

encore!

DAS MAGAZIN MIT STIL | SONNTAGSZEITUNG

PATISSERIE
DIE SÜSSE
WELT DES
PIERRE HERMÉ

REISEN
Gipfelstürmer:
Neue Hotels
in den Bergen

BEAUTY
Was uns auf den
Nägeln brennt

Festtage
Hinein ins
Gestöber aus
Flocken
und Karat!

DEZEMBER 2022

SonntagsZeitung



CHANEL

N°5



N°5
CHANEL
PARIS
PARFUM

LOEWE

Ama Lou with LOEWE Earth
Photographed by Tyler Mitchell

Botanical Rainbow Fragrances
perfumesloewe.com

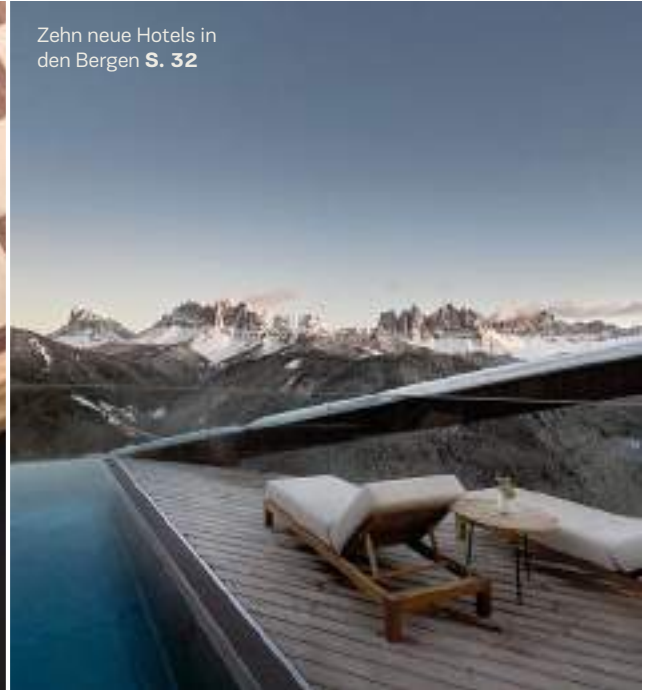




Die süsse und farbenfrohe Welt des Patissiers Pierre Hermé **S. 18**



Kleine Geschenke, grosse Wirkung **S. 30**



Zehn neue Hotels in den Bergen **S. 32**

Festtage | Dezember 2022

HIGHLIGHTS

12 Trend

Niedrige Sessel, halbhohle Tische: Die Kunst des Lounge Dining

14 Swiss Made

Die Keramik von Linck mäandert an der Grenze zur Kunst

16 Saga

Die Geschichte der Maniküre ist gespickt mit Botschaften

29 Design

Mit traumhaft schönen Paravents neue Räume kreieren

36 Beauty

Neuheiten aus dem Schönheitsuniversum, mit denen wir funkeln

AUSSERDEM

6 Lieblinge: von einem Ski aus Marmor über Schlafsuiten und schwimmende Saunas bis zum Parfümflakon von James Turrell 28 Backstage: Die Uhr Coussin von Cartier 39 Meine Welt: Der Designer Luke Edward Hall



Daunenjacke aus wasserabweisendem Taft mit abnehmbarer Kapuze und Fantasie-Patch, nordischer Jacquard-Pullover aus Fleecy-Kaschmir, T-Shirt mit Rollkragen aus geripptem Baumwolljersey, Shorts aus gestepptem Nylon mit glänzender Paspelierung, **Brunello Cucinelli**. Stiefel aus Nylon und Leder, **Isabel Marant**. **S. 22**



COVER

Overall und Cape, **Giorgio Armani Neve**. Kapuzenmütze aus Mohair und Wolle, **Brunello Cucinelli**. Ski aus Esche mit Cheval-Punk-Print, **Hermès**. Uhr **Coussin**, Weissgold, Gehäuse, Zifferblatt und Schliesse mit 1011 Diamanten im Brillantschliff (5,45 ct) besetzt, blaues Kalbslederarmband, limitierte und nummerierte Auflage von 20 Stück, **Cartier**.

FOTOS Sabine Villiard
STYLING Simon Pyllyser

Unschuldiges Weiss

SCHNEE, SCHNEE UND NOCH MEHR SCHNEE! Wir geben es zu: Wir konnten es nicht erwarten, die Flocken vom Himmel rieseln zu lassen (siehe unsere Modebilder ab S. 22). Ungeduldig wie kleine Kinder, die auf den Weihnachtsmann warten. Und so haben wir kräftig unsere eigene Schneekugel geschüttelt. Aber wer mag es einem verdenken? Bei der aktuellen Weltlage sehnen wir uns nach unschuldigem Weiss, nach Seiten, die neu – und mit schöneren Nachrichten – beschrieben werden. Im Pulverschnee können wir damit anfangen: Indem wir uns fallen lassen, unsere Arme sanft von unten nach oben schwingen und mit unserem Körper die Silhouetten geflü-



Renata Libal,
Chefredaktorin

gelter Engel zeichnen. Ich weiss natürlich, dass dieser kindliche Impuls nichts bringt, keine Probleme löst. Und trotzdem bleibt der innige Wunsch nach einem Hauch Hoffnung, nach wieder mehr Lebensfreude im Alltag. In dieser Ausgabe möchten wir – neben dem Schnee – gerne etwas von der dringend benötigten Joie de vivre vermitteln: mit prunkvollen Diamanten (ab S. 22 und auf S. 10), neuen Hotels, in denen Sie tief die klare, guttuende Bergluft einatmen können, Make-up, das die Wangen und Augen zum Leuchten bringt, und einer Fülle von süssen Köstlichkeiten des Star-Patissiers Pierre Hermé (S. 18) – geht die Liebe doch bekanntlich durch den Magen. Wir wünschen Ihnen für das neue Jahr glanz- und friedvolle Zeiten – beides liegt uns am Herzen.



encore! ist die monatlich erscheinende Lifestyle-Beilage der Sonntagszeitung und von Le Matin Dimanche. Adressen: TX Group AG, encore!, Werdstrasse 21, Postfach, 8021 Zürich; TX Groupe SA, encore!, Avenue de la Gare 39, case postale 615, 1001 Lausanne. **Herausgeberin:** TX Group AG, encore!, Werdstrasse 21, Postfach, 8021 Zürich. **Chefredaktion:** Renata Libal (verantwortlich). **Produktion/Redaktion:** Tina Bremer. **Layout/Art Direction:** Géraldine Dura. **Bildredaktion:** Endrit Nurcaj. **Mitarbeiter dieser Ausgabe, Text:** Charles-André Aymon, Silke Bender, Mathilde Binetruy, Katrin Roth, Pierre Thomas. **Fotos:** Seb Michel, Sabine Villiard. **Illustrationen:** André Gottschalk. **Übersetzungen:** Tina Bremer, Gianna Crivelli. **Korrektur:** Dominique Graf. **Produktion Romandie:** Estelle Lucien. **Bildbearbeitung:** Photomedia. **Druck:** Swissprinters AG, Zofingen. **Marketing:** Franziska Wiesner. **Chief Commercial Content Officer:** Annina Flückiger. **Anzeigen Deutschschweiz:** Goldbach Publishing AG, Seestrasse 39, Postfach, 8700 Küsnacht, anzeigen@encore-mag.ch, advertising.tamedia.ch. **Anzeigen Romandie:** Goldbach Publishing AG, av. de la Gare 33, 1001 Lausanne, Tel. +41 21 349 50 50. Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der TX Group AG i.S.v. Art. 322 StGB: Actua Immobilien SA, Adagent AG, 20 Minuten Advertising AG, 20 minuti Ticino SA, Adextra AG, Berner Oberland Medien AG BOM, CAR FOR YOU AG, CIL Centre d'Impression Lausanne SA, DJ Digitale Medien GmbH, Doodle AG, Doodle Deutschland GmbH, Doodle USA Inc., dreifive AG, Konstanz, dreifive GmbH, Wien, dreifive (Switzerland) AG, DZB Druckzentrum Bern AG, DZZ Druckzentrum Zürich AG, Edita S.A., Goldbach Audience Austria GmbH, Goldbach Audience (Switzerland) AG, Goldbach Austria GmbH, Goldbach DooH (Germany) GmbH, Goldbach Germany GmbH, Goldbach Group AG, Goldbach Media Austria GmbH, Goldbach Media (Switzerland) AG, Goldbach NeXT AG, Goldbach Publishing AG, Goldbach SmartTV GmbH, Goldbach TV (Germany) GmbH, Goldbach Video GmbH, Helpling Switzerland AG, Homegate AG, ImmoStreet.ch S.A., Jaduda GmbH, JobCloud AG, Jobsuchmaschine AG, Jointvision E-Services GmbH, LZ Linth Zeitung AG, Meehan Solutions Ltd., MetroXpress Denmark A/S, Neo Advertising AG, Olmero AG, Ricardo AG, ricardo France Sàrl, Schaefer Holding AG, Schaefer Thun AG, swiss radioworld AG, Tamedia Abo Services AG, Tamedia Basler Zeitung AG, Tamedia Espace AG, Tamedia Finanz und Wirtschaft AG, Tamedia Publications romandes SA, Tamedia Publikationen Deutschschweiz AG, Tamedia ZRZ AG, Trendsales ApS, TX Services d.o.o., Beograd-Vračar, Zattoo Deutschland GmbH, Zattoo Europa AG, Zattoo Inc., Zattoo International AG, Zürcher Oberland Medien AG. Alle Rechte vorbehalten. Gemäss den geltenden Bestimmungen des Urheberrechts sowie dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb ist ohne die schriftliche Genehmigung des Verfassers jegliche Art von Nachdruck, Reproduktion oder Vervielfältigung der Redaktionsteile oder der Anzeigen sowie jegliche Wiederverwendung derselben auf optischen, elektronischen oder sonstigen Datenträgern strengstens untersagt, sei es zu Teilen oder als Ganzes, in Verbindung mit anderen Werken oder Dienstleistungen oder allein. Unter dieses Verbot fällt ebenfalls die gesamthafte oder partielle Nutzung der Anzeigen durch unbefugte Dritte, insbesondere auf Onlinediensten.



Ein Ei aus der Sicht des Fotografen Bobby Doherty.

BUCH

Ei oder Huhn?

Das erste dokumentierte Stillleben, das ein Ei zeigt, ist noch immer in Pompeji zu sehen: auf einem Fresko aus dem 1. Jahrhundert n. Ch., das sich in der Villa di Giulia Felice befindet. Es zeigt einen Zinnteller mit Eiern und zwei an die Wand genagelten Drosseln. Das Ei hat eine lange künstlerische Tradition, die mit seiner Symbolkraft zusammenhängt: In der Renaissance wurde das Thema immer wieder variiert, bis hin zu biblischen Gemälden, in denen ein Straussenei über Maria und dem kleinen Jesus schwebt. Es steht für Reinheit und die Schöpfung. Jetzt dokumentiert ein wunderbares Buch die Darstellungen und ergänzt sie

um zeitgenössische Kreationen von Arne Jacobsen, Basquiat, Frida Kahlo oder Urs Fischer. Die Kulturgeschichte der elementaren Küchenzutat wird von zahlreichen Rezepten begleitet, die spektakulär in Szene gesetzt sind. Der Taschen Verlag hat eine Zusammenarbeit mit «Gourmand» gestartet, dem legendären englischen Magazin, das die Küche als einen Zweig der schönen Künste betrachtet. Restaurantkritikerin und Küchenchefin Ruth Reichl verrät ihre Tricks und legt ihre Liebe zum vielseitigen Lebensmittel dar. *Renata Libal*

«The Gourmand's Egg», Taschen Verlag, 288 Seiten, 40 Fr., nur auf Englisch.

ZUM WOHL!

Schwarzer Hengst

VON
PIERRE THOMAS



Die Waadtländer Rotweine müssen sich nicht verstecken: An der «Sélection cantonale» 2022 wurde der Léman Noir Dark Line

2017 als bester Wein mit der Note 92,8/100 ausgezeichnet. Eine Krönung für Philippe Bovet, der dieses Jahr das 20-jährige Bestehen seines Weinkellers feiert.

In der Region La Côte, am Fusse des Jura, baut der Weinliebhaber seine Reben auf zehn Hektaren an. In der Produktionsstätte verarbeitet er das Doppelte, die andere Hälfte wird von 13 weiteren Weinbauern angeliefert. Die meisten von ihnen bauen Mischkulturen an. Bovet produziert rund 70 verschiedene Etiketten, auf 35 davon steht sein eigener Name. Das Glas seiner Weinflaschen ist mit seinem Schriftzug geprägt: Innerhalb von zwei Jahrzehnten ist Philippe Bovet zu einer Marke geworden. In einem Land, das grossen Wert auf Herkunftsbezeichnungen legt – auch wenn sie den Verbrauchern oftmals noch nichts sagen –, rückt er den Waadtländer Wein ins Rampenlicht.

Bereits 2017 gewann er die «Sélection vaudoise», damals mit einem Chardonnay aus dem Jahr 2015. Der diplomierte Kellermeister produziert seine Weine, wie andere ihre Rennpferde antreiben: Sein «Zuchthengst» ist ein Wein mit knapp 15 Prozent Alkohol – die man aber nicht schmeckt. Ein dunkler Wein, herrlich in der Nase, am Gaumen seidig und kräftig, zugleich mit einer schönen holzigen Note. Ein sehr süffiger Wein, der sich aus Gamaret, Merlot (je 40%) und Cabernet franc zusammensetzt. Die Rebsorten werden separat angebaut, die Weine verbringen

nach der Ernte 48 Monate in Fässern, alle von einem Burgunder Küfer. Philippe Bovet möchte einen Wein offerieren, der schon bei der Markteinführung konsumiert, aber auch gelagert werden kann. Das 20-Jahr-Jubiläum seines Weinkellers feierte er mit «Vertikalverkostungen», bei denen verschiedene Jahrgänge vom selben Wein degustiert wurden.



Léman Noir Dark Line 2017, 51 Fr./75 cl, www.philippebovet.ch



WINTERPAUSE

Sauna ahoi!

Wollten Sie schon immer mal Ihr eigener Kapitän sein, in See stechen in Richtung Horizont? Dann ist diesen Winter der richtige Zeitpunkt gekommen. Und das Beste: Sie haben auch noch die eigene Sauna an Bord! Der heisse Trend aus Skandinavien ist in die Schweiz übergeschwappt. Ganz ohne Segel- oder Motorbootsführerschein kann man in den Wintermonaten in Saunaboote über diverse Gewässer schippern. Bis zu sechs Personen haben in den Häuschen Platz. Das wird auf den Holzbänken zwar etwas gar kuschelig, aber mit dem See direkt vor der Nase kann man sich mit dem Saunieren und Schwimmen ja abwechseln. Famos: die Aussicht aus den tiefen Fenstern. *Tina Bremer*

Bis zu sechs Personen, vier Stunden ab 300 Fr., nur im Winter. Auf dem Vierwaldstättersee kann man auch einen Apéro dazubuchen, Infos: saunaboot.ch



Das Modell *Égérie Creative Edition* ist eine Hommage an die Spitzenkunst und steht für eine moderne Weiblichkeit.

