

encore!

SO SWISS

ARCHITEKTUR
GEBÄUDE IM
HÖHENFLUG

UHREN
DIE UHRMACHER
DER GENERATION Z

GASTRONOMIE
STARKOCH DIDIER
DE COURTEN
ZELEBRIERT DIE
ALPENKÜCHE

MODE
KLARE LINIEN, KRÄFTIGE
FARBEN: DESIGN MIT ATTITÜDE

FEBRUAR 2026

SonntagsZeitung





Cartier

ATKINSONS

LONDON 1799

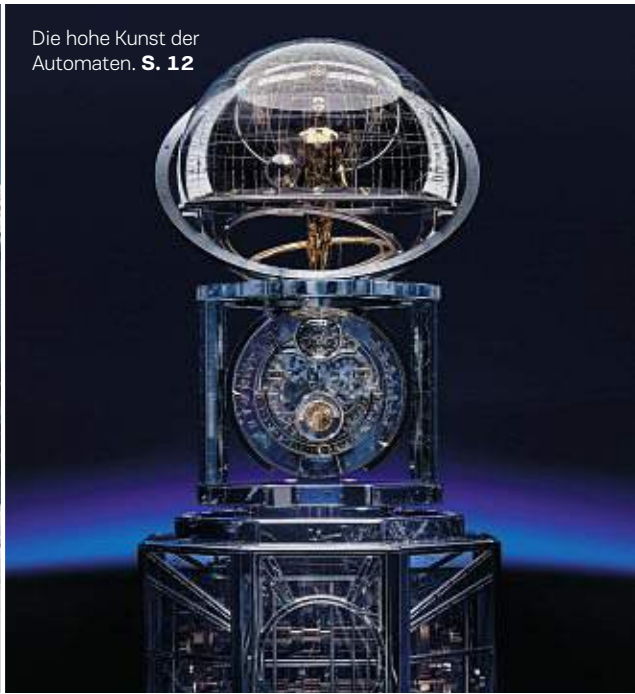




Didier de Courten bringt die Berge auf den Teller. **S. 14**



Zehn Architekturikonen auf dem Gipfel. **S. 26**



Die hohe Kunst der Automaten. **S. 12**

SO SWISS | FEBRUAR 2026

HIGHLIGHTS

6 Lieblinge

Von Verbier bis St. Moritz: Der Luxus geht in die Winterferien

10 Trend

Der Chaletstil erfindet sich neu

13 Uhren

Platz da für eine neue Generation von Uhrmachern!

30 Beauty

Pflegeprodukte aus Schweizer Forschungslabors

31 Meine Welt

Die fröhlichen Entwürfe von Alfredo Häberli



Gelber Mantel aus Nubuk-Kalbsleder, **Loewe**. Gelbes Hemd aus einer Wollmischung, gelbe Nylonhose, **MM6 Maison Margiela**. Gelbe Tasche *The Whole Mini*, **Thaden**. Grün-gelbe Lederpumps, **Fendi**. Servierwagen, diverse Kombinationen in USM-Grün, Goldgelb, Reinorange und True Pink (limitierte Farbe), **USM**. **S. 18**



COVER

Oberteil und Hose aus Baumwollseide mit Polygon-Print in Weiss und Koralle, **Akris**. Rot-weiße Pumps aus geprägtem Leder und Lackleder, **Chanel**. Niedriges Sideboard mit Schubladen und Rollen, Rubinrot, **USM**.

PHOTOS
Arthur Delloye
STYLING
Simon Pyllyser



Sich in die Höhe schwingen

ZERMATT, ZU BEGINN DER SAISON. Im Zug, der zum Gornergrat hinauffährt, drängen sich warm eingepackte Skifahrer (brr, minus 17 Grad Celsius an diesem Morgen...) an den Fenstern, um das Matterhorn, das sich rosafarben aus dem Schlaf schält, zu fotografieren. «Aaaah» und «Ooooh» – die Begeisterungsstürme klingen bei allen Nationen gleich. Die uns so vertrauten Gipfel ziehen seit fast zwei Jahrhunderten Abenteuerer aus aller Welt an (nun gut, am Anfang vor allem Engländer...). In den letzten zehn Jahren sind die Zahlen explodiert: 18,5 Millionen Übernachtungen in der vergangenen Skisaison, mehr als 300 Vier- oder Fünfsternehotels in den Alpen im Jahr 2023, Luxusboutiquen, die wie



Renata Libal, Chefredaktorin

Schneeflocken vom Himmel zu fallen scheinen, und Restaurants, die sich nah an den Sternen positionieren, in jeder Hinsicht. Im Winter zögern diejenigen, die sich dieses Vergnügen, diesen Rausch leisten können, nicht: Sie steigen ein oder zwei topografische Stockwerke höher und betrachten das Leben von oben. Und regen uns Einheimische an, die Schweiz mit neuen Augen zu betrachten. Wie viele Neuheiten es in den Bergen gibt! Und Geschmacksrichtungen! Lesen Sie auf Seite 14 das Plädoyer von Chefkoch Didier de Courten für die alpine Gastronomie. Lassen Sie sich von den Verrücktheiten der Architekten begeistern, die es wagen, sich mit den Gipfeln zu messen (siehe S. 26). Über dem Nebel, in der kristallklaren Luft, funkelt eine wunderschöne Kreativität, *born in Switzerland*. ☺



Das Muster Pilule der Skimarke Fusalp ist von den 1970er-Jahren inspiriert und verleiht der Funktionskleidung einen modischen Touch.

MODE

Urbane Piste

Seitdem sich Skigebiete mit Sterne-restaurants, Open-Air-Musikfestivals und Kunstgalerien als mondäne Reiseziele etabliert haben, sind Modefans etwas ratlos: Wie kleidet man sich im Schnee stilvoll? Die Antwort kommt aus zwei Richtungen: Luxuslabels, die jetzt auch Sportmode machen, und Sportwear-Marken, die urbaner werden. Die neue Chanel-Kollektion Coco Neige, die erste unter der Ägide des neuen Kreativdirektors Matthieu Blazy, punktet mit Entwürfen, die zwischen Couture und Outdoor oszillieren und den Stil des Hauses sportlich-keck interpretieren: Pullover mit Rehkitz- und Alpenblumenmotiven, neuer Tweed, schlichte Silhouetten, die viel Bewegungsfreiheit bieten. Die Kapselkollektion Dioralps setzt beim Après-Ski auf übergrosse Jacquard-Pullover, Mützen

und Taschen aus Schafsfell samt passenden Moonboots, die die Füße aussehen lassen wie jene von fröhlichen Yetis. Nach Armani, Gucci, Balenciaga und Louis Vuitton verstärkt in dieser Saison auch Michael Kors die Riege. Was erstaunt: Die reinen Sportmarken machen einen Schritt in Richtung Urban-Wear. An der Spitze dieses Phänomens steht die französische Marke Fusalp mit ihren schützenden, ultraflexiblen Skikleidern mit Leopardendruck, (Kunst-)Pelzkragen oder von den Laufstegen inspirierten Drucken. Die Marke Moncler setzt zunehmend auf Capsule Collections mit Designern wie Rick Owens. Nötig hätte sie es nicht unbedingt, wie diese Kollektion zeigt: Grenoble bietet das Beste aus dem Skisport und paart es mit modischen Elementen – mit schmaler Taille und raffinierten Details. Couture-Stil für den Schnee? Aber ja, bitte! *Renata Libal*



HOTEL

Flügel gewachsen

Die besten Geschenke macht man sich manchmal selbst. Das Hotel «Badrutt's Palace» in St. Moritz feiert dieses Jahr sein 130-Jahr-Jubiläum und hat sich vorab gleich einen ganzen Flügel gegönnt. Entworfen wurde der Serlas Wing von Antonio Citterio von ACPV Architects. Weil Citterio auch eng mit Flexform zusammenarbeitet, finden sich zahlreiche Entwürfe der italienischen Marke in den Räumen wieder: etwa der Beistelltisch Giano, das Sofa Perry oder der Sessel Tessa. *T.B.*

Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz, Doppelzimmer ab 1362 Fr., www.badruttspalace.com. Mehr auf www.encore-mag.ch



UHR

Augen auf!

Mit ihrer überdimensionalen Krone und dem roten Pfeilzeiger ist dieses Oris-Modell seit 1938 eine Ikone des Hauses. Ursprünglich für Piloten entwickelt, kann man auf dem Zifferblatt nicht nur ausgezeichnet die Zeit ablesen, Oris stellt mit dem Zeitmesser auch seinen unerschütterlichen Glauben an mechanische Uhrwerke unter Beweis. Die Neuauflage besitzt ein konzentrisches Design, das Sammler aufgrund der kontrastierenden Farben als «Bullseye» (Bullauge) bezeichnen. *R.L.*

Big Crown Pointer Date Bullseye, Oris, Automatikuhrwerk, 38 mm, Stahl, 1950 Fr.



BEAUTY

Durch die Blume

Edelweiss, Rosenwurz und Narzisse: Diese drei Alpenpflanzen bilden das Herzstück der Pflegeprodukte von Alpeor. Angebaut werden sie in Gärten auf 2000 Metern Höhe. Die 2004 von Alexandre Flückiger gegründete Marke stützt sich auf das Erbe seiner Grossmutter aus Montreux, die sich intensiv mit Pflanzenheilkunde beschäftigte. Sie wusste um die regenerierenden Eigenschaften der Pflanzen. Die kürzlich überarbeitete Produktlinie Ultitude konzentriert sich denn auch aufs Anti-Aging. Herrlich entspannt testen kann man sie nicht nur zu Hause, sondern auch in einem der zehn Hotel-Spas, die mit Alpeor-Produkten arbeiten. Dem Geist der Marke entsprechend, sind die Häuser alle auf die Natur ausgerichtet. *R.L.*

Die Alpeor-Behandlungen werden unter anderen im Ermitage in Schönlried, im Belvédère in Locarno oder im Hotel des Horlogers in Le Brassus angeboten. E-Shop (Produkte ab 74 Fr.) www.alpeor.com



Die **Leuchte Curves** in einer neuen, weiss Version.
Légende photo bol

DESIGN

Zeitlos schön

Für seine erste Kollektion Initium hat der Lausanner Charles-Emmanuel Deppierraz von Anfang an auf Exzellenz gesetzt. Man weiss nicht, was den ehemaligen Unternehmensleiter dazu bewogen hat, mit fast 50 Jahren das Metier zu wechseln, aber eine Leidenschaft für Design spielte auf alle Fälle eine Rolle. Und was soll man sagen? Die Kreationen des Autodidakten sind zeitlos schön. Weil sie vom Art déco und von der Moderne inspiriert sind und mit einem Augenzwinkern in Richtung der 1970er-Jahre blicken. Die Ausführung wird den besten Handwerkern anvertraut, die alle Meister ihres Fachs sind. So wurde die Lampe Curves von Maison Pouenat handgefertigt. In ihren französischen Werkstätten verarbeitet die Manufaktur seit 1880 meisterhaft Metall. Nach einer Version in Messing und Mattschwarz hat Deppierraz die geschwungenen Linien der Leuchte mit einem makellosen Gewand versehen. Die Curves Pure White, deren

