

SWISS Universe

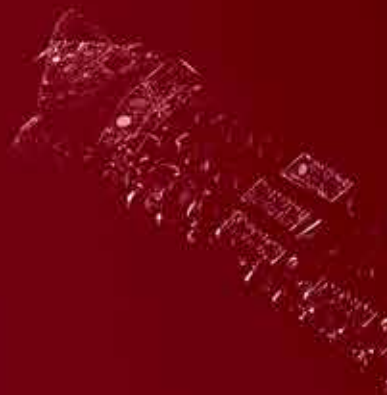
Your free copy

The in-flight magazine for First & Business Class



People and places
around the globe

Cartier





Panthère de Cartier collection

OMEGA

Ladymatic

Die Ladymatic verdankt ihren Namen dem ersten automatischen OMEGA Chronometer für Damen, der im Jahr 1955 das Licht der Welt erblickte. Das aussergewöhnliche Design wird perfekt ergänzt von der kompromisslosen Qualität und Schönheit, die vom Co-Axial Kaliber 8521 und der Si14-Silizium-Unruh-Spiralfeder ausgehen. Die Ladymatic steht vier Jahre unter Garantie – der Beginn einer lebenslangen Beziehung.





MESURE ET DÉMESURE*



TONDA 1950

Rose gold

Ultra-thin automatic movement

Hermès alligator strap

Made in Switzerland

www.parmigiani.ch

PARMIGIANI
FLEURIER

LES ATELIERS PARMIGIANI ISTANBUL, MOSCOW, BEIJING, SHANGHAI

LES STUDIOS PARMIGIANI PORTO CERVO, DUBAI, MUNICH

QATAR AL MAJED JEWELLERY | HONG KONG EMPEROR WATCH & JEWELLERY

LONDON HARRODS | NEW YORK CELLINI | PARIS ARIJE | ROMA HAUSMANN CONDOTTI

SINGAPORE THE HOUR GLASS | ZÜRICH GÜBELIN

Winter Luxury Edition

Mid-December 2012 – Mid-March 2013
First & Business Class

- 8 Ladies' choice
- 10 Men's favourites
- 14 Place to discover
- 34 Just opened
- 36 What's on where
- 38 Stars on board
- 42 Time is timeless
- 44 Success
- 50 Chefs & stars
- 56 My world
- 62 Reader offer
- 66 My life
- 74 Wine talk
- 78 Special trip
- 80 Books

Photo: ZVG



Switzerland's top winter destinations, p. 14

St. Moritz, Zermatt und Gstaad sind die winterlichen Topdestinationen der Schweiz, doch sie verkörpern sehr verschiedene Welten. Wir zeigen, wo man in den drei illustren Skiorten am besten träumt, isst, feiert und relaxt.

They may share the honour of being Switzerland's top winter destinations, but St. Moritz, Zermatt and Gstaad are three very different places, too. Here's our guide to the finest rooming, dining, partying and relaxing at these outstanding resorts.

Photo: Omega



Jana Strain, p. 56

Sie war Tänzerin, Model, Schauspielerin und auch Geschäftsfrau. Bis sie einem Wal begegnete und in das tiefe Blau hinabstieg, um professionelle Freitaucherin zu werden.

She has been a dancer, model, actress and a businesswoman. Her life changed after an encounter with a whale inspired her to take up freediving and dive into the deep blue sea.

Photo: Reto Guntli and Agi Simoes

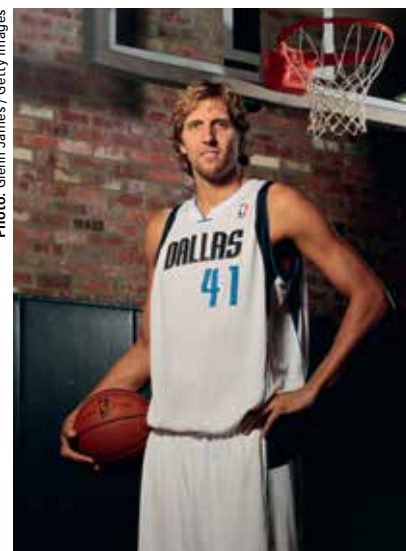


Jürg Marquard, p. 44

Der Schweizer Medienmogul arbeitet viel und amüsiert sich bestens. Er genießt das Leben, kalkuliert aber knallhart.

The Swiss media mogul believes in working hard and having fun; he loves life and is a canny businessman.

Photo: Glenn James / Getty Images



Dirk Nowitzki, p. 38

Einer der besten Basketballspieler der Welt gab uns im Exklusivinterview Antworten auf die Frage: «What's your best?»

One of the world's best basketball players of all time gave us an exclusive interview which answers the question: "What's your best?"

Impressum

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

DANIEL BÄRLOCHER
Head of Corporate Communications



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

Managing Editor:
SABINA HÜRZELER-SCHAFFNER

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

SWISS Universe:
Frequency: 4 times a year
Next issue: Mid-March 2013
Target group: 450,000 First & Business Class passengers (during 3 months)

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



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

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

**SUPERFAST.
A MINDSET.**

CHOPARD

**FORTY-FIVE
(45) JEWELS
GENEVE
SWISS**

FIVE
WELLS
E



SUPERFAST CHRONO

Chopard

Ladies' choice

Uniquely beautiful

cartier.com

Price: on request

Traditionell präsentiert sich Cartier an der Biennale des Antiquaires im Grand Palais in Paris. Diesmal zeigte die Edelmarke wiederum eine hochkarätige Haute-Joallerie-Kollektion aus insgesamt 148 Kreationen. Unser Lieblingsstück ist dieses Bracelet mit passenden Ohrhängern aus Platin, besetzt mit perlförmigen Rubinen im Briolette-Schliff, Onyx und Brillanten.



It has become tradition for Cartier to unveil new creations at the Biennale des Antiquaires at the Grand Palais in Paris. This year, the celebrated jeweller presented a top-flight haute joaillerie collection consisting of 148 stunning pieces. Our favourite is this platinum bracelet with matching earrings, set with briolette-cut ruby beads, onyx and brilliants.



Precious temptations

chopard.com

Price: on request

Das renommierte Genfer Juwelierhaus Chopard ist bekannt für seine hochwertigen Uhren und kostbaren Schmuck, wobei innovatives Design, höchste Technologie und traditionelle Handwerkskunst die Meisterwerke auszeichnen. Besonders schön aus der aktuellen Haute-Joallerie-Kollektion ist dieser zauberhafte Weissgoldring (18 Karat) mit Diamanten und zwei ovalen Saphiren (1,7 Karat) sowie einem birnenförmigen Amethyst (10,8 Karat).

The illustrious Geneva jewellery house of Chopard is famed for creating premium-quality watches and exquisite jewellery that are hallmarked by innovative design, cutting-edge technology and traditional craftsmanship. One particularly beautiful piece from its current haute joaillerie collection is this enchanting ring in 18 carat white gold set with diamonds and adorned with two oval-cut sapphires (1.7 carat) and a pear-shaped amethyst (10.8 carats).



Discreetly luxurious

windsor.de

Price: approx. EUR 1,199

windsor. steht seit mehr als 100 Jahren für Premium-Mode. Wer windsor. trägt, verbindet Tradition mit dem Stil der Gegenwart, Eleganz und Lässigkeit, Luxus und Qualität, Selbstbewusstsein und Understatement. Das Ergebnis ist ein unverwechselbarer Look, der absolut zeitlos ist. Unser Favorit aus der Accessoireskollektion ist diese Tasche aus fein genarbtm Rindsnappa.



For more than 100 years, windsor. has been standing for premium fashion. windsor. is meant for people who combine tradition with the style of the present, elegance and casualness, luxury and quality and understatement. The result is an unmistakable look which is absolutely timeless. Our favourite from the accessories collection is this bag made of fine-grained cow nappa.

The fire of diamonds

bucherer.com

Price: on request



Funkelnde Diamanten, effektiv inszenierte Perlen und farbige Edelsteine prägen die aktuelle Kollektion aus dem Hause Bucherer. Das Galastück der Haute-Joallerie-Kollektion ist eine Hommage an das Feuer des Diamanten. Über 2200 in beweglichen Fassungen gehaltene Brillanten schmücken dieses prunkvolle Bracelet. Ihre unzähligen Facetten brechen und reflektieren einfallendes Licht, die kleinste Bewegung der Trägerin entfacht das berühmte Funkeln der Edelsteine.

Scintillating diamonds, strikingly displayed pearls and colourful gemstones hallmark the latest offering from the house of Bucherer. The pièce de résistance of this haute joaillerie collection pays homage to the celebrated fire of the diamond. More than 2,200 brilliants in movable settings adorn this bracelet. Their myriad facets reflect and refract the light falling upon them to ensure that the wearer's slightest movement releases a starburst of the gems' gorgeous shimmering energy.



TO BREAK THE RULES,
YOU MUST FIRST MASTER
THEM.

FOR 2012 THE ROYAL OAK REINVENTS ITS HERITAGE AS THE ORIGINAL RULE-BREAKING HAUTE HOROLOGY SPORTS WATCH. THIS ICONIC PIECE CELEBRATES THE PURPOSEFUL ROYAL OAK STRONGBOX ARCHITECTURE, AND THE ARTISANAL FINESSE AND ELEGANCE OF THE ENGINE-TURNED "GRANDE TAPISSERIE" DIAL.

THE USE OF 18 CARAT PINK GOLD CREATES A DISTINCTIVE PRESENCE, AND IS OFFSET WITH A CROWN OF DIAMONDS OF ULTIMATE PEDIGREE. EACH STONE IS INTERNALLY FLAWLESS AND PERFECTLY MATCHED, AN ALLURING MASTERY OF BOTH WATCHMAKER'S AND JEWELLER'S ART, AND SIGNATURE AUDEMARS PIGUET.



ROYAL OAK
IN PINK GOLD WITH
DIAMOND-SET BEZEL.

Royal Oak
40 Years

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

Men's favourites

Restructured

strellson.com

Price: approx. EUR 205

Bei den Styles von Strellson Sportswear muss alles einfach und unkompliziert sein. Man konzentriert sich auf das Wesentliche. Lässige Shopper und Totes, coole Messenger und unkomplizierte Weekender treffen auf kerniges Canvas, natürlich gefinishtes Leder und gezielt eingesetzte Details. Unser Lieblingsstück ist diese coole Reisetasche aus der Piccadilly-Circus-Kollektion.



Strellson Sportswear styles focus above all on the new simplicity. Everything must be straightforward and natural, concentrating on the essentials. Casual shoppers and totes, cool messenger bags and basic weekenders meet canvas and leather with a natural-finish look and precisely placed details. Our favourite is this travel bag from this season's Piccadilly Circus collection.

Beauty on the road

lyonheart.com

Price: from EUR 350,000

Unter der Regie von Robert Palm, dem Gründer der Schweizer Designfirma Classic Factory, wird der Lyonheart K in Coventry von Hand gebaut. Der 5,0-Liter-V8-Kompressormotor leistet 575 PS und entwickelt ein Drehmoment von 700 Nm. Das moderne Aluminiumchassis besitzt eine fein abgestimmte Multilink-Aufhängung und bietet hervorragende Dynamik und Agilität. Der Lyonheart K beschleunigt in weniger als 4 Sekunden von 0 auf 100 km/h, die Höchstgeschwindigkeit liegt bei 300 km/h.



Created by Robert Palm, founder of Swiss design firm Classic Factory, the Lyonheart K is hand built in Coventry. The 5-litre supercharged V8 delivers 575 bhp and 700 Nm of torque. The state-of-the-art all-aluminium chassis and finely tuned multi-link suspension offer superb dynamics and agility. The Lyonheart K reaches 100 kph in under 4 seconds and tops 300 kph.

Run like the wind

astonmartin.com

Price: approx. EUR 30,000

Wer denkt, dass Aston Martin nur edle Sportwagen baue, täuscht sich gewaltig. Zusammen mit Factor Bikes haben die Briten in Anlehnung an das One 77 Super Coupé ein erstklassiges Bike kreiert – das Aston Martin One-77 Bike. Das moderne Hightech-Fahrrad mit praktischem Minicomputer sowie Rädern und Rahmen aus Carbon ist genau wie sein vierrädriges Vorbild auf 77 Exemplare limitiert.

Anyone who believes Aston Martin only manufactures upmarket sports cars should think again. In collaboration with Factor Bikes, the British car maker has created a top-flight bicycle inspired by the One 77 Super Coupé – the Aston Martin One-77 Cycle. Just like its four-wheeled cousin, this modern high-tech bike, with its practical mini-computer and carbon-fibre wheels and frame, is being produced in a limited edition of just 77 bikes.



IMAGINE A BANK

Imagine a bank where your interests really do come first.

Imagine a bank without risky sovereign debt or toxic assets on its balance sheet.

Imagine a bank whose owners have unlimited personal liability for its actions.

Imagine a bank that's been looking forward for seven generations.

Imagine a bank that manages and protects your family's wealth.

Welcome to Lombard Odier.

LOMBARD ODIER
LOMBARD ODIER DARIER HENTSCH

Swiss Private Bankers since 1796

www.lombardodier.com

Investment advice · Personal asset management · Financial planning · Legal and fiscal advice
Pension plans · Mortgage advice · Wealth management solutions · Philanthropy advice

Lombard Odier & Cie
Rue de la Corraterie 11, 1204 Geneva
T 022 709 29 88 · geneve@lombardodier.com

Lombard Odier & Cie
Utoquai 31, 8008 Zurich
T 044 214 14 40 · zurich@lombardodier.com

Geneva
Fribourg
Lausanne
Lugano
Vevey
Zurich

A dramatic seascape with dark, heavy clouds and waves crashing against rocks. The sky is filled with dark, swirling clouds, and the ocean is turbulent with white foam from the waves. The overall mood is one of power and complexity.

Engineered for men who know that the best things in life are complicated.

Portuguese Grande Complication. Ref. 3774: In every epoch, there are researchers, explorers and individuals of genius who are unable to resist the fascination of describing the indescribable, of making the incomprehensible comprehensible, and of giving substance to the supernal. These forward-looking thinkers still exist: today, they dedicate themselves to the development of sophisticated complications once deemed impossible. Highlights of their work can be found in the Portuguese Grande Complication, the flagship of the Portuguese family. It includes a mechanically programmed perpetual calendar, a perpetual moon phase display and a chronograph with hour, minute and seconds hands. The 79091 calibre's crowning glory, however, is a minute repeater that took no less than 50,000 hours to develop. Succumbing to its irresistible fascination, on the other hand, takes just a second. Want to bet?

IWC. Engineered for men.



IWC
SCHAFFHAUSEN
SINCE 1868



Wem zum Engadin nur der Glimmer und Jetset einfällt, wird im Hotel und Restaurant Lej da Staz am gleichnamigen See eines Besseren belehrt. Ein Geheimtipp, der keiner mehr ist, aber immer einer bleiben wird.



St. Moritz may be home to the jet-set glam, but the nearby Lej da Staz hotel and restaurant beside the lake of the same name offers a different Engadine experience. It may no longer be a total insider tip; but it's still a wonderfully simple and unpretentious alpine retreat.

Träume in Weiss

St. Moritz, Zermatt und Gstaad sind die winterlichen Topdestinationen der Schweiz, doch sie verkörpern sehr verschiedene Welten. Wir zeigen, wo man in den drei illustren Skiorten am besten träumt, isst, feiert und relaxt.

Winter wonderlands

They may share the honour of being Switzerland's top winter destinations, but St. Moritz, Zermatt and Gstaad are three very different places, too. Here's our guide to the finest rooming, dining, partying and relaxing at these outstanding resorts.

Klick, klack! Raus aus der Bindung, rein in die Skihütte. Kurz vor 12 Uhr mittags geht es los, dann strömen sie im El Paradiso zum alpinen Stelldichein zusammen: die kommunikationsfreudigen, unternehmungslustigen oder heiter-verrückten Wintergäste von St. Moritz. Es kommen die Reichen und die Erfolgreichen, kichernde Mailänderinnen im Lolita-Look und pelzgewandete Schieber aus der russischen Halbwelt, Stars und Sternchen, Krethi und Plethi.

Der Duft der glitzernden Winterwunderwelt auf den verschiedenen Restaurantterrassen wirkt wie ein Magnet, obwohl die Paradieshütte abseits der Durchgangspisten zuäusserst am Suvretta-Hügel liegt. Um dem täglichen Ansturm in der Hochsaison gerecht zu werden, gibt es mittags zwei Seatings um 11.30 und um 13.45 Uhr. Zu beiden Lunchzeiten sind die Plätze so beliebt, dass es ohne Reservation kaum einen freien Tisch gibt. Mit Leidenschaft und klugem Kalkül kreiert das Gastgeberpaar Hans-Jörg und Anja Zingg tagtäglich eine grossartige Atmosphäre, die gemütlich und extravagant zugleich ist und bei allem Jetset-Trubel nicht der notwendigen Sorgfalt in Küche und Service ermangelt.

Holzchalet in Naturidylle

Ein Hüttengefühl ganz anderer Art bietet das Hotel und Restaurant Lej da Staz, das sich in der autofreien Naturidylle des Stazersees zwischen St. Moritz, Celerina und Pontresina versteckt. Wenn man sich diesem kleinen Alpenjuwel mit dem Shuttlebus oder zu Fuss nähert, das Dach des rustikalen Holzhauses gekrönt von einer dicken Schneeschicht, dann könnte man das Lej da Staz glatt für ein gigantisches Lebkuchengebäck halten. Die zehn Zimmer sind im rustikalen Berghütten-Look eingerichtet, mit rot-weissen Textilien und jeder Menge warmem Holz. Für das freche Etwas sorgen langbeinige, halbnackte Models, die grossformatig und gestochen scharf von den Wänden blicken. Der Fotograf Michel Comte hat die archaische Schönheit der Engadiner Bergwelt mit der Ästhetik weiblicher Formen vereint.

Das wahre Mekka der Kunstboheme liegt jedoch 20 Autominuten das Inntal hinunter: Im Engadiner Dorf Zuoz pflegen die renommierten Galerien Tschudi und Monica De Cardenas einen fast intimen Umgang mit zeitgenössischer Highend-Kunst. Vor allem die öffentlichen Räume des Hotels Castell aber würden jedem Museum of Modern Art gut anstehen. Unaufdringlich verteilen sich dort auf vier Stockwerken über 100 Kunstwerke von Pipilotti Rist, Fischli/Weiss, Roman Signer, Thomas Hirschhorn und ähnlichen Kalibern. Für das Design der Zimmer wurden zwei Architekten engagiert, die sich perfekt ergänzten. Der Amsterdamer Ben van Berkel und der St. Moritzer Hans-Jörg Ruch gestalteten je 33 der lässig unkonventionellen Zimmer.

Schillernde Weltläufigkeit

Über 100 Jahre Zeit hatte St. Moritz, Eleganz, Allüren und jene schillernde Weltläufigkeit zu entwickeln, wie sie in der klassischen Version am vollkommensten unter den fünf Winterschlössern das Badrutt's Palace repräsentiert. Zeitgemässen Luxus mag man woanders besser bekommen – doch woanders ist eben nur irgendein Hotel, woanders ist die Teezeit in der Lobby nicht legendär, und woanders sucht man dieses flirrend internationale, erfrischend durchgedrehte Lebensgefühl vergeblich. Das Badrutt's ist Historie und Spiegel der gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Veränderungen – und nach wie vor

Click, clack! Out of the bindings and into the hut. It's just before noon that St. Moritz's happy, chatty and adventurous winter ski guests hit the El Paradiso for a high-alpine lunch. They're all here: the rich, the successful, the giggling Italians, the fur-clad Russians, the stars, the wannabes, the might-have-beens and more.

El Paradiso may stand apart from the Suvretta ski area's main downhill runs, but the sheer aura of the winter wonderglam who occupy its various terraces seems to draw people here. In high season it even has two lunch sittings – at 11.30 a.m. and 1.45 p.m. – to cope with the midday crowds. Both are so popular that it's almost impossible to find a seat unless you've made a reservation. With their passion and their professionalism, hosts Hans-Jörg and Anja Zingg are adept at conjuring up a magical ambience every day anew that manages to be both cosy and extravagant; and for all the jet-set hubbub, the food and the service are both provided with calm and consummate care.

Idyllic surrounds

The Lej da Staz hotel and restaurant, which stands in the idyllic car-free surroundings of Lake Staz between St. Moritz, Celerina and Pontresina, offers a mountain hut experience of a totally different kind. With its rustic lines and its roof bedecked with a generous layer of snow, it's easy to imagine this alpine jewel as some giant gingerbread house as you approach it on foot or in the shuttle bus provided. The ten rooms are all appointed in rural mountain hut style, with red-and-white fabrics and masses of warm and welcoming wood. Yet the whole is given a bold touch, too, by the large and uncannily sharp images of leggy and half-naked models that adorn the walls. The photos are the work of Michel Comte, and deftly blend the primeval beauty of the Engadine with the aesthetics of the female form.

If art's your thing, though, you should really drive 20 minutes down the Inn Valley to Zuoz. Not only is the village home to two art galleries, the Tschudi and the Monica De Cardenas, whose owners maintain an intimate relationship with top contemporary art; the local Hotel Castell has transformed its public areas into an exhibition space that bears any comparison to a Museum of Modern Art. Its four floors are home to more than 100 works by Pipilotti Rist, Fischli/Weiss, Thomas Hirschhorn, Roman Signer and artists of similar calibre. To complete the experience, the design of the accommodation was entrusted to Ben van Berkel of Amsterdam and Hans-Jörg Ruch of St. Moritz, two superbly complementary architects who have created 33 wonderfully unconventional rooms.

Scintillating space

St. Moritz has had over 100 years to develop and refine its allure, its elegance and its "scintillating space". And nowhere are these attractions felt more than at Badrutt's Palace, one of the town's five grand winter retreats. Other addresses may offer greater contemporary luxury, but they won't boast the legendary teas (served in the lobby) or the headily international and refreshingly crazy sheer mosaic of life. Badrutt's is both a chronicle and a mirror of social and economic change. And it's still THE place in the Engadine to see and be seen. "People love to come to us," says host Hans Wiedemann, "because we span eras and generations, and because we combine all the luxury, the variety and the sophistication of life as it's lived today with all the magic of times gone by." The Suvretta House has been the formal counterpoint to Badrutt's for a century this year. This splendidly colossal edifice at the foot

Jeder Zermatt-Kenner hat sein Lieblingslokal am Pistenrand, und für viele ist Chez Vrony im Weiler Findeln das Mass der Dinge. Das organisch gewachsene Holzchalet verbindet urwalliserisches Alpinambiente mit zeitgemäßem Wohlfühl-design.

Every Zermatt fan has their favourite piste-side eatery. And for many it's Chez Vrony in the hamlet of Findeln. The wooden chalet seems to have grown almost organically, and deftly blends an ancient mountain mood with contemporary feel-good design.



die erste Adresse fürs Sehen und Gesehenwerden im Engadin. Die Gäste, das sagt der Hausherr Hans Wiedemann, kämen deshalb so gerne, weil sich hier Epochen und Generationen verbänden, sich der Luxus mondäner lebendiger Vielfalt mit der Magie seiner Geschichte vereine.

Das Suvretta House ist seit 1912 das förmliche Gegenstück zum Badrutt's. Im kolossalen Prachtbau zu Füßen der Skipisten schimmert noch immer die Grandeur einer vergangenen, glänzenden Gesellschaft, die es im Grunde nicht mehr gibt, ausser in der Illusion von Noblesse, die das Hotel erfolgreich verkauft. Die eisernen Tenü- und Verhaltensvorschriften muten unzeitgemäss an und erinnern an ein Nobelinernat, doch setzt das stilvoll renovierte Suvretta House so konsequent auf puren Traditionalismus, dass es in der heutigen, lässigen Zeit ein echtes Original mit hohem Erlebniswert ist.

Im Hochtal der Genüsse

Wo essen im Engadin? Ein Geheimtipp für sportliche Bonvivants, die sich ihr Essen gerne abverdienen, ist der Kuhstall ob Sils Maria. Die trendig-heimelige Hütte mit sehr beehrter Après-Ski- und

of the pistes still shimmers with the grandeur of the glittering society of times gone by – a grandeur that has all but disappeared, save for the very illusion of noblesse on which the Suvretta House trades. The strict dress and conduct codes here may seem at odds with the 21st century, and more at home in a refined boarding school; yet this stylishly refurbished establishment adheres so consistently to the traditionalism it purveys that it generates its own original appeal in today's more casual times.

Culinary peaks

So where are the best places to eat in the Engadine? One inside tip for sportier bons vivants who like to earn their dinner is the Kuhstall above Sils Maria. This fashionably cosy alpine hut with its popular sun and après-ski terrace is a half-hour's walk from the bottom station of the Furtschellas cableway. With delights that include Puschlav salametti with buffalo mozzarella and guacamole, the kitchen serves up simple food outstandingly well. A further firm fixture on the Engadine culinary map is the Chesa Pirani in the village of La Punt. With top chef Daniel Bumann in charge, every dish is bound to be made from the freshest of ingredients, and be

Das Castell in Zuoz ist eine jener wenigen schicken Unterkünfte im Engadin, die sich auch Normalverdiener und Mittelstandsfamilien mit halbwüchsigen Kindern leisten können. Das Hotel war unlängst Schauplatz der Verfilmung von Martin Suters Roman «Der Teufel von Mailand».

The Castell in Zuoz is one of the handful of elegant Engadine accommodations that young-middle-income-family budgets can also afford. The hotel recently featured in a movie, too: "Der Teufel von Mailand", based on the novel by Swiss author Martin Suter.



In den Arven- und Lärchenwaldhügeln zwischen St. Moritz, Celerina und Pontresina wird das Engadin ganz still. Hier liegt das 100-jährige Holzchalet Lej da Staz, dessen zehn Gästezimmer den alpinen Charme vergangener Tage haben.

The Engadine remains peacefully unspoiled in the larch- and stone-pine-covered hills between St. Moritz, Celerina and Pontresina. And this is where you'll find the 100-year-old Lej da Staz wooden chalet, whose ten rooms exude an alpine charm of days long past.

Die Gourmethütte El Paradiso am Suvrettahang ob St. Moritz liefert gute Gründe, es mit dem Skifahren nicht zu übertreiben. Allein die Cremeschnitte lohnt den Besuch.

The El Paradiso gourmet hut on the Suvretta slopes above St. Moritz is an excellent reason not to overdo the skiing. The place is well worth a visit for its cream cakes alone.





Sonnenterrasse liegt eine halbe Wanderstunde oberhalb der Talstation Furtschellas. Die Küche serviert Einfaches in bester Qualität, etwa Puschlaver Salametti mit Büffelmozzarella und Guacamole.

Ein Fixpunkt auf der kulinarischen Landkarte des Engadins ist die Chesa Pirani in La Punt. Bei Daniel Bumann kommt nur auf den Teller, was absolut frisch und mit einer Leichtigkeit zubereitet worden ist, die man auf 1700 Metern über Meer sonst nur schwer findet. Safran steht im Mittelpunkt seiner Küche, und die Arvenstuben sind so behaglich, wie nur etwas Gewachsenes sein kann.

