

SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS

No 47



PEOPLE PLACES PLEASURE

A STAR ALLIANCE MEMBER 

Made of Switzerland.



A photograph of a Cartier storefront at night. The building has a white upper section and a dark lower section. A large, ornate black street lamp with three lanterns stands in the foreground. The word 'Cartier' is written in a large, elegant script on the white section. Below it, on the dark section, is another 'Cartier' logo and a window display showing jewelry. A small potted plant is next to the lamp. The scene is lit by the street lamp and the building's lights, with a bright light source in the upper right corner.

Cartier

Cartier

Cartier



Diamond Collection



60 YEARS OF ADVENTURE AND DISCOVERY

BREITLING BOUTIQUE

PLACE DES BERGUES AUGUSTINERGASSE 48

GENEVA ZÜRICH



SuperOcean
HERITAGE
SINCE 1957



INSTRUMENTS FOR PROFESSIONALS™

RICHARD MILLE

A RACING MACHINE ON THE WRIST

RICHARD MILLE BOUTIQUES

SWITZERLAND

Rue du Rhône 78

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

•

Quai du Mont Blanc 19

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

www.richardmille.com



CALIBER RM 67-01
EXTRA FLAT

Content

8 En vogue | 18 Editor's choice | 24 Postcard from ... | 28 Our weekend special | 30 Destination Sylt |
56 Chef's table | 58 My world | 76 Golf | 78 My life | 86 Unforgettable taste | 88 Congratulations | 98 Going far |
116 Frequent flyer | 120 Cars | 126 SWISS news | 128 SWISS network



Sylt | 30

Unsere kulinarischen Entdeckungstouren.
Our team reports on culinary discoveries.



Alan Faena | 78

Der bekannte Designer im Interview.
In conversation with the famous designer.



Ivan and Sheela Levy | 58

Zu Besuch beim erfolgreichen Paar.
A visit to the successful couple.



Vietnam | 98

Eines der angesagtesten Reiseziele Asiens.
One of the hottest destinations in Asia.

Impressum



Regina Maréchal
Editor-in-Chief
SWISS Universe & App
Head of Inflight
Magazines



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

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

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



printed in
switzerland

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

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





Perlée Collection
White gold,
pink gold and diamonds.



Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme since 1906



Ladies' choice



Pure elegance

bucherer.com

Bucherer Fine Jewellery krönt die Kollektion Lacrima zum 10-Jahr-Jubiläum mit romantischen und exklusiven Glanzstücken. Inspiriert vom glitzernden Morgentau, reihen sich edle Tropfen aus weissen Diamanten und Südseeperlen aneinander. Traumhaft schön ist dieser verspielte Ohrschmuck mit Diamanten im Brillantschliff und Südsee- und Akoya-Perlen.

To mark the Lacrima collection's tenth anniversary, Bucherer Fine Jewellery adds superbly romantic highlights. Inspired by morning dew, pear-shaped white diamonds and South Sea pearls are arranged in rows to resemble glistening drops. We particularly like these exclusive earrings with brilliant-cut diamonds and South Sea and Akoya pearls.



Love at first sight

cartier.com

Diese kühnen Cactus-de-Cartier-Kreationen elektrisieren die Schmuckwelt. Eine fröhliche und köstliche Entfaltung von Anhängern, Ringen und Kreolen aus Rotgold voll stacheliger Sanftheit, die sich nach Lust und Laune kombinieren lassen. Begeistert sind wir von dieser stylischen Tasche aus gegerbtem Krokodilleder, überpudert mit 24-Karat-Gold, mit einer schmückenden Dornschliesse aus 18-Karat-Gelbgold mit Smaragden, Karneolen und Diamanten

The latest additions to the Cactus de Cartier collection electrify the world of jewellery. Delightful arrangements take the sting out of prickly pink gold pendants, rings and hoop earrings that can be worn alone or in clusters to suit the mood. We deeply fell in love with this stylish crocodile skin bag, speckled with 24-carat gold dust and luminously pricked with a succulent brooch clasp in emeralds, carnelians, diamonds and 18-carat yellow gold.



The beauty of nature

gubelin.com

Die neuste edle Schmuckkollektion Mystical Garden von Gübelin ist von der Mikrofotografie eines Edelsteineinschlusses inspiriert. Die Designer haben sich von diesem spektakulären Wunder der Natur begeistern lassen und dieses einzigartige Collier «Ornament of flowers» aus Platin kreiert, in dessen Zentrum ein Smaragd aus Kolumbien von 2,84 Karat funkelt.

Gübelin's exquisite Mystical Garden collection is directly inspired by a microphotograph of an inclusion inside a gemstone. Deeply impressed by this spectacular wonder of nature, the designers created this unique "Ornament of flowers" platinum necklace featuring at its heart a round 2.84-carat emerald from Colombia.



Our jewellery is inspired by the fascinating inner world of coloured gemstones.
Find out more about the Ancient Path emerald earrings at [gubelin.com/mysticalgarden](https://www.gubelin.com/mysticalgarden)

A Swiss, family-owned firm since 1854



Watch the video

—— **Ingenieur Perpetual Calendar Digital Date-Month. Ref. 3817:**

Ask three-time world champion Lewis Hamilton what it takes to be the first to cross the finish line. It's not just about determination and driving skills. You have to master time. With the latter, you can entrust your IWC Ingenieur – on and off the racetrack. The design of the new collection is inspired by the early Ingenieur models from the 1950s and resembles

the dashboard instruments found in historic racing cars. The flagship of the family is housed in an imposing 18-carat red gold case. Powered by the IWC-manufactured 89801 calibre movement, it is equipped with a perpetual calendar with large digital date and month displays and also features a chronograph function. There's never been a more elegant way to master time.

IWC. ENGINEERED FOR MEN.

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

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

**ENGINEERED FOR
MEN WHO ARE
MASTERS OF TIME.**



IWC
SCHAFFHAUSEN

Men's favourites



The joy of travelling

victorinox.com

Victorinox Travel Gear stellt die ultraleichte Etherius-Gradient-Kollektion vor. Die beliebte Gepäckreihe wird durch eine neue Farbpalette mit Metallictönen ergänzt. Der Global Carry-on wiegt gerade einmal 2,8 Kilo, ist aber dennoch erstaunlich robust durch 100 Prozent reines bruchfestes Polycarbonat. Die gesamte Kollektion, die aus zwei Handgepäckkoffern und zwei Reisekoffern besteht, ist mit den cleveren Packhilfen ausgestattet, die man von Victorinox bestens kennt.

Victorinox Travel Gear launches the ultralight Etherius Gradient Collection, imparting new metallic colour schemes to its popular range of luggage. The Global Carry-on weighs just 2.8 kilos and the cases remain remarkably sturdy thanks to break-resistant 100 per cent pure polycarbonate. The complete collection, comprising two cabin cases and two check-in cases, also provides the type of easy packing solutions that one expects from Victorinox Travel Gear.



Designed by the ocean

bentleymotors.com

Mit dem Continental GT Convertible Galene Edition von Mulliner präsentiert Bentley ein auf 30 Exemplare limitiertes Luxuscabriolet, das von edlen Jachten inspiriert ist. Das Exterieurdesign erinnert an das irisierende Glitzern von kristallklarem Wasser, während das Interieur von den klaren, souveränen Designlinien und Materialien des maritimen Lebensstils beeinflusst ist. Für den Antrieb sorgt Bentleys 4,0-Liter-V8-Twinturbo mit 507 PS und 660 Nm.

Bentley Motors is presenting the Continental GT Convertible Galene Edition by Mullier limited to just 30 examples and inspired by the timeless appeal of sophisticated luxury yachts. The external design captures the iridescent sparkle of crystal-clear waters while the interior takes inspiration from the clean design lines and materials of a sophisticated oceanic lifestyle. The luxury convertible is powered by Bentley's refined 4.0-litre twin-turbo V8 power plant, with 507 PS and 660 Nm.



Perfect match

zegna.com

Die besten Handwerker arbeiten nur mit den feinsten Materialien. Aus diesem Grund hat sich Ermenegildo Zegna 2013 mit der italienischen Automobilmarke Maserati zusammengetan, um eine gemeinsame Kollektion zu entwerfen. Die edle Maserati Capsule Collection 2017 bietet hochwertige elegante Jacken, Westen und Blousons sowie Poloshirts und Lederaccessoires, die von den Emotionen und dem Geist von Maserati inspiriert und im Stil von Ermenegildo Zegna umgesetzt wurden.

The best craftsmen work only with the finest materials. That's why, in 2013, Ermenegildo Zegna partnered with Italian automobile manufacturer Maserati to design a joint collection. The Maserati Capsule Collection 2017 features elegant jackets, vests and blousons as well as high-quality polo shirts and leather accessories, each piece inspired by the emotions and the spirit of Maserati and executed with the style of Ermenegildo Zegna.

Mobimo Tower

First-class living: your exclusive luxury penthouse in the Mobimo Tower in the heart of Zurich. Consulting and sale:

Walde & Partner Immobilien AG,

Phone +41 44 722 61 07, www.mobimotower.ch

MOBIMO
Leidenschaft für Immobilien





de GRISOGONO

GENEVE

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

www.degrisogono.com



HIGH JEWELLERY RING
7.23 CTS AND 7.59 CTS EMERALD-CUT WHITE DIAMONDS
EMERALDS AND WHITE DIAMONDS
UNIQUE PIECE

Jewellery is our passion

Schmuckkompetenz von Beyer Uhren & Juwelen – auserlesen und handgefertigt.
Beyer jewellery expertise in watches and gems – handcrafted and exquisite.

Seit 2002 baut Carlo Mutschler, Leiter der Goldschmiede-Werkstätten von Beyer, das Atelier kontinuierlich aus. Heute beschäftigt Beyer fünf ausgebildete Goldschmiedinnen und Goldschmiede. Im hauseigenen Atelier an der Bahnhofstrasse in Zürich kreiert das Team mit viel Leidenschaft und Können hochwertigen Prêt-à-porter-Schmuck, Solitaire-Diamantringe und Haute-Joaillerie-Kreationen oder setzt zusammen mit Kundinnen und Kunden individuelle Wünsche um. Jedes Einzelteil der Schmuckstücke entsteht von der Skizze bis zum fertigen Objekt im Atelier von Beyer und ist zu 100 Prozent handgefertigt. Die Sorgfalt beginnt bereits beim Einkauf der Materialien: Alle Steine sucht Carlo Mutschler persönlich nach klaren Qualitätskriterien aus. So verfügen zum Beispiel alle weissen Brillanten über ein «Triple Excellent»-Zertifikat des Gemmological Institute of America (GIA). Und wir pflegen langjährige persönliche Beziehungen mit den renommiertesten Lieferanten aus der ganzen Welt.

Individuelles Branding eines jeden Schmuckstücks

Unser Team ist künstlerisch und handwerklich hervorragend ausgebildet. Jede Goldschmiedin und jeder Goldschmied entwirft und kreiert Schmuckstücke und firmiert mit der eigenen Meistermarke: So findet sich in einem Beyer-Schmuckstück zum Beispiel ein Adler, eine Feder oder ein Stern. Eine so lückenlose Zurückführung auf den Hersteller ist in der Schmuckbranche einmalig und zeigt den grossen Stellenwert der Handwerkskunst bei Beyer. Denn Schmuck ist unsere Passion.

Carlo Mutschler, head of Beyer's goldsmith department, has been continuously expanding the company's workshops since 2002. Beyer now employs five qualified goldsmiths. Located within the premises on Zurich's Bahnhofstrasse, the team applies passion and skill to design prêt-à-porter jewellery, solitaire diamond rings and high-jewellery creations, or to realise custom-made pieces in collaboration with clients. Every single piece is produced in the Beyer workshop, from the initial sketch to the finished item, and is 100 per cent handcrafted. Diligence starts with the purchase of raw materials: Carlo Mutschler personally selects the stones based on clearly defined quality requirements. For example, all white diamonds are certified "Triple Excellent" by the Gemmological Institute of America (GIA). We also maintain long-term personal relationships with the most renowned suppliers from around the globe.

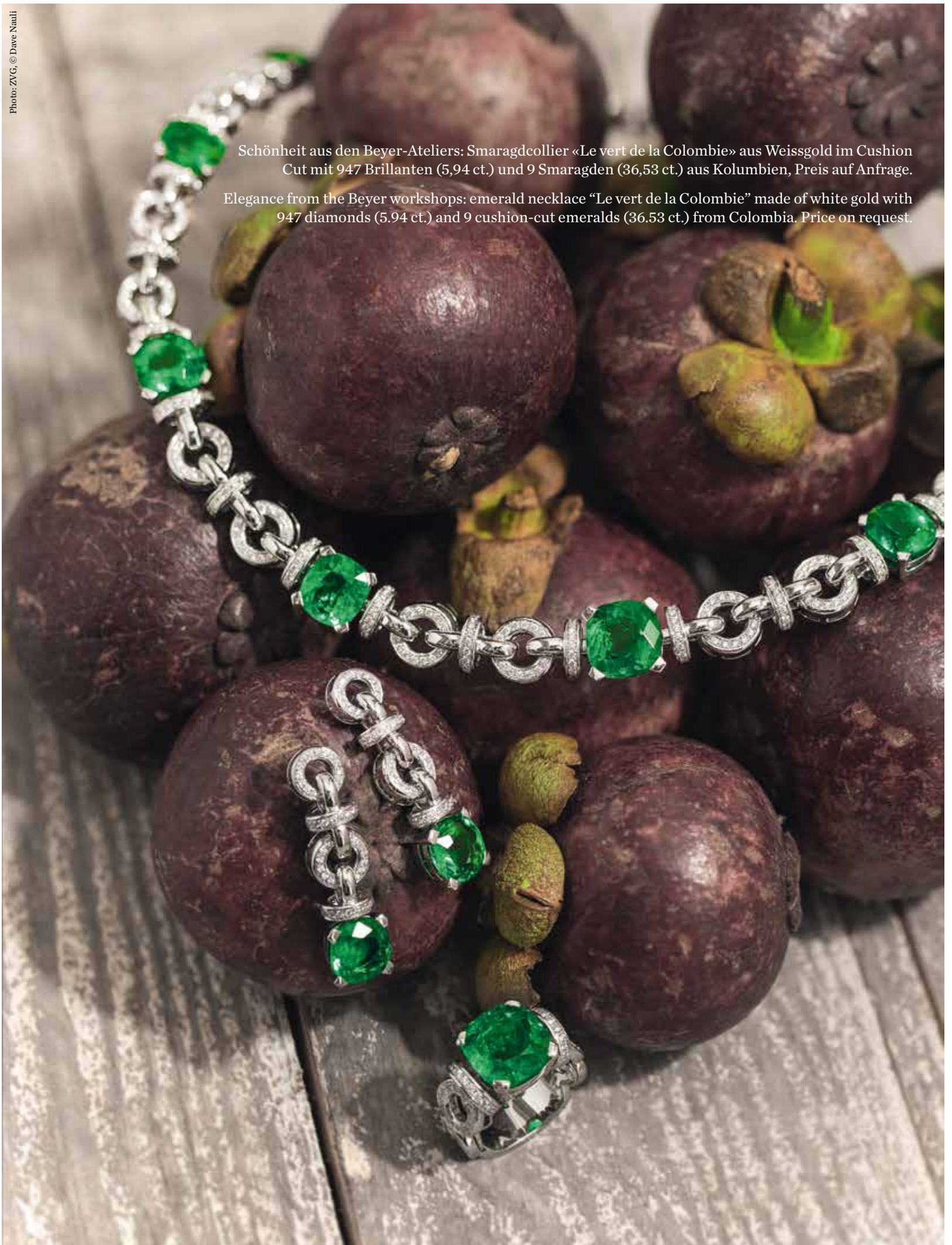
Each piece carries an individual signature

Our team is highly trained both artistically and in terms of craftsmanship. Each goldsmith designs and creates individual items of jewellery and stamps them with the artisan's own personal maker's mark: You may discover an eagle, a feather or a star embossed on a piece of Beyer jewellery. The ability to trace an individual piece back to its creator so consistently is unique in the industry and highlights the value Beyer places on craftsmanship. Jewellery is no less than our passion.

beyer-ch.com

Schönheit aus den Beyer-Ateliers: Smaragdcollier «Le vert de la Colombie» aus Weissgold im Cushion Cut mit 947 Brillanten (5,94 ct.) und 9 Smaragden (36,53 ct.) aus Kolumbien, Preis auf Anfrage.

Elegance from the Beyer workshops: emerald necklace “Le vert de la Colombie” made of white gold with 947 diamonds (5.94 ct.) and 9 cushion-cut emeralds (36.53 ct.) from Colombia. Price on request.



What we like



Juan Diego Flórez – Mozart

Label: Sony, sonyclassical.com
juandiegoflorez.com

Der peruanische Tenor Juan Diego Flórez zählt zu den Superstars der aktuellen Klassikszene. Jetzt hat er sein erstes Album mit Mozart-Arien aufgenommen. «Ich wollte das schon immer tun. Mozarts Musik ist universell und transzendental. Das ist seine Magie.» Auf der CD zu hören sind die schönsten Arien aus Opern wie «Die Zauberflöte», «Don Giovanni» oder «Die Entführung aus dem Serail».

The Peruvian tenor Juan Diego Flórez is a superstar in the world of classical music today. He has just recorded his first album of Mozart arias. "I have always wanted to do this. Mozart's music is universal, transcendental. That's his magic." The album includes the most beautiful arias from operas like "The Magic Flute", "Don Giovanni" or "The Abduction from the Seraglio".



Udo Lindenberg – Stärker als die Zeit

Publishing house: teneues.com
 ISBN 978-3-96171-069-0
udo-lindenberg.de

Vier Jahre lang hat Tine Acke, Fotografin und Freundin von Udo Lindenberg, den Grandseigneur des deutschen Rock 'n' Roll auf Tour begleitet. Mehr als eine Million Zuschauer sahen seine atemberaubenden Shows. Der Bildband mit 352 Seiten zeigt 150 Fotografien und enthält zahlreiche kreative Textbeiträge vom grossen Meister persönlich und von vielen Weggefährten.

Tine Acke, a photographer and Lindenberg's partner, accompanied the grand old man of German rock 'n' roll on tour for four years. More than a million concertgoers witnessed his electrifying shows. The 352-page coffee table book contains 150 photographs by Tine Acke as well as essays by friends, companions, and the master himself.



GaultMillau channel Food & Lifestyle

gaultmillau.ch
schauenstein.ch

Rezepte des Starchefs? Gibt's jetzt täglich auf der Food & Lifestyle-Plattform gaultmillau.ch. Die Videoteams sind in der Schweiz unterwegs und drehen in den Küchen erfolgreicher und innovativer Chefs. Der Schweizer Spitzenkoch Andreas Caminada vom vielfach ausgezeichneten Schloss Schauenstein ist der «Anchorman» des GaultMillau-Channels. Ausserdem zu entdecken: Hoteltipps. Wein-tipps. Shoppingtipps. Und die neusten Empfehlungen der GaultMillau-Tester.

Recipes by star chefs? Find them daily on the new food & lifestyle platform gaultmillau.ch. Film teams tour Switzerland, taking you inside the kitchens of successful and innovative chefs. Swiss top chef Andreas Caminada of the award-winning Schloss Schauenstein is the GaultMillau channel's anchor. Also to be discovered: hotel, wine and shopping addresses. And the newest recommendations by the GaultMillau testers.



YOUR ALPINE RETREAT



Exclusive chalets in the heart of the Alps

Fulfil the dream of your own chalet in the unique alpine countryside of Andermatt.

You can choose the location of the property yourself: Whether near the golf course or with a great view of the Reuss riverside – you have about 28 chalet sites to choose from.

The extraordinary design proposals of renowned architects are sure to inspire you. We will gladly respond to your individual wishes and work together with you to realise your very own dream chalet.

Feel the fascination and let your dreams run wild. We would be pleased to invite you to a personal consultation in Andermatt.

Phone +41 41 888 77 99
realestate@andermatt-swissalps.ch
www.andermatt-swissalps.ch


ANDERMATT 
SWISS ALPS



COCO SAGE

PROPERTIES

CURATING THE ULTIMATE LUXURY

BREATHTAKING 14TH
CENTURY FULLY RESTORED
TOWNHOUSE SEEPED
IN HISTORY.

**Expansive 10,000 square feet of pure
luxury in the centre of Calatrava.**

A landmark property with 6 spacious bedrooms, an indoor swimming pool, Gym, Steam/Sauna Room, Garage, Screening Room and Staff Quarters. Light floods this extraordinary home with two central courtyards and a roof terrace that overlooks the historic old town of Palma.

www.cocosage.com

Interiors: Sheela Levy
www.sheelalevy.com



New watches



The spirit of aviation

breitling.com

Die neue Chronoliner von Breitling birgt in einer auf 100 Exemplare limitierten Serie ein Manufakturkaliber B04 mit ultrapraktischem 2-Zeitzone-System. Um die Exklusivität dieses Aviatikchronografen hervorzuheben, kombiniert Breitling das Stahlgehäuse mit einer Lünette sowie einem Zifferblatt in Blau mit silberfarbenen Zählern. Das Modell besitzt einen Boden mit Spezialgravur – ein Pin-up im Vintage Look – und ist ausschließlich in Breitling-Boutiquen erhältlich.

The new Breitling Chronoliner, issued in a 100-piece limited edition, houses a Manufacture Breitling Caliber B04 powering an ultra-convenient dual time zone system. To accentuate the exclusive nature of this aviation chronograph, Breitling has chosen to combine the steel case with a blue bezel and dial with silver counters. Equipped with a special engraved case back – sporting a vintage-look pin-up – the Chronoliner B04 is available exclusively in Breitling boutiques.



Style marries function

degrisogono.com

Zwei Kultmarken kreierten zusammen eine glamouröse Smartwatch. Mit ihrem ganz unverwechselbaren Design lässt die Samsung Gear S2 von de GRISOGONO schon auf den allerersten Blick die Handschrift des Juweliers erkennen: Roségold, schwarze Diamanten und das typische mit Galuchat besetzte Armband. Intelligente Fitnessfunktionen, einfaches mobiles Bezahlen sowie die integrierte Smart-Key-Funktion machen das mobile Leben auf vielfältige Weise angenehmer.

Two iconic brands united to create a glamorous smartwatch. Right at first glance, the Samsung Gear S2 by de GRISOGONO channels jewellery and watchmaking inspiration, evoking the distinctive design codes: rose gold, black diamonds and a bracelet studded with its signature galuchat. Smart fitness functions; easy mobile payments; as well as smart key integration all contribute to streamlining the mobile life in a pleasing variety of ways.



A deep-sea icon

iwc.com

Seit 1868 stellt IWC Schaffhausen Zeitmesser von bleibendem Wert her. 1982 gestaltete Ferdinand A. Porsche für IWC die Aquatimer Ocean 2000. Mit ihrem avantgardistischen Design war die extrem druckresistente Tiefseetaucheruhr ihrer Zeit um Jahre voraus. Jetzt feiert IWC den 35. Geburtstag der Stilikone mit dem auf 350 Exemplare limitierten und lediglich 14,5 Millimeter dünnen Sondermodell Aquatimer Automatic 2000 Edition «35 Years Ocean 2000».

IWC Schaffhausen has been producing timepieces of lasting value since 1868. In 1982, Ferdinand A. Porsche designed the Aquatimer Ocean 2000 for IWC. With its avant-garde design, this extremely pressure-resistant diver's watch was years ahead of its time. In celebration of the 35th birthday of this style icon, IWC is now releasing a special edition limited to 350 watches with a thickness of just 14.5 millimetres.

A BANK THAT TARGETS THE PROTECTION OF YOUR FREE TIME AND YOUR ASSETS.

At the side of individuals and families
with attention, rigor and responsiveness.

- Private banking
- Secured savings
- Pension funds
- Estate planning
- Mortgage finance



Postcard from Eilean Shona

Die Privatinsel Shona der beiden Besitzer Vanessa Branson und Robert Devereux ist ein magischer Ort in Schottland. Geradezu ideal für Familienferien oder für Paare, die nur eines suchen: absolute Ruhe und Seelenfrieden inmitten unberührter Fauna und Flora. Kein Auto weit und breit, kein Fernseher, keine Flugschneisen – einfach nur Entspannung pur!

The private Scottish island of Shona, co-owned by Vanessa Branson and Robert Devereux is a magical place for a family holiday or for couples wanting peace and quiet. The island is a wonderful natural haven for wildlife, plants and many rare trees. There are no cars, no televisions and no flight paths. Just relax, relax, relax!

