

01|2025

**HIRSLANDEN**   
KLINIK HIRSLANDEN

# QUADRO

FOR PASSION & EXCELLENCE

## AMSTERDAM

Venedig des Nordens

## DIE HARIBO-STORY

Einfach goldig

## GALAPAGOS

Ab ins Paradies

**Speise- und  
Weinkarte der  
Klinik Hirslanden**

IM GESPRÄCH  
**MIKE  
WEHRLE**





SONNENALP

RESORT · SPA · GOLF

*Der inspirierende Ort  
für glückliche Momente.*



*Angebote entdecken*

**RUEDI STOCKER**  
LEITUNG HOSPITALITY &  
FACILITY MANAGEMENT  
KLINIK HIRSLANDEN ZÜRICH



## LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

Der Frühling ist da! Die wärmer werdenden Sonnenstrahlen, das frische Grün der austreibenden Blätter und die leuchtenden Farben der ersten Blüten sorgen für neue Energie und gute Laune.

Diese Frische und Herzlichkeit spiegelt sich auch in unserem Klinikalltag wider – besonders bei unserem Servicefachangestellten Zoran Marinkovic, der Sie und die «Hirslanden-Familie» seit 24 Jahren mit seiner ansteckenden Herzlichkeit und dienstleistungsorientierten Haltung bereichert. In der Rubrik «Hirslanden Inside» auf Seite 8/9 gewährt er uns einen Einblick in seine bewegte Laufbahn und seine tägliche Motivation.

Entdecken Sie die beeindruckende Kunstsammlung der Klinik Hirslanden – eigenständig oder an einem unserer geführten Kunstspaziergänge – und beugen Sie damit schon mit 900 Schritten pro Tag gesundheitlichen Komplikationen vor. Mehr dazu finden Sie auf der Kunstseite, direkt nach unserer neu gestalteten, zweisprachigen Speise- und Getränkekarte.

Bereits seit fünf Jahren und zehn Ausgaben begleitet Sie das QUADRO Magazin mit spannenden Blicken hinter die Kulissen, feiner Kulinarik und inspirierenden Persönlichkeiten durch Ihren Klinikaufenthalt. Auch in dieser Ausgabe bieten wir Ihnen einen kulinarischen Höhenflug: Mike Wehrle, Culinary Director der Bürgenstock Collection und verantwortlich für 16 Restaurants sowie 140 Köchinnen und Köche, gewährt einen Blick in die Welt der Spitzengastronomie. Welcher Fähigkeiten es neben der fachlichen Expertise zum erfolgreichen Führen eines internationalen Teams bedarf, lesen Sie ab Seite 15.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen, einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und eine baldige Genesung!

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'R. Stocker', written in a cursive style.

# INHALT

14



1 EDITORIAL

## LIFESTYLE

4/13 MUST-HAVE BEAUTY

6



10



## KLINIK HIRSLANDEN INSIDE

8 IM GESPRÄCH MIT MIT ZORAN MARINKOVIC,  
SERVICEFACHANGESTELLTER IN DER  
KLINIK HIRSLANDEN

6/14 MUST-HAVE FÜR SIE

10 MUST-HAVE FÜR IHN

## WEINSTORY

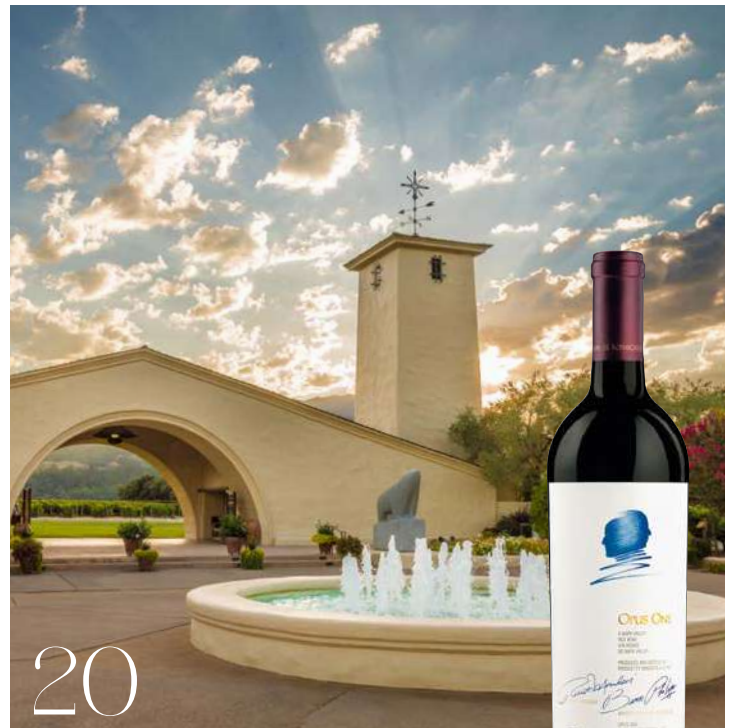
20 ROBERT MONDAVI  
Der Pionier aus dem Napa Valley



15

## TITELGESCHICHTE

15 MIKE WEHRLE  
Kulinarik ohne Grenzen – Von Bangkok bis Luzern



20



25

## UHREN

25 PRÄZISION IN PERFEKTION  
Uhrmacherkunst aus Schaffhausen



55

## STÄDTEREISE

55 AMSTERDAM



28

## REISE NAH

28 SYLT – AUF SPURENSUCHE IM WATT

## SPEISE- UND GETRÄNKEARTE FOOD AND DRINKS MENU

35 FRÜHSTÜCK  
BREAKFAST

36 KALTE SPEISEN  
COLD DISHES

38 WARME SPEISEN  
WARM DISHES

41 NACHSPEISEN  
DESSERTS

42 GETRÄNKE  
DRINKS

43 WEINE  
WINES

51 BIER & SPIRITUOSEN  
BEER & SPIRITS

## KULT

59 BLAU – VOM ALTEN ÄGYPTEN  
BIS ZU YVES KLEIN



62

## FERNWEH

62 GALAPAGOS  
Das letzte Paradies



## WUSSTEN SIE ...

67 HARIBO  
Wie alles begann ...

68 IMPRESSUM

# MUST-HAVE BEAUTY

## BIOMIND VON AVEA

Das innovative Probiotikum fördert das Gleichgewicht des Darmmikrobioms, um systemische Entzündungen zu reduzieren. Zudem helfen probiotische Stämme nachweislich, Stress abzubauen, die Stimmung zu verbessern und die geistige Aufnahmefähigkeit zu fördern, indem sie die Darm-Gehirn-Verbindung positiv beeinflussen. [www.avea-life.com](http://www.avea-life.com)



## VINO CRUSH BRONZER

Der Vinocrush Langanhaltende Bronzer verleiht das ganze Jahr über einen natürlich sonnigen Teint. Die Mineralpigmente sind talkfrei formuliert und mit antioxidativen Traubenzpolyphenolen angereichert. Der Farbton eignet sich für alle Hauttypen. 97 % der Inhaltsstoffe sind natürlichen Ursprungs, parfümfrei und dermatologisch getestet. [ch-de.caudalie.com](http://ch-de.caudalie.com)



## EYE LIFT CONCENTRATE

Die empfindliche Haut um die Augen steht im Fokus des revolutionären Augenkonzentrats. Der Straffungseffekt tritt mit der ersten Anwendung ein. Das Ziel ist, die Straffung dauerhaft zu erhalten. Magic! [www.noblepanacea.com](http://www.noblepanacea.com)



## ALL-IN-ONE- AUGENCREME

Die Augencreme mit der leichten Textur spendet Feuchtigkeit und wirkt gleichzeitig gegen Augenringe, Schwellungen und Fältchen. Einer der Hauptwirkstoffe ist recyceltes Olivenöl, dessen antioxidative Wirkung durch klinische Tests nachgewiesen wurde.

[www.ireneforteskinicare.com](http://www.ireneforteskinicare.com)



## LA MICRO-HUILE DE ROSE ACTIVATED SERUM

Die Rose de Granville liefert für das neue Serum die Hauptwirkstoffe. Es dauerte ganze vier Jahre, um die Mikronährstoffe aus der berühmten Rose zu extrahieren. Das Serum ist ein wahrer Anti-Aging-Booster, prall gefüllt mit Phytonährstoffen.

[www.dior.com](http://www.dior.com)



## DR. HAUSCHKA

Die Pflegeserie Regeneration Intensiv für die Bedürfnisse reifer Haut ab 55 Jahren von Dr. Hauschka wurde um zwei neue Produkte erweitert: das Regeneration Intensiv Nachtserum und das Regeneration Intensiv Augenserum. Beide Seren werden morgens und abends vor der Pflege aufgetragen und vitalisieren und stärken reife Haut. [www.drhauschka.ch](http://www.drhauschka.ch)



## TORNAGHI

### Exquisite Handwerkskunst und Italianità

Im Laufe der Jahre ist es Tornaghi immer wieder gelungen, Schmuck- und Kunstliebhaber zu begeistern. Mit den neuesten Kreationen der Saison übertrifft sich die Marke mal wieder selber.

Tornaghi, die renommierte italienische Schmuckmarke, ist Synonym für eine facettenreiche Kollektion von brillanter Handwerkskunst und Glamour. Die Marke setzt auf gewagte und verspielte Schmuckstücke, die Eleganz und Modernität miteinander verbinden. Die Kollektion ist darauf ausgelegt, durch ihr einzigartiges und raffiniertes Design zu inspirieren. Die Marke möchte die Kundinnen und Kunden in eine Welt voller schillernder Kreationen entführen, die außergewöhnliche Handwerkskunst und unverwechselbares Design verkörpern. Tornaghi wurde vor 45 Jahren von der talentierten Maria Tornaghi im Herzen von Monza gegründet. Inzwischen hat Marias Sohn Andrea die Leitung des Unternehmens übernommen, das sich nach wie vor in Familienbesitz befindet. Die Kreationen des Unternehmens richten sich an anspruchsvolle Frauen und Männer, die exquisiten Schmuck nicht nur als Luxus, sondern auch als Ausdruck ihrer Persönlichkeit und Leidenschaft betrachten.

In Zürich, St Moritz und auf [www.tornaghiworld.com](http://www.tornaghiworld.com)

Die 4LUCK Glückskleeblätter,  
Ohringe oben und Ringe unten.



# MUST-HAVE FÜR SIE



## SCHLAFEN WIE EINE QUEEN

mit einem Kissenbezug aus Maulbeerseide. Es ist nicht nur besonders angenehm, sein Haupt auf ein Seidenkissen zu betten, sondern auch gut für die Haut und die Haare. Die Kissenbezüge für den ultimativen Schönheitsschlaf gibt es in fast allen gängigen Grössen und vielen Farben. [www.slip.com](http://www.slip.com)

## CLOGS AROUND THE CLOCK

Zeitlos und ausgefallen zugleich: Der «Sabot Venezia»-Clog besteht aus weichem Veloursleder und verleiht Ihrem Outfit eine zusätzliche Spritzigkeit. Die Clogs werden von Hand gefertigt und in Europa produziert. [www.inuikii.com](http://www.inuikii.com)



## BEING BARDOT

In dem Fotoband finden sich seltene Fotos der französischen Schauspielerin Brigitte Bardot aus den Archiven von Douglas Kirkland und Terry O'Neill. Brigitte Bardot ist wohl das bekannteste Gesicht des französischen Films und einer der beliebtesten Stars des 20. Jahrhunderts. Die beiden Fotografen arbeiteten mit Bardot auf dem Höhepunkt ihres Ruhms in den 1960er und frühen 1970er Jahren. Seltene Fotos von dem Star hinter den Kulissen.

[www.accartbooks.com/uk](http://www.accartbooks.com/uk)  
ISBN: 978-1-7888-4201-3



## GOURMET- PROFITOPF «BLUME»

Von der zarten französischen Anemone inspiriert, bezaubert das realistische Blütenrelief des gusseisernen Kochgeschirrs bei Tisch und in der Küche und sorgt nebenbei für gute Laune. Das dekorative Multitalent zum Kochen, Schmoren und Braten.

[www.lecreuset.ch](http://www.lecreuset.ch)



## DUFTKERZEN

TRUDON ist die älteste Kerzenmanufaktur der Welt, mit einer mehr als 380-jährigen Geschichte, hat die Versailles- Kollektion lanciert. Als Inspiration für den frischen Duft dienten die malerischen Gärten von Versailles beim Erblühen der Natur im Frühling. [www.trudon.com](http://www.trudon.com)





# THE SWISS ART OF GENTLE WHITENING

SWISSDENT feat. Maison Mollerus Travel Set – erhältlich  
in der Kaffee Lounge und im Shop der Klinik Hirslanden

DENTAL  
COSMETICS  
SWISS  
DENT



Mimi Mollerus (CEO Maison Mollerus) &  
Astrid von Stockar (CEO SWISSDENT)

## DAS GESPRÄCH

Text: Larissa Meier



ZORAN MARINKOVIC, SERVICEFACHANGESTELLTER  
IN DER KLINIK HIRSLANDEN

## IM GESPRÄCH MIT ZORAN MARINKOVIC

Seit beeindruckenden 24 Jahren ist Zoran Marinkovic als Servicefachangestellter in der Klinik Hirslanden tätig. Vieles mag sich in dieser Zeit verändert haben, doch eines bleibt konstant: seine ansteckende Begeisterung und aufrichtige Herzlichkeit. Wer Zoran auf den Gängen begegnet, wird stets mit einem Lächeln begrüsst.

**Es ist zwar schon eine Weile her, aber magst du dich noch daran erinnern, wie alles in der Klinik Hirslanden für dich angefangen hat?**

Daran erinnere ich mich sehr gerne (schmunzelt). Geboren und aufgewachsen bin ich in Belgrad, Serbien. Mitte der 1980er-Jahre zog ich zu Bekannten meiner Familie in die Schweiz. Zunächst sammelte ich wertvolle Berufserfahrung in der Fünf-Sterne-Hotellerie im altherwürdigen Dolder Grand Hotel, bevor sich mir eine neue Möglichkeit bot. Die Tochter der Familie arbeitete damals bereits für die Klinik Hirslanden und machte mit einem ehemaligen Geschäftsleitungsmitglied bekannt, von dem ich zu einem Vorstellungsgespräch eingeladen wurde. Vor lauter Nervosität vergass ich, meine Bewerbungsunterlagen einzupacken, die ich zum Gespräch mitbringen sollte. Demnach blieb mir nichts anderes übrig, als mein Gegenüber schwindlig zu reden – mit Erfolg. Schon sechs Wochen später startete ich in der Klinik Hirslanden als Servicefachangestellter.

**Hattest du damals schon das Gefühl, dass dies ein Ort sein könnte, an dem du langfristig bleiben wirst?**

Zu Beginn meiner Tätigkeit begegnete ich vielen langjährigen Mitarbeitenden, welche sich mit Herzblut für die Klinik einsetzten. Das gab mir ein zusehendes Gefühl, jedoch war mir zu der Zeit nicht klar, dass ich einmal so viele Jahre hier tätig sein würde. Heute macht mich diese Zahl (24 Jahre) sehr stolz und ich bin glücklich, mich zur Hirslanden-Familie zählen zu dürfen.

**Welche Tätigkeiten gehören zu deinem Tagesablauf?**

Wenn man über einen Spitalbetrieb spricht, kommt einem nicht als Erstes der Beruf «Servicefachangestellter» in den Sinn. Und doch ist auch diese Tätigkeit ein Bestandteil unserer umfassenden Patienten- und Gästebetreuung. Meine Hauptaufgabe besteht darin, den zusatzversicherten Patientinnen und Patienten auf Wunsch die Verpflegung sowie Getränke ausserhalb der Hauptmahlzeiten im Zimmer zu servieren. Daneben begleite ich zahlreiche interne sowie externe Catering-Anlässe der Klinik. Ich pflege zu sagen, dass es zwar untypisch, aber gleichzeitig das Schönste ist, was ich tun darf. Ausserdem sind dabei meiner Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ich identifiziere mich sehr stark mit meiner täglichen Arbeit, darf das

volle Vertrauen meiner Vorgesetzten geniessen und kann jederzeit auf die Unterstützung meiner Teamkolleginnen und -kollegen zählen.

**Wie hat sich dein Beruf im Laufe der Jahre verändert?**

Die grösste Veränderung brachte der technische Fortschritt. Noch lange nach meinem Stellenantritt arbeiteten wir ausschliesslich mit physischen Unterlagen, also ohne Internet. Das ist heute fast undenkbar. Durch die Einführung der modernen Technik können Bestellungen schneller bearbeitet und somit mehr Patientinnen und Patienten betreut werden – dies bei gleichbleibender Qualität.

**Was motiviert dich auch nach so vielen Jahren immer noch, hier zu arbeiten?**

Es ist ein riesiges Privileg, für eine so spannende und dynamische Arbeitgeberin arbeiten zu dürfen. Die Mitarbeitenden haben sehr feine Manieren und ein aufrichtiges Verhalten. Dies bestärkte mich immer wieder darin, am richtigen Ort tätig zu sein. Ausserdem stehe ich für einen professionellen Service ein, was für mich Empathie, Respekt und Ehrlichkeit bedeutet.

**Erinnerst du dich an ein besonders einprägsames Erlebnis aus den letzten 24 Jahren?**

Das ist eine schwierige Frage. Mir liegt die zwischenmenschliche Beziehung sehr am Herzen, deshalb berühren mich viele alltägliche Momente (überlegt einen Moment). Besonders in Erinnerung geblieben ist mir allerdings ein ehemaliger Bundesrat, den ich während seines Klinikaufenthalts betreuen durfte. Unsere Gespräche waren jeweils kurz, aber immer interessant. Am Tag seiner Abreise traf ich ihn zufällig auf dem Weg zur Tramstation. Er war mit den Krücken nur langsam unterwegs und blieb bei mir stehen. Er bedankte sich für meine Arbeit und lehnte es auch nach mehrmaligem Anbieten ab, ein Taxi zu benutzen – er bestand darauf, mit den öffentlichen Verkehrsmitteln nach Hause zu fahren. Diese Bescheidenheit und Dankbarkeit, trotz seines Status, beeindruckt mich bis heute tief.

**Was möchtest du deinen Arbeitskolleginnen und -kollegen und der Klinik Hirslanden mit auf den Weg geben?**

Ein ehrliches Wort und ein warmes Herz – mehr braucht es nicht, um glücklich und in Frieden zu leben. Seit vielen Jahren führe ich ein Dankbarkeitstagebuch, in dem ich täglich drei Dinge notiere, für die ich dankbar bin. Das hat mir geholfen, auch die kleinen Dinge im Alltag zu schätzen. Mein persönlicher Rat: Finde Freude in deinem täglichen Tun, schätze dein Team und achte stets auf deine mentale sowie körperliche Gesundheit. ■



# MUST-HAVE FÜR IHN

## BACKGAMMON-SET

aus Leder in Tiffany Blue®  
[www.tiffany.de](http://www.tiffany.de)



## ITALIANITÀ

Bialetti by Dolce&Gabbana.  
[www.Manor.ch](http://www.Manor.ch)

## SCHWEIZER SPEZIALITÄT

vom zauberhaften Neuenburger See: ein Rosé-Klassiker mit einem intensiven Bouquet nach frischen Erdbeeren und frühlingzartem Blütenduft. Am Gaumen tänzerisch, weich und süffig mit einem mineralischen Finale.  
[www.bauraulacvins.ch](http://www.bauraulacvins.ch)



## COMPADRE GRILL & OFEN

Der Grill verbindet architektonische Eleganz mit kulinarischer Vielseitigkeit. Durch den Einsatz von Hightech-Beton mit luftgefüllten Glasperlen erreicht man eine grosse Hitzebeständigkeit und -speicherung. Der «Compadre Grillofen» vereint die Vorzüge eines traditionellen Grills mit denen eines mobilen Steinbackofens.

