



M

MOMENTS

Magazine of The Living Circle

AUSGABE N° 7 2024/2025

Sprüngli

IN
UNS
FLIESST
SCHOKOLADE

spruengli.ch

Schweizer Schokoladentradition seit 1836

THE LIVING CIRCLE



- THE LIVING CIRCLE**
- 1 WIDDER HOTEL ❄️❄️
 - 2 STORCHEN ZÜRICH ❄️
 - 3 ALEX LAKE ZÜRICH
 - 4 RESTAURANT BUECH
 - 5 SCHLATTGUT
 - 6 CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE
 - 7 CASTELLO DEL SOLE ❄️
 - 8 CANTINA ALLA MAGGIA
 - 9 RUSTICO DEL SOLE
- CAMINADA GROUP MEMBER OF THE LIVING CIRCLE**
- 10 MAMMERTSBERG ❄️❄️
 - 11 IGNIV BAD RAGAZ, ZÜRICH, ANDERMATT (AB ENDE 2024) ❄️❄️
 - 12 SCHLOSS SCHAUENSTEIN ❄️❄️❄️
 - 13 CASA CAMINADA ❄️
 - 14 OZ ❄️❄️



BEATRICE ROSSI
FINE JEWELLERY ZÜRICH

STORCHENGASSE 10 · CH-8001 ZÜRICH · WWW.BEATRICEROSSI.CH



Geschätzte Leserinnen und Leser

Ich freue mich sehr, *The Living Circle* in die Zukunft zu führen. Die Gruppe vereint eine Kollektion von unglaublich speziellen und einzigartigen Betrieben. Alle unsere Hotels sind an besonderer Lage gelegen und haben ihre ureigene DNA.

Ich bin überzeugt, in diesem einzigartigen Umfeld meine Kreativität, mein Qualitätsdenken und meine Werte als Führungspersönlichkeit einzubringen. Gemeinsam definieren wir Luxus neu: naturnah, regional, geschichtsträchtig und authentisch. Unsere erstklassigen Erlebnisse sollen die Sinne auf besondere Weise berühren und Zeitinseln schaffen für Begegnungen, Ideen und Emotionen.

Der erste *Mercato del Gusto* der *Cantina alla Maggia* bot eine geballte Ladung an Gaumenfreuden: 40 Produzentinnen und Produzenten, 13 Michelin-Sterne und 11 Chefköche begeisterten die Gäste. Und sie kamen in Scharen: 4000 Neugierige schlenderten auf dem Gelände des Weinguts über den Genussmarkt mit landwirtschaftlichen Spezialitäten, probierten einheimische Leckereien, degustierten prämierte Weine und genossen die Anwesenheit von Spitzenköchen wie Caminada, Heilemann und Co.

Ein Bijou der besonderen Art öffnet diesen Sommer seine Tore: Das *Château de Raymond Pierre* im Jura. Nach der behutsamen Renovation lockt das Schlösschen aus dem 16. Jahrhundert nun mit seinem neuen Luxus: hochwertige, exklusive Einfachheit inmitten des Sehnsuchtsorts Natur. Das historische Anwesen samt Kapelle beschert unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt. Auf den grünen Wiesen rund um das Private Hideaway weiden übrigens die Kühe von unserem Bauernhof bei Val Terbi. Dass auch im neusten Zugang von *The Living Circle* Nachhaltigkeit gross geschrieben wird, versteht sich von selbst.

Mehr zu diesen und weiteren Themen aus unserem Kreis können Sie den nachfolgenden Seiten entnehmen. Lassen Sie sich von unseren Geschichten überraschen und inspirieren!

Marco Zanolari, CEO *The Living Circle*

Entschleunigung, Einfachheit und Wertschätzung — so geht Genuss mit gutem Gewissen.

In die Natur eintauchen

ascona-locarno.com/bike

Entdecken Sie mit dem Fahrrad versteckte Orte in der Region des Lago Maggiore, wie üppige Täler, smaragdgrüne Flüsse und traditionelle Dörfer. Damit Ihnen dabei die Energie nicht ausgeht, gibt es in der Region kostenlose Ladestationen.

 **ASCONA
LOCARNO**

Entspannter anreisen geht nicht: Gäste des *Castello del Sole* lassen sich in Locarno per Boot abholen. Nach einer kurzen Fahrt werden sie am hoteleigenen Strand in Empfang genommen.



Willkommen im *Château de Raymondpierre*. Auf 1000 Metern Höhe im malerischen Schweizer Jura gelegen, ist das Private Hideaway von 650 Hektaren eigenem Wald und weiten Wiesen umgeben. Das Château ist der ideale Standort für einen Rückzug in die Natur.



HIGHLIGHTS

UNSERE SCHWEIZ	<i>The Living Circle entdecken</i>	3
CASTELLO DEL SOLE	<i>Ein Weekend für alle Sinne</i>	8
THE LIVING CIRCLE	<i>Neuer Kapitän an Bord</i>	18
TICINO	<i>Am Mercato del Gusto</i>	28
CANTINA ALLA MAGGIA	<i>In vino veritas</i>	34
STORCHEN ZÜRICH	<i>Eine Frage der Ehre</i>	40
MYSTIK	<i>Mondholz</i>	46
CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE	<i>Private Hideaway</i>	54
RESTAURANT BUECH	<i>Die Blumenfee</i>	64
FUNDAZIUN UCCELIN	<i>Ausfliegen, um zu lernen</i>	70
STIFTUNG GÉZA ANDA	<i>Konstanze Eickhorst</i>	90
STANDPUNKTE	<i>Unternehmerisch aus Tradition</i>	98
SHORT CUTS	<i>Für Sie herausgepickt</i>	119



Ein perfekter Start in ein entspanntes Familienwochenende im *Castello del Sole*: die Ankunft mit dem Frauscher-Boot am hoteleigenen Steg. Inmitten des grössten Hotelparks des Tessins mit eigenem Privatstrand ermöglicht das Hotel exquisite Augenblicke für Gross und Klein.

EIN WEEKEND FÜR ALLE SINNE



NATUR ZELEBRIEREN

Die Farbe Grün ist im *Castello del Sole* allgegenwärtig. Aus welchem Zimmer man auch schaut, der Blick in die Weite des Hotelparks wird höchstens von einem der vielen Bäume versperrt. Einige davon sind über hundert Jahre alt ...

Wer dem Grün ein paar Farbtupfer entgegensetzen will und sich gern selbst ein Sträusschen bindet, ist beim **BLUMENWORKSHOP** richtig. Unter der kundigen Leitung unserer Floristin entstehen wunderbar komponierte Bouquets zum Mitnehmen. Während die Erwachsenen lernen, wie sich Dahlien und Clematis am besten kombinieren lassen, sammeln die Kinder emsig Gräser und Blätter. Schliesslich gilt es, in der **GARTENKÜCHE** ein wohlschmeckendes Süppchen zu kochen. Kidsclub-Betreuerin Lucie weiss wie's am besten schmeckt: Blätter zerrupfen, Wasser dazugiessen, mit Salz und Pfeffer würzen, umrühren und fertig ist der Kräuterschmaus! Hmmm ... fein!





ZEIT TEILEN

Ein erklärter Lieblingsplatz am hoteleigenen Strand ist die Familienschaukel. Perfekt für eine **AUSZEIT IM PARK**, um zusammen zu kuscheln und sich sanft ins Mittagsschläfchen wiegen zu lassen. Wem danach grad nicht der Sinn steht, spaziert dem Strand entlang, bewundert die Boote im Jachthafen oder genießt ein erfrischendes **BAD IM LAGO MAGGIORE**. Direkt angrenzend an den Strand beginnt eine Vogelschutzzone. Mit etwas Glück erspät ein scharfes Auge vielleicht einen der bunten Eisvögel, die hier nisten.

Und sollte sich der Himmel einmal eintrüben, sorgt der **KIDSCLUB** für Spiel, Spass und Spannung. Betreuerin Lucie versteht es, ihre Schützlinge bei Laune zu halten. Mit Engelsgeduld und viel Einfühlungsvermögen betreut die gelernte Innenarchitektin die kleinsten Gäste im *Castello del Sole*. «Wir basteln, malen, spielen den ganzen Tag – ich bin immer wieder von Neuem fasziniert, was Kinder mit ihrer überbordenden Fantasie daraus machen.»



SINNE WECKEN

Ein kulinarisches Amuse-Bouche ist der **KITCHEN TALK** von Mattias Rook. Der Sternekoch lässt sich in die Töpfe schauen und führt in sein Konzept «Sapori del nostro Orto» ein; ein Menü, das ausschliesslich aus Produkten vom eigenen Gemüse- und Kräutergarten des *Castello del Sole* und dem Weingut mit landwirtschaftlichen Spezialitäten besteht. Alles andere als trockene Materie, schliesslich werden Champagner und köstliche Häppchen dazu serviert: Tessiner Foie gras mit Maulbeeren aus dem eigenen Garten, Blinis mit Forelle aus dem Lago Maggiore oder schwarze Polenta aus Null-Kilometer-Distanz.

Ob Food Waste, Nachhaltigkeit oder Rezepte — engagiert beantwortet der Küchenchef die Fragen seiner interessierten Gäste. Geniesserinnen und Geniesser edler Tropfen sei die **WEINDEGUSTATION** von *Cantina alla Maggia* ans Herz gelegt. Wo lassen sich die tausend Facetten der prämierten Merlots besser verkosten als in unmittelbarer Nähe der Weinstöcke? Und ausklingen lässt sich der Tag wunderbar beim **CHILLOUT AM PRIVATSTRAND**. Die Füsse im weissen Sand, Chillout-Musik im Ohr, in der Hand ein Drink und dabei den Blick übers Wasser gleiten lassen: Das ist Feriengefühl pur.





SPASS HABEN

Der Lago Maggiore glitzert silbern in der Morgensonne. Noch ist kein Boot unterwegs, dafür zieht eine Entenfamilie dem Ufer entlang ihre Bahnen — Morgensport ist auch auf der Wiese neben dem Schiffssteg angesagt. Yoga-Lehrerin Floriana bringt mit **YOGA ZUM SONNENAUFGANG** den Kreislauf ihrer Gruppe mit sanften Atem- und Dehnübungen in Schwung, bevor es mit den Asanas «Herabschauender Hund», «Fisch», «Kobra» und «Heuschrecke» tierisch zur Sache geht.

Phili vom benachbarten Reithof «Phili La Scuderia» macht die Kinder mit den Ponys bekannt. Streicheln, reiten, an der Longe führen — alles ist erlaubt. Während sie die kleinen Pferde des **PONY CLUB** für einen gemeinsamen Ausritt vorbereitet, schnappen sich die Eltern zwei Stahlrösser und radeln Richtung Ascona. Nach rund 20 Minuten **FAHRRADTOUR** erwartet sie die Piazza. Nun stellt sich nur noch die Frage: Gehen wir in den vielen Boutiquen auf Shoppingtour oder geniessen wir auf einem Bänkli am Seeufer ein feines Gelato? Am besten beides! *rea*

Er ist seit August 2023 am Steuer von The Living Circle: Marco Zanolari. Der weitgereiste Bündner lenkt diese einzigartige Kollektion von Fünfsternehäusern, einem Schloss, Toprestaurants und eigenen Bauernhöfen. Der neue CEO über seinen Kurs sowie seinen Kompass für die Gruppe im Zeichen des neuen Luxus.

NEUER KAPITÄN AN BORD: MARCO ZANOLARI

Fotografie: Tom Egli



Marcel Arzner hat das elegante Boot sorgfältig am *Storchensteg* «belegt», wie das korrekt in der Sprache der Seefahrer heisst. Er holt uns ab — zu einem nachmittäglichen Ausflug auf dem Zürichsee bei schönstem Herbstwetter. Glasklar sind die Glarner Berge in den Horizont geritzt, die Sonne senkt sich langsam über dem Uetliberg. Zugleich bringt der erfahrene Bootschef dem neuen «Kapitän» von *The Living Circle*, CEO Marco Zanolari, sein Handwerk näher. Denn Marcel, der mit 66 eigentlich längst pensioniert ist, ist ein Seebär und verkehrt 365 Tage im Jahr mit entdeckungsfreudigen Gästen zwischen dem *Alex Lake Zürich*, dem *Storchen Zürich* oder Herrliberg, von wo aus es in Richtung *Restaurant Buech* und *Schlattgut* geht.

«Mit unserer einzigartigen Gruppe segeln wir voll am Wind und setzen Trends. Jeder unserer Hotelbetriebe ist an einzigartiger Lage gelegen, hat seine ureigene DNA. Nur ein Hotel in den Bergen, das fehlt uns noch.» Marco Zanolari

Und — wie fühlt's sich an, als Bündner Bergfloh auf dem Zürichsee? Ganz gut, muss ich sagen. Das Metier Schifffahrt interessiert und fasziniert mich sehr. Jetzt, da ich in Zürich am See wohne, könnte ich ja eventuell die Fahrprüfung in Angriff nehmen. Überdies war ich letzten Sommer mit meiner Familie und Freunden sowie fünf Kindern auf einem Segeltörn rund um Sizilien. Da lernt man so einiges, übers Segeln — und über sich selbst.

War Hotelier immer ihr Traumberuf? Ja. Es war ein veritables Privileg, dass ich die weltberühmte Ecole Hôtelière de Lausanne besuchen durfte. Ich habe das ganze Studium auf französisch absolviert. Das war nicht ganz ohne.

Zugleich hat Ihnen diese Erfahrung letztlich Tür und Tor zur Spitzenhotellerie in der weiten Welt geöffnet. Absolut. Ich startete in Guangzhou. In einer Zeit vor über 20 Jahren, wo noch nicht viele Westlerinnen und Westler in China präsent waren. Es war schwierig, sich ohne Chinesischkenntnisse durch den Alltag zu kämpfen. Ab und zu war's auch amüsant, auf jeden Fall sicherlich prägend. Später ging's wieder nach Europa, bevor ich nach Doha und dann in die USA übersiedelte. Ich möchte diese Zeiten auf diesen drei Kontinenten auf keinen Fall missen.

Nun sind Sie der Kapitän von The Living Circle. Wohin geht die Reise? Wir wollen bewusst in neue Gewässer vorstossen, um es in der Nautiksprache zu formulieren. Mit unserer einzigartigen Gruppe segeln wir voll am Wind und setzen Trends. Jeder unserer Hotelbetriebe ist an einzigartiger Lage gelegen, hat seine ureigene DNA und ist fest verwurzelt, oft seit Jahrzehnten oder Jahrhunderten. Die Hotels sind in einer Kreislaufwirtschaft mit unseren eigenen Landwirtschaftsbetrieben in Herrliberg, Ascona und im Jura verbunden. Das gibt's in dieser Form nirgends, zumindest in der Schweiz nicht. Dieses hohe Gut wollen wir hegen und pflegen. Nur ein Hotel in den Bergen, das fehlt uns noch.

Das müssen Sie als Bündner ja sagen. Bestehen konkrete Pläne? Nein, spruchreif ist nichts. Aber wir halten natürlich immer Augen und Ohren offen. Momentan sind wir im Schlussspurt für die Eröffnung unseres Schlosses Raymontpierre im Jura. Dieses Bijou — mit 14 Zimmern — ist unser neuestes Juwel. An einem verwunschenen Ort, mit eigenem Wald und Bauernhof. Damit sind wir endgültig auch in der Westschweiz angekommen, nachdem wir schon im Tessin und in Zürich hervorragend vertreten sind.

Welchen Kompass verfolgen Sie für diese hochinteressante Kollektion? Schauen Sie: Hotellerie ist ein «People Business», wie man so schön sagt. Da geht's um Emotionen, um Passion, um Talente. Gute Gastgeberinnen und Gastgeber können auf dieser Bühne ihre Rolle dann besonders gut zur Geltung bringen, wenn man ihnen genügend Freiraum lässt. Oder anders gesagt: Es geht in erster Linie um Software, nicht um Hardware. Wir wollen das perfekte Handwerk in allen Chargen leben, das ist unser Anspruch.

In Zeiten von Fachkräftemangel definitiv besonders wichtig — wie geben Sie hier Gegensteuer? Ich bin der festen Überzeugung, dass alle Menschen motiviert sind. Gerade junge Menschen wollen eine sinnstiftende Arbeit machen. Sie wollen wachsen — mit uns älteren Semestern, die ihre Vorbilder sind. Dass wir eine Gruppe mit unterschiedlichen Charakteren, Häusern und Betrieben in allen Landesteilen sind, kommt uns hier zupass. Talente erhalten so Chancen, sich in unserer Gruppe vielseitig zu entwickeln, ohne ins Ausland reisen zu müssen. Denn das tun sie — erstaunlicherweise — nicht mehr so gern. Beruflich zumindest.

Bootschef Marcel steuert das Zürhorn an. Bei der Tinguely-Skulptur «Heureka» hält er am Steg. Marco Zanolari lernt, das Boot richtig zu vertäuen. Tüchtig stemmt er sich gegen Wind und Wellen, zieht das Boot zentimeterweise näher. Fast wäre die Schutzboje vergessen gegangen. Ein kleiner Wink von Marcel genügt ...

«Ich bin der festen Überzeugung, dass alle Menschen motiviert sind. Gerade junge Menschen wollen eine sinnstiftende Arbeit machen. Sie wollen wachsen.»
Marco Zanolari

Was zeichnet in Ihren Augen einen guten Kapitän aus? Was ist Ihre Führungsphilosophie? Ein Kapitän muss berechenbar sein. Authentisch, ehrlich und stets verständliche Ansagen machen. Ich bin bekannt dafür, dass ich viel, faires und unmittelbares Feedback gebe. Ich will Achtsamkeit vorleben.

Das heisst? Es beginnt bei einem aufmerksamen Gruss, wenn ich durch unsere Betriebe gehe, und endet bei einer praktischen Handreichung. Wir Führungskräfte müssen greifbar sein, präsent, vor Ort — unsere Mitarbeitenden müssen verstehen, wohin wir mit ihnen gelangen wollen.

Und wie ist Marco Zanolari, wenn Fehler passieren? Ich würde sagen: easy und klar. Das bestätigen mir auch viele ehemalige Mitarbeitende, die unterdessen Karriere gemacht haben. Klar, manchmal schmerzt auch ein direktes Wort, aber solange es korrekt formuliert und nachvollziehbar ist, kommt alles gut. Generell denke ich, dass wir Schweizerinnen und Schweizer manchmal etwas zu vorsichtig unterwegs sind. Da halte ich es eher mit unseren Freunden aus den USA, wo Fehler genau zum Businessmodell gehören. Wer dort nicht mindestens einmal so richtig in der Tinte gesessen hat, der ist kein guter Unternehmer.

Seine Prüfung beim Anlegen hat er bestanden. Kapitän Marcel lotst nun seinen Chef Marco Zanolari auf den Zürichsee und übergibt ihm dort das Steuer. Auf dem Display sind sämtliche Angaben über Tiefe, Strömung, Windlage und ähnliches ersichtlich. Matrose Zanolari legt einen Gang höher, ziemlich rasant. Da ruft ihn der Kapitän zur Mässigung auf, denn es gibt klare Geschwindigkeitslimiten auf dem See. Wir queren unterdessen die Quaibrücke und tuckern auf dem oberen Teil der Limmat. Hier haben Privatboote eigentlich nichts verloren. Ausser sie haben eine Spezialbewilligung wie unser Alex-Boot, das als eines der wenigen nebst den Kursschiffen der Zürichsee Schifffahrtsgesellschaft diese Strecke befahren darf. Wir landen an: am hoteleigenen Steg im Storchen Zürich, dem einzigen Fünfsternehotel in Zürich am Fluss mit Blick auf die Altstadt.

Sie waren lange federführend im Grand Resort Bad Ragaz — einem der führenden Fünfsterneresorts der Schweiz. Was ist Ihr Verhältnis zu Luxus? Die Frage ist, wie man Luxus definiert. Wir leben bei *The Living Circle* einen neuen, modernen Luxus. Früher waren Kaviar, Lobster und Filet en vogue.

Und heute? Wenn schon Fleisch, dann geht's um «Nose-to-Tail». Unsere Tiere leben glücklich, frei, an der frischen Luft. Wir verarbeiten jedes Stück. Es geht um

saisonales Gemüse aus Bio-Landwirtschaft. Oder um den eigenen Reis, von unseren Feldern im Maggia-Delta bei Ascona. Der heutige Gast legt wert auf gesunde Ernährung — getreu dem Motto: Du bist, was du isst.

Mit Andreas Caminada haben Sie ein Zugpferd in Sachen Spitzengastronomie an Bord. Auch Stefan Heilemann, Stefan Jäckel und Mattias Roock pflegen Fine Dining auf höchstem Niveau. Was bringen diese grossen Namen für The Living Circle? Erstklassige Genusserlebnisse für unsere Gäste — an erster Stelle. Gleichzeitig ist ein Andreas Caminada wie Roger Federer für den Tennissport. Ein Vorbild für den Nachwuchs. Unsere Spitzenköche sind Marken und machen unsere Marke sympathischer, erlebbar. Das hilft bei der Rekrutierung in der Gastronomie enorm. Kommt hinzu, dass alle bei diesen Champions über die Schultern schauen wollen. Wir entwickeln unsere eigene Academy, um die Talente besser zu fördern.

