



MOMENTS

Magazine of The Living Circle

AUSGABE N° 8 2025/2026

CREATIVE DIRECTOR
VON VITRA
IM INTERVIEW

Seite 24

Starköche im
Château de
Raymontpierre

Seite 32

Ab nach Ponte Brolla!
Cliff Diving im Tessin

Seite 86

IN UNS
FLIESST
SCHOKOLADE

Sprüngli

Schweizer Schokoladentradition seit 1836

spruengli.ch







*Rare beautiful Diamonds
in marquise step cut and caré cut set in white gold*

BEATRICE ROSSI
FINE JEWELLERY ZÜRICH

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

PHOTO ERNST WIRZ

Bilder: Marco Zanolari © Tom Egli, Teller © Digitale Massarbeit



Liebe Leserinnen und Leser

Ein herzliches Willkommen, Benvenuto, Bienvenue, Welcome zu MOMENTS, dem Magazin von *The Living Circle*! Ich nehme Sie mit grossen und kleinen, spannenden und inspirierenden Geschichten mit auf eine Reise durch die Welt von *The Living Circle* und all den Menschen, die tagtäglich für unsere Gäste ihr Bestes geben.

Lesen Sie von der Passion unserer Köche: Luigi De Gregorio, der im *Alex Lake Zürich* seine neapolitanische Heimat auf den Teller bringt — Erinnerungen an Sonntage bei Tante Carla inklusive. Und Stefan Heilemann im *Widder Restaurant*, der mit seinem grossartigen Team beweist, dass Spitzengastronomie und Freude an der Arbeit Hand in Hand gehen.

Das *Widder Hotel* vereint Geschichte, Kunst und Design. Till Weber, Creative Director bei Vitra, spricht über die gekonnte Kombination von Gegensätzen. Und wie gelungenes Design die Gastfreundschaft beeinflusst. Das *Château de Raymontpierre* im Jura wurde letztes Jahr eröffnet. Sydney Karolewski und Timon Wolf, unsere Gastgeberinnen, blicken zurück. An diesem magischen Ort verbinden sich Geschichte, Natur und Genuss zu einem einzigartigen Erlebnis, das wir auch dieses Jahr mit grossartigen Events weiterführen werden.

Das *Castello del Sole* verzaubert mit seinem uralten Baumbestand, der von Antonio a Marca mit viel Achtsamkeit gepflegt wird. Mattias Roock zelebriert hier die regionale Küche mit Hingabe und bringt frische Köstlichkeiten auf den Tisch. In der *Cantina alla Maggia* entstehen charaktervolle Weine, die das einzigartige Terroir des Tessins widerspiegeln. Und wer nach all den kulinarischen Höhenflügen den Nervenkitzel sucht, findet ihn beim Cliff Diving in Ponte Brolla — ein Adrenalin-kick inmitten atemberaubender Natur.

Meine Gastgeberinnen und Gastgeber und ich freuen uns darauf, Sie bald an einem unserer einzigartigen Standorte begrüssen zu dürfen!

Marco Zanolari, CEO *The Living Circle*



Sorgfalt, Respekt und Wertschätzung — so geht Genuss mit gutem Gewissen.

In die Natur eintauchen

ascona-locarno.com/outdoor



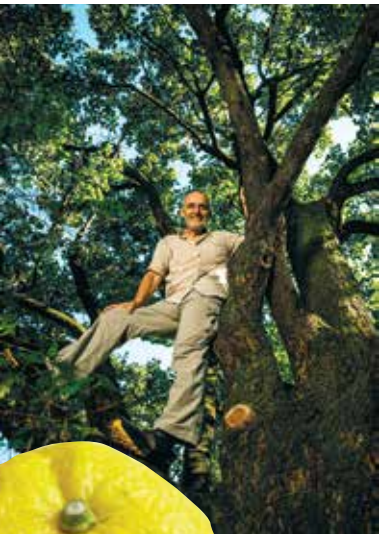
Tauchen Sie ein in die faszinierende Natur der Region Ascona-Locarno, die über 1'400 km malerische Wanderwege bietet. Entdecken Sie majestätische Berge, üppige Täler und atemberaubende Ausblicke auf den See – ein unvergessliches Abenteuer erwartet Sie!



Das Line-up der «Culinary Highlights» im *Château de Raymontpierre* ist sternegekrönt: Andreas Caminada, Silvio Germann, Tanja Grandits und viele mehr.



Im Park des *Castello del Sole* sind einige der Bäume über hundert Jahre alt. Baumflüsterer Antonio a Marca umsorgt die grünen Riesen und kennt ihre Geheimnisse.



Yuzu: So unscheinbar die Frucht daherkommt, so intensiv ist ihr Duft.



HIGHLIGHTS

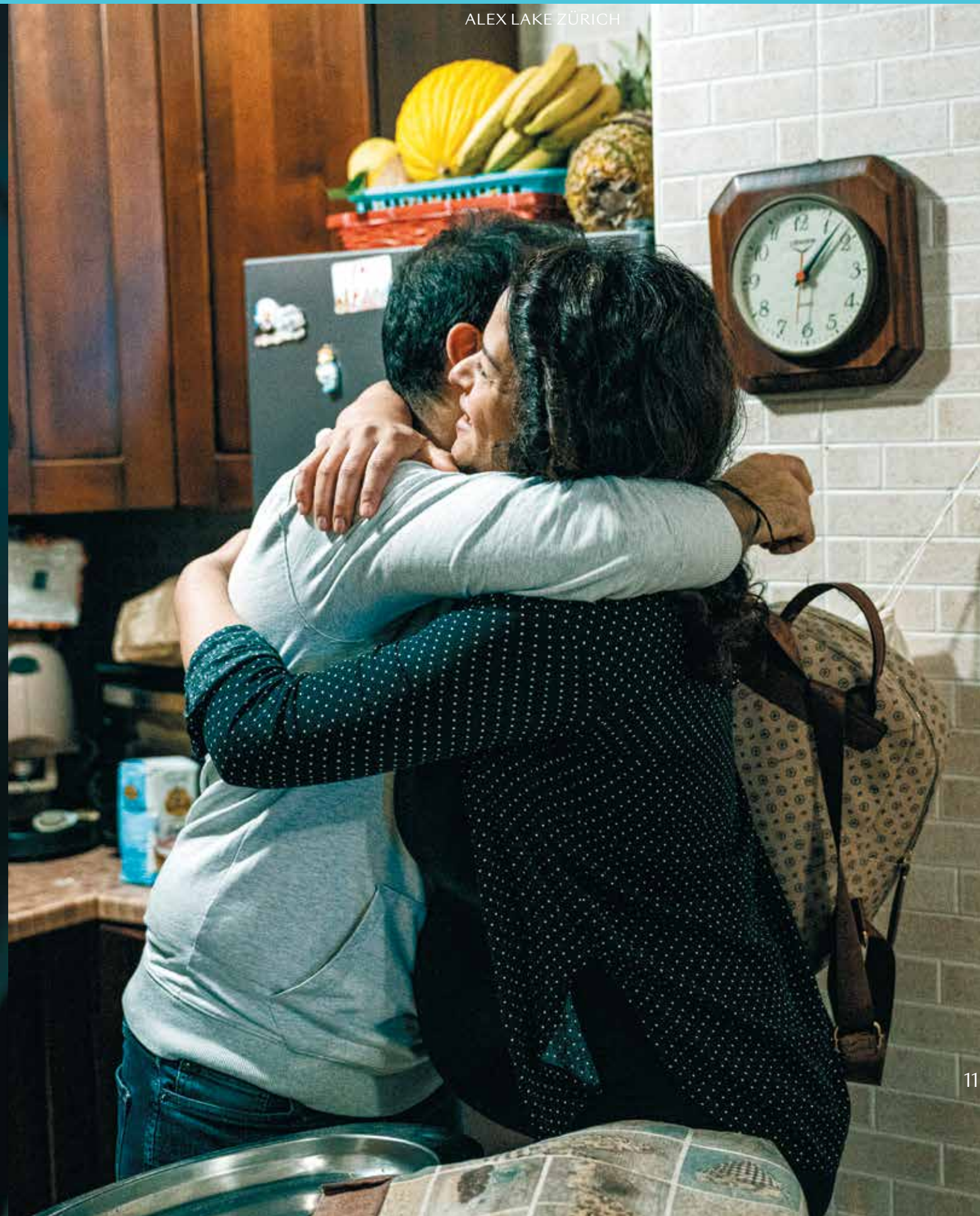
UNSERE SCHWEIZ	<i>The Living Circle entdecken</i>	3
ALEX LAKE ZÜRICH	<i>Dort, wo die Zitronen blühen</i>	8
WIDDER HOTEL	<i>Gesamtkunstwerk</i>	18
WIDDER HOTEL	<i>Just design</i>	24
CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE	<i>Culinary Highlights</i>	32
CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE	<i>Auf den Punkt</i>	46
STORCHEN ZÜRICH	<i>In Poesie verewigt</i>	54
LITERATURSTADT ZÜRICH	<i>Auf literarischen Wegen</i>	60
SCHLATTGUT	<i>Harte Schale, weicher Kern</i>	64
CASTELLO DEL SOLE	<i>Mein Freund, der Baum</i>	66
CASTELLO DEL SOLE	<i>F(r)isch auf den Tisch</i>	76
CASTELLO DEL SOLE	<i>Cliff Diving für Mutige</i>	86
CANTINA ALLA MAGGIA	<i>Eine Traube, grosse Vielfalt</i>	96
LIFE & STYLE	<i>Für Sie herausgepickt</i>	109

Bilder: Andreas Caminada © Digitale Massarbeit, Antonio a Marca © Tom Egli, iStock

Am Fusse des Vesuv wachsen die besten Tomaten der Welt. Schon die Römer nannten die Region «Campania felix» — das glückliche Land. Für Küchenchef Luigi De Gregorio ist sie nicht nur Heimat, sondern auch Inspiration für seine Gerichte im *Alex Restaurant*. Eine Reise auf der Suche nach dem perfekten Geschmack.

DORT, WO DIE ZITRONEN BLÜHN

Endlich angekommen.
Tante Carolina schliesst
ihren «Svizzero» Luigi
De Gregorio, Chef
im *Alex Lake Zürich*,
fest in die Arme.



Das Meer im Golf von Salerno rauscht in der Tiefe. «Neben der Küche ist das mein Ort, an dem ich vollends glücklich und eins mit mir selbst bin.»
Luigi De Gregorio



ALEX LAKE ZÜRICH





Als Luigi De Gregorio im Schulalter war, verlangte er seinen Eltern einiges ab. In der Hoffnung auf strenge Erziehung schickten sie ihn in die klösterliche Obhut des «Istituto Sacro Cuore» bei Neapel, wo ein strukturierter Alltag und klare Regeln herrschten. In der Kantine durfte nur aufstehen, wer seinen Teller leer gegessen hatte. Eines Tages gab es Pasta mit Tomatensauce, die Luigi nicht schmeckte. Also liess er den Teller stehen, blieb sitzen. Erst nach Stunden und einem Gespräch mit der Schulleitung wurde sein Vater aufgeboten, um ihn abzuholen. Schon damals zeigte sich: Luigi De Gregorio hat einen feinen Gaumen und einen hohen kulinarischen Anspruch.

Dass das Essen in der Familie De Gregorio eine grosse Rolle spielt, liegt an den Kochkünsten von Tante Carolina, von allen Carla genannt. Sie lebt, wie Luigis Familie, am Fusse des Vesuvs in Torre del Greco, südlich von Neapel. Jeden Sonntag beginnt sie um halb sieben Uhr mit den Vorbereitungen für das Mittagessen. Es gibt viel zu tun: Auberginen werden geschnitten, Zucchini gegrillt, Salat gewaschen, Taralli belegt, Dutzende Tomaten zerkleinert. Ein Auflauf nach dem andern wird in den Backofen geschoben. Eine Treccia di Bufala — ein Zopf geformt aus Strängen von Käse aus frischer lokaler Büffelmilch — wird angeschnitten. Dreizehn Familienmitglieder sind angekündigt. Gut, dass heute Neffe Luigi zu Besuch ist; seine geübten Hände werden gebraucht. Vor einigen Jahren folgte der 34-Jährige dem Ruf seiner Cousine in die Schweiz. Seine Stationen: Nyon, Leukerbad und schliesslich Zürich, wo er unter Küchenchef Tino Staub Souschef im *Widder Hotel* wurde. Seit Februar 2024 leitet Luigi De Gregorio die Küche im *Alex Lake Zürich*.

«Neapel ist ein Ort der starken Kontraste. Zum einen wunderschön und zugleich chaotisch ohne Ende. Diese Ambivalenz prägt die Menschen. Es ist eine Stadt mit zwei Gesichtern.»
Luigi De Gregorio

Der Esstisch von Tante Carla ist das Herz der Familie: Jeden Sonntag trifft sich hier die Verwandtschaft. Die Geschehnisse der Woche werden besprochen und es wird viel gelacht. Zehn verschiedene Antipasti stehen heute bereit, drei Flaschen Wein werden geöffnet, Gnocchi alla Sorrentina serviert. Das Dessert ist üppig: Die Verwandtschaft hat mehrere Torten mit frischen Früchten mitgebracht. Kurz vor vier Uhr nachmittags wird Kaffee aufgesetzt und ein Amaro genossen. «Selbst bevor ich geboren wurde, hat mich Tante Carla ernährt — meine Eltern haben immer bei ihr gegessen», scherzt Luigi De Gregorio.



«Das Geheimnis guter Gnocchi sind die Kartoffeln. Zu oft sind sie geschmacklos, weil zu viel Mehl enthalten ist.»
Luigi De Gregorio



Der mineralhaltige Vulkanboden in Torre del Greco ist Heimat der besten Tomate der Welt, der Pomodorino del Piennolo del Vesuvio. Diese kleine, spitz geformte Sorte ähnelt einem Pendel und hat eine dicke Haut, hohen Zuckergehalt und Mineralien, die ihr eine lange Haltbarkeit verleihen. Im Juni geerntet, bleibt sie bis Ostern haltbar. Sie konserviert den Geschmack des Sommers und bringt ihn im Winter zurück auf den Teller. Eine Eigenschaft, die der Küchenchef im *Alex Lake Zürich* schätzt. Für den *Heilemann & Friends Event* im August 2024 ist Luigi De Gregorios Vater Michele extra mit den vortrefflichen Tomaten im Gepäck angereist. Mit etwas Knoblauch, Salz und den Pomodorini zauberte das Vater-Sohn-Duo eine geschmacklich vollendete Pasta-Sauce. Ein Gericht, welches die Gäste in Einfachheit und Geschmack restlos überzeugte.

Am Fusse der Monti Lattari liegt Gragnano. Früher wurde die Hartweizenpasta in den Gassen der Stadt getrocknet. Tempi passati. Heute imitieren besondere Lager-räume das einzigartige Klima der Stadt: Die Pasta des Familienunternehmens Pastificio Gentile wird bis zu drei Tage lang getrocknet und durch traditionelle Bronzeformen gezogen. Luigi De Gregorio erklärt: «Die Pasta bleibt beim Kochen dadurch schön al dente und die natürlich raue Oberfläche verbindet sich ideal mit den Saucen.»

Auf der südlichen Seite der Monti Lattari liegt die Amalfiküste, Heimat der welt-bekannten Amalfi-Zitrone. Sowohl Fruchtfleisch als auch Schale schmecken sehr aromatisch und nur leicht säuerlich. Die Zitrone kann daher ähnlich wie ein Apfel gegessen werden und erlaubt eine vielseitige Verwendung in der Küche. Ein ge-lungenes Beispiel: Das Dessert «Tarletta Amalfi», dass Luigi De Gregorio auf die Karte im *Alex Restaurant* gesetzt hat. Die Creme aus Amalfi-Zitronen verleiht dem Mandeltörtchen eine unvergleichliche Frische.

Luigi De Gregorio nimmt einen tiefen Atemzug von der Zitrone, im Hintergrund funkelt die steilabfallende Küste in den letzten Sonnenstrahlen, die über die Bergkuppe brechen. Das Meer im Golf von Salerno rauscht in der Tiefe. «Neben der Küche ist das mein Ort, an dem ich vollends glücklich und eins mit mir selbst bin.» *David Minoretti*






ALEX
LAKE ZÜRICH
BY THE LIVING CIRCLE

Nur wenige Minuten ausserhalb der Stadt und unmittelbar am Zürichsee gelegen, besticht das 5-Sterne-Hotel *Alex Lake Zürich* in Thalwil mit seiner einzigartigen Lage. Hier fühlt man sich fast wie am Meer in Salerno. Das Hotel ist auch per hauseigenem Boot erreichbar, hat 41 Studios und zwei Penthouse-Suiten sowie ein Restaurant und eine Bar.

Gastgeberin: Madeleine Löhner

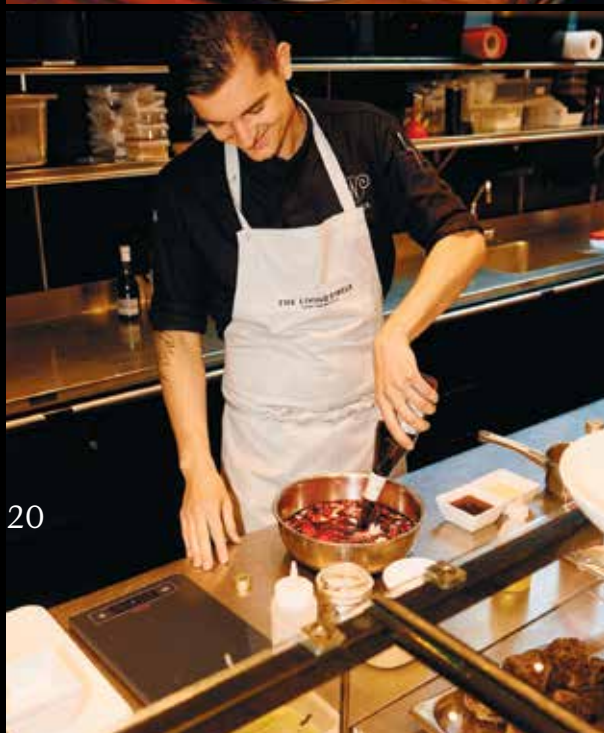
8800 Thalwil, alexlakezurich.com

Stefan Heilemann verleiht der französischen Haute Cuisine über südostasiatische Anleihen verblüffende Twists. Der Sternekoch stöbert auch alte Rezepte aus der Region auf und interpretiert diese im *Widder Restaurant* mit grosser Kreativität und Raffinesse neu. Und kreiert wahre Gesamtkunstwerke für Auge, Nase und Gaumen.

GESAMT KUNST WERK

So beständig wie die Qualität seiner Küche ist auch Heilemanns Team, das dank der Viertagewoche maximale Motivation und Hingabe zeigt.

Fotografie: Lucas Ziegler



Stefan Heilemann ist für seine klassische Küche mit exotischem Touch bekannt. Zudem hat er ein Faible für alte regionale Rezepte und einheimische Produkte. Sie sind für ihn eine Inspirationsquelle für spannende Neukreationen wie seine Lachsforelle mit Kartoffelchips und geräucherten Randen. Erfahrung und Experimentierfreude führten bald zu einer zündenden Idee: Die Glut der Holzkohle verleiht Randen eine interessante — komplett vegane — Speck-Note. Daneben begeistert die Forelle mit einer herrlich cremigen Textur, die beim Niedergaren entsteht, während die Kartoffelchips für die knusprige Dimension sorgen. «Die einzelnen Komponenten ergeben gemeinsam ein vielschichtiges, sinnliches Gesamterlebnis, das die Gäste regelmässig überrascht.»

Das Gericht ist ein wahrer Augenschmaus. In der Gourmetküche wird traditionell viel Wert auf die Präsentation gelegt. Das kommt nicht von ungefähr. Denn den ersten Eindruck eines Tellers erhalten wir in der Regel übers Auge, gefolgt von der Nase. Erst als drittes kommt der Gaumen dazu. Stefan Heilemann gewichtet genau umgekehrt: Lieber verzichtet er auf einige visuelle Effekte, dafür ist alles auf den Punkt gekocht. Ihn interessiert vor allem die Komposition ungewöhnlicher Geschmäcker und Konsistenzen. «Zudem achte ich darauf, dass auf dem Teller unterschiedliche Farben und Temperaturen vorhanden sind. Die schöne Präsentation gibt dem ganzen dann den letzten Schliff.»

Erfahrung und Experimentierfreude führten zu einer zündenden Idee: Die Glut der Holzkohle verleiht den Randen eine interessante, komplett vegane Speck-Note.

So beständig wie die Qualität seiner Küche ist auch das Team. Zahlreiche Mitglieder arbeiten seit Jahren hier. Das ist eher die Ausnahme in der Welt der Spitzengastronomie, die oft von Druck und einem harschen Ton geprägt ist. Philipp Keliny, der als Saucier schon vier Jahre dabei ist, bringt es auf den Punkt: «Der Chef hat klare Regeln und Erwartungen, aber innerhalb dieses Rahmens haben wir viel Freiheit.» Dazu gehört auch die Viertagewoche — eine Besonderheit, die der Motivation und Frische zugutekommt und sich spürbar in der Hingabe zeigt. «Alle in meinem Team sind talentiert und hochmotiviert», sagt Heilemann. «Zusammen verfolgen wir dasselbe Ziel: Jeden Tag besser werden und dabei Freude bei der Arbeit haben.» Bei der Auswahl der Lebensmittel gilt es, dem wachsenden Bedürfnis nach Authentizität und Verantwortung bezüglich Herkunft und Produktion gerecht zu werden.



LACHSFORELLE MIT KARTOFFELCHIPS UND GERÄUCHERTEN RANDEN

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

Der Chef des *Widder Restaurant* im Herzen von Zürich sorgt für grösstmögliche Transparenz. Berücksichtigt werden immer zuerst die hauseigenen Produkte von *The Living Circle*. Für alles andere gilt: Heilemann vertraut nur dem, was er selbst gesehen hat. Und so kennt er jeden Fischer, jede Bäuerin, jede Kaviarzucht, die ihm Waren liefert, persönlich. Das weiss seine Kundschaft zu schätzen. «Ich habe Gäste, die nur im *Widder* Fleisch oder Fisch essen, weil sie wissen: Hier stimmt nicht nur die Qualität, auch die Produktion der Waren ist hochwertig.»

Mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten hat sich Stefan Heilemann längst einen festen Platz unter den besten Köchen des Landes erobert. Doch für ihn ist der Weg das Ziel — nicht die Jagd nach weiteren Auszeichnungen. «Wenn klar wäre, was es braucht, um noch einen Stern zu ergattern, wär's ja einfach», sagt er lachend. «Sicher ist: Es braucht Konstanz und Geduld.» Heilemann arbeitet Tag für Tag daran. Wenn die Teller am Ende des Abends leer und die Gäste zufrieden sind, hat er erreicht, was ihm wirklich wichtig ist: Unvergessliche Momente zu schaffen für Auge, Nase und Gaumen. *Anina Rether*

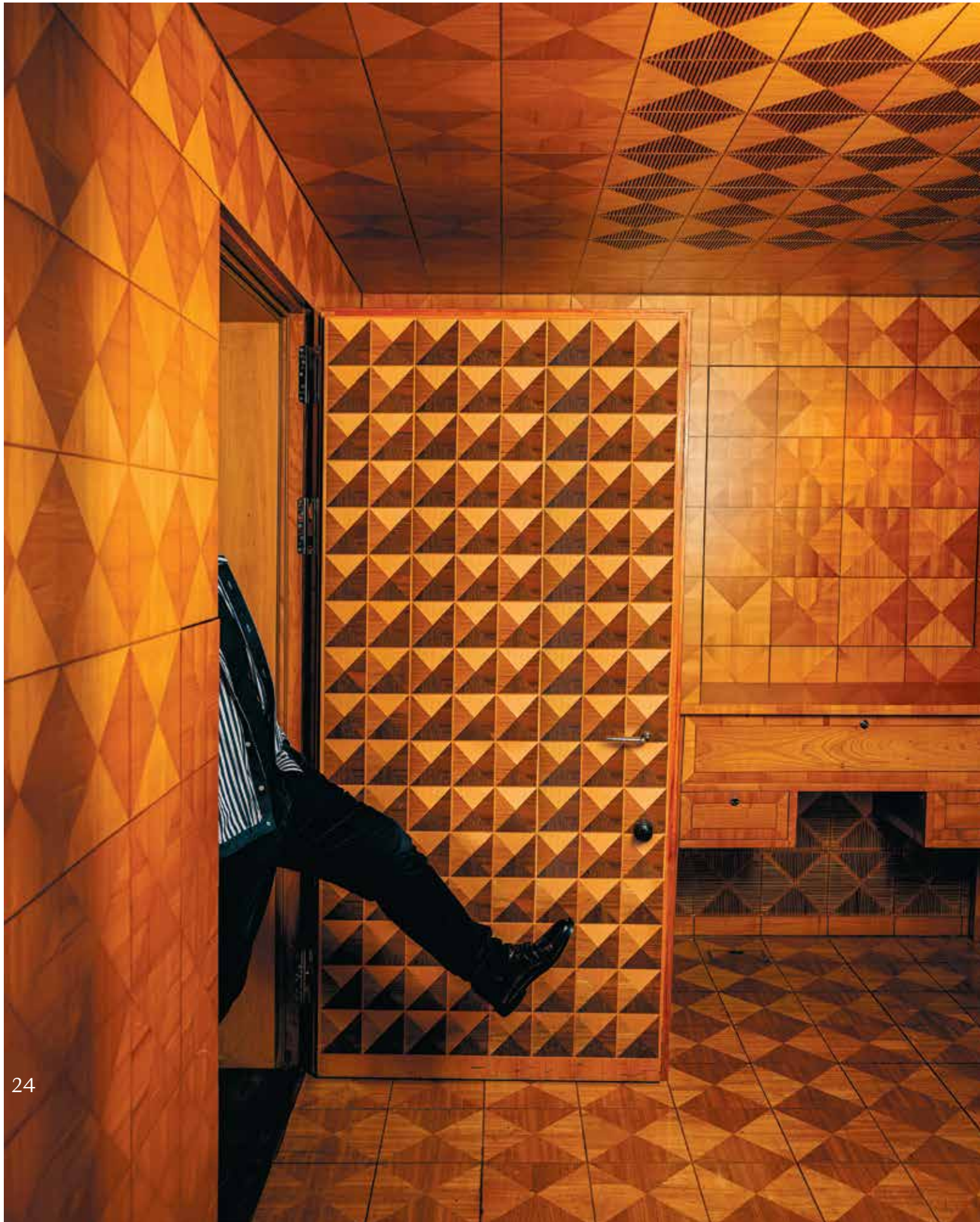


WIDDER
ZÜRICH
BY THE LIVING CIRCLE

Das Fünfsterne-Superior-Hotel vereint neun historische Gebäude zu einem harmonischen Ensemble. Geschichte, Kunst und Design sind bis ins Detail aufeinander abgestimmt und spiegeln sich in 35 Zimmern, 14 Suiten, vier Luxury Residences, drei Restaurants und zwei Bars im Herzen Zürichs wider. Eine davon mit über 700 Whisky-Sorten ...

Gastgeber: Benjamin Dietsche (siehe Seite 110)

8001 Zürich, widderhotel.com



Das *Widder Hotel* vereint Geschichte, Kunst und Design — hier ist nichts dem Zufall überlassen, alles ist bis ins Detail aufeinander abgestimmt.

Till Weber, Creative Director für Interiors und Szenografie bei Vitra, spricht über die gekonnte Kombination von Gegensätzen. Und wie gelungenes Design die Gastfreundschaft beeinflusst.



JUST DESIGN

Fotografie: Tom Egli



«Die Loos-Stube im *Widder* ist präzise geplant und in höchster handwerklicher Perfektion ausgeführt. Durch das Zusammenspiel der kunstvollen Holzvertäfelung und der Kunst entsteht eine Spannung, wie ich sie in Interiors sehr mag.» Till Weber

Seit der Eröffnung vor 30 Jahren verbindet das Widder Hotel und der Möbelhersteller Vitra eine langjährige Zusammenarbeit. Wie kam es dazu? Mit der Neugestaltung des *Widder* hat Tilla Theuss eine Architekturikone erschaffen. Eine spannende Verbindung zwischen historischem Bestand und modernen Elementen, stringent geplant und von hochwertigem Ausbau geprägt. Ihre Entscheidung, bei der Einrichtung auf Designmöbel wie unseren Eames Lounge Chair zu setzen, war für die Luxushotellerie damals eher ungewöhnlich. Bewährt hat sie sich bis heute. Im Laufe der Jahre sind weitere Produkte im Access-Bereich dazugekommen, wie der Eames House Bird, Wolldecken, Hocker und Mobiles. Kein Wunder. In Stilfragen und Qualitätsanspruch entsprechen sich die beiden Häuser perfekt.

Kaum ein Möbelstück im Widder erhält so viel Aufmerksamkeit wie der Eames Lounge Chair. Was macht den 1956 entworfenen Sessel zum Klassiker? Dass er sich als zeitlos eigenständiges Stück bewährt. Essenziell ist auch die Materialwahl. Hochwertigstes Leder, edles Holzfurnier, gut behandelte Metalloberflächen — alles ist darauf ausgelegt, langlebig zu sein und sich über Generationen zu bewähren. Einem Designklassiker wie dem von Charles und Ray Eames entworfenen Sessel gelingt, was wir uns alle wünschen: in Würde zu altern ...

Wir sitzen in eben diesen Sesseln in der Bibliothek, einem Ihrer bevorzugten Orte im Widder. Was überzeugt Sie an der Gestaltung dieses Raumes? Hier zeigt sich, wie Kontraste — man kennt es aus der Modewelt — auch in der Architektur funktionieren: Inmitten mittelalterlicher Steinwände wird der Eames Lounge Chair kombiniert mit alten Gemälden und zeitgenössischen Teppichen. Diese offensichtlichen Gegensätze verleihen dem Raum eine authentische Atmosphäre, die sich für die Gäste unangestrengt und echt anfühlt.

Ist es das, was gutes Interior Design ausmacht — stilvolle Leichtigkeit? Ganz so einfach ist es nicht, da gibt es unzählige Komponenten, die dazugehören. Bemüht darf es aber keinesfalls wirken. Ich vergleiche unsere Arbeit gerne mit der eines Sternekochs. Beide überlegen wir uns, wie sich die verschiedenen hochwertigen Zutaten ideal ergänzen, welche Texturen zusammenpassen und schliesslich wie sie arrangiert werden. Es ist ein kreativer Prozess, der sich aus fundiertem Wissen und lustvollem Experimentieren zusammensetzt. Ob dieser gelungen ist — ob auf dem Teller oder in der Bibliothek —, entscheiden am Ende die Gäste.

Kann gutes Design die Wahrnehmung von Gastfreundschaft beeinflussen? In einem gut gestalteten Haus nimmt eine gelungene Signaletik die Gäste an der Hand. Gerade in einem verwinkelten Hotel wie dem *Widder*, der aus neun verschiedenen

Gebäuden besteht, ist das für das Wohlbefinden essenziell. Gelungene Licht- und Farbgestaltung der Wände tut ihr übriges dazu, um Orientierung zu bieten.

Welche Trends sind im Interior Design aktuell auszumachen? Im Moment beobachte ich zwei konträre Hauptströmungen. Eine grosse Bandbreite an Farben, Mustern und Kontrasten steht zurückhaltender Farbgebung, minimaler visueller Ausgestaltung und maximaler Hochwertigkeit gegenüber. Als Beispiel: Bei Polstermöbeln ist momentan Bouclé sehr angesagt, also lebendige, hochwertige Wollstoffe, die schön auf organischen Möbeln zur Geltung kommen. Auch Samt ist nach wie vor sehr präsent. Wer es gerne auffälliger mag, liegt bei Stoffen mit Tiermustern richtig. Damit kann man spannende Akzente setzen, die einen Raum lebendig und aufregend machen.

Als Creativ Director für Interiors und Szenografie gestalten Sie unter anderem auch das Vitra-Haus in Weil am Rhein. 1800 Quadratmeter auf vier Stockwerken mit Designmöbeln. Klingt nach einem Traumjob. Ist es auch. Das Vitra-Haus präsentiert sowohl Vitra-Klassiker als auch zeitgenössisches Design. Die Räume sind in unterschiedlichen Einrichtungsstilen gestaltet, nordisch, elegant, eklektisch, farbenfroh, und werden zusätzlich durch Kunst, Objekte und Raritäten bereichert. Das Ziel ist, möglichst viele Besuchende anzusprechen. Sie kommen aus der ganzen Welt, entsprechend vielseitig sind die Vorlieben bezüglich Stil und Geschmack.

Ähnlich wie in einem Hotel, das auch Gäste aus aller Welt beherbergt und den verschiedenen Ansprüchen und Wünschen gerecht werden will. Genau. Lustigerweise wollte ich ja vor meinem Architekturstudium Hoteldirektor werden. In gewisser Weise habe ich dieses Ziel erreicht ...

Welches Designstück aus dem Hause Vitra fehlt im Widder — und wo? Spontan fällt mir ein weiterer Designklassiker ein: der Wiggle Chair von Frank Gehry. Der Stuhl — eigentlich ist es eher ein Objekt — ist aus Karton gemacht, was dem alltäglichen Material eine neue ästhetische Dimension verleiht. In der Bibliothek platziert, würde er in einem Raum mit dem Eames Lounge Chair für humorvolle Irritation sorgen.

Wagen Sie einen Blick in die Glaskugel: Wie sieht das Hotel der Zukunft aus? Ich wünsche mir, dass die Hotels lebendiger und individueller werden und sich stärker auf die Einzigartigkeit des Ortes und des Hauses beziehen. Und dass die Räumlichkeiten der Mitarbeitenden künftig auch mehr Aufmerksamkeit erhalten, in dem neben der Funktionalität auch auf ansprechende Gestaltung Wert gelegt wird. Denn gerade im Hospitality-Sektor gilt besonders: zufriedene Mitarbeitende, glückliche Gäste. *Das Gespräch führte Anina Rether*

Im Widder Hotel gehört die Bibliothek zu Till Webers Lieblingsplätzen. Das liegt auch am Eames Lounge Chair. «Dem Designklassiker gelingt, was wir uns alle wünschen: in Würde zu altern.»





www.schauenstein.ch



*Schloss
Schauenstein*

by Andreas Caminada
& Marcel Skibba

CAMINADA
GROUP

WIDDER HOTEL



OUR
MAGIC
PEOPLE

ELLA MERLO

HOTELKOMMUNIKATIONSFACHFRAU-LERNENDE IM 2. LEHRJAHR

Warum sie sich für eine Lehre in der Hotellerie entschieden hat: Wegen der täglichen Abwechslung Welche Abteilung ihr bisher am besten gefällt: Das Marketing-Büro Wo sie am liebsten ihre Freizeit verbringt: In der Altstadt von Zürich Was sie als erstes tut, nachdem der Wecker geklingelt hat: Erst nochmal liegen bleiben Ihr schönstes Gästefeedback: Dass sie den Raum zum Strahlen bringt Ihr Lieblingessen: Ramen mit Dumplings Was andere über sie sagen: Dass sie immer ehrlich ist Dieses Talent hätte sie gerne: Gut tanzen können Ihr Highlight im 2024: Sommerferien in Sardinien Das Schönste an der Arbeit im Widder Hotel: Die Zusammenarbeit mit den Kolleginnen und Kollegen Ihre grösste Leidenschaft: Fussball spielen im Verein Darauf ist sie stolz: Auf ihre Offenheit gegenüber Neuem So schaltet sie ab: Im Fitnesscenter Ihr Tipp für neue Lernende: Offen bleiben und keine Angst haben, Fragen zu stellen

CULINARY HIGHLIGHTS IM SCHLOSS

Das *Château de Raymontpierre* im Jura ist ein Ort der Begegnung und des Austausches. Bei den «Culinary Highlights» der ersten Saison stand der Genuss im Vordergrund. Das Line-up der Gastköche war sternegekrönt: Koch des Jahres 2024 Silvio Germann, Tanja Grandits, Andreas Caminada & Co. verwöhnten die Gäste nach allen Regeln ihrer Kunst.

Fotografie: Digitale Massarbeit & Claudia Link



Andreas Caminadas
Kreativität und Inno-
vation ist legendär.
So kommt es häufig
vor, dass er morgens
mit einer neuen Idee
aufwacht, die es nur
noch umzusetzen gilt.

CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE



Die Handschrift des
«Koch des Jahres»
2024 ist geprägt von
Frische und Säure.
Das Credo von Silvio
Germann: Kein Hokus-
pokus auf dem Teller.



Naturköchin Rebecca
Clopath bereitet ihre
regionalen, biologischen
Produkte am liebsten
auf dem archaischen
Feuerring zu.



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE



Die Poesie in den
Gerichten der Spitzen-
köchin Tanja Grandits
vermag die Gäste immer
wieder aufs Neue zu
überraschen.



Weit über den Hügeln des Juras befindet sich das *Château de Raymontpierre*. Ein faszinierender Ort, an dem Gäste nicht nur essen und übernachten, sondern neue Ansätze der Hotellerie geniessen. So war Andreas Caminadas «Culinary Highlight» Ende Oktober geprägt von seiner Heimat, dem Leitmotiv seiner Küche. Am warmen Kaminfeuer im ehemaligen Rittersaal wurden die Gäste mit kleinen Häppchen empfangen. Unten an der langen, hölzernen Tafel gab es dann zum Start erfrischende Kompositionen: Rotkohl, Joghurt — Felchen, Malabarspinat — Sauerkraut und Kartoffel, gefolgt von Zander an einer luftig-leichten Buttermilch-Espuma und Milke mit Kürbis und Weinblättern. Auf den Hauptgang folgte das Desserthighlight der Saison: Cheesecake an Sanddorn. Darauf drapiert gab es Zuckerwatte mit Sanddorn-Eis, dazu einen frisch frittierten Donut. Ein Kunstwerk!

Mit diesem glorreichen Abend ging die eindrucksvolle erste Saison des 2024 eröffneten *Château de Raymontpierre* zu Ende. Die Gäste kamen, um im Private Hideaway unvergessliche Augenblicke gemeinsam zu erleben.

Und diese waren geprägt von kulinarischen Wow-Momenten: Timon Wolf, Chefkoch und Gastgeber, verwöhnte zusammen mit Sous Chef Rafael Hug die Gäste an der langen Tafel. Eine Tafel, an der auch renommierte Schweizer Köchinnen und Köche ihre Menü-Kreationen servierten. Eine Gemeinsamkeit? Die Philosophie «Farm to Table», die sich im *Château* wie ein roter Faden durch die Kochtöpfe und Teller zieht.

Den Auftakt machte GaultMillaus Koch des Jahres 2024 Silvio Germann. Im Menü: Sbrinz, Kopfsalat, Saibling, Wachtel und Himbeere — zwischendurch auch selbstgemachtes Sauerteigbrot, Alte Kuh und Cappelletti an einer lactofermentierten Koji-Buttersauce von der *Château*-Küche. Die volle Ladung Umami!

Ein weiteres Highlight folgte mit Spitzenköchin Tanja Grandits. Ihre poetische Art, mit Aromen und Farben zu spielen, vermag die Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen. Serviert wurden Hamachi, Fenchellessenz, Saibling, Eierschwämme, Kalb und eine süsse Versuchung mit Himbeere.

Feuerringbrot mit Miso-Butter, Bergforelle im Verjus und fermentiertem Tomatensaft oder mit Heublumen aromatisiertes Eis: So klingen die einzelnen Gänge, wenn Naturköchin Rebecca Clopath kulinarisch durch den Abend führt. Das Wetter hielt, was es versprach, und so wurde draussen mit einzigartigem Ausblick über die

weiten des Juras getafelt. Der rauchige Duft des Brennholzes lag an diesen Tagen in der Luft. Der goldig schimmernde Sonnenuntergang liess nicht lange auf sich warten. Auf Tannenzapfen-Sour folgten kleine Häppchen inklusive Schärfung der Sinne.

Die «Culinary Highlights» des *Château de Raymontpierre* eröffnen neue Welten des Zusammenseins — mit Menschen, die man nicht kennt. Denn wie es sich in einem Schloss gehört, sitzen alle Gäste gemeinsam an einem langen Tisch. Auch bei Sternekoch Pascal Steffen, der nicht nur ein Degustationsmenu servierte, sondern am darauffolgenden Tag auch einen Brunch, bekam der Begriff «Zusammensein» eine neue Wertung.

Auch in der kommenden Saison lädt das *Château*-Team Sydney Karolewski und Timon Wolf zu unvergesslichen Abenden ein. Freuen Sie sich auf weitere «Culinary Highlights» mit renommierte Gastköchinnen und Gastköchen aus dem In- und Ausland. *Sydney Karolewski, Gastgeberin Château de Raymontpierre*

Die Daten der kommenden «Culinary Highlights» im *Château de Raymontpierre* finden Sie auf Seite 120.

Das *Château de Raymontpierre* bietet einen unvergleichlichen Rahmen für kulinarische Höhenflüge.





CHÂTEAU de RAYMONTPIERRE
VAL TERBI
BY THE LIVING CIRCLE

Im Jura liegt dieses unvergleichliche Private Hideaway inmitten 650 Hektar Wald und Wiese: Ein frisch renoviertes Schloss mit Landwirtschaftsgut. Seien Sie willkommen bei unseren Retreats oder Culinary Highlights. Das Schloss mit zwei Suiten und zwölf Zimmern ist als Ganzes zu mieten.

Gastgebende: Sydney Karolewski & Timon Wolf

2829 Vermes, chateauderaymontpierre.ch



AUF DEN PUNKT GEBRACHT

«Vielleicht liegen meine Werke nah am Banalen. Aber ich male sie für mich», sagt Claude Bickel gelassen.



Claude Bickel führt vor Augen, dass der schöpferische Reichtum in allen Dingen zu finden ist. Selbst in der grösstmöglichen Reduktion — dem Punkt. Seine minimalistischen Werke rücken die Architektur ins Zentrum und lassen den Raum maximal wirken. So auch im Château Raymontpierre.

Den Tag beginnt Claude Bickel seit Jahrzehnten mit dem gleichen Ritual: Vor dem ersten Kaffee meditiert er, danach setzt er Punkte. Am liebsten auf grundierte Leinwände, aber auch Karton oder Wabenplatten kommen zum Einsatz. Bis vor acht Jahren war der Malermeister immer eine halbe Stunde vor seinen Mitarbeitenden im Geschäft und nutzte die Ruhe, um sich so auf den bisweilen hektischen Arbeitstag einzustimmen. Seit er sich aus dem Berufsleben zurückgezogen hat, verbringt er oft den ganzen Tag in seinem Atelier und reiht Punkt an Punkt an Punkt an Punkt ...

Auf sein Leitmotiv gekommen ist Claude Bickel vor bald 50 Jahren. Als junger Malermeister arbeitete er regelmässig für den angesehenen Zürcher Künstler Karl Schmid (1914 — 1998), wenn dieser Innenräume verschönerte. So erfuhr Bickel von einer Begebenheit, die ihn nachhaltig prägen sollte: Schmid's Gestaltung des Kirchgemeindehauses Dübendorf war in vollem Gange, als sich der Kirchenvorstand zerstritt. Der Künstler gab ihnen kurzerhand die Aufgabe, gemeinsam einen riesigen blauen Punkt an der Wand mit goldener Farbe auszutupfen — und zwar mit den eigenen Fingern. «Nach drei Monaten war das Bild fertig und der Frieden wieder hergestellt», erinnert sich Bickel. «So simpel das Motiv, so einfach die Ausführung, so dauerhaft das Ergebnis. Das hat mich nachhaltig beeindruckt.» Seither ist der Punkt aus seinem Leben nicht mehr wegzudenken.

All die Jahre fand Claude Bickel neben Arbeit und Familie immer Zeit, seine künstlerische Seite auszuleben. Der ersten Galerie-Ausstellung 1992 folgten weitere, unter anderem 2021 in der Villa Bührle. Und so verwundert es nicht, dass seine Werke auch im *Widder Hotel*, dem *Castello del Sole* und im *Château Raymontpierre* die Wände zieren. Dazu später mehr.