UHR

Spitzenmässig

Die sechs letzten Klöpplerinnen Venedigs sind in ihre Arbeit vertieft. Hier entsteht ein Blütenmeer aus Arachne, dort ein Schmetterling. Wir befinden uns im Museo del Merletto, dem Museum für Spitze, auf der Insel Burano. Die Weitergabe der Nadelkunst hängt am seidenen Faden: nur einige 80-Jährige geben ihr Wissen an wenige Schülerinnen weiter. So filigrane Spitzen herzustellen, dass man sich wünscht, dass sie in den Rücken eines Seidenkleids eingearbeitet würden, anstatt in einer Museumsvitrine zu landen. Auch das Uhrenhaus Vacheron Constantin hat sich in die zarten Gewebe verliebt, die eine jahrhundertalte Tradition haben. Was einst für Taufkleider, Brautschleier und Aristokratenmanschetten hergestellt wurde, findet sich jetzt als Muster aus Weissgold und Diamanten in einer besonderen Uhr wieder. Seit den 1990er-Jahren hat sich

das Haus vor allem im Bereich der Herrenuhren und Komplikationen positioniert. Zu Beginn des letzten Jahrhunderts umfasste der Katalog jedoch auch eine Vielzahl von filigranen Schmuckstücken. Dieses Modell der Linie *Égérie* knüpft an das Erbe der Haute Belle Horlogerie an, das seit 1775 gepflegt wird. «In dieser Kapsel-Edition sind zahlreiche Kunsthandwerke vereint», schwärmt Christian Selmoni, Direktor für Stil und Erbe der Marke. Etwa Emaillieren, *Plique-à-jour* (eine Technik aus der Glasmalerei) oder *Tapisserie-Guillochierung*. Die Applikationen sind so dünn, dass man sie nicht in die Hand nehmen mag, aus Angst, sie zu verbiegen – fast wie eine Spitzendecke. *Renata Libal*

Égérie Creative Edition, 37 mm, Manufakturkaliber, Weissgold, 585 Diamanten, www.vacheron-constantin.ch

PARFUM

Sonnenanbeterin



Der US-Künstler James Turrell spielt normalerweise mit Licht und den Weiten des Himmels, die er in seinen überdimensionalen «Skyspaces» in Szene setzt. Seine Lichtinstallationen sind in der Wüste genauso zu finden wie auf einsamen Berggipfeln, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen. Dieses Mal jedoch – und das ist eine Premiere! – präsentiert er ein Miniatur-Werk. Entstanden ist es in Zusammenarbeit mit Lalique. Das Kristallunternehmen feiert das 100-Jahr-Jubiläum seiner Manufaktur im Elsass mit einer aussergewöhnlichen Kollektion: 42 Leuchtpaneel aus Kristallglas, deren Farben sich dank eines verstellbaren Bildschirms verändern, und zwei Parfumflakons, die vom alten Ägypten inspiriert sind. Vor allem der spitze Flakon (links) hat eine leicht mystische Aura. Sein Licht soll die Wüste und den Horizont von Arizona reflektieren, die der Künstler so liebt. Wonach das Parfum duftet? Nach purpurnem Salbei, Leder, Pfeffer, Amber und Zitrusfrüchten. *R.L.*

Parfum *Range Rider*, Lalique x James Turrell, limitierte Edition, Preis auf Anfrage.



TISCHKUNST

Der Garten ist serviert

Dior Maison bringt den Wintergarten von Christian Diors Pariser Apartment in unsere Wohnung: als Kollektion *Winter Garden* in Form von Kissen, Kerzen, Geschirr und Notizbüchern voller zauberhafter Blumen und Tiere. *E.L.*

Teller *Jardin d'Hiver*, *Morning Bird*, Dior Maison, 160 Fr.

Mit Diamanten und Weissgold veredelt: Der schwarze Stein dieser Boucheron-Brosche ist aus einem industriellen Nebenprodukt gefertigt.

SCHMUCK

Wertvoller Abfall

Er sieht aus wie Vulkangestein. Der neue «Edelstein» von Boucheron ist nachhaltig und heisst Cofalit. Das Material wurde aus Industrieabfällen gewonnen, darunter auch Asbest. Sie haben richtig gelesen! Die schädlichen Fasern werden durch Verbrennen bei 1500 Grad zerstört, wobei eine Art Holzkohle zurückbleibt, die früher für die Asphaltierung von Autobahnen verwendet wurde – und neu auch zur Herstellung des Cofalit. Geschliffen und poliert bildet er die Grundlage für die Kapselkollektion Jack de Boucheron Ultime, die mit Weissgold und Diamanten veredelt wurde. Der neue Stein kommt als Halskette, die sich in ein doppelt geschlungenes Armband verwandeln lässt, als Brosche oder Ohrstecker daher. «Cofalit

ist das radikale Gegenteil von dem, was man mit Luxus und Hochwertigem verbindet», erklärt Kreativdirektorin Claire Choisine. «Aber gerade diese Neuinterpretation im Zusammenhang mit Schmuck fasziniert mich: Wir müssen lernen, unsere Werte neu zu definieren.» Zwei Jahre hat es gedauert, bis aus dem Abfall ein neuer Rohstoff wurde. Entwickelt haben ihn das Recyclingunternehmen Inertam und das Innovationslabor der Kering-Gruppe, zu der diverse Luxuslabel gehören. So musste der neuartige Edelstein unbedingt den ästhetischen Anforderungen des Juwelierhauses Boucheron entsprechen. *Silke Bender*

Kapselkollektion *Jack de Boucheron Ultime*, Preise auf Anfrage, www.boucheron.com



SKI

Rasantes Urgestein

Diese Skis lassen niemanden kalt – sind sie doch aus Stein gemeisselt! Nach Modellen mit Granit oder Schiefer hat Zai, die Schweizer Premium- und Technologie-Skimarke, dieses Jahr eine Version mit Marmor auf den Markt gebracht. Das Schmuckstück profitiert von den Eigenschaften des in Italien abgebauten Steins: Haltbarkeit, Formbarkeit und Absorptionsvermögen. Das Ergebnis: weniger Vibrationen und eine symbiotische Verbindung mit dem Schnee. Der Zai Marble wird in einer Sandwich-Technologie hergestellt, bei der auch Eschenholz und Titan verarbeitet werden. Die Maserung jedes Skis ist einzigartig. *Estelle Lucien*

Ski *Zai Marble*, 5900 Fr., www.zai.ch



PARFUM

Eine duftende Sache

Die erste Kollektion der jungen Genfer Marke Nissaba besteht aus fünf Parfums. Das Label feiert mit diesen Düften natürliche Schätze der Erde wie Guajakholz, Balsam aus Peru, Kräuter aus der Provence, Patschuli von der Insel Sulawesi oder madagassische Gewürze. Das Unternehmen unterstützt Farmer, die ihre Pflanzen nachhaltig anbauen. *E.L.*

Box 35 Fr. (5x1,5ml), Flakon 160 Fr. (100 ml), bei *Bongénie Grieder* in Genf u. www.nissaba.com

Leuchtende Töne

NICE TO HAVE



VON CHARLES-ANDRÉ AYMON

Gehören Sie zu jenen Zauderern, die lange das Pro und Kontra eines Produkts abwägen, bevor sie ihr hart verdientes Geld ausgeben? Dann

lesen Sie jetzt besser nicht weiter! Der Sony LSPX-S3 ist nämlich ein Gadget für Hedonisten mit einer Vorliebe für unkonventionelle Ideen. Für all jene, die das Risiko nicht scheuen, hin und wieder auch mal enttäuscht zu werden.

Von dieser Spezies gibt es anscheinend genug, denn der japanische Hersteller bringt bereits die 3. Generation dieses kabellosen Glaslautsprechers auf den Markt. Das



Glaslautsprecher *Sony LSPX-S3*, um die 380 Fr., www.sony.ch

Konzept ist einfach: einerseits Lampe mit Flackerlicht, andererseits Lautsprecher. Der Clou ist die Röhre aus Glas: Sie vibriert mit dem Klang der Musik und gibt die hohen Töne wieder, während die mittleren und tieferen aus dem Sockel des Geräts kommen. Das kompakte Design wird Vintage-Liebhabern wie Hobby-Rauchern gefallen, die Form der Lampe erinnert nämlich stark an eine Bong. Sie wissen schon ...

Die Power reicht locker, um ein kleines Zimmer oder eine Party zu zweit zu beschallen, der Akku hält acht Stunden. Die Technik passt sich dem Minimalismus der Form an: Neben dem Lautstärkereglert gibt es einen Flackermodus (mit 32 verschiedenen Helligkeitsstufen), ein LED-Dauerlicht und einen Modus, bei dem das Licht im Takt der Musik blinkt. Der leuchtende Lautsprecher wiegt lediglich ein Kilogramm. In diesem Gewicht ist aber einiges mehr verpackt, als in den Geräten, welche die Regale der Elektrogeschäfte fluten.



HERMÈS
PARIS

Publicis EtNous



Sur le toit d'Hermès pousse un sapin



Bettwäsche von Freshbed reguliert die Temperatur, die Luftfeuchtigkeit und sorgt für eine gute Luftzirkulation.

HOTEL

Tiefschlaf

Schlafen ist eine Sache, gut schlafen eine ganz andere. In der Schweiz leider jeder Vierte unter Schlafstörungen. Was manchmal hilft: Ferien. Etwa ein Aufenthalt im Hotel Alpina in Gstaad. Neu soll eine «Sleep Suite» mit spezieller Bettwäsche die Gäste ins Reich der Träume befördern. Das Bett und die Bettdecke sind mit einem System ausgestattet, welches die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit reguliert. Bevor die Gäste jedoch in ihre «Techno-Draps» schlüpfen, werden sie von einem Therapeuten des Six Senses Spa beraten. Yoga, Entspannung, ätherische Öle – und warum nicht ein paar Tropfen CBD-Öl

zum Abschalten? Das Abendessen ist Teil des Schlafrituals und wird auf dem Zimmer serviert. Es besteht aus Zutaten, die die Produktion des Schlafhormons Serotonin anregen. Zur Schlafenszeit geht das WLAN aus, werden die dicken Vorhänge zugezogen, die Bildschirme ausgemacht (oder nur noch mit blaulichtblockierender Brille betrachtet) und wird der Alkohol aus der Minibar verbannt. Stattdessen gibt es Kräutertee aus dem Saanenland und Honig von den Bienenstöcken des Hotels – im Bett natürlich! *Estelle Lucien*

Sleep Suite, ab 3710 Fr. im EZ inkl. Treatments und Abendessen, www.thealpinagstaad.ch

TOP 5

Hübsches Gemüse und freche Früchte für den Baum



1 Diese rote, spitze **Chilischote** der Marke Christborn verleiht dem Baum jede Menge Schärfe. 9.90 Fr. bei Globus.

2 Jetzt hat der **Granatapfel** Saison. Wir essen die vitaminreiche und sonnenverwöhnte Südfrucht, oder hängen sie auf. 14.90 Fr. bei Pfister.

3 Wenn man an den Weihnachtsmann glaubt, warum dann nicht daran, dass **Zuckererbsen** auch auf Bäumen wachsen? 3.50 Fr. bei Søstrene Grene.

4 Er sieht aus wie ein kleiner Baum und wird vom Stiel bis zur Rosette genossen: der **Broccoli**. 11.90 Fr. (2er-Set) bei Maisons du Monde.

5 Inmitten der Kugeln fällt der **Apfel** fast nicht auf – würde ein kleines Blatt nicht den Unterschied machen. 4.90 Fr. bei Schilliger.

HANDWERK

Durch die Blume



Silber schimmernde Disteln, vereiste Tannenzweige, seidig wirkende Rosenblätter und Tannenzapfen, die wie Hagebutten gerade Saison haben: Die Fertigkeit des Blumenbindens wird zu einem neuen Kunsthandwerk. Die Stiftung Michelangelo aus Genf hat es sich zur Aufgabe gemacht, Kunsthandwerker auf der ganzen Welt zu unterstützen und ihr aussergewöhnliches Schaffen sichtbarer zu machen.

Die Ausstellung Homo Faber in Venedig zeigt regelmässig die beeindruckendsten Genres, die anschliessend im Verzeichnis «Homo Faber Guide» aufgelistet werden. Der letzte Neuzugang: genau, das Gestalten mit Blumen. Vier Floristen haben je eine Weihnachtsdekoration kreiert und dabei ihr Vorgehen und ihre Technik in kurzen Videos festgehalten. Die anspruchsvollste Arbeit kommt von der gebürtigen Kalifornierin Emily Avenson (im Bild), die in Belgien ihre Leidenschaft für die Floristik entdeckt hat. Ihr Label Fleuropean schafft Blumenbouquets wie aus einem Gemälde des 18. Jahrhunderts, zarte Kunst aus Vergänglichem. *R.L.*

Anleitungen zur Blumenkunst aus dem «Homo Faber Guide» finden Sie auch auf unserer Website www.encore-mag.ch



DESIGN

Ein Hauch Brutalismus

Poltrona Frau verleiht seinem Sofa Overture einen samtigen Anstrich. Entworfen wurde es 1982 von Pierluigi Cerrì. Der Name ist eine musikalische Referenz, die sich in den notenähnlichen Löchern im Gestell widerspiegelt. Die brutalistische Struktur ein antibürgerliches Manifest! *R.L.*

Sofa *Overture*, Poltrona Frau, erhältlich in drei Grössen und mit diversen Bezügen, ab 6139 Fr.

RADO

SWITZERLAND

RADO.COM

MASTER OF MATERIALS



TRUE SQUARE OPEN HEART

Feel it!



Ein Set von Minotti, bestehend aus dem Sofa und den Armsesseln Sendai und dem Loungetisch Oliver.

Nicht zu hoch, nicht zu tief

WILLKOMMEN BEI MADAME RÊVE! Hier treffen Stiefeletten auf Joggighosen, Artischocken-Carapaccio auf grillierten Pulpo und Rüebli-püree. Das Café des neuen Pariser Hotels, das Anfang des Jahres in der Nähe vom Louvre eröffnet hat, ist ein ebenso schicker wie lässiger Treffpunkt. Unter majestätischen Kronleuchtern lümmeln Dinnergäste in niedrigen Sesseln an kleinen runden Tischen. Ein schickes Schlumpfhausen? Nein, vielmehr ein Beispiel für die neue Art des Konsumierens, die derzeit in vielen angesagten Lokalen zu finden ist: Der kleine Tisch sieht aus, als wäre er ein etwas zu gross geratener Coffeetable, die Sessel laden dazu ein, sich zurückzulehnen und die Gedanken schweifen zu lassen.

