

SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS

#52

PEOPLE PLACES PLEASURE

DUBAI



Cartier

JUSTE UN CLOU COLLECTION





BREITLING BOUTIQUE
GENEVA • LAUSANNE • ZERMATT
ZURICH

The Breitling Cinema Squad
Charlize Theron
Brad Pitt
Adam Driver



BREITLING
1884



AIR

LAND

NAVITIMER 8

SEA

#SQUADONAMISSION

Content

8 En vogue | 14 New watches | 18 GaultMillau top chefs | 20 Congratulations | 24 Hotel openings | 28 Destination Dubai | 56 Postcard from ColleMassari | 66 Design | 78 My world | 84 Art | 94 Chef's table | 96 Road trip | 106 Golf | 108 Success | 116 Real estate | 120 SWISS news



Dubai | 28

Kulinarische und kulturelle Entdeckungen.
Culinary and cultural discoveries.



Colle Massari | 56

Idyllische Weinoase in der Toskana.
An idyllic wine oasis in Tuscany.



Sandra Bullock | 78

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



Liu Bolin | 84

Der chinesische Camouflagekünstler.
The Chinese camouflage artist.

Impressum



Regina Maréchal
Editor-in-Chief
Head of Inflight
Magazines



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

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

Daniel Bärlocher

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



printed in
switzerland

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

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





BVLGARI

ROMA



DISCOVER MORE

SERPENTI

BVLGARI.COM



Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860



L.U.C LUNAR ONE

The 43 mm-diameter L.U.C Lunar One is a perpetual calendar model with a big date and an orbital moonphase. This 355-part self-winding L.U.C 96.13-L movement is powered by a micro-rotor. Proudly developed, produced and assembled in our Manufacture, it showcases the full range of watchmaking skills cultivated within the Maison Chopard.



Ladies' choice



Pure joie de vivre

bucherer.com

Bucherer Fine Jewellery lanciert die Erweiterung der erfolgreichen «Peekaboo»-Kollektion mit neuen Kreationen in Weissgold und mit pastellfarbenen Farbedelsteinen im Cushion-Schliff. Gekrönt wird die edle «Peekaboo»-Kollektion der New Yorker Schmuckdesignerin Yunjo Lee von einem meisterhaften Unikat: einem atemberaubenden Cocktailring, der mit einem über 20 Karat schweren, leuchtend blauen Paraiba-Turmalin aus Mosambik gefasst ist.

Bucherer Fine Jewellery extends its Peekaboo Collection to include new models in white gold and pastel-coloured cushion-cut gemstones. The crowning glory of the Peekaboo Collection, created by New York jewellery designer Yunjo Lee, is a unique masterpiece: a breathtaking cocktail ring that boasts a gleaming blue Paraiba tourmaline weighing over 20 carats from Mozambique.



Incomparable glamour

chopard.com

Schon seit 20 Jahren besteht eine sehr erfolgreiche Partnerschaft zwischen Chopard und dem Filmfestival in Cannes. Aus der aktuellen «Red Carpet»-Kollektion stammt dieser glamouröse Choker aus 18-Karat-Weissgold mit Diamanten im Tropfenschliff (38 Karat), Brioletten und cognacfarbenen Fancy-Colour-Diamanten. Chopards Co-Präsidentin und Artistic Director Caroline Scheufele liess sich beim Design von den raffinierten Damenoutfits der 1920er-Jahre inspirieren.

For 20 years, there has been a successful partnership between Chopard and the Cannes Film Festival. From the current Red Carpet Collection comes this glamorous 18-carat white gold choker with 38-carat sparkling diamonds, briolettes and fancy colours diamonds, designed by Caroline Scheufele, Co-president and creative Artistic Director of the Maison, and inspired by the sophisticated women's outfits of the 1920s.



Jewelled creature

cartier.com

Cartier legt die Konventionen beiseite und setzt den grandiosesten und traditionsreichsten aller Edelsteine ins Zentrum, den Diamanten. Aus dieser neuen «The Cartier Diamond»-Kollektion gefällt uns der extravagante Ohrschmuck ganz besonders gut. Zum Beispiel diese «Panthère de Cartier»-Ohrmanschette mit passenden Ohrhängern aus 18-Karat-Weissgold mit Smaragdaugen, Onyxflecken, Onyxnase und besetzt mit 562 Diamanten (insgesamt 6,34 Karat).

Cartier sets the conventions aside and puts the most grandiose and most traditional of all stones in jewellery in the centre, the diamond. From the new The Cartier Diamond collection, we like this extravagant ear jewellery particularly well: Panthère de Cartier ear cuff and matching pendant earrings in 18-carat white gold with emerald eyes, onyx spots, onyx nose and set with 562 diamonds (total 6.34 carats).



Perlée Collection
Pink gold, yellow gold
and diamond bracelets.

Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme since 1906



Sparkling beauty

Die Abteilung für Vintage-Schmuck von Beyer ist eine Schatztruhe voller einzigartiger Kostbarkeiten.

Beyer's Vintage Jewellery Department is a treasure chest full of unique and precious beauties.

Die 1930er-Jahre waren eine Dekade, in der die Menschen zwischen zwei Weltkriegen um die schönen Seiten des Lebens rangen. Es war die Zeit der grossen Depression, aber auch die Zeit der Hollywood-Diven und der unbändigen Hoffnung auf ein besseres Leben. In der Architektur, dem Möbeldesign und der Juwelierkunst war ein Stil vorherrschend, der bis heute begeistert: Art déco. Und so waren kühle Eleganz und höchster Luxus die Attribute, die man zahlreichen Kostbarkeiten jener Zeit attestieren konnte.

Geheimnisvoll schön

Aus dem Hause Chaumet stammt diese einzigartige Preziose: eine atemberaubende Doppelclip-Brosche aus Saphiren und Diamanten. Die Brosche besteht im oberen Teil aus sechs sich teilweise aufrollenden Linien, die mit Diamant-Baguetten besetzt sind. Darunter lugen fächerförmig angeordnete Saphire hervor. Beeindruckend ist die 8,5 Zentimeter grosse Brosche auch wegen ihrer Vielseitigkeit, die sich dem Betrachter nicht gleich beim ersten Blick offenbart. Ihr Geheimnis? Sie lässt sich teilen. Einmal längs, um zwei Broschen zu erhalten, oder sogar in «nur» zwei Diamantbroschen, da der untere Teil mit den Saphiren zusätzlich abnehmbar ist. Die grosszügig gearbeiteten modernen Weissgold-Ohrclips von Graff passen perfekt dazu und schmiegen sich sanft an die Konturen des Trägerinnenohrs an.

Traumhafte Schmuckstücke, die wie so viele andere rare Kostbarkeiten in der Abteilung für Vintage-Schmuck bei Beyer, ihre ganz eigenen Geschichten – und vielleicht auch kleine Geheimnisse – in sich tragen.

The 1930s were a period between the two world wars when people craved the experience of beauty in their lives. It was the time of the Great Depression, but also of Hollywood divas and the fervent hope for a better life. Architecture, furniture design and jewellery making were dominated by a style that is still admired today: art deco. Cool elegance and sheer luxury are the attributes of many precious objects from this era.

Mysterious beauties

This unique creation comes from the house of Chaumet: a breathtaking double-clip brooch set with sapphires and diamonds. The upper part of the brooch is composed of six lines, some of them curling up at the end; they are set with diamond baguettes. Beneath, several rows of sapphires fan out. The brooch, 8.5 centimetres in length, also impresses with its versatility, not visible at first glance. Its secret? The piece can be taken apart. Dividing it lengthwise results in two separate brooches. The lower part set with sapphires can also be removed, leaving “only” two diamond brooches. These modern Graff ear clips, generously crafted in white gold, are the perfect match, and nestle comfortably against the wearer's ear.

Magical pieces of jewellery that have their very own history – and perhaps their little secrets – like so many of the rare treasures in Beyer's department for vintage jewellery.

beyer-ch.com/jewellery



Eine Brosche von Chaumet (122 Diamanten von ca. 16 Karat, 86 Saphire von ca. 45 Karat, in Platin gefasst) und die passenden Ohrclips von Graff (besetzt jeweils mit einem herzförmigen Saphir von zusammen ca. 2,60 Karat, umgeben von Saphir- sowie Diamantbaguetten, letztere von zusammen ca. 8 Karat) aus der Abteilung für Vintage-Schmuck des Zürcher Traditionshauses Beyer.

Brooch by Chaumet (122 diamonds of approx. 16 carats, 86 sapphires of approx. 45 carats, set in platinum) and matching ear clips by Graff (each set with a heart-shaped sapphire totalling approx. 2.60 carats, framed by sapphire and diamond baguettes, the latter totalling approx. 8 carats) in the vintage jewellery department of Zurich-based family firm Beyer.



Watch the video
about the
IWC Portugieser
collection

— **Portugieser Perpetual Calendar. Ref. 5034:** Virtually no other form of sport bonds us so closely with nature and technology as sailing. Gliding over the waves on a sailboat, you experience the elements full on. You need to read the wind correctly to make the right manoeuvres. For Portuguese seafarers like Ferdinand Magellan and Vasco da Gama, sailing ships were the key to the discovery of hitherto unknown sea routes and whole new worlds. For the explorers and discoverers of our era, sailing is simply the most stylish way to travel on water.

The fact that individualists like these are equally uncompromising when it comes to their choice of wristwatch goes without saying. The Portugieser Perpetual Calendar in 18-carat white gold has a stunning, iconic design that combines elegance with a high level of functionality. And because this watch captures the ethos of the Portuguese mariners of old, it succeeds in creating something extraordinary: namely, a connection between the explorers and discoverers of today with kindred spirits of a bygone age.

IWC. ENGINEERED FOR MEN.

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

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

FOLLOW US ON:     

**ENGINEERED FOR MEN
WHO CONQUER THE ELEMENTS.**



IWC
SCHAFFHAUSEN

Time is timeless



Perpetual perfection

iwc.com

IWC Schaffhausen lanciert das erste Portugieser-Modell der aktuellen Kollektion mit einem ewigen Kalender und einem Gehäuse aus edlem Platin. In den 1980er-Jahren von Kurt Klaus entwickelt, zeigt dieser aus rund 80 Teilen bestehende Mechanismus das Datum, den Wochentag, den Monat, die Mondphase und das Jahr in vier Ziffern an. Diese Kalendervariante ist mit einer Doppelmondanzeige ausgestattet, welche den Mond spiegelbildlich für die nördliche und die südliche Hemisphäre korrekt anzeigt.

IWC Schaffhausen is launching the first Portuguese watch in the current collection to have a perpetual calendar and platinum case. Developed by Kurt Klaus in the 1980s, this mechanism consists of around 80 parts and displays the date, day, month and moon phase, as well as the year in four digits. This version of the calendar comes with a double moon display that gives an inverted view of the moon phases for both the northern and southern hemispheres.



Challenging the norm

h-moser.com

Eine Minutenrepetition und ein Tourbillon in einem rechteckigen Gehäuse, das wie eine Smartwatch aussieht: Die Swiss Alp Watch Minute Repeater Tourbillon von H. Moser & Cie. vereint ein modernes Gehäusedesign mit einem komplexen Uhrwerk, das mit einem fliegenden Tourbillon und einer der anspruchsvollsten Uhrenkomplikationen überhaupt aufwartet: einer Minutenrepetition. Die Swiss Alp Watch Minute Repeater Tourbillon ist in mehreren Referenzen erhältlich – jede davon ein Einzelstück.

A minute repeater and a tourbillon in a rectangular case that looks like a smart watch. The Swiss Alp Watch Minute Repeater Tourbillon by H. Moser & Cie. pairs the contemporary design of the case with a complex flying tourbillon movement, fitted with one of the most challenging complications to produce: a minute repeater. This watch model is available in several references, all of which are unique pieces.



For yachting enthusiasts

breitling.com

2016 präsentierte Breitling die Exospace B55, einen multifunktionalen Fliegerchronographen, der eine Bluetooth-Verbindung mit einem Smartphone ermöglichte. Die Exospace B55 Yachting ist eine Neuinterpretation dieses aussergewöhnlichen Zeitmessers. Zu den Highlights dieses Modells zählt ein Chronograph, der bis zu 99 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden auf die Hundertstelsekunde genau berechnet und für die Aufzeichnung von Runden- und Zwischenzeiten auf einer Jachtregatta verwendet werden kann.

In 2016, Breitling launched the Exospace B55, a multifunction pilot's chronograph that enabled a Bluetooth connection to the wearer's smartphone. The Exospace B55 Yachting represents the reimagining of this extraordinary timepiece. Highlights of this model include a chronograph that calculates up to 99 hours, 59 minutes, and 59 seconds with an outstanding degree of accuracy – to just 10 milliseconds. It can also be used to track lap and split times during a yacht regatta.

BE RARE!

WITH H. MOSER



Ref: 1341-0207



H. Moser & Cie.
VERY RARE

H. Moser & Cie. is an independent
and family-run Swiss watch manufacturer
producing high end watches featuring
100% in-house mechanical calibres.
www.h-moser.com

BUCHERER

1888

bucherer.com

Men's favourites



Beautiful is absolute

astonmartin.com

Der neue Aston Martin DBS Superleggera ist ein wunderschön von Hand gefertigter Grand Tourer, der sich in gleichem Mass durch Schönheit und Leistung auszeichnet. Der Form nach ist das leistungsstärkste serienmäßige Modell aller Zeiten unverkennbar ein Aston Martin, wenn auch stärker, breiter und muskulöser denn je. Die 725 PS, die der 5,2-Liter-V12-Twin-Turbomotor des DBS Superleggera (0 auf 100 km/h in weniger als 3,6 Sekunden, Höchstgeschwindigkeit 340 km/h) bereitstellt, sind in jedem Fall kolossal.

The new Aston Martin DBS Superleggera is a meticulously handcrafted grand tourer with beauty and performance in equal measure. The shape of the most powerful production model ever is unmistakably Aston Martin, but stronger, broader and more muscular than any Aston Martin road car in history. The 715 bhp provided by the DBS Superleggera 5.2 V12 twin-turbo engine (accelerating to 62 mph in less than 3.6 seconds, top speed 211 mph) is a colossal figure by any standard.



Excellence in style

zegna.com

Zegna, eines der exklusivsten Labels der Welt, präsentiert neben hochwertiger Kleidung und Accessoires für Männer auch edles Multimediazubehör in Zusammenarbeit mit der Premium-Audiomärke Master & Dynamic, die für ihre anspruchsvollen Sound Tools bekannt ist. Für das neuste Designkapitel der «Zegna Toyz»-Kollektion wurden extrem dünne Mikroledergarne miteinander verwoben. Unser Highlight ist dieses stilvolle Set aus Grammophon und den passenden Kopfhörern, die auch technisch höchsten Ansprüchen genügen.

Zegna, one of the world's most exclusive brands for luxurious men's clothing and accessories, has collaborated with Master & Dynamic, the premium audio brand known for its sophisticated sound tools, and presents a collection of fabulous multimedia accessories. For the new design chapter of the Zegna Toyz collection, extremely thin micro leather yarns have been interwoven. Our highlight is this stylish set of record player and matching headphones delivering a most sophisticated audio experience.



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, Switzerland.

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


ANDERMATT 
SWISS ALPS

Rising stars

Schlemmen und staunen bei Bertrand Charles und Silvio Germann.
A feast of flavours by Bertrand Charles and Silvio Germann.



«RitzCoffier», Bürgenstock Resort
buergenstock.ch

Eigentlich hat Bertrand Charles einen Chef: Der französische 3-Sterne-Koch Marc Haeberlin wacht über seine Küche. Das hindert den jungen Franzosen aber nicht daran, im «Hotel des Jahres» sein eigenes Ding zu drehen: «Seeigel-Chantilly» mit Hummergelee, versteckter Auster und Oscietra. Rouget mit Auster, Zucchini-Blüte und einer Prise Curry. Greyerzer Poularde im Pot-au-feu mit Kiefernzapfen und Heu vom Bürgenstock. Japanisches Wagyu 8+ mit «dunkler» Béarnaise. Bertrands Sonntagsbrunch ist ein Geheimtipp: Hummer, Gambas, «Charcuterie de Nidwalden», Turbot mit Fregola Sarda, Dessertbuffet. **16 GaultMillau-Punkte** zum Start!

Strictly speaking, Bertrand Charles has a boss: the French three-star chef Marc Haeberlin oversees the kitchen. But that doesn't stop the young Frenchman from doing his own thing at the "hotel of the year": "sea urchin chantilly" with lobster jelly, hidden oyster and Oscietra. Red mullet with oyster, courgette flower and a dash of curry. Gruyère poularde in a pot-au-feu with pine cones and hay from the Bürgenstock. Japanese Wagyu 8+ with a "dark" Béarnaise. Bertrand's Sunday brunch is an insider tip: lobster, gambas, "charcuterie de Nidwalden", turbot with fregola sarda, dessert buffet. **16 GaultMillau points** from the start!



«Igniv», Grand Resort Bad Ragaz
igniv.com, resortragaz.ch

Silvio Germann ist Andreas Caminadas bester Mann. Und deshalb Chef in der «Filiale» im Grand Resort Bad Ragaz. Das «Igniv» steht für Sharing und unkomplizierten Family Style. Das tönt und ist locker. Aber gekocht wird mit höchsten Ansprüchen. «Ei Royal» mit Lauch und Kartoffelschaum. Grandiose Fischsuppe mit Turbot, Langustinen und Makrele. Zander mit dehydrierter Grapefruit. Turbot an raffinierter Beurre blanc mit fünf Kräutern. Schmorbraten-Tortellini mit Nussbutterschaum. Sharing auch beim Wein: Sommelier Francesco Benvenuto geht auch mal mit einer 6-Liter-Flasche von Tisch zu Tisch. **17 GaultMillau-Punkte.**

Silvio Germann is Andreas Caminada's top man. Consequently, he has assumed the role of chef de cuisine in the "branch restaurant" Igniv at the Grand Resort Bad Ragaz. Cooking meets the highest standards here. "Egg royale" with leek and potato mousse. Fantastic fish soup with turbot, langoustines and mackerel. Pikeperch with dehydrated grapefruit. Turbot with a beurre blanc sauce seasoned with five herbs. Tortellini filled with braised meat and served with nut butter. The wine is shared, too: sommelier Francesco Benvenuto can be seen serving tables with a 6-litre bottle in hand. **17 GaultMillau points.**



Tonda Chronor
Manufactured entirely in Switzerland
parmigiani.com

PARMIGIANI
FLEURIER



A celebration of time

GENEVA Air Watch Center, Benoit De Gorski, Gübelin, Zbinden | **INTERLAKEN** Kirchhofer
LUCERNE Gübelin, Les Ambassadeurs | **ZUG** Lohri | **ZÜRICH** Gübelin, Les Ambassadeurs

Exemplary sustainability

Victorinox und Nespresso lancieren ein neues limitiertes Sondermodell des
«Original Swiss Army Knife».

Victorinox and Nespresso launch a new limited-edition of the
“Original Swiss Army Knife”.



Sowohl Victorinox als auch Nespresso sind Ikonen der Schweizer Markenwelt und der Inbegriff für zukunftsweisende Innovationen. Dies beinhaltet nicht nur die Entwicklung neuer Produkte, sondern auch deren nachhaltige Produktion. Beide Unternehmen legen dabei grossen Wert auf einen achtsamen Umgang mit Ressourcen.

Victorinox und Nespresso setzen ihre erfolgreiche Zusammenarbeit fort und lancieren zum dritten Mal in Folge ein Recycling-Taschenmesser in limitierter Edition. Das Taschenmesser «Pioneer Nespresso Dharkan» mit sieben praktischen Funktionen (Preis: 46 CHF), dessen dunkelblaue Aluminiumschale aus rezyklierten Nespresso-Kapseln hergestellt wird, ist exklusiv in Victorinox-Geschäftsstellen und dem Victorinox Online Shop erhältlich.

Both Victorinox and Nespresso are iconic Swiss brands and the embodiment of pioneering innovations. This not only includes the development of new products, but also their sustainable production. Both companies attach a great deal of value to the careful handling of resources.

Victorinox and Nespresso are continuing their successful collaboration and are launching their third consecutive limited-edition “Original Swiss Army Knife”. With a dark-blue aluminium casing made from recycled Nespresso capsules, the pocket knife named “Pioneer Nespresso Dharkan” with seven practical tools (price: 46 CHF) is exclusively available in the Victorinox Online Shop and in Victorinox stores.

The Art of
Alpine Luxury.

7132



The Good News First:
You Have No New Messages.*

**Upon request, we will lock your smartphone away in our safe.
Take advantage of the latest 5-star superior hotel of Grisons and
the alpine world of Vals for some time free of obligations.*

7132 Hotel 7132 Vals 7132.com

LVX[™]
Preferred
HOTELS & RESORTS

Silk of gold

Wellendorff präsentiert das «weichste Collier» der Welt.
Wellendorff is presenting the world's "softest necklace".

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

Aus Liebe. Das Beste.

Die Manufaktur hat sich auf zwei Schmuckstücke konzentriert und damit wirkliche Perfektion erreicht: das «weichste» Collier der Welt und den «perfektesten» Ring. Beides Schmuckstücke, die dank höchster Goldschmiedekunst mittlerweile Kultstatus haben und für deren Erschaffung ganz persönliche Liebesgeschichten verantwortlich sind. Eine Kombination, die Meisterliches hervorbringt, made in Germany. Denn wenn zum Streben der Meistergoldschmiede nach Perfektion und Qualität noch eine grosse Portion Liebe und Leidenschaft hinzukommt, entsteht Grossartiges.