Ein Stück einer Leinwandrolle liegt ausgebreitet auf dem grossen Tisch im Atelier in Wangen bei Dübendorf. Vor zwei Wochen hat Claude Bickel mit dem neuen Werk begonnen. Wie viele Male er den wasserfesten Filzstift bereits auf den

weissen Untergrund getupft hat, ist unmöglich abzuschätzen. Sicher ist nur: Es handelt sich schon jetzt um eine Zahl mit sechs Nullen. Bis das Werk fertiggestellt ist, kommen noch einige dazu. Die Zwischenräume sind nur millimetergross, die schwarzen Punkte — ebenfalls winzig — akribisch platziert. «Ich kann mich dabei ganz im Moment verlieren. In der Wiederholung liegt grosse Kraft», sagt der 67-Jährige und lächelt versonnen. Dabei geht er nicht systematisch vor, zieht keine Linien oder Raster, sondern lässt sich vom Gefühl leiten. Und so entstehen immer wieder leicht geschwungene Linien, die, so belassen, dem Bild Struktur verleihen und dem Blick Halt bieten könnten. Doch dann wäre es kein typisches Werk von Claude Bickel. Sein Ziel: die gesamte Leinwand von zwei auf vier Metern zu tupfen, bis es nur so flimmert vor Punkten. Unwillkürlich sucht das menschliche Auge nach erkennbaren Formen — und mit etwas Geduld und einer Portion Fantasie treten selbst im monotonsten Punkteteppich Wellen, Kreise oder sogar Gesichter hervor. Gewollt sei das meist nicht, betont Claude Bickel, aber durchaus willkommen.

Im Laufe der Jahre hat er sein Repertoire um Vierecke, Quadrate, Zahlen oder Worte erweitert und unterschiedlichste Materialien verwendet. Er hat Harz eingefärbt und in Rahmen gegossen, mit Gummipinseln, seinem Daumen, Korken oder präparierten Zigarettensfiltern Platten, Stoff oder Metall bemalt. An der Wand lehnen grosse monochrome Werke in gedeckten Farben, daneben schillernde Bilder, die an Mosaik oder aufwendig bemalte Bodenkacheln erinnern. Auf dem Fenstersims reihen sich kleine Platten aneinander, seine Entwürfe. Darunter ein Werk, das er gutgelaunt auf einer zwei mal drei Meter grossen Leinwand umgesetzt hat: Auf schwarzem Untergrund lachen einem unzählige gelbe Smileys entgegen.

Schön ist das in den Räumen des *Château Raymontpierre* zu sehen. Im privaten Hideaway von *The Living Circle*, das 2024 seine Tore geöffnet hat, zieren neun Werke von Claude Bickel die Wände. «Gepunktete sind keine dabei», sagt der Maler lachend. Hier seien andere Methoden zur Anwendung gekommen. Beispielsweise die Scrafitto-Technik, die zur Verzierung von Häuserfassaden im Bündnerland verwendet wird: Hier verputzte er eine Aluplatte mit Lehm, trug dunkelgrüne Mineralfarbe auf und kratzte mit einem Stahlnagel eine 5er-Block-Strichliste in die Oberfläche. In einem anderen Zimmer hängt eine mit Papier bezogene Dämmplatte, übersät mit Linien. Wer nahe genug an das Bild herantritt entdeckt, dass sie aus unzähligen winzigen Löchern bestehen. Da sind sie wieder, die Punkte, an denen in Claude Bickels Werk nichts vorbeiführt. *Anina Rether*

Von wegen Linien: Nur wer nahe an das Bild von Claude Bickel herantritt, entdeckt, dass sie eigentlich aus unzähligen winzigen Löchern bestehen.



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE
Das neu renovierte Schloss im Jura bietet zwei Suiten und zwölf Zimmer. Alle Räume sind geprägt von zurückhaltendem Design und zeitloser Eleganz. Ganz nach der Prämisse: Weniger ist mehr. Einfachheit ist der neue Luxus.

Gastgebende: Sydney Karolewski & Timon Wolf

2829 Vermes, chateauderaymontpierre.ch



Bild Innenraum © Stefania Georgi

WELCOME TO REAL ESTATE

Mehr Wert durch nachhaltige Lösungen.

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

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

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

www.propertyone.ch

Der *Storchen* ist ein Ort für Kontemplation und Begegnung. So auch 1960, als hier eine für die Literaturwelt bedeutende Begegnung stattfand.

IN POESIE VEREWIGT

Zürich, Zum Storchen
Für Nelly Sachs

Vom Zuviel war die Rede, vom
Zuwenig. Von Du
und Aber-Du, von
der Trübung durch Helles, von
Jüdischem, von
deinem Gott.

Da-
von.
Am Tag einer Himmelfahrt, das
Münster stand drüben, es kam
mit einigem Gold übers Wasser.

Von deinem Gott war die Rede, ich sprach
gegen ihn, ich
ließ das Herz, das ich hatte,
hoffen:
auf
sein höchstes, umröcheltes, sein
haderndes Wort —

Dein Aug sah mir zu, sah hinweg,
dein Mund
sprach sich dem Aug zu, ich hörte:

Wir
wissen ja nicht, weißt du
wir
wissen ja nicht,
was
gilt.

Paul Celan

Der Storchen Zürich ist ein magischer Ort — seit über sieben Jahrhunderten ist dieses Haus an der Limmat eine Herberge. Immer wieder hat es grosse Namen angezogen. So auch 1960, als hier eine für die Literaturwelt bedeutende Begegnung stattfand: Der deutsche Dichter Paul Celan trifft Nelly Sachs, spätere Literatur-Nobelpreisträgerin, auf der Hotelterrasse des Storchen und hat dies in einem berühmten Gedicht verarbeitet.

Nelly Sachs, Literatur-nobelpreisträgerin und eine der bedeutendsten Lyrikerinnen des 20. Jahrhunderts, stand 16 Jahre lang in regem Briefwechsel mit dem viel jüngeren Dichter Paul Celan.



Paul Celan ist 40 Jahre alt, als er 1960 endlich sein grosses Idol Nelly Sachs am Flughafen in Zürich abholen kann. Berührt von diesem Treffen schreibt Celan das linksstehende Gedicht für Nelly Sachs.

Nelly Sachs

Paul Celan

«Zürich, Zum Storchen»: Das Gedicht von Paul Celan, einem der grössten Dichter deutscher Sprache, entstand im Mai 1960 im sicheren Hafen Zürich auf der Terrasse des *Storchen Zürich*. Das Gedicht hat in mehrfacher Hinsicht symbolische Bedeutung, erinnert es doch an das erste persönliche Zusammentreffen zweier Dichter deutscher Sprache, die von den Nazis verfolgt worden waren und deshalb aus Deutschland hatten fliehen müssen: Paul Celan (1920–1970) und Nelly Sachs (1891–1970).

Wahrgenommen haben sich die beiden Dichter-Persönlichkeiten schon lange, vorrangig über ihre Texte. 1954 entsteht daraus eine Brieffreundschaft. Beide teilen sie das schwere Schicksal der Kriegsjahre. Nelly Sachs hatte mit ihrer Mutter nach Stockholm fliehen müssen. Sie lebt in einer kleinen Einzimmerwohnung und widmet sich intensiv dem Schreiben, worin sie die Themen Flucht und Verfolgung immer wieder aufgreift. Celan wiederum hatte seine Eltern im Juni 1942 in einem Konzentrationslager in der Ukraine verloren. Dies prägt sein Denken und literarisches Wirken fortan. Die unendliche Trauer über den Verlust paart sich mit der Scham des Überlebenden, der sie nicht hatte beschützen können und weiter in der Sprache der Mörder schreiben muss. Mehrfach bietet Nelly Sachs, deren Gedichte

Massstäbe in der deutschen Lyrik des 20. Jahrhunderts setzen, Paul Celan ein Treffen an, um über diese bedrückenden Fragen zu diskutieren. Dank ihrer Reise zur Preisverleihung des Droste-Preis nach Meersburg am Bodensee wird dies nun plötzlich möglich: «Am 25. Mai fliege ich mit einer schwedischen Freundin nach Zürich», schreibt sie ihm am 30. April 1960. «Dann am 29. Meersburg, dann zurück Zürich und vom 2. Juni Tessin, dann zurück Stockholm. Es ist das erste Mal nach der Flucht damals, dass ich von Schweden nun ins Ausland fahre. Hätte es wohl nie getan, wenn der Arzt nicht dringend auf der Schweiz bestanden hätte. So habe ich den Meersburgtag dazwischen diesen Sprung ins Ungewisse.» Dann die alles entscheidende Frage: «Gibt es eine Möglichkeit vielleicht Sie in Zürich zu treffen?»

Am 25. Mai 1960 steht Celan mit Familie am Flughafen bereit. Auch die österreichische Schriftstellerin Ingeborg Bachmann, die damals in Zürich lebte und mit Max Frisch liiert war, ist gekommen. Und der Ostschweizer Schriftsteller und Publizist Hans Rudolf Hilty (1925–1994), der in Meersburg die Laudatio auf Nelly Sachs halten soll. «So ergreifend, alle schlossen mich in die Arme, unvergesslich», schreibt sie am nächsten Tag vom Hotel aus an Freunde in Stockholm. «Blumen, Blumen. Abends bestelltes Souper in einem Restaurant wieder mit den gleichen Freunden. Alles in herrlichster Harmonie, auch Max Frisch kam. Wie soll ich das nur fassen, alles nach so viel Dunkelheit [...] Und das Hotel liegt am See genau wie Grand Hotel in Stockholm.»

Tags darauf dann das lang ersehnte Treffen auf der Terrasse des *Storchen*. Paul Celan ist 40 Jahre alt, Nelly Sachs bereits 68. Celan notiert: «26. Mai Hotel zum Storchen / 4h Nelly Sachs, allein». Nach der Preisverleihung in Meersburg, bei der Nelly Sachs eine denkwürdige Dankesrede mit dem Titel «Wir alle sind Betroffene» hält, reisen Celan und Sachs weiter nach Paris. Dort verfasst Celan schliesslich sein Werk. Im Gedicht geht es buchstäblich um Gott und die Welt (siehe nebenan) — in der Zeit nach dem grauenhaften Holocaust. Während Nelly Sachs an Gott glaubt, gibt sich Celan nachdenklich. Viel bleibt offen in den Schlussversen: «Wir wissen ja nicht, weisst du, wir / wissen ja nicht, was / gilt.»

Am 7. August 1960 wird das Gedicht in der Neuen Zürcher Zeitung publiziert, zusammen mit dem Gedicht «Mund» von Nelly Sachs. Erstmals gedruckt wird das Gedicht 1963 im Band «Die Niemandsrose». Bis heute finden immer wieder Gäste auf den Spuren von Nelly Sachs und Paul Celan den Weg auf die *Storchen*-Terrasse.
Reto Wilhelm

Mit Dank an *Storchen*-Gast Prof. Dr. Karl-Josef Kuschel, für den Impuls zu diesem Artikel.



JESSICA GUARNERI
FRONT OFFICE MANAGER

Der grösste Unterschied vom *Storchen* zum *Widder Hotel*: Im *Widder* ist jedes Zimmer einzigartig, während der *Storchen* moderner und einheitlicher gestaltet ist. Ihr Lieblingsort im *Storchen*: An der Front, wo sie direkt mit den Gästen zu tun hat. Was sie gerne noch lernen will: Italienisch sprechen. Verstehen tut sie es schon. Ihr schönstes Gäste-feedback: Gäste, die ihr mit Tränen in den Augen für ihren Einsatz gedankt haben. Was andere über sie sagen: Sie ist zielstrebig und gleichzeitig eine gute Zuhörerin. Ihr Highlight im 2024: Die Beförderung zur Front Office Manager im *Storchen* und ihr Abschluss als Chef de Réception. Ihre grösste Leidenschaft: Beim Zeichnen in ihre eigene Welt einzutauchen. Darauf ist sie stolz: Dass sie und ihre Mutter füreinander der Fels in der Brandung waren und sind. Hier kommt sie zur Ruhe: Beim Waldspaziergang, Snowboarden oder Musikhören. Was Gäste in Zürich nicht verpassen sollten: Den Zürichsee, die Altstadt, den Uetliberg. Und die Brunchspots, die für ihre Vielfalt und Qualität bekannt sind.



AUF LITERARISCHEN WEGEN DURCH ZÜRICH

Namhafte Schweizer Literaten wie Gottfried Keller oder Max Frisch waren in der Limmatstadt zuhause. Im Cabaret Voltaire entstand die Dada-Bewegung und James Joyce, Else Lasker-Schüler, Thomas Mann, Robert Musil, Carl Zuckmayer, Friedrich Glauser und viele weitere schrieben am Zürichsee Weltliteratur. So auch viele Frauen wie Annemarie Schwarzenbach (links), Johanna Spyri oder die aktuell aufregende Poetry-Slam-Stimme Lara Stoll (rechts).



Wer sich auf einen Streifzug durch Zürichs literarische Landschaft begibt, hat die Qual der Wahl. Die Liste der hier verfassten oder von der Stadt inspirierten Werke ist lang. Entsprechend vielseitig sind die Wege, ihre Spuren zu entdecken: zu Fuss, per Tram oder vom Schiff aus.

Wer sein Faible für englischsprachige Literatur mit einer Schifffahrt auf der Limmat kombinieren möchte, beginnt seine Tour am Zürcher Platzspitz. Der Ort, wo Limmat und Sihl zusammenfliessen, gehörte zu den Lieblingsplätzen von **JAMES JOYCE** (1). Der irische Autor hatte eine enge Beziehung zu Zürich. Hier entstanden Teile seines Meisterwerks «Ulysses», hierhin kehrte er in den 1930er-Jahren wiederholt zurück — und hier starb er am 13. Januar 1941. Sein Ehrengrab befindet sich unweit von **ELIAS CANETTIS** Ruhestätte auf dem Friedhof Fluntern. Genau so, wie man das Niederdorf, das Frühlingsfest Sechseläuten oder die Sihlpost in Joyces Werk als «Neederthorpe», «Sexaloitez» oder «Sillypost» wiederfindet, so stösst man auch in Zürich noch heute auf Joyces Spuren: Zwischen Limmatquai und Bellevue befindet sich das Café Odeon, wo Joyce gelegentlich einkehrte. Häufiger verbrachten der Autor und seine Freunde ihre Abende jedoch in der Kronenhalle, wo auch **MAX FRISCH** und **FRIEDRICH DÜRRENMATT** (2) einkehrten — und sich leidenschaftlich zofften. Und die Zurich James Joyce Foundation unweit der Schiffstation *Storchen* ist Archiv, Fachbibliothek, Forschungsstätte und Joyce-Treffpunkt in einem.

Nur wenige Gehminuten davon entfernt, befindet sich das Traditionshotel *Storchen*. Die Zürcher Institution hat beim amerikanischen Autor **JOHN IRVING** einen so bleibenden Eindruck hinterlassen, dass er dem Hotel gleich ein dreifaches literarisches Denkmal gesetzt hat: in seinen Werken «Das Zirkuskind», «Witwe für ein Jahr» und «Bis ich dich finde».

Vom Bürkliplatz aus startet ein literarischer Spaziergang der besonderen Art: Dieser führt mit der Grossen Seerundfahrt nämlich nicht um, sondern über den Zürichsee. In den 1930er-Jahren lebten **THOMAS MANN** (3) und seine Frau Katja in Küsnacht. Der Zürichsee liess die Familie auch später nicht los: Nach ihrer Rückkehr aus dem amerikanischen Exil liess sie sich 1952 in Erlenbach nieder.

Drei Jahre später wurde Thomas Mann auf dem Friedhof Kilchberg auf dem gegenüberliegenden Seeufer begraben.

Auf dieser Seite liegt auch Horgen, wo die Schriftstellerin, Journalistin und Fotografin **ANNEMARIE SCHWARZENBACH** (Seite 60) auf einem Landgut aufgewachsen ist. Vier Haltestellen weiter trifft man in Richterswil auf Spuren des Zürchers **GOTTFRIED KELLER**: Die Seegemeinde gilt als Vorbild für Seldwyla in seiner Novelle «Kleider machen Leute». Hier lebte Kellers Jugendliebe Henriette, die im Alter von 19 Jahren an Schwindsucht starb. Der gleichaltrige Gottfried verliess seiner tiefen Trauer im Gedicht «Das Grab am Zürichsee» Ausdruck. Noch heute erinnert die Aussichtskanzel «Gottfried-Keller-Plätzli» auf Burghalden an den Zürcher Dichter, dessen Büste auch vom Mythenquai auf den Zürichsee blickt.

Vor der Rückkehr zum Bürkliplatz passiert das Schiff die Saffa-Insel. Der Landwiese vorgelagert, wurde sie 1958 von tatkräftigen Frauen im Rahmen der schweizerischen Ausstellung für Frauenarbeit (SAFFA) aufgeschüttet.

Über die Jahrhunderte war Zürich immer wieder Heimat prominenter Frauen: Von **KATHARINA VON ZIMMERN** (7), der letzten Äbtissin des Fraumünster-Klosters in Zürich, über «Heidi»-Schöpferin **JOHANNA SPYRI** (4) sowie ihrer Nichte **EMILIE KEMPIN-SPYRI** (5), die in Zürich 1887 als erste Juristin der Schweiz promovierte und später die Zeitschrift «Frauenrecht» gründete, der Politikerin **EMILIE LIEBERHERR** (6) sowie der in Wollishofen aufgewachsenen Journalistin und Schriftstellerin **KLARA OBERMÜLLER** bis hin zur preisgekrönten, heute in Zürich lebenden Slam-Poetin **LARA STOLL** (Seite 61) und der Krimiqueen **PETRA IVANOV** (8), deren temporeiche und gut recherchierten Kriminalromane stets in Zürich spielen. Hand aufs Herz, wie viele der Frauen haben Sie gekannt? Höchste Zeit also für einen Spaziergang ...

Anina Rether

BUCHTIPPS

Yvonne-Denise Köchli: «Miis Züri: Neun Streifzüge durch Zürich für Frauen» (Xanthippe Verlag)
Esther Scheidegger: «Spaziergänge durch das Zürich der Literaten und Künstler» (Arche Verlag)

Bilder: Seite 60: Annemarie Schwarzenbach, 1938 © Anita Forrer, Malans; Seite 61: Lara Stoll © Fiona Murtaj; Seite 62: Nr. 1: James Joyces Grab, Friedhof Fluntern © Baugeschichtliches Archiv, Stadt Zürich; Nr. 2: Max Frisch und Friedrich Dürrenmatt, Kronenhalle in Zürich © Jack Metzger/Wikimedia Commons; Nr. 3: Thomas Mann, zwischen 1925 und 1945 © Los Angeles Daily News/Wikimedia Commons; Nr. 4: Johanna Spyri © J. Ganz, Zürich, SIKJM (Bild: Naomi Wenger); Nr. 5: Emilie Kempin-Spyri, um 1885 © unbekannt/Wikimedia Commons; Nr. 6: Emilie Lieberherr © Bibliothek am Guisanplatz, Sammlung Rutishauser; Nr. 7: Ausschnitt aus dem Auferstehungssaltar der Meister von Liesborn © Rheinisches Bildarchiv Köln/Marc Weber; Nr. 8: Petra Ivanov © Chris Marogg

HARTE SCHALE, WEICHER KERN

Die besten Eier kommen von glücklichen Hühnern. Und diese brauchen Platz, gute Luft und frisches Gras. Bei dem Federvieh des *Schlattguts* kommt die spektakuläre Sicht auf die Glarner und Berner Alpen und den Zürichsee dazu. Der familiengeführte Landwirtschaftsbetrieb oberhalb von Herrliberg setzt auf Tradition und Innovation gleichermassen. Im ausgebauten Hühnerstall tummeln sich 1000 Hennen und sieben Gockel. *(rea)*

VON WEGEN «DUMMES HUHN»

Hühner können bis zu 100 verschiedene Gesichter unterscheiden, sowohl von Artgenossen als auch von Menschen. Sie erkennen komplexe Muster, lernen aus Erfahrungen und ihr Wortschatz umfasst über 20 verschiedene Laute. Zum Schlafen stehen sie auf einem Bein und schalten eine Seite des Hirns auf Pause, während die andere wach bleibt.

HARTE SCHALE — WEICHER KERN

Ohne zu zerbrechen kann ein Ei bis zum 20-fachen des Eigengewichts tragen, da die Eierschale aus zahlreichen nebeneinanderliegenden, kleinen Kalzit-Säulen besteht. Die Poren der Eierschale ermöglichen das Eindringen von Sauerstoff und das Entweichen von CO₂ und anderen Gasen. Während der Entwicklung der Embryonen passieren über die Poren fast sechs Liter Sauerstoff, elf Liter Wasserdampf und vier Liter Kohlendioxid.

HÜHNERAUGEN

Hühner haben ein viel komplexeres Sehvermögen als Menschen. Sie können jedes Auge einzeln bewegen und haben ein Panorama-Sichtfeld von fast 300 Grad, auch ohne den Kopf zu drehen. Sie können UV-Licht wahrnehmen und haben vier Arten von Farbrezeptoren, während der Mensch nur drei hat. Dadurch sehen sie eine erweiterte Farbpalette.

PHILOSOPHIE

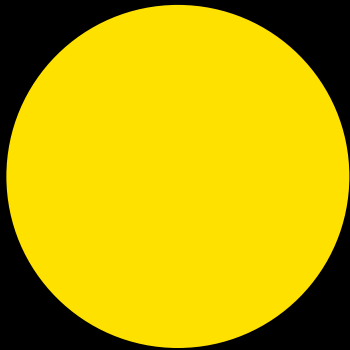
Ei, Ei, Ei: Auf dem *Schlattgut*, dem Hof von *The Living Circle* oberhalb Herrliberg, gackern die glücklichen Hühner um die Wette. Rund 900 Eier werden täglich zu Zopf, Teigwaren, Glacé oder Spätzli verarbeitet und im Hofladen angeboten. Und auch die Partner *Restaurant Buech*, *Storchen Zürich*, *Alex Lake Zürich* und *Widder Hotel* werden mit frischen Eiern beliefert.

