

02|2024

QUADRO

FOR PASSION & EXCELLENCE

PORTO

Die pulsierende Stadt am Duero

ZITRONE

Königin der Zitrusfrüchte

VIETNAM

Zwischen Konfuzius und
Coca-Cola

**Speise- und
Weinkarte der
Klinik Hirslanden**

IM GESPRÄCH
**MAXIMILIAN
MÜLLER**



 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.

RUEDI STOCKER
LEITUNG HOSPITALITY &
FACILITY MANAGEMENT
KLINIK HIRSLANDEN ZÜRICH



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

Diese Herbstausgabe ist vollgepackt mit Geschichten, die uns berühren, inspirieren und vielleicht auch zum Schmunzeln bringen. Lassen Sie sich von Menschen und Momenten überraschen, die den Klinikalltag lebendig und besonders machen.

Wir stellen Ihnen exklusiv unser «Guest Relations»-Team vor – vier engagierte Damen, die täglich für Sie im Einsatz sind, mit einem Teamspirit, der bereits im Gespräch überspringt. Sie sind mehr als nur Organisatorinnen und kreative Lösungsbringerinnen, sie sind wahre Herzensmenschen. Ihr Engagement und ihre Hingabe kennen kaum Grenzen. Jeder Tag bringt neue Begegnungen, wobei der Mensch stets im Mittelpunkt steht, denn das oberste Credo lautet: Ihren Klinikaufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Ihre Gesundheit zu fördern.

Apropos Gesundheitsförderung: Wussten Sie, dass bereits 900 Schritte pro Tag eine Vielzahl an Komplikationen verhindern? Dennoch verbringen viele Patientinnen und Patienten während ihres Klinikaufenthalts 97 % des Tages im Patientenzimmer. Die Kunstspaziergänge in der Klinik Hirslanden sind inspirierend und fördern, ganz nebenbei, auch Ihre Genesung. Aufstehen, anziehen und los geht's – erfahren Sie mehr auf der Seite 48.

Maximilian Müller: Bereits als kleiner Junge wusste er, dass er Koch werden will, wie schon sein Vater und sein Grossvater. Heute ist er leidenschaftlicher Küchenchef im Restaurant «Marguita» im Baur au Lac in Zürich, stets von dem Wunsch angetrieben, seine Gäste glücklich zu machen (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

1 EDITORIAL

LIFESTYLE

4 MUST-HAVE FÜR SIE



KLINIK HIRSLANDEN INSIDE

8 IM GESPRÄCH MIT DEM TEAM
GUEST RELATIONS DER
KLINIK HIRSLANDEN

10 MUST-HAVE BEAUTY

12 MUST-HAVE FÜR IHN



15



TITELGESCHICHTE

15 MAXIMILIAN MÜLLER
Koch aus Leidenschaft in dritter Generation

WEINSTORY

20 DIE STAATSKELLEREI ZÜRICH
Ein idyllischer Ort an der Rheinschleife





24

EDELSTEINE

24 GÜBELIN GEM MUSEUM
Eine Reise in die Welt der Edelsteine



27

REISE NAH

27 ZWISCHEN WEIN UND KULTUR
Ein Wochenende am Genfersee

SPEISE- UND WEINKARTE DER KLINIK HIRSLANDEN

- 35 FRÜHSTÜCK
- 36 VORSPEISEN
- 37 HAUPTSPEISEN
- 38 NACHSPEISEN
- 39 SNACKS
- 40 WEINE
- 46 SPIRITUOSEN
- 47 GETRÄNKE



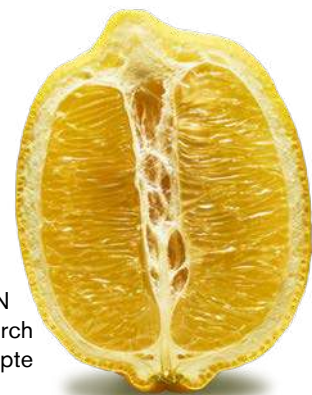
49

STÄDTEREISE

49 PORTO

KULT

54 WO DIE ZITRONEN BLÜHEN
Eine gastronomische Reise durch
Kunst, Film, Literatur und Rezepte



58

FERNWEH

58 VIETNAM
Zwischen Konfizius und Coca-Cola

WUSSTEN SIE ...

- 63 RIMOWA
Koffer mit Tradition
- 64 IMPRESSUM



MUST-HAVE FÜR SIE



ZEITZEUGIN

Als erste Unisex-Uhr und eines der allerersten Armbandmodelle setzt die Tank seit über 100 Jahren Maßstäbe. Bis heute. 18k Roségold mit braunem Alligatorlederarmband
www.cartier.com/ch



GRETHER'S – BALSAM FÜR DIE STIMME

Naturreine, sonnengereifte Schwarze Johannisbeeren geben den Grether's Weichpastillen ihren unvergleichlichen Geschmack. Dank pflanzlichem Glycerin verleihen sie strapazierten Stimmbändern einen wohltuenden Schutzfilm. www.grethers.ch

ALISON DAVIES: ERWECKE DIE GÖTTIN IN DIR

Dieses zauberhafte und farbenfroh illustrierte Lesebuch erzählt die kraftvollen Geschichten von 40 weiblichen Gottheiten aus den unterschiedlichsten Kulturkreisen. Es gibt für jede Situation eine Göttin, die helfen kann.
Knesebeck: ISBN 978-3-95728-892-9



BIRDS EIN AUSFLUG IN DIE GEFIEDERTE WELT

Der opulente Bildband dokumentiert auf einzigartige Weise die Welt der Vögel und ihre Anziehungskraft über die letzten Jahrtausende in Kunst, Wissenschaft und Geschichte.
www.midas.ch



KRUG ROSÉ 27ÈME ÉDITION

Krug Rosé ist ein aussergewöhnlicher Rosé- Champagner, der Eleganz und Kühnheit vereint. Er verkörpert den wahr gewordenen Traum der fünften Generation der Familie Krug, einen Rosé-Champagner zu konzipieren, wie es ihn noch nie gab. www.krug.com



DIE ALL-IN-ONE-LÖSUNG FÜR TRENDFRISUREN

Die revolutionäre Neuheit von BaByliss trocknet, glättet und verleiht Volumen. Mit dem «Air Wand» lassen sich alle Trendstyles umsetzen – vom voluminösen «Bouncy Blow Dry» über romantische «Butterfly Layers» bis hin zu samtigem «Velvet Hair». Dank des integrierten Ultra-Care-Modus wechselt das Gerät zwischen warmer und kalter Luft, um die Gesundheit, Stärke und Unversehrtheit des Haars zu erhalten. www.babyliss.ch



DIE GLÜCKS- KOLLEKTION

Seit 40 Jahren hat Tornaghi den Ruf, wunderschönen und zeitlosen Schmuck für die anspruchsvollsten Frauen auf der ganzen Welt zu kreieren. Schmuck ist für Tornaghi nicht nur ein Luxus, sondern sollte auch als Ausdruck der Persönlichkeit verstanden werden. Mit «4Luck» präsentiert Tornaghi diesen Herbst eine neue, atemberaubende Glückskollektion. www.tornaghiworld.com

LOVE GIFT – HALLELUJA

Wer würde sich nicht freuen über den Porsche 718 Spyder in der Farbe Sternrubin. Bedingungsloser Fahrspass mit der RS-Variante mit bis zu 500 PS. www.porsche.com





SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH

Glücksmomente am Tegernsee

Im Jahr 2010 gab es den Urknall für Korbinian Kohler im Tegernseer Tal. Damals eröffnete der Unternehmer das SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH mit 140 Zimmern und Suiten. Seither sind in seinem Kosmos der Gastfreundschaft weitere Fixsterne hinzugekommen, die über lange Zeit leuchten sollen. Wie bleiben Unternehmen authentisch und modern?

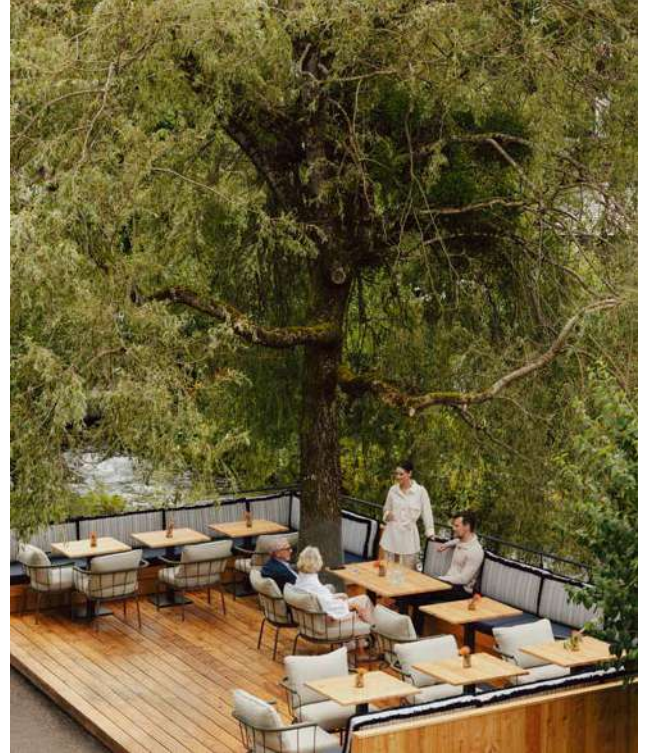
Heimatliebe ist auch eine wesentliche Triebfeder für den leidenschaftlichen Tegernsee-Hotelier Korbinian Kohler. Als ehemaliger Immobilienentwickler und Sohn eines Papierfabrikanten ist der vierfache Familienvater Quereinsteiger in die Hotellerie. Er hat das klare Ziel, dem Tegernsee, eine der schönsten Freizeitregionen Deutschlands, internationale Sichtbarkeit zu verleihen. Der Kern für dieses Vorhaben war die Übernahme der um 1834 erbauten Weissachmühle in Rottach-Egern vor rund 15 Jahren. Kohler restaurierte das Gebäude liebevoll und brachte Tradition und Moderne zusammen. So entstand das SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH, das die Historie und das Erbe des Ortes aufgreift. Es bleibt modern, weil es die Geschichte nicht versteckt.

Das Gastgewerbe hat eine jahrtausendealte Tradition und ist schon deshalb ein Bollwerk der Zeitlosigkeit. Zunächst ging es darum, auf Reisen eine Bleibe für die Nacht zu bekommen, später wurden Zusatzleistungen wie Verpflegung und Service immer wichtiger. «Modeerscheinungen kommen und gehen, aber der Wunsch des Menschen, umsorgt zu werden, bleibt bestehen», schreibt der New Yorker Gastronom Will Guidara in seinem aktuellen Buch «Unvernünftige Gastfreundschaft». Der Untertitel lautet: «Die bemerkenswerten Kunst, Menschen mehr zu geben, als sie erwarten».

Inzwischen hat Kohler für das SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH ein einzigartiges Konzept entwickelt, das auf vier Säulen ruht, die weit über das gewöhnliche Verständnis von Hotellerie hinausgehen. Es sind nicht nur Ästhetik

und Mehrgenerationen-Angebote, die das Resort definieren, sondern auch ein tiefes Gespür für zeitgenössische Themen sowie die Möglichkeit, den Tegernsee ganzheitlich zu erleben – durch die Vielzahl eigener Restaurants und Dependancen rund um den Tegernsee und auf dem Wallberg. «Wir sind kein Hotel im klassischen Sinne», betont Kohler. «Allein wegen der Übernachtungen kommt ja keiner. Ich frage mich jeden Tag, was ich den Gästen noch bieten kann. Deshalb dreht es sich bei uns nicht nur ums Essen, Trinken und Schlafen, sondern vor allem um Spa auf Weltniveau, hochkarätiges Entertainment, Sport und Yoga sowie Philosophie und Kunst.»

So steht der Name Bachmair Weissach für mehr als ein traditionsreiches Fünf-Sterne-Hotel. Im Bachmair Weissach sieht Kohler die Essenz des Tegernseer Tals. In jedem seiner Häuser und im spektakulären Edutainment-Center TEGERNSEE PHANTASTISCH – als Liebeserklärung an seine Heimat – lässt das SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH seine Gäste die Region auf immer neue Weise erleben. So facettenreich das Tal und so vielfältig die Interessen seiner Besucher und Besucherinnen, so reichhaltig ist auch die Urlaubswelt Bachmair Weissach – und zwar immer auf höchstem Niveau, ohne sich auf einen Ort zu beschränken. Diese Erinnerungen bleiben den Gästen lange im Gedächtnis.



Das SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH am Tegernsee besticht durch eine einzigartige Kombination aus Ästhetik, Vielseitigkeit und herausragendem Service. Jedes Detail, von der Architektur über das Interior Design bis hin zu Duft- und Klangkonzepten, ist sorgfältig durchdacht, um eine harmonische und inspirierende Atmosphäre zu schaffen.

Das SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH umfasst nicht nur das Haupthaus an der Weissach, sondern auch acht eigene Restaurants und vier Hotels rund um den Tegernsee. Diese umfassenden Angebote machen Bachmair Weissach zu einem einzigartigen Ort, an dem man das Tegernseer Lebensgefühl in seiner reinsten Form erleben kann.

KULINARIK **Von Bayern bis Japan**

Vom «Gasthof zur Weissach» über das Herzogliche Gasthaus Altes Bad und das italienische Restaurant «Gardone» bis hin zum exotischen «BOOM BOOM Restaurant» im Hotel «Bussi Baby» oder der urgemütlichen «Kreuther Fondue Stubn» mit offenem Kamin – überall erwarten die Gäste erlesene Speisen und einzigartige Geschmackserlebnisse. «Unser Haus schafft es, den Bogen zu schlagen vom ältesten Gasthof am Tegernsee, in dem einst der König von Bayern regelmäßiger Gast war, über das «Levante-Grill-Restaurant» direkt am See bis hin zur angesagten «MIZU SUSHI Bar», sagt Inhaber Korbinian Kohler. Urbanes Flair und japanische Spezialitäten finden Gäste in der hellen State-of-the-Art-«MIZU SUSHI Bar», dem einzigen japanischen Restaurant am Tegernsee. Am anderen Ufer des Sees schmeckt und duftet es nach Tel Aviv, Jerusalem oder Beirut. Hier im «Clubhaus Bachmair Weissach» teilen sich die Gäste zeitgemäß im Sharing-Stil aromastarke Köstlichkeiten aus der Küche des Mittleren Ostens – Levante-Food, das die Metropolen der Welt erobert hat.