Ein Esstisch steht in der Regel auf 71 bis 75 Zentimeter hohen Beinen. So viel Platz benötigt ein Erwachsener mit Durchschnittsgrösse, um aufrecht auf seinem Stuhl sitzen zu können, die Füsse auf dem Boden und die Knie unter der Tischplatte. Manchmal kann man sogar die Beine unter dem Tisch übereinanderschlagen.

Doch diese brave Haltung scheint ausgedient zu haben. In den vergangenen Jahren waren vielerorts Bartische der letzte Schrei, an denen man sein Essen eingenommen hat – auf einer Art erhöhtem Schemel, auf einer halben Pobacke sitzend. Bequem geht definitiv anders. Und jetzt also das komplette Gegenteil: Die neuen halb hohen Tische sind eine Mischung aus der klassischen Version eines Ess- und eines Wohnzimmerisches, dessen Höhe an die Sitzfläche des Sofas anpasst ist. Die Modelle haben eine Tischplattenhöhe von circa 65 Zentimetern und bieten mit ihren weichen Sitzsesseln, die zum Fläzen einladen, ein intimes Lounge-Ambiente.

Nach dem Vorbild vieler In-Locations bieten auch die grossen Designhäuser diese niederbeinigen Ensembles an. Der italienische Hersteller Minotti hat bei seinen Tischlinien Oliver (vom Designer Rodolfo Dordoni) oder Bellagio 66-Zentimeter-Varianten eingeführt. Die Idee: eine hybride Nutzung. «Möbel mit vielen Facetten, die an eine Vielzahl von Aktivitäten angepasst sind», heisst es in der Präsentation. Schmökern, arbeiten, essen, Tarotkarten legen, an einem Glas Champagner nippen ... ja, all das und mehr, aber immer mit Stil. ☺

TEXT RENATA LIBAL



BUCHERER

1888

SWISS WATCH & FINE JEWELLERY EXPERTS SINCE 1888

bucherer.com



IN HANDARBEIT

LINKS Mehr als 400 Vasenmodelle hat Margrit Linck entworfen, dazu einige Kerzenständer und Schalen.
OBEN MITTE Beim Formen der Objekte auf der Drehscheibe ist Fingerspitzengefühl gefragt.
OBEN RECHTS Überschüssiger Ton wird beim finalen Abdrehen mit Schlingen entfernt.
RECHTS Die Stücke müssen ein bis zwei Wochen trocknen, bevor sie gebrannt werden.
UNTEN RECHTS UND MITTE Durch die Hitze im Brennofen ändert sich die Farbe des Tons von greige zu ziegelrot – anschliessend folgt die Glasur, die mit einer Spritzpistole aufgetragen wird.



Die Form wahren

HALB VASE, HALB SKULPTUR: KERAMIK VON LINCK MÄANDERT AN DER GRENZE ZUR KUNST. GEFERTIGT WERDEN DIE LIEBHABERSTÜCKE SEIT DEN 40ER-JAHREN IN DER NÄHE VON BERN.

TEXT TINA BREMER FOTOS ULRIKE MEUTZNER

AN MARGRIT LINCKS Hände erinnert sie sich noch genau: rau waren sie, mit feinen Rissen durchzogen, wie Sommererde, wenn lange kein Regen gefallen ist. Ausgetrocknet vom Ton, den sie nach ihren Entwürfen geformt hat – zu Vasen, Schalen, Lampen und Kerzenhaltern, die auch 80 Jahre später noch Liebhaberstücke sind.

«Als ich Kind war, hat Margrit einmal meine Hände in ihre genommen und gesagt: Mach was aus ihnen, sie sind voller Kraft!», erzählt Annet Berger. Der Moment ist ihr geblieben. Die 47-Jährige ist seit 2011 Inhaberin und Kreativdirektorin von Linck-Keramik, in dritter Generation. «Ich habe das Geschäft von meiner Tante übernommen, sie war die Schwiegertochter von Margrit Linck.» Jene Berner Visionärin, die seit den 40er-Jahren Keramik angefertigt hat, die mehr Kunst als Gebrauchsgegenstand ist, deren skulpturale Formen sich genauso gut auf der heimischen Fensterbank machen wie in Galerien. Eine emanzipierte, starke Frau, die sich im Dunstkreis von Miró und Giacometti bewegte – und deren Werke damals dennoch von den Skulpturen ihres Ehemannes überschattet wurden. «Die Schnittstelle zwischen Kunst und Design ist bei Margrits Entwürfen sehr gross, der Grad an Perfektion herausfordernd», sagt Berger.

Die geometrischen Objekte werden auch heute noch kunsthandwerklich hergestellt,

in einer ehemaligen Hammerschmiede in Worblaufen bei Bern. In hohen Industriefenstern bricht sich das Sonnenlicht, hinter dem Gebäude gurgelt die Aare.

An einer Drehscheibe zieht Keramikerin Debora gerade Modell V18 hoch. Die Objekte entstehen stets in Kleinserien von 20 bis 30 Stück, aus Einsiedler Ton, der nach dem Brennen eine poröse Struktur hat. Wumms! Ein runder Klumpen knallt mit Karacho auf die Scheibe, wird mit Wasser angefeuchtet, damit er schön weich und formbar bleibt. Mit jeder Drehung nimmt der Batzen mehr Gestalt an, bilden sich unter dem Druck von Deboras Händen ein kantiger Bauch und runder Hals heraus. Freischwingende, horizontal angebrachte Nadeln, die an Mikadostäbchen erinnern, dienen dabei als Richtlinie. Sie zeigen die vorgegebene Höhe des jeweiligen Stücks an, «aber ganz viel ist auch Intuition und Erfahrung», so die Keramikerin.

Der letzte Schliff

Nachdem der Ton ein bis zwei Tage angetrocknet ist, wird das Modell in einem «lederharten» Zustand abgedreht. Was so viel heisst: Es erhält den letzten Schliff. Mit Metallschlingen wird überschüssiges Material abgenommen, Kanten werden mit einem nassen Schwämmchen abgerundet, sämtliche Flächen noch einmal nachbearbeitet. Nach einem letzten «Verschwammen» und rund zwei Wochen Trockenzeit heisst es dann: Ab in den Ofen! Bei 980 Grad kommen die Vasen rund sieben

Stunden in den Vorbrand. Anschliessend übernimmt Werkstattleiterin Nathalie – sie ist aufs Glasieren spezialisiert. Mit einer Spritzpistole und Schutzbrille ausgestattet trägt sie die Glasur auf. Schön gleichmässig, damit es auch ja keine Unebenheiten gibt. «Das ist eine anspruchsvolle Aufgabe. Unsere Formen haben viele Stellen, die schwer zu erreichen sind aufgrund der unterschiedlichen Winkel», erklärt Nathalie. Bei einem letzten Brennvorgang verschmelzen die trockenen Pigmente.

Von wenigen schwarzen Stücken abgesehen produzierte Gründerin Margrit Linck fast ausschliesslich weisse Keramik, die Form sollte für sich sprechen. Seitdem Annet Berger die Manufaktur führt, kommen ab und an neue Farben hinzu: Puderrosa, Karbonblau und ganz neu Trench, ein heller Beigeton – für die Winterausstellung in Bern. Alles limitierte Editionen, die oftmals im Rahmen von Kooperationen entstanden sind. «Wir haben mit Modehäusern wie Roksanda Ilincic, Matches Fashion oder Birkenstock zusammengearbeitet», erzählt Berger. Sie selbst hat der Modebranche, für die sie früher gearbeitet hat, den Rücken gekehrt. «Die Mode ist immer schnelllebig geworden, mich fasziniert die Langlebigkeit von Dingen. Seitdem ich ein Kind war, fesseln mich die Entwürfe von Linck – selbst 30 Jahre später langweilen sie mich nicht.» Dass Handwerkskunst derzeit wieder eine Blüte erlebt, spielt ihr dabei in die Hände. Jene, denen Margrit Linck einst besondere Fähigkeiten vorausgesagt hat. ☉



Annet Berger

Die gebürtige Bernerin führt das Familienunternehmen seit 2011 in dritter Generation. Zuvor sorgte ihre Tante dafür, dass die Entwürfe von Gründerin Margrit Linck bewahrt und in die Zukunft geführt wurden. Berger beschreibt ihren Lebenslauf als den «einer Suchenden». Die 47-Jährige arbeitete früher in der Mode und im Bereich Interior Design, absolvierte einen Nachdiplomstudiengang in Design, Art und Innovation. Am meisten fasziniert sie im Leben «das Dazwischen» – auch in der Keramik. Die Winterausstellung findet vom 15. – 23.12. im Berner Marzili statt. www.linck.ch



UNVERGESSLICH... IM GESCHMACK

what else?



Lustig, kitschig oder chic – das Verzieren von Nägeln schreibt weiterhin Geschichte.

Hoch die Hände!

NEUES FINGERSPITZENGEFÜHL: DIE MANIKÜRE IST SO BELIEBT WIE NIE – BEI FRAUEN UND MÄNNERN! DABEI FÄRBTEN SICH SCHON DIE ALTEN ÄGYPTER DIE NÄGEL.

TEXT KATRIN ROTH

RUND EIN JAHR IST vergangen, seitdem «Watermelon»-Sänger Harry Styles nach diversen Andeutungen das Geheimnis lüftete: Die Lancierung seiner eigenen Kosmetikmarke. «Ich habe Pleasing gegründet, um mit Menschen zusammenzuarbeiten, die mich inspirieren (...) Ich hoffe, ihr liebt es so sehr wie ich», schrieb der Brite auf Social Media. Neben Gesichtspflegen und limitierten Make-up-Produkten fokussiert das Beauty-Label auf ein breites Angebot an Nagellacken und Gels: Orange, Anisfarben, Rosatöne, Apricot. Ein wenig erinnert das Ganze an einen Bastelkurs in der zweiten Primarschulkasse – inklusive guter Laune. Styles' Ankündigung hatte einen sofortigen Effekt: Die Schlagwörter «Männer und Nagellack» verzeichneten einen Anstieg von angeblich mehr als 450 Prozent bei den Suchmaschinen.

Ein neuer Trend also? Nur zum Teil. «In der Rockszene sieht man seit Jahrzehnten

Männer mit lackierten Nägeln», sagt Kim Petri, Mitbegründerin der Schönheitssalon-Kette Schminkebar. «Ich erinnere mich noch gut daran, wie ein dunkelgrauer Nagellack plötzlich ausverkauft war, nachdem Sänger Seal die Farbe für Fotoaufnahmen trug.»

Was vor zwanzig Jahren noch als stilistische Extravaganz ein paar weniger Paradiesvögel abgetan wurde, ist längst nicht mehr Superstars vorbehalten. Ein Verkäufer im Supermarkt oder Concierge im Hotel mit lackierten Nägeln? Lösen längst keine hochgezogenen Augenbrauen mehr aus. Vielleicht sind Banker und Anwälte die Letzten, die Widerstand leisten. «Wir bieten ganz bewusst keine Farben mehr ausschliesslich für Frauen oder Männer oder geschlechtsspezifische Behandlungen an», so Petri.

Eine logische Entwicklung, kannte die Maniküre zu ihren Anfängen doch weder Geschlecht noch Ethnie. «Archäologen entdeckten ägyptische Mumien von 5000 v. Chr. mit vergoldeten Nägeln und mit Henna gefärbten Fingerspitzen. Etwa zur gleichen

Zeit färbten auch indische Frauen ihre Nägel mit Henna, während altbabylonische Männer Kajal zum Färben ihrer Nägel verwendeten», schreibt Beauty-Journalistin Funmi Fetto in «The Guardian».

Schon im alten China galt um 3000 v. Chr. die Farbe der Fingernägel als Indiz für den sozialen Status einer Person. Haltbar gemacht wurden die verschiedenen Schattierungen mit einer Mischung aus Bienenwachs, Gummi arabicum, Eiweiss und Farbstoffen aus Blütenblättern – wobei stark pigmentierte Rottöne jeweils den Mitgliedern des herrschenden Regimes vorbehalten waren.

In Europa wurde die Maniküre ab ungefähr 1800 salonfähig. Damals wurden die Nägel vorrangig in Form gefeilt und auf Hochglanz poliert. Farbe kam erst später ins Spiel, in den späten 20er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts. Mit dem Aufkommen der Automobilindustrie experimentierte man mit neuen, deckenden Farben für Fahrzeuge. Basierend auf dieser Technik wurden die ersten modernen



KINDLICHE FREUDE

Andrea Lavinthal, Stil- und Beautydirektorin des amerikanischen «People»-Magazins, hat einen sechsjährigen Sohn, der es liebt, seine Nägel zum Glänzen zu bringen. Sein derzeitiger Favorit: die Nuance **Sleigh Bells Bling** mit Glitzer aus der Festtagskollektion von OPI.

Nagellacke entwickelt, die allerdings nicht sehr lange hielten und zunächst fast nur in Hollywood-Produktionen auf den Nägeln von Stars wie Gloria Swanson oder Rita Hayworth zu sehen waren. Den Durchbruch vom elitären Nischen- zum erschwinglichen Beauty-Produkt für die Massen schaffte der Nagellack im Jahre 1932, als die Gebrüder Charles und Joseph Revson in Zusammenarbeit mit dem Chemiker Charles Lachman auf der Basis von Autolacken den ersten deckenden Nagellack entwickelten. Sie vertrieben ihn unter dem Firmennamen Revlon.

Ein Zahnarzt erfindet die künstlichen Nägel

Laut des Statistikportals Statista beträgt der aktuelle Jahresumsatz im Segment Nägel in der Schweiz rund 40,72 Millionen Euro. Bis 2026 wird das Marktvolumen voraussichtlich auf 47,60 Millionen anwachsen. Weltweit wird ein jährliches Umsatzwachstum von knapp fünf Prozent erwartet. Zurückzuführen ist dies vor allem auf die Entwicklung im Bereich Gelnägel und künstliche Nägel. Überraschenderweise war es ein Zahnarzt, der Letztere 1957 erfand. Während der Arbeit brach Frederick Slack sich einen Nagel ab und verwendete Alufolie und Dentalacryl aus dem Labor, um ihn zu reparieren. Dienen unsere Fingernägel doch nicht nur dem Schutz der sensiblen Fingerkuppen, sie sind auch ein wichtiger Bestandteil des Tastsinns.

In den 1960er-Jahren folgte ein weiterer Meilenstein: Jeff Pink, Make-up-Artist und Gründer der Marke Orly, erfand die «French Manicure». Ein zartes Rosa, das mit einem eleganten weissen Schwung auf der Nagelspitze endet. Ein Stil, der Chic und Sauberkeit verkörpert und den Schauspielerinnen das Leben am Filmset erleichterte, da die Farbe des Nagellacks nicht mehr an das Kostüm angepasst werden musste. Intensives Rot hingegen kultiviert eine hohe sinnliche Kraft. Das erkannten auch die grossen Modehäuser und brachten ihre eigenen Farbpaletten auf den Markt. Zuerst Dior, gefolgt von Chanel, das 1995 mit «Rouge noir» – in den USA ursprünglich «Vamp» genannt – einen weltweiten Hype auslöste. Auch das Traditionshaus Hermès, berühmt für seine Lederwaren und Seidenfoulards, hat seit vergangenem Jahr eine eigene Nagellacklinie. Die Produkte von «Les Mains Hermès» wurden den Verkäuferinnen und Verkäufern passenderweise aus den Händen gerissen.

