

M

MOMENTS

Magazine of The Living Circle

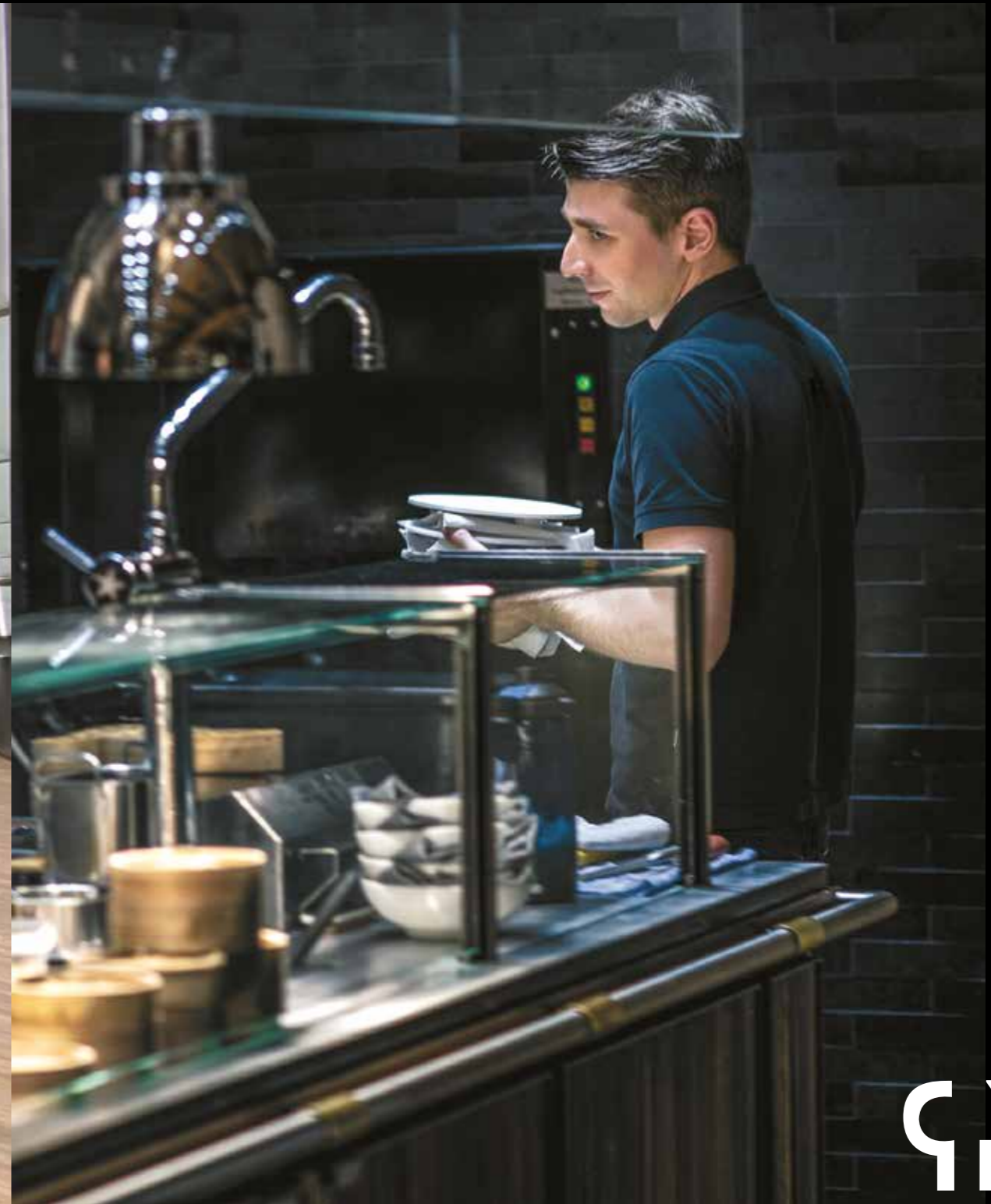
AUSGABE N° 5 2022/2023



WIR HABEN DIE KÜCHE IM HOTEL STORCHEN REALISIERT.
MIT LEIDENSCHAFT.



WIR HABEN DIE KÜCHE IM WIDDER HOTEL REALISIERT.
MIT LEIDENSCHAFT.



PMP

PMP-ARCHITEKTEN.CH

P. MEIER & PARTNER
ZÜRICH UND ERLBACH



Sprüngli

WIR
KREIEREN
HÖCHSTEN
SCHOKOLADEN-
GENUSS

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



BEATRICE ROSSI
FINE JEWELLERY ZÜRICH

STORCHENGASSE 10 · 8001 ZÜRICH · TEL: +41 44 261 38 47 · WWW.BEATRICEROSI.CH



The Living Circle ist systematisch nachhaltig unterwegs und will so ökologisch, sozial und unternehmerisch langfristige Erfolge erzielen.



Nachhaltiges Handeln bedeutet Weitsicht und Respekt. Nachhaltigkeit bedeutet wahrhaftigen Luxus.

Geschätzte Leserinnen und Leser

Dies ist eine «Green Issue», die Sie im Moment in den Händen halten. Buchstäblich verstanden: als verantwortlich handelndes Unternehmen sind uns im *The Living Circle* grüne Anliegen nicht nur eine Herzensangelegenheit, sondern eine Selbstverständlichkeit.

Die Menschen, die sich bei uns engagieren, handeln konsequent nachhaltig. Wir haben uns klare Standards auferlegt und lassen uns auch von externen Fachleuten regelmässig begutachten. Nachhaltigkeit ist nicht einfach ein «Nice-to-Have», sondern ein differenzierendes Kriterium im Markt. Wir investieren konsequent in unsere Betriebe und freuen uns, dass dies Früchte trägt: Das *Castello del Sole* wurde zum «Hotel des Jahres 2022» gekürt.

Ein paar Beispiele: Wir heizen und kühlen das jüngste Kind im *The Living Circle* mit Wasser aus dem Zürichsee — das *Alex Lake Zürich*. Der Land- und Weinbau auf den *Terreni alla Maggia* im Tessin wird systematisch auf Bio umgestellt — nicht ganz ohne Hürden, wie Sie lesen werden. Der Käse in unseren Häusern stammt von glücklichen Kühen unseres Hofes *Schlattgut*, die auf der Alp Walabütz ihre Sommerferien verbringen. Und das Fleisch von unserem Bauernhof im Jura beim *Château Raymondpierre* veredeln wir mithilfe von Experten von LUMA. Unseren Küchenchefs ist nur das Beste gut genug, das grösstenteils direkt von unseren Bauernhöfen und Gärten stammt.

Konsequent ist unser Engagement für Nachhaltigkeit. Und dies geht nicht ohne Sie, geschätzte Gäste. Deshalb sind wir Teil von «Cause we care» — der Initiative der in Zürich geborenen und erfolgreichen Stiftung myClimate. Wir beide investieren 50:50 — in eine ökologischere Welt. Lesen Sie dazu mehr im Interview mit Stiftungs-CEO Stephen Neff.

Sie sehen: Nachhaltigkeit bedeutet nicht primär Verzicht, sondern echter Genuss und wahrhaftiger Luxus. *Gute Lektüre!*

Lidia und Gratian Anda, Verwaltungsrat
Jürg Schmid, Delegierter des Verwaltungsrats



Nachhaltigkeit hat auch in der Spitzengastronomie Einzug gehalten, wissen Urs Heller, Chef von Gault Millau und Mattias Rook, Sternekoch des Castello del Sole.



Haben den Stochen und das Castello del Sole mit handgefertigten Tapeten veredelt: Lidia Anda und Daniel Brunner.



IM SÜDEN

- FOODTREND *Nachhaltige Spitzengastronomie* 12
- AUSZEIT *Fliegenfischen an der Maggia* 18
- ZUKUNFTSMUSIK *Biologischer Weinanbau* 26
- EHRE *Grüner Stern für Mattias Rook* 33

IM NORDEN

- BY BOAT *Unterwegs auf dem Zürichsee* 42
- ALEX *Heizen und Kühlen mit Seewasser* 50
- LUMA BEEF *Am Anfang war der Schimmel* 56
- BIOGAS *Saubere Energie in der Storchenküche* 62
- STORCHEN *Haute Couture für die Wände* 66
- WIDDER *Zukunft Nachhaltiger Tourismus* 88

BEATRICE ROSSI
FINE JEWELLERY ZÜRICH

STORCHENGASSE 10 · 8001 ZÜRICH · TEL: +41 44 261 38 47 · WWW.BEATRICEROSSI.CH

THE LIVING CIRCLE

Wir reden nicht nur von Nachhaltigkeit, wir leben sie. Wir integrieren sie in unserem unternehmerischen Handeln, für Soziales und Ökologie, denn wir wünschen uns, dass auch unsere nächsten Generationen diese einzigartigen Orte des *The Living Circle* erleben können.

NOSE TO TAIL

The Living Circle darf als einzige Hotelkollektion der Schweiz auch Bauernhöfe sein. Eigen nennen: Wir produzieren unser Fleisch, unser Getreide, unsere Eier, Polenta, Reis, Gemüse und Wein in unseren Betrieben.

RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

Seit Frühjahr 2022 ist diese engagierte Gruppe von Hoteliers am Werk für eine nachhaltigere Zukunft der Hospitality-Branche in der Schweiz. *The Living Circle* ist mit all seinen Betrieben Gründungsmitglied dieser Vereinigung.

EINE SAUBERE SACHE

Seifenreste landen bei uns nicht im Abfall, sondern bei der Non-Profit-Stiftung SapoCycle. Dort werden benutzte Seifen aus unseren Hotels recycelt und Familien in Not zur Verfügung gestellt, die damit ihre Hygienebedingungen verbessern können.

NACHHALTIGER HONIG AUS EIGENPRODUKTION

Auf den Dächern des *Storchen* und *Alex* nisten teilweise bereits Bienenvölker. Ziel ist es, den Bestand dieser im Jahr 2022 auf 180 bis 200 Völker aufzubauen: 10 Bienenstöcke im *Alex*, 10 im *Storchen*, 30 in *Herrliberg* und die anderen werden im Tessin platziert. Je nach Wetterverhältnissen können wir so langfristig zwischen 3600 bis 8000 Kilo eigenen Honig pro Jahr erwarten.



ENERGIE DURCH SEEWASSER

Seit dem Umbau im Jahr 2019 besitzt das *Alex Lake Zürich* das Minergie-Label. Die Seewasserpumpe ist dabei eine von diversen nachhaltigen Massnahmen: Neben dem klimafreundlichen Heizen und Kühlen arbeitet man im *Alex* auch mit Wärme-Kälte-Rückgewinnung. So wird im Sommer beispielsweise die Abwärme der Lüftung ein weiteres Mal als Energielieferantin genutzt.

AUS ABFÄLLEN WIRD BIOGAS

Speisereste und organische Küchenabfälle sind ein wertvoller Rohstoff und Energielieferant – und fallen jeden Tag in beachtlichen Mengen an. Deshalb werden sie im *Storchen* jetzt maschinell kleingehäckselt, anschliessend von einem Tanklastwagen zu Biogasanlagen transportiert, wo aus den Abfällen neue Energie gewonnen wird.

PLASTIK ADE

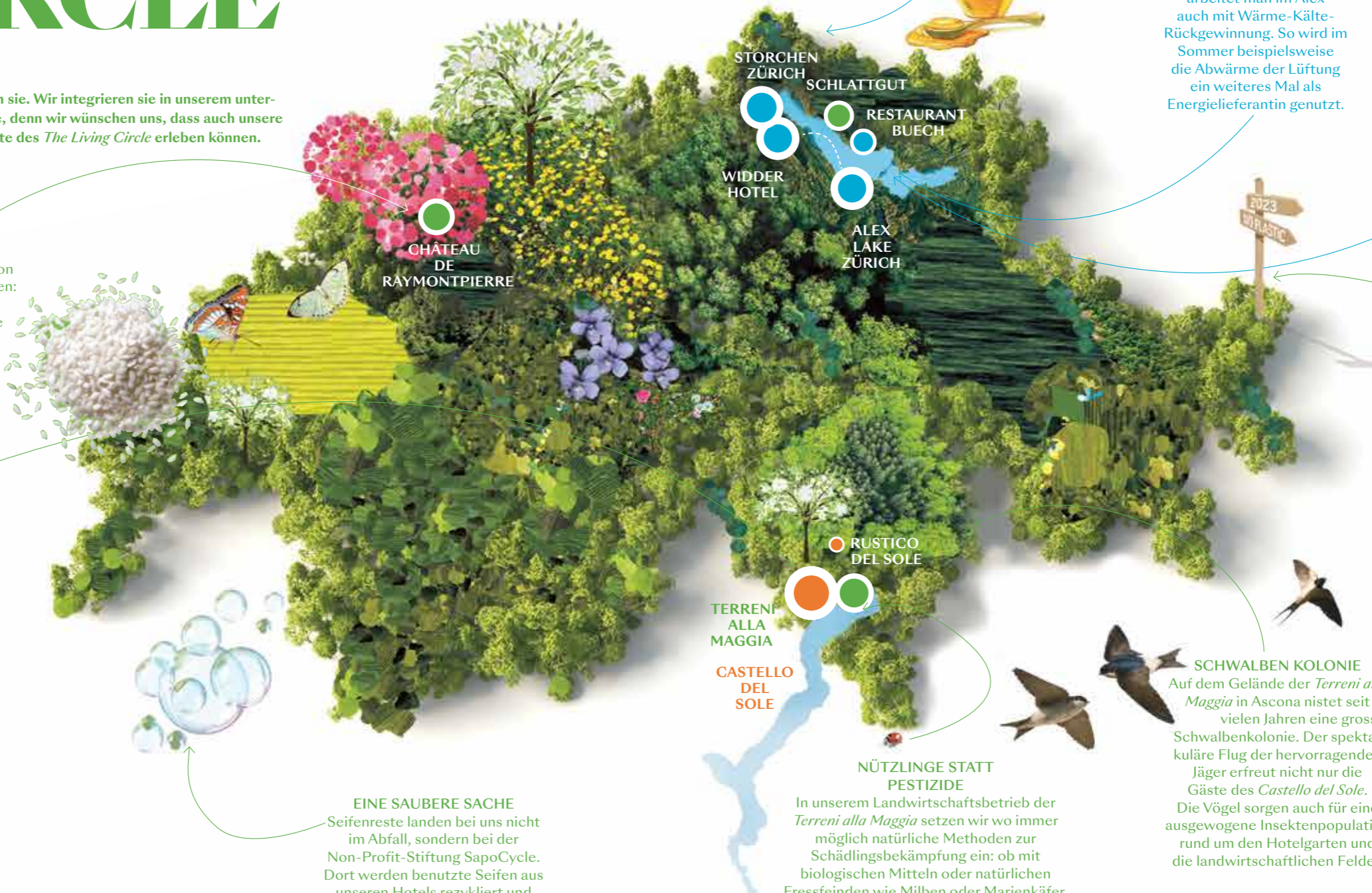
Im *Castello del Sole* sind bereits jetzt Strohhalme, Slippers, Wäschesäcke sowie weitere Produkte unseres Gästeservices aus recycelbaren oder abbaubaren Materialien. Das Ziel ist es, bis zum Jahr 2023 auch unser *City & Lake Resort* am Zürichsee mit den Häusern *Widder Hotel*, *Storchen Zürich* und *Alex Lake Zürich* komplett ohne Einweg-Wegwerfplastik präsentieren zu können.

SCHWALBEN KOLONIE

Auf dem Gelände der *Terreni alla Maggia* in Ascona nistet seit vielen Jahren eine grosse Schwalbenkolonie. Der spektakuläre Flug der hervorragenden Jäger erfreut nicht nur die Gäste des *Castello del Sole*. Die Vögel sorgen auch für eine ausgewogene Insektenpopulation rund um den Hotelgarten und die landwirtschaftlichen Felder.

NÜTZLINGE STATT PESTIZIDE

In unserem Landwirtschaftsbetrieb der *Terreni alla Maggia* setzen wir wo immer möglich natürliche Methoden zur Schädlingsbekämpfung ein: ob mit biologischen Mitteln oder natürlichen Fressfeinden wie Milben oder Marienkäfer.



NATURE & LAKE ONE RESORT

GRÜN, SOWEIT DAS AUGE REICHT
Die Parkanlage des *Castello del Sole* ist so weitläufig wie unvergleichlich. Einmal pro Woche bietet der Gärtner eine Exkursion an und weiht die Gäste in die Geheimnisse des Hotelparks ein.
castellodelsole.com

TEEHAUS MONTE VERITÀ
Der nach japanischer Philosophie angelegte Teeweg führt durch alle Stationen der Teekultur bis ins Teehaus. Das bewusste Begehen hilft, den Alltag hinter sich zu lassen. PS. Ein Teil des Tees wird von *Terreni alla Maggia* angebaut.
casa-del-te.ch

FLIEGENFISCHEN ENTDECKEN
Der Moment, wenn der Fisch beisst, ist magisch! Lernen Sie von einem erfahrenen Fliegenfischer die Grundlagen dieser meditativen Fischerei. Anschliessend geht es an die Maggia ins malerische Val Lavizzara.
castellodelsole.com

NICHT OHNE MEIN PFERD
Im Galopp entlang der *Terreni alla Maggia*! Der Reitstall des *Castello del Sole* bietet jeglichen Komfort für Ferien mit dem eigenen Pferd.
castellodelsole.com

WELLNESS IM PARK
Pilates und Yoga ausserhalb des Spa, und zwar auf der Wiese beim Privatstrand. Die perfekte Kulisse für unvergessliche Wellness-Momente für Körper und Seele. Atmen Sie durch — hier sind Sie ungestört.
castellodelsole.com

AUSFAHRT MIT DEM FRAUSCHER HOTELBOOT
Ob Wasserski, Shoppingausflug oder Picknickfahrt: an Bord unseres stilvollen Bootes entdecken Sie die spektakulären Seiten des Tessins vom Wasser aus. Freiheitsgefühle sind garantiert!
castellodelsole.com

FOTOKUNST AUS DEM 19. JAHRHUNDERT
Das MASI gehört zu den meistbesuchten Kunstmuseen der Schweiz. Die aktuelle Ausstellung zeigt exquisite Werke Schweizer Fotopioniere aus öffentlichen und privaten Sammlungen.
masilugano.ch

RICE AND WINE TALK
Begleiten Sie uns in 33 Minuten in die wunderbare Welt des Reises und Weins der *Terreni alla Maggia*. Dabei erfahren Sie alles Wissenswerte vom Anbau bis zum Genuss auf dem Teller und im Glas.
castellodelsole.com

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

FOOD TRENDS

Nachhaltigkeit, einer der grossen Trends in der Spitzengastronomie, wird im *Castello del Sole* seit Jahren gelebt: Das Gemüse wächst im eigenen Garten, der Wein stammt vom eigenen Rebberg, der Reis wächst neben dem Hotelpark. Sternekoch Matthias Rook und Urs Heller, Chef des Restaurantführers «Gault Millau», wissen, was die Gourmettempel sonst noch bewegt.

TREND N° 1
0-KILOMETER-MAXIME — REGIONALE PRODUKTE

Das *Castello del Sole* zeigt, wie gut Nachhaltigkeit und höchster kulinarischer Anspruch zusammenpassen. Das Repertoire im hoteleigenen Garten wird kontinuierlich erweitert, um die ganze Saison über eigene Produkte anbieten zu können. Neben 25 Sorten Tomaten wachsen Zucchini, Auberginen, diverse Kohlsorten und Bohnen vor der Haustür. Auch Früchte wie Rhabarber und frühe Sorten Beeren werden gezielt angebaut. «Dank der Produktvielfalt hat unser beliebtes Menü *«Sapori del nostro orto»* nun sieben Gänge», freut sich Mattias Roock. Auch beim Fleisch setzt der 18-Punkte-Koch auf Regionalität: Geflügel, Rind und Kalb stammen aus der Magadinoebene. «Gault Millau»-Chef Urs Heller weiss: Regionalität allein reicht nicht. «Die Qualität der Produkte muss ausserordentlich sein und man muss daraus was Kluges machen, das einen Wow-Effekt erzielt. Das hat Mattias Roock drauf.»

TREND N° 2
BIOPRODUKTE AUF DEM VORMARSCH

Der angrenzende Betrieb *Terreni alla Maggia*, von dem Mattias Roock viele Produkte bezieht, setzt ganz auf natürlichen, schonenden Anbau. Das Biologische Anbau entspreche dem Zeitgeist, bei den Gästen der gehobenen Küche stehe die Frage nach Regionalität und Qualität der Produkte jedoch im Vordergrund. «Ob aus unserem Garten, von den *Terreni alla Maggia* oder anderen Betrieben: alles, was in unsere Küche verarbeitet wird, stammt aus Betrieben, die ihren Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit legen.»

TREND N° 3
NACHHALTIGKEIT AUCH BEI LUXUSPRODUKTEN

«Das Leben wäre traurig ohne Loup de mer oder Hummer. Dazu kommt, dass die Gäste in einem Hotel wie dem *Castello* die ganze Palette der gehobenen Gastronomie erwarten», sagt Urs Heller. Doch die Gäste von heute wollten wissen, wo die Produkte herkommen, und trafen dann ihre Wahl. «Es ist nicht die Aufgabe der Chefs — und auch nicht des *«Gault Millau»* —, die Gäste zur Nachhaltigkeit zu erziehen.» Dass sich die jungen Spitzenköche heute mehr über Produzenten und Waren austauschen und teils auch gemeinsam einkaufen, begrüsst er sehr: «Davon profitiert auch die Umwelt.»

TREND N° 4
VEGETARISCH UND VEGAN

Mattias Roock ist für alle Fälle gerüstet: Längst steht im *Ristorante Tre Stagioni* Hotelgästen mit Halbpension bei jedem Gang auch ein vegetarisches Gericht zur Auswahl. Zudem gibt es eine vegane Karte und sogar einen veganen Picknickkorb. «Die Zukunft geht klar in diese Richtung», so der Küchenchef, der mit gefüllten Zucchini, orientalischen Ragouts, Portobello-pilzen oder veganen Thaicurrys aufwartet. Schliesslich bestellen längst nicht nur Vegetarier fleischlose Gerichte — viele Gäste entscheiden sich zwischendurch bewusst dazu, kein Fleisch und keinen Fisch zu essen.

FOOD TRENDS



TREND N° 6
KAMPF DEM ZUCKER

Das Bewusstsein bezüglich Zuckerkonsum hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Damit haben auch die Konfitüren auf Roocks Frühstücksbuffet und der Eistee längst nur noch einen minimalen Zuckeranteil. In der Küche wird auf natürliche Süsse gesetzt und mit Agaven-Dicksaft gesüsst. Es gibt aber Desserts, bei denen auch Mattias Roock nicht auf Zucker verzichten kann: beim Meringue und dem Soufflé, von dem Urs Heller schlicht sagt: «Wer das nicht probiert hat, ist selbst schuld.»