Lampenschirm innen mit Blattgold veredelt ist, wurde im Januar in Paris im Rahmen des Bel Ouvrage-Collector's Room vorgestellt, einer Veranstaltung, die sich dem Sammlerdesign widmet und – nicht zuletzt – im Privathaus von Karl Lagerfeld organisiert wurde. Eine aussergewöhnliche Kulisse, um die ersten kostbaren Objekte des Schweizer Designers zu präsentieren. Die Kollektion umfasst acht ultraluxuriöse Objekte: einen Couchtisch, einen Beistelltisch, eine Konsole, einen Spiegel, einen Stuhl, eine Stehlampe, eine Tischlampe und einen Beistelltisch. Dieses Repertoire, das sich durch seine skulpturalen Formen auszeichnet, überzeugt mit poetischen, aber dennoch funktionalen Stücken. Mit Liebe und Leidenschaft geschaffen, ist jedes Objekt signiert, nummeriert und mit einem Echtheitszertifikat versehen. *Patricia Lunghi*

Leuchte Curves Pure White, Charles-Emmanuel Depierraz, Preis auf Anfrage, www.charlesdeppierraz.com

ACCESSOIRES

Appenzell an den Füissen



Auf halbem Weg zwischen alpinem Erbe und cooler Attitüde halten die Appenzeller Clogs dort Einzug, wo man sie nicht erwartet hätte: in der zeitgenössischen Garderobe. Vergessen Sie folkloristische Schuhe, die in den Schaufenstern verstauben. Dank der Marke Appenzeller Gurt, die 2012 von Caspar Eberhard gegründet wurde, wird Tradition getragen, gelebt und selbstbewusst präsentiert. Inspiriert von den Halbstiefeln der Appenzeller Tracht greifen diese Unisex-Clogs die Symbole der Region auf: tiefschwarzes Leder, Messingschnallen, Sonnen-, Kuh- und Blumenmotive, die vom legendären Gürtel übernommen wurden. Das Ganze wird in einer klaren, robusten, fast grafischen Form neu interpretiert. Zwei Jahre Entwicklungszeit, regionales Leder, das nach alter Tradition gerbt wurde, eine Sohle aus Kork und handgefertigt in der Schuhmanufaktur Lienhard Schuhe in Thun. Das Ergebnis? Ein Schuh, der Gewicht, Bedeutung und Stil hat. Auch die Hundehalsbänder und Accessoires von Appenzeller Gurt haben gerade genug Bling, um die Tradition auf den Kopf zu stellen. *E.N.*

Appenzeller Clogs aus Leder, Appenzeller Gurt, 260 Fr., www.appenzeller-gurt.com



DEKO

Ruf der Gipfel

Das Matterhorn, die Silhouette eines Skifahrers und ein Name, der für alpine Eleganz steht. Das Haus Viñas Genève präsentiert auf seinen Plaids legendäre Skiorte. Zum Einkuscheln schön. *J.P.*

Decke Zermatt aus Cashwool, Viñas Genève, 590 Fr., www.vinas-geneve.com



Im St Bernard wird der **Chalet-Stil** zeitgemäss umgesetzt, sowohl bei der Einrichtung als auch auf dem Teller.

RESTAURANT

Fideler Begleiter

Im «St Bernard» steppt der Bär: Gelächter schallt von den Tischen, an denen stylische Saisonarbeiter, schicke Einheimische, müde, aber glückliche Skifahrer sitzen. Das neue Restaurant im «Experimental Chalet» spielt nicht die Karte des einschüchternden Gourmettempels aus. Es ist ein lebendiger, gemütlicher Ort, an den man sowohl wegen der Atmosphäre als auch wegen des Essens kommt. Schick, aber nicht protzig. Gepflegt, ohne steif zu sein. In der Küche kreiert Küchenchef Rudy Ballin präzise alpine Kompositionen: Käse, der nach Höhenlage duftet, Fleisch aus der Region, Gemüse der Saison, Weine aus dem Wallis. Ehrliche, wohltuende

Speisen, die das Herz und den Magen ansprechen. Klassische Bergerichte, die gekonnt neu interpretiert worden sind. Im hinteren Teil des Raumes zieht der Tisch des Küchenchefs die Gäste wie ein Magnet an. Eine grosse Tafel, angeregte Gespräche, klirrende Gläser, Fremde, die zu Nachbarn für einen Abend werden. Das «St Bernard» versucht nicht, trendy zu sein, es ist es bereits – ohne Kalkül. Eine neue Adresse, die Lust macht, sich etwas schicker anzuziehen, etwas länger sitzen zu bleiben und am nächsten Tag wiederzukommen. *Endrit Nurcaj*

Restaurant St Bernard, Verbier, www.stbernardverbier.com



KÜCHE

Heisses Jubiläum

Bei Kuhn Rikon brodeln es ordentlich: Die Traditionsmarke feiert dieses Jahr ihren 100. Geburtstag und schreibt damit Schweizer Kochgeschichte. Das Unternehmen ist immer noch in Familienhand und wird nicht müde, Innovationen wie die Thermolinie Hotpan herzustellen. Bei den Töpfen geht es nicht nur sprichwörtlich heiss her: Sie sparen Energie, garen die Speisen ohne Fett und halten sie bis zu zwei Stunden warm. *T.B.*

Kochtopf *Hotpan* in Rot, Ø 22 cm, 209 Fr., www.kuhnrikon.com



SCHMUCK

Starke Stücke

Mit diesen «Ziegelsteinen» des Schweizer Hauses Gübelin erhält das Mauerwerk der Freundschaft eine wertvolle Dimension. Die Kollektion Bricks schafft mit Ringen, Halsketten, Armbändern und Ohrringen eine Verbindung für die Ewigkeit. Die Stücke lassen sich kombinieren und laden zum Sammeln ein. *J.P.*

Kollektion *Bricks*, Ringe ab 2500 Fr., www.gubelin.com

Popeye hätte seine Freude

NICE TO HAVE



VON JULIEN PIDOUX

Sehnen Sie sich auch nach einem tiefen Schlaf? Nach flinken grauen Zellen? Nach einem Herz-Kreislauf-System, dem selbst Liebeskummer nichts anhaben kann? Nach kräftigem Haar? Klingt verlockend... Auf dem mehr als gesättigten Markt für Nahrungsergänzungsmittel bietet das Schweizer Unternehmen More+Life individuell abgestimmte Mikronährstoffkombinationen an, die aus über 120 wissenschaftlich validierten Inhaltsstoffen zusammengestellt werden. Wie das funktioniert? Zunächst



Persönliche Granulatmischung von More + Life, www.morelife.health

beantworten die Kunden online eine Reihe von Fragen zu ihrer Gesundheit: Schlaf, Verdauung, Libido, Qualität der Haare... Dazu kommt ein kleiner Bluttest (am Finger), um eventuelle Mangelerscheinungen festzustellen. Anhand dieser Ergebnisse entwickelt das Unternehmen, das von den Gründern der Restaurantkette Kaisin (mit Filialen in Zürich, Basel und Zug) ins Leben gerufen wurde, eine personalisierte Granulatmischung, die nach Hause geliefert wird – abgestimmt auf das persönliche Ziel. Die Minigranulate sind leicht verdaulich (mit maximaler Bioverfügbarkeit) und die Metallverpackung wirkt elegant. Keine unansehnlichen Kartons, für die man sich im Küchenregal schämt. Nach einem Monat Einnahme stellen sich erste Erfolge ein: Ich habe mehr Energie, schlafe tiefer und die Nägel wirken gestärkt – insbesondere! Nach drei Monaten verspricht man mir eine mehr körperliche Ausdauer und eine bessere Konzentration. Wait and see!



FLEXFORM LUZERN BY DAVINCI INTERIOR DESIGN 4 MEILIPLATZ EMMEN T +41 41 260 51 53 FLEXFORM@DAVINCI-SCHWEIZ.CH
 FLEXFORM GENEVE BY LA COUR DU MAIL 1 AVENUE KRIEG GENEVE T +41 22 328 02 40 INFO@LACOURDUMAIL.CH
 SHOP IN SHOP WOHNIDEE LUZERN METZGERRAINLE 6 LUZERN T +41414103727 INFO@WOHNIDEE.CH

AUCH BEI ANDEREN AUTORISIERTEN HÄNDLER

QUIET ONLY IN APPEARANCE.
 Groundpiece sofa, design Antonio Citterio



FLEXFORM



Dieses Privathaus in St. Moritz wurde kürzlich vom Architekten Matteo Tartufoli vom Mailänder Büro M2P Associati renoviert. Es ist fast vollständig mit Möbeln von Molteni&C eingerichtet. Zu sehen sind das Sofa Paul von Vincent Van Duysen, die Couchtische 45° von Ron Gilad (oben rechts) sowie die Outdoorsessel D.154.2 von Gio Ponti (unten rechts).

Helligkeit in der Höhe

IN DEN BERGEN HERRSCHT WÄRME. Zumindest, was den traditionellen Chaletstil anbelangt: dunkles Holz, Schaf- oder Kuhfelle, bestickte Militärdecken und kleine Fenster, die die Kälte draussen halten. Der perfekte Kokon. Die Art und Weise, wie man sich in den Bergen einkuschelt, wird jedoch gerade revolutioniert. Was vielleicht mit den zunehmend kosmopolitischen Gästen zu erklären ist. Diese Neo-Bergbewohner bringen eine zeitgenössische Lebensart mit – und ein Designverständnis, das man in allen Breitengraden schätzt. Zarte Schlichtheit, basierend auf eleganten Linien, edlen Materialien und vor allem Helligkeit. Die skandinavisch – oder japanisch – inspirierten Elemente kommen beson-

ders gut in den Höhenlagen zur Geltung, wo die verschiedenen Weissstone vom Schnee und vom Himmel miteinander wetteifern. Helles Holz ist sicherlich weniger rustikal als alte Lärchenbalken, aber es verleiht den Innenräumen eine Aura der Reinheit, die durch Sofas mit hellen Bezügen noch verstärkt wird. Die grossen Mailänder Möbelhäuser bestätigen, dass sie immer mehr Aufträge von Kunden aus den Skigebieten erhalten, sowohl von Privatpersonen als auch von Hotels. Ihre schlichten Möbelstücke sind wohnlich und überladen die Atmosphäre nicht. Stattdessen überlassen sie den majestätischen Gipfeln hinter den jüngst verbreiterten Fensterfronten den Ehrenplatz. ☺

TEXT RENATA LIBAL

FOTOS: PD

Gemacht fürs Leben.