Gegen Konventionen und Klassendenken

Der grösste Stilbruch geht auf die 1980er-Jahre zurück, als eine alternative Ästhetik zum «bon chic bon genre» der westlichen Kultur entstand – was frei übersetzt so viel bedeutet wie: guter Stil, viel Klasse. Schwarze Frauen wurden zu Vorbildern einer aggressiveren, wilderen Weiblichkeit mit endlos langen Fingernägeln, die wie Krallen aussahen. Von Donyale Luna, der ersten Afroamerikanerin auf dem Cover der US-«Vogue» in den 1960er-Jahren, über Janet Jackson bis hin zur dreifachen Goldmedaillengewinnerin und Leichtathletin Florence Griffith Joyner trugen diese Frauen eine besonders grosse Portion Extravaganz, Freiheit und Stolz nach aussen. Ein Stil, der heute so häufig kopiert wird, dass der kämpferische Gedanke und die gesellschaftskritische Aussage dahinter oftmals vergessen gehen.

Zumindest die Geschlechtergrenzen sind dabei, sich aufzulösen. Die Zeit ist reif für allhand Nailart-Verrücktheiten. Jene besonders anspruchsvolle Form der Maniküre, die den Ehrgeiz hat, ein Kunstwerk auf fünf Quadratzentimetern unterzubringen. Man denke an Miniaturlandschaften mit Kirschblüten, wie man sie in Asien trägt, an die mit Schmucksteinen besetzten Nägel einer Kardashian, an geometrische Spiele und andere bunte Kompositionen, die in den sozialen Netzwerken zu bestaunen sind. Vor allem seit Corona für maskierte Gesichter gesorgt und sich die Aufmerksamkeit auf andere Körperpartien verlagert hat. Dieses Stück Keratin, das an unsere wilde, ja tierische Vergangenheit erinnert, ist mehr denn je ein Sinnbild für Freiheit: für Klassik und Rebellion, für Chic oder die Liebe zum Kitsch. ☺

DAS ALTE ÄGYPTEN



IM LAUFE DER ZEIT

1039-991 v. Chr. Die Fingerspitzen der Mumien waren mit Gold überzogen, um die zerbrechlichen Knochen zu schützen.

Um 1938 Werbung für Revlon, die führende Nagellackmarke.

1944 Der Hollywoodstar Rita Hayworth mit elegant manikürten Fingernägeln.

1966 Donyale Luna ist die erste schwarze Frau, die ein «Vogue»-Cover zierte. Die manikürten Finger formen ein V für den Namen der Modezeitschrift.



1995 Die US-Athletin Florence Griffith Joyner zeigt ihre roten, allenartigen Nägel sich im Wettkampf.

1995 Chanel führt den farbigen «Rouge noir» ein, der zu einem Klassiker geworden ist.

2021 Bei Schiaparelli Couture nimmt die Nagelkunst neue Formen an und wird auf die goldene Spitze getrieben.

2022 Harry Styles lässt sich von seiner Kosmetikmarke Fenty Beauty inspirieren und lässt sich die Nägel von Frauen und Männern für sich sprechen.





SEIN SÜSSES GEHEIMNIS

KALORIEN ZÄHLEN? BEI **PIERRE HERMÉ** KÄME ES FREVEL GLEICH. PÜNKTLICH ZU DEN FEST- TAGEN LEGT DER STAR-PATISSIER SEINE BIOGRAFIE VOR UND TISCHT VIRTUOSES AUF.

TEXT **RENATA LIBAL**

D

ER SALON IST GEDIEGEN, der Ort mondän: Nahe den Champs-Élysées stellt Pierre Hermé seine neuen Kaffee- und Macaronsorten vor. Genauso akkurat wie die graue Weste von Monsieur geknöpft ist, ist auch die Anleitung zum Degustieren. Mit einem runden Löffel muss die Crema des Espressos der Seite geschoben werden, dessen rötliche Farbe signalisiert:

«Achtung, gleich wird es intensiv!» Bevor die Geschmacksnerven in Aufruhr versetzt werden, bahnt sich aber die Nase ihren Weg. Dann wird die Flüssigkeit mit einem selbstbewussten Schlürfen eingesogen – so kommen die Aromen am besten zur Geltung. Der berühmteste aller Konditoren, dessen Name über mehr als 60 Geschäften in Europa und Asien prangt, ermutigt: «Machen Sie weiter, keine Angst: Das Schlürfen ist für die Übung unerlässlich!» Fachleute bezeichnen die Mundbewegung als «Grumage» – als Grummeln. Bei den Macarons mit Haselnüssen aus dem Piemont ist es noch einfacher: Man beisst einfach in die dünne Kruste, die mit einer weichen, mit Knusperstücken durchsetzten Creme gefüllt ist. Yummie!

Das Jahresende bedeutet für alle Gastronomiebetriebe Hochsaison, Pierre Hermé übertrifft sich dieses Jahr jedoch selber. Er hat gleich drei limitierte Kaffeesorten für Nespresso kreiert. Eine Premiere – es ist die erste Zusammenarbeit des Schweizer Unternehmens mit einem Geschmackskünstler. Dazu gibt es passende Guetzli, Pralinés und sogar eine Duftkerze. Nebenbei backt Hermé einen spektakulären Weihnachtskuchen und hat seine erste Autobiografie veröffentlicht. Ganz zu schweigen von der vergänglichen Skulptur, die er im Oktober im Auftrag der Stadt Paris angefertigt hat.

Der 61-jährige Hermé experimentiert seit fast einem halben Jahrhundert mit süssen Köstlichkeiten. In Colmar geboren, wird er in einer Konditorfamilie gross, ist Spross der fünften Generation. Mit 14 Jahren geht er nach Paris, um bei der Koryphäre Gaston Le Nôtre in die Lehre zu gehen. 1998 gründet er sein eigenes Haute-Pâtisserie-Haus. Seine besondere Leidenschaft: die Neuinterpretation des Macarons. Naschkatzen aus der ganzen Welt stehen Schlange, um sich Gebäck zu gönnen, das Eigennamen trägt: die Ispahan-Torte, eine Symphonie aus Rosen, Himbeeren und Litschis, die Carrément Chocolat, Grand Cru Araguani, die Tarte Infiniment Vanille, die mit den drei Herkunftsländern der Schote – Mexiko, Tahiti und Madagaskar – spielt. Am Abend wird

die Zusammenarbeit «Nespresso x Pierre Hermé» in einem Pariser Hotel mit einer Party gefeiert. Der Konditor und Unternehmer ist entspannt, posiert in einem schwarzen Anzug und weissen Hemd auf Wunsch mit Influencern aus Brasilien und Marokko. Und er ist neugierig: «Haben Sie den OL Raspberry Cocktail probiert, den die Baristas mit meinem Kaffee kreiert haben?»

Kaffee mit Himbeergeschmack ... im Ernst?!

Aber ja! Himbeeren haben einen leicht bitteren Nachgeschmack, der sehr gut zum ausgewogenen Arabica-Kaffee passt, den wir ausgewählt haben. Gerade weil die Verbindung auf den ersten Blick irritiert, wollte ich dieses Aroma entwickeln. Man muss immer etwas wagen! Mit den Teams von Nespresso haben wir fast 40 Versuche durchgeführt, um den Geschmack hinzubekommen.

Wie trinken Sie Ihren Kaffee?

Sobald ich ins Büro komme, nach meinem Morgentee. Ich mag ihn schwarz, dazu ein Glas Sprudelwasser, wie in Venedig. Um ehrlich zu sein: Ich war kein Fan von aromatisierten Kaffees. Als Nespresso mich bat, eine festliche Kollektion zu entwerfen, habe ich mich selber herausgefordert. Ich wollte Kaffees kreieren, die meine Meinung ändern: einen mit intensiv fruchtigen Himbeernoten und einen mit Haselnussaromen. Ich liebe Haselnüsse, ich esse sie jeden Tag! Mit dem Ergebnis bin ich sehr zufrieden. Der dritte im Bunde ist ein besonders intensiver Espresso mit nur ganz wenig Bitterkeit.

Bei Ihrer Recherche haben Sie Kaffeebauern in Kolumbien getroffen.

Ich war zwei Mal dort und durfte eine aussergewöhnliche traditionelle Kultur und Gastronomie kennenlernen. Die Bauern arbeiten auf kleinen Farmen, die zwischen zwei und vier Hektaren gross sind. Nespresso begleitet den gesamten Prozess, vom Anpflanzen bis zur Verpackung. Ich erinnere mich ein Mittagessen bei einer Bäuerin namens Flora, an ihren brandneuen Herd: Man spürt, dass die Menschen wieder Vertrauen in die Zukunft haben. Und ihr Arabica ist aussergewöhnlich! Fruchtig, aber nicht zu sehr.

Ihre Biografie ist gerade bei Buchet-Castel erschienen – sind Sie ein glücklicher Konditor und Unternehmer?

Absolut! Aber die Vergangenheit interessiert mich nicht. Diesbezüglich habe ich eine gewisse Amnesie. Was ich hingegen spannend finde: über die tägliche Praxis des Berufs zu berichten. Ich hoffe, dass ich junge Menschen für dieses Handwerk begeistern kann, da es heutzutage sehr schwierig ist, neue Talente zu finden. Der Beruf ist anspruchsvoll, man muss viel stehen – aber was er für Horizonte eröffnet! In meinem Betrieb dauert ein Arbeitstag auch nur siebeneinhalb Stunden, ich finde das ist ziemlich okay, oder? Ich habe wirklich Lust, die Intelligenz der Hände hervorzuheben, sie zu entwickeln und weiterzugeben.

Inwiefern hat sich der Beruf seit Ihren Anfängen verändert?

Die Techniken sind dieselben geblieben, die grosse Revolution ist der Zugang zu wunderbaren Rohstoffen. Als ich anfang, backte ich noch mit Margarine anstatt mit Butter. Heute hat sich ein ganzes Spektrum an fabelhaften Möglichkeiten eröffnet. Vorhin sprachen wir über Kaffees, aber dieselbe Hingabe gilt auch für den Anbau von Vanille.

Sie sind auch ein Fan von korsischen Produkten.

Meine Frau stammt von dort. Seit zehn Jahren fahre ich jeden Sommer nach Korsika, ich liebe es dort. Einige Produkte waren wie eine Offenbarung für mich. Etwa Zedrat, schwarze Zitrone oder Currykraut.

Durch TV-Sendungen und die sozialen Medien ist die Sichtbarkeit von Konditoren und Küchenchefs stark gestiegen – spielt Ihnen das in die Hände?

Ich muss zugeben, dass man Konditoreiwaren viel besser fotografieren kann als, sagen wir mal, Foie gras. Aber die Optik allein reicht nicht aus. Die Produkte müssen auch sehr gut schmecken, sonst kommt der Kunde nicht wieder. Man darf nie vergessen, dass es der Alltag ist, auf dem die Karriere oder ein Unternehmen fusst – nicht die Scheinwerfer, die irgendwann wieder ausgehen.

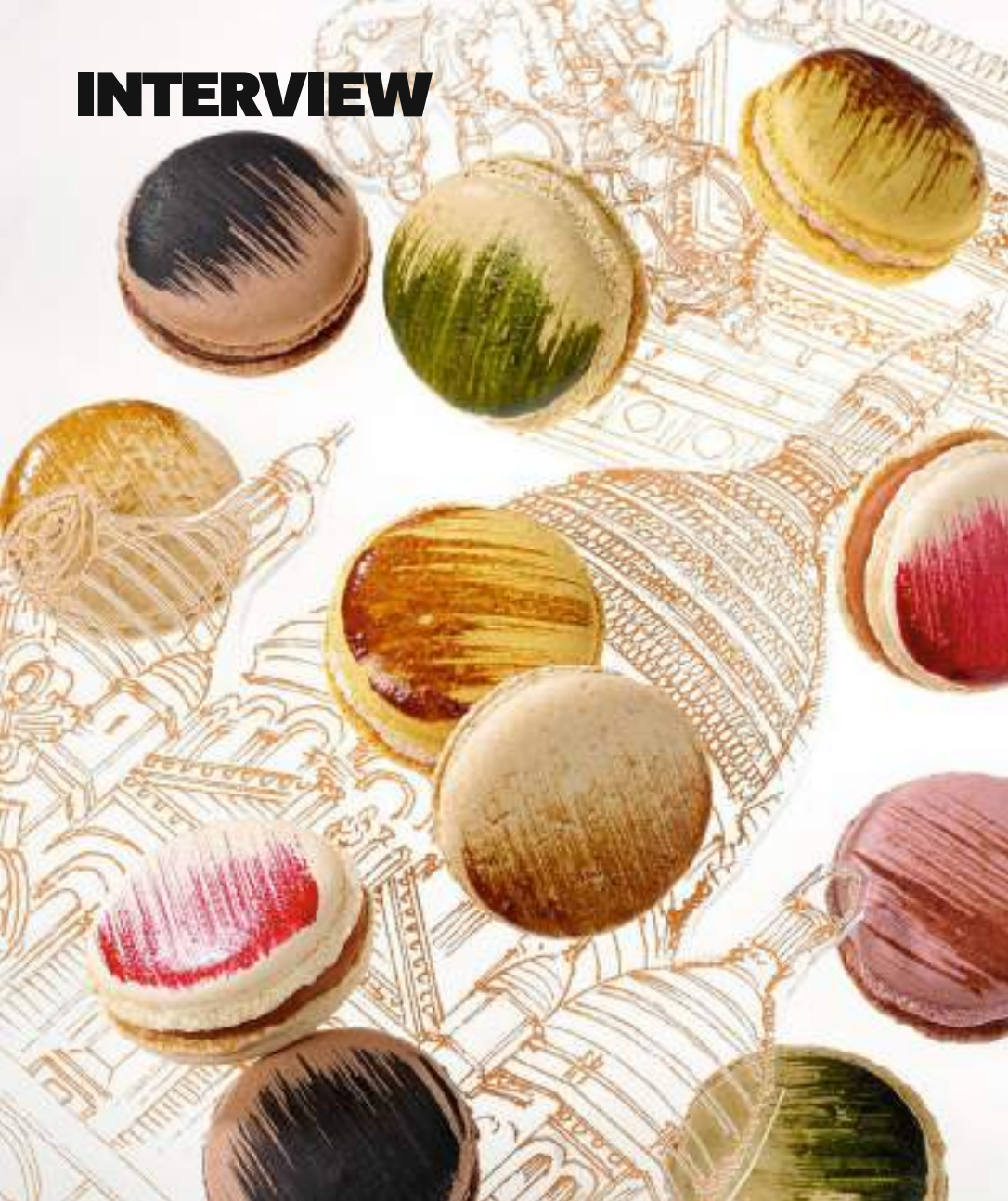
Trotzdem: Sie sind der erste Rockstar der Konditorei!

