballa. Meanwhile, Mads Kornerup engages 14 employees. With a deep consciousness for human values, with genuine empathy and utmost integrity, he still has his feet firmly on the ground: “I see myself as gardener on this big planet who weeds out the bad stuff and makes sure that all the beautiful flowers have enough nourishment.” His recipe for a truly stress-free life. •



CORUM

LA CHAUX-DE-FONDS · SUISSE



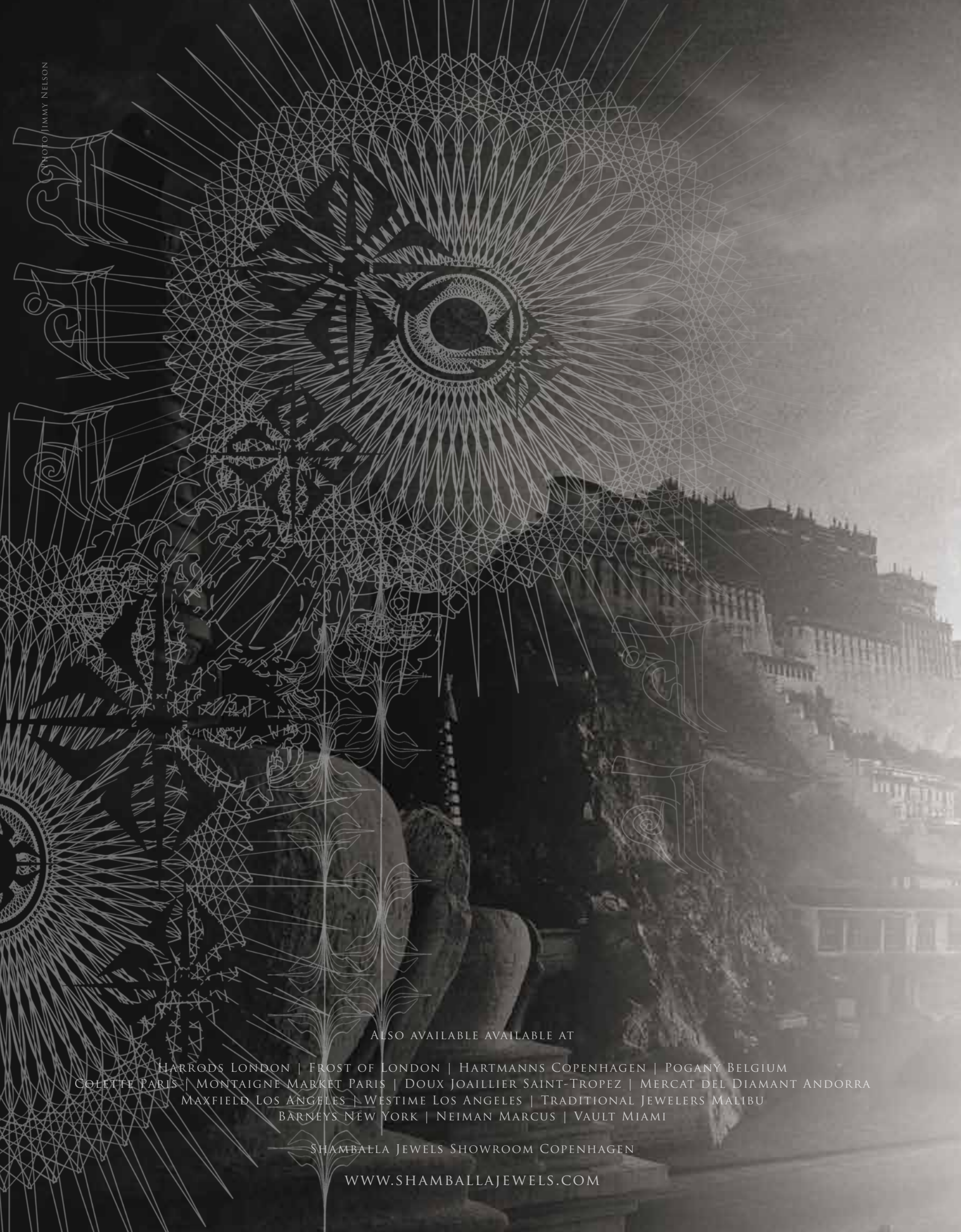
Miss GOLDEN BRIDGE

Hand-wound in-line movement, 18K red gold case set with diamonds. Sapphire crystal sides and back.

Hand-engraved gold CORUM baguette-shaped movement

www.corum.ch

Basel: Seiler Juwelier, 89 Gerbergasse • **Zurich:** Airbijoux, 1 Bahnhofstrasse • **Zollikon:** Zinniker, 3 Buchholzstrasse
Wettingen: Loosli, 122 Landstrasse • **Lucerne:** Embassy Jewel, 2 Grendelstrasse • **Interlaken:** Kirchhofer, 73 Höhenweg
Gstaad: Weber, Promenade • **Reinach:** Wagner Bijouterie-Uhren, 13 Hauptstrasse • **Samnaun:** Cristal, 12 Dorfstrasse
Ascona: Gioielleria Gerber, 44 Via Borgo • **Chiasso:** Gold Time, 4 Piazza Indipendenza • **Lugano:** Gold Time Lugano, 4 Via Luvini • Rocca, 6 Via Pessina • **Geneva:** Boutique Corum, Place Kléberg - Clarence, 3 rue du Marché • **Geneva Airport:** Airwatch Center • **Crans s/Sierre:** Crans Prestige • **Montreux:** Zbinden, Grand-Rue 46 • **Neuchâtel:** Michaud, Place Pury
Vevey: Lionel Meylan, 4 Place du Marché

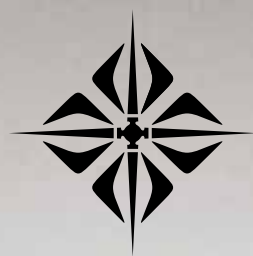


ALSO AVAILABLE AVAILABLE AT

HARRODS LONDON | FROST OF LONDON | HARTMANN'S COPENHAGEN | POGANY BELGIUM
COLETTE PARIS | MONTAIGNE MARKET PARIS | DOUX JOAILLIER SAINT-TROPEZ | MERCAT DEL DIAMANT ANDORRA
MAXFIELD LOS ANGELES | WESTIME LOS ANGELES | TRADITIONAL JEWELERS MALIBU
BARNEYS NEW YORK | NEIMAN MARCUS | VAULT MIAMI

SHAMBALLA JEWELS SHOWROOM COPENHAGEN

WWW.SHAMBALLAJEWELS.COM



SHAMBALLA JEWELS



18K WHITE GOLD
WHITE DIAMOND G/VS, RUBY, SAPHIRE & TSAVORITE PAVÉ BALLS



SHAMBALLA BRACELETS AVAILABLE IN SWITZERLAND AT

LA SERLAS
BAHNHOFSTRASSE 25
8001 ZÜRICH
+41 44 212 06 08





TOMMY  HILFIGER

Zwei aus dem Busch

Beverly und Dereck Joubert haben über 25 Jahre lang Afrikas Wildnis und dessen Tierwelt erkundet.

An African affair

Beverly and Dereck Joubert have spent the last 25 years exploring Africa's wilderness and its rich animal world.

Text: Patrizia Engelhorn
Photos: Florian Wagner

Vorsichtig fährt Dereck Joubert mit seinem offenen Land Cruiser an die Elefanten heran. Das hohe Steppengras verschluckt jedes Geräusch, der Wind steht günstig und ausserdem wissen die Dickhäuter, dass von diesem merkwürdigen Tier keine Gefahr ausgeht. Friedlich saufen sie aus dem Wasserloch, bespritzen sich gegenseitig, schaukeln bedächtig ihre schweren Häupter.

Elefanten sind in Kenia keine Seltenheit, man begegnet ihnen auf fast jeder Buschtour. Trotzdem hat Beverly Joubert vor Freude glänzende Augen. Geschmeidig gleitet sie aus dem Geländewagen, robbt ein paar Meter nach vorne, hebt ihre Kamera. Ein kräftiger Bulle schaut ihr direkt ins Objektiv, macht ein paar Schritte auf sie zu, schaut wieder. Die Bilder, die sie kurz darauf auf dem Computerbildschirm hat, zeigen beinahe kindliche Neugierde, Verwunderung, Vertrauen.

«Ich kann mir nicht vorstellen, jemals genug davon zu bekommen», sagt Beverly dann später am Abend vor einem prasselnden Kaminfeuer in der Lounge der luxuriösen Ol Donyo Lodge. Ein paar Gäste sind um sie herum in die tiefen Sofas ge-

It's with a good deal of caution that Dereck Joubert drives his open Land Cruiser up to the elephants. The tall savannah grass muffles every sound, and the wind is blowing favourably; and the pachyderms are well aware anyway that they face no threat from this strange metal beast. They carry on drinking from their waterhole, spraying one another and slowly swinging their heavy heads.

Elephants are not uncommon in Kenya: they're usually encountered in the course of any safari. Yet Beverly's eyes still gleam with delight. She slips out of the 4x4, she crawls a few metres and raises her camera. A powerful bull stares straight into the lens, takes a few steps towards her and looks again. The images she later pulls up on the computer screen show an almost childlike curiosity, wonder and trust.

"I can't imagine ever tiring of this," Beverly says that evening beside a crackling fire in the lounge of the luxury Ol Donyo Lodge. Around her, snug in low sofas, sit some of the lodge's guests, who have traded their dusty cargo pants for light cotton trousers, while comfortable slippers have replaced heavy outdoor boots. The ice



Gute Aussicht: Beverly und Dereck Joubert auf dem Verdeck ihres Land Cruiser.

Positive prospects: Dereck and Beverly Joubert atop their Land Cruiser.

sunken. Sie haben ihre verstaubten Cargohosen gegen legere Baumwollhosen getauscht, die klotzigen Outdoor-Schuhe gegen bequeme Slipper. In Gin&Tonic-Gläsern klirren Eiswürfel, man freut sich auf das Dinner, das an diesem Abend im Freien unter einem unendlich weiten Sternenhimmel serviert wird.

Luxustourismus und Umweltschutz

Die Lage der Ol Donyo Lodge zu Füßen der Chyulu-Berge bedient sämtliche Safariklischees: In der Ferne erheben sich sanft gerundete Hügel, im Vordergrund trinken Giraffen aus einem Wasserloch, dazwischen stehen bizarre Büsche und Schatten spendende Schirmakazien. Kein Mensch ist zu sehen, kein Auto, kein Strommast, kein Haus, nur unberührte Wildnis und scheinbar grenzenloses Land. Die Erhaltung dieser fast surreal schönen Natur und ihrer Tierwelt ist das oberste Ziel von Great Plains, einer Organisation, die ein paar exklusive Safaricamps betreibt. Gegründet wurde sie von einer Handvoll anerkannten Afrika-Experten, Dereck Joubert ist ihr CEO.

Die Jouberts haben unter Naturfreunden und Tierschützern einen Ruf wie ein Donnerhall. Ihre Fotos und Filme wurden mit Preisen überhäuft, wenn sie im Ausland über die afrikanische Wildnis referieren, füllen sie Kinosäle und Kongresshallen. Ihr Spezialgebiet sind grosse Raubkatzen. «Als Beverly und ich geboren wurden, gab es weltweit noch 450 000 Löwen», erklärt Dereck, «heute sind nur noch 20 000 davon übrig.» Geht es in diesem Tempo weiter, dann werden Löwen in den nächsten zehn Jahren aussterben. «Es bleibt keine Zeit für Pläne», sagt Beverly, «man muss aktiv eingreifen, und zwar jetzt.»

Der Deal mit den Massai

Natürlich wäre es für die Raubkatzen am besten, überhaupt keine Touristen in die Parks zu lassen, doch dann hätten Wilderer freie Bahn. Und die in der Gegend lebenden Massai würden erbarmungslos Löwen jagen, weil sie ihre Viehherden gefährden. «Um diese Logik zu durchbrechen, bezahlen wir für jedes gerissene Tier», erzählt Dereck Joubert, «200 Dollar für eine Kuh und 30 für eine Ziege. Die einzige Bedingung lautet: Hände weg von den Löwen.»

Das Geld, das für diese Aktion notwendig ist, kommt vom Tourismus. Zwar bietet die Ol Donyo Lodge nur zehn traumhaft schöne Zimmer, doch die sind teuer. Zu zweit wird man hier locker 1000 Dollar los, in der Hochsaison ist es fast doppelt so viel. Darin enthalten sind neben allen Mahlzeiten, Getränken und Safaris allerdings auch 180 Dollar Naturschutzabgabe, die direkt an die Massai-Gemeinde gehen, der das Land gehört. «Die Massai haben begriffen, dass die Touristen wegen der Tiere kommen, und dass es in ihrem Interesse ist, sie am Leben zu lassen», erklärt Beverly, «so werden die Jäger langsam zu Tierschützern.»



Oben: Wenn Gäste der Lodge das benachbarte Massai-Dorf besuchen, werden sie in traditioneller Festkleidung empfangen.
Unten: Im Stall der Lodge erwarten gut 20 Pferde die Gäste zum Ausritt.

Top: Lodge guests visiting the neighbouring Maasai village can expect a warm reception with traditional costume.
Below: The stables of the lodge are home to more than 20 horses for residents' use.





Erkundungstour hoch zu Ross: Wenn Beverly und Dereck Joubert auf ihren Pferden sitzen, werden sie zu unauffälligen Mitbewohnern der Savanne.

The naturals: when Beverly and Dereck Joubert take their horses for a little local reconnaissance, they seem to blend into the savannah surrounds.

Beverly & Dereck Joubert

Beverly (54) und Dereck (55) Joubert sind in Johannesburg geboren und lernten sich an der Highschool kennen. Nachdem beide ihre Ausbildung abgeschlossen hatten, gingen sie nach Botswana und leben dort bis heute in einem Zeltcamp in freier Wildbahn. Das Paar ist seit 1983 verheiratet und wurde durch unzählige Tierfotobände und -filme berühmt. Zu ihren Auszeichnungen zählen u. a. fünf Emmys, ein World Ecology Award und die Aufnahme in die American Academy of Achievement. Sie gehören zu den 13 handverlesenen «explorers-in-residence» der National Geographic Society und zu den einflussreichsten Umweltschützern der Welt. 2006 gründeten sie mit Partnern die Organisation Great Plains, die mittlerweile mehrere luxuriöse Camps in Afrika betreibt. 2007 starteten sie die «Big Cats Initiative», ein Raubkatzen-Schutzprogramm, das es ermöglicht, aktiv, schnell und kompromisslos einzugreifen, wann immer ein Tier in Gefahr ist.
www.greatplainsconservation.com

Beverly & Dereck Joubert

Beverly and Dereck Joubert, aged 54 and 55 respectively,

were both born in Johannesburg, and first met at high school. After completing their studies, they headed for Botswana. They still live there, in a tented camp out in the wild. They married in 1983.

The Jouberts have become widely famed for their many films and photo books of the wildlife of Africa. The distinctions they have garnered to date include five Emmys, a World Ecology Award and the induction into the American Academy of Achievement. They are also among the 13 hand-picked explorers-in-residence of the National Geographic Society, and rank among the most influential environmentalists in the world today.

In 2006 the Jouberts co-founded Great Plains, together with further partners. The organisation has gone on to establish several luxury camps in Africa. In 2007 the couple launched the Big Cats Initiative, a protection programme that enables swift and decisive action to be taken whenever an animal is in danger.

www.greatplainsconservation.com

Noch hat die Giraffe nichts gewittert. Wenn der Wind günstig steht, fahren die Jouberts ganz nah an das scheue Tier heran.

This giraffe is still unaware of its human observers. With a favourable wind, the Jouberts can drive up thrillingly close to this naturally timid beast.





clatters in their gin and tonics as they wait expectantly for dinner, which will be served tonight outside under an endless starry sky.

Luxury tourism in wilderness

The location of the Ol Donyo Lodge at the foot of Chyulu Hills ticks every cliché in the safari book. Against a faraway backdrop of rolling terrain, giraffes drink contentedly from a waterhole, while the space in between is filled with bizarrely shaped bushes and acacias dispensing welcome shade. Not a person, a car, a house or a power line in sight: just untouched wilderness and land that seems to go on for ever. Preserving this almost surreally beautiful world and the animals that inhabit it is the prime aim of Great Plains. The organisation, which runs a small number of exclusive safari camps, was founded by a group of acknowledged Africa specialists. Dereck Joubert is its CEO.

The Jouberts have a phenomenal reputation among animal conservationists and other friends of the natural world. Their films and images have been showered with awards, and their talks on the African wilderness pack cinemas and conference halls all over the world. Big cats are their speciality. “When Beverly and I were born, there were still 450,000 lions,” Dereck says. “Today we have only around 20,000.” If things continue at the present pace, lions will become extinct in the next ten years. “There’s no time left for planning,” Beverly urges. “We have to take action – now!”

The Maasai deal

The best solution for the big cats, of course, would be to ban tourists from the parks altogether. But that would just give the poachers free rein. The Maasai people, who live in the region, would also hunt the lions relentlessly, seeing them as a threat to their cattle. “To counter this logic, we need to pay the people for every animal they lose,” Dereck reveals. “200 dollars for a cow, 30 for a goat. All we insist on in return is: leave the lions alone.”

It’s the tourist trade that generates the funds required. The Ol Donyo Lodge only offers ten fabulous rooms, but they’re all quite expensive. A double occupancy will easily stretch to 1,000 dollars, and in high season the rates are almost twice as high. This does include all meals, drinks and safaris, though. It also includes a 180-dollar conservation fee that goes directly to the Maasai, to whom the land belongs. “The Maasai are well aware that the tourists come to see the animals, and it’s not in their interests to kill them,” Beverly explains. “So the hunters are gradually turning into gamekeepers.”

