

M MOMENTS

*Magazine of
The Living Circle
Ausgabe N° 4 2021/2022*

ALEX LAKE ZÜRICH

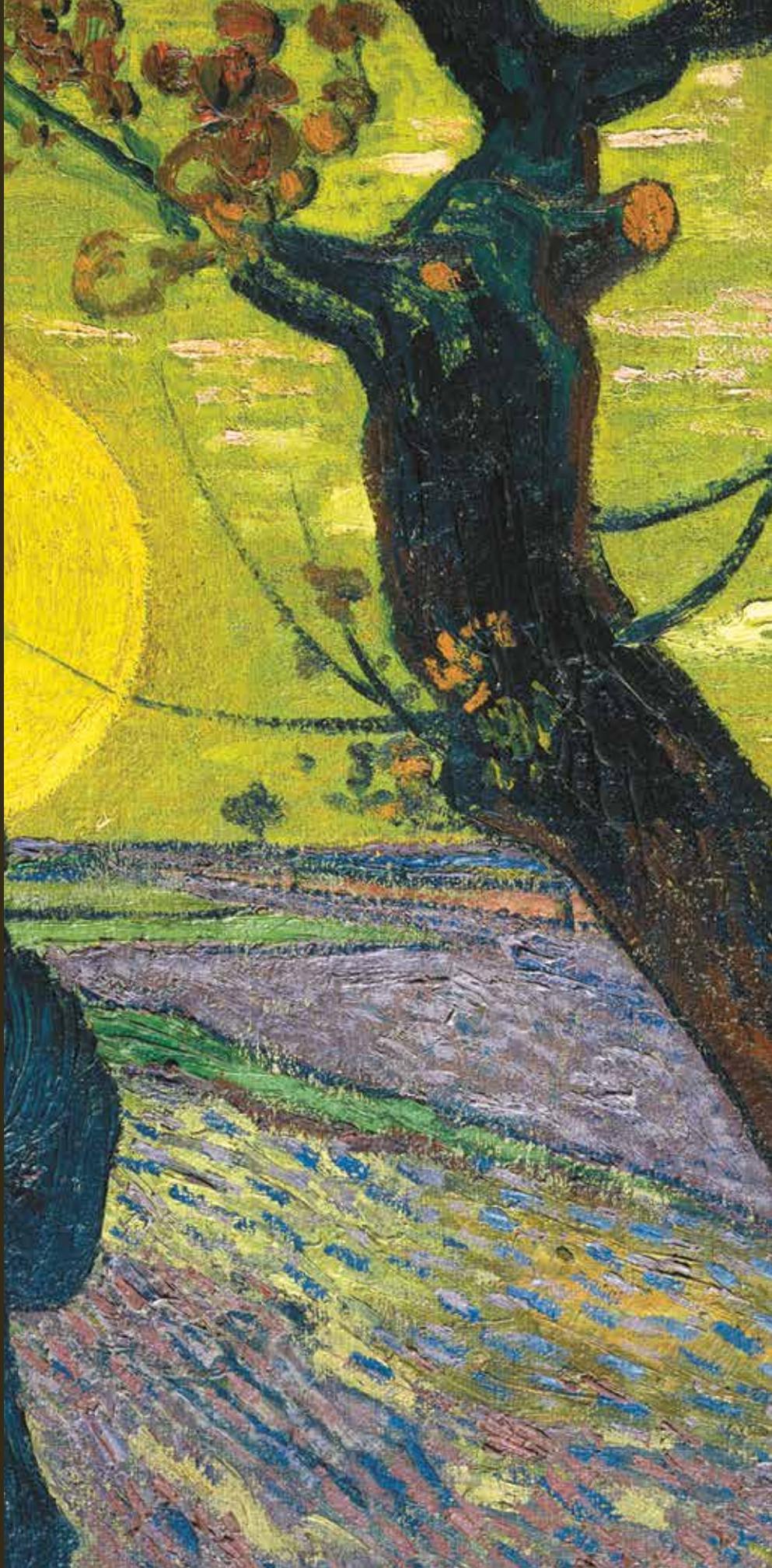
Reise zu den Sternen 12
Das neue Bijou
am See als Laufsteg 18

WIDDER HOTEL

Koch des Jahres
Stefan Heilemann
verrät sein Geheimnis 30

SAMMLUNG EMIL BÜHRLE

Es ist soweit: Einzug der
weltberühmten Sammlung
ins Kunsthaus Zürich 56





Pomellato

MILANO 1967



NUDO COLLECTION

POMELLATO BOUTIQUE
VIS À VIS HOTEL STORCHEN • WEINPLATZ 10 • 8001 ZÜRICH • T +41 43 521 14 84



Sprüngli

WIR
KREIEREN
HÖCHSTEN
SCHOKOLADEN-
GENUSS

Als Haut Chocolatier kreieren wir in Handarbeit
frische Pralinés und Truffes aus natürlichen Zutaten
und edelsten Kakaobohnen.



TALBOT RUNHOF

schipfe 4, zürich // www.talbotrunhof.ch

theatinerstrasse 27, münchen // heinrich-heine-allee 38, düsseldorf // schlüterstrasse 50, berlin



Wir leben in verrückten Zeiten. Und das ist für einmal sogar eine grosse Untertreibung. Wären die Auswirkungen nicht so dramatisch, könnte man auch festhalten, wie interessant, erfahrungsvoll und erkenntnisreich diese Zeiten sind. Sichten auf echte Werte werden frei und vermeintliche Dringlichkeiten nebensächlich. Sinnhaftigkeit ist die grosse Diskussion der Stunde.

Geschätzte Leserinnen und Leser

Wir überraschen mit einer guten Nachricht: Unser Kreis hat weitere Kreise gezogen. Seit Juli 2020 ist das *Alex Lake Zürich* in Thalwil zu uns gestossen. Mit dieser Perle, dem einzigen Fünfsternehaus direkt am Zürichsee, schliesst sich unser Erlebnis-Kreislauf im Norden. Angefangen bei unseren Häusern in der Altstadt von Zürich: Im *Widder Hotel* sorgt neu Stefan Heilemann für kulinarische Sternstunden. Der mit zwei Michelin-Sternen prämierte Chef und Koch des Jahres 2021 verrät uns sein Signature Dish. Vom hoteleigenen Landesteg des *Storchen* hüpfst man ins Boot und tuckert mit gehörig Wind im Haar zum *Alex Lake Zürich*. Für einen Badetag, zum Spa-Treatment oder zum Gaumenschmaus. Dem unvergleichlichen Lebensgefühl hier vor den Toren Zürichs widmen wir eine Modestrecke. Über den See geht's dann weiter nach Herrliberg zu unserem Bauernhof *Schlattgut* hoch, wo Frauenpower angesagt ist. Und gleich nebenan im Restaurant *Buech* kredenzt man sich ein feines Tröpfchen Riesling aus den Reben vor dem Hause. Wir waren für Sie bei der Ernte live dabei.

Und wen das Fernweh packt, der muss im *The Living Circle* nicht weit reisen. Denn das Gute im Süden liegt so nahe. Wir verfügen mit 150 Hektaren auf den *Terreni alla Maggia* über genug Raum — für Feriengefühle im mediterranen Stil. Der grosse Park im *Castello del Sole* birgt so manch verstecktes Geheimnis — unsere Mitarbeitenden lüften hier das eine oder andere. Und weil die Zukunft im *The Living Circle* längst begonnen hat, zeigen wir Ihnen, wohin die Reise beim Anbau 2.0 geht, inklusive ferngesteuerte Traktoren für alle Technikfans. Auch Kulturaffine sind bei uns gut aufgehoben. Kunst ist im *The Living Circle* allgegenwärtig. Mit Meisterwerken im *Castello*, Konzerten im *Widder* und nicht zuletzt dem Einzug der *Bührle-Sammlung* im Zürcher Kunsthaus.

Sie sehen: Wir schlagen Wellen und mit uns reisen Sie definitiv in den besten Kreisen. Gönnen Sie sich erholsame Momente — mit *MOMENTS N°4!*

Lidia und Gratian Anda,
Verwaltungsrat

BEATRICE
ROSSI
FINE JEWELLERY
ZÜRICH



Das jüngste Mitglied im exklusiven Kreis: Seit Sommer 2020 gehört das Alex Lake Zürich zu The Living Circle.



IM NORDEN

ALEX LAKE ZÜRICH	<i>Reise zu den Sternen</i>	12
WIDDER	<i>Koch des Jahres</i>	30
SCHLATTGUT	<i>Frauen am Drücker</i>	42
STORCHEN	<i>Audienz beim Käsepapst</i>	48
WIDDER	<i>Die Sammlung Emil Bührlé</i>	56
CONCOURS	<i>100. Geburtstag von Géza Anda</i>	62
BUECH	<i>Weinanbau am Zürichsee</i>	68

IM SÜDEN

DELTA GIN	<i>Hochprozentiger Genuss</i>	90
GEHEIMNIS	<i>Hidden Places in der Parkanlage</i>	94
REISANBAU	<i>Landwirtschaft goes Hightech</i>	102
SERGIO BASSI	<i>Gastgeber des Jahres</i>	108

EVERY DREAM
BECOMES A MOMENT
Every moment
BECOMES A
DREAM

FÜR SIE IM EINSATZ

- BIENEN:** 2'000'000
- ESEL:** 2
- KÜHE:** 115 Mutterkühe und Jungtiere
- HÜHNER:** 1000
- MITARBEITENDE:** 525
- LERNENDE:** 29
- VERWALTUNGSRAT:** 2 Frauen, 2 Männer



*Wir definieren Luxus neu:
Landwirtschaft und Hotellerie
aus einer Hand.*



Mitarbeitende: 41,5% Frauen

58,5% Männer

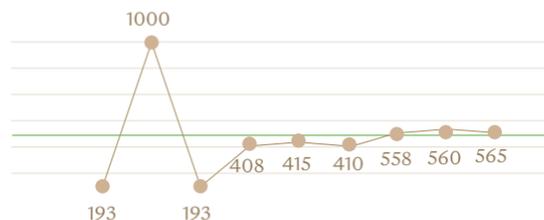
FROM NOSE TO TAIL

- BAUERNHOF:** Château de Raymontpierre
- RASSE:** Simmentaler
- INDIVIDUALITÄT:** jedes Rind hat einen Namen
- FUTTER:** Gras, Blumen, Kräuter
- FLEISCH PRO RIND:** 160 kg
- FLEISCHSTÜCKE PRO TIER:** 40
- BELIEBTESTE STÜCKE DER GÄSTE:** Entrecôte und Filet
- HERAUSFORDERUNGEN DER CHEFS:** Oxtail



GUTE TROPFEN

Seit 1948 wird Wein auf den *Terreni alla Maggia* angebaut. Die Hauptsorten sind 75% Merlot, 10% Chardonnay, 10% Kerner sowie 5% Bondola. Die Weinlese erfolgt von Hand, 30 Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber pflücken Beere um Beere.

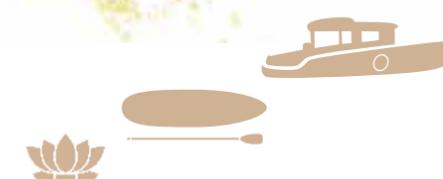
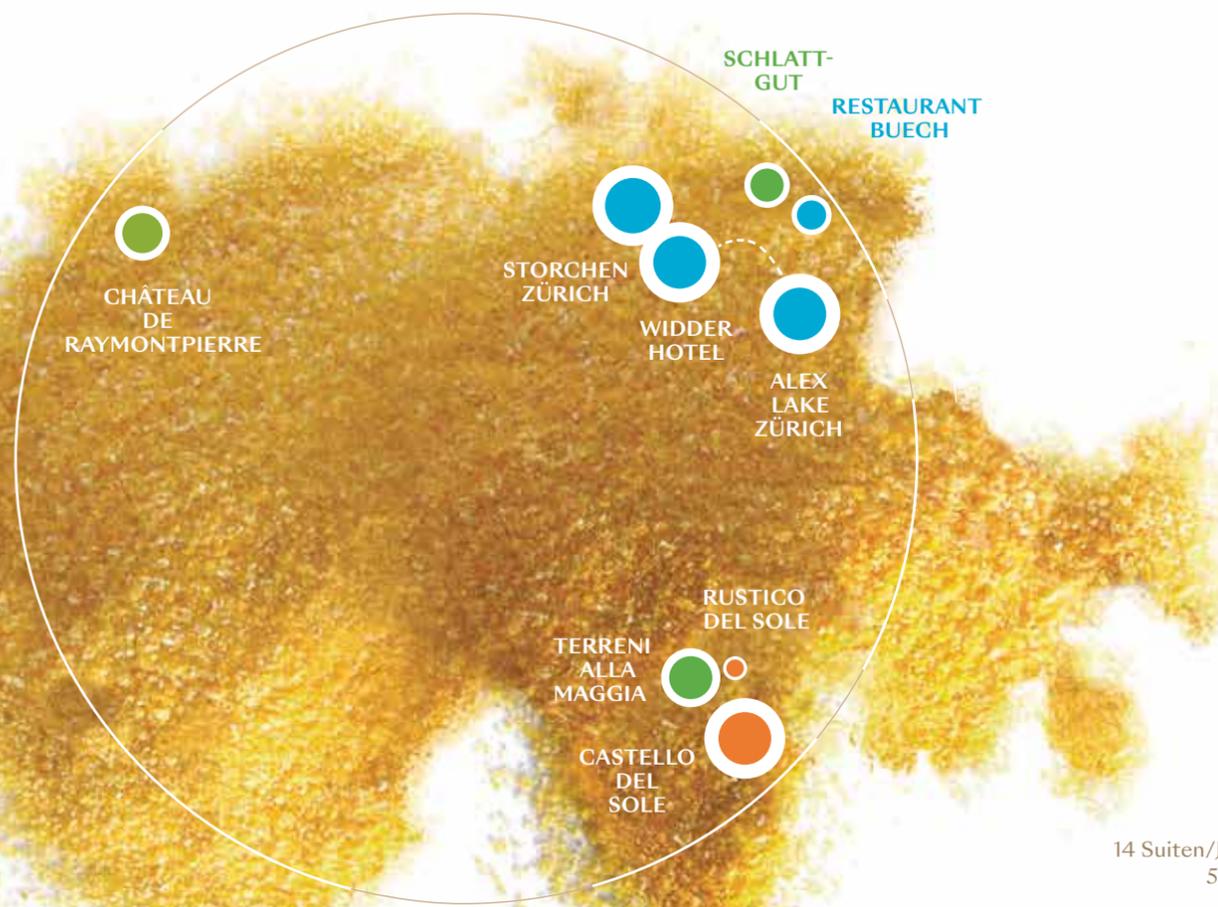


Der Goldene Durchschnitt aller Betriebe von The Living Circle liegt auf 478 Metern über Meer.

ZUR LAGE DER NATION

Die fruchtbaren *Terreni alla Maggia* liegen am tiefsten Punkt der Schweiz. Per Bike, zu Fuss und per Helikopter gehts nun hoch zum *Rustico del Sole*. Zurück im *Castello del Sole* sonnt man sich am Privatstrand am Lago Maggiore. Die Reise geht in den Norden: in das Herz Zürichs, ins *Hotel Storchen*. Zum Dinner laden die exklusiven Restaurants im *Widder Hotel*. Oder mit dem hauseigenen Taxiboot ins *Alex Lake Zürich* direkt am See. Weiter gehts mit dem Schiff quer hinüber ins *Restaurant Buech* hinauf. Hier wird Gutes von unserem Landwirtschaftsbetrieb *Schlattgut* serviert. Oder Fleisch von unserem Hof *Château de Raymontpierre* im Jura.

- 193 m.ü.M.
- 1000 m.ü.M.
- 193 m.ü.M.
- 408 m.ü.M.
- 415 m.ü.M.
- 406 m.ü.M.
- 558 m.ü.M.
- 560 m.ü.M.
- 565 m.ü.M.

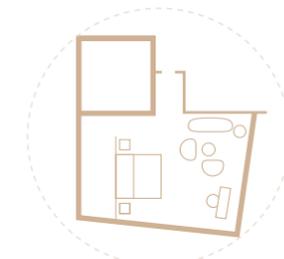


Das Element Wasser spielt im Alex Lake Zürich eine Schlüsselrolle: ob im Spa, auf dem SUP oder mit dem hauseigenen Boot direkt ab dem Hotelsteg

THE LIVING CIRCLE



- NICHT EINERLEI**
- BAUERNHOF:** Schlattgut, Herrliberg
- ANZAHL HÜHNER:** 950
- EIER PRO TAG:** 900
- JÄHRLICH VERARBEITET IN THE LIVING CIRCLE:** 115'000
- LITER MILCH PRO TAG:** 800
- KILOGRAMM EIGENE ERDBEEREN PRO JAHR:** 1000



- ZU GAST IN THE LIVING CIRCLE**
- 5 Penthouses/Junior Suiten, 39 Studios: **ALEX LAKE ZÜRICH**
- 14 Suiten/Junior Suiten, 35 Zimmer, 4 Luxury Residences: **WIDDER HOTEL**
- 5 Suiten/Junior Suiten, 59 Zimmer, 1 Studio: **STORCHEN ZÜRICH**
- 42 Suiten/Junior Suiten, 36 Zimmer: **CASTELLO DEL SOLE**



PRODUKTE AUS DEN TERRENI ALLA MAGGIA

- RISOTTO-REIS:** 350 Tonnen
- PASTA:** 25 Tonnen
- POLENTA:** 20 Tonnen
- WEIN:** 85'000 Flaschen
- GIN:** 1000 Flaschen
- NOCINO-LIKÖR:** 1300 Flaschen
- WHISKY:** 1500 Flaschen
- GRAPPA:** 1500 Flaschen

CITY & LAKE ONE RESORT

ZEITREISE INS MITTELALTER
Nach Einbruch der Dunkelheit führt der
Nachtwächter durch die engen Gassen
der Altstadt – gruselige Geschichten und
witzige Anekdoten inklusive.
zuerich.com

SLOW DOWN
Grüne Oase mitten im Herzen von Zürich:
der neue *Widder Garden*, gestaltet von
Gartenmagier Enzo Enea.
widderhotel.com

HODLER, MUNCH, WARHOL & CO.
Meisterwerke der bedeutendsten
Kunstsammlungen der Schweiz: ab Herbst 2021
im neu eröffneten erweiterten Kunsthaus zu entdecken.
kunsthaus.ch

187 TRITTE RICHTUNG HIMMEL
Auf der Aussichtsplattform
des Karlsturms angekommen, wartet ein spektakulärer
Blick über die Dächer von Zürich bis zu den
Glarner Alpen.
grossmuenster.ch

UNSER BAUERNHOF
Hausgemachte Spezialitäten
und süsse Eseli zum Streicheln ...
schlattgut.ch

KULINARISCHE HÖHENFLÜGE
Einmalig und unvergesslich:
der Besuch im *Restaurant Buech*
mit Blick auf den Zürichsee.
restaurantbuech.ch

SWEET DREAMS ...
Die multimediale Erlebniswelt des neu eröffneten
«Lindt Home of Chocolate» am Zürichsee:
ein süsser Traum für alle Schokoladen-Fans.
lindt-home-of-chocolate.com

AHOI!
Private Bootsfahrt auf dem Zürichsee inklusive
reich gefülltem Picknickkorb und freier Sicht auf das atemberaubende
Bergpanorama: Das Alex-Boot machts möglich.
alexlakezurich.com