[www.compadregrills.com](http://www.compadregrills.com)  
Gewinner des German Design Award 2025



## DIE SCHWEIZER ALPEN IM GLAS

Karaffe Matterhorn mit passendem Trinkglas.  
[de.alpinte.ch](http://de.alpinte.ch)



## VICTORINOX I.N.O.X. AUTOMATIC

Die Edelstahluhren aus der Victorinox I.N.O.X. Automatic Familie sind eine Hommage an das ikonische Schweizer Taschenmesser und interpretieren das beliebte Alox-Muster – ein bekanntes Detail der Taschenmesserschalen – als Verzierung auf dem Zifferblatt neu. [www.victorinox.com](http://www.victorinox.com)

INNOVATIVES FASHION PIECE

## DER DYSON ONTRAC KOPFHÖRER

Dyson hat aus seiner 30-jährigen Aeroakustik-Erfahrung den ersten Hi-Fi-Kopfhörer entwickelt: den Dyson OnTrac. Dieser Kopfhörer bietet erstklassige Active Noise Cancellation und ermöglicht ein immersives Hörerlebnis mit individuell anpassbaren Endkappen und Ohrpolstern. [www.dyson.ch](http://www.dyson.ch)



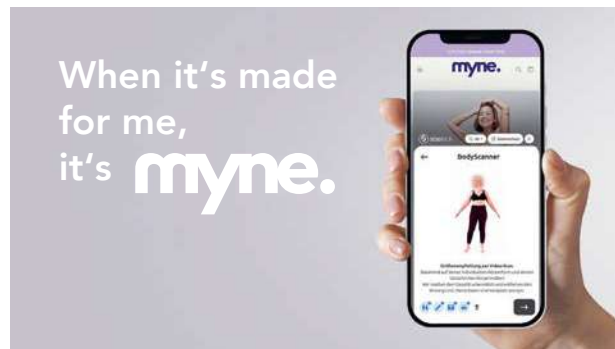
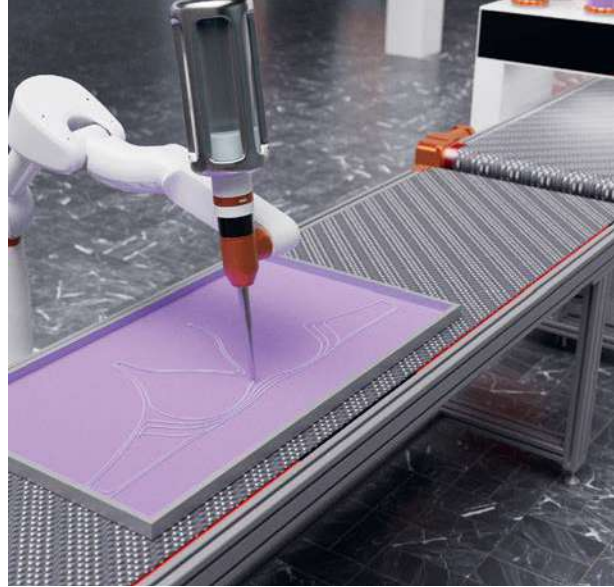
## EAU DE PARFUM VON TOM FORD

Einzigartige Kreation aus den Inhaltsstoffen Bernstein, Makassar-Ebenholz mit dunklen Pfingstrosen-Akkorden. Smoky, mystic for your special ONE!  
[www.tomfordbeauty.com](http://www.tomfordbeauty.com)

## JUBILÄUMSMODELL: DER PORSCHE 911 TURBO 50 JAHRE

Zum 50. Geburtstag des 911 Turbo legt Porsche ein exklusives JubiläumsmodeLL seiner Sportwagen-Ikone auf. Der «911 Turbo 50 Jahre» kombiniert herausragende Performance und edle Materialien mit besonders exklusiven Design-Elementen.  
[www.porsche.ch](http://www.porsche.ch)





## MASSGEFERTIGTE INNOVATION

### Das Schweizer Start-up MYNE mischt die Unterwäschebranche auf.

Jede Frau kennt es: Der perfekte BH scheint unerreichbar – zu eng, zu weit, unbequem oder schlicht nicht passend. Das Schweizer Start-up MYNE setzt genau hier an und präsentiert mit modernster Technologie einen völlig neuen Ansatz für maßgefertigte BHs.

### Perfekte Passform dank Künstlicher Intelligenz

Über 50% aller Frauen tragen einen schlecht sitzenden BH – oft ohne es zu wissen. MYNE macht Schluss damit. Ein kurzer Körperscan mit dem Smartphone erfasst über hundert Maße, und ein speziell entwickelter Algorithmus berechnet die ideale Passform. Diese Daten fließen in eine voll automatisierte Produktion ein, bei der jeder BH individuell gefertigt wird.

„Viele BH-Marken setzen auf neue Stoffe oder eine weitere Zwischengröße. Wir denken die gesamte Produktionsmethode neu“, erklärt

Mathias Durisch, Mitgründer von MYNE. Linda Durisch, Textilingenieurin und Co-Gründerin, ergänzt: „Jede Frau ist einzigartig. Warum sollten BHs dann nicht genauso individuell sein?“

### Revolutionäre Technologie für maximalen Komfort

Die Technologie hinter MYNE vereint Präzision und Komfort auf völlig neue Weise. Ein KI-gestützter Körperscan erfasst in Sekunden die exakten Maße und berechnet die perfekte Passform. Anschließend wird jeder BH millimetergenau gefertigt, ohne auf Standardgrößen angewiesen zu sein. Statt Metallbügeln sorgt eine flexible, beflockte Silikonverstärkung für optimalen Halt – ganz ohne Druckstellen. Das Ergebnis ist ein maßgefertigter BH, der höchsten Tragekomfort bietet.

### Nachhaltige Innovation – On-Demand statt Massenproduktion

MYNE setzt auf Nachhaltigkeit durch bedarfsgerechte Produktion: Jeder BH wird erst nach der Bestellung gefertigt – das vermeidet Überproduktion und unnötigen Abfall. Zusätzlich kom-

men innovative Materialien wie Eco-nyl®, ein regeneriertes Nylon aus recycelten Fischernetzen, zum Einsatz.

### Schweizer Design trifft High-Tech-Fertigung

Hinter MYNE stehen keine Unbekannten: Linda und Mathias Durisch sind erfahrene Produktentwickler, die bereits für führende Marken wie Leki, Bauerfeind, UVEX, Victorinox und Rosignol gearbeitet haben. Mit MYNE bringen sie ihre Expertise nun in die Welt der Lingerie.

### Die erste Kollektion „Mia“ ist bereits online verfügbar.

Bestellt wird einfach über den Online-Shop unter [its-myne.com](https://its-myne.com). Nach wenigen Klicks startet die Fertigung – innerhalb von zwei Wochen wird der maßgefertigte BH an die Kundin verschickt.

**myne.**

Scanne den QR-Code  
und erfahre mehr.  
[www.its-myne.com](https://www.its-myne.com)



# MUST-HAVE BEAUTY



## VETIVER- WURZELBÜRSTE

Die Fasern der Vetiverwurzel aus Indien dienen zum natürlichen Peeling an stark beanspruchten Körperstellen, wie Fersen, Ellbogen und Knie. Ein optimales Resultat erreicht man bei der Anwendung auf leicht feuchter Haut. An den Oberschenkeln oder Armen angewendet, hilft es, die Silhouette zu verbessern. Ein alltägliches Beauty-Accessoire: klein und bescheiden aber mit grosser Wirkung. [www.buly1803.com](http://www.buly1803.com)

## ANTIKES ANDENVERBENE- UND ULU-BASILIKUMÖL

Ist ein ätherisches, nährendes Trockenöl mit einem grünen Duft nach Eisenkraut und Basilikum aus der Kollektion: «Les Jardins Français de l'Officine Universelle Buly». Inspiriert von einer alten Sammlung von Samen und Setzlingen sowie der Leidenschaft und Neugier der Botaniker des 18. und 19. Jahrhunderts mit neuem Twist. Das Öl verleiht der Haut ein seidiges Aussehen und einen zauberhaften Duft. [www.buly1803.com](http://www.buly1803.com)



## «THE DANDY»

Es werden Erinnerungen wach an Whisky, der in Eichenfässern gereift ist, angereichert mit der Frische von Bergamotte, Zitrone und einer verführerischen Note Brombeere. Sanfte Noten von rauchigem Holz treffen auf dynamisches Patschuli, Ambroxan und Zeder und schaffen so einen raffinierten Duft für einen ebensolchen Mann. «The Dandy», eine holzige Hymne an Whisky mit einem Hauch von Frechheit. [www.penthaligons.com](http://www.penthaligons.com)

## DIOR ADDICT

Die Ikone hochglänzender Lippenstifte kommt in dieser Saison mit fünf neuen Farben, die vom Kreativ- und Image-Direktor Peter Philips kreiert wurden, um die verschiedenen Facetten Ihrer Weiblichkeit zum Ausdruck zu bringen. 90 % der Inhaltsstoffe sind natürlichen Ursprungs. [www.dior.com](http://www.dior.com)



## 4 Fragen an ...

### Sacha Müller

Dipl. Naturheilpraktiker TEN  
Traditionelle europäische Naturheilkunde

### Was ist das Mikrobiom?

Das Mikrobiom umfasst alle Mikroorganismen, die in, auf und um uns leben, wie Bakterien, Viren, Pilze und Einzeller. Tatsächlich bestehen wir aus mehr Mikroorganismen als körpereigenen Zellen. Besonders das Darmmikrobiom beeinflusst unser Immunsystem, den Stoffwechsel und den Energiehaushalt.

### Warum ist ein intaktes Mikrobiom wichtig?

Ein gestörtes Mikrobiom führt häufig zu einer «durchlässigen» Darmschleimhaut (Leaky Gut), die den Körper schleichend vergiften kann. Lebensstilfaktoren wie ungesunde Ernährung oder Medikamente bringen das empfindliche Gleichgewicht durcheinander. Dies bildet oft die Grundlage für chronische Entzündungen, Autoimmunerkrankungen und andere schwerwiegende Gesundheitsprobleme.

### Wie kann man das Mikrobiom schützen?

Da 99 % der Mikroorganismen im Darm nützlich sind, ist es essenziell, diese zu stärken, um die Balance und Vitalität zu fördern. Eine Milieu-Therapie, beispielsweise mit den Regulat-Produkten, kann dazu beitragen.

### Welche Unterstützung gibt es für das Mikrobiom?

Regulatpro® Bio von Dr. Niedermaier enthält natürliche Wirkstoffe wie rechtsdrehende Milchsäure, sekundäre Pflanzenstoffe, Aminosäuren und Postbiotika. Diese fördern ein gesundes Darmmilieu und die Funktion der Darmschleimhaut.



[www.regulat-direct.com](http://www.regulat-direct.com)

# MUST-HAVE FÜR SIE



## LIGHEA SICILIA DOC ZIBIBBO

Der aromatische Weisswein duftet nach Orangenblüten, Zitrusfrüchten und Maccia. Die Rebsorte Zibibbo gedeiht perfekt auf der schwarzen Vulkaninsel Pantelleria unter anspruchsvollen Bedingungen. Die Flasche besteht aus lokalem Recycling-Glas, der Korken ist aus Meeresplastik gefertigt. [www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)

## STEINWAY & SONS

Klavier mit Geschichte das K-132 wird seit 120 Jahren gebaut [eu.steinway.com](http://eu.steinway.com)



## FLY AWAY WITH ME

Reisepass-Hülle LARA: handgefertigt aus Büffelleder, styliher Begleiter für Jetsetter, in vielen verschiedenen Farben erhältlich bei [www.frohsinn.ch](http://www.frohsinn.ch)



## SPEEDMASTER WHITE SIDE OF THE MOON

Ganz in Weiss aus der Bioceramic MoonSwatch Kollektion ist die Uhr mit Chronographenfunktion sowie einer zusätzlichen Mondphasenfunktion ausgestattet. Als spielerische Note schmückt Snoopy, das Maskottchen der NASA, das bei 2 Uhr angeordnete Hilfszifferblatt mit der Mondphasenanzeige. [www.swatch.com](http://www.swatch.com)



## WENN STAUBSAUGEN SPASS MACHT ...

Dyson's leichtester kabelloser Staubsauger mit einer hohen Saugkraft von 150 AW: der V12 Slim Absolute. Seine Bodendüse mit Stauberkennungstechnologie macht unsichtbare Staubpartikel auf Hartböden sichtbar. Bis zu 60 Minuten Laufzeit. [www.dyson.ch](http://www.dyson.ch)



## HANDGEFERTIGTE GLÄSER FÜR WEINENTHUSIASTEN

Die mundgeblasene Zwiesel Glas Serie Kolibri lässt edle Tropfen ihr volles Aroma entfalten. Vier Stielgläser und ein Allroundbecher bieten den perfekten Rahmen für diverse Rebsorten – von gereiften Rotweinen bis hin zur Neuinterpretation des Champagnerglases. Jedes Glas vereint Design und Funktion auf höchstem Niveau. Entwickelt mit Spitzenkoch Tim Raue. [www.zwiesel-glas.com](http://www.zwiesel-glas.com)







# KULINARIK OHNE GRENZEN

## VON BANGKOK BIS LUZERN

Interview: Sabine Hauptmann



## Welchen Beruf würden Sie ausüben, wenn Sie nicht Koch geworden wären? Und warum?

Ich wollte immer schon Koch werden. Als Junge habe ich bereits meiner Mutter gerne beim Kochen zugeguckt. In der Pubertät kam mal der Wunsch auf, Polizist zu werden. Der Cousin zweiten Grades meiner Mutter hatte ein Hotel mit einem gastronomischen Betrieb und die beiden hatten die Idee, dass ich am Wochenende – also in meiner Freizeit – in der Küche arbeite. Da war dann statt tschuute Geschirrspülen angesagt. Der Plan war eigentlich, mich davon abzuschrecken, Koch zu werden und nach Aussage meines Grosscousins «lieber etwas Ordentliches zu lernen und das Kochen als Hobby zu betreiben.»

Doch die Wochenenden in der Küche haben mich nicht abgeschreckt, sondern den Wunsch, mein Hobby zum Beruf zu machen, bestärkt.

## Welchen Moment in Ihrem bisherigen Berufsleben werden Sie nie vergessen?

Die Eröffnung des Bürgenstock Resorts im Jahr 2017. Ich arbeitete zuvor im Peninsula in Manila und hatte ein Angebot, ins Peninsula nach Tokio zu wechseln. Jedoch habe ich mich bewusst für das Opening des Bürgenstock Resorts entschieden. Zum einen hatte ich zu diesem Zeitpunkt noch nie eine Eröffnung mitgemacht und zum andern war es die grösste Eröffnung in ganz Europa. Es ist ein unbeschreibliches Gefühl,

wenn man mit dem ganzen Team etwas Neues erschafft und kreiert und die eigene, individuelle Handschrift hinterlässt. Besonders schön war das Feedback, welches prompt folgte und wir gleich im ersten Jahr zum «Hotel des Jahres» gewählt wurden, von Gault-Millau 73 Punkte für die Restaurants erhielten und im folgenden Jahr noch einen Michelin-Stern und einen weiteren Punkt von Gault-Millau. Das ist sicher das grossartigste Erlebnis gewesen, welches ich nie vergessen werde.

## Was ist das Geheimnis, in 16 Restaurants 140 Köche erfolgreich zu führen?

Es ist wichtig, das vorzuleben, was man von allen Mitarbeitenden erwartet und ein grosses Gespür für Menschen mitzubringen. Ich laufe oft durch die Küchen und spreche mit meinen Küchenchefs, die der verlängerte Arm zu den Köchen sind und höre auf die Stimmungen im Team. In manchen Situationen ist es auch notwendig, ein One-to-One-Gespräch mit einem Koch zu führen, das kommt ganz auf die Situation an. Natürlich muss es einen geben, der die Richtung vorgibt, motiviert und seine Vision teilt.

Ich sage bei jedem Job-Interview, dass wir mit unserem «Food & Beverage»-Team Wellen erzeugen wollen, die weit über die Grenzen der Schweiz hinaus wahrzunehmen sind. Es haben alle bis jetzt verstanden, dass wir besser sein wollen, als viele andere in unserem Bereich. Zudem verlange ich nichts von meinem Team, das ich nicht auch mache. Das umfasst schon mal, auf geplante freie Tage zu verzichten oder die Ferien aus bestimmten unvorhersehbaren



Anlässen zu verschieben. Ich denke man muss Menschen lieben und gut zuhören, um die Stimmung wahrzunehmen. Das habe ich in Asien gelernt, nicht jedes Ja ist ein Ja und die Aussage «Chef no problem» gilt eher als Garant für Fallstricke. (lacht)

**An manchen Tagen läuft alles anders als geplant. Über welche lustige Begebenheit in der Küche können Sie im Nachhinein herzlich lachen?**

Das erste Bankett im Bürgenstock Resort, in den Diamond Domes, mit 400 Gästen. Die Vorspeise wurde geschickt, alles lief wie am Schnürchen und für den Zwischengang stand Risotto auf dem Menü. Einer der Vortragenden hat seine Redezeit ungeplant um zehn Minuten überzogen, was auch kommuniziert wurde, allerdings nicht bis zu dem Koch, der zwei Etagen tiefer das Risotto rührte. Die Rede war zu Ende – aber das

Risotto kam nicht aus der Küche. Schliesslich rannte ich die beiden Etagen nach unten und fand einen verzweifelten Koch mit einem matschigen Risotto vor. Wir mussten die 400 Portionen neu kochen, haben es in 12 Minuten geschafft und wurden von den Gästen für das fantastische Risotto gelobt. Das 12-Minuten-Risotto wird im Team immer der Running Gag bleiben.

**Mit welcher prominenten Person würden Sie gerne zum Dinner ausgehen?**

Ich bin immer wieder fasziniert, wie Fussball-Trainer ein Team motivieren und den Zusammenhalt fördern. Die Situation ist vergleichbar mit den unterschiedlichen Persönlichkeiten in der Küche, die an einem Strang ziehen müssen. Ich würde mich gerne einmal mit Ottmar Hitzfeld beim Dinner zu der Thematik austauschen.

**Wie tanken Sie nach einem stressigen Tag Ihre Batterien wieder auf?**

Glücklicherweise kann ich gut abschalten und trage keine unerledigten Aufgaben mit nach Hause. Wenn ich vom Bürgenstock Resort nach unten fahre, wo ich wohne, fahre ich bildlich gesprochen meine Batterien runter. Schlaf ist mir wichtig und Erlebnisse in der Freizeit, die mich neu inspirieren.



**STECKBRIEF MIKEWEHRLE**

Mike Wehrle, Corporate Culinary Director der Bürgenstock Collection, verantwortet die kulinarische Ausrichtung des Bürgenstock Resort Lake Lucerne, des Hotel Schweizerhof Bern & Spa und des Hotel Royal Savoy Lausanne. Mit über 29 Jahren Erfahrung in Michelin-Sterne-Restaurants und Luxushotels weltweit ist Wehrle bekannt für seine Expertise in der französischen Haute Cuisine sowie der Schweizer Küche und für sein Handwerk bei asiatischen und orientalischen Spezialitäten. Zuvor war er Executive Chef bei The Peninsula Hotels in Bangkok, Chicago und Manila. 2017 wurde das Bürgenstock Resort Lake Lucerne mit 12 Restaurants, Lounges und Bars eröffnet. Im Rahmen der Konferenz zum Frieden in der Ukraine kochte Wehrle 2024 für 57 Staatschefs, darunter Kamala Harris, Ursula von der Leyen und Emmanuel Macron.