HACKORDNUNG

Hühner wissen, wer im Hühnerstall das Sagen hat. Die Tiere leben in einer komplexen Sozialstruktur, in der jedes Tier seinen Platz in der Gemeinschaft kennt. Hühner können mehr als hundert Artgenossen erkennen und sich an sie erinnern. Zudem sind sie fürsorglich. Sie drehen ihre Eier bis zu 50-mal am Tag, um sicherzustellen, dass das Küken gleichmässig Wärme erhält und sich optimal entwickelt.

KOPFLOSES HUHN

1945 hackte ein Farmer in den USA seinem Hahn den Kopf ab. Hühnervögel sind bekannt dafür, danach noch ein wenig zu flattern. Doch Hahn Mike, dessen Stammhirn auf wundersame Weise unversehrt geblieben war, lebte noch sage und schreibe ganze 18 Monate weiter und tourte als «Miracle-Mike» durch die USA.



HÜHNERRASSE	Lohmann
ANZAHL HÜHNER 2024	1000
ANZAHL EIER PRO TAG	92 auf 100 Hühner
STALLGRÖSSE	300 m²
AUSLAUF OUTDOOR	2500 m² Wiese
AUSLAUF INDOOR	100 m² Wintergarten
FUTTER	Getreide, Insekten, Würmer, Gras
FUTTERMENGE	115–125 g pro Tag
EIERPRODUKTION	ab Alter von 4 ½ Monaten

GEWICHT MITTELGROSSES EI	59–69 g
ENERGIE PRO EI	81 kcal
EIWEISS PRO EI	47 g
FETT PRO EI	5,9 g
KOHLENHYDRATE PRO EI	0,4 g
VITAMIN A	0,14 mg
VITAMIN D	1,7 mg
VITAMIN E	1,0 mg
VITAMIN B2	0,21 mg
EISEN	1,0 mg

Im Hotelpark des *Castello del Sole* gedeihen über 362 verschiedene Baum- und Straucharten auf einer Fläche von 110 000 Quadratmetern, was etwa 15 Fussballfeldern entspricht.

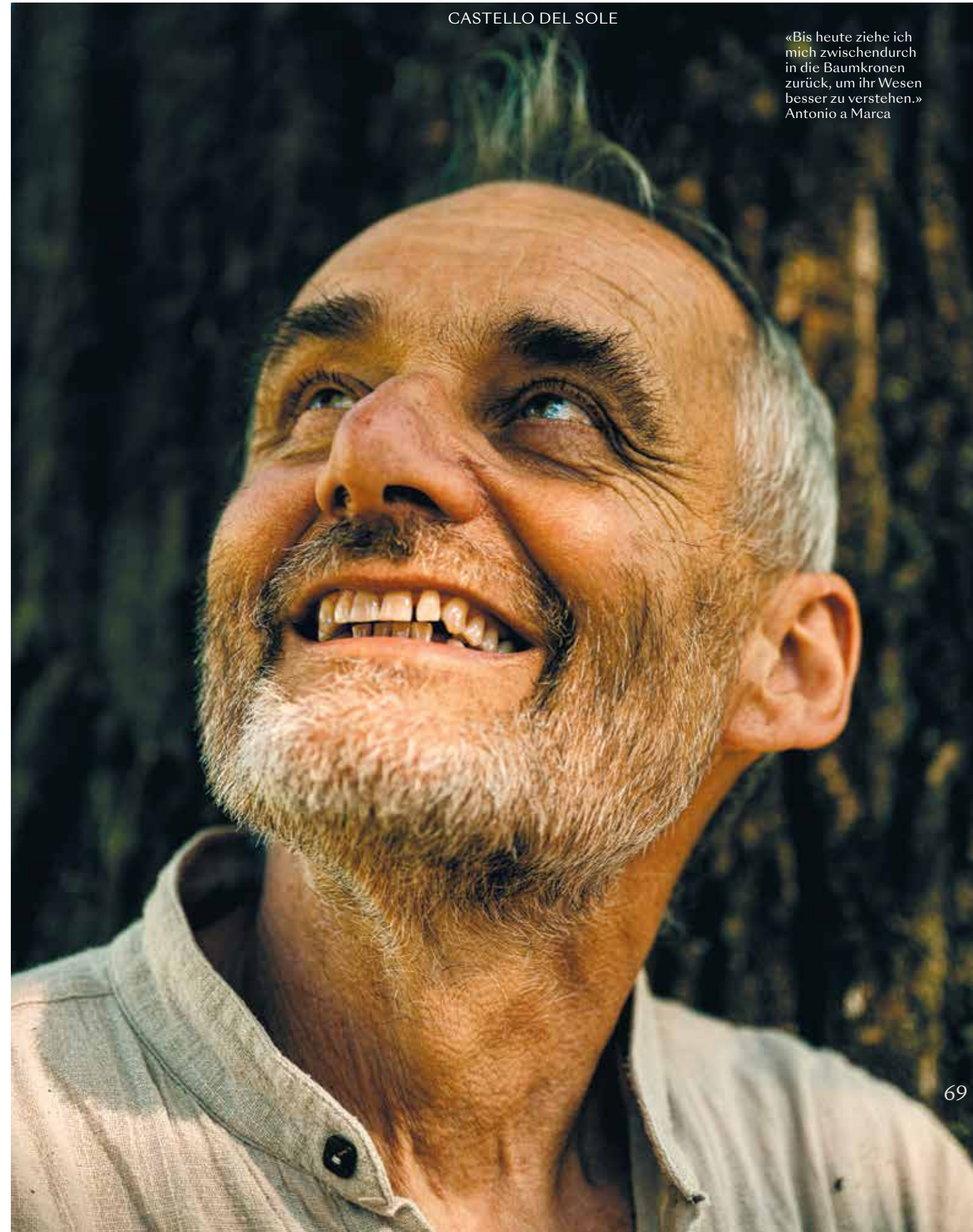
MEIN FREUND, DER BAUM



Baumflüsterer
Antonio a Marca
bewundert die Eiche.
Sie bietet über 300
Insektenarten ein
Zuhause. «Ein Baum,
der das Leben fördert
und erhält — absolut
faszinierend.»



«Bis heute ziehe ich
mich zwischendurch
in die Baumkronen
zurück, um ihr Wesen
besser zu verstehen.»
Antonio a Marca





An traumhafter Lage am Ufer des Lago Maggiore liegt ein grünes Paradies. Der beeindruckende Hotelpark des Castello del Sole ist der grösste der Schweiz. Auf einer Fläche von 110 000 Quadratmetern gedeihen über 362 verschiedene Baum- und Straucharten. Darunter wahre Schätze der Natur. Einige der Bäume sind über hundert Jahre alt. Baumflüsterer Antonio a Marca umsorgt die grünen Riesen und kennt ihre Geheimnisse.

Der Stolz des Parks ist die mächtige Stieleiche, mit 150 Jahren der älteste Baum des Anwesens. Ihre massiven Äste breiten sich weit über den Boden aus. Das imposante Exemplar symbolisiert Werte wie Standfestigkeit und Stärke, die seit der Antike mit dieser Baumart verbunden werden. Unweit des Seeufers überragt eine Schwarzerle mit einer imposanten Höhe von 33 Metern alle anderen Bäume. Auch exotische Arten finden hier ihren Platz, wie die seltene Kaschmir-Zypresse, die normalerweise in den Höhen des Himalayas gedeiht. Im Park des *Castello del Sole* fühlt sie sich auf nur knapp 200 Metern über dem Meeresspiegel wohl — ein botanisches Wunder.

«Die moderne Technik hilft uns, unter die Rinde zu schauen und allfällige Fäulnis oder Schädlingsbefall rechtzeitig zu erkennen.»
Antonio a Marca

Antonio a Marca kennt jeden einzelnen Baum «persönlich» — von der Krone bis zu den Wurzeln. Seit Jahren kümmert sich der Förster und Baumpfleger aus Mesocco um ihr Wohlergehen. «Bäume sprechen zu uns, man muss nur lernen, ihre Zeichen zu lesen», sagt er. Ein Blick in die Krone reiche oft aus, um zu sehen, wie es einem Baum geht. Schwere Äste, rissige Rinde oder lichte Kronen — all das sind Warnsignale, die Antonio a Marca sofort erkennt. Besonders aufmerksam ist er bei Anzeichen von Holzpilzen, die sich bei kranken Bäumen oft aufgrund verletzter Wurzeln ansiedeln. Zusammen mit seinem dreiköpfigen Team prüft der 64-Jährige jedes Jahr die Stabilität der Bäume. Mit dem gezielten Beschneiden der Krone können die Profis sicherstellen, dass das Gewicht des Baumes gut verteilt ist und damit auch bei starkem Wind keine Gefahr besteht. Zusätzlich kommen auch Computer und Schallwellen zum Einsatz: «Die moderne Technik hilft uns, unter die Rinde zu schauen und allfällige Fäulnis oder Schädlingsbefall rechtzeitig zu erkennen.» Wie im Jahr 2022, als rund 20 Bäume gefällt werden mussten. «Ein solcher Eingriff in die Natur ist immer ein schwerer Schritt. Es sind ja alles Lebewesen. Aber die Sicherheit der Gäste geht vor.» Zudem sei jeder gefällte Baum durch einen neuen ersetzt worden, weshalb der Park nichts an seiner Schönheit eingebüsst habe.

Aufgewachsen am Waldrand von Mesocco, begleitete Antonio a Marca den Grossvater auf die Alp. Dort gab es nichts ausser Natur. «Ich verbrachte meine gesamte Kindheit auf den Bäumen. Bis heute ziehe ich mich zwischendurch in die Kronen zurück, um ihr Wesen besser zu verstehen. Es ist ein einzigartiges Gefühl, das ich nicht in Worte fassen kann.»

Als gelernter Förster arbeitete Antonio a Marca lange in den Bergwäldern seiner Heimat, bis er nach einer Weiterbildung zum Baumpfleger in den 1990er-Jahren die erste Baumpflegefirma im Tessin gründete. Seither erstellt er Gutachten und Expertisen für städtische Parks und private Grünanlagen, wie den Park des *Castello del Sole*. Im Laufe der Zeit habe sich die Natur merklich gewandelt. Besonders in den Bergen seien die Veränderungen überall sichtbar, so litten beispielsweise Fichten stark unter dem Borkenkäfer. Dem Hotelpark hingegen gehe es gut. Solange der Lago Maggiore nicht austrocknet, ist der alte Baumbestand nicht gefährdet.

Und so blickt der Hüter der Bäume im *Castello del Sole* pragmatisch auf die Klimakrise: «Vielleicht braucht die Natur 500 Jahre, um sich davon zu erholen. Aber sie wird auch noch da sein, wenn es uns längst nicht mehr gibt. Und das ist gut so.» Für Antonio a Marca sind Bäume eben weit mehr als Pflanzen. Sie sind lebendige Denkmäler, die es zu schützen und zu pflegen gilt, damit auch künftige Generationen ihre Stämme hochklettern oder in ihrem Schatten wandeln können. *Anina Rether*

WALDBADEN IM PARK

Lassen Sie sich von Chefgärtner Nicolas Magyar in die Geheimnisse des grössten Hotelparks im Tessin einführen. 1x wöchentlich, Dauer: 60 Minuten, Preis: kostenlos. Infos und Baumlehrpfad-Karte beim Concierge erhältlich: concierge@castellodelsole.com



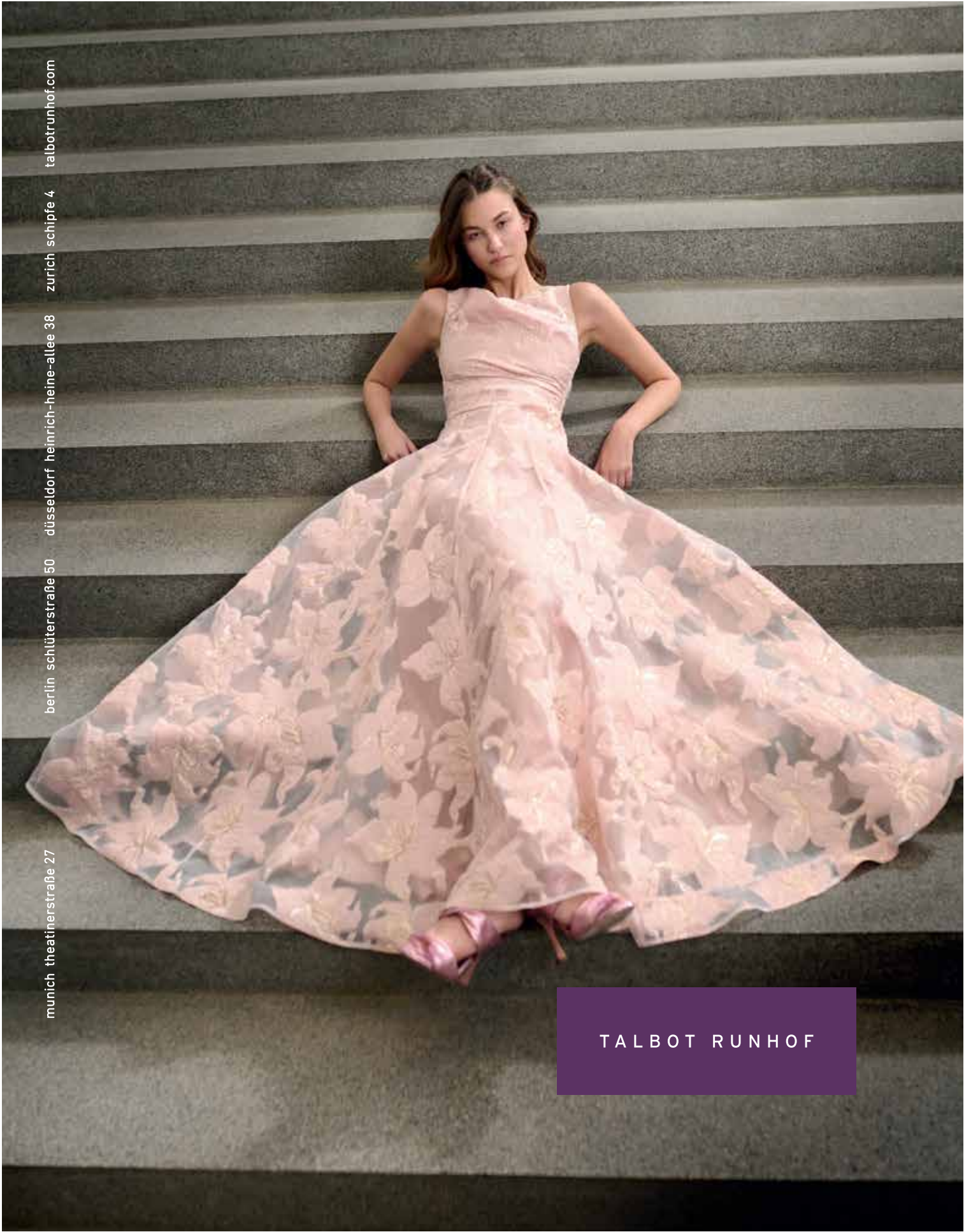


CASTELLO_{DEL}SOLE
ASCONA
BY THE LIVING CIRCLE

Das mehrfach ausgezeichnet 5-Sterne-Superior-Hotel liegt eingebettet in ein 140 Hektar grosses Anwesen. Es hält für seine Gäste 38 Doppel- und Einzelzimmer, 41 Junior-Suiten und Suiten, drei Restaurants, zwei Bars sowie eine wunderbare Wellnessoase bereit. Und — einen Privatstrand am Lago Maggiore. Tessin pur!

Gastgebende: Simon V. & Gabriela Jenny

6612 Ascona, castellodelsole.com



munich theaterstrasse 27

berlin schlüterstrasse 50

düsseldorf heinrich-heine-allee 38

zurich schipfe 4

talbotrunhof.com

TALBOT RUNHOF

MISTO MARE

Der neue Wein von Alois Lageder, mit dem die biologische und biodynamische Bewegung weiter wachsen soll.

ALOIS LAGEDER
MISTO MARE

Bindella
la vita è bella
bindella.ch

Bilder: dermis-hautklinik.ch

ADVERTORIAL

DERMIS HAUPTSACHE HAUT



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

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

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

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

dermis-hautklinik.ch



Exklusive Hautpflege heisst:
harmonische Verbindung
von Kunst und Wissenschaft.

FRISCH AUF DEM TISCH

Früher hat Giovanni Palmieri die Netze von Hand eingeholt, so wie sein Grossvater und seine Mutter, die den Familienbetrieb vor ihm führten.



In jungen Jahren flitzte Giovanni Palmieri auf dem Motorrad über die Piste und jagte WM-Punkten hinterher. Heute gehen ihm die Fische scharenweise ins Netz. Seine frisch gefangenen Felchen, Zander und Seeforellen aus dem Lago Maggiore landen auch in der Küche von Chef Mattias Rook vom Castello del Sole.

Morgens um drei liegt Brissago noch im Tiefschlaf. Ganz Brissago? Nein. Mitten auf dem Lago Maggiore erhellt ein Lichtkegel das Wasser rund um ein Fischerboot. Giovanni Palmieri (55) steht an der Winde, die das Netz aus der Tiefe hochzieht. Mit geübtem Handgriff holt er Felchen um Felchen aus den Maschen. Rund 45 Kilogramm der Silberpfeile liegen zwei Stunden später auf Eis. Eine ordentliche Ausbeute für den Monat August, längst nicht immer ist der Fang so ertragreich. Die Wetterverhältnisse sind dabei entscheidend. «Felchen sind sehr wählerisch», erklärt der Berufsfischer. Nach dem Unwetter im Maggiatal vergangenen Sommer trug die Maggia viel Schwemmholz und verschmutztes Schmelzwasser in den Lago Maggiore, weshalb die Felchen in grössere Tiefen oder Richtung Italien geschwommen sind. Es vergingen mehrere Tage, bis sie wieder vor Brissago auftauchten.

Nacht für Nacht, bei Nebel, Regen und Schnee ist Berufsfischer Giovanni Palmieri auf dem Lago Maggiore unterwegs. Im Netz landen Zander, Felchen oder Seeforellen.

1500 Meter Netz lagen eine Nacht lang zwei Meter unter der Wasseroberfläche mitten im See. «Das ist der Ort und die Höhe, in der sich die Felchen im Moment aufhalten», sagt Palmieri. Andere Speisefische wie Zander und Egli bevorzugen Ufernähe. So auch der Hecht, der ihm gestern ins Netz ging. Über sieben Kilogramm habe er gewogen. Ein kapitaler Fang. Doch aufgrund der vielen Gräten ist der Raubfisch bei der Kundschaft nicht besonders beliebt. «Wohl zu viel Arbeit», sagt er lachend und zuckt mit den Achseln. Ihm ist sowas fremd. Nacht für Nacht, bei Nebel, Regen und Schnee ist er auf dem Lago Maggiore unterwegs, um Zander, Felchen oder Seeforellen zu fangen. Lange und ungewöhnliche Arbeitszeiten, kaum Freizeit, nur wenige Stunden in der Woche mit der Familie und Freunden — seit Generationen gehört dies in der Familie Palmieri zum Leben. «Ein harter Beruf. Aber bei ruhigem Wetter allein mit den Möwen und der aufgehenden Sonne auf dem Wasser zu sein, ist wunderbar.»



«Im Menu Saponi
del nostro orto sind
Felchen, Zander
oder Seeforellen aus
dem Lago Maggiore
fester Bestandteil.»
Chef Mattias Roock,
Castello del Sole

Früher hat er die Netze von Hand eingeholt, so wie sein Grossvater und seine Mutter, die den Familienbetrieb vor ihm führten. «Von Hand spürt man sofort, wenn ein grosser Fisch im Netz ist. Ein magischer Moment.» Heute wird die Winde elektrisch betrieben. Angenehmer für den Rücken, aber die Aufregung beim Einholen gehe so halt verloren, sagt Palmieri. Ein kurzer Blick auf die Uhr zeigt: höchste Zeit, zurückzukehren. In zwei Stunden werden die Bestellungen an Gourmetrestaurants in der Region ausgeliefert. Davor müssen die Fische noch ausgenommen, geschuppt und verladen werden. Er wirft den Motor an. Das Boot schiesst über das spiegelglatte Wasser. Palmieri steht hart im Wind und lächelt zufrieden.

Dass er neben dem Fischer-Gen auch Benzin im Blut hat, bestätigt eine Fotografie, die in seiner Pescheria in Brissago an der Wand hängt: Giovanni Palmieri auf einem Aprilia Rennmotorrad. 26 WM-Rennen in der 125-ccm-Kategorie hat er Anfang der 1990er-Jahre bestritten, war auf den berühmtesten Rennstrecken der Welt unterwegs. Eine aufregende Zeit, an die er sich gerne zurückerinnert.

Tempi passati. Statt WM-Punkte jagt der Tessiner heute Fische und geht in den ambitionierten Küchen Asconas ein und aus. Auch Mattias Roock lässt sich seit Jahren von Giovanni Palmieri beliefern. «Im Menu Saponi del nostro orto, das ganz auf regionale Zutaten ausgerichtet ist, sind seine Felchen, Zander oder Seeforellen fester Bestandteil.» Und geht dem Fischer ein Wels ins Netz, greift der Küchenchef vom *Castello del Sole* auch gerne zu. Der grösste reine Süsswasserfisch Europas gehört eigentlich nicht zu den Gourmetfischen. Doch der Boden vom Lago Maggiore sei weitgehend sandig und steinig, was sich sehr positiv auf den Geschmack auswirke. «Sein weisses, festes Fleisch lässt sich hervorragend zubereiten. Mit einem Wels, der ein Gewicht von bis zu zehn Kilo auf die Waage bringt, können wir zahlreiche Gerichte anbieten und einen weiteren Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten.»

Anina Rether

CASTELLO DEL SOLE
Seit sieben Jahren sorgt Mattias Roock im 5-Sterne-Superior-Hotel für glückliche Gäste — mit 18 Punkten und einem Stern. Das Resort bietet drei Restaurants, zwei Bars, eine Wellnessoase und einen Privatstrand am Lago Maggiore, aus dem der Fisch direkt auf den Teller kommt.