- 1 WIDDER HOTEL
- 2 STORCHEN ZÜRICH
- 3 ALEX LAKE ZÜRICH
- 4 RESTAURANT BUECH
- 5 SCHLATTGUT

ALEX LAKE ZÜRICH

REISE ZU DEN STERNEN

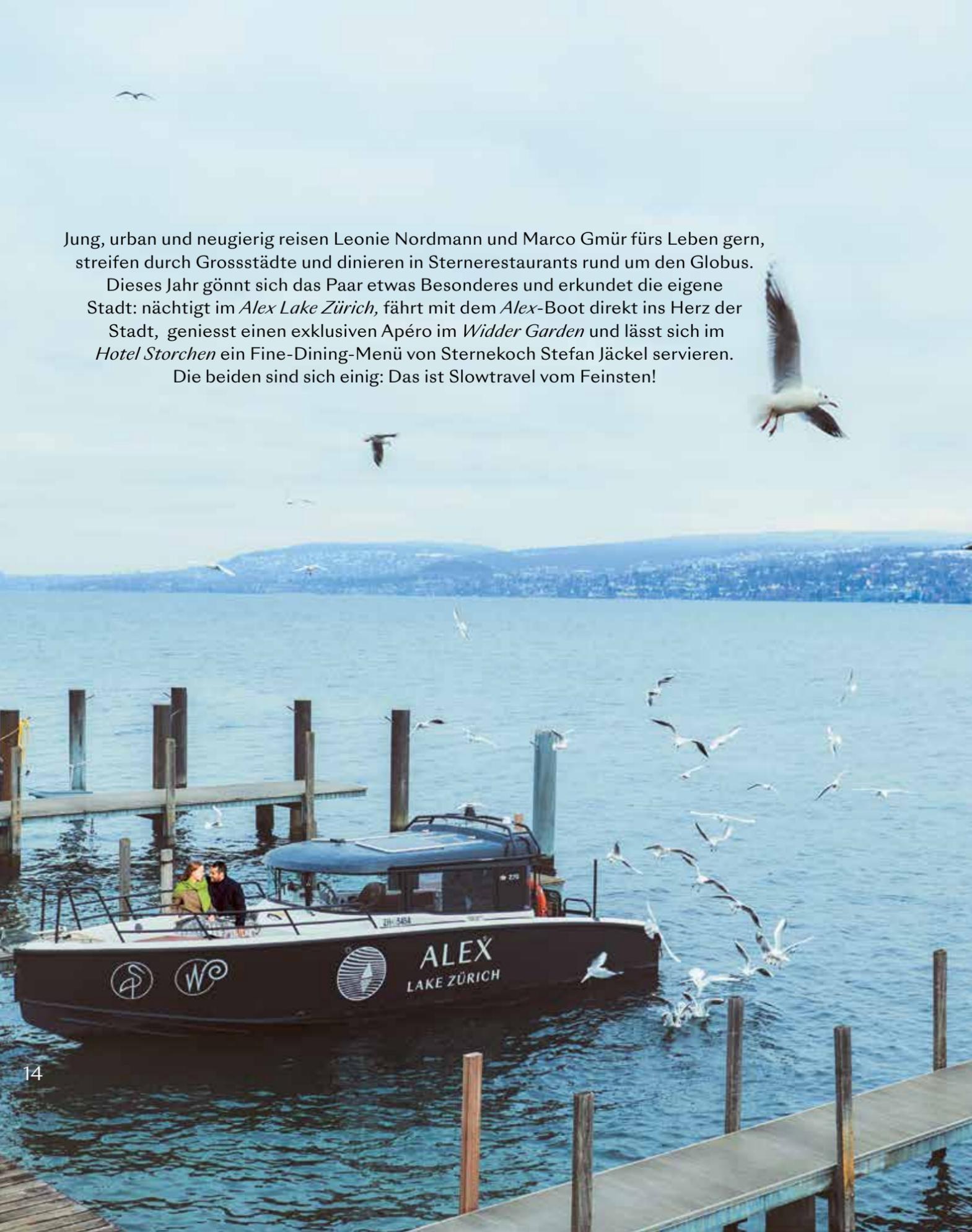
Fotografie: Selina Meier



Jung, urban und neugierig reisen Leonie Nordmann und Marco Gmür fürs Leben gern, streifen durch Grossstädte und dinieren in Sternerestaurants rund um den Globus.

Dieses Jahr gönnt sich das Paar etwas Besonderes und erkundet die eigene Stadt: nächtigt im *Alex Lake Zürich*, fährt mit dem *Alex-Boot* direkt ins Herz der Stadt, geniesst einen exklusiven Apéro im *Widder Garden* und lässt sich im *Hotel Storchen* ein Fine-Dining-Menü von Sternekoch Stefan Jäckel servieren.

Die beiden sind sich einig: Das ist Slowtravel vom Feinsten!



«Als wir zu Hause aufbrachen, hatte ich keinen Schimmer, was mich erwartet. Marco hat nur gesagt, ich solle mich warm anziehen», sagt Leonie Nordmann. «Ich habe mir alles Mögliche ausgemalt. Doch damit habe ich nie und nimmer gerechnet!» Die 26-Jährige steht mit ihrem Partner am Steg des *Alex Lake Zürich*, wo das hoteleigene Boot mit schnurrendem Motor darauf wartet, sie auf dem Wasserweg in die Stadt zu fahren. Kapitän Mirko nimmt die beiden in Empfang und lächelt Leonie zu: «Die Überraschung scheint gelungen.» Das trifft es auf den Punkt.

Heute ist ein besonderer Tag in einem besonderen Jahr. Seit fünf Jahren gehen die beiden gemeinsam durchs Leben. Befreundet sind sie schon seit ihrer Jugendzeit, irgendwann wurde daraus Liebe. Marco Gmür ist angehender Jurist, Leonie Nordmann studiert Psychologie, zusammen teilen sie ihre Leidenschaft für Städtereisen und Spitzengastronomie. Mindestens einmal pro Jahr zieht es sie in die Ferne, nach Madrid, Paris, Stockholm, New York oder Hamburg. «Letztes Jahr waren wir in Bad Ragaz im Igniv bei Küchenchef Silvio Germann und bei Gourmetkoch Roger Kalberer im Schlüssel in Mels. Ein besonderes Erlebnis war unser Besuch bei Daniel Humm im «Eleven Madison Park», einem der 50 besten Restaurants weltweit», erinnert sich Marco. Nicht gerade die Preisklasse, die sich Studierende in der Regel leisten können. «Stimmt», sagt Leonie lachend. «Darum lassen wir uns solche Events gerne zum Geburtstag schenken.» Dieses Jahr blieben ihre Fernreisen wegen der Pandemie jedoch auf der Strecke. Höchste Zeit also, die eigene Stadt neu zu entdecken.



Schon nähert sich die 40-minütige Fahrt über den See ihrem Ende. Gemächlich tuckert das *Alex-Boot* unter der Quailbrücke hindurch und legt am Steg vor dem *Hotel Storchen* an. «Nie hätte ich gedacht, dass ich hier einmal an Land gehe. Das ist wie im Film», sagt Leonie schmunzelnd, als sie von Raphael Pedroncelli, Gastgeber des Stadthotels, begrüsst wird. Der wartet bereits mit dem nächsten Programmpunkt auf. Nach einem gemütlichen Spaziergang durch die schmalen Gassen der Altstadt wird dem Paar im *Widder Garden* ein exklusiver Apéro serviert. Das ist dann auch der Moment, wo Marco Leonie den Höhepunkt seiner heutigen Überraschung verrät: ein Dinner im Restaurant *La Rôtisserie* bei Stefan Jäckel. Der Sternekoch des *Hotel Storchen* lässt es sich dann auch nicht nehmen, das Paar am Abend persönlich zu begrüßen. Die zwei Gourmets sind im Gastrohimmel: «Die Spitzengastronomie bringt den einzelnen Zutaten durch die aufwändige Zubereitung viel Wertschätzung entgegen. Und die Präsentation tut ihr übriges dazu. So wird das Essen für uns regelrecht zu einer Zeremonie», sagt Marco.

Als die beiden am späten Abend den Heimweg durch die kalte Nacht antreten, funkelt über ihnen der Sternenhimmel. Kitschig? Vielleicht. Aber auch genauso schön. «Ein perfekter Tag», sagt Leonie zu Marco. «Das Glück liegt eben manchmal auch direkt vor der eigenen Haustür.» *Anina Rether*

alexlakezurich.com

Im Gastrohimmel: Marco und Leonie werden im *Hotel Storchen* von Stefan Jäckel begrüsst. Der gebürtige Deutsche hat gut lachen — der Chef der *La Rôtisserie* wurde Anfang 2021 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.



DANIEL WEIST

DER 32-JÄHRIGE GASTGEBER IM ALEX LAKE ZÜRICH SPIELT LEIDENSCHAFTLICH GERNE TENNIS UND WOHT WO ER ARBEITET: IN THALWIL AM ZÜRICHSEE.

Wo er am liebsten seine Freizeit verbringt: draussen in der Natur — am See, auf dem See oder in den Bergen
Was er gerne noch lernen möchte: Spanisch — diese Sprache fasziniert ihn
Was sein Highlight im 2020 war: die kurze, aber schöne Weltreise anfangs Jahr — und das Privileg, als Gastgeber im *Alex Lake Zürich* tätig sein zu dürfen
Was seine grösste Leidenschaft ist: Tennis
Was ihn an seinem Arbeitsort bezaubert: die tollen Mitarbeitenden und Gäste — und die einmalige Lage direkt am See mit Blick nach Zürich und in die Berge
Wie er als Gast behandelt werden möchte: herzlich und authentisch
Sein persönlicher Geheimtipp in der Region: die Bucht «Bätzimatt» am Obersee
Wo er hin geht, um seine Freunde aus dem Ausland zu beeindrucken: zuerst ins «Lindt Home of Chocolate» und danach auf eine Kursschiff-Rundfahrt auf dem Zürichsee

EIN HOTEL ALS LAUFSTEG

*Fotografie: Nathan Beck
Hair & Make-up: Nathalie Meier*



Entspannte Eleganz —
diese Worte umschreiben
sowohl die Lobby Lounge
im Alex Lake Zürich als
auch die Kleider von
Réjane Rosenberger.



Blick von der Lobby zur Bar. Die sanfte Farbwahl — Beige, Braun, Ecru, Olive — wirkt gediegen.



Der perfekte Match:
Réjane Rosenbergs
Kollektion scheint wie
gemacht für die mit
Naturmaterialien und
harmonischen Farben
ingerichteten Studios
im Alex Lake Zürich.

Es ist das jüngste Bijou im exklusiven Kreis: Seit Sommer 2020 gehört das Alex Lake Zürich zu The Living Circle. Mit seiner Lage direkt am See in Thalwil ergänzt es die zwei Stadthotels Widder und Storchen ideal: Die Gäste geniessen nun die Vorzüge eines City & Lake Resort. Quasi in Sichtweite liegen zudem zwei weitere Mitglieder auf der gegenüberliegenden Seite des Zürichsee: das Schlattgut und das Restaurant Buech.

Beige, Braun, Ecru, Olive. Das sind die eleganten Farben, die einem im Alex Lake Zürich begegnen. Dazu Stein und Glas, architektonisches Design – und viel Wasser. Denn das jüngste Mitglied von The Living Circle liegt direkt am See und hat gar einen eigenen Bootssteg. Es ergänzt das bisherige Living-Circle-Portfolio in Zürich auf einzigartige Weise: Hotelgäste des Alex fahren mit dem Boot zum Geschäftstermin, zum Shopping oder für ein Widder-Dinner in die Innenstadt, Gäste des City-Hotel Storchen tuckern zum Lunch oder zum Baden nach Thalwil. Mit dem Neuzugang bietet The Living Circle nun auch Ferien-Feeling in Zürich.

Und was trägt man – nein: frau – im stadtnahen Lake Resort? Das weiss Designerin Réjane Rosenberger. Sie führt in Küsnacht – auf der gegenüberliegenden Seite des Sees – die Boutique «Choice by Réjane Rosenberger» und ist mit ihrem Schmuck und ihren handverlesenen Kleidern auch im Castello del Sole präsent. Ihre fließenden Kleider, die figurbetonten Schnitte, hochwertigen Stoffe und natürlichen Farben passen perfekt zum Lake-Feeling im Alex. «In einem solchen Umfeld sind Business-Kostüme fehl am Platz. Hierhin passen luftige Kleider und Stoffe, die sich gut anfühlen auf unserer Haut», sagt die Mode-Expertin. Überhaupt ist das gute Gefühl bei der Kollektionsauswahl von Réjane Rosenberger oberstes Gebot: «Einfach nur schön geht bei mir nicht. Meine Stücke sind bequem und gleichzeitig elegant. Damit sind sie zu jeder Gelegenheit tragbar: Mit Schmuck und Accessoires passen sie sich dem Anlass an, wirken einmal eher leger, dann wieder chic.»

Die Kleider, Blusen, Taschen und Schmuckstücke in ihrer Boutique sind sorgfältig ausgewählt und stammen von kleinen, häufig europäischen Unternehmen: «Ich lege Wert auf nachhaltige und faire Produktion. Diese Manufakturen sind in ihren Regionen wichtige Arbeitgeber.» Vieles wird gar in Handarbeit hergestellt – so auch Réjane Rosenbergers eigene Schmuckkollektion, die sie seit mehr als 20 Jahren mit Fair-Trade-Label in Nepal produzieren lässt: «Mein Ziel ist es, Stücke in die Schweiz zu bringen, die es hier noch nicht gibt.» Erika Suter

alexlakezurich.com
rejanerosenberger.com



Ready für den Bootsausflug? Den Stadtbummel? Oder ein exklusives Nachtessen im Widder? Alles!

CRAFTING NATURE
INTO ART



THE
LIVING
CIRCLE
LUXURY HOTELS
FED BY NATURE

ENJOY RESPONSIBLY

LA BIOSTHETIQUE®
PARIS



Tailored to your individual beauty

Our know-how, professionalism
and empathy is the key to more
beauty and well-being.

We welcome you to our salon.

duyART
coiffure

duyART Coiffure · Zeynep Duyar · Strehlgasse 8 · 8001 Zürich · T +41 44 211 86 51

Seit bald einem Jahr kocht der Shootingstar der Schweizer Gastroszene im *Widder Restaurant*: Stefan Heilemann. Seine gekonnte Mischung aus traditioneller französischer Küche mit einem Hauch Exotik hat dem gebürtigen Deutschen bereits zwei Michelin-Sterne eingebracht. 2021 holt er auch den prestigeträchtigen Gault-Millau-Titel «Koch des Jahres». Ein Küchenbesuch bei einem Meister des Gaumenkitzels.

Fotografie: Selina Meier

KOCH DES JAHRES

Spitzenkoch Stefan Heilemann holt sich seine Inspiration aus der ganzen Welt. Und bei seinen Gästen. «Mit Gratian Anda ist im *Widder* ein Eigentümer involviert, der Freude am Essen hat. Der Austausch mit so einem Menschen, der ein kulinarisches Verständnis hat, ist grossartig.»

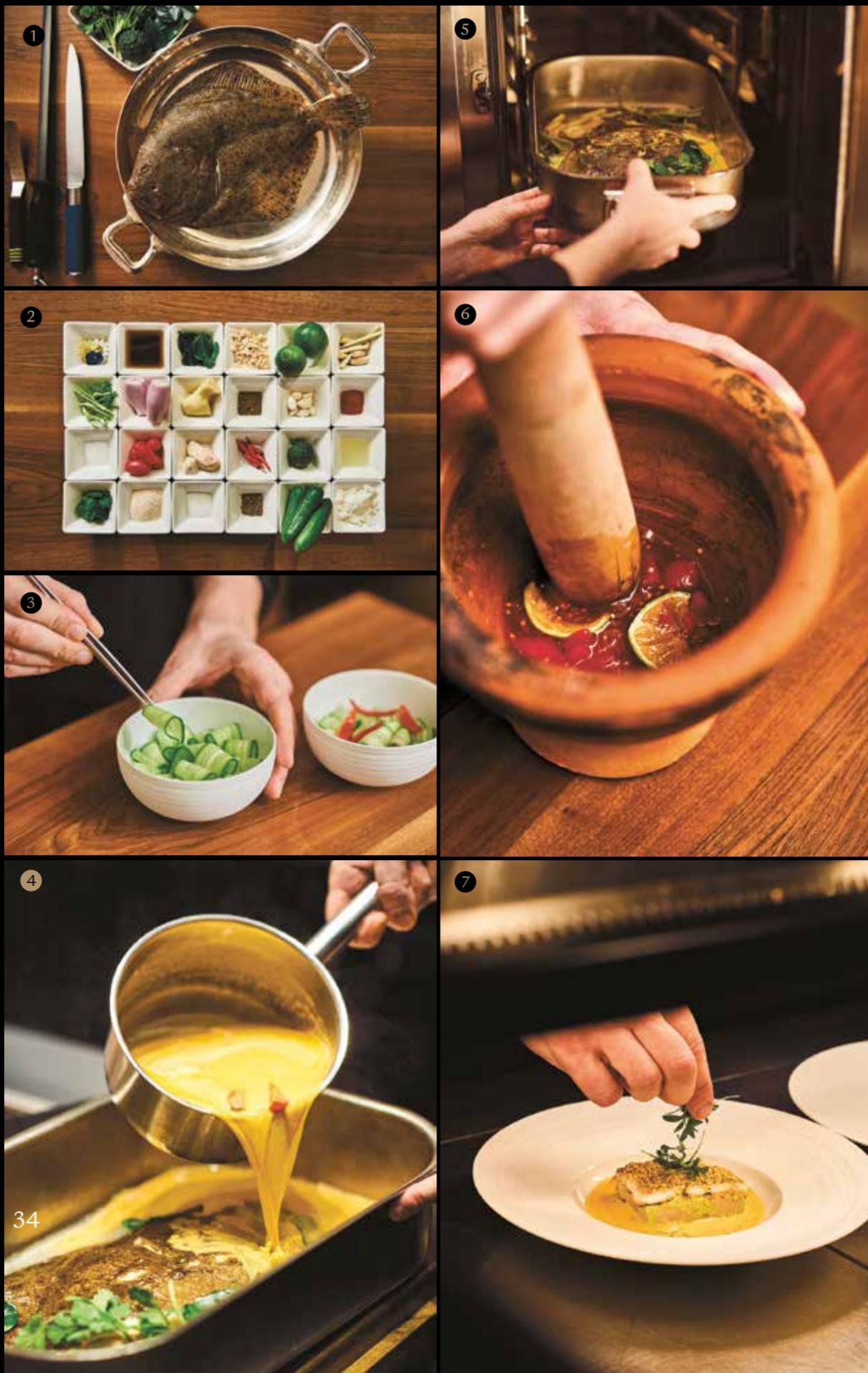


Der Steinbutt gehört zu den Königen unter den Speisefischen. Kein Wunder, hat ihn Stefan Heilemann zu seinem Signature Dish auserkoren. Das Rezept zum Nachkochen finden Sie auf der nächsten Seite.

Nachmittags um drei an einem kühlen Novembertag. In der Küche des *Widder Restaurants* herrscht bereits emsiges Treiben. Saucen werden abgeschmeckt, Currypasten gerieben, Süsskartoffelchips frittiert — und ausser dem Schlagen des Schwingbesens, dem brutzelnden Öl und dann und wann klappernden Pfannen herrscht konzentrierte Stille. Auf der Küchentheke liegt ein Steinbutt zwischen frischen Kräutern in einer Silberschale und macht ganz schön Eindruck: Gross ist er, rund und so flach, dass ihm beide Augen auf einer Seite gewachsen sind. Dank seinem festen, schneeweissen Fleisch gehört er zu den Königen unter den Speisefischen. Kein Wunder, hat ihn Stefan Heilemann zu seinem Signature Dish auserkoren.

Seit Juni 2020 steht der gebürtige Baden-Württemberger im *Widder Restaurant* am Herd und kredenzt seinen Gästen die aufregende Mischung aus klassisch französischer Küche und einer gehörigen Prise Exotik. Inspiration holt sich der Chefkoch aus der ganzen Welt. Deshalb gibt es in seiner Küche von Ceviche über mediterrane Gerichte bis zu asiatisch geprägten Menüs eine breite Palette an Geschmäckern und Aromen. «Die einzige Regel, auf die ich in meiner Küche bestehe, ist: Das Gericht muss authentisch sein. Alle originalen Geschmäcker, die am Ursprungsort vorhanden sind, müssen auch in unserem Gericht vorkommen.» Ein Blick auf die neben dem Steinbutt bereitliegenden Zutaten verrät, dass die Inspiration für dieses Rezept aus dem asiatischen Raum stammt: frische Korianderwurzeln, Chili, Galgant, Zitronengras, selbstgemachte Currypasten, Kaffirlimettenblätter, Fischsauce und vieles mehr.

