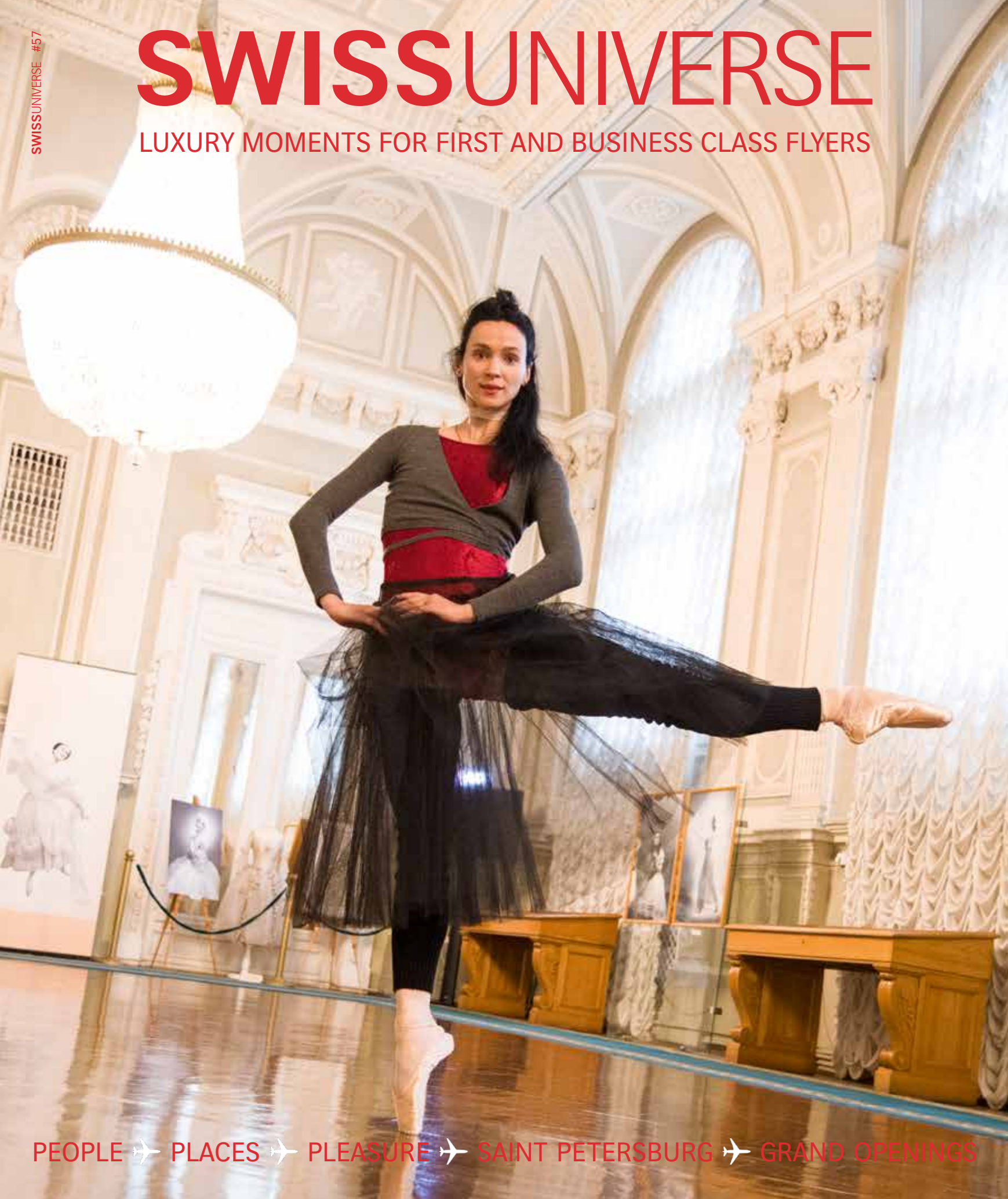


SWISSUNIVERSE

LUXURY MOMENTS FOR FIRST AND BUSINESS CLASS FLYERS

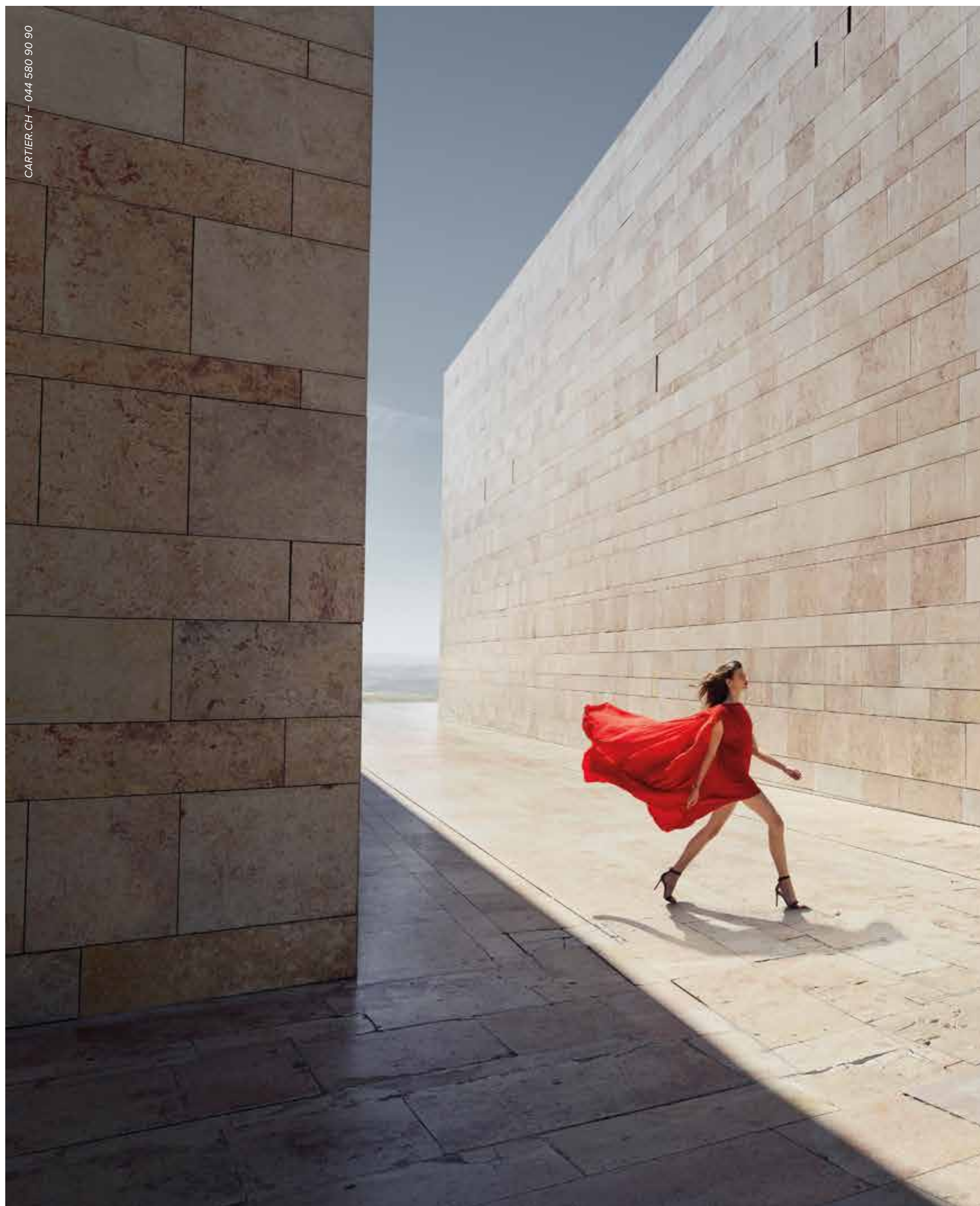


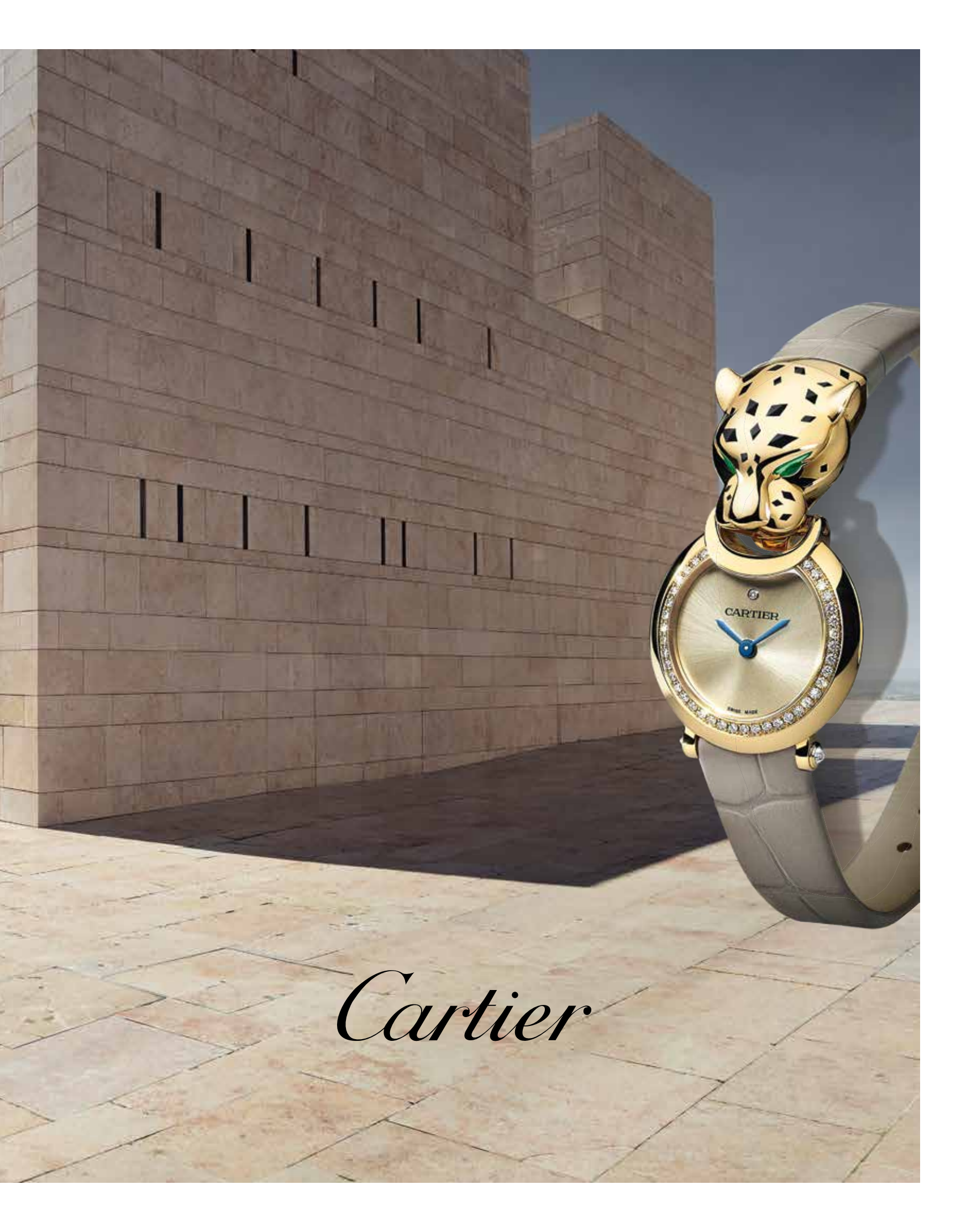
PEOPLE ✈ PLACES ✈ PLEASURE ✈ SAINT PETERSBURG ✈ GRAND OPENINGS



Cartier







Cartier

AVENGER



The Aviation Pioneers Squad

Scott Kelly
Rocio Gonzalez Torres
Luke Bannister



BREITLING

1884



SUPER AVENGER NIGHT MISSION

BREITLING BOUTIQUE
GENEVA • LAUSANNE • LUCERNE
ST. MORITZ • ZERMATT • ZURICH



We are honored to be named the 2019 North American Car of the Year.™ But for us, this is only the beginning. That's because everything we do is to create the best experience possible. On and off the road. See for yourself how the Genesis G70 was designed not just to meet expectations, but exceed them.



GENESIS.COM

Image shown for illustration purposes only. Availability of this model is restricted to some countries at this time.

BORN TO RISE.

THE GENESIS G70



GENESIS

Content

14 En vogue | 20 Saint Petersburg | 42 Reader offer | 46 Congratulations | 48 My world |
60 Success | 68 Chef's table | 70 Wine talk | 80 Golf | 88 President talk | 94 Swiss traditions |
100 SWISS updates | 108 Grand openings

Saint Petersburg
20
Kulinarische und
kulturelle
Entdeckungen.
Culinary and
cultural discoveries.



Jochen Zeitz | **48**
Interview mit dem
Unternehmer,
Philanthropen und
Afrikaliebhaber.
Interview with
the entrepreneur,
philanthropist and
Africa lover.



Patti and Hans
Röckenwagner
60
Der deutsche
Erfolgsgastronom
in Los Angeles.
The successful
German restaurateur
in Los Angeles.



Justin Rose | **82**
Wir trafen einen der
weltbesten Golfer
zum Interview.
We met with one
of the world's best
golfers for an
interview.

Impressum

Regina Maréchal-Wipf
Editor-in-Chief
SWISS Universe



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

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

Sabina Hürzeler | Managing Editor
Stefanie Kassuba | Publishing Assistant
Cube Werbekonzepte & Produktion GmbH | Art Direction & Realisation
Sprach-Check | Proofreading | **Supertext, Stephanie Morris, Janine Kern,**
Peter Wipf | Translations | **Swissprinters AG** | Print

SWISS Universe | Frequency: 4 times a year / Next issue: mid-March 2020
Target group: 500,000 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 | ISSN 2296-5904 | swiss-universe.com



printed in
switzerland





Die Innenwelt des seltenen Padparadscha-Saphirs offenbart faszinierende Formen.
Sie erinnern an zarte Tautropfen, die morgens auf dem Blatt einer Lotusblume funkeln. Erfahren Sie mehr
über den Ring «Rising Lotus» und dessen Inspiration auf gubelin.com/aurora.



Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860

ALPINE EAGLE

With its pure and sophisticated lines, Alpine Eagle offers a contemporary reinterpretation of one of our iconic creations. Its 41 mm case houses an automatic, chronometer-certified movement, the Chopard 01.01-C. Forged in Lucent Steel A223, an exclusive ultra-resistant metal resulting from four years of research and development, this exceptional timepiece, proudly developed and handcrafted by our artisans, showcases the full range of watchmaking skills cultivated within our Manufacture.





REGISTER TO EXTEND YOUR
INTERNATIONAL LIMITED
WARRANTY FROM 2 TO 8 YEARS
REGISTER ON IWC.COM/MYIWC

————— **Pilot's Watch Timezoner Spitfire Edition «The Longest Flight». Ref. 3955:** Only rarely do form and function blend as magically as in the design of the Spitfire. The elliptically shaped wings not only gave the propeller-driven aircraft outstanding flying characteristics, but were also responsible for its perfect silhouette. Like the Spitfire, our eponymous watch line makes no compromises when it comes to engineering and design. For that reason, we equip all our Spitfire models with high-quality in-house movements from Schaffhausen. The puristic instrument-look design was inspired by classic military standard watches such as the Mark XI navigation watch we started producing in 1948 for the British Royal Air Force. More than 80 years after its first flight, we are now sending the Spitfire on its longest-ever journey: Steve Boulton Brooks and Matt Jones are setting off on an adventurous circumnavigation of the globe in their Silver Spitfire. It will take the British airborne icon on a flight of 43,000 kilometres, touching down in 30 countries. There's no dream too big to stop us living it. **IWC. ENGINEERING DREAMS. SINCE 1868.**

IWC.COM

For more information contact info@iwc.com

IWC SPITFIRE. THE DREAM TAKES FLIGHT.



IWC
SCHAFFHAUSEN

Ladies' choice



Splendid beauty

gubelin.com

Die faszinierende Innenwelt der seltenen Padparadscha-Saphire inspirierte Gübelin Jewellery zu ihrer neuen Kollektion «Aurora», die facettenreiche Schmuckstücke wie diesen traumhaften Armreif «Splendid Feather» präsentiert. Der kissenförmige Padparadscha wiegt 5,6 Karat und wird von 59 pastellfarbenen Saphiren in verschiedenen Formen und Schlifffen begleitet.

The very fascinating inner world of the rare padparadscha sapphire inspired Gübelin Jewellery to design the new Aurora world of jewellery, presenting spectacular pieces like this impressive unique "Splendid Feather" bangle. The cushion-shape padparadscha weighs 5.6 carats and is accompanied by 59 pastel-coloured sapphires in various shapes and cuts.

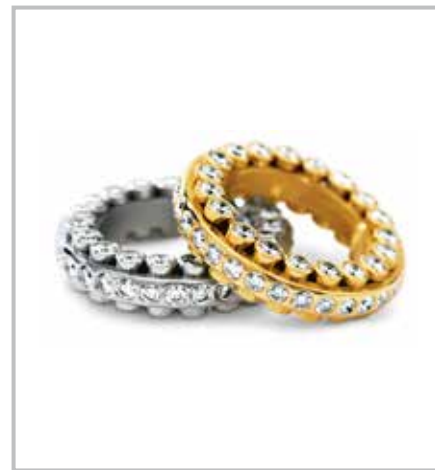


One of a kind

chopard.com

Da jedem Edelstein ein ganz einmaliger Glanz innewohnt, der seine Seltenheit bezeugt, fertigen die Ateliers der Haute Joaillerie Chopard einzigartige Schmuckkreationen, welche die Individualität der Steine hervorheben. Unser Lieblingsstück ist dieses wunderschöne Collier aus 18 Karat Weissgold und Gelbgold mit sieben tropfenförmigen Diamanten der Farbe «Fancy Yellow» (24,4 Karat), tropfenförmigen weissen Diamanten (22 Karat) und Brillanten.

Because each precious stone carries within it an individual brilliance testifying to its rarity, the Chopard Haute Joaillerie ateliers craft unique creations that highlight gems to splendid effect by revealing their true magnificence. Our favourite is this 18-carat white and yellow gold necklace set with seven pear-shaped fancy yellow diamonds (24.4 carats), pear-shaped white diamonds (22 carats) and brilliant-cut diamonds.



Built to be turned

bucherer.com

Mit glitzernden Diamanten oder Edelsteinen besetzt, entfalten die Ringe aus der exklusiven Kollektion Dizzler von Bucherer Fine Jewellery am Finger ihre volle Schönheit und Einzigartigkeit. Ein Innen- und ein Aussenring sind kunstvoll ineinandergearbeitet und können sich gegeneinander drehen. Unser absoluter Favorit ist dieses Modell aus 18 Karat Gelb- oder Weissgold, besetzt mit 70 Diamanten im Brillantschliff (total 5.1 Karat).

Set with glittering diamonds or gemstones, the magical rings from the Dizzler collection by Bucherer Fine Jewellery unfold their full beauty and uniqueness on the finger. An inner and an outer ring are skilfully merged together and can be turned in opposite directions. Our favourite is this model available in 18-carat yellow or white gold set with 70 brilliant cut diamonds (total 5.1 carats).

DUSTIN
JOHNSON

HUBLOT

T H E A R T O F F U S I O N

Dustin Johnson

BIG BANG UNICO GOLF

Blue texalium case. In-house UNICO chronograph movement, equipped with a unique mechanism dedicated to golf scoring. Limited to 200 pieces.



HUBLOT

BOUTIQUES

GENEVE • LUZERN • ZÜRICH • ZERMATT



Lofts in the Swiss Alps

Erfüllen Sie sich Ihren Traum einer Ferienwohnung in Andermatt,
dem traditionsreichen Bergdorf mitten in der Schweiz.

Fulfill your dream of a holiday apartment in Andermatt, the traditional
mountain village in the heart of Switzerland.



Andermatt hat sich in den letzten Jahren zur Ganzjahresdestination entwickelt mit Apartmenthäusern, Hotels und Chalets, einem schottisch anmutenden 18-Loch-Golfplatz und der SkiArena Andermatt-Sedrun, einem der modernsten Skigebiete der Schweiz.

Die exklusiven neuen Gotthard Lofts im sechsten Stock des Radisson-Blu-Hotel-Gebäudes bieten atemberaubende Aussichten, hohe Räume und grosse Balkone. Geniessen Sie ausserdem die Vorzüge des Hotelservices des Radisson Blu Reussen. Zehn zwischen 55 und 161 Quadratmeter grosse stilvolle Lofts stehen zu einem Preis ab CHF 990 000 zum Verkauf.

Andermatt has become a year-round destination: apartment buildings, hotels and chalets, the seemingly Scottish 18-hole golf course, and the SkiArena Andermatt-Sedrun, one of the most modern ski resorts in Switzerland.

The exclusive new Gotthard Lofts on the sixth floor of the Radisson Blu Hotel building offer breathtaking views, high ceilings and large balconies. You can also enjoy the advantages of hotel service by Radisson Blu Reussen. Ten lofts between 55 and 161 square metres are available, with prices starting at CHF 990,000.

ander matt-swissalps.ch, gotthard-lofts.ch



CERTIFIED PRE-OWNED
BUY, TRADE AND SELL



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
KAPELLPLATZ 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



Europe's Leading Green Resort

in the middle of the most crystal clear Archipelago of the world



VALLE DELL'ERICA
 Resort Thalasso & SPA
 ★★★★★
 S.Teresa Gallura



5 star freedom

A 28-hectare park surrounded by 1,400 metres of beaches and bays in the North of Sardinia. The Resort Valle dell'Erica Thalasso & SPA, consciously integrated into the landscape to respect the local environment and let guests experience the pristine nature first hand, boasts a truly unique location in the heart of the Mediterranean, right in front of the Straits of Bonifacio, Corsica and La Maddalena Archipelago International Marine Reserve. Exclusive rooms, a prestigious Thalasso & SPA centre and a large area for children with many services and activities every day.



hotels & resorts
DELPHINA
 un Amico in Sardegna



discover the offers

Saint **P**etersburg on the move

Vom strengen Leningrad zur quirligen Metropole St. Petersburg.
Klassik und Moderne sind vereint in dieser aussergewöhnlichen und
authentischen Stadt, die in neuem Glanz erstrahlt und zu jeder
Jahreszeit einen Besuch wert ist.

