

# encore!

## Dior HOMME I'M YOUR MAN

THE NEW FRAGRANCE





# Dior

## HOMME

I'M YOUR MAN



THE NEW FRAGRANCE



# encores!

DAS MAGAZIN MIT STIL | SONNTAGSZEITUNG

## ABENTEUER

So chic, so robust! Lederaccessoires, in denen man Pferde stehlen kann

**HAUTE CUISINE**  
Niklas Ekstedt kocht mit Feuer statt mit Strom

**REISEN**  
10 Städte für Kühne

**AUTOS**  
Vier SUVs, die viel aushalten

FEBRUAR 2020  
**SonntagsZeitung**



# KEINE ZEIT ZU STERBEN <sup>007</sup>

O A A M A





# JAMES BOND'S CHOICE



SEAMASTER DIVER 300M  
007 EDITION

**Ω**  
**OMEGA**

OMEGA Boutiquen:

Zürich • Genf • Luzern • Interlaken • Bern  
Crans-Montana • Zermatt • Bürgenstock





Koch ohne Strom:  
Spitzenkoch Niklas  
Ekstedt S. 12



Lima – und neun weitere Städte für Kühne S. 24



Dreck? Kein Problem  
für diese SUV-  
Klassiker S. 28

# Abenteuer | Februar 2020

## THEMEN

### 7 Trend

Ein bisschen Mystik muss sein: die neuen Medaillons und Amulette

### 22 Reise

Pingyao zeigt China, wie man es sonst nur aus dem Film kennt

### 29 Beauty

Nur etwas für Körnlipicker? Nicht doch. Naturkosmetik boomt

### 30 Sie & er

Etwas Mut beim Kombinieren, wenn wir bitten dürfen!

## RUBRIKEN

8 Favoriten: Von mit Blüten gefüllten Daunenjacken bis zu Hockern, die mal Schafe waren 23 Ikone: Big Bang von Hublot 31 Meine Wahl: Nah am Wasser mit Apnoetaucher Morgan Bourc'his



Lederaccessoires S. 18  
Schwarze Ledertasche mit  
Griff aus Bambus,  
Miu Miu.



## COVER

Safarijacke aus Baumwollgabardine mit Lederdetails, **Hermès**. Culottehose aus Bio-Denim mit breitem Umschlag, **Patou**. Stiefel **Kate** aus Kalbsleder, **Saint Laurent by Anthony Vaccarello**. Uhr **Big Crown Bronze Pointer Date**, Automatik-uhrwerk, Bronze, **Oris**.

### FOTOS

Calypso Mahieu

### STYLING

Simon Pyllyser

## Das Abenteuer um die Ecke

Die Arktis überlassen wir gern Mike Horn. Denn unsere Vorstellung von Abenteuer ist es nicht, auf einem Schlitten festgezurrt übers Packeis zu sausen und das Ganze dann in Film-, Buch- oder Konferenzform zu bringen. Sondern, die Augen offenzuhalten nach allem, was festgefahrene Muster aufbricht – und so was kann einem auch gleich um die Ecke begegnen, gerade dann, wenn man am allerwenigsten damit rechnet. Gefahr muss dabei nicht im Spiel sein. Es reicht, wenn ein Erlebnis ein bisschen an unseren inneren Barrieren rüttelt. Der schwedische Spitzenkoch



Renata Libal,  
Chefredaktorin

Niklas Ekstedt macht vor, wie das geht: Vor ziemlich genau zehn Jahren hat der heute 41-Jährige all seine Erfolgsrezepte links liegen lassen, um sich fortan ganz dem Kochen nur mithilfe von Feuer zu verschreiben. Ohne Strom – dafür mit durchschlagendem Erfolg, weil er seither völlig neuartige Geschmackserlebnisse zaubert (*Interview ab S.12*). Bequemlichkeit führt zu Stillstand. Deshalb haben wir für Sie eine etwas spezielle Reisetipp-Liste zusammengestellt: mit Städten, die es uns vielleicht nicht ganz einfach machen – Lima, Algier und Lagos, zum Beispiel –, die uns dafür aber zwingen, unsere Perspektive zu ändern (*ab S.24*). Und das ist doch letztlich das grösste Abenteuer.





Drei Amulette (aus Gelb- und Weissgold) der New Yorker Schmuckmarke Foundrae, die sich ganz der Herstellung kraft-schenkender Medaillons verschrieben hat.

## Viel Glück... am Hals

**R**ELIGIÖS INSPIRIERT muss das Ding nicht sein. Jedenfalls stehen weder die Jungfrau Maria noch sonst irgendwelche Heiligen hoch in Kurs bei diesem Trend. Aber vielleicht kommt das ja noch. Schliesslich gehts bei den Medaillons, die man in letzter Zeit von stylischen Hälsen baumeln sieht, schon ein Stück weit darum, gute Geister auf sich aufmerksam zu machen, ob sie nun himmlischen oder anderen Ursprungs sein mögen. Apropos Himmel: Sehr beliebt sind in diesem Zusammenhang Sternzeichen-Anhänger, sei es als Tiersymbol, sei es als Gestirnsinformation, wie wir sie am Nachthimmel sähen, würden wir die Augen vom Smartphone lösen und zur Abwechslung mal wieder nach oben schauen.

Sonnen, Windrosen, das Auge der Fatima, Kabbalistisches und sonst wie Spirituelles, vierblättrige Kleeblätter: Alles geht, solange es Glück bringt. Das gilt auch fürs Material. Bei Thomas Sabo hat eine imaginäre Katze ihren Tatzenabdruck in vergoldetem Silber hinterlassen (98 Fr.); beim exklusiven Pariser Schmuckhersteller Chaumet indes werden zwei Hälften einer runden Scheibe mit-



Oben: Ungravierter Anhänger aus Gelbgold, **Dinh Van**. Unten: Medaillon *Lucky Move*, Gelbgold und Diamanten, **Messika**.

tels Kreuzstich aus massivem Gold – wahlweise mit Edelsteinen besetzt – zusammengehalten (ab 1500 Euro). Manche Hersteller haben sich gar ganz den Medaillons verschrieben. Etwa das 2015 vom New Yorker Ehepaar Beth und Murat Bugdaycay gegründete Label Foundrae. Für ihre Amulette durchforsten die Bugdaycays die unterschiedlichsten Kulturen, stets auf der Suche nach Symbolen, die dem, der sie um den Hals trägt, Kraft und Zuversicht bescheren sollen. Tönt mystisch? Ist es auch! Zumindest ein bisschen.

Vielleicht haben Sie irgendwo noch das Kettchen, das Ihnen einst das Gotti zur Erstkommunion schenkte und das ein paar Jahre später auf Nimmerwiedersehen (vermeintlich!) in seinem Schächteli verschwand. Kramen Sie das olle Ding hervor, und tragen Sie es mit stolzgeschwellter Brust – und, wenn Sie wirklich, wirklich hip sein wollen, kombiniert mit zwei, drei weiteren Exemplaren. Klauen Sie das vom Partner dazu, oder versuchen Sie Ihr Glück secondhand. Da steht ein fremder Name drauf? So what! Wer sagt denn, dass Ihnen nicht ausgerechnet «Johan» Glück bringen wird? ☉

TEXT RENATA LIBAL





Am Daumen der B.zero1 Rock, am Mittelfinger das neu aufgelegte Urmodell, am Ohr Serpenti... und den passenden B.zero1-Rock-Armreif gibts ab September.

SCHMUCK

# Kolossal beringt

Am Anfang war das Kolosseum. Das wohl meistfotografierte Bauwerk Roms stand Modell für einen Fingerring, mit dem sich der Traditionsjuwelier Bulgari vor seiner Heimatstadt verneigte. Man schrieb das mystische Jahr 1999, und schon damals zeichnete sich der B.zero1 durch seine massive Erscheinung aus. Wer ihn ansteckte, trug gleichsam ein kleines, eigenes Stück der Ewigen Stadt mit sich. Im Lauf des neuen Jahrtausends dann wurde dieses Urmodell, dessen fünfstöckiges Design sich stark an jenes seines architektonischen Vorbilds anlehnte, in schwarzer und weisser Keramik variiert – einst ein ganz schön kühner Schachzug in Sachen Material –;



Die neue Bulgari-Kollektion umfasst Ringe in Gelb- und Roségold, Armreifen und Anhänger. Ab ca. 2000 Fr.

mit und ohne Edelsteine; mal mehr, mal weniger marmoriert; in diversen Goldtönen und -kombinationen. Ein Wurf war auch die Interpretation durch Zaha Hadid selig, welche die sich aneinander schmiegenden Ringelemente entschlackte und mit den sich dazwischen auftuenden Leerräumen spielte. Nun, nach zwei Millionen verkauften Exemplaren und zum 21. Geburtstag seines Kultstücks, gönnt sich Bulgari eine Version, mit der dessen zuletzt eher feminine Formen zur Unisex-Schmackes des Urentwurfs zurückfinden. Der B.zero1 Rock ist mit feinsten Nieten (und, auf Wunsch, mit Edelsteinen) bewehrt. Kurz: gepflegte Punkrockattitüde. *Renata Libal*

ZUM WOHL!

## Super Riesling-Silvaner



VON  
**PIERRE THOMAS**

Erst 38 ist Susi Wehrli. Mit ihrem Zwillingbruder Rolf hat sie unlängst das rund zwölf Hektar grosse, im Aargauischen Küttigen gelegene Weingut ihrer Eltern übernommen. Aufgeweckt und enthusiastisch ist sie, weshalb sie wohl auch vom Schweizer Gault-Millau als «Rookie 2020» auserkoren wurde. Bevor sie aber «nachhause kam», ist sie viel gereist: Am Margaret River in Australien hatte sie etwa die Idee, im Aargau Sauvignon Blanc anzupflanzen (und wie recht sie hatte!); im Languedoc und im Burgund hat sie viel Wissen übers Terroir erworben. Dieses lässt sie in drei Riesling-Silvaner (sie verzichtet auf die offizielle Bezeichnung Müller-Thurgau) einfließen. Üblicherweise zeigt diese in der Deutschschweiz häufigste Sorte kein allzu ausgeprägtes Aroma. Doch kann sie Terroir ausdrücken – wichtig auf Wehrli's Domäne, denn gut ein Viertel der Fläche ist Küttiger Kalkstein. Das gibt einen geschmeidigen, körperreichen Wein. «Riesling-Silvaner ist wieder in Mode», sagt Susi Wehrli, «weil er frisch, einfach zu trinken und alkoholarm ist. Und weil er exotische Aromen zeigt.»

Sie weiss genau, wie sie ihren Wein haben will: strengste Selektion der Trauben, Vergärung ohne Zusatz gezüchteter Hefestämme, wiederholtes Aufführen der Maische in den Fässern (sog. Battonage). Die Behältnisse stammen von einem Küfer im Bordelais und werden alle drei Jahre ersetzt, damit ein – wagen wir die Wortschöpfung – echter «Müller-Fuissé» entsteht.

Wie er schmeckt? Eine Spur Vanille in der Nase; im Mund helle Früchte zum Auftakt, eine spürbare, gut eingebaute Säure, etwas Pfeffer im Finale. Die rund 1000 Flaschen, die jährlich abgefüllt werden, verkaufen sich in der Gastronomie hervorragend. Der begnadete Küchenchef Franz Steiger – Susi Wehrli's Gatte – organisiert viermal jährlich ein «Wine & Dine» in einem Häuschen mitten in den Reben. Die Infos dazu finden sich auf der Website.



**Esprit Küttigen 2018, AOC Aargau**  
22.50 Fr./75 cl  
[www.wehrli-weinbau.ch](http://www.wehrli-weinbau.ch)

PFLEGE

## Aussen rosa, innen grün

Supermodel Gisele Bündchen – strahlend schöne 39 – weiss, wie schöne Haut geht. Sie weiss aber auch, wie Nachhaltigkeit geht. Und so will es etwas heissen, dass die Brasilianerin sich bereit erklärt hat, für die neue Anti-Ageing-Linie von Dior zu werben. Letztere basiert nicht nur auf mehr als 30 Jahren Forschung (oft in Zusammenarbeit mit namhaften Unis rund um die Welt), sondern ist vor allem so nah an der Natur, wie es nur geht: Indem sie auf Stammzellen und 85 Prozent natürliche Ingredienzen setzt und, bei der Verpackung, auf pflanzliche Farbstoffe, weniger Karton und null Zellophan. Sieh an, sieh an! Auch die Grossen der Branche wollen plötzlich ihren kleinen Beitrag leisten. *Tanja Ursoleo*

Dior Capture Totale C.E.L.L. Energy, Serum, Crème, Augenpflege, Reinigungsmousse und -lotion, zwischen 85 und 275 Fr.







Kann man machen: das florale Innenleben seiner Pangaia-Jacke mit passender Deko ergänzen.