Sie sind auch Chef über drei Landwirtschaftsbetriebe — die Cantina alla Maggia in Ascona, das Schlattgut ob Herrliberg und den Hof beim Château Raymontpierre. Haben Sie einen Bezug zur Landwirtschaft? In der Tat. Meine Eltern kommen aus dem Weinhandel und Traubenanbau. Klar durfte ich als Junge oft bei einer Weinlese dabei sein, das sind unvergessliche Momente.

Und was tun Sie, wenn Sie zur Abwechslung mal nicht arbeiten? Dann spiele ich Golf, am liebsten mit meinem Sohn. Der fordert mich nämlich schon tüchtig heraus. Das tut mir und meinem Handicap ganz gut. Und mittet mich jeweils ein: Man muss nicht immer gewinnen ... (schmunzelt). Das Gespräch führte Reto Wilhelm.

SEIT AUGUST 2023 AM START: MARCO ZANOLARI

Er ist in Chur im Herzen des Ferienkantons Graubünden aufgewachsen: Marco Reto Zanolari. Seit August 2023 ist er CEO von *The Living Circle*. Zanolari stammt aus der gleichnamigen Weinfamilie. Seine Ausbildung hat der sportliche Bündner in Davos an der Alpinen Mittelschule absolviert. Danach studierte er Hospitality Management an der Ecole Hôtelière de Lausanne. Anschliessend zog es ihn in die weite Hotelwelt: China, Thailand, Deutschland, Mallorca, Athen, Istanbul, Doha, Beverly Hills, Miami und Maui lauten die faszinierenden Stationen seines Wirkens. Schliesslich zog es Marco Zanolari zurück in heimische Gefilde, nach Bad Ragaz. Von 2016 bis 2021 war er General Manager des Grand Resort Bad Ragaz, anschliessend Vorsitzender der Geschäftsleitung. In dieser Zeit hat er auch sein Executive MBA an der Universität St. Gallen HSG absolviert und im Jahr 2023 erfolgreich abgeschlossen.



BEATRICE ROSSI
FINE JEWELLERY ZÜRICH

STORCHENGASSE 10 · CH-8001 ZÜRICH · WWW.BEATRICEROSSI.CH

IHR PERSÖNLICHER CHOCOLATIER

Die Definitionen von Heimat sind so unterschiedlich wie die Menschen selbst. Bei Max Chocolatier bewahren wir sie behutsam in unserem Herzen auf und nehmen sie mit auf unserer Reise durchs Leben. Heimat wird so zu einer einzigartigen Sammlung aus Empfindungen, Erfahrungen, Erlebnissen und Erinnerungen. Willkommen bei uns daheim: im Max Chocolatier Event & Design Studio in Luzern. Wenn Heimat eine Reise ist, beginnt sie hier ...

**Max Chocolatier
Design & Event Studio**
Obergrundstrasse 42
6003 Luzern

**Max Chocolatier
Boutique Zürich**
Schüsselgasse 12
8001 Zürich
Öffnungszeiten von
Montag bis Samstag
von 10.00 Uhr bis
18.00 – 19.00 Uhr

**Max Chocolatier
Boutique Luzern**
Hertensteinstrasse 7
6004 Luzern
Öffnungszeiten von
Montag bis Samstag
von 10.00 Uhr bis
17.00 – 18.30 Uhr

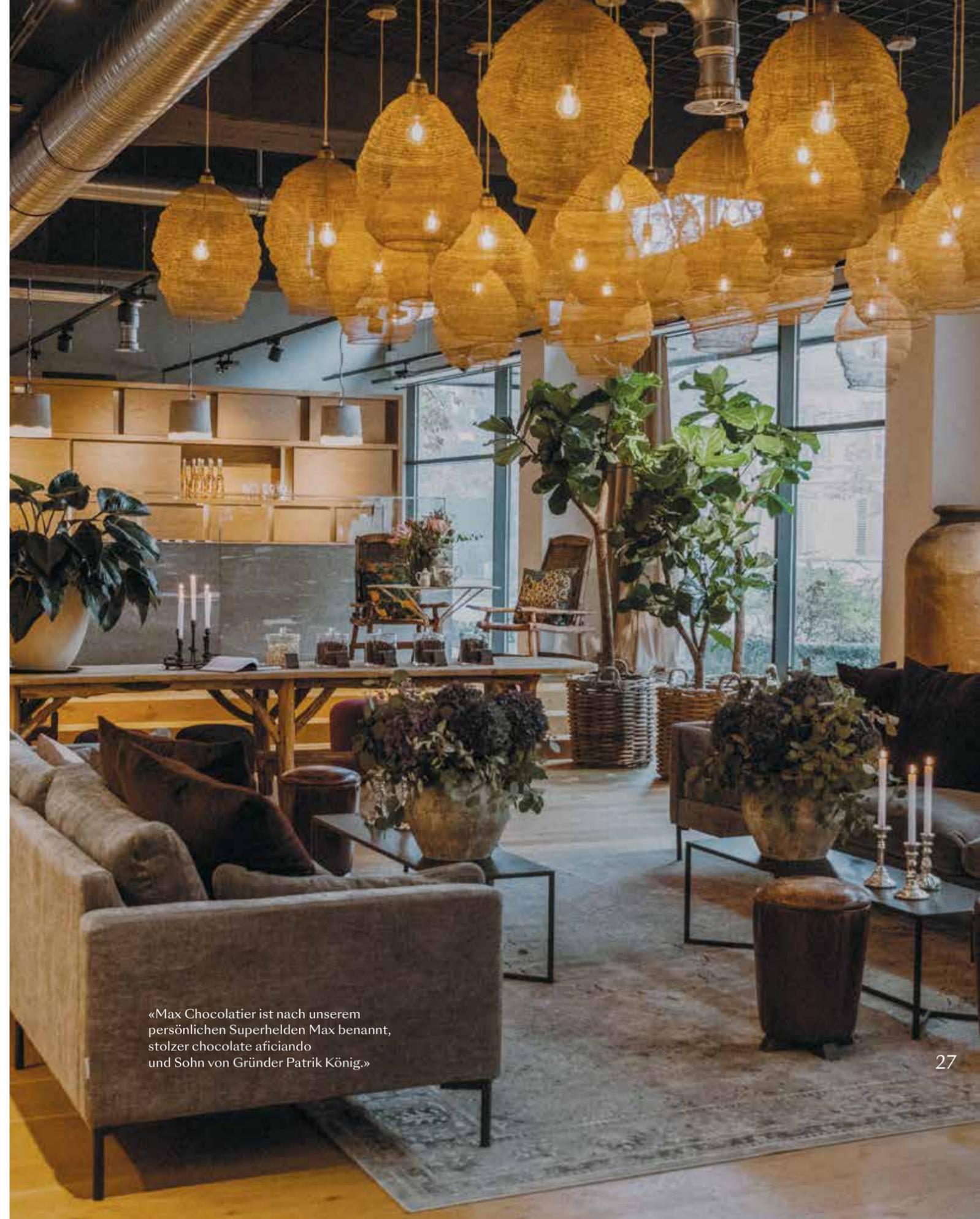
Das Atelier von Max Chocolatier ist ein zauberhafter Ort für alle, die die Kunst der Schokoladenherstellung zu schätzen wissen. Hier stellen unsere vier Chocolatiers all unsere köstlichen Kreationen sorgfältig von Hand her — unter Verwendung der besten natürlichen Zutaten aus aller Welt. Das Resultat: ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Dank der Verwendung wunderbarer Aromen und Zutaten direkt aus der Natur sind Zusatzstoffe überflüssig. Und anstatt mit künstlichen Konservierungsstoffen dafür zu sorgen, dass unsere Köstlichkeiten lange haltbar bleiben, verlassen wir uns auf die Kraft der Versuchung. Nur unseren Schokoladenverpackungen wünschen wir ein längeres Leben.

Max Chocolatier bietet mehr als nur süsse Köstlichkeiten — wir zelebrieren in jeder Geschmackskombination und in jedem Schokoladenerlebnis handwerkliches Können, erstklassige Zutaten, Schweizer Innovation und Qualität. Tauchen Sie ein in die spannende Welt des Kakaos und die aussergewöhnliche Welt von Max Chocolatier. Unsere Schokoladenexpertinnen und -experten weihen Sie in die Geheimnisse unserer natürlichen Schweizer Schokolade ein und teilen mit Ihnen Wissenswertes über die handgemachte Schokoladenproduktion. Dabei kosten Sie einige saisonale Lieblingskreationen von Max Chocolatier – eine köstlicher als die andere!

Das Max Chocolatier Event & Design Studio wurde speziell für Erlebnisse gestaltet, welche mit allen Sinnen wahrnehmbar sind. Schokolade ist dabei unsere Sprache der Liebe und zieht sich durch all unsere Schokoladen-Erlebnisse. Für ein erstes Erlebnis mit uns, besuchen Sie eine unserer Boutiquen in Zürich oder Luzern.

maxchocolatier.com

Für Eventanfragen kontaktieren Sie uns durch events@maxchocolatier.com



«Max Chocolatier ist nach unserem persönlichen Superhelden Max benannt, stolzer chocolate aficionado und Sohn von Gründer Patrik König.»

MERCATO DEL GUSTO

*Fotografie: Thomas Buchwalder,
studio daulte, Bo Bury*

4000 Gäste, 40 Produzentinnen und Produzenten, 18 Michelin-Sterne, 138 Gault-Millau-Punkte, 11 Chefköche, 6 Monate Vorbereitung — und ein Versprechen. Impressionen vom *Mercato del Gusto*.





Alle sind sie angereist, um den ersten *Mercato del Gusto* auf den *Cantina alla Maggia* mitzuerleben. Gegen Mittag gibt es fast kein Durchkommen mehr. Wäre da nicht das Lachen und das Geklitze der Gläser, das Scheppern von Kochtöpfen und das Sprachengewirr, man würde die Steine hören, die Antonio Pischedda vom Herzen fallen. «Wir alle haben auf den Mercato hingearbeitet, ja hin gefiebert», sagt der Ladenmanager der *Enoteca Alimentare*. «Aber wir wussten bis zum letzten Moment nicht, was auf uns zukommt. Als es dann am Morgen auch noch regnete...» Doch alle Befürchtungen waren umsonst. Nicht nur, weil die Wettergöttinnen die Wolken über Ascona gnädig wieder wegschieben. Wo sonst schon kann man Chefs wie Mattia Rook vom *Castello del Sole*, Stefan Heilemann vom *Widder Hotel* oder Stefan Jäckel vom *Storchen* — beide in Zürich — direkt in die Töpfe schauen und mit ihnen fachsimpeln? Wo sonst schon kommt so eine geballte Ladung von Kreativität, Können und Lust am Kochen zusammen? Am *Mercato del Gusto* wirken elf Spitzenköche mit. Insgesamt leuchten 18 Michelin-Sterne vom kulinarischen Himmel.

Drei dieser Sterne bringt Andreas Caminada mit. Ihn verbindet eine lebenslange Liebe zum Tessin. «Als Bündner fährst du einfach schnell über die Alpen, wenn dir daheim der Himmel auf den Kopf fällt. Ich fühle mich den Menschen und der hiesigen Kultur seit meiner Kindheit sehr verbunden.» Caminada ist auch der Ideengeber für den Mercato. Im Schloss Schauenstein in Fürstenua GR hat der Spitzenkoch bereits fünfmal einen Genussmarkt veranstaltet — mit Erfolg. Am *Mercato del Gusto* läuft es ganz ähnlich. An rund 40 Marktständen zeigen lokale Käserinnen, Schokoladenhersteller, Kaffeeröster oder Glacé-Produzentinnen ihre Produkte und ihr Können. Manchmal kommt man aus dem Staunen nicht heraus. Da ist etwa diese Käsemeisterin aus Mendrisio, die konsequent nur in der Nacht arbeitet. Oder der Schokoladenproduzent, der auch mal mit Kamelmilch experimentiert. Schnecken aus einer Tessiner Zucht sind für die einen eine Delika-





tesse, für andere eher gewöhnungsbedürftig. Aber der Anbieter knüpft an eine uralte Tessiner Tradition an: «Viele Tessinerinnen und Tessiner konnten sich ausser den Schnecken oft gar kein Fleisch leisten.» Und dann der Stand mit Mais für die Polenta: Wer weiss schon, dass es den nicht nur in Gelb gibt? Auf den *Cantina alla Maggia* gedeihen die Maiskolben in Weiss, Rot und Schwarz.

Auch Reis fehlt nicht. 1997 hat Markus Giger zum ersten Mal Reispflanzen auf den *Cantina alla Maggia* gepflanzt. Heute, 26 Jahre und viele Erfahrungen später, erntet er um die 80 Tonnen. «Unser Reis ist begehrt», meint er dazu. «Die Nachfrage ist auch ausserhalb der *The Living Circle*-Betriebe gross.» Am einen Stand gibt es Brennnessel-Risotto mit Saibling, Quinoa und Nussbutter Schaum. Ein paar Schritte weiter Forelle aus dem Lago Maggiore, Polenta-Waffeln mit Honigschaum und, und, und ...

Was immer die Chefs auch kreieren, die allermeisten Zutaten stammen aus *The Living Circle*-Betrieben und aus der nächsten Umgebung. So auch der Wein, mit dem man auf dem Mercato anstösst. Im Gespräch mit dem *Cantina alla Maggia*-Direktor Fabio Del Pietro erfahren Interessierte, dass er mit den Sommeliers der *The Living Circle*-Hotels und einem neuen Önologen-Team dabei ist, die Qualität weiterzuentwickeln (siehe nächste Seite). Man darf gespannt sein. Denn an den wichtigsten Weinmessen — Mondial du Merlot oder Decanter UK — werden die *Cantina alla Maggia*-Weine schon jetzt mit Gold- und Silber bedacht.

Inzwischen ist das Markttreiben zu einem veritablen Volksfest angewachsen. Eine Musikband spielt auf, niemand hat es eilig, Besucherinnen und Besucher schlendern zwischen den Marktständen hindurch, essen hier was, trinken dort einen Schluck, entdecken alte Bekannte, machen neue Bekanntschaften. Und im Hintergrund strahlt eine völlig entspannte und glückliche Sabrina Schmid vom *Castello del Sole* noch heller als alle Michelin-Sterne zusammen: «Etwa 4000 Menschen sind gekommen — nie, nie hätten wir das erwartet. Wir, unsere Köche, die Ausstellerinnen und Aussteller — alle sind mehr als zufrieden!» Und daher wundert es nicht, dass sie voller Freude in die Zukunft blickt: «Wir haben bereits entschieden — im nächsten Jahr findet der Mercato wieder statt.» *Franz Bamert*

Nächster *Mercato del Gusto*: 02.06.2024
cantinaallamaggia.ch

Ettore Biraghi (links) ist mehrfach preisgekrönt: GaultMillau kürte ihn 2017 zum «Rookie des Jahres», zwei Jahre später schaffte er es unter die «Besten Winzer der Südschweiz».

CANTINA ALLA MAGGIA

Mit Ettore Biraghi konnte das Weingut für landwirtschaftliche Spezialitäten Cantina alla Maggia einen erfahrenen Winzer als neuen Önologen gewinnen. Seit Sommer 2023 arbeitet der 45-jährige Weinspezialist Hand in Hand mit Cantina alla Maggia-Direktor Fabio Del Pietro an der weiteren Vervollkommnung der hauseigenen Weine. Wie sie ticken? Wir haben hingehört.

IN VINO VERITAS

ETTORE BIRAGHI
CHEFÖNOLOGE CANTINA ALLA MAGGIA

ALTER _____ 45 Jahre
AUSBILDUNG _____ Bachelor of Science in Landwirtschaft, Agronom
DAS SAGT MAN ÜBER MICH _____ Ich hoffe nur Gutes
DAS SAGE ICH ÜBER FABIO _____ Fabio ist entscheidungsfreudig und belastbar
WAS ICH AN MEINEM JOB MAG _____ Kreativität
WAS ICH IM JOB NICHT MAG _____ Wenn der Arbeitstag endet
WIE ICH AM LIEBSTEN ARBEITE _____ Im Team
WO ICH MEINE INSPIRATION HERHOLE _____ Ich lerne von Leuten mit Erfahrung und suche nach neuen Ideen
MIT WAS ICH WEIN NIE KOMBINIEREN WÜRD _____ Mit trauriger Gesellschaft
WANN MIR EIN GLAS WEIN AM BESTEN SCHMECKT _____ Mit dem richtigen Gegenüber
UND WANN EIN BIER PASSENDER IST _____ Mit Leuten, die keine Ahnung von Wein haben
DAS WICHTIGSTE FÜR EINEN GUTEN WEIN IST _____ Gute Weinlese
MEIN LIEBLINGSPRODUKT VON UNS _____ Polenta-Chips
MEINE LEBENSPHILOSOPHIE _____ Beobachten, Prozesse nicht behindern und nur minimal eingreifen
WORAUF ICH BEI EINEM WEIN ACHE _____ Ist das Glas leer, haben wir einen guten Job gemacht
MEIN LIEBLINGSWEIN VON UNS _____ Melodia
EIN WEIN, DEN ICH GERNE PRODUZIEREN WÜRD _____ Einen 100% Petit Verdot
ZIELE 2024 _____ Schritt für Schritt das Niveau zu erhöhen, ohne Angst, aber mit Engagement und Ausdauer

FABIO DEL PIETRO
DIREKTOR CANTINA ALLA MAGGIA

ALTER _____ 47 Jahre
AUSBILDUNG _____ Dipl. Ing. ETH Zürich, Agronom
DAS SAGT MAN ÜBER MICH _____ Das müsst ihr die anderen fragen
DAS SAGE ICH ÜBER ETTORE _____ Ettore ist belastbar und hat eine hohe emotionale Intelligenz
WAS ICH AN MEINEM JOB MAG _____ Sich täglich Herausforderungen stellen und Lösungen finden
WAS ICH IM JOB NICHT MAG _____ Auf der Stelle treten
WIE ICH AM LIEBSTEN ARBEITE _____ Ich muss die Dinge zuerst allein überdenken
WO ICH MEINE INSPIRATION HERHOLE _____ Ich betrachte die Welt mit Neugierde
MIT WAS ICH WEIN NIE KOMBINIEREN WÜRD _____ Mit Desserts
WANN MIR EIN GLAS WEIN AM BESTEN SCHMECKT _____ In guter Gesellschaft
UND WANN EIN BIER PASSENDER IST _____ Wenn es sehr warm ist
DAS WICHTIGSTE FÜR EINEN GUTEN WEIN IST _____ Harmonie
MEIN LIEBLINGSPRODUKT VON UNS _____ Reis
MEINE LEBENSPHILOSOPHIE _____ Zuerst denken, dann handeln
WORAUF ICH BEI EINEM WEIN ACHE _____ Dass er konsistent ist und von der Nase bis zum Mund harmonisch ist
MEIN LIEBLINGSWEIN VON UNS _____ Ascona 2023
EIN WEIN, DEN ICH GERNE PRODUZIEREN WÜRD _____ Petit Verdot in Amphoren vinifiziert
ZIELE 2024 _____ Unsere Weine haben, Ettore sei Dank, mehr Finesse und Eleganz

cantinaallamaggia.ch



duyART
coiffure

Tailored to your individual beauty

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

We welcome you to our salon.

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



OUR
MAGIC
PEOPLE

ORNELLA MOLEDO
HOUSE KEEPING

Ihre grösste Leidenschaft: Tiere, insbesondere Katzen. Darauf ist sie stolz: Auf ihre Familie und ihren Sohn Enea. Wenn sie nochmals von vorne beginnen könnte, dann... würde sie Tierärztin werden wollen. Ihr persönlicher Geheimtipp in der Region: Eines der vielen schönen Täler besichtigen — sie sind alle auf ihre Art besonders. Wohin sie geht, wenn sie Freunde aus dem Ausland beeindrucken will: Zu den «Malediven der Schweiz» in Lavertezzo im Verzascatal — oder in ihr schönes Hotel *Castello del Sole*. Wo sie am liebsten ihre Freizeit verbringt: In Bewegung — beim Wandern, Spazieren oder Velofahren. Was sie als Erstes tut, nachdem der Wecker geklingelt hat: In der Küche gemeinsam mit ihrer Katze Lula frühstücken — Kaffee für sie, Milch für Lula. Das schönste Kompliment, dass sie je von einem Gast erhalten hat: «Sie sind die Seele des Hotels». Davon träumt sie: Gitarre spielen zu lernen.



Fotografie: Nicolas Zonvi

EINE FRAGE DER EHRTE



Der *Storchen Zürich* ist seit dem letzten Jahrtausend Heim und Heimat für die Zunft der Schiffler. Alle drei Jahre laden die Schiffler die Gesellschaft zur Constaffel und die andern 24 Zürcher Zünfte zum Duell, zum Schifferstechen auf der Limmat direkt vor dem Hotel.

