

SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS



Cartier





Flamboyant Bracelet and Ring, Étourdissant Cartier Haute Joaillerie Collection



Day Display

Day-Date 40 /day • date • for • ty /:

1. The new generation of Rolex's most prestigious model in a redesigned 40 mm case.
2. Powered by calibre 3255, Rolex's new mechanical movement at the forefront of watchmaking technology.
3. Redefines the status of 'Superlative Chronometer' with criteria for accuracy twice as exacting as those for an officially certified chronometer.
4. Available exclusively in 950 platinum, or 18 ct gold cast by Rolex in its own foundry.
5. Featuring the emblematic day and date display pioneered by the Day-Date in 1956.
6. An international symbol of performance and success.
7. The Rolex Way.





Superlative /su•per•la•tive /:

1. Of the highest quality or degree. 2. A designation written on the dial of Rolex watches since the 1950s to distinguish their superior performance. 3. Backed by stringent certification criteria and rigorous testing procedures. 4. Now even more demanding with new Rolex standards that outclass official benchmarks. 5. Applied to every Rolex watch made. 6. Symbolised by the Rolex seal. 7. The expression of excellence in watchmaking. 8. The Rolex Way.



More Rolex watchmaking at ROLEX.COM



AN ICON JUST GOT LARGER

| THE NAVITIMER 46 mm

MESURE ET DÉMESURE*



TONDA 1950 TOURBILLON

World's thinnest (3,4mm)

automatic flying tourbillon

Platinum micro-rotor

World's lightest titanium cage (0,255g)

Hand finished movement, case and dial
Hermès alligator strap

100% engineered and made by
Parmigiani Manufacture Switzerland

PARMIGIANI
FLEURIER

www.parmigiani.ch

People and places

around the globe

WINTER LUXURY EDITION

Mid-December 2015 – Mid-March 2016, First & Business Class

10 En vogue | 12 Backstage | 20 City trip | 50 On board | 56 Grand openings |
62 SWISS network | 64 SWISS First food | 68 My world | 78 My life | 88 Country life |
94 Where the chefs eat | 100 Luxury holidays | 110 Spotlight | 116 Fly & golf | 118 Books |
120 Wine talk | 128 Impressum



STOCKHOLM | 20

Unser Reportageteam auf kulinarischen und kulturellen Entdeckungstouren.
Our team reports on their culinary and cultural discoveries.



URSULA KARVEN | 50

Die erfolgreiche deutsche Schauspielerin, Autorin und Businessfrau im Interview.
In conversation with the successful German actress, author and business woman.



PRINCE RUSPOLI | 78

Wir sprachen mit dem Riad-Besitzer Prinz Fabrizio Ruspoli in Marrakesch.
We talked to riad owner Prince Fabrizio Ruspoli in Marrakech.



ES FANGAR | 88

Ein Besuch auf Es Fangar, einer der schönsten Biofarmen Mallorcas.
A visit to Es Fangar, one of Mallorca's most beautiful eco farms.





IMPERIALE
Chopard

Ladies' choice



MAGICAL MOMENTS

rolex.com

Rolex, die weltweit führende Schweizer Luxusuhrenmanufaktur mit Hauptsitz in Genf, präsentiert die neue Generation des Damenmodells Oyster Perpetual Lady-Datejust mit einem neu gestalteten, auf 28 Millimeter vergrößerten Gehäuse und einem mechanischen Manufakturwerk, Kaliber 2236, in Platin 950, 18-Karat-Gelb- oder -Everose-Gold. Neue Diamantapplikationen unterstreichen die Eleganz und die feminine Anmutung dieses edlen Modells.

Geneva-based Rolex, the world's leading Swiss luxury watchmaker, presents the new generation of its ladies' Oyster Perpetual Lady-Datejust with a redesigned case, enlarged to 28 millimetres, and the company's mechanical calibre 2236. Available in 950 platinum or 18-carat yellow or Everose gold, it features gem-set hour markers that further underscore the elegance and femininity of this exquisite model.



SPARKLING BEAUTIES

cartier.com

Cartier ist eine der bekanntesten Luxusmarken der Welt und nur schon der Klang des Namens weckt Träume. Besonders schön aus der aktuellen Haute-Joallerie-Kollektion der Maison sind diese Weissgold-Ohrringe «Pushkar» mit zwei schwarzen ovalen Opalen im Cabochon-schliff von 15,09 Karat, mandarinfarbenen Granaten, Tsavoriten, Tansaniten und Diamanten im Brillantschliff.

Cartier is one of the best-known luxury brands in the world and just the sound of the name is enough to inspire dreams. Especially lovely of the maison's high jewellery collection are these "Pushkar" earrings in white gold with two oval-shaped cabochon-cut black opals totalling 15.09 carats, mandarin garnets, tsavorite garnets, tanzanites and brilliantcut diamonds.



SUBLIME PERFECTION

bucherer.com

Sie sind vulkanischer Natur und funkeln schlichtweg überwältigend: die Bucherer Diamonds. Die neuen Kreationen spielen mit unterschiedlichen Schliffformen und Kombinationen, was den edlen Preziosen ihre schönste Leuchtkraft schenkt. Unser Lieblingsstück ist dieser bezaubernde Armreif mit Diamanten im Tropfenschliff (total ca. 7,50 Karat) und Brillanten (total ca. 6,75 Karat).

The fire of their volcanic nature makes their sparkle simply phenomenal: Bucherer diamonds. The new creations play with a variety of cuts and combinations to give these gorgeous gems a stunning brilliance. Our favourite piece is this bracelet with drop-cut diamonds (approx. 7.50 carats in total) and brilliants (approx. 6.75 carats in total).

Wealth
management
for entrepreneurs

Worldwide
selection of
the best stocks

Swiss
Made

Trust your portfolio to experts on company performance

- Banque Cantonale de Genève is a universal bank. A commercial bank, working daily with local and international companies.
- This close relationship gives us the in-depth experience and know-how to identify and evaluate the best companies around the globe. Within them, value and performance is created.
- Our wealth management mandates greatly benefit from our presence in the real economy and the knowledge it brings us.
- Discover more about our investment skills and experience. Our portfolio managers are at your disposal to share opinions and analyses.

 **BCGE | Best of®**

the pleasure of investing seriously

This advertisement is published for information purposes only and does not constitute an offer or recommendation to buy products or to provide financial services. It cannot be considered as grounds for an investment decision, which must be based on relevant and specific advice. Transactions involving investment funds are subject to tax laws and provisions in different legal systems. The investor is personally responsible for obtaining information on these and for complying with them. The guidance given on investment fund transactions must not be interpreted as advice from the BCGE.

Buckminster Fuller's projection map of the earth is an icosahedron with minimum distortion. It is based on the division of the globe into 20 triangles, which, once unfolded, project a unified image where the continents form a single island in an ocean. The Fuller Projection Map design is a trademark of the Buckminster Fuller Institute. ©1938, 1967 & 1992. All rights reserved, www.bfi.org

Genève Zürich Lausanne

www.bcge.ch



Mit 150 Millionen
Jahren ein «junger»
Stein. Ein Smaragd wird
unter dem Mikroskop
bei Bucherer analysiert.
Einschlüsse verraten
seine Herkunft aus
Kolumbien.

With its 150 million
years, a rather “young”
stone. An emerald
is being analysed
under the microscope
at Bucherer’s.
Inclusions reveal its
Colombian origin.

Stone stories

MYANMAR ODER MOSAMBIK? ECHT ODER FALSCH?
MARTIN JULIER, EDELSTEINEXPERTE BEI BUCHERER, KENNT DIE ANTWORTEN.
MYANMAR OR MOZAMBIQUE? FAKE OR REAL?
MARTIN JULIER, GEMSTONE EXPERT AT BUCHERER, KNOWS THE ANSWERS.

Interview: Marianne Eschbach

Photos: David Willen

Martin Julier, was ist das Beste an Ihrer Arbeit?

Besonders interessant sind Begegnungen mit Kunden, die uns um Expertisen bitten. Ich durfte einmal eine Dame beraten, die ein Paar Ohrhänger mit grossen blauen Steinen geerbt hatte. Sie hielt sie für unecht. Ich untersuchte die Steine, stellte fest, dass sie echt waren, und hatte die Vermutung, dass es sich um sehr wertvolle Steine handelte. Ich empfahl eine zweite Untersuchung im Schweizerischen Gemmologischen Institut SSEF in Basel. Der Befund: Es waren zwei Kaschmirsaphire von je 20 Karat. Das Seltenste, das es gibt. Die Saphirohrhänger erreichten später an einer Auktion einen Rekordpreis in Millionenhöhe.

Sind Edelsteine Trends unterworfen?

In den letzten zehn Jahren waren Pastelltöne sehr gesucht. Jetzt dreht die Nachfrage wieder in Richtung der klassischen Farben Rot, Grün und Blau, also hin zu Rubin, Smaragd und Saphir.

Hat das damit zu tun, dass man in unsicheren Zeiten nach sicheren Werten sucht?

Bestimmt. Der Wert eines Topedelsteines ist gross bis immens und der Platz, den er einnimmt, ist klein. So gesehen, ist er einfach zu transportieren. Farbedelsteine bester Qualität haben in den letzten Jahren mehr an Wert gewonnen als vergleichbare Diamanten.

Mr Julier, what do you consider the best aspect of your job?

I particularly treasure the contact with customers who ask for our expertise. I once was consulted by a lady who had inherited a pair of drop earrings with blue stones, which she believed to be counterfeit. I examined the stones and assessed them as real. Since I also suspected them as being rather valuable, I recommended a second analysis from the Swiss Gemmological Institute SSEF in Basel. The experts' findings? The blue stones turned out to be Kashmir sapphires of 20 carats each – the rarest of their kind. Later on, these sapphire earrings were auctioned for a record-breaking price in the millions.

Are gemstones subjected to trends?

In the past ten years, pastel colours were very sought-after. Recently the demand has returned to the classic colours red, green and blue, hence to rubies, emeralds and sapphires.

Do you think this is due to people seeking secure values in insecure times?

Definitely. The value of a first-rate gemstone is high to immense. At the same time, its storage only requires a minimum of space, which makes it easy to transport. Over the past few years, coloured gemstones of the highest quality have increased more in value than comparable diamonds.



Königsklasse der Edelsteine: kornblumenblauer Saphir aus Kaschmir, taubenblutroter Rubin aus Myanmar, dschungelgrüner Smaragd aus Kolumbien.

The gemstone royalty: cornflower blue sapphire from Kashmir, pigeon blood red ruby from Myanmar and jungle green emerald from Colombia.



Edelsteinkompetenz: Seit über 20 Jahren kauft der gelernte Uhrmacher, Goldschmied und Gemmologe Martin Julier für Bucherer farbige Edelsteine ein.

Gemstone expert: for over 20 years, trained watchmaker, goldsmith and gemmologist Martin Julier has been buying coloured gemstones for Bucherer.

Bald werden sie zu kostbaren Colliers und funkelnden Bracelets gefasst: Assortiment von farbigen Saphiren und Turmalinen in Präsentationsboxen.

Soon they will be crafted into sumptuous necklaces and sparkling bracelets: selection of varied-coloured sapphires and tourmalines in presentation boxes.

Bald werden sie zu kostbaren Colliers und funkelnden Bracelets gefasst: Assortiment von farbigen Saphiren und Turmalinen in Präsentationsboxen.

Soon they will be crafted into sumptuous necklaces and sparkling bracelets: selection of varied-coloured sapphires and tourmalines in presentation boxes.

Wie selten sind solche Steine?

Bei Bucherer haben wir sehr hohe Qualitätsstandards. Wir verwenden nur sehr gute bis absolute Topsteine und kaufen an der Spitze des Eisbergs ein. Da wird es eng. Es gibt immer weniger erstklassige Steine, aber die Nachfrage steigt. Neue Absatzmärkte wie China tragen zur Verknappung bei. Langjährige Beziehungen zu Händlern, wie wir sie haben, sind von Vorteil. Man braucht immer mehrere Kontakte, um zu finden, was man sucht. Die Konkurrenz ist ja auch unterwegs.

Wo findet man heute noch Edelsteine?

Sapphire kommen hauptsächlich aus Sri Lanka, Madagaskar und immer seltener aus Myanmar. In Kaschmir, wo die absolut besten Sapphire herkommen, gelten die Minen schon seit den 1960er-Jahren als erschöpft. In Myanmar, woher seit Jahrhunderten die wertvollsten Rubine stammen, ist es sehr schwierig, Steine zu bekommen. Das westafrikanische Land Mosambik ist heute der grösste Rubinlieferant. Die schönsten Smaragde kommen aus Kolumbien. Aber auch dort sind die Fördermengen nicht mehr gross. Eine gute Alternative dazu sind Smaragde aus Brasilien und Sambia. Ein Edelstein lebt immer auch mit seiner Geschichte und seiner Legende. Optisch und chemisch können zwei Steine identisch sein. Aber einer kostet das Dreifache, weil er aus einem bestimmten Land kommt.



Die Big Three: die seltensten unter den farbigen Edelsteinen meisterhaft verarbeitet und edel gefasst in Ringe der Bucherer «Classics»-Kollektion.

The Big Three: the rarest among the coloured gemstones expertly processed and set in precious rings of Bucherer's "Classics" collection.

Was ist die grösste Herausforderung in Ihrem Beruf?

Mit der Abgabe eines Urteils über einen Stein übernimmt man viel Verantwortung. Grosse Vorsicht in der Arbeit und beim leisesten Zweifel Rücksprache mit Fachkollegen zu nehmen sind oberste Gebote. Fällt das Verdikt auf einen behandelten Sri-Lanka-Saphir, der 8000 Euro kostet, oder ist es ein unbehandelter Kaschmirsaphir und sein Wert liegt bei 980 000 Euro? Diese Steine machen einen ehrfürchtig. Die Materie verlangt viel Respekt.

How rare are such stones?

At Bucherer, we have very high quality standards. Thus, we only handle high- to prime-quality stones and buy them from the leading sellers. At the top, however, it can get rather crowded. The number of first-class stones is decreasing, while the demand for such stones keeps rising. The opening of new markets, such as China, also contributes to this shortage. Long-established relationships to sellers, like we have, are surely an advantage. Also, having a variety of contacts is essential in finding what we are looking for. After all, the competition never sleeps.

From where do you source your gemstones nowadays?

Sapphires occur mainly in Sri Lanka, Madagascar and more and more rarely in Myanmar. The mines in Kashmir, where the absolute elite of sapphires comes from, are considered depleted since the 1960s. From Myanmar, for centuries the main exporter of the most precious rubies, it is getting ever harder obtaining stones. Today's main supply of rubies comes from the West African country of Mozambique. The most beautiful emeralds originate from Colombia, however, even there, the output is not as sizeable anymore. Brazil and Zambia represent a good alternative for emeralds. A gemstone always lives with its history and heritage. Measured by optics and chemical composition, two stones can be identical. However, one can be three times as valuable due to its country of origin.

What is the biggest challenge in your profession?

When assessing a stone, one takes on an enormous responsibility. Thus, the highest perceptions of my job are extraordinary diligence and, in cases of even the slightest doubt, consulting with fellow specialists. This can make the difference between a processed Sri Lanka sapphire, worth 8,000 euro, and a raw Kashmir sapphire, priced at 980,000 euro. Such stones are awe-inspiring. The subject matter demands a lot of respect.

BUCHERER

Bucherer ist die legendäre Adresse für Preziosen in Europa. Jeden Tag besuchen unzählige Interessierte aus aller Welt eine der 27 Boutiquen des 1888 gegründeten Uhren- und Schmuckfachgeschäfts. Die Bucherer-Gruppe (dazu gehören unter anderem die Uhrenmarke Carl F. Bucherer und der Schmuckhändler Kurz) ist in Familienbesitz von Jörg G. Bucherer. Sie beschäftigt 1600 Mitarbeitende. Am Hauptsitz in Luzern befindet sich das Edelsteinkompetenzzentrum des Unternehmens.

Founded in 1888, Swiss watch and jewellery maker Bucherer is the legendary address for exclusive creations in Europe. Every day, countless visitors from all over the world frequent the 27 boutiques. The Bucherer Group (members include the watch brand Carl F. Bucherer and jewellery dealer Kurz) is family-owned by Jörg G. Bucherer and employs 1,600 people. The company's gemstone expert centre is located at its headquarters in Lucerne.

bucherer.com

Men's favourites



TIMELESS ELEGANCE

chopard.com

Das Genfer Juwelierhaus Chopard ist bekannt für seine hochwertigen Uhren und Schmuckkreationen. Die Kollektion L.U.C ist eine Hommage an Louis-Ulysse Chopard, der 1860 das Unternehmen gründete. Ganz besonders schön finden wir diese neue Version der L.U.C Quattro (43 mm), welche Roségold mit einem warmen Braunton kombiniert. Das mechanische Werk mit Handaufzug garantiert eine Gangreserve von neun Tagen.

Geneva jeweller Chopard is famous for its superlative watches and jewellery creations. Its L.U.C collection is a tribute to Louis-Ulysse Chopard, who founded the company in 1860. We were particularly smitten by this new version of the L.U.C Quattro (43 mm), which combines rose gold with a warm brown-toned dial. The mechanical hand-wound movement guarantees nine days of power reserve.



LEGENDARY BEAUTY

mercedes.com

Der neue Mercedes-Benz SL wird technisch und optisch deutlich optimiert. Kraftvollere Motoren, Automatikgetriebe 9G-TRONIC, DYNAMIC SELECT mit fünf Fahrprogrammen und Active Body Control mit Kurvenneigefunktion heben die Legende auf ein neues dynamisches Niveau. Optisch wurde insbesondere die Front wesentlich sportlicher gestaltet, so sind unter anderem Motorhaube, Stossfänger und Scheinwerfer neu.

The new Mercedes-Benz SL hosts significantly enhanced technical and visual features. More powerful engines, automatic 9G-TRONIC, DYNAMIC SELECT transmission with five transmission modes and Active Body Control with curve tilting function take the legend to a new dynamic level. Visually the front end in particular has been made significantly sportier. As a result the bonnet, bumper and headlamps, among other features, are all new.



PERFECT HARMONY

lalique.com

Patrón Tequila, einer der edelsten und renommiertesten Spirituosenhersteller weltweit, und die Kristallmanufaktur Lalique, das ultimative Symbol für französischen Luxus, haben gemeinsam ein exklusives Produkt kreiert: Patrón en Lalique: Serie 1. Die 500 individuell nummerierten und von Hand polierten Kristallflaschen mit hochwertigstem Tequila werden in handgemachten Lederkoffern präsentiert, die elegant mit Edelsteinverzierungen geschmückt sind.

Patrón Tequila, one of the world's most acclaimed distillers of premium spirits, and crystal manufacturer Lalique, the ultimate symbol of French luxury, have come together to create a truly exclusive product: Patrón en Lalique: Serie 1. The 500 individually numbered and hand-polished crystal decanters of finest tequila are presented in handcrafted leather cases which are elegantly adorned with jewelled decorations.



LES AMBASSADEURS
 THE LEADING HOUSE OF LEADING NAMES

ZÜRICH
 BAHNHOFSTRASSE 64
 +41 44 227 17 17

GENÈVE
 RUE DU RHÔNE 62
 +41 22 318 62 22

LUZERN
 KAPELPLATZ 5
 +41 41 227 10 50

LUGANO
 VIA NASSA 5
 +41 91 923 51 56

ST. MORITZ
 PALACE GALERIE
 +41 81 833 51 77

WWW.LESAMBASSADEURS.CH



IWC PORTOFINO. TIME TO REMEMBER.

IWC Portofino Automatic Moon Phase 37. Ref. 4590:

As early as the 1950s and 60s, the stars of the silver screen fell in love with a small town on the Italian Riviera that was soon to become world-famous: Portofino. The picturesque fishing village's incomparable charm and the stories that grew up around it have ensured that it retains the magic and cachet that attract stars and celebrities to the Italian dolce vita – the good life – to this day. Every Portofino watch recaptures the glamour of both past and present. For the first time ever, this feeling for life is radiated by the slightly smaller IWC Portofino Automatic Moon Phase 37,

whose grace and elegance are reflected in every detail: in the polished surface of the case, for instance, which not only contributes to the watch's luxurious appearance but is also an expression of our craftsmanship. The overall precision is reflected once again in the wonderful moon phase display and in the pure white diamonds that grace the white mother-of-pearl dial. With its consummate beauty, this Portofino encapsulates the timeless, unhurried charm of southern Europe. It could almost have been made especially for life's most precious moments, for those times we look back on with infinite fondness.

IWC SCHAFFHAUSEN BOUTIQUES: PARIS | LONDON | 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

Stockholm – noble city

Sie ist die kleinste Grossstadt Europas. Sagen die Stockholmer. Sie ist eine der dynamischsten, modernsten, kreativsten und kosmopolitischsten Kulturmetropolen der Welt. So ihr Ruf. Gute Gründe, sie näher kennenzulernen.

Its inhabitants refer to Stockholm as the smallest big city in Europe and it enjoys a reputation as one of the most dynamic, modern, creative and cosmopolitan centres of culture in the world. All reasons aplenty to get to know it a little better.

Text: Monica Filthaut
Photos: Christoph Kern



In ihm steckt noch immer der stolze Römer: Alessandro Catenacci kam als Kind nach Stockholm, wo seine Familie ein erfolgreiches Restaurantimperium auf die Beine stellte. Die Nobis Group vereint heute Designhotels der Luxusklasse, Spitzenrestaurants und Nachtclubs der Stadt (siehe «Where to stay» und «Where to eat»).

He still bears the pride of his Roman heritage: Alessandro Catenacci came to Stockholm as a child. His family founded a successful restaurant empire in the city. Today, the Nobis Group comprises luxury design hotels, top-flight restaurants and nightclubs throughout the capital (see “Where to stay” and “Where to eat”).



Gästetreff mit Wow-Effekt. Die spektakuläre Lounge im 28 Meter hohen Lichthof des Nobis Hotel ist das Herz des noblen 5-Sterne-Hauses. Einer riesigen Bienenwabe gleich überstrahlt der Lüster gemütlich gestaltete Relaxinseln und kleine Sitzecken.

Wow effect in the spectacular 28-metre-high atrium lounge that forms the heart of the city's elegant five-star Nobis Hotel. Like a colossal honeycomb, the vast chandelier lights up an array of cosy sitting areas designed for guests to relax in comfort and style.



**DAS «VENEDIG DES NORDENS» IST ZWEIFELSOHNE EINE SCHÖNHEIT.
THERE'S NO DENYING THAT THE "VENICE OF THE NORTH" IS A BEAUTY.**

Stockholm ist eine reiche Stadt. Davon zeugen nicht allein Jugendstil-Prachtbauten entlang der Promenaden des Strandvägen, wo die Fähren in Richtung Schären ablegen – obligate Hideaways der Städter. Sie ist auch reich an Inseln. Während sich die Gründerväter vor 763 Jahren noch mit dem Minieiland Stadsholmen, auf dem die heutige pittoreske Altstadt Gamla Stan liegt, zufriedengaben, lagert Schwedens Metropole inzwischen auf einem 14-teiligen Archipel. Im Mälarsee, dessen labyrinthischen Arme sich in die Mündung zur Ostsee verlieren. Ebenso wenig geizt sie mit Brücken. Sind es 53? Oder doch 57? Wasser gibt's sowieso im Überfluss. Bemerkenswert ist die Fülle an Natur-oasen – das üppige Grün ergiesst sich über zwei Drittel der Stadtfläche. Zauberhaftes Beispiel: die Insel Djurgården. Super-reich(lich) vertreten sind Museen (rund 100), Kunst- und Kulturgüter. Als reichhaltiges Pflaster für Secondhand, Vintage und Retro gilt der Stadtteil SoFo auf Södermalm. Zunehmend avantgardistischer Brennpunkt Stockholms. Mehr und mehr Künstler und Designer siedeln sich dort an. Das Kürzel SoFo – South of Folkungagatan – ist ein pfiffiger Marketingcoup, abgeschaut vom New Yorker Bezirk SoHo. Extreme Kaufrauschgefahr droht in den pulsierenden Zentren Norrmalm und

Stockholm is a rich city. This is evident not only in the magnificent Jugendstil buildings lining the promenades of Strandvägen, where the ferries dock that sail out to the skerries, where those local residents who can afford it have their weekend and vacation getaways. Stockholm is also rich in its wealth of islands. Whereas 763 years ago its founding fathers were satisfied to make their home on the tiny islet of Stadsholmen (today the picturesque Old Town of Gamla Stan), Sweden's capital has since expanded to encompass an archipelago of 14 islands in Lake Mälaren, whose labyrinthine arms lose themselves in the estuary to the Baltic Sea. The city is just as generously endowed with bridges. Are there 53? Or is it 57? There's certainly more than enough water, in any case. The abundance of nature is also striking – lush green spaces spread over two-thirds of its surface area. One magical example is the island of Djurgården. There is also a plethora of museums (around 100) and of artistic and cultural assets. The SoFo district on Södermalm is known as a rich source of second-hand, vintage and retro items and is an increasingly important focus for Stockholm's avant-garde, with more and more artists and designers moving there. The SoFo abbreviation – South of Folkungagatan – is a smart marketing



Inselhüpfen mit den Augen: Der Aussichtspunkt Monteliusvägen auf Södermalm bietet ein atemberaubendes Stadtpanorama. Linkerhand winkt der imposante Rathausurm von Kungsholmen herüber, rechts grüsst das Altstadtteiland Gamla Stan.