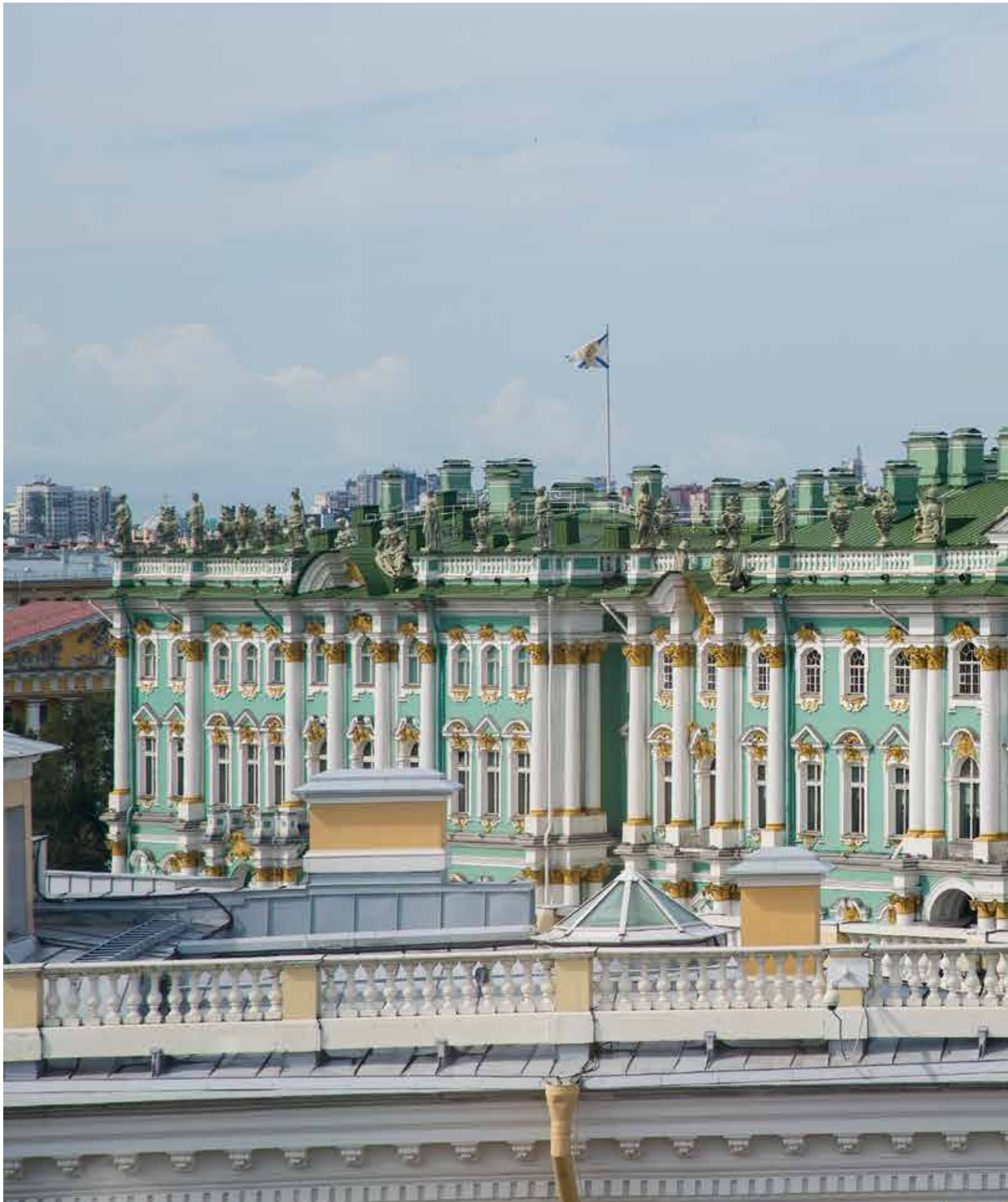
From bleak Leningrad to the lively metropolis of Saint Petersburg.
Uniting the classical and the contemporary, this extraordinary and
authentic city radiates a new splendour and is worth a visit
in every season.

Text: Taddeo Battistini / Photos: Erwin Windmüller



Die Gegend um den Kanal Griboedova ist eine bei Touristen und Einheimischen gleichermaßen beliebte Ausgehmeile. Das Singer-Haus am Nevski-Prospekt ist idealer Ausgangspunkt für idyllische Kanalfahrten, zum Essengehen in den verschiedenen Restaurants oder einfach zum Flanieren.

Tourists and locals alike appreciate the area around the Griboedova Embankment for its nightlife. The Singer House on Nevsky Prospect is the ideal starting point for a picturesque canal cruise, dinner at one of the area's many restaurants, or simply a leisurely stroll.



Traumhafter Blick von der Terrasse des Kempinski Hotel auf den Winterpalast. In der ehemaligen Hauptresidenz der Zaren ist heute das Hauptmuseum der Eremitage beheimatet, eines der grössten Kunstmuseen der Welt mit über 3 Millionen Kunstwerken im Archiv und einer der bedeutendsten Sammlung klassischer europäischer Kunst. Ein Must-see!



Gorgeous view of the Winter Palace from the terrace of the Kempinski Hotel. What once was the official residence of the tsars now houses the Hermitage Museum, one of the largest art museums in the world with an archive comprising more than 3 million works of art and one of the most important collections of classical European art. Don't miss it!

St. Petersburg trägt viele Beinamen: Kulturhauptstadt Russlands, Venedig des Nordens oder Stadt der Dichter, Künstler und Komponisten. Als Peter der Grosse die Stadt 1703 gründete, wollte er Russland mittels westlichen Einflusses modernisieren. «St. Petersburg soll ein Fenster zu Europa werden», sagte er. Zahlreiche Architekten, Künstler und Ingenieure aus Europa wurden eingeladen, ihre Bauten zu realisieren. Auch aus westlicher Sicht war diese Öffnung eine Chance. Und ist es immer noch. Es gibt einen regen Kulturaustausch. Das Eremitage Museum hat einen ersten Ableger in Amsterdam, das International Economic Forum zieht Gäste aus Ost und West an, die Stadt hat aber noch viel mehr Potenzial.

Es gibt heute viele Gründe, St. Petersburg, die Stadt der Zaren und der Oktoberrevolution, zu besuchen. Häufig genannt werden Museen und Architektur, Ballett und Oper. Es ist aber auch die Stadt, die früher Leningrad hiess, 900 Tagen Blockade im Zweiten Weltkrieg standhielt und eine Million zivile Opfer zu beklagen hatte. Also ist es auch ein leidgeprüfter Ort mit einer bewegten Geschichte, der 1991 wieder den historischen Namen St. Petersburg annahm. Die wenigen Restaurants und Clubs konnte man zu dieser Zeit innert ein paar Tagen alle besuchen. Heute sind es über 10 000, viele davon sind schon für sich eine Reise wert. St. Petersburg ist zweifellos eine Stadt im positiven Wandel, in der eine kreative neue Generation heranwächst. Vor 20 Jahren gab es für Touristen fast nichts zu kaufen, was in Russland produziert wurde. Selbst die Postkarten wurden im Ausland gedruckt. Das ist heute nicht mehr so und der Trend wird sich fortsetzen. Gerade deshalb ist St. Petersburg jetzt noch viel interessanter für Touristen, besonders aber auch für Investoren. Designermode-Boutiquen mit Kleidern «Made in Russia» schießen wie Pilze aus dem Boden. Es ist eine aussergewöhnliche und authentische Stadt. Und nicht nur der kulturelle und historische Reichtum ist überwältigend, St. Petersburg kann heute auch als sehr sauber und sicher bezeichnet werden. Viele Restaurants und Geschäfte sind 24 Stunden offen. Die Stadt ist rund um die Uhr belebt. Selbst das altherwürdige Mariinski-Theater mit dem weltberühmten klassischen Ballett hat zwei neue, moderne Bühnen bekommen. St. Petersburg ist übrigens auch ein beliebtes Reiseziel für Moskauer und dank den neuen Schnellzügen in nur 4 Stunden zu erreichen. Seit Kurzem kann man St. Petersburg mit einem elektronischen Visum ohne Gang zum Konsulat für acht Tage besuchen. Die Metamorphose von Leningrad zum neuen, modernen St. Petersburg ist voll im Gang. Einer interessanten Städtereise steht also nichts im Weg. Let's go!

Saint Petersburg has many nicknames: Russia's cultural capital, Venice of the North or city of poets, artists and composers. When Peter the Great founded the town in 1703, he wanted to modernise Russia through Western influence. "Saint Petersburg shall become a window on Europe," he said. Numerous architects, artists and engineers from Europe were invited in. This opening up was an opportunity for the West as well. And it still is. Today, there is a vibrant cultural exchange. The Hermitage Museum has established a first branch in Amsterdam, and the International Economic Forum draws guests from East and West, but the city's potential is far from being exhausted.

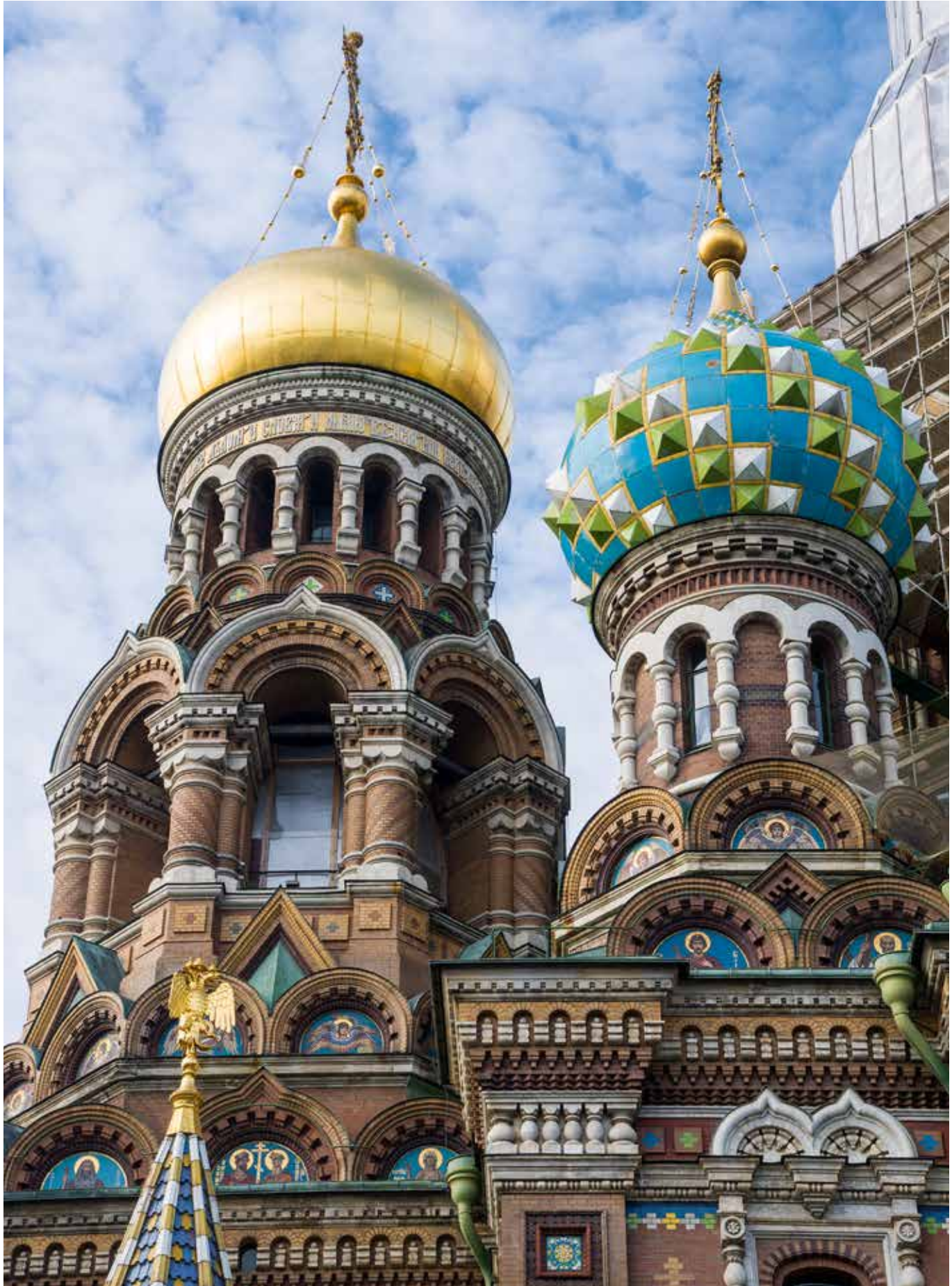
There are many reasons to visit Saint Petersburg, the city of tsars and the October Revolution. Museums and architecture, ballet and opera are frequently named. But this is also the city once called Leningrad that withstood 900 days of siege during World War II and suffered a million civilian casualties. So the city that resumed its historical name Saint Petersburg in 1991 is a tormented place, too, with a troubled history. The few restaurants and clubs that existed at the time could be visited in just a few days. Today, there are more than 10,000—many of them alone would make the trip worthwhile. Without question, Saint Petersburg is undergoing a positive transformation that is bringing forth a creative new generation. Twenty years ago there was hardly anything for tourists to buy that was produced in Russia. Even the postcards were printed abroad. This has changed, and the trend is set to continue. Which is precisely what makes Saint Petersburg even more interesting for tourists but also, and especially, for investors. Designer-fashion boutiques with garments "Made in Russia" are springing up like mushrooms. Not only does this extraordinary and authentic city boast an overwhelming cultural and historical richness, but modern-day Saint Petersburg is a clean and safe place as well. Many restaurants and businesses are open 24 hours. The city bustles with activity around the clock. Even the historic Mariinsky Theatre with its world-famous classical ballet company has received two new, modern performance halls. Saint Petersburg is a popular destination for Muscovites, by the way, and only four hours away from the capital with the new high-speed trains. A recently launched service allows travellers to visit Saint Petersburg for eight days with an electronic visa without having to make the trip to the consulate. Leningrad's metamorphosis to the new, modern city of Saint Petersburg is in full swing. Nothing stands in the way of a fascinating city trip. Let's go!

visit-petersburg.ru



Oben: Olga Ostrikova ist zertifizierte Reiseleiterin für St. Petersburg (ostrikovaolga@mail.ru). Unten: Blick über die Newa auf die Peter-und-Paul-Festung. Der Bau ist das bedeutendste Werk des Tessiner Architekten Domenico Trezzini (1670–1734), des Hofarchitekten von Peter dem Grossen.

Top: Olga Ostrikova is a certified tour guide for Saint Petersburg (ostrikovaolga@mail.ru). Bottom: View across the Neva to the Peter and Paul Fortress. It is the most significant structure built by the Ticino architect Domenico Trezzini (1670–1734), who was Peter the Great's chief architect.



Die Auferstehungskirche wird auch «Erlöserkirche auf dem Blut» genannt, weil sie von 1883 bis 1912 an der Stelle gebaut wurde, an der Kaiser Alexander II. im Jahr 1881 einem Attentat zum Opfer gefallen war.

The Church of the Resurrection of Christ is also called the Church of the Saviour on Spilled Blood because it was erected between 1883 and 1912 on the very spot where Emperor Alexander II was assassinated in 1881.



Sehr beliebt bei den Petersburger Ballett Liebhabern ist Olessja Novikova, Solistin im Mariinski-Theater. Die Mutter dreier Kinder ist mit dem ebenso erfolgreichen Tänzer Leonid Sarafanov des Mikhailovsky-Theaters verheiratet.

Beloved by those in Saint Petersburg who enjoy ballet: Olesya Novikova, soloist with the Mariinsky Theatre. The mother of three is married to the equally successful Leonid Sarafanov, dancer with the Mikhailovsky Theatre.



Photo: ZVG New Holland Island, ©Egor Lebedev



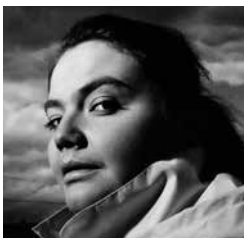
Photo: ZVG New Holland Island, ©Katya Nikitina

Oben: Jung und hip präsentiert sich New Holland Island, eine historische, knapp 8 Hektaren grosse künstliche Insel mit Cafés, Restaurants, Shops und einem reichhaltigen Kulturprogramm. Unten: 2019 eroberten die Schnecken des italienischen Kollektivs Cracking Art die Insel.

Top: Young and hip, New Holland Island is a historic artificial island covering an area of almost 8 hectares, with cafés, restaurants, shops and a rich cultural programme. Bottom: In 2019, the snails of the Italian collective Cracking Art took over the island.

Roxane Chatounovski, Sie sind Geschäftsführerin von New Holland Island. Wie kam es, dass Sie von Moskau nach St. Petersburg gezogen sind?

Ich lebte in Moskau und arbeitete für die Mercury Group, als mich eine Freundin anrief. Sie sagte: «Roxane, ich kenne eine Galerie, die eine PR- und Marketingmanagerin sucht.» Ich wollte eigentlich gar nicht in den Kunstbetrieb. Meine Freundin sagte, dass ich bei diesem Job Dasha Zhukova treffen würde. Also ging ich ins Garage Museum zum Interview. Und blieb schliesslich zwei Jahre dort. Letzten Sommer rief mich Dasha an und sagte, wir ziehen bald nach St. Petersburg!



Roxane Chatounovski, you are the General manager of New Holland Island, how did you come to be in Saint Petersburg?

I was living in Moscow and working for the Mercury Group when I got a phone call from a friend of mine. She told me: Roxane, there is this gallery that is looking for a PR and marketing manager. I didn't really want to go into the art business. But my friend said that I would meet Dasha Zhukova. So I went to the Garage Museum for an interview. And I stayed there for two years. Last summer Dasha called me and said, "we need to go to Saint Petersburg".

Was ist New Holland Island?

New Holland Island ist ein Entwicklungsprojekt, das 2025 fertiggestellt werden soll. Kunst ist nur ein Medium unter vielen, mit denen wir diesen Raum gestalten. Unsere Firma kümmert sich um das kreative Management. Zurzeit versuchen wir herauszufinden, wer die Endnutzer dieses Ortes sein werden, und bringen Leute aus verschiedenen Branchen zusammen, um die Insel zum Leben zu erwecken. Bei diesem Job geht es um die kreative Leitung des Projekts, und ich habe ein tolles Team. Dasha Zhukova ist eine Visionärin. Ich gebe ihrer Vision eine Gestalt und einen Inhalt, indem ich Künstlerinnen, Architekten, Musikerinnen einlade. Wir veranstalten auch ein Filmfestival und bringen die Leute hierher, um das Projekt tragfähig zu machen. Mit New Holland Island wollen wir den Menschen jenen Lebensstil bieten, den sie sich wünschen.

What is New Holland Island?

New Holland Island is a development project, to be finished in 2025. Art is only one of the media we use to create this space. We are a creative management company, and right now we are figuring out who will be the final users of this place and gathering people from different industries to bring life to the island. It's a creative management job and I have a great team. Dasha Zhukova is a visionary; I am giving the vision a shape and a content by inviting artists, architects, musicians. We are also hosting a film festival and bringing all the people here to make the project viable. With New Holland Island, we are trying to offer people the lifestyle they want to live.

Welches sind Ihre Lieblingsorte in St. Petersburg?

Da bin ich nicht sehr originell! Das Russische Museum ist fantastisch. Es zeigt eine wunderbare Sammlung russischer Kunst; man bekommt nie genug davon. Ausserdem fahre ich gerne an den Finnischen Meerbusen. Die Fahrt dauert bloss 20 Minuten. Es ist ein gewaltiges Bild: das Wasser, die Kiefern, der weisse Sand, die Dünen – und es ist zu jeder Jahreszeit schön. Ich spaziere auch gerne einfach so durch die Stadt, schaue die Paläste an, schlüpfte hinein und bewundere die Lobbys dieser Prachtbauten.

What are your favourite places in Saint Petersburg?

My choices are not very original! The Russian Museum is amazing. They have a brilliant collection of Russian art; you never get tired of it. I also love to go to the Gulf of Finland. It's very easy to get there, just a 20-minute drive. It's such a dramatic picture: the water, the pine trees, the white sands, the dunes – and it's beautiful in any season. I also love just walking in the city, marvelling at the palaces, sneaking in and admiring the lobbies of these beautiful buildings.

Wovon würden Sie in St. Petersburg abraten?

Bevor man ins Theater geht, sollte man prüfen, wer auf der Bühne stehen wird. Wegen der vielen Touristen gibt es ganz verschiedene Vorstellungen; einige sind sehr touristisch und haben nichts gemein mit russischem Ballett oder russischer Oper.

What would you recommend not doing in Saint Petersburg?

Before you go to the theatre: Check who will be dancing and singing. Due to the huge number of tourists, there are different types of performances; some are simply touristic and have absolutely nothing to do with Russian ballet or opera.



Photo: ZVG New Holland Island, ©Egor Lebedev



ZVG New Holland Island, ©Alexey Bogolepov

Oben: Der Kinderspielplatz mit dem 26 Meter langen, der Fregatte «The Petr and Pavel» nachempfundenen Schiffsrumpf ist eine der Hauptattraktionen von New Holland Island. Unten: Wechselnde Kunstausstellungen sind zu bestaunen wie «Second Advent» des russischen Künstlers Arseny Zhilyaev.

Top: The children's playground with a 26-metre-long ship's hull, modelled after the frigate ship "Petr and Pavel", is one of New Holland Island's main attractions. Bottom: The island hosts temporary exhibitions such as the "Second Advent" by the Russian artist Arseny Zhilyaev.

New Holland ist erwacht! Die Kanalinsel, auf der im 18. Jahrhundert das Holz für die Schiffsflotte Peter des Grossen lagerte und die nach dem Zweiten Weltkrieg jahrzehntelang brach lag, avanciert gerade zum neuen Hotspot der Stadt. Ein Investment von Roman Abramovitsch sorgte dafür, dass die historischen Gemäuer liebevoll restauriert wurden. Jetzt spazieren Besucher zwischen Kräutergärten und Skulpturen, während die Kinder auf einen Schiffsnachbau klettern. Vor allem genießen die Inselbesucher das reichhaltige kulinarik- und Kulturangebot. So lockt das Bottle House zur Entdeckungstour in verschiedene Geschmacksregionen. Im georgischen Dsamiko duftet es nach Thymian und Koriander, die hausgemachten Chinkali-Teigtaschen sollte man hier unbedingt probieren, ebenso den frittierten Käse Sili-gumi, dazu ein Glas Orange Wine aus dem Kaukasus.

Gleich nebenan wartet urbanes Flair im Bekitzer. Gastronom Ilya Bazarsky brachte die Strassenküche aus Israel schon vor einigen Jahren nach St. Petersburg, sein Mix aus Hummusvariationen, Falafel, Couscous und dem salzig-süssen Dessert Knafeh hat inzwischen Kultstatus. Nichts für schwache Geschmacksnerven ist der Vodka Room: Hier gibt es zu russischen Pelmeni Wodkakreationen von Anna Khmelnitskaya, die dem Hochprozentigen mit Dill, Roter Beete oder Rettich ungewohnte Noten verpasst. Das zweite Stockwerk des Bottle House lädt zur Shoppingtour ein, Mode und Accessoires von Petersburger Designern finden sich hier ebenso wie skandinavische Möbel, ein gut sortierter Comic-Store und die Kunstbuchhandlung des Moskauer Garage Museum.

Der künstlerische Fokus ist auf New Holland besonders ausgeprägt. Das Commandant's House beherbergt eine Kunstschule, im Pavillon finden Ausstellungen und Symposien statt, auf der Parkwiese Konzerte und Open-Air-Kino. Hinzu kommen Hingucker-Installationen wie 2017 der überwältigende «Firebird» von Poetic Kinetics aus Los Angeles. Dass hier ein internationales Publikum angesprochen wird, steht ausser Frage. Gleichzeitig ist es aber auch der Petersburger Spirit, der die Insel so reizvoll macht: Da ist die besondere Leidenschaft für Form und Detail, die sich schon an den Wandfliesen des Bottle House ablesen lässt. Da ist die Kultiviertheit der Petersburger, die gemeinsam zu Filmfestivals und Lesungen strömen. Und da ist die Ausgelassenheit, wenn sich nachts das Restaurant Kuznyahouse in einen Club verwandelt, eine Swingband die Bühne betritt, Champagnergläser klirren und man sich auf einer Insel der Glückseligen wähnt.

New Holland has awakened. In the 18th century, the island in the canal served as a storage place for timber to build Peter the Great's fleet; it was inaccessible to the public for decades following World War II before recently becoming the city's new hot spot. An investment from Roman Abramovich ensured that the historical buildings could be renovated with care. Now visitors wander among herb gardens and sculptures while kids clamber about on a huge model ship. But most especially, visitors to the island delight in its rich culinary scene and cultural attractions. The Bottle House, for instance, is an invitation to embark on a journey of flavours. At the Georgian restaurant Dzamiko the smell of thyme and coriander fills the air; guests should try the home-made chinkali dumplings, as well as the fried sulguni cheese, accompanied by a glass of orange wine from the Caucasus.

Right next door, Bekitzer radiates an urban flair. Its owner Ilya Bazarsky brought the street food of Israel back to Saint Petersburg some years ago; his mix of hummus variations, falafel, couscous and the salty-sweet dessert knafeh has achieved cult status. Finally, the Vodka Room is not for the faint-hearted: It serves Russian pelmeni paired with vodka creations by Anna Khmelnitskaya, who imbues the liquor with unusual flavours using dill, beetroot or radish. The second floor of the Bottle House is the ideal place for a shopping spree: fashion and accessories by local designers can be discovered here as well as Scandinavian furniture, a well-stocked comic book shop, and the art bookstore of the Moscow Garage Museum.