**Welches Reiseziel steht ganz oben auf Ihrer Bucket-List und warum?**

Immer wieder Ziele in Asien, da ich 5 Jahre in Thailand gelebt habe und einen Bezug zu dem Kontinent habe. Ich möchte unbedingt die Tempelanlage von Angkor Wat in Kambodscha sehen und in die Geschichte des Ortes eintauchen. Ein weiteres Ziel auf der Liste ist sicher das Königreich Buthan. ■

# LAGO MAGGIORE

# ZANDER

Bärlauch | Spinat | Kartoffel

für 4 Portionen



## Zutaten

### Zanderfilet

- 600 g Zanderfilet entgrätet und geschuppt à 150 g
- 20 ml Sonnenblumenöl
- weisser Pfeffer aus der Mühle
- Salz

### Kartoffelpüree

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 250 g Butter gekühlt, gesalzen, in kleinen Würfeln
- 250 ml Vollmilch
- Muskatnuss
- Salz

### Spinatcrème

- 500 g Blattspinat
- 20 ml Camelinaöl
- Salz

### Spinat

- 500 g Blattspinat fein geschnitten
- 50 g Bärlauch fein geschnitten
- 2 EL Sonnenblumenöl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss gemahlen
- Salz

### Spinatschaum

- 100 ml Noilly Prat
- 2 Schalotten geschält und geviertelt
- 200 ml Vollrahm
- 50 g Butter
- 1 EL Spinatcrème
- Pfeffer
- Salz

## Zubereitung

### Zanderfilet

- Den Zander auf der Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Zander auf der Hautseite in einer heissen Pfanne im Öl anbraten, bis diese knusprig ist.
- Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C für 4 Minuten fertig garen.

### Kartoffelpüree

- Die Kartoffeln waschen, schälen und in 3 cm grosse Würfel schneiden.
- In einen Topf geben, mit kaltem Wasser, gut 2 cm über die Kartoffeln, auffüllen. Mit 10 g je Liter Wasser salzen.
- Zugedeckt zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten ganz sanft kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Probe: Die Klinge eines Messers muss ganz sanft eindringen können, beim Anheben sollte die Kartoffel sich nur durch die Schwerkraft vom Messer lösen.
- Kochwasser abgiessen, kurz ausdämpfen lassen und die Kartoffeln möglichst noch heiss über einem Kochtopf durch die Flotte Lotte mit der feinstmöglichen Lochung passieren. Auf kleiner Hitze mit einem Holzlöffel gut rühren – darauf achten, dass nichts ansetzt oder gar Farbe annimmt!

- Milch in einem Topf aufkochen und bereithalten. Die harten, kalten Butterwürfel nach und nach mit kraftvollem und vor allem ununterbrochenem Rühren in die Kartoffelmasse einrühren, sodass sie glatt wird.
- Die heisse Milch einrühren, dabei abermals in kleinen Schritten vorgehen: erst einen Schöpfer, dann zwei und immer rühren.
- Mit Salz und etwas frisch gemahlener Muskatnuss abschmecken.

### Spinatcrème

- Spinat in reichlich gesalzenem Wasser kochen.
- Gekochten Spinat abseihen und auspressen.
- Im Mixer mit Camelinaöl zu einem feinen Püree verarbeiten.

### Spinat

- Spinat und Bärlauch in einer heissen Pfanne mit Öl anschwitzen.
- Mit Salz, Pfeffer und gemahlener Muskatnuss abschmecken.

### Spinatschaum

- Noilly Prat und Schalotten in einem Topf auf 1/8 reduzieren.
- Die verbliebene Flüssigkeit durch ein Sieb in einen neuen Topf abseihen, den Rahm und die Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kurz vor dem Servieren die Spinatcrème hinzugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen.



# MAILAND UND DAS HOHE C



ADVERTORIAL



Wenn Tenöre tief aus der Brust zum hohen C ansetzen, gerät das Publikum in Ekstase. Juan Diego Flórez beherrscht heute die höchsten Tonlagen wie kaum ein Zweiter. Am 27. Oktober 2025 wird er in der Scala di Milano in seiner Paraderolle als Tonio in «La fille du régiment» gleich neunmal zum hohen C ansetzen – exklusiv zum 130. Geburtstag des Schweizer Traditionsveranstalters Twerenbold.

Enrico Caruso, Luciano Pavarotti oder Plácido Domingo: Die besten Tenöre sind weit über die Opernwelt hinaus bekannt. Auf der Bühne verkörpern sie Helden, stellen Prinzen oder Liebhaber dar. Verglichen mit den ebenso verehrten Sopranistinnen sind wirklich gute Tenöre wesentlich rarer – und daher umso gefragter.

## Ausnahmekönner Juan Diego Flórez

Was die Spreu vom Weizen trennt, ist das hohe C. Die meisten Männer erreichen diese Tonlage nur mit der Kopfstimme. Damit es heroisch klingt, muss das hohe C aber aus der Brust kommen. Dann entfaltet es eine kraftvolle Magie und beschert Gänsehaut-Momente. Selbst für den begnadeten Startenor Juan Diego Flórez (im Bild) bedeutet jedes hohe C eine neue Herausforderung. «Gelingt es, atme ich auf», verrät er.



Der Stern des Peruaners Juan Diego Flórez ging früh auf: Mit 23 Jahren sprang er am renommierten Rossini Opera Festival 1996 in Pesaro spontan für einen erkrankten Kollegen ein. Sein erster Auftritt als Tenor auf der Opernbühne begeisterte die Kritik. Die Mailänder Scala engagierte ihn gleich für die Saisonöffnung und das Weihnachtskonzert. Seither folgt auf den renommiertesten Opernbühnen der Welt ein Auftritt auf den nächsten.

## Opernspektakel der Extraklasse

Seine berühmteste Rolle ist Tonio in Gaetano Donizzettis Oper «La fille du régiment». In der Arie «Ah! mes amis» folgen gleich neun hohe C kurz aufeinander. Flórez meistert diese Höchstschwierigkeit wie kaum ein Zweiter, prickelnd und mitreissend, ein Opernspektakel der Extraklasse. Am 27. Oktober 2025, 185 Jahre nach der Weltpremiere der italienischen Fassung von «La fille du régiment» im Teatro alla Scala in Mailand, kommen die Gäste mit Twerenbold ebenda exklusiv in den Genuss der neun hohen C durch Juan Diego Flórez in der Rolle des Tonio – ein Erlebnis, das unter die Haut gehen wird! ■

### Jubiläums-Highlight Scala di Milano mit Twerenbold

Die drei Jubiläums-Musikreisen zum 130. Geburtstag des Musikreisespezialisten Twerenbold münden in ein unvergessliches Highlight: die exklusive Aufführung der Oper «La fille du régiment» mit Startenor Juan Diego Flórez in der Hauptrolle im Teatro alla Scala in Mailand. Davor lockt wahlweise ein hochstehender Musik- und Reise genuss in Turin, Florenz oder Mailand:

#### Turin und Mailand:

22. bis 28. Oktober 2025  
Buchungscode: imm29a

#### Florenz und Mailand:

22. bis 28. Oktober 2025  
Buchungscode: imm29c

#### Mailand:

24. bis 28. Oktober 2025  
Buchungscode: imm29b

**Nähere Infos zu den  
Reiseprogrammen:  
[www.twerenbold.ch](http://www.twerenbold.ch)**



# DER PIONIER AUS DEM NAPA VALLEY

ROBERT MONDAVI

Text: Sabine Hauptmann

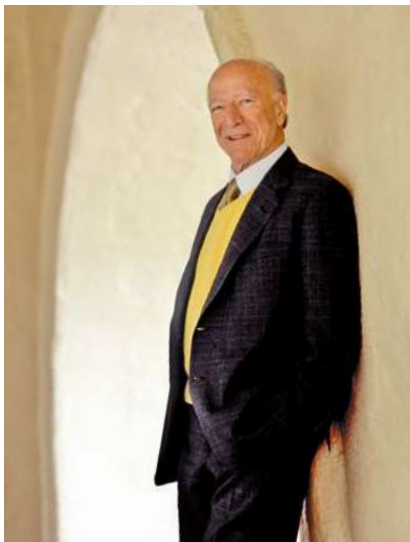
Als Robert Mondavi im Jahr 2008 im Alter von 94 Jahren verstarb, ging der Mann, der Jahrzehnte zuvor die Initialzündung entfachte und den kalifornischen Weinen zu ihrer Berühmtheit in der ganzen Welt verhalf. Er war bis zum Schluss ein kunstsinziger Bonvivant, der das Image des Napa Valley gemeinsam mit seiner Frau Margrit über Jahrzehnte prägend formte.





«GUTEN WEIN ZU MACHEN, IST EIN HANDWERK – EINEN GROSSEN WEIN ZU KREIEREN HINGEGEN EINE KUNST»

ROBERT MONDAVI



### Die Familie

Seine Eltern Cesare und Rosa Mondavi waren italienische Einwanderer, die nach einer kurzen Karriere im Eisenbergbau mit ihren beiden Söhnen Robert und Peter nach Kalifornien zogen, um dort einen Grosshandel mit Weintrauben zu begründen. Jahre später kauften sie schliesslich von dem preussischen Einwanderer Charles Krug dessen Weingut in St. Helena. Und manchmal kommt es anders, als man denkt. Als die Eltern verstarben, erbte nicht der ältere Sohn Robert das Weingut, sondern der jüngere, Peter.

### Die Gründung der Robert Mondavi Winery

Es war 1966, als Robert Mondavi mit seinem ältesten Sohn den beherzten Entschluss fasste, in Oakville mit dem spektakulären Bau einer eigenen Kellerei zu beginnen. Es wurde ein Betrieb, der im Hinblick auf die Keller-Technik vollkommen neue Massstäbe setzte. Nach Besuchen in Europa experimentierte Robert auch zum Thema Fassausbau und wurde mit seinem «Fumé Blanc» berühmt, einem trocken, in Barrique ausgebauten Weisswein aus der Rebsorte Sauvignon Blanc. Von Anfang an war Robert Mondavi von der Idee besetzt, hochwertige Weine herzustellen und diese international zu vermarkten. In dieser Zeit lernte er auch den Firmengründer von Mövenpick, Ueli Prager, kennen, der damals schon die ersten Weinkeller in der Schweiz hatte. Prager war auch einer, der das Potenzial der kalifornischen Weine erkannte und die Weine in die Schweiz importierte. Ein weiterer grosser Name der Branche, der bereits früh die Qualität der Mondavi-Weine schätzte, war

Baron Philippe de Rothschild. Die beiden Männer trafen sich erstmals auf Hawaii, um die Idee eines gemeinsamen Joint Ventures zu besprechen. Sie verfolgten das Ziel, einen kalifornischen Premium-Rotwein zu produzieren, der die Charakteristik eines klassischen Bordeaux hat. Gut Ding will Weile haben und so kam es erst acht Jahre später zu einem weiteren Treffen, bei dem die Rahmenbedingungen für die gemeinsame Unternehmung festgelegt wurden. Die erste Weinlese fand 1978 statt und im darauffolgenden Jahr kam der Wein mit dem königlichen Namen Opus One auf den Markt. Die ersten Jahrgänge des Opus One zwischen den Jahren 1979 und 1984 haben die USA







nicht verlassen und wurden aufgrund der kleinen Produktion nur an Händler auf dem heimischen Markt geliefert. Erst mit dem Jahrgang 1985 trat der Opus One seine Reise in den Rest der Welt an. In den folgenden Jahren wurde die Nachfrage nach dem Wein aus Kalifornien, der die bordeauxtypischen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec und Petit Verdot aufs Beste vereint, so gross, dass 65 Länder bereits 1998 mit diesem Ausnahmewein beliefert wurden.

### Die Mäzenin

Die zweite Frau von Robert Mondavi, Margrit Mondavi stammte aus dem schweizerischen Thurgau und stand ihrem Mann seit der Gründung der Mondavi Winery tatkräftig zur Seite. Sie hatte die Idee, die Winery für kulturelle Veranstaltungen, Kunstausstellungen und Konzerte zu nutzen und erreichte damit bei einem breiten Publikum grosse Beachtung. Margrit Mondavi verstarb 2016 im Alter von 91 Jahren. ■



Die weltberühmte, kalifornische Anbauzone Napa Valley verfügt über eine Rebfläche von circa 18'000 Hektar. Seit 1981 ist Napa Valley eine AVA (American Viticultural Area), die in 16 Subzonen unterteilt wird. Das Klima in dem fast parallel zur Küste des Pazifiks verlaufenden, 50 Kilometer langen, schmalen Tal, kann man als mediterran bezeichnen. Der König des Tals ist die Traubensorte Cabernet Sauvignon, dessen Rebstöcke auf rund der Hälfte des Anbaubereichs gedeihen. Die restliche Hälfte ist mit Chardonnay, Merlot und Sauvignon Blanc bepflanzt. 500 Weingüter erzeugen ihre Weine im Napa Valley. Die Weinindustrie im Tal steht für eine jährliche Wertschöpfung von 34 Milliarden US-Dollar.

**Robert Mondavi Winery**  
930 3rd Street, Napa, CA 94559  
T: +1 888 7666328  
robertmondaviwinery.com

**Opus One Winery**  
7900 St. Helena Hwy  
Oakville, CA 94562  
T: +1 707 9449442  
opusonewinery.com



Dr. Niedermaier

## Relaunch:

# Dr. Niedermaier lanciert die beliebten Beauty Drinks Regulatpro Hyaluron und Regulatpro Collagen in einer verbesserten Formulierung!



### Verbesserte Formel, neues Design und neues Produkt

Der Beauty Drink Hyaluron ist ab April 2025 in verbesserter Formel mit 120 mg Hyaluronsäure, mit Coenzym Q10 und mit noch mehr Vitaminen und besserem Geschmack. Die optimierte Formel des Beauty Drink Collagen mit veganem Glucosamin, mehr Vitaminen und besserem Geschmack. Die Beauty Caps Collagen Support sind unser neuestes Produkt im Nutricosmetics-Segment. Die Beauty Caps sind für Veganer geeignet und die ideale Ergänzung zu Beauty Drink Collagen und Beauty Drink Hyaluron.

### Hyaluronsäure: Feuchtigkeitsspender für strahlende Haut

Hyaluronsäure ist ein natürlicher Bestandteil unseres Körpers, der vor allem für seine Fähigkeit bekannt ist, Feuchtigkeit zu binden. Eine einzige Molekülkette kann das bis zu 1000-fache ihres Eigengewichts an Wasser speichern. Dadurch wird die Haut von innen heraus aufgepolstert, Linien und Fältchen erscheinen gemildert, und der Teint wirkt praller und frischer. Doch mit zunehmendem Alter nimmt die körpereigene Produktion von Hyaluronsäure ab – hier kommt Beauty Drink Hyaluron ins Spiel. Durch die regelmässige Einnahme von Hyaluronsäure in flüssiger Form kann der Feuchtigkeitshaushalt der Haut nachhaltig unterstützt werden. Studien zeigen, dass oral eingenommene Hyaluronsäure tief in die Haut eindringen und dort ihre hydratisierende Wirkung entfalten kann.

### Collagen aus Eierschalenmembran: Das natürliche Gerüst für feste Haut

Neben Hyaluronsäure ist Collagen ein unverzichtbarer Bestandteil für gesunde Haut, Haare und Nägel. Unser Beauty Drink Collagen enthält Kollagen, das aus der Eierschalenmembran gewonnen wird – eine nachhaltige und hochbioverfügbare Quelle. Collagen ist essenziell für die Elastizität und Festigkeit der Haut. Mit zunehmendem Alter wird das Netz aus Collagenfasern schwächer, was zu Faltenbildung und einem Verlust an Spannkraft führt. Die Eierschalenmembran liefert nicht nur Collagen, sondern auch weitere wichtige Bausteine wie Elastin, Glykosaminoglykane und Aminosäuren, die die Hautregeneration fördern und das Bindegewebe stärken.

### Vollagen®: Pflanzlicher Rohstoff

Dieses hochinnovative, rein pflanzliche Kollagen wird durch einen mehrstufigen Fermentations- und Mikroverkapselungsprozess gewonnen. Dabei entsteht eine exakt abgestimmte Kombination aus 18 Aminosäuren – identisch mit denen des menschlichen Kollagens. Die Basis von Vollagen® bildet genetisch unveränderte Maisstärke und ist damit eine pflanzliche Alternative für Schönheit und Wohlbefinden. Entdecken Sie unsere Neuheit: Den Collagen Activator zur Unterstützung deines Well-Aging.

### Dr. Niedermaier Regulatessenz:

#### Der Schlüssel zu optimaler Nährstoffaufnahme

Was die Beauty Drinks wirklich einzigartig macht, ist die patentierte Regulatessenz – ein fermentierter Enzymaufschluss aus frischen, biologischen Früchten, Nüssen und Gemüsen. Diese Essenz dient nicht nur als Träger der wertvollen Wirkstoffe, sondern sorgt auch dafür, dass diese besonders gut vom Körper aufgenommen werden können. Durch die spezielle Fermentationstechnologie werden die Nährstoffe in kleine Moleküle zerlegt, die direkt in die Zellen gelangen können. Darüber hinaus unterstützt die Regulatessenz den Körper bei der Bildung von Energie und aktiviert die körpereigenen Reparaturmechanismen. In Kombination mit Hyaluronsäure und Collagen wird so eine maximale Wirksamkeit gewährleistet.

erhältlich ab  
**15. APRIL 2025**



Holistic supplements – Made in Germany

Dr. Niedermaier Pharma Switzerland AG, contact@drniedermaier.com, drniedermaier.ch, +41 71 788 60 30

# PRÄZISION IN PERFEKTION

ÜBER 150 JAHRE  
UHRMACHERKUNST  
AUS SCHAFFHAUSEN





Die International Watch Company, besser bekannt als IWC Schaffhausen, hat seit ihrer Gründung im Jahr 1868 eine bemerkenswerte Entwicklung genommen. Von den Anfängen unter dem Amerikaner Florentine Ariosto Jones bis hin zu den heutigen Meisterwerken der Uhrmacherkunst treibt IWC Innovation, Präzision und zeitloses Design mit unermüdlichem Engagement voran.

Als der amerikanische Ingenieur und Uhrmacher Florentine Ariosto Jones 1868 IWC in Schaffhausen gründete, verfolgte er eine visionäre Idee: die Verbindung moderner amerikanischer Fertigungstechniken mit Schweizer Uhrmacherkunst. Er setzte auf einen industriellen Ansatz – eine Seltenheit in der damals handwerklich geprägten Uhrenbranche. Schaffhausen bot mit der Wasserkraft des Rheins ideale Bedingungen für eine mechanisierte Produktion und legte so den Grundstein für eine Manufaktur, die sich von Beginn an durch technologischen Fortschritt auszeichnete.

## Fliegeruhren: vom Cockpit ans Handgelenk

Bereits in den 1930er-Jahren erkannte IWC die Bedeutung der Luftfahrt für die Uhrenbranche. 1936 lancierte

die Manufaktur ihre erste Fliegeruhr, die «Spezialuhr für Flieger», mit einfacher Ablesbarkeit, Robustheit und Widerstandsfähigkeit. 1948 wurde speziell für die britische Royal Air Force die Mark 11 gefertigt. Diese Uhr setzte neue Massstäbe in Präzision und Zuverlässigkeit. Ihr minimalistisches Design mit schwarzem Zifferblatt, leuchtenden Ziffern und hoher Ganggenauigkeit machte sie zur Referenz unter den Fliegeruhren. Diese Eigenschaften prägen bis heute die Pilot's-Watch-Kollektion, eine der bekanntesten und beliebtesten Familien der Marke.

## Die Portugieser: von der Seefahrt inspiriert, von IWC perfektioniert

Die Portugieser-Kollektion vereint klassische Eleganz mit modernster

Uhrmachertechnik. Die grosszügigen Gehäuse und klaren Zifferblätter beherbergen hochpräzise Uhrwerke, die für ihre Zuverlässigkeit und Langlebigkeit bekannt sind. Der Portugieser Eternal Calendar mit seiner aussergewöhnlichen Genauigkeit der Mondphasen ist ein eindrucksvolles Beispiel für IWCs Innovationskraft im Bereich der Komplikationen.

Ende der 1930er-Jahre wünschten sich portugiesische Händler grosse, präzise Armbanduhren mit Marinechronometer-Genauigkeit. Das Ergebnis war eine Uhr mit grosszügigem Gehäuse, klarem Zifferblatt und herausragender Präzision.

2024 brachte IWC mit der Portugieser Eternal Calendar eine weitere Innovation auf den Markt – einen ewigen Kalender, dessen Mondphasen erst nach 45 Millionen Jahren um einen Tag abweichen.