MIZU ONSEN SPA **Sinnliche Selbsterfahrung**

Im MIZU ONSEN SPA erleben die Gäste auf 3'000 Quadratmetern die einmalige Fusion aus japanischer Badekultur und regionaler Wasserwelt. Im Zentrum dieser überaus sinnlichen Selbsterfahrung steht das speziell temperierte Wasser – der Wechsel zwischen sehr warm und sehr kalt, angeregt durch die traditionellen heiß-kalten Bäder in Japan, den Onsen.

www.bachmair-weissach.com

TEGERNSEE PHANTASTISCH **Uniquely designed edutainment**

Ein völlig neuartiges, multimediales Unterhaltungszentrum auf 2'700 Quadratmetern, in dem Wissensvermittlung mit Spiel und Sport vereint sind. Zu erleben sind: multimediale und interaktiver Einblick in die Unterwasserwelt des Tegernsees, Informationen zur Ökologie der Region, die Prominenz des Tegernseer Tals (weltbekannte Künstler:innen, Sportler:innen, Wirtschaftsgrößen und Politiker:innen), die größte Glas-Boulderwand der Welt, die moderne Pizzeria «Gardone», ein Ninja-Warrior-Parcours, ein ungewöhnlicher Hochseil-Klettergarten und eine interaktive Trampolinarena mit akustischen und optischen Effekten sowie ein 5D-Kino und ein Virtual Reality Room. Top geeignet für Spiele und Wettkämpfe auch in Gruppen. ■

www.tegernsee-phantastisch.com

Weitere Besonderheiten sind:
REITANLAGE BACHMAIR WEISSACH,
KIRSCHNER ALM
Freiheit und Achtsamkeit

BACHMAIR WEISSACH BEACH
Sonne, See und SUP



Text: Larissa Meier



Das Team Guest Relations

MIRJAM MARTY, JACQUELINE KEES,
JANINE SAUERBREY UND DIANA HILLENBRAND

IM GESPRÄCH MIT DEM TEAM GUEST RELATIONS DER KLINIK HIRSLANDEN

Das «Extra» an Service: Die vier Damen der Guest Relations kümmern sich um die individuellen nichtmedizinischen Bedürfnisse unserer zusatzversicherten Patientinnen und Patienten. Sie sprechen über ihre Tätigkeiten, die sie täglich mit viel Leidenschaft erfüllen.

Welche Aufgaben bestimmen euren Tagesablauf?

Unser Tag beginnt immer mit einer Team-Sitzung, um die anstehenden Aufgaben zu besprechen. Während wir uns an einige administrative Abläufe halten müssen, bleibt unser Tag bunt und voller Überraschungen. Unsere Kreativität kennt keine Grenzen: Wir organisieren Führungen, besuchen Patientinnen und Patienten, überbringen Geschenke sowie Geburtstagsständchen und erfüllen diverse Wünsche. Jeder Tag bringt neue, spannende Herausforderungen mit sich.

Was liegt euch am Herzen im Umgang mit den Patientinnen und Patienten?

Jede Patientin und jeder Patient bringt eine persönliche Geschichte mit und reagiert in belastenden Momenten auf unterschiedliche Weise. Daher ist es uns wichtig, in solchen Situationen mit viel Empathie für sie da zu sein, um deren Bedürfnisse zu verstehen und sie bestmöglich zu unterstützen.

Welche Herausforderungen begegnen euch und wie geht ihr damit um?

Herausforderungen treffen wir oft in Form von speziellen Wünschen an, die wir erfüllen möchten. Sie reichen von einfachen Anfragen wie Hotелеmpfehlungen oder dem Organisieren eines Bademantels bis hin zu dem Suchen nach einem verlorenen persönlichen Gegenstand. Manchmal stehen wir jedoch vor Situationen, in denen wir keine (sofortige) Lösung anbieten können. In diesen Fällen ist Empathie der einzige Schlüssel zum Erfolg. Als eingespieltes Team unterstützen wir uns gegenseitig und verfolgen alle dasselbe Ziel: Unsere Patientinnen und Patienten sollen sich rundum wohl und gut aufgehoben fühlen!

Könnt ihr ein Beispiel einer schwierigen Situation nennen und wie ihr sie gelöst habt?

Ein wiederkehrender Patient, der nur bei völliger Dunkelheit schlafen konnte und für den wir Spezialvorhänge anfertigen liessen, wurde notfallmässig am Vorabend seines geplanten Eintrittes eingeliefert. Unglücklicherweise waren die Vorhänge zu diesem Zeitpunkt noch in der Wäscherei in Bern und sollten erst am nächsten Morgen geliefert werden. In der Eile haben wir schwarze Müllsäcke aufgeschnitten und die Fenster damit abgedunkelt. Der Patient war total begeistert über diese kreative Lösung und meinte, das sei wie bei der ART BASEL.

Erinnert ihr euch auch an ein besonders einprägsames Erlebnis?

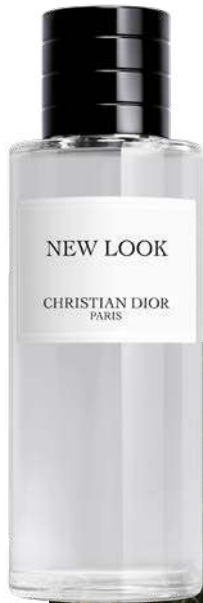
Ein junger Mann aus Asien kam mit der Diagnose Hirntumor alleine in unsere Klinik. Die Aussicht auf eine Heilung wurde als äusserst gering eingeschätzt. Wir verbrachten täglich viel Zeit mit ihm und wurden fast schon zu seinen «Ersatzmamas», so trockneten wir auch ein manches Mal Tränen. Sein grösster Wunsch war es, einmal für uns in der grossen Hauptküche zu kochen. Wie durch ein Wunder wurde er nach sechs Monaten als genesen entlassen. Am Tag vor seiner Abreise bereitete er für uns ein köstliches Menü zu, assistiert vom Küchenchef.

Wo findet ihr den Ausgleich zu solchen emotionalen Erlebnissen?

Zunächst ist der Austausch im Team für uns von grosser Bedeutung. Oft wirkt ein kleiner Spaziergang in unserem Mitarbeitergarten entspannend. Ausserhalb der Klinik finden wir die Erholung und Regeneration im Yoga, bei gutem Essen mit Freunden, in der Meditation oder beim Radfahren. So sind wir gestärkt für den nächsten Tag und erfüllen unseren Job mit viel Herzblut und Freude. ■



MUST-HAVE BEAUTY



LA COLLECTION PRIVÉE CHRISTIAN DIOR NEW LOOK BY FRANCIS KURKDJIAN

Das Vermächtnis NEW LOOK ist ikonisch: Eine Silhouette, aber auch eine Geisteshaltung, die Welt wahrzunehmen und zu beobachten. Ein Duft voller Sinnlichkeit und Geheimnisse. Überschwängliche Frische durch das hochdosierte Aldehyd schmiegt sich an die Facetten des Weihrauchs, in Kombination mit warmen Amberakkorden. www.dior.com



RABANNE: MILLION GOLD FOR HER

Der neue Damenduft «Million Gold For Her» gibt den Takt an für eine zeitgemässe Weiblichkeit. Der Duft ist aufregend und komplex, mit einer Mischung aus prickelnder Rose und femininen weissen, Blumen, die mit einem salzig-mineralischen Moschus-Akkord kontrastieren. www.rabanne.com



LOUD FOR GREATNESS NEO

Eine kühne Formulierung mit einer rohen und majestätischen Interpretation der natürlichen Oud-Holz-Essenz und der aufregenden, neuen Frische von Tannenbalsam sowie einer Synergie aus Lavendel ORPUR® und Bergamotte. Die psychoaktiven Moleküle des Oud verbessern unsere Fähigkeit zu denken und zu fühlen. Seit Juni 2024 im gehobenen Parfümerie-Fachhandel erhältlich. www.initioparfums.com



EAU TRIPLE CARIBBEAN

SÜSSKARTOFFEL UND AFGHANISCHE KAROTTE

Das «Eau Triple Caribbean Sweet Potato» und «Afghan Carrot» aus der Kollektion «Les Jardins Français de l'Officine Universelle Buly» enthüllt seine sanften und intensiven Noten, die durch Gewürze und Vetiver sublimiert werden. Dieser wasserbasierte Duft umhüllt die Haut wie Samt, ohne aufdringlich zu sein. buly1803.com

CAROLINA HERRERA: GOOD GIRL BLUSH ELIXIR

Das unwiderstehliche Eau de Parfum ist eine glühende Melange aus Rose, Vanille und rauchigem Patschuli. «Good Girl Blush Elixir» ist ein geheimnisvoller Chypre-Duft und ein florales Abenteuer zugleich. Der Stiletto mit Farbverlauf von Schwarz zu Rosa und einem goldenen Absatz spiegelt den luxuriösen, verspielten Charakter des Dufts wider. Ein Duft, der Eleganz und Sinnlichkeit verkörpert. www.carolinaherrera.com





SUPERPOWER UND SCHUTZ MIT SCHWEIZER JUNGAPFEL

Die Anti-Pollution-Serie ist für die tägliche Anwendung geeignet, um umweltbelastetes Haar von Feinstaub und Pollen zu befreien. Es vermindert mit dem Anti-Pollution-Wirkstoff, dass Partikel auf dem Haar haften bleiben, die zu oxidativem Stress beim Haar führen. Bei den Inhaltsstoffen setzt Rausch auf bewährtes, jahrhundertealtes Kräuterwissen in Verbindung mit neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen.

Die Inhaltsstoffe sind wertvolle Extrakte aus Schweizer Äpfeln, Gerstengras und Brennnessel. www.rausch.ch

GLOWWA™ HAIR FOOD MENO

Dieses speziell formulierte Nahrungsergänzungsmittel wurde entwickelt, um Frauen vor, während und nach den Wechseljahren optimal zu unterstützen. Es bietet eine massgeschneiderte Lösung, die nicht nur die Haargesundheit fördert, sondern auch das allgemeine Wohlbefinden verbessert, indem es die Wechseljahresbeschwerden lindert. www.glowwa.ch



ANTI-FALTEN-SERUM

Die hochwirksame zellerneuernde Rezeptur mindert tiefe Falten und verbessert die Festigkeit der Haut. Zusätzlich wirkt das Serum wie ein Feuchtigkeits-Boost, der die Haut bereits nach 2 Wochen prall und gesund aussehen lässt. Der Collagen+ Active Complex erhöht den Kollagengehalt der Haut auf natürliche Weise. www.weleda.ch



4 Fragen an ...

DR. ROSALIA LUKETINA

Fachärztin für Plastische und Ästhetische Chirurgie

Warum ist Kollagen so wichtig für unsere Haut?

Unsere Haut besteht aus bis zu 80 % Kollagen, das das Bindegewebe widerstandsfähig macht. Kollagen sorgt für die Elastizität und Festigkeit der Haut. Ab dem Alter von 25 Jahren nimmt die Fähigkeit des Körpers ab, Kollagen zu produzieren.

Welche Vorteile bietet die Einnahme von Kollagen?

Kollagen zum Einnehmen bietet zahlreiche gesundheitliche Vorteile für Haut, Bindegewebe, Gelenke, Knochen und den Darm. Es kann Falten reduzieren, Gelenkschmerzen lindern, die Knochendichte erhöhen und die Darmgesundheit fördern.

Welches Kollagen empfehlen Sie und warum?

Ich empfehle Regulatpro Collagen von Dr. Niedermaier Pharma, da es eine hohe Bioverfügbarkeit aufweist und durch die patentierte Fermentationstechnologie schnell an die richtigen Stellen transportiert wird. Zudem setzt das Produkt auf reines, vegetarisches Kollagen und verzichtet auf Konservierungsstoffe und Zucker. Neben Kollagen enthält dieser Anti-Aging-Booster diverse weitere Premium-Wirkstoffe, die die körpereigene Kollagen-Produktion anregen und nachweisbar die Zellen von innen heraus verjüngen. Ich empfehle es all meinen Patienten und nehme es selbst seit mehreren Monaten täglich ein.



www.regulat-direct.com

MUST-HAVE FÜR IHN

BEVAS KAFFEE

BEVAS stellt hochwertigen Kaffee her, der mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert ist. Es gibt fünf Mischungen, erhältlich als ganze Bohnen, gemahlener Kaffee oder Nespresso® Original Kapseln. Jede Mischung wurde unter Berücksichtigung von Forschungserkenntnissen aus der Ernährungswissenschaft entwickelt. www.bevas.com



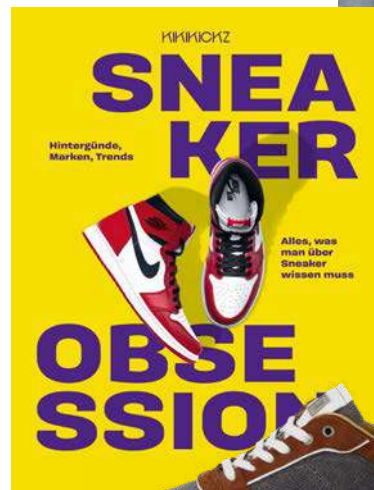
«IL ÉTAIT UN BOIS»

Das Parfum spiegelt die unterschiedlichsten Facetten des Waldes wider. Magisch, mystisch, lauernd entfaltet und versteckt sich vieles im Wald. Ein üppig umhüllender Duft mit warmen Noten von süßem Buchweizen, Zedernholz und Vetiver. Von L'Artisan Parfumeur. www.artisanparfumeur.com



TAKE OFF

Airox Advanced in Black. Das Leichtgewicht von Victorinox für stilvolles und dezentes Reisen. victorinox.com



SNEAKERS

Das Phänomen Sneakers – kompakt erklärt und cool präsentiert. «Sneaker Obsession» ist der unverzichtbare Guide durch die Welt der Sneaker: Von den Ursprüngen der Sneakerkultur über die Modelle und Codes, die man kennen sollte bis hin zu den aktuellen Trends und Entwicklungen enthält dieser Leitfaden alles Wissenswerte rund um das Lifestyle-Phänomen. Prestel Verlag, ISBN 978-3-7913-8042-1 | Sneakers: www.rubirosa.com



CASANOVA DI NERI IRROSSO 2018

Im Bouquet dichte Aromatik von Kirsche, Pflaume und viel Würzigkeit; am Gaumen ungemein dicht mit wunderbar ausgewogenem Tannin, wiederum würzige Noten mit eingekochten Früchten. www.vonsalis-wein.ch

NACHHALTIGER DRIVE

Der Audi Q8 e-tron – New Generation bei der elektrischen SUV-Oberklasse. Das optimierte Antriebskonzept, die verbesserte Aerodynamik, höhere Ladeleistung sowie die höhere Batteriekapazität wirken sich positiv auf die Reichweite aus. Je nach Ausstattung und Karosserie sind 594 km (WLTP) möglich. www.audi.ch





DU

Wie

NEU

WAS, WENN SIEBEN
TAGE IHR LEBEN
VERÄNDERN KÖNNTEN?

Unsere evidenzbasierte Chenot Method® stellt Ihren Körper auf Zellebene wieder her und ermöglicht es Ihnen, Ihr Gesundheitspotenzial voll auszuschöpfen. So lange wie möglich.

CHENOT

THE SCIENCE OF YOU

SCHWEIZ | ASERBAIDSCHAN | ITALIEN | MONTENEGRO | MAROKKO



MEHR ERFAHREN



LEBENDIG EIN LEBEN LANG

LONGEVITY BOOSTING

WAS SIE ÜBER REGULATPRO® BIO
WISSEN SOLLTEN!



NATÜRLICH
OHNE

Regulatpro® Bio kommt ohne Zuckerzusatz aus, ist gluten- und laktosefrei und zudem frei von Konservierungsstoffen.

Erhältlich in ihrer Apotheke. (Pharmacode: 6314107)

KÖNNEN WIR UNSERE LONGEVITY POSITIV BEEINFLUSSEN UND EIN LANGES LEBEN IN GESUNDHEIT FÜHREN?

Wir alle streben nach einem gesunden und langen Leben. In unserer heutigen Zeit, in der Stress und Hektik allgegenwärtig sind, wird es zunehmend schwieriger, einen gesunden Lebensstil zu führen und somit unser Wohlbefinden zu erhalten. Durch die moderne Wissenschaft wird der Aspekt eines langen gesunden Lebens – heutzutage bezeichnet als Longevity – immer zielgerichteter in den Fokus gebracht.

Welcher Aspekt beeinflusst massgeblich unsere Lebenserwartung?