New Holland has an especially strong focus on the arts. The Commandant's House accommodates an art school, the Pavilion hosts exhibitions and lectures, and concerts and film screenings are staged on the park's lawn. Eye-catching installations are displayed as well, like the spectacular "Firebird" by Poetic Kinetics from Los Angeles in 2017. There is no question that these attractions draw an international crowd. But at the same time, it is the spirit of Saint Petersburg that makes this island so appealing: the extraordinary passion for form and detail, for instance, reflected in the wall tiles in the Bottle House; the sophistication of the city's people, who flock to film festivals and lectures; and the sheer exuberance when the restaurant Kuznyahouse transforms into a club at night, when a swing band takes the stage, the clinking of champagne glasses fills the air, and it feels like you have stepped into a mythical Isle of the Blessed.

newhollandsp.ru



Der Schweizer Taddeo Battistini lebt seit 25 Jahren in Russland und hat vor 20 Jahren die erste Privatpension des Landes eröffnet. Er ist ausserdem Spezialist für Immobilien und Reisen in Russland, vermittelt Sprachkurse und stellt individuelle Kulturprogramme zusammen (petersburg-hotel.com).

Swiss native Taddeo Battistini has lived in Russia for 25 years and opened the country's first private guesthouse 20 years ago. He is an expert for real estate and travel in Russia, arranges language courses and designs customised cultural activities on request (petersburg-hotel.com).



1. Alexey Sharikhin ist ein talentierter Webmaster (daclip.ru). / 2. Vitaly Kalabush ist Geschäftsführer eines führenden russischen Unternehmens, das sich auf den Transport von Kunstwerken spezialisiert hat (khepri.ru). / 3. Ausblick aus dem Kaffee Singer auf die Kasaner Kathedrale.

1. Alexey Sharikhin is a talented webmaster (daclip.ru). / 2. Vitaly Kalabush is the managing director of Khepri, a leading Russian company specialised in transporting artwork (khepri.ru). / 3. View from the Café Singer of Kazan Cathedral.



1. Herzlicher Empfang in der Bäckerei Volchek. / 2. Xenia Kupstas verkauft selbstgemachte Torten online und betreibt das hübsche kleine Aparthotel Moroshka Home. / 3. Honig aus Russland in allen möglichen Sorten und Grössen im Gostiny Dvor, dem grössten Einkaufszentrum der Stadt.

1. Warm welcome and mouth-watering pastries at the Volchek bakery. / 2. Xenia Kupstas sells home made cakes online and runs a charming small aparthotel called Moroshka Home. / 3. Honey from Russia in all flavours and sizes, from Gostiny Dvor, the city's oldest and largest shopping centre.



Erfolgreicher, innovativer und kreativer russischer Jungunternehmer mit dem Blick fürs Grosse: Philip Volchek gründete eine Bäckereikette und hatte in kürzester Zeit über 2000 Angestellte und 94 Filialen. fvolchek.ru

A successful, innovative and creative young Russian entrepreneur who sees the big picture: Philip Volchek founded a bakery chain that quickly grew to more than 2,000 employees and 94 branches. fvolchek.ru



Photo: ZYG

Marius Ackermann leitet die gesamte Küchenabteilung des Luxushotels Astoria und ist für alle Restaurants verantwortlich. «Russland ist reich an Kultur und Erbe, und seine Küche wird von vielen Regionen beeinflusst, ist aber immer noch sehr nah an meinen kulinarischen Wurzeln.»

Marius Ackermann manages the entire kitchen section at the luxury hotel Astoria and is in charge of all its restaurants. "Russia has a rich culture and heritage, and its cuisine is influenced by many different regions, but it is still very close to my culinary roots."



1



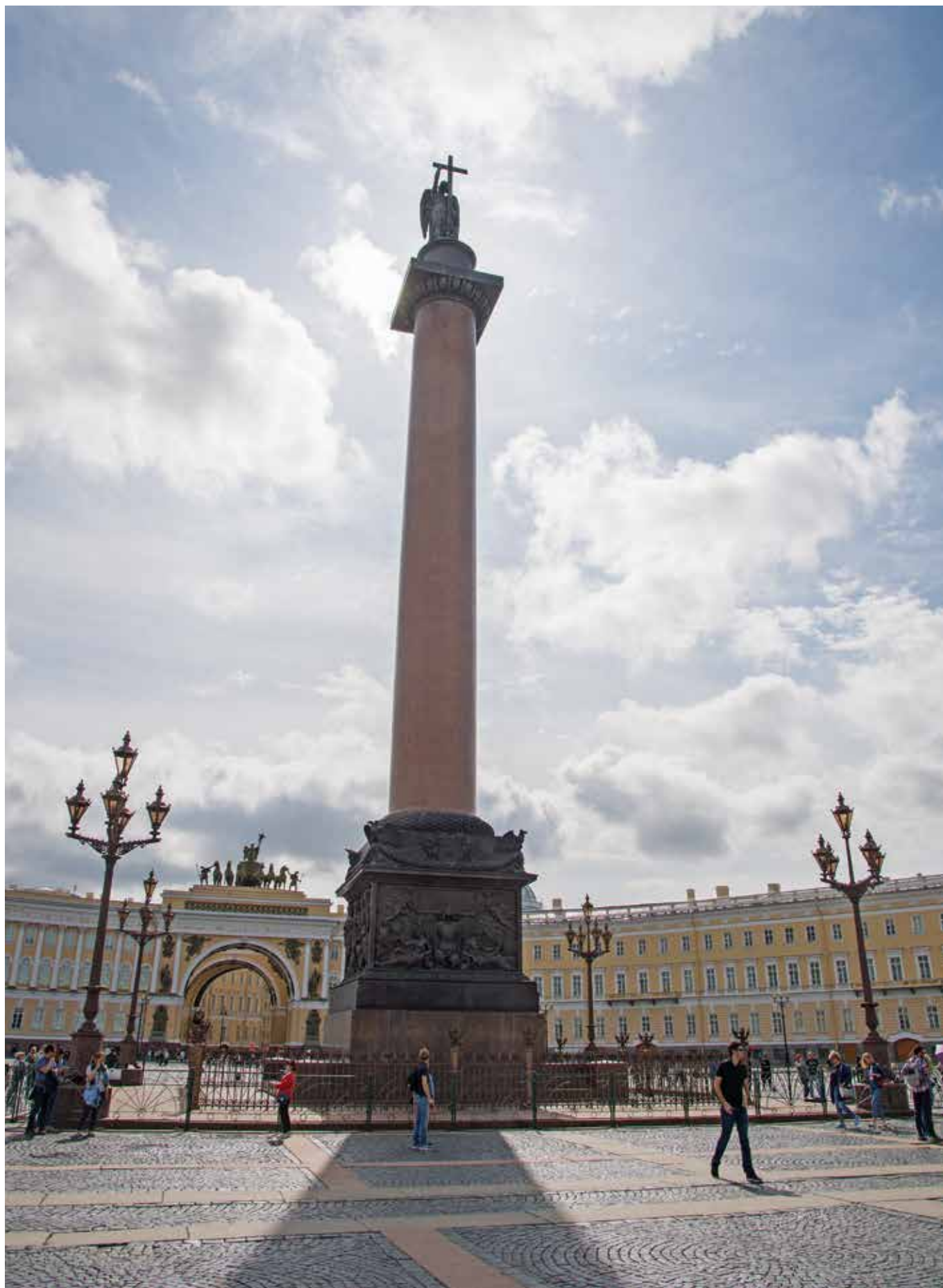
2



3

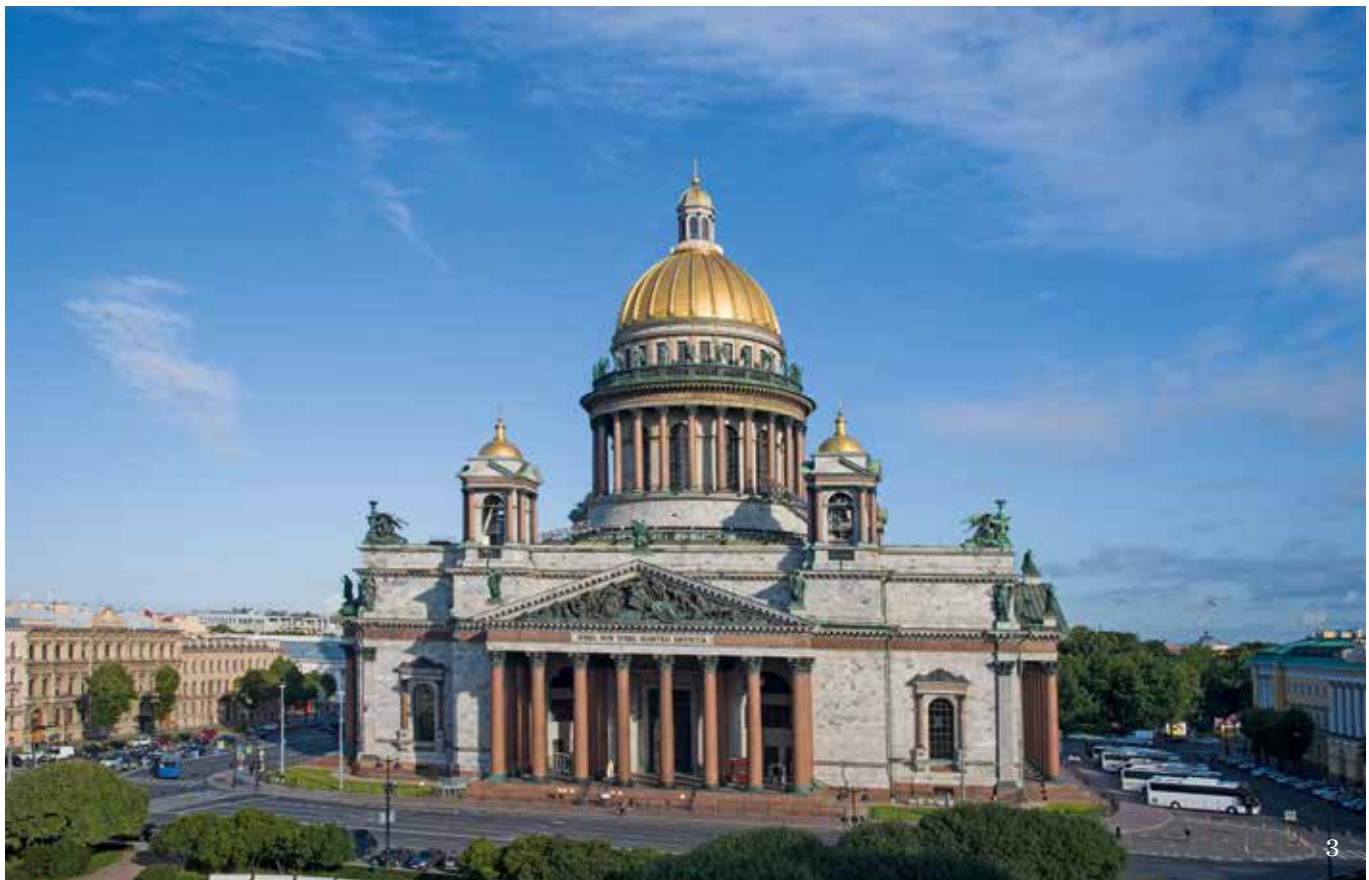
1. Junis Timurkanly ist CEO des Hotels Helvetia, eines kürzlich renovierten 5-Sterne-Hotels unter Schweizer Leitung. / 2. Jekatarina kreiert im all Seasons Restaurant fantasievolle Desserts. / 3. Im all Seasons lässt sich Chef Sergey Yaroslavtsev von lokalen Produkten kreativ inspirieren.

1. Junis Timurkanly is the CEO of Hotel Helvetia, a recently renovated five-star hotel under Swiss management on Nevsky Prospekt. / 2. Jekatarina creates fancy desserts at the all Seasons restaurant. / 3. Dishes at the all Seasons are based on local produce and chef Sergey Yaroslavtsev's inspiration.



Die 48 Meter hohe Alexandersäule auf dem Palastplatz ist eine Kreation des französischen Architekten Auguste de Montferrand zu Ehren des russischen Sieges über das napoleonische Frankreich. Sie wurde nach Zar Alexander I. benannt, der das russische Kaiserreich von 1801 bis 1825 regierte.

The Alexander Column on Palace Square, 48 metres high, was created by French architect Auguste de Montferrand to honour the Russian victory over Napoleon's army and named after Tsar Alexander I, who ruled the Russian Empire from 1801 to 1825.



1. Grosse Namen der russischen Geschichte: Katharina und Peter auf dem Schlossplatz. / 2. Der Schweizer Thomas Buser, Weltmeister 2014 und zweifacher Mr. Universe (2011 und 2014) ist heute Fitnesstrainer. / 3. Die Isaakskathedrale zählt zu den grössten sakralen Kuppelbauten der Welt.

1. Great names in Russian history: Catherine and Peter on Palace Square. / 2. Swiss bodybuilder Thomas Buser, world champion 2014 and two-time Mr. Universe (2011 and 2014), today works as a fitness coach. / 3. The Isaac Cathedral is one of the largest sacred dome buildings in the world.



Photo: Reto Guntli

Oben: Stilvoll und komfortabel: Der Sapsan-Schnellzug braucht von St. Petersburg nach Moskau knapp vier Stunden. Unten: Sehr angesagt ist in Moskau das Restaurant White Rabbit mit der gigantischen Glaskuppel und der Küche des jungen Starchefs Vladimir Mukhin (whiterabbitmoscow.ru).

Top: Stylish and comfortable: The high-speed train Sapsan makes the journey from Saint Petersburg to Moscow in under four hours. Bottom: White Rabbit is the name of a hip restaurant in Moscow: a gigantic glass dome and star chef Vladimir Mukhin's top-notch cuisine (whiterabbitmoscow.ru).

Photo: ZVG



Hier steigen alle ab, die Rang und Namen haben: das geschichtsträchtige Luxushotel Metropol in Moskau, unter der Leitung des Schweizer Hoteliers Dominique Godat, mit dem schönsten Frühstücks- und Eventsaal, den wir je gesehen haben.

Everybody who is anybody stays at the luxury hotel Metropol in Moscow, an establishment steeped in history that offers the most beautiful breakfast and event hall we have ever seen. It is managed by Swiss hotelier Dominique Godat.

Reader offer

Enjoy two nights of dolce vita at the historical Hotel Metropol in Moscow.

Valid 15 December 2019 until 30 August 2020.



Dolce Vita at Hotel Metropol Moscow

Enjoy the luxury atmosphere of the freshly renovated Deluxe Suite with spacious king-size bedroom, comfortable living room and exquisite Carrara marble bathroom with two mirror TVs and lots of exquisite VIP services and amenities such as:

- * Dolce Vita VIP services of your choice
Either free Mercedes E-class transfer from and to the airport or a relaxing massage with floating for up to two persons at the White Garden SPA
- * In-room check-in
- * French champagne and red caviar as welcome amenity
- * Complimentary daily access to Executive Lounge
- * Selection of seasonal fruits
- * High-speed WiFi during your stay (unlimited volume)
- * Complimentary daily breakfast for two at spectacular Metropol restaurant or in-room dining
- * Free minibar once per day during your stay (soft drinks and snacks)

- * Complimentary laundry and pressing of up to three pieces per day
- * Complimentary daily usage of boardroom in the Executive Lounge for 2 hours* (subject to advance booking)
- * VIP shopping with personal consultant in TSUM
- * Complimentary daily newspaper of your choice

Package price per suite (up to two persons) or extra night at special conditions for SWISS Universe readers including VAT and all above services.

Two nights in Deluxe Suite at special rate from 104 000 RUB
Extra nights with Dolce Vita package for Deluxe Suite:

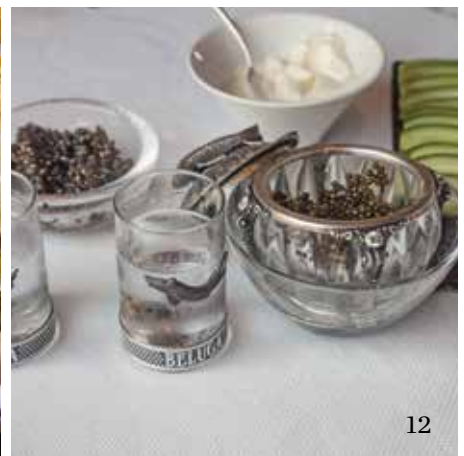
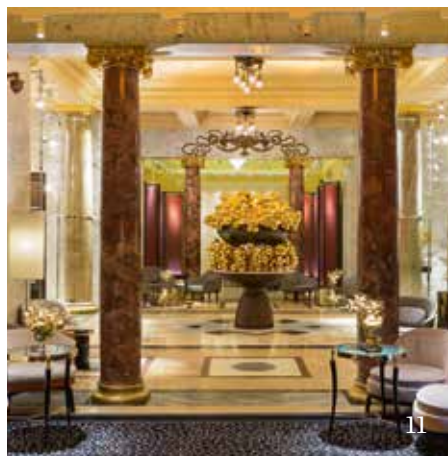
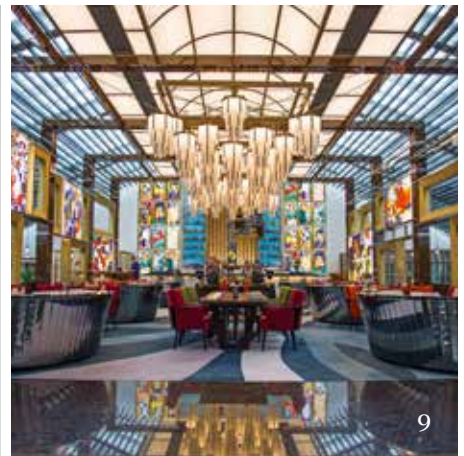
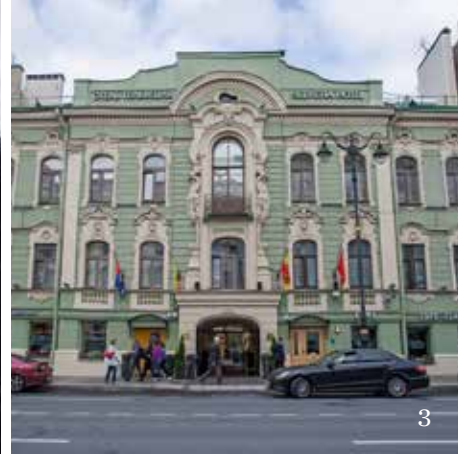
- * Weekends from 40 000 RUB
- * Weekdays from 46 000 RUB
including accommodation, BF and tax

Reservations with code SWISS Universe: res@metropol.ru

Photos: ZVG (4)



1. The new No 4 Restaurant serves exquisite menus of modern Russian and European cuisine, developed by executive chef Andrey Shmakov. / 2. The Chaliapin Bar with its historical atmosphere of the early 20th century is the successor to Moscow's first cocktail bar that was opened here at the Metropol Hotel. / 3. All rooms at the Metropol combine historical luxury with modern technology.



Where to go

Saint Petersburg

1. The **Hotel Astoria** is next to Saint Isaac's Cathedral. Guests enjoy chef Marius Ackermann's superb cuisine. roccofortehotels.com/hotels-and-resorts/hotel-astoria
2. The **Bellevue** restaurant at the Kempinski Hotel with the most beautiful terrace in Saint Petersburg. kempinski.com/st-petersburg/hotel-moika-22/dining/bellevue
3. The **Hotel Helvetia** was founded by Swiss national Madeleine Lüthi and is known for its first-rate service. helvetiahotel.ru
4. **Apartments on Griboedova Canal** near the famous Bank Bridge, Taddeo Battistini owns the Minihotel and designs customised cultural activities on request. petersburg-hotel.com
5. The **all Seasons** restaurant is a feast for the eyes and the palate. Seasonal cuisine with a local touch. Exquisite desserts. allseasonsrestaurant.ru
6. Restaurant **Fontanka 30** serves typical Russian cuisine. Don't miss the pelmeni and borscht with vodka. fontanka30.ru
7. **China Gramota** is an excellent Chinese restaurant with a breathtaking view of the Church of the Resurrection on the Moika River Embankment. Tel. +7 (921) 907 07 10
8. **Bobo** is one of the finest restaurants in town. And rightly so! Chef Artyom Grebenshchikov and his brigade never cease to create new seasonal dishes. bobospb.ru
9. The **Blok** restaurant is extravagant, very Russian and has an elegant interior. Lots of meat, modern and Russian cuisine. rappoport.restaurant/restaurant/blok
10. The restaurant **Il Lago dei Cigni** on Krestovsky Island is refined and popular with Saint Petersburg's elite. Interesting wine list. illago.ru

Moscow

11. The **Hotel Metropol** is a monument. This largest public building from the art deco period is a celebration of style in every respect. metropol-moscow.ru
12. The **Beluga** restaurant with Russian delicacies and a caviar bar on the Red Square. The caviar selection is excellent. belugamoscow.ru

King of kings

Das Grand Hotel Les Trois Rois Basel ist GaultMillaus «Hotel des Jahres».
Und Küchenchef Peter Knogl der Star im Haus.
The Grand Hotel Les Trois Rois in Basel is GaultMillau's "Hotel of the Year",
starring chef Peter Knogl.

Wie die Heiligen Drei Könige aus dem Morgenland heissen, kann man in der Bibel nachlesen: Caspar, Melchior und Balthasar. Im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel gibt's noch einen vierten «König»: Peter Knogl, in seinem eleganten Restaurant Cheval Blanc, ausgezeichnet mit 19 GaultMillau-Punkten und 3 Michelin-Sternen. Knogl, Grossmeister der tiefen Saucen und der raffinierten asiatischen Komponenten in seinen ausgereiften Gerichten, setzt den kulinarischen Massstab im Haus. Der GaultMillau honoriert den Effort an allen Fronten und adelt das «Les Trois Rois» als «Hotel des Jahres 2020». Ein Kompliment auch für die Besitzer Thomas und Ursula Straumann, die das baufällige Hotel 2004 gekauft, in die Zeit um 1844 zurückgebaut und in die Luxusklasse zurückgeführt haben. Die Straumanns haben viel investiert: sehr viel Geld. Und noch mehr Herzblut.

Ein Star wie Knogl ist heiss begehrt auf dem Markt. Aber so leicht lockt man ihn nicht mehr weg: «Das «Trois Rois» ist meine zweite Heimat», sagt der Chef, «ich habe hier alle Freiheiten, und solange man mich in Ruhe machen lässt, passt es schon.» Knogl ist am Morgen der Erste in der Küche und am Abend der Letzte, der rausgeht – und er kocht mit; vor allem die berühmten Saucen sind Chefsache. Auch der zweite Chef im Haus kann was: Urs Gschwend kümmert sich um die in Basel sehr beliebte Brasserie. Weitere Hotspots im von Tanja Wegmann souverän geführten Hotel: die Rheinterrasse (gestaltet von Enzo Enea), Lobby, Bar, «Salon du Cigare» – und der eigene Blumenladen.

Latest news: Das Grand Hotel Les Trois Rois wurde auch von der Jury der Villégiature Awards ausgezeichnet. Und zwar mit dem «Grand Prix du Meilleur Hotel en Europe». Wir gratulieren!

You can look up the names of the three kings of the Orient in the Bible: Caspar, Melchior and Balthazar. The Grand Hotel Les Trois Rois in Basel has a fourth "king": Peter Knogl, in his elegant restaurant Cheval Blanc, decorated with 19 Gault-Millau points and 3 Michelin stars. Knogl, grand master of subtle sauces and sophisticated Asian elements in his dishes, delivers the highest standards of culinary excellence. GaultMillau honours this effort across the board, naming "Les Trois Rois" "Hotel of the Year 2020". The award is also a compliment to the owners Thomas and Ursula Straumann, who bought the hotel in 2004, when it was in desperate need of repair, restoring the original décor of 1844 and bringing the hotel back into the luxury segment. The Straumanns invested a great deal: It took a lot of money, but above all it took passion.

