

---

# AESTHETE

MAGAZINE *for* QUALITY LIFESTYLE

# CULTURE



Winter <sup>2019/20</sup>



ROBERT WOHLGEMUTH  
*Das Auge für Ihre Marke*

*Robert Wohlgemuth ist Creative Director und Gründer von LIVELY BRAND IDEAS, der Strategie-, Design- & Kommunikationsagentur für Menschen und Marken. Seine Leidenschaft gilt allen kreativen Disziplinen. Mit einem Blick für das Wesentliche bietet er ganzheitliche Lösungen im Bereich Kommunikation, Branding & Design an. Dabei gilt sein Augenmerk der Idee, der herausragenden Idee, welche in Verbindung mit relevantem Content und der richtigen Story Menschen und Marken zusammenbringt.*

*Als kreativer Sparringspartner und Berater steht Robert Wohlgemuth Unternehmen persönlich und integrativ zur Seite. Mit LIVELY BRAND IDEAS und dem Netzwerk aus besten Expertinnen und Experten auch als operative Unit zur Verfügung. Robert Wohlgemuth ist somit eine flexible Alternative zur „Großagentur“, eine „Second Opinion“ für wichtige Entscheidungen und vielleicht sogar das Auge für Ihre Marke.*

*[livelybrandideas.com](http://livelybrandideas.com)*

Æ



## AESTHETE CULTURE

Willkommen bei AESTHETE CULTURE. Großartige Menschen, magische Orte, angesagte Städte und Insights, exzellente Hotels und Chalets, ausgezeichnete Restaurants und ihre Signatures, herausragende Produkte, Marken und Manufakturen, stilprägende Stores, begeisternde Kunst und Kultur aus der vielfältigen D-A-CH Region bringen wir Ihnen im exklusiven Magazin für QUALITY LIFESTYLE näher.

*AESTHETE CULTURE repräsentiert die hochwertige und qualitätsorientierte Lebensart moderner Menschen mit Fokus auf zeitlose Ästhetik, Stil und Substanz.*

Unser Magazin ist somit auch Inspirationsquelle, Ideengeber und Stil-Universum, kurz gesagt: ein universeller Guide für anspruchsvolle Leserinnen und Leser einer aktiven weltoffenen Generation. Und weil das Besondere und Herausragende in Architektur, Design, Mode, Sport, Reisen, Kulinarik, Luxus bei AESTHETE CULTURE Programm ist, halten Sie mit jeder Ausgabe gleichzeitig ein exklusives Magazin, einen wegweisenden Guide sowie ein zeitloses Sammelobjekt in ihren Händen.

Viel Vergnügen bei der Lektüre von 56 einzigartigen Stories. Vielleicht entdecken Sie ja im neuen AESTHETE CULTURE persönliche Favoriten, die zukünftig Ihr Leben verschönern.

*Herzlichst, Ihr*



Robert Wohlgemuth  
*Herausgeber & Chefredakteur*

# OBSSESSION FÜR QUALITÄT



118



50



68



36



80



114

## Travel CULTURE

36-45

*Lech Zürs*  
Wo der Winter TIEFSCHNEE fährt

*Saalbach Hinterglemm*  
270 Kilometer GLÜCKSGEFÜHL

118-123

## Hospitality CULTURE

50-55

*Hotel Montana*  
Der HÖHEPUNKT in jedem Winter

*Chalet 1551*  
Wie ultimativ ULTIMATIV gesteigert werden kann

56-61

62-67

*Hotel Post Lech*  
Die unfassbare Größe kleinster DETAILS

*Chalet Severin's*  
Unbeschreiblich heimelig und ungemein HEUTIG

68-73

74-79

*Bentleys House*  
Der AUGENBLICK als Meisterstück

*Galzig Hotel & Lodge*  
Mondäne GEMÜTLICHKEIT in St. Anton

80-85

86-89

*Alpzitt*  
Wo ZITT, Zeit haben heißt

*Verwöhnhotel Kristall*  
Wo Paare wieder PAARE werden

90-93

94-99

*La Posch Resort*  
Im Urlaub DAHUAM auf tausend Meter Seehöhe

*Hotel Das Central*  
Wo sich 5 Sterne wie 10 ANFÜHLEN

100-105

124-125

*Hotel Eva*  
Voi lässig, voi CHIC

*Hotel Forstgutshof*  
Der WALD im Haus

126-129

130-133

*Hotel Weisses Rössl*  
ROMANTIK pur am Wolfgangsee

*Romantik Hotel Turm*  
Eine Burg der GASTLICHKEIT mit Panoramablick

134-137

138-147

*Grand Hotel Les Trois Rois*  
Hotel des JAHRES 2020 - Gault Millau

*Grand Hotel Adlon*  
Adlon VERPFLICHTET

148-157

158-165

*Hotel The Westin*  
Brillant im DIAMANT

*Hotel Grand Ferdinand*  
Die neue Wiener ELEGANZ an der Ringstrasse

166-175

## Sport CULTURE

18-27

*Head*  
50 Jahre SPORTGESCHICHTE

*Skiclub Arlberg*  
WIEGE des Alpinen Wintersports

46-49

114-117

*Valais ski*  
Maßgeschneiderter Ski von HAND gefertigt

*Easy Motion Skin*  
Muskeln auf KNOPFDRUCK

250-253

254-257

*Holmes Place*  
Wo auch die SEELE Muskeln bekommt

*Golfmesse Zürich*  
BALL des Golfs

258-261

262-263

*Kramski*  
EINGEPUTTET

*Golf Quant*  
Der TITAN unter den Trolleys

264-265



222



134



100



46



138



158



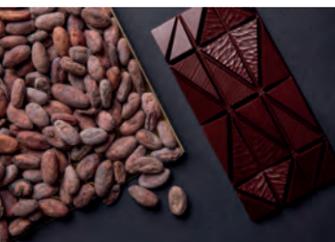
202



222



232



238



214



182

## Culinary CULTURE

208-211

Hillinger  
Eine EINS des Weins

Polz  
Wo der sanfte REBSCHNITT ein Statement ist

212-213

214-217

Kellerei Bozen  
Kleine Bauern, grosse WEINE

Kohl Apfelsaft  
Gourmet Apfelsäfte bis hin zum GRAND CRU

218-221

222-225 Der Koch und der Käse, von einem anderen STERN

Degust Käse

Jura  
Die KATHEDRALE des Kaffees

226-227

228-231 Wenn der Kaffee nach HINGABE & LIEBE schmeckt

La Marzocco

illy  
La universita DEL CAFFEE

232-233

234-237 Der langsamste Kaffee ist der BESTE

Alt Wien Kaffee

Garcoa  
Die beste SCHOKOLADE der Welt, noch besser

238-239

240-241 Alle ZEIT der Welt in einer Schokolade

Edelmond

Guglhof  
BRENNEN für den Brand.

242-243

244-245 Der KÖNIG des Londoner Dry Gin ist ein Steirer

Styria Dry Gin

Padre Azul  
Wow! Das! Ist! Doch! Kein! TEQUILLA?