MODE

## Büten in meiner Jacke

Was tun, wenn es draussen noch bitter kalt ist, wir uns aber schon nach Frühlingsblumen sehnen? Auf eine kuschelwarme Steppjacke setzen, die mit Blüten gefüllt ist, natürlich! Doch, doch, so was gibts tatsächlich. Das Kleiderlabel Pangaia – 2018 ins Leben gerufen, ein bisschen geheimnisumwittert und dank Insta-Posts von Pharrell Williams im Pangaia-Hoodie aus Seetangfaser bereits celebrity-erprobt – hat eine clevere Alternative zu Daunen entwickelt: vegan, ressourcenschonend, technisch innovativ und erst noch zertifiziert hypoallergen. FLWRDWN (vokalentschlackt für «Flower Down») heisst das Wunderzeug, für das Blüten in Renaturierungszonen (sprich: keine künstliche Bewässerung nötig!) gesammelt, getrocknet und mit einem Bio-Polymer sowie einem Aerogel so gemischt werden, dass sie es in Sachen Wärme, (Fliegen-)Gewicht und Weichheit locker mit der federgefüllten Konkurrenz aufnehmen können. Zehn Jahre wurde an der Methode herumgeforscht, bis sie bereit war für den Markt; ein internationales Team aus

Wissenschaftlern, Technologen und Designern spannte zusammen, um am Schluss nicht einfach etwas vorweisen zu können, das gut aussieht und Geld in die Firmenkasse spült, sondern sich der realen aktuellen Probleme da draussen annimmt. So besteht die Hülle der FLWRDWN-Jacken zu 100 Prozent aus Recycling-Polyester. Und die Verpackung, in der das hübsche Teil bei einem zuhause ankommt, schmeisst man einfach auf den Kompost. Alles streng gehütete Firmengeheimnisse? Nicht doch. Pangaia versteht sich explizit als Open-Source-Plattform, will heissen: Sämtliche entwickelten Technologien sollen anderen klugen Köpfen als Sprungbrett für weitere revolutionäre Lösungen dienen. Für FLWRDWN bedeutet das, dass es schon bald Verwendung in Decken und anderen isolierenden Produkten finden soll. Während wir auf diese warten, müssen wir schon mal nicht frieren. *Paulina Szczesniak*

Steppjacke (schwarz od. weiss) ca. 550 Fr., Steppmantel (dunkelblau) ca. 750 Fr. Erhältlich über [www.thepangaia.com](http://www.thepangaia.com)

HOTEL

## Liebevoll aufgeweckt



«Als tanze man Rock'n'Roll mit der Queen: Klassisch... und doch auch nicht.» So umschreibt Kultdesigner Philippe Starck – Sie wissen schon, der mit der raketenförmigen Zitruspresse; ein bisschen Dalí, ein bisschen 007 – sein jüngstes Werk: Das Innenleben des ehemals etwas eingenickten, nun wieder aufgewachten «Eden au Lac». Dank seinem neuen Besitzer Michel Reybier und der Aufnahme in dessen nur eine Handvoll Hotels (aber was für welche!) umfassende La-Réserve-Kette ebenso respekt- wie liebevoll aufgehübscht, gibt es fortan verschmitzt den imaginären Yachtclub. Vorm Fenster viiiel Wasser, innen gespickt mit maritimen Details: Hier glänzende Bodenplanken, da ein «liegen gelassenes» Ruder... Unpräzises alles, aber sehr exklusiv. Auch die beiden Restaurants: «The Kitchen» im Parterre, wo der weit herumgekommene Marco Ortolani Zürich mediterran interpretiert, und, hoch unterm Kuppeldach: Japanisch-Peruanisches von Tomoko Gunji Hangartner im «La Muña». Löst instantan Fieber aus. Reisefieber, versteht sich. *Paulina Szczesniak*

La Réserve Eden au Lac Zurich, Utoquai 45, Zürich. DZ ab 600 Fr. [lareserve-zurich.com](http://lareserve-zurich.com)



DEKO

## Ein Schaf besitzen

In einem früheren Leben kauten diese Schafe glücklich Alpkräuter. Und im Hier und Jetzt? Hat ihnen der Walliser Designer Christian Schneiter ein immerhin solides zweites Leben beschert: als witzig-kuschelige Hocker. *R. L.*

Ab 3500 Fr. [www.moutonsdelafilature.ch](http://www.moutonsdelafilature.ch)





Die limitierte Edition von Rouge Hermès ist in den drei Farbnuancen Rose Inouï, Violet Insensé und Corail Fou erhältlich. Alle stecken in einer mehrfarbigen Hülle.

MAKE-UP

# Bau mir was

Edel lackiert in Schwarz, Weiss, Orange: So präsentiert sich das jüngste Habenwollen-Objekt aus dem Hause Hermès. Und: Es ist das erste Produkt aus der brandneuen Make-up-Linie der Marke, die sich bisher auf höchstwertige Teile zum Anziehen und Drin-Wohnen beschränkt hat. Le Rouge Hermès (eine Referenz ans gleichnamige, im Jahr 2000 lancierte Parfum) heisst die Lippenstift-Kollektion, die nicht ohne Grund 24 Farbtöne umfasst, sondern damit an die legendäre Adresse der

Pariser Marke anspielt: 24, rue du Faubourg Saint-Honoré. «Ich wollte dem Lippenstift eine totemhafte Hülle verpassen, die als eigenständiges Objekt funktioniert», erklärt Pierre Hardy, Kreativdirektor für Schuhe und Schmuck. Mission erfüllt. Bereits gibts die hübschen Stifte (67 Fr./Stück) in einer ersten limitierten Edition mit mehrfarbigen Hüllen (70 Fr.) – die coolsten Bausteine, die wir je hatten. *Estelle Lucien*

Erhältlich ab 4. März bei Hermès und Jelmoli (in Zürich) bzw. bei Hermès und Globus (in Genf).



RESTAURANT

# Japan auf der Höhe

Was isst man auf 2300 m.ü.M.? Sicher keine Pommes Frites mehr! Zumindest nicht in Andermatt, wo jetzt das höchstgelegene kulinarische Pop-up der Schweiz steht: Mitten auf der Piste ist der Satellit von Dietmar Sawyers Michelinsterne-gekröntem «Japanese Restaurant» aus dem «Chedi» gelandet. Das aus 4, 5 oder 6 kleinen Speisen zusammengestellte Kaiseki-Menü ist so gut, dass man fast vergisst, dass man eigentlich zum Skifahren hergekommen ist... *R.L.*

The Japanese Restaurant by The Chedi Andermatt, bis 13. April, Bergstation Gütsch-Express, Andermatt



UHR  
Ladylike

Eine Krone auf halb zwei, versehen mit einem Mondstein: Voilà, das ist das Markenzeichen der neuen Damenuhrenlinie von Vacheron-Constantin. Sonst eher der maskuline Typ, gibt sich der Genfer Uhrmacher damit für einmal sanft-verspielt – mit Plissé-Effekt, neckischer Assymetrie und Stundenziffern so schwungvoll, als stammten sie aus einem handgeschrieben Brief. *E.L.* Vacheron-Constantin, Kollektion Egérie, sechs Modelle mit Automatikuhwerk, Stahl oder Gold, ab 19 400 Fr.

# Bällchen für alles

TOYS FOR BOYS



VON CHARLES-ANDRÉ AYMON

Jetzt mal ehrlich. Selbst, wer nichts mit «Downton Abbey» anfangen kann, wird zugeben, dass er sich (zumindest heimlich) schon ausgemalt hat, wie es wäre, in einem herrschaftlichen Anwesen zu leben, wo einem von einer beflissenen Dienermansschaft von früh bis spät jeder Wunsch von den Augen abgelesen würde. Ganz toll wäre das, nämlich. Bloss: Wer nicht gerade über ein Bombensalär verfügt oder sich in ein Land abzuseilen gedenkt, wo ein guter Hausgeist auch bei moderaterem Budget drinliegt, muss sich von diesem Traum wohl verabschieden. Oder doch nicht?



Updates zu Lancierungsdatum und Preis von Ballie: [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

Schliesslich leben wir in einem Zeitalter, wo wir gelernt haben, alltägliche Mühseligkeiten aller Art auf elektronische Helferlein abzuwälzen. Und so hat der koreanische Hightechgigant Samsung unseren Ruf nach einem Butler erhört und präsentiert: Ballie. Einen tennisballkleinen Roboter, der Grosses verrichten kann. Als eine Art Mischung aus Personal Assistant (à la Alexa) und Personal Trainer folgt er Ihnen auf Schritt und Tritt, ist stets ganz Ohr, gibt Fitnessstipps und führt Ihre Agenda. Vorhänge auf- und zuziehen, den TV anschalten, den Saugroboter auf Kurs bringen? Kein Problem. Was immer Sie an Elektro-Equipment zuhause haben: Ballie übernimmt gern die Steuerung. Bis jetzt hat Samsung einzig verraten, dass es das vielseitige Kerlchen in diversen Farben geben wird; Preis und Lancierungsdatum sind indes noch geheim. Bis es so weit ist, können wir Ihnen nur einen Old-School-Assistenten für emotionale Bedürfnisse empfehlen: eine Katze. Auch die ist, immerhin, in unterschiedlichen Farben erhältlich.



## TOP 5

### Mode im Museum



**1** 150 Kostüme von **Thierry Mugler**, alle zwischen 1977 und 2014 entstanden und jetzt (bis 8.3.) in der Kunsthalle Rotterdam zu sehen.

**2** Im Haus der elektronischen Künste Basel (HeK) finden unter dem Titel **Making FASHION Sense** Technologie und Mode zusammen. Bis 8.3.

**3** Von Paul Poiret bis Rei Kawakubo: Der **Kimono** in all seinen Variationen ist der Star dieses Frühlings im Victoria & Albert Museum in London (29.2.-21.6.).

**4** In der Pariser Association Alaïa bekommt der Hausherr einen ebenbürtigen Sparringpartner: **Alaïa et Balenciaga: sculpteurs de la forme**. Bis 28.6.

**5** **Eleanor Lambert** hat die US-Mode an einen Platz an der Sonne geführt. Das Fashion Institute of Technology NY widmet sich ihr im März (3.-28.3.).



So zart! Die gläserne Hülle des Maison Osaka Midotsuji von Louis Vuitton.

## GASTRONOMIE

# Satellit de luxe

Ein Restaurant und ein Café, hoch über den Dächern Osakas: Louis Vuitton begibt sich im obersten Stock seines im Januar eröffneten Maison Osaka Midotsuji auf Gourmetkurs. Macht Sinn: Schon die Gebäudehülle, entworfen von Architekt Jun Aoki, erinnert in ihrer feinblättrigen Ästhetik an ein frisch aus dem Ofen geholtes Blätterteiggebäck. Am Herd wird fortan ein Star der japanischen Spitzengastronomie stehen: Yosuke Suga,

einst Protégé des 2018 verstorbenen Joël Rebuchon und Inhaber des «Sugalabo» in Tokio, das auf der berühmt-berüchtigten La Liste der besten Restaurants weltweit weit vorn rangiert. Sein kleiner, feiner LV-Satellit in Osaka nun, das «V Sugalabo», wird ausschliesslich abends geöffnet sein und jeweils nur eine Handvoll Gäste empfangen. Bei Louis Vuitton weiss man, wie das mit der Exklusivität geht – das muss man ihnen lassen. *Estelle Lucien*



## SCHMUCK

### Dich kenn ich doch!

Es waren einmal mit wunderhübschen Strassspangen verzierte Pumps, wie geschaffen für die Füße urbaner Prinzessinnen. Dann, eines schönen Frühlingstags im Jahr 2020 und dank dem Zutun von Kreativdirektor Gherardo Felloni, machten sich die Spangen auf, um fortan auch Ohrfläppchen, Haare und Handgelenke zu schmücken. Die Schmucklinie von Roger Vivier ward geboren! *R.L.*

## DESIGN

# Psychedelisch eingestellt



Geädert wie Marmor, dünn wie Papier, schwer wie Stein, bunt wie ein Trip auf Psychopilzen: Was ist das? Mit seiner Swirl-Kollektion hat sich der britische Designer Tom Dixon zugleich auch ein neues Material ausgedacht. Es basiert auf Marmorpulver, Harz und Pigmenten, und die daraus geschnittenen Formen sind so konzipiert, dass man sie ineinanderstellen und so einer postmodernistisch anmutenden, psychedelisch-poppigen Ästhetik frönen kann. Letztes Jahr ging es los mit Buchstützen, Kerzenhaltern und Beistelltischen. Nun, pünktlich mit den ersten Frühlingblüten, kommen Vasen hinzu, wie geschaffen für Ikebana, jene japanischen Gestecke, die sich um Symmetrie füttern. Ein quer herausragender Ast, eine einzige stolze Anthurium, drei grüne Blätter, wie hinskizziert... Und mit einem solchen Sockel muss man auch nicht fürchten, dass da etwas umkippt. *Renata Libal*

Vasen aus der Swirl-Kollektion von Tom Dixon, auf Vorbestellung, ab ca. 280 Fr.