VARDAGEN
Kochmesser, 20 cm

24.⁹⁵

15 Jahre Garantie





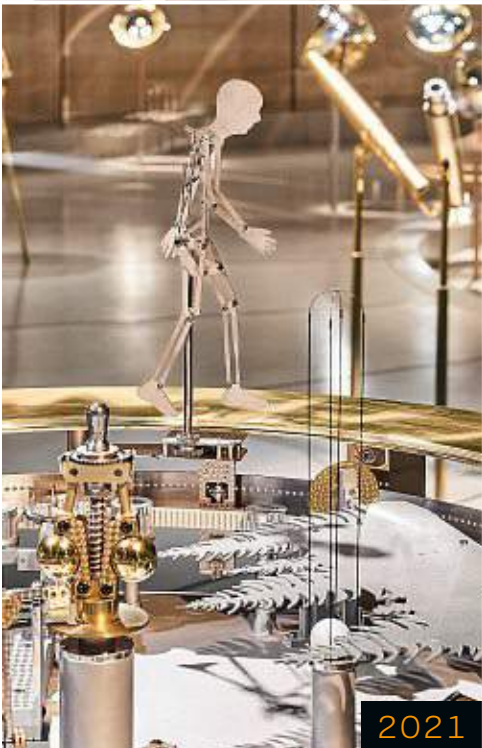
2024



1772-1774



18. JHD.



2021



2025

FILIGRANE SCHÖNHEITEN

2024 Die *Brassée de Lavande*, die vom Atelier Maison de la Mécanique d'Art im Auftrag von Van Cleef & Arpels entworfen wurde, lässt Schmetterlinge fliegen.

1772-1774 Der Zeichner des Schweizers Pierre Jaquet-Droz kann vier Zeichnungen anfertigen.

18. JHD. Einer der ersten Vogelkäfigautomaten wird ebenfalls Jaquet-Droz zugeschrieben. Heute produziert ihn nur noch die Manufaktur Reuge.

2021 Dieser umherstreifende Pilzsammler von Junod empfängt die Besucher des Museums Audemars Piguet in Le Brassus.

2025 Zum 270-Jahr-Jubiläum von Vacheron Constantin schuf François Junod diesen Humanoiden, der auf einer astronomischen Uhr mit 23 Komplikationen tanzt.

2026 Diese Tischuhr aus der Fabrique du Temps Louis Vuitton ist dem legendären Lieferwagen mit dem LV-Logo nachempfunden.



2026

Komm spielen!

SIE IST EIN COUSIN DER UHRMACHEREI: **DIE KUNST DER AUTOMATEN.** IN SAINTE-CROIX IST FRANÇOIS JUNOD DER BEDEUTENDSTE VERTRETER DIESES HANDWERKS, DAS DIE LUXUSBRANCHE GERADE WIEDERENTDECKT.

TEXT MATHILDE BINETRUY

EIN FAMILIÄRER SKIORT, in dem die Skilifte öffnen, sobald die ersten Flocken fallen. Auf diesem «Balkon des Jura» scheint die Sonne grosszügiger als im Tal. Aber man kann hier nicht nur Vitamin D tanken, Sainte-Croix gilt auch als Silicon Valley der Automaten. Seit 161 Jahren führt die Manufaktur Reuge die Tradition der Singvögel fort. Was damit gemeint ist? Mechanische Spieluhren – jene von Reuge wurden sogar ins immaterielle Kulturerbe der UNESCO aufgenommen. Zu verdanken ist dies François Junod. Der kreative Schöpfer leitet die Werkstatt mit neun Mitarbeitenden, in der es in jeder Ecke rattert und ruckelt.

Aber wie fing eigentlich alles? Im 12. Jahrhundert erfindet der Ingenieur und Künstler Ismail al-Jazari, der «Vater der Roboter», in Mesopotamien Humanoide und Wasseruhren. In Europa bieten Kathedralen den nötigen Platz für diese überdimensionalen Konstrukte: Im 14. Jahrhundert setzt etwa Strassburg seine Heiligen Drei Könige in Bewegung. Drei Jahrhunderte später befreit die Aufklärung die Maschinen vom Sakralen. Und so verblüfft Pierre Jaquet-Droz 18. Jahrhundert mit ihnen die Höfe Europas. Zu den berühmtesten Stücken gehört dieses Trio: die Musikerin, der Zeichner und der Schriftsteller, die im Musée d'art et d'histoire in Neuenburg zu sehen sind. Heute erleben die animierten Objekte bei den Luxusmarken ein echtes Comeback.

Auch dank Junods Expertise. Im organisierten Chaos seines Ateliers fertigt der 67-Jährige seit mehr als 40 Jahren echte Meisterwerke. Nach einer Ausbildung in Mikromechanik besucht er die Kunsthochschule in Lausanne und kehrt anschliessend in seine Heimatstadt zurück, wo er in Michel Bertrand einen Meister findet, der ihn in die Kunst der Automaten einführt. Er lernt schnell und verbringt Jahre damit, Stücke für Sammler und Museen – von Japan bis zu den Vereinigten Staaten – zu restaurieren. Im Jahr 2010 beauftragt ihn ein Kunde aus Palo Alto mit einem Automaten von beispielloser Komplexität: einem Alexander Puschkin, der in der Lage ist, 1458 Gedichte nach dem Zufallsprinzip zu schreiben, zu illustrieren und zu signieren. Sieben Jahre harter Arbeit sind notwendig, um diesen Androiden zum Leben zu erwecken. Er wird zu Junods Meisterstück. Zu weiteren bedeutenden Werken von ihm zählen der Engel des CIMA in Sainte-Croix an der Fassade des Museums, der für die Traditionsrösterei La Semeuse entworfene fliegende Teppich oder der Pilzsammler im Wald von Risoud am Eingang des Museums von Audemars Piguet.

Zusammenarbeit mit Van Cleef & Arpels

Bald eröffnet sich ihm eine neue Welt: die der Schmuckautomaten. Die Häuser Mauboussin und Chaumet vertrauen auf seine Expertise. «In der Schmuckherstellung werden Edelsteine und sehr schwere Materialien wie Gold verwendet», erklärt Junod. «Bei den Automaten ist es genau umgekehrt. Damit sie funktionieren, müssen sie leicht sein.» Bei Van Cleef & Arpels (die Linie «Objets extraordinaires» existiert seit der Gründung im Jahr 1906) erforscht Junod neue Techniken wie den 3D-Druck und das Laserschweissen. Das erste Ergebnis dieser Zusammenarbeit, La Fée Ondine, fand 2017 grossen Anklang beim Publikum. Auf diesem Erfolg aufbauend, starteten Junod und das Haus das fünfjährige Projekt «La Fontaine aux oiseaux», das 2022 vorgestellt wurde. Es erhielt den Sonderpreis der Jury beim Grand Prix d'Horlogerie de Genève. Die Komplexität dieser Kreationen erfordert einen aussergewöhnlichen Zeitaufwand: Jedes Objekt benötigt mindestens vier Jahre Arbeit. In der Werkstatt in Sainte-Croix tickt die Zeit anders als für Normalsterbliche. Im obersten Stockwerk wird das Ausmass der Geduld deutlich: Bolex-Kameras, einarmige Banditen, Schreibmaschinen, Jukeboxen und Flipperautomaten stehen in einem Sammelsurium, in dem sich das 19. und 20. Jahrhundert vermischen. Junod verweilt gerne hier, unter den Blicken von Fernand und Marcel, seinem Grossvater und seinem Onkel. Ein Foto zeigt sie vor ihrer Manufaktur Chanteclair, die damals Phonographen herstellte. Hier, wo die Familiengeschichte eng mit Erfindungsreichtum verknüpft ist, blüht die Kunst der Automaten weiterhin in voller Pracht. ☺

Die ticken anders

IM SCHATTEN GROSSER TRADITIONSMARKEN ÄNDERN **JUNGE UHRENMARKEN** DIE SPIELREGELN – UND ENTWICKELN MODELLE, DIE SICH AN GROSSE KINDER RICHTEN.

TEXT MATHILDE BINETRUY

IST ES MÖGLICH, mit 59 Jahren noch ein Kind zu sein? Scheinwerfer auf Maximilian Büsser! Der Gründer von MB&F hat das Kind in sich nie erwachsen werden lassen – und das ist gut so: Er hat aus seiner kindlichen Neugier ein florierendes Geschäft gemacht. Der Mann gehört zu einer talentierten Generation, die Anfang der 2000er-Jahre die Uhrmacherkunst revolutionierte. Wie so oft begann auch seine Karriere in grossen Häusern, bevor er sich selbstständig machte. Der Grund? Der Wunsch, die Grenzen einer konservativen Branche zu sprengen und ihr eine kreative Note zu verleihen. Die Zeit war reif dafür: Die Uhrenindustrie strotzte vor Einfallsreichtum, erforschte neue Methoden und liess sich von verwandten Bereichen wie der Luftfahrt oder der Automobilindustrie inspirieren.

Maximilian Büsser trat in die Fussstapfen von Uhrmachern wie Guilio Papi oder François-Paul Journe, die bereits neue Wege beschritten hatten. Ihre Abenteuer inspirierten Marken wie die 1997 gegründete Schweizer Manufaktur Urwerk. Alle mussten sich dieselben Fragen stellen: Wie kann man eine neue Marke etablieren? Wie kann man im Schatten von Häusern mit Geschichte bestehen, die von grossen Luxuskonzernen – Richemont, Swatch und später LVMH – oder von mächtigen Familien wie Patek Philippe oder Audemars Piguet kontrolliert werden? Wie kann man seine Kreationen produzieren und vermarkten? «Es gibt eine Sache, die diesen Pionieren wirklich den Weg geebnet hat: der Vertrieb über das Internet», erklärt Philippe Peverelli, ehemaliger CEO von Tudor und derzeit Leiter der Uhrensparte der Sandoz-Stiftung. Aber das reichte nicht aus: Es galt auch, eine neue Kundschaft zu gewinnen. «Es ist das Publikum, das über den Erfolg

oder Misserfolg einer Marke entscheidet. Wenn es überzeugt ist, macht es sie zu seiner eigenen», fährt er fort. Um sich abzuheben, setzten die jungen Häuser auf Innovationen: neue Technologien, gewagtes Design, aerodynamische Materialien. Für einige ging es um Sport-Chic, für andere um Hochleistungsmechanik oder uhrmacherische Komplikationen. Jede Marke hat auf ihre Weise die Kunst der Zeitanzeige neu erfunden. «Heute nehmen sie einen wichtigen Platz in der Uhrmacherkunst ein. Es ist ihnen gelungen, einen kleinen Kreis von begeisterten Liebhabern um sich zu scharen», betont Peverelli.

Echte Erfolgsgeschichten

An der letzten Watches & Wonders in Genf kamen sechs neue Marken zum Carré des Horlogers, dem Showcase für unabhängige Uhrenhäuser, hinzu (u.a. Kross Studio, MeisterSinger und Christian van der Klaauw). Auch wenn nicht alle die wirtschaftlichen Unwägbarkeiten überstehen oder die strukturellen Herausforderungen meistern, schreiben einige von ihnen echte Erfolgsgeschichten. Etwa Edouard Meylan, der 2013 mit seiner Familie H. Moser & Cie übernommen hat. Über den Erfolg der Rauchzifferblätter und eine ausgefallene Kommunikation hinaus geht die Marke bemerkenswerte Kooperationen ein, etwa 2024 mit Alpine Motorsports. Ein weiterer Name für Mut und Beharrlichkeit: Richard Mille. Der Mann, der uns mit seinen hochtechnischen und extrem leichten Uhren (das Modell von Ambassador Rafael Nadal wog nur 20 Gramm) zum Träumen gebracht hat, ist in den exklusiven Kreis der milliardenschweren Marken aufgestiegen. Peverelli zieht den Hut vor der Leistung: «Bis heute ist es zweifellos der unglaublichste Erfolg des 21. Jahrhunderts.»