Weltweite Langzeitbeobachtungen haben nun eine spannende Erkenntnis gebracht. Es gibt signifikante Unterschiede in der Lebenserwartung, wenn wir einzelne Regionen betrachten. Es hat sich herausgestellt, dass die ältesten Menschen der Erde in den sogenannten Blue Zones (Okinawa in Japan, Sardinien in Italien, Nicoya-Halbinsel in Costa Rica, Ikaria in Griechenland) leben. Ein elementarer Faktor in Punkto Lebenserwartung liegt bei den Einwohnern in der Ernährung begründet. Dabei hat sich herausgestellt, dass zum einen die pflanzlich mediterrane und zum anderen die asiatisch geprägte Ernährungsform in Kombination mit ungesättigten Fettsäuren die optimale Variante an Nährstoffversorgung darstellt. Besonders im asiatischen Raum wurde schon vor tau-

Für ein vitales Leben empfehle ich eine ausgewogene, überwiegend pflanzliche Ernährung, die unseren Körper mit allen Nährstoffen versorgt, die er braucht. Unter anderem bestätigen Studien, dass kaskadenfermentierte Lebensmittel ein vitales Leben unterstützen können.

PROF. DR. ECKERT



senden von Jahren die Bedeutung von fermentierten Lebensmitteln und deren Nutzen erkannt.

Longevity positiv lenken – dank fermentierten Schätzen aus der Natur

Dieser Erkenntnis folgend hat Dr. Hans Niedermaier, Naturwissenschaftler und Apotheker, im Jahre 1939 ein revolutionäres Verfahren entwickelt, das bis heute besteht: Die dem menschlichen Organismus nachempfundene Kaskadenfermentation. Hierbei wird eine Selektion wertvoller, sonnengereifter Obst- und Gemüsesorten und weiterer pflanzenbasierter Zutaten, welche vor allem in der asiatischen als auch in der mediterranen Küche vorkommen, dreifach fermentiert. Die pflanzlichen Zutaten werden durch diesen innovativen Prozess auf Molekularebene aufgespalten und können somit besonders gut vom Körper aufgenommen werden. Das Resultat der Kaskadenfermentation nannte er REGULATESSENZ®. Diese finden wir heute vollumfänglich in dem Produkt Regulatpro® Bio. Dank dieses Vordenkers, der sich bereits vor vielen Jahren mit der Frage

beschäftigt hat, wie wir unser Wohlergehen massgeblich auf natürliche Weise aufrecht erhalten, können wir täglich eine Dosis Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Vitalität zu uns nehmen. Das Beste: Wir beeinflussen gleichzeitig unsere Longevity positiv.

Bleiben Sie lebendig, ein Leben lang.

ANWENDUNGSTIPPS:

Regulatpro® Bio kann als Allrounder innerlich und äusserlich z.B. zur Behandlung von Wunden, Ausschlägen und Verbrennungen angewandt werden.

Regulatpro® Bio kann aufgrund seiner guten Verträglichkeit und rein natürlichen, biologischen Zusammensetzung bei Kleinkindern bis Senioren eingesetzt werden.

Regulatpro® Bio am besten pur 20 Min. vor einer Mahlzeit einnehmen und bei Bedarf in Säften gemischt.

85 JAHRE FORSCHUNG & WISSENSCHAFT FÜR IHRE GESUNDHEIT

KOCH AUS LEIDENSCHAFT IN DRITTER GENERATION

Er ist Koch aus Leidenschaft und es gab für ihn seit der frühesten Kindheit nie einen Zweifel daran, dass er wie bereits sein Vater und Grossvater den Beruf des Koches erlernen wird.

Interview: Sabine Hauptmann





Seit 2022 ist Maximilian Müller im Baur au Lac Hotel in Zürich «Chef de Cuisine» und stolz darauf, bereits im ersten Jahr mit dem Restaurant Pavillon einen zweiten Michelin-Stern erhalten zu haben. Im kürzlich neu eröffneten Restaurant Marguita sind die von Maximilian Müller und seinem Team entwickelten Gerichte von besten Zutaten geprägt und entführen in die Soul Kitchen der mediterranen Region.

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

Es gab für mich nie einen anderen Berufswunsch, als Koch zu werden. Meine Eltern führten ein Hotel, das bereits in der fünften Generation in unserer Familie war. Schon als kleines Kind war ich in der Küche zuhause, der Duft von frisch gebackenem Brot und das fröhliche Chaos des Küchenbetriebs haben mich immer magisch angezogen. Ich habe es geliebt, meinem Vater beim Kochen zu helfen, die Vielfalt der Zutaten zu entdecken und zu lernen, wie man aus einfachen Dingen etwas Wunderbares zaubern kann. Diese Leidenschaft hat mich nie losgelassen und ich kann mir keinen anderen Beruf vorstellen, der mir so viel Freude und Erfüllung bringt.

2. Welchen Moment in Ihrem bisherigen Berufsleben werden Sie nie vergessen?

Hier gibt es viele Momente, die ich erwähnen kann. Sicherlich zunächst

das einmalige Erlebnis, als ich im Oktober 2023 als Küchenchef im Pavillon mit dem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde – das werde ich nie vergessen. Dieser Augenblick war ein Traum, der wahr wurde, eine Anerkennung für all die harte Arbeit, die Leidenschaft und die Hingabe, die ich in meine Karriere gesteckt habe. Die Auszeichnung durch eine so renommierte Institution hat mich tief bewegt und erfüllt mich bis heute mit unermesslichem Stolz. Aber es gab noch einen weiteren unvergesslichen Moment in meiner Karriere: die Eröffnung des neuen Restaurants Marguita mit mir als Küchenchef. Dieser Schritt bot mir eine neue Chance, meine kulinarische Vision zu verwirklichen und ein weiteres Kapitel meiner Reise zu beginnen. Hier habe ich die Möglichkeit, meine Leidenschaft für mediterrane Küche und frische, hochwertige Zutaten auf eine ganz neue Art und Weise auszuleben. Es ist eine aufregende Herausforderung, die mich daran erinnert, dass es immer noch neue Gipfel zu erklim-

men gibt und, dass die Reise des Lernens und Wachsens niemals endet.

3. Wie würden Sie Ihren Kochstil im neuen Restaurant Marguita mit drei Worten beschreiben?

Produktorientiert, mediterran, Soul Food.

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

Während meiner Lehre gab es diesen einen Tag, an dem ich Salz mit Zucker verwechselt habe und es in ein Dessert gegeben habe.

5. Auf welche Zutat in Ihrer Küche könnten Sie niemals verzichten?

Gutes Olivenöl.

6. Welcher aktuelle Trend ist gekommen, um zu bleiben?

Der Trend, Genuss mit Familie und Freunden zu teilen und Dining für jeden Tag ist meiner Meinung nach

gekommen, um zu bleiben. Es gibt nichts Schöneres, als gemeinsam an einem Tisch zu sitzen, in einer schönen Atmosphäre gutes Essen zu genießen und wertvolle Zeit miteinander zu verbringen.

Diese Entwicklung fördert nicht nur das Bewusstsein für qualitativ hochwertige Lebensmittel, sondern stärkt auch die sozialen Bindungen und schafft unvergessliche Momente. Genau das, was wir im Marguita machen.

7. Verraten Sie uns Ihre drei wichtigsten Koch-Geheimnisse?

- Leidenschaft
- Das kochen, was einem selbst am besten schmeckt: Wenn man seine eigenen Vorlieben in die Gerichte

einfließen lässt, kann es nur gut werden.

- Am Limit abschmecken.

8. Welchen prominenten Gast würden Sie gerne bekochen?

Eckart Witzigmann, der Jahrhundertkoch und eine wahre Legende in der Welt der Gastronomie. Es wäre mir eine Ehre, für ihn kochen zu dürfen. Seine Präsenz und sein Feedback wären für mich von unschätzbarem Wert.

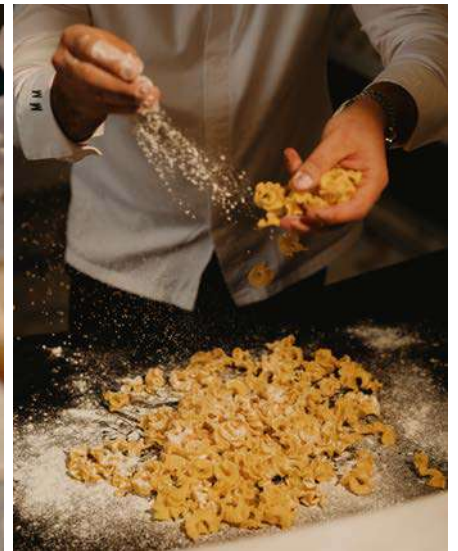
9. Wie tanken Sie nach einem stressigen Tag Ihre Batterien wieder auf?

Nach einem anstrengenden Tag gibt es nichts Besseres, als sich mit einer dampfenden Schüssel Pasta Arra-

biata – ich liebe scharfe Pasta – und einer guten Flasche Wein auf unserer Dachterrasse zu entspannen. Gemeinsam mit meiner Frau die Sterne zu beobachten und den Tag Revue passieren zu lassen, gibt mir neue Energie und erfüllt mich mit Zufriedenheit.

10. Welches Reiseziel steht ganz oben auf Ihrer Bucket List und warum?

Hawaii. Ich habe vor kurzem geheiratet und wir planen unsere Flitterwochen im nächsten Jahr. Hawaii mit seiner atemberaubenden Natur, den traumhaften Stränden und der reichen Kultur ist für uns das perfekte Ziel, um zu feiern und gemeinsam Erinnerungen zu sammeln. ■





Orecchiette

Für 4 Personen



Zutaten

- 400 g Orecchiette
- 800 g Dosentomaten (gehackt)
- 200 g frische Datterini-Tomaten
- 50 g getrocknete Tomaten
- 2 bis 3 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 mittelgrosse Zwiebel (fein gehackt)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- Frischer Oregano
- 50 g Stracciatella di Burrata
- Frische Basilikumblätter (gehackt)
- Frisch geriebener Parmesan (zum Servieren)

Zubereitung

Pasta

Einen grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Orecchiette nach Packungsanweisung al dente kochen.

Tomatensauce

Während die Pasta kocht, das Olivenöl in einer grossen Pfanne auf mittlerer Hitzestufe erhitzen. Die fein gehackte Zwiebel hinzufügen und etwa 5 Minuten anbraten, bis sie weich und goldbraun ist. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und für eine weitere Minute anbraten. Die gehackten Dosentomaten in die Pfanne geben und gut umrühren. Zucker, Oregano, Salz und Pfeffer

hinzufügen. Die Hitze reduzieren und die Sauce für etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist.

Kurz vor dem Servieren die gehackten Basilikumblätter in die Sauce einrühren.

Die gekochten Orecchiette abgessen und mit etwas Pasta-Wasser in die Pfanne mit der Tomatensauce geben. Gut vermischen, sodass die Pasta vollständig mit der Sauce bedeckt ist.

Anrichten

Die Orecchiette in tiefen Tellern anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Nach Belieben mit weiteren frischen Basilikumblättern garnieren. Mit Stracciatella ausgarnieren.

PORSCHE



NEUER ANTRIEB. GLEICHER DRIVE.

Der neue, vollelektrische Macan.

Erfahren Sie mehr unter
porsche.ch/macan



DIE STAATSKELLEREI ZÜRICH

Autorin: Sabine Hauptmann

Hinter den dicken Mauern der Staatskellerei entstehen hochkarätige Weine, die das Terroir authentisch widerspiegeln und deren Etiketten bezeichnende Namen tragen, wie Staatsschreiber, Akkurat, Solaris und Lunaris. Das ist der wechselvollen Geschichte zu verdanken, die den idyllischen Ort an der Rheinschleife geprägt hat.





Der kleine Ort Rheinau mit circa 1500 Einwohnern, umrahmt von steilen Rebbergen an der circa acht Kilometer langen, malerischen Rheinschleife, lässt zunächst nicht erahnen, dass seine Wurzeln 3000 Jahre zurückreichen. Eine archäologische Luftbildprospektion und Funde von geprägten Münzen, Schildbeschlägen und Gürtelhaken bestätigen den Rückschluss auf eine erste, keltische Besiedelung. Es folgten die Römer und die Alemannen, bevor im Frühmittelalter um das Jahr 778 der Legende nach in Rheinau, das spätere «Monasterium Rinauva» gegründet wurde. Vermutlich war die Gründung der Abtei auch der Beginn des Weinbaus in Rheinau.

Der Weinanbau in Rheinau

Die Benediktinermönche lebten nach der strengen Regel «Ora et labora» und benötigten für ihre liturgischen Rituale Wein, somit pflanzten sie die ersten Reben an den Hängen von Rheinau. Um den Messwein auch in

den kalten Wintermonaten frostgeschützt zu lagern, benötigte man einen Keller, der erst unter Abt Theobald Werlin von Greiffenberg, der die Geschicke des Klosters in den Jahren 1585 bis 1588 verantwortete, entstand. Ein zusätzlicher Grund für den Bau des Weinkellers war die Zinsabgabe an die Feudalherrn, die sich diese in Form von Wein auszahlen haben lassen. Im Jahre 1859 waren es mit dem Abt nur noch elf Mitbrüder, drei Jahre später wurde das Kloster durch einen Kantonsratsbeschluss aufgehoben.

Kein geringerer als der weltbekannte Schweizer Dichter Gottfried Keller, Staatsschreiber und Weinliebhaber, besiegelte mit seiner Unterschrift im Jahre 1862 die Zusammenlegung des Klosterkellers Rheinau mit dem Zürcher Spitalamtskeller. Mit der neuen, weltlichen Widmung verliessen die Benediktinermönche Rheinau und die Staatskellerei Zürich war manifestiert.

Die Gegenwart

Heute verarbeitet die Staatskellerei Zürich, die seit mehr als 20 Jahren im Besitz der Mövenpick Wein Schweiz AG ist und zu einem der grössten Weinproduzenten in der Region zählt, Traubengut von 102 Winzern aus 26 Zürcher Gemeinden.

Viele der Winzer sind Bauern, die den Rebbaun als leidenschaftlichen Nebenerwerb betreiben.

Mit grosser Passion sind der Geschäftsführer Christoph Schwegler und sein Kellermeister Jan Amann am Werk und erschaffen 23 verschiedene Weine aus 17 unterschiedlichen Traubensorten mit verschiedenen Charakteren und Stilistiken.

Bei einem Besuch in Rheinau weht einem förmlich der Wind der Geschichte entgegen, wenn Kellermeister Jan Amann den grossen Schlüssel mit dem charakteristischen Bart im Schloss dreht und sich die historische Holztür öffnet, die den Blick freigibt auf den imposanten Gewölbekeller.

3 Fragen

an den Geschäftsführer der Staatskellerei Zürich, Christoph Schwegler



1. Werden die historischen Grossholzfässer im Keller der Staatskellerei noch für die Weinherstellung genutzt?

Diese Fässer dienen eher dazu, an die lange Geschichte der Staatskellerei Zürich zu erinnern. Unsere Klassiker wie der ÉO-Noir und der rote Staatsschreiber werden mittlerweile in Barriques mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern ausgebaut.

2. Wie gelingt Ihnen der Spagat zwischen der Tradition und dem Ziel, innovative Weine auf einem stark konkurrenzierenden Markt zu etablieren?

Es ist richtig, wir bewegen uns im Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne und wollen mit unterschiedlichen Stilistiken den vielfältigen Ansprüchen des Marktes gerecht werden. Wir haben beispielsweise den roten Lunar, eine Assemblage aus Monarch und Cabernet Jura, der nach den strengen Normen des biodynamischen Anbaus von Demeter vinifiziert wird. Ein Wein, der eine Zielgruppe anspricht, die grossen Wert auf Nachhaltigkeit legt. Der weisse Klassiker ÉO, ein reinsortiger Chardonnay, der beim

Ausbau in französischen Eichen seine Komplexität entwickelt, gilt als mehrheitsfähiger – ein sogenannter «easy drinking»-Wein. Gamaret, ein traditioneller, sortenreiner Rotwein, der das Terroir bestens widerspiegelt, ist mineralisch und strukturiert und wird gerne von Weinkennern genossen.

