

encore!

DAS MAGAZIN MIT STIL | SONNTAGSZEITUNG

LANDSCHAFT

Enzo Enea
kennt die Kraft
der Bäume

HIER GEBLIEBEN

10 Geheimtipps
für Trips in
der Schweiz

UHREN

Modelle
für Mutige



SOMMIER

Knallfarben und Statement Pieces
für die heisseste Zeit des Jahres

JULI 2020

SonntagsZeitung

BORN IN 1875




**MUSEE
ATELIER**

NOW OPEN

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

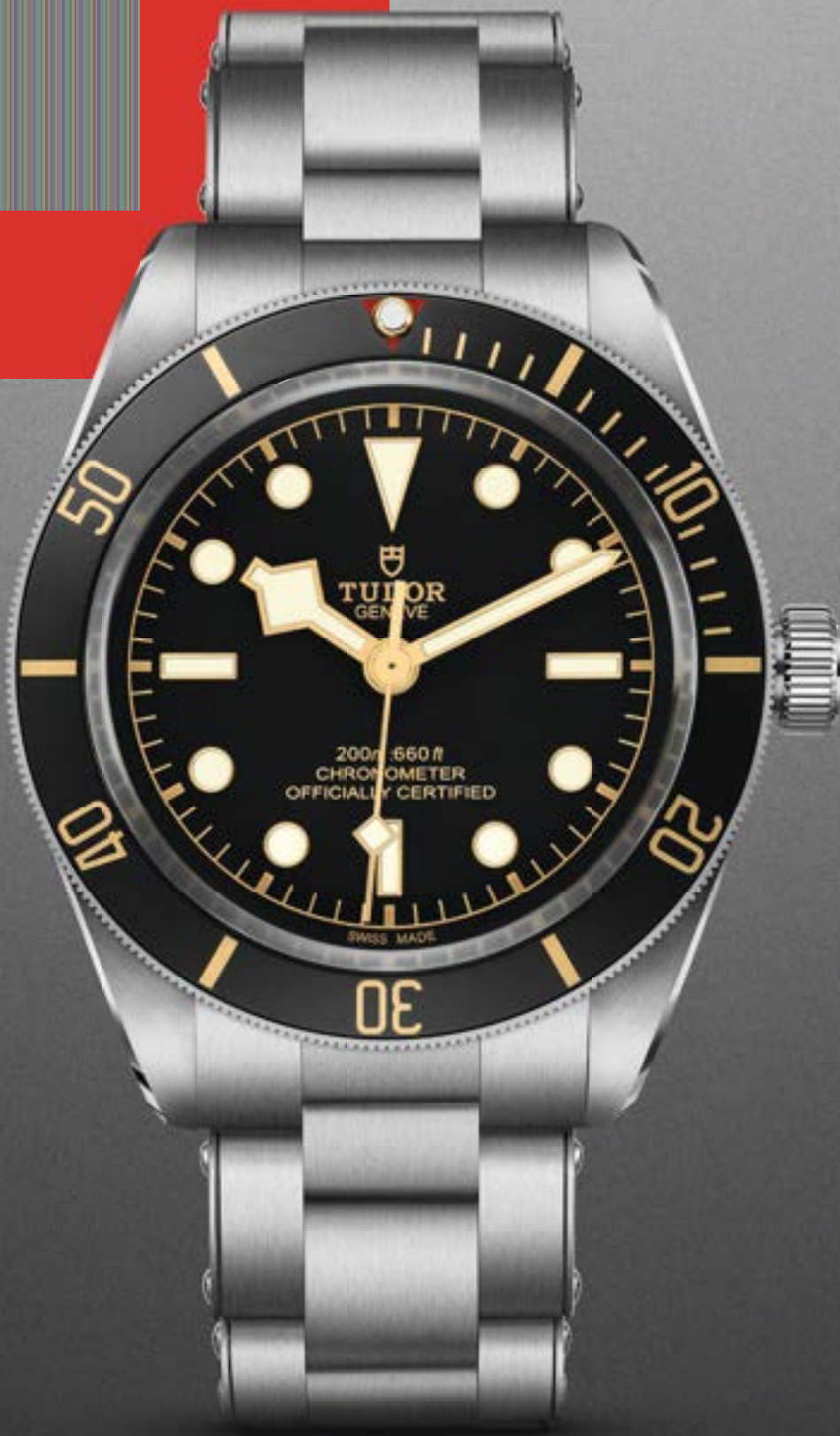


MOVING FORWARD EVER SINCE



**#BORN
TODARE**

BLACK BAY
FIFTY-EIGHT



TUDOR



Weiss, was einen gelungenen Garten ausmacht: Enzo Enea S. 8



Für Abenteurer gemacht: Neue Uhren S. 22



10 kleine Geheimtipps für Ferien in der Schweiz S. 18

Sommer | Juli 2020

HIGHLIGHTS

8 Interview

Landschaftsarchitekt Enzo Enea verrät, woran er glaubt – und warum ein Pfirsich sein Leben verändert hat

12 Mode

Sie wollen den ganzen Tag am Pool verlümmeln? Wir haben die Outfits dazu

18 Reisen

So haben Sie die Schweiz noch nie gesehen. Wetten?

23 Meine Welt

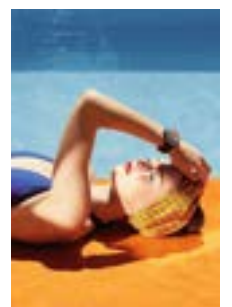
Marie Robert, Köchin des Jahres 2019, mischt Tomaten mit Wassermelone – und ihr Küchentennue mit Designeroutfits

AUSSERDEM

- 6 **Liebliche: Von Tellern, aus denen auch Le Corbusier gern gegessen hätte, bis zu einem XL-Fotoband für maximal viel Italianità**
- 17 **Backstage: Wer ist dieser Marc Ferrero, der die Zifferblätter der neuen Hublot-Smartwatch entworfen hat? 22 Uhren für Aktive**



Stylish am Pool S. 12
Sonnenbrille Maurice, Neubau. Badeshorts, Sundek. Strandtuch, Manor. Tote Bag Roseau, Longchamp. Sneakers, Valentino. Smartwatch Big Bang e, Gehäuse aus polierter schwarzer Keramik, geripptes Kautschuk-Armband, digitales Zifferblatt Orange Dynamite, Marc Ferrero for Hublot Loves Art, Hublot.



COVER

Badeanzug, Strandtuch mit Carré-Taquin-Print, Hermès. Smartwatch Big Bang e, Gehäuse aus poliertem und satiniertem Titan, geripptes Kautschuk-Armband, digitales Zifferblatt Happy Yellow, Marc Ferrero for Hublot Loves Art, Hublot. Seidentuch, Lefoulard.

FOTOS Calypso Mahieu

Ein Sommer, wie ihn keiner erwartet hätte

SEIT EIN PAAR WOCHEN, seit Ferien wieder vorstellbar sind und sich eine gewisse Entspannung breitmacht, stellt sich die Frage: wohin? Die Antwort fällt leicht: Na, hiergeblieben, natürlich! Für viele von uns wird dieser Sommer zu 100 Prozent Swiss made sein... aber auch zu 100 Prozent grossartig! Denn erstens bringt Jammern nichts, zweitens können wir uns auch im Herbst noch Sorgen um die Zukunft machen. Drittens steckt unser Land voller Herrlichkeiten: all die fantastischen kleinen Hotels, all die Restaurants... Und waren Sie schon mal im Baumuseum des Landschaftsarchitekten Enzo Enea am Zürichsee (lesen Sie das Interview ab S. 8)? Ich werde es mir bald zum ersten Mal ansehen, denn wie Enea Kunst



Renata Libal, Chefredaktorin

und Natur zusammenbringt, ist schlicht Weltklasse. Aber ich weiss jetzt schon, dass dieser Sommer nicht ausreichen wird, um all das abzuhaken, was sonst noch auf meiner Wunschliste steht (Geheimtipps in der Schweiz, ab S. 18): eine Nacht in einem Bett unter freiem Himmel, etwas Mittelalterfeeling im Schloss Burgdorf, Einkehr unter frisch restaurierten Fresken in Lugano... Die «encore!»-Redaktion nimmt sich, nach all den doch etwas unglamourösen Videokonferenzen, ein paar Wochen Zeit, um Frisuren und Outfits auf Vordermann zu bringen und die Schönheitsspeicher wieder aufzufüllen. Wir verabschieden uns in die Sommerpause – und hoffen, dass die Ihre genau so wird, wie Sie sich das vorstellen. Auf jeden Fall voller Genuss, Freude und unvergesslicher Erinnerungen. Bis sehr bald!

encore! ist die monatlich erscheinende 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). Redaktion/Produktion: Paulina Szczesniak (deutschsprachige Ausgabe), Estelle Lucien (französischsprachige Ausgabe). Layout/Art Direction: Géraldine Dura. Bildredaktion: Endritt Nurcaj. Mitarbeiter dieser Ausgabe: Text: Mathilde Binetruy, Pierre Thomas (www.thomasvino.ch). Fotos: Calypso Mahieu. Illustration: André Gottschalk. Übersetzung: Paulina Szczesniak. Bildbearbeitung: Photomedia. Korrektorat: Dominique Graf. Druck: Swissprinters AG, Zofingen. Marketing: Florence Ruffetta. Chief Commercial Content Officer: Annina Flückiger. Werbung Deutschschweiz: Goldbach Publishing AG, Seestrasse 39, Postfach, 8700 Küsnacht, anzeige@encore_mag.ch. Werbung Romandie: Goldbach Publishing AG, av. de la Gare 33, 1001 Lausanne, tél. +41 21 349 50 50; Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen (nach Art. 322 STGB), Actua Immobilier 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, Digital Ad Services AG, DJ Digitale Medien GmbH, Doodle AG, Doodle Deutschland GmbH, 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 Management AG, Goldbach Media Austria GmbH, Goldbach Media (Switzerland) AG, Goldbach Publishing AG, Goldbach SmartTV GmbH, Goldbach TV (Germany) GmbH, Goldbach Video GmbH, Helping Switzerland AG, Homegate AG, ImmoStreet.ch S.A., Jaduda GmbH, JobCloud AG, Jobsuchmaschine AG, Jointvision E-Services GmbH, LZ Linth Zeitung AG, Meekan 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, 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.



Gibts mit Leder- oder Edelmetallarmband: Die neue Navitimer 35.

UHREN

Die Uhr, die lächelt

Breitling? Ist Testosteron am Handgelenk, für grosse Jungs, die Freude an Fliegern und schnellen Autos haben. Oder doch nicht? Sagen wirs so: nicht mehr nur. Seit Georges Kern 2017 als CEO die Zügel in die Hand genommen hat, ist das Image der 1884 in Saint-Imier gegründeten Uhrenfirma facettenreicher geworden. Als Anschauungsbeispiel dient die neue Version der legendären Navitimer, die, als Damenmodell, von 43mm auf zarte 35 mm geschrumpft ist. Platz für raffinierte Details hats trotzdem: das Zifferblatt aus Perlmutter, die kleinen Diamanten bei den Stundenpositionen... Fast schon eine kleine Revolution. «Dabei ist das Modell direkt von einer Vorgängerin

aus dem Jahr 1954 inspiriert», erklärt Fred Mandelbaum, Uhrensammler aus Wien und Berater für Breitling. «Damals waren alle Damenuhren winzig und filigran – bis Breitling sein Unisex-Modell auf den Markt brachte: alltagstauglich und leicht abzulesen.» Diese Mischung aus Eleganz und Nützlichkeit prägt auch die neue Navitimer. Ob fürs Büro oder für den Ausgang, sie macht alles mit – und hellt mit ihrem strahlenden Erscheinungsbild jedes Outfit auf. Fred Mandelbaum: «Fast so, als würde sie Ihnen vom Handgelenk entgegenlächeln.»

Renata Libal

Navitimer Automatic 35, sechs Modelle aus Stahl oder Gold, Breitling, ab 4000 Fr.