TREND N° 5
FOOD WASTE UND UPCYCLING

Zu Spitzenzeiten kocht die Küchenbrigade für 200 Gäste am Tag. Dabei legt der Chef viel Wert auf Effizienz: «Dank der verschiedenen Konzepte der fünf Restaurants im *Castello del Sole* können wir das Nose-to-Tail-Konzept sehr gut umsetzen. Die möglichst umfassende Verwertung der Produkte findet immer mehr Anhänger. «Bei einem Zweierlei vom Rind schmeckt mir das günstigere Schmorgericht meist besser als das teure sogenannte Luxusstück», sagt Urs Heller und ergänzt: «Hier ist eine gute Entwicklung im Gang, die auch *«Gault Millau»* fördert. Man kann damit bei uns punkten — und die Gäste ziehen mit.»

Bilder: Tom Eggi



«Dank der verschiedenen Konzepte der fünf Restaurants im *Castello del Sole* können wir das Nose-to-Tail-Konzept sehr gut umsetzen.» Chefkoch Matthias Rook bezieht Gemüse, Früchte und Kräuter für seine Küche aus dem eigenen Garten und den *Terreni alla Maggia*.



«Das *Castello del Sole* ist «Hotel des Jahres». Raum und Ruhe sind der neue Luxus. Das Resort auf dem Maggia-Delta ist 140 Hektaren gross. Macht rein rechnerisch 933,33 Quadratmeter pro Gast. Das ist Schweizer Rekord. Aber genau dieses Angebot hatte in den schwierigen Covid-Zeiten Magnetwirkung. Das Swiss Deluxe Hotel hatte diesen Sommer eine Auslastung von 96 Prozent, zu stolzen Raten.» Urs Heller, Chef des Restaurantführers «Gault Millau»

DER WURF IST DAS ZIEL

Die einzigartige Maggia ist eine der schönsten Flüsse der Alpen.
Und ein wahres Paradies für passionierte Fliegenfischer wie Mauro Guidali.
Wie kaum ein zweiter kennt er die versteckten Lieblingsplätze der
Bachforellen bis in die abgelegensten Winkel der Tessiner Bergtäler.
Wir waren mit ihm unterwegs im Val Lavizzara.

Fotografie: Tom Egli

In einem eleganten Bogen fliegt die filigrane Schnur über den leise gurgelnden Bergbach. Neben einem grossen Stein nahe dem gegenüberliegenden Ufer bildet sich ein Ring auf der Wasseroberfläche. Sekunden später geht ein Ruck durch die Rute. Die Schnur spannt sich, zieht nach links, nach rechts. Plötzlich springt ein Fisch aus dem Wasser, zappelt am Haken, taucht wieder ab: eine Bachforelle. Mit ruhiger Hand rollt Mauro Guidali die Schnur auf und zieht sie näher zu sich. Bereits ist ihr rotgepunktetes Schuppenkleid erkennbar. Doch dann verliert die Schnur wieder an Spannung — die Forelle ist weg. Der passionierte Fliegenfischer lächelt. Er kennt das: einen winzigen Augenblick nicht aufgepasst und schon hat sie den Köder wieder ausgespuckt. «Die Bachforelle ist ein kompetenter Gegner — hinter der Schönheit ihres getüpfelten Schuppenkleids verbirgt sich eine wahre Kämpfernatur.»

«Angeln mag ein Hobby sein — Fliegenfischen ist eine Passion.»

Der Präsident des Fliegenfischerverbands Tessin kennt die besten Fangplätze in den umliegenden Gewässern. Einer seiner Lieblingsorte liegt im hintersten Teil des Maggiatals, dort wo der Fluss noch ein Bächlein ist und Lavizzara heisst. Glasklar wie Grappa mäandert die noch junge Maggia hier zwischen Weiden, Wäldern und einem Labyrinth von Felsbrocken Richtung Tal. Der saubere, sauerstoffreiche Fluss mit seinen vielen Zuflüssen ist reich an Bergforellen, Äschen und Saiblingen und bei der Fliegenfischercommunity weitherum beliebt. «Mitten in einer ursprünglichen Landschaft geniessen wir hier einen selten gewordenen Fischreichtum. Doch auch wenn die Fische in den Bergen schneller beißen — wir müssen uns jeden Biss mit Können und Raffinesse verdienen.»

Fliegenfischen gilt als Königsdisziplin des Angelns. Und ist vielmehr Kunst als Sport. Selbstgebundene Köder — sogenannte Trockenfliegen — bilden dabei Insekten nach, die hungrige Fische aus der Tiefe locken. Klingt aufwendig und kompliziert? Ist es auch. Denn je nach Tageszeit, Saison oder Gegend schwirren andere Insekten durch die Lüfte, die imitiert werden wollen. So gehen Fliegenfischer nie ohne ein ganzes Arsenal an künstlichen Maifliegen, Köcherfliegen, Steinfliegen, Eintagsfliegen, Ameisen oder Käfern an den Fluss — schliesslich kann sich innerhalb weniger Minuten der Lichteinfall oder Wasserstand verändern, sodass der Köder gewechselt werden muss.

Fische mögen stumm sein, dumm sind sie keineswegs. Um sie zu überlisten, muss das Imitat ebenso federleicht auf der Wasseroberfläche landen wie natürliche



Insekten das tun. Und präzise dort aufsetzen, wo die Fische auf Beute lauern. Das ist nur mit einer anspruchsvollen Wurftechnik zu erreichen, deren Beherrschung intensives Training voraussetzt. Gutes Rhythmusgefühl, Körperspannung und Konzentration sind dabei unabdingbar. «Bis die Bewegung fließend ist, dauert es eine Weile», sagt Mauro Guidali lachend, während seine mehrere Meter lange Schnur lautlos durch die Luft schwingt. Aber Zeit spiele keine Rolle. «Uns geht es um die kunstvolle List, die Pirsch und die Täuschung der schlaun Forellen und Äschen, nicht um Drill und Beute.»

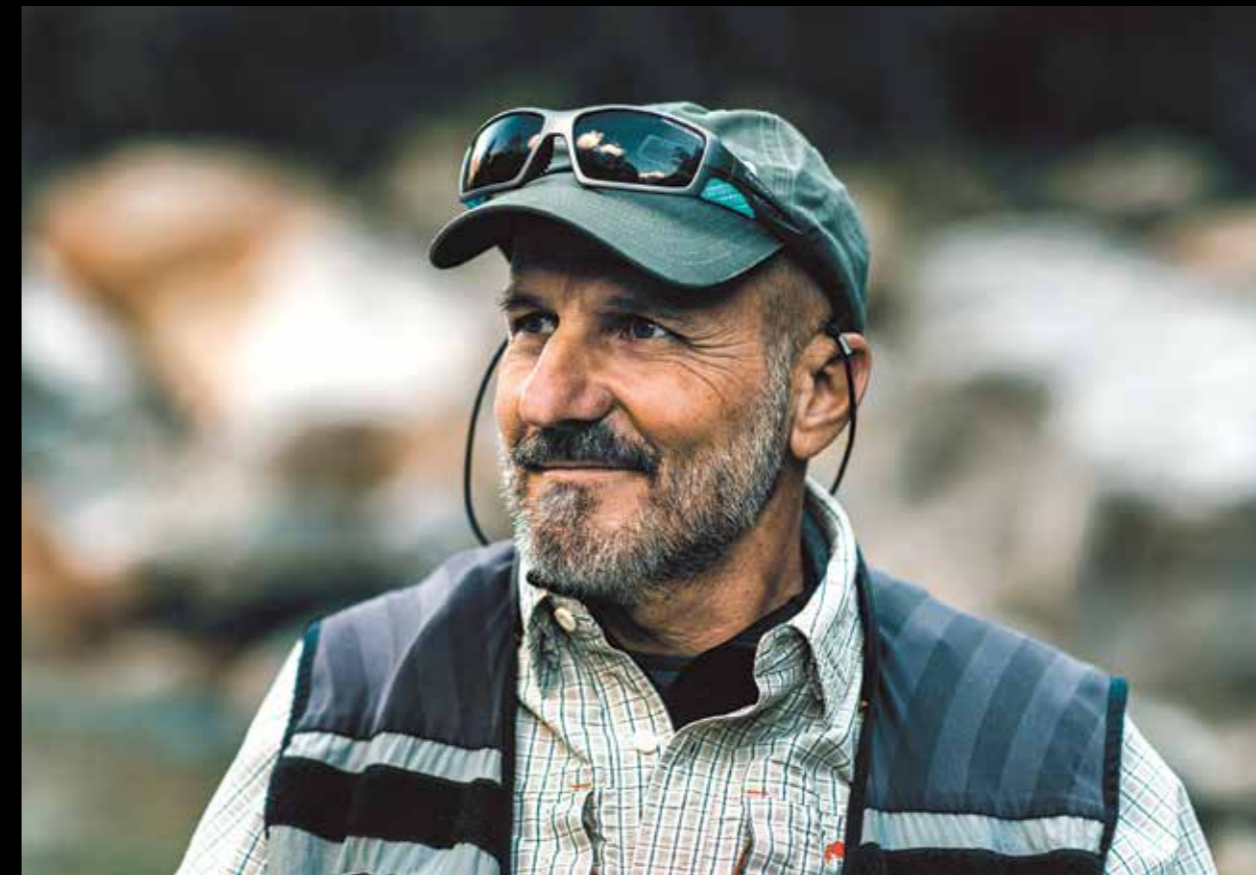
Seit seinem vierzehnten Lebensjahr ist der heute 55-Jährige der Fliegenfischerei verfallen. Neben der Fischerei gehören auch die Insektenkunde und das Binden der Fliegen dazu, dem er sich vor allem in den Wintermonaten widmet. Die Faszination sei mit den Jahren nicht kleiner geworden, im Gegenteil. «Wenn das Wasser an mir vorbeiströmt, fließen auch die Gedanken — ich bin ganz im Moment und vertieft wie ein Kind beim Spielen. Ein wunderbares Gefühl.» Stundenlang kann er dem Flusslauf folgen, von Gumpen zu Gumpen, immer auf der Suche nach verräterischen Ringen auf dem Wasser, die einen steigenden Fisch anzeigen. Eine polarisierte Brille, durch die er bis auf den Grund des Gewässers sehen kann, trägt Mauro Guidali dabei immer. Noch viel wichtiger sei jedoch, das Wasser richtig zu lesen. Also zu wissen, wo hungrige Forellen auf Beute lauern: in den Ruhezeiten hinter Steinen, im Widerwasser, wo sich Nahrung sammelt, oder dort, wo das Wasser zwischen Steinbrocken eingezwängt und beschleunigt wird.

Er zeigt auf eine ruhige Stelle im Bachbett: ein Ring auf der Wasseroberfläche! Mauro Guidali platziert seine Fliege punktgenau und hält kurz darauf eine schöne Bachforelle in den Fingern. «Mit der eigenen Fliege den Fisch zu überzeugen, dass es ein echtes Insekt ist: Dieser Moment ist auch noch nach Jahren jedes Mal wieder magisch.» Gross genug für die Pfanne wäre die gepunktete Schönheit. Trotzdem löst er sorgfältig den Haken und lässt sie zurück ins Wasser gleiten, wo sie rasch hinter dem nächsten Stein verschwindet. Wie bei jeder Kunst steht auch beim Fliegenfischen nicht das Resultat im Vordergrund, sondern das Glück des Erlebens.

Anina Rether

FLIEGENFISCHEN — EIN TIERISCHES NATURERLEBNIS

Nach einem Einführungskurs im Park des *Castello del Sole* geht es mit dem Experten Mauro Guidali Richtung Fluss ins malerische Val Lavizzara.
Dauer: Anfängerkurs 3 Tage, geübte Fischer nach Wunsch
Wo: *Castello del Sole*, Val Lavizzara
Preis: CHF 800 pro Tag für 2 Personen, jede weitere Person CHF 100
Ausrüstung: Miete Ausrüstung inkl. Wathose möglich



Kaum gefangen, schon wieder zurück in die Freiheit befördert: Kleine Fische lässt Mauro Guidali selbstverständlich leben.

SWISS MOUNTAIN SPRING

Dedicated to leading bars & restaurants worldwide

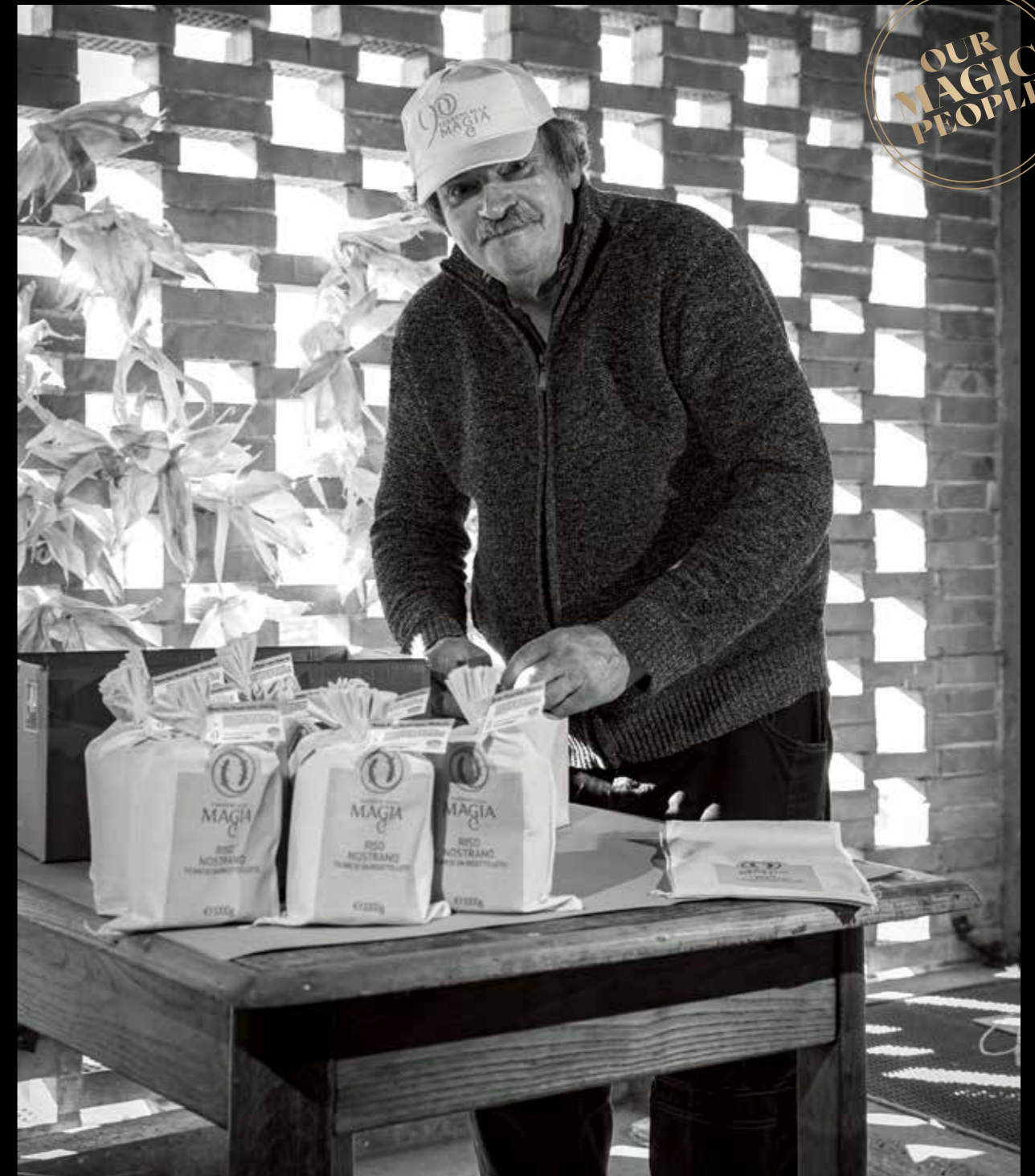


**ALL NATURAL
PREMIUM**

TONIC WATER & LEMONADES

SWISSMOUNTAINSPRING.CH | INFO@SWISSMOUNTAINSPRING.CH

TERRENI ALLA MAGGIA



**OUR
MAGIC
PEOPLE**

CHRISTIAN KLEIN
REIS-EINPACKER

Was ihm an seiner Arbeit am besten gefällt: Reis einpacken. Welchen Traum er sich unbedingt erfüllen will: Mich verlieben und meine Traumfrau heiraten. Was er in seiner Freizeit am liebsten macht: In der Südostbahn sitzen und das Panorama geniessen. Worauf er zugunsten des Klimaschutzes verzichtet: Auf's Autofahren — ich bin nur mit ÖV unterwegs. Was er besonders gut kann: Skifahren. Seine grösste Leidenschaft: Mein Glück an der Slot-Maschine herausfordern. Ein Herzenswunsch: Pilot zu sein und um die Welt zu reisen. Sein Lieblingsplatz am See: Das öffentliche Schwimmbad in Ascona. Sein Highlight im 2021: Die neue Brücke zwischen Ascona und Locarno. So steht der Bus weniger im Stau. Was er nach dem Aufstehen als Erstes macht: Rasieren und Kaffee trinken.

IN VINO BIOLOGICO VERITAS



«In zwei, drei Jahren, wenn wir alles biologisch produzieren, wird es zum Glück dann wieder einfacher.»

Fabio Del Pietro, Direktor des landwirtschaftlichen Betriebs, und der Önologe Giuseppe Spagnuolo freuen sich auf die Zukunft.

Die *Terreni alla Maggia* stehen für ausgezeichnete Weine. Der nachhaltig geführte Landwirtschaftsbetrieb wird seit zwei Jahren auf der Gault Millau-Liste der 150 Topwinzer der Schweiz geführt. Nun wagt der Betrieb in unmittelbarer Nachbarschaft zum *Castello del Sole* einen Schritt in die Zukunft und bringt seinen ersten Biowein auf den Tisch.

Morgens um neun in den Terreni alla Maggia herrscht bereits reger Betrieb. Rund ein Dutzend landwirtschaftliche Mitarbeitende und Erntehelferinnen stehen plaudernd in der Septembersonne, trinken Espresso und warten auf das Zeichen von Fabio Del Pietro. Der Direktor des landwirtschaftlichen Betriebs kehrt eben zurück von seiner täglichen Inspektionsrunde durch die Reben. Zusammen mit Önologe Giuseppe Spagnuolo prüft er jeweils den Zustand der Trauben auf Reife, Konsistenz und Süssegrad. Die beiden sind zufrieden. Nach einer kurzen Instruktion schnappen sich die Erntehelferinnen und -helfer ihre Weidekörbe und verschwinden zwischen den Rebstöcken: Ein weiterer guter Tag für die Weinlese steht bevor.

«Die nachhaltige Produktion unserer Gewächse ist uns ein Herzensanliegen.»
Fabio Del Pietro

Seit 2021 haben die Terreni alla Maggia ihre gesamte Produktion auf nachhaltige Landwirtschaft ausgerichtet. Die schrittweise Umstellung zu einem Biobetrieb hat jedoch bereits vor Jahren begonnen. Ob beim Mais, Weizen oder Reis: Auf den Feldern im Maggia-Delta werden chemische Behandlungsmittel wo immer möglich durch umweltverträgliche Alternativen ersetzt. Auch bei den Reben wurde auf einigen Parzellen vollständig auf Herbizide verzichtet. Die Resultate waren so erfreulich, dass Fabio Del Pietro beschloss, ab Anfang 2021 alle neuneinhalb Hektaren ausschliesslich biologisch zu behandeln: «Wir könnten nun also alle unsere Weinflaschen mit dem Hinweis «Umstellung auf Bio» versehen. Doch Labels stehen bei uns nicht im Vordergrund. Unsere Motivation gründet auf der Gesundheit der Mitarbeitenden, der Umwelt und nachhaltig produzierten Trauben. Ökologischer Anbau ist für uns nicht nur Tradition, sondern steht für unser Streben nach einer intakten Umwelt.»

Diese Verbindung zur Natur spiegelt sich auch in einigen Weinen wider. Sie tragen klangvolle Namen wie «La Pernice» (Rebhuhn), «L'Usignolo» (Nachtigall) oder «La Lepre» (Hase). Kein Wunder, folgt auch der erste zertifizierte Biowein der Terreni alla Maggia dieser schönen Tradition: «La Cannaiola» ist nach dem Sumpfrohrsänger benannt, der im benachbarten Vogelschutzgebiet «Bolle di Magadino» heimisch ist.

Die Trauben der Rebsorte Merlot hat Önologe Giuseppe Spagnuolo letztes Jahr bei einem Biobetrieb aus Arogno eingekauft und auf dem Hof selbst verarbeitet. «Auf diese Weise konnten wir bereits erste Erfahrungen als Bio-Produzenten sammeln, während das Gros unserer Weine noch nach herkömmlicher Weise vinifiziert wird», erklärt der Önologe diesen Schritt. Diese parallele Produktion sei eine zusätzliche Herausforderung und bedeute einen erheblichen Mehraufwand. Schliesslich müssten jeweils vor der Verarbeitung der Biotrauben alle Gerätschaften gründlichst gereinigt werden. «In zwei, drei Jahren, wenn wir alles biologisch produzieren, wird es zum Glück dann wieder einfacher.»