Das berühmteste Restaurant von Graubünden liegt auf dem Weg ins Engadin, zwischen Chur und Tiefencastel: Ein Stopp im Schloss Schauenstein in Fürstenua lohnt sich unbedingt – allerdings blitzen selbst gastronomische Insider bei zu kurzfristigen Anfragen ab – es sei denn, der smarte Küchenchef Andreas Caminada schulde ihnen noch einen Gefallen. Wer nicht monatelang auf ein Mittag- oder Abendessen im Reich der Sinne warten will, kann auf einen der annullierten Tische hoffen, die auf der Restaurant-Website angeboten werden.

Wo Sport noch Stil hat

Während St. Moritz von seiner «High-Snowciety»-Positionierung vergangener Jahrzehnte ein wenig abrückt und sich einem breiteren Publikum als einzigartig vielfältige Winterdestination präsentiert, trotz Zermatt der globalisierten Welt und dem versnobten Schickeriarummel mit alpiner Authentizität, lässiger Tradition und familiärem

served with a lightness of touch that is genuinely rare at such elevations. It's saffron that is centre stage in Daniel's creations, while the restaurant's stone-pine-panelled rooms exude a cosiness that only natural materials can provide.

The most famous restaurant in Canton Grisons is located on the road to the Engadine, between Chur and Tiefencastel. A stop at Schloss Schauenstein in Fürstenua is always a good idea, though even insiders may be turned away unless they've reserved (or chef Andreas Caminada owes them a favour). If you're less inclined to wait the months it may take to procure a lunch or dinner table at this temple of fine food, you could also try your luck with one of the shorter-notice cancellations that are now carried on the restaurant's website.

Where sport still has style

While St. Moritz may have distanced itself somewhat from its "high snowciety" image of the past to present itself to a broader public as a uniquely varied winter destination, Zermatt still chooses to defy the globalized world and its snobbier elements with its alpine authenticity, its laid-back tradition and its family appeal. The big difference between the car-free village at the foot of the Matterhorn and other leading ski resorts is its friendly natural feel, and its promise of a truly exhilarating sporting experience amid no fewer than 37 imposing 4,000-metre peaks.

This is a place where visitors can ski some 350 kilometres of interconnected pistes. There's something for everyone here, from a gentle "snowplough" descent down the child-friendly slopes to the thrills

Das Castell in Zuoz beherbergt eine namhafte Sammlung moderner Kunst. Spektakulär ist die begehbare Rauminstallation «Skyspace, Piz Uter» von James Turrell.

The Castell is also home to an impressive collection of contemporary art, of which James Turrell's walk-in installation "Skyspace, Piz Uter" is a particularly striking example.





Das wahre alpine Leben spielt sich für winteraktive Bonvivants abseits der Pisten ab: Auf den Traumterrassen der El-Paradiso-Hütte kann man bei feinem Essen den Hammerblick auf die Engadiner Bergwelt genießen und darüber nachdenken, warum die besten Dinge im Leben eben keine Dinge sind.

For winter bons vivants, true alpine life is led away from the pistes. On the magnificent terraces of the El Paradiso hut, guests can enjoy excellent food and breathtaking views of the Engadine peaks – and reflect on how some of the best things in life are not things at all!



Touch. Der grösste Unterschied zwischen dem Matterhorn Dorf und anderen führenden Skorten liegt in der Aura sympathischer Natürlichkeit und dem Versprechen auf ein sportliches Erlebnis inmitten von 37 atemberaubenden, fast schon gefährlichen Viertausendern.

Hier kann man 350 Kilometer zusammenhängende Pisten hinunterjagen. Je nachdem, was man auf den Brettern so alles draufhat, gleitet man im Schneepflug die kinderfreundlichen Strecken hinunter oder treibt mutig auf der FIS-Abfahrt Blauherd-Patrullarve seinen Adrenalinspiegel in die Höhe. Beruhigend nach so einem Teufelsritt wirkt ein Besuch im Chez Vrony. In diesem vielleicht schönsten Bergrestaurant unter zahlreichen Toplokalen am Pistenrand isst man so, wie Menschen essen sollten, einfach und raffiniert zugleich, einfallsreich und doch bodenständig.

Relaxter Lifestyle

Zermatt führt seine Besucher zu den Ursprüngen des Wintertourismus zurück und ist zugleich am Puls der Zeit. Man braucht bloss einen Blick in eines der stilbildenden Hotels zu werfen, um sich davon zu überzeugen, etwa ins puristisch-luxuriöse The Omnia. Es zählt zu den bestgestalteten, bestgeführten und am meisten unterschätzten

(and occasional spills) of the Blauherd-Patrullarve FIS downhill course. And after all the exertion, there's no better place to relax than Chez Vrony, possibly the finest of the many top restaurants that flank these slopes, and a place that serves food as food should be: simple yet sophisticated, and straightforward yet innovative, too.

A relaxed lifestyle

Zermatt takes its visitors back to the very origins of winter tourism. But it still manages to keep a finger firmly on the present-day pulse as well, as any glimpse into one of its style-setting hotels will reveal. Take The Omnia, for instance. With all its purist luxury, it's one of the best-designed, best-managed and most underestimated five-star hotels in the country. And the magical mood of its cosy rooms is truly hard to leave ...

The boutique Cervo hotel is equally spectacular in its sleek simplicity. The 30 rooms, spread over seven chalets, are so light in their wood-and-glass construction that the interiors seem to merge seamlessly into the beautiful natural world outside. Even the 160-year-old and just refurbished Mont Cervin Palace makes its contribution to Zermatt's refreshing dynamism, deftly combining its decades of tradition with the latest accommodation ideas.

So leer ist der Hotelpool des Badrutt's Palace selten. Das Wahrzeichen von St. Moritz ist die erste Adresse fürs Sehen und Gesehenwerden im Engadin. Die internationale «High Snowciety» und die regionalen Partylöwen geben sich hier die Klinke in die Hand. Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte der Regenbogenpresse.

The pool at Badrutt's Palace is rarely as empty as this. The hotel – a landmark of the town – is still the number-one Engadine address to see and be seen at, where international "high snowciety" rubs shoulders with the local party animals.



Das charismatische Suvretta House ist ein Domizil für Gäste, die gerne etwas abseits des Trubels wohnen und das mondäne St. Moritz trotzdem nicht missen möchten. Nur wenige Schritte sind es zum Skilift. Die hauseigene Eisbahn liegt direkt vor der Haustür.

The charismatic Suvretta House is a wonderful home from home for guests who prefer to stay a little apart from the bustle yet still seek to sample the urbanity of St. Moritz. The ski lift is only a few steps away, and the hotel's own ice rink is just outside the front door.

5-Sterne-Hotels der Schweiz. Dem suggestiven Zauber der wohnlichen Räume kann man sich kaum entziehen.

Auch das Boutiquehotel Cervo ist in seiner Schlichtheit spektakulär. Die 30 Zimmer, die sich auf sieben Chalets verteilen, sind so leicht und licht aus Holz und Glas erbaut, dass Innenräume und Natur nahtlos ineinander übergehen. Selbst das 160-jährige, soeben revitalisierte Mont Cervin Palace trägt massgeblich zu einer frischen Dynamik in Zermatt bei, indem es langjährige Traditionen souverän mit neuen Ideen verknüpft.

Wer einen genusslichen Abend mit Freunden verbringen will, ist im Restaurant Sonnmatten richtig. Die alpine Marktküche mit mediterranen Aromen überzeugt ebenso wie das dezent moderne Interieur von Heinz Julen, und hinter der Fensterfront strahlt in klaren Mondnächten das Matterhorn verführerisch wie ein Riesenstück Toblerone.

Der Shootingstar der Zermatter Gastrowelt ist derzeit Christian Geisler vom supergemütlichen Restaurant Heimberg. Besonders bekannt ist der leidenschaftliche Koch für seine «Surprise Alpine Dining»-Menüs. Speisekarte gibts hier keine, der Gast braucht lediglich die Anzahl gewünschter

If you're looking to spend a relaxing evening with friends, the Sonnmatten restaurant is the place to head for. Its cuisine – alpine meets Mediterranean, all with the freshest market produce – is as appealing as its subtly contemporary Heinz Julen interior; and on clear moonlit nights, the Matterhorn glows beyond the window front in all its angular splendour.

The latest star on the Zermatt gastronomic scene is Christian Geisler, of the ultra-cosy Heimberg restaurant. Geisler – a passionate chef if ever there was one – is renowned for his “Surprise Alpine Dining” meals. There's no menu card here: all the guest needs to say is how many courses they would like and whether there's anything they really won't eat. As Heimberg regulars know, it's well worth the uncertainty: whether it's with halibut, guinea fowl or lamb, this young chef will always conjure up a tasty and stylish concoction.

The Zermatt season has seen the rise of a further true highlight over the past five years: the Zermatt Unplugged music festival. In 2013, too, from 9 to 13 April, numerous singer-songwriters – some world-famous, others making their way – will perform at various venues in the village's trademark friendly and intimate surrounds (zermatt-unplugged.ch).



Bumanns Chesa Pirani in La Punt gehört zu den zehn besten Restaurants der Schweiz, einen Spitzenplatz würde das behagliche Lokal von Daniel und Ingrid Bumann einnehmen, ginge es allein um ungekünstelte Herzlichkeit.

Bumanns Chesa Pirani in La Punt is one of Switzerland's top ten restaurants. And even if the spots were awarded for simple warmth alone, Daniel and Ingrid Bumann's cosy and welcoming eatery would be well up among the honours, too.

Die Familie Scherz gehört zu den letzten Mohikanern der Schweizer Luxushotellerie, die ihre Häuser noch selbst führen. Andrea Scherz (links) versteht es souverän, das Grandhotel-Feeling in die heutige Zeit zu übersetzen. Vater Ernst Scherz gibt dem Gstaad Palace ein seelisches Rückgrat.

The Scherz family of the Gstaad Palace are one of the last in the Swiss luxury hotel sector to still run their own establishment. Andrea Scherz (left) has consummately transported the grand hotel feeling into the present day, while father Ernst continues to embody the hotel's heart, soul and spirit.

Vic und Helen Jacob, Gastgeber durch und durch, nehmen möglichst jeden Gast persönlich in Empfang und zelebrieren den förmlichen Pomp der sogenannten Upperclass noch wie zu Zeiten der Hoteleröffnung vor genau 100 Jahren.

Vic and Helen Jacob of the Suvretta House are hosts down to their bones, personally welcoming every single guest and revelling in the upper-class pomp much as their hotel would have done when it first opened 100 years ago.



Hans Wiedemann kommt der Idee eines perfekten Gastgebers ziemlich nahe. Seine Frau Martha verantwortet das Badrutt's Palace Spa und sorgt für optimale Voraussetzungen, um Geist und Körper in Einklang zu bringen.

There may be no such thing as a perfect host, but Hans Wiedemann of Badrutt's Palace comes pretty close. His wife Martha runs the hotel's spa, which offers ideal surrounds to soothe and satisfy body and mind alike.





Andreas Caminada ist der Shootingstar der Schweizer Gastrowelt, mit drei Michelin-Sternen geadelt und für seine leidenschaftliche Experimentierfreudigkeit bekannt.

Andreas Caminada is the latest rising star on the Swiss culinary scene. Justly famed for his love of experimentation, he has already earned himself three Michelin stars.

Robert Speth beschert seinen Gästen in der Chesery in Gstaad verlässlich Momente höchsten kulinarischen Vergnügens. Er liebt die klare Sprache des perfekten Produkts und macht aus dem Ganzen stets mehr als die Summe seiner Teile.

Culinary exhilaration: that's what Robert Speth offers his guests at his Chesery restaurant in Gstaad. Robert loves the clear language of the perfect product, and his creations always seem to be so much more than the sum of their parts.



Gastgeber Pedro Ferreira und Küchenchef Steve Willié sind das Dream-Team im Restaurant La Bagatelle im Hotel Le Grand Chalet ob Gstaad. Die Küche ist zeitgemäss französisch-mediterran, der Weinkeller zählt zu den besten der Schweiz.

Host Pedro Ferreira and chef de cuisine Steve Willié are the "dream team" at the La Bagatelle restaurant of the Grand Chalet hotel just above Gstaad. The food is contemporary French-Mediterranean, and the wine cellar is one of the finest in Switzerland.



Niklaus Leuenberger, Hotel-direktor im Alpina Gstaad, sorgt dafür, dass sich jeder Gast vom ersten Moment an wie zu Hause fühlt – nur etwas besser.

Niklaus Leuenberger, the director at The Alpina in Gstaad, makes sure that every guest feels perfectly at home – and even a little better – from the moment they arrive.



Grossstadtmenschen bekommen Sterne in den Augen, wenn sie den Kuhstall ob Sils Maria betreten. Die Hütte bringt Authentizität und Life-style auf einen Nenner.

When they first visit the Kuhstall above Sils Maria, urbanites can hardly believe their eyes. The hut skilfully blends alpine authenticity with a refreshing life-style approach.

Hier checkt man nicht ein, hier kommt man an. Das Chalet-Resort Ermitage erzeugt die Atmosphäre unangestrebter Kultiviertheit, die man sich im Saanenland ersehnt.

You don't check in at the Ermitage: you arrive. This stylish chalet resort oozes natural and confident class.



Gänge und persönliche Unverträglichkeiten bekanntzugeben. Die Heimberg-Stammgäste wissen, dass sich die Ungewissheit lohnt: Egal, ob der junge Chef mit Heilbutt, Perlhuhn oder Lamm hantiert – immer stehen stilsicher verzauberte Produkte im Mittelpunkt.

Zum Highlight des Zermatter Winters hat sich in den vergangenen fünf Jahren das Zermatt Unplugged entwickelt: Vom 9. bis 13. April 2013 werden sich an verschiedenen Spielstätten weltbekannte und aufstrebende Singer-Songwriter in familiärem Rahmen ein Stelldichein geben (zermatt-unplugged.ch).

Sportlich entschleunigt

Gstaad, die einzige weltbekannte Schweizer Schneestedion ohne gravierende architektonische Missgriffe, spricht neben unzähligen Promis vor allem genussorientierte, sportlich entschleunigte Wintergäste an. Die Region ist so reich an natürlichen Attraktionen, dass sie fast ohne Skigebiet auskäme. Selbst passionierte Wintersportler werden zum Nichtskifahren verführt, liegen auf Sonnenterrassen und in Spa-Einrichtungen, führen sich selbst ein bisschen spazieren und geben sich kulinarischen Genüssen hin.

Die «heile Bergwelt» des Saanenlands strahlt so etwas wie eine unendliche Geborgenheit aus – unübersehbar überragt von der Silhouette des Gstaad Palace. Das weisse Märchenschloss ist nicht nur eines der letzten inhabergeführten Luxus-hotels der Schweiz, sondern auch eines der charaktvollsten. Die Ernsthaftigkeit und Liebe, mit der Andrea Scherz in dritter Generation sein Haus weiterentwickelt, zuletzt etwa mit dem sublimen Spa, beeindruckt. Die Lobby ist der Dreh- und Angelpunkt des gesellschaftlichen Geschehens in Gstaad, vom Après-Ski bis zum Late-Night-Drink von Leben und Heiterkeit erfüllt, viele Sprachen schwirren durch die Luft, es sind Hotelzenen wie aus einem Film.

Wer es etwas legerer mag, ist im Ermitage in Schönried ob Gstaad gut aufgehoben. Das aufwendig umgebaute Chalet-Resort ist bei allem Styling tief mit seiner Umgebung verwurzelt und hat Stil wie seine eloquenten Besitzer Heiner Lutz und Laurenz Schmid.

Nun blicken die Gstaader Hoteliers verschärfter Konkurrenz entgegen: Das im Dezember eröffnete Alpina bietet den rauschenden Luxus und die Bühnenatmosphäre eines Grandhotels und zugleich die ganz persönliche Ansprache kleiner Individualhotels. Dass dieser Newcomer mit 56 Zimmern und Six Senses Spa den Masstab für zeitgemässe Servicekultur im Berner Oberland setzen will, glaubt der Gast sofort – immerhin hat der charismatische Hoteldirektor Niklaus Leuenberger bereits dem Peninsula New York zu Glanz und Glamour verholfen. Sein Motto: «Man muss jeden Tag ein bisschen besser werden.» Denselben Leitspruch verfolgt Küchenchef Marcus G. Lindner, der zuvor die Zürcher Gourmetszene aufgemischt und 2012 zwei Michelin-Sterne erkocht hat.

Spannende Vielfalt für den Gaumen

Der Grand Old Man der Gstaader Edelgastronomie ist Robert Speth. Der grosse Aufwand, den er im Restaurant Chesery seit vielen Jahren betreibt, kommt mit leiser Selbstverständlichkeit – nichts geschieht überzogen und Beifall heischend. Unbescheiden zeigt sich das Gourmetlokal höchstens bei der Rechnung, die von grossem Selbstbewusstsein zeugt. Ein weiterer Glücksfall für Gstaad ist das Restaurant La Bagatelle im Hotel Le Grand Chalet. Hier erregt Steve Willié Aufsehen mit Gerichten, die

Sportily sedate

Gstaad, the only one of Switzerland's world-famous snow resorts that is truly free of any serious architectural errors, appeals primarily to two types of visitor: the VIP (of whom it numbers many) and the sportily sedate winter guest. The local region is so rich in natural attractions that Gstaad could possibly get by without any ski area at all. Here's a place to tempt even avid winter sports folk into a gentler rhythm and pace, a sojourn on a sun terrace, a visit to the spa, a gentle stroll and a taste of the local top cuisine.

The unspoilt landscape of the local Saanenland region exudes a timeless sense of security and calm, all lorded over by the imposing lines of the Gstaad Palace Hotel. This white fairy-tale castle is not only one of the last hotels in Switzerland that are still owner-run; it's one of the country's most atmospheric, too. The love, care and attention with which Andrea Scherz – the third generation of his family to do so – continues to develop the establishment are truly impressive (the latest innovation is a sublime spa complex). And the lobby is the hub of Gstaad social life: like a scene from some movie, it's abuzz with activity and a mélange of tongues all through the evening, from après-ski to late-night drinks.

For those in search of a slightly lighter touch, the Ermitage in Schönried above Gstaad is an excellent bet. Despite its lavish design, this extensively refurbished chalet resort remains deeply rooted in its surrounds, and oozes as much style as its eloquent owners Heiner Lutz and Laurenz Schmid.

Gstaad's hoteliers are facing new competition, too. The Alpina, which opened in December, offers the heady luxury and theatrical surrounds of a grand hotel but manages to blend these with all the personal attention and appeal of a small individual establishment. With its 56 rooms and its Six Senses Spa, and in the capable hands of charismatic general manager Niklaus Leuenberger (who has already worked his magic on the Peninsula New York), the Alpina is sure to reset the local service culture bar. "You have to get a little bit better every day," Niklaus explains. It's a mantra that is clearly followed by executive chef Marcus G. Lindner, too, who already has a transformation of the Zurich culinary scene to his credit, along with two Michelin stars.

Diversity for the palate

Robert Speth is the Grand Old Man of Gstaad's fine dining scene. And the care with which he has run his Restaurant Chesery over the years is matched only by the lightness of his touch: nothing ever seems excessive or designed to earn acclaim. Perhaps the only immodest element here is the prices; but they, too, only confirm the Chesery's confidence in its top-notch dining product.

The La Bagatelle restaurant in the Grand Chalet hotel is a further excellent address. It's Steve Willié who is in charge of the kitchen, concocting creations that are a genuine delight in both their taste and their presentation. Willié's vegetarian meals, too, are a triumph down to the finest detail. The intriguing alpine ambience, the international mix of guests and Pedro Ferreira's perfect (and never pushy) service team are all further reasons why any first-time visitor here is almost certain to return.

If it's a mountain restaurant you're looking for, the Wasserngrat by the top chairlift station of the same name is difficult to beat. Here's a place where the charm of a Bernese Oberland hut meets contemporary art and design, and all with fabulous views out over the Saanenland. The food is hearty but lovingly prepared, with a strong emphasis on regional produce. The clientele are refreshingly varied, with hedge fund managers from London rubbing shoulders with large families from central Switzerland, and

durch handwerkliche wie aromatische Präzision Freude beim Essen machen. Tief empfundene Freude – nicht nur Spass, wie ihn Kellner so häufig, zu häufig wünschen. Auch vegetarische Menüs gelingen Willié bis ins beglückende Detail. Das stimmige Alpina-Ambiente, der flirrend internationale Gästemix und der perfekte, nie aufdringliche Service unter Pedro Ferreira tun ein Übriges, dass man gerne wiederkommt.

Wenn es ein Bergrestaurant sein soll, ist das Wasserngrat bei der gleichnamigen Sesselbahn-Bergstation kaum zu schlagen. Hier mischt sich Berner Oberländer Hüttencharme mit kunstvoll modernen Elementen und weiten Ausblicken übers Saanenland. Ausserdem wird zünftig, aber liebevoll gekocht und regionalen Produkten der Vorzug gegeben. Das Publikum ist bunt gemischt: Der Hedge-Fund-Manager aus London sitzt neben der siebenköpfigen Familie aus Hergiswil, und alle können hier einfach sich selbst sein. Die Brüder Nik und Simon Buchs, die mit menschlicher Wärme über das Geschehen wachen und auch bei Vollbelegung nie den Überblick verlieren, verleihen der Hütte eine Integrität, die Ästhetik allein nicht vermitteln könnte. Sie kultivieren das Authentische, das perfekt gemacht ist, und stehen damit für einen Trend, der weit über die Alpen hinaus wirkt. •

everyone just being themselves. And brothers Nik and Simon Buchs, who keep a firm but ever-friendly eye on all the proceedings and never lose control even at the busiest of times, lend the place an integrity that could never be achieved through aesthetics alone, cultivating a perfect authenticity and embodying a present-day trend that extends throughout the Alps and far, far beyond. •

The Alpina Gstaad zählt zu den attraktivsten Neuankömmlingen in der alpinen Hotelszene in den letzten Jahren. Das Motto beim Bau lautete: Das Beste aus der Region in stilvoller Kombination mit internationaler Vielfalt.

“Take the best of the local region and combine it with international diversity” – that was the construction creed for The Alpina in Gstaad. The result: one of the most attractive additions to the alpine hotel scene of the past few years.



Great winter locations in the Swiss Alps

St. Moritz & the Engadine

El Paradiso

St. Moritz

Phone +41 (0)81 833 40 02
el-paradiso.ch



Die architektonisch bemerkenswerte Skihütte am Suvrettahang trägt einen weit aus der üblichen Alpenfolklore hinaus. Der Gast hat die Wahl zwischen der feineren Clubebene (Mindestkonsumation 75 Franken pro Gast) und dem schlichteren Bardeck. Ob man sich nun Feinschmeckerfreuden hingeben will oder einfach schnell «Hörnli mit Ghacktem und Öpfelmues» essen und bald wieder auf die Skis möchte – der Weg in die Paradieshütte lohnt sich immer.

With its striking lines, this mountain hut in the Suvretta ski area is far away from the traditional alpine image. Guests here can choose between the select Club Level (minimum charge 75 francs per customer) and the simpler Bar Deck. But whether you're there for a gourmet delight or a quick inter-ski macaroni with mince and apple sauce, a pit stop in "Paradise" is always a good idea!

Lej da Staz

Celerina

Phone +41 (0)81 833 60 50
lejdistaz.ch
DZ ab ca. EUR 165

Doubles from around EUR 165

Zu den Besonderheiten von St. Moritz gehört, dass man wenige Schritte ausserhalb der eng abgegrenzten Glamourwelt in archaischer Natur ist. Fünf Shuttlebus-Minuten vom Parkhaus Serletta

oder ein halbes Spazierstündchen vom Jetset-Trubel entfernt, versteckt sich am Stazersee dieses putzige Berggasthaus mit empfehlenswertem Restaurant und zehn romantischen Gästezimmern.



One of the many facets of St. Moritz's perennial appeal is how quickly the visitor can leave all the glamour behind and step back into another, simpler world. Just five minutes by shuttle bus from the Serletta Car Park (or a half-hour stroll from the jet set bustle) stands this little mountain guest house on Lake Staz, with its ten romantic guest rooms and its highly recommended restaurant.

Castell

Zuoz

Phone +41 (0)81 851 52 53
hotelcastell.ch
DZ ab ca. EUR 225
Doubles from around EUR 225



Wenn ein lebensfroher Kunstsammler aus einem maroden alten Kasten ein neues Hotel zaubert, in dem er selbst gern Gast wäre, entsteht daraus im Idealfall ein Haus wie das Castell. Wer Ruedi Bechtler kennt, weiss, dass damit kein Design- und Kunststempel gemeint ist, der den Gast zum staunenden Statisten macht, sondern ein Ort mit gelebter Hotelkultur und gespanntem Lebensgefühl. Sehr gelungen ist auch die sinnlich inszenierte Dampf- und Wasserwelt des Hamam.

What do you get when an art collector with a lust for life turns a decrepit old building into the kind of hotel he'd like to stay at himself? The Castell, that's what. Not that Ruedi Bechtler would ever build a temple of art and design which makes the guest

a mere bystander. No: he'll create a calm and laid-back place that lives and breathes "hotel". That's what he's done here; and he's thrown in a sensual hamam world, too.

Badrutt's Palace

St. Moritz

Phone +41 (0)81 837 10 00
badruttspalace.com
DZ ab ca. EUR 415
Doubles from around EUR 415



Wer das pralle Leben, eine theatralisch mondäne Atmosphäre, viele Wahlmöglichkeiten zu jeder Tages- und Nachtzeit sucht, ist im turmbewehrten Wahrzeichen von St. Moritz bestens aufgehoben. Der legendäre Alpenpalast bietet jene Prise Extravaganz, die sonst nicht zur Wesensart der Schweizer Hotellerie gehört. Hier sagt man dem Gast etwas später Nein als anderswo.

If you're a lover of the bright lights, theatrical urbanity and a plethora of choice at any time of the day or night, this towered-and-turreted celebration (and landmark of the town) is the address for you. A palace in every sense, Badrutt's offers the kind of extravagance that is rarely found on the Swiss hotel scene – a place where any "no" to a guest's request tends to come a little later than elsewhere.

Suvretta House

St. Moritz

Phone +41 (0)81 836 36 36
suvrettahouse.ch
DZ ab ca. EUR 670
(inkl. Halbpension)
Doubles from around EUR 670
(with half-board)



In diesen unruhigen Zeiten sehen sich viele nach einer Umgebung, die allen Stürmen trotz, Ruhe und traditionsbetonte Behaglichkeit verspricht. Die monumentale Luxusherberge aus dem Jahr 1912 kommt diesen Wünschen entgegen. Die breit gefächerte Infrastruktur und die privilegierte Lage direkt am Skilift machen aus dem Suvretta House ein enorm erfolg-

reiches, von Trends und Krisen weitgehend unabhängiges Ferienziel für drei Gästegenerationen.