Die Augen sind nur noch zwei Schlitz in einem Gesicht wie aus Stein gemeisselt. Der angespannte Körper ist nach vorn gebeugt, die Beine leicht gespreizt und die Füsse scheinen mit dem Weidling genannten Boot verwachsen. Die Menge vor der Terrasse des *Storchen Zürich* und rund um das Ufer skandiert einen Namen: «Carlo, Carlo, Carlo!». So heisst der Stecher der Zunft der Schiffler. Aber ob Carlo Celli das Rufen jetzt hört? Er sagt etwas zu seinen beiden Ruderern, hebt seine rund fünf Meter lange Lanze und fixiert seinen Gegner auf dem anderen Boot. Dieser heisst Pascal Kistler und gehört zur Zunft Riesbach. Auch sein Name wird gerufen, aber auch er hört wohl höchstens das Blut in seinen Ohren rauschen.

Raphael Pedroncelli, Gastgeber im *Storchen Zürich*: «Für unseren Betrieb ist es eine Ehre, eine so alte Zunft wie die der Schiffler zu beherbergen. Hier fühlten sich schon die Vorfahren der heutigen Zünfter daheim. Und so ist der *Storchen* Teil der Geschichte der Zunft der Schiffler geworden.»

Und dann schießen die Boote aufeinander zu. Nochmals die Lanze fester fassen, nochmals den Stand überprüfen und dann Action: Die beiden jungen Männer stechen gleichzeitig zu, beide wanken. Kistler fällt hintüber ins Wasser, Celli scheint sich erst zu fangen. Ist es eine Welle, die ihm den Rest gibt? Oder hat einer seiner Ruderer ein ungeschicktes Manöver gemacht? Jedenfalls verliert auch Celli das Gleichgewicht und macht Bekanntschaft mit der Limmat. Der Kampf wird wiederholt und wieder fallen die beiden gemeinsam in den Fluss. Noch im Wasser schütteln sie sich lachend die Hände. An Land stossen sie mit einem Bier an und umarmen sich freundschaftlich.

«Es geht beim Schifferstechen nicht primär um den Sieg, sondern um ein interzünftiges Fest», sagt der Zunftmeister Claude Lambert später in der Zunftstube des *Storchen*. «Es ist eine uralte Tradition, ähnlich den Ritterturnieren im Mittelalter. Aber auf dem Wasser kann man erstens nicht reiten und zweitens geht es heute vor allem um Freundschaftspflege und Geselligkeit.» Ganz ähnlich sieht das auch die Regierungsrätin Silvia Steiner, die als Ehrengast an dem Anlass teilnimmt: «Das Zunftwesen mit seinen Anlässen — etwa dem Sechseläuten oder eben dem Schifferstechen — zeigt Zürich von einer sehr sympathischen, gastfreundlichen Seite. Und ich bin stolz, hier dabei sein zu dürfen.»





Zunftmeister Claude Lambert: «Es geht beim Schifferstechen nicht primär um den Sieg, sondern um ein interzünftiges Fest. Also um Freundschaftspflege und Geselligkeit.» Im Bild links mit dem stolzen Gastgeber Raphael Pedroncelli.

In ihren mittelalterlichen Anfängen waren die Zünfte Vereinigungen von Handwerkern, Kaufleuten, Händlern oder eben Schifffahrtsleuten. Diese wollten ihre Geschäfte und Belange selbst bestimmen und sich nicht von Bischöfen, Fürsten oder anderen Obrigkeiten reinreden lassen. Ausserdem waren sie so etwas wie eine Versicherung für Hinterbliebene. Starb ein Mitglied, kümmerte sich die Zunft darum, dass seine Frau oder die Kinder nicht verelendeten.

Die Tradition des Schifferstechens wurde in ganz Europa gepflegt. Lange wurde mit schweren Rüstungen und spitzen Lanzen gekämpft. Fiel ein mit Eisen bewehrter und beschwerter Wasser-Ritter in den Fluss oder den See, konnte es schon sein, dass er nicht mehr auftauchte. Heute «kämpfen» die Zürcher Stecher in traditionellen Kostümen und mit gepolsterten Lanzenspitzen.

Während vor dem Hotel weitergekämpft, gejubelt und Wasser geschluckt wird, gehen im *Storchen* die Vorbereitungen für das Festbankett weiter. «Der *Storchen*», sagt Zunftmeister Lambert, «ist unsere Heimat. Hier fühlen wir uns wohl, hier werden wir umsorgt. Und mit dem Gastgeber Raphael Pedroncelli verbindet uns eine über die Jahre gewachsene Freundschaft. Das ist etwas ganz Spezielles.» Pedroncelli gibt das Kompliment zurück: «Für uns ist es eine Ehre, eine so traditionsreiche Zunft wie die der Schiffleuten zu beherbergen. Hier fühlten sich schon die Vorfahren der heutigen Zünfter daheim. Und so ist der *Storchen* Teil der Geschichte der Zunft zur Schiffleuten geworden.»

Dann ist das Stechen zu Ende. Das Fest aber geht mit Essen und Trinken, mit Reden, Lachen und Freundschaftspflege weiter. Und was ist mit den Siegern des Schifferstechens? Kein Preis, keine goldene Lanze oder was man sich als Aussenstehender noch so vorstellt. Denn wie gesagt: Es geht ums Mitmachen, nicht ums Gewinnen. Immerhin: Die besten drei werden im Laufe des Festabends vorgestellt und Zunftmeister Lambert meint trocken: «Das ist Ehre genug.» *Franz Bamert*





MOND MORNING

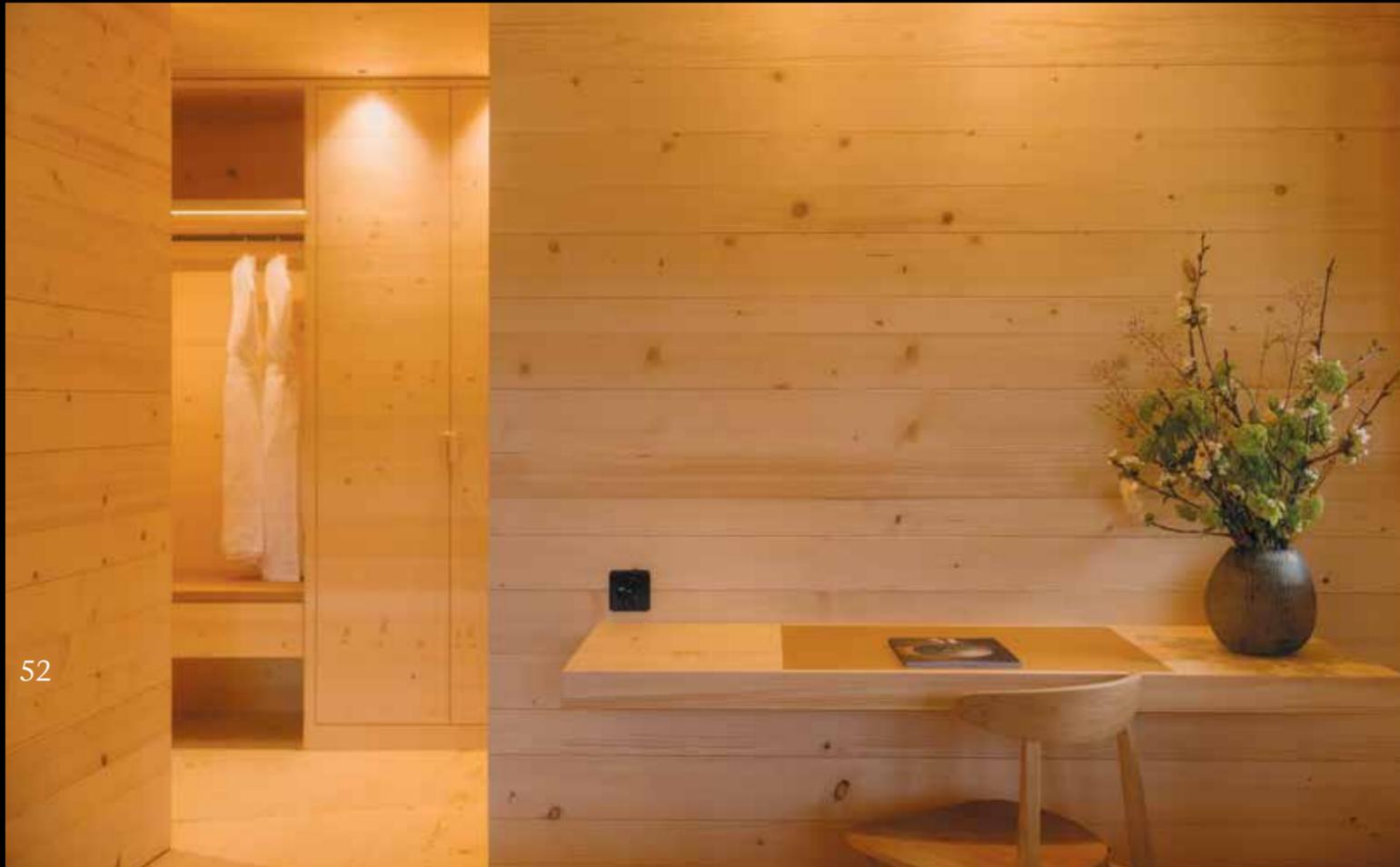
Mondholz — schon das Wort allein beflügelt die romantische Vorstellungskraft. Das aussergewöhnliche Material hat aber noch weit mehr zu bieten. Es trägt nicht nur die Mystik der Nacht in sich, sondern eignet sich auch hervorragend für praktische Anwendungen in der Architektur und Möbelherstellung.

Bäume können ein Alter erreichen, welches das unsere um das Hundertfache überschreitet. Auch ihr Holz kann unglaubliche Zeiträume unbeschadet überdauern. Kein Wunder, haben sich Menschen seit Jahrtausenden mit dem Einfluss der Fällzeit auf die Holzqualität beschäftigt. Bis heute hält sich die Meinung, dass Mondholz weniger gut brennt, nicht fault und nicht «arbeitet». Zudem gilt es als besonders trocken und hart. Denn die höhere Feuchtigkeitsaufnahme während des Vollmonds macht das Holz widerstandsfähiger gegenüber Rissen und Verwerfungen. Es behält seine Form und Festigkeit über die Zeit, was es zu einer idealen Wahl für hochwertige Möbel und architektonische Anwendungen macht.



Die guten Eigenschaften von Mondholz werden in zahlreichen Kulturen rund um den Globus geschätzt. Es heisst, dass schon die Römer ihre Galeeren ausschliesslich aus Mondholz bauen liessen, da es der Bohrmuschel, dem Pendant des Borkenkäfers im Wasser, widerstand.

In China wird es bis heute oft für die Herstellung von Kunstgegenständen und Möbeln verwendet, um positive Energie und Harmonie im Wohnraum zu fördern. Und in der japanischen Kultur wird es für die Gestaltung von Tempeln und Schreinen genutzt, um eine Verbindung zur Natur und den kosmischen Kräften herzustellen. Diese kulturellen Anwendungen unterstreichen die Vielseitigkeit und den symbolischen Reichtum von Mondholz.



Für die grosse Renovation des *Château de Raymontpierre*, dem neuesten Mitglied von *The Living Circle*, wurde im angrenzenden Wald Mondholz gewonnen. Das Fichtenholz wurde für den gesamten Innenausbau — vom Boden über die Wandverkleidungen bis zu den Möbeln — verwendet und verleiht den historischen Räumen eine einzigartige Atmosphäre.

Die Verwendung von Mondholz in der Architektur und Möbelfertigung ist mehr als nur eine handwerkliche Wahl. Es ist eine Hommage an die Schönheit der Natur und die romantische Faszination des Mondes. Mondholz bringt die Magie der Nacht in die Räume und erinnert daran, dass die Natur eine Quelle für Inspiration und Schönheit ist.

chateauderaymontpierre.ch

Umgeben von sanften Hügeln,
Wäldern und Wiesen thront
das *Château de Raymondpierre*.

CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

EIN PRIVATES HIDE AWAY

Im jüngsten Neuzugang von *The Living Circle* steht Exklusivität im Vordergrund. Sei es bei kreativen Retreats, kulinarischen Events mit namhaften Chefs, inspirierenden Auszeiten oder einzigartigen Feierlichkeiten.



Ob für Familienfeiern, Hochzeiten oder Tagungen — das Schloss mit seinen 14 Zimmern kann exklusiv als Gesamtpaket gebucht werden.



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE



Sydney und Timons Leidenschaft für erstklassigen Service und feine Küche spiegelt sich in jedem Detail des Châteaus wider.



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

Die Aussicht auf die sanften Hügel rund um Vermes im Kanton Jura ist zauberhaft. Ein idealer Standort für einen Rückzug in der Natur. Kein Wunder, thront hier oben ein Schloss. Im 16. Jahrhundert von Georges Hugué als Jagdschloss erbaut, hat *The Living Circle* das Bijou zu einem Agritourisme der Extraklasse umgestaltet. Das *Château de Raymontpierre*, bestehend aus einem Hauptgebäude mit Rundturm, einer Ringmauer mit zwei Ecktürmen und einer Kapelle mit spätgotischen Fenstern, wurde sanft renoviert. Das Herz des Châteaus zeichnet sich aus durch eine geschwungene Wendeltreppe, eine Küche mit Gewölbedecke, einen stattlichen Kamin im grosszügigen Rittersaal und sechs Zimmer und Suiten. Weitere acht Zimmer befinden sich im neuen Nebengebäude «La Grange», wo sich ländliche Idylle pur erleben lässt. Die Zimmer sind geprägt von aufgeräumtem, zurückhaltendem Design und zeitloser Eleganz. Mit grossem Geschick wurde in das historische Ensemble auch ein kleiner, feiner Wellnessbereich integriert. Ganz nach der Prämisse: Weniger ist mehr. Einfachheit ist der neue Luxus.

«Hier bietet sich eine perfekte Umgebung für unvergessliche Momente in privatem Rahmen», sagt Sydney Karolewski, die zusammen mit Timon Wolf die Gäste im *Château de Raymontpierre* willkommen heisst. «Wir kümmern uns darum, die Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Die historischen Räumlichkeiten und die unmittelbare Nähe zu einem Bauernhof tun ihr übriges dazu, dem Anlass ein unvergleichliches Ambiente zu verleihen.» Wer nicht gleich ein ganzes Schloss buchen möchte, kann sich bei verschiedenen kreativen Retreats, die übers Jahr verteilt stattfinden, inspirieren lassen oder bei den kulinarischen Highlights gastronomische Höhenflüge erleben (siehe auch Seite 135). Während den Schweizer Schulferien im Juli und August steht das idyllisch gelegene *Château de Raymontpierre* auch für individuell Reisende und Familien offen.

Die Verbundenheit zur Natur zeigt sich auch in der Bewirtschaftung des Anwesens. «Wenn immer möglich kommen die Zutaten für die Küche aus dem Schlossgarten, von unserem Hof oder aus den umliegenden Wäldern», sagt Timon Wolf. Zudem sprudelt unweit des Schlosses eine eigene Quelle und das Holz für die Innenausstattung sowie die Heizung stammt aus dem angrenzenden Wald. Ganz getreu dem Motto von *The Living Circle*: Luxury fed by nature. Das junge Gastgeberpaar aus Basel bringt einen reichhaltigen Rucksack an Erfahrungen aus der Welt der Gastfreundschaft und Kulinarik mit. Im Juni 2024 öffnen die beiden die Pforten des Bijous im Schweizer Jura, das als Agritourisme deluxe neue Geschichten schreiben wird: Willkommen in einer neuen Welt des Luxus und der Naturverbundenheit.

chateauderaymontpierre.ch



Mit grosser Raffinesse wurde in das historische Gebäude auch ein kleiner, exquisiter Wellnessbereich eingebunden, ganz im Sinne von «Weniger ist mehr».



zürich schipfe 4 münchen theaterstraße 27 berlin schlüterstraße 50 düsseldorf heinrich-heine-allee 38 www.talbotrunhof.com



TALBOT RUNHOF

Farbenfroh, prächtig und stilvoll — dafür ist die Dekoration im *Restaurant Buech* berühmt. «Schön einfach ist einfach schön», fasst Lisa Michalik das Geheimnis ihrer blumigen Wunderwerke zusammen. Ein Besuch bei einer Meisterin ihres Fachs hoch über dem Zürichsee.

Fotografie: Tom Egli & Sava Hlavacek

DIE BLUMMIEN FEE





Um die Mittagszeit geben sich auf dem Kiesplatz vor der *Buech* Edelkarossen ein Stelldichein. Die ersten Gäste betreten die heimeligen Stuben — wie meist sind auch an diesem Herbsttag alle Tische besetzt. Das Restaurant oberhalb von Herrliberg ist bekannt für seine spektakuläre Aussicht, das feine Essen und: die stilvollen Blumenarrangements.

Vier Stunden zuvor: Lisa Michalik nimmt ihre wöchentliche Lieferung in Empfang. Ein grosses Regal über und über gefüllt mit Calla, langstieligen Rosen, Lilien, Nelken, gesprenkelten Orchideen, Farnen, Gräsern, Blättern ... Die Morgenluft füllt sich mit einem Sammelsurium an zarten Blumendüften. «Bei der Bestellung habe ich die fertigen Sträusse bereits im Kopf. Doch beim Arrangieren verwerfe ich das ursprüngliche Konzept oft, weil mich die Farben und Formen neu inspirieren. Diesen kreativen Prozess liebe ich an meiner Arbeit besonders.»

«Ich arbeite intuitiv und lasse mich von Formen und Farben inspirieren. Und ich habe ein sicheres Gespür für alles Schöne.»
Lisa Michalik



Während sie Lilien und Gräser sorgfältig in einer grossen Vase kombiniert, blickt sie immer wieder zum Fenster hinaus. Zu gerne lässt sie ihren Blick über den Weinberg hinunter bis zum glitzernden Zürichsee schweifen. Lisa Michalik hat offenkundig nicht nur einen geschärften Sinn für Details, sondern auch fürs grosse Ganze. Geschult hat sie diesen in ihrer Zeit als langjährige Fotostylistin und Kostümbildnerin für internationale Foto- und Filmproduktionen. Vom ehemaligen Pächter Marc Wyss — selbst ein Meister der Inszenierung — ins Team der *Buech* geholt, hat sie seit seinem Weggang vor drei Jahren die Blumendekoration übernommen. Dass die Quereinsteigerin keine floristische Ausbildung genossen hat, ist kein Handicap. Sie ist ein Naturtalent. «Ich arbeite intuitiv und lasse mich von Formen und Farben inspirieren. Und ich habe ein sicheres Gespür für alles Schöne. Mehr steckt nicht dahinter», sagt sie lapidar. Dass Gäste regelmässig fragen, ob sie ihre Arrangements mit nach Hause nehmen dürfen, zeigt, dass dieses Gespür

mehr als ausreicht. Auch Anfragen für Privatanlässe erhält sie häufig, auch wenn dafür leider keine Zeit bleibe. «Es ist ein gutes Gefühl, wenn das, was einen selbst erfüllt, auch von anderen so geschätzt wird.»

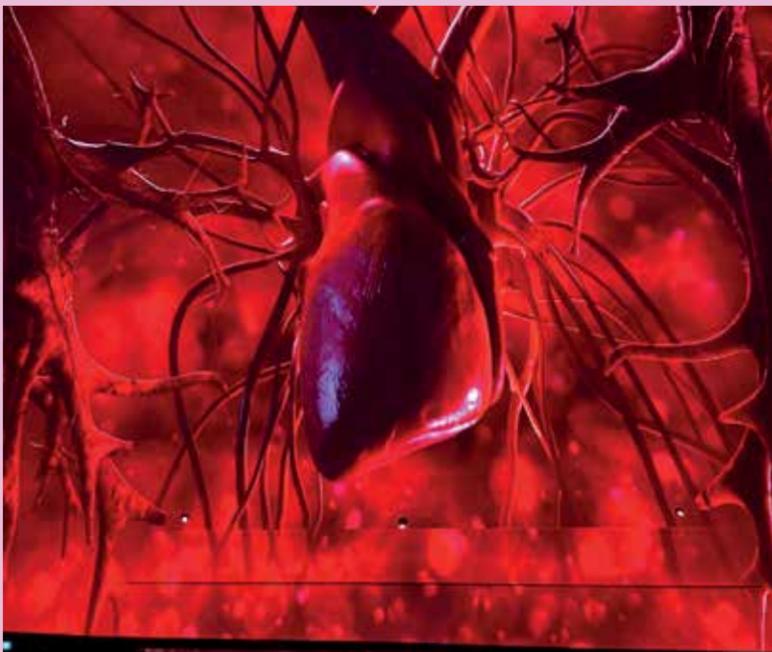
Ob für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Geschäftsanlässe, das Geheimnis gekonnter Blumendekoration lässt sich für Lisa Michalik in einem Wort zusammenfassen: üppig. Dabei gilt es, auch in einem Strauss mit verschiedenen Sorten jeder Blüte ihren Auftritt zu ermöglichen. So kombiniert sie die edle Calla mit ihren langen schmalen Blüten gerne mit gepunkteten Orchideen. Gräser, Blätter oder Farne bringen die Farben der Blüten zusätzlich zum Leuchten. Die ausladenden Hortensien hingegen dulden keine anderen Blüten neben sich. Wie die Rose entfaltet auch sie ihre ganze Wirkung am besten allein.