246-247

248-249 Wo das BESTE das Mindeste ist

Mandelberggut

## Beauty CULTURE

182-185

Shiseido  
Harmonie und ein neuer HÖHEPUNKT

## Design CULTURE

06-15

Arnim Zogbaum  
Der Mann der sogar Steinen eine SEELE gibt

Fritz Hansen  
Das MASS der Sessel

167-177

178-181

Tag Heuer  
Ein wahrer UHRENKLASSIKER

Fischbacher  
SMOKING für den Schlaf

194-197

198-201

Robbe & Berking  
SILBER kostbarer als Gold

Riedel Glas  
Über die Wichtigkeit des DEKANTIERENS

202-207

266-271

For Forest  
Ein MAHNMAL aus 6 Tonnen Bäumen

For Forest

## Fashion CULTURE

28-35

Peak Performance  
Cool PERFORMANCE

Toni Sailer  
Vier GOLDMEDAILLEN zum Anziehen

110-113

186-189

Akris  
Luxus muss UNAUFFÄLLIG sein

Gössl im Gwandhaus  
Wie die BACHFORELLE zur Lederhose kommt

190-193

## Mobility CULTURE

106-109

Mercedes-Benz  
WATT für ein Winter, der neue EQC

Mercedes-Benz



178



6



110



106



266

Armin ZOGBAUM  
*Still Life Photography*

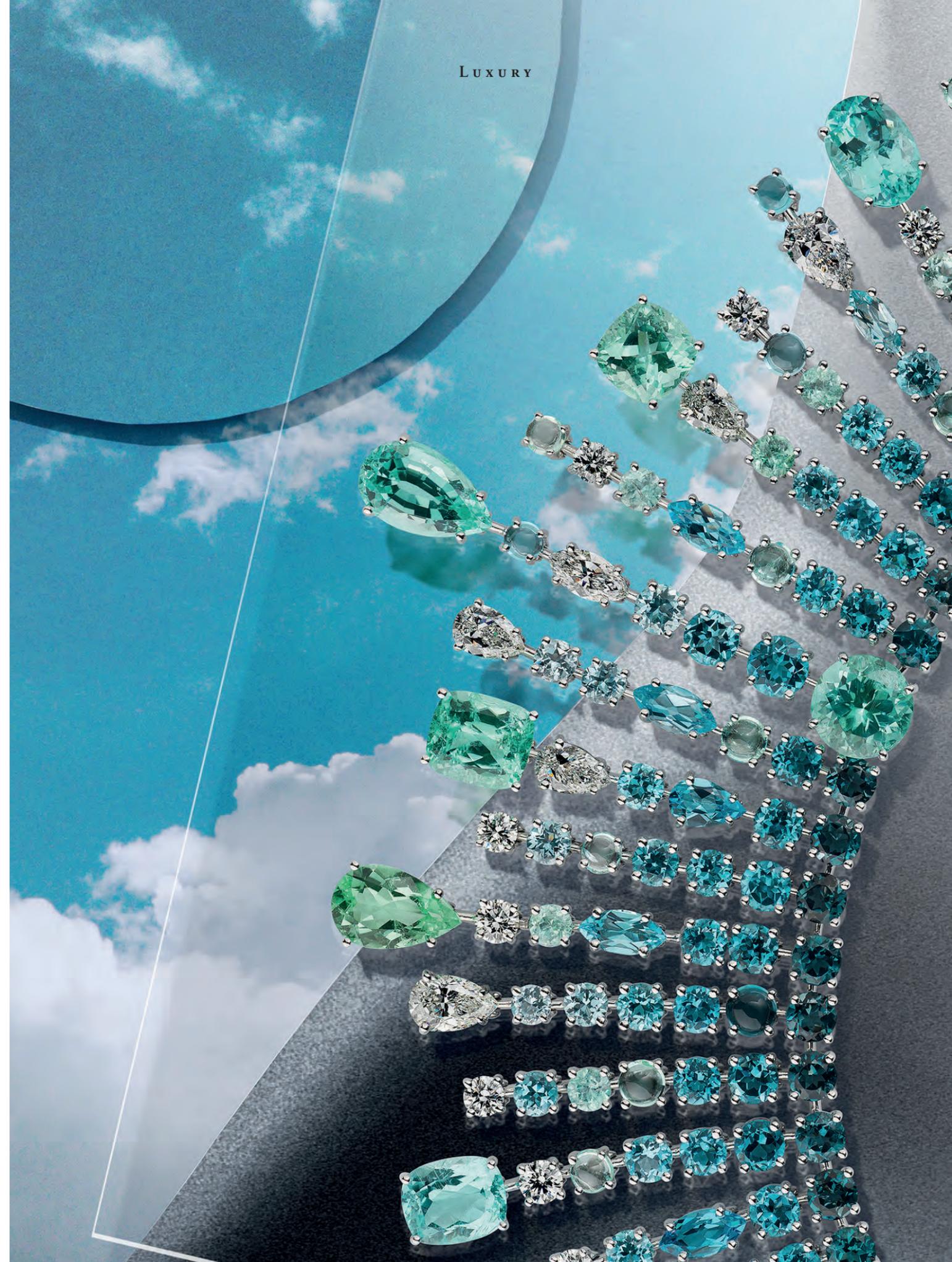


Haute-Joillieri-Kreationen aus den Ateliers von Chopard



Chopard hat eine stolze Haute-Joillieri-Tradition

Haute-Joillieri-Kreationen verbinden  
Kreativität mit Sensibilität



LUXURY



Schmuck Raffinesse von *Chopard*

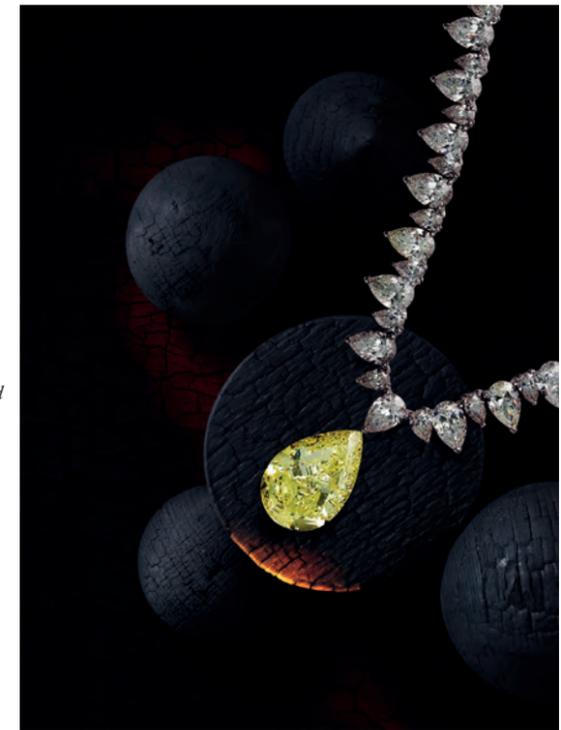
Spektakuläres Einzelstück



Einzigartige Uhr von *Chopard*



*Filigrane* Haute-Joillerie Kreationion



Magische Halskette von *Chopard*



Uhr Overseas Dual Time, *Vacheron Constantin* und Uhr Luminor Due 3 Days Automatic Titano, *Panerai*

Uhr Baignoire Debordante, Eingefasst von Diamanten und schwarzem Spinell, Limitierte Serie 50 Stück. *Cartier*



Uhr Extremely Lady, Eingefasst mit  
Diamanten in Brillantschliff, Piaget

## DER MANN, DER SOGAR STEINEN EINE SEELE GIBT



Uhr Da Vinci Automatic Phase de Lune 36-  
Limitierte 50 Exemplare, IWC

ARMIN ZOGBAUM spielt mit unseren Wahrnehmungen und gibt uns völlig neue Perspektiven auf Objekte und Formen. Das macht den schweizerisch-deutschen Fotografen extrem gefragt. Für Chopard, Estée Lauder bis hin zur Vogue Italia. Weil er es liebt, photographisch zu erzählen – mit Emotionen, Herz und Seele.

In seinem Studio in Zürich steht ein großes rotes Z: Das ist der einzige Farbleck an Armin Zogbaums Arbeitsplatz – zwischen den weißen Wänden finden sich sonst fast nur schwarze Gegenstände wie Kameras, Objektive, professionelle Licht-Schirme und Scheinwerfer. Das erlaubt die richtige Konzentration auf die Heroes vor der Linse: oft sind es erlebener Schmuck und exklusive Uhren für renommierte Marken und weltweite Auftraggeber. Zogbaum ist ein detailverliebter Inszenierer, was er vor der Linse hat, wird mit viel Talent und Gespür perfekt arrangiert. Inszenieren ist eine Leidenschaft, die der Fotograf schon in seinem früheren Beruf als Stylist ausgiebig pflegte: so wird ein edles Geschmeide von

ihm fotografisch erst richtig zum Leben erweckt – und das weckt wiederum Begehrlichkeit. Sein Geheimnis klingt einfach: Das Licht richtig setzen, das Objekt arrangieren, den besten Blickwinkel finden – Armin Zogbaum ist ein wahrer Künstler darin: Seine Fotoproduktion „Monkey Around“ zum Thema Handtaschen wurde 2011 mit dem renommierten Schweizer Fotopreis gewürdigt – und in der Galerie der Moderne in München gezeigt. – GRS

**ARMIN ZOGBAUM**

Represented by  
**RENÉ HAUSER Photography**  
[renehauser.com](http://renehauser.com)

# ONE STEP A HEAD

*Mit vielen Tennis- und Skistars  
feierte HEAD dieses Jahr  
an seinem Standort Kennelbach  
50 Jahre Skiproduktion.*

*11 Einzelmedaillen bei der letzten Alpinen Ski-Weltmeisterschaft in Aare, darunter 3mal Gold. Ausrüster von Skistars wie Alexis Pinturault und Anna Veith – HEAD entwickelt High End für Menschen, für die Dabeisein nicht alles ist. Eine Geschichte über mutige Innovationen, erfolgreiche Athleten und scharfe Kanten.*



*Johan Eliasch*

Der in London lebende britische Geschäftsmann ist seit 1995 Chairman und CEO des Sportartikelherstellers HEAD und ein Unterstützer der Ökologiebewegung

erwirbt die HTM Gruppe und führt als CEO und Chairman von nun an die Geschicke des Unternehmens. Johan Eliasch ist allerdings nicht nur Geschäftsmann, sondern vor allem auch passionierter und sportlicher Skifahrer. Bereits 1996 wird der erste Carving-Ski produziert und auch im alpinen Renn-

Der amerikanische Flugzeugingenieur Howard Head, ein begeisterter Skifahrer, entwickelte 1947 den ersten Ski mit einer Metallsandwichkonstruktion. Er erkannte bereits früh den Nachteil von Holz als einzigen Werkstoff im Skibau, und gründete 1950 in Maryland USA die HEAD Ski Company INC. Die Addition von Metalleinlagen gaben dem Ski mehr Torsion und dem Fahrer mehr Sicherheit – damals ein Meilenstein und bis heute Standard bei vielen sportlichen Modellen. Nachdem die Produktion und Entwicklung zunächst fast 20 Jahre in den USA angesiedelt war, sattelte man 1969 nach Österreich, genauer gesagt Kennelbach bei Bregenz, um. Die Wiege des alpinen Skisports vor der Haustür erschien als geeigneter Ort um die Erfolgsgeschichte der Ski mit Sandwichbauweise weiter fortzuschreiben. Denn Howard Head erkannte Europa als den Hauptmarkt für Ski. 1995 war für HEAD ein zukunftsweisendes Jahr, der britische Geschäftsmann Johan Eliasch

lauf engagiert sich HEAD mehr und mehr. Mit der Gründung des eigenen Race Departements und dem Eintritt von Renndirektor Rainer Salzgeber in die Firma wird dieser Bereich weiter professionalisiert. Man kümmert sich intensiv um die Athleten, genießt innerhalb des Weltcups schnell einen herausragenden Ruf für schnelle Ski und scharfe Kanten, sowie perfekte Präparation. In den 50 Jahren hat HEAD Athleten wie Tennisstars Novak Djokovic oder Arthur Ashe und Thomas Muster sowie Skistars wie Bode Miller, Aksel Lund Svindal, Alexis Pinturault, Anja Pärson, Maria Riesch oder Lindsey Vonn mit innovativen Produkten und Technologien unterstützt. Mit jährlich knapp 500.000 produzierten





Paar Ski ist HEAD einer der größten Skihersteller. Und ebenso im Tennis ist HEAD in Österreich klare Nr. 1 und beschäftigt weltweit knapp 2.500 Mitarbeiter – allein in Österreich sind es mehr als 500. Das eigentümergeführte Unternehmen betreibt gemeinsam mit dem Bindungshersteller TYROLIA zwei Standorte in Österreich und weltweit 22 Niederlassungen und Standorte. Am 14. Juni 2019 zelebrierte HEAD sein 50-jähriges Jubiläum an seinem Standort Kennelbach, mit 850 Gästen und Mitarbeitern, darunter viele Tennis- und Skistars - die fleißig Autogramme gaben.

Die Produktion in Kennelbach läuft während des gesamten Jahres kontinuierlich. „Wir fertigen hier in Kennelbach pro Jahr rund 100.000 Ski“ erfahren wir von Axel Köhle dem Product Manager Ski der Wintersport Division. Dabei handelt es sich ausschließlich um hochwertige Skimodelle, sowie die Modelle für Athleten. In einem zweiten Werk im tschechischen Budweis werden seit 2008 pro Jahr 400.000 Ski gefertigt. Jedes Skimodell wird durchschnittlich in 5 Längen produziert. Die Basis von jedem Ski in Sandwichaufbauweise ist der Holzkern, dabei werden Holzarten wie Buche, Fichte, und Tanne für sportliche Modelle sowie Karuba und Pappel für sehr leichte Bauweisen eingesetzt, im Rennlauf verwendet HEAD hauptsächlich Esche. In einem der ersten Arbeitsschritte, dem Facionieren, wird die Kernkurve

der sogenannte Skiradius für die Holzkerne gefräst und das Seitenwangenmaterial angebracht. Dabei bietet das Material ABS u.a. dämpfende Eigenschaften und ist in allen Farben erhältlich, bei Rennski und High Performanceski wird Phenol verwendet, das durch seine härteren Materialeigenschaften reaktiver ist und zu mehr Druck auf der Kante führt. Hier beschränkt sich die Farbauswahl auf schwarz oder weiß.

In der nächsten Produktionslinie folgt die Lauf- und Oberflächenfertigung. Das Oberflächenmaterial der Ski besteht aus Polyamid PA, worauf dann das Design über Sublimation oder Siebdruck erfolgt. Die Oberflächen werden in Glanz oder mit verschiedenen Strukturen wie brushed, Noppen usw. mit unterschiedlichen optischen und haptischen Eigenschaften auch im Hinblick auf Haltbarkeit (wie z.B. das Verkratzen) aufgebracht. Weitere Materialien wie Titanaleinlagen für Ober- und Untergurt (für Erhöhung der Torsionssteifigkeit), Glasfasergelege - das so genannte Prepreg (GfK mit Epoxy imprägniert, u.a. auch zur Erhöhung der Torsionssteifigkeit), Stahlkanten, Alu-Hinterenden (Endenschoner), Skispitzen, Beläge mit UHM C oder UHM (Polyethylen PE), Gummieinlagen, Vlieseinlagen, ABS Einlagen und nicht zu vergessen das in HEAD Ski exklusiv verwendete Material Graphene – alles zusammen etwa 35 Teile pro Ski sind für die aufwendige Produktion erforderlich.