In today's uncertain times, a refuge that seems to defy the elements and offers traditional cosiness and calm is more sought after than ever. This monumental luxury hotel dating from 1912 totally fits the bill. And with its extensive facilities and superior location right by the ski lift, the Suvretta House has remained a popular home from home through all the economic ups and downs for generations of vacationing guests.

Kuhstall

Sils Maria

Phone +41 (0)81 838 73 73
corvatsch.ch/gastronomie/
bergrestaurants/kuhstall.html



Im Sommer weiden hier auf der Alp Prasūra friedlich Kühe. An Winternachmittagen balgen sich Geniesser um die wenigen Tische. Die Hütte, die mit einer wunderbaren «Cucina della Nonna» und viel Ambiente lockt, liegt im unteren Teil der Skiabfahrt von Furtschellas (30 Gehminuten auf dem Winterwanderweg ab Sils, zurück mit dem Schlitten).

In summer the Alp Prasūra is home to languidly grazing cows; but on winter afternoons it's lovers of true alpine experiences who vie for a place at the few and precious tables. This mountain hut, with its wonderful "grandmother's cooking" and oodles of ambience, is in the lower part of the Furtschellas ski slope, about a half-hour's walk from Sils (with the return journey by toboggan!).

Bumanns Chesa Pirani

La Punt

Phone +41 (0)81 854 25 15
chesapirani.ch



Bekannt geworden ist der aus dem Oberwallis stammende Küchenchef Daniel Bumann durch seine Safranmenüs respektive mit seiner Kunst, den Geschmack des Safrans durch ungewöhnliche Kombinationen mit anderen Pro-

dukten in überraschender Weise neu zu entfalten. Doch auch Bumanns Gerichte ohne Safran sind einen Umweg in die arvenholzgetäfelten Gaststuben wert. Man sitzt, staunt und genießt – und ist plötzlich sogar mit den gepfefferten Preisen versöhnt.

It was his saffron meals that earned Daniel Bumann his renown. Or rather the way this skilled chef from the Valais has refined the saffron taste through his original combinations with unexpected other ingredients. In fact, Bumann's non-saffron creations are also well worth a detour to his stone-pine-panelled restaurant. Prices may be high; but they'll soon seem reasonable in these cosy and inviting surrounds.

Schauenstein

Fürstenau

Phone +41 (0)81 632 10 80

schauenstein.ch

DZ ab ca. EUR 310

Doubles from around EUR 310



Gartenumgebene Steintreppen führen von der Dorfstrasse in die herrschaftliche Anlage, wo Andreas Caminada seit 2004 eine beispiellose Karriere gemacht hat und inzwischen mit sämtlichen Kochmützen, Punkten und Sternen bedacht wurde, welche die hiesigen Feinschmeckerorgane zu vergeben haben. Die Atmosphäre ist trotz hoher Erwartungshaltung und maximaler Geschmackserlebnisse vergleichsweise entspannt. Fünf Gänge kosten 230 Franken. Sechs schmucke Gästezimmer laden zum Übernachten ein.

Stone steps lead through a garden to these magnificent premises where Andreas Caminada has forged his career for the last eight years, earning stars, points and chef's hats aplenty en route. For all the expectations and the commitment to a total gourmet experience, the atmosphere is relatively relaxed. A five-course meal costs 230 francs; and six tastefully appointed rooms are available for anyone wishing to stay.

Zermatt

Chez Vrony

Zermatt-Findeln

Phone +41 (0)27 967 25 52

chezvrony.ch

In der Gourmethütte von Vrony und Max Cotting-Julen könnte man Wurzeln schlagen. Und da es keine

fixen Essenszeiten gibt, geht das Mittagessen fließend ins Après-Ski über. Die Stimmung steigt mit zunehmender Stunde, und wenn es bei den letzten Sonnenstrahlen aufzubereiten gilt, tut man dies nur ungern und mit dem festen Vorsatz, am nächsten Tag wiederzukommen.



Vrony and Max Cotting-Julen's gourmet hut is a place that it's simply hard to leave. And with no fixed mealtimes, the lunch can easily slip seamlessly into the après-ski. The atmosphere rises as the hour progresses; and when the sun's last rays suggest it's time to make a move, it's only with the deepest reluctance, and with a firm resolve to return again tomorrow.

The Omnia Mountain Lodge

Zermatt

Phone +41 (0)27 966 71 71

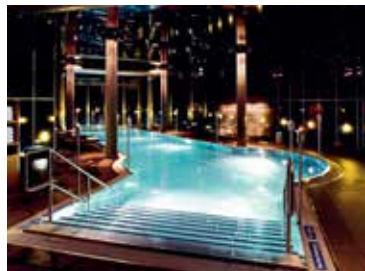
the-omnia.com

DZ ab ca. EUR 415

Doubles from around EUR 415



Die unaufgeregte Innenarchitektur und die atmosphärische Gelassenheit verleihen dem Omnia die Coolness eines Miles-Davis-Stücks. Fast jeden Einrichtungsgegenstand und ungezählte originelle Details hat der New Yorker Architekt Ali Tayar eigens für das Hotel angefertigt. Die 30 Zimmer mit ihren raumhohen Fensterfronten sind Oasen der Entschleunigung. Wer einmal hier abgestiegen ist, mag für alpine Alternativen verloren sein.



With its understated interior and its atmospheric calm, the Omnia has all the coolness of a Miles Davis piece. Almost every furnishing and countless original details were made specially for the hotel by New York architect Ali Tayar. The 30 rooms with their floor-to-ceiling windows are oases of rest and relaxation. And once you've stayed here, you may not want to stay anywhere else in the Alps anymore.

Cervo

Zermatt

Phone +41 (0)27 968 12 12

cervo.ch

DZ ab ca. EUR 265

Doubles from around EUR 265



Als Perfektionist zu gelten und zugleich für spielerische Leichtigkeit gerühmt zu werden – dieser Spagat gelingt nur einem Stilgenie wie Daniel Lauber. Das Design-credo des engagierten Gastgebers und Hotelbesitzers: Einfach und wohnlich, raffiniert und stylish.

To both be deemed a perfectionist and have a reputation for light and playful design is no mean feat. But it's one that's been achieved by style genius Daniel Lauber, owner and host of the Cervo in Zermatt. His creed: keep it simple and homely, but stylish and sophisticated, too.

Mont Cervin Palace

Zermatt

Phone +41 (0)27 966 88 88

montcervinpalace.ch

DZ ab ca. EUR 430

Doubles from around EUR 430



Das Mont Cervin Palace hat im Wallis Geschichte geschrieben. Den Grundstein legte Gründervater Alexander Seiler lange vor Beginn des Skitourismus. Zermatt gefiel ihm, so wie später Millionen anderen Gästen, und als geborener Unternehmer sah er die Möglichkeiten, kaufte, noch sehr günstig, Land in heute bester Lage und errichtete ein kleines Hotelimperium. Dank anhaltendem Bemühen und aufwendigen Renovationen ist das Mont Cervin Palace auch heute das führende Hotel im Matterhorn-dorf.

The Mont Cervin Palace has its own place in local Valais history. The foundation stone of the building was laid by Alexander Seiler long before ski vacations were invented. Seiler just loved Zermatt. A born entrepreneur, he also saw the opportunities it offered, bought (now) top-location land at (then) affordable prices and started work on his small hotel empire. Thanks to steady efforts and extensive refurbishments over the intervening decades, the Mont Cervin Palace is still Zermatt's leading hotel.

Restaurant Sonnmatten

Zermatt

Phone +41 (0)27 967 30 30

sonnmatten.ch



In diesem einladenden Restaurant im Ortsteil Winkelmatten plaudert es sich bei alpin-mediterraner Marktküche und guten Weinen leicht bis in die Nacht hinein. Danach steigt man entweder einige Stufen hoch in eines der acht schönen Gästezimmer oder macht einen viertelstündigen Verdauungsspaziergang zurück ins Dorfzentrum.

This inviting restaurant in Zermatt's Winkelmatten district is a place of alpine-meets-Mediterranean cuisine, fine wines and pleasant conversation well into the night. And when it's time to leave, it's a choice between a few steps up to one of the eight cosy guest rooms or a 15-minute postprandial walk back into the village.

Restaurant Heimberg

Zermatt

Phone +41 (0)27 967 84 84

heimberg-zermatt.ch



Das 200-jährige Holzhaus im Dorfzentrum ist kulinarisch wie atmosphärisch die heisse Adresse für coole Winterabende. Christian Geisler ist ein aufmerksamer Koch, der seine Freude hat, wenn sich seine Gäste mit einem seligen Lächeln auf den Lippen verabschieden. Eine Speisekarte gibt es nicht. Dafür ein täglich wechselndes

«Surprise Alpine Dining»-Menü, bei dem natürlich Rücksicht auf Vorlieben, Empfindsamkeiten und gewünschte Anzahl Gänge genommen wird.

This 200-year-old wooden house in the centre of Zermatt is a hot address for cold winter evenings in both food and ambience terms. Christian Geisler is a highly attentive chef who likes nothing more than to see his guests depart with a contented smile. There's no menu card here; but there is a "Surprise Alpine Dining" menu that changes every day, with due and full regard to guests' preferences, sensitivities and appetites, too.

Gstaad

Gstaad Palace

Gstaad
Phone +41 (0)33 748 50 00
palace.ch
DZ ab ca. EUR 595
(inkl. Halbpension)
Doubles from around EUR 595
(with half-board)



Der Alpenpalast ist während 100 Jahren gewachsen und zu dem geworden, was er heute ist: ein Grandhotel des Wohlbefindens. Hier stimmt der Flow, und obwohl die Luxusherberge vor allem jene Leute lockt, die Geld haben und es auch ausgeben wollen, strahlt sie jene Gelassenheit aus, die man mit Geld allein nicht kaufen kann.

This grand alpine hotel has spent the last 100 years evolving into what it is today: a luxury celebration of comfort and well-being. It's a place where the flow is just right; and, while it largely attracts those who have money and are keen to spend it, it still exudes a calm and a class that cannot be bought with cash alone.

The Alpina

Gstaad
Phone +41 (0)33 888 98 88
thealpinagstaad.ch
DZ ab ca. EUR 700 (inkl. Restaurantguthaben von EUR 250)
Doubles from around EUR 700
(including a EUR 250 restaurant voucher)

Ja!!!! Der neue Stern am Schweizer Ferienhotelhimmel prunkt, wie man in Gstaad prunken darf: in gedeckten Tönen, mit natürlichen

Materialien und nie zu laut, weil das zu sehr an die ewigen Rivalen in St. Moritz erinnern würde. Die bestens geschulte Crew sorgt mit Stil, Herz und Verstand dafür, dass man im Alpina nicht bedient, sondern umsorgt wird.



This new star in the Swiss hotel sky shines as stars are supposed to in Gstaad: in discreet tones, with natural materials and never too loud (since that would be too much like eternal rival St. Moritz!). The Alpina also boasts a superbly trained hotel team who ensure, with all their heart, style and sensitivity, that guests here aren't so much served as attended and accompanied throughout their stay.

Ermitage

Schönried ob Gstaad
Phone + 41 (0)33 748 04 30
ermitage.ch
DZ ab ca. EUR 365
(inkl. Halbpension)
Doubles from around EUR 365
(with half-board)



«Alles tun können, nichts tun müssen», lautet das Motto im aufwendig umgebauten Chaletresort. Die Vielfalt des Angebots ist gross; zu den Highlights zählen die riesige Wellnesslandschaft mit Aussen-Solbad und die hochstehende Gastronomie in acht verschiedenen Restaurantstuben. Die Besitzer Heiner Lutz und Laurenz Schmid haben ein gutes Auge für behagliche Einrichtung, die auch mal die Kitschgrenze ritzen, aber nicht überschreiten darf.

"Every option, no obligation": that's the motto at this extensively refurbished chalet resort. The range of amenities is immense, with highlights including a vast wellness zone (with outdoor saltwater pool), while the eight restaurants offer outstanding gourmet fare. Owners Heiner

Lutz and Laurenz Schmid have a keen eye for cosy interiors, too, and one that teasingly touches – but never oversteps – the borderline of kitsch.

Restaurant Chesery

Gstaad
Phone +41 (0)33 744 24 51
chesery.ch



Nicht Englisch, sondern Schweizerdeutsch ist der Name des stolzen Chaletgebäudes im Gstaader Dorfzentrum, das vor mehr als 40 Jahren an der Stelle der alten Käserei erbaut wurde. Robert Speths Küche ist keine Angeberküche und verzaubert doch die Geschmackssinne anspruchsvoller Gäste.

As its Swiss-German name attests, this proud chalet building in the centre of Gstaad was erected on the site of the village's old cheese dairy over 40 years ago. Robert Speth's cuisine is simple and straightforward, but still manages to please the palates of his most discerning restaurant guests.

Restaurant La Bagatelle

Gstaad
Im/In the Hotel Le Grand Chalet
Phone +41 (0)33 748 76 76
grandchalet.ch

Die französisch-mediterrane Küche von Steve Willié betört mit fehlerlosen Garzeiten und raffiniert abgestimmten Aromen, gelegentlich mit asiatischen Noten. Der Weinkeller zählt zu den besten der Schweiz. An warmen Tagen lockt Gstaads schönste Panoramater-

rasse. Kein Wunder, dass es nicht immer ganz einfach ist, einen Tisch zu ergattern.

The French Mediterranean cuisine of Steve Willié excels with its impeccable textures, deftly blended aromas and occasional Asian notes. The wine cellar is one of the best in Switzerland. And on warm days Gstaad's finest panorama terrace is a further key attraction. Small wonder, then, that it's not always easy to get a table here.

Bergrestaurant Wasserngrat

Gstaad
Phone +41 (0)33 744 96 22
wasserngrat.ch



Statt Skihüttenrummel wird hier rustikale Klasse geboten. Echtes und Schlichtes, das perfekt gemacht ist, steht im Mittelpunkt. Das ambitionierte Restaurant bei der Bergstation der Wasserngrat-Sesselbahn erfreut zudem mit herz-erfrischender Gastlichkeit und weiten Ausblicken übers Saanenland. Neu im selben Besitz: das 16 Art Bar Restaurant in Saanen.

Here's a place of rustic calm and class instead of ski-hut bustle. A place that puts a firm emphasis on the genuine, the simple and the perfectly made. This aspirational restaurant at the top station of the Wasserngrat chairlift also offers heartening hospitality, along with extensive views out over the Saanenland below. The 16 Art Bar Restaurant in Saanen is under the same ownership, too.





SWISS SMILE

What thoughts come to mind when thinking of Switzerland? We think of their banks, within which all the millionaires in the world keep their money and of the most precious, precision watches in the world, that are manufactured there. Of numerous skiing resorts. Of delightful Swiss chocolates and Swiss cheese. Nine years ago, Switzerland gained one more addition to its places of interest: the dental clinic swiss smile.

Facts speak for themselves: a white, beautiful smile can influence your career in a positive manner and therefore, more and more people are becoming interested in the newest innovations in the field of dental care. Located in Zurich, the dental care boutique swiss smile, is the first of its kind. We extend a warm welcome to all those interested in discovering our range of services.

Take a guess: which country's inhabitants have the least problems with their teeth? That's right, the Swiss! Here, taking care of your health is just as important as looking after your finances. It is therefore no surprise, that in 2003, in Switzerland, an extremely modern centre for dental care was built, which brought the most renowned dentists in the world, their competencies and innovative technologies together under one roof.

The founders of the specialist centre swiss smile, are the siblings and dentists Haleh and Golnar Abivardi. In only five years, they have transformed the project into a luxurious, dental care imperium with branches in London and St. Moritz.

Their success can be, literally speaking, seen written on their faces. Men and women who have achieved high positions in their careers know: good teeth are a matter of prestige as well as a lucky charm. Its concept and team consisting of excellent specialists, in combination with modern equipment and innovative technologies, have made it so successful that it could no longer satisfy the growing influx of patients. For foreign patients (especially those from Russia), a new branch was opened in 2008, on the most renowned street in Switzerland, the

Bahnhofstrasse. Members of the royal family and famous singers and actors from Hollywood, travel all the way here to be treated by the clinic's internationally renowned specialists. Shortly afterwards, a smaller centre was opened in St. Moritz. In 2007, the swiss smile business began to branch out internationally by opening its first clinic on London's Brook Street (New Bond Street).

In 2007, the Abivardi sisters were awarded the "Veuve Clicquot Business Woman Award", an honour bestowed by the champagne manufacturer upon the most successful women in the world, every year. Haleh and Golnar did not see this as a reason to rest on their laurels. Quite the contrary: more branches are in planning this year, one of them in Moscow. This too, is no end to their plans for the future. Swiss smile produces its own range of dental care products. They are already available in some of the world's best perfume and drug stores.

The clinic covers an entire spectrum, when it comes to the modern range of dental care treatments available today. Possibilities include getting transparent braces, immediate implants, lumineers and porcelain crowns all in one session, with the help of robots and all in one location. Patients here do not see themselves as ill, but as guests that are being served at the highest standards, just as at the best hotels in the world.

Walk in and smile- such is the motto of the dental care centre that paves your simple and pleasant way towards a beautiful smile.



Dr. med. dent. Haleh Abivardi

Dr. med. dent. Golnar Abivardi

Founders of swiss smile

swiss smile⁺

8001 Zürich Bahnhofstrasse 110 • T +41 (0)43 3 001 001 • www.swiss-smile.com

Woran denken wir, wenn wir an die Schweiz denken? An ihre Banken, in denen alle Millionäre der Welt ihr Geld aufbewahren. An die genauesten Uhren der Welt, die hier hergestellt werden. An die zahlreichen Ski-Gebiete. An die Schweizer Schokolade und an den Schweizer Käse. Vor neun Jahren bekam das Land eine weitere Sehenswürdigkeit: das zahnmedizinische Klinikum swiss smile.

Tatsachen sprechen für sich: Ein strahlend weisses Lächeln kann einen Karriereaufstieg begünstigen. Daher interessieren sich immer mehr Menschen für die neuesten zahnmedizinischen Technologien. Die Zahnarzt-Boutique swiss smile in Zürich ist bisher die einzige ihrer Art. Wir laden Sie zu einer Besichtigung ein! Raten Sie mal: Die Einwohner welchen Landes haben die wenigsten Probleme mit ihren Zähnen? Richtig: die Schweizer! Hier kümmert man sich um seine Gesundheit genauso intensiv, wie um seine Finanzen. So ist es auch nicht überraschend, dass gerade in der Schweiz 2003 das hochmoderne zahnmedizinische Zentrum entstanden ist, wo die weltbekanntesten Zahnärzte vereint und Innovationen und hohe Kompetenz auf seine Fahnen geschrieben hat.

Die Gründerinnen des Kompetenz Zentrums swiss smile, die Schwestern und Zahnärztinnen Haleh und Golnar Abivardi, verwandelten innerhalb von fünf Jahren ihr Projekt in ein wahres Imperium des zahnmedizinischen Luxus und eröffneten die ersten Filialen in London und St. Moritz.

Der Erfolg steht hier im wahrsten Sinnen des Wortes ins Gesicht geschrieben. FRAUEN UND MÄNNER, die in ihrem Leben hohe Positionen erreicht haben, wissen: Gute Zähne sind eine Frage des Prestige und ein Glücksbringer. Das Konzept an sich und das Team aus hervorragende Spezialisten, gepaart mit modernster technischer Ausstattung und neuesten Technologien, machten das zahnärztliche Zentrum so beliebt, dass es dem Patientenansturm nicht mehr gewachsen war. Eigens für ausländische Gäste (auch für die aus Russland) wurde 2008 die Filiale

in der bekanntesten Straße der Schweiz, der Bahnhofstrasse, eröffnet. Sowohl Vertreter von Königsfamilien, als auch bekannteste internationale Sänger und Schauspieler aus Hollywood kommen hierher um von international anerkannten Spezialisten behandelt zu werden. Kurz danach entstand ein kleineres Zentrum in St. Moritz. Im Jahr 2007 wurde das Unternehmen swiss smile international, indem es ein Klinikum in der Londoner Brook Street (New Bondstreet) eröffnete. 2007 wurden die Schwestern Abivardi mit dem Veuve Clicquot Business Woman Award ausgezeichnet. Diesen Preis verleiht das Champagner-Haus Veuve Clicquot jährlich an die erfolgreichsten Frauen der Welt. Haleh und Golnar ruhen sich auf ihren Lorbeeren nicht aus: Weitere Filialen sind geplant, dieses Jahr sogar auch in Moskau. Doch auch damit sind die Pläne nicht erschöpft: swiss smile stellt seine eigene Zahnpflege- und Zahnkosmetik-Produktreihe her. Die Produkte sind bereits international in den besten Parfümerien erhältlich.

Das Zentrum deckt das gesamte Spektrum der modernsten zahnmedizinischen Behandlungen ab. Das gesamte Angebot von unsichtbaren Spangen, Sofort-Implantaten, Lumineers, Keramik Kronen und vieles mehr kann in einer Sitzung mit Hilfe von Robotern ausgeführt werden. Die Patienten fühlen sich hier nicht krank, eher als Gäste, die auf höchstem Niveau bedient werden, wie in den besten Hotels der Welt. Das macht Ihren Weg zu einem strahlenden Lächeln hin noch einfacher und angenehmer, was gänzlich dem Motto des Zentrums entspricht: Walk in and smile

Places to stay

Selection: Sabina Hürzeler

The Thief, Oslo

thethief.com



Photos: designhotels.com

Nur schon die Lage des neuen Hotels The Thief direkt am Wasser – in unmittelbarer Nachbarschaft zum erst kürzlich eröffneten Astrup Fearnley Museum – mit Blick auf den Fjord und architektonische Meisterwerke ist sensationell. Ob Ausflüge zum Oslofjord mit dem hoteleigenen Boot, Smartphones, die als Zimmerschlüssel dienen, das Restaurant Frau K, wo mit regionalen und biologischen Zutaten gekocht wird, oder der selbst gemachte Kaviar – The Thief, das nach strengen ökologischen Massstäben erbaut wurde, nimmt Gäste mit in eine Welt voller neuer Eindrücke.



Photos: designhotels.com

This new hotel is well worth a visit for its location alone: right on the water, with great views of the Oslofjord and the stunning local architecture and just next door to the recently opened Astrup Fearnley Museum of Modern Art. Whether it's with a trip on the fjord in its own boat, the smartphones that also serve as room keys, its Frau K restaurant (which makes extensive use of or-

ganic local produce) or its home-made caviar, The Thief – which has been built in accordance with strict environmental criteria – takes its guests into a world of new impressions.

Das Stue, Berlin

das-stue.com



Das Stue ist ein fantastisches neues De-luxe-Hotel voller spannender Kontraste. Es vereint historisches Ambiente und zeitgenössisches Design, avantgardistische Gastronomie und entspanntes Wohlfühlen. Auch die Lage in der ruhigen Nachbarschaft von Tiergarten bzw. Zoo und dennoch im Zentrum von Berlin – der aufregendsten Metropole in ganz Deutschland – ist einfach nur perfekt.



A luxury hotel full of inspiring contrasts. Das Stue unites historic ambience and contemporary design, avant-garde cuisine with relaxing comfort. It can be found in the quiet neighbourhood of Tiergarten Park, and

respectively the Berlin Zoo, as well as in the heart of Berlin – the most exhilarating metropolis in Germany.

Sentosa Marine Life Park, Singapore

rwsentosa.com



Photo: ZVG

Der vor ein paar Tagen erst eröffnete Sentosa Marine Life Park in Singapur ist Heimat von über 100 000 Meeres-tieren und somit das grösste Meeres-aquarium der Welt. Zum riesigen Park gehören elf zweistöckige Suiten mit 5-Sterne-Komfort, in deren Schlafzimmer riesige Acrylfenster spannende Einblicke in die faszinierenden Unterwasserwelten mit ihren über 50 000 Fischen gewähren.

Übrigens: Ab Mai 2013 fliegt SWISS mehrmals wöchentlich direkt von Zürich nach Singapur.

Having opened only a few days ago the Sentosa Marine Life Park in Singapore houses more than 100,000 marine animals, making it the largest such attraction in the world. The two-storey Ocean Suites belonging to the park feature eleven luxurious guest suites with five-star-comforts that bring a one-of-a-kind-stay experience with an underwater view of over 50 000 marine fishes through floor-to-ceiling acrylic panels in its bathrooms.

By the way: SWISS will offer several weekly non-stop service between Zurich and Singapore from May 2013.



LE HAMEAU DU GOLF CRANS MONTANA

Adjacent to Crans Montana's exceptional golf club, the site offers spectacular panoramic views of the Rhône valley and the Swiss Alps.

The Hameau du Golf will be a new destination development of 32 private luxury apartments in 5 chalets.

The concierge managed services include ski valet, fitness centre, spa and wellness facilities.

AVAILABLE FOR PURCHASE BY FOREIGN BUYERS



+41 (0)21 721 24 24

info@rainford.ch - www.rainford.ch

Rainford®
Real Estate

Cultural highlights of the season

Selection: Sandra Matter



Riehen, Basel Ferdinand Hodler

27 Jan to 26 May 2013

Fondation Beyeler
fondationbeyeler.ch

Der berühmte Schweizer Künstler (1853–1918) hat in den letzten Lebensjahren einige seiner bedeutendsten Werke geschaffen. In Serien und Variationen widmete Ferdinand Hodler sich befreit und in neuartiger Weise seinen grossen Lebensthemen: der Schönheit der Schweizer Berge und Seen, seiner Faszination für Frauen sowie der Auseinandersetzung mit der eigenen Existenz und dem Tod.

The renowned Swiss painter (1853–1918) created some of his most significant works toward the end of his life. In series of paintings and variations on specific subjects, Hodler dedi-



cated himself to the great themes of his life in a newly liberated way: the beauty of Switzerland's lakes and mountains, fascination with women and an intense engagement with existence and death.



New York Matisse. In Search of True Painting

4 Dec 2012 to 17 Mar 2013

Metropolitan Museum of Modern Art
metmuseum.org

Während seiner langen Schaffenszeit dehnte Henri Matisse (1869–1954) die Grenzen seiner Kunst stetig weiter aus. Er wiederholte Bilder in Paaren, Trios und Serien und stand auf diese Weise in einem ständigen Dialog mit seinen früheren Arbeiten. Sein Ziel war es, «weiter und tiefer zur wahrhaftigen Malerei vorzudringen». Für Matisse war der Schaffensprozess nicht nur Mittel zum Zweck, sondern eine Dimension seiner Kunst mit derselben Bedeutung wie das vollendete Gemälde.

Throughout his long career, Henri Matisse (1869–1954) continually expanded the boundaries of his art. By repeating images in pairs, trios, and series, he conducted an ongoing dialogue with his earlier works in order to “push further and deeper into true painting”. For Matisse, the process of creation was not simply a means to an end but a dimension of his art as important as the finished canvas.