H. MOSER & CIE



URWERK



NORQAIN



MB&F



BA1110D



Sein Vater war einst Chef von Audemars Piguet im Herzen des Vallée de Joux. Kein Wunder, wurde **Edouard Meylan** schon früh vom Uhrenvirus infiziert. Als er 2013 die Leitung von H. Moser & Cie übernahm, zeichnete er sich durch originelle Stücke aus: eine Uhr zum Giessen, ein Arm-band aus Schweizer Rindsleder... ohne jemals Kompromisse einzugehen. Seine neueste Uhr Streamliner blickt zum Himmel: ein Zifferblatt aus einem Meteoritenfragment, zwischen Erde und Kosmos. **Streamliner Perpetual Moon Concept Meteorite, 35000 Fr.**



Die Uhr der Zukunft neu erfinden, indem man UFO-Modelle für das Handgelenk kreiert: Das ist das Markenzeichen von Urwerk. 1997 ebnete die Begegnung zwischen **Felix Baumgartner** und dem Designer **Martin Frei** den Weg für zeitgenössische Kreationen, die mit Konventionen brechen. Die UR-Freak, die in einer Auflage von 100 Exemplaren produziert wurde, ist ein Beispiel dafür: Bei der Zusammenarbeit mit Ulysse Nardin wurden die Satellitenanzeige von Urwerk und das Freak-Uhrwerk kombiniert. **UR-Freak, Preis auf Anfrage.**



Ben Küffer stammt aus Nidau. Dort schlägt das Herz von Norqain, seiner 2018 gegründeten Familienuhrmanufaktur. Design, Entwicklung und Produktion: Alles geschieht unter einem Dach. Die unabhängige Schweizer Marke bietet sportlich-elegante mechanische Uhren für rund 4500 Franken an. Mit ihrer Verankerung im Outdoorbereich spricht sie eine neue Generation von Uhrenliebhabern an. Das Modell Enjoy Life erinnert an die unbeschwernte Freude der Kindheit – mit Eiscreme-Motiv. **Freedom 60 Chrono 40 mm Enjoy Life Special Edition, 4550 Fr.**



Was sofort auffällt: sein sonniges Gemüt und die Energie. Als Einzelkind nährte **Maximilian Büsser** seine Fantasie mit Superhelden und Science-Fiction, eine Leidenschaft, die zum Motor von MB&F wurde. 2005 gründete er das Unternehmen. Seine Kreationen sind futuristische Spielzeuge für grosse Kinder. Die gemeinsam mit Eric Giroud entworfene neue HM11 Art Déco, limitiert auf zehn Exemplare, verkörpert diese Vision: eine Hybriduhr, die Uhrmacherkunst und Architektur verbindet. **HM11 Art Déco, Preis auf Anfrage.**



Dank ihm ist die Haute Horlogerie nicht mehr einer Elite vorbehalten. BA1110D wurde 2019 von **Thomas Bailod** mit einem originellen Geschäftsmodell gegründet: Ohne Investoren und ohne klassische Werbung startete die Marke über LinkedIn. Ihr Ziel? Schweizer Tourbillons, die normalerweise mehr als 30000 Franken kosten, für weniger als 6000 Franken anzubieten und damit komplexe mechanische Uhren einem breiteren Publikum zugänglich zu machen. Wie die neue Chapter 6 bringt mit dem Abenteuerin-Zifferblatt **Chapter 6, 825 Fr.**

GENUSS- GIPFEL

HOCH OBEN IM WALLIS ZELEBRIERT SPITZENKOCH **DIDIER DE COURTEN** EINE KÜCHE, DIE DIE PRODUKTE DER BERGE VEREDELTE. EIN KÖSTLICHES ERLEBNIS AUF SKIERN... ODER FAST.

INTERVIEW **RENATA LIBAL** FOTOS **ANOUSH ABRAR**

DIESE AUSSICHT! Selbst lang-jährige Bergsteiger sind sprachlos, wenn sie aus der Gondel steigen, die Grimentz mit Zinal im Val d’Anniviers verbindet. Die Fahrt ist ein Erlebnis. Bei der Ankunft öffnet sich die Landschaft zu einem Kessel, der von über 4000 Meter hohen Gipfeln gerahmt ist. Chefkoch Didier de Courten hat sie alle bestiegen: Weisshorn, Zinalrothorn, Ober Gabelhorn, Dent Blanche... Sie sind ein wesentlicher Bestandteil des gastronomischen Projekts, das er auf 2700 Metern Höhe umsetzt. Ende 2020 hängte er die Kochmütze seines Sternerestaurants «Le Terminus» in Siders an den Nagel. Vor drei Jahren liess sich einer der beliebtesten Köche der Schweiz dann im Val d’Anniviers nieder, um die Leitung des Hotel- und Restaurantbetriebs der Bergbahnen Grimentz-Zinal zu übernehmen. Seither sorgt er in den Einrichtungen des Unternehmens für Qualität, Eleganz und kurze Lieferketten, egal ob es sich um ein einfaches Raclette-Gericht oder ein aufwendiges Menü handelt. Die Speerspitze: das Restaurant «Espace Weisshorn» mit seiner ambitionierten Gourmetküche unter der Leitung des jungen Küchenchefs Vincent Lehner. De Courten hat ihn eingestellt und ihn seine Vision einer Küche gelehrt, die die umliegenden Berge auf den Teller bringt. Ein Erlebnis, das es so nirgendwo sonst gibt. Der ehemalige Sternekoch achtet auf jedes Detail, überwacht die Speisekarte und steht regelmässig hinter dem Herd, um das Team zu schulen. Der zurückhaltende und bescheidene Mann spricht leise, aber mit Inbrunst über seinen Ansatz, der ein ganzes Tal um identitätsstiftende Aromen vereint: seine Talente, seine Produzenten, seine Hoteliers, seine Handwerker, seine Besucher. Auf der Speisekarte demonstriert de Courten’s Signature-Gericht – geschmorte Wildschweinkeulen, delikat serviert mit Safranbirnen und einem Hauch von Généri – dieses Konzept auf köstliche Weise.

Wie geht es Ihnen, seit Sie vor sechs Jahren die Küche Ihres Sternerestaurants in Siders verlassen haben?
Mir geht es gut! Nach so vielen Jahren hinter dem Herd wollte ich die Gastronomie unbedingt aus einem anderen Blickwinkel

betrachten. Ich hatte das Glück, von Beginn an an diesem innovativen Projekt mitwirken zu dürfen, zunächst als Berater, dann als Verantwortlicher für alle Gastronomiebetriebe. Die Investoren sind Persönlichkeiten und Unternehmen aus dem Val d’Anniviers, sie wollen diese Region bekannt machen. Wir haben alles bis ins kleinste Detail durchdacht: natürlich die Zusammenarbeit mit den Produzenten, da alle Zutaten von einem Umkreis aus maximal 300 Kilometern stammen – wir servieren zum Beispiel nur Walliser Weine, ausser Prosecco für den Spritz. Aber es geht noch viel weiter: Wir verwenden Quellwasser, Holz und Steine, verfolgen einen umweltbewussten Ansatz in Sachen Energie ... Und sehen Sie sich diese Blumentapete an: Sie besteht aus Heu und hier geernteten Blumen. Am Anfang roch es wie auf einem Heuboden!

Vermissen Sie es nicht, selbst zu kochen?
Ich würde lügen, wenn ich behaupten würde, dass ich die strahlenden Augen der Gäste nicht manchmal vermisse. Ich glaube, alle Köche arbeiten für diesen Moment, in dem ihnen die Euphorie der Gäste entgegenschlägt. Diese Dankbarkeit, diese Anerkennung sind viel befriedigender als der Moment, wenn man abends seinen Computer ausschaltet. Allerdings stelle ich mich gerne für besondere Anlässe an den Herd und arbeite weiterhin an manchen Tagen in der Küche, um zu coachen und das Team zu begleiten. Ich habe jedes Mal eine tolle Zeit. Derzeit leite ich mehr als 200 Mitarbeiter in 13 Einrichtungen an, darunter 8 Restaurants: Ich mag es, Teil einer grösseren Bewegung zu sein, mein Wissen im grossen Massstab weiterzugeben, Köche zu rekrutieren und auszubilden. Es ist spannend, Qualität auf allen Ebenen der Gastronomie einzuführen.

Wie zeigt sich Qualität im Kleinen?
Durch die Auswahl der Produkte natürlich und durch Kreativität. Nehmen Sie unsere Bar «Burger des Cimes»: Dort bieten wir kantonale Variationen an: den Burger aus dem Waadtland mit hausgemachter Wurstpaste, den Burger aus Freiburg mit Cuchale und Senf aus La Bénichon, den Burger aus dem Wallis mit rustikalem Brot und Fleisch von Hérens-Kühen. Solche Burger findet man nicht überall! Wir haben auch eine Fanzone eingerichtet, in der die Rennen der Skifahrerin Camille Rast auf einer Grossbildleinwand übertragen werden. Dieser gemeinschaftsfördernde Elan steht keineswegs im Widerspruch zu den hohen Ansprüchen in der Küche, er verbindet.



Starkoch **Didier de Courten**
ist mittlerweile
Gastronomieberater und
begeistert das gesamte
Val d'Anniviers.



GENUSS
AUF DEM
GIPFEL

LINKS Küchenchef Vincent Lehner sorgt für die Qualität im *Espace Weisshorn*, dem Flaggschiff der Gastronomie im Val d’Anniviers – und darüber hinaus.

MITTE Derzeit auf der Karte: eine Vorspeise wie ein Gemälde: Ceviche vom Bündner Alpplach mit Zitruscreme, Basilikumöl, Randen-Ketchup und Schwarzwurzelchips.

RECHTE SEITE LINKS Der Speisesaal bietet einen Blick auf die Kaiserkrone am Ende des Val d’Anniviers, einen Kreis aus fünf Gipfeln, die über 4000 Meter hoch sind.

Am anderen Ende des Spektrums findet man die sehr raffinierte Küche, dabei sind die Produkte aus den Bergen von Natur aus eher einfach ...

Das Terroir hat sich mit einer unglaublichen Dynamik diversifiziert. Traditionell konzentriert man sich eher auf Produkte aus dem Weinkeller, aufs Fermentieren, aufs Pökeln und auf Kräuter. Aber es gibt auch eine grosse Auswahl an Gemüse und Getreide. Die Bauernküche kann mit Finesse und Kreativität zubereitet werden. Die Gastronomie bringt Modernität in die Traditionen, indem sie die Produkte neu interpretiert und die Teller wie Gemälde komponiert. Die Idee der Inszenierung ist sehr wichtig.

Die alpine Gastronomie ist ein relativ neues Konzept.

Das hängt damit zusammen, dass sich bestimmte Köche für die Berge begeistern und sie verstehen. Sie durchstreifen die Wälder, besuchen die Hütten. Ich denke dabei an Franck Reynaud in Crans-Montana oder Emmanuel Renaut in Megève. Das alpine Gebiet umfasst die Schweizer, aber auch die französischen und italienischen Alpen. Wenn ich von einem Umkreis von 300 Kilometern spreche, schliesse ich Produkte wie Trüffel aus Alba oder Kaviar aus Graubünden mit ein. Sie besitzen dieselbe Exzellenz.

