

W

W

DIE WELTWOCH

WW MAGAZIN Nr.1
APRIL/MAI 2022



Simona Schneider
Gastgeberin

Michael Dober
Küchenchef

MEZCAL, MI AMOR

Gion Mathias Cavelti sucht die Königin der Agaven

ALAN FREI

Der Gründer von Amorana besitzt nur 80 Dinge

WATCHES & WONDERS

Kraftvolles Comeback der Schweizer Uhr

Ein HERZ und eine SEELE

Frische Gastfreundschaft und gutes Essen – im ROSA PULVER wird man satt, vor allem aber glücklich





EIN HAUCH VON EWIGKEIT

Mehr als die 24 Bilder, die pro Sekunde vorbeiflackern. Mehr als die epische Darstellung einer gemeinsamen Vergangenheit oder die Erforschung einer möglichen Zukunft. Jedes Meisterwerk hinterfragt unser tiefstes Wesen und nährt unsere höchsten Ambitionen. Jedes ist ein Zeugnis dessen, was uns wirklich bewegt, eine Aufforderung, immer höher zu streben und immer wieder Neues zu schaffen. **Das ist Kino.**

#Perpetual



OYSTER PERPETUAL
DATEJUST 36



ACADEMY
OF MOTION PICTURE
ARTS AND SCIENCES



ROLEX



Gute Zeiten

Unter den schönen Dingen des Lebens, denen sich das *WW Magazin* verschreibt, sind die Schweizer Uhren eines der schönsten. Obwohl ihre ursprüngliche Funktion der Zeitangabe die mechanischen Uhrwerke technologisch obsolet macht – denn dazu hält die Technik seit langem potentere Mittel bereit –, wäre die moderne Welt ohne sie ein gutes Stück ärmer. Die hiesige Uhrenindustrie, vor Jahrhunderten geboren im calvinistischen Genf und in den ärmlichen Verhältnissen der Jura-Region, hat sich immer wieder neu erfunden. Von ihrer ungebrochenen Kraft zeugen neueste Entwicklungen. So hat die Swatch Group kürzlich ein hervorragendes Jahresergebnis für 2021 präsentiert. Und der Genfer

Uhrensalon, der neu «Watches & Wonders» heisst und der erstmals seit 2020 wieder physisch stattfand, legte Zeugnis ab von einer unglaublichen Wachstumsdynamik, die fast die ganze Branche erfasst hat. Die Wurzel dieser neuen Erfolge ist der Erfindergeist unserer Uhrmacherfirmen: Noch mehr Präzision bei den Uhrwerken, neue Materialien, Spitzenleistungen im Wettrennen der Miniaturisierung – es tut sich vieles. Das Versprechen «Made in Switzerland», das in einer Uhr viele Stunden traditionelle Handarbeit mit Hochtechnologie in Einklang bringt, bedient die wachsende Nachfrage nach einem Luxus, der nicht oberflächlich ist, sondern Tiefgang und Tradition in sich vereint.



Für einen
starken Rücken.



HERAUSGEBERIN:
Weltwoche Verlags AG
Förrlibuckstrasse 70,
Postfach,
8021 Zürich
VERLAG:
Telefon: 043 444 57 00
Fax: 043 444 56 07
E-Mail: verlag@weltwoche.ch
INTERNET: www.weltwoche.ch

ABO-SERVICE:
Telefon: 043 444 57 01
Fax: 043 444 50 91
E-Mail: kundenservice@weltwoche.ch
Weltwoche:
Jahresabonnement Inland:
Fr. 346.- (inkl. MwSt.)

Weitere Angebote für In- und
Ausland unter www.weltwoche.ch/abo
E-MAIL-ADRESSEN:
vorname.name@weltwoche.ch
GRÜNDER:
Karl von Schumacher (1894-1957)
VERLEGER UND CHEFREDAKTOR:
Roger Köppel
REDAKTIONSLEITUNG:
Florian Schwab
CREATIVE DIRECTION:
Studio Sturzenegger
PRODUKTION:
Oliver Schmuki

REDAKTION
Trend-Report: Mark van Huissing
Wein & Genuss: Lukas Egli,
Oliver Schmuki
Uhren & Schmuck: Marianne Eschbach
Automobil: Gabriel Lotti, David Schnapp
Parfümerie & Beauty: Valeska Jansen
Digitales Leben morgen: Oliver Schmuki
Fashion: Yvonne Wigger
Zigarren & Spirituosen: Florian Schwab

KOLUMNISTEN
Claudio Del Principe,
Richard Kägi.

MITARBEITER DIESER AUSGABE
Art/Bild:
Gian Marco Castelberg,
Dan Cermak,
Vanessa Dell,
Lalalimola,
Toby Neilan,
Peter Ryan.
Text/Redaktion:
Benjamin Bögli,
Michael Bahnerth,
Gion Mathias Cavelty,
Lina Real,
Thomas Renggli.

ANZEIGENVERKAUF:
Florian Schwab (Verlagsleiter),
Gabriel Lotti, Brita Vassalli
BETRIEBSLEITUNG:
Samuel Hofmann
Telefon: 043 444 57 02
Fax: 043 444 56 07
E-Mail: anzeigenid@weltwoche.ch

Druckauflage: 47 000
Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern,
auch auszugsweise oder in Ausschnitten,
ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung
der Redaktion gestattet.

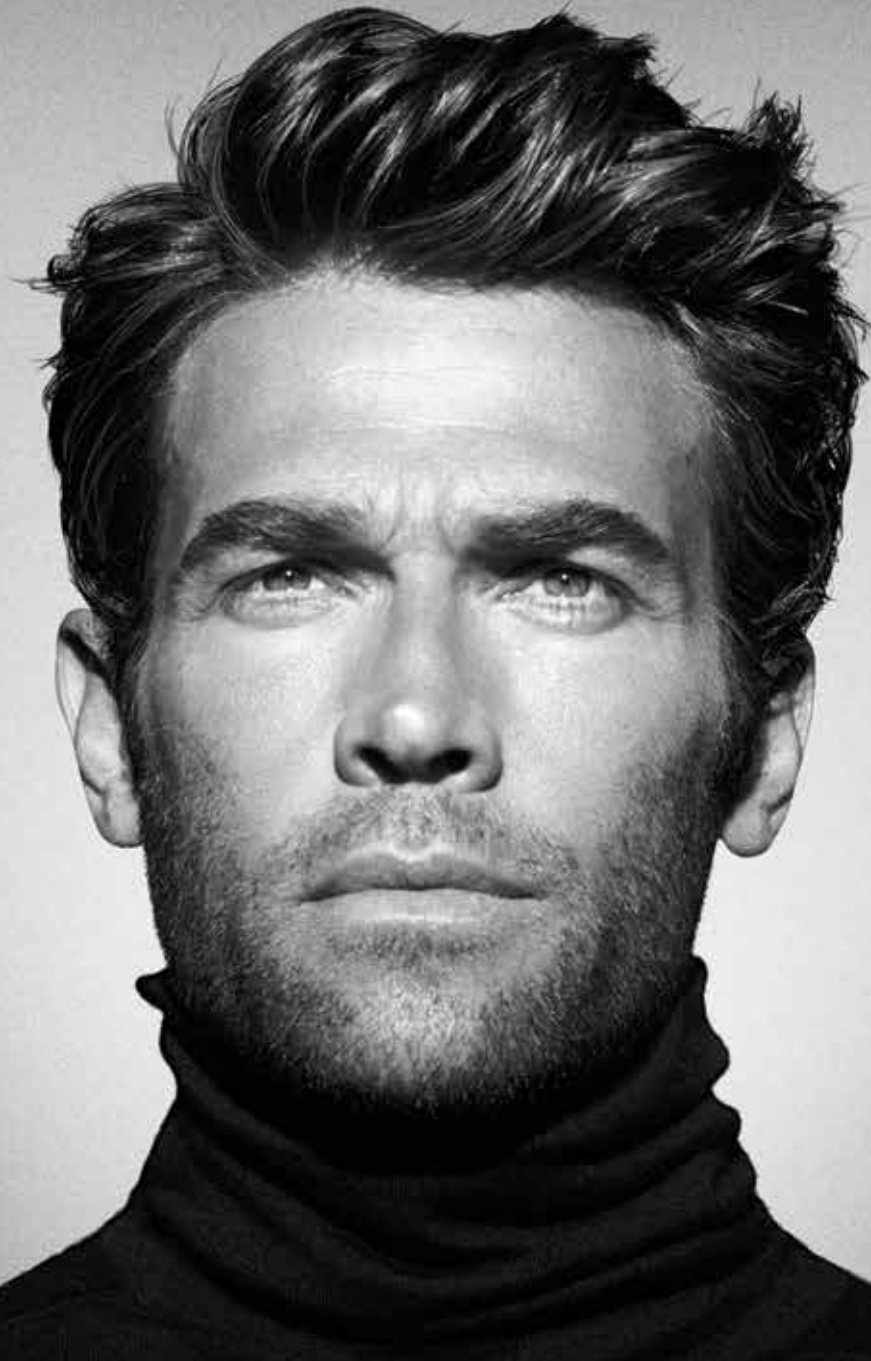
WW Magazin Nr. 1 | INHALT

MODEL LILY ALDRIDGE, PORTRÄTIERT VON
DER WW-PERSÖNLICHKEIT DIESER AUSGABE.



24 Kreativdirektor Ezra Petronio produziert ein
französisches Stilmagazin und fotografiert
berühmte Menschen mit seiner Polaroid-
kamera. Uns hat er erzählt, wann aus einem
Bild ein grosses Bild wird.

Titelbild: Dan Cermak, Inhalt-Bild: Lily Aldridge, fotografiert von Ezra Petronio, 2016.



MONTBLANC
LEGEND
RED



WW Magazin Nr. 1 | INHALT

LIFESTYLE

WELTWUNDER UHR

Feuerwerk des Uhrenjahres 2022: Unter anderem mit «Masse Mystérieuse» von Cartier, Rado-Chef Adrian Bosshard und Christian Knoop, Chefdesigner bei IWC
SEITE 20



FRAUENMODE

Clean & classy in den Sommer
SEITE 23

BEAUTY

Frühlingshafte Schönheit
SEITE 24

GESUNDHEIT

Wie Michael Bahnerth
Wellness entdeckte
SEITE 46

ANLEITUNG



MENSCH

Sara Allerstorfer
SEITE 52

WEIN & GENUSS



POST-PANDEMISCH KOCHEN UND ESSEN

Im Winterthurer Restaurant «Rosa Pulver» geht es erfrischend unkompliziert zu und her – SEITE 12

LEICHTE HÜLLEN

LOOK VON ALBERTA FERRETTI



GION MATHIAS CAVELTY IN OAXACA

Die seltene Cerrudo-Agave gilt als Königin ihrer Gattung und Ursprung des besten Mezcal. Chronik einer lebenslangen Suche – SEITE 32

CUCINA POVERA

von Claudio Del Principe – SEITE 40

TIPPS

von Richard Kägi – SEITE 41

AUSLÄNDISCHE KÜCHE IN HELVETIEN: DIE BESTEN ADRESSEN

von Thomas Renggli – SEITE 42

PERLEN

Glanzpunkte dieser Ausgabe
SEITE 10

AUTOMOBIL



AUSFAHRT

Mit dem DS 9 E-Tense 225 auf der Route des Grands Crus
SEITE 16

PRODUKTE UND NEUHEITEN

SEITE 19

DIGITALES LEBEN MORGEN

PORTRÄT

Ein Treffen mit Online-Unternehmer Alan Frei
SEITE 48

GERÄTE & GADGETS

SEITE 51

GENUSS

ZIGARREN

Warum der Mensch Zigarre raucht
SEITE 44



ZIGARREN-ACCESSOIRES

Was das Raucherherz erfreut – SEITE 45



DAS GRÖSSTE ZIGARRENFEST DER SCHWEIZ

9. Juli 2022 - Halle 550 in Zürich-Oerlikon

bigsmoke.ch

1) SIMONA SCHNEIDER

«Der Flow stimmt», schreibt Simona Schneider kurz vor dem Osterwochenende per Whatsapp. Im Winterthurer Restaurant «Rosa Pulver» (siehe Bericht Seite 12), wo sie als Chef de Service und Gastgeberin arbeitet und zudem für die Weinbegleitungen zuständig ist, laufen die Geschäfte. Das liegt daran, dass man sich in der Schweiz wieder freier von Lokal zu Lokal bewegen kann – aber auch daran, dass die Küche ihres Arbeitsplatzes eben mit 14 Punkten dekoriert wurde. Zu ihrem Job kam Simona, nachdem sie selbst im Lokal essen war. Damals, nach drei Jahren im «Spitz» in Zürich, habe sie den Wunsch nach einem Wechsel verspürt, und sie zog nach Winterthur: «Es ist ein gemütliches Städtchen, etwas alternativ angehaucht.» Ihr gefällt es. Heute wäre das «Rosa Pulver» ohne sie kaum denkbar. Und wir finden, dass sie ihren Charme als Cover-Model ebenso gut einzusetzen versteht wie bei der Arbeit an der Stadthausstrasse 10 in Winterthur.



1



2

3) VANESSA DELL

Kreativität ist ein Fluss mit unberechenbarer Wasserführung. Fühlt sich die britische Illustratorin gerade im Flow, ist niemand vor ihr sicher; dann zeichnet sie zu Hause in Surrey, wo sie mit ihrem Mann und den drei Kindern lebt, Porträts von Royals und Persönlichkeiten wie Ricky Gervais, Ed Sheeran oder ihrer Hundedame Twiggy; dann sind Ginflaschen und Früchte genauso wenig sicher vor ihren Farben, Stiften und Photoshop-Werkzeugen wie unser Redaktionsleiter (Seite 4) – denn als *pen for hire* erledigt Vanessa Dell auch Auftragsarbeiten für namhafte Medien und Privatkunden.

SIMONA SCHNEIDER,¹⁾ OLIVER SCHMUKI,²⁾ VANESSA DELL³⁾ & GION MATHIAS CAVELTY⁴⁾

2) OLIVER SCHMUKI

In seiner Gestalt kehrt ein bewährter Medienmann zum *WW Magazin* zurück: Sein eleganter Schreibstil und seine fein entwickelten Interessen für die schönen Dinge des Lebens zeichnen ihn aus wie auch sein breiter Erfahrungsschatz aus früheren Stationen bei *Blick* oder SRF. Bis vor sechs Jahren war er unter der Ägide von Mark van Huissing als Redaktor und Produzent für das *WW Magazin* tätig, bevor ihn sein beruflicher Weg zum *Stil-Magazin* der *NZZ am Sonntag* führte. Sein *WW-Comeback* gibt Schmuki mit der Titelgeschichte: Ausgehend von der Frage, wie sich das Kochen und Essen in den letzten zwei Jahren verändert haben, porträtiert er das Restaurant «Rosa Pulver», das ihn bereits während der Covid-Shutdowns am heimischen Küchentisch verzauberte und überzeugte.



3



4

4) GION MATHIAS CAVELTY

Im letzten Sommer trafen wir den preisgekrönten Autor und Satiriker zu einer Mezcal-Degustation. Das mexikanische Agaven-Destillat erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Gion Mathias Caveltys Beziehung dazu reicht aber bereits siebzehn Jahre zurück, als noch niemand davon sprach. Die Eigenschaft, die den handwerklichen Mezcal von anderen Schnäpsen abhebt, ist, dass er aus wild wachsenden Agaven hergestellt wird. Viele Abfüllungen sind auf eine Pflanze und damit in der Menge radikal limitiert. Über die Jahre hat Caveltly viel über das Getränk gelesen, gehört – und noch mehr davon getrunken. Doch im Glas und bei Fachsimpeleien in Europa gibt der Mezcal nur einen kleinen Teil seiner Geheimnisse preis. Caveltly hörte von einer sagenumwobenen Cerrudo-Agave – sie sei höchst selten und ergebe den besten Mezcal. Die Chance, eine solche zu finden, sei rund um Allerheiligen, dem Día de los Muertos in Mexiko, besonders gross. Ende November sass Caveltly im Flugzeug nach Mexiko-Stadt – bereit zur Suche nach der Königin der Agaven. Seite 32.

Bilder: Dan Cermak, Luis Antonio Rojas, privat / zVg

Ihr Immobilienraum?



Sorry, es sind leider alle Wohnungen reserviert!

3 ½ Zi. Terrassenwohnung
8955 **Cetwil a.d.L.**, L. Garcia Navarro Tel. 044 316 13 42
Preis CHF 1'002'000.-, Bezug ab Winter 2022/23
www.erlenkönig.ch



3 ½ und 4 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8309 **Birchwil**, L. Garcia Navarro Tel. 044 316 13 42
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.soley-birchwil.ch



3 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen
in 8404 **Winterthur**, verkauf@lerchpromotionen.ch
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



4 ½ Zi. Dach-Maisonette-Eigentumswohnung
8152 **Glattbrugg**, Ramona Schiesser Tel. 044 316 13 21
Preis CHF 1'554'000.-, Bezug ab Herbst 2022
www.glattwies.ch



6 ½ Zi. Doppel-Einfamilienhäuser
8457 **Humlikon**, Rolf Flacher Tel. 052 338 07 09
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.rebweg.ch



Sorry, es sind leider alle Wohnungen reserviert!
3 ½ Zi. Eigentumswohnung
8470 **Seuzach**, Paul Späni Tel. 052 338 07 09
Preis CHF 907'000.-, Bezug ab Sommer 2022
www.birch-seuzach.ch



4 ½ Zi. Dach-Mietwohnungen
8332 **Rumlikon**, Dennis Trigili Tel. 044 316 13 15
Miete ab 3'000.- p/Mt., exkl. NK, Bezug ab sofort
www.grueens-doerfli.ch



3 ½ und 4 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8308 **Illnau**, Paul Späni Tel. 052 338 07 09
Preis ab CHF 1'145'000.-, Bezug ab Sommer 2023
www.vistacasa.ch



2 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8458 **Dorf**, Paul Späni Tel. 052 338 07 09
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.trottenacker.info



3 ½ - 5 ½ Zi. Wohnungen u. Büroflächen
8152 **Glattbrugg**, verkauf@lerchpromotionen.ch
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



4 ½ Zi. Doppel-Einfamilienhäuser, REFH
8904 **Aesch ZH**, L. Garcia Navarro Tel. 044 316 13 42
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



3 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8545 **Rickenbach/ZH**, Paul Späni Tel. 052 338 07 09
Preis ab CHF 715'000.-, Bezug ab Herbst 2023
www.schmiedgass.ch



3 ½ und 4 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8136 **Thalwil-Gattikon**, Ramona Schiesser Tel. 044 316 13 21
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



3 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen, 3 REFH
8404 **Stadel/Winterthur**, Rolf Flacher Tel. 052 338 07 09
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



3 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8370 **Sirmach**, Paul Späni. 052 338 07 09
Preis ab CHF 623'000.-, Bezug ab Sommer 2023
www.vistadelsole.ch



6 ½ Zi. Reihen-Einfamilienhäuser
8913 **Ottenbach**, Ramona Schiesser Tel. 044 316 13 21
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



3 ½ - 5 ½ Zi. Wohnungen, 4 ½ - 6 ½ Zi. REFH-DEFH
8127 **Aesch-Maur**, L. Garcia Navarro Tel. 044 316 13 42
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.chridlerpark.ch



3 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8310 **Grafstal**, verkauf@lerchpromotionen.ch
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



3 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8910 **Affoltern a. A.**, verkauf@lerchpromotionen.ch
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



4 ½ - 5 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8615 **Wermatswil**, Ramona Schiesser Tel. 044 316 13 21
Preis ab CHF 2'121'000.-, Bezug ab Sommer 2023
www.solevista.ch



2 ½ - 6 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8904 **Aesch**, Ramona Schiesser Tel. 044 316 13 21
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info



**Haben Sie ein Grundstück auf dem Immobilienräume
verwirklicht werden können?
Melden Sie sich bei unserem Chef**
ulrich.koller@lerchpartner.ch oder per **Telefon 052 235 80 00.**



2 ½ - 4 ½ Zi. Eigentumswohnungen
8610 **Uster**, L. Garcia Navarro Tel. 044 316 13 42
Preis auf Anfrage, Bezug auf Anfrage
www.immobilientraum.info

Alle Objekte im Überblick:
www.immobilientraum.info



You Tube
Zürcherstrasse 124 Postfach
8406 Winterthur
Telefon 052 / 235 80 00



Wir nehmen an der folgenden
Immobilienmesse teil:
EIGENHEIM MESSE SCHWEIZ Eigenheimmesse Schweiz in Zürich
8. - 11. Sept. 2022, Messe Zürich



Küchenchef Michael
Dober und Gastgeberin
Simona Schneider
vom «Rosa Pulver».