# INTERVIEW



Niklas Ekstedt, 41, hat die schwedische Küche aus dem Domröschenschlaf geweckt – indem er an ihre Anfänge zurückgekehrt ist.



# MEISTER DER FLAMMEN

DER SCHWEDISCHE STERNEKOCH  
NIKLAS EKSTEDT KOCHT IN SEINEM  
RESTAURANT EINZIG MIT HILFE  
VON FEUER. UND BEWEIST, DASS  
BODENSTÄNDIG UND RAFFINIERT  
KEIN WIDERSPRUCH SEIN MÜSSEN.

TEXT RENATA LIBAL

**B**EVOR MAN EINTRITT, in dieses Restaurant in Östermalm, einem schicken, pulsierenden Stadtteil Stockholms, hält man gespannt den Atem an. Wird es da drin nach geräuchertem Ziegenbock riechen? Und wird es höllisch heiss sein? Immerhin hat sich Küchenchef Niklas Ekstedt einen Namen damit gemacht, dass er seit der Eröffnung im Jahr 2011 einzig über offenem Feuer kocht und auf sämtliche weiteren elektrischen Geräte verzichtet (okay, den Kühlschrank ausgenommen). Das Restaurant ist immer proppenvoll, erst recht, seit die hier neu belebten altertümlichen Kochmethoden 2014 mit einem Michelin-Stern bedacht wurden; nichtsdestotrotz findet der Chef irgendwie Zeit für eine Vielzahl von Konferenzen, TV-Shows und dafür, die Leute zu einem gesünderen, natürlicheren Essverhalten zu animieren. Sein neuester Streich, letzten September, war das auf einer Insel vor der Küste Stockholms durchgeführte Foodstock Festival – der Name ist clever gewählt, muss man zugeben –, wo das Publikum in Scharen zusammenkam, um sich am Feuer Gegartes zu Gemüte zu führen. Und seit Kurzem können Foodies den Holzfeuerspezialisten jederzeit zu sich nachhause holen – via Netflix, wo Ekstedt in der Kochshow «Crazy Delicious» in der Jury sitzt. Also dann: Die Klinke gedrückt und rein in die gute Stube!

«Hej! Välkommen!» Niklas Ekstedt streckt einem seine kräftige Hand entgegen; und wie er so dasteht, hemdsärmelig und mit dem langen Haar, kann man es sich nicht verkneifen, kurz an einen Wikinger zu denken. Zwar war Ekstedt nie Holzfäller oder Rentierjäger – sein Ding ist eher das Snowboard –, aber im Zug seiner kulinarischen Erkundungen hat er beide Berufe schätzen gelernt. Wie alle in seinem Küchenteam trägt auch er weisses Hemd und schwarze Hose. Das Restaurant selbst ist schlicht, aber holzlastig und gemütlich eingerichtet, Rockmusik dringt aus den Boxen. Ein grosser Tresen trennt den Ess- vom Kochbereich: dem offenen Feuer, dem glühenden Holzkohlegrill (600 Grad heiss!), dem alten Holzkochherd und dem Holzofen. Das ist schon die ganze technische Ausstattung. «Die Mikrowelle der Steinzeit halt», meint der Chef lachend. Nachts gart hier Gemüse langsam in der angestauten Hitze; bei Hochbetrieb sind die Flammen andererseits in der Lage, Fisch und Fleisch in Sekundenschnelle zu garen.

In einer Stunde wird sie beginnen, die schwindelerregende Choreografie aus kleinsten, schnell aufeinander folgenden Gerichten, die oft mit nur einem Bissen genüsslich verzehrt werden:

eine Auster, gebacken, indem ein Tropfen heisses Fett auf sie herabfällt, dazu eine Bratpfelmurmeltiere, Langustine und ein paar Späne geräuchertes, getrocknetes Eigelb; ein Duo von Rabe und Kohlrabi an Holunderblüte; grillierter Tintenfisch mit fermentierten grünen Johannisbeeren; ein Stück Flechte, bestäubt mit pulverisiertem Rentierfleisch; mit Asche versetzte Butter auf einem herrlichen Hausbrot; mit Wachholder geräucherter Steinbutt zu karamellisierter Birne und und und... Alles ist bis ins kleinste Detail durchdacht. Es ist, als würde man sich die skandinavische Landschaft – das Meer, die Wälder, Felder und Wiesen – auf der Zunge zergehen lassen. Und was gibts zum Dessert? Ein feines Glace, garniert mit Chips aus Heidelbeer- und Johannisbeerenblättern.

Das Überraschendste an dieser Entdeckung? Die Aromen. Die Raffinesse, mit der sie zusammengestellt sind. Und dass der Rauchgeschmack so dezent ist, dass er nur parfümiert, nie dominiert. Doch noch ist es nicht so weit. Jetzt erst mal besammelt und konzentriert sich die rund zwölfköpfige junge Brigade aus aller Welt; die Rolle eines und einer jeden wird nochmals genau definiert, fast wie bei Kriegerern, die in den Kampf ziehen. Niklas Ekstedt setzt sich derweil zu uns an den Tisch, um zu erzählen. Erst danach wird auch er seine schwarze Schürze umbinden und sich daran machen, das Feuer zu zähmen. Etwas, das er aufs Erstaunlichste beherrscht.

**Los, erzählen Sie: Wie verfällt einer, der im auf Molekularküche spezialisierten «El Bulli» ausgebildet wurde, dem Feuer?**

Das kam nicht von heute auf morgen. Als mein erster Sohn zur Welt kam, vor elf Jahren, teilten meine Frau und ich uns den Elternurlaub, wie die meisten schwedischen Paare. Damals brauchte ich etwas Abstand zur Küche. Ich war 30 geworden und hatte schon eine ordentliche Karriere vorzuweisen, mit zwei Restaurants und TV-Shows. Aber all das war so schnell gekommen. Skandinavien hatte sich nach seinem eigenen Jamie Oliver gesehnt, einem jungen, experimentierfreudigen, entspannten Koch – und das war eben ich. Nun hatte ich das Gefühl, es sei Zeit für etwas Neues. Ich war meiner selbst müde, begann, mich zu wiederholen, dachte sogar darüber nach, ein Weingut in Frankreich zu kaufen. Es schien mir überlebensnotwendig, alles hinter mir zu lassen – und genau in dieser Leere taten sich neue Horizonte auf.

**Und da haben Sie also zum Feuer gefunden.**

Ja, meine Frau arbeitete damals für American Express in Stockholm, und so kauften wir ein altes Haus auf dem Archipel. Ich renovierte es selbstständig, während ich mich um unseren Sohn kümmerte. Anfänglich hatten wir keinen Strom, und da kam mir der entscheidende Gedanke: Wie haben die Leute eigentlich früher gekocht? Die





## SCHMECKT NACH SCHWEDEN

### OBEN

Ob Wald oder Meer: Hier findet Niklas Ekstedt Ideen und jede Menge Zutaten. Im Rahmen der schwedischen Initiative «Edible Country» ermuntert er zudem Landsleute und Touristen, auf lokale Zutaten zu setzen.

### UNTEN LINKS

Der Chef in seinem Restaurant, das schlicht seinen Nachnamen trägt.

### UNTEN RECHTS

Eigens für Ekstedt hergestellt: Die langen Metallöffel, in denen etwa Muscheln mit Tannenzapfen aromatisiert werden.



Frage liess mich nicht mehr los. Und ich realisierte, dass ich nichts über die schwedische Küche von anno dazumal wusste. Ich kannte nur den italienischen Pizzaofen und das amerikanische Barbecue. Mein Freund Victor Arguinzoniz, Küchenchef im Asador Etxebarri in San Sebastián, öffnete mir schliesslich die Augen. «Bei all dem Holz, das ihr in Schweden habt, müsste sich doch was zum Grillieren finden», meinte er mal, als ich bei ihm zu Gast war. Da machte es klick.

#### Wie sind Sie anschliessend vorgegangen?

Ich habe die königliche Bibliothek im Humlegården-Park durchforstet und alles verschlungen, was ich über alte Kochtechniken finden konnte. Weil Schweden vom Zweiten Weltkriegs weitgehend verschont geblieben ist, sind Bücher und Manuskripte noch intakt. So konnte ich bis ins Jahr 1700 zurückgehen. Es ist unglaublich, wie die Leute damals alles minutiös notierten: von der Art und Weise, wie man eine Feuerstelle vorbereitet, über die richtige Holzart bis hin zur Scheitgrösse. Ich fand das unglaublich spannend und aufregend!

#### Was war für Sie die grösste Überraschung?

Das scheint vielleicht offensichtlich, aber die grösste Offenbarung für mich war es, zu realisieren, dass die Leute den Duft und den Geschmack von Rauch absolut satt hatten, da sie ja nur mit Holz kochten. Also haben sie die raffiniertesten Strategien entwickelt, um mit der Intensität des Geschmacks zu spielen. Nahrung muss subtil sein. Das wurde zu meinem Leitgedanken. Und ich begann, Rezepte bei mir zuhause auszuprobieren. Das Erlebnis war unbeschreiblich. Diese Art, Essen zuzubereiten, unterscheidet sich so fundamental vom Kochen mit Strom! Es ist, als würde man ein Segelboot und ein Motorschiff vergleichen. Da liegen Welten dazwischen!

#### Sagen Sie jetzt nicht, dass Sie zuhause ebenfalls noch immer ohne Strom kochen!

Na ja, nicht nur. Wenn ich meiner Frau am Morgen Tee koche, nutze ich den Induktionsherd. Aber ich arbeite ebenfalls auf einem Holzkochherd, einem fast 200-jährigen Teil, ähnlich dem hier im Restaurant. Nachdem ich zu experimentieren begonnen hatte, machte mich ein befreundeter Restaurantbesitzer auf ein leer stehendes, top gelegenes Lokal aufmerksam. Es verfügte über einen Holzofen. Das deutete ich als Zeichen.

#### Der Kontrast zwischen dem hippen Viertel mit seinen Boutiquen und Ihrem mittelalterlichen Feuer ist krass.

## Viele Klassiker der schwedischen Küche wurden erfunden, bevor es den Elektroherd gab

Genau das liebe ich! Die kultivierte Umgebung widerspiegelt das Geschehen bei uns in der Küche. Es ist extrem schwierig, den Wortschatz der gastronomischen Sprache zu erweitern, erst recht, wenn man auf Gadgets verzichtet. Es erfordert grossen Erfindungsgeist. Und fördert ihn: Mittlerweile habe ich Angst, nicht mehr genug Zeit zu haben – ich bin immerhin schon 41 –, all die Möglichkeiten zu erkunden, die sich mir eröffnen. Wenn ich daran denke, dass ich früher in Sorge war, ich könnte mich langweilen...

#### Sie sind zwangsläufig ein Experte für Holzarten geworden.

Das stimmt. Ich durfte darüber sogar Vorlesungen in Harvard halten. Ich, der selbst nie an der Uni war! In der Küche verwende ich vor allem Birke, ein traditionelles Holz. Philippe, der fürs Feuer zuständige Küchenhelfer, stellt jeden Abend 200 kg davon bereit. Ich arbeite aber auch gern mit dem geruchsintensiven Wachholderholz und mit Heu.

#### Und was ist nun das Geheimnis subtiler Aromen?

Das Tempo. Wir kochen sehr schnell, bei sehr hohen Temperaturen. Und wir arbeiten mit Dampf und mit Rauch gleichzeitig. Die Handgriffe müssen äusserst präzise sitzen.

#### Wie erklären Sie es sich, dass dieses kulinarische Erbe bisher nie erkundet und ausgeschöpft wurde?

Wissen Sie, wir Schweden sind Fans technischer Innovation; wir stürzen uns auf Smartphones, Elektroautos, Haushaltsgeräte. Und wir sind ein Land, in dem Gleichstellung Tradition hat: In der Nachkriegszeit haben viele Frauen der Küche den Rücken gekehrt, und zahlreiche Rezepte gingen verloren. Meine Mutter hat Jahrgang





## SCHLICHT IST SCHÖN

Man sieht den Speisen im «Ekstedt» ihren skandinavischen Ursprung an: Dekoriert wird nur dezent – aber immer stil- und liebevoll. Im Bild ein Stück Forelle auf Heu.

1950 – und kann nicht kochen. Überhaupt nicht! Das ist bei vielen ihrer Generation so. Und im Gegensatz zu einem Land wie Frankreich hatten wir weder Restaurants noch Starköche, welche die gastronomische Tradition gepflegt hätten. Wir waren ein Volk von Bauern.