A love of big cats

The Jouberts’ own love affair with big cats goes back almost three decades. Sometimes the couple have found themselves following a single cheetah for years, so intensely and intently that the creature grew used to them and lost some of its natural tim-

Liebe zu Wildkatzen

Ihre eigene Liebesgeschichte mit den Raubkatzen währt schon fast drei Jahrzehnte. Manchmal ist das Paar über Jahre hinweg hinter einem einzigen Geparden her, so dicht und so beständig, dass sich das Tier an sie gewöhnt und sich ohne Scheu in ihrer unmittelbaren Nähe bewegt. «Niemand kann sich vorstellen, wie sich das anfühlt», sagt Beverly Joubert, «es ist, als sei man von der Natur akzeptiert worden, als sei man endlich ein Teil davon.» Und damit die Tiere sich wohl fühlen, dürfen nur verschwindend wenige Gäste in die Great Plains Lodges. Das Reservat in Tansania ist 130 000 Hektar gross und bietet nur fünf Zelte für jeweils zwei Personen. Im Flaggschiff-Camp Zarafa im Norden Botswanas gibt es vier 120 Quadratmeter grosse, im Kolonialstil gestaltete Zelte für maximal acht Personen, die bereit sind, 1000 Dollar und mehr pro Kopf und Nacht auszugeben. «Unsere Gäste mögen keinen Rummel», erklärt Dereck Joubert, «sie möchten Löwen und Elefanten sehen, sie wünschen sich ein Spa und Sterne Küche, und bei allem Komfort wollen sie auch die Wildnis spüren. Das bekommen sie und dafür bezahlen sie.»

Dereck und Beverly brauchen diesen Luxus selber nicht. Sie werden am nächsten Tag in ihr rustikales Zeltlager im Busch von Botswana zurückkehren und die neuen Aufnahmen auswerten. Man merkt, dass sie sich darauf freuen. Sie sind ein eingespieltes Team. Sie wissen, worum es geht. Und sie haben immer noch jede Menge Spass an ihrem Job. •

idity, even in close company. “You can’t imagine how that feels,” Beverly recalls. “It’s as if you’ve been accepted by nature and finally become part of it.”

To ensure that the animals are not overwhelmed, the Great Plains lodges offer accommodation to only a handful of guests. The Tanzania reserve is 130,000 hectares in extent, yet offers just five tents, each for two persons. The flagship Zarafa Camp in northern Botswana boasts four 120-square-metre colonial-style tents that sleep two people each – provided they’re willing to part with 1,000 dollars per person per night, and possibly even more. “Our guests don’t want the hectic and the hustle,” Dereck maintains. “They want to see lions and elephants; they want a spa and good food; and for all the comfort, they want to ‘feel’ the wilderness, too. That’s what they get, and that’s what they pay for.”

It’s not luxury that Dereck and Beverly Joubert feel they need themselves. They’re travelling back tomorrow morning to their rustic camp in the Botswana bush to work through their latest footage and images. They clearly can’t wait to do so. They’re a well-honed team who know what it’s all about. And they still get immense pleasure from their chosen profession. •



HOW TO GET THERE
SWISS operates several flights a week that will help you travel to the Great Plains camps. The camps in Kenya are best reached from Zurich via Nairobi, the Tanzania tented camp can be accessed via Dar es Salaam, and the three camps in Botswana can be reached via Johannesburg. For further details visit www.swiss.com or call +41 (0)848 700 700.

Luxus im Busch: Manche Zimmer der Ol Donyo Lodge verfügen über einen zusätzlichen Salon mit Kamin für kühle Winterabende.

Bush luxury: some of the accommodations at the Ol Donyo Lodge have an additional room complete with fireplace for the cooler winter evenings.



PARMIGIANI



HERITAGE IN THE MAKING



THE TONDA HEMISPHERES COLLECTION

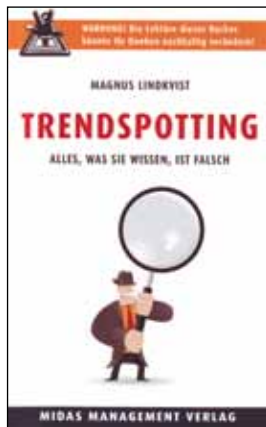
Entirely manufactured in
Les Ateliers Parmigiani
in Switzerland

Dubai L'Atelier Parmigiani | **Geneva** Gübelin | **Istanbul** L'Atelier Parmigiani
London Harrods Fine Watch & Jewellery Room | **Milano** Pisa | **Moscow** L'Atelier Parmigiani
New York Cellini | **Paris** Arije | **Singapore** Yafriro Paragon | **Tokyo** Wako

Quick read

Selection & Text: www.getabstract.com

So many interesting books but so little time to read them? getAbstract summarises books down to five pages. Here are three new business books you should know.



Trendspotting

Alles, was Sie wissen, ist falsch

Autor: Magnus Lindkvist

Verlag: Midas Management Verlag, 2011

ISBN: 978-3907100363

Die Zukunft vorherzusagen war schon immer ein Menschheitstraum. Prinzipiell kann er zwar niemals in Erfüllung gehen, aber immerhin könnte man aus den Trends der Gegenwart Anhaltspunkte für die Zukunft gewinnen. Dummerweise sind wir genau darin nicht besonders gut, sagt Magnus Lindkvist. Er benennt sieben Ursachen, die verhindern, dass wir Trends erkennen. Zwar schliesst jedes Kapitel mit konkreten «Handlungsanweisungen für Trendspotter», dennoch ist die Lektüre nicht ganz einfach: Immer wieder macht der Autor verblüffende Gedankensprünge, um dann an unerwarteter Stelle wieder ans Thema anzuknüpfen. Das Buch ist keine Aufzählung kommender Trends;

wer erwartet, die Zukunft mündig-präsentiert zu bekommen, wird enttäuscht. Es geht vielmehr darum, selber zu denken, richtig zu interpretieren und anhand der vielen Beispiele dazu, wie das menschliche Gehirn für gewöhnlich tickt, neue Handlungs- und Denkweisen zu erlernen. Dass man das Buch nur ungern aus der Hand legt, liegt vor allem am tollen Stil, der pointenreichen Sprache und dem Wortwitz. getAbstract empfiehlt die Lektüre allen, die wissen wollen, wie man Trends erkennt.

World Wide War

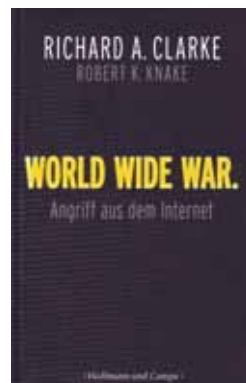
Angriff aus dem Internet

Autoren: Richard A. Clarke
und Robert K. Knake

Verlag: Hoffmann und Campe, 2011

ISBN: 978-3455501865

Was im Film «War Games» noch unter Science-Fiction lief, ist längst beängstigende Wirklichkeit geworden. Müsstens bislang Soldaten oder Terroristen in fremde Länder eindringen, um Katastrophen auszulösen, genügt es heute, vom Schreibtisch aus ein paar schädliche Programmcodes bei Stromversorgern, Chemiefabriken oder Verkehrsunternehmen einzuschleusen. Das reicht, um in null Komma nichts ein ganzes Land aus den Angeln zu heben. Sicherheitsexperte Richard



A. Clarke zeichnet, basierend auf seinen Erfahrungen als US-Bundeskoodinator für nationale Sicherheit, gemeinsam mit seinem Autorenkollegen ein düsteres Bild von den Möglichkeiten der Kriegsführung im Internet. Wie weit Staaten wie China, Nordkorea und Russland heute bereits

gehen, dürfte die meisten Leser ängstigen. Tröstend ist, dass es offenbar Wege gibt, den Einsatz von Cyberwaffen immerhin zu beschränken. Das exzellent geschriebene und hochspannende Buch wirft die Frage auf, ob eine totale Vernetzung aller Lebensbereiche wirklich sinnvoll ist. getAbstract empfiehlt es allen, die wissen wollen, welche Gefahren im Internet drohen.

The Pilot – Learning Leadership

Applying Supersonic Jet Flying

Principles to Business and Life

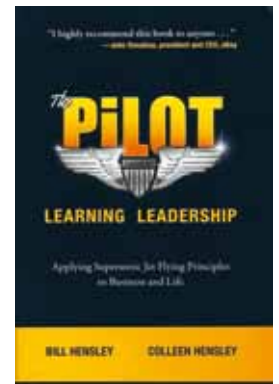
Authors: Bill Hensley and Colleen Hensley

Publisher: Greenleaf Book Group, 2011

ISBN: 978-1608320752

Former U.S. Air Force (USAF) and commercial aviation pilots turned entrepreneurs Bill and Colleen Hensley reveal the unique disciplines that allow pilots to excel under enormous stress. The Hensleys' light-hearted tone and dramatic narrative

make this a quick, easy read, but one whose lessons linger. Their fictionalised but accurate tale about USAF pilots learning to fly the fiendishly fast supersonic T-38 jet reveals the roots of the Hensleys' method for personal success. The book has an endearing gee-whiz quality: it reads like a story in a Boy Scout magazine. The whiz-bang tone offsets the book's shortfall: while the Hensleys describe the programmes and practices pilots follow to achieve mastery, they never quite connect these practices to a world outside the military. Even so, getAbstract recommends their enjoyable flight-based narrative to anyone seeking a more purposeful, disciplined approach to work and life.





Your global partner for precious metals

Active in the physical and non-physical markets for almost a century, our award winning¹ dedicated team offers you a 'one stop shop' for precious metals trading, investing and hedging:

- Gold, silver, platinum and palladium
- 24h global service from hubs in Switzerland, the US, Singapore and the UK
- Physical precious metals custody in our Swiss vaults
- Coins: trading, handling and storage
- Structured products and tailor-made hedging solutions
- Full range of OTC derivatives
- Gold, Silver, Platinum, Palladium ETF

Quality, security and competitive pricing are backed by seamless clearing and execution and supported by market-leading research. The UBS Precious Metals team continues to be the partner of choice around the world. How can we put our resources to work for you?

Zurich: +41-44-239 4111
Lugano: +41-91-801 9990
Geneva: +41-22-389 5335

Stamford: +1-203-719 1178
Singapore:* +65-6495 3757
London:* +44-207-567 6758

*non physical only

Intended for investment
professionals only

We will not rest



www.ubs.com/preciousmetals



Im Atelier der Kaltglasverarbeitung wird jede einzelne der blauen Sauterelles-Kristallvasen von Hand nachpoliert.

The personal touch: each blue crystal Sauterelles Vase is polished by hand in Lalique's cold glass workshop.

Der schlafende Riese

Der Schweizer Besitzer Silvio Denz
bringt die ehrwürdige
französische Glasmanufaktur
Lalique zurück auf Kurs.

A scent for success

Swiss owner Silvio Denz brings
the venerable French glassmaker
Lalique back to success.

Text: Annemarie Mahler
Photos: Richard Melloul

Es weht keine Schweizer Fahne auf dem Dach der ehrwürdigen Glasmanufaktur Lalique im elsässischen Wingen-sur-Moder in den nördlichen Vogesen. Das wäre nicht der Stil von Silvio Denz, dem neuen Besitzer, der seine Emotionen nur spärlich zeigt und lieber im Hintergrund bleibt.

Auf den Spuren von René Lalique

«Lalique is a sleeping giant», sagte seine englische Geschäftspartnerin zu Silvio Denz, als er im Februar 2008 das serbelnde Unternehmen kaufte. «Ich gebe ihr recht», sagt Denz. «Eine Firma wie Lalique wieder aufzubauen ist ein langfristiges Unterfangen. Lalique ist eine der wenigen Luxusmarken, die heute noch im Original existieren. René Lalique (1860–1945) war einer der erfolgreichsten Juweliere der Welt, der Erfinder des modernen Jugendstilschmucks (Art nouveau). Kurz nach dem Ersten Weltkrieg gründete er seine Manufaktur in dem kleinen Dorf Wingen-sur-Moder. Er war ein Künstler, aber auch ein Industrieller, der die Parfümindustrie revolutioniert hatte, was mich besonders interessierte. Die Parfums haben wir weiterentwickelt und der Umsatz hat sich in den letzten drei Jahren verdoppelt.» René Lalique war auch ein begabter Innenarchitekt. Er hat den Orient-Express, den legendären Luxuszug, ausgestattet, verschiedene Ozeandampfer, wie zum Beispiel die «Normandie», und auch viele Privathäuser dekoriert, weshalb er auch Möbel, Spiegel, Lampen und vieles mehr entwarf. Flora, Fauna und Frauen waren seine Inspiration. «Ich empfinde

There's no Swiss flag flying from the roof of venerable glassmaker Lalique, which is located in Wingen-sur-Moder, in the northern Vosges region of Alsace, France. That's not the style of Silvio Denz, the company's new owner. No great display of emotions, he'd rather stay in the background.

Rousing René

“Lalique is a sleeping giant,” Silvio Denz’s British business partner told him when he bought the ailing company in February 2008. “She was right,” he confirms. “And rebuilding a company like this is a long-term affair. But Lalique is one of the few luxury brands left that are still going in their original form.”

“René Lalique, who lived from 1860 to 1945, was one of the most successful jewellers in the world and the inventor of the art nouveau jewellery that we know today,” Silvio Denz continues. “And he founded his factory in the small village of Wingen-sur-Moder just after the First World War. Lalique was an artist. But what really interested me was that he was an industrialist, too, and one who had revolutionised the perfumery sector. We have further developed his perfumes; and, in doing so, we’ve doubled our turnover in the past three years.” René Lalique was also a talented interior designer. His work here included the Orient Express, the fabled luxury train, many ocean liners including the “SS Normandie”, and several private homes – which explains why he also designed furniture, mirrors, lamps and more. Flora, fauna and the female form were his prime inspirations. “I regard René Lalique’s crea-

die Kreationen von René Lalique als grosse Kunst, aber unterscheide klar zwischen Geschäft und Kunstgegenstand. Es ist völlig falsch zu glauben, ich hätte die Firma übernommen, weil ich eine grosse Sammlung von Lalique-Parfumflakons besitze. Für mich war wichtig, dass diese Firma einen erstklassigen Namen und einen intakten Ruf besass und trotz allen Höhen und Tiefen in den letzten 100 Jahren keinen Schaden genommen hat», stellt Silvio Denz klar.

Kunst und Industrie vereint

«Ich arbeite ohne Unterlass, [...] will zu einem neuen Ergebnis gelangen und etwas noch nie Gesehenes schaffen», hatte René Lalique einst geschrieben. Der Satz könnte auch vom unermüdlichen Silvio Denz stammen, der jetzt Lalique Maison gegründet hat, eine Firma, die sich spezialisiert auf alles, was das Wohnen verschönert. «Wir haben extrem viele Anfragen im Art-déco-Bereich, Spiegel zum Beispiel, denn dieser Stil passt eben auch zu modernen Einrichtungen.»

Silvio Denz schwebt vor, dass verschiedene Säulen das Unternehmen Lalique stützen sollen, und diese will er möglichst gleichzeitig entwickeln. Parfum, Kristall, Innendekoration, Schmuck und Kunst. Entwürfe von René Lalique wieder neu auflegen oder zeitgenössische Künstler engagieren, die ein Unikat für Lalique entwerfen. Denz knüpft unablässig neue Kontakte, realisiert seine kühnsten Ideen. In Zusammenarbeit mit dem Neffen der englischen Königin, Viscount Linley, dem Sohn der verstorbenen Prinzessin Margaret, entstanden Schmuckschatullen aus kostbarem Holz mit Lalique-Intarsien. David Linley ist gelernter Kunstschreiner und Inhaber einer luxuriösen Möbelfirma in London. «Eine interessante Sache», erzählt Silvio Denz. «Wir waren zuerst unsicher, denn eine Schatulle kostet 10 000 Euro. Anfangs bestellten wir nur 10 Schatullen, die wir am Pariser Salon Maison & Objets vorstellten. Doch es wurden 60 Exemplare verkauft und wir hatten ein Lieferproblem.» Es geht wieder aufwärts bei Lalique. Seit Firmenchef Denz das Sagen hat, stehen alle Zeichen auf Erfolg. Investitionen sind geplant. Bis heute befindet sich in Wingen-sur-Moder der einzige Produktionsstandort für die kristallinen Meisterwerke der Marke. 2010 wurde hier ein neuer Schmelzofen in Betrieb genommen und demnächst entsteht in einem der historischen Gebäude ein modernes Logistikzentrum. Das Unternehmen, das vom Untergang bedroht war, hat 2010 zum ersten Mal wieder schwarze Zahlen geschrieben.

Von der Bank zum Parfum

Den Namen Lalique hatte Silvio Denz schon als kleiner Junge zu Hause gehört, weil es dort Vasen dieser Marke gab. «Ich interessierte mich jedoch mehr für meine Spielzeugpistolen.» Denz machte eine Banklehre, arbeitete im In- und Ausland in

Adressen/ addresses

Vase Bacchantes:
Meister Silber
Augustinergasse 17
8001 Zurich
Switzerland
www.meistersilber.ch

Victoire de Samothrace
d'Yves Klein:
Galerie Gmurzynska
Paradeplatz 2
8001 Zurich
Switzerland
www.gmurzynska.com

Château Péby Faugères,
Grand Cru, Saint-Emilion:
Les Grands Vins Wermuth
S.A.
Rämistrasse 50
8032 Zurich
Switzerland
www.wermuth.ch

Musée Lalique
40, rue du Hochberg
67290 Wingen-sur-Moder
France
www.musee-lalique.com

www.lalique.com

tions as great art,” Silvio Denz confirms. “At the same time, though, I make a clear distinction between my love of art and my business interests. I certainly didn’t acquire the company because I had a large Lalique perfume bottle collection. The clinchers for me were its top name and reputation, and the fact that it hadn’t suffered any damage from all the ups and downs of the past 100 years.”

Art and industry combined

“I work ceaselessly [...] to create something that is new and has never been seen before,” René Lalique once wrote. The words could have come from the equally tireless Silvio Denz, who has now founded Lalique Maison, a company specialising in all the things that make for finer living. “We get a huge number of requests for art deco items,” he muses. “Mirrors, for instance. It’s a style that just seems to fit in with contemporary furnishings and design.”