Seide aus Gold

Wenn man weiss, dass es in der Wellendorff-Manufaktur und wahrscheinlich auf der ganzen Welt nur drei Goldschmiede gibt, welche die Kunstfertigkeit, das Materialverständnis und das tiefe Wissen haben, einen Goldfaden aus 18 Karat Gold mit der Hand herzustellen, dann versteht man, warum die Marke Wellendorff international als Synonym für feinste Goldschmiedekunst gilt. Die seidenweiche Kordel fasziniert seit vier Jahrzehnten ihre Trägerinnen weltweit durch die Vereinigung scheinbarer Gegensätze. Hartes Metall, das sich weich wie Seide gibt. Ein Schmuckstück, das für seine Trägerin selbst mit geschlossenen Augen unverwechselbar ist. Jede Kordel wird mit Hingabe von Hand gearbeitet, jede Spirale präzise gedreht und jeder Strang einzeln gefertigt. Das ist Goldschmiedekunst in Vollendung. Goldschmiedekunst, die viel Zeit und Ruhe erfordert. Zeit, die Wellendorff jedem einzelnen Collier gerne schenkt, damit es vollkommen ist. Denn Zeit hat etwas mit Luxus zu tun, der bei diesem Schmuckstück des Familienunternehmens bis in die Fingerspitzen spürbar wird.

For 125 years, the Wellendorff manufactory has combined a passion for unique designs with superb craftsmanship to create something very special: exquisite ornaments that endure for generations.

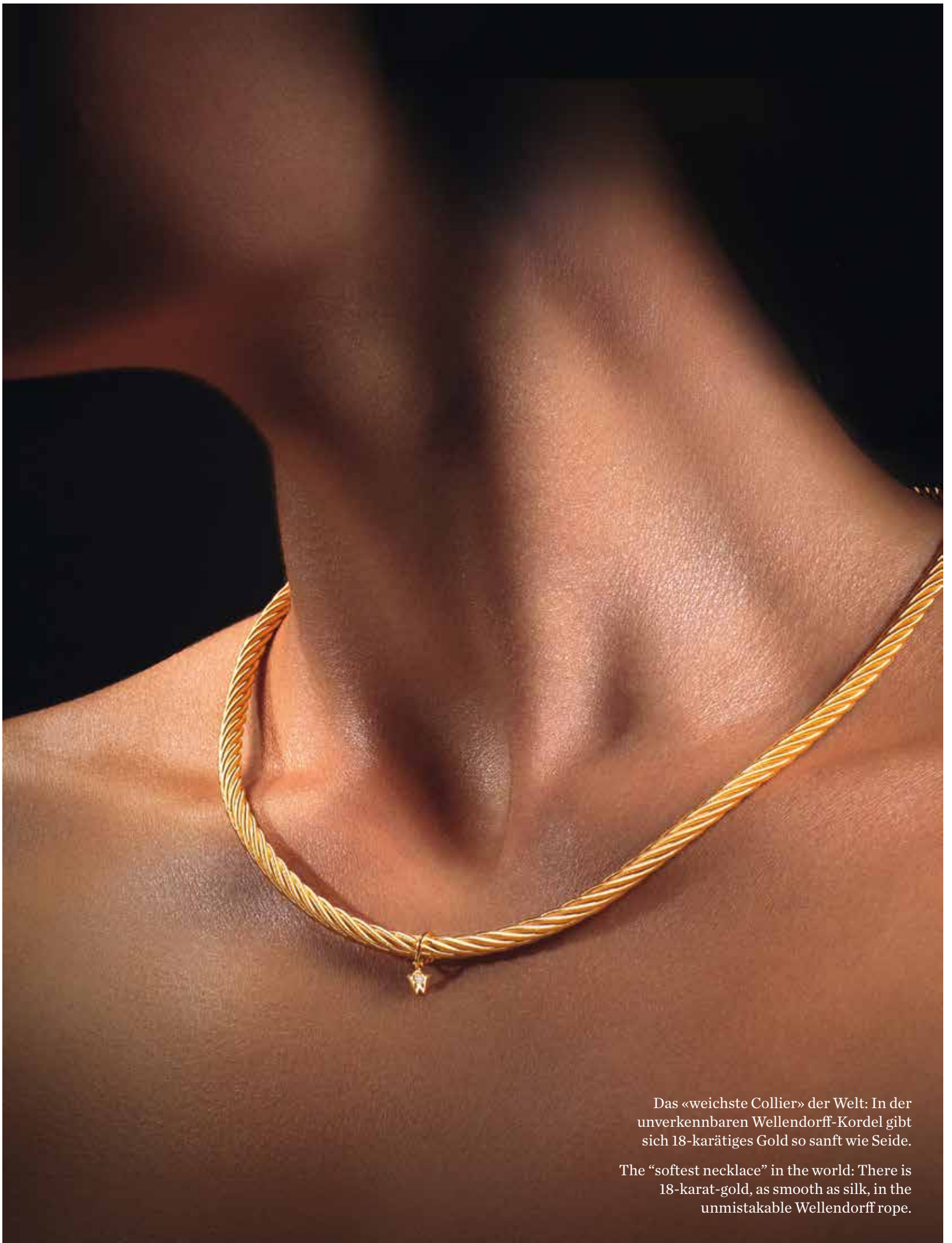
From love. The best.

Concentrating on two pieces of jewellery, the manufactory has truly attained perfection: the "softest necklace" in the world and the "most perfect ring". Both pieces have achieved cult status thanks to superb craftsmanship, and both were inspired by very personal love stories – a combination that produces masterpieces, made in Germany. When a master goldsmith's quest for perfection and quality merges with a generous helping of love, great things emerge.

Silk made from gold

Knowing that there are only three goldsmiths in the Wellendorff manufactory, and possibly in the whole world, who possess the deep understanding of the material and the extraordinary skill to produce a thread of 18-carat gold by hand, it comes as no surprise that the Wellendorff brand is considered internationally as a synonym for the highest level of skill in the art of goldsmithing. For four decades, the silky smooth rope has fascinated its wearers worldwide by its blend of apparent opposites. Hard metal becomes as soft as silk. An unmistakable piece, instantly recognisable by its feel even with closed eyes. Every rope is made by hand with the utmost care, every coil is wound with precision and every thread crafted separately. That is the art of goldsmithing in perfection, requiring time and stillness. Time that Wellendorff is happy to accord to every single necklace, making sure it is perfect. For time is akin to luxury, and this piece of jewellery by the family-owned company is the very epitome of luxury.

wellendorff.com



Das «weichste Collier» der Welt: In der unverkennbaren Wellendorff-Kordel gibt sich 18-karätiges Gold so sanft wie Seide.

The “softest necklace” in the world: There is 18-karat-gold, as smooth as silk, in the unmistakable Wellendorff rope.

Going far?

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



Bulgari Hotel, Shanghai
bulgari.com

Vor wenigen Wochen wurde mit dem Bvlgari Hotel Shanghai das sechste Hotel des italienischen Schmuckherstellers eröffnet. Das Luxushotel an exklusiver Lage am Ufer des Suzhou Creek verfügt über 82 edel ausgestattete Zimmer und Suiten, die alle in den oberen Stockwerken eines imposanten 48-stöckigen Turms liegen. Im Hotel gibt es zwei Restaurants und im obersten Stockwerk eine Rooftop-Bar mit einem unschlagbaren 360°-Ausblick über Shanghais Skyline. Ein besonderes Highlight: Der erste «Il Cioccolato»-Shop auf chinesischem Boden befindet sich im Erdgeschoss des Hotels und bietet «Haute Couture»-Schokolade an.

A few weeks ago, the Italian jewellery maker Bvlgari opened its sixth hotel, the Bvlgari Hotel Shanghai. The luxury establishment in a prime location on the banks of the Suzhou Creek offers 82 elegantly furnished rooms and suites, all on the top levels of an imposing 48-storey tower. The hotel has two restaurants as well as a rooftop bar on the top floor with a fabulous 360° view of Shanghai's skyline. A special highlight: the first "Il Cioccolato" shop in China sells "haute couture" chocolate on the ground floor.



Trademark Hotel, Nairobi
trademark-hotel.com, designhotels.com

Das neue Trademark Hotel mit seinen 215 Zimmern befindet sich im Einkaufskomplex Village Market im Botschaftsviertel etwas ausserhalb des Stadtzentrums der kenianischen Hauptstadt. Internationale Gerichte werden im hoteleigenen Restaurant serviert. Genau wie in der Bar schaffen viele Pflanzen, natürliche Materialien und bunte Möbel eine angenehme Wohlfühlatmosphäre. Das Trademark Hotel liegt 26 Kilometer vom internationalen Flughafen Jomo Kenyatta und 2 Kilometer von den bekannten Wasserfällen und den Mau-Mau-Höhlen des Karura-Waldes entfernt.

The new Trademark Hotel with its 215 rooms is located within the modern shopping complex Village Market in the embassy district, just outside the city centre of the Kenyan capital. International dishes are served in the hotel's restaurant. Just like in the bar, many plants, natural materials and colourful furniture create a pleasant feel-good atmosphere. The Trademark Hotel is located 26 kilometres from Jomo Kenyatta International Airport and 2 kilometres from the famous waterfalls and the Mau Mau Caves of the Karura Forest.

MNC
BANKING
PARTNER

IN FOREIGN WATERS YOU WILL NEED A LOCAL PARTNER

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

Turkey's Most Valuable Banking Brand - Brand Finance

Best Bank in Turkey - Euromoney

Best Bank in Turkey - Global Finance

Best Bank in Turkey - EMEA Finance

Best Bank in Turkey - World Finance

Europe's Best Bank in Cash Management - EMEA Finance

Best Foreign Exchange Provider in Turkey - Global Finance



AKBANK

Brazilian beauty

Eröffnung der Saison: Luxuspalast mit Dschungelfeeling in São Paulo.
Opening of the season: luxury palace in the urban jungle of São Paulo.



Palácio Tangará, São Paulo, Brazil

Das neue Masterpiece-Hotel der Oetker Collection feierte vor wenigen Monaten in São Paulo Eröffnung. Die Lage des wunderschönen Palácio Tangará inmitten des etwa 100 000 Quadratmeter grossen privaten Burle-Marx-Parks ist einzigartig. Mit den 141 Zimmern und Suiten (allesamt mit Blick auf die reiche Flora und Fauna des Parks), zwei Restaurants, zwei Pools (innen und aussen), einem Luxus-Spa, diversen Konferenzsälen und einem riesigen Ballsaal ist der Palácio eine urbane Oase der Ruhe.

Special reader offer (bis 30. Dezember 2018)

Profitieren Sie bei Ihrer Buchung von einem Upgrade in die nächsthöhere Zimmerkategorie und einem kostenlosen Frühstück für zwei im hoteleigenen Restaurant Tangará Jean-Georges. Dieses Angebot unterliegt der Verfügbarkeit.

The new masterpiece hotel of the Oetker Collection was opened in São Paulo a few months ago. The location of the beautiful Palácio Tangará in the middle of the privately owned 100,000-square-metre Parque Burle Marx is absolutely unique. With its 141 rooms and suites (all with a view of the park's rich flora and fauna), two restaurants, two pools (inside and outside), a luxury spa, various conference halls and a huge ballroom, the Palácio is an urban oasis of tranquillity.

Special reader offer (until 30 December 2018)

Book a room and get an upgrade to the next category and a free breakfast for two served at the hotel's Tangará Jean-Georges restaurant. This offer is subject to availability.

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

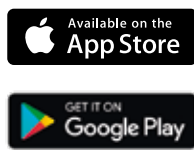


Dubai: a creative playground

Die Wüstenmetropole wächst noch immer in rasantem Tempo. Hier werden mit Hilfe der renommiertesten Architekten und gewaltigen Budgets Bauten umgesetzt, von denen andere Städte nur träumen können. Aber auch für die Kunstszene wird Dubai immer wichtiger.

The desert metropolis is still growing at a furious pace. Backed by enormous budgets, the world's most renowned architects realise buildings that other cities can only dream of. But Dubai is gaining in importance for the arts scene, too.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Vor 30 Jahren standen hier nur wenige Häuser. Heute ist Dubai die Stadt der architektonischen Superlative. Der Burj Khalifa ist der mit Abstand höchste Turm der Welt. Noch. Die Konkurrenz wächst schon in den Himmel.

Only a scattering of buildings stood here 30 years ago. Today, Dubai is a city of architectural superlatives. The Burj Khalifa is by far the tallest tower in the world. For now. The competition is already rising into the sky.



Geht nicht gibt's nicht. In Dubai scheint kein Bauprojekt zu kühn.
Paradebeispiel: die künstliche Halbinsel The Palm.

Impossible is not in Dubai's vocabulary. No construction project is too
bold for this city. The artificial islands of The Palm are a prime example.





E

Es muss nicht mehr alles golden glänzen.
They no longer need everything to shimmer in gold.

Stolz ragt der Burj Khalifa in den strahlend blauen Himmel über der Wüstenmetropole. Ganze 830 Meter ist er hoch und somit der höchste Turm der Welt. Noch. Denn der in der Schweiz lebende Stararchitekt Santiago Calatrava baut gerade den nächsten, noch höheren Turm in Dubai. Über die genaue Höhe schweigt er sich noch aus, doch der Dubai Creek Tower wird bei seiner Fertigstellung wohl über 1000 Meter hoch sein. «Dubai ist der Ort, an dem man die kühnsten Architekturprojekte realisieren kann», schwärmt Calatrava.

Dubai wächst jedoch auch im Kleinen. Die Emiratis entdecken mehr und mehr den Charme des Althergebrachten, Authentischen, ja sogar Einfachen. Es muss nicht mehr alles golden glänzen. Ein Paradebeispiel dafür ist die Alserkal Avenue, benannt nach dem Besitzer des Areals, dem aus einer altehrwürdigen Emiratifamilie stammenden Abdelmonem bin Eisa Alserkal. Innerhalb weniger Jahre etablierten sich hier in einfachen alten Lagerhallen internationale Kunstgalerien, Ateliers, kleine Boutiquen und vegane Cafés, die man eher im hippen Miami als im durchgestylten Dubai erwarten würde. Die Art Dubai im März ist mittlerweile eine international angesehene Kunstmesse. Shopping spielt in Dubai natürlich noch immer eine grosse Rolle, aber auch die neu entstandenen Einkaufszentren haben sich dem Zeitgeist angepasst. Der sogenannte Boxpark ist ein Containerdorf mit jeder Menge Kunstinstallationen und Graffiti an den Wänden. Der City Walk erinnert mit seinen vielen auf Alt gemachten Häusern an einen Einkaufsboulevard in einer europäischen Stadt. Ein für die Wüstenmetropole vollkommen neues Erlebnis ist, dass man tatsächlich im Freien flanieren kann. Wenn das Thermometer im Sommer auf über 40 Grad Celsius steigt, sind die Läden auch im Inneren durch eine klassische Mall zugänglich.

The Burj Khalifa rises high into the brilliant blue sky above the desert metropolis. At 830 metres, it is the tallest tower in the world. For now. Star architect Santiago Calatrava, who lives in Switzerland, is in the process of building the next, still taller building in Dubai. How tall exactly, he is not yet willing to reveal, but the Dubai Creek Tower will probably rise to a height of more than 1,000 metres once it is completed. "Dubai is the place where the most daring architectural projects can be realised," Calatrava enthuses. But Dubai is also growing in less monumental ways. The Emiratis are discovering the charm of things more traditional, authentic, even simple. They no longer need everything to shimmer in gold. A prime example is Alserkal Avenue, named after the owner of the area, Abdelmonem bin Eisa Alserkal, who comes from an old-established Emirati family. Within a few years, international art galleries, workshops, small boutiques and vegan cafés more typical of hip Miami than fashionable Dubai have established themselves in plain old warehouses. Art Dubai in March has made itself a name as a leading international art fair. Of course, shopping still plays a major role in Dubai, but the newly built shopping centres are moving with the times. The so-called Boxpark is a container complex with a host of art installations and graffiti on the walls. City Walk with its many old-style buildings is reminiscent of a European shopping boulevard. And you can actually explore the area out of doors, a completely new experience for the desert metropolis. When temperatures rise to over 40 degrees Celsius in summer, the shops are accessible on the inside by a classic mall.

Der in der Schweiz lebende Stararchitekt Santiago Calatrava (links) mit seinem Bauherrn Mohamed Alabbar vor einem Modell des Dubai Creek Tower.

Star architect Santiago Calatrava (left), based in Switzerland, with developer Mohamed Alabbar in front of a model of the Dubai Creek Tower.





Ramin Salsali – Gründer des ersten privaten Museums – ist eine Schlüsselfigur in Dubais stetig wachsender Kunstszene.

Ramin Salsali – founder of the first private museum – is a key figure in Dubai's growing art scene.

Ramin Salsali kennt Dubai wie kaum ein anderer. Der 53-jährige Geschäftsmann pendelt zwischen Hamburg, Berlin, Dubai und seiner Geburtsstadt Teheran. Salsali ist begeisterter Kunstsammler, wobei er sowohl Werke von arabischen als auch internationalen Künstlern in seiner Sammlung vereint. Vor sieben Jahren eröffnete er in Dubai das erste private Museum, das Salsali Private Museum.

Wie hat sich Dubai entwickelt, seit Sie diese Stadt zum ersten Mal besucht haben?

Vor 30 Jahren gab es kaum ein Hochhaus und jetzt haben wir hier eine Metropole mit einer fantastischen Skyline. Diese rasante Entwicklung ist bezeichnend für Dubai. Hier passieren Veränderungen immer wahnsinnig schnell und gewaltig. Dubai ist ständig in Bewegung.

Was fasziniert Sie so an Dubai?

Ich komme aus dem Iran, einem Land, in dem man dabei zusehen konnte, wie es kontinuierlich abgebaut und zerstört wurde. In gleichem Masse habe ich in Dubai erlebt, wie etwas Neues aufgebaut wurde, wie eine politische Führung voller Visionen etwas Unglaubliches erschaffen kann. Dubai ist in dieser Beziehung einzigartig. Dubai ist nicht nur eine City, es ist auch eine «Universität» – man kann viel von dieser Stadt lernen.

Wie kam es zum ersten privaten Museum der Stadt?

Für mich als jemanden, der viel Zeit in Europa verbringt, fehlte die Kultur. Aber das ist normal für ein so junges Land. Ich wollte meinen Beitrag leisten, also habe ich mein Museum gegründet. Dabei wollte ich zeigen, dass man nicht immer etwas Neues bauen muss, dass gerade die Kunst ein gewachsenes, authentisches Umfeld braucht. Also habe ich mir diese alte Lagerhalle in der Alserkal Avenue für mein Museum ausgesucht. Am Anfang wurde ich belächelt.

Und dann?

Zwei Monate später machte die erste Galerie nebenan auf. Mittlerweile ist die Alserkal Avenue das wichtigste und grösste Zentrum für zeitgenössische Kunst im Nahen Osten. Scheich Muhammad bin Raschid Al Maktum – Staatsoberhaupt von Dubai – hat mir den Titel Patron of the Arts für mein Engagement in der Kunstszene von Dubai verliehen.

Ramin Salsali knows Dubai like no other. The 53-year-old businessman commutes between Hamburg, Berlin, Dubai and his place of birth, Tehran. Salsali is a passionate art collector, uniting works of both Arab and international artists in his collection. Seven years ago, he opened the first private museum in Dubai, the Salsali Private Museum.

How has Dubai evolved since you first visited the city?

Thirty years ago, there were very few skyscrapers, and now we have a metropolis with a fantastic skyline. This fast-paced development is characteristic for Dubai. Change is always quick and massive here. Dubai never stands still.

What fascinates you about Dubai?

I come from Iran, a country you could watch being gradually disintegrated and destroyed. To a similar but opposite extent, I experienced how something new was built in Dubai, how a political leadership full of vision can create something unbelievable. Dubai is truly unique in this regard. Dubai is not only a city, it is also a “university” – you can learn a lot from this place.

How did the city's first private museum come about?

As someone who spends a lot of time in Europe, I missed the cultural aspect. But that is normal for such a young country. I wanted to make a contribution, so I founded my museum. I wanted to show that one doesn't always have to build something new; art, in particular, needs an authentic environment that has evolved. So I selected this old warehouse in Alserkal Avenue for my museum. At the beginning, people smiled at the idea and didn't take me seriously.

And then?

Two months later the first gallery opened next door. Now Alserkal Avenue has become the largest and most important centre for contemporary art in the Middle East. Sheikh Muhammad bin Rashid Al Maktum – Dubai's head of state – awarded me the title Patron of the Arts for my contribution to the art scene in Dubai.

salsalipm.com



Royaler Kunstfan: Scheich Zaed bin Sultan Al Nahyan aus Abu Dhabi bei einer Ausstellungseröffnung in Dubais Kunstviertel Alserkal Avenu

Royal art enthusiast: Sheikh Zayed bin Sultan Al Nahyan of Abu Dhabi at the opening of an exhibition in Alserkal Avenue, Dubai's art district.

Schafft Raum für Kunst. Aus den Lagerhallen von Abdelmonem bin Eisa Alserkal entstand Dubais spannendes neues Galerienviertel.

Making space for art. Abdelmonem bin Eisa Alserkal's warehouses became the venue for Dubai's exciting new gallery district.



Dubais Skyline wird oft mit derjenigen von Manhattan verglichen.

Dubai's skyline is often compared to Manhattan's.





Ganz ohne Gold. Stararchitekt Rem Koolhaas entwarf das
Kunstzentrum Concrete.

Not a speck of gold. Star architect Rem Koolhaas designed the art
centre Concrete.





Omar Al Shunnar gilt als einflussreicher Netzwerker für Kunst und Kultur in der Region und vermittelt mit seiner Gesellschaft Jsoor – was auf Arabisch Brücken bedeutet – zwischen Regierung, Unternehmen und Kreativen.

Omar Al Shunnar is an influential networker for art and culture in the region; his social enterprise Jsoor – meaning “bridges” in Arabic – acts as a liaison between government, companies and creatives.



Die englische Künstlerin Celina Teague mit Tochter Assisi vor ihrem Bild «0.01 Seconds of Plastic».

The English artist Celina Teague and her daughter Assisi pose in front of her painting "0.01 Seconds of Plastic".



Kaum eröffnet, gehört das BB Social Dining des deutschen Kochs Alexander Stumpf – hier mit seiner Familie und Businesspartner Spero Panagakis – schon zu Dubais Hotspots.