Chefkoch: Mattias Roock
6612 Ascona, castellodelsole.com



Handcrafted Silver Tableware

BEATRICE ROSSI
FINE JEWELLERY ZÜRICH

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

CASTELLO DEL SOLE



CATRIN KARLEN
FLORISTIN

Ihr Umgang mit Stress bei der Arbeit: Eins nach dem andern, dafür mit etwas mehr Tempo Was sie motiviert: Dass sie am Morgen gesund aufwachen darf Wie sie ihre Freizeit gern verbringt: Beim Wandern in den Bergen
Ihre Lieblingsblume: Hat gelernt, in jeder Blume eine eigene Schönheit zu sehen Welchen Duft sie nicht riechen kann: Abgestandenes Blumenwasser Seit wann sie im *Castello del Sole* arbeitet: Seit März 2021, davor führte sie in Gordola ein eigenes Blumengeschäft Was ihr am Arbeitsplatz am besten gefällt: Dass sie im *Castello del Sole* immer von Grün umgeben ist Hier kann sie am besten abschalten: Beim Tanzen zu rhythmischer Musik, am liebsten Techno Wohin ihre Traumreise führen würde: Zum Weihnachtsmann nach Lappland, nach Vancouver und Hawaii Welche Superpower sie sich wünschen würde: Fliegen zu können Wofür sie dankbar ist: Für ihr Leben

FRIENDS

The Living Circle erweitert sein Netzwerk: Unabhängige Hotels können als «Friends of The Living Circle» von der Expertise und den Synergien der Gruppe profitieren. Erster Friend ist das renommierte Park Hotel Sonnenhof in Vaduz. CEO Marco Zanolari erklärt die Idee dahinter.

Herr Zanolari, warum lanciert The Living Circle dieses Programm? Die Hotellerie steht vor vielen Herausforderungen — von steigenden Gästebedürfnissen bis hin zu komplexen Vertriebs- und Marketingstrategien. Mit «*Friends of The Living Circle*» schaffen wir eine Plattform, die unabhängigen Hotels Zugang zu unserem Wissen, unseren Ressourcen und unserem Netzwerk bietet. Ziel ist es, gemeinsam zu wachsen, voneinander zu lernen, ohne die Eigenständigkeit der Hotels zu verändern.

Was bedeutet die Partnerschaft für ein Hotel wie das Park Hotel Sonnenhof? Der Sonnenhof ist ein Paradebeispiel für ein exzellent geführtes Boutique-Hotel. Durch die Partnerschaft erhält es nicht nur Unterstützung in Marketing, Sales und Revenue-Management, sondern auch Zugang zu exklusiven Einkaufs-, PR- und Kommunikationskanälen. Ziel ist es, die Sichtbarkeit über Liechtenstein hinaus zu erhöhen und das Gästeerlebnis weiter zu verbessern.

Welche Hotels kommen als «Friends» infrage? Wir suchen herausragende Hotels, die nicht in Regionen liegen, in denen wir bereits tätig sind. Sie sollten unsere Werte wie persönliche Gastfreundschaft und Exzellenz in Service und Kulinarik teilen.

Welche Vorteile ergeben sich für The Living Circle? Unser Netzwerk wächst und wird stärker. Jedes neue Hotel bringt neue Ideen und Perspektiven. Wir profitieren vom Austausch und können die Marke von *The Living Circle* weiter stärken.

Wird es weitere «Friends» geben? Ja, wir sind mit mehreren Hotels im Gespräch. Wir wollen einen kleinen, selektiven Kreis aufbauen, der perfekt zu unserer Philosophie passt und spannende Synergien schafft. *Interview: Laurence Saas*



PARK HOTEL SONNENHOF

Exklusives 4-Sterne-Superior Relais & Châteaux Boutique-Hotel in Vaduz. Seit über 60 Jahren in Familienbesitz, wird es von Hubertus Real mit Leidenschaft geführt. Das Gourmetrestaurant Marée (16 GaultMillau-Punkte) begeistert mit kreativer, regionaler Küche. Umgeben von einer idyllischen Parkanlage — diese wurde vom renommierten Landschaftsarchitekten Enzo Enea gestaltet —, bietet das Hotel stilvolle Atmosphäre, herzliche Gastfreundschaft und erstklassigen Service. Die Oase ist Rückzugsort für Genussreisende und für Geschäftsleute.

Gastgeber: Hubertus Real

FL 9490 Vaduz, Liechtenstein, sonnenhof.li

Bilder: Roland Korner, Close-Up AG; Park Hotel Sonnenhof



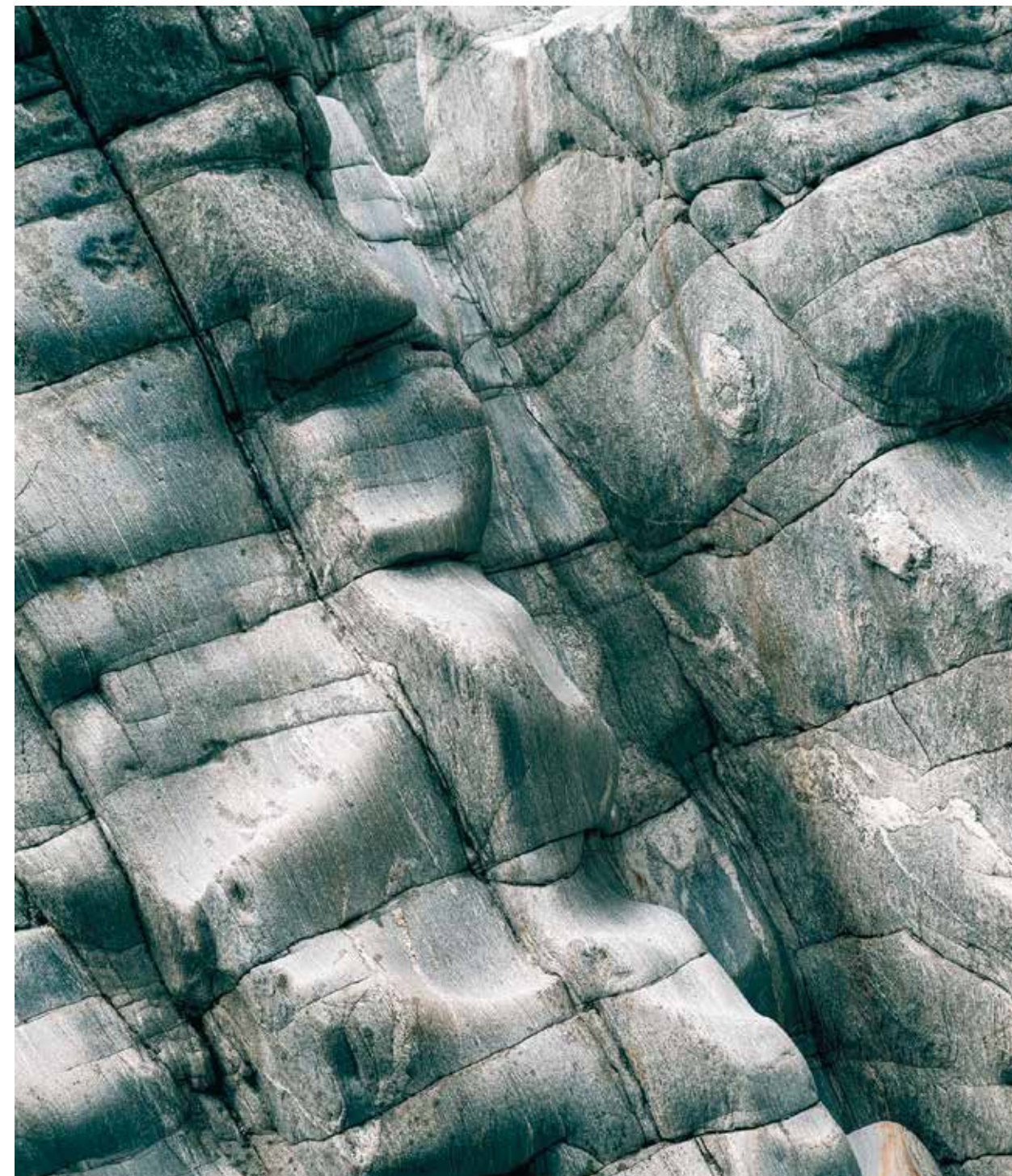
AB NACH PONTE BROLLA!

Fotografie: Tom Egli

Entdecken Sie die
Faszination des Klippen-
springens in Ponte
Brolla unter der fach-
kundigen Anleitung
von Multisport-Coach
Diego Schütz.

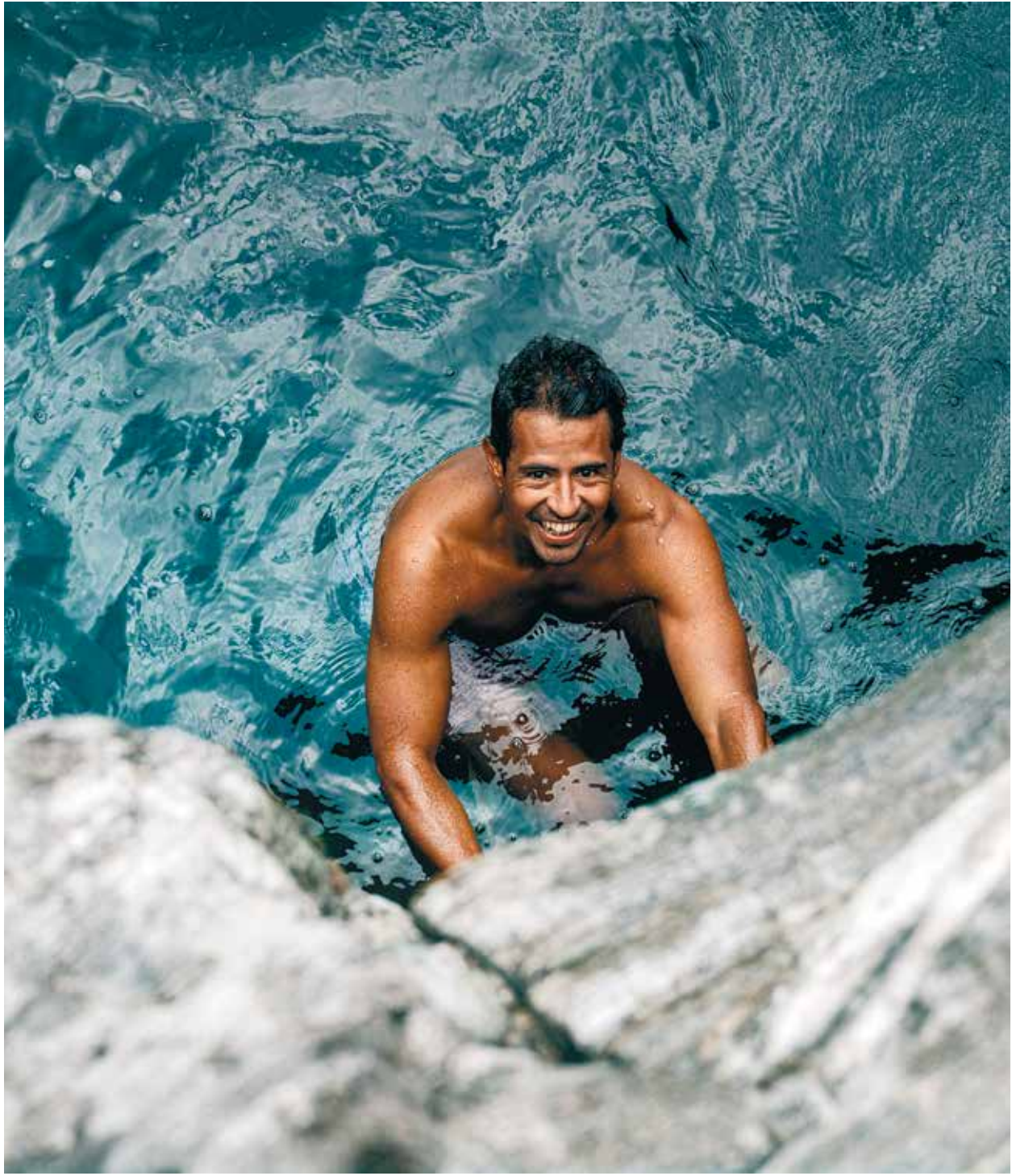


CASTELLO DEL SOLE





Etwas Mut braucht es
schon ... Aber: Wer
sich für einen Sprung
überwindet, wird
mit viel Spass belohnt.



Als hätte er nie was anderes gemacht, als Felsen hochzuklettern, erklimmt Diego Schütz die höchste Absprungstelle in Ponte Brolla. 20 Meter unter ihm glitzert die Maggia in verheissungsvollem Blau. Ein paar konzentrierte Atemzüge später stürzt er sich mit einem Juchzer in die Tiefe. «Cliff Diving ist nichts für schwache Nerven», sagt der Multisport-Coach lachend. «Doch wer es wagt, dem beschert der freie Fall garantiert ein unvergessliches Erlebnis.»

Für den 45-jährigen Tessiner ist Klippenspringen nicht nur Sport, sondern ein Lebensgefühl: «Es verbindet Nervenzitter mit einem Erlebnis in wunderschöner, wilder Natur.» Mit der richtigen Vorbereitung, Respekt vor der Umwelt und einer achtsamen Herangehensweise können die Gäste des *Castello del Sole* den einzigartigen Adrenalinkick erleben. Unter der fachkundigen Anleitung von Diego Schütz erklimmen Wagemutige allen Alters die schimmernden Felsen bei Ponte Brolla. Es stehen Absprungstellen von einem bis 20 Meter zur Auswahl. So können auch Familien gemeinsam den Sprung ins kühle Nass wagen. Denn mit seiner grossen Erfahrung sorgt Diego Schütz nicht nur für eine sichere Sprungtechnik, sondern auch für grossen Spass.

Wenn er nicht gerade Gäste des *Castello del Sole* ins Maggital begleitet, bietet der Functional Trainer personalisierte Programme an. Die Philosophie des langjährigen Trainers der Schweizer Snowboard Nationalmannschaft? Veränderungen der eigenen Gewohnheiten sind mit der richtigen Anleitung möglich und sogar unterhaltsam. «Es ist wie beim Cliff Diving — wer sich überwindet, wird mit Spass belohnt.» Übrigens: Nicht von ungefähr ist Ponte Brolla im malerischen Maggital das Schweizer Mekka für Wagemutige und Neugierige. Der Ort ist auch Schauplatz der Europameisterschaften im Cliff Diving. Hier zeigen dieses Jahr wieder die besten Athletinnen und Athleten Europas ihre spektakuläre Akrobatik und atemberaubende Sprungvarianten. Wer sich inspirieren lassen will: Die EM findet am 26. Juli 2025 statt. Lust auf den Sprung ins Blaue? Mit Respekt vor der Natur, ein bisschen Mut und guter Vorbereitung wartet in Ponte Brolla ein unvergessliches Abenteuer. Aber Vorsicht: Der freie Fall macht süchtig! (*rea*)

Cliff Diving ist für Sportbegeisterte ab 14 Jahren geeignet. Buchung über den Concierge bis zum Vorabend um 19.00 Uhr. Wir empfehlen, die Aktivität am Morgen zwischen 10.00–12.00 Uhr durchzuführen. 2 Stunden, Preis CHF 150 für eine Person, CHF 75 für jede weitere Person, bis zu einem Maximum von 6 Personen.

castellodelsole.com/de/aktivitaeten/cliff-diving



CASTELLO DEL SOLE
Das 5-Sterne-Superior-Hotel liegt eingebettet in ein grosses Anwesen bei Ascona. Von hier aus führen hundert Wege in die schönsten Tessiner Täler voller üppiger Landschaften mit Flüssen, Wasserfällen und Felsen ...

Gastgebende: Simon V. & Gabriela Jenny

6612 Ascona, castellodelsole.com





Der Besuch in der Cantina alla Maggia zeigt: Die Merlottraube birgt unzählige Möglichkeiten. Ob daraus leichter Weisswein, funkelnder Rosé oder gehaltvoller Rotwein wird, liegt am Geheimnis der Vinifizierung. Und diese basiert auf komplexen Entscheidungen. Ettore Biraghi, Chefönologe der Cantina alla Maggia, fällt die ersten bereits vor der Weinlese.

EINE TRAUBE, GROSSE VIELFALT



Weisswein aus dunklen Trauben? Genau. *Blanc de Noir* entsteht, wenn rote Trauben weiss gekeltert werden. Die dunkle Haut täuscht: Das Fruchtfleisch ist farblos.

Schwer hängen die Trauben an den Rebstöcken der *Cantina alla Maggia*. An diesem prächtigen Herbsttag im September pflückt Ettore Biraghi zwei der saftigen Beeren, puhlt die Kerne heraus und legt sie vorsichtig auf seine Handfläche. Für Laien mutet das an wie ein Blick in die Glaskugel. Für den erfahrenen Önologen jedoch ist dies ein bewährtes Vorgehen, um den richtigen Erntezeitpunkt festzulegen. «Sind sie braun, haben die Trauben bereits intensivere Aromen entwickelt — daraus keltern wir unsere Rotweine wie *Ascona Riserva*, *Il Querceto Riserva* oder *Barbarossa Riserva*. Noch frische, grüne Kerne wie diese sind jedoch ideal für Weiss- und Roséwein», erklärt er.

Moment — Weisswein aus dunklen Trauben? Genau. *Blanc de Noir* heisst der Wein, wenn die rote Traube weiss gekeltert wird. Denn so dunkel ihre Haut auch ist, das Fruchtfleisch ist farblos. Und werden die Merlottrauben sehr schonend gepresst, ohne dass der Saft lange in der Maische liegt, schimmert der Wein hellgelb und erhält ein frisches, elegantes Aroma. Der *La Lepre* der *Cantina alla Maggia* besteht zu 70 Prozent aus Merlot und wird mit anderen weissen Trauben verfeinert. Für den Rosé *La Pernice* lässt Ettore Biraghi die Schalen gerade lang genug mit dem Most in Kontakt, um eine zarte lachsrote Farbe und eine Spur der Tanninstruktur zu extrahieren. Zusätzlich nutzt das Team rund um Ettore Biraghi auch Aktivkohle, um gezielt Farbpigmente zu entfernen und so eine besonders helle, leuchtende Roséfarbe zu erzeugen.

Die nächsten Weichenstellungen erfolgen im Weinkeller: Terracotta-Amphore, Barrique oder Stahltank? Jede Methode prägt die Reifung des Weins auf ihre eigene Weise. In Edelstahltanks kommen die Weissweine und leichten Rosés. Die reduktive — also sauerstofffreie — Lagerung verhindert eine Oxidation, wodurch der Jungwein seine Frische und Fruchtigkeit bewahrt. Will Ettore Biraghi den ursprünglichen Charakter der Traube weitgehend beibehalten, wählt er die Amphore. «Die poröse Struktur von Terracotta ermöglicht eine subtile Sauerstoffzufuhr, was dem Wein eine feine Textur und ein unverfälschtes Aroma verleiht.» Für die komplex ausgebauten Weine wie *Ascona Riserva* oder *Il Querceto Riserva* ist ein Barrique-Ausbau unerlässlich. Die Eichenfässer verleihen dem Merlot Tiefe und Struktur. Der Wein nimmt Holznoten und leichte Tannine auf, was ihn voller und runder macht. Während einer Lagerung von bis zu 30 Monaten kann sich die ganze Eleganz und Komplexität der preisgekrönten Weine der *Cantina alla Maggia* entwickeln.





«Dank dem regelmässigen Austausch mit unseren Sommeliers kann ich auf die Wünsche der Gäste eingehen.»
Ettore Biraghi,
Chefönologe

Für komplexe Weine ist ein Barrique-Ausbau unerlässlich. Die Eichenfässer verleihen dem Merlot Tiefe und Struktur.

Ob Stahl, Terracotta oder Eichenfass — alle tragen sie ein Schild mit einem Zahlencode. Dieser gibt beispielsweise Aufschluss über die Lage und das Alter der Weinstöcke, deren Traubensaft darin reift. Das ist die Basis für die nächste Entscheidung: Welcher Jungwein von welchen Rebstöcken landet zusammen in welchem Fass? Hier spielt die grosse Erfahrung des 47-Jährigen eine massgebliche Rolle. Seit zwei Jahren verantwortet der gebürtige Italiener die Weine der *Cantina alla Maggia* und die Vision, in allen Weinkategorien zur «Best in Class» zu gehören. Der Absolvent der Önologie-Fakultät in Mailand hat seit 2012 im Tessin seine Heimat im Weinbau gefunden. Als mehrfach ausgezeichnete Winzer — darunter «Rookie des Jahres» (2017) und gemäss GaultMillau einer der «Besten Winzer der Südschweiz» (2019) — zählt Ettore Biraghi zu den führenden Persönlichkeiten in der Schweizer und internationalen Weinszene.

Von der Ernte über die Gärung bis zur Reifung in den Fässern: Die Weinherstellung ist ein Prozess der Transformation der Elemente, der ein gutes Auge und ein Gespür für Trends erfordert. Denn der Weingeschmack wandelt sich. So sind leichte Weine immer mehr gefragt, auch Rosé hat stark an Beliebtheit gewonnen. «Dank dem regelmässigen Austausch mit unseren Sommeliers Antonio Pischedda (*Cantina alla Maggia*), Sergio Bassi (*Castello del Sole*) und Stefano Petta (*Director of Wine The Living Circle*) kann ich auf die Wünsche der Gäste eingehen», sagt Ettore Biraghi.

Doch etwas Vorlaufzeit braucht es trotzdem. Um die Weissweinproduktion aus Merlot zu steigern, werden die Triebe im Winter bis auf den Stamm heruntergeschnitten. Je mehr der frischen Triebe Biraghi im Frühling stehen lässt, desto mehr Trauben wachsen. So kann sich die ganze Energie des Rebstocks auf viele Beeren verteilen. Die Folge: Die daraus gewonnenen Weine werden leicht und fruchtig. Und so entspricht der Rosé, der im Frühling 2025 auf den Markt kommt, nicht nur geschmacklich dem Trend. Auch die Farbe ist heller und leuchtet mehr. «Denn wie beim Essen spielen die Augen auch beim Weingenuss eine wichtige Rolle.» *Anina Rether*



CANTINA ALLA MAGGIA
Das Weingut gehört zu den führenden Kellereien in Ascona. Neben Merlot, Bondola, Kerner, Chardonnay und Assemblagen werden auch Gin, Grappa, Nocino sowie ein bernsteinfarbener Whisky aus eigenem Gerstenmalz produziert.

