

SWISS Universe

Your free copy

The in-flight magazine for First & Business Class

People and places
around the globe

Cartier



High Jewellery bracelet, L'Odyssée de Cartier
An exceptional pear-shaped diamond of 63.66 carats combined with the power of rock crystal: a unique creation which required almost 2 000 hours of work.

private banking

Side by side, your way.

Because you have built up your wealth in your own way, you expect a private banker to offer you customised solutions. Expert and agile, Banque Internationale à Luxembourg helps you to structure your assets for growth and the preservation of value, and offers you the high level services you desire. Contact our private banking experts by calling +352 4590-6699, or write us an email at private-banking.lu@bil.com

Together for you



BANQUE
INTERNATIONALE
À LUXEMBOURG



www.bil.com

Banque Internationale à Luxembourg SA, 69 route d'Esch, L-2953 Luxembourg, T: +352 4590 - 1, RCS Luxembourg B-6307

Winter Luxury Edition

Mid-December 2013 – Mid-March 2014
First & Business Class

- 6 Ladies' choice
- 8 Men's favourites
- 12 Dream destination
- 38 Stars on board
- 46 Room service
- 52 Focus
- 60 My life
- 74 Success
- 86 Where the chefs eat
- 94 Taste of Switzerland
- 96 My world
- 108 Wine talk
- 112 Books

Photo: Thomas Ruddies



Christian Kohlund, p. 38

Der bekannte Schauspieler gab uns im Interview Antworten auf die Frage: «What's your best?»

The famous actor gave us an interview which answers the question: «What's your best?»

Photo: Courtesy of Cap Rocat



Beautiful places in Mallorca, p. 12

Unser Reportageteam war für Sie auf der Insel Mallorca unterwegs, zeigt Ihnen die schönsten Plätze und verrät die Adressen der besten Hotels und Restaurants in Palma.

Our travel team has been visiting Mallorca to bring you details of some of the most interesting places and reports on their favourite hotels and restaurants in Palma.

Impressum

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

DANIEL BÄRLOCHER
Head of Corporate Communications



REGINA MARÉCHAL
Editor-in-chief
Head of in-flight magazines

Managing Editor:
SABINA HÜRZELER

Publishing Assistant:
STEFANIE KASSUBA

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

SWISS Universe:
Frequency: 4 times a year
Next issue: Mid-March 2014
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
Proofreading: Lektorama, CH-Zurich
Print: Bechtle Druck & Service, D-Esslingen

Photo: Reto Guntli, Agi Simoes



Lady Tina Green, p. 74

Sie ist eine erfolgreiche Geschäftsfrau, Designerin und Jachtinnenarchitektin. Wir trafen sie zum Interview in London und Monaco.

She is a successful businesswoman, famous yacht interior specialist and furniture designer. We met her for an interview in London and Monaco.

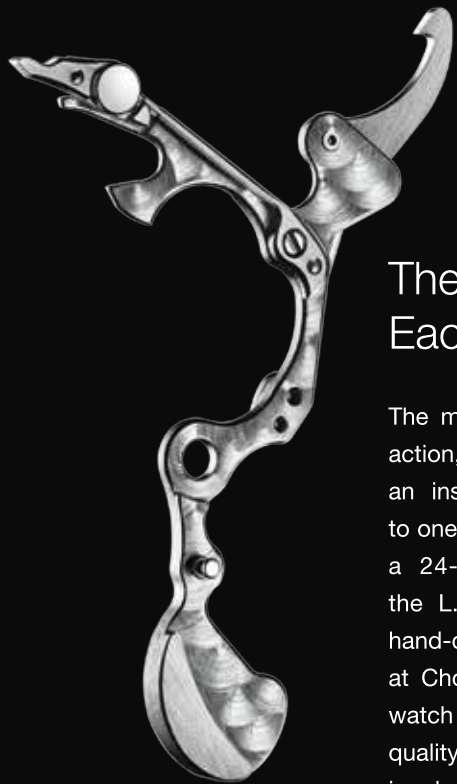
Photo: Reto Guntli, Agi Simoes



Professor Bodo W. Lambertz, p. 60

Er ist Wirtschaftsingenieur, Forscher, Visionär, Ideenlokomotive und ausserdem der Kopf der renommierten Innovationsschmiede X-Technology Swiss R&D AG. Wir besuchten ihn in Wollerau.

He is an industrial engineer, a researcher, visionary and idea generator and he is the head of acclaimed innovation powerhouse X-Technology Swiss R&D AG. We visited him in Wollerau.



The L.U.C Collection Each part is a masterpiece

The mysteriously shaped date lever springs into action, commanding the date wheel to perform an instant 11.6129-degree jump corresponding to one day. Once its task is accomplished, it takes a 24-hour break. Like every component in the L.U.C Calibre 96.13-L, each date lever is hand-decorated and finished by the artisans at Chopard Manufacture. The **L.U.C Lunar One** watch bears the prestigious "Poinçon de Genève" quality hallmark and houses a movement that is chronometer-certified by the Swiss Official Chronometer Testing Institute (COSC).





L.U.C LUNAR ONE

Chopard

Ladies' choice

Scintillating beauty

Price: approx. 1,450 EUR (ring)

approx. 1,800 EUR (earrings)

bucherer.com



Die jüngste Generation von Lacrima by Bucherer versprüht pure Lebensfreude.

So wie die Piazza das Zentrum der Dolce Vita, so ist die Tropfenform erneut Quelle der Inspiration und Schöpfung kostbarer

Geschmeide von zeitloser Schönheit. Die Goldschmiede, Designer und Edelsteinfasser in den hauseigenen Ateliers bei Bucherer beherrschen die hohe Kunst, Schönheit und Exklusivität zu Schmuckstücken von erhabener Eleganz und opulenter Sinnlichkeit zu vereinen. Besonders schön: Ring und Ohrschmuck aus 18-Karat-Roségold mit Rosaquarz im Cabochon-Schliff aus der aktuellen Kollektion.



The latest generation of Lacrima by Bucherer: an expression of all of life's joys. If an Italian piazza is the embodiment of the dolce vita, the pear – or drop – cut is once again a source of inspiration for the creation of precious gems of timeless beauty. Fine jewellery making has a long and revered tradition at Bucherer. The goldsmiths, designers and gemstone setters in the company's own workshops master the complex art of uniting beauty and exclusiveness into jewellery of sublime elegance and opulent sensuality. Particularly beautiful: ring and earrings in 18-carat rose gold with rose quartz from the current collection.

The sun of Africa

Price: on request

cartier.com

Die Haute-Joaillerie-Kollektion

«L'Odyssée de Cartier – Parcours d'un Style» ist eine hochkarätige Reise in das Herz der Kultur und des Savoir-faire der Maison. Cartier übernimmt in dieser Kollektion das Wesen und die Energie der afrikanischen Erde, des Kontinents der Sonne und der Wärme, und verschönert sie mit einer Ästhetik voller Kraft und Leidenschaft. Unser Lieblingsstück ist dieses einzigartige Collier «Afrique» aus Weissgold mit orangefarbenem Turmalin, Rutilquarz, mandarinfarbenen Granat- und braunen Diamantperlen und Brillanten.



The "L'Odyssée de Cartier – Parcours d'un Style" haute joaillerie collection is a stunning voyage of discovery into the very heart of the culture and savoir-faire of Cartier. The collection embodies the essence and energy of Africa, the continent of sun and heat, and enhances these with an aesthetic radiance sparkling with power and passion. Our favourite piece is the unique "Afrique" necklace in white gold with orange tourmaline, rutilated quartz, mandarin garnet and brown diamond beads and brilliants.



Simply the best

Price: on request

chopard.com

Seit über 100 Jahren ist das renommierte Genfer Juwelierhaus Chopard für seine hochwertigen Uhren und kostbaren Schmuck bekannt, wobei innovatives Design, höchste Technologie und traditionelle Handwerkskunst die Meisterwerke auszeichnen. Besonders schön aus der aktuellen «L'Heure du Diamant»-Kollektion ist das Damenmodell aus 18-Karat-Roségold mit Navetteschliff-Diamanten (14,8 Karat) und Brillanten (8,8 Karat). Es war übrigens Sieger des Grand Prix d'Horlogerie de Genève 2013 in der Kategorie Juwelenuhr.

For more than a century, the illustrious Geneva jewellery house of Chopard has been famed for creating premium-quality watches and exquisite jewellery hallmarked by innovative design, cutting-edge technology and traditional craftsmanship. One particularly beautiful piece from its current luxury watch collection is this model from the "L'Heure du Diamant" collection in 18-carat rose gold fully set with navette-cut diamonds (14.8 carat) and brilliant-cut diamonds (8.8 carat). By the way: this beauty was the winner of the Grand Prix d'Horlogerie de Geneve 2013 in the category jewellery watch.

THERE ARE EXCEPTIONS
TO EVERY RULE.



ROYAL OAK
DIAMOND SET
IN STEEL.

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

Men's favourites

Pure understatement

Price: approx. EUR 22,800

bucherer.com

iwc.com

Die Portofino Big Date von IWC in 18-Karat-Rotgold mit Glasboden und Handaufzugswerk ist vornehm, ohne aufzufallen. Lange konische Zeiger streichen grazil über das elegante weisse Zifferblatt, das alle anderen Merkmale in den Vordergrund stellt – die Sekunden- und die 8-Tage-Gangreserve-Anzeigen zum Beispiel. Sie sorgen für Klarheit und bilden einen angenehmen Kontrast zu den geschwungenen Ziffern im grossen Fenster der Datumsanzeige. Die edle Jubiläumsedition der Portofino von IWC ist auf 125 Stück limitiert und ausschliesslich bei Bucherer erhältlich.

A paragon of discretion, the Portofino from IWC with big date display marks Bucherer's 125th jubilee. This elegant, unassuming beauty of a timepiece in rose gold is limited to 125 watches. The Portofino Big Date from IWC in 18-carat rose gold with glass back and hand-wound movement is classy without being too conspicuous. Large, conical hands move gracefully



across an elegant white dial that acts as a discreet backdrop to other elements, such as the seconds subdial and eight-day power reserve display. They provide needle-sharp clarity and a pleasing contrast to the flowing numerals in the large date display window. This jubilee edition of the Portofino is available exclusively from Bucherer.

Dynamic debut

Price: approx. EUR 70,000

jaguar.com

Das komplett aus Aluminium gefertigte neue F-TYPE Coupé ist das dynamischste und sportlichste Serienmodell der Jaguar-Geschichte. Das Spitzenmodell F-TYPE R Coupé mit 5,0-Liter-V8-Motor leistet 405 kW (550 PS) und 680 Nm. Damit läuft es bis zu 300 km/h schnell und beschleunigt in nur 4,2 Sekunden von 0 auf 100 km/h. Die Versionen F-TYPE S Coupé und F-TYPE Coupé werden von einem 3,0-Liter-V6-Benziner angetrieben. 280 kW (380 PS) und 460 Nm respektive 250 kW (340 PS) und 450 Nm ermöglichen Höchstgeschwindigkeiten von 275 und 260 km/h sowie Beschleunigungszeiten von 0 auf 100 km/h von 4,9 und 5,3 Sekunden.

The new F-TYPE Coupé is the most dynamically capable, performance-focused, serial production Jaguar ever. The all-aluminium Jaguar F-TYPE Coupé model line-up is headlined by the F-TYPE R Coupé, its 550-PS/680-Nm 5.0-litre supercharged V8 engine enabling acceleration from 0 to

60 mph in 4.0 seconds, and a top speed of 186 mph (limited). F-TYPE S Coupé and F-TYPE Coupé models complete the range, powered respectively by 380-PS and 340-PS versions of Jaguar's 3.0-litre supercharged V6 engine, giving 0 to 60 mph in 4.8/5.1 seconds and top speeds of 171/161 mph.

Sophisticated winter down

Price: approx. EUR 730 (parka)

approx. EUR 490 (gilet)

windsor.de



Mit den windsor. Daunenjacken und -westen kommen Sie stilvoll und casual durch den Winter. Sie vereinen hochwertigste Materialien sowie perfekte Passform und Verarbeitung zu einem modernen, zeitlosen Look – eine Daunen-Nylon-Jacke aus feiner japanischer Nylonqualität mit Applikationen in Wolle und Velours-Details sowie Weste und Jacke aus reiner wasserabweisender Wolle aus Italien mit Velours-Applikationen.

Survive the winter in casual style with windsor. down parkas and gilets. They combine highest-quality materials with perfect fit and attention to detail to create a modern timeless look – a down and nylon jacket of finest Japanese nylon with appliques in wool and velours details, and a gilet and parka of pure water-resistant wool from Italy, with velours appliques.



PHOTOGRAPHED BY KRISTIAN SCHULLER



EXTRAORDINARY CRAFTSMANSHIP

Finished with luxury calf leather in a range of exquisite colours, sourced from a tannery with over 150 years' experience. A screen of virtually scratchproof sapphire crystal. And every extraordinary phone handmade and individually signed by a single craftsman in Church Crookham, England. Discover more at vertu.com

The new Vertu Constellation


LES AMBASSADEURS
THE LEADING HOUSE OF LEADING NAMES

GENÈVE
RUE DU RHÔNE 62

ZÜRICH
BAHNHOFSTRASSE 64

APP LES AMBASSADEURS AVAILABLE
ON TABLETS FOR IOS AND ANDROID

LUGANO
VIA NASSA 5

ST.MORITZ
PALACE GALERIE

VERTU

HANDMADE IN ENGLAND



ENGINEERED FOR MEN WHO LIVE THE DREAMS THAT OTHERS CHASE.



Didn't age in 70 years:
The Little Prince



FONDATION
ANTOINE DE
SAINT EXUPÉRY

————— **Big Pilot's Watch Perpetual Calendar Edition "Le Petit Prince". Ref. 5028:** We only realize the true extent of our dreams when they become reality. This is what must have inspired Antoine de Saint-Exupéry. His tale of the little prince was a worldwide success and has been an inspiration to people of every generation for 70 years – including watchmakers like us. The proof is in this dream of haute horlogerie, limited to 270 watches. The Pellaton winding system in the powerful in-house 51613 calibre builds up an impressive seven-day run time and drives a wealth of sophisticated complications. Another watchmaking masterpiece, the perpetual calendar, recognizes every leap year until 2100 and will theoretically require an adjustment of just one day after 577 years. Even the little prince has his place on the moon phase display. Because, it seems, some dreams do come true. And yours?

IWC. ENGINEERED FOR MEN.

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

For more information please call +41 52 635 63 63 or contact info@iwc.com



IWC
SCHAFFHAUSEN

Ein Paradies für Wintervögel

Wenn in der Schweiz der Winter unendlich scheint, blühen keine zwei Flugstunden entfernt auf Mallorca die Mandelbäume. Und die trendige Hauptstadt Palma lockt zum Schlendern, Schlemmen und Shoppen ohne Schal und Wintermantel.

Text: Beatrice Schlag
Photos: Reto Guntli



A paradise for snow birds

When Switzerland's winter seems to be stretching on forever, the almond trees will already be in blossom just a two-hour flight away. They're on Mallorca. And the island's capital of Palma is a wonderful place to stroll, shop and simply enjoy, with no scarf needed and no winter coat.

Kastell der Luxusklasse: Das einstige Militärfort Cap Rocat, vom mallorquinischen Architekten Antonio Obrador aufgekauft und zur Erholungsoase umgebaut, bietet seinen Gästen dank seiner Abgeschlossenheit perfekte Privatsphäre.

Luxury pile. The former military fort of Cap Rocat has been acquired by local Mallorcan architect Antonio Obrador and transformed into an oasis of rest and relaxation. With its secluded location, it provides its guests with absolute privacy, too.

Auf der ganzjährig geöffneten Terrasse mit Blick auf die hoteleigene Bucht Cala de la Reina und Mallorcas Hauptstadt wird im Restaurant Sea Club im Hotel Cap Rocat beste mediterrane Küche serviert. Ein lohnender Ausflug!

Well worth the trip, the Cap Rocat hotel's Sea Club Restaurant offers top Mediterranean cuisine and a year-round terrace that boasts fabulous views of Cala de la Reina (the hotel's own bay) and the Mallorcan capital beyond.





Die Grundstruktur der 250 Jahre alten Festung Cap Rocat blieb unverändert. Wie luxuriös die Innenräume des Hotels gestaltet sind, ist von aussen nicht zu ahnen.

The basic structure of the 250-year-old fort of Cap Rocat has been left untouched. But outside appearances give no indication of the sheer luxury of the rooms and suites within.

Mallorca ist gross im Kommen, sagt Christian Völkers. Der CEO von Engel & Völkers, einem der weltweit führenden Maklerunternehmen für Luxusimmobilien, weiss, wovon er redet. Der Hamburger Unternehmer verbrachte schon als Kind seine Ferien auf der Insel. Wenn er nicht beruflich auf Reisen ist, pendelt er seit 22 Jahren zwischen seiner Heimatstadt Hamburg und seinem traumhaften Landgut auf Mallorca. Christian Völkers erlebte von Nahem, wie rasant sich die Baleareninsel in der Gunst der Touristen in die Höhe katapultierte. «Noch vor drei Jahren gab es für Immobilien über 10 Millionen Euro keine Nachfrage. Heute dürfen sie auch gerne mal 15 Millionen kosten. Dieses Jahr wird vermutlich das bisher beste sein für den Immobilienhandel, in Quantität und in der Höhe der Preise.»

Warum die Insel vor allem bei Europäern ein immer begehrteres Ferienziel wird, liegt auch im Winter auf der Hand: Kaum eine Destination an der Wärme ist in Europa zwischen Spätherbst und Frühling leichter und schneller zu erreichen als Mallorca. Während an anderen Orten die Ferienhauptsaison nur wenige Monate dauert, ist Urlaub auf Mallorca ein ganzjähriges Vergnügen.

Ziel für Wanderer, Shopper und Schlemmer

Die Meerestemperaturen sind von Mai bis November ideal zum Schwimmen. Das subtropische Mittelmeerklima der Insel garantiert heisse, trockene Sommer und milde Winter. In der ungewöhnlich vielfältigen Landschaft zwischen kilometerlangen Stränden, fruchtbaren Ebenen im Landesinnern und hohen Bergzügen im Norden finden Natur- und Sportfreunde jede erdenkliche Abwechslung. Und nicht zu vergessen: jeden

Mallorca's really on the up, says Christian Völkers. As the CEO of Engel & Völkers, one of the world's leading estate agents in the luxury property field, he knows what he's talking about. A native of Hamburg, Christian Völkers spent many a vacation on the island as a boy. And when not on business trips, he's been dividing his time for 22 years now between his home city in Germany and his fabulous Mallorcan estate. Christian Völkers has seen at first hand how rapidly the Balearic Islands have risen in tourist travellers' eyes. "As recently as three years ago, there was no demand for property here for more than 10 million euro," he recalls. "Today people are willing to pay as much as 15 million. And this year looks set to be the best ever for the realty business, in both price and volume terms."

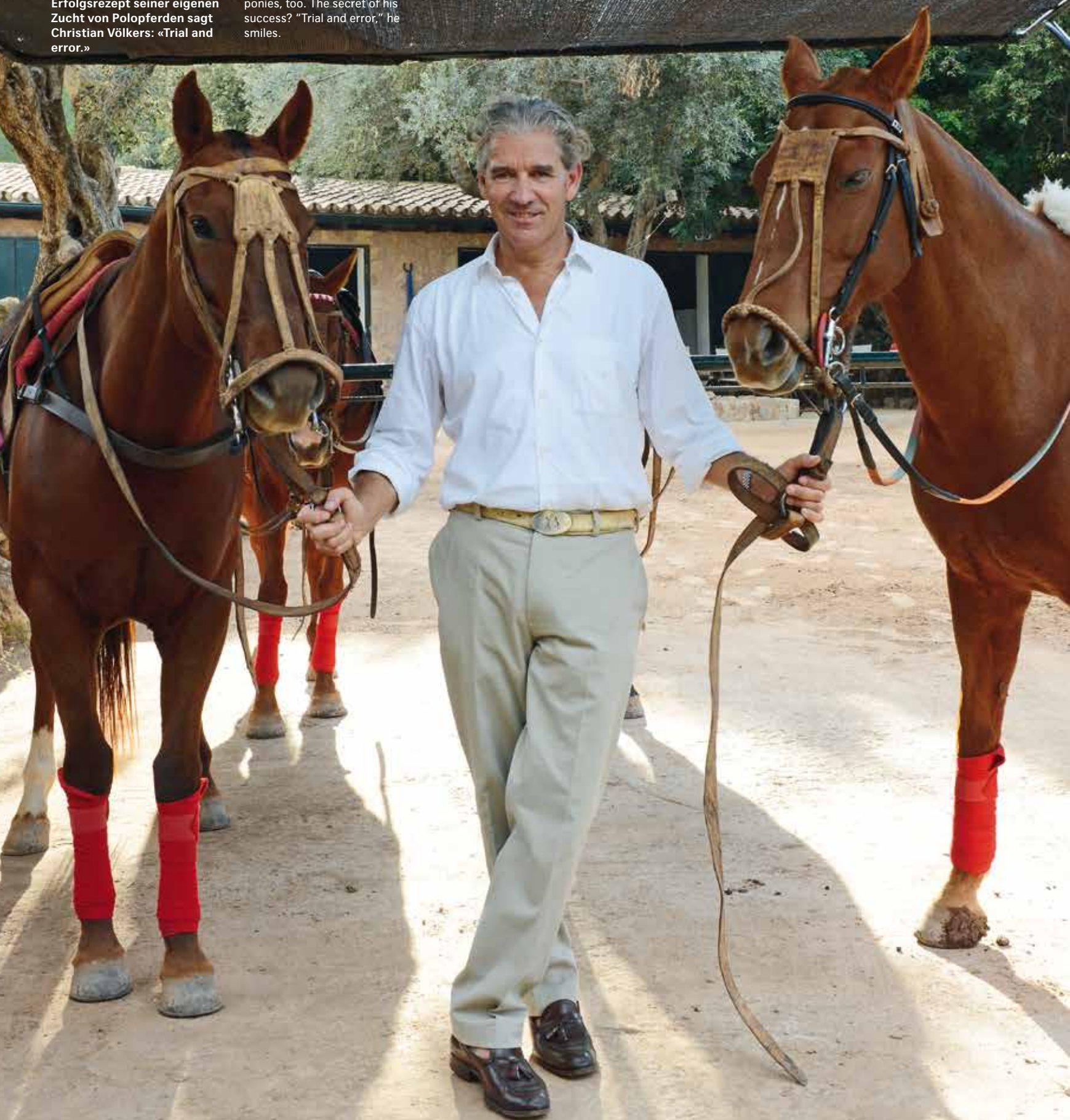
Just why Mallorca has become an increasingly popular vacation venue, for Europeans in particular, is especially clear in the winter months. As the temperatures fall between late autumn and spring, hardly any warm-weather destination in Europe is quicker or easier to reach. And while the holiday season at most destinations lasts just a few months, vacationing in Mallorca is a year-round delight.

Walkers, shoppers and gourmets welcome

With its subtropical climate, Mallorca is guaranteed hot, dry summers and mild winters, and the local waters are ideal for swimming between May and November. The island also boasts a vast range of landscapes: from the miles of sandy beaches to the fertile plains inland and the mountain chains in the north, there's something to suit any nature lover or sports enthusiast. And on the comfort front, too, Mallorca is second to none, offering everything from stylish boutique hotels to luxury fincas with personal

Der begehrteste Society Event Mallorcas ist der auf Christian Völkers mallorquinischem Gut Son Coll jährlich stattfindende Engels & Völkers Polo Cup. Über das Erfolgsrezept seiner eigenen Zucht von Polopferden sagt Christian Völkers: «Trial and error.»

The annual Engels & Völkers Polo Cup, which is contested on Christian Völkers' local Son Coll estate, is the highlight of the Mallorcan society calendar. Christian breeds his own polo ponies, too. The secret of his success? "Trial and error," he smiles.





Das luxuriöse, aus dem 18. Jahrhundert stammende Castell Son Claret und seine acht Nebengebäude sind auf ein einziges Ziel ausgerichtet: den Gast zur Ruhe kommen zu lassen. Aufregend ist allerdings Son Clarets grossartige Küche.

The luxury 18th-century Castell Son Claret and its eight annexes are all geared to one simple goal: letting the guest relax. The cuisine, though, is an exhilarating experience.

gewünschten Komfort, vom stylischen Boutique-hotel bis zur Luxus-Finca mit eigenem Butler. «In Mallorca leben viele Mallorcas», schrieb einst der spanische Literaturnobelpreisträger Camilo José Cela. Und der Besucher tut sich nicht schwer, das seine zu finden. Historische Bauten in Hülle und Fülle, Orangenhaine, Olivenplantagen und Rebberge zum Wandern, Edelläden zum Shoppen, coole Clubs, elegante Spitzenrestaurants und herz-hafte Hausmannskost in traditionellen Lokalen – Mallorca verwöhnt jeden nach seinen eigenen Vor-lieben.

Pulsierendes Zentrum der Insel ist die Haupt-stadt Palma de Mallorca, die in den letzten Jahr-zehnten jeden Hauch von Provinzialität abgelegt hat. In der Stadt mit den einzigartigen Monumen-ten – allen voran die riesige gotische Kathedrale La Seu, eine ehemalige Moschee, die über der Bucht von Palma thront – herrscht eine trendige, aber zurückhaltende Regheit. Wer wildes Partyle-ben und Szenediscos sucht, wird diskret auf die kleinere Baleareninsel Ibiza verwiesen. In Palma wirken viele der neuen Lokale und Hotels so welt-offen und scheinbar einfach wie in Paris oder Mai-land. Erst auf den zweiten Blick entdeckt man die Raffinesse souveräner Urbanität. Mit dem Unter-schied, dass sie hier keinerlei modische Aufge-regtheit verbreitet.

Insel der Ruhe

Nicht umsonst wird Mallorca Insel der Ruhe ge-nannt. Hier wohnen mindestens so viele Celebri-tys wie in Marbella oder Ibiza. Nur weiss man es von den meisten gar nicht. Supermodel Claudia Schiffer, der Schauspieler Til Schweiger, der Rock-musiker Peter Maffay und Hollywoodstar Michael Douglas haben seit Jahren Häuser hier, der briti-sche Schauspieler Joseph Fiennes erwarb vor kur-zem eine Liegenschaft in Palma. Sie werden hier nicht von Paparazzi empfangen. Deswegen haben sie die Insel gewählt. In Palmas prächtigst deko-riertem Nachtclub Abaco darf nicht fotografiert werden. Der Besitzer behauptet, er habe zu viele prominente Gäste, die nicht immer mit der Person aufkreuzten, mit der sie verheiratet seien.

Das mag stimmen oder nur gute Eigenwerbung sein. Aber dass Prominenz hier anonym bleiben will, sagt auch Christian Völkers: «Die meisten Ce-lebritys hier leben eher nach innen. Gleichzeitig sind sie so zahlreich, dass sie auch die Möglichkeit haben, gesellschaftlich in Kontakt zu sein.» Eine der beliebtesten Gelegenheiten, einander kennen zu lernen, ist das jährlich von Völkers organisier-te Poloturnier. Zum Gut des leidenschaftlichen Polospielers gehören eine eigene Pferdezucht und ein Polofeld.

Verliebt in Mallorca

Der schwedische Architekt Peter Ödlund baute auf der halben Welt Shopping-Centers. Vor zehn Jahren besuchte er Mallorca zufällig. Er erwartete

butler included. “There are many Mallorcas,” said Camilo José Cela, Spain’s Nobel Prize-winning nov-elist. Visitors will have no difficulty finding their own. Historic buildings to explore, orange groves, olive plantations and vineyards to hike among, top shops to browse, cool clubs, elegant restaurants and fine local fare: Mallorca can treat anyone to their own personal passions.

The thriving hub of the island is its capital Palma, which has cast off every hint of provincialism in the last few decades. This city of unique monuments, with pride of place going to the vast Gothic La Seu cathedral which towers over Palma Bay, is abuzz with pleasantly low-key activity: if you’re seeking the party and disco scene, you’ll be discreetly guid-ed towards Ibiza, Mallorca’s smaller neighbour. In Palma, many of the new restaurants and hotels have an urbanity and a straightforwardness to them that would not be out of place in Paris or Milan. It’s only at a second glance that their true sophistication is revealed – a refinement which has no truck with passing fashion fads.

Island of Calm

Not for nothing is Mallorca known as the Island of Calm. It’s home to at least as many celebrities as Marbella or Ibiza. But most of them manage to maintain their anonymity. Supermodel Claudia Schiffer, actor Til Schweiger, rock musician Peter Maffay and Hollywood star Michael Douglas have had homes here for years, and British actor Joseph Fiennes recently acquired a Palma property, too. Why did they choose Mallorca? Because they find it blissfully free of the usual paparazzi. Abaco, Palma’s splendid nightclub with its extravagant interior, even bans all photography. “We have too many VIP guests here who don’t always turn up with the per-son they’re married to!” the owner helpfully ex-plains.