### Ein besonders interessantes Rezept, das Sie entdeckt haben?

Sie kennen sicher Köttbullar, die Fleischbällchen, die es bei Ikea gibt. Diese, aber auch geräucherter Fisch, fermentiertes Gemüse, Gerichte mit Beeren: Ich war verblüfft festzustellen, dass all diese Klassiker erfunden worden sind, bevor es den elektrischen Kochherd gab. Als hätte die Erschwernis die Kreativität der hiesigen Köche angekurbelt.

### Sie lassen in Ihrer Küche auch die Kultur der Samen einfließen, etwa in Form des getrockneten Rentierfleischs. Hat das damit zu tun, dass Sie im hohen Norden aufwuchsen?

Mein Vater war Kajaktrainer – übrigens lebte er ein paar Jahre in Martigny, um die Schweizer Nationalmannschaft zu trainieren, und ich liebte es, ihn in Verbier zu besuchen, um Ski zu fahren. Jedenfalls bin ich mehr neben als mit den Samen gross geworden. Früher wusste ich nicht mal, dass sie zwei Sprachen sprechen, die so unterschiedlich sind, dass sie einander nicht verstehen. Erst kürzlich war ich für eine Forschungsreise vor Ort. Seither habe ich meine Kontakte in der neuen Generation. Man muss sagen, dass diese viel offener ist als noch die Generation ihrer Eltern: Meine Freunde schalten ihren Motorschlitten aus und antworten auf meine Whatsapp-Nachrichten. Die Rentierfilets übrigens wurden von den Jägern an ihren Gurten getragen und dienten, fein gerieben, zum Würzen von Speisen.

### Das von Ihnen ins Leben gerufene Foodstock Festival hat es sich zum Ziel gesetzt, diese Traditionen weiterzugeben.

Ja, es ist eine Art Schaufenster für die Gesamtheit der traditionellen skandinavischen Gastronomie. Es gab Käse, Gepökelttes, aber auch Messer und andere von Hand gefertigte Objekte. Am Schluss war restlos alles verkauft, was mich enorm gefreut hat. Ich bin überzeugt: Qualitativ hochwertiges Handwerk hat Zukunft, nicht nur die Technik.

### Hand aufs Herz: Versuchen Sie bisweilen, Ihre Kinder vom Computer fernzuhalten?

Überhaupt nicht. Sie haben den Reflex, alles zu googlen, noch bevor ich ein Wort sagen kann – und ich finde das super. Gestern Abend

haben wir im Netz zusammen nach Infos über Auswirkungen von Tsunamis gesucht. Morgen hingegen begleite ich meinen Älteren an einen Ski-Wettkampf. Ich bin froh, dass er auch gern draussen ist. Auch wenn das bedeutet, dass ich sieben Stunden hinterm Steuer sitze – Schweden ist halt gross...

### Erzählen Sie uns noch etwas zu «Crazy Delicious», dem Kochwettbewerb auf Netflix, bei dem Sie in der Jury sass.

Das war eine unglaubliche Erfahrung! Keine Ahnung, ob das beim Publikum ankommen wird oder nicht, die Produktion jedenfalls hatte enorme Ausmasse. Die Konkurrenten müssen mit Lebensmitteln, die überall verteilt sind, ein Menü kreieren, ein bisschen wie bei Willy Wonka in «Charlie und die Schokoladenfabrik». Je kreativer sie dabei vorgehen, desto besser. Dabei sind die verrücktesten Dinge entstanden!

### Was hat Sie bei den Dreharbeiten am meisten überrascht?

Die Art, wie die junge Generation von Instagram beeinflusst ist. Das Visuelle wird dabei höher gewertet als der Geschmack: Einige Gerichte waren unglaublich schön, aber ungeniessbar. Das wirft Fragen nach neuen kreativen Prozessen und Prioritäten auf.

### Sie haben auch bei einer anderen TV-Sendung mitgewirkt, bei der es um die Ernährungsgewohnheiten in jenen Weltregionen ging, wo besonders viele Hundertjährige leben.

Genau. Gemeinsam mit dem Journalisten Henrik Ennart war ich in Costa Rica, Sardinien, Japan – und in Schweden. Erstaunlicherweise – oder eben nicht – handelt es sich immer um Orte, an denen die Moderne die Tradition nicht zu stark beeinflusst hat. Was mich am meisten erstaunte, war, dass die Langlebigkeit weniger mit bestimmten Lebensmitteln als mit der Fülle verschiedener Nahrungsmittel zusammenhängt. Es war mir klar, dass unsere Bevölkerung ein Problem mit zu viel Zucker hat, aber mir war nicht bewusst, wie sehr die heutige Ernährung zum Einheitsbrei geworden ist.

### Wie sieht für Sie eine typische Woche aus?

#### Sind Sie ständig unterwegs?

Die Arbeitszeiten eines Kochs sind immer etwas problematisch. Meine Kinder kommen von der Schule, wenn ich zur Arbeit gehe. Ich versuche aber eine gewisse Regelmässigkeit einzuhalten, indem ich nach Möglichkeit nur anfangs der Woche verreise. An den Wochenenden bin ich dann zuhause. ☺



BORN IN LE BRASSUS



**AUDEMARS PIGUET**  
*Le Brassus*





RAISED AROUND THE WORLD







# TIERISCH SCHÖN

BODENSTÄNDIG BIS RUSTIKAL: LEDERACCESSOIRES, MIT DENEN MAN AUCH AUSSERHALB DES STALLS PUNKTET.

FOTOS CALYPSO MAHIEU STYLING SIMON PYLYSER



**LINKE SEITE,  
VON LINKS NACH RECHTS**  
Tasche Mademoiselle aus  
cognacfarbenem, teils  
gelochtem Leder, **Longchamp**.  
Zylinderförmige Ledertasche mit  
schwarzem, dekorativem  
Schulterriemen, **Miu Miu**.  
Basttasche mit Trageriemen aus  
cognacfarbenem Leder, **Prada**.  
Tasche Cesta in Korboptik aus  
handgeflochtenem Leder,  
**Martinez**. Minibeuteltasche  
*Mon Trésor* aus zweifarbigem  
Bast, mit kurzem Trageriemen  
aus Leder, **Fendi**. Beuteltasche  
*Maillon triomphe* aus cognac-  
farbenem Kalbsleder,  
**Celine by Hedi Slimane**.

**DIESE SEITE,  
IM UHRZEIGERSINN** Stiefel  
*Bella* aus cremefarbenem  
Leinen mit Reissverschluss,  
**Acne Studios**. Cowboy-  
Stiefeletten *Dueto*,  
schwarzes Leder mit weißer  
Stickerei, **Isabel Marant**.  
Stiefel *Glaude* aus Kalbs-  
wildleder, mit Dekotrense,  
**Celine by Hedi Slimane**.  
Stiefel *Folco* aus Kalbs-  
leder, mit Dekostickerei,  
**Celine by Hedi Slimane**.





# ACCESSOIRES



## VON LINKS NACH RECHTS

*Radiomir GMT*, Automatikuhrwerk, 45 mm, wasserdicht bis 100 m, militärgrünes Zifferblatt, Datum auf der 3-Uhr-Position, 24-Stunden-Anzeige auf 9-Uhr-Position, polierter Stahl, Gehäuseboden aus transparentem Saphirglas, Wildlederarmband, **Panerai**.

*Autavia Calibre 5 Chronometer*, Automatikuhrwerk, 42 mm, wasserdicht bis 100 m, beidseitig drehbare Lünette, Bronze, Kalbslederarmband, **TAG Heuer**.

*Big Pilot's Watch Heritage*, Automatikuhrwerk,

46.2 mm, wasserdicht bis 60 m, Titan, blaues Zifferblatt, Kalbslederarmband, **IWC**.

*The Longines Heritage Military 1938*, Automatikuhrwerk, 43 mm, wasserdicht bis 30 m, Stahl, Lederarmband, **Longines**.





Tweedjacke, Manschetten aus Leder und Metall, **Chanel**.

**GÜRTEL, VON LINKS NACH RECHTS**

Kalbsledergürtel mit vergoldeter Schnalle, **Celine by Hedi Slimane**. Ledergürtel mit Doppelschnalle, **Acne Studios**. Gürtel *Dior Natural* aus Jute, mit versilberter CD-Schnalle, **Christian Dior**.

**MESSER, VON LINKS NACH RECHTS**

Allzweckmesser aus unlegiertem Stahl, Griff mit Paracord umwickelt, **La Forge du Morget**.

Survivalmesser mit schwarzer Stahlklinge und marmoriertem Micartgriff, **Chacal Makro**.

Allzweckmesser mit Stahlklinge und cremefarbenem Micartgriff, **Axarquía**. Santokumesser *Swiss Modern*, Klinge aus rostfreiem Stahl mit Kullenschliff, Griff aus Holz, **Victorinox**.

**Art Director** Géraldine Dura

**Produktion** Endrit Nurcaj

**Fotoassistent** Adrien Sgandurra

Wir bedanken uns bei Tina Schmitt, ihrem Pferd Sirroco und der Pferde-stallung La Provensarde in Trélex.





# China wie im Film

NUR EINE HALBE TAGESREISE VON PEKING ENTFERNT LIEGT DIE 500-JÄHRIGE ALTSTADT VON PINGYAO. SIE PUNKTET MIT SPEKTAKULÄREM LICHT – UND ANTIKEN SCHLAFMÖGLICHKEITEN.

TEXT PIERRE THOMAS

IM INTERNET WIRD Pingyao bisweilen als «Marrakesch Asiens» beschrieben. Was man nachvollziehen kann, wenn man auf der im Abendlicht rötlich gefärbten Stadtmauer steht, die ihrer bekannteren grossen Schwester durch-aus das Wasser reichen kann und den antiken Stadtkern mit seinem fast exakt quadratischen Grundriss umgibt. So weit, so malerisch. Weniger romantisch sind die Scharen meist chinesischer Touristen, die Tag für Tag aus dem Schnellzug und den Cars steigen, oder die kleinen Elektromobile, die einem das Gepäck ins Hotel transportieren, und ganz besonders die Roboter, die in blechernem Mandarin die lokalen Sehenswürdigkeiten herunterleiern.

Nun ja. Wer Pingyao allerdings wörtlich nimmt – die Stadt heisst übersetzt «ruhige Grenzen» – und die störenden Elemente ausblendet, wähnt sich sofort in einer Kulisse von Zhang Yimou's Film «Rote Laterne» aus dem Jahr 1991. (Tatsächlich wurde der Film in der Nähe gedreht, in einem rund 30 Kilometer entfernten Palast.) Dass Pingyao die Klischees des alten Chinas derart bedienen kann, grenzt freilich an ein Wunder. Erst Anfang der 80er-Jahre machte ein Kunstgeschichtsprofessor aus Shanghai den Vorstoss, die gut erhaltene Altstadt zu schützen. 1997 wurde die Stadt schliesslich von der Unesco zum Weltkulturerbe erklärt – zeitgleich mit Carcassonne und Riga.

Zwei, drei Tage sollte man für Pingyao schon einplanen. Denn so hat man genug Zeit, die lokalen Highlights auszukosten: eben die aus Lehmziegeln erbaute, mehr als 6 km lange, alle 80 Meter mit einem Wachturm versehene Stadtmauer, die seit dem 14. Jahrhundert Angreifern standhält. Dann das Licht, das über den grauen geschwungenen Dächern und den reich verzierten Giebeln spielt. Reizvoll ist es eigentlich zu

jeder Tageszeit, aber frühmorgens sorgt es in den Strassen für ein schier atemberaubendes Schattenspiel. Noch vor dem Frühstück von einem Haus zum nächsten durch die kleinen, teils verbundenen Innenhöfe zu flanieren, ist ein unvergessliches Erlebnis.

Seit ihrer Instandsetzung haben die Residenzen des lokalen Adels, die vor fünf Jahrhunderten während der Ming- und der Qing-Dynastie erbaut wurden, wieder etwas Patina angesetzt. Eindrücklich sind sie dennoch, diese Häuser, deren Bauart einmal mehr an Marokko erinnert. Ähnlich wie bei den dortigen Riads verfügen sie über ein Portal aus Stein oder Holz, eine gravierte Türe, die erst in einen begrünten Innenhof und dann zu den Wohnräumen führt, die auf bis zu drei mit Galerien und Terrassen versehene Stockwerke verteilt sind.

## Betten wie anno dazumal

Manche dieser Häuser beherbergten einst die ersten Banken Chinas, die Edelmetall gegen Papiergeld wechselten; Pingyao war vom 19. bis ins frühe 20. Jahrhundert Finanzhauptstadt des Landes (mit Zweigstellen in Korea, Japan und Russland). Heute beherbergen sie Restaurants, Boutiquen und Souvenirläden, die in erster Linie Krüge mit Essig aus Sorghum feilbieten – einer Gräserart, aus der auch der beliebte Baijiu-Schnaps gemacht wird. Wer mag, kann sich hier stundenlang verlustieren.