BB Social Dining, run by German chef Alexander Stumpf – pictured here with his family and his business partner Spero Panagakis – has only just opened and is already one of Dubai's hot spots.





Im neuen Bulgari Hotel kann man beim luxuriösen Strandurlaub entspannen und ist doch ganz nah an der Stadt.

At the new Bulgari Hotel, guests can spend a luxurious, relaxing beach holiday and still be close to the city.





Dania Ismail hat eine Stiftung gegründet (jusoorsyria.com), die jungen Menschen hilft, ihr Potenzial in den Bereichen Bildung und Karriereentwicklung zu nutzen.

Dania Ismail has established a foundation (jusoorsyria.com) that helps young people fulfil their potential in education and career development.



Koch Akmal Anuar serviert im «3 Fils» den besten Fisch der Stadt.

At “3 Fils”, chef Akmal Anuar serves the best fish in town.

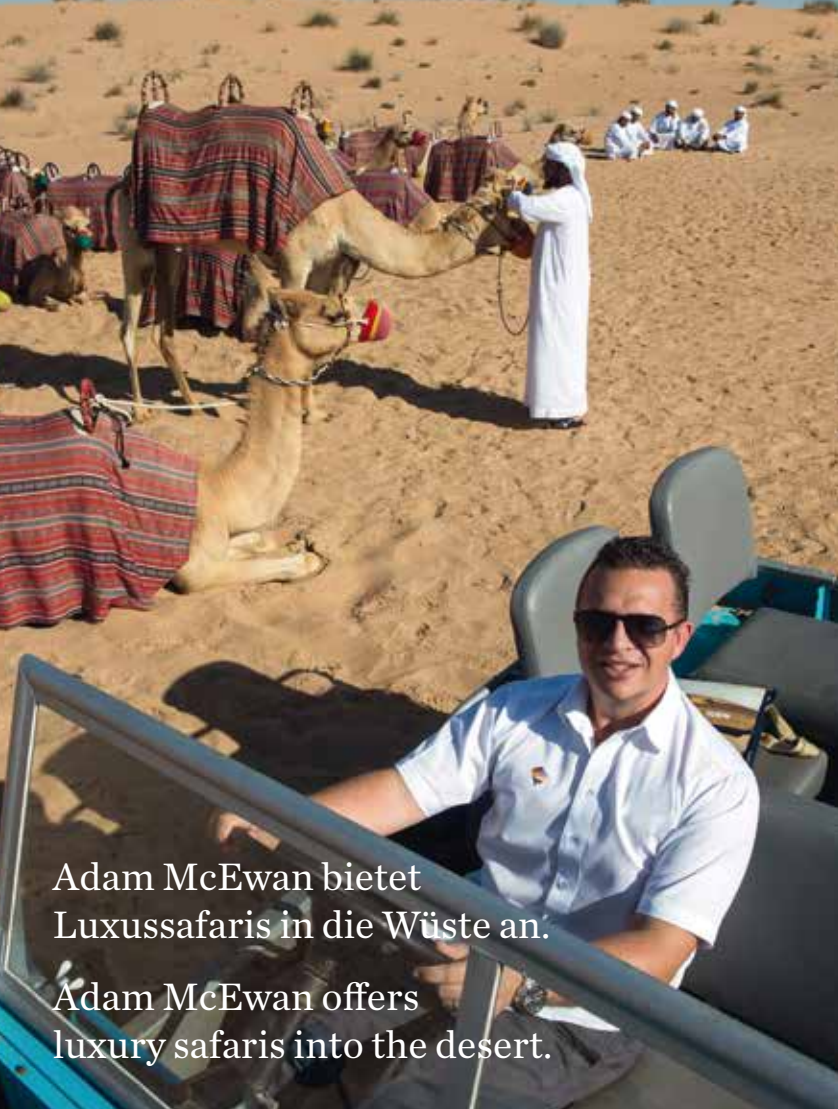


Im «Nobu» gibt es traditionell japanische Küche mit südamerikanischen Einflüssen.

“Nobu” offers traditional Japanese cuisine with South American influences.



Auch das gibt es mittlerweile in Dubai: Open-Air-Shopping am City Walk.
Open-air shopping is now possible in Dubai, too: at City Walk.



Adam McEwan bietet
Luxussafaris in die Wüste an.
Adam McEwan offers
luxury safaris into the desert.



Ein Jagdfalke mit Augenmaske.
Falcon wearing a hood.



Unsere Autorin Irina von Gagern
unterwegs in der Wüste.
Our author Irina von Gagern on
her trip through the desert.

Auch Ballonflüge und Touren im Oldtimer-Geländewagen gehören zu Adam McEwans Wüstensafaris.

Balloon rides and tours in vintage Land Rovers are also on Adam McEwan's list of desert safaris.

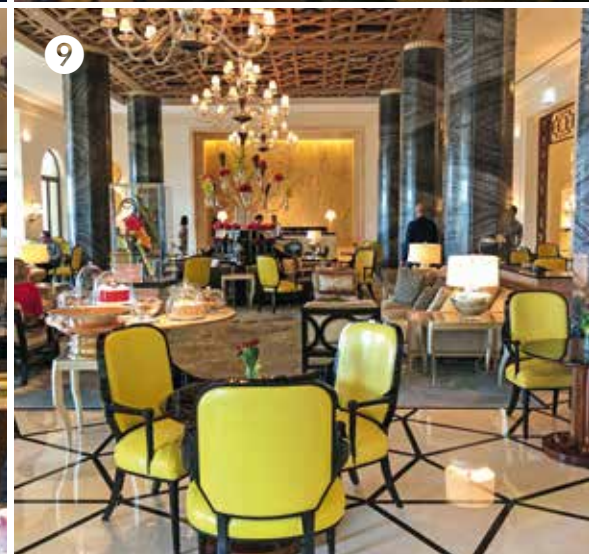




Wie eine Oase inmitten der Stadt. Das Park Hyatt Hotel Dubai liegt direkt an Dubais Fluss, dem Creek, gleich neben einem Golfclub.

An oasis in the heart of the city. The Park Hyatt Hotel Dubai is located on the banks of the Dubai Creek, next door to a golf club.





Where to go

- 1 Bulgari Resort: stylish new hotel at the beach. bulgarihotels.com
- 2 Park Hyatt Dubai: feels like an oasis in the city. hyatt.com
- 3 La Petite Maison: galic charme and food. lpmlondon.co.uk/dubai
- 4 3 Fils: award winning asian fishrestaurant. 3fils.com
- 5 Mourad Kahoul: international seafood export. Instagram: [sardinal234](https://www.instagram.com/sardinal234)
- 6 QD's: restaurant & (Shisha)bar with wonderful view over the Creek. dubaigolf.com
- 7 40 Kong: roof terrace, great food – great views. 40kong.com
- 8 BB Social Dining: fun and busy restaurant. thisisbb.com
- 9 Shai Salon: English Afternoon Tea at the Four Seasons Jumeirah. fourseasons.com
- 10 Comptoir 102: relaxed café, concept store. comptoir102.com
- 11 Salsali Museum: cool artspace at Alkersal Avenue. salsalipm.com
- 12 Platinum Heritage Safaris: desert adventures. platinum-heritage.com

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





THE FORTE FAMILY AT
BROWN'S HOTEL, MAYFAIR,
LONDON

Our Forte

Making guests feel like family



ROCCO FORTE HOTELS

HOTEL DE ROME BERLIN HOTEL AMIGO BRUSSELS THE BALMORAL EDINBURGH HOTEL SAVOY FLORENCE
VILLA KENNEDY FRANKFURT ASSILA HOTEL JEDDAH BROWN'S HOTEL LONDON THE CHARLES HOTEL MUNICH
HOTEL DE RUSSIE ROME VERDURA RESORT SICILY HOTEL ASTORIA ST PETERSBURG
FUTURE OPENINGS: ROME & SHANGHAI

ROCCOFORTEHOTELS.COM

Benvenuti a ColleMassari

Maria Iris Bertarelli, ihr Bruder Claudio Tipa sowie dessen Frau Maria haben in der Toskana eine idyllische Weinoase kreiert. In Montecucco, zwischen Grosseto und Siena, befindet sich ihr Weingut Castello ColleMassari, zu dem auch das Forum und die Fondazione Bertarelli sowie die ColleMassari Hospitality zählen.

Maria Iris Bertarelli, her brother Claudio Tipa and his wife Maria have created an idyllic wine oasis in Tuscany. Their estate Castello ColleMassari, which includes the Forum and the Fondazione Bertarelli as well as ColleMassari Hospitality, is located in Montecucco, between Grosseto and Siena.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Das Castello ColleMassari ist der perfekte Ausgangspunkt, um die Magie der Toskana zu entdecken. Umgeben von der hügeligen Landschaft, unweit der toskanischen Küste und des Naturgebietes des Monte Amiata, kann man hier Ruhe, Privatsphäre und kulinarische Highlights genießen.

The Castello ColleMassari is the perfect starting point to explore the magic of Tuscany. Surrounded by the undulating landscape, not far from the Tuscan coast and the Monte Amiata region with its natural beauty, this is just the place to enjoy tranquillity, privacy and culinary highlights.



Die Geschwister Maria Iris und Claudio Tipa teilen eine Passion für die Natur und grosse Weine.
1998 haben sie das Weingut Castello ColleMassari zwischen Grosseto und Siena erworben.
Heute produzieren sie dort eine kleine, feine Weinpalette, Grappa und Olivenöl.

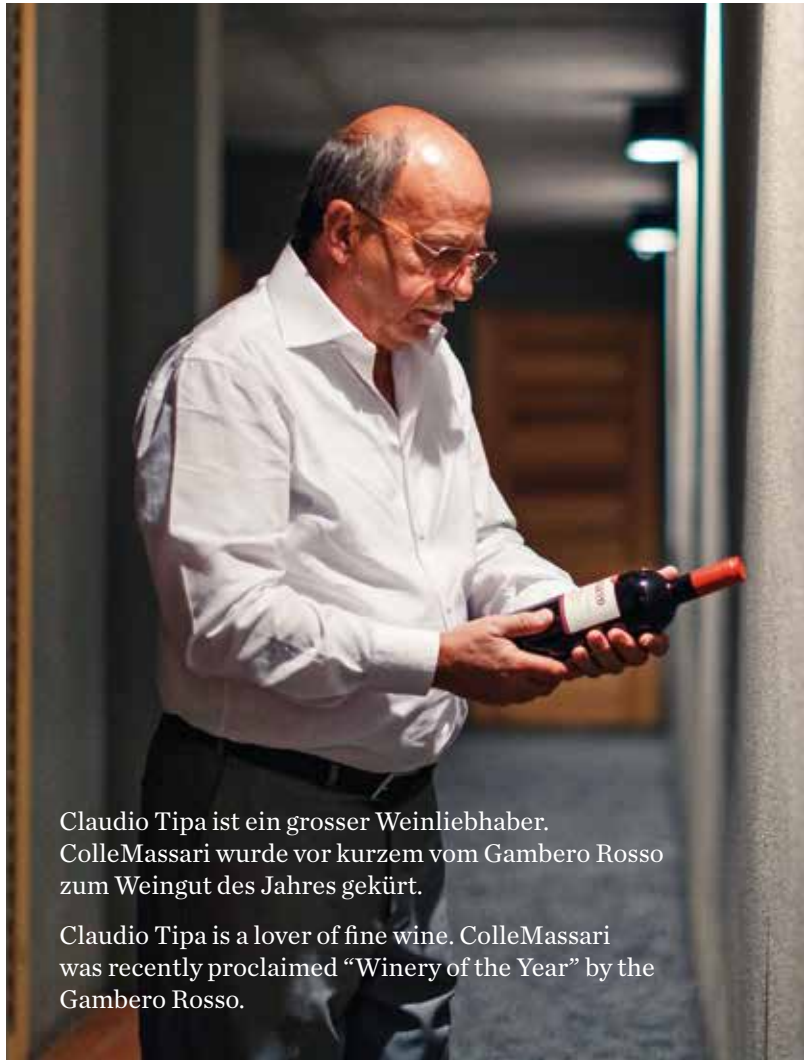
Siblings Maria Iris and Claudio Tipa share a passion for nature and great wines.
In 1998, they purchased the Castello ColleMassari estate between Grosseto and Siena.
Today, the estate produces a small, select range of wines as well as grappa and olive oil.





Schon der Innenhof von Castello ColleMassari lässt erkennen, mit welcher Liebe zum Detail alles renoviert worden ist.

Stepping into the courtyard of Castello ColleMassari, the love for detail that guided the renovations is immediately apparent.



Claudio Tipa ist ein grosser Weinliebhaber. ColleMassari wurde vor kurzem vom Gambero Rosso zum Weingut des Jahres gekürt.

Claudio Tipa is a lover of fine wine. ColleMassari was recently proclaimed "Winery of the Year" by the Gambero Rosso.



Maria Tipa hat alle Zimmer auf dem weitläufigen Anwesen eingerichtet und dafür gesorgt, dass eine wahre Genussoase entstanden ist.

Maria Tipa furnished all the rooms on the vast estate, creating a veritable oasis of enjoyment.

Als die Geschwister Tipa das Landgut Castello di Colle Massari kauften, gaben sie der ganzen Region einen neuen Aufwind. In ihrer Familie pflegte man bis dahin hauptsächlich ein ganz anderes Hobby: mit der Yacht Alinghi gewann Claudios Neffe Ernesto Bertarelli 2003 und 2007 die begehrteste Segeltrophäe der Welt, den America's Cup.

When the siblings Tipa purchased the Castello di Colle Massari estate, they provided a boost to the entire region. Until then, the family's focus had been on a very different hobby: Claudio's nephew Ernesto Bertarelli won the most coveted sailing trophy in the world, the America's Cup, aboard the yacht Alinghi in 2003 and 2007.







Genuss für alle Sinne: Im Forum Fondazione Bertarelli, einem architektonischen Kleinod aus terrakottafarbenem Beton, befindet sich einer der akustisch anspruchsvollsten Konzertsäle Europas (oben), der rund 300 Gästen Platz bietet.

Indulging the senses: The Fondazione Bertarelli, an architectural jewel made of concrete the colour of terracotta, houses one of the most acoustically sophisticated concert halls in Europe (top) with room for about 300 guests.



Hier kann man auch wohnen: ColleMassari bietet verschiedene attraktive Unterkünfte. Manche Ferienwohnungen haben einen eigenen Pool.

Visitors can stay here, too: ColleMassari offers an attractive range of accommodation. Some holiday apartments have their own pool.



Die romantische Kirche von Castello ColleMassari befindet sich direkt neben dem Restaurant. Abends ist hier das Licht einzigartig!

The romantic church is located right next to the restaurant. The evening light in this spot is truly exceptional!



Die Familie Bertarelli-Tipa liebt die schönen Künste und setzt alles daran, sie auch zu bewahren. Und wenn es in Italien ein Zentrum der Kultur gibt, dann ist das zweifellos die Toskana. Die Landschaft inspirierte mit ihren Weinbergen, Hügeln und Tälern, Zypressen und Olivenhainen über die Jahrhunderte Künstler von Michelangelo bis Leonardo da Vinci. Die Toskana zählt zudem zu den ältesten Weinbaugebieten Europas. Schon die Etrusker betrieben dort um 1000 vor Christus Weinbau. Hier hat die Familie Bertarelli-Tipa nicht nur ihr eigenes Weingut, sondern neu auch zahlreiche wunderschöne Ferienhäuser geschaffen.

Die Liebe zum Detail

Als Claudio Tipa das Castello Massari zum ersten Mal sah, war das Schloss eine Ruine. Auf der Basis von alten Plänen und Schriften wurde es liebevoll renoviert. Und zwar Stein für Stein, Zentimeter für Zentimeter. Claudio ist nämlich nicht nur ein passionierter Weinkenner, er legt auch grossen Wert auf jedes Detail. «Ich löse gerne Probleme bevor sie auftreten», betont er. Mit derselben Detailliebe wurde jedes historische Gebäude auf dem Anwesen auf Vordermann gebracht, so dass inzwischen auf dem weitläufigen Gelände von 1200 Hektaren zahlreiche hochwertig ausgestattete Apartments, Villen und Zimmer für Feriengäste und Kongresse zur Verfügung stehen. Es gibt ein Restaurant und eine kleine Kirche, wie gemacht für romantische Hochzeiten. Und im neuen Forum Fondazione Bertarelli befindet sich einer der akustisch anspruchsvollsten Konzertsäle Europas, der rund 300 Gästen Platz bietet. Neben dem bekannten Amiata Piano Festival finden dort regelmässig klassische Konzerte mit internationalen Künstlern statt. «Wir haben hier eine kulturelle Oase geschaffen, welche die Geschichte, die Kultur, den Wein und die Traditionen der Toskana vereint. Bei einem Besuch auf ColleMassari kann man alles zusammen erleben», erklärt Claudios Frau Maria, die jedes Zimmer geschmackvoll eingerichtet hat.

The Bertarelli-Tipa family loves the arts and is committed to their conservation. What more befitting place for such a venture than Tuscany, Italy's centre for art and culture? With its vineyards, hills, and valleys, its cypress trees and olive groves, the landscape has inspired artists throughout the centuries, from Michelangelo to Leonardo da Vinci. Tuscany also counts among the oldest wine-growing regions in Europe. The Etruscans grew wine here as far back as 1,000 BC. In this setting, the Bertarelli-Tipa family not only manage their own wine estate, but have also created several beautiful holiday homes.

A love for detail

When Claudio Tipa first set eyes on the Castello Massari, the castle was in ruins. It was lovingly restored according to old plans and manuscripts, inch by inch, one stone at a time. For besides being a passionate wine connoisseur, Claudio also has an eye for detail. "I like to solve problems before they arise," he quips. The same love for detail was applied to the renovation of every historical building on the estate, and several well-furnished apartments, villas and rooms for holidays guests and conferences are now available on the 1,200-hectare-large property. There is a restaurant and a small church, perfect for romantic weddings. The new Fondazione Bertarelli houses one of the most acoustically sophisticated concert halls in Europe with room for about 300 guests. Besides the well-known Amiata Piano Festival, classical concerts with international musicians are hosted here regularly. "We have created a cultural oasis that unites the history, culture, wine and the traditions of Tuscany. A visit to ColleMassari offers all of this at once," explains Claudio's wife Maria, who is responsible for the tasteful furnishing of the rooms.

collemassari.it

Made of Switzerland.



Best of SWISS Inflight Magazines.

New: swiss-universe.com



Explore our favourite stories
about people and
places around the globe.

A STAR ALLIANCE MEMBER



The **s**implifier

Ob Edelresort oder simple Sauna, Hotellobby oder Holzstuhl, Managerbüro oder Messergriff – der italienische Architekt, Designer und Konzepter Matteo Thun ist selbst zur Marke geworden. Einer Marke für reduziertes, nachhaltiges und holistisches Design.

Whether it's an exclusive resort, an ordinary sauna, a hotel lobby, a wooden chair or a knife handle – Italian architect and designer Matteo Thun has long become his own brand. A brand that stands for reduced, sustainable and holistic design.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Unermüdliche Kreativität: Stararchitekt Matteo Thun
«tüftelt» in seinem Mailänder Büro in ganz
unterschiedlichen Designbereichen.

Unremitting creativity: Star architect Matteo Thun “tinkers”
in different fields of design in his Milan office.





Klare Linien, einheimisches Holz und Steine aus der Umgebung:
Im Waldhotel Health & Medical Excellence auf dem Bürgenstock oberhalb des Schweizer Vierwaldstättersees ist auch der Blick aus den 160 Zimmern und Suiten unvergleichlich klar.

Local timber and stones from the region: The vistas from the 160 rooms and suites at the new Waldhotel Health & Medical Excellence on the Bürgenstock mountain above Lake Lucerne are as clear and uninterrupted as the lines of the building itself.



«Wir pflegen einen holistischen Designansatz.»
 “We take a holistic approach when it comes to design.”

Das einzigartige neue Waldhotel Health & Medical Excellence auf dem Bürgenstock in der Schweiz, das umgebaute SIDE Hotel in Hamburg oder der neu gestaltete Zwilling-Flagship-Store samt schickem Restaurant in Shanghai gelten als Ihre aktuellsten Architektur- und Designerfolge. Warum wählte man für all diese Projekte gerade Sie, Herr Thun?

Unsere Kunden vertrauen uns – sie wissen, dass wir zu 100 Prozent mit dem Genius Loci und der DNA der Marke vertraut sind. Zudem liegt es sicher auch daran, dass wir, mein Partner Antonio Rodriguez und ich sowie unsere Teams, sehr kostenbewusst agieren, genau auf den Zeitplan achten und ganz präzise arbeiten. Da kann es schon vorkommen, dass wir wie beim Hotel Radisson Blu am Flughafen in Zürich sogar schon vor dem Eröffnungsdatum fertig sind. Zudem ist auch Nachhaltigkeit bei uns ein grosses Thema: Die Baumaterialien für unsere Projekte sollten zum Beispiel nie mehr als 200 Kilometer oder einen Tag bis zum Bauplatz reisen müssen.