Sie haben im vergangenen Oktober ein Gastronomiefestival ins Leben gerufen, Epicurialpes ...

Grosse Köche sind hierhergekommen, um mit lokalen Produkten zu kochen. Mit Franck Giovannini als Schirmherrn war es wirklich aussergewöhnlich. Dann Emmanuel Renaut, Meilleur Ouvrier de France am Eröffnungsabend sowie ein Abend, der den Walliser Köchen mit Gilles Varon und Franck Reynault gewidmet war. Ich war in der Küche, ebenso wie Vincent Lehner. Alle waren begeistert von der Umgebung, aber auch von den Arbeitsbedingungen: diese unglaublich gut ausgestattete offene Küche auf 2700 Metern Höhe. Alle fanden es toll, vor Publikum zu arbeiten, mit einem gewissen Show-Effekt. Diese einzigartigen Abende wurden durch einen Handwerksmarkt in Grimentz sowie eine Vielzahl von Meisterkursen abgerundet.

Und die Ausgabe vom kommenden Oktober hält eine Überraschung bereit.

Ja! Andreas Caminada hat sich zu unserer grossen Freude bereit erklärt, das Festival zu unterstützen. Er wird am 9. Oktober selber kochen. Ich bin schon gespannt darauf, zu sehen, wie er die Schätze dieser Region entdeckt, ist er doch eng mit Graubünden verbunden. Zuvor, gegen Ende dieses Winters, haben wir noch einige gastronomische Abende mit einer nächtlichen Seilbahnfahrt geplant. Reservieren Sie!

Die Gastronomie **bringt Modernität** in die Traditionen. Die Idee der Inszenierung ist wichtig.

Würden Sie sagen, dass Andreas Caminada das Konzept der alpinen Gastronomie eingeführt hat?

Er hat es theoretisiert und in Worte gefasst. Aber meiner Meinung nach war Roland Pirroz in Verbier der Erste, auch wenn er diesen Begriff nicht verwendete – und er arbeitete auch gerne mit Langusten! Er spannte in den 1990er-Jahren viel mit Walliser Handwerkern zusammen, als es noch nicht die Vielfalt gab, die wir heute kennen. Für seine Kunden aus aller Welt versuchte er, die Essenz der Berge einzufangen.

In den letzten Jahren gibt es immer mehr Sternerestaurants in den Bergen. Was ist da los?

Dieser Trend hängt natürlich mit dem Erfolg der Schweizer Skigebiete und der Eröffnung zahlreicher Fünfsternehotels zusammen. Die Gäste kaufen sich einen Skipass, machen ein oder zwei Abfahrten, ziehen aber letztendlich ein schönes Erlebnis am Tisch vor. Daher müssen die Skigebiete für Abwechslung sorgen.

Was sind die Herausforderungen für die Gastronomie in den Bergen?

Es geht gar nicht so sehr um die Verfügbarkeit oder den Transport – vor allem, wenn man auf lokale Produkte setzt. Die grösste Herausforderung ist das Personal. Im Winter haben wir einen enormen Bedarf an Saisonkräften. Wir brauchen die richtigen Leute, die qualifiziert und loyal sind und jedes Jahr wiederkommen wollen. Man muss sie mit Respekt behandeln und vor allem angenehme Arbeitsbedingungen schaffen und gute Unterkünfte anbieten. Deshalb verwalten wir mehr als 100 Unterkünfte selbst. Im Sommer vermieten wir sie als Ferienwohnungen an Urlauber.



Sind Sie gebürtiger oder Wahl-Anniviards?

Ich verbrachte in meiner Jugend viel Zeit in Saint-Luc, wo meine Grosseltern väterlicherseits lebten. Die mütterliche Seite der Familie stammt aus Ventône, auf der anderen Seite des Tals. Im Jahr 2000 haben meine Frau Carmélina und ich uns bei einem Spaziergang in ein Chalet in der Nähe von Ayez, dem Dorf, das Sie dort sehen, verliebt. Wir haben es als Zweitwohnsitz gekauft, und der Ort in der Nähe des Waldes hat sich als echte Inspirationsquelle erwiesen. Als wir das «Terminus» geschlossen haben, sind wir endgültig dort-hin gezogen. Ich habe mich an diesen Lebensrhythmus gewöhnt. Heute würde es mir schwerfallen, in einer Grossstadt zu leben.

Und Sie haben sich so gut integriert, dass Sie sogar Kühe züchten!

Die Rasse Hérens ist eine Leidenschaft von mir. Meine Grosseltern hatten schon immer Vieh. Meine erste Kuh hiess Pirouette. Heute habe ich fünf, darunter zwei Königinnen, die an Kämpfen teilnehmen. Ich treibe sie auf die Alp, besuche sie... Das ist auch eine Möglichkeit, sich in das Gemeinschaftsleben zu integrieren und von innen heraus an der landwirtschaftlichen Tätigkeit des Tals teilzunehmen, zum Erhalt der Werte und der Landschaft beizutragen.

Eine ansteckende Lebensweise, wie man sieht.

Absolut! Ausserdem züchte ich auch zwei Esel und habe angefangen, Alphorn zu spielen. Was meine Tochter Elodie betrifft, die 2005 nur nach der Postbushaltestelle suchte, um aus dem Tal zu fliehen: Sie hat schliesslich einen Mann aus Anniviars geheiratet, die beiden züchten auch Kühe.

Und essen Sie Ihre Kühe auch?

Nein. Ich züchte sie nicht aus beruflichen Gründen, sondern aus Tradition. Deshalb hänge ich sehr an ihnen. Ich verrate Ihnen eine Anekdote: Eines Tages wollte ich in der Metzgerei in Vissoie ein Stück Fleisch kaufen, und der Metzger sagte zu mir: «Nein, nicht dieses ...» Der Schlachthof liegt direkt hinter dem Laden, und er wusste, dass das Stück Fleisch von einem der Tiere stammte, von denen ich mich trennen musste. Das ist einer der Vorteile, wenn man die Lieferkette zurückverfolgen kann.

Wenn Sie heute Abend kochen müssten, was würden Sie gerne zubereiten?

Ich handle nach meinem Bauchgefühl: Wenn mich ein Produkt anspricht, koche ich es. Kürzlich habe ich ein Kalbsrückenfilet Wellington mit vielen kleinen Zutaten zubereitet. Das hat mir riesigen Spass gemacht! ☺

AROMEN AUS DEN SCHWEIZER BERGEN



Fürstenu Andreas Caminadas Restaurant zählt zu den 50 besten der Welt. Seine Vision: tief in Graubünden verwurzelt, aber offen für Inspirationen aus aller Welt. Der Besuch seines historischen Schlosses mit seinem ausgefallenen Design ist ein Erlebnis zwischen Schönheit und völlig neuen Geschmacks-erlebnissen (3 Michelin-Sterne und 19 Gault-Millau-Punkte). *Schloss Schauenstein, Fürstenu, www.schauenstein.ch*



Zermatt Im «Zermatterhof» arbeitet Stefan Lünse (1 Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkte) mit den luxuriösesten Produkten aus den Bergen: Oona-Kaviar aus der Kaviarzucht in Frutigen, Wagyu-Rindfleisch oder Zermatter Eberesche. Der aus Deutschland stammende Küchenchef serviert Köstlichkeiten im Stil des Grand Siècle, mit Kristallgläsern und Kronleuchtern. *Alpine Gourmet Prato Broni, Zermatt, www.zermatterhof.ch*



Verbier Im Herzen des Ferienorts Verbier lädt Antonio Piattella im Relais&Châteaux-Hotel «Le Chalet» zu einer Entdeckungsreise durch die italienischen Aromen ein, die auf Produkten aus den Alpen basieren: Kardonen und Trüffel, Hecht und Topinambur, Saibling, Blumenkohl und Mandeln (1 Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkte). *La Table d'Adrien, Verbier, www.chalet-adrien.com*



Crans-Montana Chefkoch Franck Reynaud (1 Michelin-Stern und 19 Gault-Millau-Punkte) lässt sich von der umgebenden Natur inspirieren und bietet keine Speisekarte an: Auf den Tisch kommt das Beste zur richtigen Zeit. Er ist auch für die Speisekarte des Bistros verantwortlich und der «Cabane des Violettes» auf den Pisten. *Hôtelier du Pas de l'Ours, Crans-Montana, www.pasdelours.ch*



Champex-lac Es ist mehr als ein Hotel ... zu den acht Zimmern kommt das Restaurant «1465» (wie die Höhenmeter). Küchenchef Mariano Buda kommt aus den Abruzzen und serviert lokale Produkte, wenn möglich aus biologischem Anbau. (1 Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkte). *Au Club Alpin, Orsières, www.auclubalpin.ch*



TUTTI TECHNICOLOR

GRAU? NEIN, DANKE! DIE SCHWEIZER GARDEROBE
SCHMÜCKT SICH MIT **KNALLIGEN FARBEN.**

FOTOS ARTHUR DELLOYE STYLING SIMON PYLYSER



DIESE SEITE Lila Kleid aus Chino-Baumwolle, Hemd aus Popeline-Baumwolle in Khaki, schwarzer Pumps aus Lackleder, **Prada**. **LINKE SEITE** Kleid aus Duchesse-Satin in Grün und Orange, Rock aus Seidenkrepp in Grün und Rosa, **Dries Van Noten**. Schwarze Mokassins aus gebürstetem Leder, **Loewe**. Regal in Enzianblau mit Lochplatten, **USM**.



DIESE SEITE Weisses Top aus Strick, asymmetrischer, tannengrüner Rock mit Pompons aus Wollgabardine, Keilsandaletten aus Kalbsleder in Grün und Schwarz, **Alaïa**. Regal in Olivgrün, **USM**.
RECHTE SEITE Weisses Hemd aus Baumwolle, roter Midirock aus Lammleder mit goldenen Knöpfen, rot-weiss Pumps aus geprägtem Leder und Lackleder, **Chanel**.







DIESE SEITE Body aus rosa Seidenkrepp, grüner Rock aus Viskose, **Fendi**. Bunte Patchwork-Mules mit Absatz, **Dries Van Noten**. Sideboard in Reinorange mit integrierten Pflanzen, **USM**.
LINKE SEITE Kurzes, weisses Top aus Leder und langer Rock aus grünem Satin, **Balenciaga**. Fuchsiabarbene Tasche *The Whole* aus Kalbsleder, **Thaden**. Schwarze Mokassins aus gebürstetem Leder, **Loewe**.
ART DIRECTION Géraldine Dura **PRODUKTION** Endrit Nurcaj **FOTOASSISTENT** Igor Knevez **2. FOTOASSISTENTIN** Laura de Lucia **HAARE UND MAKE-UP** Linda Sigg **MODEL** Ine (Supreme Milan) **CASTING** Isadora Banaudi

DIESES SHOOTING ENTSTAND IN ZUSAMMENARBEIT MIT USM.

Wolljacke und Wollhose, Kaschmirpullover,
Baumwollhemd, Sneaker aus Kalbsleder,
alles **Celine**. Regal und Sessel aus der
Kollektion **USM x Armando Cabral**,
gepolstert, olivgrün, **USM**.