A star like Knogl is in huge demand on the market. But it won't be easy to lure him away now: "The 'Trois Rois' is my second home," says the chef. "I have complete freedom, and as long as I'm left to get on with it, I'm happy." Knogl is the first to arrive in the kitchen in the morning, and the last to leave at night, and he joins in the cooking; the famous sauces in particular are the responsibility of the boss. There is another talented chef in the house: Urs Gschwend is in charge of the popular Brasserie. Other hot spots in this great hotel, competently managed by Tanja Wegmann, include: the terrace overlooking the Rhine (designed by Enzo Enea), the lobby, the bar, the "Salon du Cigare" and the hotel's own flower shop.

Latest news: The Grand Hotel Les Trois Rois has also been honoured with the "Grand Prix du Meilleur Hôtel en Europe" by the jury of the Villégiature Awards. Congratulations!

Photos: ZVG (4)



Chef de Cuisine Peter Knogl kombiniert im Cheval Blanc mit seinem Team französische Haute Cuisine mit mediterranen und asiatischen Einflüssen. Eines der ältesten Stadthotels Europas – 1681 als Herrenherberge gegründet, 1844 als Grand Hotel neu erbaut – empfängt in Basel Gäste aus aller Welt.

Chef de Cuisine Peter Knogl and his team combine French haute cuisine with Mediterranean and Asian influences in the Cheval Blanc. One of the oldest city hotels in Europe – founded in 1681 as an inn for gentlemen, rebuilt in 1844 as a grand hotel – receives guests from all over the world in Basel.

Passion for the greater good

Ob als Topmanager, als Autor, Land- und Wildlifeschützer, als Philanthrop, Kunst- und Kulturmäzen oder als Familienmensch – Jochen Zeitz macht alles, was er macht, mit grösster Leidenschaft.

Wir trafen den deutschstämmigen Visionär zum Interview in seiner Wahlheimat London.

Whether in his role as a top manager, an author, an environmentalist and conservationist, a philanthropist, a patron of culture and the arts, or as a family man – everything Jochen Zeitz does, he does with passion. We met the German-born visionary for an interview in his adopted home of London.

Interview: Susanne von Meiss

Photo: ZVG, ©Mia Collis



Keine halben Sachen: Jochen Zeitz ist unermüdlich unterwegs in Sachen unternehmerischer Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Philanthropie und er kümmert sich um sein Öko-Safari-Resort zum Schutz der Wildnis in Kenia sowie ums Zeitz Museum of Contemporary Art Africa in Südafrika.

No half measures: Jochen Zeitz is tireless in his pursuit of corporate sustainability, environmental protection and philanthropy. He oversees both his eco-safari resort for the protection of wildlife in Kenya and the Zeitz Museum of Contemporary Art Africa in South Africa.

Herr Zeitz, Sie wurden mit 30 Jahren der jüngste CEO einer börsennotierten Firma in Deutschland, leiteten die Puma SE 18 Jahre lang als Chairman und CEO und machten aus einer unbekannten Marke eine der drei bedeutendsten Sports-Wear-Firmen der Welt. Was haben Sie aus Ihrem Puma-Erfolg gelernt?

Zuerst das Wichtigste: Meine Liebe zu Afrika und meine Passion für PUMA fanden damals perfekt zusammen. Ich hatte immer die Bereitschaft und den Willen, neue Wege zu gehen, anders zu denken und Verantwortung zu übernehmen. Mein Verständnis für die Erhaltung der Natur, meine Leidenschaft für Nachhaltigkeit – das ging damals Hand in Hand mit dem Erfolg der Firma. Dieses Denken und Handeln im Hinblick auf die Zukunft unserer Umwelt habe ich auf meinem Karriereweg immer wieder ins Zentrum gerückt.

Sie haben für die internationale Luxusfirmengruppe Kering der Familie Pinault, die damals Puma übernommen hat, die Nachhaltigkeitsstrategie entwickelt. Was heisst das?

Das Thema Nachhaltigkeit war und ist meine Leidenschaft und unser Ansatz bei Puma gefiel François-Henri Pinault. Er verstand sofort, dass nachhaltiges Wirtschaften auch zu nachhaltigem Erfolg eines Unternehmens führen kann. Dafür habe ich mit meinem Team die sogenannte EP&L-(Environmental Profit & Loss)-Berechnung erfunden. Die Grundidee war und ist es, unserem Impact auf die Umwelt, auf die Natur, einen Geldwert zu geben. Bis dahin hatte niemand daran gedacht, dass unser Wirtschaften eine so negative Wirkung auf unsere Umwelt haben würde und dass man diesen Impact in Geld messen könnte. Das heisst, wenn die Natur ein Business wäre, würde sie uns jährlich eine Rechnung schicken für all die Umweltbelastungen, die ein Unternehmen verursacht.

Sie stehen ein für «Better Business» und haben zusammen mit Sir Richard Branson «The B Team» gegründet. Was macht das B-Team?

Wir setzen uns ein für ein besseres, ein nachhaltiges Wirtschaften und dabei geht es um drei Ps: People, Planet, Profit. Nachhaltiges Wirtschaften hat bestimmte Ziele vor Augen, wie den Kampf gegen Korruption, hundertprozentige Menschlichkeit am Arbeitsplatz, das Einhalten klarer Klimaziele, die Erhaltung der Artenvielfalt und vieles mehr. Die diversen internationalen Unternehmer, die zum B Team gehören, versuchen diese Anforderungen zu realisieren und sie weltweit weiterzuvermitteln.

You became the youngest ever CEO of a publicly listed German company at the age of 30 and spent 18 years as chairman and CEO of Puma SE, transforming it from an unknown brand into one of the three biggest sports-wear companies in the world. What did you learn from your success at Puma?

Firstly, the most important thing was that my love of Africa went perfectly with my passion for Puma. I had always been ready and willing to brave new paths, think outside the box and take on responsibility. At the time, my drive to protect nature and my passion for sustainability went hand in hand with the success of the company. I have always put thinking and acting with consideration for the future of our environment at the heart of what I do throughout my career.

You developed the sustainability strategy for the international Kering group of luxury companies, belonging to the Pinault family, which had taken over Puma at the time. What did that involve?

Sustainability was and remains my passion, and François-Henri Pinault liked our approach at Puma. He understood immediately that sustainable business practices can lead to the sustainable success of a company. Together with my team, I developed the EP&L (Environmental Profit & Loss) calculation. The basic idea was and is to put a monetary value on our impact on the environment and nature. Until that point, no one had ever thought that our business would have such a negative impact on the environment and that we would be able to measure this impact in monetary terms. In other words, it's as if nature itself were a business that sends an invoice each year for all the environmental damage a company causes.

You are dedicated to doing “better business” and were one of the founders of “The B Team”, along with Sir Richard Branson. What does the B Team do?

We promote better, more sustainable business practices. This centres around three Ps: people, planet, profit. These sustainable business practices have particular targets in mind, such as combating corruption, achieving workplaces where people feel they are 100 per cent human, maintaining clearly defined environmental goals, preserving species diversity and many more. The B Team is made up of various international entrepreneurs who are striving to make these goals a reality and spread the message internationally.

Photo: ZVG, © Wilderness Safaris, Jimmy Nelson



Photo: ZVG, © Wilderness Safaris, David Crookes



Oben: Fantastische Aussicht von der Bird Nest Plattform im Segera Retreat auf G-AAMY, das Originalflugzeug aus dem Film «Jenseits von Afrika», das Jochen Zeitz bei einer Auktion erworben hat. Unten: Das Paddock House, der Weinturm und das Deck für Sternbeobachtungen im Segera.

Top: a fantastic view from the Bird Nest platform at the Segera Retreat; also in the shot is the original G-AAMY biplane used in the film Out of Africa, which Jochen Zeitz purchased at an auction. Bottom: Paddock House, the Wine Tower and a perfect deck for gazing at the stars await guests at Segera.



Luxus, Nachhaltigkeit und massgeschneiderter Service auf dem Laikipia Plateau, einem der spannendsten Safarigegebiete der Welt: Segera Retreat mit seinen acht auf Stelzen komplett aus Holz erbauten Villen hat ein privates Reservat von rund 200 km² mit der zweithöchsten Dichte an Wildtieren von Kenia.



Photo: ZVG, © Wilderness Safaris, David Crookes

Luxury, sustainability and a tailored service on the Laikipia Plateau, one of the most exciting safari regions in the world: with eight all-wood villas built on stilts, Segera Retreat has an approximately 200 km² private reservation boasting the second-highest density of wildlife in Kenya.

Das passt dazu, dass Sie zusammen mit dem Benediktinermönch und bekannten Autor Anselm Grün im Jahr 2010 das Buch «The Manager and The Monk» verfasst haben. Das Buch war ein grosser Erfolg und wurde in 15 Sprachen übersetzt. Wie kamen Sie dazu?

Ich war zu der Zeit an Psychoanalyse, an Philosophie und meinem eigenen Verständnis von Spiritualität interessiert. Und als wir dann in einer Podiumsdiskussion mit Anselm Grün über Werte, Erfolg, Spiritualität, Religion und Geld diskutierten, war mir klar, dass ich dieses Gespräch unbedingt vertiefen wollte. Ich bat Herrn Grün, ein gemeinsames Buch zu schreiben, und er war einverstanden.

Sie sind auch stolzer Besitzer eines Wildlife-Resorts in Kenia, das zu den besten des Landes gehört. Was macht Ihr Segera Retreat so speziell?

Als ich 1989 zum ersten Mal in Kenia war, habe ich mich sofort in die Schönheit des Kontinents verliebt und habe später jahrelang nach einem speziellen Ort in Afrika gesucht. Vor 15 Jahren habe ich dann eine völlig abgewirtschaftete Rinderfarm gefunden und Segera Schritt für Schritt in eine Wildlife Conservancy umgewandelt und zu einem der ersten nachhaltig geführten Safari-Retreats im Norden Kenias gemacht, wobei wir das 200 Quadratkilometer grosse Land Schritt für Schritt wieder regeneriert haben, womit auch die Vielfalt der Wildtiere wieder zurückgekommen ist. Heute – 14 Jahre nach dem Kauf – gibt es hier ausser Nashörnern wieder alle bekannten Grosswildtiere und eine Unmenge anderer Tierarten zu sehen. Dazu haben wir vor Ort 220 Arbeitsplätze geschaffen und 6 Schulen eröffnet. Nachhaltigkeit ist auch hier unser oberstes Ziel.

Segera ist eine Long-Run-Destination. Was bedeutet Long Run?

Damals gab es keine Vereinigung von Unternehmen, die echte Eco-Retreats führten und grosse Landstriche Natur schützten. So gründeten wir eine private Nature Conservation-Gruppe, die nach unserem Grundsatz der vier Cs wirtschaften sollte: Conservation, Community, Culture und Commerce. Damit schufen wir eine Art Zertifizierung für ganzheitlich und nachhaltig geführte Unternehmen, die die Natur ins Zentrum ihres Wirkens stellen und sie langfristig schützen. Mit sechs Gründungsmitgliedern aus diversen Kontinenten entstand die Long-Run-Vereinigung, deren Mitglieder sich verpflichten, unsere vier Cs umzusetzen. Heute ist Long Run eine der grössten privaten Vereinigungen, die mit der Natur und nicht auf Kosten der Natur wirtschaften.

All of this seems in keeping with you publishing a book together with the Benedictine monk and well-known author Anselm Grün in 2010, “The Manager and the Monk”. The book was a huge success and was translated into 15 languages. How did you come to write it?

At the time, I was interested in psychoanalysis, philosophy and my own understanding of spirituality. I took part in a panel discussion with Anselm Grün about values, success, spirituality, religion and money, and it was clear to me that I wanted to take the discussion further. I asked Mr Grün if we could write a book together, and he agreed. That's how the book happened.

You are also the proud owner of a wildlife resort in Kenya – one of the best in the country. What makes the Segera Retreat so special?

I went to Kenya for the first time in 1989, and I immediately fell in love with Africa's beauty. I spent many years looking for a special location in Africa until 15 years ago I finally found a completely run-down cattle farm and, step by step, I turned Segera into a wildlife conservation retreat – one of the first sustainably run safari retreats in northern Kenya. We gradually regenerated the 200 square kilometres of land and, in doing so, restored the diversity of wildlife there. Today – 14 years after it was bought – with the exception of rhinos, it is once again home to all the other well-known larger wildlife, as well as an abundance of other species. We have also created 220 jobs and opened 6 schools in the local area. Sustainability is our number-one goal with this project, too.

Segera is a Long Run destination – what does that mean?

At the time, there weren't any associations of entrepreneurs running real eco-retreats and protecting large swathes of land, so we founded a private nature conservation group that adhered to our principle of the four Cs: conservation, community, culture and commerce. In doing so, we created a kind of certification for holistically and sustainably run companies that put nature at the heart of what they do and protect it in the long term. With six founding members from different continents, the Long Run association came into being, whose members are committed to implementing the four Cs. Today, Long Run is one of the largest private associations that protects nature rather than exploiting it.

Photos: Courtesy Wilderness Safari, David Crookes (2)



Oben: Eine grüne Oase im Paradies ist die Signature Villa Segera House mit Pool, privatem Garten und luxuriösen Extras. Unten: Die romantische Villa Segera besteht aus zwei Holzgebäuden, die durch eine Hängebrücke miteinander verbunden sind: das perfekte Hideaway für zwei Gäste.

Top: With a pool, private garden and a host of luxury extras, the Signature Villa Segera House is truly a green oasis in paradise. Bottom: The romantic Villa Segera consists of two wooden buildings connected by a swing bridge, making it the perfect hideaway for two guests.



Photo: ZVG, © MOCAA, Wianelle Briers

Ein Herz für afrikanische Kunst: Auf Initiative von Jochen Zeitz entstand das Zeitz Museum of Contemporary Art Africa (MOCAA) in Kapstadt. Es gilt heute als das weltweit grösste Museum zeitgenössischer afrikanischer Gegenwartskunst und stellt Jochen Zeitz's umfassende private Sammlung aus.

A love of African art: Jochen Zeitz was moved to establish the Zeitz Museum of Contemporary Art Africa (MOCAA) in Cape Town. Today, it is the largest museum in the world for contemporary African art, and exhibits Jochen Zeitz's private collection.

Wer hatte die Idee der vier Cs?

Wir hatten am Anfang einen Experten-Workshop und haben gemeinsam die Kriterien erarbeitet, die es aus unserer Sicht bei nachhaltigem Wirtschaften miteinzubeziehen gilt. Ich bin ein Mensch, der Dinge gerne vereinfacht und Win-win-Situationen schafft, und habe das dann in den vier Cs zusammengefasst. Die vier Cs sind einfach und effektiv.

Ihre Liebe zu Afrika hat Sie auch vor über zehn Jahren zum Sammeln zeitgenössischer afrikanischer Kunst gebracht. Und Ihre umfangreiche Sammlung bildet die Basis des vielbeachteten Zeitz Museum of Contemporary Art Africa (MOCAA) in Kapstadt. Wie wurden Sie zum Sammler?

Ich sehe mich eigentlich nicht als Sammler. Meine Sammlung ist Mittel zum Zweck. Die Kunst und Kultur Afrikas interessieren mich für ein besseres Verständnis der Umwelt, der sozialen sowie der politischen Themen dieses Kontinents. Diesem Afrika, das in der Vergangenheit zu viel von Aussenseitern definiert worden ist, gilt mein Interesse. Und die Kunst hilft uns allen, diesen Kontinent besser zu verstehen. Ich wollte die herausragende Kreativität der afrikanischen Künstler und Künstlerinnen in die Welt hinaustragen und eine Plattform für sie schaffen. Dafür ist dann in Partnerschaft mit der V&A das Zeitz MOCAA entstanden.

Der Geschäftsmann, der Kunstmann, der Philanthrop, der Vater zweier kleiner Kinder – wo entspannen Sie sich?

Meine Entspannung ist meine Familie. Wir leben in England, in New Mexico und auf Segera. Ruhe finde ich überall ganz einfach: Wenn ich mehr im Hier und Jetzt lebe und nicht mehr nach der Zukunft jage. Dazu spiele ich Gitarre und mache Yoga.

Nach so vielen Erfolgen auf so vielen Gebieten – hat Jochen Zeitz noch Träume?

Mein Traum ist genau das, was ich mache, und ich versuche ihn täglich zu leben: meine Familie und meine verschiedenen Initiativen. Dabei hoffe ich, dass wir in Kenia unsere nächsten 10-Jahres-Ziele erreichen können. Das Wichtigste dabei ist, nicht zu vergessen, dass der Weg stets auch das Ziel ist.

Whose idea were the four Cs?

We held an experts' workshop at the start of the project and together we developed the criteria we felt were necessary for doing sustainable business. I'm someone who likes to make things simple and create win-win situations, so I summarised it in the four Cs. The four Cs are simple and effective.

Over ten years ago, your love of Africa also led you to start collecting contemporary African art. Your extensive collection now forms the basis of the prominent Zeitz Museum of Contemporary Art Africa (MOCAA) in Cape Town. How did you become a collector?

I don't actually see myself as a collector. My collection is a means to an end. I'm interested in African art and culture because it informs my understanding of the continent's environment and the social and political topics that are relevant there. I am interested in the Africa that has previously been defined by too many outsiders. Art can help all of us understand Africa better. I wanted to show the world the extraordinary creativity of African artists and give them a platform. That's how the Zeitz MOCAA began, in collaboration with the V&A.

You're a businessman, a man of the arts, a philanthropist, and father of two small children – where do you find time to relax?

Family time is relaxation time for me. We live in England, New Mexico and at Segera. I find it easy to relax anywhere – I just have to be living in the here and now and not chasing the future. I also like playing the guitar and doing yoga.

You've experienced so much success in so many areas. Does Jochen Zeitz still have dreams?

My dream is what I'm currently doing, and I try to live it every day: it's my family and the many initiatives I'm involved in. I hope we'll be able to achieve our next ten year targets in Kenya. The most important thing to remember is that it's about the journey, not the destination.

Jochen Zeitz

Der in Deutschland geborene Jochen Zeitz ist unter anderem Vorstandsmitglied von Harley-Davidson, Cranemere Investment, des Kenya Wildlife Service (KWS) und von vier Stiftungen, die er gegründet beziehungsweise mitgegründet hat (ZEITZ Foundation, The Long Run, The B Team, Zeitz MOCAA). Er ist ausserdem Besitzer von Segera Conservancy. Zuvor war Zeitz 18 Jahre lang als CEO bei Puma tätig und machte den Brand weltweit zu einer der drei Topmarken der Sportartikelbranche (der Aktienkurs stieg um 4000 Prozent). Er hat zwei Bücher mitgeschrieben und wurde mit zahlreichen bedeutenden internationalen Preisen, darunter dem Verdienstorden der Bundesrepublik Deutschland, ausgezeichnet. Jochen Zeitz war bis vor kurzem auch Vorstandsmitglied und Vorsitzender des Nachhaltigkeitsausschusses für Wilderness Safaris und für Kering, die Luxusgütergruppe, für die er die globale Nachhaltigkeitsstrategie entwickelt hat. Jochen Zeitz ist verheiratet, hat zwei Kinder und lebt in England, New Mexico und Kenia. Er spricht sieben Sprachen.

Jochen Zeitz

German-born Jochen Zeitz is a board member of Harley-Davidson, Cranemere Investment, the Kenya Wildlife Service (KWS) and of 4 foundations he founded or co-founded (ZEITZ Foundation, The Long Run, The B Team, Zeitz MOCAA). He is also the owner of Segera Conservancy in Kenya. Previously Zeitz served 18 years as CEO at Puma, which he brought to become one of 3 top brands in the sporting goods industry (growing share price by 4000 per cent). Zeitz has co-written two books and has been awarded many international awards, including the Federal Cross of Merit of the Republic of Germany. Until recently he was a Board Member and Chairman of the Sustainability Committee for Wilderness Safaris and Kering, the luxury goods group for whom he developed its global sustainability strategy. Jochen Zeitz is married, has two children, lives in England, New Mexico and Kenya. He speaks seven languages.

zeitzfoundation.org, segera.com, zeitzmocaa.museum, bteam.org



Photo: ZVG, Courtesy © MOCAA

Ausgestellt im MOCAA: «Proposed Model for Tseko Simon Nkoli Memorial» (2017, Skulptur aus High Density Foam, künstlichen Blumen und Juwelen. Zeitz Collection, 205 x 106 x 134 cm) von Athi-Patra Ruga, einem bedeutenden zeitgenössischen Künstler aus Südafrika.

Exhibited in the MOCAA: "Proposed Model for Tseko Simon Nkoli Memorial" (2017, sculpture: High-density foam, artificial flowers and jewels, Zeitz Collection, 205 x 106 x 134 cm) by Athi-Patra Ruga, a prominent contemporary artist from South Africa.

SWISS Shop Duty Free



BREITLING

Breitling Navitimer Aviator 8 B01
Chronograph 43
SWISS LIMITED EDITION

CHF 6870.- or
1,855,000 miles

Breitling Navitimer Aviator 8
Automatic 41
SWISS LIMITED EDITION

CHF 3620.- or
977,000 miles

Please contact your flight attendant for availability and check pages 6 and 7 of the SWISS Shop Duty Free catalogue for more information.

The rocking Röckenwagners

Er ist erfolgreicher Koch, innovativer Restaurant- und Bäckereibesitzer sowie Kochbuchautor und er liebt es, zusammen mit seiner Frau Patti Gastgeber zu sein: Seit 30 Jahren zelebriert Hans Röckenwagner in Los Angeles deutsche Küche im California Style.

He is a successful chef, innovative restaurant and bakery owner, cookbook author and he loves to be a host along with his wife Patti: For 30 years, Hans Röckenwagner has been celebrating German cuisine in California style in Los Angeles.

Text: Peter Wipf / Photos: Reto Guntli



Hans und Patti Röckenwagner vor ihrem Restaurant Dear John's, dem legendären Treffpunkt der Filmstars der 1960er-Jahre in der Nähe der Sony Studios in Los Angeles und seit seiner Wiedereröffnung im April 2019 wieder ein Hotspot für Musiker, Schauspieler, Prominente und Feinschmecker.

Hans and Patti Röckenwagner in front of their restaurant Dear John's, the legendary 1960s hangout of movie stars near Sony Studios in Los Angeles. Since its reopening in April 2019, it has once again become the preeminent hot spot for musicians, actors, celebrities and foodies.



Auf der Menükarte des Röckenwagner-Cafés finden sich Gerichte wie Mehrkorn-Buttermilch-Pfannkuchen, Elsässische Flammkuchen oder leckere Brezel-Croissant-Sandwiches. An der Brottheke gibt es verschiedene Backwaren und natürlich die legendären Röckenwagner-Brezeln.

The menu of the Röckenwagner Café offers excellent dishes such as multigrain buttermilk pancakes, Alsatian Flatbread or delicious pretzel croissant sandwiches. At the bread counter you'll find a variety of breads, baked goods and of course also the legendary Röckenwagner pretzels.

Wer Hans Röckenwagner kennenlernt und mehr über seine Karriere erfährt, dem wird klar, dass er ein Mann mit vielen Talenten ist: ein ausgebildeter Koch, ein Bäcker, ein Gastronom, ein Unternehmer im Herzen und ein kluger Geschäftsmann sowie ein begabter Schreiner, der viele der Möbelstücke in seinen Restaurants und Bäckereien selbst kreiert hat. Seit seinem Umzug nach Los Angeles im Jahr 1984 führte er erfolgreich Restaurants und Cafés sowie ein stetig wachsendes Bäckereigeschäft, machte die deutsche Brezel populär und trug in den 1980er-Jahren zur Revolutionierung der südkalifornischen Küche bei. Derzeit besitzt er die Röckenwagner Bakery & Café zusammen mit einer Backfabrik, die Backwaren an Supermärkte, Restaurants und Cafés von Santa Barbara bis San Diego liefert, und ist Miteigentümer von Dear John's, einem Restaurant mit Bar aus den 1960er-Jahren, damals Frank Sinatras Lieblingslokal. Röckenwagner hat Kochbücher veröffentlicht und ist viele Male im Fernsehen aufgetreten.