Uhren von links nach rechts.

IWC Portugieser Chronograph (Ref. IW371611)

IWC Ingenieur Automatic 40 mit blauem Zifferblatt (Ref. IW328907)

Die Pilot's Watch Chronograph 41 TOP GUN (Ref. IW389401) ist der erste 41-Millimeter Pilot's Chronograph von IWC aus schwarzer Keramik.

Der Portugieser Eternal Calendar (Ref. IW505701)

**Ingenieurskunst und Materialinnovation: die Ingenieur-Kollektion**

In den 1950er-Jahren entwickelte IWC die Ingenieur-Kollektion für Ingenieure und Techniker, die in Umgebungen mit starken Magnetfeldern arbeiteten. 1955 wurde die Ingenieur mit einem Weicheisen-Innengehäuse präsentiert, welche das Uhrwerk vor magnetischen Störungen schützte. 1976 verlieh der legendäre Designer Gérald Genta der Kollektion mit der Ingenieur SL ein sportlich-modernes Design, das bis heute als Ikone gilt.

**Neue Materialien und technologische Innovation: IWCs Antwort auf die Quarzkrise**

In den 1970er-Jahren geriet die Schweizer Uhrenindustrie durch die Quarzkrise unter Druck. Viele Marken verschwanden, doch IWC entschied sich für einen anderen Weg: Materialinnovation statt Rückzug. 1980 präsentierte die Marke als erste Uhrenmanufaktur der Welt ein Titan-Gehäuse. Später folgten Keramik, Bronze und Ceratanium®, eine eigens entwickelte Materiallegierung, die

die Härte von Keramik mit der Bruchsicherheit von Titan kombiniert.

**Auszeichnungen und technologische Spitzenleistungen**

IWC wurde mehrfach für ihre uhrmacherische Exzellenz ausgezeichnet. 2024 erhielt die Marke den renommierten Aiguille d'Or beim Grand Prix d'Horlogerie de Genève (GPHG) für ihren Eternal Calendar. Weitere Auszeichnungen umfassen den Red Dot

Design Award, den iF Design Award und den Watch of the Year Award.

Diese Ehrungen unterstreichen nicht nur das Streben von IWC nach Perfektion, sondern auch die anhaltende Relevanz der Marke in der Haute Horlogerie. Mit einem unerschütterlichen Innovationsgeist und dem Anspruch, neue Maßstäbe in Design, Technologie und Nachhaltigkeit zu setzen, bleibt IWC auch in Zukunft eine treibende Kraft der Uhrmacherskunst. ■



Das zum 150-jährigen Jubiläum errichtete IWC Manufakturzentrum

# AUF SPURENSUCHE IM WATT

**Sylt ist mehr als nur eine Ferieninsel. Sylt ist ein Gefühl, ein Lebensgefühl. Wen es einmal packt, der kommt nicht mehr los. Aber was macht diese Insel so besonders?**

Man sagt, Sylt sei die Königin der Nordsee, die Côte d'Azur Deutschlands, schönstes Eiland im hohen Norden und beliebtestes gleich noch dazu. Und doch ist Sylt für die meisten einfach nur «die Insel». Die Insel, die mit ihrer einzigartigen Naturlandschaft, ihrer berausenden Vielfalt und ihrer rauen und zugleich sensiblen Seele so viele Menschen in ihren Bann zieht. Sylt ist cool und trendy, gleichzeitig still und ganz leise. Und ebenso glamourös wie ursprünglich. Ein Paradies für Familien und Einzelgänger, für Tagträumer und Nachtschwärmer, für solche, die Ruhe suchen, und auch für die, die Abwechslung lieben. Sport, Kultur und Müsiggang. Sylt wurde vielfach besungen, beschrieben, fotografiert und auf Zelluloid gebannt – und doch spiegelt sich in all diesen Momentaufnahmen nur ein winziger

Bruchteil seiner wahren Anmut. Sylt berührt die Seele, ohne sich aufzudrängen. Wie macht sie das bloss?

Sylt ist wie die Liebe. Stürmisch, prickelnd und leidenschaftlich zieht die Insel uns in ihren Bann. Auf sanften Wogen lassen wir uns mit ihr treiben, beseelt von Glück, sie weitet unseren Horizont und berührt unser Herz. Ihre Nähe beruhigt unser Gemüt und berauscht unsere Sinne. Knapp vierzig Kilometer Meeresufer aus feinkörnigem Sand begrenzen die westliche Küste. Ununterbrochen versteht sich. Reichlich Gelegenheit für eine ausgedehnte Wanderung an der offenen See. Oder einen beherzten Sprung in die erfrischende Brandung. Der Alltag fällt wetter- und jahreszeitunabhängig garantiert spätestens dann von einem ab, wenn zu späterer Stunde die Sonne mit

glitzerndem Farbenspiel in den Horizont taucht. Bis dahin vertreibt man sich die Zeit einfach ganz nach Lust und Laune: im Strandkorb, mit einem netten Schnack, Wolken beobachten, surfen, kiten oder segeln. Einkehren in eines der vielen gemütlichen Strandbistros längsseits der Dünen. Tagträumen am Lister Ellenbogen ganz oben im Norden oder an der legendären Buhne 16 dem Müsiggang frönen. Zu Fuss von Abessinien über Samoa nach Sansibar wandern, Richtung «Sonniger Süden». Oder doch lieber auf die andere Seite der Insel, der friesisch-herbe? Ausgezeichnet! Das findet nämlich auch die UNESCO. Nicht ohne Grund zählt das Wattenmeer an der Sylter Ostküste als Teil des Nationalparks Schleswig-Holstein zum Weltnaturerbe.

## UNTERWEGS IN DER SYLTER «SCHLICKERIA»

**Für Jan Krüger und Werner Mansen ist das Weltnaturerbe Wattenmeer auf Sylt ein windfrischer Mix aus Spiel- und Arbeitsplatz. Mit guter Laune und einer Wagenladung Wissen führen die beiden «Wattjungs» ihre Gäste durch den glänzenden Matsch der Gezeiten.**

Gummistiefel oder nackte Füße? Werner Mansen, 72, grinst und zuckt mit den Schultern. Muss man wohl selbst wissen, bis zu welchem Grad man kalte Füße erträgt. Oder wie sehr man scharfkantige Muscheln im Watt fürchtet. Werner selbst und sein Freund und Kollege Jan Krüger, 61, wählen die pure Variante.

War klar. Die beiden sind wetterfest und abgehärtet, bei (fast) jedem Wetter auf dem Wattenmeer unterwegs. «Ich bin ja ein Nationalparkpartner der ersten Stunde», sagt Werner, «ich war schon seit 2009 dabei, als das Wattenmeer in der Welterbeliste der UNESCO aufgenommen wurde.» Damals war er Leiter des Naturschutzzentrums in Braderup und Geschäftsführer der Naturschutzgemeinschaft Sylt. Seit seiner Pensionierung führt der Nationalpark-Wattführer, wie sein Titel offiziell lautet, hauptsächlich Stauende übers Watt und erklärt ihnen, warum die Sylter Natur so einzigartig ist. Ihm zur Seite steht Jan, allerdings erst seit fünf Jahren. Vorher war Jan, dessen lachblitzende, blaue Augen jede Filmkamera ausfüllen würden, selbstständiger Gastronom.

«Ich habe das BeachHouse in Westerland gerockt», flapst er, «25 Jahre lang, echte Knochenarbeit. Das kann man nicht sein ganzes Leben machen.» Vor allem dann, wenn die Alternative schon vor der Haustür wartet. «Am Wattenmeer haben wir schon als Kinder gezeltet, das war unglaublich, man konnte kaum einschlafen, weil die Möwen so laut gekreischt haben.»

Jan wartete, bis Werner pensioniert wurde, liess sich recht aufwendig zum Nationalpark-Wattführer ausbilden und freut sich nun jeden Tag darüber, zusammen mit seinem Freund den schönsten Job der Welt ausüben zu dürfen. Die nicht ganz ernst gemeinte Frage, was denn so toll daran sei, ständig über Schlick und Schlonz zu wandern, entlockt den beiden «Wattjungs» nur ein mitleidiges La-

«DIESES KLEINE EILAND IST NICHT  
BLOSS EIN TRAUMHAFTES FLECKCHEN  
NORDFRIESLAND MIT VIEL WASSER  
DRUMHERUM. ES IST VIEL MEHR.»



chen. «Hast du dich schon mal umgeschaut?», fragt Jan. «Traumhaft ist das hier.» Er breitet die Arme aus und rezitiert mit sonorer Seebär-Intonation: «Walking on golden floor!» Werner sieht das ähnlich: «Mehr geht doch gar nicht. Du bist in der Natur, du bist barfuss unterwegs, jeden Tag draussen.» Beide sind gebürtige Sylter, fast überflüssig zu erwähnen, dass sie ihre Insel kennen und mit Inbrunst lieben. «Wir fühlen uns hier auf dem Watt auch als Botschafter Sylts», sagt Werner, «dazu gehört, dass man seinen Gästen nicht nur den Nationalpark erklärt, sondern sie auch gut unterhält.»

Werners Humor kommt immer gut an bei seinem geneigten Publikum. «Wir duzen unsere Gäste, aber mit Respekt», sagt er mit Schalk im Blick.

In einem Moment erklärt er augenzwinkernd im Stil eines Erdkundelehrers, dass der Nationalpark Wattenmeer zwischen Holland und Dänemark stolze 9',000 km<sup>2</sup> Fläche, 450 Kilometer in der Länge und 40 Kilometer in der Breite misst. Im nächsten Moment schwingt er lachend seine Forke über dem Kopf, bevor er damit den Sand vor sich malträtiert und einem Wattwurm nachjagt, dessen Spuren er ent-

deckt hat. Es dauert nicht lange, da hat Werner den Wurm an die Oberfläche bugsiiert. «Das ist interessant», ruft er begeistert, «schau mal, der Wurm kann sein Hinterteil abstreifen, wenn er in Gefahr ist. Damit veräppelt er die Vögel, für die er eine wohlschmeckende Beute ist.» Nach dieser Demonstration, die dem dicken Wurm sichtlich unangenehm ist, schiebt er selbigen vorsichtig zurück in den Sand. «Der hat's jetzt überstanden», witzelt er, «morgen grab ich für meine Gäste einen anderen aus. Nie denselben Wurm zweimal, da habe ich meine Prinzipien.»





### Das Wattenmeer

Das «watend begehbar Meer» gehört seit der Ernennung zum UNESCO WeltNaturerbe auch offiziell zu den grössten Naturdenkmälern der Erde. Und das aus gutem Grund: Die durch den ständigen Wechsel der Gezeiten geprägte Landschaft gehört zu den ursprünglichsten Lebensräumen und ist das weltweit grösste Ökosystem seiner Art. Wissenschaftler haben ermittelt, dass sich in einem Quadratmeter Wattboden mehr lebende Substanz als etwa im tropischen Regenwald befindet. Rund 10'000 Arten von einzelligen Organismen, Pflanzen und Tieren haben hier ihr Zuhause gefunden.

Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, das Watt vor Sylt zu erkunden. Egal ob Familienwanderung oder Austernexkursion, Kurz- oder Langstrecke – vielfältig und faszinierend sind sie alle. Eine Übersicht aller Wanderungen, von der Piratenwanderung für Kinder bis zur sinnlichen Wattwanderung gibt es auf [www.sylt.de](http://www.sylt.de). ■

### TO SEE

#### Wandern auf dem Meeresboden:

Wattwanderung  
[www.sylt-wattwanderungen.de](http://www.sylt-wattwanderungen.de)

#### Grenzenloser Weitblick:

Leuchtturmführung  
[www.hoernum.de](http://www.hoernum.de)

#### Bewegend:

Wanderung zu den Wanderdünen  
[www.naturgewalten-sylt.de](http://www.naturgewalten-sylt.de)

#### Piep-Show:

Ornithologische Führung am Rantumbecken  
[www.jordsand.de](http://www.jordsand.de)

#### Whale-Watching:

Sylter Walpfad  
[www.sylt.de](http://www.sylt.de)

### TO BE

#### Feuriges Brauchtum:

Biikebrennen  
[www.sylt.de](http://www.sylt.de)

#### Schwitzen mit Ausblick:

Strandsauna  
[www.strandsauna.info](http://www.strandsauna.info)

#### Zwischen Meer und Mystik:

Sylter Sagenwald  
[www.wenningstedt.de](http://www.wenningstedt.de)

#### Himmlische Klänge:

Mittwochskonzert in St. Severin  
[www.st-severin.de](http://www.st-severin.de)

#### Unvergessliche Farben:

Sundowner am Roten Kliff  
[www.kampen.de](http://www.kampen.de)

### TO EAT / TO BUY

#### Königlicher Genuss:

Sylter Austern  
[www.sylter-royal.de](http://www.sylter-royal.de)

#### In vino veritas:

Edle Tropfen vom nördlichsten Weinberg Deutschlands  
[www.jmsylt.de](http://www.jmsylt.de)

#### Rosige Aussichten:

Kings Lieblingsprodukte aus der Rosa Rugosa  
[www.johannesking.de](http://www.johannesking.de)

#### Sommer, Sonne, Makrelen:

Fangfrisch auf den Grill  
[www.buhne16.de](http://www.buhne16.de)

#### Dank Indoor-Saline:

Sylter Meersalz  
[www.sylter-genussmacherei.de](http://www.sylter-genussmacherei.de)

 Electrolux

2in1 

# Kombi-Steamer: Backofen und Steamer in einem

Alle Vorzüge eines vollwertigen Backofens und Dampfgarers in einem Gerät vereint. Erleben Sie eine neue Dimension des Kochens: intensivere Aromen sowie knusprigere und saftigere Speisen.

For better living. Designed in Sweden.

**HIRSLANDEN**



KLINIK HIRSLANDEN



**SPEISE- UND  
GETRÄNKEKARTE**

**FOOD AND  
DRINKS MENU**

# HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME

... in der Welt der Gastfreundschaft und der feinen Kulinarik. Auf den nachfolgenden Seiten entführen wir Sie in Genusswelten, die Ihrem Hirslanden-Aufenthalt Glanzlichter aufsetzen.

Mit einer Zusatzversicherung haben Sie die Möglichkeit aus unseren à-la-carte-Angeboten zu wählen. Privatpatientinnen und -patienten steht dieses Angebot kostenlos zur Verfügung. Unsere Halbprivatpatientinnen und -patienten erhalten eine Reduktion von 25% auf die ausgewiesenen Preise. Das Frühstück und die 3-Gang-Tagesmenüs sind für alle unsere Patientinnen und Patienten inbegriffen.

## HOTELSERVICE

Unsere Mitarbeitenden des Hotelservices sind täglich von 07.15 bis 20.00 Uhr für Sie da. Ausserhalb dieser Zeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden der Pflege.

Die Mahlzeiten werden Ihnen und Ihrem Besuch abhängig von der Bettenabteilung zu unterschiedlichen Zeiten serviert. Damit wir Ihre Mahlzeiten zeitgerecht und in hoher Qualität anrichten sowie servieren können, bitten wir Sie, Ihre Bestellung für das Frühstück bis spätestens um 18.00 Uhr am Vorabend, für das Mittagessen bis spätestens um 10.00 Uhr und für das Abendessen bis spätestens um 15.00 Uhr beim Hotelservice aufzugeben.

## ALLERGIEN

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden oder Informationen zu den Inhaltsstoffen wünschen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitende.

## DEKLARATION

Falls nicht anders deklariert, stammen unsere Backwaren, Fisch, Fleisch und die Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Fisch ausländischer Herkunft:  
Vietnam (VN), Europa (FAO 05), Nordostatlantik (FAO 27), Westlicher Pazifik (FAO 71)

Fleisch ausländischer Herkunft:  
1) kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein,  
2) kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Frankreich (FRA), Italien (ITA), Irland (IRL), Neuseeland (NZL)

## PREISE

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



WEBSEITE  
GASTRONOMIE

... to our world of hospitality and fine cuisine. The following pages will take you on a journey through a world of culinary delights that will light up your stay at Hirslanden.

With supplementary health insurance, you have the option of choosing from our à la carte offers. This offer is available free of charge to private patients. Our semi-private patients receive a 25% reduction on the prices listed. Breakfast and the 3-course daily menus are included for all our patients.

## HOTEL SERVICE

Our hotel service employees are at your service every day from 7.15 a.m. to 8.00 p.m. Please contact the nursing staff if you need anything outside of these hours.

Depending on the ward, the meals are served to you and your guests at different times. To enable us to prepare and serve your meals on time and in high quality, we ask you to place your order with the hotel services for breakfast no later than 6.00 p.m. on the evening before, for lunch no later than 10.00 a.m. and for dinner no later than 3.00 p.m.

## ALLERGIES

If you have an allergy or food intolerance or would like to have information about the ingredients, please let our employees know.

## DECLARATION

Unless otherwise specified, our baked goods, fish, meat and meat products originate in Switzerland.

Fish of foreign origin:  
Vietnam (VN), Europe (FAO 05), North-east Atlantic (FAO 27), Western Pacific (FAO 71)

Meat of foreign origin:  
1) may have been produced with hormonal performance enhancers,  
2) may have been produced with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

France (FRA), Italy (ITA), Ireland (IRL), New Zealand (NZL)

## PRICES

All prices in CHF and incl. value added tax.