Stefan Heilemann kocht das, was er selbst am liebsten isst: klassische Gerichte mit exotischem Touch. Speziell die Thaiküche hat es ihm angetan. «Sie ist einfach, hat aber ein riesiges Spektrum an Aromen: Säure, Süsse, Schärfe und einen Haufen frische Kräuter. Das fasziniert mich enorm und weckt meine Experimentierlust.» Säure spielt in der Küche des Spitzenkochs dabei eine auffällig grosse Rolle. Frische Yuzus aus Japan — eine Zitruspflanze — und Kaffirlimetten stehen regelmässig auf der Einkaufsliste, denn sie verleihen den Gerichten eine «schöne Leichtigkeit und Frische». Für den Nachschub von Calamansi sorgt der Küchenchef gleich selbst: Auf seinem Balkon stehen mehrere Exemplare dieser Kreuzung von Mandarinen- und Kumquat-Bäumchen. Seine Affinität für die thailändische Küche hat er bereits während seiner Ausbildung bei Kochlegende Harald Wohlfahrt entdeckt, der mit den Küchenchefs der Luxushotelkette «Banyan Tree» in regelmässigem Austausch



Das detaillierte Rezept mit allen Mengenangaben zum Nachkochen finden Sie unter dem QR-Code.

stand. Auch im «Giardino Ascona», wo er bei Rolf Fliegau ab 2012 als Souschef fungierte, wurde diese Tradition der gegenseitigen Inspiration weiter gepflegt. «Ich finde es sehr spannend, andere Kulturen zu entdecken und Menschen kennenzulernen, die mit gleich grosser Liebe kochen wie wir hier.»

Dass weit mehr als nur Liebe in den Gerichten von Stefan Heilemann steckt, zeigt die steile Karriere des 38-Jährigen. Im «Ecco» wurde er von Gault Millau bereits zum «Aufsteiger des Jahres 2020» gekürt, mit 18 Punkten geehrt und vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet. Sechs Monate nach seinem Wechsel an den Rennweg folgte im November die Krönung: Der Gault Millau kürte ihn zum «Koch des Jahres 2021» — eine der prestigeträchtigsten Auszeichnungen, die einem Küchenchef in der Schweiz verliehen werden.

«Kochen hat viel mit Emotionen und Gefühl zu tun», sagt Stefan Heilemann. Lachend fügt er hinzu: «Auch wenn ich in Stuttgart aufgewachsen bin, wo weit und breit kein Meer in Sicht ist: Mein Herz hängt an Fisch und Meeresfrüchten.» Das schlägt sich auch in seinen Menüs nieder, meist findet sich dort ein Gang mit Fleisch, der Rest stammt aus dem Wasser. Für den Küchenchef ist klar, weshalb: «Fleisch braucht eine starke Sauce und kräftige Aromen. Da ist es schwierig, daraus elegante Gerichte zu kreieren. Ganz anders bei Fisch und Meeresfrüchten. Sie geben mir viel Spielraum für leichte Küche, bei der ich spannende Akzente setzen kann.» Wie bei seinem beliebten Klassiker, dem mit Scampi und Jakobsmuscheln gefüllten Steinbutt. Serviert wird der delikate Fisch mit einem pikanten Gurkensalat und Fried Rice. Das Gericht ist an Geschmack und Aromen aussergewöhnlich reich und hochkomplex. Stefan Heilemann bringt es auf den Punkt: «Das Gericht erinnert mich an Street Food in Bangkok: Es kommt einfach und unscheinbar daher, dafür ist der Wow-Effekt beim Essen um so grösser.» *Anina Rether*
widdhotel.com

1. Steinbutt von unterer Bauchseite her hohl auslösen, mit Tom-Yum-Basis marinieren.
2. Eine Augenweide: Zutaten für Currypaste.
3. Die hauchdünn geschnittenen Snack-Gurken mit einer raffinierten Marinade anrichten.
4. Nach dem Anbraten wird der Fisch mit einer Thaicurry-Sauce übergossen.
5. Die Kerntemperatur des Steinbutts darf 40 Grad nicht übersteigen.
6. Sauce für Gurkensalat im Mörser vorbereiten.
7. Steinbutt in 4 Stücke schneiden und mit Goa-Kresse bestreuen — und geniessen.





PMP

pmp-architekten.ch

P. MEIER & PARTNER AG | ZÜRICH UND ERLBACH

**much faster
then you think**

www.pmp-architekten.ch



OUT SIDE IN

Enzo Enea & seine Gartenphilosophie

Es zwitschert in den eifrigsten Tönen in diesem einzigartigen Innenhof mitten in der Altstadt Zürichs. Die Stare versammeln sich zum frühabendlichen Chat — und das nicht irgendwo, sondern an bester Lage. Ein magisches Licht durchdringt die herbstliche Luft und lässt die Blätter des hochgewachsenen, japanischen Ahorns, dem zentralen Schaustück, noch röter, noch goldiger erscheinen, als sie dies eh schon sind. Der Bambus wogt im Wind, da und dort wirbelt ein Blatt durch die Luft. So stellt man sich das Paradies vor. Doch noch sitzt nicht alles so, wie es muss. Zumindest wenn es nach Designer Enzo Enea geht. Er, der schon mit vielen grossen Namen der Architekturszene — Zaha Hadid, Antonio Citterio, David Chipperfield, Rem Koolhaas, Bjarke Ingels oder Tadao Andō — zusammengearbeitet hat, nimmt sehr genau. Jede Pflanze braucht ihren richtigen Ort, ihren passenden Nährboden. Und natürlich auch das richtige Gefäss. Es sind Sandsteintöpfe, die von Enea designt werden und von einem Steinbruch aus Verona stammen. Eine natürliche Augenweide sind sie, sorgfältig arrangiert und platziert im historischen Umfeld der Altstadthäuser, aus denen sich das *Widder Hotel* formt.

«Wir führen Aussen- und Innenraum zusammen, indem wir die architektonischen Eigenheiten weiterspinnen. Im Falle des *Widder Hotels* sind es die unverkennbaren Holzbalken, die das historische Haus strukturell tragen und die Architektur der Lobby prägen», erläutert Enzo Enea. «Zudem reflektiert jeder Garten, den wir entwerfen, den Genius Loci. In diesem Falle reden wir vom herrschaftlichen Zürich der Zunfthäuser, dem Tilla Theus, die Architektin des modernen *Widders*, diesen einzigartigen Geist eingehaucht hat.»

Sorgfältig nimmt Enea den architektonischen Duktus auf und inszeniert im Herzen des *Widder*-Komplexes eine Pergola, die sich aus einem metallenen Rahmengerüst mit markanten Verstrebungen und einem hölzernen Plankenboden formt. Einem Laufsteg gleich soll die dereinst von Glyzinien überwachsene Pergola den Gast direkt ins Herz des Gartens lotsen. Dessen Ende wird von einer mit Holz verkleideten Bar markiert, bevor ein paar Treppenstufen in einen Seitengarten weiterführen, wo ein Mix aus Loungemobiliar und Hochtischen zum Verweilen einlädt. Ein zweiter Ruhebereich im vorderen Teil versteht sich als nach draussen verlagerte Verlängerung der Hotelbibliothek. Dieser ist gesäumt von Hortensien, einer pflegeleichten Pflanze, die in ihrer Vielseitigkeit den ganzen Sommer hinweg einen schönen Blickfang darstellt. Der ganze Garten ist bewusst auf verschiedenen Ebenen und im Hinblick auf genügend Sonnen- und Schattenplätze ausgelegt.

Auch die Möblierung hat Enea ausgesucht, ebenso das taktile Moment der Kissen und wetterfesten Polsterbezüge. Alles wirkt im Einklang, keine störenden Farbnoten und schrillen Töne eben, sondern Harmonie. Weltweit weit über 1000 Projekte unterschiedlichster Art hat der erfolgreiche Designer bereits kreiert — von Privatgärten und -terrassen über Restaurants, Hotels und Ferienanlagen bis hin zu Firmenarealen, öffentlichen Parks und Golfplätzen. Seine Gärten sind nachhaltige Konstrukte für Generationen. Die Eigenschaften der verwendeten Pflanzen und Materialien, das Verhältnis von Grün-, Stein- und Holzflächen sowie das Wechselspiel von sonnigen und schattigen Bereichen beeinflussen die Temperatur und den Feuchtigkeitsgehalt. «Gerade im Stadtkern zahlt sich dies hinsichtlich Luftqualität und -zirkulation doppelt aus. Denn ein ausgewogenes Mikroklima erhöht nicht nur die Lebensqualität im Aussenraum, sondern verbessert auch das Wohnklima und damit das Gesamterlebnis im Hotel.» Kein Wunder, pfeifen es die Spatzen längst schon von den Dächern ...

Reto Wilhelm

widderhotel.com
enea.ch

«Wenn man den Genius Loci respektiert, entsteht ein stimmiges Ganzes. Dazu gehören auch die örtliche Soziologie, Kultur und Lebensart. Gärten werden von Menschen für Menschen geschaffen.» Enzo Enea



BAUMMUSEUM UND SHOP «Enea OUTSIDE IN»

7,5 Hektaren umfasst der Park am oberen Zürichsee in Rapperswil-Jona. Das weltweit einzigartige Baummuseum zeigt, wie Landschaft, Architektur, Kunst und Design integrativ miteinander verbunden werden. 50 teils über 100-jährige Bäume aus über 25 Arten und eine Sammlung mit Skulpturen von namhaften zeitgenössischen Künstlerinnen und Künstlern bilden das Freilichtmuseum am Hauptsitz von Enea. Naheliegender ist auch ein Besuch im Gessnerhof am Löwenplatz in Zürich. Dort zelebriert Enzo Enea in seinem «Outside In» Innenarchitektur und Innenausbau mit hochwertigen Naturmaterialien und zeitlosen Möbelunikaten.

«Das Leben auf dem Hof ist völlig anders als früher im Marketingbüro. Der Alltag ist anstrengend, aber die Arbeit erfüllt mich.»
Caroline Ledergerber



Vor zwei Jahren hängte Caroline Ledergerber ihren Job bei einem namhaften Schreibwarenhersteller an den Nagel, um ihren Mann nach der Hofübernahme hundertprozentig zu unterstützen. Zusammen mit ihrer Schwiegermutter und der Partnerin ihres Schwagers packt sie seither unermüdlich auf dem *Schlattgut* mit an.

Fotografie: Tom Egli

FRAUEN POWER AUF DEM BAUERNHOF



Die 950 Hühner des *Schlattguts* beliefern *The Living Circle* durchs ganze Jahr mit rund 115'000 Eiern, die zum Frühstück serviert oder zu einem exquisiten Dessert verarbeitet werden.



Der Herbstmorgen ist frisch und wunderschön. Die aufgehende Sonne taucht das Schlattgut in warmes, goldenes Licht. Der Blick hinunter auf den Zürichsee und bis zu den Alpen ist beeindruckend. Ein Ort zum Durchatmen, Pausieren, Innehalten. Jäh beendet ein tiefes Bellen den magischen Moment: Hofhund Maiko macht kurz, aber lautstark auf die morgendlichen Besucher aufmerksam, bevor er sich schwanzwedelnd und ausgiebig von ihnen streicheln lässt. So idyllisch die Lage auch ist, auf dem *Schlattgut* bleibt kaum Zeit zum Tagträumen: Die Kühe wollen gefüttert und der Stall gemistet werden; die Hühner warten auf ihre Körner, die Hühnereier aufs Sortieren; der Hofladen muss frisch bestückt werden und zu guter Letzt warten einige E-Mail-Anfragen zu Events noch auf eine Antwort. Um all diese Aufgaben kümmert sich geballte Frauenpower: Caroline Ledergerber, ihre Schwiegermutter Dora sowie Selina Rhyner, die Freundin ihres Schwagers. Männer gibts auf diesem Hof natürlich auch: Die beiden Brüder Domenik und Andrin Ledergerber haben die Leitung des *Schlattguts* vor gut zwei Jahren von ihren Eltern Dora und Peter übernommen und tragen damit die Hauptverantwortung. Doch ohne die Unterstützung des eingespielten Frauentrios ginge es heute nicht mehr.

Caroline Ledergerber arbeitet seit Frühling 2019 zu hundert Prozent auf dem Hof mit und bringt ihre Erfahrungen ein, die sie in früheren Marketingpositionen gesammelt hat. Das *Schlattgut* ist für Hochzeiten und andere Feiern sehr beliebt und bei der Planung und Durchführung dieser Anlässe, genauso wie bei der Vermarktung der hofeigenen Produkte, kommen ihr diese Kenntnisse sehr gelegen. Selina, die Partnerin von Andrin, ist auf einem Bauernhof im Glarnerland aufgewachsen und liebt das Hofleben — und ganz besonders: die Arbeit mit den Kühen. «Selina hat diese echte Leidenschaft fürs «Buure». Für mich, die nicht auf einem Hof aufgewachsen ist und vieles noch lernen muss, ist das schön zu beobachten. Diese Freude steckt an», sagt Caroline Ledergerber. Selina trägt die Verantwortung für den Hofladen, dazu gehört auch die Produktion von hofeigenen Spezialitäten wie beispielsweise Zopf und Konfi.

Schwiegermama Dora Ledergerber kennt den Hof in- und auswendig und hat ein umfassendes Fachwissen. Zusammen mit ihrem Mann Peter hat sie unter anderem den Hofladen aufgebaut und damit einen wichtigen Grundstein für den Fortbestand des Hofes gelegt. «Die beiden lassen uns Jungen unsere eigenen Erfahrungen machen, sind aber bei Fragen immer für uns da. Dora unterstützt uns auch beim Backen und Kochen für unsere Events — wir haben viel von ihr gelernt», sagt Caroline Ledergerber.



«Selina hat diese echte Leidenschaft fürs «Buure». Für mich, die nicht auf einem Hof aufgewachsen ist und vieles noch lernen muss, ist das schön zu beobachten. Diese Freude steckt an», sagt Caroline über Selina Rhyner.

Die drei Frauen sind ein eingespieltes Team. Und gemeinsam mit ihren Männern sind sie ein ideales Gespann. Carolines Mann Domenik entwickelt immer wieder neue Ideen, wie der Hof weiter ausgebaut werden kann, zum Beispiel mit dem Bau des Event-Stüblis oder der Herstellung einer hofeigenen Glace. Andrin ist verantwortlich für die Landwirtschaft. Dazu gehört nicht nur die Umsorgung der Tiere, sondern auch die Bestellung der Felder und die Produktion von Futter für die Tiere. So bringt jede und jeder andere Talente mit, um den Hof gemeinsam weiterzuentwickeln. «Es ist schön, dass wir unser Wissen teilen können», meint Caroline Ledergerber. «Natürlich gibt es manchmal auch Konflikte, schliesslich spielen auch viele Emotionen mit — das hier ist unser Leben», ergänzt sie und deutet über das Hofgelände. «Aber wir finden immer gute Lösungen.»

Im Moment drückt Caroline Ledergerber wieder die Schulbank. Einen Tag pro Woche besucht sie die Bäuerinnenschule am Strickhof und lernt dort, wie sie die Zukunft des Familienbetriebs noch besser mitgestalten kann: Buchhaltung, Rechtskunde, Gartenbau, Rindviehhaltung, Direktvermarktung, aber auch Produktverarbeitung, Kochen und Putzen oder Familie und Gesellschaft stehen auf dem Stundenplan. «Es geht um die erfolgreiche Organisation des Alltags auf dem Hof. Bei uns gibt es immer Arbeit — da ist es nicht einfach, sich auch mal Pausen zu gönnen», sagt die angehende Bäuerin. Als hätte er dies verstanden, setzt sich Hofhund Maiko an ihre Seite und fordert sie mit einem Stupser auf, ihn zu streicheln. Caroline Ledergerber lacht. «Das Leben auf dem Hof ist völlig anders als früher im Marketingbüro. Der Alltag ist anstrengend, aber die Arbeit erfüllt mich.» *Erika Suter*
schlattgut.ch



Frauenpower auf dem Schlattgut: Caroline Ledergerber, Dora Ledergerber und Selina Rhyner mit – ganz und gar männlich – dem Hofhund Maiko.

Seit 25 Jahren schon präsentiert er einen Abend pro Jahr im *Hotel Storchen* seine Schätze: der Käsepapst und Maître Affineur Bernard Antony aus dem Elsass. Er selber ist trotz Weltberühmtheit bescheiden geblieben und spricht von sich als Diener der besten französischen Rohmilchkäse. Eine leidenschaftlich-lustvolle Audienz vor der *Soirée des Fromages: Six mal sechs* — mit exquisiter Weinbegleitung aus den «Maisons Marques et Domaines».

Fotografie: Tom Egli

AUDIENZ BEIM KÄSE PAPST



«Ich führe nur Rohmilchkäse. Pasteurisierte Sorten gibt es bei mir nicht — das sind kastrierte Käse.» Bernard Antony



Monsieur Antony, Sie gelten als Papst der französischen Rohmilchkäse. Wie lebt es sich mit diesem Titel? Écoutez, — es gibt nur einen Papst, und der sitzt in Rom. Ich bin höchstens ein Diener des Käses. Mehr nicht. Man muss bescheiden bleiben. Dies ist mein Erfolgsrezept.

«Bleiben wir noch rasch bei den Titeln. Welches ist denn der König der Käse?» Auch hier muss ich Sie enttäuschen: Den gibt es nicht. Wir führen nur guten Käse in unserem Keller. Das Leben ist zu kurz für schlechten. Genauso wie für Käse mit Schnittlauch, Trüffel oder anderen exotischen Beigaben.

«Die mögen Sie offensichtlich nicht. Auch servieren Sie keinen Senf oder Chutneys zum Käse. Weshalb?» Das ist Brimborium für Reiche oder Banausen. Menschen also, die dem wahren Gout des Käses misstrauen. Zu einem feinen Stück Käse gibt es bei mir ein gutes Holzofenbrot, gesalzene Butter sowie Gschwelli. Mehr nicht. Voilà!

«Sind Sie also ein Purist?» Ja. Durch und durch. Schauen Sie, das ist wie bei einer schönen Frau. Die muss sich auch nicht schminken, sondern erstrahlt auch so in ihrer vollen Natürlichkeit. Sie erlauben mir diese politisch nicht ganz korrekte Formulierung ...

«Und wie steht es mit dem Wein?» Der muss definitiv sein. Zusammen mit Martin Barak von den «Maisons Marques et Domaines» servieren wir ausgewählte Champagner und Weine als edle und dezente Begleiter. So passt ein «Louis Roederer Brut Nature 2009» oder der feine Weisswein «Delas Condrieu» wunderbar zu Chèvre. Blauschimmelkäse verträgt kräftigere Tropfen wie den «Château des Pez» oder einen 30-jährigen «Ramos Pinto Portwein».

«Was ist Ihr Geheimnis?» Entscheidend sind der Produzent und sein handwerkliches Können. Ich habe rund 40 Freundinnen und Freunde in ganz Frankreich, so nenne ich meine Lieferanten. Diese besuche ich seit Jahrzehnten. Sie halten nur das Beste für mich bereit. Anschliessend hegen und pflegen wir diese Trouvaillen in unserem Keller. «Ich möchte dies, ich möchte jenes», das gibt es bei uns nicht in Vieux-Ferrette. Verkauft wird nur, was reif ist.

«Was ist mit dem Schweizer Käse — der ist doch auch nicht ohne?» Natürlich macht ihr Schweizer hervorragende Produkte, keine Frage. Immerhin stammen bei euch rund 60 Prozent der Produktion aus Rohmilch, bei uns in Frankreich sinds nur noch 20 Prozent. Meine Verehrung gilt eurem Gruyère. Zweimal pro Jahr besuche ich meine Schweizer Produzenten, wo schon die besten Laibe auf mich warten. Aktuell habe ich rund 120 Stück davon im Keller.



«Kinder zu haben, ist einfach. Kinder zu erziehen jedoch ist schwierig. So ist es auch mit dem Käse. Man muss ihn hegen und pflegen.»
Bernard Antony



Auch sonst sind Sie eng mit der Schweiz verbunden. Ja, sie ist quasi meine zweite Heimat. Meine Freunde vom «Teufelhof» in Basel waren es, die mich damals in die Schweiz holten. In den *Storchen* in Zürich komme ich nun schon seit 25 Jahren. Begonnen habe ich mit dem damaligen Direktor Jean-Philippe Jaussi, der ein grosser Rohmilchkäse-Fan war. Auch der jetzige Hotelier Jörg Arnold ist den feinen Dingen im Leben sehr zugetan.