ZUM WOHL!

Die Noblesse der Altesse



VON
PIERRE THOMAS

Bekanntlich gehörte der grösste Teil des heutigen Kantons Waadt vor der

Eroberung durch die Berner im Jahr 1536 dem Haus Savoyen. Da ist es sehr wahrscheinlich, dass die Rebsorten, die heute im Süden des Genfersees wachsen, einst auch im Norden, in der Waadtländer Weinbauregion La Côte, zu finden gewesen sein müssten: die Mondeuse Noire (bei den Roten) und die Altesse (bei den Weissen). Im 20. Jahrhundert waren diese beiden Rebsorten aber zu wenig ertragreich, und so wurden sie vom Gamay respektive vom Chasselas verdrängt.

Jetzt aber startet die Mondeuse Noire, die lang als zu urig galt, ein kleines Revival. Und die Altesse? Die hat es neben den 1000 Rebstöcken Chasselas nicht leicht – und wächst zwischen Morges und Nyon gerade mal auf drei Hektaren. Vinifiziert wird sie vom in Herzogenbuchsee BE und Rolle VD ansässigen Weinhandel Hammel im Château de Trévelin in Aubonne. Aktuell kommt der vierte Jahrgang auf den Markt – und der punktet nicht nur optisch mit seinem vergoldeten Etikett, sondern auch entkorkt: Mit der Nase erschnuppert man Akazienhonig, geschmacklich ist der Wein zugleich frisch und komplex, mit Aromen von gelben Früchten und einem Hauch Bittermandel. «Seine Säure ist ausgereift», freut sich Charles Rolaz, Chef von Hammel, «und er altert prächtig.»

Seit vielen Jahren wird das Weingut in Trévelin nach den Prinzipien der integrierten Produktion bewirtschaftet (Vinatura-Label). «Dank ihrem sehr tiefen pH-Wert bietet die Altesse die Möglichkeit der natürlichen Vinifikation», erklärt Rolaz. Der Ausbau im Eichenfass dauert zwischen neun und zwölf Monaten.

Und bei Tisch? Da zeigt sich die Altesse (die in Frankreich auch Roussette genannt wird, weil ihre Trauben erst reif sind, wenn sie sich rötlich verfärben) flexibel. Besonders gut macht sie sich allerdings zu Fisch und Geflügel.



Altesse 2018, Grand Cru, Château de Trévelin
16.60 Fr./7.5 dl, www.hammel.ch

GESCHIRR

Rasch aufessen!

Die Liebesgeschichte, die den italienischen Möbelhersteller Cassina und das Werk von Le Corbusier verbindet, bekommt ein neues Kapitel: ein Essservice. Tatsächlich hat der Kultarchitekt mal ein solches entworfen, nämlich für das Restaurant Prunier in Paris. Jetzt wird es wieder hergestellt, und zwar von der traditionsreichen Geschirrfabrik Richard Ginori. Dazu gesellt sich ein Dreierset von Tellern mit Motiven von Flachreliefs, die Corbu 1965 für Chandigarh entwarf: eine Hand im Friedenszeichen, einen Fisch und den Sonnenlauf. Designfans werden schnell aufessen, um das Bildli am Tellerboden wieder sehen zu können. R.L.

Kollektion Chandigarh, drei Teller mit Reliefdekor, Cassina | Maestri/Richard Ginori, ca. 200 Fr. pro Teller





Links Betty Bee, 1997, rechts das Teatro Massimo Comunale in Syrakus, 2018.

BUCH

Italien durch die Linse von Mario

Ganz Italien – das der Mode, das der religiösen Passion, das des Dolce vita, das der Musen und der Ikonen, das der kulinarischen Höhenflüge und das der Künste – ganz Italien also ist in diesem Schinken von einem Buch drin. Mario Testino, der aus Peru stammende Fotograf, der im Lauf der letzten fast 40 Jahre alles fotografiert hat, was in Mode und Popkultur Rang und Namen hat, zeigt in «Ciao» das Land seines Herzens in drei Kapiteln: *In giro* blickt auf die 70er-Jahre zurück, als er als Mittzwanziger nach Europa kam. *Alla moda* ist den Jahren in Mailand gewidmet, wo aus dem unbekanntem Mario der grosse Testino wurde, der aus der Welt der Mode



Wärs nicht ein bisschen laut, wärs nicht Testino.

nicht mehr wegzudenken ist. Und *Al mare* schliesslich zeigt die Kunst des Lebens *all'italiano*. «Italien hat für mich immer Glück, Zuhause-Sein, Familie bedeutet», erzählt der heute 56-Jährige, der die oft sehr persönlichen Bilder für dieses Buch selbst ausgewählt und editiert hat. Herausgekommen ist eine Art fotografisches Tagebuch, das Testino als Hommage an das Land seiner Vorfahren (sein Vater war Italiener) versteht: «Ich wollte das, was die Italiener sind, feiern – und das, was sie in die Welt hinaustrugen und -tragen.»

Estelle Lucien

Mario Testino: Ciao. Omaggio all'Italia. Taschen, XL-Format, 254 S., ca. 75 Fr.

SCHMUCK

Stein schlägt Corona



Jedes Kind wird es bestätigen: Auf dem Spielplatz, im Wald, am See wimmelt es nur so von interessanten Steinen. Man muss sie nur entdecken. Der Bieler Schmuckhersteller Fabian Blaser kultiviert diese liebevolle kindliche Sicht auf die Wunder des Alltags, indem er Ringe mit Solitären aus Kieselsteinen versieht. Die Idee kam ihm, als die ganze Schweiz im Lockdown war. Was tun, wenn man Schmuck herstellt, aber keine Kunden da sind? Wie das kollektive Bedürfnis nach Nähe in ein schönes Objekt übersetzen? Fabian Blaser schlenderte zwischen seinem Atelier und seiner Wohnung hin und her, immer auf der Suche nach besonders schön geäderten, besonders ungewöhnlich gefärbten Steinen. Es stimmt eben schon: Not macht erfinderisch. Bis jetzt schmücken Blasers Trouvaillen erst Fingerringe. Aber da soll noch mehr kommen: Eine ganze Kollektion, die dereinst an dieses sonderbare 2020 erinnern soll, das uns dazu zwingt, darüber nachzudenken, was wirklich wertvoll ist. Renata Libal

Fingerring *Rockdown* von Fabian Blaser, in drei Grössen, www.weloveyoulove.ch, ab 590 Fr.



DESIGN

Eine von uns

Die als Spaghettestuhl bekannte Liege, die Huldreich Altorfer 1948 designt hat, ist pure Swissness: nüchtern, aber doch ein bitz verspielt. Jetzt gibt es sie in noch mehr leuchtenden Farben. R. L.

Liege (rosa, rot, himmelblau, gelb, grau-blau), www.embru.ch, 1145 Fr.



Manchmal stellt sich Enzo Enea vor einen «seiner» Bäume und denkt über dessen Geschichte nach. Ein gelungener Garten, sagt er, schaffe Werte für Generationen: gestalterisch, emotional, ökologisch, und wirtschaftlich.

GRÜNER RIESE

LANDSCHAFTSARCHITEKT ENZO ENEA GLAUBT AN DIE KULTIVIERTE NATUR: ER BAUT NICHT NUR LUXUSGÄRTEN RUND UM DEN GLOBUS, SONDERN BETREIBT AM ZÜRICHSEE AUCH EINE ALTERSRESIDENZ FÜR BÄUME.

TEXT PAULINA SZCZESNIAK

N OCH IST NICHT VIEL LOS im Enea-Hauptquartier, an diesem Morgen im Mai kurz nach der Aufhebung des Lockdowns. Die paar Mitarbeiter hinter der provisorischen Plexiglaswand der Rezeption haben die Eingangshalle mit den hohen Fensterfronten für sich allein. An den Wänden signierte Drucke mit bunten Schmetterlingen von Damien Hirst; im Raum grosszügig präsentierte Outdoor Möbel, Preis auf Anfrage.

Alles ist hier weitläufig, geräumig, man ertappt sich dabei, wie man automatisch tiefere Atemzüge nimmt. Und inmitten von all dem: ein geradezu grandios langer Tisch.

«Eindrücklich, nicht? Er misst elfeinhalb Meter.» Enzo Enea ist, kaum merklich lächelnd, neben einen getreten. Blauer Tschopen über weissem Hemd, weite Stoffhose mit Seitenstreifen, ein relaxter General des Grünen. «Wollen wir fürs Gespräch in den Garten?» Mit schnellem Schritt durchmisst der 56-Jährige sein Reich, das seit drei Jahrzehnten wächst wie eine liebevoll gehegte Pflanze. Aus dem Gartenbauunternehmen, das er 1993 vom Vater übernahm, hat er eine weltbekannte Marke gemacht. 2008 zügelte man vom nahen Schmerikon nach Rapperswil-Jona, wo Enea ein 75000-Quadratmeter-Areal von der Zisterzienserabtei Mariazzell-Wurmsbach gepachtet hat – für 99 Jahre. Weitsicht, auch da. Verteilt auf den Hauptsitz und Zweigstellen in New York und Miami, erschaffen heute 270 Mitarbeiter die Gärten der Träume von Hoteliers, Firmengründern und Leuten wie Tina Turner oder George Harrison, oft Seite an Seite mit den renommiertesten Architekten der Welt: David Chipperfield, Rem Koolhaas, Tadao Andō, eben hat man den allerletzten Wurf der 2016 verstorbenen Zaha Hadid begründet.

Das Herz dieses riesigen Organismus aber schlägt hier, am Ufer des oberen Zürichsees. Dutzende Büros für Landschaftsarchitekten, Ingenieure und – «sehr wichtig!» – die PR-Abteilung, dazu im Hauptgebäude, einem luftigen Quader von Chad Oppenheim, der Showroom sowie die hauseigene Schreinerei, wo Pergolas, Pavillons und Aussenküchen nach Mass entstehen. Ob Beleuchtung, Bewässerung, Unterhalt, Elektrik: Bei Enea gibts für alles Experten inhouse. Doch nicht nur das macht ihn in der Branche zum Unikum – sondern vor allem sein Baummuseum, eine parkähnliche Anlage auf dem Firmengelände, die zwei Gärtner rund um die Uhr auf Trab hält. Der Clou: Alles, was hier wächst – Feldulmen, Sumpfyzypressen, Platanen, Magnolien, manche weit über 100 Jahre alt –, war zum Tod durch Fällen verurteilt, weil es einer architektonischen Umgestaltung im Weg stand. Bis Enea seine Verpflanzungsspezialisten anrücken und es nach Rapperswil-Jona bringen liess.

«Klar ist das aufwendig», gibt er zu. Eine Altersresidenz für Bäume kann man sich nur leisten, wenn dauernd Aufträge reinkommen. Bloss: Das tun sie. Selbst in der Krise konnte man durcharbeiten. Es ist, als habe hier einer in einer Zeit, da der Umgang mit der Umwelt immer komplexere Fragen aufwirft, den Spagat zwischen Wirtschaftlich- und Nachhaltigkeit geschafft. Und einen Weg gefunden, wie man die Natur für sich nutzen und ihr gleichzeitig mit Respekt begegnen kann.

Dieser Wahnsinnstisch in der Empfangshalle sei das Herz Ihres Betriebs, sagen Sie. Wie darf man das verstehen?

Das Holz der Tischplatte ist 40000 Jahre alt. Es stammt von einem neuseeländischen Kauribaum, der ins Moor fiel und regelrecht mumifiziert wurde. Ich liess den Tisch vor elf Jahren bauen und habe diesen Raum im Grunde um ihn herum geplant. Wenn nicht gerade coronabedingte Abstandsregeln gelten, finden 33 Personen daran Platz.

Wie haben Sie die Krise erlebt?