Ferdinand Hodler, Genfersee mit Mont-Blanc am frühen Morgen, 1918, Öl auf Leinwand, 65 x 91,5 cm, Kunsthaut Zürich, Geschenk des Hohen, Trust im Andenken an Joseph H. Hirschhorn, 1992. © 2012 Kunsthaut Zürich / Ferdinand Hodler, Selbstbildnis mit Rosen, 1914, Öl auf Leinwand, 43 x 39 cm, Museum zu Allerheiligen, Schaffhausen. / Plastikmüll-Installation in der Ausstellung „Endstation Meer? Das Plastikmüll-Projekt“, © ZHdK / Henri Matisse, Young Sailor II, 1906, Öl auf Leinwand, 101,3 x 82,9 cm, The Metropolitan Museum of Art, New York. Jacques und Natasha Gelman Collection, 1998. 1999, 363,41. © 2012 Succession H. Matisse / Artists Rights Society (ARS), New York. / Marc Chagall, Ich und das Dorf (Moi et le village), 1911, Öl auf Leinwand, 192,1 x 151,4 cm, The Metropolitan Museum of Art, New York. Mrs. Simon Guggenheim Fund, 1945. © 2012 ProLitteris, Zürich. / Yoko Ono, Walking on Thin Ice, 1981, Video still, 1981. © Yoko Ono.



Zürich Chagall. Meister der Moderne

8 Feb to 12 May 2013
Kunsthaus Zürich
kunsthau.ch

Dank der poetisch-innovativen Ausstellung, die das Kunsthau zusammen mit der Tate Liverpool organisiert, wird Chagall als wegweisender Avantgardekünstler wiederentdeckt, der die Bildsprache der abstrakten Moderne mit narrativen Elementen, Sentiment, Nostalgie, Fantasie und folkloristischen Einflüssen verschmolz und Werke von unverwechselbarer Poesie schuf, die uns immer wieder von Neuem in ihren Bann ziehen.

Zürich's main art gallery and the Tate Liverpool have teamed up to present a poetic, innovative exhibition that allows viewers to rediscover Chagall as a pioneering avant-garde artist who combined the imagery of modern abstractionism with narrative elements, sentiment, nostalgia, fantasy and folkloristic influences to create works of unmistakable poetry that never fail to fascinate.

Hamburg Endstation Meer? Das Plastikmüll-Projekt

18 Dec 2012 to 31 Mar 2013
MGK – Museum für Kunst und Gewerbe
Hamburg
mkg-hamburg.de

Hamburg ist die erste Station der internationalen Wanderausstellung des Museums für Gestaltung Zürich. Die Ausstellung wirft einen kritischen Blick auf die Konsum- und Wegwerfgesellschaft. Im Mittelpunkt steht bei der Neueinrichtung die Hafenstadt Hamburg – ein grosser Teil des in der Ausstellung gezeigten Müllbergs stammt von der Ostseeinsel Fehmarn. Begleitet wird die Ausstellung durch ein umfangreiches Vermittlungsprogramm, das zum bewussteren Handeln anregen und für das Thema Plastik sensibilisieren soll.

Hamburg is the first stop for a touring international exhibition, the Plastic Garbage Project, curated by the Museum of Design Zurich. The exhibition casts a critical eye on our consumer and throwaway society. The focus here is on the port city of Hamburg – a large portion of the garbage on display comes from the nearby Baltic Sea island of Fehmarn. The exhibition is accompanied by a comprehensive educational programme intended to stimulate public awareness with regard to waste management and sensitise people to the issue of plastic in particular.



Frankfurt/Main Yoko Ono. Half a Wind Show

15 Feb to 12 May 2013
Schirn Kunsthalle Frankfurt
schirn.de



Yoko Ono ist eine der einflussreichsten Künstlerinnen unserer Zeit. Zu ihrem 80. Geburtstag zeigt die Schirn eine umfassende Retrospektive, die eine charakteristische Auswahl der letzten 60 Jahre ihres Schaffens präsentiert. Besondere Aufmerksamkeit widmet die Retrospektive Yoko Onos Werken aus den 1960er- und 1970er-Jahren, ihrem Einfluss auf die Fluxus-Bewegung, Performancekunst sowie ihrem Engagement für den Frieden.

Yoko Ono is one of the most influential artists of our time. To mark her 80th birthday, the Schirn gallery is staging a comprehensive retrospective that presents a characteristic selection of her work over the past 60 years. Particular attention is paid to Yoko Ono's work during the 1960s and 1970s, her influence on the Fluxus movement, performance art and her commitment to the cause of peace.



**Für Basketballlegende
Dirk Nowitzki sind Erfolg
im Leistungssport und
soziales Engagement
zwei Seiten einer Medaille.**

For basketball legend Dirk Nowitzki, success in top-echelon sports and social commitment are two sides of the same coin.

The best by Dirk Nowitzki

Der blonde 2,13-Meter-Mann ist einer der weltbesten Basketballspieler aller Zeiten. In den USA, wo der Deutsche seit 1998 in der NBA spielt, nennt man ihn anerkennend «Dirkules» und «German Wunderkind». Wir trafen den Basketballstar zum Exklusivinterview.

The 2.13-metre blonde German is one of the world's best basketball players of all time. In the USA, where he has played in the NBA since 1998, he is respectfully known as "Dirkules" or the "German Wunderkind". We met the basketball wizard for the following exclusive interview.

Interview: Michael Marek

Der beste Moment Ihres Lebens?

Karrieremässig war es natürlich der Gewinn der NBA-Meisterschaft 2011. Wenn man 13 Jahre lang dafür gearbeitet und in der Vorbereitung jeden Sommer Blut und Wasser geschwitzt hat, dann war das sportlich gesehen sicherlich der beste Moment in meiner Karriere. Ausserhalb des Basketballlebens ganz klar meine Hochzeit und hoffentlich bald auch Kinder für meine Familie.

Der beste Wurf Ihrer Karriere?

Das war bei der Europameisterschaft 2005, als wir im Halbfinale gegen Spanien zwei Minuten vor der Sirene noch mit 10 Punkten geführt hatten. Auf einmal bekommen die Spanier einen Wahnsinnslauf, und wir liegen mit einem Punkt hinten. Zehn Sekunden vor Schluss bekomme ich den Ball am linken Flügel, mache eine Täuschung und schiesse das Ding in den Korb. Wir gewannen das Spiel und hatten damit die Silbermedaille auf sicher. Das war ein Riesmoment. Wir haben zwar das Finale verloren, aber den Wurf werde ich nie vergessen.

Der beste Rat an jugendliche Sportler heute?

Disziplin und Arbeitswille, das hat auch für mich super funktioniert. Es ist heute doch manchmal so, dass 16-, 17-Jährige denken: «Ich kann eigentlich schon alles! Ich habe meinen Manager, was soll ich noch lernen?» Aber das ist der falsche Ansatz. Man muss gerade in diesem Alter viel Neues dazulernen, immer den Hunger nach etwas noch Unbekanntem haben. Das darf man nie verlieren!

Ihre beste Lebensweisheit?

Denselben Ratschlag kann man auch im Leben anwenden: Lerne immer dazu! Ich bin jetzt 34, fast fertig mit meiner Karriere und trotzdem gibt es noch eine Menge Zeit nach dem Basketball, wo ich neugierig sein muss, wo ich mich verbessern muss, wo ich an meinem Eheleben werde arbeiten müssen. Da kommen noch interessante Jahre auf mich zu, das ist sozusagen die zweite Hälfte meines Lebens. Da werde ich dasselbe Motto beherzigen, das mich in meiner Karriere begleitet hat.

The best moment in your life?

As far as my career is concerned, that was definitely winning the NBA championship in 2011. After working towards it for 13 years, sweating blood and tears every summer preparing, it was certainly the best moment in my career from a sporting point of view. But outside the world of basketball, it was without a doubt my wedding and – I hope – the addition of children to our family in the near future.

The best shot in your career?

That came during the 2005 European championship: we were leading by 10 points just two minutes before the end of the semi-final against Spain, when suddenly the Spaniards put on an incredible burst and we found ourselves one point behind. Just ten seconds before the finish, I received the ball on the left wing, feinted and lobbed it right into the basket. That won us the match and ensured the silver medal. It was a fantastic moment. We lost out in the final, but I'll never forget that shot.

Your own best advice to young sports people today?

Discipline and a willingness to work have always worked brilliantly for me. Today, some 16- and 17-year-olds tend to think, "I can do it all! I've got my manager, what more do I have to learn?" But that's the wrong approach. At that age in particular, there's such a lot still to learn, young people should always be hungry to know more. This is an attitude we should never lose!

Your best motto for life?

The same advice also applies to other aspects of life: keep on learning! I'm now 34 and my sporting career is almost over, but there will still be a lot of time after basketball when I'll need to have an inquisitive mind, when I'll have to improve myself and work at my marriage. I've got a lot of interesting years ahead of me, I've got what you could call the second half of my life to look forward to. And I'll stick to the same motto then as I have done throughout my career.

Dirk Nowitzki

Dirk Nowitzki wurde am 19. Juni 1978 in Würzburg (Deutschland) geboren. Als Jugendlicher spielte er zunächst Tennis, Handball und Basketball, bis Nowitzkis Jahrhunderttalent 1993 vom ehemaligen deutschen Basketball-Nationalspieler Holger Geschwindner entdeckt wurde. Seitdem ist er Dirk Nowitzkis Trainer und Mentor in allen Lebensfragen. Als 19-Jähriger wechselte Nowitzki in die North American Basketball Association (NBA) und spielt seitdem für die Dallas Mavericks. 2006 zog er mit seinem Team ins NBA-Finale ein, 2007 wurde Dirk Nowitzki als erster Europäer zum Most Valuable Player, zum wertvollsten Spieler, gewählt. Gefürchtet ist Nowitzkis Fadeaway Jump Shot, ein Sprungwurf aus der Rückwärtsbewegung. 2011 gewann Nowitzki mit den «Mavs» erstmals die NBA-Meisterschaft. Insgesamt neunmal wurde er zum besten europäischen Basketballspieler gewählt und 2011 zum Sportler des Jahres in Deutschland. 2002 gründete er in den USA die Dirk Nowitzki Foundation, die bedürftige Kinder in aller Welt unterstützt. 2005 folgte das deutsche Pendant, die Dirk Nowitzki Stiftung, die sich in den Bereichen Gesundheit, Erziehung, Ausbildung und Sport für Kinder engagiert. 2012 erhielt Nowitzki für sein humanitäres und gesellschaftliches Engagement den Transatlantic Partnership Award der US-amerikanischen Handelskammer in Deutschland.

41-world.com
dirk-nowitzki-stiftung.org
dnfoundation.org



Photo: Matthias Kern / Getty Images

Mit seinem Engagement in sozial brisanten Situationen gilt Dirk Nowitzki als Ausnahme im Leistungssport. Seine Stiftungen helfen in Afrika, den USA und Deutschland vor allem in den Bereichen Gesundheit, Erziehung, Ausbildung und Sport: «Kinder zum Lachen zu bringen, ist das schönste Kompliment!»

Dirk Nowitzki's commitment to projects in areas of social conflict are an exception in top-flight professional sports. His charitable foundations are active in Africa, the USA and Germany, primarily in the realms of health, education, training and sports: "Making children laugh is the best compliment there is!"



Photo: Fritz Philipp

Grosser Wurf: Auch für die deutsche Nationalmannschaft trifft NBA-Star Dirk Nowitzki aus allen Lagen: «Basketball muss getanzt werden!»

Above it all: when playing for the German national team, too, NBA star Dirk Nowitzki comes from every angle: "Basketball needs to be danced!"

Ihr liebstes Reiseziel?

Die karibischen Inseln, da haben meine Frau und ich auch geheiratet. Meine Vorstellung vom Paradies trifft hier am ehesten zu: meilenlanger weisser Sandstrand und türkises Meer. Das findet man so wie in der Karibik sonst nirgendwo.

Die beste Ablenkung für Sie?

Ich bin während der langen Basketballsaison sehr viel unterwegs. Wenn ich dann einmal nicht spielen muss, versuche ich abzuschalten und mich zu entspannen, lese ein Buch, gehe abends mit Freunden essen. Wenn die Meisterschaftsrunde läuft, geht es von Stadt zu Stadt, manchmal kommen wir erst nachts um drei Uhr ins Hotel, dann bin ich einfach nur müde und möchte den ganzen Tag im Bett verbringen, einen Film anschauen und mich nicht bewegen.

Sie spielen auch Saxophon und Gitarre ...

Saxophon habe ich aufgegeben, als mir leider die Zähne eingeschlagen wurden. Aber das ist schon lange her. Dann habe ich angefangen, Gitarre zu spielen und ein bisschen Klavier. Ich habe sogar getrommelt, bei mir zu Hause steht heute ein Trommelset. Ich habe vieles ausprobiert, so richtig hängengeblieben bin ich aber bei keinem Instrument. Ich kann ein paar Songs auf der Gitarre spielen.

Warum unterstützen Sie soziale Projekte?

Ich hatte eine behütete Kindheit, konnte Sport treiben. Später hatte ich auch wahnsinniges Glück in meinem Leben. Über die Jahre habe ich gemerkt, dass viele Kinder nicht so aufwachsen können. Heute wird in den Schulen am Sportunterricht gespart, überall kommt die Bewegung zu kurz. Deshalb haben wir gesagt: Wir wollen durch Sport, durch Bewegung die Kinder am sozialen Leben teilhaben lassen. Wir haben Projekte in Deutschland, Afrika und den USA unterstützt.

Das Beste an der Dirk Nowitzki Stiftung?

Für mich war und ist es eine tolle Erfahrung, zu sehen, dass man in sozial brisanten Situationen helfen kann! Wir haben Projekte im Kongo, in Niger, Senegal und Uganda unterstützt, haben Einrichtungen mit aufgebaut, wo die Kids hingehen können, wo sie Bildung und ärztliche Versorgung erhalten, wo sie etwas zu essen bekommen. Wir haben mit der Nepal-Stiftung zusammengearbeitet. Wenn man zum Beispiel in einer Kindertagesstätte einen Raum einrichtet, von null etwas aufbaut und ein Jahr später da hinget und sieht, was wir geschafft haben, dann ist das grossartig. Oder wenn ich in ein Kinderdorf gehe und sehe, dass die Jugendlichen Spass haben, wenn ich da bin und mit ihnen spiele, wie die Kinder die Zeit dabei vergessen, ist das eine tolle Sache. Und wenn man ein Kind zum Lachen bringt, ist das das schönste Kompliment. •

Your favourite travel destination?

The islands of the Caribbean, that's where my wife and I got married. This is the closest it comes to my idea of paradise: mile after mile of white sandy beach and turquoise sea. You can't find anything like that anywhere but in the Caribbean.

Your best way of relaxing?

I travel a lot during the long basketball season. The times when I don't have to play, I try to relax and turn off by reading a book or going out for a meal with friends in the evening. When we're in the midst of the championships and we're travelling from city to city, we sometimes don't get into our hotel until three in the morning. Then I'm just totally exhausted and would ideally like to spend the entire day in bed, watch a film and not move at all.

You also play the saxophone and the guitar ...

I gave up the saxophone when I had my teeth knocked out. But that was a long time ago. That's when I started playing the guitar and a little piano. I've even tried the drums and have a kit at home. I've experimented with quite a few instruments, but haven't really stuck with any of them in particular. I can play a few songs on the guitar.

Why do you support social projects?

I enjoyed a sheltered childhood and had plenty of opportunity to play sports. Later in my life, I also had an incredible amount of luck. Over the years, I've seen that so many children aren't fortunate enough to grow up like that. Cost cutting in schools is reducing the teaching of sports and there's less and less emphasis everywhere on physical exercise. This made us want to integrate children more into social life through sports and physical exercise, so we support projects in Germany, Africa and the USA.

What's the best thing about the Dirk Nowitzki Foundation?

It has always been a great experience for me to see that it's possible to help in areas of social conflict! We have given support to projects in Congo, Niger, Senegal and Uganda; we have helped develop facilities where kids can go, where they can get training and medical care, where they can find something to eat. We have worked together with the Nepal Foundation. When we fit out a room in a children's day-care centre from nothing, for instance, and a year later go back and see what's been achieved, it's a great feeling. Or when I visit a children's village and see the youngsters enjoying themselves, when I'm there playing with them and the kids get carried away and forget the time – it's really a marvellous thing. And when you can make a child laugh – that's the best compliment there is. •

Dirk Nowitzki

Dirk Nowitzki was born in Würzburg (Germany) on 19 June 1978. As a boy, he first played tennis, handball and basketball, until his phenomenal talent was discovered in 1993 by Holger Geschwindner, a former member of the German national basketball team. He has been Nowitzki's trainer and mentor in all areas of life ever since. As a 19-year-old, Nowitzki moved to the North American Basketball Association (NBA) and has been playing for the Dallas Mavericks since then. In 2006, he and his team played in the NBA finals; in 2007, he became the first European to achieve Most Valuable Player status. Opponents have come to fear his fadeaway jump shot, a jump shot made while moving backwards. In 2011, Nowitzki with the "Mavs" won the NBA championship for the first time. He has been best European basketball player of the year a total of nine times and in 2011 he was named Germany's sportsman of the year. In 2002, he set up the Dirk Nowitzki Foundation in the USA, which supports children in need throughout the world. A German foundation, the Dirk Nowitzki Stiftung, was established in 2005, which is active in the realms of health, education, training and sports for children. In 2012, Dirk Nowitzki received the Transatlantic Partnership Award of the US Chamber of Commerce in Germany for his humanitarian and social activities.

41-world.com
dirk-nowitzki-stiftung.org
dndfoundation.org

Time is timeless

Ready for adventures

omegawatches.com

Price: approx. EUR 24,830

In diesem Jahr erweitert Omega die Seamaster-Planet-Ocean-Kollektion mit einem neuen Modell, der Planet Ocean Ceragold. Sie zeichnet sich durch eine Keramiklunette aus, deren Tauchskala aus einem innovativen neuen Material besteht: dem sogenannten Ceragold™. Die Verbindung von Ceragold und Keramik auf Zirkoniumbasis ist eine Weltneuheit.



This year, Omega is extending the collection with its stunning new Seamaster Planet Ocean Ceragold watches. They are distinguished by a ceramic bezel whose diving scale is made of an innovative new product called Ceragold™. The incrustation of Ceragold into the zirconium-based ceramic bezel is a world premiere.

Time for diamonds

parmigiani.ch

Price: approx. EUR 17,440

Als Parmigiani Fleurier 2010 die extraflache und ausgesprochen klassische Tonda 1950 einfuhrte, war bereits vorgesehen, dass dieses Modell mehrere weitere Versionen erfahren wurde – darunter ein Damenmodell. Dieses Jahr stellt Parmigiani Fleurier nun die

neue Tonda 1950 mit Diamanten vor. Ihre Lunette ist mit 84 sorgfältig eingearbeiteten Diamanten verziert.



When Parmigiani Fleurier launched the outstanding classic extra-thin Tonda 1950 watch in 2010, the intention was always for this model to house several new executions – including, of course, a women's version. In 2012, Parmigiani Fleurier is proud to present the new diamond-set Tonda 1950, with a bezel featuring 84 delicately integrated diamonds.

Future by tradition

audemarspiguet.com

Price: on request

Seit der Gründung im Jahr 1875 ist die Schweizer Manufaktur Audemars Piguet bestrebt, herausragende Uhren herzustellen. Die neue Royal Oak Offshore Grande Complication ist aus Titan und Keramik gearbeitet und besitzt die seltene Gabe, über das Potenzial eines traditionellen mechanischen Uhrwerkes mit automatischem Aufzug hinaus mehrere prestigeträchtige Komplikationen – Minutenrepetition, Schleppzeiger-Chronograph und ewiger Kalender – zu vereinen.

The Swiss manufacture Audemars Piguet, founded in 1875, has always nurtured the ambition of producing exceptional watches. The new Royal



Oak Offshore Grande Complication, a contemporary titanium and ceramic watch, is endowed with the rare ability to transcend the potential of a traditional self-winding movement uniting the supremely refined minute repeater, split-second chronograph and perpetual calendar complications.

Pilot of the hearts

iwc.com

Price: approx. EUR 29,600

Antoine de Saint-Exupéry's in mehr als 50 Sprachen übersetzte Bücher faszinieren die Menschen ebenso wie seine Abenteuer als Pilot. 2012 widmet ihm IWC Schaffhausen die Fliegeruhr Chronograph Edition Antoine de Saint-Exupéry in 18 Karat Rotgold als limitierte Auflage von 500 Exemplaren. Den Uhrenboden ziert eine besondere Gravur. Darauf sieht man das letzte Flugzeug von Antoine de Saint-Exupéry, die Lightning P-38.

People are fascinated as much by Antoine de Saint-Exupéry's books, which have been translated into more than 50 languages, as by his adventurous life as a pilot. In 2012 IWC Schaffhausen dedicates to him a chronograph in 18 carat red gold in a limited edition of 500 watches. A special engraving embellishes the back of the watch. It depicts the last aircraft Antoine de Saint-Exupéry ever flew, a Lightning P-38.



Exclusive Condominiums in Davos

YOUR PRIVATE ALPINE PARADISE



Set in a unique location, the exclusive 2.5-, 3.5-, and 4.5-room condominiums of the InterContinental Residences Davos are a homage to the Davos Alps. Thanks to the direct hotel access, they combine the individuality of a private apartment with the first-class service of an internationally renowned hotel. You can choose from three attractive interior finishing options when buying according to your needs. Visit our website and find out more about the exclusive residences.

Available for occupancy from winter 2013.

Visit our website and find out more
about the residences.

www.residences-davos.ch



INTERCONTINENTAL®
RESIDENCES DAVOS

Jürg Marquard

Mit von Schulfreunden geliehenen 2000 Schweizer Franken gründete der Zürcher Maturand Jürg Marquard 1965 die Jugendzeitschrift «Pop», die schliesslich als «Pop/Rocky» zur erfolgreichsten deutschsprachigen Jugendpublikation hinter «Bravo» avancieren sollte. 1981 lancierte der Verleger das erfolgreiche Frauenmagazin «Cosmopolitan» in Deutschland. Es wurde ein Instanterfolg und gilt als Marquards Durchbruch. Daraufhin übernahm der Schweizer die Zeitschrift «Mädchen» sowie weitere Jugend-/Musikpublikationen. Mitte der 80er-Jahre begann der Unternehmer seine Osteuropa-Expansion. Als erster westlicher Verleger gründete er ein Medienhaus in Ungarn. Danach folgte der Markteintritt in Polen. In diesen Ländern verlegte Marquard Media auch mehrere Tageszeitungen. Für seinen unternehmerischen Mut und Einsatz wurde Jürg Marquard zum Honorargeneralkonsul Ungarns ernannt. In beiden Ländern verlegt er den «Playboy». 1995 startete er «Joy» (heute in 19 Ländern), dann kam «Shape». Auf ihrem Höhepunkt beschäftigte die Marquard Media Gruppe rund 1500 Mitarbeiter. Vor zwölf Jahren trennte sich der Geschäftsmann von seiner Jugend-/Musikzeitschriftengruppe, später von den ungarischen Tageszeitungen und Druckereien sowie erst kürzlich von den drei deutschsprachigen Frauenzeitschriften «Cosmopolitan», «Joy» und «Shape». Heute gilt sein Hauptinteresse dem Computer- und Entertainmentverlag Computec Media AG, den er 2005 mehrheitlich übernommen hat.
marquard-media.com

Jürg Marquard posiert relaxed in seinem Wohnzimmer vor einer Aufnahme, die ihn Ende der 60iger Jahre zusammen mit Jimmy Hendrix zeigt.

Jürg Marquard in a relaxed pose in his living room in front of a photograph showing him with Jimi Hendrix towards the end of the Sixties.



Verleger mit Passion

Er arbeitet viel und amüsiert sich bestens. Er geniesst das Leben und kalkuliert knallhart. Jürg Marquard macht alles gleichzeitig. Mit Verstand und Passion. Der Schweizer Mega-Medienmann empfing das SWISS Universe Team zum Lunchtermin in seiner Villa.

Text: Susanne von Meiss
Photos: Reto Guntli and Agi Simoes

Ich verlege den «Playboy» in einigen Ländern, habe aber keine Bunnys, die zu Hause rumrennen, und lauf auch nicht im Pyjama rum wie Hugh Hefner», meint er lachend und zwinkert verschmitzt mit seinen blauen Augen. Die Lunchtafel auf der Terrasse mit prachtvoller Seesicht ist elegant gedeckt, Küchenchef Sven Trachsler serviert eine Köstlichkeit nach der andern und der bekannte Schweizer Grossverleger Jürg Marquard lässt dabei genüsslich sein Leben Revue passieren. «Den Anfang, sprich das Jahr 1965, machte meine Zeitschrift «Pop», die ich damals mit 2000 geliebten Franken gründete», hebt er an. «Pop war damals eigentlich ein Begriff aus der Kunstszene. Die Musikströmung, die aus England auf den Kontinent überschwappte, hiess damals noch Beatmusik. Ich wollte dieser Musik eine Plattform in unserem Land geben. Musik war in diesen Jahren der Katalysator für gesellschaftliche Revolutionen. Und diese Stimmung wollte ich mit «Pop» einfangen. Dabei gab es aber ein Problem: Mit knapp 20 Jahren wusste ich gar nicht, was ein Verleger ist und wie ein Verlag funktioniert. Dass man mit einem Verlag auch Geld verdienen oder verlieren kann, davon hatte ich damals auch keine Ahnung.»

Lifestyle als Lebenselixier und Businessbasis

Nun, der heute 67-jährige Zürcher Zahnarztsohn hat mit seinem mittlerweile weit nach Osteuropa expandierten Medienimperium viel Geld verdient. Und dies «befriedigt und macht auch Spass». Der charismatische Vollblutunternehmer liebt das Leben, liebt schöne Häuser, schöne Objekte und schöne Menschen. Das Thema Lifestyle

Publisher with passion

He believes in working hard and having fun; he loves life and is a canny businessman. Jürg Marquard does everything at once, with understanding and with passion. The Swiss mega media mogul invited the SWISS Universe team to lunch with him at his villa.

I might publish «Playboy» in several countries, but I don't have Bunnies running around my home and I certainly don't dress in pyjamas like Hugh Hefner», he quips with a mischievous twinkle in his blue eyes. The lunch table on the terrace with its magnificent lake view is elegantly set, chef Sven Trachsler serves one delicacy after another, while acclaimed Swiss publisher Jürg Marquard looks back over the milestones of his intriguing life. «It all began in 1965 with my magazine «Pop», which I started with 2,000 francs I had borrowed», he recalls. «Back then «pop» was an expression that was used about the art scene. The music from England that was flooding the Continent was still called «beat». I wanted to provide a platform for this musical style in Switzerland. Music in those days was a catalyst for social revolution and this was the mood I was aiming to capture with «Pop». But there was a problem: at the tender age of 20, I had no idea what being a publisher actually meant, nor how the publishing business worked. It didn't occur to me back then that you can earn good money from publishing – or lose it.»