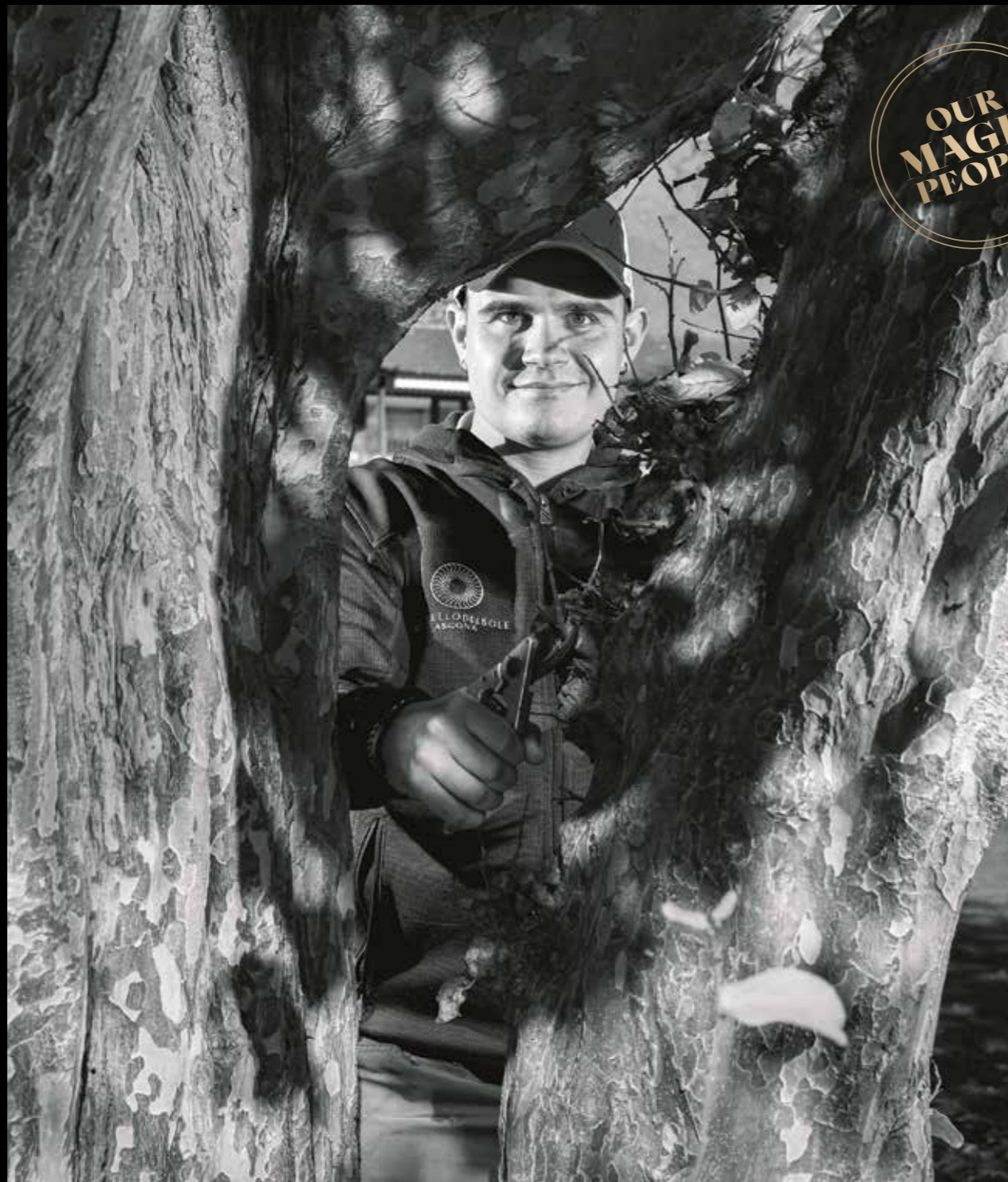
Biologische Produkte seien im Trend, doch wie die Kundschaft auf den «Cannaiola» reagiert, müsse man nun abwarten. Als 2020er-Wein weist er die typischen Noten eines jungen Merlots auf: Sein fruchtiges, frisches Bouquet mit blumiger Note eignet sich gut als Begleiter zu Pasta, hellem Fleisch und Käse. Um weiter am Ausbau des neuen Bioweins zu feilen, lässt der Fachmann die diesjährigen Biotrauben nicht mehr im Eisenfass, sondern in einer Amphore reifen, die eine ähnliche Wirkung erzeugt wie ein traditionelles Holzfass. Die Lagerung in einem grossen Terrakotta-Behälter reduziert den Eingriff durch den Winzer auf ein Minimum und soll die von der Natur vorgegebenen Kräfte in optimaler Weise wirken lassen. «Wir sind sehr gespannt, wie sich das auf die Aromen des Weins im nächsten Jahr auswirkt.»

Bioweine sind noch ein Nischenprodukt. Doch der Trend wird in naher Zukunft auch diesen Bereich der Landwirtschaft erfassen, davon ist Fabio Del Pietro überzeugt. Im engen Austausch mit weiteren, angehenden Bio-Winzerinnen und -Winzern im Tessin treiben die Terreni alla Maggia diese Entwicklung unermüdlich voran. «Denn die nachhaltige Produktion unserer Gewächse ist uns ein Herzensanliegen.»
Anina Rether

shop.terreniallamaggia.ch



Der erste zertifizierte Biowein der *Terreni alla Maggia* heisst «La Cannaiola» und ist nach dem Sumpfrohrsänger benannt, der im benachbarten Vogelschutzgebiet «Bolle di Magadino» heimisch ist.

OUR
MAGIC
PEOPLE

NICOLAS MAGYAR
CHEFGÄRTNER

Wie sein Traumgarten aussieht: Wie in einem Wald. Generell mag ich alles eher natürlich. Was er am liebsten anpflanzen würde: Bäume und Sträucher, Obstbäume und Kräuter, Schattenspendler, die Tieren ein Zuhause bieten. Worauf er zugunsten des Klimaschutzes verzichtet: Auf Plastik und chemische Dünger. Was er verordnen würde, wäre er König für einen Tag: So viele Bäume wie möglich an einem Tag zu pflanzen. Was er besonders gut kann: Meinen Job — er ist nicht nur Beruf, sondern auch Hobby. Seine grösste Leidenschaft: Angeln. Welches Talent er gerne hätte: In die Zukunft schauen. Sein persönlicher Geheimtipp in der Region: die regionalen Köstlichkeiten probieren. Wo er hingeht, um seine Freunde aus dem Ausland zu beeindrucken: Ins Verzascatal. Sein Highlight im 2021: Den Job als Chefgärtner im *Castello del Sole* erlangt zu haben. Was er nach dem Aufstehen als Erstes macht: Das Fenster öffnen, frische Luft einatmen und schauen, wie das Wetter ist.

LIFE & STYLE IM SÜDEN



Naturerlebnisse und Erholung rund um das *Castello del Sole* und *Terreni alla Maggia* sind garantiert. Entdecken Sie unsere «Best of».

ZITRUS AROMEN IN EDLER FORM

YUZUS UND WACHHOLDER

Die einen sind gross, gelb und wachsen im hoteleigenen Garten: Yuzus. Die asiatische Zitrusfrucht ist aus der Küche von Chef Mattias Rook nicht mehr wegzudenken.

So verwendet er sie beispielsweise zur Veredlung von Kräutersalz. Die anderen sind klein, schwarz und in den Büschen kaum zu entdecken: Wachholderbeeren.

Aus ihnen haben die Tüftler von den Terreni alla Maggia einen den Gin Delta Spirits kreiert, der mit seinem intensiven Zitrusduft mit Wacholder und Melisse, dazu Nuancen von Salbei von Falstaff bereits prämiert wurde. Das Duo ist nur 100 Schritte entfernt im eigenen Hofladen erhältlich. shop.terreniallamaggia.ch



GRÜNER STERN FÜR MATTIAS ROOCK

Als einziger Koch im Tessin darf sich Spitzenkoch Mattias Rook vom *Castello del Sole* über den Michelin Grüner Stern freuen: Diese Auszeichnung ist eine Neuheit im Schweizer Guide Michelin 2021 und ehrt Restaurants, deren Fokus neben kulinarischen Feinheiten vor allem auf nachhaltigem Arbeiten liegt. Also solche, die sich durch den Einsatz lokaler, regionaler Produkte aus teils eigenem Anbau, die Schonung der Ressourcen, Verzicht auf Produkte aus Massentierhaltung, Abfallmanagement und Recycling sowie durch den Einsatz saisonal verfügbarer Produkte hervorheben. **Mit 18 Gault Millau-Punkten und einem Michelin-Stern**, der bereits zum vierten Mal bestätigt wurde, gehört Mattias Rook zu der ersten Liga der Küchenchefs. castellodelsole.com

ENTDECKEN SIE LOKALE PRODUZENTEN

Das Tessin produziert reihenweise Köstlichkeiten — lokal, regional und nachhaltig. Das Projekt «Tessin für dich» fördert landwirtschaftlichen Produkte, insbesondere jene mit dem national anerkannten Gütesiegel Ticino regio.garantie. Dank des Schaufensters «Tessin für dich» wird der Direkteinkauf beim Produzenten auch für Tessiner Gäste einfacher. Die Filterfunktion nach Region, Produkt oder Marke erlaubt, es in wenigen Klicks den nächstgelegenen Produzenten zu finden.

Lassen Sie sich inspirieren, ob virtuell oder bei einem Besuch in einem der Geschäfte, beispielsweise in «Campofelice Camping Village» in Tenero, in der «Bottega Ticino a te» in Morcote oder «Ul Mezanin» in Chiasso: lokale Produkte sind ein wunderbares Mitbringsel! ticinoate.ch



DEN WALD MIT ALLEN FÜNF SINNEN ERLEBEN

Waldspaziergänge tun gut — vor allem dann, wenn man die Natur mit allen Sinnen wahrnimmt. Dabei unterstützt eine bewährte Methode aus Japan: das Wald-baden. Dabei geht es darum, die Gedanken abzuschalten und völlig in die einzigartige Atmosphäre des Waldes einzutauchen. Ein Aufenthalt im Wald kann Angstzustände, Depressionen und Wut verringern, Stresshormone abbauen und die Vitalität steigern. Die Tessinerin Tatiana Pedrotti hat eine Ausbildung in Forest Bathing in Irland abgeschlossen und führt begleitet den Ausflug in den Wald von Ascona, um seinem Geheimnis auf die Spur zu kommen.

FOREST BATHING IM BOSCO DI ASCONA

Start um 8.00 Uhr vom *Castello del Sole*, Transfer zum Monte Verità, zurück 12 Uhr
Ausrüstung: Leichte Wanderschuhe, Regenschutz
Preis: CHF 280 pro Person, jede weitere Person CHF 50
castellodelsole.com

Die vollen Trauben von Hand gelesen, entfalten in französischen Barriques gereift ihr edles Bouquet.

AUSGEZEICHNETE WEINE 2021

Die Terreni alla Maggia gehören laut Gault Millau zu den 150 Topwinzern der Schweiz. Kein Wunder, werden ihre Produkte regelmässig ausgezeichnet. Die edlen Tropfen sind in allen The Living Circle Häusern erhältlich. Stossen Sie mit uns auf die neusten Prämierungen an:
shop.terreniallamaggia.ch



HOTEL DES JAHRES 2022

FANTASTISCHE NEWS!

Das *Castello del Sole* wurde vom Restaurantführer Gault Millau bereits zum zweiten Mal nach 2008 zum Hotel des Jahres gekürt.

Gabriela und Simon V. Jenny haben die Fünfsterne-Hotellerie im Blut. Als aufmerksame Gastgeber kennen sie die Vorlieben ihrer vielen Stammgäste, sind diskret für sie da und verstehen es, ihnen in entspannter Umgebung einen Spitzen-Service zu bieten. Weitere Gründe für Gault Millau Chef Urs Heller: «Das Konzept stimmt und trifft den Zeitgeist: Viel Platz, erstklassige Produkte, ein exzellenter Küchenchef, und 178 auffallend freundliche, gut geschulte Mitarbeitende.»
castellodelsole.com



Bilder: Remy Steiner, Stefania Giorgi, Thomas Buchwalder



ASCONA RISERVA
2016 Grand Prix du Vin Suisse: Bester Merlot
2018 Mondial du Merlot Suisse: Goldmedaille
Decanter UK: Silbermedaille



CANNAIOLA
2020 Mondial du Merlot Suisse: Silbermedaille



IL GIUBILEO
2018 Mondial du Merlot Suisse: Silbermedaille
Decanter UK: Silbermedaille



IL QUERCETO
2018 Mondial du Merlot Suisse: Silbermedaille
Decanter UK: Bronzemedaille

Mit Tradition zum Erfolg

ASCONA
LOCARNO

In Locarno, Ascona und der gesamten Region Lago Maggiore, wird Kultur gross geschrieben. Dabei kommen Kulturliebhaber bei über 500 Veranstaltungen während dem Jahr auf ihre Kosten. Einige davon stechen besonders hervor. Sie alle verbindet etwas: **Tradition.**

8. Juli bis 7. August 2022

20 Jahre rauchiger Blues und Crazyness am **Vallemaggia Magic Blues**. Idyllische Kulissen und warme Sommernächte im Maggiatal.

23. Juni bis 2. Juli 2022

Auf der malerischen Seepromenade geht es kunterbunt zu und her, wenn heisse Rhythmen der Südstaaten zum 47. Mal am **JazzAscona** für «Good Vibes» sorgen.

14. bis 24. Juli 2022

Mit seinen «erst» 18 Jahren ist das **Moon&Stars** zwar das Küken, aber das Musikfestival weiss dennoch seine Fans mit grossartigen Acts und einzigartiger Stimmung unter Sternenhimmel zu verzaubern.

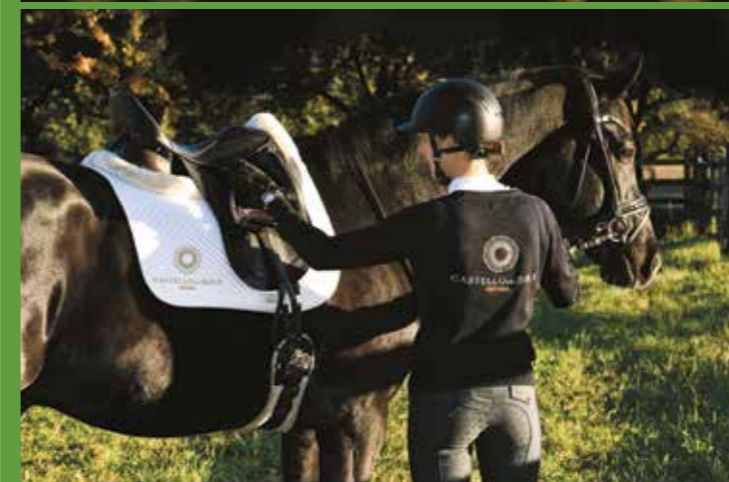
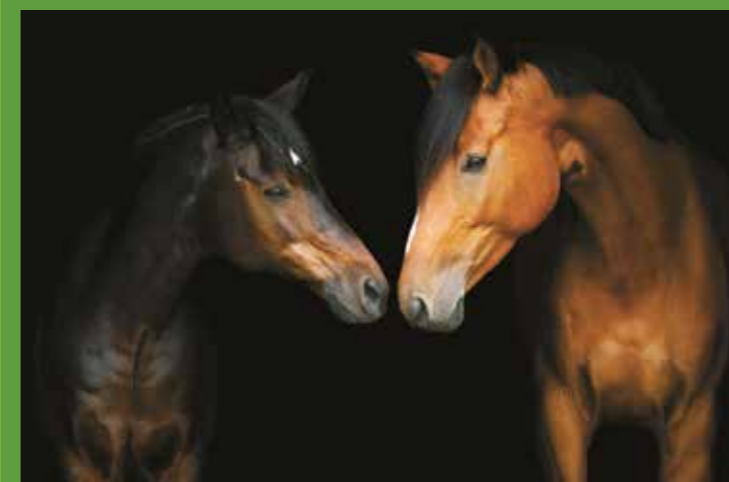
3. bis 13. August 2022

Das **Locarno Film Festival** gehört schon seit 75 Jahren zur Stadt Locarno und seit über 50 Jahren verwandelt sich die Piazza Grande in ein spektakuläres Open-Air-Kino.

2. September bis 15. Oktober 2022

Bereits zum 77. Mal finden die **Settimane Musicali** diesen Herbst statt und laden renommierte Künstler der klassischen Musik nach Ascona.

Alle Events
entdecken
ascona-locarno.com/moments



FERIEN MIT EIGENEM PFERD IM CASTELLO DEL SOLE

Liebhaberinnen des Reitsports wissen: Das Glück dieser Erde liegt auf dem Rücken der Pferde. Warum also ohne verreisen? Neu bietet der in unmittelbarer Nachbarschaft des *Castello del Sole* gelegene Reitstall Phili la Scuderia alles, was Ihr Pferd braucht: luftige Ställe, eine Reithalle, einen Outdoor-Trainingsplatz und eine Vielzahl an Reitwegen entlang des Ufers der Maggia. CHF 140 pro Nacht und Pferd, inkl. Stall und Futter

GEFÜHRTER SPAZIERGANG FÜR KINDER MIT EINEM SHETLANDPONY

Kinder zu einem Spaziergang in der Natur zu motivieren, ist nicht immer ganz einfach. Ist ein kleines schwarzes Shetty-Pony dabei, das sie durch die Weinberge und Reisfelder von *Terreni alla Maggia* begleitet, ist ein unvergessliches Erlebnis hingegen garantiert. Geeignet für Kinder im Alter zwischen vier und sieben Jahren. Dauer & Preis: 2 Stunden, CHF 30 pro Kind, mindestens 5 Teilnehmende

Auch Reitstunden für Kinder und Erwachsene werden angeboten. Informieren Sie sich an der Rezeption des *Castello del Sole*. castellodelsole.com



AUF ZWEI RÄDERN ANS FILMFESTIVAL LOCARNO

Ob mit der Vespa in fünf Minuten oder mit dem *Castello*-Bike in einer Viertelstunde: die Piazza Grande in Locarno ist von *Castello del Sole* aus im Nu zu erreichen. Das mediterrane Ambiente der Piazza ist legendär und bildet die malerische Kulisse des filmischen Festivalabenteuers, das jedes Jahr Tausende von Filmliebhaber*innen anzieht, um ihrer Leidenschaft für das Kino in all seinen Facetten zu frönen. 3.–13. August 2022 locarnofestival.ch



BENVENUTO JAZZ ASCONA

Seit über dreissig Jahren begegnen sich in Ascona Liebhaber und Kennerinnen des Jazz. Zwei Jahre war es still um das Festival – zu still. Umso furioser geht es nun weiter: Während zehn Tagen geben nationale und internationale Musikerinnen und Musiker an mehr als 180 Konzerten buchstäblich den Ton an. Zwei Top-Locations sind neu dabei: ein Konzert findet am Strand des *Castello del Sole* statt (29. Juni 2022), ein weiteres und bei der Enoteca von Terreni alla Maggia (30. Juni 2022).

Wer aufspielt, wird nicht verraten. Eins ist aber klar: Nicht verpassen! 23. Juni – 2. Juli 2022 jazzascona.ch



WALD, WALD, WALD

TAGESAUSFLUG DURCH DAS WALDGEBIET VON ASCONA

Wandern Sie in Begleitung von Rolf Hürzeler, ehemaliger oberster Förster von Ascona hoch über dem Lago Maggiore und geniessen Sie atemberaubende Ausblicke. Erleben Sie die Kraft jahrhundertealter Bäume wie Kastanie, Buche, Fichte, Ahorn, und Weisstanne und erfahren sie Wissenswertes über Flora und Fauna. Bei einem Picknick auf dem Panoramapunkt besteht mit etwas Glück die Möglichkeit, Greifvögel wie Adler, Bussard und Falken zu beobachten.

Start vom Hotel 9.00 Uhr, zurück 17.00 Uhr
Mittagessen: Picnic vom *Castello del Sole*

Ausrüstung: Leichte Wanderschuhe, Regenschutz, Picknick (wird vom Hotel vorbereitet)
Preis: CHF 540 pro Person für einen ganzen Tag, jede weitere Person CHF 50
castellodelsole.com



UNVERGESSLICHE MOMENTE SCHENKEN!

Mit einem Wertgutschein von *The Living Circle* schenken Sie luxuriöse Momente. Er kann gegen kulinarische Höhenflüge, regionale Produkte oder exklusive Erlebnisse in allen 5-Sterne-Häusern eingetauscht werden und eignet sich hervorragend als Präsent für die Liebsten. Wertgutschein CHF 50 bis 5000
thelivingcircle.ch

BESCHWINGTES VERGNÜGEN

Warum gibt es eigentlich für Erwachsene keine Spielplätze? Weil sich ab spätestens zwanzig alles nur noch um den Ernst des Lebens dreht? Das kann doch nicht sein! Das habe sich auch Elisa Cappelletti und Fabio Balassi gedacht und haben an verschiedenen Orten ihrer Heimat Tessin riesige Schaukeln aus Holz aufgestellt. Wer damit durch die Luft saust, verspürt nicht nur kindliches Vergnügen, sondern hat auch eine Wahnsinnsaussicht auf die schönsten Naturspots des Tessins. Eine Auswahl:

MONTE DI AULA: Auf dem Hochplateau wartet die Schaukel und eine tolle Aussicht auf das umliegende Bergpanorama bis hin zum Lago Maggiore

UFERPROMENADE ASCONA: Wenn die Plätze in den Restaurants besetzt sind – mit einem Gelato auf der Schaukel vergeht das Warten im Flug.

-ABGESCHIEDENHEIT IM DORF RASA: Nur zu Fuss oder mit der Seilbahn von Locarno zu erreichen, macht einem hier oben die Schaukel kaum jemand streitig – das Dorf hat ganze 14 Einwohner*innen.
swingtheworld.ch



LANDSCHAFT DURCH DIE LINSE BETRACHTET

Der renommierte Schweizer Fotograf Thomas Biasotto ist immer auf dem Berg anzutreffen, ob in der Schweiz oder im Himalaya. Er nimmt Gäste mit auf seine Reisen und lehrt sie, die Welt durch die Linse zu betrachten. Diesen Sommer ist er als Artist in Residence im *Castello del Sole* zu Gast und lässt unsere Gäste das perfekte Landschaftsbild schiessen.

Details zu den Fotokursen finden Sie hier.



tb-photo.ch
castellodelsole.com

Bilder: Alessandra Meniconzi, swingtheworld.ch, Stefania Giorgi, Thomas Biasotto

CITY & LAKE RESORT

ZUNFTKONZERTE ZÜRICH
Kammermusik auf höchstem Niveau in den schönsten Sälen der Stadt Zürich.
zunftkonzerte.ch

HOCHPROZENTIGES
In der *Widder Bar* hat man die Lust und die Qual der Wahl zwischen mehreren hundert Whisky-Sorten.
widderhotel.com

RAUCHZEICHEN
Hip, exklusiv und mitten in der Altstadt: Die angesagteste Cigar Bar Zürichs ist im *Storchen*. Zur Auswahl stehen 30 verschiedenen Zigarren.
storchen.ch

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

LUXURIÖSE E-BIKES
Ab sofort stehen in unseren Hotels E-Bikes der Extraklasse bereit: 100% Schweizer Qualität, 100% nachhaltig und komfortabel wie noch nie!
miloo.co

FARM EXPERIENCE
Unser Bauernhof in Herrliberg produziert regionale Produkte vom Feinsten. Ein Ausflug nah der Stadt, fern dem Lärm.
schlattgut.ch

DER WEG IST DAS ZIEL
Das *Alex-Boot* bringt Hotelgäste mit einer Tischreservation kostenfrei nach Feldmeilen. Dort wartet eine *Genesis*-Limousine und bringt sie ins romantische Restaurant *Buech* hoch über dem Zürichsee.
restaurantbuech.ch

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

SWEET DREAMS
Das «Lindt Home of Chocolate» in Kilchberg lockt mit einer multimedialen Erlebniswelt. Ein süsser Traum für alle Schokoladen-Fans.
lindt-home-of-chocolate.com

ELEGANT UNTERWEGS
Von A nach B zu C gehts im *The Living Circle* in der stylischen Limousine namens *Genesis*.
thelivingcircle.ch

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

Es gibt Stimmen, die sagen, Zürich sei am schönsten vom See aus. Denn wer auf dem Wasser unterwegs ist, genießt nicht nur einen einzigartigen Ausblick auf die Stadt, sondern meandriert auch zwischen den schönsten Spots unseres *City & Lake Resorts*.

Fotografie: Sebastien Rohner

BY BOAT



Wer mit dem eigenen Boot auf dem Wasserweg anreist — am Bootssteg des *Alex Lake Zürich* sind alle Gäste herzlich willkommen anzulegen.





Der perfekte Start für ein Abenteuer auf den sanften Wellen des Sees ist der Bootssteg des *Alex Lake Zürich*. Das jüngste Bijou von *The Living Circle* liegt direkt am Seeufer in Thalwil und ist mit seiner modernen Architektur und viel Glas ein echter Blickfang. Das Herzstück des Hotels bildet das Restaurant mit eigener Bar und Terrasse mit direktem Seezugang. Wie im ganzen Hotel wird auch hier auf Nachhaltigkeit gesetzt: Serviert wird eine lokale Küche mit mediterranem Touch.

