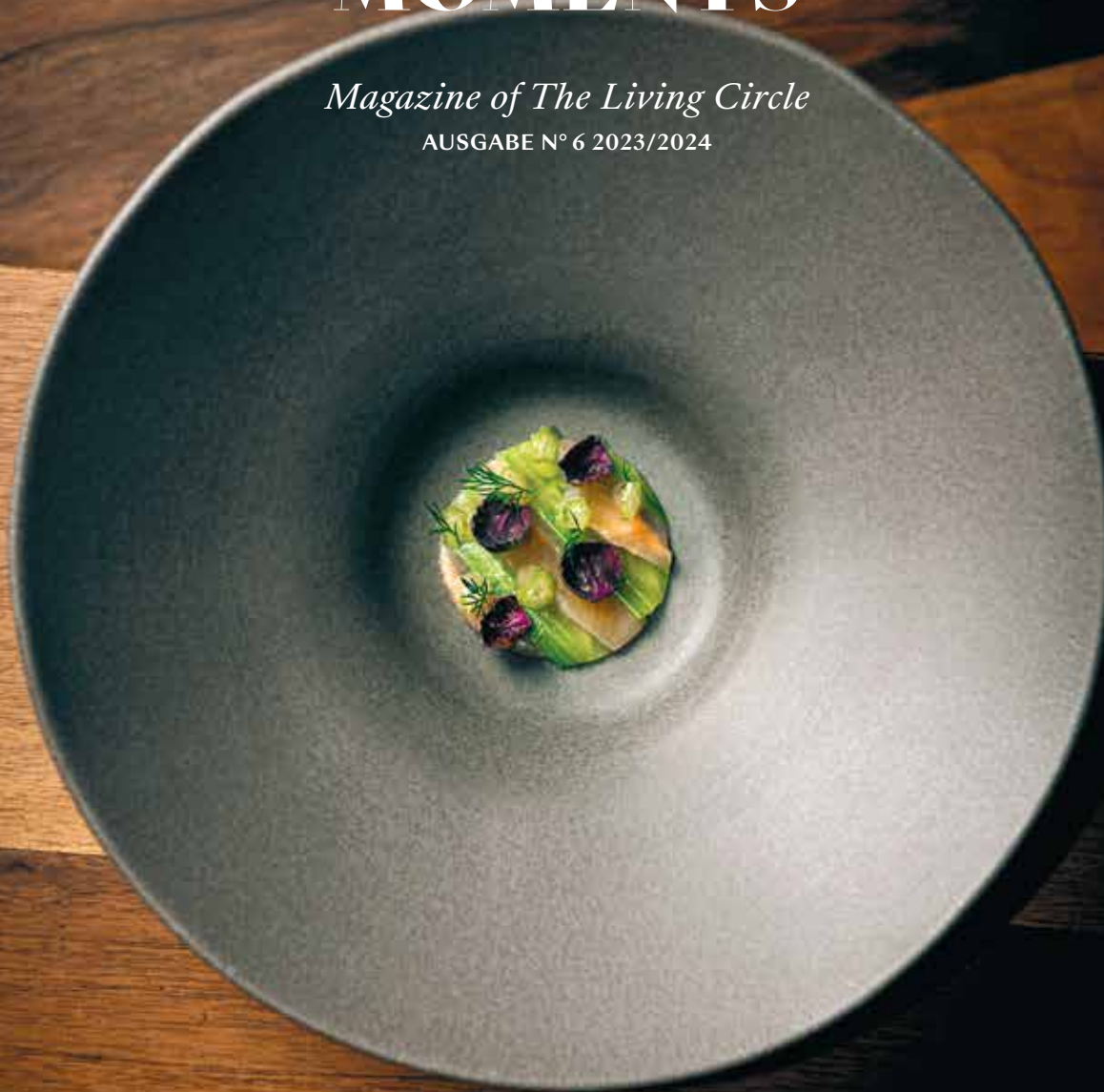


M

MOMENTS

Magazine of The Living Circle

AUSGABE N° 6 2023/2024



DEEPLY INSPIRED

Tauchen Sie ein in die faszinierende Innenwelt des Paraiba-Turmalins und entdecken Sie die spektakulären Strukturen, die Gübelin Jewellery zu dem Bracelet “Grace of the Sea Anemone” inspirierten. Die umliegenden Farbedelsteine setzen funkelnde Akzente und versprühen Leichtigkeit und Freude.

Gübelin – ein Schweizer Familienunternehmen seit 1854

gubelin.com



Seit über 30 Jahren sind wir als Architekten für das Hotel Storchen zuständig. Wir planen auch gerne für Sie — und konzipieren sowie realisieren das perfekte Federkleid für Ihr Haus. www.pmp-architekten.ch

GMP
pmp-architekten.ch
P. MEIER & PARTNER AG | ZÜRICH UND ERLBACH



STORCHEN
ZÜRICH

Sprüngli

IN
UNS
FLIESST
CHOCOLADE

spruengli.ch

Confiserie Sprüngli – Schweizer Schokoladentradition seit 1836

PHOTO GABRIELLA IMPERATORI PENNAD IRENE HILTPOLD



BEATRICE ROSSI

FINE JEWELLERY ZÜRICH

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



Luxus made by *The Living Circle* steht für Einfachheit, Natürlichkeit und Authentizität.

Entscheidung: Einfachheit und Wertschätzung — so geht Genuss mit gutem Gewissen.

Geschätzte Leser:innen

Genuss mit gutem Gewissen — eine Herzensangelegenheit für uns bei *The Living Circle*. Und so verwundert es nicht, dass wir diesen Weg konsequent weiter beschreiten. Wie Geniessen und grünes Engagement zusammenspielen, erleben unsere Gäste buchstäblich am eigenen Leib. Unseren Küchenchefs ist nur das Beste gut genug, das direkt von unseren Bauernhöfen und Gärten stammt.

In diesem Sinne hat *The Living Circle* seinen Kreis erweitert: Die Restaurant- und Hotelbetriebe der Caminada Group treten seit Mai 2022 mit dem Markenzusatz «*a member of The Living Circle*» auf. Beide Unternehmen setzen auf Spitzengastronomie, regionale Verankerung und Produkte aus der eigenen Landwirtschaft. Mit der Partnerschaft ist nun der Gastronomiestandort Graubünden abgedeckt — ein perfektes Match.

Auch im Jura sind wir bald mit einem neuen Bijou vertreten: Auf den grünen Wiesen rund um das *Château de Raymond Pierre* weiden die Kühe von unserem Bauernhof bei Vermes. Bis vor Kurzem schlummerte das Schloßchen aus dem 16. Jahrhundert im Dornröschenschlaf. Jetzt wird das ehrwürdige Anwesen samt Kapelle umgebaut. Mit Bedacht und viel Wertschätzung für das Erbe entsteht hier 2024 ein nachhaltiges Hideaway.

Unsere naturverbundenen Gäste schätzen die Ruhe und Abgeschiedenheit des *Castello del Sole* in Ascona. Auch Vögel machen hier gerne Rast — im unmittelbar angrenzenden Vogel- und Naturschutzreservat. Zwei Hobbyornithologen nehmen uns mit auf die Pirsch. Zudem haben wir die Honigproduktion ausgebaut. Nun schwärmen Bienenvölker auch auf den Dächern des *Storchen*, des *Alex Lake Zürich* und auf dem *Schlattgut* aus. Die Mühe lohnt sich: Es schmeckt köstlich, das süsse Gold.

Sie sehen: Echter Genuss und ein gutes Gewissen ergänzen sich hervorragend. Viel Lesevergnügen!

Lidia und Gratian Anda, Eva Rutschmann, Verwaltungsrat *The Living Circle*
Jürg Schmid, Delegierter und Präsident des Verwaltungsrats



Sich nirgends
wohler fühlen.

Reisen ist,
was du draus
machst.

Dank der Partnerschaft mit der Caminada Group sind weitere Spitzenrestaurants «Member of *The Living Circle*». Das «Oz» zum Beispiel nimmt Bezug auf die zeitgemässe Küche, die rein vegetarisch ist.



Vier Weinprofis von *The Living Circle* unter sich: Gemeinsam kreieren sie den edelsten Tropfen des Weinguts *Terrenì alla Maggia*, den Ascona Riserva 2020.



IM NORDEN

MAMMERTSBERG	<i>Genussort am Bodensee</i>	12
ALEX LAKE ZÜRICH	<i>Picknick auf dem Zürichsee</i>	20
BUECH	<i>Natur, Genuss und Kunst</i>	34
SCHLATTGUT	<i>Die Bienen vom Schlattgut</i>	50
OZ	<i>Vegetarischer Gourmettempel</i>	56
THE LIVING CIRCLE	<i>Besuch im Cocktail-Labor</i>	64



IM SÜDEN

RESERVAT	<i>Raststätte für Zugvögel</i>	90
BLINDTASTING	<i>Weinprofis unter sich</i>	98
EXKLUSIV	<i>Ferien mit dem eigenen Pferd</i>	104

UNSERE SCHWEIZ ENTDECKEN



- THE LIVING CIRCLE**
- 1 WIDDER HOTEL ❄️❄️
 - 2 STORCHEN ZÜRICH ❄️
 - 3 ALEX LAKE ZÜRICH ❄️
 - 4 RESTAURANT BUECH ❄️
 - 5 SCHLATTGUT ❄️
 - 6 CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE ❄️❄️❄️
 - 7 CASTELLO DEL SOLE ❄️
 - 8 TERRENI ALLA MAGGIA ❄️❄️❄️
 - 9 RUSTICO DEL SOLE ❄️❄️❄️
- CAMINADA GROUP MEMBERS OF THE LIVING CIRCLE**
- 10 MAMMERTSBERG ❄️❄️❄️❄️
 - 11 IGNIV (AN DREI STANDORTEN) ❄️❄️❄️❄️
 - 12 SCHLOSS SCHAUENSTEIN ❄️❄️❄️❄️❄️
 - 13 CASA CAMINADA ❄️❄️❄️
 - 14 OZ ❄️❄️❄️

NEU IM CIRCLE



Fotografie: Tom Egli



Dank der Partnerschaft mit der Caminada Group ist seit Frühling letzten Jahres auch ein kleines Bijou in der Bodenseeregion Member von *The Living Circle*. Im Mammertsberg bei Silvio Germann gibt's erlesene Kulinarik in stadtferner Idylle — ein Genussort, um zur Ruhe zu kommen.



Eine ganze Welt: Mammertsberg. Letzten Sommer haben Silvio Germann (im Bild) und Andreas Caminada das dänische Designstudio «Space Copenhagen» eingeladen, diese Welt neu zu gestalten.



Irrendwo hinter den Büschen bimmelt ein Glöckchen. Ein Schaf trottet fröhlich über die Wiese. Ein Stück weiter, in der Ferne, reicht der Blick bis zum Bodensee. Wir befinden uns in Roggwil im Kanton Thurgau, wo rund 3300 Menschen wohnen. Doch hier gibt es weit mehr als Idylle und Obstplantagen: Im Ortsteil Freidorf steht das Boutiquehotel und Restaurant Mammertsberg, das seit Herbst 2022 unter der Leitung des aufstrebenden Silvio Germann steht — und bereits mit 18 GaultMillau-Punkten aufwartet.

«Vegan ist nicht so meins, denn ich mag Milchprodukte wie Käse oder Butter viel zu sehr. Aber die vegetarische Küche finde ich super.»
Silvio Germann

Die Fusstapfen, in die der junge Chefkoch hier zu treten gedenkt, sind gross: Immerhin bezeichnete der GaultMillau das Mammertsberg unter den früheren Pächtern August und Luisa Minikus als «einen unserer Leuchttürme in der Ostschweiz». Der 33-jährige Germann, der zuvor sieben Jahre in Andreas Caminadas Igniv in Bad Ragaz war und dort zwei Michelin-Sterne erkochte, nimmt die Herausforderung mit einer Mischung aus gebührendem Respekt und der nötigen Lockerheit an: «Es ist eine schöne Ehre für mich, das Haus weiterzuführen. Viele ehemalige Stammkunden sind neugierig auf mich. Doch es kommen auch neue Gäste — und ich werde es nicht allen recht machen können», meint Silvio Germann und blickt aus dem grossen Panoramafenster im Bistro. Es ist Mitte November 2022 und die grosse Eröffnung — eine anstrengende Zeit mit langen Tagen und kurzen Nächten — liegt erst wenige Wochen zurück. Es sei gut gelaufen, erzählt Germann: «So eine Eröffnung läuft nie ganz wie geplant. Aber ich habe es mir schlimmer vorgestellt», sagt er lachend.

Der Chefkoch und Mitinhaber, der das Mammertsberg gemeinsam mit Andreas Caminada pachtet, ist voller Tatendrang. So geht es auch dem neuen Team vor Ort, allen voran Caroline Gierling, Gastgeberin, und Giuseppe Lo Vasco, Restaurantleiter und Sommelier, die Silvio Germann von Caminadas Schloss Schauenstein mitnehmen konnte.

«Die Herausforderung ist extrem spannend. Ich trage mehr Verantwortung, auch finanziell. Mir ist wichtig, dass es den Mitarbeitenden gut geht und wir langfristig zusammenarbeiten.» Im Mammertsberg können Germann, Gierling und Lo Vasco nun nach ihrem eigenen Gusto schalten und walten. Während der Renovation letzten Sommer war Andreas Caminada oft vor Ort und brachte seine Erfahrung im Bereich Design und sein Netzwerk ein. «Ich konnte viel profitieren, es war eine gute Lehrzeit für mich, Andreas bei dieser Arbeit beobachten zu dürfen», sagt Germann über seine Partnerschaft mit Caminada. Seit der Eröffnung lässt der berühmte Sternekoch seinem Zögling aber freie Hand, auch in punkto Speisekarte: «Für mich ist Andreas ein Vorbild. Wenn ich Fragen habe, steht er mir beratend zur Seite. Doch wer ihn sehen will, ist hier im Mammertsberg an der falschen Adresse.»

Das historische Landhaus vis-à-vis vom Bahnhof Roggwil-Berg wurde von den Eigentümern Daniela und Jürg Maurer von 2011 bis 2013 mit Bedacht auf die Denkmalpflege renoviert und mit einem modernen Neubau aus gebrochenem und gehauenen Stein erweitert. Keine geringere als Tilla Theus zeichnete damals für die Architektur verantwortlich, der zugehörige Garten trägt die Handschrift von Enzo Enea. Die beiden Namen sind bei *The Living Circle* keine Unbekannten: Tilla Theus designte und renovierte das *Widder Hotel* und konzipierte im *Castello del Sole* den Pavillon Locarno inmitten der Reisfelder; Enzo Enea gestaltete den neuen *Widder Garden* samt Innenhof.

«Dass Andreas Caminada zunächst mein Chef und nun mein Partner wurde, ist eine wirklich coole Entwicklung.»
Silvio Germann

Letzten Sommer nun haben Germann und Caminada dem Mammertsberg mit Hilfe des dänischen Designstudios «Space Copenhagen» eine zeitgemässe Frischzellenkur verpasst. Neue Möbel und frische Farben sorgen für ein jugendlicheres Ambiente. Besonders augenfällig ist nach wie vor die monumentale ovale Wendeltreppe, die von der Lounge im Obergeschoss ins Restaurant hinunterführt: Das einst silberglänzende gehämmerte Aluminium ist hier einem charismatischen Mattschwarz gewichen. Darüber hinaus wurden die Holzkassettendecke und der Parkettboden im Altbau vor allem mit Terracotta- und Grüntönen kombiniert. Das Facelifting geht ins Detail: Jedes Kissen, das Geschirr, die Bücher und Deko-Gegenstände sind von Caminada und Germann handverlesen.

Genauso detailreich ist auch Silvio Germanns Küche: Das Ceviche mit Forellen, Stangensellerie und Kapuzinergranité arrangiert der Chefkoch vorsichtig mit der Küchenpinzette. «Bei mir sieht der Gast, was er isst. Ich veranstalte keinen Hokus-pokus, bei mir geht es ums gute Produkt», sagt er. Wenn immer möglich, kommen diese Produkte aus der Region, aber nicht ausschliesslich: «Ich koche, was ich auch selbst gerne esse, und dazu gehört zwischendurch auch einmal ein Meerfisch. Ich mag eine frische Küche, spiele gerne mit sauren Aromen und möchte, dass sich die Gäste nach dem Essen nicht erschlagen fühlen», umschreibt Germann seine Kochkunst. Diverse Zutaten bezieht das Mammertsberg aus dem Gemüsegarten, den das Team auf dem vorgelagerten Land anlegen durfte und mit dem es sich bestens ins Motto «From Farm to Table» der *Living-Circle*-Familie einfügt. Im Herbst und Winter wächst hier beispielsweise Rosenkohl, Stangensellerie oder Federkohl. Das Menü im Restaurant umfasst wahlweise drei bis fünf Gänge, zu jedem Gang wird der passende Wein oder eine alkoholfreie Alternative serviert, eigens kreiert von Sommelier Giuseppe Lo Vasco. Da gibt's dann so exotisch anmutende Drinks wie Randen-Essig-Shrub mit Tee und Soda oder Kombucha aus Thurgauer Äpfeln. «Das Bedürfnis nach Alkoholalternativen wächst», bestätigt Germann. Die Mittagskarte im Bistro, das sich im monolithischen Neubau befindet, ist etwas bodenständiger und wird à la carte serviert.