Hongkong, Singapur, Japan, Thailand... Überall sind Sie mit Ihren Käsen in den schönsten Häusern anzutreffen — das vergangene, spezielle Jahr mal ausgenommen. Welches ist denn Ihr wichtigster Abnehmer? Jeder Kunde ist gleich wichtig für uns. Vom Marktbesucher in einem kleinen Städtchen im Elsass bis zu den grossen Namen wie dem verstorbenen französischen Präsidenten Giscard D'Estaing oder seiner kaiserlichen Hoheit Otto von Habsburg. Wirtschaftlich betrachtet ist sicherlich Asien der attraktivste Markt.

Wie sind Sie denn auf den Käse gekommen? Nach dem Militär startete ich eine Self-made-Karriere als Verkäufer in einem Warenhaus: Mercerie, Schuhe, Unterwäsche. Dann erhielt ich die Chance, beim Pariser Käsehändler Pierre Androuët eine Ausbildung zum Maître Affineur, also zum Spezialisten in der Veredelung von Käse, zu machen. Später dann gab mir mein Elsässer Mentor François Schmittlin, auch er ein Affineur, einen Kredit, damit ich meinen Käsekeller und Laden gründen konnte.

Nur Ihre Frau, die blieb anfangs skeptisch. Weshalb? Sie war eher realistisch veranlagt und sagte immer: «Sicher ist sicher.» Deshalb behielt sie auch ihren angestammten Beruf als Kindergärtnerin. Und verdiente in einem Monat mehr als ich im ganzen Jahr.

Ihr Sohn Jean-François arbeitet auch im Geschäft. Gibt das nie Reibereien? Nein, ganz und gar nicht. Mein Sohn stieg in unseren Betrieb ein, weil meine Frau schwer erkrankt war und leider früh verstarb. Wir verstehen uns hervorragend und haben die gleiche Philosophie. Wir hören uns jeden Tag mindestens einmal, auch wenn ich gerade unterwegs bin. Seit 20 Jahren sind wir ein Traumpaar. Wir — und unsere Käse!
Interview: Reto Wilhelm

storchen.ch
fromagerieantony.fr

SECHS MAL SECHS

Sechs Gänge, sechsmal Rohmilchkäse — vom räsigen Munster über feinen Comté und Brie de Meaux bis zum Chèvre Chaud. Maître Antony serviert zum 25. Mal im *Storchen* seine Selektion. Dazu reicht er: eigenes Holzofenbrot, eigene Butter, Kartoffeln aus der Bretagne. Und natürlich beste Champagner und Weine von den «Maisons Marques et Domaines».
5. November 2021

BEATRICE
ROSSI
FINE JEWELLERY
ZURICH



OUR
MAGIC
PEOPLE

LARA SAVASTANO

DIE 25-JÄHRIGE MARKETING-MANAGERIN DES WIDDER HOTEL LIEBT SPORT,
GUTES ESSEN UND WOHNTE IN ZÜRICH-WIEDIKON

Wo sie am liebsten ihre Freizeit verbringt: auf ihrem Rennrad, mit dem sie die einzigartige Kulisse der Schweiz erkundet
Was ihr Highlight im 2020 war: der Alpine Lauf auf der Melchsee-Frutt, der sie zwar an ihre Grenzen brachte,
aber ihr gleichzeitig viel Energie zurück gab Ein Wunsch, den sie sich gerne erfüllen würde: eine Expedition im Himalaya
Wie sie als Gast behandelt werden möchte: authentisch und passioniert, so fühlt sie sich in guten Händen
Ihr persönlicher Geheimtipp in der Region: das «Restaurant Rosi» am Lochergut; Küche, Gastgeber und Ambiente sind
wahre Glücksmacher Wo sie hin geht, um ihre Freunde aus dem Ausland zu beeindrucken:
in ihre Lieblingsrestaurants «Kin», «Rosi», «Gül» oder für eine richtig gute Pizza in die «Taverne da Angelo»

AUF DEN SPUREN VON EMIL BÜHRLE

Lukas Gloor vor Monets
«Seerosenteich am
Abend» im Kunsthaus
Zürich.

Der Kunsthistoriker
blickt voller Vorfreude
in die Zukunft: «Der
Erweiterungsbau wird
die Meisterwerke der
Sammlung optimal
zur Geltung bringen.»

*Im Herbst 2021 zieht die Sammlung Emil Bührle ins Kunsthaus Zürich.
Im neuen Erweiterungsbau des Stararchitekten David Chipperfield finden van Gogh,
Degas, Cézanne und Monet ihre neue Heimat. Ein grosser Moment für Lukas Gloor,
der als Direktor die Sammlung von Weltrang seit 2002 betreut. Gratian Anda,
dem die zwei Hotel-Ikonen Widder und Storchen gehören, ist ein Enkel von Emil Bührle
und Mitbesitzer dieser einzigartigen Kollektion.*

Bilder: Tom Eggi



Jean-Baptiste Camille
Corot, «Girl Reading»
1850–1855

PRIVATE VIEW

Entdecken Sie das vielseitige Kunstangebot in Zürich exklusiv, massgeschneidert und ohne Hektik: Eine erfahrene Kunsthistorikerin führt Sie bei einem Aperitif durch die Sammlung und Geschichte des *Widder Hotel*. Auf dem Weg zum Kunsthaus gewinnen Sie kunsthistorische Einblicke in unsere Stadt an der Limmat. Im Museum angekommen, setzen Sie Ihre Schwerpunkte für die persönliche Tour durch die bedeutende Sammlung. Preis ab CHF 1190 inkl. Übernachtung im *Widder Hotel* für 2 Personen und Private View

Dass wir uns mit Lukas Gloor im *Widder Hotel* treffen, ist kein Zufall. Das Fünfsternehaus gehört zur *The Living Circle* Gruppe, die sich im Besitz von Bührles Enkel Gratian Anda befindet. Hier manifestiert sich eindrücklich, wie sehr die Nachkommen von Emil Bührle noch immer mit Kunst verbunden sind. In den Räumen am Rennweg hängen von Max Bill über Alberto Giacometti bis Andy Warhol Kunstwerke von Rang. Aus der Sammlung Emil Bührle stamme jedoch keines der hochkarätigen Bilder, sagt Lukas Gloor, seines Zeichens Direktor der gleichnamigen Stiftung. Er lächelt: «Alte Ölgemälde passen einfach nicht in ein modernes Boutique-Hotel». Alte Ölgemälde ... Das ist, gelinde gesagt, mehr als nur gut schweizerisches Understatement.

Die Bührle-Sammlung beschert Zürich im Herbst 2021 ein Ereignis von besonderem Rang. Der Einzug der 180 Werke in den Erweiterungsbau von David Chipperfield stellt das Kunsthaus schlagartig in eine Reihe mit den bedeutendsten Museen für den französischen Impressionismus von Paris bis New York. Die Werkliste der Sammlung liest sich wie das Who-is-Who der Klassischen Moderne: Die französische Avantgarde ist ebenso vertreten wie Gemälde von Manet, Monet, Cézanne, Degas, Gauguin, van Gogh. Daneben gehören auch Werke alter Meister wie Frans Hals und Canaletto dazu. Die Highlights? Weltbekannte Bilder wie van Goghs «Sämann bei Sonnenuntergang», Renoirs «La petite Irène», das «Mohnfeld bei Vétheuil» von Monet, «Der Knabe mit der roten Weste» von Cézanne oder Picassos «L'Italienne». Kein Wunder, gilt die Kollektion als eine der weltweit bedeutendsten privaten Kunstsammlungen.

«Ihr zentrales Thema ist die sich anbahnende neue künstlerische Freiheit als Voraussetzung für die Kunst der Moderne. Mit seiner konsequenten Auswahl an Werken rund um diese Entwicklung zeigte der Industrielle Emil Bührle ein sicheres Gespür und grossen Kunstverstand», sagt Lukas Gloor, als wir den *Widder* verlassen und durch die schmalen Gässchen der Altstadt Richtung Limmat spazieren. Bührle habe genau gewusst, was er tat. So habe er durchaus auch Schweizer Kunst unterstützt und damit seine Büroräumlichkeiten oder auch das *Hotel Storchen* behängt. Doch die Werke galten nicht als offizieller Teil der Sammlung: «Das hätte die Aussage der Kollektion verwässert».

Vor dem *Hotel Storchen* angekommen wirft der 68-jährige Kunstexperte einen Blick in die Lobby. Seit der Renovation sind die Ölgemälde einer modernen Einrichtung gewichen. Doch die Verbundenheit des *Storchen* mit Bührle könnte nicht grösser sein: Schliesslich hat der Unternehmer den Grundstein für das Gebäude am Weinplatz gelegt. Pünktlich zur Landesausstellung 1939 eröffnete er mit dem «neuen *Storchen*» einen Hotelbetrieb an bester Verkehrslage. Es blieb nicht sein einziges Bauprojekt. Am Bleicherweg entstand gleichzeitig der Bleicherhof, bis heute Sitz der von Bührle gegründeten Privatbank Ihag Zürich AG.



«Die Sammlung zeigt auch die Verankerung der Moderne in der Tradition. Diese Tiefensondierung ist eine ihrer grossen Stärken.» Lukas Gloor

Links: Edouard Manet, «Im Garten der Villa Bellevue», 1880

Ein paar Gässchen weiter Richtung Kunsthaus machen wir noch einen kurzen Abstecher ins Oberdorf und stehen vor einem denkmalgeschützten Haus, an dessen Fassade kein Storch, dafür aber ein anderer weisser Vogel prangt. Das «Haus zum Schwanen», auch als Salomon-Gessner-Haus bekannt, war Sitz der Goethe-Stiftung für Wissenschaft und Kultur, die Emil Bührle Ende des Zweiten Weltkrieges gegründet hat. «Hier fanden in den 1950er-Jahren beachtete Ausstellungen und Vorträge statt», sagt Kunsthistoriker Gloor. Noch heute setzt sich die Stiftung unter der Leitung eines weiteren Enkels für die Kulturförderung ein.

Die letzte Station unseres Spaziergangs: der Seerosensaal im Kunsthaus. Zwei der riesigen Wandbilder von Monet sind eine Schenkung von Bührle ans Kunsthaus, eines ist Teil der Stiftung. «Im Erweiterungsbau werden die Sammlung Emil Bührle und die Kunsthaus-Sammlung mit den Seerosenbildern ineinandergreifen. In einem Ecksaal des zweiten Geschosses werden die drei Gemälde quasi einen Schlussstein bilden».

Lukas Gloors Vorfreude ist spürbar. Sicher, der bisherige Sitz der Sammlung in einer Villa im Seefeld habe Charme gehabt. Doch künftig stehe den Werken nicht nur mehr Raum zur Verfügung, auch bringe das für Gemälde ideale Oberlicht die Kunst optimal zur Geltung: «Die Sammlung ist auch heute noch von hoher Aktualität. Es freut mich, dass sie bald in neuem Glanz erstrahlen wird.» *Anina Rether* kunsthaus.ch



Im Sommer 2021 erscheint von Lukas Gloor, im Bild im *Widder Hotel*, die umfassende Geschichte der Sammlung Emil Bührle, herausgegeben vom Schweizerischen Institut für Kunstwissenschaft SIK-ISEA. Ausserdem wird eine broschierte Ausgabe mit einer kurzen historischen Einleitung und der Wiedergabe von 70 Meisterwerken erhältlich sein.

«Um ein Interpret zu sein,
kann man ein Werk nicht
lernen, man muss völlig
eins werden mit ihm.»
Géza Anda



STERN STUNDEN DER MUSIK

*Er hat sämtliche Klavierkonzerte von Mozart auf Schallplatte gebannt.
Er hat mit allen grossen Dirigenten von Furtwängler über Abbado bis Boulez konzertiert.
Und er hat seine zweite Heimat in der Schweiz gefunden: Géza Anda, weltweit
gefeierter Pianist — vor 100 Jahren geboren in Budapest.*

*Nach seiner Emigration aus Deutschland führte ihn sein Weg zuerst nach Genf,
später nach Zürich, wo er seine zweite Frau, Hortense Bührlé, 1964 heiratete.
1969 kam Sohn Gratian zur Welt, der heute das Erbe seiner Eltern weiterpflegt —
unter anderem als Förderer der Künste und als Besitzer von The Living Circle.
Géza Anda verstarb 1976 an einer Krebserkrankung im Alter von nur 54 Jahren.*

Er hat die harte und wohl beste Schule durchgemacht: die ungarische Klavierschule. Stundenlang flogen Géza Andas Finger über die Tasten seines Flügels an der Franz-Liszt-Akademie in Budapest und dies schon im jungen Alter von 13. Seine Begabung war rasch erkannt, erste Engagements, bald auch schon im Ausland, flogen ihm zu. Dem Militärdienst entkam er dank eines Stipendiums für ein Studium in Deutschland. Den wohl wichtigsten Auftritt in jener Zeit hatte der junge Géza Anda 1943 in Berlin auf Einladung des Dirigenten Wilhelm Furtwängler. Gleichzeitig war sein Leben als Künstler hart, es fehlte an Geld und er litt auch öfter an Hunger. Auf einer Tournee in Genf entschied er sich 1943 schliesslich, in der Schweiz zu bleiben. 1955 wurde er Schweizer Bürger.

Sein ganzes Leben widmete Anda der Musik. Und diese führte ihn durch die ganze weite Welt der grossen Konzerthäuser. Er war vielfach in Japan, spielte in den USA, Kanada, Südafrika und war mit allen grossen Dirigenten unterwegs. Herbert von Karajan wollte ihn sogar ausschliesslich für seine Berliner Philharmoniker verpflichten. Gleichzeitig erhielt Géza Anda als einer der wenigen Grossen einen Exklusivvertrag mit der Deutschen Grammophon. Als erster weltweit spielte er von 1961 bis 1969 sämtliche 25 Klavierkonzerte von Mozart auf Schallplatte ein und war ein Fixstern der Salzburger Festspiele.

Typisch für die Handschrift von Géza Anda war seine Nähe zum Notentext, den er virtuos wiedergab. Gleichzeitig suchte er stets nach sehr persönlichen Interpretationen und führte so gewissermassen Kopf und Herz zusammen. Unter Experten erlangte Anda dank seines brillanten Chopin-Spiels und seiner Ausdruckskraft in der Musik der deutschen Klassik und Romantik Weltruf. «Er war ein Mann von Welt, aber nie ein Star. Er war — wie man in seinen Tagebüchern nachlesen kann — extrem selbstkritisch und besessen von der Suche nach der perfekten Ausdrucksweise. Auch konnte sich Géza Anda durchaus über sich selbst ärgern. Besonders glücklich war er im Kreis der engsten Familie sowie seiner Künstlerkollegen, mit denen er stundenlang über das richtige Spiel philosophieren konnte», berichtet Markus Wyler, Generalsekretär der Géza Anda-Stiftung. Auch war er ein temperamentvoller Lehrer und gab Meisterkurse für angehende Pianisten in Luzern und Zürich.

Womit sich der Kreis schliesst: Denn nach seinem unerwarteten Tod am 14. Juni 1976 beschloss seine Gattin Hortense Anda-Bührle eine Stiftung für die Nachwuchsförderung von Pianisten einzurichten. 1979 ging der erste *Concours Géza Anda* über die Bühne. Und einmal mehr war es eine visionäre Idee: «Denn in der Substanz war dies von Anfang an eine seriös durchgeführte Castingshow für die weltweit besten Talente, mit dem Ziel, sie auf eine Karriere vorzubereiten und der



Géza Anda mit seiner Gattin Hortense Anda-Bührle, 1966. Unten in Luzern mit dem English Chamber Orchestra, 1964.



Öffentlichkeit näherzubringen», erklärt Markus Wyler. In verschiedenen Runden stellen sich diese der Jury, bevor dann die drei erfolgreichsten zum grossen Finale antreten. Alle drei Jahre wird der Concours in Zürich ausgetragen. Statt einer einmaligen Preissumme winkt den Gewinnern ein Management sowie ein sorgfältiges Mentoring durch die Stiftung. Behutsam werden hervorragende Talente auf eine Karriere mit vielen grossen und kleinen Auftritten — von Greifensee bis Göteborg, von Winterthur bis Wien — vorbereitet. Als Quintessenz dieser Philosophie von Professionalität und familiärem Geist, welche die hervorragend vernetzte Concours-Leiterin Ruth Bossart über 40 Jahre geprägt hat, mag das Festival im Musikdorf Ernen im Oberwallis gelten, wo auch 2021 eine ganze Reihe Konzerte mit ehemaligen Concours-Preisträgern stattfindet. Ebenso verbindet den Concours eine Freundschaft mit dem Kammermusikfestival von Cervo, wo lange Zeit Pietro De Maria der künstlerische Leiter war, auch er ein Gewinner des *Concours Géza Anda*.

«Der Concours Géza Anda ist ein Casting-Wettbewerb, bei dem die weltweit besten Talente gegeneinander antreten.»
Markus Wyler

Heuer jährt sich der Geburtstag von Géza Anda zum 100. Mal, genau genommen am 19. November 1921. Das Erbe dieses «Troubadours des Klaviers» klingt bis heute nach: Denn vom 27. Mai bis 5. Juni 2021 geht auch zum 15. Mal der sein Andenken ehrende Klavierwettbewerb über die Bühne. Dieses doppelte Jubiläum nimmt *The Living Circle* als Anlass für eine Hommage an den grossen Künstler und Vater von Besitzer Gratian Anda (siehe Seite 86). «Ein unvergesslicher Moment soll es werden, wo grosse Werke aus den schönen Künsten zusammenfinden — zu einer Art Gesamtkunstwerk. Wir kombinieren Klaviermusik mit eindrücklichen Gemälden grosser Meister. Natürlich nehmen an diesen Soiréen Gewinnerinnen und Gewinner des *Concours Géza Anda* teil», schwärmt Markus Wyler. Werke aus der berühmten Bildersammlung, die ab Oktober im neuen Chipperfield-Flügel des Kunsthhauses Zürich zu sehen sein wird, spielten übrigens für die Kunst Géza Andas eine wichtige Rolle. So hingen in seinem Übungszimmer auch Kunstwerke bekannter Meister. Und waren damit eine Quelle der Inspiration — für den grossen Tonmaler des 20. Jahrhunderts. *Reto Wilhelm*

geza-anda.ch
widderhotel.com
musikdorf.ch



Am 19. November 2021 jährt sich der Geburtstag des weltweit gefeierten Pianisten Géza Anda zum 100. Mal.



Der kleine Rebberg mit Blick auf den Zürichsee gehört zum *Restaurant Buech*. Gastgeber Marc Wyss kredenzt seinen Gästen die begehrten Tropfen und trinkt gerne ein Gläschen mit ...

WÜMMET VOR DEM HAUSE

Fotografie: Tom Egli



«Wir üben ein klassisches, ehrliches Handwerk aus und arbeiten ohne Zusätze. Trauben, Hefe und etwas Schwefel, so lautet unsere Philosophie. Das erfordert schöne Trauben.» Jonas Ettl

Er ist klein und fein und schmiegt sich an den Hang vor der *Buech*: der restauranteigene Rebberg. Hier findet das Motto «Farm to Table» seine Essenz, denn aus diesen Trauben wird exklusiv für die *Buech* Riesling-Sylvaner gekeltert. Wir haben Önologe Jonas Ettl bei der Traubenlese und in die Presse begleitet und festgestellt: Beim Weinanbau hat die Natur das Sagen.

Plötzlich muss es schnell gehen: «Die Trauben sind reif, wir müssen sie am Montag ablesen», sagt Jonas Ettl. Weinerstellung ist zwar eine Wissenschaft, aber eben keine exakte — oder eher: keine, die sich an ein vorgeschriebenes Drehbuch hält. Sind die Trauben reif, wollen sie geerntet werden. Und im Herbst 2020 ist dies hier oben in Herrliberg bereits Mitte September der Fall.