Ein Geheimtipp (noch!) ist Pingyao aber vor allem für Geschichts-Interessierte. Einige der alten Residenzen, die zu Hotels umfunktioniert wurden, verfügen noch über traditionelle Betten, unter deren Steinrahmen warme Heizluft zirkuliert. Und neben dem Konfuziustempel zählen auch zwei Schreine ausserhalb der Stadt zum Weltkulturerbe: Der aus dem Jahr 963 stammende Zhenguo-Tempel ist eine der ältesten Holzkonstruktionen Chinas und enthält die «Halle der zehntausend Buddhas», während

der Shuanglin-Tempel mit Tausenden von Skulpturen aus bemaltem Ton lockt. In desolatem Zustand und schlecht ausgeleuchtet sind beide, Fotografieren ist verboten. Doch auch das macht, wenn man ehrlich ist, das Abtauchen in die Vergangenheit Chinas authentisch. ☺



## Praktische Infos

- **Anreise** Pingyao ist mit dem Schnellzug von Peking aus in rund vier Stunden zu erreichen. Bilete können unter [trip.com](http://trip.com) reserviert und unter Vorweisen des Passes am Pekinger Westbahnhof abgeholt werden.
- **Essen und Trinken** Unbedingt kosten sollte man das angeräucherte Rindszunge erinnernde Pingyao-Rind; ebenso kalt servierte Teigtaschen aus Hafermehl sowie dicke, mit Essig abgeschmeckte Nudeln und den Shanxi Hot Pot (Gemüse und Fleisch in Bouillon) – und natürlich den lokalen Reiswein.
- **Übernachten** Perfekt, um die Umgebung zu Fuss zu erkunden, sind das Floral Hotel

Selected Residence und das Cheng Rui Han Hotel (beide ca. 60 Fr./Nacht). Wer es exklusiver mag, wählt das luxuriöseste Hotel der Stadt, das in einem Wohnsitz aus dem 19. Jahrhundert untergebrachte Jing's Residence (ca. 250 Fr./Nacht). Die Preise variieren je nach Saison.

- **Kultur** Jeden September findet ein Fotofestival mit Fokus auf dem Pazifikraum (Asien, Ozeanien, Russland, Kalifornien) statt. Im Oktober steigt das internationale Filmfestival PYIFF, dessen künstlerischer Leiter Marco Müller in den 90ern das Filmfestival von Locarno leitete.
- **Gesundheit** Aktuelle Infos zum Corona-Virus: [www.who.int](http://www.who.int)





BIG BANG ORIGINAL, 2005



ROTE KERAMIK, 2018



DAS MANUFATURKALIBER



SEIT IHRER LANCIERUNG IST DIE HUBLOT BIG BANG DER ZEIT STETS EINEN SCHRITT VORAUS.



HIGH TECH



KYLIAN MBAPPÉ



BIG BANG INTEGRAL, 2020

IHR MARKENZEICHEN: INNOVATIVE MATERIALKOMBINATIONEN. SO GEHT SPORTLICHE ELEGANZ.

# Big-Bang-Theorie

IM JAHR 2005 STELLTE HUBLOT ERSTMALS SEINE BIG BANG VOR. SEITHER HAT SIE SICH IMMER WIEDER NEU ERFUNDEN. NUR IHR HERZSCHLAG BLEIBT DER GLEICHE.

TEXT DIE REDAKTION

**K**ÜHNHEIT ist nicht unbedingt das erste Wort, das einem im Zusammenhang mit klassischer Uhrmacherkunst in den Sinn kommt. Doch die Ausnahme bestätigt bekanntlich die Regel. Und so wagte Jean-Claude Biver, damals CEO von Hublot, 2005 die Fusion zweier Materialien, die bis da als un kombinierbar galten – Gold und Kautschuk –, und lancierte eine Sportuhr, die viel frischen Wind ins Business bringen sollte: die Big Bang.

Um sein Modell von der Konkurrenz abzuheben, setzte Biver auf ein innovatives Rezept. Die Zutaten? Eine mehrschichtige Gehäusekonstruktion aus 65 Teilen, die regelrecht dazu einladen, mit Materialien zu spielen; sechs auffällige Schrauben in der Lünette – und ein raffinierter Seiteneinsatz, der den Anschein erweckt, das Kautschuk-Armband laufe quer durchs Gehäuse.

Kurz: Die Big Bang hat Charakter. Kein Wunder, liess das Echo nicht lang auf sich warten, als sie 2005 an der Baselworld vorgestellt wurde: Am Grand Prix d'Horlogerie in Genf holte sie den Preis für das beste Design 2005; am Watch of the Year Award in Bahrain wurde sie als beste Oversize-Uhr ausgezeichnet, und am Watch of the Year Award in Japan holte sie die Auszeichnung als beste Profi-Sport-Uhr.

Nach diesem Preissegens war das Modell Kult. Und somit bereit, sich weiter zu entwickeln: 2008 entstand die Kollektion Classic Fusion, ein Jahr später die King Power-Kollektion, 2010 schliesslich die Masterpiece-Kollektion. Dass dabei eine Weltpremiere die nächste jagte, verdankt Hublot zu einem grossen Teil der firmeneigenen Forschungs- und Entwicklungsabteilung und deren Materialwerkstatt. Den Anfang machte 2006 eine farblich einheitliche Big Bang: die All Black. 2007 doppelte die Big Bang Diver mit ihrem übergrossen Gehäuse (48 mm) nach. 2009 setzte man bei der spektakulären One Million \$ Black Caviar Bang auf «unsichtbare» schwarze Diamanten und 2018, bei der auf 500 Stück limitierten Big Bang Unico Red Magic, auf ultrawiderstandsfähige rote Keramik.

## Immer einen Schritt voraus

Dieser avantgardistische Anstrich bescherzte der Big Bang auch jenseits der Branchengrenzen Fans. Zu ihren Anhängern in der Kunstwelt zählen Street Artist Shepard Fairey, der Maler Marc Ferrero und der Tattoo-Künstler Maxime Plescia-Büchi; alle drei haben je ein eigenes Modell entworfen. Und was die Schnittmenge der Big Bang mit der Autowelt angeht, so manifestiert sie sich seit 2012 in einer Partnerschaft mit Ferrari, die zahlreiche limitierte Ausgaben hervorgebracht hat – etwa, gleich zu Beginn der

Zusammenarbeit, eine aus dem kratzfesten, von Hublot patentierten Magic Gold.

Doch wie sehr sich die Big Bang äusserlich auch wandelt, ihr Herzschlag bleibt stets derselbe: höchste Qualität in Konstruktion, Fertigung und Kreativität bei den Komplikationen. Das Manufakturkaliber Unico war 2013 das erste einer ganzen Reihe Uhrwerke, deren Extras die Augen von Liebhabern zum leuchten brachten: Tourbillon, Grossdatum, Gangreserveanzeige, Schleppezeiger... Auch ihnen verdankt Hublot seine Pionierrolle, was die Kombination von erstklassiger Mechanik mit origineller Materialauswahl angeht.

Seit 15 Jahren arbeitet Hublot unermüdlich daran, mit seiner Big Bang der Zeit immer einen Schritt voraus zu sein. Stets genau da zu sein, wo man nicht erwartet wird, und sich dabei von der Masse abzuheben: Am Handgelenk von Persönlichkeiten wie Fussballstar Kylian Mbappé; an den pulsierendsten Hotspots weltweit; in Form von Weltpremierer. Und so stellt Hublot, heute unter der Leitung von Ricardo Guadalupe, zum 15-Jahre-Jubiläum seiner Ikone nun die Big Bang Integral vor: mit integriertem Metallarmband, das mit dem Gehäuse zu fusionieren scheint. Wie seine Vorgänger verschränkt dieses Modell fast schon mühelos Eleganz und Sportlichkeit – und zwar wahlweise in schwarzer Keramik, in King Gold oder in Titan. Auf eine glanzvolle Zukunft! ☉



BIG BANG INTEGRAL

Im Jahr 2020 wartet die Big Bang – hier in der Ausführung in King Gold – mit integriertem Armband auf. Dazu gibts ein Unico-Manufakturwerk, einen Chronograf mit Säulenrad... und, falls etwas mehr Bling gewünscht ist: 827 Diamanten (5,6 Karat).





Art déco, circa 1925? Ja – aber zugleich auch Mumbai, 2020! Am südlichsten Zipfel der indischen Metropole kommen Architekturfans voll auf ihre Kosten.



# 10 STÄDTE FÜR FURCHTLOSE

SIE SIND LAUT, SIE SIND CHAOTISCH,  
SIE SIND TEILS NICHT GANZ OHNE... ABER  
WAS FÜR EINE ENERGIE! ZEHN METROPOLEN  
WIE UNGESCHLIFFENE PERLEN.

TEXT RENATA LIBAL & ESTELLE LUCIEN

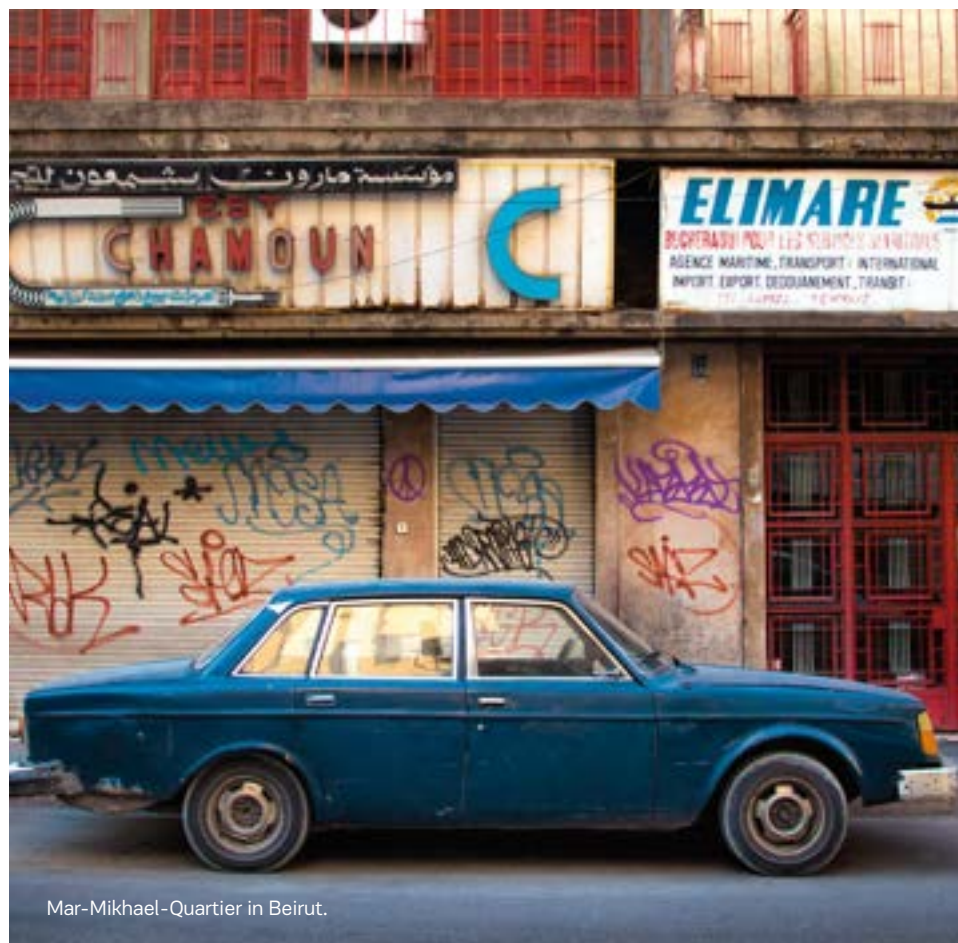
## 01 Mumbai

### Art déco 2.0

**So tickt die Stadt** Keine andere Metropole Indiens lebt stärker von Kontrasten: Während mitten in der City unter freiem Himmel Wäsche gewaschen wird, sind Anzugträger unterwegs in ihre klimatisierten Büros; Ein-Mann-Betriebe existieren Seite an Seite mit Weltkonzernen. Architekturfan? Dann ab an den südlichsten Zipfel der Stadt: Der dortige Art-Déco-Destrikt (ca. 300 Häuser, erbaut zwischen 1920 und 1930) kann es fast mit jenem von Miami aufnehmen. Seit 2018 ist er Unesco-Kulturerbe – und regelrecht aufgeblüht.