«Ich wünsche mir Gäste, die unser Angebot und unsere Arbeit schätzen.»
Silvio Germann

«Unser Ziel ist, es allen Gästen so schön wie möglich zu machen», meint Silvio Germann auf die Frage, was er sich für sein Mammertsberg wünscht. «Wir möchten uns eine grosse Stammkundschaft aufbauen, die nicht einzig wegen des guten Essens kommt, sondern für das entschleunigende Gesamterlebnis mit Übernachtung.» Sechs Zimmer und Suiten stehen für die Gäste bereit. Der in Luzern aufgewachsene Germann scheint sich in Freidorf schon gut eingelebt zu haben: «Es fühlt sich hier für mich schon nach kurzer Zeit ein wenig wie Heimat an. Es macht mir riesige Freude, dieses Haus zu begleiten und zu sehen, wie hier etwas entsteht und wächst.»
Erika Suter

mammertsberg.ch



Hier finden die Gäste ein entschleunigendes Gesamterlebnis: Essen mit Übernachtung.





BOAT-AWAY PICKNICK







Gourmet-Food direkt ab Steg: Wo gibt's denn sowas? Im *Alex Lake Zürich*. Die Idee für den etwas anderen Take-away ist im wahrsten Sinne des Wortes naheliegend, denn unmittelbar vor dem Hotel in Thalwil am Zürichsee gibt es acht Boots-anlegeplätze. Hier können Bootsfahrende einen kurzen Zwischenstopp einlegen und ihr vorgängig bestelltes Feinschmecker-Picknick unkompliziert über den Steg mitnehmen. Ob zum Mittagessen, an einem ruhigen Nachmittag oder zu Sonnenuntergang — der Zürichsee bildet eine traumhafte Kulisse und hält nebenbei auch die richtige Portion Abkühlung «sprungbereit».

AQUA-Chefkoch Michael Schuler und sein Team, für ihre herausragenden Kreationen mit dem beehrten Michelin-Stern ausgezeichnet, sorgen für exklusive Gaumenfreuden. Auswählen dürfen die Gäste à la carte. Auf der Speisekarte finden sich Köstlichkeiten wie beispielsweise Gazpacho, Rindstatar, ein *Living-Circle*-Plättli mit Alpkäse vom *Schlattgut* und Trockenfleisch vom *Château de Raymondpierre* oder der *Alex*-Klassiker Pork Belly Bun. Kleine Portionen erlauben, von allem ein bisschen zu kosten.

Erfrischende Drinks fehlen natürlich auch nicht: Neben prickelndem Prosecco oder Champagner und diversen Weinen gibt es auch vier gruppeneigene «Bottled Cocktails» auf der Getränkekarte.

Das persönliche Boat-Away-Picknick kann bis zu einer Stunde vor Abholung bestellt werden.

Bequemer geht's kaum: Anrufen und Bestellung aufgeben, mit dem Ruder- oder Motorboot am *Alex*-Steg in Thalwil anlegen, die Köstlichkeiten entgegennehmen — und mitten auf dem Zürichsee an einem stillen Plätzchen ganz entspannt und ausgiebig schlemmen.

Ein Sommergenuss der besonderen Art — versprochen!

alexlakezurich.com



TALLORE WALDE



Die Mode von Johannes Ucan und seinem auf Massanzüge spezialisierten Unternehmen JUCAN ist im Herzen der Stadt zu Hause. «In St. Gallen gestartet, war es immer mein Ziel, auch eine Boutique in der Schweizer Modehauptstadt Zürich zu eröffnen», sagt Johannes Ucan. «Ich bin begeistert von der Dynamik der Stadt und von dem Stilbewusstsein ihrer Einwohner. Kurzum, perfekte Bedingungen für unsere zeitgemässe Massbekleidung.»

Für die aktuellen Fotoaufnahmen wählte der Inhaber die entspannte Lake-Resort-Atmosphäre des *Alex Lake Zürich*, wo der See direkt vor den Zimmerfenstern im Sonnenlicht glitzert. Auch hierhin passt die vielseitige JUCAN Mode perfekt: Die handgefertigte, klassisch-elegante und dabei modern interpretierte Herrenbekleidung auf Mass widerspiegelt den gediegenen Stil des *Alex Lake Zürich*, dessen Ausstattung sich aus Naturmaterialien in sanften, harmonischen Farbkombinationen zusammensetzt. «Wir setzen in jedem Produktionsschritt auf hochwertige Qualität. Nur so kann dem Kunden ein nachhaltiges, luxuriöses und vor allem einzigartiges Produkt auf den Leib geschneidert werden», erklärt Ucan.

Die Stoffe stammen aus renommierten Webereien aus Frankreich, Italien und England. In den stilvoll eingerichteten Boutiquen in Zürich und St. Gallen werden neben Massanzügen und -hemden auch eine hauseigene ready-to-wear Kollektion sowie handverarbeitete Lederschuhe angeboten. «Ein qualitativ hochwertiges Angebot ist entscheidend. Trotzdem ist es nur ein Puzzleteil von vielen: Um den gewünschten Stil zu erzeugen, braucht es profunde Kenntnis über die Wirkung von Längen und Volumen. Das macht letztlich unseren Erfolg aus.»

jucan.ch
alexlakezurich.com

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



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

WIDDER HOTEL



OUR
MAGIC
PEOPLE

TIMÉA NEUHAUS

HOTEL-KOMMUNIKATIONSFACHFRAU EFZ LERNENDE — 2. LEHRJAHR

Wo sie am liebsten ihre Freizeit verbringt: Beim Tanzen oder in der Natur draussen in einem Park
Was sie einmal werden möchte: Hoteldirektorin oder doch Tänzerin
Ihr Lieblingsfach in der Schule: Englisch, Französisch und Spanisch
Ihr Lieblingsfilm: Black Panther: Wakanda Forever
Welches Talent sie gerne hätte: Allwissend zu sein
Was sie für Musik hört: Viel R'n'B, Beyoncé, Ciara und Rihanna
Ihr Lieblingsort im *Widder Hotel*: Der *Widder Garden* im Sommer
Ihre grösste Stärke: Ihre Empathie
Worauf sie stolz ist: Im *Widder Hotel* die Lehre zu absolvieren
Wohin sie geht, wenn sie Freunde aus dem Ausland beeindrucken will: An den Zürichsee. Zur Polyterasse für die beste Aussicht in Zürich
Wie sie als Gast behandelt werden will: Respektvoll, freundlich, korrekt und gut gelaunt
Was sie bei der Arbeit motiviert: Die positive Stimmung im Team
Welchen Ratschlag sie neuen Lernenden geben würde: Nichts persönlich nehmen. Vertraue in Learning-by-doing.

Teilen die Leidenschaft für Kunst
und gutes Essen: Lidia Anda
und Galerist Bruno Bischofberger
im Gespräch im *Restaurant Buech*.



KUNST AUF TELLERN UND AN DEN WÄNDEN

Die Buech ist ein Gesamtkunstwerk. Natur, Genuss und Kunst treffen sich hier zu einem einzigartigen Stelldichein. Dank grosszügiger Leihgaben des Galeristen und Sammlers Bruno Bischofberger speisen die Gäste hier in illustrier Gesellschaft mit Werken von Basquiat, Warhol oder Gauguin.

Fotografie: Tom Egli



JEAN-MICHEL BASQUIAT (1960–1988)
«Bratwurst» (Eintrag ins Gästebuch
des Restaurant Buech), 1983
26,3 x 23,1 cm

ANDY WARHOL (1928–1987)
«One Multicolored Marilyn»
1979–1986
Acryl und Siebdruck auf Leinwand
46 x 35 cm



PAUL GAUGUIN (1848–1903)
«Bouquets et céramique sur une commode»
1886
Öl auf Leinwand
60 x 73 cm



Die Aussicht über die Weinberge und den Zürichsee ist so berühmt wie spektakulär. Die Küche wartet mit vorzüglichen Gerichten auf. Zwei gute Gründe für einen regelmässigen Gast, der schon die ganze Welt gesehen hat. «Ein dritter: Ich kann von hier oben den Baum sehen, der in meinem Garten steht.» Bruno Bischofberger schmünzelt. Dass er es auch genießt, umgeben von hochkarätiger Kunst zu speisen, ist für den passionierten Sammler und Galeristen keine Erwähnung wert, weil selbstverständlich. Schliesslich war er es, der dem Restaurant *Buech* Kunstwerke aus seiner umfassenden Sammlung zur Verfügung gestellt hat. Und sich dafür eingesetzt hat, dass in den beiden alt-ehrwürdigen Stuben Originale von Warhol, Gauguin, Tinguely, Matisse oder Le Corbusier hängen. Und das kam so.

Bruno Bischofberger war schon Gast in der *Buech*, als sie noch eine einfache Beiz war. «Die damalige Wirtin hat zwischen den Tischen Wäsche gebügelt – während die Gäste gegessen haben. Richtig heimelig ...»

Der heute 83-jährige Bischofberger ist eine Grösse auf dem internationalen Kunstparkett. Seine Galerie in Männedorf ist Teil eines über 250'000 Quadratmeter grossen Gebäudekomplexes, der mehrere Ausstellungsräume und Lager für die Sammlungen (bildende Kunst, dekorative und angewandte Kunst, Volkskunst u.v.m.) umfasst. Schon als Jugendlicher erstand er mit sicherem Gespür für die Verbindung von Schönheit und Wert Antiquitäten und Objekte für die väterliche Sammlung. Mit 23 Jahren eröffnete er seine erste Galerie in Zürich. Zwei Jahre später, 1965, präsentierte er dort die amerikanischen Pop-Art-Künstler Jasper Johns, Roy Lichtenstein, Claes Oldenburg, Robert Rauschenberg, Andy Warhol und Tom Wesselmann. Kurz darauf erhielt der junge Galerist das Vorkaufsrecht an Warhols Werken bis zum Tod des Künstlers im Jahr 1987. Der Rest ist Geschichte.

Warhol wurde nicht nur sein exklusiver Vertragspartner, sondern auch ein guter Freund, der immer wieder in die Schweiz kam. «Zu seinen Besuchen gehörte fast immer auch ein Essen hier in der *Buech*. Andy mochte die idyllische Aussicht sehr», erinnert sich Bischofberger, der seit Jahrzehnten regelmässig mit seinen Künstlern hierherkommt. Die Gästebücher sind voller Zeichnungen und Widmungen zeitgenössischer Kunstschafter. Eine von Jean-Michel Basquiat, dem bedeutendsten amerikanischen Künstler der 1980er-Jahre, hängt in einem einfachen Bilderrahmen im kleinen Stübchen: Sie zeigt eine angeschnittene Bratwurst mit Gabel auf weissem Papier. «Sie muss ihm wohl besonders geschmeckt haben», witzelt Bischofberger.



Eines der Lieblingsbilder von Bruno Bischofberger: «Frauschüeli», 1928, von Adolf Dietrich.

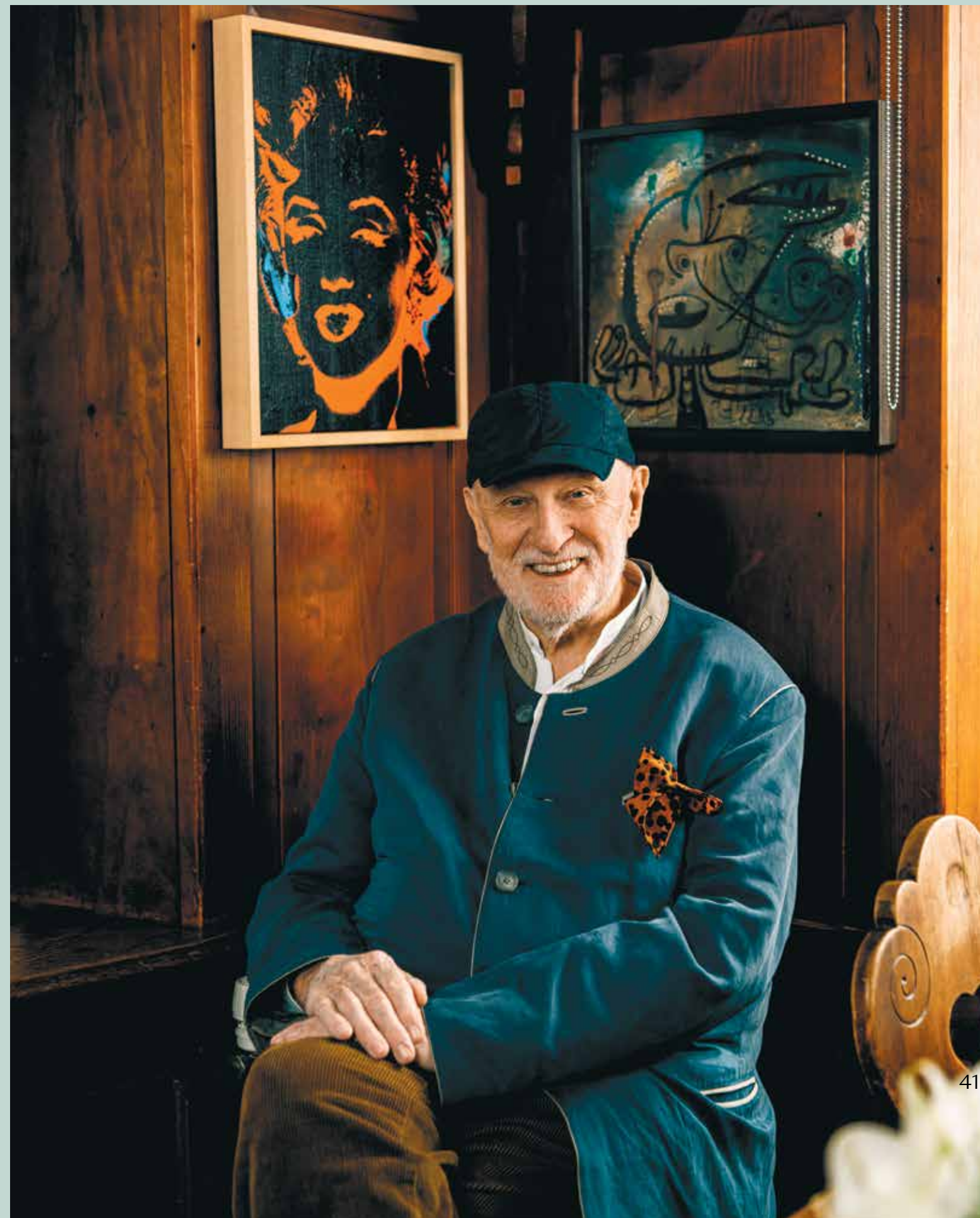
Ist es nicht heikel, in einem Restaurant Werke weltberühmter Künstler aufzuhängen? Sicherheitstechnisch sei das kein Problem. Jedes der Bilder ist hinter Glas geschützt und mit einem hochempfindlichen Alarmsystem gesichert. «Das grösste Risiko ist dabei, dass die Gäste nicht realisieren, was sie da vor sich haben», sagt Bischofberger augenzwinkernd. «Doch der eine oder die andere erfreut sich daran. Damit bin ich schon zufrieden».

Vor sechs Jahren beschloss der Kunsthändler, nach dem Vorbild der legendären Kronenhalle, seinem Lieblingsrestaurant, dem Restaurant *Buech*, Leihgaben aus der eigenen Sammlung zur Verfügung zu stellen. Gar nicht so einfach, wie sich gezeigt hat. Die engen Platzverhältnisse haben die Wahl stark eingeschränkt. Kleinformatige Bilder mussten her. Solche wie Paul Klees «Wie die Blume auf dem Feld», ein Marilyn-Porträt von Warhol oder «Plaque le grand bec» von Joan Miró, «eine Arbeit aus seiner interessantesten Schaffensperiode, auf eine Keramikplatte gemalt.» Eine Stadtansicht von Paris des Künstlers Pierre Bonnard liess Bischofberger extra neu rahmen, damit sie Platz findet neben dem historischen Kachelofen. «Dieses schöne Exemplar wurde übrigens zirka 1770 in Zollikon, also ganz in der Nähe, hergestellt. Salomon Gessners «Idyllen» waren Vorbild für die schöne, zarte Bemalung dieses Ofens.» Bischofberger interessiert sich als Kunsthistoriker für jede Art Kunst, von der Urgeschichte bis heute, und kennt sich auch in Antiquitäten bestens aus.