Zusammen mit meinen Teams haben wir den Aufstieg einer neuen Generation von Konditoren ermöglicht – und dazu beigetragen, dass ihre Fähigkeiten für die breite Öffentlichkeit sichtbar werden. Aber ich mag das Wort «Star» nicht besonders. Es überdeckt die ganze Arbeit, die im Verborgenen geschieht. Aber es stimmt, manchmal erkennt man mich auf der Strasse. Vorhin haben mir zwei ältere Damen mit einer Pierre-Hermé-Tasche in der Hand zugewinkt. Das freut mich natürlich, aber meine Hauptaufgabe ist es, meinen Teams zu ermöglichen, sehr gute Arbeit zu leisten. Mein Bekanntheitsgrad ist Ansporn für mich, Dinge weiterzuentwickeln, neu zu denken.



DREI AUF EINEN STREICH

Zum Jahresende hat der Star-Pâtissier drei Kaffeesorten in limitierter Auflage für die Schweizer Marke Nespresso entworfen: «Infiniment Fruité» mit Himbeergeschmack, «Infiniment Gourmand» mit Haselnussgeschmack und «Infiniment Espresso», dazu gibts gemischte Guetzli vom Meister.



DAS AUGE ISST MIT

LINKS Die Macaron-Kollektion «Le Temps retrouvé» ist eine Hommage an Proust. Verziert mit den feinen Zeichnungen von Juliette Lavat.

OBEN Die legendäre Ispahan-Torte mit Rosen, Himbeeren und Litschis.

RECHTS Hermés Weihnachtsstollen 2022 reflektiert die Haussmann-Architektur in Paris – mitsamt der Brücke Pont Neuf.



Wie definieren Sie den Hermé-Touch?

Die Dinge auf unsere Weise zu tun, wie man sie nicht unbedingt erwartet. Zum Beispiel wurden wir kürzlich von der Stadt Paris gebeten, eine Jubiläumstorte für das 20-jährige Bestehen der Kulturveranstaltung «Nuit Blanche» zu backen. Ich hatte keine Lust, noch eine weitere Torte zu backen, also habe ich etwas anderes gemacht: eine Installation aus Macarons, die zeitgenössischer Kunst ähnelt. Wie Sie sicher bemerkt haben, bin ich allergisch gegen jede Art von Benchmark, gegen jede Art von Klassifizierung – das ist eine Schublade für schlechte Ideen. Es ist sehr gut und interessant zu wissen, was andere machen, aber man sollte sich auf keinen Fall davon beeinflussen lassen.

Wie sieht eine Arbeitswoche von Ihnen aus?

Im Labor stehe ich schon seit etwa 20 Jahren nicht mehr. Dafür müsste ich morgens in Tokio, nachmittags in Paris und abends in Marrakesch sein ... Aber einige meiner Mitarbeiter – es sind fast 650 auf der ganzen Welt – sind schon seit 30 Jahren dabei, das heisst, sie wissen, wie der Hase läuft. Ich bin der Urheber aller Kreationen und begleite den Prozess vom Entwurf bis zum Verkauf. Meine Neugier ist mein Antrieb. Gestern zum Beispiel habe ich mit den Marketingteams an einem Projekt für das nächste Jahr gearbeitet, das Thema lautet Paradox: eine Kollektion, die etwas Köstliches mit einer Zutat verbindet, die als nicht sonderlich schmackhaft gilt. Diese Idee verfolgt mich seit fast zwei Jahren. Das Wort steht in grossen Lettern auf unserer Inspirationstafel. Gerade hat Prada ein Parfum mit diesem Namen herausgebracht. Das muss ich unbedingt mal riechen!

Allergiker, Veganer, Zuckerabstinenzler – unsere Ernährung wird immer komplexer. Wie kann man es allen recht machen?

Wenn Sie mir diese Frage vor zehn Jahren gestellt hätten, hätte ich Ihnen geantwortet: Ich bin keine Apotheke. Jeder Herausforderung bietet aber auch neue Möglichkeiten. Ich arbeite derzeit an einem veganen Backbuch. Unsere «Gourmandise raisonnée»-Linie offeriert Patisserie mit einer reduzierten Kalorien-, Kohlenhydrat- und Fettzufuhr. Die nächste Neuheit in dieser Richtung ist die «Tarte Infiniment Passion» – was für ein schöner Name! Aber 60 Prozent der Produkte, die wir verkaufen, sind glutenfrei – sie heissen Macarons.

Die berühmten!

In der Schweiz kennen Sie bestimmt das Luxemburgerli. Es handelt sich um den Vorläufer des Macarons, der Ende der 1950er-Jahre von einem Luxemburger erfunden wurde. Er war beim Konditor Sprüngli angestellt und hatte die simple Idee, eine Füllung zwischen zwei Makronenguetzli zu platzieren.

Apropos Schweiz: Wann bekommen wir die erste Filiale? Es wird höchste Zeit!

Wir pflegen ein freundschaftliches Verhältnis, also werde ich Sprüngli nicht auf seinem Terrain bekämpfen! Nein, im Ernst: Ich glaube, dass vor allem die Genferseeregion für uns interessant wäre, aber es ist nichts Konkretes geplant. Mein Vater war Bäcker

Ich bin allergisch gegen jede **Form der Klassifizierung**. Ich denke Dinge gerne neu

und Konditor und hat sein Handwerk an der Richemont-Schule in Luzern gelernt. In meiner Kindheit waren wir sehr oft dort. Als ich das letzte Mal da war, habe ich im «Bürgenstock» übernachtet, einem wunderschönen Hotel. Und ich hatte unvergessliche gastronomische Erlebnisse bei Denis Martin in Vevey und im Hôtel de Ville in Crissier zu Zeiten von Philippe Rochat. Ich habe auch Fredy Girardet kennengelernt und durfte seine Küche bei Wohltätigkeitsgalas probieren. Aber ich bedauere, dass ich nie die Gelegenheit hatte, in seinem Restaurant zu essen. Und ich liebe Gruyère-Creme und Meringues!

Wie viel Disziplin braucht man, um gleichzeitig so genussvoll und kalorienarm zu arbeiten wie Sie?

Ah, ich kämpfe! Es ist ein ewiges Auf und Ab. Ich versuche, das Frühstück ausfallen zu lassen – und das gelingt mir fast immer. Aber ich bin ein unverbesserlicher Feinschmecker.

Sie sind auch ein grosser Kunstliebhaber. Sammeln Sie auch?

Ich hasse die Idee des Sammelns, egal ob Kunst oder andere Dinge. Ich finde das Prinzip befremdlich. Ich lasse mich gerne überraschen und bin an Begegnungen interessiert. Alle meine Bilder und Skulpturen erinnern an Persönlichkeiten, die ich getroffen habe und zu denen ich eine Beziehung aufgebaut habe. Wie übrigens auch beim Wein! Zuerst lerne ich einen Winzer kennen, dann probiere ich seinen Wein, lasse ihn reifen ... und teile ihn dann mit anderen. Das Wichtigste ist immer das Teilen!

Wie feiern Sie Weihnachten?

Im Kreise meiner Familie. Mit meiner Frau, meinem Sohn, meinen Schwiegereltern, meiner Schwiegertochter und ihrer Mutter. Wir beginnen immer mit der Foie gras von Christine Ferber aus dem Elsass, die beste, die ich kenne. Dann folgt ein Gericht, das jedes Jahr variiert und von unserer Freundin, der Chefköchin Hélène Darroze, gekocht wird.

Und als Dessert natürlich Ihr legendärer Stollen – der diesjährige sieht unglaublich aus!

Haben Sie ihn gesehen? Er heisst «Tout Paris» und ist eine Hommage an die Pont Neuf, mit allen architektonischen Details aus Zartbitterschokolade mit Puffreis-Pralinés, Karamellcreme mit Fleur de Sel und vielem mehr. ☺

ELETRÉ

DER ERSTE VOLLELEKTRISCHE HYPER-SUV



Jetzt verfügbar für Reservierung.

Informieren Sie sich online über Ausstattungspakete und Preise.



[LOTUSCARS.COM](https://www.lotuscars.com)

MODE



GAUDI MIT GLAMOUR

FÜR DIE PISTE? FÜR DIE PARTY? EGAL! DIESE WINTEROUTFITS
MACHEN ÜBERALL EINE GUTE FIGUR.

FOTOS SABINE VILLIARD STYLING SIMON PYLYSER



DIESE SEITE Jacquard- Daunenjacke mit Mohnblumenmuster und Jacquard-Rock mit Blumenmuster, **2 Moncler 1952**. Oberteil mit Stehkragen aus technischem Gewebe, **Moncler Grenoble**. Socken aus technischem Gewebe, **Colmar**. Boots aus Wildleder, **Giorgio Armani Neve**. Helm und Skibrille, **Fendi**.

LINKE SEITE Jacke *Clea* aus wasserabweisendem, atmungsaktivem Softshell mit Kunstpelzkragen, **Fusalp**. Brille aus Acetat, **Dior**. Ohring, Weissgold, besetzt mit 198 Diamanten im Brillantschliff (2,45 ct) und Onyx; Zwei-Finger-Ring (kleiner Finger u. Ringfinger), Weissgold, besetzt mit 104 Diamanten im Brillantschliff (0,74 ct) und Onyx; Ring (Mittelfinger), Weissgold, besetzt mit 396 Diamanten im Brillantschliff (3,73 ct), Amethyst und Onyx; Ring (Zeigefinger) mit 314 Diamanten im Brillantschliff (2,26 ct) und Onyx, Kollektion *Clash [Un]limited*, **Cartier**.



DIESE SEITE Wendejacke aus Daunen und recyceltem Polyester, **Tommy Hilfiger x Richard Quinn**. Skianzug mit Kapuze und Schneeflockendruck aus Nylon, Stiefel *Pillow Comfort Boot* aus Nylon, **Louis Vuitton**. Hut *D-Bobby* aus Schafwolle mit besticktem Besatzband Christian Dior Paris, **Dior**. Skistöcke *One by XO, XO*.

RECHTE SEITE Kapuzenmütze aus Mohair und Wolle, **Brunello Cucinelli**. Gesteppter Overall aus reflektierendem *Dior Star-Taft* und Jacquard-Pullover *Dior Alps, Dior*. Schwarze Ski mit rotem Belag und Bindungen, *One by XO*, limitierte Auflage, **XO**. Armband aus Weissgold mit 1065 Diamanten im Brillantschliff (18 ct), Amethysten und Onyx, Kollektion *Clash [Un]limited, Cartier*.



MODE





DIESE SEITE Parka mit Kapuze aus technischem Satin, Body mit Stehkragen aus bedrucktem Jersey und Parabolskis aus Holz und Glasfaser, **Chanel**. Skistiefel XT3, **Lange**.

LINKE SEITE Skijacke und -hose aus technischem Popeline, Nylonbob, **Prada**. Brille aus Acetat, **Chanel**. Rucksack **Snomad** aus recyceltem Material aus der Summit Series™, **The North Face**. Ski, **Giorgio Armani Neve**. Collier, Weissgold, besetzt mit 215 Diamanten im Baguetteschliff (15,40 ct), 92 Diamanten im Brillantschliff (8,38 ct) und zwei Diamanten im Prinzessinnenschliff (0,36 ct); Ohringe, Weissgold, besetzt mit je fünf Diamanten im Baguetteschliff (1,12 ct) und zehn Diamanten im Brillantschliff (0,95 ct), Kollektion **Reflection**, **Cartier**.

ART DIRECTION Géraldine Dura

PRODUKTION Endrit Nurcaj

MAKE-UP Ania Grzeszczuk

HAIR Massanori Yahiro

MODEL Vika Evseeva

FOTOASSISTENZ Hélène Bozzi und Philippe Milliat

DIGITALE BEARBEITUNG Etienne Oliveau

DEKORATION Aymeric Amould

DIESES SHOOTING ENTSTAND IN

ZUSAMMENARBEIT MIT CARTIER



Das Handwerk der Edelsteinfasser wird bei der neuen Uhrenkollektion besonders hervorgehoben.

Edle Kissenschlacht

MIT DIESER UHR VON CARTIER LEGEN WIR GERNE EIN PÄUSCHEN EIN: DAS MIT EDELSTEINEN BESETZTE GEHÄUSE DER COUSSIN LÄSST SICH WIE EIN KISSEN VERFORMEN.

TEXT DIE REDAKTION

EIN KISSENFÖRMIGES Uhrengehäuse gehört eher zu den Klassikern als zu den Trendmodellen. Die Uhr, die auf der Titelseite dieser Ausgabe glänzt, ist aber alles andere als gewöhnlich. 1011 Diamanten im Brillantschliff mit insgesamt 5,45 Karat funkeln und glitzern mit den Nordlichtern um die Wette. Die wenigen Glücklichen, die ein Exemplar der auf 20 Stück limitierten Kollektion in die Hände bekommen (nur mit einem Mikrofaser-Handschuh versteht sich!), erleben einen einzigartigen Effekt: Das 13,6 Millimeter dicke Gehäuse verformt sich auf Druck und geht wieder in seine ursprüngliche Form zurück – wie ein weiches Kissen. Das Geheimnis dahinter? Die ineinander verflochtenen Glieder des Gehäuses ergeben ein Gitter aus Gold – direkt aus dem 3-D-Drucker. Die leicht abgeflachte, hohle Kugel erinnert an das Gehäuse von Seeigeln, aus der die Stacheln der Tiere ragen – nur dass es in diesem Fall Diamanten sind. Da sich die Fassung verformt und wieder spannt, wird sie mit Harz gefestigt, bevor die Edelsteine eingefasst werden können. Auch wenn es nicht der erste Geniestreich des Hauses mit dem Panther ist (Cartier feiert dieses Jahr 175 Jahre Juwelierskunst), ist die Uhr Coussin dennoch eine Innovation. Sie stammt aus der Feder der Ingenieure des Innovations- und Forschungslabors.

Um die Grenzen des Materials und der technischen Möglichkeiten auszureizen, bedarf es jeder Menge Einfallsreichtum und jahrelange Erfahrung. Im Maison des Métiers d'Art (MMA) in La-Chaux-de-Fonds, ganz in der Nähe der Produktionsstätte, wird dieses aussergewöhnliche Savoir-faire nachhaltig gesichert. In einem renovierten ehemaligen Berner Bauernhaus mit lichtdurchfluteten Etagen werden nicht nur die wertvollen, tra-

ditionsreichen Fertigkeiten weitergegeben, sondern auch jene der Zukunft ausgetüfelt. Die ersten Modelle der Coussin wurden hier gefertigt. Bis jetzt können nur die Kunsthandwerker vor Ort sowie ein einziger Partner diese Uhr herstellen.