Im Raum für die Skipresse werden dann alle Teile in eine Skiform eingelegt, die anschließend mit der passenden Skioberform in eine Presse kommt. Bei Temperaturen von ca. 125 Grad Celsius dauert die Pressung des entstehenden Skis ca. 15 Minuten. Nachfolgend werden die Teile dann ca. 3 Minuten lang rückgekühlt, um negative Spannungen in den Materialien zu vermeiden. Jetzt besitzt der Ski seine endgültige Form und Vorspannung. Dank der hochmodernen Steuerung entsteht während des Pressvorgangs eine gleichmäßige Druckverteilung auf dem Ski. Alle Formen werden in der eigenen Schlosserei mit CNC Maschinen auf Basis der Entwicklungsdaten gefräst. Unterschiedliche Formenkonzepte Sandwich-, PU und CAP Formen, sowie die genauen Pressparameter sind internes Firmenwissen das nicht weitergegeben wird. Die Weltcupski kommen anschließend in die Schleiferei. Hier werden die Oberflächenüberstände seitlich beseitigt, der Belag vorgeschliffen und die Seitenwangen und Stahlkanten geschliffen, dann folgt ein nochmaliger Feinschliff des Belags mit dem Aufbringen einer Struktur und das Kantentuning. In der finalen Qualitätskontrolle erfolgt das Paaren der Ski per Hand und mit erfahrenerm Auge. In der Verpackungslinie wird der fertige Rennski dann mit der Seriennummerierung versehen, Infrarotgewachst und die Kanten eingölt, danach verpackt und versendet. Die Produktion von Bindungen erfolgt in Schwechat, das Skischuh-Engineering in Italien. In Kennelbach werden nur mehr die Skischu-

he der Rennläufer- und Rennläuferinnen gefertigt, die alle ihr persönliches Maß-Schuhmodell vor Ort haben für kontinuierlich weiterentwickelte Neuanfertigungen.

Alle Rennski werden bis heute am Standort in Kennelbach entwickelt, gefertigt, getunt, aufbewahrt und auf die Athleten abgestimmt. Diese akribische Arbeit und die Passion verhalfen HEAD an die Weltspitze des alpinen Skilaufs. Unzählige Streif-Siege, große Kristallkugeln und Weltcupsiege zieren seither die Firma. 2008 gewann der US-amerikanische Skirennläufer Bode Miller für HEAD den ersten Gesamtweltcup, und stand viele Jahre ganz oben am Markenhimmel im Skiweltcup. Aktuell sind 30 Athleten und 27 Athletinnen für HEAD im Worldcup unterwegs. Tatsächlich sind es aber wesentlich mehr, da ein WC Einsatz auch stark von den Ergebnissen der Europacup-Rennen bzw. FIS Rennen abhängig ist. Entsprechend ist HEAD auch mit eigenen Scouts & Rennlaufkoordinatoren im Jugendrennlauf auf nationaler und internationaler Ebene aktiv. Wer bei HEAD unter Vertrag steht, den versorgt Kennelbach mit Material aus ihrem Rennskidepot. Lara Gut, Tina Weirather, Anna Veith, Ragnhild Mowinckel, Beat Feuz, Alexis Pinturault, Kjetil Jansrud, Matthias Mayer – 57 Spitzenfahrer alles in allem. Für alle Athletinnen und Athleten lagern dort je 30 - 60 Paar Ski. Eine Auswahl von etwa 20 Paar nehmen die Serviceleute eines Fahrers zu einem Rennen mit. Dort stimmen sie die Skier auf die Strecke, die Temperaturen, den Schnee ab und richten in auf-



Der *Knight Pro* mit zwei auswechselbaren integriertem Visier ist das Ultimative in Sachen stylischer Kopfschutz.



Vollgepackt mit Schutzfunktionen präsentiert sich der *Thea Boa* im urbanen Look



wohl wir einige verletzte Athletinnen und Athleten hatten. Die Tatsache, dass neun verschiedene Athleten Medaillen holten, war für mich ein besonderes Highlight dieser WM. Es zeigt, dass wir mit unserem Material den unterschiedlichsten Athleten die Möglichkeit schaffen konnten, ihr Bestes zu zeigen“, betont HEAD-Rennsportleiter Rainer Salzgeber.

Nach wie vor am stärksten verkauft wird im Racing – Allmountain Bereich. Bei HEAD ist das die Supershape Linie. Hier hat der Skiproduzent mit Supershape Speed und Magnum zwei Top-Produkte, wobei auch der Supershape i.Speed als Zielski fungiert und sehr viel TV Präsenz bei den alpinen Skibewerben hat. Das ist sicher mitunter ein Aspekt warum diese Serie so erfolgreich ist. Sie sind die erste Wahl der Ski-Legenden Hermann Maier und Franz Klammer.

Im Bereich Freeride hatte HEAD immer ein kleines, dafür feines, Team. Seit dem Relaunch der Freerideski unter dem Namen Kore und der völlig neuen, einzigartigen Konstruktion mit dem puristischen Design, ist 2017/18 auch in diesem Segment der Durchbruch gelungen. Durch seine neue Oberflächenkonstruktion und den Einsatz von Graphene, Koroyd und Carbon wird dieser Ski zum absoluten Leichtgewicht in seiner Kategorie – bei maximaler Performance. Mittlerweile ist fast jeder 10. verkaufte HEAD Ski ein Kore. Dadurch hat HEAD sein Freeride Team ausbauen können, und in der kommenden Saison werden 5 Athleten auf der

wendiger Handarbeit die Kanten mit einem Rennschliff von 85-87 Grad und den Belag mit perfekter Renn-Struktur her. Wettkampfskier sind oft mehrere Jahre alt und das oftmalige Bearbeiten sowie Wachsen machen die edlen Rennskier, insbesondere in den Speeddisziplinen, noch schneller. Bei der letzten Alpinen Ski-Weltmeisterschaft in Aare bestätigten die HEAD Worldcup Rebels einmal mehr, dass sie das beste Ski-Team der Welt sind. Mit elf Einzelmedaillen, drei davon in Gold, holte HEAD das meiste Edelmetall. Besonders edel glänzten in Schweden aber zwei nicht goldene Medaillen: jene der Superstars Aksel Lund Svindal und Lindsey Vonn. „Mit den elf Medaillen bin ich sehr zufrieden, das sind mehr als ein Drittel aller vergebenen Einzelmedaillen. Und das ob-



Mit dem World Cup Rebels i. Speed Pro und seinem langem Radius fährt man wie auf Schienen

Der World Cup Rebels i. Speed ist der kleine Bruder, und hat eine entschärfte Konstruktion mit mehr Kantenwinkel



Athleten und Profis lieben den *Kore 117* Ski, er ist der *Freerideski* einer neuen Generation. Sein Kern aus *Karuba Holz* macht ihn zu einem spielerischen *Leichtgewicht*

Freeride World Tour mit dem HEAD *Kore* unterwegs sein. Das spricht für sich. Die ganze *Kore* Produktpalette wird auch ausschließlich in Kennelbach Vorarlberg produziert.

*Cool Earth Projekt und R20 Ski.* Im Januar 2019 wurde im Zuge der Hahnenkammrennen Arnold Schwarzenegger für seine Klimaschutzinitiative „R20 Austrian World Summit“ in Kitzbühel ein symbolischer R20 Klimaschutz-Ski durch den HEAD Eigentümer Johan Eliasch überreicht. Flankiert von den Skifahrern Matthias Mayer, Aksel Svindal und Alexis Pinturault sowie Legende Franz Klammer. Dieser Ski wurde dann auch beim R20 Gipfel in Wien vorgestellt und zum Kauf angeboten. Für jeden verkauften Ski spendet HEAD 100 € an das Cool Earth Projekt von Schwarzenegger. Die HEAD-Aktion war wichtig um die grünen Anliegen zu kommunizieren und promoten. Der Klimagipfel fand am 28. Mai in der Wiener Hofburg unter Ehrenschutz von Bundespräsident Alexander Van der Bellen statt. Hollywoodstar Schwarzenegger ist seit Jahren ein Vorkämpfer für erneuerbare Energien und hat die Klimaschutzorganisation “R20”

im Jahr 2010 gegründet. Die so gebrandeten HEAD Skier sollen unter Umständen auch in Serie gehen. Die sportlichen Erfolge der vergangenen Jahre haben 2018 zu einem Rekordumsatz von 433 Millionen Euro geführt. Durch ihren Rückzug vom Rennsport verliert Head mit Aksel Lund Svindal und Lindsey Vonn zwei große Sportlerpersönlichkeiten. „Aber es werden wieder neue, junge Athleten die große Sportbühne betreten“, versichert Rennsportleiter Rainer Salzgeber „Das Rad wird sich weiterdrehen“. – RW

#### HEAD SPORT

6921 Kennelbach, Vorarlberg,  
Wuhrkopfweg 1,  
+43 5574 6080  
head.com

# COOL PERFORMANCE





*Die neue Valaero Skijacke von Peak Performance verfügt über ein innovatives Lüftungssystem, das die warme Luft vom Körper in den hinteren Teil der Jacke leitet, wo sie durch ein 3D-Mash-Flap-System austreten kann. Das sorgt für cosy Tragegefühle und coole Schwünge, selbst in den schwitzigsten Momenten.*

Schneebedeckte Berge, die Häuserschluchten der City, abgelegene Trails im Wald – Peak Performance ist überall zu Hause. Gegründet wurde das Unternehmen 1986 in Åre (Schweden). Von zwei leidenschaftlichen Skifahrern, die das Thema Skibekleidung von Grund auf revolutionieren wollten.

Ist es ihnen gelungen? Unbedingt, heute ist Peak Performance eine, wenn nicht vielleicht die internationale Sports-Fashion-Marke, die sich nie gemütlich hinsetzt, sondern weiterhin Neuland betritt. Was ihr Saison für Saison gelingt. Mit einem aktiven Lifestyle, der unverkrampft von der Hand geht.

Dazu werden Style und Funktionalität auf einen Nenner gebracht und innovative Freizeit- und Sportbekleidung entwickelt, die bestens zu einem beschleunigten Leben passen. Man könnte das auch Leistungsmode nennen. Wegen ihrer Qualität, ihres Designs und der in der Regel unschlagbaren Performance.

*Leistungsmode, die am Berg und an der Bar performed.* Große Worte, die nach großen Produkten verlangen. Nach Beweisen, dass man den Mund nicht zu voll genommen hat. Bitte sehr, die neue Kollektion für den Winter, die neue Standards



Kristopher Turdell im Gravity outfit





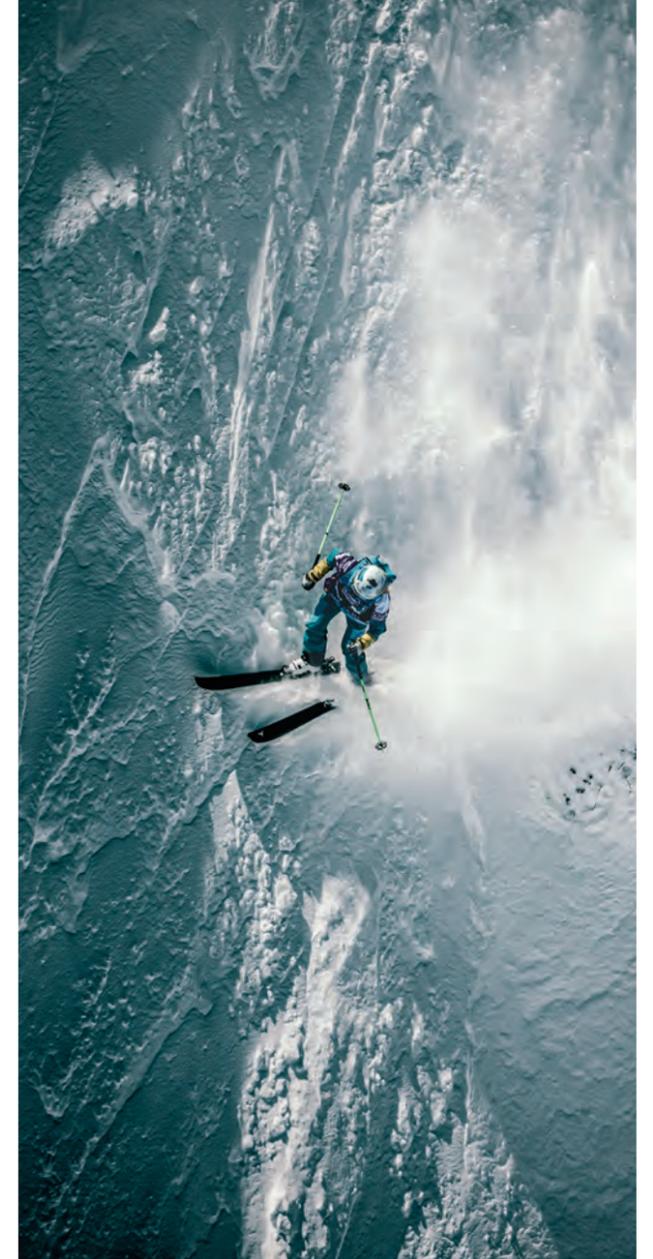
in den Bereichen Komfort, Funktion und Performance setzt – und das bei jeder Witterungsbedingung.