Galerist Bruno Bischofberger vor zwei seiner Leihgaben: Andy Warhols Marilyn-Porträt und Joan Mirós «Plaque le grand bec».

Von der ursprünglichen Idee, hier oben ausschliesslich Schweizer Kunst zu zeigen, zeugen die Werke in der grossen Stube. Und sie offenbaren eine ganz andere Seite des gebürtigen Innerrhoders: seine tiefe Leidenschaft für Appenzeller Malerei und Volkskunst. Über der getäferten Wand hängt ein schmaler, mehr als drei Meter langer «Alpfahrtszug» von Bartholomäus Lämmli, dem weitaus berühmtesten Vertreter dieser Kunstrichtung. Hier findet sich auch eines von Bischofbergers Lieblingsbildern: «Fraueschüeli» des Schweizer Malers Adolf Dietrich, von dem in dieser Stube insgesamt sieben Werke zu sehen sind. «Ich bin voller Bewunderung für seine Detailverliebtheit. Er hatte, wie ich übrigens auch, eine grosse Affinität zur Natur, die ja das grösste Vorbild für die Kunst ist.» Er blickt aus dem Fenster über die Wiesen und den glitzernden See. «Und die Natur ist hier oben eben besonders schön.» *Anina Rether*

restaurantbuech.ch
brunobischofberger.com



EIN HIMMEL VOLLER MICHELIN STERNE

Fotografie: Tom Egli





In der Luft liegt ein köstlicher Duft. Die besten Köche arbeiten mit den besten Zutaten aus nachhaltiger Landwirtschaft. Gäste werden zu Freundinnen und Freunden: Das ist *The Living Circle* Food Festival.

Ein sanfter Sommernachmittag legt sich über das Restaurant *Buech* in Herrliberg. Der laue Wind verwebt den Klang von Weingläsern mit den dezenten Tönen eines Saxofons, mit fröhlichem Lachen und Gesprächen der rund 200 Gäste: Das Food Festival 2022 ist in vollem Gange. Angefangen hat das kulinarische Ereignis am Mittag als Treffen unter Freunden und Bekannten. Auf dem See tanzen Sonnensplitter und der Himmel hängt voller Michelin-Sterne und GaultMillau-Punkte. Schliesslich haben sich die Chefköche der *The Living Circle*-Betriebe zu diesem Event versammelt. Es gibt Hummer-Cappuccino mit asiatischen Aromen aus dem Garten von Mattias Roock im *Castello del Sole* sowie Trockenfleisch vom Hof *Schlattgut* gleich nebenan. Auch Andreas Caminada vom Schloss Schauenstein, neuer Partner von *The Living Circle*, hat am Morgen noch seinen Garten durchforstet. Der Bündner bringt Dill und Kohlrabi zu Forelle mit. Und das sind erst die Welcome-Snacks ...

Weiter geht es mit Zanderfilet oder Zitronenkartoffelstampf, Tessiner Lamm, weisser Polenta oder Luma Beef. Was fast alle Köstlichkeiten gemeinsam haben: Sie stammen aus Gärten und Feldern, Wiesen und Weiden, die zum *The Living Circle* gehören und somit naturnah und tierfreundlich gepflanzt und gehegt, gehalten und gepflegt werden. «Nachhaltigkeit, Bio, Regionalität — das ist nicht nur der Luxus von heute», sagt Verwaltungsratspräsident Jürg Schmid. «Wir haben gar keine andere Wahl, als mit der Natur und der Umwelt Frieden zu schliessen. Sie nicht auszunutzen, sondern von und mit ihr in Eintracht zu leben. Sonst laufen wir in eine Wand.» Die gehobene Gastronomie müsse diesen Weg vorzeigen. «Bling-Bling-Lifestyle ist passé. Gefragt sind Zeitinseln, Ruhe, Natur und Lebensmittel, die gesund für den Menschen, aber eben auch für die Natur sind.»





So sieht das auch Stefan Jäckel, der in der *La Rôtisserie* im *Storchen* in Zürich kocht. «Food Waste ist ein No-Go. Wenn wir ein Rind von unserem eigenen Landwirtschaftsbetrieb *Château de Raymondpierre* im Jura bekommen, dann verwenden wir es von Nose-to-Tail. Es geht nichts verloren. Nicht einmal der Schwanz oder die Knochen.» Wie gut man etwa Hackfleisch zubereiten kann, zeigen die Leute von *The Living Circle*-Partner Luma Delikatessen. An ihrer Station bieten sie Hacktätschli mit Sommertrüffel an. Das Fleisch für diese Tätschli stammt ebenfalls von den endlosen Juraweiden rings um Raymondpierre und sie sind offenbar sensationell: Viele Gäste bedienen sich mehrmals, obwohl noch zahlreiche weitere Genüsse warten.

Der hauseigene Mixologist Matteo Moscatelli denkt Food Waste konsequent zu Ende. Er experimentiert nicht nur mit herkömmlichen Kräutern aus Bio-Anbau, sondern mit Bananenschalen, Salat oder Fenchel. «Einfach mit Resten, die in der Küche übrigbleiben», sagt er allen Ernstes. Aber ob solcher Statements sollte man sich nicht in falschen Vermutungen ergehen: Der Mann ist kein wildgewordener Esoteriker, sondern World Class Bartender of the Year Schweiz 2021. Er mixt mit und ohne Alkohol und seine Station beim Food Festival steht nicht nur wegen der Sommerwärme an diesem Tag unter Belagerung. Einige seiner Drinks gibt es nur hier und jetzt. «Mein Motto ist: Follow the season. Darum passe ich gut zur *The Living Circle*-Familie.» Zu dieser Familie gehören auch *Terreni alla Maggia*. Das Weingut mit landwirtschaftlichen Spezialitäten wird sukzessive auf nachhaltigen Landbau umgestellt. Diese unverbaute Oase am Lago Maggiore ist so etwas wie der Garten Eden. Die diversen und preisgekrönten Rot- und Weissweine, Reis und Polenta für das heutige Food Festival — all das kommt von den sonnendurchfluteten Ufern der Maggia und des Langensees.

Über dem Zürichsee hingegen ist aus dem Nachmittag fast Nacht geworden, die Köche stehen nicht mehr hinter ihren Töpfen, sondern diskutieren mit ihren Gästen. Dann bricht die blaue Stunde an, der Wind verweht die letzten Saxofon-Töne, die Ersten denken ans Heimgehen und stossen zum Abschied noch einmal an. Sind die Gäste am Mittag als Fremde gekommen, gehen sie am Abend als Freundinnen und Freunde. Und versprechen sich: Spätestens im Sommer 2024 sehen wir uns wieder, bei der nächsten Ausgabe des *The Living Circle* Food Festivals.

Franz Bamert

restaurantbuech.ch



PHOTO GABRIELLA IMPERATORI PENN. AD IRÈNE HILTPOLD

BEATRICE ROSSI
FINE JEWELLERY ZÜRICH

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



LISA MICHALIK
HAUSDAME

Wo sie am liebsten ihre Freizeit verbringt: Ausstellungen, Natur, Sportstudio, Cafés Was sie gerne noch lernen will: Chinesisch Was sie als Erstes tut, nachdem der Wecker geklingelt hat: Meditieren Von wo sie die Inspiration für die Dekoration nimmt: Jahreszeiten, Natur und langjährige Erfahrung Ihr schönstes Feedback von Gästen: «Das kopiere ich!» Was andere über sie sagen: Das muss man die anderen fragen Welches Talent sie gerne hätte: Klavierspielen Was das Schönste an der Arbeit in der *Buech* ist: Aussergewöhnliches Ambiente, Kontakt mit Menschen, Liebe zum Detail Ihre grösste Leidenschaft: Ingwertee und Sauerrahmeis Wenn sie nochmals von vorne beginnen könnte, dann... «Non, je ne regrette rien» Ihre Lieblingsblume: Gloriosa Diesen Wunsch würde sie sich gerne erfüllen: Sambakurs in Rio Wo sie zur Ruhe kommt: In Wald und Flur Wohin sie geht, wenn sie Freunde aus dem Ausland beeindrucken will: Neues Kunsthaus Zürich Wo man die schönsten Blumen in Zürich findet: Auf den Wiesen

15 Bienenstöcke stehen neu
auf den Wiesen des
Landwirtschaftsbetriebs
Schlattgut hoch oben
über dem Zürichsee.

DIE BIENEN VOM SCHLATTGUT





Friedlich summen sie durch die Lüfte. Ausser man stört sie. Dann können sie ganz schön laut und wild werden: die Bienen in Diensten von *The Living Circle*. Auf den *Terreni alla Maggia* produzieren die Bienen schon länger eigenen Honig. Nun kommen die Bienenvölker auf dem Dach des *Hotel Storchen* mitten in der Stadt, auf dem *Alex Lake Zürich* und auf dem Hof des *Schlattgut* dazu. Hier oben, hoch über dem Zürichsee, stehen neu 15 Bienenstöcke.

Öffnet man eines der farbigen, mobilen Häuschen, bricht augenblicklich Hektik aus. Bienen lassen sich nicht gerne stören bei der anstrengenden Aufgabe, die sie in ihrem kurzen Leben als Arbeitsbiene absolvieren. Schliesslich wollen die unzähligen sechseckigen Waben mit Honig oder Pollen gefüllt werden. Anschliessend werden die Kammern mit einer Wachsschicht, die eine spezifische Drüse herstellt, verstopft.

Bienen sind enorm loyale Tiere und übernehmen innerhalb des Stocks verschiedene Aufgaben. Während die Arbeiterinnen primär unterwegs sind, um Pollen und Nektar zu sammeln, sind die Wächterinnen bei ihrer Königin. Diese wird übrigens ausschliesslich mit dem kostbaren Gelée royale gefüttert. Diese Sonderbehandlung sorgt dafür, dass sie bis sechs Jahre alt werden kann und zwei- bis dreimal so gross wie eine normale Honigbiene. Dank der im Stock verbleibenden Bienen, die sie schützen und wärmen, kann die Königin überwintern. Im Durchschnitt sinkt die Zahl pro Volk von 80'000 Bienchen im Sommer auf 15'000 im Winter.

Die Männchen übrigens — Drohnen genannt und nur in sehr kleiner Zahl von rund 2000 pro Stock präsent — spielen eine marginale Rolle im matriarchal organisierten Bienenstaat. Nach der Befruchtung werden sie im Herbst kurzerhand aus dem Stock vertrieben. Dem Honig ist dies keineswegs abträglich. Er schmeckt köstlich nach hiesigem Raps und Blüten.

schlattgut.ch



OZ

DER VEGETARISCHE GOURMETTEMPEL



Fürstenau ist ein Gourmetparadies. Drei Restaurants von Spitzenkoch Andreas Caminada sind hier zu Hause. Dank der Partnerschaft mit der Caminada Group sind sie «Member of The Living Circle». Auch das Oz. Auf romanisch bedeutet das «heute» und nimmt Bezug auf die zeitgemässe Küche: Diese ist rein vegetarisch.

Fotografie: Tom Egli



Andreas Caminada und Timo Fritsche: «Was bei uns gekocht wird, muss nachhaltig angebaut werden, geschmacklich überraschen und höchsten kulinarischen Anforderungen entsprechen.» Darum sieht es in deren Permakultur-Garten manchmal wie im Urwald aus.



Garten Eden? Doch, doch — den gibt es. Er liegt neben dem Gourmetempel Schloss Schauenstein in Fürstenu. Hier wachsen so exquisite Pflanzen wie Feigen, rund 30 verschiedene Apfelsorten, aber auch vermeintlich kommune Gemüsesorten wie Randen und Rüben oder auch ganz einfach Salate. Und wie sie wachsen! Scheinbar wild schießen da überreife Radieschenstauden meterhoch in den Bündner Himmel, mit einigen Kohlrabi könnte man Fussball spielen, dazwischen leuchten Glühwürmchen und es wimmelt nur so von Bienen und Schmetterlingen.

Der 5000 Quadratmeter grosse Fleck Bündner Erde ist das Herz des Restaurants Oz. Timo Fritsche ist Küchenchef im Oz und veredelt mit seinem Können Gemüse, Früchte, Kräuter, Pilze, Blumen, Beeren und was der Garten Eden sonst noch so hergibt zu mehrgängigen Menüs. Manchmal mit Hilfe von Milchprodukten aus der nahen Bio-Sennerei in Andeer. Aber immer ohne Fleisch, ohne Fisch und ohne Krustentiere. «Das alles gibt es ja in meinen beiden anderen Restaurants Schloss Schauenstein und Casa Caminada», sagt Sternekoch Andreas Caminada.

Mit Caminada und Fritsche haben sich zwei gefunden, die nur eins wollen: auf nachhaltige Art und Weise Genuss erschaffen. Fritsche hat sich in der Welt umgesehen und die besten Zubereitungsarten für Gemüse mit nach Hause gebracht. Caminada hat schon vor Jahren eine Zukunftswerkstatt mit Spitzenköchinnen und -köchen, Meinungsmacher:innen und Trendforscher:innen veranstaltet. «Dabei ist herausgekommen, was meine Erfahrung schon zeigte: Immer mehr Menschen wollen eine hochstehende, zeitgemässe Küche, in der sich alles ums Gemüse dreht.»

Im Garten Eden und im Oz wird Gemüse anders gedacht, anders gezogen und anders zubereitet: «Was bei uns gekocht wird, muss nachhaltig angebaut werden, geschmacklich überraschen und höchsten kulinarischen Anforderungen entsprechen», sagt Caminada. Eben darum sieht es in seinem Permakultur-Garten manchmal wie im Urwald aus: «Zum Beispiel die Radieschen», sagt Fritsche, «die kann ich ernten, wenn sie reif sind. Oder ich lasse sie wuchern. Dann entstehen an den hohen Stauden neue Fruchtkörper, Blätter und Triebe mit völlig ungewohnten Geschmacksvarianten.» So und so ähnlich verhalten sich viele der rund 700 Gemüse-, Kräuter- und Früchtesorten, die im Schlossgarten übers Jahr gedeihen.

Am Hufeisentisch aus Bergahorn haben zwölf Gäste Platz. In der Mitte verarbeitet Fritsche Gemüse mit den unterschiedlichsten Geschmäckern, Gerüchen oder Texturen und vermählt sie zu neuen Geschmackserlebnissen: Gewürzgurke mit



Jalapeño etwa. Oder Quitte mit Miso. Und wie wäre es mit Kartoffelflan, Zwiebel-schaum und Schnittlauchblüten? Allenfalls begleitet von Saft aus Quitte und gerösteter Zwiebel. Oder Wasserkefir. Diese Getränke sind kein Zufall, denn betreut werden die Gäste von Daniele Di Perna. Was Fritsche am Herd ist, das ist Di Perna in Bezug auf Getränke — ein kreativer Überzeugungstäter: «Die Weine für das Oz beziehe ich von kleinen Bio-Betrieben — seltene Gewächse, Raritäten und Naturweine.» Aber kann man zu einem Neugang-Menü neun verschiedene Weine trinken? «Man kann», sagt Di Perna. «Doch ich mixe für meine Gäste auch gerne Getränke aus Früchten, Gemüse und Kräutern, mit und ohne Alkohol, und immer auf den jeweiligen Gang abgestimmt.»

Auch im Garten Eden liegt irgendwann Schnee. Was dann? Fritsche sagt geheimnisvoll: «Komm mit.» Er geht voran und schliesst eine Kellertüre auf: Hinter der Türe versteckt sich eine veritable Schatzkammer. Wie funkelnde Edelsteine stehen da unzählige Gläser aufgereiht nebeneinander: «Das ist die Ernte vom vergangenen Jahr. Wir haben rund drei Tonnen Gemüse, Früchte, Pilze, Beeren und Gewürze erntefrisch getrocknet, eingelegt, eingekocht, eingeweckt oder auf eine andere Art haltbar gemacht.» Viele dieser Schätze bekommen durch das Konservieren zudem noch eine andere Geschmacksnote. Der Winter in Fürstenuau kann also ruhig kommen.

Franz Bamert

oz-restaurant.com



**ROTE BEETE CEVICHE, ARONIABEEREN,
EINGELEGTE ZWIEBELN**

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

BEGEISTERUNG FÜR IMMOBILIEN

Mit nachhaltigen und innovativen Lösungen schafft Property One mehr Wert für ihre Kunden und erzeugt Begeisterung für Immobilien.

An den vier Standorten Zürich, Zug, Basel und Ascona vereint das Unternehmen unter einem Dach die Kompetenzen Investition, Finanzierung, Entwicklung, Ausführung und Vermarktung sowie Immobilien Family Office. Entlang dieser umfassenden Wertschöpfungskette deckt Property One den gesamten Lebenszyklus einer Liegenschaft ab.