Die Beweglichkeit des Gehäuses und die Komplexität der verschiedenen Diamantgrößen sind nur ein Teil der Herausforderung dieser limitierten Edition. Für die Edelsteinfassung eines jeden Modells werden insgesamt 125 bis 150 Arbeitsstunden benötigt. Eine weitere Schwierigkeit besteht darin, die «Triangle» ästhetisch anzuordnen. Die Kollektion (drei Modelle davon sehen Sie rechts) stellt nämlich zum ersten Mal eine Triangle-Fassung vor. Bei dieser Technik werden die Diamanten ohne traditionelle Körnung direkt ins Gehäuse eingearbeitet. Das Gold tritt dabei in den Hintergrund, sodass die Diamanten besonders gut zur Geltung kommen. Die Steine sind zudem in Spiralen angeordnet, was für den gepolsterten, kissenähnlichen Effekt sorgt. Bei einigen Modellen (wie etwa der zweifarbigen Version mit schwarzen Spinellen oder Paraiba-Turmalinen) sind die Edelsteine verkehrt herum, mit dem Spitz nach oben, eingesetzt. So entsteht eine Variation in der Struktur.

Kreative Erfindungen sind charakteristisch für das Haus Cartier, das als eines der innovativsten Schmuckhäuser gilt. Allein die vielen unterschiedlichen Formen des Panthers in den Kollektionen führten zu zahlreichen neuen Fassungen – etwa die exklusive Felfassung (Serti Pelage). Eine der grössten Erfolge ist die Fassung Serti Vibrant, bei der jeder Diamant auf eine winzige Feder gesetzt wird. Die Bewegung der Trägerin löst ein intensives Lichterspiel von funkelnden, vibrierenden Diamanten aus. Bei der Coussin können Sie ruhig liegen bleiben: Sie funkelt auch im Ruhezustand. ●



WELCHES KISSEN HÄTTEN SIE GERNE?

Die neue Kollektion **Coussin** von Cartier umfasst das limitierte Modell Haute Joaillerie (rechts), das es ebenfalls in Blau-Grün (mit Smaragden, Saphiren, Tsavoriten und Turmalinen) gibt, sowie ein zweifarbiges Modell in Schwarz (mit Spinellen, oben rechts) oder in Grün und Gelb (mit Tsavoriten und Turmalinen). Das im Vergleich schlichteste Modell ist aus Weiss- oder Roségold und mit Diamanten besetzt – auch hier kommen die spiralförmigen Linien der Edelsteine wunderbar zur Geltung.



Traumfänger

WIE DIE KULISSEN IN EINEM THEATER VERWANDELN PARAVENTS EINEN RAUM IM HANDUMDREHEN.

TEXT UND AUSWAHL RENATA LIBAL



GIACOPINI DESIGN

Tausendsassa aus Metall Die modulare Garderobe trennt den Raum ab und dient gleichzeitig als Spiegel, Leuchte und Garderobenständer. Das Objekt wurde 2019 von Manuel Barbieri für das italienische Haus entworfen, das sich auf glänzendes Metall spezialisiert hat. *Déjà-vu, Giacopini Design, sechs Farben und fünf Module, ab 1130 Euro.*



LOUIS VUITTON

Buntes Flechtwerk Handgeflechtene Lederriemen, die wie neun bunte Avocados anmuten: Das «Obst» kann an die Wand gehängt werden oder freistehend den Raum nach Belieben modulieren. Der fröhliche Paravent, den die brasilianischen Designer-Brüder Fernando und Humberto Campana für die Kollektion Objets Nomads von Louis Vuitton entworfen haben, macht definitiv gute Laune! *Aguacate, Louis Vuitton, auf 30 Stück limitierte Edition, je 45 000 Euro.*

POLIFORM

Seilschäften Dieser elegante, von Jean-Marie Massaud entworfene Paravent setzt schlichte und natürliche Materialien (lackiertes Metall und Seil) in Szene. Die Seile fügen dem Interieur ein architektonisches und modernes Element hinzu. *Hima, Poliform, drei Höhen, drei bis fünf Paneele, Preis auf Anfrage (Vorbestellung möglich)*



POLTRONA FRAU

Gewehte Geometrie Das Markenzeichen des italienischen Herstellers Poltrona Frau? Schönstes Leder! Der modulare Paravent des Designerpaares Enrico Fratesi und Stine Gam (er Italiener, sie Dänin) unterstreicht die Tradition auf äusserst raffinierte und zugleich elegante Art und Weise. *Plot, Poltrona Frau, zwei, drei oder vier Module, zwei Muster (rund oder rautenförmig), vier Farben, ab 5640 Euro.*

ARTFLEX

Multi-Tasker Ein doppelseitiger Spiegel, Wiener Geflecht, schwarzer oder grüner Lack, gewelltes Glas: Das Möbel namens Threshold kann wie ein Schminktisch an die Wand gestellt werden oder den Raum unterteilen. Entworfen wurde es vom angesagten Studio Neri&Hu, das sich in Shanghai und London inspirieren lässt. *Threshold, Artflex, zwei Höhen, grüner oder schwarzer Lack, 10 679 Fr.*



CASSINA

Auf dem Holzweg? Nicht doch! Unter den Neuauflagen von Objekten grosser Meister befindet sich auch dieser Paravent aus 313 einzelnen Holzklötzen, die individuell bewegt werden können. Charlotte Perriand entwarf ihn 1969 für das Büro des japanischen Botschafters in Paris. Einst ein Unikat, geht er seit 2021 in Serie: als Hommage an die Handwerkskunst und das Land der aufgehenden Sonne, das die französische Designerin so sehr liebte. *Paravent Ambassade, Cassina, aus Eiche oder Nussbaum (natur oder schwarz), ab 7318 Fr.*



SPIEL MIT MIR!

DIE WÜRFEL SIND GEFALLEN: DIESES JAHR WÜNSCHEN WIR UNS ETWAS KLEINES ZUM FEST.

FOTOS SEB MICHEL AUSWAHL MATHILDE BINETRUY, ENDRIT NURCAJ



OBEN LINKS Von oben nach unten: Schlüssel-anhänger *Vivienne Tassel*, vergoldetes Metall, Holz, Glasperlen, Leder, **Louis Vuitton**. Schlüsselanhänger *Groom* mit *Diabolo de Cartier*-Wachssiegeldekor, lackiertes Metall mit goldfarbenem Finish, **Cartier**. Kartenetui *Extreme 3.0*, Reissverschlussfach für drahtlose Kopfhörer, geprägtes Vollrindsleder, mit abnehmbarem Umhängeband, **Montblanc**. Holzspirale, handwerkliche Schweizer Herstellung, Privatsammlung

OBEN RECHTS Von oben nach unten: Sattlertasche *Kelly II Mini* aus hydrablauem Mysore-Ziegenleder, **Hermès**. Kettentasche *Nano Baguette* aus grünem Nappaleder mit geprägtem FF-Logo, **Fendi**. Mikrotasche *Alphaville* aus genarbttem Ziegenleder in Fuchsia und Schwarz, **Pierre Hardy**. Minitasche *Lady Dior*, Kalbslackleder in Pfingstrosenrosa, **Dior**. Umhängetasche *Speedy 20*, genarbttes, bedampftes und geprägtes Rindsleder, wassergrün, **Louis Vuitton**. Riesenmikado aus Holz (50 cm), **HOT Games**.

RECHTS Von oben nach unten und von links nach rechts: Anhänger *Perlée Couleurs*, Gelbgold und Koralle, **Van Cleef & Arpels**. Ring *Capture Me*, 18-Karat-Weissgold und Diamanten, **Akallis**. Wandelbare Ohrhinge *Eternal N°5*, 18-Karat-Weissgold und Diamanten, **Chanel**. Clip *Lucky Animals Duck*, Gelbgold, Lapislazuli, Malachit, Perlmutter, Onyx, **Van Cleef & Arpels**. Brosche *Bvlgari Bvlgari*, 18-Karat-Roségold, mit Onyx und Diamanten, **Bulgari**. Schachspiel aus Birkenholz, **Longfield Games**. Staunton-Schachfiguren aus Buchsbaumholz, plombiert und gefilzt, handwerkliche Herstellung aus Frankreich (Jura).

LINKE SEITE Im Zickzack von oben rechts nach unten: Uhr *Première Edition Originale*, aus Gelbgold beschichtetem Stahl und schwarzem Leder, schwarzes Zifferblatt, **Chanel**. Uhr *Mini Trésor*, Kollektion *De Ville*, Zifferblatt und Armband (Milanaise-Maschen) aus 18-Karat-Moonshine™-Gold, 26 mm, mit Diamanten besetztes Gehäuse, Quarzuhrwerk, **Omega**. Uhr *Faubourg Polka*, Weissgold, Zifferblatt aus Naturperlmutter mit vier Diamanten, 15,5 mm, Gehäuse besetzt mit 19 Diamanten, Krone besetzt mit einem Diamanten, Armband mit 83 Diamanten, **Hermès**. Uhr *Happy Diamonds*, 18-Karat-Roségold, grünes Perlmutterzifferblatt, umrahmt von fünf beweglichen Diamanten und besetzt mit zwei weiteren Diamanten, doppelt geschlungenes Armband, aus grünem, genarbttem Leder, Quarzuhrwerk, **Chopard**. Uhr *Perlée*, Gelbgold, guillochiertes weisses Perlmutterzifferblatt, 23 mm, Ripsarmband, Quarzuhrwerk, **Van Cleef & Arpels**. Uhr *Bvlgari Bvlgari*, Edelstahl, Lünette mit eingraviertem Doppellogo und Perlmutterzifferblatt, 23 mm, Quarzuhrwerk, **Bulgari**. Uhr *Limelight Gala*, 18-Karat-Roségold, mit Diamanten besetzt, 26 mm, Armband aus Alligatorleder, Quarzuhrwerk, **Piaget**. Uhr *Panthère*, kleines Modell, Gelbgold, Krone mit blauem Saphir, Zifferblatt mit goldenem bis goldbraunem Farbverlauf, Quarzuhrwerk, **Cartier**. Backgammon-Koffer aus schwarzem Vinyl und mit aufgenähten Pfeilen, **HOT Games**.

Sämtliche Spiele sind erhältlich bei **Jouets Davidson**, 20, rue Grand Saint-Jean, in Lausanne.



UNTERWEGS



Zimmer mit Blick auf das Matterhorn im Hotel «Beausite» in Zermatt, das seinem Namen alle Ehre macht.

10

HOTELS IN DEN BERGEN

DIESE NEUEN HÄUSER SIND
ECHTE GIPFELSTÜRMER –
IN JEDER HINSICHT

TEXTE *TINA BREMER, ESTELLE LUCIEN*



1 Zermatt (CH) Britischer Chic mit besten Aussicht

Das Hotel Der Name ist hier definitiv Programm: Das aufwendig umgebaute «Beausite» rühmt sich, in Zermatt die Zimmer mit der schönsten Aussicht zu haben, der Blick geht direkt aufs Matterhorn. Die Zimmer und Suiten befinden sich in einem Belle-Époque-Gebäude, welches das goldene Zeitalter des Alpinismus reflektiert. Damals erklommen vor allem Engländer die Berge. Ihr Werkzeug, das Kletterseil, zieht sich denn auch wie ein roter Faden durch das britisch angehauchte Designkonzept von Innenarchitektin Claudia Silberschmidt vom Atelier Zürich. Dazu passen die Textilien von Mulberry oder Christopher Farr.

Der feine Unterschied Coole Kunst: Die Türen sind umrahmt von einer Seiltapete mit 3D-Effekt, den Weg zum Spa weist die Installation «The Symposium» vom Schweizer Künstler Daniel Cherubin.

Die Kulinarik Besser geht es nicht: In den Restaurants und Bars kommen die eigenen Rinder und Schweine auf den Teller, die Milchprodukte stammen vom benachbarten Bauernhof. Ein nachhaltiger Hochgenuss!

Beausite, DZ ab 300 Fr., www.beausite-zermatt.ch

2 St. Moritz (CH) Lässige Anmut in nobler Umgebung

Das Hotel Wenn im legendären St. Moritz ein neues Hotel eröffnet, sind die Erwartungen hoch. Tummelt sich im Winter doch die internationale Hautevolee in dem Engadiner Ferienort. Da passt der Name des Boutiquehotels schon mal ins Bild: «Grace», zu Deutsch «Anmut». Es ist das erste Haus der neuen, gleichnamigen Kette. Die Eröffnung ist für Ende Januar 2023 geplant, die ersten Bilder sind vielversprechend: ein imposantes Jugendstilgebäude samt modernem Anbau und zeitgenössischem Interieur. Denn, so General Manager David Frei: «Das Grace Margna St. Moritz wird kein klassisches Luxushotel sein.» Man setzt auf einen nahbaren Lifestyle.

Der feine Unterschied Die Bar in der denkmalgeschützten Halle ist das Herzstück des Hotels.

Die Kulinarik Schlemmen deluxe: Von einer Brasserie über einen Pop-up-Space bis zum All-Day-Dining-Restaurant mit Showküche und Pizzaofen – hier kommen garantiert alle Gourmands auf ihre Kosten.

Grace Margna St. Moritz, DZ ab 470 Fr., www.gracestmoritz.ch

3 Bad Gastein (AT) Cooler kuren und retro nächtigen

Das Hotel Das «The Cōmodo» in Bad Gastein befindet sich in einer ehemaligen Klinik, die zu einem Designhotel im Stil der 60er- und 70er-Jahre umgewandelt wurde. Das durchkonzipierte Interieur steht im Kontrast zur wilden Natur, die wie ein Stillleben vor den grossen Fensterfronten zu bestaunen ist. Müssen Sie beim Wort Kurort gähnen? Aber nein! Das österreichische Bijou ist alles andere als verschlafen: Die Belle-Époque-Gebäude sind Zeugen der glanzvollen Vergangenheit und haben Bad Gastein den huldvollen Namen «Monaco der Alpen» eingetragen.

Der feine Unterschied Das Hotel arbeitet eng mit der Berliner Kunstszene zusammen, die vor allem von den Bergen inspirierte Objekte und Kunstwerke kreiert – exklusiv für das «The Cōmodo».

Die Kulinarik Der Berliner Chefkoch Max Jensen legt besonderes Augenmerk auf Gemüse von den umliegenden Bauernhöfen.