Vanessa Branson

Co-owner of Eilean Shona

To rent: main house and seven holiday cottages

Distance: 3 hours by car from Glasgow to Dorlin

Prices: from GBP 625 per week

Further information and bookings:

+ 44 (0) 1967 43 12 49 / eileanshona.com



Photo: Leila Alaoui

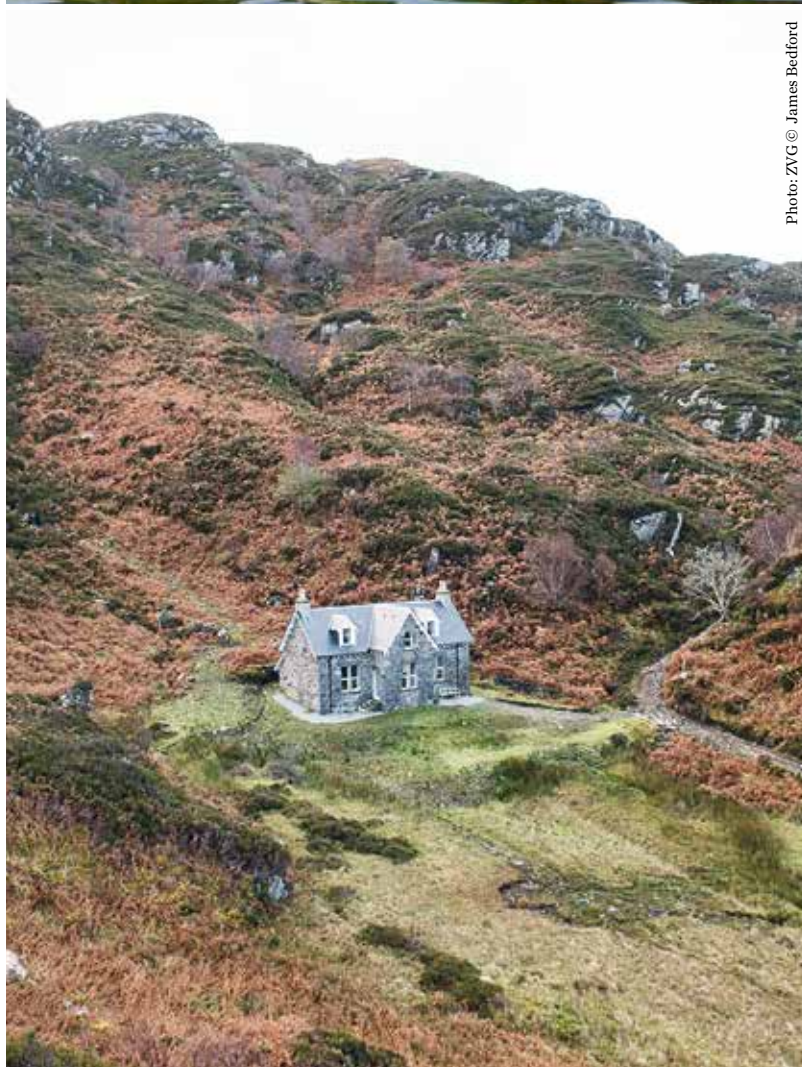
Die Insel bietet neben wunderschönen moosüberwachsenen Wäldern, wilden Hügeln und weiten Ebenen auch wunderschöne weisse Sandstrände.

The island comes with enchanted moss-covered woods, wild open hills and beautiful white sandy beaches.



Zur Auswahl stehen sieben verschiedene Ferienhäuser (2 bis 8 Personen), die alle kürzlich frisch renoviert worden sind, und das ehemalige Jagdhaus.

For rent are seven recently refurbished holiday cottages (2 to 8 people) as well as the former hunting lodge.



MNC
BANKING
PARTNER

IN FOREIGN WATERS YOU WILL NEED A LOCAL PARTNER

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

Turkey's Most Valuable Banking Brand - Brand Finance

Best Bank in Turkey - Euromoney

Best Bank in Turkey - Global Finance

Best Bank in Turkey - EMEA Finance

Best Bank in Turkey - World Finance

Best Foreign Exchange Provider in Turkey - Global Finance



AKBANK

The place to be

Das traditionsreiche Erstklasshotel Storchen mit seinen stilvollen Zimmern und Suiten im Herzen der Zürcher Altstadt erstrahlt in neuem Glanz. Modernes Design gepaart mit Gastfreundschaft und herzlichem Service ist Grund genug für einen baldigen Besuch – Cigar Bar inklusive!

A first-class establishment with a long tradition, the Hotel Storchen at the heart of Zurich's Old Town emerges from its renovation shiny and new. Modern design paired with warm hospitality and excellent service is reason enough not to delay your visit – there's even a Cigar Bar!

storchen.ch





PARMIGIANI

FLEURIER



Were there to be only one

Tonda Métropolitaine Sélène
Manufactured entirely in Switzerland
parmigiani.com

L'ATELIER PARMIGIANI
Mount Street, London

LE STUDIO PARMIGIANI
Design District, Miami

LE STUDIO PARMIGIANI
Jardin du Palais Royal, Paris

Sylt wild beauty

Strandkorb, Fahrrad, Sonnenbrille, Windjacke, Golfschuhe und einen gesegneten Appetit – auf der wilden Nordseeinsel Sylt braucht der Mensch nicht viel zum Glücklichein. «Fuul Formaak» heisst «Viel Vergnügen»!

One of those hooded beach chairs, a bicycle, an anorak, sunglasses, golf shoes and a hearty appetite – it doesn't take much to be happy on the wild North Sea island of Sylt. "Fuul Formaak," as the islanders say: "Enjoy yourself!"

Ob ein langer Spaziergang entlang des Wattenmeers oder eine Runde Golf auf dem 18-Loch-Links-Golfplatz des Hotels Budersand in Hörnum – die Natur im Süden Sylts ist wild und Wonne pur.

A long walk along the tidal flats of the Wadden Sea or a round of golf on the Budersand hotel's 18-hole links course in Hörnum – find nature at its most wild and wonderful on Sylt's southernmost tip.







Hier kommt auch der gestressteste Manager zur Ruhe. Aus den grosszügig angelegten, hell und luftig modern eingerichteten Zimmern des 5-Sterne-Hotels Budersand Golf & Spa ist der Blick schlichtweg betörend.

Even the most stressed managers find peace of mind here. Views from the spacious, bright and elegantly furnished rooms of the five-star Budersand Golf & Spa hotel are simply enchanting.

Ein Mann mit Erfahrung und Visionen: Generaldirektor Rolf E. Brönnimann aus der Schweiz hat das Budersand nicht nur mitaufgebaut, er führt es auch mit grosser Passion und höchstpersönlichem Einsatz – daher der perfekte Service!

A man with experience and vision: Swiss general manager Rolf E. Brönnimann not only helped establish the Budersand hotel, he also runs it with passion and personal commitment – which explains the perfect service!





Zehn Naturschutzgebiete und 250 Restaurants – eine geglückte Paarung. Ten nature reserves and 250 restaurants – a fine combination.

Es ist ein Wunder, das jeder Mensch auf seiner eigenen Haut spüren kann, das Sylter Wunder – dieses wunderbare, einzigartige Gefühl, von den salzigen Böen des Nordseewindes liebkost und gestreichelt zu werden. Kitschig? Mag sein, doch die nordfriesische, 38 Kilometer lange schmale Insel macht irgendwie süchtig und glücklich zugleich. Und gelassen. Genau so, wie es die rund 18 500 Insulaner auch sind, nämlich unaufgeregt, locker und leger. Dass sich seit den FKK-Hoch-Zeiten, zu deren Kultstatus in den 60er-Jahren auch Gunter Sachs und Brigitte Bardot samt berühmt-berüchtigtem Partytross beigetragen haben, einiges geändert hat, mögen auch die Insulaner gut verkraften – sind doch die bald 55 000 Sylter Gästebetten begehrter als je zuvor. Einst Rückzugsort für Poeten wie Hermann Hesse und Thomas Mann oder auch den Maler Emil Nolde, ist die Insel mit den endlosen Sandstränden und der einzigen Wanderdüne Deutschlands zum Paradies für Wanderer, Fahrradfahrer, Golfer, Kitesurfer und vor allem auch für Foodies geworden. Zehn Naturschutzgebiete auf der einen Seite, 250 Restaurants auf der anderen – eine wahrhaft geglückte Paarung. Alles ganz nach dem Motto, das die gestreifte friesische Flagge ziert: «Rüm Hart, klaar Kiming», was in einer verständlichen Sprache so viel bedeutet wie «Weites Herz, klarer Horizont». Stimmt!

This is a miracle that visitors can feel on their own skin, the miracle of Sylt – that wonderful feeling of being brushed and caressed by the salty gusts of the North Sea wind. A bit too romantic? Perhaps, but the narrow, 38-kilometre-long North Frisian island has you hooked and happy at the same time. It also puts you in a serene mood. Just like the 18,500 islanders themselves, who appear easygoing and laid-back. They don't mind that much has changed since the heyday of nudist beach culture, which rose to cult status in the 1960s, not least thanks to Gunter Sachs and Brigitte Bardot arriving with their infamous entourage of merrymakers. After all, demand for the almost 55,000 guest beds on Sylt is higher than ever. Once a sanctuary for poets like Hermann Hesse and Thomas Mann or the painter Emil Nolde, the island with its endless sandy beaches and the only wandering dune in Germany has become a paradise for walkers, cyclists, golfers, kite surfers and especially foodies. Ten nature reserves on one side, 250 restaurants on the other – a fine combination, to be sure. And one that is true to the motto that adorns the striped Frisian flag, “Rüm Hart, klaar Kiming”: “Open heart, clear horizon.” Hear, hear!



Ein Paradies für Pflanzenliebhaber und Ornithologen: Die Insel Sylt,
die sich mitten im Nationalpark Wattenmeer befindet, hat vieles zu bieten.
Auch endlos lange leere Strände – welche Wohltat.

A paradise for lovers of plant and bird life: The island of Sylt,
located in the Wadden Sea National Park, has much to offer. Including empty
beaches that go on forever – what bliss.





Johannes King ist seit dem Jahr 2000 Patron des kleinen exklusiven 5-Sternehotels Söl'ring Hof in Rantum und 2-Sterne-Koch aus Leidenschaft. Was er in seinem romantischen Hotel auf die Teller zaubert, ist eine Augenweide und Gaumenfreude zugleich.

Johannes King, a passionate chef with two stars to his name, has been welcoming guests at the small and exclusive five-star hotel Söl'ring Hof in Rantum since the year 2000. The dishes he conjures up in his romantic hotel are a feast for the eyes and the palate.



Photos: zVg © Söl'ring Hof (2)





Elegant, gemütlich und herzlich: Im ländlich-luxuriösen Severin*s Resort & Spa in Keitum wird der friesische Baustil (schon das 5000 Quadratmeter grosse Reetdach des Haupthauses ist sehenswert) wunderbar mit modernstem Komfort und vorzüglichem Service kombiniert.

Elegant, friendly and welcoming: Severin*s Resort & Spa in Keitum is full of country-house luxury, combining traditional Frisian architecture (the 5000-square-metre thatched roof alone is worth the visit) with modern comforts and excellent service.



Photo: zVg © Severin's Resort & Spa



Wegen eines Films mit Sylter Strandszenen ist er vor bald 40 Jahren auf die Insel gekommen: Pius Regli, der charismatische Schweizer Besitzer der Weinbar Pius und des Restaurants Manne Pahl, einer DER Institutionen im Zentrum von Kampen.

He came to the island almost 40 years ago because of a film with beach scenes shot on Sylt: Pius Regli, the charismatic Swiss owner of the wine bar Pius and the restaurant Manne Pahl, one of the go-to establishments in Kampen's town centre.





Trio of oysters “Sylter Royal” from Dittmeyer’s oyster farm in List.



Labskaus, a culinary speciality of the north, at Wonnemeyer’s on the beach near List.



Fresh herring at Manne Pahl in Kampen.



Seafood specialties from the fish restaurant Gosch in List.



Perfektes Teamwork im Sansibar: Herbert Seckler ist der unvergleichliche Patron und Besitzer des legendären Strandrestaurants auf Sylt. Sein Erfolgsgeheimnis? «Bei uns hilft jeder jedem.»

Perfect teamwork at the Sansibar: Herbert Seckler is the incomparable host and owner of the legendary beach restaurant on Sylt. His secret to success? “We all help each other out.”

Herr Seckler, Sie sind der berühmteste Gastgeber der Insel und werden bald «40 Jahre Sansibar» feiern. Was macht Sylt so attraktiv und speziell?

Zum Ersten: Ich werde nicht feiern. Das Feiern überlasse ich meinen Gästen. Zum Zweiten ist es ganz einfach: Sylt ist mystisch. So etwas wie Sylt gibt es auf der ganzen Welt kein zweites Mal. Diese jodhaltige Luft lässt dich gut schlafen, das fühlt sich einfach richtig an. Und geht's mir einmal nicht gut, laufe ich einfach vom Restaurant hinunter an den Strand und wieder zurück. Das genügt.

Was macht den unbeschreiblichen Erfolg des Sansibar aus, das Sie vor 40 Jahren als kleinen Kiosk übernommen haben und wo Sie heute in der Hochsaison schon mal 4000 Mahlzeiten pro Tag servieren?

Ich glaube, wir sind erfolgreich, weil wir alles, was wir tun, mit Leidenschaft tun, und alles gemeinsam machen. Jeder hilft jedem. Das ist wichtig. Ich habe ein grossartiges Team, von denen einige schon sehr lange dabei sind oder immer wieder ins Sansibar zurückkommen. Zudem sind 4000 Gedecke pro Tag – das muss man wissen – bei den Platzverhältnissen in unserem Lokal eine logistische Höchstleistung. Und unser Team schafft das – immer!

Seit 40 Jahren sind Sie nun auf der Insel. Fühlen Sie sich als Sylter?

Gekommen bin ich von der Schwäbischen Alb, habe hier angefangen zu arbeiten und war völlig verzweifelt, weil der Laden anfangs überhaupt nicht lief. Damals war ich ein armer Fremder, für die Leute hier völlig uninteressant. Dann ging's besser und plötzlich wurde ich berühmt. Aber für die Sylter bin und bleibe ich ein Exot – auch wenn ich selbst mich hier zu Hause fühle.

Man sagt Sie seien der grösste Weinhändler Norddeutschlands und Ihre Weinkeller seien absolute Spitze ...

Das mit dem grössten Weinhändler, das weiss ich nicht, aber ja, unsere Weinkeller sind wirklich sehr gut bestückt. Hier, direkt unter dem Sansibar im Keller, lagern rund 40 000 Flaschen und insgesamt, ja da sind es wohl schon so um eine Million Flaschen ...

Welcher Platz auf Sylt gefällt Ihnen am besten?

Mein Garten, der ist wunderschön. Mittlerweile hat der mehr gekostet als mein Haus. So geniess ich ihn nun umso mehr.

Mr Seckler, you are the island's most famous restaurateur and about to celebrate 40 years of Sansibar at the beachfront on Sylt. What makes this island so attractive and special?

First of all, I'm not going to celebrate. I have never been one to celebrate myself. I leave the celebrating to my guests. Secondly, it's very simple: Sylt is a mystical place. There is no other place like it in the world. The iodine-rich air ensures a restful sleep; it just feels right. And if I'm ever out of sorts, I walk down to the beach and back. That's all it takes.

What accounts for Sansibar's incredible success? When you took it over 40 years ago, it was nothing more than a snack bar; today you serve up to 4,000 meals a day in the peak season.

I think we are successful because we do everything with a passion, and we work as a team. We all help each other out. That's important. I have a fantastic team of employees, some of whom have been with us for ages or keep coming back to the Sansibar. You have to realise that serving 4,000 meals a day, given the space in our restaurant, is a logistical feat. But our team pulls it off – every time.

You've lived on Sylt for 40 years now. Do you consider yourself an islander?

I came from the Swabian Alb in southern Germany, started working here, was often hungry and quite desperate, because business wasn't good. I was a poor newcomer at the time, no one took any interest in me. Then things started to look up and, suddenly, I was famous. But for the people here I'll always be an outsider, even though I feel at home.

You are said to be the biggest wine merchant in northern Germany, and your wines are supposed to be superb ...

I'm not sure I'm the largest merchant, but yes, our cellars definitely hold some fine wines. Here, directly beneath the Sansibar, there is a cellar with 40,000 bottles of wine. And altogether there must be close to a million bottles ...

What is your favourite place on Sylt?

My garden, it's beautiful. Over the years, I've invested more in the garden than I have in the house. I enjoy it all the more.

Owners of the “Kontorhaus” in Keitum:
architects Wolfgang and Franziska Zaeske.

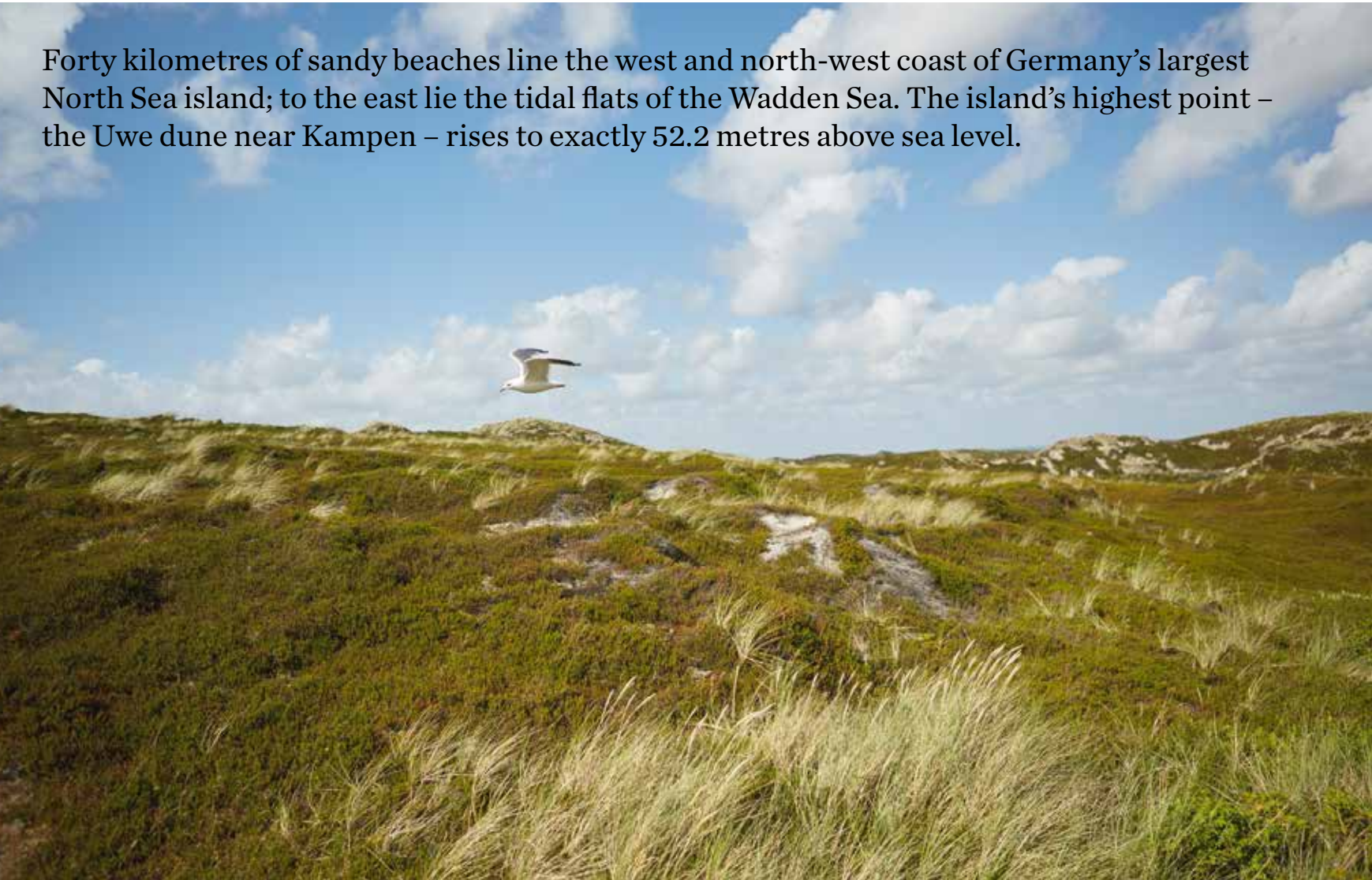


Photos: W&F © Kontorhaus (2)

Guest house, tea shop and concert venue:
all of the finest quality.



Forty kilometres of sandy beaches line the west and north-west coast of Germany’s largest North Sea island; to the east lie the tidal flats of the Wadden Sea. The island’s highest point – the Uwe dune near Kampen – rises to exactly 52.2 metres above sea level.



Gehört zu Sylt wie die Zwiebel zum Hering: der originale Sylter Strandkorb.
Fast 1000 Körbe werden bei der einzigen Manufaktur der Insel pro Jahr gefertigt.
Ob Macy's oder Harrods – geliefert wird weltweit.

Sylt without its beach chairs is as unthinkable as herring without onions.
Almost 1,000 beach chairs are produced by the island's only manufacturer each year.
Orders come from Macy's and Harrods – delivery is worldwide.





1947 gegründet und immer noch ein Familienbetrieb: Die Sylt-Strandkörbe-Manufaktur und ihr Geschäftsführer Willy Trautmann (meinstrandkorb.de).

Founded in 1947 and still a family-run business: the Sylt beach chair factory and its managing director Willy Trautmann (meinstrandkorb.de).

Crafts exquisite jewellery in Keitum:
goldsmith Birgit Damer.



Culture, nature and bird lover:
Sven Lappoehn, managing director of the
local association Söl'ring Foriining.



“Brot & Bier” head chef Alexandro Pape
produces Sylt sea salt; his wife Filiz sells
it in List.



The former banker now makes
the best ice cream on the island:
Detlef Fügeisen in List.



Inmitten der Lister Dünenlandschaft gelegen, gilt der grosse Swimmingpool des Hotels A-ROSA als einer der schönsten Sylts.

Nestled comfortably among the dunes, the large swimming pool of the hotel A-ROSA in List is considered one of the most beautiful on Sylt.





Hier kann das ganze Jahr in frischem Nordseewasser geschwommen werden.
Eine Meerwasserleitung speist das Aussenbecken des A-ROSA.

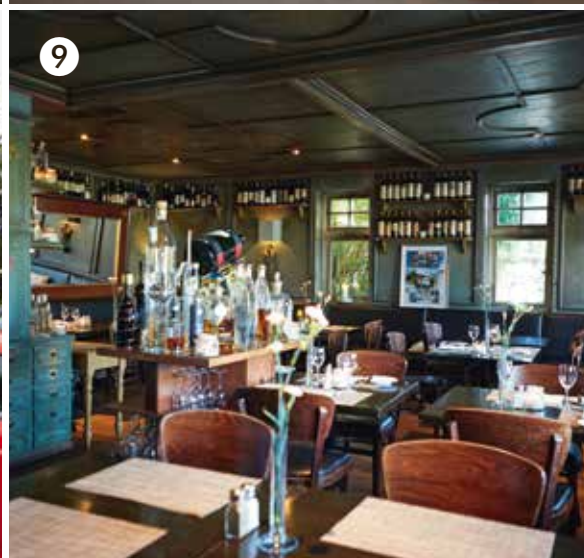
Enjoy a swim in fresh North Sea water all year round.
A pipe supplies the hotel's outdoor pool with seawater.

Photos: zVg © A-ROSA Sylt (3).



177 geräumige Zimmer und Suiten sowie ein in frischen Farben renoviertes 240-Plätze-
Dünenrestaurant offeriert das Lister Familienhotel A-ROSA seinen Gästen.

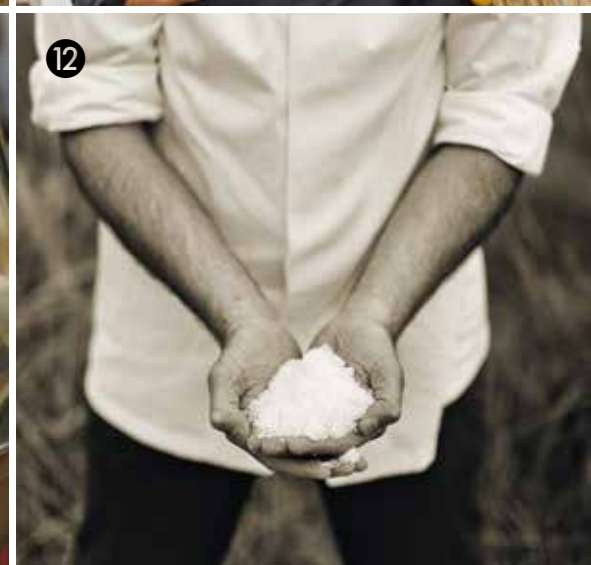
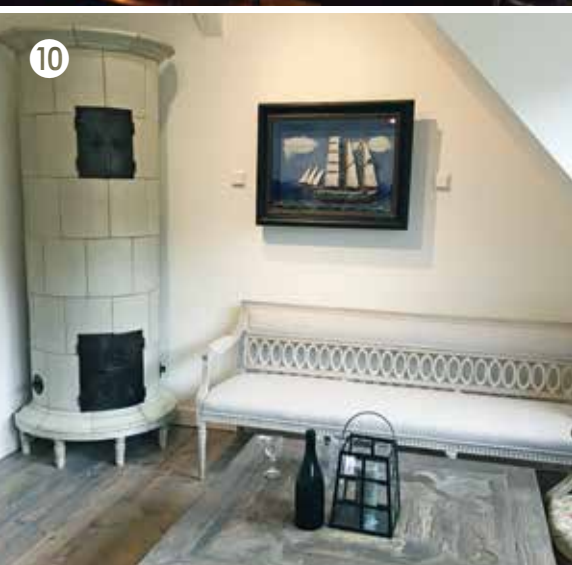
The A-ROSA family hotel offers its guests 177 spacious rooms and suites as well
as a colourfully renovated 240-seat restaurant with views of the dunes.