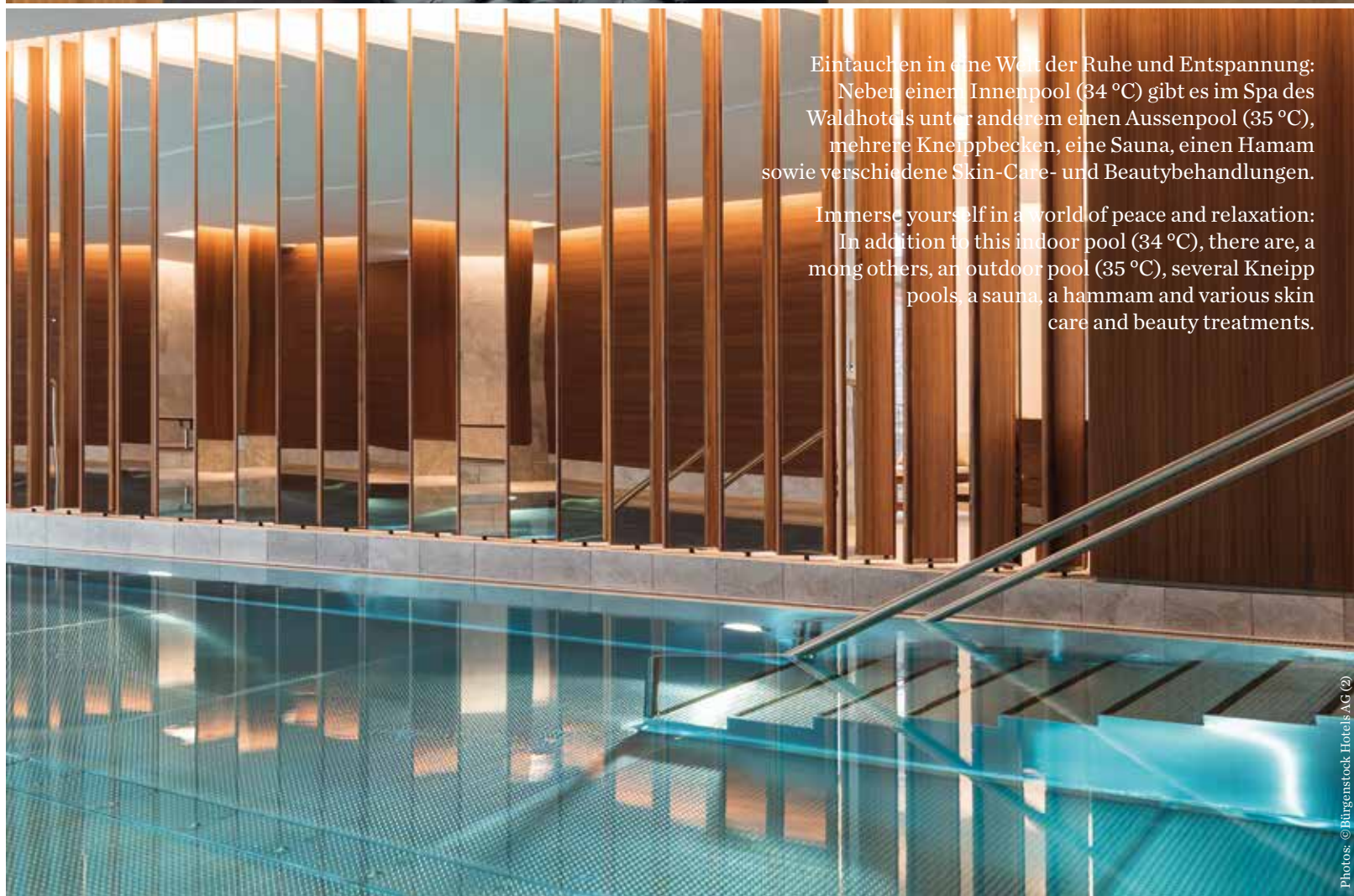
Mr Thun, your latest architectural and artistic achievements include the reconstruction of the Waldhotel Health & Medical Excellence on the Bürgenstock mountain in Switzerland, the renovation of the SIDE Hotel in Hamburg and the redesign of the Shanghai Zwilling flagship store with its elegant restaurant. Why do people pick you?

Our customers trust us. They know that we are 100 per cent acquainted with the spirit of a place and the brand's DNA. Surely, the fact that my partner Antonio Rodriguez, I myself and the whole team work very precisely and always keep a close eye on budget and schedule also speaks for us. This way of working sometimes even enables us to finish a project ahead of schedule, like it was the case with the Radisson Blu Hotel at Zurich Airport. We also attach great importance to sustainability. For instance, the building materials we use in our projects should never have to travel more than 200 kilometres or one day to the building site.



Nur nichts Überflüssiges zum Empfang: Matteo Thun und sein Team haben im Waldhotel Health & Medical Excellence auch die meisten Möbel und Lampen entworfen.

No redundant elements at reception: The majority of furniture and lamps at the Waldhotel Health & Medical Excellence were designed by Matteo Thun and his team.

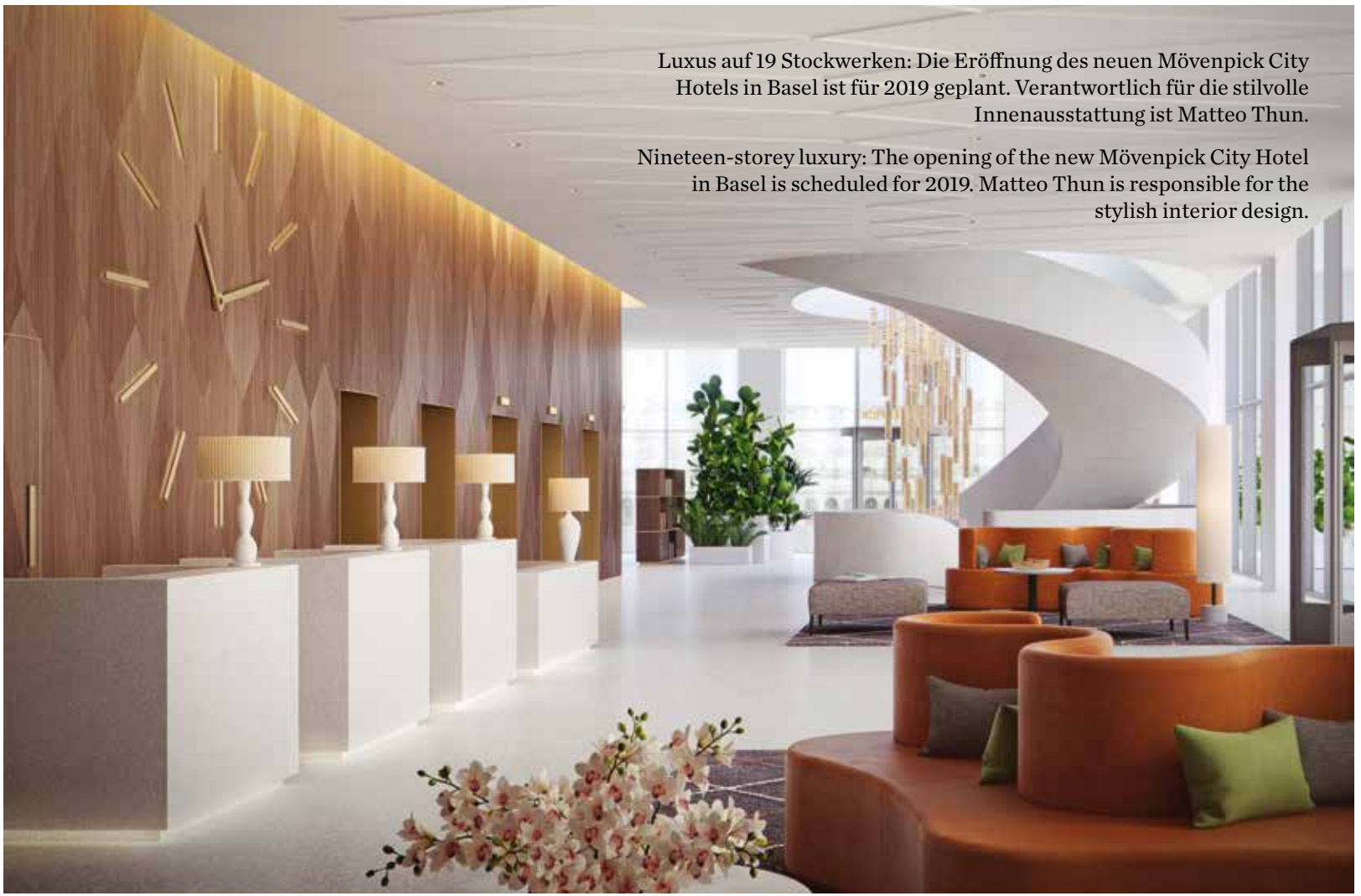


Eintauchen in eine Welt der Ruhe und Entspannung:
Neben einem Innenpool (34 °C) gibt es im Spa des Waldhotels unter anderem einen Aussenpool (35 °C), mehrere Kneippbecken, eine Sauna, einen Hamam sowie verschiedene Skin-Care- und Beautybehandlungen.

Immerse yourself in a world of peace and relaxation:
In addition to this indoor pool (34 °C), there are, among others, an outdoor pool (35 °C), several Kneipp pools, a sauna, a hammam and various skin care and beauty treatments.

Luxus auf 19 Stockwerken: Die Eröffnung des neuen Mövenpick City Hotels in Basel ist für 2019 geplant. Verantwortlich für die stilvolle Innenausstattung ist Matteo Thun.

Nineteen-storey luxury: The opening of the new Mövenpick City Hotel in Basel is scheduled for 2019. Matteo Thun is responsible for the stylish interior design.



Abseits vom Trubel: Das 5-Sterne-Paradies JW Marriott Venice Resort & Spa auf der Privatinsel Isola delle Rose in Venedig bietet Erholung pur.

Tranquil retreat: The 5-star JW Marriott Venice Resort & Spa on the private island Isola delle Rose in Venice stands for uncompromising relaxation.

Wie viele Projekte kann das Büro Matteo Thun & Partners gleichzeitig fertigstellen?

Nun, fünf bis acht Hotelprojekte pro Jahr können wir gut gleichzeitig angehen, dazu kommen Inneneinrichtungen und Designaufträge verschiedenster Art. Das Wichtigste bei einem Hotelprojekt ist es, die Seele des Ortes zu erkennen und zu erfassen. Die Seele eines Ortes diktiert dann den Stil des Gebäudes, daher ist unsere Architekturhandschrift immer eine Interpretation des jeweiligen Ortes.

Und was gilt beim Design?

Wir pflegen einen holistischen Designansatz. Ob Architekt, Interior Designer, Produktdesigner oder Stylist – alle beeinflussen den Entwurf gleichwertig. Es ist ein interdisziplinärer Prozess. Und dabei gilt stets: Ästhetische Zeitlosigkeit und technische Durabilität sind wichtig, nicht der Zeitgeist.

Sie waren Teil der berühmten Mailänder Memphis-Gruppe, die in den 1980er-Jahren mit ihren lauten Farben, auffälligen Mustern und ungewohnten geometrischen Formen Designgeschichte schrieb. Warum ist der Memphis-Stil heute wieder so gefragt?

Trends sind nun mal zyklisch angelegt. In einer verwandten Form kommt fast alles nach ein paar Generationen wieder. Das gilt für Mode, Design, Grafik etc. Es hat nichts mit Nostalgie zu tun, sondern nur mit dem Lauf der Zeit.

Was ist Ihr persönliches Designcredo?

Damals wie heute gilt: Tu's einfach! Aber was immer du tust, tu's so einfach und reduziert wie möglich!

Haben Sie ein Designbeispiel dafür?

Schauen Sie diese Valverde-Wasserflasche an. Diese einfache Form! Das ist die Urikone einer Flasche. Über Gefässe könnte ich stundenlang reden. Denken Sie nur an Martin Heidegger und seinen philosophischen Aufsatz zur Wasserkaraffe, in dem es um Inhalt und Gefäß geht: Die Flüssigkeit ist wichtiger als eine ausgefallene Form des Gefäßes.

How many projects can Matteo Thun & Partners handle simultaneously?

We can start about five to eight hotel projects plus several interior and design commissions per year. When designing or redesigning a hotel, our main objective is to capture the spirit of its surroundings. The genius loci dictates the style of the building, which is why our architectural signature is always an interpretation of the respective location.

And how do you approach a new design project?

We take a holistic approach when it comes to design. Everyone involved, be it the architect, the interior designer, the product designer or the stylist, influences the concept to the same degree. This interdisciplinary process follows but one rule: Aesthetic timelessness and technical durability supersede the zeitgeist.

You were part of the famous designer collective Memphis Milano that, with its vibrant colours, striking patterns and unusual geometric shapes, wrote design history in the 1980s. Do you have an explanation as to why the Memphis style is experiencing a huge comeback at the moment?

Trends are cyclical. It's as simple as that. After a couple of generations, every trend comes back in some form or other. This applies to fashion, design, graphics and so on. It's not down to nostalgia but simply to the way of the world.

What's your design credo?

My credo has never changed: Do it! But whatever you do, do it as simple and reduced as possible.

Could you explain this with a design example?

Take this Valverde water bottle. Such a simple form! It's the quintessential paragon of a bottle. I could talk about containers for hours. Do you remember Martin Heidegger's essay about the water jar and the relationship between content and vessel? He concludes that the liquid inside is more important than an unusual shape of the container.



Photo: ZVG, Antonio Rodriguez, Dirk Weibl

Messerscharf: Der Flagship-Store der deutschen Messerschmiede Zwilling in Shanghai begeistert mit seinem klar durchdachten Interieur.

Sharp as a knife: The Shanghai flagship store of German knife manufacturer Zwilling impresses with its sleek interior design.



Photo: ZVG, Claus Brechenbacher, Reiner Baumann

Stylischer Empfang : Einfach luxuriös ist die neu gestaltete Lobby im SIDE Hotel in Hamburg.

Check in with style: The newly designed lobby of Hamburg's SIDE hotel exudes luxury.

Unvergleichlich transparent: Luftig präsentiert sich das Hugo Boss Businesszentrum im schweizerischen Coldrerio im Kanton Tessin.

Exceptionally transparent: the airy Hugo Boss business centre in Coldrerio in the Swiss canton of Ticino.



Photo: ZVG, Klaus Frahm



Seit den 1990er-Jahren ein Designklassiker: die Illy-Espressotasse mit dem runden Henkel.

A design icon since the 1990s: the Illy espresso cup with its round handle.

Photo: ZVG, Santi Caleca

Wie schaut Ihr Lieblingsobjekt aus?

Das meiste Herzblut geht in den Kontakt zu den jeweiligen Menschen, mit denen wir ein neues Projekt oder Produkt angehen. Es sind die immateriellen Werte, die man teilt. Aber eines meiner Lieblingsobjekte ist sicher die Illy-Espressotasse von 1992. Es ist die meistkopierte Espressotasse der Welt. In dieser Tasse liegt mein ganzes Streben: Subtraktion versus Addition, Funktionalität versus Unbeschwertheit.

Ihr Büro liegt in einem wunderbaren alten Mailänder Gebäude mit romantischem Innenhof. Wo essen Sie, wenn nicht im Büro?

Ich bin seit 40 Jahren Stammgast in der Latteria San Marco. Dort gibt es sechs Tische, die man nicht reservieren kann. Du musst früh dort sein, sonst hast du verloren. Maria serviert, Ehemann Arturo kocht und die Mailänder Kreativszene ist dort zu Hause. Aussen steht nichts angeschrieben, gekocht wird frisch und mediterran.

Sie haben auch die Vapiano-Restaurants entworfen. Was macht diese so speziell?

Frisch und mediterran ist auch da die Devise. Und natürlich das «Topping», die Berücksichtigung der besonderen Wünsche des Gastes. In diesem «Fast Casual»-Restaurant hast du eine Art Haute-Couture-Erlebnis zum Preis von Prêt-à-porter. Das macht Spass und diesen Anspruch haben wir mit der Innenausstattung zu erfüllen versucht.

Im neuen Waldhotel Bürgenstock stehen auch von Ihnen entworfene Möbel. Woher stammen diese? Und könnte auch ich sie erwerben?

Auf unserer Plattform matteothunatelier.com kann man Möbel, Glas- und Lichtobjekte für unterschiedliche Hospitality-Projekte und auch für den privaten Wohnbereich online kaufen. Alle Produkte sind personalisierbar, man kann also individuelle Nuancen bestellen. Es gibt in Italien hervorragende Handwerksbetriebe, die wir fördern und unterstützen wollen. So haben wir zum

What does your dream project look like?

I invest a lot in the relationship with the people involved in a project or product. Sharing immaterial values is what counts. However, one of my favourite projects was the design of the Illy espresso cup in 1992, which has become the most copied espresso cup in the world. This little cup stands for everything I strive for: subtraction versus addition, functionality versus levity.

Your Milan office is located in a beautiful old building with an inner courtyard. Where do you go for lunch outside the office?

I am a regular at Latteria San Marco. The restaurant doesn't take reservations, so you have to be quick to snatch up one of their six tables. Arturo cooks; his wife Maria serves. It is a popular spot among the Milanese creatives. There are no signs on the outside and the food is always fresh and Mediterranean. I have been going there for 40 years.

You also designed the very popular restaurant chain Vapiano. What makes it so different?

Again, I think it's the fresh Mediterranean cuisine and the fact that every dish is prepared to the guests' individual taste. You could call it a "close-to-casual eatery", where you get haute couture for the price of prêt à porter. It's a fun concept, which we tried to translate into the interior design.

The furniture in the Waldhotel Bürgenstock was also designed by you. Where does it come from? And can anyone buy it?

You can buy our furniture, glass and lighting objects for the hospitality sector or private use online from our website matteothunatelier.com. Every article is customisable, so customers can add their personal touches to any piece. Italy is home to so many excellent workshops and craftsmen. In our effort to support and promote these small companies we managed to save a Tuscan family-run ceramics workshop from bankruptcy through our commis-

Beispiel in der Toskana einen Keramik-Familienbetrieb retten können dank unseren Aufträgen. Unter dem Namen Chiavarina stellt zudem ein Vater-Mutter-Sohn-Team für das Matteo-Thun-Atelier einen faszinierend einfachen, leichten und ästhetisch perfekten Holzstuhl her – ein sehr beliebtes Möbelstück.

Sie sind ständig auf Reisen. Wo finden Sie Entspannung?

In unserem Zuhause auf Capri oder im Engadin in der freien Natur. Oder auch auf einem Langstreckenflug. Über den Wolken bin ich ganz bei mir. Ob im alltäglichen Leben oder bei der Entwicklung von Architekturkonzepten – die Natur gewinnt bei mir immer ...

Matteo Thun

Matteo Thun, der als Matthäus Antonius Maria Graf von Thun und Hohenstein in eine Bozener Unternehmerfamilie geboren wurde, startete seine Kunst- und Designkarriere als Student an der Salzburger Sommerakademie unter Oskar Kokoschka. Nach dem Architekturstudium an der Universität Florenz gründete er zusammen mit Ettore Sottsass und anderen Mailänder Designern das Büro Sottsass Associati und die Gruppe Memphis. 1981 wurde Matteo Thun als Professor für Produktdesign und Keramik an die Wiener Universität für angewandte Kunst berufen. 1984 gründete der bereits international bekannte Architekt sein eigenes Studio in Mailand. Matteo Thun war und ist Creative Director diverser weltbekannter Brands wie Swatch und Nivea. Das Architektur- und Designbüro Matteo Thun & Partners (70 Mitarbeitende) hat seinen Hauptsitz in Mailand und betreibt ein Büro in Shanghai. Ehefrau Susanne Thun ist seit 30 Jahren für die Trendforschung der Firma verantwortlich, die beiden Söhne sind in der Kunstwelt tätig.

matteothun.com
matteothunatelier.com

sions. We also collaborate with a father-mother-son team called Chiavarina that produces a simple, light yet aesthetically perfect wooden chair for the Matteo Thun Atelier. It is one of our most popular pieces of furniture.

You travel a lot. How and where do you relax?

In our home on Capri, outdoors in the Engadine valley or even on a long-haul flight. When I am high up above the clouds that's when I am truly at peace with myself. Whether it's in daily life or during the development of an architectural concept – nature always wins.

Matteo Thun

Matteo Thun, born Matthäus Antonius Maria Graf von Thun und Hohenstein in Bolzano to a family of entrepreneurs, studied at the Sommerakademie in Salzburg under Oskar Kokoschka. Two years after receiving his degree in architecture from the University of Florence, Thun founded the design studio Sottsass Associati and the Memphis Group together with Ettore Sottsass and other designers. In 1981, he was appointed the chair in product design and ceramics at the University of Applied Arts Vienna. By 1984, Matteo Thun had already gained recognition and founded his own studio in Milan. He has been working as the creative director for international brands such as Swatch and Nivea. The Matteo Thun & Partners architecture and design studio with its head office in Milan employs 70 people. The business also operates an office in Shanghai. Thun's wife Susanne has been the trend researcher for the business for 30 years and the couple's two sons have also picked up artistic professions.

matteothun.com
matteothunatelier.com

Only few ads
go around the world.

Make sure yours does.

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



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

“I am not a gambler”

Sandra Bullock ist eine mutige Frau mit einem grossen Herzen. Das zeigt sie nicht nur in ihrem neusten Film «Ocean's 8», sondern auch im Privatleben. Wir trafen die vielseitige Schauspielerin zum Interview in New York.

Sandra Bullock is a courageous woman with a big heart, traits she demonstrates in her most recent film “Ocean's 8”, but also in her private life. We interviewed the versatile actress in New York.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



A full-page portrait of actress Sandra Bullock. She is standing in front of a large glass window, looking directly at the camera with a slight smile. She has long, wavy brown hair and is wearing a vibrant red, sleeveless dress with a draped, asymmetrical design. A thin gold bracelet is visible on her left wrist. The background shows a blurred city street with pedestrians and vehicles.

Oscarpreisträgerin, Produzentin,
Wohltäterin, Immobiliensammlerin
und Mutter: Sandra Bullock ist ein
Multitalent.

Oscar-winning actress, producer,
philanthropist, real estate aficionado
and mother: Sandra Bullock is a true
all-rounder.

Sandra Bullock, wir haben Sie seit ein paar Jahren nicht mehr auf der Leinwand gesehen. Wo haben Sie sich versteckt?