It may be true; it may be a spot of good old self-promotion. But the local celebs’ desire to stay under the radar is something Christian Völkers confirms: “Most of the celebrities who live here prefer to lead stay-at-home lives,” he explains. “At the same time, though, they’re here in sufficient numbers to meet socially, too.” And one of the best occasions for do-ing so is the local polo tournament that Völkers or-ganises every year. A keen player himself, his Mal-lorcan estate also includes a pony stud and a polo field.

In love with Mallorca

Swedish architect Peter Ödlund has built shopping centres all over the world. His travels took him to Mallorca by chance some ten years ago. He had no great expectations. In fact, he’d only ever heard bad things, about its cheap mass-market attractions and drunken package tourists – the Mallorca clichés of the time, which applied to a fraction of the island at the most. “I fell in love with the place,” he recalls. “A winter’s day in Palma is like a good spring day in

Die Kathedrale der Heiligen Maria, die im Volksmund La Seu («Der Bischofssitz») genannt wird, ist nicht nur das Wahrzeichen von Palma, sondern auch eine der schönsten Kirchen der Welt. Ihr gewaltiger Innenraum birgt wunderschöne Schätze.

The Cathedral of Santa Maria of Palma, generally referred to as La Seu (which means “the bishop’s seat”), is not just the city’s most distinctive land-mark: it’s also one of the most beautiful churches in the world. Its massive interior is home to some magnificent treasures.



In den Augen des schwedischen Architekten Peter Ödlund fehlte auf Mallorca ein attraktives Urlaubsangebot für Gäste, die länger bleiben wollten als nur ein oder zwei Wochen. Seit wenigen Monaten schafft sein gediegenes Apartmenthotel namens Palma Suites Abhilfe.

What Mallorca needed, thought Swedish architect Peter Ödlund, was an attractive vacation address for visitors who were looking to stay longer than just one or two weeks. The Palma Suites, his elegant apartment hotel which opened a few months ago, now fits that bill.



Ankommen und sich gemütlich fallen lassen: in den mit Hightech und perfekt eingerichteten Küchen ausgestatteten Palma Suites mitten in Palmas Altstadt kein Problem.

With their high-tech installations and fully equipped kitchens, the apartments of the Palma Suites offer a perfect home from home in the heart of the city's Old Town.





Photo: Courtesy of Marc Fosh's Restaurants



In Salz gebackener Kabeljau mit Sauerkraut und Quittenpurée gehört zu den beliebtesten Menüs im Simply Fosh. Raffiniert, köstlich, aber längst nicht so einfach, wie der Name des Restaurants suggeriert.

Salted cod with sauerkraut and quince purée is one of the most popular dishes on the Simply Fosh menu: tasty, sophisticated, and by no means as straightforward as the restaurant's name suggests...

Photo: Courtesy of Marc Fosh's Restaurants



Als der englische Spitzenkoch Marc Fosh (links) sich in Mallorca niederliess, wollte er Gäste und Einheimische gleichermassen begeistern. Mit seinen beiden Restaurants Simply Fosh (rechts) und Misa gelang ihm dieser gewagte Spagat bestens.

When top English chef Marc Fosh (left) decided to make Mallorca his professional home, he resolved to delight both local residents and vacationing visitors. And with his two restaurants Simply Fosh (right) and Misa, he's done precisely that.

nichts, er hatte nur Schlechtes gehört: billige Massenabfertigung, volltrunkene Pauschaltouristen. Es war das damals verbreitete Mallorcaklischee, das höchstens auf einen Bruchteil der Insel zutraf. «Und dann habe ich mich in die Insel verliebt. Ein Wintertag in Palma ist wie ein guter Frühlingstag in Schweden. An manchen Weihnachtstagen zeigt das Thermometer 20 Grad. Ich wusste sofort, dass ich eines Tages hier leben wollte.» Heute ist er Besitzer eines Apartmenthotels. Seine Palma Suites mit vollständig eingerichteten Küchen mitten in der Altstadt sind seit der Eröffnung vor wenigen Monaten fast durchgehend ausgebucht. Zwei weitere Projekte für Apartmenthotels sind aufgelegt: «Es muss doch auch komfortable Ferienorte für Menschen geben, die nicht ständig auswärts essen wollen.» Seinen Consulting Job als Experte für Shopping-Centers hat Peter Ödlund mittlerweile aufgegeben: «Ich will nur noch hier sein.»

Sweden. And even Christmas can have the mercury up at around 20 degrees. I knew at once I'd like to live here some day." Today Peter's the owner of his own apartment hotel located in the heart of the city's Old Town. The Palma Suites, whose apartments all feature a fully equipped kitchen, has been virtually booked out since it opened a few months ago. Peter has two further apartment hotel projects in the pipeline, too. "You have to have comfortable vacation residences for people who don't want to eat out all the time," he reasons. And his consulting work for new shopping centres? He's given that up. "I just want to live here now," he says.

Popular fare

With top chef Marc Fosh, a native of London who came to Mallorca with his Michelin star some 18 years ago, it was the search for simpler cuisine that drew him abroad. "I wanted to learn how to cook



Glücklich abspecken

Den Londoner Spitzenkoch Marc Fosh, in seiner Heimat mit einem Michelin-Stern geadelt und inzwischen seit 18 Jahren in Mallorca, trieb die Sehnsucht nach einer einfacheren Küche ins Ausland: «Ich wollte lernen, wie man ohne viele Saucen und viel Schlagsahne ein grossartiges Essen kocht. In Spanien war damals kulinarisch sehr viel los. Und ich war von Mallorcas Schönheit völlig überrascht.» Die Gerichte seiner beiden Restaurants in Palma nennt die «New York Times» «eine hochstehende mediterrane Hausmannskost, die alle Nationalitäten entzückt». Foshs Küche, an Kalorien und Preisen abgespeckt, wird heute von Einheimischen als beste der Insel gepriesen.

Auf die Frage, warum eine Stadt und eine Insel mit so viel Charisma so lange als ideale Winterzuflucht unentdeckt bleiben konnten, gibt es nur eine Antwort: Die Insel der Ruhe treibt grossen Aufwand, um ihrem Ruf gerecht zu bleiben. •

well without all the sauces and cream,” he explains. “There was a lot going on at the time on the Spanish culinary scene. And I was just bowled over by the beauty here.” Marc now runs two restaurants, whose cooking has been described by the “New York Times” as “worldly farmhouse food at its very best”. And his meals, which are low in calories and price alike, are praised by the locals as the best on the island.

So how can a city and an island with so much charisma remain undiscovered for so long as a place of winter refuge? Because the Island of Calm takes a lot of trouble to remain true to its name. •

Ein Paradies für Gaumenverwöhnte: Mit der über 300 Jahre alten Finca Son Mir stellt Marc Fosh für sein Catering eine Luxuskulisse zur Verfügung. Son Mir, mit eigenem Pavillon, bietet Platz für mehrere hundert Personen und ist darum die perfekte Location für Hochzeiten und andere grosse Anlässe.

Gourmets' paradise: The Finca Son Mir, which is over 300 years old, offers a luxury setting for Marc Fosh's culinary creations. The Son Mir, which even has its own pavilion, can accommodate several hundred guests, making it the ideal venue for a wedding or a corporate event.



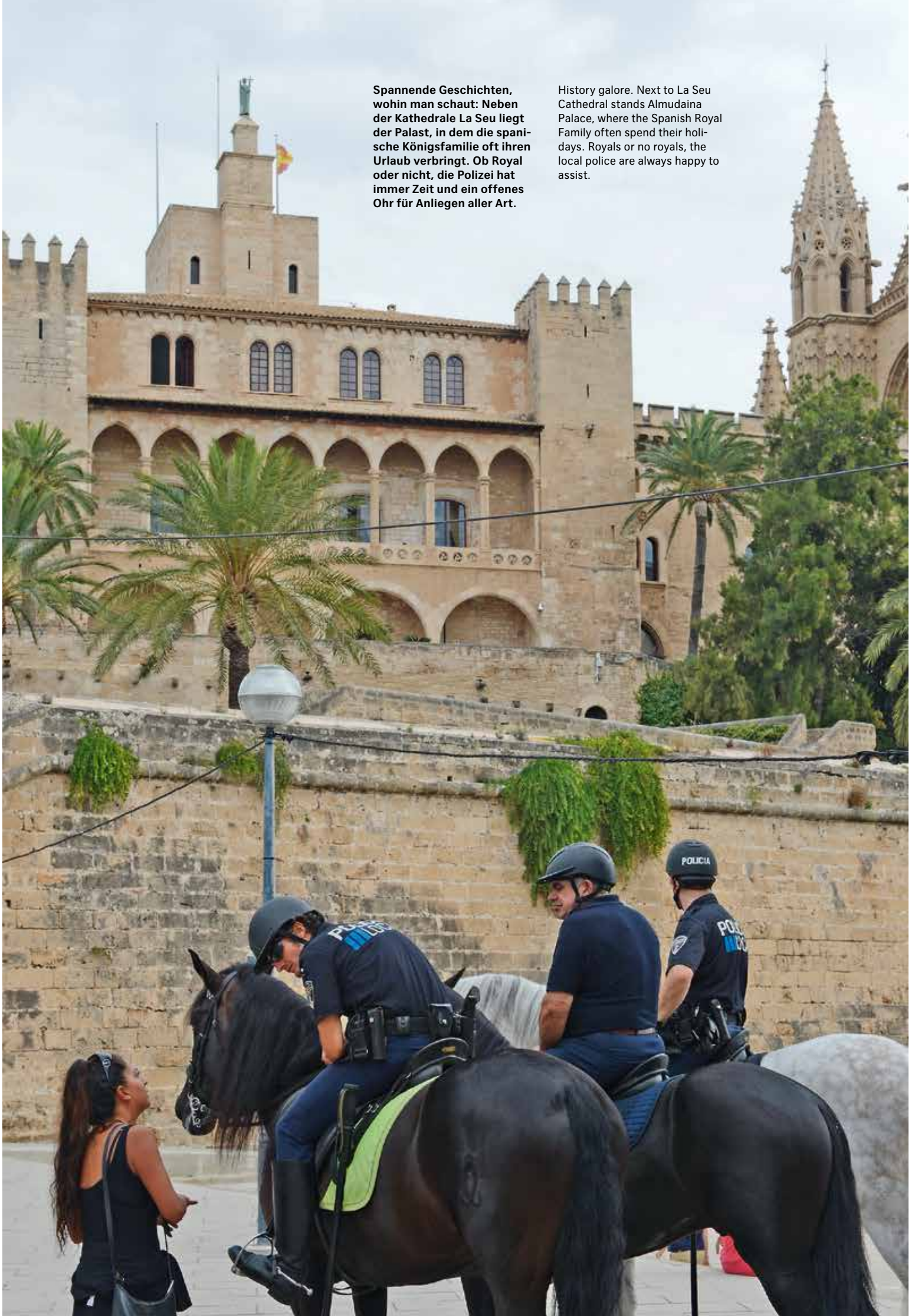
A photograph of the exterior of the Hotel and Restaurant Cort. The building features a prominent red awning over the entrance. Three staff members, wearing white shirts and black aprons, are visible. One staff member is walking away from the camera on the left, carrying a tray. Two other staff members are standing near the entrance, facing the restaurant. The interior of the restaurant is visible through the open awning, showing a bar area with various bottles and a staff member working behind the counter. The building's facade is light-colored, and the overall atmosphere is modern and elegant.

Das brandneue Hotel und Restaurant Cort an einem der belebtesten Plätze der Altstadt repräsentiert das moderne Palma pur: ein ästhetisch anregender, kulinarisch hervorragender und für Besucher und Einheimische gleichermaßen attraktiver Mix.

The brand-new Hotel and Restaurant Cort, which is located on one of the Old Town's liveliest squares, is present-day Palma personified: a temple of taste that offers excellent food to appeal to visitors and locals alike.

Spannende Geschichten, wohin man schaut: Neben der Kathedrale La Seu liegt der Palast, in dem die spanische Königsfamilie oft ihren Urlaub verbringt. Ob Royal oder nicht, die Polizei hat immer Zeit und ein offenes Ohr für Anliegen aller Art.

History galore. Next to La Seu Cathedral stands Almudaina Palace, where the Spanish Royal Family often spend their holidays. Royals or no royals, the local police are always happy to assist.



Dank Frédéric Chopin und seiner Geliebten George Sand, die in Valldemossas Kartäuserkloster 1838 zu Gast waren, wurde der Ort neben Palma zum meistbesuchten der Insel. Er gehört aber auch zu den schönsten.

Along with Palma, Valldemossa became Mallorca's most popular destination after composer Frédéric Chopin and his lover George Sand stayed at its charterhouse in 1838. It's still one of its prettiest, too.





Die renommierte amerikanische Malerin Natasha Zupan lebt seit 20 Jahren auf Mallorca. Im Bergdorf Valldemossa bannt sie Kreativität und Können auf die Leinwand. Zu ihren Kunden zählen Erica Jong, Prinz Michael von Kent und die Unternehmerfamilie Swarovski. natashazupan.com

Renowned American painter Natasha Zupan has been living on the island of Mallorca for the last 20 years. It's in the mountain village of Valldemossa that she puts her creative talents onto the canvases today. Clients to date have included Erica Jong, Prince Michael of Kent and the Swarovski family. natashazupan.com

Der Tast Club, den nur findet, wer ihn finden will, ist in jeder Hinsicht ein Prunkstück: kulinarisch, ästhetisch und ausserdem sind die Angestellten sehr freundlich.

Tast is the kind of club that will only be found by those in the know. Friendly, stylishly appealing and serving fine cuisine, it's a delight in every respect.



Spätherbst in Palma. Wenn in Festlandeuropa Grau die herrschende Farbe wird, ist es Zeit, sich einen Abstecher auf die Insel der Farben zu gönnen. Palma de Mallorca bei Sonnenuntergang, fotografiert von der Dachterrasse des neuen Hotels Calatrava: Der Winter muss kein Verzicht auf Wärme sein!

Late autumn in Palma. When grey is the predominant tone over most of mainland Europe, it's time for a trip to this island of constant colour. Palma de Mallorca at sunset, photographed from the roof terrace of the new Hotel Calatrava. Just because it's winter doesn't mean it can't be warm!





Where to go

Wohnen/Accommodation

Cap Rocat

Carretera de Cap Enderrocat
Cala Blava
caprocat.com
DZ ab/Double from EUR 500



Die ehemalige Militärfestung wurde vom mallorquinischen Stararchitekten Antonio Obrador 2011 zu einem spektakulären Luxushotel umgebaut. Ohne den ursprünglichen Charakter des Baus zu verändern, schuf Obrador eine Anlage mit Suiten auf dem Klippenrand über der privaten Meeresbucht, die sich perfekt in das umliegende Naturschutzgebiet einpasst. Das 15 Kilometer von Palma entfernte Cap Rocat, das abends mit Fackeln erleuchtet wird, ist ein perfekter Ort für Romantiker. Kinder erst ab 16 Jahren.

This former military fort was transformed into a spectacular luxury hotel by Mallorcan top architect Antonio Obrador in 2011. While retaining the fort's original character, Obrador has created a fabulous complex (with numerous suites) in this cliff-top location above a private bay, and one that blends perfectly into its nature-reserve surroundings. Cap Rocat, which is some 15 kilometres outside Palma, is a wonderfully romantic place which is illuminated by torches at night. Accompanying children must be 16 or over.

Boutique Hotel Calatrava

Plaça Llorenç Villalonga, 8, Palma
boutiquehotelcalatrava.com
DZ ab/Double from EUR 200



Das vor wenigen Monaten eröffnete Hotel in unmittelbarer Nähe des Hafens hat zehn Zimmer und

sechs Suiten, fast alle mit Blick auf die Bucht von Palma. Exklusiv für Hotelgäste: die riesige Dachterrasse, auf der das Frühstück serviert wird, und das hauseigene Spa.

This hotel, which only opened a few months ago, is right by the harbour and offers ten rooms and six suites, almost all of them with Bay of Palma views. Further exclusive amenities for residents include the vast roof terrace (on which breakfast is served) and the hotel's own spa.

Hotel Cort

Plaça de Cort, 11, Palma
hotelcort.com, designhotels.com
DZ ab/Double from EUR 150



Das barocke Stadthaus und der jahrhundertealte Olivenbaum in der Mitte machten den Platz in der Altstadt schon immer zu einem von Palmas beliebtesten Treffpunkten. Seit diesem Jahr bringt das hippe Hotel Cort mit den 14 Suiten und der mit einem Pool bestückten Dachterrasse noch mehr Betrieb in Palmas Zentrum. Wer das pulsierende Leben im Stadtzentrum erleben will und cooles Design schätzt, ist hier goldrichtig.

The baroque-style City Hall and the centuries-old olive tree at its centre have long made Plaça de Cort in Palma's Old Town a favourite meeting place. And the arrival this year of the hip Hotel Cort with its 14 suites and roof terrace (complete with pool) have brought even more life to the heart of the city. For lovers of lively urban vibes and cool architectural design, this is the place to stay!

Brondo Architect Hotel

Brondo, 4-6, Palma
brondoarchitect.com
DZ ab/Double from EUR 125



Das stilvolle Hotel in der bezaubernden Altstadt von Palma liegt nur vier Gehminuten von der Plaça Major entfernt. Die individuell eingerichteten Suiten bestechen durch traditionelle mallorquinische Architektur kombiniert mit modernem Bohemian Design. Jede Suite verfügt über kostenfreies WLAN, einen Flachbild-Sat-TV und einen privaten Balkon. Darüber hinaus kann man auf der Dachterrasse in der Sonne entspannen.

The stylish hotel in Palma's charming Old Town is just a four-minute walk from the Plaça Major. The individually appointed suites offer an appealing blend of traditional Mallorcan architecture and contemporary bohemian design. Every suite boasts free wireless LAN, flat-screen satellite TV and its own private balcony. The hotel also features a wonderful roof terrace on which to rest and relax in the sun.

Palma Suites

Plaça Mercadal, Palma
palma-suites.com
Suite ab 1400 EUR/Woche
Suite from EUR 1,400 a week

Der schwedische Architekt und Mallorca-Fan Peter Ödlund eröffnete vor kurzem dieses Apartmenthotel mit eleganten und ruhigen Suiten, alle mit eingerichteter Küche und neuestem Hightechkomfort ausgestattet. Sie liegen nur zwei

Gehminuten entfernt vom Trubel der Einkaufsstrassen in der Altstadt und sind besonders auch für Langzeitaufenthalter ideal.



It's Swedish architect and Mallorca aficionado Peter Ödlund who is behind this recently opened apartment hotel with its quiet and elegant suites, which all feature state-of-the-art high-tech comfort along with fully equipped kitchens. Located just a two-minute walk from the main Old Town shopping streets, it's an ideal accommodation, especially for long-term stays.

Jumeirah Port Sóller Hotel & Spa

Calle Belgica, Sóller
jumeirah.com
DZ ab/Double from EUR 350



Knapp eine halbe Stunde vom Flughafen Palma entfernt wurde im letzten Jahr an der Nordwestküste Mallorcas das erste europäische Luxusresort der Jumeirah Group eröffnet. Der mit allem Komfort ausgestattete Bau auf den Klippen über dem Fischerdorf Port de Sóller mit dem unvergesslichen Meerblick und den duftenden Gärten ist familienfreundlich und bietet ein Spa, das seinesgleichen sucht.

The Jumeirah Group's first European luxury resort, which opened last year, is sited on Mallorca's northwest coast, a 30-minute drive from Palma Airport. Standing atop the cliffs above the fishing village of Port de Sóller, the complex boasts breathtaking sea views along with wonderfully scented gardens. It's also very family-friendly and offers every imaginable comfort, including unparalleled spa facilities.



Mallorcan top architect Antonio Obrador has created Cap Rocat.

Castell Son Claret

Carretera Es Capdellà – Galilea, km 1,7, Calvià
castellsonclaret.com
DZ ab/Double from EUR 440



Eine Ruheoase für Besucher, die weder Clublife noch Shoppingmeilen suchen: Das abgeschiedene Castell Son Claret inmitten üppiger Vegetation hat sich dem «Luxus der Stille» verschrieben. Nichts Plärrendes, nichts Hektisches. Dafür locken ein herrliches Spa, ein riesiger Pool und ein köstliches Restaurant, je nach Witterung isst man auf der Terrasse, im Innenhof oder im Castell. Ausserdem gibt es eine wunderschöne Bar, an der es jedoch selten still wird.

An oasis of calm in lush green surrounds, the remote Castell Son Claret is dedicated to "The Luxury of Silence", for visitors seeking neither the shopping streets nor the clubbing scene. There's no bustle or hectic here. But what residents will find is a magnificent spa, a huge pool and an exquisite restaurant from which meals are served on the terrace, in the courtyard or inside the castle, depending on the weather. There's also a wonderful bar (in which few guests remain silent for long!).

Mirabò de Valldemossa

Carretera Valldemossa, km 16 Valldemossa
mirabo.es
DZ ab/Double from EUR 150



Ein Edelrefugium für Naturliebhaber ist das über 500 Jahre alte und mit viel architektonischem Aufwand fast archaisch belassene Fincahotel in den Tramuntana-Bergen. Zwei Pools, eine grossartige Aussicht und die hervorragende spanische Küche (nur für Hotelgäste) machen das mehrfach ausgezeichnete Mirabò bei Valldemossa zum idealen Erholungsort.

An elegant refuge for nature lovers, this finca near Valldemossa

in the Tramuntana mountains is over 500 years old, and great care has been taken to retain its ancient fabric. With its two pools, its splendid views and its outstanding (guests-only) Spanish cuisine, the multi-award-winning Mirabò is an ideal place to rest and unwind.

Finca Es Fangar

Camino Son Prohens, Son Prohens
es-fangar.com
Preise auf Anfrage/
Rates on request



Auf dem strikt biologisch bewirtschafteten 1000-Hektar-Gelände werden nicht nur der Weinanbau preisgekrönter Tropfen und Pferdezucht betrieben. Es Fangar offeriert auch mehrere Fincas unterschiedlicher Grösse zur Miete. Zum Arabischen Haus gehören zum Beispiel zehn Zimmer, Butler, Pool, Zelte und ein Kakteengarten. Ein luxuriöses Ambiente für naturbegeisterte Gäste mit höchsten Ansprüchen.

This strictly organic 1,000-hectare estate not only breeds horses and produces prize-winning wines; it also has several fincas of varying sizes that are available for rent. The Arabian House, for instance, boasts ten rooms, a butler, a pool, tents and its own cactus garden. All in all, it's a

luxury address for nature-loving guests with the most discerning vacation demands.

Essen & Trinken/Food & Drink

Catering Marc Fosh

Asival, 7 – Pol. Ca'n Valero, Palma
cateringmarcfosh.com



Der angesehene Koch Marc Fosh und sein Cateringteam sind spezialisiert auf massgeschneiderte Veranstaltungen entsprechend den Anforderungen und Wünschen der Kunden. Von kleinen privaten Essen bei diesen zu Hause bis hin zu grossen Hochzeitsgalas achtet Marc Fosh Catering auf jedes Detail, und sei es noch so klein. Marc Fosh Caterings erschwingliche Kochkunst ist kreativ, leicht, frisch, eben ein moderner, mediterraner Stil mit Anleihen bei der asiatischen Küche. Ein perfekter Ort für einen Event mit Marc Fosh Catering ist zum Beispiel die Finca Son Mir. Sie gehört zu der Gemeinde Palma und kann in nur zehn Minuten von Palmas Stadtzentrum erreicht werden. Das Anwesen, das aus dem 17. Jahrhundert stammt, ist nach der Renovierung ein perfekter Ort, der seinen Charme und seinen mallorquinischen Charakter behalten hat und somit ideal ist für Feiern jegli-

cher Art, seien sie geschäftlich oder privat. Son Mir hat Gesellschaftsräume für kleine und grosse Gruppen sowie wunderschöne Aussenbereiche mit herrlichen Gärten.

Renowned chef Marc Fosh and his catering team specialise in creating tailor-made events, adapting to the desires and wishes of their clients. From small private dinners, in the intimacy of the clients' home, to large gala-style weddings, Marc Fosh catering takes care of all the details, no matter how small. Marc Fosh's affordable glamour cuisine is creative, light and fresh modern Mediterranean with notes of contemporary Asian. A perfect place for such an event is the Finca Son Mir, just ten minutes from the centre of Palma. The estate dates back to the 17th century. Today, Son Mir, after having been abandoned for six years, has been recuperated and has converted into a space in which, respecting its Mallorcan character, celebrations of all kinds are held, whether they be private or business. Son Mir has indoor spaces, suitable for small and large groups of people, as well as outdoor spaces with beautiful gardens.

Simply Fosh

Carrer de la Missió, 74, Palma
Sonntag geschlossen
Closed Sundays
simplyfosh.com



Der Engländer Marc Fosh, bereits in seiner Heimat mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, ist Mallorcas berühmtester Koch. Von seinen beiden Lokalen in Palma ist das in einer alten Mission gelegene Simply Fosh mit seinem glasüberdachten Patio das edlere. Hier wird mediterrane Küche vom Erlesensten zelebriert: Die Preise sind überraschend moderat, die Bedienung ist vortrefflich und der Umgangston erfreulich ungezwungen. Das dreigängige Mittagmenü für 22 Euro ist ein köstliches Schnäppchen.

Marc Fosh, a native of the UK (where he already earned his first Michelin star), is Mallorca's best-known chef. Marc has two restaurants in Palma; and Simply Fosh, located in an old mission house and with its glass-roofed patio, is the more elegant of the two. It's Mediterranean cuisine of the finest calibre that is on the menu here. The prices are remarkably reasonable, the service is outstanding and the tone is pleasantly casual. The three-course lunch for 22 euro is a bargain delight.



Fiona Riesch is general manager of Castell Son Claret.

Finca Es Fangar

Das Anwesen wurde zur Jahrtausendwende von einer Schweizer Unternehmerfamilie erworben, die seither die historische Finca aus dem 14. Jahrhundert in eine moderne Zukunft führt. Heute ist sie mit gut 1000 Hektar die grösste biologisch bewirtschaftete Finca der Insel. Es Fangar beheimatet ein Hannoveranergestüt und ist eine bedeutende Ausstellenstelle des Hannoveraner Zuchtverbandes. Ein Areal von 400 Hektar wurde zum Naturschutzgebiet erklärt. Die Weine von Es Fangar haben internationale Aufmerksamkeit und Auszeichnungen erhalten. Autochthone Rebsorten wie Manto Negro, Prensal, Callet und Forgoneu sowie verschiedene Einzellagen machen die Weine zu ganz besonderen Geniesertropfen. Eine Spezialität sind die Olivenöle, besonders das Wildolivenöl aus eigener Produktion. Mehrere Fincas unterschiedlicher Grösse können gemietet werden.
es-fangar.com

The Es Fangar property was acquired by an enterprising Swiss family at the turn of the millennium. And they've since transformed this 14th-century spread into a 21st-century estate. At over 1,000 hectares, it's the biggest organic finca on Mallorca. It's home to a Hanoverian horse stud farm (a major satellite operation of the Hanoverian Society); and some 400 hectares of the property have been designated as a nature reserve. The wines produced by Es Fangar have already earned international attention and awards. Native grapes such as the Manto Negro, Prensal, Callet and Forgoneu along with several special vineyard areas make them a genuine drinking delight. The estate also offers a further production speciality in its olive oils, of which the acebuche (wild olive) oil is a particularly fine example. It also has several fincas of varying sizes that are available for rent.
es-fangar.com



Misa Braseria

Carrer de Can Maçanet, 1, Palma
misabraseria.com
Sonntag geschlossen
Closed Sundays



In der Braserie mit den schwarzen Lederstühlen, den weissen Wänden und den mit Delikatessen bestückten Holzregalen wird deftiger gegessen als im Simply Fosh. Das zweite Lokal des Spitzenkochs Marc Fosh in Palma serviert vorwiegend hochklassige mediterrane Hausmannskost, zum Beispiel Foshs Lieblingsgericht Brathuhn mit Gemüse, aber auch Exquisite wie das vielgerühmte geröstete Entenconfit mit Rucolapesto und Reis.

With its black leather chairs, its white walls and its wood shelves stocked with fine food delights, the Misa Braseria is a more down-to-earth eating experience than Simply Fosh. Marc Fosh's second address in Palma serves largely quality Mediterranean fare such as his favourite dish of roast chicken with vegetables; but there's room on the menu, too, for more exquisite creations like his famed duck confit with rocket pesto and rice.

Restaurant Hotel Cort

Plaça de Cort, 11, Palma



Das elegante Lokal mit den vielen Tischen auf der Plaça begeistert Besucher mit mallorquinisch-mediterranen Spezialitäten, einer Austernbar und vor den Augen der Gäste aufgeschnittenem iberischem Schinken. Dank seiner Qualität und der herrlich zentralen Lage in der Altstadt war das erst vor wenigen Monaten eröffnete Lokal bei Einheimischen und Besuchern auf Anhieb ein Erfolg.

This elegant and expansive restaurant on the Plaça de Cort offers Mallorcan and Mediterranean specialties, an oyster bar and Iberian ham carved fresh in front of the guests. It's only been open a few months, but with its quality fare and its central Old Town location, it's already a hit with locals and visitors alike.