Lifestyle – elixir of life and basis for business

In the meantime, the 67-year-old son of a Zurich dentist has earned plenty of money with a media empire that now spreads far into Eastern Europe. He finds this «satisfying and fun». An entrepreneur through and through, Jürg Marquard loves life, loves beautiful houses, beautiful things and beautiful people. Lifestyle is an inalienable element of his life – and of his job. He looks back on the launch of the German «Cosmopolitan» more than 30 years ago «as far and away my most important achievement in

gehört zu Jürg Marquards Leben. Und zu seinem Beruf. Gibt er doch die Lancierung der deutschen «Cosmopolitan» vor über 30 Jahren als «meine absolut grösste verlegerische Leistung» an: ««Cosmopolitan» hat als erste deutschsprachige Frauenzeitschrift konsequent auf das sich verändernde Rollenverhalten der modernen jungen Frauen gesetzt und wurde zum Leitmedium der selbstbewussten Frauen, die Karriere, Sex und Fun statt der traditionellen Werte für sich einforderten. Dadurch wurde «Cosmopolitan» in kurzer Zeit zu einem unglaublichen Erfolg im Frauenzeitschriftenmarkt.» Rund 60 Prozent mache bei einem gut gemachten Magazin das Visuelle aus, 40 Prozent die Themenzusammensetzung und die Textqualität, meint der erfolgreiche Geschäftsmann ganz ruhig. Er selbst sei ein visueller Mensch, sonst hätte er auch nicht so viel Erfolg im Beruf gehabt. Genauso wie im Leben auch. Anzufügen wäre noch, dass er auch (fast) immer den richtigen Riecher hatte.

Selbst ist der Mann – immerzu und überall

Jürg Marquard machte nicht nur mit geschäftlichen Erfolgen, sondern auch immer als Person von sich reden: in ganz jungen Jahren als Freund bekannter Popmusiker, als gefragter Partygast und später als cooler Gastgeber unter anderem in seinem Turmappartement im Palace Hotel in St. Moritz, das er Anfang der 90er-Jahre als Nachfolger von Gunter Sachs übernahm und auf drei Stockwerke erweiterte. In seiner Lebensmitte faszinierte er als helvetischer Donald Trump in der TV-Serie «Traumjob – nur einer schafft es»; dann als begeisterter Maserati- und Ferrari-Rennfahrer und stets als DER Prototyp des Selfmade-Multimillionärs. Nicht zu vergessen seine Rolle als respektierter und engagierter Vater von sieben Kindern, die ihn einzeln – oder in Grüppchen – überall auf der Welt begleiten. Seine dritte Ehefrau, die sympathische und attraktive Raquel, findet man seit über zehn Jahren an seiner Seite. Dass Jürg und Raquel Marquard als begehrtes Jetset-Paar gehandelt werden, macht den beiden gar nichts aus. Es ist, wie es ist. Und das ist gut so. Und auf die Frage, was denn eine gute Beziehung ausmache, meint sie denn auch schmunzelnd: «Dass mich mein Mann auch nach zehn Jahren noch mit all meinen Schwächen liebt.» Und er erklärt: «Zu einer guten Beziehung gehören Respekt, Toleranz und eine physische Anziehung – und man muss daran arbeiten, dies zu erhalten. Ständig.»

Von Beauty, Boot und Börse

Wie es sich für ein echtes Glamourpaar gehört, lebt es in einem statusgerechten Ambiente. So ist denn die Marquard-Villa, hoch über dem Zürichsee gelegen, ein von Licht durchflutetes stilvolles Refugium voller edler Materialien und zeitgenössischer Kunst. Dem Zen-artig angelegten Garten

publishing. 'Cosmopolitan' was the first German-language women's magazine to deliberately target the changing role and behaviour of contemporary young women and it became a guiding light for self-aware women demanding their right to have a career, sex and fun in place of the values traditionally expected of them. In no time at all, the 'Cosmopolitan' approach made it an incredible success in the women's magazine market." The publisher firmly believes that what makes a well-produced magazine is 60 per cent visual impact and 40 per cent content and writing quality. Marquard is a visual person himself; otherwise, he would not have been so successful in his career. A success he enjoys in the rest of his life, too. Though his success has been aided in no small measure by his (virtually) infallible feel for what the market wants.

Always his own man

Jürg Marquard has made the headlines not only for his business successes: when he was still very young, he was famous as the friend of pop stars, as a popular party guest and later as the stylish host of his own get-togethers in locations such as his tower apartment at the Palace Hotel in St. Moritz, which he took over from Gunter Sachs in the early nineties and expanded to encompass three floors. In his middle years, he fascinated audiences as the Helvetic answer to Donald Trump in Swiss TV's version of "The Apprentice"; he was well known as an avid racer of Maseratis and Ferraris and as THE prototype of the self-made multimillionaire. Nor should we forget his role as a respected and devoted father of seven children, who accompany him – either individually or in small groups – when he travels around the world. His third wife, the charming and attractive Raquel, has been at his side for more than ten years now. Jürg and Raquel Marquard are unfazed by being treated as a sought-after jet-set couple. That's just how things are and there's nothing wrong with that. Asked what makes for a good relationship, Raquel replies with a smile: "The fact that even after ten years together my husband still loves me in spite of all my weaknesses." While he adds: "A good relationship requires respect, tolerance and physical attraction – and you constantly have to work at maintaining it. All the time."

Beauty, boat and stock exchange

The couple live in surroundings befitting their glamour. Perched high above the Lake of Zurich, the Marquards' villa is a haven of peace, flooded with light and packed with exquisite materials and contemporary art. Its gardens with their Zen-like tranquillity, however, are what the owner loves best. "I am a garden person at heart. I just have to get outside," says the charismatic publisher with conviction and adds in passing that he will be spending the next four weeks on his four-storey yacht, the "Azzurra II". "But not a single day of it will be vacation," he quickly insists. "I'll be working every day, including



Traumsicht: Das Zuhause des Verlegers besticht durch eine elegante, japanisch angehauchte Gartenanlage sowie einen einmaligen Blick über den Zürichsee.

Dream view: the publisher's home boasts elegant gardens with a Japanese touch and a stunning vista of the Lake of Zurich.

La vita è bella: Jürg und Raquel Marquard genießen ihr Jetset-Leben und heissen auch gerne Freunde auf ihrer Jacht willkommen.

La vita è bella: Jürg and Raquel Marquard enjoy their jet-set lifestyle and playing host to friends aboard their yacht.



Arbeits- und Freizeitoase:
Insgesamt verbringt der
Unternehmer rund drei
Monate auf seiner fast 50
Meter langen Luxusjacht
«Azzurra II».

An idyllic location for both work and play: the entrepreneur spends some three months of each year on board the "Azzurra II", his luxury yacht which is almost 50 metres long.



Jürg Marquard

In 1965 after graduating from high school in Zurich, Jürg Marquard borrowed 2,000 Swiss francs from school friends to start the teenage magazine "Pop", which as "Pop/Rocky" was to become the most successful German-language publication for youngsters after "Bravo". In 1981, the publisher launched the successful women's magazine "Cosmopolitan" in Germany. It became an instant success and represented Marquard's breakthrough. This was followed by the takeover of "Mädchen" magazine and other publications devoted to music and the young. In the mid-eighties, the Swiss entrepreneur began expanding into Eastern Europe. He was the first Western publisher to set up a media business in Hungary. This was followed by his penetration of the Polish market. Marquard Media also brought out a number of daily newspapers and published "Playboy" in both countries. For his entrepreneurial daring and commitment, Jürg Marquard was appointed honorary consul general for Hungary. In 1995, he started "Joy" (sold today in 19 countries), then came "Shape". At its peak, the Marquard Media Group employed a workforce of some 1,500. Twelve years ago, Jürg Marquard sold off his teenage and music magazine holdings, later the Hungarian dailies and printing works and recently the three German-language women's magazines "Cosmopolitan", "Joy" and "Shape". Today, his primary interest is the computer and entertainment publishing firm Computec Media AG, in which he acquired a majority stake in 2005.

marquard-media.com

aber gilt die wahre Liebe des Hausherrn. «Ich bin ein absoluter Gartenmensch. Es zieht mich immer ins Freie», sagt er bestimmt und fügt locker an, dass er die nächsten vier Wochen auf seiner vierstöckigen Jacht, der «Azzurra II», verbringen werde. «Ich mache aber keinen Tag Ferien», ergänzt Jürg Marquard rasch. «Ich arbeite jeden Tag, auch samstags und sonntags. Wo ich jeweils arbeite, das ist ja zum Glück meine Sache.» Einige seiner zahlreichen Publikationen – so auch seine deutschen Frauenzeitschriften – hat der gewiefte Unternehmer mittlerweile wieder verkauft. Heute widmet er sich mehrheitlich der börsenkotierten deutschen Firma Computec Media AG, an der er über 95 Prozent hält, sowie seinen beiden Verlagshäusern in Ungarn und Polen und hält nach neuen Akquisitionsmöglichkeiten im Medien- und Onlinebereich Ausschau.

Der grösste persönliche Luxus

Das neueste Marquard-Zuhause findet sich aber auf der kleinen Insel Nevis und liegt damit mitten in der Karibik. «Diese unberührte Insel ist, Gott sei Dank, noch nicht zu einer Trenddestination geworden», meint Raquel ganz zufrieden. «Unser Haus liegt auf einem grossen Grundstück mit einer fantastischen Aussicht, ist aber etwas heruntergekommen und renovationsbedürftig. Nun bin ich dabei, es neu einzurichten und für uns gemütlich zu machen.» Dass sie dabei ihre persönliche «Best Places»-Liste – den Pool des Setai-Hotels in Miami, den Strand des Burj Al Arab in Dubai, das Ambiente des Carlyle-Hotels in New York oder das Flair des Beverly Hills Hotel in Los Angeles – vor Augen hat, versteht sich von selbst. Und auch hier in der Karibik wird es ein Büro für den Hausherrn geben, denn wie meint Jürg Marquard auf die Frage nach seinem persönlichen Luxus so treffend: «Arbeiten, wann und wo ich Lust habe. Das tun, was ich immer schon mit Begeisterung getan habe, nämlich ein selbstbestimmtes Leben führen.» •

Gunter Sachs' Nachfolger:
Das Apartment im Turm des St. Moritzer Palace Hotel hat Jürg Marquard Anfang der 90er-Jahre übernommen und auf drei Stockwerke ausgebaut. Seine Engadiner Silvesterpartys sind legendär.

Successor to Gunter Sachs:
Jürg Marquard took over the tower apartment in the Palace Hotel in St. Moritz at the beginning of the nineties and extended it to embrace three floors. His New Year's Eve parties in the Engadine have become the stuff of legend.



Saturdays and Sundays. I'm just fortunate that I can choose where I do my work." The shrewd businessman has now disposed of a number of his publications – among them his German women's magazines. Today, he devotes the majority of his time to the listed German company of Computec Media AG, in which he owns more than 95 per cent of the stock, and to his two publishing houses in Hungary and Poland, but he is always on the lookout for potential new acquisitions in the media and online sectors.

The idea of luxury

The latest Marquard pied-à-terre is located on the tiny island of Nevis surrounded by the splendour of the Caribbean. "This unspoiled island has not yet become a trendy destination, thank God," explains Raquel happily. "Our house is on a large property with a fantastic view, but it's a bit run-down and in need of renovation. At the moment, I'm busy refurbishing it and making it comfortable for us to live in." It goes without saying that she is drawing inspiration for this from her personal favourite-place list, which includes the pool at the Setai Hotel in Miami, the beach of the Burj Al Arab in Dubai, the ambience of The Carlyle in New York and the flair of the Beverly Hills Hotel in Los Angeles. Here in the Caribbean, too, there will be an office for the man of the house – for Jürg Marquard's personal idea of luxury, as he aptly explains when asked, is "working when and where I feel like it. Doing what I have always loved doing, that's to say: leading my life as I choose to." •





ZEITWINKEL°



(SWISS MADE)²

www.zeitwinkel.ch

Manufacture Horlogère Suisse, Zeitwinkel Montres SA, St-Imier

Chefs & stars around the world

Selection & Text: Annemarie Mahler, Tamás Kiss

Hôtel de Ville, Crissier restaurantcrissier.com



Eines der besten Restaurants der Welt liegt am Genfersee, bei Lausanne, 60 Kilometer vom Flughafen Genf. Der neue Chef des Hauses, der Franzose Benoît Violier, arbeitet dort seit 16 Jahren, ein legitimer Nachfolger der legendären Starköche Frédy Girardet und Philippe Rochat. Nach wenigen Monaten wurden ihm jetzt vom Gourmetführer GaultMillau 19 Punkte verliehen und er wurde zum «Koch des Jahres 2013» ernannt.



One of the world's finest restaurants stands on the shore of Lake Geneva, near Lausanne, 60 kilometres from Geneva Airport. The new executive chef

is Frenchman Benoît Violier who has been with the restaurant for 16 years, qualifying him as a legitimate successor to legendary star chefs Frédy Girardet and Philippe Rochat. After only just a few months he was awarded no fewer than 19 GaultMillau points and he was named "Chef of the Year 2013".

Duck & Waffle, London duckandwaffle.com

Rund um die Uhr kann hier gegessen und getrunken werden. Ein rasend schneller gläserner Aussenlift bringt schwindelfreie Gäste ins Dachgeschoss des neuesten Londoner Wolkenkratzers im 40. Stock des Heron Tower. Restaurant und Bar des D&W sind seit der Eröffnung im August 2012 das Londoner Tagesgespräch. Die Sicht über Londons City ist unvergleichlich.



Round-the-clock drinking and dining is possible here. A fast-moving glass external elevator transports guests to the top floor of London's newest skyscraper, the 40-storey Heron Tower. Ever since opening in August 2012, the D&W's restaurant and bar have been a hot topic on the London scene, offering an incomparable view of the business area known as The City.



Chez Donati, Basel lestroisrois.com/Chez-Donati

Seit 1950 wird im Chez Donati im Herzen von Basel schon Italianità pur zelebriert. Im Lieblingsitaliener von tout Bâle serviert die mehrheitlich maskuline, zusammen mit dem Restaurant in Würde gealterte Kellnerschaft Feinschmeckern, Künstlern und Bonvivants Klassiker der piemontesischen Gourmetküche. Manzo brasato, Seezunge oder Branzino sind sichere Werte und die Desserts immer eine Sünde wert – hingehen!

Long-established in Basel, Chez Donati has been celebrating the ultimate in Italianità at the very heart of the city since 1950. With its predominantly male waitstaff reflecting the establishment's venerable atmosphere, Chez Donati is the Italian restaurant of choice for tout Bâle, serving classics of gourmet Piedmont cuisine to gastro-



nomes, artists and bons vivants. The excellence of its manzo brasato, sole and branzino can always be counted upon, while the desserts are utterly irresistible – a definite must!

CHATEAU PÉBY FAUGÈRES ET CHATEAU FAUGÈRES

GRANDS CRUS CLASSÉS DE SAINT-ÉMILION



LALIQUE™

Terroirs d'exception, Exigence de la qualité, Excellence des Vins.

Vignobles Silvio Denz.
Art & Terroir

www.vignobles-silvio-denz.com



Zürich: Zauberhaftes Shoppingparadies

Das Schöne an Zürich ist, dass die Stadt das ganze Jahr über viel zu bieten hat. Im stimmungsvollen Winterhalbjahr aber steigert sich die Fülle von Angeboten noch einmal so beträchtlich, dass man leicht den Überblick verlieren könnte.

Zurich: a shopper's paradise on earth

The great thing about Zurich is that it has so much to offer all year through. In winter in particular, it's not just the city's special seasonal ambience that appeals; the sheer range of its attractions grows so vast that it's far from easy to keep track of them all.

Keine Frage, Zürich hat eine romantische Seite – lassen Sie sich in der Weihnachtszeit von dieser verzaubern.

Seasonal appeal: Zurich at Christmas time is a particularly magical experience.

Sprüngli ist eine urzürcherische Institution, für Stammgäste unantastbar wie eine Monarchie für Royalisten. Entsprechend startet man einen typischen «Züri-Tag» nicht nur in der Vorweihnachtszeit am besten frühmorgens im hellblau gestrichenen Jugendstilsalon am Paradeplatz. An diesem besonderen Ort, an dem bewusst altmodisch gekleidete Servierdamen ihre Gäste so fürsorglich verwöhnen, wie man es vom Personal einer Dorfbäckerei her kennt, ist von grossstädtischer Hektik wenig zu spüren. Und so gibt es wohl kaum etwas Schöneres, als in dieser entspannten Atmosphäre bei einem «Gipfeli» und einer «Schoggi Mélange» zu sitzen und genüsslich festzustellen, dass in diesem traditionsreichen Kaffeehaus – im vergangenen Jahr feierte Sprüngli seinen 175. Geburtstag – das Effizienzstreben der Bahnhofstrasse weitgehend ausser Kraft gesetzt ist.

Shoppingparadies Bahnhofstrasse

Bestens gestärkt und mit einer Schachtel «Truffles du Jour» oder «Luxemburgerli» versehen, kann es dann hinausgehen zum ausgedehnten Shopping an der weltberühmten Bahnhofstrasse. Auf 1,4 Kilometern verbindet die Nobelmeile den Hauptbahnhof mit dem Zürichsee und reiht Premium-Kaufhäuser, exklusive Boutiquen, Juweliere und Uhrengeschäfte wie Perlen an einer Kette. Klar, dass, wer seinen Liebsten – oder auch sich selbst – einen edlen Schweizer Zeitmesser oder ein spezielles Schmuckstück schenken möchte, an dieser renommierten Adresse richtig ist. Eines der exklusivsten Uhren- und Schmuckhäuser der Strasse ist das 1888 vom Kaufmann und Unternehmer Carl-Friedrich Bucherer in Luzern gegründete Familienunternehmen Bucherer. Abgesehen von der Tatsache, dass Bucherer seiner internationalen Klientel ein breites Sortiment an Luxusuhrenmarken sowie die umfassendste Auswahl an Rolex-Uhren

Centrally located on the city's Paradeplatz, Sprüngli is an age-old Zurich institution, as untouchable for its regulars as any monarchy is to a royalist. So why not begin your Zurich morning – at any time of the year, actually – with a visit to this pale-blue-painted art nouveau temple to the finer confections in life? In these unique environs, in which deliberately old-fashioned-attired waitresses attend to their guests with all the care one would expect in a village bakery, there's little sense of the hectic and bustle outside. And there are fewer finer starts to the day than sitting with a croissant and a «schoggi mélange» in such relaxing surroundings and reflecting that this tradition-steeped coffee house (which celebrated its 175th anniversary last year) is immune to the obsession with efficiency that is so prevalent in urban life elsewhere.

The Bahnhofstrasse: a true shopper's paradise

Duly fortified for the day ahead and equipped with a box of Sprüngli's speciality «Truffles du Jour» or «Luxemburgerli», too, we now set off to sample the world-famous Bahnhofstrasse and its wealth of shopping choices. This elegant 1.4-kilometre boulevard links the Hauptbahnhof (the city's main rail station) with the lake and is flanked on both sides by select department stores, watch and jewellery shops and exclusive boutiques. So if you're looking to spoil your beloved (or indeed yourself) with a fine Swiss watch or an outstanding piece of jewellery, there's no better place to be. One of the most exclusive of the Bahnhofstrasse's many watch and jewellery establishments is Bucherer, which was founded by business entrepreneur Carl-Friedrich Bucherer in Lucerne back in 1888. Still a family concern today, Bucherer not only offers its international clientele a wide range of luxury watches (including the most comprehensive selection of Rolexes); it's a reputed



Finden Sie Weihnachtsgeschenke für Ihre Liebsten und sich selber – zum Beispiel in den feinen Geschäften an der Augustinergasse.

The city's a great place to find Christmas gifts for one and all. And the fine shops on picturesque Augustinergasse are an excellent place to look.

anbietet, ist das Unternehmen ein namhafter Hersteller von Schmuck. Aber auch Türlers, seit 1883 eine der ersten Adressen für hochwertige Zeitmesser der bekanntesten Uhrenmarken wie auch für Schmuck, erstklassige Edelsteine und Perlen, sowie die Beyer Chronometrie, das älteste Fachgeschäft für Uhren und Juwelen in der Schweiz, liegen an der Bahnhofstrasse. Von einer Vielzahl weiterer, teils stark spezialisierter Fachgeschäfte und Boutiquen wie Christ, Chopard, Gilbert Albert, Gübelin, Gut, Kurz, Les Millionaires, Meister oder Tiffany & Co. ganz abgesehen. Kurzum: Die Bahnhofstrasse, die seit Ende November übrigens jeweils ab 18 Uhr von der Weihnachtsbeleuchtung «Lucy» in ein einzigartiges Licht getaucht wird, übt eine magische Anziehungskraft auf alle aus, die mehr als nur schöne Erinnerungen mit nach Hause nehmen wollen – rund um die Feiertage mehr denn je!

Die Feier nach der Feier

Mit den turbulenten Weihnachtstagen ist das grosse «Zürcher Jahresendshopping-Gesamterlebnis» aber noch keineswegs vorbei: Am 27. Dezember geht in der Innenstadt nämlich der Ausverkauf mit unzähligen attraktiven Schnäppchen los. Und wer danach auch noch einen unvergesslichen Jahreswechsel erleben will, verlängert seinen Zürich-Aufenthalt am besten um ein paar Tage: An der grössten Neujahrsparty der Schweiz, dem legendären Silvesterzauber der Zürcher Hoteliers, begrüßen Gäste und Einheimische das neue Jahr nämlich mit einer riesigen Party und einem spektakulären Feuerwerk. Am besten, Sie buchen Ihren Trip nach Zürich also gleich nach der Landung!

Zürich – auch ein Winterwunderland

Steigt man für die Dauer des (Christmas-)Shopping-Trips in einem der zahlreichen feinen Hotels in Zürich und Region ab, geniesst man in sämtlichen Häusern übrigens einen unschlagbaren Vorteil: Innerhalb von weniger als 90 Minuten lassen sich eine ganze Reihe attraktiver Wintersportgebiete erreichen. Der in der Nähe von Einsiedeln gelegene Hoch-Ybrig mit seinen perfekt präparierten Pisten, einem grossen Snowpark und traumhaften Panoramen gehört dabei zusammen mit Flumserberg, dem hoch über dem Walensee gelegenen grössten Wintersportzentrum zwischen Zürich und Chur, zu den beliebtesten Ausflugszielen. Beide Destinationen bieten mit ihren perfekten Infrastrukturen für Skifahrer, Carver, Snowboarder oder Winterwanderer vielfältigste Angebote – sowohl für Anfänger als auch für Familien und erfahrene Sportler. Wer dagegen kleinere und intimere Gebiete schätzt, kommt auf dem Hochstuckli, im Pizol oder auf dem Atzmännig auf seine Kosten. Neben einem äusserst vielseitigen Shoppingangebot bietet Zürich also auch beste Wintersportmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe – wann kommen Sie in die Limmatstadt? •



Auf dem Werdmühleplatz locken verschiedene Attraktionen für Gross und Klein.

Werdmühleplatz offers a host of Advent attractions for visitors young and old.



In der Vorweihnachtszeit finden sich an allen Ecken der Stadt festlich dekorierte Markthäuser und -stände.

Zurich is home to attractive stands and stalls on almost every street corner in the Christmas season.



Das altehrwürdige Grossmünster strahlt auch in der «dunklen Jahreszeit» hell über der Limmat – Licht und Musik spielen in dieser Zeit eine grosse Rolle.

The days may be shorter, but the venerable Grossmünster still shines out over the River Limmat. Light and music are especially prominent in the city at this time of year.



Was gibt es Schöneres als einen vorweihnachtlichen Weihnachtsbummel durch eine zauberhaft geschmückte Stadt?

Whatever could be better than a gentle Advent stroll down these delightfully-decorated lanes?



Die luftig-leichten «Luxemburgerli» gibt es bei Sprüngli in unzähligen Aromen. Kleiner Tipp: Versuchen Sie unbedingt Zimt!

Sprüngli's speciality "Luxemburgerli" are offered in numerous flavours. The cinnamon is especially warmly recommended!



maker of jewellery, too. The Bahnhofstrasse is also home to Türlér, one of the best addresses for top-quality famous-name timepieces, jewellery and the finest pearls and precious stones since 1883, and to Beyer Chronometrie, Switzerland's oldest established watch and jewellery shop, along with a host of further stores. Many of them highly specialised in their field including Christ, Chopard, Gilbert Albert, Gübelin, Gut, Kurz, Les Millionaires, Meister and Tiffany & Co. In short, then, the Bahnhofstrasse – which will also be bathed in its delightful Christmas lights from 6 p.m. every evening from the end of November onwards – has a magical pull on any visitor wishing to return home with more than just happy memories, and never more so than in the festive season.

Post-Christmas fun

Not that Zurich's year-end shopping experience is limited to Advent alone. 27 December marks the start of the great downtown sales, with bargains galore. And for a truly unforgettable end of the year, why not extend your stay a few days more and sample the biggest New Year's Eve party in Switzerland? The Zurich hoteliers' legendary "Silvesterzauber" sees locals and visitors mixing and mingling to ring out the old and ring in the new with a massive celebration and a spectacular fireworks display. So don't delay: book your year-end trip to Zurich as soon as you land!

A winter sports wonderland, too

If you do opt for a shopping trip to Zurich during the coming festive season, you'll also enjoy a further unbeatable benefit: whichever fine hotel you choose to stay at in or near the city, you'll be no more than 90 minutes at the most from a host of attractive winter sports resorts. Hoch-Ybrig near Einsiedeln, for instance, offers immaculately prepared pistes, an extensive snow park and fabulous panoramas, while Flumserberg above the Walensee lake is the biggest winter sports centre between Zurich and Chur. With their excellent facilities, both resorts offer a wide range of attractions for skiers, carvers, boarders and hikers alike, for all abilities from novices to the experienced and for families, too. Or, if you're looking for a smaller and more intimate winter sports location, try the Hochstuckli, the Atzmännig or the Pizol. As you can see, in addition to some of the finest shopping around, Zurich at year-end also boasts some excellent winter sports amenities within easy reach. So: when are you coming? •

Das Feuerwerk der Zürcher Hoteliers: Was 1988 als kleine Silvesterparty auf der Gemüsebrücke begann, ist heute vom Index der Zürcher Traditionen nicht mehr wegzudenken.

Out with a bang: it may be only 24 years old, but the Zurich hoteliers' New Year's Eve Party has already earned its place in the city's famed traditions.

Hotels

Spend your Zurich shopping stay at one of the city's many top-class hotels!



Alden Hotel Splügenschloss
Splügenstrasse 2, 8002 Zürich

Ascot
Tessinerplatz 9, 8002 Zürich

Baur au Lac
Talstrasse 1, 8001 Zürich

Bellerive au Lac, Steigenberger Hotels & Resorts, Utoquai 47, 8008 Zürich

Best Western Premier Hotel Glockenhof
Sihlstrasse 31, 8022 Zürich

Eden au Lac
Utoquai 45, 8008 Zürich

Hotel Uto Kulm, Top of Zürich
8143 Uetliberg-Zürich

Mövenpick Hotel Zürich-Regensdorf
Im Zentrum, 8105 Zürich-Regensdorf

Mövenpick Hotel Zürich-Airport, Walter Mittelholzerstrasse 8, 8152 Glattbrugg

Park Hyatt Zürich
Beethovenstrasse 21, 8002 Zürich

Radisson Blu Hotel
8058 Zürich-Flughafen

Renaissance Zurich Tower Hotel,
Turbinenstrasse, Mobimo Tower, 8005 Zürich

Romantik Seehotel Sonne
Seestrasse 120, 8700 Küsnacht

Savoy Baur en Ville
Am Paradeplatz, 8022 Zürich

Schweizerhof Zürich
Bahnhofplatz 7, 8001 Zürich

Storchen
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich

Swissôtel Zürich
Schulstrasse 44, 8050 Zürich

The Dolder Grand
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich

Widder Hotel
Rennweg 7, 8001 Zürich

Zürich Marriott Hotel
Neumühlequai 42, 8001 Zürich

To book your Zurich hotel – and obtain tickets for the events and activities of your choice, too – just visit zuerich.com or call +41 (0)44 215 40 40.



