

**FINANZ und
WIRTSCHAFT**

LUXE

WINTER 2012/13 - 7 FRANKEN

INTERVIEW :
CAROLE
BOUQUET

COCKTAIL :
DRY MARTINI

SPORTCARS :
RULE BRITANNIA

DRESSCODE :
MIT STIL AUF
DIE PISTE

UHREN :
KOMPLIKATION
UND DESIGN

JOËL DICKER
ROMANCIER
AUS DER
ROMANDIE





PATEK PHILIPPE

GENEVE

Beginnen Sie eine
eigene Tradition.

Eine Patek Philippe gehört einem
nie ganz allein.

Man erfreut sich ein Leben lang an ihr,
aber eigentlich bewahrt man
sie schon für die nächste Generation.



Jahreskalender Chronograph Ref. 5960R
patek.com



IMPERIALE COLLECTION



Chopard



BVLGARI

ETERNAL BEAUTY

ZÜRICH • GENÈVE • LUGANO • ST. MORITZ



RALPH LAUREN

RALPH LAUREN STIRRUP GOLD LINK TIMEPIECE

18K ROSE GOLD. MANUFACTURE MOVEMENT. SWISS MADE.

GSTAAD 23 AN DEN PROMENADE +41 (0)33 748 65 50

ST. MORITZ VIA SERLAS 30 +41 (0)81 830 03 40

RALPHLAURENWATCHES.COM





1954

58 JAHRE STREBEN NACH TECHNISCHER VOLLENDUNG

Das legendäre Vorgängermodell der Heritage Black Bay, das die Crew der Royal Navy 1954 in Grönland trug, war ein herausragender technischer Erfolg für Tudor. Heute, 58 Jahre später, führt die Black Bay die Legende fort.

TUDOR HERITAGE BLACK BAY

Mechanisches Uhrwerk mit Selbstaufzug, wasserdicht bis 200 m, Edelstahlgehäuse 41 mm. Besuchen Sie tudorwatch.com und entdecken Sie mehr.



TUDOR
WATCH YOUR STYLE

Magazin zur Ausgabe Nummer
93 der «Finanz und Wirtschaft»
vom 24. November 2012. LUXE ist eine
gemeinsame Publikation von «Bilan»
und «Finanz und Wirtschaft»
und erscheint vier Mal jährlich.

VERLAG FINANZ UND WIRTSCHAFT AG
Hallwylstrasse 71,
Postfach, 8021 Zürich
Telefon 044 298 35 35,
Fax 044 298 35 00
www.fuw.ch, verlag@fuw.ch

VERLEGER
Pietro Supino
GESCHÄFTSFÜHRER
Martin Coninx
CHEFREDAKTOR

Mark Dittli
REDAKTIONELLE LEITUNG
Konrad Koch

ANZEIGENVERKAUF
Tamedia Publications romandes SA
Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich
Telefon +41 44 251 35 75

MARKETING
Dana Massie, Sandra Meier

ART DIRECTOR
Nicolas Zentner & Mathieu Moret
(enzed)

BILDREDAKTION
David Huc

MITWIRKENDE DIESER AUSGABE
Elias Amari, Catherine Armand, Jeremy
Bierer, Jérôme Bonnet, Dominic Büttner,
Christian von Faber-Castell, Laetitia Gui-
mand, Michel Jeannot, Sarah Jollien-Fardel,
Alban Kakulia, Patricia Lunghi, Livia
Manzoni, Chantal Mathez de Senger, Le
Thy Nguyen, Marc Ninghetto, Lucie Notari,
Antoine Roduit, Peter Ruch,
Knut Schwander

ÜBERSETZUNG
Béatrice Aklín,
Sabine Dröschel, Gian Pozzy,
Monique Niederoest

BILAN LUXE
VERLEGER
Tamedia Publications SA
CHEFREDAKTOR
Stéphane Benoit-Godet

REDAKTIONELLE
LEITUNG
Cristina d'Agostino

BUSINESS
DEVELOPMENT
MANAGER
Cédric Piaget
Cedric.piaget@bilan.ch

FOTOLITHO
Tamedia Publications romandes SA

DRUCK
Stämpfli Publikationen AG
Auflage 57 000
ISSN 1664-0152

Die schönen Dinge des Lebens



Pasta e basta! und eine Pilgerreise zum Kailash. Für die Schauspielerin Carole Bouquet sind italienische Pasta, wie sie im Gespräch mit «Luxe» sagt, «prima materia» für ihr tägliches Wohlbefinden. David Bennett, der Juwelenchef von Sotheby's, sieht seinen persönlichen Reichtum darin, eine Reise zum Heiligen Berg in Tibet zu machen. Der Weg war das Ziel, wie er in seinem Kurzessay schreibt, um sein Gleichgewicht zwischen Haben und Sein zu finden.

Den Wert in den einfachen und schönen Dingen des Lebens zu entdecken, verlangt Persönlichkeit und Zeit. Zeit haben, sagen denn auch viele, sei der wahre Luxus. Selbst sternendekorierte Küchenchefs wie Alain Ducasse oder Philippe Etchebest, die «Luxe» an der Jahresversammlung der Grandes Tables du Mondes zu Tisch begleitete, zählen zu ihrem grössten Luxus, gemeinsam mit Freunden zu essen und – von der eigenen Haute Cuisine verwöhnt – die einfachen Gerichte aus regionaler Küche zu geniessen.

Sprachregionen übergreift unser Mann auf dem Titelbild. In der Deutschschweiz wenig bekannt, könnte der junge Genfer Joël Dicker ein GQ-Cover-Model sein. Doch in der Romandie - «Luxe» wird gemeinsam mit dem Westschweizer Wirtschaftsmagazin «Bilan» publiziert - ist er der Shootingstar der Literaturszene und jüngster Schweizer Schriftsteller, der bisher für den grossen französischen Literaturpreis nominiert wurde, den Prix Goncourt. Sie werden von ihm noch viel lesen - wenn er übersetzt wird.

Luxus ist auch nicht eine Frage des Preises, sondern der Wertschätzung für die Leistung der Uhrmacher, die in einem raffinierten mechanischen Uhrwerk steckt, für die Arbeit der Winzer und Kellermeister, die Champagner Cuvées der besonderen Art schaffen, für die Schönheit massgefertigter Kleidung. All dies sind Themen der Winterausgabe von «Luxe». In ihrer Vielfalt werden sie es Ihnen als Leserin oder Leser schwer machen, den wahren Luxus gerade im Verzicht auf Luxus zu sehen. Denn im Grunde sind wir doch alle, wie Madame Bouquet von sich behauptet: Epikureer – Genussmenschen.

KONRAD KOCH
Stv. Chefredaktor

INHALT

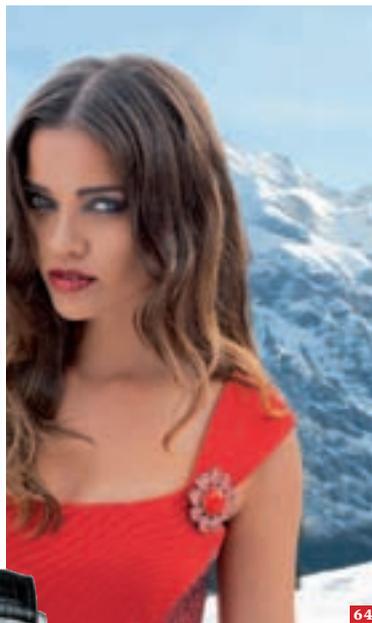
Winter



54



24



64



84



92



78



50



44

- 11 **EDITORIAL**
- 14 **MITWIRKENDE**
- 17 **MEIN BLICK**
David Bennett
- 18 **MUST HAVE**
- 22 **TECH-TRENDS**
- 24 **INTERVIEW**
Joël Dicker
- 28 **AGENDA**
Hodler in Basel und Zürich
- 30 **TREFFPUNKTE**
Hotel-Spas
- 34 **IM SUCHER**
Hybridkameras
- 36 **STILKUNDE**
Festliche Accessoires

- 40 **KUNSTMESSEN**
Alte Meister, junge Wilde
- 44 **GASTRONOMIE**
Tafelrunde der Sterneköche
- 50 **BOUDOIR**
Carole Bouquet
- 53 **KOCHKUNST**
Sarah Wiener
- 54 **CHAMPAGNER**
Cuvées vom Winzer
- 58 **COCKTAILS**
Geschüttelt, nicht gerührt
- 64 **SHOOTING**
Promenade in Gstaad
- 74 **DRESS CODE**
Mit Stil auf die Piste
- 78 **HORLOGERIE**
Grosse Komplikationen

- 82 **SAMMLERUHREN**
Concept Watches
- 84 **MASSWERK**
Schön und einmalig
- 88 **KREUZFAHRTEN**
An Bord der «Sea Cloud»
- 92 **AUTOMOBIL**
Rule Britannia
- 98 **ZU BESUCH BEI**
Metin Ardit
- 100 **ADRESSEN**
- 101 **LADY LUXE**
Jacqueline Piotaz
- 102 **BUZZ**
Enrique Iglesias

Titelbild: Jérôme Bonnet

PANERAI.COM



DESIGN AND **TECHNOLOGY.**

LUMINOR 1950 10 DAYS GMT - 44MM

PANERAI
LABORATORIO DI IDEE.

Available exclusively at Panerai boutiques and select authorized watch specialists.

MITWIRKENDE

S. 84-87



SARAH JOLLIEN-FARDEL

Schreiben ist für sie lebenswichtig. Sie musste ein paar Umwege in Kauf nehmen, bis ihr Kindertraum wahr wurde. Sarah Jollien-Fardel schreibt als freie Journalistin für verschiedene Schweizer Zeitschriften und führt seit vier Jahren einen Blog, in dem Sie über Trends berichtet. Die mag sie allerdings nicht, wenn sie «nackt» daherkommen. Sie gefallen ihr, wenn sie sie mit Umschreibungen einkleiden und in Geschichten verpacken kann. Es gibt immer einen Grund, die Rückseite eines Stoffs, das abgewetzte Leder eines Schuhs oder den herben Duft eines Parfums mit Worten zum Leben zu erwecken. www.reverencieux.com

S. 28-29



LAETITIA GUINAND

Mit ihren Beiträgen für «Luxe» knüpft Laetitia Guinand an ihr Lieblingsthema, die Kultur, an. Die frühere Journalistin bei der Westschweizer Tageszeitung «Le Temps», Filmkritikerin und studierte Historikerin leitete eine Selektion am Filmfestival Cinéma Tout Ecran. Nachdem sie in der Stadt Genf ein politisches Amt bekleidet und als Kommunikationsberaterin eines Ständerats gearbeitet hatte, machte sie sich selbstständig. Heute schreibt die Journalistin hauptsächlich für die Zeitschrift «Bilan».

S. 54-57



ELIAS AMARI

Nach dem Abschluss der Fotografenschule in Vevey im Jahr 2004 zog Elias Amari nach New York und danach nach Paris, wo er seine Kunst im Kontakt mit renommierten Fotografen und Regisseuren perfektionierte, bevor er 2009 wieder nach Genf zurückkehrte. Heute arbeitet er als Fotograf und selbstständiger Regisseur, hat bereits zahlreiche Werbe- und Spielfilmprojekte verwirklicht und künstlerische Gemeinschaftsprojekte realisiert. Seine persönlichen und gewerblichen Kreationen wurden vielfach ausgestellt und ausgezeichnet. www.eliasamari.com

S. 58-62



DOMINIC BÜTTNER

Der gebürtige Basler (1964) Dominic Büttner ist seit 1992 als selbstständiger Fotograf tätig. Er besuchte die Fotografenschule in Vevey und ist perfekt zweisprachig. Der Wahlzürcher arbeitet regelmässig für schweizerische und ausländische Medien, Unternehmen, Institutionen und Architekturbüros. Seine unbeschönigenden Porträts prominenter Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Kultur zeugen von seinem echten Interesse für Menschen. In seinen persönlichen Arbeiten beschäftigt er sich mit Traumlandschaften und der Nostalgie, die sie in uns wecken. www.buettner.ch

S. 40-43



PATRICIA LUNGI

Nach ihrem Studium in Schauspielerei, Kunst und Musik (DAMS) an der Universität Bologna, wo sie bei Umberto Eco Film und Semiotik lernte, wirkte Patricia Lunghi an mehreren Dokumentarfilmen mit und verfasste Beiträge für verschiedene Publikationen in Mailand. Im Jahr 2000 kehrte sie in ihre Geburtsstadt Lausanne zurück, wo sie für die Zeitschrift «Abstract» und danach für die Design- und Architekturrevue «Espaces contemporains» arbeitete. Parallel dazu organisiert sie Events, Konferenzen und Ausstellungen rund um das Thema Design. Sie zeichnet auch für die dem zeitgenössischen Kunstschaffen gewidmeten Westschweizer Design Days verantwortlich.

S. 92-95



PETER RUCH

Peter Ruch (1966) ist freischaffender Journalist und ehemaliger Korrespondent von Finanz und Wirtschaft in Lateinamerika. Die Lieblingsthemen des zweifachen Vaters sind Oldtimer und Gastronomie. Er betreibt die Online-Plattform www.radical-mag.com, auf der er Neuheiten und Infos aus der Automobilbranche vorstellt. Ausserdem ist er Jurymitglied des «Autos des Jahres». Er selbst fährt übrigens einen reinrassigen Engländer. Peter Ruch lebt und arbeitet abseits von grossen Strassen im Emmental.

LOUIS VUITTON



Tambour In Black

Automatik-Chronograph LV 277 hergestellt in den Schweizer Uhrenmanufakturen von Louis Vuitton
Ausschliesslich in Louis Vuitton Geschäften erhältlich. Tel. 044 221 11 00 louisvuitton.com

Ein Allroundtalent auf jedem Terrain.

Der neue GLK mit 4MATIC.

Dem permanenten Allradantrieb mit elektronischem Traktionssystem.

Der neue GLK hält, was sein markantes Äusseres verspricht. Und mit 4MATIC, dem permanenten Allradantrieb von Mercedes-Benz, ermöglicht er selbst bei widrigen Fahrbahnzuständen eine dynamische, komfortable und sichere Fahrt. Erleben Sie die Vorteile der 4MATIC-Modelle bei Ihrem Mercedes-Benz Partner oder unter www.mercedes-benz.ch/4matic



MERCEDES-SWISS-INTEGRAL

Das serienmässige Service- & Garantiepaket für alle Modelle – exklusiv von Mercedes-Benz Schweiz AG.
10 Jahre Gratis-Service, 3 Jahre Vollgarantie (beides bis 100 000 km, es gilt das zuerst Erreichte).



Mercedes-Benz

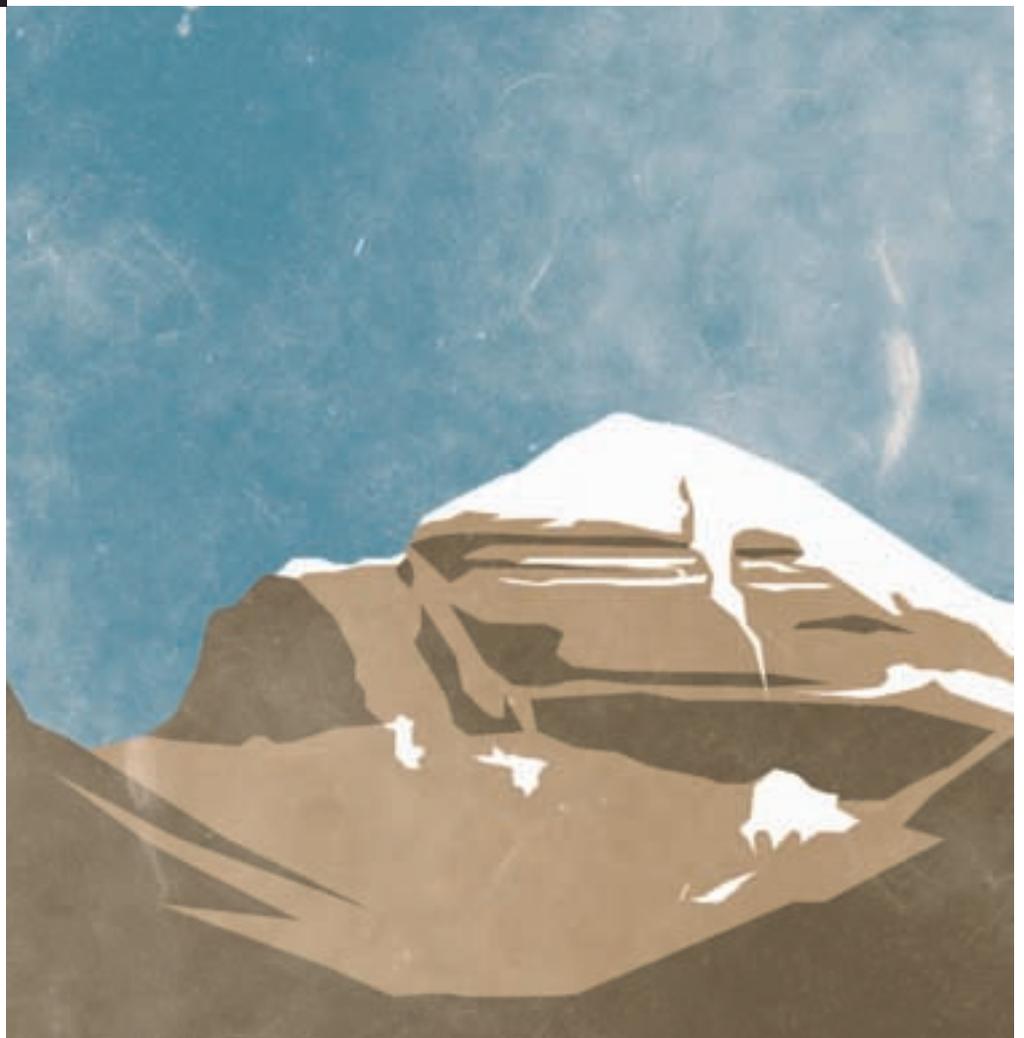
MEIN BLICK

von Cristina d'Agostino



Ich habe eigentlich kein Besitzdenken. Die Kunden bilden sich ein, dass bei mir zu Hause herrliche Edelsteine liegen. Da täuschen sie sich gewaltig. Ich habe keinen einzigen und brauche auch keinen. Ich habe das Glück, dass ich täglich mit Edelsteinen arbeite. Wenn ich meinen ganz persönlichen Luxus definieren müsste, wäre das eine Reise zum Kailash im Tibet. Der Berg ist Wohnsitz von Shiva und heilige Stätte der drei grossen indischen Religionen, des Hinduismus, des Jainismus und des Buddhismus. Es ist für mich keine Frage der Zeit, wie wenn man zwei Wochen Ferien nimmt, sondern eine Frage der Einstellung. Man muss für Symbolik empfänglich sein, denn wie auf jeder Pilgerreise zählt nicht das Ziel, sondern der Weg. Als ich im Jahr 2000 beschlossen habe, meine Arbeit aufzugeben und mich der Spiritualität zu widmen, wurde ich nicht verstanden. Einige dachten, dass ich mich in ein Kloster zurückgezogen hätte. Ich hatte aber einfach beschlossen, vier Jahre zu reisen, Vorträge zu halten und das Gleichgewicht zwischen «Haben» und «Sein» wiederzufinden.

DAVID BENNETT
Der Chairman der Juwelenabteilung von Sotheby's Europe and Middle East und seit 2011 auch Geschäftsführer von Sotheby's Schweiz hat geschichtsträchtige Auktionen inszeniert. Nach dem Abschluss seines Philosophiestudiums trat er 1974 in das Auktionshaus Sotheby's ein. Unter seiner Leitung wurden mit weissen, rosafarbenen, gelben, blauen und grünen Diamanten Rekordpreise erzielt, darunter der 24,78 Karat schwere «Graff Pink», der im November 2010 für 45 Mio. Fr. den Besitzer wechselte. Gemeinsam mit Daniela Mascetti, mit der er 1989 bereits den Bestseller «Understanding Jewellery» geschrieben hat, hat er am 22. Oktober den Bildband «Célébration du bijou» über aussergewöhnliche Juwelen des 19. und 20. Jahrhunderts veröffentlicht.



MUST HAVE

von Patricia Lunghi

FORMEL 1 FÜR KINDER

Dieses Schaukelpferd wird aus einem einzigen Klotz Zedernholz gefertigt, an dem ein Ledergriff befestigt ist. «Giulia» besteht aus reinem Naturholz und enthält weder Leime noch Zusatzstoffe. Das originelle Spielzeug mit der aerodynamischen Form stammt aus den Werkstätten des genialen italienischen Carosseriedesigners Pininfarina. Für die hauseigene Rennstrecke.

Preis: 795 €, www.riva1920.it

SCHMUCKSTÜCK AUF DEN PISTEN

Ein formschöner, in handgefertigter Feinarbeit in der Schweiz entworfener und gebauter Luxussschlitten. Sein Gerüst besteht aus Buche und Esche, die Beschläge sind aus Metall. Hinter dem edlen Produkt steht ein junges, vierköpfiges Team aus der Deutschschweiz, das unter dem Namen Firun Schweizer Tradition, hochwertige Verarbeitung und Spitzentechnologie vereint. Perfekt für den ungebremsten Fahrgegnuss auf allen Schneearten. Erhältlich in Braun, Weiss, Schwarz und Blau.

Ab 1290 Fr., www.firun.ch

COMEBACK DER FIFTIES

Der Möbelhersteller Molteni&C hat sich Gio Ponti, einen der grossen Architekten des 20. Jahrhunderts geangelt. Nachdem das mailändische Label zusammen mit den Nachfahren des Maestros die Prototypen studiert hat, bringt es einige zwischen 1935 und 1955 entworfene Möbelstücke neu heraus, darunter auch diesen wertvollen, weiss lackierten «Cassettone D.655» aus Nussbaum, Ulme, Mahagoni und Palisander.

Preis: 10 287 Fr., www.molteni.it

ORT DER MEDITATION

Insgesamt 33 von Hand zusammengefügte Holzlamellen umfasst dieses Designerstück des Lausanners Claudio D'Amore, das durch die klare, elegante Linienführung wie ein Kunstwerk wirkt. In den zehn nischenartigen Fächern sind die Lieblingsbücher stets griffbereit. Kosha ist viel mehr als nur ein besonders hochwertiges Möbelstück. Es ist ein Ort der Meditation, in den man sich zur Lektüre zurückziehen kann – eine Art schützende Hülle, die zeitloses Design mit perfekter Ergonomie verbindet.

Preis: 35 000 Fr., www.kosha.ch

SIDEBOARD STELLA

Die toskanischen Ateliers von Ceccotti haben mit industrieller Produktion nichts am Hut. Sie setzen auf ihre langjährige Tradition in der Handwerkskunst, die sie mit innovativem Design paaren. An der Mailänder Messe wurde eine vom aufstrebenden Designer Noé Duchaufour-Lawrance aus Frankreich entworfene Capsule-Kollektion präsentiert, darunter dieses skulpturale Sideboard aus amerikanischem Nussbaumholz.

Preis: ab 2912 €, www.ceccotticollezioni.it





TO BREAK THE RULES,
YOU MUST FIRST MASTER
THEM.

UM REGELN BRECHEN ZU KÖNNEN, MUSS MAN SIE ZUERST
MEISTERN.

2012 ERFINDET SICH DIE ROYAL OAK NEU UND BESINNT
SICH AUF IHR REVOLUTIONÄRES ERBE ALS LUXUS-
SPORTUHR, DIE ALLE REGELN BRACH. IM MITTELPUNKT
STEHEN DIE LEGENDÄRE TRESOR-KONSTRUKTION DER
ROYAL OAK, DIE HANDWERKLICHE FINESSE UND DIE
ELEGANZ DES GUILLOCHIERTEN ZIFFERBLATTS IM
„GRANDE TAPISSERIE“-DEKOR.

DAS GEHÄUSE AUS 18 KARAT ROSÉGOLD VERLEIHT DER
UHR EINE STARKE PRÄSENZ, DIE DURCH EINE REIHE
FUNKELNDER DIAMANTEN NOCH VERSTÄRKT WIRD. JEDER
STEIN IST LUPENREIN UND HANDVERLESEN. GROSSE
JUWELIERSKUNST TRIFFT AUF MEISTERHAFTES
UHRMACHERHANDWERK – TYPISCH AUDEMARS PIGUET.



ROYAL OAK
AUS ROSÉGOLD MIT
DIAMANTBESETZTER LÜNETTE.

Royal Oak
40 Years

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

MUST HAVE

POPPIGES BUFFET

Barnaba Fornasetti, der einzige Erbe der gleichnamigen mailändischen Firma, leitet neu die Geschicke des Unternehmens und bringt eine dekorative Version der klassischen Themen seines verstorbenen Vaters neu heraus. Dieses Buffet «Face and Stripes» ist eine Pop-Variante des von Piero Fornasetti so geliebten Frauengesichts aus lackiertem, Innen und Aussen vollständig von Hand bemaltem Holz.

Preis: 30 000 €

www.fornasetti.com

LUXURY FITNESS

Ciclotte unterscheidet sich deutlich von allen anderen Trimmrädern und Heimtrainern, nicht nur was das Design, sondern auch was die Technologie betrifft. Er ist das erste Modell mit einem elektromagnetischen, epizykloidalen Planetengetriebe. Als Fingerzeig auf die Vergangenheit interpretiert Ciclotte das Hochrad aus dem 19. Jahrhundert in einer futuristischen Version neu.

Preis: 8300 € für die Karbonversion und 7400 € für das Modell aus Stahl

www.ciclotte.com

VASE-O-RAMA

Nach einer ersten Zusammenarbeit im Jahr 2011 machen die ECAL (Kantonale Kunstschule in Lausanne) und Baccarat erneut gemeinsame Sache. Diesmal stehen Vasen im Mittelpunkt. Sie werden von den Studenten der Master-Studiengänge «Design und Luxusindustrie» und «Art Direction» gestaltet und schwanken zwischen Humor und Transgression. Eine der erstaunlichen Kreationen der «Vase-O-Rama»-Kollektion ist diese kannelierte und in Schichten geschnittene Vase «Brick» (Design: ECAL/Aurélie Mathieu & Philippe Karrer).

Preis: 3000 €

www.ecal.ch, www.studiobaccarat.com

HUNDERTJÄHRIGE IKONE

Im Rahmen der Jubiläumsveranstaltungen zu ihrem 100. Geburtstag hat die Manufaktur Poltrona Frau einen Wettbewerb organisiert, bei dem junge Designer den «Centenary Armchair» entwerfen sollten. Das traditionsreiche Unternehmen setzt das handwerkliche Können im Bereich der Lederpolsterung zukunftsgerichtet und unter Berücksichtigung des Firmenerbes fort und produziert weiter Originalmodelle wie das Chester One. Das klassische Sofa aus dem Jahr 1912 ist trotz seines Alters noch immer zeitgemäss. Viel mehr noch, er ist zur Ikone geworden.

Dreiplätzer, ab 10 220 €

www.poltronafrau.com



HUBLOT



Big Bang Ferrari.

Uhrwerk UNICO Chronograph mit einem Säulenrad, 72 Stunden Gangreserve. Von Hublot vollständig hergestellt. Gehäuse aus Titan und Zifferblatt aus Saphir.

Auswechselbares Armband.

Auf 1000 Exemplare limitierte Serie.

BEXER

Zürich seit 1760 · Uhren & Juwelen
Bahnhofstrasse 31 · 8001 Zürich
Tel +41 (0)43 344 63 63 · beyer-ch.com



OFFICIAL WATCH
SCUDERIA FERRARI

TECH-TRENDS

von Chantal Mathez de Senger - Foto: Elias Amari



S O S

EIN GESUNDHEITSPROBLEM IM AUSLAND? DAS MEDICAL FAMILY OFFICE MIT DEM MULTI-MEDIZINKOFFER IST VOR ALLEM FÜR WOHLHABENDE PERSONEN AUF REISEN KONZIPIERT, WO IMMER SICH DIESE SICH AUFHALTEN.

Sicherheit, Qualität, Komfort und Zeitgewinn sind die Trümpfe des MFO. Das einzigartige Erste-Hilfe-Konzept wurde von den vier Notärzten François Cerruti, Philippe Dussoix, Francis Meier und Patrick Praplan vom Hôpital de la Tour in Meyrin bei Genf entwickelt. Der Service wird das ganze Jahr rund um die Uhr und weltweit geboten. Er beinhaltet medizinische Fernberatung sowie einen auf den Gesundheitszustand des Patienten abgestimmten modulierbaren Medizinkoffer. Bei Krankheit oder Unfall erreicht man via Notnummer den Arzt, der nach einer telefonischen Diagnose eine bestimmte Therapie

empfiehlt. Der Koffer – eine mobile Apotheke – enthält etwa 50 Notfallmedikamente, Instrumente fürs Messen lebenswichtiger Daten sowie einen USB-Stick mit Kurzfilmen, die das medizinische Vorgehen erklären. Das Abonnement «Gold» kostet jährlich 33 000 Fr. und umfasst Ernährungsberatung, Sportcoaching sowie eine medizinische Conciergerie etwa für die Lieferung von Medikamenten in der Schweiz und im Ausland oder die Organisation von Arzttermin am gleichen Tag. Das Abonnement «Silver» gibt es ab 36 Fr. pro Tag oder etwas mehr als 13 000 Fr. im Jahr, allerdings ohne Ernährungsberatung.

ÄUSSERSTE DISKRETION



PIAGET ALTIPLANO

Die flachste Automatik-Uhr der Welt

Gehäuse aus Weissgold

Gehäusehöhe: 5,25 mm

Das flachste Automatik-Uhrwerk der Welt

Piaget Manufaktur Kaliber

Höhe des Uhrwerks: 2,35 mm

PIAGET

www.piaget-altiplano.com



«Schriftsteller brauchen ein starkes Ego!»