In the Denz vision and view, the Lalique corporation should be founded on multiple business pillars – perfumes, crystal, jewellery, interior design and artwork – which should be preferably built up and developed simultaneously. Denz also aims to revive original René Lalique designs, or commission one-off Lalique items from artists of today. To this end, he is constantly making new contacts and working on the boldest of ideas. The work has already seen the creation of jewellery boxes out of rare woods with Lalique inlay work in a collaboration with David Linley, nephew to Queen Elizabeth II. Linley is a skilled cabinetmaker with his own London-based luxury furniture business. “It’s an interesting project,” Denz comments. “We were hesitant at first: these boxes cost 10,000 euro apiece. So we initially ordered just 10, which we exhibited at the Salon Maison & Objets in Paris. We ended up selling 60 and having a supply problem!”

Lalique continues to climb again: since Silvio Denz took the helm, the compass has been firmly set to “success”. New investments are planned, too. Wingen-sur-Moder, the sole production site to date for the brand’s crystal masterpieces, saw a new furnace put into service last year; and a new logistics centre will open shortly in another of the facility’s historic buildings. Having been in real danger of going out of business, the company posted a black-ink bottom-line result for 2010, its first in many years.

From banks to fragrances

Silvio Denz first became familiar with the name of Lalique at a very early age. “We had Lalique vases around the home. But at the time I found my toy guns far more interesting,” he recalls. After school he completed an apprenticeship with a bank, and went on to work in the finance divisions of several multinational corporations both in and outside Switzerland.

After spending a year in the USA, he received an offer from one of Switzerland’s major banks. “Foreign exchange trading was my world,” he says today.



Silvio Denz ist Eigentümer, Präsident und CEO von Lalique.

Silvio Denz, owner, chairman and CEO of Lalique.



Das geschmolzene Kristall wird aus einem der Öfen im Atelier der Heissglasverarbeitung gezogen.

The molten crystal is taken from the furnace and shaped in the hot glass shop.



Die historische Gusseisenform der Bacchantinnen-Vase.

The historic cast-iron mould for the Bacchantes Vase.

den Finanzabteilungen diverser multinationaler Firmen. Nach einem Jahr in Amerika erhielt er ein Angebot von einer Schweizer Grossbank. «Der Devisenhandel war meine Welt», sagt Denz. Von Parfums habe er allerdings nicht die leiseste Ahnung gehabt, als ihn sein Vater eines Tages bat, vorübergehend in der Parfumgrosshandlung seines Onkels als Geschäftsführer zu arbeiten, bis ein Ersatz gefunden würde. Überraschung: Silvio Denz blieb beim Parfum.

Kann er sich an die ersten Lalique-Flakons seiner heutigen Kollektion von über 500 Stück erinnern? «Es war ein reiner Zufall, dass ich in Genf an einem Auktionshaus vorbeikam, in dessen Schaufenster Parfumfläschchen standen. Ich trat ein, informierte mich und war so beeindruckt, dass ich unbedingt an der Auktion teilnehmen wollte. Als sie stattfand, war ich in Jerusalem und habe von meinem Hotelzimmer aus die ersten zehn Lalique-Flakons meiner Sammlung ersteigert. Ich war fasziniert und kaufte über 20 Jahre lang Lalique-Flakons. Heute ist es fast unmöglich, diese kleinen, nummerierten Kunstwerke zu finden, die vor 100 Jahren hergestellt wurden.»

Glaskunst im Museum

Silvio Denz muss ein Glückspilz sein. Welcher Unternehmer bekommt nach der Übernahme einer Firma ein wunderschönes Museum zur Seite gestellt? Das staatliche Musée Lalique in Wingen-sur-Moder war zwar schon seit Jahren als Hommage an René Lalique und die mannigfaltigen Facetten seines Werkes geplant gewesen, aber seine Verwirklichung lange finanziell nicht gesichert. Über 1000 Menschen kamen schliesslich zur Eröffnung am 1. Juli 2011 und bewunderten dort 230 der schönsten Parfumflakons aus der privaten Sammlung von Silvio Denz, eine Leihgabe. Lalique hat dem inmitten einer schönen Gartenanlage gelegenen Museum ausserdem einen Grossteil der eigenen Sammlungen aus Schmuckstücken, Glaswerken und Zeichnungen – ebenfalls als Leihgabe – zur Ergänzung zu den geschenkten Kristallobjekten überlassen.

Geniales Organisationstalent

Rätselhaft, wie dieser Mann sein Businessleben fast im Alleingang schafft. Silvio Denz wohnt zwar in London, fliegt aber jede Woche schnell in sein Büro nach Paris, dann geht es via Strassburg zu einem Abstecher in die Manufaktur in Wingen-sur-Moder und weiter nach Zürich. Regelmässig fliegt er auch nach Bordeaux, wo sein Weingut, das Château Péby Faugères liegt. Für den amerikanischen Weinpapst Robert Parker ist dieser Saint-Emilion Grand Cru übrigens «einer der besten 24 Bordeaux-Weine» und «eine Legende der Zukunft», den er 2010 mit 94–96 Punkten auf 100 auszeichnete.

Denz macht offensichtlich fast alles selbst, arbeitet hochkonzentriert. Lalique allein wäre eine Lebensaufgabe, aber da sind die Weingüter, die Parfums der Firma Art & Fragrance, der Kunsthandel, die Immobilien in England. Wie schafft er das? «Ich will meine Mitarbeiter spüren, habe fast blindes Vertrauen in sie. Ich gebe jedem sehr viel Verantwortung.»

Im September wurde Silvio Denz 55 Jahre alt. Hat er ein Fernziel, einen Lebenstraum? «Oh nein, ich bin glücklich, mache mir relativ wenig Sorgen, denn ich lebe heute, jetzt.» Überlastet fühlt er sich auch nicht. «Ich fühle mich jung. Es gibt keinen Erfolg im Leben, wenn man keine Freude an seiner Arbeit hat und nicht mit Herz und Seele dabei ist. Erfolgserlebnisse machen Spass.» •



Einer der Bestseller: Die Bacchantinnen-Vase aus satiniertem Kristallglas schuf René Lalique 1927.

Brand best-seller: René Lalique created this satin-finished-glass Bacchantes Vase in 1927.



Yves Kleins blaue Version der Nike von Samothrake wurde von den Meisterglasmachern von Lalique neu interpretiert.

Yves Klein's blue version of the Winged Victory of Samothrace has been reinterpreted by Lalique's master glassmakers.



1928 zeichnete René Lalique eine Amsel neben Trauben. Diese Zeichnung wird fortan als Gravur die von Lalique kreierten Flaschen des St-Emilion Grand Cru Château Péby Faugères schmücken.

The Lalique-created wine bottles for St-Emilion Grand Cru Château Péby Faugères carry a delightful engraved sketch featuring a blackbird and grapes, a work by René Lalique dating from 1928.



2012 wird das Lalique-Parfum «Sillage» ein neues Flakon mit Tiara-Stöpsel (seit 1913) in limitierter Auflage erhalten.

For 2012, Lalique's "Sillage" perfume has been given a limited-edition new flacon with a tiara stopper originally dating from 1913.

Photos: Lalique (6)

Aus der Sammlung von Silvio Denz: das Flakon «Ambre Antique», das René Lalique im Jahr 1910 entworfen und produziert hat.

From the Silvio Denz collection: the "Ambre Antique" flacon, designed and produced by René Lalique in 1910.



Die berühmte Schlangenvase aus dem Jahr 1924 ist ein Symbol für die geniale Arbeit von René Lalique. Sie versinnbildlicht die Natur, die er so liebte.

The famous Serpent Vase, created in 1924, is an excellent example of René Lalique's genius, and perfectly captures the natural world he so adored.



Of fragrances he didn't have the faintest idea, until his father asked him one day to take temporary charge of his uncle's wholesale perfumery business until a permanent successor could be found. Surprise, surprise: Silvio stayed with the fragrances.

Can he still remember the first Lalique perfume bottle he acquired to start his collection, which has since grown to over 500 examples? "That was pure chance," he recalls. "I walked past an auction house in Geneva that had them displayed in the window. I went in and asked about them, and was so intrigued that I decided I just had to attend the auction."

"As it turned out, I was in Jerusalem when the auction was held. So I acquired my first ten Lalique perfume bottles from a hotel room! I was hooked, and spent the next 20 years or more adding to the collection. Today it's almost impossible to find these small numbered works of art that were produced 100 years ago."

A museum of glass art

Silvio Denz seems to lead a charmed life: what other businessman who acquires a new company gets a museum thrown in? A state-owned Musée Lalique in Wingen-sur-Moder dedicated to the man and his work had been planned for years, but the requisite funding had never been secured. When the museum finally opened on 1 July of this year, the event was attended by over 1,000 people.

On show were 230 of the finest bottles from Denz's private collection, which he had offered on loan. The company has also lent the new museum – which sits in beautiful garden surrounds – a large part of its own collection of jewellery items, glass creations and drawings, to supplement the crystal exhibits provided by its owner.

An organisational genius

What's amazing about Silvio Denz is how he conducts virtually his entire business life as a one-man show. He lives in London, flies to France every week for a quick stop at his Paris office, then heads to Strasbourg and the Wingen-sur-Moder factory, and then travels on to Zurich. He makes regular flights to Bordeaux, too, where he has his own vineyard, the Château Péby Faugères. Unsurprisingly, perhaps, the estate's Saint-Emilion Grand Cru has been described by US wine guru Robert Parker as "one of the top 24 Bordeaux wines" and "legend of the future". Indeed, Parker awarded 94–96 points (out of a possible 100) for its 2010 vintage.

Silvio Denz does virtually everything himself, with a talent for the highest concentration. Lalique alone could be a life's work; but then he has his vineyards, the perfumes produced by the Art & Fragrance company, his dealings in the art world and his UK real estate interests, too. How does he do it? "I like to feel my staff, and I trust them almost blindly. I give them all a lot of responsibility as well."

Silvio Denz was 55 this September. Does he have any other long-term goal or lifetime dream? "Oh no," he replies. "I'm happy, and I don't have many worries, because I make a point of living in the here and now." He doesn't feel overburdened, either. "I feel young. You'll never succeed in anything you do unless you enjoy your work and put your heart and soul into it. And it's the successes that provide the fun." •



Engineered for men who never throw away a good idea.



*Ingenieur Automatic Mission Earth Edition "Plastiki",
Reference IW323608 in stainless steel with
blue rubber strap*

The Plastiki is the most adventurous and iconic expedition since the Kontiki. David de Rothchild's proposal to sail a solar- and wind-powered catamaran made of 12,500 reclaimed plastic bottles 8000 nautical miles from San Francisco to Sydney quickly turned out to be a global event with millions of people following the adventure. In the course of the expedition across the Pacific Ocean, the mission was to draw attention to increasing levels of pollution, in particular plastic waste in the world's oceans and put out a rallying cry for a greater consciousness and respect for the environment. The Plastiki expedition was a triumph for sustainable technologies and proved that waste can be converted into valuable new resources. The expedition team obtained the electricity they needed from solar cells, wind turbines and bicycle-powered generators. Also on board was a water capture and processing system,

and a hydroponic garden that provided fresh greens on the open sea. IWC Schaffhausen, the expedition's Official Partner, has a similar commitment to sustainability. Now officially certified as a CO₂-neutral operation, the Swiss



watch manufacturer covers all its energy needs with ecological power. Whether it's high-efficiency filter systems, energy recycling, making use of rainwater or solar collectors, when it comes to environmental protection, IWC plays a pioneering role.

As you would expect, IWC dedicated a watch to the Plastiki mission: The Ingenieur Automatic Mission Earth Edition "Plastiki", a model that is both elegant and eminently suited to the rigors of a demanding expedition. David de Rothschild and his crew wore it during their four-month voyage. It was no fluke that the watch survived the hardships unscathed. A series of 30 tests ensure its reliability under even the toughest conditions. These include climate tests, abrupt changes of temperature and long-term corrosion tests. Its mechanical movement features an integrated shock absorber, is water-resistant to 12 bar and withstands magnetic fields of up to 80,000 A/m. The case is a strongbox, so to speak, built to take the extremes of such an epic adventure. No matter how inhospitable the climes you venture into, it's good to have a companion you can rely on, come what may.

IWC. Engineered for men.

IWC
SCHAFFHAUSEN
SINCE 1868



Enjoy an inspiring culture weekend in Zürich

Zürichs Lifestyle-Faktor ist hoch. Nicht zuletzt aufgrund des vielfältigen und hochklassigen Kulturangebotes dürfte er noch steigen: Von der exklusiven Ausstellung von Werken von Picasso, Miró oder Monet über die Aufführungen der schönsten Opernklassiker bis hin zu den begeisternden Konzerten des Zürcher Tonhalle-Orchesters – ein Wochenende in Zürich bietet unvergesslich inspirierende Seh- und Hörerlebnisse.

Zurich rates highly on the lifestyle scale. That score should rise even further with the latest developments on the city's arts scene. From the finest classic opera productions and thrilling concerts by the Tonhalle Orchestra to a world-first exhibition of magnificent works by Picasso, Miró and Monet, a weekend in Zurich promises an exhilarating experience for cultural ears and eyes alike.

The Nahmad Collection sagt Ihnen nichts? Das ist angesichts der Tatsache, dass die einzigartige Kunstsammlung der weit verzweigten Kunsthändlerfamilie Nahmad bis heute noch nie im Rahmen einer grossen Museumsausstellung gezeigt wurde, nicht weiter verwunderlich. Umso mehr dürfen sich die Kunstliebhaber auf eine Weltpremiere freuen: Vom 21. Oktober 2011 bis 15. Januar 2012 werden am Kunsthaus Zürich unter dem Titel «Miró, Monet, Matisse – The Nahmad Collection» zum ersten Mal und exklusiv mehr als 100 Gemälde von Picasso, Miró, Monet, Matisse, Kandinsky, Magritte und vielen anderen grossen Meistern zu sehen sein. Auf die ausserordentliche Qualität des privaten Schatzes wurde man in Zürich aufmerksam, als die Nahmad-Familie grosszügige Leihgaben an die erfolgreiche, Anfang des Jahres zu Ende gegangene Picasso-Ausstellung im Kunsthaus schickte. Da überrascht es nicht, dass Picasso erneut mit bedeutenden Werken aus all seinen verschiedenen Schaffensphasen vertreten sein wird – unter vielen anderen auch mit dem berühmten «Harlekin mit Blumen». Doch auch Miró und Matisse werden gleichserienweise mit brillanten Schlüsselwerken präsent sein, Claude Monet mit leuchtend farbigen Bildern von seinen Reisen

Never heard of the Nahmad Collection? That's probably because the fabulous paintings that are privately owned by the extensive Nahmad art-dealing family have never previously been gathered and displayed on the scale now envisaged by the Kunsthaus, Zurich's premier art museum. The show, which is entitled "Miró, Monet, Matisse – The Nahmad Collection" and runs from 21 October 2011 to 15 January 2012, offers an exclusive opportunity to view an ensemble of more than 100 works by Picasso, Miró, Monet, Matisse, Kandinsky, Magritte and many further masters.

It was when they made such generous loans of their possessions for its hugely popular recent Picasso exhibition, which closed at the beginning of this year, that Zurich's Kunsthaus became fully aware of the exceptional quality of the Nahmad family's private art collection. Unsurprisingly, Picasso features prominently in the new show, too, and is represented by major works from all his various creative phases, including the famous "Harlequin with Flowers". But Miró and Matisse will also be well represented with several brilliant works, as will Claude Monet, with the luminous images of his travels in the South that in many ways ushered in the modernist era. This unprecedented exhibition

Henri Matisse, «Portrait au manteau bleu», 1935
Öl auf Leinwand, 91,3 x 59,8 cm
The Nahmad Collection

Henri Matisse, "Portrait au manteau bleu", 1935
Oil on canvas, 91.3 x 59.8 cm
The Nahmad Collection



Claude Monet, «Le Palais Contarini», Venise, 1908
Öl auf Leinwand, 73 x 92 cm
The Nahmad Collection

Claude Monet, "Le Palais Contarini", Venice, 1908
Oil on canvas, 73 x 92 cm
The Nahmad Collection



Das Opernhaus Zürich bietet mit über 300 Opern- und Ballettvorstellungen, Konzerten und Liederabenden ein äusserst vielfältiges Programm. Hier zum Beispiel eine Szene aus Wagners «Parsifal».

The Zurich Opera House offers a richly varied programme of over 300 opera and ballet performances, concerts and song recitals every year. Pictured is a scene from Wagner's "Parsifal".



Das Zürcher Tonhalle-Orchester unter dem Stardirigenten David Zinman präsentiert dem Publikum Saison für Saison ein breitgefächertes Programm.

Season after season, Zurich's Tonhalle Orchestra under top conductor David Zinman performs a broad range of symphonies, concertos and overtures.



in den Süden, welche ja die Moderne einläuteten. Das einmalige Kunst-Highlight wird schliesslich mit eindrucklichen Werken von Kandinsky, Dalí und anderen grossen Künstlern abgerundet.

Ein Besuch des Zürcher Kunsthauses lohnt sich allerdings nicht nur wegen der spektakulären Nahmad-Ausstellung – das renommierte Haus am Pfauen beherbergt auch eine der bedeutendsten Kunstsammlungen der Schweiz.

Entdecken Sie Meisterwerke aller Art

Nach einem kurzweiligen Tag mit ausgiebigem Sightseeing und Shopping lohnt sich der Besuch eines der beiden Zürcher Konzerthäuser immer. Das Opernhaus Zürich zählt mit seinen 1100 Plätzen zwar zu den kleinsten unter den grossen internationalen Häusern, bietet jedoch mit über 300 Opern- und Ballettvorstellungen, Konzerten und Liederabenden ein äusserst vielfältiges Programm – und zwar auf höchstem künstlerischem Niveau. Auch in diesem Herbst lockt die Oper von Zürich einmal mehr mit einem Weltklasseprogramm: Zwischen Oktober und Dezember gibt es fantastische Opern- und Ballettauffüh-

of sheer creative excellence is rounded off by further works by Kandinsky, Dalí and other key artists.

Not that the spectacular Nahmad exhibition is the only reason the Kunsthaus is well worth a visit. The renowned museum is also home to one of Switzerland's most important permanent art collections.

Thrilling performances ...