Patrón Lunares

Calle de la Fábrica, 30 |
Santa Catalina, Palma
patronlunares.com
Montag geschlossen
Closed Mondays

Palmas neuestes Szenelokal für Jung und Alt im aufstrebenden Viertel von Santa Catalina war ursprünglich ein Seniorenzentrum. Nach dessen Schliessung gelobte der Enkel des Fischers, den jeder Patrón Lunares nannte, den Ort als Treffpunkt zu erhalten. Heute ist das Lokal mit dem internationalen Flair ab elf Uhr nachts meist vollbesetzt. Spezialitäten sind frischer Fisch und Salate. Wer nur ein Bier bestellt, ist genauso willkommen.



Palma's latest in eating address for young and old, which is located in the up-and-coming Santa Catalina district, was formerly a senior citizens' centre. When it closed, the grandson of a local fisherman whom everyone knew as Patrón Lunares resolved to maintain the venue's meeting-place credentials. The resulting restaurant has a distinctly international flair, and is usually chock-full from 11 p.m. onwards. Its specialties include fresh fish and salads, but anyone wanting just a beer is welcome, too.

Tast Club

C/ San Jaume, 6, Palma
Tel. +34 971 710 150
Sonntag geschlossen
Closed Sundays



Nach einem Namensschild sucht man vergeblich. Einzig die Kerzen im Innenhof und die hell erleuchteten Fenster weisen darauf hin, dass man hier richtig ist. Palmas gediegenster Club ist auch ganz ohne Werbung praktisch immer ausgebucht. Kein Wunder: Das leicht britisch wirkende Lokal mit den verschachtelten Räumen und der prächtigen Gewölbendecke serviert erlesene Tapas und mediterrane Gerichte.

There's no sign here to tell you what's inside. The candles in the courtyard and the brightly lit win-

dows are the sole confirmation that "this is the place". But even without any advertising, Palma's most elegant club is generally fully booked. It's hardly surprising: the somewhat British-style restaurant with its maze of small rooms and its splendid vaulted ceiling serves the finest tapas and Mediterranean food.

Celler Sa Premsa

Playa Obispo Berenguer de Palou, 8, Palma
cellersapremsa.com



Die Weinpressen, die dem gemütlichen Lokal vor 50 Jahren den Namen gaben, stehen noch immer da. Man sitzt auf Holzbänken an langen Tischen. Die Kellner haben viel zu tun, freundlich sind sie aber trotzdem. Kosten Sie die herzhaft frittierte Lammleber (Fritura de Hígado) oder das in Kohlblättern gegarte Schweinesteak (Bistek de Lomo de Cerdo Envuelto en Col). Vegetarier sind von dem mallorquinischen Gemüseintopf Tumbet begeistert.

The wine presses that gave this cosy eatery its name 50 years ago are still there today. The guests here sit on wooden benches at long tables. The waiters are always busy, yet always friendly, too. Try the wonderful fritura de hígado (fried lamb's liver) or the bistek de lomo de cerdo envuelto en col (pork steak cooked in cabbage leaves). Vegetarians, meanwhile, will love the tumbet, the traditional Mallorcan vegetable stew.

Bar Gibson

Plaça del Mercat, 18, Palma
Sonntag geschlossen
Closed Sundays



Kein Ort für leise Gespräche: Das Gibson, mitten in der Altstadt, ist lärmig, fröhlich und eine perfekte Bar für eine letzte Einkehr, denn hier ist noch Betrieb, wenn andersorts längst geschlossen ist. Man sitzt unter vielen Einheimischen je nach Wunsch drinnen an grossen Tischen oder draussen auf der belebten Plaça del Mercat.

Don't come here for a quiet tête-à-tête! The Gibson, located plumb in the heart of Palma's Old Town, is noisy and cheerful. It's a perfect place for a nightcap, too, not least because it stays open when other bars have long closed their doors. So come in and take a seat among the locals – either inside at one of the large tables or outside on the bustling Plaça del Mercat.

Hostal Cuba

San Magi, 1, Palma
cubacolonial.es



Noch im Herbst war von der ehemaligen Schmugglerherberge am Hafen erst das einladende Restaurant fertig renoviert. Aber bis Ende 2013 will Hausbesitzerin Maria Rosa Gäste für ihre 15 Hotelzimmer und die Skybar auf der Dachterrasse mit der spektakulären Sicht auf Hafen und Palmas Wahrzeichen, die Kathedrale La Seu, empfangen.

By last autumn it was only the friendly restaurant of this former smugglers' haunt down by the port that had been refurbished. But by the end of the year, the property's owner Maria Rosa hoped to be welcoming guests to her hotel, too, with its 15 rooms, its roof-terrace Skybar and the latter's spectacular views of the port, the city and La Seu cathedral.

La Bodeguilla

Carrer Sant Jaume, 3, Palma
la-bodeguilla.com



Von aussen ist das Lokal mit der überragenden Weinauswahl leicht mit einer Vintothek zu verwechseln. Innen überrascht das Designrestaurant nicht nur mit viel Platz, sondern auch mit einer Menüauswahl, die spanische Tradition mit Moderne mischt: Tapas, klassisches Spanferkel, Milchlammschulter, aber auch Hamburger, Foie gras mit schwarzen Trüffeln und Beefsteak Tartar. Küche durchgehend geöffnet.

With its vast range of wines, La Bodeguilla could easily be mistaken for a wine shop from the outside. Inside, though, it's the sheer space that impresses most, along with the design

and a menu which blends Spanish tradition with contemporary tastes: tapas, suckling pig and shoulder of lamb alongside burgers, foie gras with black truffles and beefsteak tartar. Food is also available throughout the day.

Sea Club/Cap Rocat

Carretera de Cap Enderrocat
Cala Blava
caprocat.com



Das Terrassenrestaurant des Hotels Cap Rocat, das auch auswärtige Gäste willkommen heisst, bietet neben dem hinreissenden Blick auf Meer und Skyline des gegenüber liegenden Palma vorzügliche mediterrane Küche, vor allem frischen Fisch. Die Bedienung ist ebenso aufmerksam wie herzlich. Den Weg von der Hotelrezeption zum Sea Club legt man in chauffierten Golf-carts zurück.

The terrace restaurant at the Cap Rocat hotel (which also welcomes non-residents) offers magnificent views of the sea and the Palma skyline opposite together with superb Mediterranean cuisine, with a particular accent on fish. The service is as friendly as it is attentive; and the journey from the hotel's reception to the Sea Club and back is by chauffeur-driven golf buggy!

Mercat de Santa Catalina

Plaça Navegació
Palma – Santa Catalina
mercatsantacatalina.com
Sonntag geschlossen
Closed Sundays



Die Zeiten, als hier vor allem die Fischerfamilien des Viertels Frischware einkauften, sind lange vorbei. Inzwischen gilt Santa Catalina als

Trendviertel, und in der architektonisch beeindruckenden gedeckten Markthalle werden neben Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch herrliche Delikatessen vom Häppchen bis zum vollen Menü für hungrige Besucher angeboten. Unbedingt kosten: die legendäre Paella von Mutter Maria und ihren Söhnen am Marktstand Bar Joan Frau, zu dem selbst König Juan Carlos und der spanische Meisterkoch Ferran Adrià pilgerten. Und die unzähligen Schinkensorten in der Boutique del Buen Comer, die seit über 60 Jahren hier verkauft.

The days when it was largely the local fishermen's families who bought their fresh produce here are now long gone. The Santa Catalina of today is an up-and-coming part of town; and the impressively roofed market hall is home to sellers not only of fruit, vegetables, fish and meat, but also of a wide range of tasty delights from small snacks to full meals. Be sure to try the legendary paella made by Mother Maria and her sons from the Bar Joan Frau stall, which both King Juan Carlos and top chef Ferran Adrià have made a point of seeking out, as well as the countless varieties of ham offered at the Boutique del Buen Comer, which has been in business here for over 60 years.

La Vinoteca

Carrer del Pare Bartomeu Pou, 29
Palma
lavinoteca.info

Fragt man Palmas beste Küchenchefs nach der grössten Auswahl und der fachkundigsten Beratung

für mallorquinische Weine, nennen fast alle die gleiche Adresse: La Vinoteca. Denn hier kaufen viele von ihnen selber ein. Selbstverständlich umfasst das Angebot nicht nur die Weine der Insel.



Ask Palma's top chefs where you'll find the biggest choice and the best advice on Mallorcan wines and they'll all point you in the same direction: to La Vinoteca. This is where many of them buy their wines, too. Needless to say, the selection also extends well beyond the island's shores.

El Fornet de la Soca

Rebosteria Artesana
Carrer de Sant Jaume, 23, Palma
fornetdelasoca.com



Die Süßigkeiten im Laden von Maria José Otero und ihrem Ehemann werden streng nach traditionellen mallorquinischen Rezepten

aus natürlichen Zutaten in der Backstube hergestellt. Unter Touristen ist die vor gut drei Jahren eröffnete Bäckerei noch ein Geheimtipp. Dabei sind ihr Mandelkuchen und auch ihr Meringue-Zitronenkuchen unvergesslich. Wer Salziges bevorzugt, sollte sich die Panada de Carne und die Sobrasada nicht entgehen lassen.

All the tasty delights in the shop run by Maria José Otero and her husband are made strictly on the premises using natural ingredients and traditional Mallorcan recipes. The bakery, which opened three years ago, is still something of an insider tip. The almond cake and the meringue-and-lemon cake are unforgettable. But if savoury is your preference, aim for the panada de carne or the sobrasada, which are equally superb.

VIP Services

PA Mallorca

Carrera de Andratx, 34/local 1
Portals Nous
pamallorca.com

PA ist eine Abkürzung für Platinum Assistance, und für das vielsprachige Profiteam von Jacqueline Estenssoro und Donna Suarez ist kein Auftrag zu kompliziert, damit der private oder geschäftliche Aufenthalt ihrer anspruchsvollen Kundschaft auf Mallorca perfekt gelingt. PA Mallorca hilft unter anderem bei der Suche nach einer Luxusjacht, einer exklusiven Villa oder einem Privatjet zum Kauf oder zur Miete und auch bei der Organisation eines VIP-Events oder eines massgeschneiderten Ausflugs.

PA stands for Platinum Assistance. And the multilingual team around Jacqueline Estenssoro and Donna Suarez specialise in ensuring that any stay on Mallorca, for business or for pleasure, is an outstanding experience for their discerning clientele. Be it for a luxury yacht, an exclusive villa, a private jet, a VIP event or an excursion totally geared to customers' specific personal needs, PA Mallorca is the team to enlist.



HOW TO GET THERE

SWISS offers daily flights from Zurich and Geneva to Mallorca.

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



El Fornet de la Soca is a mouth-watering pastry shop in Palma.

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 BEIJING, LONDON, MOSCOW, SHANGHAI

LES STUDIOS PARMIGIANI BEIJING, DUBAI, Gstaad, KIEV, MACAU, MUNICH, PORTO CERVO, SAO PAULO, SINGAPORE, TIANJIN

HONG KONG EMPEROR, ORIENTAL | SINGAPORE – BANGKOK – SYDNEY THE HOUR GLASS

LUZERN GÜBELIN | PARIS ARIJE | LONDON HARRODS

ROMA HAUSMANN & CO | MOSCOW RAFF HOUSE | FRANKFURT RÜSCHENBECK

NEW YORK CELLINI | TORONTO BANDIERA JEWELLERS | MEXICO BERGER JOYEROS | BUENOS AIRES DANFER

ABU DHABI MOHAMMED RASOOL KHOORY & SONS

A photograph of a middle-aged man with grey hair, wearing a grey button-down shirt and a silver watch. He is holding a large, round, woven straw hat in front of his face, with only his eyes and forehead visible. He is looking directly at the camera. The background features a large, white, domed building with multiple arches, possibly a mosque or a historical site, under a clear sky. The building is reflected in a body of water in the foreground.

Jemandem, der an so viele Orte der Welt gereist ist wie Christian Kohlund, kann man nicht mehr viel Neues erzählen. Und der trägt die Weisheit und den Schalk vieler Welten in sich.

There's not much that's new in the world for someone who has seen so many countries as Christian Kohlund. He carries within himself the wisdom and whimsy of many different worlds.

The best by Christian Kohlund

Seit frühester Jugend ist Christian Kohlund auf den Theaterbühnen und im Filmbusiness verwurzelt. Seine Arbeiten haben ihn bekannt gemacht und an unzählige Traumorte dieser Welt gebracht. Wir haben ihn in Marrakesch, am Drehort zur nächsten TV-Produktion, zum Interview getroffen.

Christian Kohlund's roots in the realm of theatre and film stretch right back to his childhood. His works have made him a household name and have taken him to a wealth of dream destinations around the world. We met up with him for this interview in Marrakesh, where he was filming his latest TV production.

Interview: Ulysses Müller
Photos: Christoph Kern, Thomas Ruddies

Das Beste an Ihrer Arbeit in Film und Theater?

Dank meinem Beruf habe ich die Welt gesehen! Meine Arbeit hat mich auf fantastische Weltreisen geschickt und an traumhafte Orte dieser Welt gebracht: Burma, Brasilien, Vietnam, Tobago, Sri Lanka, Thailand, Malaysia, China, die Karibik, Dubai, die Seychellen, Mauritius, Indien, Mexiko ... oder auf hohe See von Bali nach Bombay oder von Singapur in den Oman. Das waren für mich keineswegs nur touristische Abstecher, sondern wochen- und monatelange Erlebnisse mit Zugang zu anderen Welten und ihren Menschen. Das waren – und sind – die schönsten Zeiten meines Lebens.

Wer ist der Beste Ihres Fachs?

In meinem halben Jahrhundert Film- und Theaterarbeit habe ich mit vielen Topstars gearbeitet. Schwer, da den besten auszumachen. Was mir schon immer imponiert hat, ist die Konzentrationsfähigkeit vieler grosser Schauspieler. Sie leben sich mit jeder Faser ihres Körpers ein in ihre Rolle, geben alles und sind im Moment des Auftritts zu 100 Prozent die Figur, die sie zu spielen haben. Und dann, wenn der Vorhang fällt oder die Kamera nicht mehr läuft, sind sie wieder sich selber, ganz normale Menschen. Es mag widersprüchlich klingen, aber sie lieben zwar ihre Arbeit über alles, verstehen diese und sich selber aber nicht als das Wichtigste auf der Welt. Ach ja, da fällt mir ein Satz ein: «Wer seinen Beruf liebt, braucht sein Leben lang nicht zur Arbeit zu gehen.»

Der beste Satz aus der Theaterwelt?

Der Satz eines Freundes meiner Familie und eines Protagonisten der Theaterwelt, Friedrich Dürrenmatt: «Wer den falschen Zug besteigt, der mag in ihm nach hinten laufen, er kommt trotzdem dort an, wo er nicht hinwollte.» (Christian Kohlund grinst und sinniert weiter.) Ich habe mehr als einmal einen Zug genommen, der mich an einen Ort brachte, an den ich eigentlich nicht wollte.

What do you find best about your work in film and theatre?

Thanks to my job, I've been able to see the world! My work has sent me on some fantastic trips around the globe and taken me to some of the most exhilarating places: Burma, Brazil, Vietnam, Tobago, Sri Lanka, Thailand, Malaysia, China, the Caribbean, Dubai, the Seychelles, Mauritius, India, Mexico ... or on the high seas from Bali to Bombay and from Singapore to Oman. These were far more than just tourist side trips for me; they were genuine experiences that lasted several weeks or months and gave me insight into other worlds and the people that live in them. These were – and still are – the most wonderful times of my life.

The best person in your profession?

In the half century I've spent in film and theatre, I've worked with a host of top stars. It's really hard to say who's the best. One thing that has always impressed me is the ability many of these great actors have to concentrate. They live their roles with every fibre of their being, they put everything into their work and turn themselves 100 per cent into the character they're playing. But when the curtain comes down or the cameras stop rolling, they become themselves again – completely normal people. It may sound like a contradiction, but although they love their work above everything else, they don't consider what they do or who they are to be the most important thing in the world. That reminds me of a saying: "If a person loves his job, then he'll never need to go to work in his life."

The best saying from the world of theatre?

A saying from a friend of my family and a major figure in the theatre world, Friedrich Dürrenmatt: "If you board the wrong train, it's no use running along the corridor towards the rear, you'll still end up somewhere you didn't want to go." (Christian Kohlund grins and continues the thought.) I've got on more than one train that's taken me somewhere I didn't really want to go.



Ein Schauspieler mit Charakter: Er spielt den legendären Anwalt Clarence Darrow genauso überzeugend wie den charmanten Hoteldirektor.

An actor of character: he plays legendary attorney Clarence Darrow with just as much conviction as he does the charming manager of a hotel.



Der Abenteurer Christian Kohlund: «Meine vielen Reisen waren keineswegs nur touristische Abstecher, sondern wochen- und monatelange Erlebnisse mit Zugang zu anderen Welten und ihren Menschen.»

Christian Kohlund, the adventurer: "My travels were far more than just tourist side trips for me; they were genuine experiences that lasted several weeks or months and gave me insight into other worlds and the people that live in them."

Der Philosoph Christian Kohlund: Er spielt Golf, weil er dabei ganz besonders gut nachdenken kann.

Actor and philosopher: Christian Kohlund enjoys playing golf since it provides an excellent opportunity for him to think.



Christian Kohlund

Geboren in der Schweiz als jüngster Spross des Schauspielerehepaars Erwin Kohlund und Margrit Winter. Mit sechs Jahren vor der Kamera. Schauspielerausbildung am Max-Reinhard-Seminar in Wien. Theaterstationen: Schillertheater (Berlin), Residenztheater (München), Theater in der Josefstadt (Wien), Freie Volksbühne (Berlin). Film und Fernsehen: Arbeit mit verschiedenen Produktionsfirmen aus dem deutschsprachigen Raum, aber auch in Frankreich, Australien, Italien und Kanada. Wichtige Produktionen: Wettlauf nach Bombay, The Pedestrian, Der Glücksritter, Maria Vandamme, By Way of the Stars, Bony, The Valley Between, The Bible – Jesus, The Bible – Apocalypse, Schwarzwaldklinik und 20 Episoden Traumhotel.
kohlund.com

Der beste Tipp in Ihrem Leben?

Der kommt vom Lehrer eines anderen. Ich sass im Flugzeug zu einem Dreh auf Bali. In der Sitzreihe vor mir sass ein Junge, begleitet von einem Mönch. Die beiden sprachen über Gott und die Welt – und was im Leben wichtig ist. Der Mönch liess seinen Zögling wissen: «Vergiesse dein Herzblut nicht für Menschen, die es nicht wert sind, sonst bringst du dich nur selber aus dem Gleichgewicht!» Diese Weisheit ist mir in Erinnerung geblieben.

Der beste Ort?

Extrem gut habe ich mich in Australien gefühlt. Ich habe da mit meiner Frau und meinen beiden Kindern gelebt und gearbeitet. Das Land ist im wahrsten Sinn des Wortes grossartig. Da ist Platz zum Leben, Platz zum Arbeiten, Platz für Ideen, Platz für Abenteuer, Platz für Individualismus ...

Die beste Lösung für ein Problem?

Jedes Problem ist individuell, weil wir alle verschieden sind. Wenn man selber nicht mehr weiterkommt, dann scheint mir das Gespräch mit guten Freunden die erfolgsversprechendste Art der Problemlösung. Menschen, die mich kennen, mögen vielleicht nicht mein Problem lösen, aber sie können, weil sie mich eben gut kennen, ein Lämpchen in mir anzünden, das mir den Weg zur Lösung weist.

The best tip from your own life?

I heard this from someone else's teacher. I was sitting on a plane going to Bali to make a film. There was a youngster in the row in front of me sitting with a monk. The two of them were talking about everything under the sun – and what is important in life. The monk told his pupil: "Don't waste all your energy on people who don't deserve it, otherwise you'll just throw your own life out of kilter!" I've never forgotten those words of wisdom.

The best place?

I felt really, really good in Australia. I lived and worked there for a time with my wife and our two children. The country is a truly great place to be. There's room to live, room to work, room for ideas, room for adventure, room for individualism ...

The best way of solving a problem?

Every problem is unique, because all of us are different. If you don't know what course of action to take yourself, then I think the most promising way of solving the problem is to talk it over with good friends. People who know you might not be able to solve your problem, but because they know you so well they may spark a light inside you that will show you the way towards a solution.

Your best advice for the younger generation?

The world and the changes that occur in it have become so fast that it's barely possible nowadays to



Leidenschaftlich und charismatisch: Nicht nur in seiner Rolle als Clarence Darrow, Anwalt der Verdammten, kämpft Christian Kohlund unermüdlich für die Gerechtigkeit.

Passionate and charismatic: it is not only in the role of Clarence Darrow, attorney for the damned, that Christian Kohlund fights untiringly for justice.

Christian Kohlunds Liebe zur Schauspielerei liegt in der Familie. Schon Grossvater Ekkehard, Vater Erwin Kohlund und Mutter Margrit Winter waren Schauspieler und auch seine Schwester Franziska ist Schauspielerin und Regisseurin.

Christian Kohlund's love of acting is deep in his blood. Grandfather Ekkehard, father Erwin Kohlund and mother Margrit Winter were all actors, and his sister Franziska not only acts but also directs.



Der beste Tipp an die junge Generation?

Die Welt und ihre Veränderungen sind so schnell geworden, dass etwas wie eine Lebensplanung kaum mehr möglich ist. Ich denke darum, dass es wichtig und richtig ist, dass junge Menschen das machen, was sie wirklich wollen und wirklich gerne tun. Zum Beispiel das geliebte Hobby zum Beruf machen. Das ist ein guter Pfad mit Glückspotenzial.

Wer ist die beste zeitgenössische Figur?

Leoluca Orlando, der grosse Mafiajäger. Er hat – als Bürgermeister von Palermo, einer Hochburg der Mafia! – die Zivilcourage aufgebracht, den Mafiosi die Stirn zu bieten. Seine Bücher wie «Ich sollte der Nächste sein» oder «Leoluca Orlando erzählt die Mafia» sind für mich unter die Haut gehende Plädoyers für Mut und Gerechtigkeit.

Was wäre der beste Rat an die Gesellschaft?

Ich wünschte mir ein Weltethos, einen Leitfaden für alle über Dinge, die man tut, und vor allem über Dinge, die man nicht tut – über alle Kulturen und Religionen hinweg. Dieser gälte wie gesagt für alle Menschen, auch für die Mächtigen! Welche Umstände müssen wir für die Menschheit schaffen? Welche sinnvollen Gesetze erlassen, um eine Gesellschaft aufzubauen, auf die wir stolz sein können? Ethische Vereinbarungen könnten helfen, diese Welt zumindest gerechter zu gestalten. Eine naive Illusion? Mag sein ... aber lasst uns wenigstens davon träumen!

Was ist Ihr bester Tipp für uns alle?

Ich bin und bleibe ein Zweifler, weil ich keine Angst habe zu denken. Alles hinterfragen! Ohne dabei den Humor zu verlieren selbstverständlich. •

plan out your life in advance. So I think it's important and right that young people do what they really want to do and really enjoy doing. For example, they should try to make their favourite hobby into a career. That's a path that has a good chance of bringing happiness.

Who is the best figure in the world today?

Leoluca Orlando, the great Mafia hunter. He had the moral courage to stand up to the Mafiosi when he was mayor of Palermo – a stronghold of the Mafia! What he writes in books like «Fighting the Mafia», exhorting people to show courage and promoting justice, gets right under the skin.

What would be your best advice for society today?

I would like to see a global ethic, a code of practice for everyone, showing the things people should do and, most importantly, the things they shouldn't – guidelines that transcend all cultures and religions. As I said, these rules would be valid for everyone, including the world's powerful! What conditions do we have to create for humanity? What sensible laws must be passed in order to develop a society we can be proud of? Ethical agreements could at least help to make the world a fairer place. Is this a naive illusion? Possibly ... but at least it's something we can dream of!

What's your best tip for all of us?

I've always been a doubter, because I'm not afraid to think. People should question everything! Without losing their sense of humour, of course. •

Christian Kohlund

Born in Switzerland, Christian Kohlund is the youngest child of actors Erwin Kohlund and Margrit Winter. In films since the age of six, he studied theatre at the Max-Reinhard-Seminar in Vienna and has worked at Schillertheater (Berlin), Residenztheater (Munich), Theater in der Josefstadt (Vienna), Freie Volksbühne (Berlin). He has worked in film and television with various production companies from the German-speaking world, and in France, Australia, Italy and Canada. Major productions that he has appeared in include Wettlauf nach Bombay, The Pedestrian, Der Glücksritter, Maria Vandamme, By Way of the Stars, The Valley Between, The Bible – Jesus, The Bible – Apocalypse, The Black Forest Clinic and 20 episodes of Traumhotel. kohlund.com



*“Do something
wonderful,
people may
imitate it”*

Albert Schweizer led by fearless example. As musician, philosopher, physician and theologian, he excelled in many fields of human endeavour and it was he who coined this phrase.

Sharing Italy's heritage with the Italian people and wider public is the privileged – wonderful even – role of FAI Fondo Ambiente Italiano (The National Trust for Italy).

Not simply the grandest and best-known examples of our art, culture, landscape and architecture; but also the ‘hidden gems’.

The FAI – Fondo Ambiente Italiano is entrusted with restoring, protecting and promoting understanding of some of Italy's most extraordinary landscapes, buildings and works of art. For more information visit: www.fondoambiente.it

JTI is a long-term partner of FAI and is particularly proud to support the 18th century Villa Panza and the Panza Collection in Lombardy.

JTI brings creative minds together

We also seek to inspire the next wave of cultural leaders. Just as we were inspired by the UK's National Trust, and by Piero de Blasi's gift of land in the Aeolian archipelago that got us started back in 1976.

We have grown rapidly since then. We now manage 48 sites in Italy, but have not lost sight of our mission – to foster greater respect for our heritage, or our commitment to preserving it. "You defend what you love, and you love what you are familiar with," as our Honorary President Guilia Maria Mozzoni Crespi likes to remind us.

Through our actions we set an example, not just to the people of Italy but to the world at large. All humanity has a past worth cherishing, worth learning from.



Marco Magnifico,
Executive Vice-President,
FAI – Fondo Ambiente Italiano

Neu gegen Fernweh Love at first sight

Wir zeigen Ihnen die schönsten Hotelneueröffnungen der Saison: vom stylischen Stadthotel in Lissabon bis zum traumhaften Luxusrefugium vor der Küste Kenias.

Introducing the coolest new hotels of the season, from a stylish city hotel in Lisbon to a sybaritic hideaway on a beautiful island off the North coast of Kenya.



The Majlis, Lamu, Kenya

themajlisresorts.com, designhotels.com

Das Boutiquehotel The Majlis, ursprünglich als Privathaus geplant, befindet sich fern vom Massentourismus an bester Strandlage auf der idyllischen Insel Manda im Lamu-Archipel an der kenianischen Nordküste. 25 stilvolle Zimmer und Suiten bezaubern den Gast mit einer perfekten Mischung aus einheimischer Tradition, geheimnisvoller Swahili-Kultur und europäischem Luxus. Die grosszügigen Suiten liegen in separaten Villen und verfügen über eine eigene Veranda mit fantastischer Aussicht und direktem Strandzugang.

Originally planned as a private residence, this intimate hideaway evolved gradually from a family home into a sumptuous white-coral retreat with 25 rooms and suites.

The Majlis, a privately owned beach hotel situated far from the tourist masses on Manda Island, Lamu, cast into the Indian Ocean off the North coast of Kenya, is a perfect blend of local tradition, Swahili culture, Western comfort and luxury. The boutique hotel combines superbly appointed luxury suites with verandas that open out to sun-drenched beaches and mesmerising seashores.

.....

Memmo Alfama Lisbon Portugal

memmoalfama.com
designhotels.com

In einem renovierten Gebäude aus dem späten 19. Jahrhundert im malerischen Viertel Alfama erwartet Sie das neue Hotel Memmo Alfama. Die 42 Zimmer überzeugen mit Designerdekor und moderner Ausstattung wie einer iPod-Dockingstation und einem LED-Flachbild-TV. Zur Hotelausstattung gehören auch eine Weinbar und ein kleiner Aussenpool.

The new Memmo Alfama hotel is housed in a renovated building dating back to the late 19th century in the city's picturesque Alfama district. It's 42 rooms feature designer décor and modern equipment that includes an iPod docking station and flat-screen LED TV. The hotel also offers guests a wine bar and a small open-air pool.





Point Yamu by COMO Phuket, Thailand

comohotels.com/pointyamu

Das neue von Paola Navone designte Luxusresort der COMO-Hotelgruppe liegt bei Cape Yamu, einer idyllischen Halbinsel an der Ostküste von Phuket. 106 Zimmer und private Villen, ein 100 Meter langer Swimmingpool, das COMO-Shambhala-Retreat-Spa sowie verschiedene Restaurants mit italienisch und thailändisch geprägter Küche und auch ein interaktiver Lern- und Vergnügungsbereich für Kinder warten auf erholungswillige Feriengäste. Private Ferienresidenzen mit Zugang zu Point-Yamu-Einrichtungen werden ebenfalls zum Verkauf angeboten.