Es war ungewohnt, sich drei Monate kaum von hier fortzubewegen. Aber das tat mir erstaunlich gut. Ich hatte Zeit, Dinge gründlich nachzudenken, ab und zu gönnte ich mir einen Waldlauf. Eine globale Krise wie diese ist ein Moment der Wahrheit. Wie wir jetzt lernen, wird zeigen, ob wir wirklich zur Gattung des Homo sapiens gehören, wirklich «verstehende» Menschen sind. Ob Virus, Flüchtlingskrise oder Klimawandel, wir müssen uns auf eine Ethik der Verantwortung einigen.

Die Zwangspause der menschlichen Betriebsamkeit tat der Natur sichtlich gut. Sie setzen sich seit Jahren für einen rücksichtsvollen Umgang mit der Umwelt ein. Ist die Koexistenz von Mensch und Natur überhaupt noch möglich?

Es bleibt uns schlicht nichts anderes übrig. Wir sind einfach noch Kinder, die im Sandkasten spielen und nicht immer wissen, was wir tun. Globale Zusammenhänge zu sehen und zu verstehen, ist nicht einfach, Gewohnheiten zu ändern erst recht nicht. Wichtig ist, ein Ziel als Spezies zu haben. Ob wir dieses in 5 oder 50 Jahren erreichen, wird die Natur wenig kümmern. Dazu müssen wir Menschen uns aber als Einheit verstehen. Nicht nur im Jetzt, sondern in der Zeit. Unser Handeln muss generationenübergreifend wirken. Das bedingt eine neue Qualität des Altruismus. Wenn ich will, dass meine Enkel im Baumschatten liegen können, muss ich heute einen Baum pflanzen, auch wenn ich selbst nie davon profitieren werde.

Sind wir zu viele auf zu wenig Raum?

Denken Sie an eine italienische Tavolata. Können Sie sich vorstellen, von einer solchen hungrig abgewiesen zu werden? Es hat für alle Platz, es hat immer genug. Man muss nur wollen. Wir dürfen bloss nicht zu bequem werden. Bequemlichkeit macht schwach.

Platz machen Sie auch im Baummuseum: Für Bäume, die eigentlich gefällt werden sollten.

Zum Beispiel diese drei Lerchen aus dem Berninagebirge, die 400 Jahre lang Lawinen getrotzt haben und dann ausgerechnet einer Lawinenverbauung weichen mussten. Wie alle Bäume hier wären sie im Abfall gelandet. Stattdessen spenden sie uns nun weiterhin Leben, mit Sauerstoff und Früchten. Und es kommen weitere Bäume hinzu, wir müssen das Museum ständig erweitern. Die Raumteiler zwischen den Bäumen bestehen übrigens aus Kalksteinquadern, wie sie früher mein Vater nutzte, um daraus Pflanzentöpfe hauen zu lassen. Sie funktionieren wie Bilderrahmen: Lläuft man zwischen ihnen umher, ergeben sich immer wieder neue An-, Durchsichten und Zusammenspiele: Hier die Kirsche mit der Eibe, dort der dunkelrote Ahorn mit der orangen Azalee – farblich hat das etwas von den Seventies!



PROJEKTE RUND UM DEN GLOBUS

OBEN

Im Baummuseum am Zürichsee stehen nur Bäume, die gefällt hätten werden sollen (www.enea.ch/baummuseum).

UNTEN LINKS

2017 vollendet: Der Huadu-Komplex am Liangma-Fluss in Peking umfasst zwei Bürotürme (Architektur: KPF), das Bulgari-Hotel (Antonio Citterio) und ein Kunstmuseum (Tadao Andō). Für die Begrünung interpretierte Enea den traditionellen chinesischen Garten um, bei dem verschiedene Szenarien einander ablösen. Pinien als lebende Skulpturen halten den Komplex optisch zusammen.

UNTEN RECHTS

Auf Einladung des Kunsthändlers Klaus Littmann pflanzten Enea und sein Team im Herbst 2019 nach der Zeichnung des österreichischen Künstlers Max Peintner einen temporären Wald im Würthersee-Stadion in Klagenfurt: 299 Bäume auf 7000 m².

Um bis zu 20 Meter hohe Bäume zu verpflanzen, haben Sie eine streng gehütete neue Technik entwickelt...

Nur so viel: Normalerweise muss man einen Baum etwa so weit umgraben, wie seine Krone ausragt. Mit unserer Technik können wir viel näher an den Stamm ran. Dazu muss man die Wurzeln von Hand ausgraben, abwaschen und an ganz bestimmten Orten kappen, damit die Pflanze sofort Wasser ziehen kann. Das ist sehr heikel und personalintensiv. Bitte ja nicht zuhause nachmachen!

Sie haben nicht nur diese Technik erfunden, sondern auch einen neuen Beruf: den des Baumscouts.

Die Bäume, die Sie auf unseren Plänen sehen, sind keine Modelle. Jeden davon gibt es tatsächlich. Er wurde so ausgesucht, dass seine Form den Bedürfnissen des Bauherrn entspricht. Also brauche ich Spezialisten, die gezielt nach ganz bestimmten Bäumen suchen. Manchmal finden sie Exemplare, die wir nicht sofort verwenden können, die aber so einzigartig sind, dass wir sie auf Vorrat kaufen. Wir verfügen gewissermassen über eine Grand-Cru-Baumschule.

Im Baummuseum stehen auch Skulpturen zeitgenössischer Künstler. Nach welchen Kriterien kaufen Sie die Werke an?

So, dass sie der Natur ringsum noch mehr Stärke verleihen. Sodass man durch den Dialog mit dem Ort, der Kunst und der Natur einen Moment der Klarheit erlebt. Sylvie Fleurys fantastische, mit Chanel-Nagellack bemalte Riesenpilze zum Beispiel, die ein kleiner Seitenhieb gegen uns alle sind, die wir jeden Morgen aufstehen, um drauflos zu konsumieren. Oder Sergio Tappas «Animello», den er schuf, nachdem er beobachtet hatte, wie sich Elefanten mit ihren Rüsseln von einem toten Artgenossen verabschiedeten. Die Künstler nehmen die Inspiration aus der Natur, ich gebe ihre Werke der Natur zurück – damit sie bewusster wahrgenommen und letztlich geschützt wird.

Sie haben Gärten für Tina Turner, George Harrison und andere Prominente gestaltet. Entstehen solche Projekte in kreativer Zusammenarbeit, oder haben Sie Carte blanche?

Starke Persönlichkeiten haben gern eigene Ideen. Aber erstens ist der gegenseitige Respekt immer da, zweitens will, wer zu Enea kommt, auch einen Enea-Garten. Ich sag' Tina auch nicht, wie sie singen soll.

Mit sieben ass ich den **besten Pfirsich meines Lebens**. Damals begriff ich, was ein Baum wert ist.

Sie entwerfen nicht Natur pur, sondern gebändigte Natur. Wie stark darf man in die Natur eingreifen, um sie zu verschönern?

Ich verstehe die Natur in unseren Arbeiten nicht als gebändigt, sondern als kultiviert. In dem Sinn, als ein harmonisches Ganzes möglich wird, wo alles vom Umliegenden profitiert, aber nicht auf dessen Kosten. Übersetzt auf einen Garten heisst das, dass der Mensch gar nicht stark eingreifen muss. Es reicht, die passende Pflanze für den passenden Ort zu finden. Dann fühlt sich diese so wohl, dass sehr wenig Pflege genügt. Es ist wie beim Segeln: Ist das Boot richtig in den Wind gestellt, brauchen Sie nichts mehr zu tun und verbrauchen keine Rohstoffe.

Sie verwenden im Zusammenhang mit Landschaftsgestaltung oft das Wort Integration. Was meinen Sie damit?

Sehen Sie den grossen Baum, der am See unten wächst? Ich habe hier auch einen gesetzt. Rechts sehen sie ein Wäldchen; das findet hier ebenfalls sein Pendant. Die Grasflächen auf dem Etzelgebirge korrespondieren mit dem Rasen hier. Ich male die Landschaft dreidimensional nach und schaffe so eine Verbindung zur Umgebung. Wenn man den Genius Loci respektiert, entsteht etwas Vertrautes, Stimmiges. Vielleicht sieht man es nicht, aber ganz sicher fühlt man es.

Erinnern Sie sich an den Moment, als Sie Ihre Liebe zu Bäumen erstmals spürten?



Sehr gut sogar. Ich war etwa sieben und bei meinem Grossvater in Norditalien zu Besuch. Er war Brunnenbauer und hatte einen grossen Gemüsegarten. Es war heiss, ich hatte keine Lust zur Gartenarbeit. Ohne ein Wort pflückte Grossvater einen Pfirsich, gab ihn mir und deutete mir an, hineinzubeissen. Es war der beste Pfirsich, den ich je gegessen habe – bis heute –, und während mir der Saft übers Kinn lief, begriff ich, was ein Boden hergeben kann und was ein Baum wert ist.

Gärten seien die letzte Spuren des Paradieses, sagten Sie einmal. Sind sie gläubig? Woran glauben Sie?

Natur hat schon etwas Göttliches, so perfekt, wie da alles konstruiert ist. Deshalb glaube ich an die Natur. Aber ich glaube auch an die Familie, an die Arbeit und daran, Werte für Generationen zu schaffen. Ich glaube, dass man nie aufhören sollte, zu staunen. Ich glaube, dass man an seinen Aufgaben wächst und es wichtig ist, «danke» und «bitte» zu sagen. Und manchmal glaube ich, wir sind schon im Paradies – aber sein Fluch ist, dass man es nur von aussen erkennt.

Sie sind rund um den Globus tätig. Wo finden sich die beeindruckendsten Gärten?

Seit jeher beeindruckt mich die japanische Gartenkunst durch ihre Schlichtheit, Tiefe und die Wertschätzung, die sie auch den vermeintlich einfachsten Pflanzen und Handlungen gegenüber hegt. Einfachheit und Wertschätzung: Werte, die es wieder zu verinnerlichen gilt.

Sie arbeiten oft mit Architekten zusammen. Wie wichtig ist das Ineinandergreifen von Bau und Umgebung?

Ich würde so weit gehen zu sagen, dass ein Bau ohne stimmige Umgebung nicht funktioniert. Der Architekt organisiert den Raum von innen nach aussen, der Landschaftsarchitekt von aussen nach innen; erst, wenn beides ineinander greift, entsteht ein harmonisches Ganzes. Es resultiert so auch mehr Fläche zum Leben. Leider werden Landschaftsarchitekten oft zu spät zu Projekten hinzugezogen. Dabei können sie so viel mehr aus einem Ort machen.

Eben haben Sie in Miami den Luxuswohnturm «One Thousand Museum» begründet, eines der letzten Projekte der 2016 verstorbenen Zaha Hadid. Was war Ihr Konzept?

Hadids Architektur ist sehr futuristisch, zudem sprechen wir hier von einem Wolkenkratzer. Also braucht es Grün ringsum, das ihn nahbarer, im wahrsten Sinne des Wortes zugänglicher macht. Wir entschieden uns für einen mit Kokosnusspalmen bestückten Mangrovenwald, der auch Schutz vor den starken Winden vor Ort bietet.

Wird sich die Art, wie wir Städte begrünen, verändern?

Wünschenswert wäre, dass die Begrünung schon beim Bau mitgeplant wird und man sich nicht damit begnügt, einfach etwas zu pflanzen. Pflanzen haben Charakteristika, die man für den Ort nutzen kann. So gestaltet man Lebensräume und dekoriert nicht einfach Architektur. Der zur Verfügung stehende Raum muss von immer mehr Menschen geteilt werden. Eine ganzheitliche Sicht hilft, hier Lösungen zu finden.