Amuse-Bouches: Rapsflan, Eiszapfen, Wels (von hinten nach vorne).



Entspannter Umgang mit Tradition: Die Trennwände dienen der Schalldämmung.

VERLIEBT IN WINTERTHUR

Text: OLIVER SCHMUKI Bilder: DAN CERMAK

Manchmal erobert ein Restaurant unser Herz im Sturm.
Das ROSA PULVER ist erfrischend anders als viele
vergleichbare Betriebe – und so wunderbar unkompliziert.



Präzision am Pass: der Küchenchef an der Schnittstelle von Küche und Service.



Süßsauer: Rapsflan mit gepickelten Radieschen – die Meerrettich-Vinaigrette folgt noch.

W

Wir und unsere Restaurants. Viele begleiten uns jahrelang, mal läuft es besser, mal schlechter; mal dominiert die Routine, mal fühlt man sich wie frisch verliebt. Daneben schliessen wir aber immer wieder auch neue Bekanntschaften; einige davon sind schnell vergessen, wieder andere bleiben uns lange in bester Erinnerung. Zu manchen Lokalen pflegen wir erfolgreiche Distanz-, zu anderen ungesunde On-off-Beziehungen. Ab und zu wagen wir einen Flirt, stolpern wir unverhofft in eine neue Affäre rein oder werden verkuppelt – und manchmal bringt auch ein One-Night-Stand mit einem Schnellimbiss oder dem Ableger einer Fastfood-Kette die gewünschte Befriedigung, wobei oft wenig mehr bleibt als ein übler Nachgeschmack.

Anders war es vor zwei Jahren während dem Shutdown. Damals wurden unsere gastronomischen Beziehungen auf die Probe gestellt. Wir hatten mit Entzugserscheinungen und Verlustängsten zu kämpfen und waren gezwungen, unsere Gelüste selbst zu stillen, mit wechselhaftem Erfolg. Doch plötzlich kommt es zu einer schicksalhaften Begegnung: «Rosa Pulver». Ein Name, der im Gaumen prikkelt.

Sie kommt aus Winterthur, man lernt sich im Internet kennen, tauscht ein paar wenige Zeilen aus, betrachtet Fotos, bleibt auf Abstand. Wenig später folgt das erste Date, mitten in der Pandemie. Statt Rosa klingelt ein Kurier. Das Herz pocht.

Mit «Lockdown-Menüs», wie die kulinarischen Bausätze bei «Rosa Pulver» hiessen, hielt man Fans bei Laune und das Personal beschäftigt. Finanziell sprang meist wenig raus, wenn überhaupt. Doch dank der Hilfe von Rosa und Co. war es plötzlich möglich, dass man auch mit zwei linken Händen und ohne viele Hilfsmittel einen Dreigänger auf den heimischen Tisch zaubern konnte. Ob Kräutersalat mit Onsen-Ei und Brioche-Sbrinz-Crumble, vorgegartes Flank-Steak oder Spargeln mit Bärlauchfrischkäse – im Falle von «Rosa Pulver» steckte in jedem Bissen eine geballte Ladung Geschmack. Und Liebe. Kein Wunder, wuchs der Wunsch nach einem physischen Treffen.

An einem Abend im letzten Herbst ist es endlich so weit. Ein erster Besuch an der Stadthausstrasse 10 in Winterthur. Ein emotionaler Moment, für alle Beteiligten. Von den Vorspeisen über die Schweinskopfterrine bis zu den Friandises gibt es viel zu entdecken. Der Wein fliesst, die Zeit verfliegt, zum Abschluss gibt es eine mit Bergamotte-Staub besprühte Zuckerwatte und einen Luftkuss.

Das nächste Treffen ist noch persönlicher. Ein sonniger Sonntagmorgen im Mai. Das «Rosa Pulver» lädt zum sizilianischen Mittagstisch. Einige der Zutaten liefert das Zürcher Lebensmittel-Import-Kollektiv Crowd Container. Viele Gäste sind nicht zum ersten Mal hier. «Wir haben das Silvester-Menü nach Hause bestellt und waren begeistert», sagt ein Pärchen aus Aarau, mit denen man Tafel und Speisen teilt.

Nach dem Essen setzen sich Simona Schneider und Michael Dober, Herz und Seele des «Rosa Pulver», an einen Tisch vor ihrem Lokal. Beide blicken mit gemischten Gefühlen auf die letzten zwei Jahre zurück. «Wir kamen gestärkt aus der Pandemie heraus», sagt der Küchenchef – «heute ist wieder jeder Tag eine Show», die Gastgeberin.

Diese Show gefällt auch dem Restaurant-Führer «Gault Millau»: Im Februar gab es 14 Punkte, und Dober wurde als «Koch des Monats» ausgezeichnet – ein gelungener Start, zog das «Rosa Pulver» doch erst im Oktober 2020 hierhin, in die ehemaligen Räumlichkeiten der «Akazie». Davor betrieb man ein «semipermanentes Pop-up-Lokal» im Zeughaus. Und noch früher gab es einst das «Fritz Lambada», wo Michael Dober unter der Leitung von Simon Schneeberger im 23. Stockwerk des Roten Turms als Souschef amtierte, ehe er im Alter von 27 Jahren dessen Nachfolge antrat. Und auch wenn man sich heute bodenständig gibt – die hohen Ambitionen sind geblieben.

Regionale, saisonale und nachhaltige Küche, puristisch präsentiert, dazu der eine oder andere Naturwein – das «Rosa Pulver» könnte ein Lokal unter vielen sein. Doch Dober, gelernter Konditor und Confiseur aus Flawil SG, besticht mit Bescheidenheit und klarem Fokus. Die App Instagram, die andere nutzen, um jede neue Kreation sofort mit der Welt zu «sharen», hat er deinstalliert. Er bleibt gerne im Hintergrund und verzichtet auch meist auf die Runde von Tisch zu Tisch am Ende eines Abends. So geht seine Stimme teilweise etwas unter im Getöse der lukullischen Marktschreier der Szene, von denen manch eine und manch einer mehr Zeit damit zu verbringen scheint, sich Pastinaken auf den Unterarm tätowieren zu lassen, als an Orten wie dem Hegiberg nach viermännigem Schaumkraut zu fahnden. Oder Sauerklee für ein Frühlingsmenü namens «Wilde Wiese» zu sammeln.

«Ich schätze den Luxus, den wir hier in unserer Umgebung finden können», sagt der 31-Jährige, dessen Wanderjahre als Koch ihn von der gutbürgerlichen Küche seiner Heimat nach Ascona («Seven»), Hägendorf («Lampart's»), Zermatt («After Seven»), Zürich («The Restaurant»), «Maison Manesse») und Oslo («Maaemo») führten. Im «Fritz Lambada» habe man sich auf der Suche nach Zutaten noch innerhalb eines 50-Kilometer-Radius bewegt. Heute will sich Dober nicht mehr so sehr eingrenzen. Zur Sterne-Küche habe er ein gespaltenes Verhältnis. «Die Auszeichnungen kitzeln zwar mein Ego», sagt Dober, «aber sie haben keinen Einfluss auf mein Wohlbefinden.» Glückliche Gäste, ein volles Lokal, das gebe mehr Bestätigung. «Wir wollen keinen Firlefanz auf dem Teller, alles soll Sinn machen.» Deshalb kommen im «Rosa Pulver» die Tavolata-Gerichte jeweils zum Teilen in die Tischmitte. So kann in der Küche fast alles restlos verwertet werden. Rinderknochen etwa werden zur Herstellung eines Fonds für ein Omelettengericht mit Brennesseln verwendet. Aus Abfall entstehen so neue kulinarische Schätze, auf Neudeutsch nennt sich diese Philosophie «trash into treasure». «Und für die Gäste ist das Überraschungsmenü ein Abenteuer», sagt Simona Schneider.

Auch die Zusammenarbeit mit Produzenten wie dem Bungerthof in Berg am Irchel liefere stets neue Inspiration. «Dort wird eine anthroposophische Linie verfolgt, und ich entdecke immer wieder Pflanzen und essbare Kräuter, die ich noch nicht kannte, und darf wilde Pflaumen oder Kornelkirschen beziehen», sagt Michael Dober, der auf dem Hof Teile seines Zivildienstes geleistet hat und dabei sein Gespür für die Jahreszeiten schärfen konnte. Und die Gitzi auf der aktuellen Karte bezog man bei Andrea Zemp, einer «coolen, ambitionierten Bäuerin» aus Bärenswil, die auch Schweine halte, die die Molke aus der Käseproduktion verwerten würden, wie Dober erzählt.

Von alledem erfährt der Gast im «Rosa Pulver» kaum etwas; das Servicepersonal beschränkt sich auf das Nennen der Zutaten. «Eiszapfen, Pumpernickel, Zitrusfrüchte, Bottarga», heisst es dann, «Oliven-Tartelette mit Dörrtomaten, Safran und Jalapeño» oder «Mohn, Waldmeister, Verjus». Diese Zurückhaltung lässt Raum für eine Atmosphäre, wie man sie eher in einer gehobenen Quartierbeiz erwarten würde als in einem 14-Punkte-Lokal. Das passt zu Rosa selbst, aber auch zu ihrer Heimatstadt, geht es in Winterthur doch etwas gemütlicher zu und her. «In Zürich wären wir ein Restaurant unter vielen», sagt Michael Dober. Hier aber sei man etwas Spezielles. ●



MONDOVINO

Wein nach Deinem
Geschmack.



Grande.

Sein offenes Bukett nach schwarzen Kirschen, Brombeeren und Cassis, die integrierte Röstaromatik, das reife Tannin und die saftige Frucht mit Vanille und Lakritze machen diesen grossartigen Fine Food Tempranillo zum perfekten Begleiter von Lamm-, Wild- und Grillgerichten.



RIBERA DEL DUERO DO
RESERVA PAGO DE
LOS CAPELLANES, 75 CL

33.95

(10 cl = 4.53)

Preisänderungen sind vorbehalten. Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren. Erhältlich in ausgewählten Coop Supermärkten sowie unter mondovino.ch



Für mich und dich.

Frühling mit der Göttin

Das Burgund verströmt individualistische Eleganz und Savoir-vivre. Was gibt es Schöneres, als im Flaggschiff französischer Autobaukunst in eines der besten Restaurants der Gegend zu fahren? Der DS beweist Qualitäten als luxuriöse Reiselimousine.

Von: GABRIEL LOTTI & FLORIAN SCHWAB

I

In Dijon beginnt die berühmte Route des Grands Crus. Entlang der sechzig Kilometer langen Strecke, die von der Senf-Metropole Dijon in Richtung Süden bis nach Santenay führt, reihen sich die prestigeträchtigsten Ortsnamen burgundischen Weinbaukönnens aneinander: Gevrey-Chambertin, Savigny-lès-Beaune, Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet. Und im Zentrum das mittelalterliche Beaune, das als Hauptstadt des Burgunderweins gilt.

Unser DS9 E-Tense 225 Rivoli+, mit dem wir diesen Weg unter die Räder nehmen, fühlt sich spürbar wohl in der prominenten Gegend. Schliesslich trägt er selber einen Namen, der verpflichtet. DS Automobiles ist durch eine Art Spin-off von Citroën ►



Auf der Route des Grands Crus fühlt sich der DS9 E-Tense 225 spürbar wohl.





DS AUTOMOBILES

Limousine mit Plug-in-Hybridmotor
 Leistung: 165 kW/225 PS.
 Maximales Drehmoment: 360 Nm.
 Beschleunigung 0-100 km/h: 8,3 Sekunden.
 Höchstgeschwindigkeit: 240 km/h.
 Batteriereichweite in vollelektrischem Modus: 48 km.
 Ab 67 400 Franken (Testmodell: 80 400 Franken).



Kraft und Dynamik durch moderne Linienführung.



Im edlen Leder-Interieur spiegelt sich der Pinot noir.



Déesse des neuen Zeitalters: ein Name, der verpflichtet.



Auf Wunsch fährt der DS9 im vollelektrischen Modus.

entstanden, welche die Bezeichnung DS erstmals im Jahr 1955 mit automobilem Inhalt füllte. Vorgestellt an der Pariser Automesse, sorgte seine futuristische Formgebung bei vielen für Begeisterung. Auch war der DS der erste Citroën mit der berühmten Luftfederung, die dem Modell für zwei Jahrzehnte einen sicheren Platz unter den führenden Luxusautos garantierte. Präsident Charles de Gaulle soll das Überleben eines Attentatsversuchs am 22. August 1962 auch der Tatsache verdankt haben, dass sein Citroën DS selbst mit zerschossenen Reifen wendig dem Hinterhalt entkam. Die Bezeichnung DS galt als spielerische Abwandlung des französischen Worts für Göttin: *déesse*.

Die kennzeichnenden Merkmale des Citroën DS, gebaut zwischen 1955 und 1975, waren avantgardistische Technik und ebensolches Design. Das ist die DNA, aus der vor acht Jahren DS als eigenständige Automarke innerhalb des Mutterkonzerns Peugeot-Citroën PSA gegründet wurde, der vorletztes Jahr mit Fiat Chrysler zu Stellantis fusionierte.

Heute ist DS Automobiles erste Wahl aus Frankreich, wenn es anspruchsvoll und luxuriös auf die Strasse gehen soll. Gleich, wie ein guter Meursault das weltweit wohl interessanteste Aromenspiel freisetzt, das die Chardonnay-Traube zu bieten hat, wird der DS 9 E-Tense 225 Rivoli+ seinem grossen Namen gerecht. Mit seinem futuristischen Aussehen, das auch im Innenraum gelungen reproduziert ist, schwebt er raumschiffgleich über die Route des Grands Crus wie auch zuvor über die Autobahn La Comtoise, welche das Burgund mit dem Elsass verbindet. Sein mutiges Äusseres drückt er beispielsweise mit der kraftvoll designten Front aus und mit den vom ursprünglichen DS übernommenen Kegelkanten an den Aussenkanten des Dachs. Für frankophile Individualisten gibt es derzeit wohl kaum einen schöneren Wagen.

Bei der Fahrt ins Burgund beweist das Auto jene Qualitäten im Überfluss, die man an einer luxuriösen Reiselimousine schätzt. Das edle Leder-Interieur, in das ebenfalls das Armaturenbrett formschön eingefasst ist, schmeichelt nicht nur den Augen, es erweist sich auch als einwandfrei ergonomisch – im Fahrersitz des DS 9 stellen sich auch nach drei oder vier Stunden keine Ermüdungserscheinungen ein. Stimmigerweise ist bei unserem Testwagen das Leder in Opera-Rubis-Rot gehalten, einem Farbton, der aus einem edlen Pinot noir, der dominierenden roten Traubensorte des Burgunds, gewonnen sein könnte.

Den Strassenlärm der Aussenwelt blendet der DS 9 E-Tense 225 elegant aus. An seiner Stelle verwöhnt das Hi-Fi-System des französischen Top-Herstellers Focal mit seinen

zwölf Lautsprechern die Ohren über ein breites Segment von Musikrichtungen. Der Touchscreen in der Mittelkonsole lässt keine Wünsche in Sachen Bedienkomfort und Funktionalität offen. Und die verschiedenen Fahrassistenzsysteme, allen voran der Tempomat mit Abstandsregler und Spurhalteassistent, lassen das Auto fast von alleine über die Comptoise gleiten.

Mit seiner hybriden Motorisierung aus einem 180-PS-Benzinmotor und einem 45 PS starken Elektromotor will der DS 9 E-Tense kein Sportwagen sein. Das muss er aber auch nicht. Für sämtliche Herausforderungen der Ausfahrt, vom Stadtverkehr in Zürich bis zur Landstrasse im Burgund, bietet die Antriebstechnik genügend Power, um jede Situation souverän zu meistern. Die 8,3 Sekunden Beschleunigungszeit auf 100 Kilometer pro Stunde erlauben das eine oder andere Überholmanöver; insbesondere, wenn der Elektromotor sein Drehmoment beisteuert. Dank Plug-in-Technik lässt sich der DS 9 auf kürzeren Strecken oder im Stadtverkehr vollelektrisch fahren.

Hätten wir das Auto in seiner Spitzenmotorisierung mit 360 PS, die ausschliesslich als E-Tense, spricht: ebenfalls Hybrid, erhältlich ist, gefahren, hätten wir vielleicht eine Ausfahrt ins Bordeaux-Gebiet unternommen. Die Rotweine von dort neigen ja zu deutlich mehr Kraft als die leichteren Burgunder. So aber fügt sich das Fahren im DS 9 E-Tense 225 Rivoli+ perfekt in die Genüsse der Umgebung ein. Die komplexe, feingliedrige Eleganz guter Pinot noirs, gepaart mit wohldosierter Energie – Eigenschaften, die sich auch unserem Automobil zuschreiben lassen.

Zielsicher steuert uns das Navigationssystem nach Chagny in die Maison Lame-loise. Es ist eines der traditionsreichsten Gourmetlokale Frankreichs und glänzt mit drei Michelin-Sternen. Schon im allerersten «Guide Michelin» aus dem Jahr 1900 – einer Marketingmassnahme des Reifenherstellers Michelin, um dem aufkommenden motorisierten Individualverkehr auf die Sprünge zu helfen – wurde das Restaurant empfohlen.

Die Michelin-Codierung für drei Sterne bedeutet, dass ein Gasthaus «eine Reise wert» sei. In diesem Fall sind es unter anderem die berühmten Langustinen von Chefkoch Eric Pras, welche dieses Prädikat begründen. Er zelebriert eine Küche mit starker Verwurzelung in der Tradition. Moderne Akzente werden mit Bedacht gesetzt, wo es sinnvoll ist.

Natürlich ist unser DS 9 Michelin-bereift. Die Kunst des französischen Savoir-vivre lässt sich nur ganzheitlich verstehen und erleben. ●

Service UNTERWEGS

ZWISCHEN A UND B LIEGT VIEL RAUM FÜR DIE SCHÖNEN DINGE DES (MOTORISIERTEN) LEBENS.



MIT CONTI AUF DER STRASSE KLEBEN

Die neue Reifen-Serie sorgt für optimale Haftung bei sportlicher Fahrweise. Das Zusammenspiel von extra-weicher BlackChili-Mischung und extra-steifem Profil gewährleistet höchsten Fahrspass unter Extrembedingungen, mit dem man auch auf der Rennstrecke glänzt.

SportContact 7 von Continental, ab ca. Fr. 670.- (Viererset).



KUNSTWERK FÜR FREUNDE VON CLASSIC CARS

Paolo Pininfarina persönlich hat die Hülle designt: Der Rennsimulator lädt dazu ein, mit ikonischen Autos vergangener Jahrzehnte die schönsten Rennstrecken der Welt zu befahren. Für Fahrspass sorgen modernste Simulationstechnik, der gebogene Bildschirm, der lederne Fahrersitz und der metallene Schaltknüppel.

Pininfarina Sportiva Edition von TCCT eClassic, ca. Fr. 120 000.-.



DREI ZYLINDER, 304 PS

GR steht in der Toyota-Sprache für Gazoo Racing. Für nächstes Jahr verspricht der japanische Hersteller seinen Kassenschlager Corolla in GR-Version: klein, sportlich, schön und aggressiv. Und, heutzutage eine Seltenheit: exklusiv handgeschaltet!

Toyota GR Corolla 2023, Lieferbarkeit in Europa noch unbekannt.

TÖFF-WESTE MIT AIRBAG

Wenn es doch einmal knallt, kann dieses Kleidungsstück den Unterschied machen: Die Weste des italienischen Herstellers verfügt über einen integrierten Airbag.

Smart D-Air V2 Airbag, Weste von Dainese, ab ca. Fr. 530.-.



SPITZENMODELL AUS MILWAUKEE

Der Name Pan America steht für einzigartigen Komfort und Funktionalität bei den Reiseenduros. Die Special-Variante spricht mit ihrem Fahrwerk, das sich automatisch an Bodenverhältnisse und Fahrpräferenzen anpasst, ambitionierte Fahrer an. Ihre beheizbaren Griffe sorgen für eine lange Saison.

Pan America 1250 Special von Harley-Davidson, ab ca. Fr. 20 000.-.

PFADFINDER FÜR E-AUTOS

Der Schweizer Energie-Dienstleister Agrola hat eine der fortschrittlichsten Smartphone-Apps für das Laden elektrischer Autos entwickelt. Sie deckt 120 000 Ladestationen in ganz Europa ab, darunter die hauseigenen Ladesäulen für Schweizer Solarstrom. Mit Preisüberblick, Reservierungsmöglichkeit und Bezahlung per E-Rechnung.