WEBSITE  
FOOD & BEVERAGE



## FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Diverse Brotsorten	je 1.60	Bread selection	each 1.60
Konfitüre	1.00	Jam	1.00
Butter	1.00	Butter	1.00
Joghurt	1.80	Yoghurt	1.80
Birchermüesli mit Beeren	6.00	Bircher muesli with berries	6.00
Kleiner Käseteller	5.00	Small cheese plate	5.00
Geräucherte Lachstranchen (FAO 27)	7.00	Smoked salmon (FAO 27)	7.00
Halbe Avocado	3.50	Half an avocado	3.50
Fruchtsalat	5.00	Fruit salad	5.00
Cornflakes	2.50	Cornflakes	2.50
Gekochtes Ei	3.50	Boiled egg	3.50
Rührei	8.50	Scrambled egg	8.50
Spiegelei	8.50	Fried egg	8.50
Omelette	8.50	Omelette	8.50
Aufschnitt	5.00	Cold cuts	5.00
Bauernschinken	5.00	Cooked ham	5.00
Roastbeef	5.00	Roastbeef	5.00

### GETRÄNKE

Kaffeekännchen	5.00
Milchkännchen	5.00
Portion Ovomaltine oder Caotina	5.50
Portion Tee	6.00
Diverse Säfte	4.00

### BEVERAGES

Pot of coffee	5.00
Pot of milk	5.00
Portion of Ovomaltine or Caotina	5.50
Portion of tea	6.00
Variety of juices	4.00



## KALTE SPEISEN COLD DISHES

Rauchlachs (FAO 27) mit Meerrettich-Schaum, auf Wunsch mit Brioche toast	30.00		Smoked salmon (FAO 27) with horseradish foam, brioche toast on request	30.00	
Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce	29.00		Cold roastbeef with remoulade sauce	29.00	
Beefsteak Tatar mit Schalotten, Kapernäpfeln, auf Wunsch mit Brioche toast	24.00	34.00	Beef steak tartare with shallots, capers, brioche toast on request	24.00	34.00
Auserlesene Käse mit hausgemachtem Birnenbrot	18.00		Selected cheese with homemade pear bread	18.00	
Birchermüesli mit frischen Beeren, auf Wunsch mit Ruchbrot	10.50		Bircher muesli with fresh berries, whole grain bread on request	10.50	
Blattsalate «Hirslanden» mit Gurken, Ei, Radieschen und Croûtons	11.00	14.00	Leaf salad 'Hirslanden' with cucumber, egg, radish and croutons	11.00	14.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto	13.00	19.50	Tomato salad with buffalo mozzarella and basil pesto	13.00	19.50

## SANDWICHES

Zubereitet mit frischem  
Laugen-Baguette

10.50

- Roastbeef
- Bündnerfleisch
- Parmaschinken (ITA)
- Salami (ITA)
- Bauernschinken
- Rauchlachs (FAO 27)
- Thunfisch (FAO 71)
- Käse
- Ei

## SANDWICHES

Prepared with fresh  
lye baguette

10.50

- Roastbeef
- Grisons dried meat
- Parma ham (ITA)
- Salami (ITA)
- Cooked ham
- Smoked salmon (FAO 27)
- Tuna (FAO 71)
- Cheese
- Egg

## CANAPÉS

Zubereitet mit Briochetoast,  
zwei halbe Stücke pro Sorte

7.00

- Roastbeef
- Bündnerfleisch
- Salami (ITA)
- Bauernschinken
- Rauchlachs (FAO 27)
- Thunfisch (FAO 71)
- Käse
- Ei

## CANAPÉS

Prepared with brioche toast,  
two half pieces per type

7.00

- Roastbeef
- Grisons dried meat
- Salami (ITA)
- Cooked ham
- Smoked salmon (FAO 27)
- Tuna (FAO 71)
- Cheese
- Egg





## WARME SPEISEN WARM DISHES

Spaghettini  
mit hausgemachter Tomatensauce  
oder mit Bolognesesauce  
oder mit Parmesansauce

27.00

Spaghettini  
with homemade tomato sauce  
or Bolognese sauce  
or parmesan sauce

27.00

Französisches Omelette Natur  
oder mit Kräutern  
oder mit Bauernschinken  
oder mit Käse

17.00

French omelette classic  
or with herbs  
or with cooked ham  
or with cheese

17.00

Gemüseravioli  
mit provenzalischer Tomatensauce  
und Blattspinat

28.00

Vegetable ravioli  
with Provençal tomato sauce  
and spinach leaves

28.00

### SUPPE

Tomatenkraftbrühe  
mit kleinem Gemüse

13.00

### SOUP

Tomato broth  
with small vegetables

13.00



## FISCH

Sautiertes Zanderfilet (FAO 05)	28.00	41.00
Gebratenes Schottisches Lachsfilet	31.00	45.00
Sautierte Riesenkrevetten (VN)	29.00	43.00

## SAUCEN

Schnittlauchsauce, Weissweinsauce  
oder rote Currysauce

## BEILAGEN

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln,  
Dampfkartoffeln, feine Nudeln oder Reis

Glasiertes Karottengemüse, Broccoli-Röschen,  
Zucchetti, junger Blattspinat oder Gartenerbsen

## FISH

Sautéed Zander fillet (FAO 05)	28.00	41.00
Scottish salmon fillet	31.00	45.00
Sautéed king prawns (VN)	29.00	43.00

## SAUCES

Chive sauce, white wine sauce  
or red curry sauce

## SIDE DISHES

Potato 'Rösti', fried potatoes,  
steamed potatoes, fine pasta or rice

Glazed carrot vegetables, broccoli florets,  
courgettes, young spinach leaves or garden peas





## FLEISCH

Gebratene Kalbsbratwurst	25.00
Sautiertes Kalbsrückensteak	34.00 48.00
Gebratene Poulardenbrust	36.00
Black Angus-Rindsfilet (IRL)	38.00 54.00

## SAUCEN

Portwein-Jus, Pilzrahmsauce, Rahmsauce, Zwiebelsauce oder Kräuterbutter

## BEILAGEN

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln, Dampfkartoffeln, feine Nudeln oder Reis

Glasiertes Karottengemüse, Broccoli-Röschen, Zucchetti, junger Blattspinat oder Gartenerbsen

## MEAT

Roasted veal sausage	25.00
Sautéed veal loin steak	34.00 48.00
Roasted breast of poulard	36.00
Black Angus-Rindsfilet (IRL)	38.00 54.00

## SAUCES

Port wine jus, mushroom cream sauce, cream sauce, onion sauce or herb butter

## SIDE DISHES

Potato 'Rösti', fried potatoes, steamed potatoes, fine pasta or rice

Glazed carrot vegetables, broccoli florets, courgettes, young spinach leaves or garden peas

# NACHSPEISEN DESSERTS

Frisch aufgeschnittene Früchte	14.00	Freshly sliced fruits	14.00
Hausgemachtes Karamell-Köpfli mit oder ohne Rahm	6.50	Homemade caramel flan with or without cream	6.50
Frische Fruchtwähe mit Rahm	7.50	Fresh fruit tart with cream	7.50
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50	Viennese apple strudel with vanilla sauce	8.50
Ice Coffee «Hirslanden» mit oder ohne Kirsch	10.50	Ice coffee 'Hirslanden' with or without 'Kirsch' liqueur	10.50
Verschiedene Eissorten auf Anfrage	pro Kugel 4.00	Various flavours of ice cream on request	per scoop 4.00





## GETRÄNKE DRINKS

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Valser Mineralwasser, Classic oder Silence	50 cl 6.00
Thomas Henry, Tonic Water oder Bitter Lemon oder Ginger Ale	20 cl 5.80
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero	33 cl 5.50
Rivella, Rot oder Blau	33 cl 5.50
Elmer Citro	33 cl 5.50
Apfelschorle	33 cl 5.50
Eistee Lemon	33 cl 5.50
Michel-Säfte, Tomate oder Cranberry oder Ananas	20 cl 6.00

### KAFFEE UND MILCHGETRÄNKE

Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino oder Milchkaffee	6.00
Latte Macchiato	6.30
Kalte/Warme Schokolade oder Ovomaltine	5.50

### TEESORTIMENT

Portion Tee	6.00
Schwarzertee	English Breakfast St. Andrews
Grüntee	Jasmine Ting Yuan
Kräutertee	Bavarian Mint
	Verveine
	Chamomile Meadow
	Rooibush Strawberry Cream
	Fenchel
Früchtetea	Persischer Apfel
	Wild Berries

### NON-ALCOHOLIC DRINKS

Valser mineral water, still or sparkling	50 cl 6.00
Thomas Henry, Tonic Water or Bitter Lemon or Ginger Ale	20 cl 5.80
Coca-Cola or Coca-Cola zero	33 cl 5.50
Rivella, red or blue	33 cl 5.50
Elmer Citro	33 cl 5.50
Sparkling apple juice	33 cl 5.50
Iced tea with lemon	33 cl 5.50
Michel juices, tomato or cranberry or pineapple	20 cl 6.00

### COFFEE AND MILK DRINKS

Coffee	5.00
Espresso	5.00
Double espresso	6.00
Cappuccino or café au lait	6.00
Latte macchiato	6.30
Cold/warm chocolate or ovomaltine	5.50

### SELECTION OF TEA

Portion of tea	6.00
Black tea	English Breakfast St. Andrews
Green tea	Jasmine Ting Yuan
Herbal tea	Bavarian Mint
	Verveine
	Chamomile Meadow
	Rooibush Strawberry Cream
	Fennel
Fruit tea	Persian apple
	Wild Berries

# WEINE IM OFFENAUSSCHANK WINES BY THE GLASS

## CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

## CÜPLI GLASS

## FLASCHE BOTTLE

### Legras & Haas Grand Cru Blanc de Blanc

Legras & Haas, Chouilly, Champagne  
Chardonnay

15.50

3.75 dl 59.00  
7.5 dl 98.00

### Truttiker Blanc de Pinot Blanc Brut

Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH  
Pinot Blanc

9.50

7.5 dl 67.00

### Prosecco Garbel

Familie Adami, Veneto  
Glera

8.50

7.5 dl 60.00

## WEISSWEIN WHITE WINE

1 dl

7.5 dl

### Compleo Cuvée Blanc Prestige VDP 2023/24

Staatskellerei Zürich  
Pinot Gris, Chardonnay

7.10

50.00

### St-Saphorin «Les Déserts», Lavaux AOC 2023

Les Fils Rogivue, Vaud  
Chasselas

8.80

62.00

### Sauvignon Blanc «Warth» 2022

Cantine Moser, Trentino  
Sauvignon Blanc

9.50

67.00

### Riesling Saar «Fuder 13» 2022/23

Weingut Van Volxem, Saar  
Riesling

8.60

60.00





**ROSÉWEIN**  
**ROSÉ WINE**

1 dl

7.5 dl

**Œil de Perdrix «Valentin» AOC 2022/23**

Nicolas Ruedin, Neuchâtel  
Pinot Noir

7.90

55.00

**ROTWEIN**  
**RED WINE**

**Compleo Cuvée Noir 2023**

Staatskellerei Zürich  
Pinot Noir, Cornalin, Gamaret

7.10

50.00

**«S`Arai» Rosso IGT Isola dei Nuraghi 2020**

Azienda Agricola Pala, Sardegna  
Cannonau, Carignano, Bovale Sardo

12.50

88.00

**Torre Albeniz Reserva 2020**

Bodegas Peñalba Lopez, Ribera del Duero  
Tempranillo BIO

9.50

67.00

**Collage Walker Estate, Walker Bay WO 2021/22**

Benguela Cove, Western Cape, Südafrika  
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Malbec, Cabernet Franc

9.30

65.00

# ERLESENE WEINE SELECTION OF WINE

WINE LIST  
IN ENGLISH



## CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

**Charles Heidsieck Rosé Réserve** 7.5 dl 128.00  
Charles Heidsieck, Reims  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**Dom Pérignon (Jahrg. auf Anfrage)** 7.5 dl 360.00  
Moët & Chandon, Épernay, Champagne  
Chardonnay, Pinot Noir

**Krug Grande Cuvée Brut** 7.5 dl 350.00  
Krug, Reims, Champagne  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

**Cristal Roederer Brut  
(Jahrg. auf Anfrage)** 7.5 dl 420.00  
Louis Roederer, Reims, Champagne  
Pinot Noir, Chardonnay

**Franciacorta Brut DOCG  
Saten 2020** 7.5 dl 88.00  
Azienda Agricola Ferghettina, Lombardia  
Chardonnay

## WEISSWEIN - SCHWEIZ

**Truttiker Riesling x Sylvaner 2023** 7.5 dl 46.00  
Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH  
Riesling x Sylvaner

Hellgelb mit Grün-Reflexen. Fruchtige Aromen verleihen dem Wein Eleganz und Spritzigkeit. Die Säure ist gut gebunden. Schöner Aperitifwein.

**Petite Arvine Valais AOC 2023** 7.5 dl 64.00  
Caves Ardèvez, Valais  
Petite Arvine

Charmante Nase nach reifen Aprikosen, Rhabarber und Zitronenminze. Cremigweicher Auftakt mit viel gelber Frucht und einem Hauch Exotik (Mango), perfekt balanciert, von einer guten Fruchtsüsse getragen; leicht salziges, konzentriertes Finale.

**Dézaley «Chemin de Fer» 2022/23** 7.5 dl 81.00  
Luc Massy, Lavaux VD  
Chasselas

Aromatische Vielschichtigkeit mit dem ausgeprägten Feuersteinaroma, samtweiche Textur und Honignoten. Langanhaltender, fruchtiger Abgang.

**Bianco Rovere - Bianco di  
Merlot DOC 2023** 7.5 dl 87.00  
Guido Brivio, Ticino  
Merlot (8 Monate Barrique)

Aromen, die den Holzausbau verraten: Vanille, Kokos und Sandelholz werden von Muskatnuss und Zimtstange unterstützt. Fruchtige und blumige Noten folgen.





## WEISSWEIN - FRANKREICH

**Chablis 1er Cru AOC** 7.5 dl 76.00  
**«Vau Ligneau» 2022**  
Domaine Alain Geoffroy, Yonne  
Chardonnay

Brillantes Gelb mit grünen Reflexen. Präsender Duft, mit floraler Stilistik und feiner Mineralwürze aus dem einzigartigen Terroir. Saftig-attraktiver Chablis mit echtem Tiefgang, tollem Fruchtextrakt, Süsse sowie dem typisch salzig-mineralischen Charakter und feinem Schmelz.

**Sancerre AOC «La Vigne Blanche»** 7.5 dl 64.00  
**2023**  
Henri Bourgeois, Loire  
Sauvignon Blanc

Stachelbeeren, Zitrus-, aber auch tropische Früchte, mineralisch-würzig untermalt mit den typischen Feuersteinnoten seines Terroirs. Bleibt lange am Gaumen, verfügt über enormes Potenzial zur weiteren Reife. Ein wahrhaft grosser Sauvignon Blanc.

**Chassagne Montrachet 2015** 7.5 dl 161.00  
**1er Cru «Morgeot Les Grands Clos»**  
Domaine Coffinet-Duvernay Côte de Beaune  
Chardonnay

Ein untypischer Chassagne mit vielen Eisbonbons-, Pfirsich und Mango-Aromen. Im Gaumen sehr saftig mit einer feinen Textur und viel Struktur.

## WEISSWEIN - ITALIEN

**Riesling «Praepositus» 2018/20** 7.5 dl 83.00  
Abbazia di Novacella, Südtirol  
Riesling

Ein wunderbarer Riesling! Ein Drittel der Trauben wird als Spätlese erst im Dezember geerntet. Typische Rieslingaromen, wie Pfirsich, aber auch Zitrusfrüchte und eine schöne Mineralität. Vielschichtig am Gaumen, mit angenehm tragender Säure und langem Abgang.

**Friulano Collio «Miklus Francesco»** 7.5 dl 82.00  
**DOC 2018**  
Draga, Friuli  
Friulano

Charaktervoller, trockener Weißwein. 24 Monate Reifung im Holzfass, was ihm eine goldgelbe Farbe verleiht. Komplexes Bouquet mit intensivem Mandelaroma, reifen Pfirsichen und kandierten Zitrusfrüchten. Schmackhaft, weich und vollmundig mit sehr langem Abgang.

**Etna Bianco DOC 2022/23** 7.5 dl 65.00  
Massimo Lentsch, Sicilia  
Carricante

Delikater und eleganter Weisswein aus 600 Metern über Meer liegenden Reben am Nordhang des Ätna. Aromen von Zitrone, weissem Steinobst und Akazien prägen das Bouquet. Am Gaumen frisch, ausgewogen und mineralisch.





## WEISSWEIN - ÖSTERREICH

**Grüner Veltliner Federspiel** 7.5 dl 69.00  
**«Spitzer Rotes Tor» 2023**  
 Weingut Franz Hirtzberger, Wachau  
 Grüner Veltliner

Kühles Bouquet, Noten von Grüntee, Melone, gelben Pflaumen und mineralische Aromen. Am Gaumen feine Extrakt-süsse, herrlich, harmonisch, elegant.

**Riesling Smaragd** 7.5 dl 76.00  
**«Ried Achleiten» 2018**  
 Weingut Roman Jäger, Wachau  
 Riesling

Einladende Nase nach Pfirsich und Mangonoten. Honig sowie mi-neralische Würze. Am Gaumen finessenreiches Säurespiel, saftig und wunderbarer Schmelz.

## ROSÉWEIN - SCHWEIZ

**Œil de Perdrix «Valentin»** 7.5 dl 55.00  
**AOC 2022/23**  
 Nicolas Ruedin, Neuchâtel  
 Pinot Noir

Sehr fruchtbetonter Wein. Schmeckt nach Kirschen und Johan-nisbeeren mit einem Hauch von Minze, Zimt und Lebkuchen. Ideal als Apérowein und passt wunderbar zu Käse oder einem Fondue.

## ROTWEIN - SCHWEIZ

**ÉO Noir 2021/22** 7.5 dl 76.00  
 Staatskellerei Zürich  
 Gamaret, Merlot

Im Bouquet schwarze Kirschen, Cassis und dezente Eukalyp-tusnoten; am Gaumen reife Pflaumenfrucht und viel saftiger Waldbeerenkompott, dann Marzipan und ein Hauch von Rum, unterstützt von einer delikaten Röstaromatik. Durch den Merlot erfährt dieser Rotwein eine grossartige Eleganz und eine wun-derbar samtige Textur, unterlegt von einer dezenten Extrakt-süs-se; klasse Länge.

**Truttiker Pinot Noir Barrique 2018/19** 7.5 dl 68.00  
 Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH  
 Pinot Noir (20 Monate Barrique)

Sortentypische, beerige Frucht, unterstützt von Röstaromen und Lakritze. Charaktervoll und vielschichtig. Einer der schönsten Weine aus der Region.

**Fläscher Pinot Noir 2022/23** 7.5 dl 65.00  
 Weingut Hansruedi Adank,  
 Bündner Herrschaft  
 Pinot Noir (Stahltank)

Es zeigen sich die für Pinot Noir sehr typischen, fruchtigen, beerigen Aromen. Auch am Gaumen erfreut er mit seinem fruchtbetonten, gehaltvollen Geschmack und einer harmonischen Struktur mit feinen Tanninen.

**Syrah «Grandmaître»** 7.5 dl 75.00  
**Valais AOC 2021/22**  
 Gregor Kuonen,  
 Caveau de Salquenen, Wallis  
 Syrah (12 Monate Barrique)

Eine angenehm parfümierte Nase nach Blaubeeren, schwarzen Kirschen und pfeffrigen Noten, auch eine Spur Veilchen. Eine konzentrierte Frucht zeigt sich am Gaumen, wiederum schwarzbeeriger Art, die Röstaromen unterstützen die kräftige Frucht aufs Schönste mit Mokka-Aromen und etwas Karamell.

**«Balin» Svizzera Italiana IGP 2020** 7.5 dl 120.00  
 Cantina Kopp von der Crone Visini, Ticino  
 Merlot, Arinarno

Ein herrliches Bouquet nach reifen Heidelbeeren, Himbeeren und ausgeprägten Veilchennoten. Insgesamt sehr ausdrucksstark und wunderbar balanciert. Einer der Jahrgangsbesten unter den Tessiner Merlots.



## ROTWEIN - FRANKREICH

**Aloxe-Corton AOC 2019** 7.5 dl 99.00

Domaine Poulleau Père & Fils  
Pinot Noir (12 Monate Barrique)

Rubinrote Farbe, intensive Aromen von Himbeeren und Brombeeren, gepaart mit würzigen Noten. Erfrischende Fruchtkombination, subtile Holznoten. Passt zu hellem Fleisch, gebratenem Fleisch, Wild und Käse.

**Château Angludet 2020** 7.5 dl 98.00

Cru Bourgeois, Margaux  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Verdot

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Filigraner Duft nach frischgepflückter schwarzer Johannisbeere, heller Tabak und zartes Veilchenparfüm, dahinter erkalteter Hagebuttentee und Muskatnuss. Am konzentrierten Gaumen mit weicher Textur, stützendes Tanningerüst, perfekt balancierte Rasse, betörende Extraktfülle und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen nach Pflaume und Brombeere, feingliedrig und beruhigend.

**Château Palmer 2003** 7.5 dl 413.00

3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Margaux  
68% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 12% Petite Verdot

In der Nase heisse Brombeeren, Feigen, Kakao, süsse Gewürze, gerösteter Kaffee, Karamell, Leder und Rauch. Im Gaumen ist er vollmundig und großzügig. Im Mund mit opulentem Obst und weichem Tannin, wird der Wein rund und fleischig, dennoch behält er eine willkommene Frische bei. Parker 89/100

**Château Margaux 2008** 7.5 dl 980.00

1er Grand Cru Classé, Margaux  
87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 1,5% Cabernet Franc und 1,5% Petit Verdot

Der Château Margaux 2008 entwickelt in der Nase Finesse, Reinheit, Charme und Tiefe. Im Mund zeigt sich der Wein kräftig und zeugt von Dichte, Länge und Reichtum. Die Tannine sind wunderbar und geben dem Wein eine dichte Textur sowie eine fantastische Andauer. Parker 94/100

**Château Lynch-Bages 2021** 7.5 dl 230.00

5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac  
70% Cabernet, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Harmonisch ausgewogen, beeindruckend durch eine tiefdunkle, fast schwarze Farbe, zeigt er sich grosszügig und verschwenderisch in Bouquet und Geschmack. Viel würzige Frucht mit Röstaromen und Vanille vom Holzeinsatz. Voll, seidig und elegant mit schöner Struktur. Parker 90/100.