Island hopping with the eyes: the vantage point of Monteliusvägen on Södermalm affords a breathtaking panorama of the city. On the left, the imposing tower of the city hall on Kungsholmen thrusts skyward, on the right is the Old Town island of Gamla Stan.



Östermalm: jede Menge coole Boutiquen, trendige Designershops, elegante Shoppingmeilen. Und dann noch die unzähligen Genusstempel. Ja! In Stockholm schlemmt man aus Töpfen und Pfannen (fast) aller Nationen. Sternegreifen inklusive. Last but not least: Am Stureplan, Epizentrum der exklusivsten Clubs und Bars, laufen die schicksten Nightbirds der Stadt zum Showdown auf.

AVANTGARDE TRIFFT HISTORIE

Das «Venedig des Nordens» ist zweifelsohne eine Schönheit. Die Stadt hat Allure, aber keine Allüren. Sie ist jung und dynamisch, pflegt jedoch Traditionen. Sie ist ein Global Player, bleibt aber bescheiden. Mit andern Worten: Sie ist weit mehr als «schön». Auf leisen Sohlen hat sich die kleine Grosse zu einer der innovativsten, kreativsten und kosmopolitischsten Metropolen der Welt gemausert. Findige Köpfe der Musik-, Mode-, Design-, Technik- und Internetszene verblüffen immer wieder mit bahnbrechenden Ideen, setzen neue Trends in Bewegung. Darunter sind Marken wie Acne Studios, Gant, Orrefors Kosta Boda und Giganten à la Ericsson, Skype und Spotify. Die Klassiker ABBA, Ikea und H&M – seit Generationen tonangebend. Und auch die Hotelbranche fällt mit cleveren Konzepten auf. Weg von der stereotypen Bettenburg, hin zum sprichwörtlichen Gast-Haus: «In die Gestaltung meiner Designhotels fliessen meine persönlichen Erfahrungen als Gast ein», so Alessandro Catenacci, Besitzer der Nobis Group. «Ich erwarte Eleganz, Effizienz, Charisma, höchsten Komfort und eine relaxte Atmosphäre. Genau das bieten wir.» Einer der ganz grossen Söhne der Stadt, Alfred Nobel, rückt jährlich im Dezember in den globalen Fokus. An seinem Todestag drückt der König der Schweden den Preisträgern im Konserthuset die Hand. Ist es die wunderbar reine Luft, die den nordischen Geist beflügelt? Regt das intensive Licht das Gemüt an? Verleiht das allgegenwärtige Lebenselixier Wasser Energie und Tatendrang? Finden Sie's heraus.

move, copied from New York's SoHo neighbourhood. The risk of visitors falling prey to bouts of extreme shopping frenzy is high in the bustling centres of Norrmalm and Östermalm, with their profusion of chic boutiques, trendy designer outlets and elegant shopping streets. Then there are the countless restaurants, bars and other sources of Lucullan bliss: Stockholm serves food from (virtually) every nation under the sun – with plenty of stars to boot. And last but not least, there's Stureplan – the epicentre of the most exclusive clubs and bars and playground to the hippest and coolest of the capital's beautiful people.

AVANT-GARDE MEETS HISTORY

There's no denying that the "Venice of the North" is a beauty. The city has great allure, but is without pretention. It is young and dynamic, yet maintains traditions. It is a global player, yet retains a sense of modesty. In other words: it is much more than just "beautiful". Without great to-do, this little metropolis has grown into one of the most innovative, creative and cosmopolitan cities on earth. Ingenious and inventive figures from the realms of music, fashion, design, technology and the Internet astound the world again and again with groundbreaking ideas and new trends. This includes such brands as Acne Studios, Gant, Orrefors Kosta Boda and giants à la Ericsson, Skype and Spotify. Classics like ABBA, Ikea and H&M have been setting the tone for generations. The hotel sector is also attracting attention with its inspired concepts – away from impersonal sleeping factories to genuine guest houses: "My personal experience as a guest elsewhere goes into shaping my design hotels," explains Alessandro Catenacci, owner of the Nobis Group. "I expect elegance, efficiency, charisma, unrivalled comfort and a relaxed atmosphere. And that is precisely what we offer." One of the city's greatest sons, Alfred Nobel, draws the interest of the world to Stockholm every December. On the anniversary of his death, the King of Sweden shakes hands with winners of the prestigious prize at the Konserthuset. Is it the wonderful purity of the air here that so inspires the Nordic spirit? Is it the intensity of the light that animates the soul? Is it the omnipresence of that elixir of life – water – that imparts such energy and drive? Why not find out for yourself?



Nina von Krusenstierna ist eine leidenschaftliche Gastgeberin. Mit Freunden führte sie im populären Nachtclub Café Opera Regie. Ihr jüngster Coup: das Clubrestaurant N.A.P. beim Operakällaren (siehe «Where to eat»).

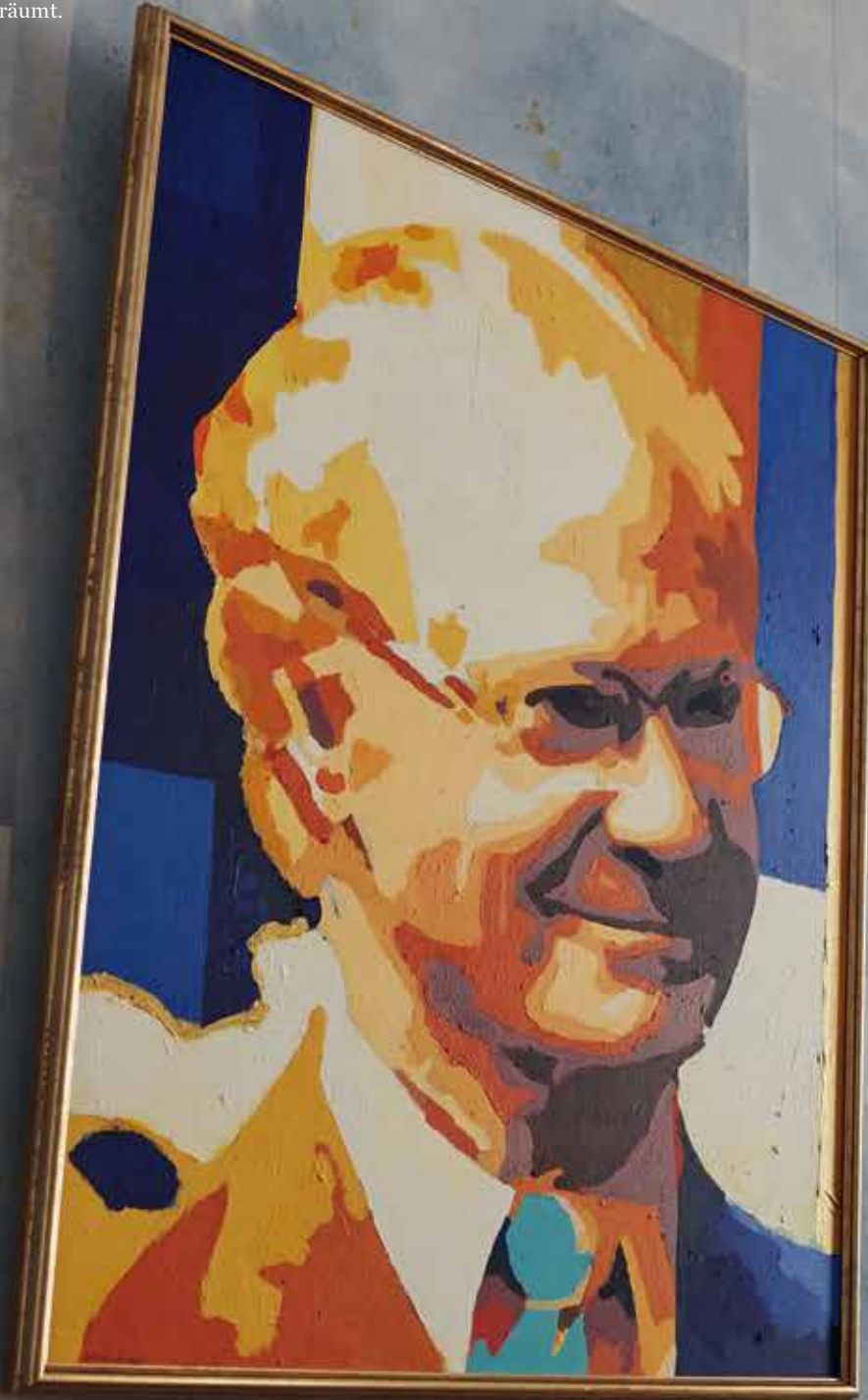
Nina von Krusenstierna is a passionate hostess. Together with friends, she ran the popular Café Opera nightclub. Her latest coup is the N.A.P. club restaurant at the Operakällaren (see "Where to eat").

Porträts des amtierenden Königs Carl XVI. Gustaf und der Königin Silvia von Schweden zieren die Wand des einzigen modernen Zimmers im Stockholmer Schloss. Der Monarch ist zwar das Staatsoberhaupt des Reiches, Machtbefugnisse sind ihm jedoch keine eingeräumt.

The portraits of the reigning King Carl XVI Gustaf and Queen Silvia of Sweden adorn the wall of the only modern room in Stockholm's Royal Palace. Although the monarch is the country's head of state, he has no formal powers.

In den repräsentativen Sälen des trutzigen Renaissanceschlusses mit italienischer Fassade und französischem Interieur finden Staatsbesuche, Audienzen, Empfänge und Feierlichkeiten aller Art statt. Ein Highlight für Touristen ist der traditionelle Wachwechsel mit Musik und Parade im äusseren Schlosshof (Mi und Sa 12.15 Uhr, So 13.15 Uhr).

The stately rooms of the formidable Renaissance palace with its Italian façade and French interior are the scene of state visits, audiences, receptions and ceremonies of every kind. One particular highlight for tourists is the traditional changing of the guard which takes place in the outer courtyard of the palace accompanied by a parade and music. (Wed and Sat at a quarter past noon, Sundays 1.15 p.m.).





FÜNF FRAGEN AN MATS WAHLSTRÖM

FIVE QUESTIONS FOR MATS WAHLSTRÖM

Sie sind gerade von einem längeren Businessstrip zurückgekommen. Haben Sie ein spezielles Ritual, wenn Sie nach einer Reise in Stockholm landen?

In den letzten Jahren bin ich empfindlicher geworden für Jetlag. Wenn ich morgens aus Übersee zurückkomme, vereinbare ich Meetings für diesen Tag oder mache etwas anderes, was mein Energielevel hoch hält, bis eine vernünftige Zeit erreicht ist, um ins Bett zu gehen.

Was macht Stockholm so besonders?

Die Stockholmer Schärenlandschaft mit den 25 000 Inseln ist einzigartig. Ich benutze mein Boot, wenn ich in der Stadt unterwegs bin, und liebe es, damit um die Inseln zu kurven. Die sind wie ein Labyrinth. Und plötzlich ist man auf offener See.

Welches Restaurant empfehlen Sie uns für ein Abendessen?

Eines meiner Lieblingsrestaurants ist das Teatergrillen. Es ist eine Institution. Da ist immer viel los, die Atmosphäre ist toll und es hat einen Haufen spannender Gäste.

Was sollte man als Tourist unbedingt gesehen haben?

Fotografiska, das Museum für zeitgenössische Fotokunst. Dort werden immer grossartige Bilder von bedeutenden Künstlern aus aller Welt präsentiert.

Sie sind der Gründer verschiedenere Lifestylemarken. Gibt es neue Projekte?

Nachdem ich die Puro Group in Spanien verlassen hatte, hab ich für eine Weile einen Gang runtergeschaltet. Jetzt bin ich daran, ein Projekt mit Dschungelvillen in Santa Teresa, Costa Rica, aufzubauen. Fast zufällig habe ich ausserdem kürzlich meine eigene Kollektion mit Leinenbettwäsche und Handtüchern entwickelt.

You've just returned from a long business trip. Do you have a routine you follow when you come back to Stockholm?

Over the last couple of years, I've become more and more sensitive to jet lag; so when I arrive from overseas in the morning, I try to make sure I have meetings planned for the day or some other activity to keep my energy levels up until it's a reasonable time for bed.

What makes Stockholm so special?

The Stockholm archipelago is unique, with its 25,000 islands. I use my boat to get around the city and I love cruising around the islands, which are like a labyrinth until you reach the open sea.

Where do you prefer to go out for dinner?

One of my favourite places is Teatergrillen. It's an institution, there's always plenty happening and it has a great ambience and clientele.

What should a tourist definitely not miss seeing?

Fotografiska, the exhibition centre for contemporary photography. They always have amazing photography of great artists from all over the world on display.

You are the founder of a number of lifestyle brands; do you have any new projects?

I reduced the pace for a while after I left the Puro Group in Spain. Now I'm just starting to develop a project with jungle villas in Santa Teresa, Costa Rica. More or less unintentionally, I also launched my own brand of bed linen and towels a few months ago.

Mats Wahlström ist ein schwedischer Unternehmer mit feinem Gespür für Trends. Er wurde reich mit dem Aufbau eines weltweit führenden Autoteilezulieferbetriebes in der Schweiz. Darauf folgte eine gut zehnjährige Erfolgsgeschichte mit seinen Puro Hotels. Jetzt hat der kreative Globetrotter seine neusten Geschäftsideen – von Dschungelvillen in Costa Rica bis zur exklusiven Bettwäsche-kollektion – unter dem Markennamen «Spirit of the Nomad» gebündelt.

Mats Wahlström is a Swedish entrepreneur with a fine sense for trends. He made a fortune in Switzerland with car accessories. This was followed by a ten-year success story with his Puro Hotels. Now the creative businessman is turning to new ideas which he has brought together under the corporate umbrella of “Spirit of the Nomad”. These interests range from a top-quality bedding collection to jungle villas in Costa Rica.

homeofthenomad.com

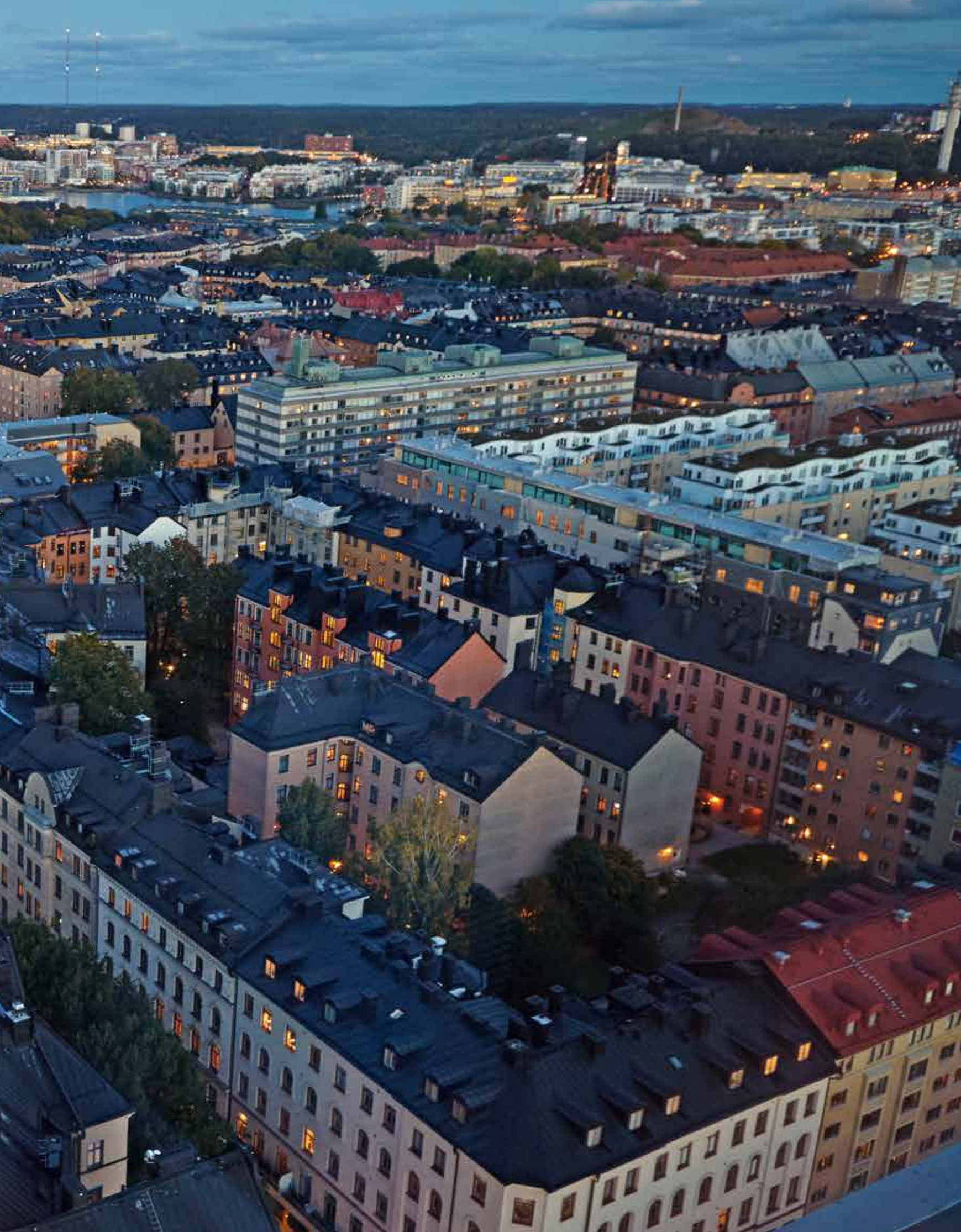




Selbst im nächtlichen Glitzerschein erkennbar: Im klaren Strassensystem der Metropole findet man sich leicht zurecht. Den schönen Überblick gibt's gratis von der Bar Och Himlen Därtill. Zu finden auf der 26. Etage des Miniwolkenkratzers Skrapan auf Södermalm.

Evident even in the glowing nocturnal light: the capital's clearly laid-out street system makes it easy to find one's way around. This beautiful vista is available free of charge from the Och Himlen Därtill bar, which is located on the 26th floor of the Skrapan mini-skyscraper on Södermalm.

restauranghimlen.se



Üppiges Ambiente mit Eichenholzschnitzereien und historischen Malereien aus dem 19. Jahrhundert, gestärkte Tischwäsche, Silberbesteck und schweres Kristall: Im Feinschmeckertempel Operakällaren wird stilvoll diniert ...

Opulent atmosphere with walls decorated with oak carvings and historic paintings dating back to the 19th century, starched table linen, silver cutlery and heavy crystal. A temple of epicurean delights, the Operakällaren is the place to dine in style...

... und dank Sternekoch und diplomiertem Sommelier Stefano Catenacci (rechts) exquisit geschlemmt. Sein Aufstieg in den Gourmetolymp führte ihn durch erstklassige Küchen in Mailand, Paris und Brüssel. Seit Jahren richtet er auch Bankette und Diners für die Royals aus (siehe «Where to eat»).

... and to enjoy the most exquisite food thanks to star chef and sommelier Stefano Catenacci (right). His rise through the ranks of the gourmet hierarchy took him to the world's leading kitchens in Milan, Paris and Brussels. For years now, he has also been responsible for the banquets and dinners given by the royal family (see "Where to eat").







Ganz typisch für das 19. Jahrhundert sind die kleinen roten Häuschen im Holzhausviertel auf Södermalm. In der Fjällgatan 34 (mit schönem Ausblick auf die City) ist eine original eingerichtete Wohnung zu besichtigen.

Typical of the 19th century are the little red wooden cottages that are found in one district on Södermalm. Fjällgatan 34 (which has a lovely view of the city) has been furnished in the original style of the area.



Andreas Carlsson ist einer der Stars unter den internationalen Songwritern, Komponisten und Produzenten. Aus seiner Feder stammen Chart-Hits von Rock- und Popidolen wie Bon Jovi, Céline Dion oder Katy Perry. Viele Melodie kommen ihm im Flugzeug hoch über den Wolken in den Sinn. Sein grösster kommerzieller Erfolg entstand in Koproduktion mit Max Martin: «I Want It That Way», die erste Single der Backstreet Boys, wurde zum meistgespielten Song des Jahres 1999 und Nummer-1-Hit in mehr als 25 Ländern.

Andreas Carlsson is one of the stars among international songwriters, composers and producers. He has been behind chart hits for such rock and pop idols as Bon Jovi, Céline Dion and Katy Perry. Many of his melodies have come to him while he's been sitting in an airplane high above the clouds. His biggest commercial success was a coproduction with Max Martin: "I Want It That Way", the first single by the Backstreet Boys, was the most-played song of 1999 and a number 1 hit in more than 25 countries.

andreascarlsson.se

Unterwegs zu neuen Ufern: Johan Staël von Holstein gründete als einer der ersten europäischen Internet-unternehmer Firmen wie Icon Medialab und LetsBuyIt.com, zudem die Ideenpools Speed Ventures und IQube. Nun engagiert sich der vielsprachige Visionär als Investor und Ratgeber für Start-ups und lanciert verschiedene eigene Projekte wie MyNameClub.com.

Off to new shores: one of the first European Internet entrepreneurs, Johan Staël von Holstein founded companies like Icon Medialab and LetsBuyIt.com, as well as business incubators Speed Ventures and IQube. This multilingual visionary is now active as an investor and advisor to start-ups, as well as launching projects of his own, like MyNameClub.com.





Im 105 Jahre alten Stadthaus fühlt man sich richtig «daheim» (das heisst auf Schwedisch «ett hem»). Wer hier nächtigt, soll Mitbewohner und nicht nur Gast sein, das war die Idee von Besitzerin Jeanette Mix (rechts), als sie das herrschaftliche Refugium erwarb und zu einer gemütlichen Herberge umgestaltete (siehe «Where to stay»).

In the 105-year-old town house, guests feel truly “at home” (or “ett hem” as they say in Swedish). To treat the people who stay here like fellow residents rather than mere guests was the idea proprietor Jeanette Mix (right) had in mind when she acquired this splendid building and transformed it into the comfortable hotel it is today (see “Where to stay”).

2008 betrat die talentierte Grafikdesignerin und Illustratorin Lisa Bengtsson mit ihrem Start-up-Unternehmen die kommerzielle Bühne. Inzwischen prägt ihr witziger und spielerischer Retrostil Heimtextilien-, Wohnaccessoires- und Tapetenkollektionen.