AGROLA e-Mob-App, kostenlos.



GRÖSSTES BMW-SUV ALLER ZEITEN

Mit seinen 5,1 Meter Länge ist der 2022er X7 das grösste SUV, das BMW je gebaut hat. In den grosszügigen Dimensionen haben nicht nur sieben Passagiere Platz, sondern auch die bewährte BMW-Qualität in Sachen Komfort und Technologie.

BMW X7, ab Fr. 119 900.-.

WW Magazin Nr. 1 | TREND-REPORT

Verblüffte an der «Watches and Wonders» in Genf: «Masse Mystérieuse» von CARTIER

T

Tausende von Uhren wurden Ende März in Genf an der neuen Messe «Watches and Wonders» präsentiert. *Talk of the fair* war unter anderem ein Modell aus dem Hause Cartier, bei dem die Zeiger zu schweben scheinen. Das ganze Uhrwerk ist zudem in die halbmondförmige Schwungmasse gepackt.

Der eine Teil des Schauspiels geht auf einen veritablen Magier zurück. Jean-Eugène Robert-Houdin war in der Mitte des 19. Jahrhunderts ein französischer Illusionist und Erfinder der modernen Zauberei. Er stammte aus einer Uhrmacherfamilie und verblüffte sein Publikum mit magischen Tischuhren, deren Zeiger nicht mit dem Uhrwerk verbunden, sondern an zwei Glasscheiben mit gezacktem und durch den Stundenkreis verdecktem Metallrand befestigt waren. Houdins Zaubertrick wiederum inspirierte den Uhrmacher Maurice Couët zu seinen «Mystery Clocks», mit denen er ab 1911 Cartier belieferte.

Das spektakuläre Uhrwerk der «Masse Mystérieuse» ist aktuellen Datums. Die Entwicklung nahm acht Jahre in Anspruch; diverse Bauformen und Prototypen waren nötig. Jetzt scheinen nicht nur die Zeigerschwerelos, vielmehr scheint auch das ganze Uhrwerk zu schweben. Alle energieaufnehmenden und -übertragenden Einzelteile sind in den skelettieren Rotor integriert. Ein aus dem Autobau übernommenes Differentialsystem verhindert, dass die Schwungmasse die Zeitanzeige mitnimmt. Technisch ist das Modell das anspruchsvollste, das jemals von Cartier entwickelt worden ist. Es ist zum Patent angemeldet. ●



Wie von Zauberhand
«MASSE MYSTÉRIEUSE»
(43,5 mm) aus Platin,
Manufaktur-Uhrwerk mit
Automatikaufzug,
limitiert auf 30 Stück,
von CARTIER,
Preis auf Anfrage.

5 FRAGEN AN



ADRIAN BOSSHARD, CEO RADO WATCH CO. LTD.

Auf welche wichtigen Entwicklungen und Trends in der Uhrenbranche bauen Sie im Moment?

ADRIAN BOSSHARD: Bei Rado setzen wir nicht auf kurzfristige Trends, sondern auf die Marken-DNA, zu der unsere ikonischen Produkte gehören, und unsere Fachkompetenz in den Bereichen Material, Design und Technologie.

Keine Baselworld mehr, keine Teilnahme an der neuen «Watches and Wonders» in Genf für die Swatch Group – wie bringen Sie die Rado-Neuheiten trotzdem ins Gespräch?

Durch individuellen, persönlichen Kontakt mit Presse, Händlern und vor allem mit den Endkonsumenten in den jeweiligen Ländern. Und mit lokalen Events sind wir am Puls des jeweiligen Marktes.

Welches Potenzial sehen Sie in Ihrer bekanntesten Linie «Captain Cook»?

Die Rado «Captain Cook» wurde vor sechzig Jahren lanciert. Vintage-Taucheruhren erfreuen sich seit längerer Zeit grosser Nachfrage. Bei uns trifft legendäres Design auf modernste Materialien und Technologien. Das Potenzial dieser Design-Ikone ist noch lange nicht ausgeschöpft.

Keramik erlebt einen neuen Boom. Was macht das Material so beliebt im Uhrendesign?

Seit fast vierzig Jahren ist die Hightech-Keramik das Lieblingsmaterial unserer Konsumenten. Die Eigenschaften Langlebigkeit, Kratzfestigkeit, Leichtigkeit und der einzigartige Tragekomfort faszinieren heute wie damals. Dank unserer Ingenieure sind wir in Bezug auf Farben und Formen allen einen Schritt voraus.

GUTER TEINT

WER BRAUN TRÄGT, BEKENNT SICH ALS FAN DES VINTAGE-REVIVALS – AUCH NACH SECHS UHR ABENDS



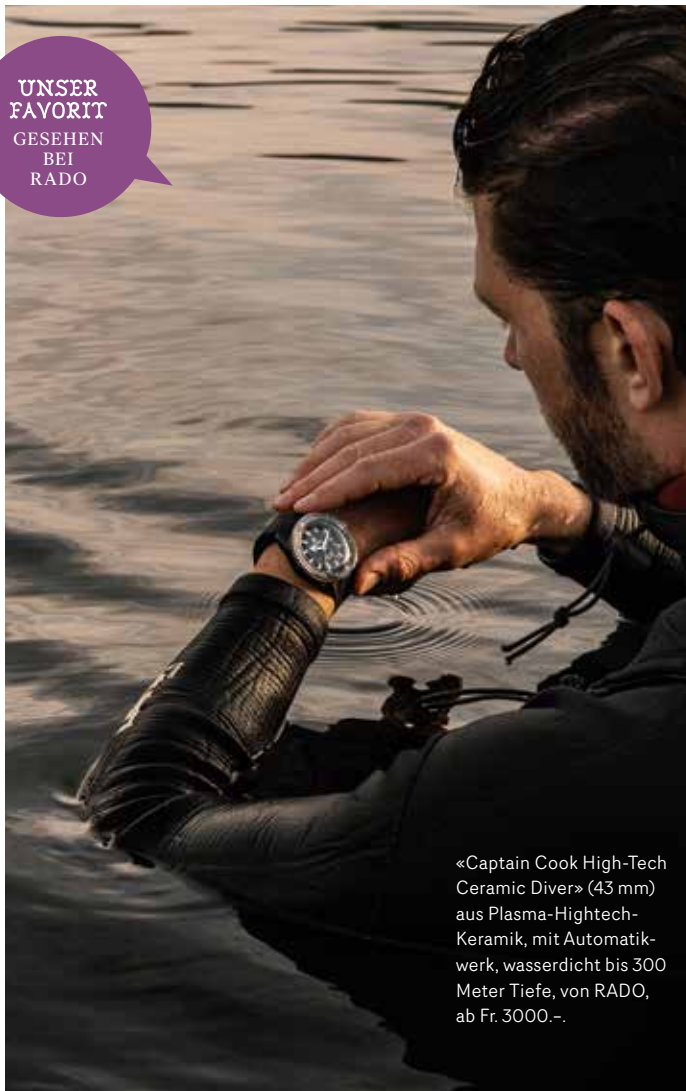
1



2

Schokolade, Safran, Tabak – nach den ostereierbunten Kreationen der letzten Saisons erobern sich jetzt natürliche Töne ihr Terrain zurück. Warme Variationen von Braun sind eine Alternative zu Schwarz, aber genauso zeitlos. Wie braune Schuhe einen Anzug, komplettieren sie den schicken Look des Connaisseurs.

UNSER FAVORIT GESEHEN BEI RADO



«Captain Cook High-Tech Ceramic Diver» (43 mm) aus Plasma-Hightech-Keramik, mit Automatikwerk, wasserdicht bis 300 Meter Tiefe, von RADO, ab Fr. 3000.–.

1. «Seamaster Aqua Terra» (38 mm) aus Edelstahl, mit lackiertem Zifferblatt, von OMEGA, Fr. 6250.–.
2. «BR 05 Edición Limitada» (42 mm) aus Edelstahl und Roségold, mit mechanischem Automatikwerk, von BELL & ROSS, Fr. 8200.–.
3. «Big Crown Pointer Date» (40 mm) aus Bronze, mit Automatikwerk und Datumsanzeige via Zeiger, von ORIS, Fr. 2400.–.
4. «Jahreskalender Travel Time» (41 mm) aus Weissgold, mit Automatikwerk, von PATEK PHILIPPE, Fr. 65 000.–.



3



4

HOFFNUNG AM ARM

STILVOLLES GRÜNZEUG IST NICHT NUR ETWAS FÜR GRAUE MÄUSE UND WEISSE WESTEN

Limone, Wald, Gletschersee – der Farbe der Stunde dient die Natur als Inspiration. Wer grün tickt, legt nicht nur modisches Gespür an den Tag, sondern kann so auch ökologisches Taktgefühl zum Ausdruck bringen.



«Endeavour Centre Seconds Concept Lime Green» aus Stahl, mit Automatikwerk und «Grand-Feu»-Emaillie-Zifferblatt, von H. MOSER & CIE., Fr. 25 000.-.

UNSER FAVORIT GESEHEN BEI H. MOSER & CIE.



1



2



3



4

1. «Royal Oak Chronograph» (41 mm) aus Edelstahl, von AUDEMARS PIGUET, Fr. 30 300.-.
2. «1858 Iced Sea Automatic Date» (41 mm) aus Edelstahl, mit Automatikwerk und Keramiklunette, von MONTBLANC, Fr. 2995.-.
3. «GMT Master II» (40 mm) aus Oystersteel, linksseitige Krone, von ROLEX, Fr. 10 500.-.
4. «Heritage BiCompax Annual» (41 mm) aus Edelstahl, aus der «Hometown Edition» mit Städte-Sujet auf dem Gehäuseboden, von CARL F. BUCHERER, Fr. 6900.-.

KERAMIK IST LEICHTER ALS STAHL,
HÄRTER - UND MODISCHER



Christian Knoop, IWC-Chefdesigner.



Der Rotor wird am Uhrwerk befestigt.



Das Uhrwerk wird ins Gehäuse eingeschalt.



«Pilot's Watch Chronograph Top Gun Edition «Woodland»», von IWC SCHAFFHAUSEN, Fr. 10 700.-.

Keramik findet nicht nur den Weg in Zahnimplantate, Flugzeugturbinen und Hochleistungsmotoren, sondern auch in Uhrengehäuse. «Mit den «Top Gun»-Chronografen fügen wir der traditionsreichen Geschichte unserer Pilotenuhren ein spannendes Kapitel hinzu und bauen unsere Kompetenz als Keramikexperten aus», sagt Christian Knoop, Chefdesigner von IWC. Für die neuen Editionen spannte man mit dem Farbinstitut Pantone zusammen. Das führte zu Innovationen wie der Farbe «Woodland»-Grün, die inspiriert ist von den Uniformen der «Top Gun»-Piloten der US Navy.

Trend-Report ESSENTIALS

1. Wendbarer Gürtel aus Glattleder, «Monogram Canvas» und goldfarbenen Beschlägen von LOUIS VUITTON, Fr. 300.-.
2. Ring aus vergoldetem Silber und Sterlingsilber von CHARLOTTE CHESNAIS, Fr. 531.- (bei Matchesfashion.com).
3. Gestreiftes Halstuch No. 2 aus Seiden-Twill von LE SCARF, Fr. 79.- (bei Matchesfashion.com).
4. Schwarze Cat-Eye-Sonnenbrille von BOTTEGA VENETA, Fr. 450.- (bei Mytheresa.com).
5. Kartenetui von THE ROW, Fr. 644.- (bei Matchesfashion.com).
6. Horizontale «o'lock»-Stahluhr von FENDI, ca. Fr. 2500.-.
7. Tasche «Ava» von CELINE BY HEDI SLIMANE, Fr. 1300.-.
8. «Les Mains Hermès», Nagellack, Rose Baltique von HERMÈS, Fr. 48.-.
9. Clogs aus Vitello-Leder von UNÜTZER, ca. Fr. 398.-.
10. Outfit von PRADA, alle Preise auf Anfrage.
11. Outfit von CHRISTIAN DIOR, tailliertes Kleid, Fr. 2900.-, Kalbslacklederstiefel, Fr. 1690.-.
12. Outfit von ALBERTA FERRETTI, Preis auf Anfrage.
13. Outfit von BURBERRY, alle Preise auf Anfrage.
14. Outfit von ALBERTA FERRETTI, Preis auf Anfrage.
15. Outfit von CHLOÉ, Kleid aus Kaschmir-Wollrippstrick, ca. Fr. 1690.-, Tasche «Lolla», ca. Fr. 3700.-.

UNSER FAVORIT GESEHEN BEI CHANEL



Outfit von Chanel, weisser einteiliger Badeanzug aus geripptem Jersey, schwarzes Top aus Baumwolle, schwarze Taschen aus Leder, Strass und Metall, schwarzweisse Ballerinas aus Leder und Lackleder mit Fusskettchen. Alle Preise auf Anfrage.

LIEBLINGSSTÜCK



Weisser Hut «Dior Mesh» von CHRISTIAN DIOR, Fr. 970.-.

AUF DEM LAUFSTEG



IT PIECES / ACCESSOIRES



Clean und classy in den Sommer: Zu den wichtigsten Essentials zählen wir den passenden sexy Badeanzug, das bequeme, aber figurbetonte Strickkleid und eine neue Interpretation des Trenchcoats.

AROMA EINES ABENDS MIT FREUNDEN

EIN PARFÜM FÜR DIE MOMENTE IM LEBEN, DIE UNVERGESSEN BLEIBEN



LINKS: Italienisches Lebensgefühl.
 OBEN: Die Verpackung besteht zu 100 Prozent aus Papier mit FSC-Zertifizierung.
 GANZ OBEN: Das Parfüm enthält deutliche Zitrusnoten und die Frische von Shisoblättern.

Ein guter Duft enthält immer auch ein Versprechen – «Colonia C. L. U. B.» von Acqua di Parma beschwört die Geselligkeit und Lebensfreude Italiens.

Seit über hundert Jahren steht «Colonia», das emblematische Eau de Cologne von Acqua di Parma, symbolisch für die italienische Lebensart und für diskreten Luxus. Dem Produzenten aus Parma ist es gelungen, die vielgerühmte Italianità in einem zeitlos eleganten Duft festzuhalten.

«Colonia C. L. U. B.» ist die neueste Variation des Grundmotivs – und ein weiteres Objekt der Begierde, dem man sich nur schwer entziehen kann. Der Duft bleibt im Gedächtnis haften wie ein Sommer an der Amalfiküste, die Zitrusnoten wecken Erinnerungen an exquisite Orangen aus Sizilien; gleichzeitig ist er saftig und grün wie das Piemont zwischen dem Lago Maggiore und den kraftvollen Schweizer Alpen.

Der Produktname setzt sich zusammen aus den Anfangsbuchstaben der englischen

Wörter *community, life, uniqueness* und *bond* – Gemeinschaft, Leben, Einzigartigkeit, Bindung.

Zitrone, Bergamotte sowie roter und schwarzer Pfeffer bilden die Kopfnote respektive die «Sonne des Duftes», wie Acqua di Parma diese nennt; Shiso und Rosmarin wiederum sind im Herzen des Dufts anzutreffen; und an den Urahn «Colonia» erinnert die Grundnote mit zitrischen *frutti d'oro*, angereichert mit Noten von Zedern und ganz wenig Moschus. Das Resultat ist so harmonisch-beschwingt wie belebend.

Mit der neuen Kreation weckt Acqua di Parma die Lust, Zeit mit Freunden zu verbringen, gemeinsame Erfahrungen zu sammeln, schöne Orte zu besuchen und unbekannte Flecken zu entdecken. Die damit verbundenen Emotionen passen zum aktuellen Lebensgefühl.

Dieses ist geprägt von Freiheiten, die wir wiedererlangt haben, und vom Verlangen, jeden Moment für seine Einzigartigkeit zu schätzen, genauso wie die Verbindungen zu unseren Mitmenschen. Dazu passt, dass «Colonia C. L. U. B.» ein Unisex-Duft ist, also geschlechtsneutral.

Übrigens stammen nicht nur die Ingredienzien selbst, sondern auch Glasbehälter und Verpackung voll und ganz aus Italien. Ausserdem setzt der ikonische Art-déco-Flakon gleich dreifach auf Nachhaltigkeit: Glas und Deckel bestehen aus teilweise rezykliertem Material, und die Schraubpumpe kann abgenommen und separat wiederverwertet werden. Die zylindrische Verpackung schliesslich ist von Hand gefertigt sowie beschriftet – ein sorgfältiges Finish für diesen lebensbejahenden Duft des Südens. ●

MUST HAVES



1



2



3



4

UNSER FAVORIT



«Le Privilege La Crème» von RIVOLI soll die Zellaktivität ankurbeln und den Lipidgehalt der Haut verbessern, 50 ml, Fr. 375.-.

JA, ER IST'S: DER FRÜHLING!

ANLEITUNG ZUM KLIMAWANDEL, GARANTIERT UNSCHÄDLICH

Er lässt sein blaues Band durch die Luft flattern, verleitet Veilchen, davon zu träumen, ihren Duft zu verströmen, und verkündet mit einem sanften Harfenton, dass er da ist, der Frühling. So hat es 1829 der deutsche Lyriker Eduard Friedrich Mörike in seinem Gedicht «Er ist's» beschrieben.



5



6



7



8



1. Allein oder als «Topcoat» angewendet, spendet die «All Day All Year»-Pflege von SISLEY der Gesichtshaut Feuchtigkeit, 50 ml, Fr. 396.-.
2. Wie eine Detox-Kur für die Kopfhaut und trockene Haare soll die neue «Purifying Mask» mit Thermal-Schlamm von CHRISTOPHE ROBIN wirken, 250 ml, Fr. 46.80.
3. Glycerin und Kokosnussöl reinigen sanft, Honig und Sheabutter nähren die Haut in der «Vetiver & Cedarwood Soap» von ABAHNA, Fr. 19.90 (exkl. bei impo.ch).
4. Das limitierte «Shampure™ Nurturing Shampoo Bar» von AVEDA ist silikonfrei, sulfatfrei, tierversuchsfrei sowie vegan und bietet sanfte Pflege für das Haar und den Planeten, Fr. 23.50.
5. Dank eines Verfahrens der Neurowissenschaft soll der neue Duft «Soleil Vibrant» von LALIQUE eine besonders positive emotionale Wirkung haben, 100 ml, Fr. 175.-.
6. Zusammen mit Xbox will OPI mit seiner Frühlings-Sommer-Kollektion 2022 die Nägel auf das nächste Level bringen, NOOberry, Fr. 24.90.
7. Die neuen «MAC Stack Mascaras Macro und Micro» von M.A.C sollen von der perfekten Definition bis zur dramatischen Fülle alle Bedürfnisse erfüllen, Fr. 42.-.
8. Die ätherischen Öle im neuen Duft «Eau Extraordinaire» von CLARINS verströmen ein revitalisierendes Aroma, 100 ml, Fr.73.-.

Sandelholz aus Neukaledonien, Weihrauch aus Somalia, Rosen aus der Türkei und Patchouli aus Indonesien sind alles sozial verantwortlich und nachhaltig beschaffte Inhaltsstoffe. Sie verleihen dem neuen Brioni-«Eau de Parfum Éclat» den verführerischen Duft, 100 ml, Fr. 120.-.

«Wenn ich seine Seele eingefangen habe»

Interview:
MARK VAN HUISSELING



Ezra Petronio, EIN AMERIKANER IN PARIS, verbringt sein Berufsleben in der *beau monde*, der Welt der Mode und der Models, der Kunst und der Künstler. Als Kreativdirektor gestaltet er den Auftritt wichtiger Marken, als Fotograf porträtiert er die Berühmtheiten der Branche.

Viertausend Polaroids in dreissig Jahren – das ergibt 130 Aufnahmen im Jahr oder etwas über zwei je Woche. So kann man Ezra Petronios Arbeit auch wiedergeben. Selbst beschreibt der 53-jährige Amerikaner, der in Paris aufwuchs, in New York studierte und danach wieder nach Paris zog, sein Portfolio als Jahrbuch der Modewelt und ihrer Satelliten Kunst, Musik, Kino. Bei den Persönlichkeiten, die er porträtiert, handelt es sich um Designer, Models, Musen, Künstler, Performer, Schauspieler et cetera. Eben um jede und jeden, die oder der jemand ist in diesem Universum. Oder, in seinen Worten: um ein «Verzeichnis der kreativen Köpfe und Geister».