DER GENFER SCHRIFTSTELLER JOËL DICKER ERLEBT EINE VERRÜCKTE ZEIT. ER HAT MIT SEINEM ROMAN «LA VÉRITÉ SUR L'AFFAIRE HARRY QUEBERT» DEN ROMANPREIS DER ACADÉMIE FRANÇAISE ERHALTEN UND IST NOMINIERT FÜR DEN PRESTIGETRÄCHTIGEN PRIX GONCOURT.

Wir treffen uns in der Lounge des Hotels Tiffany in Genf mit dem neuen Star der Westschweizer Literaturszene. Der junge Schriftsteller ist locker mit Jeans, Turnschuhen und Pullover gekleidet und mag auch sonst einfache Dinge wie Bücher, Sport oder Reisen durch Amerika. Sein zweiter Roman «La vérité sur l'affaire Harry Quebert» ist ein Triumph. Unglaubliche 60 000 Exemplare sind seit seinem Erscheinen im September bereits über die Ladentische gegangen und die Autorenrechte wurden in zahlreiche Länder verkauft. Auch die Übersetzungen sind bereits im Gang: ein Wunder, wie Joel Dicker sagt. Nach seinem Auftritt in einer französischen Fernsehsendung schnellten die Verkäufe seines Buchs in die Höhe und übertrafen bei Amazon Frankreich sogar die des Quotenrenners «Fifty Shades of Grey». Die Kritiker loben das Werk des jungen Autors in den höchsten Tönen. In seinem Krimi hält der gelernte Jurist den Leser 670 Seiten lang in Atem. Die flüssig und in kunstvoller Sprache geschriebene Handlung ist gespickt mit unerwarteten Wenden und Flashbacks im Stil der besten amerikanischen Thriller. Kein Wunder, hat sein französischer Verlag bereits viele Anfragen für den Kauf der Filmrechte erhalten. Chronik eines Bestsellers, der vielleicht bald in Hollywood gespielt wird.

Monsieur Dicker, seit einigen Wochen sind Sie ständig unterwegs, Sie hetzen vom Fernsehset ins Radiostudio und zu Interviewterminen für die schweizerische und die internationale Presse. Wie empfinden Sie diesen Rummel?

Ich fühle mich privilegiert. Über meinen ersten, im Januar dieses Jahres erschienenen Roman «Les derniers jours de nos pères» wurde kaum ein Wort verloren. Umso mehr freue ich mich über den Erfolg meines zweiten Buchs. Ich komme kaum zur Ruhe, denn ich bin noch auf Werbetour und die ist sehr wichtig. Ich muss mich weiter professionell verhalten, vor allem auch deshalb, weil alles sehr schnell vorbei sein kann.

Ihr Buch ist genau wie das Ihrer Romanfigur Markus Goldman mitten in der amerikanischen Präsidentschaftskampagne erschienen. Ist das ein Zufall oder gewollt?

Ein genialer Marketingcoup (lacht)! Nein, überhaupt nicht. Wenn du ein Buch anfängst, weisst du nie, wann es fertig wird. Ich habe «La vérité sur l'affaire Harry Quebert» vor zwei Jahren begonnen und im Mai 2012 abgeschlossen. Eigentlich hätte es im Januar 2013 erscheinen sollen, mein französischer Verleger drängte mich aber, es zum Pariser Bücherherbst herauszubringen. Ich hatte grosse Angst, dass es in der Flut der anderen 600 neuen Bücher untergehen würde. Es ist als durchaus ein Zufall, der aber wie gerufen kam.

Haben Sie mit einem solchen Erfolg gerechnet?

Nein, überhaupt nicht. Beim Schreiben gerätst du oft ins Träumen. Die Chance, dass ein Traum wahr wird, ist verschwindend gering; das unterscheidet Träume von der Fantasie. Wenn das Unwahrscheinliche dann doch eintritt, kommt das völlig unerwartet. Es ist unmöglich vorauszusagen, ob ein Buch Erfolg haben

wird. Um einen Bestseller zu schreiben gibt es weder ein Rezept noch eine Zauberformel. Die Literatur ist eine höchst ungenaue Wissenschaft.

Haben Sie Ihr Leben wie Ihre Romanfigur Markus Goldman seit Ihrem Blitzerfolg geändert?

Es ist noch etwas verfrüht, um von einer anderen Lebensweise zu sprechen. Ich würde nicht behaupten, dass ich mein Leben geändert habe, auf jeden Fall nicht materiell. Es hat aber eine existentielle, zeitlich befristete Veränderung stattgefunden, nämlich die Beziehung zu den Leuten. Plötzlich wirst du von allen vergöttert, alle wollen sie dich zum Essen einladen oder mit dir befreundet sein. Vor sechs Monaten habe ich versucht, einen Journalisten der Westschweizer Tageszeitung «Le Matin» zu erreichen, um ihn zu bitten, einen Artikel über meinen ersten Roman «Les derniers jours de nos pères» zu schreiben. Er hat es nicht für nötig gehalten mich zurückzurufen. Einige Tage vor der Vergabe des Goncourt hat mich der gleiche Journalist kontaktiert und mich angefleht, ihm für eine Reportage über mich einen Tag in Paris zu widmen. Das ist ein typisches Beispiel dafür, dass sich das Verhältnis zu den Menschen ändert, es aber völlig verzerrt ist. Ich bin mir bewusst, dass das Kräfteverhältnis sehr schnell auf die andere Seite kippen kann.

Wo schreiben Sie, und halten Sie sich dabei an gewisse Rituale?

Ich bin zu meiner Grossmutter in Genf gezogen, wo ich mich im Büro meines



verstorbenen Grossvaters (früherer Direktor der ORT und Kunsthistoriker) eingerichtet habe. Meine Rituale sind einfach. Erstens höre ich immer klassische Musik oder Chansons in einer fremden Sprache, weil mich französische Chansons aus der Konzentration bringen. Dann stelle ich auf dem Schreibtisch passend zu meiner Laune Fotos auf, die meine Fantasie anregen. In den letzten Monaten waren das eine Postkarte eines Werks von Edward Hopper und eine Schwarz-Weiss-Aufnahme eines Hais. Beide Bilder strahlen etwas Starres aus, das mich inspiriert hat.

Welchen Traum möchten Sie sich vielleicht dank der Einnahmen aus Ihren Büchern verwirklichen?

Eventuell einmal ein Haus in Maine oder Kanada kaufen.

Wie definieren Sie Luxus?

Ich will mich nicht in Klischees ausdrücken, aber für mich ist Luxus, wenn man über sein Leben bestimmen kann, frei ist und keinem Zwang unterliegt. Luxus ist

dass einige Leute entweder aus Eifersucht oder aus Frust anfangen auf mir herumzuhacken. Die schärfste Kritik stammt oft von Schriftstellern, ich kann es ihnen auch nicht wirklich verübeln, denn in diesem Beruf braucht man ein starkes Ego. Um mich zu schützen, lese und schaue ich praktisch nichts, was über mich berichtet wird.

Sie sind in kürzester Zeit zum Liebling der Schweizer geworden.

Das stimmt, ich spüre in der Schweiz eine echte Solidarität, die Leute unterstützen mich und freuen sich für mich. Das ist schön. Aber auch die schlimmsten Angriffe stammen von Schweizern, ich denke da vor allem an einen Waadtländer Schriftsteller.

Üben die Verlage wirklich so viel Druck aus, dass Sie das Thema in Ihrem Roman zur Sprache gebracht haben?

Ich denke, dass die grossen Schriftsteller vor dem Bücherherbst tatsächlich unter massivem Druck stehen. Die Situation in Frankreich ist aber nicht die gleiche wie in den USA. In den USA ist ein gu-

Wären Sie dazu in der Lage, wie Ihre Romanfigur Quebert das Buch eines anderen als Ihr eigenes auszugeben?

Nie und nimmer. Die Freude am Buch besteht ja gerade darin, es selbst geschrieben zu haben. Es geht nicht um den Erfolg, sondern um den Schweiß, den man vergossen hat, um es zu Papier zu bringen. Mir ging es in dem Buch um das Thema, wie weit der Ehrgeiz einen Menschen treiben kann.

Hat Sie auch schon die Angst vor dem weissen Blatt gequält?

Nein, die Ideen stellen sich relativ problemlos ein, ich zweifle aber oft an ihnen.

Haben Sie wie Markus Goldman in Ihrem echten Leben einen Harry Quebert, das heisst einen Mentor, der Sie inspiriert, gekannt?

Nein, ich habe weder einen Mentor, noch einen literarischen Berater. Während meines Studiums hätte ich gerne einen Mentor gehabt. In der Schule war ich kein sehr guter Aufsatzschreiber und jetzt sprechen einige Professoren von mir, als sei ich ihr bester Schüler gewesen. Das amüsiert mich (grinst).

Ihre beiden Hauptfiguren bezichtigen sich gegenseitig der Hochstapelei. Hatten Sie auch schon das Gefühl, ein Hochstapler zu sein?

Nicht unbedingt in Bezug auf ein Buch, aber eher, weil ich manchmal das Gefühl habe, anderen sehr guten Schriftstellern, die nicht so viel Glück hatten wie ich, den Platz zu stehlen.

Wie viel hat Ihnen Ihr Buch schon eingebracht? Und wie hoch werden die Urheberrechte gehandelt?

Das ist schwer zu berechnen, denn die Verkaufszahlen liegen erst nach sechs Monaten vor. Die Buchhändler können Bücher bestellen und die unverkauften nach einer gewissen Zeit wieder zurückschicken. Die Verhandlungsmargen für den Verkauf der Urheberrechte betragen zwischen 10 und 12% des Verkaufspreises.

Haben Sie bereits eine Idee für Ihr nächstes Buch?

Ich habe eine Grundidee für die Rahmehandlung, die ist aber noch nicht ausgereift und deshalb verrate ich auch nicht mehr.

Letzte Frage: Sind Sie weniger allein als die beiden Hauptfiguren in Ihrem Roman? Gemeint ist: Jetzt, da Sie das Buch zu Ende geschrieben haben, suchen Sie nach der grossen Liebe?

Falls Sie wissen möchten, ob mein Herz vergeben ist, so lautet die Antwort ja. |

« Für einen Bestseller gibt es weder ein Rezept noch eine Zauberformel. Die Literatur ist eine höchst ungenaue Wissenschaft. »

auch, einen Beruf ausüben zu können, den man liebt, und davon zu leben. Es ist ein Luxus, am Morgen aufzustehen und die Arbeit mit Freude anzugehen.

Berühmt sein hat nicht nur positive Seiten.

«Ruhm schmerzt oft», sagt Goldman.

Welche Aspekte der Berühmtheit empfinden Sie als positiv und welche weniger?

Der wichtigste positive Aspekt ist die Zuneigung der Leute. Du spürst, dass sie es gut mit dir meinen. Du erhältst viele Nachrichten, besonders über soziale Netzwerke, und manchmal wirst du auf der Strasse erkannt. Man sagt dir etwas Nettes oder gratuliert dir. Das ist lieb, löst bei mir aber sonst keine besonderen Gefühle aus. Die negative Seite der Berühmtheit sind verletzende Kritiken. Ich akzeptiere Kritik an meiner Arbeit, aber nicht an meiner Person. Einige Wochen lang war die Sympathie sehr gross, langsam spüre ich aber,

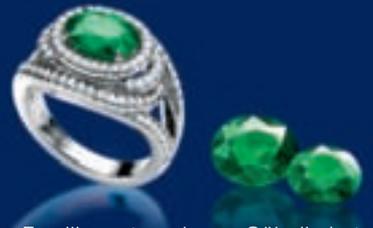
tes Buch, ein Buch, das sich verkauft. In Frankreich hat das Buch etwas Vornehmes, das heisst, ein gutes Buch darf kein Verkaufsschlager sein. Das funktioniert auch umgekehrt: Ein Buch, das sich gut verkauft, ist ein schlechtes Buch. Damit ein Buch als gelungen bezeichnet werden kann, muss es unlesbar sein, so etwa in der Art: «Ich werde nicht verstanden, weil ich ein Genie bin.»

Ruhm ist vergänglich. Macht Ihnen das jetzt, da Sie den Erfolg gekannt haben, Angst?

Nein, davor fürchte ich mich nicht. Ich bin mir durchaus bewusst, dass Ruhm vergänglich ist. Trotzdem hoffe ich natürlich, dass ich noch viele erfolgreiche Bücher schreiben werde. Ich möchte mich fortlaufend verbessern. Man darf sich nicht mit dem zufrieden geben, was man besitzt oder getan hat, sondern muss die Latte höher legen, um besser zu werden.

Tradition

made by Gübelin.



Im Familienunternehmen Gübelin hat das Wissen um die Edelsteine eine lange Geschichte. Heute gehören unsere wissenschaftlichen Edelstein-Berichte und Wertbestimmungen zu den weltweit von Fachleuten meist geschätzten. So wird eine Leidenschaft für Generationen weitergegeben. Wie ein wertvolles Juwel.



GÜBELIN

JUWELEN • UHREN

LUZERN ZÜRICH GENÈVE LUGANO BERN ST. MORITZ BASEL

AGENDA

von Laetitia Guinand

BASEL UND ZÜRICH FEIERN HODLER

Der Mann aus Langenthal, der zu Fuss nach Genf ging, um bei Barthélemy Menn seine Lehrjahre zu absolvieren, und zeitlebens dort blieb, ist zum Schweizer Wahrzeichen geworden. Er wurde so oft karikiert, dass er schon fast «verblochert» ist. Doch die Werke von Ferdinand Hodler reduzieren sich nicht auf den «Holzfäller» im Bundeshaus, genauso wenig wie auf die grossen Füsse des Soldaten im Gemälde «Der Rückzug von Marignano», das im Genfer Musée d'art et d'histoire hängt.

Hodlers Gemälde waren für die damalige Zeit rebellisch und sowohl ästhetisch als auch thematisch ambivalent. Anmutige Ansichten vom Genfersee in den Farben von Monet wechseln sich ab mit strengen Sujets, die Klartext reden. Wie kaum ein anderer schaffte Hodler den Spagat zwischen Landschaften und Menschen – meist Frauen, die er über alles liebte. Gleichzeitig sah er sich als Vertreter der «Wahrheit», die er in sich selbst suchte, wie seine vielen Selbstbildnisse zeigen, und machte dabei auch nicht vor der Krankheit und dem Tod seiner grossen Liebe Valentine Godé-Darel halt, deren Leiden er bis ins Endstadium dokumentierte. Obwohl er mit seinen Akten das gutbürgerliche Genf schockierte, erhielt er in seinen späten Jahren die verdiente Anerkennung.

Ferdinand Hodler,
27. Januar bis 26. Mai
2013, Fondation Beyeler,
Baselstrasse 101,
Riehen (Basel),
www.fondationbeyeler.ch
Restauration des gross-
formatigen Gemäldes
«Die Wahrheit»,
1. Fassung von Ferdinand
Hodler, 18. Januar bis
17. März 2013, Kunsthaus
Zürich, Heimplatz 1,
Zürich, www.kunsthaus.ch



FONDATION BEYELER

Die Fondation Beyeler zeigt die Werke aus seinen letzten Lebensjahren (1913 bis 1918), von der Geburt seiner Tochter Pauline, die er zusammen mit Valentine Godé-Darel bekam, bis zu seinem Tod. In diesen Jahren wohnte Hodler in einer Wohnung am 29, Quai Gustave-Ador in Genf direkt am See, den er bis zum Schluss geschwächt von seinem Fenster aus malte. Die Ausstellung in der Fondation Beyeler bietet eine umfangreiche Übersicht über sein Spätwerk mit Selbstbildnissen, Panoramen der Alpen und des Genfersees und der tragischen Serie über Valentines Leiden und Sterben. Höhepunkt ist das monumentale Wandgemälde «Blick in die Unendlichkeit», das nach vielen Jahren der Verwahrung erstmals wieder bestaunt werden kann.

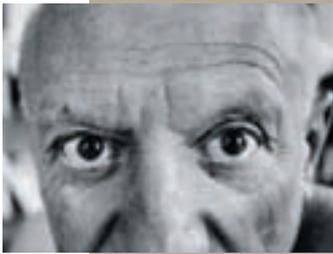
KUNSTHAUS ZÜRICH

In Zürich werden zwei monumentale Fassungen von «Die Wahrheit» (196×273 cm) nebeneinander präsentiert, begleitet von Entwurfszeichnungen, die das Kunsthaus aus konservatorischen Gründen nur selten zeigt. Je häufiger sie ausgestellt werden, desto mehr verschlechtert sich ihr Zustand. Die Lichtschäden auf der ersten Fassung von 1902 wurden jetzt aber behoben. Seine Restauration veranlasste das Kunsthaus zu dieser Ausstellung, bei der auch eine zweite Fassung aus dem Jahr 1903, die Hodler für die Ausstellung der Wiener Secession 1904 schuf, zu sehen ist, von der Hodler sagte, sie zeige, wie «die Mächte des Dunkeln, der Lügen und des Bösen weichen vor der sprichwörtlichen nackten Wahrheit».



MARKUS RAETZ ZEIGT SEINE ZEICHNUNGEN

Das Kunstmuseum Basel widmet Markus Raetz eine retrospektive Ausstellung seiner Zeichnungen. Der vielseitige Schweizer Künstler malt, graviert, installiert und zeichnet, mit dem Ziel, die Wahrnehmungsprozesse zu ergründen. Er hat bei der Auswahl der ausgestellten Zeichnungen, Skizzen, Dumenkinos und sogar eines Trickfilms selbst Hand angelegt. Einige der Werke wurden der Öffentlichkeit noch nie gezeigt. Sie geben Einblick in das Leben des 1941 geborenen Berners, der sich schon sehr früh auf dem internationalen Parkett durchsetzte und zu den bedeutendsten Schweizer Künstlern gehört. Markus Raetz, Zeichnungen, 20. Oktober 2012 bis 17. Februar 2013, Kunstmuseum Basel, St. Alban-Graben 16, Basel, www.kunstmuseumbasel.ch



PICASSO BEI DER ARBEIT

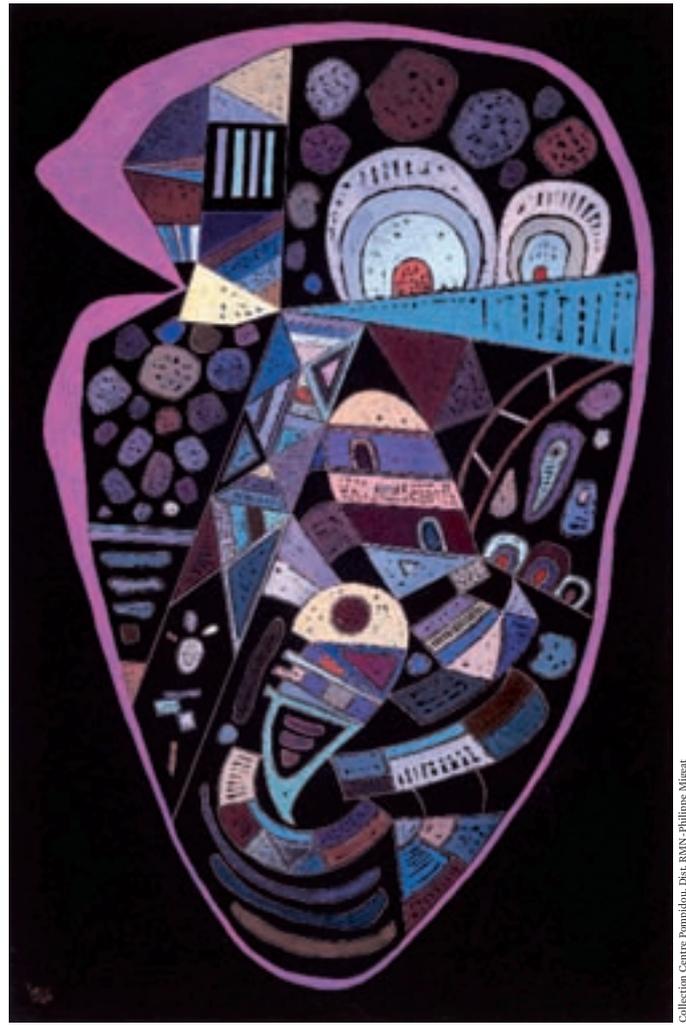
Die Ausstellung im Genfer Musée d'art et d'histoire zeigt Picasso beim Schaffensprozess. 150 Fotografien des Kriegsberichterstatters David Douglas Duncan verschaffen einen Eindruck, wie der grosse Künstler bei der Anfertigung der entsprechenden, ebenfalls ausgestellten Werke vorging. Einen Höhepunkt erreicht diese Mise en abyme bei den Aufnahmen, die ihn beim Malen der

«Baigneurs à la Garoupe» (eine Schenkung von Marina Picasso an Genf) darstellen. Duncan sagte über dieses Meisterwerk, das 1957 in einer einzigen Nacht entstand: «Picasso sagte zu mir: «Das ist der Strand von La Garoupe – zumindest so, wie ich ihn sehe! [...] Andere Maler können ein Jahr damit zubringen, einen Quadratzentimeter ihres Bildes immer wieder neu zu malen. Ich denke seit einem Jahr über das Bild nach. Jetzt zeichne ich es in wenigen Minuten – und das reicht, um es zu Ende zu bringen!»»

Picasso bei der Arbeit. Durch die Linse von David Douglas Duncan, Musée d'art et d'histoire de Genève (MAH), 30. Oktober 2012 bis 3. Februar 2013, Rue Charles-Galland 2, Genf, www.ville-ge.ch/mah

HOMMAGE AN DALÍ IN PARIS

Das Centre Pompidou ehrt den beliebten und wegen seiner Liebe zum Geld, seiner Provokationen und seiner Malerei, deren «Klassizismus» oft der radikalen Modernität eines Picasso entgegengesetzt wurde, stark umstrittenen Künstler. Natürlich dürfen da auch seine bekanntesten Werke wie «Die weichen Uhren» (eigentlich «Die Beständigkeit der Erinnerung», Leihgabe des MoMA) nicht fehlen. Über 200 Gemälde, Skulpturen, Zeichnungen, Filme, Fotos und Ausschnitte aus Fernsehsendungen belegen eindrücklich, wie Dalí die Kunst zu einer «umfassenden Kommunikation» machte. Dalí, 21. November 2012 bis 25. März 2013, Centre Pompidou, Rue Beaubourg 19, Paris, www.centrepompidou.fr



KRIEGS- KUNST

Picasso setzte sich intensiv mit dem Krieg auseinander, der ihn bis an seine ästhetischen Grenzen brachte. Das Musée d'art moderne de la Ville de Paris zeigt den von Gräueltaten geprägten Pariser Alltag unter deutscher Besatzung und wie er sich nicht nur im Inhalt, sondern auch in der Form niederschlug. Zu sehen sind Werke von Picasso, Kandinsky, Ernst, Man Ray, Matisse, Artaud, De Chirico, Vasarelli, Giacometti, Breton und Co aus den namhaftesten öffentlichen und privaten Sammlungen der Welt.

L'art en guerre, France 1938–1947. De Picasso à Dubuffet, 12. Oktober 2012 bis 17. Februar 2013, Musée d'art moderne de la Ville de Paris, Avenue du Président-Wilson 11, Paris, www.mam.paris.fr

Duncan / MAH

Collection Centre Pompidou, Dist. RMN-Philippe Migeat

TREFFPUNKTE

von Catherine Armand

Badevergnügen zur Einstimmung auf die Festtage

Die Weihnachtsvorbereitungen sind in vollem Gang, Sie setzen zum Schlusspurt an, der unweigerlich in der festtäglichen Völlerei mündet. Eigentlich möchten Sie gerne einen Moment durchatmen und sich zwischen zwei Happen Foie gras und drei Schlucken Champagner eine Pause gönnen. Genau für solche Momente haben einige wunderschöne Spas in der Schweiz romantische Wohlfühlangebote zusammengestellt, bei denen Sie neue Energie tanken und danach wieder beschwingt und entspannt in Smoking und Lackschuhen auftreten können. Wagen Sie den Ausflug in die Stadt, an den See oder in die Berge und geniessen Sie wenige Stunden vor Neujahr in luxuriöser Umgebung wunderschöne Momente zu zweit.



ADELBODEN THE CAMBRIAN

In der malerischen Landschaft der Schweizer Alpen befindet sich The Cambrian, der ideale Rückzugsort für gestresste Menschen. In dem ganz auf Design und Natur ausgerichteten Luxushotel kann man wunderbar Stress abbauen. Sein mit Mosaik und schwarzem Stein verkleidetes Spa besticht durch den mit einer Sternendecke überdachten Innenpool und den Aussenpool mit atemberaubender Aussicht auf die verschneiten Berge. Package «Detox & Relax Wellness», zwei Übernachtungen im Deluxe-Zimmer, Cocktail, 4-Gang-Abendmenü, ein Treatment für zwei, freier Eintritt ins Spa, ab 1402 Fr. für zwei Personen.

Dorfstrasse 7, Adelboden, Tel. 033 673 83 83, www.thecambrianadelboden.com



LENK LENKERHOF ALPINE RESORT

Im Lenkerhof, einem der modernsten und ungewöhnlichsten Hotels Europas, liegt Liebe in der Luft. Mit dem Package «Love is in the air» erleben Sie romantische Stunden und können das ganze Wochenende das Hotel-Spa geniessen, Champagner trinken, bei Kerzenschein zu Abend essen und mit der Pferdekutsche eine Fahrt durch die wunderschöne Landschaft von Lenk unternehmen.

Package «Love is in the air», drei Übernachtungen mit Halbpension, eine Flasche Champagner, Pferdekutschfahrt, ein Treatment in einer Privatkabine, freier Eintritt ins Spa, ab 1511 Fr. pro Person (Preis Winter 2012).

Badstrasse, Lenk im Simmental, Tel. 033 736 36 36, www.lenkerhof.ch



LAUSANNE BEAU-RIVAGE PALACE

Das direkt gegenüber dem Hafen Ouchy gelegene Beau-Rivage Palace mit herrlichem Alpenblick beglückt Sie mit dem perfekten Wochenende. Paare, die das Romantic Package buchen, werden in der VIP-Zweiersuite des Spas Cinq Mondes begrüsst, das mit einem Privathamam und einem japanischen Bad ausgestattet ist und sich durch ein beruhigendes Ambiente in puristischem Design auszeichnet. Eine Welt ausserhalb der Welt für romantische Momente zu zweit.

Romantic Package: zwei Übernachtungen im Superior-Zimmer (mit See- und Alpenblick), eine Flasche Champagner, ein Candle Light Dinner, ein Treatment für zwei im Privat-Spa, freier Eintritt ins Spa, ab 1710 Fr. für zwei Personen.

Place du Port 17-19, Lausanne, Tel. 021 613 53 67, www.brp.ch

EINZIGARTIG WIE IHRE LIEBE



1888 BY BUCHERER – das absolute
Glanzstück aus dem Atelier Bucherer:
Brillant allerhöchster Kategorie, ab 1 Karat,
formvollendet gefasst in edlem Platin

BUCHERER

1888

UHREN SCHMUCK JUWELEN

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

TREFFPUNKTE

GSTAAD

THE ALPINA

Auf den Anhöhen von Gstaad thront eindrücklich ein neues majestätisches Gebäude. Das Hotel The Alpina Gstaad, das alpinen Luxus modern interpretiert, öffnet am 1. Dezember 2012. Allein schon sein Spa Six Senses lohnt einen Besuch in diesem neuen Fünfsternehotel. Auf den luxuriösen, ganz in hellem Holz und weissem Stein gehaltenen 2000 m², auf denen runde Linien und sanft abgestufte natürliche Farben den Ton angeben, können Sie sich wunderbar wieder in Einklang mit Ihrem Biorhythmus und der Natur bringen. Zimmer Deluxe Gstaad mit Frühstück und Tagesguthaben von 150 Fr. pro Person für eines der drei Hotelrestaurants, freier Eintritt ins Spa, ab 1050 Fr. pro Nacht für zwei Personen.

*Alpinastrasse 23, Gstaad,
Tel. 033 888 98 88,
www.thealpinagstaad.ch*



GENÈVE

LA RÉSERVE GENÈVE HÔTEL & SPA

An der Spitze des Genfersees vor einem herrlichen Bergpanorama mit dem Mont-Blanc und nur wenige Kilometer ausserhalb der Genfer Innenstadt bietet das Hotel La Réserve seinen Gästen einen luxuriösen, aber doch heimeligen, raffinierten und authentischen Rahmen. Der 2000 m² grosse Spa-Bereich mit Pool, Sauna und Hamam hat sich ganz dem Wohlbefinden der Gäste verschrieben.

Package «Spa 2 days / 2 nights». VIP-Empfang im Zimmer, Mittagessen im Café Lauren, zwei Treatments nach Wahl pro Person, freier Eintritt ins Spa, ab 2050 Fr. für zwei Personen für zwei Übernachtungen in einem Deluxe-Zimmer.

*Route de Lausanne 301, Bellevue/Genève,
Tel. 022 959 59 59, www.lareserve.ch*



GSTAAD GSTAAD PALACE

Im Herzen von Gstaad im Berner Oberland verbindet das Gstaad Palace Eleganz mit Authentizität. Sein Spa wurde absichtlich so gestaltet, dass der Gast das Bergambiente überall spürt. Granit aus der Blausee-Region und Holz prägen den 1800 m² grossen Lounge-Bereich. Er ist um einen Kamin angeordnet, der den Superlativ «architektonisches Meisterwerk» verdient. Einige Räume bieten zudem einen spektakulären Blick auf die Berge.

Angebot Private Spa Suite: 800 Fr. für zwei Personen während vier Stunden.

Angebot Ski & Spa Deluxe: drei Übernachtungen mit Halbpension, ab 1690 Fr. pro Person (Angebot gültig jeweils von Montag bis Freitag).