**Nur hier...** schlendert man auf dem Marine Drive dem Meer entlang oder kundschaftet im Colaba-Quartier mit den kunstvoll verzierten Giebeln, pastellenen Fassaden und Wendeltreppen neue Galerien und Cafés aus. Besonders fotogen sind die «Bombay Canteen», die «Stock Exchange Bar» und natürlich das «Effingut» mit seinem von der Decke hängenden Töff. Das Restaurant «The Table» setzt wiederum auf das Farm-to-Table-Prinzip: Alles, was auf den Teller kommt, stammt aus regionaler, betriebseigener Produktion. Und dann ist da auch noch das «Leopold Café», das 2008 Ziel eines Terroranschlags wurde und seinen Betrieb nur drei Tage später wieder aufnahm...

**Wo übernachten?** Vorbei die Zeiten, als das «Harbour View» einzig mit seinem bröckelnden Art-Déco-Charme punkten konnte. Letztes Jahr komplett saniert, ist es derzeit das wohl am häufigsten auf Instagram auftauchende Hotel des Quartiers. Und das hoteleigene Café bietet 24-Stunden-Betrieb und grossartige Sicht aufs Meer. [hotelharbourview.in](http://hotelharbourview.in), ab 120 Fr.



Mar-Mikhael-Quartier in Beirut.

## 02 Beirut Achterbahnfahrt

**So tickt die Stadt** Orientalisch? Nicht wirklich. Europäisch? Auch nicht! Die Hauptstadt Libanons macht ihr ganz eigenes Ding. Hier von Geschossen traktierte Fassaden, da ottomanische Bauten, die wie durch ein Wunder noch stehen... Und dazwischen – Szenebars, mit Rambazamba bis zum Morgengrauen. Kurz: Beirut ist eine emotionale Achterbahnfahrt. Vor allem, seit die Menschen im Oktober begonnen haben, für mehr soziale Gerechtigkeit zu protestieren. Friedlich zwar. Aber es kann trotzdem nicht schaden, sich jeweils kurz über die aktuelle Lage zu informieren, bevor man rausgeht.

**Nur hier...** isst man Hausmannskost wie bei «Tawlet», einer Beiz mit sozialem Anstrich: Immer wieder werden Gastköchinnen eingeladen, um mit ihrer Menüwahl aus ihrer Heimatregion zu erzählen. Satt geworden? Dann auf in die coolen Dekoläden (Starch, Orient 499) und die lokale Kunstszene (Surock-Museum, Beirut Art Center). Zur Vorbereitung zuhaus empfehlen wir das Album «Paris-Beyrouth» von Künstler und Ex-Tennisprofi Cyril Mokaiesh: elektro-nostalgisch-poetisch, wunderbar!

**Wo übernachten?** Im familiären Hostel «Baffa House» im Mar-Mikhael-Quartier – das ist das mit den Galerien und den Vorkriegsbauten. [baffahouse.com](http://baffahouse.com), ab 100 Fr.

### IN DER FERNE NÄHER DRAN

Klar, man kann die Ferien am Strand verbringen. Oder: Man verreist, um die Welt besser zu verstehen. Für Letzteres setzt sich die französische Reiseagentur *Voyageurs du Monde* ein, zu deren Dossier eher ungewöhnliche Destinationen wie Algier und Lagos gehören. «Sicher, man wird in Nigerias Hauptstadt unweigerlich im Stau stehen, und wirklich sauber ist es dort auch nicht», sagt Fabrice Dabouineau, Leiter der Abteilung Afrika. «Dafür ist Lagos aber so etwas wie das Versuchslabor für das Afrika von morgen. Was dort beginnt, prägt bald den ganzen Kontinent. Die Stadt hat eine Wahnsinnsenergie!» Damit man sich vor Ort nicht ganz verloren fühlt, bietet *Voyageurs du Monde* das «Like a friend»-Paket an, bei welchem dem Touristen ein einheimischer Reisebegleiter zur Seite gestellt wird, der ihm seine Lieblingsadressen verrät und seine persönliche Sicht auf die jeweilige Stadt vermittelt. Oft sind das «Repats», also Einheimische, die selbst länger im Ausland gelebt haben. «Eine solche Person versteht den westlichen Blick auf das Ungewohnte.» Ein Freund am andern Ende der Welt, sozusagen. Definitiv persönlicher und authentischer, als am Strand in der Sonne zu liegen...

[www.voyageursdumonde.ch](http://www.voyageursdumonde.ch)  
Angebote ausschliesslich in französischer Sprache.





Santa Maria, beschütze Neapel – und bring uns hin!

# 03

## Neapel Un po' drama

**So tickt die Stadt** Vor zehn Jahren stank die süditalienische Metropole noch nach Müll und schlecht gewarteten Vespa-Auspuffen. Dann hatten die Neapolitaner die Faxen dicke – und seither, sieh an, hält sich die Camorra schön im Hintergrund, sind die Strassen sauber, hats plötzlich viel mehr Fussgänger und kann man die Kulturschätze der Renaissance besichtigen, ohne ständig Angst um sein Portemonnaie zu haben (es schadet freilich nichts, ein Auge auf seine Habseligkeiten zu haben). Trotzdem: Für Ruhesuchende ist das chaotische, temperamentvolle Neapel nach wie vor nichts.

**Nur hier...** könnte man, wenn man wollte, 365 Kirchen besichtigen. Am schönsten ist es, zu Fuss von einer zu andern zu schlendern; dann weiter zum Archäologischen Museum, den zünftig verlebten Palazzi, unter den legendären Wäscheleinen hindurch... Nach einer Pizza (die immer noch als die beste der Welt gilt) wird geschoppt – was in Neapel eine herrlich nostalgische Erfahrung ist: Fürs kleine Budget gibts kitschige Devotionalien, fürs grössere einen Mass-anzug von Cilento (cilento1780.it). Passende Krawatten findet man bei Marinella (emarinella.com), Handschuhe bei Omega (omegasrl.com). Viva la sartoria!

**Wo übernachten?** Im wunderschönen Boutiquehotel «Santa Chiara» mitten im Herzen der Stadt: im Spacanapoli-Quartier. [sanstachiarahotel.com](http://sanstachiarahotel.com), ab 134 Fr.

# 04

## Guangzhou China im Zeitraffer

**So tickt die Stadt** Nichts mehr mit zwielichtigen Bars und Reisschnaps-Kater! Heute ist die am Perlfluss gelegene Millionenstadt zu neuem Leben erwacht (liegt am Einfluss des nahen Hongkong?). Wolkenkratzer reiht sich an Wolkenkratzer, und dieser Tage eröffnet das erste speziell der Kunst Südchinas gewidmete Kunstmuseum (HEM/He Art Museum), dem der japanische Architekt Tadao Andō eine spektakuläre Hülle verpasst hat. Verkehr und Luftqualität haben sich drastisch verbessert, zudem besucht man die Region sechs Tage lang ohne Visum. Praktisch!

**Nur hier...** besucht man an einem einzigen Tag zwei der zehn höchsten Gebäude der Welt (den 600m hohen Canton Tower mit seiner Openair-Aussichtsplattform und den 530m hohen CTF-Wolkenkratzer) und den zwischen engen Gässchen gelegenen Ahnentempel der Familie Chen. China im Zeitraffer!

**Wo übernachten?** Das erst letzten September eröffnete «Rosewood» ist eins der luftigsten Luxushotels der Welt: Es befindet sich in den Stockwerken 92 bis 108 des CTF-Tower und mixt Design mit lokalem Handwerk und zeitgenössischer Kunst. Hungrig? Man isst hier auch vorzüglich... Immerhin ist dies die Wiege der kantonesischen Küche! [www.rosewoodhotels.com/en/guangzhou](http://www.rosewoodhotels.com/en/guangzhou), ab 300 Fr.

Nichts für Klaustrophobiker und Leute mit Höhenangst: Sightseeing vom Canton Tower aus.



Mustergültige Wax-Print-Auswahl auf einem Markt in Lagos.



# 06

## Lima Für Gernesser

**So tickt die Stadt** Ehrlich gesagt ist Perus Hauptstadt nicht gerade sehr anmächtig, mit ihren unüberquerbaren Strassen, ihrer stürmischen Meerlage, ihren schmutzig-grauen Baudenkmalern... Aber Himmel, isst man hier gut! Seit der bekannte Spitzenkoch Gastón Acurio der unerhört reichen Nahrungsmittelpalette des Landes neues Leben eingehaucht hat, ist Lima zur Pilgerstadt für Gastrojünger geworden.

**Nur hier...** gibts eine der hohe Dichte hochkreativer Restaurants. (Trotzdem: Versäumen Sie es nicht, zwischen zwei Gelagen noch eine Runde im auf präkolumbianische Kunst spezialisierten Museo Larco zu drehen.) Buchen Sie z. B. frühzeitig im «Kjolle», dem nach einer lokalen Blume benannten Restaurant im (durchaus hübschen) Barranco-Quartier. Seit bald zwei Jahren verneigt sich Küchenchefin Pia Leon mit jeder einzelnen ihrer Kreationen vor der Üppigkeit ihrer Heimat. Diese Farben! Diese Geschmacksvielfalt!

**Wo übernachten?** Ebenfalls in Barranco liegt das «Hotel B», genauer: in einem altehrwürdigen, liebevoll renovierten Herrschaftshaus. Die nur einen Katzensprung entfernte Galeria Lucia de la Puente nutzt es als zusätzliche Ausstellungsfläche, und das haus-eigene «El Restaurant» lässt sich – Ehrensache! – auch nicht lumpen. [hotellb.pe](http://hotellb.pe), ab 175 Fr.

Pia Leon macht im «Kjolle» aus jedem Gericht ein Gedicht.



# 05

## Lagos Afrika von morgen

**So tickt die Stadt** Eins vorweg: Die Hauptstadt Nigerias ist berüchtigt als unsicheres Pflaster; es ist unklug, allein oder gar zu Fuss durch ihre Strassen zu spazieren. Wer sich aber ein Taxi und einen ortskundigen Guide nimmt, erlebt ein Afrika in voller Blüte, mit innovativen E-Commerce-Startups und inspirierten Kulturschaffenden. Die Fashion Week (jeweils im Oktober) wird von Branchenkennern sehr aufmerksam beobachtet.

**Nur hier...** kauft man in Afrikas vielfältigstem Concept Store ein: Alara Lagos. Wer auf Wax-Prints steht, kann sich von erstklassigen Stylisten beraten lassen. Sie sind mehr der Film- als der Modetyp? Die Tour in Nollywood werden Sie nie mehr vergessen.

**Wo übernachten?** Das Hotel «K-Tavern» auf der Victoria-Insel ist das einzige, das sich mit persönlichem Charme vom hiesigen Einheitshotelbrei abhebt. Noch [facebook.com/KTavern](https://facebook.com/KTavern), ab 200 Fr.





# 07

## Algier Frischer Wind

**So tickt die Stadt** Seit letztem Jahr strömte hier alles auf die Strasse, um friedlich, aber bestimmt politischen Wandel zu fordern. Die Wahlen, die im Winter folgten, haben diesen Wunsch nur zum Teil erfüllt. Dennoch: Das Tor zu mehr Frei- und Offenheit ist aufgestossen. Eine neue Direktverbindung Paris-Algier bringt Touristen in die Stadt, die lang vom Militär und zunehmenden Islamismus abgeschreckt wurden. Ausgerüstet mit einem Roman von Yasmina Kadhra, sieht man sie auf Entdeckungstour durch die Kasbah, zum Hafen, ins Bardo-Museum und zu den Römischen Ruinen von Tipaza gehen, wo das königliche Mausoleum von Mauretanien (oft als Grab der Christin bezeichnet) erst kürzlich wieder für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht worden ist.

**Nur hier...** lässt man sich durch die Bücher- und Trödeläden im Telemly-Quartier treiben, bevor man sich, wie die jungen Einheimischen, in einem Terrassencafé ein paar grillierte Sardinen gönnt. Liebe Damen: Schlüpfen Sie unbedingt in einen Karakou, das traditionelle algerische Festtagsgewand. Und wie wärs, als Souvenir, mit einer filigranen silbernen Hand der Fatima von der Schmuckmanufaktur Antri Bouzar in Hydra?

**Wo übernachten?** Etwas erschöpft nach einem intensiven Tag in dieser lärmigen Stadt? Im «Sofitel Les Jardins de Hamma» findet man Ruhe. [sofitel.accor.com](http://sofitel.accor.com), ab 150 Fr.

# 08

## Bogotá Kaffeemeister

**So tickt die Stadt** Vergessen Sie «Narcos» und Escobar. Mag sein, dass man abends noch lieber mit dem Taxi zurück ins Hotel fährt; tagsüber aber zeigt sich die Hauptstadt Kolumbiens ausnehmend freundlich. In den Quartieren im Norden wimmelt es von jungen Kreativen, die Leute sind modebewusst; überhaupt spürt man die Zuversicht angesichts der stabilen Wirtschaftslage. Und: Anfang Jahr wurde erstmals eine Frau Bürgermeisterin. Claudia López Hernández ist progressiv, umweltbewusst – und tritt Hand in Hand mit Ihrer Ehefrau auf.