3. Auf welchen Wein aus dem umfangreichen Sortiment sind Sie besonders stolz?

Auf unseren reinsortigen Merlot «made in Rheinau», der 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut wird. Dafür wurde der «M», wie es auf dem Etikett schlicht zu lesen ist, beim «Mondial du Merlot»* mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Seit rund zwanzig Jahren wird Merlot in der Deutschschweiz produziert und wir freuen uns, mit dieser Auszeichnung die Bestätigung erhalten zu haben – we are the best. (lacht) ■
www.staatskellerei.ch

*«Mondial du Merlot» ist eine wichtige Weinprämierung für Produzenten, Händler und Importeure. Die Jury besteht aus renommierten Degustatoren aus mehr als 25 verschiedenen Ländern.

Dr. Hauschka



Spürbar mehr Spannkraft und Festigkeit.



Hochwirksame Rezepturen für reife Haut: Regeneration Intensiv pflegt mit nährenden, zart schmelzenden Texturen. Vitaminreiche Öle und vitalisierende Heilpflanzenauszüge unterstützen die Hautelastizität. Deine Haut ist den ganzen Tag versorgt, fühlt sich glatt und geschmeidig an.

100 % zertifizierte, wirksame Naturkosmetik.

Anders seit 1967.

www.drhauschka.ch

EDELSTEINE

80

88

96

97

GÜBELIN GEM MUSEUM

105

EINE REISE IN DIE
WELT DER EDELSTEINE

112

113



Lucern, die malerische Stadt am Vierwaldstättersee, hat ein weiteres Juwel: das Gübelin Gem Museum. Direkt am bekannten Schwanenplatz gelegen, lädt das Museum in der Beletage des prachtvollen Gebäudes «Haus zum Stein» dazu ein, in die faszinierende Welt der Farbedelsteine einzutauchen und die Geschichte des Schweizer Familienunternehmens zu erleben, dessen gebündeltes Expertenwissen über Schmuck, Edelsteine und Uhren in der Branche wohl einzigartig ist.

170 Jahre Pioniergeist

Dieses Jahr feiert Gübelin sein 170. Jubiläum. Seit sechs Generationen prägt der Pioniergeist der Familie das 1854 gegründete Unternehmen. Dieser führte unter anderem zur Gründung des gemmologischen Labors, der Academy und von Provenance Proof. Im Museum erfahren Sie mehr über die Geschichte des Hauses, über die Innovationen des Labors und die Technologien von Provenance Proof, die mit Tracern

und der ersten Blockchain für Farbedelsteine mehr Transparenz in der gesamten Branche ermöglichen.

Edelsteinkompetenz

Viele kennen die Boutiquen des Hauses, aber wussten Sie, dass das gemmologische Labor vor über 100 Jahren gegründet wurde, um zunächst Edelsteine für Gübelin Schmuck zu untersuchen? Das Labor, eine Prüfstation für Edelsteine, zählt heute mit Standorten in Lucern, Hongkong, New York und ganz

neu auch in Bangkok zu den weltweit renommiertesten Institutionen seiner Art. Führende Auktionshäuser, Edelsteinhändler, Museen und königliche Sammlungen vertrauen auf die Berichte des Labors, das Expertenwissen mit modernsten Technologien vereint.

Eduard Josef Gübelin

Ein besonderer Fokus der Ausstellung liegt auf Eduard Josef Gübelin (1913–2005), einem der Väter der modernen Gemmologie. Seine



Forschung über die Innenwelt der Edelsteine revolutionierte die Branche. Er erkannte, dass Einschlüsse wertvolle Informationen über die Herkunft und Entstehung des Edelsteins liefern können. Unter seiner Leitung hat das Labor seine Bedeutung erlangt und setzt weiterhin Massstäbe in der Edelsteinforschung.

Einzigartige Sammlung

Die Referenzsteinsammlung des Labors ist eine der vollständigsten und umfasst über 28'000 Edelsteine aus allen kommerziell relevanten Minen, darunter seltene Exemplare aus längst erschöpften Minen. Eduard Josef Gübelin legte den Grundstein für diese Sammlung, die fortlaufend komplettiert wird und bis heute die Basis für die Arbeit des Labors bildet. Im Museum können Besucher:innen 174 ausgewählte Edelsteine aus dieser Sammlung entdecken, die sowohl Edelsteinliebhaber:innen als auch Forschende begeistert.

Innovation und Tradition

Das Museum verbindet auf beeindruckende Weise Tradition und Innovation. Die Ausstellung gewährt spannende Einblicke in die Arbeit des Labors von den Anfängen bis hin zu den neuesten Analysemethoden. So wird unter anderem die AI-Plattform Gemtelligence vorgestellt, die mit künstlicher Intelligenz und Deep Learning die Konsistenz der Analyseergebnisse erhöht.

Gübelin Academy

Das Museum im ersten Stock des Hauses ist auch das Zuhause der Gübelin Academy, die ihre Seminare inmitten dieser inspirierenden Atmosphäre anbietet. Die ausgestellten Objekte machen die Seminarinhalte direkt erlebbar. Ziel der Academy ist es, ihr Wissen und ihre Begeisterung für Farbedelsteine zu teilen – und das Gübelin Gem Museum ist der perfekte Ort dafür.

Edutainment

Die multimediale Ausstellung lädt ein, die Welt der Edelsteine zu entdecken und Wissen auf spannende

Weise zu vertiefen. Interaktive und digitale Elemente bieten inspirierende Erlebnisse auf der kompakten Fläche des Museums, das mit viel Liebe zum Detail konzipiert wurde. Kuratiert wurde die Ausstellung vom Haus Gübelin zusammen mit der Schmuckexpertin Beatriz Chacour-Sampson, die unter anderem für das Landesmuseum in Zürich und das Victoria and Albert Museum in London arbeitet. Das Museum spricht sowohl Interessierte ohne Vorkenntnisse als auch Edelsteinexperten und -expertinnen an.

Deeply Inspired

Das Museum verkörpert die Unternehmensphilosophie «Deeply Inspired» von Gübelin und lässt dies spürbar werden. Raphael Gübelin, Präsident des Hauses, erklärt: «Mit dem Museum wollen wir einen lebendigen Ort des Austauschs und der Inspiration schaffen. Im Herzen von Luzern lädt das Museum dazu ein, spannende Informationen über Edelsteine, Gemmologie und die Innovationen unseres Hauses zu entdecken. Hier wollen wir unser Wissen und unsere Passion mit Interessierten teilen.» ■



Raphael Gübelin, Präsident des Hauses

Ihr Vorteil

Entdecken Sie das Gübelin Gem Museum in Luzern.

Leserinnen und Leser des Quadro Magazins profitieren dabei von besonderen Konditionen und zahlen nur den ermässigten Eintritt:

Vorteilscode: Deeply Inspired



Gübelin Gem Museum

Schwanenplatz 7
Haus zum Stein
1. Stock
6004 Luzern

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag: 9–17 Uhr
Samstag: 10–17 Uhr

www.gubelin-gemmology.com

ZWISCHEN WEIN UND KULTUR

Der Genfersee bietet die perfekte Kulisse für eine Reise in der Schweiz. Von kulinarischen Highlights und innovativen Weinen in Genf bis zu den kulturellen Schätzen der Montreux Riviera – eine Region, in der Kultur und Genuss zu einer harmonischen Entdeckungsreise verschmelzen.

Text: Eva Eyholzer und Chantal Cartier





Ein kulinarisches Mekka mit Pioniergeist und Tradition

Genf, die elegante Stadt am Lac Léman, hat sich in den letzten Jahren als eine der kulinarisch spannendsten Städte Europas etabliert. Neben ihrer Bedeutung als internationales Zentrum der Diplomatie und Finanzwelt ist die Stadt auch ein Hotspot für Gourmets aus aller Welt. In Genf verschmelzen Tradition und Innovation, was sich nicht nur in der vielfältigen Gastronomieszene zeigt, sondern auch in der Weinregion, die nur wenige Kilometer von der Stadt entfernt liegt.

Ein Ausflug in die Genfer Weinregion: Pioniergeist und nachhaltiger Anbau

Die Weinregion rund um Genf ist nicht nur für ihre atemberaubenden Panoramen bekannt, sondern auch für ihre reiche Geschichte und den Innovationsgeist der Winzer. Ein besonderes Highlight dieser Region ist der „Esprit de Genève“, ein Gemeinschaftswein, der vor zwanzig Jahren von einer Gruppe engagierter Winzer ins Leben gerufen wurde. Dieser Wein verkörpert den Geist der Zusammenarbeit und des regionalen Stolzes, der die Genfer Weinlandschaft prägt. Jérôme Cruz, dessen Vater an der Mitgründung dieses Projekts beteiligt ist, erzählt: «Es war ein mutiger Schritt, der zeigte, wie viel wir gemeinsam erreichen können. Der «Esprit de Genève» ist heute ein Symbol für die Qualität und das Handwerk unserer Region.»

Neben der Tradition steht die Innovation im Vordergrund. Die Genfer Winzer gehören zu den Pionieren im Anbau von PIWI-Rebsorten – pilzwiderstandsfähige Reben, die durch ihre natürliche Resistenz gegen Krankheiten den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln erheblich reduzieren. «Unsere Arbeit mit PIWI-Reben ist ein Ausdruck unseres Engagements für Nachhaltigkeit und Qualität. Wir wollen Weine produzieren, die sowohl die Natur respektieren als auch den höchsten Ansprüchen gerecht werden», so Florian Ramu von der Domaine des Alouettes.

Besucher und Besucherinnen können diese fortschrittliche Weinbaukunst bei einer Weinverkostung in den Weingütern der Region hautnah erleben. Besonders empfehlenswert ist ein Besuch am Samstagmorgen, wenn die Weinkeller für die Öffentlichkeit zugänglich sind.

Kulinarische Entdeckungen mit Sébastien Ripari «Geneva Food Guide»

Für alle, die Genf kulinarisch entdecken möchten, ist der Food Guide von Sébastien Ripari eine unverzichtbare Lektüre. Der Gastro-Experte hat die besten Adressen auf knapp 150 Seiten zusammengestellt. Ob traditionelle Schweizer Küche, exotische Aromen oder moderne Fusion – Genf bietet beeindruckende kulinarische Vielfalt.

Ein besonderes Juwel ist das «Café PAPON», eines der ältesten Lokale der Stadt, das traditionelle Schweizer Gerichte in historischem Am-

biente serviert. Hier genießt man Klassiker wie Fondue, begleitet von einem Glas lokalen Weins – ein wahres Genfer Erlebnis.

Wer die kreative Seite der Genfer Küche entdecken möchte, sollte das «Le Flacon» in Carouge besuchen. Das Restaurant ist für seine innovative Küche bekannt, die lokale Produkte mit internationalen Einflüssen kombiniert und es zu einem Highlight der Genfer Gastroszene macht.

Informationen

geneve.com / geneveterroir.ch

TO SLEEP

Stilvoll und authentisch in Genf

Nach einem genussvollen Tag in Genf bietet das **Hotel d'Angleterre an der Seepromenade** Luxus und Tradition mit einem atemberaubenden Blick auf den Lac Léman. Für ein authentisches Erlebnis empfiehlt sich eine Übernachtung im **Château du Crest** inmitten der Weinberge, wo man die Weine direkt vor Ort genießen kann. Alternativ bietet das **Domaine de Chateaueux in Satigny** elegante Zimmer und ein erstklassiges Restaurant – ideal für Weinliebhaber, die die Ruhe der Weinberge schätzen.

DIE STILLE JAHRESZEIT

AN DER MONTREUX RIVIERA

Nicht nur die zauberhafte Landschaft macht die Montreux Riviera zu einem Traumziel, auch die Fülle an erstklassigen Museen und charmanten Hotels sorgen für einen unvergesslichen Aufenthalt.





Wenn an der Montreux Riviera im Herbst und Winter Nebelschwaden über dem stillen Genfersee liegen oder mystisch durch die malerischen Rebberge des Lavaux ziehen, trifft Romantik auf ein pulsierendes Kulturangebot, das Museen-Liebhaber und -liebhaberinnen und Kunstinteressierte gleichermaßen begeistert.

Beginnen wir unsere kulturelle Reise in Vevey, wo das Musée Jenisch als eines der wichtigsten Kunstmuseen des Kantons Waadt hervorsticht. In einem neoklassizistischen Gebäude am Ufer des Genfersees beherbergt das Museum eine beeindruckende Sammlung von Gemälden und Grafiken, darunter Werke von Picasso, Courbet und Dürer. Besonders die Ausstellung von Arbeiten auf Papier, darunter die grösste Sammlung von Werken des Wiener Expressionisten Oskar Kokoschka, ist ein Muss für Kunstliebhaber und -liebhaberinnen.

Wer sich für Essen und Ernährung interessiert, besucht das Alimenterium im Gebäude von Nestlé's erster Firmenzentrale in Vevey. Interaktive Installationen und Ausstellungen zeigen, wie Essen nicht nur unsere Gesundheit beeinflusst, sondern auch unsere sozialen Beziehungen prägt, und bieten so spannende Einblicke in die komplexe Welt der Ernährung und ihrer kulturellen Bedeutung. Dazu gehört auch der Besuch von Chaplin's World in Corsier-sur-Vevey. Das Museum, das dem Leben und Werk von Charlie Chaplin gewidmet ist, entführt seine Gäste in die Welt des grossen Komikers. Das ehemali-

ge Wohnhaus des Künstlers und die interaktiven Ausstellungen bieten nicht nur Fans, sondern auch allen, die sich für Filmgeschichte interessieren, ein unvergessliches Erlebnis. Für Fotografie-Begeisterte ist das Schweizer Kameramuseum in Vevey ein echter Geheimtipp. Die faszinierende Sammlung von Kameras und Fotografieausrüstungen nimmt die Besucher und Besucherinnen mit auf eine Reise durch die Geschichte der Fotografie, von den Anfängen bis zur digitalen Revolution. Das Museum zeigt, wie sich das Handwerk der Fotografie über die Jahrhunderte entwickelt hat und bietet spannende Einblicke in die Technik und Kunst des Fotografierens.

Architektur-Interessierte sollten sich einen Abstecher zur Villa «Le Lac» Le Corbusier in Corseaux nicht entgehen lassen. Dieses kleine, aber bedeutende Bauwerk des berühmten Architekten Le Corbusier ist ein Meisterwerk der modernen Architektur und bietet auf kleinstem Raum maximalen Komfort. Die Villa wurde aufgrund ihres herausragenden Beitrags zur modernen Architektur von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt und ist ein absolutes Muss für Architektur-Enthusiasten.

Von Montreux aus lohnt sich auch ein Ausflug zum Fort de Chillon. Das privat geführte Festungsmuseum, das seit Ende 2020 zugänglich ist, bietet faszinierende Einblicke in die Schweizer Bunkergeschichte und den Alltag der Festungsbewohner. Das ehemalige Réduit wurde in ein interaktives Museum verwandelt, das mit

moderner Technik und spannenden Inszenierungen überzeugt. Besucher und Besucherinnen dürfen alles anfassen und erleben Geschichte auf spielerische Weise. Dieses einzigartige Museum vereint Tradition und Unterhaltung und wird oft als «erster Vergnügungspark in einer militärischen Festungsanlage» bezeichnet.