Das *Alex* ergänzt das bisherige *Living-Circle*-Portfolio in Zürich auf einzigartige Weise: Hotelgäste fahren mit dem Alex-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. Übrigens: Quasi in Sichtweite liegen zudem zwei weitere Mitglieder des *The Living Circle* auf der gegenüberliegenden Seite des Zürichsee: der Bauernhof *Schlattgut*, und das Restaurant *Buech*.

Stil und Eleganz ist auch auf einer Bootsfahrt gefragt. Was trägt Mann und Frau von Welt auf der rund 40 Minuten dauernden Überfahrt in die Stadt? Zu einem Picknick unter dem Sonnendeck oder einem Abstecher auf die andere Seite des Zürichsees? Ob lässig oder schick, mit der Selektion an Prêt-à-porter, Schuhen und Accessoires des Traditionsreichen Modegeschäfts Grieder ist ein Top-Auftritt gewiss. *Anina Rether*

alexlakezurich.com
 geschafte.bongenie-grieder.ch
 ganzboats.ch

Keine Frage, die Lage ist traumhaft: Das *Alex Lake Zürich* in Thalwil liegt direkt am Zürichsee. Doch das glitzernde Nass ist hier nicht nur Deko und verantwortlich für das High-End-Ambiente des Hotels. Nein, dank dem Seewasser kann das im Jahr 2019 renovierte Haus auch klimafreundlich beheizt werden.

KALTES SEEWASSER FÜR WARMIE FÜSSE

Mit schnellen Schritten geht Adem Ramadani voraus, hinunter in die Gänge des *Alex*, wo sich normalerweise keine Gäste je verirren. Er öffnet die Tür zu einem Raum, bahnt sich einen Weg durch die hier gelagerten Tische und Stühle, öffnet eine weitere Tür und erklärt: «Hier unten, in den Eingeweiden des Hauses sozusagen, befindet sich unser Seewasserzugang. Also der Ort, wo das Wasser vom Zürichsee ins Hausinnere gelangt.»

Ramadani ist Haustechniker und zuständig für die Technik im Hotel: für die Beleuchtung und Lampen, die Temperatur und das Klima in den Zimmern und übrigen Räumen, die Chlorwerte im Spa. Auch kleinere Reparaturen führt der Fachmann aus. Und zweimal pro Woche kontrolliert er, ob bei der Seewasser-Energiezentrale alles seine Richtigkeit hat.

«Über dieses grosse Rohr gelangt das Seewasser ins Hotel», erklärt er. «Hier wird das Wasser aufbereitet und dann zum Heizen durchs ganze Gebäude geschickt.» Konkret und technisch heisst das: Das Zürichseewasser wird in der Tiefe über eine 160 Meter lange Leitung in die Energiezentrale des *Alex* transportiert. Dort entzieht eine Pumpe dem Wasser Wärme und gibt sie mithilfe eines Energiehubs als Heizenergie ab. Das funktioniert auch im Winter: Auch wenn die Wassertemperatur nur vier bis zehn Grad Celsius beträgt, können Wärmepumpen eine Trägerflüssigkeit auf 60 Grad Celsius und mehr erhitzen. Damit können ganze Gebäude beheizt — und tonnenweise CO₂ eingespart werden. Im *Alex* wird die gewonnene Energie fürs Heizen und für die Warmwasseraufbereitung des gesamten Hotelgebäudes genutzt; nur der Pool, das Dampfbad und die Sauna benötigen zusätzlich Energie. Und: Das Wasser aus dem Zürichsee kann noch mehr. «Wir nutzen das Seewasser auch zur Kühlung», sagt Managing Director Daniel Weist. «In rund 30 Metern Tiefe herrschen relativ konstante, tiefe Temperaturen. Wir machen uns den See als natürlichen Kältespeicher zunutze.»

Seit dem Umbau im Jahr 2019 besitzt das *Alex Lake Zürich* das Minergie-Label. Die Seewasserpumpe ist eine von diversen Komponenten, die ihren Teil zum Niedrigenergiegebäude beitragen. Neben dem klimafreundlichen Heizen und Kühlen arbeitet man im *Alex* auch mit Wärme-Kälte-Rückgewinnung. Im Sommer nutzen wir beispielsweise die Abwärme der Lüftung ein weiteres Mal als Energielieferantin», so Ramadani.

Daniel Weist ist vom eingeschlagenen Weg in Richtung Nachhaltigkeit im *Alex* überzeugt — und er geht sogar noch weiter: «Ab kommendem Sommer bieten wir auf unserem Dach Bienenvölkern ein Zuhause», erzählt er und zeigt uns die Bienenhäuschen, die bereits auf dem Dach zur Installation bereitstehen. Noch sind die Temperaturen für die fliegenden Nutztierchen zu tief, im kommenden Sommer aber wird es hier oben — wie übrigens auch auf weiteren Dächern von *The Living Circle* Häusern in Zürich — summen und brummen. Doch dies ist eine Geschichte für ein anderes Mal. *Erika Suter*

alexlakezurich.com



«Zwei Fliegen auf einen Schlag: Wir nutzen das Seewasser sowohl zum Heizen als auch zum Kühlen.» Adem Ramadani

Bilder: Selina Meier



((INSERAT THUILLARD COIFFEUR))

LUCY VOSSELER
HOUSEKEEPING MANAGER

Wann sie das letzte Mal auf einem Fahrrad sass: Im Januar 2020 auf Rottnest Island (Australien), um Quokkas, sogenannte Kurzschwanzkängurus, zu bewundern. Was sie besonders gut kann: Mein Team fair zu führen. Wofür sie zugunsten des Klimas verzichtet: Auf Plastikverpackungen, wo immer es geht. Was sie verordnen würde, wäre sie Königin für einen Tag: Alle dürfen bei der Arbeit ihre Lieblingsmusik hören. Welches Geheimnis sie nie ausplaudern würde: Wäre es noch ein Geheimnis, wenn ich es erzähle? ;) Ihr Beitrag zur Nachhaltigkeit: Im Betrieb und privat verwende ich nachhaltige Reinigungsprodukte, die Wasser, Boden und Luft intakt halten. Der verrückteste Gästewunsch: «Bitte legen Sie eine Holzplatte auf die Matratze, sonst ist es mir zu weich.» Welchen Traum sie sich noch erfüllen will: Eine grosse Reise durch Asien. Ihr Highlight im 2021: Geburtstage mit meinem Team feiern.

Edelschimmel lassen Salami, Speck, Gorgonzola oder Camembert reifen und verleihen diesen Delikatessen ein würziges Aroma. Geht das auch bei Fleisch? Und wie! Feinschmeckerinnen und Feinschmecker aus aller Welt schwören auf die karnivoren Delikatessen von Luma. Kein Wunder, krönt das Edelfleisch aus Neuhausen bei Schaffhausen die Speisekarten von *Storchen*, *Alex* und *Widder*.

Fotografie: Selina Meier



AM ANFANG WAR DER SCHIMMEL



Links: Marco Tessaro von Luma Delikatessen erklärt den drei Chefs vom *Storchen*, *Widder* und *Alex* in seiner Testküche den Prozess dieser speziellen Fleisch-Veredelung.



Winzige Pilzsporen überziehen das Rindsfilet. Nach und nach breiten sie sich aus, und nach einigen Wochen ist das Fleisch gänzlich von einem dichten weissen Pelz bedeckt. Schade um das gute Stück? Im Gegenteil! Der Edelschimmel macht aus dem Fleisch eine besondere Delikatesse. Und das geht so ...

Auf der Suche nach dem perfekten Stück Fleisch entwickelten Marco Tessaro und Lucas Oechslin von Luma Delikatessen vor über zehn Jahren ein Veredelungsverfahren, das weltweit einzigartig ist: Sie lassen Filets, Hohrücken oder Koteletts gezielt verschimmeln. Dazu werden Pilzsporen sorgfältig auf handverlesene Fleischstücke gesprüht. Anschliessend lagern diese mehrere Wochen im Kühlhaus, wo die Pilzsporen langsam von der Oberfläche ins Innere des Fleisches wachsen. Dort ernähren sie sich von Collagen, also jener Substanz, die das Fleisch zäh macht. Nach ausreichender Reifung wird die dichte Schimmelschicht von einem Metzger sauber abgeschnitten. Übrig bleibt: dunkelrotes, butterzartes Fleisch, das Gourmets und Gastronominnen gleichermaßen zum Schwärmen bringt.

So auch Stefan Heilemann, Stefan Jäckel und Tino Staub. Die Chefs von *Storchen*, *Widder* und *Alex* stehen mit Marco Tessaro in der Testküche von Luma Delikatessen in Neuhausen am weltberühmten Rheinfall. Vor ihnen in der Pfanne brutzelt ein Côte de Boeuf. Es stammt von einem der Biorinder des Bergbauernhofs Raymontpierre — dieser Musterbetrieb im jurassischen Vermes gehört ebenfalls zum *The Living Circle* —, die das Gras, Blumen und Kräuter von den Juraweiden zupfen. 64 Tage lagerte es bei drei Grad unter einer zentimeterdicken Schimmelschicht im Kühlraum. Davon ist jetzt nichts mehr zu sehen. Im Gegenteil: Das Rindskotelett sieht zum Anbissen aus. Das findet auch Stefan Heilemann: «Wir testen nun das erste Stück unserer eigenen Rinder, das den Lumifizierungsprozess durchlaufen hat. Die Stunde der Wahrheit ist gekommen».

Der Mann hat Sinn für Pathos. Vor allem aber ein sicheres Gespür für Trends. Bereits vor vier Jahren kreierte er für die First und Business Class der Swiss International Airlines «Luma-Hacktätschli». Trotz — oder wegen — des unverwechselbaren Geschmacks, den das Fleisch durch die Pilzsporen erhält, seien die Tätschli damals auf grosses Echo gestossen. Seither tauchen Edelstücke von Luma Delikatessen regelmässig auf der Karte des Sternekochs auf. «Da war der Weg auch nicht mehr weit zum Gedanken: Warum nicht einmal eines unserer eigenen Rinder zu Luma bringen und schauen, was sie daraus machen können?»



«Durch die Lumifizierung werden nun auch diese einfacheren Stücke veredelt und zu etwas Besonderem. So macht Nachhaltigkeit doppelt Freude», Stefan Jäckel, Chef im *Storchen*.

«Luma Beef ist in der gehobenen Gastronomie angekommen. Die einen lieben es, die anderen machen einen grossen Bogen darum.» Tino Staub, Executivechef des *Widder*

Übrigens: Der Name Luma setzt sich aus ihren Vornamen LUCas und MARCO zusammen.



Gesagt, getan. Nun lagert ein ganzes Biorind in den Kühlräumen des Betriebs: Das Filet, die Entrecotes und Koteletts wurden mit Schimmel veredelt. Aus dem eher zähen Brisket (Rinderbrust), das sonst für Gulasch, Suppenfleisch oder Hackfleisch verwendet wird, entstanden lumifizierte Hacktätschli. Und die restlichen Teile werden in Kürze vom Metzger zu Würsten verarbeitet. «Auf diese Weise können wir tatsächlich das ganze Rind nicht nur verwerten, sondern auch veredeln. Zudem stammt unser Fleisch aus eigener Produktion und hat einen kurzen Transportweg hinter sich. Nachhaltiger geht nicht!», sagt Stefan Heilemann zufrieden.

Inzwischen liegt das Côte de Boeuf in Tranchen geschnitten bereit zur Degustation. Die drei Sterneköche sind begeistert: «Bissfest und zugleich zart, kräftig und fein nussig — unvergleichlich», fasst Stefan Jäckel zusammen. Kurz darauf werden die Hacktätschli verkostet — auch sie bestehen den Test beim ersten Biss. Als Supplement tischt Marco Tessaro ein Plättchen mit Trockenfleisch von der Eringer Kuh aus dem Wallis auf, das der Betrieb seit Kurzem im Sortiment hat. Die Meinung der Küchenchefs ist auch hier einhellig: «hervorragend». Beim anschliessenden Gespräch am langen Holztisch wird klar, dass künftig regelmässig Rinder vom eigenen Hof bei Luma den Veredelungsprozess durchlaufen werden. Und warum nicht auch edles Trockenfleischstücke von Milchkühen vom *Schlattgut* bei Herrliberg am Zürichsee, das auch zum *The Living Circle* zählt? Milchkühe gelten aufgrund ihres höheren Fettanteils als schwierig zu verarbeiten

An Ideen mangelt es also nicht. An enthusiastischen Anhängern des mit Schimmel veredelten Gourmetfleischs auch nicht. Trotzdem ist dieser unverkennbare Goût nicht jedermanns Sache. Tino Staub, Executive Chef des *Widder Hotel*: «Luma Beef ist in der gehobenen Gastronomie angekommen. Viele unserer Gäste haben es schon probiert. Es ist wie bei Trüffeln: Die einen lieben es, die anderen machen einen grossen Bogen darum.» Aber über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten. *Anina Rether*

storchen.ch
widder.ch

SPITZEN GERICHTE AUS DER NEUEN SPITZEN KÜCHE

Fleisch und Fisch kommen hier sehr gut an, doch auch vegetarische Gerichte gibt es auf Jäckels Speisekarte – wie beispielsweise die beliebten Steinpilz-Fagotelli – siehe Rezept auf der nächsten Seite.

Seit rund einem Jahr kocht Stefan Jäckel, seines Zeichens 17-Punkte-Chef, in der neuen Küche des Hotel Storchen. In einem achtwöchigen Kraftakt wurden anfangs 2021 neue Arbeitstische und moderne Geräte eingebaut sowie die Abläufe verbessert. Auf seiner Karte setzt Jäckel auch auf vegetarische und vegane Küche.

Was hinter den Kulissen läuft, bekommen die Gäste meist nicht zu sehen: Während sie vorne in gediegenem Ambiente an den Tischen dinieren, herrscht hinten in der Küche – milde ausgedrückt – rege Betriebsamkeit. Das ist auch in der neuen *Storchen*-Küche so. Anders ist allerdings, dass die Restaurantgäste hier durchaus einen Blick hinter den Vorhang werfen können. Seit dem Umbau verfügt die Küche über einen «Chef's Table»: einen Hochtisch für sechs Gäste mitten im Zentrum des Geschehens. «Wir möchten unseren Gästen zeigen, wie viele perfekt aufeinander abgestimmte Handgriffe und wie viel Zeit es braucht, bis ein schönes Menü serviert werden kann», erklärt Stefan Jäckel. «Wer am Chef's Table Platz nimmt, erlebt eins zu eins, wie die Speisen zubereitet, angerichtet und von den Kellnerinnen und Kellnern ins Restaurant jongliert werden.»

«Jonglieren» müssen die Servicefachkräfte in der neuen Küche allerdings nicht mehr, da beim Umbau zwei Pässe, also Schnittstellen von Küche zu Service, eingeplant wurden. «Wir haben nun einen Pass fürs À-la-carte-Restaurant und einen für Bankette. Dadurch



Bilder: Selina Meier

funktioniert der Service viel reibungsloser», so Jäckel. Der 37-Jährige hat bei der Neuplanung der Rôtisserie-Küche von Anfang an mitgemischt. Und dafür gesorgt, dass Abläufe vereinfacht wurden, die Arbeitstische die ergonomisch richtige Höhe haben und die Geräte dem «State-of-the-Art» entsprechen. «All unsere neuen Geräte sind stromsparend: Die Herdplatten beispielsweise benötigen beim Aufheizen zwar einiges an Energie, doch um die Temperatur zu halten, brauchen sie sehr wenig Strom.»

Die Restaurantgäste der «La Rôtisserie» wünschen Abwechslung und Topqualität: «Wir haben viele Stammgäste, die zwei- oder sogar dreimal pro Woche zum Essen herkommen. Deshalb biete ich ein wechselndes Angebot, natürlich immer von höchster Qualität», so der Spitzenkoch. Wenn immer möglich, kauft Stefan Jäckel lokal ein. «Doch das ist nicht bei allen unseren Menüs möglich. Einen Atlantik-Steinbutt gibt es im Zürichsee nun mal nicht.» Egal ob beim Kalbfleisch aus Zürich, beim Wild aus der Steiermark oder dem Poulet aus Frankreich: Jäckel kennt alle seine Lieferanten und bürgt für die hohe Qualität, die von den Storchen-Gästen gewünscht wird. Fleisch und Fisch kommen hier sehr gut an, doch auch vegetarische Gerichte gibt es auf Jäckels Speisekarte — wie beispielsweise die beliebten Steinpilz-Fagotelli. *Erika Suter*

STEINPILZ-FAGOTELLI AN NUSSBUTTER

1. Mehl, Eier und Wasser zu Teig vermischen, kneten und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Pilze und Zwiebeln schneiden, in Butter anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und einkochen. Rahm hinzufügen, wieder einkochen, dann abschmecken. Füllung auskühlen lassen.
3. Nudelteig mit der Teigmaschine dünn auswallen, in rechteckige Stücke schneiden und befüllen.
4. Einen Rand mit Ei bepinseln, Teig einrollen und andrücken, Restteig abschneiden
5. Teig regelmässig mit Fingern eindrücken, die Fagotelli formen, mit Teigschneider abtrennen.
6. Salzwasser zum Kochen bringen, Fagotelli im leicht (!) kochenden Wasser kochen und mit der Siebkelle herausheben.
7. Für die Nussbuttersauce die Butter stark erhitzen, bis sie bräunlich wird und einen nussigen Geschmack entwickelt.
8. Fagotelli auf Teller anrichten, mit Nussbutter übergiessen und dünn gehobelten frischen Steinpilzen bestreuen.



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

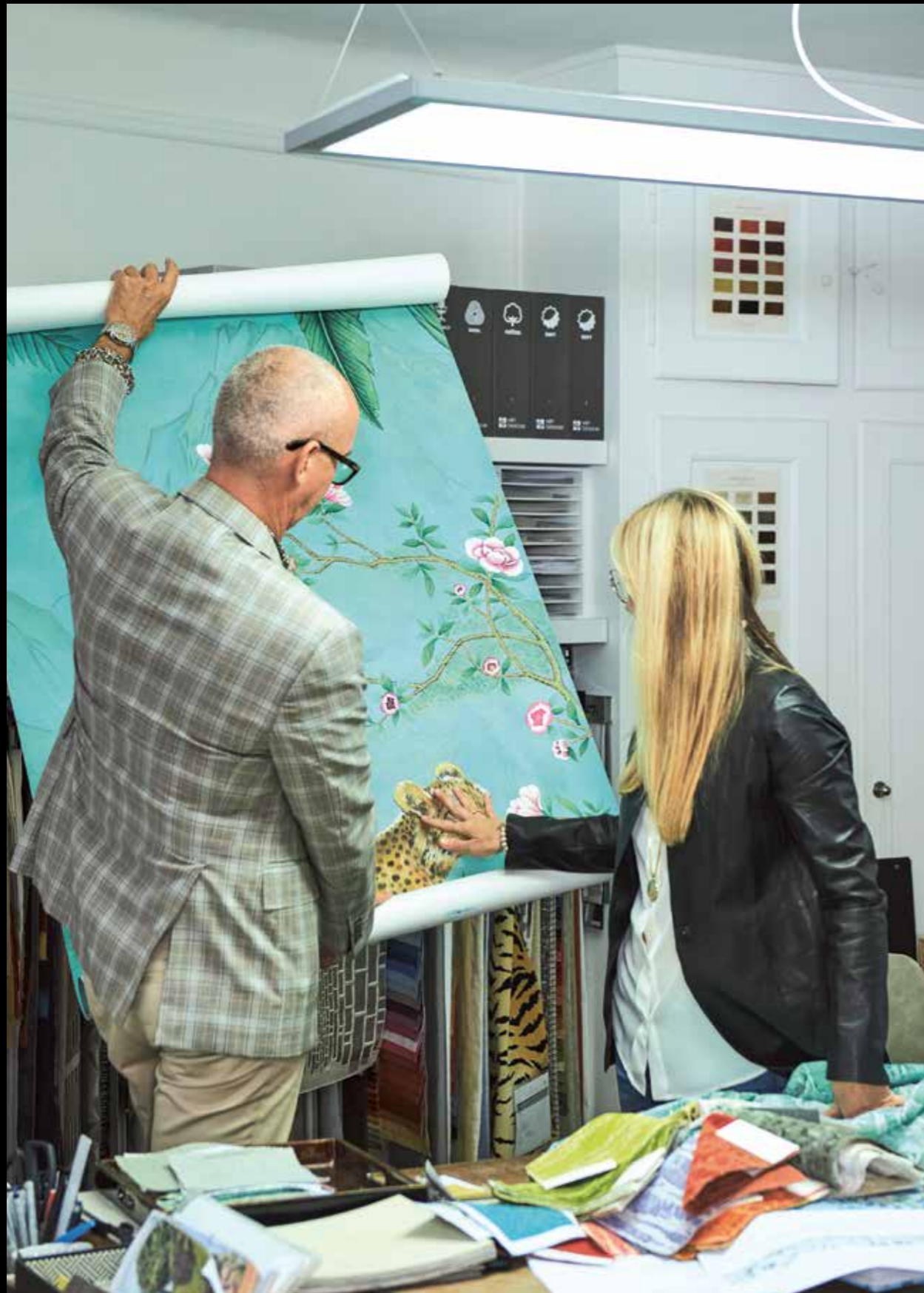




HAUTE COUTURE FÜR DIE WÄNDE

Prachtstücke wie aus einer anderen Zeit: Im Storch und im Castello del Sole zieren handgemalte Tapeten von de Gournay die Wände und schaffen so eine einzigartige Atmosphäre, die von bleibendem Wert ist.

Fotografie: Selina Meier



Daniel Brunner, der langjährige Interior Designer von *The Living Circle* betrachtet zusammen mit Lidia Anda als Vertreterin der Besitzerfamilie ein weiteres Prachtsstück aus dem Hause de Gournay.

Sie staksen auf der Suche nach Fischen durchs Wasser, thronen stolz in Baumkronen, ziehen im Schwarm durch den Nebel: Störche — what else — sind das Hauptmotiv der kostbaren Tapeten, welche die Wände des *Hotel Storch* mitten in der Innenstadt von Zürich zieren. Ob in der Lobby, an der Rezeption, in den Gängen oder in Zimmer und Suiten: Massgeschneidert und handgemalt auf Papier oder Seide verleihen die Unikate dem Interieur des Fünfsternehotels eine exklusive Note. Seit Anfang 2021 ist jedes Zimmer mit einer exklusiven Tapete ausgekleidet. Neben den Störche-Motiven finden sich auch solche mit üppigen Glyzinien oder silbern schimmernden Trauerweiden.

Die edlen Wandverkleidungen stammen aus dem Hause de Gournay. Das englische Familienunternehmen lässt die in Vergessenheit geratene Tradition aus dem 18. Jahrhundert wieder aufleben: Ob zeitgenössisches Design, Chinoiserie, japanische und koreanische Kunst oder französische Panoramen — in präziser Handarbeit zeichnen Kunstschaffende Motive aller Art auf Stoff-, Seiden- oder Papiertapeten. «So entstehen immer wieder spannende Neuinterpretationen historischer Buntpapiere», sagt Daniel Brunner.