Das Unternehmen besteht aus einem interdisziplinären Team und deckt alle Bereiche intern ab, die einen zeit- und kosteneffizienten und damit erfolgreichen Projektverlauf garantieren. Property One bietet interessierten Investoren und potenziellen Kreditnehmern den Zugang zu nachrangigen Finanzierungen. Sie bildet sowohl bei privaten Auftraggebern als auch bei professionellen Investoren das Zentrum der Planung, Koordination und Organisation für alle am Projekt beteiligten Akteure.

Property One verfolgt die Marktentwicklung permanent und stellt zum geeigneten Zeitpunkt den Kontakt zu den verschiedenen Dienstleistungserbringern her. Die Immobiliendienstleisterin arrangiert Finanzierungen, koordiniert die Entwicklung und Planung, begleitet die Bauphasen, sichert Qualitätsstandards, kümmert sich um die Vermarktung und strukturiert individuell abgestimmte Beteiligungsmodelle.

PROPERTY ONE

Zürich | Zug | Basel | Ascona



COCKTAIL
 ABV $\frac{\text{content}}{\text{bottle}}$

Es ist unscheinbar gelegen — zugleich an bester Adresse: das Labor von Chef-Mixologist Matteo Moscatelli an der Widdergasse 10. Er, der einst Nacht für Nacht die grosse Bühne der Bars bespielte, tüfelt hier an seinen neusten Kreationen. Ganz im Dienste aller Barkeeper von *The Living Circle*.

Fotografie: Tom Egli

Cocktail	Ingredients	Quantity in ml of each ingredients	% ABV of each ingredients	Alcohol quantity for each product	Total quantity of alcohol in ml	grams of alcohol	% ABV
		(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)
example	A	20	0	0,00	13,20	10,43	17,60
		20	40	8,00			
		20	26	5,20			
		15	0	0,00			

MIXOLOGIST



Matteo Moscatelli, fühlen Sie sich nicht etwas einsam hier? Sie waren doch sonst immer ein Party Animal ... Das stimmt. Und jetzt bin ich überglücklich, dass ich meine Ruhe habe. Nicht dass mir das Barkeeper-Dasein verleidet wäre, mitnichten. Aber es ist eine neue Zeit gekommen. Kommt hinzu, dass ich schon genug Augenringe wegen meines Hundes habe, der nachts nicht immer schläft ...

Sie sind seit letztem Mai Chef-Mixologist für The Living Circle. Was machen Sie denn den lieben langen Tag lang? Ich erfinde neue Drinks. Aber nicht für mich, sondern für meine Kolleginnen und Kollegen, die jeden Abend an der Front stehen.

Zum Beispiel? Aktuell beschäftige ich mich mit «sustainable Cocktails» gegen Food Waste, sprich mit Essenzen für Drinks aus Abfällen — zum Beispiel aus Bananen- oder Melonenschale. Oder aus Ananashaut. Diese Art von Cocktails sind immer stärker gefragt, weshalb wir planen, das Angebot stark auszubauen.

Also nicht bloss eine Modeerscheinung? Definitiv nicht. Wir sprechen auch im Barbereich von einer Kreislaufwirtschaft. Es geht nicht nur um das Wiederverwenden von wertvollen Naturstoffen, sondern auch um Geld. Denn wir wollen nachhaltig produzieren. Und das heisst auch: ökologisch, sozial und ökonomisch unseren Beitrag leisten. Schau dich um — alles ist «hand-made» hier, inklusive Steamer für meine Essenzen, hergestellt aus einem ausgedienten Reiskocher.

Sind Sie Veganer? Nein, bin ich nicht. Aber ich experimentiere selbstverständlich mit Komponenten, die sich für vegane Drinks eignen. So mixe ich zum Beispiel Methylcellulose, Zucker und Wasser, die geschüttelt einen perfekten Schaum für Pisco Sour ergeben, der einem aufgeschlagenen Eiweiss geschmacklich und optisch gleichkommt. Wir haben auf diesem Wege auch den ersten nachhaltigen Cocktail bei *The Living Circle* entwickelt. Er hiess: «Think twice — sometimes it is useful». Er enthält 23-jährigen Zacapa Rum, *Widder* Vermouth aus Kaffeesatz plus Oleo Saccharum aus Bananenschale.

Wenn ich mich hier umschaue, sehe ich überall Reagenzgläschen und Pipetten.

Sind Sie Chemiker? Mixologie ist definitiv Chemie. Von Haus aus bin ich gelernter Labortechniker, ich studierte zwei Jahre Organische Chemie und hatte nichts mit dem Gastgewerbe am Hut. Ich arbeitete einst sogar in einem Labor für Umweltforschung. Nur war ich damals zu ungeduldig, jung und wild halt.

Und so verschlug es Sie an die Bar und ins Nachtleben. Nicht sofort. Zuvor kam noch ein Abstecher ins Spital, denn ich wollte Krankenpfleger werden. Aber auch dort hiess es: Die Chemie stimmt nicht, Diagnose: ungeeignet. Und so arbeitete

«Upcycling und Kreislaufwirtschaft sind überall ein grosses Thema. Das ist nicht einfach eine Mode. Sondern — im Zeitalter der Ressourcenknappheit — durchaus auch eine ökonomische Notwendigkeit. Oder wieso sollen vier Bartender in unseren Hotels alle einzeln an ihren Rezepten tüfteln? Besser ist doch: Einer für alle.»
Matteo Moscatelli



«In neun von zehn Malen geht's schief. Sprich: In einem einzigen Fall nur hat man Erfolg. Und da lohnt es sich – schon rein ökonomisch betrachtet – wissenschaftlich an die Sache heranzugehen, wenn man neue Tinkturen und Essenzen kreiert.»
Matteo Moscatelli

ich als Brotjob in Bars und sparte zum ersten Mal Geld, um dann nach London als Bartender zu gehen. Das war meine Welt — für ganz lange.

Heute nicht mehr? Nein. Ich brauche Zeit zum Denken und Forschen. Und ich teile mein Wissen viel lieber, Copyright gibt's in unserem Job sowieso nicht.

Wie kommen Sie eigentlich auf Ideen? Ich hole mir meine Inspiration beim auswärts Essen. Oder von unseren Gästen, die viel reisen und uns viele Anregungen aus aller Welt mitbringen. Und natürlich: durch systematisches Ausprobieren. Nehmen wir den «Salty Safran Caramel», den ich kreiert habe. Safran ist das Gold der Gewürze. Und chemisch betrachtet enthält er zwei Moleküle, die — wenn sie zu einer Essenz verarbeitet sind — beim Genuss einen Doppeleffekt auslösen: auf der Zunge und in der Nase.

Momentan geht's wild zu und her in der internationalen Bartender-Branche: Was halten Sie von verrückten Kombinationen wie Kiwi-Auster? Ich hab's nie ausprobiert. Aber prima vista würde ich sagen: Das passt. Die zwei Geschmäcker sind komplementär. Und diese Drinks laufen erfahrungsgemäss an der Bar auch besser. Grundsätzlich ist es beim Komponieren von Drinks wie beim Tetris-Spiel. Die Einzelteile müssen ineinandergreifen. Für mich privat muss es allerdings nicht immer so gewagt sein. Mir genügt auch ein gutes Craftbier.

Wie denkt man neue Drinks? Immer vom Ende her — vom guten Geschmack in Mund und Nase. Ich will meine Gäste auf eine Reise mitnehmen. Und diese Reise beginnt in unseren Hotels — bei Abfällen, die gar keine sind. *Interview: Reto Wilhelm*

AUS ABFALL → Essenzen à la Matteo Moscatelli

Matteo erprobt eine neue Geschmackskombination mit drei Essenzen aus Abfall der Hotels. Ein nachhaltiges Experiment in fünf Schritten:

1. Bananenschalen zerstückeln, mit Zucker ansetzen, für eine Woche vakuumieren
2. Brühe aus Kaffeesatz, Wermut aus der *Widder Bar* und Wermutkraut absieben
3. Kaffee-Wermut-Sud zu Essenz kondensieren und mit reinem Alkohol versetzen
4. Vakuumierte Ananasschalen aus dem *Storchen* ebenfalls zu Essenz verarbeiten
5. Die drei Essenzen mixen — ausbalancieren mit der Micro-Pipette

DAS URTEIL → Differenziert, mit Ecken und Kanten, auf ersten Gout noch ungewohnt — hat definitiv Potenzial.

MIXOLOGY MASTERCLASSES MIT MATTEO MOSCATELLI

Besuchen Sie den Mixologist in seinem Labor, lernen Sie vom Profi höchstpersönlich und werden Sie selbst kreativ.
thelivingcircle.ch/de/erleben/masterclasses

Das *Château de Raymondpierre* bei Moutier befand sich noch bis vor Kurzem im Dornröschenschlaf. Nun wird das ehemalige Jagdschloss wieder zum Leben erweckt. Bis 2024 soll hier das neuste Bijou von *The Living Circle* entstehen.

JUWEL MIT POTENZIAL

Fotografie: Tom Egli



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE





Die Aussicht auf die sanften Hügel rund um Vermes im Kanton Jura ist zauberhaft. Ein idealer Standort für einen Rückzugsort in der Natur. Kein Wunder, thront hier oben ein Schloss. *Château de Raymond Pierre* wurde im 16. Jahrhundert von Georges Hugué erbaut.

Die Räumlichkeiten sind schlicht — und stilvoll: eine schön geschwungene Wendeltreppe, eine Küche mit Gewölbedecke und ein stattlicher Kamin im grosszügigen Rittersaal. Bis 2024 entstehen hier 14 Gästezimmer für unvergessliche Events oder kreative Retraiten.

Feinsinn und Wertschätzung für das historische Erbe ist bei den umfassenden Umbauarbeiten oberstes Gebot. Die Schlossmauern, die kleine Kapelle im Hof und das Schloss selbst bleiben äusserlich unverändert. Die geschichtsträchtigen Innenräume werden geprägt sein von aufgeräumtem, schlichtem Design. Die Reduzierung der Materialien soll den Blick auf Details und Texturen öffnen und sie wirken lassen. Kompromisslos und konzentriert. Ganz nach der Prämisse: Weniger ist mehr.

Einfachheit ist der neue Luxus.

thelivingcircle.ch





NASSAR JABER
STEWARD

So lange arbeitet er schon im *Widder Hotel*: Seit 1996 Was ihm am besten am *Widder Hotel* gefällt: Die Einzigartigkeit
 Im *Widder Hotel* angefangen hat er: Als Steward mit Verantwortung für den Weinkeller Wie es sich ergeben hat, dass seine
 ganze Familie im *Widder Hotel* arbeitet: Per Zufall Das schönste Gästefeedback: Ein aufrichtiges «Dankeschön»
 Andere sagen über ihn: Hat Respekt für seine Mitmenschen Sein beruflicher Traum: Ein eigenes Restaurant eröffnen
 Wie er mit Stress bei der Arbeit umgeht: Sich nicht darüber ärgern und immer schön positiv denken
 Das motiviert ihn bei der Arbeit: Schöne Feedbacks aus dem Team und von Gästen Seine Hobbys: Kochen, Musik hören,
 Zeit mit der Familie Besonders stolz ist er: Auf seine Tochter Christee Sein Lieblingsort in Zürich: Der Lindenhof
 Darauf freut er sich: Drei Wochen Familienbesuch in Liberia Warum er im *Widder* am richtigen Ort ist: Es war Liebe auf den
 ersten Blick. Der *Widder* ist seine Familie Seine Traumreise: An Orte aus seiner Kindheit und in die Natur

LIFE & STYLE IM NORDEN

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





2023 UNSERE HIGHLIGHTS

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



thelivingcircle.ch/de/angebote-events

IM NORDEN

WIR GRATULIEREN

Was The Living Circle ausmacht, sind seine Menschen. Alle, die täglich alles geben, um in dieser Liga zu brillieren.



MICHAEL SCHEFFLER

Der Bartender (Bild oben) wurde für seine Künste an der *Widder Bar* mit dem «World Class Bartender of the Year 2022 Switzerland» ausgezeichnet.
widerhotel.com

NOEMI MARRAS

Die Barkeeperin (Bild rechts) der *Widder Bar* hat den ersten Platz bei «Lady Amarena Switzerland 2022» geholt, einem Barkeeper-Wettbewerb nur für Frauen.
widerhotel.com

WIDDER BAR

Die *Widder Bar* wurde 2022 von der amerikanischen Tales of the Cocktail Foundation unter die besten 10 Hotelbars in Europa gewählt. Die Zürcher Bar-Institution des Fünfsterne-Hauses *Widder Hotel* ist auf der Europa-Shortlist die einzig nominierte Hotelbar im deutschsprachigen Raum.
widerhotel.com

PIERRICK SARROT

Pierrick Sarrot behält als Supervisor in der *La Rôtisserie* des *Storchen* stets den Überblick und das Wohl der Gäste im Auge. Dafür wurde er in der Kategorie Service mit dem «Marmite Youngster 2023» prämiert.
storchen.ch



Bilder: The Living Circle © Archiv

RAC
 3,680 L
 15.2.22
 CE AMAR SORPASA

MASTER CLASSES

Ob voll in Action in einer unserer Sterneküchen oder bei Wellengang mit Zigarre und Champagner auf dem Zürichsee – erleben Sie drei Spitzenköche, einen Zigarren-Connaisseur, einen Mixologist und einen Sommelier hautnah. Insidertipps während kulinarischen Abenteuern garantiert.



Anfragen an:
thelivingcircle.ch/de/masterclasses



COOKING

Sie träumen davon, mit einem frisch gekürten Sternekoch ein Viergang-Menü zuzubereiten und vom Gemüse-Schnibbeln bis hin zum Abschmecken der feinen Kreation bei allem hautnah dabei zu sein? Der Cooking Workshop by **Michael Schuler (1)**, Chef im Gourmetrestaurant *AQUA* im *Alex Lake Zürich*, machts möglich.
 Preis: CHF 490 pro Person inklusive Champagneraperitif, Häppchen, Viergang-Menü, Weinbegleitung zum Menü, Mineralwasser & Kaffee

FOOD

Sie wollten schon immer wissen, wie man himmlische vegane Saucen zubereitet? Wie man selbst Pasta herstellt? Oder Kniffs und Tricks zum richtigen Grillieren erhalten von einem, der's wissen muss? Dann ist der Food Workshop by **Stefan Jäckel (2)**, Chef der *La Rôtisserie* im *Storchen*, genau das Richtige.
 Preis: CHF 490 pro Person inklusive Champagneraperitif, Häppchen, Viergang-Menü, Weinbegleitung zum Menü, Mineralwasser & Kaffee

ZIGARREN

Ein Boot, Zigarren, Champagner, Austern und eine exklusive Beratung – das ist Luxus pur! **Lorin Peccolo (3)**, Chef de Cigar Bar im *Storchen*, berät Sie höchstpersönlich und gibt sein Wissen rund um Zigarren an Sie weiter.
 Preis: CHF 310 pro Person inklusive Bootsfahrt, ½ Flasche Champagner, zwei Zigarren.

STERNEKÜCHE

Stehen Sie mit **Stefan Heilemann (4)** hinter dem Herd, helfen Sie beim Mise en Place und Anrichten der Teller und erleben Sie die Sterneküche des *Widder Hotel* mal von einer anderen Seite. Natürlich darf zum Ende der Abendschicht auch das gemeinsame Feierabend-Bier mit der gesamten Küchencrew nicht fehlen!
 Preis: CHF 700 pro Person inklusive Champagneraperitif, Essen in der Küche, Mineralwasser und Feierabend-Bier

WEIN

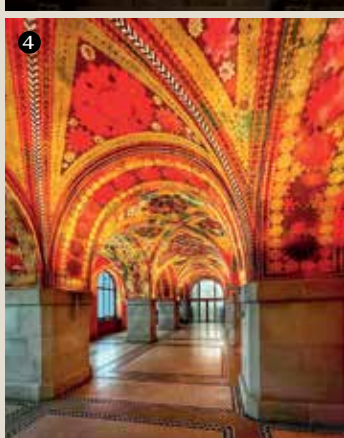
Wenn es um Sachen Wein geht, ist er der Experte schlechthin! Geniessen Sie eine exklusive Degustation mit Weinmaster **Stefano Petta (5)** höchstpersönlich. Degustiert werden vier Weine, begleitet von Häppchen vom Sternekoch und GaultMillau «Koch des Jahres» 2021 Stefan Heilemann!
 Preis: CHF 140 pro Person, inklusive Häppchen

COCKTAILS

Sie interessieren sich für Cocktails und Drinks? Dann besuchen Sie die Masterclass bei Mixologist **Matteo Moscatelli (6)**, siehe Seite 64. Erstellen Sie gemeinsam mit dem Gewinner des «World Class Bartender» des Jahres 2021 Ihr eigenes massgeschneidertes Getränk und machen Ihren Lieblingscocktail mit eigenem Twist.
 Preis: CHF 210 pro Person inklusive exklusiver Einblick in das Labor, Drinks & Häppchen



Bilder: Tom Egli, Masterclasses © Steven Kohl



ORTE DER STILLE

Zürich kann ganz schön hektisch sein. Wir haben für Sie versteckte Plätzchen zusammengestellt, an denen sich herrlich entspannen lässt. Nur wenige Minuten zu Fuss von unseren Hotels entfernt.