Die Montreux Riviera ist nicht nur ein Ort der Ruhe und Entspannung, sondern auch ein kulturelles Zentrum, das mit einer Vielzahl von Museen, historischen Stätten und charmannten Hotels lockt. Es lohnt sich in die Magie der Montreux Riviera einzutauchen. ■

Information:

montreuxriviera.com

TO SLEEP

an der Montreux-Riviera

Hôtel des Trois Couronnes:

Luxuriöser Rückzugsort in Vevey mit stilvollem Ambiente

Boutique Bed & Breakfast

Maison 1547: stilvoller Aufenthalt in Cully, ideal für Kulturreisende

Grand Hotel Suisse Majestic:

Ein Juwel an der Seepromenade von Montreux, das Tradition und modernen Luxus vereint.

Tralala Hotel: Charmantes Boutique-Hotel in Montreux, das sich der Musikszene der Region verschrieben hat.

PRÄZISION AM HANDGELENK

Im Herzen der Schweizer Uhrmacherregion Delémont befindet sich das Victorinox Watch Competence Center, ein Ort, an dem Handwerkskunst und Innovation verschmelzen. Hier werden alle Victorinox Uhren im eigenen Werk design, entwickelt, produziert, zusammengebaut und über den Industriestandard hinaus getestet.

Im Victorinox Watch Competence Center prüfen und verfeinern Expertinnen und Experten jeden einzelnen Produktionsschritt, um sicherzustellen, dass die Uhren den hohen Qualitätsmerkmalen von Victorinox entsprechen. Komplette Gehäuse oder Komponenten wie die Lünette, Uhrwerkhalter und Gehäuseböden – alles wird mit höchster Präzision im Kompetenzzentrum produziert und zusammengebaut. Design und Qualität spiegeln dabei die Werte einer Firma wider, die beinahe 140 Jahre Erfahrung in Industrialisierung und Stahlverarbeitung aufweist und in der gesamten Fertigung die gesetzlichen Anforderungen für Swissness bei weitem übertrifft. Ein Stück Schweiz in Form eines Zeitmessers.



Die neusten I.N.O.X. Modelle

Nach der Einführung der beliebten I.N.O.X. Kollektion 2014 erweitert Victorinox das beliebte Modell um zwei weitere Varianten – eine Automatikuhr und eine kleinere Version des Best-sellers. Mit der Einführung der I.N.O.X. Automatic und der I.N.O.X. Small verbindet Victorinox die Stärke der beliebten und kürzlich neu aufgelegten I.N.O.X. mit der raffinierten Eleganz verfeinerter Silhouetten.

Trotz ihrer kleineren Grösse punktet die I.N.O.X. Small mit allen Funktionen ihrer grossen Schwester: Datumsanzeige, Antimagnetschutz, Stossicherheit und Wasserdichtigkeit decken sich mit dem Victorinox-Qualitätsversprechen.

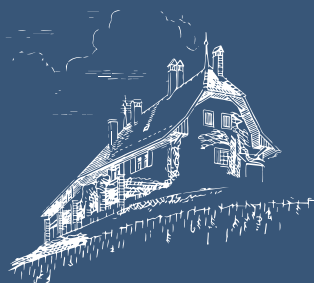
Die Edelstahluhren aus der Victorinox I.N.O.X. Automatic Familie sind eine Hommage an das ikonische Schweizer Taschenmesser und interpretieren das beliebte Alox-Muster – ein bekanntes Detail der Taschenmesser – als Verzierung auf dem Zifferblatt neu.

www.victorinox.com

MASSY



Le vin, temps du plaisir



LA MAISON MASSY
VIGNOBLE FAMILIAL
EPESSES-SUISSE



Rte de la Corniche 11
1098 Epesses
www.massy-vins.ch

HIRSLANDEN



KLINIK HIRSLANDEN



**SPEISE- UND
GETRÄNKEKARTE
MENU CARD
MENU
LISTA DEI CIBI**

LIEBE, SEHR GEEHRTE GÄSTE DER KLINIK HIRSLANDEN

WILLKOMMEN IN DER WELT DER GASTFREUNDSCHAFT UND DER FEINEN KULINARIK. AUF DEN FOLGENDEN SEITEN ENTFÜHREN WIR SIE IN GENUSSWELTEN, DIE IHREM HIRSLANDEN-AUFENTHALT GLANZLICHTER AUFSETZEN.

HOTELSERVICE

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

Die Mahlzeiten werden Ihnen und Ihrem Besuch abhängig von der Bettenabteilung zu unterschiedlichen Zeiten serviert:

Frühstück: 07.15 – 08.30 Uhr
Mittagessen: 11.45 – 13.30 Uhr
Abendessen: 17.00 – 18.30 Uhr

Damit wir die Mahlzeiten zeitgerecht und in hoher Qualität anrichten und servieren können, bitten wir Sie, die Bestellung für Sie und Ihren Besuch spätestens bis zu den folgenden Zeiten beim Hotel-service aufzugeben:

Mittagessen: spätestens bis um 10.00 Uhr
Abendessen: spätestens bis um 15.00 Uhr
Frühstück: am Vorabend bis um 18.00 Uhr

LEISTUNGEN FÜR UNSERE PATIENTEN IM ZIMMER

Das Frühstück und die 3-Gang-Tagesmenüs sind für alle unsere Patienten inbegriffen.

Als zusatzversicherter Patient haben Sie die Möglichkeit, aus unseren à-la-carte-Angeboten zu wählen. Privatpatienten steht das à-la-carte-Angebot kostenlos zur Verfügung. Als Halbprivatpatient erhalten Sie eine Reduktion von 25 % auf die ausgewiesenen Preise.

GETRÄNKE IM ZIMMER

Mineralwasser, Tee und Kaffee sind kostenlos. Süssgetränke, Wein und Spirituosen werden zu den Preisen in der Getränkekarte verrechnet und separat auf Ihre Rechnung gebucht.

FÜR IHRE BESUCHER

Ihren Besuchern stehen die Tagesmenüs und à-la-carte Angebote kostenpflichtig zur Verfügung. Alle Konsumationen werden auf Ihre Rechnung gebucht. Es ist keine Bar- oder Kartenzahlung möglich.

KOSCHERE MAHLZEITEN

Auf Wunsch erhalten Sie eine separate Speisekarte für koschere Kost. Diese Speisen werden vom Verein KOHmeal, Koschere Patientenverpflegung, angeliefert und nach vorgegebenen Richtlinien serviert.

IHR HOTELSERVICE-TEAM

KAFFEE-LOUNGE & SHOP

In unserer Kaffee-Lounge erwarten Sie täglich frisch zubereitete Köstlichkeiten in einer erholsamen Wohlfühl-Atmosphäre. In unserem kleinen und feinen Shop finden Sie alles für Ihre Unterhaltung, Ihre täglichen Bedürfnisse sowie eine Auswahl an exklusiven Geschenkartikeln und Blumen.

Öffnungszeiten Kaffee-Lounge & Shop
Mo.–Fr. 07.00 – 19.00 Uhr
Sa. & So. 08.00 – 18.00 Uhr

RESTAURANT QUADRO

Kennen Sie unser Restaurant QUADRO for Passion & Excellence? Sie finden es im Parterre der Klinik Hirslanden. Hier geniessen Sie die verführerischen Kreationen unseres Chefs Andreas Schels und seiner Küchencrew in entspanntem Ambiente, liebevoll umsorgt von unserem Serviceteam.

Privatpatienten erhalten eine Reduktion von 25 % auf das Speiseangebot.

Öffnungszeiten Restaurant QUADRO:
Mo.–Fr. 10.00–21.30 Uhr (Küche geöffnet 11.00 bis 21.00)
Sa. & So. 10.00–21.00 Uhr (Küche geöffnet 11.00 bis 20.30)

WILLKOMMEN IM KREIS DER GENIESSER UND DER MENSCHEN, DIE DAS BESONDERE LIEBEN.



FRÜHSTÜCK BREAKFAST PETIT-DÉJEUNER COLAZIONE

GUTEN MORGEN, GOOD MORNING, BONJOUR, BUON GIORNO

GETRÄNKE

Cafe Crème, Milch warm/kalt	5.00
Ovomaltine	5.50
Caotina	5.50
Tee (Althaus)	6.00
Orangensaft	4.00

BROT

Diverse Brotsorten	je 1.60
--------------------	---------

FRÜHSTÜCKS-BEILAGEN

Konfitüre/Butter	1.00
Joghurt	1.80
Portion Käse	1.50
Hüttenkäse	2.00
Geräucherte Lachstranchen (FAO 27)	7.00
Halbe Avocado	3.50
Kleines Birchermüesli mit Beeren	6.00
Kleiner Fruchtsalat	5.00
Cornflakes	2.50
Gekochtes Ei	3.50
Rührei	8.50
Omelette	8.50
Spiegelei	8.50
Kleiner salziger Teller (Auswahl zwischen Aufschnitt/Bauernschinken/Roastbeef/Käse)	5.00

«EIN GUTER KAFFEE MUSS SCHWARZ
WIE DIE NACHT, HEISS WIE DIE LIEBE
UND SO SÜSS ODER BITTER WIE DAS
LEBEN SEIN.»

ARABISCHES SPRICHWORT



VORSPEISEN STARTERS HORS-D'ŒUVRES PRIMI PIATTI

KALTE SPEISEN

Schottischer Rauchlachsteller mit Meerrettich-Schaum, auf Wunsch mit Briochetoast	30.00	
Kaltes Roastbeef (CH) mit Remouladensauce	29.00	
Beefsteak Tatar (CH) mit Schalotten, Kapernäpfeln, auf Wunsch mit Briochetoast	24.00	34.00
Auserlesene Käse mit hausgemachtem Birnenbrot	18.00	
Birchermüesli mit frischen Beeren, auf Wunsch mit Ruchbrot	10.50	
Blattsalate «Hirslanden» mit Nostrano Gurken, Lupi Oliven, Ei, Radieschen und Kräutern	11.00	14.00

SUPPE

Apfel-Sellerieschaumsuppe	13.00
---------------------------	-------

WARME SPEISEN UND VEGETARISCHE GERICHTE

Spaghettini mit hausgemachtem Tomaten-Sugo, Bolognese Sauce (CH) oder Parmesansauce	27.00
Französische Omelette Natur, mit Kräutern, Bauernschinken (CH) oder Käse	17.00
Gemüse-Ravioli mit provenzalischer Tomatensauce und Blattspinat	28.00

«MAN SOLL DEM LEIB ETWAS
GUTES BIETEN, DAMIT DIE SEELE
LUST HAT DARIN ZU WOHNEN.»
WINSTON CHURCHILL, BRITISCHER STAATSMANN

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX PIATTI PRINCIPALI

FISCH

Sautiertes Zanderfilet (FAO 05) 28.00 41.00

Sautiertes Schottisches Lachsfilet 31.00 45.00

Sautierte Riesenkrevetten (VN) 29.00 43.00

DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE SAUCEN UND BEILAGEN WÄHLEN: (im Preis inbegriffen)

Schnittlauchsauce, Weissweinsauce oder rote Currysauce

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln, Dampfkartoffeln, feine Nudeln oder Reis

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

FLEISCH

Gebratene Kalbsbratwurst (CH) 25.00

Sautiertes Prime Kalbsrückensteak (CH) 34.00 48.00

Gebratene Poulardenbrust (CH) mit Thymian 36.00

Gebratenes Black Angus-Rindsfilet (IRL) 38.00 54.00

DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE SAUCEN UND BEILAGEN WÄHLEN: (im Preis inbegriffen)

Portwein-Jus, Pilzrahmsauce, Rahmsauce, Zwiebelsauce oder Kräuterbutter

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln, Dampfkartoffeln, feine Nudeln oder Reis

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





NACHSPEISEN DESSERTS DESSERTS DOLCI

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Frisch aufgeschnittene Früchte	14.00	Ice Coffee «Hirslanden» mit oder ohne Kirsch	10.50
Hausgemachtes Karamell-Köpfl mit oder ohne Rahm	6.50	Auf Anfrage verschiedene Eissorten pro Kugel	4.00
Frische Fruchtwähe mit Rahm	7.50		
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50		

«ES IST NICHT SCHWER, DIE FÄHIGKEIT ZU ERLERNEN. DAS GLÜCK,
DIE ZUFRIEDENHEIT UND SELBSTVERWIRKLICHUNG DARIN ZU FIN-
DEN, ANDEREN MENSCHEN GUTES ESSEN ZU SERVIEREN, DAS IST
ES, WAS EIN RICHTIG GUTES RESTAURANT AUSMACHT.»

MARIO BATALI, AMERIKANISCHER CHEFKOCH

KLEIN & FEIN SMALL & FINE PETITES & FINES PICCOLO & RAFFINATO

SANDWICHES

Zubereitet mit frischem
Laugen-Baguette

10.50

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

CANAPÉS

Zubereitet mit Briochetoast,
zwei halbe Stücke pro Sorte

7.00

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

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

Legende: ITA / Italien, IRL / Irland, CH / Schweiz und VN / Vietnam
FAO-Gebiet: 05 Europa, 27 Nordostatlantik, 71 Westlicher Pazifik

* Fleisch ausländischer Herkunft:

1) kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

2) kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.



IM OFFENAUSSCHANK BY THE GLASS AU VERRE AL BICCHIERE

CHAMPAGNER/SCHAUMWEIN

Legras & Haas Grand Cru Blanc de Blanc

Legras & Haas, Chouilly, Champagne
Chardonnay

CÜPLI

15.50

FLASCHE

7.5 dl 98.00
3.75 dl 59.00

Truttiker Blanc de Pinot Blanc Brut

Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH
Pinot Blanc

9.50

67.00

Prosecco Garbel

Familie Adami, Veneto
Glera

8.50

60.00

WEISSWEIN

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl 7.5 dl

Compleo Cuvée Blanc Prestige VDP 2022/23

Staatskellerei Zürich
Pinot Gris, Chardonnay

7.10 14.20 21.30 35.50 50.00

ÉO Blanc, VDP 2022

Staatskellerei Zürich
Chardonnay Barrique

9.50 19.00 28.50 47.50 67.00

Vermentino di Sardegna DOC «Stellato» 2022

Az. Agricola Pala, Sardegna
Vermentino

9.10 18.20 27.30 45.50 64.00

Sauvignon Blanc «Ehrenhausen» DAC 2021

Weingut Gross, Südsteiermark
Sauvignon Blanc

8.70 17.40 26.10 43.50 62.00

ROSÉWEIN

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl 7.5 dl

Œil de Perdrix «Valentin» AOC 2022/23

Nicolas Ruedin, Neuchâtel
Pinot Noir

7.90 15.80 23.70 39.50 55.00

ROTWEIN

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl 7.5 dl

Compleo Cuvée Noir 2022/23

Staatskellerei Zürich
Pinot Noir, Cornalin, Gamaret

7.10 14.20 21.30 35.50 50.00

«Baladello» Rosso Sebino IGT 2020

Az. Agricola Ferghettina, Lombardia
Merlot

10.80 21.60 32.40 54.00 77.00

Torre Albeniz Reserva 2020

Bodegas Peñalba Lopez, Ribera del Duero
Tempranillo BIO

9.50 19.00 28.50 47.50 67.00

Collage Walker Estate, Walker Bay WO 2021

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

9.30 18.60 27.90 46.50 65.00

AUSGEWÄHLTE WEINE

SELECTED WINES

VINS SÉLECTIONNÉS

VINI SELEZIONATI



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 2022 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 1^{er} Cru AOC «Vau Ligneau» 2021/22 7.5 dl 76.00
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» 2023 7.5 dl 64.00
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 1^{er} Cru «Morgeot Les Grands Clos» 7.5 dl 161.00
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 Ausklang.