Zusammen mit seinem erfahrenen Team vom Herrliberger Weingut Schipf trifft der Önologe an diesem bilderbuchmässigen Herbstmorgen beim Rebberg der *Buech* ein. Ohne Umschweife legen die vier Profis los: Mit geübten Handgriffen werden die Trauben abgeschnitten, geprüft und anschliessend sortiert — die guten ins Töpfchen, die schlechten ins Kröpfchen. «Wir üben ein klassisches, ehrliches Handwerk aus und arbeiten ohne Zusätze. Trauben, Hefe und etwas Schwefel, so lautet unsere Philosophie. Das erfordert schöne Trauben», erklärt Ettl. Ehrlich ist denn auch das Resultat: Ein heisses Jahr bringt einen kräftigen, voluminösen Wein hervor, ein regnerischer Sommer zeigt sich hingegen in einem spitzen, eleganten Wein.

Und wie präsentieren sich die diesjährigen Trauben? «Es zeigt sich eine schöne, regelmässige Reife. Die Qualität macht Freude.» Der Winzer ist zufrieden und erleichtert. Denn es war kein leichtes Jahr. Sie hatten mit Wespen und Mehltau zu kämpfen, zudem war es heiss, es gab viel Sonne, aber auch viel Regen. «Das wird also ein spannender Jahrgang.» Der 40-Jährige ist seit drei Jahren Betriebsleiter beim Weingut Schipf und betreut in dieser Funktion auch den kleinen Rebberg oben bei der *Buech*. Sein Studium und auch das Praktikumsjahr absolvierte er im Welschland, «deshalb haben meine Weine französischen Einfluss — sie sind trocken und geradlinig.» Ettl lässt am liebsten die Natur ihre Arbeit machen und möchte den Charakter des Rebbergs und der Traube so unverfälscht wie möglich in die Flasche bringen. Das bedeutet, dass keine Herbizide eingesetzt werden und am Rebberg alles so naturbelassen wie möglich bleibt: «Unter unseren Reben ist alles grün, das bietet Unterschlupf für kleine Tiere wie Eidechsen oder Schlangen. Wir mähen von Hand. Denn allzu hoch darf das Gras nicht werden, sonst entsteht zu viel Feuchtigkeit, was schliesslich Pilzbefall bedeuten kann. Es ist eine Kunst, die richtige Balance zu finden.»





Önologe Ettlin lässt am liebsten die Natur ihre Arbeit machen und möchte den Charakter des Rebbergs und der Traube so unverfälscht wie möglich in die Flasche bringen.

Bei Sonnenschein, fröhlichen Gesprächen und mitten in den Reben — mit Blick auf den Zürichsee — mutet die Weinlese richtiggehend entspannend an. «Das ist sie auch», bestätigt Jonas Ettlin, während er Trauben abliest. «Die Bewirtschaftung eines Rebbergs ist eine schöne Arbeit. Es ist lokale Kultur, die wir leben.» Nach der Ernte werden die Trauben so rasch als möglich in die Presse der Schipf gebracht und in grosse Tanks gefüllt, wo sich der Traubensaft über Nacht setzen kann. Dann kommt Hefe dazu, die während zwei Wochen langsam gärt. «Dadurch enthält der Wein am Ende grössere Aromenvielfalt», erklärt Ettlin. Ist der Gärungsprozess abgeschlossen, baut sich die Säure auf natürliche Weise zurück. Schliesslich bleibt der Wein noch für weitere sechs Monate im Tank: «Während dem sogenannten Ausbau setzen sich die Aromastoffe frei. Wird der Wein anschliessend noch in der Flasche gelagert, wird er richtig schön kräftig.»



Der Rebberg der *Buech* gehört schon seit jeher zu diesem Hang, schliesslich war dies einst ein Winzergut mit Weinpresse. Die Lage sei top, sagt Ettlin: etwas höher gelegen und nach Süden ausgerichtet, wodurch die Reben viel Sonne abbekommen. Bevor Jonas Ettlin und die Leute von der Schipf die Betreuung übernahmen, wurden die Trauben des «Rebberg-Überbleibsel» lange Jahre von einer Handvoll pensionierter Herren gehegt und gepflegt. Ihr Lohn: der selbstproduzierte Weisswein. Heute ergeben die rund 300 Kilogramm geerntete Trauben bis zu 300 Flaschen Wein für die Gäste im *Restaurant Buech*.

Und wie schmeckt er denn, dieser Wein? «Unser letztjähriger Schipf-Wein ist erfrischend-leicht, blumig und besitzt eine gewisse Restsäure. Er hat eine schöne, intensive Note und ist besonders beliebt für Apéros», erklärt Gastgeber Marc Wyss. Kein Wunder ist er der bestverkaufte Offenwein im Restaurant. «Den Gästen gefällt, dass wir ihnen ein «Glas aus dem Garten» anbieten können. Ausserdem passt er einfach hierher — auf die Terrasse und zu dieser herrlichen Lage über dem Zürichsee.»

Auf die nächste Saison wird der Rebberg allerdings etwas schrumpfen: Ein Drittel der Reben müsste neu gepflanzt werden. «Nun haben wir uns entschieden, diesen Teil durch einen Kräuter- und Gemüsegarten zu ersetzen», sagt Marc Wyss. «Damit bleiben wir dem Motto «Farm-to-Table» weiterhin treu.» *Erika Suter*

restaurantbuech.ch



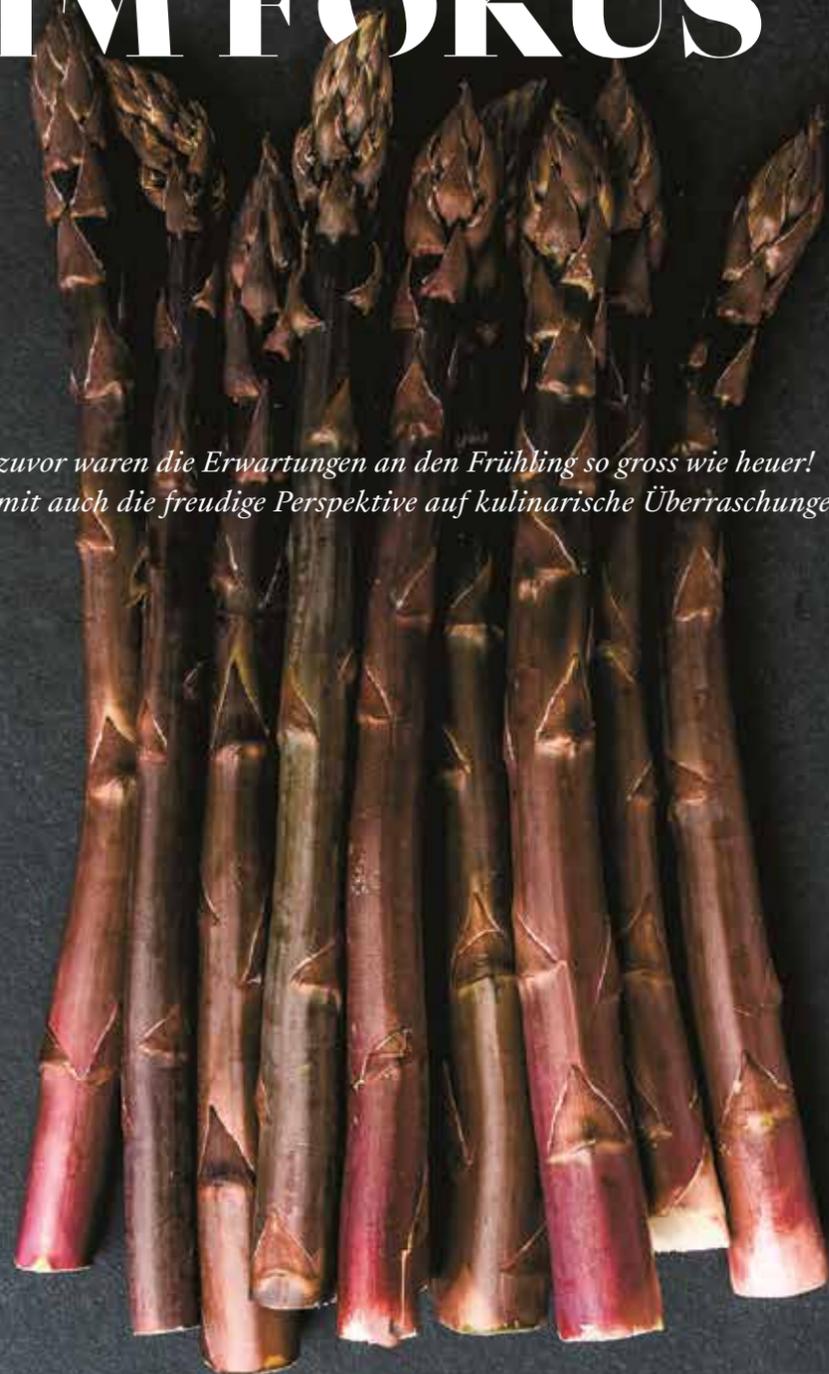
Die rund 300 Kilogramm geerntete Trauben ergeben bis zu 300 Flaschen Wein für die Gäste im *Restaurant Buech*.



«Der letztjährige Schipf-Wein war erfrischend-leicht, blumig und mit einer gewissen Restsäure», weiss Gastgeber Marc Wyss. «Mit seiner schönen, intensiven Note ist er ein beliebter Aperitif-Wein für unsere Gäste.»

DIE SPARGEL IM FOKUS

*Nie zuvor waren die Erwartungen an den Frühling so gross wie heuer!
Und damit auch die freudige Perspektive auf kulinarische Überraschungen.*



Caspar Ruetz lancierte letztes Jahr während des Lockdowns mit seinem «Städtischen Spargelhof-Laden» eine Sensation: Die Gourmets standen im Zürcher Seefeld stundenlang Schlange, um seine «Königin der Gemüse» zu ergattern.

Bild: wirtwinkel GmbH, Armon Ruetz, Illustration: Fehr



Als die Gastronomie vor einem Jahr abrupt weggebrochen war, mussten Ideen her — schnelle, losgelöste und innovative, um die wertvollen Produkte der Landwirtschaft an zusätzliche Klientele umzuleiten. Innert nur weniger Tage eröffnete «Saisonal» in Zürich einen «Städtischen Spargelhof-Laden».

So konnte die Wertkette «vom Bauer zum Endabnehmer» sichergestellt werden. Der Ansturm war riesig, die Freude der Spargelfreunde unbeschreiblich. Was viele als eine innovative Idee im grauen Alltag empfanden, torpedierten andere. Doch kein Problem: Der schier unglaubliche Innovationsgeist von Caspar Ruetz verlieh dem unkomplizierten Konzept Flügel — sowohl die Tagespresse als auch das Fernsehen berichteten.

Auch im 2021 wird Caspar die Königin des Gemüses — die Spargel — in den Sorten weiss, grün und violett in die Stadt bringen, in Restaurants, Hotels, aber auch Märkte. *The Living Circle* ist weiterhin dabei — die erstklassige Qualität dieser Spargeln haben sowohl die Köche als auch die Gäste überzeugt: Sie sind direkt vom Bauern, erntefrisch, gewaschen und in verschiedenen Kalibern konfektioniert — sie sind aus der «Badischen Spargelstrasse» Baden Württemberg's und engst anliegenden Gebieten. Sie gelten als die besten weltweit, das Anbaugebiet liegt im ehemaligen Flusssediment des alten Rheins. Die lockere und leicht sandige Beschaffenheit der Böden bietet ideale Bedingungen, Spargeln anzubauen.

Was ist von «Saisonal» und Caspar weiter zu erwarten? Der umtriebige und innovative Kopf wird in diesem Jahr erneut mit zwei Neuigkeiten überraschen — verbunden mit Nachhaltigkeit und Innovation. Caspar ist es weiterhin ein grosses Anliegen, Leute zu verbinden, Nachhaltigkeit zu leben und Wertketten sicherzustellen — aus Respekt gegenüber den Bauern und deren beinhardt Handwerk: Er will den Kundinnen und Kunden einen Mehrwert bieten und Freude bereiten.

Dieses Commitment leben *The Living Circle*, dessen Küchenchefs, deren Crews zusammen mit «Saisonal» während der ganzen Spargelzeit mit viel Leidenschaft. Somit — weiterhin «en Guete»!

saisonal.ch



OUR
MAGIC
PEOPLE

ANINA THOM

DIE 24-JÄHRIGE FRONT-OFFICE-MANAGERIN DES WIDDER HOTEL WOHNT MIT IHREM FREUND IN ZÜRICH.

Wo sie am liebsten ihre Freizeit verbringt: mit dem Stand Up Paddel auf dem Zürichsee Was sie gerne noch lernen würde: fließend Spanisch und Französisch sprechen Was ihre beste Lebensschule war: die Kindheit mit zwei älteren Brüdern ...

Was andere über sie sagen: harmoniebedürftig, geduldig, sieht immer das Gute in den Menschen

Welches Talent sie gerne hätte: tanzen, vor nichts Angst haben, nicht alles persönlich nehmen Der verrückteste Gästewunsch: «Ich möchte das Zimmer wechseln, in meinem spukt es ...» Was ihre grösste Versuchung ist: Desserts, speziell Schokolade Worauf sie stolz ist: in jungen Jahren bereits so viel Verantwortung übernehmen zu dürfen Ihr persönlicher Geheimtipp in der Region: Nachtessen in der «Bauernschänke» im Niederdörfli, Apéro in «Frau Gerolds Garten» inklusive Spaziergang durch die Umbrella Alley

LIFE & STYLE IM NORDEN



Direkt am See lädt das Fünfsternehaus *Alex Lake Zürich* an die Riviera von Zürich. Von dort aus geht es weiter mit dem eigenen Taxiboot in die Innenstadt, ins Fünfsternehotel *Storchen* und ins Fünfsterne-Superior-Haus *Widder Hotel* am Rennweg. Oder quer über den Zürichsee nach Herrliberg ins *Restaurant Buech* und auf den Bauernhof *Schlattgut*.

2021

EINE EXKLUSIVE AUSWAHL UNSERER HIGHLIGHTS

Auf unserer Eventseite finden Sie viele weitere Events, mit denen wir Ihnen das Jahr verschönern wollen. **VIEL SPASS BEIM ENTDECKEN!**

Ob die Events wie geplant stattfinden können, ist aufgrund der herausfordernden Zeiten der Pandemie leider oft erst kurzfristig absehbar.

Der neuste Stand wird auf unserer Website publiziert.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.
thelivingcircle.ch/de/angebote-events



SUNDAY BREAKFAST

Über die Dächer von Zürich blicken (1), im Gesicht die Frühlingssonne, auf dem Teller ein perfektes Frühstücksei von unserem Hof *Schlattgut* – mit dem legendären Sunday Breakfast im *THE NEST* auf der Dachterrasse des *Storchen* kann der Tag nur prächtig werden.

SIX HANDS DINNER

Unsere Küchenchefs (2) Stefan Jäckel, Stefan Heilemann und Mattias Rook entführen Sie an einem der drei Six Hands Dinner in den kulinarischen Sternenhimmel. Ob im *Widder*, *Storchen* oder *Castello del Sole* – was die drei Spitzenköche von *THE LIVING CIRCLE* auf die Teller zaubern, wird im Gaumen nachhallen.

ORIENTALISCHE SOMMERNACHT

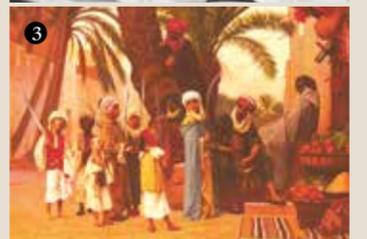
Apropos Zauber: Unsere Orientalische Sommernacht steht ganz im Zeichen von 1001 Nacht (3). Unter dem Sternenhimmel auf der Dachterrasse des *Hotel Storchen* warten morgenländische Köstlichkeiten, Taneinlagen einer Bauchtänzerin und weitere Überraschungen auf Sie.

LADIES & GENTS NIGHT

Auch im Herbst haben wir Grosses mit Ihnen vor. Wie wärs mit einem Event unserer exklusiven Ladies & Gents Editions? (4) Im September lohnt ein Abstecher nach Thalwil. Im *Alex Lake Zürich* findet auf dem Steg eine exklusive Modenschau statt – direkt vor der spektakulären Kulisse des Zürichsees. Oder schwingen Sie in einer der Dance Editions das Tanzbein in der *Widder Garage* und lassen Sie sich von den Beats von Electroswing und Hip-Hop mitreissen.

FISCHBUFFET

Vom Fernweh nach dem Meer gepackt? Im Oktober bereitet André Jaeger (5) gemeinsam mit unseren Küchenprofis Fredi Nussbaum und Stefan Jäckel sein berühmtes Fischbuffet zu. In mehreren Akten präsentieren die Kochkünstler im *Storchen* Fische und Meeresfrüchte aus aller Welt.



Bilder: Gemälde «Tausendundeine Nacht», Gustave Boulanger (1873), TLC



2



DIE FÜNF SCHÖNSTEN STADT SPAZIERGÄNGE

DER SCHAUFENSTERBUMMEL

Hauptbahnhof — Bahnhofstrasse — Bürkliplatz (1) — Bellevue

Zirka eine halbe Stunde
2,1 Kilometer

DEM WASSER ENTLANG

Storchen — Limmat — Bellevue — Chinawiese (2) —
Tiefenbrunnen — Szenequartier Seefeld

Zirka eine dreiviertel Stunde
2,6 Kilometer

AB INS GRÜNE

Widder — Bahnhofstrasse —
Bürkliplatz — General-Guisan-Quai —
Rentenanstalt — Belvoirpark (3)

Zirka eine dreiviertel Stunde
2,1 Kilometer

DER VERGANGENHEIT AUF DER SPUR

Storchen — Rathaus (4) — Niederdorf —
Kunsthhaus — Uni-Terrasse

Zirka eine halbe Stunde
1,2 Kilometer

PROMENADE MIT ALPENBLICK

Alex Lake Zürich — Rote Fabrik (5) —
Seesteg — Hafen Wollishofen

Zirka zwei Stunden
8,8 Kilometer



Bilder: Zürich Tourismus, Mode: Réjane Rosenberger (Bild: Nathan Beck), SchoggiBar, TLC



ANGESAGTE BRANDS

SCHOCO ME!

Zwei Generationen — eine Passion: Caroline und Liz Jeszenszky feiern mit ihrer «schoggiBar» internationalen Erfolg. Edle Schokoladen mit Rosenblüten, Waldbeeren, Merlottrauben und erlesenen Nüssen bilden die Komposition der exklusiven Sweets.

schoggiBar.ch

GANZ SCHÖN SCHARF

Das Zürcher Label «VIU» legt bei seinen Designerbrillen viel Wert auf eine faire Produktion und Nachhaltigkeit. Dank unschlagbarem Style und Preis-Leistungs-Verhältnis angesagt bei Menschen mit Durchblick.

shopviu.com

NACHHALTIGES DESIGN FÜR DEN ALLTAG

«Soeder» ist für Kosmetika, Kleidung, Schmuck und Accessoires bekannt. Die Produkte des hippen Brands sehen nicht nur gut aus, sie werden auch nachhaltig in europäischen Manufakturen produziert und weltweit vertrieben.

soeder.ch

TIGER-FINK — EINE ZÜRCHER TRADITION

Mir ihrem unverwechselbaren Design beglücken die Traditionsfinken seit 1938 Kinder- und Elternherzen. Neben den in Handarbeit hergestellten Hausschuhen gibt es im Store im Seefeld noch jede Menge Kinderspielzeuge aus einer Schweizer Manufaktur.

tiger-fink.ch



FRÜHLINGSERWACHEN UNTER DEN BUCHEN

Ein köstliches Nachtessen mit Blick in die Natur? Der Garten des *Restaurants Buech* bietet ideale Voraussetzungen für einen unvergesslichen Sommerabend. Zauberhaft sind auch die Stuben, die für Privatanlässe von 2 bis 15 Personen exklusiv gemietet werden können.

Reservation: infos@restaurantbuech.ch
Telefon +41 44 915 10 10
restaurantbuech.ch



SCHLATTGUT-METZGETE

Schwein gehabt! Im Oktober und November geniessen Sie Spezialitäten vom hofeigenen Weideschwein im Panorama-Stübli vom *Schlattgut*. Ein Geheimtipp für Metzgete-Liebhaber ...