Verliebt ins Meer

Jana Strain war Tänzerin, Model, Schauspielerin und Geschäftsfrau. Bis sie einem Wal begegnete und in das tiefe Blau hinabstieg, um professionelle Freitaucherin zu werden.

Deeply in love

Jana Strain has been a dancer, model, actress and a businesswoman. But her life changed after an encounter with a whale inspired her to take up freediving and dive into the deep blue sea.

Text: Tamás Kiss

Photos: Omega / Przemek J. Klimek, Anders Overgaard

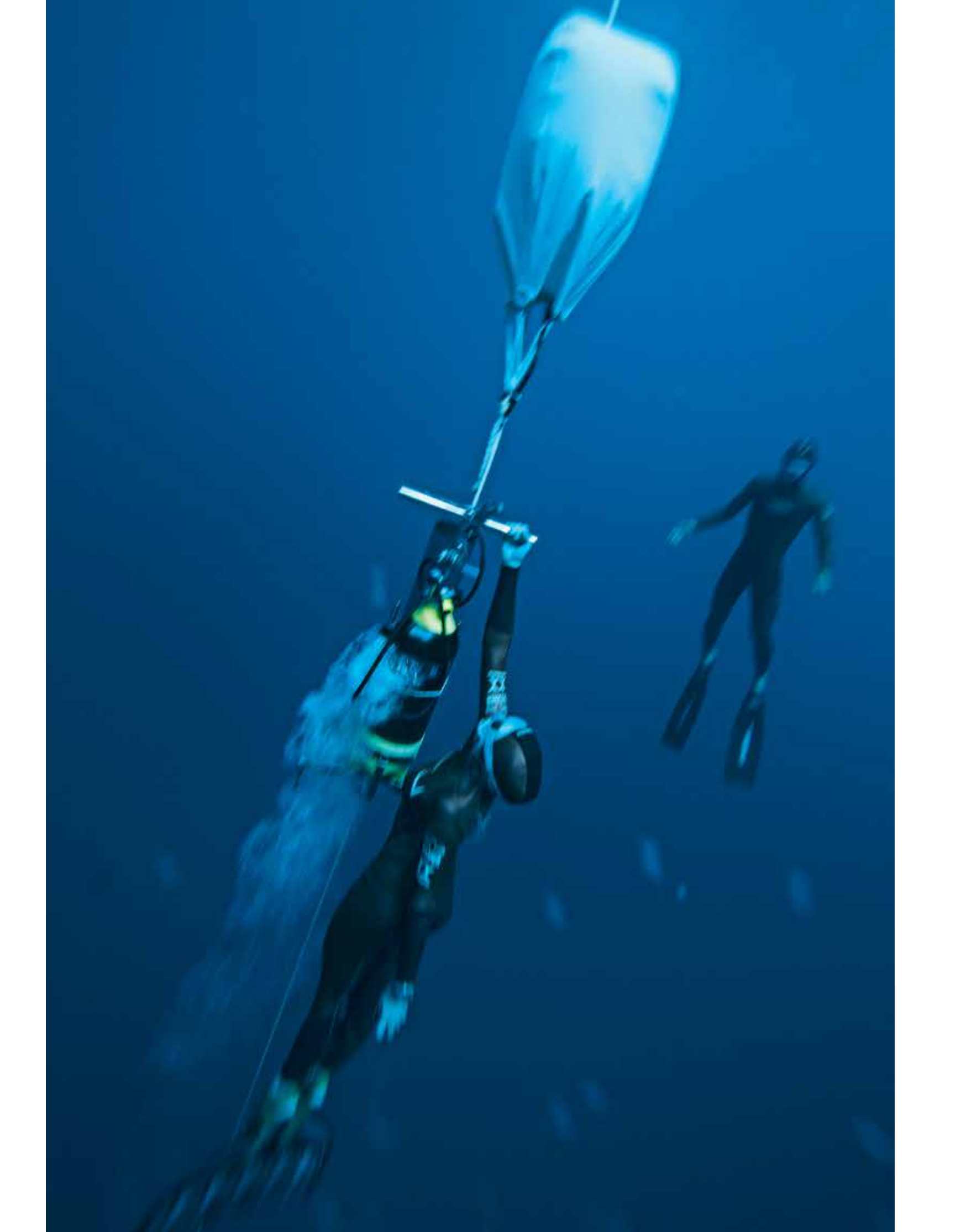
Wieder einmal habe sie von verrückten Dingen geträumt, lacht Jana Strain, als sie sich an den Tisch setzt und in die tiefstehende norwegische Sonne blinzelt: «Ich fuhr letzte Nacht im Traum ein Ferrari-Diablo-Cabrio und meine Locken sassen perfekt trotz Wind.» Verrückte Träume und Ideen begleiten die schöne Jana schon seit Kindertagen. Und auch die Liebe zum Wasser, insbesondere zum Meer. Da überrascht es nicht, dass sie eines der Schlüsselerlebnisse ihres Lebens nicht mit einem Menschen, sondern mit einem Killerwal hatte. Es war im Sommer 2008 im kalifornischen Meereszoo Sea World. Die Schönheit und die Präzision des Tieres, das in Missachtung seiner Gefangenschaft die Zuschauer mit der Faszination des Meeres ansteckte, motivierten Jana, den entscheidenden Schritt zu tun, endgültig ihrer grossen Liebe nachzugeben. Heute gehört die Kanadierin zum exklusiven Kreis der besten Freitaucherinnen der Welt.

As she sits down at the table and squints into the Norwegian sun lying low in the sky, Jana Strain is compelled to share her latest bizarre dream: "I spent last night driving a Ferrari Diablo convertible, with perfect ringlets in my hair." Crazy dreams and ideas have been part of attractive Jana's life since childhood. As has her love of water, especially the ocean. It comes as no surprise to learn that one of the key moments in her life involved observing a killer whale at Sea World in California during the summer of 2008. The beauty and precision of these creatures, who in captivity communicate the fascination of the ocean to human spectators, prompted Jana to take the initial step toward pursuing her great love. Today the Canadian ranks among the best female freedivers in the world.



Mensch oder Meerjungfrau?
Nur der Neoprenanzug
verrät: Hier ist Jana Strain,
eine der weltbesten Freitau-
cherinnen, auf dem Weg in
die Tiefe.

Human or mermaid? Only the
neoprene suit gives her away:
Jana Strain, one of the world's
top freedivers, submerging to
the deep.



Lockruf der Tiefe

«Reisen und das Abenteuer, neue Erfahrungen zu sammeln, haben mich schon immer fasziniert. Irgendwann wurde mein Drang, mehr von der Welt zu sehen als die beschauliche Provinz, in der ich aufgewachsen bin, zu gross. Und so machte ich mich 2001 vom beschaulichen Alberta auf nach Los Angeles, wo ich mir eine Karriere als Tänzerin aufbauen wollte.» Jana lacht. «Ich hatte dann einige kleine Jobs in der Unterhaltungsindustrie. Aber es war mehr ein Hobby, leben konnte ich nie davon. Hollywood und überhaupt das Show Business sind bekanntlich harte Pflaster. Es braucht Geld, Energie und viel Zeit, um zu den Auditions zu gehen. Und als ich mit dem Tauchen anfang, beschloss ich, mein Geld lieber für Reisen auszugeben statt für die Schauspielschule.» In dieser Zeit erinnerte sie sich daran, wie sie als Mädchen die Familienferien an den grossen Seen Kanadas geliebt hatte. «Ich verbrachte unzählige Sommer im Bikini», erzählt sie. «Meine Eltern und Geschwister sind alle Wassersportfans und ich mass mich ständig mit meinen älteren Brüdern und versuchte besser zu sein als sie. Einmal, ich war acht Jahre alt, liess ich mich kniend auf einem Surfbrett festgeschnallt vom Boot ziehen. Plötzlich machte das Boot einen Sprung und das Brett kippte um. Ich verhedderte mich in der Leine und konnte mich nicht selber befreien. Mein Kopf war bestimmt eine Minute lang unter Wasser, bevor das Boot wieder bei mir war.» Ihrer Liebe zum Wasser tat dies aber keinen Abbruch – zehn Jahre später sollte sie in der Karibik das Flaschentauchen lernen. Sie begann eine Ausbildung als PADI-Scuba-Tauchlehrerin, doch Jana war schnell klar, dass das nicht der richtige Weg war für sie. «Ich wollte keine Sauerstoffflaschen. Freitaucherin wollte ich werden.»

«Unter Wasser ist alles gut»

Die auch Apnoe-Taucher genannten Borderline-Amphibien bewegen sich unter Wasser ganz ohne atemtechnische Hilfsmittel. Ein sogenannter «Delfininstruktor» muss bis zu 40 Meter unter Wasser zurücklegen können – ohne Luft zu holen. Janas Körper ist für solche extremen Anforderungen wie gemacht – lang, schlank, biegsam. Entsprechend früh spürte sie, wie bereitwillig ihr Tänzerinnenkörper auf die harten Trainingsbelastungen ansprach. «Der Körper ist allerdings längst nicht alles – das Tauchen ist vor allem eine Kopfsache.» Weil Jana Strain aber auch über einen wachen Geist und einen eisernen Willen verfügt, machte sie rasch Fortschritte – und bald nahm sie die internationale Freediver-Gemeinschaft mit offenen Armen auf. Nur ein halbes Jahr später, im Oktober 2008, brach sie gleich zwei nordamerikanische Rekorde: 171 Meter unter Wasser schwimmen, ohne Luft zu holen, nur mit einer Monoflosse. Im Dezember 2008, nur ein halbes Jahr, nachdem sie mit dem Sport angefangen hatte, wurde sie zur

The call of the deep

“Travel and new experiences have always called to me and in 2001 I left tranquil Alberta for Los Angeles, where I hoped to pursue a career in dance.” Jana laughs as she recalls that period of her life. “I got some work in entertainment, but it was more of a hobby because I never made a living from it. Hollywood and show business is a tough world that requires money, effort and time just to be able to audition. Once I began diving on a regular basis I wanted to spend money travelling instead of on acting classes.” During this time she remembered how much she had loved family holidays at the lakes in Canada. “I spent countless summers in a bathing suit,” she recalls. “My family liked boating and water sports. I was always trying to compete with and impress my older brothers. When I was eight years, I recall kneeboarding behind the boat, did a jump, the board tipped over and I could not remove the strap. My head was under water for a minute before the boat came back to me.” But this incident didn’t deter her love of water. Ten years later she learned how to scuba dive in the Caribbean. She eventually began a PADI scuba instructor training, but she soon realised she loved diving without tanks and became a freediver.

Under water everything is good

Also known as apnea divers, these “semi-amphibians” move under water without the support of breathing apparatus. A dolphin trainer, for example, has to be able to swim a distance of 40 metres under water on a single breath. Jana’s physique – tall, slim and agile – is seemingly designed for such extreme demands. She soon realised that her dancer’s body was well suited to the rigorous demands of training as a freediver. “But the body is only part of it – diving is above all a mental challenge,” she points out. Combining her sharp mind with her iron will, Jana made rapid progress – and was readily accepted by the international freediving community. In October 2008, Jana broke two North American records in the discipline of dynamic apnea, swimming a distance of 171 metres under water without taking a breath using a monofin. In December 2008, within half a year of taking up the sport, she was voted Best International Newcomer for the ICARE Freediving Awards. Two years after observing killer whales in action, she descended below the surface of the Mediterranean to a depth of 64 metres on a single breath: Jana became the World Cup Champion!

Ready for the next step

Although the freediving community is expanding rapidly, Jana wanted to challenge her mind in the same way as her body. She begun studying mechanical engineering and is currently looking for work in Norway. “I wanted to pursue a career that grants me the opportunity for continual growth, challenge and longevity,” she explains. “There are 17,000 engineering vacancies in Norway, so I came here, ready

Jana liebt es, den längsten Weg zu gehen. Und nimmt dabei in Kauf, dass ihr beim Auftauchen schon mal ein Blutgefäss platzt.

Jana is motivated to push herself to the limit. Even if doing so means enduring a ruptured blood vessel on her way back to the surface.

besten internationalen Newcomerin gewählt und mit dem ICARE Freediving Award ausgezeichnet. Zwei Jahre nach der Begegnung mit dem Killerwal tauchte Jana Strain schliesslich, ohne Luft zu holen, 64 Meter tief hinunter ins Blau des Mittelmeeres: Jana war Weltcupsiegerin!

Bereit für den nächsten Schritt

Zwar legt die Gemeinde der Freitaucher rasch zu, doch Jana Strain wollte nicht nur ihren Körper, sondern auch ihren Geist weiterentwickeln. «Ich habe gemerkt, dass ich neben dem Tauchen auch eine intellektuelle Herausforderung brauche, die mir neben längerfristigen Perspektiven auch persönliche Entwicklungsmöglichkeiten gibt», erklärt sie, «und ich habe mich deshalb für ein Studium des Ingenieurwesens entschieden. Und weil derzeit in Norwegen in diesem Bereich 17 000 Jobs offen sind, kam ich hierher. Ich bin bereit, die nächste Chance zu packen.» Zwischendurch nimmt sie aber nach wie vor Modelling-Aufträge an – wie zum Beispiel für Omega. «Die Arbeit für Omega war hart, aber genial – und das Resultat kann sich wirklich sehen lassen, denke ich.» Eines der Bilder aus dieser eindrucklichen Serie zeigt die Weltmeisterin, wie sie sich unter Wasser mit Hilfe riesiger Delfinflossen, die aus einem einzigen Blatt bestehen, bewegt. Der Körper schlängelt sich dabei in einer einzigen wellenförmigen Bewegung durch das im Wasser vielfach gebrochene Licht. Keine Frage, dass der Wal aus dem Sea World heute wohl seine helle Freude hätte, wenn er sehen könnte, wen er mit seinen Kunststücken zu sich ins Meer gelockt hat ... •

to tackle the next opportunity.” In the meantime, she still takes on occasional modelling assignments, for Omega, for example. “The work with Omega was hard but enjoyable – and I think the result was epic.” One of the pictures from this impressive series shows the world champion moving mermaid-like under water with the help of a large monofin. Her body undulates through the refracted underwater light. There is no doubt that the Sea World whale would be delighted to learn that its tricks had attracted her to become one with the water. •

Ein Bild aus der Serie von Starfotograf Anders Overgaard, der die Omega-Botschafterin Jana vor Sizilien ins rechte Licht gesetzt hat.

Jana as Omega ambassador off the coast of Sicily, captured to perfection by star photographer Anders Overgaard.



Sogar ihre Augen haben die Farbe des Meeres: Die junge Kanadierin ist nicht nur als Taucherin, sondern auch als Model sehr gefragt.

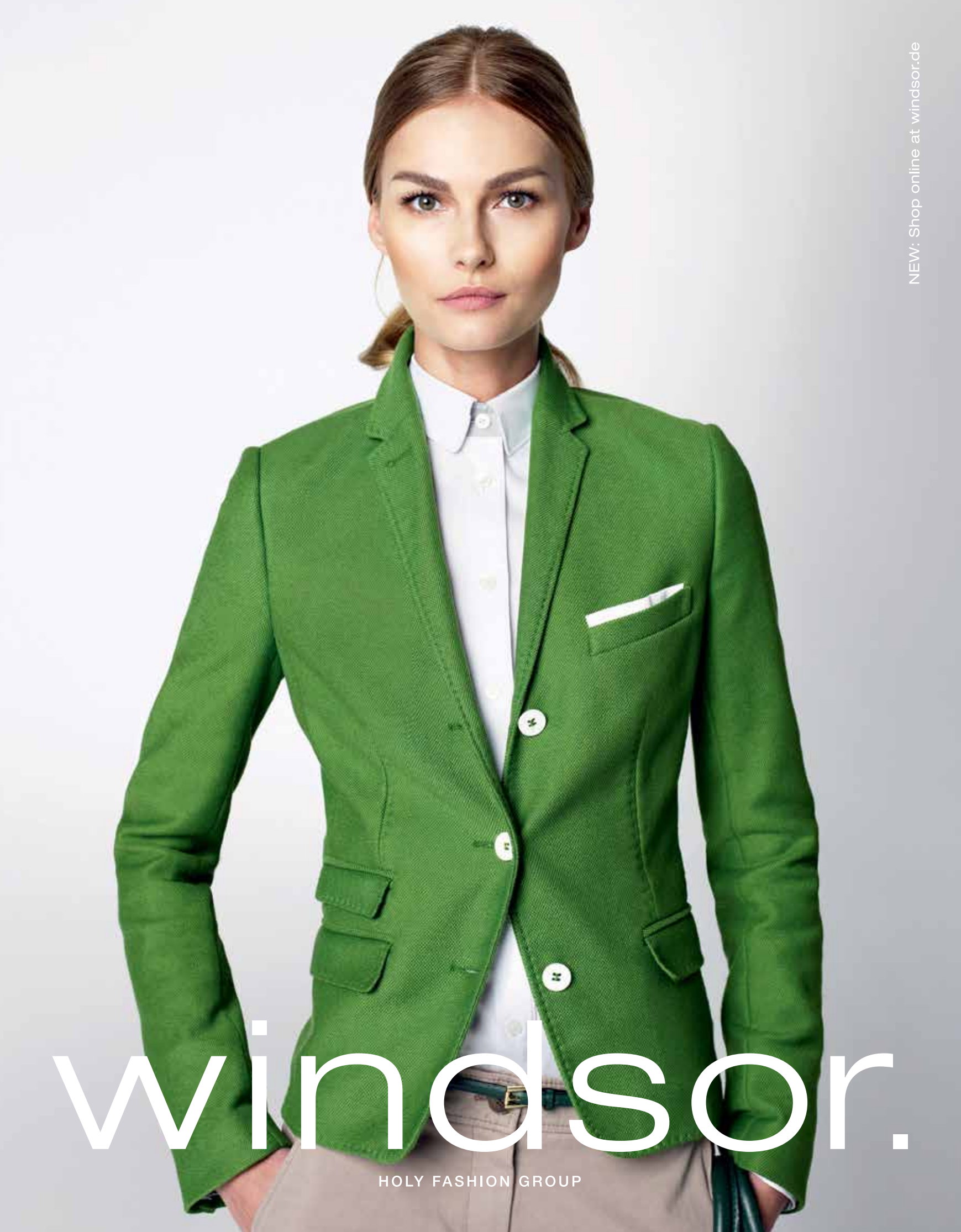
Even her eyes have the colour of the sea. The young Canadian diver is also in great demand for modelling assignments.

Jana Strain

Jana Strain, geboren am 3. Dezember 1981 in Edmonton, Kanada, zählt zu den besten Freitaucherinnen der Welt. Mit 18 Jahren entdeckte die Kanadierin das Scuba-Tauchen für sich. Ihre Faszination für alles, was mit Wasser zu tun hat, führte sie kurz darauf zum Freediving. Nach der Teilnahme an einem Einführungskurs wurde sie 2008 zur besten Newcomerin gewählt. 2009 gewann Jana Strain an den Individual World Championships ihre erste Medaille. 2010 wurde sie an den World Cup Championships in Kalamata, Griechenland, nicht nur in der Teamwertung ausgezeichnet, sondern auch als beste Frau. Jana Strain hält in verschiedenen Freediving-Disziplinen eine Reihe von Rekorden: 2009 erreichte sie in Aarhus, Dänemark, in der Disziplin «Dynamic Apnea» der Pool World Championships eine Distanz von 181 Metern, einige Monate später tauchte sie vor den Bahamas ohne Flossen auf 54 Meter Tiefe, was ihr an den Tiefseeweltmeisterschaften die Bronzemedaille einbrachte. janastrain.com

Jana Strain, born 3 December 1981 in Edmonton, Canada, ranks among the leading female freedivers in the world. At the age of 18 she discovered scuba diving. Her fascination for all things aquatic soon led her to freediving. After attending an introductory course she was voted best newcomer of 2008. In 2009 she won her first medal at the Individual World Championships. At the 2010 World Cup Championships in Kalamata, Greece, she claimed top spot in both the individual and team disciplines. Jana Strain currently holds a series of records in various freediving disciplines: In 2009, she swam a distance of 181 metres in the dynamic apnea discipline at the Pool World Championships in Aarhus, Denmark; a few months later in the Bahamas she dived without fins to a depth of 54 metres, claiming a bronze medal in the Depth World Championships. janastrain.com





windsor.

HOLY FASHION GROUP



Wein, Wellness und wilde Tiere am Kap der Träume in Südafrika

Lieben Sie den Geschmack von Brombeeren, Bananen, Lorbeer und Pfeffer gepaart mit ein wenig Wacholder? Oder doch lieber Aprikose, Zitronenmelisse und Nussaromen? Dann sollten Sie unbedingt die ausgezeichneten Weine an der längsten Weinstrasse der Welt verkosten. Aber nicht nur die köstlichen Rebsorten locken die Menschen aus aller Welt an den südlichsten Punkt Afrikas! Wenn abends die glutrote Sonne im Meer versinkt, die Sterne am Kreuz des Südens zum Greifen nah sind, dann fühlt man, dass man angekommen ist. Die Erinnerungen an die magi-

sche Bergwelt, die tosenden Ozeane, die atemberaubende Tierwelt und die freundlichen Menschen Südafrikas werden nicht verblassen, auch wenn der Staub der Savanne schon längst von Ihren Schuhen abgefallen ist.

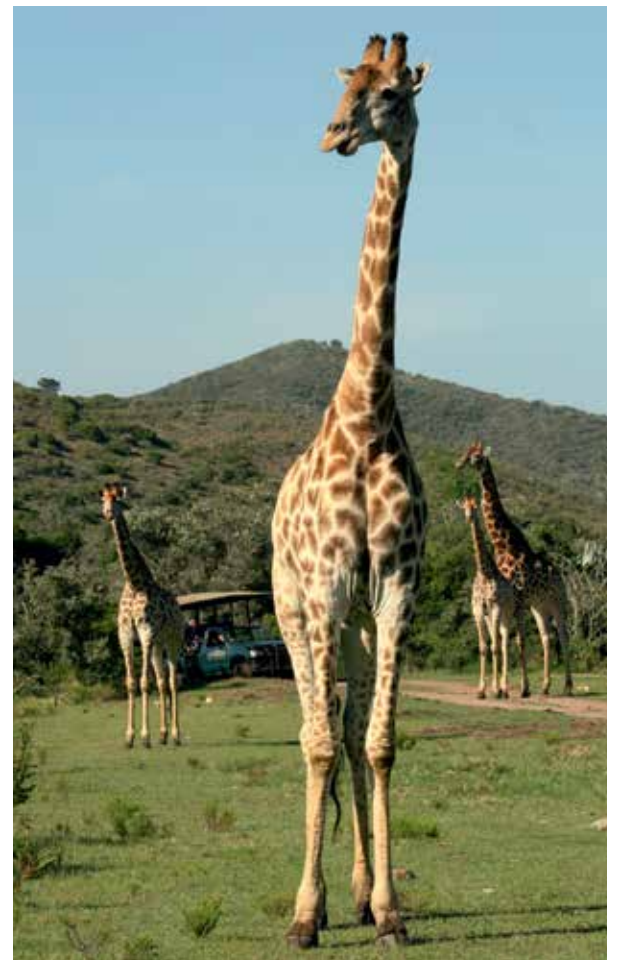
Begleiten Sie uns auf eine magische Reise an das atemberaubende Kap, genießen Sie die besten Roten und Weissen der Region, üben Sie Ihren Abschlag am Fusse des Tafelbergs, besuchen Sie die Wale an der Küste bei Hermanus und freuen Sie sich auf die Abenteuersafari bei den wilden Tieren Afrikas!



Entspannen Sie sich im Cascade Manor an der berühmten und längsten Weinstrasse der Welt und lassen Sie sich am Wasserfall mit einer Massage verwöhnen.

Begegnen Sie den «Big 5» und vielen weiteren faszinierenden Tierarten und Landschaften Afrikas auf einer Safari im Jeep, zu Wasser oder vielleicht gar per Helikopter.

«The Tavern of the Sea» nannten die ersten Siedler das nunmehr älteste Viertel Kapstadts bei ihrer Ankunft. Die bezaubernde Cedric's Lodge inmitten dieses hippen Künstlerviertels mit seinen zahllosen Galerien und den besten Restaurants der Stadt ist für drei Nächte Ihr «home away from home».



Reiseprogramm Südafrika

1. Tag: Willkommen in Kapstadt!

Sie werden von unserem freundlichen Fahrer am Cape Town International Airport in Empfang genommen und erreichen nach einer kurzen Fahrt mit einem ersten atemberaubenden Blick auf Tafelberg und Hafen Ihre Lodge. Ihre Unterkunft, die Cedric's Lodge, liegt in Kapstadts historischem Stadtkern De Waterkant. Das charmante Viertel ist das älteste von Kapstadt und bietet einen atemberaubenden Blick auf den Tafelberg, die City und den Hafen. Künstler, Galerien und die besten Restaurants befinden sich in unmittelbarer Nähe Ihrer Unterkunft. Eines der farbenprächtigen Häuser, in denen einst die ersten Siedler wohnten, wird Ihr 4-Sterne-Zuhause für die nächsten Tage sein. Die Designerlodge ist idealer Ausgangspunkt für alle Ausflüge in und um Kapstadt. Die deutschsprachigen, weitgereisten Inhaberinnen geben gerne Insidertipps zu Ausflügen und Restaurantbesuchen in Kapstadt und Umgebung und helfen bei Ihrer weiteren Urlaubsplanung im südlichen Afrika.

– Inbegriffene Leistungen:

Übernachtung und Frühstück in der Cedric's Lodge.
1 Flasche Kap-Champagner auf dem Zimmer.
cedricslodge.com

2. Tag: Mit der Seilbahn direkt bis zum Himmel! So zumindest fühlt man sich, wenn man oben angekommen ist auf dem Tafelberg. Der unvergleichliche Blick über zwei Weltmeere, die weitverzweigten Wege, die zum Wandern einladen, und der Blick in die endlose Weite am Horizont werden zum unvergesslichen Erlebnis, wenn sich sanft die berühmte Tischdecke über die Tafel legt. Geniessen Sie gegen Abend bei einem Glas Champagner die Aussicht auf den Tafelberg an Bord eines schneeweissen Katamarans, der mit Ihnen entlang der Küste in die glutrote untergehende Sonne Afrikas segelt. Zum Abschluss des perfekten Tages werden Sie vielleicht noch einen Bummel durch die berühmte V & A Waterfront unternehmen. Geniessen Sie einen fangfrischen Fisch aus den Meeren am Kap oder ein Glas rubinroten Cabernet zu einem von Südafrikas berühmten T-Bone-Steaks in einem der Sternerestaurants.