Friulano Collio «Miklus Francesco» DOC 2018 7.5 dl 82.00
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 2021/22 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» 2022/23
Weingut Franz Hirtzberger, Wachau
Grüner Veltliner

Kühles Bouquet, Noten von Grüntee, Melone, gelben Pflaumen und mineralische Aromen. Am Gaumen feine Extraktsüsse, 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 mineralische 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 Johannisbeeren mit einem Hauch von Minze, Zimt und Lebkuchen. Ideal als Apérowein und passt wunderbar zu Käse oder einem Fondue.

ROTWEIN - SCHWEIZ

ÉO Noir 2020/21 7.5 dl 76.00
Staatskellerei Zürich
Gamaret, Merlot

Im Bouquet schwarze Kirschen, Cassis und dezente Eukalyptusnoten; 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 wunderbar samtige Textur, unterlegt von einer dezenten Extraktsüsse; klasse Länge.

**«ICH TRINKE CHAMPAGNER NUR BEI ZWEI
GELEGENHEITEN: WENN ICH VERLIEBT BIN
UND WENN ICH ES NICHT BIN.»**

COCO CHANEL, STILIKONE

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 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 «Grandmâitre» 7.5 dl 75.00
Valais AOC 2021
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, Arinarnoa

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.

Châteauneuf-du-Pape AC 7.5 dl 88.00
«Calice de Saint Pierre» 2020/21
 Domaine des Pères de l'Église
 85% Grenache, 10% Mourvedre, 5% Syrah

Sein Aromafächer reicht von Rumtopf Früchten, Orange, Marrons glacés, Nelke und Zimt bis hin zu Mokka, Lakritze und Blumendüften von Flieder und Jasmin. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, opulent und trotzdem elegant, mit würzigen Noten, herrlicher Extraktsüße und weichen, reifen, perfekt eingebundenen Gerbstoffen. Dieser grosse Wein endet mit einem langen Abgang und macht jung getrunken schon richtig Spass.

Château Palmer 2003 7.5 dl 413.00
 3^{ème} 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
 1^{er} 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 2018 7.5 dl 230.00
 5^{ème} 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 de Lalande 2009 7.5 dl 353.00
 2^{ème} 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 halbt im Abgang sehr lange nach. Parker 97/100.

Château Latour 2003 7,5 dl 1400.00
 1^{er} Grand Cru Classé, Pauillac
 81% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 1% Petite Verdot

Fast schwarzes Rubinrot. In der Nase viel Brombeere, Schokolade und auch Paprika, feine Thymianspuren. Im Mund sehr kraftvoll, lebendige Säure, sattes, weiches Tannin, etwas trocken. Sehr vollmundig, nicht ganz die Satttheit des Lafite, dafür eher klassisch, wohl der klassischste 1er Cru in diesem exotischen Jahrgang, überaus ausgewogen. Parker 100/100

Château Léoville Las Cases 2009 7.5 dl 560.00
 2^{ème} 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



ROTWEIN - FRANKREICH

Château Ducru Beaucaillou 2004 7.5 dl 274.00
 2^{ème} 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 Montrose 2012 7.5 dl 185.00
 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Estèphe
 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc

Der Château Montrose besticht durch sein königliches Cabernet Sauvignon Bouquet; zarte Düfte nach Gewürzen. Lakritze und Teer finden sich in der Nase wieder. Am Gaumen präsentiert er sich mit einem langen Körper, einem intensiven Tannin-Säure-Gerüst, fest zupackende Adstringenz. Ein fleischiger, langlebiger Montrose.

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 Angéus 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
 1^{er} 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 2018 7.5 dl 192.00
 1^{er} 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 2019 7.5 dl 73.00
 Pomerol AOC
 100% Merlot

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

ROTWEIN - ITALIEN

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

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 Monferrato DOCG 2022 3.75 dl 42.00
 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 «Pietro Junior» 2019 7.5 dl 94.00

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.



ROTWEIN - SPANIEN

Brunello di Montalcino DOCG 2018/19 7.5 dl 115.00
 Castiglion del Bosco, Toscana 3.75 dl 65.00
 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 «Praepositus» 7.5 dl 88.00
2020

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 Paololeo, 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.

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 Waldhonig, 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.

«WEIN IST POESIE IN FLASCHEN.»

ROBERT LOUIS STEVENSON, SCHOTTISCHER SCHRIFTSTELLER

SPIRITUOSEN SPIRITS ESPRITS DIGESTIVI

SCOTCH WHISKY

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

WHISKEY

Jack Daniel's, Tennessee Whiskey	4 cl	43%	12.00
----------------------------------	------	-----	-------

SCHWEIZER WHISKY

Züri Whisky (5-jährig), Brennerei Erismann	4 cl	40%	13.00
---	------	-----	-------

SINGLE MALT WHISKY

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

COGNAC

Delamain XO Pale & Dry	2 cl	40%	17.00
Bache Gabrielsen Sérénité, EXTRA Grand Champagne	2 cl	40%	18.00
Martell Chanteloup Perspective	2 cl	40%	30.00

CALVADOS

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

SCHWEIZER RUM

Züri Rum Ron Juan (5-jährig)	2 cl	45%	10.00
------------------------------	------	-----	-------

WODKA

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

SCHWEIZER GIN

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

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
Grappa di Moscato di Pantelleria Barrique	2 cl	40%	15.00

SCHWEIZER FRUCHTBRÄNDE

Himbeer Brennerei Erismann, ZH	2 cl	42%	12.00
Vieille Prune, Brennerei Erismann, ZH	2 cl	41%	10.00
Kirsch, Brennerei Erismann, ZH	2 cl	41%	10.00
Abricotine du Valais, Morand, VS	2 cl	43%	14.00
Williams, Brennerei Erismann, ZH	2 cl	43%	12.00

PORTO

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

LIKÖR

Baileys Irish Cream	4 cl	17%	12.00
Grand Marnier	4 cl	40%	14.00

BITTER

Underberg	2 cl	44%	7.00
Appenzeller	4 cl	29%	10.00

GETRÄNKE DRINKS BOISSONS BEVANDE



KAFFEE UND MILCHGETRÄNKE

Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino oder Milchkaffee	6.00
Latte Macchiato	6.30
Schokolade, Ovomaltine, warm oder kalt	5.50

TEE-SORTIMENT

Portion Tee von Althaus:	6.00
--------------------------	------

Schwarzer Tee: English Breakfast St. Andrews

Grüner Tee: Jasmine Ting Yuan

Kräutertee: Bavarian Mint
Verveine
Chamomile Meadow
Rooibush Strawberry Cream
Fenchel

Früchteteetee: Persischer Apfel
Wild Berries

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Valsler Mineralwasser Classic oder Silence	50 cl	6.00
Thomas Henry, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	5.80
Coca-Cola, 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

Season-Michel-Säfte: Tomaten, Cranberry, Ananas	20 cl	5.80
--	-------	------

BIER

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



KUNST, DIE BEWEGT

CRISTINA FESSLER (1944–2012)
LUCKY TREES, 2008

Die langjährige und kontinuierliche Auseinandersetzung mit der Landschaft prägte das Oeuvre der Zürcher Künstlerin Cristina Fessler. Als Verweis auf die Vulkanlandschaften auf Formentera erschuf sie in ihren «Schichtungen» grossformatige Werke, indem sie die Leinwände auf dem Boden ausbreitete, sich darauf bewegte und explosionsartig Farbe darüber ausgoss.

In Indien, im Grenzgebiet zwischen Goa und Maharashtra, lebte sie wochenlang isoliert von der Aussenwelt in einer Baumhütte. Sie fühlte sich der wuchernden Natur ausgesetzt und gleichzeitig von ihr inspiriert. Es entstanden atmosphärische, stimmungshafte Bilder in frischen Blau- und Grüntönen, die an die üppige Vegetation des Regenwaldes erinnern. Im Sinne eines «Drippings» formen sich die exotischen Bäume auf der Bildfläche und scheinen sich nach unten hin im Wasser zu verlieren. Es ist eine tropische Pflanzenwelt, die den Betrachtenden einen Moment der Ruhe und des Staunens, jenseits des hektischen Klinikalltags, bietet.

Das Gemälde «Lucky Trees» ist eines von zahlreichen Kunstwerken, welches während eines Kunstspaziergangs durch die Klinik Hirslanden entdeckt werden kann.

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](#)

HANDELSMETROPOLE AM DUERO

PORTO

Text: Sabine Hauptmann

Die kleine Handelsstadt an der Mündung des Duero birgt grosse kulturelle Schätze und ist seit 1996 UNESCO-Weltkulturerbe.





Porto gilt als die kleine Schwester von Lissabon und ist in der Tat die zweitgrösste, florierende Metropole Portugals. Die Blüte als Handelsstadt erlebte Porto im 15. und 16. Jahrhundert, als die Portugiesen über zahlreiche Kolonien in Übersee verfügten und die hohen Einnahmen aus dem Gewürzhandel den Wohlstand der Stadt sicherten. Bereits seit dem 11. Jahrhundert wurden an den Hängen über dem Douro, der durch die Stadt mäandert, Weinreben angepflanzt, aus deren Traubengut bis heute der berühmte Portwein gekeltert wird. Der Süsswein wird vorwiegend in Rot angeboten und die Flaschen punkten mit kunstvollem Design oder wie eine der bekanntesten Kellereien mit einem Label, das an die Kultfigur Zorro mit schwarzem Cape und Hut erinnert.

Die Produzenten tragen britische Namen wie Sandeman, Taylor's oder Graham's. Das resultiert aus einem Handelsabkommen, welches die Engländer im Jahre 1373 mit den Portugiesen unterzeichneten und die Portugiesen berechnete, vor der britischen Küste Kabeljau zu fischen. Im Gegenzug erhielten die Engländer Portwein.

Die zahlreichen Portwein-Kellereien befinden sich fast alle am Flussufer in Vila Nova de Gaia, einem Stadt-



quartier, welches mit der Altstadt von Porto, «Ribeira» über die berühmte Brücke Ponte de Dom Luís I verbunden ist.

Über die Brücke zu flanieren, die seit ihrer Erbauung im Jahr 1886 als architektonisches Highlight Portos gilt,

ist ein absolutes «Must». Mit einer Spannweite von 172 Metern und einer Länge von 385 Metern galt die Ponte de Dom Luís I für lange Zeit als längste Metallbogenbrücke der Welt. Der Baustil und die Streben der Brücke erinnern an ein anderes be-



rühmtes Bauwerk in Paris – und das kommt nicht von ungefähr. Entworfen wurde die Ponte de Dom Luis I von Théophile Seyrig, der seinerzeit Geschäftspartner von Gustav Eiffel war, der den Bau des Eiffelturms verantwortete.

Ein ebenfalls imposanter Bau ist die Markthalle «Mercadão do Bolhão» aus der Zeit Anfang des 20. Jahrhunderts, die im Jahr 2022 nach einer mehrjährigen Renovierung wiedereröffnete. Jeden Morgen (ausser am Sonntag) öffnen sich die Tore des grössten Lebensmittelmarktes der Stadt und ganze Scharen von Hausfrauen wollen bei den Händlern ihres Vertrauens den frischesten Fisch, die aromatischsten Kräuter und reifes, saisonales Gemüse für ihre Gerichte kaufen. Ein Spektakel, das man von einem der Stehtische der kleinen Garküchen oder Cafés aus in der unteren Etage des zweistöckigen Gebäudes wunderbar beobachten kann. Unmittelbar neben der Markthalle befindet sich «Manteigaria», wo die weltberühmten Pastéis de Nata hergestellt werden. Frisch aus dem Ofen sind die kleinen Puddingtörtchen am besten. Erfunden haben die sündhaft feinen Törtchen übrigens die Mönche des Jerónimos-Klosters in Santa Maria de Belém. Im 18. Jahrhundert war es üblich, dass Eiweiss zum Stär-



ken der Nonnentracht verwendet wurde und so blieb das Eigelb übrig und wurde in die köstliche Süssspeise verwandelt. Das Originalrezept befindet sich bis heute in der Nähe des Klosters in Lissabon im Safe der Fábrica de Patéis de Belém.

Der Bahnhof São Bento

Soweit das Auge reicht Azulejos in der riesigen Bahnhofshalle, des wohl schönsten Bahnhofs von Europa. Auf den 20'000 blauweissen Azulejos befinden sich Szenen aus der bedeutungsvollen Geschichte Portugals, wie beispielsweise die Eroberung der muslimischen Stadt Ceuta auf dem afrikanischen Kontinent durch Infante Dom Henrique im August 1415. Alle Bilder wurden von Jorge Colaço, einem der bekanntesten Azulejomaler Portugals angefertigt. São Bento ist nicht nur ein schönes Fotomotiv für die Touristen, sondern bereichert die Wartezeit auf den Zug für alle Reisenden.

Vom Bahnhof aus führt die Rua de Santa Catarina in die Fussgängerzone mit eleganten Boutiquen, Flagship-Stores bekannter Marken, Restaurants und Cafés.

Eines der legendärsten Café-Häuser ist das im Belle-Époque-Stil erbaute Café Majestic. Seit mehr als 100 Jahren ist es Anziehungspunkt für Künstler und Intellektuelle.

Unter einem der Kronleuchter im Jugendstil-Spiegelsaal soll die Schriftstellerin Joanne K. Rowling das ein oder andere Kapitel ihres ersten Harry-Potter-Buches, «Der Stein der Weisen», geschrieben haben. Es herrscht Streit darüber, ob Rowling, die einige Zeit in Porto lebte und Englisch unterrichtete, zur Saga über den Zauberlehrling auch durch das Ambiente der Livraria Lello beeinflusst wurde.

Der Reiseverlag Lonely Planet hat jedenfalls die Buchhandlung zur schönsten in Europa gewählt. Die Livraria Lello wurde am 13. Januar 1906 von José Pinto de Sousa Lello und seinem Bruder António Lello er-



UNUS
DEUS
TRINUS
CARITAS



öffnet, die zusammen den Verlag Lello & Irmão, Lda betrieben. Geplant und errichtet wurde das Jugendstil-Gebäude mit der neogotischen Fassade von Xavier Esteves und steht seit 2013 unter Denkmalschutz. Ein besonderer Blickfang ist die geschwungene Holzterrasse mit dem roten Teppich, die in die offen gestalteten oberen Etagen führt. Das bunte Glasdach lässt nur wenig Licht ins Innere, wodurch die Atmosphäre ein magisches, mystisches Gefühl vermittelt. Die Buchhandlung ist zu einem touristischen Magnet geworden, sodass ein Eintrittspreis von 8 Euro erhoben wird, der beim Kauf eines Buches verrechnet wird. Tipp: Am besten bucht man im Vorfeld ein Ticket für den letzten Time Slot des Tages und genießt an der kleinen Bar in der oberen Etage ein Glas Portwein und lässt die Stimmung auf sich wirken.

Igreja dos Clérigos und der Torre dos Clérigos

Der ursprünglich aus Italien stammende Barockbaumeister Nicolau Nasoni arbeitete hauptsächlich in Portugal, sodass seine Spuren an vielen Monumenten in der nördlichen Region Portugals zu finden sind. Das markanteste Element seines Kirchenbaus ist der 75 Meter hohe Turm, der ein unverwechselbares Wahrzeichen von Porto ist. Die Innentreppe des Kirchturms hat 225 Stufen, die es zu bewältigen gilt, ehe man mit einem grossartigen Panorama-Blick über die Stadt belohnt wird.