Die Geister rief er anfänglich, um ihre Bilder in *Self Service*, seinem zweimal jährlich erscheinenden Mode- und Stilmagazin, wiederzugeben. Längst hat er selbst einen Eintrag auf der Kultur-Landkarte als Kreativdirektor, Fotograf und Künstler. Weshalb er eigentlich keinen Grund mehr benötigt, um Köpfe fotografisch festzuhalten. «Ezra möchte dich porträtieren» ist Grund genug. Denn, abgesehen davon, dass man so Aufnahme in eine gute Gesellschaft

findet, schmeichelt es auch, wenn er sagt: «Am liebsten fotografiere ich Leute mit Intellekt, für mich gibt es keine besseren Motive. Ich möchte jeden, der mich interessiert, inspiriert und herausfordert, porträtieren.»

Polaroids sind das eine – er arbeitet ausschliesslich mit FP-100-Filmen von Fuji, die nicht mehr hergestellt werden, und auch die von ihm verwendete «Polaroid Land»-Kamera ist seit 1980 nicht mehr im Angebot –, das andere sind bis mehrere Quadratmeter messende Vergrösserungen davon, die er herstellt. Letzten Winter zeigte er erstmals in Ausstellungen, an zwei Standorten der Galerie Gmurzynska in Zürich (kuratiert von Lana Petrushevych, seiner Geschäftsführerin und Lebenspartnerin, sowie Mathias Rastorfer, Mitinhaber der Galerie), eine Auswahl seiner Porträts in beiden Formaten. Die Beschaffenheit der kleinen Polaroidfotos verleihe den Porträts «etwas Magisches», sagt er. Und wenn man die Bilder vergrössere, erhöhe das die Emotionen, die von ihnen ausgehen. «Es macht die Menschen darauf noch schöner.»

Jahrbuch der Modewelt und ihrer Satelliten: Bei den Persönlichkeiten, die er porträtiert, handelt es sich um Designer, Models, Musen, Künstler, Performer, Schauspieler et cetera. Eben um jede und jeden, die oder der jemand ist in diesem Universum.



*Karl Lagerfeld
Sonia Rykiel
Alexander McQueen
Giorgio Armani*

*Hedi Slimane
Nicolas Ghesquière
Sir Paul Smith
Grace Coddington*

*Alber Elbaz
Marc Jacobs
Michael Kors
Tom Ford*

*Azzedine Alaïa
Jean Paul Gaultier
Miuccia Prada
Donatella Versace*

«Ich glaube, ich bin eine KREATIVE PERSON. Aber ich bin nicht sicher, ob ich eine KREATIVE VISION habe.»

Immer mehr Verleger bringen Zeitschriften digital heraus, doch Ihr Magazin *Self Service* kommt dick wie früher Telefonbücher daher, mit Kartonumschlag, hergestellt im Offsetdruckverfahren, das man von *coffee-table books* kennt. Wie geht das?

EZRA PETRONIO: Aus der Nutzerforschung weiss man, dass Magazine, die man auf dem Smartphone oder iPad anschauen muss, nicht zu den erfolgreichsten gehören. Oder jedenfalls noch nicht. Gerade in der Mode- und Luxuswelt findet eine Art Rückbesinnung statt auf hochwertig hergestellte, gedruckte Zeitschriften oder, wenn man so will: Bilderbücher. Was wohl damit zu tun hat, dass edle Anzeigen für teure Waren, welche die Highend-Marken verkaufen wollen, in diesem Umfeld am besten zur Geltung kommen. Natürlich sind die Unternehmen auch in den sozialen Medien sichtbar mit ihrem Angebot, das sie dort über Influencer präsentieren. Doch es scheint, dass immer wieder Posts, wie man sagt: verloren- oder untergehen, also keine Beachtung erzielen. Das Publikum ist vielleicht ein wenig überfordert, die Informationsmenge hat möglicherweise zu Ermüdung geführt. Weshalb seit einiger Zeit die Nachfrage nach klassischen Reklame-Sujets wieder steigt. Beachten Sie, wie viele Plakate zurzeit für Schmuck oder so werben. Das ist jedenfalls mein Eindruck als Artdirektor, der nicht bloss das Magazin *Self Service* veröffentlicht, sondern auch Fotos für Werbekampagnen produziert. Aber ja, ich liebe es, ein Magazin herzustellen wie ein Buch. Es ist teuer, klar, doch es ist wunderschön und riecht gut. Davon abgesehen, bringen wir das Heft seit einiger Zeit immer auch digital heraus. Die aktuelle Ausgabe, unsere 53., nebenbei erwähnt, haben wir wie einen Film gestaltet. Unsere Leser mochten es, und anzeigenmässig war's auch erfolgreich.

Sie sind Werber, Verleger und Fotograf oder Künstler. Geht das alles zusammen? Unterstützt das eine sogar das andere oder schafft es auch mal Probleme? Gibt es beispielsweise Kunden, denen es unwohl ist, wenn ein *artiste* Reklame für ihre Marke macht?

Ich bin zuallererst Kreativ- oder Artdirektor, verantwortlich für die Gestaltung von Werbeaufnahmen, Magazinen, Büchern et cetera. So stelle ich mich vor, wenn mich jemand fragt, was ich beruflich mache. Mein Vater war bereits Artdirektor, und meine Lehrmeister waren Artdirektoren, einige beschäftigten sich mehr mit Fotografie, andere mehr mit grafischen Entwürfen. Das Medium, mit dem ich gerade arbeite, hat für mich jeweils zweite Priorität, das heisst, ich gehe immer genau gleich respektvoll damit um. Wenn ein Kunde zum Beispiel den Kreativdirektor Ezra Petronio bucht, dann biete ich ihm nicht an, gleich auch die Fotos zu machen. Ich mag es nicht, Trennlinien zu verwischen. Meine Firmen sind, wenn man so will, auf vier verschiedenen Gebieten tätig: Petronio Associates, das ist die Kreativagentur, da arbeiten wir vor allem im Aufbau und in der Schärfung von Marken, von Chanel über Saint Laurent bis Gucci oder Chloé. Mit Content Matters kümmern wir uns um alles Digitale, das Storytelling und solche Dinge. Das dritte Standbein ist *Self Service*, unser Modemagazin, und schliesslich verfolge ich noch meine Fotografie.

Das haben Sie zurückhaltend formuliert – im Katalog zu Ihrer kürzlichen Ausstellung für die Galerie Gmurzynska in Zürich werden Sie als einer der «einflussreichsten Image-Macher der letzten 25 Jahre» beschrieben.

Ja, schön und gut. Ich habe aber auch keine Mühe damit, wenn mich jemand als Modefotografen bezeichnet, obwohl ich selbst mich eher als Charakterfotografen sehe ...

Was ist ein Charakterfotograf?

Für mich ist das einer, der *characters*, Menschen mit Charakter, porträtiert. Am liebsten fotografiere ich Leute mit Intellekt, für mich gibt es keine besseren Motive als kluge Köpfe. Ich möchte jeden und jede, der oder die mich interessiert, inspiriert und herausfordert, porträtieren. Was dabei rauskommt, nenne ich *social documentary* [soziale Dokumentarfotografie, die Red.]. Das habe ich in den vergangenen dreissig Jahren oder so gemacht. Ich denke, ich bin schon fast besessen davon. Obwohl ich meistens von «Leidenschaft» spreche, weil das weniger bedrohlich klingt.

Über diese Zeit ist ein grosses Werk zusammengelassen.

Schön, wenn Sie das so sehen und sagen. Ich bin bescheidener. Ich glaube schon, dass ich eine kreative Person bin. Aber ich bin nicht sicher, ob ich tatsächlich eine kreative Vision habe. Diesen Begriff verwenden heute viele Leute recht unbedacht. «Ah, der hat eine Vision; oh, der hat auch eine Vision.» Was ich sicherlich habe, ist ein Konzept. Jede Aufnahme entsteht vor einem weissen Hintergrund. Ich erinnere mich an das Porträt von Vivienne Westwood, der Modedesignerin. Wir schossen es während der Modeschauen in Mailand, und zwar auf einer Damentoilette, weil es dort die einzige weisse Wand gab, die wir finden konnten. Die Bilder werden auch nicht zugeschnitten und so weiter. Ich versuche, die Menschen, die ich porträtiere, so nüchtern, ungeschminkt und nahbar zu zeigen, wie's geht.

Interessant, Sie fotografierten Kate Moss, Kim Kardashian, Kanye West ... Prominente also, deren Lebensaufgabe es ist, eine Rolle zu spielen, ein Bild von sich zu transportieren, das manchmal wenig mit ihrer tatsächlichen Persönlichkeit zu tun hat.

Einverstanden, es scheint vielleicht ein wenig widersprüchlich. Ich habe wirklich viele Models und Schauspielerinnen und andere Performer fotografiert. Aber auch Dichter und Denker, Schriftsteller, Philosophen, Ökonomen, Wissenschaftler, Künstler. Bloss haben diese Bilder bisher ein weniger breites Publikum gefunden, weil es sich dabei eben nicht um *household names*, Berühmtheiten, handelt.

Manchmal verrät eine Person am meisten über sich, wenn sie versucht, so wenig wie möglich preiszugeben – einverstanden?

Ja, genau, ich bin einverstanden. Mein Porträt von Tom Ford, dem Modedesigner und Regisseur, ist ein schönes Beispiel dafür. Er ist, sagen wir, sehr bedacht auf sein Image und will das Bild von ihm in der Öffentlichkeit kontrollieren. Deshalb hatte ▶

Immer mehr Verleger bringen Zeitschriften digital heraus, doch Ezra Petronios Magazin *Self Service*, das es seit 25 Jahren gibt, kommt dick daher wie früher Telefonbücher, mit Kartonumschlag, hergestellt im Offsetdruckverfahren, das man von *coffee-table books* kennt. Wie geht das?



Oben: Kristen McMenamy, fotografiert von Glen Luchford.
Unten: Virgil Abloh, fotografiert von Ezra Petronio.

Oben: Modestrecke mit Kate Moss, fotografiert von Mert Alas & Marcus Piggott.
Unten: Männermodestrecke, fotografiert von Alasdair McLellan.

Oben: Modestrecke, fotografiert von Terry Richardson.
Unten: Modestrecke, fotografiert von Mert Alas & Marcus Piggott.

er einen Plan, wie er fotografiert werden wollte: mit einer tief liegenden Sonnenbrille, über der man seine Augen sehen konnte. Ich war einverstanden, versuchte aber, ihn mit der Wahl meines Blickwinkels zu überraschen. Doch er durchschaute meine Absicht und drehte seinen Kopf immer in die Richtung, in die ich mich bewegte. Es sah aus, als würde er ein Tennismatch verfolgen. Schliesslich fotografierte ich ihn so, wie er es sich wünschte. Doch wenn man das Bild betrachtet, erkennt man, dass er sich dafür verstellt hat, dünkt's mich auf jeden Fall.

Was macht aus einem Charakterporträt ein gelungenes Charakterporträt?

Wenn der Betrachter das Gefühl hat, er führe ein Zwiegespräch mit dem Menschen im Bild. Oder, und Vorsicht, das hört sich vielleicht ein wenig überhöht an: wenn ich seine Seele eingefangen habe. Darum etwas mehr *down-to-earth* - wenn alles Unnötige weggelassen wurde und man den Menschen hinter dem möglicherweise berühmten porträtierten Gesicht erkennt.

Schwere Frage: Wann und wie wird aus einem Fotografen ein Kunstfotograf, ein Künstler?

Ich hatte bisher nicht den Anspruch, ein Künstler zu sein. Ich habe dagegen den Anspruch, künstlerisch zu arbeiten.

Sie halten den Ball ziemlich flach sozusagen, wenn Sie über Ihre Arbeit oder, meinetwegen: Kunst, sprechen. Weshalb?

Ich versuche, nicht zu intellektualisieren, was ich tue. Ich bin immer auf der Suche nach dem Augenblick, in dem etwas scheinbar Nebensächliches passiert, ein Zwinkern, ein Fuchteln mit der Hand oder so was, das den Porträtierten irgendwie interessanter macht. Ich denke, es sind diese scheinbaren Kleinigkeiten, die darüber entscheiden, ob aus einem Bild ein grosses Bild wird.

Bilder, die Sie in Zürich ausstellten, wurden zu Preisen verkauft, die man für Kunstwerke bezahlt, ab 6000 Franken für Polaroids, bis 30 000 für grössere Formate, je nach Auflage.

Ich muss zugeben, dass ich nicht ganz genau auf dem Laufenden bin, was die kommerziellen Ergebnisse der Ausstellung angeht. Aber es freut mich natürlich, das zu hören. Doch was die Frage nach dem künstlerischen Wert betrifft: Die Zeit wird zeigen, ob meine Arbeit überdauert und wie viel sie wert ist.

Wenn wir's davon haben: Der sogenannte konservatorische Wert von Polaroidaufnahmen, wie Sie sie herstellen, ist möglicherweise nicht gegeben. Das heisst, man weiss nicht ganz genau, wie lange diese ihre Farben und Schärfe behalten.

«Ich bin immer auf der Suche nach dem Augenblick, in dem etwas scheinbar Nebensächliches passiert, das den Porträtierten irgendwie interessanter macht.»



Raquel Zimmermann ist ein Model aus Brasilien sowie eine oft fotografierte und vielbeachtete Bewohnerin in Ezra Petronios Stil- und Modeuniversum.

Das ist wohl so. Deshalb informieren wir Käufer darüber, wie sie mit den Polaroids umgehen müssen, damit diese möglichst lange erhalten bleiben. Verkürzt ausgedrückt, dürfen Polaroids möglichst keinen direkten Lichtquellen, besonders Sonnenlicht, ausgesetzt sein.

Zum Schluss zurück zum *big picture*: Leute in Ihrem Alter oder, besser, mit Ihrer Erfahrung idealisieren manchmal die Vergangenheit. Weil sie in der Gegenwart wenig Gutes erkennen. Trauern Sie, zum Beispiel, Yves Saint Laurent, Coco Chanel und Karl Lagerfeld nach? Oder sind Influencer von heute, auf ihre Art, vergleichbar stilprägend und darum wichtig?

Ich denke nicht, dass Influencer den Platz der grossen Modeschöpfer, nicht Modedesigner, eingenommen haben. Aber von den besten unter ihnen geht eine starke Strahlkraft aus. Sie verstehen es hervorragend, das heute herrschende Lebensgefühl für ihr eigenes Branding oder für die Unternehmen, von denen sie bezahlt werden, zu nutzen. So gesehen, stellen sie eine vergleichbare Verbindung her zwischen Marken und ihren Kundinnen und Kunden, wie es früher die grossen Designer taten. Und deshalb finde ich die Branche, in der ich arbeite, noch immer superinteressant. Ich habe wirklich ein gutes, faszinierendes und privilegiertes Leben. ●



casadeltequila.ch

Die Königin der Agave
Mezcal Sentir CERRUDO
Edición Limitada



erhältlich bei:
Casa del Tequila
Onlineshop & Bodega
Industriestrasse 18
8424 Embrach

www.casadeltequila.ch
Phone: +41 44 422 81 81
info@casadeltequila.ch

Öffnungszeiten Bodega
Freitag 16–19 Uhr
Samstag 10–16 Uhr

über 3500 Spirituosen
über 700 Tequila & Mezcal

Eine Agave auf
dem Gelände des
Mezcal-Herstellers
Real Minero im
mexikanischen
Gliedstaat Oaxaca.



Text: GION MATHIAS CAVELTY Bilder: LUIS ANTONIO ROJAS

..DIE KÖNIGIN DER AGAVEN

In einem Glas Cerrudo-Mezcal sei ganz Oaxaca komprimiert.
Das Versprechen klang wie Musik in den Ohren
unseres Autors. Ein feuchtfröhlicher Roadtrip durch das
Reich der *palenques* und *jimadores*.



Mezcal. Ich bin seinem Ruf gefolgt. Von meinem Wohnort Schwamendingen in den mexikanischen Gliedstaat Oaxaca, in dem jährlich fünfeinhalb Millionen Liter Mezcal hergestellt werden, neunzig Prozent der weltweiten Gesamtproduktion. Es gibt für mich kein faszinierenderes, unergründlicheres, behexenderes Getränk als dieses Agavendestillat. Und ich will sie finden: die Königin der Agaven. Ich weiss, dass sie irgendwo in der gottverlassenen mexikanischen Wildnis auf mich wartet. Und ich werde meinen Sombrero ziehen, vor ihr niederknien und mich bei ihr bedanken. Für alles, was ihre Untertanen für mich getan haben. Und das ist einiges. O ja.

Vor siebzehn Jahren habe ich meinen ersten Mezcal getrunken, im «Café Frida» in Manhattan. Etwas auch nur ansatzweise Ähnliches hatte ich noch nie gekostet. Der Geschmack war wie von einer anderen, komplett fremden Welt. Alle Versuche einer Beschreibung schlagen fehl. Müssen fehlschlagen, denn was man in Worte fassen kann, verliert sein Geheimnis.

Zurück in der Schweiz, versuchte ich vergeblich, an eine Flasche Mezcal zu kommen. Ich weiss nicht mehr exakt, wann die ersten grasgrünen Flaschen der Marke Del Maguey langsam in den hiesigen Spirituosen Geschäften aufzutauchen begannen; auf alle Fälle sind die Zeiten des Darbens schon seit längerem vorbei. Allein in der Casa del Tequila in Embrach stehen 700 Agavenprodukte in den Regalen, davon 300 diverse Mezcales. Das Paradies auf Erden. Und der mexikoerfahrene Besitzer und Mezcal-Pionier Mex Buttacavoli erweist sich – sekundiert von seiner Frau Daniela – als unschätzbare Hilfe für die seriöse Vorbereitung meines Abenteuers. Denn ich will nicht wiederkehren, ohne der Königin der Agaven meine Reverenz erwiesen zu haben.

Mex verschafft mir zwei wichtige Kontakte in Oaxaca: denjenigen von Graciela Ángeles Carreño, Geschäftsführerin der von mir hochgeschätzten Destillerie Real Minero, sowie jenen eines gewissen José Ramón González López, Inhaber von Mezcal Sentir.

«Was ist die seltenste Agave, die es gibt?», will ich von Mex vor meinem Abflug wissen.

«Cerrudo», antwortet er sofort, «eine Wildagave, die 25 Jahre braucht, bis sie erntereif ist. In einem Glas Cerrudo-Mezcal hast du ganz Oaxaca komprimiert. Und beim ersten Schluck wird dir klar: Diese Pflanze hat wirklich gelebt. Aber sei vorsichtig. Wenn du eine findest, berühre sie nicht mit blosser Hand. Das können nur die *jimadores*, die mexikanischen Agavenbauern. Die machen das ihr Leben lang, die sind damit aufgewachsen und geben ihr Wissen von Vater zu Sohn weiter. Der Saft, der nach dem nötigen Abschlagen der Blätter aus der Pflanze austritt, ist wie Gift und ätzt dir die Haut an den Händen weg. Und trag lange Hosen, wegen der Skorpione und Schlangen.»

Cerrudo. Du bist mein Schicksal.

Oaxaca de Juárez, Hauptstadt von Oaxaca, an die 300 000 Einwohner. Vor einer Stunde bin ich im Hotel «One» angekommen. Mein Zimmer ist winzig, und es spartanisch eingerichtet zu nennen, wäre eine krasse Untertreibung. Draussen ist es stockdunkel. Autos hupen

ununterbrochen. Es schifft in Strömen. Das hätte ich nie gedacht, dass es in Mexiko regnet. Ist ja absurd. Meine Laune ist miserabel. Ich lege mich schlafen. Letzteres kann ich allerdings vergessen, denn die ganze Nacht hindurch hält mich das Gebell von wilden Strassenhunden wach. Und im Zimmer nebenan schnarcht einer wie ein Wal-fisch. Mir ist klar: Es war ein Fehler, hierherzukommen. Hier werde ich kein Glück finden.

Der nächste Morgen. Alles ist wie verwandelt. Die Sonne scheint. Und meine Abenteuerlust ist wieder voll da. Ich bin aufgeregt, denn um neun Uhr soll ich einen Einheimischen namens Samuel Santiago treffen, der mir als «Mann mit dem absoluten Mezcal-Geschmack» beschrieben wurde und offenbar bereit ist, mir in Sachen Agaven so einiges zu zeigen. Der Kontakt kam extrem kurzfristig zustande, über eine Freundin eines flüchtigen Bekannten eines Freundes. Ob mir Samuel helfen kann, die Königin der Agaven zu finden?