Der langjährige Interior Designer von *The Living Circle* hat zusammen mit Lidia Anda als Vertreterin der Besitzerfamilie die jüngste Verschönerungskur des *Storch* und des *Castello del Sole* entworfen. Die beiden sind seit Jahren ein eingespieltes Team. «Am Anfang schliessen wir jene Ideen aus, die nicht infrage kommen. Dann mache ich erste Vorschläge, die wir dann immer detaillierter diskutieren», erklärt Daniel Brunner. Im Laufe des kreativen Findungsprozesses werden Farbpaletten entworfen, Stoffe begutachtet, Teppiche befühlt, Dekorationen vorgeschlagen, Objekte und Möbel entworfen und bereits vorhandene Ideen neu gedacht. Solange, bis es für beide stimmt. «Daniel ist Perfektionist, ich bin eher freaky unterwegs — eine an- und aufregende Mischung, auch wenn wir grundverschieden sind, am Ende finden wir uns immer», sagt Lidia Anda lachend. Von Anfang an einig waren sich die beiden bei der Gestaltung der Wände: Kunst ist für ein Fünfsternehotel nicht ungewöhnlich, exklusiv angefertigte Tapeten von de Gournay hingegen schon, sind sie doch selbst wahre, gewissermassen nachhaltige Kunstwerke von beinahe ewiger Gültigkeit.



«Unsere Tapeten sind selbst wahre, gewissermassen nachhaltige Kunstwerke.»
Lidia Anda

Seit jeher verleihen Tapeten dem Interieur einen Hauch von Luxus. Das kommt nicht von ungefähr: Ludwig XV. liess die Wände von Versailles mit punzierten — also geprägten — Goldledertapeten (!) auskleiden. Dass heute auch Normalsterbliche in den Genuss einer Wandverkleidung kommen können, verdanken wir seiner Mätresse. Keine Geringere als Madame de Pompadour führte in den 1750er-Jahren die weitaus erschwinglichere Papiertapete in die Hautevolee von Paris ein. Von dort aus hielt die Wandverzierung nach und nach auch in bürgerlichen Behausungen Einzug.

Die exklusiven Kreationen von De Gournay sind eine zeitgenössische Neuinterpretation und Weiterentwicklung der kostbaren und exotischen Chinoiserie-Tapeten, die im 18. Jahrhundert aus China nach Europa gelangten.

Wie exklusiv und aufwändig diese Art Wandgestaltung heute noch sein kann, zeigt sich an der Tapete der Locanda Barbarossa im *Castello del Sole*. Auf der Suche nach einem geeigneten Motiv für das edle Restaurant stiess Daniel Brunner auf ein Fresko aus einer römischen Villa, das einen verwunschenen Garten zeigt. Erst nach einigen Probeläufen gelang es den Zeichnern von de Gournay, die verwaschene, zweidimensionale Wirkung einer antiken Wandmalerei perfekt zu imitieren. Daraufhin musste eine eigene Farbpalette kreiert werden, bis schliesslich — Bahn für Bahn — ein grünes Paradies an den Wänden Gestalt annahm. Von der Idee bis zur Ausführung dauerte es ein ganzes Jahr. Doch der Aufwand hat sich gelohnt: Das neue Design spricht auch die jüngere Klientel an und verleiht dem Raum eine freundliche Ausstrahlung. «Nicht nur unseren Gästen gefällt, auch das ganze Team, das täglich dort arbeitet, ist begeistert von diesem neuen Ambiente. Unsere Mitarbeitenden, die oft jahrelang bei uns bleiben, zufrieden zu sehen, das macht uns stolz,» freut sich Lidia Anda. Und gibt zum Schluss noch ein Geheimnis preis, das hinter einer ganz anderen Art Wandverkleidung steckt: Die farbenprächtigen Abbildungen in der Kaminhalle und in den neu gestalteten Zimmern im *Castello* zeigen stark vergrösserte Ausschnitte dreier berühmter Bilder aus der privaten Kunstsammlung der Besitzerfamilie. Welche, wird hier nicht verraten. Für die Kunstexpertinnen und -experten unter den Gästen dürfte das Rätsel jedoch zu knacken sein. *Anina Rether*

degournay.com
castellodelsole.com
storchen.ch

Nachhaltigkeit versteht er breit — Martin Keller, der neue CEO der *Privatbank IHAG Zürich AG*. Als Bank im Familienbesitz sind Kontinuität und Konstanz, gepaart mit Innovation und Agilität die Voraussetzung für nachhaltigen Erfolg. Wohin bewegt sich die Privatbank IHAG heute und wo steht der Finanzplatz Schweiz in der Zukunft? Ein Gedankenaustausch.

Fotografie: Tom Egli

PRIVAT BANK MIT UNTERNEHMERISCHER DNA

Martin Keller ist seit Januar 2021 CEO der Privatbank IHAG. Er war zuletzt CEO der Falcon Private Bank und bringt langjährige internationale Erfahrung im Wealth und Asset Management grosser Finanzinstitute mit. Er lebte in New York und London, ist Vater von vier Kindern und bewegt sich gerne mit seinem Rennvelo.



Herr Keller, wir treffen uns am Chef's Table im Hotel Storchen, der zum The Living Circle gehört. Sind Sie das erste Mal hier? Dieses Haus gehört glücklicherweise den gleichen Besitzern — den Familien Anda und Franz-Bührle —, die auch als Aktionäre für die Privatbank IHAG AG zeichnen. Insofern verbindet uns viel mit diesem ausgezeichneten Hotel. Aber am Chef's Table im neu renovierten Reich von Stefan Jäckel sitze ich tatsächlich zum ersten Mal, ja.

Wir sprechen heute über den Begriff der Nachhaltigkeit im Private Banking. Bevor wir loslegen: Wonach gelüftet es Sie? Ich bin hin- und hergerissen. Denn eigentlich lebte ich über zwei Jahre konsequent vegan. Doch ich gebe zu, dass ich ab und an auch einem feinen Stück Fleisch zugetan bin. Wie heute, wo ich mich für den grünen Salat und anschliessend für das Engadiner Kalbskotelett an einem Madagaskar-Pfefferjus entscheide. Ich glaube, nachhaltig leben heisst, eine klare Haltung zu verfolgen, aber auch Widersprüche zuzulassen.

Damit sind wir schon mitten im Thema. Wie definieren Sie Nachhaltigkeit für Ihr Geschäft? Natürlich ist auch in unserer Branche viel im Gang — gerade mit der internationalen Diskussion um ESG-Richtlinien (Kriterien der Environmental Social Governance). Bei der Privatbank IHAG setzen wir aber noch viel grundlegender an. Wir stehen für Kontinuität und Stabilität. Unserer Bank richtet sich an Unternehmer, Familien und Private. Wir pflegen einerseits die langjährigen Beziehungen zu unseren Kundinnen und Kunden — kennen also ihre Bedürfnisse bis ins Detail. Andererseits stehen wir für beständige Qualität und einen nachhaltigen Erfolg ein, was so viel wie eine konstante Performance bedeuten muss.

Nun hat Ihre Bank eine spezielle DNA, weil sie seit Beginn in Familienbesitz ist. Ist das ein Argument auf dem Markt? Definitiv. Wer zur IHAG Privatbank kommt, weiss, wofür sie steht. Die Bank ist seit über 70 Jahren in Familienbesitz und



von einem engagierten Aktionären geprägt. Das ist ein klares Statement und schafft Vertrauen. Wie der Faktor Swissness. Beide Faktoren spielen uns gerade in diesen unsicheren Zeiten in die Hand.

Der Faktor Tradition ist für Sie nicht ein Nach-, sondern eher ein Vorteil? Geschichte steht für Glaubwürdigkeit, für einen Leistungsausweis und ist damit ein Garant, darf aber natürlich nicht rückwärtsgewandt interpretiert werden. Wir sind, seit es uns gibt, eine Boutique-Bank mit einem stark personenbezogenen Ansatz.

Da schliesst sich der Kreis zur Hospitality, wo auch primär die menschlichen Qualitäten zählen. Genau, im Private Banking können wir ohne Skills wie Empathie oder emotionale Intelligenz keine angemessene Leistung erbringen. Aber wie in der Hotellerie oder Gastronomie darf der Service nicht stehen bleiben — nur Verwöhnprogramm mit goldenen Kaffeelöffeln und Friandises werden nicht mehr genügen. Wir müssen unsere Kundinnen und Kunden durch eine professionelle und kompetente Beratung überzeugen. Gleichzeitig müssen unsere Mitarbeitenden die neuen Technologien beherrschen sowie stets am Puls des Marktes sein.

IHAG-CEO Martin Keller wird am Chef's Table im neu renovierten Reich von Stefan Jäckel im Storchen vom Chef persönlich verwöhnt.

Stichwort Mitarbeitende: Wie rekrutieren Sie Ihre Fachleute? Indem wir aktiv unsere Netzwerke einbringen. Weil die Kultur in unserer Bank stark von diesem familiären Ansatz lebt und dieser ein Schlüsselfaktor für das Gelingen der Kundenbeziehungen ist, setzen wir hier hohe Massstäbe an.

Und wie halten Sie es mit dem Thema Diversität? Wir bringen bewusst verschiedene Erfahrungshorizonte zusammen und bilden ein breit gefächertes Team von sorgfältig geschulten



**MARTIN KELLER SAGT
A ODER B ZU ...**

Bargeld oder Krypto?
Krypto, weil zukunftsgerichteter.

Kreditkarte oder Revolut?
Kreditkarte, weil transparenter.

Fünfer oder Weggli?
Weggli, ein Must für Geniesser!

Aktien oder Obligationen?
Aktien, da aktuell einziger Weg für Renditen.

Frauenquote oder keine Quote?
Keine Quote – sondern Haltung

Auto oder Tram und Zug?
Auto, manchmal Velo!

Flug oder Zug?
Zug – wenn immer möglich.

Zürichsee oder Karibik?
Zürichsee! Und ab und zu Meer ...

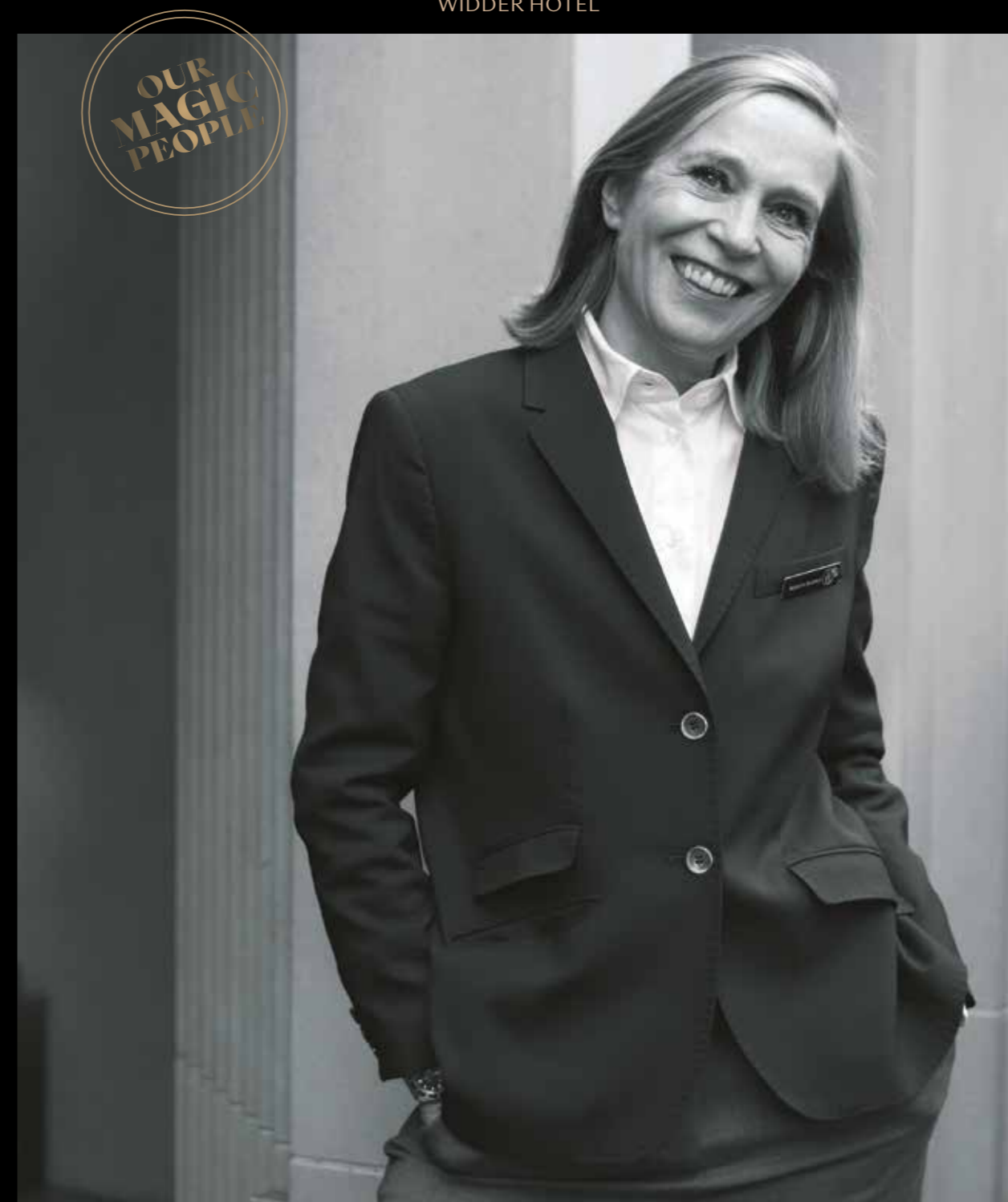
Spezialistinnen und Spezialisten. Also durchaus divers, wenn gleich ohne fixierte Quoten, so wie es für unser kleines Institut eben passt. Wir sind ein KMU. Entsprechend ist auch unsere Führungskultur: authentisch, nahbar. Wir pflegen eine offene und direkte Kommunikation, Meinungsvielfalt ist wichtig, genauso wie flache Hierarchien. Besonders wichtig: Wir leben von den Persönlichkeiten, die meist schon sehr lange bei uns tätig sind. Sie sind die Antenne und Brücke zu unseren langjährigen Kundinnen und Kunden.

Zurück zur Nachhaltigkeit auf Ebene Produkte. Spüren Sie hier eine veränderte Nachfrage bei Ihrer Kundschaft? Absolut. Wir nutzen unsere eigenen Netzwerke und bilden zudem neue Allianzen mit kompetenten Partnern und Investoren, zum Beispiel im Bereich Cleantech und erneuerbare Energien. Alles Fragen, die unsere Unternehmer-Kunden immer stärker beschäftigen und wo diese auch bereit sind, ihr Geld sinnvoll anzulegen. Wir als Bank sehen uns hier als kompetente Begleiterin und Beraterin, wie sie ihr Portfolio mit nachhaltig ausgerichteten Anlagen bestücken können.

Wenn Sie nach vorne schauen – wie wird sich Ihr Geschäft verändern, wenn Sie an die digitale Transformation denken, die unsere gesamte Lebenswelt aktuell erfährt? Wir müssen im Private Banking agil und schnell sein – noch schneller. Das gelingt uns als kleiner Akteur sicherlich besser. Zugleich müssen wir noch spezialisierteres Wissen haben. Gepaart mit Konstanz und Qualität in Beratung und Beziehungspflege sind wir – so denke ich – gut aufgestellt.

Und wohin bewegt sich der Finanzplatz Schweiz? In eine sinnvolle Richtung, würde ich sagen. Ich bin da optimistisch. Wir haben unsere Lektionen gelernt. Unsere Innovationsbereitschaft ist gross – schauen Sie nur nach Zug, wo die Schweiz ein mustergültiges Valley für Kryptowährungen und Blockchain-Technologie geschaffen hat. Auch die Politik und regulative Eingriffe erfolgen mit Augenmass. Zugleich pflegen wir helvetische Tugenden wie die Schuldenbremse. Alles Assets, die dafür sorgen werden, dass die Schweiz ein «Safe Haven» bleibt.

pbihag.ch
storchen.ch



KATHARINA BAUMANN
CHEF CONCIERGE WIDDER

Für was sie zugunsten des Klimas verzichtet: auf das Auto Wie sie zur Arbeit kommt: mit dem Velo, zu Fuss oder mit dem Tram Was sie verordnen würde, wäre sie Königin für einen Tag: Gesundheit, Toleranz, Weitsicht und Respekt Welches Geheimnis sie nie ausplaudern würde: Welche Gäste bei uns wohnen Der verrückteste Gästewunsch: innert zwei Stunden ein Privatflugzeug zu finden und zu buchen. Was sie besonders gut kann: Wünsche erfüllen und schräge Sachen jenseits des Mainstreams zu empfehlen. Ihr persönlicher Geheimtipp in der Region: auf einen Teller Pasta in die Brasserie Seefeld, auf einen Drink in die Widder Bar. Im Winter auf den Dolder zum Schlittschuhlaufen im Sommer Schwimmen im Zürichsee und in der Limmat. Mit was kann man ihr eine Freude machen: Humor, Charme, Klugheit, mutige Entscheidungen treffen, Witz und Intelligenz Ihr Highlight im 2021: mein Traumjob als Concierge im Widder Hotel

Mirjam Viloz ist Fashion Buyerin beim Zürcher Premium Warenhaus Jelmoli. Hier gibt sie Einblick in die grössten Must-Haves und Highlights im kommende Fashion-Jahr und erklärt, wie mit Detox, Capsules und nachhaltigen Alternativen das Maximum aus der Garderobe herausgeholt werden kann.

8 TIPPS

8

BEWUSSTER EINKAUFEN: DAS MAXIMALE SHOPPING ERLEBNIS

Zu bewusstem Konsum gehört auch ein ganz bewusstes Einkaufserlebnis. Den perfekten Raum hierfür bietet der exklusive *Personal-Shopping-Service* von Jelmoli. Die Expertinnen und Experten von Jelmoli bieten Beratung ganz auf die individuellen Bedürfnisse zugeschnitten — für Damen, Herren, Kinder, Galadinner, Sommerparty oder Geschäftsessen.

7

SUSTAINABILITY IS THE NEW LUXURY

Innovative Materialien, nachhaltige Verarbeitung und transparente Lieferketten spielen eine zentrale Rolle. Bei Jelmoli gibt es ein vielfältiges Portfolio an nachhaltigen Marken zu entdecken, ausgezeichnet mit dem Sustainable-Label, das für höchste Nachhaltigkeitsstandards steht. Echte Highlights sind *Boyish*, *Armed Angels*, *Colleville* oder auch *Nile*, die beweisen, dass Nachhaltigkeit keinesfalls auf Kosten von Design und Look geht.

6

MUST-HAVES: TRENDS 2022

Komfort steht einmal mehr über allem. Auch *Outdoor-* und *Active-Wear* wird uns nach wie vor stark beschäftigen. Pop-Punk-Einflüsse und die Rückkehr der 2000er Jahre prägen die Trends 2022 genauso wie Gender Inclusivity und Soft Masculinity. Bomberjacken, Blazer und Trenchcoats werden uns durch die Jahreszeiten begleiten. Und neue Marken wie *Cult Gaia*, *aejde*, *By Far*, *Missoni* und *GCDS* warten bei Jelmoli darauf, entdeckt zu werden.

5

GEKAUFT WIRD NUR, WAS SICH GUT ANFÜHLT

Egal wie trendig und exklusiv ein Outfit ist, wenn wir uns darin nicht wohlfühlen, kommt es nicht in die Einkaufstasche. Denn das schönste Accessoire ist immer noch das Selbstbewusstsein, das wir ausstrahlen, wenn sich ein Outfit einfach nur gut anfühlt. Unsere *Personal-Shopperinnen* und *-Shopper* bei Jelmoli sind darauf spezialisiert und stehen für eine unverbindliche, persönliche Beratung bereit.

1

WENIGER IST MEHR: WARDROBE DETOX

Mindestens einmal im Jahr sollte der Kleiderschrank gründlich ausgemistet werden — *Wardrobe Detox* ist das Schlagwort der Stunde. Ja, es braucht Überwindung, aber es lohnt sich. Die Faustregel hierbei: Alles, was in den letzten zwölf Monaten kein einziges Mal getragen wurde, kommt weg. Wackelkandidaten werden ausser Sichtweite verstaut. Wenn sie nach drei Monaten nicht vermisst wurden, kommen auch sie weg. Mit der Lieblingsplaylist und einem Glas Wein macht das Ausmisten richtig Spass.

2

DAS ZAUBERWORT HEISST: CAPSULE WARDROBE

Ist der Kleiderschrank gründlich ausgemistet, steht die Basis für den Aufbau einer ganz eigenen *Capsule Wardrobe*. Das Konzept hat nur ein Ziel: eine perfekte Grundausstattung aus Basics, die vielfältig kombiniert und getragen werden können. In der *Capsule Wardrobe* sollten sich zeitlose Designs befinden, die alleine ein stylisches Outfit ergeben, aber auch helfen, aktuelle Trends umzusetzen.

3

INVESTIEREN SIE IN HOCHWERTIGE, ZEITLOSE KLASSIKER

«Buy less, choose well and make it last» hat uns die britische Modeikone Vivienne Westwood bereits vor Jahren gepredigt. Ihre Message findet mehr denn je Anklang. Gerade in der schnelllebigen Modewelt ist es wichtig, bewusster und somit nachhaltiger zu shoppen. Es lohnt sich, in hochwertige Klassiker, zeitlose Passformen und neutrale *Signature Pieces* zu investieren. Traumstücke, die noch Jahre getragen werden können. Gerne auch Second Hand! Bei *Reawake* im Jelmoli an der Zürcher Bahnhofstrasse gibt es einzigartige *pre-loved Designerpieces* zu entdecken.

4

AKZENTE SETZEN: MIT HIGHLIGHT-PIECES UND ACCESSOIRES

Da wir uns in unseren Basics eher auf neutrale Farben und klassische Passformen fokussieren, bringen wir mit saisonalen Pieces und Accessoires bewusst Abwechslung in unsere Looks: Mit saisonalen Trendfarben und -prints, Statement-Taschen und extravaganten Schuhen. Bei Taschen, Accessoires und auch Schmuck gilt: Mehr ist mehr und es darf gerne experimentiert werden!



PERSONAL SHOPPING BEI JELMOLI

Ob auf der Suche nach dem passenden Outfit für ein exklusives Abendessen, dem perfekten Look für die Ferien oder gemütlicher Homewear für entspannte Stunden — die Jelmoli Personal Shopper sind Experten in Sachen persönliche Stilfindung und helfen dank individueller Vorselektion und persönlicher Beratung in privater Atmosphäre, mit Stilsicherheit zu punkten. Durch eine massgeschneiderte, auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmte Vorauswahl bietet der Personal Shopping Service von Jelmoli ein einzigartiges, entspanntes Einkaufserlebnis in privater Lounge mit Erfrischungen. Buchbar ist dieses Premium-Angebot bei Jelmoli an der Bahnhofstrasse Zürich oder im Jelmoli Circle Lifestyle House / Sports House am Flughafen Zürich. Die Dauer des Shoppings kann individuell bestimmt werden. jelmoli.ch

Storchen Managing Director Raphael Pedroncelli wollte wissen, woher der Rohmilch-Alpkäse auf dem Frühstückstisch stammt. Also machte er sich mit seiner Familie auf zur Alp Walabütz, dem Reich von Alp-Senn Kilian «Kili» Bless.