An diesem Punkt würde es sich anbieten, mit einem der Schiffe auf dem Duero die Landschaft eines der ältesten Weinbaugebiete Europas mit den terrassierten Weinbergen, prächtigen Mandelbaumplantagen und bewaldeten Berghügeln an sich vorbeiziehen lassen und Portugal weiter zu erkunden. ■

To Eat & Drink

CAFÉ MAJESTIC

Eine Institution seit mehr als 100 Jahren

Rua de Santa Catarina, 112

4000-442 PORTO

www.cafemajestic.com

RESTAURANT GRUTA

Portugiesische Küche mit einem modernen Twist, Preisniveau: gehoben

Rua de Santa Catarina 447

4000-452 Porto

www.grutaporto.com

JARDINEIRO

Veganes Restaurant mit schönem Ambiente

www.jardinsdoporto.pt/pt/jardineiro-kitchen

To Buy

Sardinen gibt es in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen und in dekorativen Dosen.

Portwein Diverse Angebote je nach Geschmack auch in schön gestalteten Flaschen erhältlich

Keramik von Bordallo Pinheiro definitiv ein «Must-have»

www.bordallopinheiro.com,

erhältlich bei www.mytheresa.com

To Sleep

HOTEL G.A. PALACE

www.gapalacehotel.com

VINHA BOUTIQUE HOTEL

www.vinhaboutiquehotel.com

PESTANA PALÁCIO DO FREIXO

www.pestanacollection.com/de/hotel/freixo-palace



KENNST DU DAS BUCH, WO DIE ZITRONEN BLÜHEN?

**EINE GASTRONOMISCHE REI-
SE DURCH KUNST, FILM, LITE-
RATUR UND REZEPTE**

Gut gelaunt zwischen Essen und Kunst! Folgen Sie den kulinarischen Experten von The Gourmand und erkunden Sie das literarische, linguistische, historische und gastronomische Vermächtnis der Zitrone. Nach «The Gourmand's Egg» zelebriert die zweite Ausgabe unserer Bestsellerserie mit Originalrezepten die vielseitige Königin der Zitrusfrüchte.

The Many Moods of Matisse's Lemons

A serious-minded workaholic with a knack for innovation, Henri Matisse was undeniably captivated by lemons. In his early still lifes, the astringent fruits are simple forms captured with twists of painterly technique, while in his later brightly hued paintings, citrus appears as bursts of yellow, emblems of light itself.

Hailing from the northern French town of Le Cateau-Cambrésis, in an industrial region known for its low skies and frequent rain, Matisse first studied law and worked as a clerk before an acute case of appendicitis led him to his bed – and to art. He studied drawing during his convalescence, and when his mother gave him a set of paints, he picked up the brush, never to put it down again. He immediately showed an incredible aptitude for making the northern European still-life tradition his own, reworking typical arrangements including lemons, musical instruments, hourglasses and skulls – all of which celebrate the sensual pleasures of life while passing on the moral message that such delights are temporal.

In the small work *Blue Pot and Lemon* (1897), the makings of a simple meal including the yellow fruit sit on a rustic kitchen counter, illuminated by radiant light shining through the window. The same year, lemons appear in *The Dinner Table* (1897), a medium-sized canvas featuring an opulent, bourgeois version of the still life: a rich table laden with carafes of wine, cheeses, bread rolls and piles of colourful fruit. (Truthfully, Matisse

was less concerned with foodstuffs than what the painting of them did for him: "I do not literally paint that table", he once said, "but the emotion it produces upon me".)

Matisse believed that colour was useful as "a means of expressing my emotion and not as a transcription of nature". He poured instinct and feeling into his art, although he was prone to depression and worked strict hours – his family fitted their activities around his schedule and need for silence.

That first dinner table scene is a far cry from the daring hues that he would later introduce. In *Blue Still Life* (1907), he paints lemons amid a scattering of apples, oranges and perhaps even a pomegranate, using a range of yellow hues from the palest flax to the richest egg yolk. The fruits appear almost flat, unmodulated by shadow and volume – but they are recognizable as lemons without a doubt. In their brilliance they provide reference points for the eye as it dances across the composition of arabesques that Matisse painted into the curves of a jug and an arrangement of twisting twigs, and in the patterns of the wallpaper, textiles and furnishings that he loved to portray.

In his depictions of his studio or home, lemons are pulses of energy that brighten already dazzling interiors. With *The Dessert: Harmony in Red* (*The Red Room*) (1908), Matisse reworks the table setting theme, this time bathing the entire room,

OPPOSITE
Henri Matisse, *Large Red Interior*, 1948



Im Mittelpunkt dieses Bandes steht die auf den ersten Blick enttäuschend simple Zitrone. Es ist die zweite Kollaboration von TASCHEN und The Gourmand, dem Meister der reichhaltigen Beziehung von Essen und Kunst.

Die spielerische, gelbe Kugel, ehemals Star der Renaissance-Gärten in der Medici-Dynastie, ist voller Intrigen. In der Hand des Pöbels wurde sie zur Waffe, auf Schiffen wehrte sie Skorbut ab und seit 600 n. Chr. dient ihr Saft als unsichtbare Tinte für Geheimbotschaften. The Gourmand kartiert die erstaunlich verschlungene Genealogie dieser Frucht, erkundet ihre Rolle als literarisches Mittel für Autoren wie Joan Didion, F. Scott Fitzgerald, Tom Wolfe oder James Joyce und untersucht ihre besondere Verkörperung des amerikanischen Traums am Limonadenstand.

Als Lieblingsobjekt der alten Meister bestückte die Zitrone deren Stillleben und inspirierte moderne Visionäre wie Picasso, Matisse und Warhol zu ihren Erfolgen. Ihre Präsenz reicht bis in die angewandte Kunst, sie ziert «Art and Crafts»-Tapeten ebenso wie mythologische Keramik. Die berühmte «Bloomsbury Group» verwebt sie sogar in literarische Liebesabenteuer.

Zitronen finden sich auch im innovativen Design von Philippe Starcks Zitruspresse Juicy Salif und in der unpräzisen, aber revolutionären Verpackung des Jif Zitronensaftkonzentrats für die Küche.



All die zitrus-zentrierten Anekdoten werden von einem Vorwort des Kochs und Food-Autors Simon Hopkinson sowie einer Einführung der Kunstkritikerin Jennifer Higginson begleitet. Dazu gibt es 60 zitronenhaltige Rezepte für jede Gelegenheit aus den Küchen der Welt – perfektes Geflügel, dekadente Saucen, klassische Cocktails und genießerische Desserts, fotografiert von Bobby Doherty.

DER AUTOR

Das Team hinter *The Gourmand* sind David Lane und Marina Tweed, die zusammen die gleichnamige Food- und Kulturzeitschrift im Jahr 2011 in London gegründet haben. Mit dem universellen Thema Essen erkunden sie in Publikationen, Filmen und Ausstellungen die Felder von Kunst, Design, Literatur, Film, Mode und Musik. Ihre Arbeiten wurden in der *New York Times*, *The Guardian*, *Die Zeit* und *Le Monde* gewürdigt und im Design Museum London ausgestellt ■.



The Gourmand's Lemon. A Collection of Stories and Recipes

Taschen GmbH, Hardcover,
20 x 27,9 cm, 272 Seiten
ISBN 978-3-8365-8590-3
Ausgabe: Englisch

Formettā

STRALENDE, JUGENDLICHE HAUT

+15%

Verbesserte
Hautelastizität¹

-32%

Verringerung
der Faltentiefe²

-11%

Reduktion der
Cellulite³

DICKES, STARKES HAAR

+31%

Anstieg Wachstum
Haarfollikelzelle⁴

STARKE NÄGEL

-42%

Weniger abgebrochene
Nägel⁵

WILLKOMMEN ZUR SCHWEIZER KOLLAGEN-REVOLUTION

Die von der preisgekrönten biomedizinischen Forscherin Dr. Vanessa Craig entwickelten, bahnbrechenden Formettā-Kollagenformulierungen sind so konzipiert, dass sie auffüllen und wiederherstellen, was durch die natürliche Alterung verschwunden ist.

DER ULTIMATE MULTITASKER

Formettā kurbelt nicht nur den Kollagenstoffwechsel an, sondern enthält auch wichtige entzündungshemmende Inhaltsstoffe, die den Kollagenabbau hemmen und den Alterungsprozess verlangsamen. Es ist Kollagen - und so viel mehr!

GESUNDE GELENKE

-42%

Weniger Gelenk-
schmerzen⁶

BESTÄTIGTE RESULTATE BEI JUNG UND ALT

Das Herzstück der Formettā-Formulierungen ist der bahnbrechende Bioactive Collagen Peptide (BCP®)-Komplex - eine leistungsstarke Mischung aus klinisch erprobten Peptiden. Ob Sie nun 30 oder 70 Jahre alt sind, diese Formel unterstützt die natürliche Kollagensynthese des Körpers und hilft Ihnen, besser auszusehen und sich besser zu fühlen.

STARKE KNOCHEN

+12%

Zunahme der
Knochen-
mineraldichte⁷

FÜR JEDEN GESCHMACK UND LEBENSSTIL

Ein Messlöffel oder Beutel pro Tag in Ihrer Lieblingsgetränk. Einfach, lebensverändernd, wirksam.

Bereit für die Veränderung?

Schliessen Sie sich den Tausenden an, die die Kraft des Kollagen-Rituals von Formettā entdeckt haben. Beginnen Sie Ihre Reise noch heute und erleben Sie die Vorteile, die von innen kommen.

5. Hessel D, et al. (2017). "Journal of Cosmetic Dermatology," 16(1):1-7.
6. Zuberbühler D, et al. (2021). "Journal of Bone Metabolism," 28(3):207-213.

1. Probst E et al. (2013). "Skin Pharmacology and Physiology," 27(7):155-158.
2. Schindler M et al. (2015). "Journal of Medical Food," 18(12):1340-1348.
3. Oesser S, et al. (2020). "Nutraceuticals," 11:134-138.



ZWISCHEN KONFUZIUS UND COCA-COLA

IM LUXUSZUG DURCH
ZENTRALVIETNAM

Text: Dr. Thomas Hauer





Rund ein Vierteljahrhundert nachdem Vietnam unter der Parole *Đổi mới* in die Fußstapfen Chinas trat und die Staatsführung die Ära der sozialistischen Marktwirtschaft ausrief, hat das Land nicht nur Anschluss an die benachbarten Tigerstaaten gefunden. Mittlerweile schickt der südostasiatische Musterknabe sich gar an, die ehemaligen Vorbilder in den Schatten zu stellen.



Zwar liegt der langgezogene Küstenstaat an den Ufern des südchinesischen Meeres in Sachen Pro-Kopf-Einkommen noch deutlich hinter Taiwan, Südkorea und Thailand, in Punkto Wachstum muss Vietnam sich jedoch allein seinem großen Bruder im Norden geschlagen geben. Zu dieser Erfolgsgeschichte trägt auch das seit Mitte der 1990er Jahre boomende Tourismusgeschäft bei. So gibt es mittlerweile kaum eine Hotel-Marke, der nicht im Land vertreten ist und Dutzende weitere Projekte sind in der Pipeline – sowohl in den ungebremst wachsenden Megacities sowie entlang der mehr als 3000 Kilometer langen Küste.

HO-CHI-MINH

Das zeigt sich vor allem in der Wirtschaftsmetropole Ho Chi Minh City im Süden, wie Saigon seit 1976 zu Ehren des Staatsgründers offiziell heißt. Dessen spitzbärtiges Konterfei zierte bis heute alle Banknoten und ist in Form heroischer Denkmäler und mehr oder weniger schmeichelhafter, überdimensionaler Porträts im öffentlichen Leben noch immer omnipräsent. Doch während ein Teil der Jugend, vor allem auf dem Land, in Ho Chi Minh dank stramm ideologisch ausgerichteter Erziehung noch immer den Heilsbringer sieht, interessiert sich vor allem die urbane Jeunesse dorée in Hanoi oder Saigon kaum noch für den alten Mann, sondern sucht ihr Heil lieber im Konsum westlicher Luxusmarken. Auch darin unterscheiden Vietnam und China sich kaum.

Tatsächlich gehört das Land aber nicht zuletzt wegen dieses gesellschaftlichen Spannungsfeldes zwischen konfuzianisch-daoistischer Tradition, Kommunismus und staatlich gelenktem Turbokapitalismus, gepaart mit einer Mischung aus spektakulären Naturwundern wie der mystischen Karstlandschaft der Halong-Bucht und brodelnden Millionenmetropolen heute zu den spannendsten Reisezielen des Kontinents. Zu den Pionieren des (noch) vergleichsweise schmalen Luxustourismus-Segments im Land gehört die in Bangkok ansässige Anantara-Hotelgruppe, die aktuell insgesamt drei Luxusresorts in Zentral- und Südvietnam betreibt. Das neueste Projekt reist allerdings auf Schienen: The Vietage. Ein Luxuszug, der einmal täglich zwischen Da Nang und Quy Nhon bzw. umgekehrt verkehrt und damit ganz nebenbei in rund sechseinhalb Stunden die beiden Anantara-Resorts in der UNESCO-Welterbestadt Hoi An an den Ufern des Thu-Bon-Flusses und am Traumstrand in der Bucht von Quy Nhon verbindet. Genau genommen handelt es sich beim Vietage allerdings nicht um einen Zug, sondern lediglich um einen luxuriösen Panorama-Kurswagen, der an den Express mit der Laufnummer SE21 der vietnamesischen Staatsbahn angehängt wird und gerade mal 12 Gästen Platz bietet.

Hoi An

Doch bevor wir den Vietage besteigen, wollen wir zunächst Hoi An selbst erkunden, das sich seit der Verleihung des Weltkulturerbestatus im Jahr 1999 zu

einem der populärsten Touristenmagneten des Landes gemausert hat – alle Schattenseiten inklusive. Trotzdem werden entlang der langgezogenen Küstenstraße, die Da Nang mit Hoi An verbindet, immer neue Hotelprojekte hochgezogen, so dass das Besucheraufkommen in den kommenden Jahren weiter steigen wird. Doch um keinen falschen Eindruck zu erwecken: Die hervorragend konservierte Altstadt von Hoi An, die vom Krieg komplett verschont geblieben ist, gehört trotz allem zu den Musts einer Vietnamreise, denn sie ist ein Musterbeispiel für südostasiatische Handelshäfen der goldenen Epoche des 15. bis 19. Jahrhunderts, in der lokale, chinesische, aber auch europäische Einflüsse nahtlos ineinandergefließen sind. Nur muss man sich das Vergnügen, in den engen Altstadtgassen zu schlendern, die von charmanten, gelb getünchten Häuschen, deren Wände teilweise von Moos bewachsen sind, eben mit Tausenden weiterer Touristen teilen. Am schönsten ist die Altstadt allerdings nach Anbruch der Dunkelheit. Dann macht Hoi An seinem Beinamen als Stadt der Laternen alle Ehre, denn dann erglühen unzählige, bunte Lichter und tauchen die Gassen und den Fluss in ein magisches Licht. Gleichzeitig gilt die Stadt als eines von Vietnams Shopping-Eldorados – jedenfalls solange man es nicht ausschließlich auf westliche Luxusgüter abgesehen hat – und zwischen jeder Menge Tand und Krempel lassen sich, mit ein wenig Glück, tatsächlich ein paar handwerklich hergestellte Schätze

entdecken. Darunter edle Seidenstoffe, zeitgenössisches vietnamesisches Design und hochwertige Lederwaren. Zwischendurch lässt man sich in einem der zahlreichen, kleinen Spas verwöhnen.