Where to go

- 1 Budersand Hotel, Golf & Spa, Am Kai 3, Hörnum
budersand.de
- 2 Severin*s Resort & Spa, Am Tipkenhoog 18, Keitum
severins-sylt.de
- 3 Landhaus Severin's Morsum Kliff
landhaus-severins.de
- 4 Benen-Diken-Hof, Keitumer Süderstrasse 3-5, Keitum
benen-diken-hof.de
- 5 A-ROSA Sylt, Listlandstrasse 11, List
a-rosa-resorts.de
- 6 KAI3, Budersand Hotel, Am Kai 3, Hörnum
budersand.de
- 7 SÖL'RING HOF, Am Sandwall 1, Rantum
soelring-hof.de
- 8 Gogärtchen, Strönwai 12, Kampen
gogaertchen.com
- 9 Restaurant-Café Manne Pahl, Zur Uwe Düne 2, Kampen
manne-pahl.de
- 10 Shirobar, Keitumer Chaussee 5A, Westerland
shirobar.de
- 11 Johannes King, Restaurant & Feinkost, Gurtstig 2, Keitum
johannesking.de
- 12 Brot&Bier, Gurtstig 1, Keitum
brot-und-bier.de





Where to go

- 1 Sansibar, Hörnumer Strasse 80, Rantum
sansibar.de
- 2 Wonnemeyer am Strand, Strandstrasse 1, Wenningstedt
wonnemeyer.de
- 3 GOSCH Lister Fischhaus, Hafenstrasse 16, List
gosch.de
- 4 Dittmeyer's Austern, Hafenstrasse 10 - 12, List
sylter-royal.de
- 5 Vogelkoje, Lister Strasse 100, Kampen
vogelkoje.de
- 6 Kontorhaus Keitum, Siidik 15, Keitum
kontorhauskeitum.de
- 7 PIUS Weinbar, Am Kliff 5, Keitum
pius-weine.de
- 8 Strandsauna Listland
Täglich offen, 11–18 Uhr
- 9 Sylter Eismanufaktur, Dünenstrasse 3, List
sylter-eismanufaktur.de
- 10 Mylin, antike Kachelöfen & Interieur, Dünenstrasse 1, List
mylin.de
- 11 Goldschmiede Birgit Damer, Melnwai 1, Keitum
birgit-damer.de
- 12 Sylter Meersalz, Manufaktur & Verkauf, Hafenstrasse 2, List
sylter-meersalz.de



Fehling feeling

Im The Table in Hamburg sitzen alle Gäste begeistert an einem Tisch.
At this aptly named Hamburg restaurant, guests sit happily at the same table.



Urs Heller

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

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

gaultmillau.ch

Zweierlei ist in Hamburg ziemlich schwierig zu kriegen: Karten für die atemberaubende Elbphilharmonie. Und ein Tisch bei Shootingstar Kevin Fehling in der Hafen City. Tisch gibt's in The Table eh nur einen: Er windet sich schlangenförmig durch die coole Loft. Von jedem der nur 20 Plätze blickt man direkt in die Küche. Und traut seinen Augen nicht: Sieben Köche (und drei flinke Mitarbeiter im Service) zaubern für drei Sterne. Effizienter geht nicht! «Ich will keine Sponsoren und keine Investoren», sagt Fehling, «also müssen wir effizient arbeiten.» Effizient heisst: nur ein Menü. Zehn Gäste um punkt 19 Uhr. Zehn Gäste um punkt 20 Uhr. Dann geht's los: Scharf getaktet und grossartig. Die Gäste mögen dieses ganz besondere «Fehling-Feeling»: Die Wartezeit für einen Platz beträgt mindestens vier Monate. «Ein Luxusproblem», sagt Kevin Fehling ganz cool. Die jungen Köche bereiten zu, der «Maestro» sorgt für den Finish und serviert die besten Saucen gleich selber. Sechs geniale Starters (Grüntee-Macaron mit Hamachi!) sorgen für gute Stimmung am «Schlangentisch», acht Gänge folgen (für 205 Euro). Highlights: Der beste Aal, den wir je gegessen haben, geräuchert und glasiert, mit Dashi, Yuzu und Wasabi. Gillardeau-Austern mit gefrorenem Worcester, Dill und Bloody-Mary-Sauce (!). Roastbeef und Schulter vom Wagyu an einer raffinierten Gremolata-Hollandaise. Desserts, für die die Jungs mit der Pinzette stundenlang arbeiten. Kevin Fehlings Partner David Eitel leitet den unaufgeregten Service.

thetable-hamburg.de

Two things are pretty hard to come by on a visit to Hamburg: tickets for the stunning Elbe Philharmonic Hall, and a table at shooting star Kevin Fehling's restaurant in the Hafen City district. There's only one table at The Table, anyway: It winds its way through the loft-like space like a snake. From each of the 20 seats, diners have a full view of the kitchen – and are amazed by what they see: a mere seven chefs (and three nimble servers) working three-star magic. You can't beat that for efficiency! "I don't want to have to rely on sponsors or investors," Fehling explains, "so we need to be as efficient as possible." Efficiency means: a single menu. Ten guests at 7 o'clock sharp. Another ten at 8 o'clock. And then it's ready, get set, go: at a cracking pace and perfectly synchronised. The guests love this special "Fehling feeling": You have to wait at least four months for a seat. "I call that a luxury problem," Fehling says, unruffled. The junior chefs cook while the "maestro" adds the finishing touches and serves the best sauces in person. Six brilliant starters (green tea macaron with hamachi!) guarantee high spirits all around, with eight more courses to come (for 205 euro). Highlights include: The best eel we have ever tasted, smoked and glazed, with dashi, yuzu and wasabi. Gillardeau oysters with frozen Worcester, dill and Bloody Mary sauce (!). Wagyu sirloin and shoulder roast served with an ingenious gremolata hollandaise. Desserts delicately arranged with tweezers in hours of high-precision craftsmanship. Fehling's partner David Eitel manages the calm and concentrated service.



Mit Klasse und Pinzette: Fehlings Kreationen sind auch eine Augenweide.

Arranged with tweezers and a magic touch: Fehling's creations are a feast for the eyes.



Das gibt's nur bei Kevin Fehling in der Hamburger Hafen City: Alle 20 Gäste sitzen an einem Tisch.
Truly unique: At Kevin Fehling's restaurant in Hamburg's Hafen City district, all 20 guests sit at the same table.

Dreamteam: Sheela und Ivan Levy auf ihrer Finca in Montuïri im Zentrum Mallorcas. Der Schweizer und die gebürtige Inderin harmonisieren seit 40 Jahren privat und beruflich.

Dream team: Sheela and Ivan Levy in their finca in Montuïri located in the heart of Mallorca. The Swiss entrepreneur and his Indian wife have lived and worked together harmoniously for the past 40 years.

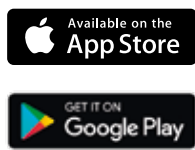


A family affair

Ivan und Sheela Levy sind erfolgreiche Unternehmer. Seit sie die Schweizer Body Shops 2010 verkauft haben, reisen sie um die Welt, leben in Zürich, lieben Mallorca, engagieren sich sozial und ökologisch in Asien und auf den Balearen. Dort bauen sie Oliven an, verkaufen Altstadtpaläste, betreiben zwei Restaurants und kooperieren mit einem Franziskanerorden. Wir trafen das vielseitig engagierte Paar zum Interview in seiner Finca auf Mallorca.

Since selling the Swiss franchise of The Body Shop in 2010, entrepreneur couple Ivan and Sheela Levy travel the world – from their hometown Zurich to Asia, where they support ecological and social projects, to finally their second home in Mallorca, where they grow olives, sell grand Old Town houses, cooperate with a Franciscan order and run two restaurants. We interviewed the accomplished couple in their finca on the Balearic island.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Willkommen im Paradies: Zu dem Anwesen gehören 80 000 Quadratmeter Land. Platz genug, dachte sich Ivan Levy, um 3000 Olivenbäume zu pflanzen. Aus den Früchten wird das eigene Ökoöl Son Naava hergestellt.

Welcome to paradise: The 20-acre property houses an orchard of 3,000 olive trees, which yield the highest-quality biodynamic Arbequina olive oil – Son Naava.







«Vielseitigkeit ist die Würze des Lebens.»
 “Variety is the Spice of Life.”

Ivan Levy braucht die Herausforderung. Er braucht sie täglich. Still herumsitzen ist nichts für ihn. Denn Ivan Levy ist ein Macher, ein Weltenbummler, ein Trendsetter. Zusammen mit seiner indischen Frau Sheela hatte er Anfang der 80er-Jahre die Lizenzrechte für die Kosmetikkette The Body Shop in der Schweiz erworben. Als Pioniere setzten sie Massstäbe, machten die Dependence aus dem Nichts zu einem florierenden Unternehmen. In den besten Zeiten hatten sie 52 Läden. «Hobbys habe ich keine», sagt der engagierte Ökonom. «Die Arbeit ist mein Hobby.» Er – geboren 1957 in Zürich als Sohn eines Schuhhändlers, ausgebildet im Internat in Shrewsbury, Wirtschaftsstudium bei London – kümmerte sich als strategischer Kopf um das Geschäftliche. Sie – geboren 1958 in New Delhi, Tochter eines Textilfabrikanten, aufgewachsen in Kenia, Wirtschafts-, Rechts- und Politikstudium an derselben Universität – setzte kreative Akzente. Sheela Levy war es, die den Filialen ihr unverwechselbares Gesicht verlieh. Innovativ, ungewöhnlich, kreativ. Mögen andere Geschäfte immer gleich ausgesehen haben, in den Schweizer Body Shops wurde umdekoriert, zu jeder Jahreszeit, zu jedem Anlass. Ostern etwa wurde zum Beispiel alles, aber auch wirklich alles in Grün und Gelb getaucht. «Wir wechselten alles aus, von den Vorhängen bis hin zum Geschenkpapier», erzählt Sheela Levy und lacht. Bis vier Uhr früh hat sie manchmal mit ihren Angestellten gearbeitet. Was sie antrieb? «Mein Perfektionismus», antwortet sie prompt. Und fügt hinzu: «In unserer Familie gab es keine Mittelmässigkeit.» Das prägt. Und war Teil der Erfolgsstory der Levys. Alle Body Shops in der Schweiz erschienen stets im gleichen Look. Dieser war so gut, dass nicht einmal die Zentrale in London die Abkehr vom Corporate Design des Konzerns monierte. Im Gegenteil: Sie schickte Abgesandte in die Alpenrepublik, um sich von Sheela Levys Entwürfen inspirieren zu lassen. Ein Talent, das sie auch später nutzen wird ...

For Ivan Levy, global nomad, trendsetter, philanthropist, sitting around is not an option. He needs a challenge every day. In the early 1980s, he and his wife Sheela signed the franchise agreement for The Body Shop in Switzerland. They set themselves high standards and, within no time, turned the business into a flourishing success with 52 shops during their peak. The dedicated entrepreneur explains: “I don’t have hobbies. My work is my hobby.” Born in Zurich in 1957, the son of a shoe retailer, he went to a boarding school in Shrewsbury and read economics near London. As the strategic brain, Ivan took care of the business side of things. The creative aspects of the operation were dealt with by his wife Sheela, born in New Delhi to a textile manufacturer, raised in Kenya and majored in Law, Economics and Politics at the same university. Her creative talent gave the stores their artistic and innovative look. While, globally, all the stores were mandated to look the same, The Swiss Body Shops were exceptional, and were redecorated monthly and seasonally. During Easter, for example, every store, was covered in greens and yellows! “We changed everything, from the décor to the wrapping paper and the ribbons to match,” Sheela remembers and laughs! Sometimes she and her staff would work through to the early hours of the morning! We ask her to reveal her obsessive driving force and receive a prompt answer. “My perfectionism ... In our family, mediocrity was an unknown concept.” Naturally, this ethos left a mark and was part of the Levys’ success story. The stylish, uniform look of all the Swiss stores was so exceptional, that the London headquarters not only didn’t complain about the departure from the corporate design, but even sent staff to the small country in the Alps to seek inspiration from Sheela’s designs. Her talent would prove to be a huge asset later down the line ...

Die Levy-Familie mit Tochter Shaana, ihrem Mann Uraaz, Sheela und Ivan (v. l.):
«Wir treffen die geschäftlichen Entscheidungen gemeinsam», sagt Ivan Levy.
Wobei seine Stimme am Ende mitunter etwas mehr zählt ...

The Levy family with daughter Shaana, her husband Uraaz, Sheela and Ivan (from left to right): All business decisions are taken jointly,
Ivan Levy says. But his opinion counts just a tad bit more sometimes ...



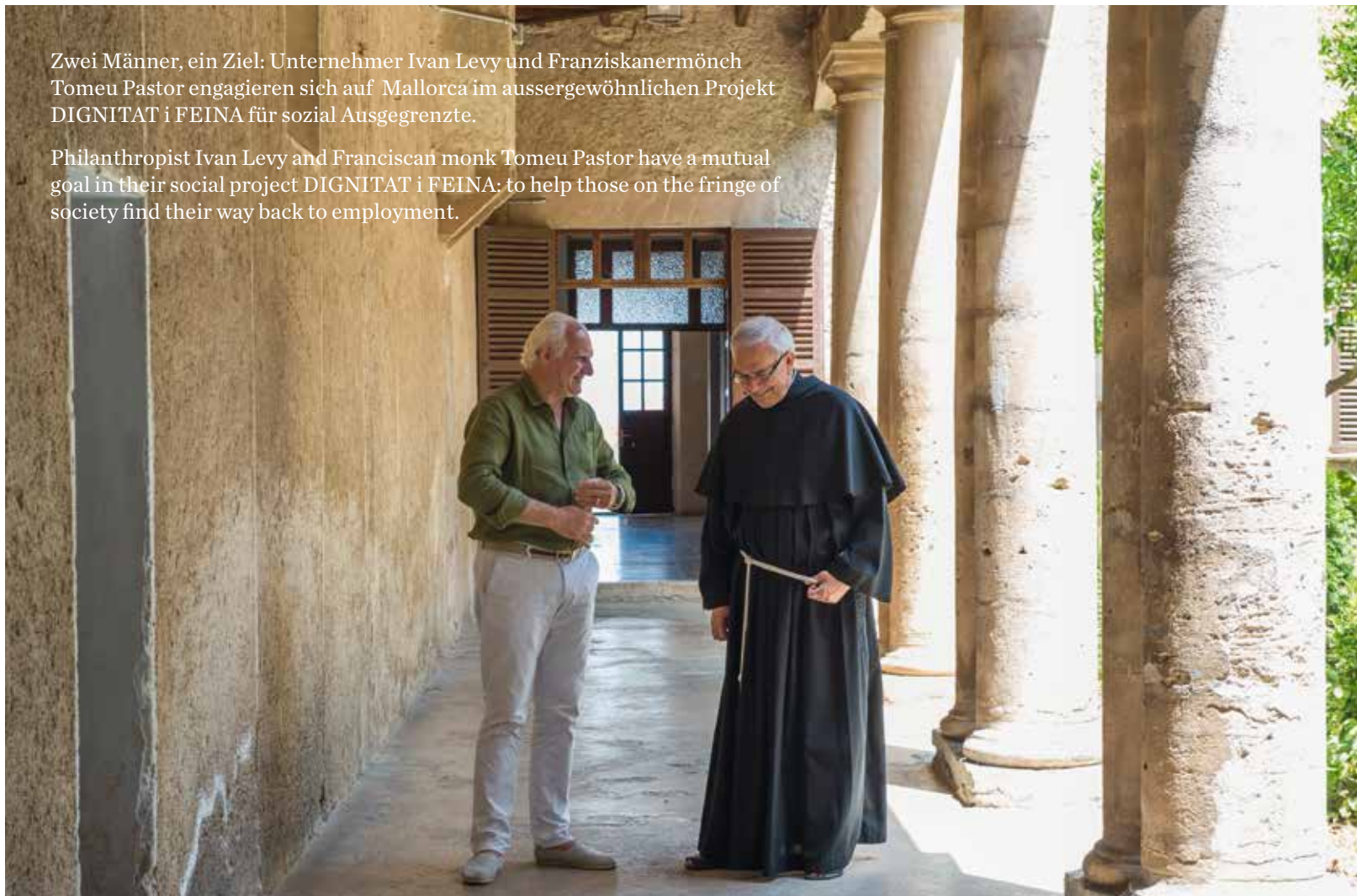
Sheela hat ein Händchen für Interior Design. Sie hat mehrere Häuser in Mumbai, London, New York und Zürich eingerichtet. Und natürlich die eigene Finca auf der Sonneninsel sowie die Restaurants.

Sheela has an incredible eye for interiors. Apart from designing homes in Mumbai, London, New York and Zurich, Sheela is also responsible for their magical finca in Mallorca as well as the restaurants.



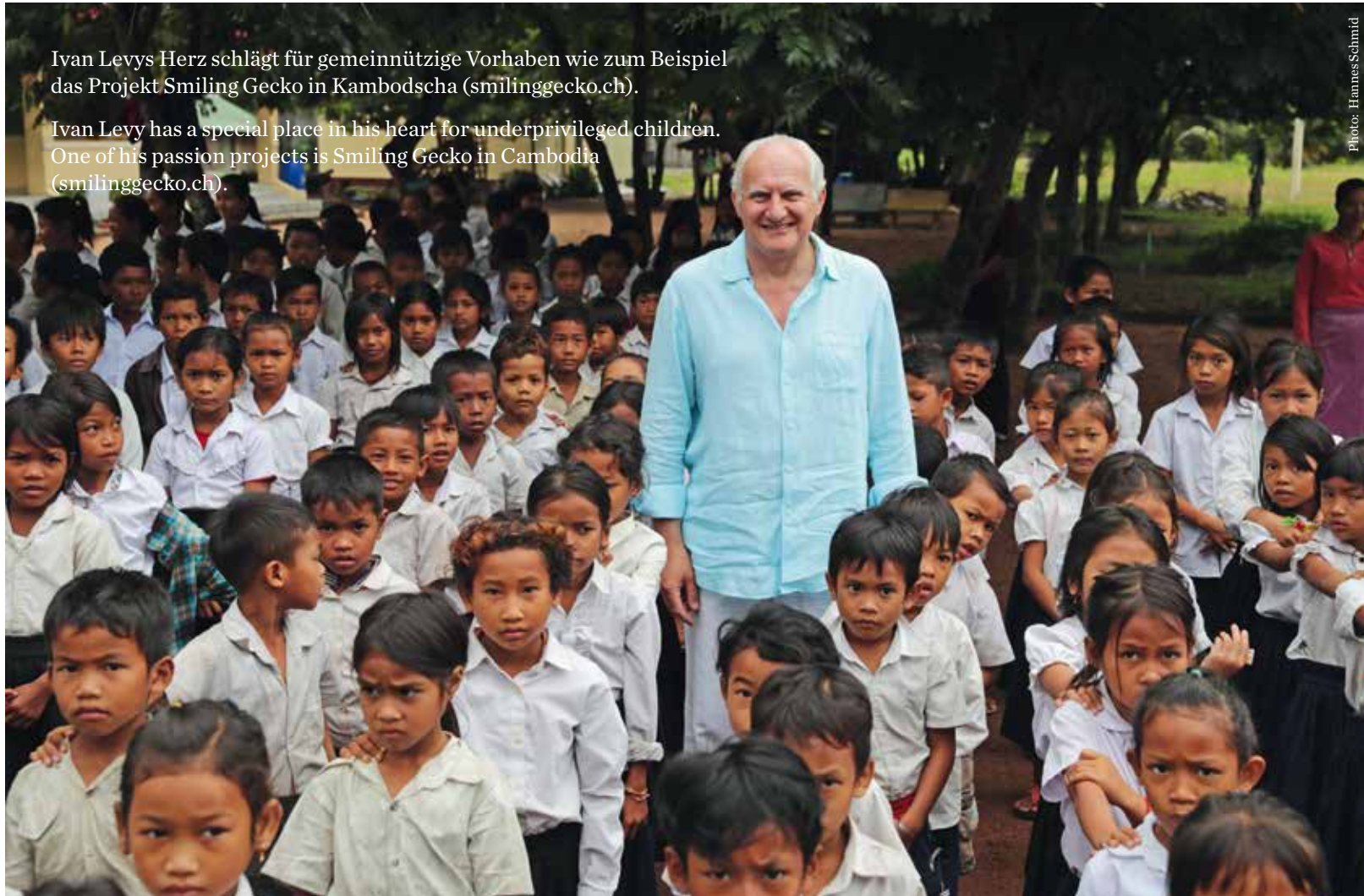
Zwei Männer, ein Ziel: Unternehmer Ivan Levy und Franziskanermönch Tomeu Pastor engagieren sich auf Mallorca im aussergewöhnlichen Projekt DIGNITAT i FEINA für sozial Ausgegrenzte.

Philanthropist Ivan Levy and Franciscan monk Tomeu Pastor have a mutual goal in their social project DIGNITAT i FEINA: to help those on the fringe of society find their way back to employment.



Ivan Levys Herz schlägt für gemeinnützige Vorhaben wie zum Beispiel das Projekt Smiling Gecko in Kambodscha (smilinggecko.ch).

Ivan Levy has a special place in his heart for underprivileged children. One of his passion projects is Smiling Gecko in Cambodia (smilinggecko.ch).



Eine erfolgreiche Familie

2010, nach fast 30 Jahren, verkaufen die Levys die Firma. Bereit für Neues. In der stillen Inselmitte bei Montuïri erwerben sie ein Anwesen auf Mallorca mit über 500 Quadratmetern Wohnfläche – und 80 000 Quadratmetern Grund. Der Blick von der grossen Veranda schweift über einen Olivenhain. 3000 Bäume liessen sie pflanzen, stellen nun ökologisch produziertes Olivenöl her, nennen es wie ihre Finca: Son Naava. «Das bedeutet auf Hebräisch schön, wunderschön», erzählt Sheela Levy. Es ist das erste vom Bioanbauverband Demeter zertifizierte Aceite de Oliva Mallorcas. Vorreiter können eben nicht aus ihrer Haut. Ist er ein Grüner? Ivan Levy lacht. «Ich bin ein Praktiker, kein Fanatiker. Und ja, ich möchte der Erde etwas zurückgeben.»

Doch das ist nur ein kleiner Teil ihres beruflichen Engagements. In Palma gehören den Levys zwei Restaurants: The Kitchen und das nagelneue Fera, das bald eröffnet. Und während Ivan Levy unter dem Label Coco Sage zudem unter anderem Altstadtpaläste in der mallorquinischen Hauptstadt kauft, restauriert und wieder verkauft, richtet Sheela Levy als Interiordesignerin mit ihrer Firma Sheela Levy weltweit Häuser und Restaurants ein. 12- bis 18-Stunden-Tage sind bei ihnen keine Seltenheit. Denn mittlerweile sind sie in der Schweiz, in Spanien, Indien und den USA unternehmerisch tätig. Tatkräftig unterstützt von der Familie. Von ihrer Tochter Shaana und Schwiegersohn Uraaz. Die Dokumentarfilmerin lebt mit ihrem Mann in Mumbai. Und von Nik Nathwani, Sheelas jüngerem Bruder, der zwischen Barcelona und Palma pendelt und die Lokale in der Balearenmetropole führt. «Wir stehen einander zur Seite, arbeiten und investieren zusammen», sagt Ivan Levy. Das erlaubt ihnen auch manchmal, das wunderbare Leben von Schweizer Nomaden zu führen, die um die Welt reisen: nach China, Myanmar, Indien, Thailand, Kambodscha, um nur ein paar der diesjährigen Destinationen zu nennen, die Schweiz und Spanien nicht zu vergessen!