The Cōmodo, DZ ab 330 Fr., (mind. zwei oder drei Nächte), www.thecomodo.com



4 St. Anton (AT) Nordischer Esprit in Tirol

Das Hotel Seinen Namen verdankt das Hotel «Ullrhaus» dem nordischen Gott Uller – dem Wächter der Jagd, des Winters und des Skilaufens. Es steht nämlich mitten im Zentrum von St. Anton am Arlberg in den Tiroler Alpen, wo es 2020 von einem Paar eröffnet wurde, das im Ort aufwuchs. Holz, Wolle und Stein sorgen für eine Wohlfühlatmosphäre, ganz im Stil des skandinavischen Purismus. Die Farbpalette aus Grün und Grau spiegelt dabei die Natur vor der Tür wider. Im Soussol laden ein Spa samt Pool und eine finnische Biosauna zum Entspannen ein – nach einem abenteuerlichen Tag auf den berühmten Abfahrten des Orts, wie etwa der Kandahar-Piste, genau das Richtige.

Der feine Unterschied Um eine unvergessliche Sicht auf die Berge zu haben, bietet sich die «Ullr Rooftop Suite» an: 145 Quadratmeter, private Sauna und Panoramaterrasse. Was will man mehr!

Die Kulinarik Auch im Gourmetrestaurant des Hotelinhabers Michael Gfall spürt man den nordischen Einfluss: auf den ersten Blick simpel, in echt unglaublich raffiniert und lecker.

Ullrhaus, DZ ab 332 Fr., www.ullrhaus.at

5 Dolomiten (IT) Inmitten von Baumwipfeln

Das Hotel Ursprünglich sollte hier, in Bressanone in Trentino-Südtirol, ein Sanatorium für Lungenkranke entstehen, der Erste Weltkrieg machte dem Vorhaben aber den Garaus. Jetzt wird im «Forestis» stattdessen die Seele gepampert. Der Name des 5-Sterne-Hotels leitet sich vom ladinischen Wort für «Wälder» ab. Befindet sich das Hotel doch inmitten von diesen, auch die Spa-Treatments sind inspiriert von verschiedenen Baumarten. Die klare Bergluft, das lokale Quellwasser und die sonnige Lage tun ihr Übriges. Die Suiten lassen die Grenze zwischen drinnen und draussen verschwimmen – für ein einzigartiges Baumhaus-Feeling!

Der feine Unterschied Die Aussicht auf die Spitzen der Dolomiten ist von den bodentiefen Fenstern der Suiten, die sich auf drei Türme aufteilen, unschlagbar.

Die Kulinarik Augen- und Gaumenschmaus bietet das stufenförmig ausgerichtete Restaurant: Hier serviert Chefkoch Roland Lamprecht eine regionale «Waldküche».

Forestis, Turmsuite ab 600 Fr. inkl. Frühstück und Dinner, www.forestis.it

6 Davos (CH) Wie im schicken Wohnzimmer

Das Hotel Mehr als ein Jahr lang war das ehemalige Hotel Continental an der Promenade in Davos geschlossen, um pünktlich zur diesjährigen Skisaison seine Türen wieder zu öffnen. Dahinter verbergen sich: 49 neu renovierte Zimmer und Suiten sowie ein ausgebauter Dachstock, in dem man jetzt ebenfalls schlummern kann. Die denkmalgeschützte Fassade am Haus ist geblieben, im Inneren des «Alpine Inn» beglückt ein lässiges Wohlfühl-Design. Betreiber Samuel Kappeler setzt auf eine «umkomplizierte und herzliche Gastfreundschaft».

Der feine Unterschied Kunst- und Architekturhistoriker Michael Hanak wachte darüber, dass die Geschichte des Hauses aus dem Jahr 1908 nicht vergessen geht. Die Biografie über das Gebäude und seine Gäste erscheint kurz vor Weihnachten.

Die Kulinarik Am Herd vom «1908 Restaurant & Bar» steht David Svarcs, der jeden Abend ein yummy Sechs-Gang-Tasting-Menü aufischt. Kumpybe gefällig? Wie wäre es zum Beispiel mit Steinpilzen mit Zwetschgen und Popcorn oder Bison-Filet mit Datteln? Alpine Inn, DZ ab 139 Fr. inkl. Fr., www.huettENZAUBER.ch



7 Crans-Montana (CH) Naturluxus für alle Sinne

Das Hotel Wannabe-Gäste müssen sich noch bis zum 23. Februar 2023 gedulden, bis das «Six Senses» in Crans-Montana seine Türen öffnet. Das Hotel mit seinen 78 Zimmern befindet sich in einem Komplex, in dem auch private Wohnungen untergebracht sind. Auf 2000 Meter Höhe verspricht die Hotelgruppe – wie seit ihrer Gründung 1995 – ein Öko-Luxus-Erlebnis. Dazu gehören: ein ganzheitlicher Ansatz inklusive Nachhaltigkeitsprinzipien. Die Böden, Holzmöbel und Stoffe wurden weitestgehend aus recycelten und erneuerbaren Materialien gefertigt.

Der feine Unterschied Das 2000 Quadratmeter grosse Spa! Die Biohack Recovery Lounge ist mit den neusten technischen Tools ausgestattet.

Die Kulinarik Das «Byakko» verdankt seinen Namen dem weissen Tiger aus der japanischen Mythologie – lokale Produkte werden auf traditionelle japanische Art und Weise zubereitet. In der Brasserie Wild Cabin gibt es alpine Gerichte aus der Schweiz.

Six Senses Crans-Montana, DZ ab 1400 Fr., www.sixsenses.com/en/resorts/cransmontana

8 Villars-sur-Ollon (CH) Ein Palast wie ein Zuhause

Das Hotel Seine imposante Erscheinung hat dem 1913 eröffneten «Villars Palace» den Spitznamen «Kreuzfahrtschiff der Alpen» eingebracht. Das Hotel gehörte von 1968 bis 2018 dem Club Med und wurde 2019 von zwei Unternehmern gekauft, die daraus einen «bescheidenen Palast der Alpen, in dem sich jeder wie zu Hause fühlt» machen wollten. Das renovierte Gebäude bezaubert ohne grossen Prunk – auch wenn die acht Meter hohe Lobby ganz schön beeindruckend ist. Zusammen mit der École Hôtelière in Lausanne wurde ein Bildungsprogramm ins Leben gerufen.

Der feine Unterschied In den Räumlichkeiten des Hotels sind permanente Ausstellungen der Comic-Urgesteine Hugo Pratt und Hergé zu sehen. Daneben werden die Bilder von Jimmy Nelson gezeigt, der für seine Porträts von indigenen Völkern bekannt ist.

Die Kulinarik Bevor Sie sich durch die Köstlichkeiten des Restaurants Rôtisserie schlemmen, gehen Sie auf einen Aperitif in die Bar, deren Minimumum die Geschichte des Waadtlander Skiorts zum Besten gibt. Le Villars Palace, DZ ab 620 Fr., www.villarspalace.ch

9 Savoie (FR) Dem Ruf der Berge folgen

Das Hotel Zwischen dem Lac du Bourget und dem Lac d'Annecy erhebt sich das Gebirgsmassiv der Bauges. Hier, im französischen Département Savoie, eröffnete vor Kurzem die «Auberge d'Aillon et d'Ailleurs». Aktivitäten wie Skilanglauf und Schneeschuhwandern laden dazu ein, zur Natur zurückzufinden. Die Einrichtung der 14 Zimmer mit Aussicht auf die Berge und Weiden ist eine Reminiszenz an die traditionelle Bergwelt und ihre Bewohner.

Der feine Unterschied Der Wellnessbereich bietet einen beheizten Pool, nordische Bäder im Garten und ein Spa mit Ayurveda-Behandlungen. Das ursprünglichste Angebot ist ein Molkebad, das die Haut mit Feuchtigkeit versorgt. Es war bereits im 18. und 19. Jahrhundert beliebt.

Die Kulinarik Küchenchef Marc Guy und seine Partnerin, die sich mit wilden Kräutern allerbestens auskennt, setzen auf lokale Produzenten – ganz im Sinne des nachhaltigen Slow-Food-Prinzips. Auberge d'Aillon et d'Ailleurs, DZ ab 108 Fr., www.aillon-ailleurs.com



Erfahrungsaustausch und menschliches Miteinander: **der ultimative Luxus.**



Berghotels wie das «Villars Palace» warten nicht nur mit einem edlen Interieur, sondern auch mit einer exklusiven Gastronomie auf.

10 Val-d'Illiez (CH) Viel Aha für wenig Geld

Das Hotel Die entspannte und gemütliche Atmosphäre gehört in der «Peanut Mountain Lodge» in Val-d'Illiez im Skigebiet Portes du Soleil zum Programm. Das 2021 eröffnete Hotel mit 14 Zimmern interpretiert den Berghüttenstil auf spielerische und unkonventionelle Art und Weise. Die Gänge sind markiert wie Wanderwege, in den Zimmern finden sich diverse Anspielungen auf Berghütten oder Wohnwagen – zum Glück aber mit dem Komfort hochwertiger Betten. Die Bar im Soussol ist auch ein Weinlokal inklusive Pétanque-Bahn und Wandbemalung im Underground-Stil.

Der feine Unterschied Für die «Peanut Mountain Lodge» gibt es keine Pause in der Zwischensaison: Das Hotel ist ganzjährig geöffnet. Nach Lust und Laune bietet es Räumlichkeiten zum Arbeiten oder Feiern.

Die Kulinarik Die Karte des Restaurants Winstub erweist dem Trockenfleisch aus Val-d'Illiez Ehre, es kommt selbst beim Flammkuchen zum Einsatz. Für Allergiker gut zu wissen: Alle Gerichte gibt es auch ohne Erdnüsse, also Peanuts.

Peanut Mountain Lodge, DZ ab 99 Fr., peanutlodge.com

Mehr High-End-Niveau in den Bergen



Nicolas Délétroz
Professor am Institut für Tourismus der HES-SO Valais-Wallis und Projektleiter beim Walliser Tourismusobservatorium

Seit etwa zehn Jahren verzeichnen sämtliche Alpenregionen einen Anstieg des Hotelangebots. Laut dem Walliser Tourismusobservatorium Tourobs stiegen die Übernachtungen in 4- bis 5-Sterne-Hotels zwischen 2005 und 2021 um 20 Prozent, während sie in 1- bis 3-Sterne-Häusern um denselben Anteil zurückgingen. Die Neuqualifizierung von Unterkünften in Höhenlagen lässt sich zum Teil durch das Auftreten grosser internationaler Akteure der Luxushotellerie erklären, die erheblich investieren. **Was sind die Tendenzen im Luxussegment?** N.D. Ein erlebnisorientiertes Angebot, das weit entfernt

vom Bling Bling oder traditionellem Tourismus ist. Die Hotels bieten Angebote für «Co-Living» und «Co-Working» an. Auch die Beziehungen zu den Einwohnern und dem Personal werden stärker gepflegt. **Spielen Traditionen überhaupt noch eine Rolle?** N.D. Sie stehen im Mittelpunkt dieses neuen Konzepts von Luxus, denn sie ermöglichen es jeder Region, sich zu differenzieren – auch hier wieder durch einen menschlichen, herzlichen Austausch. Dies trägt zu Authentizität bei, die zudem auf Nachhaltigkeit beruht. **Auch das gastronomische Angebot scheint an Bedeutung und Qualität zu gewinnen.** N.D. In der Tat propagieren Restaurants die Werte des Reiseziels, indem sie sich mit Erzeugern zusammenschließen, die für die Region bürgen und ihre Leidenschaft teilen. **Mischt der Klimawandel die Karten neu?** N.D. Ja, und zwar überraschend. Seit etwa fünf Jahren sind die Besucherzahlen im Wallis über das Jahr hinweg stabil. Im Winter kommen nur noch 42 % der Gäste, gegenüber 58 % im Sommer und Herbst zusammen.

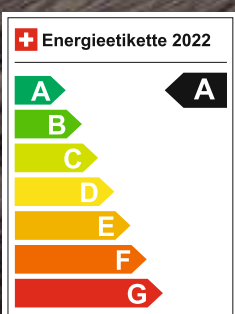
ELEKTRIFIZIERTE IKONE



**FORD MUSTANG MACH-E:
AB FR. 459.-/MT.***
BIS ZU 600 KM** REICHWEITE.
AUCH ALS ALLRAD ERHÄLTlich.

Ford

**BRING ON
TOMORROW**



* Ford Mustang Mach-E, 198 kW (269 PS) Elektromotor, Standard-Range-Batterie, Automatikgetriebe, RWD: Listenpreis Fr. 57'900.-. Berechnungsbeispiel Leasing Ford Credit by BANK-now AG: Fr. 459.-/Monat, Sonderzahlung Fr. 10'907.-. Zins (nominal) 1.9%, Zins (effektiv) 1.92%, Laufzeit 48 Monate, 10'000 km/Jahr. Kautions- und Restwert gemäss Richtlinien von Ford Credit by BANK-now AG. Obligatorische Vollkaskoversicherung nicht inbegriffen. Die Kreditvergabe ist verboten, falls sie zur Überschuldung des Konsumenten führt (Art. 3 UWG). Angebot gültig bei teilnehmenden Ford Partnern bis auf Widerruf, spätestens bis 31.12.2022. Irrtum und Änderungen vorbehalten. Ford Mustang Mach-E, Elektromotor, 269 PS/198 kW, Standard-Range-Batterie, Automatikgetriebe, RWD: Gesamtverbrauch 17.2 kWh/100 km, CO₂-Emissionen 0 g/km, Energieeffizienz-Kategorie: A.

** Gemäss Worldwide Harmonised Light Vehicles Test Procedure (WLTP) können bis zu 600 km Reichweite bei voll aufgeladener Batterie erreicht werden – je nach vorhandener Konfiguration. Die tatsächliche Reichweite kann aufgrund unterschiedlicher Faktoren (z. B. Wetterbedingungen, Fahrverhalten, Streckenprofil, Fahrzeugzustand, Alter und Zustand der Lithium-Ionen-Batterie) variieren.

Abgebildetes Modell: Ford Mustang Mach-E GT, Elektromotor 358 kW (487 PS), Automatikgetriebe. Listenpreis Fr. 82'600.- plus Optionen im Wert von Fr. 1250.-.



Es werde Licht

AN SILVESTER MIT DEM GOLDREGEN UM DIE WETTE FUNKELN? MIT DIESEN MAKE-UP-LOOKS BEGRÜSSEN WIR DAS NEUE JAHR STRAHLEND.