Warum haben Sie Ihre Heimat Deutschland verlassen?

Ich bin in einer sehr kleinen Stadt aufgewachsen und wollte immer in einer grossen Stadt leben; ausserdem wollte ich das Familienunternehmen, ein Restaurant, nicht übernehmen. Einer der Gründe, warum ich zum Kochen kam, war die Hoffnung, dass es mir dieser Beruf ermöglichen würde, an anderen Orten zu arbeiten und andere Traditionen, Küchen und Sprachen zu entdecken.

Was sind die Hauptunterschiede bei der Essenszubereitung zwischen Europa und den Vereinigten Staaten?

Ich wurde in einem strengen europäischen System ausgebildet, mit Stationen, an denen der Entremétier das Gemüse zubereitet, der Saucier alle Saucen herstellt, sehr hierarchisch. Als ich hierherkam, landete ich in Küchen, die versuchten, diese Systeme zu imitieren, hauptsächlich nach französischer und italienischer Tradition. Dann gab es um die Mitte der 1980er-Jahre eine Essensrevolution in diesem Land. Junge amerikanische Köche begannen, wirklich gutes amerikanisches Essen zu kochen. Es war eine grossartige Zeit, um im kulinarischen Bereich tätig zu sein. Ihre Mentalität war: «Wir können ein bisschen von Frankreich leihen, ein bisschen von Italien, ein bisschen von dort und die reiche Fülle nutzen, die dieses Land zu bieten hat.» Die Amerikaner waren die Regelbrecher. Es gab viele Experimente und Misserfolge, aber die Erfolge waren unglaublich.

When you meet Hans Röckenwagner and learn about his career, it becomes obvious that he is a man of many talents: a trained chef, a baker, a restaurateur, an entrepreneur at heart and a clever businessman, and also a gifted carpenter who has created many of the furniture pieces in his restaurants and bakeries. Since moving to Los Angeles in 1984, he has successfully owned restaurants, cafés and an ever-expanding bakery business, made the German pretzel popular and helped revolutionise California Cuisine in the 1980s. He currently owns the Röckenwagner Bakery & Café together with a baking factory that delivers baked goods to supermarkets, restaurants and cafés from Santa Barbara to San Diego, and is co-owner of Dear John's, a 1960s throwback restaurant and bar that used to be Frank Sinatra's favourite hang-out. Röckenwagner has published cookbooks and appeared on TV many times.

Why did you leave your homeland Germany?

I grew up in a very small town and always wanted to live in a big city, and I also didn't want to take over the family business, a restaurant. One of the reasons I got into cooking was the hope that it would allow me to work in other places and learn other traditions, cuisines, and languages.

What are the main differences in food preparation between Europe and the United States?

I was brought up under a strict European system with stations where the entremetier prepares all the vegetables, the saucier makes all the sauces, very hierarchy driven. When I first came here, I landed in kitchens that tried to imitate those systems, mostly following the French and Italian traditions. Then, around the mid-1980s, there was a food revolution in this country. Young American chefs started cooking really good American food. That was a great time to be in the culinary field here. Their mentality was, "we can borrow a little from France, a little from Italy, a little from there, and we can use the bounty this country has to offer, which is endless." The Americans were the rulebreakers. There was a lot of experimenting, a lot of failures, but the successes were incredible.

Woher nehmen Sie Ihre Inspiration fürs Kochen und Backen?

Egal, für welchen Beruf man sich entscheidet, wenn man ihn mit Leidenschaft ausübt, gibt es keine geregelten Arbeitszeiten, sondern es ist eine 24-Stunden-Beschäftigung. Ob man auf dem Feld oder im Park ist oder mit seiner Familie: Alles inspiriert. Ich lasse mich hauptsächlich von Orten inspirieren, an denen meine Gedanken wandern können, nicht unbedingt in der Küche. Auch der Bauernmarkt ist eine Quelle der Inspiration, die Jahreszeit sagt einem, was man machen soll. Ich bin ausserdem in regem Kontakt mit meiner Schwester Susi Walser, die mit ihrem Ehemann Hans-Dieter das Walsers Landhotel und Restaurant in der Nähe von Basel besitzt. Wir reden die ganze Zeit über das Geschäft und die neuesten Food-Trends.

Welches Ihrer Unternehmen ist das erfolgreichste?

Die Bäckerei. Wir erreichen jeden Tag Tausende von Menschen. Bei Besprechungen erinnere ich meine Mitarbeiter regelmässig daran, dass es nicht bloss um Produkte geht, sondern auch um Erlebnisse und wie wir jeden Tag das Leben von Menschen berühren, zum Beispiel bei Geburtstagen, Hochzeiten und Jubiläen. Wir nähren die Menschen, wir schieben nicht nur Kisten mit Sachen raus. Bei grossen Mengen wird dies leicht übersehen; es ist meine Aufgabe, an diesen Werten festzuhalten. In den letzten fünf Jahren konnten wir eine Marke aufbauen, das war eine der schwierigsten Aufgaben. Wir verkaufen unsere Markenprodukte in vielen Geschäften und sind von einer lokalen zu einer regionalen Marke gewachsen. Eine nationale und internationale Marke wäre das nächste Ziel.

Was ist Ihr Erfolgsrezept?

Wenn man wächst, darf man nicht vergessen, woher man kommt. Man muss Kompromisse eingehen, aber niemals zulasten der Integrität. Wir sind sehr verantwortungsbewusst gewachsen und haben keine Investoren oder Banken, denen wir etwas schulden. Jahrelang haben wir den Gewinn wieder ins Geschäft gesteckt. Ich glaube auch daran, Fehler machen zu dürfen, aber nicht zweimal. Zudem haben Patti und ich eine sehr starke Partnerschaft. Wir feiern unser 20-jähriges Bestehen und bisher war es fantastisch. Sie arbeitet nicht wirklich jeden Tag in meinem Geschäft, aber eigentlich doch. Sie ist meine grösste Investorin, wir reden die ganze Zeit über Ideen und treffen gemeinsam Entscheidungen.

Where do you find inspiration for your cooking and baking?

Whatever profession you choose, if you're really passionate about it, it's not a 9 to 5 job, it's a 24-hour job. Whether you're out in the field, or you're in the park, or with your family, there's inspiration. I draw most of my inspiration from places where my mind can wander, not necessarily in the kitchen. The farmer's market, too, is a source of inspiration, the season tells you what to make. I also keep close to my sister Susi Walser, who with her husband Hans-Dieter, owns Walsers Landhotel and Restaurant near Basel. We talk all the time about the business and the newest food trends.

Which of your businesses is the most successful one?

The bakery business. We reach and we impact thousands of people every day. At meetings, I regularly remind my staff that it's not just about dozens of products but experiences, and how we touch people's lives every day, for example at birthdays, weddings, anniversaries. We feed people, we're not just pushing out boxes of stuff. When you're dealing in large quantities this is easily overlooked; it is my job to stick to those values. Over the last five years, we've been able to build a brand, one of the hardest things to do. We have our branded products sold at many stores, and we went from a local to a regional brand; a national and international brand would be the next frontier.

What is your recipe for success?

When you grow you have to be mindful where you came from and not lose sight of that. You have to make compromises but the compromises should never affect your integrity. We have grown very responsibly and have no investors or banks holding anything over us. For years and years, we put the money we made right back into the business. Also, I believe in making mistakes, but not twice. Furthermore, Patti and I have a very strong partnership. We are celebrating our 20th anniversary and it's been fantastic. She doesn't really work in my business on a day-to-day basis, but in a way she does. She's my biggest investor, we talk about ideas all the time and make decisions together.



1

Photo: ZYG



2

1. Das kürzlich wiedereröffnete Dear John's samt Bar glänzt wieder in seinem ursprünglichen Charme. / 2. Von oben links im Uhrzeigersinn: Hühnchen Parmesan, Bratkartoffeln, Krabbencocktail, Rib Eye Steak, Eisbergsalat und Broccolini.

1. The recently reopened Dear John's restaurant and bar have been brought back to their original speakeasy charm. / 2. From top to bottom clockwise: Chicken Parmesan, German Potatoes, Shrimp Cocktail, Rib Eye Steak, Wedge Salad and Broccolini.



Stilvolles Zuhause: Hans und Patti laden regelmässig Freunde privat zum Essen ein, um Hans' Kochkünste zu geniessen. Unter ihnen Berühmtheiten wie Jamie Lee Curtis, Jodie Foster, Jennifer Grey, Alexandra Hedison, Christopher Guest, Uli Edel, Clark Gregg oder Thomas Gottschalk.

Stylish home: Hans and Patti regularly invite friends for private dinners to enjoy Hans' cooking artistry. Among them celebrities like Jamie Lee Curtis, Jodie Foster, Jennifer Grey, Alexandra Hedison, Christopher Guest, Uli Edel, Clark Gregg or Thomas Gottschalk.

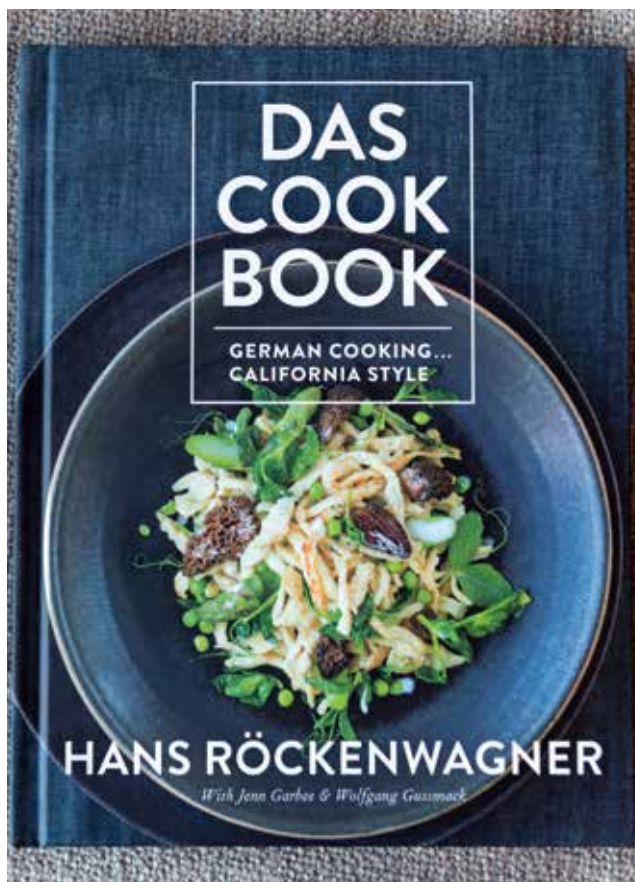
Hans Röckenwagner

Hans Röckenwagner wuchs als Sohn eines Restaurantbesitzers im süddeutschen Schliengen auf. Nach seiner Ausbildung zum Koch arbeitete er in Deutschland, Frankreich und der Schweiz, bevor er ein Angebot erhielt, im damals berühmten Restaurant Le Perroquet in Chicago zu arbeiten. Er zog 1984 nach Los Angeles, wo er sein erstes Restaurant, Röckenwagner, eröffnete. Hans betrieb anschliessend mehrere erfolgreiche Restaurants und Cafés und hat seit 2008 seine eigene Bäckerei zu einem Grossunternehmen ausgebaut und beliefert heute einige der besten Hotels, Märkte, Lebensmittelgruppen und Einzelhandelsgeschäfte in Kalifornien. Er besitzt das Röckenwagner Café und ist Mitbesitzer von Dear John's. Seine Frau Patti war als Chief Brand Officer und Kommunikationsexpertin in der Unterhaltungs- und Finanzbranche tätig und berät derzeit Hollywood Studios, Media-Start-ups und Blue-Chip-Unternehmen. Hans Röckenwagner und seine Frau Patti leben in Los Angeles und Berlin.

Hans Röckenwagner

Hans Röckenwagner grew up in Schliengen in southern Germany as son of a restaurant owner. After his apprenticeship as a cook, he worked in Germany, France, and Switzerland before he got an offer to work at the then famous Le Perroquet restaurant in Chicago. He moved to Los Angeles in 1984 where he opened his first restaurant, Röckenwagner. Hans subsequently ran several successful restaurants and cafés, and since 2008, he has developed his bakery business into a large enterprise serving some of California's best hotels, markets, food groups and retail outlets. He also owns the Röckenwagner Café & Bakery, and co-owns Dear John's. His wife Patti has been working as a chief brand officer and communications expert in the entertainment and the financial industry, and currently consults for Hollywood studios, media start-ups and blue chip companies. Hans and Patti Röckenwagner live in Los Angeles and Berlin.

rockenwagner.com, dearjohnsbar.com, walsers-hotel.de



Im «Cook Book» verrät Hans Röckenwagner seine Lieblingsrezepte für traditionelle deutsche Gerichte, unter anderem das Geheimrezept für seine berühmten Brezel oder den bei den Gästen des Röckenwagner Café äusserst beliebten Pflaumenstreuselkuchen.

In his "Cook Book", Hans Röckenwagner reveals his favourite recipes for traditional German dishes, including the secret recipe for his famous pretzels or the plum crumble cake that is extremely popular among the guests at the Röckenwagner Café.

The Voltaggio boys

Stararchitekten, Starchefs: Das «Conrad» ist der neue Hotspot in Washington DC.

Star architects, star chefs: The “Conrad” is the new hot spot in Washington, DC.

Die Stadt boomt, und SWISS fliegt ab März direkt hin! «Washington ist wie vor ein paar Jahren Los Angeles», sagt Bryan Voltaggio, «kulinarisch ist plötzlich viel in Bewegung.» Auch Voltaggio powert in DC, zusammen mit seinem Bruder Michael. Die beiden haben sich einen tollen Arbeitsplatz ausgesucht: das Restaurant Estuary im «Conrad Washington», dem besten Haus der Stadt, gelegen im neuen, nach strengem Masterplan erbauten «City Center DC» mit 30 Luxusboutiquen, Fussgängerzonen und trendigen Bistros. Prominente Architekten: die beiden Basler Pritzker-Preisträger Jacques Herzog und Pierre de Meuron.

Die Voltaggios? Die kennt man in den Staaten. Spätestens seit der TV-Show «Top Chef». Da standen die beiden im Final. Gegeneinander, nicht miteinander, mit Michael als Sieger. Den Erfolg kosten sie gemeinsam aus: Restaurants an beiden Küsten, Cooking Channel am TV – und jetzt ein weiteres Lokal in Washington DC. «Ein Heimspiel für uns», sagen die beiden, «wir kommen beide aus Maryland, DC liegt vor der Haustür.» Die Produkte auch: Die Voltaggios («hottest young chefs in the country») setzen auf Farm to Table und vor allem auf Seafood aus der Chesapeake Bay; selbst die Austern sind «local». Zubereitung? Ziemlich frech, mit Funfaktor: Was aussieht wie ein simpler Toast, ist eine Maryland Crab. Nicht nur die Karte ist spektakulär, auch die Showküche: Die Voltaggios und ihre Statthalter vor Ort zaubern an einem sündhaft teuren Molteni-Herd. Farbe: Ferrari-Rot!



Urs Heller

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

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

gaultmillau.ch

The city is booming, and from March, SWISS will take you there directly! “Washington is like Los Angeles a few years ago,” says Bryan Voltaggio, “all of a sudden, there's a lot going on in the culinary scene.” Voltaggio is one of those making things happen in DC, together with his brother Michael. They have chosen a great place to work: the Estuary at the “Conrad Washington”, the best hotel in town, located in the new “City Center DC”, built according to a rigorous master plan, with 30 luxury boutiques, pedestrian zones and trendy bistros. Prominent architects: Pritzker Prize winners Jacques Herzog and Pierre de Meuron. The Voltaggios are well known in the States, ever since the TV show “Top Chef”. The two brothers reached the final, competing not with, but against each other, with Michael the lucky winner. They are savouring the success together: restaurants on both coasts, a TV show on the Cooking Channel – and now another restaurant in Washington, DC. “It's a home game for us,” they say, “we come from Maryland; DC is right on our doorstep.” And so is the produce: The Voltaggios (“hottest young chefs in the country”) take a farm-to-table approach, featuring, in particular, seafood from Chesapeake Bay; even the oysters are locally sourced. The preparation? Pretty cocky, with a great fun factor: What looks like a piece of toasted bread is in fact Maryland crab. The show kitchen is as spectacular as the menu: The Voltaggios and their team do their magic at a Molteni stove in Ferrari red!

estuarydc.com, conradwashingtondc.com



Photos: ZVG (2)

Oben: Sie sind TV-Stars («Top Chef») und führen gemeinsam das Restaurant Estuary im Conrad Washington DC: Michael und Bryan Voltaggio.
Unten: Happy Hour – die Rooftop-Lounge des «Conrad» gehört zu den Hotspots der Hauptstadt: coole Drinks & Häppchen, cooler Sound.

Top: They are TV stars (“Top Chef”) and now jointly run the restaurant Estuary at the Conrad in Washington, DC: Michael and Bryan Voltaggio.
Bottom: Happy hour – the rooftop lounge at the Conrad is one of the capital’s hot spots: cool drinks, tasty bites, great music.



Vom ehemaligen Önologen von Château Mouton Rothschild vinifiziert – der Grand Vin von Son Mayol.

Vinified by the former oenologist of the Château Mouton Rothschild estate – Grand Vin Son Mayol.

The art of winemaking

Der Schweizer Gregory Hirschmann hat auf Mallorca sein neues Zuhause gefunden und produziert auf Son Mayol ganz nach Bordelaiser Vorbild einen der besten Weine der Insel. Der erste Jahrgang entstand 2014 und wurde von Patrick Léon, dem ehemaligen Önologen von Château Mouton Rothschild, vinifiziert.

Having recently relocated to Mallorca, Swiss wine expert Gregory Hirschmann spends his days producing one of the best Bordeaux-style wines on the island at the Son Mayol winery. The first vintage arrived in 2014, with the vinification process overseen by Patrick Léon, the former oenologist at the Château Mouton Rothschild wine estate.

Text: Chandra Kurt/ Photos: Reto Guntli



250 Krieger und Pferde aus der Terrakotta-Armee des Kaisers Qin aus Xi'an sind auf dem ganzen Weingut Son Mayol verteilt.

Two hundred and fifty warriors and horses of Emperor Qin's terracotta army from Xi'an are on display across the Son Mayol estate.

Gregory Hirschmann hat sich ein önologisches Paradies geschaffen, in dem er Weine vinifiziert, die sogleich an grosse St.-Émilion-Weine denken lassen – wenn man sie blind verkostet. Ihre Aromatik offenbart Noten von Zedernholz, schwarzer Schokolade, Graphit, Sauerkirschen und Cassis – und zwar nicht zu knapp. Einmal im Gaumen, nehmen sie einen in Anspruch und bleiben lange präsent. Erst wenn man auf das Etikett der Flaschen blickt, wird klar, dass die Trauben auf anderem Terroir reifen – auf spanischem. Und zwar auf einem Terroir, das mehr und mehr en vogue und entsprechend populär ist. Die Rede ist von Mallorca – der spanischen Insel, die Winzer aus aller Welt anlockt. Das Klima ist perfekt, der Boden interessant und die Möglichkeiten sind spannend. Mit rund 36 000 Quadratkilometern ist Mallorca die grösste Insel der Balearen und bildet zusammen mit Ibiza, Formentera und zahlreichen kleineren Inseln eine autonome Gemeinschaft innerhalb Spaniens. Sie liegt im westlichen Mittelmeer, rund 170 Kilometer von Barcelona entfernt, und war im 19. Jahrhundert für ihre aus der Malvasia-Traube vinifizierten Süssweine bekannt und bis vor kurzem für einfache Touristenweine. Das hat sich nun komplett verändert, nicht zuletzt dank Weinaficionados wie Gregory Hirschmann, die hier ihre Passion ausleben und auch die Qualität auf die Spitze treiben. Gregory Hirschmann, dessen Familie als Besitzer der Firma Jet Aviation bekannt ist, geht mit der Son-Mayol-Kellerei neue Wege. Sein erster Jahrgang war der 2014er und beraten wurde er vom inzwischen verstorbenen Topönologen Patrick Léon, der sowohl für die Güte des Bordelaiser 1^{er} Grand Cru Château Mouton Rothschild zuständig war wie auch für die Kreationen der ikonischen Opus-One-Weine aus Kalifornien und Almaviva aus Chile. Seine Mitarbeiterin Marie Barbé hat das Son-Mayol-Projekt inzwischen übernommen und als wir zusammen die Jungweine verkosteten, schwärmte sie ebenfalls von der Güte dieses Inselterroirs. Gregory Hirschmann kultiviert heute die Bordelaiser Trauben Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc und Mer-

Swiss-born Gregory Hirschmann has created a winemaking paradise on Mallorca. It is here that he produces wines that would, if you were blindfolded, be difficult to tell apart from varieties hailing from Saint-Émilion. These are wines containing rather striking notes of cedar wood, dark chocolate, graphite, sour cherries and cassis. They take their time to develop on the palate and have a long finish. Only by looking at the bottle's label do you realise that these grapes don't come from France, but from Spain – in an environment (or “terroir” as it is known in the industry) whose cool factor and popularity is increasing all the time. Specifically, we're talking about Mallorca, the Spanish island that is drawing more and more winegrowers from all over the world to its shores. The climate is perfect, the soil is rich and the opportunities are exciting. At around 36,000 square kilometres in size, Mallorca is the largest island in the Balearics and forms an autonomous community within Spain together with Ibiza, Formentera and many other smaller islands. Situated in the western Mediterranean Sea around 170 kilometres off the coast of Barcelona, it was known for its sweet wines in the 19th century – made using the Malvasia grape variety – and, until recently, for its simple wines produced for tourists. The situation has now changed completely, not least thanks to wine aficionados such as Gregory Hirschmann who are using the island to indulge in their passion for wine and raise its quality to an extremely high level. Hirschmann, whose family is known for its ownership of Jet Aviation, is now exploring a new outlet in the form of the Son Mayol wine estate. The estate's first vintage was 2014 and counted on guidance from top oenologist Patrick Léon, who has since passed away. Léon was the expert behind the premier grand cru Château Mouton Rothschild – one of Bordeaux's most celebrated wines – and was responsible for the creation of the iconic wines Opus One in California and Almaviva in Chile. His co-worker Marie Barbé has now taken over the reins of the Son Mayol project and, as we sampled the young wines together, she also waxed lyrical about the perfection of the island



Aussen- und Innenansicht der Son Mayol Winery, die sich perfekt mit der Landschaft vermählt. Im unteren Bild sieht man durch den Glasboden die Gärtanks.

Seen from the outside and from within: The Son Mayol winery blends seamlessly into the landscape. In the bottom image, the fermentation vats are visible through the glass floor.



Die Französin Marie Barbé ist heute für die Vinifikation zuständig und ist vom Inselklima ganz begeistert.

Marie Barbé, a native of France, is in charge of the vinification process and thrilled by the island's climate.



1



2



3

1. Der gestylte Bau wurde vom valencianischen Architekten Javier Campos entworfen und realisiert. / 2. Die Trauben fallen via Gravitation in die Tanks und werden dadurch geschont. / 3. Heute sind hier 23 Hektaren mit Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc und Merlot bestockt.