Engagiert und kreativ

Doch Ivan Levy liegt nicht nur das Business am Herzen, er engagiert sich zudem in grossem Umfang karitativ. So ist er bei dem mallorquinischen Projekt DIGNITAT i FEINA (Würde und Arbeit) als Sponsor und Berater aktiv. Gemeinsam mit dem Franziskanermönch Tomeu Pastor bringt er in Artà im mallorquinischen Inselnorden sozial Ausgegrenzte zurück in Arbeit, Lohn – und in die Gesellschaft. Zwei Männer, ein Ziel: Der Unternehmer und

A successful family

In 2010, after nearly 30 years, the Levys sold the business and decided to pursue new endeavours. From the veranda of their 500-square-metre finca near Montuïri, in the peaceful heartland of Mallorca, we get a brilliant view over the 80,000-square-metre estate including the endless olive groves. The couple had 3,000 olive trees planted and are now making organic biodynamic olive oil, under the name of their Finca – Son Naava. “It’s Hebrew for beautiful, breathtakingly so in this case,” Sheela explains. Their product is the first Majorcan olive oil to be certified by the biodynamic certification organisation Demeter. Once a trailblazer, always a trailblazer! We enquire if he is an ecologist? “No, I am a pragmatist, not a fanatic. But yes, I do want to give something back to society,” he says smiling. But wait, there is much more. In Palma, the Levys run two restaurants: The Kitchen and the soon-to-be-opened Fera. Together they buy, conceptualise, redevelop and sell grand Old Town houses in Mallorca’s capital. Sheela also works on other interior design projects worldwide. With business opportunities in Switzerland, Spain, India and the USA, it comes as no surprise that the Levys’ working day spans 12 to 16 hours at times. They don’t do it alone though. Support comes from the family. The couple’s daughter Shaana is a producer and documentary film-maker and lives in Mumbai together with her husband Uraaz Bahl. Nik Nathwani, Sheela’s younger brother, splits his time between Barcelona and Palma, where he manages the restaurants. “We stick together and have each other’s back. We invest and work together,” Ivan says. This is what allows them to live like Swiss nomads at times, travelling to China, Myanmar, India, Thailand and Cambodia – to name only a few of this year’s destinations, apart from Switzerland and Spain, of course.

Charismatic entrepreneur

Dedicated and creative as he is, Ivan Levy is not all business. He also devotes a greater part of his time to large-scale charity projects. Ivan sponsors and mentors the Majorcan DIGNITAT i FEINA (dignity and labour) project, run by Franciscan monk Tomeu Pastor. The two men bonded instantly over their mutual goal: to help marginalised and unemployed people to find their way back to employment and society. The charity organisation based in Artà, produces the traditional Spanish sweet called Turrón. The sale of this moreish temptation does not only profit the charity, but also protects one of Mallorca’s most iconic spectacles: the sea of pretty white-and-pink almond blossoms. The



Photos: Naxo Bassols Siles (2).

The Kitchen ist eines der Restaurants der Levys in Palma. Gemanagt werden sie von Nik Nathwani, dem Bruder von Sheela. Kreativer Kopf an seiner Seite ist Küchenchef Simon Petutschnig (links).

The Kitchen is one of the Levys' restaurants in Palma, managed by Sheela's brother Nik Nathwani and executive chef Simon Petutschnig (left).



Turrón made in Mallorca: Die leckere typisch spanische Mandel-Spezialität wird von der Organisation DIGNITAT i FEINA hergestellt, die der Franziskanermönch Tomeu Pastor ins Leben gerufen hat (dignitatifeina.com).

Turrón made in Mallorca: This typically Spanish almond specialty is produced by DIGNITAT i FEINA, started by Franciscan monk Tomeu Pastor (dignitatifeina.com).

Photos: Shaana Levy-Bahl (©)



Das wertvolle Olivenöl aus Arbequina-Oliven ist 100 Prozent biologisch. Es ist das einzige Öl Mallorcas, das vom Ökoverband Demeter zertifiziert wurde. Es trägt den Namen der Finca: Son Naava.

Their exceptional olive oil is made from 100 per cent Arbequina olives, and is the only biodynamic-certified oil on the island. It's named after their finca – Son Naava.

der Ordensbruder haben sich auf Antrieb verstanden. Die gemeinnützige Organisation produziert Turrón, ein typisch spanisches Produkt. Die dafür benötigten Mandeln holen die Arbeiter von Bäumen, die von Bauern ohnehin vernachlässigt werden. Weil die Bäume zu wenig Ertrag bringen, weil die Ernte mühsam ist. Auf diese Weise entsteht aber nicht nur eine himmlisch süsse Verführung, durch ihren Verkauf fliesst auch Geld zurück in die Kasse von DIGNITAT i FEINA. Und ganz nebenbei wird eines der Wahrzeichen Mallorcas geschützt: die Mandelblüte, die jedes Jahr Hunderttausende Besucher mit einem rosa-weissen Blütenmeer in den Bann zieht. Denn Bäume, die nicht gepflegt werden, werden krank, gefällt, landen irgendwann als Brennholz im Kamin. Dazu ist Ivan Levy als Vorstandsvorsitzender der Dulwich International School Foundation tätig, hat gerade eine Stiftung in China ins Leben gerufen. Er steht zudem der Beijing United Charity Foundation vor, engagiert sich im Rahmen von Magic Bus für Strassenkinder in Asien und unterstützt das balearische Hilfsprojekt Rana gegen Kindesmissbrauch (siehe Kasten). 40 Jahre sind Sheela und Ivan Levy im nächsten Jahr verheiratet. Ihr Geheimnis der Partnerschaft auf so vielen Ebenen? Bei allen Gemeinsamkeiten lassen sie einander auch Freiraum. Sie liebt Yoga und lange Spaziergänge, er ist kein grosser Freund davon. «Zu langweilig», lautet sein Fazit kurz und knapp. Sagt's und krempelt die Ärmel seines Hemdes hoch. Das nächste Projekt wird nicht lange auf sich warten lassen ...

Das Engagement der Levys

Zwei Restaurants in Palma, geführt von Nik Nathwani, dem Bruder von Sheela Levy, in Kooperation mit Küchenchef Simon Petutschnig:

The Kitchen, thekitchenpalma.com

Fera, ferapalma.com

Olivenöl: sonnaava.com

Immobilien: Coco Sage, cocosage.com

Interior Design: Sheela Levy, sheelalevy.com

Karitative Projekte:

Ivan Levy engagiert sich unter anderem für DIGNITAT i FEINA auf Mallorca (dignitatifeina.com), bei Rana (fundacionrana.org), im Global Board des Bildungsprogramms Magic Bus für Strassenkinder in Asien (magicbus.org) und ist Vorstandsvorsitzender der Dulwich International School Foundation (disf.co.uk) sowie der Beijing United Charity Foundation (cbucf.org).

nutty main ingredient is harvested from trees that due to the hardscrabble picking process and meagre output are being neglected by farmers and would otherwise just end up as firewood. Ivan Levy is also the Chairman of the Dulwich International School Foundation and recently founded a charity in China. He is head of the Beijing United Charity Foundation, globally supports Magic Bus in helping street kids in Asia and sponsors the Balearic charity project Rana, which commits to the fight against child abuse (see info box). The couple will soon celebrate their 40th wedding anniversary! We ask them to share the secret of their successful partnership – hard work, trust and respect are key ingredients, but it is important to give each other space too. She loves yoga and going for long walks while listening to TED Talks, which he is not a fan of! “Too boring,” he comments and rolls up his sleeves, he much prefers to swim while coming up with the next business venture and project!

The Levys' projects

Two restaurants in Palma, in cooperation with Executive Chef Simon Petutschnig:

The Kitchen, thekitchenpalma.com

Fera, ferapalma.com

Olive oil: sonnaava.com

Real estate: cocosage.com

Interior design: sheelalevy.com

Charity work:

Ivan Levy is involved with DIGNITAT i FEINA (dignitatifeina.com) and Rana (fundacionrana.org) on Mallorca, the Global Board of the education programme Magic Bus for street kids in India (magicbus.org) and is the chairman of the Dulwich International School Foundation (disf.co.uk) and the Beijing United Charity Foundation (cbucf.org).



foto di sequi



SARDEGNA



www.sardegnaturismo.it

Powerberries

Fruchtige Dekoration, gesunder Snack: Ein ecuadorianisches Unternehmen vermarktet die Kapstachelbeere erfolgreich als Superfood.

Fruity decoration and healthy snack: A company from Ecuador successfully markets goldenberries as a superfood.

David Bermeo hat gut lachen: Sein Unternehmen gedeiht und mit ihm rund 1000 Kleinbauern und deren Familien. Nachhaltig, gesund und fair Erfolg zu haben – genau das wollte der Exbanker, als er 2005 mit seinen Brüdern und zwei Freunden Terrafertil gründete. Die Geschäftsidee: Produktion und Distribution von Trockenfrüchten in ihrer Heimat Ecuador. Sie starteten mit dem Verkauf von getrockneten Ananas, Mangos und Bananen. Die Exoten orderten sie von kleinen Produzenten aus der fruchtbaren Küstenregion Ecuadors. Ihre Fabrik befindet sich im Hochland der Anden, eine Fahrstunde ausserhalb der Hauptstadt Quito und fast 3000 Meter über dem Meer.

Expansion mit Goldenberries

2007 kommt den Unternehmern die Idee, die das Geschäft wirklich zum Laufen bringt. Sie setzen auf Goldenberries, bei uns als Kapstachelbeere oder Physalis bekannt. In der orangen, supergesunden Beere steckt alles, wovon die Jungunternehmer träumen. «Die hypergesunde Frucht hat wie wir ihren Ursprung in den Anden. Ihre Kultivierung ist arbeitsintensiv, und sie kann in grossen Mengen angebaut werden, ohne dass dies die Umwelt belasten würde. Das macht sie zu einer attraktiven Alternative für Kleinbauern, die in dieser Gegend vor allem vom umweltbelastenden und stark volatilen Anbau von Schnittblumen, Kartoffeln und Mais leben», erklärt David Bermeo. Die ersten Physalis kauft Terrafertil direkt von kleinen Produzenten aus der Gegend. «Die Kleinbauern erzielen mit Goldenberries 70 Prozent mehr Einkommen als mit dem Anbau anderer Feldfrüchte und von Rosen. Das hat Terrafertil das Fairtrade-Zertifikat gebracht», erzählt David Bermeo.

David Bermeo has reason to smile: His company is prospering and as a result so are about 1,000 smallholder farmers and their families. A business that is sustainable, healthy and fair – that's just what the former banker had in mind when he founded Terrafertil together with his brothers and two friends back in 2005. Their business idea was to produce and distribute dried fruits in their native Ecuador. They started by selling dried pineapples, mangoes and bananas, sourcing the exotic fruits from small producers in the fertile coastal region of Ecuador. Their factory is located about a one-hour drive from Quito, nearly 3,000 metres above sea level in the Andean highlands.

Expanding with goldenberries

In 2007, the entrepreneurs came up with the idea that really got their business going: goldenberries. These orange berries go by the botanical name physalis and offer exactly what the young businessmen were hoping to find. “The incredibly healthy fruit is from the Andes, just like us. The cultivation of goldenberries is very labour-intensive and they can be grown in large amounts without harming the environment. That makes them an attractive alternative for the small farmers in this area, who have been largely dependent on producing environmentally harmful and volatile crops like cut flowers, potatoes and corn,” David Bermeo explains.

Terrafertil purchased its first physalis fruits directly from small producers in the region. “The farmers can generate 70 per cent more income with goldenberries than they can with other field crops or roses. This approach qualified Terrafertil for Fairtrade certification,” David recounts.

Superfood Physalis: Die Kapstachelbeere punktet mit einem hohen Gehalt an Eisen und Phosphor und gehört zu den wichtigsten Lieferanten von zellschützendem Provitamin A.

Superfood physalis: Goldenberries offer high iron and phosphorus content and are one of the greatest sources of provitamin A with its cell-protecting attributes.



Aus den Anden auf Teller in der ganzen Welt: Der ecuadorianische Produzent Terrafertil ist Weltmarktführer beim Superfood Goldenberries, wie die Kapstachelbeeren oder Physalis in ihrer verarbeiteten Form heissen.

From the Andes mountains to plates around the world: Ecuador-based Terrafertil is the leading global producer of goldenberries, the processed form of the superfood physalis.



Superfood als Verkaufsschlager

Mit den Eigenschaften natürlich, gesund und nachhaltig produziert steckt in den Goldenberries so viel Zeitgeist, dass sie sich fast von allein verkaufen. Die Nachfrage explodiert geradezu, es kommt zu Lieferengpässen. David Bermeo reagiert mehrschichtig: Er verkauft interessierten Kleinbauern Setzlinge – nicht gegen Geld, sondern gegen zukünftige Ernten. «Für uns Goldenberries anzubauen, ist für Bauern sehr attraktiv», sagt David, «sie müssen kein Geld investieren, um anzufangen, und wir garantieren stabile Preise.»

Gleichzeitig kooperiert Terrafertil mit lokalen Kooperativen. Sie nehmen die Ernte weiterer Kleinbauern entgegen, wiegen, prüfen und rechnen ab. Flinke Hände lösen dann die Goldenberries aus ihrer Hülle und machen sie für den Transport in die Fabrik bereit. Zusätzlich baut Terrafertil auf dem 12 Hektar grossen Fabrikgelände ausserhalb von Quito auch selbst Goldenberries an.

Dafür entwickeln Agronomen von Terrafertil ein Verfahren, um Goldenberries biologisch anzubauen, das zum Standard wird. «Wir mussten lernen, dass eine nachhaltige Produktion adäquate Prozesse voraussetzt», erklärt David. «Es ist zentral, die richtigen Leute zu finden und den Lieferanten genauso viel Aufmerksamkeit zu schenken wie den Kunden.» Fünf Agronomen besuchen die Bauern regelmässig, instruieren sie und kontrollieren die Einhaltung der Biovorschriften.

Der Schritt zum Weltmarktführer

Die Expansion der Goldenberry-Produktion nach Kolumbien, dem weltweit grössten Exporteur der orangen Beere, befördert Terrafertil 2011 in ganz neue Sphären. 50 Kilometer ausserhalb von Bogotá steht eine Anlage, dank der Terrafertil Goldenberries vergolden kann. «Bislang musste man entscheiden, ob die Früchte zu Saft oder zu Trockenfrüchten verarbeitet werden», sagt David. «Wir produzieren hier mit ein und derselben Frucht beides.» Zuerst wird den frischen Beeren der Saft entzogen, ohne sie zu zerquetschen. Dann werden die entsafteten Beeren mit Ananassaft neu angereichert und schliesslich getrocknet. Die dafür nötigen Maschinen füllen eine Fabrikhalle von der Grösse eines halben Fussballfeldes. Das inzwischen patentierte Verfahren ist das Ergebnis vierjähriger Forschungs- und Entwicklungsarbeit.

Mit der neuen Fabrik zementiert Terrafertil die Position als weltweit führender Goldenberry-Produzent. 100 Tonnen werden hier pro Woche verarbeitet und Terrafertil ist der einzige Produzent, der die Superbeere in einer solchen Vielfalt offeriert: gesüsst, ungesüsst, als Konzentrat, als Saft, als Pulver. Für Exporte nach Kontinentaleuropa

Superfood as a hot seller

Goldenberries fit perfectly into the global zeitgeist. They are natural, healthy and sustainable, which means the products virtually sell themselves. Demand is rocketing and supply bottlenecks are becoming a problem. David Bermeo has reacted at a number of levels: He is selling seedlings to interested local farmers – not in exchange for money, but in return for goldenberries. “Growing goldenberries for us is a very attractive prospect for the farmers,” David says. “They don’t have to invest any money to get started and we pay them prices that always remain stable.” At the same time, Terrafertil cooperates with local communities. They take delivery of additional farmers’ harvest, weigh it, check it and handle the invoicing and payment. Nimble-fingered employees remove the goldenberries from their husks and prepare them for transport to the factory. Finally, Terrafertil also grows goldenberries itself at its 12-hectare factory location near Quito.

Agronomists at Terrafertil have developed a process for growing the goldenberries organically, which is becoming the standard. “We had to learn that healthy production requires adequate processes,” David explains. “Finding the right people and paying as much attention to the suppliers as we do to our customers is essential.” Five agronomists visit the farmers regularly to instruct them and check that the regulations for organic production are being observed.

Heading for global market leadership

In 2011, the expansion of goldenberry production to Colombia, the world’s largest exporter of the orange berries, took Terrafertil to an entirely new level. Fifty kilometres outside of Bogotá is a factory that enables Terrafertil to turn goldenberries into pure gold. “In the past, we had to decide whether to use the berries for making juice or dried fruit,” says David. “Now we get two products from one fruit.”

First the juice is extracted from the fresh berries without crushing them. The dejuiced berries are then rehydrated with pineapple juice and dried. The machines required to do this fill a factory hall the size of half a football field. Developed over the course of four years of research and development, the process has been patented by the company. The new factory cements Terrafertil’s position as the world’s leading producer of goldenberries. One hundred tonnes are processed every week and Terrafertil is the only producer that offers the super berries in so many variants: unsweetened, sweetened, as concentrate, juice and powder. In 2012, Terrafertil found a good partner for exports to continental Europe. In the same year, David’s youngest brother opened an office in the UK. “It is purely operated

Lohnende Mehrarbeit: Der Anbau von Kapstachelbeeren ist arbeitsintensiv. Bauern verdienen damit 70 Prozent mehr als mit Kartoffeln oder Schnittblumen.

Extra work that pays off: Cultivating goldenberries is labour-intensive. Farmers can generate 70 per cent more income with goldenberries than they can with potatoes or cut flowers.



findet Terrafertil 2012 einen guten Partner. Im gleichen Jahr eröffnet Davids jüngster Bruder ein Büro in Grossbritannien. «Eine reine Handelsfirma und hoch effizient», erklärt David. «2016 hatten wir dort mit zwei Mitarbeitern das grösste Wachstum, eine Umsatzverdoppelung auf 7,5 Millionen US-Dollar.»

Ein Büro wie in London unterhält Terrafertil auch in Peru. Dazu je eine Fabrik in Ecuador und Kolumbien und je eine Niederlassung in Mexiko, Chile und Brasilien, in denen Produkte konfektioniert, verpackt und distribuiert werden. Anfang 2017 fasst Terrafertil mit der Akquisition des führenden US-Superfood-Anbieters Essential Living Foods auch in den USA Fuss. Und das Unternehmen ist bereit. Die Kapazitäten in den sechs Niederlassungen sind mit viel Luft nach oben geplant und gebaut. Keine der Terrafertil-Töchter nutzt derzeit mehr als 20 Prozent der vorhandenen Kapazität.

Wachstumskapital aus der Schweiz

Terrafertil plant, das Geschäftsvolumen bis 2021 zu verdoppeln. Dafür benötigt das Unternehmen Kapital. Seit 2013 arbeitet es für die Finanzierung mit dem Schweizer Asset Manager responsAbility zusammen – die Hälfte der 11 Millionen US-Dollar, die in der neuen Fabrik stecken, stammen von responsAbility-Anlagefonds. Mauricio Jibaja, bei responsAbility für Agrarinvestitionen in Lateinamerika zuständig, erklärt: «Terrafertil ist ein sehr dynamisches Wachstumsunternehmen, das sowohl profitabel als auch nachhaltig arbeitet. Es wird in den nächsten Jahren vor allem Wachstumskapital brauchen – eine interessante Anlagemöglichkeit im lateinamerikanischen Agrarsektor.»

responsAbility Investments AG

Der Schweizer Asset Manager responsAbility ist seit 2003 auf dem Gebiet von Development Investments tätig. Deren Ziel: Wachstum in entwicklungsrelevanten Sektoren mittels renditeorientierter Investitionen. responsAbility verwaltet 3,2 Milliarden US-Dollar an Anlagegeldern, die in 550 Unternehmen in 97 Entwicklungs- und Schwellenländern angelegt sind. Die Unternehmen aus dem Energie-, Finanz- und Landwirtschaftssektor leisten allesamt einen Beitrag zur Entwicklung. responsAbility verfügt über Büros in Zürich, Bangkok, Genf, Hongkong, Lima, Luxemburg, Mumbai, Nairobi, Oslo und Paris und ist durch die Schweizerischen Finanzmarktaufsicht FINMA reguliert.

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

as a trading company and is highly efficient,” says David. “In 2016, we recorded our highest growth there, doubling our turnover to 7.5 million US dollars – with just two employees.”

Terrafertil has an office in London and in Peru. There are also factories in Ecuador and Colombia as well as subsidiaries in Mexico, Chile and Brazil where products are assembled, packaged and distributed. In early 2017, Terrafertil also gained a foothold in the US market with the acquisition of America’s leading superfood supplier Essential Living Foods. Terrafertil is ready for the challenge. The capacities of the six subsidiaries have been planned and built with a generous buffer for expansion: None of the Terrafertil subsidiaries is currently using more than 20 per cent of its total capacity.

Growth capital from Switzerland

Terrafertil plans to double its business volume by 2021. The company will require growth capital to achieve this. Swiss asset manager responsAbility has supported the company as a financing partner since 2013 – half of the 11 million US dollars that have been invested in the factory stem from responsAbility-managed investment funds. Mauricio Jibaja, responsible for agricultural investments in Latin America at responsAbility, explains: “Terrafertil is a highly dynamic growth company that is operated profitably and sustainably. More than anything, it will need growth capital in the coming years – an interesting investment opportunity in Latin America’s agricultural sector.”

responsAbility Investments AG

The Swiss asset manager responsAbility has been active in the field of development investments since 2003. Its aim is to drive the growth of development-related sectors through return-oriented investments. responsAbility currently has 3.2 billion US dollars of assets under management invested in 550 companies in 97 developing countries. These companies from the financial, agricultural and energy sectors make a contribution to development. responsAbility has local offices in Zurich, Geneva, Hong Kong, Bangkok, Lima, Luxembourg, Mumbai, Nairobi, Oslo and Paris and is regulated by the Swiss Financial Market Supervisory Authority FINMA.

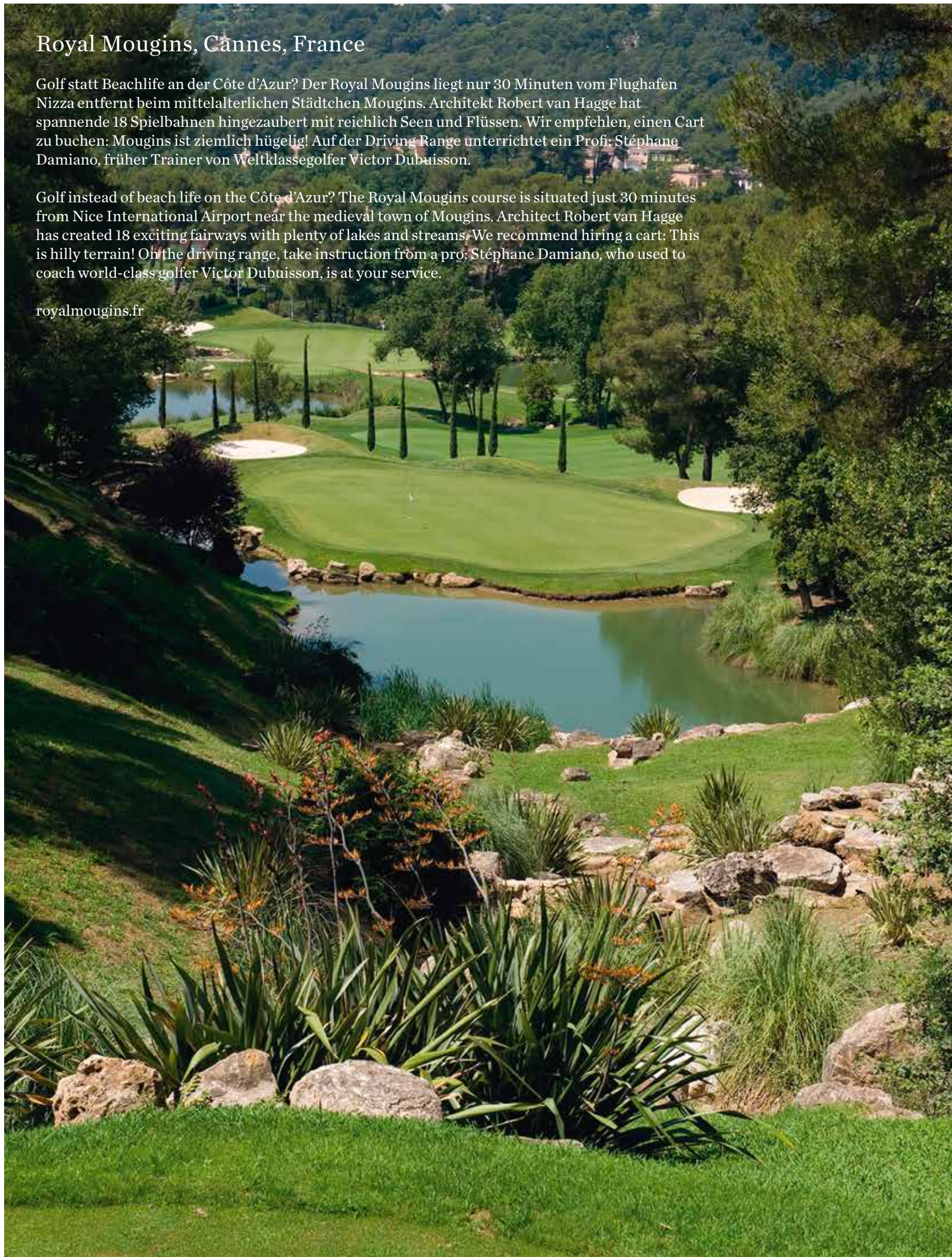
[responsAbility.com](https://responsability.com)

Royal Mougins, Cannes, France

Golf statt Beachlife an der Côte d'Azur? Der Royal Mougins liegt nur 30 Minuten vom Flughafen Nizza entfernt beim mittelalterlichen Städtchen Mougins. Architekt Robert van Hagge hat spannende 18 Spielbahnen hingezaubert mit reichlich Seen und Flüssen. Wir empfehlen, einen Cart zu buchen: Mougins ist ziemlich hügelig! Auf der Driving Range unterrichtet ein Profi: Stéphane Damiano, früher Trainer von Weltklassegolfer Victor Dubuisson.