VON DER ALP AUF DEN FRÜHSTÜCKS- TISCH

Fotografie: Tom Egli

Fotografie: Tom Egli



«Wir müssen respektvoll mit dem Vieh umgehen: Gestresste Kühe geben keine optimale Milch.»
Kilian Bless



Der Sommer gibt gerade eine Zugabe. Es ist heiss, die Sonne steht am blauerwaschenen Himmel und über Wasserlöchern tanzen die Mücken. Doch wer die Wetterzeichen lesen kann, sieht: Es ist Herbst auf der Alp Walabütz zuhinterst im Weisstannental bei Mels im St. Galler Oberland. Der Senn Kilian Bless, der hier seit vielen Jahren käst, weiss genau, was es geschlagen hat: «Lasst euch vom schönen Wetter nicht täuschen», sagt er zu seinen Gästen. «Schon morgen kann es Schnee geben. Aber eine Woche bleiben wir noch hier, dann ist für dieses Jahr Schluss.» Seine Gäste sind an diesem Traumtag Daniela und Raphael Pedroncelli mit ihren Kindern Layana und Nelio.

Die Familie des Managing Directors Pedroncelli hat sich auf die Spuren des Alpkäses gemacht, der jeden Morgen das Frühstücksbüfett der *The Living Circle*-Hotels bereichert. Auf diesen Spuren sind sie in eine archaische Welt geraten: hohe Wasserfälle, steile Felswände, das Flüsschen Seez, das hier hinten entspringt und jetzt ruhig dahinplätschert. Doch nach einem Gewitter wird die Seez zu einem wilden Tier, das sich tiefer und tiefer in den Talboden frisst. Im Winter sind hier nur Steinböcke und Gämsen daheim. Und natürlich die Alpgeister. Denn die Zufahrt zur Alp ist gesperrt: Lawinengefahr. Aber noch ist nicht Winter, noch geniessen die 80 Kühe den Spätsommer und fressen, was im Unterland höchstens in Gärten gedeiht: Arnika etwa, Edelweiss, Silbermänneli, Wiesensalbei oder Thymian. «Was du hier siehst und riechst, die Kräuter und Gräser, aber auch das Bergwasser, die reine Luft, die Ruhe — einfach die Natur, das schmecken deine Gäste in meinem Käse», sagt Kilian zu Raphael.

Auf der Alp gelten eigene Höflichkeitsregeln, man ist automatisch per Du. Der Senn der Alp Walabütz und der Gastgeber des *Hotels Storchen* sind sich auf Anhieb sympathisch. Und je länger die beiden miteinander reden, desto grösser wird die gegenseitige Hochachtung vor der Leistung und dem Wissen des jeweils anderen. «Guter Käse, das sind nicht nur die Kräuter», sagt Kilian, den seine Freunde «Kili» nennen. «Guter Käse, das fängt schon viel früher an: Die Bauern müssen mir gesunde, robuste Kühe übergeben, und das Wetter spielt eine grosse Rolle. Aber dann kommt es auch sehr auf das Alppersonal an. Wir müssen respektvoll mit dem Vieh umgehen: Gestresste Kühe geben keine optimale Milch. Und nur wenn ich erstklassige Milch habe, kann ich auch solchen Rohmilch-Käse machen.» Und noch etwas ist wichtig: «Wir sind ein langjähriges Team von vier Leuten hier: Sämi und Chiara sind für das Hüten und Melken zuständig, Silvia fürs Essen und die Alpbeiz. Wenn wir nicht miteinander auskommen würden, dann wäre der Alpsommer schlicht die Hölle.»



«Der Walabütz-Käse passt genau zur Philosophie von *The Living Circle*: einmalig, natürlich und unbeschreiblich gut.»
Raphael Pedroncelli

Das Käsemachen auf der Alp ist eine Mischung aus langer Erfahrung, grossem Können und dem richtigen Fingerspitzengefühl. «Es spielt so vieles mit», sagt Kili. «Das meiste passiert auch heute noch von Hand. Und das Käsen ist nach wie vor eine Gefühlssache: Ob es draussen kalt oder warm ist, ob ein Gewitter kommt oder schönes Wetter herrscht — Milch ist etwas Lebendiges. Sie reagiert beim Käsen immer anders. Das musst du einfach im Blut haben.» Dann schneidet Kili ein nicht zu knappes Stück Käse ab, holt einen Brotlaib, wünscht guten Appetit und verabschiedet sich. Aber nur temporär: «Ich stehe nachts um drei Uhr auf. Darum muss ich nach dem Mittag eine Stunde schlafen, sonst wird mein Tag, der gegen 21 Uhr endet, zu lang.»

Layana und Nelio haben mit grossen Augen zugehört, und mit noch grösserem Appetit machen sie und ihre Eltern sich über den jungen, milden Alpkäse her. «Der Walabütz-Käse passt genau zur Philosophie von *The Living Circle*: Einmalig, natürlich und unbeschreiblich gut», erklärt der *Storchen*-Gastgeber. «Darum haben wir zwei Kühe — Ella und Rosa — vom Bauernhof Schlattgut hierhin auf die Alp gebracht. So schliesst sich der Kreis in unserem *The Living Circle* auf wunderbare Weise, denn das Schlattgut ist ja ebenfalls in unserem Besitz.» Und diese zwei Kühe gilt es jetzt auf der Weide zu besuchen. Bei diesem Besuch merkt man, dass es den Tieren hier oben wirklich gut geht. Sie geniessen offensichtlich den Spätsommernachmittag. Neugierig kommen sie näher, lassen sich streicheln und trotten dann wieder davon.

Dann ist Kilis Siesta vorbei. Bei einer Führung durch die Alpkäserei fällt auf, wie sehr er der Gegend gleicht, in der er lebt: Die hellen Augen wie der verwaschene Himmel, im Gesicht haben sich die Täler und Wege seiner Heimat eingegraben, die Hände sind gross und kräftig wie Schaufeln. Alles an dem gut Fünfzigjährigen strahlt Ruhe und Sicherheit aus. «Einem wie Kili würde man nicht nur Kühe und Käse anvertrauen», sagt Raphael dazu.

Fast unmerklich hat sich die Sonne nach Westen hin davon gemacht, die Schatten, die vom Tal her kriechen, sind länger geworden. Zeit zu gehen für Daniela und Raphael Pedroncelli und die Kinder. Ein Handschlag. Ein Danke. Ein «Kommt-gut-heim». Ein letzter Blick zurück auf die Alp Walabütz. Leise Wehmut schleicht sich ein — die Familie Pedroncelli wäre gerne noch geblieben. Aber bald schon schliesst auch Kili zum letzten Mal die Stalltüre und geht ins Tal, zusammen mit Ella und Rosa, die für den Winter in ihr Schlattgut zurückkehren. Dann gehört Walabütz wieder den Gämsen, den Steinböcken und den Alpgeistern. Bis im nächsten Frühling Kili und die Kühe zurückkommen. *Franz Bamert*

schlattgut.ch

COCKTAILS AUS DEM LABOR

Matteo Moscatelli, als bester Schweizer Bartender 2021 gehören Sie zu den 50 besten Bartendern der Welt.

Was bedeutet Ihnen diese Auszeichnung? Davon habe ich schon geträumt, als ich eben erst mit Cocktailmixen begonnen hatte! Aber ehrlich gesagt, hat sich seither nicht viel verändert — ich mache immer noch das, was ich vor der Auszeichnung schon am liebsten gemacht habe: mir ausgefallene, besondere Rezepte ausdenken.

Kreativität entsteht an den ungewöhnlichsten Orten: unter der Dusche, beim Singen ... Wo fällt Ihnen Neues ein?

Meine Drinks entstehen im Labor — als ehemaliger Chemiestudent gehe ich den wissenschaftlichen Weg: Ich habe eine Idee, versuche sie umzusetzen, scheitere, versuche einen anderen Zugang. So lange, bis ich das gewünschte Resultat erreiche. Das kann Tage dauern. Oder Wochen. Ohne Geduld kein neues Rezept.

Seit Anfang Jahr gilt in ihrer Bar «Zero Waste». Was bedeutet das? Wir verwenden beispielsweise Bananenschalen vom

Frühstücksbuffet, um Sirup herzustellen. Wir experimentieren auch mit bereits verwendetem Kaffeepulver, das noch immer sehr viel Geschmack hat. Zusammen mit Bananensirup, einer Prise Salz und Rum gibt das einen wunderbaren Cocktail. Seit Anfang Jahr verwenden wir an der Bar auch kein Plastik mehr. Luxus bedeutet für mich eben auch, sich über Nachhaltigkeit Gedanken zu machen und diese in die Tat umzusetzen. Deshalb bin ich überzeugt:

Es ist ein kleiner, aber wichtiger Beitrag, den wir hier leisten.

Sind Sie auch neben der Arbeit ökologisch unterwegs? Ja. Seit fünf Jahren verzichte ich auf ein Auto, zur Arbeit fahre ich mit Tram oder Velo. Meine Wohnung wird mit Solarstrom versorgt, und auch sonst achte ich auf einen sorgsamen Umgang mit der Umwelt.

Was ist wichtiger bei einem Cocktail: der Look oder der Geschmack? Das kann man nicht voneinander trennen.

Wir servieren keine Cocktails, sondern Genussreisen mit einer schönen Geschichte dahinter. Ein Beispiel: Unser Cocktail «Luk Khrueng», das ist Thailändisch für «halb Thai, halb Schweizerin». So wurde Sarah, eine unserer Mitarbeiterinnen, von ihrer Grossmutter als Kind genannt. Die Gäste lieben solche Stories hinter der Story.

Und welchen Drink bestellen Sie an einer Bar, wenn Sie mal ausgehen? Meistens ein Bier oder einen Martini. Würde ich einen Cocktail ausprobieren, könnte ich nicht anders, als sofort mit dem Bartender zu fachsimpeln. *Anina Rether*

widder.ch

Bild: zVg



Seit 2022 kreiert Matteo Moscatelli als Chief Mixologist Drinks für alle Häuser. Und das Beste daran: Man kann die chemischen Mixturen auch nach Hause liefern lassen.

Sie treffen sich im frühherbstlichen *Widder Garden* zum Lunch. 28 Jahre haben sie sich nicht mehr live gesehen. Nun machen sie gemeinsame Sache in punkto nachhaltigen Tourismus: Stephen Neff, CEO von myclimate (rechts im Bild), und Jürg Schmid, Verwaltungsratspräsident von *The Living Circle*.

Fotografie: Tom Egli

DIE KUNST DES BEWUSSTEN GENIESSENS



Beginnen wir mit dem Essen. Was bestellen Sie in der Regel in einem Restaurant? **STEPHEN NEFF:** Ich versuche generell viel weniger Fleisch und Fisch zu essen. Aber ich gestehe, es gelingt mir nicht immer. Heute habe ich mich für Pasta mit Tomatensugo entschieden. Generell behagt mir die italienische Küche, vor allem, wenn sie — wie hier im *Widder* — mit hauseigenen Produkten aus dem Tessin hergestellt ist. **JÜRIG SCHMID:** Ich esse konsequent regionale Produkte. Erstens schmeckt's besser, und zweitens ist es sinnvoller — sprich: Kürzere Lieferwege und die Unterstützung des lokalen Gewerbes sind so garantiert. Genau das tun wir in unseren Betrieben, wo wir konsequent eine Farm-to-Table-Philosophie verfolgen. **NEFF:** Das ist ein gutes Beispiel für gelebte Nachhaltigkeit. Saisonalität und Regionalität sind zwei entscheidende Faktoren, wenn es um Nachhaltigkeit in der Gastronomie geht. **SCHMID:** Ich würde noch das Stichwort Qualität ergänzen. Denn weitgereiste Gäste — gerade im 5-Sterne-Segment — wollen Topprodukte, die echt und gut schmecken. Kein Fleisch aus Industrieproduktion, keine Eier aus Massenhaltung, kein Himalayasalz. Mit unseren drei Bauernhöfen im *The Living Circle* liefern wir exakt, was der Markt verlangt.

Geht also Nachhaltigkeit in Hotellerie und Gastronomie primär übers Portemonnaie?

SCHMID: Leider ja. Gutes Essen hat seinen Preis. Nur so kann man faire Produktionsbedingungen gewährleisten: eine verantwortungsvolle Tierhaltung mit Freilauf — faire Löhne für Bauern — Bioproduktion, wo immer möglich. **NEFF:** Dem kann ich nur beipflichten. Paradoxerweise sind unsere Aufwendungen für Lebensmittel in den letzten Jahrzehnten stets gesunken. Gleichzeitig wurde die Produktion immer intensiver und immer industrieller, was dem Gedanken der Nachhaltigkeit zuwiderläuft.

«Die grossen Köche bieten vegane Menüs an. Das wäre vor fünf Jahren noch undenkbar gewesen.»
Jürg Schmid

Stichwort Bioprodukte: The Living Circle unternimmt aktuell grosse Anstrengungen, seine Produktion umzustellen. Wo stehen Sie da, Herr Schmid? **SCHMID:** Wir sind sehr engagiert, aber noch längst nicht am Ziel. Und ich verhehle nicht, dass wir einiges an Lehrgeld bezahlen. Beispielsweise mit unserer Reis-Produktion auf den *Terreni alla Maggia* in Ascona. Letztes Jahr mussten wir auf über 50 Prozent der herkömmlichen Ernte verzichten. Gleiches erleben wir auch bei anderen Produkten, die wir nun biologisch anbauen.

Kann man diesen Aufwand auf den Gast überwälzen? **SCHMID:** Nein, nicht gänzlich. Mittelfristig wird die Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln jedoch steigen. Und entsprechend sensibilisierte Gäste sind auch bereit, mehr zu bezahlen.

NEFF: Mein Tipp: Verkauft eure Produkte als regionale Spezialitäten. Das fragen Gäste heute schon deutlich mehr nach. **SCHMID:** Wie auch der Trend zum Flexitarier-Dasein, zum Teilzeit-Vegetarismus zunimmt. Die grossen Köche bieten vegane Menüs an. Das wäre vor fünf Jahren noch undenkbar gewesen. Nachhaltige Verpflegung ist — gerade in diesem Segment — auch chic. Sie wird zum Lifestyle. Dort müssen wir ansetzen.

«Das meiste Wissen und die Instrumente sind heute schon vorhanden, wir müssen sie nur nutzen.»
Stephen Neff

Genügt denn der gute Wille, oder braucht es mehr gesetzliche Vorgaben? **SCHMID:** Es braucht auch gesetzgeberische Interventionen. Ich denke hier namentlich an die Tierhaltung. Aber auch in punkto Lenkung der Besucherströme wird es Massnahmen brauchen. Momentan sind die Städte noch leer, aber bald wird Overtourism wieder zuoberst auf der Agenda stehen. **NEFF:** Städte müssen sich und ihre Bewohnerinnen, Bewohner schützen. Amsterdam hat jüngst eine Kontingentierung der Ankunftsahlen beschlossen. Aber auch Lenkungsabgaben müssen zum Thema werden. Ich denke hier unter anderem an die CO₂-Abgabe auf Flüge.

Die Schweizer Bevölkerung hat dieser Idee in einem Referendum letztes Jahr eine Absage erteilt. Tut sich hier nicht ein Widerspruch auf? **NEFF:** myclimate hat sehr lange auf die Eigenverantwortung gesetzt. Mit der freiwilligen Kompensation gelingt es uns jedoch lediglich, zwei Prozent der Bevölkerung zu bewegen. Also braucht es andere Ansätze. Nicht neue Steuern, sondern sinnvolle Lenkungsinstrumente, wie wir in nachhaltige Projekte und neue Technologien reinvestieren. Das wurde viel zu wenig besprochen und erklärt.

Also ist es auch eine Frage der Kommunikation und Bildung? **NEFF:** Absolut. Da haben alle Akteure im Tourismus — auch wir als Stiftung — noch viel zu tun. Wer über die nötigen Informationen verfügt, der ist eher bereit, in nachhaltiges Verhalten zu investieren.

Was dürfen wir vom technologischen Fortschritt erwarten? **NEFF:** Das meiste Wissen und die Instrumente sind heute schon vorhanden, wir müssen sie nur nutzen:

Photovoltaik, Erdsonden, Wärmeluftpumpen, Kühlung mit See- oder Flusswasser und vieles mehr. Wenn wir es futuristischer angehen wollen, so wird es bald möglich sein, CO₂ aus der Luft zu extrahieren und in unserem Gebirge zu versteinern. Auch beim Fliegen tut sich viel beim nachhaltigen Triebstoff. **SCHMID:** Wobei man realistisch sein muss. Die Hotellerie ist ein margenschwaches Geschäft. Und das Problem der Abschreibungen von grossen Investitionen müssen wir lösen. Hier braucht es kreative Ideen und intelligente Fördermassnahmen seitens des Gesetzgebers. **NEFF:** Umso mehr plädiere ich für Vernetzung. Hoteliers untereinander, aber auch Hoteliers und Industrie. Wieso künftig nicht den *Widder* mit Sonnenenergie beheizen, die auf einem Fabrikdach in Zürich-Schlieren hergestellt wird?

Die Gewissensfrage zum Schluss: Wo sündigen Sie beim Reisen? **NEFF:** Ich fliege — wenn es die Situation zulässt — alle zwei, drei Jahre zu meinen Eltern nach Kanada. Das ist alles andere als nachhaltig, auch wenn man die Flugkilometer kompensiert. Ich bin ein Verfechter des Suffizienz-Gedankens, des bewussten Geniessens. **SCHMID:** Ich reise seit jeher leidenschaftlich gerne in der Schweiz. Doch auch ich fliege ab und zu in die Ferien, fahre noch Auto und realisiere dabei zunehmend, dass es Verhaltensanpassungen braucht. Diese setze ich nicht immer, aber immer öfters um. Ich halte es wie Stephen Neff — weniger ist mehr. Denn das ist wahrer Luxus. *Interview: Reto Wilhelm*

widder.ch
myclimate.org

INITIATIVE «CAUSE WE CARE»



myclimate sieht sich als Partner für wirksamen Klimaschutz — global und lokal. Gemeinsam mit Partnern aus der Wirtschaft und Privatpersonen will die Stiftung durch Beratungs- und Bildungsangebote sowie mit eigenen Projekten die Zukunft der Welt gestalten. In diesem Kontext arbeiten *The Living Circle* und myclimate für das Programm «Cause we care» zusammen.

Mit 4 Franken pro Person und Nacht unterstützt jeder Gast die Nachhaltigkeitsmassnahmen im *The Living Circle*, der damit die CO₂-Emissionen des Aufenthalts kompensiert und zum Dank den Betrag verdoppelt. Ein Teil der Summe wird für das Klimaschutzprojekt «Sauberes Trinkwasser für Schulen und Haushalte in Uganda» von myclimate verwendet. Die restlichen Mittel werden in die betriebliche Nachhaltigkeit investiert, beispielsweise in die Umstellung auf erneuerbare Energien oder in die Förderung des firmeninternen Qualitäts- und Umweltzirkels.

«Mir ist es wichtig, dass ich weiss, wo meine Waren herkommen. Dass ich die Menschen dahinter kenne. Wir haben im *The Living Circle* diesbezüglich zum Glück viele Möglichkeiten», »
Stefan Heilemann
Chefkoch im *Widder*.



BEWUSSTER UMGANG MIT LEBENS- MITTELN

*Noch sind die Strassen menschenleer, Autos sind nur vereinzelt unterwegs.
Im Zürcher Engrosmarkt in Altstetten herrscht jedoch längst emsiges Treiben.
Der grösste Frischmarkt der Schweiz ist eine spannende Parallelwelt, die es ermöglicht,
dass jeden Tag frische Waren aus ganz Europa in den Restaurantküchen landen.*

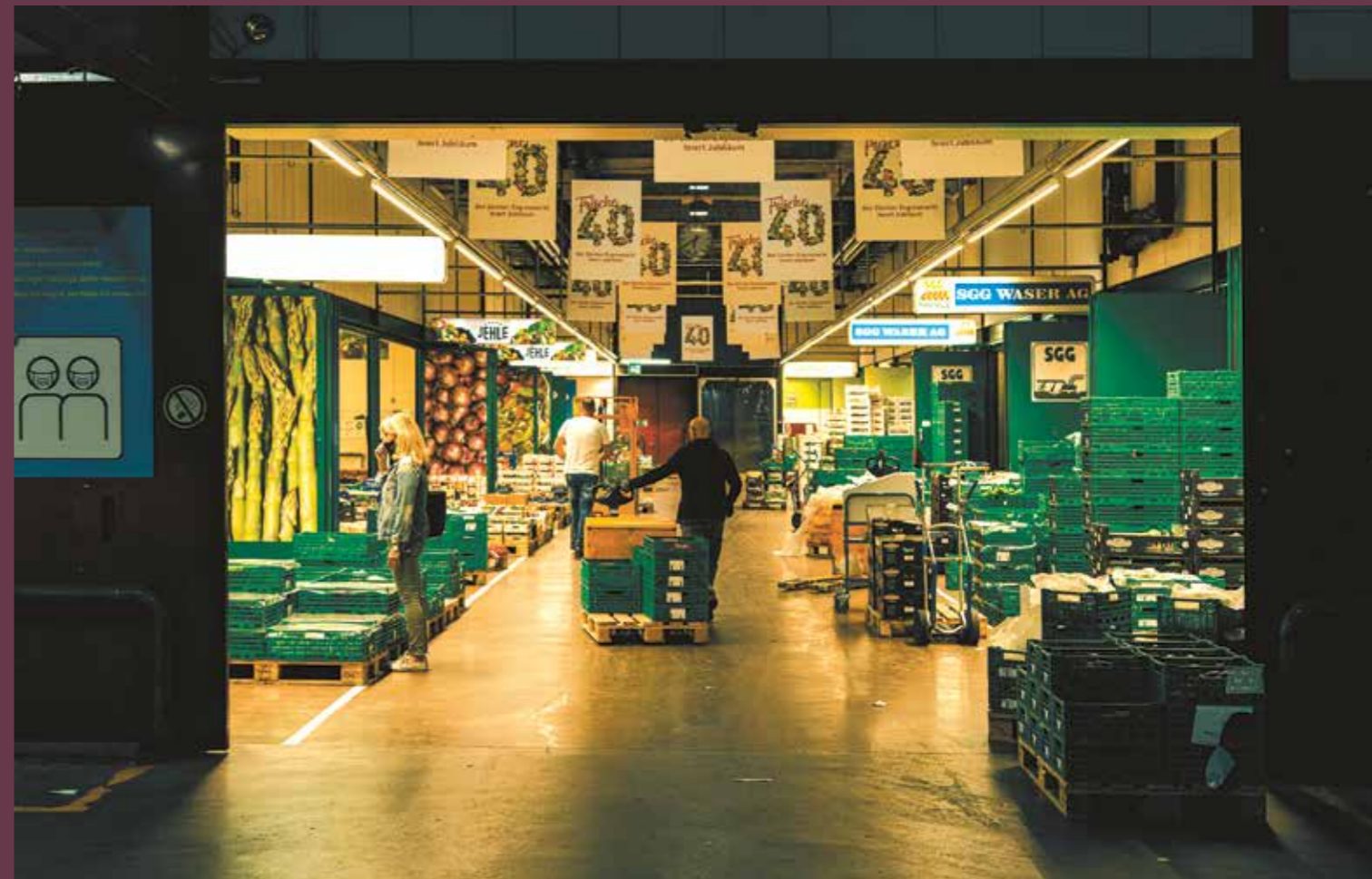
Fotografie: Tom Egli

Sechs Nächte pro Woche liefern hier Lastwagen aus dem In- und Ausland frische Ware an. Produzenten und Köche, Einkäufer und Lieferanten, tauschen sich aus, verhandeln, probieren, kaufen ein. Hier herrscht Betriebsamkeit wie an der Zürcher Bahnhofstrasse am Freitagnachmittag — und dies morgens um halb Fünf, während die übrige Stadt noch schläft. Beeindruckend, wie die Staplerfahrer in rasantem Tempo Unmengen an Paletten hin und her kurven. Herrlich die Farben und Gerüche, die schiere Auswahl an Früchten und Gemüse: Rettich, Kürbis, Lauch, Fenchel, Zucchini, Rucola und natürlich Tomaten in allen Farben und Formen, Chilischoten, Orangen, Kaktusfeigen, Pfirsiche und unendlich viel mehr gibt es zu entdecken.