Gastgebende: Fabio Del Pietro & Guendalina Rampazzi

6612 Ascona, cantinaallamaggia.ch



THE SUPER VERSATILE JET

Der PC-24 bietet eine geräumige Kabine mit flachem Boden sowie Platz für sechs Sitze und ein Sofa, das sich in ein vollwertiges Bett umwandeln lässt.



pilatus-aircraft.com

 **Crafted in Switzerland**

CANTINA ALLA MAGGIA



ANTONIO PISCHEDDA

Sommelier und Leiter Verkauf, Veranstaltungen und Enoteca Alimentare

Welchen Wein von *Cantina alla Maggia* er am liebsten hat: Il Giubileo Was ihn an seiner Arbeit begeistert: Die Dynamik und die konstanten Herausforderungen Seit wann er bei *Cantina alla Maggia* arbeitet: 2018 Dieser Moment macht ihn glücklich: Die zufriedenen Gesichter der Kunden zu sehen Welches Weinglas für ihn unverzichtbar ist: Zalto Burgunderglas Was er nie servieren würde: Einen grossartigen, aber zu jungen Wein Sein Lebensmotto: Alle respektieren und entschlossen sein Was andere über ihn sagen: Dass er ein ruhiger Mensch sei. Warum sich auch aufregen? Dieses Talent hätte er gerne: 10 Sprachen perfekt sprechen Seine grösste Versuchung: Der Jakobsweg von Santiago de Compostela mit dem Fahrrad absolvieren Darauf ist er stolz: Vater einer fantastischen Tochter zu sein Sein persönlicher Geheimtipp in der Region: Die Aussichten auf die Monti di Lego

KLEIN, ABER OHO



Durch die Nutzung des ganzen Reiskorns werden Nachhaltigkeit und Wertschätzung für Natur und Ressourcen gestärkt.

Konsequent nachhaltig *Terreni alla Maggia* baute als erster Gutsbetrieb in der Schweiz Risottoreis an. Die Reissorte Loto ① wird als Trockenreis angebaut, eine dank sparsamem Wasserverbrauch ② ökologische Anbaumethode. Der Landwirtschaftsbetrieb legt Wert auf Nachhaltigkeit und verwertet die gesamten Bestandteile des Reises.

Start des nachhaltigen Kreislaufs Direkt nach der Ernte ist der «Paddy Reis» ③ noch von harten Spelzen umgeben, die Schutz vor Schädlingen und Witterungseinflüssen bieten. Durch den Trocknungsprozess verliert der Reis bis zu 10 Prozent seines Gewichts. Nach der maschinellen Entfernung der Spelzen bleibt die wertvolle Reisfrucht übrig, die aus Keimling, Silberhäutchen und Mehlkörper besteht. Dabei ist der Keimling besonders nährstoffreich, da er essenzielle Fettsäuren und Vitamine liefert. Die entfernten Spelzen werden als Bodenbelag in den Ställen und zur Verbesserung der Wasserspeicherefähigkeit der Felder eingesetzt.

Erster Schritt: Vollkornreis Die noch unpolierten Reiskörner ④ werden als Vollkornreis bezeichnet. Da sie noch vom Silberhäutchen und Keimling ⑤ umgeben sind, behalten sie einen Grossteil ihrer Nährstoffe — einschliesslich Ballaststoffen, B-Vitaminen und Mineralstoffen wie Magnesium und Eisen. Der Vollkornreis wird in der Reismühle für den Verkauf im Shop von *Terreni alla Maggia* vorbereitet.

Zweiter Schritt: Bruchreis Wenn Reiskörner während der Ernte und Verarbeitung zerbrechen, entsteht sogenannter Bruchreis, der vielseitig eingesetzt werden kann. Ein Teil der «fehlerhaften» Reiskörner landet in einer Seifenmanufaktur. Das nährstoffreiche, nachhaltige Produkt ⑥ liegt in allen Betrieben von *The Living Circle* auf. Ein weiterer Teil wird für die Herstellung von Reisbier ⑦ verwendet. Zudem wird der Bruchreis, welcher nicht zu den oben genannten Produkten verwendet wird, zu Reismehl ⑧ verarbeitet. Neu stellt *Terreni alla Maggia* mit dem Pastificio Di Lella daraus hauseigene Gnocchi her.

Dritter Schritt: Loto Risottoreis Der letzte Schritt in der Reisverarbeitung von *Terreni alla Maggia* ist die Herstellung von Loto Risottoreis. Bei diesem Prozess werden das Silberhäutchen und der Keimling durch Schleifen in der Reismühle entfernt, was den Reis geschmacklich milder macht. Der einzigartige Geschmack, seine lange Haltbarkeit und dass er beim Kochen den Biss behält, machen den Loto Risottoreis ⑨ zu einem der beliebtesten Produkte der *Terreni alla Maggia*.

Fazit: Reis in seiner ganzen Pracht Egal ob in der Küche, in der Tierhaltung oder in der Seifenproduktion — die Verarbeitung des Reises ist ein herausragendes Beispiel für vollständige Ressourcennutzung. Indem das gesamte Reiskorn verwertet wird, wird nicht nur ein verantwortungsvoller Umgang mit Nahrungsmitteln unterstützt, sondern auch aktiv zur Reduzierung von Abfällen und zur Förderung der Nachhaltigkeit beigetragen. So wird der Reis nicht nur zur Speise, sondern auch zu einem Symbol für die Wertschätzung der Natur und Ressourcen. *(rea)*

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



TERRENI ALLA MAGGIA

Die *Terreni alla Maggia* sind ein Landwirtschaftsbetrieb im Maggia-Delta. Mit Leidenschaft wird Getreide, Reis und Mais angebaut — und Spezialitäten wie Yuzu-Weissweinessig oder Lindenhonig produziert.

Gastgebende: Fabio Del Pietro & Guendalina Rampazzi

6612 Ascona, cantinaallamaggia.ch



Am idyllischen Zürichberg, eingebettet in eine inspirierende Umgebung, arbeitet das renommierte Büro «Tilla Theus und Partner AG». Hier vereinen 18 kreative Köpfe ihre Expertise, um Architektur neu zudenken. Die Architekten sind nicht nur Meister in der Projektleitung und Umsetzung von Neubauten in städtebaulich anspruchsvollen Kontexten, sondern auch Experten für die Sanierung denkmalgeschützter Objekte sowie für stilvolle Innenarchitektur und Raumdesign. Und das regelmässig preisgekrönt.



ISR Architektur Award, Gipfelrestaurant Arosa Weisshorn
Das neue Gipfelrestaurant auf dem Weisshorn in Arosa setzt Massstäbe: Entworfen als markantes Wahrzeichen fügt sich der Bau harmonisch in die imposante Bergwelt ein. Mit seinen schrägen Wänden und geneigten Dachflächen scheint das gefaltete Gebäude förmlich aus dem Gestein zu wachsen — ein archaisches Design, das Atmosphäre und Natur perfekt verbindet.



Goldene Spenglerarbeit, Gemeindehaus Unterengstringen
Das neue Gemeindehaus von Unterengstringen vereint Tradition und Moderne. Die Symbole des Gemeindegewappens, eine Pflugschar und ein Rebmesser auf rotem Grund, finden sich scherenschnittähnlich als Elemente in der eloxierten Aluminiumschindel-Fassade des Baus wieder. Die klare Gestaltung mit einem einladenden Eingangsbereich macht den Bau zu einem starken Treffpunkt der Gemeinde.



Prix Lignum National Gold, Drei-Häuser-Hotel CASPAR, Muri
Der Saal ist Herzstück und Lebenselixier des Gebäude-Ensembles. Die mehrfach gefaltete Dachfläche des Saalbaus ist freitragend als Holz-Faltwerk zwischen den Grundmauern aufgespannt. Die Oberfläche von Wänden und Decken ist mit einem Puzzle aus 20'000 pyramidal geschnittenen massiven Eichenholzelementen besetzt. Durch ihre versetzte Anordnung bilden sie eine strukturierte Oberfläche und sind so ausgeklügelt geschnitten, dass 100 Prozent des Rohmaterials abfallfrei verarbeitet werden konnte.

BUECH

GENUSS, KUNST UND DER BLICK AUF DEN ZÜRICHSEE

Das *Restaurant Buech* ist ein Gesamtkunstwerk. Natur, Genuss und Kunst treffen sich hoch über dem Zürichsee zu einem einzigartigen Stelldichein. **Seit mehr als 100 Jahren steht die Buech inmitten eines alten Weinbergs und bietet eine unvergleichliche Aussicht auf See und Alpen.** Die Küche verwöhnt mit saisonalen Gerichten und erlesenen Weinen. Ein besonderes Highlight ist die Gartenterrasse, von der aus man unter schattigen Bäumen romantische Sonnenuntergänge geniessen kann. Für Gäste besteht die Möglichkeit, mit dem hauseigenen Boot vom *Storchen Zürich* oder *Alex Lake Zürich* direkt zum Restaurant zu gelangen.

restaurantbuech.ch



LIFE & STYLE

Auf unserer Eventseite finden Sie viele Highlights, mit denen wir Ihnen das Jahr 2025 verschönern wollen. Viel Spass beim Entdecken!



thelivingcircle.ch/de/angebote-events



NEUE FÜHRUNG



BENJAMIN DIETSCHKE
neuer General Manager im *Widder Hotel*



STEPHANIE MEYER
neue Hotel Manager *Storchen Zürich*

5 FRAGEN

Auf was freuen Sie sich am meisten bei Ihrer neuen Aufgabe?

SIE SAGT: Der *Storchen* ist für mich weit mehr als ein Arbeitsplatz — er ist eine Herzensangelegenheit, ein Ort, an dem Geschichte lebendig wird, getragen von grossartigen Mitarbeitenden und einer Lage, die den Atem raubt. Es erfüllt mich mit Vorfreude, gemeinsam mit meinem Team unvergessliche Erlebnisse für unsere Gäste zu erschaffen und die unverwechselbare Qualität des Hauses in neue Höhen zu führen.

ER SAGT: Während meiner Lehrjahre war ich von den renommierten Hotels in der Schweiz fasziniert. Der *Widder* hatte damals schon einen ganz besonderen Reiz. Dass ich dieses historische Hotel gemeinsam mit einem hochmotivierten und dynamischen Team nun leiten darf, ist eine besondere Aufgabe, die ich mit grosser Leidenschaft angehe.

Ihre erste Amtshandlung?

SIE SAGT: Da ich bereits seit vier Jahren Teil des *Storchen*-Teams bin, kenne ich sowohl das Team als auch die Arbeitskultur und fühle mich tief verbunden mit dem Haus. Nun liegt mein Fokus darauf, die internen Abläufe noch besser zu verstehen, um gezielt neue Akzente zu setzen und nachhaltige Veränderungen voranzutreiben. Gleichzeitig möchte ich frische Impulse einbringen, die das Hotel auf seinem erfolgreichen Kurs begleiten und weiter stärken.

ER SAGT: Das Miteinander im Team zu stärken und eine offene Kommunikation zu fördern. Ich möchte eine Atmosphäre des gegenseitigen Respekts schaffen, in der sich die Mitarbeitenden eingebunden und motiviert fühlen. Dabei ist es mir wichtig, die individuellen Stärken der Teammitglieder zu erkennen und gemeinsam an unseren Zielen zu arbeiten.

Mit welcher Vision werden Sie das *Widder Hotel* respektive den *Storchen Zürich* in die Zukunft führen?

SIE SAGT: Der *Storchen* soll auch in Zukunft als Synonym für exzellenten Service, herzliche Gastfreundschaft und innovative Angebote gelten. Mein Ziel ist es, Tradition und Moderne in einer harmonischen Balance zu verbinden. Zudem ist es mir ein Anliegen, den *Storchen* als einen Ort zu erhalten, an dem sich nicht nur internationale Gäste, sondern auch die lokale Gemeinschaft gleichermaßen willkommen fühlen.

ER SAGT: Meine Vision ist es, den unverkennbaren Charakter des Hauses zu bewahren und ihm gleichzeitig eine moderne Ausrichtung zu verleihen. Der *Widder* besticht durch seine historischen Gebäude und Designklassiker, eingebettet in die Altstadt, wodurch es teils kaum erkennbar ist. Hinter den Mauern spielt sich jedoch das Leben ab — vom Gourmetrestaurant über den Gartenhof bis hin zur Zunftstube der Zürcher Zunft zum *Widder*. Ich möchte die Seele dieses einzigartigen Hauses aufrechterhalten, während wir zugleich eine zukunftsorientierte Ausrichtung pflegen.

Welche Neuerung steht schon fest?

SIE SAGT: Es stehen einige kleinere Renovationen an, die darauf abzielen, das Ambiente des Hauses noch weiter zu verfeinern und zu verschönern. Im Laufe des nächsten Jahres wird sich zeigen, welches grössere Projekt wir als Nächstes umsetzen werden.

ER SAGT: Das nächste bevorstehende Projekt ist die umfassende Renovation und Modernisierung unserer Verpflegungskantine für das Team.

Beide Häuser liegt traumhaft mitten in der Altstadt von Zürich — haben Sie schon einen Lieblingsplatz gefunden?

SIE SAGT: Ja, eines unserer «Riverside Panorama Corner View»-Zimmer. Der Blick auf das Wasser schenkt Ruhe und Inspiration, während die raumhohen Fenster und die silberne Decke dem Zimmer eine einzigartige Atmosphäre verleihen. Ich stelle mir vor, als Gast mit einer duftenden Tasse Kaffee gemütlich im Bett zu liegen und den atemberaubenden Blick über den See bis hin zu den Alpen in vollen Zügen zu geniessen.

ER SAGT: Eine ganz besondere Atmosphäre ergriff mich bei der Besichtigung eines unserer 54 einzigartigen Zimmer. Ausgestattet mit einem kleinen, mittelalterlichen Erker lädt es ein, bei einer Tasse Tee in Ruhe an einem eigenen Projekt zu arbeiten und das lebendige Treiben auf der Strasse zu beobachten — ein wahres Zusammenspiel von Geschichte und Gegenwart.

HALLYU

THE KOREAN WAVE
MUSEUM RIETBERG
BIS 17.08.2025



Die Ausstellung **HALLYU! THE KOREAN WAVE** zeigt die pulsierende Populärkultur Südkoreas. Seit seiner Entstehung in den späten 1990er-Jahren verbreitet sich dieses Kulturphänomen in alle Ecken der Welt. Von K-Pop-Kostümen oder weltweit bekannten Tanzchoreographien über unvergessliche Film-Requisiten bis hin zu Musikvideo-Ausschnitten, Schönheitstrends und Fashion «made in Korea» — **HALLYU! THE KOREAN WAVE** ist ein schillerndes Kaleidoskop südkoreanischer Kunst- und Kulturgeschichte.

Nach grossen Publikumserfolgen in London, Boston und San Francisco präsentiert das Zürcher Museum Rietberg in Kooperation mit dem Victoria & Albert Museum diese spektakuläre Ausstellung als einzige Station in ganz Europa.

Hotelgäste von *The Living Circle* erhalten 50% Preiserlass auf die Eintrittstickets.
rietberg.ch





WASSER IST LEBEN

In Zürich pulsiert das Leben am, im und auf dem Wasser. Rund 1200 Brunnen auf Stadtgebiet verwöhnen mit Trinkwasser. Ausserdem locken idyllische Orte am Wasser mit Naturspektakel und Entspannung. Sechs Ausflugstipps rund um das kühle Nass ...

HALBINSEL AU

Wer mit dem Schiff auf dem Zürichsee unterwegs ist, kann an 31 Schiffsstationen ein- und aussteigen. Eine Station davon ist die hauseigene Haltestelle des Boutiquehotels *Storchen Zürich* ①. Von der Halbinsel Au ② mit ihren Höhlen und Naturschutzzonen über Lachen am Obersee mit seinem schönen Dorfkern bis zum Zürichhorn mit seinen weitläufigen Parkanlagen warten Ausflugsziele rund um den See darauf, erwandert, bewundert, entdeckt, bestaunt, erforscht und ausprobiert zu werden. zsg.ch

BRUNNEN

Sie stehen versteckt in Hinterhöfen, thronen mitten auf grossen Plätzen oder zieren verwinkelte Altstadtgassen: Über 1200 öffentliche Brunnen versorgen Zürich mit frischem Wasser, wie derjenige auf dem Münsterplatz ③. Es stammt grösstenteils aus Quelfassungen, die im 15. Jahrhundert in den umliegenden Hügeln erstellt wurden. Lästiges Flaschenschleppen fällt bei einem Stadtbummel daher weg: Aus den Brunnen von Zürich sprudelt rund um die Uhr kristallklares Trinkwasser. zuerich.com

GARTENKUNST

Bäume, wohin das Auge blickt: Der 75 000 m² grosse Park in der Nähe von Rapperswil-Jona ist bei Naturliebhaberinnen und Ästheten gleichermassen beliebt. Im Museum ④ des Schweizer Gartengestalters Enzo Enea werden über 50 Bäume aus über 25 Arten, alle ausschliesslich aus unserer Klimazone, gezeigt. Einige davon sind über 100 Jahre alt. Auf der gesamten Anlage befinden sich neben 3000 exklusiven Gehölzen auch Skulpturen international bekannter Künstler — ein Fest für die Sinne! enea.ch/baummuseum

WASSERKIRCHE

Die Wasserkirche ist Kult. Hier, am rechten Limmatufer im Herzen von Zürich, wurden die Stadtpatrone Felix und Regula einst von den Römern hingerichtet. Die spätgotische Kirche ⑤ wurde im Laufe der Zeit als Warenlager und Bürgerbibliothek genutzt. Ein Magnet für Kunstliebhaberinnen und -liebhaber sind die Chorfenster von Augusto Giacometti, die das Leben Christi dem Leben eines gewöhnlichen Mannes gegenüberstellen. wasserkirche.ch

ZÜRICHHORN

Das Zürichhorn ist ein beliebtes Naherholungsgebiet der Zürcher Bevölkerung. Der Park beherbergt neben einem traditionellen Chinesischen Garten auch das von dem schweizerisch-französischen Architekten entworfene gleichnamige Le Corbusier-Haus ⑥, heute ein Grafik-Museum. Überhaupt ist Kunst hier allgegenwärtig: Auf den grosszügigen Grünflächen finden sich jede Menge Skulpturen moderner Künstler, unter anderem auch die kinetische Grossplastik «Heureka» von Jean Tinguely. pavillon-le-corbusier.ch



Bilder: Nr 1: The Living Circle © Archiv; Nr 2: Tagungszentrum Schloss Au, phzh.ch; Nr 3: Brunnen Münsterplatz © Wikipedia; Nr 4: enea.ch/baummuseum; Nr 5: Wasserkirche © Roland Fischer, Zürich (Switzerland) / Wikimedia Commons; Nr 6: pavillon-le-corbusier.ch

2025 HIGHLIGHTS

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



The Lady in Red... nicht nur ein bekannter Song, auch ein Gast unserer letzten Alex Day Party.



EIN PERFEKTER SOMMER TAG

Einzigartige Cocktails, köstliche Leckerbissen und melodische Beats direkt am See — was gibt's Besseres als eine Day Party an einem schönen Sommertag? Die *Alex Day Party* geht diesen Sommer in die nächste Runde und verspricht Spass, Genuss und die perfekte Gelegenheit zum Abschalten.

WANN: Bei gutem Wetter am 29. Juni und 31. August 2025

WO: Alex Lake Zurich
alexlakezurich.ch



BYE BYE SUNDAY BLUES

Vertreiben Sie den Sunday Blues und lehnen Sie sich über den Dächern der Stadt Zürich zurück. Jeweils am letzten Sonntag des Monats findet bei gutem Wetter der Lazy Sunday im THE NEST statt. Lassen Sie sich auf dem schönsten Rooftop Zürichs mit Ausblick auf die ikonischen Zürcher Kirchtürme und den See bis hin zu den Alpen mit kulinarischen Highlights und dem besten Champagner verwöhnen.

WANN: 25. Mai / 29. Juni / 27. Juli / 24. August 2025

WO: Storchen Zürich
storchen.ch



EIN ROMANTISCHER ABEND IN DER LA RÔTISSERIE

Verbringen Sie einen unvergesslichen Abend zu zweit beim Candle-Light-Dinner in der *La Rôtisserie* mit traumhaftem Blick auf die Limmat: Bei Kerzenschein, sanfter Musik und in heimeliger Atmosphäre verwöhnt Sternekoch Stefan Jäckel Sie mit einem liebevoll kreierten Menü. Cheers to love!

WANN: 27. Oktober und 24. November 2025

WO: Storchen Zürich
storchen.ch

EIN HIGHLIGHT DER ZÜRCHER KULTURSZENE: DIE ZUNFTKONZERTE 2025

Auch die achte Ausgabe ist gespickt mit Höhepunkten. Von einer Reise von Ost nach West mit Marimba und Violoncello über Händel auf vier Saxophonen bis zum virtuosen Artichic Ensemble und dem Szigeti Piano Quartet warten wunderbare Klangerlebnisse. Nicht verpassen: Im *Widder* Saal bringt der Publikumspreisträger des Concours Géza Anda die Klaviersaiten zum Schwingen und gibt zwei Meisterwerke zum Besten.

Das Kammermusikfestival **Lavatertage 2025** steht ganz im Zeichen der Aufklärung. Der Briefwechsel zwischen Johann Caspar Lavater und seinen Zeitgenossen öffnet der Musik ein neues Spektrum. So treibt Carl Philipp Emmanuel Bach die musikalische Aufklärung auf seine ganz eigene Weise voran.