Golf instead of beach life on the Côte d'Azur? The Royal Mougins course is situated just 30 minutes from Nice International Airport near the medieval town of Mougins. Architect Robert van Hagge has created 18 exciting fairways with plenty of lakes and streams. We recommend hiring a cart: This is hilly terrain! On the driving range, take instruction from a pro: Stéphane Damiano, who used to coach world-class golfer Victor Dubuisson, is at your service.

royalmougins.fr



Ever-greens

Spektakulär und abwechslungsreich:
Wir haben für Sie drei spannende Golfplätze entdeckt.
Spectacular and varied: We've discovered three great golf courses for you.



Old Head, Cork, Ireland

Ein Erlebnis der Extraklasse! Der Old Head bei Cork liegt auf einer Halbinsel, die weit in den Atlantik hineinragt. Die Aussicht ist entsprechend: Klippen, hohe Wellen, ein altgedienter Leuchtturm – so golft man an Irlands (Südwest-)Küste! Der Old Head ist ein Linkscourse, der die Spieler allein schon wegen der Winde herausfordert. Auch das Clubhaus mit Zimmern und Restaurant ist exzellent. VIP-Golfer fliegen hier mit dem Helikopter ein.

Aspectacular experience! Old Head near Cork occupies a headland that reaches far out into the Atlantic Ocean. The views are stunning: steep cliffs, crashing waves and a century-old lighthouse – that's how you golf on Ireland's (south-west) coast! Old Head is a links course that challenges players not least due to its exposure to strong winds. The excellent clubhouse provides rooms and a restaurant. VIP golfers arrive by helicopter.

oldhead.com



Pestovo Golf, Moscow, Russia

Die Russen entdecken den Golfsport! Rund um Moskau gibt's zehn hervorragende Golfplätze. Allen gemeinsam: ein imposantes Clubhaus und sehr gepflegte Spielbahnen. Eine der besten Adressen: Pestovo Golf! Der schottische Manager und frühere Tourspieler Stephen Dundas kümmert sich geduldig um die reichen Mitglieder und um die vielen Kids auf der Anlage. Bei Siegerehrungen wird sehr heftig gefeiert: mit Discosound, Stroboblitzern und reichlich Wodka.

The Russians are discovering golf! In the vicinity of Moscow there are ten outstanding golf courses, each one boasting a magnificent clubhouse and immaculately groomed fairways. Not to be missed: Pestovo Golf! The Scottish manager and former tour player Stephen Dundas patiently attends to the rich club members and the many kids exploring the grounds. The award ceremonies are wild celebrations that include disco music, strobe lights and plenty of vodka.

pestovogolf.com

SWISS Golf Traveller

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

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

* Economy Class in Europe depending on selected fare option

swiss.com/golf

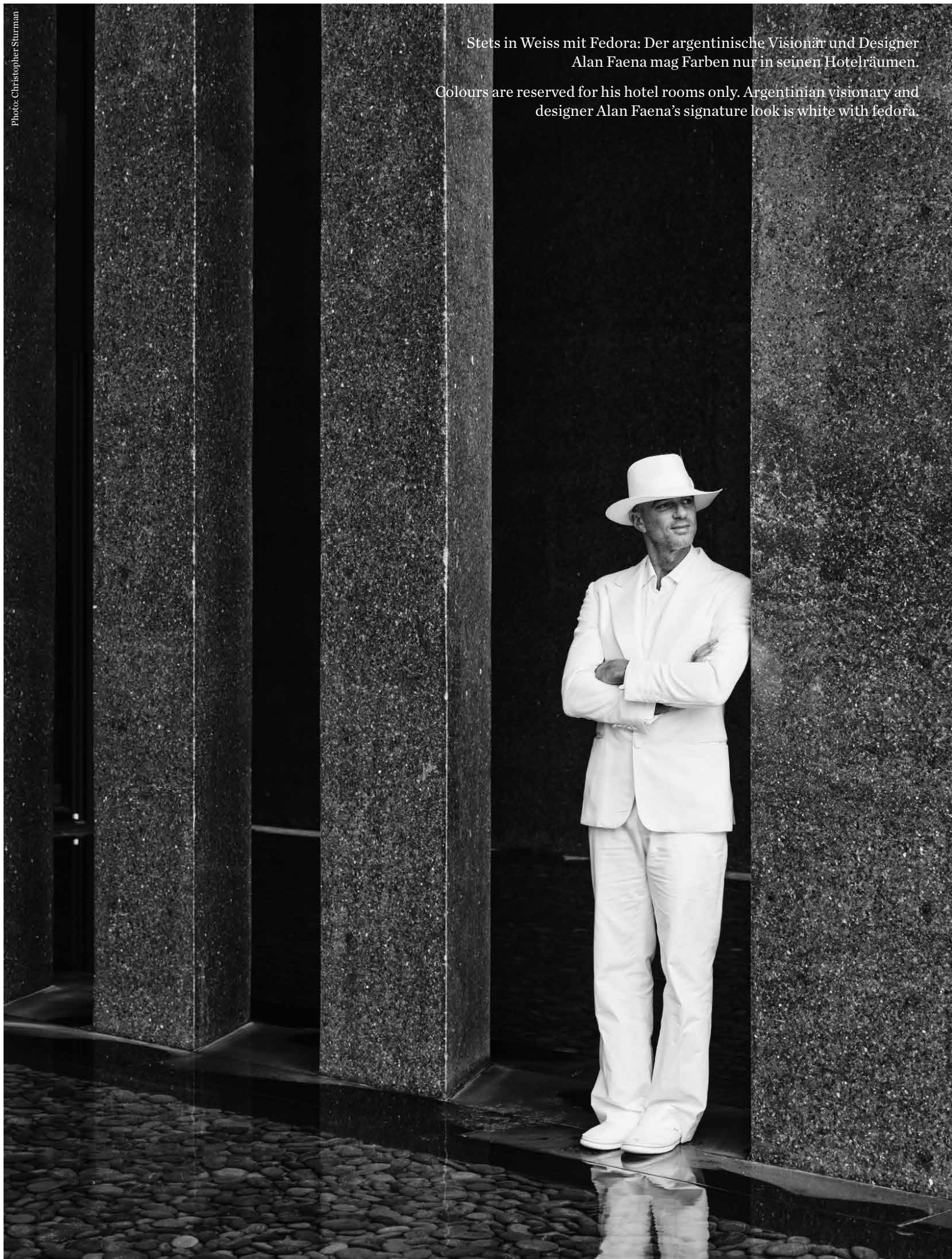
“I am a **m**agician”

Alan Faena schuf in Buenos Aires ein neues Hafenquartier und entwickelte mit berühmten Architekten in Miami Beach einen ganzen Distrikt, der seinen Namen trägt. Der erfolgreiche Argentinier ist Visionär, Designer und auch ein Magier. Wir sprachen mit ihm über seine Projekte, seine Träume und über das perfekte Hotel.

Alan Faena completely transformed Buenos Aires' harbour area. Together with famous architects, he developed a whole district in Miami Beach, that now bears his name. The successful Argentinian is a visionary, designer and magician in one. We talked about his projects, his dreams and the perfect hotel.

Stets in Weiss mit Fedora: Der argentinische Visionär und Designer Alan Faena mag Farben nur in seinen Hotelräumen.

Colours are reserved for his hotel rooms only. Argentinian visionary and designer Alan Faena's signature look is white with fedora.



Zuckerbäcker-Feeling: Der Poolbereich und die Pool Bar des Faena Hotel Miami Beach sind die neuen Hotspots des internationalen Kunstszene.

Candy shop feeling: The pool area with bar at the Faena Hotel Miami Beach is the new hot spot of the international art scene.

Photo: ZVG © Todd Eberle



Herr Faena, Sie betreiben in Buenos Aires bereits einen sehr erfolgreichen Hotelkomplex sowie ein angesehenes Kunstzentrum, das Ihren Namen trägt. Vor kurzem wurde der Alan Faena District in Miami fertiggestellt. Was ist Ihr Antrieb?

Ich liebe es, Dinge zu verwandeln. Ich verwandle Landschaften, Situationen und Menschen. Realitäten zu ändern empfinde ich als sehr aufregend und ich komme gerne durch verschiedene Situationen mit Menschen in Kontakt. Genau das tun wir, wenn wir Hotels, Foren und Kunstzentren schaffen. Es ist wie ein Traum, aus dem ich nie aufwachen möchte.

Welche Rolle übernehmen Sie bei all diesen faszinierenden Projekten?

Mein zugrundeliegendes Ziel ist es, Menschen zu heilen – sowohl von innen als auch von aussen. Letztendlich möchte ich, dass sich Menschen besser fühlen. Wenn ich eine Eingangshalle entwerfe, möchte ich, dass die Menschen beim Eintreten ein Hochgefühl ergreift. In diesem Moment findet ein Wandel statt. Die Menschen, mit denen ich zusammenarbeite, verstehen diesen Grundgedanken. Im Grunde bin ich von allem ein bisschen – ein Kurator, ein Regisseur und ein Dirigent. Man könnte auch sagen, ich sei ein Zauberer.

Bei der Raumgestaltung legen Sie einen exzentrischen Lebensstil und theatralischen Geschmack an den Tag. Ihre Designs werden dominiert von Rot, Gold und Schwarz sowie von ungewöhnlichen Formen. Würden Sie dies als Ihre gestalterische Handschrift bezeichnen?

Ja. Ich denke, meine Designs lassen sich schnell als die meinen identifizieren – sie versprühen Freude und Optimismus. Auch meine Kleidung ist wie ein Markenzeichen. Ich trage ausschliesslich Weiss. Früher, als ich noch in der Modebranche tätig war, trug ich ausschliesslich Schwarz.

You have been very successful in Buenos Aires with a fabulous hotel complex and a recognised art centre, named after you. Now the big Alan Faena District in Miami is finished. What is your driving force?

I love to transform. Transformation is very important to me. I love to transform landscapes, situations or people. Changing realities is exciting and therefore I love to connect with people through different situations. That is what we do by creating our hotels, forums and art centres. It is a dream and I like to dream.

What do you consider yourself in all these fantastic projects? What is your role?

Look, my final goal is healing, healing peoples' inner and outer feelings and making them feel better. When we design an entrance hall, for example, we want people to feel elevated and enhanced – this is transformation. The people I work with understand this vocation of mine. I consider myself a bit of everything – a curator, director, conductor, well, I would say: I am a magician.

You have a flamboyant lifestyle and a theatrical interior design taste. Your designs are packed with reds, golds, blacks and unusual shapes and forms. Is this your signature style?

Yes, my interiors are full of happiness and positive vibes. You can easily identify it as my handwriting. The same goes for my clothes: I only wear white. When I was in the fashion business I only wore black.

What makes Miami Beach so special?

Miami is a fantastic place. A very special place. Again, it is a healing place – all the blues, the water, the sun, the greens ... and all the people who come here are curious and come with an open mind and an open heart. That makes it so special.

Was ist das Besondere an Miami Beach?

Miami ist ein toller, sehr besonderer Ort. Mit all seinen Blaus, Grüns, dem Wasser, der Sonne hat er ebenfalls eine heilende Wirkung. Die Menschen kommen aus Neugier nach Miami. Sie kommen mit offenem Herzen und wachem Geist. Das ist das Besondere an diesem Ort.

Und warum sollte man Buenos Aires besuchen?

Weil Buenos Aires eine der schönsten Städte der Welt ist! Die Stadt ist von einer Kreativität erfüllt, die andernorts nur schwer zu finden ist. Das kulturelle Leben ist bunt und die Menschen sind offen und herzlich.

Auf welches nach Ihnen benannte Projekt dürfen wir uns als Nächstes freuen? Einen Alan-Faena-Komplex? Ein Museum? Eine Galerie? Oder gar eine ganze Alan-Faena-Stadt?

Dies sind riesige Projekte. Die Fertigstellung in Miami dauerte Jahre. Doch wenn die Zeit reif ist und die richtigen Menschen zusammenfinden, würde ich natürlich ein neues Projekt angreifen.

Sie haben eine Menge grossartiger Hotels ins Leben gerufen. Was macht das perfekte Hotel aus?

Erstklassiger Service ist das A und O. Design, Architektur und perfekter Service – diese Kombination macht ein gutes Hotel.

In all Ihren Hotels können Gäste Werke berühmter Künstler bewundern, wie zum Beispiel Damien Hirsts vergoldetes Dinosaurierskelett, das im Garten des Faena Hotel Miami Beach steht. Welche Art von Kunst sammeln Sie privat?

Ich würde mich nicht als Kunstsammler bezeichnen, aber ich kaufe gerne Kunst von jungen lateinamerikanischen Künstlern aus Argentinien und Kolumbien sowie von aufstrebenden amerikanischen Künstlern. Kurzum: Ich kaufe, was mir gefällt.

And why should somebody visit Buenos Aires?

Because Buenos Aires is one of the most beautiful cities in the world! The creativity in this town is unbeatable, the cultural life is exciting and the people are very welcoming.

Which is the next attraction we will hear about that is named Alan Faena? A Faena complex, museum, hotel, art centre or even an entire Faena city?

Oh, these are huge projects. It took years to finish Miami. But when the time is right and the people are ready too, I could of course start again at another place.

You have developed a lot of remarkable hotels. What makes a perfect hotel?

It is always about fabulous service. Design, architecture and perfect service – this is the combination that makes a good hotel.

In all your hotels, guests can admire works by famous artists like the gold-plated dinosaur skeleton by Damien Hirst in the garden of the Faena Hotel Miami Beach. Which sort of art do you collect for yourself?

I would not call myself an art collector but I love to buy art by young Latin American artists from Argentina or Colombia or works by rising American artists. In short: I buy what I like.

Die 169 Hotelzimmer und 111 Suiten bieten eine fantastische Aussicht und Service vom Feinsten.

111 suites and 169 guest rooms offer great views and service on point.

Alan Faenas Vision und Damien Hirsts Kunst: Das Faena Hotel Miami Beach strotzt vor leuchtenden Superlativen.

With Alan Faena's visions and art by Damien Hirst, the Faena Hotel Miami Beach boasts of superlatives.

Entworfen von Alan Faena in Zusammenarbeit mit OMA, dem Team von Stararchitekt Rem Koolhaas:
das Faena Forum mit Künstlerresidenzen an der Collins Avenue in Miami Beach.

Designed by Alan Faena in collaboration with OMA, the firm founded by star architect Rem Koolhaas:
Faena Forum featuring artist residences at Collins Avenue in Miami Beach.

Photo: Iwan Baan



Photo: ZVG

Alan Faena

«Was wir heute stolz den Alan Faena District nennen, war am Anfang nur eine Idee. Eine Idee, die sich langsam zu einer Art Werkstätte für kollektives Schaffen und einer Plattform für das Aussergewöhnliche entwickelt hat». Der neu eröffnete District in Miami Beach beherbergt ein Hotel, Wohnanlagen, ein Forum, ein Kunstzentrum, ein Theater, Bars, das vom argentinischen Starkoch Francis Mallmann geführte Restaurant Los Fuegos und ein Heilzentrum. Geistiger Vater dieses gigantischen Projekts ist der Argentinier Alan Faena. Der Hotelier und Projektentwickler machte sich gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Len Blavatnik durch die Sanierung des verlassenen Hafenviertels Puerto Madero in Buenos Aires, das er in den wertvollsten Immobilienkomplex der Stadt transformierte, einen Namen. Weiter gehören Projekte in Miami Beach, Florida und Buenos Aires zu seinem Portfolio. Er ist ausserdem Gründer und Präsident der Faena Group sowie Mitglied des Tate International Committee und des New Museum Leaders Council. Zusammen mit seiner Frau Ximena Caminos, der künstlerischen Leiterin des Faena Forum in Miami Beach, und dem gemeinsamen Sohn lebt Faena in Miami, Buenos Aires und im uruguayischen Punta del Este.

faena.com

Alan Faena

“What was once an idea slowly turned into a laboratory for collective creation and a platform for the extraordinary; a reality that we proudly call the Faena District.” This is how the Faena empire is described. The newly established district in Miami Beach consists of a hotel, residences, a forum, an art centre, a theatre, bars, the restaurant Los Fuegos by Argentinian star chef Francis Mallmann and even a proper healing house. The spiritus rector of this gigantic project is the Argentinian hotelier and real estate developer Alan Faena, who made his name by redeveloping – together with his business partner Len Blavatnik – the abandoned docklands in the Puerto Madero neighbourhood of Buenos Aires, creating the most valuable real estate in the city. Faena used to be a fashion designer with his own company for ten years before he started the real estate and hotel business. Since then he has developed properties in Miami Beach, Florida, and Buenos Aires, Argentina. He is also the founder and president of the Faena Group and a member of the Tate International Committee and the New Museum Leaders Council. Together with his wife Ximena Caminos, the artistic director of the Faena Forum in Miami Beach, and their son, Faena resides in Miami, Buenos Aires, and Punta del Este, Uruguay.

faena.com

Kunst im ehemaligen Hafen: Das Faena Arts Center ist ein Kulturzentrum im Faena District in Puerto Madero, einem früheren Hafengebiet in Buenos Aires. Im Bild: «Avião», Los Carpinteros, Faena Arts Center Buenos Aires, 2012

Art at the old harbour: The Faena Arts Center is located in Buenos Aires' former harbour district Puerto Madero (Picture: “Avião”, Los Carpinteros, Faena Arts Center Buenos Aires, 2012).

Grown in the hills

Castel Grand Vin – Haute Judée



Chandra Kurt

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

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

chandrakurt.com

Der Wein: Eli Ben Zaken – Besitzer und Winzer der Domaine du Castel – startete bereits 1992 und legte damit den Grundstein für die heute hochaktive Weinwelt Israels. Sein Konzept war und ist stark von Bordeaux inspiriert, zumal er für seine Rotweine primär mit den Bordeaux-Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc arbeitet. Ursprünglich vinifizierte er einen Grand Vin und einen Second Vin – inzwischen ist noch ein dritter dazugekommen («La vie Rouge du Castel»).

Die Story: Auf dem Gebiet des heutigen Israel wurde schon vor 5000 Jahren Wein kultiviert und in der Bibel geht eine der ersten Erwähnungen des Weins auf Noah zurück. Doch erst vor ein paar Jahren ist die Region aus ihrem önologischen Dornröschenschlaf erwacht. Die Domaine du Castel in Yad Hashmona in der Nähe von Jerusalem ist die Königin aller Kellereien und ihre Weine sind etwas vom Besten, was abgefüllt wird.

Der Geschmack: Der Castel Grand Vin ist ein eleganter Bordeaux-Blend mit Noten von Cassis, schwarzen Kirschen, Leder und etwas Schokolade. Auch wenn es sich um einen äusserst komplexen Wein handelt, wirkt er dank seiner Finesse und Ausgewogenheit wunderbar zugänglich und spannend. Die Tannine sind dicht und schmiegen sich wie ein seidenes Tuch um die reife Frucht. Unbedingt dekantieren.

The wine: Eli Ben Zaken – the owner and winemaker of the Domaine du Castel – started producing wine in 1992, laying the foundation for the very active wine industry Israel is known for today. His concept was and still is strongly inspired by Bordeaux wine. For his red wines especially, he primarily uses the Bordeaux varieties Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot and Cabernet Franc. He originally produced a Grand Vin and a Second Vin, and has now added a third label ("La Vie Rouge du Castel").

The story: Wine was grown in the area of present-day Israel as early as 5,000 years ago; the Bible makes one of the first mentions of wine in the story of Noah. But it wasn't until a few years ago that the region's passion for wine awakened from its thousand-year slumber. The Domaine du Castel in Yad Hashmona, not far from Jerusalem, is the queen of wineries, producing some of the finest wines bottled today.

The taste: The Castel Grand Vin is an elegant Bordeaux-style blend with flavours of cassis, black cherries, leather and a slight hint of chocolate. Even though this is a very complex wine, it possesses a finesse and balance that make it wonderfully accessible and exciting. The tannins are dense and wrap around the ripe fruitiness like silk. Make sure to decant this wine.

castel.co.il



Verkauf Schweiz/
Available in
Switzerland:
Schmerling Weine,
Zürich.
israelweine.ch

Eli Ben Zaken (Mitte) mit seinen drei Kindern Eytan, Ilana und Ariel (von links nach rechts). Seine Weinkellerei Domaine du Castel produziert Weine, die zu den besten Israels gehören.

Eli Ben Zaken (centre) with his three children Eytan, Ilana and Ariel (from left to right). His winery Domaine du Castel produces some of the finest wines in Israel.



The eco-pioneer

Kletterikone Yvon Chouinard gründete den Outdoor-giganten Patagonia und spendet jährlich gut 10 Millionen Dollar für den Umweltschutz. Der Visionär sprach mit uns über Höhenflüge, Gipfelglück und warum es ihm unangenehm ist, reich zu sein.

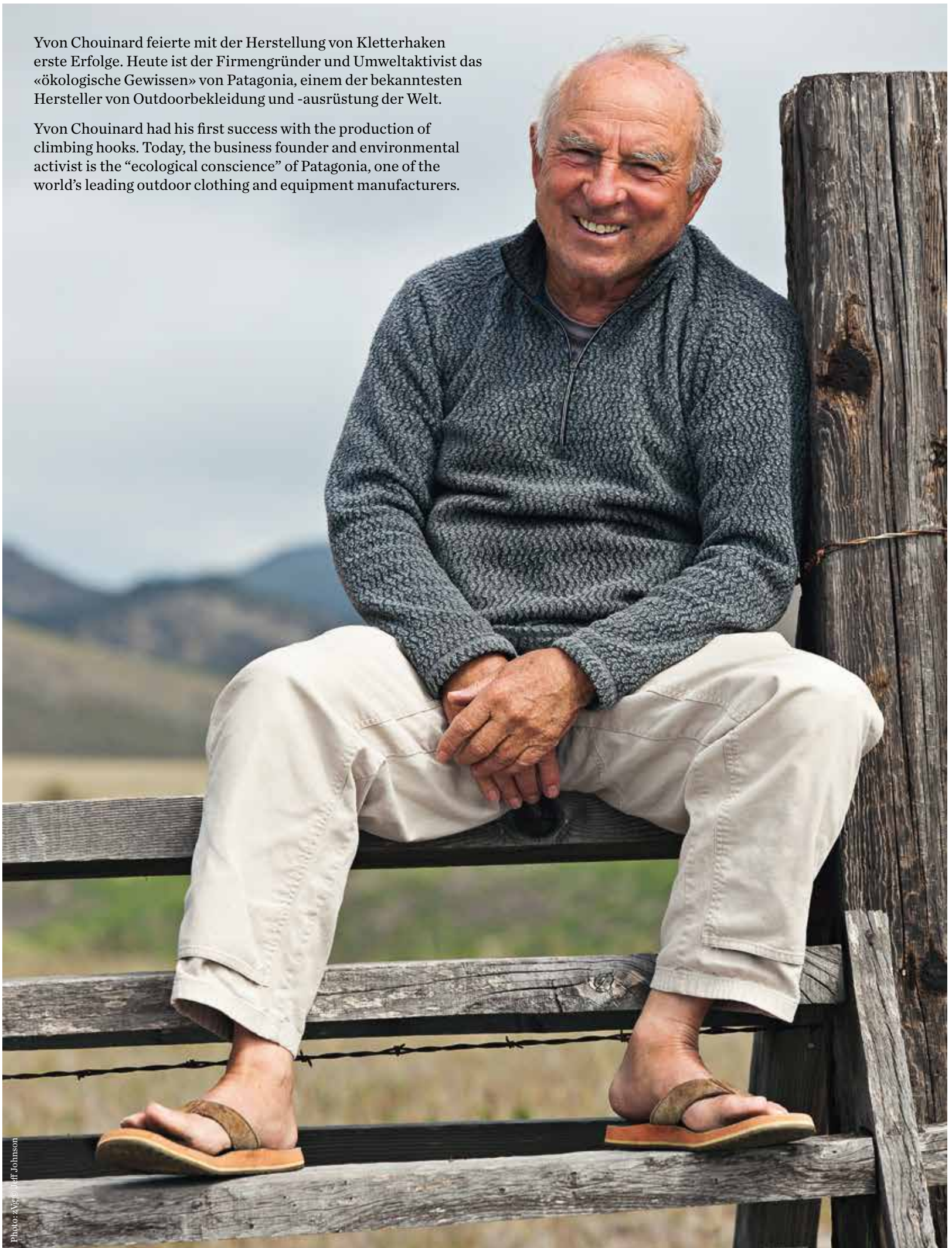
Yvon Chouinard, climbing pioneer and founder of outdoor empire Patagonia, donates around 10 million dollars to environmental protection each year. We talked to the visionary about flying high, the call of the mountain and why being rich makes him uncomfortable.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Yvon Chouinard feierte mit der Herstellung von Kletterhaken erste Erfolge. Heute ist der Firmengründer und Umweltaktivist das «ökologische Gewissen» von Patagonia, einem der bekanntesten Hersteller von Outdoorbekleidung und -ausrüstung der Welt.