Point Yamu by COMO, the new luxury resort from COMO Hotels and Resorts designed by Paola Navone, is located on Cape Yamu, a peaceful peninsula on the east side of Phuket. The resort comprises 106 rooms and private villas, a 100-metre swimming pool, the COMO Shambhala Retreat spa, an Italian and a Thai restaurant as well as a child-friendly interactive learning area. Private residences with access to all of Point Yamu's facilities are now also available to purchase.



DISCOVER ALPINE LUXURY IN THE HEART OF SWITZERLAND



THE CHEDI ANDERMATT AWAITS YOUR VISIT FROM DECEMBER 2013

A state-of-the-art approach to traditional alpine architecture: for Asian luxury hotel chain GHM, the five-star superior

The Chedi Andermatt is the jewel in the crown in its German-speaking market. Located barely two hours from Zurich and Milan in a winter sports region where snow is guaranteed, the hotel offers a blend of graceful Asian hospitality and Swiss precision. Two first-class restaurants and a spacious spa ensure unforgettable moments of enduring value.

Reserve your stay now and experience Switzerland as you've never seen it before.

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

GHM
A STYLE TO REMEMBER

Gotthardstrasse 4 CH-6490 Andermatt Switzerland P (+41) 41 888 74 88
thechedi-andermatt.com

**LEADING
HOTELS**

The Chedi Residences Andermatt – ein Wohntraum inmitten der Schweizer Alpen wird Wirklichkeit

Pünktlich zum Start in die Wintersaison beginnt mit The Chedi Residences Andermatt ein ganz neues Wohnerlebnis im Schweizer Urserental.

The Chedi Residences Andermatt – a unique way of living takes shape in the Swiss Alps

Coinciding with the start of the winter season, The Chedi Residences Andermatt unveils an entirely new experience in living in Switzerland's Urseren Valley.



Die hoteleigene Après-Ski-Bar, in der auch Residenz-Eigentümer einen aktiven Tag entspannt ausklingen lassen können.

The hotel's own après-ski bar, where Residence property owners can relax after an active day on the slopes.

The Chedi Residences Andermatt sind die ideale Homebase für Bergfreunde: Unweit der Residenzen können Skifahrer auf dem anspruchsvollen Gemsstock und Familien auf dem etwas einfacheren Nätschen direkt in die Wintersaison starten. Engagierte Skibutler erfüllen ihren Gästen jeden Wunsch, um das Schneerlebnis perfekt zu machen. Angegliedert an das 5-Sterne-Deluxe-Hotel The Chedi Andermatt stehen 64 Hotel-, 42 Appartement-Residenzen mit Wohnflächen zwischen 110 und 306 Quadratmetern sowie 13 Penthouses mit bis zu 655 Quadratmetern Wohnfläche zum Verkauf.

The Chedi Residences Andermatt provides the ideal base for mountain lovers. Just a short distance from the residences skilful skiers and snowboarders can take to the slopes on the challenging Gemsstock runs, while families can enjoy the snow on the comparatively easy Nätschen ski area. Dedicated "ski butlers" look after their guests' wishes to ensure their wintertime experience is nothing less than perfect. For sale adjacent to the five-star deluxe hotel The Chedi Andermatt are 64 hotel and 42 apartment residences with floor space ranging from 110 to 306 square metres, along with 13 penthouses of up to 655 square metres.

Vom orientalisch inspirierten Spa-Bereich über eine Après-Ski-Bar bis hin zu zwei Gourmetrestaurants stehen alle Angebote des von der asiatischen Managementgruppe GHM geleiteten Hotels auch den Eigentümern der Residenzen zur Verfügung. Verantwortlich für das Design zeichnet der belgische Architekt Jean-Michel Gathy von Denniston International Architects, der sich mit viel Liebe zum Detail in die Besonderheiten der Region eingearbeitet und eine ansprechende Symbiose zwischen zeitgenössischem Luxus und alpiner Architektur geschaffen hat. Das Design fügt sich durch den Einsatz regionaler Materialien harmonisch in die Umgebung ein. Sowohl die Hotel- als auch die Appartement-Residenzen sind entsprechend dem architektonischen Konzept komplett möbliert und ausgestattet.

Im Dezember 2013 sind die Hotel-Residenzen und 2014 dann auch die Appartement-Residenzen bezugsfertig. Das ist nicht der einzige Grund zum Feiern, denn das in der Region bislang einmalige Projekt zeichnet sich durch zwei gesetzliche Ausnahmeregelungen aus: Die Befreiung von der Lex Koller bedeutet, dass internationale Käufer hier Wohneigentum nicht nur uneingeschränkt selbst erwerben, sondern auch wieder verkaufen können. Darüber hinaus ist das Projekt von der Zweitwohnungsinitiative befreit, so dass der Anteil an Ferienimmobilien der The Chedi Residences Andermatt grundsätzlich nicht beschränkt ist. Und noch einen Vorteil birgt der Kauf einer Residenz: Eigentümer können über ihre Wohnung ganz frei entscheiden. Wenn die Zeit für den Besuch in den Bergen gerade knapp ist, haben sie die Möglichkeit, ihr Appartement über das Hotel weiterzuvermieten und Einnahmen zu generieren. •

All facilities of the hotel, which is managed by the Asian management group GHM, are available to residence owners, including access to the spa area that draws its inspiration from the Orient, an après-ski bar and two gourmet restaurants. The creative force behind the design is Belgian architect Jean-Michel Gathy of Denniston International Architects. Demonstrating a love of detail, he immersed himself in the characteristics of the region and devised an appealing symbiosis between contemporary luxury and Alpine architecture. Thanks to the use of regional materials, the complex's design melds harmoniously with the environment. In accordance with the architectural design both the hotel residences and the apartment residences are fully furnished and equipped.

The hotel residences will be ready for occupancy as of December 2013, with the apartment residences following suit in 2014. This, however, is not the only reason for celebration: the unprecedented project distinguishes itself on the basis of two legal exemptions. Liberated from the conditions that apply under the Swiss law known as "Lex Koller", the residences may be purchased and later sold by international buyers without restriction. The project is also exempt from Swiss legalities regarding second dwellings, which means there is basically no restriction on acquisition of holiday property within The Chedi Residences Andermatt. The acquisition of a residence offers an additional advantage: property owners have a free hand with regard to the availability of their property. If their time for a trip to the mountains is limited, they have the option of renting out the apartment through the hotel as a means of generating income. •



Hotel-Residenz mit einem Schlafzimmer.

Hotel Residence with one bedroom.

Aussenansicht vom Hotel The Chedi Andermatt. The Chedi Residences Andermatt sind direkt angegliedert.

Exterior view of The Chedi Andermatt hotel, to which The Chedi Residences Andermatt are attached.



Andermatt Realty

Weitere Informationen und Unterlagen zu The Chedi Residences Andermatt:
Further information and documentation about The Chedi Residences Andermatt:
Melanie Thiel
Tel. +41 (0)43 344 6290
welcome@andermatterealty.ch
www.thechedi-anderamm.ch

THE CHEDI
RESIDENCES

ANDERMATT, SWITZERLAND

Marina Abramovic

Marina Abramovic wurde in Belgrad im ehemaligen Jugoslawien als Tochter einer Majorin und eines Armeekommandanten geboren, die den Partisanen angehörten. Sie gilt heute als Erfinderin der Performance Art. Die Künstlerin benutzt ihren Körper als Mittel zur Kunstperformance. In vielen – oft spektakulären und lange dauernden – Darbietungen ging und geht Marina Abramovic bis an ihre äussersten körperlichen und geistigen Limiten. Bereits als Kunststudentin in Belgrad begann sie mit ihren Performances die Menschen zu schockieren, aufzurütteln, zu bewegen und zu berühren. Sie hat extreme Kälte und Hitze ausgehalten, grösste Schmerzen und völlige Erschöpfung erduldet und sich gewaltigen Gefahren ausgesetzt, um eine körperliche und spirituelle Transformation zu erlangen. Marina Abramovic hat ihr Werk, das aus Darbietungen, Ton, Fotografie, Video und Skulpturen besteht, in den grössten Kunstinstitutionen sowie an den wichtigen Kunstbiennalen der Welt präsentiert. Sie war Professorin für Performance Art in Paris, Hamburg und Braunschweig und wurde für ihr Werk mit vielen hochdotierten Preisen ausgezeichnet. Ihr Leben wurde vom bekannten US-Regisseur Bob Wilson zu einem Theaterstück mit ihr in der Hauptrolle verarbeitet. «The Life and Death of Marina Abramovic» zeigt Abramovics Leben von ihrer serbischen Kindheit über ihre aufsehenerregendsten Kunstprojekte bis hin zu ihrer eigenen Beerdigung.



Was für eine Powerfrau: Marina Abramovic präsentiert sich ganz in Schwarz vor den sieben MAI-Zelt-pavillons im Park des Basler Tinguely-Museums.

Modern superwoman: Marina Abramovic dressed all in black in front of the seven MAI pavilions in the park of the Tinguely Museum in Basel.

Pure Energie

Marina Abramovic ist die berühmteste und auch umstrittenste Performancekünstlerin der Welt. Und nun will sie ein eigenes Institut bauen. Wir trafen sie zum Interview und fragten sie nach ihrer Inspiration und ihren Plänen.

Interview: Susanne von Meiss
Photos: Reto Guntli, Agi Simoes

Seit Sie mit Jay-Z getanzt haben, Lady Gaga sich von Ihnen vier Tage lang hat mental reinigen lassen und Sie im Jahr 2010 im New Yorker Museum of Modern Art täglich sieben Stunden lang auf einem Stuhl sitzend fremden Menschen ins Gesicht und in die Seele geschaut haben, sind Sie nicht mehr «nur» die berühmteste Performancekünstlerin der Welt, sondern Sie sind selbst zur Celebrity geworden. Was bedeutet dies für Sie als Künstlerin?

Nach meinen MoMA-Monaten in der Performance «The Artist is Present» bin ich als eine andere Person vom Stuhl aufgestanden. Ich war ein neuer Mensch geworden. «Long Duration Performances» wurden essentiell für mich. Repetition ist das Wichtigste – das bewiesen schon die alten Kulturen. Und meine Arbeit mit Lady Gaga – sie hat über 43 Millionen Followers auf Twitter – hat der Performancekunst, wie ich sie realisiere, eine völlig neue Anhängerschaft gebracht. Junge Leute, die bisher mit dieser Kunstform wenig zu tun hatten. Das ist fantastisch und auch für mein neues und grösstes Projekt, das Marina Abramovic Institute (MAI), das in Hudson bei New York entstehen soll, äusserst wichtig.

Was ist die Idee hinter dem Marina Abramovic Institute, dessen Umbau auf Entwürfen des holländischen Stararchitekten Rem Koolhaas und des Japaners Shohei Shigematsu basiert und für dessen Realisierung Sie weltweit um Unterstützung bitten?

Jeder sollte im Leben eine gute Idee haben. Meine war es, mit dem eigenen Körper zu arbeiten. Meine zweite gute Idee ist MAI. Das ist eine Art Bauhaus, in dem aus den Bereichen Wissenschaft,

Lady Energy

Marina Abramovic is the best-known and most controversial performance artist in the world. And now she intends to build her own institute. When we met for this interview, we asked her about the sources of her inspiration and about her plans for the future.

After dancing with Jay-Z, performing three days of mental cleansing with Lady Gaga and spending seven hours a day in New York's Museum of Modern Art in 2010 sitting on a chair across from complete strangers looking into their eyes and souls, you are now no longer "just" the world's best-known performance artist, but have also become a celebrity in your own right. What does this mean for you as an artist?

I found that I was a different individual when I got up from my chair after the months I spent at the MoMA with my "The Artist is Present" performance. I had become a new person. Long-duration performances have grown essential for me. Repetition is the most important thing – that's something we know from ancient cultures. And my work with Lady Gaga – she has more than 43 million followers on Twitter – has given the sort of performance art I practise a totally new audience: young people who previously had little to do with this form of art. That's fantastic and it's also very important for my latest and largest project: Marina Abramovic Institute (MAI), which I am planning to open in Hudson in upstate New York.

What is the concept behind Marina Abramovic Institute, whose construction is based on designs by Dutch star architect Rem Koolhaas and Japan's Shohei Shigematsu and for whose realisation you are seeking support from around the world?

Everybody has to have one good idea in life. Mine was to work with my body. My second good idea is MAI. It's something like a new Bauhaus, in which a kind of new reality is created from the realms of science, technology, art and spirituality. Our goal is to support and promote long-duration projects lasting





Auf einem von zwei erhöhten Stühlen sitzend blickt Marina Abramovic einem Besucher in die Augen. Vorbild dieser Übung ist die New Yorker Performance «The Artist is Present», bei der die Künstlerin während 721 Stunden rund 1400 Menschen gegenübergesessen hat.

Seated on one of two elevated chairs, Marina Abramovic looks into the eyes of a visitor. The exercise is based on the original performance "The Artist is Present" staged in New York, during which the artist sat opposite some 1,400 people for a period of 721 hours.

Marina Abramovic

The daughter of partisans, Marina Abramovic was born in Belgrade in what was then Yugoslavia. Her mother was a major and her father a commandant in the army. She is today regarded as the "inventor of performance art". Marina uses her body as a means of expression in her artistic performances. In many performances – often lengthy and spectacular – she pushes herself to her utmost physical and mental limits. While still an art student in Belgrade, she began her performances to shock people, to shake them up, to arouse and move them. She has endured extremes of heat and cold, intense pain and utter exhaustion and exposed herself to considerable danger in order to achieve physical and spiritual transformation. She has presented her work, which consists of performances, sound, photography, video and sculpture, at the world's leading art institutions and at major art biennales. Marina Abramovic has been a professor for performance art in Paris, Hamburg and Braunschweig and she has received a wealth of prestigious awards. Acclaimed US director Bob Wilson has made her life into a play, with her in the principal role. "The Life and Death of Marina Abramovic" shows her life, starting with her childhood in Serbia, through her most spectacular artistic projects, right up to her own funeral.

Technologie, Kunst und Spiritualität quasi eine neue Realität kreiert werden soll. Unser Ziel: Langzeitprojekte von mindestens sechs Stunden Länge in verschiedenen Kunstrichtungen wie Tanz, Musik, Oper oder darstellender Kunst zu unterstützen und zu fördern und wissenschaftlich zu erforschen. Wir wollen östliche und westliche Kulturen verbinden, verschiedene Fachgebiete vereinen und Extreme zusammenbringen. Wir möchten Works in Progress zeigen oder Making-ofs eines Projektes. Religion, Herkunft, Alter oder Beruf der Mitwirkenden sind völlig unwesentlich. Es geht um Kultur an sich.

Im MAI soll unter anderem auch die sogenannte Marina-Abramovic-Methode – die Drei-Stunden-Geist-und-Körperreinigungs-Methode – gezeigt werden. Warum sollen Menschen diese diversen Erfahrungsbereiche überhaupt kennen lernen und mitmachen wollen?

Ich glaube, die Menschen haben genug davon, dass man ihnen ständig sagt, was sie tun, essen, anziehen oder kaufen sollen. Die Menschen möchten heute ihre eigenen Erfahrungen machen und nicht fremdgesteuert werden. Mit meiner Methode der Selbsterfahrung können sie dies tun. Ich gebe ihnen die Werkzeuge zu eigenen wichtigen Erfahrungen und Erkenntnissen. Ich brauche jeweils zwei bis drei Jahre Auszeit zwischen meinen Performances. Die Erfahrungen, die ich bei meiner Arbeit mache, möchte ich weitergeben.

Wie schaut diese Selbsterfahrung aus?

Dies sind diverse Übungen, die ich konzipiert und auch «erlebt» habe, wie zum Beispiel nackt in einem eiskalten Fluss schwimmen, eine Stunde lang ein Glas Wasser trinken oder stundenlang meditativ in eine einzige Richtung laufen. Im MAI unterzeichnet man einen Vertrag, dass man sechs Stunden im Institut bleibt und die verschiedenen Übungen in unseren Kammern mitmacht: meditativ gehen, sich stumm gegenüber sitzen und in die Augen schauen, Kristalle auf sich wirken lassen, auf einer Magnetliege die Schwerelosigkeit empfinden und vieles mehr – alles wird aufgezeichnet und analysiert. Es geht eigentlich immer darum, dass wir zur Einfachheit zurückfinden müssen. Sonst sind wir verloren.

In Oslo haben Sie kürzlich im Ekeberg Park einen schwarzen Bilderrahmen in der exakten Grösse des berühmten Werks «Der Schrei» von Edvard Munch platziert und Menschen aufgefordert, durch den Rahmen in die Landschaft zu schauen und selbst zu schreien.

Ja, heute kann jeder hingehen und die Erfahrung des Schreis selbst nacherleben. Als Erste habe ich bei der Eröffnung selbst geschrien. Vorher aber haben wir 270 Menschen unterschiedlicher Berufsgattungen, Alter, Religionen oder Geschlechter aufgefordert, in ihrer Berufskleidung im Park

at least six hours in various fields of art, such as dance, music, opera or performing arts, and to explore these scientifically. We are aiming to bridge the gap between Eastern and Western cultures, to unite different disciplines and bring extremes together. We want to show works in progress and the making of projects. The religion, origin, age and profession of those involved are completely irrelevant. It's all about culture itself.

Among the activities at MAI, you plan to demonstrate the Marina Abramovic Method – the three-hour method for cleansing body and mind. Why do you expect people to study these various areas and to take part?

I believe people have had enough of being constantly told what to do, what to eat, what to wear and what to buy. People today want to gain experience for themselves and not be directed from outside. My method of achieving self-awareness helps them to do this. I provide them with tools that allow them to gain their own important experience and to draw conclusions for themselves. I always need a break of two or three years between my performances. I feel the need to pass on to others the experience I gain in my work.

What does this process of self-awareness consist of?

There are various exercises that I have devised and "experienced", such as swimming naked in an ice-cold river, for instance, or spending an hour drinking a glass of water or running for hours in a single direction in a state of meditation. At MAI, people sign an agreement to remain at the institute for a period of six hours and to participate in the various exercises in our chambers: slow-motion meditative walking, sitting opposite one another in silence and looking into each others' eyes, allowing the power of crystals to work on them, experiencing the effects of weightlessness in a levitation chamber and a host of other things – everything is filmed and then analysed. What we basically have to do is find our way back to simplicity, otherwise we are lost.

In Oslo, you recently set up a black-coloured picture frame in Ekeberg Park exactly the same size as that of Edvard Munch's famous painting "The Scream" and asked people to look through the frame at the landscape and to scream themselves.

That's right. Now, everyone can go there and experience the feeling of the scream for themselves. I was the first to scream when the event opened. Before that, however, we asked 270 people from all walks of life and of every age, religion and sexuality to turn up at the park wearing their work clothes and to scream through the frame with their eyes closed. This resulted in an exciting performance that we filmed. It enabled the public to create art.

zu erscheinen und mit geschlossenen Augen durch den Rahmen zu schreien. Daraus ist ein spannendes filmisches Performedokument geworden. Das Publikum hat somit die Kunst gemacht.

Sie lösen bei anderen Menschen, die Ihnen wie zum Beispiel in New York im MoMA gegenübersitzen und in die Augen schauen, die unterschiedlichsten Reaktionen aus. Es gab sogar Weinattacken. Wie erklären Sie dies?

Bei langen stummen Sitzungen erfährst du, dass du nirgendwo hinfliehen kannst ausser in dich selbst. Und da ist die Energie. Energie ist das Wichtigste. Ich brauche heute nichts mehr, nur Energie. Es ist eine universelle Energie, die sich auch einem meditierenden Mönch oder Asketen eröffnen kann. Energie bindet. Schauen Sie zum Beispiel Vincent van Goghs Werke an. Er sah die Energie; seine Bilder sind pure Energie. Darum sind sie auch so einzigartig. Es geht nicht um den denkenden Menschen. Nicht ums Materielle. Es geht nur um die Energie. Um das Licht, das von innen kommt. Denn wir sind alle Licht. •

Abramovic meets Tinguely: In diesen Zelten neben dem Tinguely-Museum in Basel können die Besucher einige der legendären Performances der serbischen Künstlerin an und mit sich selbst erleben – in insgesamt mindestens zwei Stunden. Denn den Langzeit-Darbietungen gilt Marinas besonderes Interesse. Dafür plant sie das Marina Abramovic Institute (MAI) in Hudson.

Abramovic meets Tinguely: in these tents, erected next to the Tinguely Museum in Basel, visitors can watch some of the Serbian artist's legendary performances and experience them for themselves – for a total of at least two hours, since Marina is particularly interested in long-duration performances. This is the purpose of Marina Abramovic Institute (MAI), which she is planning in Hudson.



You arouse a varied range of emotions in people, like those who sat opposite you and looked into your eyes at the MoMA in New York, for example. There were even crying fits. How do you explain that?

When you sit for a long time without saying anything, you realise that you have nowhere you can escape to except in to yourself. And there's the energy. Energy is the most important thing. Nowadays, I don't need anything else, just energy. It's a universal energy of the sort that can also open up for a meditating monk or ascetic. Energy unites. Just look at the works of Vincent van Gogh. He saw energy; his paintings are pure energy. That's what makes them so unique. It's not a question of people thinking. Or of materiality. It's all about energy – the light that comes from within. Because we are all light. •

MAI

Marina Abramovic's neuestes und grösstes Projekt ist das Marina Abramovic Institute (MAI) in Hudson bei New York – «ein Forum für zeitbasierte immaterielle Künste mit einer speziellen Betonung auf Langzeitwerken». Bis Ende Januar kann jedermann während der Ausstellung «METAMATIC Reloaded» die Marina-Abramovic-Methode in den sieben Performancepavillons im Garten des Basler Tinguely-Museums am eigenen Leib und in der Seele erfahren. Fotoarbeiten der Künstlerin sind noch bis Mitte Januar in der Galerie Guy Bartschi in Genf unter dem Titel «Landscapes» zu sehen. marinaabramovicinstitute.org tinguely.ch bartschi.ch

Marina Abramovic's latest and biggest project is Marina Abramovic Institute (MAI) in Hudson, New York – “a forum for time-based immaterial arts, with a particular devotion to long duration works”. Until the end of January, everyone can experience the Marina Abramovic method up close and personal at the “METAMATIC Reloaded” exhibition in seven performance pavilions in the gardens of Basel's Tinguely Museum. Photographic works of the artist can be seen in the «Landscapes» exhibition at the Galerie Guy Bartschi in Geneva until the middle of January. marinaabramovicinstitute.org tinguely.ch bartschi.ch

Zwei Stunden von New York entfernt und umgeben von herrlicher Natur: So wird das Marina Abramovic Institute in Hudson eines Tages aussehen.

Two hours from New York City and surrounded by wonderful nature: Marina Abramovic Institute in Hudson will one day look like this rendering.



The Big Draw

WHEN IT COMES to retail real estate, bigger is still better.

Text: Paulina Szmydke, WWD

The powerhouse metropolitan centers — New York, London, Paris and Hong Kong — are the world's top retail hot spots, accounting for the largest number of new shop openings by major fashion brands.

That is among key findings of the Retail Market Study 2013 conducted by Swiss-based Location Group, a consultancy specialized in retail real estate.

The agency analyzed prime locations in 145 cities around the world, tracking down more than 2,000 openings, offering clues to patterns of expansion of global retail brands.

"The retail real estate world is in the dark. There is no data-bank saying this location is worth the money and that one isn't," explained Marc-Christian Riebe, founder of Location Group and author of the 1,000-page survey, which focuses on "the most important brands," representing only a single-digit percentage of total new shop openings around the globe.



Additional results of the study, called "Street Front" Online Market Platform, will be available online in mid 2014 with an alpha version for Switzerland. The platform will contain detailed information, including rents and prices, for 250,000 properties in prime locations of 500 cities worldwide.

"Look at it from the point of view of the manager in charge of expansion," explained Riebe. "Zara opens 500 new stores each year, H&M 250. Zara closes down approximately 25 to 30 of them in a given year, H&M 12 to 13, because they lacked conclusive information about the location at the time of opening. Considering that a new store can easily cost 10 million to 30 million euros [about \$13 million to \$40 million] in top locations such as Oxford or Regent Street in London, that's a costly mistake."

Riebe said the data provided on the online platform would also reveal some surprises.

Konstanz, Germany, a city located on the Swiss-German border and near Austria and Italy, is a case in point, said Riebe.



Lago Shopping Center, Konstanz

"Rents in the pedestrian area of Konstanz have quadrupled in the past seven to eight years as thousands of Swiss are taking advantage of the weak euro to go shopping, causing traffic jams at the border every Saturday. Consequently, Konstanz can show off the highest increase in purchasing power in Europe. You can be sure that is of interest to the brands."

In Germany alone, Location Group counted 187 cities with more than 50,000 inhabitants. "And nobody knows what is happening there in prime locations," Riebe marveled.

The largest cities worldwide remain the biggest draw. "Brands orient themselves according to their competition," Riebe said. "Before they settle at a given location, they will plant an observer in front of a competitor's store, for two to three days a week, who will register how many people go in and how many come out with a shopping bag. It's an obvious decision. Zara wants to be where there is H&M, then Esprit follows suit, and so on."

The Retail Market Study details the development of commercial real estate prices in the world's prime locations."

Asia [has had] the highest increase in rent prices," Riebe said.



H&M on Queen's Road, Hong Kong

Selected Location Group References

GIORGIO ARMANI Store Acquisition Via Serlas 22 St. Moritz Summer 2014 Retail Advisor	BELSTAFF Store Acquisition Maximilianstrasse 16 Munich Summer 2012 Retail Advisor	BRUNELLO CUCINELLI Store Acquisitions Geneva, Munich, St. Moritz, Zurich Winter 2011 Retail Advisor	COS Store Letting Old Town Zurich Autumn 2014 Landlord Advisor	DOLCE & GABBANA Store Acquisition P. C. Hoofstraat 124 Amsterdam 2013 Retail Advisor	HERMÈS Store Acquisition Bahnhofstrasse 28a Zurich Autumn 2010 Retail Advisor
---	--	--	---	---	--

According to commercial real estate firm CBRE, Hong Kong, home to the world's highest retail rents, has seen rents jump 19 percent since 2011 to reach an annual rate of \$42,933 a square meter, or almost \$4,000 a square foot, said Riebe.



Old Bond Street, London

By comparison, annual rents are at 15,410 euros a square meter (\$1,431 a square foot) on London's Bond Street, and \$2,625 a square foot on New York's Fifth Avenue. Commercial real estate consultants Cushman & Wakefield reported that annual rents on Paris' Champs-Élysées have hit 18,000 euros, or \$23,352, a square meter (\$2,170 a square foot).

It takes brands up to two years to find a suitable location in Hong Kong. But stable tourist spending, low unemployment and a strong market growth rate generate strong sales, according to the survey.



Uniqlo on Fifth Avenue, New York

Nevertheless, some brands are tightening their belts in Hong Kong. Swedish retailer H&M gave up its flagship, which opened in 2007 in the city's Central District. The slot is going to Zara, which will be paying \$1.4 million in monthly rent, or twice as much as H&M, according to Location Group's data.

But this has positive side effects, too, said Riebe. As prime locations on major streets become more scarce, side streets are seeing a makeover.

Riebe cites Zurich, where Christian Louboutin set up shop off the beaten tracks on Wühre, next to Zinnengasse, with the

most desirable spots already taken. "Luxury brands travel in packs. When they see their competitors make a good business in a non-prime location, they are eager to get a slice of the cake. And so Eres is set to open there soon, Mulberry is about 100 feet away. I bet you, in two to three years, the local shops will have disappeared and Zinnengasse will be a top-notch destination."

The analyst cited a spike in interest among luxury brands to expand in Northern Europe. "They are increasingly eying Scandinavia with Stockholm, Copenhagen, Oslo and Helsinki. These are the cities in Europe that will experience the most significant growth of luxury brands. But also Warsaw," he said.



Louis Vuitton on Champs-Élysées, Paris

Riebe calculated Poland's total purchasing power volume at 188 billion euros, or \$243.9 billion, "the highest among all Eastern European countries with the exception of Russia and Turkey, which puts the country in an excellent position," he said.

Gambling destinations like Las Vegas and Macau are also booming, said Riebe. "Take Louis Vuitton's latest store opening at the City Center in Las Vegas. It's one of the brand's 10 largest stores and alone generates \$40 million a year. A Louis Vuitton store in a major European city makes \$20 million to \$30 million a year in revenue. Taking into account that Macau's potential is actually about 80 to 90 percent that of Las Vegas, the prospective opportunities there are immense."



*Marc-Christian Riebe,
CEO & Founder of
The Location Group*



The Location Group

In recent years
The Location Group
has developed into
a leading retail real estate
boutique agency specialist
for retail properties
and expansion strategies.