Streetfood

Zu guter Letzt punktet Hôi An auch in Sachen Streetfood. Am besten lernt man die lokale Szene im Rahmen einer professionell geführten Foodtour kennen. Unser Guide Phuoc holt uns persönlich im Hotel ab, das nur wenige hundert Meter von der Altstadt entfernt direkt am Thu Bon liegt. Nach einem kurzen Briefing in einem nahegelegenen Café geht es los. Erste Station ist der Suppenimbiss von Madama Nghĩa. Die sitzt in einer unscheinbaren Nebengasse vor einem gewaltigen Kessel, in dem schon seit Stunden eine wunderbar duftende Rindfleisch-Suppe vor sich hin köchelt, die, angereichert mit feinen Reismudeln, frischen Kräutern, butterzarten Fleischstücken und abgerundet mit ein wenig Limette, Chili und Fischsauce, aufgetischt wird. Dazu lässt man sich gleich vor Ort auf den in Vietnam allgegenwärtigen, knallroten Plastikhockern in Kindergartengröße nieder, aber das tut dem Genuss keinen Abbruch. Doch Vorsicht, wer hier schon zu tief in den Suppentopf schaut, bekommt im Laufe der Tour Probleme, denn es stehen noch rund ein Dutzend weiterer Stationen auf dem Programm. Das meiste davon würde man sich als «normaler» Tourist kaum zu probieren getrauen, denn die Optik so mancher Spezialität mutet, gelinde gesagt, exotisch an – so z.B. die pechschwarze Sesamsuppe Xí mả, die eher an flüssiges Pech erinnert, aber köstlich süß und cremig schmeckt

oder der fermentierte Papaya-Salat mit knusprigen, getrockneten Fischstücken von Madame Hiệp, der sich von der frischen thailändischen Variante deutlich unterscheidet und wesentlich «komplexere» Aromen bietet.

Ein paar Ecken weiter serviert Madame Oanh dann in würzigem Zitronengras- und Chili-Sud gekochte Schnecken, die man direkt aus ihrem spindelförmigen, schwarzen Gehäuse saugt. An ihre mit Kurkuma geschmorten Schweineinereien wagen wir uns dann aber doch nicht heran. Hôi Ans bekannteste Spezialität ist allerdings eher konventioneller Natur, dafür aber nicht weniger köstlich und selbst für empfindliche europäische Gaumen geeignet: Con lấu, ein traditionelles Nudelgericht auf Basis dicker, runder Reismudeln, serviert in einer würzigen Brühe mit Schweinefleisch und reichlich frischen Kräutern. Das Original darf nur mit Wasser aus einer bestimmten Quelle in Hôi An zubereitet werden.

Übrigens ist praktisch Vietnams gesamte Streetfood-Szene traditionell fest in Frauenhand, wie man überhaupt nach einigen Tagen im Land den Eindruck gewinnt, ohne Frauen würde in Vietnam auch in anderen Bereichen der Wirtschaft nur wenig laufen.

Wem der Trubel in Hôi An nach ein oder zwei Tagen zu viel wird, sollte unbedingt noch einen Abstecher in das ebenfalls als UNESCO-Welterbe eingestufte Mỹ Sơn einplanen, eine Ruinenstadt der Champa-Kultur, die Zentralvietnam vom 4. bis zum 11. Jahrhundert beherrscht und Handel im gesamten südostasiatischen Raum und bis nach

Indien betrieben hat. Teilweise erstaunlich gut erhaltene Backsteinmomente wie in Mỹ Sơn erinnern an die hinduistischen Wurzeln der Cham-Religion, in deren Zentrum der Gott Shiva steht. Leider wurden Teile der Anlage von den Amerikanern im Vietnamkrieg zerstört – noch heute sind Bombenkrater und amerikanische Blindgänger zu sehen – aber zum Glück ist trotzdem so viel erhalten geblieben, dass ein Besuch in dem abgelegenen Dschungeltal ca. eine Autostunde von Hôi An in jedem Fall lohnt.

Vietage

Doch nun ist es Zeit, endlich den Vietage zu besteigen. Der ist bei unserer Ankunft am Bahnhof von Da Nang bereits ganz vorne in den SE 21 eingegliedert und kaum haben emsige Pagen das Gepäck verstaut, während die Passagiere im Wartesaal noch schnell einen eisgekühlten Hibiskus-Tee genießen, bitten die Kabinen-Stewards ihre Gäste auch schon an Bord.

Von außen unterscheidet sich der Vietage auf den ersten Blick kaum von den etwas in die Jahre gekommenen Kurswagen der vietnamesischen Staatsbahn, im Inneren aber geht es ausgesprochen elegant zu. Neben einer großzügigen, halbrunden Bar gibt es 6 abgetrennte Zweierabteile mit bequemen Polstersesseln, die ein wenig an eine im Kolonialstil eingerichtete Version einer Business-Class-Suite im Flieger erinnern und sogar ein eigenes Spa-Abteil, wo man sich während der Fahrt mit einer Nacken- und Schultermassage verwöhnen lassen kann. Überhaupt geht es im Vietage vor allem darum: Das





Verwöhnt-werden, denn im Ticketpreis von rund 420 US-Dollar für eine einfache Fahrt sind auch ein mehrgängiges Gourmetmenü und diverse Drinks inkludiert. Kein Wunder also, dass sich schon wenige Minuten nach der Abfahrt eine kleine Runde an der Bar einfindet und noch vor 9 Uhr die ersten Korken knallen. Derweil ziehen vor den Fenstern endlose Reisfelder vorbei, auf denen träge Wasserbüffel grasen und langbeinige Kraniche stolzieren. Dann bittet Steward Binh – in Personalunion auch Massagetherapeut – auch schon in das kleine Separee gleich nebenan und knetet gekonnt alle Verspannungen aus den Schultern, so dass man sich nach gut 20 Minuten wie neu geboren fühlt.

Je weiter es Richtung Süden geht, desto mehr Palmen bereichern das Postkartenpanorama vor den Fenstern und die ohnehin üppige Vegetation wird zunehmend dichter. Gegen 11.30 Uhr wird dann ein frühes Mittagessen serviert, das man schon vor der Abreise aus einer umfangreichen Karte selbst zusammenstellt. Wir genießen einen köstlichen Meeresfrüchtesalat im Quy-Nhơn-Style mit Papaya, süßsaurer Fischsoße und Minze, gefolgt von pulled Wagyu-Beef mit Grüntee-Sesam-Jus, bevor zum Dessert Da-Lat-Erdbeeren mit Vietnamesischem Basilikum auf dem Programm stehen. Dazu gibt es ausgewählte Weine, lokale Craft-Biere oder passende Cocktails. Wer die Reise besonders glamourös gestalten will, kann zum Lunch – auf Vorbestel-

lung – aber auch Château Pétrus oder Château Latour genießen. Und selbstverständlich gibt es auf Wunsch auch einen exklusiven Kaviar-Service. Leicht angeheitert vergehen die restlichen 90 Minuten Fahrtzeit, untermalt von dezenter Lounge-Musik, praktisch wie im Flug. Als der Zug dann schließlich pünktlich gegen 14.30 Uhr im Bahnhof von Diêu Trì einläuft.

Quy Nhơn

selbst ist eine aufstrebende, mittelgroße Wirtschaftsmetropole mit knapp einer halben Million Einwohnern, die in den letzten 10 Jahren eine Entwicklung im Zeitraffertempo erlebt hat. So ist die Stadt dank eines Tiefseehafens heute eines der bedeutendsten Handelszentren Zentralvietnams und die Wolkenkratzer schießen hier wie die sprichwörtlichen Pilze aus dem Boden. Trotzdem bietet die kleine Altstadt von Quy Nhơn noch reichlich Flair und vor allem der Lebensmittel- und Fischmarkt lohnt auf jeden Fall einen Abstecher. Die Neustadt liegt auf einer sichelartig gebogenen Landzunge zwischen offenem Meer und Lagune und erinnert mit ihrer palmengesäumten Promenade entlang des kilometerlangen Stadtstrandes an eine Mischung aus Miami Beach und Saint-Tropez.

Durch seine Nähe zum Meer gilt Quy Nhơn als Hochburg für vietnamesisches Seafood und tatsächlich sieht man von den schicken Beachfront-Villen des Re-

sorts am Abend das Lichtermeer der Langusten- und Sepiafischer, die die Tiere mit Hilfe heller Scheinwerfer anlocken. Neben Langusten und Tintenfisch gibt es in den Gewässern aber auch exzellente Seeigel, alle Arten von Muscheln und sogar Austern. Fisch sowieso. Deshalb kann Executive Chef Vinh Tran an einem Abend auch einen erst am Morgen gefangenen, 40 Kilogramm schweren Yellowfin Tuna direkt am Strand in Sashimi verwandeln. Wer nach der Völlerei Lust auf Bewegung verspürt – Tran Van Phuc, in Personalunion Sicherheitschef des Resorts und hoch geachteter Bezirksmeister im Việt Võ Đạo, einer speziellen vietnamesischen Kampftechnik nicht unähnlich dem Kung-Fu, führt Novizen auf Wunsch früh morgens auf dem Rasen vor dem Hotelrestaurant geduldig in die Kunst des blitzschnellen Angriffs und der Selbstverteidigung ein. Noch kann man Vietnam authentisch bereisen und erleben – aber wer weiss, wie lange das noch der Fall sein wird. ■

The Vietage

Verbindung zwischen Da Nang und Quy Nhơn. Der Zug steht auch Nichthotelgästen offen.
www.TheVietageTrain.com

Hội An Walking-Food Tour

www.eathoian.com

Hoteltipp

www.anantara.com

... was ein RIMOWA- KOFFER mit einem Flugzeug gemeinsam hat?

Text: Sabine Hauptmann



Menschen haben sich in allen Zeiten mit Statussymbolen umgeben, um ihre gesellschaftliche Stellung nach aussen sichtbar zu machen. Im frühen Mittelalter war das Fell des Hermelins an der Kleidung ein untrügliches Zeichen dafür, dass der Träger dem Stand des Ritters oder dem akademischen Grad eines Doktors angehört. In der Gegenwart ist es eine Uhr oder eine Handtasche begehrter Marken, für die es neben Wartezeiten von mehreren Jahren einer Investition bedarf, die mit dem Kauf eines Kleinwagens vergleichbar ist.

Der RIMOWA-Koffer galt schon seit den 1950er Jahren unter Weltenbummlern und dem Jet-set als das «Must-have»-Reisegepäck. Seit der französische Luxuskonzern LVMH Ende 2016 die Mehrheit an den Firmenanteilen übernommen hat, wurde mit gezielten Marketing-Aktivitäten die weltweite Präsenz in den Medien gesteigert und führte zu noch grösserer Begehrlichkeit von RIMOWA-Gepäck und zu höheren Preisen. Doch welche Geschichte verbirgt sich hinter dem ikonischen Koffer mit dem Namen RIMOWA? Paul Morszeck, der seit 1900 alleiniger Eigentümer einer Sattlerei in Köln war, fertigte Hutschachteln und Koffer aus Holz, Pappe und Leder an, während sein Sohn Richard im Familienunternehmen mit unterschiedlichen Materialien experimentierte. Richards Ziel war es, das Reisegepäck gleichzeitig leichter und stabiler zu machen.

1931 meldete Richard Morszeck beim Patentamt in Berlin das Warenzeichen RIMOWA, bestehend aus den drei Kürzeln Richard Morszeck Warenzeichen, an. In den Wirren des Zweiten Weltkriegs wurde das Fabrikgelände zerstört und alle brennbaren Produktionsmaterialien vernichtet – einzig das Aluminium blieb unversehrt. Nach Kriegsende wurde das Firmengebäude 1946 an einer neuen Adresse in Köln wieder aufgebaut und es wurden nur noch Koffer aus Leichtmetall produziert.

Das ikonische Rillen-Design wurde erstmals 1950 eingesetzt – zur Hommage an das goldene Zeitalter des Fliegens und weil das Material in dieser Form stabiler wird.

Als im Jahr 1972 der Sohn von Richard Morszeck, Dieter, in das Unternehmen eintrat, begann die nächste Ära einer beeindruckenden Erfolgsgeschichte. Als Hobby-Fotograf entwickelte Dieter Morszeck den Fotokoffer, um die empfindliche Ausrüstung von Fotografen und Filmteams in den Tropen, Wüsten und der Arktis vor Feuchtigkeit, Hitze und Kälte zu schützen. Der Tropicana avancierte zum Verkaufsschlager unter Profis.

Mit Anbruch des neuen Zeitalters im Jahre 2000 wurde der erste RIMOWA-Koffer aus Polycarbonat vorgestellt. 2008 verkaufte RIMOWA 400'000 Koffer, davon zwei Drittel aus Polycarbonat mit der typischen Rillenstruktur. In den folgenden Jahren wurde die Nachfrage so gross, dass es zu Lieferengpässen kam und man mit Wartezeiten bis zu zwölf Wochen für einen Koffer rechnen musste. Auf diese Umstände wurden auch die Investoren aufmerksam und RIMOWA wurde 2016 mit 80 Prozent Teil der Luxusgütermarke Luis Vuitton Moët Hennessy, deren Wurzeln ebenfalls auf die Herstellung von Gepäckstücken zurückreichen. ■



QUADRO

FOR PASSION & EXCELLENCE

Das Patientenmagazin mit integrierter Speise- und Weinkarte der
Klinik Hirslanden, Witellikerstrasse 40, 8032 Zürich
www.hirslanden.ch

IMPRESSUM

Oktober 2024

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, Eva Eyholzer, Chantal Cartier,
Isabelle Greifenstein, Sabine Hauptmann

FOTOS

Inhalt: Roya Ann Miller by Unsplash, Gübelin, HedigerS, Judith Stadler, André Uster, David Biedert, Chisanu Liengpa (Adpic), Adobe Stock, ZVG; **Editorial/Hirslanden Inside:** Judith Stadler & André Uster; **Must-haves:** Jeremy Thomas, Annie Spratt, Samuel Ferrara – all by Unsplash, Vincent Wulveryck, Office Broner, Audi AG, ZVG; **Advertorial Bachmair:** Anna Fichtner, ZVG; **Coverstory:** ZVG; **Wein:** Daniel Pochetti, Florian Kalotay, ZVG; **Edelsteine:** HedigerS Gübelin, Elfi Rasser, ZVG; **Reise nah:** Genève Tourisme, Andre Meier, Chisanu Liengpa (Adpic), Bubbles Incorporated, Julien Gremaud, ZVG; **Advertorial Victorinox:** Andreas Graber, ZVG; **Speisekarte:** Tono Balaguer, Gary Saxe, Deyan Georgiev, Adobe Stock, Adpic, ZVG; **Städtereise:** Dominik Kuhn, Jéssica Teixeira, Rui Alves, Val Vesa, Alexandra Tran und Wendell Adriel all by Unsplash, RichardMc by Pixabay, Adobe Stock, Sabine Hauptmann, ZVG; **Kult:** ZVG; **Fernweh:** Sasin Tipchai by Adobe Stock, Thomas Hauer, Huy Hung Trinh by Unsplash, Pixabay, ZVG;

Wussten Sie ...: ZVG

Titelfoto: David Biedert

GRAFIK UND HERSTELLUNG

null821 media services gmbh & co. kg, www.null821.de

DRUCK

AVD Goldach AG, www.avd.ch

VERANTWORTLICH FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT UND ANZEIGEN

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

April 2025

Eat by Alex

Transform into
your best self



eatbyalex.com



“

**I FEEL SO
MUCH BETTER!**

Nach meinem Hirslanden-
Aufenthalt brachte mir mein
Wellness-Paket von Eat by Alex
sofort die perfekte Erholung nach
Hause – für eine schnelle und
transformative Heilung.

ORNAMENTA

High Jewellery by Beyer



Blueprints Fraumünster Zürich

BEYER
UHREN UND JUWELEN

Bahnhofstrasse 31 8001 Zürich beyer-ch.com