LINDENHOF

5 Minuten vom *Widder* und *Storchen* (1)

Einen Steinwurf vom *Widder* und *Storchen* entfernt, befindet sich einer der schönsten Plätze von Zürich. Vom erhöhten und mit Lindenbäumen bepflanzten Platz geniesst man eine wunderbare Aussicht auf die Limmat, die Altstadt und bis zum See.

ALTER BOTANISCHER GARTEN

15 Minuten vom *Widder* und *Storchen* (2)

Die idyllische Oase liegt inmitten der Zürcher Innenstadt, nicht weit von der Bahnhofstrasse. Seine Geschichte geht bis auf das Jahr 1837 zurück und beheimatet heute alte Bäume, die dem Garten seine verwunschene Ausstrahlung verleihen.

KREUZGANG IM GROSSMÜNSTER

10 Minuten vom *Widder* und *Storchen* (3)

Die berühmteste Kirche in der Altstadt ist kein Geheimtipp. Ihr versteckter Kreuzgang mit Garten und verzierten Säulen jedoch schon. Die Zusammenstellung der Pflanzen ist vom Naturforscher und Universalgelehrten Konrad Gessner inspiriert, der an diesem Ort seine letzte Ruhestätte fand. Für Lacher sorgen die skurrilen Figuren, Tierszenen und Fratzen an den Säulen und Bögen.

DIE «BLÜEMLIHALLE»

10 Minuten vom *Widder* und *Storchen* (4)

Mit Abstand die schönste Eingangshalle zu einer Polizeiwache weltweit: Hinter der Fassade der Polizeiwache am Bahnhofquai versteckt sich die Blüemlihalle, ein Kunstwerk von nationaler Bedeutung. Das Meisterwerk, das in warmen rotgoldenen Farben an den Wänden und am Deckengewölbe leuchtet, wurde vom Bündner Künstler Augusto Giacometti erschaffen.

RIETERPARK

20 Minuten vom *Widder* und *Storchen* (5)

In der Nähe des Zürichsees gelegen, ist hier noch heute der Glanz des 19. Jahrhunderts gegenwärtig. Mit 70'000 Quadratmetern ist dieser grüne Fleck der grösste Park Zürichs. Neben über 150-jährigen Baumriesen befinden sich auch drei historische Villen aus dem 19. Jahrhundert auf dem hügeligen Gelände. In dieser Oase finden sich immer Nischenplätze, wo man in Ruhe für sich sein kann.

PARK IM GRÜENE

20 Minuten vom *Alex Lake Zürich* (6)

Malerisch über dem Zürichsee gelegen, bietet der Park ausgedehnte Rasenflächen und einen schönen Spielplatz, auf dem sich die Kinder austoben können, während die Erwachsenen die Zeit im ausgeliehenen Liegestuhl verbringen.

IM NORDEN



FÜNF FRAGEN AN DANIEL WEIST, DEN NEUEN GASTGEBER IM WIDDER HOTEL

Nach zweieinhalb Jahren als Gastgeber im *Alex Lake Zürich* geht es vom Zürichsee mitten in die Altstadt. Auf was freuen Sie sich besonders? Auf das pulsierende Stadtleben, die grossartigen Gäste, Mitarbeitenden und die Nachbarschaft.

Der *Widder* ist ein Unikat in der Schweizer Luxushotellerie. Wie begegnen Sie diesem Wechsel? Ich möchte gerne die hervorragende Arbeit der vergangenen Jahrzehnte fortführen und hier und da neue Akzente setzen.

Das legendäre Hotel ist für seine charismatischen Gastgeber bekannt. Womit werden Sie überraschen? Ich werde mir sicherlich treu bleiben, also den Gästen und Mitarbeitenden authentisch und empathisch begegnen. Mit Passion und Humor werde ich, zusammen mit dem gesamten Team, alles daran setzen, unsere geschätzten Gäste jeden Tag aufs Neue zu überraschen und unvergessliche Momente zu kreieren.

Wird Ihnen der Zürichsee fehlen? Zum Glück wohne ich in Thalwil, somit habe ich noch immer die Möglichkeit, das Zürichsee-Feeling zu geniessen.

Mit welcher Vision werden Sie das *Widder Hotel* in die Zukunft führen? Das Hervorragende unbedingt behalten und mit viel Feingefühl Änderungen einbringen. Traditionen sind für ein solches Haus unglaublich wichtig, bedeuten sie doch Vertrautheit und das Gefühl, nach Hause zu kommen.

widderhotel.com

Bilder: The Living Circle © Archiv, Zürich Tourismus



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



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

IM NORDEN



LAVATERTAGE — DAS KAMMERMUSIKFESTIVAL DER ZUNFTKONZERTE ZÜRICH

Die Musik von Ludwig van Beethoven steht im Zentrum der diesjährigen Ausgabe des Kammermusikfestivals, das im Lavaterhaus zu Gast ist. Das heutige Kirchgemeindehaus ist nach Johann Caspar Lavater benannt, Pfarrer von St. Peter und Zeitgenosse Beethovens. In eben diesem Hause führte Lavater rege Korrespondenz mit Grössen aus ganz Europa. Ein passender Ort für ein grosses musikalisches Fest mitten in Zürich. Die Konzertreihe findet vom 18. – 21. Mai 2023 statt. zunftkonzerte.ch/lavatertage

Am Sonntag, 21. Mai 2023 finden die beiden Abschlusskonzerte im *Widder Saal* statt:

PROGRAMM SURPRISE

Ein kurzweiliges Programm für Jung und Alt mit den Musikerinnen und Musikern des Festivals — tauchen Sie ein in die musikalische Welt Beethovens.
Wann: 11 Uhr
widderhotel.com

GRANDE FINALE

Ludwig van Beethoven, Quintett für zwei Violinen, zwei Violen und Violoncello in C-Dur Op. 29
Felix Mendelssohn-Bartholdy, Streichoktett in Es-Dur Op. 20 (1825)
Es spielen Mitglieder des Szigeti Piano Quartet, Atenea Quartet & Ruysdael Kwartet
Wann: 16 Uhr
widderhotel.com

Bilder: lavaterhaus.ch, igniv.ch

DER PLACE TO BE FÜR CHAMPAGNER: DAS IGNIV ZÜRICH



Champagner ist einfach immer richtig — und das zelebriert das Igniv Zürich im Hotel Marktgasse. Das Sternere restaurant ist ein Projekt von Andreas Caminada, der mit dem *The Living Circle* eine Partnerschaft eingegangen ist.

Der junge Küchenchef Daniel Zeindlhofer serviert ein Menü nach dem Sharing-Prinzip, ergänzt durch Gerichte à la carte. **Um dem Genuss die Krone aufzusetzen, finden sich auf der ausgezeichneten Weinkarte über 100 verschiedene Champagner.** Er passt bei feierlichen Gelegenheiten oder einfach immer, wenn man sich selbst etwas Gutes gönnen möchte. Nicht umsonst nennt man ihn «den Wein der Glückseligkeit».

Marktgasse 17, 8001 Zürich
Reservationen unter Telefon +41 44 266 10 10
igniv.com

SWISS MOUNTAIN SPRING

Dedicated to leading bars & restaurants worldwide



ALL NATURAL PREMIUM

TONIC WATER & LEMONADES

SWISSMOUNTAINSPRING.CH | INFO@SWISSMOUNTAINSPRING.CH



ROOMS WITH A VIEW

BUSINESS NOT AS USUAL

Ein lauschiges Plätzchen unter alten Bäumen im Rebberg: Unsere Winzerhütten beim *Restaurant Buech* bieten den perfekten Ort für ein gemütliches Beisammensein. Ob Seminare, Meetings oder Retraite: Im *Paradiesli*, der *Zuberhütte* oder im *Stall* werden Ihre kreativen Ideen nur so fließen.

restaurantbuech.ch



GENUSSMARKT FÜRSTENAU

Das historische Städtchen Fürstenuau wird am 10. September 2023 bereits zum sechsten Mal zum Schauplatz für ausgewählte Spezialitäten aus der Region.

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

Datum: 10.09.2023
Zeit: 11 bis 17 Uhr
andreasaminada.com

EIN WEITERER MICHELIN-STERN FÜR THE LIVING CIRCLE

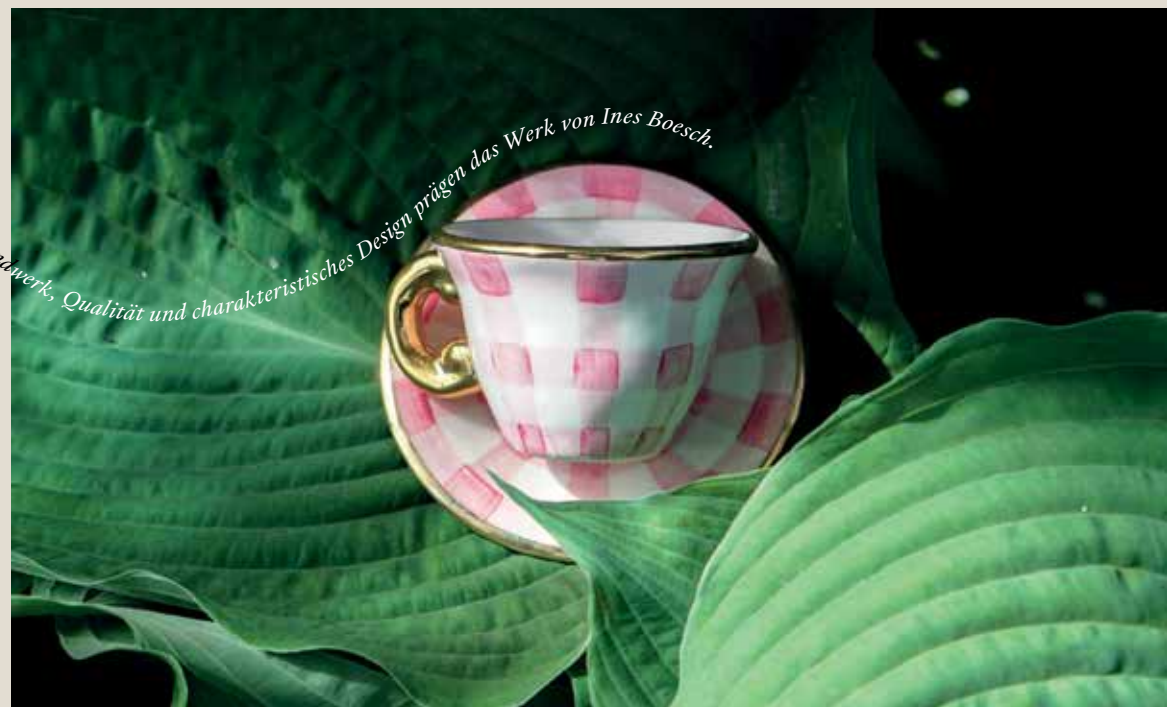
Und wieder erhält einer unserer Köche einen Stern: Michael Schuler ist seit 2021 Küchenchef im Gourmetrestaurant *AQUA* im Fünfsternehotel *Alex Lake Zürich*.

Michael Schuler und sein Team wurden für ihre herausragenden Kreationen mit dem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet. Er ist damit, neben Stefan Heilemann, Stefan Jäckel und

Mattias Roock der vierte Starkoch von *The Living Circle*. Zudem erhält er von GaultMillau 15 Punkte und erhält die Auszeichnung «Entdeckung des Jahres 2023».

alexlakezurich.com





EXKLUSIVES HANDWERK

FANTASIEVOLLE ACCESSOIRES

Ob für Haus, Hand oder Handgelenk: Objekte aus Keramik (Bild oben), Seide, Leinen oder Wolle erhalten neue Verwendung, nehmen andere Formen an, werden bemalt, bedruckt, genäht. Selbstentworfene Foulards, opulenter Schmuck, exklusives Geschirr oder originelle Kissen: ein Schmöckerparadies der gehobenen Klasse. Wo: Weggengasse 6
inesboesch.ch

PARADIES FÜR CHOCOHOLICS

Vier Chocolatiers zaubern aus natürlichen Zutaten, nach Geheimrezepten und mit viel Leidenschaft und Fantasie überraschende Schokolade-Preziosen (Bild rechts), die Herz und Gaumen erfreuen. Wo: Schlüsselgasse 12
maxchocolatier.com

TRÄUME AUS HOLZ UND LEDER

Umgeben von mittelalterlichen Gebäuden direkt an der Limmat gelegen, werden hier seit über 25 Jahren Taschen, Gürtel und Kleinlederwaren angefertigt. Vom Zuschneiden des Leders über das Nähen mit Nadel und Faden bis hin zur Endverarbeitung wird alles von Hand, also ganz ohne Nähmaschine hergestellt. Die zweite Passion des Lederkünstlers sind übrigens Holz-Skulpturen ... hochpoetisch! Wo: Schipfe 29
lederladen.ch

BUNTPAPIERE UND SCHREIBUTENSILIEN

Zwei leidenschaftliche Buchbinderinnen zelebrieren das traditionelle Handwerk: Schachteln, Hefte, Kalender, Agenden, Sammelbücher uvm. Papierliebhaber:innen finden hier garantiert ihr Glück.
Wo: Wohllebgasse 9
buchbinderin.ch



Bilder: The Living Circle © Archiv, Webseiten der porträtierten Läden

MADELEINE LÖHNER NEUE GASTGEBERIN DES ALEX LAKE ZÜRICH

Seit Anfang 2023 sind Sie Gastgeberin im *Alex Lake Zürich*. Der erste Eindruck? Mein Empfang im *Alex* hätte nicht herzlicher sein können. Ich freue mich riesig, Teil eines so jungen und dynamischen Teams sein zu dürfen.

Auf was freuen Sie sich am meisten bei Ihrer neuen Aufgabe? Darauf tagtäglich an einem der schönsten Orte am Zürichsee zu arbeiten. Und natürlich darauf, so viele neue, tolle Kolleginnen und Kollegen als Coach und Motivatorin begleiten zu dürfen.

Sie sind Sommelière und stammen aus Österreich — wird die Weinkarte nun durch österreichische Weine ergänzt? Wir werden natürlich ein paar österreichische Schätze aufnehmen, aber zu sehr möchte ich da nicht in die Tiefe gehen. Persönlich möchte ich noch mehr Weine aus Zürich und Umgebung integrieren, da ich die Region sehr spannend finde und ich grossen Wert auf Regionalität lege. Zusammen mit Nicole Dummermuth, unserer Chef de Service im *AQUA*, und mir haben wir nun genügend Weinkompetenz vor Ort, um noch mehr Tiefe und Diversität in unsere Weinkarte zu bringen.

Womit wollen Sie Ihre Gäste überraschen? Ich komme aus der gehobenen Welt des F&Bs, das heisst Events, Essen und Wein liegen mir besonders am Herzen. Mein Wunsch ist es, unsere Gäste nicht nur mit einem tollen Aufenthalt in unseren schönen Zimmern, sondern auch mit einem einzigartigen und besonderen Restaurant- und Barerlebnis zu überraschen.

Das *Alex* liegt in traumhafter Lage direkt am See — haben Sie schon einen Lieblingsplatz gefunden? Tatsächlich gehe ich jeden Morgen erstmal eine kleine Runde vor dem *Alex* am See spazieren, bevor ich in meinen Arbeitstag starte. Ich finde es besonders schön auf dem Steg direkt vorm Hotel. Ich geniesse dann die Ruhe am Wasser und den tollen Ausblick sowohl Richtung Stadt wie auch Richtung Alpen. Danach kanns losgehen!

alexlakezurich.com

AUF DEN SPUREN DER VÖGEL

Direkt an den Park des *Castello del Sole* grenzt ein Natur- und Vogelreservat. In dieser besonderen Auenlandschaft brüten einheimische Vögel, und Zugvögel legen hier auf ihrer Reise Rast ein.

Fotografie: Tom Egli



Noch liegt morgendliche Stille über dem herbstlich gefärbten Park des *Castello del Sole*. Zwei Männer schreiten schweigend über den feuchten Rasen Richtung See. Ihr Ziel: das Natur- und Vogelreservat, das direkt an das Hotelgelände grenzt. Beide sind leidenschaftliche Hobbyornithologen und widmen einen Grossteil ihrer freien Zeit dem Beobachten von Vögeln. Trotzdem könnten sie unterschiedlicher nicht sein: Pietro Teichert, 83, pensionierter Bauingenieur und im Tessin aufgewachsen, kennt das hiesige Vogelschutzgebiet wie seine Westentasche. Dort verstaut er auch Bleistift und Notizbuch, die er auf seinen Streifzügen immer dabei hat. Dale Forbes, 43, Strategieexperte bei Swarovski Optik Österreich, ist hingegen zum ersten Mal hier und komplett digital unterwegs. Seine Beobachtungen notiert er via Smartphone direkt in der App «eBird», einer Online-Datenbank, die Wissenschaftler:innen und Amateurforscher:innen Echtzeitdaten über die Verbreitung und Häufigkeit von Vögeln liefert.