Im Fokus stehen der Sportler und sein Sport, beziehungsweise sein Lifestyle davor und danach. Hier gibt Peak Performance ein Statement ab: Mit sportiven stylischen Einflüssen, gepaart mit High Functional Features für mehr Beweglichkeit und mehr Power.

Komfort ist der neue Luxus! Wer hört das nicht gern? In leuchtenden Farben und dem für Peak Performance so typischen Color-Blocking Schlüsselementen. Natürlich nachhaltig, vieles aus recycelten Stoffen, 2020 sollen es mindestens 50% sein, sowie RDS-zertifizierten Daunenfedern.

*Bewegen, bewegen, bewegen – ohne Einschränkungen.* Zurück zur Mode: Das neue Velaero Konzept – aero für Luft – ist eine der DER Innovationen der Saison. Zusammen mit einem ebenso wasser- wie winddichten GORE-TEX-Stretchstoff wird eine bisher unerreichte Bewegungsfreiheit ermöglicht. Und mit dem Valaero System – eine eingebaute Klimaanlage. Denn das neue, innovative Lüftungssystem transportiert die warme Luft vom Körper in den hinteren Teil der Jacke, wo sie durch ein sogenanntes 3D-Mesh-Flap-System austreten kann. Da räkelt man sich wohlig. Auch wegen der Fake-Fur Elemente, die für ein cozy-kuscheliges Tragegefühl am Körper sorgen.

Für einen wunderschönen flexiblen, vielseitigen Umgang mit der Passform sowie der Silhouette sorgen dann die strategisch platzierten Reißverschlüsse. So lässt sich die Jacke immer schön zurechtzippen: Für den Berg, die Piste oder das Backcountry. Für Menschen, die in jeder Situation cool, cool oder cool sein möchten. – EK



Hedvig Wessel aus Norwegen im Damen Gravity outfit bei der Freeride worldtour 2019

**PEAK PERFORMANCE  
GENERAL STORE**

80331 München, Deutschland  
Färbergraben 11  
+49 89 450 290 16  
[peakperformance.com/storefinder](https://www.peakperformance.com/storefinder)

*Destination*

LECH ZÜRS

WO DER WINTER...

*Destination*

LECH ZÜRS

...TIEFSCHNEE  
FÄHRT



## Destination

*200 Kilometer Tiefschneeabfahrten, 305 Kilometer Piste, 88 Lifte und Bahnen, spektakuläre Skirennen und Events, der einzige Spot für Heliskiing in Österreich, die größte Dichte an Haubenrestaurants im internationalen Vergleich – hier bieten die Alpen eine Bühne, auf der nicht nur die Natur atemberaubend aufspielt.*



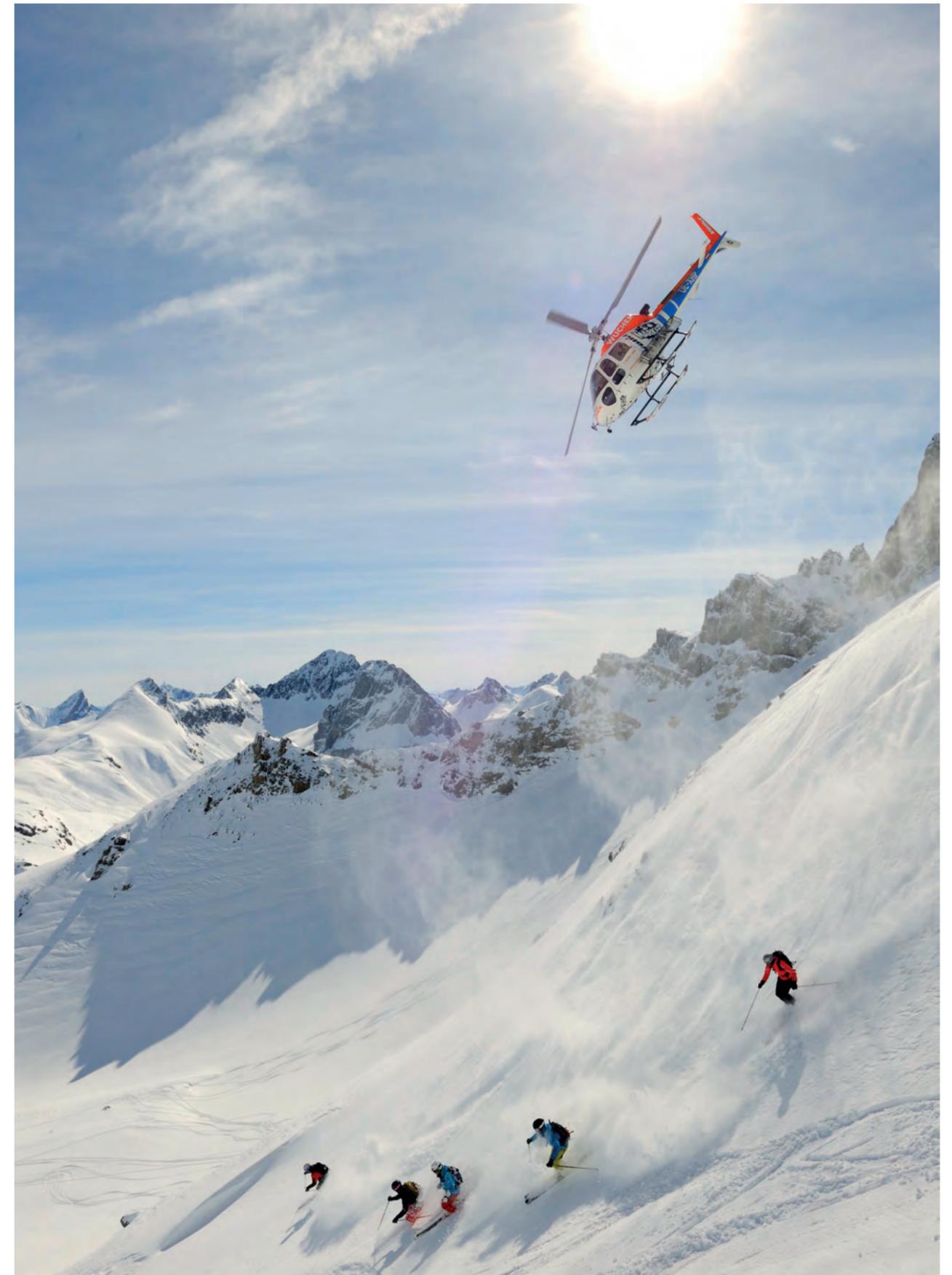
**W**as für ein Panorama! Im Norden die mächtigen Kalkalpen, im Süden die Giganten der Urgesteinszone, darin eingebettet, der Walsertal. Lech Zürs am Arlberg ist eine der Wiegen des alpinen Wintersports und gehört nicht umsonst zum illustren Kreis der Orte, die mit Fug und Recht als „Best of the Alps“ bezeichnet werden.

Wer sich hier nicht alles trifft! Stars und Sternchen, Könige und Adelige, Magnaten und Unternehmer, Oligarchen und

solche, die es werden wollen. Mehr Haubenlokale als sonst wo, Unterkünfte, die das Niveau in den Himmel schrauben und so gut wie grenzenlose Ski- und Snowboardmöglichkeiten.

Vom Einsteiger bis zum Crack! Hier findet jeder optimale Bedingungen. 63 Prozent der Skipisten können beschneit werden und die fast 100 Bahnen schaffen 123.600 Fahrten. Nicht etwa am Tag, sondern in der Stunde. Und der berühmte Lange Zug, vom Rüfikopf herunter nach Lech, gehört zu den 10 steilsten präparierten Pisten der Welt.

LECH ZÜRS



## Destination



Winterspaziergang nach Zug



verschneite Zürs

Wo Könige Stammgäste sind. Ein Mythos! Wie ein Magnet zieht die Region Skisüchtige aus aller Welt an. Das sorgt für ausgelastete Betten über den ganzen Winter. Auch dank des Schnees, von dem hier außergewöhnlich viel fällt. Kein Wunder also, dass der Anteil der Stammgäste bei über 70% liegt und viele davon ausschließlich den Arlberg als Winterziel wählen. Platz! Skipisten, Abfahrten und Tiefschneehänge gibt es reichlich. Doch nur für 14.000 Personen pro Tag.

Danach ist hier geschlossene Gesellschaft. Das ist einzigartig und ein Luxus, den sich Lech und Zürs gut leisten können. Ebenso wie die Wetterschutzhauben und Sitzheizungen für die modernen Sesselbahnen.

Events! Wer nach dem Sport noch nicht genug hat, für den gibt es zahllose Events wie die Fantastic Gondolas. Eine einmalige Party auf dem Rüfikopf, die Lichtkunst, prominente DJs wie den Gründer der Berliner Loveparade Dr. Motte



Blick Richtung Lech



Blick auf Balmalp

und Live Acts zu einem Happening zusammen bringt. Umstost von feiernden Menschen.

Wo Schnee und Events um die Wette glitzern. Eine inspirierende Herausforderung! 22 Streckenkilometer, 5.500 Höhenmeter, beim Kultrennen „Der Weiße Ring – Das Rennen“ können sich Profis und Amateure jedes Jahr im Januar miteinander messen. Die Bestmarke hält na-

türlich ein ehemaliger Weltmeister, der österreichische Olympiasieger Patrick Ortlieb mit 44:35:07 Minuten. Zwei Monate später! Es lohnt sich zu bleiben, denn Ende März findet das Tanzcafé Arlberg Music Festival statt. Mit großartigen Shows von großartigen Künstlern auf den schönsten Sonnenterrassen, Skihütten und Hotelbars. Mit einer Inszenierung, die sich in nichts zurückhält. Für die Künstler, Bands und das Publikum gleichermaßen. Wer nicht so lange



Riccardo Rädler - Gewinner Weißer Ring 2014, 2015, 2017 und 2019



## Destination



warten kann! Findet die Tanzcafé Arlberg Playlist auf [lechzuers.com](http://lechzuers.com). Sowie weitere Wintersportklassiker wie Eislaufen oder Eisstockschießen. Wen es nach so viel Outdoor nach Indoor zieht, findet im „sport.park.lech“ neben einem auspowernenden Fitness- auch einen wiederbelebenden Vitalbereich. Leider exklusiv! Nach Sport und Wellness laden dann zahlreiche Geschäfte zum Luxus-Shopping. Vorsicht, hier kauft man gerne. Denn das Einkaufen am Arlberg ist anders als in der Stadt: Ruhiger, gemütlicher und vor allem persönlicher. Was nicht nur die Stammgäste des niederländischen Königshauses zu schätzen wissen.