WANN: bis 7. Dezember 2025
WO: Lavaterhaus Zürich
zunftkonzerte.ch

ILYA SHMUKLER GEWINNER 2024

Der Concours Géza Anda bietet alle drei Jahre jungen Pianistinnen und Pianisten eine einmalige Plattform, sich in ihrer Meisterschaft zu messen. Hören Sie Ilya Shmukler, den Gewinner und Publikumspreisträger des Concours Géza Anda 2024, im einmaligen Ambiente des Zunfthauses zum *Widder*. Lassen Sie sich von einem Abend voller musikalischer Magie und emotionaler Tiefe verzaubern, dargeboten von einem der vielversprechendsten Pianisten seiner Generation.

WANN: Sonntag, 26. Oktober 2025, 16 Uhr
WO: *Widder* Saal
widderhotel.com




GÉZA·ANDA FOUNDATION
CONCOURS GÉZA·ANDA

Bilder links: Lavaterhaus © zunftkonzerte.ch; Ilya Shmukler © emil matveev; Bilder rechts: ZFF Zürich, Kate Winslet, 2024 © Andreas Rentz (Getty); Zürich liest, Ralph Tharayil © Mirko Lux; Allianz Cinema © zuerich.allianzcinema.ch



ZÜRICH FILM FESTIVAL

Alljährlich im Herbst verwandelt sich Zürich in einen Treffpunkt für Filmbegeisterte: Am Zurich Film Festival werden rund 100 Filme von aufkommenden internationalen Filmemacherinnen und Filmemachern präsentiert. Das ZFF hat sich zum Ziel gesetzt, Kinoerlebnisse der Extraklasse noch näher ans Publikum zu bringen.

Nebst exklusiven Filmpremieren, unter anderem von potenziellen Oscar-Preisträgern, ist das ZFF der ideale Ort, um sich mit Gleichgesinnten auszutauschen.

WANN: 25. September – 5. Oktober 2025
WO: Das Herz der Veranstaltung bildet der Zürcher Sechseläutenplatz

Die Filme werden in den Kinos Corso, Le Paris, Arthouse Piccadilly, Arena Cinemas Sihlcity, Frame und im Kongresssaal gezeigt.
zff.com



Das renommierte Zurich Film Festival ist nach zwanzig Jahren nicht mehr aus der Zürcher Kulturagenda wegzudenken.



ZÜRICH LIEST

Kleine und grosse Freunde der Literatur finden sich während fünf Tagen zu Gesprächen, Workshops, Lesungen und Diskussionen am Buchfestival **Zürich liest** zusammen. Von nationalen und internationalen Autoren und Autorinnen, von hochliterarisch bis unterhaltsam ist alles dabei. Der gemeinsame Nenner: Geschichten, die bewegen.
WANN: 21.–26. Oktober 2025
WO: an über 100 verschiedenen Orten in Zürich um Umgebung
zuerich-liest.ch



ALLIANZ CINEMA

Von den neuesten Blockbustern bis hin zu den alten Klassikern – das Freiluftkino Allianz Cinema ist der perfekte Ort, um in die Welt der Filme einzutauchen. Genießen Sie ein leckeres Abendessen und Getränke bevor die Leinwand direkt über dem Zürichsee aufsteigt, und lassen Sie sich gemeinsam mit Ihren Liebsten von der magischen Atmosphäre verzaubern.
WANN: 17. Juli – 17. August 2025
WO: Am Zürichhorn, direkt am See
zuerich.allianzcinema.ch



CONCOURS GÉZA ANDA

Sechs Stunden. Fünf Runden. 170 Konkurrentinnen und Konkurrenten mit schwierigster Klaviermusik auswendig im Kopf und perfekt in den Fingern. Und nur drei gelangen ins Finale: Alle drei Jahre findet in Zürich und Winterthur der Concours Géza Anda statt.

Dieser gehört zu den renommiertesten Klavierwettbewerben der Welt. Beurteilt werden die Teilnehmenden von einer Jury und von Dirigenten allererster Güte: darunter die Doyenne aller Pianistinnen und Pianisten, Martha Argerich, und der Music Director des berühmten Tonhalle-Orchesters Zürich, Paavo Järvi, die bereits die letzte Edition des Concours verfolgten.

Zwei Dinge zeichnen den Concours — neben dem grosszügigen Preisgeld — aus: Während ihres Aufenthalts in Zürich wohnen die zwischen 18- und 31-jährigen Pianistinnen und Pianisten aus aller Welt bei Gastfamilien, die ihnen eine freundliche Basis bieten und helfen, in Zürich zurechtzukommen. Mit dem Gewinn eines der sechs Haupt- und der zahlreichen Sonderpreise ist es aber noch nicht getan, im Gegenteil: Da fängt es erst an. Die Géza Anda-Stiftung stellt sich den Preisträgerinnen und Preisträgern des Concours für mindestens drei Jahre gratis als Künstlermanagement und Mentorin zur Verfügung, um ihnen den herausfordernden Übergang in eine professionelle Laufbahn zu erleichtern. Dazu gehört, dass die Stiftung ihren Laureaten in der ganzen Welt Konzertauftritte vermittelt, etwa 90 im Jahr.

Konzerte von Preisträgern des Concours Géza Anda unter geza-anda.ch/de/concerts/



VERBUNDEN MIT THE LIVING CIRCLE

Die Géza Anda-Stiftung wurde 1978 zur Erinnerung an den 1976 verstorbenen ungarisch-schweizerischen Pianisten Géza Anda errichtet. Sie fördert den Pianistennachwuchs im Geiste Géza Andas. *The Living Circle* ist über die Besitzerfamilie eng mit der Stiftung verbunden. geza-anda.ch

Im Bild: Dmitry Yudin und Dirigent Paavo Järvi beim Final des Concours Géza Anda 2024 in der historischen Zürcher Tonhalle.

Bilder links: Concours Géza Anda © DKH Productions; Géza Anda © Archiv *The Living Circle*. Bilder rechts: Opernhaus Zürich, Roméo & Juliette, Foto © Juliette Fuchs; Fussballerinnen © de.uefa.com/womenseuro; Zürcher Weihnachtsdorf © zuerich.com

OPERNHAUS ZÜRICH

Das renommierte Opernhaus Zürich, welches seit 1891 das Herz von Zürich schmückt, bietet mit klassischen und modernen Opern- und Ballettaufführungen bis hin zu Konzerten und Programmen für Kinder und Jugendliche eine grosse Bandbreite an unvergesslichen Erlebnissen an.

Was einst das erste stehende Theater der Stadt Zürich war, gilt heute als kulturelle Exzellenz. Die Concierges von *Alex*, *Widder* und *Storchen* organisieren gerne Tickets für Sie. Für diejenigen, die nicht nur begeistert auf die Bühne, sondern auch dahinter blicken möchten, bietet das Opernhaus Zürich private und öffentliche Führungen an.

WAS: Führung Opernhaus
WANN: jeweils samstags und sonntags

WAS: Führung Bühnentechnik
WANN: bis 4. Juli 2025

WAS: Führung Kostümabteilung
WANN: bis 21. Juni 2025

WAS: Führung Maskenbilderei
WANN: bis 28. Juni 2025
opernhaus.ch



UEFA WOMEN'S EURO

2025 wird die Schweiz zur Spielstätte der UEFA Women's Euro! Fussballfans und solche, die es noch werden wollen, können im Sommer gemeinsam mit Freunden, Familie und mit dem Maskottchen Maddli, dem lebhaften Bernhardiner-Welpen, für ihre Mannschaft mitfiebern. WANN: 2. bis 27. Juli 2025 WO: In verschiedenen Schweizer Städten, unter anderem im Zürcher Letzigrund uefa.com/womenseuro



ZÜRCHER WEIHNACHTSMÄRKTE

Wenn jeweils Ende November die vielgeliebte Weihnachtsbeleuchtung «Lucy» an der Zürcher Bahnhofstrasse zum Leben erwacht, so tun dies auch die nah umliegenden Weihnachtsmärkte. Für Gross und Klein lassen sich verstreut in Zürich die Märkte entdecken, an denen der Weihnachtszauber bei Gebäck, Glühwein und Geschenkekauf in vollen Zügen spürbar ist. WANN: ab Ende November WO: Sechseläutenplatz, Altstadt, Hauptbahnhof, Münsterhof, Werdmühleplatz, Weihnachtsallee zuerich.com

CULINARY HIGHLIGHTS



Erleben Sie einzigartige kulinarische Events inmitten der malerischen Jura-Landschaft! Lassen Sie sich von renommierten Spitzenköchen verwöhnen und entdecken Sie aussergewöhnliche Geschmackserlebnisse an unserer festlich gedeckten Tafel.



SANBRITE — ALPINE KÜCHE AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Riccardo Gaspari, mit einem roten und grünen Michelin-Stern ausgezeichnet, bringt seine Philosophie der regenerativen Landwirtschaft ins *Château*. Eine Begegnung voller authentischer Aromen.

20. — 22. Juni 2025

DOMINIK HARTMANN — GEMÜSE NEU DEFINIERT

Der GaultMillau-«Aufsteiger des Jahres 2025» verwandelt einfaches Gemüse in Meisterwerke. Freuen Sie sich auf zwei Nächte im Jura und ein unvergessliches Degustationsmenü des «Magdalena»-Teams aus Rickenbach.

9. — 11. August 2025

REBECCA CLOPATH — KUNST AUF DEM FEUERRING

Tauchen Sie ein in die Welt der «Esswahrnehmungen» von Rebecca Clopath. Gemeinsam mit Timon Wolf zaubert sie an drei Abenden ein «Four Hands Dinner», bei dem die Natur und das offene Feuer die Hauptrolle spielen — ein Erlebnis für alle Sinne.

14. / 15. / 16. August 2025

MATTIAS ROOCK — SAPORI DEL NOSTRO ORTO

Mattias Roock bringt mit seinem Signature-Menü «Sapori del nostro Orto» die Aromen seines Gartens in den Jura.

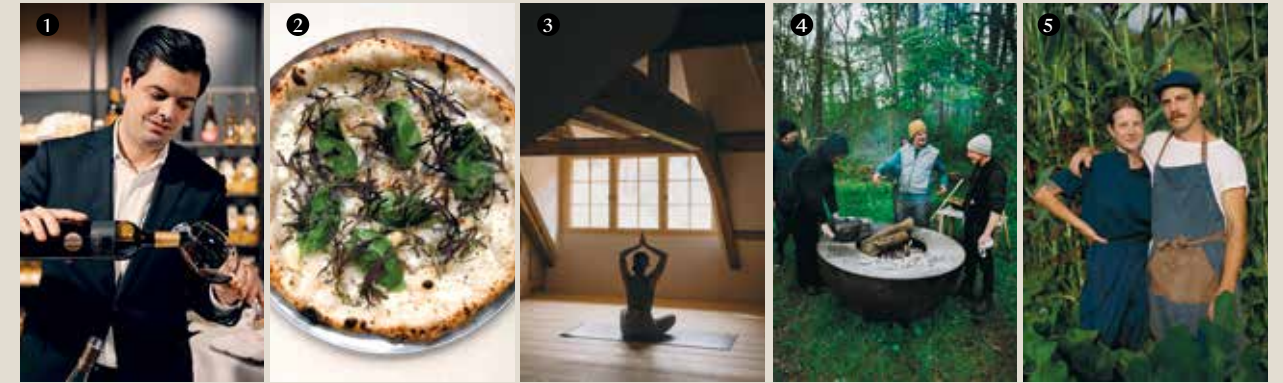
Die *Locanda Barbarossa* und das *Château de Raymontpierre* laden zu einem inspirierenden Abend mit Degustationsmenü, Weinbegleitung und Übernachtung ein. Am Morgen erwartet Sie ein traditionelles Bauernfrühstück. Ganz im Stil eines *Château* speisen alle zusammen an einer langen Tafel.

24. — 25. September 2025

ECLUSE BIEL — AROMEN AUS DER REGION

Laura und Sandro Bianchin servieren ein nachhaltiges Degustationsmenü mit Zutaten aus der Region Biel. Kombinieren Sie zwei Übernachtungen im *Château* mit genussvollen Abenden und entdecken Sie die feine Balance regionaler Aromen, begleitet von ausgewählten Weinen.

26. — 28. September 2025



MASTERCLASS

Im Gegensatz zu den Culinary Highlights, bei denen Sie zurücklehnen und geniessen, liegt der Fokus bei einer Masterclass eher im Entdecken, Erfahren und Lernen. Der Genuss kommt dabei auch hier nicht zu kurz und indem Sie selbst Hand anlegen, verstärkt sich das Erlebnis zu einer langanhaltenden Erfahrung.

1. WEIN-MASTERCLASS MIT STEFANO PETTA

Erkunden Sie die Welt des Weins mit dem GaultMillau-Sommelier des Jahres 2024. Erleben Sie Degustationen, Theorie und Exkursionen.

HIGHLIGHTS

*Theorie und Degustation vereint
Erweitern Sie Ihr Wissen rund um Wein
Besuch von lokalen Weinreben in Vermes*

9. — 11. Mai 2025

2. SAUERTEIGPIZZA

Mit ALBA Pizza aus Zürich-Wiedikon erleben Sie die Kunst der perfekten Sauerteigpizza. Vom Ansetzen des eigenen Sauerteigs bis hin zur Wahl der besten Zutaten.

HIGHLIGHTS

*Zwei Übernachtungen
Bauernfrühstück und Tavolatas
Sauerteig- und Mozzarella-Workshops
Pizzaplausch und kulinarische Überraschungen
Aperitivos und Weinbegleitungen*

6. — 8. Juni 2025

3. YOGA-RETREAT MIT DANAË BORSANI

Beim Retreat mit Yoga- und Achtsamkeitstrainerin Danaë Borsani lernen Sie während drei Tagen in freier Natur Yoga- und Meditationstechniken kennen.

HIGHLIGHTS

*Auftanken bei spannenden Yogasessions
Meditation und Detox
Kulinarische Happenings*

21. — 24. August 2025

4. WOODCUISINE

Erleben Sie die Verbindung von Natur und Kulinarik auf eine einzigartige Weise mit dem innovativen Konzept «Woodcuisine» aus Berlin.

HIGHLIGHTS

*Zwei Übernachtungen
Bauernfrühstück, Mittagsbuffet und Abendessen am Feuerring
Outdoor-Cooking und Pilzwanderung
Workshops, kulinarische Experimente, Aperitivo,
Weinbegleitung und Entspannung im Spa*

3. — 5. Oktober 2025

5. RADICAL FARM — FROM LEAF TO ROOT

Entdecken Sie die Essenz von Lebensmitteln, Feuer und Nachhaltigkeit in zwei inspirierenden Masterclasses mit dem Team von Radical Farm aus Ligurien.

Tag 1: *Fermentation und Food Preservation*

Tag 2: *Die Geschichte des Weizens und Pasta-Workshop*

HIGHLIGHTS

*Frische Zutaten aus dem Garten
Gemeinsames Festessen mit selbstgemachter Pasta
Einblick in nachhaltige Landwirtschaft und Food Preservation*

16. — 19. September 2025

Sichern Sie sich Ihren Platz!
chateauderaymontpierre.ch





DER ARCHITEKT

Das *Château de Raymontpierre* wurde in den Jahren 2022–2024 zur exklusiven Wohlfühl-Loase umfunktioniert. Federführend dabei war Daniel Kubli. Der 55-jährige Architekt aus Küsnacht, ZH, arbeitet seit vielen Jahren für *The Living Circle*. Seine Handschrift: Geschichte bewahren und mit zeitgemäsem Luxus verbinden. Nachhaltigkeit stand beim Umbau im Mittelpunkt. Regionale Materialien wie Mondholz aus den nahen Wäldern und Kalkstein aus umliegenden Steinbrüchen prägen das stilvolle Interieur. Der angrenzende Bauernhof setzt auf eine eigene Kläranlage und eine umweltfreundliche Holzschnitzelheizung. Selbst das Trinkwasser stammt aus eigener Quelle in den Ausläufern des Raimeux-Gebirges.

Seine grösste Herausforderung? «Die Fäden der Geschichte weiterspinnen und mit Neuem zu verbinden», so Kubli. Mit der behutsamen Integration eines kleinen, feinen Wellnessbereichs ist ihm dies eindrucksvoll gelungen – ganz im Sinne der Philosophie von *The Living Circle*: Einfachheit ist der neue Luxus. Für den erfahrenen Architekten ist das Projekt ein Meilenstein in seiner Karriere: «Hier konnte ich mein ganzes Know-how bezüglich Materialien, Denkmalpflege und Umgang mit historischer Bausubstanz an einem Ort vereinen. Das ist einzigartig.»

chateauderaymontpierre.ch

- 2017
Juli: Start Projektierung
- 2017
Oktober: Besprechung mit Denkmalpflege und Präsentation Projektidee
- 2017
Dezember: Schlagen von Mondholz im eigenen Wald
- 2018
Februar: Erstes Nutzungskonzept *The Living Circle*
- 2019
Juli: Erste Einreichung der Baueingabe
- 2020
Juli: Publikation Baueingabe im Amtsblatt
- 2021
Oktober: Finale Aussprache mit Kanton Jura Departement Landwirtschaft und Raumplanung
- 2022
Januar: Eintreffen der Baugenehmigung
- 2022
Juli: Baustart
- 2024
April: Bauvollendung
- 2024
25. Mai: Open Day *Château de Raymontpierre* für die Bevölkerung

Bild links: Daniel Kubli © Tom Egli. Bilder rechts: *The Living Circle* © Archiv; Beat Imhof © Gastroljournal / Daniel Winkler



INNOVATIONS AWARD

CHÂTEAU IM JURA:
NACHHALTIGKEIT TRIFFT LUXUS

Das *Château de Raymontpierre* in Vermes (JU) wurde 2024 mit dem renommierten **HOTEL-INNOVATIONS-AWARD** ausgezeichnet. Die Ehrung wird von Gastrosuisse und der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) verliehen.

Laut Beat Imhof, Präsident von Gastrosuisse, kombiniert das *Château de Raymontpierre* auf beeindruckende Weise regionale Werte mit einem aussergewöhnlichen Gästeerlebnis. «Dieses inspirierende Projekt inmitten der unberührten Landschaft des Schweizer Juras zeigt, wie Luxus und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können.» Unter dem Leitmotiv «Luxury fed by nature» setze das *Château* Massstäbe in Sachen Umwelt- und Regionalverantwortung, so Beat Imhof.



RÜCKZUGSORT FÜR FRISCHE IDEEN

Das *Château* ist der ideale Ort für Seminare und Tagungen der besonderen Art – sei es für einen einzigen Tag oder für eine Retraite mit Übernachtung. Mit seinen 14 Zimmern und einem mit modernster Technik ausgestatteten Seminarraum gibt es viel Raum für Kreativität und Konzentration.

Kombinieren Sie Pflicht und Kür und planen Sie Ihren Aufenthalt rund um unsere «Signature Experiences». Dabei stehen Ihnen verschiedene Aktivitäten in unterschiedlicher Länge zur Verfügung. chateauderaymontpierre.ch



CANTINA ALLAMAGGIA
ASCONA



PER PASSIONE
PER NATURA
cantinaallamaggia.ch



Bilder: Capanna Al Legn © capanneti.ch; Capanna Monte Comino © comino.ch; Capanna Borgna und Capanna Mognone © sac-cas.ch;
Capanna Alpe di Naccio © ticino.ch; Capanna Osola © capannaosola.ch

LIFE & STYLE

HOCH HINAUS

Die Region rund um Locarno im Tessin bietet einige wundervolle Berghütten, die ideale Orte zum Entspannen und Geniessen der alpinen Natur sind. Diese Capanne bieten eine Mischung aus authentischer Tessiner Gastfreundschaft, herrlichen Ausblicken, unbewirtschafteten Hütten und der beruhigenden Abgeschlossenheit der Bergwelt.

CAPANNA AL LEGN (1)

Lage: Oberhalb von Brissago

Besonderheiten: Herrlicher Blick auf den Lago Maggiore, ideal für Sonnenaufgänge und Sonnenuntergänge

Höhe: 1800 m

Zugang: Einfache Wanderung ab Brissago oder via Seilbahn nach Cortaccio

CAPANNA MONTE COMINO (2)

Lage: Im Centovalli, erreichbar von Verdasio

Besonderheiten: Urige Hütte, wunderschöne Aussicht ins Centovalli und hinunter auf die Täler

Höhe: 1200 m

Zugang: Seilbahn ab Verdasio und dann ein kurzer Fussweg

CAPANNA BORGNA (3)

Lage: Zwischen Cima dell'Uomo und Pizzo Vogorno

Besonderheiten: Selbstversorgerhütte, bietet einen beeindruckenden Blick auf Locarno

Höhe: 1910 m

Zugang: Wanderung ab Vogorno oder Mornera

CAPANNA ALPE DI NACCIO (4)

Lage: Zwischen Ascona und Monte Verità

Besonderheiten: Perfekter Ort, um die Ruhe zu geniessen, mit einer schönen Panoramaaussicht auf den Lago Maggiore

Höhe: 1397 m

Zugang: Wanderung von Brissago oder Ronco sopra Ascona

CAPANNA OSOLA IN VERZASCA (5)

Lage: In der Nähe von Brione Verzasca

Besonderheiten: Umgeben von Kastanienwäldern, familienfreundlich und gut geeignet für ein entspanntes Wochenende

Höhe: 1418 m

Zugang: Von Brione Verzasca über Daghei di Dentro

CAPANNA MOGNONE (6)

Lage: Über dem Valle Maggia, bei Aurigeno

Besonderheiten: Selbstversorgerhütte, perfekt für Naturliebhaber, die dem Alltag entfliehen wollen

Höhe: 1450 m

Zugang: Wanderung von Aurigeno



POWER UND PRÄZISION

BOXTRAINING MIT DAN MORLEY

Trainieren Sie mit dem englischen Profi-boxer und Trainer Dan Morley, der bekannt ist für seine herausfordernden Einheiten für Körper und Geist. Morley kämpft im Ring als «Leichtgewicht», doch mit seinen mit 322000 Followern auf Instagram ist er in Sachen Social Media ein wirkliches Schwergewicht für Boxfans weltweit.

Erlernen Sie die Boxtechniken während einem Ganzkörpertraining in Verbindung mit Kraft-, Fitness- und Konditionseinheiten. Für Anfänger und Fortgeschrittene, das Training ist individuell auf Sie abgestimmt.