Store Acquisition

Bahnhofstrasse 44
Zurich

Spring 2014 | Retail Advisor

Store Acquisition

Promenade 50
Gstaad

Winter 2012 | Retail Advisor

Store Acquisitions
Strategic Advisory

Athens, Budapest,
Düsseldorf, Kolonaki,
Munich, Stockholm, Warsaw

2007-2009 | Retail Consultant

Store Acquisition

Munich, Lausanne,
Zurich

Summer 2011 | Retail Advisor

Location Consulting
Store Acquisitions

Amsterdam, Antwerp,
Brussels, Budapest,
Copenhagen, Geneva, Ginza,
Lugano, Manhasset,
Miami, Vienna, Zermatt

2009-2011 | Retail Consultant

Store Acquisition

P.C. Hoofstraat 63
Amsterdam

Spring 2014 | Retail Advisor

Genialer Erfinder

Seine Welt sind Fragen. Und das Finden von Antworten. Wirtschaftsingenieur Professor Bodo W. Lambertz, Forscher, Visionär und Ideenlokomotive, ist der Kopf der renommierten Innovationsschmiede X-Technology Swiss R&D AG.

Thought-provoking business

His world consists of questions. And of finding answers to them. Industrial engineer Professor Bodo W. Lambertz, researcher, visionary and idea generator, is the head of acclaimed innovation powerhouse X-Technology Swiss R&D AG.

Text: Monica Filthaut
Photos: Reto Guntli, Agi Simoes

Ihr Lieblingsspielzeug als Kind?

Im Vorgarten des Hauses meiner Grosseltern gab es einen Sandkasten. Das war mein Lieblingsplatz als Knirps. Ich baute Strassen, auf denen ich mit meinen «Autos», damals kleine Holzklötzchen, herumfuhr. Das Spiel regte meine Fantasie an.

War er sozusagen die Wiege Ihrer Kreativität?

Diese Gabe wurde mir geschenkt. Bis heute erhielt meine Denkfabrik über 380 internationale Auszeichnungen und Test-siege für Produkte, die ich erfunden und skizziert habe. Meine Einfälle entstehen oft aus einer Problemstellung, zum Beispiel X-SOCKS®. Ein Sockenhersteller erbat meine Beratung bezüglich neuer Designs und einer Kommunikationskampagne. Also stellte ich mir die Frage: Was kann man an einer Socke neu er-

What was your favourite toy when you were a child?

There was a sandpit in the front yard of my grandparents' house. That was my favourite place when I was a boy. I used to build roads and drive my "cars" around on them, though back then the cars were just tiny blocks of wood. Playing like that helped fire my imagination.

Could we say that this was how your creativity was born?

That was really a great gift I was lucky enough to have. To date, my think tank has won more than 380 international awards and competitions for products that I have devised and invented. My ideas often arise from problems I've been asked to solve, like X-SOCKS®, for example. A sock manufacturer wanted my advice on new designs and a communications campaign. So I asked my-

Professor Bodo W. Lambertz, CEO und kreatives Mastermind der Innovationsschmiede X-Technology Swiss R&D AG, hat ein Faible für Technik und schnelle Autos. Zu seinem Wagenpark gehört zum Beispiel ein silberfarbener Supersportwagen SLS AMG von Mercedes-Benz.

Professor Bodo W. Lambertz, CEO and creative mastermind behind the innovation factory at X-Technology Swiss R&D AG, has a weakness for technology and fast cars. Among the vehicles he owns is a silver SLS AMG super sports car from Mercedes-Benz.



finden? Ich begann zu forschen und erfand eine Art Klimaanlage für die Füße. Herausforderungen inspirieren mich. Seit gut 25 Jahren forsche ich beispielsweise am Darm, der Wurzel des Menschen. Was zur Functional-Food-Linie X-NUTRIO® führte. Ein Ernährungssystem, das Höchstleistungen im Sport ermöglicht.

Hatten Sie je ein Vorbild vor Augen?

Nein. Auch in der Familie gab es keine Vorbilder. Sie hat mich eher vernachlässigt, sonst wäre ich nicht da, wo ich heute bin. Ich habe Achtung vor Menschen, die Grosses leisten. Karl Lagerfeld beispielsweise. Er ist ein Mensch, der schon früh seinen Weg gegangen ist und ihn konsequent verfolgt hat. Er sagt ohne politische Korrektheit, was er denkt, und es ist ihm ganz egal, was über ihn geschrieben wird. Gäbe es mehr Leute wie ihn, gäbe es meiner Meinung nach eine andere Dynamik in der Gesellschaft.

Sie haben mehrere Wohnorte. Wo fühlen Sie sich zu Hause?

Ich führte von Kind auf eine Art «Nomadenleben», da mein Vater als Ingenieur viel im Ausland arbeitete und die Familie nur wenige Jahre an einem Ort weilte. Später zog ich selber beruflich durch die Welt. Daher empfinde ich in der Tat ein Stück weit Heimatlosigkeit. Mit den Wohnorten in der Schweiz, Italien und Florida schliesse ich eine Wunde im Herzen. Aber wie heisst es so treffend: Wer viele Häuser hat, hat kein Zuhause. Daher ist der Wunsch nach einem beständigen Standort latent. Ich baute dreieinhalb Jahre an diesem Haus in Wollerau. Hier zu leben fühlt sich gut an.

Haben Sie noch Zeit für ein Privatleben und Hobbys?

Fragen Sie das mal einen Bauern. Sein Lebensrhythmus ist geprägt durch die Notwendigkeit dessen, was zu tun ist. Das ist auch meine Maxime. Ich teile mein Leben nicht auf. Ich habe ja nur eines! Daher mache ich keinen Unterschied zwischen Freizeit und Beruf. Zudem habe ich grossen Spass an meiner Arbeit. Darüber hinaus fasziniert mich alles, was mit Technik zu tun hat. Schnelle Autos, Motorräder, Uhren, Flugzeuge – ich besitze einen Pilotenschein. Diese Hobbys geben mir auch Inputs in Bezug auf mein Unternehmen.

Was ist Ihr Lebensmotor?

Ich fresse mich durch alles hindurch, was Buchstaben aufweist, konsumiere tonnenweise Zeitschriften, Tageszeitungen, Bücher. Das brauche ich wie die Luft zum Atmen. Ich muss meine unstillbare Neugierde auf alles, was um mich herum vorgeht, füttern. Daraus schöpfe ich, das ist mein unermüdlicher Ideengenerator. Die Fülle der Informationen fügen sich irgendwann zu einem Puzzle, aus dem dann ein zündender Funke entspringt und sich zu einem konkreten Projekt formt.

«Ich hatte schon immer Achtung vor Menschen, die Grosses leisten.»

“I’ve always had great respect for people whose achievements are truly noteworthy.”

self what new aspect of a sock it was possible to invent. I started looking into it and came up with a form of air conditioning for the feet. Challenges inspire me. For 25 years, for instance, I have been carrying out research into the intestine, the crux of our being as humans. And this led to our X-NUTRIO® line of functional foods – a nutritional system that makes it possible to achieve top performances in sport.

Did you ever have a model you tried to emulate?

No. There were actually no role models in my family, either; they tended to neglect me. If they hadn’t, I wouldn’t be where I am today. I’ve always had great respect for people whose achievements are truly noteworthy. People like Karl Lagerfeld, for instance. He’s someone who went his own way early on in his career and didn’t deviate from the path he’d chosen. He says what he thinks without any political correctness and doesn’t care what other people write about him. If there were more people like him, I believe our society would be moving in a very different direction.

You live in a number of different places. Where do you feel at home?

I led something of a nomadic existence as a child. My father was an engineer and worked abroad a lot, so the family only lived in places for a few years at a time. Later on, I moved around the world myself for my career. So it’s true to say that I do feel a little rootless. Having homes in Switzerland, Italy and Florida therefore closes a kind of wound in my heart. But you know what they say: People with a lot of houses have no home. So deep down I have a desire for a permanent location. I spent three-and-a-half years building this house in Wollerau and it feels good living here.

Do you manage to find time for a private life and hobbies?

Try asking a farmer that question. The rhythm of his life is shaped by the necessities of what he has to do. I’m guided by the same principle. I don’t divide my life up. After all, I’ve only got one life! So I make no difference between work and leisure. And, of course, I really enjoy the work I do. Over and above that, I’m fascinated by everything to do with technology. Fast cars, motorbikes, watches and airplanes – I have a pilot’s licence. These hobbies also give me useful input in respect of my company.

What’s the driving force in your life?

I am a voracious reader! I consume magazines, newspapers and books by the ton. I need them like I need the air that I breathe. I have to feed my curiosity for everything that’s happening around me. That provides the stuff from which I create; it’s an endless source of ideas. A time comes when the wealth of information slots together like a jigsaw puzzle and produces a creative spark that results in a concrete project.

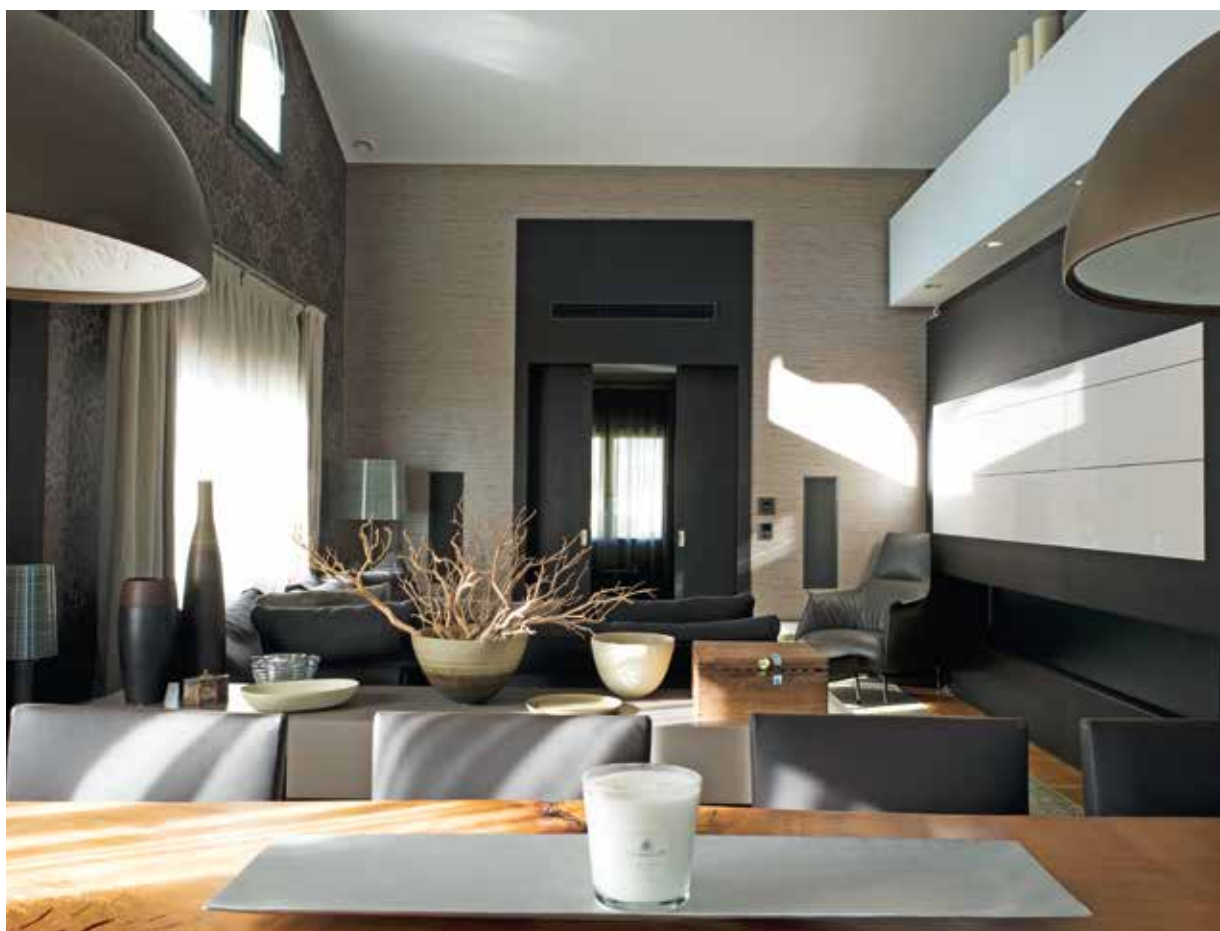


An seinem Haus in Wollerau in der Schweiz baute der geniale Forscher dreieinhalb Jahre, bis es sich für ihn «gut anfühlte, dort zu leben». Vom Sitzplatz im Erker schaut er auf die sanfte Hügellandschaft der Umgebung.

The ingenious researcher spent three-and-a-half years working on his house in Wollerau in Switzerland until it "felt good to live in". From the comfortable seating area in the bay window, he can look out over the gently rolling hills of the surrounding countryside.

Stilvoll und ästhetisch wie der Hausherr selber präsentiert sich die grosszügig gestaltete Livingetage mit offener Küche, Essplatz und Wohnraum (rechts).

As stylish and aesthetically conscious in appearance as our host himself is his generously proportioned living space with its open kitchen, dining area and living room (right).





Professor Bodo W. Lambertz

Professor Bodo W. Lambertz ist Deutscher und wuchs in Johannesburg auf. Erstes Studium an der Technischen Universität Witwatersrand, ein zweites an der Uni Aachen. Der Wirtschaftsingenieur setzte sein Know-how unter anderem in Entwicklungsländern wie Mosambik, Ghana und Peru ein, entwickelte Patente, bevor er im Jahr 2000 die renommierte Innovationsschmiede X-Technology Swiss R&D AG mit heutigem Sitz in Wollerau, Schweiz, und Büros in Singapur, den USA und Italien gründete. Er lanciert als CEO und Chefentwickler die Erfolgsmarken X-NUTRIO®, X-BIONIC®, X-SOCKS® und APANI®. Neben der Forschung und der Entwicklung von Hightechprodukten bietet das Team von 30 erfahrenen Ingenieuren und kreativen Köpfen gemeinsam mit Professor Bodo Lambertz revolutionäre Lösungen in den Bereichen Produktentwicklung, Marketing und Verkaufsförderung, Unternehmensoptimierungskonzepte, strategische und visuelle Kommunikation, Werbung, Design und Public Relations. Zu den Kunden zählen zahlreiche international renommierte Unternehmen.
x-technology.com
x-socks.com
x-bionic.com
x-nutrio.com
apani-life.com

Von Kopf bis Fuss immer elegant und geschmackvoll gekleidet: Der eloquente Wirtschaftsprofessor liebt exklusive Kleidung und schicke Schuhe. Seinen Lebensmotor speist er mit allem, was sich lesen lässt.

Always elegant and tastefully dressed from head to toe: the eloquent economics professor loves exclusive clothes and shoes. The engine powering his existence is fuelled by everything in written form.



Revolutionäre Weltneuheit: Xceed Golf Wear mit SMC-Technologie (Specific Muscle Control Technology) – jüngstes Mitglied der X-BIONIC®-Familie. Die Kompressionsbekleidung trägt dank asymmetrisch angebrachten und unterschiedlich ausgeprägten Kompressionszonen dem komplexen Bewegungsablauf beim Golfschlag präzise Rechnung (gibt's für Rechts- und auch für Linkshänder).

Revolutionary new product: Xceed Golf Wear with SMC Technology (Specific Muscle Control Technology) is the latest addition to the X-BIONIC® family. Thanks to their asymmetrically arranged zones of varying compression, the compression garments precisely reflect the complex series of movements involved in the perfect golf swing (available for both left-handed and right-handed players).



Photos: ZVG (5)

Die Marke APANI®, «As Pure As Nature Intended», umfasst Bekleidung, Kosmetik und Lebensmittel. So auch die All Natural Swiss Food Flavorizer «Grüezi Numerä Eis – Öpfel» und «Grüezi Numerä Zwöi – Bire». Die Balsamicoessig-Kreationen reifen in Höhlen am Jungfrauoch und Mutthorn.

The APANI® brand, "As Pure As Nature Intended", comprises clothing, cosmetics and foodstuffs. These include the All Natural Swiss Food Flavorizer "Grüezi Numerä Eis – Öpfel" and "Grüezi Numerä Zwöi – Bire" (tasting of apples and pears respectively). These creations are based on balsamic vinegar and mature in caves high up on the Jungfrauoch and Mutthorn.



Die Fässer mit dem All Natural Swiss Food Flavorizer können auch als Investition gekauft werden. Kunden können die Lagerplätze auf über 3000 Metern mit dem Helikopter besuchen.

Barrels containing All Natural Swiss Food Flavorizer can also be purchased as an investment. Customers can visit the storage locations more than 3,000 metres above sea level by helicopter.

**Die X-BIONIC®-Produktions-
stätte in Asola (Italien),
südlich des Gardasees. Beim
Entwurf und Bau des Gebäu-
des war Professor Lambertz
genau wie bei seinen
Häusern federführend.**

The X-BIONIC® production facil-
ity in Asola (Italy), to the south
of Lake Garda. As in the case of
his own houses, Professor
Lambertz supervised both the
design and construction of the
building.





Ausser dem Haus in Wollerau besitzt der professionelle Denker ein Refugium am lieblichen Gardasee und eines im sonnigen Florida (Foto) – eine Bilderbuch-Oase am Spruce Creek Airport im Bezirk Port Orange.

In addition to his house in Wollerau, the professional thinker also owns hideaways on lovely Lake Garda and in sunny Florida (photo) – a picture-book oasis by Spruce Creek Airport in Port Orange.



Im Hangar bei der Villa warten eine Cirrus SR22 GTS und weitere «Spielzeuge» auf den Einsatz, denn der Privatpilot Bodo Lambertz hebt mit Vorliebe selber ab.

In the hangar next to his villa, a Cirrus SR22 GTS and other "toys" wait to be enjoyed. Bodo Lambertz has a private pilot's licence and revels in flying his own plane.

Mit der Funktionsbekleidung X-BIONIC® haben Sie den Sport revolutioniert ...

Es begann vor zwölf Jahren mit der einfachen Frage: Produziert der menschliche Körper völlig grundlos Schweiß? Ist es daher wirklich sinnvoll, ihn so schnell wie möglich vom Körper weg nach aussen zu transportieren, wie die Sportbekleidungsbranche seit Jahrzehnten behauptet? Wissenschaftliche Studien belegen hingegen, dass unser Körper beim Sport bis zu 97 Prozent seiner Energie für die Regulierung des Wärmehaushalts aufwendet. Ergo bewahrt Schweiß den Körper vor Überhitzung, wirkt kühlend, führt so zu weniger Energieverlust und besserer Leistungsfähigkeit. Diesen Erkenntnissen folgend entwickelten wir eine Bekleidung, die Energie einspart, indem sie kühlt, wenn man schwitzt, und wärmt, wenn man friert. So entstand der Energy Accumulator®, heute der Klassiker, mit dem in der Funktionsbekleidung patentierten 3D Bionic Sphere System®. Dafür wurden wir 2013 zum fünften Mal in Folge zur «innovativsten Marke des Jahres» gewählt.

Was versteckt sich hinter dem Label APANI®?

APANI® steht für «As Pure As Nature Intended». In einer Welt der Massenproduktion und täglich wechselnder Trends setzt die Marke auf den Ursprung statt auf oberflächlichen Luxus. Das Credo: reine Materialien, logische Schnitte, funktionelle Details. Die Idee dazu entstand im engsten Freundeskreis und sie beschreibt ein Wertesystem, das wir seit Jahren leben: Sehr «natürlich», fürsorgliches Umgehen miteinander, wir benutzen authentische Produkte und konsumieren unverfälschte Lebensmittel. Das Ziel ist, ein neues Niveau an Komfort und Funktionalität zu schaffen, mit Priorität auf Nachhaltigkeit und schonender Materialgewinnung. Die hochqualitative Produktpalette umfasst diverse Lebensmittel, Bekleidung, Wein, Whisky und Kosmetik. Aber wir nehmen laufend neue «Familienmitglieder» auf, die dazu beitragen, die APANI®-Philosophie auszubauen.

Welche Projekte sind zurzeit in der Pipeline?

X-BIONIC® arbeitet gerade an etwas Hochspannendem für Golfspieler. Genauer gesagt wollen wir intelligente Textilien entwickeln und herstellen, in die unsere sogenannte Specific Muscle Control Technology integriert ist. Stellen Sie sich Folgendes vor: Sie möchten den Schwung von Tiger Woods beherrschen lernen. Dafür werden ganz bestimmte Muskelpartien nacheinander beansprucht, damit Sie ihn richtig hinbekommen. Sie ziehen also ein von uns entwickeltes und mit Sensoren ausgestattetes Bekleidungsstück an, geben den gewünschten Schwung auf ihrem Computer ein, erhalten die entsprechende Muskelstimulation und schlagen den Ball wie der Profi. Wie klingt das? •

You revolutionised sport with your X-BIONIC® functional clothing ...

It all began twelve years ago with the simple question: Does the human body really produce sweat for no reason at all? Does it really make sense to move sweat away from the body as quickly as possible, as sportswear manufacturers have maintained for so many years? Scientific studies actually show that our bodies use up to 97 per cent of their energy for heat management when we perform some kind of sporting activity. Ergo: sweat protects the body from overheating, has a cooling effect and thus leads to less energy loss and higher performance. In line with these findings, we developed a form of clothing that conserved energy by cooling the body when it sweats and warming it when it freezes. This was the birth of our Energy Accumulator®, which is today a functional clothing classic along with our patented 3D Bionic Sphere System®. In 2013, this brought us the accolade of “most innovative brand of the year” for the fifth time in succession.

What lies behind the APANI® label?

APANI® stands for “As Pure As Nature Intended”. In a world of mass-produced goods and trends that change by the day, this brand is geared to natural origins rather than to superficial luxury. Our credo is pure materials, logical designs and functional details. The idea for this arose out of discussions with my closest friends and describes a value system that we have been propagating for years: a very “natural” and non-wasteful approach to everything around us; we make use of authentic products and eat unadulterated food. The goal is to create a new level of comfort and functionality, with emphasis on sustainability and a minimum of waste. Our top-quality product range comprises a variety of foodstuffs, clothing, wine, whisky and cosmetics. But we are continually taking into our “family” new members who contribute towards the development of the APANI® philosophy.

What projects do you currently have in the pipeline?

At the moment, X-BIONIC® is working on something very exciting for golfers. To be more precise: we are aiming to develop and manufacture intelligent textiles that contain what we call our Specific Muscle Control Technology. Just picture the following: you want to develop a swing like Tiger Woods. For you to succeed, you need to use certain groups of muscles in a certain sequence. So you put on an article of clothing we have developed that is equipped with sensors. Then you enter the details of the desired swing into your computer, receive stimulation to the appropriate muscles and hit the ball just like the master. How do like the sound of that? •

Professor Bodo W. Lambertz

Professor Bodo W. Lambertz is German and grew up in Johannesburg. He took his first degree at the Technical University of Witwatersrand and a second at the University of Aachen. Among his other areas of activity, the industrial engineer used his know-how in developing countries, like Mozambique, Ghana and Peru, and developed patents, before setting up his acclaimed X-Technology Swiss R&D AG innovation powerhouse in 2000. This now has its headquarters in Wollerau, Switzerland, and offices in Singapore, the US and Italy. As CEO and developer-in-chief, Professor Bodo Lambertz has launched the successful X-NUTRIO®, X-BIONIC®, X-SOCKS® and APANI® brands. In addition to the research and development of high-tech products, his team of 30 experienced engineers and creative folk work with him to elaborate revolutionary solutions in the realms of product development, marketing and sales promotion, corporate optimisation concepts, strategic and visual communications, advertising, design and public relations. Customers include a host of major internationally active companies.
x-technology.com
x-socks.com
x-bionic.com
x-nutrio.com
apani-life.com



windsor.

SHOP ONLINE AT WINDSOR.DE

KAMPEN/SYLT

HAMBURG

DÜSSELDORF

WIESBADEN

MÜNCHEN

SALZBURG

WIEN



swiss smile Headquarter
Bahnhofstr. 110, 8001 Zürich
T. +41 43 300 10 01
www.swiss-smile.com

swiss smile

What do we think about when we think about Switzerland? About their banks where many rich people of the world keep their money. About precisely working watches that are produced there. About numerous skiing resorts. About Swiss chocolate and Swiss cheese. For more than ten years, Switzerland has also been a synonym for dental perfection. That's what it stands for: 'swiss smile – the home of dental perfection'.

Health and quality conscious people from all over the world – even members of royal families and well-known international singers and actors from Hollywood regularly come to this renowned competence centre for dentistry in order to get treated by internationally recognised dentists and specialists.

Now have a guess: The inhabitants of which country have the least problems with their teeth? Correct: The Swiss! Switzerland is where dental health is as intensively taken care of as your money because it is known there that a beaming beautiful smile is good for business and career. It is therefore not surprising that the 'swiss smile' is at home there. The addition 'the home of dental perfection' is due to the combination of the competence of world-famous dentists and state-of-the-art technologies in a top-class ambiance.

The founders of 'swiss smile' are sisters and dentists. Haleh and Golnar Abivardi are now in charge of a real empire of dental luxury. The concept of top quality, a team of excellently trained specialists, state-of-the-art technical equipment and latest technologies and last but not least the pleasant atmosphere make 'swiss smile' the most popular home of dental perfection.

Haleh and Golnar do not, however, rest on their laurels. The innovative force and the never-ending hard work of the two sisters keep 'swiss smile' in the top ranks of the sector. This claim is also applicable for the in-house dental hygiene and dental cosmetic product series that are nationally and internationally available at the best perfume shops and pharmacies.

'swiss smile' covers the entire range of state-of-the-art dental treatments. The offer ranges from invisible dental braces, immediate dental implants and lumineers to ceramic crowns and much more. Brilliant results are often achieved in just one session. The patients do not feel ill but instead comfortable at 'swiss smile'. They are guests who are served at the highest quality level – as if they were in one of the world's best hotels. You should not miss out on this experience ('visit to the dentist' would be a totally inappropriate term) for your own and your dental health's sake.

Home of
dental perfection.



swiss smile



Dr. Haleh Abivardi und Dr. Golnar Abivardi
CEOs und Founders swiss smile

Woran denken wir, wenn wir an die Schweiz denken? An ihre Banken, in denen viele wohlhabende Menschen der Welt ihr Geld aufbewahren. An präzise, funktionierende Uhren, die hier produziert werden. An die zahlreichen Skigebiete. An die Schweizer Schokolade und an den Schweizer Käse. Seit nunmehr zehn Jahren ist die Schweiz auch Garant für zahnmedizinische Perfektion. Dafür steht „swiss smile – the home of dental perfection“.

Gesundheits- und qualitätsbewusste Menschen aus aller Welt – sogar Vertreter aus Königsfamilien, sowie bekannte, internationale Sänger und Schauspieler aus Hollywood – kommen regelmässig in dieses renommierte Kompetenzzentrum für Zahnmedizin, um von international anerkannten Zahnärzten und Spezialisten behandelt zu werden.

Jetzt raten Sie mal: Die Einwohner welchen Landes haben die wenigsten Probleme mit ihren Zähnen? Richtig: Die Schweizer! Hier kümmert man sich um die Zahngesundheit genau so intensiv, wie um seine Finanzen, weil man weiss, dass ein strahlend schönes Lächeln gut für das Geschäft und die Karriere ist. Deshalb ist es nicht überraschend, dass gerade hier „swiss smile“ zuhause ist. Der Zusatz „Home of dental perfection.“ ist auf die Verknüpfung der Kompetenz weltbekannter Zahnärzte mit modernsten Technologien innerhalb eines sehr gehobenen Ambientes zurückzuführen.

Die Gründerinnen von „swiss smile“ sind Schwestern und zugleich Zahnärztinnen. Haleh und Golnar Abivardi stehen heute einem wahren Imperium des zahnmedizinischen Luxus vor. Das Konzept höchster Qualität, ein Team aus hervorragend geschulten Spezialisten, modernste, technische Ausstattungen, neueste Technologien und nicht zuletzt die wohlige Atmosphäre machen „swiss smile“ zum beliebtesten Zuhause zahnmedizinischer Perfektion.

Haleh und Golnar ruhen sich indes auf ihren Lorbeeren nicht aus. Die Innovationskraft und das unermüdliche Schaffen der zwei Schwestern halten „swiss smile“ kontinuierlich auf den besten Rängen der Branche. Dieser Anspruch gilt auch den eigenen Zahnpflege- und Zahnkosmetik-Produktreihen, die – national als auch international – in den besten Parfümerien und Apotheken erhältlich sind.



„swiss smile“ deckt das gesamte Spektrum an modernsten zahnmedizinischen Behandlungen ab. Das Angebot reicht von unsichtbaren Spangen, Sofort-Implantaten, über Lumineers bis hin zu Keramik-Kronen und vielem mehr. Oftmals werden in nur einer Sitzung brillante Ergebnisse erzielt. Die Patienten fühlen sich hier nicht krank, sondern wohl. Sie sind Gäste, die auf höchstem Niveau – wie in einem der besten Hotels der Welt – bedient werden. Dieses Erlebnis (Zahnarztbesuch wäre bei weitem nicht zutreffend) sollte man sich und seiner Zahngesundheit gönnen.

Eine Hand voll Glück

Der wunderschöne limitierte Wellendorff-Jahresring 2014 soll Glücksmomente für immer festhalten.

Holding luck in your hand

The limited edition of Wellendorff's 2014 Ring of the Year is destined to make those special moments of good luck last forever.