«Es ist ein gutes Gefühl, wenn das, was einem selbst erfüllt, auch von anderen so geschätzt wird.» Lisa Michalik

Lisa Michalik gehört zu den Glücklichen, die ganz in ihrer Arbeit aufgehen. Und sie liebt ihren Arbeitsplatz. Die *Buech* mit ihren frisch renovierten Stuben, der herrlichen Terrasse und den heimeligen Holzhütten fordert unterschiedliche Dekorationsstile. So achtet sie im Kunststübchen auf helle Farben und dezente Blüten, die den Gemälden an der Wand nicht die Show stehlen. Auffallende Formen und Pastellfarben eignen sich für den renovierten Hauptraum. Eine wahre Quelle der Inspiration sind die Hütten. «Für den ‹Stall› verwende ich meist exotische Blumen wie Strelitzien, auch Paradiesvogelblume genannt, oder Orchideen. Die ‹Zuberhütte› ist oft in Blautönen gehalten. Und das ‹Paradiesli›, das regelmässig für kleine Hochzeiten gebucht wird, gestalte ich am liebsten romantisch.»

Es versteht sich von selbst, dass dabei die gesamte Dekoration aufeinander abgestimmt ist. Vom Gedeck über die Tischdecke bis zu den Kerzen und Vasen — Lisa Michaliks feines Gespür für harmonische Gestaltung ist bis ins kleinste Detail spürbar. Und dabei gilt: Keine Dekoration gleicht der anderen. Schliesslich wollen die vielen Stammgäste immer wieder von Neuem überrascht werden. *Anina Rether*





FUNDAZIUN UCCELIN

Wer träumt nicht davon, internationalen Starchefs in die Töpfe zu schauen? Die Stiftung Uccelin von Sarah und Andreas Caminada macht diese Träume wahr. Ausgewählte Talente aus Service und Küche sammeln in erlesenen Restaurants und Betrieben rund um den Globus Erfahrungen und verfeinern so ihr Können. Stipendiatin Andrea Ehrbar, 24, aus Davos hat das fünfmonatige Programm 2023 absolviert und öffnet für uns ihr Uccelin-Tagebuch.

Fotografie: Andrea Ehrbar und Tom Egli

AUSEFLIEGEN, UM ZU LERNEN





ALCHEMIST, KOPENHAGEN

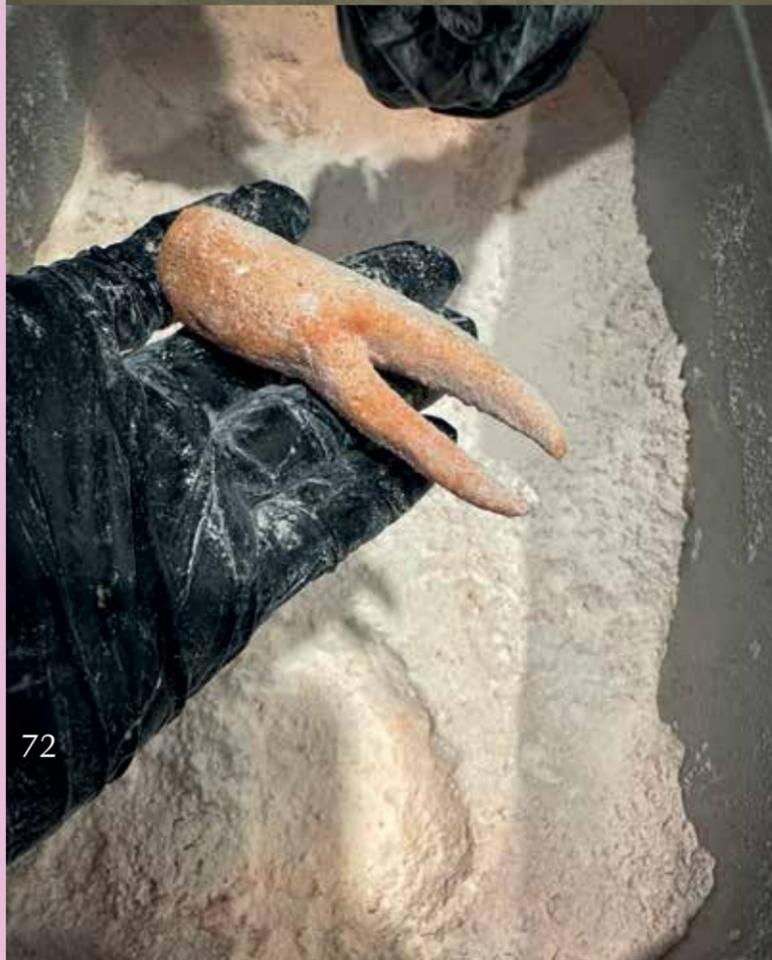
CHEF: RASMUS MUNK, 2 MICHELIN-STERNE ☘☘

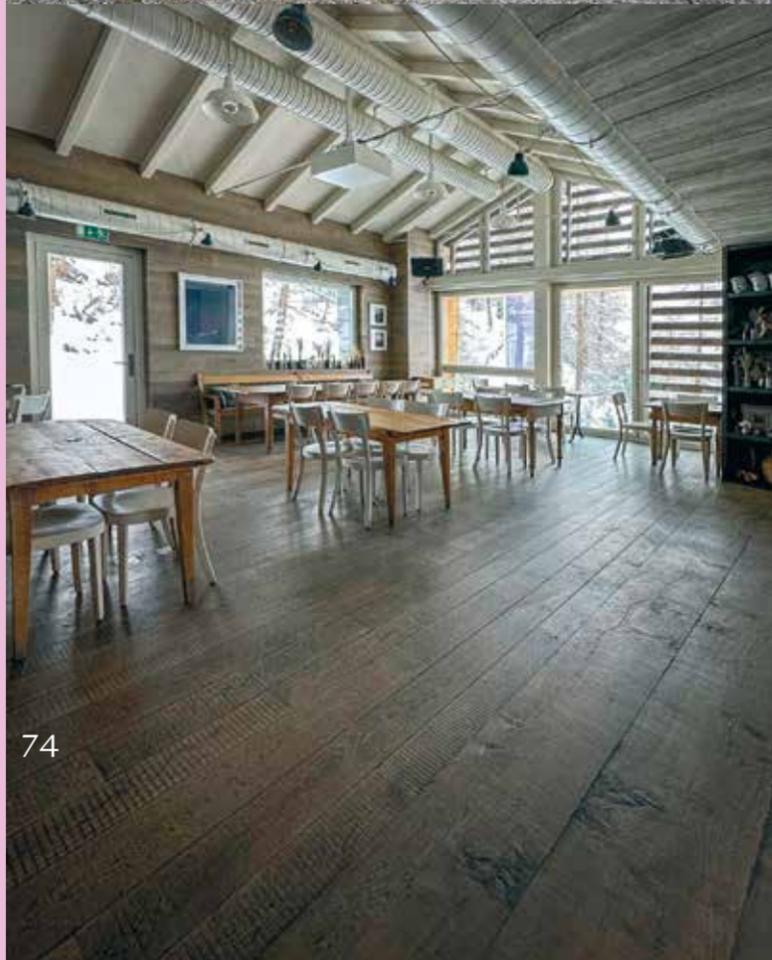
Das Restaurant Alchemist liegt im stillgelegten Hafenviertel in einer alten Werft und erstreckt sich über vier Etagen. Eine beeindruckende Grösse, auch in der Produktion.

In der ersten Woche erstelle ich einzelne Elemente. Das perfekte Omelett ist mir bereits gut gelungen und die Lungenflügel aus Blaubeeren, produziert im 3D-Drucker (Bild unten), sind auch eindrücklich. Nach zwei Wochen werde ich ohne Vorbehalte für alles eingesetzt.

Es wird viel getüftelt und experimentiert. Neben dem perfekten Gericht wird jeder Gang in Szene gesetzt, eine nachhaltige Botschaft mit multimedialer Orchestrierung, alles digitalisiert und auf den Abendverlauf des Gastes individuell abgestimmt und getaktet.

Neben der Produktion, der Rezeptur und der Inszenierung will ich als Uccelin auch erfahren, wie ein Team in einem grossen Betrieb geführt wird. Die Mitarbeitenden werden wertschätzend behandelt und in Entscheidungen direkt miteinbezogen. Man hilft sich gegenseitig. Chef Rasmus Munk ist präsent und nimmt sich Zeit, mir seine Philosophie weiterzugeben und verschiedene Hintergründe und Überlegungen zu erläutern. Inspirierende Ideen, Tipps und Tricks halte ich laufend für meine Zukunft fest. Und, auch erwähnenswert, unter vielen anderen Eigenheiten ist die alkoholfreie Getränkebegleitung in verschiedensten Formen hier eine Selbstverständlichkeit.





MAGDALENA, SCHWYZ

CHEF: DOMINIK HARTMANN, 2 MICHELIN-STERNE ☘☘

Vom Meer und der nordischen Küche ins Zentrum der Schweiz und zur regionalen vegetarischen Küche. Was für ein Tapetenwechsel!

Die Produkte des Magdalena stammen mehrheitlich aus der Umgebung von Rickenbach. Als Uccelin werde ich von Anfang an auf allen Posten eingesetzt: Ich bereite Gemüse Brunoise, Kräuteröle, Chips, Tartelettes, Saucen, Pürees, Eis oder gegrilltes Gemüse zu. So lerne ich den Fokus des Restaurants gut kennen.

Das Team ist klein (oben rechts) und muss darum umso perfekter funktionieren, ob in der Kommunikation oder der Nutzung der Geräte. In der zweiten Woche geht es nach Zermatt ins Cervo, wo wir als Gastköche das Magdalena präsentieren. Ein toller Event — und fast ein Heimspiel: Unter den Gästen sehe ich bekannte Gesichter, unter anderem aus dem Team von The Omnia, einem meiner früheren Arbeitgeber. Das Magdalena ermöglicht eine umfassende Vertiefung in die Welt der vegetarischen Küche, von der Konzeption, über den Einkauf bis zur Umsetzung. In diesem überschaubaren und beeindruckenden Betrieb darf ich dank Eigeninitiative Vieles selbst entscheiden, anrichten und überall mithelfen.





AZURMENDI, BILBAO

CHEF: ENEKO ATXA, 3 MICHELIN-STERNE 🌟🌟🌟

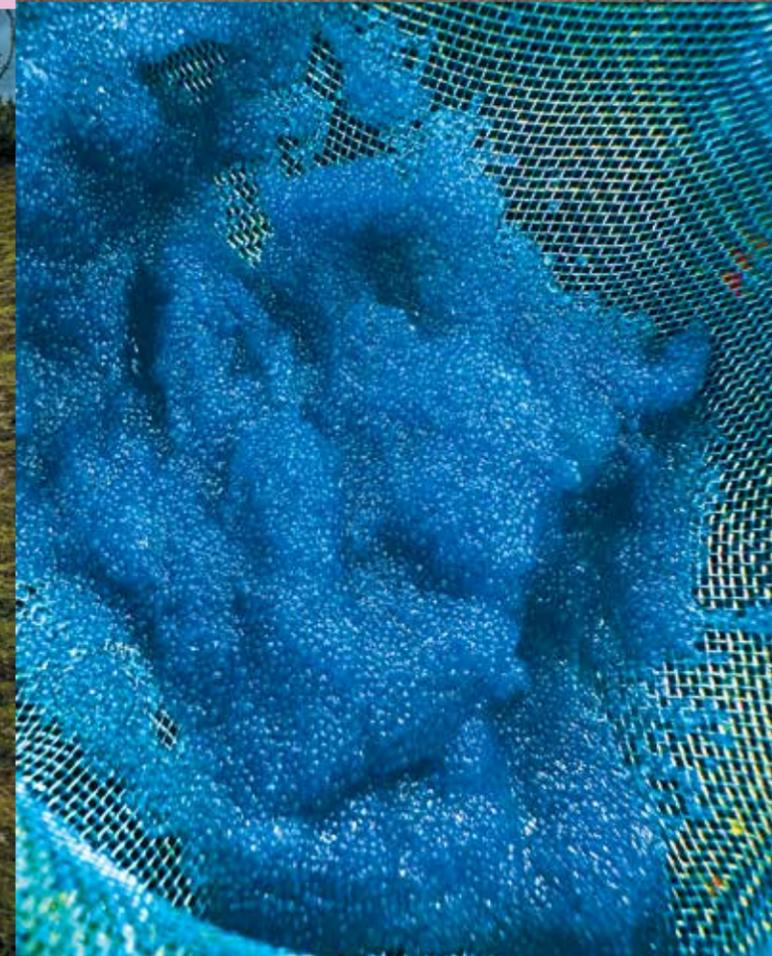
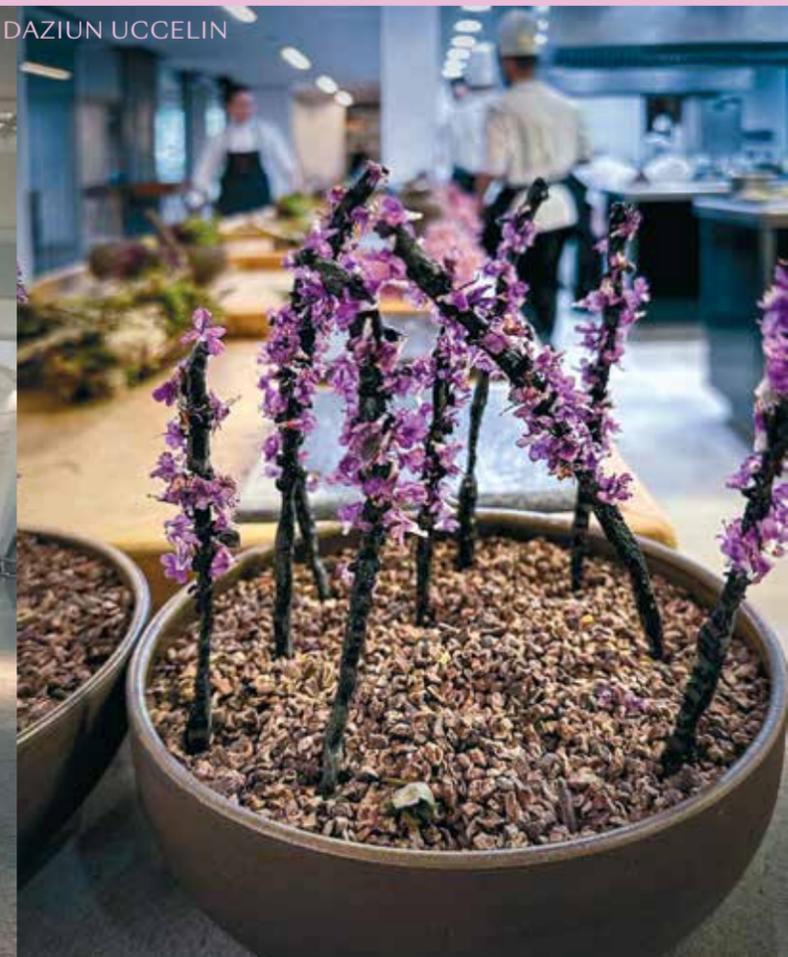
Vor der Einführung in der Küche darf ich viel über den einzigartigen und nachhaltigen Betrieb erfahren: ein bioklimatisches Gebäude, Kreislaufwirtschaft beim Wasserverbrauch, Energienutzung, Kompostierung, geothermische Energie und Solarzellen, Gewächshaus, Garten oder eine Keimplasmadatenbank, die über 400 lokale Gemüsesorten auflistet ... Chef Eneko Atxa nimmt sich viel Zeit, die Philosophie offen und transparent weiterzugeben.

Ich beginne auf dem Poissonnier, einem wichtigen Posten in der Menü-Zusammensetzung des Azurmendi. Doch: In der Produktion wird mehrheitlich baskisch gesprochen ...! Trotzdem funktioniert es irgendwie, und ich lerne auch hier dazu. Ich bereite Seeigel, Tuna und Austern zu und werde bereits im ersten Service integriert. Die hiesige Kochausbildung ist nicht mit der unseren vergleichbar. Vielfach sind die Mitarbeitenden auf spezielle Arbeiten trainiert, die in der Schweiz niemand so perfekt hinbekommt. Doch weicht die Arbeit vom Bekannten ab, wird es schwierig. Für mich ist das tiptopp, so lerne ich das beste Handwerk von den besten Mitarbeitenden.

Im Azurmendi entdecke ich die nachhaltigste Küche auf höchstem Niveau: etwas zwischen Gewächshaus und Forschungslabor verbunden mit Kreativität, authentischen Aromen und verschiedenen Texturen.



FUNDAZIUN UCCELIN





Nach fünf Monaten und acht Stationen rund um den Globus kehrt Andrea Ehrbar dorthin zurück, wo ihr Abenteuer in die Küchen der Top-Restaurants und zu ausgezeichneten Produzenten gestartet ist: in die Küche des Schloss Schauenstein. Als Abschluss des Förderprogramms präsentieren alle Stipendiatinnen und Stipendiaten ein Produkt, das sie während ihrer Zeit als Uccelin begleitet hat.

Für Andrea Ehrbar ist die Entscheidung schnell gefallen. Schon lange ist sie vom Prozess der Fermentation fasziniert. Als ihr in der Küche des Alchemist, in den Bars der Altstadt Bilbao sowie in verschiedenen Praktika auf Schritt und Tritt Wasserkefir und Kombucha begegnen, ist für sie klar: Ihr Uccelin-Produkt ist ein «Soby Starter» (Bild links oben) und ein Starter Kit, mit dem Interessierte Kombucha selbst produzieren können. «Der sogenannte Teepilz, in meiner Version aus Alpenkräutern, ist eine Symbiose aus Bakterien und Hefe. Je nach Geschmack kann man Tee, Kaffee, Passionsfruchtsaft und vieles mehr damit in Verbindung bringen. Einige Tage warten und fertig ist ein gesundes und feines Getränk», sagt die Uccelin-Köchin voller Begeisterung.

Die Präsentation des Produktes inklusive Produktionsplanung ist gelungen: Sternekoch Andreas Caminada, Marcel Skibba, Partner und Head Chef Schloss Schauenstein, und Anthea Zinsli-Jufer, Geschäftsführerin der Stiftung Uccelin, sind überzeugt, dass Andrea Ehrbars Soby Starter auf reges Interesse stösst. «Es ist immer wieder schön, das Leuchten in den Augen der Uccelins zu sehen», sagt Andreas Caminada. «Unser Ziel ist, dass sie über sich hinauswachsen und Dinge entdecken, die sie inspirieren.» Das Stipendium ist nun abgeschlossen — und schon geht Andrea Ehrbar mit grossen Schritten weiter. Nach ein paar Tagen in der Heimat packt sie bereits wieder die Koffer. Das nächste Praktikum wartet: beim Dreisternerrestaurant Frantzén in Stockholm. *Anina Rether*

FUNDAZIUN UCCELIN

Uccelin bedeutet auf Rätoromanisch Vögelchen. Der Name ist gut gewählt. Schliesslich will die Stiftung von Andreas und Sarah Caminada den gastronomischen Nachwuchs zum Fliegen bringen. Talente aus Service und Küche erhalten die Möglichkeit, in Restaurants oder bei Produzenten auf der ganzen Welt Stages zu absolvieren. Ganze fünf Monate lang.

Die Talente wählen aus über 70 Restaurants der Welt und aus mehr als 30 Produktionsbetrieben aus und stellen ihr Programm frei zusammen. Seit der Gründung 2016 haben bereits 60 Talente das Programm absolviert. Im Stiftungsrat sitzt unter anderem die Starchefin Tanja Grandits: «Die Arbeit mit jungen Talenten inspiriert mich immer wieder und es wird dabei klar, wie kreativ und wunderbar der Kochberuf ist.» Finanziert wird die Stiftung durch private Spenden und Charity Events.

Seit 2022 sind *The Living Circle* und die Caminada Group Geschäftspartner. Gäste von *The Living Circle* können die Fundaziun Uccelin mit einem freiwilligen Beitrag von zwei Franken pro Menü in den Gourmet-Restaurants in Zürich unterstützen. uccelin.com

ENTSPANNTER LUXUS VON TALBOT RUNNHOF

Fotografie: Ali Zigeli



Weich fallende Stoffe und schmeichelnde Schnitte machen die Abendkleider von Talbot Runhof zum zeitlosen Lieblingsstück moderner Frauen.







Zeitlose Eleganz,
maximaler Tragekomfort:
Weisses Oversize-
Hemdblusenkleid aus
Broderie Anglaise mit
halblangen Trompeten-
ärmeln von Talbot
Runhof.