*Palacestrasse, Gstaad, Tel. 033 748 50 00,
www.palace.ch/palace-spa*



ASCONA

HOTEL EDEN ROC

Dieses Design-Luxushotel mit mediterranem Charme liegt direkt am Lago Maggiore, nur wenige Schritte von der malerischen Piazza d'Ascona entfernt. Im vor zwei Jahren renovierten Eden Roc Spa können sich die Gäste auf einer Fläche von 2000 m² im Dampfbad, im Sanarium oder in der finnischen Sauna verwöhnen lassen. Die in schillernden Farben gestaltete Wohlfühloase wartet zudem mit einem Innen- und zwei Aussenpools sowie einem Hydropool mit verschiedenen Sprudelliegen auf. Perfekt, um Ihre Seele baumeln zu lassen.

Arrangement «Spa Break», drei Übernachtungen mit Halbpension Resort Dine Around (zur Wahl in einem der vier Restaurants), ab 1275 Fr. pro Person.

*Via Albarelle 16, Ascona, Tel. 091 785 71 71,
www.edenroc.ch*



ZÜRICH THERMALBAD & SPA

Im Herzen der Zürcher Innenstadt wurde zwischen den hundertjährigen Steingewölben der ehemaligen Brauerei Hürlimann ein einzigartiges Thermalbad eingerichtet. Steigen Sie aufs Dach und geniessen Sie das Bad unter freiem Himmel mit Blick auf die Stadt. Von der unnachahmlichen, ursprünglichen Atmosphäre geht eine geheimnisvolle Ausstrahlung aus. Das Privat-Spa-Angebot «Toi et moi» beschert Ihnen zeitlosen Luxus mitten im Stadtzentrum.

Angebot Privat-Spa «Toi et moi» für 1,5 Stunden mit Eintritt in die Bäder und das irisch-römische Spa-Ritual, 398 Fr. für zwei Personen.

Brandschenkestrasse 150, Zürich, Tel. 044 205 96 50, www.thermalbad-zuerich.ch



VALS HOTEL THERME VALS

Die von Peter Zumthor entworfene Therme Vals ist weltweit einzigartig. In der hochmodernen Architektur aus Naturstein schwimmen Sie durch flussartige Windungen in verwinkelte Ecken und geräumige Höhlen, die in den von den faszinierenden Bündner Bergen eingerahmten Aussenbereich führen. Tauchen Sie ein in die Eis-, Feuer-, Blumen- und Klangbäder. Bis zum 21. Dezember können Sie im Hotel Therme Vals ein vorweihnachtliches Angebot buchen. Tapetenwechsel garantiert!

Vorweihnachtliches Angebot vom 1. bis 21. Dezember: drei Übernachtungen, Halbpension, mit vier Treatments und freiem Eintritt in die Therme, 1098 Fr. pro Person.

Vals, Tel. 081 926 80 80, www.therme-vals.ch



WEGGIS/LUZERN HOTEL PARK WEGGIS

Direkt am Vierwaldstättersee, nur dreissig Minuten von Luzern entfernt, wartet das Park Weggis mit einem Superior-Luxus-Spa, das sieben private Spa-Cottages asiatischer Inspiration umfasst und Treatments der tibetanischen Tradition anbietet. Im Sparkling Romance Cottage tauchen Sie drei Stunden lang in eine ruhige, sinnliche, stressfreie und ganz private Welt ein. Package «Park & Romance», zwei Übernachtungen für zwei Personen, Champagner und Aperitif, zwei Abendessen, 60-minütiges Simultan-Treatment, drei Stunden im Cottage-Spa, Überraschungen zum Mitnehmen, 1845 Fr. für zwei Personen.

Hertensteinstrasse 34, Weggis/Luzern, Tel. 041 392 05 05, www.parkweggis.ch

IM SUCHER

von Antoine Roduit



OBJEKTIV KOMPAKT

HYBRIDKAMERAS, APPARATE ZWISCHEN SPIEGELREFLEX- UND KOMPAKTKAMERA, SIND IM TREND. MIT IHREN AUSWECHSELBAREN OBJEKTIVEN UND DEN GROSSEN BILDSSENSOREN SIND SIE GEMACHT FÜRS FOTOGRAFIEREN WIE DIE PROFIS.

Sie fotografieren gerne. Sehr sogar. Deshalb genügen Ihnen die acht Megapixel des iPhone nicht wirklich, und die Minikameras haben zu wenig Leistung, um Vogelschwärme in Aktion abzulichten. Sie liebäugeln mit einer Kompaktkamera mit auswechselbarem Objektiv, wie sie 2008 von Panasonic und Olympus eingeführt wurde, und die gar Vollformatsensoren haben. Die Auswahl ist gross, denn mehr oder weniger alle Hersteller führen jetzt Hybridkameras in ihren Modellreihen. «Luxe» hat sechs Kameras ausgewählt, die Ihnen gefallen werden und die sechs grossen Modefotografen widmet sind.

PETER LINDBERGH UND LEICA M9, LIMITIERTE EDITION HERMÈS

Ein geradezu königliches Gerät für den Meister der Schwarz-Weiss-Modelfotografie, selbst wenn Peter Lindbergh ganz auf seine Nikon schwört. Deutsch-französische Zusammenarbeit: Leica hat sich mit Hermès zusammengetan und das Modell M9 in exklusiver Lederhülle entwickelt. In einer Auflage von nur 300 Stück produziert, kostet die M9 die Kleinigkeit von 20 000 €. Es gibt sie auch im kostbaren, auf 100 Exemplare limitierten Set mit drei Leica-M-Objektiven, darunter Noctilux-M 0.95/50 mm, für 40 000 €.



DAVID LACHAPPELLE UND NIKON 1 J2

Funky und farbenfroh – sechs Farben zur Wahl – das Produkt eines bewährten Kamerabauers. Die Nikon 1 J2 ist die Kamera von David LaChapelle. Der Fotograf hat die Popkultur in die Fotografie der Neunzigerjahre gebracht, indem er mit seinem unverwechselbaren sexy Stil Borderline People (Marilyn Manson, Eminem, Paris Hilton, Alexander McQueen) in schrillen, bunten Tableaux präsentierte. Die J2 ist die Nachfolgerin der mit dem Red Dot Design Award 2012 ausgezeichneten Nikon 1 J1 und verfügt über die gleichen technischen und ästhetischen Eigenschaften. Preis: 509 Fr.



ANNIE LEIBOVITZ UND DIE CANON EOS M

Die Aufnahme der nackten, hochschwangeren Demi Moore auf dem Cover von «Vanity Fair» 1991 stammt von ihr, ebenso die von Whoopi Goldberg sich im Milchbad räkelnd. Annie Leibovitz hat die Starfotografie geprägt, indem es ihr gelang, Glamour mit wohlwollender Mystik zu verbinden. Ihr, die das iPhone 4S als wunderbare Kamera bezeichnet, widmen wir die Canon EOS M mit dem 18-Megapixel-Sensor. Preis: 1048 Fr.



TERRY RICHARDSON UND SONY NEX-6

Porno-Trash-Chic kann man sogar mit einer kleinen, analogen Kompaktkamera erfinden. Welcher Apparat also für Terry Richardson, der seinen Holzfällerhemden, seinem Backenbart und seiner Yashica T4 mit dem unschlagbaren Carl-Zeiss-Objektiv treu bleibt? Wie wär's mit einer Sony Nex-6. Das Gerät ist schlicht und ohne Schischi, verfügt dafür über eine WiFi-Funktion und ein riesiges Teleobjektiv. Preis: 960 Fr.



BRUCE WEBER UND FUJIFILM X-E1

Die Fujifilm X-E1 unterscheidet sich von der grossen Schwester X-Pro 1 nur gerade durch den Preis (günstiger) und den Sensor (nur elektronisch), ansonsten gibt es keine nennenswerten Unterschiede. Die im Luxussegment angesiedelte Hybridkamera gefällt mit ihrem dezenten Vintagelook. Das nostalgische Design passt gut zu Bruce Weber und seinen unschuldig-sexy Aufnahmen meist männlicher Körper. Der Fotograf ist Autor der ersten Werbekampagnen von Calvin Klein. Preis : Um 3100 Fr.



MARIO TESTINO UND LUMIX GF5

Panasonic hat 2008 das Konzept der digitalen Hybridkameras lanciert. Der japanische Kamerabauer kennt sein Handwerk, Produkte werden nur minim verändert. Abgesehen vom Touchscreen-Display und von der Serie neuer Objektive ist die GF5 mit ihrer Vorgängerin, der GF3, ziemlich identisch. Wir reservieren sie dem Porträt- und Modofotografen Mario Testino, der regelmässig für «Vogue» und «Vanity Fair» arbeitet, intimer Freund von Kate Moss, Angelina Jolie, Madonna und der englischen Königsfamilie, die er porträtiert hat. Preis: 800 Fr.

WINTERMODE
IM ZEICHEN DES
ACCESSOIRES,
WUCHTIGER
BLICKFANG FÜR
JEDES OUTFIT. FÜR
WEIHNACHTLICHE
GABEN IM
GROSSEN STIL.

Verführen ohne Mass

| STIL | von Cristina d'Agostino – Foto: Marc Ninghetto – Styling: Melane

Filzhut:
Chanel
1450 Fr.

Ohrhinge Weissgold, Rubellite und Smaragde: Chopard
Preis auf Anfrage

Collier Weissgold, Smaragde: De Grisogono
Preis auf Anfrage

Ring Gelbgold: De Grisogono
Preis auf Anfrage

Sautoir Roségold, Perlen und Diamanten: Chopard
Preis auf Anfrage

Uhr Graugold und Perlen: Cartier
Preis auf Anfrage

Sautoir Panthère, Graugold, Diamanten, Smaragde und Onyx: Cartier
Preis auf Anfrage

Breiter Gürtel Ponyleder: Fendi
955 Fr.

Sonnenbrille: Chopard
650 Fr.

Manchette Acte II: Chanel
2130 Fr.

Bag Boy Python: Chanel
4860 Fr.

Uhr Keramik schwarz mit Diamanten: Chanel
26 060 Fr.

Ring «Voda»: Van Cleef & Arpels
Preis auf Anfrage

Ring Roségold und rosa Cabochon: De Grisogono
Preis auf Anfrage

Pochette Gatsby Exotic: Longchamp
380 Fr.

Brosche Camélia: Chanel
1200 Fr.

Ohrhinge Gypsy Roségold: De Grisogono
Preis auf Anfrage

Foulard Dolce Leopard: Chopard
585 Fr.

Ring Weissgold, grüne und rosa Turmaline: Chopard
Preis auf Anfrage

Minaudière «Imperiale»: Chopard
915 Fr.

Bracelet Love, Rosé- und Weissgold, Diamanten: Cartier
28 400 Fr.

Uhr Big Bang Gold White Full Pave: Hublot
58 900 Fr.

Schuhe: Marc Jacobs bei Bon Génie
395 Fr.

Sonnenbrille: Balenciaga bei Bon Génie
375 Fr.

Tasche: Victoria Beckham bei Bon Génie
4500 Fr.

Flanellkleid: Balenciaga bei Bon Génie
820 Fr.



Tiara «Garland»,
Platin und Diamanten
1919; Cartier
Preis auf Anfrage

Ohringe «Anelli»,
Weissgold und Diamanten:
De Grisogono
Preis auf Anfrage

Uhr Tank Louis
Cartier, Roségold:
Cartier
12 700 Fr.

Ohrringe Panthère,
Platin, Onyx,
Diamanten: Cartier
Preis auf Anfrage

Collier «Arcata», Weissgold,
Diamanten und Smaragde:
Van Cleef & Arpels
Preis auf Anfrage

Collier Weissgold,
Rubellite, Amethyste
und Smaragde: Chopard
Preis auf Anfrage

Ring Panthère:
Cartier
Preis auf Anfrage

Ring Weissgold
und Diamanten:
De Grisogono
Preis auf Anfrage

Montre Classic Fusion
Diamonds Titanium Pave:
Hublot
16 400 Fr.

Sautoir Roségold,
Perlen und Diamanten:
Chopard
Preis auf Anfrage

Bracelet Papillion,
Rubine und Diamanten:
De Grisogono
Preis auf Anfrage

Uhr «Executive
Dual Time Lady»:
Ulysse Nardin bei
Chronométrie Kunz
31 000 Fr.

Tasche Kate Moss:
Longchamp
1830 Fr.

Ring «Sensuale», weisser
Quarz-Cabochon und
schwarze Diamanten:
De Grisogono
Preis auf Anfrage

Pochette Patch:
Longchamp
550 Fr.

Bottine mit Pelz:
Fendi
1400 Fr.

Baguette-Bag
Samtvelours:
Fendi
975 Fr.

Tasche «Imperiale»:
Chopard
1850 Fr.

Kleid: Elie Saab
2625 Fr.

Hemd Boss
Selection de Hugo Boss
bei Drake Store
200 Fr.

Schal Gianco: Salvatore
Ferragamo
260 Fr.

Krawatte Au Milimètre:
Hermès
200 Fr.

Pullover «V» Ermenegildo
Zegna bei Bon Génie
450 Fr.

Schultertasche:
Salvatore Ferragamo
802 Fr.

Basket Polacco
High Top: Hogan Rebel
340 Fr.

Schnallenbottine: Tod's
730 Fr.

Uhr «Marine Chrono-
mètre Manufacture»:
Ulysse Nardin bei
Chronométrie Kunz
34 800 Fr.

Ring «Perlée»:
Van Cleef & Arpels
Preis auf Anfrage

Uhr Silberzifferblatt:
Chopard
Preis auf Anfrage

Uhr Classic Fusion
extraflach, Skelett: Hublot
29 300 Fr

Bracelet My Colors: Tod's
190 Fr.

Gürtel Cape Code: Hermès
910 Fr.

Gürtel Spine: Tod's
360 Fr.

Schultertasche: Chopard
1745 Fr.

Pilotenbrille: Hogan
255 Fr.

Tasche Hebdo: Hermès
6600 Fr.

Trikotkrawatte Boss
Selection de Hugo Boss
bei Drake Store
190 Fr.

Flanellhose: ZZegna
bei Drake Store
320 Fr.



Smoking Manuel Ritz
bei Bon Génie
580 Fr.

Krawatte Foulard:
Hermès
250 Fr.

Krawatte East
London: Hermès
220 Fr.

Uhr «Pacha»: Cartier
Preis auf Anfrage

Uhr Keramik matt:
Chanel
5480 Fr.

Attaché-case:
Salvatore Ferragamo
825 Fr.

Tuch Losange: Hermès
980 Fr.

Schuhe: Salvatore
Ferragamo
680 Fr.

Hemd
Paolo Pecora
bei Bon Génie
180 Fr.

Sonnenbrille:
Chanel
830 Fr.

Gürtel Stripe:
Tod's
690 Fr.

Uhr «Royal Blue
Tourbillon» Ulysse
Nardin bei
Chronométrie Kunz
260 000 Fr.

Uhr Chukker Bang:
Hublot
14 900 Fr.

Seidenkrawatte:
Chopard
230 Fr.

Tasche Laurent
Shopping Zip:
Tod's
1620 Fr.

Schuhe: Fendi
710 Fr.



B R A F A

V S

D E S I G N

M I A M I



WELCHE EPOCHEN SIND DERZEIT AUF DEM KUNSTMARKT AM GEFRAGTESTEN: PRIMITIVE KUNST, ART DÉCO ODER ZEITGENÖSSISCHES DESIGN? WAS LOHNT SICH MEHR, IN DIE VERGANGENHEIT ODER DIE ZUKUNFT ZU INVESTIEREN? «LUXE» NENNT KONKRETE ZAHLEN UND BLICKT DABEI AUF DIE VERKÄUFE AN DEN VÖLLIG GEGENSÄTZLICHEN KUNSTMESSEN DESIGN MIAMI UND BRAFA.

Sammler wissen: The European Fine Art Fair, Tefaf, in Maastricht ist die Adresse für alte Gemälde, die Biennale des Antiquaires in Paris für Möbel, Art Basel für Gegenwartskunst und Design Miami für Designerstücke. In dieser nicht abschliessenden Aufzählung einiger der wichtigsten Anlässe für Kunstfreunde und Investoren hat sich die gemeinsame Erkenntnis herauskristallisiert, dass der Kunstmarkt der Krise nach wie vor trotz. Welches aber sind die begehrtesten Kunstrichtungen?

Um das Unvergleichbare zu vergleichen: Design Miami schliesst das Jahr, und Brafa, Brussels Antiques & Fine Arts Fair, eröffnet den internationalen Messekalender. Obwohl Brafa weniger bekannt ist als ihre Rivalin in Maastricht, sind die Augen der Beobachter auf die Brafa gerichtet, denn dort zeichnet sich das Verhalten der Käufer für das bevorstehende Jahr ab. Während sich Design Miami als internationales Forum für Galerien, die Designerstücke aus dem 20. und 21. Jahrhundert anbieten, versteht, ist Brafa auf alte Kunst, Art déco und klassische Kategorien wie Porzellan und Goldschmiedekunst ausgerichtet.

↗ Tisch, Studio Job, Tulpenbaumholz, schwarz pigmentiert, Galerie Mitterrand+Cramer Genf, Preis: 40 000 €

→ Ausstellungssaal der Brafa.

↖ Uschebti, aus der Zeit Ramses II oder III, 13. bis 12. Jh. v. Chr., Galerie Phoenix Ancient Art, Genf und New York, Preis: 290 000 €

← Ring Chair von Maria Pergay, Eisen, 1968 Galerie Demisch Danant (New York) Preis: 45 000 €

KUNST UND HANDEL

Trotz dieser Unterschiede verschmelzen Kunst und Handel in beiden Fällen miteinander. Nach Auskunft der Organisatoren der Brafa war die Ausgabe 2012 von aussergewöhnlichen Verkäufen in allen Bereichen geprägt. Einige Beispiele: An den ersten beiden Messetagen wechselten rund zehn Möbelstücke der Galerie Delvaille (Paris) den Besitzer, darunter ein Tric Trac (Würfelspieltisch, Vorgängerspiel des Backgammon) aus der Epoche Louis XVI, und die Galerie Taménaga (Paris) veräusserte am ersten Abend für rund 780 000 € ein Gemälde von Marc Chagall.

Auch die Experten der mittelalterlichen Kunst und der alten Kunst waren mit ihrem Ergebnis sehr zufrieden. De Backker Medieval Art (Hoogstraten) verkaufte ein auf ca. 1500 n. Chr. datiertes Gemälde (Öl auf



Platte) für einen Preis zwischen 300 000 und 400 000 €. Die Galerie Phoenix Ancient Art (Genf, New York) verkaufte mehrere Werke, darunter eine ägyptische Statuette aus der Periode Ramses II. oder III. (13. bis 12. Jh. v. Chr.) für 290 000 €.

KLASSIKER UND LIMITIERTE SERIEN

An der internationalen Messe für Designklassiker und limitierte Serien Design Miami setzen die meisten Galeristen auf sichere Werte, allerdings auf die Gefahr

hin, dass Innovatives etwas vernachlässigt wird. Meistens sind die gleichen grossen Namen aus der Designszene des 20. Jahrhunderts anzutreffen: Jean Prouvé natürlich, gefolgt von Le Corbusier, Charlotte Perriand und Jean Royère. Die Galerie Jacques Lacoste (Paris) hat ein Privatkino zum Verkauf angeboten, das von Jean Royère in den Fünfzigerjahren für den Schah von Iran entworfen wurde, und die Galerie Patrick Seguin (Paris) präsentierte ein komplettes 8x12 Meter grosses Haus aus Aluminium von Jean Prouvé, das für einen nicht genannten Preis an einen Schweizer Sammler ging, den Besitzer vermutlich aber für mehr als 1 Mio. € wechselte. Bei den Galerien, die zeitgenössisches Design führen, bietet Mitterrand + Cramer (Genf) Stücke in limitierter Auflage an, die in Zusammenarbeit mit gefragten Designern wie Tom Dixon, Maarten Baas oder Studio Job gefertigt wurden. Ihre Preise liegen zwischen 15 000 und 40 000 €.

TROPHÄEN UND TROUVAILLEN

Beobachter und Fachleute sind sich einig: Ausnahmestücke, egal, aus welcher Epoche, finden auch in der Krise immer einen Abnehmer. Die auf der Brafa anwesende Galerie Steinitz (Paris) fand gleich mehrere Interessenten für ihre Louis-XV-Täfelung, die für rund 1 Mio. € angeboten wurde. Zum Vergleich: Die mit vernieteten Metallplatten überzogene Glasfaserliege Lockheed Lounge Chair von Marc Newson wurde 2006 bei Christie's für 968 000 \$ versteigert, was schon damals ungewöhnlich war. Sechs Jahre später erzielte sie mit unglaub-

lichen 2 Mio. \$ einen neuen Rekordpreis. Noch nie wurde für das Werk eines lebenden Designers so viel bezahlt.

Jacques Lacoste, ein Pariser Galerist an der Rue de Seine und Enkel des Begründers der Krokodilmarke, hat sich auf französisches Kunstgewerbe aus dem 20. Jahrhundert spezialisiert. 1997 kaufte er die Archive von Jean Royère, der den Palast des Schahs von Iran dekoriert hatte und nur auf Bestellung arbeitete, sodass seine Werke im Gegensatz zu denjenigen von Le Corbusier nie in grossen Serien angefertigt wurden. Umso höher stehen sie im Kurs.

Es erstaunt daher wenig, dass die Pariser Galerie Downtown an der Design Miami für zwei seiner Ours-polaire-Sessel aus dem Jahr 1950 insgesamt 300 000 € erhielt. «Vor zwanzig Jahren wurde ein Ours-polaire-Sofa um 25 000 € gehandelt. 2005 waren es 50 000 und heute deutlich über 150 000 €. In einigen Jahren wird sich sein Marktwert verdreifacht haben», ist Jacques Lacoste überzeugt und freut sich, dass er den Erfolg des Designers vorausgesehen und die Archive zur richtigen Zeit erworben hat.

Die Grenze zwischen Kunstgewerbe und bildender Kunst verwischt nach Ansicht von Lacoste immer mehr, da Design zunehmend als bildende Kunst betrachtet wird. «Die meisten Sammler zeitgenössischer Kunst sind gerne von Möbeln aus dem 20. Jahrhundert umgeben und suchen den Prototyp, die Rarität oder das revolutionäre Stück», erklärt er. Und sie sind auch bereit, entsprechend viel dafür zu bezahlen.

IN QUALITÄT INVESTIEREN

Alte Künste und Gegenwartskunst sind zwei verschiedene Welten, aber worauf es ankommt, ist die Qualität der Werke, wie der Genfer Galerist und Berater Edward Mitterrand festhält. Etwas provozierend behauptet er, er glaube nicht an Kunst als Investition: «Der Begriff wird verwendet, um Käufer anzulocken. In Wahrheit ist die beste Investition die Qualität des Künstlers und seiner Werke. Je mehr man in die Kunstszene eingebunden ist – einschliesslich in den Handel –, umso grösser sind im Allgemeinen die Chancen, dass man von qualitativ hochwertigen Werken angetan

Grosse Louis-XV-Kommode von Mathieu Criaerd, 18. Jh., Galerie Jean Baptiste Fabre, Genf, Preis: 120 000 €



Canapé «Anthropophagic», Bronze, Les Frères Campana, Galleria O, Rom, Preis: 60 000 €

ist.» Da sich Qualität erst mit Erfahrung beurteilen lässt, braucht es Zeit. «Man kann mit Kunst Geld verdienen, und das auf weniger riskante Weise als im Finanzwesen», meint Mitterrand, um gleich einzuschränken, dass «der Motor aber eher die eigene Investition als die Geldanlage sein sollte».

Auf die Frage, ob die Kunstpreise von der Epoche abhängen, aus der die Werke stammen, antwortet Mitterrand: «Sie hängen in erster Linie von der Epoche ab, in der wir leben. Sie bestimmt im Grossen und Ganzen die Marktinteressen, und derzeit stehen vor allem die moderne und die zeitgenössische Kunst im Vordergrund.» |

Design Miami, 4. bis 9. Dezember 2012, www.designmiami.com
 Brussels Antiques & Fine Arts, Brafa, 19. bis 27. Januar 2013, Brüssel, www.brafa.be
 The European Fine Art Fair, Tefaf, 15. bis 24. März 2013, www.tefaf.com
 Art Basel, 13. bis 16. Juni 2013, www.basel.artbasel.com

↓ **Auktionsrekord:**
 Lockheed Lounge von Marc Newson, Aluminium, 1985, Schätzpreis: 500 000 bis 700 000 £, Zuschlag: 1,1 Mio. £ (Phillips de Pury, London)

↓ ↓ **Canapé von Katsu Hamanaka, 1935, Lack und Rochenleder, Galerie Jean-Jacques Dutko (Paris). Keine Preisangabe.**



Stand der Galerie Steinitz an der Brafa. Möbel aus den Perioden Louis XV und XVIII, Ensemble um 1 Mio €



©arin kart



Stand der Galerie Mitterrand+Cramer an der Design Miami.



Sternegekrönte Tafelrunde

80 RENOMMIERTE KÜCHENCHEFS TRAFEN SICH AN EINEM WOCHENENDE IM OKTOBER AN DEN GESTADEN DES GENFERSEES ZUR JAHRESVERSAMMLUNG. «LUXE» NAHM AN DER TAFEL DER TOQUES PLATZ.

Was tun 80 Starköche, die aus aller Welt zu einem Treffen an den Léman reisen? Sie reden natürlich über Gastronomie – was denn sonst. Auch über die Wirtschaftskrise, besonders aber über kulinarische Sensationen. Die Grandes Tables du Monde ist die einzigartige Vereinigung von 157 Sterneköchen aus 22 Ländern und vier Kontinenten. Auf dem Programm standen ein Ausflug ins Gebirge, Mittagessen in der Hotelfachschule Lausanne und Dîner gastronomique, das dem Anlass entsprechend von zwei Meisterköchen zubereitet wurde: Anne-Sophie Pic, Sterneköchin im Beau-Rivage Palace in Lausanne, und Denis Martin, Meister der Molekularküche und Restaurantinhaber in Vevey. Am Tag danach ging's dann nach Crissier zu Benoît Violier im Hôtel de Ville, dessen Mut die Meisterköche einhellig bewunderten. «Es braucht Courage, das Werk von Girardet und Rochat weiterzuführen. Die Erwartungen sind gewaltig», meint Alain Ducasse. 80 Chefs, die gleichzeitig am Tisch sitzen, das ist schon ein sehr spezielles Ereignis, ein Treffen der Titanen, aber in aller Freundschaft und ohne jegliche Star- und Egozentrikerallüren. Erstaunlich? Keineswegs, so der Tenor, das ist der Espirit der Grandes Tables du Monde. Acht Toques geben Auskunft.



1. ÉRIC BRIFFARD

Zwei Michelin-Sterne im Cinq im Hotel Georges V Paris.

Die Referenz der grossen französischen Küche. Der herausragende Chef eines Restaurants mit 110 Köchen und einem Jahresumsatz von 32 Mio. € will aber unter allen Umständen einfach und erdverbunden bleiben. Trotz der Profitabilität, welche die Four-Season-Gruppe mit ihm erzielen will. Seit Bill Gates Aktionär der Gruppe geworden ist, werden die Projekte laufend zahlreicher. Insgesamt sollen in den kommenden drei Jahren weltweit 30 Hotels eröffnet werden. Eric Briffard ist sich denn auch der strategischen Herausforderung, die ihn erwartet, bewusst. Aber der herzliche, passionierte Mann beherrscht auch die Kunst, Distanz zu halten. «Ich sehe mich als Bauer im goldenen Turm. Als Koch bin ich natürlich auch Künstler, aber wichtig ist es, mit kleinen Produzenten in Verbindung zu bleiben, Landwirtschaftszweige zu unterstützen, die lokal, authentisch, biologisch produzieren, junge Menschen zu motivieren, Frankreich zu bereisen und Talente zu entdecken. Mein Metier ist in erster Linie Passion und Teilen.»

2. DOMINIQUE LOISEAU

Restauratrice im legendären Restaurant in Saulieu.

Seit dem Tod ihres Mannes Bernard Loiseau vor zehn Jahren trägt Dominique die Legende weiter, und mit Erfolg. Dem Restaurant ist das Kunststück gelungen, die vielen Fans weiter an sich zu binden, aber auch neue Gäste zu gewinnen. Dominique kann heute aufatmen, denn die Nachfolge ist gesichert. Die drei Loiseau-Kinder sind bereits in der Gastronomie tätig, der Älteste, sich der neuen aufstrebenden Märkte bewusst, arbeitet in Schanghai. Für die Biochemikerin und ehemalige Professorin bietet das Treffen mit Kollegen auch Gelegenheit, über gemeinsame Probleme zu reden. «Es ist eine grosse Herausforderung, junge Menschen für unser Metier zu interessieren. Dies kann uns nur gelingen, wenn wir den Serviceberuf aufwerten. Das Starsystem der Küchenchefs hat zur Folge, dass der Beruf des Maître d'hôtel eine Abwertung erlitten hat. Aber Gastronomie ist auch Tischkultur, Dekoration, Empfang, Ambiance. Man muss die Seele des Hauses verkörpern, seinem Ruf gerecht werden. Darin liegt die Stärke der Marke Loiseau.»

3. NADIA SANTINI

Drei Michelin-Sterne, Restaurant Dal Pescatore in Canneto (Mantova)

Nadia schrieb Geschichte, als sie 1996 ihren dritten Michelin-Stern erhielt. Eine Italienerin, die in den Serail aufgenommen wurde. Sie aber spricht lieber von Menschlichkeit, Respekt, Emotionen und sieht ihren Beruf in metaphysischen Sphären. «Die Grandes Tables du Monde sind Symbol für starke Wurzeln, Sinnbild einer tiefen Verbindung. Bei der Gründung 1954 war sich unsere Verbindung bewusst, wie wichtig Brüderlichkeit und Kollegialität sind. Lange vor der EU! Wir haben einen ökologischen Kampf zu führen, eine Botschaft des Respekts zu vermitteln. In diesen schwierigen Zeiten müssen wir uns um eine neue Humanität bemühen. Und die Erde als Ernährerin, Wasser und Luft als lebenswichtige Elemente bewahren.»