Man hatte mich gewarnt: In Mexiko gehöre langes Warten einfach dazu. Doch Samuel steht schon um fünf Minuten vor neun mit seinem Auto vor dem Hotel. Er ist ein äusserst leutseliger, vor Energie sprudelnder Vierzigjähriger, der ohne Punkt und Komma spricht, dem man aber einfach fasziniert zuhört.

Wir fahren raus aus der Stadt, in Richtung der *palenque* des Familienbetriebes La Última y Nos Vamos, für die Samuel als Ambassador waltet. *Palenques*, das sind die Produktionsstätten von Mezcal; im Zentrum einer traditionellen *palenque* steht der *horno* (Ofen), ein riesiger, meist mit Steinen oder Ziegeln ausgekleideter künstlicher Krater im Boden, in dem die halbierten oder geviertelten, bis zu 500 Kilogramm schweren Herzen der Agaven (die *piñas*) zur Zuckerproduktion auf bis zu 1000 Grad Celsius erhitzten Steinbrocken gebacken werden.

Links und rechts der Strasse drängen sich Schuppen aneinander, in denen Autoreifen, Schubkarren, Streetfood, Heiligenstatuen oder *bombas de gasolina* angeboten werden.

Was der beste Mezcal sei, den er je getrunken habe, möchte ich von Samuel wissen.

«Ein Barro von Real Minero, gebrannt im Jahr 2014», gerät dieser ins Schwärmen, «412 Flaschen wurden davon produziert, und ich besitze eine davon. Als ich zum ersten Mal davon probiert habe – bei den Aufräumarbeiten nach einer rauschenden Feier für einen Ex-Governor war das, für die ich als Kellner angestellt war –, bekam ich einen Orgasmus.»

Ein bisschen *too much information*, denke ich mir.

«Jahrelang habe ich danach versucht, an eine Flasche dieses Mezcal zu kommen», fährt Samuel fort. «Ich hätte alles dafür gemacht! Drei Jahre lang habe ich gesucht und gesucht und gesucht – und schliesslich habe ich sie gefunden. Meine Flasche. Die Nummer 45. Im Büro des Chefs von La Última y Nos Vamos in Mexiko-Stadt, in einem Wandregal. Ich bin fast durchgedreht. Ich habe gesagt: «Chef, für diese Flasche mache ich alles!» Und dann hat er sie mir als Bonus geschenkt, nachdem ich ein paar grössere Deals für ihn zum Abschluss gebracht hatte. Ich habe sie nie geöffnet. Ein einziges Mal bin ich in Versuchung gekommen, nämlich anlässlich der geplanten Hochzeit mit meiner chinesischen Freundin. Doch wir haben uns vorher getrennt. Darum ist sie immer noch versiegelt und zu.»

«Wahre Liebe», nicke ich anerkennend. «Was ist eigentlich das Wichtigste, was es über Mezcal zu wissen gibt?»

«Nadie es el dueño de la verdad», flüstert Samuel geheimnisvoll.

Die nächste halbe Stunde erklärt er mir detailliert die Charakteristika von Coyote-Agaven («Sie heissen so, weil sie – wie die Koyoten – nur von der Mitte eines Berges bis zu seiner Spitze anzutreffen sind»), Jabali («Die muss man mindestens drei Mal destillieren, und ►»



Mann mit dem absoluten Mezcal-Geschmack: Samuel Santiago.



5000 Liter Jahresproduktion: auf der *palenge* von Real Minero.



Ernte-Ertrag von 2006: im Keller von Real Minero.



Die Geschäftsführerin und der *maestro*: Graciela und Edgar Ángeles von Real Minero.

der Schaum, den sie dabei entwickelt, verklebt jedes Mal die ganze Brennblase», Cirial, Sierra Negra, Madre Cuishe ...

Mein Kopf brummt.

«Und: Mezcal muss über 45 Volumenprozent Alkohol haben», beschliesst Samuel seine Ausführungen. «Es ist keine Kunst, irgendeinen smoothen Mezcal mit 40, 42 Prozent zu machen ... So, wir sind da!»

In der *palenque* von La Última y Nos Vamos hat sich die gesamte Familie Rodríguez Lizárraga mit Kindern und Kindeskindern eingefunden, weil sie gehört hat, dass ein Journalist aus der Schweiz vorbeischaut. Alles herzliche, wahnsinnig sympathische Leute. Sogar der 86-jährige Gründer und Patron Don Abel ist extra drei Stunden mit dem Auto angereist.

Sohn Raoul, der *maestro mezcalero*, zeigt mir stolz die Anlage: ein grosses Feld mit der leicht zu kultivierenden Agavensorte Espadín; ein *horno* für 14 Tonnen *piñas*, ein zweiter für 25 Tonnen (3700 Flaschen Mezcal beträgt die monatliche Produktion); gewaltige Holzfässer, in denen Agavenbrei vor sich hin gärt, umschwirrt von Tausenden von *mosquitos*, deren Präsenz für den Gärprozess offenbar unerlässlich ist. Dieser Brei entsteht auf traditionelle Weise, indem die gebackenen *piñas* von einem stetig im Kreis laufenden Lasttier mit einem Mühlstein zerquetscht werden. Bei besagtem Lasttier handelt es sich im konkreten Fall um das Maultier Lola, das ebenfalls mit Anwesenheit glänzt.

Umwerfender Gärgeruch dringt aus den Fässern an meine Nase. Ich könnte den Rest meiner Lebens hier stehen und schnupfern. Was für eine fantastische Erfahrung.

11.55 Uhr: Bei brütender Hitze geht es ans Degustieren. Frisch destillierter Mezcal wird gereicht; ich trinke ihn aus der halbierten Schale irgendeiner Frucht, deren Name ich nicht verstanden habe. Köstlich, einfach köstlich schmeckt es! Weiter geht es mit einem Gläschen Karwinski, für den die Familie Rodríguez von der Organisation Concours Mondial de Bruxelles mit der Gran Medalla de Oro ausgezeichnet wurde. Und das komplett zu Recht, wie ich finde. Heieiei, bin ich schon betrunken. ¡*¡Livin' la vida loca, güey!* Mit welchen Worten würde denn der Mann mit dem absoluten Mezcal-Geschmack den Tropfen beschreiben (ein bisschen Seriosität kann ja auch einmal nicht schaden)? «Grüner Apfel, Blumen, Honig, Hauch von Pfeffer», sinniert Samuel. «Aber ein wahrer Kenner sagt solches Zeug nicht – er sagt: «Der Mezcal ist gut», oder: «Der Mezcal ist nicht gut.»

Wieder im Auto. Es geht weiter hinaus, in die Berge, genauer gesagt: in ein abgelegenes Kaff namens San Dionisio Ocotepc, gelegen auf 1694 Metern über Meer. «Dort wirst du den besten Mezcal trinken, den du je in deinem Leben hattest», verspricht mir Samuel.

Ich bemerke einen leichten Anflug von Melancholie bei meinem Führer durchs Wunderland des Mezcal, und tatsächlich täusche ich mich nicht: Samuel gesteht mir, dass er La Última y Nos Vamos in zwei Monaten verlassen wird, um eine eigene *palenque* zu eröffnen, aber das hat er noch niemandem in der Familie erzählt. Er will mit einem 26-jährigen Kumpel, der witzigerweise ebenfalls Samuel Santiago heisst, eine eigene *palenque* eröffnen. Das Grundstück haben die beiden schon gekauft, und einen Markennamen haben sie sich auch schon ausgedacht: ¡*¡QueParió!* (ein Slang-Ausdruck, der offenbar so viel wie «what the f**k» bedeutet). Samuel Santiago 2 ist im Besitz von 400 000 Agaven und hat auch schon einen eigenen Brand, Los Ocotales.

Und genau von diesem Los Ocotales bekomme ich an unserem Ziel dann reichlich vorgesetzt. Was soll ich sagen? Der Mezcal ist gut! Und der versprochene beste Mezcal meines Lebens? Ist tatsächlich



Wahnsinnig sympathisch: Don Abel, Gründer von La Última y Nos Vamos.

der beste Mezcal meines Lebens: ein 56-prozentiger Barreno, eine Mutation der Karwinski-Agave. Nur vierzig Liter hat Samuel Santiago 2 davon produziert, zwanzig sind noch übrig.

«Ein absolutes Wunder», kommentiert Samuel Santiago 1 auf der Heimfahrt. «Eigentlich unmöglich, ihn zu brennen. Die legendäre *maestra mezcalera* Sósima Olivera Aguilar hat es versucht, doch sie musste zugeben: «Das kann man einfach nicht!»

Samuel hat übrigens genau so viel intus wie ich, aber er behauptet, in diesem Zustand besser fahren zu können als nüchtern.

Auf dem Parkplatz vor dem Hotel «One» lässt mich Samuel noch einen allerletzten Mezcal probieren, den er in einem Plastikkanister im Kofferraum dabei hat. Ein fünf Mal destillierter, hundertprozentiger Jabali, eine Rarität. Und wunderbarerweise schon wieder der beste Mezcal der Welt.

«Samuel, ich habe eine Bitte», sage ich beim Abschied, «Ich habe eine Mission. Ich will die Königin der Agaven finden. Die Agave der Agaven. Eine Cerrudo. Weissst du, wo ich suchen muss?»

Samuel überlegt eine Weile und antwortet dann: «Quizás ...»

Den Abend verbringe ich im unumstrittenen In-Place in Oaxaca: der «Sabina Sabe»-Bar an der Calle 5 de Mayo. Heute wird ihr sechster Geburtstag gefeiert, und der Raum ist bumsvoll mit hippen jungen Leuten, aber auch Charaktertypen à la Danny Trejo. In den Regalen hinter der Theke stehen unzählige Flaschen Mezcal. Zwei niederländische Gast-Star-Mixer haben sich für heute extra neue Rezepturen für mezcalbasierte Cocktails überlegt (besonders beliebt ist der «Sabe a bloody») und shaken, was das Zeug hält.

Zu den Klängen des Ohrwurms «Fuego» der Formation Bomba Estéreo, der in voller Lautstärke aus den Boxen dröhnt, unterhalte ich mich mit dem 33-jährigen, sich fast ein bisschen zu relaxt gerierenden



Wie im Mittelalter: Arbeiter in der Destillerie Convite in San Baltazar Guelavila.



Vielleicht schon bald mit einem Ableger in L. A.: «Sabina Sabe»-Bar von Gerardo Carrera.

Besitzer Gerardo «Jerry» Carrera. Ja, Mezcal sei super-in, bestätigt Jerry meine diesbezügliche Vermutung. Aus diesem Grund wolle er auch einen eigenen Sabina-Sabe-Mezcal lancieren und eine zweite «Sabina Sabe»-Bar eröffnen, in Los Angeles; vielleicht auch in Miami.

Gibt es hier eigentlich auch jemanden, der nicht mit einem eigenen Mezcal an den Start gehen will, frage ich mich.

Wir plaudern dann noch ein bisschen weiter; interessanterweise vermag Jerry genau zu definieren, welcher Mezcal bei ihm ganz bestimmte Stimmungen verursacht: «Der Cuishe von Rey Campero: Glückseligkeit; der Cirial von Libertador: Besinnlichkeit; der Espadín von Ánimas: Euphorie.»

Auf dem Weg zurück ins Hotel bin ich auch ganz euphorisch, denn ich habe das Gefühl, meinem Ziel heute ein grosses Stück näher gekommen zu sein.

Schnitt: Der nächste Morgen. Ein Fahrer bringt mich nach Santa Catarina Minas zur *palenque* von Real Minero, wo jährlich lediglich um die 5000 Liter Mezcal hergestellt werden. Die Hausherrin Graciela Ángeles begrüsst mich zackig; sie lässt keinen Zweifel daran, wer im Betrieb die Hosen anhat – Bruder Edgar, der eigentliche *maestro mezcalero*, ist es jedenfalls nicht. Aus einer Familie von *mezcaleros* stammend, repräsentiert Graciela die vierte Generation; die fünfte steht auch schon bereit. Ihr Vater war der 2016 verstorbene Don Lorenzo Ángeles Mendoza, ein legendärer *maestro mezcalero*, in Oaxaca eine mythische Figur. *Fun fact*: Der Mezcal, den Samuel Santiago wie seinen Augapfel hütet, wurde von Don Lorenzo gebrannt, seine Unterschrift ist hinten auf der Flasche drauf, neben jener seines Sohnes Eduardo, der Real Minero im Streit verlassen hat und nun seinen eigenen Mezcal produziert, Lalocura.

Was in den nächsten zwei Stunden passiert, übersteigt meine geistigen Kapazitäten respektive meine Vorstellungskraft; Graciela erklärt mir dermassen viel – und das auch noch auf Spanisch, eine Sprache, die ich nicht wirklich beherrsche –, dass ich völlig überfordert bin und nur einen klaren Gedanken fassen kann: Ich brauche dringend einen Mezcal!

Was ich von der studierten Agrarmanagerin erfahren zu haben glaube: Agaven sind eine relativ junge Pflanzengattung, nämlich erst 10 000 Jahre alt. Die meisten Arten sind für die Mezcalgewinnung ungeeignet, weil sie zu wenig Zucker bilden (deshalb muss man bei Wildagaven auch bis zu dreissig Jahre warten, bis man sie ernten kann: weil sie eben zu wenig Zucker enthalten), werden aber zum Beispiel gerne zur Zierde oder als lebende Zäune verwendet. Jedes Jahr entstehen etwa sechs neue Spezies, die nach dem Biologen, der sie entdeckt hat, benannt werden (effektiv existiert auch eine Agave *Gracielae*, die ihren Namen aber leider von einer anderen Graciela herhat, konkret Graciela Caldéron de Rzedowski. Schade!). Als Bestäuber agieren Fledermäuse, Hummeln oder Kolibris (tatsächlich sehe ich einen Kolibri live um den riesigen Mittelstängel einer Agave herumschwirren).

Der Rest ist pure Pflanzen-Pornografie. Offenbar kann eine Agave eine Mutter, aber verschiedene Väter haben. Der Penis einer Agave heisst *quioté*. Eine Agave kann kastriert werden. Es gibt bisexuelle Agaven. *Clitoris! Clonación! Autofecundación! Óvulos fecundados! Úteros! 1 semilla=1 embrión*. Es ist, als spräche Graciela von Ausserirdischen. Das Alien von HR Giger ist eine Witzfigur im Vergleich zu einer Agave. Ich brauche jetzt wirklich einen Mezcal!

Bevor zur Degustation geschritten wird, zeigt mir Graciela noch stolz ein riesiges Gewächshaus, in der unzählige Sprösslinge von dreissig verschiedenen Wildagaven aufgezogen werden. Für mich eine *revelación*. Ich wusste nicht, dass man die züchten kann. ►



Wie ein *jimador*: José Ramón González López, Besitzer von Sentir Mezcal.



Piñas y horno: Agavenherzen in einem Ofen von Sentir Mezcal.

La degustación: ein totaler Triumph. Während in meinem Blickfeld Edgar und seine Mitarbeiter Pechuga destillieren, versuche ich einen Real Minero nach dem anderen. Mezcal zum Mittagessen. So kann es von mir aus bis an mein Lebensende weitergehen.

Am Abend treffe ich im noblen Restaurant «Los Danzantes» in Oaxaca José Ramón González López, den zweiten Kontakt, der mir Mex Buttacavoli vermittelt hat. Er ist 55 Jahre alt und wird begleitet von seiner wesentlich jüngeren, zweiten Frau Claudia, blond und überirdisch schön. Von José Ramón weiss ich im Prinzip nur, dass er sehr, sehr, sehr reich ist. Privatflugzeug-reich. Seine Kinder haben in Genf eine Privatschule besucht. Von seinem Vater hat der Rolex tragende Schweiz-Fan («Ich liebe die Schweiz! Ich bin nur etwas enttäuscht, dass ich noch nie ans WEF eingeladen wurde») einen Betrieb übernommen, der mit «electrificación de las ciudades» zu tun hat und den er zusammen mit seinem Bruder «vergrössert» hat. Mehr bringe ich zu diesem Thema nicht aus ihm heraus; ganz bewusst wolle er «low-profile» fahren, lässt er mich wissen und erwähnt im selben Atemzug, dass er im «Los Danzantes» nur einen Platz gekriegt habe, weil dessen Besitzer Jaime ein persönlicher Freund von ihm sei.

Mit seinem sechs Jahre alten Baby Mezcal Sentir mache er kein Geld, es sei reine Passion für ihn und seine Claudia, eine «love story». 120 000 bis 200 000 Liter Mezcal *artesanal* stelle er jedes Jahr her, davon gehe der grösste Teil in die USA. Aber auch in Russland, Japan und Deutschland habe er seine Fans, weil Sentir-Mezcal einfach «high-class» sei. Bevor ein Batch verwendet werde, probiere Claudia davon und gebe anschliessend ihr Okay oder halt auch nicht. Claudia habe auch immer grossartige Ideen, was man mit Mezcal noch Innovatives machen könne: etwa Mezcal-Kaffee-Destillate oder Mezcal-Mandarinen-Destillate oder Mezcal in Dosen.

Das grösste Problem für José Ramón: Er stammt nicht von hier, sondern wurde in Mexiko-Stadt geboren. Dass das gewisse Erschwerisse mit sich bringt, lässt sich leicht vorstellen. Darum trägt er am rechten Handgelenk stets ein Bändeli, das ihn auf magische Weise vor Feinden schützt. «Immer wenn ich am Morgen aufwache, und das Band ist aufgegangen, weiss ich: Jemand hat es wieder versucht.»

Schnitt: Der nächste Tag. Ich sitze in einem Kleinbus, zusammen mit fünf Freunden von José Ramón aus Mexiko-Stadt (darunter der japanische Spitzenkoch Yasuo Asai, Besitzer des «Asai Kaiseki Cuisine») und JR *himself*. Wir werden zu einem gigantischen Agavenfeld von Mezcal Sentir chauffiert, eine äusserst holprige Angelegenheit.

Vor einer besonders Ehrfurcht einflössenden Espadín stoppen wir und steigen aus. Zwei *jimadores* in JRs Diensten zeigen uns, wie man die langen Blätter fachmännisch abhackt. Dann dürfen wir ran. Ich packe eine Machete und haue drauflos. Alles kein Problem, es macht Riesenspass. Die Blätter kann man gefahrlos anfassen. Und von Skorpionen und Schlangen ist absolut rein gar nichts zu sehen. Mex hat mich, scheint's, tüchtig auf den Arm genommen.

Nach mir hacken auch die anderen und fotografieren sich dabei gegenseitig; der Japaner posiert in einer Lucha-libre-Maske, warum auch immer.

Bei allerprächtigestem Wetter geht es weiter zur *palenque* von Mezcal Sentir, designt von niemand anderem als Claudia (offenbar auch Architektin). Ein Anwesen, wie man es sich traumhafter nicht vorstellen könnte, mit einer Luxus-Palapa im Zentrum, einem Spiegelpool, unter dem sich eine riesige *cava* befindet, in der die Destillate in grossen Glasflaschen reifen, einem monumentalen Lagerhaus voll mit 10 000-Liter-Stahltanks und, und, und. Der Wahnsinn (aber wer hätte ernsthaft etwas anderes erwartet?). Und alles blitzsauber.



Schicksalhafte Begegnung: Der Autor hat sie endlich gefunden – eine Cerrudo, Königin der Agaven. Oder?

JRs Freunde und ich werfen die zerstückelten *piñas* der Agaven, an denen wir vor einer Stunde herumgedoktert haben, auf den Steinbrockenhügel im *horno*. Dort werden sie mit Palmmatten und einer Erdschicht zugedeckt und dann für 72 Stunden gebacken.

Was nun folgt, ist eine perfekt inszenierte Hollywoodshow: Mezcal-Tasting bei Sonnenuntergang – Pollo mit Mole negro –, eine Mariachi-Band. Ein Kamerateam aus den USA macht Aufnahmen für einen Dokumentarfilm.

Mezcal wird aufgetischt, Mezcal und noch mehr Mezcal. War ich jemals so glücklich? Und habe ich je einen besseren Mezcal getrunken als den Cerrudo von Sentir? Ganz gewiss nicht! Ach, Cerrudo . . .

Um 23 Uhr wollen die Musiker langsam heim. Es ist inzwischen auch recht kalt geworden. José Ramón hat sich eine lange rote Decke um die Schultern gelegt und sieht aus wie ein römischer Imperator. Auch er scheint ein bisschen müde zu sein vom Spektakel.

Zurück in meiner Unterkunft, erhalte ich eine Whatsapp-Nachricht von Samuel Santiago I. Ich solle um neun Uhr vor dem Hotel bereitstehen.