Yvon Chouinard had his first success with the production of climbing hooks. Today, the business founder and environmental activist is the “ecological conscience” of Patagonia, one of the world’s leading outdoor clothing and equipment manufacturers.





«Ich wollte nie Geschäftsmann werden.»
 “I never wanted to be a businessman.”

Schule? Uninteressant. Yvon Chouinard ging als Teenager lieber klettern und surfen. Zeitweise lebte er von 50 Cent am Tag. Die Big-Wall-Clique in den 50ern war ein verschworenes, freches Trüppchen und Yvon mittendrin, ständig auf der Suche nach dem ultimativen Kick. 1964 gelang ihm die Erstbegehung der North American Wall am El Capitan im Yosemite-Tal. 1968 fuhr er mit Freunden in einem umgebauten Ford-Transporter von Kalifornien nach Patagonien, um den Cerro Fitzroy zu erklimmen. Ohne Fixseil. Schon die Vorstellung sorgt für Gänsehaut. Das Equipment entwickelte Chouinard aus Kostengründen selber. Schmieden hatte ihm der Vater beigebracht. Seine neuartigen Kletterhaken und Karabiner verkaufte er aus dem Kofferraum seines Autos. Die raue Schönheit Patagoniens gab seiner 1973 gegründeten Firma ihren Namen. Heute beschäftigt das Imperium 2000 Mitarbeiter und setzt in Sachen Nachhaltigkeit Massstäbe. Patagonia ist Mitbegründer der Allianz «1% for the Planet». Dieser Zusammenschluss von Unternehmen verpflichtet sich, 1 Prozent des Gesamtumsatzes oder 10 Prozent des Gewinns (je nachdem, welche Zahl grösser ist) an Umweltorganisationen zu spenden.

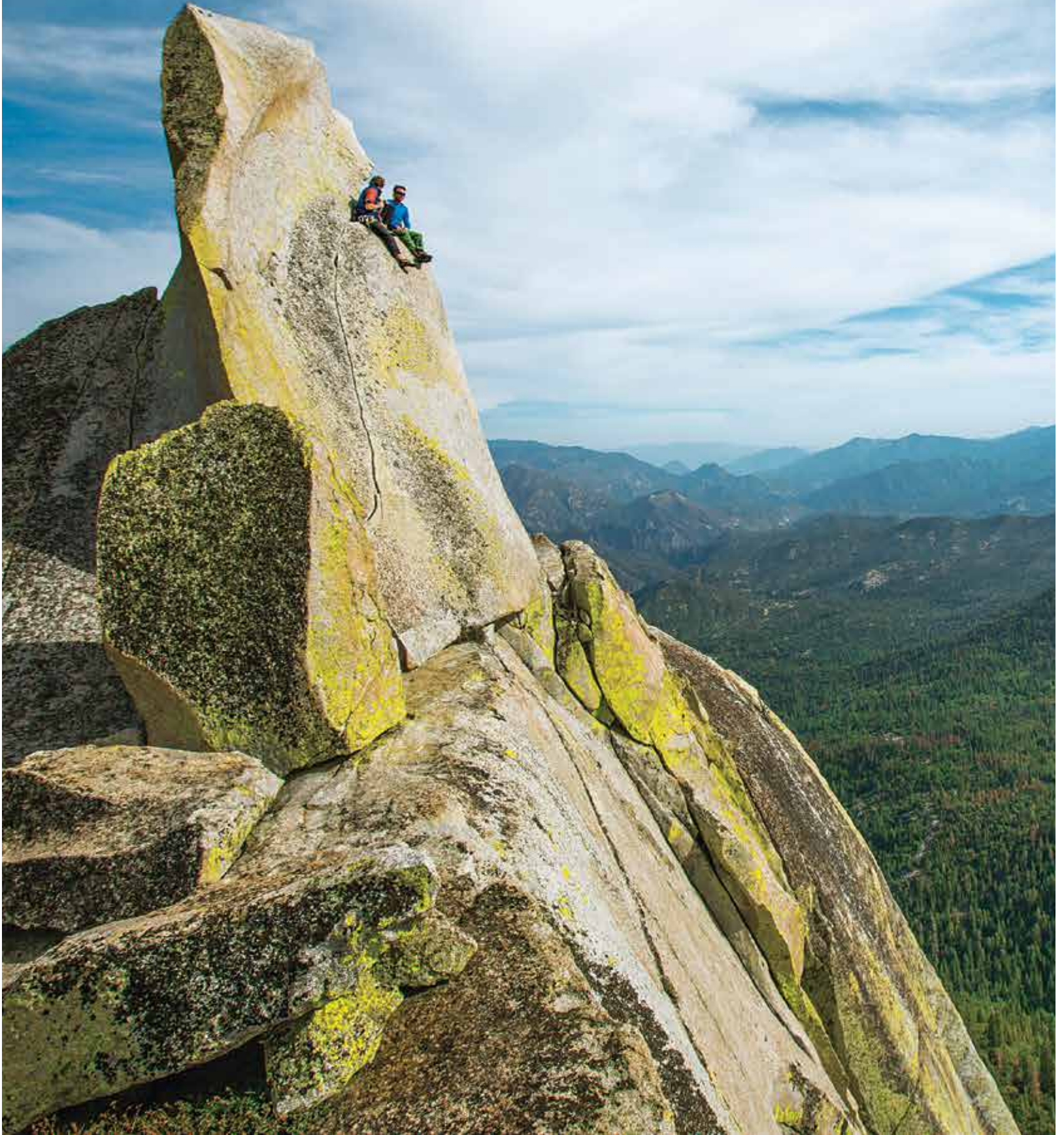
Der 78-jährige Yvon Chouinard inspiriert noch immer Generationen von Outdoorfans und solche, die es werden wollen.

School? Not interested. Instead, teenage Yvon Chouinard went climbing and surfing, living off 50 cents a day at times. He was part of the Big Wall clique, a tight, fearless group, always looking for the ultimate adventure. In 1964, he completed the first ascent of the North American Wall of El Capitan in Yosemite Valley. Four years later, in 1968, Chouinard and a group of friends drove his converted Ford pickup truck from California to Patagonia, where they climbed Cerro Fitzroy – without fixed ropes. The mere thought of this sends shivers down our spine. For lack of money, Chouinard crafted his own equipment, having been taught blacksmithing by his father. He soon started selling his novel pitons and carabiners from the boot of his car. In 1973, he founded Patagonia, named after the raw beauty of the southern Argentinian and Chilean landscape. Today the company employs 2,000 people and continues to set new standards in sustainability. Patagonia is one of the founding businesses of the «1% for the Planet» alliance, a voluntary coalition of companies that pledge to donate 1 per cent of their total turnover or 10 per cent of their profit (whichever is greater) to environmental organisations.

Yvon Chouinard, now 78, still inspires generations of outdoor fans.

Yvon Chouinard zählt zu den Pionieren des Big-Wall-Kletterns. Im Yosemite-Nationalpark wagte er spektakuläre Erstbegehungen. Noch immer verbringt er über 140 Tage pro Jahr in der freien Natur.

Yvon Chouinard is considered a big-wall-climbing pioneer. In the Yosemite National Park he undertook sensational first ascents. To this day, he spends more than 140 days of the year outdoors.



Stylish und nachhaltig: Patagonia ist die einzige Firma, die seit 1996 Biobaumwolle verwendet.

Trendy and sustainable: Patagonia is the only company that has been using organic cotton since 1996.







Photo: ZVg © Bernardo Gimenez, Britany Griffith, Wadi Rum, Jordan.

Das Abenteuer ruft! Jede Firma, die einen positiven Beitrag in der sich negativ entwickelnden Outdoorwelt leistet, investiert in die Zukunft kommender Generationen.

Adventure is calling! Every business that makes a positive impact on the increasingly negative outdoor world invests in the future of generations to come.



Photo: ZVg © Patagonia.

Was fühlen Sie, wenn Sie auf dem Gipfel stehen?

Leidenschaft und Erleichterung. Dabei habe ich erst die Hälfte geschafft. Ich liebe es, in den Bergen zu verweilen. Wenn ich schnell hoch- und runterhetze, fühlt es sich an, als würde ich den Berg nicht ernst nehmen.

Sind echte Abenteuer noch möglich?

Ich habe mal den Satz geprägt: «Das Abenteuer beginnt dann, wenn etwas schiefgeht.» Jedem Abenteuer liegt ein Risiko zugrunde, sei es physisch, mental oder finanziell. Es bedeutet, dass man seine Komfortzone verlassen und Entscheidungen treffen muss, die falsch sein können. Jeder soll machen dürfen, was er will. Leider werden Sportler heutzutage ausgerüstet wie Marsmenschen.

Worauf sind Sie stolz?

Es war Glück, dass ich viele neue Sportarten wie Kajaken, Eisklettern oder Telemarken mitentwickeln durfte. Wir waren eine wilde Truppe, setzten Massstäbe beim Equipment, die bis heute Gültigkeit haben. Ich schuf mir einen Job, bei dem ich die Hälfte des Jahres in der Wildnis sein konnte. Unsere Firmenphilosophie ist sehr eigenwillig. Die Hierarchien sind flach, die Mitarbeiter denken selbstbestimmt und genießen ein hohes Mass an Freiheit. Es ist mir egal, wann sie arbeiten, Hauptsache, sie haben Spass dabei. Sie können sogar während der Arbeitszeit surfen gehen!

Welches ist Ihre Rolle bei Patagonia?

Ich bin der Firmenphilosoph. Der Laden funktioniert auch prima ohne mich. In Jackson Hole, Wyoming, führe ich ein einfaches Leben, gehe kajaken, bergsteigen und fliegenfischen. Ich wohne weder in einem Palast noch fahre ich teure Luxuskarossen. Ich habe kein persönliches Interesse, noch mehr Geld zu verdienen. Im Gegenteil: Es ist mir fast ein wenig unangenehm.

What do you feel when you have reached the top?

Passion and relief. Even though I have only made it halfway. I love spending time in the mountains. If I rushed up the hill and down again, it would feel as if I didn't respect the mountain.

Are real adventures still possible?

I once said: "When everything goes wrong – that's when the adventure starts." Every adventure comes with a risk, be it financial, mental or physical. It means leaving your comfort zone and being prepared to make decisions that could turn out to be wrong. Everybody should be free in doing what they want to do. Sadly, athletes nowadays are equipped like astronauts.

What achievements make you proud?

I was lucky in that I helped advance so many different sports like kayaking, ice climbing and telemarking. We were a wild bunch that set standards in sports equipment which are still in place today. I created a job for myself that allowed me to spend half the year in the outdoors. The company ethos is quite unique, with hierarchies being flat and employees thinking on their own and enjoying lots of freedom. I don't care what hours they work as long as they are having fun. They are even free to go surfing during working hours!

What is your role at Patagonia?

I am the company philosopher. The business is running smoothly even without me. I lead a simple life in Wyoming where I go kayaking, mountain climbing and fly fishing. I don't live in a palace or drive fancy cars. I'm not interested in stuffing my pockets with more money. In fact, it makes me uncomfortable.

Worn Wear ist besser als neu: Seit 2011 kann man Patagonia-Kleider zum Reparieren bringen und Nichtmehrgebrauchtes zurückkaufen lassen. Yvon Chouinard: «Das endlose Konsumieren und Wegwerfen ist das grösste Problem.»

Worn Wear is better than new: Since 2011, customers can bring in their clothes for repair and even have items that are no longer used bought back. Yvon Chouinard: "The endless cycle of consuming and discarding is the biggest problem."

Ihr Engagement für den Umweltschutz ist radikal und revolutionär ...

Leider bin ich sehr pessimistisch, was die Zukunft unseres Planeten betrifft. Die Erde steht am Rande eines ökologischen Kollapses. Alles, was wir im Outdoorbereich tun, verschmutzt Berge, Flüsse und Ozeane. Darum setzen wir auf Nachhaltigkeit, spenden jährlich rund 10 Millionen Dollar an Umweltschutzprojekte, das ist 1 Prozent unseres Nettoumsatzes. Es ist eine moralisch-ethische Entscheidung für die Natur. Wir können weder die Welt retten noch den Klimawandel aufhalten, aber wir können etwas tun zum Schutz der Ressourcen.

Verraten Sie uns Ihr Erfolgsgeheimnis?

Es ist viel schwieriger, die Regeln zu befolgen, als sie zu brechen. Junge Menschen sollen ihr eigenes Ding durchziehen: Alles ist besser, als im Mittelmass zu leben. Vom Tag unserer Geburt an befinden wir uns im Wettkampf. Das Kräfteressen und das Konkurrenzdenken hindern uns, wichtige Ziele zu erreichen. Das ist ein Grund, warum wir auf der Welt nichts auf die Reihe kriegen. In unserer Firma konkurrieren wir nicht, wir kooperieren. Probleme lassen sich nur lösen, wenn wir lernen, gemeinsam statt gegeneinander zu arbeiten.

Yvon Chouinard

Yvon Chouinard wurde 1938 in Maine, USA, geboren und wuchs in Kalifornien auf. Als Kind ging er oft speerfischen, tauchte nach Abalone-Muscheln und beobachtete an der steilen Felsküste Malibus Falkennester. Als Extremkletterer prägte er das «Golden Age of Yosemite Climbing». Die von ihm gegründete Chouinard Equipment war die grösste Firma für Bergsteigerausrüstung in den USA, bevor er 1973 Patagonia gründete. Der Vater zweier Kinder ist mit der ehemaligen Kunststudentin Malinda Pennoyer verheiratet, die er im Yosemite-Nationalpark kennengelernt hat.

eu.patagonia.com

Your commitment to environmental projects is radical and revolutionary ...

Sadly, I am rather pessimistic when it comes to our planet's future. Earth is on the verge of an ecological collapse. Every outdoor activity mankind indulges in pollutes our mountains, rivers and oceans. That's why we invest in sustainability and donate 1 per cent of our net turnover – about 10 million dollars each year – to environmental projects. It's a moral and ethical decision for the sake of our nature. We can neither save our planet nor stop climate change but we can contribute to the protection of our resources.

Would you share with us your recipe for success?

It is much more difficult to follow the rules than to break them. I advise young people to do their own thing because anything is better than leading a life of mediocrity. From the day we are born, we are competing. This constant trial of strength and competitive thinking keeps us from reaching important goals – it's the reason why we don't get things right in this world. At Patagonia, we don't compete, we cooperate because working together rather than against one another is the only recipe for problem-solving.

Yvon Chouinard

Yvon Chouinard was born in 1938 in Maine, USA, and brought up in California. As a youngster, he spent his time spearfishing, diving for abalones and watching falcon aeries on Malibu's rocky coast. He was later part of the «Golden Age of Yosemite Climbing» era. He founded Chouinard Equipment, which grew into the biggest manufacturer for climbing equipment in the United States, before founding Patagonia in 1978. The father of two is married to Malinda Pennoyer, a former art student he met in the Yosemite National Park.

eu.patagonia.com



Im Buch «Let My People Go Surfing» beschreibt Yvon Chouinard, wie seine eigene Lebensphilosophie zum erfolgreichen Unternehmensleitbild wurde.

In his book «Let My People Go Surfing», Yvon Chouinard explains how his philosophy of life turned into a successful business ethos.

SWISS Shop

Duty Free



Exclusively available
on board **SWISS**
Limited to
1000 timepieces

BREITLING
OFFICIAL ON BOARD TIMEKEEPER

Breitling Colt Skyracer
SWISS Limited Edition

CHF 1990.- or
537,000 ₺

For more information about the new SWISS Limited Edition Breitling
see the SWISS Shop Duty Free Catalogue page 8 and 9.

Vietnam on the move

Dynamisch und motiviert schaut die junge Bevölkerung Vietnams in die Zukunft. Der Tourismus boomt in jeder Beziehung: Buddhistisches und koloniales Kulturgut, die schönsten Strände Asiens und eine raffinierte Küche in Traumhotels machen Vietnam zum angesagten Reiseziel in Asien.

The country's young population is facing the future with confidence and energy. Tourism is booming: Buddhist tradition and colonial heritage, the most beautiful beaches in Asia, exquisite cuisine and hotels in gorgeous settings make Vietnam one of the hottest destinations in Asia.

Good morning, Vietnam! «Cyclos» und Garküchen prägen nach wie vor das Strassenbild des fortschrittlichen Hanoi.

Good morning, Vietnam! "Cyclos" and food vendors continue to dominate the streets of modern-day Hanoi.





«An Englishman in Vietnam»: Anthony Gill ist der stolze Direktor des Traumhotels The Nam Hai in Hoi An, das heute zur exklusiven Four-Seasons-Gruppe gehört.

“An Englishman in Vietnam”: Anthony Gill is the proud manager of the gorgeous hotel The Nam Hai in Hoi An, that now belongs to the luxurious Four Seasons group.

fourseasons.com/HoiAn/Vietnam

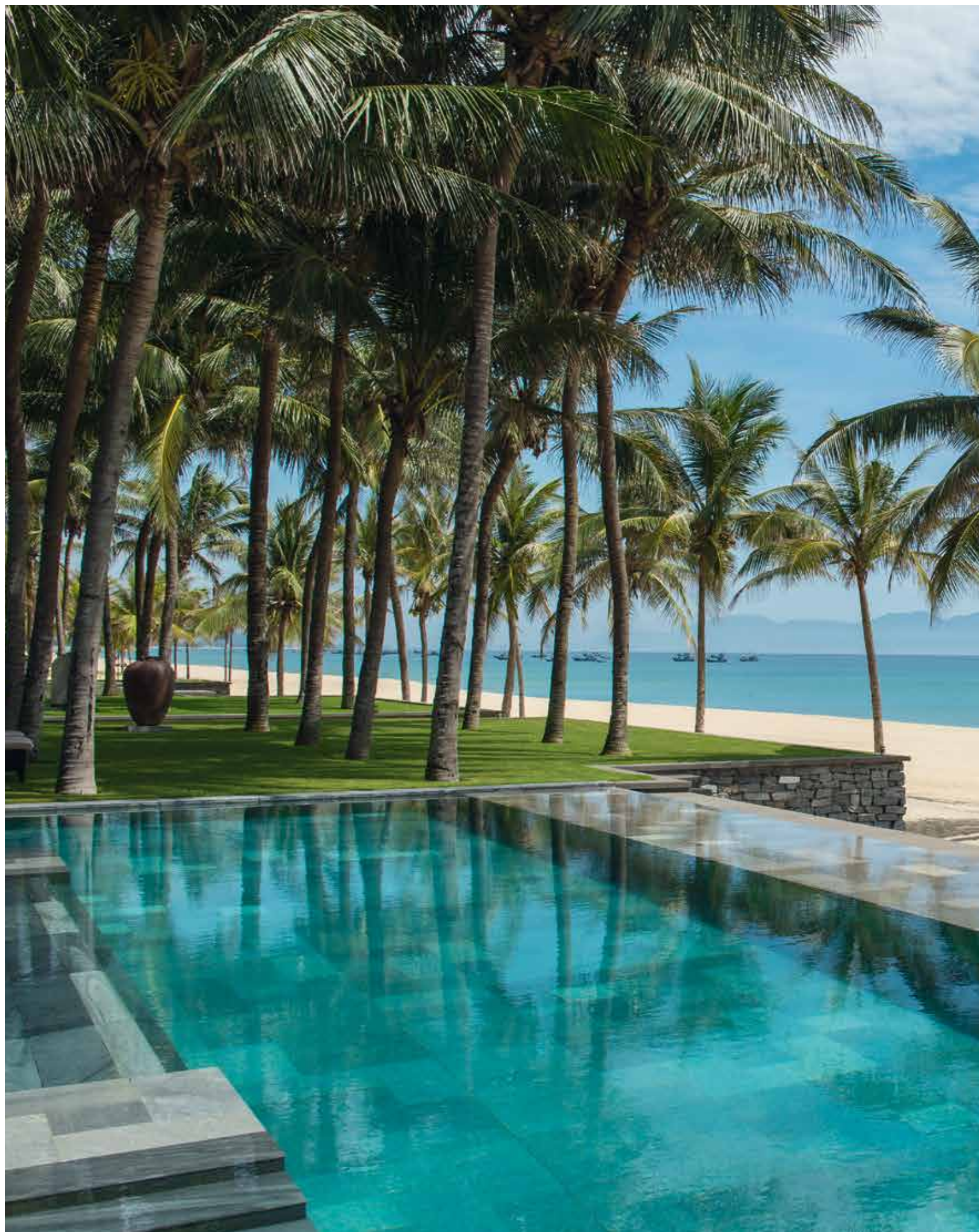
In der Cooking Academy des Nam Hai lernen die Gäste die Raffinessen der vietnamesischen Küche.

In the Nam Hai's Cooking Academy, guests learn the subtleties of Vietnamese cuisine.



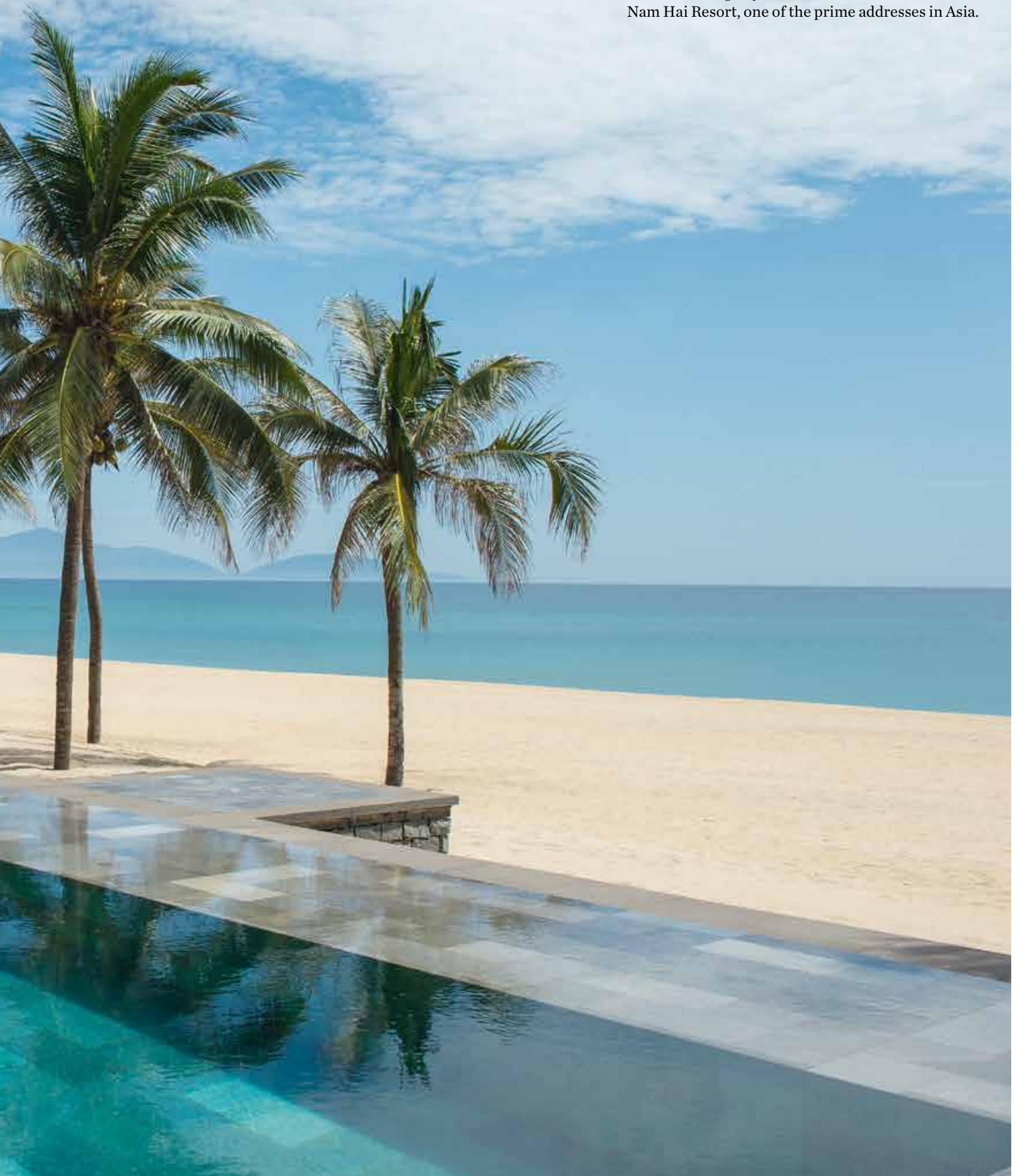
Das romantische Nam Hai bietet den Gästen Einzelvillen oder grosszügige Villenkomplexe mit eigenem Pool und Meersicht. Stilvolle Interiors in edlem Design, erstklassiger Service und Privatsphäre garantiert.