4. PHILIPPE ETCHEBEST

Zwei Michelin-Sterne, Inhaber der Hostellerie de Plaisance in Saint-Emilion und seit 2011 Starpräsentator der Sendung «Cauchemar en cuisine» auf M6.

Wenn der Medienstar mit dem Aussehen eines Boxers sich fürs Gruppenfoto ins weisse XXL-Kochtenue stürzt, nimmt er einen radikalen Stilwechsel vor. Im Zivilleben trägt er eine alte Lederjacke, Jeans, T-Shirt und Converse mit Sternenlogo – logo! Philippe Etchebest, seit zwei Jahren Mitglied der Grandes Tables du Monde, freut sich, in lockerem Ambiente Freunde und herausragende Persönlichkeiten zu treffen, etwa Jacques Chibois, der sein Küchenpate im Royal Gray in Cannes war. Am ersten Abend schlossen die Chefs Bekanntschaft mit der rustikalen Seite der Schweizer Gastronomie und degustierten Spezialitäten von der Alp: Chaletsuppe, Rahm-Makkaroni, Vanilleglace mit Glühwein und Meringues. «Ich mag solch einfache Genüsse. Schade, gab's kein Fondue. Ich hatte schon den Geschmack im Gaumen. Ob wir über Gastronomie geredet haben? Nein, eher über Rugby.»

5. ALAIN DUCASSE

Dreimal drei Michelin-Sterne, führt die Etablissements Louis XV in Monte-Carlo sowie Alain Ducasse in Paris und London.

Man wirft ihm Unnahbarkeit vor, denn seine Aura ist ebenso gross wie seine Neider zahlreich. Aber Alain Ducasse ist ein höchst zugänglicher Mann, angetrieben von seiner Passion des Mitteilens. «Unser Metier ist eines der wenigen, wo Kameradschaft herrscht, wo es um Vergnügen geht, das man schenkt und erhält. Zwischen uns gibt es keine Konkurrenz. Es sind nur die schlechten Köche, die dies glauben. Wir haben keinen Grund, uns gegenseitig zu kritisieren, denn wir alle wissen, wie schwierig unser Beruf ist. Gastronomie hat viel mit Haute Couture zu tun. Sie ist Schule, Passion und Hingabe.» Wir bitten den Meister, uns vom Essen zu erzählen, das er anlässlich der Hochzeit von Prinz Albert II. von Monaco mit Charlene Wittsack gekocht hat. Alain Ducasse kommt in Schwung. «Alles Gemüse stammte aus dem Garten des Prinzen. Ebenso die Kuhmilch, aus der wir die Dessertglace zubereitet haben. Ich wollte unbedingt mit lokalen Produkten arbeiten und des Beste des Terroir ausdrücken. 95% der Zutaten stammten aus von Monaco höchstens 5 km entfernten Produktionen. Der Prinz schenkte mir auf Anhieb sein Vertrauen, allerdings musste ich das Menü ausgiebig mit weiteren Personen verhandeln. Natürlich wäre es einfacher gewesen, statt Maultier-Carpaccio Hummer und Kaviar aufzutischen. Aber mir gefiel diese Assoziation mit mediterranen Aromen. Für mich ist die Küche die zivilisierteste Sache der Welt, denn man schenkt dem Gast seine ganze Aufmerksamkeit.»

Bereit fürs nächste Jahrhundert: Manero ChronoPerpetual.



Ewiger Kalender, Datum, Wochentag, Monat, Mondphase, Flyback-Schaltung und Tachymeter-Skala – die Komplexität und Funktionalität der Manero ChronoPerpetual sucht ihresgleichen. Eine uhrmacherische Meisterleistung, denn das Datum muss erst im 2100 nachgestellt werden, wenn gemäss gregorianischem Kalender ein Schaltjahr ausfällt.

www.carl-f-bucherer.com



CARL F. BUCHERER

FINE SWISS WATCHMAKING

BUCHERER Geschäfte **Basel**, Freie Strasse 40, T 061 261 40 00, **Bern**, Marktgasse 2, T 031 328 90 90, **Davos**, Promenade 69, T 081 410 00 50, **Genf**, 45, Rue du Rhône, T 022 319 62 66, 22, Rue du Mont-Blanc, T 022 732 72 16, **Interlaken**, Höheweg 43, T 033 826 02 02, **Lausanne**, Rue de Bourg, T 021 312 36 12, **Locarno**, Piazza Grande, T 091 751 86 48, **Lugano**, Via Nassa 56, T 091 923 14 24, **Luzern**, Schwanenplatz 5, T 041 369 77 00, **St. Gallen**, Multergasse 15, T 071 222 02 22, **St. Moritz**, Via Maistra 17, T 081 833 31 03, **Zermatt**, Bahnhofstrasse 6, T 027 967 53 53, **Zürich**, Bahnhofstrasse 50, T 044 211 26 35, **Zürich Flughafen**, Airside Center, T 044 800 85 40, **KURZ** Geschäfte **Basel**, Freie Strasse 39, T 061 269 60 60, **Luzern**, Weggisgasse 25, T 041 419 40 20, **Zürich**, Bahnhofstrasse 80, T 044 219 77 77 und **SWISS LION** Geschäfte **Engelberg**, Titlis, T 041 372 10 90, **Luzern**, Löwenplatz 11, T 041 410 61 81.



8



6

6. GÉRALD PASSEDAT

Drei Michelin-Sterne im Petit Nice, Marseille.

Er liebt die mediterrane Küche und ist unangefochtener Meister der auf Fisch basierenden Gastronomie. Gérald Passedat setzt auf Einfachheit und das Wesentliche. «Die Treffen der Grandes Tables du Monde haben eine übersehbare Grösse, eine Dimension, die mir passt. Gemeinsam suchen wir in Krisenzeiten nach Lösungen und versuchen eine Botschaft zu vermitteln. Selbst wenn heute die grossen Dinge in China und Indien geschehen. Wir leiden in Frankreich und Europa unter der Finanzkrise, die grossen Schaden anrichtet. Europa hat seine Ruhmeszeiten hinter sich, es wird 30 Jahre dauern, bis sie zurück sind. Daher ist es für uns wichtig, die Gastronomie wieder auf menschliche Werte und das Individuum zu fokussieren, auf Geschmack, Emotionen. Schauen Sie nur diese Tablets an, die Hunderte von Weinetiketten anzeigen (er weist auf einen für den Anlass organisierten Stand, der Weine auf iPad präsentiert). Ich hätte es vorgezogen, die Flaschen zu berühren, in die Hand zu nehmen. Auch dies ist Teil unseres Engagements, nämlich eine lebendige Verbindung zwischen Produkt und Individuum herzustellen.



7

7. JACQUES CHIBOIS

Mitglied des Verwaltungsrats der Grandes Tables du Monde, ein Michelin-Stern und Inhaber der Bastide Saint Antoine in Grasse.

Jacques Chibois will seinen Kampf für die Gastronomie weiterführen, denn er ist sich bewusst, dass die Gastgewerbeberufe nicht mehr hoch im Kurs stehen. Man muss die Mitarbeiter anspornen und ihre Treue festigen. Das Thema steht auch auf der Traktandenliste. Die Bastide, eines der ersten Hotels, das mit einem fünften Stern gekrönt wurde, ist Rekordinhaberin in Sachen Dienstalter. Einer der Maitres d'hôtel ist schon seit 31 Jahren im Amt. «Für einen Chef bedeutet die Zugehörigkeit zu den Grandes Tables du Monde vor allem eine Anerkennung. Der Familiengeist ist seit der Gründung unverändert intakt. Es gibt keine wirtschaftlichen Interessen. Unsere Priorität ist, junge Menschen, die sich vom Serviceberuf abwenden, zurückzugewinnen. Maitre d'hôtel beispielsweise ist ein sehr nobler Beruf. Im Kontakt mit Gästen und Berühmtheiten lernt man immer neu hinzu. Bis in die Siebzigerjahre war der Maitre d'hôtel der Star, nicht der Küchenchef. Deshalb nennt man ihn ja auch Maitre oder Meister. Es gibt wenige Berufe, die diesen Titel eingeführt haben.»



8. ANNE-SOPHIE PIC

Drei Michelin-Sterne in Valence und zwei Michelin-Sterne in Lausanne, am Tag nach dem Galadiner, das sie mit Denis Martin gekocht hat.

Madame Pic, wie haben Sie und Denis Martin das Diner vorbereitet? Sie kochten für 200 Personen statt wie üblich für 52. Ein Herausforderung?

Denis Martin und ich haben uns zwar nur ein Mal getroffen, aber sehr ausführlich über das Ereignis gesprochen. Denis wollte sich um die Entrees kümmern, ich um die warmen Gerichte und das Dessert. Wir haben uns über die Aromen und die geschmackliche Ausgewogenheit abgestimmt. Für Improvisationen hatten wir keine Zeit, es galt, Technik, Würzen und Kochzeiten zu beherrschen. Aber ich habe eine ähnliche Übung schon mal durchgeführt, als ich zusammen mit vier Köchinnen das Geburtstagsmenü von Paul Bocuse für 240 Personen in seinem Restaurant kochte.

Wie fühlten Sie sich während des Kochens?

Ich war sehr konzentriert. Wissen Sie, in der Küche geht es ziemlich militärisch zu. Jeder muss genau wissen, was er zu tun hat. Man muss alles exakt planen. Wir trafen uns um 17 Uhr und besprachen die genaue Organisation der diversen Funktionen.

Wie ist es, wenn man gebeten wird, für die Chefs der Grandes Tables du Monde zu kochen?

Ich war sehr stolz. Diese Vereinigung ist sehr familiär. Ich freute mich riesig, Chefs zu treffen, die ich teilweise schon in meiner Kindheit gekannt habe, denn meine Eltern liebten es, sie zu besuchen. Viele kamen in die Küche, um mich zu ermutigen, oft mit einem Glas Wein in der Hand. Aber ich war zu konzentriert, ich erinnere mich nicht wirklich. Nadia Santini, die erste mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Köchin, die ich sehr bewundere, hat mich am Ende des Essens sogar hochgehoben (lacht). Das war ein sehr schöner, bewegender Moment.

PORSCHE DESIGN

© 2012 Porsche Design, Porsche Design is a registered trademark of Dr. Ing. h.c. F. Porsche AG. adidas and the Globe are registered trademarks of the adidas Group.



PORSCHE DESIGN
SPORT
P'5000

Porsche Design Sport is a collaboration between adidas and Porsche Design. Exclusive materials are combined with performance enhanced details and superior craftsmanship to create a signature look that is stylish yet understated, casual yet technical. ENGINEERED LUXURY SPORTSWEAR.
www.adidas.com/porschedesign

BOUDOIR

von Lucie Notari



Carole Bouquet

Epikureerin des Glücks

Carole Bouquet: umwerfende Augen, kühle Schönheit, betörend, elegant, lebhaft. Wir entdecken eine Frau, die von Jahr zu Jahr schöner wird, eine Ikone aus Frankreich, die offenbar den Schutz des Gottes der Zeit Chronos genießt. Man wähnt sie unnahbar, aber sie spricht offen und spontan über ihre verschiedenen Lieben: zum Film natürlich, zum Leben im Besondern, dann auch zur Gastronomie. Die Schauspielerinnen und passionierte Winzerin war Botschafterin der Voyages gourmands, die kürzlich in Genf durchgeführt wurden. Ein ungeschminktes Gespräch mit einer aussergewöhnlichen Persönlichkeit.

Madame Bouquet, Schauspielerin, engagierte Frau, Mutter, Winzerin: Sie sind eine Frau mit vielen Facetten und schwierig einzuschätzen. Wer ist Carole Bouquet?

Ich bin all dies zusammen. Alles ist Teil von mir, unlösbar mit mir verbunden. Ich bin Mutter, für immer. Eine engagierte Frau via den Verein La Voix de l'Enfant, der immer mehr Bedeutung erhält. Schauspielerinnen gestern und heute. Und schliesslich bin ich Winzerin, meine vielleicht stärkste Identität. Ich wurde Winzerin wegen meiner Liebe zur Erde. Es war ursprünglich kein Projekt, dazu kam es erst viel später. Es hat zu tun mit meiner Liebe zu Süditalien und seiner Kultur. Jede Facette ist somit wichtig, nichts ist nebensächlich.

Sie blicken auf eine beeindruckende Filmkarriere zurück. Welche weibliche Filmrolle möchten Sie noch unbedingt spielen?

Ich habe nie davon geträumt, diese oder jene Rolle zu spielen, ich ziehe es vor, mich von Regisseuren überraschen zu lassen. Im Film ist man an die Rolle gebunden, die der Drehbuchau-

tor geschrieben hat. Es ist keine historische Rolle, im Gegensatz zum Theater. Ich mag klassische Figuren. Es ist einfacher, denn man kann sich mit ihnen identifizieren. Um eine Rolle zu interpretieren, ist man an einen Text, an Worte, an eine Mythologie gebunden.

Dann formuliere ich die Frage um: Welche Rolle möchten Sie gerne auf der Bühne spielen?

Ich bin sehr glücklich, denn mein Traum erfüllt sich. Ich werde die Medea von Euripides in eine Neuübersetzung von Jean Claude Carrière spielen.

Dieses Jahr feiern wir den Geburtstag von James Bond. Welches sind Ihre Erinnerungen an Ihre Rolle in 007?

Ganz ehrlich, es ist viel lustiger, den Film zu schauen, als darin zu spielen. Die Bond-Filme sind für den Regisseur und das Publikum amüsant, für die Schauspieler eindeutig weniger. Heute spielen die Schauspieler vor Greenscreen, die Kulissen werden nachträglich mit dem Computer entwickelt. Früher simulierten wir den Fall aus dem Helikopter oder einem Auto auf einer Matratze und erzeugten so spektakuläre Effekte. Das alles ist nicht mehr sehr angenehm, und ich finde, es ist wirklich schwieriger, solche Sachen zu spielen (schweigt). Bestimmt ist es lustiger, die Hexe in Schneewittchen zu geben und sich zu verkleiden (lacht).

Wie haben sich die James-Bond-Girls entwickelt?

Darüber kann ich nicht viel sagen, denn ich verfolge die Saga nicht. Aktionsfilme sagen mir nicht besonders

viel, sie sind eher für die Herren der Schöpfung gemacht (lacht). Ich kann Ihnen aber sagen, welches Image der Frauen rüberkommt: Die Mädchen sind frecher, gefährlicher, weniger einfältig als früher – das gefällt mir.

Würden Sie wieder in einem James Bond spielen?

Nein, dazu ist es jetzt zu spät.

Die Liebe ist ein wichtiges Thema in Ihrer Filmografie. Ist es Ihnen gelungen, das Geheimnis der Liebe zu lüften?

(schweigt) Nein, keineswegs. Das heisst, diese Frage stelle ich mir schon gar nicht. Je mehr Zeit vergeht, desto grösser wird die Unsicherheit, alles wird fragiler. Zudem verliert man die Unbeschwertheit der Jugend. Seit Jahrhunderten wird über das Thema geschrieben. Es ist unerschöpflich.

Wo ist es leichter zu lieben, im Film oder im wirklichen Leben?

Im Film ist vieles einfacher. Es gibt keinen Schmerz, aber auch keine Freude. Das einzige Amüsante ist das Spiel. Spielen wie Kinder, das ist der Beruf des Schauspielers. Man spielt Verstecken und amüsiert sich.

Sie sind Botschafterin der Voyages gourmands. Womit lässt sich der Genuss einer guten Speise oder eines grossen Weins vergleichen?

Es ist tatsächlich ein grosser, seltener Moment des Glücks und der Lust. Auch ein kostbarer Moment, den man teilen und nicht für sich allein geniessen sollte. Man teilt ihn mit dem Küchenchef, Freunden, Familie, aber nie mit einer x-beliebigen Person, denn solche Augenblicke darf man nicht verschwenden.

War für Sie Gastronomie schon immer wichtig, Bestandteil Ihrer Kultur?

Nein, absolut nicht. Als Kind war ich eine schlechte Esserin. Erst mit 25 begann ich, gute Küche zu schätzen. Beim Wein erlebte ich geradezu einen Schock. Ich habe mich vorher nie dafür interessiert, bis zu einem bestimmten Moment. Von da an gab es unendlich viel zu entdecken. Und die Gastronomie habe ich im Laufe von Begegnungen mit Küchenchefinnen kennengelernt. Meine Liebe zur Küche nahm vor 35 Jahren im Restaurant L'Olympe in Paris ihren Anfang, als Essen erstmals eine andere Bedeutung erhielt. Es ging nicht mehr nur darum, sich zu ernähren, sondern zu kosten und zu geniessen.

Frankreich ist für seine grossen Küchenchefs berühmt. Auch die Schweiz hat grosse Namen. Erinnern Sie sich an eine aussergewöhnliche Küche?

Absolut. Es war im Hôtel de Ville in Crissier, der Koch hiess Monsieur Girardet, das gastronomische Erlebnis war schlicht unvergesslich.

Gute Weine werden mit dem Alter besser. Gilt dies auch für die Männer?

(lacht) Nein, ich würde Männer und Weine nicht miteinander vergleichen. Zudem würde ich Männer nur mit Männern vergleichen. Stellen Sie sich vor, man müsste die Herren in ein Gestell legen, wo sie heranreifen könnten. Für einen Mann die einzige Möglichkeit, besser zu werden oder sich zu zerstören, ist, zu leben. Wein muss man ruhen lassen. Deshalb empfehle ich, Männer schneller zu konsumieren als Weine!

Für welches Gericht würden Sie Kopf und Kragen riskieren?

Pasta, Pasta und nochmals und immer Pasta. Teigwaren sind mein Lieb-

lingsgericht und meine Prima Materia, mein Grundnahrungsmittel.

Also keine Stardiät für Sie?

Nein. Teigwaren machen nicht dick. Ich esse sie mittags und abends. Es kommt einfach darauf an, was Sie dazu essen. Pasta ist ein beruhigendes, geselliges und einfaches Gericht. Hingegen rate ich unbedingt von Pasta à la française ab! In Frankreich nimmt sich niemand die Mühe, sie richtig zu kochen oder zu lernen, wie man Teigwaren in Italien zubereitet. Ich glaube, man muss aus Italien stammen, um die Kunst zu beherrschen. Oder Italienern stundenlang beim Kochen zusehen (lacht). Der einzige Ort, wo ich angenehm überrascht wurde, war im Guy Martin, im sechsten Arrondissement in Paris. Das war das einzige Lokal, wo ich Pasta genoss, die ihren Namen verdiente.

Könnten Sie die Zeit zurückdrehen und eine neue Laufbahn einschlagen, für welche würden Sie sich entscheiden? Schauspielerei, Önologin, eine andere?

Ich würde wieder die gleichen Dinge machen, einfach etwas früher damit beginnen. Ich würde Önologie studieren, den Beruf des Sommelier erlernen, Theater machen. Und dann die Schauspielerei. Schauspielerei ist der schönste Beruf der Welt. Früher hatte ich Lampenfieber, jetzt nicht mehr. Für mich ist die Bühne fast wie meine Küche, mein Zuhause.

Welche Eigenschaften haben Gastronomie und Liebe gemeinsam?

Ich weiss nicht, ob es eine Verbindung zwischen den beiden gibt. Entdecke ich einen grossen Chef, mag ich es, wenn er einfache Speisen kocht, die ich sonst nie esse. Die hochraffinierte Küche sagt mir weniger zu. Essen geniesse ich mit dem Gaumen, aber auch mit den Augen. Und es ist ein sinnliches Vergnügen, jemanden eine Speise kosten zu lassen. Und dann die Desserts. Sie sorgen für einen Moment reinen Glücks. Er macht mich glücklich, denn er ist sinnlich, lustvoll. In dieser Beziehung besteht vielleicht tatsächlich eine Verbindung zwischen Küche und Liebe. |



*Restaurant Guy Martin Italia, Paris 6ème. www.guymartinitalia.com



Sarah Wiener

Botschafterin des Genusses

IN DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH IST SARAH WIENER EIN STAR. MIT IHREN FÜNF RESTAURANTS UND IHREM CATERING-SERVICE SOWIE IHREN KOCHBÜCHERN HAT SIE DER AUF BIOPRODUKTEN BASIERENDEN REGIONALEN KÜCHE ZUM DURCHBRUCH VERHOLFEN. IHRE KULINARISCHEN SENDUNGEN AUF ARTE ZEIGEN: VÖLKERVERSTÄNDIGUNG GEHT DURCH DEN MAGEN.

Ihre Karriere startete vor zwanzig Jahren während eines Filmdrehs der britischen Schauspielerinnen Tilda Swinton. Allein, in der Küche ihres umgebauten Militärlastwagens zauberte die passionierte Autodidaktin am Set Speisen, die sie dem Filmteam servierte, und landete damit einen vollen Erfolg. Sie versteht es,

die Freude an gutem Essen zu vermitteln, auch wenn ihre erste Erinnerung an die Küche erstaunlicherweise ein «verkohlter Griessbrei» ist.

Die Köchin, die sich selbst als «verrücktes Huhn» bezeichnet, ist am liebsten unterwegs, geht in der Natur spazieren und arbeitet in Obst- oder Ge-

müsegärten. Viel Zeit bleibt ihr dafür allerdings nicht, denn schon bald veranlasste der Erfolg sie dazu, ihre Tätigkeiten auszubauen und Buffets für Hochzeiten, Vernissagen und Modeschauen zu organisieren.

Heute steht sie an der Spitze eines Imperiums der guten Küche, beschäftigt 160 Mitarbeitende und wurde von der Uhrenmarke Parmigiani Fleurier mit dem «Woman of Exception Award» ausgezeichnet. Sie gilt als eine der einflussreichsten Geschäftsfrauen Deutschlands, und ihre Auftritte an Wirtschaftstreffen in Berlin erfreuen sich grossen Zuspruchs.

Über die Landesgrenzen hinaus bekannt wurde sie mit der auf Arte ausgestrahlten TV-Sendung «Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener». Auf diesen gastronomischen Streifzügen sucht die Starköchin die Begegnung mit Einheimischen und erhält dabei Einblick in die Kochtöpfe. In der ersten Staffel war Sarah Wiener in Frankreich unterwegs und wurde dabei von rund zwanzig Köchen und Pâtisseries in die Geheimnisse der regionalen Küche eingeweiht, deren Spezialitäten sie nachkochte. Ihre französischen Abenteuer waren ein Quotenrenner. Also wurde das Experiment auch in Italien, Österreich und in Grossbritannien fortgesetzt. |



MOËT

CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
IMPERIAL

CHAMPAGNER ZURÜCK ZUR NATUR



WINZER UND CHAMPAGNERHÄUSER SIND IM INNOVATIONSWETT-KAMPF, UM KENNER ZU ÜBERZEUGEN UND MARKANTEILE ZU GEWINNEN. DIE DEVISE IST: ZURÜCK ZU EXKLUSIVITÄT, NATUR UND DEM WISSEN UND KÖNNEN VON ANNO DAZUMAL.

Der Champagne geht es hervorragend. 2011 produzierte sie 323 Mio. Flaschen, zehnmal mehr als 1950. Die Nachfrage der Schwellenländer steigt weiter, ein Hektar Rebbergländ im AOC-Gebiet kostet über 1 Mio. €. Innerhalb dieser goldenen Region wird aber hart gekämpft. Die Konkurrenz zwischen den 33 Champagnerhäusern, den Kooperativen und den Winzern, die fortan einen Teil ihrer Trauben selbst vinifizieren, ist scharf.

Das Ungleichgewicht ist ein Fakt, aber man überlebt. Während 90% der Rebberge im Besitz der Winzer sind, werden 70% der im Ausland abgesetzten Flaschen von den Champagnerhäusern produziert. «Die Marken sind die Lokomotiven», erklärt Tzvetan Mihaylov, von den Vertretern der AOC zum Schweizer Champagne-Botschafter 2011 gewählt und seinerseits Importeur der prickelnden Weine.

CUVÉES VOM WINZER

Dennoch bevorzugen Luxusrestaurants und Weinführer (allen voran Parker) eher Winzerchampagner. «Diese Cuvées besitzen Charakter, eine Identität», sagt Thomas Schmidt, Sommelier bei Georges Wenger in Noirmont. Das Noma in Kopenhagen, gemäss «Restaurant Magazine» zum dritten Mal in Folge zum weltbesten Restaurant erkoren, listet auf seiner Karte fünfzig verschiedene Champagner, aber keine Markennamen. Terroirprodukte sind meistens günstiger – und rarer.

Georges Wenger offeriert neben Veuve Clicquot, Krug und Bollinger einen 1er Cru brut millésimé von Hilaire-Leroux zu 34 Fr. die Bouteille. Dieser Winzer produziert jährlich 32 000 Flaschen. Zum Vergleich: Für den Cristal Brut Louis Roederer bezahlt der Konsument 206 Fr., für eine Flasche Rosé 513 Fr. Das Champagnerhaus Moët (LVMH-Gruppe) produziert jährlich etwa 30 Mio. Flaschen, davon etwa 3 Mio. der Prestigecuvée Dom Pérignon.

Um ihre Exklusivität zurückzugewinnen, lancieren die Champagnerhäuser exklusive Cuvées in limitierten Quantitäten und umwerben die grossen Küchenchefs. Jacky Vuillet von der Auberge de Lavaux, 16/20 GaultMillau, liess sich 2011 von Perrier-Jouët (Besitz G.H. Mumm, Pernod-Ricard-Gruppe) anregen, zum 200. Geburtstag der Marke Menüs unter dem Motto «Harmonie Essen und Champagner» zu komponieren. «Wir wollten zeigen, dass Champagner zu einem ganzen Essen passt», erklärt Vuillet. Auf seiner Karte steht auch die Cuvée R. Lalou von G.H. Mumm, die 2007 von Kellermeister Didier Mariotti aus neunjährigen Weinen produziert wurde. 2010 lancierte Mariotti den Mumm Blanc de Noirs aus Verzenay (100% Pinot Noir) und 2011 den Brut Sélection.

KÜCHENCHEFS UND KELLERMEISTER

Rückbesinnung auf Tradition und Savoir-faire ist der andere Trend. Die jüngste Webekampagne von G.H. Mumm führt mit den vom Israeli Noma Bar illustrierten «Champagne Protocoles» in die Rituale des Kredenzens und Geniessens von Champagner ein. «Ein nützlicher Service auch für Konsumenten in aufstrebenden Ländern, wo Champagnergenuss noch nicht verbreitet ist», meint Charles-Armand de Belet, Direktor Marketing & Communication International der Marke mit dem roten Band der Ehrenlegion.

Für Thomas Schmidt bedeutet dies: «Die Champagnerhäuser respektieren jetzt endlich unseren Wunsch, die Herkunft überprüfen zu können. Auf den Etiketten ist ein Code aufgedruckt, dank dem man alle Infos über den Wein finden kann. Ausserdem haben sie begriffen, dass es nicht mehr reicht, Champagner trinkende Stars im Swimmingpool zu zeigen.»

Die Folge dieses Strebens nach dem Wesentlichen bedeutet weniger Zucker, Schwefel und Chemie. Jacky Vuillet begrüsst diese Entwicklung: «Der Brut Nature gehört heute zu den meistverlangten Champagnern.» Brut Nature Zéro Dosage heisst, dass der Wein keine Versandlösung (Likör zum Auffüllen der Flasche nach dem Degorgieren) enthält.

TRADITION UND SAVOIR-FAIRE

Diese alte Tradition hat Laurent-Perrier 1981 mit dem Ultra Brut zu neuem Leben erweckt. Einen Schritt weiter geht Drappier mit dem 2009 lancierten Brut Nature Zéro Dosage Sans Soufre. Schon Madame Pommery versuchte die Vorliebe für sehr süsse Champagner zu brechen, indem sie 1874 den Brut erfand. Mit einem offiziellen Anteil von 1% am gesamten Weinberg sind Biobetriebe noch sehr in der Minderheit. «Die klimatischen Verhältnisse sind äusserst anspruchsvoll. Zwar arbeiten viele Winzer nach biologischen Grundsätzen, aber sie möchten sich nicht entsprechend registrieren lassen, um im Notfall agieren zu können», weiss Thibaut Le Mailloux von der Vereinigung der Champagnerhäuser und -winzer (Comité interprofessionnel du vin de champagne, CIVC). Zum Beispiel Fleury und Louis Roederer.

«Bio und Biodynamik können auch Verkaufsargumente für die Produzenten sein», präzisiert Sébastien Bourqui, Repräsentant der AOC-Champagne in der Schweiz. Generell lassen sich in den vergangenen dreissig Jahren eine vernünftige Bewirtschaftung der Weinberge und die eindeutige Reduktion der Unkraut- und Schädlingsbekämpfungsmittel erkennen. Perlen ohne Chemie, Aufwertung des Handwerks sind die neu entdeckten Ingredienzen eines exzellenten Produkts, das seit über 300 Jahren die Menschen erfreut.



DAS IDEALE GLAS

Es ist transparent, um die Robe zur Geltung zu bringen, schmal, um das Aufsteigen der Perlen zu erleichtern, unten weit genug, damit sich die Aromen entfalten. Die Coupe (Sektschale) ist strikte verboten. The Best: Darsonville, eine Entwicklung des Önologen Darsonville. Bezug über Vin-Import.ch.

DER GUTE CHAMPAGNER

Man wählt dem Anlass entsprechend einen guten Champagner. Zum Apéro geniesst man etwa einen Blanc de Blanc millésimé. Beim Brunch sind ein jahrgangloser Brut oder ein fruchtiger Rosé die ideale Begleitung zu Gebäck, Obst, Charcuterie, Rühreier, Pancakes, Käse oder geräuchertem Fisch.