TEXT KATRIN ROTH

OPULENZ! DAS WORT DER STUNDE! Ist das Jahresende doch traditionell die Zeit, um zu feiern und zu funkeln. Im Kreise der Familie bei einem guten Essen und Kerzenschein oder ausgelassen mit Freunden. Nach inzwischen drei Pandemie-jahren brauchen wir diese Pause vielleicht alle mehr denn je, um unsere Herzen zum Leuchten zu bringen. Und die Gesichter! Die Trends der Saison rufen nach opulenten Details und warmen Nuancen, um die Diva in jedem von uns zu wecken. Selbst wenn das Make-up dezent ist, gehört ein Hauch von Glamour dazu, mit zeitlosen Klassikern wie rot getönten Lippen und schwarz betonten Augen – ein wenig Glitzer auf den Augenbrauen, wie wir es oft auf den Laufstegen gesehen haben, sorgt garantiert für Highlights. Und warum nicht

auch mal Gold? Mit einem zarten Pinselstrich aufgetragen, lässt sich der Edelmetall-Ton wunderbar mit jeder Hautfarbe kombinieren und verleiht einen subtilen Glanz. Auch auf den Augenlidern ist der metallisch-glänzende Effekt gut umsetzbar. Hier können Sie zu schillernden und manchmal ungewöhnlichen Nuancen greifen. Ein weiterer sicherer Wert ist der moderne Nude-Look, der ganz einfach nachzumachen ist: «Ein strahlender Teint, ein schimmernder Lipgloss und ein irisierendes Pigment, das mit dem Finger auf das bewegliche Lid aufgetragen wird», empfiehlt Samantha Perez, National Make-up-Artist bei Nars. Wer wagemutiger ist: Inspiriert von der Serie «Euphoria» ahmen Fans die ausgefallenen Looks mit Glitzersteinen auf TikTok nach – sparkle and shine! ☀

Sanftes Contouring

Akzente setzen Gezielt werden mit dem Concealer Augen, Wangen und Brauen betont. Diese Contouring-Technik ist vor allem in den sozialen Netzwerken ein Hit. Wir können sie übernehmen und behutsam anpassen. Keine stark definierten Wangenknochen oder harten Kontraste wie 2016. Der gewünschte Effekt ist subtil und sehr natürlich, mit weichen Übergängen. Sie brauchen zwei cremige Concealer, einen hellen und einen dunklen, die gut mit der Haut verschmelzen und einen leichten Glow hinterlassen. Wichtig: alles gut verblenden und anschließend leicht abpudern.



1. Stylo Correct, Concealer, elf Töne, **Sisley**, 60 Fr. 2. Highlighting Concealer, **Sensai**, 54 Fr. 3. Double Wear Concealer, **Estée Lauder**, 24 Fr. 4. Sublimage la Crème, **Chanel**, 400 Fr.

Metalleffekte auf den Lidern

Schimmern Die Augen werden dank funkeln Metall-Tönen zum Blickfang. Die Farben auf den Lidern sind von Juwelen inspiriert. Im Zentrum steht ein sanfter Glow mit glossigem Finish und einem metallischen Schimmern – als wären die Augen mit einem Donut-Frosting überzogen. Für einen subversiven Holiday-Look empfiehlt MAC Cosmetics National Make-up-Artist Claudia Jacob eine Lidschattenkombination in den Nuancen Smaragd, Pink sowie Topas, die durch einen Hauch von Gloss zum Glänzen gebracht werden.



1. 5 Couleurs Couture, Eyeshadow-Palette, Galactic, limitiert, **Dior**, 89 Fr. 2. Beauty Glitter, **Ganni x Submission Beauty**, 30 Fr. 3. Sparkler Eyeshadow, Mistle Bow, **Mac**, 32 Fr. 4. Schimmernde Palette Couture Color Clutch, Desert Nude, **Yves Saint Laurent Beauté**, 135 Fr.

Puder wie Goldstaub

Funkeln Gold ist nicht nur eine gute Geldanlage, sondern auch das Must-have, um dem Festtags-Look das gewisse Etwas zu verleihen – zumal ein goldener Schimmer zu allen Hauttypen passt. Besonders angesagt sind derzeit goldene Nuancen in kühlen Tönen, die es mit dem nächtlichen Sternenhimmel aufnehmen können. Frei nach dem Motto «an den Festtagen dürfen nicht nur die Sterne am Himmel funkeln» ist etwa die Holiday-Collection von Dior dem Mond gewidmet – strahlt er doch am hellsten am Firmament.



1. Éclat lunaire, Puder mit Lichtreflexen in Or Rose oder Cuivre doré, limitiert, **Chanel**, 89 Fr. 2. Plein Air, weichzeichnendes Puder, Mirage, **Hermès**, 110 Fr.

Satte Beerentöne

Zum Anbeissen «Berry Melted» – also Lippen in Beerfarben – sind generell eine gute Wahl für die Feiertage, denn sie schmeicheln allen, sehen sowohl als leichter Hauch wie auch in intensiver Pigmentierung edel aus. Das macht diesen Trend zu einem Allrounder, der sowohl tagsüber mit matter Textur funktioniert als auch abends mit viel Glanz für den speziellen Wow-Effekt. Hellen Hauttypen stehen Lilatöne besonders gut, Menschen mit einem dunkleren Hautton können auch zu tiefen Brauntönen greifen.



1. Starstruck Audacious, limitierter Lippenstift **Nars**, 32 Fr. 2. Lip Comfort Oil, farbiges Lippenpflegeöl **Clarins**, 34 Fr. 3. Lip Maestro, cremiger Liquid-Lipstick **Armani**, 50 Fr.

Besonderes zur Einstimmung

Sélection Limited Edition:
Die gesamte Auswahl entdecken.

Nur
für kurze
Zeit



Solange Vorrat.

MIGROS
Einfach gut leben

MIGROS
SÉLECTION

ANDERMATT MUSIC



Musikgenuss auf höchster Ebene

DIE HÖCHSTGELEGENE KONZERTHALLE DER ALPEN BIETET EINZIGARTIGE KULTURERLEBNISSE. IDEALERWEISE GENIESST MAN SIE IM TRIO MIT EINEM HOTELAUFENTHALT UND KULINARIK IN ANDERMATT.

D

raussen vor den grossen Fensterfronten verzaubern Schneeflocken, die im Licht tanzen, den Nachthimmel. Drinnen lässt sich das Publikum von musikalischen Klängen verzaubern. Die für ihre Architektur preisgekrönte Andermatt Konzerthalle in der hochalpinen Trenddestination auf 1447 Metern über Meer bietet zusammen mit Hotels vor Ort alle Voraussetzungen für unvergessliche kulturelle Erlebnisse.

Vielfältiges Programm

Für das Programm steht Andermatt Music als Veranstalterin mit ihrer Intendantin Lena-Lisa Wüstendörfer. Drei Programmsäulen strukturieren das Konzertgeschehen, das rund zwanzig Anlässe pro Jahr umfasst. Unter dem Etikett «Welt Bühne – World Stage» verleihen hochkarätige Ensembles und Orchester, Dirigentinnen und Dirigenten sowie Solistinnen und Solisten mit Weltruf der Andermatt Konzerthalle besonderen Glanz und internationale Anziehungskraft. «Schweizer Klassik – Swiss Orchestra» ist der Bereich, den Chefdirigentin Wüstendörfer mit dem Swiss Orchestra bestreitet. Neben Klassik-Highlights werden auch Trouvaillen der Schweizer Sinfonik geboten, die der Musikwissenschaftlerin Wüstendörfer ein besonderes Anliegen sind. Last but not least steht die attraktive Bühne aber auch dem heimischen Musikschaffen offen.

Swiss Orchestra

Die Andermatt Konzerthalle ist die Heimstätte des Swiss Orchestra, des Andermatt Residenzorchesters. Dieses setzt sich aus erstklassigen Instrumentalistinnen und Instrumentalisten angesehener Sinfonie- und Kammerformationen zusammen. Der dynamische Klangkörper versteht sich als Orchester für die ganze Schweiz. Mit seinen mitreissenden und innovativen Konzerten will es nicht nur Sprachbarrieren, sondern auch Vorurteile gegenüber klassischer Musik überwinden und Begeisterung für die Orchestermusik wecken. Lena-Lisa Wüstendörfer, Music Director und Chefdirigentin des Swiss Orchestra, engagiert sich dabei auch leidenschaftlich für die Wiederentdeckung vergessener Komponisten der Klassik und Romantik.

Konzertbesuch als Kurzferien

Der Konzertbesuch in Andermatt lässt sich ideal kombinieren mit einer Übernachtung vor Ort. Diese kann ganz einfach zusammen mit dem Konzertticket über die Website von Andermatt Music gebucht werden. Dafür wurden eigens «Erlebnispakete» geschaffen, die neben Konzert und Übernachtungen verschiedene Zusatzleistungen enthalten. Das Viersternhaus «Radisson Blu Reussen» bietet etwa ein auf das Konzertprogramm abgestimmtes 4-Gang-Menü sowie ein «Meet & Greet» mit der Intendantin oder den Künstlerinnen und Künstlern an. Und im Fünfster-Hotel «The Chedi» gibt es einen auf das Konzertprogramm abgestimmten Apéro samt Einführung in das Konzert sowie einen Shuttle-Service zur Konzerthalle. In beiden Hotels ist auch der Besuch des Wellnessbereichs bzw. des Spas inbegriffen.

Konzerthalle der Weltklasse

Die raffinierte Architektur der Andermatt Konzerthalle schafft trotz rund 450 Plätzen und einer Bühne für ein 60-köpfiges Sinfonieorchester eine Nähe zu den Musikerinnen und Musikern, wie man sie in Lokalitäten dieser Grösse selten sieht. Geschaffen wurde dieser Saal auf der Basis eines bestehenden unterirdischen Raums, der für Kongresse und Veranstaltungen der umliegenden Hotels vorgesehen war. Das Londoner Architekturbüro Studio Seilern hat durch das Anheben des Daches nicht nur das Raumvolumen massiv vergrössert, sondern durch eine Glasfassade auch einen direkten Bezug zum Dorf und der Natur hergestellt und Tageslicht in den Raum gebracht. Wie Skulpturen wirken die von aussen sichtbaren akustischen Reflektoren, die unter der Decke hängen. Diese wie riesige Origami wirkenden Installationen sorgen für eine ausgewogene und natürliche Akustik in der Halle. Wie herausragend die Architektur der 2019 eröffneten Andermatt Konzerthalle ist, zeigt sich auch darin, dass sie dieses Jahr von der Jury der Architizer A+Awards zur Siegerin der Kategorie Kulturhallen/Theater 2022 bestimmt wurde.

Intendantin und Music Director

Lena-Lisa Wüstendörfer, geboren 1983 in Zürich, ist Intendantin von Andermatt Music sowie Music Director und Chefdirigentin des Swiss Orchestra. Sie studierte in Basel Violine und Dirigieren sowie Musikwissenschaft und Volkswirtschaft. Die promovierte Musikwissenschaftlerin leistet Pionierarbeit bei der Erschliessung unbekannter Schweizer Repertoires und ist als Gastdirigentin international gefragt.



Konzerte zum Jahreswechsel

Kurz vor und an Neujahr wartet Andermatt Music unter dem Titel «Sparkling Twixmas» mit besonderen musikalischen Leckerbissen auf:

Dienstag, 27.12.2022, 19.30 Uhr:

«Helvetikuss: Neue Volksmusik» mit dem Innerschweizer Bandleader und Klarinetten Mathias Landtwing.

Mittwoch, 28.12.2022, 19.30 Uhr:

«Weltklasse Brass»: Das Brass Ensemble des Royal Concertgebouw Orchestra Amsterdam wartet mit Klassikern von Bach, Händel, Verdi und Piazzolla in atemberaubenden Versionen für virtuose Blechblasinstrumentalisten auf.

Donnerstag, 1.1.2023, 16.30 Uhr:

«Belle Époque Suisse»: Neujahrskonzert des Swiss Orchestra, des Residenzorchesters der Andermatt Konzerthalle, unter der Leitung von Lena-Lisa Wüstendörfer und mit Franziska Andrea Heinzen (Sopran), Alexander Boldachev (Harfe) und Sherniyaz Mussakhan (Violine).

Mehr Infos zu den Konzerten und Vorverkauf: www.andermattmusic.ch



Luke Edward Hall

DAS «WUNDERKIND» DES DESIGNS PRÄSENTIERT MIT CHATEAU ORLANDO SEIN ERSTES EIGENES LABEL – UND EIN NEUES INTERIORPROJEKT.

TEXT TINA BREMER

MÜSSTE MAN SEINE Entwürfe mit einem Wort beschreiben, so wäre es wohl dieses: eklektisch. Farbenfrohe Designs, die von der griechisch-römischen Antike und englischen Landhäusern inspiriert sind, mit «einer Prise Palm Springs», so Luke Edward Hall. Der britische Designer und Künstler gilt als Wunderkind des Interiordesigns. Marken wie Burberry, Lanvin oder Gant reißen sich darum, mit dem 33-Jährigen zusammenzuarbeiten. Nun hat er sein eigenes Label lanciert: **Chateau Orlando (2)**. Der Name ist eine Referenz an sein Lieblingsbuch von Virginia Woolf, die Produkte «feiern Farben und Formen». Strickpullover, Kissen und Tablett, die inspiriert sind von Kunst, 80er-Jahre-Popmusik, Folklore, Mythologie und Reisen. Apropos: In Dubai eröffnet demnächst das von Hall gestaltete Restaurant Josette. Im Pariser Hotel Les Deux Gares kann man bereits in seinen Entwürfen schlummern. Wir versprechen: Süsse Träume sind garantiert.

Sie haben Modedesign am Central Saint Martins studiert – welcher Designer beeinflusste Sie am meisten?

Ich mag kleinere Avantgarde-Designer wie Walter Van Beirendonck, aber auch Dries Van Noten oder Burberry unter Christopher Bailey. Bei JW Anderson habe ich ein mehrmonatiges Praktikum absolviert, das hat viel Spass gemacht.

Welche Figur aus der Mythologie fasziniert Sie speziell?

Besonders **Antinous (1)**, der schöne Liebhaber von Hadrian. Er ertrank auf mysteriöse Weise im Nil. Daraufhin gründete Hadrian einen Kult, der ihm gewidmet war.

Sie lieben die grossen Meister, welcher inspiriert Sie vor allem?

Das ist schwer zu sagen, aber **Cecil Beaton (6)** ist ein grosser Held für mich. Ich liebe seine Aufzeichnungen, Fotografien, seine Buchcover, seine Kostümentwürfe. Sein ganzes Leben hat sich um Kreativität gedreht und darum, Schönheit einzufangen.



Ihr Lieblingsmuseum am Wochenende? Charleston Farmhouse (3) in East Sussex. Die Bloomsbury Group ist eine grosse Inspirationsquelle für mich und dieses Haus mit seinen Wandmalereien, den bemalten Möbeln und Duncan Grants Studio betört mich immer wieder aufs Neue.

Welches Buch liegt momentan auf Ihrem Nachttisch?

Zu viele! Ich lese stets mehrere gleichzeitig. Derzeit «A Countryman's Winter Notebook» von Adrian Bell und eine Biografie von Rudolf Nurejew.

Ihre liebste Feriendestination?

Italien! Besonders **Rom (5)** und Venedig.

Weihnachten steht vor der Tür, was wünschen Sie sich?

Unser **Windhund Merlin (4)** wird bald Vater von Welpen, sie sollen kurz vor Weihnachten auf die Welt kommen. Ein Hundebaby unterm Weihnachtsbaum wäre das ultimative Geschenk, denke ich. ☺





j'adore
PARFUM D'EAU
THE NEW FRAGRANCE

DIOR