Hinter meinen Kindern. Seit zwei Jahren habe ich ein wunderschönes kleines Mädchen namens Laila. Sie ist voller Energie. Das Leben hat sich dramatisch verändert und die Familie ist nun vollständig. Ich bin jetzt ganz und gar meinem Sohn und meiner Tochter verpflichtet. In allem geht es um sie; alles, was ich tue, ist für sie. Ich bin wirklich an dem Punkt, an dem ich, seit ich mit «Ocean's 8» fertig bin, den Blick nicht gleich auf ein neues Projekt richte. Ich will einfach nach Hause, die Zeit mit meinen Kindern verbringen, geniessen und Erinnerungen schaffen.

Ihre Mutter war Opernsängerin und kam in Deutschland zur Welt. Sprechen Sie Deutsch?

Nun ja, meine Mutter und ich sprachen früher in der Öffentlichkeit Deutsch, wenn wir nicht wollten, dass andere verstanden, was wir sagten. Meine Schwester und ich machen das manchmal noch; es ist sehr praktisch.

Wollten Sie je einen deutschen Film drehen?

Ja, das wollte ich, schlussendlich klappte es aber doch nicht. So, wie viele Dinge manchmal eben nicht klappen. Ich wäre gern bei «Lola rennt» dagegewesen. Auf diesen Film schaut man zurück und er ist immer noch stimmig; er hatte einfach eine Frische und eine Energie, wie wir sie heute, glaube ich, nicht mehr erreichen würden. Ich denke, wir wissen über zu vieles Bescheid; an diese Welt würden wir nicht mehr glauben. Ja, ich fand «Lola rennt» wirklich ganz toll!

Würden Sie uns erzählen, wann Sie beruflich und privat das grosse Los gezogen haben?

Der erste Film, durch den man auf mich aufmerksam wurde, war «Speed». Ein weiterer Meilenstein war dann «While You Were Sleeping». Mir ging es damals rundum gut. Ich glaube, meine Karriere konnte sich so gut entwickeln, weil sich auch mein Privatleben gut entwickelte. Und zwar war das zum grossen Teil, bevor es Handys mit Kamerafunktion gab. Man darf nie denken, dass etwas einen Meilenstein darstellt und das grosse Endspiel ist. Jedes Mal, wenn ich denke: Nun bin ich fertig, das ist mein letzter Film und danach schalte ich einen anderen Gang ein, geschieht etwas sehr Besonderes, das mich in eine ganz andere Richtung lenkt, die ich nicht habe kommen sehen. Ich plane gerne mein gesamtes Leben, aber Sie wissen vielleicht: Du machst Pläne, und Gott lacht sich ins Fäustchen. Bis jetzt hatte ich viel Glück und das Leben ist schön, alle sind gesund und das ist alles, was zählt.

Sandra Bullock, we have not seen you on screen in a few years. Where have you been hiding?

Behind my kids. I have a beautiful little girl for the last two years named Laila. She is powerful. Life changed dramatically and the family is complete. I now have a complete commitment to my son and my daughter. Everything I do is about them and for them. I am not sitting here waiting for work to come, I am really in a place where, once I am done with «Ocean's 8», I have no sights on something else right now. I just want to go home, spend time with my kids and enjoy and make memories.

Your mother was a German-born opera singer. Do you speak German?

Well, yes, my mother and I used to speak it in public when we didn't want someone else to understand what we were saying. My sister and I will do it sometimes, it's very convenient.

Have you ever been interested in doing a German film?

I have. In the end, it didn't work out, but in the way that so many things don't work out. I wanted to be in «Run Lola Run». You look back on that film and it still holds up and it just had freshness and energy and I don't think we could do that today. I think we know too much about things, that we wouldn't believe in that world. But I loved «Run Lola Run», loved it, loved it!

Could you tell us when you hit the jackpot professionally and personally?

The first thing that got me noticed was «Speed». And then I had another milestone with «While You Were Sleeping» and I was having a lot of fun then too. I think my career milestones have been allowed to develop the same way that my personal life has been allowed to develop and mostly developed when there weren't camera phones yet. But you have to not think of something being a milestone and the endgame. Every time I think: I am done and this is the last time I am going to make a movie, I am going to shift gears, something always happens that is really special and takes me to a whole other direction that I didn't see coming, cause I like to plan my whole life. And as you know, you make plans, God laughs. So everything in my life, all my milestones have come about without me planning them and they are the ones that are unexpected. And so far I am lucky and life is sweet and everyone is healthy and it's all I ask for.

Und Ihr privates grosses Los?

Einfach herauszufinden, wer ich bin und wer nicht; das ist ziemlich spät in meinem Leben geschehen, erst in den letzten fünf Jahren. Für mich fühlt sich das gut an, weil ich einfach merkte: Ach so, der Ballast, den ich herumtrage, gehört gar nicht zu mir. Der Berg, den ich erklimme, ist gar nicht meiner. Ich glaube, das kommt auch mit dem Alter, man lässt einfach los und macht sich nicht mehr so viele Gedanken. Ich denke, das fühlt sich an wie das grosse Los, weil es eine Erleichterung ist.

In «Ocean's 8» stehlen Sie ein riesiges, 150 Millionen Dollar schweres Diamantcollier. Stehen Sie auf Diamanten?

Nein, ich stehe auf Immobilien. (lacht) Immobilien, die man besitzt. (lacht) Es ist ja nicht so, dass ich Diamanten überhaupt nicht mag. Das Glitzern eines Diamanten hat etwas, das einen anzieht. Aber ich trage nicht viel Schmuck. Ich habe immer Angst, dass ich ihn verliere. Ausserdem habe ich zwei wilde Kinder und wir sind viel draussen. Sehen Sie mich schmuckbehangen mit meinen Kindern Basketball spielen? Ich liebe Schmuck, wenn er schön gefertigt ist, im klassischen Stil. Aber für mich ist er nicht so viel wert wie ein wahrer Freund.

Wenn Sie 150 Millionen hätten, was würden Sie damit machen?

Ich würde Immobilien kaufen. (lacht) Ich würde sie klug anlegen, ich bin keine Zockerin. Ich gehöre zu jenen Menschen, die denken: Wenn ich hart gearbeitet habe für mein Geld, dann will ich sichergehen, dass alle versorgt sind und das Geld gut angelegt ist; und sollte es zum Schlimmsten kommen, bin ich versorgt und kann meine Kinder zur Schule schicken und leben, bis ich alt und grau bin. Wenn mir also jemand 150 Millionen gäbe, würde ich sie sinnvoll anlegen.

Haben Sie Freunde, mit denen Sie stehlen würden?

Das habe ich, aber ich werde Ihnen nicht sagen, ob wir stehlen oder nicht. (lacht) Freundschaft ist mir sehr wichtig. Ich glaube, wenn man älter wird, verkleinert sich der Freundeskreis, weil du merkst, du bist, wer du bist, und du wirst dich nicht verändern, und jene Menschen, die dich genau so lieben, wie du bist, und dir das Gefühl geben, ganz dich selbst sein zu dürfen, das sind die Freundschaften, die ein Leben lang halten werden.

And your personal jackpot?

Just figuring out who I was and who I wasn't, and that has come really late in my life, that has only come the last five years ago. To me that feels good, because you just go: Oh, okay, I just realise that the baggage I was carrying wasn't mine. The mountain I was climbing wasn't mine. And I think that comes with age too, you just sort of let go and you don't care anymore. I think that feels like a jackpot, because it is a relief.

In «Ocean's 8», you steal an enormous 150 million dollar diamond necklace. Are you into diamonds?

No, I am into real estate. (laughs) Real estate that you own outright. (laughs) It's not that I don't like diamonds. There is something about the sparkle of a diamond that leads you to it. But I don't wear much jewellery and I am always afraid I am going to lose it. And I have two wild children and we are outside a lot. Can you see me bejewelled as I am playing baseball with kids? I love jewellery when it's beautifully made and classic. But to me, it is not as good as a real friend.

If you had 150 million, what would you do with it?

I would buy real estate. (laughs) I would invest it wisely, I am not a gambler. I am one of those people that feel like: If I have worked hard for my money, I want to make sure everyone is taken care of and it's invested wisely and that, should the bottom drop out, I am okay and send my kids to school and live until I am old and crunchy. So if someone gave me 150 million, I would do some serious investing with it.

Do you have friends you could steal with?

I do but I am not going to tell you whether we steal or not. (laughs) Friendship is very important to me. I think as you get older, your circle of friends gets really small because you realise you are who you are and you are not going to change, and those people love you for exactly who you are and allow you to feel safe being that way, and they are the ones that are going to be lifelong friends.

Do you believe in revenge?

No, because I am a true believer in karma. I believe that it will all come back and kick you in the ass much harder than it was given to you. I learned how to forgive and let go, whether someone asks for forgiveness or not,

Glauben Sie an Rache?

Nein, weil ich an Karma glaube. Ich glaube, dass alles zu einem zurückkehrt und einen in den Hintern tritt, und zwar mit doppelter Wucht. Ich habe gelernt zu vergeben und loszulassen, ob mich jemand um Vergebung bittet oder nicht, und vorwärtszugehen. Schlussendlich vergesse ich, warum ich wütend war, und ich frage mich: Ist das Vergebung oder ist es einfach ein sehr schlechtes Langzeitgedächtnis? Aber so oder so, es macht das Leben einfacher. Ich glaube, wenn man sich rächen will, funktioniert es in neun von zehn Fällen nicht. Dann macht man sich Gedanken und hat Schuldgefühle und vielleicht Angst, dass man erwischt wird, und diese Bürde will ich nicht tragen. Das klingt vielleicht sexy, aber mir liegt das nicht.

Sie sehen umwerfend aus. Gibt es ein Schönheitsgeheimnis, auf das Sie schwören?

Microneedling. Das ist so ein kleiner Roller – es ist fast wie Akupunktur – und es ist so schmerzhaft. Man rollt über die Haut, hin und her. Und danach sieht man aus, als hätte man sich verbrannt. (lacht) Aber es lohnt sich, es hilft, das Kollagen in der Haut zu erneuern. Es ist eine alte Methode und es macht fast süchtig. Genau, davon bin ich zurzeit regelrecht besessen.

Was ist – nach der «Time's Up»- und der «Me Too»-Bewegung – Ihre Hoffnung für Hollywood?

Meine Hoffnung ist, dass es nicht nur um Hollywood geht. Worauf wir alle hoffen müssen, ist, dass im Gastgewerbe, in der IT-Branche, in der Hotellerie, im Gebäudemanagement, im Sektor der Nahrungsmitteldienstleistungen, dass es einfach in allen Branchen Gleichberechtigung gibt, von Menschen aller Hautfarben, von Menschen mit Behinderungen, mir ist deine sexuelle Orientierung egal und ob du ein Mann bist oder eine Frau: Du bist ein Mensch, und du solltest wie ein Mensch behandelt werden und den gleichen Lohn für die gleiche Arbeit erhalten. Dass wir noch immer über dieses Thema diskutieren müssen, schockiert mich. Ich hoffe, dass sich die Dinge schneller und immer schneller entwickeln, dass Dinge geklärt werden und wir neu beginnen können auf einer Grundlage, auf der alle gleich behandelt werden, nicht nur in Hollywood, aber ich glaube, Hollywood beginnt, die Welt abzubilden, wie sie ist. Die Welt sieht nicht so aus, wie wir sie in Filmen oft darstellen, und nun fangen die Filme an, das Leben so zu spiegeln, wie es wirklich ist.

and move on. And eventually, I forget what I was mad at, and I go: Is that forgiveness, or is that just a really bad long-term memory? But either way, it allows and just makes life easier. I think when you plan revenge, nine times out of ten it doesn't work. And then you think about it and you have the guilt and maybe the fear of getting caught, I don't want that burden. It sounds sexy but I don't have that ability.

You look phenomenal. Is there a beauty secret you swear by?

Microneedling. This little roller that is almost like acupuncture. It is so painful! You roll it up and down your skin and back and forth and afterwards you look like a burn victim. (laughs) But it's worth it and it helps the collagen rebirth in your skin. It's just an old technique. Something that is revitalising the skin and the collagen in a way that is freakishly obsessive. So yeah, that is my obsession right now.

Following the «Time's Up» and the «Me Too» movement, what are your hopes for Hollywood?

My hope is that it's not just in Hollywood. What we all need to hope for is that in the restaurant business, the IT business, the hotel business, the janitorial business, in the food service industry, that there is across the board equality, of people with colour and people with disabilities, I don't care what your sexual orientation is and if you are a man or a woman, you are a human being, and you should be treated as such if you do the same job and get paid equally. So I think the fact that we are still having this conversation is shocking to me. But you know what, we are having the conversation and we are talking and we can't stop talking. And I hope in a year's time, two years' time, I hope it speeds up. I hope things go faster and faster and faster to clear things out and start from scratch and develop a foundation where everyone is treated equally and not just Hollywood, but Hollywood I think is starting to represent how the world looks. The world does not look like we often represent it in films, and now films are starting to reflect what life really looks like.

Vor wenigen Wochen kam «Ocean's 8» in die europäischen Kinos, besetzt mit weiblichen Megastars, allen voran Sandra Bullock, Cate Blanchett, Rihanna und Anne Hathaway.

“Ocean's 8” arrived in theatres in Europe a few weeks ago with a starstudded female cast headed by Sandra Bullock, Cate Blanchett, Rihanna and Anne Hathaway.



Photo: ZVG, ©Warner Bros. Entertainment Switzerland.

Sandra Bullock

Sandra Bullock ist die Tochter der deutschen Opernsängerin Helga Meyer und des US-amerikanischen Militärangehörigen und Gesangslehrers John Bullock. Ihre ersten zwölf Lebensjahre verbrachte sie in Nürnberg, Salzburg und Wien. Zu Sandras Highschoolzeit zog die Familie wieder nach Amerika. 1989 liess sich Sandra Bullock in Los Angeles nieder und spielte zuerst kleine Film- und Fernsehrollen. Durch die Actionfilme «Demolition Man» und «Speed» sowie die Romanze «While You Were Sleeping» wurde sie berühmt und gehört seitdem zu den beliebtesten und bestbezahlten Schauspielerinnen Hollywoods. Einer der grössten Erfolge ihrer Karriere war die Rolle als Leigh Anne Tuohy im Drama «The Blind Side», für die Sandra Bullock als beste Hauptdarstellerin mit dem Oscar und dem Golden Globe ausgezeichnet wurde. 2013 spielte sie an der Seite von George Clooney im Science-Fiction-Streifen «Gravity», dem mit Abstand erfolgreichsten Film ihrer Karriere. Sandra Bullock hat eine eigene Produktionsfirma namens Fortis Films und lebt mit ihren beiden Kindern und ihrem Partner abwechselnd in New York, Georgia, Los Angeles, New Orleans und Austin (Texas).

Sandra Bullock

Sandra Bullock is the daughter of German opera singer Helga Meyer and US Army employee and vocal coach John Bullock. She spent the first twelve years of her life in Nuremberg, Salzburg and Vienna. The family moved back to America when Sandra was in high school. In 1989, Sandra Bullock settled in Los Angeles where she took on a series of small film and TV roles. Her appearance in the action films “Demolition Man” and “Speed” and the romantic comedy “While You Were Sleeping” made her famous, and she has been among the most beloved and highest-earning actresses in Hollywood ever since. One of the great successes of her career was her role as Leigh Anne Tuohy in the drama “The Blind Side”, which won her the Oscar as well as the Golden Globe for best actress. In 2013, she played alongside George Clooney in the science-fiction film “Gravity”, by far the most successful movie of her career. Sandra Bullock has founded her own production company called Fortis Films and lives alternately in New York, Georgia, Los Angeles, New Orleans and Austin (Texas), with her two children and her partner.

The art of camouflage

Der chinesische Camouflagekünstler Liu Bolin liess sich in den heiligen Kreidekellern der Maison Ruinart so aufwendig von Hand bemalen, dass sein Körper optisch komplett mit dem Hintergrund verschmolz.

Wir sprachen mit ihm und mit Frédéric Dufour, dem Präsidenten des Champagnerherstellers Ruinart, über dieses spannende Projekt, aus dem überraschende Werke hervorgegangen sind.

The Chinese camouflage artist Liu Bolin had his entire body painted so meticulously in the sacred chalk cellars of Maison Ruinart that he appeared to merge with the background. We spoke with him and with Frédéric Dufour, president of the champagne house Ruinart, about this exciting project that has resulted in surprising works of art.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Er verschmilzt mit der Umgebung und wird so auf seinen Bildern beinahe unsichtbar: Der chinesische Performancekünstler und Fotograf Liu Bolin ist bekannt als «The Invisible Man».

He disappears into the background of his photos: The Chinese performance artist and photographer Liu Bolin is known as “The Invisible Man”.





R

«Reisen nährt meine Kreativität.»
 “Travelling nourishes my creativity.”

Herr Dufour, Ruinart unterstützt wichtige Messen für zeitgenössische Kunst und gibt jedes Jahr einem Künstler oder einer Künstlerin eine Carte Blanche. Wie wählen Sie Ihre Kollaborationen aus?

Ich würde sagen, es kommen zwei Faktoren zusammen: Einerseits berücksichtigen wir Kunstschafter, deren Arbeit wir bereits kennen und die eine Botschaft vermitteln, die gut zu den Werten von Ruinart passt; andererseits bestimmen wir jedes Jahr ein Thema, das sich an Ruinarts Geschichte orientiert, beispielsweise ein Jubiläum oder ein anderes Ereignis. Im Fall von Liu Bolin wollten wir einen Künstler finden, der die Botschaft des Wissenstransfers oder Savoir-faire vermitteln konnte. Wir vergleichen also die Liste von Künstlern, mit denen wir gerne zusammenarbeiten würden, mit unserem aktuellen Thema und suchen nach Übereinstimmungen!

Herr Liu Bolin, welche Geschichte verbirgt sich hinter Ihrer Zusammenarbeit mit Ruinart?

Zunächst möchte ich darauf hinweisen, dass Ruinart im Jahr 1729 gegründet wurde – Sie können sich also vorstellen, dass das Haus eine lange Geschichte hat und nie aufgehört hat, seine besondere Form der Lebenskunst weiterzuentwickeln. Als ich meine Forschungen zu Ruinart begann, erfuhr ich von der einzigartigen Expertise des ältesten Champagnerhauses der Welt und von der ausserordentlichen Schönheit dieses historischen Ortes, der zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt. Vier wesentliche Elemente kamen in meiner Vorstellung zusammen: Geschichte, Kultur, Know-how und eine menschliche Dimension.

Mr Dufour, Ruinart supports major contemporary art fairs and presents an artist with a carte blanche each year. How do you choose your artistic collaborations?

I would say it is a combination of two things: We look at artists whose works are already familiar to us and whose message matches the Ruinart values; the other thing is that every year we decide on a theme guided by the Ruinart history, like an anniversary or another important event. With Liu Bolin we wanted to find an artist that would convey the message of skill transfer or savoir faire. So we compare our theme with the list of artists we would like to collaborate with, and then we try to find a good match!

Mr Liu Bolin, what is the story behind your collaboration with Ruinart?

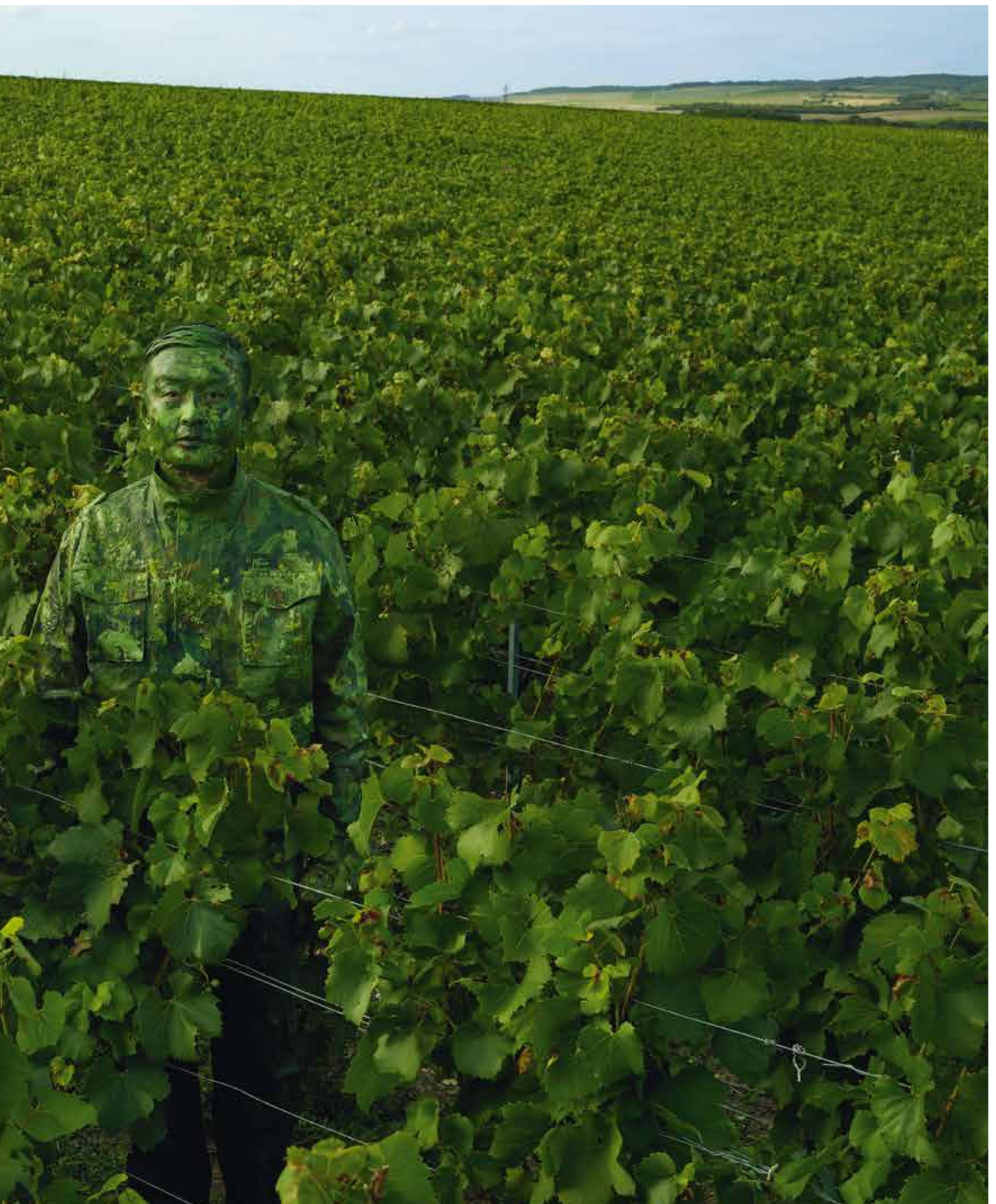
First of all I would like to point out that Ruinart was founded in 1729, so you can imagine that Ruinart has a long history and has never stopped developing and promoting its own unique art of living since then. When I began my research into Ruinart, I learned about the unique know-how of the world's oldest champagne house and the exceptional beauty of the historic place, which is a listed UNESCO World Heritage Site. Four essential elements came together in my mind: history, culture, know-how and a human dimension.