– Inbegriffene Leistungen:

Übernachtung und Frühstück in der Cedric's Lodge.

3. Tag: Heute übernehmen Sie Ihren Mietwagen. Eigentlich heisst es ja das Kap der Stürme. Die unglaublichen Winde haben Sir Francis Drake bei seiner Weltumsegelung diese treffende Bezeichnung wählen lassen. Vergessen Sie deshalb Ihre Windjacke nicht, wenn Sie heute an das Kap der Guten Hoffnung aufbrechen. Durch das lebhaftes Fischerörtchen Hout Bay und vorbei an der Pinguinkolonie in Boulders Beach fahren Sie bis zum Nationalpark. Geniessen Sie den Blick über zwei Weltmeere, begrünnen Sie unterwegs Straussenvögel und Paviane und die eine oder andere Gazelle, die hier am Kap zu Hause ist. Auf Ihrem Rückweg dürfen Sie nicht versäumen, eines der ältesten und angesehensten Weingüter, Groot Constantia, zu besuchen. Eine kleine Probe des preisgekrönten Sauvignon Blanc darf zum Abschluss dieses wunderbaren Tages nicht fehlen.

– Inbegriffene Leistungen:

Übernachtung und Frühstück in der Cedric's Lodge.

4. und 5. Tag: In den historischen Örtchen Franschhoek, Paarl und Stellenbosch werden Sie von den Winzern der bekannten Weingüter mit einem Glas ihrer besten Tropfen begrüsst. Die

nach Kaffee duftenden Pinotages und die daraus entstehenden unvergleichbaren Blends von Cabernet Sauvignon und Merlot versetzen selbst den verwöhntesten Weinkenner in Entzücken. Wen es allerdings mehr nach hellem Traubensaft gelüstet, der sollte neben den berühmten Sauvignon Blancs den köstlichen Cape Riesling degustieren.

Aus aller Welt kommen Gutsbesitzer und Winzer mit grossen Namen zum «Cape Floral Kingdom», dem UNESCO-Welterbe, und errichten atemberaubende Weingüter und traumhafte Wohlfühloasen inmitten der magischen Bergwelt in der Weinregion am Kap. Franschhoek, Paarl und Stellenbosch sind nicht nur berühmt für ausgezeichnete Weinlagen, sondern sie werden als kulinarische Hochburg Südafrikas auch alljährlich ausgezeichnet. Schlemmen Sie bei einem der besten Chefs der Welt und übernachten Sie inmitten der üppigen Weinberge im Cascade Manor, einem Château der Weltklasse. Lassen Sie sich im exklusiven Weinland-Spa verwöhnen oder spielen Sie eine Runde Golf auf einem der zahlreichen weltberühmten Plätze um Stellenbosch und Paarl.

– Inbegriffene Leistungen:

2 Übernachtungen mit Frühstück im Cascade Manor, einem schönen Château inmitten von Olivenhainen. Benutzung des Wellnessbereiches. 1 Aromatherapie-Massage pro Person.
cascademanor.co.za

6. Tag: Über den Anfang der bei den Harley-Davidson-Fahrern und Naturliebhabern gleichsam berühmten Route 62 geht Ihre Reise weiter bis nach Montague, einem der schönsten Bergdörferchen der Kapregion. Montague ist berühmt für seine heissen Quellen und lädt Sie heute zum Schlemmen ein. Einer der berühmten Sterneköche des Landes ist der Schweizer Bernhard Hess. Er zaubert in der Mimosa Lodge ein köstliches, bis über die Grenzen hinaus berühmtes Dinner und serviert dazu seine eigenen von Pletters prämierten Weine.

– Inbegriffene Leistungen:

Übernachtung, Frühstück und Dinner in der Mimosa Lodge.
mimosa.co.za

7. Tag: Weiter über die Route 62, erreichen Sie heute Oudtshorn und die Gardenroute. Über weites Land, gigantische Bergpässe, vorbei an den goldenen Feldern und duftenden Gärten der Halbwüste Karoo, erreichen Sie die Hochburg der Strausse. Die grössten in der Natur vorkommenden Vögel üben seit jeher eine ungeheure Faszination aus. Die Cango Caves sind die zweitgrössten Tropfsteinhöhlen der Welt und darum ebenfalls unbedingt einen Besuch wert. Übernachtung auf der grosszügigen Straussenfarm De Zeekoe in Oudtshorn mit Blick über die endlose Weite der Karoo.

– Inbegriffene Leistungen:

Übernachtung mit Frühstück auf der grossen Straussenfarm De Zeekoe, 1 Flasche Wein pro Zimmer, 1 Fahrradtour.
dezeekoe.co.za

8. und 9. Tag: Das wilde Afrika erwartet Sie! Nach einer kurzen Fahrt erreichen Sie das Safaricamp Botlierskop. Im 3000 Hektaren grossen Camp übernachten Sie in luxuriösen Safarizelten. Auf Ihren Pirschfahrten beobachten Sie Elefanten, Giraffen, Nashörner und die eleganten Gazellen Afrikas. Entspannen Sie sich danach bei einer Massage inmitten der Wildnis und geniessen Sie dabei das Konzert der tausend Vögel in der atemberaubenden Natur. Freuen Sie sich anschliessend auf das romantische

Buschdinner am Lagerfeuer unter dem magischen Kreuz des Südens.

- Inbegriffene Leistungen:
2 Übernachtungen, Frühstück, Lunch, Dinner und 2 Pirschfahrten im Safaricamp Botlierskop. Unterkunft im Luxuszelt im traditionellen Kolonialstil.
botlierskop.co.za

10. und 11. Tag: Über majestätische Bergpässe und vorbei an unberührter Natur mit dem vielleicht schönsten Strand an diesem Küstenstreifen erreichen Sie heute Knysna. Das hippe und trotzdem traditionelle Ferienörtchen, berühmt für seine ausgezeichnete Austernzucht, lädt zu vielen Ausflügen und natürlich zum Bummeln und Shoppen ein. Geniessen Sie eine Fahrt mit dem Austernkutter hinaus auf die Lagune, ein Glas Kap-Champagner zum Sonnenuntergang in der Waterfront oder machen Sie einen Abstecher zum Tsitsikamma, dem einzigen am Wasser gelegenen Nationalpark mit seiner einzigartigen Flora und Fauna. Es erwarten Sie dort eine üppige Vegetation, reissende Ströme und kleine Flüssen, Delfine und Wale (je nach Saison) und glutrote Sonnenuntergänge.

- Inbegriffene Leistungen:
2 Übernachtungen mit Frühstück, 6 Austern und 1 Glas Kap-Champagner bei der charmannten Schweizer Gastgeberin Nicole.
cambalala.ch

12. Tag: Fahrt nach George und Rückgabe des Mietwagens. Flug nach Kapstadt mit South African Airways und weiter mit Edelweiss Air nach Zürich.

Mögliche Abreisedaten 2013

Februar: 15., 22.

März: 1., 8., 15., 22., 29.

Preis pro Person:

- Im Doppelzimmer (4- oder 5-Sterne-Hotels und Lodges): **CHF 3790.–**

Im Reisepreis inbegriffen:

- Flüge mit Edelweiss Air in Economy Class Zürich–Kapstadt–Zürich
- Inlandflug mit South African Airways von George nach Kapstadt
- Flughafentaxen
- Ankunftstransfer in Kapstadt
- Deutschsprachiges «Meet and Greet»
- 11 Übernachtungen im Doppelzimmer, inkl. Mahlzeiten, gemäss Ausschreibung
- 10 Tage Mietwagen Kategorie K mit Klimaanlage (Sonntag bis Dienstag)
- Zusätzliche Leistungen wie Massage, Champagner etc. gemäss Ausschreibung
- 2 Pirschfahrten
- Mahlzeiten und Getränke gemäss Reiseprogramm
- Sämtliche Leistungen gemäss obigem Reiseprogramm

Im Reisepreis nicht inbegriffen:

- Alle nicht erwähnten Mahlzeiten und Leistungen
- Sämtliche Getränke und alle persönlichen Ausgaben
- Benzin
- Obligatorischer Zuschlag für Einwegmiete des Mietwagens und Hoteldelivery von ZAR 1050.–. Vor Ort zahlbar.
- Trinkgelder

Hinweis:

- Mindestalter: 19 Jahre

Programmänderungen vorbehalten.

Es gelten die allgemeinen Reise- und Vertragsbedingungen der Kuoni Reisen AG.

SWISS

edelweiss air

Information
und Buchungen

KUONI

Kuoni Reisen AG, Neue
Hard 7, CH-8010 Zürich
Tel. +41 (0)44 277 49 99
Fax +41 (0)44 277 42 46
E-Mail:
swiss.tours@kuoni.ch
kuoni.ch/swiss
swiss.com

Schlafen Sie gut in Ihrem
Himmelbett im luxuriösen
Safarizelt von Botlierskop
unter dem endlosen Stern-
himmel in der Wildnis von
Afrika!



Ein Ritter im Paradies

Sir Claude Hankes hat die Welt gesehen und hat sie mitgestaltet. Wir trafen den leidenschaftlichen Kunstsammler in seinem Haus in Kapstadt.

A knight in paradise

Sir Claude Hankes has not only seen the world, he has helped shape it. We met with this avid art collector at his house in Cape Town.

Text: Gary Lemke
Photos: Reto Guntli and Agi Simoes

Das emsige Treiben hört man schon, wenn man sich der weitläufigen Liegenschaft hinter den hohen Mauern in Kapstadts Nobelvorort Bantry Bay nähert. «Parken Sie besser auf der gegenüberliegenden Strassenseite», empfiehlt Sir Claude Hankes. Ein Teil der Villa wird nämlich gerade renoviert. Sir Claude, 2006 von Queen Elizabeth II zum Ritter geschlagen, empfängt uns darum auf der Veranda neben seinem Pool. An diesem frühen Nachmittag im Winter weht eine steife Brise, aber der Himmel ist blau und der Atlantik liegt als perfekte Kulisse zu unseren Füßen, so weit das Auge reicht. «Ich geniesse das Leben hier», sagt Sir Claude. Sein quirliger Spaniel ist stets in der Nähe und lässt sich mit Streicheleinheiten beruhigen, während die Bauarbeiter ihrem lärmigen Geschäft nachgehen. In der freien Hand hält Sir Claude eine Zigarette. «Ich rauche viel, bleibe aber trotzdem fit. Denn ich schwimme täglich – dort unten. Etwa 4 Kilometer von hier.» Er deutet mit einer grosszügigen Geste auf den Ozean, nicht etwa auf den Pool.

A flurry of activity can be heard from outside the sprawling house, tucked behind high walls in Cape Town's exclusive suburb of Bantry Bay. "Park across the road," advises Sir Claude Hankes. Part of the house is being renovated, so Sir Claude, knighted by Queen Elizabeth II in 2006, receives us on the veranda overlooking his crystal-clear pool. There is a chilly breeze on this early winter's afternoon, but the skies are blue and the Atlantic Ocean, which stretches out as far as the eye can see, paints the perfect setting. "I absolutely love living here," says Sir Claude. His exuberant spaniel is never far from him and he pats it with one hand to calm it, as workers continue to go about their noisy business. In his other hand, Sir Claude holds a cigarette: "I smoke a lot, but I still keep fit. I swim every day – down there. About 4 kilometres." He gestures to the ocean, not the swimming pool.



Sir Claude Hankes entspannt sich zu Hause in Kapstadt. Er lässt seinen Blick über den Atlantik schweifen: «Meine Seele hat hier ihre Ruhe gefunden», sagt er.

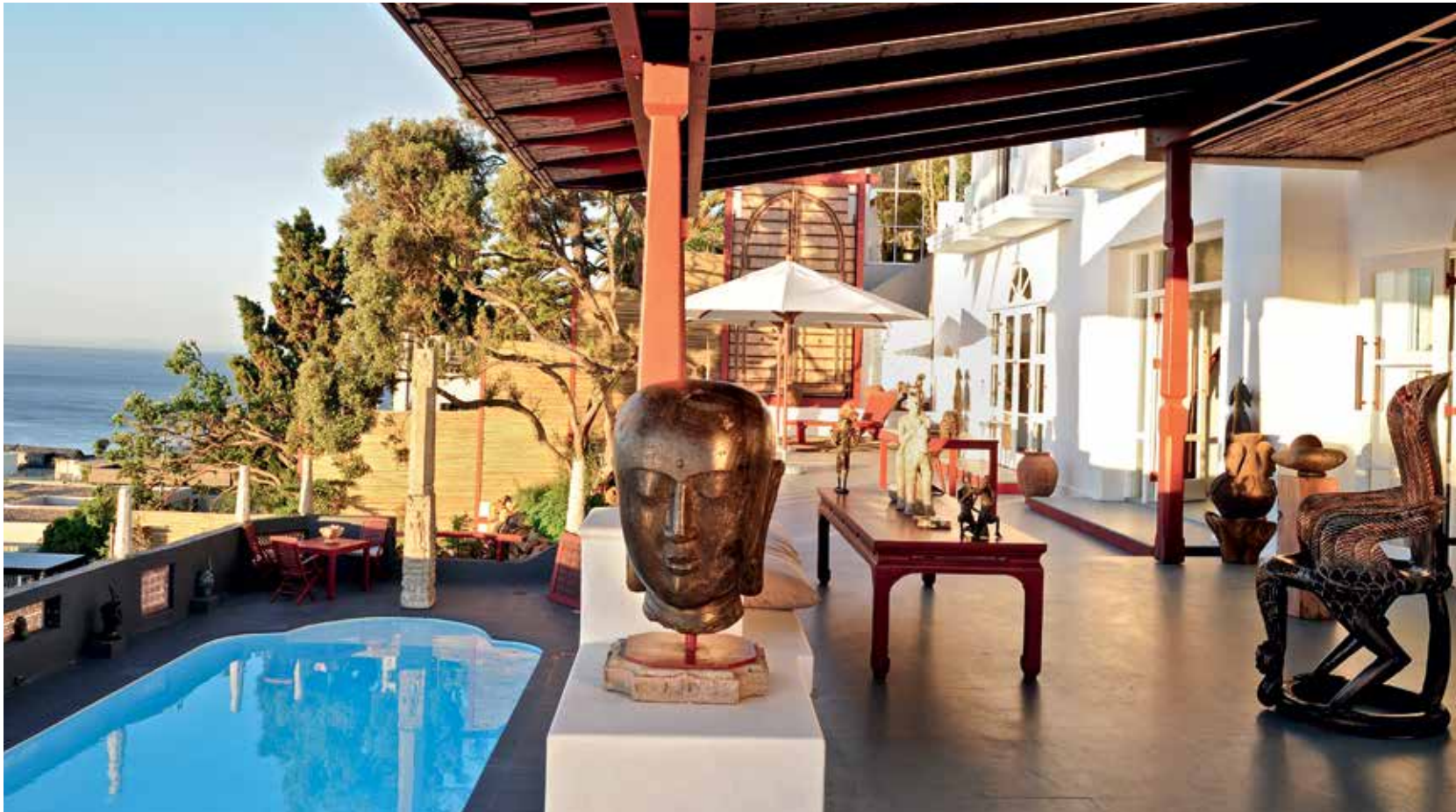
Sir Claude Hankes relaxes at his home in Cape Town. He is gazing out over the Atlantic Ocean. "My soul is at peace here," he says.

Ein herrschaftliches Leben

«Ich bin zwar nicht irre reich, aber dennoch in der glücklichen Lage, mir die Ecken des Planeten auszusuchen, wo ich mich wohl fühle. Ich habe immer noch mehrere Liegenschaften, darunter eine türkische Insel. Ja, eine Insel in der Türkei – aber Kapstadt ist mein Zuhause, und es zieht mich immer wieder hierher zurück. Diese Stadt ist schlicht unschlagbar. Hier habe ich einen Panorama-Ausblick von 180 Grad, und meine Seele findet ihre Ruhe. Es ist herrlich, hier zu leben. Und wenn ich mag, zapfe ich einfach die Energie der Stadt an. Das Zentrum liegt ja nur fünf oder zehn Minuten entfernt.» Wenn Sir Claude in Kapstadt auftaucht, wird er sofort von Galeristen und Sammlern erkannt. «Sie sprechen mich an, wollen, dass ich mir ihr Angebot anschau.» Dass er eine beeindruckende Kunstsammlung hat, die über Jahrhunderte zurückreicht, ist nicht zu übersehen. Skulpturen stehen überall. «Ich glaube fest daran, dass man Kunst nicht findet, die Kunst findet einen. Das gilt auch für dieses Haus. Es hat mich gefunden. Als es zum Verkauf stand, habe ich nicht zweimal überlegt. Ich wusste, das ist mein Zuhause. Ich bin schon überall hingekommen und habe an vielen Orten gelebt, aber Afrika ist speziell, und Südafrika ist superspeziell. Dies ist ein unglaubliches Land und Kapstadt ist eine der bemerkenswertesten Städte der Welt. Ich gebe diesem Kontinent aber auch viel zurück. Mit meinen Kunstzukaufen

A wonderful way to live

“I’m not crazy rich, but I am comfortable enough to pick and choose where I want to stay on Planet Earth. I’ve had – and continue to have – many properties, including a Turkish island. Yes, I have my own Turkish island, but Cape Town is my home and this is where I always come back to. The place is simply unbeatable. I’ve got a 180-degree panoramic view and my soul is at peace here. It’s a wonderful way to live. And whenever I feel I want to tap into the energy of the city, the centre is just five or ten minutes away.” When Sir Claude does venture into Cape Town, he’s instantly recognised by art dealers and collectors. “They come up to me and ask me to have a look at what they are selling.” It goes without saying that he has an impressive art collection, dating back hundreds of years. Sculptures are everywhere to be seen. “I’m a firm believer that you don’t find art, but that art finds you. It’s the same as this house – it found me. When it became available, I didn’t think twice, I knew this was home. I’ve lived and travelled everywhere, but Africa is special and South Africa is extra-special. This is an incredible country and Cape Town is one of THE cities of the world. I’ve given a lot back to this continent, too. I have funded entire villages through my buying of art. African art is incredibly underrated. Have a look around here: these works date back centuries and are comparable with any other art forms, be they Ancient Greek, Egyptian or whatever.”





Sir Claude Hanks besitzt Liegenschaften auf der ganzen Welt. Zu Hause aber fühlt er sich in Kapstadt.

Sir Claude owns properties around the world, but calls Cape Town his home.

Liebevoll arrangierte Kunstwerke und Sammlerstücke, wohin man schaut.

Wherever you walk you will see different art forms and collector's items, all carefully arranged and displayed.



Links: Skulpturen stehen überall. Diese hier wacht stolz über das kristallklare Wasser des Pools.

Left: Sculptures are everywhere. This one is proudly standing watch over the crystal-clear water of the swimming pool.

Sir Claude Hankes

Knighted by Queen Elizabeth II in 2006, Sir Claude Hankes is a microstrategist and was chairman of the Windsor Leadership Trust from 2001 to 2007. He has enjoyed a whole raft of senior positions in the course of his career and his impressive CV includes being an advisor to Iraq, chairman of Shaw & Bradley Ltd as well as a life membership of The Council St George's House, Windsor Castle. He has been director of Robert Fleming & Co., chairman of the management committee of Price Waterhouse and Partners, interim chairman of Roland Berger Strategy Consultants and advisor to the board of a major pharmaceutical company. In 1985, he masterminded a resolution to the South African debt crisis and in 1991 he chaired the Nobel Independent Inquiry in Stockholm. Sir Claude married Anna Chapelle of Castle de Bergeyck, Berchem, Belgium, on 19 June 2012 at Windsor Castle.



Jeder Raum erzählt Tausende von Geschichten. «Manche der Kunstwerke sind uralt», erzählt Sir Claude.

Room after room tells a thousand stories of its own. "Some of these works date back thousands of years," Sir Claude explains.

«Ich werde nie aufhören, Kunst zu sammeln», sagt Sir Claude Hankes.

"I'll never stop collecting art," Sir Claude Hankes says.



Sir Claude Hankes

Der im Jahr 2006 von Queen Elizabeth II zum Ritter geschlagene Sir Claude Hankes ist Mikrostrategie und war von 2001 bis 2007 Vorsitzender des Windsor Leadership Trust. Unter den vielen beruflichen Stationen, die in seinem beeindruckenden Lebenslauf figurieren, gehören Mandate als Berater für den Staat Irak, als Vorsitzender bei Shaw & Bradley Ltd und die Ehrenmitgliedschaft im The Council St George's House, Windsor Castle. Er amtierte als Direktor bei Robert Fleming & Co., Vorsitzender der Geschäftsleitung von Price Waterhouse and Partners, Interimsvorsitzender bei Roland Berger Strategy Consultants und VR-Berater eines grossen Pharmakonzerns. 1985 entwickelte er eine Resolution zur südafrikanischen Schuldenkrise und führte 1991 die unabhängige Nobel-Untersuchungskommission in Stockholm. Am 19. Juni 2012 heirateten Sir Claude und Anna Chapelle of Castle de Bergeyck, Berchem, Belgien, im Schloss Windsor.



«Dieses Haus habe ich nicht gesucht, es hat mich gefunden! Als es zum Verkauf stand, habe ich nicht lange überlegt. Ich wusste sofort, das ist mein Heim», erinnert sich Sir Claude.

"I didn't find this house, but the house found me! When it became available, I didn't think twice. I knew this was home," Sir Claude clarifies.

habe ich schon ganze Dörfer finanziert. Das afrikanische Kunstschaffen wird meiner Meinung nach krass unterschätzt. Schauen Sie sich hier um. Diese Werke repräsentieren Jahrhunderte und lassen sich durchaus mit denjenigen anderer Provenienzen messen, seien es die der alten Griechen, der Ägypter oder was auch immer.»

Leidenschaft für die Kunst

«Ich habe mich schon als Vierjähriger fürs Sammeln interessiert, als ich während Spaziergängen am Strand Steine zusammentrug. Aber Kunst besitzt man nie. Obwohl man die Stücke gekauft haben mag, man bleibt immer nur Kurator. Die Kunstwerke werden eines Tages in andere Hände geraten und das Leben der neuen Besitzer beeinflussen. Die Kunst ist also nur ein vorübergehender Begleiter. Sie ist in jeder Hinsicht unbe-rechenbar.» Sir Claude Hankes lässt seinen Blick in die Ferne schweifen. «Ich liebe es hier.» Wieder lächelt er, zündet sich abermals eine Zigarette an und lässt den Rauch hochkringeln. «Übrigens: Ich habe kürzlich geheiratet», verkündet er. «Das Leben könnte nicht besser sein.» •

A passion for art

"I've been interested in collecting since I picked up stones while walking on the beach as a four-year-old. But you never own art. Even though you might have bought it, you are only a temporary custodian. All these pieces will one day move on into someone else's hands and take over their life. Because that's what art does, it becomes a way of life. Nothing about it is predictable." Sir Claude gazes into the distance. "I love it here." His face is creased by another smile. He lights up another cigarette and the smoke drifts up into the air. "I got married recently," he announces. "Life couldn't be better." •

Jahresring 2013

Ring of the year 2013



In guten Händen: der «Glücksengel»

Geborgenheit und Liebe, Vertrauen und Hingabe – all das spiegelt sich in dem kleinen Gesicht eines Engels, der sich in eine beschützende Hand schmiegt. Die in Gold gearbeitete Miniatur steht im Zentrum des Jahresrings 2013 «Glücksengel» der Schmuckmanufaktur Wellendorff. Das limitierte und nummerierte Schmuckstück ist eine Botschaft tiefer Gefühle und belegt die hohe Qualität der bei Wellendorff gepflegten Handwerkskunst.

Engel, die beschützen, begleiten und Menschen zusammenführen können

Die deutsche Schmuckmanufaktur Wellendorff erzählt in der aktuellen Kollektion «Engelsflügel» von guten Mächten, die zuweilen das Leben und die Liebe lenken. Ein Thema, dem sich nun auch der limitierte Jahresring 2013 widmet: Zwischen stilisierten Flügelmotiven entfaltet sich eine beschützende Hand, in die sich ein kleiner Engel schmiegt. Er ruht mit geschlossenen Augen zwischen zart roséfarbenem und weiss irisierendem Emaille, ein sanftes Lächeln auf dem Gesicht.

Historie der Jahresringe

Mit dem limitierten Jahresring 2013 setzt Wellendorff eine Erfolgsgeschichte fort: Seit 1997 wird dieses Schmuckstück jährlich präsentiert und stellt jeweils ein bestimmtes Thema in den Mittelpunkt. Im Lauf der Jahre ist ein Kreis an Liebhabern und Sammlern entstanden, die dem neuen Jahresring mit Span-

In good hands: “Angel of Joy”

Love and security, trust and devotion – all these are mirrored in the tiny face of an angel who snuggles up in the comfort of a protective hand. Wrought in gold, this precious miniature forms the heart of the Wellendorff “Angel of Joy” ring of the year 2013. This numbered and limited-edition piece from the acclaimed jewelry manufacturer is an emissary of deep emotions and yet further evidence of the exquisite quality of Wellendorff’s expert workmanship.

Angels that can protect, accompany and bring people together

Wellendorff’s current “Angel’s Wings” collection exemplifies the beneficent powers that can at times guide the course of human life and love. This subject is touched upon once more in the company’s limited-edition ring of the year 2013: from between motifs of stylised wings emerges a protecting hand that cradles a tiny angel which reposes, eyes closed and with a gentle smile upon its face, in the midst of softly shaded pink and iridescent white enamelwork.

History of Wellendorff’s rings of the year

The Wellendorff limited-edition ring of the year 2013 continues a story of success: each year since 1997 has seen the presentation of a new ring which focuses on a particular theme. Over the years, a circle of connoisseurs and collectors has formed who eagerly await the advent of the new ring with pleasurable anticipation.



Die in Gold gearbeitete Miniatur des «Glücksengels» steht im Zentrum des Jahresrings 2013.

The heart of Wellendorff's ring of the year 2013 is formed by the miniature "Angel of Joy" finely worked in gold.

Wellendorff

Further information on Wellendorff and the address of a Wellendorff jeweller near you can be found at wellendorff.com
Tel. +49 7231 - 28 40 128
contact@wellendorff.com



Das Gesicht des «Glücksengels» schmiegt sich in eine beschützende Hand.

The face of the "Angel of Joy" is cradled in a protective hand.



Entsprechend der Jahreszahl ist die Anzahl der «Glücksengel» limitiert: Vom Jahresring 2013 sind nur 213 Exemplare erhältlich.