Entsprechend der Jahreszahl ist die Anzahl der Jahresringe «Glück» limitiert: Es sind nur 214 Exemplare weltweit erhältlich.

A limited number of "I Wish You Luck" rings have been created to reflect the year being celebrated: so just 214 Rings of the Year are available worldwide for 2014.

Glück – es ist eines der schönsten Gefühle der Welt. Es sind kurze Augenblicke, einzigartige Momente und grenzenlose Freude. Die Schmuckmanufaktur Wellendorff hat diesem besonderen Gefühl ihren Jahresring 2014 gewidmet. Aus kleinen Herzen hat Mutter Natur das beeindruckende Glückssymbol des vierblättrigen Kleeblatts geformt – aus 18-Karat-Gold mit einem von Hand gefassten Diamanten höchster Qualität gekrönt, hält der limitierte Ring Glücksmomente für immer fest.

Wer erinnert sich nicht an den einzigartigen Moment und das stolze Gefühl, seinen ersten Glücksbringer zu finden? Ein vierblättriges Kleeblatt. Versteckt im Immergrün einer satten Sommerwiese lächelt es unscheinbar hervor, ein lebenslanger Begleiter und ein Mosaiksteinchen auf der Reise zum wahren Glück. Die Legende dieses Glückssymbols besagt, dass die biblische Gestalt Eva ein vierblättriges Kleeblatt als Andenken aus dem Paradies mitnahm. Daher gilt es heute als gutes Omen, denn der glückliche Finder hält der Legende nach ein kleines Stück vom Paradies in den Händen.

Good luck – it is one of the most wonderful feelings in the world. It is made up of minute flashes of time, those once-in-a-lifetime moments of joy that know no bounds. The Wellendorff Jewellery Manufactory has dedicated its Ring of the Year for 2014 to this special feeling. Mother Nature decided to create her awe-inspiring symbol of good luck, the four-leaf clover, out of small delicate hearts – at Wellendorff we have taken 18-carat gold, embellished with a diamond of the highest, most dazzling quality and set meticulously by the craftsman's hand, to ensure that this limited edition ring will keep your precious moments of good luck safe and alive for eternity.

Who does not remember that very special moment and that superb feeling of pride upon finding his or her first very own good luck charm? A four-leaf clover. Hidden in the lush greenery of a luxuriant midsummer meadow, it serenely shines through, a lifelong companion and a tiny mosaic stone paving the way along the journey towards genuine good fortune. Four-leaf clovers are a veritable rarity in nature, the chances of finding one are very slim, which means that when such a treasure is discov-

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

**Hält prägende Ereignisse für
immer fest: der Jahresring
2014 mit einem brillant-
besetzten Kleeblatt.**

Keeping memorable events alive
for eternity: the Ring of the Year
2014 features a four-leaf clover
set with a diamond.



**Das Brillant-W steht für
höchste Qualität und
Präzision der Schmuck-
manufaktur Wellendorff.**

The diamond W represents ex-
quisite quality and the supreme
precision of Wellendorff's trad-
itional craftsmanship.

Im Jahr 2014 ist der Jahresring «Glück» ein Sym-
bol für prägende, einmalige Ereignisse. Er erin-
nert die Trägerin jeden Tag aufs Neue an den ma-
gischen Augenblick, der dieses Jahr für sie selbst
zu einem unvergesslichen Jahr macht. So, wie
auch das Glück ständig in Bewegung ist, lässt sich
auch der Jahresring, wie alle Wellendorff-Ringe,
samtw weich drehen. Eingebettet in purpurfarbene
Emaill e, signiert mit dem unverkennbaren Brill-
ant-W und der Jahreszahl 2014, ist der Jahresring
ein Garant für die perfekte Handwerkskunst und
Tradition der berühmten Meistergoldschmiede
von Wellendorff. Damit reiht sich der Jahresring
«Glück» 2014 in eine Reihe ganz besonderer
Sammlerstücke.

Wellendorff präsentiert seit 1997 jährlich einen
limitierten Jahresring – eine aussergewöhnliche
Designlinie bei der jeweils ein Thema in Gestalt
eines Ringes umgesetzt wird. Die Ringe sind num-
meriert und die Limitierung ist der jeweiligen
Jahreszahl angepasst – nur 214 Frauen weltweit
können sich mit diesem Ring schmücken. Der
Jahresring ist dabei mehr als nur ein Glücks-
bringer: Er ist sowohl Botschaft tiefer Gefühle
als auch treuer Begleiter, der den auserwählten
Trägerinnen ein Lächeln auf das Gesicht zaubert
– ein Leben lang. •

ered, its finder really has been bounteously blessed
by Lady Luck. According to the legend surrounding
this symbol of luck and good fortune, the biblical
figure of Eve took a four-leaf clover with her when
she left the Garden of Eden to remind herself of the
time spent in Paradise. And that is why today such a
leaf is always seen as a good omen for, as the legend
has it, the lucky finder is holding a tiny piece of Para-
dise in his or her hands.

The 2014 Ring of the Year, the “I Wish You Luck”
ring, is designed to symbolise grandiose events,
which are quintessentially unique and indeed
uniquely quintessential. For its wearer, the ring will
be a constant reminder of one moment of magical
enchantment that makes the year of 2014 an unfor-
gettable one. And just as good luck constantly flows
in streams and rivulets through and around our
lives, so, too, does the Ring of the Year, just like all
Wellendorff rings, spin and weave its velvety way
around the finger. Embedded in purple-coloured
cold enamel and hallmarked with the unmistakable
diamond W and the year of 2014, this Ring of the
Year is testament to the perfect artistic craftsman-
ship and fine traditions of the Wellendorff master
goldsmiths.

It is therefore no surprise that the “I Wish You
Luck” Ring of the Year for 2014 will find its place in
a very exclusive group of collector’s items. Every
year since 1997 Wellendorff has presented a limited
edition piece, the Ring of the Year – an extraordi-
nary designer range where one particular concept is
mirrored in the shape of a ring. The rings are num-
bered and the amount of the limited edition pieces
is tailored to suit the year in question – only 214
women worldwide will be able to stand out in the
crowd and sparkle with the 2014 ring. •

Leidenschaftliche Designerin

Lady Tina Green ist eine erfolgreiche Geschäftsfrau und Yachtinnenarchitektin. Ihre erste Lalique-Villa besticht durch einzigartige Möbelstücke, welche die bekannte Designerin für die französische Luxusmarke entworfen hat.

Woman of substance

Successful businesswoman, famous yacht interior specialist and furniture designer Lady Tina Green invited us to visit her newest project in London – an elegant house furnished with unique pieces she designed for Lalique Maison.

Text: Helen Koenig
Photos: Reto Guntli, Agi Simoes

Ein milder Nachmittag in Londons Stadtviertel Belgravia. Die elegante Villa, die wir besichtigen dürfen, wurde soeben komplett renoviert und von der bekannten Innenarchitektin und Geschäftsfrau Tina Green neu eingerichtet. Unsere Gastgeberin, die elegante Topdesignerin mit den langen blonden Haaren, bittet uns herein, um uns ihr jüngstes Werk zu zeigen. Drei Jahre harte Arbeit stecken in der stattlichen Villa, die Lady Green und ihr Team für einen ihrer Kunden gestaltet haben. Zusammen mit ihrem Partner Pietro Mingarelli hat sie zwei ehemalige Stallungen zusammengelegt, was einen neuen, spannenderen Grundriss ergab. In dem um zwei Untergeschosse erweiterten Gebäude gestalteten Lady Green und ihr Partner

A mild afternoon in the Belgravia district of London. The elegant house we are about to enter has just been completely restored and lavishly decorated by the well-known interior designer and businesswoman Tina Green. It took her and her team three years of painstaking work to create this spectacular new home for one of her many clients. And here she is, the elegant top designer with the superb head of long blond hair, inviting us into her latest project. Lady Green and her partner Pietro Mingarelli have combined two mews houses to achieve a much more interesting layout, adding a basement and a sub-basement to the property, creating exciting spaces such as a lavish bedroom in shades of cream, a navy-blue cinema room and a spacious



Was für eine Frau, was für eine Wirkung: Lady Tina Green ist ständig unterwegs – oft auch im Dienste ihrer internationalen Kunden. Ob an Land oder zu Wasser – wie hier auf einer Yacht, die sie entworfen hat –, die bekannte Designerin zeigt sich stets elegant gekleidet.

What a woman, what an impact: Lady Tina Green is constantly on the move – frequently on behalf of her international clientele. Whether on land or on water – she is pictured here aboard one of the yachts she has designed – the acclaimed designer is always elegantly clothed.

anschliessend prachtvolle Räume, wie etwa das grosszügige, in verschiedenen Cremeschattierungen gehaltene Schlafzimmer, den marineblauen Kinoraum und den geräumigen Wohnbereich im Art-déco-Stil. Die Einrichtung stammt fast ausschliesslich aus dem Hause Lalique. Die Kunstwerke aus Kristallglas der international renommierten französischen Luxusmarke sind seit vielen Jahren berühmt; dass Lalique mit Lalique Maison eine neue Möbelkollektion von Tina Green lanciert hat, dürfte dagegen weitaus weniger bekannt sein. Jedes einzelne dieser exquisiten Möbelstücke, die wie Kunstwerke nummeriert, zertifiziert und signiert sind, wurde mit viel Liebe fürs Detail von Hand gefertigt.

«Lalique Maison ist ein Lebensstil»

«Lalique Maison ist mehr als bloss eine Möbel-, Lampen-, Vase- und Heimtextilienkollektion – Lalique Maison ist ein Lebensstil», erklärt Lady Green, und zeigt uns ein paar ihrer Designerstücke, die den grossartigen Zauber von Lalique ausmachen. Und wo hat sie ihr Designwissen her? «Ich habe mich schon immer für Design interessiert, egal ob Architektur, Mode oder Inneneinrichtung. Ich war lange Zeit in der Bekleidungsindustrie, und als mein Mann Philip begann, Warenhäuser zu kaufen, war ich am Design und an der Innenausstattung dieser Kaufhäuser bald hautnah beteiligt. Ich habe den kreativen Prozess immer geliebt.»

Vor dem herrlichen und glamourösen Hintergrund aus dicken, champagnerfarbenen Teppichen und Wänden in sanften Cremetönen wirken die neuen Möbelstücke von Lalique Maison wie wertvolle Kunstwerke. Sie verströmen Ruhe, Eleganz, Zeitlosigkeit und Luxus. «Wir wollten einen harmonischen Hintergrund schaffen, vor dem die Möbel optimal zur Geltung kommen», erklärt Lady Green. Ihre Karriere als Innenarchitektin begann vor vielen Jahren in London. Seit 14 Jahren lebt sie in Monaco, wo sie mit ihrem Geschäftspartner Pietro Mingarelli ihr Unternehmen Green & Mingarelli Design führt. «Ich liebe das, was ich tue», erklärt Lady Green, und die Begeisterung steht ihr ins Gesicht geschrieben. «Ich hatte das Glück, dass ich meine Leidenschaft zum Beruf machen konnte, und meine Arbeit inspiriert mich täglich von Neuem. Das ist ein grossartiges Geschenk.»

Feinste Handwerkskunst

Das Werk, das Lady Green und Pietro Mingarelli in dieser prunkvollen Villa im Stadtviertel Belgravia geschaffen haben, lässt sich wahrlich sehen. Die Handwerkskunst ist vom Allerfeinsten. «Wir arbeiten mit den besten italienischen Jachthandwerkern, denn genauer arbeitet niemand», erklärt Tina Green. Kein Wunder arbeitet das kleine, aber feine Unternehmen nur mit auserlesenen Handwerkern, gehören zur anspruchsvollen Kundschaft von Green & Mingarelli Design doch Besitzer von Luxusjachten, Privatjets und edlen Wohnungen. «Eine Jacht einzurichten, ist äusserst anspruchsvoll. Hier ist nur das Beste gut genug. Man darf sich nicht den kleinsten Fehler erlauben und Änderungen sind extrem kostspielig.»

Im selben Geist widmet Lady Tina Green auch in der Londoner Lalique-Villa jedem Detail ihre vollste Aufmerksamkeit. Von den sorgfältig gearbeiteten Türangeln über die Kissen mit den handgenähten Perlenstickereien bis hin zur Bettwäsche und zu den kostbaren Bademänteln zeugt hier alles von der Hingabe, die die begnadete Designerin jedem einzelnen Gegenstand schenkt. 160 verschiedene Möbelstücke und weit über 350

sitting area in art deco style – almost exclusively using newly designed furniture from Lalique Maison. Everybody knows about the fine crystal works of the internationally renowned French luxury brand, but not everybody is aware of the new furniture collection Lalique Maison, created by Tina Green. Each of these exquisite pieces is numbered, certified and signed, and each item is handcrafted with meticulous attention to detail.

“Lalique Maison is a lifestyle”

“Lalique Maison is more than just a collection of furniture, lamps, vases, towels and bed linen – it is a lifestyle,” explains Lady Green, introducing us to a few of her design pieces that define the grandiose spirit of Lalique. And where did her knowledge of design come from? “I have always been very interested in design, from architecture to homeware and fashion. I was in the clothing business for a long time, and when my husband Philip started buying department stores, I became closely involved in their design and layout. I always loved the creative process.”

Against an intriguing and glamorous background of thick champagne-coloured carpeting and softly painted cream walls, the new pieces of furniture by Lalique Maison look like precious works of art. They exude calm, elegance, timelessness and luxury. “We wanted to create a harmonious background for these pieces, to make them stand out,” explains Lady Tina Green. She started her career as an interior designer many years ago in London and for 14 years has been based in Monaco, together with business partner Pietro Mingarelli. “I love what I do,” she says full of enthusiasm. “I had the chance to turn my passion into work, and this work inspires me every day anew – what a great gift.”

“We work with the best”

The results achieved by Green & Mingarelli Design in this remarkable house in Belgravia are truly impressive. The quality of the workmanship is outstanding. “We work with the best Italian yacht-builders,” explains Tina Green, “and these people are the most precise artisans you can find.” No wonder the finest craftspeople work for this small powerhouse of a company – Tina Green and her partner furnish luxury yachts, private jets and high-end apartments for a discerning clientele. “Designing a yacht is extremely demanding. It is about achieving the best. Margins of error are minimal and changes are very costly.”

In that same spirit, every detail in the Lalique House in London gets her full attention – down to the meticulously crafted hinges on the doors. Even the cushions with their hand-sewn beadwork, the bed linen, sheets, towels and sumptuous bathrobes testify to the care of the talented Lady Green. 160 different furniture pieces and well over 350 soft furnishing pieces all from the Lalique Maison collection have been created under her aegis – each to become a sought-after, signed collectible. “And each radiates an incomparable sensuality,” adds the designer, her open face lit by a broad smile.

“I love my work and I am passionate about what I do”

The interplay of solid luxury and effortless flexibility is one reason for the success that this petite, sharp-minded lady has achieved in life – that and her charm. Bobby, her late husband, succumbed to this very charm in the bustling metropolis of Hong Kong where Tina Green grew up. The young couple moved to South Africa, where their two children were born: Stasha, today an artist and cookbook author, and Brett, who runs his own prop-



Ein eingespieltes Kreativteam: Mit Geschäftspartner Pietro Mingarelli führt «Lady G» – so nennen sie die Mitarbeiter – ihr Unternehmen Green & Mingarelli Design.

An experienced creative team: "Lady G" – as she is known to her staff – runs her company, Green & Mingarelli Design, together with her business partner Pietro Mingarelli.

Zuhause und Sitz der Firma: Seit 14 Jahren wohnt und arbeitet die erfolgreiche Unternehmerin in Monaco.

Home and company headquarters: the successful businesswoman has been living and working in Monaco for the past 14 years.





Attraktive Kontraste: Ob Hochglanzlack oder feinste Stoffe, edle Hölzer oder Kristalllampen – alle nummerierten und signierten Möbel und Accessoires sind von Lady Green exklusiv für Lalique Maison entworfen worden.

Attractive contrasts: high-gloss lacquer and the finest fabrics, exquisite wood and crystal lamps – all the numbered and signed furniture items and accessories were designed by Lady Green exclusively for Lalique Maison.





Symphonie in Cremetönen:
Der Master Bedroom in der Lalique-Villa in London ist elegant und leicht in hellen Schattierungen gehalten.

Symphony in cream: the master bedroom of the Lalique House in London is elegantly and airily decorated in light tones.



Schönheit in Perfektion:
Die von Green & Mingarelli designte schneeweiße, 63 Meter lange Benetti-Jacht «Silver Angel» (rechts) ist mit Schwimmbad, Spa, Bar und gestylten Sonnendecks ausgerüstet.

The beauty of perfection: "Silver Angel", the snow-white 63-metre Benetti yacht (right) designed by Green & Mingarelli, boasts swimming pool, spa, bar and stylish sundecks.

Glänzender Auftritt im Art-déco-Stil: Fürs Entree (links) wählte die Designerin viel Schwarzbraun und einen grauen Onyxboden, eingelegt mit Lalique-Kristallteilen.

Dazzling entrance in art deco style: for the lobby (left) the designer has chosen a wealth of dark brown and a grey onyx floor inlaid with Lalique crystal pieces.



Lady Tina Green

Lady Green gilt als eine der reichsten Frauen Grossbritanniens. Die vierfache Mutter ist mit dem Geschäftsmann Sir Philip Green verheiratet und lebt in Monaco, wo sie zusammen mit dem Architekten Pietro Mingarelli ihr eigenes Designunternehmen Green & Mingarelli Design Sarl führt. Zudem ist sie Eigentümerin der British Home Stores und der Arcadia Group (dem Mutterhaus von Topshop, Burton und Dorothy Perkins). Neben den Aufträgen, die sie für Jacht- und Hausbesitzer aus der ganzen Welt ausführt, designt sie mit ihrem Team eine Möbelkollektion für die französische Luxusmarke Lalique. lalique.com

Married to British retail businessman Sir Philip Green, Lady Green is the mother of four children. She is the owner of the Arcadia Group (the parent of Topshop, Burton and Dorothy Perkins) and British Home Stores. Lady Green has been named as one of Britain's wealthiest women. She lives in Monaco where she runs Green & Mingarelli Design Sarl, her own interior design company, together with architect Pietro Mingarelli. In addition to many projects for houses and yachts worldwide the team designs a furniture range for the French luxury brand Lalique. lalique.com

Heimtextilien, alle aus der Kollektion Lalique Maison, wurden unter der Leitung von Tina Green angefertigt, und es wird nicht lange dauern, bis jedes davon ein gefragtes Sammlerobjekt sein wird. «Jedes einzelne strahlt eine unvergleichliche Sinnlichkeit aus», ergänzt die Designerin lächelnd.

Designerin aus Leidenschaft

Dem Zusammenspiel von gediegenem Luxus und müheloser Leichtigkeit, nicht zuletzt aber auch ihrem Charme verdankt die zierliche Lady mit dem scharfen Verstand ihren Erfolg. Diesem Charme erlag auch ihr erster, mittlerweile verstorbener Ehemann Bobby, den Tina in der geschäftigen Metropole Hongkong kennen lernte, wo sie aufwuchs. Das Ehepaar liess sich in Südafrika nieder und bekam zwei Kinder, Stasha Palos, heute eine Künstlerin und Kochbuchautorin, und Brett Palos, der heute Besitzer einer Immobilienfirma und Vorstandsmitglied im Familienimperium der Greens ist. Mit ihrem zweiten Ehemann Sir Philip Green, mit dem sie seit 23 Jahren verheiratet ist, hat Tina zwei weitere Kinder. Tochter Chloe hat beim Familienunternehmen Topshop kürzlich ihre erste freche und stylische Schuhkollektion auf den Markt gebracht und Sohn Brandon arbeitet wie seine Halbschwester ebenfalls im Green'schen Familienimperium.

Eigentlich, gesteht «Lady G», wie Tina von ihrem Personal genannt wird, geniesse sie das Leben fast überall, in der einfachen Strandbar ebenso wie im Luxushotel George V in Paris. Ihr Erfolgsrezept ist ebenso überzeugend wie einfach: «Geniesse, was du tust, tu es mit Leidenschaft und Professionalität. Und gib etwas an andere weiter, wenn du das Glück hattest, dass dir etwas gegeben wurde.» In die erste ausschliesslich mit Meisterwerken von Lalique Maison eingerichtete Villa hat Lady Green ihr Lebensmotto offensichtlich einfließen lassen. •

erty business and sits on the board of the Green family business. Tina has had two more children with business tycoon Sir Philip Green, her husband for 23 years: daughter Chloe, who recently launched her first collection of sassy and stylish shoes for the family's Topshop stores, and son Brandon, who also works in the family empire.

In fact, «Lady G», as her staff call her, readily admits that she enjoys life just about everywhere – from the simplest beach bar right up to a suite in the George V in Paris. Her recipe for success is simple and convincing: «Enjoy what you're doing, be passionate and knowledgeable. And give to others when you've had the fortune to receive yourself.» A quick glance at the pictures of the first home to be furnished exclusively with Lalique Maison masterpieces will tell you that it bears out Lady Green's convincing credo. •



**Klein, aber sehr, sehr fein:
Kostbar, aufwendig und
wahrlich opulent ist selbst
der kleinste Raum ausge-
stattet worden.**

The ultimate in sophistication:
even the smallest room is
appointed with impeccably
crafted opulence.

Lalique ist weltweit an mehr als 700 Verkaufspunkten und in 70 Boutiquen präsent: unter anderem in Paris, Berlin, Frankfurt, London, Moskau, Dubai, Doha, Riad, Delhi, Singapur, Kuala Lumpur, Hongkong, New York, Beverly Hills, Miami und seit kurzem auch in Zürich und Shanghai. Gleichzeitig verfügt Lalique über privilegierte Partnerschaften mit den besten Kaufhäusern der Welt.

Lalique has a global presence in 700 sales outlets and 70 boutiques; retail locations include Paris, Berlin, Frankfurt, London, Moscow, Dubai, Doha, Riyadh, Delhi, Singapore, Kuala Lumpur, Hong Kong, New York, Beverly Hills, Miami and more recently Zurich and Shanghai. In addition to these, Lalique enjoys privileged partnerships with the world's top department stores.


VAN DER BAUWEDE
GENEVE



Chaletvilla aus dem Projekt «Bergwelt Grindelwald» in Grindelwald. Im schönsten Tal der Welt, auf einem 15 000 Quadratmeter grossen Grundstück, Hanglage mit Südausrichtung, entstehen traumhafte Apartments, exklusive Chalets und ein Lifestylehotel mit eigener Fitness&Spa-Anlage. Die neue Talabfahrt, direkt neben dem Grundstück, führt Sie schwungvoll vor Ihre Haustüre. Unter www.bergwelt-grindelwald.com finden Sie Informationen zu diesem kleinen Paradies auf Erden, das designorientierte Architektur mit eigenständigem alpinem Luxus und modernem Innenausbau perfekt verbindet.

A chalet villa in the "Bergwelt Grindelwald" project. Situated in the most beautiful valley in the world, on a 15,000-square-metre plot of land sloping to the south: fantastic apartments, exclusive chalets and a lifestyle hotel with its own fitness and spa facilities are under construction. The new downhill slope adjoins this property and leads up to your door. For information about this little paradise on earth, see www.bergwelt-grindelwald.com.

Design-oriented architecture, perfectly combining unique alpine luxury with contemporary interior decoration.



Luxuriöse Eigentumswohnung aus dem Resort «peaks place» in Laax. Ein stilvolles Wohnen auf 1016 Metern, wo Ihnen an bester Lage ein Lifestyle der ersten Klasse geboten wird. Das Resort umfasst 102 Eigentumswohnungen in acht Wohngebäuden, mit 1½ bis 5½ Zimmern, wahlweise als Ferienwohnung oder bewirtschaftete Wohnung zu erwerben. Ein feines Restaurant, eine grosszügige Spa Area mit unzähligen Wellness- und Fitnessangeboten und eine 24-Stunden-Rezeption gehören ebenso zu den Annehmlichkeiten wie ein bequemer Shuttleservice direkt zu den Bergbahnen. www.peaks-place.com

Luxurious freehold flat in the "peaks place" resort in Laax. Stylish living at 1,016 metres, where you find first-class lifestyle in a super location. The resort consists of 102 apartments – 1½ to 5½ rooms – situated in eight residential buildings. Take your pick – a vacation home or a serviced apartment, whatever you prefer. There is a fine restaurant, a large spa area with many wellness and fitness facilities and a 24-hour reception – all part of the available amenities, as is a convenient shuttle service directly to the cable railway. www.peaks-place.com





Eigene vier Wände in den Bergen

Der Traum von Romantik und Luxus, wo das Knistern aus dem Cheminée, der feine Duft von Arvenholz, das heimelige Ambiente, freie Sicht auf ein atemberaubendes Bergpanorama und Schweizer Traditionen inbegriffen sind.



Wohneigentum vom Feinsten, sei es eine Chaletvilla oder eine exklusive Eigentumswohnung an Toplage, wo das Leben spielt und die Kraft der Bergwelt ihre Spuren hinterlässt. Ein ruhiger Pol zum gestressten Alltag und eine gute Investition, sofern die Lage stimmt. Auch wenn gesetzliche Restriktionen das Angebot in den Schweizer Bergen limitieren, bleibt der Wunsch nach den eigenen vier Wänden mit Bergromantik, wo die Sonne fast täglich lacht, die Bergspitzen den Himmel küssen und nachts Millionen von Sternen um die Wette funkeln. Sommer wie Winter werden Aktivitäten für jeden Geschmack und für jedes Alter geboten. Hier begeistert die Natur mit ihren Stimmungen und bringt eine gesunde Farbe ins Leben.

Der Schweizer Investor, Projektentwickler und Totalunternehmer HRS Real Estate AG pickte sich die besten Grundstücke heraus und realisiert begehrtes Wohneigentum in Bergdestinationen. Das Portfolio überzeugt mit bekannten Namen wie Laax, Grindelwald, Scuol oder Davos sowie Objekten für fast jeden Geschmack: edle Chaletvillas, Eigentumswohnungen mit grossen Gartenterrassen, Attikawohnungen, wo die Berge zum Greifen nah sind, oder bewirtschaftete Wohnungen, die einen interessanten Mix aus Wohneigentum und einer Partizipation an den Mieteinnahmen während der Nichtbenutzung offerieren.

Informationen erhalten Sie unter +41 (0)52 728 80 80, immobilien@hrs.ch oder www.hrs.ch. Bei den meisten Objekten ist der Baustart bereits erfolgt. •

Your own four walls in the mountains

The dream of romance and luxury – where a crackling fire in the fireplace, the marvelous scent of Swiss pine, the view onto a breathtaking mountain panorama, a cosy atmosphere and Swiss tradition are all part of the package.

A home of your own at its finest – whether a chalet or an exclusive freehold flat in a prime location, where life is good and the energy of the mountain world is so invigorating. A peaceful retreat from daily stress and a good investment, as long as the location is right. Even though legal restrictions limit possibilities in the Swiss mountains, the desire remains to have one's own four walls, nestled in mountain romance, where the sun smiles nearly every day, mountain peaks kiss the sky and millions of stars twinkle competitively at night. Both in summer and winter there are activities that cater to every taste, appeal to any age. Here nature pleases with its moods and brings colour into life.

The Swiss investor, project developer and total contractor HRS Real Estate AG has picked out the best properties in mountain destinations and is building tempting residential objects there. Their portfolio of properties convinces with famous location names like Laax, Grindelwald, Scuol or Davos and offers residential objects to suit any taste: noble chalet villas, freehold flats with large garden terraces, attic apartments where you feel you can reach out and touch the mountains – or participation in serviced apartments with an interesting mix of freehold property and sharing rental income when you are not using your apartment.

Information at +41 (0)52 728 80 80, immobilien@hrs.ch or www.hrs.ch. Construction has already begun on the majority of these properties. •

Chez Vrony in Findeln, 2050
Meter über Meer. Hier trifft
man sich. Zum Promi-
Watching. Und auf einen
Vrony-Burger – mit Fleisch
von eigenen Kühen.

Chez Vrony in Findeln, 2,050
metres above sea level, is a
popular meeting place, an ideal
spot for celebrity watching and
home to the Vrony Burger –
which uses meat from the
restaurant's own cattle.



Meisterköche am Matterhorn

Der Schweizer GaultMillau-Chef Urs Heller geht auf die Alp. Seine Lieblingsadressen in Zermatt.

Findeln, ein Weiler mit nur 100 Einwohnern, 2050 Meter über Meer. Ein paar alte Holzhäuser («Gädi»). Und ziemlich viele Restaurants. Spitzenrestaurants! Findeln ist Zermatts Gourmetmeile. Auch wenn der Weg dorthin nicht einfach ist. Die Gäste reisen auf Ski und Snowboard, mit dem Schlitten oder auf Wanderwegen an. Nur die Chefs der Edelbeizen haben es besser: Sie brausen James-Bond-mässig mit schweren Schneetöfss über die Piste. Im Gepäck: frischen Loup de mer und Sole, ein paar Kisten Wein – Petite Arvine und Humagne aus dem Wallis sowie Raritäten aus Frankreich und Italien, vorzugsweise im Magnumformat. Die Gäste sitzen erwartungsfroh und mit Sonnenschutzfaktor 30 (mindestens!) auf den riesigen Terrassen. Und sind erstmal hin und weg: Sie bewundern fasziniert und immer wieder das Matterhorn, Zermatts Wahrzeichen. Von Findeln aus ist der Blick aufs «Horn» dramatisch schön.