The romantic Nam Hai hotel offers its guests single villas or vast villa complexes with a pool and ocean views. Elegant design, stylish interiors, first-rate service and perfect privacy guaranteed.



Blick auf die Bucht von Danang von der Beach Front Villa des
Nam Hai Resort, das zu den besten Adressen Asiens gehört.

View of Danang Bay from the beach front villa of the
Nam Hai Resort, one of the prime addresses in Asia.







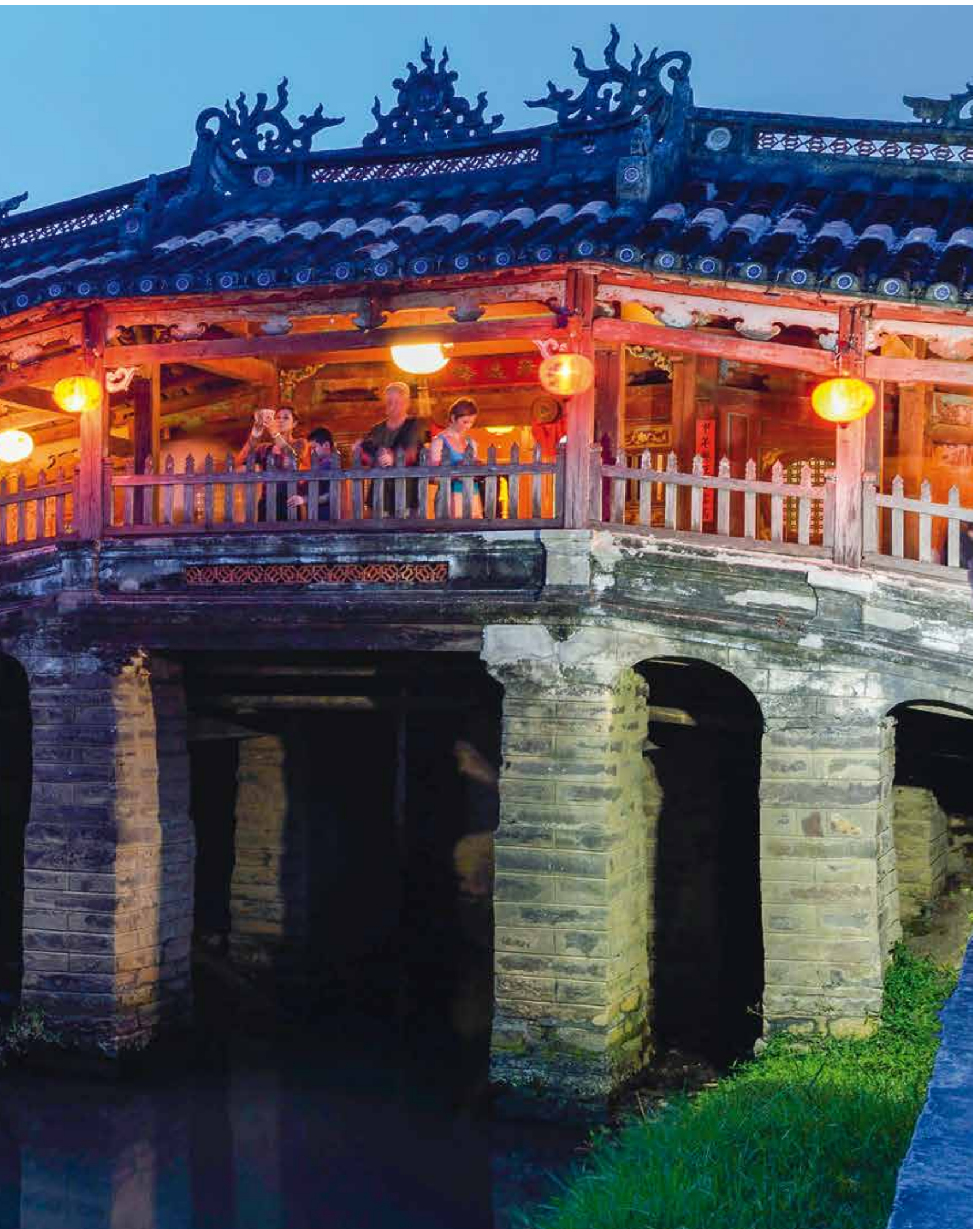
Pure Magie: In der bezaubernden Stadt Hoi An (sie gehört zum UNESCO-Welterbe) findet bei Vollmond das «Moon Festival» statt. Laternen beleuchten die Stadt und ziehen unzählige Besucher an.

Pure magic: Under a full moon, the charming UNESCO World Heritage town of Hoi An celebrates the Moon Festival. Lanterns light up the town, attracting hundreds of visitors.



Japanische Händler bauten die Hoi-An-Brücke in Pagodenform im 17. Jahrhundert. Heute ist sie immer noch die Hauptattraktion von Hoi An und bleibt das beliebteste Fotosujet bei Tag und Nacht.

Japanese traders built the Hoi An bridge in the shape of a pagoda in the 17th century. The bridge remains Hoi An's main attraction and is a popular backdrop for photos, day and night.





Vielseitiges Kunsthandwerk wird überall in der Altstadt von Hoi An angeboten. Nachts verwandelt sie sich in eine Flanierzone mit Restaurants, Cafés und Bars. Die beste davon ist die Q Bar.

A variety of arts and crafts are on offer all over Hoi An's Old Town. At night, the streets are lined with restaurants, cafés and bars. Among the best: the Q Bar.





Hoteldirektor Herbert Laubichler-Pichlers neuester Streich: Das kürzlich eröffnete Luxury Beach Resort The Anam nahe dem bekannten Badeort Nha Trang zieht Familien und Ruhesuchende aus nah und fern gleichermassen an.

Hotel manager Herbert Laubichler-Pichler's latest coup: The luxury beach resort The Anam recently opened near the well known seaside town Nha Trang attracts families and relaxation seekers from far and wide.

theanam.com



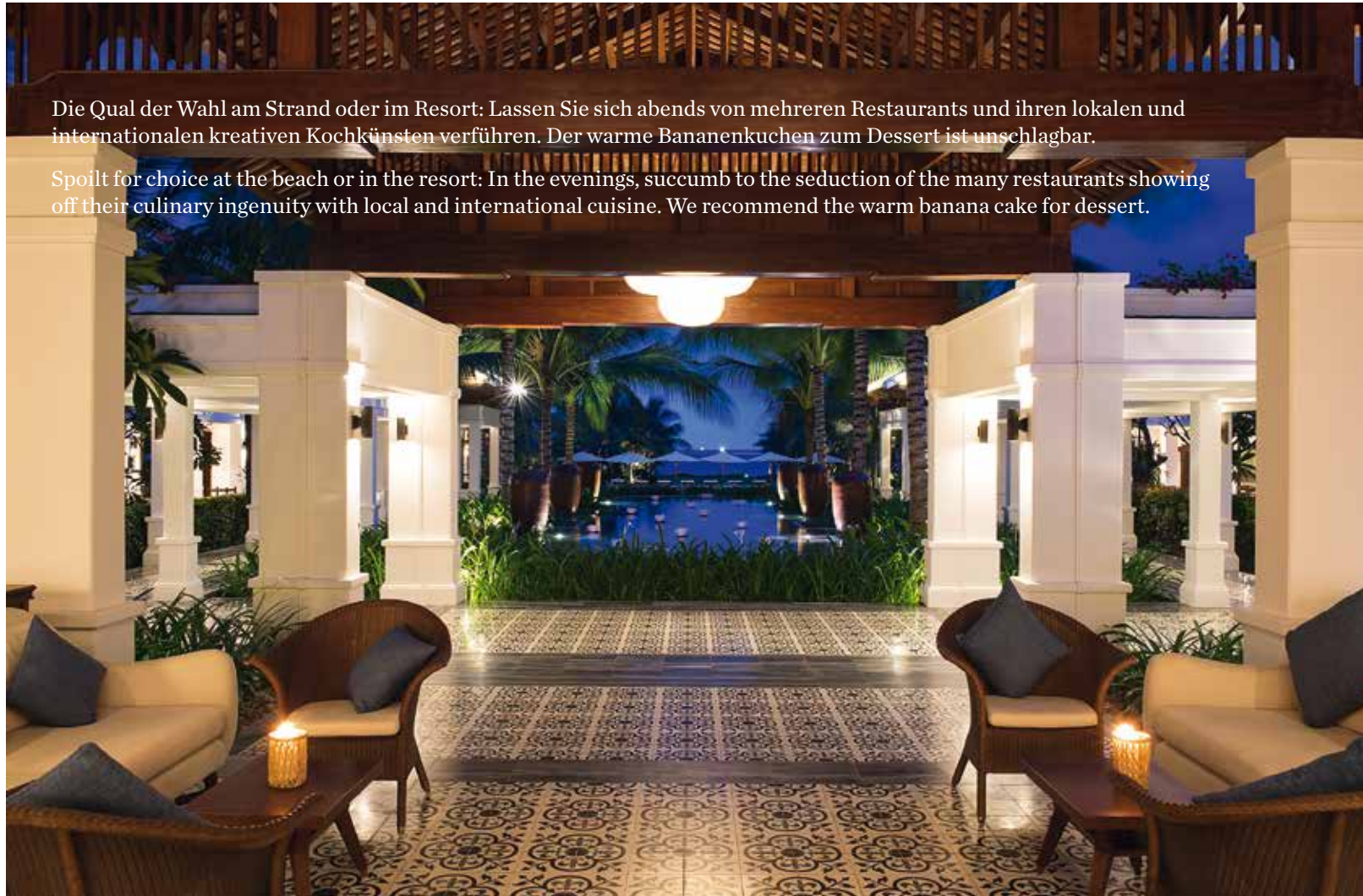
Vorsicht: Die massgeschneiderten Anwendungen und die entspannte Atmosphäre des Spas im Anam können süchtig machen.

Caution: The customised treatments and relaxed atmosphere of the Anam's spa may be addictive.



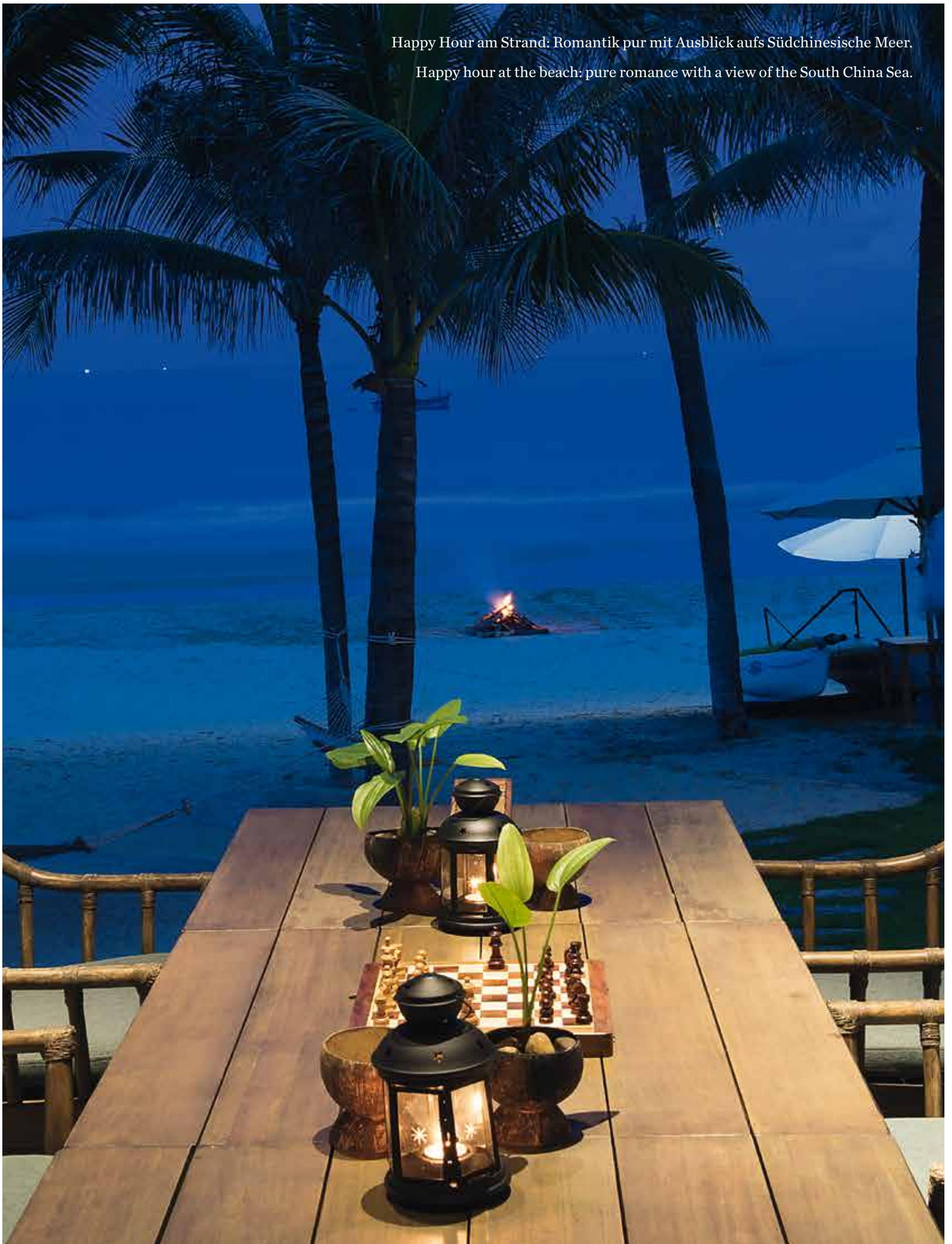
Die Qual der Wahl am Strand oder im Resort: Lassen Sie sich abends von mehreren Restaurants und ihren lokalen und internationalen kreativen Kochkünsten verführen. Der warme Bananenkuchen zum Dessert ist unschlagbar.

Spoilt for choice at the beach or in the resort: In the evenings, succumb to the seduction of the many restaurants showing off their culinary ingenuity with local and international cuisine. We recommend the warm banana cake for dessert.

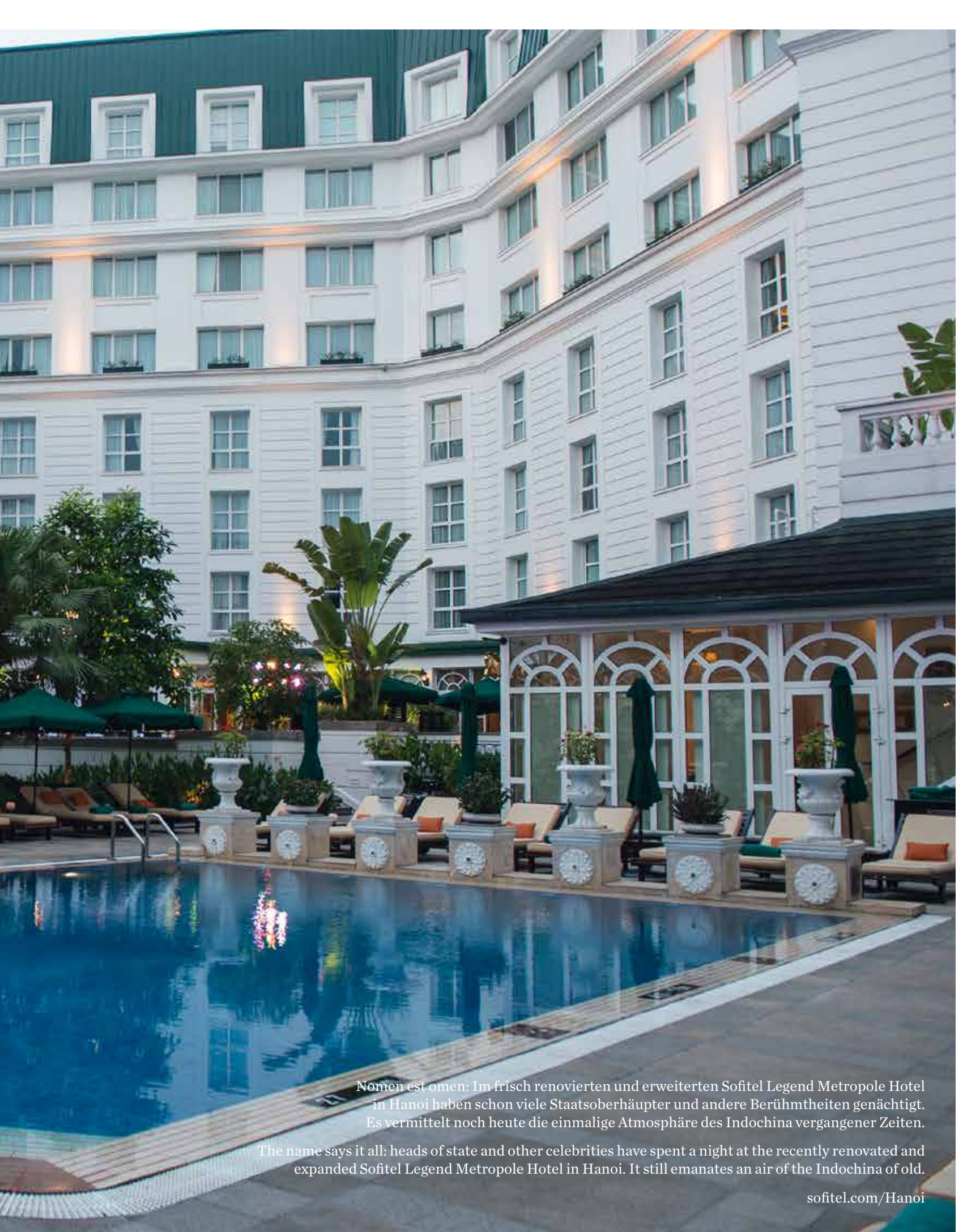


Happy Hour am Strand: Romantik pur mit Ausblick aufs Südchinesische Meer.

Happy hour at the beach: pure romance with a view of the South China Sea.







Nomen est omen: Im frisch renovierten und erweiterten Sofitel Legend Metropole Hotel in Hanoi haben schon viele Staatsoberhäupter und andere Berühmtheiten genächtigt. Es vermittelt noch heute die einmalige Atmosphäre des Indochina vergangener Zeiten.

The name says it all: heads of state and other celebrities have spent a night at the recently renovated and expanded Sofitel Legend Metropole Hotel in Hanoi. It still emanates an air of the Indochina of old.

sofitel.com/Hanoi

«Yes, I care»

Der Schauspieler Hannes Jaenicke ist ein Mann der Tat. Als engagierter Umweltaktivist leistet er seit Jahren fundierte Aufklärungsarbeit. Sein jüngstes Projekt führte ihn nach Vietnam, wo wir ihn zum Interview trafen. Actor Hannes Jaenicke is a man of action. For many years, the dedicated conservationist has worked steadily to raise environmental awareness. His most recent project took him to Vietnam, where he gave us this interview.

Herr Jaenicke, Sie sind Schauspieler, Umweltschützer, Buchautor und Querdenker. Welchen Beruf üben Sie am liebsten aus?

Die Schauspielerei ist mein angelernter Beruf, mit ihr zahle ich meine Miete, und sie macht mir selbst nach 35 Jahren immer noch Spass. Alles andere betreibe ich als Freizeitgestaltung, vermutlich auch weil ich mich schnell langweile. Und weil es einfach zu viele spannende Baustellen gibt, auf denen man sich als Weltenbummler tummeln kann.

Zurzeit sind Sie für einen deutschen TV-Sender in Vietnam engagiert. Was ist das Thema?

Wir machen eine ZDF-Doku über die letzten Nashörner, den Handel mit ihrem Horn in Asien und die daraus resultierende brutale Wilderei in Afrika.

Warum ist dieser Mythos des Nashornpulvers so schlecht zu stoppen?

Es heisst nicht umsonst «traditionelle chinesische Medizin», auch TCM genannt. Der Glaube, dass gewisse Tierprodukte wie Nashornpulver, Elfenbein, Haiflossen, Tigerpenisse und Löwenknochen Heilkräfte besitzen sollen, ist jahrtausendealt. Es wird noch Jahre und massive Informationskampagnen brauchen, um hier ein Umdenken in Gang zu setzen. Ausserdem ist der illegale Handel mit Tieren und Tierprodukten ein Milliarden-geschäft, und da Geld bekanntlich die Welt regiert, ist der Kampf dagegen leider einer gegen Windmühlen.

Mr Jaenicke, you are an actor, environmental activist, author and free spirit. Which is your favourite occupation?

Acting is my original profession, it's what pays the rent, and even after 35 years, I still love it. The rest are leisure activities I pursue, presumably because I get bored easily. And because there are simply too many fascinating problems for us globetrotters to get involved.

You are currently in Vietnam for the production of a German TV show. What is it about?

We are making a documentary for the German broadcaster ZDF on the last rhinos, the trade in rhino horn in Asia, and the brutal poaching that happens in Africa as a result.

Why are the myths about rhino horn so hard to dispel?

It's not called TCM, "traditional Chinese medicine", for nothing. The belief that certain animal products such as rhino horn, ivory, shark fins, tiger penises and lion bones have healing powers is thousands of years old. It will take many more years and massive public information campaigns to bring about a shift in mindset. On top of that, illegal trade in animals and animal products is a billion-dollar business. As we all know, money rules the world, so it's an uphill battle.



Hannes Jaenicke ist nicht nur erfolgreicher Schauspieler, sondern auch engagierter Umweltaktivist.
Hannes Jaenicke is not only a successful actor, but also a dedicated environmental activist.

Wie sehen Sie die Entwicklung des Tourismus im Allgemeinen?

Es gibt einen gefährlichen und einen positiven Trend: Ersterer ist ein rapide wachsender Massentourismus, der vieles zerstört. Letzterer ist der Trend zu nachhaltigem, behutsamem Tourismus. Und der sollte gefördert und unterstützt werden.

Sie sagten einmal, es sollten Verhaltensregeln für Reisende existieren. Können Sie uns ein paar Punkte nennen?

Zunächst einmal sollten wir uns von der «Geizist-geil»-Mentalität verabschieden. Billigtourismus geht immer auf Kosten der Umwelt, der lokalen Bevölkerung und ihres Lebensraums. Ausserdem sollten wir lokale Gepflogenheiten und Regeln respektieren und einhalten, die Finger (und Geldbeutel) von jeglichen Tierprodukten lassen und unsere Wegwerf- und Konsummentalität nicht dorthin importieren, wo noch natürlich und nachhaltig gelebt und gewirtschaftet wird.

Wie kommt es, dass Sie seit 30 Jahren Vegetarier sind und sich um die Umwelt kümmern?

Das hat vermutlich damit zu tun, dass ich beruflich immer viel reisen durfte, auch in Gegenden auf der Welt, die man normalerweise nicht besucht. Und dort kann man die Folgen unseres Konsumverhaltens, egal ob es Textilien, Fleischkonsum oder Verpackungen betrifft, am ehesten studieren. Der Amazonas wird für Futtersoja abgerodet, der indonesische und der malaysische Regenwald für Palmöl- und Holzprodukte, afrikanische Länder werden für Baumwolle, Bodenschätze, Rohstoffe und Schnittblumen ruiniert. Und die einzige Antwort, die mir darauf einfällt, ist, mein Konsumverhalten zu ändern.

Wohin geht Ihre nächste Reise und haben Sie neue Projekte?

Als Nächstes drehe ich einen Thriller in Amsterdam und freue mich sehr auf acht Wochen in dieser grossartigen Stadt.

Wie und wo erholen Sie sich am besten?

Auf einem Surfbrett, irgendwo, wo es warm ist und gute Wellen hat.

What do you think about recent developments in tourism in general?

I see a dangerous as well as a positive trend: The first is rapidly growing mass tourism with destructive effects. The second is the trend towards sustainable, gentle tourism. That's what we should encourage and support.

You once said there should be rules of conduct for travellers. Can you name a few points?

First of all, we should give up our "the cheaper the better" mentality. Cutting costs in tourism is always at the expense of the environment, the local communities and their ecosystems. Also, we should respect and follow local customs and rules, keep our hands (and purses) off animal products of any kind and stop exporting our consumerism and throw-away culture to places that still live and work sustainably.

Why is it that you have been a vegetarian for 30 years and feel called to take care of the environment?