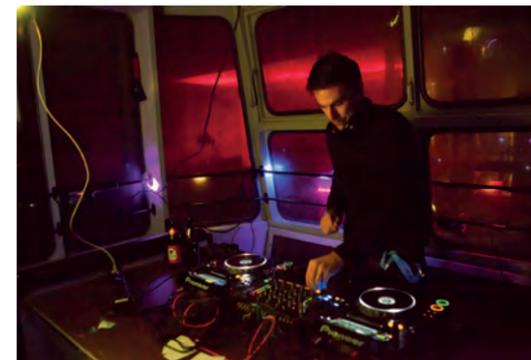
„Wia ckuhl isn dehs?“ würde man jetzt am Arlberg sagen. Sehr cool, geradezu kalt. So kalt, dass hier der Schnee auf jeden Fall liegenbleibt. Denn selbst in einem durchschnittlichen Winter fallen im Skigebiet um Lech und Zürs durchschnittlich 9 Meter. – EK



Lech Dorf bei Nacht



Fantastic Gondolas - Rüfikopf Gondel



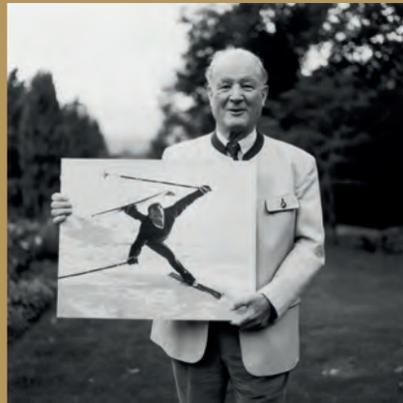
### Lech-Zürs Tourismus

6764 Lech am Arlberg, Österreich  
Dorf 2,  
+43 5583 216 10  
[lechzuers.com](http://lechzuers.com)

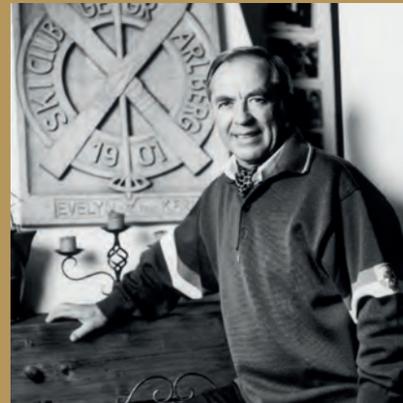
Pioniere und Legenden



Trude Jochum-Beiser



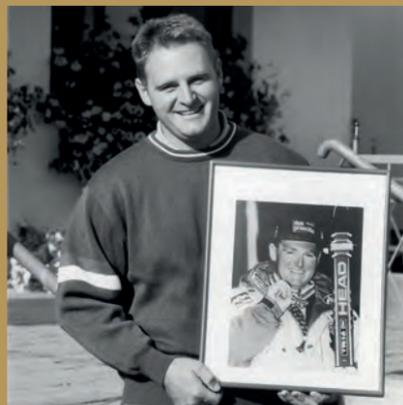
Othmar Schneider



Karl Schranz



Egon Zimmermann



Patrick Ortlieb



Mario Matt

# WO WELTMEISTER SKIFAHREN LERNEN



Die Vorstände von links: Anton Dönz, Daniel Huber, Stefan Jochum, Peter Mall, Josef Chodakowsky, Wilma Himmelfreundpointner, Patrick Ortlieb, Mone Tomelitsch, Gerhard Eichhorn

*1901 stapften 6 Freunde durch den Pulverschnee von St. Anton nach St. Christoph. In Loden, schweren Stiefeln, mit einfachen Brettern, dem Einstock in der Hand und dem Ziel im Kopf, den ersten Skiclub der Alpen zu gründen. Eine Idee, die bis heute 83 Medaillen bei Weltmeisterschaften und Olympischen Spielen gewonnen hat.*



Ein großer Sohn des Arlbergs: Hannes Schneider aus Stuben



Karl Schranz, Gerhard Nenning und Heini Messner kurz vor dem Start eines Arlberg-Kandahar-Rennens in St. Anton



"Ich kann mich erinnern, zur Zeit, wo auch ich erfolgreich war, waren allein von der Gemeinde Lech in einem Winter einmal fünf Leute in Kader des Österreichischen Skiverbands tätig."

Patrick Ortlieb



Begeben hat alles am 3. Januar 1901, als sich sechs Freunde durch den frischen Pulverschnee von St. Anton am Arlberg auf den Weg nach St. Christoph machten – in Loden, auf einfachen Brettern, mit schweren Stiefeln an den Füßen und dem Einstock in der Hand. Im Hotel Hospiz auf 1.800 Metern legten sie eine Pause ein, an deren Ende eine Idee stand: die Gründung des Ski-Clubs Arlberg.

Noch heute kann man im Gästebuch des Hospiz den Eintrag von Gründungsmitglied Dr. Adolf Rybizka nachlesen: „Durch die Natur entzückt, durch den Sport begeistert, durchdrungen von der Notwendigkeit, am Arlberg einen bescheidenen Sammelplatz für die Freunde dieses edlen Vergnügens zu schaffen, fühlen sich die am ex tempore beteiligten Ausflügler bewogen, den Ski-Club Arlberg zu gründen“, St. Christoph, 3. Jänner 1901.

Neben Adolf Rybizka gehörten auch Carl und Adolf Schuler, Oswald Trojer, Josef Schneider, Ferdinand Beil, Dr. F. Gerstel und Liesl Trojer zu den Gründungsmitgliedern – die damals noch nicht ahnten, dass die Gründung des Ski-Clubs Arlberg die Initialzündung für die einzigartige Erfolgsgeschichte des Skisports in Europa war. Schon 1904 führte der Club das 1. Allgemeine Skirennen durch – und es verlangte den Teilnehmern alles ab: die Strecke führte von der Ulmer Hütte über den Schindlerferner zum Arlensattel, dann

auf den Galzig hinauf, von dort hinunter nach St. Christoph am Arlberg und schließlich weiter nach St. Anton. Mit ihren schweren Skiern kämpften sich die Sportler durch den tiefen Schnee – natürlich noch ohne Seilbahnen, ohne Lifte und ohne präparierte Pisten. Das 1. Arlberg-Kandahar-Rennen folgte dann 1928 – und wird heute noch, neben St. Anton am Arlberg, in weiteren Alpenorten als Weltcup-Rennen gefahren. Der Ski-Club Arlberg ist mit mehr als 9.000 Mitgliedern aus 55 Nationen einer der größten in Europa und wohl auch einer der traditionsreichsten der Welt. Der Club hat zahlreiche Top-Athleten hervorgebracht: Von Trude Jochum-Beiser über Karl Schranz bis zu Patrick Ortlieb und Mario Matt finden sich dutzende „Arlberger“ in den Gewinnerlisten von Weltmeisterschaften und Olympischen Spielen. Das Emblem der Kaderschmiede schaut noch genauso aus, wie es der Medizinstudent Fritz Gerstel vor 100 Jahren entworfen hat: Ein Kreis mit zwei gekreuzten Skiern und einem Skistock.

Einer der wichtigsten Meilensteine war die Erfindung der „Arlberg-Technik“: Der Stubener Hannes Schneider gründete eine Ski-Schule und schrieb mit der Entwicklung des Stemmbogens Ski-Geschichte. Klar, heute wird im Kampf um Hundertstelsekunden weltweit an Technik und Ausrüstung gefeilt. Aber die Wiege dafür steht in St. Anton: im Ski-Club Arlberg. – GRS



Die Auswahl des richtigen Materials war zu damaligen Zeiten eine ganz persönliche Entscheidung des Rennläufers. Dabei war der Erfahrungsaustausch sehr wichtig.



**SKI-CLUB ARLBERG**

6580 St. Anton am Arlberg, Österreich  
Dorfstraße 46  
+43 5446 27 96  
skiclubarlberg.at

*Luxus Hotel*

OBERLECH

# DER HÖHEPUNKT IN JEDEM WINTER

*Weisse Berge, steile Hänge, phänomenal und schön,  
eben Arlberg.*





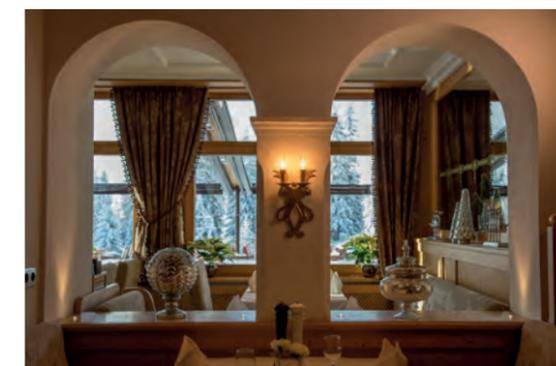
Die Sonnenterrasse ist der Treffpunkt für alle Genießer

Der Ort, wo heute Kathrin und Patrick Ortlieb Gäste aus aller Welt empfangen, finden Sie einen der schönsten Plätze, um Ihren Winterurlaub zu erleben. Die Anreise ist bereits ein spektakuläres Erlebnis. Während Ihr Gepäck in Lech entgegengenommen wird und unterirdisch direkt in Ihre Zimmer und Suiten gebracht wird, entspannen Sie bereits bei einer genussvollen Delikatesse aus der Küche auf der legendären Sonnenterrasse.

Wunderschön neu gestaltet mit exzellentem Service aus Küche und Keller, begrüßt Sie diese großzügige Panoramaterrasse vor dem Hotel. Diese unvergleichbare Lage bietet aber vor allem auch durch Ski-In & Ski-Out den Zugang zur Piste direkt vor Ihrem Ferienhotel. Nach dem Check-In geht's los: rauf auf die Piste oder lieber entspannter? Der kuschelige Bademantel begleitet Sie in den Wellnessbereich, der Sie nach einem sportlichen Tag am Berg zum Aus- und Entspannen einlädt. Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Massage... das ist Urlaub für die Seele. Sie werden sich sehr wohlfühlen, in den großzügigen, gemütlichen Zimmer und Suiten, mit wunder-

schönen Bädern und fantastischen Aussichten auf die Natur von jeder Seite des Hauses aus. Zeit zum Staunen, zum Wohnen, zum Relaxen...

Völlig neu und äußerst geschmackvoll umgebaut, präsentiert sich das Restaurant im Montana Oberlech. Und es übertrifft, was die Fachpresse und die besten Tester der Welt versprechen: Falstaff, Gault Millau, Trophée Gourmet, ausgezeichnetes Mitglied bei Chaine des Rotisseurs, La Confrérie des Chevaliers du Tastevin, Ordre de coteaux de Champagne, Gründerbetrieb des Gourmet Club Vorarlberg... Kurzum: Prädikat „Sehr gut“ für das Restaurant. Apropos Prädikat: Kathrin, Patrick und Guy Ortlieb sind geprüfte Sommeliers, also lassen Sie sich von ihnen auf eine Weinreise entführen. Ein besonderes Erlebnis mit dem fantastischen Einfluss einiger Highlights aus dem Elsass, aber auch aus dem Rest der Welt. Das Montana Oberlech ist kein Familienhotel. Sehr wohl jedoch ein Hotel für Familien. Die Kinderermäßigung von zwischen 30 und 65 % (altersabhängig) tragen diesem Anspruch Rechnung. Und für Kinder bis 7 Jahre gibt es den





unlimitierten Skipass um € 10,- für die gesamte Saison! Ihre Kleinsten sind in der Kinderskischule oder im Kinderland direkt neben dem Hotel bestens versorgt. So haben auch vielbeschäftigte Eltern genügend Zeit für sich selbst. Sie finden sich dann als Familie wieder, wenn Sie nach dem Abendessen zum Beispiel mit den Skibobs oder Rodeln die beleuchtete Rodelbahn direkt vis-à-vis des Hotels nach Lech hinunter schlittern und bequem mit der Bahn dann wieder nach Oberlech schweben.