22./23. Oktober 2021
29./30. Oktober 2021
5./6. November 2021
Psst: Reservieren ist ein Must.
Telefon +41 79 295 90 22 oder +41 44 915 01 68
schlattgut.ch



FÜR ÜBERFLIEGER

Hoch über den Dächern von Zürich thront *THE NEST*. Der Blick vom Dach des *Hotel Storchen* ist auch ohne Cocktail umwerfend. Schliesslich geniessen die Gäste ihren Apéro auf Augenhöhe mit der Sankt-Peter-Turmuh und haben freie Sicht auf den See und die Glarner Alpen.

storchen.ch



VEGAN DIE TOP ADRESSEN

MAISON RAISON

Traditionelle nordafrikanische Mezze kombiniert mit asiatischen Elementen. Ein Genuss.

maison-raison.ch

THE SACRED

Das erste vegane Bio-Restaurant der Schweiz. Die dazugehörige Vegeleria lädt zum veganen Eisvergnügen.

vegelateria.ch

KLE

Variante reiche, elegante Küche, die der Caminada-Schülerin Zizi Hattab bereits 14 Gault-Millau-Punkte beschert hat (im Bild).

restaurantkle.com

MARKTKÜCHE

Marktfrische Zutaten, stilvoll angerichtet und in einem edlen Ambiente serviert, machen die mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Küche zu einem Erlebnis.

marktkueche.ch

HITL

Das älteste vegetarische Restaurant der Welt serviert fleischlose Speisen aus aller Welt, ob à la carte oder am beliebten Buffet.

hitl.ch

BEEUTUT

Hier gibt es ausgewogene, pflanzenbasierte Leckereien als Take-Away oder zum Verweilen in dieser Oase mitten in der Stadt.

beetnut.com

ROOTS

Mit ihren gesunden Bowls und dem Kids-Brunch hat die Restaurantkette das Herz der veganen Community von Zürich erobert.

rootsandfriends.com

FRISCH, FRISCHER, ZÜRCHER MÄRKTE

DER IDYLLISCHE: WOCHENMARKT BÜRKLIPLATZ

WO: Am Ende der Bahnhofstrasse, unter Kastanienbäumen zwischen dem Bankenviertel und dem Zürichsee (im Bild).

WAS: Ob Blumen, Topfpflanzen, Gemüse, regionale Spezialitäten, Bio-Produkte, Exotisches aus aller Welt und frische Pilze — kulinarisch bleiben hier keine Wünsche offen.

WANN: dienstags 6–11 Uhr, freitags 6–11 Uhr, samstags Flohmarkt

zuercher-maerkte.ch/buerkliplatz.html

buerkli-flohmarkt.ch

DER INTERNATIONALE: WOCHENMARKT HELVETIAPLATZ

WO: Im Stadtkreis 4, auch «Chreis Cheib» genannt, treffen sich so viele verschiedene Nationalitäten wie sonst auf keinem Markt.

WAS: Ein bunter Mix aus einheimischen und exotischen Produkten. Typisch schweizerisch ist die Qualität der Produkte und die kompetente Beratung der Marktfahrenden.

WANN: dienstags 6–11 Uhr, freitags 6–11 Uhr, samstags Flohmarkt

zuercher-maerkte.ch/helvetiaplatz.html

flohmarktkanzlei.ch

DER ZENTRALE: WOCHENMARKT RATHAUSBRÜCKE

WO: Direkt beim *Hotel Storchen* auf der Rathausbrücke, auch «Gmüesbrugg» genannt.

WAS: Ein vielfältiges Angebot und hausgemachte Spezialitäten zeichnen diesen Markt im Herzen von Zürich aus.

Er liegt in unmittelbarer Nähe der Bahnhofstrasse und des Niederdorfs.

WANN: samstags 7–12.30 Uhr

zuercher-maerkte.ch/rathausbruecke.html



Bilder: Restaurant Kle, twelverasons.ch, falstaff.ch, TLC



DAS ZÜRICH DER LOCALS

9.00 UHR

Hausgerösteter Kaffeegenuss unter freiem Himmel im «ViCafé» am Münsterhof. The place to be am Morgen.

10.30 UHR

Zeit, den kleinen Hunger zu stillen! Dafür gibt es den Zürcher All-Time-Favoriten: die Truffes-Brioche vom «Sprüngli».

12.00 UHR

In Zürich freut man sich auf den Apéro, daher fällt der Lunch eher kurz aus. Ein Salat aus dem «Food Market im Jelmoli» sorgt für den Frischekick — als Location dienen diverse Grünanlagen und zahlreiche Parkbänke in der Stadt.

14.00 UHR

Retail Therapy! Gemütlich die Bahnhofstrasse entlang flanieren und sich inspirieren lassen.

16.30 UHR

Aperitif o'clock! Unsere Hotspots? Die Klassiker: *Widder Bar*, «Kronenhalle Bar», «Old Crow» (im Bild). Modern und urban: *Barchetta Bar*, *Widder Garage* für Musikliebhaber und «Rooftop» im sechsten Stock des Modissa-Gebäudes an der Bahnhofstrasse.

18.00 UHR

Mitbringsel gesucht? Die beste Blumenauswahl gibts bei «Marsano» — direkt am Paradeplatz.

19.30 UHR

Das typische Zürich-Dinner? Ganz klar, Zürcher Geschnetzeltes. Hotspots dafür sind: «Heugümper», «Zeughauskeller» und die «Boucherie AuGust».

21.30 UHR

After Dinner? Ein Verdauungsspaziergang entlang der Limmat zum See und ein Digestiv in der «Bar am Wasser».

22.30 UHR

«Guet Nacht, Züri»: Am besten schläft es sich mit einem «Bettmümpfeli» aus der Schokoladenfabrik Lindt & Sprüngli — egal ob dunkle Maracaibo-Schokolade oder süsse Milkschokolade.



JA, ICH WILL!

HOCHZEITEN IM WIDDER

Feiern Sie Ihre Hochzeit am Rennweg 7, im Herzen von Zürich. Ob im kleinen Tatzfuss-Stübli, dem lichtdurchfluteten Pavillon oder in der edlen Zunftstube: Das *Widder Hotel* bietet eine unvergessliche Kulisse für Ihren besonderen Tag. Das Brautpaar und die Gäste geniessen einen Rundum-Sorglos-Service und exzellente Gastronomie.

widderhotel.com

Kunst oder Musik? Am liebsten beides?
Bitte sehr: Mit dieser von Klangfarben
nur so schillernden Kulturagenda verschönert
The Living Circle seinen Gästen das 2021.
Darunter zwei Kulturereignisse der Superlative:
der *Klavierwettbewerb Géza Anda*
und der Einzug der *Sammlung Bührle* ins
Kunsthaus Zürich.



Lust auf mehr? Lassen Sie sich von unserer
Eventseite inspirieren. Sie finden dort auch viele
weitere Kulturveranstaltungen.
Ob die Events stattfinden können, ist aufgrund
der Pandemie leider oft erst kurzfristig absehbar.

Der neueste Stand wird auf unserer
Website publiziert.



EIN JAHR VOLLER KUNST

VON ARPEGGIO BIS TREMOLO

Im Wonnemonat Mai findet die 15. Ausgabe des *Concours Géza Anda*
statt. Der internationale Klavierwettbewerb gilt als einer
der härtesten weltweit und hat bereits vielen jungen Ausnahmetalenten
eine Karriere ermöglicht. Das Finale wird live gestreamt.

27. Mai – 5. Juni 2021
geza-anda.ch

DINNER MIT KLAVIERKONZERT

Der *Widdersaal* als Ausstellungssaal und Konzertbühne: Geniessen Sie
ein exklusives Dinner zwischen Kunst und Musik. Richten Sie den
Blick auf seltene Kunstwerke und lauschen Sie den Klavierklängen
eines Gewinners des *Concours Géza Anda*.

30. Juni 2021

EINZUG DER SAMMLUNG BÜHRLE INS KUNSTHAUS

Es ist das Kunstereignis des Jahres: die Eröffnung des
Erweiterungsbaus des Kunsthauses. Die Werke der Sammlung
Emil Bührle werden in eigens für sie entworfenen Sälen
permanent für die Öffentlichkeit zugänglich.

Für Gäste von *The Living Circle* bieten wir exklusive Führungen
durch die Sammlung an. Zudem finden in Zusammenarbeit
mit der Géza Anda-Stiftung und der Bührle-Stiftung regelmässig
öffentliche Konzerte statt.

14. Oktober 2021



Paul Gauguin, «Die Opfergabe», 1902

Bilder: Kunsthaus Zürich, Steinway & Sons, Sammlung Bührle-Stiftung



VEGA-SICILIA



Weine sind erhältlich bei:

MÖVENPICK
WEIN

www.moevenpick-wein.ch

NATURE & LAKE ONE RESORT

MEISTERWERK DER ARCHITEKTUR
Mit der Gondel auf den Monte Tamaro.
Mario Bottas Kapelle Santa Maria degli Angeli vereint
Kunst und Kultur auf besonders gelungene Weise.
montetamaro.ch

EINZIGARTIGES BERGDORF
Das zauberhafte Bosco Gurin ist die einzige
deutschsprachige Gemeinde des Tessins.
Ein lebendiges Erbe der alpinen «Walser»-
Bevölkerung, die vor 700 Jahren aus dem Wallis
eingewandert ist.
bosco-gurin.ch

MIT SPEED NACH ITALIEN
Fahren Sie mit unserem exklusiven
Motorboot Frauscher mit
unglaublichen 400 PS
raus aufs Wasser nach Italien bis
zu den Isole Borromee ...
castellodelsole.com

GIN VON HIER
Perfekt für den Private Beach: ein Cocktail mit dem
hausgemachten Delta-Gin unseres Landwirtschafts-
betriebs *Terreni alla Maggia*. Gemäss Gourmet-
magazin Falstaff der beste Schweizer Gin.
terreniallamaggia.ch

BOGEY, PAR,
BIRDIE ODER EAGLE
Uralte Baumbestände und enge Fairways
verleihen den Golf-Parcours in Locarno und
Ascona ihren eigenwilligen Charakter.
golflocarno.ch

KRAFTORT ÜBERM SEE
Ruhe und Inspiration finden —
hoch über dem Lago Maggiore:
Das Panorama beim Privat-Lunch im
Rustico del Sole ist unschlagbar.
rusticodelsole.ch

SPRUDELN IM GLÜCK
Mit dem Helikopter hinauf zum schönst
gelegenen Open-Air-Whirlpool des
Tessins — in unserem *Rustico del Sole*.
rusticodelsole.ch

PARCO PARADISO
Das ultimative Hideaway
für Gäste des *Castello del Sole* ...
castellodelsole.com

- 1 CASTELLO DEL SOLE
- 2 TERRENI ALLA MAGGIA
- 3 TERRENI-SHOP
- 4 RUSTICO DEL SOLE
- 5 PARCO PARADISO

GIN O'CLOCK!



N°1

PLATZ 1 FÜR UNSEREN
LONDON GIN!

Satte 95 Punkte und somit Platz 1 der diesjährigen Falstaff Gin Trophy erreichte unser Delta Spirits London Gin. Für den Gin kommen zum grössten Teil auf der eigenen Farm und in deren unmittelbarer Umgebung angebaute Botanicals zum Einsatz, die das mediterrane Flair der Landschaft auf perfekte Art einfangen: Tessiner Wacholder, Melisse, Salbei, Gurke und sogar Yuzu aus lokalem Anbau.
shop.terreniallamaggia.ch



Stecken Giuseppe Spagnuolo und Fabio Del Pietro ihre Köpfe zusammen, ist ein neues Produkt von *Terreni alla Maggia* meist nicht weit. So war es schon bei Whisky, Grappa, Nocino und Co. Ihr neuester Wurf: der London Dry Gin «Delta Spirits».

Zur Begrüssung streckt uns Giuseppe Spagnuolo wortlos seine Hand entgegen. Darauf liegt ein Häufchen schwarzer Beeren, das er eben vom Strauch zu seinen Füssen gepflückt hat. «50 Gramm Wacholder, das reicht für einen Liter unseres «Delta Spirits», sagt der Önologe lächelnd. Natürlich ist das nur die halbe Wahrheit. Im neuesten Produkt von *Terreni alla Maggia* steckt weit mehr. Viel Experimentierlust, Leidenschaft und eine grosse Portion Geduld.

Wir stehen am Verbindungsweg zwischen dem *Castello del Sole* und dem Landwirtschaftsbetrieb *Terreni alla Maggia*. Hier wachsen entlang eines Weizenfeldes seit 2017 eine Reihe Wacholderbüsche. Der unscheinbare, struppige Strauch ist ein echtes Allroundtalent. Nicht nur Vögel oder Bienen und andere Insekten mögen die Pflanze, die mehrere hundert Jahre alt und je nach Standort zu einem grossen Baum werden kann. Der charakteristische Geschmack der Beeren macht sie auch zu beliebten Begleitern von Sauerkraut oder Wildgerichten. Ihre wahre Bestimmung finden die hocharomatischen Beeren der Zypressengewächse jedoch als edles Destillat: Gin.

Eigentlich ist Giuseppe Spagnuolos Fachgebiet ja der Wein. Doch der ausgewiesene Önologe wagt sich nebenbei liebend gerne in unbekannte Gefilde, braut Bier und produziert Nocino, Grappa und Whisky. «Was uns noch fehlte, war der Klassiker unter den Spirituosen: Gin.» Mit den ersten Versuchen startete er schon vor einigen Jahren. «Es war ein aufregender Prozess», erinnert sich Fabio Del Pietro. Sie kauften eine kleine Destille und begannen zu experimentieren. «Kopf- und Basisnoten bei einem Gin stehen fest, in der Mitte kann man mit den Aromen spielen. Dabei haben wir uns ganz auf unsere Nasen, Gaumen und unser Gefühl verlassen.»



«Gin ist enorm vielseitig. Zudem fördert er den Geschmack anderer Cocktailzutaten, anstatt ihn zu überdecken. Das macht ihn zur wichtigsten Spirituose jeder Cocktailbar. Wir freuen uns sehr, den Gästen nun unseren eigenen Gin servieren zu können. Dafür haben wir drei neue Cocktails entwickelt: «Figaro e Belinda» — ein Hit, nicht nur wegen dem stylischen Kupferbecher, in dem wir ihn servieren. «Negroni alla Maggia», der klassisch aus dem Facettenglas getrunken wird. Und schliesslich «Smash in Cortile» mit intensivem Basilikumgeschmack. Mein Favorit! Unsere neuen Cocktails haben im Sommer den beliebten Aperol Spritz von der Spitze klar verdrängt. Ist es nicht wunderbar, dass die Zutaten aus unserem Garten stammen?»
Noemi Marras, Bar

Offensichtlich gilt auch beim Schnapsbrennen: Probieren geht über Studieren. Dass Gin zu den beliebtesten Spirituosen gehört, merkten die Produzenten von «Delta Spirits» rasch. Kaum kam er letztes Jahr auf den Markt, stieg die Nachfrage stetig an, sodass die Produktion von 250 Liter auf 1000 angehoben wurde. Für diese Menge reicht der Ertrag der bisher angebauten Sträucher noch nicht aus, darum muss Wacholder zusätzlich aus Italien eingekauft werden. «Aus rein biologischem Anbau, versteht sich», betont Giuseppe Spagnuolo. Das kommt nicht von ungefähr. Ab 2021 stellt *Terreni alla Maggia* seine gesamte Produktion auf nachhaltige Landwirtschaft um.

Jetzt, Ende Sommer, werden die Wacholderbeeren geerntet und zusammen mit Melisse, Gurke und der asiatischen Zitrusfrucht Yuzu zwei Monate in Alkohol eingelegt. Die restlichen Botanicals — Fachjargon für die Zutaten — werden separat destilliert und anschliessend beigefügt. «So können wir garantieren, dass der einzigartige Geschmack, der ja den Wiedererkennungswert ausmacht, erhalten bleibt.» Auf die Frage, welche Kräuter, Gewürze oder Früchte dem «Delta Spirits» denn seine unvergleichliche Note geben, hebt Fabio Del Pietro vielsagend die Augenbrauen: «Das Rezept halten wir so geheim wie die Appenzeller ihr Rezept für den Käse.» *Anina Rether*

castellodelsole.com

IN 33 MINUTEN ZUM SELBSTGEMACHTEN COCKTAIL

Shaken oder rühren, Kirsche oder Kiwi, Crushed Ice oder Eiswürfel? Unsere Barchefes Giovanna, Maurizio und Samuele führen Sie ein in die faszinierende Welt der Cocktails. Mixen Sie aussergewöhnliche Cocktails mit Zutaten, die alle in unserem Garten oder auf unseren Feldern wachsen. Um damit aufs Leben anzustossen, müssen Sie nur 33 Minuten warten — salute!

UNSERE GIN-REZEPTE FÜR IHRE HAUSBAR



FIGARO E BELINDA
 4 cl London Gin
Delta Spirits
Terreni alla Maggia
 2 cl Passionsfruchtsaft
 1 Ginger Ale



SMASH IN CORTILE
 4 cl London Gin
Delta Spirits
Terreni alla Maggia
 2 cl Dodo Sirup
 Saft von ½ Limette
 1 Ginger Beer

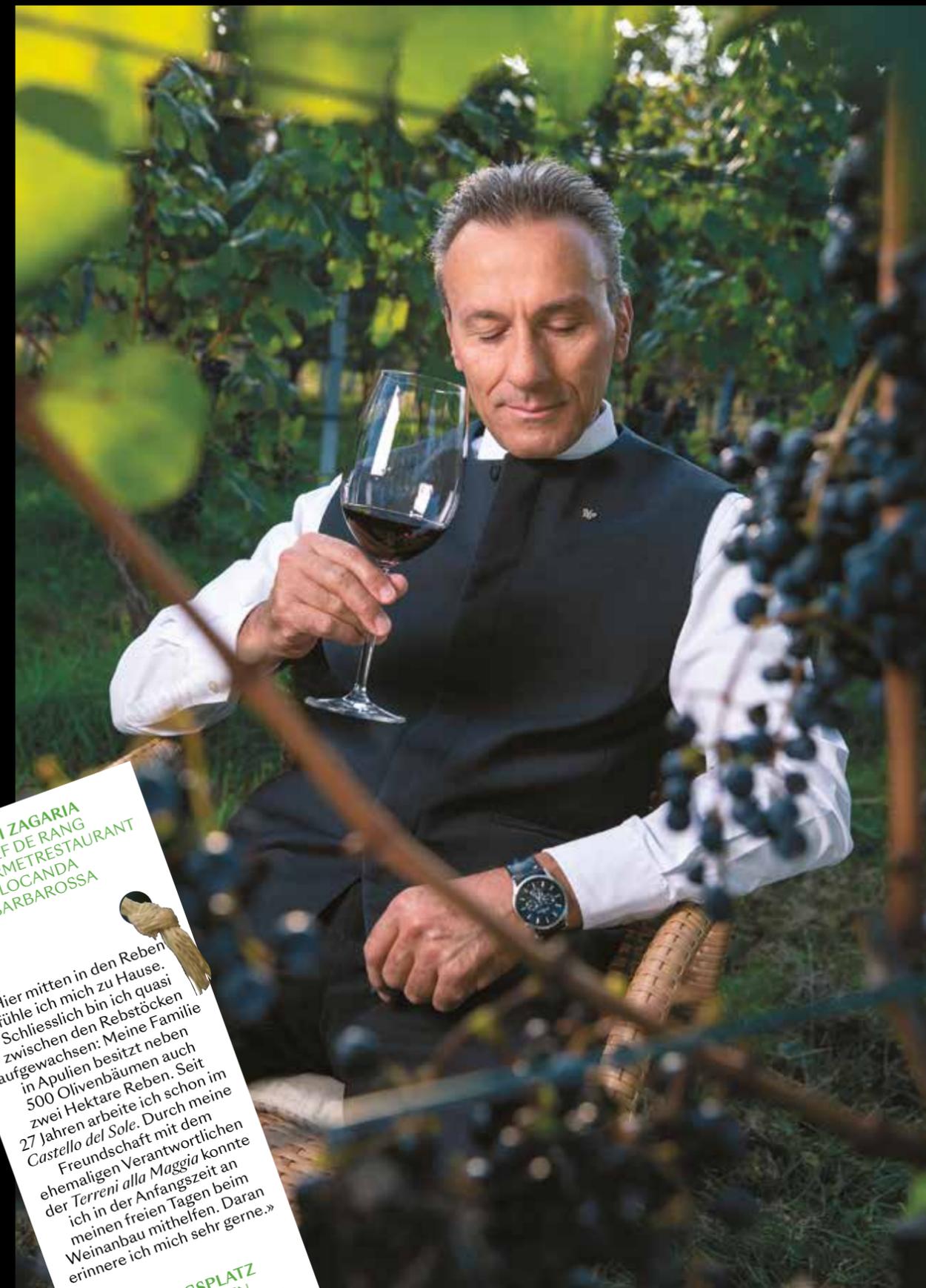


NEGRONI ALLA MAGGIA
 2 cl London Gin
Delta Spirits
Terreni alla Maggia
 2 cl Campari
 2 cl Cocchi

HIDDEN PLACES

Fotografie: Marco Zanoni

Unermüdlich und still werken sie im Hintergrund, immer mit dem Ziel vor Augen, den Gästen des *Castello del Sole* einen unvergesslichen Aufenthalt zu ermöglichen. Langjährige Mitarbeitende zeigen ihre Lieblingsplätze auf dem Gelände am Lago Maggiore. Ein Streifzug durch die Parkanlage mit spannenden Ein- und Ausblicken.