Fruchtbare Zusammenarbeit: Mehrere Tage hielt sich Liu Bolin in der Maison Ruinart in Reims auf.

Fruitful collaboration: Liu Bolin spent several days at Maison Ruinart in Reims.



Die perfekten Locations für seine Bilder fand Liu Bolin in den imposanten Kellergewölben und den Produktionsstätten des Champagnerherstellers, aber auch in den Rebbergen.



Liu Bolin found the perfect locations for his pictures in the magnificent cellars and the champagne production facilities, but also in the vineyards.

Was ist Ihre wichtigste Inspirationsquelle?

In meiner Arbeit beschäftige ich mich immer mit der Beziehung zwischen den Menschen und dem vom Menschen geschaffenen Objekt.

Inspiziert Sie das Reisen?

Ja, wenn ein Künstler viel unterwegs ist, tritt er oft aus der täglichen Routine heraus und kann auf diese Weise etwas Neues erleben und mit unterschiedlichen Aspekten des Lebens konfrontiert werden. Reisen nährt meine Kreativität.

Erinnern Sie sich an Ihren allerersten Flug?

Ich kann nicht sagen, wann ich zum ersten Mal geflogen bin, aber ich erinnere mich sehr wohl daran, wie ich das erste Mal China verliess. Es war für die Arles Rencontres. Das Fotofestival hat einen starken Eindruck hinterlassen, weil es an einem wunderbaren Ort stattfand, an dem ich berühmten Fotografen begegnete und viele grossartige Werke sah!

Welches ist Ihre Lieblingsstadt?

Von allen Städten der Welt gefällt mir Paris am besten. Ich liebe diese Stadt, weil man überall mit Kultur in Berührung kommt! Dort scheinen alle die Kunst und die Kultur zu schätzen; die Stadt ist wie ein riesiges Open-Air-Museum, in dem man sich zahlreiche Ausstellungen anschauen und viel über Kunst und Kultur lernen kann.

Welche Stadt steht an der Spitze Ihrer Wunschliste?

Ich schätze mich sehr glücklich, weil ich durch meine Arbeit bereits viele Orte auf der Welt besucht habe. Aber wenn ich die Gelegenheit hätte, in naher Zukunft irgendwohin zu reisen, um an meinen Kunstprojekten zu arbeiten, wäre es Australien oder Afrika.

Wenn Sie sich ein Abendessen mit drei Gästen – tot oder lebendig – wünschen dürften, wen würden Sie einladen?

Dann würde ich gern Michelangelo, Picasso und Ludwig Josef Wittgenstein einladen.

Sehen Sie sich als Fotograf oder eher als Performancekünstler?

Ich sehe mich als Künstler.

What is your principal inspiration?

In my work, I'm always concerned with the link between people and the objects created by people.

Do you find inspiration in your travelling?

Yes, if an artist travels often, he quits his daily routine, and this is a way for him to experience other things and to be confronted with different aspects of life. Traveling nourishes my creativity.

Do you remember the very first flight that you took?

I cannot say exactly when I took my first flight, but I do remember the first time that I left China. It was for the Arles Rencontres. The photo festival made a strong impression on me, because it took place in great surrounds where I met famous photographers and saw a lot of fantastic works!

Which is your favourite city?

My favourite city in the world is Paris. I love the city because you can feel the culture everywhere! Everyone there seems to love art and culture; the city is like a huge open-air museum where you can see lots of exhibitions and learn a lot about art and culture.

Which city stands at the top of your must-visit list?

I am very lucky because through my work I have already travelled to many places around the world. But if I had the chance to go somewhere in the near future to work on my art projects, it would be Australia or Africa.

If you could have a dinner party with three guests – living or dead – whom would you invite?

I would invite Michelangelo, Picasso and Ludwig Josef Wittgenstein.

Would you consider yourself more of a photographer or an art performer?

I would consider myself an artist.

Erfolgreiche Performance: Im Lausanner Musée de l'Elysée findet vom 17. Oktober bis 27. Januar eine grosse Ausstellung mit 70 grossformatigen Bildern von Liu Bolin statt.

Successful performance: From 17 October to 27 January, the Musée de l'Elysée in Lausanne is hosting an extensive exhibition with 70 large-size photographs by Liu Bolin.

Wenn Sie die Uhr zurückdrehen könnten in die Zeit, als Sie 20 Jahre alt waren: Welchen Rat würden Sie Ihrem jüngeren Ich geben?

Ich würde ihm sagen, dass er noch härter arbeiten soll dafür, dass seine Träume in Erfüllung gehen. Trotzdem, ich würde immer wieder denselben Weg wählen, der mich zum Künstler gemacht hat. Ich bin zum Künstlersein geboren und würde an meinem Weg nichts ändern.

Wenn Sie jungen Menschen einen Ratschlag geben könnten, was würden Sie ihnen sagen?

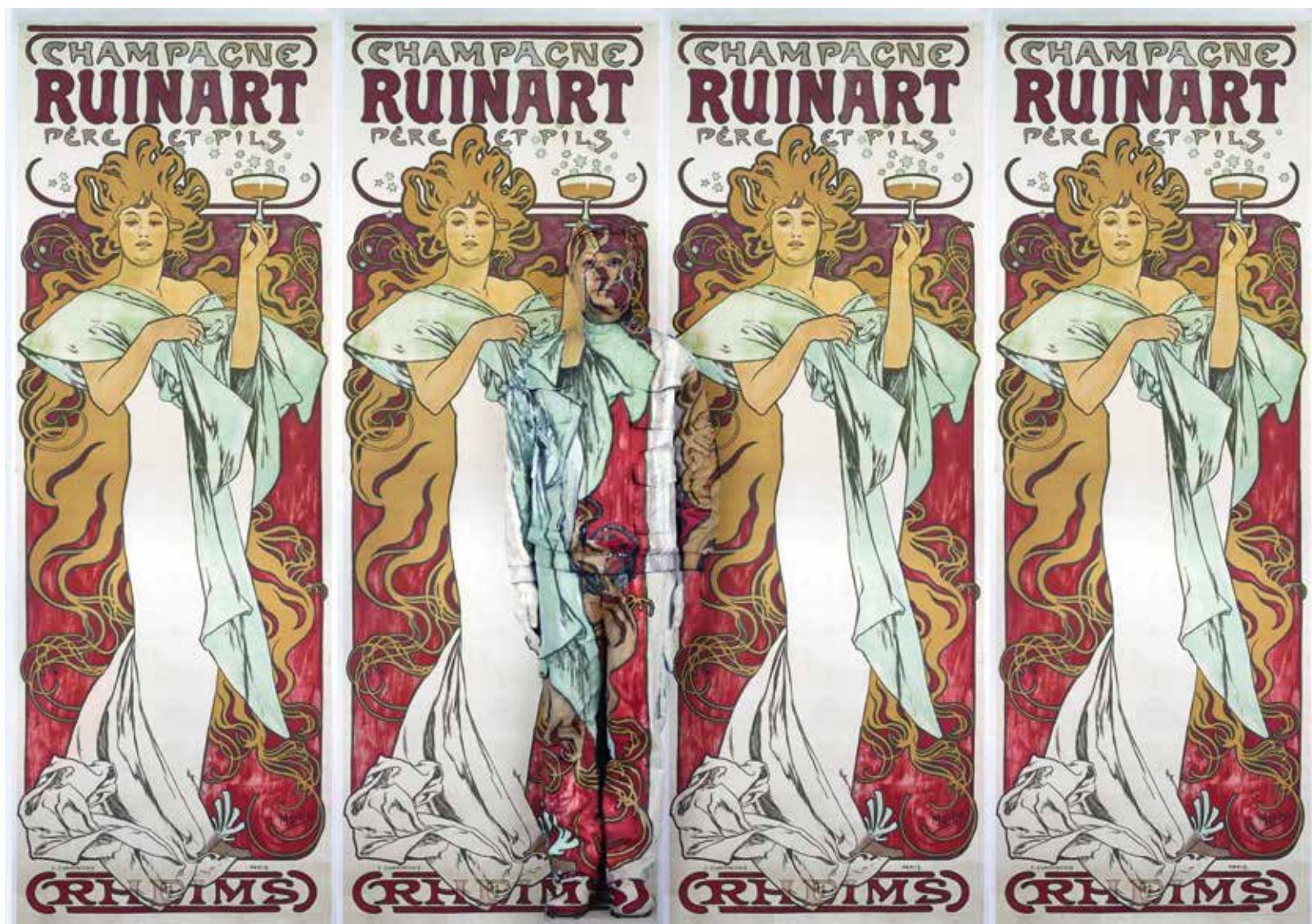
Ich würde ihnen sagen, dass es wichtig ist, eine gute Ausbildung zu haben, um einen erfüllenden Beruf ausüben zu können. Ausserdem ist es wichtig, die Entwicklung der Menschheit zu verstehen und seine Kenntnisse der Philosophie und der Kunst zu vertiefen. Schliesslich finde ich es entscheidend zu wissen, wer man ist und was man kann.

If you could turn back time to your 20-year-old self: What advice would you give your younger self?

I would tell my younger self to work even harder to fulfil his dreams. Nevertheless, I would choose the same road of becoming an artist over and over again. I was made for being an artist and I would not change anything about this path.

If you could give young people a single piece of advice, what would it be?

My advice would be that it is crucial to have a good education in order to have a successful job that fulfils you. Further, it is important to understand the development of humanity, and also to deepen your knowledge in philosophy and arts. Finally, it is very important to know who you are and what you are able to do.



Was schätzen Sie an der Schweiz am meisten?

Als ich 2012 zum ersten Mal in die Schweiz kam, war dies auf Einladung des Festivals Images Vevey. Ich nahm den Zug, und die wunderschöne Landschaft ist das, was mir am stärksten in Erinnerung geblieben ist. Ein schönes Land mit schönen Landschaften – so sehe ich die Schweiz.

Was ist für Sie ein typisch schweizerisches Merkmal?

Das Erste, was mir einfällt, ist die Neutralität der Schweiz. Für mich persönlich steht die Schweiz für Frieden.

Was sind Ihre nächsten Projekte?

Ich komme eben aus Nordkorea zurück, wo ich einige Kunstprojekte vollendet habe. Es könnte sein, dass mich mein nächstes Projekt nach Israel führt.

Liu Bolin

Der 1973 geborene Performancekünstler Liu Bolin wurde als jüngstes von mehreren Geschwistern in der Provinz Binzhou südöstlich von Peking geboren. Obwohl sein Vater seinen Wunsch, Kunst zu studieren, nicht unterstützte, setzte er sich durch und studierte am Shandong Art Institute, wo er 1995 mit dem BA abschloss. 2001 schloss er seine Bildhauereiausbildung an der China Central Academy of Fine Arts in Peking ab. Bolins Werke können als eine Kombination aus Performancekunst, Fotografie und Protestaktion interpretiert werden.

Ausschlaggebend für seine künstlerische Form von Protest war der Abriss eines besetzten Hauses im Pekinger Künstlerviertel Suo Jia Cun. Liu Bolin lässt sich am ganzen Körper bemalen und passt sich so komplett dem Hintergrund seiner Werke an, um mit dem Motiv zu einem Ganzen zu verschmelzen.

Liu Bolin ist verheiratet, hat eine Tochter und lebt und arbeitet in Peking.

liubolinstudio.com
ruinart.com

What do you appreciate the most about Switzerland?

When I came to Switzerland for the first time in 2012, I was invited to the festival Images Vevey. I took the train and the stunning landscape is one of the things I remember the most. A beautiful country with beautiful landscapes – this is how I see Switzerland.

What would be a typical Swiss trait for you?

The first thing that comes to mind is that Switzerland is a neutral country; for me personally, Switzerland stands for peace.

What are your upcoming projects?

I just came back from North Korea where I finished some artwork. There is a chance that my next project will be in Israel.

Liu Bolin

The performance artist Liu Bolin was born the youngest of several children in the province of Binzhou, south-east of Beijing, in 1973. Although his father did not support his wish to study arts, Liu stood his ground and was educated at the Shandong Art Institute where he graduated with a BA in 1995. In 2001, he completed his training as a sculptor at the China Central Academy of Fine Arts in Beijing. Bolin's works can be interpreted as a combination of performance art and photography with an element of protest.

The destruction of a house in the Beijing artist village Suo Jia Cun was a decisive moment for him that shaped his artistic form of protest. Liu Bolin has his entire body painted so that he disappears into the background of his works, merging completely with his motif.

Liu Bolin is married, has a daughter and lives and works in Beijing.

liubolinstudio.com
ruinart.com



AMG



NIMMT ALLE MIT. LÄSST ALLE STEHEN.

Das neue Mercedes-AMG GT 4-Türer Coupé.
Ab Dezember bei Ihrem Mercedes-Benz Partner.

#LIFEISARACE

Seafood chef

Chef Tetsuya ist in Singapur ein Star. Signature Dish? Seeigel mit Kaviar.
In Singapore, chef Tetsuya is a star. His signature dish? Sea urchin with caviar.



Urs Heller

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

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

gaultmillau.ch

Magie von der ersten Minute weg: Die Gäste werden in vier kleine Salons geführt. Ein japanischer Koch empfängt sie mit eleganter Verbeugung am Teppanyaki-Grill, rückt dann mit einer beeindruckenden Seafood-Kiste an. Frischer geht nicht: Hummer, Carabineros und Abalonen bewegen sich noch! Das Waku Ghin ist das beste Restaurant in Singapurs riesigem Marina-Bay-Sands-Resort. Der Chef Tetsuya Wakuda und Masahiko Inoue, sein Statthalter vor Ort, sind mit zwei wohlverdienten Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Zehn Gänge gibt's im grossen Waku-Ghin-Menü. Die besten? Toro-Tuna, zum Carpaccio aufgeschnitten. Seeigel aus Hokkaido mit marinierten Botan Shrimps und Oscietra-Kaviar. Abalone aus Tasmanien mit einem einsamen, knackigen Spargel. Carabineros mit einem zitronigen Olivenöl. Japanisches Ohmi Shiga Wagyu Beef, hauchdünn gerollt, mit Wasabi und Zitrussoya. Verblüffend der Fischgang: ein japanischer Amadai-Fisch im sanften Dashi-Sud, auf der Haut und auf den Schuppen grilliert, knusprig und saftig zugleich. Die Desserts werden in einem zweiten Salon serviert – mit Sicht auf die Marina Bay.

Chef Tetsuya Wakuda aus Hamamatsu hat seine Karriere in Australien gestartet – als einfacher Sushikoch. Heute ist er in Singapur und Sydney ein Star, schafft es immer wieder in die «50 Best»-Liste und heimst mit seiner französisch-japanischen Küche auch den Applaus berühmter Kollegen wie Ferran Adrià oder Thomas Keller ein. Mister Tetsuya ist auch Japans erster Sake-Botschafter im Ausland, also gibt's zum Menü fünf verschiedene Edelreisweine.

Magic from the very first minute: The guests enter four small dining rooms, where a Japanese chef welcomes them with an elegant bow by the Teppanyaki grill before presenting an impressive crate of seafood. It doesn't get fresher than this: The carabineros and abalone are still twitching. Waku Ghin is the finest restaurant in Singapore's Marina Bay Sands Resort. Chef Tetsuya Wakuda and Masahiko Inoue, his representative on-site, have been decorated with two well-deserved Michelin stars.

The large Waku Ghin degustation menu features ten courses. The best? Toro tuna, served as delicately sliced carpaccio. Hokkaido sea urchin with marinated botan shrimp and Oscietra caviar. Tasmanian abalone with a single, crunchy asparagus spear. Carabineros with lemon-flavoured olive oil. Paper-thin slices of Japanese Ohmi Wagyu beef from Shiga Prefecture, rolled and seasoned with wasabi and citrus soy. The fish course is a surprise: Japanese amadai in a gentle dashi broth, with grilled skin and scales, crispy and juicy at once. Desserts are served in a separate dining room – with a view of Marina Bay.

Chef Tetsuya Wakuda from Hamamatsu began his career in Australia – as a simple sushi chef. Today, he is a star both in Singapore and in Sydney, regularly claiming a spot on the "50 best" list and earning applause for his French-Japanese cuisine from famous colleagues like Ferran Adrià or Thomas Keller. Mister Tetsuya is also the first sake ambassador outside of Japan, so the menu is accompanied by five different rice wines of exquisite quality.

Ein Star in Singapur und Sydney: Chef Tetsuya Wakuda, «Waku Ghin» im Marina-Bay-Sands-Resort in Singapur.

A star in Singapore and Sydney: chef Tetsuya Wakuda, «Waku Ghin» at the Marina-Bay-Sands-Resort in Singapore.

marinabaysands.com



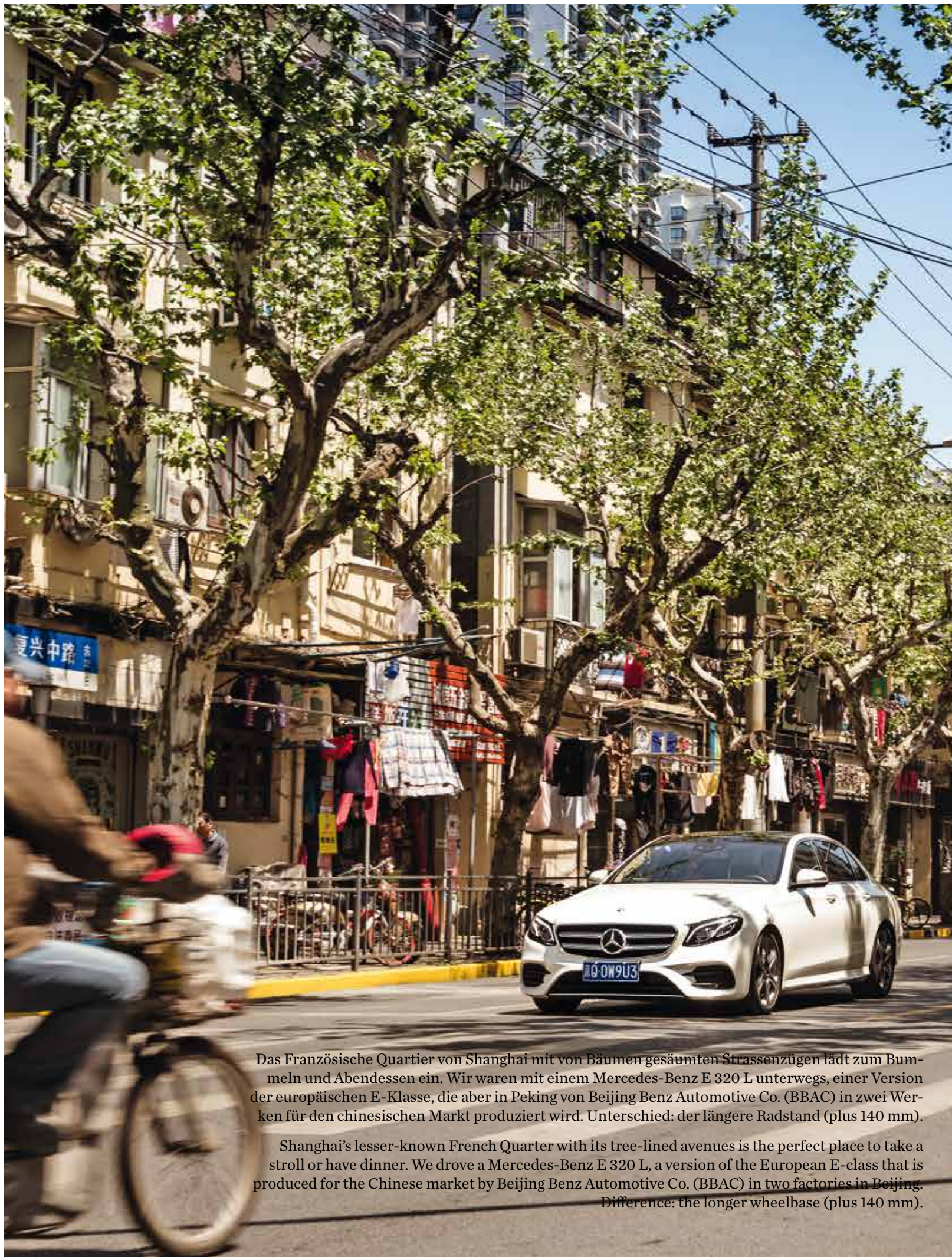
Signature Dish: Seeigel, Botan Shrimps, Oscietra-Kaviar.

Signature dish: sea urchin, botan shrimp, Oscietra caviar.



«Waku Ghin» in Singapur: Diner am Grill, Dessert im eleganten Salon.

“Waku Ghin” in Singapore: dinner at the grill, dessert in the elegant drawing room.



Das Französische Quartier von Shanghai mit von Bäumen gesäumten Strassenzügen lädt zum Bum-meln und Abendessen ein. Wir waren mit einem Mercedes-Benz E 320 L unterwegs, einer Version der europäischen E-Klasse, die aber in Peking von Beijing Benz Automotive Co. (BBAC) in zwei Wer-ken für den chinesischen Markt produziert wird. Unterschied: der längere Radstand (plus 140 mm).