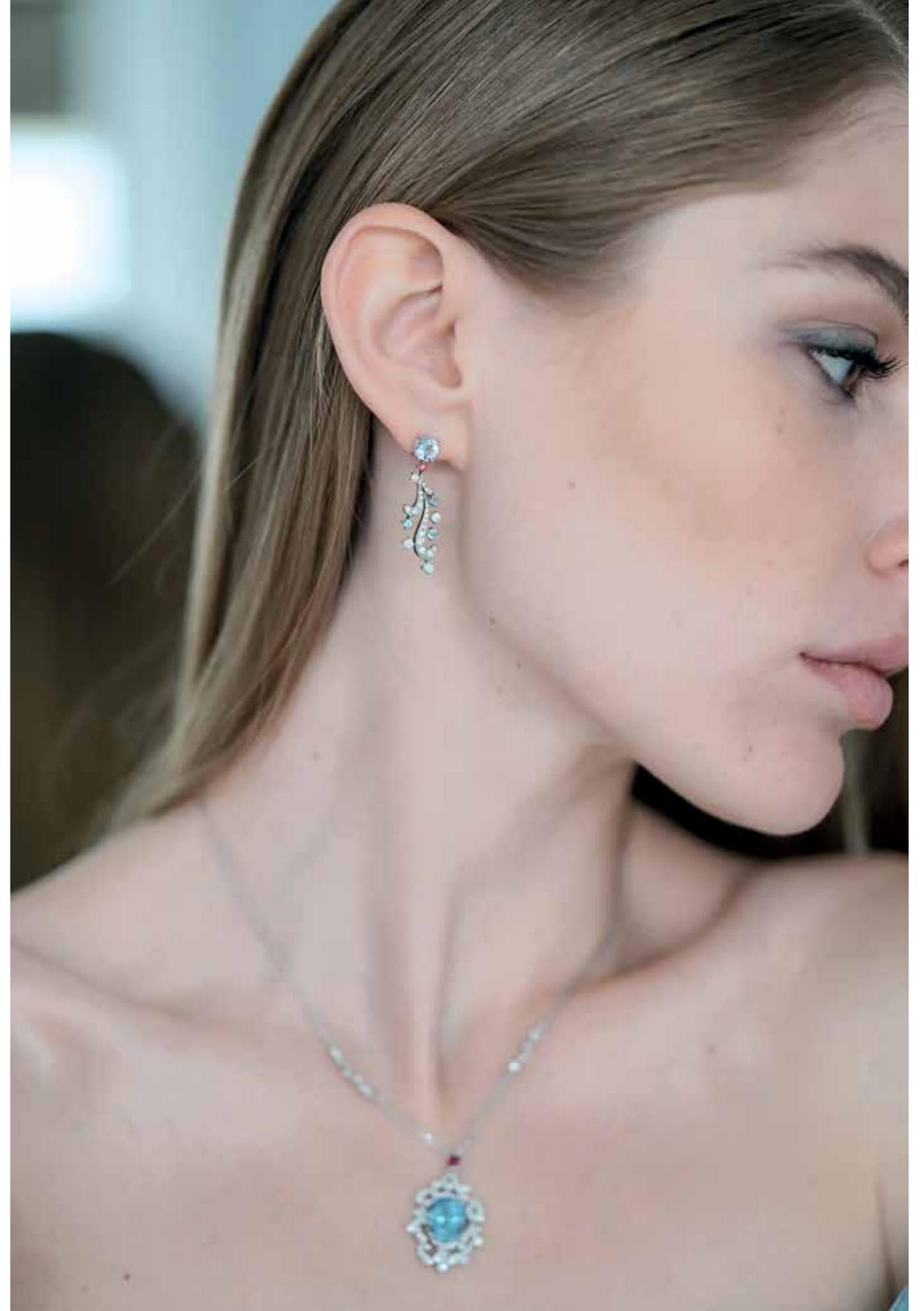
Ob glamouröse Abendrobe oder aufsehenerregendes Cocktailkleid: Die Designer Johnny Talbot und Adrian Runhof setzen mit ihrer Fashion auf das Statement «Entspannter Luxus». Dabei verbinden sie gekonnt Stil, Eleganz und Tragbarkeit. Im Herzen von Zürich, an der prestigeträchtigen Adresse Schipfe 4, führen die beiden Kreateure eine ihrer fünf Flagship-Boutiquen in Deutschland und der Schweiz. Mit ihrem Faible für besondere Stoffe, perfekte Schnittführungen und extravagante Details hat sich die Marke aus München weltweit eine treue Fangemeinde erschlossen.

Für das aktuelle Fotoshooting wählte das Duo die entspannte Lake-Ressort-Atmosphäre des *Alex Lake Zürich*. Gübelin staffierte die Models mit seinen Preziosen aus, und so glitzerte der See mit dem Schmuck um die Wette.

«Unsere Handschrift sind die weichen, fließenden Formen. Entsprechend wählen wir auch die Materialien aus», erklärt Adrian Runhof. Ein weiteres Markenzeichen des Münchner Labels sind die besonderen Nähte. «Entweder sie sind dort, wo sie niemand erwartet, oder es hat gar keine», sagt der Designer mit einem Augenzwinkern. An erster und wichtigster Stelle steht für Talbot Runhof die Auswahl der verarbeiteten Stoffe. Ob klassische Webtechniken oder modernste High-Tech-Faser — die Vorliebe von Johnny Talbot und Adrian Runhof für herausragende Materialien widerspiegelt den gediegenen Stil des *Alex Lake Zürich*, dessen Ausstattung sich aus Naturmaterialien in harmonischen Farbkombinationen zusammenstellt.

Den unverkennbaren Talbot Runhof-Look beschreiben die beiden Designer am liebsten so: «It's the woman, not the dress.» Johnny Talbot, der für die Schnitte verantwortlich zeichnet, bringt es auf den Punkt: «Unsere Kleider stehen für stilvolle, elegante Tragbarkeit, die über viele Saisons hinweg begeistern.»

alexlakezurich.com
talbotrunhof.com



SIE FÜHRT DEN NACHWUCHS AN DIE WELTSPITZE

Konstanze Eickhorst ist Vollblutmusikerin. Sie macht Kammermusik mit dem Linos Ensemble, ist solistisch aktiv, hat eine Professur für Klavier an der Musikhochschule Lübeck und ist Jurymitglied mehrerer Wettbewerbe. Neu ist sie auch Jurorin beim Concours Géza Anda 2024. Ein Gespräch über die Zusammenhänge von Wettbewerb, Ausbildung und persönlichen Zielen.

Im Alter von 27 Jahren haben Sie den ersten Preis beim Concours Géza Anda gewonnen. Nun sind Sie zurück in Zürich, diesmal in der Jury. Was ist das für ein Gefühl? Ich freue mich sehr auf die Zeit in Zürich! Natürlich werden viele Erinnerungen hochkommen. Die Verbindung zum Concours ist aber über die Jahre nie abgebrochen, und ich habe mit mehreren Preisträgerinnen und Preisträgern regen Kontakt. Einige von ihnen waren zuvor beim Europäischen Klavierwettbewerb Bremen unter den Gewinnern. Bei diesem Wettbewerb bin ich Juryvorsitzende und Mitglied der künstlerischen Leitung. Und ich freue mich, dass für sie der Wettbewerb in Bremen ein gutes Sprungbrett war für einen Erfolg bei Géza Anda. Die pianistische Welt ist zwar gross, aber die Wege kreuzen sich immer wieder. Ich finde es sehr schön, dass sich der Kreis nun wieder schliesst und ich in Zürich «auf der anderen Seite» sitzen werde.

Wie läuft die Arbeit der Jury ab? Wird da auch mal um Punkte gekämpft oder läuft das Voting still und heimlich ab? Meiner Erfahrung nach ist es am besten, wenn die Jurymitglieder ihre Punkte abgeben, ohne während des Wettbewerbs über die Vorträge der Teilnehmenden zu sprechen. Wenn ein Resultat knapp ist, kann es natürlich schon zu hitzigen Diskussionen kommen. Die Jurymitglieder haben unterschiedliche kulturelle Hintergründe, vertreten verschiedene Klavierschulen, haben ihre eigene Meinung zur Stilistik, zur Interpretation usw. Auch der Unterschied der Generationen kann sich bemerkbar machen. Deswegen ist es klug, eine Jury möglichst divers zu besetzen. Natürlich kommt es vor, dass Jurymitglieder nach einer Entscheidung nicht glücklich sind. Aber es sind demokratische Entscheidungen, die getroffen werden, und ohne Kompromissbereitschaft kann keine Jury funktionieren.

«Es ist klug, eine Jury möglichst divers zu besetzen.»
Konstanze Eickhorst

Der Wettbewerb ringt Nachwuchspianistinnen und -pianisten alles ab. Sie müssen ein Repertoire von über fünf Stunden beherrschen. Was braucht es neben Perfektion, damit Sie jemandem Ihre Stimme geben? Eine starke Persönlichkeit, Tiefe der Empfindung, Ehrlichkeit der Interpretation, intensive Auseinandersetzung mit der Partitur, Fantasie und Spontanität. Meine Neugier soll geweckt werden, so dass ich ihr oder ihm erneut zuhören möchte.

Die Géza Anda-Stiftung begleitet die Preisträgerinnen und Preisträger drei Jahre lang und sorgt unter anderem für Auftrittsmöglichkeiten. Eine Besonderheit. Das ist ein absolutes Qualitätsmerkmal dieses Wettbewerbs. Ich hatte schon vor dem Preisgewinn in Zürich viele Konzertverpflichtungen, auch kammermusikalisch mit meinem Linos Ensemble. Doch die Zusammenarbeit zwischen Stiftung und Kon-



zertagentur ermöglichte mir die Debüts bei den Salzburger Festspielen und im KKL Luzern. Ich bekam Engagements bei grossen Festivals und die Gelegenheit, mit tollen Orchestern und Dirigenten aufzutreten. Das waren echte Herausforderungen, aber auch riesengrosse Chancen, die Folgekonzerte nach sich gezogen haben.

Der Konkurrenzdruck ist hoch, die Hoffnungen der jungen Musikschaffenden ebenso. Was raten Sie als Vorbereitung? Als Professorin begleite ich regelmässig Studierende, die sich auf Wettbewerbe vorbereiten. Mein Motto dabei: Der Weg ist das Ziel. Die Vorbereitung, die intensive Beschäftigung mit den Werken, die Bewältigung eines grossen Repertoires sind der eigentliche Gewinn. Die Vorspiele sollten darum wie Konzerte angesehen und erlebt werden. Also nicht als Auftritt «gegen» jemanden, sondern für die Musik und für das Publikum. Das sprichwörtliche Quäntchen Glück oder auch die Tagesform sind natürlich auch ein Teil eines Wettbewerbs. Aber wenn man sich selbst treu geblieben ist, sollte das Ergebnis der Jury nicht zu sehr im Fokus stehen. Und wenn es bei einem Wettbewerb nicht funktioniert mit einem Weiterkommen oder einem Preis, so kann es durchaus sein, dass es bei einem anderen ganz anders läuft.

Können Sie sich erinnern, wann Sie dem Pianisten Géza Anda musikalisch zum ersten Mal begegnet sind? Ich habe keine konkrete Erinnerung an ein «erstes Mal», aber er war schon in meiner Kindheit sehr präsent, vor allem als Mozart-Interpret. Anda war ein Multitalent: Solist, Dirigent, Kammermusiker, Komponist. Er konnte einfach alles. Das fasziniert mich an ihm bis heute.

Er wurde auch als Troubadour des Klaviers bezeichnet. Wie würden Sie seinen Stil beschreiben? Das ist nicht so einfach. Auch ich versuche, den Gesang als Basis eines jeden Musizierens und eines Klanges zu sehen. Gerade für uns Pianistinnen und Pianisten ist die menschliche Stimme, das Atmen, ein schönes Ideal, dem wir nahekommen wollen. Das hat Géza Anda hervorragend geschafft. Auch ist er immer sehr tief in die Partitur eingetaucht. Vielleicht ist seine Interpretation daher für heutige Begriffe ein bisschen nüchtern. Aber sie ist für mein Empfinden sehr ehrlich auf allerhöchstem Niveau.

Als passionierte Lehrerin geben Sie Ihre Erfahrungen an die künftige Generation weiter. Was reizt Sie daran? Musik ist mein Lebensinhalt, ohne sie geht es nicht. Es bedeutet mir viel, den jungen Leuten weiterzugeben, woran ich glaube, was mir wichtig ist an der Musik. Die Studierenden wollen mit und von der Musik leben. Ich möchte ein Vorbild sein und ihnen die verschiedenen Wege aufzeigen, um diesen Wunsch zu realisieren. Auch sehe ich es als meine Aufgabe, das kulturelle Vermächtnis weiterzugeben und präsent zu halten. Dazu gehört selbstverständlich auch die Unterstützung neuer Musik. Aber ebenso das Weitertragen der Musik von Bach, Mozart oder Beethoven in die kommenden Generationen.

Und was geben Sie jungen Künstlerinnen und Künstlern mit auf den Weg zur internationalen Karriere? Sie brauchen echte Begeisterung und Leidenschaft. Sonst reicht der Atem nicht, um eine Karriere zu starten, sie durch- und auch aushalten zu können, mit einem Leben auf dem Podium und aus dem Koffer glücklich zu werden. Ohne grosses Talent ist das nicht möglich. Viele jagen dem Traum einer internationalen Karriere hinterher, üben sich zu Tode und sind irgendwann frustriert, verlieren gar die Liebe zur Musik. Es ist wichtig, Idole und Ideale zu haben, genauso wichtig aber auch, das eigene künstlerische Profil zu entwickeln und der eigenen Persönlichkeit treu zu bleiben. Nur die wenigsten Musikstudierenden werden vom Konzertieren leben können. Insofern darf der Weg aufs Podium keine «Einbahnstrasse» sein. Klavierpädagogisch tätig zu sein, Kindern und Jugendlichen von klein auf den Weg zum Klavier und zur Musik zu zeigen, unser Publikum der Zukunft heranzuziehen, ist eine riesengrosse Aufgabe und wahn-sinnig wichtig. Aber es gibt natürlich noch andere spannende Wege. Ehemalige Studierende von mir sind erfolgreich tätig als Dirigent, Musikwissenschaftler, Professor für Tonsatz oder als Opernregisseurin.

Auf welchen Moment in den zehn Tagen des Concours freuen Sie sich am meisten? Da gibt es mehrere: Auf den ersten Ton. Auf das erste Treffen der Jury und den Austausch mit den Kolleginnen und Kollegen, auf die Atmosphäre des Wettbewerbs. Es werden intensive Tage, die auf verschiedenen Ebenen anspruchsvoll, aber garantiert auch beglückend sind. *Interview: Anina Rether*



Konstanze Eickhorst gewinnt im Jahr 1988 blutjung den ersten Preis Géza Anda.

Geboren 1961, ist Konstanze Eickhorst Preisträgerin des Concours Reine Elisabeth (1987) und des Bach-Wettbewerbs «in memoriam Glenn Gould» 1985. Sie ist als Solistin und Kammermusikerin tätig und lehrt als Professorin an der Musikhochschule Lübeck. konstanze-eickhorst.de

STIFTUNG GÉZA ANDA

Géza Anda, 1921 in Budapest geboren, Vater des heutigen Besitzers von *The Living Circle*, liess sich 1943 in der Schweiz nieder. Er erlangte mit seiner Ausdruckskraft für die Musik der deutschen Klassik und Romantik Weltruf. Zwei Jahre nach seinem überraschenden Tod 1976 gründete seine Witwe Hortense Anda-Bührle die Géza Anda-Stiftung. Der erste Concours Géza Anda fand 1979 statt. Der internationale Klavierwettbewerb dauert zehn Tage und findet alle drei Jahre in Zürich statt. Die drei Teilnehmenden des Finals erhalten neben dem Preisgeld die Gelegenheit, während drei Jahren in zahlreichen Orchesterkonzerten und an Rezitals solistisch aufzutreten. geza-anda.ch

BEIM KLAVIERWETTBEWERB GÉZA ANDA DABEISEIN

Der Eintritt für die ersten beiden Runden im MKZ Zürich ist frei: geza-anda.ch
Tickets Semifinal 5. und 6. Juni 2024 in Winterthur: musikkollegium.ch
Tickets für das Finale in der Tonhalle Zürich: tonhalle-orchester.ch



DERMIS SPITZENMEDIZIN FÜR IHRE HAUT

Dr. Sabine Bruckert heisst Sie willkommen in der exklusiven Welt der Hautpflege! Als Gründerin und leitende Ärztin der angesehenen Dermis Gruppe in der Schweiz (mit Standorten in Zürich Bülach, Zürich Seefeld, Bad Ragaz und Davos) hat sie die Dermis Hautklinik zu einer führenden Institution auf ihrem Gebiet geformt.

Exklusive Hautpflege heisst: harmonische Verbindung von Kunst und Wissenschaft.

Die Dermis Hautkliniken bieten eine herausragende medizinische Betreuung für Ihre Haut. Hier erwartet Sie ein ganzheitlicher Ansatz, der sich um gesunde Haut, das Wohlbefinden der Patienten und Kundinnen sowie eine professionelle und einfühlsame Betreuung und Behandlung dreht. Zu den Kernkompetenzen der Dermis Hautkliniken gehören die Dermatochirurgie, die klassische Dermatologie inklusive ästhetische Dermatologie und ästhetische Chirurgie, die medizinische Kosmetik sowie die Lasertherapie.

Innovationen sind in einer Zeit rasanter technologischer Entwicklungen und Fortschritte in der Dermatologie von grösster Bedeutung. So werden in den Dermis Hautkliniken die neuesten Techniken und Methoden integriert. Dr. Sabine Bruckert steht damit für eine neue Ära in der Dermatologie. Diese ist geprägt von einem tiefen Verständnis für die Bedürfnisse der Patientinnen und Kunden, dem Streben nach ständiger Verbesserung und der harmonischen Verbindung von Kunst und Wissenschaft.

Erleben Sie die Zukunft der Hautpflege und -gesundheit mit Dr. Sabine Bruckert und dem Team der Dermis Hautkliniken — bei uns ist Ihre Haut in den Händen von führenden Expertinnen und Experten!

dermis-hautklinik.ch cant



Sie steuern die Geschicke der Unternehmerbank IHAG in Zürich: Christoph Mauchle als Verwaltungsratspräsident und Martin Keller als Vorsitzender der Geschäftsleitung. Die Privatbank IHAG Zürich AG, die im Besitz der Familien Anda und Franz-Bührle ist, feiert im Jahr 2024 ihr 75-jähriges Bestehen. Die zwei Steuermänner definieren ihren Kompass – jeweils in kurzen Statements zu Begriffen, die sie bewegen.

EIN STARKES GESPANN

Fotografie: Tom Egli

CHRISTOPH MAUCHLE
VERWALTUNGSRATSPRÄSIDENT PRIVATBANK IHAG ZÜRICH AG

ZÜRICH UND SEIN SEE _____ Zurecht gilt die Limmatstadt als eine der schönsten Städte der Welt mit einer ausserordentlichen Lebensqualität.

WERTE _____ Als Privatbank sind wir ein Dienstleister, der die Kundinnen und Kunden und deren Bedürfnisse immer im Fokus hat. Dies ist der eigentliche Ursprung unserer Daseinsberechtigung — einzig durch eine hohe Qualität der Dienstleistung, dank grossem Engagement und der Kompetenz unserer Mitarbeitenden erreichen wir den gewünschten unternehmerischen Erfolg.

SCHWEIZER FRANKEN _____ Die Stärke unserer Währung, verbunden mit einer umsichtigen und langfristig angelegten Wirtschaftspolitik, macht die Schweiz auch in Zukunft zu einem sicheren Hafen.

LUXUS _____ Für mich keine Frage materieller Werte, sondern in erster Linie die Freiheit, Dinge tun zu können, die mich interessieren und dafür die nötige Zeit zu haben.

GOURMETKÜCHE _____ Gönnen ich mir ab und zu gerne, vor allem in den Lokalitäten von *The Living Circle*. Es ist überraschend, welche innovativen Kompositionen entstehen und wie beeindruckend diese inszeniert werden.

BILDENDE KUNST _____ Der «Seerosenteich» von Claude Monet hat einst als Poster, gekauft im Metropolitan Museum vor über 35 Jahren, meine Wohnung in New York geschmückt. Heute erfreue ich mich an den Originalen, die wir in unserer Bank bestaunen dürfen.

KLASSISCHE MUSIK _____ Ich bin zwar eher moderner Musik zugetan, ab und zu höre ich jedoch gerne klassische Musik. Immer wieder bin ich beeindruckt ob der Genialität dieser Komponisten und der Harmonie ihrer Werke.

SPARSAMKEIT _____ Geht für mich einher mit Nachhaltigkeit. Sprich: Weniger ist mehr.

INNOVATION _____ Innovation entsteht durch den steten Drang, Bestehendes zu verbessern, zu hinterfragen, Kundinnen und Kunden miteinzubeziehen, nicht einzig aus dem stillen Kämmerlein heraus zu forschen, sondern sich an der Aussenwelt und deren möglichen Bedürfnissen zu orientieren.