DIE FLASCHE ÖFFNEN

Eleganz verbietet Exzesse. Zugelassen ist ein sanftes Seufzen bis zum finalen Plopp. Man lässt also den Korken nicht knallen, der übrigens eine Geschwindigkeit von bis zu 40 km/h erreichen kann.



MIT ODER OHNE SÄBEL KÖPFEN

Der Boden eines Champagnerglases ist weniger riskoreich als der Säbel, das Publikum aber gleichermassen verblüfft. Flasche schräg halten, mit dem Glas die Flaschennaht reiben und mit einem scharfen Schnitt öffnen. Siehe iPhone-App G.H.MUMM.

DIE RICHTIGE TEMPERATUR

Junge, temperamentvolle Champagner werden auf 8 Grad gekühlt, Jahrgangschampagner oder reife Crus bei 10 Grad serviert. Beim Verkosten erwärmt sich der Wein und entfaltet seine Aromen. Für das schnelle Abkühlen ist ein mit Eiswasser gefüllter Kühler dem Gefrierfach vorzuziehen.



SERVIEREN

Die Hand liegt am oder dicht unter dem Flaschenhals, aber nie am Flaschenbauch.



Marie Courtin
Pascal Agrapart
Drappier
Jacques Selosse

JACQUES SELOSSE – VERSION ORIGINALE (VO)

Blanc de Blanc Grand Cru non Dosé, 100% Chardonnay, Assemblage 2001-02-03

Für viele Liebhaber der Rolls-Royce der Champagner. Die Weine von Anselme Selosse (Sohn von Jacques, der die Domäne aufgebaut hat) werden im Herzen der Côte de Blanc (Chardonnay) produziert. Produktion: 57 000 Flaschen, 12 verschiedene Cuvées. Die Reben werden nach biodynamischen Gesichtspunkten bewirtschaftet. Die Trauben des VO stammen aus den Grand-Cru-Lagen Avize, Cramant und Oger und ergeben laut Anselme Selosse einen «gradlinigen, salzigen, schmackhaften Wein».

TZVETAN MIHAYLOV, Schweizer Champagne-Botschafter 2011

Degustation: «Lebhafte goldene Farbe, extrem feine, langsam aufsteigende Perlen. Intensive, komplexe Nase – blumige, rauchige Aromen, Apfel und Zitrone, dazu Noten von Honig und Brioche. Im Gaumen einzigartig, frisch, rund, oxidative Apfelnoten mischen sich mit gelbem Kernobst, zitroniger, mineralischer Geschmack. Viele Minuten anhaltendes Finale.»

Mariage «Passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch, weissem Fleisch und Käse.»

Adressen Cave SA, Gland, 120 Fr.

Grains Nobles Renens und Lugano, ausverkauft
Globus, 199 Fr.

MARIE COURTIN – EFFLORESCENCE

100% Pinot Noir, 2006

Dominique Moreau taufte ihre Domäne in der Côte des Bar (Südosten) auf den Namen ihrer Grossmutter. Seit 2006 produziert sie jährlich 15 000 Flaschen. Die Winzerin bewirtschaftet ihre 2,5 Hektar grosse, mit Pinot Noir (90%), Chardonnay und Pinot Blanc bestockte Parzelle nach biodynamischen Grundsätzen. «Das Ziel ist, die Gaben der Natur möglichst zu respektieren. Zu meiner Arbeit gehören auch das systematische Zubereiten von Kompost und das minutiöse Sammeln von Pflanzen.»

TZVETAN MIHAYLOV

Degustation: «Intensive Goldfarbe, feine Perlage. Komplexe Nase, Aromen von weissen Blüten und sehr reifen weissen Früchten, die sich mit Gewürz- und Honignoten mischen. Im Gaumen sehr fleischig, korpulent mit feinen Nussnoten, die von frischen Apfel- und Agrumenaromen unterstützt werden. Ausgeprägte Mineralität. Der wunderbar ausgewogene Wein mit langem Finale verändert sich je nach Belüftung ständig.»

Mariage «Harmoniert mit üppigen, aromatischen Speisen: Lammkoteletts mit Honig und Gewürzen, mit Lebermousse und Morcheln gefülltes Perlhuhn. Damit sich der Wein entfalten kann, sollte er eine halbe Stunde vor dem Servieren entkorkt werden.»

Adresse Vin-Import.ch, Neuenburg, 54.90 Fr.

PASCAL AGRAPART – MINÉRAL

Die von Vater Pascal Agrapart aufgebaute Domäne gehört mit jährlich 90 000 Flaschen und sechs Cuvées zu den «grossen kleinen Winzern». Um zu beweisen, dass «das Terroir die Reben dominiert», produziert der Winzer die Trilogie Minéral, Vénus und Avizoise. Jede Parzelle in Avize wird einzeln ausgebaut. Da die Böden je nachdem eher kalk- oder tonhaltig sind, ergeben sich ganz unterschiedliche Millésimes. Das Restaurant Noma in Kopenhagen führt die drei Cuvées.

TZVETAN MIHAYLOV

Degustation: «Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Komplexe Nase mit Noten von Blüten, Agrumen und grünem Apfel, feuchte Kreide. Im Gaumen geschmeidig und wuchtig. Perfekte mineralische, fast scharfe Frische, langer zitroniger, kroidiger Abgang. Ein Wein mit einem unglaublichen Potenzial.»

Mariage «Als Aperitif, zu Meeresfrüchten oder Fisch, um den kroidigen Aspekt zu bewahren.»

Adresse Vin-Import.ch, Neuchâtel, 54.90 Fr. (Minéral), 74.90 Fr. (Avizoise), 104.90 Fr. (Vénus)

KULTURCOCKTAILS

| PORTRAITS |

von Cristina d'Agostino und Konrad Koch

Fotos: Dominic Büttner

VINTAGE-DRINKS HABEN HOCHKONJUNKTUR. IN DER SCHWEIZ VERWANDELN SICH DIE BARS IN NEW YORKER «SPEAKEASIES». DIE VIER VON «LUXE» AUSGEWÄHLTEN BARS BEHERRSCHEN DIE DRINKKULTUR AUS DEM EFFEFF UND PASSEN DAS KNOW-HOW DER AMERICAN BARS GEKONNT DEM ZEITGEIST AN.

Dom Perignon, Wodka Martini oder der unvermeidliche Vesper Martini, dem Mister Bond in fünfzig Jahren Kinogeschichte zwischen zwei feindlichen Angriffen zu weltweitem Ruhm verholfen hat. James' Drink ist Vintage in seiner reinsten Ausprägung und heute ein Muss. Unzählige Oldfashion-Bars setzen den Vesper ganz oben auf die Liste. Unverzichtbare Zutat, der berühmte Lillet aus dem französischen Podensac in der Gironde, verleiht dem Vesper den typischen bitteren Geschmack. Er wird heute containerweise in die USA, den wichtigsten Markt der im Jahr 1872 gegründeten französischen Firma Lillet & Frères, verschifft. James Bond hat den zeitweilig in Vergessenheit geratenen Lillet gerettet. Der Aperitif verdankt Hollywood so einiges, genau wie der Cosmopolitan Carrie Bradshaw von «Sex & the City» und der Manhattan Don Draper von «Mad Men». Drinks und TV-Serien ergeben eben den besten Mix.



LE BAR, BEAU-RIVAGE PALACE, LAUSANNE.

Präzise Handbewegungen, eine theatrale Sprache: Unter der renovierten Tafelung des Beau-Rivage Palace inszeniert Bar-Manager Alexandre Peyraud seinen Beruf für den geschulten Blick des Kunden, der mit Negroni oder dem legendären Manhattan grossgeworden ist, wie ein Bühnenstück. Allein schon das Spiel mit dem glänzenden Chromstahlshaker ist sehenswert. Wenn der Martini-Wagen vorfährt, kehrt ehrfürchtige Ruhe ein, denn die besten Martinis werden vor dem Gast zubereitet. Der Vesper de Luxe, der auf der Karte der neuen Winter Luxury Collection steht, kitzelt den Gaumen mit seinem Zitronenduft, der fachgerecht mit 2 cl. Wodka Elyx – dem neuen Absolut –, 6 cl. Gin Beefeater 24 und 1 cl. Lillet 1973 aus der äusserst seltenen Vintage-Kollektion gemischt wird – Mister Bond hätte seine Freude daran. Sein durch das zugesetzte Chinin etwas stärker ausgeprägter Bittergeschmack ist eine Hommage an das Originalrezept von Ian Fleming. «Die Frische der Zitronenschale ist genau das, was wir für den Vesper de Luxe wollen», sagt Alexandre Peyraud. «Wichtig sind natürlich auch die Kunst der perfekten Dosierung und das Spiel mit dem Eis. Wenn der Eiswürfel singt, kann der Cocktail serviert werden.» Die Bar wurde unter der Aufsicht des Stardesigners Stuart Wilson vollständig neu gestaltet und soll die grosse Kunst der Vintage-Drinks wieder in die Kultur der Romands einführen. Die greifen meist eher zu einem Glas Weisswein als zu einem mit hausgemachtem Wermut veredelten und mit Sternanis gewürztem Dry Martini oder einem VO Dark and Stormy, dem grossen Klassiker der Karibik aus 21 Jahre altem Rum Appelton, der vor allem im Winter gern getrunken wird.

Le Bar, Hôtel Beau-Rivage Palace, Place du Port 17, Lausanne. www.brp.ch 021 613 33 95



**BAR LES NATIONS,
HOTEL INTERCONTINENTAL, GENÈVE**

Ein paar alte Chesterfield-Sessel, Porträts von Miles Davis, John Coltrane und Charlie Parker auf der Bibliothek und das gediegene Ambiente im New Yorker Speakeasy-Stil sind Thibaud Drège, dem Restaurantleiter im Intercontinental, Pate gestanden bei seiner neuen Auswahl an Vintage-Drinks. Die Idee hinter dem Konzept: «Eine chronologisch gegliederte Karte, die legendäre Drinks der verrückten Jahre, des goldenen Whisky-Zeitalters oder der Prohibition aufgreift und die Detailtreue so weit treibt, dass echte Gläser aus den 40er-Jahren aufgestöbert, Originalspirituosen aufgetrieben und Jazzmelodien zusammengestellt wurden, die perfekt zu unserem Konzept passen.» Aus den sieben Gin- und den neun Wodkasorten lassen sich rund fünfzig Martinis mixen. Liebhaber von Drinks der alten Schule nimmt die Barmaid «Mademoiselle Pascot» mit auf eine Zeitreise, auf der auch ein Sazerac aus dem Jahr 1873, ein in New York für den Gangster Jacob Rosenzweig erfundener Jack Rose aus dem Jahr 1904 und ein Royal Highball von 1921 nicht fehlen.

*Bar Les Nations, Hotel Intercontinental,
7-9 Chemin du Petit-Saconnex, Genève,
Tel. 022 919 39 39 www.intercontinental-geneva.ch*



OLD FASHION BAR, ZÜRICH

Wenige Schritte vom Paradeplatz entfernt liegt die Old Fashion Bar, das «Watering Hole» der Banker und Broker, aber nur während der Abendstunden nach Börsenschluss. Nachher wird die 1886 eröffnete und damit älteste Bar von Zürich zum Treffpunkt des Sehen und gesehen werden. Dunkler Holzboden, raumhohe Holztaferlung mit dunkelrotem Innenblatt, von drei Seiten zugänglicher Tresen, Lederhocker und mit Tweed bezogene Sessel: Gekonnt hat Patron Erik Hämmerli, der auch die Zürcher Restaurants Bederhof und Fischstube führt, das Old Fashion vom Staub vergangener Jahrzehnte befreit und das Mass an Patina erhalten, die zeigt, dass das Old Fashion ein Ort klassischer Cocktailkultur ist, an dem sich eine urbane Nachtgesellschaft einfindet. Es ist dabei, wie Akalin Yemnan, stv. Geschäftsführer und Barkeeper, erzählt, vor allem das jüngere Publikum, das wieder vermehrt klassische Cocktails wie den Dry Martini ordert. 1 cl Noilly Prat nimmt er zum Aromatisieren des Eises, mit dem er dann, nachdem er den Wermut weggeschüttet hat, 4 cl Tanqueray Gin kalt schüttelt. Ein perfekter Starter, um sich dann dem Club Sandwich, serviert mit handgeschnittenen Pommes Allumettes, zu widmen, das den Ruf genießt, das beste der Stadt Zürich zu sein.

*Old Fashion Bar
Fraumünsterstrasse 15
8001 Zürich
041 44 211 10 52
www.olfashionbar.ch*



VALMANN, ZÜRICH

«No tie, or dry». Die Regeln in der Valmann Bar sind hart. Am wöchentlichen Thursday Afterwork wird nur bedient, wer sich der Krawatte entledigt hat. Dafür geht die Party ab bei Tapas, Drinks und DJ. Das Valmann ist die Bar mitten im Zürcher Finanzdistrikt, in der sich Frau und Mann treffen, die auf ihrem Karriereweg heute in Zürich arbeiten, morgen in London, oder gerade aus New York kommend eine Zwischenstation machen, bevor es nach Schanghai geht. Bar und kleinster Club der Stadt in einem, ist das Valmann mit seinem an die Seventies angelehnten Discokugel-Interieur der Treffpunkt einer jungen, gutverdienenden hedonistischen Generation. Zu den DJ-Events ist der Eintritt zwar gratis, doch diskret kontrolliert der Türsteher, dass nur Einlass findet, wer älter als 23 Jahre ist. Mit den Vorlieben der Jeunesse dorée vertraut, mixt Marco Ammann, Geschäftsführer und mit Eigentümer, auch einen besonderen Dry Martini: 4 cl Bombay Sapphire und 1 cl Noilly Prat werden mit einem Spritzer des mediterranen Gin Mare aromatisiert. Auf Eis geschüttelt, wird im Cocktailglas mit Olive serviert.

Valmann Bar - Club
Talstrasse 58
8001 Zürich
www.valmann.ch

Auf der Suche nach dem perfekten Martini

Ich habe ihn getrunken in der Bar des Hotel Excelsior in der Via Vittorio Veneto in Rom, direkt gegenüber der U.S. Embassy. Einen Wodka Martini, dort, wo James Bond in «For your eyes only» auf seinen Kontaktmann Kristatos wartete. Ich hab ihn getrunken in Harry's Bar an der Calle Vallaresco in Vendig. Fünfzehn Teile Gin, ein Teil Wermut. Einen Montgomery, wie ihn Ernest Hemingway mochte. Ich hab ihn getrunken in der King Cole Bar im St. Regis in New York, einen klassischen Dry Martini. Ich hab ihn getrunken in der Bar vom The Dorchester London, und ich trinke ihn immer wieder bei Peter Roth, Chef de Bar in der Kronenhalle in Zürich, dem Roger Moore ins Gästebuch schrieb: «As always delicious!»

Ich hab Martinis getrunken mit Wodka. Mit russischem Stolichnaya No. 7, schwedischem Absolut, polnischem Belvedere und aus Kartoffeln gebranntem Luksusowa, mit französischem Grey Goose und Cavoda, Van Gogh aus den Niederlanden, kanadischem Aylesbury Duck, 666 aus Tasmanien. Ich hab Martinis getrunken mit Bombay Sapphire Gin, Citadelle, G'Vine, Gordon's, Hendricks, Leopold's, Plymouth, Tanqueray, Xorguer. Ich hab sie mit Lillet getrunken, mit Noilly Prat, mit Absinth, gar mit Chininpulver. Mit Zitronenschale, Oliven, mit Gurkenscheiben, mit Kirschen hab ich Martinis getrunken. Aber allein getrunken habe ich ihn nie.

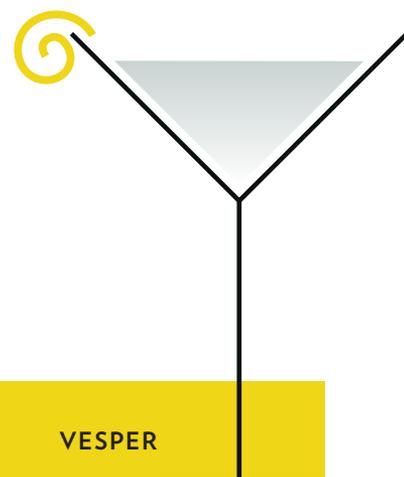
Pur und klar – was für den gerührten Martini spricht, den geschüttelt ist er schnell kalt, aber trüb, bis sich die Luftblasen gelöst haben –, ist der Dry Martini der Cocktail der reinen Absichten. Man trinkt ihn mit Freunden, man offeriert ihn Fremden, und er ist der Before Dinner Drink, anregend für den Appetit auf Kommendes, das auch bei Bond Essen sein konnte.

«Einen trockenen Martini, einen in einem tiefen Champagnerkelch.» Mit dem Satz beginnt in Jan Flemings 1953 erschienenen Buch «Casino Royale»

der Dialog, der ab 1962 mit James Bond Filmgeschichte und Drinkkultur schrieb. «Drei Mass Gordon's, ein Mass Wodka und ein halbes Mass Kina Lillet. Gut schütteln, bis es eiskalt ist, und dann ein dünnes Stück Zitronenschale», ist die literarische Originalrezeptur, aus der in den Filmen das legendäre «shaken, not stirred» von Sean Connery und all seinen Nachfolgern wurde, die den Martini dann aus dem klassischen Y-förmigen Cocktailglas tranken.

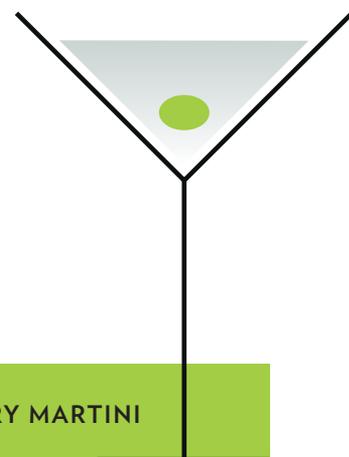
Während der Roman-Bond zum Barkeeper von seiner Martini-Mixtur sagt, «ich werde den Drink patentieren lassen, wenn mir ein guter Name einfällt», neigt sich im «Casino Royale»-Remake von 2006 in der gleichen Szene Bond seiner Geliebten Lynd Vesper zu. Der Mythos vom Vesper war geboren. Bond-Forschern zufolge war es jedoch Ivar Bryce, ein enger Freund von Jan Fleming, der den ersten Vesper mixte. Fleming hat in Bryces Ausgabe von «Casino Royale» die Widmung geschrieben «For Ivar, who mixed the first Vesper and said the good word.» 2011 wurde der Vesper als New Aera Drink in die offizielle Cocktail-Liste der International Bartenders Association (www.iba-world.com) aufgenommen, die den Dry Martini als einer der Unforgettables führt.

Wie trocken ein Dry Martini sein muss, darüber gibt es so viele Anekdoten wie berühmte Martini-Drinker. Queen Mother trank mit zwei Teilen Dubonnet und einem Teil Gin eher aufgespritzten Wermut, während für Churchill der trockenste Martini «eine Flasche guten Gins ist, die neben einer Wermutflasche gestanden hat». Die sollte ein trockener weisser französischer Vermouth-Wein sein. Puristen behaupten, sich Richtung Frankreich zu verneigen, genüge, um einen Dry zu mixen, Hauptsache, Gin oder Wodka sind beste Destillate – und das Eis ist sehr, sehr kalt, denn Schmelzwasser im Martini ist ein so leidiges Thema wie die Klimaerwärmung. |



VESPER

6 cl Gin
1,5 cl Wodka
0,75 cl Lillet Blonde
mit Eiswürfeln schütteln
abseihen in eisgekühltes Cocktail-Glas
mit Zitronenzeste garnieren



DRY MARTINI

6 cl Gin
1 cl trockner Wermut
im Rührglas mit Eiswürfeln kühlen
abseihen in eisgekühltes Cocktail-Glas
aromatisieren mit einem ätherischen
Spritzer gepresste Zitronenschale
garnieren mit Oliven



*Blauer Blouson
mit Kapuze und
Pelz. Schwarzer
Rollkragenpullover.
Schwarze Wollhose.*

LOUIS VUITTON

G S T A A D

AUF DEM GIPFEL DES STILS

DIE ERSTEN SCHNEEFLOCKEN. GSTAAD MACHT SICH BEREIT FÜRS WINTERLICHE VERGNÜGEN. DIE GLETSCHER GLÄNZEN, DIE BERGGIPFEL SIND ZART ÜBERPUDERT, DIE HOTELPALÄSTE LEUCHTEN. ALS HOMMAGE AN DIE KOLLEKTION «AGE D'OR DU VOYAGE» UND DIE ERÖFFNUNG SEINES «WINTER-RESORTS» LÄDT LOUIS VUITTON ZUR PROMENADE UND LÄSST DAS STILBAROMETER HÖHER SCHLAGEN.





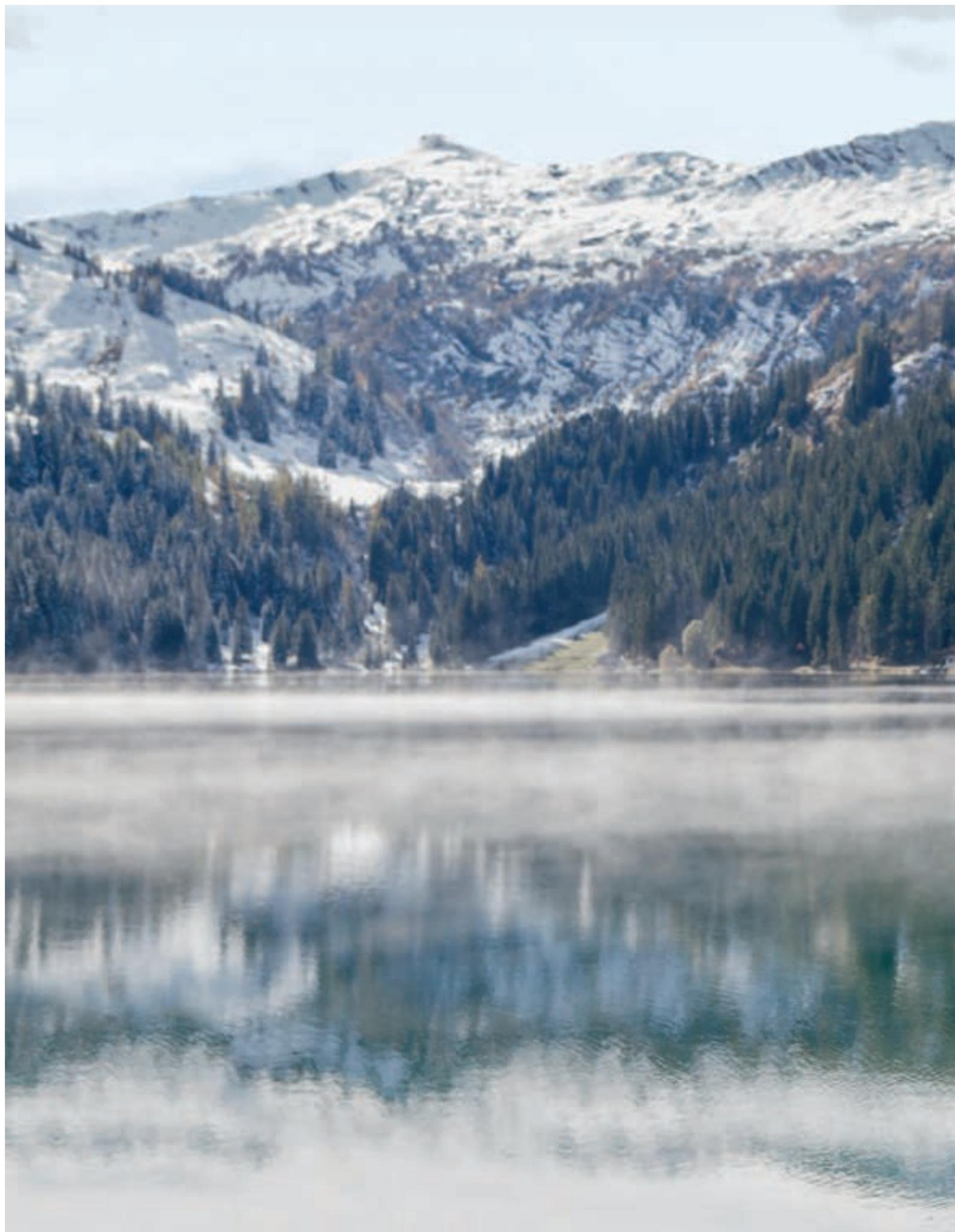
*Rosa Jacke mit
blütenförmigen Knöpfen.
Violetter Trikot-
Rollkragenpullover. Rosa
Blumen-Brillantbrosche.
Uhr Tambour Disc
Amarante 34 mm.*

LOUIS VUITTON

A man with short brown hair and a light beard is standing in a forest. He is wearing a dark blue suit jacket over a light grey kimono-style shirt and a dark blue tie. A gold arrow-shaped brooch with blue and gold feathers is pinned to his lapel. He is looking off to the side with a serious expression. The background is filled with green trees and foliage.

*Anzug schwarze Wolle.
Graues Seidenkimono-
Hemd. Klassisches weisses
Seidenhemd. Accessoire
Goldpfeil mit Federn.*

LOUIS VUITTON





HERIKA

*Mantel, Jupe und
braune Hose mit
blütenförmigen
Knöpfen.
Transsiberian PM,
camel, aus feinem
Ziegenfell, Büffelleder,
Metallelemente und
Swarovski-Kristalle.*

MIKE

*Kamelhaarmantel mit
Pelzkragen. Graues
Seidenkimono-Hemd.
Klassisches weißes
Seidenhemd. Braune
Tuchhose. Braun-
blaue Lammwoll-
Weste. Blau-grau
kariertes Schal.*

LOUIS VUITTON



*Braun-blaue
Weste aus Wolle.
Etole à damier
in grau und blau.
Pfeil mit Feder.*

LOUIS VUITTON



Weisse Jacke
aus Wolle und
Cashmere, Graue
Baumwollbluse,
Jupe graue
Boucléwolle,
Speedy Bag,
Schulterriemen 30
Damier Canvas,
Beige Lederpumps,
LOUIS VUITTON



*Schwarzes Kleid
Spitzenimprimé. Rosa
Pumps mit schwarzer
Spitze. Sunshine Bag
Express, bordeaux,
Filzwolle, Pailletten
und Kalbsleder.*

LOUIS VUITTON



Hut Nelly, rosa
Camel. Langer
Mantel, Jupe
und beige Hose,
blütenförmige
Knöpfe. Violetter
Trikot-Rollkragen
und -Cardigan.
Papillon-Bag
Monogram Canvas.

LOUIS VUITTON

FOTOGRAF:
Marc Ninghetto
ASSISTENT:
Timothée Jeannotat
AD: Cristina d'Agostino
und Nicolas Zentner
MODELS:
Herika und Mike
(Charlotte Fischer Models)
MAKE-UP: Julie Monot
STYLING: Melane
(Mélanie Hearnden)

Dank an
Gstaad Palace für die
Zurverfügungstellung
der Walig-Hütte und
der Penthouse-Suite
Gstaad Tourismus

MIT STIL AUF DIE PISTE

SIE STRENGEN SICH DAS GANZE JAHR AN, UM SICH STILMÄSSIG AUF DEM HÖCHSTEN STAND ZU HALTEN. DESHALB KOMMT ES FÜR SIE AUCH NICHT IN FRAGE, SICH IN DER WINTERPAUSE GEHEN ZU LASSEN. UNSERE TIPPS, DAMIT SIE AUCH IM SKI-SPORTORT EINE GUTE FIGUR MACHEN.

Das rund um die Uhr geöffnete Modegefängnis lässt keine Verfehlung zu, auch nicht – oder gerade nicht – in den Ferien, denn ein Teil der von der Arbeit abgezweigten Zeit besteht ja gerade darin, zu sehen und gesehen zu werden. Im Sommer ist das kein Problem: Short, Panama-Hut, ein weisses Hemd, und schon ist Mann perfekt gekleidet für den Strand. Im Winter hingegen kann der richtige Look zur verflixten Angelegenheit werden. Wer die vielen Schichten stilvoll übereinander anziehen will, muss die Geheimnisse der vestimentären Koordination ergründen.

Ganz zu schweigen von Skikleidung. Eine höllisch riskante Gratwanderung, die man aus dem Effeff beherrschen sollte, will man nicht als Witzfigur durchgehen. Bleibt nur noch die Wahl des Skisportorts: St. Moritz, Gstaad, Verbier oder Zermatt?

In der Schweiz geben sogar die Berge den Gästen einen Dress Code für die Skipisten vor. Sie sollten sich genauestens überlegen, wo Sie Ihren grossen Auftritt haben möchten, denn jedes Dorf hat seinen Stil, seine Gewohnheiten und seine Stammgäste. Tendieren Sie eher zum Skipass oder zur Skiterrasse? Zur angesagten Bar oder zum Gastronomierestaurant? Wir zeigen Ihnen acht Arten, wie sie stylish durch den Winter kommen.



ST. MORITZ: SHOW AB UND SCHICKER PFERDESPORT

Der Engadiner Hauptort ist die vornehmste und exzessiv schickste Wintersportdestination der Schweiz, in der sogar die Zürcher Kunstgalerien Niederlassungen betreiben. Im Winter sind nirgendwo sonst auf der Welt so viele Multimillionäre pro Quadratmeter anzutreffen wie in St. Moritz. Hier beginnen die guten Abende im King's Club des Badrutt's Palace Hotel, wo in einem typischen Schickimicki-Ambiente gefeiert wird bis zum Umfallen und Roederer Cristal unter der Discokugel in rauen Mengen fliesst. Hier gilt einzig und allein: Dress to impress. Bühne frei für die ganz grosse Show bis in die frühen Morgenstunden, zum Beispiel mit einem Mantel aus Krokodilleder von Hermès, dem Coat der Superlative, und darunter einem roten Mao-Smoking von Alexis Mabille. Sie waren gewarnt: St. Moritz ist sehen oder gesehen werden!