Talented graphic designer and illustrator Lisa Bengtsson first entered the commercial stage with her start-up firm in 2008. Since then, her amusing and playful retro style is to be found in exciting collections of home fabrics, household accessories and wallpapers.

studiolisabengtsson.se





Ohne einmal Köttbullar gegessen zu haben, sollte man nicht abreisen. Ausser man isst vegetarisch. Das Gericht gehört zu Schweden wie die blau-gelbe Nationalflagge. Die Fleischbällchen werden traditionell mit Kartoffelbrei, brauner Sauce, eingelegten Gurken und Preiselbeeren serviert.

No visitor to Stockholm should leave the city without sampling köttbullar at least once. Unless, of course, you're a vegetarian. The dish is as much a part of Sweden as the country's yellow-and-blue flag. Traditionally, these meatballs are served with mashed potatoes, thick brown gravy, pickled cucumbers and lingonberries.

Amy Abraham betreibt einen knallharten Sport: Der Ötillö Swimrun, einer der härtesten Ausdauerwettbewerbe der Welt, hat es der smarten Hairstylistin angetan. Die Kombination aus Schwimmen (knapp 10 Kilometer im offenen Wasser) und Laufen (rund 65 Kilometer) führt über 26 Inseln.

Amy Abraham practises a really tough sport: the Ötillö Swimrun is one of the hardest endurance races in the world and this chic hairstylist is addicted to it. The combination of swimming (a full 10 kilometres in open water) and running (some 65 kilometres) takes competitors through 26 different islands.

otilloswimrun.se



Naturfans werden von der zauberhaften Insel Djurgården begeistert sein – sie ist eine beliebte Freizeitoase der Stockholmer und nur einen Brückenschlag vom Stadtkern entfernt. Passagiere der majestätischen Finnlandfähren freuen sich über jedes zugewinkte «Hello» oder «Goodbye».

Nature fans will fall in love with the enchanting island of Djurgården – it is a popular leisure destination for Stockholm dwellers and a mere bridge away from the city centre. Passengers on the majestic Finland ferries are happy every time someone waves “Hello” or “Goodbye” to them as they sail past.



Where to stay



NOBIS HOTEL

Norrmalmstorg 2–4
nobishotel.se

Hinter der historischen Fassade zweier markanter Gebäude aus dem 19. Jahrhundert verschmilzt schwedische Designästhetik mit klassischer Architektur zur Luxusherberge. Das Bistro, die exklusive Gold Bar sowie das Restaurant Caina, eine Hommage an das 1980 eröffnete erste Familienrestaurant der Catenaccis, sind bei Stockholmern sehr beliebt.

Behind the historic façade of two imposing 19th-century buildings, Swedish design aesthetic melds with classical architecture to produce a hotel of welcoming luxury. Its bistro, exclusive Gold Bar and Caina restaurant – a tribute to the first family restaurant opened by the Catenaccis in 1980 – are all extremely popular with the people of Stockholm.



MISS CLARA BY NOBIS

Sveavägen 48
missclarahotel.com

Jung, stylish, funktional. Obwohl das erfrischend attraktive «Fräulein» im 105 Jahre alten Gewand steckt. Der Jugendstilbau war einst eine Mädchenschule. Auch die Lage des zauberhaften Designhotels ist perfekt. Auf kurzen Wegen sind alle touristischen Highlights erreichbar: Nach dem Stadtbummel lockt die Sauna! Und ein kühler Drink in der Bar.

Young, stylish and functional despite the fact that this refreshingly attractive “miss” is clad in raiment a good 105 years old. Housed in a Jugendstil building which was once a school for girls, this enchanting design hotel enjoys a perfect location only a short distance from all the tourist highlights. After a tour of the city, its sauna beckons – as does a cool drink at the bar!



ETT HEM

Sköldungagatan 2
etthem.se

Nomen est omen. Hinter dem Holztor in einem ruhigen Wohngebiet fühlt man sich sofort «zu Hause». Das Hotel besticht von der eleganten Sauna und den hochkomfortablen Gästezimmern bis zum Candlelightdinner im gläsernen Gartenhaus durch skandinavische Ästhetik, ein Werk der englischen Innenarchitektin Ilse Crawford.

The name says it all: once behind the wooden gates in a quiet residential area of the city, guests really do feel completely “at home”. The work of English interior designer Ilse Crawford, this tasteful town house exudes Scandinavian aesthetic from its elegant sauna and ultra-cosy rooms right through to the candlelit dinner in the glasshouse in the garden.



LYDMAR

Södra Blasieholmen 2
lydmar.com

Die perfekte Mischung aus cool-trendy und wohnlich-warm. Zu Recht im Verbund der Small Luxury Hotels of the World. Wechselnde Fotoausstellungen in Fluren und Gästezimmern, auf den Etagen individuelle Relaxzonen. Dazu Toplage am Wasser. In der Nähe: das Nationalmuseum, schicke Einkaufsmeilen, das Schloss.

The perfect blend of trendy cool and comfy warmth, the Lydmar is rightly a member of the Small Luxury Hotels of the World. It features regularly changing displays of photographs in its corridors and guest rooms and has individual sitting areas on every floor. It enjoys a top location on the waterfront, with the National Museum, smart shopping streets and the Royal Palace all nearby.

Where to eat



MILLES

Strandvägen 1
mmilles.se

Kleiner Szene-Hotspot mit Aussenterrasse an begehrter Lage, direkt neben dem grossen Strandvägen. Auf der Karte ein Mix aus mediterraner, asiatischer und schwedischer Küche, an den Wänden zeitgenössische Kunst des Stockholmer Illustrators Jesper Waldersten.

Small trendy hotspot with an outside terrace in a sought-after location on the broad boulevard of Strandvägen. The menu offers a mix of Mediterranean, Asian and Swedish cuisine and the walls are hung with contemporary artworks by Stockholm-based illustrator Jesper Waldersten.



STRANDVÄGEN 1

Strandvägen 1
strandvagen1.se

Gleich neben dem Milles. Die trendigen «Geschwister» gehören zusammen und wurden von Michelle van der Milles und Pelle Lydmar aus der Taufe gehoben. Im eleganten Ambiente des Strandvägen gibt's durchgehend warme Küche, Tendenz: klassisch. An manchen Abenden Partystimmung mit DJs oder Live-musik.

Next-door to Milles. These trendy sister establishments belong together and were both launched by Michelle van der Milles and Pelle Lydmar. In the elegant surrounds of the Strandvägen, warm dishes that tend towards the classic are served throughout the day. On several evenings a week, a party mood reigns, with DJs or live music.



BERNS ASIATISKA

Berzelli park 9
berns.se

Schriftsteller August Strindberg setzte dem prunkvollen Saal, dazumal Treff der Stockholmer Jeunesse dorée, mit dem Debütroman «Der rote Salon» ein Denkmal. Unter mächtigen Kronleuchtern laben sich Asienfans bei Thai-Köttbullar in rotem Curry, gegrilltem Thunfisch mit Pfifferlingen, feinstem Sushi oder Sashimi. Ebenso populär: der Nachtclub im Keller.

The palatial dining room was the haunt of Stockholm's jeunesse dorée in the time of author August Strindberg, who immortalised it in his debut novel "The Red Room". Beneath its huge chandeliers, lovers of Asian cuisine nowadays enjoy Thai köttbullar in red curry, grilled tuna with chanterelles and the finest sushi and sashimi. Equally popular is the nightclub in the basement.



MANCINI

Tunnelgatan 1a
mancini.se

Bei Claudio Mancini soll es die beste Cucina italiana der Stadt geben. Was im kuscheligen Ristorante abseits ausgetretener Pfade auf den Teller kommt, erzählt Geschichten von Stolz und Leidenschaft der Gastronomia italiana. Cucina wie von der Nonna: alles ganz authentisch, frisch und ohne Chichi. Dazu einfach den Sommelier sprechen lassen.

Claudio Mancini is reputed to prepare the best cucina italiana in the city. Situated a little off the beaten track, this cosy ristorante serves dishes that tell the tale of gastronomia italiana with pride and passion. Cucina just like your nonna used to cook (if she happened to hail from Italy): authentic, fresh and with no unnecessary frills. As for the wine, just go along with what the sommelier recommends.

Where to eat



NOSH & CHOW

Norrlandsgatan 24
noshandchow.se

This is the place to go! Stadthaus mit schicker Cocktailbar auf der einen Seite, auf der anderen die elegante Brasserie im New Yorker Stil, im dritten Raum New-England-Feeling. Multikulti auch auf der Karte: amerikanische, schwedische und französische Klassiker. Im Hof Cocktails am offenen Feuer bei Bernie's.

This is the place to go! A town house with a chic cocktail bar on one side and an elegant New York-style brasserie on the other, while a third room evokes the atmosphere of New England. The bill of fare is equally multicultural, with American, Swedish and French classics. Cocktails are served around an open fire in the courtyard at Bernie's.



CAROUSEL

Gustaf Adolfs torg 20
restaurantcarousel.se

Im September zogen die Brüder Lukas und Robin Rato zusammen mit Christopher Ellert Andersson in die Räumlichkeiten am Kreisverkehr nahe der Oper. Daher stammt der Name! Die Taverne ist auf bestem Weg zum Trendlokal. Lecker Foodangebot, gemütliche Bar mit tollem Blick auf das königliche Schloss, spannende Veranstaltungen.

This September, brothers Lukas and Robin Rato together with Christopher Ellert Andersson moved into these premises on the roundabout opposite the Opera House - hence the name! Their restaurant seems all set to become the latest in spot, with tasty food, a comfortable bar with a great view of the Royal Palace, and exciting shows.



N.A.P. @ OPRIS

Karl XII:S torg
operakallaren.se/en/nap-opris

Kleines Restaurant/Bar im Bistrostil gleich beim Operakällaren. Hochkarätige Weinkarte, klassische Gerichte. Spannend sind die Gastgeber Nina von Krusenstierna, Anders Gunnarsson und Pelle Unger (NAP). Sie begrüßten schon im Prominachtclub Café Opera Stars wie David Bowie, Tina Turner oder Johnny Depp. Wie man hört, ist für Bowie immer ein Tisch reserviert. Vielleicht kommt er ja mal vorbei ...

This small bistro-style restaurant-bar right by the Operakällaren has a top-notch wine list and serves classic food. Nina von Krusenstierna, Anders Gunnarsson and Pelle Unger (NAP) are exciting hosts who have welcomed stars such as David Bowie, Tina Turner and Johnny Depp to their celebrity nightclub at Café Opera. Apparently, they always keep a table reserved for Bowie - so maybe he'll even pop in when you're there ...



OPERAKÄLLAREN

Karl XII:S torg
operakallaren.se

Optisch und kulinarisch ein Erlebnis. Der Klassiker im Gebäude der historischen Oper wurde 2014 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und gehört zur Nobis Group. Im hohen Saal, üppig mit Originalfresken und eleganten Kronleuchtern bestückt, zaubert Chef de Cuisine Stefano Catenacci wahre Kunstwerke auf den Teller. Im legendären Weinkeller lagern die besten Tropfen der Welt.

A visual and culinary experience. This classic restaurant in the old Opera House was awarded a Michelin star in 2014 and is a member of the Nobis Group. In its lofty dining room, lushly decorated with original frescoes and elegant chandeliers, chef de cuisine Stefano Catenacci conjures up veritable works of art. Among the bottles in its legendary wine cellar can be found the finest vintages on earth.

Where to stop



BIANCHI CAFE & CYCLES

Norrlandsgatan 20
bianchicafecycles.com

Eine witzige Kombination aus Café und Rennradshop nahe Stureplan. Anlaufstelle für die grosse Fangemeinde des lombardischen Fahrradherstellers Bianchi. Allein das Interieur ist ein Hingucker: An der Raumdecke hängen dicht gedrängt B-Modelle. Grund, mal auf einen klassischen Espresso, Capuccino oder Caffè Latte einzukehren.

This amusing combination of café and racing bike shop near Stureplan is a favourite destination for fans of Italian cycle brand Bianchi. The décor is eye-catchingly unusual, with rows of Bianchi models hanging from the ceiling and walls, and reason enough to drop by for a cup of classic espresso, cappuccino or caffè latte.



SUNDBERGS KONDITORI

Järntorget 83
cafekartan.se

Ältestes Café Stockholms am malerischen Järntorget auf dem Eiland Gamla Stan. Ein schöner Ort, um den Rundgang durch die Altstadt zu unterbrechen. Wer (zartgrünes) Marzipan mag, sollte die traditionelle Prinzestorte probieren, eine beliebte Spezialität. Kaffee in Selbstbedienung und so viel man trinken mag.

The oldest café in Stockholm on picturesque Järntorget on the island of Gamla Stan makes a lovely spot to take a break from seeing the sights of the Old Town. Any lover of (pale green) marzipan should try out the traditional princess cake – a popular speciality. Guests help themselves to all the coffee they can drink.



WIENERCAFÉET

Biblioteksgatan 6
wienercafeet.com

Die Schweden lieben feines Backwerk und gern trifft man sich hier zu Kaffee mit Kuchen oder Gebäck im typischen Interieur des Wiener Cafés. Für süsse Verführungen sorgt Konditormeister Per Bäckström. Es gibt auch Snacks für den kleinen Hunger. Der Kaffee ist sehr gut!

The Swedes love good cakes and pastries and the Wienercaféet with its typical Viennese café interior serves some of the city's finest, along with excellent coffee. The concoctions baked by master pastry cook Per Bäckström are a delight for the sweet of tooth and there are also small snacks for anyone feeling a little more hungry.



FOTOGRAFISKA CAFÉ

Stadsgårdshamnen 22
fotografiska.eu

Das Café/Restaurant unter dem offenen Dachgebälk ist überaus beliebt, hat eine tolle Atmosphäre und bietet superschöne Aussichten auf die Saltsjön-Bucht. Auf schnörkellosem Design kann man sich an der Fensterfront wunderbar entspannen. Draussen flitzen Shuttleboote hin und her und gleiten majestätisch Finnlandfähren vorbei.

With its great atmosphere and incredibly beautiful views of Saltsjön bay, this café-restaurant with its exposed roof beams is extremely popular. Guests can relax comfortably on the minimalist furniture by the panoramic windows, while outside shuttle boats flit back and forth and majestic ferries sail off to Finland.

Where to shop



ACNE STUDIOS

Norrmalmstorg 2
acnestudios.com

Es gibt kaum ein Label, das den typischen Stockholm-Look mehr geprägt hat: schlicht und avantgardistisch angehaucht, mit modernen Schnitten und unaufgeregten Farben. Eigentlich startete Jonny Johansson die Marke Acne als ein Werbeagenturprojekt. Heute ist sie weltweit bekannt, zeigt gefeierte Kollektionen auf der Paris Fashion Week, erfindet verlässliche Basics immer wieder neu, insbesondere Jeans.

There is virtually no other label that has shaped the typical Stockholm look more than this: understated with a touch of the avant-garde, modern in cut and subdued in colour. Jonny Johansson actually started the Acne brand as an advertising agency project. Today, it is famous throughout the world, presenting acclaimed collections at Paris Fashion Week and constantly coming up with a new take on dependable basics, particularly jeans.



SVENSKT TENN

Strandvägen 5
svenskttenn.se

Man sollte Zeit mitbringen. Gründerin Estrid Ericson und Josef Frank, Säulen des haus-eigenen Designstudios, vertreten seit 1975 den Interiormix aus europäischer Eleganz und schwedischem Funktionalismus. Was immer Sie suchen, im berühmten Shop gibt's jede Menge Anregungen für Raumgestaltung.

Make certain you have plenty of time. Founder Estrid Ericson and Josef Frank were pillars of the in-house design studio that developed this marvellous interior mix of European elegance and Swedish functionality. Whatever you are looking for, you will find this famous shop has a wealth of exciting interior design ideas for you.



STRÖMS

Kungsgatan 38
stroms.com

Im Haus an der Ecke des Sveawägen geht's vom Schuh bis zum Einstecktuch hochnobel zu. Das Geschäft ist ein Tempel des guten Geschmacks, feinsten Qualität und qualifizierter Beratung. Im Lila Raum, ein *Chambre séparée* für persönliche Termine, eröffnet das «herr»liche Einkaufserlebnis neue Dimensionen.

Everything in this store on the corner of Sveawägen is simply brimming with elegance – from shoes to pocket handkerchiefs. It is a temple of good taste, the finest quality and expert advice. In the Purple Room, a *chambre séparée* for personalised shopping, the retail experience reaches new heights of exclusivity.



RUPERT MARINE

rupertmarine.com

Lust auf Spriztouren durch raue See, Wind im Haar, zischende Gischt im Ohr? Der schwedische Bootshersteller beherrscht unter anderem die Kunst, scharfe «Schläuche» mit starken Motoren zu bauen, und garantiert puren Fahrspass! Etwa mit diesem wendigen Kraftpaket R32 OB Cabin (im Bild).

Fancy a joyride over the choppy brine, wind in your hair and the bite of spray on your cheek? This Swedish boat builder is a master in the art of constructing nippy RIBs with high-performance engines that guarantee unadulterated pleasure on the water! For example: this small yet powerful R32 OB Cabin series (on picture).



SWISS offers daily flights from Zurich to Stockholm.
For further details, please visit swiss.com or call +41 (0) 848 700 700.

What to see



GAMLA STAN

Das ursprüngliche Herz Stockholms schlägt in der pittoresken Altstadt. Am schönen Stortorget im Zentrum des Eilands leuchten schmucke Kaufmannshäuser. Ihnen gegenüber im alten Börsenhaus befindet sich das interessante Nobelmuseum. Westlich und östlich des Platzes verlaufen quirlige Geschäftsstrassen mit unzähligen kleinen Läden. Dort findet man vom Souvenir bis zur Antiquität alles.

The original heart of Stockholm beats strong in the picturesque Old Town. On lovely Stortorget at the centre of the island, impressive merchants' houses stand opposite the Nobel Museum, which is housed in the old stock exchange building. To the east and west of the square, lively streets and alleys radiate out with a plethora of little shops stocking everything from souvenirs to antiques.



FOTOGRAFISKA MUSEET

Stadsgårdshamnen 22
fotografiska.se

2010 eröffnete die US-amerikanische Fotografin Annie Leibovitz das spektakuläre Museum im ehemaligen Zollhaus (Stora Tullhuset) direkt am Wasser. Mit einer Ausstellungsfläche von 2500 Quadratmetern ist es eines der weltweit grössten Foren für nationale und internationale zeitgenössische Fotokünstler. Wechselnde Ausstellungen.

Opened in 2010 by US photographer Annie Leibovitz, this spectacular museum in the former customs house (Stora Tullhuset) stands right on the waterfront. With a display space of 2,500 square metres, it is one of the world's largest forums for works by national and international contemporary photographers. Exhibitions change on a regular basis.



KUNGLIGA BIBLIOTEKET

Humlegården
kb.se

Sie thront am Eingang des ehemaligen königlichen Gemüsegartens, seit dem 18. Jahrhundert Grünzone für Bürger. Schwedens Nationalbibliothek sammelt und verwahrt seit 1661 so gut wie jedes Druckwerk des Landes (Bestand rund 20 Millionen Medieneinheiten). Der imposante Leseaal ist öffentlich zugänglich, jedoch kostenpflichtig.

Situated majestically just inside the former royal vegetable garden, which has been a public park since the 18th century, Sweden's national library has collected and maintained virtually everything that has been printed in the country since 1661 (it currently contains around 20 million printed, digital and audio-visual items). The impressive reading room is open to the public, although a charge is made for admission.



ABBA THE MUSEUM

Djurgårdsvägen 68
abbathemuseum.com

Einst Schwedens heissester Exportschlager, ist ABBA seit 1982 Geschichte. Auf Djurgården sind die vier unsterblich geworden. Hier erfährt man alles über Agnetha, Anni-Frid, Björn und Benny. Sogar die Ferienhütte der Band wurde nachgebaut. Und wer Lust hat, kann Songs wie «Dancing Queen», «Mamma Mia» usw. selber performen.

At one time, Sweden's hottest export hit, ABBA has been history since 1982. The four have been made immortal, however, on the island of Djurgården. Visitors to the museum can learn everything there is to know about Agnetha, Anni-Frid, Björn and Benny. Even the cabin where the band used to spend their holidays has been recreated. People so inclined can get up on stage and perform such songs as "Dancing Queen" or "Mamma Mia" themselves.

Strahlend schön und ganz bei sich: Ursula Karven hat es geschafft, ihre Leidenschaften zum Beruf zu machen.

Radiantly beautiful and at one with herself: Ursula Karven has succeeded in making a career out of the things she loves.



Everything flows

Ihre bezaubernde Ausstrahlung und ihr präzises Spiel machten die deutsche Schauspielerin Ursula Karven zum Star, ihr Wissen über Yoga und Ernährung zur erfolgreichen Businessfrau. Wie jeder sein Glück finden kann, verrät sie uns im Interview in Berlin.

Her captivating aura and the accuracy of her portrayals have made German actress Ursula Karven a star. She has also become a successful business woman thanks to her knowledge of yoga and nutrition. In the following interview, which she gave us in Berlin, she explains how everyone can find happiness.

Interview: Daniela Fabian
Photo: Bjoern Kommerell (portrait)

M

«MAN MUSS SICH IMMER DIE ZEIT FÜR DIE DINGE NEHMEN, DIE ES BRAUCHT.»
 “YOU MUST SPEND THE TIME NEEDED TO DO EVERYTHING PROPERLY.”

DETOX-WOCHE

Für alle, die sich nach den Festtagen, zum Jahres- oder Frühlingsbeginn entgiften möchten, hat Ursula Karven gemeinsam mit Ernährungsmedizinerinnen ganz neu die achttägige Detoxkur «mach dich leicht» entwickelt. Leckere Smoothies, frische Frucht- und Gemüsesäfte und selbstgemachte Suppen ermöglichen je nach Durchhaltewillen eine Gewichtsreduktion von 4 bis 6 Kilos. Die Detoxkur ist einfach vorzubereiten und vorzukochen und kann problemlos zur Arbeit mitgenommen werden. Eine ärztliche Vorsorgeuntersuchung und Betreuung während der Entgiftung ist nicht nötig, die Kur beinhaltet genügend Kalorien.

machdichleicht.de



«Im Alter müssen zwei Dinge stimmen: das Bankkonto und der Rücken», titelte die «New York Times». Bei Ihnen läuft's diesbezüglich ausgezeichnet, nicht?

Zumindest was den Rücken betrifft. (lacht) Ich litt schon als Teenager unter Schmerzen aufgrund einer schweren Rückenskoliose. Erst mit 30 fand ich Linderung im Yoga und jetzt, mit über 50, habe ich gar keine Schmerzen mehr, weil meine Muskulatur durch das tägliche Üben stark trainiert ist. Beruflich habe ich es geschafft, mich mit den Dingen zu beschäftigen, die ich liebe. Ich muss nichts machen, was mir schwerfällt. Es ist alles im Fluss, das schenkt wahnsinnig viel Energie.

Künstlerin, Unternehmerin, Yoga-botschafterin, Lebenspartnerin und Mutter – wie bekommen Sie das alles unter einen Hut?

An den Mythos, alles unter einen Hut zu bringen, glaube ich schon lange nicht mehr. Ich glaube an das Prinzip der verschiedenen Hüte. Man muss sich immer die Zeit für die Dinge nehmen, die es braucht. Dass ich ein Workaholic bin, hilft. Ich bin als Mama ganz da, aber wenn ich Filme drehe, gibt es nichts anderes. Ich organisiere mich so, dass das funktioniert, auch dank einer Nanny. Als Unternehmerin arbeite ich vor. Inzwischen weiss ich, was meine Stärken sind: Marketing und Trends erkennen. Bewegung und Ernährung sind ein Riesenlangzeittrend, wir werden älter als je zuvor, man muss kein

The “New York Times” once ran an article with the title “When you get older, two things are important – a healthy bank balance and a healthy back”. Is this true in your case?