**Château Pichon Comtesse** 7.5 dl 353.00

**de Lalande 2009**

2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac

63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petite Verdot, 3% Cabernet Franc

Der Wein zeigt sich im Glas mit dunkelrubinroter Farbe und offenbart Aromen von geröstetem Tabak. Am Gaumen mit seidenweichen Tanninen, Noten von Veilchen und Brombeeren ist der Wein stets ausgewogen und hallt im Abgang sehr lange nach. Parker 97/100.

**Château Pédesclaux 2019** 7,5 dl 106.00

5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac

72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petite Verdot

Tiefes Purpurgranat mit lila Rand. Betörendes Bouquet mit reifen Brombeeren, Nougatpralinen und Lakritze, dahinter frische Heidelbeeren und Kirschlikör. Am molligen Gaumen mit seidiger Textur und straffem Tanningerüst, eleganter Körper mit reifem, fein sandigem Extrakt. Im aromatischen Finale ein voller Korb mit schwarzen Johannisbeeren, Schlehengelee und Graphitspuren.

**Château Léoville Las Cases 2009** 7.5 dl 560.00

2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, St-Julien

75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Berausende Frucht, dezent dropsiger Beginn, dann viel schwarze Kirschen und Edelhölzer zeigend. Eine unglaubliche Souplesse bei sicherlich massiven Tanninen zeigend, stoffiger, veloursartiger Gaumenfluss, sehr homogen.

Einer der besten Weine seine Jahrgangs. Parker 99/100

**Château Ducru Beaucaillou 2004** 7.5 dl 274.00

2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, St-Julien

81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

Schönes, komplexes Bouquet. Zimt, Gewürznelke, schwarzer Pfeffer und Anklänge an Schokolade als Krönung. Der Geschmack bietet intensive Aromen. Parker 92/100



**Château Angelus 2006** 7.5 dl 510.00

Grand Cru Classé A, St-Émilion

50% Merlot, 47% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

Dies ist einer der beeindruckendsten Weine aus dem Jahr 2006. Der Angélus 2006 ist eine echte Fruchtbombe mit einer intensiven, würzigen, minzigen Nase und einer Opulenz, die fast schon dekadent wirkt. Satte Aromen von teerigen Schwarzkirsche, Brombeeren, dazu Sahne, Kaffee und dunkle Schokolade. Parker 94/100

**Château Ausone 1995** 7.5 dl 860.00

1er Grand Cru Classé A, St-Émilion

50% Cabernet Franc, 50% Merlot

Das Château Ausone ist ein Werk von Finesse und Eleganz. In der Kathedrale wird zunächst ein kraftvolles und mineralisches Profil von Cabernet Franc erstellt. Dann kommt eine Merlot-Frucht: rund, gemeisselt rein. Der Gaumen schwingt lange Zeit mit Finesse und Frische mit, um in einem Abgang von seltenem Gleichgewicht zu enden. Ein Denkmalwein, wie ein Bollwerk gegen die Zeit: Die Jahre vergehen und sublimieren liebevoll seinen Charakter. Parker 93/100

**Château Canon La Gaffelière 2020** 7.5 dl 192.00

1er Grand Cru Classé B, St-Émilion

60% Merlot, 30% Cabernet franc, 10% Cabernet Sauvignon

Bouquet nach Holunder und Maulbeeren, Trüffel und dominikanischem Tabak. Fester, fleischiger Gaumen mit Anklängen an Preiselbeeren, Wacholder und erdiger Aromatik, besticht durch Eleganz und eine unglaubliche Tiefe. Parker 95/100

**Château Pape-Clement 2006** 7.5 dl 250.00

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Sehr mineralisch, Noten von eingekochten Kirschen und frisch gesägtem Redwood-Holz, extrem süß und bombig in seiner Fülle. Mundfüllender Gaumen mit cremigen, aber auch verlangenden Tanninen, viel Lakritze, Korinthen, Rauch. Parker 95/100

**Château Chantalouette 2021** 7.5 dl 73.00

Pomerol AOC

100% Merlot

Dunkels Granatrubin mit satter Mitte. Offenes Bouquet mit roten Kirschen, Cranberrysaft und Milchschoconoten. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur. Graphitnoten und Lakritze, endet in einem mineralischen Finale.

## ROTWEIN - ITALIEN

**Barolo DOCG «Bricco Boschis»** 7.5 dl 160.00  
**2018/19**

Az. Agricola Cavallotto, Piemonte

Nebbiolo

36 Monate Holzfassausbau, präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot. In der Nase entfalten sich Noten nach Würze und roten Früchten, unterlegt von Nuancen nach Rauch. Am Gaumen ist dieser Barolo sehr einnehmend mit perfekt integrierten Tanninen, die eine wunderbare Frische ausstrahlen.

**Laccento, Ruché di Castagnole** 3.75 dl 42.00  
**Monferrato DOCG 2022**

Montalbera, Piemonte

Ruché

Der "Laccento" wurde aus der nur wenig bekannten Rebsorte Ruché vinifiziert. Die typische Charakteristik des Ruché ist ein extrem floraler Duft, der häufig an Rosen oder Himbeeren erinnert. Um dieses außergewöhnliche Aromaprofil nicht unnötig zu überdecken, wurde auf den Einsatz von Holz verzichtet. Im Gaumen zeigt sich der Ruché Laccento vollmundig, mit sehr sanften Tanninen und einem langen aromatischen Finale.

**Amarone della Valpolicella DOCG** 7.5 dl 94.00  
**«Pietro Junior» 2019**

Vignaiolo Pietro Zardini, Veneto

Corvina, Rondinella, Molinara

Der klassische Amarone von Zardini verströmt einen wunderbaren Duft von Kakao, Kirsch- und Blaubeermarmelade, Vanille, Gewürzen und Andeutungen von Kaffee. Am Gaumen ist er vollmundig und die Fruchtnoten werden eleganter und erinnern an rote Johannisbeeren und Fruchtkompott. Der Abgang ist kraftvoll und macht, dank seiner Eleganz, Lust auf mehr.

**Brunello di Montalcino** 7.5 dl 115.00  
**DOCG 2018/19** 3.75 dl 65.00

Castiglion del Bosco, Toscana

Sangiovese

20 Monate im Barrique ausgebaut. Überaus köstlich, der Chianti Classico Castello di Fonterutoli mit seinem komplexen Bouquet, in dem sich neben Aromen roter Früchte Andeutungen von Leder und leichte Räuchernoten bemerkbar machen. Mit seinem lieblichen Tannin und einer vorzüglichen Alkoholkomponente umgarnt der intensive, konzentrierte Geschmack die Sinne.



**Lagrein DOC Riserva** 7.5 dl 88.00  
**«Praepositus» 2020/21**  
 Abbazia di Novacella, Südtirol  
 Lagrein (18 Monate Barrique)

Der Lagrein Praepositus ist unvorstellbar wuchtig und gleichzeitig äußerst samtig. Er verfügt über reife Aromen (dunkle Kirschen, Veilchen und Kakao). Das Aroma von Kakao oder Karamell, ist geradezu typisch für den Lagrein und macht seine besondere Faszination aus

**Orfeo IGP Puglia 2021/22** 7.5 dl 62.00  
 Cantina Paoleo, Puglia  
 Negroamaro

Dunkles Rubin mit granatroten Reflexen, schöner Glanz und tolle Intensität. Wunderbare Aromen nach dunklen Waldbeeren, blauen Pflaumen, etwas Mokka und Tabak, unterlegt mit einer dezenten erdigen Mineralik. Am Gaumen zeigt er sich sehr harmonisch und ausgewogen, mit weichen, seidigen Tanninen und tiefer Säure. Kräftig, ohne opulent zu wirken, legt er sich auf die Zunge.

**Mille e una Notte 2019/20** 7.5 dl 150.00  
 Donnafugata, Sicilia  
 Nero d'Avola

24 Monate im Barrique ausgebaut. Rubinrot im Glas, mit einem verlockend süßen Duft und feinem Balsamico-Unterton. Der Gaumen zeigt feine florale Noten von Veilchen und rundet mit einem Hauch von Tabak den lang anhaltenden Abgang ab.

## ROTWEIN - SPANIEN

**Baigorri Reserva AOC 2018** 7.5 dl 74.00  
 Bodegas Baigorri, Rioja  
 Tempranillo

Dichtes Purpur mit rubin-schwarzer Mitte. Tiefgründiges Fruchtbouquet mit Waldbeeren in vielen Facetten und süßem Pflaumenkompott. Beeindruckender Gaumendruck und verschwenderische Brombeerfrucht im veloursartigen Auftakt. Einzigartiges Gleichgewicht zwischen marmeladigem Extrakt, zartpelzigen Tanninen und blaubeeriger Frucht, nun auch schwarzer Holunder, Heidelbeer-Muffins und Waldhönig, zunehmendes Barrique-Toasting, an Arabica-Kaffee und gebrannte Mandeln erinnernd, enorme Reserven und dennoch bereits viel Trinkgenuss bietend.

**Artigas Priorat DOC 2021** 7.5 dl 72.00  
 Bodegas Mas Alta, Priorat  
 Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah

Im Glas tiefdunkle Robe mit violetten Reflexen. In der Nase duftet es nach gekochten dunklen Beeren mit fleischigen Nuancen. Im Gaumen saftig, schöner Fruchtkomplex mit seidigen Gerbstoffen.

**Hacienda Monasterio Reserva 2019** 7.5 dl 136.00  
 Bodegas Hacienda Monasterio,  
 Ribera del Duero  
 Tinta del País, Merlot, Cabernet Sauvignon

Dunkles Granatrot. In der Nase grandiose schwarze Frucht, mineralisch und Veilchen. Am Gaumen viel Frucht, Frische, Komplexität, schön integrierte Tannine und Mineralität. Ein fruchtiges, lang anhaltendes Finale.



# BIER & SPIRITUOSEN

## BEER & SPIRITS

### BIER BEER

Ittinger Klosterbräu	33 cl	8.90
Schneider Weisse	50 cl	8.50
Alkoholfreies Feldschlösschen	33 cl	7.50

### SCOTCH WHISKY SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	4 cl	40%	12.00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	40%	16.00

### SINGLE MALT WHISKY SINGLE MALT WHISKY

Bowmore Darkest, 15 years, Islay	4 cl	43%	22.00
Lagavulin 16 years, Islay	4 cl	43%	17.00

### COGNAC COGNAC

Delamain XO Pale & Dry	2 cl	40%	19.00
------------------------	------	-----	-------

### CALVADOS CALVADOS

Château du Breuil 15 ans d'âge	2 cl	40%	11.00
--------------------------------	------	-----	-------

### WODKA VODKA

Grey Goose	4 cl	40%	14.00
------------	------	-----	-------

### SCHWEIZER GIN SWISS GIN

ZH Züri Gin, Brennerei Erismann	4 cl	45%	11.00
---------------------------------	------	-----	-------

### GRAPPA GRAPPA

Grappa Brunello Riserva	2 cl	40%	17.00
Grappa di Moscato	2 cl	40%	15.00
Grappa Barolo	2 cl	40%	15.00
Grappa di Amarone Barrique	2 cl	41%	15.00

### SCHWEIZER FRUCHTBRÄNDE SWISS FRUIT BRANDY

Himbeer Brennerei Erismann, ZH	2 cl	42%	12.00
--------------------------------	------	-----	-------

### PORTO PORTO

Quinta do Noval 10 years Tawny	4 cl	19.5%	14.00
--------------------------------	------	-------	-------

### LIKÖR LIQUEURS

Baileys Irish Cream	4 cl	17%	12.00
---------------------	------	-----	-------

### BITTER BITTERS

Underberg	2 cl	44%	7.00
-----------	------	-----	------

**HIRSLANDEN**



KLINIK HIRSLANDEN

**GUTEN APPETIT  
ENJOY YOUR MEAL**

# HYDROSONIC PRO SCHALLZAHNBÜRSTE

Mit extra weichen Bürstenköpfen für eine sanfte Behandlung.

CURAPROX



JETZT BESTELLEN

SWISS PREMIUM  
ORAL CARE





# KUNST, DIE BEWEGT

## ANDREAS ZÜST (1947–2000) WERKZYKLUS «HIMMEL», 1974–2000

Andreas Züst beobachtete die Welt um sich herum durch die Linse einer Kamera. Nach seiner Ausbildung als Naturwissenschaftler und Forschungsassistent der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) für Klimatologie und Glaziologie in Grönland, Kanada und der Schweiz begann er in den frühen 1970er-Jahren mit seiner künstlerischen Tätigkeit.

Als Fotograf hielt er Himmel- und Wetterphänomene in grossformatigen Lichtbildern fest. Die Arbeiten zeigen Regenfronten, Blitze, Föhnfenster, Wolkenformationen, Nebensonnen und Polarlichter, die meist in der Abenddämmerung oder mit langen Belichtungszeiten auch während der Nacht entstanden sind. Es sind atmosphärische Bilder in stimmungsvollen Farben, oft verschwommen und nebelverhangen. Sie widerspiegeln Andreas Züsts genaue Beobachtungsgabe eines Naturwissenschaftlers und die Faszination für spektakuläre Übergänge zwischen Tag und Nacht. Er dokumentierte die Natur in unbeschreiblicher Schönheit – zumeist ganz in der Nähe seines Wohnhauses am Bachtel oder in den Schweizer Alpen.

Drei dieser eindrücklichen Fotografien aus dem Werkzyklus «Himmel» können Sie in der Klinik Hirslanden auf der Ebene 2 des Südtrakts oder bei einem Kunstspaziergang entdecken.

## KUNSTSPAZIERGÄNGE IN DER KLINIK HIRSLANDEN – HOSPITAL IN MOTION

Bewegung fördert die Genesung. Dennoch verbringen viele Patientinnen und Patienten während ihres Klinikaufenthalts 97 % des Tages im Bett oder im Sessel. Bereits 900 Schritte pro Tag verhindern eine Vielzahl an Komplikationen.

Darum laden wir unsere Patientinnen und Patienten sowie alle Kunstinteressierten ein, die Kunstsammlung der Klinik Hirslanden mit Werken namhafter Schweizer und internationaler Kunstschaffender aus den Bereichen Malerei, Grafik, Fotografie und Skulptur bei einem geführten Kunstspaziergang zu erkunden. Die aktuellen Termine finden Sie auf unserer Webseite mittels nebenstehendem QR-Code.



Ausserdem können Sie unsere Kunstsammlung jederzeit eigenständig erkunden. Folgen Sie hierfür dem blauen Pfeil-Symbol durch die Klinik. Der Startpunkt befindet sich jeweils beim Bettenlift auf der entsprechenden Ebene. An den Kunstwerken finden Sie QR-Codes, mit denen Sie spannende Hintergrundinformationen zu jedem Ausstellungsstück erhalten. Nutzen Sie dafür Ihr persönliches Mobiltelefon.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Entdecken!

**AUFSTEHEN**  
**ANZIEHEN**  
**LOS GEHT'S**

#rausausdembett



# AMSTERDAM

## FEIERT 750. GEBURTSTAG

Die Stadt an der Amstel hat mehr Kanäle als Venedig, mehr Fahrräder als Einwohner und mehr Brücken als Paris und in diesem Jahr feiert die Stadt 750. Geburtstag. Der Winter hat sich verabschiedet und der Frühling ist in Amsterdam besonders farbenfroh. In den Gärten, vor den Museen, den Hotels und an den Grachten sowie auf den Feldern rund um die Stadt blühen Tulpen in allen Regenbogenfarben.

Text: Sabine Hauptmann





Ein besonderes Spektakel für Gartenfreunde und -freundinnen ist gerade im Frühling der Keukenhof, der zu den grössten Blumengärten der Welt zählt. Das botanische Paradies bietet unweit von der Innenstadt auf 32 Hektar sieben Millionen Tulpen, Narzissen, Hyazinthen und andere farbenprächtige Frühlingsboten. Man kann auf Wegen und Pfaden, die sich durch ein fantasievoll angelegtes Blumenbeet, über Brücken, Teiche und Gewächshäuser schlängeln, Tulpen in allen Farben entdecken. Sogar die anmutige «Black Hero», die in samtigen, dunklen Burgundertönen schimmert und mit blossen Auge als schwarz wahrgenommen wird. Ein «Must-see» für den Besuch im Frühling in Amsterdam.

## GRACHTEN

Die Geschichte der Stadt reicht zurück bis ins 13. Jahrhundert, als eine kleine, mittelalterliche Siedlung auf sumpfigen Deichen, zu beiden Seiten von der Amstel begrenzt, entstand. Zum Schutz vor Überschwemmungen und um trockenes Land zur Errichtung von Häusern zu gewinnen, wurden Gräben und Kanäle gezogen. Bereits im 14. Jahrhundert hatte sich die kleine Siedlung zu einer florierenden Hafenstadt entwickelt und im Jahre 1306 verlieh der Bischof von Utrecht Amsterdam die offiziellen Stadtrechte. Das 17. Jahrhundert war die absolute Blütezeit, das «Goldene Zeitalter». Amsterdam zählte zu den mächtigsten Städten der damaligen Welt. Der Handel mit Textilien, Gewürzen und Diamanten trug seine Früchte und die herrschaftlichen, allerdings schmalen und oftmals fünf Stockwerke hohen Häuser an den Grachten entstanden, mit denen die Kaufleute gerne ihren Reichtum zur Schau stellten.

Die Grachtenhäuser sind mit einem charakteristischen, aufwendig geschmückten Giebel versehen und zuoberst befand sich ein Balken oder ein Flaschenzug, mit dem die wertvollen Waren wie Baumwolle oder Gewürze hochgezogen und auf dem Dachboden gelagert wurden. Die wohlhabenden Kaufleute hatten meistens unten ihr Ladengeschäft, wohnten in der zweiten und dritten Etage und ganz

oben befand sich das Warenlager. Das in konzentrischen Halbkreisen angelegte Grachtensystem umfasst das Gebiet zwischen der Brouwersgracht und der Amstel. Es besteht aus vier Hauptkanälen: Singelgracht, Herengracht, Keizersgracht und Prinsengracht. Seit 2010 gehört das Grachtensystem zum UNESCO-Weltkulturerbe. Amsterdam bietet eine Fülle von Erlebnissen, aber eine Bootsfahrt auf den Grachten sollte man nicht versäumen. Eine Fahrt auf den Wasserstrassen offenbart eine einzigartige Aussicht auf die eleganten Giebelhäuser und man gleitet sanft unter den charakteristischen Bogenbrücken hindurch – davon gibt es übrigens 1.281. Ein besonderes Haus befindet sich in der Prinsengracht Nr. 263, das Anne-Frank-Haus. Ein Mahnmal an die dunklen Zeiten des Zweiten Weltkriegs und die Gräueltaten der Nationalsozialisten. Anne Frank lebte während des Krieges zwei Jahre mit ihren Eltern und der Familie eines Angestellten ihres Vaters beengt in vollkommener Stille ohne Fenster im Hinterhaus. Trotz allem wurden die beiden Familien entdeckt und ins Konzentrationslager gebracht. Die 15-jährige Anne kehrte wie viele Amsterdamer Juden nie zurück. Ihr Vater Otto Frank überlebte als Einziger den Holocaust und veröffentlichte das Tagebuch seiner Tochter, welches diese in den zwei Jahren eingesperrt im Hinterhaus verfasst hat. Das Tagebuch der Anne Frank wurde in 70 Sprachen übersetzt und verfilmt.



Es ist ein zauberhaftes Erlebnis, die Prinsengracht, die sich über 10 Kilometer erstreckt, zu Fuss zu erkunden, an den Hausbooten vorbeizuschlendern und sich vielleicht in einem der Cafés beim «Appeltaart» mit den Einheimischen zu plaudern. Die Niederländer und Niederländerinnen sind gesellig und schätzen gerne mal einen Schwatz.