Im Februar zieht St. Moritz wegen des White Turf, des Pferderennens auf dem gefrorenen See, alle Blicke auf sich. Wer nichts falsch machen will, der liegt mit einem langen, wunderbar vor der bissigen Kälte schützenden Pelzmantel richtig. Gemeint ist nicht Tierfell aus Chinchilla, das ausser bei den Rappern der amerikanischen Westküste schon seit 1973 total out ist. Nein, die Rede ist von diesem Mantel aus der neusten Kollektion «Monsieur» des niederländischen Designer-Duos Viktor & Rolf. Perfekt für den schicken Pferdesport! Darunter passt Lederbekleidung mit darauf abgestimmten Handschuhen. Mit diesem Look gewinnen Sie auf der Pferderennbahn bestimmt jede Wette.

Unverzichtbares Accessoire: der Hut von Bogner mit 20 000 Swarovski-Strasssteinen zu 19 900 \$.





CARAN d'ACHE
GENÈVE



CAELOGRAPH

DIE ERFINDUNG VON CARAN D'ACHE

Die limitierte Edition Caelograph verbindet technische Finesse und Design mit einer der größten Faszinationen der Menschen: dem Himmel.

In den Werkstätten des Maison de Haute Ecriture erfunden und hergestellt.

Caran d'Ache. Die Exzellenz des Swiss Made seit 1915.

DER FILM AUF CARANDACHE.COM

BOUTIQUES CARAN D'ACHE

GENÈVE – Place du Bourg-de-Four 8 • ZÜRICH – Löwenstrasse 19



Dolce & Gabbana



Monster Gumme Blue

GSTAAD: ARISTOKRATISCH UND FÜR MODEWUSSTE SKIFAHRER

Der Wintersportort der Palast- und Fünfsternehotels. In Gstaad wird Ski gefahren (ein wenig) und auf den Terrassen Präsenz markiert (viel). Egal, ob am Fuss der Pisten oder im Liegestuhl vor einer Berghütte, die Fashion Week scheint in den Alpen stattzufinden. Erstaunen kann das niemanden mehr. Wenn Sie es exklusiv mögen, dann versuchen Sie das fast Unmögliche, nämlich in den Eagle Club Einlass zu erhalten. Der 1957 von 81 hochkarätigen Mitgliedern, darunter europäischer Hochadel, gegründete Club auf dem Wasserngrat öffnet Ihnen für einen jährlichen Mitgliederbeitrag von 12 000 \$ und gegen den Nachweis, dass Sie in der Berner Gemeinde eine Liegenschaft besitzen, die Tür. Dementsprechend erlesen ist auch der Dress Code. Mit dieser hocheleganten Jacke von Dolce & Gabbana mit kaiserlichen Besätzen wagen Sie es aristokratisch akrobatisch.

Sie sind aber bestimmt auch wegen des weissen Goldes nach Gstaad gekommen. Der beste Ort, sein Material zur Schau zu stellen, ist und bleibt das reizvolle Bergrestaurant Eggli, wo man nicht nur beste Schweizer Küche, sondern auch einen unbeschränkten Panoramablick auf die Alpenkulisse geniessen kann. Während Sie in der warmen Stube gemütlich Trockenfleisch essen, lenken Sie das Gespräch diskret auf Ihre neuen Zai-Skis aus der gleichnamigen Bündner Manufaktur, die hochluxuriöse Produkte für den Wintersport herstellt. Erstens, weil Ihnen das Laisa-Modell mit der doppelten Spitze etwas Narwal-ähnliches verleiht, und zweitens, weil die seltsame Spitzengeometrie der aus Karbon, Zedernholz und Naturkautschuk hergestellten Skis für ein völlig neues Fahrgefühl sorgt.

Unverzichtbares Accessoire: das Ski-Doo GSX SE, um sich wie Roger Moore – DER Gstaader Promi – als James Bond zu fühlen, 11 649 \$.



Balenciaga

Burberry Prorsum

Christian Lacroix

Dior Homme

VERBIER: GASTRONOMISCH UND ITALO-DISCO-CHIC

Szenenwechsel. Verbier ist ein junger Fun-sportort mit unwahrscheinlich vielen Bars und genauso vielen Extremskifahrern. Hier befindet sich auch das Rosalp, die gastronomische Institution der Walliser Alpen schlechthin, obgleich Roland Pierroz hier seit 2007 nicht mehr den Kochlöffel schwingt. Man lässt die neonfarbige Daunenjacke und die Après-Ski-Boots aus Yetihaaren besser im Chalet und schlüpft in ein passenderes Outfit ohne Schnickschnack. In den urban-eleganten Dreiteiler Burberry Prorsum mit Bomberjacke und petrolblauer Mütze zum Beispiel.

Nach dem Essen kann man im Hotel des Rosalp nächtigen oder sich ins hektische, kosmopolitische Nachtleben von Verbier by night stürzen. Bevor man die Tür zum Farm Club aufstösst, sollte man sich aber kurz umziehen. Der Club wurde vor vierzig Jahren von den Brüdern Giuseppe und Serafino Berardi eröffnet. Hier gab sich die gesamte Schickeria der Siebziger, von Diana Ross bis David Bowie, die Klinken in die Hand. Im burlesken Boudoir-Stil neu gestaltet, ermutigt der Club zum kompromisslosen «Let's go party»-Look. Versuchen Sie's mit einem Italo-Disco-Revival im kompletten Balenciaga-Stil und weissen Stiefeletten. Ein perfektes Outfit für die berausenden Partys nach Mitternacht.

Unverzichtbares Accessoire: ein Snowboard von Chanel, um dem Xtreme Verbier die nötige Portion Glamour zu verpassen. Preis auf Anfrage.

ZERMATT: TRENDY UND FÜR WANDERER

Autofrei und umweltbewusst, das ist Zermatt. Auch in Sachen Stil ist in dem Walliser Dorf am Fuss des Matterhorns Fingerspitzengefühl gefragt. Im Pelzmantel spazieren zu gehen, ist der Fauxpas überhaupt, ein modischer Fehltritt, der den Ausschluss aus der Gondelbahn bedeuten kann. Setzen Sie also besser auf sichere Werte, bei denen Sie nichts falsch machen können. Im Vernissage, das Kulturraum, Bar, Restaurant und Kino in einem Betrieb vereint, wird in gepflegtem, angesagtem Outfit unter Kristalleuchtern ein Spritz getrunken. Es werden ein paar Stücke von angesagten Designern vom Bügel genommen (gefüttertes Gilet und Tweed-Anzug von Kris van Assche, zweifarbiger Strickpullover von Dior Homme, im Übrigen vom selben Designer), um über das Gesamtwerk von Tarkowski und den Faktor Zeit im Werk des russischen Filmregisseurs zu fachsimpeln.

Am nächsten Morgen stehen Sport, Körperpflege und eine Wanderung auf dem Programm. Ziel des Fussmarsches ist Chez Crony, eine hundertjährige Alphütte, die in 2100 Metern Höhe von riesigen Schneemassen umgeben ist. Hier serviert die Familie Julen eine 100% biologische und 100% rustikale Küche. Man erreicht die Hütte entweder mit Skis oder nach einem eineinhalbstündigen Fussmarsch von Zermatt. Die kalten Morgentemperaturen meistert man mit der Windjacke im Mantra-Design von Christian Lacroix und schützt die Augen mit einer Astero-Skibrille der Marke Parasite. An die Füße gehören Stiefel – oder noch besser TSL-Alu-Schneeschuhe Over The Top Men. Damit wäre alles gesagt. Chez Vrony: Tel. 027 967 25 52, www.chezvrony.ch

Unverzichtbares Accessoire: der Rucksack aus der Herbst-Winter-Kollektion 2012 Capsule von Eastpak. Nach Kris van Assche haben die Dänen von Wood Wood ihrer Fantasie freien Lauf gelassen – mit überzeugendem Ergebnis. (ca. 280 Fr., www.eastpak.com)

GROSSE KOMPLIKATIONEN

Die Uhrmacherkunst ist ein besonders erfindungsreiches Metier. Die mechanische Uhr von heute hat nicht mehr viel mit den Modellen vor zwanzig Jahren gemeinsam und überzeugt durch Zuverlässigkeit und Präzision. Wenn Uhrmacher heute neue Wege gehen, geschieht das, um spielerische Elemente einzubauen, die Technik voranzutreiben und die Leistung zu steigern, vor allem aber, um selbst gestellte Herausforderungen zu meistern.

URWERK

UR-210

Zusätzlich zur Satellitenkomplika­tion mit retrograden Minuten hat diese Urwerk eine besondere Anzeige bei 11 Uhr. Sie gibt die Aufzugseffizienz der vergangenen zwei Stunden an. Wenn der Uhrenträger sie gemütlich und unbeweglich in seinem Sessel verbracht hat, fällt der Zeiger in den roten Bereich, da der Automatikaufzug nicht genügend Energie sammeln konnte. Die UR-210 ist die erste Uhr mit einer Anzeige, die das Verhalten des Uhrenträgers berücksichtigt.

HAUTLENCE

HL2.0

Die um die retrograde Minutenanzeige gebaute springende Stunde der HL2.0 wird über eine zwölfgliedrige Kette bewegt, die durch eine eigene Feder angetrieben wird. Die retrograden Minuten befinden sich in einem 180°-Sektor. Mit einem speziellen Mechanismus kann die gesamte Konstruktion bewegt werden, wobei ein Geschwindigkeitsregler dafür sorgt, dass sich abrupte Bewegungen nicht negativ auf das Uhrwerk auswirken. Die Stundenkette wird auch dazu genutzt, das Baguette-Uhrwerk um 60° zu drehen.

LOUIS VUITTON

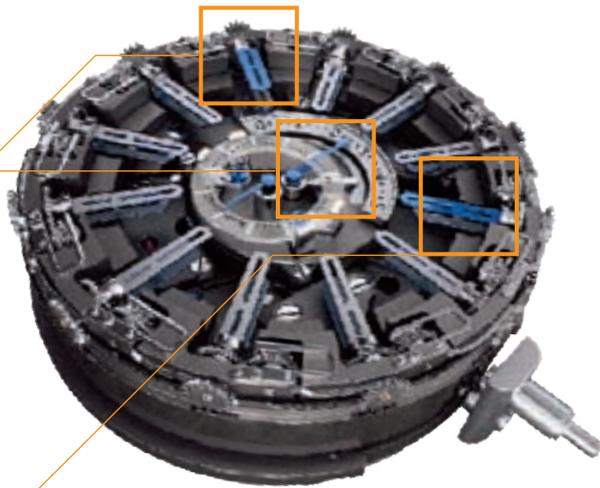
TAMBOUR SPIN TIME REGATTA

Louis Vuitton hat im Jahr 2010 mit der Kollektion Tambour Spin Time eine neue Art der Zeitanzeige eingeführt. Die Stunden werden angezeigt mit Drehwürfeln, auf denen entweder eine neutrale Fläche oder eine Zahl dargestellt ist. Jetzt präsentiert Louis Vuitton ein Regattamodell. Die Drehwürfel mit roter oder blauer Oberfläche zeigen den Countdown der Vorstartphase an.



HARRY WINSTON OPUS 12

Zwölf Zeigerpaare und ein retrograder Fünf-Minuten-Zeiger in der Mitte sind die Hauptelemente der von Emmanuel Bouchet entwickelten Opus 12. Die genaue Zeit kann am kurzen Stundenzeiger und am langen Minutenzeiger abgelesen werden. Innerhalb der 5-Minuten-Intervalle wird die Minute mit dem zentralen retrograden Zeiger dargestellt. Alle fünf Minuten bewegen sich die (langen) Minutenzeiger nacheinander bis zum nächsten 5-Minuten-Intervall. Das gleiche Spiel vollzieht sich jede volle Stunde mit den Stundenzeigern, die sich einmal um das ganze Zifferblatt drehen, bevor sie bei der nächsten Stunde stehen bleiben.



ZENITH ACADEMY CHRISTOPHE COLOMB TRIBUTE TO CHARLES FLECK

In Marinechronometern sorgt die ständige horizontale Ausrichtung des Regulierorgans für ideale Schwingungsverhältnisse der Unruhe, was die Ganggenauigkeit erhöht. Das patentierte Gravity-Control-System von Zenith greift dieses Prinzip der kardanischen Aufhängung auf. Es schlägt im skelettieren Uhrwerk, das die Manufaktur ihrem legendären Chronometerbauer Charles Fleck widmet. Das selbstregulierende, gyroskopische Uhrwerk sorgt dafür, dass das Regulierorgan und die Hemmung konstant in horizontaler Lage verharren.



JAEGER-LECOULTRE DUOMÈTRE SPHÉROTOURBILLON

Das Dual-Wing-Konzept im Herzen der Duomètre-Kollektion basiert auf zwei voneinander unabhängigen Mechanismen mit eigenen Energiequellen, die an ein gemeinsames Regelorgan gekoppelt sind. Damit gewinnt die Uhr an Präzision. Der Sphérotourbillon, das vierte Modell der Duomètre-Kollektion, ist mit einem mehrachsigen, auf die Sekunde einstellbaren Tourbillon ausgestattet. Zusätzlich zur Umdrehung um die Zentralachse des Titankäfigs dreht sich das Tourbillon um eine zweite um 20° geneigte Achse. Durch die Kombination dieser unterschiedlich ausgerichteten und jeweils 30 und 15 Sekunden schnellen Drehungen wird die Wirkung der Schwerkraft auf die Ganggenauigkeit eliminiert.



**TAG HEUER
MIKROTOURBILLONS**

Je schneller ein Uhrwerk schlägt, desto präziser ist es – und desto mehr Energie verbraucht es. Im MikrotourbillonS schwingen **zwei Tourbillonmechanismen**. Der erste mit einer Frequenz von 4 Hertz, was 28 800 Halbschwingungen pro Stunde entspricht, steuert die Uhr. Der zweite – das schnellste Tourbillon der Welt – reguliert den Chronographen auf eine Hundertstelsekunde genau. Er schwingt mit 50 Hertz, vollzieht also 360 000 Halbschwingungen pro Stunde und dreht sich in fünf Sekunden einmal um die eigene Achse.

**BLANCPAIN
CALENDRIER CHINOIS
TRADITIONNEL**

Bisher haben die Uhrmacher die Feinheiten des gregorianischen Kalenders ausgelotet. Blancpain hat sich einer neuen Herausforderung gestellt und sich des chinesischen Kalenders mit seinen Unregelmäßigkeiten angenommen. Auf dem Zifferblatt dieser Weltpremiere stehen neben der Stunde, der Minute und dem Datum des abendländischen gregorianischen Kalenders auch die wichtigsten Anzeigen des **chinesischen Kalenders**: die traditionelle Doppelstunde, der Tag, der Mondmonat (mit Angabe der eingeschobenen Monate), die chinesischen Tierkreiszeichen sowie die fünf Elemente und die zehn Himmelsstämme. Die Kombination dieser Himmelsstämme mit den Tierkreiszeichen, die den Erdzweigen entsprechen, gehorcht dem zentralen Sechzigerzyklus der chinesischen Kultur. Die Uhr ist nicht nur eine technische Meisterleistung, sondern Ausdruck der chinesischen Zeitphilosophie.

**HUBLOT
ANTICYTHÈRE**

Der auf das 2. Jh. v. Chr. datierte Mechanismus von Antikythera, von dem nur 82 Fragmente erhalten sind, hat noch nicht alle seiner Geheimnisse freigegeben. Der Mechanismus war keine Uhr, mit der die Uhrzeit angezeigt werden konnte, denn die antiken Griechen lebten die Zeit nicht, wie wir es heute tun. Trotzdem liessen sich die Uhrmacher von Hublot von diesem astronomischen Instrument inspirieren und haben versucht, den hochpräzisen Mechanismus des Kosmographe für eine Armbanduhr nachzubilden und zu verbessern. Dazu wurde der astronomische Rechner um eine neue Dimension, nämlich die eines **ganzheitlichen Zeitmessers**, der die Zeit präzise wiedergeben kann, erweitert.





Crown Royal headgear or watch winder?

Discover the world of Fine Watchmaking
at www.hautehorlogerie.org



Crown | The winding crown is a knurled or fluted button of various shapes, held between the thumb and forefinger and used to wind the watch. Some crowns incorporate a mobile pushbutton for operating a chronograph mechanism or to release the cover of a hunter case.



THE FOUNDATION'S PARTNERS | A. LANGE & SÖHNE | AUDEMARS PIGUET | BAUME & MERCIER | BOVET | CARTIER | CHANEL | CHOPARD
CHRISTOPHE CLARET | CORUM | DE BETHUNE | GREUBEL FORSEY | HARRY WINSTON | HERMÈS | HUBLOT | IWC | JAEGER-LECOULTRE | MONTBLANC
PANERAI | PARMIGIANI | PERRELET | PIAGET | RICHARD MILLE | ROGER DUBUIS | TAG HEUER | VACHERON CONSTANTIN | VAN CLEEF & ARPELS | ZENITH

Es klingt nicht abfällig, wenn René Beyer von der Zürcher Chronometrie Beyer manche Schöpfungen von Paul Journe, Haldimann, Greubel Forsay oder Uhrwerk und anderen Boutiqueuhrmachern unter «Uhren, die die Welt nicht braucht» einreicht, schliesslich ist dies ja sogar ein Wesenszug wahrer Luxusgegenstände. Der ausgebildete Uhrmacher mit einem Vierteljahrtausend familiärer Uhrenhandelstradition im Rücken anerkennt durchaus die technische Virtuosität in diesen Exoten: «Derartige Uhren bringen Ihren Trägern noch mehr Aufmerksamkeit, als eine die grossen Klassiker.»

Im konventionellen Uhrenhandel seien diese meist nur in kleinsten Stückzahlen gebauten Concept Watches allerdings kaum zu finden, schränkt der akkreditierte Zürcher Patek Philippe-Botschafter ein und ergänzt: «Wer solche Spezialitäten sucht, wendet sich meist direkt an die Hersteller oder sucht sie in den Angeboten der grossen Uhrenauktionshäuser. Diese beschränken sich ja längst nicht mehr auf alte Sammleruhren.»

Schon seit einigen Jahren nützen selbst grosse Uhrenhersteller die alte Verkaufsfarm der Versteigerung, sei es, um den Markt für neue Modelle zu testen, sei es als zusätzlichen Verkaufskanal neben dem spezialisierten Fachhandel. Dieser ist zwar nach wie vor die sicherste Anlaufstelle für anspruchsvolle Armbanduhren, gerade auch im Hinblick auf einen späteren Wiederverkauf. Kleinere Uhrmacherboutiquen erreichen über Auktionen aber zu vertretbaren Kosten ein grösseres Liebhaberpublikum, als durch eine dünne Vertretung in vereinzelt Fachgeschäften.

AUKTIONSKAUF

Es ist heute jedenfalls durchaus möglich, auf einer Auktion eine nagelneue Armbanduhr zu ersteigern, deren Garantieschein sogar erst noch auf den Bieter als Erstkäufer ausgestellt wird. Die in solchen Fällen erzielten Auktionspreise spiegeln dann allerdings nicht mehr die tatsächliche Nachfrage am Sammlermarkt, auch wenn dies von einzelnen Herstellern natürlich gerne so dargestellt wird.

gar hauptsächlich mit solchen Sondermodellen, die von den Herstellern zu diesem Anlass geschaffen wurden. Auf Trouvaillenpreise hofft man hier sowieso vergeblich.

Ein von Urwerk für die letztjährige Only Watch-Auktion gebaute Nachzüglerausführung UR-103 Poenix ihres 2010 eingestellten Modells UR-103 kostete dort beispielsweise 66 000 €. Rund zwei Jahre davor hatte Christie's ein im Jahre 2006 gefertigtes Modell dieser Uhr für 63 000 € versteigert. Für Uhrenliebhaber mit mehr Geld als Geduld gibt es indes noch einen stärkeren Grund für den Auktionskauf als die Hoffnung auf günstige Preise. Zuweilen lässt sich damit nämlich eine für manche ausgefallene Concept Watches und andere Luxusuhren übliche Lieferfrist umgehen. Zur kurzfristigen Spekulation eigenen sich Concept Watches und andere neue Luxusuhren allerdings schon aus Margenüberlegungen kaum. Immerhin muss eine Uhr ihren Verkehrswert ja mindestens verdoppeln, damit bei einem Wiederverkauf per Auktion mit annehmbarer Wahrscheinlichkeit ein vernünfti-

AUKTIONSHÄUSER

Antiquorum,
Genf,
Tel. 022 909 28 50,
www.antiquorum.com,
Uhren

Christie's,
Genf,
Tel. 022 319 17 66 und
044 268 10 10,
www.christies.com,
Uhren, Weine, Juwelen

Sotheby's,
Genf,
Tel. 022 908 48 00
und 044 226 22 00,
www.sothebys.com,
Uhren, Juwelen

Ineichen,
Zürich,
Tel. 044 298 11 44,
www.auktionshaus-ineichen.ch,
Uhren, Schmuck

Ausgefallenes

MIT EXPERIMENTALUHREN, DEN SOGENANNTEN CONCEPT WATCHES, LOTEN UHRENMACHER DIE GRENZEN DER TECHNISCHEN MACHBARKEIT IHRES METIERS AUS. UHREN AUS SOLCHEN KLEINSTSERIEN FINDEN SAMMLER AN AUKTIONEN ODER WOHLTÄTIGKEITSVERSTEIGERUNGEN.

Gelegentlich treten diese Hersteller über ihre Firmenmuseen als Käufer ihrer eigenen Uhren auf. Die damit zuweilen einhergehende Preispflege beraubt die entsprechenden Auktionspreise natürlich ihrer Aussagekraft über die Wertbeständigkeit oder gar den Wertzuwachs solcher Uhren. Zugleich schmälert diese Preispflege die Chancen der Bieter, wertvolle neue Luxusuhren allzu günstig zu ersteigern.

KEINE BILLIGPREISE

Häufig tauchen ausgefallene neue Experimentaluhren und ähnliche Einzelanfertigungen auf Wohltätigkeitsversteigerungen. Das internationale Uhrenauktionshaus Antiquorum bestückt seine jährlichen Only Watch-Charity-Auktionen in Monaco so-

ger Gewinn realisiert werden kann. Ob und welche dieser ausgefallenen kuriosen Uhrenschöpfungen dereinst als Klassiker gesucht und so teuer bezahlt werden, wie etwa einzelne emaillierte Weltzeituhren von Patek Philippe, muss die Zeit weisen. |

MB&F,
*Horological
Machine No.4*
Zuschlagspreis:
204 000 €

DeWitt,
*Concept Watch
No. 3 - X-Watch*
Zuschlagspreis:
492 000 €

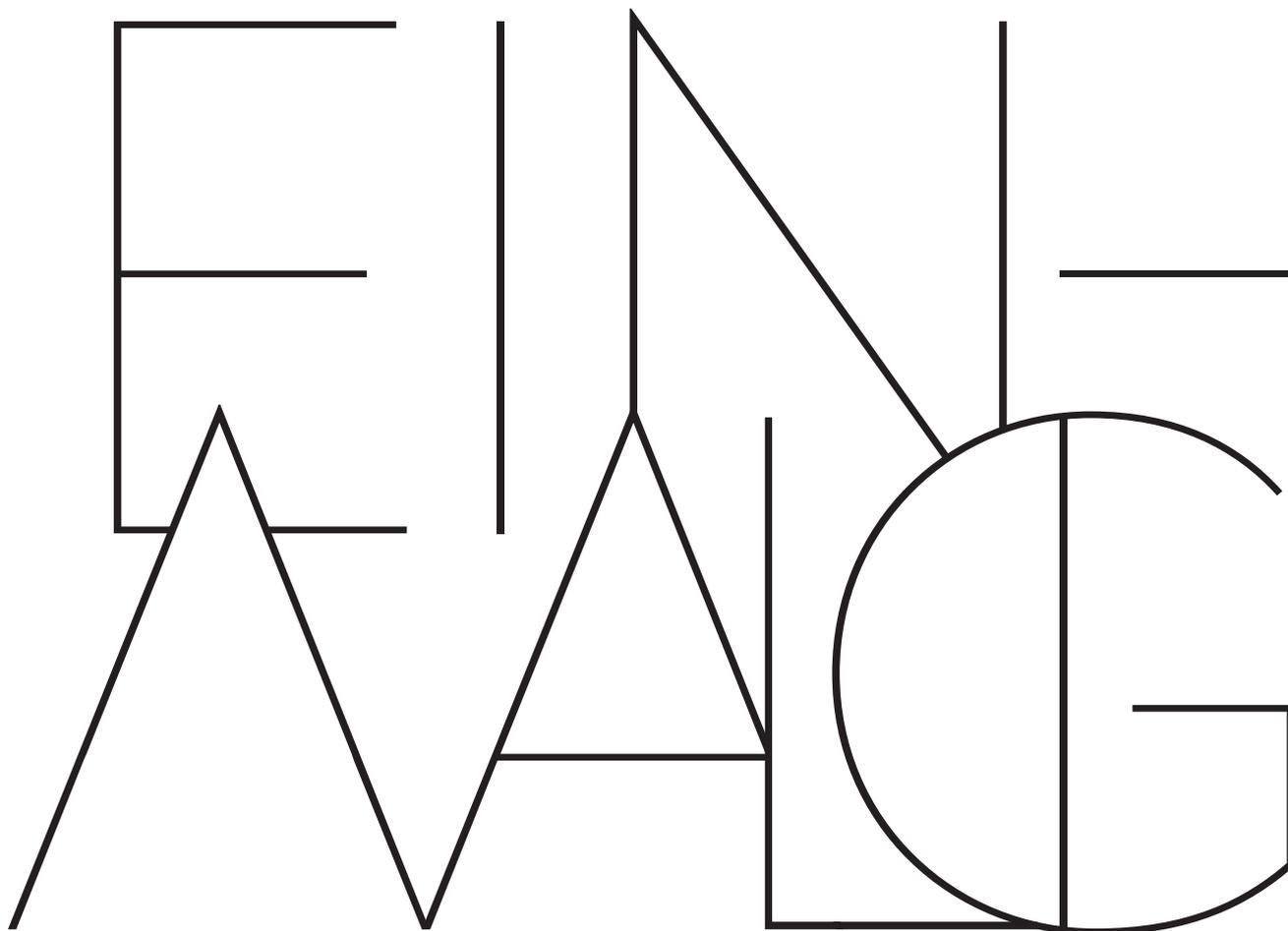
Celsius X VI II,
*Mobile Phone
mit Uhrwerk,*
Zuschlagspreis:
90 000 €

Alle Uhren von
Antiquorum Auktion
Only Watch,
September 2011. De Bethune
08-01-1297 DB25,
Zuschlagspreis:
96 000 €



unter dem Hammer





LUXURIÖSES HANDWERK, NEUE LEBENSART ODER NARZISSTISCHER SPLEEN VON LEUTEN MIT GELD? TOUR D'HORIZON DURCH DIE WELT DER MASSFERTIGUNG UND BESUCH BEI UNTERNEHMEN, FÜR DIE QUALITÄT SYNONYM IST FÜR EXKLUSIVITÄT UND RAFFINESSE.

Massgeschneiderte Anzüge und Hemden, individuell gestaltete Manschettenknöpfe, Teile mit eingestickten Initialen, Schuhe nach Mass sind nicht mehr nur das Privileg der Reichen, Schicken und der Dandys. Der Markt hat die neuen Wünsche der Herren der Schöpfung registriert, das junge Lüftchen weht zwar noch leise, aber schon schön stetig. Massarbeit hat somit nichts Präventiöses mehr an sich, sondern ist in den verschiedensten Bereichen – Technik, Düfte, Modeaccessoires – immer mehr gefragt.

Ein Vergnügen, das man sich gönnt, ganz egoistisch, ein sorgsam gehütetes,

diskretes und zeitresistentes Geheimnis, das man nicht zur Schau stellt. Kurz, Massgefertigtes ist nicht mehr wohlhabenden Ästheten vorbehalten. Viele Menschen sparen, um sich dieses Privileg zu leisten. Das zudem ein sehr diskretes ist, weil Logos und andere auffallende Markenzeichen fehlen.

SICH LUXUS LEISTEN

Das neue Luxushandwerk kommt ohne sie aus, als Kontrast zur Eitelkeit quasi. Nilufar Khalessi vom Pariser Trendbüro Nelly Rodi bestätigt dies: «Es ist tatsächlich eine Grundtendenz. Ursprünglich

war Massgeschneidertes für Nischenkonsumenten, die Elite konzipiert. Kaufkraft, Bildung und Zugehörigkeit zu einem Insiderkreis waren ihre Merkmale. Heute sind Sur-mesure-Marken immer zahlreicher, denn sie betrachten und verstehen den Konsumenten als Individuum.

In diesem Sinn ist Massanfertigung die Antithese zum schnell überholten Abder-Stange. «Die Massenkonsumgesellschaft, lange Zeit beeinflusst vom in den USA gängigen Überkonsum, ändert sich. Die Konsumenten wenden sich von ihr ab, sie suchen die Individualität. Nischenmarken, die eine andere Vision des Einzigartigen haben, werden immer begehrter», beschreibt Khalessi die Umkehr. Diese Entwicklung setzt voraus, dass Konsumenten eine Liebe zum Kostbaren haben und in der Welt des Konsums lieber die Rolle des Akteurs als die des Passivmitglieds spielen wollen.