Stockenten, Reiherenten, Kolbenenten, Tafelenten, Haubentaucher und Blässhühner. Für die passionierten Vogelbeobachter ist auf den ersten Blick klar: alles vertraute, heimische Arten.

Am Ufer angekommen, wandern die Blicke der beiden Männer gespannt nach links, wo vor dem Schilfgürtel eine stattliche Anzahl Wasservögel auf den Wellen des Lago Maggiore auf und ab schaukeln: Stockenten, Reiherenten, Kolbenenten, Tafelenten, Haubentaucher und Blässhühner. Für die passionierten Vogelbeobachter ist auf den ersten Blick klar: alles vertraute, heimische Arten. Doch was ist das? Ein korallenrotes Auge glüht in der Morgensonne. Beinahe gleichzeitig zücken sie ihre Ferngläser: ein Schwarzhalstaucher. In der Maggiamündung ein seltener Gast. «Wunderschön!», flüstert Dale Forbes begeistert. Der studierte Zoologe ist leidenschaftlicher Naturschützer und Mitglied des Beirats von BirdLife International. Seit vielen Jahren reist er um die ganze Welt, um die bunte Vogelwelt zu erkunden und ihre Zugrouten zu verfolgen. Das hat ihn auch hierhergeführt.

Die Ebene zwischen Locarno und Ascona ist stark bebaut. Die grössten Grünflächen sind der Golfplatz, die Ländereien der *Terreni alla Maggia* und des *Castello del Sole*. Dazu gehört auch das Naturschutzgebiet rechts der Maggiamündung, in dem Pietro Teichert seit Jahrzehnten nach dem Rechten schaut, die Beringungsstation betreut und das Archiv führt: «Die Auenlandschaft längs der Maggia ist ein ornithologisch bedeutender Ort. Seit 1901 sind 273 Vogelarten nachgewiesen worden, die



Dale Forbes (links) spitzt die Ohren. Als studierter Zoologe und passionierter Hobbyornithologe kann er Hunderte von Vogelrufen voneinander unterscheiden.

meisten im Reservat.» 26 davon brüten hier sporadisch, wie der Schwarzmilan, die Zwergohreule oder die Wasserralle. 38 regelmässig. Darunter auch zwei Eisvogelpaare, für die er eigenhändig künstliche Brutwände angefertigt hat. Der Schilfbereich ist vor allem bei den Rauchschwalben als Schlafplatz beliebt.

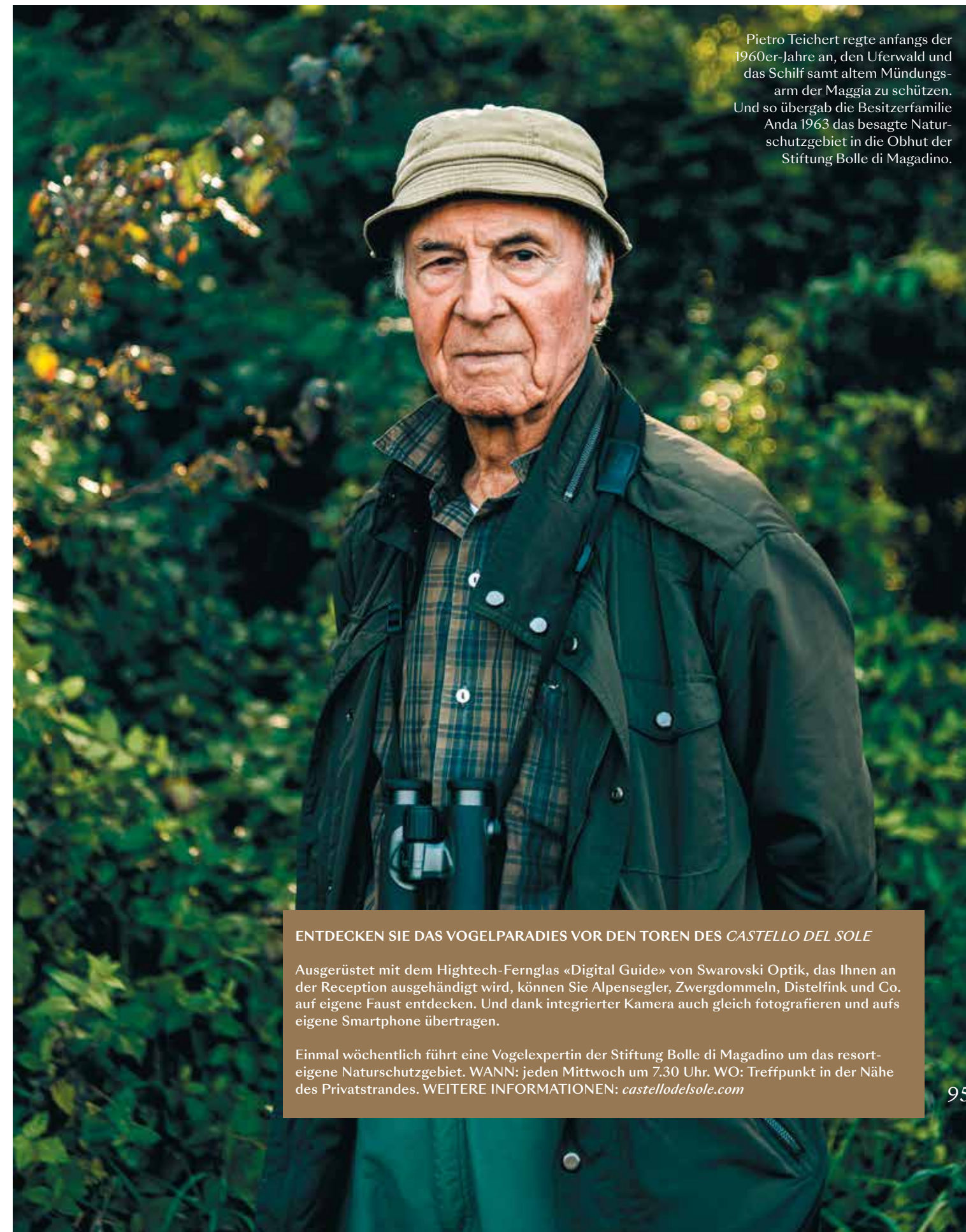
Bereits als Gymnasiast hat Pietro Teichert hier seine ersten ornithologischen Streifzüge unternommen. Anfang der 1960er-Jahre regte er an, den Uferwald und das Schilf samt altem Mündungsarm der Maggia zu schützen. Das stiess beim damaligen Direktor der *Terreni alla Maggia* auf offene Ohren. Und so übergab die Besitzerfamilie Anda 1963 das besagte Naturschutzgebiet in die Obhut der Stiftung Bolle di Magadino. So entstand ein Reservat von rund fünf Hektaren, dessen Fläche 1983 sogar noch verdoppelt worden ist. «Die Auswirkungen für die Natur und insbesondere für die Vogelwelt sind nicht hoch genug einzuschätzen», sagt Pietro Teichert.

Die Bolle di Magadino sind nicht weit. Das Naturschutzgebiet an der Mündung der Flüsse Ticino und Verzasca ist 150 Hektaren gross und hat für die Zugvögel eine immense Bedeutung. Hier fressen sie sich Fett an, um im Herbst für den weiten Weg in den Süden und im Frühjahr für den Zug über die Alpen gerüstet zu sein. «Weit und breit die interessanteste Raststätte», sagt der Ornithologe lachend. Und das nicht nur für die Vögel. Auch Vogelfreunde aus aller Welt treffen hier ein, vor allem bei schlechtem Wetter. Denn ist es kalt und nass oder drohen Wind oder Unwetter, warten die Vögel mit der Überquerung der Alpen. Immer mehr treffen aus dem Süden ein, es kommt zu einem veritablen Zugstau. Teichert erinnert sich: «1968 stand auf den Viehweiden alle drei Meter eine Drossel, der See war übersät von Lachmöwen und Trauerseeschwalben. Ein unvergessliches Erlebnis.»

Birdwatching erfreut sich wachsender Beliebtheit. «Vögel sind die Verbindung zwischen Himmel und Erde. Die Menschen geniessen die Entschleunigung und die Ruhe, die sie beim Beobachten erfahren», sagt Dale Forbes. Er weiss, wovon er spricht. Jede freie Minute ist er draussen auf der Pirsch und spitzt die Ohren. Hunderte von Vogelrufen — Gesang und Warnrufe! — kann er unterscheiden. Tatsächlich hat er nach eineinhalb Stunden Spaziergang um das Vogelschutzgebiet 40 verschiedene Arten gesichtet oder gehört und in die App «eBird» eingegeben. Dort sammeln sich Einträge von Vogelbeobachter:innen rund um den Globus. Pietro Teichert notiert seine wichtigsten Feststellungen auf ornitho.ch, dem Meldeportal der Schweizerischen Vogelwarte in Sempach: «So entstehen enorme Datenmengen, die zeigen, wo die Vögel durchziehen, ob sich Verhalten und Bestände ändern und wie wir sie in Zukunft am besten schützen können.» *Anina Rether*

castellodelsole.com
bolledimagadino.com

Pietro Teichert regte anfangs der 1960er-Jahre an, den Uferwald und das Schilf samt altem Mündungsarm der Maggia zu schützen. Und so übergab die Besitzerfamilie Anda 1963 das besagte Naturschutzgebiet in die Obhut der Stiftung Bolle di Magadino.



ENTDECKEN SIE DAS VOGELPARADIES VOR DEN TOREN DES *CASTELLO DEL SOLE*

Ausgerüstet mit dem Hightech-Fernglas «Digital Guide» von Swarovski Optik, das Ihnen an der Reception ausgehändigt wird, können Sie Alpensegler, Zwergdommeln, Distelfink und Co. auf eigene Faust entdecken. Und dank integrierter Kamera auch gleich fotografieren und aufs eigene Smartphone übertragen.

Einmal wöchentlich führt eine Vogelexpertin der Stiftung Bolle di Magadino um das resort-eigene Naturschutzgebiet. WANN: jeden Mittwoch um 7.30 Uhr. WO: Treffpunkt in der Nähe des Privatstrandes. WEITERE INFORMATIONEN: castellodelsole.com



CL COMPANION
DIE FREIHEIT,
MEHR ZU
ERLEBEN

SEE THE UNSEEN



OUR
MAGIC
PEOPLE

ANDREA WILDI

VERKÄUFER ENOTECA ALIMENTARE, BETRIEBSFÜHRUNGEN UND DEGUSTATIONEN

Wo er am liebsten seine Freizeit verbringt: Beim Curling, Nordic Walking, auf dem Mountainbike oder auf dem Tennisplatz
Mit welchem Tipp er seine Gäste überrascht: Mit den neuen Produkten vom Wine Shop und mit Tipps zu Wanderungen in der Umgebung
Wovon er träumt: Dass alles wieder so ist wie vor Corona 2020
Welcher tägliche Handgriff ihn glücklich macht: Der Griff nach dem Weinglas – pure Ellbogengymnastik!
Sein Credo: Was man sagt, ist wichtig, aber wie man es sagt, ist noch wichtiger!
Das sagen andere über ihn: Sympathisch, hilfsbereit und stets gut gelaunt
Dieses Talent hätte er gerne: Kreativität und Hartnäckigkeit
Sein Highlight im 2023: Ferien in der Normandie und der Besuch des Mont St. Michel
Wo er zur Ruhe kommt: Beim Baden im Fluss Centovalli
Sein persönlicher Geheimtipp in der Region: Das Rifugio Al Legn oberhalb Brissago – ein traumhafter Ausblick!

BLIND TASTING UNTER WEIN PROFIS

Fotografie: Tom Egli





Ein Expertentreffen hinter verschlossenen Türen. In den heiligen Hallen von *Terreni alla Maggia* kreieren vier Weinprofis den edelsten Tropfen des Weinguts mit landwirtschaftlichen Spezialitäten: den Ascona Riserva 2020.

An diesem sonnigen Tag im Frühherbst herrscht auf dem Gelände von *Terreni alla Maggia* Hochbetrieb. Die Maisernte wird eingefahren, der Traktor brummt über die Reisfelder. Wer die paar Treppenstufen hinunter in den Keller des Weinguts mit landwirtschaftlichen Spezialitäten steigt, taucht ab in eine andere Welt. Eine ehrwürdige Stille empfängt einen, die Temperatur ist angenehm kühl und in der Luft liegt ein Versprechen.

Wir befinden uns in den heiligen Hallen von *Terreni alla Maggia*: In 60 Barrique-Weinfässern lagert Merlot und wartet bei 15 Grad geduldig auf seinen perfekten Reifegrad. Dass die Chancen dafür bestens stehen, zeigt der Blick auf die Kellerwand. Dicht an dicht hängen hier Auszeichnungen, die das Weingut für seine Erzeugnisse schon erhalten hat. Der Spitzenreiter: der vom «Mondial du Merlot Suisse» mehrfach mit Gold und Silber prämierte Ascona Riserva. Im Jahr 2022 hat der Ascona Riserva 2019 sogar eine Platinum-Medaille bei «Decanter UK» mit satten 97 Punkten erhalten. Weitere regelmässig ausgezeichnete Topweine sind der Cannaiola, Il Giubileo oder Il Querceto. Kein Wunder zählt GaultMillau *Terreni alla Maggia* zu den 150 Topwinzern der Schweiz.

Das erfahrene Team rund um Fabio Del Pietro, Leiter Önologie und Landwirtschaft des Weinguts *Terreni alla Maggia*, testet und probiert, experimentiert und verwirft Ideen. Mit dabei Önologe Giuseppe Spagnuolo und Antonio Pischedda, seines Zeichens Sommelier bei *Terreni alla Maggia*: «Mehrere hundert verschiedene Inhaltsstoffe machen den Geschmack und den Geruch eines Weines aus. Vieles können wir mit Wissen und Erfahrung beeinflussen. Nur eines haben wir nicht in der Hand: das Wetter.» Auch deshalb ist Weinbau ein ständiges Abwägen. Wann ernten? Wie lange in die Barriquefässer? Letztlich drehe sich alles um die entscheidende Frage: Wann hat der Wein seine perfekte Balance erreicht?

Um dieser auf die Spur zu kommen, sind heute zwei weitere Weinexperten von *The Living Circle* geladen: die Sommeliers Stefano Petta vom *Widder Restaurant*



ENTDECKEN SIE DIE WEINE DER TERRENI ALLA MAGGIA

Im Sommer im Schatten der Pergola mit Blick auf die Weinberge, im Winter im Barrique-Keller: unser Sommelier Antonio Pischedda und sein Team entführen Sie in die Welt der *Terreni alla Maggia*-Weine. Begleitet von einem Teller Tessiner Spezialitäten degustieren Sie Merlot, Bondola, Kerner und vieles mehr.

WANN: jeden Tag auf Anfrage WO: *Terreni alla Maggia* WEITERE INFORMATIONEN: terreniallamaggia.ch

und Sergio Bassi, der Maître der *Locanda Barbarossa* im *Castello del Sole*. Sie bringen viel Know-how mit und kennen die Bedürfnisse und Wünsche ihrer spezifischen Kundschaft. Zu viert erarbeiten die Weinkenner den Ascona Riserva 2020.

Am Tische sind sechs Flaschen mit verschiedenen Fassmustern fein säuberlich aufgereiht, vor den Experten steht eine ganze Reihe Weingläser. Welches mit welchem Wein gefüllt ist, bleibt das gut gehütete Geheimnis des Önologen von *Terreni alla Maggia*. Schliesslich gehe es um ein Blindtasting, wie er mit leisem Lächeln verkündet. So viel darf verraten werden: Den einfachsten gibt es zum Start, dann werden die Weine immer komplexer. Und ganz zum Ende werden die Kostproben mit dem Wein von 2019 verglichen — als Referenz, um eine konkrete Messlatte zu haben.

Die Degustation — oder besser: die Zeremonie — beginnt. Die Augen sind geschlossen, die Nasen tief im Glas. Im Mund wird der Wein gedreht, gekaut, mit Luft angereichert. Selbst eine Art gurgeln ist zwischendurch zu hören. Dann landet er im Spucknapf, der neben den Gläsern aufgereiht ist. «Schade eigentlich, bei diesen guten Tropfen. Aber sonst werden die Geschmacksnerven und vor allem der Geruchssinn schnell ermüden», sagt Stefano Petta schmunzelnd. Die Experten machen fleissig Notizen, schliesslich gilt es Farbe, Geruch und Geschmack in allen Finessen zu bewerten. Es herrscht konzentrierte Stille.