Master chefs of the Matterhorn

Urs Heller, editor-in-chief of the GaultMillau guide for Switzerland, looks to the Alps and describes below his favourite spots to eat in Zermatt.

Findeln is a hamlet of just 100 souls, 2,050 metres above sea level. It consists of a clutch of ancient wooden houses (known locally as «Gädi») and quite a lot of restaurants. And top-flight restaurants, at that! Findeln is Zermatt's gourmet district. Even though it's not the easiest place to get to: diners make their way there on skis and snowboards, by sled or on foot along hiking trails. The chefs at the smart eateries, however, have it better: they flit over the snowy slopes like James Bond astride powerful snowmobiles. In their panniers, they bring fresh loup de mer and sole, a few cases of wine – Petite Arvine and Humagne from the canton of Valais and rare vintages from France and Italy, preferably by the magnum. Guests sit expectantly on vast restaurant terraces, their skin protected from the sun's rays by SPF 30 at least, and cast the occasional fascinated and admiring glance at the dramatic beauty of the «Horn» – as the Matterhorn is known in local Valaisan dialect. From Findeln, the view of Zermatt's trademark peak is truly breathtaking.

Photos: ZVG (2)



Sonnenterrasse mit Matterhorn-Blick: Ins Chez Vrony drängen jeden Tag bis zu 300 Gäste. Viele bleiben bis zum Sonnenuntergang.

Sun terrace with a view of the Matterhorn: up to 300 guests a day flock to Chez Vrony – and many stay on until the sun sets.



Photos: ZVG (2)

Christian Geisler (rechts) rockt Zermatt! Der junge Salzburger ist der kreativste Chef im Dorf. Maitre Danny Neynaber ist im Heimberg der Gastgeber an der Front.

Christian Geisler (right) makes Zermatt rock! The young Salzburg-born chef prepares some of the most creative food in the village. While chef de service Danny Neynaber ensures that the Heimberg's guests feel totally at home.

Kochen ohne Grenzen: Christian Geisler zaubert im Heimberg mit Aal, Milken und Randen.

Cooking without frontiers: Christian Geisler conjures up dishes at the Heimberg using eel, sweetbreads and beetroot.



Franz Schwery kennt den mächtigen Berg sehr gut. Er ist nicht nur ein exzellenter Küchenchef (im Findlerhof), er ist im Nebenamt auch Bergführer. Wie oft war er selbst schon oben auf dem Matterhorn? «200 Besteigungen werden es schon sein», lacht der Patron. Und jetzt setzt Franz Schwery (Spezialgebiet: Meergetier, Pasta) zu einem neuen Höhenflug an: Er kocht in den nächsten Monaten für die First-Class-Passagiere der SWISS! Sein Angebot ist Verführung pur. Auf Findeln. Und natürlich auch über den Wolken: Saiblingstatar auf Ingwer und Linsen, Mousse von geräucherter Forelle mit Bergamotte, Heidasuppe mit Walliser Trockenfleisch, Zanderfilets mit Safransauce und Tintenfischtagliatelle. Und der berühmte Matterkuchen, eine Quiche (Speck, Lauch, Zwiebeln, Bergkäse) der Extraklasse. (findlerhof.ch)

Franz und Heidi Schwery haben nette Nachbarn: Vrony und Max Cotting-Julen. Die beiden könnten jeden Tisch im Chez Vrony dreimal verkaufen, ihr Restaurant ist Kult. Vrony ist die meistgeküsste Frau im Dorf, weil die Gäste hier längst Freunde geworden sind. Und sie verliert die Ruhe und das Lächeln nicht, obwohl das Telefon ununterbrochen klingelt; in der Hochsaison wollen bis zu 300 Gäste rein ins von Bruder Heinz Julen designte Haus. Promi-Watching ist in den moderaten Preisen inbegriffen: Jeden Donnerstag kommt Vronys Schwager, der Ski-Olympiasieger Pirmin Zurbriggen, mit seinen Hotelgästen und seiner Frau Moni vorbei. Robbie Williams und ABBA-Sängerin Anni-Frid Lyngstad gehören zu den Stammgästen. Diogo, der portugiesische Chef, lässt sich trotz Rummel nie aus der Ruhe bringen, findet noch Zeit, täglich seinen Bergkäse herzustellen. «Hoflieferanten» sind die zehn eigenen Kühe, die rund ums Haus weiden und dann zu Trockenfleisch und Vrony-Burger mutieren.

Den Vrony-Burger gibt's jetzt auch auf Langstreckenflügen der SWISS. Max Cotting, von Montag bis Donnerstag ein erfolgreicher Banker, am Wochenende «Feldmarschall» auf Findeln: «Wir sind für die Passagiere der Business Class zuständig und servieren ihnen an Bord Alpenegli aus Raron, Trockenfleisch-Carpaccio, Coq au vin mit Parmesanpolenta und ein Roggenbrot-Mousse zum Dessert.» (chezvrony.ch) Die GaultMillau-Tester haben auf Findeln noch ein drittes tolles Pistenrestaurant entdeckt: Newcomer Gaston Zelter serviert im Paradies paradiesisch gute Pasta, Risotti, Seeteufel – und ein luftig-wellig-zauberhaftes Wiener Schnitzel (mit lauwarmem Kartoffelsalat). (paradies-zermatt.ch)

Auf Ski oder zu Fuss erreicht man den Walser Weiler Zum See – und bleibt dort ziemlich sicher längere Zeit sitzen. Max und Greti Mennig sind seit 30 Jahren die Gastgeber, Sohn Markus ist jetzt auch im Geschäft. Was aus der verschwindend kleinen Küche kommt, ist grossartig: Tagliatelle mit Kalbfleisch-Bolo, eine perfekte Fischsuppe, Innereien (Milken, Nieren, Leber). Dazu grosse Weine aus ziemlich grossen Flaschen! Aufgepasst: Den Tisch im Zum See (350-jähriges Chalet, Terrassen) muss man frühzeitig reservieren, die berühmte Crèmeschnitte zum Dessert auch! (zumsee.ch).

Die besten Adressen im Dorf? Das Capri. Und das Heimberg. Das Capri ist das Vorzeigerestaurant des imposanten Gourmet-hotels Mont Cervin. Chef Andrea und seine Ragazzi kochen im Sommer auf der Insel (Capri Palace), überwintern mit riesigem Erfolg in Zermatt. Gambero rosso aus San Remo, Zitronen aus Amalfi, (fast) roher Fisch! (montcervinpalace.ch) Im Heimberg isst der Gast zwingend, was der junge Chef Christian Geisler kocht; eine Karte gibt's nicht. Er legt Lachsforelle und Dill auf

Franz Schwery is intimately acquainted with the famous mountain. He is not merely a virtuoso chef (working his magic at the Findlerhof), but also acts as a mountain guide on the side. How often has he climbed to the Matterhorn's summit? "It must be a good 200 times," he laughs. Specialising in seafood and pasta, the culinary wizard will be ascending to new heights over the coming months as he prepares meals for the First Class passengers aboard SWISS flights! The dishes he creates offer the ultimate in gastronomic temptation, both in Findeln and of course high above the clouds: tartare of arctic char on a bed of ginger and lentils, mousse of smoked trout with bergamot, soup made with Heida wine accompanied by air-cured beef from the Valais, fillet of pike-perch with saffron sauce and tagliatelle with squid. Plus much-lauded "Matterkuchen", a superlative quiche of bacon, leek, onion and local mountain cheese. (findlerhof.ch)

Franz and Heidi Schwery are fortunate in their neighbours – Vrony and Max Cotting-Julen. The couple could fill every table at Chez Vrony three times over. Their restaurant has long achieved cult status and no woman in the village has been kissed as frequently as Vrony, since the folk who eat there have become firm friends. She never loses her smile or her cool, even when the telephone rings without pause; in high season, she has as many as 300 guests wanting to secure a seat in her restaurant, which was designed by her brother Heinz Julen. The moderate price of the meals also entitles diners to observe the celebrities who flock to eat here: every Thursday, for example, Vrony's brother-in-law, Olympic skiing champion Pirmin Zurbriggen, drops by in the company of his wife Moni and guests from his hotel. Regulars also include Robbie Williams and ABBA songstress Anni-Frid Lyngstad. Portuguese chef Diogo always keeps a cool head amid all the hustle and bustle and still finds time to produce his mountain cheese every day. The raw material for this is provided by the restaurant's own herd of ten cows, which graze on the land around the house until transmuted into air-cured beef and Vrony Burgers.

It is now possible for Vrony Burgers to be savoured on SWISS long-haul flights, as well. Max Cotting, a successful banker from Monday through Thursday and "field marshal" at Findeln on weekends, explains: "We are responsible for SWISS Business Class passengers. We serve them alpine perch from Raron, carpaccio of dried meat, coq au vin with parmesan polenta and – for dessert – a mousse made from rye bread." (chezvrony.ch) The testers from GaultMillau have also discovered a third superb restaurant on the slopes at Findeln: newcomer Gaston Zelter conjures up truly paradisiacal dishes at his Paradies restaurant. Mouth-watering pasta, risotti, monkfish and tasty, light and airy Wiener schnitzel (with lukewarm potato salad). (paradies-zermatt.ch)

Accessible by ski or on foot, the Valaisan hamlet of Zum See is a great place to sit and while away the time. Max and Greti Mennig have run their restaurant for 30 years and are today ably assisted in this by their son Markus. The delicious fare that emerges from their tiny kitchen is simply magnificent: tagliatelle with veal ragù, exquisite fish soup, sweetbreads, kidneys and liver. And all accompanied by great wines from rather large bottles! Important: to avoid disappointment, tables should be reserved early at Zum See (350-year-old chalet, terraces), as should its famous cream slices for dessert! (zumsee.ch)

The best places to eat in Zermatt itself are the Capri and the Heimberg. The former is the flagship restaurant in the imposing Mont Cervin gourmet hotel. Its chef Andrea and his ragazzi bewitch diners' taste buds on the island during the summer months (Capri Palace) and then spend their successful winters in Zermatt.

Im Heimberg isst der Gast
zwingend, was der junge
Chef Christian Geisler kocht;
eine Karte gibt's nicht.

At the Heimberg, there is no
menu: guests have no choice
but to eat what its young chef
Christian Geisler is cooking that
day.

Photo: Remo Naegeli



Ihr Restaurant ist Kult und mittags könnte sie jeden Tisch dreimal verkaufen: Vrony Cotting-Julen verliert ihre Ruhe und ihr Lächeln trotz Rummel nicht. Menüs aus ihrer Küche gibt's im Winter übrigens auch an Bord von SWISS (First & Business Class).

Her restaurant has long achieved cult status and she could fill every table for lunch three times over: Vrony Cotting-Julen never loses her smile or her cool amid all the hustle and bustle. Menus from their repertoire are being served this winter on board SWISS flights (First & Business Class).

Photo: RDB/S/Charles Seiler



Bergführer, Koch: Franz Schwery (hier mit seiner Frau Heidi) war schon 200 Mal auf dem Matterhorn. Er führt das Gourmetrestaurant Findlerhof.

Mountain guide and master chef: Franz Schwery (pictured with wife Heidi) has scaled the Matterhorn 200 times. He runs the Findlerhof gourmet restaurant.



Photo: ZVG

Rechts: Newcomer auf Findeln: Gaston Zelter und Partnerin Steffi Walter sorgen im Paradies mit Pasta, Risotto und Meeresgetier für paradiesische Zustände.

Right: Newcomers to Findeln: Gaston Zelter and partner Steffi Walter ensure paradisiacal fare at the Paradies with their pasta, risotto and seafood dishes.

Rechts: Routiniers reservieren bei Max Mennig im Zum See rechtzeitig beides: einen Tisch an der Sonne und ein Stück der legendären Crèmeschnitte.

Right: Regulars know there are two things to reserve at Max Mennig's Zum See: a table in the sun and one of the restaurant's legendary cream slices.

Links: Kultkoch im Kulthotel: Ivo Adam aus Ascona hat in Zermatt eine Filiale: After Seven in Heinz Julens Backstage Hotel.

Cult chef at a cult hotel: Ivo Adam from Ascona now has an offshoot in Zermatt: After Seven in Heinz Julen's Backstage Hotel.

Photo: Marcus Gyger



Photo: Marcus Gyger



Photo: RDB/S/Charles Seiler



Mister Ljun ist einer der besten Asia Chefs der Schweiz. Spezialität im China Garden: Lamm mit 13 verschiedenen Gewürzen!

Mister Ljun is one of the best Asian chefs in Switzerland. The China Garden's popular speciality is lamb prepared with 13 different spices!

einen Stein vom Gornergrat. Er dekliniert die Entenleber. Er veredelt Wachtelbrüstchen. Christian Geisler rockt mit seiner frechen Küche Zermatt! (heimberg-zermatt.ch) Auch Ivo Adam, sonst in Ascona am Werk, versucht, in Zermatt Fuss zu fassen: Er überwintert in Heinz Julens Kulthotel Backstage. (After Seven, backstagehotel.ch)

Ein Geheimtipp zum Schluss: China Garden! Chef Ljun Chen steht dort schweigend in der kleinen Küche. Das Beste aus der riesigen Karte (145 Positionen!): Spargeln in hauchdünnem Tempurarteig. Zarte Dim Sum, gebraten und gedämpft. Crispy Beef. Enten mit fünf Gewürzen, Lamm wie bei den Mongolen! (chinagarden-zermatt.ch) •

Gambero rosso from San Remo, lemons from Amalfi and (almost) raw fish! (montcervinpalace.ch). At the Heimberg, there is no menu: guests have no choice but to eat what its chef Christian Geisler is cooking that day. He prepares salmon trout with dill atop a hot stone from the Gornergrat, works miracles with duck liver and concocts an ineffable breast of quail: Geisler's daring dishes make Zermatt rock! (heimberg-zermatt.ch) Ivo Adam, who is otherwise active in Ascona, is trying to gain a toehold in Zermatt by spending the winter in Heinz Julen's cult hotel Backstage. (After Seven, backstagehotel.ch)

One final hot tip is the China Garden, where mild-mannered chef Ljun Chen holds sway in the smallish kitchen. Top selections from the menu (145 entries!) include asparagus in whisper-thin tempura pastry, delicately steamed and fried dim sum, crispy beef, duck in five-spice sauce, lamb with Mongolian spices and coriander! (chinagarden-zermatt.ch) •

Urs Heller



Der Herausgeber des «GaultMillau Schweiz» kennt in jeder Stadt die besten Restaurants, die trendigsten Köche. In der Kolumne «Where the chefs eat» verrät er seine Lieblingsadressen.

Urs Heller, who publishes the "GaultMillau Switzerland" guide, knows the in chefs and the finest restaurants of all the world's top cities. In our "Where the chefs eat" feature he shares his own favourite addresses.

Kulinarische Highlights an Bord der SWISS

Von Dezember 2013 bis Februar 2014 geniessen SWISS Fluggäste auf interkontinentalen Flügen, die in der Schweiz abheben, leckere kulinarische Köstlichkeiten aus dem Kanton Wallis.

Eine Kreation unseres Gastkoches Franz Schwery vom Restaurant Findlerhof: Rindsfilet mit Pfeffertapenade, Kartoffel-Birnen-Gratin und gemischtes Gemüse.

A creation of Franz Schwery, our guest chef from the Findlerhof restaurant: beef tenderloin with pepper tapenade, potato-and-pear gratin and mixed vegetables.



Photos: ZVG (2)

Während der Wintermonate servieren wir im Rahmen unseres Konzeptes SWISS Taste of Switzerland für Reisende in SWISS First kulinarische Highlights. Das mit 14 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Gourmetrestaurant Findlerhof liegt im kleinen Weiler Findeln, auf 2050 Metern über Meer. Der atemberaubende Blick aufs Matterhorn lockt Feinschmecker aus aller Welt an. Franz und Heidi Schwery verwöhnen Gäste in gemütlicher und familiärer Atmosphäre. Franz bevorzugt einheimische Walliser Produkte, ergänzt durch Zutaten aus seinem Kräutergarten. Neben Walliser Spezialitäten kreiert er feinste internationale Gerichte. Erlesene Weine runden die Köstlichkeiten ab.

In SWISS Business geniessen die Gäste Spezialitäten des Restaurants Chez Vrony. Auf 2050 Metern Höhe in Findeln oberhalb Zermatts gelegen, ist es eines der wenigen Restaurants, das noch biologische Eigenprodukte wie Wurst und Käse von einzig mit Alpengras ernährtem Vieh aufzucht. Vrony und Max Cotting-Julen und Team zaubern authentische Speisen mit internationalen Einflüssen. •

Culinary highlights for SWISS passengers

From December 2013 to February 2014 SWISS passengers on intercontinental flights departing from Switzerland will be able to enjoy savoury culinary delights from the canton of Valais.

Lokale Lebensmittelhersteller

Business Class

Rindtrockenfleisch
Metzgerei G. Zuber AG
Stalden, zuberag.ch

Käse
Arnold Walker AG, Käserei
Aletsch Goms, Bitsch
walker-ag.ch

Fisch
Geräucherte Egli
Valperca SA, Bodmereya
Raron

Weisswein
Terrasses dorées, Assemblage Chasselas Petite
Arvine 2012
J.-R. Germanier, Vétroz
jrgermanier.ch

Rotwein
Cornalin Montibex 2012
Rouvinez Vins, Sierre
rouvinez.com

First Class

Rindtrockenfleisch
Michel Ebener SA, Bramois
michelebener.ch

Lamm- und Hirsch-trockenfleisch
Matterhorn Fleisch AG
Zermatt

Früchtebrot zum Käse
Bäckerei-Konditorei Biner
Zermatt, biner.ch

Käse
Arnold Walker AG, Käserei
Aletsch Goms, Bitsch
walker-ag.ch

Schafskäse
Fromagerie de Bruscon
Versegères

Weisswein
Les Titans, Petite Arvine du Valais AOC 2012
Provins, Sion, provins.ch

Rotwein
Cayas Réserve 2011
J.-R. Germanier, Vétroz
jrgermanier.ch

Süsswein
Hans Erni Cuvée du Centenaire, Grain Nobles 2006
Caves Orsat SA, Martigny
cavesorsat.ch

During the winter months, our SWISS Taste of Switzerland concept for travellers in SWISS First presents superb cuisine from the Findlerhof. Awarded with 14 GaultMillau points, the gourmet restaurant is located in the small hamlet of Findeln, 2,050 metres above Zermatt. The breathtaking view over the Matterhorn brings guests from all over the world to this place. For over 20 years, Franz and Heidi Schwery have been spoiling guests in a cosy family atmosphere. Franz prefers to use products from the canton of Valais provided by neighbourhood suppliers, and these are complemented by ingredients from their own herb garden. His cuisine captivates with specialities not only from the Valais but also international dishes, which are complemented by vintage wines.

Guests in SWISS Business enjoy fine cuisine from the restaurant Chez Vrony in Findeln, located above Zermatt, at an altitude of 2,050 metres. It is one of the few restaurants still serving their own organic products such as sausages and cheese from cattle which are fed nothing but alpine grass. Vrony and Max Cotting-Julen and their team offer their guests a fresh, authentic and natural cuisine with an international twist. •

Photo: Thomas Rüdiger

Local food producers

Business Class

Air-dried beef

Metzgerei G. Zuber AG
Stalden, zuberag.ch

Cheese

Arnold Walker AG, Käserei
Aletsch Goms, Bitsch
walker-ag.ch

Fish

Smoked perch
Valperca SA, Bodmereya
Raron

White wine

Terrasses dorées, Assemblage Chasselas Petite
Arvine 2012
J.-R. Germanier, Vétroz
jrgermanier.ch

Red wine

Cornalin Montiboux 2012
Rouvinez Vins, Sierre
rouvinez.com

First Class

Air-dried beef

Michel Ebener SA, Bramois
michelebener.ch

Dried lamb and venison

Matterhorn Fleisch AG
Zermatt

Fruit bread to accompany the cheese

Bäckerei-Konditorei Biner
Zermatt, biner.ch

Cheese

Arnold Walker AG, Käserei
Aletsch Goms, Bitsch
walker-ag.ch

Sheep's cheese

Fromagerie de Bruscon
Versegères

White wine

Les Titans, Petite Arvine du
Valais AOC 2012
Provins, Sion, provins.ch

Red wine

Cayas Réserve 2011
J.-R. Germanier, Vétroz
jrgermanier.ch

Sweet wine

Hans Erni Cuvée du Centenaire, Grain Nobles 2006
Caves Orsat SA, Martigny
cavesorsat.ch





Seine Augen sind zwar auffallend blau, aber blauäugig ist Jan Henric Buettner deswegen noch lange nicht. Das Projekt Weissenhaus an der Ostsee hat der Financier und Investmentmanager minutiös geplant und durchgeführt.

Despite his impressive pair of sparkling blue eyes, there's nothing in the least starry-eyed about Jan Henric Buettner. The successful financier and investment manager has performed all the planning and calculations for his Weissenhaus project on the Baltic Sea in meticulous detail.

Der Gutsherr von nebenan

Es gibt mutige Menschen, die kaufen
grosse Häuser, viel Land, alten
Baumbestand oder sanierungsbedürftige
Objekte. Jan Henric Buettner ist noch
mutiger. Er kaufte all das zusammen.

Modern lord of the manor

There are bold people in this world who
buy large houses, lots of land, ancient
woods or buildings in need of renovation.
Jan Henric Buettner is even bolder.
He has bought all of the above.

Text: Dörte Welti
Photos: Michael Poliza

Man kann die ganze Story in Variationen nachlesen. Wie Jan Henric Buettner zu dem Geld kam (ein gewonnener Rechtsstreit), mit dem er Gut Weissenhaus 2005 kaufte. Wieso überhaupt an dieser eher biedereren Küste, wo doch nördlich von Hamburg für die erlauchte Kundschaft nur noch Sylt und sonst nix existiert? (Genau deswegen, es fehlt so ein Retreat, ein Resort, ein Fluchtpunkt hier im Nordwesten Schleswig-Holsteins. Und Buettner, der als Kind seine Ferien in der Nähe in Ehlerstorf verbracht hat, will das ändern.) Eigentlich aber steht der moderne Gutsherr Jan Henric Buettner gar nicht so gerne im Vordergrund. Er lässt lieber Fakten sprechen. Und chauffiert Besucher zwecks Besichtigung mit Vorliebe eigenhändig per Golfkart durch Weissenhaus. Man stelle sich kurz vor: ein 75 Hektaren grosses Areal mit 2 Kilometer langem direktem Strandzugang. An die 30 Gebäude, manche schon saniert, manche Neubauten, manche riesengrosse (für den Lai-

You can read various versions of how Jan Henric Buettner came by the money he used to purchase the Gut Weissenhaus estate in 2005 (by winning a court case). And of why he decided in favour of this rather staid stretch of coastline, when nothing else exists for discerning holidaymakers north of Hamburg but Sylt? (Which is precisely the reason – because there is no other retreat, resort or vacation refuge in the north-west of Schleswig-Holstein. And Buettner, who used to spend his childhood holidays in nearby Ehlerstorf, wants to change all that.) Our modern lord of the manor, Jan Henric Buettner, is loath to stand in the spotlight, however. He prefers to let the facts speak for themselves. And he likes to chauffeur visitors to Weissenhaus around the estate in a golf cart that he drives himself. Just imagine the scene: a property of some 75 hectares with 2 full kilometres of direct beachfront access. On which stand 30 buildings – some already renovated, some newly built and some just huge construc-

Das «Badehäuschen», das sich mal Graf und Gräfin von Platen-Hallermund gegenseitig geschenkt haben, ist an drei Seiten von dichtem Wald umgeben und hat einen eigenen Kamin. Absolute Abgeschiedenheit und doch nur drei Minuten zu Fuss vom Restaurant Bootshaus entfernt. Das ideale Refugium, nicht nur für Verliebte.

The "Bathhouse" was a gift to one another from the count and countess of Platen-Hallermund. It is surrounded on three sides by thick woodland and has its own fireplace. Total seclusion and yet just three minutes' walk from the Bootshaus restaurant. An ideal hideaway – and not merely for couples in love.



Vom Doppelzimmer des historischen «Badehäuschen» kommt man durch einen grosszügigen Wellnessbereich mit eigenem Dampfbad in den Wintergarten mit der Wanne. Das 53 Quadratmeter grosse Cottage liegt in Strandnähe.

From the double bedroom of the historic "Bathhouse" cottage, a generous wellness area with its own steam bath leads to the winter garden with its bathtub. The 53-square-metre building stands virtually on the beach and enjoys its own access.





Das Restaurant Bootshaus vereint lokale Spezialitäten und Einflüsse aus aller Welt vor der Traumkulisse Ostsee. Im Dachgeschoss ist ein «Vogelnest», eine «vogelkundliche Beobachtungsstation mit Bewirtungsanschluss», wo man sich sogar trauen lassen kann.

The Bootshaus restaurant blends local specialities and influences from all round the globe against a stunning Baltic backdrop. On the top floor is the "Bird's Nest", a sort of "ornithological observation post with catering", which can also be booked for weddings.



2 Kilometer Strand gehören zur Anlage, von der Terrasse des Restaurants Bootshaus kann man bis zur Steilküste nördlich und bei guter Sicht bis zur Insel Fehmarn südöstlich gucken. In der Hamburger HafenCity hat Jan Henric Buettner übrigens eine Dependence des Restaurants Bootshaus eröffnet. Zu Marketingzwecken, die Hamburger sollen Lust auf Weissenhaus bekommen.

The grounds of the resort include 2 kilometres of beach. From the terrace of the Bootshaus restaurant, it is possible to look northwards to the cliffs and even see the island of Fehmarn in the south-east when visibility is good. Jan Henric Buettner has also opened an offshoot of the Bootshaus restaurant in Hamburg's HafenCity – a marketing move intended to lure Hamburg residents to Weissenhaus.



en Besorgnis erregende) Baustellen. Alte Lindenallee, neue Lindenallee, Parks, Teiche, eine Anlage mit Bioklärteichen. Kein Wunder, sind 15 Architekten unterschiedlicher Couleur involviert. Und hauptsächlich lokales Handwerk. Ganz wichtig für die Akzeptanz hier im rauen Norden.

En gros und en détail

Jan Henric Buettner navigiert durch alles durch, kennt bei jedem Haus den derzeitigen Fertigstellungsstatus. Verweist mit unverhohlenem Stolz auf baumeisterliche Höchstleistungen wie das imposante Reetdach auf der Reetscheune, dem ehemaligen Jungviehstall, das die bis zu 400 in der Eventlocation Platz findenden Gäste durch eine Glaskonstruktion von unten bewundern können. 31 Zimmer sind auf dem gesamten Areal in verschiedenen Häusern bereits fertig gestellt und zeugen vom unbändigen Perfektionismus des Bauherren. Alles ist bis in Kleinste durchdacht. Beispiel gefällig? Jan Henric Buettner ist ein Kaffee freak. Also gibt es in jedem Zimmer eine Nespresso-Maschine. Die Utensilien sind wie alle Goodies in den Suiten und Apartments im Zimmerpreis inbegriffen. Damit entfällt das lästige Nachdenken darüber, was ein Mitternachtsdrink aus der Minibar wohl kosten mag. Der Bestand an Getränken und leckeren Trockenfrüchten – auch der rassige Port-Schlummertrunk – wird selbstverständlich täglich aufgefüllt.

Aus den 31 Zimmern, die bis jetzt rund 80 Gäste beherbergen können, werden 70 in den Altbauten, dazu noch 110 in Neubauten und am Schluss insgesamt 200 Einheiten werden. Herzstück der Anlage ist das alte Gutshaus, Gut Weissenhaus selbst, ehemaliger Sitz der gräflichen Familie von Platen-Hallermund. 17 Suiten entstehen hier, dazu im Erdgeschoss das Hauptrestaurant des «Grand Village» und Säle, deren Böden, Täfelung, Bespannung und prachtvolle Gemälde gerade originalgetreu vollrestauriert werden. Im Keller des Hauses: Bar, Kino, Weinkeller, Küche und ein unterirdischer Gang, der es den Gästen erlauben wird, trockenen Fusses in den benachbarten 1500 Quadratmeter messenden Spa-Komplex zu gelangen.