The "Angel of Joy" is appropriately limited for the year: only 213 copies of this ring of the year are available for 2013.



nung und Vorfriede entgegenfiebern. Die Jahreszahl 2013 hat für Wellendorff eine ganz besondere Bedeutung: Es ist das 120. Jubiläum des Unternehmens, das seit 1893 seinen Werten treu bleibt. Der «Glücksengel» trägt damit die Botschaft einer erfolgreichen Tradition, in der beständige Werte – höchste Qualität und einzigartige Goldschmiedekunst – mit dem individuellen Gefühl einer jeden Trägerin zusammenfließen. Auch in diesem ganz besonderen Jahr ist der Jahresring wie gewohnt entsprechend der Jahreszahl limitiert und nummeriert: Vom Jahresring 2013 «Glücksengel» sind nur 213 Modelle erhältlich.

Handwerkskunst

Die Ausdruckskraft der kleinen goldenen Miniatur ist faszinierend und offenbart die Qualität der Handwerkskunst, die im Pforzheimer Familienunternehmen gepflegt wird. Zum einen bedarf es ausgeprägten bildhauerischen Talents, dem kleinen Gesicht das sanfte Mienenspiel zu geben. Zum anderen ist die Einbindung in den Ring perfekt ausgeführt. Die in einer ange deuteten Hand liegende Engelsfigur ist von goldenen Elementen umgeben, die dem Schwung von Engelsflügeln nachempfunden sind. Diese Ornamente werden von Hand in drei Ebenen in Gold graviert und in mehreren Schichten mit Emaille aufgefüllt. Weitere für Wellendorff typische Details sind der perfekt gearbeitete, spielerisch drehbare Innenring sowie das Kordelrelief, welches den Innenring rahmt. Signiert ist der Ring wie alle Wellendorff-Schmuckstücke mit dem Brillant-W. •

The year 2013 is of particular significance for Wellendorff: it is the 120th anniversary of the company, which has remained unwaveringly true to its values ever since 1893. The "Angel of Joy" thus conveys a message of successful tradition in which constant values – outstanding quality and unique goldsmith's skills – meld with the individual emotions of each woman who wears the jewellery. As ever, the number of rings produced in this special jubilee year is numbered and limited appropriately: a mere 213 copies of the "Angel of Joy" ring are being made for the year 2013.

Consummate craftsmanship

The power of expression inherent in this tiny golden miniature is truly fascinating and eloquently demonstrates the standard of craftsmanship that has so long been fostered in this Pforzheimer-based family company. It requires both exceptional sculptural talent to portray the tender expression on the tiny face and peerless virtuosity to incorporate it so perfectly in the ring. The little angel nestling in the subtly sketched hand is surrounded by golden elements derived from the sweep of angels' wings. This ornamentation is engraved in the gold by hand at three levels and filled with several layers of enamel. Further details so typical of Wellendorff are the perfectly crafted inner ring which can be playfully rotated and the relief work formed in the company's signature golden rope that frames the inner ring. Like every piece of jewellery created in the Wellendorff workshop, the ring includes the company's famed "diamond W" hallmark. •

Reben, Trauben und viele Weine

Die britische Weinpäpstin Jancis Robinson hat ein neues Standardwerk publiziert. «Wine Grapes» ist eine noch nie dagewesene Zusammenstellung von über 1000 verschiedenen Traubensorten der Welt. Nicht zu kurz kommen darin auch Schweizer Sorten.

Interview: Chandra Kurt

Gratulation zu Ihrem neuen Weinbuch – ich bin mir sicher, dass es das neue Standardweinbuch für Weinliebhaber aus aller Welt wird. Ganz stolz bin ich auch darauf, dass mein Schweizer Kollege Dr. José Vouillamoz daran mitgearbeitet hat. Was erwartet den Leser von «Wine Grapes – A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours»?

Natürlich existierten bereits Weinbücher über Traubensorten, aber keines ist so umfassend wie dieses. «Wine Grapes» enthält die neusten DNA-Erkenntnisse über die faszinierenden und manchmal recht unerwarteten Beziehungen zwischen einzelnen Traubensorten. Wir haben auch weitere aktuelle Informationen zusammengetragen: was wo gepflanzt ist, wie die einzelnen Weine schmecken und wie ihre historischen Wurzeln verlaufen. Zudem ist das Buch voll von Traubenillustrationen sowie Stammbäumen und Ahnentafeln. So etwa die des Pinot Noir, der 156 verwandte Arten aufweist.

Welches ist Ihre Lieblingstraubensorte?

Ich bevorzuge natürlich Aussenseiter. Unter ihnen ist der Riesling einer meiner Favoriten. Er hat ein wunderbares Alterungspotenzial, die Fähigkeit, das Terroir, auf dem er wächst, sehr präzise zu übertragen, ohne dabei zu viel Alkohol zu entwickeln. Inzwischen habe ich allerdings festgestellt, dass Riesling in Gefahr ist, zum Modewein zu verkommen. Ich muss nun wohl eine neue Sorte finden, die Unterstützung braucht. Assyrtiko, Godello, Mencía oder Gaglioppo vielleicht?

Können Traubensorten mit Menschen unterschiedlichen Charakters verglichen werden?

Die guten ja, glaube ich. Allerdings existieren viele Traubensorten mit sehr neutralem Charakter.

Confessions of a wine lover

British wine authority Jancis Robinson has just published a new book, “Wine Grapes”, which is a unique study of more than 1,000 different varieties of grape from all over the world. And the book does full justice to the various grapes of Switzerland, too.

Congratulations on your new wine book – I am sure it will become a standard reference work for wine lovers throughout the world. I am also very proud that you worked on this book with my Swiss colleague Dr José Vouillamoz. What can readers expect from “Wine Grapes – A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours”?

There have been books about grape varieties before but none nearly as comprehensive. “Wine Grapes” contains all the latest DNA findings about the fascinating and sometimes unexpected relationships between different varieties. We also have more up-to-date information than any other source about what is planted where, what the wines taste like, their history and some lovely illustrations. The book also contains family trees and pedigrees – including one of Pinot Noir, which has 156 related varieties.

Do you have a favourite grape?

I naturally favour underdogs. So for many years I have championed Riesling as having wonderful ageing potential, the ability to transmit terroirs very precisely and for not being too alcoholic. But now I see that Riesling is at last almost in danger of becoming fashionable. I’ll have to find something more in need of championing. Assyrtiko, Godello, Mencía, Gaglioppo perhaps!

Can grapes be compared to humans with different characters?

The good ones can, I think. Although there are many with very neutral characters.

Why is Chardonnay so successful and popular?

I think it’s because, like Mateus Rosé 50 years ago, it is not too excessive in any direction. Chardonnay

Master of Wine, Weinexpertin und Autorin: Jancis Robinson schreibt regelmässig für die «Financial Times» und publiziert ihre Kolumnen in den Medien auf fünf Kontinenten.

Master of Wine, wine expert and author, Jancis Robinson writes regularly in the “Financial Times” and publishes her column in the media of five continents.



Warum ist Chardonnay so erfolgreich und beliebt?

Ich vermute, dass Chardonnay ähnlich wie Mateus Rosé keinen zu exzessiven Charakter aufweist. Chardonnay hat nicht wirklich einen starken Eigengeschmack, so wie übrigens auch die ebenfalls sehr populäre Traubensorte Pinot Grigio. Chardonnay ist mehr ein Vehikel für den Winzer und seine Vinifikationsphilosophie. Einzige Ausnahme ist das Burgund. In der Côte-d'Or weisen die edlen Chardonnays Unterschiede zwischen den Terroirs auf, auch wird in Chablis ein unverkennbarer Chardonnay-Stil produziert. Aber sobald man das Burgund verlässt, kann ein Chardonnay erschreckend ähnlich schmecken wie ein anderer, was Konsumenten gut zu finden scheinen. Es gibt nicht allzu viele Schocks oder Überraschungen mit Chardonnay – man hat ihn schnell gerne, er wirkt relativ süss und hinterlässt einen gefälligen Eindruck. Chardonnay ist auch punkto Kultivierung sehr einfach zu handhaben.

Welche zwei Weintrauben soll ein Newcomer verkosten und welche einer, der schon alles kennt?

Ich würde vorschlagen, dass ein Weinneuling mit zwei Sorten beginnt, die er schnell wiedererkennen kann. So etwa mit Sauvignon Blanc (herb, aromatisch, krautig) und Gewürztraminer (weich, berauschend, Litschis, Rosenblüten). Beide haben starke, eigenständige Persönlichkeiten.

Um das Interesse eines Experten zu wecken, schlage ich den Gwäss des Schweizer Winzers Josef-Marie Chanton vor. Diese Sorte ist auch unter dem Namen Gouais Blanc bekannt und mit Pinot Noir sowie 80 weiteren Traubensorten verwandt – darunter Chardonnay sowie die Trauben, die für die Entstehung von Beaujolais und Muscadet verantwortlich sind. Interessant ist auch die amerikanische Norton-Traube. Sie ist der Beweis dafür, dass die europäische Rebenfamilie *Vitis vinifera* nicht ein Monopol auf die Aromen hier bekannter Weine hat.

Gibt es eine Traubensorte, die man erst nach Jahren der Erfahrung verstehen kann?

Ich würde sagen Tannat. Sie ist sehr populär in Madiran und Uruguay. In jungen Jahren ist sie so robust, dass es ziemlich schwierig ist, sie zu mögen.

Warum sind autochthone Traubensorten so populär und welches sind Ihre «coups de cœur»?

Ich denke, es hat mit dem aktuellen Trend zu Bio, lokalen Produkten und Nahrungsmitteln, gesundem Essen, Wissen über die Herkunft von Gemüse und Früchten sowie Rückverfolgbarkeit der Produktion zu tun. Es ist auch eine Reaktion auf die vorherige Dominanz einer Handvoll «internationaler» Sorten, die uns inzwischen langweilen. «International» ist übrigens kein positives Wort, wenn es um die Gastronomie geht. Wer auf der Suche nach äusserst charaktervollen autochthonen Sorten ist, wird in Portugal und Griechenland fündig. Hier kann man grosse Beute machen.

Ist es Ihnen wichtig, die Traubensorten zu kennen, wenn Sie Weine verkosten, oder beurteilen Sie primär den Charakter des Weines?

Ich verkoste immer zuerst einfach den Wein. Falls ich nicht weiss, welche Sorten im Wein sind, versuche ich sie herauszufinden und mir einen Eindruck zu bilden.

doesn't really have any particular strong flavour of its own (a bit like the next big popular variety Pinot Grigio). It's more of a vehicle for winemakers to impose their techniques on. The exception, of course, is Burgundy. The finest white wines of the Côte-D'Or obviously demonstrate variations between the produce of different vineyards, and Chablis has its own incomparable way with Chardonnay, but once you leave Burgundy, one Chardonnay can be awfully like another – which many consumers must find rather reassuring. There are not too many shocks or surprises with Chardonnay – with its easy-to-like, relatively sweet, low-acid nature. Significantly, Chardonnay is also quite easy to grow.

Which two grapes would you suggest to a wine newcomer and which two to a wine lover that “knows it all”?

I'd suggest that a newcomer to wine who wants the reassurance of being able to recognise grape varieties might start with Sauvignon Blanc (tart, aromatic, herbaceous) and Gewürztraminer (soft, heady, lychees, rose petals) because they both have very strong, recognisable personalities.

To pique the interest of know-it-alls, I'd suggest Josef-Marie Chanton's Gwäss, the Gouais Blanc which is the parent – with Pinot – of more than 80 different vine varieties, including Chardonnay and the grapes responsible for both Beaujolais and Muscadet respectively. Then, to provide them with evidence that the European vine family *Vitis vinifera* does not have a monopoly on fine wine flavours, I'd suggest they try a wine made from the American Norton grape.

Is there a grape that one needs a lot of practice to understand?

I'd say Tannat, most famous in Madiran and Uruguay, is so tough in youth that it can be quite difficult to love at first.

Why are indigenous grapes so popular and could you share some of your “coups de cœur”?

I think it's all in tune with the current preoccupation for biodiversity, locavore eating, heritage varieties of all sorts of fruit and vegetables, and traceability. It's also a reaction to the previous dominance of a handful of “international” varieties with which we are all rather bored now. “International” is not a good word when applied to matters gastronomic. Portugal and Greece offer particularly rich pickings for those looking for really characterful indigenous varieties.

When you taste wine, do you prefer to know the grape variety or do you prefer to taste just the character of the wine?

First, I just taste the wine, but if I don't already know the variety I always try to find out what it is after I've tasted it and formed an impression.

Do you think that the creation of new or modified grape varieties will be an important topic in the future?

I can see that this offers a way of combating vine diseases, although naming is a potential problem – and it does counteract the trend of going back to rediscover ancient, almost extinct varieties.

Switzerland is a very small wine country and we are famous for drinking almost all our production ourselves. Nevertheless – are you familiar with Swiss wines and what do you think of them?

I have long admired the way that Swiss growers were some of the first to carefully rediscover their viticultural heritage by nurturing old varieties such as Arvine, Humagne, Cornalin, etc. This

Glauben Sie, dass die Schaffung von neuen oder modifizierten Rebsorten ein wichtiges Thema der Zukunft sein wird?

Ich verstehe, dass dies ein Weg ist, um verschiedene Rebkrankheiten zu bekämpfen. Ein Problem ist sicher die Namensgebung dieser Sorten. Auf der anderen Seite wirkt diese Entwicklung gegen den Trend, alte, fast ausgestorbene Sorten wiederzuentdecken.

Die Schweiz ist ein sehr kleines Weinland und wir sind berühmt dafür, dass wir praktisch unsere ganze Produktion selber konsumieren. Dennoch – kennen Sie Schweizer Wein und was halten Sie davon?

Ich bewundere die Schweizer Winzer schon lange. Sie gehören wahrscheinlich zu den ersten, die sorgfältig ihr kulturelles Weinerbe wiederentdeckt und kultiviert haben. Alte Sorten wie Arvine, Humagne oder Cornalin werden in der Schweiz seit Jahrzehnten gepflegt. Inzwischen erleben wir einen ganz ähnlichen Boom in der Gascogne sowie überall in Südeuropa. Ich kann nur sagen: Bravo, les Suisses!

Welchen Ratschlag würden Sie einem jungen Schweizer Winzer geben?

So viele Weine wie möglich aus aller Welt zu verkosten und sich zu überlegen, in welchem Verhältnis die eigenen Weine dazu stehen. Ganz wichtig: nie glauben, dass man alles weiss.

Und eine letzte Frage: Was machen Sie als Erstes, wenn Sie auf Ihren vielen Reisen in einer neuen Stadt ankommen?

Ich gehe online, um JancisRobinson.com up to date zu halten. •

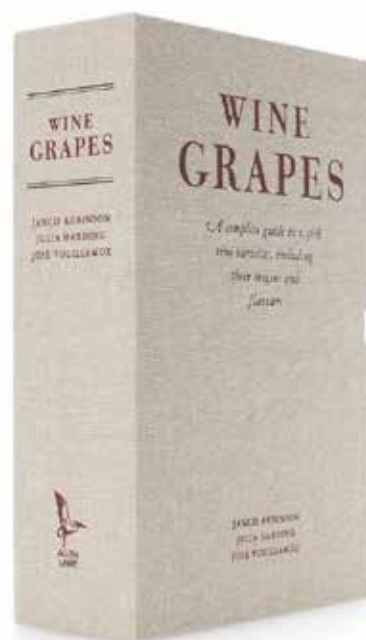
was done decades ago in Switzerland and is the sort of thing subsequently undertaken in Gascony and is now going on, as reported in detail in "Wine Grapes", all over southern Europe. Bravo, les Suisses!

Is there any advice you could imagine giving to a young Swiss wine grower?

Taste as many different wines as possible from all over the world to see how your own wines fit in, and never think you know it all.

And one last question: What is the first thing you do when you arrive at a new destination?

Get online so that I can keep JancisRobinson.com up to date! •



WINE GRAPES
Wine Grapes – A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours. Jancis Robinson MW, Julia Harding MW, José Vouillamoz, Allen Lane, Penguin Books, UK, price: approximately EUR 148.

Jancis Robinson

Jancis Robinson ist eine der weltweit bekanntesten Weinschriftstellerinnen. Sie wurde 1950 geboren und studierte in Oxford Mathematik und Philosophie. Im Jahr 1984 bestand sie als erste weibliche Journalistin das Examen zum Master of Wine. Sie ist Autorin Dutzender Weinbücher, darunter «The Oxford Companion to Wine» und «The World Atlas of Wine». Robinson erhielt die Ehrendoktorwürde der Open University und ist Mitglied des Order of the British Empire. Jancis schreibt eine wöchentliche Kolumne in der «Financial Times», ist mit dem Gastrotechniker Nick Lander verheiratet und hat drei Kinder. Ihre preisgekrönte Website hat Abonnenten in 100 Ländern. **JancisRobinson.com**

Jancis Robinson is one of the world's best-known wine authors. Born in 1950, she studied mathematics and philosophy in Oxford and in 1984 became the first woman journalist to pass the Master of Wine examination. She has written dozens of books on wine, including "The Oxford Companion to Wine" and "The World Atlas of Wine". Jancis Robinson has been awarded an honorary doctorate from the Open University and the Order of the British Empire. She writes a weekly column in the "Financial Times", is married to food critic Nick Lander and has three children. Her award-winning website has subscribers in more than 100 countries.

JancisRobinson.com

Chandra Kurt



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

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

www.chandrakurt.com



Jancis Robinson gehört zu den wichtigsten Frauen der Weinwelt. Riesling ist eine ihrer liebsten Traubensorten.

Jancis Robinson is one of the most influential women in the world of wine. Riesling is one of her favourite varieties of grape.

Erleben Sie hautnah beste italienische Handwerkskunst!

Besuchen Sie Norditalien und lernen Sie auf dieser einzigartigen begleiteten Reise ins Piemont den legendären italienischen Meisterschneider Lillo D'Ambrosio (Sartoria D'Ambrosio, est. 1927) persönlich kennen.

Seit mehr als 40 Jahren beglückt Lillo D'Ambrosio durch sein aussergewöhnliches Talent Persönlichkeiten aus der ganzen Welt mit seinen Massanzügen. Ob für Präsidenten, Minister, Geschäftsmänner, Fussballstars, Schauspieler oder Musiker, Lillo D'Ambrosio und sein Team vollbringen wahre Wunder. In Übereinstimmung mit den Wünschen und den individuellen Massen jedes einzelnen Kunden kreiert D'Ambrosio ein Kleidungsstück, das perfekt sitzt und die Persönlichkeit des Kunden positiv unterstreicht. Lillo D'Ambrosio gilt heute als ultimative Referenz in Italien für den Berufsstand der Schneider.

Reiseprogramm Piemont

Freitag, 19. April 2013

Flug mit SWISS ab der Schweiz nach Mailand. Transfer im Privatminibus nach Casale. Lillo D'Ambrosio heisst Sie in der Sommerresidenz Villa Il Cedro herzlich willkommen. Nach einem typisch piemontesischen Mittagessen führt Sie Lillo D'Ambrosio höchstpersönlich in die Welt der Handwerkskunst des Schneiderns ein. Besuch und Degustation in der Grapperia Mazzetti Altavilla. Abendessen und Übernachtung auf der Azienda Tenuta Montemagno.

Samstag, 20. April 2013

Heute haben Sie die exklusive Gelegenheit, die Sartoria D'Ambrosio zu besuchen und mit Lillo D'Ambrosio Ihre individuellen Wünsche in Bezug auf Ihren Massanzug zu besprechen (nur nach persönlicher Vereinbarung). Der Vormittag steht zur freien Verfügung (Golf, Reiten, Flug über das Piemont etc.). Gemeinsames Mittagessen mit Lillo D'Ambrosio in seinem Lieblingsrestaurant in Casale, Transfer im Privatminibus nach Mailand. Übernachtung im luxuriösen Park Hyatt Hotel Milano mitten in der Stadt. Individuelle Abendgestaltung in Mailand.

Sonntag, 21. April 2013

Frühstück im Hotel, Transfer an den Flughafen und Rückflug in die Schweiz.



Preis pro Person im Doppelzimmer:

- Bei min. 8 und max. 12 Personen **ab CHF 3250**

Im Reisepreis inbegriffen:

- Flüge mit SWISS in der Economy Class ab der Schweiz nach Mailand und zurück
- Flughafentaxen und Treibstoffzuschläge
- Persönliches Treffen mit Lillo D'Ambrosio in der Sommerresidenz Villa Il Cedro sowie in der Sartoria D'Ambrosio in Casale (nur nach persönlicher Vereinbarung)
- 1 Übernachtung auf der Azienda/1 Übernachtung im luxuriösen Park Hyatt Hotel Milano
- Alle im Programm erwähnten Mahlzeiten/Degustation
- Transfers gemäss Programm
- Kuoni-Reisebegleitung ab/bis Zürich
- Lokale, Deutsch oder Englisch sprechende Reiseleitung
- Ausführliche Reisedokumente

Programmänderungen vorbehalten. Es gelten die allgemeinen Reise- und Vertragsbedingungen der Kuoni Reisen AG.



*Information
und Buchungen*

KUONI

Kuoni Concierge

Roman Sägesser
Thomas Steiner
Haus Bellevue, 2. Stock
Bellevueplatz 5
CH-8024 Zürich
Tel. +41 58 702 65 55
zrh-concierge.k@kuoni.ch

kuoni.ch/swiss
kuoni.ch/dambrosio
swiss.com

Pour des informations en
français consulter
kuoni.ch/swiss

Exklusiv für Sie!

Gerne organisieren wir
für Sie auf Wunsch Ihre
individuelle Piemont-
Reise mit SWISS Flug zu
Lillo D'Ambrosio zu einem
von Ihnen gewünschten
Termin.

Zeitlose, klassische Eleganz
«made in Italy»: Kunden
von Lillo D'Ambrosio wählen
aus den weltweit edelsten
Stoffen aus.



Stilvolles Übernachten:
Auf dieser exklusiven Reise
übernachten Sie auf der
Azienda Tenuta Montemagno
(unten) und im Hotel Park
Hyatt in Mailand (links).



Quick read

Selection & Text: getabstract.com

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



Die Jahrhundert-Champions

Autoren: Christian Stadler
und Philip Wälfertmann

Verlag: Schäffer-Poeschel, 2012
ISBN: 978-3791031613

Nicht schlecht, wenn man dem Geheimnis eines Jahrhunderts während den Unternehmenserfolgs auf die Spur kommen könnte. Das Autorenduo dieses Buches ist zumindest nah dran. Die Ausführungen sind sehr überzeugend, auch wenn Stadler und Wälfertmann einräumen, dass die Untersuchung naturgemäss eine Rückspiegelbetrachtung ist. Unvoreilhaft ist, dass das auch zu den Jahrhundert-Champions gezählte Unternehmen Nokia aktuell der Studie einen Strich durch die Rechnung zu machen scheint – oder aber die Finnen bieten ein ergänzendes Live-Lehrstück, wie man trotz Championat in eine Überlebenskrise schlingern kann. Interessant ist gerade auch vor diesem Hintergrund der sehr gut aufbereitete Vergleich der

Champions mit den Silbermedaillengewinnern, die aus unterschiedlichen Gründen auf die Plätze verwiesen wurden. Ausserdem ist das Buch übersichtlich, gut lesbar und klar in den Gedankengängen. getAbstract empfiehlt es Führungskräften und Unternehmern mit einem Interesse an langfristigem, nachhaltigem Erfolg sowie Investoren, Analysten, Unternehmensberatern und Studierenden.

Radikal führen

Autor: Reinhard K. Sprenger

Verlag: Campus, 2012

ISBN: 978-3593394626

Sein Rezept heisst Reduktion: Der überbordenden Anzahl von Theorien und Modellen zum Thema Führung und Management setzt Reinhard K. Sprenger fünf Kernaufgaben von Führung entgegen und beschreibt sie detailliert. Er ist überzeugt, dass die Aufgaben von Führung Universalien sind, die auch in 100 Jahren noch gelten. Diesen zeitlosen und essenziellen Gehalt schält Sprenger heraus und nennt ihn «radikale Führung». Radikal deshalb, weil er auf den Ursprung, die Wurzel (Radix) von Führung zurückgeht. Zugegeben: Vieles, was man von Sprenger schon zu Themen wie Motivation und Vertrauen lesen konnte, findet sich auch in diesem Buch wieder. Trotzdem ist es auf jeden Fall lesenswert: Der Autor, ein studierter Philosoph, schafft es, in eindringlicher, kraftvoller Sprache das Wesentliche zum Thema Mitarbeiter- und Unternehmensführung zu sagen.



getAbstract ist überzeugt: Wenn man das gelesen hat, braucht man lange Zeit kein anderes Führungsbuch mehr in die Hand zu nehmen.

How PowerPoint Makes You Stupid

Author: Franck Frommer

Publisher: The New Press, 2012

ISBN: 978-1595587022



Franck Frommer, an expert in the field of communications, has written a passionate book about – of all the unexpected topics – PowerPoint. He recognises the program's usefulness, technical excellence, flexibility and pervasive applicability, even as he criticises its impact on the way people perceive, transmit and think about information. Part of his concern is that the program's popular utility makes it ubiquitous and, thus, problematic. Though he may take his dismay a bit far when he holds PowerPoint solely responsible for the “dumbing down” of society, Frommer makes an interesting argument about the program's effect. If you think PowerPoint – or any computer program – is totally harmless, think again. Frommer walks the reader through the history of PowerPoint and demonstrates how “PowerPoint thinking” has infiltrated business, education and government. He gets a little steamed up, and, while he doesn't really tell you how to use this tool more effectively, he does offer an original line of thought. getAbstract suggests this book to business managers, human resources directors and communications personnel. You'll still need PowerPoint to do all the things it is good at, and you'll still use it, but you'll think about it differently.

LUXURY. LAKE VIEW. LOW TAXES.



Located only about 15 minutes by car from Zug and about 7 minutes from Zurich, this dignified villa is in the noble Rüslikon community. The terrain is apt and offers a breathtaking 180-degree view across Lake Zurich, from Zurich to the Glarus Alps.

The more than 900-square-meter net living space affords prestigious living and offers the possibility to adequately accommodate guests and household employees. The house is also well suited for occasions of business representation in a private setting and has a variety of options for retreat.

Pure luxury: marble floors with inlays, Stucco Veneziano walls as well as silk wall coverings, high coffered ceilings with gold leaf and indirect lighting, electric drapery, the most modern housing technology, alarm system, indoor pool with sauna/steam room, air-conditioned wine cellar and fur room, and much more.

Details and other fine properties can be found at www.SwissRealEstateFor.me

We look forward to a personal conversation with you!

FINE SWISS PROPERTIES

EXPERIENCED SINCE 1939 – ESTABLISHED 2012



REAL ESTATE BROKERS AND CONSULTANTS FOR PRIVATE CLIENTS

FSP Fine Swiss Properties (LLC) Schlattstrasse 40 CH-8704 Herrliberg ZH
Phone +41-(0)44-915 4600 office@fineswissproperties.ch



LOVE | RESPECT



BUCHERER

1888

WATCHES JEWELRY GEMS

Basel Bern Davos Genève Interlaken Lausanne Locarno Lugano Luzern St. Gallen St. Moritz Zermatt Zürich
Berlin Düsseldorf Frankfurt Hamburg München Nürnberg | Wien | bucherer.com