At least as far as my back is concerned. (she laughs) When I was a teenager I suffered pain caused by severe curvature of the spine. It wasn't until I was 30 that I found relief in yoga; now that I'm over 50, I no longer have any pain at all because my musculature has been strengthened by training every day. In my professional life, I have succeeded in doing the things that I love. I don't have to do anything I don't want to. Everything flows and that gives me a fantastic amount of energy.

You're an artist, a businesswoman, a great advocate of yoga, you have a partner and are a mother – how do you manage to juggle all these roles?

You can't allow yourself to be stereotyped as an actor and it's the same in real life, too; you have to play many different roles. You must spend the time needed to do everything properly. The fact that I'm a workaholic helps me here. I am completely focused on my role as a mum, but it's the same thing when I'm filming. I organise myself to make sure everything runs smoothly – though having a nanny is a big help here. As a businesswoman, I always get my work done ahead of time. I've learned over the years what my strengths are: marketing and recognising trends. Mobility and nutrition are massive

DETOX WEEK

For all those looking to cleanse their bodies after the holiday celebrations, for the new year or to herald in the spring, Ursula Karven has got together with nutrition experts to develop the completely new eight-day detoxification treatment “mach dich leicht”. Tasty smoothies, fresh fruit and vegetable juices and home-made soups can help you lose between 4 and 6 kilos in weight depending on how much willpower you have. This detox regimen is straightforward to prepare and to cook in advance so it's easy to take into the office or to work with you. There's no need for a medical check-up beforehand or to see a doctor while you are detoxing as the diet provides all the calories you require.

machdichleicht.de

Yoga stärkt Körper und Seele: Seit vielen Jahren beschäftigt sich Ursula Karven intensiv mit Yoga und hat sich mit ihrem Wissen und ihren Erfahrungen zu diesem Thema als Autorin verschiedener Bücher und DVDs einen Namen gemacht. Die drei DVDs der Reihe «Yogatherapie» hat sie zusammen mit Ärzten und Physiotherapeuten entwickelt. Durch gezielte Übungen auf körperlicher und mentaler Ebene werden Selbstheilungskräfte aktiviert, Verspannungen gelöst und Rückenmuskeln nachhaltig aufgebaut. Rückenschmerzen gehören der Vergangenheit an!

Yoga strengthens both mind and body: for many years, Ursula Karven has made an intensive study of yoga and has used her knowledge and experience of the subject to make a name for herself as the author of a number of books and DVDs. She developed the three DVDs in the series "Yogatherapie" in collaboration with doctors and physiotherapists. Specific exercises at both the physical and mental level activate self-healing powers, relieve tensions and permanently build up the muscles of the back. Back pain will be a thing of the past!



URSULA KARVEN

Ursula Karven wuchs in Ulm auf und war in den 80er-Jahren als Model tätig. Mit ihrem Exmann, dem Filmproduzenten James Veres, dem Vater ihrer drei Söhne, lebte sie zwölf Jahre in Los Angeles. 2004 zog die Familie nach Mallorca, wo Ursula Karven eine Yogaschule betrieb. Als Schauspielerin ist sie vor allem in TV-Produktionen («Tatort», «Der Weg nach San José») zu sehen, zuletzt in einer Katie-Fforde-Trilogie (zu sehen im ZDF am 20.12. und 24.1.). Als Unternehmerin vermarktet Ursula Karven unter dem Namen «goodme» biologische Nahrungsergänzungsprodukte. Seit über einem Jahr ist sie ausserdem sehr erfolgreich mit einem persönlichen Online-Lifechanging-Programm «machdichleicht», das die drei Säulen Yoga, Meditation und Ernährung beinhaltet. Sie ist Bestsellerautorin von Büchern und DVDs zum Thema Yoga. Ursula Karven ist mit einem schwedischen Unternehmer liiert und lebt seit 2010 in Berlin.

machdichleicht.de
goodme.de
ursula-karven.de

Trendforscher sein, um zu verstehen, dass jeder in den Spiegel schauen und für seine Gesundheit etwas tun muss.

Ihr ältester Sohn Christopher tritt als Schauspieler in Ihre Fussstapfen. Ein Grund zur Freude oder zur Sorge?

Beides. Es braucht ein dickes Fell für diesen Beruf. Sich von Fremden kritisieren zu lassen, ist schwer. Wenn man den Beruf liebt, ist er aber eine unfassbare Bereicherung. Weil man unbeschwert sein und spielen kann. Das lässt einem Flügel wachsen. Die Schauspielerei ist ein Virus, wie eine Krankheit, wenn man den hat, kämpft, lacht und stirbt man dafür. Mein Job als Mutter ist es, meine Söhne in ihren Leidenschaften zu unterstützen.

Was, wenn Ihre Agenda doch zu voll wird?

Ich komme nicht mehr so gern an meine Grenzen. Das fand ich früher aufregender. Die Wunderwaffe ist Yoga. Man muss sich selber als wichtig erachten, sich Gutes tun. Das ist Selbstliebe und daran muss man arbeiten. In unserer Kultur wird das immer als Egoismus missverstanden. Wir meinen, uns für die eigene Wertschätzung schämen zu müssen. Wie bescheuert! Man muss sich annehmen mit all seinen Schwächen und die Stärken in sich unterstützen. Nur wer sich selbst liebt, kann Liebe weiterschenken.

Wohin soll Ihre Reise noch gehen?

Das Ziel ist, sich näher und näher zu kommen. Natürlich wird man geprüft und Schmerzen sind da, um einen stärker zu machen. Dankbarkeit ist auch ein grosses Thema. Unser Job im Leben ist es, uns selbst und andere so glücklich wie möglich zu machen in der Zeit, die uns auf diesem Planeten gegeben ist. Fertig. Mehr ist nicht.

Klingt, als ob Sie angekommen wären.

Mehr und mehr empfinde ich Momente des kompletten Glücks. Spüre den Frieden, den man nur in sich selbst finden kann. Hab ich den jetzt immer? Nein, aber immer öfter.

long-term trends; we are all growing older than ever before and you don't have to be a trend researcher to understand that everyone has to look in the mirror and do something to ensure better health.

Your eldest son Christopher is following in your footsteps as an actor. Are you happy or sad about this?

Both. You need a thick skin in this business. Being criticised by people you don't know is hard, but if you love the profession it can be incredibly enriching. Because you can be free and act with a light heart. It lets you grow wings. Acting is a virus, it's like a disease that you're ready to fight, laugh and die for when you've got it. My job as a mother is to support my sons in their passions.

What happens when your schedule becomes too full?

I no longer like reaching my limits. I used to find it more exciting. The miracle weapon is yoga. You have to recognise your own importance and treat yourself well. That's self-love and you have to work at it. In our culture, it's always misinterpreted as selfishness. We somehow feel we ought to be ashamed for valuing ourselves. How stupid is that! You have to accept yourself with all your faults and to develop the strengths you have. Only people who are able to love themselves can give love to others.

Where will your journey be taking you in the future?

The aim is to get closer and closer to oneself. Obviously, there are tests to face and pain is there to make us stronger. Gratitude is another important aspect. Our job in life is to make ourselves and others as happy as possible in the time that we have been given on this planet. That's it. There's nothing else.

It sounds as if you've arrived.

I am experiencing more and more moments of pure happiness. I feel the peace that you can only find within yourself. Do I feel that all the time? No, but more and more often.

URSULA KARVEN

Ursula Karven grew up in Ulm (Germany) and worked as a model in the eighties. She lived in Los Angeles for twelve years with film producer James Veres, her former husband and the father of her three sons. In 2004, the family moved to Mallorca, where Ursula Karven ran a yoga school. As an actress, she has appeared primarily in TV productions («Tatort», «Der Weg nach San José»), most recently in a Katie Fforde trilogy (to be aired by ZDF on 20.12. and 24.1.). In her role of businesswoman, Ursula Karven markets organic dietary supplements under the «goodme» brand. For more than a year, she has also enjoyed great success with her personal online life-changing programme «machdichleicht» built on the three pillars of yoga, meditation and nutrition. In addition, she is a best-selling author of books and DVDs on yoga. Ursula Karven is in a relationship with a Swedish entrepreneur and has lived in Berlin since 2010.

machdichleicht.de
goodme.de
ursula-karven.de



Exclusive Residences in Davos – Switzerland

Change perspectives – create experiences.

Moving tranquillity. Invigorating calm. Discover a world of enchanting paradoxes, whatever the time of year. Set in a breathtaking location with a wealth of attractions and activities to choose from, the exclusive Stilli-Park-Residenzen Davos form an exceptional community that truly embraces Swiss values. The spacious 2.5-, 3.5- and 4.5-room residences have been built to the very highest of standards, and there are a number of exquisite interior options to choose from. Thanks to the direct hotel access, the Stilli-Park-Residenzen Davos combine the individuality of a private residence with the first-class service of the InterContinental Davos hotel – once again offering you the best of both worlds. Contact us and find out more about purchasing your very own private alpine paradise.

www.residences-davos.ch


STILLI · PARK
RESIDENZEN DAVOS



InterContinental Davos is the winner
of the 2015 World Travel Award

Homage to talented René Lalique

**SILVIO DENZ BAUT IM ELSASS ZUSAMMEN MIT MARIO BOTTA EINE OASE DES GUTEN GESCHMACKS.
SILVIO DENZ AND MARIO BOTTA INAUGURATE AN OASIS OF GOOD TASTE IN THE ELSASS REGION.**

Text: Regina Maréchal



Zwei Meister des guten Geschmacks: Besitzer Silvio Denz und 3-Michelin-Sterne-Koch Jean-Georges Klein.

Two masters of good taste: owner Silvio Denz and 3-Michelin-star-decorated chef Jean-Georges Klein.

Im Elsass, mitten im Naturpark der nördlichen Vogesen, liegt Wingen-sur-Moder, wo der geniale französische Schmuckdesigner und Glaskünstler René Lalique mit seiner Familie in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts lebte. Noch heute produziert die Luxusmarke Lalique dort in der Glasmanufaktur das gesamte Sortiment verschiedener Kunsthandwerkskreationen wie Vasen, Gläser und andere Interior-Design-Stücke. Vor wenigen Wochen wurden dort das neue Restaurant, gebaut vom Schweizer Architekten Mario Botta, und die stilvoll renovierte Villa René Lalique eröffnet.

LUXUSERLEBNIS FÜR ALLE SINNE

Als der Unternehmer Silvio Denz am 14. Februar 2008 Lalique, die im Elsass ansässige französische Kristallmanufaktur der Luxusklasse, kaufte, wurde er gleichzeitig Besitzer des dazugehörenden Herrenhauses von René Lalique. Am selben Abend machte er die Bekanntschaft des mehrfach ausgezeichneten Chefs Jean-Georges Klein und dessen mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küche. Sechs Jahre später wurde die Idee für ein Luxusgästehaus mit Restaurant und edlem Weinkeller geboren.

In the nature park of the Northern Vosges, in the Alsace region of France, lies the hamlet of Wingen-sur-Moder, where the brilliant French jewellery designer and glassmaker René Lalique lived with his family in the first half of the 20th century. To this day, the luxury brand Lalique produces a complete range of artisanal creations such as vases, glasses and other interior design items in the local glass manufactory. A new restaurant, designed by Swiss architect Mario Botta, and the tastefully renovated Villa René Lalique opened a few weeks ago.

LUXURY FOR THE SENSES

When entrepreneur Silvio Denz bought the French crystal manufactory Lalique on 14 February 2008, he simultaneously became the owner of René Lalique's stately home. That same evening, he made the acquaintance of award-winning chef Jean-Georges Klein and his cuisine, decorated with three Michelin stars. Six years later, the idea for a luxury hotel with restaurant and sophisticated wine cellar was born.

Mario Bottas zweiter Streich: das Reich von Chefsommelier Romain Iltis. Der transparente Luxus-Weinkeller mit 20 000 edlen Tropfen aus der ganzen Welt.

Mario Botta's second stroke of genius: the luxurious, transparent wine cellar is head sommelier Romain Iltis' realm. It houses 20,000 choice wines from around the world.



Vor wenigen Wochen wurden das neue Restaurant und die stilvoll renovierte Villa René Lalique eröffnet. Die Namen der sechs eleganten Suiten inmitten der Natur sind von René Laliqes Werken inspiriert.

The new restaurant and the tastefully renovated Villa René Lalique opened a few weeks ago. Six elegant suites, named after René Lalique's creations, are surrounded by nature.





Wer Silvio Denz kennt, weiss, dass er sich bei all seinen Projekten auf das höchste Niveau von Qualität und Exklusivität begibt. Seine Grands Crus Classés aus dem St-Emilion Château Faugères und Château Péby Faugères und sein Premier Grand Cru aus dem Sauternes Château Lafaurie-Peyraguey erhalten regelmässig Höchstnoten von Robert Parker. So erstaunt es nicht, dass Weingutbesitzer Denz im Untergeschoss des neuen Restaurants einen Weinkeller bauen liess, der mit 20 000 erlesenen Weinen zu den besten in Europa gehört.

LADY GREEN, MINGARELLI, DENZ UND BOTTA: EIN WELTKLASSETEAM

Mario Botta ist es gelungen, mit dem lichtdurchfluteten 250-Quadratmeter-Glasquader ein Restaurant zu bauen, das die Leichtigkeit des Seins widerspiegelt. Das pflanzenbestandene Dach und die Pfeiler aus rotem Vogesen-Sandstein verleihen Ruhe und Kraft. Grosses Talent haben auch die international bekannten Designer Lady Tina Green und ihr Geschäftspartner Pietro Mingarelli bewiesen. Die Innenarchitekten in der Domäne der Luxusyachten, Flugzeuge und Villen arbeiten seit fünf Jahren mit Lalique zusammen und hatten freie Hand für das Interior Design der sechs Suiten der Villa René Lalique. Ganz besonders beeindruckend sind die Kristallintarsien, die man überall entdeckt. Jede Suite ist einem Thema gewidmet und die Einrichtung wurde von René Laliqes Werken inspiriert. Wer sich ein romantisches Wochenende mit kulinarischen Höhepunkten gönnen will, ist in nur dreieinhalb Autostunden von Zürich in einer anderen Welt und kann sich wahrlich fühlen wie Gott in Frankreich.

villarenelalique.com
lalique.com
denzweine.ch

Silvio Denz is known for achieving the highest level of quality and exclusiveness in all his projects. His grands crus classés from the St-Emilion Château Faugères and Château Péby Faugères vineyards as well as his premier grand cru from Sauternes Château Lafaurie-Peyraguey regularly receive top ratings from Robert Parker. It comes as no surprise, then, that vineyard owner Denz established a wine cellar in the new restaurant's basement that with its 20,000 exquisite wines is among Europe's finest.

LADY GREEN, MINGARELLI, DENZ AND BOTTA: A WORLD-CLASS TEAM

With his 250-square-metre glass cuboid structure, Mario Botta has succeeded in creating a restaurant that reflects the very lightness of being. The plant-covered roof and columns of red sandstone from the nearby Vosges mountains convey a sense of peace and strength. Internationally renowned designers Lady Tina Green and her business partner Pietro Mingarelli also contributed their talent. As interior architects, they specialise in yachts, planes and villas, and have been collaborating with the Lalique brand for five years. They were given carte blanche to design the interior of the six suites in the Villa René Lalique. The crystal intarsia that catch the visitor's eye at every turn are especially impressive. Each suite has its own theme, and the furnishings are inspired by René Lalique's creations. If you wish to treat yourself to a romantic weekend getaway complete with culinary highlights: a mere three and a half hours' drive from Zurich, a different world awaits, inviting you to live and feast in the lap of luxury.

villarenelalique.com
lalique.com
denzweine.ch



SWISS First
Discover a new world
before you even get there.

Have a smooth flight

SWISS fliegt ab Zürich und Genf zu weltweit 104 attraktiven Destinationen in 48 Ländern und befördert jährlich über 16 Millionen Fluggäste. 2014 erwirtschaftete SWISS mit über 8200 Mitarbeitenden einen Betriebsertrag von rund 5,2 Milliarden Schweizer Franken. SWISS ist Teil der Lufthansa Gruppe und Mitglied der Star Alliance, des weltweit grössten Airline-Verbunds.

SWISS flies from Zurich and Geneva to 104 attractive destinations in 48 countries all over the world. With its workforce of more than 8,200 personnel, the company carries over 16 million passengers a year and generated total operating income of some 5.2 billion Swiss francs in 2014. SWISS is part of Lufthansa Group and is also a member of Star Alliance, the world's biggest airline network.

ZÜRICH AIRPORT

Europe

Zurich–Alicante	Zurich–Helsinki
Zurich–Amsterdam	Zurich–Istanbul
Zurich–Athens	Zurich–Izmir
Zurich–Barcelona	Zurich–Krakow
Zurich–Bari	Zurich–Leipzig
Zurich–Belgrade	Zurich–Lisbon
Zurich–Berlin	Zurich–London City
Zurich–Bilbao	Zurich–London Heathrow
Zurich–Birmingham	Zurich–Lugano
Zurich–Brindisi	Zurich–Luxembourg
Zurich–Brussels	Zurich–Lyon
Zurich–Bucharest	Zurich–Madrid
Zurich–Budapest	Zurich–Malaga
Zurich–Copenhagen	Zurich–Malta
Zurich–Dresden	Zurich–Manchester
Zurich–Dublin	Zurich–Milan Malpensa
Zurich–Dusseldorf	Zurich–Moscow
Zurich–Florence	Zurich–Munich
Zurich–Frankfurt	Zurich–Naples
Zurich–Geneva	Zurich–Nice
Zurich–Gothenburg	Zurich–Nuremberg
Zurich–Graz	Zurich–Oslo
Zurich–Hamburg	Zurich–Palermo
Zurich–Hannover	Zurich–Palma de Mallorca
	Zurich–Paris

Zurich–Porto	Zurich–Hong Kong
Zurich–Prague	Zurich–Johannesburg
Zurich–Riga	Zurich–Los Angeles
Zurich–Rome	Zurich–Miami
Zurich–Santiago de Compostela	Zurich–Montreal
Zurich–Sarajevo	Zurich–Mumbai
Zurich–Sofia	Zurich–Muscat
Zurich–Stockholm	Zurich–Nairobi
Zurich–St Petersburg	Zurich–New Delhi
Zurich–Stuttgart	Zurich–New York, JFK
Zurich–Thessaloniki	Zurich–New York, Newark
Zurich–Valencia	Zurich–San Francisco
Zurich–Venice	Zurich–São Paulo
Zurich–Vienna	Zurich–Shanghai
Zurich–Warsaw	Zurich–Singapore
Zurich–Zagreb	Zurich–Tel Aviv
	Zurich–Tokyo

Intercontinental

Zurich–Bangkok
Zurich–Beijing
Zurich–Boston
Zurich–Cairo
Zurich–Chicago
Zurich–Dar es Salaam
Zurich–Dubai

LUGANO AIRPORT

Lugano–Geneva
Lugano–Zurich



GENEVA AIRPORT

Europe

Geneva–Ajaccio
 Geneva–Athens
 Geneva–Barcelona
 Geneva–Belgrade
 Geneva–Biarritz
 Geneva–Calvi
 Geneva–Catania
 Geneva–Copenhagen
 Geneva–Corfu
 Geneva–Dublin
 Geneva–Florence
 Geneva–Gothenburg
 Geneva–Heraklion
 Geneva–Lisbon
 Geneva–London City
 Geneva–London Gatwick
 Geneva–London Heathrow
 Geneva–Lugano
 Geneva–Madrid
 Geneva–Malaga
 Geneva–Moscow
 Geneva–Nice
 Geneva–Olbia
 Geneva–Oslo

Geneva–Palermo
 Geneva–Palma de Mallorca
 Geneva–Porto
 Geneva–Prague
 Geneva–Pristina
 Geneva–Rome
 Geneva–Sarajevo
 Geneva–Skopje
 Geneva–Stockholm
 Geneva–St Petersburg
 Geneva–Thessaloniki
 Geneva–Valencia
 Geneva–Zakynthos
 Geneva–Zurich

Intercontinental

Geneva–Algiers
 Geneva–Marrakech
 Geneva–New York, JFK

BOOK YOUR FLIGHT

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

SWISS FLEET



Airbus A340-300
 Number of aircraft: 15
 Total seats: 219
 Range with full payload: 10,500 km
 Max. speed: 900 km/h



Airbus A320-200
 Number of aircraft: 22
 Total seats: 168–180
 Range with full payload: 3,650 km
 Max. speed: 850 km/h



Airbus A330-300
 Number of aircraft: 14
 Total seats: 236
 Range with full payload: 7,400 km
 Max. speed: 880 km/h



Airbus A319-100
 Number of aircraft: 5
 Total seats: 138
 Range with full payload: 3,000 km
 Max. speed: 850 km/h



Airbus A321-100/200
 Number of aircraft: 8
 Total seats: 200–219
 Range with full payload: 3,200 km
 Max. speed: 850 km/h



Avro RJ100
 Number of aircraft: 16
 Total seats: 97
 Range with full payload: 2,400 km
 Max. speed: 800 km/h



Vom 17. Februar bis
1. März servieren wir
unseren Passagieren in
SWISS First exklusive
Meeresdelikatessen
als Entrées vom Vor-
speisenwagen auf Tag-
flügen und à la carte auf
Nachtflügen.

From 17 February to
1 March we'll be serving
our SWISS First guests
exclusive seafood
delicacies as entrées
from the starter trolley
on our daytime services
and à la carte on our
night-time flights.

First-Class experiences

**GENIESSEN SIE IN SWISS FIRST DIE EDELSTEN PRODUKTE DER WELT.
ENJOY THE WORLD'S FINEST FOODS AS A SWISS FIRST GUEST!**

Lassen Sie sich in SWISS First auf allen Langstreckenflügen aus der Schweiz viermal jährlich von Menüs der SWISS Connoisseur Experience verwöhnen. Unsere Passagiere äusserten sich begeistert über die Menüs «SWISS Steakhouse» und «White Alba Truffles», die wir in den vergangenen Monaten serviert haben. Freuen Sie sich nun auf die nächsten Genussmomente an Bord: «Seafood» im Februar und eine Kaviardegustation im Mai. Die SWISS Connoisseur Experience dauert jeweils zwei Wochen und ergänzt das Gourmetangebot für unsere Passagiere in SWISS First. Entdecken Sie die Welt dieser Premiumprodukte und gönnen Sie Ihrem Gaumen bei uns an Bord ein Verwöhnprogramm der Extraklasse.

SIMPLY THE BEST

Vom 17. Februar bis 1. März servieren wir unseren Passagieren in SWISS First exklusive Meeresdelikatessen als Entrées vom Vorspeisenwagen auf Tagflügen und à la carte auf Nachtflügen. Entscheiden Sie sich zwischen Meeresfrüchten und Krustentieren wie Hummer, Langustinen und Jakobsmuscheln. Oder darf es lieber eine traditionelle Bouillabaisse sein? Natürlich offerieren wir alternativ auch die leckeren Kreationen von SWISS Taste of Switzerland-Koch Marcus G. Lindner vom The Alpina in Gstaad. Für welche kulinarischen Highlights auch immer Sie sich entscheiden: Dazu servieren wir Ihnen unsere perfekt auf die Menüs abgestimmten Weine aus der Schweiz, aus dem Bordeaux und der ganzen restlichen Welt.

NOCH MEHR LUXUSMOMENTE

Seit Herbst überraschen wir Sie in SWISS First mit einem exklusiven «Bettmümpfeli» und ab Frühjahr 2016 stehen auf längeren Strecken verschiedene Snacks für den kleinen Hunger zwischendurch zur Auswahl.

Flying SWISS First is more delightful than ever. Because four times a year, we now offer our First Class travellers our SWISS Connoisseur Experience – a superb selection of specially themed food, served on all long-haul flights from Switzerland. Our SWISS First customers have already told us how much they enjoyed our “SWISS Steakhouse” and “White Alba Truffles” SWISS Connoisseur Experience features over the past few months. Next up, in February, we’ll be offering a special “Seafood” range; and we’ll be following that up with a fine “Caviar Tasting” feature in May. Each SWISS Connoisseur Experience extends over two weeks and is offered in addition to the regular SWISS First inflight gourmet selections. So why not discover our SWISS Connoisseur Experience, and treat yourself to this top-notch dining aloft?