**Nur hier...** durchstreift man die Quartiere – etwa Parque 93 oder Quinto Camacho – auf der Suche nach dem besten Kaffee der Welt. Die Bogotaer mögen in «tinto» (stark verdünnt und mit viel Zucker). Probieren Sie das in einem jener Etablissements mit kolonialem Dekor (z. B. «Bourbon Coffee Roasters»), wo Kaffeetrinken zum Erlebnis wird. Und sonst? Gibts noch junge Designer zu entdecken, Flohmärkte, Galerien... und natürlich das Fernando-Botero-Museum.

**Wo übernachten?** Das hippe, preisgekrönte Hotel «The Click Clack» ist nicht nur ein architektonischer Wurf, sondern bietet mit seinen Panoramafenstern Top-Sicht auf die Anden. Die Dachbar hat gute Burger – und, an Wochenenden, DJs. [clickclackhotel.com](http://clickclackhotel.com), ab 140 Fr.



Früher Korn-, heute Kunstspeicher: Zeitz MoCAA in Kapstadt.



# 09

## Kapstadt Facelifting

**So tickt die Stadt** Klar, die Lage der «Mutterstadt Südafrikas» zwischen Meer und Table Mountain ist spektakulär. Seit noch nicht all zu langer Zeit ist sie aber auch ein Hotspot für Ästheten: Der Waterfront wurde nicht nur durch eine Reihe von Luxushotels ein Faceliftig verpasst, sondern vor allem auch durch den Bau des grossartigen Aquariums und des Zeitz MoCAA, des ersten Museums, das sich ausschliesslich der zeitgenössischen afrikanischen Kunst verschrieben hat. Fantastisch, wie der Londoner Architekt Thomas Heatherwick ein stillgelegtes Kornsilos in einen Kulturtempel verwandelt hat.

**Nur hier...** legen Bewegungsfreudige, nachdem sie den Table Mountain erklommen haben, noch eine Surfsession ein. Schöngesteiger schlendern derweil durch die Galerien und über den Neighbourgoods Market in Woodstock oder gönnen sich einen Heliflug übers Kap der Guten Hoffnung. Zum Znacht trifft man sich bei Dale Roberts in der «Test Kitchen».

**Wo übernachten?** Im Labotessa, einem der traditionsreichsten Hotels von Kapstadt. [labotessa.com](http://labotessa.com), ab 320 Fr.

# 10

## Belgrad Gestern und morgen

**So tickt die Stadt** Wie mit dem Lineal gezogene Strassenachsen aus der Zeit des Kommunismus, Tito-Mausoleum, der Beli-Dvor-Palast, den Alexander I. von Jugoslawien für seine Prinzenöhnen bauen liess – die (traurige) Geschichte der Stadt ist allgegenwärtig. Derweil wird am rechten Ufer der Save an der Zukunft gebaut: Da wachsen Hochhäuser, Hotels, Konferenzzentren am Laufmeter. Selbst die Partyjugend scheint sich nicht zwischen gestern und morgen entscheiden zu wollen – und hört ebenso Underground-Elektro wie alte Zigeunerweisen.

**Nur hier...** sind zwischen zwei Museumsbesuchen (herrliche Ikonen!) Cevapcici ein Muss. Abends relaxt man auf einem der Splavovi, zu Beizen umfunktionierten Lastkähnen. Coole Graffiti gibts am Dorćol Platz – einst Judenquartier, dann Industriezone, jetzt Ort für Alternativkultur. Schnell hin, bevor er gentrifiziert wird!

**Wo übernachten?** Das «Mama Shelter» passt sich lustvoll dem Belgrader Allerlei an: in der Deko, mit der Musik, auf der Menükarte... [mamashelter.com](http://mamashelter.com), ab 100 Fr.

Auf den Splavovi, zu Clubs und Bars umfunktionierten Kähnen, kann man die Zeit angenehm verrinnen lassen.



FOTOS: PRISMA/RAGA, JOSE FUSTE, ENRIQUE ALGARRA, PD, BERENGÈRE CAVALIER, MITARBART, IANNI DIMITROV, LACOMA, DINODIA PHOTOS, ERIC NATHAN, GOODING/ALAMY STOCK PHOTO





Auto? Ikone! Der Land Rover Defender wirbelt seit 1948 Staub auf – neuerdings mit topmodernem Infotainmentsystem.

Gelände, weil die G-Klasse dank drei Sperren, einem Leiterraum und einer Getriebeuntersetzung nicht zu stoppen ist. Und auf der Strasse, weil Mercedes dem bis zu 585 PS starken Vierkant Manieren beigebracht hat: Das Auto federt softer, lenkt sich leichter und fühlt sich trotz des grösseren Formats handlicher an. Innen fällt der Zeitenwechsel wegen des riesigen Bildschirms sofort auf – die G-Klasse wurde zur fahrenden Luxus-Lounge.

**Jeep Wrangler:  
Der Pionier**

Die 1941 gegründete Marke Jeep ist so etwas wie der Urknall der Offroader – was man auch daran erkennt, dass der Begriff Jeep heute als Gattungsbezeichnung verwendet wird: Viele Leute nennen jeden Geländewagen – egal welcher Marke – noch immer schlicht und einfach Jeep. Schlicht und einfach ist auch der technische Aufbau des aktuellen Wrangler JL. Trotzdem (oder deswegen) schafft der Ami viel mehr, als ihm geschätzte 99.99 Prozent seiner Besitzer je abverlangt werden. Doch natürlich kann der Wrangler nicht nur Gelände. Auf der Strasse fühlt er sich ebenfalls wohl; das Cockpit ist viel moderner als früher, und Konnektivität und Qualität sind auf einem neuen Niveau angelangt. Das gilt auch für die sparsameren Vierzylindermotoren mit 200 PS (Diesel) oder 272 PS (Benziner).

**Land Rover Defender:  
der Moderne**

Der Defender gehört zu den Ikonen der Automobilgeschichte. Im Jahr 1948 als Arbeitsfahrzeug entwickelt, wurde das Auto 68 Jahre nahezu unverändert gebaut. 2016 war Schluss, weil das Modell modernen Sicherheitsanforderungen nicht mehr genügte. Jetzt kommt der Defender zurück. «Er zollt der eigenen Geschichte Respekt, aber er lässt sich nicht von ihr fesseln», sagt Designchef Gerry McGovern. «Ein Defender für ein neues Zeitalter.» Zwar soll er weiterhin ein echter Geländewagen bleiben, aber gleichzeitig auch auf der Strasse punkten. Dafür hat man sich von der Starrachse und der manuellen Schaltung verabschiedet, und statt 122 gibts bis zu 400 PS. Im völlig neuen Cockpit unterstreicht ein topmodernes Infotainmentsystem den Fortschritt.

**Suzuki Jimny:  
Der Minimalistische**

Es kommt nicht auf die Grösse an: Wer mit dem neuen Suzuki Jimny (2018) unterwegs ist, fällt auf. Denn der nur gerade 3,65 Meter kurze Offroader sieht aus wie eine kleine G-Klasse. Allerdings müssen 102 PS genügen. Im Gelände reicht das überraschend locker, für den Alltag auf der Strasse auch. In der Stadt ist der Mini-Offroader kaum zu schlagen – Grösse, Handlichkeit und Übersicht sind top. Ein Negativpunkt ist höchstens der kaum vorhandene Platz, wenn die Rücksitze belegt sind. Doch wer ein Raumwunder will, kauft ohnehin keinen Jimny. Apropos Kauf: Die Warteliste für den weltweiten Bestseller wird täglich länger. ☉

# Kult mit Kanten

SUV? NICHT DOCH. DIESES QUARTETT SPIELT IN EINER ANDEREN LIGA – UND KOMMT ERST RICHTIG IN FAHRT, WENN ES WIRKLICH HOLPRIG WIRD. VIER KLASSIKER, DIE KEINE ANGST VOR DRECK HABEN.

TEXT DIETER LIECHTI

**A**LLES FAHRT SCHII, alles fährt Schii, Schii fährt die ganzi Nation!, trällerte der Tessiner Entertainer Vico Torriani in den frühen 60ern. Würde man für die Jetztzeit umtexten wollen – man müsste den Ski durch den SUV ersetzen. Denn Sport Utility Vehicles boomen in der Schweiz wie nie zuvor, Klimawandel hin oder her. Also: «Alles fährt SUV, alles fährt SUV, d'Mamme, der Bappe, der Sohn.» Und die Tochter sowieso.

In automobilen Urzeiten, als der Ausdruck Lifestyle noch nicht inflationär benutzt wurde, nannte man vergleichbare Fahrzeuge einfach Jeep, Offroader oder Geländewagen. Schliesslich mussten sie primär abseits geteeter Strassen glänzen, und nicht, wie heute, auf Hochglanz poliert vor dem Opernhaus, der Szenebeiz oder

dem Yogastudio. Ihre Domäne war das ungepflasterte Terrain, eine Strasse nur die Znünipause zwischen zwei Abenteuern.

Tempi passati. Und doch haben sich vier Ur-Offroader erfolgreich dagegen gewehrt, sich ihren Ecken und Kanten vom Lifestyle weichspülen zu lassen. Wie jenes gallische Dorf in den Abenteuern von «Asterix» kämpfen Jeep Wrangler, Land Rover Defender, Mercedes-Benz G-Klasse und der Suzuki Jimny gegen das Diktat von Windkanälen und Marketingstrategen. Recht so. Denn dieses Quartett ist Kult.

**Mercedes G-Klasse:  
Der Luxuriöse**

Seit jeher kantig, seit jeher mit Blinkern oben auf dem eckigen Kotflügel ausgestattet und seit jeher das Ersatzrad an der Heckklappe: So ist die Mercedes G-Klasse Kult geworden, für den es auch im Jahr 41 nach der Premiere kein Ende gibt. Im



Das kultige Offroader-Quartett: Mercedes G-Klasse (ab 119699 Fr.), Jeep Wrangler JL (ab 55500 Fr.), Land Rover Defender (ab 57000 Fr.) und Suzuki Jimny (ab 26480 Fr.).





# Schönheit? Natürlich!

SIE IST EINS DER AM STÄRKSTEN WACHSENDEN SEGMENTE DER BEAUTYBRANCHE: KOSMETIK, DIE NACHHALTIG UND BIOLOGISCH HERGESTELLT WURDE. DOCH NICHT ALLES IST SO GRÜN, WIE ES SICH GIBT.

TEXT KATRIN ROTH FOTO LIONEL DERIAZ

**A**LLES IM GRÜNEN Bereich? Absolut – zumindest in der Beautybranche, wo immer mehr Brands auf umweltverträglich gewonnene Wirkstoffe aus der Natur setzen. Und damit bestätigen, dass Grün die Farbe des Wachstums ist.

«Die Konsumenten achten generell zunehmend auf Nachhaltigkeit und Gesundheit. Von diesem Trend profitiert die Naturkosmetik überproportional», schreibt Autorin Elfriede Dambacher im von ihr verfassten Fachdossier des Schweizer Drogistenverbands über den zunehmenden Erfolg von Kosmetik auf natürlicher Basis, der, wie so vieles, seinen Anfang in Hollywood nahm. Genauer: Am Film-Set des Kassenknüllers «Erin Brockovich», wo Hauptdarstellerin Julia Roberts mit Produkten von Dr. Hauschka gestylt wurde. Und so zufrieden war damit, dass sie fortan keine Gelegenheit ausliess, öffentlich ihre natürlichen Schönheitsfavoriten aus Deutschland zu loben.

Das war vor 20 Jahren – und der Auftakt einer grünen Erfolgsgeschichte, die bis heute weitergeht, wie der Blick auf die Zahlen zeigt. 22 Milliarden US-Dollar, so schätzen Experten, werde der Marktwert von Naturkosmetik bis 2024 allein in den USA betragen. «Naturkosmetik gehört zum stabilen Wachstumssegment innerhalb des weitgehend gesättigten Kosmetikmarkts», sagt Autorin Elfriede Dambacher über diese Entwicklung, die auch in Europa zu beobachten ist. So haben sich allein in der DACH-Region (Deutschland, Österreich und Schweiz) in den vergangenen zehn

Jahren die Umsätze verdoppelt. Und nach Angaben des Marktbarometers der Agentur Agence Bio kauften im Jahr 2017 vier von zehn Französinnen und Franzosen mehr natürliche als herkömmliche Kosmetik.