Urlaub vom Feinsten, mit dem Auto direkt bis Lech, mit der Bahn bis St. Anton oder mit dem Flugzeug bis Altenrhein, Innsbruck, Friedrichshafen oder via Zürich, München und Mailand zum Arlberg, der Wiege des Skisports. Sie werden staunen.



Die Familiensuite im Chalet oder Haupthaus ist das familiäre Urlaubsnest für Familien mit einem, zwei, drei – auch vier Kinder

Foto © Christoph Schöch



## LIVING LOUNGE MIT AUSBLICK DIE SKI LODGE OBERLECH

*Über den Dächern von Lech am Arlberg präsentiert sich eine neue Skilodge für Ihren Urlaub mit Sterne-Faktor.*

Die völlig neue Skilodge Oberlech (Eröffnung Dezember 2019) präsentiert sich auf 1.650 Metern Seehöhe mit 10 Premium Zimmern & Suiten und einem herrlichen Ausblick auf Berge und Natur. Die magische Aura des Arlbergs und die unvergleichliche Lage der Skilodge Oberlech ergänzen sich auf eine zauberhafte Art und Weise.

Fußböden aus naturbelassenem Eichenholz, alpine Architektur, Licht, Duft und Wärme, alles Natur... Lodgeflair mit maximalem Komfort, das sich auf das Wesentliche konzentriert, aber mit dem Hochwertigsten ausgestattet ist. Die Skilodge Oberlech bietet Freigefühl und Heimgefühl in Einem. Temperierte Farben, die Wohligkeit von Holz am Boden, ansprechendes Interieur, Boxspringbetten, luxuriöse Bäder aus Stein, große Badewannen oder Regenduschen und ein beeindruckender Panoramablick auf die Berge des Arlbergs. Genieße Sie die Gemeinsamkeit und freuen Sie sich über die Möglichkeit des Rückzuges in die eigenen vier Wände.

Besonders gelungen: das Obergeschoss der Skilodge Oberlech. Hier empfängt Sie ein imposantes Wohnzimmer mit offenem Kamin und gemütlichem warmen Knistern, ein geräumiges Esszimmer zum Frühstück und eine atemberaubende Sonnenterrasse. On top steht ein gut gefüllter Kühlschrank mit Getränken für Sie bereit. Nehmen Sie sich ein Glas Wein und genießen Sie die Zeit. Auch die Sonnenterrasse lädt ein, samt Liegestuhl für Sie! Direkt gegenüber vom Wohnzimmer befindet sich das Esszimmer, ein ruhiger, entspannter Lounge-Treffpunkt mit herrlichem Blick auf Lech. Perfekt für das Frühstück

oder einen gemeinsamen Kaffee am Nachmittag. Das vielseitige und ausgewogene Frühstück wird hier ab 7:30 Uhr serviert, damit Sie gestärkt in den Tag starten können.

Buchen Sie Ihr Zimmer in der Skilodge oder buchen Sie gleich die ganze Skilodge für Ihren Urlaub mit Ihrer Familie und Freunden – „your home away from home“ sozusagen. So oder so, wir sind uns sicher, die Skilodge wird Sie begeistern.

Ob Skifahren, Langlaufen, Freeriden, Rodeln oder Pferdeschlittenfahrt, entspannen Sie danach in der Sauna, Infrarotkabine oder beim Kneippen. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren...



### HOTEL MONTANA

6764 Oberlech, Österreich  
Oberlech 279,  
+43 5583 246 00  
montanaoberlech.at





*Ein Privat-Koch, Privat-Butler, Privat-Chauffeur, Privat-Pool, Privat-Spa und ein Master-Bedroom mit wohlig wärmendem Lederfußboden – das Chalet 1551 in Lech zeigt, wie ultimativ „ultimativ“ gesteigert werden kann. Bis hin zum Badezimmer, in dem sich reinstes Bergwasser in die aus massivem Fels gehauenen Waschtische ergießt.*



**S**tellen Sie sich vor, Sie kommen nach einem aktiven Tag im Schnee nach Hause. Sie spüren jeden Muskel, denn Sie haben Lech am Arlberg – das exklusivste und größte zusammenhängende Skigebiets Österreichs – auskosten sowie eine einzigartig bezaubernde Winterlandschaft.

Ja, Lech lässt die Gesichter leuchten. Besonders, wenn die Haut noch von der Sonne warm ist und die Freude auf das private Chalet groß: Das Chalet 1551, direkt an der Schloßkopfpiste zwischen Oberlech und Lech. Hier darf man dann die Ski abchnallen, während der Butler mit einem freundlichen Lächeln die Tür öffnet.

Warm ist die Haut, aber noch wärmer wird die Seele: Dank eines unnachahmlichen Holzgeruchs, der einen bereits im Eingang empfängt. Während das Team herbei eilt, um die Ski zu deponieren. In einem Skiraum, der so wohnlich eingerichtet ist, dass man eigentlich länger verweilen möchte. Doch das wäre schade. Denn das Chalet glänzt mit fünf Schlafzimmern für bis zu 12 Gäste, feinsten Bettwäsche von Leitner Linen, Hausschuhen, hochwertigen Bademänteln





Nehmen Sie Platz und erfreuen Sie sich an der *Leidenschaft* des Teams ihr *Bestes* für Sie zu geben



und chemikalienfreien Sodashi-Produkten. Nicht zu vergessen mit fünf individuell gestalteten Badezimmern, die sich an jedes Schlafzimmer anschließen. Hier trifft sich Eleganz und Komfort mit alpiner Gemütlichkeit. Das Chalet wurde vom renommierten Innenarchitekturbüro CasusCasa eingerichtet. Mit ausgewählten Einrichtungsstücken und Materialien, selbstverständlich von erlesenster Qualität, nicht nur im verschwenderisch großzügigen Wohnbereich. Damit er Raum für alle Wünsche bietet: Mit einem aufregenden Blick auf die Bergwelt, konzentrierten Momenten am kleinen

Schreibtisch, entspannten Stunden am offenen Kamin auf den handgefertigten Sofas sowie was auch immer – am großen Tisch mit viel Platz für Gläser, Geschirr, Gespräche oder Kinderkreide. Die Stille der Berge kann dann anschließend auf der Terrasse mit Außen-Feuerstelle und Panorama-Blick genossen werden. Oder die Ruhe der Seele im SPA mit Talblick-Sauna, Dampfbad und Infrarot-Kabine. Vielleicht begleitet von einer professionellen Behandlung im hauseigenen Massage-Raum. Lässt sich das noch steigern? Es lässt: Mit einem 10m langen Pool, einem Jacuzzi und besagtem But-



Mit einem Glas am brennenden Feuer. Kredenzt vom *Butler*, der gleichzeitig auch *Sommelier* ist. Was könnte stilvoller sein?



ler, der anregende Getränke dazu serviert. Von der Tea Time über die Happy Hour bis zum Nightcap. Wer jetzt nach einer passenden kulinarischen Grundlage dafür lechzt, wird mit einem Diner der Extraklasse belohnt.

Hier ist man besonders stolz, mit den Chefs des Amsterdamer „Restaurant 212“ zusammenarbeiten zu dürfen. Mit einer innovativen Küche, die bereits mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet wurde. Wünsche äußern, Vorlieben nennen, selbstverständlich. Hier wird man auf Händen getragen. Sei es vom privaten Schneemobil bis hin zu einem Audi Q8, der nur darauf wartet alle nach Lech, Zürs, Zug, zum Shopping oder zum Freunde treffen zu bringen. Wer lieber zu Fuß durch den knirschenden Schnee geht, wo ist das Problem? Nach Lech ist es nur 10 Minuten weit. So wird ultimativ hier noch einmal ultimativ gesteigert und mit der Nominierung zum World's Best New Ski Chalet 2019 gekrönt. Weil man seinen Gästen hier so dient, wie es nur ein leidenschaftliche Gastgeber kann, der sich auf die Fahnen geschrieben hat, vom Besten nur das Allerbeste zu bieten. Auf Level 1551. – EK

**CHALET 1551**

6764 Lech , Österreich  
Oberlech 747  
+43 6766 4340 60  
[chalet1551.com](http://chalet1551.com)





# DIE UNFASSBARE GRÖSSE KLEINSTER DETAILS

*„Die Liebe zum Detail zeichnet uns aus. Jeder muss sie hier haben. Von der Gastgeberfamilie bis zum Lehrling.*

*Wir wollen Weltmeister in der Beherrschung von Kleinigkeiten sein,“ sagt Florian Moosbrugger. Sein Relais & Chateaux Hotel Gasthof Post in Lech lebt es. Ganz neu, aber irgendwie wie immer. Seit mehr als 40 Jahren.*



48 Zimmer und Suiten, 1 Name: Familie Moosbrugger. Kristl Moosbrugger war die erste Frau, die 1990 mit dem Titel "Hotelier des Jahres" ausgezeichnet wurde. 2004 wurden dann Florian Moosbrugger und der Gasthof Post sogar gleichzeitig prämiert: "Hotelier des Jahres" und "Hotel des Jahres".

## Luxus Hotel



Im Panorama-restaurant *Postblick* genießen Sie ein wunderbares *Panorama* vom ganzen Ort

Bereits seit über 40 Jahren gehört das traditionsreiche Familienhotel „Post Lech“ zum auserwählten Kreis der „Relais & Châteaux“-Hotels und zählt somit zu den schönsten Hotels und Restaurants der Welt. Aus gutem Grund, schließlich wurde es mit den Jahren nicht älter, sondern schöner. Aus einem starken, stolzen Bauernhaus mit dicken Mauern entwickelte sich nach und nach ein außergewöhnliches Luxushotel, das seinen ursprünglichen Charme bewahrt hat und bis heute die Herzlichkeit und Ursprünglichkeit eines Gasthofes lebt. Aber mit einer Exzellenz, die ihresgleichen sucht. Es ist die Liebe zum Detail und der Ehrgeiz, selbst in den kleinsten Dingen immer besser zu sein, die Gastgeber Florian Moosbrugger und seine Familie treibt.

Doch was macht man, wenn alles perfekt ist? Richtig, man widmet sich dem größten Detail: Dem Haus an sich, mit einem neuen Anbau. 2010 kamen 11 zusätzliche Suiten hinzu, ein Badehaus mit Outdoor- und Kinder-Pool plus ein großzügiger Spa- und Wellnessbereich mit höchster Priorität auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Dank ökologischer Materialien und einer Heizung, die wunderbarerweise ganz ohne fossile Brennstoffe auskommt.