SIMPLY THE BEST

From 17 February to 1 March we’ll be serving our SWISS First guests exclusive seafood delicacies as entrées from the starter trolley on our daytime services and à la carte on our night-time flights. Lobster, langoustines, scallops: the choice is yours. Or how about a traditional bouillabaisse? Needless to say, we’ll also be offering the latest selection of tasty delights from our award-winning SWISS Taste of Switzerland programme, which newly features chef Marcus G. Lindner of The Alpina in Gstaad. And whichever fine fare you choose to indulge in, we’ll have the perfect accompanying wines, carefully selected from Switzerland, the Bordeaux region and all over the world.

EVEN MORE LUXURY MOMENTS

Not only have we been surprising our SWISS First guests with an exclusive “goodnight treat” since autumn: from next spring onwards we’ll be offering a range of tasty snacks on our longer flights, too.



Erfolgreich seit zehn Jahren: Die Swiss Gold Safe AG bietet an verschiedenen Standorten in der Schweiz segregierten Lagerplatz und Schliessfächer in Hochsicherheitsanlagen.

Ten years of success: Swiss Gold Safe Ltd. provides high-security segregated storage space and safe deposit boxes in several locations in Switzerland.

We protect your assets

**HANS MAURER, CEO VON SWISS GOLD SAFE AG, ÜBER SICHERE WERTLAGER
AUSSERHALB DES BANKENSYSTEMS.**

**HANS MAURER, CEO OF SWISS GOLD SAFE LTD., ON SAFE STORAGE OF
PRECIOUS METALS OUTSIDE OF THE BANKING SYSTEM.**

2016 feiern Sie Ihr zehnjähriges Firmenjubiläum.

Wer ist die Swiss Gold Safe AG?

Seit 2006 betreiben wir erfolgreich hochsichere Wertlager in früheren Bunkern der Armee und im Zollfreilager Embraport bei Zürich.

Wo liegen Ihre Zielgruppen?

Unser Angebot richtet sich an Private, Vermögensverwalter, Family Offices und institutionelle Adressen, die ausserhalb des Bankensystems lagern möchten. Wir bieten segregierte, allokierte Lagerung, neu auch Schliessfächer für Privatkunden.

Kann man bei Ihnen gelagertes Gold verkaufen?

Wir sind nicht im Handel tätig. Kunden können gelagerte Edelmetalle über unseren Partner Echtgeld AG handeln, einen Broker von Argor-Heraeus SA in Mendrisio.

Wie sicher sind die Werte bei Swiss Gold Safe?

Immer mehr Kunden wollen den direkten Zugriff auf ihr Edelmetall in physischer Form, wir lagern es unter einem Hinterlegungsvertrag nach OR 472, immer ausserhalb unserer Bilanz. Die Sicherheit unserer Lager wird durch Lloyds London und Allianz Schweiz geprüft.

Gibt es Kunden, die Sie ablehnen?

Wir führen mit jedem Kunden ein persönliches Gespräch, dann entscheiden wir, ob eine Geschäftsbeziehung möglich ist. Wir richten uns nach den Publikationen des SECO und verzichten auf Kundenschaft aus Ländern mit Embargobestimmungen oder anderen Restriktionen.

Swiss Gold Safe celebrates its tenth anniversary.

What is the company about?

Our company provides high-security storage units in former army bunkers as well as in Embraport, a bonded warehouse near Zurich.

Who are your target groups?

Our service is aimed at individuals, asset managers, family offices and institutions that wish to store their property outside of the banking system. We offer segregated or allocated storage, and have recently introduced safe deposit boxes for private clients.

Can I sell gold through you?

We are not involved in trading activities. Clients can trade precious metals via our partner Echtgeld Ltd., a broker of Argor Heraeus SA in Mendrisio.

How safe are valuables stored through Swiss Gold Safe?

Many clients want direct access to their precious metals in physical form. With us, they are stored according to a depository agreement in accordance with the Swiss Federal Code of Obligations, article 472, and are kept off-balance. The security of our storage units is safeguarded by Lloyds London and Allianz Schweiz.

Do you ever refuse clients?

We meet each client in person. After this meeting, we decide whether a business relationship is feasible. We adhere to the publications made by the State Secretariat for Economic Affairs (SECO) and refuse clients from countries that face embargo regulations or other restrictions.



SWISS GOLD SAFE AG

Further information
Swiss Gold Safe Ltd.
Tel.: +41 (0)41 884 04 04
E-mail: info@swissgolddsafe.ch
swissgolddsafe.ch
Trading of precious metals via
our partner/broker Echtgeld Ltd.
echtgeld.ch

Of **c**ashmere and **a**rt

Wer könnte Vielreisende besser einkleiden als eine, die selbst viel unterwegs ist? Sabine Parenti hatte aber noch mehr Gründe, ein Kaschmirlabel zu gründen, das inzwischen in aller Welt verkauft wird.

Who could possibly clothe frequent travellers better than someone who travels frequently herself? Sabine Parenti, however, had more reasons than this for establishing a cashmere label that is now sold throughout the world.

Text: Dörte Welti
Photos: Agi Simoes

Sabine Parenti stattet ihr Haus am Zürichsee mit zeitgenössischer Kunst aus. Der Spiegel hinter dem Sofa ist von der Berliner Kunstschaffenden Claudia Wieser, die Stühle von Jean Prouvé ergänzen ein Tischchen aus den 50er-Jahren. Sabine Parenti trägt einen Pulli aus der eigenen Kollektion und Schmuck von Hervé van der Straeten.

Sabine Parenti lives in a house on Lake Zurich which she has filled with works of contemporary art. The mirror behind the sofa is by Berlin-based artist Claudia Wieser; the chairs by Jean Prouvé go perfectly with the small fifties table. Sabine Parenti is wearing a pullover from her own collection and jewellery by Hervé van der Straeten.





Kunstlaufsteg: Im Flur ist eine Wand (rechts) mit einer Klebebandcollage von Nic Hess verziert, ein Geschenk der Kinder von Sabine Parenti zu ihrem Geburtstag – der Künstler hat sozusagen als Artist in Residence im Haus gelebt und gewirkt. Links: Installation aus blauen Samtkissen von Stephen Hepworth.

Aisle of art: one wall of the hallway (right) is decorated with a collage in adhesive tape by Nic Hess, a birthday present to Sabine Parenti from her children; during its creation, Hess lived and worked in the house as a sort of artist in residence. Left: installation formed from blue velvet cushions by Stephen Hepworth.



«AUF MEINEN REISEN FINDE ICH INSPIRATION.»
“MY TRAVELS ACT AS INSPIRATION.”

Seit zwölf Jahren betreibt Sabine Parenti ihr Kaschmirlabel. Mit Strick für Kinder und Teenager fing es an. Auch die Mütter selbst begeisterten sich bald für die cool geschnittenen und hochwertig verarbeiteten Teile auf den von Anfang an als Private Sales konzipierten Verkaufsausstellungen. Heute organisieren 25 Agentinnen von Oslo bis Istanbul, von New York bis Moskau die exklusiven Verkaufsausstellungen, an die man nur per Einladung kommt. Die Kollektion: Pullover, Kleider und Mäntel aus Kaschmir mit den passend dazu eingefärbten Seidenteilen. Den Stil beschreibt die Selfmadeunternehmerin mit Modelerfahrung als «schlicht, feminin und auch ein bisschen sexy, aber klasse sexy ...». Was inspiriert die gebürtige Düsseldorferin Sabine Parenti, die sich ihre Verkaufs- und Marketingerfahrung bei so renommierten Marken wie Helmut Lang und Wolfgang Joop aneignete? «Meine Kollektion greift die Bedürfnisse einer vielreisenden, modeinteressierten Kosmopolitin auf. Sie ist mit leichtem Gepäck unterwegs. Sie trägt tagsüber zu den Meetings und Terminen Pullover und Blazer, nimmt das passende Seidenteil mit ins Flugzeug – et voilà: Mit wenig Aufwand ist sie perfekt angezogen, auch am Abend.»

EINE FUNKTIONALE Garderobe

Der wachsenden Kundinnenschar wird es leicht gemacht, jede Saison – es kommen zwei Kollektionen pro Jahr – wieder und wieder zu den Sales zu pilgern, sich die Teile live auszusuchen, sie dann zu bestellen und darauf zu warten, denn produziert wird nur, was tatsächlich verkauft wird: Die Designs von parenti's zeichnet ein ausgefeiltes Farbkonzept aus. Jede Saison gibt es neue Töne innerhalb der Kollektion, die so definiert werden, dass die Kundin alle Teile miteinander kombinieren und auf die bestellten Pullover,

For the past twelve years, Sabine Parenti has had her own cashmere label, the idea growing from pullovers made when the youngest of her three children went off to boarding school. Though it all began as knitwear for children and teenagers, their mothers soon fell in love with the smartly cut and superbly finished pieces which from the very start were available only at private sales events. Today, 25 agents from Oslo to Istanbul and from New York to Moscow organise the exclusive sales in private showrooms where attendance is by invitation only. The collections consist of pullovers, dresses and coats in cashmere, together with silk items in matching colours. The self-made businesswoman, who has modelling experience, describes her style as “simple, feminine and a little sexy, but smart sexy ...”. What inspires this Düsseldorf-born designer, who gained her sales and marketing experience with such acclaimed brands as Helmut Lang and Wolfgang Joop? “My collection caters to the needs of cosmopolitan women who are frequent travellers and who have an interest in fashion. They travel light and wear pullovers and blazers during the day for meetings and appointments; they also take matching silk pieces along with them on their flights – et voilà: in no time at all, they have the perfect outfit for the evening, too.”

A FUNCTIONAL WARDROBE

She makes it easy for her growing customer base to return to her private sales season after season – there are two collections each year – in order to choose the items they like in person and to place their orders. After that, they wait for the clothes to be made up since nothing is produced until an order has been placed: The designs of parenti's are hallmarked by a sophisticated colour concept. There are new shades

Parenti's Cashmere hat Suchtpotenzial: Die neuen Modelle sind trotz trendnaher Schnitte und aktueller Farben so angelegt, dass sie immer auch zu den Teilen der vorherigen Saisons passen. Prachtstück: handgestrickter Kaschmirkpullover, hinten länger als vorne.

Parenti's Cashmere is apt to become addictive: despite their on-trend cut and fashionable colours, the new models are designed so that they can also be worn with items from past seasons. Masterpiece: a hand-knitted cashmere pullover which is longer in the back than the front.





April 1st 2003 - "But in case you were,
thinking of glancing over your shoulder."

Auch im Atelier und
im Showroom ver-
zichtet Sabine Parenti
selbstverständlich nicht
auf ihre geliebte Kunst.
Hinter dem Kleider-
ständer, der die Modelle
der aktuellen Kollektion
zeigt, hängt eine Arbeit
des Turner-Preisträgers
Keith Tyson.

Needless to say, Sabine
Parenti is unwilling to
forgo her beloved art
in her own studio and
showroom. Behind the
clothes rack carrying
the models from her
current collection hangs
a work by Turner Prize
winner Keith Tyson.



Die Küche der Parentis ist eine erstaunliche internationale Galerie. Ein Werk des Amerikaners Matt Mullican hängt einträchtig neben Kunst aus Schweizer Hand wie der Arbeit von Tobias Madison oder derjenigen des viel zu früh verstorbenen Dieter Roth, der ursprünglich aus Deutschland stammte. Dazu gesellt sich Nordisches von Elmgreen & Dragset und Kunst made in Austria von Erwin Wurm.

The kitchen of the Parentis' home is an astonishing international gallery. A work by American Matt Mullican rubs shoulders with Swiss art by the likes of Tobias Madison and Dieter Roth (who originally came from Germany and sadly died far too young). These are joined by Nordic works by Elmgreen & Dragset and art made in Austria by Erwin Wurm.

SABINE PARENTI

Sabine Parenti wurde in Düsseldorf geboren und lebt seit 20 Jahren in Zürich. Sie ist verheiratet und hat drei erwachsene Kinder. Das Kaschmirlabel parenti's gründete sie 2003 und hat seitdem ein internationales Netzwerk von über 25 Agentinnen aufgebaut, die ihre Kunden ausschliesslich zu Private Sales einladen. Es gibt eine Sommer- und eine Winterkollektion. Die hier geordneten Pullover, Jacken, Kleider und Accessoires aus Kaschmir, eine kleine Auswahl von Pullovern für Männer und eine eigene Linie hochwertiger Seidenblusen und Kleider werden in einem Betrieb in China, der auch für andere Luxuslabels arbeitet, produziert und von den Agentinnen direkt an die Kundinnen ausgeliefert. Der Erfolg mit der Mode gibt Sabine Parenti auch die Möglichkeit, Projekte wie die Manifesta (die Manifesta 11 wird 2016 in Zürich durchgeführt) und NGOs wie Human Rights Watch zu unterstützen. Ab Januar 2016 gibt es auch eine Baby- und Kinderkollektion online.

parentis-cashmere.com

Strickjacken, Kleider und Seidenblusen individuell aufbauen kann. «Ein perfektes Travel Kit!» Sabine Parenti weiss, wovon sie spricht, sie reist selbst viel, besucht regelmässig ihre Agentinnen. Der Kontakt ist ihr wichtig. Der Austausch von eigenen Ideen und das Eingehen auf die Bedürfnisse der Kunden sind einige der Gründe für den Erfolg. Die Reisen sind aber noch mehr, sie sind Inspiration: «Auf diesen Reisen in die unterschiedlichsten Städte versuche ich immer, mir Zeit für Ausstellungen und Galerien zu nehmen. Es ist nicht nur die Kunst, die mir Spass macht, sondern mich inspirieren auch die verschiedenen Looks und Persönlichkeiten der Frauen, die in die Galerien gehen und in den Städten, die ich besuche, flanieren. All dies versuche ich aufzunehmen und für unsere Kollektion umzusetzen. Die grösste Herausforderung ist es, am Ende das perfekte Zusammenspiel zu finden und dabei den eigenen Stil beizubehalten.»

KUNST IM HIER UND JETZT

Eine Passion für die Kunst gab es immer und sie ist auch in den Privat- und den Geschäftsräumen von Sabine Parenti zu spüren: Zeitgenössisches, so weit das Auge reicht. «Ich merkte, wie schwierig es ist, die Kunst der eigenen Zeit zu verstehen», sinniert die dreifache Mutter. «Bei alten Meistern weiss man im Nachhinein die Gründe, warum sie so und nicht anders gemalt haben. Bei der zeitgenössischen Kunst ist das eine Challenge, man muss lernen, das Jetzt zu verstehen. Ich geniesse es, den Kontakt mit den lebenden Künstlern zu kultivieren. Man überdenkt seine eigene Position, man gerät in einen Prozess der ständigen Veränderung, ist bereit, sich immer wieder auf was Neues einzulassen.» Oder aber auch zurück zu den Anfängen zu gehen, so wie jetzt: Es wird wieder eine Kinderkollektion geben. Erstmals online. Also doch was Neues!

every season within the collection that are carefully selected to allow customers to combine items and to create an individually coordinated theme with the pullovers, knitted jackets, dresses and silk blouses they order. “A perfect travel kit!” Sabine Parenti knows precisely what she is talking about as she travels frequently herself and regularly visits her agents. She finds this contact crucial: exchanging ideas and discussing customers’ specific needs are among the reasons behind her success. But the trips she takes also serve another purpose as they act as inspiration: “When I travel to all the different places around the world, I always try to find time to visit exhibitions and galleries. It’s not just the art that I find fascinating, I also draw inspiration from the various looks and personalities of the women I see in the galleries and strolling around the cities I go to. I try to take all of this on board and to make use of it in our collections. The biggest challenge is finding the perfect combination in the end and balancing this with my own style.”

ART IN THE HERE AND NOW

Sabine Parenti has always had a passion for art and this is evident in both her own home and her business premises: contemporary items as far as the eye can see. “I have realised how difficult it is to understand the art of our own time,” explains the mother of three. “With the old masters, you know in retrospect the reasons why they painted in one way and not in another. But in the case of contemporary art, this is a challenge; you have to learn how to understand the present. I enjoy cultivating contacts with living artists. You rethink your own position, you find yourself in a process of continual change and are constantly prepared to open yourself up to something new.” But also to go back to the beginnings, as is the case now: there is going to be a children’s collection once again. For the first time online. So something new as well!

SABINE PARENTI

Sabine Parenti was born in Dusseldorf and has lived for 20 years in Zurich. She is married and has three grown-up children. She established her parenti's label in 2003, since when she has developed an international network of over 25 agents, who invite customers to attend the brand's private sales. There are summer and winter collections every year. The cashmere pullovers, jackets, dresses and accessories, a small range of men's pullovers and the label's own line of top-quality silk blouses and dresses are produced to order by a factory in China that also works for other luxury labels. The finished items are then supplied by the agents direct to the customers. The success with her fashion also gives Sabine Parenti the opportunity to support projects like Manifesta (Manifesta 11 is being staged in Zurich in 2016) and NGOs such as Human Rights Watch. As from January 2016, there will also be a collection for infants and children available online.

parentis-cashmere.com





LES TROIS ROIS

Restaurant Cheval Blanc

3 stars in the Michelin Guide, 19 GaultMillau points

"The challenge of mixing and at the same time preserving the ultimate taste of each individual ingredient turns cooking into the art of combining the simple to create the exquisite"

Peter Knogl, Chef de Cuisine

GaultMillau "Chef of the Year 2011 & 2015"

3 Sterne im Guide Michelin, 19 GaultMillau-Punkte

«Die grösste Kunst beim Kochen besteht darin, die Zutaten ideal zu kombinieren und gleichzeitig deren Eigengeschmack optimal zu bewahren.»

Peter Knogl, Chef de Cuisine

GaultMillau «Koch des Jahres 2011 & 2015»



Grand Hotel **Les Trois Rois** ★★★★★
CH-4001 Basel | Switzerland
Phone +41 61 260 50 50 | Fax +41 61 260 50 60
www.lestroisrois.com | info@lestroisrois.com


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD


SWISS DELUXE HOTELS

Prinz Fabrizio Ruspolis
grosser Stolz: Vor 20
Jahren eröffnete er
La Maison Arabe, das
erste Luxusgästehaus
in Marrakesch, dessen
einzigartige Seele für
jeden Gast heute noch
spürbar ist.

Prince Fabrizio
Ruspoli's pride and
joy: twenty years ago,
he opened La Maison
Arabe in Marrakech,
the city's first luxury
hotel riad, whose unique
soul can still be felt by
everyone who stays
there today.



“My heart belongs to Marrakech”

Prinz Fabrizio Ruspoli stammt aus einer der ältesten italienischen Adelsfamilien. Der Besitzer des wunderschönen Riads La Maison Arabe in Marrakesch sprach mit uns über seine Liebe zur Musik, zu Marokko und zum Leben.

Prince Fabrizio Ruspoli comes from one of the oldest aristocratic families in Italy. The owner of the stunningly beautiful riad La Maison Arabe in Marrakech spoke to us about his love of music, of Morocco and of life.

Interview: Annemarie Mahler
Photo: Christoph Kern (portrait)

M

«MAN SOLL KEINE ANGST HABEN, ZU IMPROVISIEREN.»
“WE SHOULD NEVER BE AFRAID OF IMPROVISATION.”

Wie darf ich Sie ansprechen?

Ganz einfach Monsieur Ruspoli oder auch Fabrizio. Prinz gilt nur für hochoffizielle Gelegenheiten. Was mich betrifft, hat das überhaupt keine Bedeutung.

Vor bald 20 Jahren haben Sie das erste Hotel-Riad in Marrakesch eröffnet. Erzählen Sie uns bitte, wie es dazu kam.

Ich lebte schon seit zwei Jahren in Marrakesch, als ich 1994 hörte, dass La Maison Arabe, dieses einst legendäre Restaurant, das seit 20 Jahren geschlossen war, zu verkaufen sei. Der Pascha von Marrakesch hatte 1946 zwei Französisinnen, Hélène und Suzy Sébillon-Larochette, Mutter und Tochter, die Erlaubnis gegeben, das erste ausländische Restaurant in der Medina zu eröffnen. Viele bekannte Persönlichkeiten haben dort schon gegessen: Charles de Gaulle, Ernest Hemingway, die Königin von Dänemark, Elizabeth Taylor, Rita Hayworth, Jackie Kennedy und auch Winston Churchill. Ich war jung und hatte die Zukunft vor mir. Ich ging hin und klopfte an die Tür. Eine alte Dame öffnete sie. «Was wollen Sie?» – «Madame, ich wäre daran interessiert, Ihr Haus zu kaufen.» – «Nennen Sie mich bitte Mademoiselle», korrigierte mich Suzy Sébillon-Larochette energisch. Sie war 84 Jahre alt.

Warum wollten Sie dieses Haus kaufen?

Ich hatte die Idee, ein Haus für Freunde zu eröffnen, vielleicht auch für zahlende Gäste. Ich wollte den Menschen die Gelegenheit geben, in der Medina zu leben, an einem historischen Ort, der wie mein eigenes privates Haus sein sollte. Über zwei Jahre dauerten die Renovationsarbeiten. Es gab acht Zimmer, kein Restaurant, keine Zentralheizung, weder Swimmingpool noch Klimaanlage. In der Medina ein

How would you like me to address you?

Simply as Monsieur Ruspoli or just Fabrizio. The “Prince” is only used on very official occasions. For me, that’s all totally meaningless.

It was almost 20 years ago that you opened the first hotel-riad in Marrakech. Could you tell us how that came about.

I had been living in Marrakech for two years in 1994 when I heard that La Maison Arabe, a once legendary restaurant that had been shut for 20 years, was for sale. Back in 1946, the Pasha of Marrakech had given permission to French mother and daughter Hélène and Suzy Sébillon-Larochette to open the first foreign restaurant in the medina. A lot of famous people came to eat there: Charles de Gaulle, Ernest Hemingway, the Queen of Denmark, Elizabeth Taylor, Rita Hayworth, Jackie Kennedy and even Winston Churchill. I was young and had my whole future in front of me, so I went along and knocked on the door. An old lady opened it and asked me what I wanted. “Madame, I would be interested in buying your house,” I said. “Please call me Mademoiselle,” replied Suzy Sébillon-Larochette, correcting me quite forcefully. She was 84 years old at the time.

Why did you want to buy the house?

I had the idea of opening up the house for friends to stay and possibly for paying guests, too. I wanted to give people the opportunity of living in the medina, at a historic site that would also be my own private house. The renovation work took more than two years. There were eight rooms, no restaurant, no central heating, neither swimming pool nor air conditioning. Being a pioneer in the medina was both an experiment and a privilege for me. Since it opened in



Eine Oase der Ruhe
mitten in der belebten
Medina: Gönnen Sie
sich einen marokkanis-
chen Pfefferminztee
oder entspannen Sie
sich im wunderschönen
Spa mit traditionel-
lem marokkanischem
Hamam und mehreren
Massageräumen für
Anwendungen mit
natürlichen Produkten
der Region, das sich
im Untergeschoss des
Riads befindet.

Oasis of peace at the
heart of the bustling
medina: treat yourself
to a glass of Moroccan
mint tea or relax in
the riad's beautiful
basement spa with its
traditional Moroccan
hammam and various
massage rooms for
treatments using nat-
ural products from the
region.

An Romantik kaum zu überbieten: ein Abendessen im Restaurant mit feinsten traditioneller Küche samt dezenter Livemusik am beleuchteten Pool im Innenhof des Riads. Es gibt hier übrigens auch eine Kochschule, die verschiedene Kurse anbietet.

A virtually unrivalled air of romance: dine at the restaurant by the illuminated pool in the riad's courtyard and enjoy the finest in traditional cuisine accompanied by discreet live music. La Maison Arabe also has its own cookery school, which offers a variety of workshops.