Schön T R A G E N

Herrentaschen sind fast schon ein Synonym für Scheusslichkeit. Man denke nur an die Handgelenktasche. Glücklicherweise erinnert sich die Mode jetzt an einen sicheren Wert, die Aktentasche, die Mappe. Ob aus Jeansstoff gefertigt oder klassisches Bankermodell, endlich gibt es die Tasche, deren man sich nicht mehr schämen muss. Weil es sich um ein zeitloses Produkt

handelt, ist man gut beraten, in ein Exemplar zu investieren, das einen lange begleitet und mit dem Alter noch schöner wird. Renommierete Lederwarenmanufakturen bieten solche Edeltaschen seit langem an. Ein neues Label mischt jetzt den Markt auf: La Contrie.

Die Gründerin Edwina de Charrette ist eine junge, charmante, passionierte und vor allem stilsichere Frau. Meister Zufall und prägende Begegnungen haben sie zu diesem Metier gebracht. Nach ihrer TV- und Musiklaufbahn lernte sie das Lederhandwerk. Sie begann mit der Produktion klassischer Damentaschen, die bei BCBG-Ladys (Akronym für bon chic, bon genre; Stil und Klasse) und stilbewussten Städterinnen schnell Anklang fanden, denn die Damen waren der immer gleich aussehenden It-Bags langsam überdrüssig.

Weil Edwinas Produkte auch den Herren gefielen, entwarf sie für sie das Modell Marengo, das in drei Grössen zu haben ist. Tatsächlich handelt es sich weniger um Massanfertigungen als um individualisierte Taschen. Es gibt sie in fünf Lederarten (Kalb, Büffel, Strauss, Krokodil und Ziege), in einer Vielzahl von Farben, Henkeln, Futter, Innentaschen. Der Kunde wählt die Details, die dann von den Lederhandwerkern sorgfältig kombiniert und ausgeführt werden.

Wie die Produkte, so sind auch die Architektur und die Holzausstattung der Boutique im Erdgeschoss (das Atelier befindet sich gleich darunter im Sous-sol). Ein Mix von Moderne und Klassik, der von der Passion der Patronne für zeitlose Schönheit zeugt. Eine hervorragende Adresse, wo dank Liebe zum Menschen und zum Handwerk Edeltaschen entstehen, die Sie lange, ja sehr lange begleiten werden.



La Contrie – 11, rue de la Sourdière
– 75001 Paris – 0033 1 49 27 06 44
www.lacontrie.com

Die Mappe Marengo, ideal für
Dokumente und 15-Zoll-Notebook,
ist ab 2490 € erhältlich.

Schön

S E H E N



Die Brille – ein Objekt, dem Optikerfantasien oft viel Leid antun. Sie muss selbstverständlich komfortabel sein, aber auch eine Augenweide, die zum Träger und zur Trägerin passt. Wer auf Nummer sicher gehen will, besucht das Maison Bonnet in Paris. Seit vier Generationen sind hier Luxusbrillenhandwerker am Werk, die sowohl Monsieur Tout-le-monde als auch Berühmtheiten (etwa Jacques Chirac, Yves Saint Laurent, Le Corbusier) ausstatten.

Es versteht sich von selbst, dass man nicht einfach so in das Geschäft im Palais Royal geht, sondern dass man ein Rendezvous vereinbart. Man klingelt an der Tür und wird von den Brüdern Bonnet sowie von Frank und Steven willkommen geheissen. Das Ambiente ist entspannt, familiär und humorvoll. Das Gespräch findet im Appartement über der Boutique statt. Man vermisst die Anatomie des Gesichts, die Nase, die Form der Wangen, die Distanz der Schläfen, die Grösse des Schädels, den Augenabstand – nicht weniger als zehn mit meisterlicher Grandezza beherrschte Gesten.

Bonnet-Brillen gibt es aus Acetat, Büffelhorn und Schildpatt (das Material ist legal, da es aus Beständen stammt, als die Schildkrötenjagd noch nicht verboten war). Jetzt geht es an den Entwurf und schliesslich die Ausführung, die etwa zwanzig Arbeitsstunden in Anspruch nimmt. Schliesslich wird die Preziose angepasst und von Monsieur Christian Bonnet signiert, der das Know-how von seinem Grossvater Alfred und Gründer des Hauses geerbt hat. Bei Bonnet wird man nicht müde darauf hinzuweisen, dass diese Gestelle die Augen zum Ausdruck bringen. Der Preis: ab 800 bis über 20 000 €.

In der Schweiz empfiehlt sich als Lösung zwischen massgeschneiderten und massengefertigten Gestellen die Marke The Sire, konzipiert von Aeke und Swisshorn. Innovatives Design und Büffelhorn machen den Träger zum Gentleman (1830 bis 2300 Fr.)

*Maison Bonnet – Passage des Deux Pavillons –
5 rue des Petits Champs – 75001 Paris –
0033 1 42 96 35 - www.maisonbonnet.com
The Sire – in Optikergeschäften
www.the-sire.com*



Schön

D U F T E N



Parfum ist Intimität, die sich enthüllt. Jedes Jahr kommt eine Unzahl von Düften auf den Markt. Sich in diesem Universum zurechtzufinden, ist schon fast eine Kunst. Man kauft sich ein Parfum, einfach so und spontan, häufig ohne wirkliche Absicht. Und man weiss, dass viele Konsumenten genug haben von den kommerziellen, stereotypen Düften. Parfümeur Bertrand Duchaufour weiss: «Man neigt gerne dazu, Einfachheit mit Anspruchslosigkeit zu verwechseln. Ein gutes Parfum kann durchaus einfach sein, aber nicht anspruchslos.» Mittlerweile ist es durchaus möglich, den Duft zu finden, der wirklich zu einem passt. Zum Beispiel in Paris, wo Stéphanie de Bruijn ihre Boutique Parfum Sur Mesure eröffnet hat. Man besucht das klassisch gestylte Boudoir, um die Duftkollektion zu entdecken, oder, besser, man vereinbart ein Rendezvous und macht eine einzigartige Erfahrung. In diesem Fall stellt die Parfümeurin Ihren ganz persönlichen Duft – Parfum Couture oder Essence Couture – zusammen. Das Parfum kostet 600 €, die Essence ist ab 3000 € zu haben, Nachfüllungen gibt es ab ca. 100 €. Zugegeben, ein Plaisir, das seinen Preis hat, in Wirklichkeit aber geradezu unbezahlbar ist.

Ebenfalls in Paris eine weniger teure, aber nicht weniger interessante Alternative ist die Boutique Nose. Die Ambiance ist elegant und entspannt, Verkäufer mit viel Erfahrung und ebenso viel Passion führen den Kunden durch die Nischenlabels (Heeley, Frapin, Lorenzo Villores usw.) und helfen, den passenden Duft zu finden. Wer nicht extra nach Paris fahren will, wird auf der Website fündig. Man beantwortet einen Fragebogen, erhält umgehend eine Diagnose mit fünf entsprechenden Parfums. Man kann auch online Musterdüfte bestellen. Nose positioniert sich als Verbindung zwischen dem Kunden und der hohen Kunst des Parfümiers.

Nose – 20 rue Bachaumont – 75002 Paris –

0033 1 40 26 46 03 - www.nose.fr

Parfum sur Mesure – Stéphanie de Bruijn – 52 rue de l'Université – 75007 Paris

0033 1 47 34 58 25

www.parfumsurmesure.com

Schön

S K I F A H R E N



Sie sind jung und clever, die Ingenieure Jérôme Parent und Rémy Tourvieille und der Architekt Sacha Martin. Diesen Herbst wurden sie in der Romandie mit dem ersten Preis von Startups.ch ausgezeichnet und können in den kommenden drei Jahren auf das Coaching von Genilem zählen. Dahushaper stellt Skis nach Mass her. Sidecut (Taillierung), Material, Design der Oberfläche – jedes Paar ein Unikat.

Dahushaper ist im Land des weissen Sports ein Projekt mit Zukunft. Die Jungunternehmer planen, in Sportgeschäften kleine Corner einzurichten, wo die Wiederverkäufer ihren Kunden massgeschneiderte Skis anbieten können. Allerdings will man sich nicht auf die Schweiz beschränken, man denkt global. Bis zur Wintersaison 2013/14 sollen die Verkaufskits bereit sein. In der Zwischenzeit können Skis nach Wunsch im Atelier in Gland bestellt werden. Beim Start des Unternehmens im Jahr 2007 bestand die Kundschaft vorwiegend aus passionierten Freeridern. Heute sind es auch Normalskifahrer, die ihre persönlichen Bretter ordern.

Dahushaper – Chemin En-Plannaz 11 - 1196 Gland

www.dahushaper.ch

Segel setzen

ER IST GENFER UND STEHT AM STEUER EINES DER LUXURIÖSESTEN KREUZFAHRT-GROSSEGLER DER WELT, MIT DEM ER DIE GLÜCKLICHEN PASSAGIERE AUF REISEN IN EINE ANDERE ZEIT MITNIMMT. WILLKOMMEN AN BORD DER «SEA CLOUD II» IN GESELLSCHAFT VON CHRISTIAN PFENNINGER.



Vor der Geräuschkulisse aus Wellenrauschen und Möwengeschrei beobachten die Happy Few auf der Terrasse im ersten Stock des Palais de la Méditerranée das abendliche Treiben in Nizza und kommentieren gemütlich die vorbeifahrenden Luxusschlitten, die Möchtegern-Stars und die Jogger auf der Promenade des Anglais, als ein Amerikaner plötzlich wie aus der Pistole geschossen ruft: «Look at that» und dabei vor lauter Verblüffung fast seinen Daiquiri über seiner Nachbarin ausschüttet. Im amethyst- und goldfarbenen Licht der untergehenden Sonne fährt langsam ein majestätischer, strahlend weisser Dreimaster aus dem alten Hafen. Die «Sea Cloud II» sticht in See Richtung St. Tropez. Staunend bewundern die Menschen die elegante, zeitlose Erscheinung vor der Baie des Anges.

Auf dem polierten Achterdeck aus Teak gibt ein Pianist beschwingte Melodien zum Besten, während der als Willkommensdrink angebotene Champagner die Sinne der Passagiere sanft benebelt. Sie haben gerade erst Bekanntschaft mit dem Schiff gemacht und die prunkvollen Korridore, Messinggriffe und lackierten Holztüren in Augenschein genommen. Es wurde ihnen kaum Zeit gelassen, sich in ihren lauschigen, hochmodern ausgestatteten Kabinen, in denen bereits eine Flasche gut gekühlter Drapier-Champagner für sie bereitstand, einzurichten, schon wurden sie an Deck gebeten, um dem Ablegen des Schiffs zur exklusiven Mittelmeerkreuzfahrt beizuwohnen. Sie sind vom Anblick der südfranzösischen Stadt in der Abenddämmerung überwältigt. Den Passagierinnen hat es vor allem Kapitän Christian Pfenninger (47) angetan. Mit seiner sportlichen Statur, seinem klaren Blick und seinen graumelierten Haaren kommt er bei den Frauen gut an.

MATROSE UND SCHAUSPIELER

Seit acht Jahren ist der gebürtige Genfer jetzt Kapitän der «Sea Cloud II» und damit einer der wenigen Schweizer in einer solchen Funktion. Schiffskapitäne gibt es zwar noch einige mehr – einen auf einem Fischdampfer, einen anderen an Bord eines gigantischen Lu-

und Leinen los



xusliners und einen auf dem Rhein –, auf hoher See sind Schweizer Kapitäne aber eine Seltenheit. Christian Pfenninger hat den Beruf Schritt für Schritt erlernt: «Als Kind wollte ich nicht Kapitän, sondern Kartograf werden», sagt der Genfer, der sich für Industrie- und Segeldenkmäler begeistert.

Mit zwanzig Jahren heuerte er als Matrose auf einem Frachter an. Fünf Jahre später wusste er, dass seine Zukunft auf dem Meer war. Er besuchte eine Schiffs-fahrtsschule in England, stieg zum dritten, dann zum zweiten Offizier auf und absolvierte einen Segelkurs auf einem norwegischen Schiff. Seine Berufsaussichten? Lehrer auf einem Schulschiff zum Beispiel, was er dann auch drei Jahre lang war: «Wir haben junge Leute zwischen 17 und 25 Jahren ausgebildet und dabei mehrere Monate an Bord verbracht. Ich habe die Reisen in die Karibik, wo wir getaucht sind und Vulkane bestiegen haben, genossen», erzählt Christian Pfenninger. Als er die intensiven Momente in den unvergesslichen Landschaften Revue passieren lässt, schwingt in seiner Stimme unüberhörbar ein Hauch Nostalgie mit.

Er wollte sich aber weiterentwickeln und startete neue Projekte. «Ich habe beim Dreh der Fernsehserie «Hornblower» mitgewirkt (Anm.d.R.: Die Hauptfigur war der Seemann Horatio Hornblower aus einem Roman des britischen Schriftstellers C.S. Forester) und an Filmen, die vom Bordleben der Marineoffiziere im Zweiten Weltkrieg handelten», erzählt er. Aber als er die «Sea Cloud» das

«Als Kind wollte ich nicht Kapitän werden, sondern Kartograf.»

erste Mal sah, war es um ihn geschehen. Die Segeljacht gehört demselben deutschen Unternehmen wie die «Sea Cloud II», über die Christian Pfenninger das Kommando hat. Der Genfer war als dritter Offizier auf der «Sea Cloud». Er liebte seine Arbeit, was gut nachzuvollziehen ist, denn die «Sea Cloud» ist definitiv ein ganz besonderes Schiff.

ANMUT DER DREISSIGERJAHRE

Die «Sea Cloud» ist die perfekte Verbindung zwischen Vergangenheit und Zukunft, zwischen Segeljacht und Luxusliner. Sie wurde als privates Segelschiff von Francis Hutton 1931 einge-

wassert und auf den Namen «Hussar» getauft. Selbstverständlich war sie standesgemäss entsprechend dem opulenten Lebensstil des an der Wallstreet tätigen Börsenmaklers und seiner reichen Familie ausgestattet. Der Windjammer ist ein seltenes Exemplar des pompösen Luxus der verrückten Jahre. Prunkvolle Salons wie in einem englischen Herrenhaus und Kabinen im Stil von Louis XVI verleihen ihm etwas Majestätisches.

Unter dem Namen «Angelita» segelte er als Staatsschiff der Dominikanischen Republik und empfing in den Fünfzigerjahren viele Hollywoodstars wie Zsa Zsa Gabor oder Kim Novak. Inzwischen wurde die «Sea Cloud» sorgfältig renoviert und kreuzt seither mit privilegierten Passagieren an Bord durch die Weltmeere.

EXKLUSIVER PRIVATTÖRN

Sie können das eindruckliche Schauspiel der Matrosen bewundern, wenn sie die Masten hochklettern, um die Segel zu setzen oder zu bergen, zuschauen, wie die Galionsfigur in Form eines vergoldeten Adlers die Wellen durchschneidet, die Stille der Segelschiffahrt geniessen, zauberhafte Landschaften entdecken und sich dabei fühlen wie Robinson Crusoe, Marco Polo oder Kristof Kolumbus.

«Ein Freund hat mich vor ein paar Jahren auf dieses einmalige Schiff aufmerksam gemacht, er war

überzeugt, dass es mir gefallen würde», erzählt der Basler Heinrich Vischer (55). Der Freund lag mit seiner Einschätzung goldrichtig. Vier unvergessliche Kreuzfahrten hat der Biologe auf der «Sea Cloud» bereits unternommen: «Ich mag vor allem die private Atmosphäre an Bord, die allen Passagieren das Gefühl gibt, dazuzugehören. Ausserdem schätze ich die echten Details, die bemerkenswert erhaltene Originalausstattung und das einzigartige Gefühl einer Fahrt unter Segeln.»

Um seinen fünfzigsten Geburtstag mit Freunden feiern zu können, hat Heinrich Vischer sogar das ganze Schiff gechartert.

«Wir sind in Malta an Bord gegangen und haben dort nach der minutiösen Planung aller Mahlzeiten meinen Wein und meinen Champagner an Bord genommen», erzählt er und lobt: «Es war alles perfekt, von der Küche bis zum Service. Und alle haben es sehr geschätzt, dass das Personal jeden Passagier bereits am zweiten Tag mit Namen kannte.»

Die Eigner der «Sea Cloud» und der «Sea Cloud II» überlassen aber auch nichts dem Zufall. 2001 liess das Unternehmen nach dem Vorbild des Modells aus dem Jahr 1931 ein zweites Schiff bauen, das die zeitlose Eleganz der alten Windjammer mit dem luxuriösen Komfort moderner Kreuzfahrtschiffe verbindet und auf weniger abenteuerhungrige Reisende ausgerichtet ist: «Die «Sea Cloud» ist einzigartig und gleichzeitig nicht grösser als eine Privatjacht, da sie nur für wenige Passagiere entworfen wurde. Mit der «Sea Cloud II» wollten wir das besondere Ambiente des Schwesterschiffs beibehalten, die Gemeinschaftsräume aber etwas vergrössern», erläutert Daniel Schafer, Vizepräsident der Sea Cloud Cruises. In dem neuen Rahsegler sind zudem ein kleiner Fitnessraum, eine herunterklappbare Badeplattform und Badezimmer aus Marmor enthalten.

MUSSE UND ERHOLUNG

«Mein Herz gehört zwar der ersten Version, aber die zweite bietet einen zeitgemässeren Komfort», räumt Kapitän Pfenninger ein. Abgesehen von den Fans historischer Segelschiffe schätzen die Passagiere die geräumigen Kabinen, den grosszügig bemessenen Speisesaal, die ausladende Bar und die grossen Aussendecks, wo sich bei schönem Wetter das gesamte Bordleben abspielt. Und auch die auf dem Achterdeck angerichteten Buffets, der bei Klavierspiel servierte Tee und die unter Sternenhimmel gemixten Drinks kommen bei den Gästen gut an.

Langeweile braucht an Bord niemand zu fürchten. Es steht ein Internetanschluss zur Verfügung, die Zimmer sind mit einem Fernseher ausgestattet, der sich in den Suites hinter einem Gemälde verbirgt, die Bibliothek ist gut bestückt (hauptsächlich mit deutschen und englischen Büchern), und allein das geschäftige Treiben der Besatzung ist sehr kurzweilig. Ausserdem gibt es traumhafte Küsten zu entdecken und Delfine zu beobachten. Seekranke können sich im Übrigen an den Schiffsarzt wenden, der für das Wohl der Gäste sorgt.

«Ding, Ding, Ding»: In den Gängen ertönt die Glocke, die das Abendessen ankündigt. Die Schifffahrtsgesellschaft Sea Cloud ist stolzes Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs, mit entsprechender Sorgfalt werden die Menüs von den Chefköchen zusammengestellt und zubereitet. Serviert wird entweder auf dem Deck oder im Speisesaal, der absichtlich im altmodischen Stil gehalten ist (Kronleuchter aus Kristall, Gemälde mit Goldrahmen, Pastelltöne) und einen Dresscode vorschreibt. An Galaabenden hegt der eine oder andere Passagier bestimmt den Wunsch, an den Kapitänstisch gela-

den zu werden. Christian Pfenninger, ein grosser Opernliebhaber und, wie schon erwähnt, Fan von Industriedenkmalern und alten Schiffen, hatte schon die Sängerin Natalie Dessay und den Piloten einer Apollo-Rakete an seinem Tisch. Prominente Gäste sind aber nicht der Grund, weshalb er den Kapitänsberuf ausübt. «Ich könnte nicht in einem Büro an Land arbeiten», ist er überzeugt. Den Blick auf den Horizont gerichtet, freut er sich jedes Mal, seinen 90 Passagieren im wiegenden Rhythmus seines 117 Meter langen Segelschiffs die schönsten Meereslandschaften zu zeigen. |





Preis eines Segeltörns

Die Törns auf der «Sea Cloud» und der «Sea Cloud II» dauern fünf bis siebzehn Tage. Ihr Preis ist stark saison- und kabinenabhängig. Ein Kurtzörn in einer Kabine der unteren Preisklasse (ziemlich klein, aber sehr bequem und mit einem Badezimmer aus Marmor und einem Bullauge ausgestattet) kostet rund 1500 € pro Person, eine siebzehntägige Kreuzfahrt in der prachtvollen Eignerkabine der «Sea Cloud» 15 000 € und in der besten Kabine der «Sea Cloud II» 11 500 €. In den Preisen inbegriffen sind Vollpension, Getränke und Wein zum Essen.

GUTE ADRESSEN AN LAND

DIE BESTEN HOTELS FÜR EINEN AUFENTHALT
VOR ODER NACH DER KREUZFAHRT.

HAMBURG

HOTEL ATLANTIC KEMPINSKI

An der Alster 72 20099 Hamburg,
Deutschland, Tel. 0049 40 28880,
www.kempinski.com

Die strahlend weisse Fassade des Grand Hotel, das für die Passagiere der Transatlantik-Luxusliner der Belle Epoque eröffnet wurde und schon Drehplatz eines «James Bond»-Films war, ist ein Blickfang. Die Zimmer wurden geschmackvoll renoviert, die Eingangshalle hat etwas Majestätisches, der Pool kann sich sehen lassen, nur das Restaurant könnte eine Auffrischung gut gebrauchen.

MADEIRA

REID'S PALACE

Estrada Monumental 139 9000-098 Funchal,
Portugal, Tel. 00351 291 717 171, www.reidspalace.com

Das Reid's Palace gehört zu den Wahrzeichen von Madeira. Es ist von einem traumhaften Garten umgeben und bietet neben einem klassischen Pool auch ein in den Felsen gehauenes Salzwasserbecken direkt am Meer. Der alte Gebäudeteil mit seinen Balkonen, die mit schachbrettartig angeordneten Fliesen ausgelegt sind, dem bequemen Mobiliar und der umwerfenden Aussicht auf der Südseite ist kaum zu toppen. Ebenso komfortabel eingerichtet sind auch die neuen Gebäudetrakte, sie gehen allerdings auf das benachbarte Hotel hinaus.

DUBROVNIK

HOTEL BELLEVUE

Ulica Pera Čingrije 7 20000, Dubrovnik,
Kroatien, Tel. 00385 20 430 830,
www.alh.hr/en/hotel-bellevue-dubrovnik

Ein modernes Hotel ohne viel Charme, aber nur wenige Minuten vom Stadtzentrum entfernt und mit einer idyllischen Felsbucht mit Kieselstrand, wo die jungen Leute aus der Region von den Klippen springen, einem Spa, schlichten, komfortablen Zimmern und einer sehr guten Küche, was in Dubrovnik, wo gute Restaurants dünn gesät sind, nicht zu verachten ist.

VENEDIG

CENTURION PALACE

Sestiere Dorsoduro, 173 30123 Venezia,
Italien, Tel. 0039 41 34281,
www.centurionpalacevenezia.com

Ein intelligent renovierter Palast mit meist riesigen und an Modernität und Komfort kaum zu übertreffenden Zimmern. Das im Restaurant direkt am Canale Grande servierte Frühstück ist ein Muss. Im geschützten Innenhof lässt es sich gemütlich einen Aperitif trinken. Der Fitnessraum ist hingegen keinen Besuch wert.

NEAPEL - POSITANO

PALAZZO MURAT

Via dei Mulini, 23 84017 Positano
Salerno, Italien, Tel. 0039 89 875177,
www.palazzomurat.it

Der alte Palast ist zwar nicht das luxuriöseste Hotel der Region – Luxushotels gibt es dort in Hülle und Fülle –, aber er besticht durch seinen einzigartigen Charme, seinen zauberhaften Garten und seine Lage im Herzen der malerischen Stadt Positano, nur wenige Schritte vom Fischerhafen und von den Hafenkneipen entfernt.

ISTANBUL

PERA PALACE

Meşrutiyet Caddesi No:52 Tepebaşı -
Beyoğlu 34430 İstanbul-Türkei,
Tel. 0090 212 377 40 00
www.perapalace.com

In dem legendären, aufwendig renovierten Hotel sind einst die Passagiere des Orient-Express (Agatha Christie zum Beispiel) abgestiegen. Es erstrahlt im neuen alten Glanz und begeistert durch die edel gestaltete Empfangshalle, die prunkvollen Salons und die komplett renovierten und hochmodern eingerichteten Zimmer.

NIZZA

PALAIS DE LA MÉDITERRANÉE

13 Promenade des Anglais | 06000 Nice |
Frankreich, Tel. 0033 4 92 14 77 00,
www.palais.concorde-hotels.fr

Die gegen die berühmte Promenade des Anglais gerichtete Fassade ist eine Wucht, die Eingangshalle eine Pracht, und der Service lässt keine Wünsche offen. Der Rest erinnert an einen Fünfsterneflughafen: mustergültig komfortabel, aber ohne Charakter und Tiefgang. Kleiner, angenehmer Pool, hübsche Terrasse mit schöner Aussicht auf die Baie des Anges.

ATHEN

HOTEL DE GRANDE BRETAGNE

Constitution Square Athina 105 64,
Griechenland, www.grandebretagne.gr,
Tel. 0030 21 0333 0000

Man kann es nicht oft genug wiederholen: Das Grande Bretagne ist das schönste Hotel der griechischen Hauptstadt. Bombastische Hallen und Salons (der Afternoon Tea zwischen Säulen und Palmen ist ein absolutes Muss), perfekte Zimmer, eine Restaurant-Bar-Terrasse auf dem Dach mit hervorragenden Cocktails und einem umwerfenden Blick auf die Stadt.

MUSTIQUE

COTTON HOUSE

Saint Vincent and the Grenadines
Tel. 001 784 456 4777, www.cottonhouse.net

Die «Sea Cloud» macht zwar in Mustique nicht halt, doch die kleine Insel der Prominenz aus Adel und Showbusiness eignet sich bestens, um den Aufenthalt in der Karibik zu verlängern. Das zauberhafte, behagliche Hotel besteht aus Luxuspavillons, die über einen grossen Trogengarten verstreut sind. An Charme ist die frühere Plantage mit dem Privatstrand kaum zu überbieten.

OFT SCHON WURDE DIE ENGLISCHE AUTOMOBILINDUSTRIE TOTGESCHRIEBEN. DOCH DIE BRITEN SIND SO STARK WIE NIE - DIE WAHRE FAHRFREUDE KOMMT VON DER INSEL.

Als das Automobil laufen lernte, vor mehr als 125 Jahren, da waren es die Engländer, die zuerst begriffen, dass ein Fahrzeug mehr sein kann als bloss ein Transportmittel. Als nach dem 2. Weltkrieg gar nichts mehr ging, da waren es die Engländer, die zuerst wieder Autos bauten, die sportlich waren, Fahrfreude boten. Jaguar, MG, Triumph, Healey, AC, Bristol, Cooper, Lotus - die Aufzählung der Marken, die in den 50er und 60er Jahren wunderbare Autos bauten, könnte sich über eine ganze Seite hinziehen. Doch dann, ab den 70er Jahren als die Autoindustrie rationeller werden musste, da verloren die Briten ihren Schwung, viele Hersteller mussten ihre Tore schliessen, andere dümpelten vor sich hin, waren nur noch ein Schatten ihrer selbst.

Unterdessen gibt es nur noch eine Handvoll grosser Hersteller weltweit, die wirklich Geld verdienen, die alles beherrschen,

Jaguar trat 2012 mächtig aufs Gas. Die Markteinführung des XF Sportbrake steht vor der Tür, der XF und der XJ werden zusätzlich mit Allradantrieb ausgerüstet, ein komplett neuer 3-Liter-V6 wurde konstruiert. Und jetzt auch noch: der neue F-Type. Ein sehr hübscher Roadster, in bester englischer Tradition - aber auch eine komplette Neukonstruktion.

Geld scheint ja nicht das Problem zu sein bei Jaguar/Land Rover. Beide Marken schreiben schwarze Zahlen, Land Rover sicher die schöneren, doch das kann bei weitem nicht ausreichen für den Effort, den die beiden Marken gerade leisten. Es ist vielmehr so, dass die Inder von Tata gewillt sind, richtig viel Geld zu investieren, denn anders ist nicht zu erklären, dass die Engländer nicht bloss in einem für die Grösse der Marken sehr erstaunlichen Rhythmus Neuheiten aus dem Boden stampfen, sondern gleichzeitig auch noch ein neues

Das Imperium

deren Fahrzeuge sich aber gleichen wie ein Ei dem anderen. Doch jetzt, nicht gerade wie Phoenix aus der Asche, aber mit erstaunlichem Selbstbewusstsein, melden sich die Engländer zurück. Auf dem Auto-Salon von Paris, eigentlich beherrscht von Weltpremieren des automobilen Mittelmass wie der 7. Generation des VW Golf und der 4. Generation des Renault Clio, standen die Briten plötzlich in der Sonne wie keine andere Auto-Nation.

BESTE ENGLISCHE TRADITION

Range Rover zeigte sein jüngstes Modell - eine Ikone. Jaguar präsentierte den F-Type - pure Fahrfreude. McLaren stellte den P1 vor - die Karten bei den Supersportwagen werden mit diesem Modell neu gemischt. Aston Martin bringt den DB9 - niemand verbindet Eleganz und Sportlichkeit besser, schöner.

Werk aufbauen und Tausende von neuen Arbeitsplätzen schaffen können. Es macht aber immerhin den Eindruck, als ob die Rechnung aufgehen könnte.

FAUCHENDER JAG

Dazu dürfte auch der neue F-Type seinen Teil beitragen. Wie der neue Range Rover ist auch der neue Jaguar quasi komplett aus Aluminium gefertigt: das macht ihn nicht günstiger, aber leichter. Wobei, die 1597 Kilo Basisgewicht sind jetzt auch nicht wirklich das Mass der Dinge, ein Porsche 911 ist deutlich leichter. Aber gegen diese Sportwagen-Legende zielt der F-Type ganz eindeutig. Neben einem per Kompressor beatmeten 5-Liter-V8 mit 495 PS (0 auf 100 km/h in 4,3 Sekunden, Höchstgeschwindigkeit 300 km/h) stehen zwei ebenfalls aufgeladene 3-Liter-V6 mit 380 PS (0 auf 100 km/h in 4,9 Sekunden,

Oben: Der Aston Martin DB9, Evolution statt Revolution, 12 Zylinder, über 500 PS, ab 221 000 Fr.