Die Bezeichnung Parallelwelt sei gar nicht so verkehrt, meint Stefan Heilemann, Chefkoch im *Widder*. Schliesslich beginnt die Arbeit hier auf dem Engrosmarkt, wenn die Bürolisten längst Feierabend haben: «Als Restaurant bestellen wir zwischen Mitternacht und zwei Uhr morgens, danach sind unsere Einkäufer hier unterwegs und um sechs Uhr werden die Bestellungen ausgeliefert», erklärt er. Ein Lieferwagen nach dem anderen verlasse dann den Engrosmarkt in Zürich Altstetten, um die Restaurants zu beliefern. Und wenn in den Büros der Stadt die Computer wieder eingeschaltet werden, löschen hier im Engrosmarkt die Lichter.

Heute ist Stefan Heilemann mit Michael Schuler unterwegs, seines Zeichens Chefkoch im neuen *Aqua* im *Alex Lake Zürich*, um sich selbst ein Bild vom Engrosmarkt zu machen. Besonders interessiert zeigen sich die beiden Koch-Profis am Angebot des «Farm»-Netzwerks von Marinello, draussen auf dem Produzentenmarkt. Es vereint rund 15 Produzentinnen und Produzenten aus der unmittelbaren Umgebung unter einem Dach. Unmittelbar heisst im Umkreis von rund 20 Kilometern vom Engrosmarkt Zürich-Altstetten. Das «Farm»-Label erhalten nur Produzentinnen und Produzenten, die von Marinello regelmässig besucht werden und deren Arbeitsweise und Produkte der bekannte Gastro-Zulieferer seit Jahren kennt. Viel Arbeit und Herzblut stecken in hier präsentierten Gemüse und Obst, das sieht und riecht man. Beeindruckt vom vielfältigen Angebot aus der Region schnüffeln Heilemann und Schuler an den leuchtenden Tomaten, kosten von den frisch geernteten Rübli und tasten nach dem knorrigsten Ingwer.

Das Konzept des «Farm»-Netzwerks entspricht Heilemanns Verständnis von Nachhaltigkeit. «Mir ist es wichtig, dass ich weiss, wo meine Waren herkommen. Dass ich die Menschen dahinter kenne. Wir haben im *The Living Circle* diesbezüglich zum Glück viele Möglichkeiten», so der Chefkoch. Das grösste Problem sei der Massenkonsum, da die Leute dadurch nicht mehr wüssten, wo ihr Essen herkomme und völlig irritiert seien: «Da werden — häufig teure — Labels vergeben, die aber



schliesslich auch nicht halten, was sie versprechen. Wir müssen lernen, wieder bewusster mit Ernährung und Speisen umzugehen», meint Heilemann weiter. Ein gewisses Umdenken habe bereits stattgefunden, denn seine Gäste seien durchaus bereit, für Nachhaltigkeit einen angemessenen Preis zu zahlen.

Wir verlassen den Produzentenmarkt und gehen in die Markthalle. Neben Früchten und Gemüse von Importeuren und Grosshändlern gibt es hier auch verschiedenste Molkerei- und Tiefkühlprodukte. Und eines wird schnell klar: Man kennt sich in dieser nächtlichen Food-Familie. Zwischen Tomaten und Gabelstaplern begegnen die beiden Köche Thierry Bromberger, Leiter Gastronomie und Food im Jelmoli. Bereits seit über einem Jahr arbeiten *The Living Circle* und Jelmoli zusammen. «Angefangen hat es mit einer Foodbox, die wir gemeinsam zusammengestellt und an ausgewählte Kundinnen und Kunden verschickt haben», erzählt Bromberger. Weil die Konzepte des Jelmoli Food Markets und des *The Living Circles* so gut zusammenpassen, wurde die Zusammenarbeit vertieft — und entstanden ist eine Kochshow-Reihe: Die Küchenchefs von *The Living Circle* — neben Stefan Heilemann auch Tino Staub und Stefan Jäckel — kreierte im vergangenen Jahr verschiedene Menüs, die zum Nachkochen zu Hause auf Video aufgezeichnet wurden. Alle benötigten Zutaten sind bereits vorselektioniert im Jelmoli Food Market erhältlich. «Die Zusammenarbeit ist für beide Seiten sehr beflügelnd, denn wir teilen dieselbe Leidenschaft. Wenn es die Situation zulässt, möchten wir mit den Köchen des *The Living Circle* in Zukunft Live-Kochshows im Jelmoli organisieren. Die Leute lieben diesen Austausch, denn er macht diese Spitzenköche greifbar», so Thierry Bromberger.

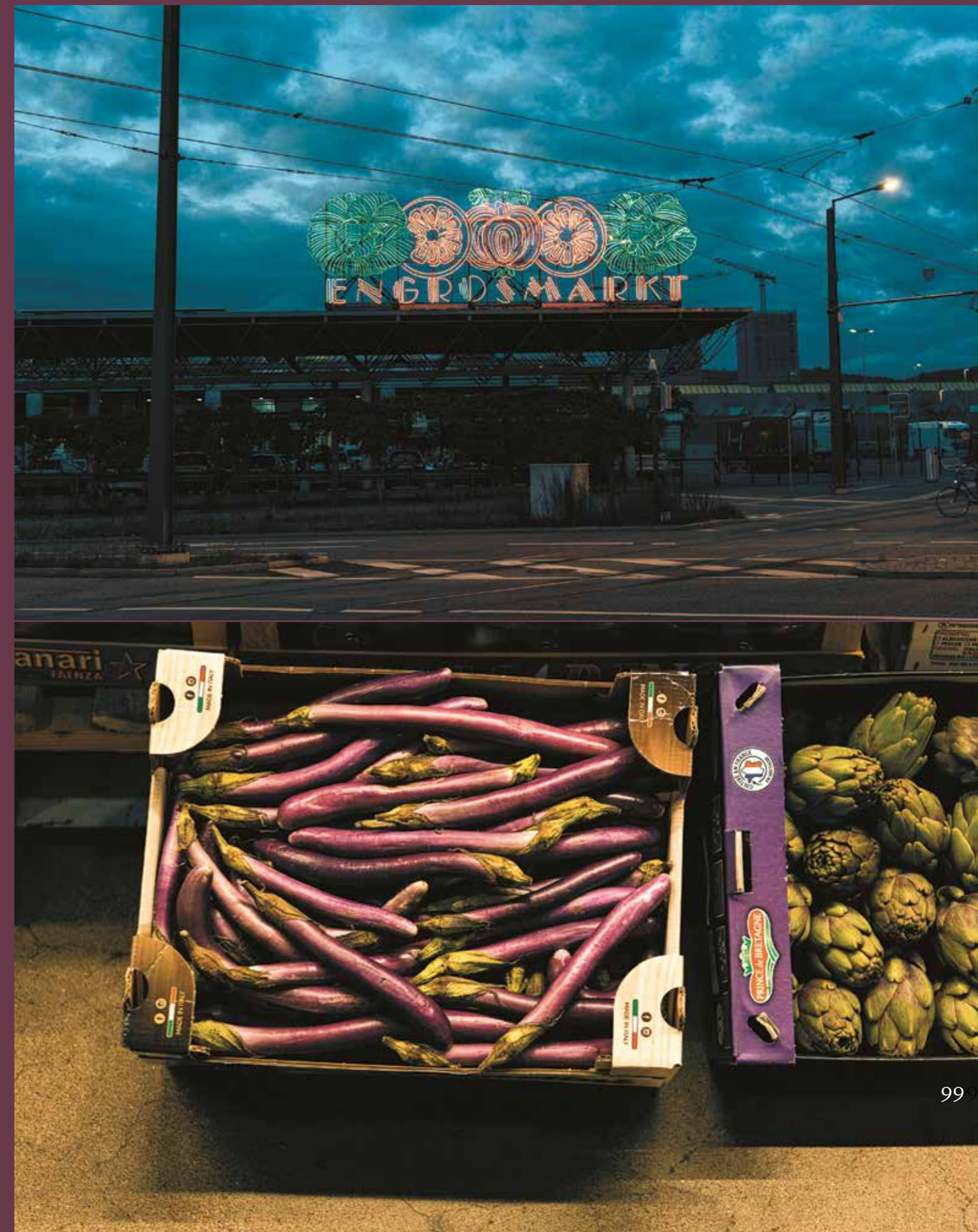
Nach einem Espresso am Stand von Marinello ist es Zeit, sich zu verabschieden. Nach und nach leert sich der Zürcher Engrosmarkt, und die Importeure schliessen ihre Rollläden. Zeit für ein paar Stunden Schlaf, bevor Stefan Heilemann und Michael Schuler wieder am Herd stehen — vor ihnen die frisch eingekauften Waren.
Erika Suter

jelmoli.ch/cookathome

AQUA — DAS KLEINE FEINE IM ALEX LAKE ZÜRICH

Im November 2021 eröffnete das Fine Dining Restaurant Aqua im *Alex Lake Zürich*. Chef am Herd ist Michael Schuler, der zuletzt als Sous-Chef von Stefan Heilemann im *Widder* tätig war. Das kleine 14-Plätze-Restaurant mit Blick über den Zürichsee setzt auf hochwertiges Kochhandwerk, spielerisch umgesetzt: «Ich will das Gelernte fantasievoll umsetzen und Leben in die Menükarte bringen. Die Qualität soll top sein, aber für Chichi habe ich wenig Sinn», so der junge Küchenchef.

alexlakezurich.com/de/essen-trinken/aqua



«Ich bin froh, werde ich
aktuell von der Stiftung
Geza Anda gecoacht.
Als selbstständiger Musiker
ist man oft überfordert —
zwischen Üben, Auf-
treten und Management.»
Anton Gerzenberg

EIN WUNDERKIND WIRD ERWACHSEN

*Mit neun Jahren hat er seinen ersten Preis gewonnen und gilt seither als
Nachwuchsstar unter den Pianisten: Anton Gerzenberg. Letzten Sommer wurde er dann
mit dem prestigeträchtigen Ersten Preis beim Concours Geza Anda, mit dessen Stiftung
The Living Circle über die Besitzerfamilie eng verbunden ist, ausgezeichnet.
Ein Gespräch zwischen Hoteltür und Konzertsaal über Musik, Träume und Wirklichkeit.*

Bild: Andrej Grile

Anton Gerzenberg am
Wettbewerb Géza Anda
in der Tonhalle Zürich.



Anton Gerzenberg, vielen Dank, dass ich Sie um 8.30 Uhr schon — also zu eher unchristlicher Zeit für einen kreativen Musiker — anrufen darf. Aber Sie müssen glaub bald schon wieder weg, richtig? In der Tat bin ich auf dem Sprung von Darmstadt, wo ich gestern Abend aufgetreten bin, nach Köln. Ich war jetzt über 30 Tage stets auf Tour und bin froh, wenn ich bald mal wieder in meinen eigenen vier Wänden bin.

In dieser Ausgabe unseres Magazins dreht sich alles um Nachhaltigkeit. Wie halten Sie es mit diesem Thema, wo Sie doch so viel reisen müssen? Ich versuche, wo immer möglich, den Zug zu nehmen. Die Deutsche Bahn ist sozusagen 'mein bester Freund'. Bei weiten Strecken hingegen lässt sich das Fliegen nicht umgehen. Diesen Frühling beispielsweise plane ich eine grosse Tournee nach Singapur, Taiwan und Südkorea.

Wann sind Sie das nächste Mal in der Schweiz? Ich liebe das Land — und war schon öfter da, auch vor meinem Gewinn des Concours Géza Anda. So trat ich mehrfach am Festival von Martha Argerich in Lugano auf, jeweils mit meinem Bruder im Duo. Und fortan werde ich öfter hier sein, denn Markus Wyler, der Leiter der Stiftung Géza Anda, ist ja mein Mentor und Manager gleichermassen für die nächsten drei Jahre. Geplant sind Auftritte bei Festivals in Sarnen und Ernen, weitere werden noch folgen.

«Ich spiele sehr gern im Duo mit meinem Bruder — wir können uns blind aufeinander verlassen.»
Anton Gerzenberg

Letztes Jahr haben Sie beim Concours Géza Anda oben ausgeschwungen und den Titel und damit ein Preisgeld von 40000 Franken abgeholt. Was tun Sie — die indiskrete Frage sei erlaubt — mit dem Geld? Ich spare es.

Sparen — wofür? Für einen eigenen Flügel. Denn ich lebe aktuell ohne eigenes Instrument. Ich kann in Köln, wo ich in einer kleinen Wohnung lebe, die Flügel der dortigen Musikhochschule nutzen. Aber der Traum ist ein eigener, zumal ich jetzt vermutlich nach Berlin umziehe.

Sie haben mit neun Jahren schon Ihren ersten Preis geholt. Sind Sie ein kompetitiver Mensch? Das war der Bundespreis «Jugend musiziert». Normalerweise hätte man dort erst mit Zwölf teilnehmen dürfen, aber ich begleitete einen Posaunisten am Klavier. Und das hat der Jury offensichtlich gefallen.

STIFTUNG GÉZA ANDA

Die Géza Anda-Stiftung wurde 1978 zur Erinnerung an den 1976 verstorbenen ungarisch-schweizerischen Pianisten Géza Anda errichtet.

Sie bezweckt die Förderung des Pianisten-nachwuchses im musikalischen Geiste Géza Andas. Sie führt, neben zahlreichen anderen Aktivitäten, in dreijährigem Turnus einen internationalen Klavierwettbewerb in Zürich durch. *The Living Circle* ist über die Besitzerfamilie eng mit der Stiftung verbunden.

geza-anda.ch



Und im Privaten — wollen Sie auch immer der Beste sein?
Nun — meine Freunde würden sagen: Ja. Vor allem beim Kartenspiel bin ich ziemlich ehrgeizig.

Worin liegt denn dieser magische Reiz des Auftretens vor Publikum? Wenn ich vor Leuten aufspielen darf, dann bin ich so richtig im Fluss. Der Klang ist ein anderer, wenn Menschen in einem Raum sind. Als Pianist sende ich Klänge und damit Energie zu den Menschen.

Und wie fühlte sich dies für Sie an, als Sie während den Shutdowns in der Covid-Pandemie nirgends auftreten konnten? Das war schon seltsam. Alle Engagements fielen weg. Ich hatte aber trotzdem zu tun. Und vor allem hatte ich Glück: Statt in meinem Einzelzimmer in Köln war ich vor dem Lockdown just in Wien — in einer Künstler-WG. Und so unterhielten wir uns gegenseitig mit Hauskonzerten.

Ihre Familie ist sehr musikalisch — die Mutter eine berühmte Pianistin, der Vater Trompeter. Kam eine andere Laufbahn ausser Musiker für Sie überhaupt in Frage? Ich fühlte mich immer schon zur klassischen Musik hingezogen. Notenlesen habe ich mit Vier gelernt. Mit sechs oder sieben Jahren habe ich dann angefangen, Noten vom Blatt zu lesen, also «prima vista» zu spielen. Das habe ich stundenlang getan und so habe ich immer mehr Stücke entdeckt. Da es bei uns zuhause eine riesige Bibliothek hat, ging mir die Arbeit nicht aus. Besonders hatten mir die Stücke mit Glissandi und Tremoli angetan ...

Welchen Beruf hätten Sie sonst gerne? Vulkanologe.

Wieso? Mit Drei sah ich im Fernsehen eine Dokumentation über einen Ausbruch des Ätna auf Sizilien. Das hat mich total fasziniert. Mit meinem besten Freund zusammen habe ich mich dann generell mit Naturkatastrophen und dann später mit Kernphysik beschäftigt.

Orchideen züchten, konnte man in der Presse lesen, das tun Sie scheinbar auch gern? Über meine Talente in Sachen grünem Daumen bin ich mir noch nicht so sicher. Aber wer weiss — vielleicht später mal ein Haus mit einem schönen Garten.

Zurück zur Musik, zurück zu Géza Anda? Können Sie sich erinnern, wann Sie diesem grossartigen Pianisten das erste Mal musikalisch begegnet sind? Der Name war mir immer ein Begriff. Aber so richtig habe ich Géza Anda vor allem mit seinen Bartok-Aufnahmen kennengelernt.

Und wie würden Sie seinen Stil umschreiben? Sein Spiel ist von einer grossartigen Intelligenz und Klangschönheit geprägt. Er ist enorm virtuos und oft auch brillant leichtfüssig. Denken Sie nur ans seine Brahms Paganini-Variationen. Besonders geblieben ist mir sein Mozart-Bach-Doppelkonzert mit Clara Haskil. Das ist einfach unerhört.

Sie engagieren sich mit Ihrer Formation ERMA auch für zeitgenössische Kompositionen. Ist es Ihnen mit der Klassik zu langweilig? Ganz und gar nicht. Aber man sollte die heutige Literatur nicht vernachlässigen. Oft findet diese Musik nicht unmittelbar ihren Weg in die Konzertsäle. Da haben wir als Musiker eine Aufgabe, gerade wenn wir daran denken, auch neue Generationen zu gewinnen. Was mir auffällt: Die Jungen verstehen diese oft komplexen Kompositionen viel besser, als wir meinen. Sie kennen den Groove, der Duktus ist der ihrige.

Würde man die heutigen Generationen denn nicht besser über Streaming erreichen? Eigentlich ja. Ich habe auch einen eigenen Youtube-Kanal. Aber irgendwie widerstrebt es mir, eine Art von Vlogging zu betreiben, in denen man spricht und von sich erzählt, ohne dass jemand anwesend ist. Konzertstreams hingegen mache ich ganz gerne, aber natürlich ist das Live-Spiel vor Publikum schon etwas Anderes.

Zu guter Letzt — was tut Anton Gerzenberg, wenn er nicht am Piano sitzt? Dann bin ich im Kino anzutreffen. Am liebsten gerade zwei Filme hintereinander. Und dann schaue ich natürlich Netflix, aktuell gerade das Dokudrama «The Social Dilemma» über die Abgründe der Social Media. Seitdem hab' ich meinen TikTok-Account gelöscht ... *Interview: Reto Wilhelm*

ANTON GERZENBERG, 1996 in Hamburg geboren, begann im Alter von vier Jahren mit dem Klavierspiel und wurde unter anderem von Julia Suslin und Julia Botchkovskaia in Hamburg, Jan Jiracek von Arnim in Wien und aktuell von Pierre-Laurent Aimard in Köln unterrichtet. 2019 ist er Mitbegründer des Ensembles für Neue Musik ÉRMA in Köln (erma-ensemble.com), das in enger Zusammenarbeit mit Unsuk Chin sein erstes Konzert gab. Kammermusikalisch ist er mit Musikerinnen und Musikern wie Martha Argerich, Dora Schwarzberg und Alvise Vidolin sowie mit verschiedenen Orchestern aufgetreten, darunter dem Taipei Symphony Orchestra, den Münchner Symphonikern und der Hamburger Camerata. Ausserdem ist er häufiger Gast bei Festivals wie dem Progetto Martha Argerich in Lugano, dem Klavierfestival Ruhr, dem Schleswig-Holstein Musikfestival, der Accademia Chigiana in Siena und dem Mozartfest Würzburg.

NATÜRLICH GUT SCHLAFEN

Was wäre, wenn Sie mehr Lebensqualität hätten? Ganz einfach, weil Sie sich eine hochwertige Schlafgelegenheit gönnen würden, die Sie besser schlafen lässt? Heute schläft man so, wie man isst: gesund. Für Schlafmediziner ist darum klar: Der Komfort einer Matratze spielt natürlich eine zentrale Rolle, um das Beste aus dem Schlaf zu holen.

Alles liegt an der Herstellung der Matratze. Für Elite, die Schweizer Herstellerin von hochwertigen Bettwaren, kommt gesunder Schlaf auch davon, dass die Matratzen keine flüchtigen organischen Verbindungen (VOC) enthalten. Darum stellt das Unternehmen seine Matratzen ausschliesslich aus natürlichen Materialien her. Alle Bettwaren sind mit dem EU-Ecolabel zertifiziert. Das garantiert eine wesentlich längere Lebensdauer als bei vergleichbaren Produkten. Ausserdem schützt Elite die Gesundheit unseres Planeten wie die seiner Kunden. Nachhaltigkeit heisst für uns: Produziert wird nur in der Schweiz. Die Wolle, das Rosshaar und das Holz für die einmaligen Betten liefern lokale Partner.

Komfort macht den Unterschied! Für Elite ist gesunder Schlaf immer tief und erholend. Auch deshalb arbeiten wir eng mit Ingenieuren und Schlafmedizinerinnen zusammen, um die Qualität unserer Matratzen kontinuierlich zu verbessern. Immerhin sind sie weltweit bekannt für ihren Komfort. Um seelenruhig zu schlafen, muss der Körper perfekt unterstützt werden. Sonst wacht man immer wieder kurz auf, was die Schlafzyklen unterbricht — insbesondere den Tiefschlaf. Der Komfort der Matratze spielt daher eine zentrale Rolle für optimalen Schlaf.

Gut schlafen, natürlich! Schlaf ist ein physiologisches Grundbedürfnis. Er wirkt positiv auf das Gehirn, verringert das Risiko von Depressionen und reduziert Stress. Genau wie gute Ernährung hat auch guter, im wissenschaftlichen Sinne «erholender» Schlaf positive Auswirkungen auf unsere Gesundheit. So stimuliert und stärkt er zum Beispiel unser Immunsystem. Weil wir dank ihm auch unsere Emotionen besser im Griff haben, schenkt er uns ein besseres Leben. Gerade in einer Zeit, in der unsere grösste Freiheit darin besteht, selbstbestimmt zu leben, schafft guter Schlaf die idealen Voraussetzungen, um sich selbst zu sein und aus dem Vollen zu schöpfen! elitebeds.ch

Elite ist nah bei ihren Kunden und empfängt sie in etlichen Boutiquen — schweizweit und international. Wenn Sie eine «Elite Gallery» betreten, spüren Sie sofort: Hier betrachtet man Schlaf als Lebenspflege.