Vom Büro ins Zuhause

SIE SIND DER INBEGRIFF SCHWEIZER DESIGNS: USM-MÖBEL SORGEN DANK IHRER
FARBEN UND IHRER VIELSEITIGKEIT IN ALLEN RÄUMEN DES HAUSES FÜR GUTE LAUNE.

TEXT DIE REDAKTION

NATÜRLICH IST DA DER AKTENSCHRANK, den viele Schweizer Unternehmen in grosser Stückzahl bestellen. Das modulare Möbelsystem von USM ist ausgeklügelt, robust, sehr schick und hat sich als absoluter Klassiker im Büroalltag etabliert – vor allem in Hellgrau. Seit einigen Jahren regt das Schweizer Unternehmen seine Kunden aber vermehrt auch zu farbenfrohen und wohnlichen Möbelkompositionen fürs Zuhause an. Zum Beispiel mit rosa Servierwagen, orangefarbenen Frisiertischen, Konsolen oder bunten Wandpaneelen. Sie gehen schon fast als Modeaccessoires durch, wie unsere Fotos auf den vorherigen Seiten zeigen. Etwa das Regal, das man wie eine Handtasche spielerisch zur Schau stellen kann... Aufgenommen wurden die It-Pieces am einzigen Produktionsstandort der Marke, in der Nähe von Bern. «Solche Konfigurationen waren schon immer möglich», sagt Thomas Zulauf, Kommunikationsverantwortlicher des Unternehmens. «Aber es brauchte etwas Zeit, bis sich die Kunden auf dieses experimentelle Terrain gewagt haben.» Vor allem die Zusammenarbeit mit Kreativen aus verschiedenen Bereichen (siehe Kasten) hat dazu beigetragen, die Fantasie zu beflügeln und neue Wege zu beschreiten. Aber auch die Einführung neuer Produkterweiterungen wie Pflanzen-Tablare, in die man Blumentöpfe einsetzen kann (Foto auf S. 23), im Jahr 2021. «Dieses einfache Detail hat dazu beigetragen, das sehr geometrische Bild unserer Möbel aufzubrechen und ihnen einen Hauch von Poesie zu verleihen.»

Zwar schenken Glasregale, perforierte Oberflächen oder die neuen textilen Soft Panels den traditionellen USM-Möbeln Pep, dennoch ist das Erfolgsrezept seit der Patentierung im Jahr 1965 gleich geblieben: pulverbeschichtete Stahlbleche, die auf einer verchromten Rohrkonstruktion montiert sind, mit einem charakteristischen Kugelgewinde an jeder Ecke. Auf dieser Grundlage lässt sich das Möbelstück je nach Bedürfnis beliebig oft auf- und abbauen, vergrössern oder verändern. Übrigens sind die 14 Originalfarben bis heute unverändert geblieben: Wer sein stahlblaues oder rubinrotes oder USM-grünes Bücherregal erweitern möchte, kann einfach ein neues Panel kaufen: Der Ton entspricht genau dem seines historischen Möbelstücks.

1885 gründete Ulrich Schärer seine Metall- und Schlossereiwerkstatt und benannte sie nach seinen Initialen, ergänzt durch das Initial seiner Heimatgemeinde Münsingen. Es war sein Enkel Paul, der das Geschäftsmodell revolutionierte. Er beauftragte

den Schweizer Architekten Fritz Haller, ein modernes Werk und Bürogebäude zu bauen. Nur passten die alten Holzmöbel jetzt so gar nicht mehr ins Bild. Kurzerhand entwarfen Haller und Schärer eine Möbelserie für den Eigengebrauch, die von der modularen Architektur inspiriert war. Die Geburtsstunde des berühmten Kugelgelenks, welches 1965 patentiert wurde. In einer Architekturzeitschrift entdeckte die Rothschild-Bank in Paris die innovativen Möbel und war hellauf begeistert. Was für eine grandiose Idee! Sie gab Tische und Regale für gleich 600 Arbeitsplätze in Auftrag. Der Startschuss für die kommerzielle Produktion, die auch heute noch unter der Leitung von Alexandre Schärer, der vierten Generation, erfolgreich in der Schweiz erfolgt. Für den DACH-Markt ist das nachhaltige, praktische und elegante Baukastensystem seit mehr als einem halben Jahrhundert fester Bestandteil des Arbeitsalltags, quasi die Visitenkarte eines geschmackvollen Büros. Vor allem die Kunden aus den neuen Märkten – den Vereinigten Staaten, Japan oder China – setzen zudem bei der Einrichtung ihrer Wohnungen auf USM. Eine Entwicklung, die sich auch hierzulande mehr und mehr durchsetzt. ☺

ZUSAMMEN STARK

Um den Horizont der Möglichkeiten zu erweitern, den die modularen USM-Möbel bieten, geht das Unternehmen Kooperationen mit Künstlern oder Marken ein, die ähnliche Werte in Bezug auf Design und Nachhaltigkeit teilen. Entstanden sind etwa Paneele mit Rimowa, Uhren mit Zenith in USM-Farben oder ein Homecinema-Sideboard mit Leica. Derzeit läuft eine Zusammenarbeit mit dem Modedesigner Armando Cabral (Foto). Der in New York lebende Designer entwirft besonders ausdrucksstarke Möbel. Ein echter Hingucker ist der Manjak Love Seat. Ein cleverer Doppelsessel, bei dem man Schulter an Schulter sitzt. Die Kollektion zeigt exemplarisch, wie USM sich stets weiterentwickelt.



FOTOS: ARTHUR DELLOYE, PD

**DEIN LIFESTYLE-MAGAZIN
JETZT AUCH ONLINE
DA, WO DU BIST.**



MODE • ABENTEUER • BEAUTY • DESIGN • REISEN

www.encore-mag.ch



Die Bergstation des
Glacier 3000 sieht aus
wie ein gigantischer
Onyxstein, der über
Les Diablerets thront.



10

IKONEN IN DEN ALPEN

HOCH OBEN AUF DEM BERG
STEHEN **GEBÄUDE**, DIE LUST
MACHEN, ARCHITEKTUR
ZU ERKLIMMEN.

TEXT *JULIEN PIDOUX*



1 Glacier 3000 (VD) Phoenix aus der Asche

Das Gebäude Dem schwarzen, massiven Block, der wie auf einem Drahtseil über Les Diablerets zu balancieren scheint, wurde Ende 2024 neues Leben eingehaucht. Das höchstgelegene Restaurant des Kantons Waadt wurde erstmals im Jahr 2000 eingeweiht und ging tragischerweise im September 2022 in Flammen auf. Nun wurde es mithilfe des Architekten Mario Botta, der bereits am ursprünglichen Projekt mitgewirkt hatte, neu gedacht und dabei fast 100 Quadratmeter Innenfläche und eine vollständig mit 600 Sonnenkollektoren bedeckte Fassade gewonnen. Bei schönem Wetter bietet die Terrasse einen Blick auf das Matterhorn und 24 Gipfel über 4000 Metern!

Die Umgebung Nach dem Besuch eines der drei Restaurants haben Sie die Qual der Wahl: Spaziergang auf dem Gletscher, Ski fahren, Überqueren des Peak Walk by Tissot (einer beeindruckenden Hängebrücke mit spektakulärem Blick auf die umliegenden Gipfel), Hundeschlitten fahren, Rodeln...

Glacier 3000, erreichbar mit der Seilbahn vom Col du Pillon aus, www.glacier3000.ch

2 Chäserrugg (SG) Ruhige Stararchitektur

Das Gebäude Alles hier, von der schlichten Architektur bis zum minimalistischen Innendesign, weckt den Wunsch, sich hier einzurichten. Das auf 2262 Metern Höhe im Toggenburg gelegene Gipfelrestaurant empfängt erfahrene Wanderer, Sonntagsausflügler oder Skifahrer zu einer kulinarischen Auszeit mit Panoramablick. Mehr als nur ein Ausflug, eine Pilgerreise für Liebhaber von Stararchitekten: Das Gebäude sowie mehrere andere kleine Perlen dieser Region des Chäserrugg sind das Werk des preisgekrönten Architekturbüros Herzog & de Meuron.

Die Umgebung Man braucht keine Steigeisen, um die Region zu genießen. Der Chäserrugg ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen (60 Minuten von Zürich), Parkplätze an den Talstationen Alt St. Johann und Unterwasser ermöglichen es, mit der Gondel direkt zum Restaurant hinaufzufahren. Die Schlittelbahn beginnt in Unterwasser und endet beim Pavillon Espel, einem weiteren Bauwerk von Herzog & de Meuron.

Gipfelrestaurant Chäserrugg, täglich von 8.30 bis 16.30 Uhr, www.chaeserrugg.ch

3 Capanna Corno Gries (TI) Kopfüber

Das Gebäude Vielleicht hat ein britischer Tourist in einem Cabriolet beim Überqueren des Nufenenpasses geglaubt, ein UFO auf den umliegenden Bergrücken landen zu sehen ... Die Corno-Gries-Hütte ist ein seltsames Flaggschiff mit ihrem umgedrehten Dach, das das Val Bedretto überragt. Früher war sie viel klassischer, doch 2007 erhielt sie dank des Tessiner Architekten Silvano Caccia ihre heutige Form. Das eher konventionelle Innere bietet Schlafsäle, aber auch Zimmer mit zwei und vier Betten.

Die Umgebung Die Hütte ist relativ leicht zu erreichen, insbesondere von All'Acqua (auf der Tessiner Seite) aus, über die Strasse in Richtung Airolo, oder von Ladstafel auf der Walliser Seite. Man muss sowohl im Sommer als auch im Winter mit gut drei Stunden Fussmarsch rechnen. Rund um die Hütte gibt es spektakuläre Ausblicke, insbesondere vom kleinen Alpensee delle Pigne (Tannenzapfen).

Capanna Corno Gries, ab dem 28. Februar (Winterlokal bis zum 25. Februar geöffnet), www.corno-gries.ch



4 Cabane du Vélán (VS) Vorzeigefigur

Das Gebäude Mehr als eine Hütte, eher der Bug eines Schiffes, gegenüber dem Grand Combin. Oder die Spitze eines Pfeils, je nach Sichtweise. Auf jeden Fall ein Gebäude, das den extremsten Wetterbedingungen in dieser Region standhält – immerhin auf 2642 Metern Höhe! –, wo mehr als zwei Drittel des Jahres Schnee liegt. Die aktuelle Version der Cabane du Vélán, eines Werks des Büros Savioz Fabrizzi aus Sitten, entstand 1993, nachdem das vorherige Gebäude abgebrannt war. Sie ist kompakt und bietet während der Bewachungszeiten etwa sechzig einfache Schlafplätze.

Die Umgebung Der Aufstieg zur Hütte kann vom Dorf Bourg Saint-Pierre aus erfolgen, das kurz vor dem nördlichen Eingang des Grossen Sankt Bernhard-Tunnels liegt. Rechnen Sie (zu Fuss im Sommer, mit Schneeschuhen oder Tourenskiern im Winter) mit etwa dreieinhalb Stunden und einem herausfordernden Höhenunterschied. Achtung, Sie benötigen Ausrüstung (Eispickel und Steigeisen) und Erfahrung im Hochgebirge, um diesen Segelberg zu bezwingen!