1. The stylish building was designed and realised by Valencian architect Javier Campos. / 2. By use of gravity, the grapes drop directly into the vats, avoiding bruising. / 3. Today 23 hectares of Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc and Merlot grow here.

lot auf 23 Hektaren und hat eine stylische, elegante Kellerei nördlich von Palma de Mallorca errichtet. Der moderne und geschwungene Bau, der sich übrigens optisch perfekt mit der Natur verbindet, hat ein mit Solarmodulen belegtes Dach und wurde vom valencianischen Architekten Javier Campos entworfen. Gärtanks, Fasslager und Abfüllanlage sind in den beiden unterirdischen Geschossen untergebracht. Von oben kann man durch einen Glasboden ins erste Untergeschoss auf die grossen Holztanks aus französischer Eiche schauen, was einen im Nu zu einem Teil der Kellerei macht. Eine über 10 Meter hohe Steinwand, errichtet im Stil der Trockensteinmauern, verbindet beide Untergeschosse und wurde aus den Steinen errichtet, die man auf dem Weingut aus den Rebbergen entfernt hat. Es versteht sich von selbst, dass auf diesem harmonischen Inselparadies, auf dem auch Hirschmanns drei Hunde Cher, Leda und Luna leben, mit modernsten Techniken gearbeitet wird. Besucher sind übrigens auf Voranmeldung herzlich willkommen.

Herr Hirschmann, Sie produzieren in Spanien einen Wein, der an einen Bordeaux denken lässt – mögen Sie keine spanischen Weine?

Ich produziere primär einen Wein, der mir persönlich am besten schmeckt, und ich mag erdige Weine, wie man sie in Bordeaux findet, am besten. Für mich repräsentiert der Bordelaiser Stil einen verlässlichen, soliden Geschmack, ganz zu schweigen von der tollen Struktur, die diese Weine haben. Sie sind herrlich zu trinken und passen auch gut zum Essen. Zudem sind es gute Lagerweine.

Sie führen hier ein noch junges Weinprojekt und der erste Jahrgang war der 2014er.

Genau, und ich muss gestehen, dass ich sehr stolz bin, dass Patrick Léon, ehemaliger Önologe von Château Mouton Rothschild, unser Berater war. Der letzte Jahrgang, den er vinifiziert hat, war der 2018er. An seiner Seite arbeitete Marie Barbé, die jetzt ganz für uns zuständig ist. Sie müssen sich vorstellen, dass es hier früher keine Reben hatte und wir alle

terroir. Today, Hirschmann cultivates the following grapes from the Bordeaux region on the 23-hectare estate: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc and Merlot. He has also built a stylish, elegant wine cellar to the north of Palma de Mallorca. Designed by Valencian architect Javier Campos, the modern, sweeping design of the building that blends in seamlessly with its surroundings has a roof fitted with solar panels. The cellar, whose two storeys are both below ground level, is home to fermentation tanks, casks and filling lines. From above, you can look through a glass floor to the French oak tanks on the first basement level, which immediately leaves you feeling as though you're actually in the cellar. A stone wall more than 10 metres in height – built in a dry-stone style – connects the two subterranean levels. The stones used to make the wall were sourced from the grounds of the vineyard itself. A glance around reveals that Hirschmann, who lives in this island paradise with his three dogs Cher, Leda and Luna, uses state-of-the-art technology to produce the wine. Visitors are welcome by appointment.

Mr Hirschmann, you produce a wine on Spanish soil whose taste is reminiscent of a Bordeaux – are you not a fan of Spanish wines?

Above all, I want to produce a wine that tastes best to me. I like earthy wines, and those happen to be the kind you will most often find in the Bordeaux region. For me, Bordeaux wines have a reliable, robust flavour and a fantastic structure. They are wonderful to drink and go well with food. They also lend themselves to longer ageing.

This is a fledgling wine project. The first vintage was 2014.

That's correct, and I have to admit I'm very proud that Patrick Léon, the former oenologist at Château Mouton Rothschild, served as our advisor. The last vinification process he oversaw was for the 2018 vintage. Working alongside him was Marie Barbé, who is now completely responsible for us. You have to bear

Rebstöcke neu gepflanzt haben. Das Schöne an Mallorca ist, dass das Klima und das Terroir perfekt sind und die Reben daher weniger Krankheiten ausgesetzt sind. Das hat Patrick Léon sofort erkannt.

Sie vinifizieren einen Hauptwein und einen Zweitwein – warum nicht mehr?

Auch hier halte ich mich an Bordeaux, wo dieses System üblich ist. Interessant ist, dass wir dafür 30 Mikroterroirs einzeln verarbeiten und dann zu den Weinen assemblieren. Wir produzieren aber auch Olivenöl und Fleisch vom Angus Beef. Bei den Weinetiketten arbeiten wir zudem pro Jahrgang mit interessanten Künstlern zusammen.

Stammen diese aus Mallorca?

Nicht nur. Ich will mich hier nicht eingengen und möchte mit Künstlern zusammenarbeiten, die mir persönlich sehr gut gefallen und deren Arbeit wichtig ist.

Wie jedes gute Weingut produzieren Sie ein hochwertiges Olivenöl. Was ist der Grund?

In den Berglagen sind manche Terrassen zu eng für Reben und eignen sich somit eher für Olivenbäume. Das ist in Mallorca schon seit Hunderten von Jahren so, und deshalb verfügt Son Mayol über mehr als 2000 Olivenbäume, die zu einem guten Teil über 100 Jahre alt sind. Genauso wie beim Wein begnügen wir uns nicht mit einer Olivensorte, sondern kreieren eine spezielle Zusammenstellung aus drei Sorten. Selbstverständlich wird nur die erste kalte Pressung verwendet und das verbleibende Fruchtgut danach weiterverkauft. Das Resultat ist ein Olivenöl der Spitzenklasse. Sanft, elegant und gleichzeitig herb mit angenehmen Grüntönen. Ein guter Begleiter für Salat, Fisch, Käse oder einfach nur zum Brot.

Hat der Namen Mayol eine spezielle Bedeutung?

Es ist einerseits ein Familienname, andererseits aber auch der Name eines einjährigen Rebstockes.

in mind that there was no vineyard here at all before. We planted every one of the vines. The great thing about Mallorca is that the climate and the terroir are perfect, so it is easier for the vines to stay healthy. This is something Patrick Léon recognised straight away.

You produce a flagship wine and a second label – why not more?

This is another area where I follow the example set in Bordeaux. An interesting fact is that we individually oversee 30 micro-terroirs from which the wines are assembled. We also produce olive oil and meat from Angus cattle. For the wine labels, we collaborate with artists of interest to us each year.

Are the artists based in Mallorca?

Not all. I don't want to restrict myself in this. I want to work with artists who I personally enjoy and whose work is important.

Like all good wineries, you also produce a quality olive oil. Why did you decide to do this?

In mountainous areas, some terraces are too narrow for vines but are suitable for olive trees. This has been the case in Mallorca for hundreds of years, which is why Son Mayol has more than 2,000 olive trees, many of which are more than a century old. Like with our wines, we aren't just content with one type of olive; we create a special composition from three varieties. We rely on cold extraction and only use the first pressing, with the remaining fruit material being sold on to other producers. The result is a top-quality olive oil that is mild and elegant yet bitter with a pleasant green hue to it. It is ideal for salads, fish and cheese – or even with bread alone.

Does the name Mayol have a special meaning?

It's both a family name and the name of a one-year-old vine.

bodegasonmayol.es

Only few ads
go around the world.

Make sure yours does.

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



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

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.



Photos: ZVG (3)

Leopard Creek, South Africa

leopardcreek.co.za

Nilpferde, Büffel, Antilopen: Der Leopard Creek Country Club liegt am Crocodile River und beim Krüger-Nationalpark in Südafrika. Golf und Safari lassen sich ideal kombinieren. Gary Player hat den spektakulären Kurs designt. Merkmale: breite Fairways, riesige Bunker, viel Wasser. Wer in den umliegenden Lodges wohnt und sich an die strengen Tenüvorgaben hält, darf auf den eigentlich privaten Kurs. Attraktives Clubhaus.

Hippos, buffalo, antelopes: Leopard Creek Country Club is located on Crocodile River next to Kruger National Park in South Africa – the ideal place for a combined golf and safari holiday. Gary Player designed the spectacular course. Main features: wide fairways, huge bunkers, lots of water. Although this is officially a private club, guests who reside in the surrounding lodges and comply with the dress code are allowed to play. Elegant clubhouse.

Selection and Text: Urs Heller



El Rompido, Spain

preciseelrompido.com

Ein Angebot, das Golfer happy macht: 36 Holes, 5-Sterne-Hotel (196 Zimmer und Suiten, 4 Restaurants), Ganzjahresbetrieb! El Rompido heisst das Resort an der Costa de Luz, zwischen Faro und Sevilla. Der Nordplatz ist eine echte Herausforderung, er gehört zu den Top 100 in Europa. Der Südplatz spielt sich entspannter, mit spektakulärer Sicht auf den Atlantik. Tapasbars am Hafen des Dorfes El Rompido.

Here's an offer that makes golfers happy: 36 holes, a five-star hotel (196 rooms and suites, 4 restaurants), open all year round! El Rompido is the name of the resort on the Costa de Luz, between Faro and Seville. The north course, counted among the top 100 in Europe, is a real challenge. The south course is more relaxing, with spectacular views of the Atlantic Ocean. Tapas bars line the marina in the village of El Rompido.



Palheiro Golf, Madeira

palheironatureestate.com, portosantogolfe.com

Golfen am Golfstrom! Madeira ist auch im Winterhalbjahr eine empfehlenswerte Destination. Auf dem «Palheiro Golf», 500 Meter über der Bucht von Funchal, ist Nervenkitzel angesagt: steile Abhänge, tiefe Schluchten – aber auch ein Blumenmeer. Auf der Nachbarinsel Porto Santo wird auch gespielt. Ein ökofreundlicher Platz mit abenteuerlichen Abschlügen, 2004 designt vom spanischen Golf-Gott Seve Ballesteros.

Golfing in the mild climate of the Gulf stream! Madeira is an attractive destination during the winter season, too. The Palheiro Golf Course, perched 500 metres above the bay of Funchal, is a thrilling experience: steep slopes and gaping ravines, but also a sea of flowers. Golfing is available on the neighbouring island of Porto Santo as well. The eco-friendly course with its dramatic tee shots was designed in 2004 by the Spanish golf legend Seve Ballesteros.

SWISS Golf Traveller

- Gratistransport des Golfgepäcks* (23 kg zusätzlich zur Freigeäcklimite) bei SWISS, Edelweiss und Lufthansa
- exklusiver Coverbag und 2000 Prämienmeilen als Anmeldegessenk
- kostenlose Miles & More American Express Golf Kreditkarte
- weltweit Spezialkonditionen auf Golfplätzen und in Hotels

* Economy Class in Europa abhängig von gewählter Tarifoption

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

* Economy Class in Europe depending on selected fare option

swiss.com/golf

The high-flyer

Er hat Talent, Charme und ist einer der besten Golfprofis der Welt:
Wir sprachen mit Justin Rose, dem Markenbotschafter von Hublot,
anlässlich seines Besuchs in der Uhrenmanufaktur in Nyon.

He's got talent and charm – and he's one of the world's best golfers:
We talked to Hublot brand ambassador Justin Rose when he visited
the company's watch factory in Nyon.

Interview: Caroline Micaela Hauger

Photo: Caroline Micaela Hauger



Golfprofi Justin Rose setzt mit seinem elegant-coolen Style nicht nur auf dem Platz Akzente.

With his cool, elegant style, golfer Justin Rose makes a good impression both on and off the course.

Ist es Fluch oder Segen, der weltbeste Golfer zu sein?

Beides. Und harte Arbeit. Noch schwieriger ist es, oben zu bleiben. Ich war 13 Wochen die Nummer eins, trug dieses Jahr ein paar Kämpfe mit Brooks Koepka, Dustin Johnson und Rory McIlroy aus. Die Rangliste ändert wöchentlich, im Moment stehe ich auf Platz acht. Ich will aber unbedingt zurück an die Spitze.

Welche Lektion fürs Leben hat Sie Golf gelehrt?

Golf lehrt dich Versagen. Es ist eine Demut einflössende Sportart. Man muss lernen, mit Verlusten umzugehen. Durchhaltevermögen, Beharrlichkeit, Ausdauer, Integrität, Bescheidenheit – all das gehört dazu. Und dass zu viel Respekt nicht immer gut ist. Ich musste erst lernen, den Erfolg zu genießen.

Welches ist Ihr Lieblingsplatz?

Tylney Park in Hampshire, England. Dort habe ich mit Golfspielen begonnen und mit meinem Vater viele Runden gedreht.

Womit hadern Sie an einem Turnier?

Wurden am Donnerstag und Freitag super Resultate erzielt, ist es am Samstag schwer zu akzeptieren, dass man eigentlich noch nichts erreicht hat. Am Sonntag, dem Finaltag, lässt der Druck dann meistens nach. Die richtige Denkweise ist entscheidend. Ob ich aggressiv unterwegs bin oder auf Sicherheit bedacht, mein Kopf passt sich dem Spiel an – egal ob als Leader oder sechs unter Par.

Sind Sie noch nervös?

Ich habe die Putts, bei denen ich wie Espenlaub gezittert habe, nie gezählt. Mein bestes Golf spiele ich, wenn ich kreativ und nervös bin. Das Wichtigste ist, zu verstehen, dass nicht die Nervosität die Performance beeinflusst, sondern die falsche Denkweise.

Ihr Lieblingsschläger?

Der Putter. Ich bin der Einzige auf der Tour, der den Axis 1 benutzt. Er hat eine interessante Technologie. In diesem Jahr habe ich besser geputtet als jemals zuvor.

Drei Tipps für Amateure?

Die Ausgangsstellung des Balls beim Abschlag ist nicht mittig, sondern vor dem linken Fuss. Golf ist ein langsamer Sport, genieße es, zu Fuss unterwegs zu sein. Sei neugierig, aber kein Perfektionist. Sonst macht dich dieser Sport verrückt.

Is being the best golfer in the world a blessing or a curse?

It's both. And it's hard work. It's even harder to stay at the top. I was number one for 13 weeks, and this year I've teed off against Brooks Koepka, Dustin Johnson and Rory McIlroy. The rankings change on a weekly basis. I'm eighth at the moment – but I want to get back to the top. Winning tournaments is great!

What life lessons has golf taught you?

Golf teaches you about failure. It is a sport that ensures you stay humble: You need to learn to cope with losing. Resilience, tenacity, stamina, integrity and modesty are all part of it. But having too much respect isn't always a good thing either. I had to learn how to enjoy success.

What is your favourite course?

Tylney Park in Hampshire, England. That's where I started playing golf and where I've enjoyed many rounds with my father.

What do you find hard about tournaments?

If you get great results on Thursday and Friday, it can be hard to accept that you've not actually got anywhere on Saturday. The pressure tends to ease off on Sunday, the last day. The right mindset is essential. No matter whether I'm on the offensive or playing it safe, my mind adapts to the game, regardless of whether I'm leading or six under par.

Do you still get nervous?

I've never counted the number of putts where I've been shaking like a leaf. I play my best golf when I'm creative and nervous. The most important thing to understand is that it's not the nerves that affect your performance, but the wrong mindset.

Your favourite golf club?

The putter. I'm the only person on the tour who uses the Axis 1, which features some interesting technology. This year, I've been putting better than I've ever done before.

Three tips for amateurs?

When you tee off, don't put the ball in the middle, put it in front of your left foot. Golf is a slow sport, so enjoy being on your feet. Be curious, but don't be a perfectionist, otherwise this sport will drive you mad.



Hublot zählt zu den luxuriösesten Manufakturen der Welt. CEO Ricardo Guadalupe: «Wir sind stolz, Justin Rose zu unseren Markenbotschaftern zu zählen.» Mit der Big Bang Unico Golf präsentiert Hublot eine Weltneuheit: die erste mechanische Golfuhr mit Apertur auf dem Display. Das Uhrwerk HUB1580 ermöglicht es Golfern, ihren Punktestand auf dem Rasen zu berechnen, ohne das Spiel unterbrechen zu müssen.

Hublot ranks among the most luxurious watch manufacturers in the world. CEO Ricardo Guadalupe: "We're proud to have Justin Rose as a brand ambassador." Hublot's Big Bang Unico Golf is a unique innovation: the very first mechanical golf watch with an aperture on the display. The HUB1580 movement allows golfers to calculate their score on the course without having to interrupt the game.

Lieben Sie es, ständig um die Welt zu reisen?

Als Single liebte ich das Fliegen. Und auch Sightseeing, fremde Kulturen, neue Orte, coole Bars und Restaurants. Als Profigolfer und Familienvater gönne ich mir diesen Luxus nicht mehr. Jetzt ist Zeit mein höchstes Gut. Von meiner Frau und den Kindern getrennt zu sein, ist hart.

Als Botschafter für die Uhrenmanufaktur Hublot mit Hauptsitz in Nyon kennen Sie die Schweiz sicher gut.

Leider nein. Auf der Tour habe ich mehrmals in Crans-Montana gespielt und ich finde die Bergwelt wundervoll. Ich liebe die kulturelle Vielseitigkeit, die Freundlichkeit – und die Klischees wie Schweizer Schokolade und Uhren. Hoffentlich finde ich bald mehr Zeit, das Land zu bereisen.

Do you love travelling around the world all the time?

When I was single, I loved flying. And sightseeing, foreign cultures, new places, cool bars and restaurants. As a professional golfer and family man, I don't have that luxury any more. Now, time is my most valuable asset. It's hard being separated from my wife and children.

You're an ambassador for the watchmaker Hublot, headquartered in Nyon. This must mean that you're an expert on Switzerland?

Sadly not. On the Tour, I played in Crans-Montana several times and was blown away by the mountains. I love the country's cultural diversity, its friendliness and its clichés, like Swiss chocolate and watches. Hopefully, I'll soon find more time to travel around the country.

Was macht Hublot für Sie interessant?

Als ich 2012 in Dubai spielte, sah ich in einer Mall ein Uhrenmodell, das mich auf den ersten Blick faszinierte. Ich sagte zu meiner Frau Kate: Spiele ich gut, werde ich mir diese Uhr kaufen. Ende Woche war sie aus dem Schaufenster verschwunden – Kate hatte sie mir bereits besorgt. Bevor ich Botschafter wurde, war ich also Hublot-Kunde. Ich kann mich als Sportler mit dieser Marke identifizieren und ich liebe den modernen Look, die Philosophie, das elegante Kautschukarmband ...

Für die Kate & Justin Rose Foundation spendeten Sie 3 Millionen Dollar aus Ihrem Privatvermögen. Wie grosszügig!

Dank unseren Sponsoren konnten wir 2019 das Programm «Birdies for Blessings» lancieren. Für 100 Dollar erhält ein Schulkind in Amerika ein ganzes Jahr lang gesunde Nahrung. Mit «Blessings in a Backpack» sorgen wir dafür, dass Kids in und um Orlando, wo meine Frau Kate aufgewachsen ist, Schulbücher und Verpflegung erhalten. Es ist mir eine Herzensangelegenheit, der Gemeinschaft etwas zurückzugeben. Ich möchte mit meinen Preisgeldern etwas Bedeutungsvolles machen. Golf ist dafür ein ganz wundervoll geeigneter Sport!

Justin Peter Rose

Golf: In Johannesburg geboren und England aufgewachsen, ist Justin Rose einer der Leader der nordamerikanischen PGA Tour und der European Tour. Den grössten Erfolg seiner Karriere feierte er mit dem Sieg am US Open 2013. Bei den Olympischen Sommerspielen 2016, bei denen nach 112 Jahren Pause erstmals wieder ein Golfwettkampf ausgetragen wurde, gelang Rose am ersten Spieltag am vierten Loch (Par 3) das erste Hole in One in der Geschichte der Spiele. Als erster Brite gewann er die Goldmedaille. Seit November 2018 führt er immer wieder die Golfweltrangliste an und er gewann im selben Jahr den FedEx Cup mit einem Preisgeld von 10 Millionen Dollar.

Privat: Seit 2006 ist Justin Rose mit Kate Phillips verheiratet. Das Paar lebt mit den gemeinsamen Kindern Leo und Charlotte auf den Bahamas. 2009 gründeten sie die Kate & Justin Rose Foundation, die sich um unterprivilegierte Kinder, Erziehung und Ernährung in der Region Orlando, Florida, kümmert.

Why are you interested in Hublot?

When I was playing in Dubai in 2012, I was fascinated by a watch I saw in a mall. I said to my wife Kate: "If I play well, I'll buy myself that watch." At the end of the week, the watch had disappeared from the window: Kate had gotten it for me. So I was a Hublot customer before I became an ambassador. As a sports person, I can identify with this brand, I love the modern design, the philosophy, the rubber strap ...

You've donated 3 million dollars from your own pocket to the Kate & Justin Rose Foundation. That's so generous!

Thanks to our sponsors, we were able to launch the "Birdies for Blessings" programme in 2019. For 100 dollars, we can give a schoolchild in America healthy food for a whole year. "Blessings in a Backpack" sees us give food and school books to kids in and around Orlando, where my wife Kate grew up. It is important to me that I give something back to society and do something meaningful with my prize money. Golf is simply the perfect sport for this!

Justin Peter Rose

Golf: Born in Johannesburg and raised in the UK, Justin Rose is one of the leaders of the North American PGA Tour and the European Tour. His victory at the US Open in 2013 marked the biggest success of his career. Golf made its reappearance at the Olympics in 2016 after 112 years away. On the first day of play, Rose hit the first hole in one in the history of the Olympic Games, at the fourth hole (par 3). He was the first British person to win a gold medal in the sport. He has been at the top of the global rankings time and again since November 2018, when he won the FedEx Cup and its prize money of 10 million dollars.

Private life: He married Kate Phillips in 2006. They live in the Bahamas with their children Leo and Charlotte. In 2009, they set up the Kate & Justin Rose Foundation, which provides food and education for underprivileged children in the Orlando, Florida, area.

justinrose.com, kjrosefoundation.org, hublot.com



I don't have
a caddie on
the golf course.

But I do
in the air.

More info on
swiss.com/golf

Enjoy free transport for your golf equipment with SWISS, Lufthansa and Austrian Airlines.* Visit Switzerland and experience golf as it's meant to be played: take part in one of the country's renowned tournaments, get half-price entry to the prestigious Omega European Masters in Crans-Montana and discover a range of additional benefits guaranteed to appeal to any golf aficionado.



A STAR ALLIANCE MEMBER 

swiss.com

Made of Switzerland.

* Also valid on codeshare flights operated by TAP Air Portugal. Other codeshare flights, all myAustrian Holidays flights and flights booked with the Economy Light tariff are excluded.

Fly, eagle, fly!

Modern, sportlich, elegant: Die neue Alpine-Eagle-Uhrenkollektion von Chopard wurde von den Alpen und der gebieterischen Kraft des majestätischen Adlers inspiriert.

Ein Interview mit Karl-Friedrich Scheufele zur neuen Kollektion.

Contemporary, sport-chic, elegant: The new Alpine Eagle timepiece collection by Chopard was inspired by the Alps and the imperious strength of the majestic eagle.

An interview with Karl-Friedrich Scheufele about the new collection.

Karl-Friedrich Scheufele, Anfang Oktober 2019 haben Sie die Kollektion Alpine Eagle lanciert. Sie sagen, drei Generationen hätten mitgewirkt. Wie muss man sich das vorstellen?

Daran beteiligt sind mein Sohn, mein Vater und ich selbst – in dieser Reihenfolge. Angefangen hat es damit, dass Karl-Fritz bei mir eine St. Moritz in einer Schublade fand, also jene Sportuhr, die ich zu Beginn der 1980er-Jahre entwickelt hatte. Er fand sie cool und drängte sofort auf ein zeitgeistiges Remake. Ich habe mich taub gestellt, meiner Meinung nach waren wir sehr gut aufgestellt, ich sah keinen Bedarf für eine weitere Kollektion. Also hat er sich an seinen Grossvater, meinen Vater Karl Scheufele, gewandt. Die beiden haben dann einfach angefangen. Als ich das realisiert habe, bin ich schleunigst auf den fahrenden Zug aufgesprungen. Uhren sind schliesslich meine Domäne.

Wann war das?

Das war vor vier Jahren.

Was hat so viel Zeit gebraucht?