Die Schlüssel zum Erfolg

Während der gesamten Besichtigungstour ist Jan Henric Buettners wichtigstes Tool – neben den Schlüsseln, die alles öffnen – sein Smartphone. Sekündlich sieht er Mängel, millisekündlich fallen ihm neue Details ein, die er sofort mündlich oder per SMS an den Zuständigen weiterleitet. Es ist Sonntag. Na und? Der Fleissige kennt keinen Ruhetag. Das ist die einzige Schwachstelle des hochgewachsenen 49-Jährigen. Stress? Klar macht das ganze Unterfangen Spass, aber es ist auch eine Belastung. Schätzungsweise eine Million Euro investiert der im dritten Beruf als Investment Manager (1. Job Bauherr, 2. Hoteldirektor, 4. Financier) tätige gebürtige Hamburger monatlich, um die an-

tion sites that might strike terror into the hearts of those with no experience of building. An avenue of ancient lime trees, another of freshly planted limes, parks, ponds, an ecological waste treatment plant. It's no wonder that 15 architects of one kind or another are involved in the project. The work is primarily being performed by local craftsmen, which is an important factor if one is to gain acceptance here in the harsh north of Germany.

Details great and small

Jan Henric Buettner navigates deftly through the entire project and knows the current state of completion of every house. He takes undisguised pride in pointing out the high standard of workmanship: such as the impressive roof of the thatched barn, formerly a stable for young livestock, which now holds up to 400 guests who can admire the roof from below through a glass construction when they assemble for the various events that are staged there. The 31 rooms that have already been completed, in buildings spread throughout the area, bear eloquent testimony to the owner's unrelenting quest for perfection. Everything has been planned down to the smallest detail with nothing left to chance. Just one example: Buettner is an inveterate coffee drinker. Which means that there's a Nespresso machine in every room. Such equipment is included in the room price just like all the other top-of-the-range amenities to be found in the suites and apartments: so guests have no annoying worries in the middle of the night about how much a thirst-quenching drink from the minibar is going to cost. And it goes without saying that the selection of beverages and tasty dried fruits, including the exclusive port-based nightcap, is topped up every day.

The 31 rooms, which can so far house some 80 guests, will be increased to 70 in the existing buildings, plus another 110 in new buildings, until finally there are 200 units in total. The heart of the complex is the old manor hall, the Gut Weissenhaus itself, which was once the residence of the counts of Platen-Hallermund. Seventeen suites are being created here, together with the "Grand Village's" main restaurant on the ground floor and public rooms whose floors, panelling, wall coverings and magnificent paintings are being completely and faithfully restored. The cellar of the main house is home to a bar, cinema, wine cellar, kitchens and the entrance to an underground corridor that will allow guests to reach the 1,500-square-metre spa facility next door without getting their feet wet.

Keys to success

During the entire tour, Buettner's most important tool – apart from the keys he uses to open everything – is his smartphone. He spots shortcomings by the second, new details catch his attention by the millisecond, and these must all be communicated immediately to the parties responsible – either verbally or by text message. It's Sunday. But that makes no

Jan Henric Buettner

Jan Henric Buettner ist in Hamburg geboren und hat das duale Ausbildungsmodell der Hamburger Wirtschaftsakademie absolviert. Nach der Ausbildung zum Verlagskaufmann arbeitete er in der Beteiligungsabteilung im Axel Springer Verlag und kümmerte sich um das Thema Mobilfunk-Lizenzen. 1994 Aufbau von AOL Europe für die Bertelsmann AG. Bis heute macht sich Jan Henric Buettner vor allem einen Namen im Aufbau von Internet Ventures. Er gründete die BV Capital Venture Funds und wurde im Jahr 2000 vom «Wall Street Journal» als einer der einflussreichsten Financiers europäischer Technologien beidseits des Atlantiks betitelt. 2005 erwarb der Vater zweier Kinder das Gut Weissenhaus in Ostholstein. eventures.vc

Jan Henric Buettner was born in Hamburg and took a dual degree in business administration specialising in publishing management from the Hamburger Wirtschaftsakademie. After graduation, he worked in the participations division of the Axel Springer multimedia corporation, where he was responsible for mobile communications licensing. In 1994, Jan Henric Buettner helped establish AOL Europe for Bertelsmann AG. Today, he is best known for developing Internet projects. He set up the BV Capital venture funds and, in 2000, was named by the "Wall Street Journal" as one of the most influential financiers in the realm of European technologies on either side of the Atlantic. In 2005, the father of two acquired the Gut Weissenhaus estate in Ostholstein. eventures.vc

Jan Henric Buettner über-
treibt nicht: Er hat die einzi-
ge Bucht an der Ostsee, von
der man den Sonnenunter-
gang beobachten kann. Im
Sommer stehen hier die für
die Ostsee so typischen
Strandkörbe. Im ehemaligen
DLRG-Turm (Deutsche
Lebens-Rettungs-Gesell-
schaft, sowas wie Baywatch
auf Norddeutsch) wird eine
Einbett-suite Einzug halten.

Jan Henric Buettner certainly
isn't exaggerating: he owns the
only cove on the Baltic where
it's possible to watch the sun-
set. In the summer, the beach is
lined with the roofed wicker
chairs that are so typical of the
Baltic bathing scene. The for-
mer tower of the German Life
Saving Association (DLRG),
which is northern Germany's
answer to Baywatch, is sche-
duled to contain a single-bed
suite.







Die 400 Quadratmeter grosse Lounge neben dem Restaurant Bootshaus hat eine eigene Bar, die Jan Henric Buettner in einem originalen Schiffscontainer aus der Hamburger Hafen-City untergebracht hat. An der Feuerstelle laden Sitzkissen und Strandkörbe zum Chillen in Beach-Atmosphäre ein.

The 400-square-metre lounge next door to the Bootshaus restaurant has its own bar, which Jan Henric Buettner has housed in an original shipping container from Hamburg's HafenCity. The cushions and wicker beach chairs standing around the open fire invite visitors to chill out in a relaxed beachfront atmosphere.

Weissenhaus Grand Village Resort & Spa

Ab Sommer 2014 wird das 400 Jahre alte Dorf Weissenhaus komplett in ein Resort verwandelt worden sein. In den verschiedenen Gebäuden sind Doppelzimmer mit und ohne Terrassen, Schlosszimmer und Suiten untergebracht, die grösste verfügt über 110 Quadratmeter. Der Stil: maritim edel. Es gibt das Restaurant Bootshaus, ein Gourmetrestaurant und eine Vinothek im Herrenhaus, das Hofcafé mit eigener Patisserie und das Bistro Alte Liebe am Strand. Die Waldtherme im Kutschenhaus bekommt einen Innen- und einen Aussenpool, Sauna, Hamam, Dampfbäder, Jacuzzi – das ganz Spa-Programm. Massagen und Anwendungen sind ebenfalls buchbar. Der Golf- und Country-Club Hohwachter Bucht ist 14 Kilometer von Weissenhaus entfernt.
weissenhaus.net

As from summer 2014, the 400-year-old hamlet of Weissenhaus will be transformed in its entirety into a vacation resort. Its various buildings house double rooms with or without terrace, luxury bedrooms and suites, the largest of which is 110 square metres in area. The style is an elegant nautical country house look. Sustenance is provided by the Bootshaus restaurant, the gourmet restaurant and vinothèque in the main manor house, the courtyard café with its own patisserie and the Alte Liebe bistro on the beach. The forest spa in the old Coach House is being equipped with indoor and outdoor pools, saunas, hammam, steam baths, jacuzzi – the full spa programme. Massages and treatments can also be booked. The Hohwachter Bucht golf and country club is just 14 kilometres from Weissenhaus.

weissenhaus.net

fallenden Kosten zu decken. In der Erwartung, dass ab Sommer 2014 das Geld wieder anfängt reinzukommen. «Wenn man sein Geld zum Fenster rauswirft, kommt es zur Tür wieder rein», bemüht Jan Henric Buettner einen Satz, den wir alle schon mal gehört haben. Mit dem Unterschied, dass es bisher bei ihm immer – und die Betonung liegt auf IMMER – so gewesen ist. Ein «geht nicht» kommt in seinem Jargon nicht vor. Und man lässt sich mitziehen von dieser Begeisterung, staunt über die Komplexität, die ineinandergreifenden Systeme, die stringente Planung. Geheimnis der perfekten Organisation? Denkbar einfach: konsequente Excel-File-Führung. Da steht auch drin, dass das Grand Village Resort & Spa als Park empfunden werden soll, wo eben gewisse Regeln gelten. Wer viel Geld ausgibt, um hier zu sein, soll ein Recht auf First Class Service und eine perfekte Umgebung haben. «Da macht das Geldverdienen wieder Spass», bemerkt eine Dame, die mit auf der Tour ist. Wie meinen? «Na ja, wenn man es so herrlich wieder ausgeben kann», erklärt sie. Und Jan Henric Buettner ist entzückt, Stoff für eine USP, eine Unique Selling Proposition, ein unvergleichliches Marketingargument. Viel schöner noch aber ist der Kindermund. Beim Frühstück im Restaurant Bootshaus am Strand folgt ein Dreikäsehoch den Ausführungen Buettners in der Kurzversion über Haus und Hof. «Gehört dem Mann auch der See?», fragt der Kleine und deutet hinaus auf das Meer, auf die Ostsee. Na klar! Und nur er hat die Fernbedienung für Ebbe und Flut.

PS: Leider hört der Grundbesitz naturgemäss 9 Meter vor der Wasserlinie auf. Daran kann auch ein Jan Henric Buettner nicht rütteln. •



difference, since the busy owner never takes a day off. That's the sole weakness that affects the tall 49-year-old. Stress? True enough, he finds the whole venture a lot of fun, but it can also be a strain. In his third career as an investment manager (1st job property developer, 2nd hotel manager, 4th financier), the Hamburg-born entrepreneur invests a million euro every month to cover the costs entailed. But he expects the money will start flowing back in again as from summer 2014. "If you throw your money out the window, it comes back in through the door," says Jan Henric Buettner, quoting a maxim we have all heard before. The big difference in his case is that it has always worked to date – and the emphasis here is on ALWAYS. "Impossible" is a word that doesn't feature in his vocabulary. Listeners can't help but be swept along by his enthusiasm, while they marvel at the complexity, the intricately meshing systems and all the painstaking planning. What's the secret behind such perfect organisation? Incredibly simple: everything is consistently recorded and managed by means of Excel files. These indicate, for instance, that the Grand Village Resort & Spa is intended to have a park-like feel, which obviously demands there be certain rules. Guests who are spending a lot of money to be here are entitled to receive first-class service in fitting surroundings. "That's when earning money starts being fun again," remarks a lady making the tour with us. What does she mean? "I mean when you have the chance to spend it in such a wonderful way," she explains. Jan Henric Buettner is delighted by her comment – definitely USP material, a truly unique selling proposition. But what he hears from the mouth of a small child is even more welcome. At breakfast in the Bootshaus restaurant on the beach, a youngster listening to Buettner waxing lyrical on the various aspects of the estate asks, "Does that man also own the lake?" and points out towards the waters of the Baltic. Of course he does! And he's the only one who has the remote control that regulates high and low tide.

PS: Unfortunately, property rights stop 9 metres before the water line, of course. Even a man of Jan Henric Buettner's calibre is unable to do anything about that. •

Das verglaste Badezimmer mit der freistehenden Badewanne gehört zum – richtig geraten! – «Badehäuschen», der Honey-Moon Suite von Weissenhaus.

The glazed-in bathroom with its freestanding bathtub belongs, needless to say, to the "Bath-house" – the Weissenhaus honey-moon suite.



HOW TO GET THERE

SWISS offers several daily flights to Hamburg. Transfers can be organised from Hamburg airport, which is 120 kilometres away. For further details please visit swiss.com or call +41 (0)848 700 700.

«Der Sommelier degustiert, der Kunde trinkt»

Der Tessiner Paolo Basso ist zum «Besten Sommelier der Welt 2013» gewählt worden. Wein ist für ihn eng mit der Kultur der Herkunftsländer verbunden.

"The sommelier tastes, the customers drink"

Paolo Basso of Switzerland was named "Best Sommelier of the World 2013". For Paolo, all wines are closely connected with their country of origin and its culture and traditions.

Interview: Chandra Kurt
Photo: Benjamin Decoin/Starface/Dukas

Welchen Wein trinken Sie am liebsten, wenn Sie zu Hause sind?

Das hängt primär von der Saison und vor allem dem Zustand meines Geistes ab, der im Grunde genommen der wahre «decision maker» ist. In der Regel öffne ich aber mit einer auffallenden Leichtigkeit Schaumweine. Sie wecken die Geschmacksknospen und stimmen einen glücklich. Nicht zu vergessen, dass sie darüber hinaus zu den vielseitigsten Weinen gehören, wenn es um die Kombination von Essen und Wein geht. Wenn zum Apéro kleine Häppchen mit verschiedenen Aromen serviert werden, ist ein Schaumwein die beste Begleitung dazu.

Verraten Sie uns eine Ihrer frühesten Erinnerungen an Wein?

Das war ein Barolo. Ich hatte ihn gekauft, als ich das Wissen noch nicht hatte, um ihn verstehen zu können. Von da an war mir bewusst, dass man ein Grundwissen braucht, um die Feinheiten und Nuancen zu erkennen, die uns der Wein vermittelt.

Wie sieht ein Arbeitstag von Ihnen aus?

In den frühen Morgenstunden briefe ich das Personal, anschliessend beginne ich am späten Vormittag mit Verkostungen – entweder um neue Produkte auszuwählen, um ein neues Angebot zusammenstellen zu können, um einen Kommentar zu schreiben oder einfach um in Übung zu bleiben. Je nach Thema verkoste ich alleine oder mit einem kleinen Kreis von Mitarbeitern oder Freunden.

What's your wine of choice when you're at home?

That will depend mainly on the time of year, and – above all – on what kind of mood I'm in, which is the real "decision maker" here. As a rule, though, I'm most likely to open a sparkling wine. They really get the taste buds going, and never fail to raise the spirits. They're also some of the most versatile wines to combine with food: if you're serving little pre-dinner snacks of varying tastes and aromas, a sparkling wine is your best bet to accompany them.

What's your earliest wine memory?

It was a Barolo. I bought it before I knew enough to really appreciate it. And that was when I realised you need a basic expertise to identify all the nuances and subtleties that a wine can provide.

Could you describe a typical working day?

I'll usually kick off early in the morning with a briefing for our staff. And then later in the morning I'll move on to tastings – to select new products to put a new selection together, to write an article on a particular wine or wines, or just to "keep in shape"! I may do the tasting alone, or I may conduct it with a small group of work colleagues or friends.

What would you say is the most important lesson you've learnt as a sommelier?

That the sommelier needs to taste every wine before serving it, to ensure it's of adequate quality. There's always the odd bottle that isn't quite perfect; and if it's the customer who notices first that something's not right, they'll usually form a pretty bad impression of the wine or the producer. The som-

Paolo Basso verkostet täglich neue Weine. Hier in seinem Heimatkanton Tessin.

Paolo Basso – pictured here in his home canton of Ticino – samples new wines every single day.



Was war die wichtigste Lektion, die Sie als Sommelier gelernt haben?

Ein Sommelier muss jeden Wein vor dem Servieren verkosten, um seine Qualität garantieren zu können. Es gibt immer wieder einzelne Flaschen, die nicht perfekt sind, und wenn der Kunde als Erster bemerkt, dass etwas nicht stimmt, wird er den Wein oder den Produzenten generell negativ beurteilen. Das lässt sich verhindern, indem der Sommelier für den Gast in so einem Fall sofort eine neue Flasche öffnet. Die Devise lautet: Der Sommelier degustiert, der Kunde trinkt.

Welchen Rat geben Sie einem jungen Sommelier?

Viele Bücher kaufen und früh mit dem Lernen beginnen. Die Degustation ist eine Disziplin, die man wie die Weingeografie, die Geschichte des Weins, die Önologie, die Weinsprache, die Kommunikation, die Weinverwaltung oder die Psychologie des Kundenumgangs studieren muss. Und ich empfehle ihm, mit Weinkennern zu degustieren und in Weingebiete zu reisen, um die verschiedenen Weinstile zu verstehen, die je nach Herkunft an andere Traditionen und Kulturen gebunden sind.

Welche Kombination von Wein und Essen ist sehr schwierig?

Beherrscht man die Technik der Kombination von Essen mit Wein, kann man praktisch jede «Marriage» bewältigen. Schwierig wird es, wenn auf einem Teller verschiedene Kontraste wie salzig und süß oder bitter und sauer dominieren. Ein Sommelier wird aber immer eine Lösung anbieten können, die ein unvergessliches Gaumen Erlebnis hervorbringt.

Wann entscheiden Sie, einen Wein zu dekantieren?

Heute findet man zahlreiche Weingläser, die dem Wein genügend Luft beifügen, weshalb ein Dekantieren nicht mehr nötig ist. Auf jeden Fall muss man unterscheiden, ob man einen Wein dekantiert, um ihm Luft zu geben, damit er sich öffnet, oder ob man ihn von seinem Depot trennen will. Wenn man qualitativ hochwertige Gläser besitzt, empfehle ich, die Karaffe so wenig wie möglich zu brauchen. Es ist einfacher, einem Wein damit zu schaden, als ihm gutzutun.

Was ist einzigartig am Weinland Schweiz?

Die Schweiz besitzt einzigartige Weinberge von extremer Schönheit. Sie liegen an Berghängen, oftmals neben Seen oder Flüssen inmitten traumhafter Landschaften. Unsere Einzigartigkeit liegt in der Vielfalt der Böden und Klimazonen mit unterschiedlichen Traditionen und einheimischen Traubensorten, die man nirgends sonst findet. Schweizer Präzision ist im Geschmack der Weine wiederzufinden.

melier can avoid this, though, by opening a replacement bottle immediately. The sommelier tastes, the customer drinks – that's the golden rule.

What advice would you give a young sommelier who's just starting out?

Buy as many books as you can and start learning early! Tasting is a discipline of the wine field that has to be studied just like its geography, its history, its making, its language, its communications, its administration and its customer psychology. I would also advise them to do their tastings with wine connoisseurs, and to travel to wine-growing areas and try to gain a greater appreciation of the different styles of wine, which are tied so closely to their place of origin and its culture and traditions.

Are there any particular combinations of food and wine that are difficult to handle?

If you have the food-and-wine combination technique, you should be able to handle virtually any “marriage” here. The difficult cases are those where you have contrasting tastes on the same plate – sweet and savoury, or sour and bitter. But a sommelier will always be able to offer a solution that provides the palate with an outstanding sensual experience.

When might you decide to decant a particular wine?

There are many wine glasses today that will give a wine sufficient space to “breathe” so it doesn't need to be decanted first. But we must make a distinction here between decanting a wine to give it more air and “open it up”, and decanting it to free it of any sediment. Generally speaking, if you have good-quality wine glasses I would use the carafe as sparingly as possible: it's a lot easier to do harm to a wine by decanting it than it is to improve it!

How do you see Switzerland in wine culture terms?

Switzerland has some amazing vineyards in some truly beautiful locations – on mountain slopes, and often beside rivers or lakes amid magnificent natural scenery. The strength of our Swiss wine culture is in our wide variety of soils and climate zones, in our varied cultures and traditions, and in the number of local grapes that won't be found anywhere else. And I'd claim that you can taste our Swiss precision in the wines we produce, too!

You live in canton Ticino in southern Switzerland. Is that a good place for a wine lover to be based?

Absolutely! With our Mediterranean climate we produce some excellent reds. And our new generation of dynamic and cosmopolitan producers are steadily improving the quality of their wines, too. We also have a lot of great restaurants that welcome and serve their guests with typical Mediterranean warmth, and that are proud to present the crus of their local terroir.

Paolo Basso betreibt sein eigenes Wein-Beratungsunternehmen Ceresio Vini und er ist Wine Director im Restaurant Conca Bella in Vacallo im Tessin.

Paolo Basso runs his own wine consultancy, Ceresio Vini, and is also wine director of the Conca Bella restaurant in Vacallo, canton Ticino.



Sie leben im Tessin – ein Ort für Weinliebhaber?

Das Tessin ist sicherlich eine Weinregion für Weinenthusiasten. Es werden hier in einer mediterranen Landschaft ausgezeichnete Rotweine produziert. Die neue Generation der dynamischen und weltoffenen Produzenten ist dabei, die Weinqualität kontinuierlich zu steigern. Wir haben auch viele tolle Restaurants, in denen Gäste mit der typisch mediterranen Wärme empfangen und bedient werden. Dort zeigt man auch stolz die Crus des Terroirs.

Was machen Sie als Erstes, wenn Sie in einer neuen Destination ankommen?

Ich erkundige mich nach der lokalen Gastronomie, um eine erste geschmackliche Erfahrung der Region machen zu können und natürlich um die Lebensweise in dieser Region zu verstehen. Ich bezeichne mich als einen «Touriste œnogastronomique», bin aber immer wieder von der Schönheit der Landschaft und der Architektur beeindruckt, die oft auch ein historisches Zeugnis ist. •

When you travel professionally to a new destination, what's the first thing you do when you arrive?

Check out the local gastronomy to get a “taste” for the region, and find out what I can about the local lifestyle. An “œno-gastro tourist” is how I’d describe myself. But I can still be bowled over by the beauty of the local landscape or a piece of great architecture, which is often a testament to the region’s history, too. •

Paolo Basso gewann in Tokio den prestigeträchtigen Titel «Bester Sommelier der Welt 2013».

Paolo Basso earned the prestigious accolade of “Best Sommelier of the World 2013” in Tokyo.



Photos: ZVG (2)

Paolo Basso

Der in Italien geborene schweizerisch-italienische Doppelbürger wurde zum «Besten Sommelier der Welt 2013» gekürt. Paolo Basso betreibt sein eigenes Wein-Beratungsunternehmen Ceresio Vini (ceresiovini.ch) und er ist Wine Director im Restaurant Conca Bella (concabella.ch) in Vacallo im Tessin. Paolo Basso ist Mitglied diverser Jurys wie etwa bei Decanter World Wine Awards, Argentina World Wine Awards, Mondial du Pinot Noir, Mondial du Merlot oder Swiss Wine Guide. Er lebt mit seiner Frau und Tochter im Kanton Tessin im Süden der Schweiz. paolobasso.ch

Born in Italy and a Swiss/Italian dual national, Paolo Basso was elected “Best Sommelier of the World 2013”. He runs his own wine consultancy, Ceresio Vini (ceresiovini.ch), and is also wine director of the Conca Bella restaurant (concabella.ch) in Vacallo, canton Ticino. He further serves on various judging panels for such distinctions as the Decanter World Wine Awards, the Argentina World Wine Awards, the Mondial du Pinot Noir, the Mondial du Merlot and the Swiss Wine Guide. He lives with his wife and daughter in canton Ticino in southern Switzerland. paolobasso.ch

Chandra Kurt



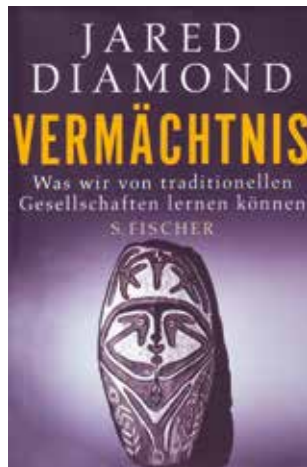
Chandra Kurt lebt in Zürich und zählt zu den bekanntesten Schweizer Weinautoren. Sie publizierte diverse Weinbücher und arbeitet zudem als Wein-Consultant.

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. chandrakurt.com

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.



Vermächtnis

Was wir von traditionellen Gesellschaften lernen können

Autor: Jared Diamond

Verlag: S. Fischer, 2012

ISBN: 978-3100139092

Jared Diamond ist eine Art Universalgenie der modernen Sachliteratur. Der Pulitzerpreisträger hat in den vergangenen Jahren einen populärwissenschaftlichen Bestseller nach dem anderen geschrieben und seinen Lesern erklärt, was den Menschen unter allen anderen Lebewesen auszeichnet, wie es zum Kollaps von Gesellschaften kommt oder warum Sex Spaß macht. Geschichte, Kultur und Anthropologie: Diese Themen bilden auch den Hintergrund von Diamonds neuestem Buch. Vor allem seine Expeditionen zu den traditionellen Gesellschaften in Papua-Neuguinea liefern ihm viel Stoff. Anhand dieser und anderer Er-

fahrungen widmet er sich der Frage, was wir von den vermeintlich primitiven Kulturen lernen können. Die Sammlung von Beispielen und Episoden seiner Feldforschung zu Themen wie Kindererziehung, sozialem Zusammenleben, Umgang mit dem Alter werden, Risikobewusstsein, Religion oder Ernährung stellt einen wunderbaren Fundus an Einsichten in fast alle Facetten des Lebens dar. getAbstract empfiehlt das Buch allen, die sich für die Evolution der menschlichen Kultur interessieren.

Die Berechnung der Zukunft

Warum die meisten Prognosen falsch sind und manche trotzdem zutreffen

Autor: Nate Silver

Verlag: Heyne, 2013

ISBN: 978-3453200487

Informationen sind nicht alles. Dies ist die zentrale Aussage des renommierten Wahlforschers Nate Silver. Er analysiert Vorhersagen aus den unterschiedlichsten Bereichen, von der Epidemiologie über das Wetter und das Glücksspiel bis zur Talentsuche. Der Reiz von Silvers Buch besteht nicht zuletzt darin, dass es viele wirklich neue Aspekte vorstellt und aktuelle Bezüge herstellt. Dies etwa, wenn Silver erläutert, warum der Mensch seine Fähigkeiten zu Prognosen so überschätzt oder warum er sich so schwer damit tut, Unvorstellbares wie Terroranschläge als Möglichkeit zu akzeptieren



und sich dagegen zu wappnen. Gerade die Kapitel zu diesen Themen, aber auch die umfassende Analyse falscher Wirtschaftsprognosen – vor allem bezüglich der Finanzkrise – zählen zu den Highlights des Buches. getAbstract empfiehlt es jedem, der verstehen will, wie sich Geschäftsprognosen trotz der menschlichen Fehlbarkeit verbessern lassen.

Think Like Zuck

The Five Business Secrets of Facebook's Improbably Brilliant CEO Mark Zuckerberg

Author: Ekaterina Walter

Publisher: McGraw-Hill, 2012

ISBN: 978-0071809498

In 2004, Mark "Zuck" Zuckerberg and some college friends designed and created Facebook as a local computer service to connect Harvard students. Now it is a global social network, an information-sharing and communication entity that links more than one billion users. Author and Intel social media innovator Ekaterina Walter presents Facebook and its founder and CEO Mark Zuckerberg. She focuses on the five principles that enabled Zuckerberg to make Facebook a business success. Ekaterina Walter offers a warm picture of Facebook but she doesn't explore any serious related issues, such as privacy and surveillance, which matter because no other social network comes close to Facebook's penetration and influence. This makes Zuckerberg important, but perhaps not quite as perfect as Walter's glowing biography might suggest. She ably explains why Zuckerberg has become such a singular success and how others can emulate his business activities and achievements. getAbstract recommends Walter's spotlight on Zuckerberg's path to accomplished and aspiring networkers.



FREQUENTLY STAYING IN LONDON?

CONSIDER YOUR LIFESTYLE OPTIONS

London's first property offering a versatile and financially savvy alternative approach to recurrent high-end hotel stays.

Residential benefits include:

- Flexible fractional usage of one and two-bedroom furnished apartments
- Fully integrated property management
- Luxury services and amenities
- Individual and Corporate fractional interests

Designed to suit the challenging lifestyle of frequent travellers, the property's concept of fractional ownership combines all the amenities and services of a 5-star establishment with the privacy, security and comfort of your own apartment without the high costs associated with both.

Discover the Privacy and Flexibility of your London Home.

With a limited number of fractions remaining and prices starting at £117,000, a closer look is worth your time.

The show apartment is open daily for viewings.

47 PARK STREETSM

Mayfair - London

GRAND RESIDENCES BY MARRIOTT

Tel: +44 (0)20 7950 5528 **Web:** www.47parkstreet.com/Swissair **Email:** youroption@47parkstreet.com

Data Protection: Your personal information and details will be stored in a database controlled by MSCI Europe Limited and may be used and transferred outside the EU to Marriott Vacation Club International companies and their approved agents worldwide (including but not limited to, countries with a lower or higher level of data protection standards) to administer this promotion and to advise you of other offers. To exercise your data protection rights of opposition, access, rectification and deletion, you may write to the Consumer Affairs Manager at: MSCI Europe Ltd, Barnard's Inn, 86 Fetter Lane, London, EC4A 1EN, UK. IQL-13-006.

THIS ADVERTISING MATERIAL IS BEING USED FOR THE PURPOSE OF SOLICITING THE SALE OF FRACTIONAL RESIDENCE CLUB MEMBERSHIP. Subject to applicable terms and conditions. This is neither an offer to sell nor a solicitation to buy to residents in jurisdictions in which registration requirements have not been fulfilled or where marketing or sale of fractional residence club membership is prohibited and your eligibility and the membership clubs available for purchase will depend upon the jurisdiction of your residency. Prices are subject to change. Key information is available upon request by contacting 47 Park Street Grand Residences by Marriott, Mayfair, London, W1K 7EB, United Kingdom or email youroption@47parkstreet.com.

Marriott Vacation Club International and the programs and products provided under the Grand Residences by Marriott brand are not owned, developed, or sold by Marriott International, Inc. Marriott Vacation Club International uses the Marriott marks under license from Marriott International, Inc. and its affiliates. © Copyright 2013, Marriott Vacation Club International. All rights reserved.

MAGIC | SPARKLE



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 | Paris | bucherer.com