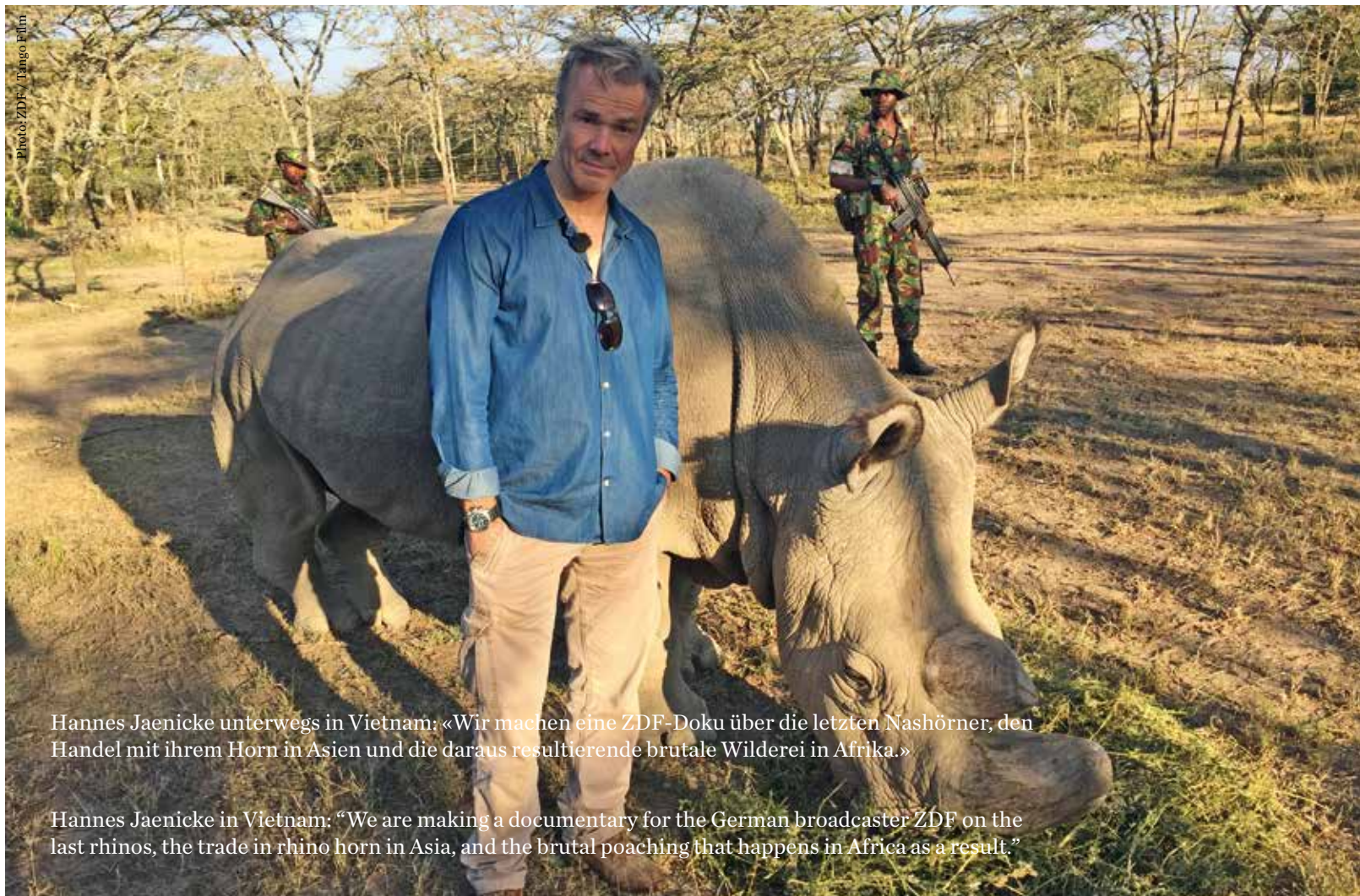
Probably because I had the opportunity to travel a lot in my work, including to areas on this planet that you don't normally visit. Those are the best places to study the effects of our consumer habits, whether it be textiles, meat consumption or packaging. The Amazon is being destroyed to grow soy for animal feed, the Indonesian and Malayan rainforests for palm oil and timber; African countries are being ruined by the trade in cotton, cut flowers, minerals and other natural resources. And the only answer I have to that is to change my habits as a consumer.

Where will your next trip take you, and do you have any new projects in mind?

I will be filming a thriller in Amsterdam, and really look forward to spending eight weeks in that fabulous city.

How and where do you find rest and relaxation?

On a surfboard, somewhere where the weather is warm and the waves are good.



Hannes Jaenicke unterwegs in Vietnam: «Wir machen eine ZDF-Doku über die letzten Nashörner, den Handel mit ihrem Horn in Asien und die daraus resultierende brutale Wilderei in Afrika.»

Hannes Jaenicke in Vietnam: "We are making a documentary for the German broadcaster ZDF on the last rhinos, the trade in rhino horn in Asia, and the brutal poaching that happens in Africa as a result."

Hannes Jaenicke

Hannes Jaenicke wurde 1960 in Frankfurt am Main geboren und verbrachte einen Teil seiner Kindheit in den USA. Er absolvierte seine Schauspielausbildung am Max-Reinhardt-Seminar Wien und gilt heute als einer der erfolgreichsten deutschen Schauspieler.

Hannes Jaenicke engagiert sich für den Tier- und Umweltschutz, unter anderem für den Schutz der Orang-Utans auf Borneo. In Zusammenarbeit mit dem ZDF drehte er mehrfach preisgekrönte Dokumentationen über das bedrohte Leben gefährdeter Tierarten wie Orang-Utans, Eisbären, Gorillas, Delfine oder Haie, die auf eindringliche Weise den Zusammenhang zwischen Umweltzerstörung, Artensterben und dem heutigen Konsumentenverhalten verdeutlichen. Ein weiterer Film über den Schutz von Nashörnern wird in Kürze ausgestrahlt.

Jaenicke setzt sich auch für zahlreiche karitative Organisationen ein, wie zum Beispiel die Christoffel-Blindenmission (CBM), die tibetische Menschenrechtsorganisation International Campaign for Tibet (ICT), Fans For Nature, AGA und Greenpeace.

hannes-jaenicke.info

Hannes Jaenicke

Hannes Jaenicke was born in Frankfurt am Main in 1960 and spent part of his childhood in the United States. He trained as an actor at the Max Reinhardt Seminar in Vienna. Today, he is considered one of Germany's most successful actors.

Hannes Jaenicke is an animal and environmental activist involved, among other projects, in the protection of orangutans in Borneo. In cooperation with the German TV broadcaster ZDF he has filmed award-winning documentaries on the threatened lives of endangered species including orangutans, polar bears, gorillas, dolphins and sharks. The documentaries shine a powerful light on the connection between environmental destruction and species extinction and our present-day consumer behaviour. A film on rhinos will be broadcast soon.

Jaenicke is also an advocate for numerous charitable organisations, such as CBM (Christoffel-Blindenmission), the Tibetan human rights organisation International Campaign for Tibet (ICT), Fans For Nature, AGA and Greenpeace.

hannes-jaenicke.info



Aussenglanz: Die Sports Series von McLaren Automotive besteht aus dem «Einsteigermodell» McLaren 540C, dem 570S und dem 570GT, den wir fahren durften.

Outside: The Sports Series produced by McLaren Automotive consists of the “starter” McLaren 540C, the 570S and the 570GT, the last of which we were able to test-drive.

Breathtaking performance

Sportwagen, die deutlich jenseits der 500-PS-Grenze liegen, haben ein machohaftes Image. Aber sind sie deswegen nur für Männer gemacht? Zumindest der McLaren 570GT lässt auch Frauenherzen höherschlagen.

Sports cars with more than 500 horsepower tend to be something of a macho affair. But are they really only “made for the men”? The McLaren 570GT can set female pulses racing, too ...

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





In lockeren 3,4 Sekunden von 0 auf 100 km/h.
From 0 to 100 km/h in a cool 3.4 seconds.

Dass der McLaren 570GT Frauen anspricht, hat nur bedingt damit zu tun, dass er als erstes Auto aus dem Haus der Rennikone Bruce McLaren Handschuhfach und Schminkspiegel aufweist. Das sind Klischees. Das Auto ist einfach eine Wohltat im Einerlei der brüllenden Ich-bring's-von-0-auf-100-in-unter-4-Sekunden-Geräte. Er schafft's in lockeren 3,4 Sekunden sehr souverän, obwohl man das wohl auf den wenigsten Strassen ausprobieren kann. Allein, es hilft bei Überholmanövern.

Ausgeklügelt bis ins Detail

Der McLaren 570GT ist Fahrspass pur, die Lenkung direkt, die Schaltung noch direkter, das 600-Nm-Drehmoment unüberhörbar. Man merkt, dass sich hier einer ausgetobt hat, der mit Leidenschaft und Liebe zum Detail seine Arbeit als Autodesigner macht. Sein Name: Robert Melville. Der Chefdesigner von McLaren Automotive Ltd. lebt seit acht Jahren Tätigkeit für die Marke aus Woking seinen Bubentraum: «Ich mochte schon immer Dinge, die sehr schnell sind.» Der für einen Briten ungewöhnlich gross gewachsene Vater dreier Kids erklärt jedes Detail am Auto mit Hingabe. Er zeigt die ausgeklügelten Lufteinlassschlitze an den Seitenteilen, die die Luft von vorne so ins Auto saugen, dass der Achtzylinder im Heck optimal gekühlt wird. Und hier versteckt sich der einzige Makel an diesem Auto: Die Motorhaube lässt sich nicht öffnen, beziehungsweise es gibt gar keine. Sehr gerne hätten wir einen Blick auf das Wunderwerk der Technik geworfen, aber anscheinend geht man im traditionsreichen Rennstall davon aus, dass man als Normalsterblicher sowieso keine Ahnung hat und die Finger von dem Hochleistungsaggregat lassen sollte.

It's not just the fact that the 570GT is the first car ever to emerge from the works of race ace Bruce McLaren with a glove compartment and make-up mirror that gives it its female appeal. The car just stands out among the "I can get up to 100 km/h in less than four seconds" brigade. The 570GT does so in a cool 3.4 seconds – not the most vital of assets for the daily school run, though it does make overtaking something of a cinch.

Designed to drive

The McLaren 570GT is pure driving delight: The steering is direct, the gearing even more so, and the 600 Nm of torque are impossible to miss. It's clearly the product of someone with a love of driving and an even deeper devotion to detail and design. Step forward Robert Melville, chief designer at McLaren Automotive Ltd., who has been living his boyhood dream at the company's Woking (UK) base for the past eight years. "I've always been drawn to things that are fast," explains this tall father of three. And he'll talk with a passion about every detail of his creation: like the sophisticated air inlet slits on the sides, which allow the oncoming air to circulate both around and into the car, to optimally cool the eight-cylinder engine in the rear. Here, perhaps, is the only minus point on this spectacular car. You can't open the hood – because there simply isn't one to open. It's a pity: We'd have loved to view that particular aspect of this technological masterpiece, too. But the folks at McLaren seem to feel that mere mortals wouldn't know where to begin there anyway, so they should leave any engine work needed to the specialists. You could call it the pit-stop approach: McLaren does, after all, have a proud racing pedigree.



Zuckerseite: Das elegante Sportscar will am liebsten auch im Modus «Sport» gefahren werden, 570 PS bei 1425 Kilo Gewicht lassen sich so hervorragend zähmen. Ein Vergnügen: das 7-Gang-Doppelkupplungsgetriebe des Biturbo.

Bright side: This elegant sports car is at its best in “sport” mode, where its 570 horsepower for 1,425 kilos of weight can be excellently tamed. The twin-turbocharged engine with its seven-speed seamless-shift gearbox is also a driving dream.



Hinteransicht: Das schmale Glasdach lässt sich zur Fahrerseite öffnen, je nach Rechts- oder Linkslenker. Darunter verbergen sich 220 Liter Stauraum. Kamerasensoren rund ums Auto sorgen für optimale Aussicht.

Rear view: The narrow glass roof can be opened on the driver's side (whichever that is) to reveal 220 litres of stowage space. A series of camera sensors provide all-round visual control.

Renner für den Alltag

Sehr gefällig die geschwungenen Formen und die scharfen Kanten, die dem Design etwas Haifischartiges verleihen, das Auto aber auch von vorne sehr freundlich aussehen lassen. (Was eindeutige weibliche Beurteilung ist, kein Mann würde je von seinem Auto behaupten, es lächle!) Sind solche Autos exotische Spielzeuge, die in der heutigen Zeit ungefähr so sinnvoll sind wie ein beheizter Kühlschrank? Vielleicht. Sie sind aber sicher die Rechtfertigung für den Rennsport: Um Rennen in der GT-Serie fahren zu können, müssen die teilnehmenden Werke eine bestimmte Anzahl strassentauglicher Autos bauen. Die Rennpendants, McLaren-GT3-Fahrzeuge (in dieser Saison in der Blancpain GT Series, in der British GT Championship und an diversen Langstreckenrennen eingesetzt), sind rollende Lifestyle-Bekanntnisse und Spielplatz für Tüftler. Es muss unfassbar viel Spass machen, das Optimum aus dem Verhältnis Gewicht/Leistung/Energie herauszuholen. Das aktuellste Modell, der McLaren 720S, dieses Jahr am Genfer Auto Salon vorgestellt, ist das vorläufige Highlight im Designerleben von Rob Melville. «My best piece so far», wie er verrät. Beabsichtigt oder nicht: Die Frau als Kundin haben sie mit dem von uns gefahrenen McLaren 570GT im Boot. Sicher auch zur Freude von Amanda McLaren, Bruces Tochter (sie war vier Jahre alt, als ihr Vater starb), die als Brand Ambassador für die Firma weibelt. Well done, Madam!

McLaren Automotive Ltd.

Die Automotive Division des McLaren-Rennstalls wurde 1988 in den Köpfen des damaligen McLaren-F1-Teamchefs Ron Dennis und seines Technischen Direktors Gordon Murray entwickelt. 1993 stand das erste Strassenauto, der F1, bereit, die Welt zu erobern. 106 Exemplare wurden davon in Woking gebaut, damals eines der teuersten Strassenautos der Welt. Kommt heute eines auf den Markt, wird es in zweistelligen Millionenbeträgen gehandelt. Vom Nachfolger, dem P1 (mit 916 PS), wurden 375 Stück gebaut, bevor die Produktion 2016 eingestellt wurde. Im Juli 2017 hat Ron Dennis (nach 37 Jahren Arbeit für die Firma) seine Anteile an McLaren verkauft, neuer CEO der Gruppe ist Sheikh Mohammed bin Essa Al Khalifa. Retailers in der Schweiz sitzen in Genf, Zürich und Lugano-Cadenazzo.

cars.mclaren.com

Passport to podiums

Visually, too, the 570GT is a highly appealing accomplishment. With its combination of sharp edges and curving lines, there's something shark-like about it, yet it still manages to look friendly from the front (an admittedly female remark: No man would ever expect his car to smile at him). Are vehicles like these, though, little more than exotic toys – about as useful in this day and age as a heated fridge? Maybe. They are, however, the passport to much of the company's racing activities: Any team involved in the GT series must produce a certain number of road cars, too (McLaren's current racing model, the GT3, is competing this year in the Blancpain GT Series, the British GT Championship and various long-distance races). What these cars also are is a lifestyle on wheels. And a dream project for creatives: How much fun must it be to hit that "sweet spot" between weight, power and performance? Rob Melville is particularly proud of the latest addition to the McLaren stable, the 720S, which was unveiled at this year's Geneva Motor Show. "My best piece so far," he confides. The 570GT certainly won this (female) observer over. Which is sure to please Amanda McLaren, Bruce's daughter (she was four when he died) and global brand ambassador for the company. Well done, Ma'am!

McLaren Automotive Ltd.

The automotive division of the McLaren organisation was conceived by then McLaren Formula 1 team manager Ron Dennis and his technical director Gordon Murray back in 1988. Five years later, its first road car, the McLaren F1, was ready to conquer the whole world. A total of 106 of them were built at the company's Woking plant. It was the world's most expensive road car at the time; and any that come up for auction today will go for double-digit millions. The F1's successor was the 916-horsepower P1, of which 375 were built before production ceased last year. After 37 years with the organisation, Ron Dennis sold his McLaren shareholding this July. Sheikh Mohammed bin Essa Al Khalifa is now the Group CEO. McLaren Automotive has Swiss retailers in Geneva, Zurich and Lugano-Cadenazzo.

cars.mclaren.com

SWISS UNIVERSE on the go!

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

GET IT
FOR YOUR
SMARTPHONE!



DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



First-class

Für fliegende Feinschmecker in SWISS First haben wir die Serie SWISS Connoisseur Experience entwickelt und verwöhnen Ihren Gaumen mit edlen weissen Trüffeln aus dem Piemont.

The SWISS Connoisseur Experience series was launched for our flying gourmets travelling in SWISS First. Indulge your senses with precious white truffles from the Piedmont region.



Trüffelsymphonie in SWISS First

Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Hochgenuss, denn wir verwöhnen Sie mit etwas ganz Besonderem für Abflüge aus der Schweiz: Vom 22. November bis zum 5. Dezember 2017 bringen wir ein kleines Stück Piemont in die SWISS First, indem wir die edlen weissen Trüffeln aus dieser Region an Bord auf einem Kalbscarpaccio oder einer leichten Cremesuppe in ihrer ganzen Klasse zeigen. Im Anschluss verwöhnen wir Ihre Sinne mit einer hausgemachten Pasta. Selbstverständlich finden sich auch hier die betörenden Trüffelnoten wieder, die zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis verschmelzen und selbst Sterneköche ins Schwärmen bringen. Gönnen Sie sich zum krönenden Schluss den exquisiten Trüffelgeschmack auch in einer exklusiven Käseauswahl oder in einem feinen Dessert aus Trüffelschokoladeeis. Ein Geschmackserlebnis par excellence, das Sie sich auf der Zunge zergehen lassen können. Bon appétit!

Truffle symphony in SWISS First

Look forward to a culinary highlight as we will be treating you with something special on all flights departing from Switzerland: From 22 November to 5 December, we will be bringing the Piedmont region to SWISS First, by showcasing precious white truffles from the region on a veal carpaccio or as a gentle cream soup in all its glory. Afterwards, indulge your senses with home-made pasta. Naturally, heavenly truffle notes can also be found here, resulting in a unique tasting experience that will even cause prized chefs to start swooning. To finish-off, why not treat yourself to the taste of truffles in our wide range of cheeses or in an exquisite dessert with truffle chocolate ice cream. A delectable tasting experience par excellence. Bon appétit!

Your miles advantage.

**SWISS Miles & More
Platinum credit card duo.**
Earn miles every day
and fly!



www.you-fly.ch

SWISS Miles & More Credit Cards,
issued by Swisscard AECOS GmbH



Miles & More



Fly away

SWISS fliegt ab Zürich und Genf zu weltweit über 100 Destinationen in 43 Ländern und befördert jährlich rund 16,5 Millionen Fluggäste. Mit ihren über 9000 Mitarbeitenden ist SWISS Teil der Lufthansa Gruppe und ist auch Mitglied der Star Alliance, des weltweit grössten Airline-Verbunds.

SWISS flies from Zurich and Geneva to more than 100 destinations in 43 countries all over the world. With its workforce of over 9,000 personnel, the company carries more than 16.5 million passengers a year. SWISS is part of Lufthansa Group and is a member of Star Alliance, the world's biggest airline network.

from ZÜRICH

Alicante
Amsterdam
Athens
Bangkok
Barcelona
Bari
Beijing
Belgrade
Bergen*
Berlin
Bilbao
Boston
Birmingham
Brindisi
Brussels
Bucharest
Budapest
Cairo
Chicago
Copenhagen
Cork*
Dar es Salaam
Dresden
Dubai
Dublin
Dusseldorf
Figari*
Florence
Frankfurt
Geneva
Gothenburg
Graz
Hamburg
Hannover

Hong Kong
Krakow
Johannesburg
Leipzig
Lisbon
London City
London Gatwick
London Heathrow
Los Angeles
Lugano
Luxembourg
Lyon
Madrid
Malaga
Malta
Manchester
Miami
Milan Malpensa
Montreal
Moscow
Mumbai
Munich
Muscat
Nairobi
Naples
New Delhi
New York, JFK
New York, Newark
Nice
Niš*
Nuremberg
Oslo
Palermo
Palma de Mallorca
Paris

Porto
Prague
Rome
Santiago de Compostela
Sarajevo
San Francisco
São Paulo
Shanghai
Singapore
Sofia
Stockholm
St Petersburg
Stuttgart
Sylt*
Tel Aviv
Thessaloniki
Tokyo
Valencia
Venice
Vienna
Warsaw
Wroclaw*
Zagreb

Gothenburg
Heraklion
Lisbon
London City
London Gatwick
London Heathrow
Madrid
Malaga
Marrakech
Moscow
New York, JFK
Nice
Olbia
Palma de Mallorca
Porto
Prague
Pristina
Stockholm
St Petersburg
Thessaloniki
Valencia
Zakynthos
Zurich

from GENEVA

Ajaccio
Athens
Barcelona
Biarritz
Calvi
Catania
Corfu
Dublin
Florence

from LUGANO

Zurich

Get YOUR TICKET

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

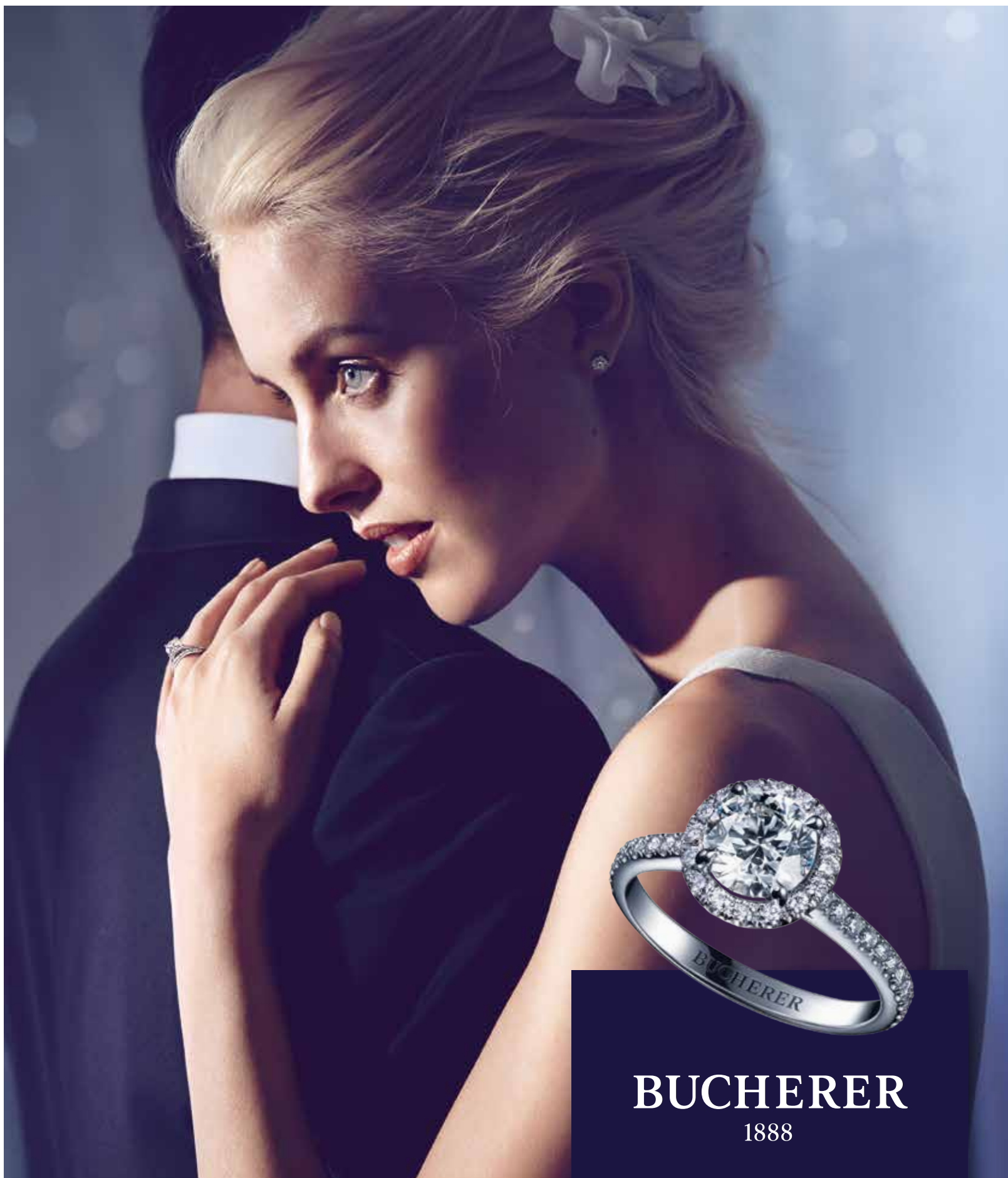
* New SWISS destination



Your goals, our focus

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

www.schroders.ch



BUCHERER.COM

BUCHERER
1888

UNIQUE AS YOUR EMOTIONS SINCE 1888

WATCHES JEWELLERY GEMS