Die Uhr ist von A bis Z hausgemacht und ich bin bekannt dafür, ein Perfektionist zu sein. Wir waren uns zwar einig, dass wir an die St. Moritz anknüpfen und sie modernisieren wollten. Bis für mich schliesslich alles gestimmt hat, waren dann aber mindestens 20 Prototypen nötig. Eine Geduldsprobe für meinen Sohn, der oftmals nicht verstehen konnte, warum ich mich nicht zufrieden gab. Und es war für mich selbst auch nicht immer einfach zu erklären, da es oftmals um Nuancen ging, eine Gefühlssache war. Aber der Aufwand an Zeit, Nerven und Geld hat sich definitiv gelohnt, ich bin stolz auf das Resultat.

Karl-Friedrich Scheufele, you launched the Alpine Eagle collection in October 2019. You say that three generations collaborated on this collection. How did that come about?

My son, my father and I were all involved—in that order. It began when Karl-Fritz discovered a St. Moritz in one of my drawers – the sports watch I developed in the early 1980s. He liked it and immediately urged me to create a contemporary version, but I turned a deaf ear. As far as I was concerned, we were very well positioned. I saw no need for another collection. So he turned to his grandfather, my father Karl Scheufele. The two of them just started working. As soon as I realised what was going on, I jumped on the bandwagon. After all, watches are my department.

When was this?

Four years ago.

What took so much time?

The watch is made in-house from start to finish, and I have the reputation of being a perfectionist. While we agreed that we wanted to reinterpret and modernise the St. Moritz, it took at least 20 prototypes before I was happy with everything. A testimony to my son's patience – he often didn't understand why I wasn't satisfied. And it wasn't always easy for me to explain, either, because it was often a matter of nuance and what felt right. But the time, nerves and money it cost us were definitely worth it. I'm proud of the result.

Interview: Iris Kuhn-Spogat



Oben: Drei Generationen der Scheufele-Familie: Karl Scheufele, Karl-Friedrich Scheufele und Karl-Fritz Scheufele. Unten: Die neue Alpine Eagle Large (41 mm): mechanisches Werk mit automatischem Aufzug Chopard 01.01-C, Gehäuse aus Lucent Steel A223 mit Aletsch-blauem Zifferblatt.

Top: Three generations of the Scheufele family: Karl Scheufele, Karl-Friedrich Scheufele, Karl-Fritz Scheufele. Below: The new Alpine Eagle Large (41 mm): mechanical movement with automatic winding Chopard 01.01-C, Lucent Steel A223 case with Aletsch blue dial.

Worauf sind Sie besonders stolz?

Wir verwenden ein neues Metall, das so wertvoll und komplex ist wie Gold: Lucent Steel A223. Dabei handelt es sich um eine Stahllegierung, die viel härter und damit abriebfester als herkömmliche Stähle ist und dank der hohen Reinheit glänzt und strahlt wie Gold. Vier Jahre Forschung und Entwicklung hat unser Herstellungspartner dafür investiert. Lucent Steel wird zu 70 Prozent aus recyceltem Stahl hergestellt. Wir selbst recyceln 100 Prozent der Reste, die bei der Herstellung der Uhr anfallen. Und dann bin ich natürlich recht stolz auf die Automatikwerke, die in der Alpine Eagle arbeiten. Sie sind von der Schweizer Chronometerprüfstelle als Chronometer zertifiziert. Das ist für Uhren dieser Kategorie doch eher selten.

Warum heisst die Uhr Alpine Eagle?

Ich bin ein passionierter Wanderer und Tourenskifahrer, liebe die Berge. Dort erhole ich mich und finde Ruhe und Inspiration. Und sie sind das Zuhause der Adler, dieser wundervollen Tiere, die etwas Majestätisches an sich haben und auch etwas Erhabenes. Der Adler hat mich zum Design des Zifferblatts animiert, das mit dem galvanisierten Strahlenmotiv an die Iris eines Adlers erinnert.

Für wen ist diese Uhr gemacht?

Wir haben das so definiert: Die Alpine Eagle ist geschaffen für Menschen, die Herausragendes leisten und mit ihren Visionen andere inspirieren und führen.

Chopard schreibt Nachhaltigkeit gross. Auch bei der Alpine Eagle?

Ja natürlich. Nachhaltigkeit weist uns bei allem, was wir tun, den Weg. Wir verarbeiten ausschliesslich ethisches Gold und Edelsteine, für die sich keiner schämen muss. Wir wissen, woher unsere Rohstoffe kommen und dass sie unter menschenwürdigen Bedingungen geschürft worden sind. Auch bei der Alpine Eagle war Nachhaltigkeit zentral – von der Wahl des Stahls bis hin zur Eagle Wings Foundation, einer Organisation zum Schutz der Alpenregion. Diese haben wir mitbegründet – unter anderem, um das drohende Aussterben der Adler zu verhindern. Wir unterstützen die Organisation, die sich zudem auf die Fahne geschrieben hat, die Bevölkerung für die Wichtigkeit, Schönheit und Zerbrechlichkeit der alpinen Biotope zu sensibilisieren und auch zu mobilisieren.

What are you particularly proud of?

We use a new kind of metal that is as valuable and complex as gold: Lucent Steel A223. This is a steel alloy that is much harder and therefore more resistant to abrasion than conventional steels, and thanks to its exceptional purity, it shines as bright as gold. Our manufacturing partner invested four years of research and development into creating this alloy. Lucent Steel is made of 70 per cent recycled steel. We recycle 100 per cent of the waste material generated during the manufacturing process. And, of course, I'm quite proud of the automatic movements at work in the Alpine Eagle. They are chronometer-certified by the Swiss Official Chronometer Testing Institute, which is rare for watches in this category.

Why is the watch called Alpine Eagle?

I am a hiking and skiing enthusiast. I love the mountains. They are where I find rest and inspiration. And they are the home of the eagles, those wonderful animals – there is something majestic about them, even sublime. The eagle inspired the design of the galvanised dial, whose sunburst motif evokes the iris of an eagle's eye.

Who is this watch for?

This is the definition we came up with: The Alpine Eagle is for people who aspire to exceptional achievements, guiding and inspiring others with their vision.

Chopard is committed to sustainability. Does this apply to the Alpine Eagle as well?

Yes, of course. Sustainability points the way in everything we do. We exclusively process ethical gold and gemstones no one needs to be ashamed of. We know where our raw materials come from and that they were mined under conditions respectful of human dignity. Sustainability was central to the creation of the Alpine Eagle as well – from the choice of steel all the way to the Eagle Wings Foundation, an organisation for the protection of the Alpine region. We co-founded the organisation, not least to prevent the extinction of eagles. We support the foundation, whose mission is to raise awareness of the importance, beauty and fragility of Alpine ecosystems and to mobilise people.



Das bekannte deutsche Männermodel Johannes Huebl trägt eine Alpine Eagle Large mit Bernina-grauem Zifferblatt.

The well-known German male model Johannes Huebl wears an Alpine Eagle Large with Bernina grey dial.

Wie werden Sie das tun?

Zum Beispiel mit dem Alpine Eagle Race, das im September 2019 gestartet ist. Ein Adler, der für uns eine kleine Kamera mitführt, die auf seinem Rücken befestigt ist, fliegt durch die Alpen und gibt den Blick frei auf das, was er sieht. Er startet nacheinander von fünf mystischen Gipfeln in fünf Ländern: der Zugspitze in Deutschland, dem Dachstein in Österreich, der Marmolada in Italien, der Aiguille du Midi in Frankreich und dem Piz Corvatsch in der Schweiz. Das Rennen endet in St. Moritz, als Hommage an die Uhr, die Inspiration war für die Alpine Eagle.

Eagle Wings Foundation

Das Ziel der Eagle Wings Foundation ist es, das öffentliche Bewusstsein über die Folgen des Klimawandels und die Auswirkung auf die Gletscher in den Alpen zu schärfen. Die Alpine-Eagle-Kollektion ist ein Beleg für die ethische Ausrichtung von Chopard und ermöglicht es dem Traditionshaus, sein jüngstes Engagement für den Schutz der alpinen Bergwelt zu zeigen. Das geschieht durch die Gründung der Eagle Wings Foundation mit Karl-Friedrich Scheufele als Gründungsmitglied.

How will you do that?

With the Alpine Eagle Race, for example, that started in September 2019. An eagle with a small camera fastened to its back flies across the Alps, offering us a view of what it sees. The eagle takes off from five mystical peaks in five countries: Zugspitze in Germany, Dachstein in Austria, Marmolada in Italy, Aiguille du Midi in France, and Piz Corvatsch in Switzerland. The race ends in St. Moritz, as a homage to the watch that inspired the Alpine Eagle.

Eagle Wings Foundation

The goal of the Eagle Wings Foundation is to raise public awareness of the impacts of climate change and its effects on glaciers in the Alps. Bearing testament to Chopard's ethical approach, the Alpine Eagle collection gives the maison an opportunity to reveal its latest commitment to protecting the Alpine environment through the launch of the Eagle Wings Foundation – of which Karl-Friedrich Scheufele is founding member.

chopard.com, eaglewingsfoundation.org

A true visionary

Sie hat den Spürsinn für Erfolg: Die Schweizer Unternehmerin Anja Graf vermietet Serviced Apartments weltweit.

Success is an instinct for Swiss entrepreneur Anja Graf, whose business rents out serviced apartments worldwide.

Die Ästhetin mit Visionen

Bereits in jungem Alter setzte Anja Graf alles daran, ihre Träume in Realität umzusetzen. So gründete sie mit gerade mal 16 Jahren ihre eigene Modelagentur. Bald darauf entdeckte sie eine Marktlücke: Sie suchte für ihre Models temporäre, möblierte Zimmer. Diese waren aber sehr schwer zu finden. So entstand die Geschäftsidee für möblierte Apartments mit Service. Anfangs mietete sie Büroräume, installierte Küche und Dusche und richtete die Zimmer ein. Als die Nachfrage das Angebot überstieg, wusste sie, dass sie expandieren musste. 1999 kaufte Anja Graf das erste Apartmenthaus und lancierte VISIONAPARTMENTS. Nach und nach baute die beharrliche Unternehmerin ihr Portfolio aus – heute vermietet sie nicht nur 1800 eigene VISIONAPARTMENTS, sondern auch über 130 000 Serviced Apartments weltweit durch ihr Agency Business. Sie hat inzwischen über 250 Mitarbeiter in 5 Ländern und ist weiterhin auf Wachstumskurs.

Die perfekte Wohnlösung für Lang- und Kurzzeitaufenthalte

VISIONAPARTMENTS bietet Gästen ein komfortables Wohn-erlebnis: Wöchentliche Reinigung mit Wechsel der Bettwäsche und der Handtücher, kostenloser Internetzugang, TV-Anschluss, optionaler Wäscheservice und ein lokales Supportteam sorgen für das Wohl der Gäste. Die Wohnungen an besten Citylagen können bereits ab zwei Nächten gemietet werden. Ein Schlüsselement ist die Inneneinrichtung: Architektur, Materialien, Farben und Designs harmonisieren perfekt.

Wer Wert auf Individualität und ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis legt, darf sich überraschen lassen.

Vision paired with style

From an early age, Anja Graf focused her efforts on making her dreams become reality. By founding her own model agency when she was 16 only years old, for instance. She soon discovered a niche: Temporary, furnished rooms for her models were extremely hard to find. Thus the business idea for furnished and serviced apartments arose. In the early days, Anja Graf rented office space, installed a kitchen and shower and furnished the rooms. When demand started to exceed supply, expansion was the logical next step. In 1999, she bought the first apartment block and launched VISIONAPARTMENTS. Proving herself a tenacious entrepreneur, she steadily expanded her portfolio – today, she not only rents out 1,800 of her own VISIONAPARTMENTS, but also more than 130,000 serviced flats worldwide via her agency business. At present, the business has more than 250 employees in 5 countries and continues to grow.

The perfect solution for long and short stays

VISIONAPARTMENTS offers guests a comfortable living experience: weekly cleaning and change of bed linen and towels, free Internet access, TV, optional laundry service and a local support team that caters to the needs of the guests. The apartments at prime locations in the city can be booked from a minimum of two nights. Interior design is key: Architecture, materials, colours and designs must harmonise perfectly.

Guests who appreciate individuality and excellent value for money will not be disappointed.

visionapartments.com





1. Anja Graf ist Gründerin, Besitzerin und Geschäftsführerin von VISIONAPARTMENTS, dem Anbieter massgeschneiderter Wohnlösungen auf Zeit – weltweit. / 2. VISIONAPARTMENTS in Frankfurt. / 3. Gemütliches Apartment im Herzen von Zürich / 4. Alpiner Luxus in einer Villa in St. Moritz.

1. Anja Graf is the founder, owner and CEO of VISIONAPARTMENTS, providing customised temporary living solutions worldwide. / 2. VISIONAPARTMENTS in Frankfurt. / 3. Cosy apartment in the heart of Zurich. / 4. Alpine luxury in a villa in St. Moritz.

Where the spirit comes to rest

Wer das hektische Treiben draussen in der Welt für ein paar Tage hinter sich lassen will, wer ein wenig Abstand vom Alltag – oder mehr Nähe zu sich selbst – sucht, erfährt bei den Benediktinermönchen im Kloster Engelberg nicht weit von Luzern herzliche Gastfreundschaft aus Tradition. Seit nunmehr 900 Jahren.

Engelberg Abbey near Lucerne is a refuge for souls looking to leave behind the hustle and bustle of modern life for a few days, escape their everyday routines, or even find themselves. The Benedictine monks at the abbey know how to offer a warm welcome – after all, they've been doing it for more than 900 years.

Text: Dany Bucher / Photos: Erwin Windmüller



Eingebettet in eine spektakuläre Bergwelt ist das Kloster Engelberg so etwas wie eine Insel im Alltag. Die historischen und denkmalgeschützten Gebäude und Räumlichkeiten bilden einen perfekten Rahmen für Kontemplation, Ruhe und Erholung.

Surrounded by spectacular mountain scenery, Engelberg Abbey is an island on which to escape everyday life. The historic, listed buildings and facilities offer the perfect space for contemplation, quiet and rest.

Ein kurzes Klingeln, und die Klosterpforte öffnet sich mit einem leisen Surren. Wer ins Kloster Engelberg eintreten will, muss das nicht zwingend als Mönch tun. Das Tor der Benediktinerabtei, die 2020 ihr 900-jähriges Bestehen feiert, steht allen offen. Unabhängig von Herkunft, Geschlecht oder Religion. Abt Christian Meyer, Vorsteher des Ordens und damit auch oberster Gastgeber, erklärt: «Bei uns sind alle gleichermassen willkommen. Meist besuchen uns Menschen, die ganz einfach Stille, Entschleunigung und einen spirituellen Input suchen. Und es gibt auch jene, die hierherkommen, um die kontemplative Atmosphäre für kreatives und schöpferisches Schaffen zu nutzen. Unser Angebot richtet sich an all jene, die ein wenig Abstand zu ihrem gewohnten Alltag finden möchten, Ruhe und inneren Frieden oder auch Orientierung in Lebensfragen suchen und Erholung an Leib, Geist und Seele erfahren wollen.» Für Paare oder Einzelpersonen, die die traditionelle Gastfreundschaft der Benediktiner in Anspruch nehmen, stehen im öffentlichen Teil des Klosters insgesamt 24 Betten in 7 Doppel- und 10 Einzelzimmern zur Verfügung. Dabei handelt es sich durchwegs um ehemalige Mönchszellen.

Wie viel Kloster darf's denn sein?

Es hängt von den individuellen Wünschen der Gäste ab, wie der Tagesablauf während des Aufenthalts in den historischen und denkmalgeschützten Klostermauern aussieht. Einziger Fixpunkt sind die Mahlzeiten, die zu festgelegten Zeiten in der Klostermensa oder im Gästerefektorium serviert werden. Ansonsten nutzen die Gäste ihre Zeit im Kloster genau so, wie es ihnen gefällt. «Eine Auszeit bei uns kann auf die Wünsche der Gäste massgeschneidert werden», führt der Abt aus. «Die Teilnahme mit der Mönchsgemeinschaft an Vigil und Laudes (Morgengebet und Morgenbesung, Anm. d. Red.), an der Mittagsschola, an der Vesper um 18 Uhr oder am Komplet um 20 Uhr ist genauso möglich wie der fakultative Besuch einzelner Gottesdienste. Vieles kann, nichts muss sein. Klosterführungen und Einblicke ins Mönchsleben bieten wir ebenfalls gerne an – der Aufenthalt in der klösterlichen Stille kann individuell massgeschneidert werden.»

Dieses ausgeprägte Sensorium für die Anliegen der Gäste machen sich neben Individualpersonen vermehrt auch Wirtschaftsunternehmen oder Hochschulen zunutze. Wie zum Beispiel die Universität St. Gallen, die die stille und kontemplative Atmosphäre im Kloster Engelberg als Rahmen für regelmässige Seminare nutzt.

After a brief ring, the abbey gate opens with a quiet whirr. It's not only monks who are permitted to cross the threshold into Engelberg Abbey: The doors to this Benedictine monastery – which will celebrate its 900th anniversary in 2020 – are open to everyone, regardless of their background, gender or religion. Abbot Christian Meyer, head of the order and the most senior host at the abbey, explains the concept: “Everyone is equally welcome here. We receive visits mostly from people who are simply looking for silence, a slower pace and spiritual input. Then there are those who come here because the contemplative atmosphere benefits their creative efforts. Our services are for people looking to gain a little distance from their daily lives, who wish to find a sense of calm and inner peace, or who seek guidance for issues in their lives and who want to experience the recovery of their body, mind and soul.” The public section of the abbey contains 24 beds in 7 double rooms and 10 single rooms, making them suitable for couples or solo travellers who would like to experience the traditional hospitality of the Benedictine monks. The rooms are all former monastic cells.

How much do you prefer?

The preferences of the guests determine their daily schedule throughout their stay at the historic, listed abbey. The only fixed point are meals, which are served at set times in the monks' canteen or the guest refectory. Otherwise, guests can spend their time as they please. “We can tailor any stay with us to our guests' wishes,” says the abbot. “If a guest wishes to take part in the morning prayer and chanting, the midday prayers, vespers at 6 p.m. or compline at 8 p.m. together with the monks, then they can do so. They can also attend any of the individual services. There is much on offer, but it is the guest's choice. We also provide tours of the abbey and insights into the monastic life. In essence, the stay in monastic solitude can be tailored to meet individual preferences.”

As well as solo visitors, the abbey's openness to the wishes of its guests also makes it particularly suitable for corporates and universities. The University of St. Gallen, for example, takes advantage of the quiet, contemplative atmosphere at Engelberg Abbey to host regular seminars.



1. Abt Christian ist seit 2010 Vorsteher des Benediktinerklosters Engelberg. / 2. Die Wappen im sanierten Barocksaal zeigen unter anderem den Bären des Klosterstifters Konrad von Sellenbüren sowie das Wappen von Engelberg zur Zeit der Klosterherrschaft. / 3. Das Gästerefektorium.

1. Abbot Christian has been the head of Engelberg Abbey since 2010. / 2. The coats of arms in the baroque hall show, among other things, the bear of the monastery founder Konrad von Sellenbüren as well as the coat of arms of Engelberg at the time of the monastery's rule. / 3. The guest refectory.



1. In der barocken Klosterkirche finden Gottesdienste und regelmässig auch Konzerte statt. / 2. Die kleine Kirchenorgel über dem Chorgestühl – die Hauptorgel der Klosterkirche ist die grösste Orgel der Schweiz. / 3. In den Katakomben des Klosters befindet sich der beeindruckende Weinkeller.

1. Services and concerts are regularly held in the baroque abbey church. / 2. The small church organ above the choir stalls – the church's main organ is the largest in Switzerland. / 3. The abbey's catacombs are home to an impressive wine cellar.

900-Jahr-Jubiläum, ein neues Hotel – und wie geht es weiter?

Auszeiten im Kloster Engelberg sind beliebt. Die Hotellerie ist denn auch ein Segment, in dem sich das Kloster künftig verstärkt engagieren will. Just im Vorfeld zu den Jubiläumsfeierlichkeiten verkündete Daniel Amstutz, Geschäftsführer des Klosters Engelberg, dass das St. Josefshaus in Engelberg ab Oktober 2020 unter der Ägide des Benediktinerklosters geführt werde. Dort stehen 80 zusätzliche Gästebetten zur Verfügung.

Sein 900-Jahr-Jubiläum feiert das Kloster Engelberg mit diversen Anlässen unter dem Motto «Hören – Suchen – Gestalten». Dabei soll nicht nur die Vergangenheit, sondern vielmehr auch die Zukunft beleuchtet werden. Auf die Frage, ob denn Klöster in der heutigen Zeit noch eine Berechtigung hätten, antwortet Abt Christian Meyer: «Ich würde meinen ja. Klöster sind wie Inseln, die durch ihr Alter und ihre lange Existenz darauf hinweisen, dass es einen tieferen Sinn gibt im Leben.»

Nun denn, der tiefere Sinn eines Jubiläums liegt ja auch darin, das Leben zu feiern und auf Erreichtes und Bevorstehendes das Glas zu erheben. Im Kloster Engelberg tut man das mit dem passenden Wein. Der Chasselas «Kloster Engelberg» wird im eigenen Weingut an bester Lage oberhalb des Bielersees angebaut. Dieser frische, ausdrucksstarke und mineralische Weisswein wird im Winter 2019/2020 übrigens auch in der SWISS First angeboten. A votre santé – und auf das Kloster Engelberg!

Kloster Engelberg

Das Benediktinerkloster Engelberg prägt seit der Gründung im Jahr 1120 die Geschichte des gleichnamigen Hochtals. Als aufgeschlossene monastische Institution hat es wesentlich zur Entwicklung Engelbergs zum international bekannten Ferien- und Tourismusort beigetragen. Zum Kloster gehören die Stiftsschule mit eigenem Internat sowie verschiedene Handwerks- und Dienstleistungsbetriebe wie die Kloster-Schreinerei, die hauptsächlich extern arbeitet, die Gärtnerei samt Blumenladen, das Kraftwerk Tagenstal und die Gastronomie- sowie die Gastabteilung. In Twann am Bielersee kultiviert das Kloster einen eigenen Wein, der im Winter 2019/20 an Bord der SWISS First serviert wird. 2020 feiert das Kloster Engelberg sein 900-jähriges Bestehen.

A 900th anniversary and a new hotel – what's next?

Engelberg Abbey is a popular place to stay and it is seeking to boost its presence in the hotel industry. Before the festivities, Daniel Amstutz, managing director of Engelberg Abbey, announced that from October 2020 St. Josefshaus in Engelberg will be run under the aegis of the Benedictine monastery, providing an additional 80 beds for guests.

Engelberg Abbey will celebrate its 900th anniversary with various events based on the theme of “Listen – Seek – Shape”. In addition to celebrating the abbey's history, it will focus strongly on what the future holds. As to whether abbeys and monasteries still serve a purpose today, abbot Christian Meyer has the following to say: “I believe so, yes. Monasteries are like islands in that their existence and age indicates that there is a deeper meaning to life.”

Of course, the best way to explore the deeper meaning of an anniversary is by raising a glass to celebrate life, milestones and what is to come. At Engelberg Abbey, they have the right wine for this: The abbey grows the Chasselas “Kloster Engelberg” at its vineyard in a prime location overlooking Lake Biel. The fresh, expressive wine has a mineral quality to it and will be served in SWISS First for the winter 2019/2020 season. Here's to Engelberg Abbey – cheers!

Engelberg Abbey

Engelberg Abbey is a Benedictine monastery that has been part of the region's history since it was founded in 1120. As a liberal monastic institution, it has contributed significantly to the development of Engelberg as an internationally renowned holiday and tourist destination. Engelberg Abbey has its own monastery school with boarding option and various craft and service enterprises, including a carpentry workshop which works mainly externally, a plant nursery with flower shop, Tagenstal power plant, and catering and hospitality services. The abbey produces its own wine in the village of Twann, which overlooks Lake Biel. Engelberg Abbey will celebrate its 900th anniversary in 2020.

kloster-engelberg.ch

Luxury Alpine chic

Am Flughafen Zürich ist im Terminal A die SWISS Alpine Lounge eröffnet worden. Sie verbindet den Charme einer Alphütte mit dem Komfort der SWISS Lounges.