After all the sightseeing and shopping, there's no better way to round off a day in Zurich than at one of its two concert halls. The Zurich Opera House, with its 1,100 seats, may be one of the smaller international opera venues; but it does offer a phenomenally varied programme of more than 300 opera and ballet performances, concerts and song recitals a year, all of the very highest artistic quality. The Zurich Opera House is serving up a further world-class programme this autumn, too, with classic operas and ballets to enjoy such as Verdi's "Otello" and "La Traviata", Rossini's "Barber of Seville", Donizetti's "Don Pasquale", Puccini's "Turan-dot", Wagner's "Parsifal" and Tchaikovsky's "Sleeping Beauty". Better get those tickets now!

Event calendar

KUNSTHAUS:

21 October 2011
to 15 January 2012

Miró, Monet, Matisse –
The Nahmad Collection

ZURICH OPERA HOUSE:

29 October, 7.30 p.m.

The Barber of Seville – Rossini

30 October, 8 p.m.

The Nutcracker –
Tchaikovsky (ballet)

6 November, 8 p.m.

Don Giovanni – Mozart

12 November, 7.30 p.m.

The City of the Blind – Schreier

13 November, 8 p.m.

La Traviata – Verdi

10 December, 6 p.m.

Palestrina – Pfitzner

31 December, 6.30 p.m.

Le Comte Ory – Rossini

TONHALLE:

29 October, 7.30 p.m.

Zurich Tonhalle Orchestra

30 October, 5 p.m.

David Zinman (conductor)
Schubert, Shostakovich, Brahms

2 December, 7.30 p.m.

Zurich Tonhalle Orchestra
Kurt Masur (conductor)
Shostakovich, Beethoven,
Strauss

10 December, 7.30 pm

Zurich Tonhalle Orchestra

11 December, 5 p.m.

Christoph von Dohnányi
(conductor)
Bartók, Mahler

rungen zu geniessen – Werke wie Verdis «Otello» oder «La Traviata», Rossinis «Barbiere di Siviglia», Donizettis «Don Pasquale», Puccinis «Turandot», Wagners «Parsifal» oder auch Tschaikowskis «Dornröschen» werden Sie begeistern. Am besten also, Sie sichern sich noch heute Ihre Karten!

Oder darf es die Tonhalle sein?

Wenn Sie spätabends in einem der feinen Erstklasshotels in Ihren wohlverdienten Schlaf sinken, haben Sie aber vielleicht ja auch auf der anderen Seite der Limmat ein besonderes Erlebnis genossen – dort hat sich das Zürcher Tonhalle-Orchester in den vergangenen Jahren zu einem der führenden Klangkörper Europas entwickelt. Gut 100 Musikerinnen und Musiker unter dem Stardirigenten David Zinman präsentieren dem Publikum Saison für Saison ein breitgefächertes Programm. Ganz egal, ob sie dabei die Orchesterwerke von Richard Strauss, die Sinfonien Robert Schumanns oder Beethovens Sinfonien, Ouvertüren und Solokonzerte aufführen – immer begeistert das Orchester sein Publikum und erntet anerkennende Kritiken. Spätestens seit 1999, als ihm für seine epochale Gesamteinspielung der Sinfonien Beethovens der «Preis der deutschen Schallplattenkritik» verliehen wurde, steht es im Brennpunkt weltweiter Aufmerksamkeit. Lassen Sie sich die bezaubernden Klänge des Zürcher Tonhalle-Orchesters also nicht entgehen – sie sind ein Genuss sondergleichen! •



Why not enjoy an inspiring culture break or a magical Christmas stay in Zurich?
Visit www.zuerich.com or call +41 (0)44 215 40 40

Special offer for "Miró, Monet, Matisse – The Nahmad Collection" at www.zuerich.com/nahmad!



... and inspiring tones

Alternatively, as you slip into your slumber at one of Zurich's outstanding top-class hotels, you may still be remembering the earlier-evening excellence of another of the city's cultural institutions: the Zurich Tonhalle Orchestra, which has evolved into one of Europe's leading orchestral ensembles over the past few years. Year after year, the Orchestra's 100-plus members under the baton of top conductor David Zinman perform a broad range of symphonies, concertos and overtures by Strauss, Schumann, Beethoven and more, to the acclaim of audiences and critics alike. The Orchestra has also found international recognition – particularly since it earned the 1999 "Preis der deutschen Schallplattenkritik" for its landmark recordings of the symphonies of Ludwig van Beethoven. So don't miss the wonderful sound of the Zurich Tonhalle Orchestra: it's a true musical delight. •



Hotels

Enjoy a culture weekend
in Zurich at one of the city's exclusive hotels:

Alden Hotel Splügenschloss, Splügenstrasse 2, 8002 Zürich

Ascot, Tessinerplatz 9, 8002 Zürich

Baur au Lac, Talstrasse 1, 8001 Zürich

Steigenberger Bellerive au Lac, Utoquai 47, 8008 Zürich

Best Western Premier Hotel Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8001 Zürich

Eden au Lac, Utoquai 45, 8008 Zürich

Glärnischhof, Claridenstrasse 30, 8022 Zürich

The Dolder Grand, Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich

Savoy Baur en Ville, Am Paradeplatz, 8022 Zürich

Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8001 Zürich

Storchen, Am Weinplatz 2, 8001 Zürich

Widder Hotel, Rennweg 7, 8001 Zürich

Revolutionäre Restaurants

Die Moskauer Restaurants von Andrey Dellos sind weltberühmt. Jetzt denkt der hochkultivierte Russe an eine internationale Kette.

A passion for challenge

Andrey Dellos's Moscow restaurants are world-famous. Now the sophisticated Russian entrepreneur is considering an international chain.

Text: Annemarie Mahler
Photos: Richard Melloul

Die stahlblauen Augen funkeln: «Ich bin kein Bankier, der in Restaurants investiert, sondern ich arbeite, wenn es sein muss, rund um die Uhr, egal in welcher Domäne, und verlange am meisten von mir selbst.» Das Unternehmen Maison Dellos besteht zurzeit aus mehr als 40 Restaurants und beschäftigt 5000 Mitarbeiter. «Sobald ich mich langweile, fange ich etwas Neues an», sagt der Besitzer Andrey Dellos, der sich zurzeit um fünf Baustellen kümmert, «und in drei Monaten werden es zwölf sein.»

Die Lehr- und Wanderjahre

Der Sohn einer russischen Aristokratin und eines französischen Architekten kam am 29. Dezember 1955 in Moskau zur Welt. «In der Familie sprachen wir vor allem Französisch, obwohl meine Mutter Russin war. Wirklich fantastisch waren damals die Hochschulen in der Sowjetunion, für die man keine

The steely blue eyes sparkle: "I'm not a banker who invests in restaurants; I work – round the clock if need be. It doesn't matter what the work is and I demand more of myself than of others." His company, Maison Dellos, at present consists of more than 40 restaurants and employs a workforce of 5,000. "As soon as I begin to get bored, I start on something new," says Andrey Dellos, who is currently keeping an eye on five different construction sites, "and in three months' time there will be twelve of them."

The early years

The son of a Russian aristocrat and a French architect was born on 29 December 1955 in Moscow. "Even though my mother was Russian, we spoke mainly French at home. Universities in the Soviet Union were really fantastic in those days and there were no fees to pay. Initially, I attended the Moscow Academy of Art, became a



Für den russischen Restaurantbesitzer Andrey Dellos, der perfekt Französisch spricht, ist Paris «die schönste Stadt der Welt».

A fluent French speaker, Andrey Dellos finds Paris "the most beautiful city in the world".



Das rustikale Botchka, das 1996 eröffnet wurde, ist eines der populärsten Restaurants von Moskau.

Opened in 1996, the rustic Botchka is one of Moscow's most popular restaurants.



Manon heisst der Club mit Loftatmosphäre, wo man neben Fusion-Food auch fetzige Musik geboten kriegt.

Manon is a club with a loft atmosphere. The restaurant offers fusion food, glittering lights, music and rhythm.

Studiengebühren bezahlen musste. Zuerst besuchte ich die Kunstakademie in Moskau, wurde Kunstmaler und professioneller Bilderrestaurator. Ein Viertel meines Lebens habe ich mit der Restauration von Ikonen und Gemälden verbracht.» Dann studierte Andrey an der staatlichen technischen Universität und schliesslich an der staatlichen Universität für Sprachwissenschaften. Dazu nahm er an der Maurice-Thorez-Universität Kurse für Übersetzer und Simultandolmetscher bei der UNO. «Alles, was ich in jenen Jahren gelernt habe, ist mir heute mehr als nützlich.»

«Paris, die Stadt meiner Träume»

1985 öffneten sich die Grenzen, die Perestroika war da. Der Westen, Traum jedes Sowjetbürgers, lockte. «Wir glaubten, dort sei das Paradies auf Erden. Mit riesengrossen Augen kam ich nach Paris, in die Stadt meiner Träume, die schönste Stadt der Welt.» Andrey Dellos hatte seine Gemälde mitgebracht und eine Galerie war sofort daran interessiert und organisierte drei erfolgreiche Ausstellungen. Amerikanische Stars, darunter Michael Jackson, kauften seine Bilder. «Dann passierte etwas Entscheidendes: Eine russische Bank wollte alle meine Bilder. Ich beschloss, sie selbst nach Moskau zu bringen, und entdeckte nach sechs Jahren Perestroika ein völlig anderes Land.»

Karriere – dank einem Taschendieb

«Als ich Russland verlassen hatte, gab es in Moskau keine Taschendiebe. Dass sich das geändert hatte, erfuhr ich, als ich in einem Anflug von Nostalgie auf der Strasse sowjetische Schokoladenbonbons kaufen wollte. In einer Sekunde waren mein Geld und meine sämtlichen Ausweise weg. Das hat mein Leben tiefgreifend verändert, denn es dauerte sechs Monate, bis ich meine Papiere wiederbekam. Ich war in Moskau blockiert.»

Andrey Dellos hatte auf seinem Konto eine für die damalige Zeit beeindruckende Summe und er beschloss, für seine Kumpel einen Club zu eröffnen. «Wir wollten alle Amerika imitieren und ich taufte ihn auf den Namen SoHo, wie das New Yorker Künstlerquartier.» Am Tag nach der Eröffnung stand eine 200 Meter lange Menschen Schlange bei minus 30 Grad vor dem Lokal, alle wollten rein. Dann kamen die Stars, denn Russland war in Mode gekommen. Der französische Schauspieler Pierre Richard entpuppte sich als virtuoser Gitarrist und spielte während vier Stunden auf der Bühne und jonglierte mit Schaschlikspießen in der Küche. «Es waren die fünf schönsten und verrücktesten Jahre meines Lebens», erinnert sich Dellos, der den Club vor 13 Jahren zumachte.

Kulinarische Kindheitserinnerungen

«In der Zeit der Sowjets ging man nicht essen, sondern wir kochten in unseren kleinen Küchen für Freunde und Familie. Kochen blieb meine Lei-

Andrey Dellos

Andrey Dellos wird 1955 in Moskau als Sohn eines Franzosen und einer Russin geboren. Er studierte Bauingenieurwesen an der staatlichen technischen Universität und Sprachen an der Universität für Sprachwissenschaften. Andrey Dellos war als Übersetzer und Simultandolmetscher für die UNO tätig. Heute ist er Besitzer der Gruppe Andrey Dellos. Dellos ist verheiratet und hat zwei Kinder.

Andrey Dellos was born in Moscow in 1955 to a French father and a Russian mother. He studied civil engineering at the State Technical University and languages at the State University for Linguistics and worked as a translator and simultaneous interpreter at the UN. Today, he owns the Andrey Dellos Group. Dellos is married and has two children.

painter and professional picture restorer. I spent a quarter of my life restoring icons and paintings.” Next, Andrey studied at the State Technical University and finally at the State University for Linguistics. In addition, he attended courses for translators and simultaneous interpreters for the UN at the Maurice Thorez University. “Everything I learned back then is more than useful to me today.”

“Paris – the city of my dreams”

By 1985, perestroika had arrived and the borders were opening up. The West, the dream of every Soviet citizen, beckoned. “We believed it was paradise on earth. I arrived wide-eyed in Paris, the city of my dreams, the most beautiful city in the world.” Andrey Dellos had brought his paintings with him and a gallery immediately showed interest and organised three successful exhibitions. A number of American stars, including Michael Jackson, bought his pictures. “Then something decisive occurred: a Russian bank wanted all my paintings. I decided to take them to Moscow myself and discovered a totally different country after six years of perestroika.”

Career – thanks to a pickpocket

“There hadn’t been any pickpockets in Moscow when I left Russia. I discovered that this had all changed when in a fit of nostalgia I tried to buy some Soviet chocolates on the street. My money and all my papers disappeared in a split second. The event had far-reaching consequences for my life because it took six months for me to get all my documentation together again. I was stuck in Moscow.”

The money Andrey Dellos had accumulated in his bank account came to an impressive sum for that time and he decided to open a club for his friends. “We all wanted to copy America so I named the club SoHo, like the New York artists’ neighbourhood.” On the day they opened, there was a queue of people 200 metres long standing out front despite a temperature of minus 30 degrees centigrade: everyone wanted to get in. Next to arrive were the stars, since Russia was in fashion at that time. French actor Pierre Richard turned out to be a virtuoso guitarist and played on stage for four hours and juggled with shashlik skewers in the kitchen. “Those were the happiest and craziest five years of my life,” recalls Dellos, who closed the club 13 years ago.

Culinary memories of childhood

“Under the Soviets, people didn’t go out to eat; we cooked at home in our tiny kitchens for family and friends. Cooking has remained a passion for me. I wanted a good restaurant so I found an old lady, who still works for me today, and together we put the menu for my first restaurant, Botchka, which is the Russian word for barrel.” If you tell Andrey Dellos today that the Café Pushkin is the pearl in his restaurant collection, he will disagree. “Botchka, opened in 1996, is still one of the most popular restaurants in Moscow. The guests love the simple fare,

denschaft. Ich wollte ein gutes Restaurant und fand eine alte Dame, die heute noch für mich arbeitet, und zusammen haben wir das Menü für mein erstes Restaurant, Botchka, was Fass auf Russisch heisst, zusammengestellt.» Wenn man Dellos heute sagt, das Café Pushkin sei die Perle in seiner Restaurantkollektion, widerspricht er klar. «Botchka, eröffnet 1996, ist immer noch eines der populärsten Restaurants von Moskau. Die Gäste lieben diese einfache Küche, die Kindheitserinnerungen hervorruft.»

1999, just zum 200. Geburtstag des grossen russischen Dichters Alexander Puschkin, eröffnete Andrey Dellos sein heute wohl bekanntestes Restaurant, das Café Pushkin, mit traditioneller russischer und französischer Küche. Zur Eröffnung sang Gilbert Bécaud sein berühmtes Chanson von «Nathalie, mon jolie guide ...», mit der er eine «heisse Schokolade im Café Pushkin» trinken wollte.

Turandot (wie die Oper von Puccini) heisst der kulinarische Rokokotempel, an dem Dellos sechs Jahre baute und mit dem er sich einen Kindheits Traum erfüllte. 50 Millionen Dollar investierte er in eine Fläche von 26 500 Quadratmetern. Davon 4 Millionen für die Küche und 2 Millionen für die Dekoration. Musiker mit gepuderten Perücken spielen klassische Musik. Bis zu 500 Personen können hier speisen und sechs hervorragende Küchenchefs, davon je einer aus Japan, Taiwan und Singapur, herrschen über die Küche.

Süsse Träume

Andrey Dellos, der Süssigkeiten über alles liebt, hat sich den Franzosen Emmanuel Ryon, einen der besten Pâtissiers der Welt, ins Haus geholt. «Vor Jahren habe ich eine Versuchsküche gegründet, die wie ein wissenschaftliches Institut funktioniert.» Früher hat man Andrey Dellos oft gefragt, warum er nicht ins Ausland oder gar nach Amerika expandieren wolle. «Ich fühle mich dazu noch nicht bereit», antwortete er. Doch vor ein paar Monaten hat der Perfektionist mit der erfolgreichen Eröffnung der Pâtisserie Café Pushkin im Edelwarenhaus Printemps Haussmann in Paris den ersten Schritt nach Europa gewagt. Jetzt lockt New York. «Eine unvergleichliche Stadt. Dort möchte ich die Legende des berühmten Hotels Plaza, des schönsten Gebäudes von New York, wieder zum Leben erwecken.» •

which reminds them of their childhood.” In 1999, on the 200th anniversary of the birth of the great Russian author Alexander Pushkin, Andrey Dellos opened what is today far and away his best-known eatery: the Café Pushkin, which serves traditional Russian and French dishes. At the opening, Gilbert Bécaud sang his famous chanson about “Nathalie, mon jolie guide ...” with whom he wanted to drink a cup of “hot chocolate at the Café Pushkin”.

Turandot (like the Puccini opera) was the name chosen for the rococo culinary edifice that took Dellos six years to construct and with which he made a childhood dream come true. He invested 50 million dollars in a surface area of 26,500 square metres. Four million went on the kitchen and 2 million on the decoration. Musicians with powdered wigs play classical music. As many as 500 people can dine here and six outstanding chefs, amongst them one each from Japan, Taiwan and Singapore, work their magic in the kitchen.

Sweet dreams

Andrey Dellos, who loves confectionary above all else, asked Emmanuel Ryon, a Frenchman who rates as one of the best pâtissiers in the world, to come to Moscow. “Years ago, I set up an experimental kitchen which functions along the lines of a scientific institute.” In the past, Andrey Dellos was often asked why he didn’t want to expand abroad or even to America. “I don’t feel ready for it,” was always his answer. But a few months ago this perfectionist took his first step into the European arena with the successful opening of his Pâtisserie Café Pushkin in the upmarket Printemps Haussmann department store in Paris. New York is next on the agenda. “An incomparable city, where I would love to revive the legend of the famous Plaza Hotel, the most beautiful building in New York.” •



Oben: «La Cage d’Or» ist einer der privaten Salons im exklusiven Restaurant Turandot in Moskau.

Top: “La Cage d’Or” is one of the private dining rooms of Moscow’s attractive Turandot restaurant.