LUIGI ZAGARIA
CHEF DE RANG
IM GOURMETRESTAURANT
LOCANDA
BARBAROSSA

«Hier mitten in den Reben fühle ich mich zu Hause. Schliesslich bin ich quasi zwischen den Rebstöcken aufgewachsen: Meine Familie in Apulien besitzt neben 500 Olivenbäumen auch zwei Hektare Reben. Seit 27 Jahren arbeite ich schon im *Castello del Sole*. Durch meine Freundschaft mit dem ehemaligen Verantwortlichen der *Terreni alla Maggia* konnte ich in der Anfangszeit an meinen freien Tagen beim Weinanbau mithelfen. Daran erinnere ich mich sehr gerne.»

LIEBLINGSPLATZ
REBEN IN DEN
TERRENI ALLA MAGGIA



**SAMUELE ALOISI
STRANDCHEF**

«Als Südtaliener ist das Meer mein Sehnsuchtsort. Auch wenn es in Ascona weit weg ist, der Lago Maggiore ist ein wunderbarer Ersatz. Ich habe das Glück, als Strandchef dort meine Arbeitszeit zu verbringen, wo ich am liebsten bin: am Strand und auf dem Wasser. Mit tollen Gästen, feinen Cocktails und einem unvergleichlichen Blick auf die Landschaft. Wenn ich mit dem Frauscher unterwegs bin und Gäste begleite, vergesse ich die Welt um mich herum. Und manchmal stelle ich mir vor, wie es wäre, ein solches Traumboot selbst zu besitzen. Bis es soweit ist, genieße ich es, davon zu träumen.»

**LIEBLINGSPLATZ
FRAUSCHER-
MOTORBOOT**



**FRANZISKA RECHSTEINER
HUMAN
RESOURCES
MANAGER**

«Seit über 25 Jahren gehöre ich zum Team des *Castello del Sole*, ich bin schon fast Teil des Inventars. Bis heute bin ich immer wieder von Neuem fasziniert von der Ruhe und Weite, die unser Hotel umgibt. Als naturverbundener Mensch bin ich am liebsten am Rande des Reisfeldes unter dem Blätterdach der grossen Buche. Umgeben von blühenden Apfel-, Pfirsich- und Zwetschgenbäumen ist der Carpino-Tisch im Frühling für mich einer der schönsten Orte. Es wäre ein Traum, wenn ich zu Hause in meinem Garten einen so grossen Tisch hätte, um mit Familie und Freunden herrliche Feste zu feiern.»

**LIEBLINGSPLATZ
CARPINO-TISCH**

DANIELE SARDELLA
MÂTRE IN DEN
RESTAURANTS
TRE STAGIONI
UND PARCO SALEGGI

«Ob Pool, See, Fluss oder Meer – Wasser zieht mich magisch an. Kein Wunder, schliesslich habe ich mein ganzes Leben in seiner Nähe verbracht. In Luino aufgewachsen, spielte ich als Kind am Ufer des Lago Maggiore. Später arbeitete ich zwanzig Jahre in einem Hotel an der Küste von Südfrankreich. Nun bin ich die fünfte Saison im *Castello del Sole* – und wieder zurück in meiner Heimat. Im Sommer gehe ich regelmässig in der Maggia oder im See schwimmen. Wenn es dafür zeitlich nicht reicht, träume ich bei einem Aperol Spritz an der Poolbar vor mich hin. Der Blick in den grossen Garten bis zu den Bergen und zum See ist unvergleichlich.»

LIEBLINGSPLATZ
POOLBAR



STEPHANIE AMBROS
FRONT OFFICE
MANAGER

«Da ich an der Rezeption, also meist im Gebäude arbeite, ist für mich der Blick auf den See jedes Mal etwas ganz Besonderes. Auf der Wiese nebenan habe ich in meinem ersten Jahr eine Hochzeit organisiert. Das war ein magischer Moment. Seither ist mir dieser Ort ganz besonders ans Herz gewachsen. Die Liegewiese ist für mich der perfekte Platz zum Träumen. Ich liebe die Vorstellung, den Tag hier zu verbringen und mich ganz in einen Krimi zu vertiefen, so wie ich es meist in meinen Ferien mache.»

LIEBLINGSPLATZ
LIEGEWIESE AM STRAND

HIGH TECH

Dank dem warmen Klima ist das Maggital besonders fruchtbar — die Krux:
Das gilt nicht nur für die Landwirtschaft. Seit der Betrieb die langfristige
Umstellung auf einen Biobauernhof eingeleitet hat, schießt auch das Unkraut aus dem Boden.
Dem geht auf den *Terreni alla Maggia* nun ein satellitengesteuertes GPS an den Kragen.

Fotografie: Marco Zanoni

Hoch über dem Maggia-Delta zieht ein Schwarzmilan lautlos seine Kreise. Markus Giger wirft einen kurzen Blick in den Himmel: «Ob der wohl aus der benachbarten Falknerei ausgebüxt ist?» Der Ackerbauleiter von *Terreni alla Maggia* schmunzelt über seinen kleinen Scherz. Er ist bester Laune. Zusammen mit seinem Mitarbeiter Daniele Pedrazzini hat er eben den Zustand des vier Hektar grossen Reisfeldes an der Maggia bei Locarno kontrolliert: Körner von der Rispe gezogen, mit dem Daumennagel die Spelze gespalten und das darin geschützte Korn fachmännisch inspiziert. Der Reis ist gesund und in wenigen Tagen reif für die Ernte. Soweit so erfreulich. Zum Strahlen bringt Markus Giger heute Morgen jedoch nicht das, was gedeiht, sondern was auf seinem Feld nicht — oder kaum — gewachsen ist: Unkraut.

Seit 24 Jahren baut der erfahrene Landwirt auf den *Terreni alla Maggia* Reis an. Als erster in der gesamten Schweiz. Es war ein Wagnis, erinnert sich der 60-Jährige an die Anfangszeit. Denn die Sorte «Loto» wird im Trockenanbau kultiviert. Das hat den Vorteil, dass nur 60 Prozent der beim Nassanbau nötigen Wassermenge gebraucht wird. Vor allem aber wird kein Treibhausgas freigesetzt, das in gefluteten Feldern aufgrund der sauerstoffarmen Bedingungen entsteht. Doch bei allen ökologischen Vorteilen gibt es einen grossen Nachteil, der Markus Giger zeitweise den Schlaf raubt: Ohne stehendes Wasser kann sich Unkraut ungestört ausbreiten.

«Der direkte Kontakt mit dem Boden, der Erde und dem Saatgut ist trotz Technik sehr wichtig.»
Markus Giger

Was tun? Jäten von Hand ist bei 80 Hektaren Reisfeldern keine Option. Auch Schädlingsbekämpfungsmittel kommen nicht mehr infrage, seit der Betrieb die langfristige Umstellung auf einen Biobauernhof eingeleitet hat. «In den Reben verwenden wir bereits seit sechs Jahren keine Herbizide mehr. Auch bei unserer Polenta sammeln wir seit Längerem gute Erfahrungen ohne den Einsatz von Chemie», erklärt Giger. Beim Reis sei die Umstellung jedoch um einiges schwieriger. Die Kulturpflanze wächst niedriger als Weizen oder Mais, deshalb kann das Unkraut ungehindert zwischen den Ähren hochwachsen. Das stellt den Landwirt bei der Ernte mit dem Mähdrescher vor erhebliche Schwierigkeiten.



Eine altbewährte Massnahme ist der Kulturwechsel, der den Boden resistenter gegen Unkraut macht. Das weiss auch Giger und so hat er letztes Jahr mit einem befreundeten Bauern ein Tauschgeschäft gemacht. «Wir benutzten seinen Acker für unseren Reisanbau, er säte auf unserem Feld Kartoffeln. Da wir nun aber auf Bio umstellen und er nicht, ist das in Zukunft nicht mehr möglich.»

Weiss der Mensch nicht weiter, kann die Technik helfen. Auch in der Landwirtschaft. Und so ist auf den *Terreni alla Maggia* seit Kurzem ein GPS für die mechanische Entfernung des Unkrauts zuständig. Und das geht so: Vorbei die Zeiten, da Markus Giger den ganzen langen Arbeitstag auf seinem Traktor sass und in schwierigem Gelände versuchte, gerade Furchen für die Aussaat zu pflügen. Das satellitengesteuerte GPS misst das ganze Feld auf den Zentimeter genau aus. Zudem berechnet der Computer die exakte Tiefe und Breite der Furchen, die je nach Saatgut unterschiedlich sind. Wie von Geisterhand gelenkt, zieht der Traktor nun schnurgerade Bahnen. Die Auswirkungen dieser Präzisionsarbeit zeigen sich, sobald der Reis — und damit auch das Unkraut — anfängt zu wachsen. Die Jätmaschine arbeitet mit den gleichen Daten wie zuvor die Saatmaschine. So kann das zwischen den Ähren gewachsene Unkraut sorgfältig eliminiert werden, ohne dass die Reifen den wachsenden Reis beschädigen. «Und wir können freihändig am Steuer sitzen und ihr bei der Arbeit zusehen», sagt Markus Giger lachend.

Schädlingsbekämpfungsmittel kommen nicht mehr infrage, seit der Betrieb *Terreni alla Maggia* die langfristige Umstellung auf einen Biohof eingeleitet hat.

In der Landwirtschaft ist es wie in anderen Berufen: Der Computer übernimmt immer mehr Arbeiten. Die heutige Generation von Maschinen wird am Abend mit Daten gefüttert und am nächsten Morgen machen sie sich von selbst auf den Weg zum Acker. Markus Giger schätzt die damit einhergehenden Arbeitserleichterungen enorm. «Trotzdem ist mir der direkte Kontakt mit dem Boden, der Erde, dem Saatgut sehr wichtig.» Und GPS hin oder her, Traktorfahren macht ihm noch immer gleich viel Spass wie damals, als er mit 19 Jahren bei *Terreni alla Maggia* angefangen hat. *Anina Rether*
terreniallamaggia.ch



GASTGEBER DES JAHRES

Sergio Bassi, als Maitre sind Sie eine Schlüsselfigur zwischen Küche und Gästen und tragen viel zu einem perfekten Restaurantbesuch bei. Was bedeutet Ihnen die Auszeichnung «Gastgeber des Jahres»? Persönlich macht mich das sehr stolz. Ich lege meine ganze Leidenschaft in meine Arbeit. Dass das nicht nur gesehen, sondern auch gewürdigt wird, ist schön und spornt mich an. Schliesslich will ich mich dieser Auszeichnung auch in Zukunft würdig erweisen.

Ein guter Gastgeber ist aufmerksam, kompetent und entspannt. Sie setzen dem das i-Tüpfelchen auf. Verraten Sie uns Ihr Geheimnis? Mein Team und ich versuchen, den Gästen immer einen Tick mehr zu geben, als sie erwarten. Die Ansprüche an einen Besuch in unserem Restaurant sind hoch. Wenn es uns gelingt, diese noch zu übertreffen, sind die Gäste glücklich — und ich bin es auch.

Der Teufel liegt im Detail — besonders in der Gourmetgastronomie. Worauf legen Sie besonderen Wert im Umgang mit Ihren Gästen? Einerseits sind wir die Botschafter der Küche. Andererseits kümmern wir uns darum, dass sich unsere Gäste wohl fühlen. Es gibt solche, die sind schon mit einem guten Wort oder einem Lächeln glücklich. Andere suchen eine kulinarische Erfahrung und erwarten von mir hohe Fachkompetenz und detaillierte Erklärungen zu den Gerichten und Weinen. Meine tägliche Herausforderung ist es, diese unterschiedlichen Bedürfnisse zu erkennen und entsprechend zu erfüllen.

Als langjähriger Restaurantleiter kennen Sie Ihre Stammgäste gut. Wie finden Sie die Balance zwischen Vertrautheit und Diskretion? Diskretion ist in unserem Beruf eine Selbstverständlichkeit. Wir haben Gäste, die einen unkomplizierten Umgang schätzen. Doch auch wenn ich mit einigen per Du bin, vergesse ich niemals meine Aufgabe als Gastgeber.

Ihre Aufgaben sind vielfältig, der Anspruch der Gäste ist hoch. Was ist das Schönste an Ihrer Arbeit? Vor jedem Service bereite ich mich mit der Gästekartei und meinen privaten Notizen vor. Eine Art geistiges Mise en Place, das mir hilft, ihnen ein rundum perfektes Erlebnis zu ermöglichen. Wenn die Gäste nach ihrem Besuch bei uns zufrieden sind und wiederkommen, bin ich glücklich. Interview: Anina Rether

Sergio Bassi, Maitre in der *Locanda Barbarossa*, ist vom Schweizer Gourmetführer Gault Millau zum «Gastgeber des Jahres» gekürt worden. Wie kein Zweiter gelingt es ihm, gemeinsam mit Küchenchef Mattias Rook den Gästen im *Castello del Sole* ein kulinarisches Erlebnis der Sonderklasse zu bieten.



GRÜNER MICHELIN-STERN FÜR MATTIAS ROOK

Neuer Stern am Kulinarik-Himmel des *Castello del Sole*: Neben 18 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern erhält Mattias Rook in diesem Jahr eine weitere Auszeichnung: den Grünen Stern. Die Neuheit im Schweizer Guide Michelin 2021 ehrt Restaurants, deren Fokus neben kulinarischen Feinheiten vor allem auf Nachhaltigkeit liegt.



LARS LÖWEN

DER 38-JÄHRIGE VIZEDIREKTOR UND F&B MANAGER DES CASTELLO DEL SOLE WÄRE GERNE AUCH WINZER GEWORDEN UND LEBT IN LOSONE.

Wo er am liebsten seine Freizeit verbringt: in der Region, wo es so viele Sachen und Orte zu entdecken gibt

Was andere über ihn sagen: ehrlich, korrekt, ruhig, guter Zuhörer — und Organisationstalent

Worauf er stolz ist: auf seine Familie und Freunde, mit denen er immer reden kann und die er bei wichtigen Entscheidungen um Rat fragt

Wenn er nochmals von vorne beginne könnte, dann ... würde er wahrscheinlich Winzer werden

Ein Wunsch, den er sich gerne erfüllen würde: Fussballstadien von Manchester, Barcelona oder Dortmund während eines Live-Spiels besuchen

Wo er zur Ruhe kommt: im Kreis der Familie, aber auch allein zu Hause

Sein persönlicher Geheimtipp in der Region: ein Felsvorsprung oberhalb von Losone, der nur zu Fuss erreichbar ist und von wo man bis zum Maggiatal sieht

LIFE & STYLE IM SÜDEN



Als Queen im Süden: Die Liste der Erlebnisse rund um das Castello del Sole und Terreni alla Maggia ist lang. Entdecken Sie unsere «Best of».

TOP RESTAURANTS MIT SEEBLICK

EINE DER SCHÖNSTEN TERRASSEN IM LOCARNESE

Cristian empfängt und betreut die Gäste, Luca zaubert in der Küche des «Ristorante al Braciere». Die beiden Brüder übernahmen von Mamma Ivana Fabbro in vierter Generation die traumhaft gelegene Pension in Ronco oberhalb von Ascona. ph-elisabetta.ch

IM HAFEN VON MINUSIO

FischliebhaberInnen sind hier goldrichtig. Mit Blick auf die Boote sind die Gerichte von Monica Poroli und Luciano Badini ein doppelter Genuss. Neben Spezialitäten aus frischen Süß- und Salzwasserfischen werden im «Ristorante L'Approdo» auch hausgemachte Teigwaren und Fleischgerichte serviert. lapprodo.ch

EIN PANORAMA DER EXTRAKLASSE

Seit über 41 Jahren beglückt die «Osteria Borei» ihre Gäste mit gekonnter Hausfrauenkost, erlesenen Weinen und einer Rundumsicht, die schwer zu toppen ist. Auf 800 Metern oberhalb von Brissago gelegen, gehört das Grotto dank seiner Aussicht zu den beliebtesten im Kanton. osteriaborei.ch

MERCATI, MERCATI, MERCATI...

AN DER SEEPROMENADE VON ASCONA

WO: Direkt am idyllischen Ufer (1)

WAS: Neben lokalen Käseprodukten, Wurstwaren, Kuchen oder Wein, ist hier auch das heimische Handwerk gut vertreten: von Selbstgestricktem über Selbstgeschchnittes bis zu Accessoires und Skulpturen aus dem berühmten Tessiner Granit, der in der Geschichte der Architektur und der Kunst wohl bekannt ist.

WANN: dienstags, ganztags von April bis Oktober
ascona-locarno.com

DOWNTOWN LOCARNO

WO: Auf der majestätischen Piazza Grande (2)

WAS: Das Angebot umfasst Käsespezialitäten, Honig aus der Region, Eier, Früchte, Gebäck, Würste und Gemüse. Auch handwerkliche Erzeugnisse aus Holz, Stein oder Keramik sind zu finden. Besonderheit:

Occasionsartikel wie Schallplatten, Bilder, Bücher, Tonträger und Kleider.

WANN: donnerstags 9–17 Uhr
ascona-locarno.com

IM HISTORISCHEN ZENTRUM VON BELLINZONA

WO: Vor der Stiftskirche Pietro e Stefano (3)

WAS: Saisonale Früchte und Gemüse, Spezialitäten, Feinkostprodukte, Käse aus den umliegenden Tälern, Tessiner Brot, aber auch Schmuckstücke, Kleidung, Eisenwaren und handwerkliche Produkte, die teilweise vor Ort hergestellt werden.

WANN: samstags 7.30–13 Uhr
bellinzonese-altoticino.ch

KLEIN, ABER FEIN IN SONOGNO

WO: Piazza von Sonogno

WAS: Handwerk (4) und lokale gastronomische Produkte aus dem Verzascatal.

WANN: sonntags 11–16 Uhr, nur bei schönem Wetter
sonogno.ch

EINEN AUSFLUG WERT NACH LUGANO

WO: Piazza San Rocco (5)

WAS: Vor allem kleine Bauernbetriebe bieten ihre selbstgemachten, frischen Produkte feil. Die Palette reicht von Käse über Wurstwaren bis hin zu Wein und Grappa.

WANN: dienstags und freitags 7.30–14.30 Uhr
lugano.ch





EIN TAG IM SOPRACENERI

9.00 UHR

Auf einen Cappuccino und eine Brioche in die «Pasticceria Marnin» auf der Piazza Sant'Antonio in Locarno. So lässt sich das Erwachen der Stadt besonders genüsslich beobachten.

10.00 UHR

Gemütlicher Schaufensterbummel durch die Altstadt von Locarno. An schönen Boutiquen und edlen Geschäften mangelt es wahrlich nicht.

11.00 UHR

Schöne Fahrt mit dem Auto oder Bus nach Sonogno im Verzascatal.

12.30 UHR

Mittagessen im typischen Tessiner «Grotto Efra» in Sonogno. Serviert werden Polenta vom Feuer, einheimische Würste und dazu ein Boccalino mit feinem Tessiner Wein.

15.00 UHR

Sonogno ist das letzte Dorf im Verzascatal. Für Autos gehts hier nicht mehr weiter. Aber zu Fuss. Nach dem feinen Mittagessen empfiehlt sich ein Spaziergang dem Fluss entlang bis zum romantischen Wasserfall Cascata della Froda.