ALTERSVORSORGE _____ Deren Wichtigkeit nimmt mit steigender Lebenserwartung zu. Je früher man damit beginnt, desto leichter wird es einem fallen, den gewünschten Lebensstandard auch im Alter aufrechtzuhalten.

CYBERSECURITY _____ Ein Thema, das in den letzten Jahren exponentiell an Bedeutung gewonnen hat. Als Bank nehmen wir diese Herausforderung sehr ernst und setzen uns konstant damit auseinander, um unser Unternehmen und vor allem unsere Kundinnen und Kunden umfassend zu schützen.

DIGITALISIERUNG _____ Die wahrscheinlich grösste Innovation der letzten 20 Jahre. Sie hat unsere Lebensweise grundlegend verändert. So richtig bewusst geworden ist uns dies durch die rasante Entwicklung der Künstlichen Intelligenz. Als Bank sind wir gefordert, diese Entwicklung mitzugehen, um frühzeitig reagieren zu können und keine Weichenstellungen zu verpassen.

MARTIN KELLER
VORSITZENDER DER GESCHÄFTSLEITUNG PRIVATBANK IHAG ZÜRICH AG

HEIMAT _____ Dort, wo ich meine Koffer auspacke. Ich bin viel gereist und habe sieben Jahre im Ausland gelebt. Meine Heimat ist und bleibt die Schweiz mit ihren verlässlichen Werten und ihrer einmaligen Lebensqualität.

WERTE _____ Sie sind in der heutigen Zeit besonders wichtig. Zuverlässigkeit, Vertrauen, ganzheitliches Denken und Handeln sind die Basis erfolgreicher Menschen und Unternehmen.

SCHWEIZER FRANKEN _____ Der Schweizer Franken wird fast unausweichlich weiterhin als «sicherer Hafen» an Stärke behalten und gewinnen. Den unserer starken Währung zugrunde liegenden Prinzipien und Systemen müssen wir Sorge tragen. Kein Zufall, dass wir (fast) das einzige Land sind, das eine gesetzlich verankerte Schuldenbremse kennt.

SWISSNESS _____ Ist nach wie vor ein positiv konnotiertes Gütesiegel, das aber etwas zu verblassen droht.

LUXUS _____ Nimmt speziell in den sozialen Medien eine überbewertete und künstliche Rolle ein. Luxus ist für mich Freiheit des Handels und Zeit zu haben für die Dinge im Leben, die einem Befriedigung geben.

GOURMETKÜCHE _____ Vegan ist vernünftiger, Fleisch schmeckt besser. Die Mischung macht's.

NACHHALTIGKEIT _____ Muss unausweichlich in allen Aspekten des Unternehmertums und Lebens mit Überzeugung gelebt werden, nicht nur als Label oder Lippenbekenntnis.

SPITZENHOTELLERIE _____ Die höchste Evolutionsstufe der Gastronomie.

TRADITION _____ Dient als Basis eines bewährten Wertegerüsts, das als Leitfaden für eine innovative Zukunft dienen soll.

SPARSAMKEIT _____ Ist eine schöne Tugend, aber Grosszügigkeit anderen Menschen gegenüber ist besser.

INNOVATION & AGILITÄT _____ Sind Tugenden, welche die Privatbank IHAG auszeichnen. Dies ist essenziell, um nachhaltigen Wert generieren zu können.

CYBERSECURITY _____ Eine nötige, aber unschöne Folge der technologischen Entwicklung, die durch die rasante Entwicklung von Künstlichen Intelligenzen noch unermesslich wichtiger werden wird.

PRIVATBANK IHAG ZÜRICH AG: SEIT 75 JAHREN AM MARKT

Die Bank wurde 1949 von Emil Georg Bührle als Industrie- und Handelsbank AG gegründet. Im Laufe der Zeit richtete die Industrie- und Handelsbank ihre Geschäftstätigkeit auf die Vermögensverwaltung und das Kreditgeschäft für Kundinnen und Kunden aus. Dieser Wandel widerspiegelte sich in den 1994 und 2000 vollzogenen Namensänderungen in IHAG Handelsbank Zürich bzw. Privatbank IHAG Zürich. Sie konzentriert sich heute als agile Finanzboutique auf die drei Bereiche Vermögensverwaltung, Finanzierungen und Handel. Sie beschäftigt rund 70 Mitarbeitende. pbihag.ch

WIR BERATEN, PLANEN UND MONTIEREN SEIT 40 JAHREN
BULTHAUP KÜCHEN IN DER SCHWEIZ UND WELTWEIT.



ETTINGERSTRASSE 37, 4106 THERWIL, FON + 41 61 725 20 10, EMAIL INFO@ROHRBACHPARTNER.CH

WIDDER HOTEL



MONIKA PFAMMATTER
BANKETT SUPERVISOR

Seit wann sie im *Widder Hotel* arbeitet: Seit bald 25 Jahren Ihre erste Arbeit im *Widder Hotel*: Bankett-Aushilfe
Was ihr am *Widder Hotel* am besten gefällt: Das familiäre Ambiente und die spezielle Architektur
Das schönste Gästefeedback: Dass sie telepathische Fähigkeiten habe, da sie die Wünsche der Gäste schon im Voraus erledige. Und: Wenn sie da sei, laufe alles perfekt Was andere über sie sagen: Sie sei eine Maschine oder «Jetzt hat sie ihre schwachen fünf Minuten» Wie sie mit Stress bei der Arbeit umgeht: Mit Humor Was sie bei der Arbeit motiviert: Das Team, familiäre Atmosphäre, liebe Gäste Ihre Hobbys: Wandern, lesen, tanzen, meditieren, Freund und Familie treffen
Auf was sie besonders stolz ist: Trotz dem anstrengenden Beruf ihre beiden Söhne allein grossgezogen zu haben
Welchen Wunsch sie noch hat: Dass viele Leute mit Herzblut ihrer Arbeit nachgehen Wann sie gemerkt hat, dass sie Freude am Job hat: In einer Wintersaison in einem Dreisternehotel in Flims, die Gastronomie-Atmosphäre ist einfach einzigartig!

WELCOME TO REAL ESTATE

Mehr Wert durch nachhaltige Lösungen.

Als breit aufgestelltes Unternehmen mit fünf Standorten in der Schweiz positioniert sich Property One sowohl als Immobiliendienstleister als auch als Asset Manager.

Die Immobiliendienstleistungen im Bereich Real Estate orientieren sich entlang der gesamten Wertschöpfungskette von Immobilien. Das Unternehmen vereint die Kompetenzen Entwicklung, Planung und Realisation sowie Vermarktung. Dadurch schafft Property One massgeschneiderte Lösungen für die unterschiedlichen Anforderungen ihrer Kundinnen und Kunden.

Als Asset Manager mit innovativen Anlageprodukten bietet Property One qualifizierten Investorinnen und Investoren Zugang zum Schweizer Immobilien- und Hypothekenmarkt, gestaltet massgeschneiderte Finanzierungslösungen und managt Portfolios sowie Assets.

www.propertyone.ch



Christian Kramer und Nadia Auer sind ein Dreamteam der Kontraste: Er die Ruhe in Person, sie stets in Bewegung. Die zwei verbindet eine berufliche Leidenschaft fürs Süsse und Scharfe — als preisgekrönte Dessertprofis sind sie nämlich im Restaurant *La Rôtisserie* des *Storchen Zürich* tätig. Wir treffen sie an ihren Orten der Inspiration in der Limmatstadt.

SWEET DREAMS



Es ist ein herrlicher Tag im Spätherbst in Wollishofen am Zürichsee. Es weht ein strammer Wind, zugleich strahlt die Sonne ein letztes Mal um die Wette — mit Nadia Auer, die sich im zügigen Schritt nähert. Sie kommt direkt von der Mittagsschicht im *Storchen* und ist von Weitem an ihrer schwarz-weissen Montur erkennbar. Sie wollte uns unbedingt auf die Saffa-Insel entführen. Das Kleinod ist ein Steinwurf von der Zürcher Landiwiese entfernt.

«Hier bin ich. Und hier bin ich fast wie zu Hause. Das Inselchen ist sozusagen mein Wohnzimmer im Sommer, ich wohne nur zehn Minuten zu Fuss von hier», berichtet Nadia Auer. Fast drei Monate hat sie diesen Sommer mit ihren Freunden hier verbracht, immer, wenn sie nicht an der Patisserie-Station im *Storchen* gestanden hat. «Ich bin ein Bergmädchen, ich liebe den Herbst und den Winter bei uns im Südtirol. Aber der See, der fehlt bei uns. Das war übrigens mit ein Grund, wieso ich nach Zürich gekommen bin.» Nebst dem Faktum, dass sie im *Storchen* auf Christian Kramer traf, der ihre Passion für die Patisserie systematisch fördert.

«Christian fördert mich und hat mich auch für die Teilnahme am Talentwettbewerb von Marmite Youngsters motiviert. Dadurch gelingt es mir, sukzessive meinen eigenen Stil zu prägen.»
Nadia Auer

Nadia hat ursprünglich die Matur an der Hotelfachschule Bruneck abgeschlossen. Sie ist eine Quereinsteigerin in Sachen Patisserie: Sie liess sich in Bruneck zur Konditorin ausbilden und beherrscht sämtliche Klassiker, «wenngleich ich mit dem Backen einer konventionellen Schwarzwälder-Torte nie viel anfangen konnte. Stets habe ich meine Kuchen variiert und anders präsentiert.» Die Anregungen holt sich Nadia primär auf Social Media. Unzähligen Dessertkünstlerinnen und -künstlern weltweit folgt sie. Ihr wichtigster Coach aber ist Christian Kramer, dessen Assistentin sie seit fast eineinhalb Jahren ist. «Wir zwei sind ein Dreamteam. Christian fördert mich und hat mich auch für die Teilnahme am Talentwettbewerb von Marmite Youngsters motiviert. Dadurch gelingt es mir, sukzessive meinen eigenen Stil zu prägen.»

Ihr prämiertes Dessert — eine Praline mit rauchigem Whiskey — ist mit einer Sauce auf der Basis von Birkenwasser und Tonic ausgegossen. Die Ganache ist kurz



geräuchert, eine Anspielung auf ihre Barbecue-Sessions am See. Dazu serviert Nadia in Weissweinessig gepickelten Sanddorn. Und die Idee für die Schmetterlings-Hüppe, die stammt ebenfalls indirekt von der Saffa-Insel, denn auch Zitronenfalter fühlen sich dort «vögelwohl».

Ortswechsel. Christian Kramer — ebenfalls in Weiss-Schwarz gekleidet — empfängt uns vor seinem Lieblingsobjekt: dem Opernhaus Zürich. Welche Oper denn sein Lieblingsstück sei, wollen wir wissen. «Mir gefällt das Opernhaus als historischer Bau, es wirkt auf mich fast wie eine Kathedrale. Und vor allem erinnert es mich an die Alte Oper in Frankfurt, wo ich in nächster Nähe in der Villa Kennedy drei Jahre gewirkt habe.» Den Platz vor der Oper und die Brasserie Schiller liebt er — nicht zuletzt fürs People Watching, das sich hier perfekt betreiben lässt.

«Zucker kann man bei vielen Desserts stark reduzieren — bei Glace hingegen funktioniert das weniger gut.»
Christian Kramer

In der Schweiz ist Christian schon länger, angefangen hat er in Saas-Fee im Walliserhof, dann zog's ihn aus den Bergen in die Stadt. «Die Stadt ist schon eher mein Ding. Meine Frau und ich waren total begeistert, als wir Zürich das erste Mal besuchten. Einen unbeschwerten Nachmittag im 'Frau Gerolds Garten' werden wir nicht mehr so rasch vergessen», berichtet Christian, der in Bielefeld in Nordrhein-Westfalen aufgewachsen ist. Privat wohnt Christian heute zwischen Land und Stadt vor den Toren Zürichs, wo er im Nu mit seiner Familie in der Natur ist.

Ursprünglich hat Christian Kramer Betriebswirtschaft studiert. So richtig hat ihm das Metier mit den Zahlen und Tabellen aber nicht gefallen, sodass er sich entschied, seiner Affinität für feines Essen nachzugehen. Er schwankte zwischen Koch und Konditor. Im kleinen feinen Gutzeitcafe in Bielefeld machte er schliesslich seine Lehre. Gleichzeitig hat er sich diverse Preise für sein Wirken erarbeitet — wie heuer den zweiten Platz beim «Pâtissier des Jahres»-Wettbewerb. «Mir macht die Arbeit an der Pâtisserie-Station so richtig Spass, denn hier kann ich meiner Kreativität freien Lauf lassen.»

Seine Passion gilt den Texturen in den Desserts. Er arbeitet für seine Partituren und Rezepturen bewusst mit verschiedenen Konsistenzen und Schichten. «Mal hat

was richtig Biss, mal versteckt sich ein flüssiger Kern im Innern. Desserts leben von Kontrasten und einer sorgfältigen Dramaturgie der Geschmäcker.» Stets ist er auf der Suche nach überraschenden Kombinationen, und es darf ruhig auch etwas schärfer werden. «Chili gehört oft zu meinem Repertoire. Dieser holt den Geschmack sehr schön hervor. Gleiches gilt auch für die angenehme Säure der Yuzu. Auch Fermentieren oder das Einmachen können je nach Dessert eine spannende Lösung sein.» So legt er oft Früchte in Essig ein und verarbeitet sie zu «Pickles». «Dies nimmt den Desserts ein wenig die Süsse.» Auch mit exotischen Ingredienzen wie grüner Thaicurry-Paste oder Fischeauce hat er schon experimentiert, stets in kleinen Dosen selbstverständlich, und primär als Geschmacksverstärker eingesetzt.

Apropos Einflüsse: «Die *Cantina alla Maggia* — unser Weingut mit landwirtschaftlichen Spezialitäten bei *The Living Circle* — sind eine wunderbare Goldgrube für unsere Desserts. Ich mag Merlot-Trauben, die ich einlege. Oder ich mache daraus ein Rotwein-Eis. Polenta wird zu Chips für die Dekoration, den Hopfen trocknen wir und machen daraus Hopfen-Staub.» Denn ein gutes Dessert überzeugt in Christians Augen nicht primär durch Süsse, sondern durch seine Frische und seine Ingredienzen. Sie sind die Hauptdarsteller auf den virtuosen Tellern unseres Künstlers, unserer Künstlerin. Bald schon hebt sich der Vorhang: für den Abend-service. Christian und Nadia ziehen von dannen und machen sich für ihren nächsten Auftritt bereit. *Reto Wilhelm*

HANDSCHRIFT NADIA AUER

GEWINNERIN 4. PLATZ

MARMITE YOUNGSTERS 2023

Ein Jack-Daniels-Quarkmousse-Praliné mit Sanddornkern, dazu Haselnuss-Glace, Tapioka- und Sanddorn-Chips auf Birkenwasser-Tonic-Sauce — ausdekoriert mit gelber Hüppe (im Bild links).

HANDSCHRIFT CHRISTIAN KRAMER

GEWINNER 2. PLATZ

PATISSIER DES JAHRES 2023

Sauerkirsch-Kaffirimettenblätter-Glace (Vordergrund) mit Kirschblüten-Vesper-Martini-Sauce, Gin, Kumquat Espuma und Joghurt-Chip, Ingwercreme, Pfeffer-Asche, Pistazien-Praliné-Paste — getoppt mit Pistazien-Crumble und vergoldet (im Bild rechts).





Herzlich willkommen

im ehemaligen Kapuzinerkloster, wo die regionale Küche kreativ interpretiert wird.



Das geschichtsträchtige Haus beherbergt neben dem Restaurant CULINARIUM ALPINUM ein Hotel mit 14 stilvoll renovierten Zimmern, mehrere Tagungsräume in verschiedenen Grössen für bis zu 90 Personen sowie eine Kursküche zum gemeinsamen, geselligen Kochen.

Im ehemaligen Klostersgarten wurde eine «Essbare Landschaft» mit 250 Obstsorten und unzähligen Kräutern angepflanzt. Der Garten ist öffentlich zugänglich und lädt zum Verweilen und Probieren ein.

CULINARIUM ALPINUM
Mürgstrasse 18 | CH-6370 Stans/NW
T +41 41 619 17 17 | culinarium-alpinum.ch



OUR
MAGIC
PEOPLE

MUSTAF AJRIZI
CHASSEUR

Seit wann er im *Storchen Zürich* arbeitet: 29 Jahre, exakt seit dem 21. April 1995. 1994 ist er vom Balkankrieg in die Schweiz geflüchtet. Er startete als Etagen-Portier im *Storchen* und später wurde er Chasseur Was ihm am *Storchen* am besten gefällt: Die Stimmung im Team, die Lage mitten in Zürich und das Wiedersehen mit Stammgästen
Sein Umgang mit Stress bei der Arbeit: Einer für alle und alle für einen. Im Team helfen sich alle, allein ist man selten
Wo er in der Stadt am liebsten Zeit verbringt: Auf einem Spaziergang am Zürcher Seebecken Wo er nach der Arbeit am besten abschalten kann: Beim gemeinsamen Essen seiner Frau und den beiden Söhnen Wohin seine Traumreise führen würde: Nach Kalifornien Wieso er immer so gut gelaunt ist: Er ist von Natur aus fröhlich Das Highlight 2024: Die Hochzeit seines Sohnes Sein Superheld: Sein Vater, den er für seine Ehrlichkeit, Liebe und Freundlichkeit bewundert

TILLA THEUS' HAND SCHRIFT



Tilla Theus & Partner aus Zürich ist spezialisiert auf die Projektleitung und Ausführung von Neubauten in städtebaulich anspruchsvollem Kontext, auf Umbauten und Sanierungen von denkmalgeschützten Objekten sowie auf Innenarchitektur und Raumdesign.

Zu den prägenden Projekten gehören auch die Um- und Neubauten der zwei ikonischen *The Living Circle*-Residenzen *Widder Hotel* und *Castello del Sole* sowie das *Mammertsberg* der Caminada Group. Das Architekturbüro führte diese Oasen der Gastfreundschaft mit einer Mischung aus Respekt vor Tradition und Mut zu innovativen Lösungen erfolgreich in die Zukunft.



Das legendäre *Widder Hotel* im Zentrum von Zürich setzte 1995 bei seiner Eröffnung für die Fünfsternehotellerie einen neuen Trend — Echtheit und Authentizität. 2015 bis 2019 wurde es aufgefrischt, farblich neu gefasst und mit der Boucherie August ergänzt. Ebenso konnten die *Widder Bar* und das *Widder Restaurant*, dank neuem Brandschutzgesetz mit direktem Zugang zueinander in glanzvoller Einheit erstrahlen.



Das *Castello del Sole* in Ascona hat durch den Erweiterungsbau von 1995 einen herrschaftlichen Zugang mit einem repräsentativen Eingangshof erhalten. Die dem grosszügigen Park zugewandten Gesellschaftsräume und der beliebte Pavillon Lugano läuteten auf diesem einmaligen *The Living Circle*-Anwesen eine neue Ära ein.



Das *Mammertsberg* in Freidorf wurde 2012 von Tilla Theus aus seinem Dornröschenschlaf erweckt. Ein Zwischenbau mit der in Bambus gekleideten Küche sowie der neue Anbau im Steinmantel ergänzen nun das umfassend umgebaute Hauptgebäude. Die historische Gaststätte mit herrlichem Blick über den Bodensee wurde bald wieder zum beliebten Treffpunkt.



CHIARA STUTZ
FRONT OFFICE SUPERVISOR

Seit wann sie im *Alex Lake Zürich* arbeitet: Seit Oktober 2022 Das schönste Gästefeedback: «Ihre Persönlichkeit ist das beste Argument für dieses Hotel» Was andere über sie sagen: Dass sie Wohlfühlmanagerin werden sollte
 Das war ihr persönliches Highlight im 2023: Mit der ganzen Familie an einem Tisch zu sitzen
 Was sie bei der Arbeit motiviert: Dass sie ihre Begeisterung zum Beruf machen konnte Ihr Geheimtipp in der Umgebung: Ein «Abend-Schwimm» im Zürichsee und danach am Bootssteg den Sonnenuntergang geniessen Ihr Lieblingszimmer im *Alex Lake Zürich*: Das Penthouse, weil man von der Terrasse eine königliche Aussicht über den Zürichsee hat
 Ihre grösste Schwäche: Ihr Helfersyndrom Ihre Vorbilder: Die Liste wäre zu lang, um alle hier aufzuführen
 Ein Herzenswunsch: Die Möglichkeit, kurzfristig in andere Leben zu schlüpfen Wofür sie dankbar ist: Fürs Leben

LIFE & STYLE

Auf unserer Eventseite
finden Sie viele
Highlights, mit denen
wir Ihnen das Jahr 2024
verschönern wollen.
Viel Spass beim
Entdecken!