Rechts: Das Café Pushkin in einem Stadtpalais aus dem 17. Jahrhundert in Moskau ist weltberühmt.

Right: The Café Pushkin restaurant in a 17th-century mansion in Moscow is world-famous.

Ganz rechts: Die Pâtisserie Café Pushkin in Paris ist seit September 2010 im Edelwarenhaus Printemps Haussmann zu finden.

Far right: The Pâtisserie Café Pushkin in Paris was opened in September 2010 on the ground floor of the Printemps Haussmann department store.



Restaurants

Andrey Dellos eröffnet 1992 in Moskau den Club SoHo, 1995 den Schönheitssalon Botschaft der Schönheit, 1996 sein erstes Restaurant, Botchka, 1997 das Restaurant Chinok mit ukrainischer Küche, 1998 folgt das Restaurant Le Duc mit französischer Küche und 1999 das Restaurant Café Pushkin. 2000 kreiert Dellos die auf Gesundheit bedachte Schnellimbisskette Mu-Mu. Zurzeit gibt es 30 Mu-Mu-Restaurants. 2001 folgt das Maison Centrale des Ecrivains, ein exklusives, sehr altes Restaurant im Clubstil, 2005 kommen das Restaurant Turandot, die Gianmaria-Buccellati-Schmuckgalerie und die Galerie Turandot Antique im gleichen Gebäude dazu, 2006 die Pâtisserie Café Pushkin und 2008 das Club-Restaurant Manon sowie das italienische Restaurant Casta Diva. 2010 eröffnet das Pâtisserie Café Pushkin im Edelkaufhaus Printemps Haussmann in Paris. www.maisondellos.com

In 1992, Andrey Dellos opened the SoHo club in Moscow; in 1995, the Embassy of Beauty beauty salon; in 1996, his first restaurant, Botchka; in 1997, the Chinok restaurant with Ukrainian cuisine. In 1998 came the Le Duc restaurant with French cuisine, followed in 1999 by the Café Pushkin. In 2000, Andrey Dellos established the health-oriented Mu-Mu self-service chain, which currently numbers 30 restaurants. In 2001 came the Maison Centrale des Ecrivains, an exclusive and very old restaurant in the style of a club; in 2005, the Turandot restaurant, the Gianmaria Buccellati jewellery gallery and the Turandot Antique gallery in the same building were added to the list; in 2006 came Pâtisserie Café Pushkin, in 2008 the Manon club-restaurant and the Italian Casta Diva restaurant. The Pâtisserie Café Pushkin was opened in 2010 in the Printemps Haussmann store in Paris. www.maisondellos.com

Places to stay

Selection: Sabina Hürzeler

Jumeirah Frankfurt

www.jumeirah.com/frankfurt

Das 5-Sterne-City-Hotel Jumeirah Frankfurt im imposanten 96 Meter hohen verglasten Turm ist das erste deutsche Haus der internationalen Hotelgruppe Jumeirah, die ihren Sitz in Dubai hat. 218 luxuriös ausgestattete Zimmer und Suiten bieten einen grossartigen Blick über die Frankfurter Skyline. Luxuriös ist auch das Spa der Jumeirah-



eigenen Marke Talise. In der Wellnesslandschaft mit asiatischer Note gibt es unter anderem freistehende Entspannungswannen und tropische Regenduschen.

The five-star Jumeirah Frankfurt city hotel is housed in an imposing 96-metre glass tower and is the first German venture by the Jumeirah international hotel group headquartered in Dubai. Its 218 luxuriously appointed rooms and suites offer spectacular views of the Frankfurt skyline. Luxury is also the watchword in the 400 square metres of Jumeirah's own-brand Talise spa. The styling of this wellness landscape has an Asiatic feel with free-standing relaxing tubs and tropical rain showers.

New Hotel Athens

www.designhotels.com

Fernando und Humberto Campana sind berühmt für ihre Designkreationen, die sie aus Fundstücken und alten Materialien neu zusammensetzen. Für sein kürzlich eröffnetes New

Hotel hat ihnen der griechisch-zyprische Kunstsammler Dakis Joannou gleich ein ganzes Haus als Spielfläche überlassen. Die Designer liessen sich von der griechische Mythologie inspirieren. Fussböden aus Bambus, Waschbecken aus Kupfer, Waschtische aus goldfarbenem Polyester, Stühle aus alten Türrahmungen: Die Götter im Athener New Hotel mit seinen 79 Zimmern und Suiten müssen verrückt sein. Und falls sie baden, finden sie dort Kosmetikprodukte von Kiehl's oder Clarins.

Designer brothers Fernando and Humberto Campana are famous for the creations they compose anew from old materials and items they have found. For his recently opened New Hotel, Greek Cypriot art collector Dakis Joannou provided them with an entire building in which to conjure up their



reinventions. Drawing their inspiration from Greek mythology, they crafted flooring in bamboo, basins in copper, washstands in gold-coloured polyester and chairs made from old doorframes: the gods must be truly crazy in the 79 rooms and suites of Athens' New Hotel. And if they choose to bathe there, they will find a divine selection of Kiehl's and Clarins cosmetic products awaiting them.

Eccleston Square Hotel London

www.ecclestonsquarehotel.com



Hinter der klassischen Fassade eines georgianischen Stadthauses verbirgt sich das Eccleston Square Hotel, das vor kurzem im zentralen Londoner Stadtteil Pimlico eröffnet wurde. Handgefertigte Lehnstühle, Seidentapeten und der offene Kamin in der eleganten Lounge laden zum stilvollen Relaxen ein. In den 39 Zimmern gibt es 3-D-Flachbildschirme mit 3-D-Kanälen und dazu passenden 3-D-Brillen sowie Blu-Ray-Disc-Player. Freies High-Speed WiFi, VoIP-Telefon und iPod Docking Station sowie ein Apple iPad2 sind ebenfalls eine Selbstverständlichkeit. Doch auch der Wellnessfaktor kommt nicht zu kurz: Es gibt stilvolle Marmorbäder mit Rainfall-Duschen und exklusive Aromatherapie-Produkte.

Newly opened in the central London district of Pimlico, the Eccleston Square Hotel is a chic modern haven of luxury concealed behind the classic façade of a Georgian town house. Hand-crafted armchairs, silk wall coverings and an open fireplace in the elegant lounge are an open invitation to relax in style. The 39 rooms contain 3-D flat-screen TVs with the necessary 3-D channels and 3-D glasses, together with Blu-Ray disc players. Complimentary high-speed WiFi, VoIP telephone, iPod docking station and an Apple iPad2 are equally a matter of course. The wellness factor is adequately catered for by marble bathtubs with rainfall showers and de luxe aroma therapy care products.

OCEANOGRAPHIC 4000

T H E A R T O F F U S I O N


HUBLOT
GENEVE

Ⓜ KING POWER Ⓜ



 **HUBLOT**
BOUTIQUES

BERLIN • BUDAPEST • CANNES • GENÈVE
MOSCOW • PARIS • PRAGUE • ST-TROPEZ • VERBIER • WARSAW

Hublot TV on: www.hublot.com

Der Zauber der Vergangenheit

Zweimal pro Woche macht sich
die luxuriöse Reisbarke
«Anantara Song» auf den Weg
von Bangkok nach Ayutthaya
und zurück.

Enchantment of the past

Originally a rice barge, the
“Anantara Song” is now a luxury
vessel that makes two return
trips a week between Bangkok
and Ayutthay.

Text: Martina Katz

Photos: Anantara Resorts, Martina Katz

Dolly beugt sich lächelnd über den Tisch auf dem teakhölzernen Bootsdeck der «Anantara Song». Sieben kleine Schälchen, gefüllt mit frischen Zwiebelstückchen, getrockneten Shrimps, Erdnüssen, Ingwer, Limone, Kokosnuss und Chili, stehen hübsch drapiert darauf und entfalten einen verführerischen Duft. In der Mitte ein Bündel leuchtend grüner Chaplu-Blätter. Der 25-jährige Butler der traditionellen thailändischen Reisbarke, der mit richtigem Namen Nopadol heisst, faltet eines der Blätter, füllt es mit den Zutaten und taucht es in die Sauce aus Zuckerrohr, Kokosnuss und Shrimps. «Mieng Kham ist eine typisch siamesische Vorspeise, schmeckt

With a smile, Dolly leans across the table aboard the teak-decked “Anantara Song”. On the table are seven small bowls, attractively decorated with pieces of fresh onion, dried shrimp, peanuts, ginger, lemon, coconut and chilli pepper. They exude a seductively fragrant aroma. In the middle stands a bundle of shimmering green chaplu leaves. The 25-year-old butler – whose proper name is Nopadol – on this traditional Thai rice barge folds one of the leaves, fills it with ingredients and dips it in a sauce made of sugar cane, coconut and shrimp. «Mieng Kham is a typical Siamese appetiser, tastes delicious and is also effective against fever and toothache,» he says with great enthusiasm.



Die 20 Meter lange, exklusive
«Anantara Song» lädt zu
einzigartigen Entdeckungsrei-
sen auf dem Fluss der Könige
Chao Phraya ein.

The 20-metre-long exclusive
"Anantara Song" invites passen-
gers on journeys of discovery along
the royal river, the Chao Phraya.

köstlich und hilft sogar gegen Fieber und Zahnschmerzen», schwärmt er. Für die nächsten drei Tage sorgen Dolly und sein Kollege, der Koch Jumlong, auf dem 20 Meter langen 5-Sterne-Luxusschiff, einem ehemaligen Reistransporter, für das Wohl der maximal acht Gäste. Inmitten von thailändischen Skulpturen, handgefertigten Möbeln und 100 Jahre altem Teak- und Mahagoniholz wird dadurch die Fahrt auf dem Chao Phraya von der Metropole Bangkok zur alten Königsstadt Ayutthaya zu einem einzigen Verwöhnprogramm und einem kulinarischen Fest – eine noble Art, Thailand zu erkunden.

Luxuriöse Stille

Fast 100 Kilometer bahnt sich die 50 Jahre alte, zu neuem Glanz restaurierte Barke ihren Weg durch unzählige Bündel knallgrüner Wasserhyazinthen, vorbei am teils ursprünglichen, teils industriellen Umland, um dann die Stille der abgelegenen thailändischen Landgebiete zu passieren. Langsam und gemächlich gleitet sie über das stille Wasser des Chao Phraya. Vorbei an den auf Stelzen gebauten Holzhäusern, die am Ufer unter den hellen Sonnenstrahlen blau, rot und pink glänzen, mit Treppen, die direkt in das Wasser ragen – zum Baden, Wäschewaschen oder als Einstieg in das hauseigene Boot. Manche von ihnen muten gar herrschaftlich an. Dahinter breitet sich unendlicher Palmenwald aus. Immer wieder ragt plötzlich der Oberkörper einer turmhohen Buddhasstatue mit langen Ohren und gekräuseltem Haar empor oder das geschwungene Dach einer schönen Pagode. Nur selten rauscht eines der kleinen bunten Schnellboote über das Wasser, gefüllt mit adrett gekleideten Thais, die diese Boote als Taxi benutzen. Eine beruhigende Atmosphäre gegenüber der Hektik der Metropole.

Wir legen auf der 4 Quadratkilometer kleine Koh Kret in der Provinz Nonthaburi an. An diesem typischen Herbstmorgen mit Temperaturen von über 30 Grad, sind hier bereits dutzende Handwerker in ihrem Element. Köche, Bäcker, Tischler und vor allem Töpfer – sie alle bieten ihre Handarbeiten an kleinen, bunt dekorierten Tischen entlang eines schmalen, mit Tuchsegel überdachten Pfades an, der nach rund 200 Metern am Dorfrand endet. Ruhig ist es hier. Autos sind auf der Insel verpönt, Mopeds erst ab fünf Uhr nachmittags erlaubt. Die Töpferkunst ist eines der wenigen kulturellen Überbleibsel der hier lebenden, knapp 6000 Personen zählenden Mon-Minderheit. Im 18. Jahrhundert durch Kriege aus Birma vertrieben, brachte sie ihre Kunst mit nach Thailand und nach Koh Kret. Doch leben konnte sie davon nicht. Erst als vor zehn Jahren die thailändische Regierung die ersten Touristen auf die Insel brachte, lebte die traditionelle Kunst wieder auf.

Königliche Erinnerungen

Während Dolly auf der «Anantara Song» mit dem Salat vom Schweinefilet (Moo Manaow) die zehnte kulinarische Köstlichkeit serviert, schmiegt sich einige Kilometer weiter gen Norden, am Ufer des Chao Phraya, eine Reihe weisser Mönchshäuser aneinander. Die quadratischen Bauten, die wie exklusive Ferienhäuser an einem italienischen See anmuten, gehören zum Wat Niwet Thammapravat. Eine kleine, von Mönchen handbetriebene Seilbahn über den Chao Phraya ebnet den Bootsreisenden den Weg zu diesem buddhistischen Tempel. König Rama V. liess ihn aus Liebe zu Europa im Stil einer gotischen Kirche errichten, so dass er heute als eines der ungewöhnlichsten Bauwerke Thailands gilt. Auch gegenüber, auf der anderen Flussseite, war Rama V. tätig. Hier erstreckt sich Bang Pa In, das «Versailles von



Handgefertigte Möbel, bunte Seidenstoffe, orientalische Teppiche und asiatische Kunst verleihen dem Interieur der vier Kabinen eine elegante Note.

Handcrafted furniture, colourful silk fabrics, oriental carpets and Asian art combine to give the interior of the four cabins an elegant feel.



Cocktails bei Sonnenuntergang oder eine typisch englische Teezeremonie genießen die Passagiere auf dem Oberdeck mit Lounge und Essbereich.

Passengers enjoy cocktails at sundown or a typically English tea ceremony on the upper deck with lounge and dining area.



Klein, aber oho: Auf der «Anantara Song» gibt es vier luxuriöse Doppelkabinen samt En-Suite-Bädern für maximal acht Passagiere.

Compact but oh so very charming: The "Anantara Song" accommodates up to eight passengers in four luxuriously outfitted double cabins complete with en-suite bathroom.



For the next three days, Dolly and cook Jumlong will cater to the needs of a maximum of eight guests aboard the 20-metre, five-star luxury boat. During the journey on the Chao Phraya River from metropolitan Bangkok to the ancient royal city of Ayutthaya guests will be both pampered and treated to a floating culinary festival and in a waterborne setting of Thai sculpture, handmade furniture and century-old teak and mahogany – this is an upscale way to explore Thailand.

Luxurious silence

The 50-year-old, smartly restored barge covers almost 100 kilometres through countless clusters of bright green water hyacinths, making its way through a mixed industrial and natural landscape before passing through the silence of remote rural Thailand. Slowly, leisurely, it glides over the silent water of the Chao Phraya, past wooden houses built on stilts along the shore. The picturesque dwellings gleam blue, red and pink under the bright sunshine. The houses each have their own set of stairs leading directly to the river, which is used for bathing or washing laundry. The stairs also provide direct access from house to boat. Some of the houses actually look quite grand. Beyond them extend seemingly infinite palm forests. Repeatedly, the torso of a towering statue of Buddha appears, the deity depicted with long ears and tousled hair. The curved roofs of beautiful pagodas are also intermittently visible. Only rarely does one of the small, colourful boats move at speed across the water, carrying smartly dressed Thai passengers who use the vessel as a taxi. Compared to the hustle and bustle of the city, the atmosphere here is both calm and calming.

We dock at the tiny island of Koh Kret, which measures a mere 4 square kilometres and is located in the province of Nonthaburi. On this typical autumn morning, with the temperature already above 30 degrees, dozens of craftsmen are already in their element. Cooks, bakers, carpenters and, above all, potters, offer their wares at a series of small, colourfully decorated tables set up along a narrow path shaded by a cloth sail. The path extends for about 200 metres before coming to an end at the edge of the village. It is quiet here. Cars are frowned upon on the island and mopeds are permitted only after 5 p.m. Pottery is one of the last remaining cultural traces of the Mon people, approximately 6,000 of whom live here today. Driven from war-torn Burma in the 18th century, they brought their artistic skills with them to Koh Kret. But they were unable to earn a living this way until ten years ago when the Thai government made it possible for tourists to visit the island, an initiative that sparked a revival of the traditional crafts.

Royal memories

A few kilometres further north, Dolly serves the pork filet salad (Moo Manaow), the tenth culinary delight, as the "Anantara Song" glides past a row of white dwellings that serve as homes for monks. The quadrangular buildings, which are reminiscent of exclusive holiday homes on the shores of an Italian lake, belong to the temple of Wat Niwet Thammaprawat. A small cable train hand-powered by monks transports the boat's passengers from the Chao Phraya to this Buddhist temple, which was constructed in the style of a Gothic church to reflect the wishes of King Rama V as an expression of his enthusiasm for European architecture. The edifice today ranks as one of the most unusual in all Thailand. Rama V was also active on the other side of the river, expanding Bang Pa In into a complex that became known as the "Versailles of Siam". For many years the palace complex served as the royal family's

Lag vor 40 Jahren noch im Dschungel versteckt: der Wat Chai Wattanaram in Ayutthaya.

Forty years ago Wat Chai Wattanaram was still hidden in the jungle of Ayutthaya.



Ganz links: Auf den schwimmenden Märkten wird auch heute noch um all die feilgehaltenen Waren gehandelt.

Far left: Customers and traders still maintain the tradition of bargaining over goods sold on the floating markets.

Links: Ein Mönch spaziert am Wat Phra Kaew in Bangkok.

Left: A monk strolls through Wat Phra Kaew in Bangkok.

Siam». Viele Jahre diente der Palastkomplex den Königsfamilien als Sommerresidenz, lag er doch nahe der einstigen Hauptstadt. Als Ayutthaya 1767 der Zerstörung durch die Birmanen zum Opfer fiel, wurde Bangkok neue Hauptstadt und der einst prunkvolle Sommerpalast Bang Pa In aus dem 17. Jahrhundert geriet in Vergessenheit – über 100 Jahre lang. Erst König Rama V. liess die Anlage Ende des 19. Jahrhunderts vollständig restaurieren. Heute spiegelt sich der bunte Stilmix aus europäischen, chinesischen und thailändischen Prachtbauten in den hübsch angelegten Seen wider – ein Augenschmaus für die Gäste von König Bhumibol bei offiziellen Staatsempfängen und Banketten.