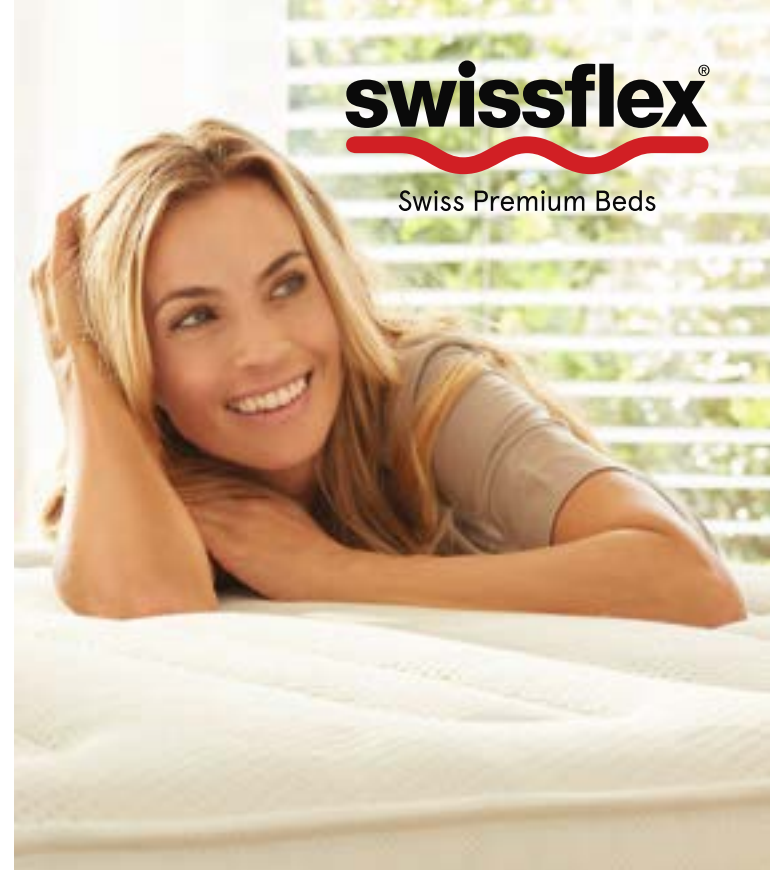
Ein Traumprojekt für die Zukunft?

Eine Wüste zum Leben erwecken. Angefangen bei einer Oase, die sinnbildlich für den Samen steht; von da aus würde das Projekt wachsen wie ein Baum, verästeln, neues Leben ermöglichen. Ein Ast dieses Lebensbaumes wäre eine Pfirsichplantage, die ich Grossvater widmen würde. ☺

VOM VATER GEERBT

OBEN

Das Freiluftregal mit Pflanzentöpfen aus Terracotta und Stein im Baumuseum ist ein Stück Enea-Familiengeschichte: Enzos Vater brachte die Gefässe von Einkaufsreisen heim. Manche stammen aus dem alten Rom, aus Griechenland oder der Türkei und sind über 2000 Jahre alt, und sogar echte Medici-Töpfe aus dem 15. Jahrhundert sind darunter. «Noch in den 70er-Jahren mass man solchen Töpfen keine kulturelle Bedeutung bei», sagt Enzo Enea. «Heute dürfte man sie nicht mehr exportieren.»



swissflex®

Swiss Premium Beds



«Öisi Beiz»

Unterstützung für Ihre Beiz im Schlaf!

Beim Kauf einer Matratze von Swissflex erhalten Sie bis zum 11. Juli 2020, einen Gutschein von CHF 50.- für ein Restaurant in der Region Ihres Swissflex-Händlers.

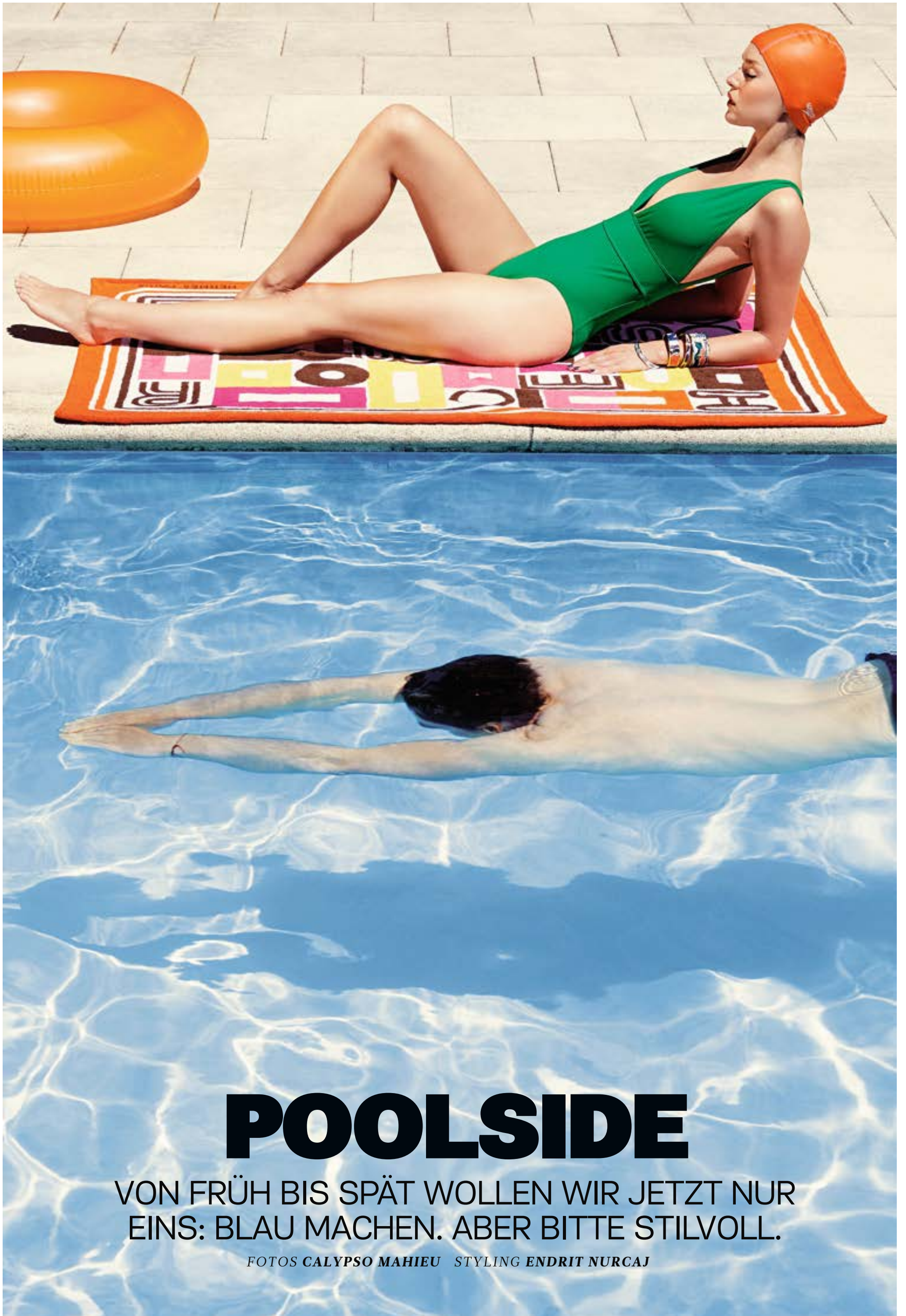
So unterstützt sich das Gewerbe gegenseitig und Sie helfen mit, der Schweizer Gastronomie und sich selber etwas Gutes zu tun!

Details dazu erfahren Sie beim Swissflex-Händler in Ihrer Nähe oder auf unserer Webseite:

swissflex.com/oeisi-beiz



MODE



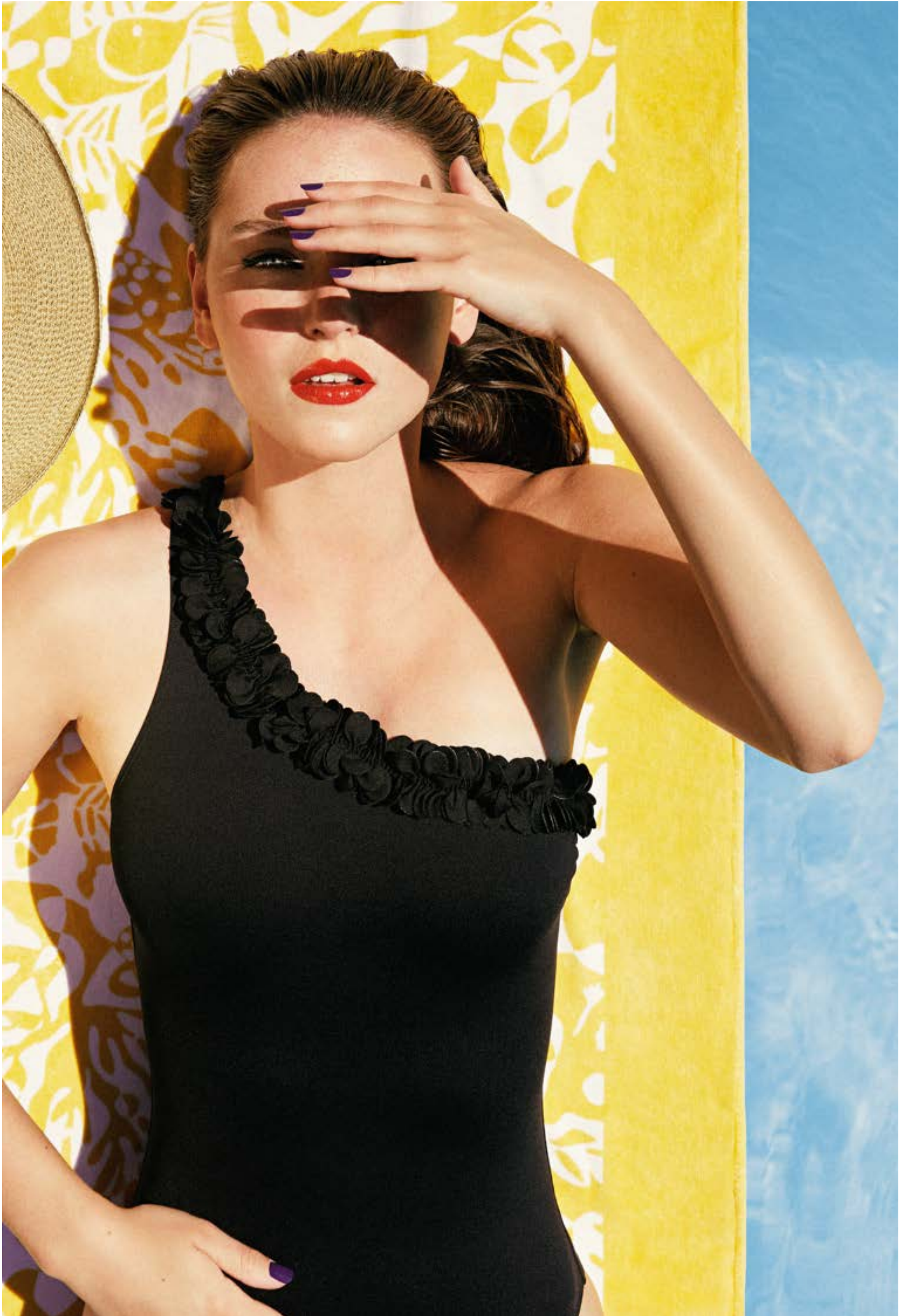
POOLSIDE

VON FRÜH BIS SPÄT WOLLEN WIR JETZT NUR
EINS: BLAU MACHEN. ABER BITTE STILVOLL.