[thelivingcircle.ch/de/
angebote-events](https://thelivingcircle.ch/de/angebote-events)



SPA DER EXTRA KLASSE

Willkommen in der sinnlichen Welt von warmem Wasser, feinen Düften und wohltuenden Dämpfen. Geniessen Sie eine Auszeit zwischen Regenerierung und Bewegung, Aktivität und Entspannung.

Der «Spa & Beauty»-Bereich des *Castello del Sole* ist ein unvergleichliches Wellnessvergnügen auf 2500 luxuriösen Quadratmetern. Tauchen Sie ein, atmen Sie durch und tanken Sie Kraft. Wir sind für Sie da — diskret, professionell und exzellent.

Für Spa-Managerin Jutta Hosser und ihr Team ist es eine Herzensangelegenheit, sich für die körperlichen und seelischen Anliegen der Gäste einzusetzen.

Ob Personal Training für einen widerstandsfähigen Rücken, Yoga und Meditation für das energetische Gleichgewicht oder Gesichtsmassage zur belebenden Anregung kleinster Muskeln im Gesicht:

Wer den Spa des *Castello del Sole* betritt, ist in erfahrenen Händen. Tiefgreifendes Wellbeing mit nachhaltigem Effekt, das ist das Ziel der 15 Mitarbeitenden.

Für exklusive Privatsphäre steht die 69 m² grosse Spa-Suite Onsernone mit Sauna, Dampfbad, Whirlpool und Eisbrunnen zur Verfügung. Als Signature-Behandlung wird die VinoAqua-Therapie angeboten:

Ein zellerneuerndes Peeling aus Traubenkernen, Traubenschalen und Weinlaub, das zu 100 Prozent aus dem hoteleigenen Weingut *Cantina alla Maggia* stammt.
castellodelsole.com



Bilder: The Living Circle © Archiv; Dan Morley © Bo Bury, Dan Morley © zVg



BOXTRAINING MIT PROFIBOXER DAN MORLEY

Nach dem grossen Erfolg im letzten Jahr kehrt Dan Morley vom 13. Juli bis 1. August 2024 ins *Castello del Sole* zurück. Geniessen Sie ein Ganzkörpertraining, in dem Boxtechniken mit Kraft-, Fitness- und Konditionseinheiten kombiniert werden. Das Training kann individuell oder in kleinen Gruppen gebucht werden.

Hier gehts live zu Dan Morley im Ring ...



DIE ZUKUNFT GEHÖRT DER GESUNDHEIT

Im Spa und Wellnessbereich des *Castello del Sole* steht das Wohlbefinden unserer Gäste im Mittelpunkt. Die Gesundheit spielt dabei eine Hauptrolle. **RICHARD GIROLAMI** (oben), Spezialist für Bewegungsphysiologie und Traditionelle Chinesische Medizin (TCM), nimmt Sie mit auf eine Reise der körperlichen, emotionalen und energetischen Transformation. **NICOLE PRASS-ANTON** kombiniert die besten klassischen Massagetechniken in ihren exklusiven «Signature Treatments».

castellodelsole.com



THE SUPER VERSATILE JET

Die einzigartige Leistung des PC-24 eröffnet ein unglaubliches Mass an Mobilität. Nur mit dem Pilatus Super Versatile Jet können Sie Flugplätze mit äusserst kurzen Pisten anfliegen.



pilatus-aircraft.com

 Crafted in Switzerland

VILLEN & IHRE GÄRTEN

ISOLE DI BRISSAGO — VILLA EMDEN & BOTANISCHER GARTEN (1)

Der Botanische Garten ermöglicht einen faszinierenden Einblick in die subtropische Pflanzenwelt. Riesige Eukalyptusbäume, ein Meer von Rhododendren, japanische Bananen oder exotische Gewächse wie die Opuntien locken Gartenfreunde aus aller Welt auf die Brissago-Inseln. Kinder gehen auf Schatzsuche und dürfen der Baronin Antoinette dabei helfen, ihre Lieblingsblumen wiederzufinden.
villaemden.com

LUGANO — PARK DER VILLA CIANI (2)

Der Schatten uralter Bäume, gepflegte Blumenbeete, englischer Rasen und Ruhezonen am See locken Einheimische wie Touristen in den Parco Ciani. Auf den Wiesen wird gepicknickt, gelesen, geschlafen und diskutiert. Der Park erstreckt sich vom Stadtzentrum bis zur Mündung der Casserate. Unter Eichen, Linden, Platanen und Ahorn, allesamt typische Vertreter der Tessiner Wälder, befindet sich ein schön gestalteter Spielplatz.
luganoregion.com

GAMBAROGNO — BOTANISCHER GARTEN (3)

Auf dem Hügel zwischen Piazzogna und Vairano wachsen 1000 verschiedene Kamelien-sorten. Dazu kommen Magnolien, Azaleen, Rhododendren, Hartriegel und Zitrusgewächse. Ein wahres Blütenmeer oberhalb des Sees. Auf sympathische Art verwildert, bilden zwei Schluchten die natürlichen Grenzen dieses Botanischen Gartens. Hier kann man sich ans Wasser setzen und die Seele baumeln lassen.
parcobotanicogambarogno.ch

MORCOTE — PARK SCHERRER (4)

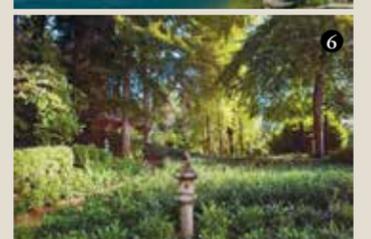
Romantische Wege führen vorbei an majestätischen Palmen, duftenden Blumenbeeten und verträumten Teichen. Das Herzstück des grossen Parks bildet das historische Schloss, dessen Architektur mit mediterranem Flair verzaubert. Von den Terrassen eröffnen sich atemberaubende Ausblicke auf den Luganersee und die umliegende Berglandschaft. Überraschend sind die zahlreichen siamesischen, arabischen und indischen Bauten, die den Park zusätzlich schmücken.
visitmorcote.ch

CASTAGNOLA — PARK DER VILLA HELENEUM (5)

Treppen, Säulen, Tuffsteingrotte, Geländer und schmiedeeiserne Tore — der Parco del Heleneum stellt zusammen mit der charakteristischen Vegetation an subtropischen und tropischen Pflanzen und Blumen eine einzigartige Kombination dar. Seit 2023 beherbergt die imposante Jugendstilvilla die Bally-Foundation, die sich der Ausstellung zeitgenössischer Kunst in all ihren Formen widmet und zwei Wechselausstellungen pro Jahr anbietet.
ballyfoundation.ch

MONTE VERITÀ — PARK MIT GRÜNTEE (6)

Auf dem «Berg der Wahrheit» hoch über dem Lago Maggiore haben Künstlerinnen und Lebenskünstler vor dem ersten Weltkrieg einen grünen Lifestyle gepflegt. Daran erinnert heute noch eine Ausstellung und das Bauhaushotel Albergo Monte Verità. Der 72 000 m² grosse Park entstand Anfang 1900, beinhaltet eine Teeplantage, einen Zen-Garten, ein Teehaus und einen nach japanischen Prinzipien gestalteten Tee-Weg.
monteverita.org



ZWEIF NAMEN



EIN HERZ

Eine neue landwirtschaftliche Marke wird geboren: *Cantina alla Maggia*. Damit wird das Engagement gewürdigt, dank dem ein führendes Weingut in Ascona aufgebaut werden konnte. Die historische Marke *Terreni alla Maggia* wird in den landwirtschaftlichen Produkten weiterleben, die von einer treuen Kundschaft im Tessin und in der ganzen Schweiz geschätzt werden.

Seit der Gründung im Jahre 1930 hat sich der Hof stets den neuen Bedürfnissen der Kundschaft und den Entwicklungen in der Landwirtschaft angepasst. Entsprechend haben wir uns in den letzten Jahren verstärkt dem Weinbau zugewandt. Neben der Produktion unserer landwirtschaftlichen Spezialitäten, die das einzigartige Gebiet des Maggia-Flussdeltas zum Ausdruck bringen, erhielt die Weinproduktion im Laufe der Zeit zunehmend an Gewicht. So wurden diesen Frühling 5500 neue Rebstöcke gepflanzt und eine neue Top-Abfüllanlage angeschafft. Zudem kommen nun bereits die ersten Weine mit der Handschrift des neuen Önologen Ettore Biraghi, eine Koryphäe auf seinem Gebiet, auf den Markt.

Die Marke *Cantina alla Maggia* steht für diese Entwicklung. Damit unterstreichen wir die Hingabe, mit der wir unsere Weine produzieren, die inzwischen ein absolutes Spitzenniveau erreicht haben und regelmässig Preise gewinnen.

Da wir unsere Wurzeln weiterhin hegen und pflegen, wird auch der traditionelle Name *Terreni alla Maggia* beibehalten. Darunter vereinen sich die Produkte aus unserem landwirtschaftlichen Zweig. Er wird also für unsere beliebten Produkte Reis, Polenta oder Pasta weiterhin verwendet. Und so vereinen in Zukunft zwei Namen unter einem Dach unsere beiden Leidenschaften: Wein und landwirtschaftliche Spezialitäten.

cantinaalllamaggia.ch



LANDWIRTSCHAFT SEIT BALD 100 JAHREN

Seit 1930 Jahren wird das fruchtbare Land im Maggia-Delta bewirtschaftet. Und seit 1942, als Emil Bühler die *Terreni alla Maggia* erworben hat, ist es für die Familie eine zentrale Aufgabe, dieses Land sinnvoll und nachhaltig zu nutzen und zu schützen.

SWISS MOUNTAIN SPRING

Dedicated to leading bars & restaurants worldwide



THE TASTE OF SPECIAL
TONIC WATER & LEMONADES

SWISSMOUNTAINSPRING.CH | INFO@SWISSMOUNTAINSPRING.CH

Bilder: The Living Circle © Archiv, Tom Egli, jazzascona.ch

AUSGEZEICHNETE WEINE 2023



THE NEW ORLEANS EXPERIENCE

Was verbindet das Festival JazzAscona mit der Stadt New Orleans? Die Leidenschaft für Musik an einem unverkennbaren Ort. Seit über dreissig Jahren begegnen sich Liebhaber und Kennerinnen des Jazz hier in Ascona. Ein Zusammentreffen von nationalen und internationalen Künstlerinnen wie Dee Dee Bridgewater (im Bild), die während zehn Tagen an mehr als 180 Konzerten den Ton angeben. 20. – 29.06.2024 jazzascona.ch



Erneut gehören *Cantina alla Maggia* laut GaultMillau zu den 150 Topwinzern der Schweiz. Da wundert es wenig, dass ihre Produkte, die in allen *The Living Circle*-Häusern erhältlich sind, regelmässig ausgezeichnet werden. Erheben Sie mit uns das Glas und stossen Sie mit uns auf die neusten Prämierungen an.

WEINGUIDE SCHWEIZ FALSTAFF
Ascona Riserva 2019 (94 Punkte)
Il Querceto 2019 (92 Punkte)

GRAND PRIX DU VIN SUISSE
Goldmedaille 2023 für Il Querceto 2019

shop.cantinaallamaggia.ch



Schwarzkirsich, Brombeer und konfierte Zwetschge, saftige Säure und feinkörniges Tannin. Endet auf Mokka und Schokolade. Schöner Klassiker!



OUR
MAGIC
PEOPLE

PAMELA FERRARI
KUNDENDIENST- UND LAGERLEITERIN

Das schätzt sie besonders an ihrem Arbeitsort: Es ist sehr abwechslungsreich, Langeweile kennt sie nicht. Wo sie zur Ruhe kommt: Im Haus, in dem sie die Ferien ihrer Kindheit verbrachte. Was sie als Erstes tut, nachdem der Wecker geklingelt hat: Ihren kleinen Sohn wecken, um ihn in den Kindergarten zu bringen.

Dieser tägliche Handgriff macht sie glücklich: Den Telefonhörer abzuheben, mit der Kundschaft direkt in Kontakt zu sein und ihre Wünsche zu erfüllen. Ihre beste Lebensschule: Die Arbeit in der Gastronomie und jahrelanges Volleyball-Training, das ihr gezeigt hat: im Team ist man stark. Das schätzt die Kundschaft von *Cantina alla Maggia* an ihr am meisten: Dass sie immer zur Verfügung steht. Dieses Talent macht ihr das Leben einfacher: Immer die positive Seite der Dinge zu sehen und entsprechend zu handeln. Ihr Highlight im 2024: Die Heirat mit ihrem langjährigen Partner.



**STAR CHEF'S LUNCH
IM CASTELLO DEL SOLE**

Merken Sie sich in Ihrem Terminkalender den 15. September 2024 für *das* unverzichtbare Mittagessen vor: Mattias Rook (Mitte) ist an der Reihe, seine «asconesi»-Kollegen Rolf Fliegau vom Giardino (links) und Marco Campanella vom Eden Roc zum schon traditionellen «Star Chefs' Lunch» zu empfangen. Weitere Infos finden Sie via QR-Code.

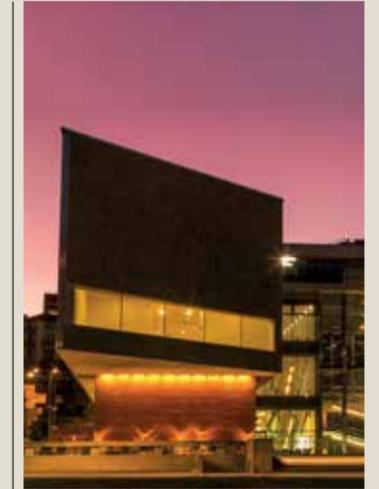


**MERCATO
DEL
GUSTO**

Am Sonntag, 2. Juni 2024, findet auf dem Gelände von *Cantina alla Maggia* nach dem Erfolg der ersten Edition die zweite Ausgabe des Genussfestivals *Mercato del Gusto* statt.

50 Stände bieten ausgesuchte Tessiner Spezialitäten an, die sich Gourmands nicht entgehen lassen sollten. Es sind Köche mit zusammen-gerechnet schwindelerregend hoher Zahl an Michelin-Sternen und GaultMillau-Punkten vor Ort – ein Gaumenfest ist garantiert!
cantinaallamaggia.ch

Bilder: The Living Circle © Archiv, iStock



MUSEUM MASI

Es gibt sie, die Regentage im Tessin. Der Besuch im MASI, dem Museo d'Arte della Svizzera Italiana, ist jedoch nicht nur ein Schlechtwetterprogramm, sondern ein Muss für alle Kunstkennerinnen und Schöngelüster. Die Schau «Stimmung und Beobachtung: Kunst im Tessin» folgt den historischen Spuren über Spätromantik, Realismus, Impressionismus und Postimpressionismus, hin zu Symbolismus, Expressionismus, Neuer Sachlichkeit und Magischem Realismus bis zu den ersten Blüten des Surrealismus. Die mit etlichen hochkarätigen Leihgaben angereicherte Sammlungspräsentation zeigt auf, wie sich die Kunst im Tessin ab den Jahren nach der Gründung des schweizerischen Bundesstaats bis zum Ende des 2. Weltkriegs in ihrem einzigartigen kulturellen Spannungsfeld bewegt und entwickelt hat.
Bis 31. Dezember 2024
masilugano.ch

WIR GRATULIEREN

Tino Staub ist seit 1. Januar 2024
Regional Executive Chef

In der neu geschaffenen Position verantwortet Tino Staub, 40, langjähriger Executive Chef des *Widder Hotel*, die kulinarische Exzellenz und Küchenstrategie im *City & Lake Resort (Storchen Zürich, Widder Hotel, Alex Lake Zürich)*. Unter seiner Leitung werden Abläufe optimiert und der Service effizienter gestaltet, damit wir unsere Gäste noch besser bedienen können. Des Weiteren stellt er die Qualität und die Sicherheit in unseren Küchen sicher.

Tino Staub ist ein langjähriger, erfahrener Küchenchef, der bereits über 15 Jahre für unsere Betriebe arbeitet. Es freut uns sehr, ihm diese verantwortungsvolle Aufgabe zu übergeben.

Herzliche Gratulation, lieber Tino!
thelivingcircle.ch

Die DNA unserer Betriebe ist geprägt von den Menschen, die bei uns arbeiten. Wir fördern Karrieren und freuen uns über jeden Erfolg.

THE LIVING CIRCLE FOOD FESTIVAL



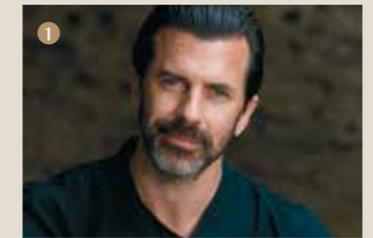
Das *Restaurant Buech* ob Herrliberg bietet überall kleine, lauschige Ecken, ein schattiges Buchen-Wäldchen – und die Aussicht auf den Zürichsee ist schlicht atemberaubend. Kein Wunder trifft man sich hier, um das Food Festival von *The Living Circle* durchzuführen. Erleben Sie auch dieses Jahr unsere Spitzenköche hautnah und in unkompliziertem Ambiente.

- Andreas Caminada (1)**
Schloss Schauenstein ☼☼☼
- Stefan Heilemann (2)**
Widder Restaurant ☼☼
- Stefan Jäckel (3)**
La Rôtisserie ☼
- Mattias Rook (4)**
Locanda Barbarossa ☼
- John Schiffmann (5) & Joeri Zaman (6)**
Restaurant Buech
- Luigi De Gregorio (7)**
Alex Lake Zürich

Auch für musikalische Unterhaltung ist bestens gesorgt! Geniessen Sie einen wunderbaren Sommertag bei bestem Essen, feinsten Tropfen und guter Stimmung.

Sonntag, 7. Juli 2024

Anmeldung über restaurantbuech.ch oder events@thelivingcircle.ch
restaurantbuech.ch



WIR BERATEN, PLANEN UND MONTIEREN
RÖSHULTS AUSSENKÜCHEN UND MÖBEL IN DER SCHWEIZ.



ROHRBACH
& PARTNER AG

INNENARCHITEKT VSI/ASAI

ETTINGERSTRASSE 37, 4106 THERWIL, FON + 41 61 725 20 10, EMAIL INFO@ROHRBACHPARTNER.CH

www.andreasaminada.com



20 Jahre
Schloss Schauenstein



Schloss
Schauenstein

JUWEL IM JURA

**IM PRIVATE HIDEAWAY
ÜBERNACHTEN
UND GENIESSEN**

4 Hands Dinner von «Koch des Jahres 2023» Silvio Germann. Am nächsten Morgen verwöhnt Sie das Château-Team mit einem modernen Bauernfrühstück.
17. – 18. Juni 2024

Degustationsmenü von Sterneköchin Tanja Grandits (im Bild). Am zweiten Abend verwöhnt Sie die Château-Küche mit einem Viergangmenü. Der Aufenthalt wird mit einem Bauernfrühstück abgerundet.
12. – 14. Juli 2024

Eine kulinarische Begegnung der besonderen Art mit Naturköchin Rebecca Clopath. Mit ihren «Esswahrnehmungen» nimmt sie die Gäste mit auf eine Reise durch Graubünden.
29. August – 2. September 2024

Bei Sternekoch Pascal Steffen spielen Fleisch und Fisch die zweite Geige. Im Zentrum seines Degustationsmenüs steht das Gemüse.
28. – 30. September 2024
chateauderaymontpierre.ch



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

Willkommen im *Château de Raymontpierre*, dem neuesten Juwel von *The Living Circle*. Auf 1000 Metern Höhe im malerischen Schweizer Jura gelegen, ist das Private Hideaway von 650 Hektaren Wald umgeben. Hier verschmelzen Natur und Eleganz zu einem harmonischen Ganzen (ab Seite 54).

Das *Château de Raymontpierre* ist kein gewöhnliches Hotel. Exklusivität ist unser Markenzeichen. Ob kreative Retreats, inspirierende Seminare oder unvergessliche Feiern, unser Schloss öffnet seine Tore nur für Sie. Tauchen Sie ein in eine neue Welt des Luxus und der Naturverbundenheit – im *Château de Raymontpierre* wird jeder Moment zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Botanisches Retreat

Über 80 Prozent der heimischen Wildpflanzen sind nicht nur essbar, sondern verbergen auch erstaunliche Eigenschaften. Erfahren Sie mehr über wilde Kräuter, Pflanzen und Beeren auf einer Tour durch den Wald mit Wildkräuterexpertin Stefanie Gross Blau.
22. – 25. August 2024

Yoga Retreat

Nehmen Sie einen tiefen Atemzug, geniessen Sie die Aussicht und die Ruhe. Nehmen Sie sich Zeit für sich selbst und lassen Sie den Alltag hinter sich. In unserem Yoga Retreat schöpfen Sie mit Danae Borsani neue Energie und geniessen kulinarische Höhenflüge.
11. – 15. September 2024

Wild Retreat

Wild und naturnah, von der Nasenspitze bis zum Schwanz. In unserem Wild Retreat lernen Sie das Handwerk der Jagenden näher kennen und setzen sich mit deren Traditionen auseinander.
10. – 13. Oktober 2024
chateauderaymontpierre.ch



Bilder: *The Living Circle* © Archiv, tanjagrandits.ch, Tom Egli, Videostill © Jura Tourismus

Aperitivo!