Schnitt. 8.55 Uhr, ich stehe vor dem Hotel, zusammen mit dem Fotografen Luis Antonio Rojas, der für den Artikel die Bilder schießt. Samuel fährt in seinem Auto heran. Wir steigen ein.

Stundenlang fahren wir, die Gegend um uns herum wird immer urtümlicher. Passieren ein Grundstück mit einer Villa, die offenbar einem Narco-Boss gehören soll, der mit zwei Marken selber im Mezcal-Geschäft mitmischeln soll (ich getraue mich nur, sie hier andeutungsweise zu nennen: El C***** und F*****).

Eine Stelle des Natur-Bergsträsschens gestaltet sich so steil, dass der Fotograf und ich aussteigen müssen, damit die Karre hochkommt.

Unterhalb der *palenque* von Cosme «Tucho» Hernández, die sich nahe des Örtchens San Baltazar Guelavila befindet, stellt Samuel

den Wagen ab. Tucho ist der *maestro mezcalero*, der den sagenhaften Jabali gebrannt hat, von dem ich vorgestern probieren durfte. Seine Muttersprache ist Zapotekisch (auf Zapotekisch: *diidxazá*).

Hier wirkt alles wie im Mittelalter. Die Anlage hat nichts mit der supermodernen Luxus-*palenque* von JR gemein. Aber man darf sich nicht täuschen lassen: Don Tucho ist mitnichten von gestern. Er läuft in seinem eigenen Brand-T-Shirt herum (Convite), betreibt eine Website, brennt für die Gemeinde wie auch für andere Unternehmen und liefert den Grossteil seiner Produktion nach Kanada. Daneben tüftelt er dauernd an neuen Rezepturen für Blends herum. Ja, diese *mezcaleros* sind alles clevere Burschen.

Nachdem Samuel, der Fotograf und ich uns durchs mezcalische Gesamtprogramm (sehr empfehlenswert!) von Don Tucho durchdegustiert haben, nimmt mich Samuel beiseite.

«Geh in diese Richtung weiter», sagt er und deutet auf einen Trampelpfad, der weiter den Berg hinaufführt.

Ich mache, was mir Samuel gesagt hat.

Schnell ist der Pfad zu Ende, und ich lasse die letzten Reste der Zivilisation hinter mir. Überquere einen Bach, erklimme einen steilen Hang, lasse mich dabei ganz von meinem Herzen leiten.

Und dann sehe ich sie plötzlich vor mir stehen.

Majestätisch. Ich weiss: Das ist sie.

Ich schlepe mich auf sie zu, mit letzter Kraft – mein linker Fuss ist entzündet und tut höllisch weh, weil ich den Anfängerfehler gemacht habe, die letzten Tage in neuen Schuhen herumzutschumpeln, die ich mir extra für das Abenteuer zugelegt hatte, die ich aber vorher hätte einlaufen sollen.

Schliesslich stehe ich keuchend vor ihr. Ist es wirklich eine Cerrudo? Keine Ahnung. Aber es spielt auch keine Rolle. Ich lüfte meinen Sombrero. «Stigibeu», flüstere ich. ●



PASTA-POESIE

Heute führe ich Sie behutsam, Schritt für Schritt, durch die Herstellung eines perfekten Pastateigs. Dabei kommen wir dem Himmel sehr nah.

Text: CLAUDIO DEL PRINCIPE

Das Bild einer unberührten Mehlmulde mit leuchtend gelben Eiern darin strahlt so viel Zuversicht aus wie kaum etwas anderes. Es bedeutet: Hier ist jemand im Begriff, eine aussergewöhnliche Mahlzeit zu kochen. Mit Liebe, mit einer bestimmten Haltung, mit Sorgfalt. Wenn ich frische Pasta zubereite, beginnt das Fest bereits beim Herstellen. Alles daran verdreht mir die Sinne. Die Sonne geht auf, selbst wenn es draussen grau ist. Und auch wenn es Montag ist, fühlt es sich an wie Sonntag. Definitiv ein guter Grund, montags oder dienstags oder an jedem beliebigen Tag frische Pasta zu machen. Weil dadurch aus einem gewöhnlichen Tag ein besonderer Tag wird. Bitte schenken Sie sich ruhig etwas Schönheit und Meditation, wenn Sie schon in der Küche stehen.

Ich arbeite auf einem grossen Pastabrett aus Holz. Das Mehl siebe ich in der Mitte zu einem Haufen, ohne es abzuwiegen. Mit der Zeit weiss man, wie gross ein Haufen von hundert oder vierhundert Gramm ist. Es ist auch kein Problem, wenn man sich verschätzt: Man arbeitet sowieso genau so viel Mehl in die Eier ein, wie diese aufnehmen können. Die Fingerkuppen der rechten Hand berühren sich so, als wollte man eine Prise Salz aufnehmen. Dann tauchen sie in den Mehlhaufen ab und formen mit einer kreisenden Bewegung einen breiten Krater. Darin werden die frischen Eier aufgeschlagen.

Es gibt Leute, die verquirlen die Eier in einer Schüssel und giessen sie dann in den Krater. Unschön. Ich klopfe das Ei auf das Holzbrett, damit die Schale einen feinen Riss bekommt. Die Daumen drücken auf den Riss, die Schale öffnet sich, und man setzt das Ei sanft in der Mehlmulde ab. Noch eleganter ist es, das Ei mit einer Hand zu öffnen.

Man klopft das Ei auf das Brett, hält es mit dem Riss nach unten über die Mehlmulde, drückt mit dem Daumen dagegen und lässt es hinausgleiten. Dieser Handgriff erfordert ein wenig Übung. Aber an solchen kleinen Bewegungen wächst man, man muss sie erst mal meistern und kann daran ablesen, wie sicher man ist und welche Fortschritte man beim Kochen macht.

Mit einer Gabel fängt man nun an, die Eier langsam zu verquirlen. Eigelb und Eiweiss verbinden sich, und man schlägt mit der Gabel schneller und schneller durch die Eimasse. Diese bleibt flüssig und hält doch kompakt zusammen. Kein Tropfen spritzt heraus. Der Krater bleibt intakt. Indem man mit der Gabel den Mittelpunkt der Kreisbewegung zum Rand hin verschiebt, arbeitet man ganz vorsichtig winzige Mengen Mehl ein, während man fortwährend weiterschlägt. Tschlack, tschlack, tschlack! Aus der flüssigen Masse wird ein lockerer Teig, und nun kann man diese Teigstücke von der Gabel streifen und mit den Händen weiterarbeiten.

Beide Handballen drücken den Teig zusammen. Wenn er sich feucht anfühlt, wischt man etwas Mehl von links und rechts in den Teig. Das übrige Mehl am Rand schiebt man zur Seite. Dann knetet man weiter. Greift den Teig vorne und faltet ihn zur Mitte, faltet ihn von links und rechts zur Mitte, knetet ihn wieder mit den Handballen flach und faltet ihn erneut ein und so fort. So spürt man ganz genau, wann genügend Mehl eingearbeitet ist. Zum Schluss forme ich gerne eine dicke Rolle, lege sie senkrecht vor mich hin und rolle sie von oben nach unten ein, dann forme ich eine kompakte Kugel daraus. Der Teig soll sich elastisch und feucht anfühlen, aber nicht mehr kleben. Etwa so wie Spielknete.

Für einen perfekten Teig knetet man gut zehn Minuten. Dann ist die Oberfläche wachsartig und glatt, das Innere leicht porös. Bevor der Teig verarbeitet werden kann, muss er mindestens eine halbe Stunde ruhen und sich entspannen, damit man ihn besser ausrollen kann. Man kann ihn auch in Folie wickeln, im Kühlschrank ruhenlassen und am nächsten Tag ausrollen. Dann ist er sogar noch elastischer. Ausgerollt wird – das ist fundamental – mit dem *mattarello*, einem langen Nudelholz. Warum? Weil es unglaublich sinnlich ist. Weil es dem traditionellen Handwerk Respekt zollt. Und weil ein Pastateig, der auf einem Holzbrett mit einem Nudelholz ausgerollt wird, eine raue Oberfläche bekommt. Dadurch haftet die Sauce besser an der Pasta. Ganz einfach.

Die schönen italienischen Pastamaschinen erledigen das zwar in der Hälfte der Zeit, und man bekommt einen superdünnen und gleichmässigen Teig hin. Aber weil die Walzen aus Stahl sind, ist die Oberfläche für gewisse Saucen eigentlich zu glatt. Das Ausrollen und Ausziehen mit dem *mattarello* ist eine Kunst für sich. Schaut man den Frauen – oder *sfogline*, wie sie in Bologna genannt werden – zu, kann man erahnen, wie viel Übung es braucht, um eine perfekte *sfoglia*, ein grosses rundes Teigblatt, zu ziehen. Geschmeidig wie ein Seidenfoulard und teilweise so gross wie ein Tischtuch wird die *sfoglia* über die Arbeitsfläche gezogen. So etwas lernt man nicht von heute auf morgen. Aber auf dem Weg dahin kann man sich wunderbar verlieren, alles um sich herum vergessen, auf den Moment fokussieren und sich an den kleinen Erfolgsschritten erfreuen, wenn man von Mal zu Mal besser wird. Bis man eines Tages nichts schöner findet, als einen Pastateig von Hand auszurollen. Zufriedenheit, Stolz und Dankbarkeit empfindet.

Oft wird mir die Frage gestellt: «Hast du mir das Rezept für den perfekten Pastateig?» Meine Gegenfrage lautet dann: «Perfekt für welche Pastasorte? Für welchen Sugo? Für welches Pastagericht?» Der Teig für *trofie* ist nicht derselbe wie der für *tortellini*. Der für *cavatelli* nicht gleich wie der für *cappelletti*. Hinzu kommt, dass in jeder Region Italiens typische Teige für jede der unzähligen traditionellen Pastasorten hergestellt werden. In der Emilia-Romagna, als Beispiel, besteht die klassische Teigformel für *tagliatelle* und alle gefüllten Teigwaren wie *tortellini* oder *ravioli* aus einem Ei auf hundert Gramm Weichweizenmehl. Und was machen unsere Freunde im Piemont? Hauen auf ein Kilo Mehl sage und schreibe 32 Eigelb! Daraus gibt's dann *tajarin*. Die dünnen Nudeln schwenkt man nach dem Kochen kurz mit Butter und Pastawasser, hobelt grosszügig weissen Trüffel darüber und schon ist man dem Himmel plötzlich sehr, sehr nahe.

Im südlichen Apulien hingegen verwendet man für traditionelle Pastaformen wie *orecchiette* keine Eier, sondern nur Wasser und *semolina*, Hartweizenmehl. Welche ist nun die bessere Pasta? Weder noch. Jede ist auf ihre ganz besondere Weise perfekt – solange sie sorgfältig und gekonnt zubereitet wird.

Die gute Nachricht: Mit nur vier Grundteigen steht einem praktisch das ganze Pasta-Universum offen. Man muss sich einfach mal trauen und dann ein wenig in Übung kommen. Ich will es nicht kleinreden, es besteht ein gewisses Frustrationspotenzial, wenn es nicht gleich beim ersten Mal gelingt. Und kommen Sie bloss nicht auf die dumme Idee, ihre besten Freunde einzuladen, wenn sie das erste Mal Pasta machen. Dann ist das Desaster programmiert. Ein bisschen Demut tut gut und gehört eigentlich in jede Küche.

Und vergessen wir nicht: Eine italienische Nonna, die einen perfekten Teig von Hand knetet, ausrollt und faltet, macht das schon von Kindesbeinen an. Da stecken jede Menge Erfahrung und Gefühl bis in alle Fingerspitzen drin. Das kann man sich nicht kaufen, man muss es sich schon selbst erarbeiten. Aber schon nach kurzer Zeit spürt man, wie man Schritt für Schritt besser und sicherer wird. Nur Mut – das wird! ●

Bild: Richard Kägi

Das erste Mal Fish and Chips

Text: RICHARD KÄGI

Diese Einmal-im-Leben-Momente. Wir speichern sie in uns, sicherer, als die Millionen Jahre alten Klimateinschlüsse im (nicht mehr so ewigen) Antarktiseis gespeichert sind. Den ersten Kuss. Die erste (verkohlte) Tarte Tatin. Den ersten Sex. Die erste Nacht in der Ausnüchterungszelle. Die erste Scheidung. Das meiste wurde mit Zeit und Erfahrung besser – bis auf die einmaligen Ausrutscher (Hotel-Suff, Scheidung) –, bei anderen Erlebnissen wurde die Primeur-Qualität nie mehr erreicht. Etwa bei Fish and Chips.

Wie bei allen simplen Gerichten ist auch hier der Grat schmal zwischen nobelpreiswürdig und ekelhaft. Die Frittier-Erleuchtung traf mich in Australien, in einem Kaff mit dem schönen Namen Rainbow Beach. Zusammen mit zwölf anderen Studenten – ich war ihr Tourguide – wartete ich auf die Fähre nach Fraser Island. In einer Bretterbude hing ein braungebrannter *hunk* über seinem behelfsmässigen Tresen. So nennen sie dort die gutaussehenden, blonden *life savers/surfer boys*, die männlichen Pamela Andersons. «Wanna try my fish and chips?» Ich wollte. Gerade hatte nämlich ein Fischer seine Beute an farbenfrohen Riff-Fischen bei dem Kerl abgeladen. «Vergiss die Chips», sagte ich ihm, «dafür mehr Fisch.» Ich bereute es nicht. Auch auf den Malzessig und die dubios aussehende Mayo verzichtete ich. Was er mir, in ein braunes Papier gewickelt, herüberreichte, war die Mutter aller frittierten Fische. Der krachend-knusprige und doch luftige Teig umhüllte ein perfekt glasig gegartes Filet eines Fisches, der vor einer Stunde noch unbeschwert durch die Korallen geflitz war. Das Fleisch zerglitt in einzelne Lamellen, kaum vergruben sich meine Zähne darin. Eine Offenbarung. Selbstredend, dass ich um den Preis eines Nachschlags in den Besitz des *hunk*-Teigrezeptes kam, das ich heute noch verwende.

Richtig frittieren, diese vielverpönte Kochmethode, ist eine Kunst, die vor allem in China und Japan höchste Weihen erreicht. Ähnlich wie beim Sushi-Zubereiten braucht es jahrelange Erfahrung, um mit dem richtigen Öl, der idealen Temperatur, Beschaffenheit und Zusammensetzung des Teigs unter Berücksichtigung des Faktors Zeit ein Meisterwerk auf den Teller zu backen. Jedes Fett eignet sich dafür, auch tierisches.

Der legendäre Food-Kolumnist der US-Vogue, Jeffrey Steingarten, beschaffte sich einst vierzig verschiedene Öle und Fette, um das ideale für Pommes zu finden. Sein Favorit war Pferdefett, gewonnen aus den Nüstern der Rösser. Das Besorgen war eine Krux. In Amerika sind Pferde, was die Kühe in Indien: unantastbar. Sie zu essen, ist ein Sakrileg. Fündig wurde er in Wien, bei den Fiakern. Wie er sechs Liter des raren Elixiers in die Staaten schmuggelte, wo seine Frau ihm drohte, ihn wegen der Öldämpfe in der Wohnung zu verlassen, erzählt er in seinem Buch «The Man Who Ate Everything». ●



RICHARD KÄGI, 63, kocht, isst, trinkt und schreibt gerne. Auch Kochbücher. Er ist Foodscout, Kolumnist, Gastronom und Consultant und hat sechs hungrige Enkel. Er lebt in Zürich mit Alfred und Jack, zwei ebenfalls hungrigen Katern. Auf richardkaegi.ch findet man das Rezept des Surfers – und erfährt, wie man die perfekten Chips dazu hinkommt.

Kulinarik AUTHENTISCH AUFGETISCHT



SPICES
Bürgenstock / Stansstad NW

Grandiose Aussicht plus kulinarischer Hochgenuss: Im «Spices» auf dem Bürgenstock werden asiatische Träume wahr. Das Lokal bewegt sich im gehobenen Preissegment – doch ein Besuch ist jeden Rappen wert. Die Highlights von Küchenchef Fat Po Seung: Peking-Ente, Dim Sum (Xiao Long Bao mit Wiesenschwein und Bouillon), BBQ-Wiesenschweinebauch mit Honig. Ein Erlebnis für alle Sinne. www.burgenstockresort.com/eat/spices



BERNERHOF
Zürich

Der Name dieser Gaststätte birgt Potenzial für diverse Missverständnisse. So liegt sie nämlich nicht in Bern, sondern bei der alten Kaserne in Zürich, und serviert werden hier – österreichische Spezialitäten. Gastgeber Markus Neumayr sagt: «Wir wollen das Kochen nicht neu erfinden. Aber mit viel Freude greifen wir Rezepte unserer Omas, Tanten, Verwandten und sonstiger Bekannten auf.» Die Ambiance mit Holzdecke und weissgetäfelten Wänden ist klassisch-gemütlich, der Service sympathisch und das Essen – von den Leberknödeln bis zum Simmentaler Kalb – vom Feinsten. Felix Austria in Downtown Switzerland! www.bernerhof-zuerich.ch



SPARK
Basel

Im Basler Gundeliquartier werden in der Wein- und Café-Bar «Spark» seit fünf Jahren in entspannter Atmosphäre portugiesische Spezialitäten serviert. Von den *petiscos* – kleine, zum Teilen geeignete Gerichte – über die Craft-Biere von Letra und den Wein bis zu den unwiderstehlichen Süßgebäcken Pastéis de Nata gibt es hier alles, was das lusitanische Herz begehrt. www.sparklingventure.com



LE MONOT
Binningen BL

Wer die kulinarischen Vorzüge und die Gastfreundschaft des Libanon in der Schweiz erleben will, kommt an Binningen nicht vorbei. Dort bietet «Le Monot» alles, was die orientalische Küche hergibt: Mezze, Hummus, Fischgerichte, Lammfleisch. Hervorragender Service, moderate Preise, stilvolles Ambiente. Ein Paradies wie aus «1001 Nacht», auch für Liebhaberinnen und Liebhaber von fleischloser Kost. www.lemonot.ch

PEKING-ENTE, PASTEIS DE NATA UND MOUSSAKA – STILECHTE FREMDLÄNDISCHE KÜCHE FINDET MAN AUCH BEI UNS. MAN MUSS NUR WISSEN, WO.



KLOSTERHOF
St. Gallen

St. Gallen ist ein Vorort von Madrid, zumindest wenn man die Qualität der Tapas im «Klosterhof» als Massstab nimmt. Vor allem die Kompositionen mit Tintenfisch und Crevette stehen bei der Kundschaft hoch im Kurs. Wer sich davon überzeugen will, sollte unbedingt reservieren, denn das gemütliche Lokal direkt neben der St. Galler Stiftskirche ist meistens ausgebucht.
Bankgasse 16, St. Gallen



PLATO KITCHEN BAR
Basel

Gebratene Zucchini, überbackener Feta oder griechischer Salat – in der «Plato Kitchen Bar» in Basel können mediterranes Fernweh und die Sehnsucht nach den ewigen Ferien gestillt werden. Als Spezialität werden der traditionelle Moussaka-Auflauf und eine Lammhaxe im Beutel aus dem Ofen mit Rosmarin serviert. Auch das Hacksteak mit Feta-Füllung zeugt von Qualitätsarbeit in der Küche. Und dass das Lokal ohne Bilder der Akropolis und pseudoantike Vasen auskommt, schmälert die Qualität des Essens in keiner Weise.
www.platokitchenbar.ch



BÄRENGASSE
Zürich

Einen Steinwurf vom Paradeplatz entfernt und damit im Zentrum der Finanzwelt liegt Zürichs schönste argentinische Enklave. Hier wird das «Ojo de Agua»-Beef serviert, die Nummer eins beim «Kassensturz»-Test, und ins Glas kommen argentinische Weine der Extraklasse. Das stilvolle Lokal eignet sich zum legeren

Apéro genauso wie zum opulenten Abendessen. Und mit etwas Glück trifft man auch noch den wohl kreativsten Restaurantbesitzer der Schweiz: Das Lokal gehört nämlich zum gastronomischen Imperium der Schweizer Elektropop-Legende Dieter Meier. «Oh Yeah!»
www.restaurant-baerengasse.ch

UNSER TIPP

RINDSFILET
«OJO DE AGUA»
MIT COGNAC-
PFEFFER-RAHM



MAHARAJA PALACE
Bern

Dieses Lokal an der Berner Aarberggasse gehört zu den Trouvaillen der lokalen Gastronomie. An nur wenigen anderen Orten in der Schweiz lässt sich die indische Küche in einem solchen Variantenreichtum erleben. Der Service ist überaus zuvorkommend, die Atmosphäre unkompliziert – und die Portionen sind auch für Hungerige angemessen. Wirt Singha Gurbachan ist vor allem für seine scharfen Gerichte aus dem Norden des Subkontinents bekannt und beliebt. Wer in Bern einen pikanten Abend erleben will, ist hier genau richtig. *www.maharaja-palace.ch*



JONNY'S GRILL BISTRO
Solothurn

«Die serbische Küche ist definitiv keine Diätküche», sagt Slavica Lukic. Seit sechzehn Jahren betreibt die Serbin in Solothurn «Jonny's Grill Bistro». Es laufe mal besser, mal weniger gut: «Aber ich wäre nicht schon so lange da, wenn ich nicht zufrieden wäre.» Und das will etwas heissen, steht sie doch täglich von acht Uhr in der Früh bis Mitternacht im Imbisslokal. Ausser am Montag – dann besuche sie jeweils einen ihrer Söhne und die Enkelkinder, die in Basel wohnen.
St. Urbangasse 17, Solothurn



DIECI
Rapperswil SG

Rapperswil-Jona ist nicht Neapel. Und die Insel Ufenau ist nicht Capri. Aber wer das italienische Lebensgefühl in der Deutschschweiz erfahren will, kommt am Restaurant «Dieci» nicht vorbei. Dort setzt der legendäre Patron Rocco Delli Colli auf italienische Authentizität: «Für das echte italienische Lebensgefühl braucht es kein Fischernetz aus Plastik an der Decke, sondern die besten Zutaten für Speis und Trank.» Dass dies keine leeren Worte sind, weiss man spätestens, wenn im «Dieci» die Vorspeise serviert wird. *www.dieci.ch*



«Rauchende Frau in rotem Sessel nach dem Bild von Pablo Picasso (1929)», Max Hari.