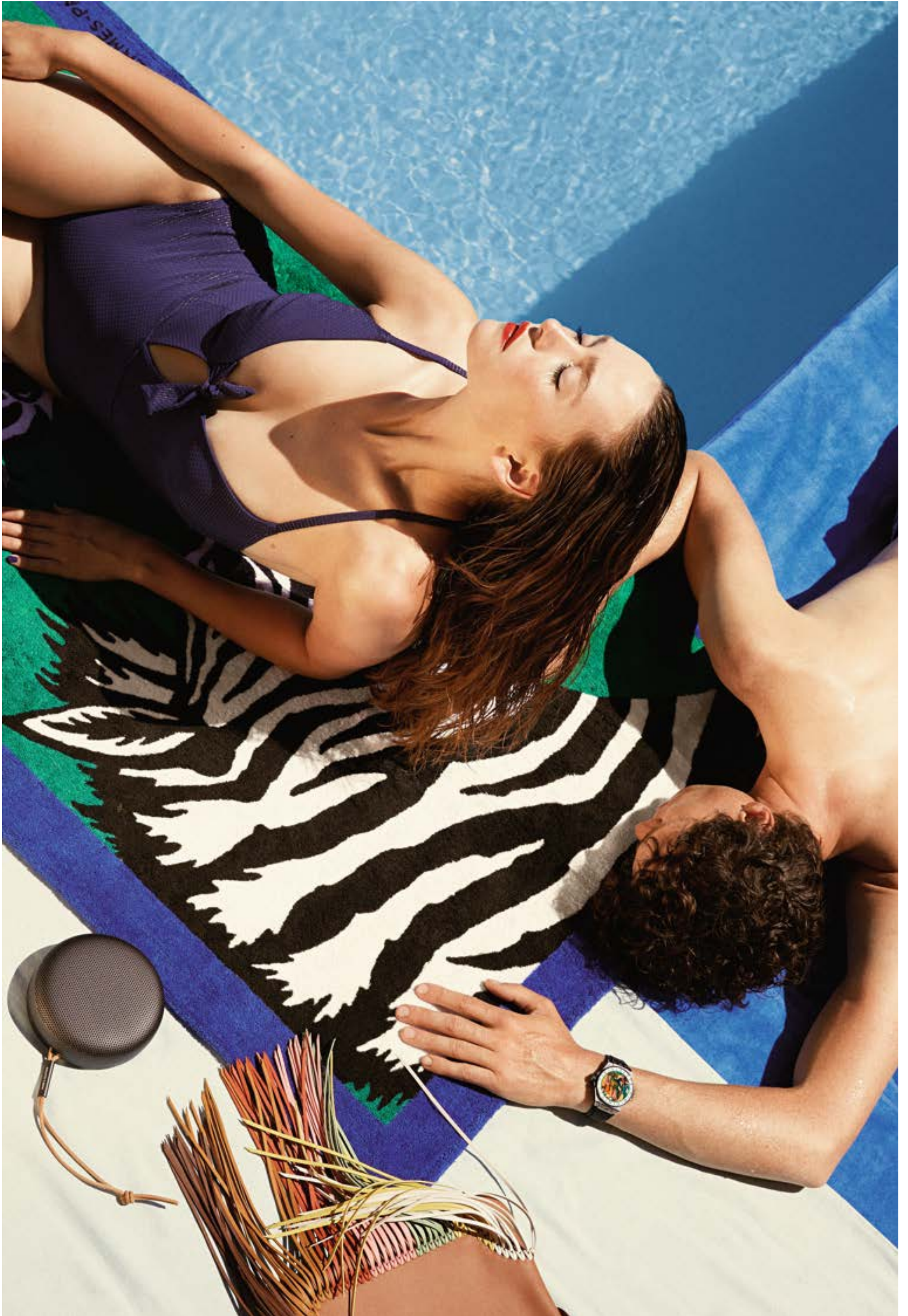
FOTOS CALYPSO MAHIEU STYLING ENDRIT NURCAJ



MORGENS DIESE SEITE: Smartwatch *Big Bang e*, Gehäuse aus polierter schwarzer Keramik, geripptes Kautschuk-Armband, das virtuelle Zifferblatt *Orange Dynamite* wird von 9 bis 12 Uhr angezeigt, Marc Ferrero for Hublot Loves Art, **Hublot**. Jogginghose aus bedrucktem Nylon, **Fendi**. Sneakers *Cloudnova White Umber*, **On**. LINKE SEITE, SIE: Badehaube, **Speedo**. Badeanzug, **Eres**. Strandtuch mit *Carré-Taquin*-Print, **Hermès**. LINKE SEITE, ER: Badeshorts aus Nylon, **Moncler**.



MITTAGS Badeanzug *Paloma*, *Simone Pérèle*. Strandtuch *Prawn*, *Eres*. Nagellack *Mariachi Makes My Day* aus der Mexico-City-Collection, *OPI*. Strohhut, privat.



SIESTA-ZEIT **SI:** Badeanzug *Cadaques*, **Simone Pérèle**. Strandtuch *Zebra*, Fransentasche *Trim Anate Rainbow* aus Kalbsleder, **Hermès**. **ER:** Strandtuch, **Manor**. Smartwatch *Big Bang e*, Gehäuse aus poliertem und satiniertem Titan, geripptes Kautschuk-Armband, das virtuelle Zifferblatt *Lucky Green* wird von 12 bis 15 Uhr angezeigt, Marc Ferrero for Hublot Loves Art, **Hublot**. Tragbarer, wasserdichter Bluetooth-Lautsprecher *Beosound A1 2nd Generation* in Black Anthracite, **Bang & Olufsen**.



COCKTAIL HOUR **Stil:** Strickkleid, **Longchamp**. Hut Arizona Panama Brisa, **Hermès**. Smartwatch Big Bang e, Gehäuse aus polierter schwarzer Keramik, geripptes Kautschuk-Armband, das virtuelle Zifferblatt Black Magic wird von 0 bis 3 Uhr angezeigt, Marc Ferrero for Hublot Loves Art, **Hublot**. **ER:** Bermudas Bazile, **Ka/Noa**. Baumwollhemd mit Mao-Kragen, **Dondup**. Sonnenbrille Maurice aus der Sonderkollektion Côte du Soleil, **Neubau**.

Art Direction Géraldine Dura **Produktion** Endrit Nurcaj **Photo-Assistenz** Angélique Stehli **Haare**, **Make-up** Tilia Novotny **Models** Ella Ritter und Guillaume Sommer

DIESES FOTOSHOOTING ENTSTAND IN ZUSAMMENARBEIT MIT HUBLLOT.

Marc Ferrero, Meister-mixer

DER ERFINDER DER STORYTELLING ART HAT DAS ZIFFERBLATT DER NEUEN HUBLOT-SMARTWATCH GESTALTET, DIE IN UNSERER MODESTRECKE ZU SEHEN IST.

TEXT DIE REDAKTION

DIE UMGEBUNG, in der Marc Ferreros grossformatige Gemälde entstehen, kann gar nicht anders als inspirierend wirken: Schon Picasso und Matisse fühlten sich hier wohl, an der französischen Riviera zwischen Monaco und Saint-Jean-Cap-Ferrat. Und auch, wenn Ferreros Werke einer anderen Zeit entstammen, meint man doch, dieselbe Lust an der Farbe und am Experiment in ihnen zu entdecken, die man von den grossen Vorgängern her kennt. Die vielen Gestalten, mal menschlich, mal technoid, die sich auf Ferreros Leinwänden tummeln, waren in den Lockdown-Monaten fast die einzige Gesellschaft, die er hatte. Wobei: «Eigentlich hat mein Alltag in der Corona-Krise nicht anders ausgesehen als sonst», erzählt der 57-Jährige lachend. «Ich setze schon seit Jahren auf Selbstisolation.»

Warum? Weil es sich allein am besten arbeiten lässt. In der Abgeschiedenheit seines Ateliers hat Ferrero auch die Storytelling Art entwickelt: seine ganz eigene Stilrichtung, die sich im Grunde auf alles bezieht, was seine Generation kulturell geprägt hat – Pop, Comics, Underground, TV-Serien. Und die nonchalant bei sämtlichen malerischen Pionieren anzapft, von den Impressionisten über die Kubisten bis hin zu den Surrealisten. «Meine Spezialität ist die Verschmelzung von Dingen, die man nicht zwingend zusammenbringen würde», erklärt er. «Das sorgt für einen frischen Blick auf die Realität.» Ob dabei etwas rauskommt, das Geld bringt, ist Ferrero herzlich egal. Für ihn zählt einzig, dass er mit ganzem Herzen bei der Sache ist. (Das gilt nicht nur für die Arbeit: Seiner Frau machte er zwei Stunden, nachdem er sie getroffen hatte, einen Antrag.)

Autostopp statt Kunstschule

Zur Malerei kam der Sohn einer Französin und eines Italo-Argentiniers als Autodidakt. Seine Ausbildung erfolgte «on the road»: Weil er mit 16 kein Lust hatte, in einer Kunstakademie zu versauern, machte er sich stattdessen via Autostopp nach Spanien und Marokko auf. Danach gings weiter an die Elfenbeinküste, nach Istanbul, nach Kyoto... Unzählige Kilometer, Landschaften, Sprachen. Man spürt diese Vielfalt bis heute in seinen Bildern vibrieren.

Und dann kam, 2019, die erste Anfrage von Hublot. Die *Big Bang One Click*, die er für die Schweizer Luxusuhrenmarke designte, war nichts weniger als eine Hommage an die Frau des 21. Jahrhunderts. Wenn er daran zurückdenkt, kommt er in Fahrt: «Nie wäre ich von allein drauf gekommen,

meine Kunst auf eine Uhr zu bringen. Und im Nachhinein liegt es doch auf der Hand, das das zusammenpasst! Andererseits: Wenn man Michael Jackson auf der Bühne sieht oder Sergio Leone hinter der Filmkamera, dann kann man sie sich nirgends sonst vorstellen; dabei brauchte es auch da so viele günstige Fügungen. Genauso fühlt sich für mich die Partnerschaft mit Hublot an: wie ein Wink des Schicksals.»

Dieses Jahr durfte sich Marc Ferrero der neuen Hublot-Smartwatch *Big Bang e* annehmen – und ihr nicht nur ein, sondern gleich acht Zifferblätter verpassen. «Die Uhr zeigt die verschiedenen Zifferblätter abwechselungsweise an. Eine Bäumchen-Wechseldich-Mentalität, die natürlich perfekt zu mir passt.» Und nicht nur das: «Ich funktoniere im Grunde ganz ähnlich wie ein Uhrenhersteller: Ich suche stets nach dem nie Dagewesenen.» Da kann Ricardo Guadalupe,

der CEO von Hublot, nur zustimmen: «Als relativ junge Marke müssen wir uns von den etablierten Konkurrenten abheben, indem wir Uhren neu denken. Kunst ist da ein wunderbares Mittel.»

Und was gefällt Ferrero, dem jüngsten Zuwachs der Hublot-Loves-Art-Familie, am besten an der Kollaboration? «Dass die Kreativität an erster Stelle steht.» Und nicht, wie im Kunstmarkt, der Verkaufspreis. Schliesslich, findet er, sollte man Kunst, aber auch eine Uhr kaufen, weil sie einem gefällt, nicht als Statussymbol. Ricardo Guadalupe stimmt zu: «Ich sage unseren Kunden immer: Kaufen Sie uns aus Vergnügen. Nicht, um zu investieren.»

Sollte ein Modell, zumal ein von einem Künstler entworfenes, mit der Zeit tatsächlich an Wert gewinnen, wird sich wohl niemand beklagen. Wobei der Weiterverkauf von etwas, das man liebt, schwerer fällt...☺



In seinem Atelier an der Côte d'Azur wimmelt es nur so von fiktiven Gestalten. Reale Kontakte hingegen beschränkt Marc Ferrero auf ein Minimum: Allein malt sichs am besten, findet er.



EINE BUNTERE SMARTWATCH GAB ES NIE

2018 stellte Hublot seine erste Smartwatch vor. Nun gibts ein neues Modell: Die *Big Bang e*, deren virtuelles Zifferblatt alle drei Stunden wechselt, sodass in 24 Stunden insgesamt acht Kreationen von Marc Ferrero zu sehen sind (Happy Yellow, Magic Blue, Orange Dynamite, All White, Lucky Green, Magic Red, Rainbow Spirit und Black Magic), zu jeder vollen Stunde erscheint zudem eine kurze Animation. Das 42-mm-Gehäuse ist aus Titan oder schwarzer Keramik in sogenannter Sandwich-Konstruktion gefertigt und bis zu einer Tiefe von 30 Metern wasserdicht. Wie ihre mechanischen Schwestern besitzt auch die *Big Bang e* eine Drehkrone mit integriertem Drücker, der hier die Bedienelemente des elektronischen Moduls aktiviert. Das kratzfeste Saphirglas ist mit einem hochauflösenden AMOLED-Touchscreen ausgestattet, das Kautschuk-Armband kann dank dem patentierten One-Click-System einfach ausgewechselt werden. Und: Bald gibts noch mehr Zifferblätter – von weiteren #hublotlovesart-Künstlern!