*Sechs Meter hohe Suiten. Hätten Sie das von einem Gasthof erwartet?* Wer durch das Haus geht, wird den Bruch zwischen Alt und Neu im positiven Sinne vermissen und sich über das Lärchenholz und die Terrazzofliesen freuen, die alle Zim-



Sauna, Sole-Dampfbad vielseitige Behandlungen und ein 15-Meter-*Outdoor-Pool* mit Blick auf die hohen Berge: So kommt man runter



Links: Das *Postilion-Zimmer* mit Sitzzecke, Kachelofen und komfortablem Wohn-Schlafbereich. Rechts: Das großzügige Badezimmer in der *Herzogsuite*, 44m<sup>2</sup> Gemütlichkeit

LECH

mer prägen. Ebenso wie die Gemälde von Günter Wasmaier über den Betten sowie die mit Liebe und Bedacht platzierten Antiquitäten. Die behaglichen und gleichzeitig modern ausgestatteten Suiten im Dachgeschoss glänzen mit Raumhöhen von bis zu sechs Metern und können zu einem weitläufigen Chalet verbunden werden. Insgesamt stehen den Gästen des Relais & Châteaux-Hauses 48 großzügige Zimmer und Suiten zur Verfügung. Mal traditionell und rustikal, mal innovativ und modern, aber immer gediegen und edel, jedes für sich absolut individuell und mit der hauseigenen Liebe zum Detail eingerichtet, die auch die Technik und die Kommunikationsmöglichkeiten einschließt, die selbstverständlich auf dem neusten Stand sind. Wer dann vom Skifahren, Langlaufen, Freeriden, Rodeln oder Pferdeschlittenfahren im Winter genug hat – oder im Sommer – von großen und kleinen Wanderungen, Kässpätzle essen auf der Berghütte „Formarin“ oder Golfen auf dem nahe gelegenen 9-Loch Golfplatz des GC Lech in Zug, darf dann Leib und Seele entspannen. 32 Grad, selbst im kältesten Winter: Der 15 Meter lange Panorama-Pool. In der neue „Post Beauty & Spa“-Wellnessoase steht ein professionelles Team für ein ganz persönliches Verwöhn-Programm zur Verfügung. Mit einer liebevoll gestalteten Wellness- und Saunalandschaft, in der jeder sein Ambiente findet. Ob in der Sauna mit Blick in die Natur oder im Sole-Dampfbad mit Außengrotte. Wahrlich Erholungsbedürftige lassen ihren Tag entschleunigt in der großzügigen Nachruhe-Oase ausklingen oder werfen einen Blick in das „Post-Spa-Programm“: Mit klassischen Ganz- oder Teilkörpermassagen, Lymphdrainage, Thaimassage, Lomi Lomi Nui oder La Stone. Ein weiteres Highlight ist der





"Mein Ziel ist es, den vielen Stammgästen des Hauses kulinarisch wunderbar entspannende Urlaubstage zu bieten. Auf möglichst leichte und bekömmliche Art, mit den besten Produkten, die unsere Heimat zu bieten hat." Küchenleitung David Wagger



Die Weinkarte des Panoramarestaurants "Postblick" und der "Post-Stuben" hat dieses Jahr erneut den Wine Spectator "Best of Award of Excellence" erhalten.

15 Meter lange, 32 Grad warme Panorama-Pool. Mit einzigartigem 360-Grad-Blick, zum Beispiel auf das Omeshorn. Oder der Ebra-Garten, ein botanisches Refugium für den Sommer mit Liegewiesen und Teehaus. Nicht nur für die, die sich im hauseigenen Fitnessraum erschöpft haben. Doch kommen wir zurück zu den Details, wie der Playstation Move für die Kids, die blank geputzten Schuhe vor der Zimmertür (jeden Montag), Frühstück den ganzen Tag, und, oder, und. Gäbe es einen Weltcup für die großen-kleinen Dinge – das Familienhotel Post Lech würde ihn gewinnen. – EK

**POST LECH**

6764 Lech am Arlberg, Österreich  
Dorf 11  
Tel: +43 55 832 20 60  
postlech.com



Foto © Hotel Gasthof Post Lech, Christine Andorfer, Egbert Krupp, Herbert Lehmann, Lech Züri Tourismus



# UNBESCHREIBLICH HEIMELIG

*Es gibt ihn noch: Den Ort, wo Österreich noch Österreich ist. Neu interpretiert mit antikem Tiroler Holz, modernen Möbeln und ausgewählter Kunst. Ein Ambiente der Überklasse aus neun Suiten, einer Residence, Bar, Lounge sowie einem Wellness-Spa-Bereich der Superlative. Unbeschreiblich heimelig, aber auch ungemein heutig.*





Umgeben von einem der weltweit beeindruckendsten Ski- und Wanderparadiese - erhebt sich das 5 Sterne-Superior-Hotel Severin\*s in ruhiger Lage. Mit neun Suiten, einer Residence über zwei Stockwerke, einer Bar, Lounge sowie einem luxuriösen Wellness- und Spa Bereich. Um die alpine Gemütlichkeit neu zu interpretieren, bequem Sie sich bitte auf eine der privaten Terrassen oder Balkone. Der Ausblick ist immens. Tief einatmen, langsam ausatmen und dann ganz ruhig werden. Denn das edle Mobiliar

auf den Zimmern stammt von keinem geringeren als Minotti und der Firma Wetscher, flankiert von moderner Kunst.

*So elegant kann Gemütlichkeit sein.* Höhepunkt des Wohnenusses ist die 423 qm große Residence mit eigenem Lift (auch zum Spa), vier Schlafzimmern, Privat-Kino und einem Whirlpool auf der eigenen Terrasse. Einen ganz besonderen Blick auf die Bergwelt bietet auch das Schlafzimmer, sowohl am Kamin als auch aus der freistehenden Badewanne her-



Die Senior Suite mit 67 m<sup>2</sup> und Kamin bietet reichlich Platz zum Wohlfühlen



aus. Dem steht auch der 415 qm großzügige Wellness- und Spa-Bereich in Nichts nach. Ein 12,5m langer Indoor-Pool mit Gegenstromanlage sorgt für Bewegung – ein Wasserfall, mehrere Saunen, Dampfbad sowie eine Infrarotkabine für Entspannung.

Wer von den 305 Pistenkilometern, 200 Kilometern Tiefschneeabfahrten und den Höhenunterschieden von 1.450 bis 2.811 m immer noch nicht genug hat, darf seine letzte Kraft im hauseigenen Fitnessraum verausgaben. Nicht mit irgendwelchen Geräten, sondern denen des Insiderlieblings Technogym. Also vom Feinsten.

*So neu kann traditionelle Küche sein.* Derart wieder in Shape und Form, geht es in das Restaurant mit seinem warmen Kachelofen. Das Team um Küchenchef Kevin Szalai verarbeitet vorwiegend lokale Produkte. Zu einer traditionellen, österreichische Küche, veredelt mit Aromen aus aller Welt und zubereitet - mit den modernsten Techniken. Die Bar und die Lounge sind ein weiteres Aushängeschild des Hauses. Umgeben von alpinem Holz und noblem Samt darf man sich

## Luxus Chalet



entspannt zurück lehnen und das umfangreiche Angebot studieren. Noch umfangreicher präsentiert sich die Weinkarte mit ihrer großen Auswahl an lokalen, inländischen sowie internationalen Tropfen. Ein perfekter Rahmen für gemütliche Stunden. Denn besonders der hauseigene Weinkeller mit seinen kostbaren Raritäten gilt in Lech als einer der places to be. Wie das ganze Severin\*s, das jeden Tag aufs Neue unter Beweis stellt, wie unbeschreiblich heimelig – elegante Gemütlichkeit sein kann. – EK



Das Gourmet Restaraunt mit 9 Tischen und gemütlichem Kachelofen



LECH



Wir arbeiten viel mit Produkten die unsere Natur uns bietet, in meinem *Signature* Gericht "Spaziergang durch die Arlberger Wälder" verwende ich z.B. Moos, Triebe & Pilze welche ich selber in den Lecher Wälder gesammelt habe.  
Kevin Szalai, Küchenchef



Foto © Magulski

**SEVERIN'S LECH**  
6764 Lech, Österreich  
Stubenbach 273  
+43 5583 33 90 70  
severins-lech.at





Das Ski-In und Ski-Out Chalet in Zürs am Arlberg

## DER AUGENBLICK ALS MEISTERSTÜCK

*Zeit ist Geld, sagt man gemeinhin. Aber weit gefehlt. Zeit ist viel kostbarer. Wie kostbar man sie machen kann, zeigt Bentley's House in Lech-Zürs am Arlberg. Mit vier luxuriösen, ultimativ ausgestatteten Chalets, die nur ein Ziel haben: Jeden Moment zum kostbarsten Moment des Lebens zu machen.*



Das Frühstück wird selbstverständlich im Chalet serviert, mit hausgemachten Köstlichkeiten





**H**otels, Chalets und Nobelherbergen gibt es viele. Doch selten ist man so privat, wie im Bentley's House. Viele würden jetzt sagen: ein zweites Zuhause. Aber das Bentley's House will mehr: nämlich eine zweite Heimat sein. Und das nicht irgendwo, sondern in einem der schönsten Winkel der Alpen, in Zürs am Arlberg.

Zeit mit Freunden und der Familie verbringen, sich selbst wieder spüren, zu sich kommen. Hurra, ich bin wieder ich. All das geht an diesem ganz besonderen Ort aus vier Chalets von 87 m<sup>2</sup> bis 145 m<sup>2</sup> oder bis zu 18 Personen, falls man das ganze House anmietet, für sich und seine Entourage.

*Vier Chalets, wo das Ich wieder ich sein darf.* Das Chalet Jazzi bietet Platz für sechs Personen. Über zwei Etagen befinden sich drei wunderschöne Schlafzimmer mit separaten Bädern und WCs, teilweise sogar mit Dampfduschen. Ein echtes Highlight ist der großzügige Wohn- und Essbereich mit einer



Wunderschöne Schlafzimmer mit Badewanne oder Regendusche oder Dampfdusche – *Komfort, Komfort und noch mal Komfort*



offenen Feuerstelle und viel Platz für gemütliche Stunden.

Die Valluga Penthouse Suite glänzt mit einer eigenen finnischen Sauna, zwei Schlafzimmern, einem sehr großem luxuriösen Wohn- und Essbereich sowie einem einzigartigem Panoramablick. Noch mehr zu sehen, gibt es in den Badezimmern. Mit einer Badewanne, Regendusche und einem Dampfbad.

Das Chalet Zirna offeriert luxuriöses Absteigen auf zwei Etagen und ist auch für kleine Familien mit Kindern geeignet. Hier wird in gemütlichem Ambiente geräumig gewohnt und an der Feuerstelle relaxed. Ansonsten warten zwei große Schlafzimmer, vorzüglich ausgestattete Bäder und ein einmaliges Panorama auf dem Balkon. Das Chalet Galli bietet Platz für Vier und befindet sich auf einer Ebene. Die zwei separaten Schlafräume sind jeweils mit einer Badewanne und/oder einer Dampfdusche ausgestattet. Zum geräumigen Wohn- Essbereich gehört auch eine komplett ausgestattete Küche, wie in allen Chalets im Bentley's House.



## Luxus Chalet



*Ein Ort, wo die Seele gestreichelt und der Körper massiert wird.* Vier herrlich geschmackvoll designte Chalets, die man eigentlich nicht mehr verlassen möchte, gäbe es nicht noch das herrliche Skigebiet und das Spa. Konzentrieren wir uns aber weiterhin auf das Entspannen, und begeben uns einfach in das Spa und da in den mehr als großzügigen Pool-Bereich.

Hier finden sich nicht nur ein Becken mit Gegenstromanlage, sondern auch eine Textilsauna, mehrere Erlebnisduchen und ein Ruheraum. Zwei weitere Saunen, darunter eine finnische und ein Dampfbad, gibt es dann im Spa. Neben Massagen, die nicht Verspannungen lösen sondern auch wahre Wunder bewirken.