Nicht verpassen: Bevor Sie sich abends in Ihre Gemächer zurückziehen, sollten Sie unbedingt einen Schlummertrunk in der eleganten Pianobar genießen, wo immer wieder talentierte Musiker spielen.

Not to be missed: before you withdraw to your chamber in the evening, make sure to have a nightcap at the elegant piano bar, which regularly features talented musicians.



Pionier zu sein, war für mich ein Experiment und ein Privileg. Seit der Eröffnung 1996 ist La Maison Arabe ein wenig gewachsen. Wir haben kürzlich einen alten Hamam in der Nachbarschaft gekauft. Dort werden das dritte Restaurant und zwei neue Suiten entstehen.

Ihre Leidenschaft für La Maison Arabe ist ungebrochen ...

Man soll keine Angst haben, zu improvisieren. Ich liebe Veränderungen. Das ist wie in der Musik oder in der Küche. Es braucht aber auch die Konstanz. Ich habe das grosse Glück, dass ich seit dem ersten Tag mit den gleichen Personen zusammenarbeiten darf.

Das spricht für Sie!

Eher für diese wunderbaren Menschen! Nabila Dakir ist Direktorin des Hotels und Taoufik Generaldirektor. Ich bin kein Egozentriker, der glaubt, dass ich immer vor Ort sein muss. Aber ich weiss, wie wichtig es ist, sich mit guten Mitarbeitern zu umgeben, denn ich bin sehr oft unterwegs. Dieser Stil von Hotel macht es möglich, vielen interessanten Menschen zu begegnen und das ist grossartig.

La Maison Arabe ist nicht nur ein wunderschönes kleines Luxushotel voller Charme, sie bietet auch Kochkurse an. Wie kam es dazu?

Als ich La Maison Arabe eröffnete, gab es gar keine, später nur eine winzige Küche. Die Gäste kamen immer, um beim Kochen zuzusehen. Deshalb ist unsere Küche heute viel grösser. Die wichtigste Person in meinem Hotel ist die Dada. Eine marokkanische Chefköchin, die die Gäste in die Geheimnisse der marokkanischen Küche einweicht. Das sind traditionell hochrespektierte Frauen, die sich in den Familien um Kinder und Küche kümmerten. Sie kochen nach alter Tradition, die von den Müttern an ihre Töchter weitergegeben wird.

Sie sind in Paris und in Rom aufgewachsen und reisen sehr viel. Wie sind Sie eigentlich in Marokko gelandet?

Ich bin ein Bürger verschiedenster Kulturen, habe italienische und französische Wurzeln. Es ist natürlich ein Privileg, in Paris und Rom gelebt zu haben. Zwei Städte mit einer grossen Geschichte, die mich als junger Mensch sehr inspiriert haben. Heute schlägt mein Herz für Marrakesch. Was immer passiert, ich werde stets dorthin zurückkehren.

Wie wurde Marokko zu Ihrer zweiten Heimat?

Durch meine Sommeraufenthalte bei meinen Grosseltern, die nach dem Zweiten Weltkrieg ein Haus in Tanger gekauft hatten. Dort verbrachte ich mit

1996, La Maison Arabe has grown a little. We recently bought an old hammam nearby, where we are going to create a third restaurant and two new suites.

Your passion for La Maison Arabe continues unabated ...

We should never be afraid of improvisation. I love changes. It's the same thing with music or in the kitchen. But it's also important to have consistency. I'm very lucky that I have been able to work together with the same people since the very first day.

That speaks in your favour!

It speaks far more for the wonderful people I work with! Running the hotel is in the capable hands of its director Nabila Dakir and general manager Taoufik. I'm not egocentric who thinks he has to be on the spot all the time. But I do understand how important it is to surround oneself with excellent employees because I am often away from the city. This style of hotel makes it possible to meet a lot of interesting people and that's marvellous.

La Maison Arabe is not only a gorgeous little luxury hotel that's bursting with charm, it also offers cookery workshops. How did that come about?

We didn't have a kitchen when I opened La Maison Arabe; later on, we had a tiny one. Guests would always come in to watch the cooking. Which is why our kitchen is much larger today. The most important person in my hotel is the dada. She is a Moroccan head chef who introduces our guests to the secrets of Moroccan cuisine. Traditionally, dadas are highly respected women who look after the children and do the cooking in families. Their cooking is based on age-old traditions that are passed down from mother to daughter.

You grew up in Paris and Rome and you travel a great deal. How did you end up in Morocco?

I am the product of a variety of cultures and have Italian and French roots. Needless to say, it is a privilege to have lived in Paris and Rome – two cities with a great history, which I found very inspiring as a young man. Today, my heart belongs to Marrakech. It is my home. Whatever happens, I will always return there.

How did Morocco become your second home?

Because of summer vacations spent with my grandparents, who had bought a house in Tangier after World War II. I had several unforgettable summer holidays there with my brother Stefano in the late 1950s. Edmondo Ruspoli di Poggio Suasa and my

FABRIZIO RUSPOLI

Prinz Fabrizio Ruspoli wurde in Paris geboren. Seine Mutter war Französin, sein Vater war Mario Ruspoli di Poggio Suasa, ein römischer Prinz und ein berühmter Dokumentarfilmer und Fotograf. Fabrizio Ruspoli studierte Geschichte und Kunst an der Sorbonne in Paris. Als Kind verbrachten er und sein Bruder die Sommerferien oft bei den Grosseltern, die in Tanger ein Haus besaßen. Eine Zeit, die Fabrizio Ruspoli sein ganzes Leben lang beeinflussen sollte und seine grosse Liebe zu Marokko weckte. 1992 liess er sich in Marrakesch nieder und kaufte zwei Jahre später La Maison Arabe, deren Geschichte 1946 begonnen hatte, als der Pascha von Marrakesch Hélène Sébillon-Larochette und ihrer Tochter Suzy erlaubte, das erste ausländische Restaurant in der alten Königsstadt Marrakesch zu eröffnen. Fabrizio Ruspoli erweckte das alte Haus zu neuem Leben und machte daraus das erste Riad-Hotel von Marrakesch, das er über all die Jahre nicht wirklich vergrössert, aber stets verschönert.

lamaisonarabe.com

meinem Bruder Stefano in den späten 50er-Jahren mehrere unvergessliche Sommerferien. Edmondo Ruspoli di Poggio Suasa und meine Grossmutter Marthe-Marie de Pineton de Chambrun empfangen dort ausserordentliche Persönlichkeiten: Schriftsteller und Intellektuelle aus der ganzen Welt, unter ihnen Paul Bowles und seine Frau Jane. Meine Grossmutter sprach fließend sieben Sprachen, war eine hervorragende Pianistin und vielbewunderte Schriftstellerin. Diese marokkanischen Ferien haben mich enorm beeinflusst. Mein Vater Mario war ein bekannter Dokumentarfilmer. 1956 drehte er auf den Azoren einen Film über die letzten Harpunenwalfischfänger. Meine Mutter war eine Französin, die Antiquitäten über alles liebte. Ich hatte ein wenig verrückte Eltern, die liebend gerne auf den Flohmarkt gingen. Dieser Aspekt gehört übrigens auch zur Maison Arabe, wo sich viele Objekte mit ihrer eigenen Geschichte wiederfinden. Ein Haus voller Erinnerungen. Mitbringsel von meinen vielen Reisen. Familienporträts, marokkanische Handwerkskunst, Gemälde, kostbare Teppiche und schöne alte Möbel.

Als ausgebildeter Pianist kümmern Sie sich heute in Marokko auch um klassische Musik, organisieren Klavierkonzerte und haben viele bekannte Sänger und Musiker in der Maison Arabe empfangen ...

Mein Vater liebte Blues und Jazz über alles. Das hat er mir weitergegeben und deshalb gibt es im Hotel eine Piano-Jazz-Bar. 1707 lebte Georg Friedrich Händel auf Einladung von Francesco Ruspoli übrigens längere Zeit auf Castello Ruspoli, dem Familienschloss aus dem 16. Jahrhundert in Vignanello, und hat dort für die Ruspolis komponiert. Meine ganz grosse Leidenschaft gehört der Musik, jeder Art von Musik, denn auch die Liebe zur Musik ist vererblich.

grandmother Marthe-Marie de Pineton de Chambrun used to have some extraordinary people visit them there: authors and intellectuals from all over the world, including Paul Bowles and his wife Jane. My grandmother spoke seven languages fluently, was an outstanding pianist and a much-admired writer. These Moroccan holidays had an enormous influence on me. My father Mario Ruspoli was a well-known documentary maker. In 1956, he shot a film in the Azores about the last harpoon whalers. My mother was French and had an intense love of antiques. My parents were a little crazy and adored looking round flea markets. This is also something that has carried over to La Maison Arabe, where many of the items have found their way back to create an authentic atmosphere. It's a house full of memories, souvenirs, family portraits, Moroccan handicrafts, paintings, sumptuous carpets and beautiful old furniture.

As a trained pianist, you are active today in fostering classical music in Morocco, organising piano concerts and hosting famous singers and musicians at La Maison Arabe.

My father loved blues and jazz above everything. He passed this affection on to me and so we also have a piano-jazz bar at the hotel. An interesting fact on the subject of music: in 1707, Francesco Ruspoli invited Georg Friedrich Handel to Castello Ruspoli, the 16th-century family castle in Vignanello, where he spent quite some time and composed a number of pieces for the Ruspolis during his stay. I have a great passion for music – of every kind – for the love of music is something that's inherited, too.

FABRIZIO RUSPOLI

Fabrizio Ruspoli was born in Paris. His mother was French, his father Mario Ruspoli di Poggio Suasa was a Roman prince and an acclaimed documentary maker and photographer. Fabrizio Ruspoli studied history and art at the Sorbonne in Paris. As a child, he often spent his summer holidays with his brother at their grandparents' house in Tangier. These visits were to influence

Fabrizio Ruspoli throughout his life and sparked a deep love of Morocco in him. In 1992, he settled in Marrakech and two years later bought the Maison Arabe, whose history began in 1946 when the Pasha of Marrakech allowed Hélène Sébillon-Larochette and her daughter Suzy to open the first foreign restaurant in the ancient royal city of Marrakech.

Fabrizio Ruspoli breathed new life into the old house and transformed it into the first riad hotel in all of Marrakech. Over the years, he has not really extended the property a great deal, but has made it ever more beautiful.

lamaisonarabe.com



HOW TO GET THERE

SWISS offers several weekly flights from Geneva to Marrakech. For further details, please visit swiss.com or call +41 (0) 848 700 700.

SWISS Shop Duty Free



**MONT
BLANC** 

Meisterstück Classique red
gold-plated Ballpoint Pen

CHF **320.-** or
68,000 miles

Earn and spend
your **Miles & More**
award miles
here on board

Check the catalogue in your seatpocket.

A piece of **p**aradise

Das Weingut Es Fangar zählt zu den schönsten Biofarmen Mallorcas. In der Naturoase mit luxuriösen Gästevillen züchten Peter und Sabine Eisenmann edle Pferde. Und es wachsen Topweine und feinste Oliven.

The Es Fangar winery is one of the most beautiful organic farms on Mallorca. In an oasis of peace, surrounded by unspoilt nature, Peter and Sabine Eisenmann offer luxurious vacation bungalows, breed magnificent horses and grow top-quality wines and the finest olives.

Text: Monica Filthaut
Photos: Erwin Windmüller

«Ein guter Wein erzählt vom ersten bis zum letzten Tropfen eine ausserordentliche Geschichte», so Önologe Daniel Morales Rodríguez, Direktor des Weinguts und der Bodega Es Fangar.

“A good wine tells an extraordinary story from the first drop to the last,” says oenologist Daniel Morales Rodríguez, director of the vineyard and bodega at Es Fangar.





«AN DIESEM ORT REIFEN SPITZENWEINE.»

“THIS IS AN IDEAL LOCATION FOR REALLY TOP-NOTCH WINES.”



Seit einem Jahr ist der Rotwein «N'Amarat» auf dem Markt. Beeindruckend auch die aussergewöhnliche Magnumflasche, ein Juwel in jedem Weinkeller.

“N'Amarat” red wine has been on the market for a year. The unusual magnum bottle is as impressive as the wine itself – a jewel in every cellar.

Der Weg zum Traumziel führt in den Südosten des spanischen Eilands. Unweit des Städtchens Felanitx erstreckt sich das historische Weingut Es Fangar. Die Liegenschaft ist seit 2001 im Besitz der Unternehmerfamilie Peter und Sabine Eisenmann. «Uns hat die brach liegende Farm auf Anhieb begeistert. Obwohl sie mit über 1000 Hektar Land fünfmal grösser war als geplant und wir wussten, dass uns die Instandsetzung viel abverlangen würde.» Die reit- und naturaffinen Schweizer zogen samt vier Kindern und 20 Pferden verschiedener Rassen auf die Finca und krepelten die Ärmel hoch. 14 Jahre später erstrahlt das gesamte Anwesen in neuem Glanz, macht als ökologischer Vorzeigebetrieb Furore. Und wer im idyllischen Naturschutzgebiet mit oder ohne Ross in einem der luxuriösen Hideaways Quartier bezieht, erlebt hautnah, wie edle Hannoveraner zu Dressursportprofis heranwachsen.

AUTOCHTHONE REBSORTEN UND WILDE OLIVEN

An erster Stelle der Produktliste mit dem Es-Fangar-Logo stehen Weine und Öle. Winzer Daniel Morales Rodríguez investiert seinen ganzen Erfahrungsschatz in die nachhaltige Bearbeitung der Böden und Reben. Sieben autochthone Sorten, darunter Callet, Manto Negro, Gorgollassa

This dream destination lies in the south-east of the Spanish island not far from the little town of Felanitx. The historic estate of Es Fangar, with its extensive vineyards, has been owned by entrepreneurs Peter and Sabine Eisenmann since 2001. “The abandoned farm thrilled us from the moment we laid eyes on it. Although its 1,000 hectares were five times more land than we were planning on and we knew getting it up and running would take an enormous amount of effort.” The Swiss riding enthusiasts and nature lovers moved into the finca together with their four children and 20 horses of different breeds and got down to some serious work. Fourteen years on, the entire estate shines in new-found glory and has become a model ecological agricultural operation, which is causing quite a furore. And anyone who comes to this idyllic nature reserve – with or without a horse – and stays in one of its luxurious holiday hideaways can experience right up close how noble Hanoverians are trained to become dressage champions.

INDIGENOUS GRAPE VARIETIES AND WILD OLIVES

Heading the list of products that bear the Es Fangar logo are wines and oils. Vintner Daniel Morales Rodríguez calls on a lifetime of experience to ensure the sustainable cultivation of the soil and



Biologische Olivenöle sind ein grosses Thema auf Es Fangar, «Arbequina» (Foto), «Picual» und «Flores de Oliva» begeistern Kenner und Gourmets.

Organically produced olive oils play a major role at Es Fangar, “Arbequina” (photo), “Picual” and “Flores de Oliva” are a delight to connoisseurs and gourmets.

Jeden Morgen absolvieren Pferdewirtschaftsmeister und Gestütsleiter Patrick Kofler – hier auf dem siebenjährigen Wallach Don Fangar – und sein Team das obligate Dressurtraining der Hannoveraner.

Together with his team, stud director Patrick Kofler, who holds Germany's highest qualification in equestrian training, puts the Hanoverians through their obligatory dressage paces every morning. He is pictured here on seven-year-old gelding Don Fangar.





Auf dem Gestüt Es Fangar fehlt es den edlen Rassetieren an nichts. Ein Novum im Pferdebereich ist der Aquatrainer – eine angenehme Erfrischung für die Tiere, gleichzeitig bleiben die Muskeln geschmeidig.

On the Es Fangar stud, the noble thoroughbreds want for nothing. A new addition to the realm of equine well-being is the aquatrainer – which is agreeably refreshing for the horses and keeps their muscles supple at the same time.

ES FANGAR

Die Haupteinkünfte aus dem ökologischen Landwirtschaftsbetrieb in Felanitx auf der Insel Mallorca bringen Wein, Mandel- und Olivenöl. Die Eisenmanns sind die Inhabersfamilie des gleichnamigen deutschen Anlagebau-Unternehmens. Die Zahlen zur Finca: 480 Hektar Zuchtgestüt, 64 Hektar Weinanbau, 456 Hektar sonstige Fläche. 65 Angestellte, inkl. rund 20 Pferdepflegerinnen bzw. Bereiterinnen, 90 Pferde. Weine im Handel: rot: «Elements», Cuvée aus Callet, Manto Negro, Cabernet und Merlot; «N'Amarat», Cuvée aus Callet, Manto Negro und Cabernet; «Twenty Twelve», Cuvée aus Cabernet, Manto Negro, Callet, Merlot und Syrah. Weiss: «Sa Fita», Mariage aus Chardonnay, Prensall Blanc und Moscatel, sowie «Lo Cortinel-lo», Mariage aus Chardonnay, Viognier, Giro Blanc. Luxuriöse Gästevillen können gemietet werden.

es-fangar.com
meet-esfangar.com
(Vermietung der Villen)
balearentour.com
weinwerft.com
eisenmann.com

und Prensall, verraten, dass hier bereits die Römer Weinanbau betrieben. Hinzu kamen international bewährte Sorten wie Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Muscat de Malaga und Muscat Fortignan. «An diesem Ort reifen Spitzenweine», schwärmt der Önologe, während er über die endlosen Rebflächen deutet. Sehr speziell ist das Flaschendesign der Weinedition «Twenty Twelve» (Jahrgang 2012) – laut Rodríguez nicht nur optisch ein Renner. Spitzenpositionen nehmen auch die reinsortigen Öle ein. Als begehrte Delikatessen stechen «Picual» und «Arbequina» hervor. Letzteres trägt das Prädikat «Bestes spanisches Olivenöl». Superhighlight des Sortiments ist das weltweit einmalige «Oli d'ullastre».

RASSE MIT KLASSE

Auf dem Es-Fangar-Gestüt leben zurzeit 90 Pferde, die meisten entstammen der zertifizierten Zucht. Klimatische und räumliche Bedingungen für die Aufzucht und Haltung der klassischen Hannoveranerrasse sind einzigartig. «Sie leben auf 480 Hektar Weideflächen fast ganzjährig wie in freier Wildbahn», so Gestütsleiter und Pferdewirtschaftsmeister Patrick Kofler. Die Pferde sind in Gruppen nach den Kriterien Alter, Geschlecht, Mütter und Fohlen unterteilt. Luftige Weidehütten, schattige Bäume, Wälzplätze mit Muschelsand und Selbsttränken sorgen für tierisches Wohlfühl. Täglich wird auf einem der Dressuraussenplätze trainiert, danach ausgiebig geduscht. Ab und an steht ein Bandlauf im Aquatrainer oder die Bestrahlung unterm Solarium auf dem Programm. Schmiede und Tierklinik komplettieren den Komfort. Die logische Folge: Im orientalischen Dekor des Reiterstübchens wächst die Trophäensammlung an.

vines. Seven indigenous varieties of grape, including Callet, Manto Negro, Gorgolassa and Prensall, bear witness to the fact that the Romans once planted vines here. To these have been added internationally proven varieties, such as Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Muscat de Malaga and Muscat Fortignan. «This is an ideal location for really top-notch wines», explains the oenologist enthusiastically, indicating the seemingly endless fields of vines with a sweep of his arm. A very unusual bottle was specially designed to hold the estate's «Twenty Twelve» wines, but the attraction of this successful 2012 vintage is far more than just visual, according to Rodríguez. The finca's monovarietal oils are also top of their class, with «Picual» and «Arbequina» being particularly popular delicacies. The latter has already won an award as the «Best Spanish olive oil». Super highlight of the range is the «Oli d'ullastre» which is unique throughout the world.

EQUINE EXCELLENCE

There are 90 horses currently living on the Es Fangar stud, most of which are from certified breeding programmes. Both the climate and the region are ideal for rearing and keeping the classic Hanoverian breed. «They have 480 hectares of pasture where they can run free and graze throughout the year», explains stud director Patrick Kofler who manages operations. Grouped according to age, sex, mothers and foals, the animals enjoy open-air shelters and shady trees on the pastures, areas of shell sand to roll in and automatic drinkers to ensure their well-being. Every day, there is training on one of the outdoor dressage areas, after which all the horses are showered down thoroughly. Now and again, their schedule includes a run through the aquatrainer or a session in the solarium. A smithy and veterinary clinic complete the facilities in this equestrian Eden. The logical result: the collection of trophies grows ever larger amid the oriental furnishings of the riders' room.

ES FANGAR

The main crops produced in the ecological farm in Felanitx are wine and oil from both almonds and olives. The Eisenmann family are the proprietors of the German company of the same name, which specialises in plant engineering. Figures for the finca: 480 hectares of stud farm, 64 hectares of vineyards, 456 hectares of other land. Workforce: 65, including some 20 stable hands and qualified riders. 90 horses. Wines marketed: red: «Elements», cuvée made from Callet, Manto Negro, Cabernet and Merlot; «N'Amarat», cuvée from Callet, Manto Negro and Cabernet; «Twenty Twelve», cuvée from Cabernet, Manto Negro, Callet, Merlot and Syrah. White: «Sa Fita», marriage of Chardonnay, Prensall Blanc and Moscatel, and «Lo Cortinel-lo», marriage of Chardonnay, Viognier, Giro Blanc. Luxury vacation bungalows are to rent.

es-fangar.com
meet-esfangar.com
(bungalows to rent)
balearentour.com
weinwerft.com
eisenmann.com

New York for foodies

GaultMillau-Chef Urs Heller in New York.
Bei Weltstar Daniel Humm. Und bei drei
aufregenden Exponenten der asiatischen Küche.

GaultMillau editor-in-chief Urs Heller in New York.
Visiting international star Daniel Humm.
And three exciting chefs for Asian dining.

Text: Urs Heller

New York liegt ihm zu Füßen: Der Schweizer Daniel Humm ist der Star-Chef in Manhattan. Er setzt auf erstklassige Produkte aus der Region.

New York worships at his feet: Swiss-born Daniel Humm is the star chef in Manhattan. He believes in using top-flight locally sourced produce.





«The world's most
luxurious chicken»! Ein
saftiges Poulet mit Foie
gras ist im trendigen
NoMad «signature
dish».

“The world's most
luxurious chicken”!
Succulent chicken with
foie gras is the signa-
ture dish at the trendy
NoMad.



WENN JIMMY SAGT «SPICY», DANN MEINT ER DAS AUCH SO! WHEN JIMMY SAYS “SPICY” THAT’S EXACTLY WHAT HE MEANS!