SCHWEIZER KNOW-HOW SEIT 1895

Elite stellt seit über 125 Jahren Bettwaren in Aubonne am Ufer des Genfersees her. Heute ist das Schweizer Unternehmen ein Synonym für qualitativ erstklassige Matratzen und Boxspringbetten. Jedes einzelne Produkt wird nach traditionellem Know-how und aus den besten natürlichen Materialien hergestellt. Das garantiert neben unvergleichlichem Komfort auch grosse Eleganz. Unsere Werkstätten sind offen für neue Ideen und kreatives Schaffen. Alle Matratzen, Boxspringbetten und Kopfteile lassen sich auf Mass und im gewünschten Design fertigen. So kommen unsere Kundinnen und Kunden Nacht für Nacht in den Genuss von exklusiven Produkten.

Elite 

HANDGEFERTIGTE SCHLAFKULTUR

OUR
MAGIC
PEOPLE

NAQIBULLAH SHERZAD
BARISTA STORCHEN

Wie seine Traumbar aussieht: Wie die Barchetta, sie ist perfekt! Was er am liebsten selbst trinkt: Negroni Worauf er bei der Arbeit unmöglich verzichten kann: Den Gästekontakt Seine grösste Versuchung ist: Tartar und Club Sandwich Welchen Traum er sich unbedingt noch erfüllen will: Ein eigenes Haus am liebsten am Meer. Was er verordnen würde, wäre er König für einen Tag: Keine Armut mehr und Gerechtigkeit für alle. Wieviele Geheimnisse ihm seine Gäste schon anvertraut haben: Keine. Welcher Drink muss noch erfunden werden: Sherzad — wurde aber erfunden von mir und kann in der Barchetta bestellt werden. ;) Wo er am liebsten seine Freizeit verbringt: Am Bellevue am Zürichsee. Seine grösste Leidenschaft: Essen, Autofahren und Freunde treffen. Wo er hingeht, um seine Freunde aus dem Ausland zu beeindrucken: Interlaken

LIFE & STYLE IM NORDEN

Auch im Norden zeigt sich *The Living Circle* von seiner schönsten Seite: Der Blick aus dem Fünfsternehotel *Storchen* zeigt direkt ins Herzen Zürichs. Wenige Schritte entfernt steht das Fünfsterne-Superior-Haus *Widder Hotel* am Rennweg, ebenfalls mitten in der Altstadt. Den Zürichsee hoch gehts mit dem eigenen Taxiboot zum *Alex Lake Zürich* an die Riviera von Zürich. Oder quer über den See nach Herrliberg ins *Restaurant Buech* und auf den Bauernhof *Schlattgut*.



2022

UNSERE 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, wird auf unserer Website publiziert. thelivingcircle.ch/de/angebote-events



DIE SCHÖNSTEN HIDEAWAYS

'THE NEST'

Gut versteckt in den verwinkelten Ziegeldächern der Altstadt hat sich ein intimes Juwel eingenistet. Auf der Dachterrasse des *Storchen* gelegen, gibt die Bar «The Nest» den Blick frei auf Limmat, Grossmünster, St. Peter, See und Berge. Ob Fruity Lobster vom Grill, Hot Dog im Heu-Nest oder Cocktails und hausgemachte zuckerfreie Limonaden: das «Storchennest» ist eine echte Top Location mitten in Zürich. storchen.ch

RESTAURANT BUECH

Seit mehr als 100 Jahren steht das *Restaurant Buech* hoch über Herrliberg, beschattet von hohen Buchen inmitten eines alten Weinbergs. Das Panorama mit Zürichsee und von der Sonne beschienenen Bergspitzen könnte romantischer kaum sein. 2021 wurde das Buech mit dem Bib Gourmand vom Guide Michelin für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet. restaurantbuech.ch

WIDDER GARDEN

Ruhig, schattig und exklusiv: Das Gartenrestaurant *Al Fresco*, im Hinterhof des *Hotel Widder* gelegen, lädt zum stilvollen Rückzug. In mediterraner Ambiente werden sommerliche Gerichte wie Suppen und Salate, Pasta und Risotto, frischer Fisch und BBQ Spezialitäten vom Grill serviert. Die «Summer Lounge» lädt zu einem Afterwork Drink in entspannter Atmosphäre ein – mit den legendären Drinks der *Widder Bar*. widderhotel.com

WIDDER GARAGE

In der ehemaligen *Garage* des *Hotels Widder* herrscht ein fröhlicher Mix aus Altem, Ausgedientem und Für-Immer-Schönem. Zwischen Polsterbänken und Sessel aus der Bähli-Bar des The Dolder Grand, leeren Ölfässern, Platten und unzähligen Plakaten stept hier der Bär. An das Fünfsternehotel als Gastgeber erinnern eigentlich nur die Drinks: Auch in der Garage sind sie auf gewohnt höchstem *Widder-Niveau*. widderhotel.com

RESTAURANT AQUA

Mit seinen 14 Plätzen bietet das Gourmetrestaurant «Aqua» einen exklusiven Genuss mit direktem Blick aufs Wasser. Chef Michael Schuler (im Bild) setzt seinen Fokus auf die klassisch-französische Küche, ergänzt mit asiatisch inspirierten Gerichten. Dabei verwendet der 27-Jährige hauptsächlich Zutaten aus der eigenen landwirtschaftlichen Produktion. Sein Handwerk lernte der Chef bei keinem geringeren als Sternekoch Stefan Heilemann, bei dem er zuletzt als sein Sous-Chef im *Widder* für kulinarische Höhenflüge sorgte. alexlakezurich.com





milo

**THE LUXURY SUV
OF
E-BIKE**

 **Swiss Quality**

Miloo Experience Center, Schweizergasse 10, 8001 Zurich www.miloo.ch +41 43 497 24 24 saleszurich@miloo.ch

IM NORDEN

Was vor hundert Jahren Norm war, ist heute Trend. Vom Kopf zum Schwanz und das ausschliesslich regional.

**NOSE TO
TAIL**

RESTAURANT BOUCHERIE AUGUST

Wo Wann haben Sie zuletzt Siedfleischsalat, Kutteln und Schwartenmagen gegessen? Auf der Karte des «AuGust», das Boucherie, Brasserie und Bistro in einem ist, stehen exzellente Fleisch- und Wurstspezialitäten. Rustikal, aber dennoch schick ist das Ambiente, in dem Küchenchef Tino Staub Klassiker der regionalen Küche und fast vergessene Fleischgerichte wieder restaurantfein macht. Probieren Sie die Highlights: der Pulled Swiss Beef Burger von unserem Hof Château de Raymontpierre oder die zarte Rindszunge. Im Winter lässt sich durch die grossen Fensterfronten das Flanieren am Rennweg gemütlich beobachten – in den warmen Sommermonaten lockt die Terrasse.

widerhotel.com

HUUSBEIZ

Geniessen Sie die Vielfalt der Schweiz auf dem Teller. Gastgeber Nicolas und Küchenchef Joe leben ihre Philosophie: «Von der Nase bis zu Schwanz» oder eben «Nose to tail» werden die tierischen wie auch pflanzlichen Ressourcen möglichst umfangreich verwertet und mit viel Wissen, Geduld und Liebe zu schnörkellosen Kreationen vollendet. Edelstücke würden die Vollblutgastgeber langweilen, einzig ein Filet einer über zehnjährigen Milchkuh wird veredelt und serviert – eine willkommene Seltenheit auf den Tellern hierzulande.

huusbeiz.ch

WILLIAMS BUTCHERS TABLE

Metzgerei und Restaurant zugleich – Old School und doch sehr modern. Rock'n'Roll aber auch ganz klassisch. Wie die zarten Fasern erstklassiger Filetstücke und Special Cuts zieht sich die Begeisterung für nachhaltigen Fleischgenuss durch alle Bereiche. Von der kompetenten Beratung an der Metzgerstheke bis zur herzlichen Gastfreundschaft am langen Williams ButchersTable. Unter anderem gibt es die seltenen französischen Sasso-Hühner, die im appenzellischen Mörschwil mit dem Ribelmals verköstigt werden und ein delikates leicht gelbliches Fleisch haben. Zweimal in Zürich beim Bellevue und am Hegibachplatz.

williamsbutcherstable.ch

METZG

Inhaberin und Küchenchefin Marlene Halter wollte einen Ort schaffen für alternative Fleischkultur, wo Tiere auch anders zerlegt und zubereitet werden als in der Schweiz üblich. Kennengelernt hat sie solche Techniken in New York. Seither wurstelt sich die ausgebildete Köchin vorwiegend autodidaktisch durchs Metzgerhandwerk und träumt dabei vom eigenen Hof. Das Lokal an der belebten Zürcher Langstrasse bietet eine Metzgertheke, über die alle Teile vom Tier verkauft werden. Die Theke weckt die Neugier und bietet Geschmacksvielfalt: eine Wollsau schmeckt anders als ein Hausschwein und ein Angus Rind anders als ein Grauvieh.

metzg-grill.ch

METZGETE IM SCHLATTGUT

An schönster Lage hoch über dem Zürichsee empfängt unser Bauernhof *Schlattgut* alljährlich zur Hof-Metzgete der eigenen Weideschweinen. Blut und Leberwürste gehören genauso dazu wie Sauerkraut und Dörrbohnen. Vieles kommt direkt vom eigenen Hof, wo neben vier Schweinen, 40 Kühen, 35 Rinder und Kälber auch 950 Legehennen leben.

schlattgut.ch



Bilder: Kunsthaus, Stiftung Bühle © zVg, Zürich by Night © zurich.ch; Metzg, Marlene Halter © Pascal Grob/Valeriano Di Domenico, zVg



UNVERGESSLICHE MOMENTE

FOOD- AND BAR-TOUR

3 Hotels, 3 Bars, 3 Restaurants: Erleben Sie die kulinarische Vielfalt unserer Hotels mit der neuen Food-Tour und lassen Sie sich von der einmaligen Kulisse Zürichs begeistern, denn Sie werden mit dem hauseigenen Boot chauffiert. Und: Sie lieben Cocktails? Dann ist die trendige Bar-Tour genau das richtige für Sie — an einem Abend besuchen Sie alle unsere Hotelbars und degustieren sich durch die berühmten Cocktails unserer Bar Chefs!

thelivingcircle.ch

JUST A TABLE 4 TWO

Wahrscheinlich das grösste Understatement für magische Momente! Ein Rendezvous auf dem Eiffelturm ist etwas, was jeder tun kann. Besondere Momente im Leben erfordern einzigartige Orte. Einige der aussergewöhnlichsten und schönsten Plätze der Schweiz finden Sie für zwei Personen an unserem «just» a table for two!

thelivingcircle.ch

URBAN PICNIC

Erleben Sie die Stadt wie ein Local und geniessen Sie an den schönsten Hideaways und Geheimplätzen der Einheimischen die Picknick-Körbe unserer Hotels. Die Produkte unserer eigenen Landwirtschaftsbetriebe werden von unseren Sterneköchen zu einem Picknick-Deluxe zubereitet. Ab CHF 69.

thelivingcircle.ch

FARM EXPERIENCE

Eine entschleunigende und wunderschöne Stadtfucht! Erleben Sie unseren Bauernhof Schlattgut in Herrliberg und werden Sie eins mit der Natur und den Tieren. Gastgeberin Caroline Ledergerber (im Bild) und ihr Team verwöhnen Sie mit hausgemachtem Zopf, frischen Eierspeisen, Hof-Glacé und Konfitüren. Kontaktieren Sie unsere Concierges.

schlattgut.ch



NACHHALTIGE BRANDS

FEIN'S

Wer einen Ausflug aufs Land unternehmen will, macht sich auf nach Dübendorf. Denn hier ist Detailliebe Königin. Andrea Schär setzt mit ihrem Bioladen Fein's (Bild oben) starke Akzente: Ausschliesslich biologisch erzeugte Produkte, allesamt aus der Region und allesamt liebevoll von Hand gefertigt. Selbstverständlich finden sich bei Fein's auch Produkte aus den *Terreni alla Maggia*.

feinsbio.ch

SOEDER

Das Unternehmen ist für hochwertige Kosmetika (rechts), Schmuck und Accessoires bekannt. Die Produkte des hippen Brands, einem Kollektiv aus Zürich, sehen nicht nur gut aus. Sie sind nachhaltig hergestellt, langlebig, gut für die Umwelt und gut für die Kundschaft.

soeder.ch

MORENA ISABEL

Liebevoll von Hand gefertigt werden die wunderschönen Kleider von Morena Isabel. Die Stoffe sehen nicht nur traumhaft aus und fühlen sich auch so an, sie werden auch fair produziert.

morenaisabel.ch

FREITAG

Praktisch, wasserabweisend und vor allem nachhaltig präsentieren sich die angesagten Freitag-Taschen (links), die durch ihr einzigartiges Design aus alten LKW-Planen unverwechselbar sind. Ein Klassiker unter den Schweizer Brands!

freitag.ch



 Crafted in Switzerland



PC-24
THE CRYSTAL CLASS



PILATUS

DORT LANDEN, WO NOCH NIE EIN BUSINESSJET JEMALS GELANDET IST

Der weltweit erste Super Versatile Jet hebt ab! Der PC-24 wurde von Beginn an für den Offroad-Einsatz entwickelt. Die hervorragenden Kurzstart- und Landeeigenschaften – egal ob auf Gras, Schotter oder Asphalt – eröffnen ein unglaubliches Mass an Flexibilität und neuen Möglichkeiten. So kommt man dem Ziel näher als mit jedem anderen Businessjet zuvor. Entdecken auch Sie Neuland und fliegen Sie mit dem PC-24 – kontaktieren Sie uns jetzt!

pilatus-aircraft.com

IM NORDEN



**Zunftkonzerte
Zürich**

KAMMERMUSIK AUF HÖCHSTEM NIVEAU IN DEN SCHÖNSTEN SÄLEN ZÜRICHS

Die Zunftkonzerte Zürich wurden 2018 von den beiden jungen Musikern Alexander Boeschoten und Joachim Müller-Crépon ins Leben gerufen mit dem Ziel, die wunderschönen Säle der alten Zünfte mitten in Zürichs Altstadt mit Musik zu füllen.

Meist junge nationale und internationale Formationen und Solistinnen und Solisten gestalten die Programme und bewegen sich in der Stilistik von der frühen Barockmusik, über Klassik und Romantik bis hin zum Jazz der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Ziel ist es, ein breit gefächertes Spektrum an Kammermusik zum Erklingen zu bringen.

Was im Winter 2018 als Experiment begann, hat sich innert kürzester Zeit zu einer erfolgreichen Konzertreihe entwickelt – mit durchwegs ausverkauften Sälen. Die Bekanntmachung des Zürcher Konzertpublikums mit den Zunfthäusern ist dabei ebenso geglückt, wie ein abwechslungsreiches Konzertprogramm zu gestalten.

Im Anschluss an die Konzerte gibts jeweils einen Apéro in den schönen Räumlichkeiten der Zunfthäuser und eine kleine Überraschung der Zürcher Schokoladenmanufaktur La Flor.
zunftkonzerte.ch



Bild: lavaterhaus.ch, iStock

SA, 14. MAI, 17 UHR
ZUNFTKONZERT SPECIAL LAVATERHAUS
Original 100%
KamBrass Quintett «Zwei Trompeten, ein Horn, eine Posaune und eine Tuba – das junge Quintett erobert die Konzertbühnen im Sturm.»

SA, 9. JULI, 17 UHR
ZUNFTHAUS ZUR ZIMMERLEUTEN
#PERSPECTIVES
EnsemblLesAlpes «Streichsextett mal ganz helvetisch: Hier wird der Zürcher Komponist Joachim Raff mit Johannes Brahms gepaart.»

SA, 3. SEPT, 17 UHR
ZUNFTHAUS ZUR SCHMIDEN
Carte Blanche
Julian Trevelyan «2021 begeisterte er das Publikum im Finale des Concours Géza Anda. Nun ist er zurück in der Limmatstadt.»

SA, 1. OKT., 17 UHR
ZUNFTHAUS ZUM WEISSEN WIND (ZUNFT ZUM WEGGEN)
Spotlight Quatuor Enesco
Quatuor Enesco & Alexander Boeschoten
«Sie spielen im Concertgebouw, in der Wigmore Hall und der Library of Congress in Washington!»

SA, 5. NOV., 20 UHR
SPECIAL LAVATERHAUS
Vater & Sohn
Karel & Alexander Boeschoten und Andreas & Joachim Müller-Crépon «Zwei Väter und ihre zwei Söhne präsentieren ein Programm in Musik und Wort.»

SO, 4. DEZ., 11 UHR
SPECIAL: ZUNFTHAUS ZUR WAAG
Liedmatinée «Winterabend»
Liedduo Valentin & Grishutina
«Sie sind DIE Newcomer der Kunstlied-Szene und in Zürichs Altstadt zu Gast an ihrer Liedmatinée zum 2. Advent.»

Die Tickets für die Zunftkonzerte organisieren wir Ihnen gerne. Kontaktieren Sie unsere Concierges.

«Vega Sicilia gilt als eines der besten Weingüter der Welt. Wir freuen uns, Ihnen diese exklusiven Weine anbieten zu können.»

Kai Hartmann
Key Account Management



Wir freuen uns auf Ihren Besuch an einem unserer 28 Standorte oder in unserem Onlineshop

Basel · Bern · Biel · Bursins · Crissier · Emmen · Fribourg · Genf-Centre · Genf-Meyrin · Heimberg, Thun · Klotten
Luzern · Oftringen · Pfäffikon SZ · Reinach BL · Rotkreuz · Schönbühl, Shoppyland · St. Gallen · Suhr · Volketswil
Wettingen · Wil SG · Winterthur · Zollikon · Zug · Zürich-Enge · Zürich, Jelmoli · Vaduz (FL) www.moevenpick-wein.ch



**TIERISCHER SPASS
FÜR GROSS UND KLEIN**

Lernen Sie mit Ihren Kindern im Tierpark Goldau mehr über die rund 100 heimischen und europäischen Wildtierarten. Exotischer wird es im Zoo Zürich. Beim Gang durch die verschiedenen Themengebiete begegnen Sie Giraffen, Elefanten, Zebras und viele anderen faszinierenden Erdbewohner der insgesamt 380 verschiedenen Arten. zoo.ch
tierpark.ch

JAZZ

**SWING, GROOVE UND SOUL
IN DER WIDDER GARAGE**

Grossartige Stimmen, musikalische Töne, alte Bekannte und neue Gesichter — der Jazz kehrt zurück in das Widder Hotel. Ab dem Frühjahr 2022 ertönt Swing, Groove und Soul — die ganze Bandbreite des Jazz — aus der Widder Garage.

Einmal im Monat wird die schweizweit bekannte Soul Jazz Legende Robi Weber das Publikum mit seinem besonderen Groove auf Touren bringen. Das Robi Weber Quartet gehört zu den seltenen Spezies, die Unterhaltung und Anspruch auf höchstem Niveau vereinigt. Klassisch modern und zeitlos aktuell — The Art Of Groovy Soul Jazz. widdhotel.com

CITY & LAKE RESORT KIDS MAP

Gehen Sie mit Ihrem Nachwuchs auf Entdeckungsreise. Die eigens für Kinder designte *City & Lake Resort Kids Map* lädt zum Entdecken der schönsten Orte von Zürich ein. Es darf auch fleissig gerätselt werden. Wer gut aufgepasst hat, erhält beim Concierge eine Überraschung.

**BOCCIA-SETS, SPEEDMINTON
UND TISCHTENNISCHLÄGER**

Für den Spass für Zwischendurch sorgen unsere Boccia-, Speedminton- und Pingpong-Ausrüstungen. Erhältlich beim Concierge.

EVENTS FÜR DIE KLEINEN

verschiedene Events wie Guetzlibacken, Oster-eierfärben, Samichlausbesuch auf dem Weinplatz thelivingcircle.ch



Bilder: iStock, zVg, Robi Weber © zVg

IMPRESSUM AUSGABE N° 5 2022/2023 — HERAUSGEBERIN *The Living Circle Groupe AG*, thelivingcircle.ch KONZEPT Reto Wilhelm (Panta Rhei PR AG) & Sonja Studer (Sonja Studer Grafik AG) PUBLIZISTISCHER BEIRAT Lidia Anda REDAKTION Anina Rether ASSISTENZ Roman Migliorato, Kathy Rapp, Guendalina Rampazzi, David Minoretti, Ladina Pünter, Nina Fink ART DIRECTION & LAYOUT Sonja Studer AUTOREN Anina Rether, Erika Suter, Reto Wilhelm FOTOGRAFIE Thomas Buchwalder, tom Egli, Stefania Giorgi, Selina Meier, Sébastien Rohner, Sammlung Bühle, Archiv *The Living Circle* KORREKTORAT Erika Suter PRINTED IN SWITZERLAND Erni Druck und Media AG, Offset FSC® AUFLAGE 15'000 Ex. in Deutsch und Englisch SCHUTZGEBÜHR CHF 22, EUR 18

SCHÖNSTER ORT ÜBER DEM ZÜRICHSEE
Seit mehr als 100 Jahren steht das *Restaurant Buech* hoch über Herrliberg, beschattet von hohen Buchen inmitten eines alten Weinbergs. Hier verbinden sich harmonische Landschaft, lebensfrohe Menschen und Gaumenfreuden auf einmalige Art und Weise.

Das *Alex-Boot* bringt Hotelgäste mit einer Tischreservation kostenfrei nach Feldmeilen. Dort wartet eine Genesis-Limousine, die sie in die *Buech* hoch chauffiert.

restaurantbuech.ch



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](https://www.instagram.com/thelivingcircle)



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 Erlebnis für sich. Das Refugium erreicht man per Helikopter ...

SCHÖNSTER ORT ÜBER DEM ZÜRICHSEE
Seit mehr als 100 Jahren steht das *Restaurant Buech* hoch über Herrliberg, beschattet von hohen Buchen inmitten eines alten Weinbergs. Hier verbinden sich harmonische Landschaft, lebensfrohe Menschen und Gaumenfreuden auf einmalige Art und Weise.

Das *Alex-Boot* bringt Hotelgäste mit einer Tischreservation kostenfrei nach Feldmeilen. Dort wartet eine Genesis-Limousine, die sie in die *Buech* hoch chauffiert.

restaurantbuech.ch

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](https://twitter.com/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, 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: 8. April bis 30. Oktober 2022

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



CHATEAU DE RAYMONTPIERRE
VERMES

RAYMONTPIERRE

Gastgeber:
Familie Wenger

700 Hektaren Wald und Wiese

2829 Vermes
thelivingcircle.ch



TERRENI ALLA MAGGIA
ASCONA

TERRENI ALLA MAGGIA

Gastgeber:
Fabio Del Pietro

150 Hektar Fläche Enoteca Alimentare: Mitte April bis Mitte Oktober 2022 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

41 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:
Stefan Gunzinger

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: 8. April bis 30. Oktober 2022 Erreichbar ausschliesslich per Helikopter ab *Castello del Sole*

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

((INSERAT IHAG PRIVATBANK))