Cabane du Vélán, von 14. März bis 9. Mai, www.velan.ch

5 Gornergrat (VS) Der Kopf in den Sternen

Das Gebäude Der Ort vereint alle Superlative. Die gleichnamige Station ist die Endstation der Gornergratbahn und der höchstgelegene Freiluftbahnhof Europas, während das angrenzende Hotel – das «3100 Kulmhotel» – das höchstgelegene der Schweizer Alpen ist. Das Steingebäude scheint der Zeit zu trotzen. Tatsächlich ist es das dritte Gebäude an dieser Stelle, nach einer ersten Hütte aus dem Jahr 1886 und dem «Hotel Belvédère», das 1909 abgerissen wurde. Das heutige Gebäude ist 113 Jahre alt und beherbergt auch eine Sternwarte. Das wissenschaftliche Forschungszentrum für die Universitäten Bern und Genf steht auf Anfrage auch den Gästen des Hotels offen. Der ideale Ort, die Sterne zu beobachten.

Die Umgebung Von Zermatt aus erreicht man den Gornergrat mit der Zahnradbahn in nur 45 Minuten. Neben dem Bahnhof befindet sich die Erlebniswelt «Zoom the Matterhorn» (der Eintritt ist im Preis der Bahnfahrkarte inbegriffen), wo man das Matterhorn auf interaktive Weise mit einer 3D-Brille entdecken kann.

3100 Kulmhotel Gornergrat, www.gornergrat-kulm.ch

6 Monte Rosa Hütte (VS) Rohdiamant

Das Gebäude Der Begriff «Hütte» passt nicht wirklich zu ihr. Denn die Hütte (sic) auf dem Monte Rosa, die seit 2010 für Bergsteiger geöffnet ist, ist weit mehr als das. Ihre aussergewöhnliche Architektur erinnert an Pyrit. Sie wurde von Studenten der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich unter der Leitung von Andrea Deplazes entworfen: ein fünfstöckiges, mit Aluminium verkleidetes Holzgebäude, das auf einem Felsen steht. Und dann wäre da noch die Nachhaltigkeit: Ihre mit Sonnenkollektoren bedeckte Fassade, die Batterien und ihr Wasserauffangsystem machen sie nahezu autark.

Die Umgebung Das Gebäude funkelt wie ein Diamant in einer eisigen Kulisse. Rund um die Hütte sind zahlreiche mythische Gipfel zu sehen, die für erfahrene Bergsteiger sogar erreichbar sind, vom Lyskamm bis zur Dufourspitze. Der Weg dorthin: von der Haltestelle Rotenboden der Gornergratbahn oder vom Klein Matterhorn aus.

Monte Rosa Hütte, Skisaison ab dem 18. März, www.monterosahuette.ch



7 Restaurant Allalin (VS) Karussellfahrt

Das Gebäude Sie sitzen gemütlich im Restaurant «Allalin» oberhalb von Saas-Fee, geniessen ein Mango-Passionsfrucht-Sorbet und erkennen die Landschaft, die Sie beim Lammkotelett noch vor Augen hatten, nicht mehr wieder? Keine Panik, das ist kein Symptom der Höhenkrankheit. Bei dem auf 3500 Metern über Meer gelegenen Lokal handelt es sich um das höchstgelegene Drehrestaurant der Welt. Innerhalb einer Stunde dreht es sich um 360 Grad, sodass alle Gäste das Panorama geniessen können: das Mischabelmassiv, Eiger, Mönch, Jungfrau, aber auch die Poebene im Süden.

Die Umgebung Einmal im Leben auf einem 4000er stehen? Der Allalin ist einer der am einfachsten zu besteigenden 4000er, wenn man von einem Bergführer begleitet wird (und bei garantiert gutem Wetter). Wenn Sie nur das Entrecôte im Restaurant und die angrenzende Eishöhle reizen, ist die Metro Alpin ein Erlebnis für sich.

Restaurant Allalin, erreichbar von Saas-Fee aus (von 9 bis 15.30 Uhr geöffnet), www.saas-fee.ch



8 Chesa Futura (GR) Chalet oder Ufo?

Das Gebäude Ob monströses Bauwerk oder grossartige Hommage an handwerkliches Können – die Meinungen über die Chesa Futura in St. Moritz gehen auseinander. Das von Norman Foster entworfene Gebäude sticht im Herzen des noblen Ferienorts hervor. Der Architekt hat kühnes Design mit traditionellen Schindeln aus Lärchenholz kombiniert. Der dreistöckige Bau steht auf Pfählen, wie es für die Chalets der Region üblich ist, um sie vor Feuchtigkeit zu schützen. Eine Meisterleistung, die man von der Strasse aus bewundern kann – innen befinden sich Privatwohnungen.

Die Umgebung Wir befinden uns hier im exklusivsten Skigebiet der Schweiz, wo es zahlreiche Gelegenheiten gibt, schöne Menschen zu sehen, in Sternrestaurants zu essen und die Schaufenster der grössten Luxusmarken zu bewundern. Die Rhätische Bahn, die zum Weltkulturerbe gehört, fährt hier vorbei – über historische, denkmalgeschützte Viadukte. Unbedingt einsteigen!

Chesa Futura, via Tinus, St. Moritz, www.engadin.ch



9 Glacier Paradise (VS) Im Höhenrausch

Das Gebäude Mit einem wahrhaft unvergesslichen Panorama hat die höchste Aussichtsplattform Europas ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Matterhorn Glacier Paradise liegt auf 3883 Metern über dem Meeresspiegel. Von hier blickt man auf 38 Gipfel, die alle mehr als 4000 Meter hoch sind, und auf 14 Gletscher, verteilt auf drei Länder! Auch das Innere des Berges hat es in sich: Es gibt einen Eispalast, eine Aussichtsplattform, ein Loungekino, ein Restaurant und einen Souvenirladen – alles bequem von Zermatt aus mit zwei Seilbahnen erreichbar. Die Fahrt selbst ist schon ein Erlebnis.

Die Umgebung Lust auf einen Adrenalinkick? Gegen Aufpreis können Sie eine der vier Crystal-Ride-Kabinen zwischen Trockener Steg und Matterhorn Glacier Paradise und / oder zwischen Matterhorn Glacier Paradise und Testa Grigia reservieren. Nach dem Start der Kabine scheint sich der Kristallboden, der transparent wird, plötzlich aufzulösen! Das sorgt für ein paar Schrecksekunden, dann aber für Begeisterung.

Matterhorn Glacier Paradise, www.matterhornparadise.ch



10 Fiore di pietra (TI) Steinblume

Das Gebäude Es besteht kein Zweifel: Mit seinem spektakulären Volumen und seiner Fassade, die sich aus rohen und polierten Steinen zusammensetzt, stammt dieses Gebäude vom berühmten Tessiner Architekten Mario Botta. Das gewagte Gebäude mit seinen fünf stilisierten Blütenblättern, die sich zum Himmel hin öffnen, beherbergt einen kleinen Museumsbereich, Konferenzräume und zwei Restaurants – ein Selbstbedienungsrestaurant und ein Gourmetrestaurant (das im Mai wiedereröffnet). Es werden überwiegend lokale Produkte serviert.

Die Umgebung Der Bau thront auf dem Gipfel des Monte Generoso, an der Grenze zwischen dem Tessin und Italien. Er ist mit einer kleinen Zahnradbahn von Capolago aus zu erreichen. Der Ort befindet sich ganz in der Nähe von Mendrisio, von woher Mario Botta stammt. Hier befindet sich auch die Architekturakademie der Universität der italienischen Schweiz. Das Gebäude der Akademie ist nicht zu übersehen: Auf seinem Portikus thront ein riesiger bunter Vogel, ein Werk von Niki de Saint-Phalle.

Fiore di pietra, www.montegeneroso.ch

Ein aussergewöhnliches Panorama erfordert eine **angemessene architektonische Antwort**



Charlotte Perriand entwarf Les Arcs in Savoyen.

Zwischen Dominanz und Integration

Herzog & de Meuron auf dem Chäserrugg, Norman Foster in St. Moritz, Mario Botta oberhalb von Les Diablerets: Keine Frage, Architekten lieben die Höhe. Aber dort oben in den Bergen stehen sich zwei Visionen von Architektur diametral gegenüber. Auf der einen Seite gibt es diejenigen, die der Ansicht sind, dass Gebäude – um der Grandiosität der umliegenden Gipfel gerecht zu werden – majestätisch und gut sichtbar sein müssen. Sich durchsetzen müssen, ein Statement sein. Die grandiose Kulisse der Gipfel und die Tatsache, dass es in der Umgebung nur wenig andere Gebäude gibt, ermöglichen es spielend, ein Bauwerk majestätisch erscheinen zu lassen. Andere befürworten eher eine sogenannte integrierte Architektur. Diese kann zwar durchaus massiv sein, muss aber die umgebende Landschaft widerspiegeln, wie die brutalistischen Entwürfe von Marcel Breuer im französischen Flaine oder der von Charlotte Perriand

entworfene Ferienort Les Arcs. «Die Alpen waren schon immer ein Ort der Kühnheit. Ein aussergewöhnliches Panorama erfordert eine angemessene Antwort», sagt Virginie Troussier. Sie hat im Verlag Nevicata das neue Buch «Les Alpes, ces lames dans notre ciel» (Die Alpen, diese Klingen in unserem Himmel) herausgebracht, das sich um die Kultur der Alpen dreht. Natürlich bringt der bauliche Höhenflug mit sich, dass man gezwungen ist, ungewohnte Wege zu beschreiten: neue Techniken, neuartige Materialien, Formen, die sich in diese besondere Landschaft einfügen. Die Herausforderung ist spannend, auch wenn das Gleichgewicht, die Berge unberührt zu lassen und architektonische Schönheiten zu schaffen, fragil bleibt. Was im besten Fall entsteht: besondere Orte, die zu einem touristischen Argument werden und ein neues Publikum anziehen, das die Umgebung ebenso schätzt wie schützt. ☺



VOYAGEURS DU MONDE
ZÜRICH



VOYAGEURS DU MONDE

WIR GESTALTEN EINZIGARTIGE REISEN SEIT 1979

Massgeschneiderte, individuelle Reisen, von unseren Reiseexperten für jede Region sorgfältig zusammengestellt; eine persönliche Betreuung während des gesamten Aufenthaltes sowie exklusive Services: Concierge-Service am Reiseziel, 24/7-Unterstützung, personalisiertes Reisetagebuch ... Erleben Sie eine neue Art des Unterwegsseins.

AGENTUR VOYAGEURS DU MONDE ZÜRICH, LÖWENSTRASSE 11, 8001 ZÜRICH
VOYAGEURSDUMONDE.CH



Die Schweizer Marke Timeline setzt auf die **Kraft der Mitochondrien**, um der Hautalterung entgegenzuwirken.