Unten: Jaguar F-Type, der wahre Nachfolger des legendären E-Type, mit 6 oder 8 Zylindern, bis 495 PS stark - und vorerst nur offen, ab 89 000 Fr.



schlägt zurück





McLaren P1, will der ultimative Supersportwagen werden, als Hybrid wohl rund 1000 PS stark, Bestellungen ab 2013, um 1,5 Mio. \$.

Höchstgeschwindigkeit 275 km/h) und 340 PS (0 auf 100 km/h in 5,3 Sekunden, Höchstgeschwindigkeit 260 km/h) zur Wahl. Alle Motoren leiten ihre Kraft über eine Achtstufen-Quickshift-Automatik weiter; ab Werk kommt auch ein verbrauchsminderndes Stop/Start-System zum Einsatz. Ein aktives Auspuffsystem für die S-Modelle soll authentischen Rennsport-sound liefern,

Extrem im Aufwind ist derzeit McLaren. Während es der Sportwagenschmiede in der Formel-1 nicht sonderlich gut läuft, brummt das Geschäft mit den Strassensportwagen. Nach dem mässig erfolgreichen McLaren F1 (1993 bis 1998), der mehr in der Werkstatt als auf der Strasse zu sehen war, hat der neue MP4-12C in der Sportwagenszene eingeschlagen wie eine Bombe: 625 PS aus einem 3,8 Liter grossen V8, Biturbo-Aufladung und ein geringes Gewicht (1430 kg) ma-

chen den Briten zum Ferrari-Schreck. Der McLaren ist richtig schnell: in 3,3 Sekunden sprintet er aus dem Stand auf 100 km/h (Topspeed 330 km/h). Und es gibt ihn seit einigen Wochen auch als Cabriolet mit Namen MP4-12C Spider.

Mit dem neuen Supersportler, der schlicht P1 heissen wird, legen die Briten 2013 dann noch eine Schippe nach. Der Zweisitzer wird (mindestens) 950 PS stemmen und steigt somit in die Liga eines Bugatti Veyron auf. Als Motor dient derselbe V8 wie im MP4-12C, allerdings kommt zusätzlich ein aus der Formel-1 bekanntes KERS-System zum Einsatz.

«Wir wollen das Label Made in England»

Eher die Fans klassischer Automobile will Lyonheart ansprechen. Das Jungunternehmen sorgte vor zwei Jahren mit dem Konzeptauto Vizualtech Growler E für Aufsehen. Aus dem Konzept ist unter dem Namen Lyonheart K nun ein richtiges Automobil geworden, welches wegen der grossen Nachfrage in einer Auflage von 250 Fahrzeugen gebaut werden soll.

PRINZ LÖWENHERZ

Robert Palm, CEO der Schweizer Classic Factory und Designer des Fahrzeugs erklärt: «Wir wollen das Label «Made in England» zu einem wahrhaften Konzept



Lyonheart, noch eine Wiedergeburt des Jaguar E-Type, aber mit modernster Technik, lieferbar ab 2014, um 400 000 €.

machen, das mehr als nur ein Spruch ist. Jedes Teil des Lyonheart K wird in England entwickelt, konstruiert und von Hand gefertigt.»

Die Philosophie der Lyonheart-Konstrukteure ist einfach. Verwendet werden nur Originalmaterialien: Kohlefaser, Leder, Furniere, polierter rostfreier Stahl, gebürstete Aluminiumteile und verchromtes Metall, sonst nichts. Der 5-Liter-Kompressor-V8-Motor bringt 550 PS und hat 680 Nm Drehmoment und stammt aus dem Jaguar-Regal.

KLASSIKER UND JUNGE WILDE

Daneben gibt es in England natürlich noch eine ganz Reihe alteingesessener Hersteller. Morgan hat seinen Threewheeler wiederbelebt und bietet die moderne Version des dreirädrigen Sportwagens mit einem getunten 2-Liter-Harley-Motor an. Zudem verfügen

sie mit dem schrulligen Aero Coupé auch über einen «echten» Sportwagen mit vier Rädern. Dieser wird von einem 4,8-Liter-V8-Benziner von BMW angetrieben. Dessen 370 PS verhelfen dem keine 1300 kg schweren Auto zu sehr, sehr anständigen Fahrleistungen.

Noch verrückter ist das Fahrzeug von Ariel Motor - der Atom. Diese Seifenkiste mit Gitterrohrrahmen wird derzeit in der dritten Generation produziert. Der Honda-Vierzylinder im Heck leistet 245 PS. Kein Supersportwagen? Doch, denn der Atom 3 wiegt gerade mal 612 kg. Und wem das nicht reicht, für den gibt's noch den Atom 500 V8. Wie der Name erahnen lässt: mit V8-Motor und 500 PS. Gewicht: lächerliche 570 kg! Mehr?

Seit 1997 baut Radical Rennfahrzeuge, die auch mit Strassenzulassung erhältlich sind. Einige Fahrzeuge des Typs SR8 haben bereits den Weg in die Schweiz ge-

funden. Im Radical SR8 ist ein 2,6-Liter V8-Aggregat aus zwei zusammengebauten Suzuki-Hayabusa-Motorradtriebwerken verbaut. Das Ergebnis dieser Motorenkombination: 360 PS bei Drehzahlen von bis zu 10 500 Umdrehungen.

Bleibt noch Lotus zu erwähnen. Die britische Traditionsmarke geht nach dem Rauswurf des Schweizer CEO Dany Bahar durch ein Tal der Tränen. Zwar hat man etablierte Modelle wie die Elise am Start und der neue Exige S hat die Fachpresse begeistert. Von den hochtrabenden Plänen, Hersteller wie Ferrari angreifen zu wollen, ist aber - ausser einem Haufen Schulden - nichts übriggeblieben. Was die Besitzer aus Malaysia (DRB Hicom) mit der Marke vorhaben, ist noch etwas ungewiss. |



Willkommen bei Metin

Der Schriftsteller und Geschäftsmann empfängt uns im Erdgeschoss seines aus dem Jahr 1832 datierenden Hauses im Genfer Stadtzentrum. Mit der gewölbten Decke und den Sichtsteinen ein wunderschöner, weitläufiger Raum, der dem Besitzer als Büro und Bibliothek dient. Man entdeckt Kunstwerke, die der Gastgeber überall in der Welt aufgestöbert hat, zahlreiche griechische Statuen, darunter die restaurierte Kopie einer aus dem 19. Jahrhundert stammende Statue von Hermes, dem Schutzgott der Kaufleute und der Redekunst. Der Fussboden ist mit Mosaiken geschmückt, die Zitate von Sokrates und dem existentialistischen Theologen Kierkegaard wiedergeben.

Der diplomierte Nuklearphysiker der EPFL war früher in der Immobilienbranche tätig und widmet heute einen grossen Teil seiner Energie dem Schreiben und der Lektüre von Büchern über Architektur, Kunstgeschichte, Quantenmechanik und Philosophie. In seiner Bibliothek befindet sich auch eine dreissigbändige Kol-

DAS KLASSIZISTISCHE WOHNHAUS DES SCHRIFTSTELLERS, MÄZENS, PHYSIKERS UND GESCHÄFTSMANNS IM GENFER STADTZENTRUM BEHERBERGT EINE VIELZAHL VON KUNSTWERKEN UND BÜCHERN.

lektion der Schweizer Philosophin Jeanne Hersch, die sich Metin Arditì nach deren Tod im Jahr 2000 sichern konnte und die ihm ganz besonders am Herzen liegt.

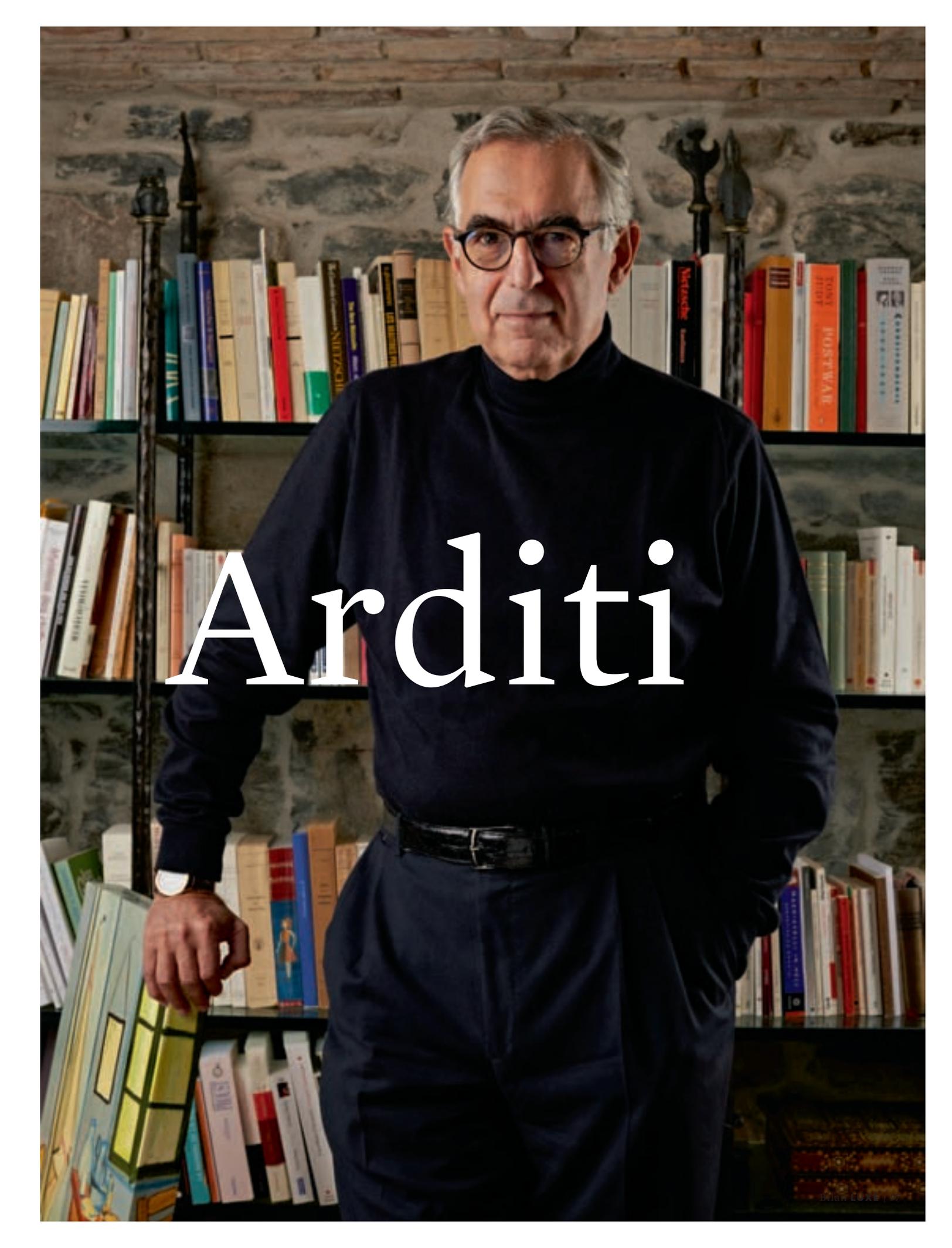
EIN MANN DER FEDER

Der Autor verfügt über einen weiteren, gemütlich eingerichteten Arbeitsraum neben dem Schlafzimmer im ersten Stock. Je nach Tätigkeit pendelt er zwischen den beiden Büros. Im Erdgeschoss schreibt er die endgültige Fassung seiner Romane nieder, der darüber liegende Raum ist für Recherchen und das Schreiben – mit dem Füller – reserviert. Die Manuskripte werden sofort nach Fertigstellung des Buchs vernichtet. Jedes Werk bedingt monatelange aufwändige Recherchierarbeit in verschiedensten Bereichen wie Psychiatrie, Geschichte oder Religion.

Der in Schwarz gekleidete Schriftsteller erzählt von den Schwierigkeiten, mit denen er während dem Schreiben konfrontiert ist. Anhand handgeschriebener Notizen geht es an die Recherchierarbeit und das Studium zahlloser Dokumente. Die zweite Phase ist das Schreiben, am längsten dauert die dritte, wenn die Texte gelesen und umgeschrieben werden, oft nicht weniger als dreissig- bis fünfzigmal. Insgesamt dauert es anderthalb bis zwei Jahre, bis der Roman vorliegt.

LEIDEN AM SCHAFFEN

Der Autor berichtet, dass er bei jedem Roman unzählige Gespräche mit einem Psychiater führt. «Er spielt die Rolle eines Spiegels. Dank ihm weiss ich, ob das, was ich projiziere, richtig ist und Sinn macht.» Dieses Vorgehen war besonders

A photograph of a man with grey hair and glasses, wearing a dark blue turtleneck and dark trousers, standing in a library. He is surrounded by bookshelves filled with books. The background wall is made of rough, textured stone. The word "Arditi" is overlaid in large, white, serif font across the center of the image.

Arditi



wichtig, als Arditì die Figur des unter einer Psychose leidenden Dirigenten Alexis Kandilis seines letzten Romans «Prince d'orchestre» beschrieb. Um den Charakter möglichst kohärent darzustellen, sprach er stundenlang mit Therapeuten und berührte dabei viele heikle und schmerzliche Fragen. Während Blessuren der Kindheit Hauptthema dieses Romans sind, geht es in seinen anderen Werken stets um Einsamkeit, Probleme des Exils und der Abstammung.

«Wenn ich mit der Arbeit an einem Roman beginne, stehe ich mit meinen Figuren in ständiger Verbindung. Ich lasse sie nie allein. Ich schreibe einen Satz, vielleicht im Lift oder im Zug. Ich habe mein Schreibzeug immer auf mir. Nicht zuletzt

ist dies ein bewährtes Mittel, mich nie zu ärgern, sondern sogar von Verspätungen zu profitieren, indem ich arbeite und ganz

**« Ich trinke nicht, esse wenig und
schlafe regelmässig acht Stunden.
Ich führe ein Mönchsleben. »**

in der Symbiose mit meinen Geschichten lebe.» Der Erzähler des Intimen und Literat liebt die Einsamkeit und Zeit zum Reflektieren. Er gesteht, eine Abneigung gegen Sammlerleidenschaft zu hegen. «Ich sammle nicht und nichts, denn ich will weder von einer Passion abhängig sein noch sie absolut beherrschen.» Ein Thema, das der Autor in seinem Roman «Victoria Hall» eindrücklich beleuchtet.

LEBEN IN INNENWELTEN

Nachdem er früher stets in Appartements gelebt hat, bewohnt Metin Arditì seit zwölf Jahren das wunderschöne Haus. «Ich bin ein Mensch des Innern, und ich liebe es, in geschlossenen Räumen zu arbeiten.» Und der Garten? Der Ästhet profitiert nicht wirklich davon und zieht es vor, vom

Fenster seines Zimmers aus die vielen Statuen und Skulpturen zu betrachten, die den Garten bevölkern. Darunter eine Kuh in Lebensgrösse, ein Affe im Käfig und witzige Musikerfiguren.

Die hauptsächlich an Auktionen erworbenen Kunstwerke sind vor allem im Innern des Hauses zu bewundern. Seine aus Griechenland stammende Ehefrau und Kunsthistorikerin hat das Haus

«Der Autor, der mehrere Essays über Van Gogh verfasst hat, erhielt diesen Stuhl als Geschenk von seiner Frau. Die Rücklehne ist eine Kopie des Van-Gogh-Gemäldes «Das gelbe Zimmer».

→ In Frankreich aufgestöberte und restaurierte Kopie einer Hermes-Statue aus dem 19. Jahrhundert.



im mediterranen Stil eingerichtet. «Trotz Marmor und hohen Räumen erinnert das Haus nicht an den Stil Haussmanns, sondern eher an ein gemütliches, komfortables englisches Cottage.»

Auf dem Gelände befindet sich auch das

Immobilienbüro, das seit zwanzig Jahren von seiner ältesten Tochter geführt wird, die auch für eine seiner Stiftungen verantwortlich zeichnet. Der zweifache Vater hat das Vergnügen, seine älteste Tochter täglich zu sehen, während die jüngere als



Mitten im Garten die Skulptur eines Affen im Käfig. Der Schriftsteller lässt die Tür offen, «für den Fall, dass er hinaus möchte».

Klinikchefin am Kinderspital der Universitätsklinik in Athen arbeitet. Metin Arditı verbringt jeweils den Sommer auf seinem Anwesen auf der Insel Spetses. Er verliebte sich in den Ort, weil er ihn an Büyükdada erinnert, die Insel seiner Kindheit im Marmara-Meer in der Nähe von Istanbul. Für den in Ankara geborenen Türken, der als Siebenjähriger in ein Schweizer Internat kam, ist es jedes Mal eine riesige Freude, dorthin zurückzukehren und zu arbeiten. In Griechenland spielt auch der Roman «La Fille de Louganis», der 2009 in der deutschen Fassung «Tochter des Meeres» erschienen ist.

Der Cousin des französischen Schauspielers Pierre Arditı liebt die Begegnung mit Menschen, vor allem aber einfache Dinge und im Besonderen die Zeit, die er mit der Familie verbringt. Besonders schätzt er es, mit seiner Frau zusammenzuarbeiten, die jeweils die Kapitel seiner Manuskripte liest. Er gibt zu, kein Mann der Küche zu sein. «Ich kann kaum ein Sandwich zubereiten.»

PASSION FÜR DIE MUSIK

Musik ist ein Bereich, in dem er sich auskennt. Er ist seit 2000 Stiftungspräsident des Orchestre de la Suisse Romande und Stiftungsrat des Conservatoire de musique de Genève. Der Musikliebhaber, der sich intensiv für das kulturelle und künstlerische Leben der Stadt einsetzt, gründete mit Elias Sanbar 2009 die Stiftung Les Instruments de la Paix-Genève, welche die musikalische Ausbildung von Kindern in Palästina und Israel unterstützt. Im Weiteren präsidiert er die Baukommission des Martin-Bodmer-Museums in Cologny.

Neben seiner Passion fürs Schreiben und für die Musik führt Metin Arditı ein sehr geregeltes, gesundes Leben. Er treibt täglich zwei Stunden Sport: 300 Liegestützen und mehrere Serien Gewichtheben (je 5 kg). «Ich bin sehr diszipliniert, sonst wäre es unmöglich, allen meinen Tätigkeiten nachzugehen. Ich trinke nicht, esse wenig und schlafe regelmässig acht Stunden. Ich führe ein Mönchsleben.» |

ADRESSEN

TRENDS

Hermès Genf: 39, Rue du Rhône – Lausanne: 1, Rue de la Paix – Zürich: 28A, Bahnhofstrasse – St. Moritz: 8, Via Veglia – Gstaad: Chalet central – Berne: 13, Theaterplatz – Basel: 107, Freie Strasse – Crans sur Siere: 6, rue du Prado – Luzern: 4, Schweizerhofquai – Lugano: Piazzetta Maraini, 2, via Nassa

Bogner St.Moritz: 9, Via Maistra 9.

Dolce & Gabbana: Genf: c/o Anita Smaga – Zürich: 10, Weinplatz – St.Moritz: 4, Via dal Vout.

Viktor & Rolf www.viktor-rolf.com

Moncler Genf: 57, Rue du Rhône – Crans sur Siere: 6, rue du Prado – Gstaad: Dorfstrasse – St. Moritz: 4, Via Maistra – Verbier: 10, Place Centrale – Zermatt: 15, Bahnhofstrasse – Lugano: 13, Piazzetta Maraini.

Ski-Doo GSX SE www.ski-doo.com

Burberry Genf: 8 Rue Céard – Zürich: Bahnhofstrasse 44

Chanel Genf: Bon Génie, 34, rue du Marché – Zürich: 39, Bahnhofstrasse – St.Moritz: 22, Via Serlas

Eastpack www.eastpak.com

Balenciaga www.balenciaga.com

Dior Homme www.dior.com

Christian Lacroix www.christian-lacroix.fr



STYLE ACCESSOIRES

Cartier Genf: 35 Rue du Rhône – Basel: 1, Streitgasse – Gstaad: Chalet La Rocaille – Lausanne: 6, rue de Bourg – Luzern: 2, Schweizerhofquai – Lugano: Piazzetta Maraini – St.Moritz: 29, Via Serlas Palace Galerie – Zürich: 47, Bahnhofstrasse.

Van Cleef & Arpels Genf: 31, Rue du Rhône – Luzern: c/o Embassy 2, Grindelstrasse

De Grisogono Genf: 27, Rue du Rhône – Gstaad: Hôtel Gstaad Palace – St.Moritz: Badrutt's Palace, 29, Via Serlas.

Hermès Genf: 39, Rue du Rhône – Lausanne: 1, Rue de la Paix – Zürich: 28A, Bahnhofstrasse – St. Moritz: 8, Via Veglia – Gstaad: Chalet central – Berne: 13, Theaterplatz – Basel: 107, Freie Strasse – Crans sur Siere: 6, rue du Prado – Luzern: 4, Schweizerhofquai – Lugano: Piazzetta Maraini, 2, via Nassa.

Chanel Genf: Bon Génie, 34, rue du Marché – Zürich: 39, Bahnhofstrasse – St.Moritz: 22, Via Serlas

Bon Génie Genf: 34, Rue du Marché – Lausanne: 10, Place St François.

Chronométrie Kunz Genf: 1, Rue du Mont-Blanc.

Hublot Genf: 3, Rue Robert-Céard – Gstaad: 44, Promenade – Verbier: 210, 21, Rue de Médran.

Longchamp Genf: 8, place du Molard – Lausanne: 12, rue de Bourg –

Drake Store Genf: 13, Rue des Alpes – Lausanne: 22, Rue de Bourg.

Tod's Genf: 108-110, Rue du Rhône – Zürich: 32, Bahnhofstrasse.

Hogan Genf: 108-110, Rue du Rhône
Salvatore Ferragamo Genf: 104, Rue du Rhône – Grindelwald: Hôtel

Grinderwalderhof 3, Hauptstrasse – Interlaken: Casino Gallery 73, Höheweg – Lausanne: c/o Bon Génie 10, Place St. François – Zürich: 40, Bahnhofstrasse.

Chopard Genf: 8, Rue de la Confédération – Gstaad: Promenade – St.Moritz: Badrutt's Palace 27, Via Serlas – Zürich: 40, Bahnhofstrasse.

Fendi Genf: 62, rue du Rhône.

Elie Saab Genf: 10, quai du Général-Guisan.



SHOOTING MODE

Louis Vuitton Gstaad: Promenade 50 – Crans-Montana: Les Grillons Rue du Prado – Genf: 33, rue du Rhône – Lausanne: 30, rue de Bourg – Lugano: 31, Via Nassa – St.Moritz: 22, Via Serla – Zürich: 30, Bahnhofstrasse – Basel: 88, Freiestrasse.



LADY LUXE

von Konrad Koch – Foto: Marc Ninghetto



Jacqueline Piotaz

SIE MACHT DIE SCHWEIZ SCHÖNER – JETZT MACHT SIE AUS DER SCHWEIZ SCHÖNHEIT. NATUR, BERGWELT UND HOCHTECHNOLOGIE BRINGT JACQUELINE PIOTAZ, DIE SEIT ÜBER 25 JAHREN MIT IHREN VANITY-KOSMETIKINSTITUTEN IM GESCHÄFT MIT DER SCHÖNHEITSPFLEGE UND DEM WOHLERGEHEN IST, ZUSAMMEN FÜR EINE HAUPTPFLEGELINIE. TRIPLE PLANT STEM CELL PLUS NENNT SIE IHRE EIGENE KOLLEKTION VON PFLEGEPRODUKTEN.

Die dreifache Kraft der Natur potenziert Jacqueline Piotaz in ihrer Pflegelinie. Mit dem von einem grossen Schweizer Kosmetiklabor zur Patentierung angemeldeten biotechnologischen PhytoCellTec-Verfahren werden dafür pflanzliche Stammzellen gewonnen. Sie haben nachweislich positive Wirkung auf die Erhaltung und den Schutz der Haut. Extrahiert werden die Stammzellen aus einer alten, heute sehr seltenen Apfelsorte, dem Uttwiler Spätklauber Apfel, aus Gamay-Trauben und Alpenrosen. In Kombination verzögert die regenerierende Kraft der Stammzellen die Hautalterung, hält die Feuchtigkeit in den Zellen, schützt vor UV-Belastung und stärkt die Hautbarriere gegen Umwelteinflüsse.

Swissness pur verspricht auch das in der Herstellung eingesetzte Bergquellwasser aus ihrem Heimatkanton, dem Wallis. Fünf Produkte, vom Cleanser bis zur Power Cream, sorgen in fünf Pflegeschritten für das tägliche Wohlfühlkonzept. Erfahren lässt sich dies von Frau und Mann auch in Spas von Schweizer Nobelhotels wie dem Badrutt's Palace in St. Moritz, dem Baur au Lac in Zürich oder dem Guarda Golf in Crans Montana.

www.jacqueline-piotaz-switzerland.com

Enrique Iglesias Verführerischer Recordman

Enrique Iglesias ist der Mann, der 60 Millionen Platten verkauft hat. Der Autor-Komponist hat 21 Titel interpretiert, die im «Billboard's infamous music charts» an erster Stelle standen, und er überrundet damit nicht nur Mariah Carey, sondern gar die Beatles. Der Madrilene, der diesen Sommer das heisseste Duo mit JLo auf den Bühnen der Welt gab, berauscht seine Fans mit dem neuen Parfum Azzaro «Night Time», als dessen Muse er seit einigen Monaten auftritt. Seit zehn Jahren mit der sexiesten Tennisfrau liiert, besitzt er den gleichen rekordverdächtigen Charme des Verführers wie sein Vater. Oder gar mehr?

ELEGANTER VERFÜHRER, VIRILITÄT – DIE WERBUNG FÜR DAS NEUE PARFUM AZZARO NIGHT TIME ERINNERT EHER AN EINE BESCHREIBUNG DER IGLESIAS-MÄNNER. EINE FAMILIENGESCHICHTE?

Ich sehe mich definitiv nicht als Verführer. Ich weiss auch, dass mich die Azzaro-Leute nicht nur wegen meines Äusseren gewählt haben, sondern wegen meiner Kraft und Leistung auf der Bühne, die sie als charismatisch, energisch und elegant bezeichneten. Zumindest haben sie sie mir so gesagt. Ich habe mitgemacht, weil ich wusste, dass die Werbung gut und kreativ sein wird. Ausserdem liebe ich die Wirkung, die dieser Duft auf mich hat. Ich war somit rundum überzeugt.

ERZÄHLEN SIE UNS ETWAS ÜBER DIE KONZERTE MIT JENNIFER LOPEZ?

Die US-Tournee war eine einzigartige Erfahrung. Wir haben für die Show eine Vielzahl neuer Produktionen kreiert und versucht, dem Publikum noch nie dagewesene Sensationen zu bieten, die, wie ich hoffe, die Fans überzeugen konnten.

UND AUSSERHALB DER BÜHNE – WELCHES SIND ZURZEIT IHRE BESONDEREN VERGNÜGEN?

Mein Luxus ist in Miami zu sein und mich zu entspannen, mit Freunden ins Kino zu gehen, mit dem Boot zu fahren. Oder einfach mit meinen beiden Hunden Jack und Lucas zu Hause zu sein. Ich mag die Schweiz sehr. Besonders Zürich ist im Winter geradezu unglaublich. Allerdings ist es seit meinem letzten Besuch einige Jahre her. Ich würde dieses Jahr gerne hierher kommen.





THE WATCH AND JEWELLERY SHOW

APRIL 25 - MAY 2, 2013

Cartier



ROTONDE DE CARTIER

JAHRESKALENDER 9908 MC

ALS BOTSCHAFTER DER FEINEN UHRMACHERKUNST, HAT CARTIER EINE BEDEUTENDE KOMPLIKATION NEU AUFGELEGT: DEN JAHRESKALENDER. DAS AUTOMATISCHE CARTIER KALIBER 9908 MC ZEIGT DAS DATUM, DEN TAG UND DEN MONAT AN. DIESES EINZIGARTIGE SYSTEM MACHT ES MÖGLICH, ALLE FUNKTIONEN DURCH DIE AUFZUGSKRONE NUR EINMAL JÄHRLICH IM FEBRUAR EINZUSTELLEN. DAS ELEGANTE 45MM ROTONDE DE CARTIER GEHÄUSE UMSCHLIESST EIN EINZELNES ZIFFERBLATT, AUF DEM DIE TAGE UND MONATE INNOVATIV ANGEORDNET SIND, UND BIETET AUSSERDEM EINE AUSSERGEWÖHNLICHE KLARHEIT DES GROSSEN DATUMS DURCH DAS DOPPELTE DATUMSFENSTER.

18KT ROTGOLD, GEPELTERE KRONE MIT SAPHIRCABOCHON, MECHANISCHES MANUFATURUHRWERK MIT AUTOMATIKAUFZUG, JAHRESKALENDER 9908 MC (32 EDELSTEINE, 28.800 HALBSCHWINGUNGEN PRO STUNDE, ZWEI FEDERHÄUSER, CA. 48 STUNDEN GANGRESERVE), TAGE UND MONATE DURCH ZWEI HAMMERFÖRMIGE ZEIGER DARGESTELLT, GROSSES DATUM BEI 12 UHR.

ERHÄLTICH IN DEN CARTIER BOUTIQUEN IN GENÈVE, ZÜRICH, LUZERN, ST. MORITZ UND BEI DEN FOLGENDEN AUSGEWÄHLTEN KONZESSIONÄREN:
GENÈVE : B & B - LES AMBASSADEURS - INTERLAKEN : KIRCHHOFER CASINO - LUZERN : EMBASSY - ZÜRICH : BEYER - LES AMBASSADEURS