Die «Ruebet Suite» von Zero Real Estate steht mitten in einem Weinberg im sankt-gallischen Thal.

10

MAGISCHE ORTE IN DER SCHWEIZ

DIESEN SOMMER BLEIBEN
WIR HIER. DIES SIND UNSERE
GEHEIMTIPPS. ABER PSSST!
NICHT WEITERERZÄHLEN...

TEXT **RENATA LIBAL** UND **PAULINA SZCZESNIAK**



1 Ostschweiz

Doppelzimmer ohne Wände

Das überrascht Kein Dach überm Kopf zu haben, ist sonst nicht unbedingt erstrebenswert. Hier schon: Die Konzeptkünstler Frank und Patrik Riklin haben mit dem Hotellerie-Experten Daniel Charbonnier eine «Hotelkette» entwickelt, die an jedem ihrer (bis jetzt) sieben Standorte über gerade mal ein Doppelbett verfügt – unter freiem Himmel. Aber mal ehrlich: Wer braucht Wände und Co., wenn über einem die Sterne leuchten und sich ringsum die schönsten Flecken der Ostschweiz und Liechtensteins erstrecken?

Das Tüpfelchen auf dem i Die Väter des Konzepts mögen Künstler sein – gestemmt wird es von Hoteliers, Winzern und Bauern der Region. Sie bieten nicht nur Butlerservice (weiss behandschuht, aber mit einem Augenzwinkern) an, sondern sind auch zur Stelle, wenns mal zu stürmen beginnt und man ins (max. 200 Meter entfernte) Ausweichzimmer – mit Dach und Wänden, versteht sich – ausweichen müsste.

Vor Ort... gibts auch ein Bettmüpfeli sowie einen Zmorge. Mal sehen, was sich Ihr Butler einfallen lässt. **Zero Real Estate**, www.zerorealestate.ch, DZ unter freiem Himmel mit Frühstück und Butlerservice ab 295 Fr.

2 Interlaken

Sieh, das Gute wächst so nah

Das überrascht Das Grand-Hotel Victoria-Jungfrau muss man wirklich nicht mehr vorstellen. Ebenso wenig Interlaken – mehr Postkartenidylle gibts nirgends. Was indes nur Wenige wissen: Chefkoch Stefan Beer (der aus der Region stammt, übrigens) hat unlängst die Speisekarte des Restaurants La Terrasse um ein lokales Menü erweitert, in dem einzig Produkte zum Einsatz kommen, die im Umkreis von 40 Kilometern zu finden sind. Schweinskotelett aus Bönigen, Lachsforelle aus Rubigen, Tomaten aus Kirchdorf... und Kräuter aus dem Hotelgarten. Beer kennt jeden Jäger, jede Trüffelsucherin persönlich.

Das Tüpfelchen auf dem i Nachdem man sich am grandiosen Belle-Époque-Bau sattgesehen hat, sollte man unbedingt einen Abstecher ins 5500 m² grosse Spa machen. Der säulengerahmte Pool ist Kult, und die Treatments mit Nescens-Produkten ein Traum.

Vor Ort... lockt eine Schifffahrt auf dem Thuner- oder dem Brienersee. Oder doch lieber eine Wanderung zu den Giessbachfällen?

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, www.victoria-jungfrau.ch, DZ ab 274 Fr., lokales 5-Gänge-Menü ab 125 Fr.

3 Neuenburg

Nur ich und der See

Das überrascht Kann es sein? Ist es wirklich schon 18 Jahre her, dass das Hotel Palafitte, diese Wahnsinnskonstruktion auf Pfählen, Teil der Expo 02 war? Ein Aufenthalt in einem der luftigen Pavillons, wie man sie sonst nur aus fernen Destinationen kennt, fühlte sich schon immer wie Blitzferien an. Mann kann dieses Feeling allerdings noch auf die Spitze treiben: indem man sich alle Mahlzeiten auf der Privatterrasse servieren lässt. Wenn man sich jetzt noch hier bewegt, dann nur über die Leiter, die direkt in den See führt... Kanus und Stand-up-Paddles stehen bereit.

Das Tüpfelchen auf dem i Okay, die Menükarte fürs Zimmer ist etwas kleiner als jene im Restaurant. Aber Chefkoch Maxime Pot hat persönlich dafür gesorgt, dass alle seine Leibgerichte aus der Region darauf stehen: Filets von der Perche Loë, Poulet de Gruyère – und das Fondue der Käserei Sterchi in Neuenburg.

Vor Ort, praktisch Tür an Tür mit dem Hotel, steht auch das Laténium, das archäologische Museum des Kantons Neuenburg. Aktuell befasst sich eine Sonderausstellung mit der keltischen Kunst (bis 10.1.2021). **Hotel Palafitte**, www.palafitte.ch, Seepavillon ab 410 Fr.



4 Adelboden

Da ist Art déco im Wasser!

Das überrascht Sicher, wer auf 1300 Meter ü. M. schwimmen will, braucht einen Pool. Adelboden wartet aber mit einem Becken auf, das wahrlich olympische Dimensionen hat (50 Meter). Und nicht nur mit seiner Grösse punktet das 1931 erbaute Schwimmbad Gruebi, sondern auch mit seiner kompromisslosen Architektur von Beda Hefti: Beton, Glas, Stahl, basta. Letztes Jahr für 4.7 Millionen Franken totalsaniert, leuchtet das Gruebi nun wieder in seiner ursprünglichen Farbigkeit. Der runde Musikpavillon, die Umziehkabinen mit ihrem kiwifarbenen Vordach: Jedes Element steht hier wie eine Art-déco-Skulptur in der Landschaft.

Das Tüpfelchen auf dem i Kurz die Augen schliessen, und schon wähnt man sich in der Zeit der Entstehung dieses Superbads: Es waren die Jahre, als der Körperkult geboren wurde; Muskeln und gesunde Hautfarbe waren im Trend. Kommt uns irgendwie bekannt vor...

Vor Ort... ist es zu wenig exotisch? Ab ins Dschungelrestaurant des nahen Tropenhauses Frutigen. Auf den Teller kommen Fische und Kaviar aus Eigenzucht. **Panorama-Schwimmbad Gruebi**, geöffnet täglich 9–18 Uhr, Eintritt 5 Fr., www.tropenhaus-frutigen.ch

5 Veysonnaz

Endlich zur Ruhe kommen

Das überrascht Seit letztem Jahr schlängelt sich der *Sentier Yoga* durch den Lärchenwald von Magrappé: Auf einer Strecke von knapp einem Kilometer lädt der Pfad dazu ein, die vier Elemente anhand von sieben Posten mit Übungen zu Konzentration, Kraft, Entspannung und Refokussierung zu erleben. Und zum Schluss wartet eine kleine Holzplattform auf Meditationswillige.

Das Tüpfelchen auf dem i Keine Yoga-Matte mitgebracht? Kein Problem! Im Tourismusbüro kann man eine ausleihen. Im Sommer werden zudem Yogakurse sowie Entspannungsabende mit tibetischen Klangschalen organisiert, auf Wunsch in Kombination mit einer Übernachtung im Hotel Chalet Royal.

Vor Ort... wissen die Leute, wie man gründlich zur Ruhe kommt. Wie wärs zum Beispiel mit ein paar Nächten in einem über 100 Jahre alten, aber top-modern renovierten Maiensäss? Auf 1600 Meter über Meer lässt sich nicht nur endlos in die Landschaft blicken – sondern vor allem auch herrlich nichts tun. www.veysonnaz.ch. Maiensäss: chalet.myswitzerland.com/ferienwohnung/veysonnaz/maiensaess4vallees-303755, 2 Nächte für max. 4 Personen ab 1320 Fr.

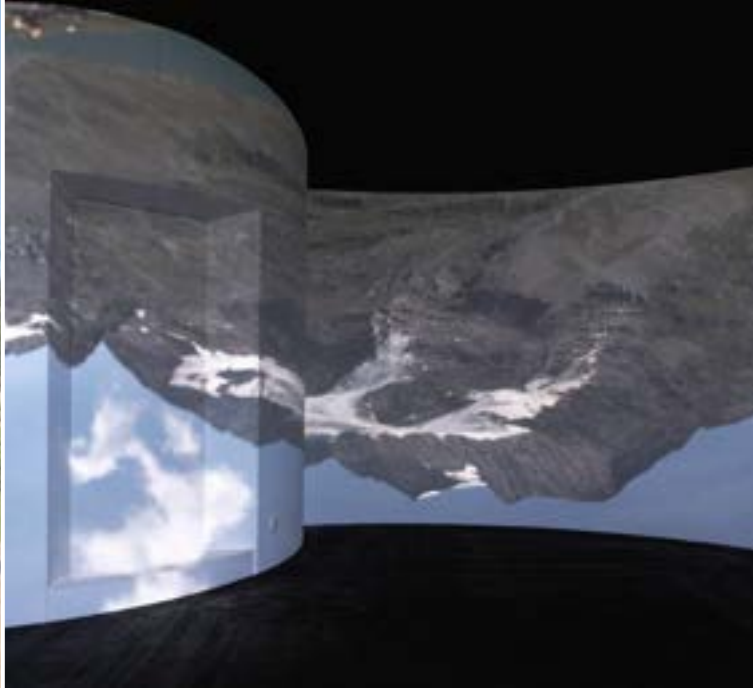
6 Grindelwald

Bienenkorb am Fuss des Eigers

Das überrascht Nachts durch ein Guckloch im Zenit den Sternenhimmel betrachten und am Morgen durchs Fenster direkt an die Eiger-Nordwand blicken: Das geht im sogenannten Bienenkorb, der unlängst im Garten der Jugendherberge Grindelwald aufgebaut wurde. Er besteht komplett aus Schweizer Holz, ist also biologisch abbaubar, dazu mit Strom, Licht und Duvets ausgestattet. Bloss aufs Klo muss man ins Hauptgebäude rüberhuschen...

Das Tüpfelchen auf dem i Vergessen Sie Whirlpools! Im Jugigarten badet man im Holzfass – inklusive Fackelbeleuchtung und, auf Wunsch, einem feinen Plättli (auf Voranmeldung, Grundtarif 20 Fr. pro Person u. Stunde).

Vor Ort: Für Wanderungen in der Jungfrauregion ist Grindelwald natürlich der optimale Ausgangspunkt. Aber dieses Jahr sollte man vor allem auch endlich die legendäre Zugfahrt Jungfraujoch – Top of Europe buchen, durch den Eiger zum höchstgelegenen Bahnhof Europas (auf 3454 Metern). So viel Platz wie jetzt wird man so schnell wohl nicht wieder haben... www.youthhostel.ch/de/erlebnisse/the-sky-is-the-limit, Bienenkorb ab 160 Fr.



7 Thurgau

Die Welt durch eine Seifenblase sehen

Das überrascht Klar, wir leben alle in einer Bubble. Hier aber ist das für eine Nacht wörtlich zu verstehen: Auf Initiative von Thurgau Tourismus wurde im Garten des ehemaligen Klosters St. Katharinental (in dem sich heute das wohl am hübschesten gelegene Spital der Schweiz befindet) ein Bubble-Hotel aufgestellt. Oder genauer: aufgeblasen. Smarte Luftpumptechnik spannt eine transparente Kunststoffhülle leise surrend so auf, dass sie das Doppelbett, das darin gerade elegant Platz findet, wie eine riesige Seifenblase umfasst. Sterne zählen, träumen, zu Vogelgezwitscher aufwachen.