Label aus dem Labor

SIE IST NICHT AUS MARKETINGSTRATEGIEN HERAUS ENTSTANDEN, SONDERN AN UNIVERSITÄTEN IN ZÜRICH ODER LAUSANNE: **WISSENSCHAFTLICHE HAUTPFLEGE.**

TEXT JULIE QUELOZ

ES GAB LA PRAIRIE. Dann folgte Valmont Cellcosmet. Swissline. Und schliesslich Swiss Perfection. Fünf Namen, fünf Gründungshäuser, fünf Säulen der Schönheitspflege, die in der Schweiz entwickelt wurden. Marken, die alle unterschiedlich sind, manchmal mit einer komplexen Geschichte, manchmal geprägt von Inhaberwechseln und manchmal mit versteckter Rivalität. Und doch haben sie alle eine gemeinsame Obsession, die jede auf ihre Weise verfolgt: die wissenschaftliche Erforschung der Haut. Davon erzählt Custódio d'AvÓ, Markendirektor bei Swissline.

Neben den grossen Häusern, die den Luxusmarkt dominieren, tauchen immer mehr neue Namen auf, die sich auf Patente und wissenschaftliche Daten stützen. Nun gut, könnte man sagen, das tun die etablierten Marken auch. Der Unterschied zu den Newcomern: Deren Produkte entstehen in akademischen Laboren, in denen Forschung ohne unmittelbare kommerzielle Absichten betrieben wird. Steht in der Industrie doch die Produktidee an oberster Stelle – gefolgt von der Suche nach einem Wirkstoff oder einem Versprechen. Die jungen Schweizer

Unternehmen gehen umgekehrt vor – um nicht zu sagen: vielleicht endlich in die richtige Richtung? Sie sind aus der Forschung heraus entstanden.

Erst die Forschung

Die Schweizer Marke Timeline ist das Ergebnis von mehr als zwölf Jahren Forschung zum Thema Hautalterung. Sie wurde lange Zeit ausserhalb eines kosmetischen Kontextes betrieben. Irgendwann wurde sie auf Nahrungsergänzungsmittel ausgeweitet und schliesslich auf die Hautpflege. In den Labors der EPFL in Lausanne, insbesondere unter der Leitung ihres Mitbegründers Dr. Patrick Aebischer, des damaligen Präsidenten der Polytechnischen Hochschule.

«Wir haben 2007 mit Grundlagenforschung begonnen und haben versucht, zu verstehen, warum wir altern. Die Marke war nicht der Ausgangspunkt. Sie kam erst viel später», erklärt Federico Luna, Marketingdirektor (denn ja, den braucht man auch) von Timeline. «Die meisten Marken gehen von einem Konzept aus und suchen dann nach wissenschaftlichen Belegen dafür. Wir haben es umgekehrt gemacht. Das hat viel länger gedauert.» Eine Einschätzung, die d'AvÓ

Es handelt sich nicht um eine Revolution, sondern um **eine Evolution**

teilt: «Was wir heute bei Marken, die in akademischen Labors entstanden sind, beobachten, ist keine Revolution, sondern eine Evolution. Das ist seit jeher das Wesen der Schweizer Kosmetik.» In Zürich, im Herzen der Eidgenössischen Technischen Hochschule, hat sich eine andere Marke nach einer ähnlichen Logik entwickelt. IRÄYE kann als deutschschweizerischer Cousin betrachtet werden – auch wenn das Wirkungsfeld ein anderes ist.

Denn während Timeline mit seinem patentierten Inhaltsstoff Mitopure aufs Alterungsprozesse und die Mitochondrien (die Kraftwerke der Zellen) fokussiert, ist IRÄYE das Ergebnis jahrzehntelanger Forschung zum Lymphsystem: «Während meiner Doktorarbeit an der ETH Zürich suchten wir nach einem Ansatz für ein Medikament im Zusammenhang mit dem Lymphsystem. Die Kosmetik ergab sich daraus», erklärt Dr. Epameinondas Gousopoulos, Mitbegründer der Marke. Für das Zürcher Unternehmen ist Technologie kein dekoratives Argument, sondern eine unabdingbare Voraussetzung. «Wenn man innovativ sein will, muss man forschen und sich auf solide Wissenschaft stützen. Sonst kreiert man nur einen Trend, der wieder verschwinden wird.»

Die Schweiz als fruchtbarer Boden

«Wir sind nicht nur Swiss Made, wir sind Swiss Science. IRÄYE ist ein akademisches Spin-off», betont Gousopoulos. Das nicht nur Know-how benötigt, um erfolgreich zu sein. Denn die Entwicklung einer Pflegeproduktlinie in einem akademischen Labor setzt einen seltenen Luxus voraus: Zeit – unverzichtbar, wenn die Forschung auf einem pharmazeutischen Niveau stattfindet. «In der Schweiz konnten wir dank eines soliden akademischen Ökosystems und einer gewissen Geduld der Investoren mit einer langfristigen Vision arbeiten», erklärt Luna. Ein Modell, das sich nur schwer auf andere Länder übertragen lässt. «In den Vereinigten Staaten hätten nur sehr wenige Investmentfonds ein Projekt wie das unsere unterstützt. Dort erwartet man Ergebnisse innerhalb von fünf Jahren», fügt er hinzu.

Zahlreiche Spitzenuniversitäten, staatliche Unterstützung durch Innovationsfinanzierungen, Nähe zur Medizin- und Pharmabranche: Die Schweiz erweist sich als besonders fruchtbarer Boden für Startups. «In der Schweiz wird ein vorsichtiger und überlegter Ansatz verfolgt. Man springt nicht sofort auf jeden Trend auf. Es gibt immer diesen Dialog: Ist das machbar, ist das relevant?», erklärt d'AvÓ. «Was wir heute beobachten, ist kein Bruch mit traditioneller Kosmetik, sondern die Fortführung einer Schweizer Kosmetik, die auf Biologie, Wissenschaft und Langzeitforschung basiert.»

Die aus der akademischen Forschung hervorgegangenen Marken erinnern somit an etwas Wesentliches: In der Schweiz wurde die Kosmetik nie wirklich als Experimentierfeld für das Marketing betrachtet, sondern als eine Disziplin, die in einer Spitzentechnologie, der Biologie, und in der Zeit verwurzelt ist. ●



NEUER ANSATZ

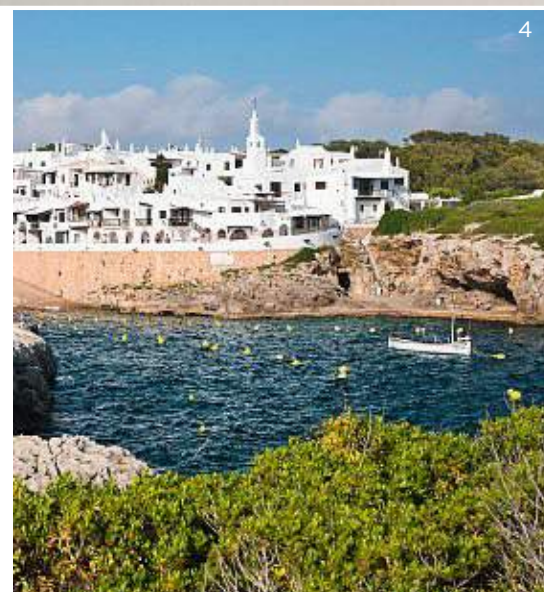
Die Pflegeprodukte von IRÄYE wirken auf das Lymphsystem. Ein Mechanismus, der in der Kosmetik noch wenig erforscht ist – im Gegensatz zur Wissenschaft.



Alfredo Häberli

DIE ENTWÜRFE DES ZÜRCHER DESIGNERS SIND EBENSO FRÖHLICH WIE VIELFÄLTIG – VON MÖBELN ÜBER AUTOS BIS ZUM HOTEL.

INTERVIEW TINA BREMER



IN SEINEM STUDIO IM ZÜRCHER Seefeld sieht es aus wie in einer Wunderkammer: In Regalen und auf Sideboards stehen Uhren, Miniaturautos, Gläser, Stühle, Golfschläger. Ein Sammelsurium seines mehr als 30-jährigen Schaffens. Alfredo Häberli ist einer der umtriebigen Designer des Landes mit internationaler Strahlkraft. Er entwirft Produkte für Marken wie Iittala, Georg Jensen oder Vitra, hat Geschäfte für das spanische Schuhlabel Camper gestaltet und das Interieur der Schweizer Botschaft in Kopenhagen. 1964 in Buenos Aires geboren, kam er als 14-Jähriger in die Schweiz, studierte Industriedesign an der Zürcher Hochschule für Gestaltung und gründete anschliessend sein eigenes Designstudio. Seither entstehen hier Entwürfe, die zugleich reduziert und fröhlich sind. «Meine Grundphilosophie könnte man vielleicht so beschreiben: mit wenig Linien und Materialien viele Emotionen auslösen», sagt Häberli. «Meine schöne Kindheit in Argentinien ist eine grosse Inspirationsquelle für mich.»

Für Atelier Pfister haben Sie vor Kurzem eine Signature Edition des Airline Trolley lanciert. Ihr Vater arbeitete bei Swissair. Ja, ich habe eine enge Beziehung zu Swissair beziehungsweise Swiss, bin oft nach Argentinien geflogen. Der **Trolley (1)** wird in der Schweiz produziert. Er ist in drei subtilen Farbkombinationen erhältlich und kann als Sockel oder Stauraum verwendet werden.

Wohin ging Ihre letzte Reise? Ich habe vergangenes Jahr **Menorca (4)** entdeckt. Ich bin die Küste den alten Pferdeweg Cami de Cavalls entlanggewandert, was wunderschön war. Ursprünglich bin ich aber wegen der Galerie von Hauser & Wirth auf die Insel gekommen.

Sie haben auch das «25hours Zurich West» designt. In welchem Hotel betten Sie sich privat gerne? Ich mag Hotels mit Geschichte wie das **Waldhaus Sils (6)**. Das besuche ich jedes Jahr. Es ist schön, dass es immer noch in Familienhand ist.

Und welches Buch liegt da auf Ihrem Nachttisch? **Am Meerschwein übt das Kind den Tod (2)** von Nora Gomringer. Sie schreibt wahnsinnig schön über den Tod ihrer Mutter. Traurig, fröhlich, alles zusammen. Ich habe das Buch schon oft verschenkt.

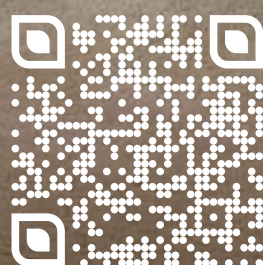
Woran arbeiten Sie derzeit? Ich habe gerade fünf Brillenmodelle für die **Zurich Collection (3)** des Schweizer Labels Nirvan Javan entworfen. Es feiert Zehn-Jahr-Jubiläum, die Kollektion wurde Ende Januar lanciert.

Und welches Projekt liegt Ihnen besonders am Herzen? Das **Art Car (5)**, das ich für Porsche machen durfte. Dafür bemalte ich einen der ersten Porsche 356 SC per Hand. Mir war es wichtig, dass man die Pinselstriche sieht. Je näher man dem Auto kommt, umso besser erkennt man die Struktur, das Gemalte. Der Wagen wurde versteigert, der Erlös ging an den Verein Kinderkrebshilfe Schweiz. ☺



Elite⁺
HANDGEFERTIGTE SCHLAFKULTUR

Guter Schlaf, ein Versprechen



SCHWEIZER MANUFAKTUR SEIT 1895
ELITEBEDS.CH