Ihre Favoriten bei The Living Circle

Diese und weitere
italienische Schätze:
bindella.ch/weinshop



Bindella
la vita è bella



NEGRONI, NEGRONI, NEGRONI.

Die *Widder Bar* ist legendär. Am Rennweg gelegen, besticht sie mit einer Auswahl von über 1200 Spirituosen. Funfact:

Etwa gleich viele Brunnen versorgen in Zürich Einheimische und Gäste jederzeit mit frischem Trinkwasser. In der *Widder Bar* wird jedoch nur selten Wasser bestellt.

Weitaus beliebter waren im 2023 in absteigender Reihenfolge: Negroni, Whisky Sour, Espresso Martini, Bellini und Dry Martini. Zum Wohl!
widder.ch



Hier gehts übrigens zur Drinkkarte ...



EINE STEILE KARRIERE: STEFANO PETTA HAT'S VORGEMACHT

2003 — 2008: Lehre als Koch und Restaurationsfachmann im Hotel Eden in Sisikon, UR

2010: Ausbildung zum Dipl. Sommelier in Nuolen, SZ

2011: Zur Neueröffnung vom Schweizerhof Bern als Chef Sommelier die komplette Weinkarte gestaltet, Verantwortlicher Einkauf

2014: Sommelier im Clouds, Zürich, unter Sternekoch David Martínez

2015: Start Zusammenarbeit mit Sternekoch Stefan Heilemann als Restaurant Manager und Sommelier im Restaurant Ecco im Atlantis by Giardino

2020: Start im *Widder Hotel* als Restaurant Manager und Sommelier unter Stefan Heilemann

2024: Director of Wines *The Living Circle*

Herzliche Gratulation, Stefano!
thelivingcircle.ch

Was The Living Circle ausmacht, sind seine Menschen. In unseren Betrieben kommen sie weiter...

Bilder: *The Living Circle* © Archiv; Tom Egli

SHORT CUTS



WIR GRATULIEREN

Wenn es um Sachen Wein geht, ist er der Experte schlechthin! So wundert es wenig, dass Stefano Petta von GaultMillau zum Sommelier des Jahres 2024 gekürt wurde. Der 36-jährige gebürtige Italiener ist Sommelier und Gastgeber des *Widder Restaurant* Zürich und etabliert sich mit dieser Auszeichnung im Weinolymp der Schweizer Gastronomie- und Weinbranche.

Stefano Petta, herzliche Gratulation! Was sagen Sie zu Ihrer Auszeichnung? Ich hätte nie gedacht, dass ich eines Tages zum Sommelier des Jahres gekürt werde. Das ist eine grosse Ehre für mich. Ohne mein Team hätte ich das nicht geschafft!

Was empfehlen Sie zum Start in den Gourmet-Abend im *Widder Restaurant*? Zu den Häppchen von Stefan Heilemann passt ein schönes Glas Champagner immer. Wenn es kein Schaumwein sein soll, empfehle ich gerne ein Glas unseres Kerners von *Cantina alla Maggia*. Der fruchtbetonte, frische Weisswein passt super als Auftakt.

Und mit welchem Wein schliesst man den genussvollen Abend ab? Am besten mit einem Glas Süsswein. Der eignet sich hervorragend als Begleitung zu den Desserts unseres Pâtissiers André Sidel. Falls der Abschluss nochmals prickeln darf, empfehle ich auch gerne ein Glas Champagner.

Welche Weinregion wird unterschätzt? Ich finde das Loiretal äusserst spannend. Und zwar sowohl beim Weisswein wie beim Rotwein.

Plädieren Sie für einheitliche Gläser oder benötigen verschiedene Weine verschiedene Glasformen? Im *Widder Restaurant* haben wir vier verschiedene Gläser: Ein universales Weissweinglas, eines für Bordeaux, eines für Burgunder und ein Extraglas — kein klassisches Flute — für den Champagner. Zuhause habe ich ganz viele verschiedene Gläser. Trotzdem verwende ich eigentlich immer dasselbe.

Mit welchem Schweizer Wein überraschen Sie die Gäste? Durch meine direkten Kontakte zu den Winzerinnen und Winzern habe ich viele Raritäten auf der Karte. Zum Beispiel den Completer von Marie-Thérèse Chappaz aus dem Wallis. Die meisten kennen Completer nur aus Graubünden. Gerne empfehle ich auch einen etwas reiferen Jahrgang unseres Ascona Riserva aus der Magnum-Flasche 2017. Die Gäste staunen immer wieder, was wir in unserem Weingut mit landwirtschaftlichen Spezialitäten *Cantina alla Maggia* alles selbst produzieren.

MADE IN ZÜRICH INITIATIVE



So lokal wie möglich, so global wie nötig. Bereits 161 urbane Produzentinnen und Produzenten verschiedenster Couleur vereinigen sich auf der Plattform «Made in Zürich Initiative» — von Möbel- und Schmuckmacherinnen (1), Seifensiedern (2) und Food-Königinnen (3) bis zu High-Tech-Firmen und Industriebetrieben. «Made in Zürich» zeigt, dass es (wieder) Sinn macht, in der Stadt zu produzieren.

madeinzuerich.ch

ZUM BEISPIEL TURICUM GIN

Seit über zehn Jahren wird in der Destillerie von Turicum Gin, Wodka und Rum produziert. Mittlerweile wird Turicum Gin über ausgewählte Händler und Geschäfte in der Schweiz, Österreich, Deutschland, Gibraltar und Hongkong vertrieben. Lust, den eigenen Gin zu kreieren? Der Gin Lab Workshop (4) findet in der Regel jeden Freitag und Samstag statt. Versuchen Sie sich als Alchemist oder Alchemistin und mischen Sie unter kundiger Anleitung das perfekte Trinkerlebnis.

turicum-distillery.com

ZUM BEISPIEL SCHOKOLADENTRÄUME

Für den Zürcher Schokoladenhersteller Garçoa (5) heisst die Zauberformel «Bean to Bar»: volle Kontrolle und Transparenz bei jedem Verarbeitungsschritt der Schokolade von der Kakaobohne bis zur Tafel. Dazu gehören Kakaoernte, Fermentation der Bohnen, deren Transport in die Schweiz sowie das anschliessende Rösten und Mahlen in der Steinmühle der Zürcher Manufaktur.

Die Produktionsstätte von Garçoa ist zwar klein, trotzdem können interessierte Schokoladen-Fans die Manufaktur im Rahmen der «Schoggisafari» besuchen und erfahren dabei, wie Garçoa-Tafeln entstehen.

garcoa.ch

STADTFÜHRUNG «MADE IN ZÜRICH»

Zu Besuch bei Kreativen, die im jungen Quartier um den Hauptbahnhof handgefertigte, lokale Produkte sowie originales Zürcher Design anbieten. Vom kultigen Pflegeprodukt bis zur ästhetischen Kaffeemaschine (6) — in Zürich werden Produkte hergestellt, die durch Innovation, Design, Funktionalität und Qualität überzeugen.

Auf diesem spannenden Rundgang durch eines der jüngsten Quartiere Zürichs lernen Neugierige eine Auswahl waschechter Zürcher Produkte kennen. Diese werden von kreativen Köpfen mit viel Leidenschaft und Erfindergeist hergestellt. Jeweils Samstag, 11.30 Uhr, Treffpunkt: Tourist Information im Hauptbahnhof Zürich

zuerich.com

Nr 1: BEATRICE ROSSI Fine Jewellery Zurich, beatricerossi.ch, Nr. 2: Soeder, soeder.ch, Nr. 3: UMAMI Microgreens, eat-umami.ch, Nr. 4: Turicum Distillery, turicum-distillery.com, Nr. 5: Garçoa Chocolate, garcoa.ch, Nr. 6: ZURIGA Kaffeemaschinen, zuriga.com

Bilder: lavaterhaus.ch, iStock, Joachim Müller-Crépon © zVg, Ali Zigeli

LAVATERTAGE — DAS KAMMERMUSIKFESTIVAL DER ZUNFTKONZERTE ZÜRICH

Vive la révolution! — Die Lavatertage 2024 stehen im Zeichen der grossen Umbrüche der letzten Jahrhunderte. Auf raffinierte Weise werden die politischen Ereignisse in Zusammenhang mit der musikalischen Zeitgeschichte gebracht. Vier Tage, die eine spannende Sicht auf historische Geschehnisse erlauben und auch einen Blick in die Zukunft wagen. Auch die diesjährige Ausgabe des Kammermusikfestivals ist im Lavaterhaus zu Gast. Das heutige Kirchgemeindehaus ist nach Johann Caspar Lavater benannt, Pfarrer von St. Peter. In eben diesem Hause führte Lavater rege Korrespondenz mit Grössen aus ganz Europa. Ein passender Ort für ein grosses musikalisches Fest mitten in Zürich. Die Konzertreihe findet vom 9. bis 12. Mai 2024 statt.

zunftkonzerte.ch/lavatertagerevolution

Am Sonntag, 12. Mai 2024 finden die beiden Abschlusskonzerte im *Widder Saal* statt:

KINDERMATINÉE

Ein kurzweiliges Programm für Jung und Alt mit den Musikerinnen und Musikern des Festivals — tauchen Sie ein in die Klangwelt von Strauss, Mozart oder Poulenc.

Wann: 11 Uhr

widerhotel.com

GRANDE FINALE

Arnold Schönberg: *Op. 4 «Verklärte Nacht»*
Francis Poulenc: *Les Chemins de l'amour*,
Deux poèmes de Louis Aragon
Johann Strauss, Sohn: *Lagunen-Walzer Op. 411*,
Kaiser-Walzer Op. 437

Es spielen das Belenus Quartett und Sarah Kollé (Sopran), Andrea Kollé (Querflöte), Moritz Roelcke (Klarinette), Lea Boesch (Viola), Joachim Müller-Crépon (Violoncello, im Bild), Alexander Boeschoten (Klavier)
widerhotel.com



SAVE THE DATE DAY PARTY IM ALEX LAKE ZÜRICH

Geniessen Sie einen Nachmittag in schönster Ambiente direkt am See, verköstigen Sie sich mit kulinarischen Leckerbissen und klammern Sie für ein paar Stunden sämtliche unnötigen Gedanken aus. Sommerliche Drinks, coole Tunes und actionreiche Unterhaltung auf dem See machen den Tag zu einem Event der Extraklasse. **23. Juni / 1. September 2024**
alexlakezurich.com



COCKTAILS & CO. IM HERZEN ZÜRICHS

Die *Barchetta Bar* im *Storchen* ist beliebter Treffpunkt für Einheimische und Touristen zugleich. Kein Wunder, verspricht die Bar mit Hochtischen unter den Arkaden und der Piazza im Sommer venezianische Gefühle am Limmatufer. Das beliebteste alkoholische Getränk 2023 war — ganz helvetisch — «die Stange», dicht gefolgt vom Apéro mit dem grössten Italien-Feeling: dem Aperol Spritz. Salute!
storchen.ch



GENUSSMARKT FÜRSTENAU

Das historische Städtchen Fürstenua wird im September 2024 bereits zum siebten Mal zum Schauplatz für ausgewählte Spezialitäten aus der Region.

Über 50 Marktstände versammeln sich rund um das Sternerestaurant Schloss Schauenstein und die Casa Caminada. Mit dabei sind Betriebe, die das Schloss Schauenstein, die Igniv-Lokale und die Casa Caminada seit vielen Jahren mit ihren regionalen Köstlichkeiten beliefern. Es locken hausgemachte Leckereien, ausgewählte Weine und Brände, selbstgerösteter Kaffee, feines Gebäck, würziger Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz und, und, und ...

Datum: 08.09.2024
Zeit: 11 bis 17 Uhr
andreasaminada.com

IMPRESSUM AUSGABE N°7 2024/2025 — HERAUSGEBERIN *The Living Circle Group AG, thelivingcircle.ch* KONZEPT Reto Wilhelm (Panta Rhei PR AG) & Sonja Studer (Sonja Studer Grafik AG) PUBLIZISTISCHER BEIRAT Lidia Anda LEITUNG Roman Migliorato & David Minoretti REDAKTION Anina Rether ASSISTENZ Olivia Capecchi, Alexandra Cuérel, Nina Fink, Guendalina Rampazzi, Sabrina Schmid, Kai Simon ART DIRECTION & LAYOUT Sonja Studer AUTORINNEN UND AUTOREN Anina Rether, Reto Wilhelm, Franz Bamert FOTOGRAFIE Bo Bury, Tom Egli, Nina Fink, Ali Zigeli, Nicolas Zonvi, 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

Bilder: falstaff.com; Tom Egli



WIDDER HOTEL
Klein und fein — das 5-Sterne-Superior Widder Hotel im Herzen Zürichs birgt eine enorme Vielfalt: Tradition und modernes Ambiente, verteilt auf 9 Altsadthäuser.



STORCHEN ZÜRICH
Das 5-Sterne-Hotel 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 5-Sterne-Superior Hotel Castello del Sole in Ascona ist umgeben von 140 Hektaren Land. Hier harmonisieren Raum und Zeit im Einklang mit der Natur perfekt.



ALEX LAKE ZÜRICH
Nur wenige Minuten ausserhalb der Stadt und unmittelbar am Zürichsee gelegen — das 5-Sterne-Hotel Alex Lake Zürich in Thalwil besticht mit seiner einzigartigen Lage.



BUECH
Seit mehr als 100 Jahren begrüsst das Restaurant Buech oberhalb von Herrliberg mit atemberaubender Sicht auf den Zürichsee seine Gäste mit dem Charme einer echten Landbeiz.



SCHLATTGUT
Milch und Eier stammen von glücklichen Tieren. Im Schlattgut werden vor Ort köstliche Glaces und Sorbets produziert. Für Events mit Aussicht ist die Oase der ultimative Geheimtipp.



CANTINA ALLA MAGGIA
Unser Weingut mit landwirtschaftlichen Spezialitäten produziert eine Auswahl an Weinen. Dazu kommt eigener Reis, Mais für Polenta sowie diverse Spezialitäten.



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE
Im Jura liegt dieses unvergleichliche Private Hideaway inmitten 650 Hektar Wald und Wiese: Ein frisch renoviertes Schloss mit Landwirtschaftsgut.

MEMBERS OF THE LIVING CIRCLE



SCHLOSS SCHAUENSTEIN
Ein historisches Schloss in Graubünden, neun einzigartige Zimmer und die vielfach ausgezeichnete Küche des Schweizer Spitzenkochs Andreas Caminada: Schloss Schauenstein ist ein Gesamterlebnis!



MAMMERTSBERG
Im Boutiquehotel am Bodensee trifft Tradition auf Architektur und Küchenkunst. Der Start von Silvio Germann und seinem Team im Oktober 2022 wurde bereits mit 18 GaultMillau-Punkten gewürdigt.



IGNIV
Kreative Spitzenküche mit Sharing-Gedanke: In den vier Dependancen im Grand Resort Bad Ragaz, im Badrutt's Palace St. Moritz, im Marktgasse Hotel Zürich sowie im St. Regis Bangkok wird das Teilen bei Tisch zelebriert.



OZ
Im Oz, rätoromanisch für «heute», gibt der hauseigene Garten den Takt vor: Am Tresen des 12-Plätze-Restaurants im Herzen von Fürstenua werden vegetarische Gerichte aus der tagesfrischen Ernte serviert.



CASA CAMINADA
Hommage an die Heimat: Das Gasthaus von Andreas Caminada mit Beiz, Bäckerei und Lädeli vereint Architektur mit Bündner Esskultur und traditionellem Handwerk. Die zehn Zimmer laden zum Verweilen ein.



**GENUSSMARKT
FÜRSTENAU**

Das historische Städtchen Fürstenua wird im September 2024 bereits zum siebten Mal zum Schauplatz für ausgewählte Spezialitäten aus der Region.

Über 50 Marktstände versammeln sich rund um das Sternrestaurant Schloss Schauenstein und die Casa Caminada. Mit dabei sind Betriebe, die das Schloss Schauenstein, die Igniv-Lokale und die Casa Caminada seit vielen Jahren mit ihren regionalen Köstlichkeiten beliefern. Es locken hausgemachte Leckereien, ausgewählte Weine und Brände, selbstgerösteter Kaffee, feines Gebäck, würziger Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz und, und, und ...

Datum: 08.09.2024
Zeit: 11 bis 17 Uhr
andreasaminada.com

IMPRESSUM AUSGABE N°7 2024/2025 — HERAUSGEBERIN *The Living Circle Group AG, thelivingcircle.ch* **KONZEPT** Reto Wilhelm (Panta Rhei PR AG) & Sonja Studer (Sonja Studer Grafik AG) **PUBLIZISTISCHER BEIRAT** Lidia Anda **LEITUNG** Roman Migliorato & David Minoretti **REDAKTION** Anina Rether **ASSISTENZ** Olivia Capecchi, Alexandra Cuérel, Nina Fink, Guendalina Rampazzi, Sabrina Schmid, Kai Simon **ART DIRECTION & LAYOUT** Sonja Studer **AUTORINNEN UND AUTOREN** Anina Rether, Reto Wilhelm, Franz Bamert **FOTOGRAFIE** Bo Bury, Tom Egli, Nina Fink, Ali Zigeli, Nicolas Zonvi, 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

Bilder: falstaff.com; Tom Egli



WIDDER
ZÜRICH
BY THE LIVING CIRCLE

WIDDER HOTEL
Gastgeber:
Daniel Weist

35 Zimmer, 14 Suiten,
4 Luxury Residences,
3 Restaurants, 2 Bars

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



STORCHEN
ZÜRICH
BY THE LIVING CIRCLE

STORCHEN ZÜRICH
Gastgeber:
Raphael Pedroncelli

57 Zimmer, 7 Suiten,
1 Restaurant, 2 Bars
und Rooftop-Bar

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



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

CASTELLO DEL SOLE
Gastgebende: Simon V.
und Gabriela Jenny

38 Doppel- und Einzel-
zimmer, 41 Junior-
Suiten und Suiten,
3 Restaurants, 2 Bars,
geöffnet vom 28. März
bis 20. Oktober 2024

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



ALEX
LAKE ZÜRICH
BY THE LIVING CIRCLE

ALEX LAKE ZÜRICH
Gastgeberin:
Madeleine Löhner

41 Studios und 2 Pent-
house-Suiten,
Restaurant und Bar

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



BUECH
HERRLIBERG
BY THE LIVING CIRCLE

BUECH
Gastgeber:
Stefan Gunzinger

Täglich mittags und
abends geöffnet,
inmitten eines
Weinbergs über dem
Zürichsee gelegen

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



SCHLATTGUT
HERRLIBERG

SCHLATTGUT
Gastgebende:
Gebrüder Ledergerber

36 Hektar, Hofladen,
hausgemachte Glacé
und Events an
schönster Lage

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



**CANTINA ALLA
MAGGIA**
ASCONA

**CANTINA ALLA
MAGGIA**
Gastgebende:
Fabio Del Pietro &
Guendalina Rampazzi

96,5 Hektar Fläche,
Enoteca Alimentare:
täglich offen

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



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE
VAL TERBI
BY THE LIVING CIRCLE

**CHÂTEAU DE
RAYMONTPIERRE**
Gastgebende: Sydney
Karolewski & Timon Wolf

2 Suiten, 12 Zimmer,
ein Private Hideaway
in der Natur zum Mieten.
Eröffnung Juni 2024

2829 Vermes
+41 (0)44 227 20 99
chateauderaymontpierre.ch

MEMBERS OF THE LIVING CIRCLE



**SCHLOSS
SCHAUENSTEIN**
Gastgeber:
Andreas Caminada
und Marcel Skibba

Die kulinarische
Speerspitze der
Caminada Group

7414 Fürstenua
+41 (0)81 632 10 80
schauenstein.ch



MAMMERTSBERG
Gastgeber:
Silvio Germann

Kulinarik der
Extraklasse über dem
Bodensee

9306 Freidorf
+41 (0)71 455 28 28
mammertsberg.ch



IGNIV

Kreative Spitzenküche,
die das Teilen am
Tisch zelebriert. In
Bad Ragaz, Andermatt
(ab Ende 2024), Zürich
und Bangkok

igniv.com



OZ
Gastgeber:
Timo Fritzsche

Nur 12 Plätze für ein
mehrgängiges
vegetarisches Menü
direkt vom Garten

7414 Fürstenua
+41 (0)81 632 10 89
oz-restaurant.com



CASA CAMINADA
Gastgeber:
Mathias Kotzbeck

Bündner Esskultur und
Backhandwerk im
Gasthaus.

7414 Fürstenua
+41 (0)81 632 30 50
casacaminada.com

Echte Werte sind von Dauer



Als unabhängige Schweizer Bank mit 75 Jahren Erfahrung verbinden wir bewährte Tradition mit zukunftsorientierter Denkweise und unterstützen Sie als vertrauensvoller Partner bei der Verwirklichung Ihrer finanziellen Ziele und Ambitionen.