## MUSEEN

Amsterdam verfügt über ein reiches künstlerisches Erbe und zählt zu Europas Kulturhauptstädten. Die Stadt bietet eine aussergewöhnliche Dichte an Museen, viele davon mit spektakulären Räumlichkeiten, die die Kunstwerke eindrucksvoll in Szene setzen. Das Rijksmuseum ist

die «Nachtwache» (1642), das imposante und bekannteste Gemälde Rembrandts, zählt zu den Top-Attraktionen des Museums. Insgesamt sind 21 Werke Rembrandts ausgestellt, wie auch das emotionsstarke Bild «Die Jüdische Braut» aus dem Jahre 1662. Beeindruckend ist auch die restliche Sammlung der Werke niederländischer Maler wie Jan Vermeer, Frans Hals und Jacob van Ruisdael. Zusätzlich befindet sich in dem schlossartigen, neogotischen Bau, der 1885 vom Architekten P.J.H. Cypers entworfen wurde, eine grossartige Sammlung der typischen blau-weissen Delfter Kacheln und Porzellan. Ein komplett anderes Museums-Gebäude erstrahlt mit einer Mischung aus europäischer und asiatischer Ästhetik und wurde 1999 vom japanischen Architekten Kisho Kuro-

kawa aus grauem Stein, Titanstahl und Glas entworfen. Das Museum ist dem bedeutendsten niederländischen Künstler des 19. Jahrhunderts gewidmet, Vincent van Gogh. 200 Gemälde, 300 Zeichnungen und 700 Briefe des visionären Genies von frühen Werken bis zu Werken, die er kurz vor seinem Selbstmord als 37-jähriger in Frankreich schuf, befinden sich in dem modernen Gebäude. Flankierend sind auch Werke von Zeitgenossen wie Gauguin, Monet und Toulouse-Lautrec ausgestellt, um das Zeitalter zu beleuchten und abzurunden. Nach einem Museumsbesuch empfiehlt sich ein Spaziergang oder eine Fahrradtour durch den Vondelpark, die grüne Oase inmitten der Stadt. ■



# STÄDTEREISE

## TO SLEEP

### Conservatorium Hotel

Eines der Luxushotels mit einem einzigartigen Designkonzept befindet sich in «walking distance» zu den Museen und dem Vondelpark und ist ein idealer Ausgangspunkt für kunstbegeisterte Besucher und Besucherinnen. Der niederländische Architekt Daniel Küttel und der Mailänder Designer Piero Lissoni haben beim Conservatorium ihre symbiotische Designkompetenz bewiesen. Im Frühling bucht man am besten die neue Signature Suite oder die Garden Two Bedroom Suite mit Sicht auf den Hotelgarten und die Tulpen, die eigens für das Hotel im Conservatorium-Orange gezüchtet wurden. Sollte es doch mal regnen, verfügt das Hotel über eine überdachte Shopping Gallery und das Akasha Spa mit einem Pool, Jacuzzi, Sauna, Hammam und einem Fitnessstudio. Für ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse sorgt das Taiko, das preisgekrönte, asiatische Restaurant, für dessen Menü und Konzept sich Schilo van Coevorden verantwortlich zeigt. Das Conservatorium gehört zur unabhängigen Set Collection, deren Credo: «Joie de Vivre» – die Lust am Leben und Reisen – an oberster Stelle steht.

[www.conservatoriumhotel.com](http://www.conservatoriumhotel.com)



### De L'Europe

Im mittelalterlichen Zentrum in Oude Zijde und Nieuwe Zijde befindet sich das De L'Europe Amsterdam, ein Ort für alle, die authentische, luxuriöse Gastfreundschaft schätzen. Im Haus von 1896 mit einer Anlegestelle zur Herengracht bestechen 107 Gästezimmer und Suiten mit ihrem Charme und luxuriösen Komfort. Neben verschiedenen Restaurants und einem Spa ist besonders der Concept Store «IN-HUYS» hervorzuheben, der kuratierte Produkte von Künstlern und Künstlerinnen aus den Niederlanden aber auch Antiquitäten anbietet. Ideal für einzigartige Mitbringsel aus Amsterdam. Das De L'Europe ist eines der traditionsreichsten Hotels im Herzen der Stadt, welches sich noch in den Händen einer alt alteingesessenen Familie befindet. Es zählt zu den «The Leading Hotels of the World, Ltd.». LHW wurde 1928 von 38 unabhängigen Hoteliers gegründet und umfasst heute mehr als 400 Hotels in über 80 Ländern.

[www.deleurope.com](http://www.deleurope.com)



## EVENT 2025

Übrigens feiern die Einheimischen zum Königstag am 27. April mit Strassenfesten, Open-Air-Konzerten und tauchen die ganze Stadt in lebendiges Orange.

## TO EAT

### Restaurant Blauw

Migranten aus Indonesien brachten aus der Heimat ihre Rezepte und Traditionen der Reistafel, auf Niederländisch «Rijsttafel», mit nach Amsterdam. Im Restaurant Blauw ein Fest für den Gaumen.

[www.restaurantblauw.nl](http://www.restaurantblauw.nl)

### Secret Garden

Das im Herzen von Amsterdam gelegene SECRET GARDEN ist mehr als ein Restaurant, es ist ein Erlebnis, bei dem Sie die Aromen der Nikkei-Küche in einer erstaunlichen Umgebung genießen können. Eine unvergleichlich exotische und lebendige Atmosphäre inmitten der grünen Natur und zeitgenössischer Kunst. [www.secretgardenamsterdam.com](http://www.secretgardenamsterdam.com)

## TO BUY

### Tee

[www.hetkleinstehuis.nl](http://www.hetkleinstehuis.nl)

### Kurioses und Delfter Fliesen

[www.antique-tileshop.nl](http://www.antique-tileshop.nl)

### Buch

Eine Stadt, die immer wieder überrascht: Das Buch zeigt die versteckten Juwelen und besondere Seiten von Amsterdam. Siobhan Ferguson «Amsterdam – Wie es keiner kennt». ISBN 978-3-03876-301-7. Midas Collection



# BLAU

## VOM ALTEN ÄGYPTEN BIS ZU YVES KLEIN

**Eines Morgens hatte einer von  
uns kein Schwarz mehr und  
nahm stattdessen Blau: Der  
Impressionismus war geboren.**

Pierre-Auguste Renoir

### Lieblingsfarbe

Was ist an der Farbe Blau so besonders? Warum mögen sie die meisten Menschen? Vielleicht, weil sie so widersprüchlich ist wie der Mensch selbst. Welche Farbe symbolisiert schon Hoffnung und Sorge gleichzeitig? Welche andere Farbe gilt als Emblem der Republik, verkörperte aber in der Vergangenheit die Monarchie? Und gibt es eine Farbe, die Träumerei mit Wirklichkeit vereint?

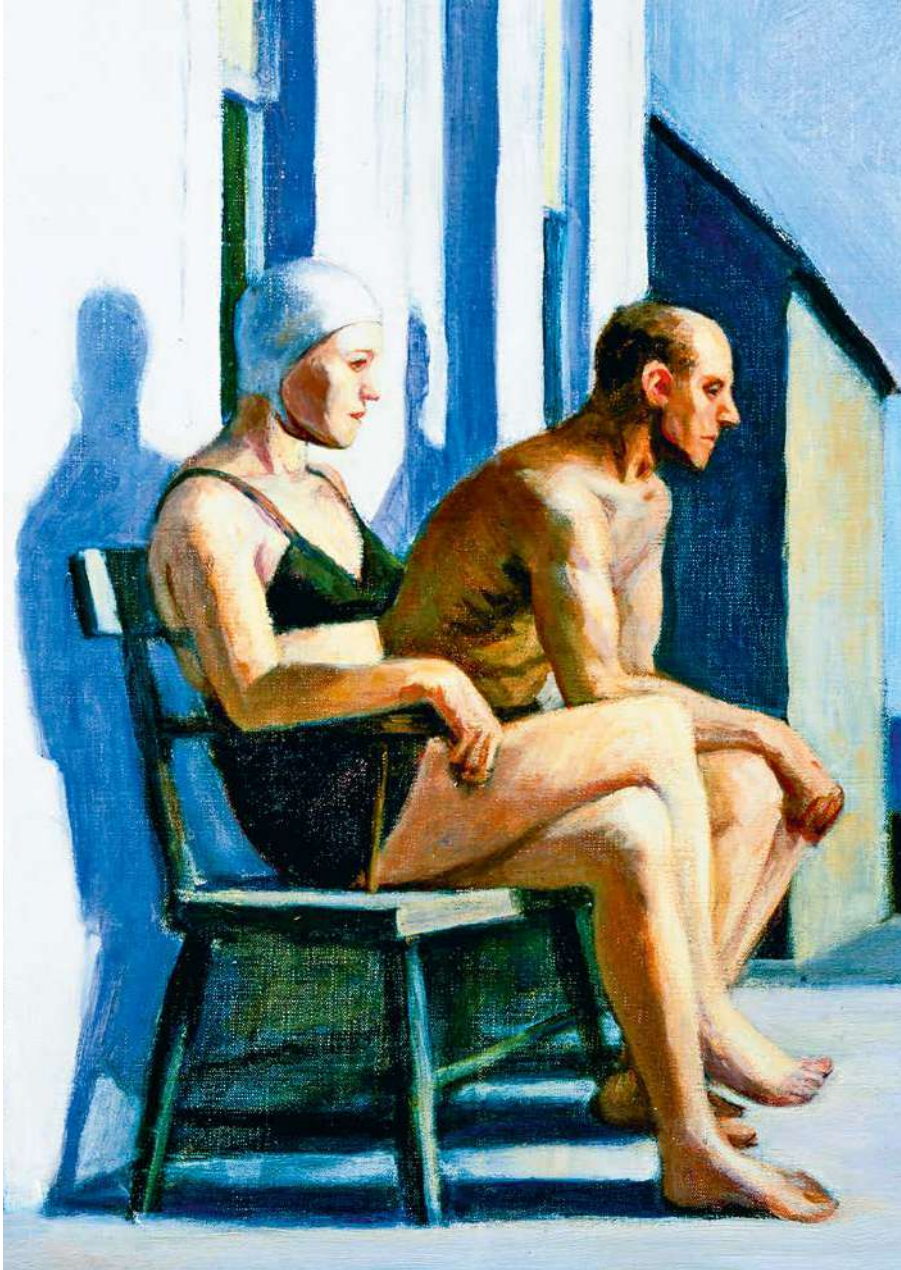
### Die blaue Stunde

Blau – die Farbe hat zweifelsohne ihren festen Platz in der Kunst, brauchte aber lange Zeit, um diesen Triumphzug zu vollziehen. Sie kam erst im Mittelalter auf, wurde mit dem Göttlichen verknüpft und galt als Symbol für die heilige Maria. In der Antike, vor allem in Ägypten und auch im alten Rom, wandelte sich die Bedeutung der Farbe Blau jedoch erheblich: Zu dieser Zeit stand sie für Gewalt und Brutalität.

### Auf der Suche nach Pigmenten

Die Untersuchung der Farbe Blau in der Kunst ist unweigerlich mit der Geschichte der Pigmente verbunden. Denn bis zur Erfindung der chemischen Pigmente im 19. Jahrhundert musste jeder, der Blau in seinen Werken unterbringen wollte, viel Geduld und Geld mitbringen. Zwar hatten die Ägypter bereits das erste synthetische Blaupigment der Geschichte erfunden, doch die Formel dazu blieb leider nicht erhalten. Aus diesem Grund mussten die Menschen natürliche Ressourcen – von Steinen wie dem Lapislazuli bis zu Pflanzen wie Indigo und Pastel – nutzen. Aber das Blau war diese Mühe wert.

Zwar gab es auch andere Lösungen, allerdings von minderer Qualität. Da in den meisten Werken des Mittelalters und der Renaissance religiöse Themen dargestellt wurden, spielte Geld keine Rolle. Und damit wurde die Farbe Blau zu einem Luxusartikel.



### Blick aufs Meer

Edward Hopper (1882 bis 1967)  
1952  
Öl auf Leinwand  
Privatsammlung

## Sehnsucht

Ein Tag am Meer. Häufig Sinnbild für Freude. Ferien und unbeschwerte Stunden. Doch bei Edward Hopper steht dieses Bild für anstrengende Verhältnisse und Melancholie. Ein Mann und eine Frau: Bewegungslos sitzen sie auf einer Bank vor einer Mauer eines Strandhauses. Emotionslos betrachten sie das Meer oder einen unsichtbaren Punkt in der Ferne. Die einzige Bewegung in dieser Szene verursachen die Tücher, die auf der Leine hängen und flatternd im Wind trocknen. Sonst bewegt sich nichts. Alles ist flach und horizontal –erdrückend.

## Uneinige Paare

Bei Hopper liegt häufig ein bedrückendes Schweigen über den Paaren, das durch ihre abweisende Körperhaltung verstärkt wird. Häufig steht Blau für Melancholie. Es ist die Farbe des Trübsinns, der Sehnsucht.



**Das Ishtar-Tor** um 580 v. Chr., emaillierte Ziegelsteine, Pergamonmuseum Berlin

Der Zugang zu Babylon führt durch acht Tore, die König Nebukadnezar II. erbauen liess. Jedes trägt den Namen eines Gottes oder einer Göttin und dient als Startpunkt für die den jeweiligen Gottheiten geweihten Prozessionen.



## **BLAU** Vom alten Ägypten bis zu Yves Klein

MIDAS Collection, Hardcover,  
17 x 24 cm, 112 Seiten  
ISBN 978-3-03876-229-4

# DAS LETZTE PARADIES – **ABENTEUER GALAPAGOS**

Text: Dr. Thomas Hauer





Als Charles Darwin im vierten Jahr seiner Weltumsegelung an Bord der HMS Beagle im September 1835 die knapp 1000 Kilometer vor der Küste Ecuadors gelegenen Galapagos-Inseln erreichte, war der Brite anfangs nicht gerade begeistert. Im Gegenteil. «Nichts könnte weniger einladend sein als der erste Anblick dieser Inseln.

Und tatsächlich wirken die in weiten Teilen kargen Vulkan-Eilande, die sich über eine Fläche von der Grösse der Ägäis erstrecken, trotz ihrer Position auf Höhe des Äquators beim Anflug auf den Seymour Airport, im ersten Moment reichlich unspektakulär, ja beinahe abweisend. Üppiges Tropenparadies? Fehlanzeige. Eher fühlt man sich an eine lebensfeindliche Mondlandschaft erinnert, deren steile Bergflanken mit Palo-Santo-Bäumen bedeckt sind, die ihre jetzt in der Trockenzeit kreidebleichen und von Flechten bewachsenen Äste wie knöcherne Finger in den wolkenlosen Himmel recken. Trotzdem gilt Galapagos heute als weltweit einmaliges Schaufenster der Evolution, das inzwischen mehr als 300'000 Besucher pro Jahr anlockt.

Die meisten Seefahrer, die das 1535 von Panamas Bischof Tomás de Berlanga auf dem Weg nach Peru durch Zufall entdeckte Archipel vor Darwin besucht hatten, darunter vor allem Walfänger und englische Freibeuter, fürchteten die Inseln. Denn zwischen deren Gestaden lauerten tückische Strömungen und es war so gut wie kein Süßwasser verfügbar. Galapagos galt als unwirtliches, ja verwünschtes Fleckchen Erde, hüllten sich die Islas Encantadas, die verzauberten Inseln, in den Sommermonaten doch oft in einen geheimnisvollen Nebel, die Garua. Viele Kapitäne glaubten deshalb, die Inseln wechselten beständig ihre Position, um Schiffe ins Verderben zu locken. Doch Darwin war gegen

diese Art von Seemannsgarn immun. Je länger er Galapagos durchstreifte, desto mehr wurde dem Naturforscher die Einzigartigkeit der Tier- und Pflanzenwelt dieses abgelegenen Inselreichs bewusst, wo sich einzelne, eng verwandte Arten von Eiland zu Eiland doch auf markante Weise unterschieden und sich bemerkenswert gut an die jeweiligen Lebensbedingungen vor Ort angepasst hatten. Eine Beobachtung, die zur Grundlage für Darwins Evolutionstheorie auf Basis natürlicher Selektion werden sollte, die er 25 Jahre später unter dem Titel «On the Origin of Species» veröffentlichte.

Gut 190 Jahre nach der Stippvisite des Naturforschers, die ihn auf insgesamt vier der dreizehn grösseren Galapagos-Inseln geführt hatte, erkunden die meisten Reisenden den Archipel nicht mehr von Bord eines Schiffes aus, sondern als Landbesucher, die von den bescheidenen Touristenzentren auf Santa Cruz oder San Cristóbal aus im Rahmen von Tagestouren starten. Rund 70'000 Gäste pro Jahr wählen dagegen den Klassiker.





Tatsächlich ist der ökologische Fussabdruck, den Schiffsreisende auf Galapagos hinterlassen, nachweislich geringer als der der Landtouristen. Man muss also kein schlechtes Gewissen haben. Zumal strenge Umweltschutzbestimmungen verhindern, dass Kreuzfahrtriesen mit Tausenden von Passagieren vor Anker gehen. Schon heute sind die stetig wachsenden Besucherzahlen für Galapagos nämlich Segen und Fluch zugleich. Deshalb bieten selbst die «grössten» der rund 80 offiziell lizenzierten Expeditionsschiffe gerade mal rund 100 Gästen Platz.

Mehr als 95 % der Boote sind aber deutlich kleiner und befördern oft weniger als 20 Passagiere. Der Komfortlevel an Bord reicht dabei von einfachen Segelbooten und in Eigenregie umgebauten Fischerbooten über elegante Motor-Katamarane bis hin zu mit zahlreichen Extras ausgestatteten Luxusyachten und Boutique-

Schiffen. Wir wählen für unser Galapagos-Abenteuer die 38 Meter lange Expeditionsyacht Stella Maris des südafrikanischen Luxusveranstalters andBeyond, die seit Juni 2024 zwei Galapagos-Routen befährt, auf denen während 8 Tagen alternativ die Highlights des östlichen oder westlichen Archipels erkundet werden, die sich aber auch perfekt zu einem Zwei-Wochen-Trip kombinieren lassen. Exklusivcharter der Stella Maris, die ursprünglich 1987 als luxuriöse Privat yacht vom Stapel lief und nach einem kompletten Makeover heute maximal 12 Passagieren Platz bietet, sind ebenfalls möglich. Die strenge Aufteilung in West- und Ostroute hat übrigens konservatorische Gründe – kein Schiff darf eine Landestelle oder einen Ankerplatz innerhalb von 14 Tagen zweimal anlaufen, um der Natur genügend Zeit zur Regeneration zu geben.

Im Mittelpunkt des Reiseerlebnisses stehen Begegnungen mit den ikonischen Spezies der Inseln wie der Galapagos-Riesenschildkröte, dem Meeresleguan, den Blaufusstölpeln, Seelöwen oder Galapagos-Pinguinen, die Gäste während Landausflügen oder beim Schnorcheln und Sea Kayaking erleben.

Wir gehören zu den ersten Gästen an Bord und erkunden während unserer Reise den besonders ursprünglichen Westteil des Archipels. Doch zunächst gilt es, die rund 10'000 Kilometer lange Anreise nach Galapagos zu meistern. Und die ist keine Kleinigkeit. Wir fliegen mit der Luftansa über Frankfurt zunächst nach Bogotá, Kolumbiens Hauptstadt, und weiter nach Quito in Ecuador, mit rund 2850 Metern über dem Meer die höchstgelegene Hauptstadt der Erde, wo wir eine Nacht in einem Flughafenhotel verbringen. Am nächsten Morgen geht es von dort dann in knapp zwei Stunden weiter zur Flughafeninsel Baltra, wo wir im VIP-Bereich des Ankunftsterminals bereits vom andBeyond-Team erwartet werden. Bis die umfangreichen Einreiseformalitäten erledigt sind, um die wir uns zum Glück nicht selbst kümmern müssen, machen wir es uns dort in der Lounge gemütlich, während sich unsere Mitpassagiere, die nicht das Privileg geniessen, Galapagos an Bord einer Luxusyacht zu bereisen, für den Papierkram in eine endlose Warteschlange einreihen müssen. Direkt vor dem Terminal machen wir dann bereits mit dem ersten tierischen Inselbewohner Bekanntschaft, einem stattlichen Galapagos-Landleguan, der sich durch den Trubel der Busse und Shuttles nicht aus der Ruhe bringen lässt und in aller Ruhe die Strasse überquert.