Shanghai's lesser-known French Quarter with its tree-lined avenues is the perfect place to take a stroll or have dinner. We drove a Mercedes-Benz E 320 L, a version of the European E-class that is produced for the Chinese market by Beijing Benz Automotive Co. (BBAC) in two factories in Beijing. Difference: the longer wheelbase (plus 140 mm).

Driving in style

China hat viel mehr zu bieten als boomende Businessmetropolen. Ein Roadtrip zu bemerkenswerten Orten, an denen sich Grossstädter am Wochenende erholen und Touristen Ferien mit Lernfaktor machen, um mehr über die Kultur des Reichs der Mitte zu erfahren.

China has more to offer than booming centres of business. Join us on a road trip to remarkable destinations, where city folk go to relax, perfect for a weekend getaway or an educational holiday to learn more about the culture of the Middle Kingdom.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT



Stilvoll starten in Shanghai: Ein Hotel am Bund bietet die schönste Aussicht, zum Beispiel das Hotel Indigo oder das Banyan Tree Hotel, beide mit Dachterrassen für den perfekten Sundowner.

Starting with style in Shanghai: A hotel on the Bund affords the best views, Hotel Indigo, for example, or the Banyan Tree Hotel, both with rooftop terraces for the perfect sundowner.

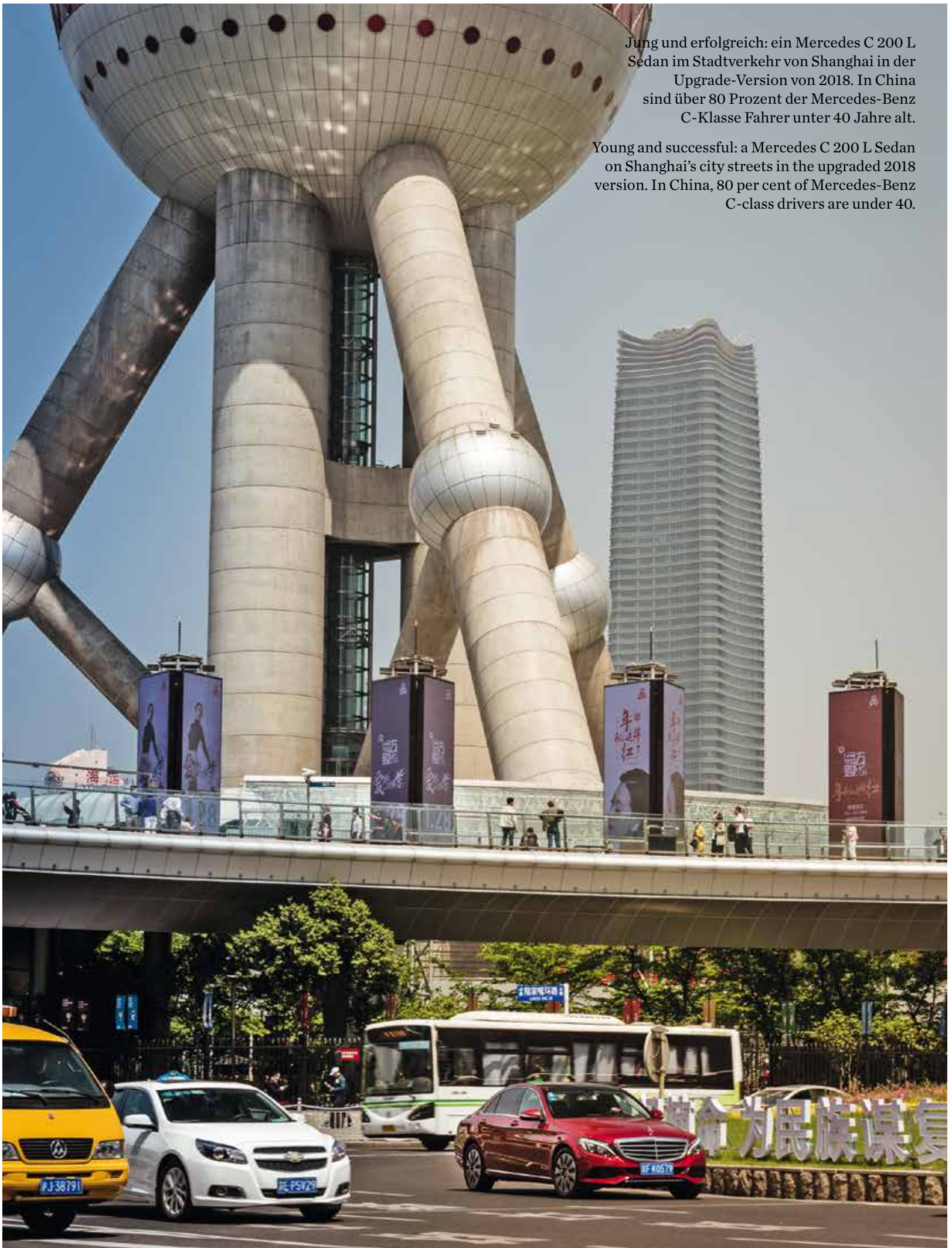


Shanghai ist auch ein Mekka fürs Luxusshopping mit edlen Boutiquen und Einkaufszentren, die alle namhaften Brands der Welt bieten.

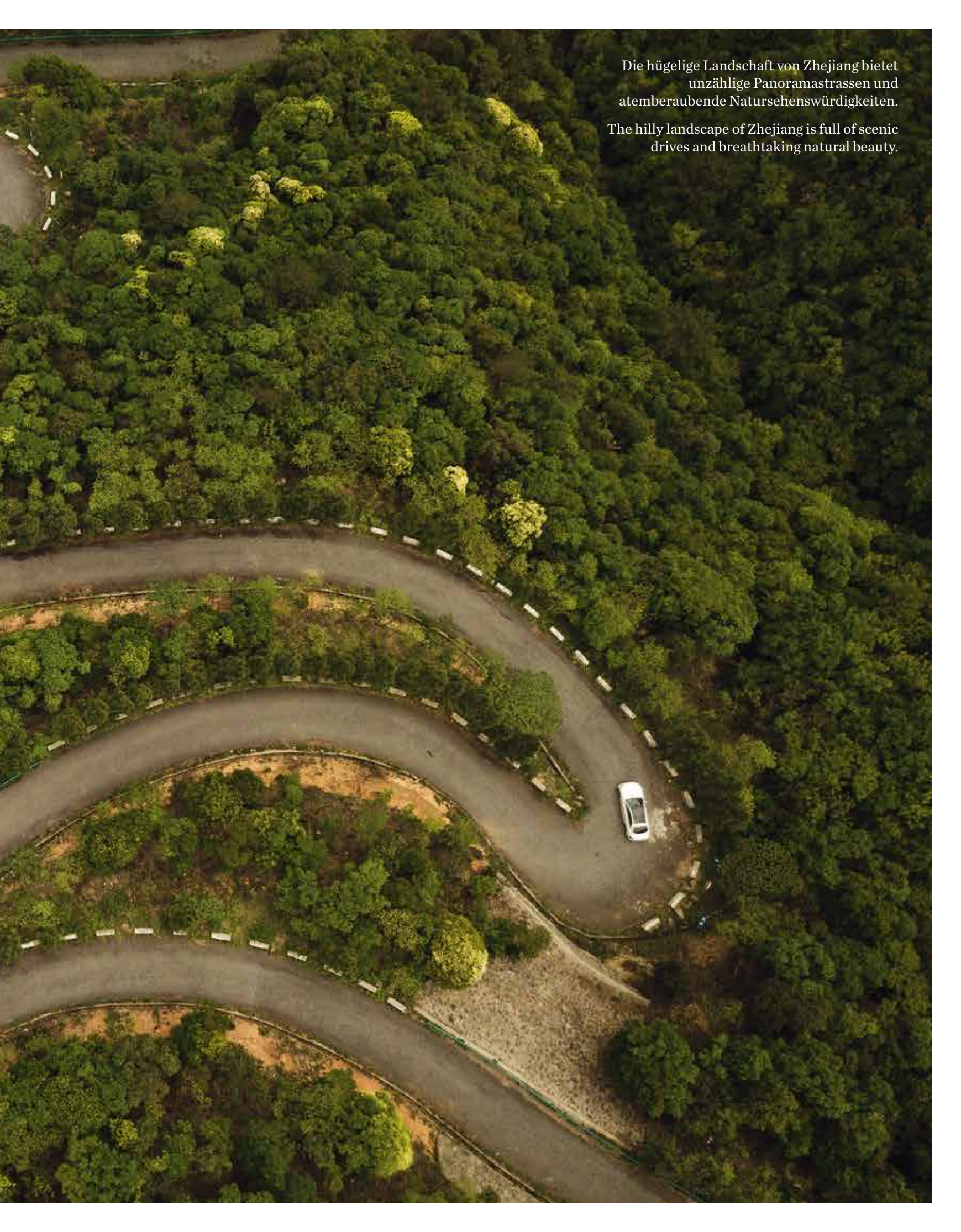
Shanghai is a Mecca for luxury shoppers with its fine boutiques and shopping malls offering all the famous brands.

Jung und erfolgreich: ein Mercedes C 200 L Sedan im Stadtverkehr von Shanghai in der Upgrade-Version von 2018. In China sind über 80 Prozent der Mercedes-Benz C-Klasse Fahrer unter 40 Jahre alt.

Young and successful: a Mercedes C 200 L Sedan on Shanghai's city streets in the upgraded 2018 version. In China, 80 per cent of Mercedes-Benz C-class drivers are under 40.





An aerial photograph showing a winding asphalt road that curves through a dense, lush green forest. The road is bordered by white dashed lines. A white car is visible on the road, positioned in the lower right quadrant of the frame. The forest is thick with various shades of green, suggesting a healthy, mature ecosystem. The lighting is soft, creating a serene and scenic atmosphere.

Die hügelige Landschaft von Zhejiang bietet unzählige Panoramastrassen und atemberaubende Natursehenswürdigkeiten.

The hilly landscape of Zhejiang is full of scenic drives and breathtaking natural beauty.



Unser Ausgangspunkt ist Shanghai, die erste Etappe führt erst über den Highway und dann durch kleinere Städte und Dörfer in das rund 100 Kilometer entfernte Suzhou. Genug Zeit, um einen Stopp einzulegen, etwa auf halbem Weg liegt südlich von Kunshan die Wasserstadt Jianxi mit einem malerischen historischen Quartier. In Suzhou angekommen, lassen wir das Auto an unserem Zielort für diese Nacht, dem sehr authentischen Scholars Hotel, stehen und schlendern durch den alten Teil der Stadt, das «Venedig von China». Viele Essensstände und Boutiquen sowie der Nightcap im Huagi Space im stylishen Hotel Tian machen bewusst, wie hier die alte und die neue Welt miteinander harmonieren.

Das nächste Ziel, Monganshan, liegt im Distrikt Zhejiang, einer Region, die sich derzeit am schnellsten entwickelt. Die rund 170 Kilometer lange Fahrt führt uns vorbei an Chinas drittgrösstem Süsswassersee, dem Tai-Hu-See. Weiter durchqueren wir Teeplantagen, fahren kilometerweit durch wogende Bambuswälder, setzen uns dem Staub riesiger Steinbrüche aus und gelangen schliesslich auf sehr engen, gewundenen Strassen in das Resort Naked Stables (Naked steht für Natur). Das Auto lässt man auf einem Parkplatz stehen und wird mit Golfcarts zu einer der privaten Villen gebracht, die in die Berghänge gebaut wurden – ein Ort der Stille und Erholung.

Nur eine knappe Autostunde entfernt liegt Hangzhou, eine der vielen jungen Millionenstädte in China, die Region am West Lake mutet ein wenig wie ein Disneyland an und wird als eine von Chinas grössten Attraktionen angepriesen. Hier liegt der grösste Lotuspark Chinas, täglich findet auf dem See eine Lichtshow statt und es gibt Sehenswürdigkeiten wie die rekonstruierte Leifeng-Pagode aus dem Jahr 975 zu bestaunen. Im Bereich des Parks steht auch der Lingyin-Tempel, einer der grössten und wohlhabendsten buddhistischen Tempel Chinas, ein Komplex mit 55 Gebäuden aus dem Jahr 326. Man sollte ihn unbedingt besuchen, denn er ist wortwörtlich übersetzt der Tempel, in dem die Seele zur Ruhe kommen soll. Tipp für die Nacht: Am West Lake wurde vor drei Jahren das Four Seasons Hotel Hangzhou at West Lake eingeweiht. Ein Luxushotel mit besonders schön angelegtem Park, einem herrlichen Spa und dem freundlichsten Personal ever.

Our starting point is Shanghai. The first leg of the journey takes us along the highway and through smaller cities and villages to Suzhou, about 100 kilometres away. Plenty of time for a short stop halfway: South of Kunshan lies the water town Jinxi with its picturesque historic quarter. Once arrived in Suzhou, we leave the car at our destination for the night, the authentic Scholars Hotel, and stroll through the old part of town, often called the “Venice of China”. Countless food stalls and boutiques as well as the nightcap at the Huagi Space in the stylish Hotel Tian highlight the harmonious relationship between the old and the new world.

Our next destination is Moganshan in the district of Zhejiang, a region undergoing rapid development. The journey of approximately 170 kilometres skirts Lake Taihu, China’s third-largest freshwater lake. We travel past tea plantations, through kilometres of rippling bamboo forest, past huge dusty quarries, and finally arrive on narrow, winding streets at the Naked Stables Resort (naked stands for nature). Guests leave their cars in the car park and are escorted in a golf cart to one of the private villas built into the hilly slopes – a place to wind down and relax.

A mere hour’s drive away is Hangzhou, one of the many young megacities with a population of several million. The area on West Lake resembles a kind of Disneyland and is considered one of China’s greatest attractions. Hangzhou is home to China’s largest lotus park, where visitors come to see the daily light show on the lake and sights like the reconstructed Leifeng Pagoda that dates back to AD 975. Lingyin Temple is also in the grounds of the park; it is one of the largest and wealthiest Buddhist temples in China, a complex that encompasses 55 buildings dating back to AD 326. Don’t miss it: According to its name, this is the temple where the soul finds refuge. Tip for those staying the night: The Four Seasons Hotel Hangzhou at West Lake opened three years ago. A luxury hotel with an especially beautiful park, an exquisite spa and the friendliest staff ever.

scholarshotelsuzhoupingjiangfu.com

nakedretreats.cn

fourseasons.com/Hangzhou

mercedes-benz.com

Klare Linien für den In- und Outdoorpool sorgen
für sehr viel Gelassenheit und Ruhe.

The clear lines of the in- and outdoor pool
convey a sense of calm and tranquillity.



Das Entrée des Wellness und Spa Centers.

The lobby of the wellness and spa centre.



Das kulturelle Herz des Amanyangyun: Nanshufang mit neun
separaten Pavillons, in denen Kalligrafie, Musik und Malerei
gelehrt und Tee- und Duftzeremonien abgehalten werden.

The cultural heart of Amanyangyun: Nanshufang with its
nine separate pavilions where calligraphy, music and
painting are taught and tea and incense ceremonies take place.

(Oben) Dining Room in einer der alten Villen.

(Top) Dining room in one of the old villas.



Peaceful China

Etwas ausserhalb der Innenstadt von Shanghai präsentiert Aman das vierte Luxusresort in China: Amanyangyun. Zur Eröffnung erwarten die Gäste exklusive Privilegien.

On the outskirts of Shanghai, Aman presents its fourth luxury resort in China: Amanyangyun. A host of exclusive privileges await guests in celebration of the opening.

Nanshufang ist der Name des Lese pavillons in der Verbotenen Stadt und das Herz des vor wenigen Monaten eröffneten Amanyangyun Resort, 27 Kilometer südlich von Shanghai. Die Geschichte des Resorts ist einmalig: Philanthrop und Unternehmer Ma Dadong erfuhr 2002, dass in seiner Heimat in Fuzhou ein Dorf mit 10 000 Kampferbäumen und über 50 Gebäuden aus der Ming- und der Qing-Dynastie der Überflutung für einen Stausee preisgegeben würde. In einer beispiellosen Aktion liess Mr. Ma die Häuser Stein für Stein abbauen, die Bäume ausgraben und alles ins 700 Kilometer entfernte Shanghai bringen. Entstanden ist ein einzigartiges Resort, in dem man die chinesische Kultur leben und erlernen, sich erholen und gepflegten Luxus ausgiebig geniessen kann. Das Schulgebäude Nanshufang ist heute ein Ort für Kalligrafie, für Tee- und Duftzeremonien, Musik und Malerei. 13 wunderschöne Villen mit eigenem Garten und insgesamt 24 Gästesuiten sind bis jetzt entstanden, das Spa & Wellness Centre bietet auf über 2800 Quadratmetern jedes erdenkliche Treatment und Erholung pur. Kulinarische High-End-Erfahrungen vermitteln ein chinesisches, ein italienisches und ein japanisches Restaurant. Speziell: Einem Ritual folgend, darf jeder neue Gast den 1000 Jahre alten Emperor Tree im Garten wässern.

Exklusives Leserangebot

(bis 30. Dezember 2018)

Bei einem Aufenthalt von drei oder mehr Nächten erhalten Sie gratis: eine chinesische Kulturaktivität in Nanshufang (Alte Kalligraphie, Chinesisches Gemälde, Tee- und Weihrauchzeremonie); ein 3-Gänge-Mittagessen in Arva für zwei Personen pro Aufenthalt (ohne Getränke); eine 90-minütige Spa-Behandlung für zwei während des Aufenthalts.

Nanshufang is the name of a reading pavilion in the Forbidden City and the heart of the Amanyangyun Resort that opened a few months ago, 27 kilometres south of Shanghai. The story behind the resort is extraordinary: In 2002, philanthropist and businessman Ma Dadong learned that a village near his hometown of Fuzhou with 10,000 camphor trees and more than 50 buildings from the Ming and Qing dynasties would be flooded to build a reservoir. In an unprecedented move, Mr. Ma made arrangements for the trees to be dug up and the houses to be disassembled brick by brick before transporting everything to Shanghai, 700 kilometres away. His action resulted in a one-of-a-kind resort that offers the opportunity to experience and learn about Chinese culture, relax and enjoy luxury at its finest. Today, the Nanshufang cultural centre is a space for calligraphy, tea and incense ceremonies, music and painting. Thirteen beautiful villas with private gardens and a total of 24 guest suites have been created so far; the Spa & Wellness Centre on more than 2,800 square metres offers every conceivable treatment for complete rest and relaxation. The Chinese, Italian and Japanese restaurants provide high-end culinary experiences. A ritual of a special kind: On arrival, every guest is invited to water the 1,000-year-old Emperor Tree in the garden.

Special reader offer

(until 30 December 2018)

A stay of three nights or more includes: one Chinese culture activity in Nanshufang (ancient calligraphy, Chinese painting, tea and incense ceremony); a three-course lunch at Arva for two per stay (excluding beverages); one 90-minute spa treatment for two during the stay.

aman.com



Golfclub Fontana, Vienna

Das Klubhaus ein Palast, der Platz Weltklasse: Der Golfclub Fontana vor den Toren Wiens ist eine kleine Sensation. Aber auch eine echte Herausforderung: Der kanadische Architekt Doug Carrick hat ihn (auch) für grosse Turniere gebaut, 13 der 18 Spielbahnen liegen am Wasser. Die Nummer 18 ist ein echter Knaller: Par 5 – beim letzten Schlag muss der Ball auf ein Inselgrün! Chillen kann man danach im schicken Restaurant. Oder am eigenen Badesee.

The clubhouse is a palace, the course is world class: the Fontana golf club on the outskirts of Vienna is a small sensation. But it is also a real challenge: Canadian architect Doug Carrick designed the course to accommodate larger tournaments. Thirteen of the 18 fairways are adjacent to water. The 18th, a par 5, is a real test of skill: the ball needs to reach an island green on the last shot! After that, players can chill in the chic restaurant. Or by the club's own bathing lake.

fontana.at

Ever-greens

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



Golf du Médoc, Bordeaux

Hole 3 heisst Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, Hole 15 Mouton Rothschild. Wir sind in Bordeaux, also tragen die Spielbahnen die Namen berühmter Schlösser. Und entsprechend beeindruckend ist auch die Weinkarte im Klubhaus. Der Golf du Médoc (2×18 Holes) überzeugt aber auch sportlich: Er gehört zu den Top 100 in Europa, der «Châteaux»-Course wurde zweimal zum besten Platz Frankreichs gewählt.

Hole 3 is called Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, hole 15 Mouton Rothschild. We are in the SWISS destination of Bordeaux, so the fairways bear the names of famous castles. The wine list at the clubhouse is just as impressive. But the Golf du Médoc (2×18 holes) is top notch from a sporting point of view as well: It ranks among the top 100 courses in Europe, and the "Châteaux" course has been voted the best in France twice.

golfdumedocresort.com



Gullane Golf Club, Edinburgh

Drei Links Courses, zwei Klubhäuser: Der Gullane Golf Club, nur 40 Minuten vom Flughafen Edinburgh entfernt, hat Klasse und Tradition. Seit 1882 (!) wird hier gespielt, über harte Fairways und tückische Topfbunker. Course Nummer 1 ist der Star der Anlage, öfter mal Schauplatz des Scottish Open; beim Ladies Open vor ein paar Wochen war der Top-100-Platz selbst für Superstars wie Michelle Wie und Lydia Ko nicht zu knacken.