Text: FLORIAN SCHWAB

Warum der Mensch Zigarre raucht

Für Aussenstehende mutet es geheimnisvoll an. Doch viele gute Gründe sprechen für den Genuss der gerollten Tabakblätter.

Wer noch nie eine Zigarre geraucht hat, kennt das Phänomen höchstens aus der Nase; den charakteristischen Geruch – manche würden auch sagen: Duft – des verbrennenden Tabaks. Ein dunkles olfaktorisches Timbre, das an eine Kaffeerösterei erinnert und, wie man mit ein bisschen Erfahrung rasch feststellt, je nach Zigarrenherkunft und -sorte deutlich variieren kann. Es gibt Zigarren, die riechen wie ein schwerer Kastanienhonig. Andere wiederum gehen eher ins Schokoladige, oder es fehlt ihnen in der Nase gar jegliche Süsse. Strengere Exemplare erfüllen die Nase mit Moschusnoten oder gar stallig-animalischen Komponenten.

Dieses vielseitige und interessante Geruchs-Universum ist grundsätzlich auch den Nichtrauchern zugänglich, wenngleich sich natürlich die wenigsten von ihnen die Mühe machen, darin wirklich einzutauchen.

ENTDECKUNG NEUER WELTEN

Damit wären wir auch beim wichtigsten Grund, der für den Zigarrenenuss spricht. Es handelt sich nicht nur in der Nase, sondern auch im Gaumen um eine fantastische Erweiterung der Erlebniswelt. Menschen, die mit einem feinen Geschmackssinn ausgestattet sind und Freude an den schier unzähligen Aromen haben, welche die Natur bereithält, können durch den Zigarrenenuss eine dritte Ebene, zusätzlich zu Speis und Trank, erklimmen, und zwar ganz ausserhalb der biologischen Bedürfnisse und Notwendigkeiten. Vergleichbar ist diese Evolution in den individuellen Gaumenfreuden mit der Entdeckung des Alkohols ab dem jungen Erwachsenenalter. Mit ihr tut sich das unerschöpfliche Universum der verschiedenen Weine und Spirituosen auf, deren Genuss niemand würdigen kann, der sich nicht ein Repertoire an diesbezüglichen Erfahrungen ertrunken hat.

Die aromatische Vielfalt der Zigarren ist ähnlich gross wie jene des Weines. Es gibt Sorten, die schmecken unpräzise, etwas flach. Dann gibt es aber auch wuchtige, vollmundige Produkte, die den ganzen Gaumen langanhaltend erfüllen. Je nach persönlicher Präferenz kann es süss, bitter, scharf, ja sogar etwas salzig zu- und hergehen. Wer sich darauf einlässt, der findet Anleihen an Schokolade verschiedenster Dunkelheitsgrade, an Gewürze, an Kaffee- oder holzige Noten.

Dass die Zigarren kein unmittelbares biologisches Grundbedürfnis bedienen, bedeutet allerdings nicht, dass sie ohne Wirkung auf den menschlichen Organismus wären: Über die Mundschleimhäute – eine Zigarre wird nicht inhaliert – gelangt eine ähnliche Nikotinmenge in den Organismus, wie wenn man eine Zigarette inhaliert, wenngleich in etwas gemächlicherem Tempo.

Nikotin wiederum ist eine Substanz mit wunderbaren Eigenschaften. Wie Neurologen herausgefunden haben, stimuliert es die Nervenzellen auf eine Art und Weise, die ausgleichend wirkt. Ist man überdreht, wirkt das Nikotin beruhigend; ist man hingegen schlaff, so wirkt es belebend. Auf diese Weise bringt es das Gemüt in einen Zustand angenehmen Gleichgewichts. Der Zigarre gelingt das Kunststück, sich sowohl als Ruhepol in einem stressigen Alltag zu eignen wie auch als Turbolader für einen aufregenden Abend.

Als Naturprodukt ist die Zigarre zudem frei von jenen Zusatzstoffen, die der Zigarette ihre süchtig machenden Eigenschaften verleihen. Anders als landläufig angenommen, ist es also nicht das Nikotin, welches das Problem der Zigarettensucht zum grossen Teil erklärt – von einer körperlichen *Zigarren*-Sucht ist erfreulicherweise nichts bekannt.

Ein ganz eigenes Thema ist die fördernde soziale Funktion des Zigarrenrauchens. In einschlägigen Lokalitäten kommen die Aficionados und Aficionadas mühelos ins Gespräch miteinander. Die Zeit, die man einander widmet – das Rauchen einer Zigarre nimmt eine halbe bis zwei Stunden in Anspruch –, erlaubt tiefgründige Gespräche. In den wohlparfümierten Rauchschwaden reifen assoziative Gedanken- und Gesprächsketten. Viele gute Ideen und gemeinsame Pläne haben ihren Anfang bei einer Zigarre genommen.

VERIRRUNGEN DER MODERNE

Schliesslich, auch das ist eine wichtige soziale Funktion, stellt das Zigarrenrauchen für viele die Krönung eines stilbewussten Geniesser-Lebens dar. Die kulturellen Anleihen reichen etliche Jahrhunderte zurück. So wirkt die Zigarre wie ein Brückenkopf zwischen der Moderne und Werten vergangener Zeiten. Stets war sie, wovon zahlreiche literarische und cinematografische Werke zeugen, der Ausdruck eines gepflegten, exotischen Luxus. Insbesondere in der männlichen Sphäre war die Zigarre nach dem Abendessen, wozu man extra ein *Smoking Jacket* anlegte, ein feierlicher Abschluss des Tages in gepflegter Herrenrunde. Die Tatsache, dass viele Gentlemen's und private Mitgliederklubs in London oder New York ihr Raucherzimmer und ihren Zigarren-Humidor aufgehoben haben, ist ein bedauerlicher Ausdruck von Geschichtsvergessenheit.

Wer heute Zigarre raucht, kann darin also auch mit einer gewissen Berechtigung ein Statement erkennen, mit dem man sich von den Verirrungen der Moderne distanziert, allen voran von der Verabsolutierung der Gesundheit und der freudlosen Verzichts-Ideologie, der allenthalben gefrönt wird. Unter den menschlichen Lastern ist das Zigarrenrauchen das schönste und kultivierteste. ●

Service CIGARS

WAS DES RAUCHERS HERZ BEGEHRT.



BLACK BAND LIMITED EDITION 2022, VON DAVIDOFF

Die neueste Limited Edition kommt zusammen mit einem innovativen Aschenbecher mit Schubfach auf den Markt. Sie vereint Tabake aus drei Davidoff-Welten: Bahia in Brasilien, wo sonst der salzig-süsse, würzige Geschmack der *Escurio* entsteht, die vulkanischen Böden Nicaraguas, die bei der Davidoff Nicaragua für feurige, bittersüsse Intensität sorgen sowie die eisenreichen Roterdeboden im dominikanischen Yamasá-Tal, aus dem die reichhaltig-komplexe Davidoff Yamasá stammt.

Ab 5. Mai erhältlich im Fachhandel.



LINE 2 CLING HOTEL PARTICULIER,
VON S. T. DUPONT

8 bis Rue Dieu, Paris: Hier begann vor 150 Jahren die Geschichte von S. T. Dupont, einem Hersteller besonders hochwertiger Zigarren-Accessoires. Sein Jubiläum begeht das Unternehmen mit einer speziellen Kollektion von Feuerzeugen, genannt «Hotel Particulier» in Anspielung darauf, dass in der ersten Boutique Berühmtheiten wie Könige und Zaren ein- und ausgingen. Die einzelnen Modelle der Serie, auf denen die Fassade der Boutique golden eingraviert ist, sind auf 150 Exemplare limitiert.

Ab Juni erhältlich im Fachhandel.

LINEA DE ORO DIANAS, VON ROMEO Y JULIETA

Unmittelbar vor der Pandemie, im Februar 2020, wurde die neue Linea de Oro am Festival del Habano in Havanna vorgestellt. Seit wenigen Wochen taucht sie gelegentlich auch in den Regalen von Schweizer Händlern auf. Konzipiert ist die neue Zigarre als Premiumlinie der traditionsreichen Marke Romeo y Julieta. Erste Verkostungserfahrungen sind vielversprechend. Im Gaumen bietet sich ein vollmundiges Erlebnis, das zum Beispiel gut ausbalancierte, intensive Noten von Holz, Kaffee und Honig beinhaltet. Auch bei der Verarbeitung lassen die ersten Lieferungen der neuen Serie keine Wünsche offen. Eine Zigarre, die Begehrlichkeiten weckt.

Zirka Fr. 680.- (20er-Box), im Fachhandel.



BOVEDA HUMIDITY CONTROL, VON XIKAR

Die schärfste Waffe gegen das Austrocknen: Egal, ob im Humidor oder im Etui, die patentierten Beutel mit einer gesättigten Salzwasserlösung sorgen für die gewünschte Befeuchtung. Im Gegensatz zu anderen Befeuchtern kommt man damit sogar bei Stromausfall über die Runden.

Zirka Fr. 4.90, erhältlich im Fachhandel.

★

RAUCHEN
HAT
AUCH
EINE GUTE
SEITE.

BESUCHEN SIE
UNSEREN NEUEN ONLINE-SHOP
AUF WWW.MANUELS.CH.

MANUELS^S

CIGARS • COFFEE • RUM

Text: MICHAEL BAHNERTH

Schmetterlingsflüge von Body and Soul

Von den erreichbaren Paradiesen des Wohlbefindens.

Schon nur die Umschreibungen: Oase, Insel, Tempel. Alles Dinge, die für mich einst in der Ferne lagen, mindestens ein Meer oder gar einen Ozean weit weg, und die viel mehr waren als ein Ort oder eine Location. Die ein Topos waren, in den man hineinfließen konnte mit Körper und Geist, in dem man sich auflöste, zuerst und trotzdem unaufhörlich zu sich selbst hinfluss.

Und dann die Düfte: nach Öl, nach Zitrone, nach Sandelholz, nach einer Welt fernab des Übelriechenden oder gar des Gestanks. Und der Geruch dieser kleinen Paradiese verschmilzt mit streichelnden Klängen, deren Ton Zeitlosigkeit besitzt und deren Melodie viel langsamer pulsiert als ein Herzschlag. Solch ein Topos ist eine der letzten Zufluchten vor all dem Lärm und der Umtriebe, die das Sein des Menschen in dieser Epoche hervorbringen. Als ob sie sich auflösten im Plätschern des Wassers.

Manchmal, wenn man daliegt in einem von sanftem Licht durchdrungenen Raum, ausgestreckt auf einem Longchair, die Augen geschlossen, die Sinne von einer wachen Müdigkeit, wenn nichts mehr da ist ausser man selbst und die Düfte und die Klänge und das Rauschen von Wasser, dann taucht man ein in das Becken der Ewigkeit, befreit vom Wollen, vom Erinnern, losgelöst vom Denken und den Gedanken, man ist fraglos, angekommen bei sich selbst und den letzten Dingen auch.

Die grossen Hindernisse der Existenz sind überwunden, keine Spaltung ist zu verspüren zwischen einem selbst als gleichzeitiges Objekt und Subjekt, da ist eine Harmonie der Dinge, und das Ich ist eine Oase, eine Insel, ein Tempel. Man selbst ist dann erfolgreich in das Innere seines Selbst nicht geflüchtet, sondern hineingeflossen, in die Zentren des persönlichen Wohlbefindens, in denen zwar auch das Blut fliesst, vielmehr aber noch Balsam.

Lange Zeit hielt ich nichts von diesen Wellnessoasen, Inseln und Tempeln. Ich war jung und ignorant, hielt den Aufenthalt in diesen Enklaven der Zeit und der Welt für eine Art dekadente Zeitverschwendung, denn im wirklichen Leben gab es Natur, gab es Wald, Hochebenen, verwunschene Täler, Flüsse, Bäche, Seen, Tümpel, und es gab Bars und Drinks, die einen fließen liessen in den Nukleus dieses diffusen Seins.

Nur manchmal denke ich noch, dass Holzhacken etwa dasselbe bewirkt wie zwei Stunden in einer Wellnessoase, einfach auch deshalb, weil man, vor allem während man Holz hackt, aber auch danach ein entspannterer Mensch ist als zuvor, als ob man mit jedem gespaltenen Scheit sich befreit hat von all den Splittern, die in die Haut der Seele eingedrungen sind. Aber das ist ein falscher Gedanke, weil Holzhacken nichts Paradiesisches besitzt.

Eine Wellnessoase hingegen ist immer das nächstgelegene Paradies. Niemand in unseren Breitengraden braucht länger zu einer dieser Inseln des Wohlbefindens als eine Stunde, höchstens. Es scheint, dass je mehr die Welt ein wenig untergeht, desto schneller schießen Wellnesskomplexe aus dem Boden. Sie sind für viele so existenziell geworden, wie es einst der Besuch der Kirche am Sonntag war, und ich frage mich, wie der Mensch einst ohne diese kleinen, künstlichen Paradiese und Traumlandschaften angekommen ist.

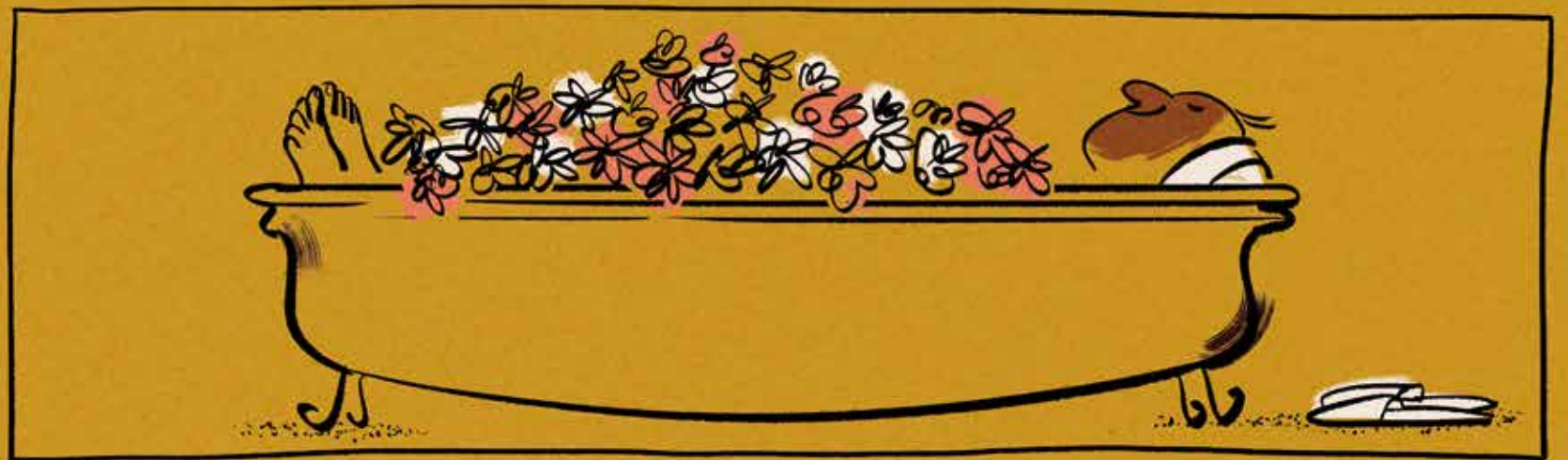
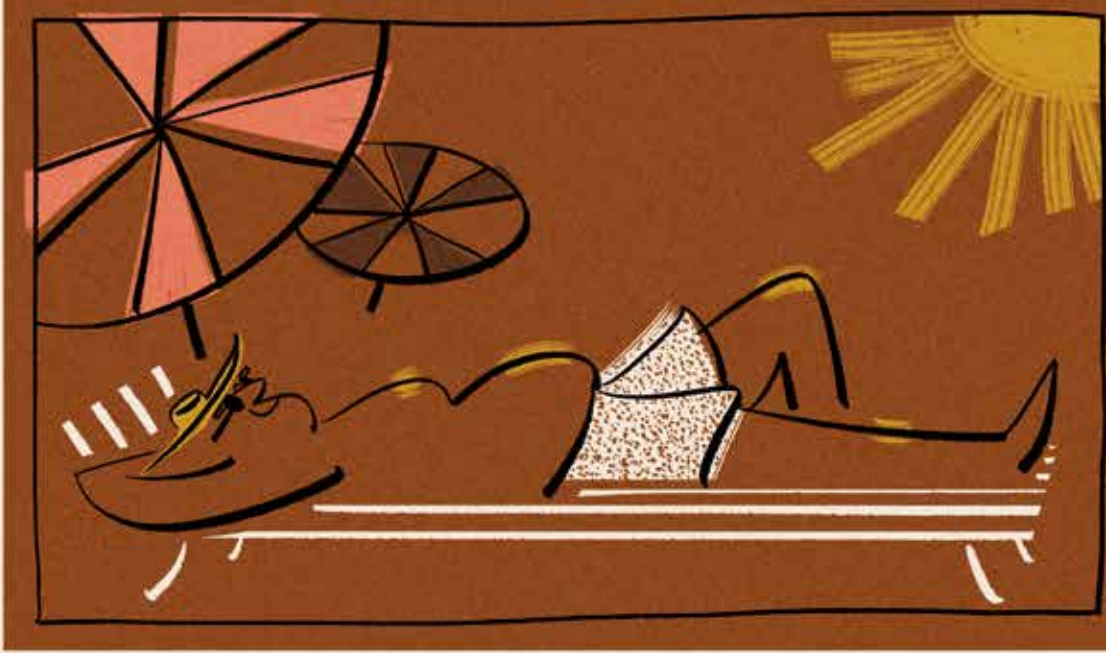
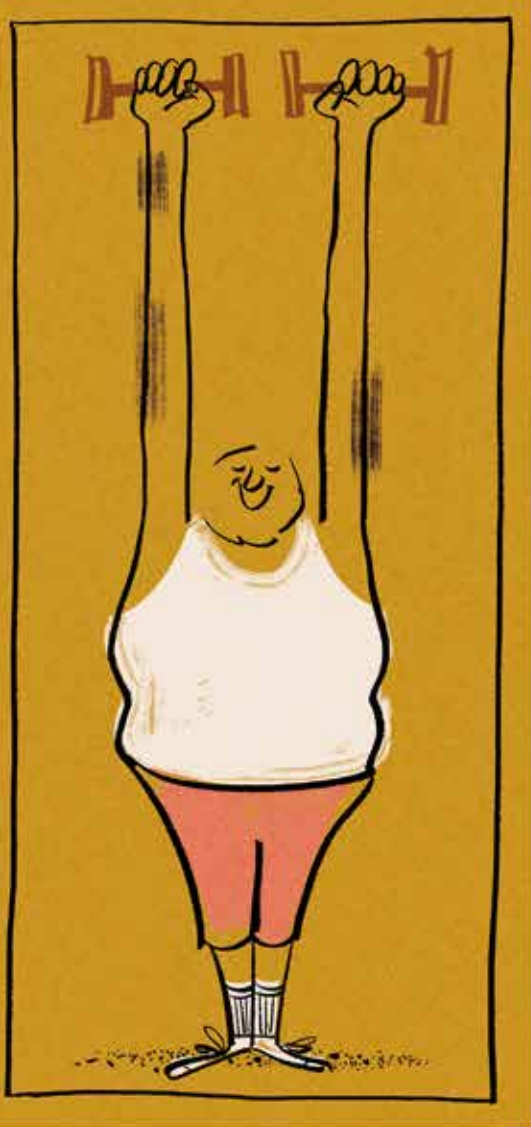
Jede Form der Existenz besitzt ihre dazugehörige Kleidung, beim Wellness-Sein ist es der Bademantel, meist weiss, die Farbe der Reinheit und der Unschuld, vielleicht noch zartes Olivgrün oder ein warmes Grau, das einzige warme Grau der Welt. Und so ist man dann, die Nacktheit eingehüllt in einen Bademantel, der trocknet und wärmt, der abgelegt wird hin

und wieder, damit man sich hinlegen kann und kräftige Hände voller Sanftmut und manchmal Schmerz die Verhärtungen an Körper und Geist wegkneten. Wenn man eintaucht in das Wasser, das einen fängt und streichelt, und überall ist diese kosmische Ruhe.