Glamouröses Finale

Am Zielpunkt der Luxusbootsreise bietet sich die wohl reizvollste Aussicht an Land. Die zahlreichen Türme des Wat Chai Wattanaram, die sich im Gegenlicht wie riesige Maulwurfshügel aus dem Boden in den Himmel erheben, gehören zur alten Königsstadt Ayutthaya. 1991 nahm die UNESCO die Ruinen der einst 400 Paläste und Tempel, die vom Zerstörungsfeldzug Birmas übrig blieben, in das Weltkulturerbe auf. Über 30 thailändische Könige regierten von hier aus, Kaufleute aus Europa errichteten ihre Dependancen, diplomatische Beziehungen mit Louis XIV. wurden gepflegt. Zur Blütezeit lebten mehr als eine Million Einwohner in der Stadt, die strategisch äusserst günstig lag: drei Flüsse, ein Kanal, 20 Meter hohe und 5 Meter dicke Befestigungsmauern schirmten die Hauptstadt von der Aussenwelt ab.

Von dem unendlichen Reichtum der mit echtem Gold überzogenen Pagoden und massivgoldenen Buddhastatuen ist zwar wenig übrig geblieben, dafür aber die beeindruckende Weite zahlreicher gut erhaltener Ruinenanlagen. Vor den drei riesigen Chedis (Chedis sind heilige Stätten, in deren Innern meist Reliquien begraben sind) des Wat Phra Si Sanphet wirken die Bootsreisenden wie Ameisen, im Wat Mahatat blickt der wohl weltweit berühmteste Buddhakopf aus den Wurzeln einer Pappelfeige hervor.

Als die «Anantara Song» am Nachmittag des dritten Tages wieder in Bangkok einläuft, sind auf dem teakhölzernen Bootsdeck Tee und eine bunte Vielfalt an Kuchenköstlichkeiten und Sandwiches angerichtet. Thailands höchstes religiöses Bauwerk, der Wat Arun, zieht an der Reisbarke vorbei. Seine mit tausenden von Mosaiksteinchen besetzten Chedis glitzern in der Sonne – ein letzter Trumpf auf dieser Reise. Denn auf dem Chao Phraya wetteifern bereits dicke Schlepper und Longtailboote um den meisten Lärm, am Ufer haben Wolkenkratzer die bunten Holzhäuser verdrängt. Dolly lächelt. Schon übermorgen geht es auf die nächste Reise, dann beginnt für ihn und seine Gäste eine neue königliche Bootstour. •

Anantara

Die Reisbarkenfahrt startet montags und donnerstags am Pier des Anantara Bangkok Riverside (des früheren Marriott) Resort & Spa in Bangkok. Übernachtet wird in vier Doppelkabinen. Am ersten Tag gibt es Stopps am Wat Arun, am Royal Barges Museum, am Wat Pathum Khong Ka und auf Koh Kret, am zweiten Tag am Wat Panancherng und in Ayutthaya. Am dritten Tag folgen der Wat Niwet Thammaprawat, der Sommerpalast Bang Pa In und das Bang Sai Royal Folk Arts and Crafts Center. Je nach Anbieter können die Inhalte der Bootsreise variieren.

www.anantara.com
www.airtours.de

The rice barge trips depart on Mondays and Thursdays from the Anantara Bangkok Riverside (former Marriott) Resort & Spa pier in Bangkok. Accommodation consists of four double cabins. On the first day the boat stops at Wat Arun, the Royal Barges Museum, at Wat Pathum Khong Ka and Koh Kret. The second day is devoted to Wat Panancherng and Ayutthaya. Day three includes Wat Niwet Thammaprawat, Bang Pa In summer palace and Bang Sai Royal Folk Arts and Crafts Center. The itinerary may vary according to operator.



HOW TO GET THERE
SWISS offers daily flights from Zurich to Bangkok. For further details visit www.swiss.com or call +41 (0)848 700 700.

summer residence as it was close to the former capital city. When Ayutthaya was sacked by the Burmese in 1767, Bangkok became the new capital and Bang Pa In, which originally dated from the 1600s, declined into ruin and obscurity – for more than 100 years until King Rama V had the complex completely restored toward the end of the 19th century. Today, this architectural mix of European, Chinese and Thai splendour is reflected in the prettily designed lakes – a visual feast for guests of King Bhumibol for official state receptions and banquets.

Glamorous finale

The conclusion of the luxury boat trip presents what is probably the most attractive view of all. The many towers of Wat Chai Wattanaram, rising skyward like giant molehills, belong to the ancient royal city of Ayutthaya. In 1991 UNESCO added the ruins of the former 400 palaces and temples that survived the Burmese campaign of destruction to its portfolio of world heritage sites. The location had been home to more than 30 Thai kings and also served as the operating base of European merchants. Diplomatic relations with Louis XIV of France were once conducted here. During its most glorious period, the city numbered more than a million inhabitants thanks to its strategic location at the confluence of three rivers, its canal and fortress walls measuring 20 metres high and 5 metres thick to protect it from the outside world.

Although little remains of the vast wealth of the gold-coated pagodas and massive golden Buddha statues, quite a few impressive structures have survived in good condition. The boat passengers are reduced to insect-like size when set against the three huge chedis of Wat Phra Si Sanphet (a chedi is a sacred symbol of a deceased person loved and respected by descendants). At Wat Mahatat what is probably the world's most famous bust of Buddha gazes out from the roots of a sacred fig tree.

As the «Anantara Song» arrives back in Bangkok on the afternoon of the third day, its teak deck is set with pots of tea, sandwiches, and a colourful selection of cakes. Shortly before docking, the rice barge passes Thailand's tallest religious structure, Wat Arun. The thousands of mosaic stones that cover its chedis glitter in the sun – a final highlight of this journey. On Chao Phraya heavy barges and long-tail boats compete to see which can make the most noise. On the shore, skyscrapers occupy the space that was once home to colourful wooden houses. Dolly smiles. The next trip starts the day after tomorrow – another royal boat tour begins for him and his guests. •



Your Golden Angel



No one else can see it, but you know the secret of your Wellendorff ring – a little golden angel is hidden inside.



October 7th, 2011

Düsseldorf celebrates the opening of the Wellendorff-Boutique on Königsallee 60



Wellendorff

THE FINEST GERMAN JEWELLERY SINCE 1893

BERLIN

KaDeWe, tel. +49 - 30 - 21 01 65 80
Hotel Adlon, tel. +49 - 30 - 20 45 52 88

HONG KONG

ifc, tel. +852 - 2540 1028

SAN FRANCISCO

Shreve & Co., tel. +1 - 415 860 4010

BEIJING: China World Mall • DÜSSELDORF: Königsallee • VIENNA: Heldwein • ZURICH: Beyer
LONDON: Boodles • TOKYO: Mikimoto • Wellendorff, tel. +49 - 7231 - 28 40 133, www.wellendorff.com

Wein und Charisma

Gaia Gaja ist die älteste Tochter von Angelo Gaja – dem wohl bekanntesten und charismatischsten Weinproduzenten Italiens. Sie ist 1979 geboren und hat nicht nur die Passion für Wein geerbt, sondern auch das Charisma ihres Vaters.

Text: Chandra Kurt
Photos: Mark Mitchell

Was ist Ihre erste Erinnerung an Wein?

Gaia Gaja: Ich kann mich nicht gut daran erinnern, welches die erste war ... aber ich erinnere mich sehr gut an meinen Grossvater, der in der Küche sass und ein kleines Glas in den Händen hielt. Neben ihm eine Flasche Barbaresco. Voller Respekt öffnete er den Korken, schenkte sich nur gerade einen Schluck Wein ein und verschloss die Flasche wieder. Dieser Tropfen im Glas war für ihn etwas ganz Kostbares, ja es war fast wie Medizin und er trank ganz, ganz langsam und mit grosser Anerkennung. Manchmal schloss er sogar die Augen und genoss den Abgang des Weins lange und ausgiebig, bis er wieder einen Schluck nahm.

Eine ganz andere Erinnerung handelt von mir, als ich noch ganz klein war. Ich sehe mich an einer Party meiner Eltern, wie ich ein auf einem Tisch zurückgelassenes Weinglas packe und den Wein daraus trinke.

Wie trinken Sie heute Wein zu Hause?

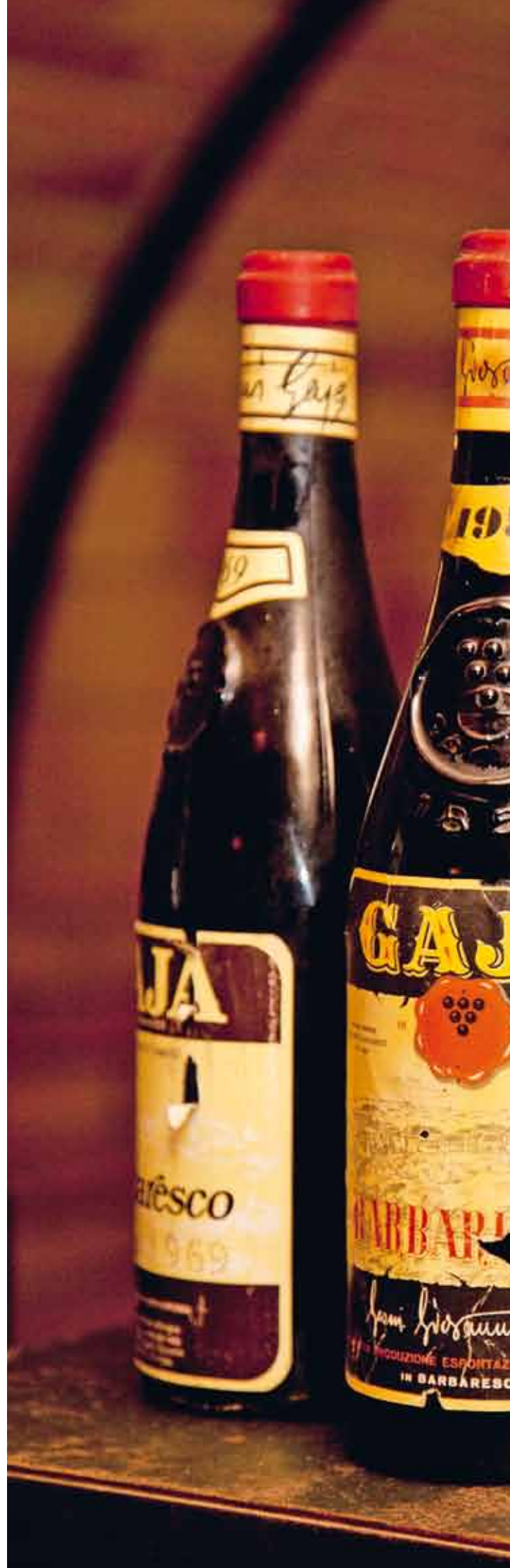
Aus grossen Kristallgläsern, ohne ihn vorher dekantiert zu haben. Ich liebe die Weine frisch. Weissweine bei 13 Grad und Rotweine bei 16 Grad, zum Essen oder während ich koche. Immer in guter Gesellschaft und mit grossen Schlucken.

Welche anderen Weine und Weinregionen faszinieren Sie und warum?

Esgibt drei Weingebiete, die ich besser kenne als alle anderen. Erstens meine Heimat, die Langhe. Ich liebe sie für ihre 1000-jährige Kultur der Nebbiolo-Traube, für die Farben des Himmels, das Grün der Hügel, die Zartheit der Luft und ihre Düfte, für die tiefe Stille, die diesem Ort einen spirituellen Touch verleiht. Die Weine hier sind fast ätherisch und fein, aber reich an Leben und Energie.

Antike Gaja-Abfüllungen im Keller der piemontesischen Weinkellerei.

Old Gaja vintages in the cellars in Piedmont.



Charismatic winery

Gaia Gaja is the eldest daughter of Angelo Gaja – who is probably the best-known and most charismatic wine producer in Italy. Born in 1979, she has inherited not only her father's passion for wine but also his charisma.

What is your first memory of wine?

Gaia Gaja: I don't really know what my first memory was, but I do recall very strongly my grandfather sitting in the kitchen holding a small glass in his hand with a bottle of Barbaresco next to him. Respectfully, he opened the bottle, poured himself just a drop of wine and put back the cork. The small amount in his glass was something very precious to him, it was almost as if it were medicine, he drank it so very slowly and with great appreciation. Sometimes he would even close his eyes to savour the wine's finish to the full before taking another sip. I also have a very different memory of me when I was still very young. I can see myself at one of my parents' parties: I pick up a glass that has been left on the table and finish off the wine in it.

How do you drink wine at home today?

From large crystal glasses, without decanting it first. I love wine to be fresh. White wine at 13 degrees and red at 16, with a meal or while I'm cooking. I always enjoy wine in good company and take large sips.

What other wines and wine-growing areas do you find fascinating and why?

There are three regions that I know better than any others. First of all, my home in the Langhe. I love this for its 1,000-year-old tradition of cultivating the Nebbiolo grape, for the colour of the sky, the green of the hills, the delicacy of the air and its scents, for the profound peacefulness that gives the area a spiritual feel. The wines here have a fineness and almost ethereal quality, while at the same time being rich in life and energy.

Second, I love Bolgheri for its sunny and forgiving atmosphere – properties that can also be found



Mitten im Herzen des kleinen Städtchens Barbaresco befindet sich die Gaja-Kellerei.

The Gaja winery is located at the very heart of the small village of Barbaresco.

Weingut Gaja

Die Familie Gaja ist seit dem 17. Jahrhundert im Piemont ansässig. Das Weingut in Barbaresco wurde 1859 von Giovanni Gaja gegründet. Seit 1961 wird es in vierter Generation von seinem Urenkel Angelo geführt. Angelo Gaja ist international der bekannteste italienische Weingutsbesitzer. Wiederholt wurde er von «Decanter» und «Wine Spectator» als «Man of the Year» ausgezeichnet und kein Winzer errang die Höchstauszeichnung «Tre Bicchieri» des «Gambero Rosso» so oft wie er. 1994 erwarb die Familie Gaja ihr erstes toskanisches Weingut, Pieve Santa Restituta in Montalcino. 1996 kaufte Gaja ein zweites Weingut in der Toskana und nannte es Ca' Marcanda. Es liegt in der oberen Maremma im Gebiet von Bolgheri (neben Ornellaia). Gaia Gaja ist 1979 geboren und die älteste Tochter von Angelo. Sie hat Wirtschaft studiert und ist für den Export der Gaja-Weine verantwortlich.

www.gaja.com



Zweitens Bolgheri, für seine sonnige und versöhnliche Atmosphäre. Eigenschaften, die auch in den Weinen zu finden sind. Ich liebe Bolgheri auch für das Blau des Meeres, das satte Grün des Waldes und die Reben dazwischen. Drittens Montalcino für seine Luft, die nach Wildheit duftet, das warme und goldene Licht, den Wald und die antiken Vororte, die etwas Geheimnisvolles ausstrahlen.

Abgesehen von diesen Regionen faszinieren mich die Region beim Ätna, das Burgund und das Rheingau, weil es alles charismatische Orte mit vibrierender Energie sind.

Apropos Charisma: Ihr Vater Angelo Gaja ist eine der charismatischsten Weinpersönlichkeiten, denen ich je begegnet bin. Was ist das Wichtigste, was Sie von ihm für das Weinbusiness gelernt haben?

Den Mut zu haben, sich selbst zu sein. Den eigenen Weg zu gehen. Kompromisslos. Ohne Moden, Dogmen oder Gurus zu folgen. Es gibt keinen besseren und einzigartigeren Weg als authentisch zu bleiben. Dies ist letztlich auch das, was ein handwerkliches Produkt von einem anderen unter-

in its wines. I also love Bolgheri for the blue of the sea and the deep green of the forest with the vines in between. Third, I love Montalcino for its air, which contains a scent of wildness, for the warm golden light, for the forest and the town's ancient districts, which have an air of mystery about them.

In addition to these regions, I am fascinated by the area around the Etna, by Burgundy and by the Rheingau, because they are all charismatic places that vibrate with energy.

On the subject of charisma: your father Angelo Gaja is one of the most charismatic personalities I have ever met in the world of wine. What's the most important thing you have learned from him about the wine business?

To have the courage to be oneself. To go one's own way – uncompromisingly and without following fashions, dogmas or gurus. There is no truer or better path than to remain authentic. That's what makes the difference between one handcrafted product and another: it's the fact that one person is behind the product and puts his or her personality into ensuring the quality of that product.



Gaia Gaja ist für den Export der Gaja-Weine zuständig und reist für ihr Familienweingut um die Welt.

Gaia Gaja is responsible for the export of Gaja wines and travels the globe on behalf of the family winery.

The Gaja winery

The Gaja family has lived in Piedmont since the 17th century. Their winery in Barbaresco was set up by Giovanni Gaja in 1859 and since 1961 has been managed by the fourth generation of the family in the shape of his great-grandson Angelo. Angelo Gaja is the best-known Italian winemaker in the world. He has been repeatedly named Man of the Year by "Decanter" and "Wine Spectator" magazines and has been awarded the highest honour of "Tre Bicchieri" by Italy's "Gambero Rosso" food and wine journal more frequently than any other producer. In 1994, the Gaja family purchased its first Tuscan estate, Pieve Santa Restituta in Montalcino. In 1996 Gaja acquired a second winery in Tuscany and they named it Ca' Marcanda. The winery is situated in the upper Maremma in the vicinity of Bolgheri (next to Ornellaia). Gaia Gaja was born in 1979 and is Angelo's eldest daughter. She studied economics and is responsible for the export of Gaja wines.

www.gaja.com

scheidet: Es ist die Tatsache, dass eine Person hinter dem Produkt steht und mit ihrer Persönlichkeit alles für die Güte dieses Produktes unternimmt.