Three links courses, two clubhouses: The Gullane Golf Club, only 40 minutes from Edinburgh airport, has class and a long tradition. Its hard fairways and tricky pot bunkers have been played since 1882 (!). Course No. 1 is the star of the club, and has repeatedly served as the setting for the Scottish Open; at the Ladies Open a few weeks ago, even superstars like Michelle Wie and Lydia Ko were unable to conquer this top-100 course.

gullanegolfclub.co.uk

SWISS Golf Traveller

- Gratistransport des Golfgepäcks* (23 kg zusätzlich zur Freigepäcklimite) bei SWISS, Edelweiss und Lufthansa
 - exklusiver Coverbag und 2000 Prämienmeilen als Anmeldegesehenk
 - 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

Green gourmet

Paul Ivic gilt als bester Veggie-Koch Europas. Sein «Tian» in Wien erhielt als eines von nur vier vegetarischen Restaurants weltweit den begehrten Stern von Michelin. Wir fragten nach, ob Grünzeug wirklich grosses Essen ist – und warum er bei Wildfanggarnelen nicht nein sagen kann.

Paul Ivic is considered the best vegetarian chef in Europe. His Vienna-based restaurant Tian is one of only four vegetarian restaurants in the world honoured with the highly coveted Michelin star. We talked with him about veggies in haute cuisine and why he cannot say no to wild prawns.

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT





Fine Dining ganz ohne Fleisch: Paul Ivic, erfolgreicher Chef de Cuisine im rein vegetarischen und veganen Restaurant Tian in Wien, hat mit seinem Team einen Michelin-Stern und drei Hauben bei GaultMillau erkocht.

Fine dining sans meat: Chef de cuisine Paul Ivic and his team have earned one Michelin star and three GaultMillau toques for their vegetarian and vegan creations at their Vienna-based veggie restaurant Tian.

Für vibrierende Geschmacksknospen: Im «Tian» gibt's hochwertige Gourmetmenüs, experimentierfreudig kreiert aus den verschiedensten biologisch und fair erzeugten Gemüse-, Obst- und Getreidesorten der Region.

Guaranteeing vivacious taste buds: The premium-quality gourmet dishes at "Tian" are composed of a variety of organic, fair-trade and regional produce and a big scoop of experimental innovation.





«Viele Köche leben nach dem Motto: <Hart arbeiten, noch härter feiern.>»
 “‘Work hard. Party harder.’ This is the motto many chefs live by.”

Wie kommt man als junger Mann ausgerechnet zur vegetarischen Küche?

Der Ansporn war schon als Kind da. Meine Tante ist Vegetarierin. Wenn wir Urlaub machten, hat sie sich sehr darüber echauffiert, auch in noblen Häusern nur mit Pasta und Salat abgespeist zu werden. Ich weiss noch, wie ich damals beschloss, Koch zu werden und mehr Augenmerk auf Gemüse zu legen. Aber die tatsächliche Hinwendung zur vegetarischen Küche kam erst viel später, als ich nach Jahren in der noblen Gastronomie plötzlich in eine Krise schlitterte.

Was war los?

Ich habe im Wesentlichen von Pizza gelebt, die wir uns irgendwann in der Nacht bestellten. Es ist ja absurd: Als Spitzenkoch hat man mit den tollsten Produkten zu tun, aber Köche selbst ernähren sich oft von Müll – sorry, wenn ich das so klar sage. «Hart arbeiten, noch härter feiern» – nach diesem Motto leben viele. Mit 32 hatte ich ernste Herzprobleme. Das war ein Weckruf. Durch eine glückliche Fügung hab ich kurz danach gehört, dass hier mit dem «Tian» ein spannendes Restaurant neuer Prägung am Entstehen war.

Sie sind seit Beginn dabei, haben das Restaurant in die Welt der Sternenküche geführt.

Dafür war die Unterstützung meines Arbeitgebers Christian Halper ausschlaggebend. Er hatte die Vision, ein hochklassiges vegetarisches Restaurant zu eröffnen. Er hat mir die Zeit und das Vertrauen gegeben, das Projekt auf den richtigen Weg zu bringen.

How come a young man like yourself turns to vegetarian cooking?

I was influenced at an early age. My aunt was a vegetarian and I remember her always complaining about the limited meat-free menu options – basically pasta or salad – in high-class restaurants. That’s when I decided to become a cook with a special focus on vegetables. My devotion to vegetarian cuisine, however, came much later in life when I slipped into a sort of crisis after years of working in high-end gastronomy.

What happened?

Basically, we lived off pizza that we had delivered to the restaurant in the middle of the night. It really is absurd: As a top chef you are constantly surrounded by food of the highest quality, yet you eat – excuse my French – mostly trash. “Work hard. Party harder.” This is the motto many in the industry live by. And I was no exception. By the age of 32, I had developed serious heart problems. This was my wake-up call. Fortunate for me, it so happened that I heard about “Tian”, a restaurant in the making with a new exciting concept.

You were part of it from the start and led the restaurant to epicurean prestige.

Yes. I have to attribute this to the owner Christian Halper. He envisioned a high-class vegetarian restaurant and granted me the time and trust to turn his vision into a reality.

Leben Sie selbst auch vegetarisch?

Ich esse sehr viel und sehr gern Gemüse. Aber wenn mich im Urlaub grosse Wildfanggarnelen auf dem Fischmarkt anlachen, greife ich noch so gern zu. Ich bin kein Dogmatiker, sondern höre einfach auf meinen Körper und versuche ihm Gutes zu tun.

Welche Art Gäste kommen ins «Tian»?

Zum Glück haben wir viele Foodies, die neugierig sind und sich vertrauensvoll in unsere Hände begeben. Das sind mir die liebsten Gäste: Menschen, die entdecken wollen, wie grosse Küche ohne Fleisch geht. Aber natürlich sind wir speziell bei Vegetariern sehr beliebt.

Bleiben die gern unter sich oder nehmen sie Fleischesser ins «Tian» mit?

Klar kommen oft Fleischesser mit. Gelegentlich müssen wir schon etwas Überzeugungsarbeit leisten. Immer noch können sich manche gar nicht vorstellen, auch ohne Fleisch restlos glücklich zu werden.

Und? Gelingt euch das?

Im Grossen und Ganzen sogar sehr gut. Klar gibt es Gäste, die nach Lektüre der Speisekarte aufstehen und gehen. Aber das ist sehr selten geworden. Da hat sich in den vergangenen Jahren sehr viel getan. Dass nur Fleisch echtes Essen sei – diese Vorstellung gilt inzwischen als altmodisch. Viel öfter ist es so, dass der Gast hinterher begeistert darüber ist, wie sehr wir ihn überraschen konnten. Oder ihm einen neuen Zugang zu irgendeinem Gemüse eröffnet haben. Vor kurzem erst war jemand da, der Sellerie nicht mochte. Unser Amuse-Gueule, das aus nichts als Sellerie in verschiedenen Aggregatzuständen besteht, hat ihn die Knolle ganz neu entdecken lassen. Er war richtiggehend euphorisch! So etwas freut mich sehr. Und es erinnert mich an eigene Erlebnisse.

Wie das?

Ich habe lange keine Austern gegessen, sagte das auch stets bei der Reservierung dazu. So auch im wunderbaren Restaurant Azurmendi im Baskenland. Nur haben sie das offenbar übersehen, weshalb mir plötzlich eine Auster vorgesetzt wurde. Aus Respekt vor dem grossen Koch Eneko Atxa habe ich probiert – und war hingerissen von der Subtilität der Komposition und der grossartigen Art, wie er das Aroma und die Konsistenz des Meerestiers eingebunden hat. Seitdem sage ich so etwas nicht mehr, sondern lasse mich zu neuen Erfahrungen verführen. Fast immer mit grossem Gewinn!

Are you a vegetarian yourself?

I love veggies and I eat lots of them. I must admit though, when I am on holiday and I come across some big wild prawns, I cannot resist. I am not a dogmatic. I just try to listen to my body and treat it well.

Who are the people that dine at «Tian»?

Many of our guests are foodies who are curious and trust us to take good care of them. I love cooking for people who are open to new ideas and want to find out what meatless gourmet cuisine tastes like. Naturally, we are still most popular among vegetarians.

Do they tend to stick to themselves or do they bring in their meat-eating friends?

Of course, some bring their omnivore friends. Occasionally, we do have to convince them as many still cannot imagine to be completely satisfied with a meat-free meal.

And do you succeed?

Generally speaking, yes. Of course, once in a while, guests come in, study the menu and leave again. This has become the exception though. There has been a change of attitude in recent years. The notion that only meat is “real food” has become archaic. Most guests are wowed by how we were able to surprise them or introduce them to a new vegetable. Only recently, we had a guest who disliked celeriac. After trying our amuse-bouche, which consists of nothing but celeriac in different forms, he was thrilled and said he has “a new appreciation for the root”. I love witnessing scenes like this because I have had similar experiences.

How so?

For a long time, I didn't eat oysters. Whenever I made a reservation at a restaurant I made sure to mention this aversion. As was the case when I booked a table at the great Azurmendi restaurant in the Basque country. Apparently, this was forgotten because when I sat down at my table I was served an oyster. Out of respect for the great chef Eneko Atxa I ate it and ... was delighted by the subtleness of the composition and the way he incorporated the flavour and texture of the mollusc. Ever since then, I don't turn down any food but open my mind to new experiences. And as it turns out, I am almost always positively surprised.

Le-Bêlé-Blauschimmel mit schwarzem Knoblauch und gerösteten Mandeln.

Le Bêle blue cheese with black garlic and roasted almonds.



Sorbet von geschmorter Chicorée (Endivie) und Orange in knuspriger Hülle aus Chicorée-Asche.

Sorbet of braised chicory (endive) and orange in a crispy chicory ash coating.



Gebackene Stracciatella mit Basilikum, Mango und Sauerampfer.

Baked stracciatella with basil, mango and sorrel.



Schoko-Rhabarber-Dessert «Don't Call Me Donut».

Chocolate and rhubarb desert "Don't Call Me Donut".



Ist das Baskenland ein Ort, an den es Sie immer wieder hinzieht? Wo fahren sie hin, wenn Sie Zeit für sich haben?

Ich habe Familie in Kroatien, insofern ist das Mittelmeer ein besonderer Sehnsuchtsort. Split ist eine der faszinierendsten Städte der Welt. Wie es da inmitten eines einzigartigen antiken Erbes vor Leben pulsiert, das ist schon wundervoll. Und Kopenhagen hat mich total begeistert – die Gastronomie ist Weltspitze, vor allem aber sind die Restaurants dort auf grossartige Weise dem Gast zugewandt, da können wir alle noch viel lernen. So ehrliche, inspirierende Gastfreundschaft hätte ich im hohen Norden nie erwartet!

Wie sehen Sie als Veggie-Koch den Hype um veganes Essen?

Da ist sicherlich etwas aus dem Lot geraten. Statt über generellen Fleischverzicht oder vegane Ernährung nachzudenken, sollten wir uns vielleicht mehr mit der Qualität dessen beschäftigen, was wir uns täglich zuführen. Und darauf achten, dass unsere Bauern keine Hormone für ihre Milchkühe verwenden, keine Pestizide auf ihre Felder schütten und respektvoll mit den Ressourcen umgehen. So tut man im Zweifel doch viel mehr für die Zukunft des Planeten als mit kategorischem Verzicht auf tierische Produkte – speziell dann, wenn man in der Folge Ersatzprodukte aus genverändertem Soja kauft.

Paul Ivic

Paul Ivic ist als Sohn einer Tirolerin und eines Kroaten im Tiroler Gebirgsdorf Serfaus aufgewachsen. Das Gourmetrestaurant Tian ist das Flaggschiff einer Reihe vegetarischer Lokale, die der frühere Fund-Manager Christian Halper in den vergangenen Jahren erfolgreich hochgezogen hat – stets mit Spitzenkoch Paul Ivic als Mastermind. Das «Tian» wurde 2011 eröffnet und hat mittlerweile einen Michelin-Stern und drei Hauben von GaultMillau. Am Wiener Spittelberg gibt es ein legeres Tian Bistro, ein weiteres hochklassiges «Tian» befindet sich am Münchner Viktualienmarkt.

Tian Gourmetrestaurant Wien, Seilerstätte 23, Wien
Tian Restaurant München, Frauenstrasse 4, München
tian-restaurant.com

Tian Bistro – Am Spittelberg, Schrankgasse 4, Wien
tian-bistro.com

Do you visit the Basque country regularly? Where do you go when you need a break?

I have family in Croatia, which is why the Mediterranean has a special place in my heart. Split with its unique historic heritage at the heart of a pulsating city is one of the most fascinating places on earth. And Copenhagen has completely surprised me! Its restaurant scene can easily compete with the culinary elite. And the way the restaurants there are completely focused on their guests is something that we can all learn from. I would have never expected such honest, inspiring hospitality up in the north of Europe!

As a veggie chef, what is your stand on the vegan food craze?

It surely got blown out of proportion a bit. Instead of banning meat or other animal products altogether, we should start thinking about the quality of the food we consume on a daily basis. We should make sure farmers don't give hormones to their milk cows, don't spray pesticides on their fields and generally treat our resources with respect. Ultimately, this approach will benefit our planet more than the categorical abdication from all animal products. Especially if this in turn means buying replacement products from genetically modified soy.

Paul Ivic

Paul Ivic, the son of a Tyrolean and a Croatian, grew up in the Tyrolean mountain village of Serfaus. «Tian» is the flagship among three vegetarian gourmet restaurants founded by the former fund manager Christian Halper and masterminded by top chef Paul Ivic. «Tian» opened in 2011 and has since earned one Michelin star and three GaultMillau toques. The Tian Bistro attracts people with its casual atmosphere at the Viennese Spittelberg, while another fine-dining experience à la «Tian» awaits guests at the famous Viktualienmarkt in Munich.

Tian Gourmetrestaurant Wien, Seilerstätte 23, Vienna
Tian Restaurant München, Frauenstrasse 4, Munich
tian-restaurant.com

Tian Bistro – Am Spittelberg, Schrankgasse 4, Vienna
tian-bistro.com

**Beim Golfen
gibt's schon genug
Handicaps.**

**Wir bieten
Ihnen Privilegien.**

**Mehr auf
swiss.com/golf**

Profitieren Sie vom Gratistransport
Ihres Golfgepäcks mit SWISS, Edelweiss,
Lufthansa und Austrian Airlines.*
Erleben Sie Golf in der Schweiz: Nehmen
Sie an der beliebten Turnierserie teil
oder besuchen Sie das prestigeträchtige
Omega European Masters in Crans-
Montana zum halben Preis. Und geniessen
Sie weitere exklusive Vorteile,
die Golferherzen höherschlagen lassen.

Alpine luxury

Erwerben Sie Ihre Traumimmobilie der Andermatt Swiss Alps in einer einmaligen Bergidylle.

Buy your dream home with Andermatt Swiss Alps in an idyllic mountain scenery.



The Penthouses in The Chedi

Die Penthouses im Hotel The Chedi Andermatt sind eine sichere Investition in stilvolles Wohnen und geben Ihnen die Möglichkeit, Ihren individuellen Wohnraum in den Schweizer Alpen zu verwirklichen. Sie kombinieren die Exklusivität eines privaten Zuhauses mit den Annehmlichkeiten des elegantesten und luxuriösesten Hotels der Alpen. Zur bekannten «Chedi Experience» gehören perfekter 24-Stunden-Concierge-Service, feinstes Essen und topmoderne Fitness- sowie Wellnesseinrichtungen, die Ihnen, als Penthouse-Besitzer, zur Verfügung stehen.
Wohnfläche: bis zu 616 Quadratmeter
Preis: ab 4,2 Millionen Schweizer Franken

As a sound investment in fine living, the Penthouses in The Chedi Andermatt hotel are an opportunity to realise your own dream property in the Swiss Alps. They combine the exclusivity of a private home with the facilities of one of the most elegant and luxurious hotels in the Alps. The renowned "Chedi Experience" includes impeccable 24-hour concierge service, the finest dining and ultramodern fitness and wellness facilities – all of which is available to you as a Penthouse owner.
Surface living area: up to 616 square metres
Price: starts at 4.2 million Swiss francs



Luxury chalets, Andermatt

In der exklusiven Chaletzone des Feriendorfes Andermatt Reuss bieten wir Ihnen die Gelegenheit, den Traum eines einzigartigen Chalets zu verwirklichen. Den Standort des Anwesens sowie die Grösse von Grundstück und Chalet bestimmen Sie selber. Sie wählen zwischen einer Parzelle nahe am Dorf mit schöner unverbaubarer Sicht und Garten bis ans Reussufer oder direkt am Golfplatz. Tauchen Sie ein und lassen Sie Ihren Träumen freien Lauf. Wir beraten Sie gerne und sind bei Fragen jederzeit für Sie da.
Parzelle: 1000 bis 4000 Quadratmeter
Preis: je nach Lage und Grösse der Parzelle
Weitere Informationen: ander-matt-chalets.ch

In the exclusive chalet zone of the Holiday Village Andermatt Reuss we offer you the opportunity to realise your dream of a unique chalet. You choose the location as well as the size of your parcel and your chalet. You may choose a parcel closer to the village with a beautiful unobstructable view and a garden on the banks of the Reuss or one directly facing the golf course. Immerse yourself and give your imagination free rein. We are more than happy to offer advice and answer questions.
Parcel size: 1,000 to 4,000 square metres
Price: varies according to location
Further information: ander-matt-chalets.ch

Find the perfect home that defines your unique lifestyle in Switzerland: luxury chalets with a beautiful view.



Alpine luxury



Apartments Alpenrose, Andermatt

Das Apartmenthaus Alpenrose liegt direkt an der neuen Piazza Gottardo mit einem erstklassigen Gastroangebot und Einkaufsmöglichkeiten. Die vom alpinen Stil inspirierte, aufwendig gestaltete Fassade und die öffentlichen Arkaden fügen das Haus harmonisch in das Architekturensemble des Feriendorfes Andermatt Reuss ein. Der Innenausbau sowie die Möblierung der Apartments entsprechen höchsten Ansprüchen. Im Dachgeschoss stehen eine limitierte Anzahl exklusiver Maisonette-Wohnungen mit eigener Sauna zur Verfügung.

Wohnfläche: 146 Quadratmeter

Preis: 2 158 900 Schweizer Franken

Apartment house Alpenrose is located directly on the new Piazza Gottardo with first-class restaurants and shops. The alpine-inspired façade is intricately designed and features a public arcade; the building is integrated harmoniously into the architectural ensemble of the Holiday Village Andermatt Reuss. All the apartments are optimally structured and attractively furnished. On the top floors are a limited number of exclusive maisonettes with their own sauna.

Surface living area: 146 square metres

Price: 2,158,900 Swiss francs

Andermatt Swiss Alps AG

+41 41 888 77 99

realestate@andermatt-swissalps.ch

andermatt-swissalps.ch



Gotthard Residences, Andermatt

Die Gotthard Residences bieten mit der Kombination aus einer traditionellen Ferienwohnung, Hotellerie und einem grossen Sport- und Wellnessangebot den idealen Raum zum Erholen und Geniessen. Für eine angenehme Privatsphäre sorgt die bauliche Trennung von Hotel und Residences. Der exklusive Hotelservice von Radisson Blu, der Betreiberin des Hotels, steht Ihnen zur Verfügung, und auch der direkte Zugang in die Sport- und Wellnessbereiche ist sichergestellt. Zudem kann die Immobilie optional zu einer äusserst attraktiven jährlichen Rendite von 3 Prozent ins Vermietungsprogramm gegeben werden.

Wohnfläche: 133 Quadratmeter

Preis: 2 819 900 Schweizer Franken

Combining the traditional holiday apartment with hotel services and extensive sport and wellness facilities, the Gotthard Residences are the ideal base for recreation and enjoyment. To ensure appropriate privacy, the Residence wing is separate from the hotel wing – yet convenience abounds: The exclusive hotel services of the Radisson Blu, operator of the hotel, are available, and direct access to the sport and wellness areas is provided. Additionally, the extremely attractive annual return of 3 per cent is guaranteed, for all the objects enlisted in the optional rental programme.

Surface living area: 133 square metres

Price: 2,819,900 Swiss francs

SWISS Shop

Duty Free

Earn and
spend your
Miles & More
miles here
on board



BALLY

Bally Foldable Tote

CHF **295.-** or
80,000 miles

Travel Retail Exclusive

For more information please see page 34
of the SWISS Shop Duty Free catalogue.

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 schon jetzt auf einen kulinarischen Hochgenuss, denn wir verwöhnen Sie mit etwas ganz Besonderem für Abflüge aus der Schweiz: Vom 21. November bis zum 4. Dezember bringen wir ein kleines Stück Piemont in die SWISS First, indem wir die edlen weissen Trüffeln aus dieser Region in einer leichten Cremesuppe in ihrer ganzen Klasse an Bord 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 21 November to 4 December, we will be bringing the Piedmont region to SWISS First, by showcasing precious white truffles from the region in 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!

swiss.com



Some of our clients fly more than 200'000 miles a year.
And they always have a trusted partner by their side.

Wherever you are heading, you want world-class expertise to get you there. So we'll make sure you have the best ideas and insights from our global network of investment specialists at your fingertips.

wm.schroders.ch



Schroders Over and above

THE SWISS HOUSE OF WATCHES AND FINE JEWELLERY



ROLEX

CARL F. BUCHERER
LUCERNE 1888

A. LANGE & SÖHNE
GLASHÜTTE I/GA

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

BAUME & MERCIER
MAISON D'HORLOGERIE GENEVE 1830

BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

Breguet
Depuis 1775

Cartier

Chopard

GP
GIRARD-PERREGAUX
HAUTE HORLOGERIE SUISSE DEPUIS 1791

Glashütte
ORIGINAL

H. Moser & Cie.

IWC
SCHAFFHAUSEN

JAEGER-LECOULTRE

LONGINES

MONT
BLANC

OMEGA

PANERAI

PATEK PHILIPPE
GENEVE

PIAGET

RADO
SWITZERLAND

ROGER DUBUIS

SWAROVSKI

TAG Heuer
SWISS APPOINT-GARDE SINCE 1861

TISSOT
SWISS WATCHES SINCE 1853

TUDOR

VACHERON CONSTANTIN
GENEVE

VICTORINOX

ZENITH
WATCH MANUFACTURING SINCE 1865

Brand selection may vary.

BUCHERER
1888

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