Das Tüpfelchen auf dem i Gleich jenseits der Klostergartenmauer fliesst lautlos der Rhein. Und direkt am Ufer, in der öffentlichen Spitalcafeteria (auch hier: die wohl hübscheste schweizweit) gibts wunderbare Fischknusperli. Dazu ein, zwei Gläsi Klosterwein, dabei den Enten auf dem Fluss zusehen, und die Welt darf stoppen.

Vor Ort... sollte man unbedingt auch die eindrucksvolle Klosterkirche und das Schaudepot (mit 10 000 Objekten zur Alltagskultur der Region!) einplanen.

Bubble-Hotel im ehem. Kloster St. Katharinental, Diessenhofen, www.himmelbett.cloud, 290 Fr. inkl. Frühstück

8 Engadin

Landschaft kopfüber erleben

Das überrascht Da steht plötzlich ein Betonbau auf dem Beminapass! Der Wurf des Churer Architekturbüros Bearth & Deplazes dient als Stützpunkt für den Unterhalt der Passstrasse. Aber nicht nur: Im obersten Stock des riesigen Salz- und Kiessilos hat der Bündner Fotograf Guido Baselgia eine Camera obscura eingerichtet. Ein fensterloser Raum, auf dessen konkave Innenwand durch ein Loch Licht fällt und damit das Abbild der Umgebung «malt» – kopfüber. Es braucht Zeit, bis man sich ans Dunkel gewöhnt hat und das Bild wahrnimmt. Wer hätte gedacht, dass ein Silo so poetisch sein kann...

Das Tüpfelchen auf dem i Mehr Kunst gibts 15 km weiter, in Pontresina, wo die alljährliche Freilichtausstellung «Kunstwege – Vias d'art» zeitgenössische Kunstwerke entlang der Hauptstrasse versammelt (bis 15.10.). Die aktuelle Ausgabe titelt «Publikationen zur Schönheit...» und ist als Dialog zwischen Bündner und Westschweizer Kunstschaaffenden angelegt.

Vor Ort... lockt das altherwürdige Hotel Saratz: mit geräumigen Zimmern, grossem Pool, riesigem Garten.

www.camera-obscura.ch, Besuch nur bei gutem Wetter möglich. www.saratz.ch, DZ ab 285 Fr.

9 Bern

Im Bett des Herzogs schlafen

Das überrascht Es kommt nicht alle Tage (bzw. Nächte) vor, dass man in einem Schloss – einem richtigen! – übernachten kann. Jenes von Burgdorf, das auf einer Felsen über der Emme thront und sein heutiges Aussehen Berthold V., dem letzten Herzog von Zähringen, verdankt, hat letzten Sommer die Gegenwart eingelassen und seine historischen Gemächer zu einer Jugendherberge umfunktioniert.

Das Tüpfelchen auf dem i Wenn schon, denn schon. Für das perfekte Mittelalterfeeling sorgen erst ein Besuch im Schlossmuseum und anschliessend ein mittelalterliches Znacht im schattigen Innenhof.

Vor Ort... gibt man sich wortspielerisch (auf der Webseite): «Burgdorf ist kein Dorf, sondern eine Stadt. Die Burg jedoch steht da, bloss nennt man sie Schloss.» Zudem ist der 16 000-Seelen-Ort ein hübsches Beispiel mittelalterlichen Städtebaus, mit Herrschaftshäusern im oberen und Markthallen im unteren Stadtteil. Steile Treppen, enge Gässchen, viel Pflasterstein, kurz: Burgdorf ist very instagrammable!

Jugendherberge Schloss Burgdorf, www.youthhostel.ch/de/hostels/burgdorf. Mehrbettzimmer 40 Fr., DZ ab 118 Fr.



Schweizer Gäste sind eine anspruchsvolle Klientel – unabhängig davon, in welcher Preiskategorie sie buchen



Im Dezember soll die neue Jugendherberge in Laax eröffnen – Wellness inklusive.

10 Tessin

Zum Niederknien gemütlich

Das überrascht Hoch über dem Lago di Lugano wachsen in einem weitläufigen Garten auf dem Monte San Salvatore feine Kräuter, Olivenbäume, Reben... Alles ist bio – und alles gehört zum neuen Hotel Cá dal Bigatt. Untergebracht in einem historischen, liebevoll renovierten Gebäudekomplex, empfängt die kleine Luxusoase erst seit Ende Mai Gäste. Und nicht nur die sollen sich hier rundum willkommen fühlen, sondern auch das Personal, das Menschen mit Beeinträchtigung miteinschliesst. Herz der Anlage ist der gepflasterte Innenhof, von wo aus man die hauseigene Kapelle und freskengeschmückte Gemeinschaftsräume erreicht.

Das Tüpfelchen auf dem i Soziale Integration wird auch im Hotelrestaurant Locanda gelebt, wo Chefkoch Daniele Giordano sein Team in die Welt der Gastronomie und in die Vorzüge der lokalen Küche einweist.

Vor Ort... würde man sonst das kulturelle Flaggschiff Luganos besuchen, das LAC; doch das bleibt vorläufig zu. Der weniger bekannte Palazzo Reali zeigt dafür den ganzen Sommer Künstlerporträts des Duos Harry Shunk/János Kender: Tinguely, Warhol, Yves Klein... **Bigatt Hotel & Restaurant, hotelbigatt.com, DZ ab 150 Fr.**

Frischer Wind in Schweizer Jugendherbergen



JANINE BUNTE
CEO der Schweizer Jugendherbergen

Traditionell standen Jugis für günstige, aber eher reizlose Unterkünfte. In letzter Zeit zeigen sie sich immer mehr von ihrer kreativen, attraktiven Seite. Was ist da los?

Wir haben schon Mitte der 90er eine neue Strategie entwickelt. Das mussten wir: Immer weniger Leute hatten Lust, in einem Zehnerschlag zu übernachten. Also haben wir viel

renoviert und auf smarte Architektur gesetzt, etwa im St. Alban in Basel. Heute gibts hierzulande 51 Jugis, deren Gäste zu 70 Prozent Reisende aus der Schweiz sind. Eine anspruchsvolle Klientel.

Übernachten jetzt auch ältere Semester bei Ihnen?

Selbstverständlich stehen unsere Türen allen offen. Allerdings muss man wissen, dass Jugis noch immer lebhaftere Orte sind. Wer nach Stille und Einkehr sucht, ist an der falschen Adresse.

Ihre aktuelle Mission?

Bereichernde Erfahrungen! Nachhaltigkeit! Seit 2000 sind wir Vorreiter in Sachen erneuerbare Energie, hochwertige Materialien, Versorgung aus der Region. Und wir legen weiterhin Wert darauf, dass sich bei uns Kulturen begegnen.

Sie bieten sogar Wellness an...

Ja, in Saas-Fee und bald auch in Laax. Wobei bei uns keine Luxusatmosphäre herrscht, sondern es ums Schwimmen, ums Aktivsein, ums Gesundbleiben geht.

Der Duft des Sommers im Ferienparadies Gstaad

Das sanfte Plätschern eines Bergbachs, der Geruch der blühenden Sommerwiese eingebettet in grüne Wälder und imposante Bergketten – man spürt förmlich den sanften Wind und die wärmenden Sonnenstrahlen auf der Haut. Die Destination Gstaad – einst von der britischen Schauspiel-Legende Julie Andrews als «The last paradise in a crazy world» bezeichnet – spiegelt das echte, natürliche Paradies von heute wider. Eine Mischung aus alpiner Echtheit gepaart mit Gelassenheit und diskretem Luxus verleihen Gstaad seinen einzigartigen, bezaubernden Charme.

Nach Tagen des Verzichts träumt man wahrlich von neugewonnener Freiheit in der Zeit danach. Da darf auch ein Hauch von Luxus nicht fehlen – ein Ort für kulinarische Genussmomente und Ankommen in der Natur ist die Destination Gstaad. Umgeben von Hügeln, Wäldern und Bergseen liegt der malerische Ort, der trotz internationalem Renommee und hohem Prestigewert authentisch geblieben ist. Ein wahres Paradies, um Körper, Geist und Seele rund um zu verwöhnen.

WENN PRESTIGE AUF ALPINE ECHTHEIT TRIFFT

Die Marke Gstaad steht heute weltweit für ursprüngliche Tradition gespickt mit luxuriösem Charme. Genau diese Eigenschaften schätzen renommierte Gäste aus Königshäusern, Film, Kunst, Sport oder Wirtschaft genauso wie Menschen, die weit weg von der Hektik des Alltags Ruhe in der intakten Bergwelt suchen. Der nahbare Stolz von Gstaad liegt in der gelebten Tradition mit über 200 Landwirtschaftsbetrieben und 80 aktiv bewirtschafteten Alpen, die diese Region noch heute prägen. Eine Destination prädestiniert für eine Auszeit in der Natur, um sich selbst etwas zu gönnen und gleichzeitig Kraft zu schöpfen – ein Paradies für alle Sinne – sowohl kulinarisch als auch für Körper und Geist.

WO SICH TÜRKISBLAUE GEWÄSSER VERBERGEN

Ein Sprung in den kristallklaren Bergsee ist einer dieser Momente, wo man für eine kurze Zeit vergisst, wo man ist. Gerade mehrere solcher tiefblauer Seen verstecken sich entlang malerischer Wanderrouten in der Destination Gstaad. Mit ihrem nahezu eiskalten Wasser inmitten naturbelassener

Schönheit und phänomenaler Bergsicht sorgen sie für die besonderen Entspannungsmomente, die kein SPA der Welt bieten kann: Einfach ins kühle Nass reinspringen, mit neugewonnener Energie erfrischt auftauchen und am Ufer die warme Bergsonne auf der nassen Haut spüren.

Der bekannteste Bergsee Gstaads ist der Lauenensee, der inmitten eines Naturschutzgebiets liegt und einen eindrucksvollen Blick auf die Wasserfälle bietet. Ein natürlicher Kraftort, um die Seele baumeln zu lassen und gleichzeitig idealer Ausgangspunkt für die verschiedensten Wanderrouten. Etwas weniger bekannt und dennoch nicht minder schön, bettet sich der Arnensee nahe der Grenze zum Kanton Waadt in eine herrliche Bergwelt ein – ein echtes Juwel fernab von jeglicher Hektik. Mit Stand Up Paddle, Ruderboot und Pedalo lässt sich der geheimnisvolle Bergsee auch zu Wasser erkunden.

ID RUEH VOR NATUR

Über Stock und Stein erkundet man die Region mit allen Sinnen und begibt sich auf eine wundervolle Reise für Körper und Seele. Für Kunstinteressierte empfiehlt sich die Wanderung zum Spiegelhaus «Mirage», einer Aussenskulptur des amerikanischen Künstlers Doug Aitken. Das kulturelle Highlight befindet sich am sonnigen Panoramaweg von Schönried nach Gstaad und ist nur zu Fuss erreichbar. Eine Rast beim «Mirage» bietet Inspiration für Seele und Auge – ob beim stillen Hinsetzen für eine kleine Meditation oder mit ein paar aussergewöhnlichen Fotomomenten als Gruss an die Daheimgebliebenen.

GENUSS IN SZENE GESETZT

Mit kulinarischen Gaumenfreuden, die seinesgleichen suchen, kann man sich in Gstaad so richtig

verwöhnen lassen. Der Restaurant-Führer Gault Millau zeichnet in der Region regelmässig zahlreiche Küchenchefs mit hohen Punktzahlen aus. Mit über 100 Restaurants bietet das Saanenland seinen Gästen so einiges – vom Feinschmeckerlokal bis hin zum urchigen Bauern-Stübli mit regionalen Spezialitäten.