Und die Seele begibt sich auf einen Schmetterlingsflug, tanzt durch die Elemente, lässt sich nieder und labt sich am Nektar. Da ist, wenn man Glück hat, kein Ballast mehr, oder nur so wenig, dass man ihn kaum mehr verspürt, und was, als man noch die Strassenkleider trug, gross und schwer und unüberwindbar schien, wird wie zerlegt zu einer Petitesse.

Und wenn man dann den Bademantel nach vielen kleinen Ewigkeiten wieder ausziehen und die Strassenkleider anziehen muss, wenn das Gewicht der Welt und der Zeit sich aufmachen, wieder von Körper und Geist Besitz zu nehmen, wenn der Schmetterling in einem aufhört zu tanzen zuerst und dann zu fliegen und die Schritte wieder schwerer werden, so fühlt sich die Schwere von allem doch noch lange viel leichter an. Dann füllen sich die Gefässe wieder, jeden Tag, und wenn sie zu überlaufen drohen, ist es an der Zeit, wieder auf die Reise zu gehen zum nächstgelegenen Paradies der Welt.

Und jetzt würde ich gerne in die Toskana reisen, in dieses Hotel, das «Adler» heisst, würde den Bademantel anziehen, über die schmalen Wege der kleinen Seenlandschaft im Garten flanieren, hin zur Grotte der Philosophen, eine in Stein gehauene Höhle, ein grosser plätschernder Kosmos. Würde dort ins Dampfbad gehen, und aus allen Poren würden die Sorgen tropfen, bis sie alle ausgetrocknet wären, und dann würde ich mich auf einen Liegestuhl legen, die Augen schliessen und warten, bis Flügel meine Seele davontrügen, irgendwohin, es spielte keine Rolle. ●





«Die ultimative Freiheit»:
Geschäftsmann Frei.

Altchinesisch war dann doch nicht seins

Unternehmer Alan Frei hat erfolgreich einen Onlineversandhandel für Erotik-Artikel aufgebaut. Trotz erfolgreichem Verkauf verschreibt er sich dem Lebensstil des Minimalismus.

Text: BENJAMIN BÖGLI

Alan Frei überrascht. Als wir uns unterhalten, sitzt der vierzigjährige Start-up-Gründer im Zug. Er war in den Bergen. Das tat er nicht zum reinen Vergnügen, sondern zum Training. Er möchte an den Olympischen Spielen 2026 in Mailand und Cortina d'Ampezzo für die Philippinen als Langläufer an den Start gehen. Auf Langlaufski stand er Anfang Jahr zum ersten Mal. Echt, Olympia mit über vierzig? Die Wahl der Sportart wird er vielleicht nochmals überdenken, die Nation aber ist gesetzt. Freis Mutter kommt aus dem Land der 7641 Inseln, da lässt sich bestimmt etwas arrangieren.

Frei mag die Inszenierung, das nicht ganz Ernstgemeinte, die Show. Vielleicht hat er das von seinem Vater in die Wiege gelegt bekommen. Dieser machte auf der ganzen Welt Geschäfte mit Vergnügungsparks. An seinem 40. Geburtstag verblüffte der Junior die Gäste vor ein paar Wochen denn auch mit einer ganz besonderen Darbietung. Er liess sich live malen. Statt eines klassischen Pinsels verwendete der Künstler allerdings sein Gemächt – «cock art» kann man das nennen. Diese Art scheint, zumindest oberflächlich betrachtet, besser zu Alan Frei zu passen als Olympia: Schliesslich wurde er reich mit Sexspielzeugen.

Frei, in bürgerlichen Verhältnissen im Kanton Aargau katholisch aufgewachsen, ist ein sehr zuvorkommender, fröhlicher Mensch. Der begnadete Kommunikator versprüht ansteckenden Optimismus. Er sagt, es kümmere ihn nicht, was andere über ihn sagen. Sonst wäre er vermutlich nicht ins Sex-Toy-Gewerbe eingestiegen. Die Firma heisst Amorana, die er zusammen mit Lukas Speiser 2014 gründete und die ein britisches Unternehmen mit ähnlichem Profil namens Lovehoney im September 2020 übernahm. Lovehoney wiederum gehört ins Portfolio von Telemos Capital, einer von Philippe Jacobs ins Leben gerufenen Londoner ►

Private-Equity-Firma. Jacobs ist der Sohn der 2008 verstorbenen Unternehmerlegende Klaus J. Jacobs, dessen Jacobs Holding ihren Sitz in Zürich hat. Über den Verkaufspreis wurde Still-schweigen vereinbart. Frei spricht von einem «guten Deal». Er sei finanziell nun so unabhängig, dass er nie mehr etwas machen müsse, was er nicht machen wolle. Der Traum des Entrepreneurs ging für ihn in Erfüllung. Er brauchte mehrere Anläufe.

Frei begann in Zürich ein Sinologiestudium. Dieses führte ihn Anfang der nuller Jahre nach China, wo ihn das Gründervirus ansteckte. Die wirtschaftliche Aufbruchstimmung war spürbar. Der chinesische Markt öffnete sich mehr und mehr. Frei fand das interessanter als die altchinesischen Schriftzeichen der Zhou-Dynastie, mit denen er sich hätte befassen müssen. Er wechselte an der Uni Zürich das Fach und studierte fortan Banking and Finance. Daneben suchte er den Einstieg ins Unternehmertum. In der Zeit vor Amorana jonglierte er mit Dutzenden von Geschäftsideen und gründete erfolglos acht Firmen. Darunter ein Onlineportal für China-Business-Interessierte oder ein digitales Taxi-Angebot im Stil von Uber; Frei entwarf auch eine Plattform zur Digitalisierung des Todes, eine Art digitalen Tresor, in dem man alles hätte aufbewahren können und so das Ableben planen. «Die dümmste Idee aber war jene mit dem Mangoschnaps, der war einfach nur scheusslich», sagt er und lacht. Vierzehn Jahre später habe er immer noch anderthalb von den produzierten zwei Litern. «Aber ich wusste, irgendeinmal werde ich Erfolg haben.»

Mit seinem zukünftigen Compagnon, dem Banker Speiser, den er regelmässig zu Brainstormings traf, kam er schliesslich auf die Idee mit dem Sex-Toy-Versand. Dieses Geschäft funktionierte. Mit einem digitalen Kanal für erotische Produkte erreichten sie auch jene, denen es peinlich war, einen Sexshop zu betreten. Die Leute waren neugierig und der Markt riesig. Durch geschickte Positionierung gelang es Frei und Speiser, ihre Ware vom steinzeitlich anmutenden Beate-Uhse-Image zu befreien und Sex-Toys vielleicht nicht gerade salonfähig zu machen, aber immerhin besser im Mainstream zu verankern. Der Renner war jeweils der Amorana-Adventskalender, den sie jedes Jahr zehntausendfach verkauften. «Mit Amorana hatte ich endlich etwas gefunden, worauf ich mich voll konzentrieren konnte», sagt Frei. Plötzlich war da so etwas wie eine Mission: «Es ging mir und Lukas darum, Sexspielzeuge aus der Schmutzdecke herauszuholen und dadurch das enorme wirtschaftliche Potenzial anzuzapfen.» Früher habe er oftmals versucht, bereits bestehende Formate zu kopieren, und habe zu viele Projekte gleichzeitig angestossen, weil er glaubte, die würden sich gegenseitig befruchten. Das war nicht so.

«Vor dem Deal hatte ich vielleicht 3500 Franken auf der Bank. Danach konnte ich gar nicht glauben, was ich sah, und musste immer wieder meinen Kontostand anschauen.»

«Wenn man mich fragt, was ich dem 25-jährigen Alan raten würde, sage ich: «Fokus! Und versuche, das zu machen, wo du wirklich mit Leidenschaft ans Werk gehen kannst.»

Zur Zeit der Übernahme durch die Briten vor rund anderthalb Jahren erwirtschaftete Amorana mit 34 Mitarbeitern nach eigenen Angaben einen Umsatz im zweistelligen Millionenbereich. Durch die neue Situation kamen sie an Märkte heran, die als kleines Schweizer Start-up-Unternehmen unerreichbar gewesen wären. Die Lovehoney Group beschäftigte über 750 Mitarbeiter, sagt Frei, der bei Amorana auch nach dem Verkauf noch immer operativ tätig ist. «Früher waren wir ein einfaches KMU, jetzt liegt viel mehr drin, das ist enorm interessant.»

Mit dem Hebel von Lovehoney ist Amorana nun international, und Frei hat endlich Geld. «Vor dem Deal hatte ich vielleicht 3500 Franken auf der Bank. Danach konnte ich gar nicht glauben, was ich sah, und musste immer wieder meinen Kontostand anschauen.» Mittlerweile habe sich diese Aufregung etwas gelegt.

Frei nennt die drei Dinge, die ihn seit der lukrativen Übernahme am meisten beglücken: Erstens könne er nun seiner Mutter auf den Philippinen beistehen, was auch immer passiere. Das sei ein sehr beruhigendes Gefühl. Zweitens habe er nun die Mittel, in Firmen von Kollegen zu investieren, was früher nicht möglich war. Drittens verfüge er jetzt über das, was Wirtschaftsorakel und Bestsellerautor Nassim Taleb als «fuck you money» bezeichnet. Das bedeute, dass er aus Verhandlungen mit möglichen Geschäftspartnern aussteigen kann, wann immer er will. «Das ist die ultimative Freiheit.»

Am Tag, als der Amorana-Verkauf im Trockenen war, gönnte er sich zusammen mit Geschäftspartner Speiser in einem McDonald's im Säuliamt als Erstes einen McFlurry. «Der beste McFlurry meines Lebens!» Als Zweites zog er wenig später in ein Zürcher Hotel. «Hier zu leben hat etwas Prickelndes, es gibt mir das Gefühl eines Geschäftsreisenden. Und wenn meine Freundin zu mir kommt, fühlt sich das immer wieder speziell an», schwärmt Frei. Vor allem aber hatte der Umzug ins Hotel mit seinem eher unorthodoxen Lebenswandel zu tun. Er versucht seit zehn Jahren, mit so wenig Ballast wie möglich auszukommen. Er bezeichnet sich als Minimalisten und besitzt bloss das, was man im Volksmund als eine Handvoll Gegenstände bezeichnen kann: achtzig Objekte. Er weiss natürlich auch, dass ihn seine Art zu leben interessant macht. Branding in eigener Sache kann im Berufsleben sehr wertvoll sein. Brian Grazer, der berühmte Hollywoodproduzent («The Da Vinci Code») zum Beispiel, wurde nicht nur durch geniale Arbeit erfolgreich. Zu Beginn seiner Karriere setzte er bewusst auf seinen punkigen Haarschnitt, der viel Aufmerksamkeit erzeugte. Alle in Hollywood wussten sehr schnell, wer «der Mann mit der lustigen Frisur» war.

Alan Frei ist nun der Typ, der im Hotel wohnt. «Als Minimalist hatte ich alle privaten Aktivitäten, so gut es ging, auch schon vorher outgesourct gehabt», sagt er. Er ass auswärts, liess sich von Uber oder einem Taxi rumchauffieren, hatte jemanden, der seine kleine Wohnung putzte, et cetera. Mit dem Einzug ins Hotel optimierte er nun seinen Tagesablauf. Der Drang, möglichst wenig zu besitzen, hat für ihn aber auch noch eine tiefere Bedeutung. Als sein Vater vor ein paar Jahren starb, räumte er mit seinem Bruder das Haus. Mit Erstaunen nahm er zur Kenntnis, wie viele Dinge sich über all die Jahre ansammelten, die niemand brauchte, die aber, wenn es darum ging umzuziehen, doch verschoben wurden. «Das will ich nicht, ich will unabhängig sein von Dingen», sagt der Unternehmer.

Der Zeitgeist spielt ihm in die Karten: Dank der Digitalisierung war es noch nie so einfach, mit so wenig physischem Besitz so viel zu erreichen. ●

Trend-Report DIGITALE OBJEKTE

BEIM SAUGEN, HÖREN, ZAHLEN ODER SCHLAFEN: ACHT TECHNISCHE NEUHEITEN, DIE DEN ALLTAG ERLEICHTERN UND BEREICHERN



RUNDER SOUND

Er sieht nicht nur aus wie ein Apfel, er ist auch von Apple. Als kompakte Einstiegsvariante für ein erstaunlich gutes Klangerlebnis bringt er den Apple-Kosmos aus Siri, iPhone und iPad zum Erklingen.

Speaker Apple HomePod mini, Fr. 99.–.

MANN IM OHR

Komfortabel ins Ohr eingepasst, beinhalten diese Kopfhörer das volle Programm an Klangtechnologie von Sony, inklusive Rauschunterdrückung, automatischer Lautstärkeregelung und vollem, natürlichem Klang.

Sony LinkBuds WF-L900, Fr. 199.–.



UNGLAUBLICH MENSCHLICH

Die technologische Innovation dieser Modellreihe liegt in ihrem kognitiven Prozessor namens XR. Dieser wurde ausgehend von der menschlichen Sensorik entwickelt. Er ist darauf getrimmt, Töne und Bilder so wiederzugeben, wie wir Menschen sie wahrnehmen.

Sony Bravia XR Master Series A95, ca. Fr. 3100.–.



DIGITALE SCHLAFTABLETTE

Probleme mit dem Ein- und Durchschlafen sind nicht unüblich. Entspanntere Nächte verspricht dieses Kopfband von Muse. Neuro-Feedback und digitale Schlaflandschaften sollen abends beim Entspannen und nachts beim Wiedereinschlafen helfen – aber auch tagsüber beim Fokussieren und Meditieren, was uns wiederum dabei helfen soll, in der Nacht abzuschalten.

Kopfband Muse S, Preis: ca. Fr. 360.–.

ZUR KASSE BITTEN

Als Neo-GeschäftsinhaberIn oder -inhaber hat man viel um die Ohren. Umso mehr schätzt man diesen Ständer, der das Check-out per Tablet ermöglicht. Die Software gibt es gratis dazu.

Square Stand, Block, Preis: ca. Fr. 120.–.



LUXUS ZUM KLEINEN PREIS

Die Luft in einem 45 Quadratmeter grossen Raum wälzt er dreimal pro Stunde durch den HEPA-Filter, der über 99 Prozent der Keime eliminiert.

Wyze Air Purifier, ca. Fr. 125.–.

GRÜNE KLÄNGE

Eine Theorie besagt, dass Pflanzen gerne Musik hören. Den umgekehrten Weg beschreibt dieses Gerät: Man verbindet zwei Sensoren mit den Blättern einer beliebigen Pflanze, worauf deren Biorhythmus in Musik verwandelt und drahtlos an ein Smartphone oder Audio-Gerät übertragen wird.

PlantWave, ab ca. Fr. 280.–.



KABELLOS SAUBER

Leise, kraftvoll und agil: Dieser neue Staubsauger bringt ein Höchstmass an Convenience in die Wohnungsreinigung, dank Flexgelenk und 58 Rädern auch an unzugänglichen Stellen. Bis zu 230 Airwatt Saugleistung bei ohrenschonenden 69 Dezibel.

Rowenta X-Ö, ab ca. Fr. 600.–.



Bilder: PD / zVg

THE KIDS ARE ALL RIGHT



Sonnenbrille
aus Recycling-Plastikflaschen und Gras,
von CREAM, Fr. 49.-.



Kleid «Pax Daisy»
aus Baumwolle, von MORLEY, Fr. 159.-.



Paper-Doll-Kit zum Bemalen,
von OF UNUSUAL KIND, Fr. 25.-.



Kapuzen-Sweatshirt «Hope»,
von FINGER IN THE NOSE X
ORNAMENTAL CONIFER, ab Fr. 131.-.



Skate Shorts
aus Biobaumwolle, von MAIN STORY, Fr. 54.-.



Auto «Blu 74 Racer»
aus Buchenholz, von CANDYLAB, Fr. 33.-.

SARA
ALLERSTORFER

«More is more», sagt die Boutiquenbesitzerin – und zieht sich entsprechend ansprechend an.

Mode ist keine Frage des Alters, findet Sara Allerstorfer. Weshalb die Ex-Modejournalistin vor sechs Jahren ein Geschäft für modische Kinderkleidung in Zürich eröffnete. Dabei geht es ihr weniger darum, jüngste Kundinnen und Kunden zu *fashion victims* zu machen. Sondern ihnen nachhaltig und fair hergestellte Outfits anzubieten, die beim Tragen so viel Spass bereiten wie ihr beim Ein- und Verkaufen.

W

«Willkommen bei «Karamell» – dem Geschäft für angesagte Kindermode –, kuratiert mit dem Auge einer Moderedakteurin.» Selbstbewusst begrüsst Sara Allerstorfer Kundinnen und Kunden, die ihren Laden an Zürichs Europaallee (Lagerstrasse 74) betreten oder den Onlineshop besuchen.

Aber nicht übertrieben – sie arbeitete, bevor sie Unternehmerin wurde, achtzehn Jahre für *Bolero* sowie Mode- und Stilmagazine.

Sara, Mutter eines Jungen, lebt mit ihm und ihrem Ehemann in Zürich. Studiert hat sie im melancholisch angehauchten Wien: «Wen wundert da meine Vorliebe für einen Bohème-Lifestyle und die Kunst von Klimt?»

Modisch sozialisiert worden sei sie dagegen in den «More is more and less is a bore»-1980er-Jahren. «Ich trage Bling-Bling-Kleider auch tagsüber und ziehe Leo, mein Lieblingsmuster, sogar für Schulanlässe an.»

Mit der Eröffnung ihres «Kids Concept Stores Karamell» im Dezember 2016 blieb sie zwar ihrer Modeleidenschaft treu, aber nicht länger nur als Beobachterin und Trägerin. Stattdessen auch als Ein- und Verkäuferin; im Store geht es um Minis und Teenies, was sie inspirierend finde.

Ihr Angebot beschreibt sie als zeitgeistig und qualitativ hochstehend. Sie sei eine Trendsetterin auf Entdeckungsreise durch die fröhliche, dennoch stylische Kinder- und Teenager-Modewelt. «Ich trage die begehrtesten Marken aus allen Ecken zusammen und editiere mit einem feinen Gespür für Stil, Qualität und Farben», sagt sie.

Sara Allerstorfer versteht sich als Langzeitpartnerin für Eltern, die ihre Kinder so modisch oder auch mal funky einkleiden wollen, wie sie selbst rumlaufen. Natürlich, wenn immer möglich, von Herstellern und Händlern, die einen fairen Umgang mit Mensch und Natur pflegen.



MAURA WASESCHA®

Luxury Properties for Rent and Sale



Maximum Wellbeing

“Was bedeutet Luxus, wenn Sie keine Zeit haben, ihn zu genießen?”

Maura Wasescha

Luxus bedeutet, sich nicht um Fragen des Luxus kümmern zu müssen. Sondern den perfekten Moment genießen zu können. Im Kreise der Familie, mit Freunden. Völlig sorgenfrei, im Wissen, dass im Hintergrund ein Team bereit steht, das alle Wünsche erfüllt. Deshalb bietet Maura Wasescha nicht einfach exklusivste Immobilien zum Kauf oder zur Miete. Maura Wasescha bietet mehr. Sie bietet den perfekten Luxuservice. Damit die Magie des Momentes zum zeitlosen Genuss wird.



TANK
Cartier