Barbaresco ist ein kleines Dorf im Piemont und die Weine Ihrer Familie sind weltweit in allen grossen Restaurants einzigartige Symbole für Status und Reichtum. Jeder Weinproduzent träumt davon, dies zu erreichen – aber es gibt nur einen Gaja. Was ist anders?

Was Gaja charakterisiert, sind die starke Persönlichkeit, die Hingabe und das Engagement, mit dem mein Vater die Kellerei führt und mein Grossvater dies schon vor ihm tat. Beide schützten die Integrität und Würde des Weingutes, was unserer Arbeit Kontinuität und grosse Anerkennung brachte. Wir waren immer Produzenten von Barbaresco, viel mehr als Barolo. In der Vergangenheit war diese Tatsache vielleicht ein Nachteil, da Barbaresco immer im Schatten vom unweit gelegenen Nachbardorf Barolo stand. Aber Nachteile sind auch sehr wichtig und vielleicht auch der Grund, warum wir schon immer so ein grosses Gewicht auf jedes Detail und höchste Qualität gelegt

Barbaresco is a small village in Piedmont and your family's wines serve as unique symbols of status and wealth in great restaurants all over the world. Every winemaker dreams of achieving this level of acclaim – but there remains only one Gaja. What makes you different?

Gaja is characterised by its powerful personality, by the big devotion and commitment with which my father runs the winery and my grandfather ran it before him. Both have protected the integrity and dignity of the estate, and this is what has ensured the continuity and recognition of our work. We have always produced Barbaresco, far more than Barolo. In the past, this fact might have been a disadvantage since Barbaresco was always overshadowed by the neighbouring village of Barolo nearby. But disadvantages can also have great importance and may also be the reason why we have always paid incredible attention to every last detail and the excellence of quality we produce. Over and above that, fate has given us the good fortune to work in this unique wine-growing region with Nebbiolo – the finest grape I know.

haben. Darüber hinaus hat uns das Schicksal die Chance gegeben, in einer einzigartigen Weinbauregion mit Nebbiolo zu arbeiten – der edelsten Rebsorte, die ich kenne.

Die Weinwelt verlagert sich in Richtung Asien. Was unterscheidet einen asiatischen Weinliebhaber von einem aus Europa oder den USA?

Im Allgemeinen zieht ein asiatischer Gaumen eher liebliche Weine mit weniger Alkohol und dezentere Röstaromen vor. Japaner haben zum Beispiel grossen Respekt für die «artisan attitude». Sie lieben Eleganz, Finesse und Raffinesse. Um Geschmack zu definieren, jenseits von süss, sauer, bitter und salzig, gibt es in Japan einen Begriff, den es in unserem Kulturgut gar nicht gibt: umami. Umami zeigt die Fähigkeit und die Balance auf, wie Emotionen übertragen werden. China hat nicht das Weinwissen von Japan, aber den Willen, das zu besitzen, was aus dem Westen kommt. Also das, was die Generation zuvor nicht besitzen konnte. Zum Glück gibt es aber auch eine enorm grosse Neugierde und ein echtes wachsendes Weininteresse.

In Bordeaux sind die Preise von bekannten Châteaux in den letzten Jahren explodiert. Wird dies auch in Italien geschehen?

Nicht in der gleichen Art und Weise, aber es ist unvermeidlich, dass die Preise steigen werden. Die Nachfrage nach Produkten, die aus einer kleinen, geografisch begrenzten Region stammen, wird steigen – und damit der Preis.

Wie wird der Weintrinker der Zukunft aussehen? Werden jüngere Menschen den Weg zum Weingenuss finden?

Es gibt verschiedene Arten von Weintrinkern: gelegentliche, gewöhnliche, kenntnisreiche. Es gibt Sammler, Trophäenjäger, Spekulanten. Das Aussergewöhnliche der Weinwelt ist, dass es Produzenten für jede Art von Wein gibt. Sie können auch in Zukunft herstellen, was immer gefragt sein wird.

Was ist das Erste, was Sie tun, wenn Sie auf Ihren Reisen in einer Stadt ankommen, die Sie noch nicht kennen?

Wenn ich Zeit habe, gehe ich den nächsten Markt besuchen. Gleich ob Obst-, Gemüse-, Gewürz-, Fleisch- oder Fischmarkt. Ich mag es, die echten, lokalen Menschen zu sehen, wie sie sind und was sie kaufen, sowie den Duft des jeweiligen Landes zu riechen. Gerüche verraten viel von der Kultur eines Ortes. •

Chandra Kurt



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

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

The wine market is shifting towards Asia. What differentiates Asian wine lovers from those in Europe or the USA?

In general, the Asian palate tends to prefer medium-sweet wines with a low alcohol content and a more subdued toast flavour. The Japanese, for example, show great respect for the «artisan attitude». They love elegance, finesse and refinement. In order to define flavour, in addition to sweet, sour, bitter and salty, there is a term in Japanese that we do not have in European languages: «umami». «Umami» expresses the ability and balance with which emotions are conveyed. China does not have the same level of wine knowledge that Japan enjoys; what it does have is a desire to acquire what comes from the West. That is to say, to own what the preceding generation could not have. Fortunately, the Chinese have an enormous amount of curiosity and a genuine and growing interest in wine.

In Bordeaux, the prices of the famous châteaux have exploded in recent years. Is the same thing likely to happen in Italy?

Not in the same way or to the same extent, but it's inevitable that prices will go up. The demand for products that come from a small and geographically limited area is going to rise – and with it prices, as well.

What will the wine drinker of the future look like? Will more younger people be showing an interest in wine?

There are different sorts of wine drinkers: occasional, regular, knowledgeable. There are collectors, trophy hunters and speculators. What is exceptional about the world of wine is that there are producers for every type of wine. In the future, too, they will be able to produce whatever is in demand.

What is the first thing you do when you arrive in a city you don't know when you are travelling?

If I have the time, I'll go to the nearest market – whether it's a fruit, vegetable, spice, meat or fish market. I love seeing what the genuine locals are like and what they buy, as well as smelling the scents of the country in question. Aromas tell you a lot about the culture of a place. •

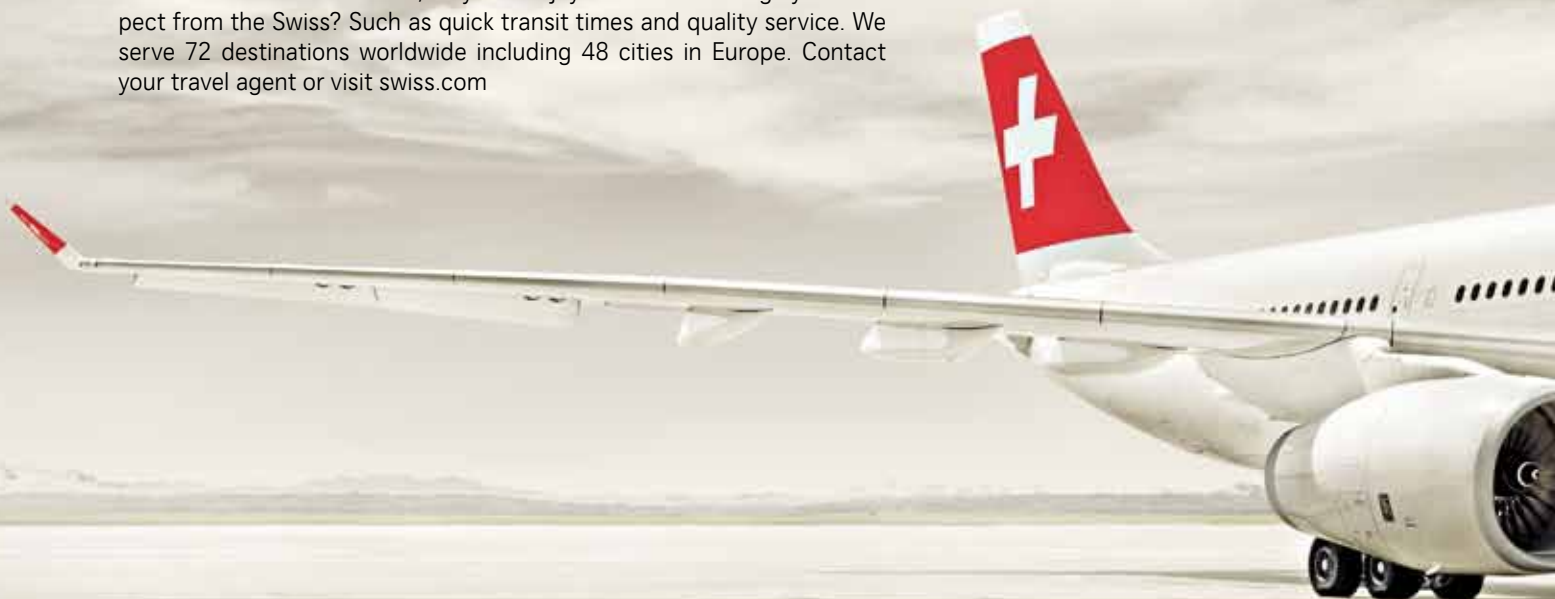


Gaja-Weine heute – ein Symbol für Luxus und Weingenuss vom Höchsten. In der Schweiz werden sie von Weibel Weine (www.weibelweine.ch) vertrieben.

Today, Gaja wines are a symbol of luxury and peerless quality. They are marketed in Switzerland by Weibel Weine (www.weibelweine.ch).

Swiss chocolate on every flight? Don't you just love clichés?

Besides the Swiss chocolate, why not enjoy a few other things you'd expect from the Swiss? Such as quick transit times and quality service. We serve 72 destinations worldwide including 48 cities in Europe. Contact your travel agent or visit swiss.com



17 Uhr in Mendrisio

Weinliebhaber suchen Qualität, vermögende Bankkunden ebenso. Sascha Wullschleger und Guido Brivio geniessen ein Glas Merlot.

Text: Dave Hertig
Photo: Willy Spiller

Guido Brivio: Meine Frau ist US-Amerikanerin. Als ich ihr erzählte, dass im Tessin Palmen wie Pilze wachsen, dachte sie, ich mache einen Scherz. Für die meisten Leute steht die Schweiz für schneebedeckte Berge, nicht für unser Mittelmeerklima.

Sascha Wullschleger: Viele meiner Kunden kommen zuerst als Urlaubsgäste und stellen überrascht fest, wie gut sich hier leben lässt. Die einmalige Verbindung der besten italienischen und schweizerischen Qualitäten fasziniert sie. Manche ziehen hierher oder nehmen zumindest einen Zweitwohnsitz. Wie bekannt sind eigentlich deine Weine im Ausland?

Guido Brivio: Der Tessiner Merlot gehört wie andere Schweizer Topweine zu den bestgehüteten Geheimnissen. Doch wir gewinnen auch internationale Preise und so werden die Weinliebhaber auf uns aufmerksam.

Sascha Wullschleger: Wenn ich mit Gästen ausgehe, trinken wir immer einen Merlot. Für viele ist es das erste Mal und sie lieben seine Finesse.

Guido Brivio: Hier ist der Merlot zu Hause, das sind seine Böden. Und er ist mein Leben geworden. Weisst du, ein Wein ist nie fertig. Jeden Tag lerne ich. Manch einem gelingt in einem guten Jahr ein grosser Wein. Doch über Jahre konstant zu sein, das ist die wahre Herausforderung.

Sascha Wullschleger: Und das auch dann, wenn das Wetter mal nicht mitspielt oder – bei uns im Private Banking – sich die Variablen der internationalen Märkte ständig verändern.

Guido Brivio: Es sind hunderte Variablen, die einen guten Merlot ausmachen. Deshalb ist mein Beruf so interessant. Letztlich ist alles eine Frage der optimalen Balance. •





Sascha Wullschleger, Private Banker bei ABN AMRO Lugano, betreut im Tessin internationale Kunden. Gerne zeigt er ihnen die Vorzüge des Schweizer Kantons mit dem mediterranen Klima. Zu diesen gehören die herausragenden Merlot-Weine der Region. Einer der renommiertesten Produzenten ist Guido Brivio in Mendrisio. Sascha Wullschleger stattet dem Connaisseur einen Besuch ab.

Sascha Wullschleger, a private banker working for ABN AMRO in Lugano, looks after international clients in Ticino and takes great pleasure in introducing them to the charms of this Swiss canton with its Mediterranean climate. The local delights include the region's excellent Merlots, and one of the most acclaimed winemakers is Guido Brivio in Mendrisio; Sascha Wullschleger recently paid the connoisseur a visit.

ABN AMRO Bank
Switzerland,
Sascha Wullschleger,
sascha.wullschleger@
ch.abnamro.com,
Tel. +41 (0)91 913 81 58,
www.abnamro.ch

Guido Brivio, oenologist
and entrepreneur,
guido.brivio@brivio.ch,
Tel. +41 (0)91 640 55 55,
www.brivio.ch

5 p.m. in Mendrisio

Much like wealthy bank clients, wine lovers look for quality. Sascha Wullschleger and Guido Brivio chat over a glass of Merlot.

Guido Brivio: My wife is a US citizen, and when I told her that Ticino is covered in palm trees, she thought I was joking. Most people imagine snow-capped mountains when they think of Switzerland, not our Mediterranean climate.

Sascha Wullschleger: A lot of my clients initially come here on holiday and are surprised to discover how nice it is to live here; they find this unique combination of the best aspects of Italy and Switzerland fascinating. Many of them move here or at least buy a second home. How well-known are your wines abroad?

Guido Brivio: Like other premium Swiss wines, Ticino Merlot is one of the best-kept secrets, but we also win international prizes so wine aficionados are getting to know about us.

Sascha Wullschleger: If I'm entertaining clients, we always drink Merlot. It's often the first time for many of them and they love its finesse.

Guido Brivio: This is the home of Merlot, and these are its preferred soil types. It has become my life, too – a wine is never finished, you know; I'm learning something new every day. Plenty of people manage to make a fine wine in a good year, but the real challenge is to remain consistent over the years.

Sascha Wullschleger: Especially when the weather doesn't play ball or – as we find in private banking – the variables on the international markets are in constant flux.

Guido Brivio: A good Merlot is made up of hundreds of variables, that's what makes my job so interesting. It all really boils down to achieving the perfect balance. •

Die «Königin der Nacht»

Die Amerikanerin Dianne Brill ist Muse, Model, Nachtclub-Queen, Beauty-Designerin, Autorin, Geschäftsfrau und Lebenskünstlerin in einem.

Text: Susanne von Meiss
Photo: Siro Micheroli

It's all so brill

American-born Dianne Brill is muse, model, nightclub queen, beauty designer, author, businesswoman and *bonne viveuse* all rolled into one.

Die Haare sind platinblond und hoch aufgetürmt. Die Lippen knallrot. Das schwarze Kleid ist tief dekolletiert. Die Taille wespentartig, die Hüften wohlgerundet. Um den Kopf schweben silberne Diskokugeln, und eine pinke Blume steckt im Haar. Umgeben ist die schwarze Silhouette von Wolkenkratzen und Lippenstiften. Und unter dem grossflächigen Bild steht geschrieben: «Feeling is everything! Slip it on!». «Mein neues Parfum erzählt meine Lebensgeschichte, meine Zeit als Disco Queen in New York, es zeigt meine Trademarks – hellblonde Haare, schmale Taille, grosser Busen, rote Lippen und Katzenaugen. Nicht schlecht, oder?» Dianne Brill lehnt sich genüsslich im Sofa zurück und schlägt die Beine übereinander. Ganz Vamp und ganz Businessfrau zugleich. «Ich trage beides in mir, die feminine Femme fatale und die maskuline Rechnerin. Genau so will ich es heute haben.» Von der «Königin der Nacht» der New Yorker Nachtclubszene der 80er- und 90er-Jahre zur Beauty-Designerin mit eigener Kosmetiklinie (The House of Dianne Brill) und verheirateten Mutter dreier Kinder in Zürich – ein ungewöhnlicher, ein langer Weg. So ungewöhnlich wie Dianne Brill selbst. «Aus Wisconsin kam ich nach Florida und danach als junges Mädchen nach London, dann ging ich nach New York. Heute fühle ich mich in Zürich und New York gleichermassen zu Hause.» Doch fangen wir in London an. Bevor die junge Dianne mit 19 Jahren die Stadt an der Themse verliess, um in den Big Apple zu ziehen, deckte sie sich mit hunderten von englischen Rock-'n'-Roll-Ansteckpins ein und schuf so ihr Startkapital in Amerika. «Mit meinem ersten Geld kaufte ich dann in New York alte Kleider, Ballroben aus den 50er-Jahren, die keiner mehr haben wollte, nahm die Stücke auseinander und kreierte neue Modelle – Dekonstruktivismus in modischer Form.» Kaum hatte die attraktive Blondine, die sich schon früh perfekt in Szene zu setzen wusste, den amerikanischen Boden betreten, traf sie sogleich die Freundesgruppe um Andy Warhol, Keith Haring, Kenny

Platinum-blonde hair piled up in a towering bouffant. Bright red lips. Low-cut black dress. Wasp waist above curvaceous hips. Around her head float silver-mirrored disco balls, while a pink flower adorns her hair. The black silhouette is surrounded by skyscrapers and lipsticks. And beneath the large-format picture is written: "Feeling is everything! Slip it on!" – "My new perfume recounts the story of my life, my time as a disco queen in New York, it shows my trademarks – light blonde hair, narrow waist, large bust, red lips and cat's eyes. Not bad, is it?" Dianne Brill leans back voluptuously in the sofa and crosses her legs. Every inch the vamp, but an astute businesswoman to boot. "I have these two sides to me: the feminine femme fatale and a calculating masculine side. And that's precisely how I want it today." From "Queen of the Night" in New York's eighties and nineties nightclub scene to beauty designer with her own line of cosmetics (The House of Dianne Brill) and married mother of three in Zurich, she has followed a long and unusual road. Just as unusual as Dianne Brill herself. "I moved to Florida from Wisconsin and then to London when I was still very young. After that, I went to New York and now I've found my home between New York and Zurich." But let's start in London. Before young Dianne left the English capital for the Big Apple at the age of 19, she got hold of hundreds of English rock'n'roll lapel pins and thus ensured her seed capital for her return to America. "I used the first money I made in New York to buy old clothes – fifties ball gowns that people no longer wanted; I took them apart and created new models – deconstructivist fashion design!" No sooner had the attractive blonde, who knew from an early age how best to get herself noticed, set foot on US soil again than she met up with the group of friends gathered around Andy Warhol, Keith Haring, Kenny Scharf and Jerry Hall. "It was during the time before Studio 54 closed down and before Aids became widespread; it was when art was becoming public, when the worlds of music, art and fashion started to merge for the first time, when people accepted you

Immer ein Lächeln im perfekt geschminkten Gesicht: Die frühere New Yorker Nachtclubkönigin Dianne Brill ist heute eine erfolgreiche Kosmetik-Unternehmerin.