Eine Stunde später ist der Moment der Wahrheit gekommen. Ein Auszug der kritischen Expertenvoten: in der Nase hervorragend, die Farbe zu dunkel, rund im Abgang, etwas viel Tannin, schöne reife Säure, Potenzial noch nicht ausgeschöpft, am Gaumen elegant und schmeichelnd. Kopfschütteln, zustimmendes Nicken, Stirnrunzeln und zwischendurch ein Lacher begleiteten die detaillierte Auswertung. Bei einem jedoch sind sich die vier Weinprofis einig: Glas drei ist bereit, in Flaschen abgefüllt zu werden.

Gratian Anda, Besitzer von *Terreni alla Maggia*, kommt zum Schluss auf einen Sprung im Weinkeller vorbei. Der 53-Jährige bezeichnet sich als Weingeniesser und ist mit dem Ergebnis des Treffens hochzufrieden: «Die Notizen und ausführlichen Bewertungen der vier Experten sind ausgesprochen wertvoll. Die heute gewonnenen Erkenntnisse werden das Team dabei unterstützen, erneut einen perfekt ausgewogenen Merlot Ascona zu kreieren.» Zur Feier des Tages wird die neuste Kreation aus der Kreativküche des Weinguts kredenzt: ein Spumante, bestehend aus Merlot-Trauben. Gutgelaunt stossen alle fünf miteinander an: auf einen weiteren hervorragenden Merlot Ascona, Jahrgang 2020. *Anina Rether*

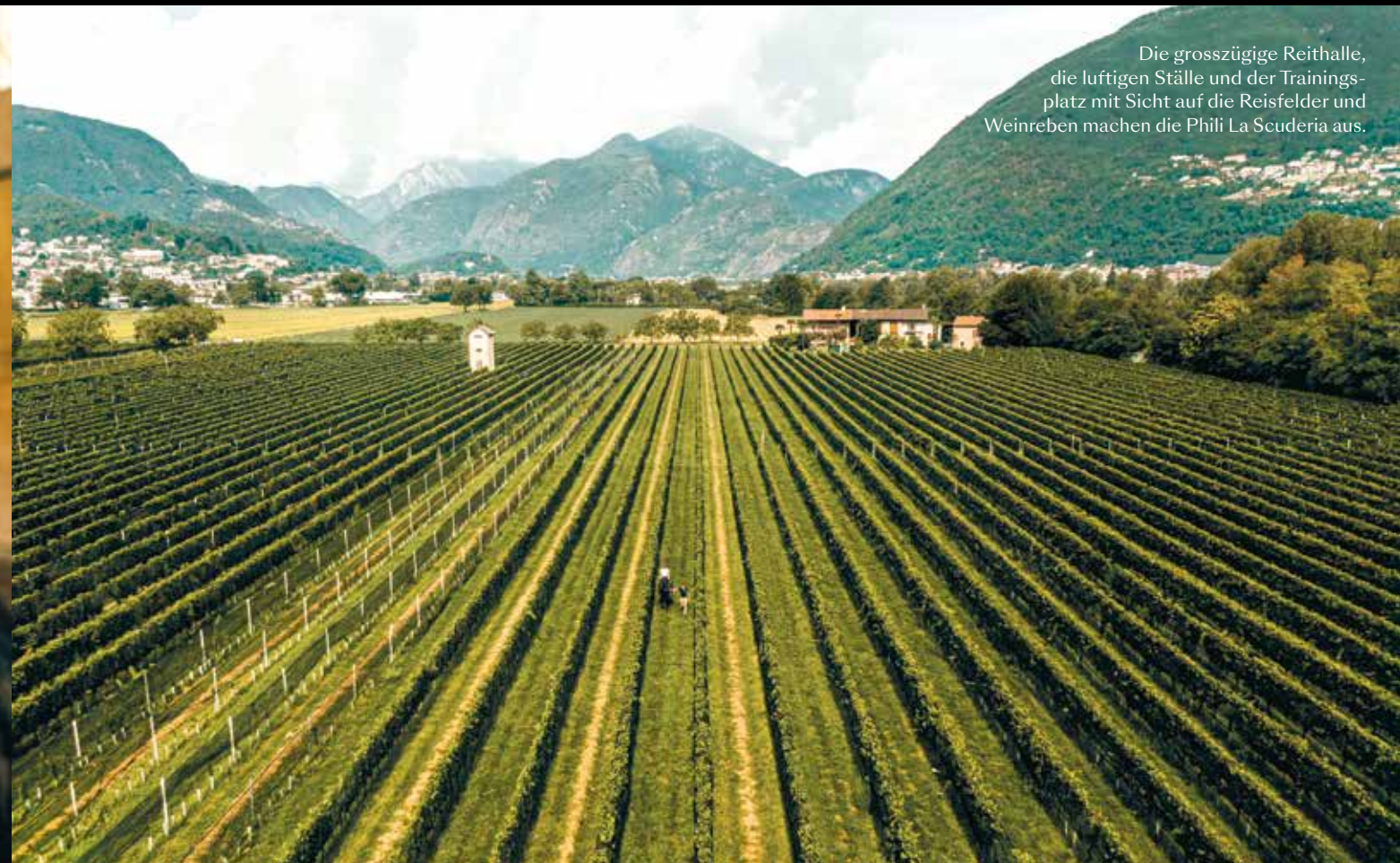
terreniallamaggia.ch

DAS GLÜCK DER ERDE AUF DEM RÜCKEN DER PFERDE

Inmitten der Weinberge und Reisfelder von *Terreni alla Maggia* liegt Phili La Scuderia. Der grosszügige Reitstall ist das Reich von Philine Brunner. Zusammen mit ihrem Team betreut sie hier die Pferde der Gäste des *Castello del Sole* — und trainiert nebenbei für Turniere als Mitglied der Schweizer Dressur-Nationalmannschaft.

Fotografie: Tom Egli

TERRENI ALLA MAGGIA



Die grosszügige Reithalle, die luftigen Ställe und der Trainingsplatz mit Sicht auf die Reisfelder und Weinreben machen die Phili La Scuderia aus.



Bereits morgens um sechs herrscht emsiges Treiben in der Phili La Scuderia. Als erstes gilt es, drei eigene und drei Gastpferde zu versorgen. Neben ein paar Streicheleinheiten und frischem Wasser erhalten alle individuell abgestimmtes Futter: Heu, Heu mit Kräutern angereichert oder Müsli. «Es ist wie bei uns Menschen: Alle haben unterschiedliche Bedürfnisse und Vorlieben, in den Tag zu starten», sagt Philine Brunner lächelnd. Sie muss es wissen, schliesslich ist sie nicht nur mit Pferden aufgewachsen, sie hat ihnen ihr Leben verschrieben. Als Leiterin der Reitanlage, die sich in unmittelbarer Nachbarschaft zum *Castello del Sole* befindet, kümmert sich die 32-Jährige um sechs Pferde, gibt Reitunterricht für Gäste und Einheimische und trainiert als Profireitsportlerin täglich für internationale Turniere.

Die grosszügige Reithalle, die luftigen Ställe und der Trainingsplatz mit Sicht auf die Reisfelder und Weinreben sind Philine Brunner seit Kindertagen bekannt. «Ich habe immer davon geträumt, einen Ort für meine Pferde zu finden, an dem ich ungestört trainieren kann. Dass dieser Traum ausgerechnet hier in Erfüllung geht, ist ein grosses Glück für mich.» Teil dieses Glücks ist auch ihr Mann Loïc, ein ehemaliger Profi-Tennisspieler und heutiger Besitzer von drei Sportgeschäften in Luzern und im Tessin. Seit er ihr vor sechs Jahren nach dem Zürich Marathon einen Heiratsantrag gemacht hat, unterstützen sie sich gegenseitig auf ihrem Weg. So ist auch die zündende Idee entstanden, wie die freistehenden Pferdeboxen genutzt werden können: für Ferien mit dem eigenen Pferd. Philine Brunner weiss aus eigener Erfahrung, dass sich viele Pferdebesitzer:innen ein solches Angebot wünschen: «Wer reitet, hat eine sehr enge Beziehung zu seinem Tier. Da fällt es oft nicht leicht, sich von ihm zu trennen. Erst recht nicht in den Ferien!»

Dank der erstklassigen Betreuung und den vielseitigen Ausrittmöglichkeiten entlang der Maggia stiess das Angebot sofort auf reges Interesse: Seit der Lancierung vor einem Jahr hatten Philine und Loïc Brunner bereits mehrere «Feriengäste» bei sich auf dem Hof. Während die Besitzer:innen im *Castello del Sole* die Annehmlichkeiten eines Luxushotels geniessen, wird den Pferden in der Phili La Scuderia ebenfalls eine Fünfsterne-Betreuung geboten. Auf Wunsch können sich die Gäste auch selbst um ihr Pferd kümmern und es auf den grünen Wiesen des *Castello del Sole* longieren.

Unmittelbar hinter den Stallungen beginnen die Weinreben. Dort befindet sich auch ein 20 mal 60 Meter grosser Outdoor-Trainingsplatz, das Dressurviereck. Hier trainiert Philine Brunner im Sommer täglich mit ihren drei Pferden der Rasse Dänisches Warmblut Pirouette, Piaffe, Passage oder vordefinierte Linien, sogenannte



«Wer reitet, hat eine sehr enge Beziehung zu seinem Tier. Da fällt es oft nicht leicht, sich von ihm zu trennen. Erst recht nicht in den Ferien!»

Hufschlagfiguren. «Bei jungen Pferden sieht man täglich Fortschritte. Wenn man zusammen das erste Mal an einem Grand Prix reiten kann, ist das ein unbeschreibliches Gänsehaut-Feeling!» Mit dem elfjährigen Don Tamino war das im März 2022 soweit. Auch Stute Ravena und Hengst Gaston sind erfolgreich unterwegs und haben schon an der WM für junge Pferde teilgenommen. Das nächste Ziel: die Olympiade 2024 in Paris. «Mit Geduld und Zeit können Gaston und ich das schaffen.» Sagts, und steigt in ihre Stiefel — das tägliche Training steht an. *Anina Rether*

castellodelsole.com

REITEN FÜR KINDER UND ERWACHSENE

Philine Brunner und ihr Team bieten den Gästen des *Castello del Sole* Privatunterricht mit Pony Vaiana, Spaziergänge und (neu) Reiten auf einem Shetlandpony für die kleinsten Gäste (bis 20 kg) an. Die Kulisse könnte nicht schöner sein: Weinberge, Reisfelder, Naturreservat und Fluss.

WANN: jeden Tag auf Anfrage WO: Nach Wahl beim *Castello del Sole* oder bei Phili La Scuderia WEITERE INFORMATIONEN: castellodelsole.com

Wo Arbeit zur
Dolce Vita wird!

Zusammenhalt bilden, Erfolg ernten

Locarno

Aktivitäten für einzigartige Teamevents,
Meetings und Incentives

ascona-locarno.com/teambuilding23

 **ASCONA
LOCARNO**

CASTELLO DEL SOLE

OUR
MAGIC
PEOPLE



ANGELA PATRUNO
CHEF BUFFET/ECONOMAT

Was sie noch gerne lernen will: Mehr Vertrauen in sich selbst zu haben Was sie als erstes tut, nachdem der Wecker geklingelt hat: Ausschalten und umdrehen. Kurz darauf aufstehen und Frühstück machen Ihre beste Lebensschule: Der Zusammenhalt in der Familie, der Glaube Ihr Beitrag zur Nachhaltigkeit: Hat im Bereich Take-away Strohhalme, Becher und Besteck durch biologisch abbaubares Material ersetzt. Ist für das Recyclingprogramm zuständig Welches Talent sie hat: Kann gut zuhören Was andere über sie sagen: Gewissenhaft, immer ein Lächeln auf den Lippen und gut gelaunt Was ihr Highlight im 2023 wird: Hat sich vorgenommen, mehr Zeit mit ihrer Familie in Apulien zu verbringen Ihre grösste Versuchung: Shopping! Darauf ist sie stolz: Dass sie ihren Job auch nach 26 Jahren immer noch leidenschaftlich gerne macht

LIFE & STYLE IM SÜDEN



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

HIGHLIGHT OF THE SEASON

GENUSSMARKT MIT TESSINER SPEZIALITÄTEN

Am Sonntag, 4. Juni 2023, findet auf dem Gelände von *Terreni alla Maggia* die erste Ausgabe des Genussfestivals «Mercato del Gusto» statt.

50 Stände bieten ausgesuchte Tessiner Spezialitäten an, die sich Feinschmecker:innen und Gourmands nicht entgehen lassen sollten.

Insgesamt sind Köche mit der **kumulierten Zahl von 13 Michelin-Sternen und 138 GaultMillau-Punkten vor Ort** – ein wahrhaftes Gaumenfest ist garantiert!

Von *The Living Circle* sind die Chefs **Mattias Rook, Stefan Heilemann, Stefan Jäckel** und **Michael Schuler** dabei. Ebenfalls mit von der Partie sind **Andreas Caminada** und weitere Top-Köche aus dem Tessin wie **Rolf Fliegau** vom Hotel Giardino, **Marco Campanella** vom Hotel Eden Roc, **Adrian Bühler** vom *feel good gastro*, **Trevor Appignani** vom *Tr3vor* sowie **Lorenzo Albrici** vom *Locanda Orico*.

Noch besser schmecken die Köstlichkeiten im Wissen, dass die Hälfte der Standmieten der Stiftung Uccelin gespendet wird, die sich der Förderung des gastronomischen Nachwuchses verschrieben hat.

terreniallamaggia.ch
uccelin.com



TAG DER OFFENEN KELLEREIEN 20. — 21. MAI 2023

Im Frühling laden rund **80 Tessiner Weinkellereien** zum Besuch in ihre heiligen Hallen. Auch unser Weingut *Terreni alla Maggia* ist mit von der Partie und bietet neben Führungen und Besichtigungen auch Degustationen und ein festliches Programm mit Livemusik und weiteren Attraktionen an.



Stossen Sie mit uns an auf eine weitere prächtige Weinsaison!

ORANGE WINE RICORDI

Weiss, Rosé und Rot – das sind die bekannten Weinfarben. Seit Kurzem ist eine vierte im Trend: Orange. Wo Trends entstehen, ist das Team vom Weingut *Terreni alla Maggia* nicht weit: Aus 50 Prozent Kerner und 50 Prozent Bianca Maggiore hat es den Orange Wine «Ricordi» kreiert. In Terracotta-Amphoren gereift, ist der «Ricordi» eine ideale Begleitung zu Pasteten und Terrinen, cremigem Blauschimmelkäse und Fusionsküche. Wie gut die neuste Kreation von *Terreni alla Maggia* gelungen ist, zeigen folgende Auszeichnungen:

RICORDI ORANGE WINE 2019 — AWARD IM 2022
Concours Mondial de Bruxelles — Silbermedaille
Decanter UK — Bronzemedaille (88 Punkte)
AWC Vienna — Seal of Approval (Bronze, 85.2 Punkte)
shop.terreniallamaggia.ch



TEA TIME IM TICINO

Die Gemüse- und Kräutergärten rund um das *Castello del Sole* sind legendär. Weniger bekannt ist, dass sich zwischen dem Hotel und dem Weingut *Terreni alla Maggia* auch eine kleine, aber feine Teeplantage befindet. Diese wird von der berühmten «Casa del Tè» auf dem Monte Verità bewirtschaftet.

Nur die besten Blätter werden gepflückt und zu Tee verarbeitet. Dieser kann in unserer *Enoteca Alimentare* auf dem Gelände der *Terreni alla Maggia* gekauft werden. Wer es lieber hochprozentig mag, kann den Tee auch als Digestif geniessen – eine Eigenproduktion des Weinguts *Terreni alla Maggia*. Na dann, hoch die Tee-Tassen!
shop.terreniallamaggia.ch

 Crafted in Switzerland

PC-12 NGX



DIESE RUHIGE KABINE SPRICHT BÄNDE

Eine komfortable Kabine ist bei einem Geschäftsflugzeug ein Muss, und der einmotorige PC-12 NGX enttäuscht dabei nicht! Das Erlebnis ist völlig neu, mit grösseren Fenstern, die für mehr Licht sorgen. Zusätzlich bieten die voll verstellbaren Sitze mehr Kopffreiheit. Der Propeller Drehzahlreduktionsmodus verringert Geräusche ohne die Flugleistung zu beeinträchtigen. Eine so innovative und luxuriöse Kabine spricht für sich selbst.

pilatus-aircraft.com

IM SÜDEN

GROTTI, GROTTI, GROTTI...

Ferien im Tessin ohne Besuch eines der typischen Grotti? Undenkbar. Wir haben ein paar Perlen herausgepickt. Sie vereinen gute regionale Küche mit spektakulärer Natur – nicht verpassen!