17.30 UHR

Rückfahrt zum Lago Maggiore.

18.30 UHR

Strandfeeling pur: Bei einem Apéro am Lido Vira Gambarogno lässt sich der Tag wunderbar ausklingen. Der Strand befindet sich auf einem Delta des Flusses Vadina.

20.00 UHR

Ausgeruht, aber hungrig? Auf der Rückfahrt nach Locarno bietet sich ein Abstecher ins Ristorante «Lago Maggiore» in Tenero an. Auch Veganer und Vegetarier werden hier satt und glücklich.



KIDS...

FÜR HUMORVOLLE

Ob in hauseigenen Produktionen mit Schauspielschülern oder in Aufführungen auswärtiger Künstler: Im «Teatro Dimitri» (im Bild) gibt es immer etwas zu lachen. Die Welt von Clown Dimitri ist voll subtilem Humor, der Erwachsene wie Kinder mitten ins Herz trifft.

teatrodimitri.ch

FÜR VOGELFREUNDE I

Im Mündungsgebiet der Flüsse Ticino und Verzasca liegt das Vogelschutzgebiet «Bolle di Magadino». Ursprünglich Teil des Umschwungs des *Castello del Sole*, wurde es von der Besitzerfamilie einem Schutzzweck zugeführt. Heute gilt es als eines der wertvollsten Auengebiete der Schweiz. Auf den Naturlehrpfaden erfahren die Kinder Spannendes über Flora und Fauna der Bolle, ohne ihre natürlichen Bewohner allzu sehr zu stören. Im Frühling ist das Gebiet ein beliebter Zwischenhalt für eine grosse Zahl an Zugvögeln.

bolledimagadino.com

FÜR SPIELFREUDIGE

Lehrreich und vergnüglich sind die Spiele, die auf dem 1,2 Kilometer langen Spielweg in der Bergregion Cardada Cimetta durch den schattigen Wald führen. Abenteuerlustige besuchen das Indianerdorf im Wäldchen zwischen der Seilbahn- und der Sesselliftstation und toben sich danach auf dem Spielplatz aus. Herrliche Aussicht über das gesamte Locarnese und die beiden Extrem-Punkte der Schweiz: den tiefsten, der Wasserspiegel des Lago Maggiore, und den höchsten, die Dufourspitze im Monte-Rosa-Massiv.

cardada.ch



FÜR SPORTLICHE

Über 6000 Griffe und hunderte Routen für Anfänger, Profis, Kinder oder Erwachsene: Das Kletterzentrum «Evolution» bietet leidenschaftlichen Kletterern und solchen, die es werden wollen, ideale Bedingungen.

evolutioncenter.ch



FÜR VOGELFREUNDE II

So nah kommt man Adler, Falken, Eulen und Geier kaum je wieder. Die Vorstellung der «Falconeria» bietet neben der spektakulären Unterhaltungsshow auch viel Wissenswertes rund um Greifvögel und Co.

falconeria.ch

FÜR ABENTEURER

Spaziergang? Langweilig. Schatzsuche? Spannend! Kinder entdecken auf den Brissago-Inseln einen Piratenschatz, lösen auf dem Wanderberg Cardada Rätsel und entdecken auf Spaziergängen durch Locarno und Ascona gut verborgene Geheimnisse. So wird der Ausflug garantiert zum Familienspass.

ascona-locarno.com

FÜR SCHWINDELFREIE

Wie sieht die Welt vom Blätterdach der Bäume aus? Dank aufgehängter Seile und Plattformen aus Holz und Seilen können Kinder gut gesichert unterschiedliche Seilpark-Parcours zwischen den Bäumen absolvieren.

parcoavventura.ch

FÜR ZUGFANS

Original nachgebaute Züge im Massstab 1:8 und 1:11 fahren Eisenbahnbegeisterte durch eine schöne Gartenanlage in Minusio Mappo, direkt am Ufer des Lago Maggiore. Die Kleinen vergnügen sich auf dem Spielplatz mit Modelleisenbahnen, die Grossen besuchen eine Ausstellung zur Bahngeschichte.

ataf.ch





OUR PACKAGES

REITSCHULE FÜR KINDER

«Das Glück der Erde liegt auf dem Rücken der Pferde». In der Scuderia alle Gerre in Losone sind **KINDER VON 8 BIS 12 JAHREN** herzlich willkommen. Unter professioneller Aufsicht lernen die Kids die Pflege und den Umgang mit Ponys und Pferden, bevor es dann zur Reitstunde geht. Reiterfahrung ist nicht nötig. Vier Tage Reitkurs, Reitunterricht und Pferdepflege inklusive Transfer vom Hotel und Snack.

TENNIS-CAMP 2021

Spiel, Satz, Sieg? Mit Tipps vom Profi kein Problem! Machen Sie sich für die kommende Saison fit mit **DAVIS-CUP-SIEGER MARCO CHIUDINELLI**. Die Weltnummer 52 feilt während elf Tennisstunden an Ihrem technischen und taktischen Können, ganz unabhängig von Spielniveau und Altersklasse. Vom Hobby- bis hin zum ambitionierten Turnierspieler – wir freuen uns, Sie im April und im Oktober bei Ihren Vorbereitungen für die kommende Tennissaison mit Profi-Know-how, Fünfstern-Superior-Service und Parkidylle unterstützen zu dürfen.

FASZINATION FLIEGENFISCHEN

Die Flüsse und Bergseen des Tessins sind ein wahres Fischerparadies. Lassen Sie sich von **EXPERTE MAURO GUIDALI** und seiner Crew in die faszinierende Welt des Fliegenfischens einführen. Anfänger erhalten Einblicke in die Wurftechnik, Flusskunde und üben erste Würfe. Erfahrene Fliegenfischer lernen neue Gewässer und versteckte Orte kennen, wo sonst keiner hinkommt. Die Ausrüstung kann übers Hotel gemietet werden. Angebot für Neulinge: 4 Nächte, 3 Tage Fliegenfischen mit privatem Guide (2 Tage Üben im Park und am Fluss Maggia, 1 Tag Ausflug ins Val Lavizzara mit Picknick am Fluss). Fortgeschrittene können den Private Guide und das Patent tageweise buchen.

castellodelsole.com/de/packages



WELLNESS KORYPHÄE

Die Wellness-Spezialistin **SABINE KAUKER** hat ihre Treatments weltweit in namhaften Resorts wie dem «Six Senses» angeboten.

Ihr ganzheitlicher Ansatz basiert auf jahrelanger intuitiver Heilungserfahrung. In einem kostenlosen Vorgespräch bestimmt die Spezialistin zusammen mit Ihnen Ihre individuellen Wellnessziele und empfiehlt Ihnen im Anschluss daran die am besten geeignete Heilmethode.

Neben Sabine Kaukers erfolgreichem *Signatur Treatment TCM* stehen Behandlungen wie Meridian Massage & Chakra Balancing, Fussreflexzonen-Massage, Detox-Treatments und Reiki-Trainings auf dem Programm.

Wir freuen uns, dass sie unseren Gästen 2021 für zwei Aufenthalte von zwei bzw. drei Wochen im Spa exklusiv zur Verfügung steht. castellodelsole.com



Bilder: iStock, TLC

FRESH FROM THE SWISS ALPS.



Dedicated to leading bars & restaurants worldwide.

Gstaad St. Moritz
Zurich Geneva Paris Saint-Tropez Berlin Manila
www.swissmountainspring.ch



IL QUERCETO
2016
Concours Mondial de Bruxelles:
 Grand Médaille d'Or mit der Erwähnung
 «Swiss Merlot Revelation»
Mondial du Merlot Schweiz:
 Goldmedaille
Grand Prix du Vin Suisse:
 Goldmedaille



IL GIUBILEO
2017
Grand Prix du Vin Suisse:
 Goldmedaille
Concours Mondial de Bruxelles:
 Silbermedaille
International Wine Challenge Wien:
 Silbermedaille



MELODIA
2017
Concours Mondial de Bruxelles:
 Silbermedaille



LE LEPRE BLACK
2018
International Wine Challenge Wien:
 «Seal of Approval»



KERNER TICINO
2019
International Wine Challenge Wien:
 Silbermedaille



DELTA SPIRITS LONDON GIN
Falstaff Gin Trophy Österreich: beste Bewertung für «London Gin» und bester Gin mit einer Punktzahl von 95 von 100 Punkten

GEWINNER!

DAS WEINGUT UND SEINE HERAUSRAGENDEN GEWÄCHSE

Die *Terreni alla Maggia* starten durch: So ist das Weingut von GaultMillau in die Auswahl der 150 besten Schweizer Winzer aufgenommen worden. Es gehört damit zu den 26 Newcomern auf der Liste, die neu 150 statt 125 unschlagbare Winzer feiert. Dies nicht zuletzt, weil die Schweizer Weinlandschaft von Jahr zu Jahr besser wird.

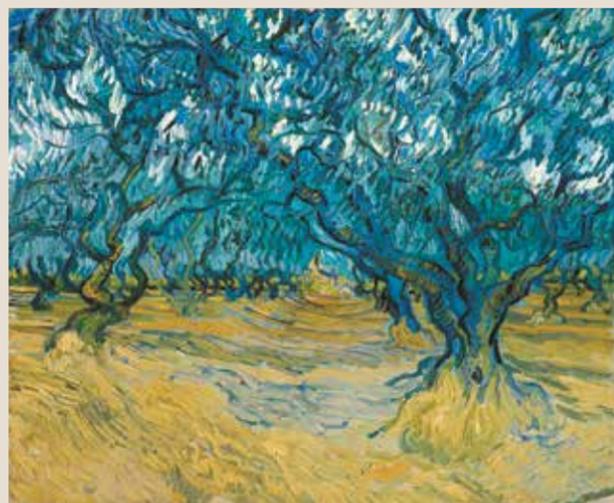
«Auch die *Terreni alla Maggia* werden nicht ruhen, noch raffiniertere Produkte und edelste Gewächse heranzuzüchten», erklärt Fabio Del Pietro, Geschäftsführer des Weinguts. Und dass das Weingut im Maggia-Delta herausragende Arbeit macht, beweist auch der Medallensegen, den die Weinmacher im 2020 heimbrachten.

Der neue Delta Spirits London Gin (siehe auch Reportage ab Seite 90) holte bei der Falstaff Gin Trophy in Österreich die beste Bewertung mit einer Punktzahl von 95 von 100 Punkten.

shop.terreniallamaggia.ch



Bilder TLC, Stefania Giorgi LA LEPRE BLACK



Oben: Claude Monet, «Camille im Garten», 1873
Unten: Vincent van Gogh, «Olivenhain», 1888

GRANDI OPERE

Im *Castello del Sole* gehen seit jeher grosse Künstler privat ein und aus. So ist es kaum verwunderlich, dass Kunst zum fixen Inventar gehört. Im Haus am See hängen etliche grosse Namen — von Chagall bis Matisse und Hesse. Im Garten sind die Skulpturen des Zürcher Stahlplastikers James Licini zu finden. Dass nun aber ein Monet und ein van Gogh im *Castello del Sole* hängen, ist ein Novum.

Nur selten werden die Gemälde der Öffentlichkeit gezeigt. Sie sind eine Hommage des Besitzers Gratian Anda an die Sammlung seines Grossvaters. Mit den ausgewählten Werken schlägt er eine Brücke vom *Castello del Sole* zur spektakulären Werkschau im Neubau des Kunsthaus Zürich.

Vom 15. April bis 15. Juni 2021 sind die Werke im *Castello del Sole* zu sehen. castellodelsole.com

Kunstproduktionen aus der Sammlung Emil Bühler: SIK-ISEA, Zürich (U.-P. Kuhn); Degas: Peter Schächli, Zürich

Unser Ziel ist Lebensqualität. Wenn Sie geschäftlich unterwegs sind oder in einem unserer Häuser Ihre Ferien verbringen, wenn Sie ein exquisites Abendessen in unseren exzellenten Restaurants geniessen oder einfach nur die Seele baumeln lassen möchten, wenn Sie einen Tag in der Natur auf einem unserer Bauernhöfe verbringen oder einige unserer einzigartigen Produkte kosten:

Das ist unsere Definition von Luxus.

*thelivingcircle.ch
#aLivingCircleMoment*



WIDDER
ZÜRICH

WIDDER HOTEL
Gastgeber:
Jörg Arnold

35 Zimmer, 14 Suiten mit 24-Stunden-Concierge sowie 4 neue Residences by *Widder Hotel*

8001 Zürich
+41 (0)44 224 25 26
widderhotel.com



STORCHEN CASTELLO DEL SOLE
ZÜRICH ASCONA

STORCHEN ZÜRICH
Gastgeber:
Raphael Pedroncelli

64 Zimmer und Suiten, 1 Studio mit 24-Stunden-Concierge und Room-Service

8001 Zürich
+41 (0)44 227 27 27
storchen.ch



CASTELLO DEL SOLE
Gastgeber: Simon V. und Gabriela Jenny

100 Hektar Fläche, 42 Suiten und 36 Doppel- und Einzelzimmer
Öffnungszeiten: 26. März bis 31. Oktober 2021

6612 Ascona
+41 (0)91 791 02 02
castellodelsole.com



SCHLATTGUT
HERRLIBERG

SCHLATTGUT
Gastgeber:
Gebrüder Ledergerber

36 Hektaren mit Hofladen und Events an schönster Lage

8704 Herrliberg
+41 (0)44 915 01 68
schlattgut.ch



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE
VERMES

RAYMONTPIERRE
Gastgeber:
Familie Wenger

700 Hektaren Wald und Wiese

2829 Vermes
thelivingcircle.ch



TERRENI ALLA MAGGIA

TERRENI ALLA MAGGIA
Gastgeber:
Fabio Del Pietro

150 Hektar Fläche Enoteca Alimentare: Mitte April bis Mitte Oktober 2021 täglich offen (Zeiten im Internet prüfen)

6612 Ascona
+41 (0)91 792 33 11
terreniallamaggia.ch



ALEX
LAKE ZÜRICH

Alex Lake Zürich
Gastgeber:
Daniel Weist

42 Studios und 2 Penthouse-Suiten, direkt am See gelegen, mit 24-Stunden-Concierge

8800 Thalwil
+41 (0)44 552 99 99
alexlakezurich.com



BUECH
HERRLIBERG

BUECH
Gastgeber:
Marc Wyss

Täglich von 11.30 bis 15 Uhr und 18 bis 23 Uhr geöffnet, inmitten eines Weinbergs über dem Zürichsee gelegen

8704 Herrliberg
+41 (0)44 915 10 10
restaurantbuech.ch

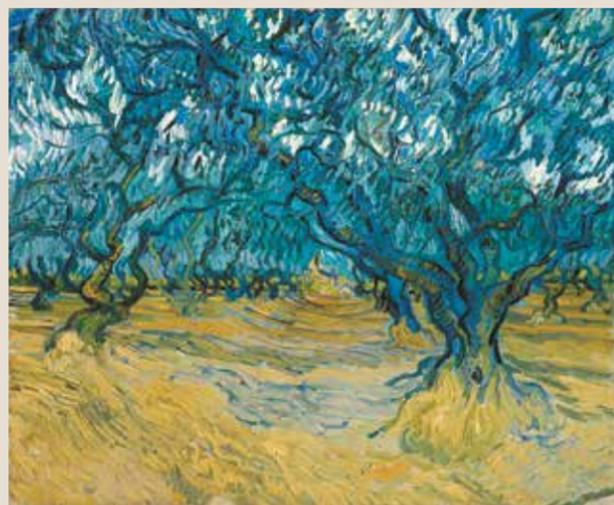


RUSTICO DEL SOLE
ASCONA

RUSTICO DEL SOLE
Gastgeber:
Giacomo & Gotthold

Öffnungszeiten: 26. März bis 31. Oktober 2021 Erreichbar ausschliesslich per Helikopter ab *Castello del Sole*

6612 Ascona
+41 (0)91 791 02 02
rusticodelsole.ch



Oben: Claude Monet,
«Camille im Garten», 1873
Unten: Vincent van Gogh,
«Olivenhain», 1888

GRANDI OPERE

Im *Castello del Sole* gehen seit jeher grosse Künstler privat ein und aus. So ist es kaum verwunderlich, dass Kunst zum fixen Inventar gehört. Im Haus am See hängen etliche grosse Namen — von Chagall bis Matisse und Hesse. Im Garten sind die Skulpturen des Zürcher Stahlplastikers James Licini zu finden. Dass nun aber ein Monet und ein van Gogh im *Castello del Sole* hängen, ist ein Novum.

Nur selten werden die Gemälde der Öffentlichkeit gezeigt. Sie sind eine Hommage des Besitzers Gratian Anda an die Sammlung seines Grossvaters. Mit den ausgewählten Werken schlägt er eine Brücke vom *Castello del Sole* zur spektakulären Werkschau im Neubau des Kunsthaus Zürich.

Vom 15. April bis 15. Juni 2021 sind die Werke im *Castello del Sole* zu sehen. castellodelsole.com

Kunstproduktionen aus der Sammlung Emil Bühler: SIK-ISEA, Zürich (U.-P. Kuhn); Degas: Peter Schläppli, Zürich

Unser Ziel ist Lebensqualität. Wenn Sie geschäftlich unterwegs sind oder in einem unserer Häuser Ihre Ferien verbringen, wenn Sie ein exquisites Abendessen in unseren exzellenten Restaurants geniessen oder einfach nur die Seele baumeln lassen möchten, wenn Sie einen Tag in der Natur auf einem unserer Bauernhöfe verbringen oder einige unserer einzigartigen Produkte kosten:

Das ist unsere Definition von Luxus.

*thelivingcircle.ch
#aLivingCircleMoment*



WIDDER HOTEL
Im Herzen Zürichs birgt das Fünfsterne-Superior Widder Hotel eine enorme Vielfalt: Tradition und modernes Ambiente, verteilt auf 9 Altsadthäuser und 4 Luxus-Residenzen.



STORCHEN ZÜRICH
Das Fünfsternehotel Storchen Zürich mit seiner einzigartigen Lage direkt an der Limmat ist Geschichte pur: Bereits vor über 660 Jahren stand hier ein Gasthaus.



CASTELLO DEL SOLE
Das Fünfsterne-Superior-Hotel Castello del Sole in Ascona ist eingebettet in 140 Hektar Land. Hier harmonisieren Raum und Zeit im Einklang mit der Natur perfekt.



SCHLATTGUT
Auf unserem Bauernhof in Herrliberg erleben die Gäste artgerechte Tierhaltung, geniessen Anlässe mit traumhafter Aussicht oder stöbern im Hofladen. Im Juni ist übrigens Erdbeerzeit.



RAYMONTPIERRE
Im Jura, weit ab von der Zivilisation, liegt dieses Kleinod inmitten 700 Hektar Wald und Wiese. Ein herrschaftliches Schloss mit eigenem Landwirtschaftsgut.



TERRENI ALLA MAGGIA
Die Terreni alla Maggia in Ascona mit ihren 150 Hektar haben sich dem Anbau kostbarster Spezialitäten verschrieben: Reis, Mais, Weine und vieles mehr stehen im Bauernhofshop feil.



ALEX LAKE ZÜRICH
Mit seiner traumhaften Lage direkt am See und dem luxuriösen Interieur lädt das Fünfsternehotel an die Riviera von Zürich. In die Innenstadt geht es mit dem eigenen Taxiboot ...



BUECH
Seit mehr als 70 Jahren begrüsst das Restaurant Buech oberhalb von Herrliberg mit atemberaubender Sicht auf den Zürichsee seine Gäste mit dem Charme einer echten Landbeiz.



RUSTICO DEL SOLE
Das Rustico del Sole, 1000 Meter über dem Lago Maggiore gelegen, ist nicht einfach nur ein Restaurant, sondern ein Erlebnis für sich. Das Refugium erreicht man per Helikopter ...



Kombinieren Sie traditionelle Werte mit modernen Anlagestrategien.

Herkömmliche Vermögenswerte verlangen nach neuen Denkmustern. Als unabhängige Privatbank bieten wir Ihnen eine Vermögensverwaltung, die über die klassische Dienstleistung hinausgeht. Wir verbinden dabei familiäres Vertrauen mit Professionalität, heute wie morgen.