Always a smile on her perfectly made-up lips: Dianne Brill, former New York nightclub queen and today successful cosmetics entrepreneur.



Scharf oder auch Jerry Hall. «Es war die Zeit, bevor das Studio 54 geschlossen wurde und bevor Aids grossflächig ausbrach, es war die Zeit, als die Kunst öffentlich wurde, als sich Musik-, Kunst- und Modewelt erstmals vermischten, als man dich nahm für den, den du bist, und nicht für den, den du sein willst. Und ich war immer mich selbst, ich war natürlich, voller Lebensfeuer, verrückt und immer gut drauf. Und das, obwohl ich nicht rauchte, keine Drogen nahm und keinen Alkohol trank. Die Gruppe nahm mich auf, ich wurde bald zu einer Art Ikone der Partyszene. Wo immer wir auftauchten, kamen die anderen Leute nach. Das <New York Magazine> titulierte mich als <Königin der Nacht>. War die <Königin der Nacht> an einer Party oder in einem Klub anzutreffen, wurde der Ort zum ultimativen In-Place. Geld war damals nicht wichtig, wichtig war, dass du authentisch bist und glaubst, dass das, was du tust, das Richtige für dich und die anderen ist. Auch Elite war nicht gefragt. Zu unserem Kreis gehörten der charmante Schreiner, die süsse Putzfrau oder der groovy Student genauso wie die Künstler, Musiker oder Modemacher. Und in diesen Freundeskreis konntest du dich nicht wie heute hineinkaufen. Man gehörte dazu oder nicht. Und warst du nicht cool, warst du nicht dabei. So einfach war es damals.» Doch Dianne Brill war noch viel mehr als einfach nur cool. «The Shape of the Decade» wurde sie genannt und eine Schaufensterpuppe wurde nach ihren üppigen Formen modelliert. Die kurvenreiche erotische Blondine mit ihrem extravaganen und sexy Kleiderstil – ihr grosses Vorbild war keine Geringere als die US-Leinwandsirene Jayne Mansfield – wurde der Liebling der Modewelt. Nicht nur kleidete sie die Grossen der damaligen Bands wie Duran Duran, Prince oder Mick Jagger für ihre Liveauftritte oder Videoaufnahmen ein, nein, sie wurde selbst zum Starmodell und zur Muse der Modedesigner wie Thierry Mugler, Vivienne Westwood oder Jean Paul Gaultier. «Es war eine riesige Ehre für mich, als Thierry Mugler mich zu seiner Muse ernannte. Er war ein wichtiger Mensch in meinem Leben, ich trug seine Kleider, wie wenn sie nur für mich gemacht worden wären. Das letzte Kleid, das ich an seiner letzten Fashionshow trug, zierte nun meine Parfumschachtel, die übrigens einer Zigarrenschachtel nachempfunden ist. Drinnen liegt das sinnliche Glasfläschchen in einem Seidenbett – also einmal mehr das männliche und das weibliche Element vereint.» Dianne Brill lacht ihr herzhaftes sexy Lachen, wirft die schneeweissen, perfekt manikürten Hände in die Höhe und meint strahlend: «Ist doch ungeheuer, was ich alles erleben und erschaffen durfte.» Die amüsante Amerikanerin, für die Schönheit Lebenselixier und Aufgabe zugleich ist, weiss auch ganz genau, dass sie Vorbild für viele junge Frauen geworden ist. «Mein Motto war immer: You can do it! Und wenn es nicht mehr passt, dann ändere deinen Weg. Erfinde

«Das
<New York
Magazine>
titulierte mich
als <Königin
der Nacht>.»

“I was dubbed
‘Queen of
the Night’ by
‘New York
Magazine’.”

for who you really were and not for who you wanted to be. And I was always myself, I was natural, full of joie de vivre, a little crazy and always good company, even though I didn't smoke, drink or take drugs. The scene embraced me, I became the mascot for New York City's nightlife. I was dubbed 'Queen of the Night' by 'New York Magazine' and if this 'Queen of the Night' was at your club or party that night you would know you were at the absolutely right place. Wherever we turned up, others followed. Money wasn't important back then, what was important was that you were authentic and believed that what you were doing was right for you and right for other people, as well. There was no sense of elitism – our circle was open to charming carpenters, sweet cleaning ladies or groovy students just as much as to artists, musicians or fashion designers. You couldn't buy your way into a circle of friends like ours as you can today. You either belonged or you didn't. And if you weren't cool, you weren't included. It was as simple as that, back then.” But Dianne Brill was a lot more than merely cool. People called her “The Shape of the Decade” and a shop window mannequin was modelled on her ample lines. The shapely and erotic blonde with her extravagant and sexy style of dress – her great role model in those days was no less than US screen temptress Jayne Mansfield – became a firm favourite with the fashion world. Not only did she dress big singing names of the time like Duran Duran, Prince and Mick Jagger for their live performances and videos, she also became a star model in her own right and muse to designers such as Thierry Mugler, Vivienne Westwood and Jean Paul Gaultier. “Thierry Mugler honoured me by welcoming me into his world as one of his muses, he was a very important person in my life, I wore his clothes as if they had been made just for me. The last dress that I wore at his last fashion show now decorates my perfume packaging, which is based, by the way, on a cigar box. Inside which the sensuous glass flask nestles on a bed of silk – once again the blending of masculine and feminine elements.” Dianne Brill laughs her charming and sexy laugh, throws her perfectly manicured snow-white hands in the air and says with a smile: “It's incredible, everything that I have experienced and done in my life.” The amusing style diva, for whom beauty is both her essence and mission in life, knows very well that she herself is now a role model for many young women. “My motto has always been: You can do it! And if something's no longer right for you, then simply change course. Reinvent yourself!” As she reinvented herself yet again: as an author. Dianne Brill, who today is regarded by some as the first It girl and godmother to celebrities like Paris Hilton and Dita Von Teese, published her first book entitled “Boobs, Boys and High Heels or How to Get Dressed in Just under Six Hours” in 1994. “You have to read it; there's something in it that every woman can learn from,” she claims with a high-spirited grin. In any event, she obviously got it all right herself: almost 20 years



**Sie kennt keine Berührungs-
ängste und legt auch selber
Hand an: Dianne Brill perfekt
gestylt im Lager mit ihren
Produkten.**

Not one to eschew a hands-on approach: with perfect coiffure and maquillage, Dianne Brill in the stockroom with her products.



**Ein Holzkistchen nach Zigarrenschachtelma-
nier kombiniert mit einem ultrasexy Flakon:
Dianne Brills Parfum riecht so betörend, wie
es aussieht.**

Wooden cigar-box style combined with ultra-sexy glass flask: Dianne Brill's perfume smells just like it looks – bewitchingly seductive.

**Nicht ohne meine Brill: Die Schönheits-Queen
hat auch eine luxuriöse Bath & Shower Milk
auf den Markt gebracht.**

Not without my Brill: the beauty diva has also launched a luxury Bath & Shower Milk.

**«Slip it on!», heisst Dianne
Brills Kosmetikmotto. Dabei
geht es stets ums Verlocken
und Verführen.**

“Slip it on!” is the motto for Dianne Brill's cosmetics which focus on temptation and seduction.



dich neu!» Und so erfand sie sich einmal mehr ganz neu: als Autorin. Dianne Brill, die heute als erstes It-Girl und Patin von Celebrities wie Paris Hilton oder Dita Von Teese gilt, veröffentlichte 1994 ihr erstes Buch mit dem Titel: «Dressed to Kill oder Wie werde ich eine Sexgöttin?». «Das musst du lesen, da kann jede Frau etwas lernen», meint sie übermütig schmunzelnd. Sie jedenfalls muss es richtig gemacht haben, denn vor bald 20 Jahren fand die ehemalige Partykönigin das Liebesglück ihres Lebens. «Er sass in München im Publikum bei einer Modeschau. Wir wurden Freunde, Geliebte, Ehepartner und später glückliche Eltern. Ich glaube an den Respekt in einer Beziehung und daran, dass eine Beziehung ein Work in Progress ist. Dazu gehören Geben, Nehmen und Um-Verzeihung-Bitten. Und das Wichtigste: Eine gut funktionierende Beziehung ist auch ein grosses Geschenk, für das es aber keine Garantie gibt. Und es braucht ein Quantum Glück, damit es funktioniert. Das sollte man nie vergessen.» Wieder strahlt die äussert sympathische Amerikanerin übers ganze Gesicht. Welches Thema auch immer sie anspricht, die Worte sprudeln nur so aus ihr heraus. Da gibt es kein Entrinnen. Und dass die engagierte Mutter dreier Kinder heute auch als Geschäftsfrau mit ihren eigenen und selbst gestalteten Kosmetikprodukten Furore macht, ist leicht verständlich. Allein die verspielten, auffälligen Verpackungen sind einen Augenaufschlag wert. Die Faltencreme auf Basis von Schlangengift und die «Lip Lingerie» sogar einen zweiten Blick. Denn wie gesagt: Brill kommt von brillant. Oder umgekehrt! •



Ein Powertrio in New York: Dianne Brill umrahmt von Nick Rhodes von Duran Duran (links) und Künstler und Fashion Designer Stephen Sprouse.

A veritable power trio in New York: Dianne Brill flanked by Nick Rhodes of Duran Duran (left) and fashion designer/artist Stephen Sprouse.

ago, the former party queen found the man of her life. "He was sitting in the audience at a fashion show in Munich. We became friends, lovers, husband and wife and later happy parents. I believe in respect in a relationship and that every relationship is a work in progress. It involves give and take and asking for forgiveness. And most important of all: a well-functioning relationship is also an enormous gift. I would never take credit for a healthy relationship. It's good luck when it works! We should none of us ever forget that." The extremely likeable doyenne of style gives another huge smile. Whatever topic she broaches, the words simply come bubbling out of her. There is no escaping them. It's easy to understand why this dedicated mother of three still causes a sensation today as a businesswoman with her own cosmetic products which she designs herself. Their playfully conspicuous packaging alone is enough to catch the eye at once and her anti-wrinkle cream based on snake venom together with her "Lip Lingerie" ensure they get more than just a second glance. For let's face it: "brill" comes from "brilliant" – or possibly vice versa! •



1994 schrieb Dianne Brill das Buch «Boobs, Boys and High Heels or How to Get Dressed in Just under Six Hours».

Dianne Brill penned the 1994 book "Boobs, Boys and High Heels or How to Get Dressed in Just under Six Hours".

Dianne Brill

Dianne Brill wurde in den USA geboren. In den 90er-Jahren modelte sie in New York für Modeschöpfer wie Vivienne Westwood, Jean Paul Gaultier und Thierry Mugler. Sie kreierte Kostüme für Live- und Videoauftritte der Bands Duran Duran, Rolling Stones und für Prince. Neben Kolumnen für Zeitschriften schrieb Dianne Brill 1994 das Buch «Boobs, Boys and High Heels or How to Get Dressed in Just under Six Hours» (deutsch: «Dressed to Kill oder Wie werde ich eine Sexgöttin?»). Mit ihren eigenen, auffällig verpackten Kosmetikartikeln sorgt sie seit ein paar Jahren für Furore. Nun soll ein neues Buch auf den Markt kommen. «Das Warten lohnt sich, es wird wieder aufregend», meint die Autorin. Dianne Brill lebt mit ihrem Ehemann, dem deutschen Filmproduzenten Peter Völkle, und den drei Kindern in New York und in der Nähe von Zürich. www.diannebrill.com

American-born Dianne Brill modelled in the New York of the nineties for fashion stars such as Jean Paul Gaultier, Vivienne Westwood and Thierry Mugler. She created costumes for live and video performances by bands like Duran Duran and the Rolling Stones and for Prince. In addition to magazine columns, Dianne Brill also penned the 1994 book "Boobs, Boys and High Heels or How to Get Dressed in Just under Six Hours". For several years now, she has been causing quite a stir with her own line of eye-catching packaged cosmetic articles. Now, a new book is scheduled for publication. "It's worth the wait – it will be another exciting read," promises the author. Dianne Brill lives with her husband, German film producer Peter Völkle, and their three children in New York and near Zurich. www.diannebrill.com



 Endless Opportunities.



 Secure Haven.



 Exceptional Location.



 Quality of Life.

Andermatt Swiss Alps – Freedom and Security.

Blending authenticity with modernity, Andermatt Swiss Alps is a visionary resort located in the midst of the unspoiled grandeur of the Swiss Alps. Uniquely in Switzerland, foreign nationals buying and selling property in Andermatt Swiss Alps are exempt from Lex Koller legislation, providing a flexible asset in one of the historically most stable property markets in the world. The 30 leading international architects selected to design the resort have used the architectural language of a traditional alpine village in conjunction with innovative construction techniques. The result? Chalets and apartments that combine the

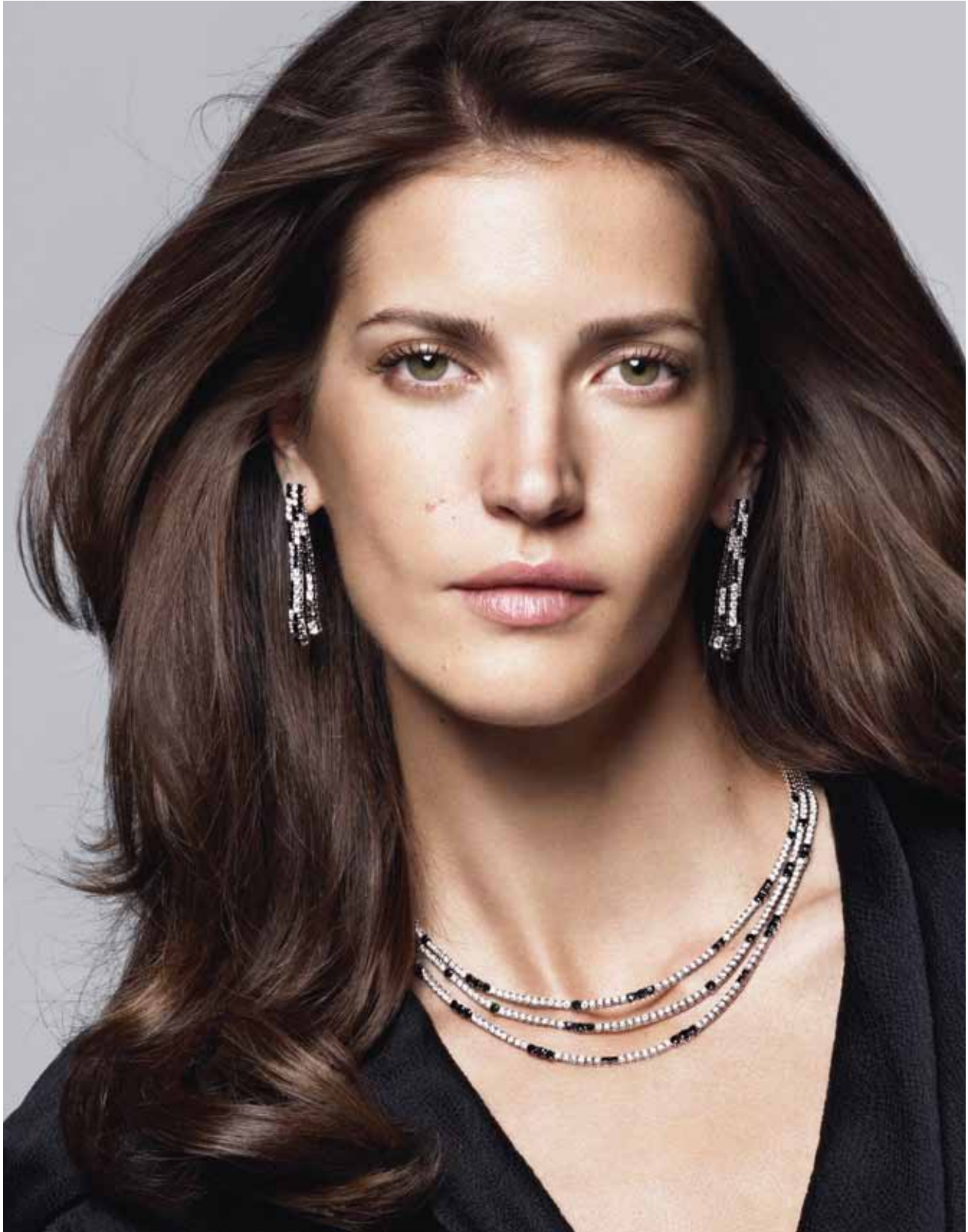
subtle charm of the Alps with the convenience and flair of a contemporary home that exceeds the most stringent Swiss sustainability standards. Located in the heart of Europe between Zurich and Milan, Andermatt has superb communications links to the rest of the continent and the world beyond. A secure, sustainable haven in an unspoiled year-round Alpine destination, Andermatt Swiss Alps will feature world class hotels, exceptional retail and extensive leisure facilities including a number of spas and a superb championship golf course. www.anderstatt-swissalps.ch | + 41 41 888 77 99 realestate@anderstatt-swissalps.ch



A Destination of Orascom Development

DEPTH – DELIGHT

BUCHERER UNITES



BUCHERER

1888

WATCHES JEWELRY GEMS

BASEL BERN DAVOS GENÈVE INTERLAKEN LAUSANNE LOCARNO LUGANO LUZERN ST.GALLEN ST.MORITZ
ZERMATT ZÜRICH | BERLIN DÜSSELDORF FRANKFURT HAMBURG MÜNCHEN NÜRNBERG | WIEN | BUCHERER.COM