NoMad, Manhattan. Die Elephant-Bartheke ist 10 Meter lang. Leo Robitschek, der Mann hinter dem Tresen, nennt sich nicht etwa Barkeeper, sondern Mixologist. Restaurant und Bibliothek sind von beeindruckender Eleganz; der weltweit gefragte Pariser Designer Jacques Garcia hat auch hier einen tollen Job gemacht. Die VIP-Dichte ist enorm. Die Küche ist mit einem Stern geadelt, aber die Mehrheit der Gäste will nur das eine: «the world’s most luxurious chicken»! Poulet, mit Foie gras statt Fett unter der Haut, in einem Spezialofen knusprig gebacken. Das NoMad («north of Madison Park») gehört zum Imperium des Schweizer Weltklassekochs Daniel Humm. «Erst hiess nur unser Restaurant NoMad, jetzt nennen die New Yorker das ganze Quartier so. Ein schöneres Kompliment kann man uns nicht machen.»

thenomadhotel.com

Daniel Humm ist nur selten in seiner «Filiale». Er überlässt den Trendspot ganz seinen Mitarbeitern. Der Boss ist im Mutterhaus gefragt: Eleven Madison Park, eines der besten Restaurants der Welt. Seit sechs Jahren ist in dieser Gourmetkathedrale nie mehr ein Tisch leer geblieben. Selbst Barack Obama schaffte es erst im zweiten Versuch, hier reinzukommen. Humms Konzept: die New Yorker Küche und die Produkte der Region neu entdecken. Austern aus Long Island, drei auf Eis, drei auf heissem Stein; jodige Meerfrische pur, verstärkt durch die Säure eines Apfels. Stör und Makrele, frech geräuchert. Foie gras aus dem Hudson Valley, mit Sprossen und geräuchertem Aal. Lobster aus Maine, wenige Stunden nach dem Fang bereits in Manhattan. Der unglaubliche Gang: Der Waiter präsentiert eine veritable Schweineblase, beträufelt sie fleissig mit einer heissen Bouillon. Und was steckt drin? Ein schlichter Sellerie. Er wird mit einem Trüffeljus serviert. «Aus Einfachem etwas Grosses machen, das ist die Kunst», lacht Chef Daniel Humm. Ganz New York liegt ihm zu Füssen.

elevenmadisonpark.com

NoMad, Manhattan. The bar of the Elephant is 10 metres in length. The man behind it, Leo Robitschek, calls himself not a barkeeper, but a mixologist. The restaurant and the library are impressive in their elegance: the superb work of Parisian designer Jacques Garcia, whose services are much sought after around the world. The celebrity count among patrons is high. Although the cuisine has garnered a Michelin star, 60 per cent of guests want only one thing: “the world’s most luxurious chicken”! Which is prepared with foie gras under the skin in place of fat and then baked in a special oven until it is deliciously crispy. The NoMad (“north of Madison Park”) is part of the culinary empire of globally acclaimed Swiss chef Daniel Humm. “To begin with, it was just our restaurant that was called NoMad, now New Yorkers use the name for the entire neighbourhood. I can’t think of a better compliment to pay us.” **thenomadhotel.com**

Daniel Humm spends very little time at his “branch” and entrusts the running of this popular eatery to his staff. The boss is needed at “headquarters”: Eleven Madison Park, one of the world’s finest restaurants. For the past six years, the dining room of this gourmet temple has never seen an empty table. Even Barack Obama needed two attempts to get in. Humm’s concept: the rediscovery of New York cuisine made with locally sourced produce. Oysters from Long Island – three on ice, three on a hot stone – the pure fresh tang of the sea reinforced by the acidity of apple; tastily smoked sturgeon and mackerel; foie gras from the Hudson Valley with Brussels sprouts and smoked eel; lobster from Maine delivered in Manhattan just hours after leaving the ocean. The most incredible course: the waiter presents a genuine pig bladder, ladling it generously with hot stock. And what’s inside? Simple root celery, but served with a truffle sauce. “Creating something great from simple ingredients is the art,” laughs chef Daniel Humm. New York worships at his feet.

elevenmadisonpark.com



Neu in der Stadt, «Schichtbetrieb» bis Mitternacht: Zuma. Gourmets buchen einen Platz am heissen Robata-Grill.

New to the city: service in shifts until midnight at Zuma. Gourmets reserve seats at the hot robata grill.

Daniel Humm fordert und fördert eine Armee von jungen Köchen. Und lässt sie ziehen, wenn sie reif sind für eine eigene Karriere. Bryce Shuman im Betony ist so ein Kerl. Ein sympathischer Chef in einem sympathisch unkomplizierten Restaurant. Ein Saucenkünstler. Seit ihn die Kritiker der «New York Times» entdeckt haben, brummt der Laden. Die Auszeichnungen folgen im Monatsintervall: Der erste Michelin-Stern. «Best New Chef of the Year». Für 100 Euro hat man einen tollen Abend. Und kriegt einen prima Viergänger. **betony-nyc.com**

Eine der heissesten neuen Adressen in town: Shuko. Nick Kim und Jimmy Lau haben jahrelang in den besten japanischen Restaurants Manhattans geschuftet. Jetzt drehen sie im East Village ihr eigenes Ding: mit DJ und langer Sushitheke. «Sushi Kaiseki» heisst ihr 175-Dollar-Menü. Der teure Toro ist ihr Lieblings-tuna, die Spicy Tuna Roll sollte man nicht verpassen. Aufgepasst: Sagt Jimmy Lau «spicy», dann meint er das auch so; in der «Roll» steckt reichlich Thaichili. Und ganz Manhattan ist begeistert: «This is the most exciting new Japanese restaurant!» **shukonyc.com**

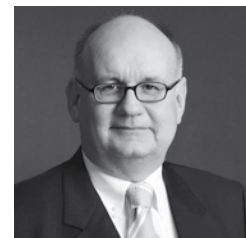
Keine Lifestyle-Stadt mehr ohne Zuma. Seit Januar gibt's das japanisch inspirierte Trendkonzept auch in New York. Ein riesiges Restaurant mit Sushi Corner und Sake Bar, abends von sechs bis elf im Schichtbetrieb durchgebucht. Das Programm? Izakaya-Küche, «plates to share», Lobster, Prawn Tempura, Caterpillar Maki. Tipp: Am Robata-Grill reservieren! **zumarestaurant.com**

Hakkasan ist schon länger in der Stadt, liegt am Broadway und ist eine der Top-adresse auch vor und nach den Musicals. Attraktiv der Weekend-Brunch: Scalops Shumai, Hargau, King Crab Noodle Roll, Prawn Dumplings, Crispy Duck Roll für nur 39 Dollar. Die grosse Karte liegt auch beim Brunch auf. Also sind die grossartigen «spicy prawns with almond and lily bulb» zu haben. Oder eine Pekingente für 255 Dollar, 30 Gramm Kaviar inbegriffen. **hakkasan.com**

Daniel Humm employs an army of young chefs, whose culinary skills he refines until they are ready to fly the nest to pursue independent careers. Bryce Shuman at Betony is one of these disciples. An agreeable chef in an agreeably uncomplicated restaurant and a maestro in the art of sauces. Since his discovery by food critics from the «New York Times», his restaurant has flourished. Fresh awards follow every month: first a Michelin star, then «Best New Chef of the Year». For just 100 euro, he provides a spectacular four-course meal that makes for a truly memorable evening. **betony-nyc.com**

One of the hottest new spots in town is Shuko. Nick Kim and Jimmy Lau spent years working in the best Japanese restaurants in Manhattan. Now they are doing their own thing in the East Village. «Sushi Kaiseki» is the name they have given their 175-dollar fixed menu. Costly toro is their favourite tuna and their spicy tuna roll is a delight not to be missed. A word of warning: when Jimmy says «spicy» that's exactly what he means; the roll is pretty well packed with Thai chilli. Manhattan is enthusiastic: «The most exciting new Japanese restaurant!» **shukonyc.com** No city nowadays can lay claim to a lifestyle title unless it features a Zuma. Since January this year, the Japanese-inspired vogue eatery has also been represented in New York. A huge restaurant with sushi corner and sake bar, it is fully booked every evening. The programme? Izakaya cuisine, plates to share, lobster, prawn tempura, caterpillar maki. My tip: reserve for the robata grill! **zumarestaurant.com** Hakkasan has a longer history in the city; located on Broadway, it is a top destination for pre- and post-theatre eating. Its weekend brunch includes scallops shumai, hargau, king crab noodle roll, prawn dumplings, crispy duck roll – all for 39 dollars. The dinner menu is also available for brunch, so guests can try the spicy prawns with almond and lily bulb. Or a whole Peking duck for 255 dollars – this price does include 30 grams of caviar. **hakkasan.com**

URS HELLER



Der Herausgeber des «GaultMillau Schweiz» kennt in jeder Stadt die besten Restaurants und 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.



HOW TO GET THERE

SWISS offers several daily flights from Zurich and Geneva to New York. For further details, please visit swiss.com or call +41 (0) 848 700 700.

Asian villas in style

Auf tropischen Inseln in Südostasien werden exotische und luxuriöse Villen von den Besitzern direkt vermietet. Wir zeigen Ihnen vier einzigartige Hideaways für Individualisten, die einen exklusiven und ungestörten Urlaub suchen, ohne auf 5-Sterne-Service zu verzichten.

The owners of many exotic luxury villas on tropical islands in South-East Asia rent them out direct to holidaymakers. In this article, we present four unique hideaways for individualists in quest of exclusive and tranquil vacations that still offer all the benefits of five-star service.

Selection & Photos: Reto Guntli

Ein romantisches Abendessen am Pool oder im Schein der Fackeln am privaten Strand? Einen persönlichen Butler rund um die Uhr? Die eigene Yacht für individuelle Ausflüge? Wer die ultimative Erholung im Einklang mit der Natur sucht, wird begeistert sein.

A romantic dinner next to the pool or on a private beach by the glow of flickering torches? A personal butler around the clock? Your own yacht for individual outings? Anyone seeking the ultimate in relaxation in total harmony with nature will find this the perfect answer.



SONG SAA, CAMBODIA

Song Saa ist eine Privatinsel im Koh Rong Archipelago in Kambodscha, einem noch unbekannten und unberührten Paradies Asiens. Im Stil eines traditionellen Fischerdorfs stehen die Villen auf Pfählen über Korallenriffen. Die Gäste erwarten ein aussergewöhnlicher Service, exzellentes Essen, Wassersportmöglichkeiten, ein Spa sowie verschiedene Yoga-, Wellness- und Meditationsangebote.

Song Saa is a private island in the Koh Rong archipelago of Cambodia, an unknown and unspoilt Asian paradise. Waiting for guests in its sophisticated seclusion are outstanding service, excellent food, all kinds of water sports, a spa, various yoga, fitness and meditation options.

songsaa.com





Das australische Besitzerpaar Rory und Melita Hunter zeigt mit seinem Villenprojekt, wie entlegene Gegenden Asiens nachhaltig und mit sozialem Engagement entwickelt werden können. Rory wurde für seine Bemühungen vom WEF Davos als «Young Global Leader» geehrt.

Australian owners Rory and Melita Hunter demonstrate with their villa project how remote regions of Asia can be sustainably developed with social commitment. In recognition of this achievement, Rory has been chosen by the WEF Davos as a “Young Global Leader”.





PANACEA, KOH SAMUI, THAILAND

Auf einem Hügel der Tropeninsel thront des Panacea Retreat hoch über Palmenhainen und weissen Sandstränden. Die Villen liegen in einer grossen Gartenanlage mit Tennisplatz und sind jeweils mit vier bis sechs Schlafzimmern und einem eigenen Pool ausgestattet. Im Sinne von Panakeia, der griechischen Göttin, die alles heilt, sind gesundes Essen, Spa, Yoga, Fitness und Sport angesagt.

Atop a hill on the tropical Thai island of Koh Samui, the Panacea Retreat looks majestically down over groves of palm trees and white sandy beaches. Situated in the midst of a huge landscaped garden with a tennis court, the residences have between four and six bedrooms and their own pool. Healthy eating, spa, yoga, fitness and sport are the order of the day at the resort – perfectly in keeping with the concept of Panacea, the Greek goddess of healing

panaceasamui.com



Evgenia Slyusarenko kümmerte sich persönlich um das Interior Design der fünf Villen.

Evgenia Slyusarenko was personally responsible for the interior design of the five villas.



ROYAL PHUKET MARINA, PHUKET, THAILAND

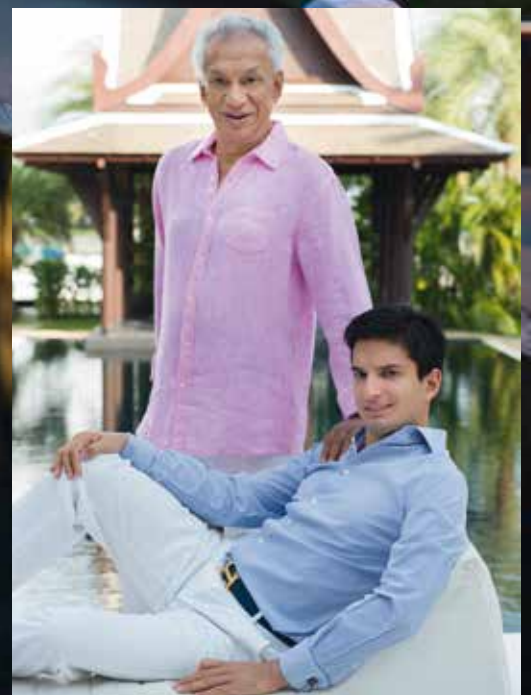
Für Boot- und Jachtliebhaber ist die Royal Phuket Marina an der Ostküste der Tropeninsel Phuket perfekt, denn in keiner anderen Marina kann die Yacht direkt vor der luxuriösen Ferienvilla anlegen. Über 30 bekannte und weniger bekannte Inseln sind innerhalb einer Fahrstunde per Boot erreichbar und die schönsten Korallenparadiese für passionierte Taucher sind ebenfalls ganz in der Nähe.

The Royal Phuket Marina on the east coast of the tropical island of Phuket is ideal for fans of boats and yachts, since no other marina allows you to dock your yacht right in front of your luxury holiday villa. More than 30 well-known and less well-known islands are less than an hour's sail away and keen divers have the loveliest coral fairylands within easy reach.



Gulu Lalvani und sein Sohn Zoran, Besitzer und Manager der Anlage, bewohnen selbst eine der fünf prachtvollen Luxusvillen.

Gulu Lalvani and his son Zoran, owner and manager of the marina, live themselves in one of the five splendid luxury villas.





VILLA3 LAEMSON, PHUKET, THAILAND

Hoch auf einer Klippe an der Westküste der Insel Phuket steht diese traumhafte Villa. Drei traditionelle geräumige Thai-pavillons liegen inmitten wunderschöner Gärten mit Terrassen, plätschernden Brunnen und Lotusteichen. Dazu gibt's in der Anlage ein Kinderparadies, einen 42 Meter langen Infinity Pool und immer und überall einen erstklassigen Service, der keine Wünsche offenlässt.

This heavenly villa stands high up on a cliff on the west coast of Phuket. Three traditional roomy Thai pavilions stand amid magnificent gardens with terraces, tinkling fountains and lotus ponds. The resort also has a paradise for children, a 42-metre infinity pool and, needless to say, first-class service that leaves no wish unfulfilled – everywhere you turn, right round the clock.

villa3.com



Die perfekt ausgestattete Luxusvilla bietet Unterkunft für zehn Personen.

Immaculately appointed and equipped, the luxury villa provides accommodation for a total of ten people.



Wenn Besitzer Olivier Croonenberghs nicht gerade selber in seiner Luxusvilla wohnt, vermietet er sie.

When owner Olivier Croonenberghs is not living in his luxury villa himself, he rents it out to guests.

Anyone for polo?

Christian Völkers ist begeisterter Polospieler. Um den Nachwuchs auszubilden und junge Talente zu fördern, gründete der Hamburger Unternehmer 2014 die Engel & Völkers + Land Rover Polo School.

Christian Völkers is an avid polo player. In 2014, the Hamburg-based entrepreneur set up the Engel & Völkers + Land Rover Polo School to encourage newcomers to the game and to promote talented young players.

Text: Monica Filthaut
Photos: Erwin Windmüller (portraits)



«Unser Polofeld auf der Baleareninsel Mallorca liegt inmitten wunderschöner Natur hoch über dem Meer, geschützt vom Tramuntanagebirge. Eine traumhafte Kulisse für diesen faszinierenden Reitsport», schwärmt Christian Völkers, Gründer und Vorstandsvorsitzender des Hamburger Immobilienunternehmens Engel & Völkers.

“Our polo field on the Balearic island of Mallorca lies in a beautiful natural setting high above sea level, protected by the Tramuntana mountains. A magnificent backdrop for this fascinating game,” enthuses Christian Völkers, founder and CEO of the Hamburg-based real estate company Engel & Völkers.

«Das dynamische Polospiel hat viel mit Stil und Lebensfreude zu tun», so Christian Völkers. «Zudem schult es Teamgeist, Körperbeherrschung und strategisches Denken. Auf den wendigen Ponys galoppieren die Reiter mit bis zu 60 Stundenkilometern über den Rasen.»

“Polo is a very dynamic game that has plenty of style and joie de vivre,” explains Christian Völkers. “And it also encourages team spirit, body control and strategic thinking. Astride their nimble ponies, the riders gallop over the grass at speeds of up to 60 kilometres an hour.”





ENGEL & VÖLKERS + LAND ROVER POLO SCHOOL

Die Engel & Völkers + Land Rover Polo School bietet Polo-Einsteigern eine tolle Chance, diesen faszinierenden Sport zu erlernen, während Fortgeschrittene ihr Spiel perfektionieren und ihr Handicap verbessern können. Unter der Leitung von Profispielern erreichen die Kursteilnehmer in kurzer Zeit ihr persönliches Trainingsziel – ob in Hamburg, Berlin, auf Mallorca oder in Argentinien.

At the Engel & Völkers + Land Rover Polo School, beginners in polo have a chance to discover the fascinating sport for themselves, while advanced players can perfect their game and improve their handicap. Under the guidance of professionals they will quickly achieve their personal training goals and have an enjoyable time along the way – whether in Hamburg or Berlin, on Mallorca or in Argentina.

engelvoelkers.com/poloschool

«Polo ist Faszination pur», schwärmt Christian Völkers, Gründer des Hamburger Immobilienunternehmens Engel & Völkers. Die Leidenschaft für den dynamischen Teamsport, eine Kombination aus Reiten und Ballspiel, teilt der Vorstandsvorsitzende der weltweit operierenden Engel & Völkers AG unter anderen mit Freund Christopher Kirsch, einem der besten Polospieler und -trainer Deutschlands, betreibt Völkers eine eigene Poloschule. «Wir wollen insbesondere Kinder und Jugendliche fördern und junge Talente ausbilden.» Als Kooperationspartner stieg der englische Automobilhersteller Land Rover mit ins Boot.

KURSSTANDORTE WELTWEIT

Die Engel & Völkers + Land Rover Polo School bietet professionelle Kurse an weltweit vier Standorten an: in Hamburg und Berlin, auf Mallorca und im Polomekka Argentinien. 2016 folgen weitere Kurstandorte. Das umfangreiche Angebot gibt Einsteigern die Möglichkeit, den faszinierenden Polosport systematisch zu erlernen und Turnierreife zu erlangen. Fortgeschrittene können ihr Spiel perfektionieren und das Handicap verbessern. Dafür stehen ein hochqualifizierter Trainerstab, optimale Trainingsbedingungen und ein nachhaltiges Trainingskonzept zur Verfügung. In Basis-, Kompakt- und speziellen Firmenkursen werden über eine allgemeine Einführung hinaus Reit- und Schlagtechniken sowie Spielstrategien vermittelt und vertieft. Leihpferde, Schulungsunterlagen und Ausrüstung stellt die Polo School zur Verfügung.

“Polo is incredibly fascinating,” says Christian Völkers, founder of the Hamburg-based real estate company Engel & Völkers. Several members of the British royal family are among the people with whom the CEO of globally active Engel & Völkers AG shares his passion for this dynamic team sport – which combines horse riding with ball skills. Together with his friend Christopher Kirsch, one of the best polo players and trainers in Germany, Völkers runs his own polo school. “We are keen to encourage children and young people to take up the sport and to promote fresh talent.” This endeavour also enjoys the support of English carmaker Land Rover, which is a partner in the school.

TRAINING CENTRES AROUND THE WORLD

The Engel & Völkers + Land Rover Polo School offers professional lessons at four locations around the world: in Hamburg and Berlin, on Mallorca and in the polo Mecca of Argentina. In 2016, further training centres will follow. The comprehensive training programme gives beginners the opportunity to learn this fascinating sport systematically and to achieve the proficiency they need to take part in tournaments. Advanced players can perfect their game and improve their handicap. This is made possible by a team of highly qualified trainers, ideal training conditions and an ongoing training concept. In addition to a general introduction, the school's basic and compact courses as well as individual courses for companies teach and enhance riding and striking techniques and develop playing strategies. The school provides well-trained ponies for the students to ride and all the training documentation and equipment they need.

Christian Völkers vor der Sattelkammer: «Auf Mallorca bildet Christopher Kirsch, einer der besten Polospieler und -trainer Deutschlands, Nachwuchsspieler und Fortgeschrittene aus.»

Christian Völkers standing in front of the tack room: “On Mallorca, Christopher Kirsch, one of Germany's top polo players and trainers, trains both novices and advanced players.”



HOW TO GET THERE

SWISS offers several daily flights from Zurich to Berlin, Hamburg and Mallorca. For further details, please visit swiss.com or call +41 (0) 848 700 700.





GARDEN ROUTE, SOUTH AFRICA

Wer über Südafrikas Garden Route fährt, sollte den Bag im Wagen haben: Fantastische Golfplätze liegen gewissermassen am Strassenrand. Ultimativer Tipp: der Pezula Championship Course. 18 wunderschöne Holes – und eine grossartige Sicht auf den Indischen Ozean und die Lagune von Knysna. Das Conrad Pezula weiss, was Golfer wünschen: Ein grosszügiges Spa, eine gute Küche (von Peter Chan) und Zimmer ab 260 Euro, Greenfee inbegriffen!

Anyone driving along South Africa's famous Garden Route should be sure to take their golf bag along: there are fabulous courses to sample almost by the side of the road. The ultimate tip? The Pezula Championship Course – 18 wonderful holes, and an amazing view of the Indian Ocean and Knysna Lagoon. The Conrad Pezula knows just what golfers want, too: an extensive spa, good cuisine (step forward, Peter Chan) and rooms from as little as 260 euro, green fees included!

pezulagolf.com

Ever-greens

**SPEKTAKULÄR UND ABWECHSLUNGSREICH:
WIR HABEN FÜR SIE DREI SPANNENDE GOLFPLÄTZE ENTDECKT.**
SPECTACULAR AND VARIED: WE'VE DISCOVERED THREE GREAT GOLF COURSES FOR YOU.

Text: Urs Heller



ALGARVE, PORTUGAL

Robinson spielt Golf! Im Robinson Club Quinta da Ria gibt's 285 Zimmer – und zwei 18-Loch-Championship-Courses. Beiden Plätzen gemeinsam sind ein begabter Designer (Rocky Roquemore) und die Traumsicht: tiefblauer Atlantik, weisse Strände. Die Herausforderung ist auf Quinta da Ria grösser. Quinta de Cima steht mit seinen breiten Fairways für entspanntes Feriengolf. Für Abwechslung ist eh gesorgt: Die Algarve (Flüge nach Faro oder Lissabon) ist Golfer's Paradise.

The Quinta da Ria Robinson Club offers 285 rooms ... and two 18-hole championship golf courses. Both are the product of talented designer Rocky Roquemore; and both boast fabulous views of white beaches and a deep-blue Atlantic. The Quinta da Ria course is more challenging, while the Quinta de Cima, with its wide fairways, is more for relaxing holiday golf. Whichever you prefer, there's plenty more to choose from close by: the Algarve (served by flights to Faro or Lisbon) is a true golfer's paradise.

quintadaria.com



MARRAKECH, MOROCCO

Magisches Marrakesch: Jetzt hat auch Mandarin Oriental in der geheimnisvollen Stadt ein spektakuläres Luxushotel eröffnet. Die Golfer freut's, denn Marokko wird als Winterdestination immer beliebter. Die besten Courses liegen nur fünf Minuten vom Mandarin entfernt: Royal Golf, Marokkos traditionsreichster Platz. Und Al Maaden, ein spektakulärer Newcomer. Kyle Phillips hat einen «schottischen» Links Course designt, vorbei an Palmen, Zitronen- und Orangenbäumen.

Magical Marrakech! The Mandarin Oriental Group has now also opened a magnificent luxury hotel in this enigmatic city. Golfers will be delighted: Morocco is becoming more and more of a "hot" winter destination. And the best courses are just five minutes from the Mandarin: the Royal Golf, the country's most historic venue, and the Al Maaden, a spectacular newcomer – a Scottish-style links course designed by Kyle Philipps and laid out among the palm, lemon and orange trees.

almaaden.com

BECOME A SWISS GOLF TRAVELLER

Als SWISS Golf Traveller profitieren Sie von:

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

As a SWISS Golf Traveller you'll enjoy:

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

swiss.com/golf

Quick read

Selection and Text: getabstract.com



BOLD

Gross denken, Wohlstand schaffen und die Welt verändern

Autor: Peter H. Diamandis, Steven Kotler
Verlag: Plassen, 2015
ISBN: 9783864703249, 373 S.