In der nur 5 Autominuten vom Flughafen entfernten Bucht, in der die Stella Maris vor Anker liegt, wöhnen wir uns dann bereits beinahe im Zoo, freilich ganz ohne Gitter und Gehege und können uns kaum entscheiden, welches Schauspiel wir zuerst beobachten sollen. Die verspielten Seelöwen, die um einen LKW-Reifen herumtollen, der an der Mole liegt? Die Blue-Footed Boobies, die auf der Jagd ein ums andere Mal wie lebende Torpedos vom Himmel hinab ins Wasser stossen? Oder doch lieber die ernst dreinblickenden Meeresleguane, die träge in der Mittagssonne dösen und von den knallroten Sally Lightfoot Crabs, die zu ihren Füssen an den Felsen kleben, ebenso wenig Notiz zu nehmen scheinen, wie von den seltsamen Zweibeinern, die vor ihrer Nase noch etwas unbeholfen in die für den Transfer zu unserem Boot bereitstehenden Zodiaks steigen?

Nach Check-in und dem ersten Lunch stellen unsere beiden mitreisenden Guides Malena und Andres die Highlights der kommenden Woche vor. Dank der geringen Anzahl an Passagieren wirkt die Stella Maris dabei eher wie eine exklusive Privatjacht als ein Passagierschiff und die Atmosphäre an Bord beinahe familiär. Mit

stilisierten, überdimensionalen Seekarten und Zeichnungen der bekanntesten Galapagos-Spezies an den Wänden kommt ausserdem tatsächlich ein wenig Expeditionsfeeling auf, zumal wir an den meisten Ankerplätzen das einzige Schiff weit und breit sind und wir uns so bald wirklich in Darwins Fussstapfen wöhnen.

## Auf den Spuren von Charles Darwin

Ein typischer Tag an Bord beginnt zwischen 7 und 8 Uhr mit dem Frühstück. Dann steht die erste von mindestens drei Exkursionen pro Tag auf dem Programm, bei denen wir die Wahl zwischen unterschiedlichen Aktivitäten an Land oder auf und im Wasser haben. Mittags geht es für ein gemütlichen Lunch zurück an Bord, bevor gegen 15 Uhr die nächste Tour ansteht. So entkommen wir auch der intensiven Mittagssonne. Pünktlich zum Sonnenuntergang ist es dann Zeit für einen kühlen Drink. Vor dem Abendessen bleibt dann noch genügend Zeit für ein Briefing, das über die Ziele des nächsten Tages informiert. Gegen 18.30 Uhr ist es dann bereits stockdunkel und über uns leuchtet Nacht für Nacht

ein atemberaubender Sternenhimmel. Nach dem Dinner sind wir dann froh, endlich ins Bett zu kommen, denn das straffe Programm ist fordernd, lohnt aber jede Mühe.

## Artenvielfalt unter Wasser

Bei Landausflügen oder zum Ansteuern ausgewählter Schnorchel-Hotspots kommen die beiden schiffseigenen Zodiaks zum Einsatz. Tatsächlich gehören die Tauchgründe vor den Inselriffen zu den spektakulärsten der Welt. So beschleicht uns an manchen Stellen das Gefühl, durch ein überbesetztes Aquarium zu schwimmen, so dicht sind wir von Fischen umzingelt, die hier dank der reichen Nahrungsgründe eine stattliche Grösse erreichen – imposante Weissspitzen-Riffhaie inklusive. So geraten wir in der Buccaneers Cove vor der Insel Santiago z.B. in einen gewaltigen Sardinenschwarm mit mehreren Millionen Tieren, deren silberne Leiber im schräg einfallenden Sonnenlicht ein regelrechtes Blitzlichtgewitter entfachen, zählen vor Fernandina in einer halben Stunde knapp 50 majestätisch durch die Fluten schwebende pazifische Mee-





resschildkröten und ein halbes Dutzend unter Wasser erstaunlich flinke Meeresleguane oder schwimmen vor Isabela mit einem Seelöwen um die Wette, der uns in halsbrecherischem Tempo umkreist und dabei kreisrunde Luftkringel ausstösst, was nichts anderes als eine Aufforderung zum Spielen ist, wie uns Andres erklärt. Einmalige Erlebnisse, die alle Strapazen vergessen machen. Eine passende Ausrüstung hält die Stella Maris für alle Passagiere an Bord parat – Full Body Wetsuits inklusive. Und die sind auch nötig. Jetzt, während der trockenen «Wintersaison», die von Mai bis Oktober dauert, sorgt der nährstoffreiche, aber kalte Humboldtstrom nämlich für ziemlich frische Wassertemperaturen von teilweise gerade mal 17 oder 18 °C. Dafür ist es an Land tagsüber mit 23 bis 26 °C jetzt angenehm warm.

Auf den Inseln dürfen sich Besucher fast überall nur in Begleitung von Guides bewegen und die Eilande selbst dann nur entlang markierter Pfade entlang der Küste erkunden. Das Inselinnere ist meist tabu. Doch auf Santa Cruz besteht genügend Gelegenheit auch das grüne Hochland von Galapagos zu erleben. Aber da die meisten Wildtiere auf Galapagos von Natur aus gegenüber Menschen praktisch angstfrei sind, dauert es bis zur ersten Begegnung mit Seelöwen, Iguana und Co. praktisch überall meist nur Minuten. Das liegt unter anderem daran, dass die Inseln über Jahrhunderte so isoliert

waren, dass Tiere dort kaum negative Erfahrungen mit Menschen gemacht haben, zahlreiche Arten aber auch kaum natürliche Feinde haben – das grösste Raubtier ausserhalb des Wassers ist der eher schwächliche Galapagos-Falke. Die Seelöwen dagegen müssen praktisch nur Haie fürchten. Zweibeiner sind für viele der alteingesessenen Galapagos-Bewohner einfach nur eine weitere Spezies, mit der sie sich ihren Lebensraum teilen. In der Hauptstadt von Galapagos Puerto Baquerizo Moreno auf San Cristóbal oder in Puerto Ayora auf Santa Cruz kommt es daher nicht selten vor, dass Galapagos-Seelöwen sich auf Parkbänken ein Päuschen in der Sonne gönnen oder auch mal selbstbewusst in ein Restaurant marschieren, um nach dem Rechten zu sehen. Aber auch Pelikane und Leguane sind regelmässige Gäste in den Strassen. Was die meisten Touristen entzückt, sehen Wissenschaftler, die die Tierwelt erforschen, dagegen nicht so gerne, denn es geht bei allen konservatorischen Anstrengungen vor allem darum, den Einfluss des Menschen auf die Tiere so gering wie möglich zu halten.

Die vielleicht bekannteste Spezies der Inseln sind die Riesenschildkröten, deren Population durch Nachzuchtprogramme mittlerweile weitgehend stabilisiert werden konnte. Früher wurden die friedfertigen Tiere von Seeleuten, die Galapagos auf der Suche nach Wasser oder Nahrung ansteuerten, zu Tausen-

den als lebende Fleischreserven auf die Schiffe verfrachtet, standen aber auch bei den Inselkolonisten auf dem Speisezettel. Eine junge Galapagos-Schildkröte, die Charles Darwin 1835 an Bord der Beagle mitnahm und Monate später in Australien zurückliess, starb dort erst 2006 in einem Zoo. Sie wurde also mehr als 170 Jahre alt. Kein Wunder, wirken die trägen Tiere doch fast katatonisch und bewegen sich nur im Zeitlupentempo.

Fährt man von Puerto Ayora hinaus ins nebelverhangene Hochland von Santa Cruz, begegnen einem die Tiere, die hier frei über Wiesen und Felder streifen, praktisch auf Schritt und Tritt. Männliche Exemplare können im Laufe der Zeit zu wahren Giganten heranwachsen und werden bis zu 350 Kilogramm schwer.

Am Ende unserer Reise in dieses Paradies kommt dann angesichts des touristischen Trubels auf Santa Cruz allerdings auch ein wenig Wehmut auf. Wie lange wird es noch gelingen, diese Enklave der Evolution und ihre Bewohner vor ihrem grössten Feind, dem Menschen, zu schützen? ■

**Weitere Infos unter:**  
[www.andbeyond.com](http://www.andbeyond.com)

# ... wie alles bei HARIBO begann?

Text: Sabine Hauptmann



**HARIBO ist im Bereich «Fruchtgummi und Lakritze» in mehr als 120 Ländern der Welt zu finden und produziert Goldbären und Lakritze an 16 Standorten in zehn Ländern mit 7000 Mitarbeitenden. Das Unternehmen HARIBO ist in dritter Generation in Familienhand und gibt sich verschwiegen, was die Unternehmenszahlen betrifft.**

Der Firmengründer Hans Riegel wurde 1893 in Bonn geboren, gelernt hat er Bonbon-Kocher – kein Beruf, der aufs Erste an eine grosse Karriere in Deutschland in einer politisch instabilen Zeit denken lässt. Mit Fleiss und Beharrlichkeit war er schnell Teilhaber beim Süsswaren-Unternehmen Heinen & Riegel – doch in Hans Riegels Adern floss Unternehmerblut und er wollte seinen eigenen Weg gehen. An einem kalten Wintertag im Dezember 1920 gründete er HARIBO, das sich aus seinen Initialen HA für Hans und RI für Riegel und BO für den Unternehmensstandort Bonn zusammensetzt. Zum Start verfügte Hans Riegel nur über eine Hinterhof-Waschküche, einen Sack Zucker, eine Marmorplatte, einen Herd, einen Kupferkessel und eine Walze – aber das Wichtigste war seine Idee und die Passion diese umzusetzen. Er war seit seiner Kindheit begeistert von Bären, Tanzbären, die zu dieser Zeit auf Jahrmärkten und im Zirkus zur Schau gestellt wurden – in der heutigen Zeit aus Tierschutzgründen nicht mehr vorstellbar. Also begann er, Bärenformen zu schnitzen und diese mit «Gummi arabicum», einem natürlichen Gemisch aus Polysacchariden aufzufüllen und zu warten, bis das Material gehärtet war, um den Tanzbären aus der Form zu nehmen. Der Ur-Gummibär war wesentlich grösser als die heutigen Exemplare und wurde einzeln verkauft. Hans Riegels Frau Gertrud war von Anfang an mit Leidenschaft bei der Sache und bearbeitete die Bestellungen, die sie auch selbst mit dem Fahrrad an ihre Kunden auslieferte.

Innerhalb von 15 Jahren hatte sich das Unternehmen HARIBO bereits einen Namen gemacht, als 1935 ein selbstbewusster «Marketing-Spezialist» an die Bürotüren von Hans Riegel klopfte. In den 30er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts steckte professionelles Marketing noch in den Kinderschuhen und auch Hans Riegel war überzeugt, ein kurzer, prägnanter Firmenname würde als Werbung ausreichen. Der Mann versprach dem Süsswaren-Hersteller einen Werbespruch, der den Verkauf noch steigern sollte, wollte aber den Wortlaut seines Spruches erst preisgeben, wenn er 50 Reichsmark\* dafür bekäme. Hans Riegel war nicht der Typ, der die Katze im Sack kauft. Nach einigem Zögern öffnete er seine Brieftasche, wahrscheinlich auch, um den nervigen Besucher loszuwerden, und bezahlte die 50 Reichsmark. Der Mann übergab Hans Riegel ein zusammengefaltetes Blatt Papier, auf dem der Spruch zu lesen war: HARIBO macht Kinder froh!

Die Begeisterung hielt sich in Grenzen und trotzdem ging Hans Riegel der Spruch nicht mehr aus dem Kopf. Schliesslich liess er Werbekarten mit dem Slogan und den Fotos seiner Kinder Hans, Paul und Anita drucken. Das war der Start eines der bekanntesten Werbeslogans in Deutschland. Erst im Jahre 1962 kam es zur Ergänzung des Werbespruchs, «und Erwachsene ebenso», den der Gründer Hans Riegel leider nicht mehr miterlebte, da er im März 1945 überraschend mit 52 Jahren verstarb. Mittlerweile stellt das Unternehmen an die 1000 verschiedene Fruchtgummis her und berücksichtigt die jeweils länderspezifischen Vorlieben seiner Kunden sowie internationale Trends.

Die Goldbären in ihren fünf verschiedenen Farben sind nach wie vor das ikonische Produkt des Unternehmens HARIBO. ■

\* 50 Reichsmark sind heute circa 250,- Schweizer Franken.

# QUADRO

## FOR PASSION & EXCELLENCE

Das Patientenmagazin mit integrierter Speise- und Weinkarte der Klinik Hirslanden, Witellikerstrasse 40, 8032 Zürich  
[www.hirslanden.ch](http://www.hirslanden.ch)

# IMPRESSUM

## April 2025

### VERLAG UND SITZ DER REDAKTION

SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH  
Gablerstrasse 41, 8002 Zürich

### VERLEGERIN UND CHEFREDAKTEURIN

Sabine Hauptmann

### MITARBEITENDE DIESER AUSGABE

Dr. Thomas Hauer, Larissa Meier, Sabine Hauptmann

### FOTOS

**Editorial/Hirslanden Inside:** Judith Stadler & André Uster (DASBILD);  
**Must-haves:** library of congress by unsplash; Roger Stillman, WALA Heilmittel GmbH, Marino Sallowicz, Hai Long Nguyen, Cyrille Robin, Tiffany & Co. Studio, Gerardo Validó, Axel Puhmann, Rafael Teixeira, Ted Morrison, Maya Kruchenkova, Kim Hoyer, Florian Eichinger, Adobe Stock, ZVG;  
**Coverstory:** Adrian Ehrbar, Bürgenstock Hotels AG, Patrick Usseglio; Olivia Pulver - Glanzlicht Fotografie; **Mailand:** Marina Datsenko, Federico di Dio by unsplash, ZVG; **Wein:** ZVG; **Uhren:** ZVG; **Reise nah:** Tiago Bonato, Sabine Braun, Peter Bender - Sylt Marketing; **Speisekarte:** Tono Balaguer, Olha Afanasieva, Oliver Bartenschlager, Jolanta Petraityte / EyeEm, Tetra Images, Mark Swallow, Gary Saxe, Deyan Georgiev, Adpic, schwarzwald-photo, ZVG; **Kunst, die bewegt:** Philipp Hitz; **Städtereise:** xpx-photograph by Unsplash, Bart Ros by Unsplash, Andy Tan, Amit Geron, Adpic, ZVG; **Kult:** ZVG; **Kult:** ZVG; **Fernweh:** Ahmer Kalam, Kriangkrai Thitimakorn, Prasit Chansarekorn, Jacob Hinkston by Unsplash, DC\_Columbia, Pixabay, ZVG; **Wussten Sie ...:** Pixabay, Blackieshoot by Unsplash;

**Titelfoto:** Olivia Pulver - Glanzlicht Fotografie

### GRAFIK UND HERSTELLUNG

null821 media services gmbh & co. kg, [www.null821.de](http://www.null821.de)

### DRUCK

AVD Goldach AG, [www.avd.ch](http://www.avd.ch)

### VERANTWORTLICH FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT UND ANZEIGEN

[www.sabinehauptmann.com](http://www.sabinehauptmann.com)

Copyright für alle Beiträge bei  
SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH

Die Ausgabe ist mit Sorgfalt erarbeitet worden.  
Alle Angaben ohne Gewähr.

Weder Autoren oder Autorinnen noch der Verlag haften für Fehler oder Schäden, die aus dieser Ausgabe resultieren könnten.

Für Texte, Fotos oder Waren, die unaufgefordert an die Redaktion gesandt werden, lehnt SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH jegliche Verantwortung ab. Der Nachdruck, selbst nur auszugsweise, die Aufnahme in Onlinedienste oder ins Internet sowie die Vervielfältigung auf Datenträgern bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.

Der Abdruck von Inseraten durch unberechtigte Dritte ist untersagt.

Lesezirkel dürfen QUADRO nur mit vorherigem, jederzeit widerruflichem Einverständnis von SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH führen.

Der Export von QUADRO und der Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung des Verlages zulässig. QUADRO ist das Patientenmagazin der Klinik Hirslanden mit integrierter Speise- und Weinkarte.

### NÄCHSTE AUSGABE

Oktober 2025

EXKLUSIVES COOCOONING IN DEN BÜNDNER BERGEN

# BELAROSA CHALET

DAS NEST FÜR ENTSPANNUNG,  
ERHOLUNG UND PRIVATEN LUXUS



Der Trend heisst «Nesting»: Für ruhesuchende Connoisseurs gibt es seit letztem Dezember eine neue Adresse in der Schweiz. Das innovative Hotelkonzept «BelArosa Chalet» besteht aus zehn grosszügigen Chalets, die unter einem Dach vereint sind. Eingebettet in die spektakuläre alpine Kulisse Arosas stellt dieses aussergewöhnliche Nest eine Symbiose zwischen traditioneller Bündner Baukunst und modernstem Komfort mit diskretem 5-Sterne-Luxus dar. Luxus bedeutet hier, zu tun und zu lassen, was man möchte – und wann immer man möchte. Zeitdruck ist hier definitiv ein Fremdwort.

## 5\*-Luxus wie im Hotel – plus die Privatsphäre eines Chalets

BelArosa Chalet offeriert alle Annehmlichkeiten eines Luxushotels, jedoch mit deutlich mehr Platz und totaler Privatsphäre. Die grosszügigen Chalets (zwischen 95 und 210 Quadratmeter) bieten verschiedene Möglichkeiten des Rückzugs, aber auch der Geselligkeit. Sie sind mit mindestens einem Schlafzimmer und zwei Bädern mit privater Sauna, einem Wohnzimmer mit offenem Ka-

min oder Ofenbank, einer luxuriösen Küche, handgefertigt vom Schreiner ausgestattet. Drei davon sind mit einem privaten Infinity-Aussenpool bestückt und zwei weitere haben einen Infinity-Skypool mit Glasboden – echte Eyecatcher für einen erholsamen «Schwumm» bei Tag und Nacht. Auf Knopfdruck füllen sich die Pools mit wohlig-dampfend warmem Wasser, das im Keller mit Pellets aus heimischem Holz aufbereitet wird. Das BelArosa Chalet-Design basiert auf den sieben Elementen: Wasser, Holz, Feuer, Metall, Erde, Luft und Stein. Diese Elemente prägen die Innenarchitektur, die stilichere Einrichtung und die hochwertigen Materialien. Das fühlt sich an wie zuhause – nur dass man hier einfach sein kann, ohne jede Verpflichtung.

## Musse zum Kochen oder sich verwöhnen lassen

Der Tag beginnt dann, wenn es der Gast wünscht. Frühstück um 14:00? Kein Problem! Das Frühstück wird individuell für jeden Gast komponiert und zur Wunschzeit heimlich still und leise im eigenen Chalet serviert. In der Küche kann der Kochlöffel selbst oder von einem privaten Koch ge-



schwungen werden. Den Einkauf übernehmen in jedem Fall die Gastgeber. Wer selbst kochen möchte, bekommt die Zutaten in einem liebevoll arrangierten Food Hamper direkt in die Küche geliefert. Oder aber der Gast geniesst luxuriösen Room Service. Die passenden Tropfen findet man im Weinkeller, wo ein Teil der exklusiven der Bordeaux-Sammlung des ehemaligen Schmuck- und Uhrenunternehmers Jörg Bucherer lagert. «Viva» heisst denn auch das Codewort für das BelArosa Chalet. ■

**Für Reservationen:  
BelArosa Chalet  
Prätschlistrasse 11  
7050 Arosa  
[www.belarosa-chalet.ch](http://www.belarosa-chalet.ch)**

# ORNAMENTA

High Jewellery by Beyer



Blueprints Fraumünster Zürich

**BEYER**  
UHREN UND JUWELEN

Bahnhofstrasse 31 8001 Zürich [beyer-ch.com](http://beyer-ch.com)