12.7. – 2.8.2025
castellodelsole.com



Bilder: The Living Circle © Archiv; Tom Egli



GESTALTUNG MIT TON

Erleben Sie vier oder fünf Nächte inkl. Halbpension und entdecken Sie Ihre kreative Seite mit einem 7-stündigen Töpferkurs (Montag bis Mittwoch).

Unter der Anleitung der Keramikerin Tessa Donati lernen Sie die verschiedenen Techniken im Umgang mit Ton kennen. Die im Kurs entstandenen Objekte werden bemalt, gebrannt und zu Ihnen nach Hause geliefert. In dem Package enthalten sind auch zwei Yoga-Sessions à 45 Minuten, die für körperliches Wohlbefinden sorgen.

Ab CHF 1779 pro Person im Doppelzimmer
castellodelsole.com

Sind Sie Gast im *Castello del Sole* und möchten während Ihres Aufenthaltes mit Ton arbeiten? Dann bietet sich der wöchentliche Keramikurs bei Tessa Donati an.

Jeweils freitags, 14.00–16.30 Uhr, Reservierung über unseren Concierge bis Freitag um 9.00 Uhr. Der Kurs findet mit einer Mindestteilnehmerzahl von zwei und bis maximal zehn Personen statt. Die Teilnahme ist ab sechs Jahren möglich.

CHF 180 pro Person
castellodelsole.com



#2_{IM} BILANZ-HOTEL-RANKING

Wir freuen uns, im BILANZ-Ranking 2024 den zweiten Platz unter den besten Ferienhotels der Schweiz belegt zu haben, sowie den 4. Platz unter den besten 150 in Europa in der gleichen Kategorie. Diese Anerkennung ist das Ergebnis der unermüdlichen Arbeit und Hingabe unseres gesamten Teams.

castellodelsole.com

2^{✿✿} MICHELIN-KEYS

Während der Michelin-Stern die besten Restaurants der Welt auszeichnet, tut der Michelin-Key dasselbe für herausragende Hotels. Mit zwei Keys ausgezeichnet, garantiert das *Castello del Sole* einen aussergewöhnlichen Aufenthalt. «Jedes Hotel, das mit einem, zwei oder drei Michelin-Keys ausgezeichnet wurde, ist ein von talentierten Fachleuten geschaffenes Juwel», kommentiert Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide Michelin. castellodelsole.com

SPORT FÜR ALLE

Ein vielfältiges Sport-Angebot steht den Gästen im *Castello del Sole* täglich kostenlos zur Verfügung. Die erfahrene Personal-Trainerin Floriana bietet einzigartige Sportaktivitäten von morgens früh bis zum späten Nachmittag für körperliche Fitness und Wohlbefinden. Unter freiem Himmel im Park – oder in unserem Spa, wo sich auf 2500 luxuriösen Quadratmetern eine warme Welt der Entschleunigung auftut ...

castellodelsole.com

SWISS MOUNTAIN SPRING

Dedicated to leading bars & restaurants worldwide



THE TASTE OF SPECIAL
TONIC WATER & LEMONADES

SWISSMOUNTAINSPRING.CH | INFO@SWISSMOUNTAINSPRING.CH

ADVERTORIALS

SHOPPING IN ASCONA

Einkaufen in Ascona ist ein Erlebnis! In den verwinkelten Gassen der charmanten Altstadt entdecken Sie exklusive Boutiquen, stilvolle Mode und kunstvolles Handwerk. Von Designerkleidung bis hin zu regionalen Spezialitäten bietet Ascona eine einzigartige Mischung aus Tradition und Moderne. Die malerische Seepromenade lädt zum Bummeln ein, während Cafés das Shopping-Erlebnis perfekt abrunden.

BOUTIQUE EWA (1)

Seit zehn Jahren steht meine kleine Multimarken-Boutique in Ascona für handverlesene Stücke und persönliches Shopping. Zum Jubiläum gibt es etwas Neues: mein eigenes Label ElfieSelfie! Entdecke meinen Stil online oder besuche die Boutique — ich freue mich auf dich! XOXO, Ewa
elfie-selfie.com

BOUTIQUE PANCALDI (2)

Seit über 50 Jahren ist PANCALDI eine verlässliche Adresse für alle, die Qualität und Stil schätzen. Wir navigieren Sie durch die Welt neuer Trends und zeitloser Klassiker — mit einem feinen Gespür für das Besondere. Jede Saison wählen wir sorgfältig Stücke aus, die begeistern: elegant, individuell, mit dem gewissen Etwas.
[Instagram @boutique_pancaldi](https://www.instagram.com/boutique_pancaldi)

LA GIOIELLERIA GERBER (3)

Es sind die schönen Dinge, die unseren Alltag bereichern und uns allgegenwärtig begleiten. Geniessen Sie mit uns einmalige Momente und fühlen Sie sich verzaubert. In der Kombination aus intimer Atmosphäre und gehobenem Ambiente präsentieren sich unsere einzigartigen Kollektionen. So ist es uns möglich, auf Sie und Ihre Wünsche individuell einzugehen und Ihnen trotzdem die gesamte Vielfalt unserer Marken aufzeigen zu können.
gerber-ascona.ch

BALÙ WM — BALÙ DONNA — BALÙ GLAM (4)

Die Boutique Balù entstand 1988 im Herzen von Ascona — ein Ort voller Charme und Inspiration, an dem Mode zur Leidenschaft wird und Einkaufen zu einem Erlebnis. In den drei Boutiquen verschmelzen Stil und Persönlichkeit zu etwas Einzigartigem. Seit 35 Jahren spürt Balù Trends auf, um Individualität auszudrücken. Jetzt gibt es die Welt von Balù auch online.
balu.ch

LIFESTYLE MANWOMAN (5)

Am Lago Maggiore erwartet Sie LIFESTYLE MANWOMAN — die Boutique für Menschen mit Stil. Neben europäischer Mode finden Sie hier Masskleidung (siehe Bild) und edle Deko-Artikel. Einzigartiger Stil für Ihr Leben.
lifestyle-ascona.com



YUZU

GEBALLTE POWER

Die asiatische Yuzu-Frucht gleicht einer kleinen, unreifen Orange mit schrumpeliger Schale. So unscheinbar sie daherkommt, so intensiv ist ihr Duft und so vielfältig sind ihre Aromen.

Die Yuzu-Frucht schmeckt ungewöhnlich und komplex, zur leichten Säure gesellt sich eine feine Süsse, die von einer nuancierten Bitternote begleitet wird. Das macht Saft, Fruchtfleisch und Schale in der Küche so wirkungsvoll: Ein kleiner Spritzer Yuzu verleiht den Gerichten eine unvergleichliche Note. Die vier Yuzu-Bäume im Kräutergarten des *Castello del Sole* produzieren über 200 Kilo Früchte im Jahr. Küchenchef Mattias Rook verwendet den Saft und die Schale der aussergewöhnlichen Frucht und verfeinert damit seine Gerichte. In der *Cantina alla Maggia* gehören vier Produkte zum Sortiment, die Yuzu-Aromen beinhalten:

GIN zitrusfruchtiges Aroma, das wunderbar zu den anderen Botanicals passt
WEISSWEIN-ESSIG aus Weisswein der *Cantina alla Maggia*, mit Yuzu-Püree
SENF im Tessin hergestellt mit Yuzu-Weisswein-Essig
SALZ Mischung von Mattias Rook mit bestem Fleur de Sel und Yuzu



Entdecken Sie neben den Yuzu-Produkten viele weitere Köstlichkeiten. Von Wein über Polenta bis zu Risotto. Alles erhältlich in unserem Onlineshop. cantinaallamaggia.ch



MERCATO DEL GUSTO

Nach dem Erfolg der letzten Ausgaben findet am Sonntag, 15. Juni 2025 die dritte Edition des Genussfestivals Mercato del Gusto statt.

Rund 50 Stände bieten ausgesuchte Tessiner Spezialitäten an, die sich Feinschmeckerinnen und Gourmands nicht entgehen lassen sollten. Es sind Köche mit einer zusammerechnet schwindelerregend hohen Zahl an Michelin-Sternen und GaultMillau-Punkten vor Ort. Die Vielfalt der lokalen Produkte reicht von frischem Obst und Gemüse bis hin zu handwerklich hergestellten Käsesorten. Natürlich darf auch der gute Wein der *Cantina alla Maggia* nicht fehlen. Ein Gaumenfest ist garantiert! cantinaallamaggia.ch



SIGNATURE EXPERIENCES

Die Betriebe im Süden — *Castello del Sole*, *Cantina alla Maggia*, *Terreni alla Maggia* — bieten ihren Gästen eine grosse Vielfalt an Erlebnissen. Von Wein über Bootsausflüge bis zu genussvollen Momenten an lauschigen Orten im Park oder am See.

1. DER TRAUM VOM EIGENEN WEIN

Werden Sie für einen Tag Winzer und komponieren Sie Ihren persönlichen Cuvée. Unter der Leitung unseres Önologen Ettore Biraghi (Seite 96) entdecken Sie die Geheimnisse des Weinbaus, der Rebsorten und regionalen Besonderheiten.

CHF 260 pro Person

Ab 12 bis 25 Personen

cantinaallamaggia.ch

2. HIMMEL AUF ERDEN FÜR GOURMETS

Edles Fingerfood des Sternekochs Mattias Rook und Schokolade von Chocolat Stella wird gekonnt mit sechs Weinen der *Cantina alla Maggia* kombiniert.

Zum gastronomischen Erlebnis gehört auch eine Besichtigung der Weinberge.

CHF 110 pro Person

Ab 8 bis maximal 15 Personen

cantinaallamaggia.ch

3. PRIVAT-DINNER IM OBSTGARTEN

Ihr «Just a table for two» in einzigartiger Umgebung wird zum privaten Refugium, während Sie sich an einem raffinierten 5-Gang-Menü nach Ihren Wünschen erfreuen, begleitet von den Empfehlungen unseres Sternekochs Mattias Rook.

CHF 700 für zwei Personen

Exklusiv Getränke

castellodelsole.com

4. FRAUSCHER AUSFLÜGE

Tauchen Sie ein in die spektakuläre Kulisse des Lago Maggiore und erleben Sie seine unvergleichliche Schönheit an Bord der eleganten Frauscher 1017 Lido. Geniessen Sie einen privaten Apéro auf dem Wasser oder eine stilvolle Inselrundfahrt.

Privater Apéro, zwei Stunden abends von 17 bis 19 Uhr,

CHF 700 exkl. Aperitif

Rundfahrt um die Brissago-Inseln, Cannero Riviera und Borromäische Inseln, drei Stunden vor- oder nachmittags, CHF 1050 exkl. Verpflegung, Snacks, Eintritte auf Inseln

castellodelsole.com

5. GOURMET-PICKNICK

Wir füllen Ihren Picknickkorb mit lokalen Spezialitäten wie Valle-Maggia-Käse, Salame Ticinese, frischem Brot, *Cantina alla Maggia*-Wein und Obst und Gemüse aus unserem Garten. Setzen Sie sich an einen lauschigen Ort in unserem Garten oder planen Sie einen Ausflug in der Umgebung. Buon appetito e salute, alla vostra!

Basic CHF 69 für 2 Personen

Deluxe CHF 170 für 2 Personen

castellodelsole.com

Hier gehts zu den Signature Experiences:

castellodelsole.com

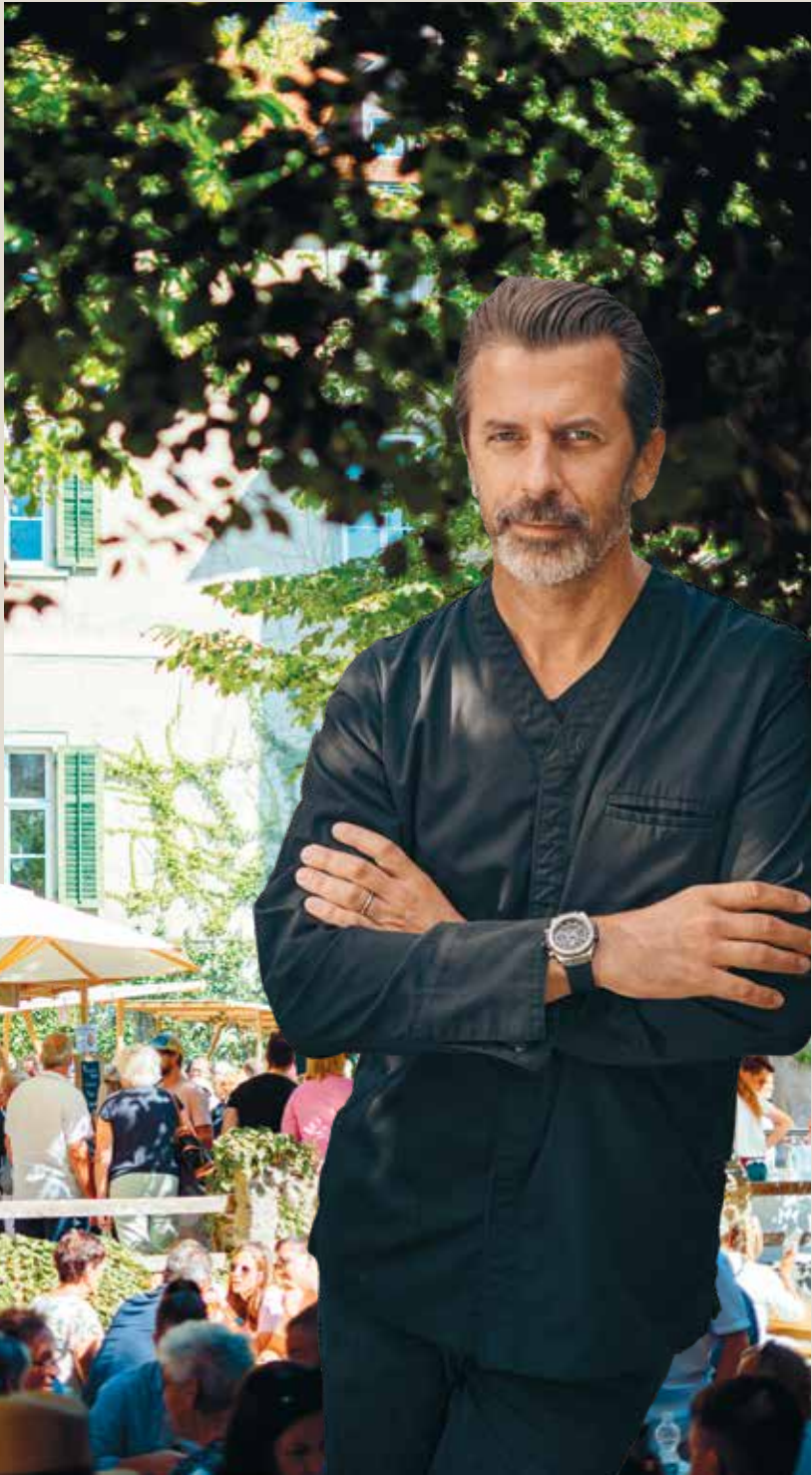


FALL IN LOVE —
GENUSSMARKT
FÜRSTENAU

Bereits zum 8. Mal wird Fürstenau zum Schauplatz für einheimische Produzentinnen und Produzenten und ihre Spezialitäten.

Rund um Schloss Schauenstein und die Casa Caminada entdecken und probieren Sie an über 50 Marktständen das Beste aus der Region. Von frischem Obst und Gemüse zu hausgemachten Spezialitäten über Bündnerfleisch und gut gereiften Bergkäse sowie auserwählten Weinen und Bränden bis zu frisch gebackenem Holzofenbrot, selbst geröstetem Kaffee und feinem Gebäck. Befreundete Gastköche sowie die Teams aus Fürstenau garantieren mit vielen kleinen kulinarischen Kostproben wieder einen genussvollen Nachmittag. Geniessen Sie die lebhafteste Marktatmosphäre in der kleinsten Stadt der Welt. Andreas Caminada und alle Mitwirkenden freuen sich auf Sie!

Sonntag, 7. September 2025
11 — 17 Uhr
andreascaminada.com



IMPRESSUM AUSGABE N° 8 2025/2026 — HERAUSGEBERIN The Living Circle Group AG, thelivingcircle.ch KONZEPT Reto Wilhelm (Panta Rhei PRAG) & Sonja Studer (Sonja Studer Grafik AG) PUBLIZISTISCHER BEIRAT Lidia Anda LEITUNG Fabio Slongo REDAKTION Anina Rether ASSISTENZ Laurence Saas, Alexia Röper, Alexandra Cuérel, Nina Fink, Guendalina Rampazzi ART DIRECTION & LAYOUT Sonja Studer AUTORINNEN UND AUTOREN Anina Rether, Sydney Karolewski, Reto Wilhelm, David Minoretti, Laurence Saas FOTOGRAFIE Digitale Massarbeit, Tom Egli, Roland Korner/Close-Up AG, Claudia Link, Lucas Ziegler, Archiv The Living Circle KORREKTORAT Erika Suter PRINTED IN SWITZERLAND Erni Druck und Media AG, Offset FSC® AUFLAGE 18000 Ex. in Deutsch und Englisch SCHUTZGEBÜHR CHF 22, EUR 18

Bilder: Archiv Caminada Group



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



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



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



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



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



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



CANTINA ALLA MAGGIA
Cantina alla Maggia ist der neue Name unseres Weinguts — als Hommage an das jahrelange Engagement, das uns zu einer führenden Kellerei in Ascona gemacht hat.



TERRENI ALLA MAGGIA
mit seinen 85 Hektaren hat sich dem Anbau kostbarster Spezialitäten verschrieben: Reis, Polenta, Pasta und vieles mehr werden in der Enoteca Alimentare angeboten.



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

MEMBERS OF THE LIVING CIRCLE



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



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



IGNIV
Kreative Spitzenküche mit Sharing-Gedanke: Im Grand Resort Bad Ragaz, im Marktasse Hotel Zürich, im St. Regis Bangkok sowie im Haus Maya in Andermatt wird das Teilen am Tisch zelebriert.



OZ
Im Oz, rätoromanisch für «heute», gibt der hauseigene Garten den Takt vor: Am Tresen des 12-Plätze-Restaurants im Herzen von Fürstenau 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.

FALL IN LOVE —
GENUSSMARKT
FÜRSTENAU

Bereits zum 8. Mal wird Fürstenu
zum Schauplatz für einheimische
Produzentinnen und Produzenten
und ihre Spezialitäten.

Rund um Schloss Schauenstein und
die Casa Caminada entdecken und
probieren Sie an über 50 Markt-
ständen das Beste aus der Region.
Von frischem Obst und Gemüse zu
hausgemachten Spezialitäten über
Bündnerfleisch und gut gereiften
Bergkäse sowie auserwählten
Weinen und Bränden bis zu frisch
gebackenem Holzofenbrot, selbst
geröstetem Kaffee und feinem
Gebäck. Befreundete Gastköche
sowie die Teams aus Fürstenu
garantieren mit vielen kleinen kuli-
narischen Kostproben wieder einen
genussvollen Nachmittag. Geniessen
Sie die lebhafteste Marktatmosphäre
in der kleinsten Stadt der Welt.
Andreas Caminada und alle
Mitwirkenden freuen sich auf Sie!

Sonntag, 7. September 2025
11 — 17 Uhr
andreasaminada.com



IMPRESSUM AUSGABE N° 8 2025/2026 — HERAUSGEBERIN *The Living Circle Group AG, thelivingcircle.ch* KONZEPT Reto Wilhelm (Panta
Rhei PRAG) & Sonja Studer (Sonja Studer Grafik AG) PUBLIZISTISCHER BEIRAT Lidia Anda LEITUNG Fabio Slongo REDAKTION Anina Rether
ASSISTENZ Laurence Saas, Alexia Röper, Alexandra Cuérel, Nina Fink, Guendalina Rampazzi ART DIRECTION & LAYOUT Sonja Studer
AUTORINNEN UND AUTOREN Anina Rether, Sydney Karolewski, Reto Wilhelm, David Minoretti, Laurence Saas FOTOGRAFIE Digitale
Massarbeit, Tom Egli, Roland Korner/Close-Up AG, Claudia Link, Lucas Ziegler, Archiv *The Living Circle* KORREKTORAT Erika Suter PRINTED
IN SWITZERLAND Erni Druck und Media AG, Offset FSC® AUFLAGE 18 000 Ex. in Deutsch und Englisch SCHUTZGEBÜHR CHF 22, EUR 18

Bilder: Archiv Caminada Group

THE LIVING CIRCLE



WIDDER
ZÜRICH

WIDDER HOTEL
Gastgeber:
Benjamin Dietsche

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

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



STORCHEN
ZÜRICH

STORCHEN ZÜRICH
Gastgeberin:
Stephanie Meyer

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

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



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA

CASTELLO DEL SOLE
Gastgebende: Simon V.
und Gabriela Jenny

38 Doppel- und Einzel-
zimmer, 41 Junior-
Suiten und Suiten,
3 Restaurants, 2 Bars,
geöffnet vom 4. April
bis 19. Oktober 2025

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



ALEX
LAKE ZÜRICH

ALEX LAKE ZÜRICH
Gastgeberin:
Madeleine Löhner

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

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



BUECH
HERRLIBERG

BUECH
Gastgeber:
Stefan Gunzinger

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

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



SCHLATTGUT
HERRLIBERG

SCHLATTGUT
Gastgebende:
Gebrüder Ledergerber

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

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



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

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

Merlot, Bondola, Kerner,
Chardonnay und
Assemblage. Gin,
Whisky, Nocino, Grappa

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



TERRENI ALLA MAGGIA
ASCONA

TERRENI ALLA MAGGIA
Gastgebende:
Fabio Del Pietro &
Guendalina Rampazzi

Reis, Pasta und Polenta

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



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE
VAL TERBI

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

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

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

MEMBERS OF THE LIVING CIRCLE



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

Die kulinarische
Speerspitze der
Caminada Group

7414 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, Andermatt,
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

¹⁸
81
meister
ZÜRICH

Meister 1881 Juwelier & Uhren | Bahnhofstrasse 33 | 8001 Zürich
Meister 1881 Silber & Tafelkultur | Augustinergasse 17 | 8001 Zürich

shop
now!

www.shop.meister.ch