Exponentielle Technologien beeinflussen spätestens seit der Erfindung des Internets unser Leben. Was gestern die Entwicklung von Google oder Amazon war, ist morgen vielleicht ein Robotikunternehmen oder eine Firma, die den Durchbruch im Bereich der künstlichen Intelligenz schafft. Die Autoren Peter H. Diamandis und Steven Kotler haben selbst schon Unternehmen mit wahnwitzigen Geschäftsideen – zum Beispiel dem Rohstoffabbau auf Asteroiden – gegründet und ermutigen dazu, gross zu denken und Risiken einzugehen. Wie sich die neuen Möglichkeiten schnellen Wachstums sich konkret nutzen lassen, etwa über Crowdfunding-Plattformen, wird nebenbei erklärt. getAbstract empfiehlt das Buch allen Managern und vor allem jungen Unternehmensgründern, die sich mit den Möglichkeiten des exponentiellen Wachstums vertraut machen wollen.

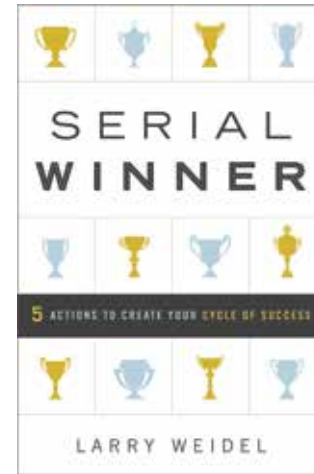


DER MARSHMALLOW-TEST

Willensstärke, Belohnungsaufschub und die Entwicklung der Persönlichkeit

Autor: Walter Mischel
Verlag: Siedler, 2015
ISBN: 9783827500434, 395 S.

In den 1960er-Jahren stellte der Psychologe Walter Mischel vier- bis sechsjährige Kinder vor die Wahl: ein Marshmallow sofort aufessen – oder 20 Minuten warten, um dann zwei zu bekommen. Der Marshmallow-Test förderte zutage, wie Menschen auf Verlockungen reagieren, und wurde bald sehr berühmt. Quasi nebenbei und erst im Laufe der Zeit fand Mischel aber auch heraus, dass die Fähigkeit zum Belohnungsaufschub und zur Selbstkontrolle bereits im Kindesalter Schlüsse über Erfolg im späteren Leben zulässt. Nachdem andere berühmte Wissenschaftler wie Nobelpreisträger Daniel Kahneman oder Steven Pinker diesen Zusammenhang aufgegriffen haben, stellt Mischel seine Forschungen jetzt erstmals selbst einer breiten Öffentlichkeit vor. getAbstract empfiehlt das Buch allen Psychologieinteressierten, die in die Geschichte des Marshmallow-Tests eintauchen wollen, und allen Naschkatzen, die sich mit Selbstkontrolle schwertun.



SERIAL WINNER

5 Actions to Create Your Cycle of Success

Author: Larry Weidel
Publisher: Greenleaf Book Group, 2015
ISBN: 9781626342347, 256 p.

Motivational coach and financial services executive Larry Weidel's manual on the "winning cycle" of success offers valuable ideas on career growth. The author now coaches more than 1,000 US and Canadian leaders in weekly phone sessions, but at one point in his life, he needed government food stamps to feed his family. Having withstood dismal lows before he succeeded, he provides intriguing advice about five cycles of winning: understand that your choices matter, make a big effort, adjust your plans, finish what you start and don't settle for losing. getAbstract recommends his companionable advice to entrepreneurs, the self-employed and anyone who wants a pep talk.



Birdie, Eagle, Albatross, SWISS.

A membership with privileges. Your golf equipment up to 23 kg flies for free on any flight operated by SWISS, Edelweiss and Lufthansa (unless you are travelling within Europe on an "Economy Light" fare). Take advantage of special offers from our exclusive golf partners, participate in our tournament series at attractive golf clubs in Switzerland and sign up for a unique Miles & More American Express credit card with golf insurance for residents of Switzerland. Join the only golf club above the clouds: swiss.com/golf

SWISS Golf Traveller

Take off with 2,000 award miles
and golf bag cover:
swiss.com/golf

“La vita è B(ind)ella”

Rudi Bindella ist der grösste private Gastro-unternehmer der Schweiz. Wir sprachen mit ihm über seine Liebe zu Italien und zum Weinbau sowie über seine Rolle als passionierter Gastgeber.

Rudi Bindella manages the largest private restaurant enterprise in Switzerland. We spoke to him about his love for Italy and winegrowing, and about his role as a passionate host.

Interview: Chandra Kurt
Photos: Gian Marco Castelberg

Rudi Bindella zelebriert seine Passion für den Wein stets in einer gemütlichen Ambiance, umgeben von viel Kunst und Antiquitäten.

Art and antique furniture create the cosy ambience in which Rudi Bindella celebrates his passion for wine.





Die Familie Bindella –
(von links) Stephan,
Adrian, Christian, Rudi
jun., Rudi und Christa in
der Vinoteca Bindella in
Zürich-Wipkingen.

The Bindella family –
(from left) Stephan,
Adrian, Christian, Rudi
Jun., Rudi and Christa
at the Vinoteca Bindella
in Zurich-Wipkingen.



Das Ristorante Conti in Zürich – ein Klassiker direkt hinter dem Opernhaus.

The Ristorante Conti in Zurich – a classic right behind the Opera House.



Das Ristorante Vallocaia im Zürcher Niederdorf ist dem gleichnamigen Bindella-Weingut in der Toskana gewidmet.

The Ristorante Vallocaia in the Niederdorf in Zurich is named after the Bindella winery of the same name in Tuscany.

Wie sieht ein Tag im Leben von Rudi Bindella aus?

Ich bin spätestens um 5.15 Uhr im Büro. Das ist besonders im Sommer sehr schön, wenn es früh hell ist. Ich kann dann bis um 7.30 oder 8.00 Uhr ungestört arbeiten. Danach bin ich bis abends für andere da. Am Mittag und am Abend gehe ich immer in eines unserer Ristoranti essen. Ich muss die Gäste spüren. Das Team. Die Stimmung. Die Küche. Ich bin sehr gerne mit Leuten zusammen. Es ist so schön, etwas mit anderen Menschen teilen zu können. Ich will, dass der Gast spürt, dass ich mich auf ihn freue. Und zwar in all unseren Betrieben.

Italien steht im Vordergrund Ihrer Betriebe und auch Ihrer Weinhandlung. Warum sind Italien und seine Weine generell so beliebt?

Es ist der Wechsel vom Kalten ins Warme, also in die warme Lebensfreude Italiens. Den Satz «La vita è bella» finden Sie nur auf Italienisch. Auch tönt die Sprache wie gesungen. Italiener sind hervorragende Handwerker – im Weinbau zum Beispiel. Ich kenne kein anderes Land mit so vielen Emotionen wie Italien. Italien gefällt mir aber auch wegen seiner Schlichtheit. Als Küche genieße ich zum Beispiel gerne die Cucina povera, gepaart mit zauberhaftem Wein.

Was ist Ihre erste Erinnerung an Wein?

Meinen ersten Wein habe ich zusammen mit meinem Vater im Elternhaus getrunken, einen Villa Antinori, wohl der Klassiker schlechthin unter den Chiantis. 1975 bin ich in unser Familiengeschäft eingestiegen und habe begonnen, mich für den Wein zu interessieren. Mein richtiges Aha-Erlebnis hatte ich allerdings erst, als ich den Weinbau entdeckte. Der Weinbau ist für mich der Schlüssel zum Wein.

Wie meinen Sie das?

Wir müssen der Erde etwas zurückgeben. Wir können nicht nur von ihr ernten. Das gilt für unser toskanisches Weingut wie auch für unsere Lokale. Ich schaffe den Boden für unsere Mitarbeiter und sie können darauf kreativ arbeiten. Die Nähe zur Natur ist mir deshalb wichtig, weil sie uns den Ursprung der Dinge nicht vergessen lässt. Die Natur ist auch der beste Lehrmeister und gibt uns für jedes Problem eine Antwort. Für mich ist die Bodenbearbeitung die edelste Arbeit, die es überhaupt gibt. Ich bin mir auch sicher, dass sie in zehn bis zwanzig Jahren generell einen viel höheren Stellenwert haben wird als heute.

What does a day in the life of Rudi Bindella look like?

I'm at the office by 5.15 a.m. the latest. In summer, when it gets light early, I especially enjoy the early hours of the day. I can then work undisturbed until 7.30 or 8.00 a.m. After that, I am there to support others right through to the evening. At lunch and dinnertime, I always eat at one of our restaurants. I need to get a feeling for the guests, the team, the atmosphere, the kitchen. I enjoy the company of others very much. It's such a pleasure to be able to share things with other people. I want guests to know that I look forward to them. And I would like our guests to experience this in all of our restaurants.

Italy is at the forefront of your business and your wine dealership. Why are Italy and its wines so popular?

Italy symbolises the transition from cold to warm, to the warmth and vitality of the south. The phrase "La vita è bella" (Life is beautiful) is unique to Italy. And the language sounds like song. Italians are excellent craftsmen – this is apparent in viticulture, too. I know no other country that is as filled with emotion as Italy. On the other hand, I also appreciate Italy for its simplicity. For example, I take great pleasure in the cucina povera, combined with a delightful wine.

What is your first memory of wine?

I drank my first glass of wine at home with my father. It was a Villa Antinori, a true classic when it comes to Italian Chianti. I joined the family business in 1975 and started to develop an interest in wines. The real eye-opener came when I discovered viticulture, though. For me, winegrowing is the key to understanding wine.

What do you mean by that?

We need to give back to the earth. We can't just reap its harvest. This applies to our vineyard in Tuscany as well as to our restaurants. I prepare the ground for our employees so they can work creatively. Proximity to nature is important to me because it reminds us of the origin of things. Nature is also a great teacher, and shows us the solution to every problem. In my view, cultivating the soil is the noblest work there is. I also believe that in ten or twenty years, it will be given higher priority compared to today.

RUDI BINDELLA

1909 begann der im Tessin geborene Jean Bindella Weine aus Italien zu importieren. In den 40er-Jahren baute sein Sohn Rudolf Bindella das Unternehmen mit Sitz in Zürich aus und begann die bis heute andauernde Partnerschaft mit der toskanischen Adelsweindynastie Marchesi Antinori. Rudolfs Sohn Rudi ist der heutige Firmenchef und leitet das Gastroimperium mit 40 Restaurants, einer Weinhandlung und einem eigenen Weingut in der Toskana (Tenuta Vallocaia). Weiter besitzt der Unternehmer Handwerksbetriebe und zahlreiche Immobilien. Rudi Bindella hat vier erwachsene Söhne und eine kleine Tochter und lebt in Zürich.

In 1909, Jean Bindella from the Ticino began to import wines from Italy. In the 1940s, his son Rudolf Bindella expanded the firm with headquarters in Zurich and initiated the partnership with the Tuscan wine dynasty Marchesi Antinori, a relationship that still endures today. Rudolf's son Rudi is the current director of the Bindella gastronomic empire, which includes 40 restaurants, a wine dealership and a vineyard in Tuscany (Tenuta Vallocaia). The entrepreneur also owns several crafts enterprises as well as real estate. Rudi Bindella has four grown-up sons and a small daughter and lives in Zurich.

bindella.ch

Welches ist die wichtigste Grundregel beim Weingenuss?

Geduldig sein. Wer Wein nur hastig als Durstlöscher trinkt, verpasst viel. Für mich ist das Interessanteste die Entdeckung der Duftnoten. Zuerst mal in der Nase. Dann lasse ich für lange 20 Sekunden den Wein auf der Zunge, unglaublich spannend, welche Aromen sich dabei entwickeln. Wein trinke ich nicht, ich geniesse ihn.

Sie importieren italienische Weine, zahlreiche davon aus Familienbetrieben – produzieren diese Betriebe Wein anders?

Praktisch alle unsere Weine, die wir im Angebot haben, stammen von Familienbetrieben. Sie lassen sich alle anders ein auf den Wein. Die Familien leben für den Wein und managen ihn nicht einfach. Sie sind auch näher beim Wein, denn jeder Wein widerspiegelt seinen Produzenten und seine Herkunft. Weine von Familienbetrieben sind anders beseelt.

Kunst wird in Ihren Restaurants intensiv zelebriert. Wohin das Auge schweift, tauchen Kunstwerke auf. Wie entdecken Sie neue Künstler?

Wir bekommen natürlich viele Anfragen, aber ich will die Künstler immer kennenlernen und ihre Arbeit muss mir gefallen. Kunst ist für mich auch wie der Sauerstoff beim Wandern. Sie ist eine stille Energie. Sie tut dem Gast und den Mitarbeitern gut. Wenn das Ambiente schön ist, arbeiten die Leute lieber. Ich hänge auch jedes Bild in all unseren Betrieben selber auf. In der Zeit der Globalisierung ist der Trend nach Geborgenheit gross. Kunst muss auch so integriert sein, dass sie nicht stört, wenn sie da ist, aber dass sie fehlt, wenn sie nicht da ist. Auf jeden Fall darf man sich mit Kunst nicht brüsten.

What is the most basic rule when it comes to enjoying wine?

Be patient. If you drink wine hastily to quench your thirst, you miss a lot. Discovering the aromas is the most interesting part for me. First comes the nose. Then I taste the wine on my tongue for about 20 seconds. The aromas that develop when you do this are amazing. I don't drink wine, I savour it.

You import Italian wines, many of them from family-run businesses – do these produce wine differently?

Almost all the wines we sell are from family businesses. There is a different kind of involvement with the wine. These peoples' lives are dedicated to winemaking; they don't just manage a business. They are also more intimately connected with their wine – each wine mirrors its producer and origin. Wines from family-run businesses carry a special kind of spirit.

You celebrate art in your restaurants. There are works of art wherever one turns. How do you find new artists?

We receive many requests, of course, but I always meet the artists first, and I have to like their work. Art for me is like oxygen when hiking. It's a silent source of energy. It nourishes the guests and the employees. People enjoy their work more in pleasant surroundings. I personally hang up all the pictures in our restaurants. In this age of globalisation, the desire for comfort is great. Art has to fit in to a place in a certain way: it mustn't be intrusive, but you should notice when it's missing. Art should never be used in a boastful manner.

CHANDRA KURT



Chandra Kurt lebt in Zürich und zählt zu den bekanntesten Schweizer Weinautoren. Sie publiziert 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



Der Traum von dichtem
seidigem Haar kann wahr
werden! Clinic Lémanic,
die erstklassige Privatklinik
in Lausanne, ist der Spezia-
list für ästhetische und
Anti-Aging-Medizin. Neu
führt die Klinik auch eine
innovative Methode für
Haarimplantate.

Your dreams about thick
silky hair can come true!
Clinic Lémanic, the
top private clinic in
Lausanne, Switzerland,
the specialist for anti-
ageing and aesthetic
medicine, introduces its
innovative method for
hair implants.

Beautiful hair

BIO-HAARIMPLANTATE: DAS BAHNBRECHENDE VERFAHREN DER CLINIC LÉMANIC. BIO HAIR IMPLANTS: CLINIC LÉMANIC OFFERS GROUNDBREAKING TECHNOLOGY.

Was ist das Einzigartige an diesem Verfahren?

Bio-Haarimplantate bestehen aus der ersten biokompatiblen Faser, die identisch ist mit natürlichem Haar. Wir verbinden sie schmerzlos mit der lokal anästhesierten Kopfhaut, Faser für Faser einzeln, bis die gewünschte Dichte erreicht ist. Diese einfache, schnelle und nichtchirurgische Behandlung bieten wir als einzige Klinik in der Schweiz an.



Sieht das Haar wirklich natürlich aus?

Absolut! Es fühlt sich wie eigenes Haar an, ist weich, biegsam und sehr widerstandsfähig. Es kann ganz normal gewaschen werden. Die biokompatible Faser ist in über 20 Farben, verschiedenen Längen und Stilen (gerade, gewellt und gelockt) erhältlich. Und selbstverständlich kann sie auf Wunsch in einem speziellen Farbton angefertigt werden.



Bio-Haarimplantate ermöglichen ein natürliches und dauerhaftes Resultat ohne Operation.

Bio Hair Implants offer natural and lasting results without surgery.

Für wen eignet sich diese Methode?

Für Männer und Frauen jeden Alters. Wir wenden sie mit Erfolg bei Haarausfall (Alopecia), bei zu dünnem und zu lichtem Haar an. Vorgängig führen unsere Spezialistinnen und Spezialisten eine medizinische Untersuchung durch, um die beste Behandlungsweise zu definieren. Das Risiko einer Allergie oder Abstoßung ist minimal.

Warum sollte ich die Clinic Lémanic wählen?

Unsere Klinik ist führend in der ästhetischen, regenerativen und Anti-Aging-Medizin. Sie bietet hohen Komfort in einer einzigartigen Umgebung – am Genfersee, umringt von den Alpen. Die individuelle Betreuung und die Diskretion sind legendär. Unsere internationale Kundschaft betreuen wir auf Chinesisch, Russisch, Spanisch, Portugiesisch, Italienisch und Englisch.

What is unique about Bio Hair Implants?

Bio Hair Implants are made of a new and unique biocompatible material identical to natural hair. The specialist inserts each hair one by one under the anaesthetised scalp until the desired hair density is obtained. The procedure involves absolutely no pain or discomfort for the client. Clinic Lémanic is the only one in Switzerland to offer this simple, quick and non-surgical procedure.

Will my hair really look natural?

Absolutely! It will feel like your own hair, soft, flexible, and very resistant. You can wash it normally. Bio Hair Implants are available in more than 20 colours, different lengths, and three styles – straight, wavy and curly. If you are looking for a particular colour shade, it can be ordered and will be custom-made for you.

Is this procedure suitable for me?

Certainly! It is suitable for men and women of all ages. It helps solving hair loss (alopecia) and creates thicker and denser hair. The medical specialist will examine you carefully in order to determine the right indications for the treatment. The risk of allergic reaction or rejection is minimal.

Why choose the Clinic Lémanic?

The Clinic Lémanic (Lausanne, Switzerland) has become a major centre of reference in the field of aesthetic, regenerative and anti-ageing medicine. Unique in its individual approach to each patient, the Clinic Lémanic offers comfort and discretion in a spectacular environment. A translation and support service in Chinese, Russian, Spanish, Portuguese, Italian and English is available for the international patients.



CLINIC LÉMANIC

Further information about Clinic Lémanic in Lausanne can be found at
Tel. +41 21 321 20 85
info@cliniclemanic.ch

cliniclemanic.ch

Now on tablet

SWISS UNIVERSE IS NOW AVAILABLE FOR TABLETS
IN THE APPLE APP STORE.



Regina Maréchal-Wipf
Editor-in-chief | Head of Corporate Publishing



Peter Furrer | Advertising Director | Airpage AG
E-mail: office@airpage.ch | Phone: +41 43 311 30 00

Daniel Bärlocher | Head of Corporate Communications
SWISS Universe is published on behalf of Swiss International Air Lines Ltd.

Sabina Hürzeler | Managing Editor | **Stefanie Kassuba** | Publishing Assistant
Cube Werbekonzepte & Produktion GmbH | Art Direction & Realisation
Lektorama | Proofreading | **Robert Bannister, Paul Day, Eva-Maria Fried,**
Sabina Hürzeler, Stephanie Morris | Translations
Bechtle Druck & Service, D-Esslingen | Print

SWISS Universe | Frequency: 4 times a year | Next issue: Mid March 2016
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 | ISSN 2296-5904



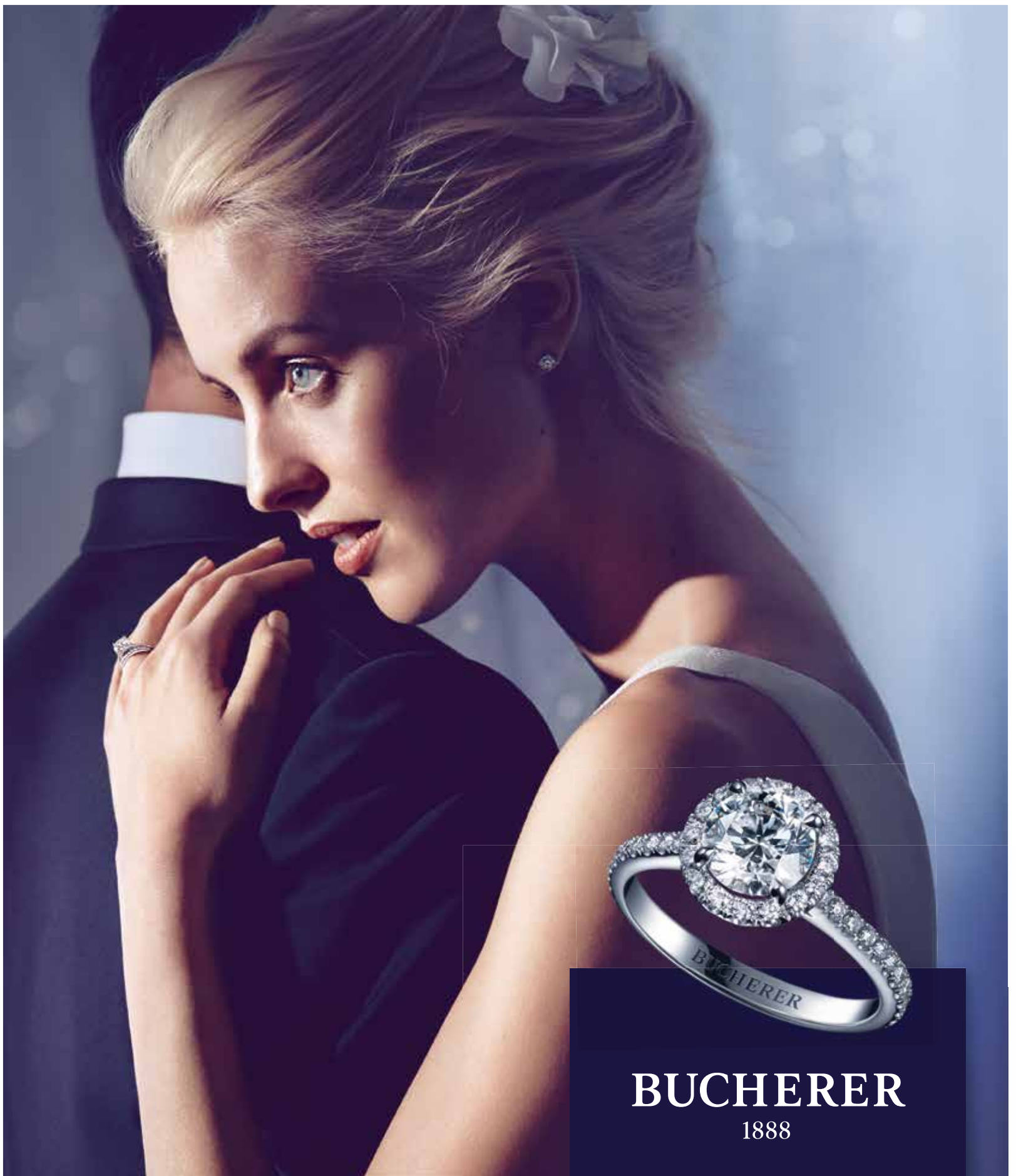
Everybody's talking about IT security. **When will you join the conversation?**

Today, IT is one of the most powerful drivers of global business and operations. Protecting the security and availability of your global communications network and optimizing the use of your business-critical applications has become crucial. That's why renowned companies and NGOs rely on Mission Control Security Services – 24x7 in more than 175 countries worldwide. Contact us or visit our website to learn more. www.open.ch

Mission Control Security Services by Open Systems AG

Network Security | Application Delivery | Identity Management | Global Connectivity | Integrated Service Management





BUCHERER.COM

BUCHERER
1888

UNIQUE AS YOUR EMOTIONS SINCE 1888

WATCHES JEWELRY GEMS