BLICK AUF DEN SEE GROTTO DA PEO IN RONCO

Direkt oberhalb von Ronco s/Ascona gelegen, ist die Aussicht fantastisch (1). Sie reicht über den Lago Maggiore von Tenero bis nach Luino. In familiärer Atmosphäre wird traditionelle Hausmannskost aus der Region angeboten.

GROTTO BOREI IN BRISSAGO

Einst war es la Nonna, die hier vorbeigehende Wanderer versorgte (2). Ein paar Generationen später bietet die Familie Battistessa hier oben einfache, hausgemachte Küche und erlesene Weinsorten aus der Region.

DIREKT AM WASSER GROTTO POZZASC IN PECCIA

Im hinteren Maggiatal liegt dieses lauschige Grotto (3) oberhalb eines kleinen Wasserfalls. Ja, hier darf auch gebadet werden. Die typische Tessiner-Polenta wird hier übrigens über dem offenen Feuer im Kamin zubereitet, was ihr einen einzigartigen Geschmack verleiht.

GROTTO LA FRODA IN FOROGLIO

Der 110 Meter hohe Wasserfall Froda (4) ist ein Anziehungspunkt im von unverfälschter Natur geprägten Bavonatal. Das gleichnamige Grotto in Foroglio ist familiengeführt und wurde für seine Küche schon mehrmals ausgezeichnet.

DIREKT AM FELSEN GROTTO FRANCI IN CEVIO

An heissen Sommertagen bietet das Grotto Franci (5) Abkühlung und typische Tessiner Spezialitäten. Die Gäste sitzen an Granittischen unter dem Blätterdach von Kastanienbäumen, umgeben von grossen Felsbrocken. Ein unvergleichliches Ambiente.

GROTTO AMERICA IN PONTE BROLLA

Ein historischer Ort direkt am Fluss Maggia und in der Nähe der antiken Grotti von Ponte Brolla gelegen. Im 19. Jahrhundert war das America (6) ein Durchgangsort für Tessiner Emigranten. Neben guter Küche freuen sich die Gäste auch über Live-Konzerte im Sommer.



Bilder: The Living Circle © Archiv, Webseiten der porträtierten Grotti



duyART
coiffure

Tailored to your individual beauty

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

We welcome you to our salon.

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



IM SÜDEN



TEMPTATION BY EWA

Der Geheimtipp für Fashionistas heisst Ewa. Wer einmal in ihrer Boutique in Ascona «sotto le arcate» — unter den Bögen — an der Via Borgo 51 einkaufen war, kommt wieder. Und zwar zusammen mit den besten Freundinnen. Denn das Einkaufserlebnis bei Ewa ist ein Fest: Ihre Herzlichkeit, ihr Charme und ihre grosse Stilsicherheit machen sie schnell zur «besten Freundin».
Instagram @ewa_voormolen



DINIEREN INMITTEN DER WEINREBEN

Bacchus, der römische Weingott, hätte seine wahre Freude daran: Am 26. August 2023 können unsere Gäste mitten in unseren Reben ein Dinner geniessen. Ein unvergleichliches Ambiente für ein exquisites Mahl unter freiem Himmel. Weitere Infos unter: terreniallamaggia.ch



SPIEL, SATZ, SIEG MIT MARCO CHIUDINELLI

Wer sich optimal auf die neue Tennissaison vorbereiten will, ist in unserem Tenniscamp genau richtig. Ex-Profi und Davis-Cup-Sieger **Marco Chiudinelli** sorgt für den nötigen Feinschliff im technischen und taktischen Spiel. Der Tennisplatz befindet sich auf der über 140 Hektaren grossen Parkanlage des *Castello del Sole*.

Das Angebot umfasst sechs Trainingseinheiten mit dem Profi und die passende Regeneration im *Castello SPA & Beauty*. Ob Gelegenheitsspieler:innen oder ambitionierte Profis: Holen Sie sich Tipps und Tricks von Marco Chiudinelli und geniessen Sie Fünfsterne-Superior-Service. WANN: 20. – 23. April 2023

castellodelsole.com



TAXI BOAT

Was gibt es Schöneres, als die Ferien mit einer exklusiven Bootsfahrt über den Lago Maggiore zu beginnen? Gästen, die mit dem Zug in Locarno ankommen, steht neu ein Shuttle Service mit dem Wassertaxi zur Verfügung. Die Fahrt führt vom Anlegesteg Locarno zum exklusiven Yachthafen des *Castello del Sole*. Das Angebot kann via Concierge gebucht werden.
castellodelsole.com

Bilder: The Living Circle © Archiv, Website des porträtierten Ladens

MÖVENPICK
WEIN



«Vega Sicilia gilt als eines der besten Weingüter der Welt. Entdecken Sie die legendären Weine an unseren 28 Standorten und im Onlineshop.»

Gernot Haack
CEO Mövenpick Wein

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

www.moevenpick-wein.ch



BY BIKE

Gemütlich unterwegs und trotzdem schneller als zu Fuss: Treten Sie in die Pedale und erkunden Sie mit den kostenlosen Fahrrädern des *Castello del Sole* die Region.

LEICHT

Via den *Terreni alla Maggia* bis nach Tenero. Der Weg ist flach und führt fast immer direkt am See entlang.

MITTELSCHWER

Über die Felder und durch Ascona zum Dorf Arcegno mit seinen malerischen Tessiner Häusern.

HART

Auf dem neuen Fahrradweg der Maggia entlang bis nach Cevio. Für die zweistündige Tour ist eine gute Kondition erforderlich.

castellodelsole.com

Bilder: *The Living Circle* © Archiv, Website ascona-locarno.com



FRISCHE LUFT FÜR FRISCHE IDEEN

Ideale Umgebung für Seminare: Neben dem top-ausgerüsteten Konferenzraum *Sala Bacchus* bietet das *Castello del Sole* auch Plätze unter freiem Himmel. In der grossen Parkanlage finden sich diverse Ecken für kreative Meetings an der frischen Luft. Lassen Sie sich umgeben von Reisfeldern und Obstbäumen von der Kraft der Natur inspirieren und tüfteln Sie im Schatten unserer Parkbäume an Innovationen und neuen Ideen. Weitere Infos finden Sie via QR-Code.



HOCH HINAUS

Das Tessin ist ein Paradies für Gipfelstürmerinnen und Bergwanderer. Viele der Berge sind unkompliziert und bequem per Seilbahn, Zug und Sessellift zu erreichen. Oben angekommen, warten atemberaubende Ausblicke auf die Alpen bis ins Wallis.

MONTE GENEROSO

Warum wir es lieben: Bekannt für lokale Gerichte und eigene Produkte wie den biologischen Kräutertee. **Highlight:** 360-Grad-Panoramansicht auf der Terrasse des Restaurant Fiore di Pietra

MONTE TAMARO

Warum wir es lieben: Schlechtes Wetter? Dann ab ins Erlebnisbad Splash&Spa an der Talstation. 7000 Quadratmeter Spass, Action und Wellness für die ganze Familie. **Highlight:** Die Kirche von Mario Botta — ein Meisterwerk moderner Architektur

CARDADA/CIMETTA

Warum wir es lieben: Mit Zug, Seilbahn oder Sessellift zum Gipfel mit Stop an der Madonna del Sasso. Sicht sowohl auf den tiefsten Punkt (Lago Maggiore) als auch den höchsten Punkt (Dufourspitze im Monte-Rosa-Massiv) der Schweiz. **Highlight:** Sessellift fährt parallel zur Bahnachse: freier Ausblick auf das atemberaubende Panorama

MONTI DI COMINO

Warum wir es lieben: Ein Ausflug ins wildromantische Centovalli, eines der schönsten Täler rund um Locarno. **Highlight:** Lama-Trekking für Familien und ein perfektes Fotosujet auf der «Swing the World»-Schaukel

TIEFBlick AUF DIE PONTE TIBETANO

Warum wir es lieben: «Giro del Ponte Tibetano», ein neun Kilometer langer, wunderschöner Wanderweg oberhalb der Magadinoebene. **Highlight:** Die Ponte Tibetano, eine 270 Meter lange Hängebrücke oberhalb von Bellinzona

SAN SALVATORE

Warum wir es lieben: Apéro im Gipfelrestaurant La Vetta und kurz vor dem Sonnenuntergang aufs Dach der Kirche S. Salvatore. **Highlight:** Die Standseilbahn fährt Ende Mai bis Ende August täglich bis 23 Uhr auf den Hausberg von Lugano.

MONTE SASSARIENTE

Warum wir es lieben: Der abenteuerliche Schlusssaufstieg und das gigantische Gipfelkreuz sind spektakulär. **Highlight:** Kurze Kletterpassagen, die auch mit Kindern machbar sind.



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Unser Angebot an Spielen an der frischen Luft im Park ist unschlagbar. Von Basteln über Ping-Pong-Turnier bis zu Kinderschminken oder Sandschlösser bauen: Unsere Kinder-Club-Betreuerin Lucy bietet den jungen Gästen im *Castello* ein abwechslungsreiches Programm.

Wellness im Park mit Produkten aus dem hauseigenen Spa, Yoga auf der Wiese sowie Malen im Freien sind weitere Aktivitäten, die jeweils wöchentlich stattfinden.

Infos an der Rezeption und unter:
castellodelsole.com/de/erleben/familien

IMPRESSUM AUSGABE N° 6 2023/2024 — HERAUSGEBERIN *The Living Circle Group AG, thelivingcircle.ch* KONZEPT Reto Wilhelm (Panta Rhei PR AG) & Sonja Studer (Sonja Studer Grafik AG) PUBLIZISTISCHER BEIRAT Lidia Anda REDAKTION Anina Rether ASSISTENZ Roman Migliorato, Guendalina Rampazzi, David Minoretti, Olivia Capecchi, Alexandra Cuérel, Nina Fink ART DIRECTION & LAYOUT Sonja Studer AUTORINNEN UND AUTOREN Anina Rether, Erika Suter, Reto Wilhelm, Franz Bamert FOTOGRAFIE Tom Egli, Lukas Lienhard, Archiv Gallerie Bruno Bischofberger, Archiv *The Living Circle* KORREKTORAT Erika Suter PRINTED IN SWITZERLAND Erni Druck und Media AG, Offset FSC® AUFLAGE 15'000 Ex. in Deutsch und Englisch SCHUTZGEBÜHR CHF 22, EUR 18

**THE LIVING CIRCLE DANKT
GABRIELA UND SIMON V. JENNY**

Liebe Gabriela
Lieber Simon

Vor 20 Jahren habt ihr den Weg ins Tessin gefunden — ein Glücksfall für alle Beteiligten. Denn als aufmerksame Gastgebende und Direktionspaar habt ihr die Fünfsterne-Hotellerie im Blut. Ihr kennt die Vorlieben eurer vielen Stammgäste und seid rund um die Uhr diskret und unaufgeregt für sie da.

Unter eurer Leitung hat sich das *Castello del Sole* zu der einzigartigen Oase entwickelt, die Gäste aus aller Welt so schätzen: ein preisgekröntes Resort mitten in spektakulärer Natur mit Spitzengastronomie, vielseitigem Wellnessangebot und in unmittelbarer Nähe des dazugehörigen Weingutes.

Seit letztem Herbst haben wir euch zudem die Gesamtverantwortung für *Terreni alla Maggia* in die Hände gelegt. Auf dass die Erde weiter spriessen möge und ihr weiterhin viel Freude als Gastgebende habt.

Wir danken euch herzlich!

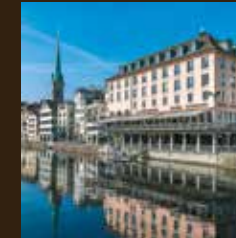
Der Verwaltungsrat
The Living Circle



THE LIVING CIRCLE



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



STORCHEN ZÜRICH
Das 5-Sterne-Hotel Storchen Zürich mit seiner einzigartigen Lage direkt an der Limmat ist Geschichte pur: Bereits vor über 660 Jahren stand hier ein Gasthaus.



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



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



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



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



TERRENI ALLA MAGGIA
Terreni alla Maggia mit seinen 95 Hektaren hat sich dem Anbau kostbarster Spezialitäten verschrieben: Reis, Mais, Weine und vieles mehr werden in der Enoteca Alimentare angeboten.



RUSTICO DEL SOLE
Das Rustico del Sole, 807 Meter über dem Lago Maggiore mit spektakulärer Aussicht gelegen, ist nicht einfach nur ein Refugium, sondern ein Erlebnis für sich ...



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE
Im Jura liegt dieses Kleinod inmitten 700 Hektaren Wald und Wiese. Ein herrschaftliches Schloss mit eigenem Landwirtschaftsgut.

MEMBERS OF THE LIVING CIRCLE



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



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



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



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



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

**THE LIVING CIRCLE DANKT
GABRIELA UND SIMON V. JENNY**

Liebe Gabriela
Lieber Simon

Vor 20 Jahren habt ihr den Weg ins Tessin gefunden — ein Glücksfall für alle Beteiligten. Denn als aufmerksame Gastgeberin und Direktionspaar habt ihr die Fünfsterne-Hotellerie im Blut. Ihr kennt die Vorlieben eurer vielen Stammgäste und seid rund um die Uhr diskret und unaufgeregt für sie da.

Unter eurer Leitung hat sich das *Castello del Sole* zu der einzigartigen Oase entwickelt, die Gäste aus aller Welt so schätzen: ein preisgekröntes Resort mitten in spektakulärer Natur mit Spitzengastronomie, vielseitigem Wellnessangebot und in unmittelbarer Nähe des dazugehörigen Weingutes.

Seit letztem Herbst haben wir euch zudem die Gesamtverantwortung für *Terreni alla Maggia* in die Hände gelegt. Auf dass die Erde weiter spriessen möge und ihr weiterhin viel Freude als Gastgeberin habt.

Wir danken euch herzlich!

Der Verwaltungsrat
The Living Circle



THE LIVING CIRCLE



WIDDER
ZÜRICH

WIDDER HOTEL
Gastgeber:
Daniel Weist

35 Zimmer, 14 Suiten mit 24-Stunden-Concierge sowie 4 Luxury Residences by *Widder Hotel*

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



STORCHEN
ZÜRICH

STORCHEN ZÜRICH
Gastgeber:
Raphael Pedroncelli

64 Zimmer und Suiten, 24-Stunden-Concierge und Room-Service

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



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA

CASTELLO DEL SOLE
Gastgebende: Simon V. und Gabriela Jenny

140 Hektar Fläche, 42 Suiten und 36 Doppel- und Einzelzimmer, geöffnet vom 31. März bis 29. Oktober 2023

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



ALEX
LAKE ZÜRICH

ALEX LAKE ZÜRICH
Gastgeberin:
Madeleine Löhner

41 Studios und 2 Penthouse-Suiten, direkt am See gelegen, mit 24-Stunden-Concierge

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



BUECH
HERRLIBERG

BUECH
Gastgeber:
Stefan Gunzinger

Täglich von 11.30 bis 15 Uhr und 18 bis 23 Uhr geöffnet, inmitten eines Weinbergs über dem Zürichsee gelegen

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



SCHLATTGUT
HERRLIBERG

SCHLATTGUT
Gastgeber:
Gebrüder Ledergerber

36 Hektaren mit Hofladen und Events an schönster Lage

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



TERRENI ALLA MAGGIA

TERRENI ALLA MAGGIA
Gastgebende:
Fabio Del Pietro & Guendalina Rampazzi

140 Hektar Fläche, Enoteca Alimentare: täglich offen (Zeiten im Internet prüfen)

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



RUSTICO DEL SOLE
ASCONA

RUSTICO DEL SOLE
Gastgeber:
Giacomo & Gotthold

Öffnungszeiten: 31. März bis 29. Oktober 2023

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



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE
VERMES

CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

700 Hektaren Wald und Wiese

2829 Vermes
thelivingcircle.ch

MEMBERS OF THE LIVING CIRCLE



SCHLOSS SCHAUENSTEIN
Gastgeber:
Andreas Caminada und Marcel Skibba

Die kulinarische Speerspitze der Caminada Group

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



MAMMERTSBERG
Gastgeber:
Silvio Germann

Kulinarik der Extraklasse über dem Bodensee

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



IGNIV

Kreative Spitzenküche, die das Teilen am Tisch zelebriert. In Bad Ragaz, St. Moritz, Zürich und Bangkok

igniv.com



OZ
Gastgeber:
Timo Fritsche

Nur 12 Plätze für ein mehrgängiges vegetarisches Menü direkt vom Garten

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



CASA CAMINADA
Gastgeber:
Mathias Kotzbeck

Bündner Esskultur und Backhandwerk im Gasthaus.

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

Echte Werte sind von Dauer



Als unternehmerisch denkende und zukunftsorientierte Bank verstehen wir Ihre individuellen Bedürfnisse. Mit über 70 Jahren Erfahrung als vertrauenswürdiger Partner unterstützen wir Sie persönlich dabei, Ihre finanziellen Ziele zu erreichen.