SWISS opened the SWISS Alpine Lounge at Zurich Airport's Terminal A. It blends the charm of an Alpine cabin with the outstanding comfort of all SWISS Lounges.

Über eine Wendeltreppe gelangen Sie zum Eingang der ehemaligen SWISS First Lounge. Die digitale Wandinstallation sorgt dafür, dass Sie das Flughafentreiben Stufe um Stufe hinter sich lassen und in eine einladende Alpenwelt eintreten. Die neue SWISS Alpine Lounge wurde im Hinblick auf die sich wandelnden Bedürfnisse unserer Gäste konzipiert. Schon beim ersten Blick zeigt sich, dass SWISS mit dieser 500 Quadratmeter grossen Lounge mit Sicht auf das Vorfeld neue Wege geht. Sie bietet Platz für rund 100 Personen und besticht durch helles Holz, grösstenteils von Schweizer Handwerksbetrieben auf Mass gefertigte Möbel und ein neuartiges Verpflegungskonzept. Die Lounge ist auf Gäste ausgelegt, die sich vor ihrem Flug noch kurz ausruhen und eine Kleinigkeit zu sich nehmen möchten. Das Herzstück der SWISS Alpine Lounge ist ein Ofen, in dem wir saisonale Köstlichkeiten für Sie zubereiten. Freuen Sie sich zum Beispiel auf leckere Älplermagronen oder andere klassische Gerichte der Schweizer Küche. Selbstverständlich können sämtliche Gerichte gemäss Ihren Wünschen verfeinert werden. Das Getränkeangebot umfasst unter anderem eine Auswahl an lokalen Schweizer Weinen und Spirituosen. Beim Wein setzt SWISS auf ein neues und nachhaltigeres Ausschanksystem, das eine bessere Weinqualität sowie bessere Recyclingmöglichkeiten bietet. Ausserdem findet sich in der SWISS Alpine Lounge auch ein Brunnen, an dem Sie Ihre eigene Wasserflasche auffüllen können. In der Lounge erwarten Sie viele Neuerungen im unverkennbaren SWISS Design. Aber am besten machen Sie sich selbst ein Bild. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

A spiral staircase leads you to the entry of the former SWISS First Lounge. As you ascend the flight of stairs, the digital art installation whisks you away to a serene alpine world, making you forget about the hustle and bustle of the airport. The new SWISS First Lounge was designed with the changing needs of our guests in mind. A first glance reveals SWISS's intention to embark in another direction with this lounge, which extends 500 square metres in size and offers prime views of the tarmac. The lounge can accommodate around 100 guests and is marked by wooden floors, hand-crafted furniture that's made to measure by Swiss artisanal manufacturers, and a novel food and beverages concept. The lounge is perfect for travellers who want to lean back for a little bit before their next flight and enjoy a bite to eat during their stay. The SWISS Alpine Lounge's centrepiece takes the shape of an oven, in which we'll prepare seasonal delicacies for you. Look forward to delicious Älplermagronen or other typical Swiss dishes. Naturally, all dishes can be adapted to your preferences by adding one or several toppings. The beverage selection includes wines and spirits from Switzerland. The wine flows through an innovative device that not only affects the tasting quality positively, but also surpasses conventional systems in terms of recycling. The SWISS Alpine Lounge is also home to a fountain, where you can refill your own bottles. The new lounge boasts plenty of novelties while retaining its unmistakable SWISS design. But it's probably best if you see for yourself. We look forward to seeing you.

swiss.com

Text: Wido Kuhlemeier



Im November hat SWISS am Flughafen Zürich die SWISS Alpine Lounge im Terminal A eröffnet: eine Kombination aus Alphüttencharme und dem vertrauten Komfort der SWISS Lounges. Die Sicht aufs Vorfeld ist nur eine der vielen Vorzüge, welche die neue SWISS Alpine Lounge bietet.

In November, SWISS opened the SWISS Alpine Lounge at Zurich Airport's Terminal A. It blends the charm of an Alpine cabin with the outstanding comfort of the SWISS Lounges. The view of the tarmac is just one of many outstanding features offered by the new SWISS Alpine Lounge.

It's **s**how time

SWISS hat die Monaco Yacht Show 2019 als offizielle Airline mit Flügen unterstützt und vor Ort mit einem attraktiven Rahmenprogramm für Begeisterung gesorgt.
As the official airline partner of the Monaco Yacht Show 2019, SWISS put on flights and an attractive support programme for visitors to the show.

Monaco ist eine Welt für sich: Der idyllische Ort an der Côte d'Azur ist eine Oase für Jetsetter, die auf der Suche nach einem Erlebnis der Extraklasse sind. Im Hafen funkeln Superjachten im glühenden Rot der sich senkenden Abendsonne um die Wette. Und wer sich schon immer den Traum vom eigenen Boot erfüllen wollte, ist an der jährlich stattfindenden Monaco Yacht Show im September goldrichtig. SWISS unterstützte diesen hochkarätigen Event erneut als offizielle Airline und bot den Besuchern ein hochstehendes Rahmenprogramm. Wie im vergangenen Jahr war die Airline der Schweiz mit einem Stand vertreten. An diesem konnten Besucher mehr über das vielfältige Angebot von SWISS erfahren. Bekanntlich sind passionierte Segler oft auch auf dem Golfplatz anzutreffen, was das rege Interesse am SWISS Golf Traveller – dem einzigen Golfklub über den Wolken – erklärt. Mitglieder profitieren von exklusiven Vorteilen wie dem kostenlosen weltweiten Transport ihrer Golfausrüstung auf Flügen, die von SWISS, Austrian Airlines und Lufthansa durchgeführt werden. Zudem findet jährlich die prestigeträchtige SWISS Golf Traveller Trophy statt, bei der sich Gleichgesinnte auf den schönsten Golfplätzen der Schweiz messen können.

Apéro an Bord der Majesty 140

Am Eröffnungstag konnten sich ausgewählte Gäste von SWISS auf ein besonderes Highlight freuen. Sie waren nicht nur zu einer exklusiven Hafenrundfahrt im SWISS First Boot, sondern auch zu einem Rundgang inklusive Apéro an Bord der Majesty 140 eingeladen.

SWISS verbindet die Schweiz und Nizza mit 28 wöchentlichen Flügen ab Zürich und bis 7 Flügen pro Woche ab Genf.

Monaco is a world unto itself: This idyllic principality on the Côte d'Azur is an oasis for jet-setters looking for a luxury experience they won't find anywhere else. In the harbour, superyachts take on a brilliant red hue as the sun goes down. September's annual Monaco Yacht Show is the perfect place for anyone who has ever dreamed of owning their own boat. As the official airline for this top-class event, SWISS put on an exceptional supporting programme for visitors. Like last year, Switzerland's flag carrier had a stand at the event, where visitors could learn about the wide range of services offered by SWISS. As many people know, the golf course is often a haven for passionate yachtsmen and -women, which explains the keen interest the guests had in SWISS Golf Traveller – the world's only golf club above the clouds. Members receive exclusive benefits such as free global transport for their golf equipment on flights operated by SWISS, Austrian Airlines and Lufthansa. In addition, the SWISS Golf Traveller Trophy tournament is held each year, with golfing enthusiasts having the chance to go head to head on the most beautiful golf courses in Switzerland.

Drinks and food on board Majesty 140

On the opening day of the event, selected SWISS guests were treated to something very special: As well as enjoying an exclusive tour of the harbour on the SWISS First boat, they were invited to sip drinks and nibble food on board the Majesty 140 as it cruised along the water.

SWISS connects Switzerland to Nice with 28 weekly flights from Zurich and up to 7 weekly flights from Geneva.

swiss.com

Photos: ZVG (4)



Die Monaco Yacht Show präsentiert die besten und teuersten Superjachten der Welt und begrüßt hochkarätige Gäste und Führungskräfte aus der Yachtbranche. Besuchen Sie uns 2020 an der prestigeträchtigen Yacht Show vom 23. bis 26. September. monacoyachtshow.com.

The Monaco Yacht Show is a prestigious event showcasing the best and most expensive superyachts in the world and welcomes guests and leaders from the yachting industry. Come and join us in 2020 when the Yacht Show will take place between 23 and 26 September. monacoyachtshow.com.

A culinary celebration

Gemeinsam setzen SWISS und The Peninsula Hong Kong höchste Massstäbe in Bezug auf innovative und exklusive Gourmeterlebnisse an Bord.

Together, SWISS and The Peninsula Hong Kong raise the bar in terms of innovative and exclusive gourmet experiences on board.

Als weltweit führende kleine Luxushotelgruppe kann The Peninsula Hotels auf ein stolzes Erbe als ältestes Hotelunternehmen Asiens zurückblicken. Die Kreationen um Group Executive Chef Florian Trento und sein Team begleiten die Gäste in SWISS First und SWISS Business seit nunmehr zehn Jahren. Zum Jubiläum haben wir mit dem gebürtigen Schweizer Koch über diese fruchtbare Partnerschaft gesprochen. Doch ein Gespräch über diese kulinarische Erfolgsgeschichte wäre nicht komplett ohne eine abschliessende Frage an den Head of Catering Operations von SWISS, Felix Kaufmann.

Flugzeugessen hat sich in den letzten Jahren stark weiterentwickelt. Wie beeinflusst das Ihre Arbeit?

Das Menü an Bord sollte die Tageszeit des Fluges widerspiegeln. Wenn Sie zum Beispiel von Hongkong aus fliegen, starten Sie um Mitternacht. Um diese Zeit bevorzugen die meisten Gäste der First und der Business Class etwas Leichtes, weil sie danach schlafen möchten. Also können Sie keine schweren Speisen anbieten. Menschen bevorzugen generell leichtere und gesündere Speisen. Das geht Hand in Hand mit der Entwicklung der Menüs. Wir versuchen mit all diesen Dingen Schritt zu halten.

Als Group Executive Chef der Peninsula Hotels prägen Sie die kulinarische Vision für die Peninsula-Hotel-Restaurants. Was können wir in Zukunft erwarten?

Wir haben grossartige Köche in all unseren Häusern. Meine Rolle ist mehr die Entwicklung der geplanten Neueröffnungen. Wir arbeiten derzeit in London, Yangoon und Istanbul – wir haben dort drei neue Hotels im Aufbau und wenn jemand eine Küche oder ein Restaurant renoviert, bin ich normalerweise bei der Planung behilflich. Wenn Leute eingestellt werden, Konditoren, Chefköche oder Sous-Köche, bin ich auch in diese Prozesse involviert. Und ich besuche alle unsere Häuser in Asien einmal im Jahr, um mit den Mitarbeitenden in Kontakt zu sein.

As the world's leading small luxury hotel group, The Peninsula Hotels has a proud heritage as Asia's oldest hotel company. The creations of Group Executive Chef Florian Trento's team have been accompanying the guests in SWISS First and SWISS Business for ten years now. For this anniversary, we spoke with Florian Trento, a native of Switzerland, about this fruitful partnership. But a conversation about this partnership would not be complete without a few words at the end from the Head of Catering Operations at SWISS, Felix Kaufmann.

Airline food has evolved tremendously over the past decade. What are your thoughts on that?

Your menu should always be reflective of the daytime of your flight. For example, when you fly out of Hong Kong, you leave at midnight. Premium passengers typically look for something light and easy, so you can't feature heavy stuff on the menu. But that's been a general trend, people are going for lighter and healthier food. I think that goes hand in hand with the development of the menus. So as a caterer or a menu creator you try to keep up with all these things.

As the Group Executive Chef of the Peninsula Hotels, you create the culinary vision for the Peninsula hotel restaurants worldwide. What can we expect to see in the future?

We have great chefs in all our properties. My role is more the development of actual properties. We are working in London, Yangoon and Istanbul – we have three new hotels coming in and if somebody renovates a kitchen or a restaurant, I assist with the kitchen planning and so on. If people get hired, pastry chefs, executive chefs or sous-chefs, I get involved in that process as well. And I do visit our Asian properties once a year just to be connected with the people.

Photos: ZVG (4)



Für Florian Trento (4) steht die Zufriedenheit der Gäste an erster Stelle. Geniessen Sie seine sautierte Crevette mit Ratatouille und Peperonicoulis (1), ein Mistkratzerli mit Jus vom schwarzen Trüffel und Kartoffelrisotto (2) und zum Dessert die Apfeltarte mit Vanillesauce und Heidelbeerkompott (3).

For Florian Trento (4), guest satisfaction is key. Enjoy his sautéed prawn with ratatouille and red pepper coulis (1), poussin with black truffle jus and potato risotto (2) and for dessert an apple tart with vanilla ice cream and blueberry compote awaits (3).



Photos: ZVG (4)



The Peninsula Hotels sind die weltweit führende Luxushotelmarke. Das Flaggschiffhotel (3) wurde 1928 in Hongkong eröffnet. Heute besteht das Portfolio aus zehn Hotels, unter anderem in Tokio (1), Bangkok (2) und Shanghai (4). Bald kommen Häuser in London, Yangon und Istanbul dazu.

The Peninsula Hotels is the world's leading luxury hotel brand. The flagship hotel (3) opened its doors in Hong Kong in 1928. Today, the portfolio comprises ten houses. Among them hotels in Tokyo (1), Bangkok (2) and Shanghai (4). New openings soon in London, Yangon and Istanbul.

Welches ist der interessanteste Trend, den Sie in den nächsten Jahren in der kulinarischen Szene sehen?

Etwas, was immer wichtiger wird, ist das Bewusstsein dafür, was wir auf den Teller legen – Begriffe wie Farm to Table fallen mir da ein. Wir kommen meiner Meinung nach wieder zurück zum Essen, das klar erkennbar ist. Es geht weg von der dekonstruierten und rekonstruierten Art von Speisen, die wir in der Vergangenheit hatten. Die Gäste wollen auch wissen, woher das Essen stammt. Ist es gesund? Es geht alles in Richtung mehr wissen, mehr sehen, mehr Erfahrungen sammeln. Wir führen hier zum Beispiel Kaviarkurse durch, bei denen Gäste mit nachhaltig produziertem Kaviar unterschiedlicher Herkunft bekannt gemacht werden.

Gibt es einen kulinarischen Superhelden?

Da möchte ich einen der wahrscheinlich einflussreichsten Menschen nennen – ich hatte zwar nie die Gelegenheit, mit ihm zu arbeiten, aber ich kannte ihn persönlich –, er ist leider verstorben, Joël Robuchon. Er war einer der herausragendsten Köche seiner Zeit. Und Alain Ducasse ist ein weiteres gutes Beispiel. Er hat diversifiziert, sich weiterentwickelt, und er hat sich bewegt. Damit kann ich mich identifizieren. Jeder, der das, was er tut, mit Leidenschaft und Engagement und viel Liebe macht, ist irgendwie ein Held, denn man muss etwas Besonderes sein, um 15 Stunden am Tag in einer Küche zu stehen und Essen für die Gäste zu kochen.

SWISS und Peninsula feiern den zehnten Jahrestag ihrer Zusammenarbeit. Was macht sie in Ihren Augen besonders, Herr Kaufmann?

Felix Kaufmann: Es war mir immer ein grosses Anliegen, unseren Premiumgästen auf Flügen von Asien in die Schweiz ein hochstehendes kulinarisches Angebot zu bieten, geprägt von Innovation und Exklusivität, gepaart mit einem Hauch Swissness. SWISS und das Peninsula verbinden der hohe Qualitätsanspruch im Gastronomiebereich und das Bestreben, den Kunden in den Mittelpunkt zu rücken. Das macht die Kooperation aus meiner Sicht so besonders. Die Partnerschaft kommt auch bei unseren Fluggästen sehr gut an. Selbst heute, nach über zehn Jahren, erreichen mich noch immer Rückmeldungen von Gästen, die vom Essen an Bord begeistert waren.

What are some of the most interesting upcoming culinary trends in your opinion?

I think what we put on the plate is something that is going to be a driving factor – terms like farm to table, and things like that come to mind. I think we are moving away from the deconstructed and reconstructed sort of things we had in the past and towards food which is recognisable. Guests want to know the origins of the food. Where is it from? Is it healthy? Is it good for me? It's all going into that direction: knowing more, seeing more, having more hands-on experiences. For example, we offer caviar classes that introduce our guests to sustainable farmed caviar from different origins.

Do you have a culinary superhero?

Probably one of the most influential people – I never had the chance to work with him, but I knew him personally – but he passed away, unfortunately, was Joël Robuchon. He was one of the most outstanding chefs. Alain Ducasse is another good example, he diversified and he evolved. That is something I can relate to. Anybody who goes in with passion, commitment, and a lot of love for what they do is somehow a hero, because you got to be special to stand 15 hours a day in a kitchen and cook food for guests.

SWISS and The Peninsula are celebrating the tenth anniversary of their collaboration. What makes it so unique in your eyes, Mr Kaufmann?

Felix Kaufmann: I've always strived to enrich the culinary experience of our premium travellers departing from Asian destinations with an offer that's sophisticated, innovative and typically Swiss at the same time. SWISS and The Peninsula Hotels have very high expectations regarding the quality of their culinary offer, and both put their customers first. I think this is what makes this partnership truly special. It's also something our guests really appreciate. Even now, ten years down the road, guests write to me letting me know how much they enjoyed their food on board.

peninsula.com, swiss.com

Going far ?

SWISS entführt Sie auf der Langstrecke an 25 pulsierende Destinationen der Welt. Bald ergänzen Osaka und Washington DC unser Streckennetz. Wir zeigen Ihnen die schönsten Hotels, die besten Restaurants und die hippesten Bars, die, kaum eröffnet, bereits zu den beliebtesten Adressen dieser Städte gehören.

SWISS carries you on the long haul to 25 pulsating destinations in the world. Soon, Osaka and Washington will complement our route network. We show you the most beautiful hotels, the best restaurants and the hippest bars that, barely opened, are already among the most popular addresses of these cities.

Selection: Sabina Hürzeler

Miami: Seminole Hardrock Hotel, seminolehardrockhollywood.com



MIAMI | CHICAGO | BOSTON | WASHINGTON | SAN FRANCISCO | LOS ANGELES | NEW YORK | MONTREAL | OSAKA | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI
SHANGHAI | BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | CAIRO | HURGHADA | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO



Chicago: Gaijin Restaurant by Paul Virant, gaijinchicago.com



Boston: Moxy Hotel Boston Downtown, moxy-hotels.marriott.com

Washington DC: Conrad Washington, conradwashingtondc.com



MIAMI | **CHICAGO** | **BOSTON** | **WASHINGTON** | SAN FRANCISCO | LOS ANGELES | NEW YORK | MONTREAL | OSAKA | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI
SHANGHAI | BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | CAIRO | HURGHADA | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO



San Fransico: ELEMENTS Bar & Lounge, ONE65 Restaurant, one65sf.com

Los Angeles: The Proper Hotel Santa Monica, properhotel.com



MIAMI | CHICAGO | BOSTON | WASHINGTON | **SAN FRANCISCO** | **LOS ANGELES** | NEW YORK | MONTREAL | OSAKA | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI
SHANGHAI | BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | CAIRO | HURGHADA | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO



New York: Aman Hotel New York, aman.com (opening soon)

Montreal: Ratafia Dessert Bar, ratafia.ca



MIAMI | CHICAGO | BOSTON | WASHINGTON | SAN FRANCISCO | LOS ANGELES | **NEW YORK** | **MONTREAL** | OSAKA | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI
SHANGHAI | BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | CAIRO | HURGHADA | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO



Osaka: Roof Bar at The Lively Hotel, the-lively.com

Tokyo: The Trunk House, trunk-house.com



MIAMI | CHICAGO | BOSTON | WASHINGTON | SAN FRANCISCO | LOS ANGELES | NEW YORK | MONTREAL | **OSAKA** | **TOKYO** | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI
SHANGHAI | BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | CAIRO | HURGHADA | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO



Singapore: The Barracks Hotel Sentosa Island, thebarrackshotel.com.sg

Bangkok: Four Seasons Hotel Bangkok at Chao Phraya River, fourseasons.com (opening soon)



MIAMI | CHICAGO | BOSTON | WASHINGTON | SAN FRANCISCO | LOS ANGELES | NEW YORK | MONTREAL | OSAKA | TOKYO | **SINGAPORE** | **BANGKOK** | DELHI | MUMBAI
SHANGHAI | BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | CAIRO | HURGHADA | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO



Delhi: Searock Cookhouse, 3, 4, Block L, Connaught Place, New Delhi

Mumbai: Meishi Restaurant at The Park Hotel, theparkhotels.com



MIAMI | CHICAGO | BOSTON | WASHINGTON | SAN FRANCISCO | LOS ANGELES | NEW YORK | MONTREAL | OSAKA | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | **DELHI** | **MUMBAI**
SHANGHAI | BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | CAIRO | HURGHADA | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO



Shanghai: Meliá Shanghai Parkside Hotel, melia.com



Beijing: Aerotel Beijing, myaerotel.com/beijing

Hong Kong: Roganic Restaurant, roganic.com.hk



MIAMI | CHICAGO | BOSTON | WASHINGTON | SAN FRANCISCO | LOS ANGELES | NEW YORK | MONTREAL | OSAKA | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI
 SHANGHAI | BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | CAIRO | HURGHADA | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO



Dar es Salaam: Johari Rotana Hotel, rotana.com

Nairobi: Sankara Nairobi, Autograph Collection, autograph-hotels.marriott.com



MIAMI | CHICAGO | BOSTON | WASHINGTON | SAN FRANCISCO | LOS ANGELES | NEW YORK | MONTREAL | OSAKA | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI
SHANGHAI | BEIJING | HONG KONG | **DAR ES SALAAM** | **NAIROBI** | JOHANNESBURG | CAIRO | HURGHADA | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO



Johannesburg: La Petite Maison Restaurant, maisonmelville.co.za



Cairo: Dusit Thani LakeView, dusitthanilakeview.com-cairo.com

Hurghada: The Grand Palace, redseahotels.com



MIAMI | CHICAGO | BOSTON | WASHINGTON | SAN FRANCISCO | LOS ANGELES | NEW YORK | MONTREAL | OSAKA | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI
SHANGHAI | BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | **JOHANNESBURG** | **CAIRO** | **HURGHADA** | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | MUSCAT | SÃO PAULO



Marrakech: The Oberoi Marrakech, oberoihotels.com



Tel Aviv: The Levee Apartments, leveetlv.com

Dubai: Andaz Dubai The Palm Hotel, hyatt.com



MIAMI | CHICAGO | BOSTON | WASHINGTON | SAN FRANCISCO | LOS ANGELES | NEW YORK | MONTREAL | OSAKA | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI
SHANGHAI | BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | CAIRO | HURGHADA | **MARRAKECH** | **TEL AVIV** | **DUBAI** | MUSCAT | SÃO PAULO



Muscat: Harvest Restaurant at W Muscat, marriott.com

São Paulo: Rosewood São Paulo, rosewoodhotels.com (opening soon)



MIAMI | CHICAGO | BOSTON | WASHINGTON | SAN FRANCISCO | LOS ANGELES | NEW YORK | MONTREAL | OSAKA | TOKYO | SINGAPORE | BANGKOK | DELHI | MUMBAI
SHANGHAI | BEIJING | HONG KONG | DAR ES SALAAM | NAIROBI | JOHANNESBURG | CAIRO | HURGHADA | MARRAKECH | TEL AVIV | DUBAI | **MUSCAT** | **SÃO PAULO**

Everything for your happiness

since 1760



BEXER

WATCHES AND JEWELLERY

Beyer Chronometrie AG

Bahnhofstrasse 31 • 8001 Zürich • Tel +41 43 344 63 63 • beyer-ch.com

Patek Philippe • Rolex • Breguet • Jaeger-LeCoultre • Hublot • Breitling
Baume & Mercier • IWC Schaffhausen • Tudor • Jaquet Droz • Scheffel • Wellendorff



BUCHERER

1888

Swiss Watch & Fine Jewellery Experts since 1888
bucherer.com