Als Motive für die zunehmende Beliebtheit von Naturkosmetik nennt Dambacher «das Wohlbefinden sowie die Sorge um die eigene Gesundheit». Den Leuten sei es wichtig zu wissen, dass ihre Kosmetika keine Inhaltsstoffe enthalte, die ihrer Haut und ihrer Gesundheit schaden könnten. Zudem schon Naturkosmetik die Umwelt und fördert über die Verwendung biologisch, also ohne Verwendung von Pestiziden und Kunstdünger angebaute Rohstoffe einen gesunden Boden.

## Alle Inhaltsstoffe einzeln prüfen

Genau aus diesem Grund hat sich auch Aline Peerbolte für Naturkosmetik entschieden: «Ich möchte mich nicht schuldig fühlen, wenn ich dieses oder jenes Produkt kaufe. Und vor allem möchte ich mir das Vergnügen an Kosmetika erhalten», sagt die Co-Gründerin des neuen Onlineshops Happy officine, in dem sie zusammen mit ihrem Partner Johan eine sorgfältig kuratierte Auswahl an luxuriösen Naturkosmetik-Produkten von besonders hoher Qualität verkauft – zum Beispiel von Susanne Kaufmann, Kjaer Weis, Josh Rosebrook oder Karina Giving Beauty. «Wir bieten an, woran wir glauben: ethische, nachhaltige und ökologisch verantwortliche Produkte», heisst es auf der Website der Schweizer Jungunternehmer.

Ähnlich geht Anna Mandozzi vor, die auf ihrem Onlineshop Biomazing «Naturkosmetik nach den strengsten Auflagen» anbietet. «Das tönt zwar nicht

gerade sexy», so Mandozzi, «aber mir liegt dieser Aspekt sehr am Herzen, denn wir möchten zeigen, dass bei unserem Auswahlverfahren neben Kriterien wie «100 Prozent bio» auch andere Faktoren – zum Beispiel faire Preise – eine Rolle spielen.» Mit Natur- und Biokosmetik-Marken (Kypris, Soapwalla, Tata Harper, Whamisa, Four Sigmatic, YLUMI, Fine Deodorants, Moon Juice u.a.) wolle man bei Biomazing der Kundschaft «in jeder Hinsicht nur das Beste aus dem Bereich echte grüne Luxus-Beauty» anbieten, so Mandozzi weiter – die damit darauf anspielt, dass der Begriff Naturkosmetik nicht geschützt ist und de facto jeder Hersteller seine Produkte als «bio» oder «natürlich» deklarieren darf.

«Greenwashing» werden in der Fachsprache Kommunikations- und Imagestrategien genannt, die Produkten oder Brands einen grünen Anstrich verpassen, die es in Wahrheit mit der Naturnähe und der Nachhaltigkeit nicht ganz so genau nehmen. Abhilfe schaffen würde hier eine globale Zertifizierung, wie man sie aus anderen Bereichen kennt. Tatsächlich gibt es aber in der Beautybranche nicht nur eines, sondern gleich mehrere Labels, wobei jedes andere Kriterien aufweist.

Wer wirklich über ein Produkt Bescheid wissen möchte, muss also beim Händler nachfragen oder, noch besser, alle Inhaltsstoffe einzeln überprüfen (z.B. mithilfe einer App, die Strichcodes scannt). Klar, das ist aufwendig. Doch der Aufwand lohnt sich, findet Anna Mandozzi von Biomazing: «Wir glauben daran, dass wir gemeinsam die Welt verändern können. Nachhaltig und gesund für Mensch, Erde, Tier und die Gesellschaft.» Grün, das nur am Rande, ist nämlich auch die Farbe der Hoffnung. ☉

## GRÜN WIRKT

### VON LINKS NACH RECHTS

*Everything Oil*, Pflegeöl für Gesicht, Körper und Haare, 60 ml, ca. 40 Fr., **The Glow**. Bioactive Rose Gommage, Gel-Peeling mit Hyaluronsäure für empfindliche Haut, vegan, glutenfrei, 50 ml, ca. 72 Fr., **Odacité**. CBD On-The-Go Luxury Balm, pflegende, beruhigende Crème für irritierte Haut und schmerzende Gelenke, 5 ml, ca. 11 Fr., **Kloris**. Revitalizing Body Oil, 100% natürliches Anti-Aging-Körperöl, 125 ml, 45 Fr., **Tata Harper**. Reinigungsgel, speziell für Mischhaut geeignet, 250 ml, 65 Fr., **Susanne Kaufmann**. Pure Certified Organic Rosehip Oil, 30 ml, 45 Fr., **Nooii**. Huile du Soir, nährendes, reinigendes Öl für alle Hauttypen, 30 ml, 38 Fr., **Z&MA**. Soothe and Repair Daily Moisturiser, für sensible, trockene und reife Haut, 60 ml, 87 Fr., **Flower And Spice**. Everyday Day Cream Protect + Prevent, mit Cacay-Nuss-Öl, gegen erste Anzeichen der Hautalterung, 50 ml, ca. 55 Fr., **Naya**.



# Kühne Kombi

WIR SPÜREN DEN MODEFRÜHLING. UND FORDERN:  
EINE PRISE WAGEMUT, BITTE! SCHNELL!

AUSWAHL ENDRIT NURCAJ



- 1. Lederjacke mit geknotetem Kragen, **Symonds Pearmain**, ca. 1330 Fr.
- 2. Pulli mit Jacquardmuster und Ballonärmeln, **Toga**, 750 Fr.
- 3. Lippenpflege Lip Milky Mousse, **Clarins**, 25 Fr.
- 4. Baumwollhose, **Colville**, ca. 700 Fr.
- 5. Ohrstecker aus goldfarbenem Messing und Strasssteinen, **Balenciaga**, ca. 640 Fr.
- 6. Uhr Dolce Vita, Quarzwerk, **Longines**, ca. 1200 Fr.
- 7. Ledertasche Joan, **See by Chloé**, ca. 300 Fr.
- 8. Lederstiefeletten mit Reissverschluss, **Givenchy**, ca. 1250 Fr.

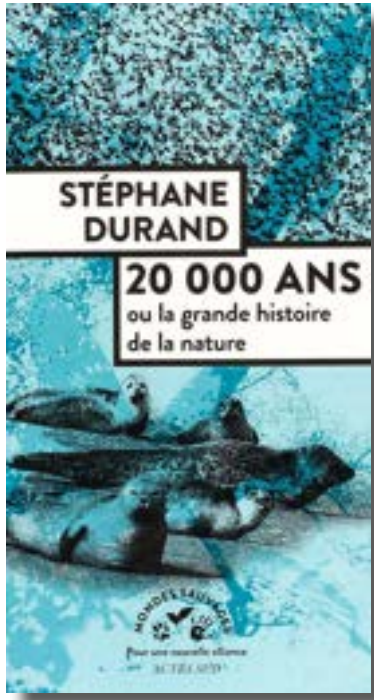


ISABEL MARANT

LOEWE

FOTOS: PD / CATWALK PICTURES





1



2



3



# Morgan Bourc'his

DER FRANZÖSISCHE CHAMPION IM APNOETAUCHEN ÜBER SEINE SCHWÄCHE FÜR'S MEER – UND FÜR REGIONALES GEMÜSE.

TEXT ESTELLE LUCIEN

**A**LS TEENAGER träumte Morgan Bourc'his von einer Karriere als Basketballer. Ein Profi ist er tatsächlich geworden, allerdings in einer ganz anderen Sportart: Der Franzose ist Apnoetaucher, also Vertreter jener Disziplin, bei der die Tauchgänge ohne Sauerstoffgerät stattfinden. Die Liste seiner Rekorde und Titel kann sich sehen lassen; 2013 holte der heute 41-Jährige in Griechenland den Weltmeistertitel im Tieftauchen mit konstantem Gewicht ohne Flossen. Kein Wunder, hat der Uhrenhersteller Tudor den drahtigen Athleten (182 cm, 74 kg) zum Markenbotschafter gewählt. In Tours geboren, lebt Bourc'his seit 20 Jahren in Marseille – wo es durchaus passieren kann, dass man ihn auf seinem Rennvelo vorbeiflitzen sieht.

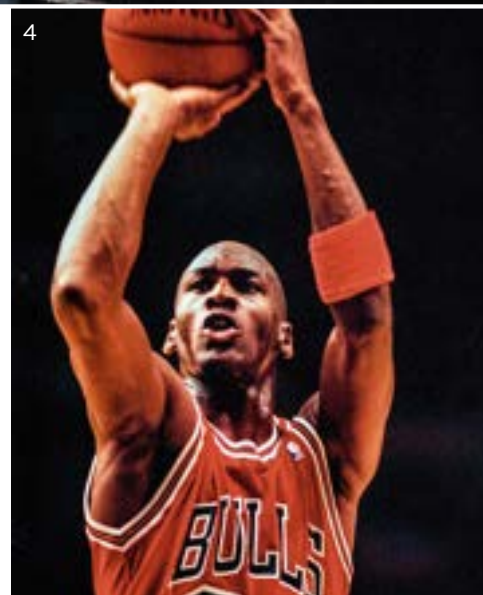
**Wie stehen Sie zu Ihrer Wahlheimat?**  
**Marseille (6)** ist aufregend und aufreibend, eine Stadt, die es einem nicht immer leicht macht, sie zu lieben. Was sie für mich reizvoll macht, ist, dass sie historisch mit

der Tiefseetaucherei verbunden ist. Sie wurde vor 2600 Jahren von griechischen Seefahrern gegründet, und wenn ich hier im Meer tauche, habe ich das Gefühl, über lange versunkene Schätze hinwegzugleiten.

**Erinnern Sie sich an Ihren ersten Kontakt mit dem Tauchen?**

Als ich acht Jahre alt war, verbrachte meine Familie die Ferien in **Sizilien (3)**, unweit von Agrigent. Das war 1986, aber ich sehe den felsigen Boden im Wasser unter mir, als wärs gestern gewesen. Da war alles voll mit Meerigeln. Wenn man etwa hundert Meter vom Hotel wegschwamm, erreichte man eine kleine Bucht; dort errichteten wir einen Verschlag aus Treibholz und Felsbrocken. Ins Wasser gelangte man von einer etwa zehn Meter hohen Klippe über eine Leiter, das machte mir wahnsinnig Eindruck.

**Und wer war damals Ihr grosses Vorbild?**  
Ganz klar **Michael Jordan (4)**! In meinem Kinderzimmer hing ein lebensgrosses Poster von ihm. Meine Basketball-Phase



4



5

dauerte etwa zwölf Jahre, mehrheitlich in den 90ern, ich vergötterte Jordans Team, die Chicago Bulls.

**Ein Buch, das Sie geprägt hat?**

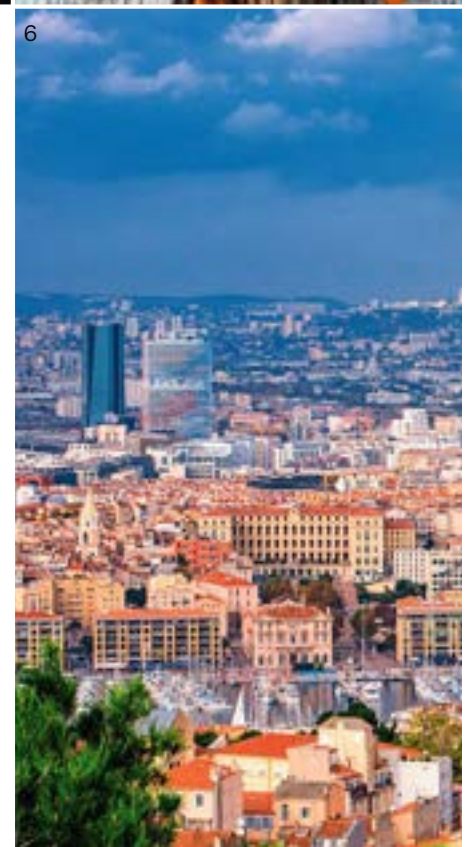
Toll fand ich «**20 000 ans ou La grande histoire de la nature**» (1) des Biologen Stéphane Durand. Er beschreibt darin eindrücklich die Entwicklung der Natur Europas von der letzten Eiszeit bis heute.

**Halten Sie eigentlich Diät?**

Ich esse nichts industriell Verarbeitetes. Meist kaufe ich regional und bio ein, und zwar auf dem fantastischen Markt am Cours Julien. Es gibts nicht Besseres als eine Gemüsepfanne mit fermentierter Sojasauce, frischem Ingwer und frischem **Kurkuma (5)**.

**Ein Objekt, der Ihnen am Herzen liegt?**

Dank meiner Partnerschaft mit Tudor habe ich die Uhrenwelt kennengelernt, ihre Geschichte und ihre Tradition. Ich besitze einige Tudor-Modelle; eines begleitet mich stets beim Tauchen, etwa die **Pelagos (2)**. ©



6



Pullover mit Plastron  
aus Doubleface-Seidenstrick,  
rückenfrei, mit Halfterringdetails  
aus Palladium.



Sinn für Innovation