Dass Gstaad geradezu ein Hort für Spitzengastronomie ist, zeigt auch das Restaurant La Bagatelle im Le Grand Chalet. Mit handwerklicher wie aromatischer Präzision bereiten die marktfrischen Gerichte von Steve Willié den Gästen kulinarische Höhenflüge und dies zu genussfreundlichen Preisen. Verträumt und idyllisch geht es im Restaurant Sonnenhof oberhalb von Saanen zu und her. Egal ob auf der grosszügigen Sonnenterrasse mit herrlichem Panoramablick oder drinnen in den gemütlichen Stuben – ein Besuch lohnt sich immer. Eine Reservation ist sehr zu empfehlen, denn das Restaurant mit den einheimischen Gastgebern Baumers erfreut sich einer treuen Kundschaft. Die ehrliche schweizerisch-italienisch-französisch inspirierte Küche lädt die Gäste zum absoluten Hochgenuss ein.

BRILLANTE JAPANISCHE ESSKULTUR

Für besondere Momente sorgen im MEGU im The Alpina Gstaad Chefkoch Tetsujiro Ogata und Sushi-Chefkoch Tsutomu Kugota mit ihrer einzigartigen japanischen Spitzenküche. Eine wahrliche Sinnesreise bei der aussergewöhnliche Zutaten in raffinierte Kunstwerke verwandelt werden und der Gast visuell als auch kulinarisch in eine andere Welt eintaucht. Beim eleganten Interieur mit asiatischem Flair liess sich der Designer Noé Duchaufour-Lawrance von den imposanten Tempeln Kyotos und traditionellen japanischen Häusern inspirieren. Mit 16 Gault Millau Punkten und einem Michelin-Stern gehört MEGU zu den besten asiatischen Restaurants der Schweiz.

Ein Besuch im abwechslungsreichen Gstaad bietet Überraschungen für alle Sinne. Kristallklare Bergseen, genussvolle Wanderrouten und vielfältige Kulinarik warten darauf, entdeckt zu werden und bieten unzählige Möglichkeiten für erholsame Sommertage. Mehr Inspiration gibt es unter:

www.gstaad.ch



Schön aktiv bleiben

AUFGEPASST, HÖHENFLIEGER UND LANGSTRECKENSEGLER: DIE NEUEN UHREN WARTEN MIT EBENSO SCHICKEN WIE PRAKTISCHEN DESIGNS AUF. WELCHE DARFS DENN SEIN?

TEXT MATHILDE BINETRUJ



DIE FLIEGERIN

Ein Modell, das auch Pete Maverick stehen würde, dem legendären Top-Gun-Draufgänger alias Tom Cruise. Das Bronzegehäuse setzt mit der Zeit schön Patina an. Wenn wir im Sommer mit der Gleitschirmfliegerei Gas geben, reicht vielleicht schon für den Herbst für ein wenig davon...

Bell & Ross BR V2-94 Aéronavale Bronze, auf 999 Stück limitiert, Automatikuhwerk, 40 mm, wasserdicht bis 100 m, 5300 Fr.

DIE FROSTIGE

An diesem von altherwürdigen Entdeckeruhren inspirierten Modell hat in den Bergen jede Seilschaft Freude. Sie ist nicht nur zuverlässig, sondern nimmt es mit ihrem blauschwarzen Zifferblatt und den «frostigen» Details optisch auch mit jeder Gletschergrotte auf. Die beiden gewölbten Globen zeigen die Uhrzeit rund um die Welt an.

Montblanc 1858 Geosphère, Weltzeit, Automatikuhwerk, Titangehäuse, 42 mm, wasserdicht bis 100 m, 5700 Fr.

DIE WIEDERENTDECKTE

Pri-me-ro: Drei Silben, ein Mythos von einem Uhrwerk. Dieses Revival-Modell besticht mit Drückern wie Ventilkolben und drei Blauancen im Zifferblatt, die man auf dem Estrich des Firmenarchivs wiederentdeckt hat.

Zenith Chronomaster Revival, Manufacture Edition, Automatikuhwerk, 38 mm, wasserdicht bis 50 m, 8900 Fr. Erhältl. ab September.

DIE NOMADIN

Sie haben noch nie in Ihrem Leben eine Nacht unter freiem Himmel verbracht? Oder ist das Biwak Ihr zweites Zuhause? Ob so oder so, Sie werden Spass dran haben, nachts die Uhrzeit von den leucht-orangen Super-Lumi-Nova®-Zeigern abzulesen.

Mido Commander Gradient, Automatikuhwerk, 40 mm, wasserdicht bis 50 m, 940 Fr.

DIE NAUTISCHE

Wer findet alle Anspielungen auf den 36. America's Cup von kommenden Jahr? Das Gegengewicht des zentralen Sekundenzeigers hat die Form des Logos, die weiss-rote Skala der einseitig drehenden Tauchlunette markiert den Fünf-Minuten-Countdown für die Regatta... und die Auflage von 2021 Stück ist natürlich auch kein Zufall.

Omega Seamaster Planet Ocean 36th America's Cup Limited Edition, Automatikuhwerk, 43,5 mm, wasserdicht bis 600 m, 7000 Fr.

DIE SEGLERIN

Auch Panerai frönt dem Segelsport: Als Sponsor des Luna-Rossa-Teams am 36. America's Cup stellt der italienische Luxusuhrenhersteller gleich drei neue Modelle vor. Alle setzen auf Verbundwerkstoffe und Metalle, die sich schon bei Segelyachten bewährt haben. Und, hübsches Detail: Alle haben ein Zifferblatt aus dem Segeltuch der Luna Rossa AC75.

Panerai Luminor Luna Rossa GMT, 44 mm, Automatikuhwerk, wasserdicht bis 300 m, 11 000 Fr.

DIE ROBUSTE

Die Aquaracer-Kollektion ist wie gemacht für sportliche Wasserratten: Mit robusten Hightech-Gehäusen und gut lesbaren Zifferblättern kann an Wind und Wetter kommen, was will. Der neueste, blau-schwarz gestreifte Wurf erinnert an diese laaangen Sommerabende, an denen es einfach nicht eindunkeln will...

TAG Heuer Aquaracer GMT, 43 mm, Automatikuhwerk, wasserdicht bis 300 m, 3000 Fr.

DIE ERGONOMISCHE

Ergonomie kann nicht sexy sein? Hier der Gegenbeweis: Das kissenförmige Gehäuse mit eingesenkten Seiten geht fließend in die Konturen des Armbands über. Das sieht nicht nur wie aus einem Guss aus – das fühlt sich auch so an!

H. Moser & Cie Streamliner Flyback Chronograph Automatic, auf 100 Stück limitiert, 42,3 mm, wasserdicht bis 120 m, 39 900 Fr.

DIE ELEGANTE

Die Lunette ist filigran, der Gehäusering schön flach, das blaue Zifferblatt mit den rhodinierten Zeigern und Appliken zeitlos... Eine Uhr, die länger Bestand haben wird als jede Yachtclub-Mitgliedschaft.

IWC Portugieser Yacht Club Chronograph, 44,6 mm, Automatikuhwerk, wasserdicht bis 60 m, 13 500 Fr.



Marie Robert

DIE WESTSCHWEIZER STERNEKÖCHIN SPRICHT, WIE SIE KOCHT: FRISCH VON DER LEBER WEG. UND IHR RESTAURANTDEKOR? DARF SPRIESSEN.

TEXT RENATA LIBAL

SEIT ZWEI JAHREN haben Foodies eine Pilgerstätte mehr: das Café Suisse im waadtländischen Bex. Zwar war es auch vorher da. Bloss wussten nur Eingeweihte, welch kulinarischen Feuerwerke hier gezündet werden... Dann kürte der Gault Millau Marie Robert, damals 30, zur Köchin des Jahres 2019. 2020 zog der Guide Michelin nach, mit einem Stern sowie dem Young Chef Award. Seither war das reizende Lokal rappellvoll, zumindest bis zum Lockdown (den man nutzte, um den Mezzanin umzubauen). Der Neustart fiel mit Roberts Liebessaison zusammen: «Spargeln, Erdbeeren, Rhabarber... Ich bin ein Frühlingsmädchen!», meint die Küchenchefin mit der kupfernen Mähne fröhlich – und winkt Arnaud Gorse hinzu, der Service und Weinkeller verantwortet. Sie mögen kein Paar sein (nicht mehr!), beruflich sind die beiden ein Dreamteam.

Wenn es ein Lebensmittel gibt, das für den Sommer steht – welches ist das?
Ganz klar: die Tomate. Saftig muss sie sein und voller Geschmack, wie das Ochsenherz,

zum Beispiel. Wenn man eine Tomate aus der Region zum Höhepunkt der Saison erwischt, ist das, wie wenn man eine Banane in einem tropischen Land isst: Man glaubt, noch nie etwas Vergleichbares geschmeckt zu haben. Ich verarbeite Tomaten gern zu **Gazpacho (7)**, und zwar zusammen mit Wassermelone.

Abgesehen von den zwei Marathons, wie Sie sie nennen, die Sie täglich absolvieren – einen zum Mittagsservice, einen am Abend –, wie halten Sie sich fit?
Mit den Mädels vom Service gehe ich zum **Cross Fit (4)**. Sich gemeinsam auszupeinern, schweisst zusammen. Das ist so wichtig! Ein Koch ist ohne seine Truppe aufgeschmissen.

Ihr liebstes Küchengerät?
Der Schwingbesen! Wie, Arnaud? Stimmt, mehr noch mein **Kullenschliffmesser (1)** von Global. Japanisches Design aus einem einzigen Stück Stahl.

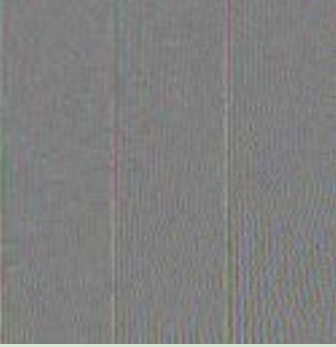
Bei der Einrichtung des Lokals lassen Sie sich immer wieder was Neues einfallen. Da hilft mir jeweils Nicolas Brönnimann vom

Garden Center im nahen Noville. Dieses Jahr haben wir uns als Thema die daoistische Fünf-Elemente-Lehre vorgenommen. Gerade sind wir in der **Erde-Phase (3)**, weshalb der Esssaal ein wenig an ein Beet erinnert.

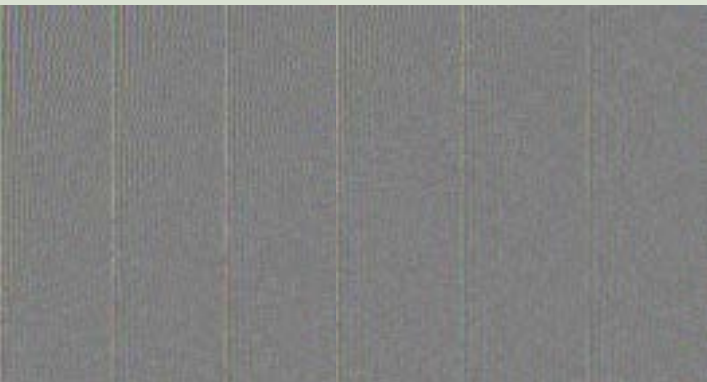
Sind Sie modisch auch bodenständig?
Kein Stück! Ich bin eher der Typ Louis Vuitton. Die ganze Woche schufte ich in einem Sack-Outfit; da darf es, wenn ich frei habe, gern etwas femininer sein. Ich gestehe, dass ich ein bisschen shoppingsüchtig bin... Eben hab ich mir eine **Prada-Tasche (2)** gegönnt: schwarz, klassisch, zeitlos, grossartig.

Und wohin gehts dann, so gestylt?
Ich liebe die Genfersee-Riviera, vor allem **Vevey (6)**. Dort gehe ich gern bei Kollegen essen. Schön, sich zur Abwechslung mal be-kochen, bedienen, verwöhnen zu lassen.

Welchen Wein entkorken Sie für zwei?
Arnaud, sag Du! Du bist der Weinchef, und du weisst, was mir schmeckt. Aha: ein **Clos de Tsampébro (5)**, eine weisse Walliser Assemblage mit Pfirsich- und Aprikosennoten. ☺



Kollektion Frivole
Clip-Anhänger,
Gelbgold und Diamanten.



Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme seit 1906