Doch weil nicht nur Sport, Spas und Pools Leib und Seele zusammen halten, gibt es noch die Kulinarik im Haus. Amateur-Haubenköche werden ihre Bocuse-Momente in den überkomplett ausgestatteten Küchen finden. Für alle anderen gilt: Morgens bestellt, abends aufgetischt. Was immer auch der verwöhnte Anspruch begehrt. Und das Ganze mit Herz und Seele. Dafür stehen Renate und Günther Wienerroither. Zwei leidenschaftliche Hoteliers, die nicht nur den Arlberg wie ihre Westentasche kennen, sondern auch die Wünsche ihrer Gäste. Damit jeder Augenblick ist, was er sein sollte: Ein Meisterstück. – EK



### HOTEL BENTLEYS HOUSE

6763 Zürs am Arlberg, Österreich

Haus 78

+43 5583 2463

[bentleyshouse.at](http://bentleyshouse.at)



Vier luxuriöse, ultimativ ausgestattete Chalets in einem Haus:  
*Bentleys House*

*Luxus Lodge*

ST. ANTON

MONDÄNE  
GEMÜTLICHKEIT  
MITTEN IM  
SPORTDORADO  
ST. ANTON





Eine Top-Lage, innen wie außen



Finnische Sauna, Bio-Sauna oder Infrarot-Kabine? Entspannen ist hier keine Frage

*Drei Luxus-Appartements aus Stein, Eiche, Loden und liebevollen Details. Die Galzig Lodge ist ein warmes Tiroler Zuhause mit Kachelofen, Weinschrank und für alle, die es heißer mögen: Mit einer eigenen Sauna im Bad. Hier übertrifft sich der Arlberg selbst: Für phantastische Pulverschneetage.*



Alpiner Stil mit Tiroler Tradition. Nach dem Tiefschnee folgt der Tiefschlaf

## Luxus Lodge



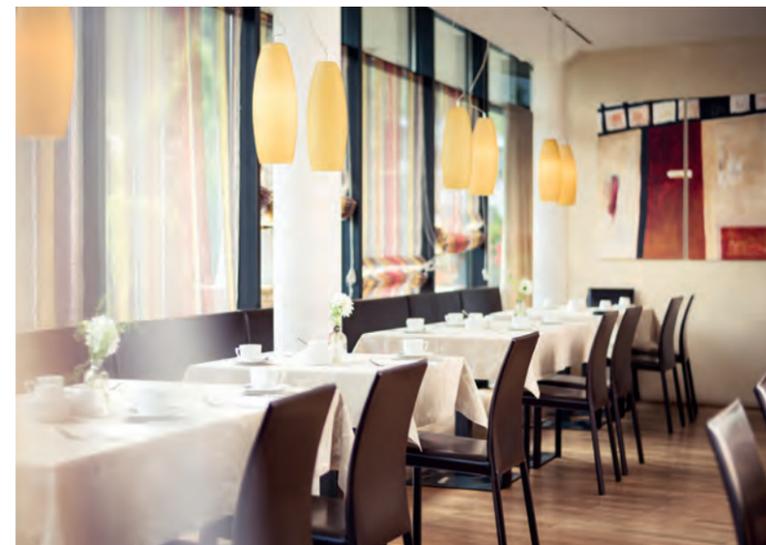
St. Anton. Jeder will nach St. Anton. An einen der sportlichsten und aktivsten Orte der Alpen. Hier ist man quirlig mittendrin – oder vornehm dabei. Für Letzteres empfiehlt sich die Galzig Lodge, eins der exklusivsten Alpenhotels am Platz. Mit drei herrlich privaten Suiten, die vor allem eins sind: herrlich ruhig.

Die Reise beginnt zu Hause und endet zu Hause – in einer privaten Suite am Arlberg. Im Kachelofen ist es bereits warm, im Weinkühlschrank warten ausgewählte Rot- oder Weißweine und im großzügigen Schlafzimmer eine moderne Kombination aus alpinem Stil und Tiroler Tradition.

Oder man gibt sich gleich in die Private Spa Kabine im luxuriös ausgestatteten Badezimmer und wählt zwischen Finnischer Sauna, Bio-Sauna oder Infrarot. Derart entspannt geht es nun in den großzügigen Wohnbereich – für ein Power Nap auf dem Divan. Oder einen Bummel durch St. Anton, der Wiege des Skisports.



Foto © Andre Schönherr, Hermann Meier, St. Anton am Arlberg



Hier ist man auch unterwegs – immer zu Hause. 50 Meter bis zur Galzig Bahn, bis zur Rendl Bahn und nur 30 Meter weiter: Die Gampenbahn. Und mittendrin: St. Antons berühmte Flaniermeile mit exklusiven Mode- und Sportgeschäften, Delikatessen-Läden, Cafés oder Bars. Kurz, allem zum Sehen und Gesehen werden. Und: Um dabei gut auszusehen.

Zurück in der Lodge, genießt man wieder sein warmes Tiroler Zuhause. Mit viel Augenmerk auf Materialien, die allesamt aus der Umgebung stammen. Stein verschmilzt hier mit Eiche und Loden mit liebevollen Details. Zu einem Ambiente, das rund um die Uhr Ruhe, Geborgenheit und Herzlichkeit ausstrahlt.

Mitten im Geschehen von St. Anton, ist man privat wie selten. Das Personal hält sich vornehm im Hintergrund, das Frühstück wird auf der Suite serviert. Und auch für Lunch oder Dinner darf man unter sich bleiben. Wie in der haus-eigenen Galzig Bistrotbar, auf ein exzellentes Steak und vielen Köstlichkeiten mehr. Gern wird auch ins Appartement serviert. Der sportliche Tag beginnt dann im hauseigenen Freeride Store, inklusive Skiverleih. Danach warten 86 Liftanlagen, 340 Kilometer bestens präparierte Pisten und 200 Kilometer Tiefschneeabfahrten. Ein einzigartiges Freeride Mekka. Gut zu wissen, dass es hier ein Hotel gibt, das genau so einzigartig ist. – EK



**SKIHOTEL GALZIG**  
6580 St. Anton am Arlberg  
Hannes-Schneider-Weg 5  
+43 5446 42770  
[galziglodge.at](http://galziglodge.at)



# WO ZITT, ZEIT HABEN HEISST

*Einfach mal wieder leben, leger, naturnah, heimelig und echt – im Chaletdorf Alpzitt in Burgberg im Oberallgäu geht das. Und noch viel mehr, denn alle Chalets verfügen über einen Private Spa Bereich mit Sauna, Outdoorbadezuber und Zirbenbetten. Für ein ungehetztes Lebensgefühl, so wie es früher einmal war. Und wieder sein sollte.*



Das Leben wird immer komplizierter und die Menschen werden es auch. Wie wäre es, wenn alles wieder einfach wird, die Menschen wieder eine klare Haltung entwickeln? Und eine Persönlichkeit, die dahinter steht? Diese Menschen gibt es wieder – als Dorf. Kein Witz. Im Süden von Bayern, am Fuß des Grüntens.

Hier verwöhnt das Chaletdorf Alpzitt Menschen, die nach echten Werten und traditioneller Authentizität suchen. Ein wenig so, wie es früher war, ein wenig so, wie es wieder sein sollte. Kein Wunder, dass Sonja und Albert Gilb sagen: „Das Leben ist zu kurz für irgendwann“ bewusst wieder im „hier und jetzt“ zu leben.

Es ist eine Philosophie der Einfachheit, die dafür sorgt, dass die Last des modernen Lebens wieder von den Schultern fällt. Was sowohl für Exterieur als auch für das Interieur des Alpzitt gilt. Denn angelehnt an echte, allgäuer Berghütten präsentiert sich das Alpzitt leger, naturnah, heimelig und wahr.

*Denn das Leben ist zu kurz für irgendwann.* Es ist ein verborgenes, kleines Naturidyll, mitten in einem behaglichen, traditions-verliebten Bergdorf. Kein Chichi, kein Plastik, kein



# Chalet



Talmi – naturbelassenes Holz ist hier der wichtigste Rohstoff, der zusammen mit ausgewählten Naturelementen und ausgesuchten Textilien Tag und Nacht ein behagliches Ambiente verleiht.

Ohne auf Luxus und Komfort verzichten zu müssen, denn so modern ist man hier dann doch: Alle Chalets verfügen über einen Private Spa Bereich mit Sauna, teilweise freistehende Badewannen, Zirbenbetten und einen Outdoor Badezuber, der mit echtem Holz beheizt wird. Tradition wird hier gelebt und geliebt. Liebevoll geht es weiter: Wie

der morgendlich angelieferte Frühstückskorb oder der natürliche Weiher, wo sich Enten und Schwäne beobachten lassen. Und als Höhepunkt – ein Mittelpunkt: Der Huigarté, der Dorftreffpunkt für Kässpätzlenabende am Kaminfeuer, bei Kerzenschein und gutem Wein.

So ist es hier wie früher. Als der Tag noch mit guten Gesprächen abgeschlossen wurde und der Weg in die Nacht ein frohgemuter war. Ja, weil man noch die Zeit hatte. Hier im Alpzitt nimmt man sie sich. Und nimmt sie hoffentlich auch mit nach Hause. – EK



Dieser Moment, wenn man sich wieder spürt



## ALPZITT CHALETS IM DORF

87545 Burgberg, Deutschland

An der Sägemühle 2

+49 8321 2209 90

alpzitt-chalets.de



Die Krönung der Verwöhnung

# WO PAARE WIEDER PAARE WERDEN

*Das Verwöhnhotel Kristall verführt mit einer luxuriösen Wohlfühl-Atmosphäre aus Wellness, Sport, Natur und Genuss. Plus 4 Sternen Superior und romantischen Candle Light Dinners im neuen Gewölbekeller. Das hat ihm nicht nur zahlreiche Best-Noten eingebracht, sondern auch die Prämierung „Lieblingshotel für Paare“.*





**W**ellness, Winterwandern, Langlauf. Alles, was man dazu braucht, ist ein urgemütliches Hotel, Lust auf Bergluft, Bergsonne und Pulverschnee. Sowie einen Lieblingsmenschen, der diesen Genuss noch verdoppelt. Auf ins Verwöhnhotel Kristall. Das grandiose Karwendel-Gebirge, der glitzernde Achensee, die ruhige Sonnenlage – das 57-Zimmer Haus begeistert auf den ersten Blick. Auch dank seines Küchenteams, das sich täglich übertrifft, dem Personal, das zur Familie wird und dem 2100m<sup>2</sup> großen Spa mit neuer Wellness-Alm.

*Urlaub im Tiroler Naturparadies.* So spektakulär wie die Natur sind hier im Karwendel und Rofan auch die Möglichkeiten. Bis weit in den März lassen sich im zertifizierten Wanderhotel Fitness und Entspannung miteinander verbinden. Auf fünf geführten Schneeschuhwanderungen und einer Winterwanderung pro Woche sorgt der Kristall-Wanderführer für erlebnisreiche Touren.

Langläufer, Winterwanderer, Skitouren-Geher oder Genuss-Skifahrer – hier finden alle ihr Gipfelglück. Langläufer steigen 50m vom Hotel in über 200 Top-Loipen ein. Alpin-



In der *Stillen Alm* kann man die Stille knistern hören: Am *Kamin*



## VERWÖHNHOTEL KRISTALL

6213 Pertisau am Achensee  
Seebergstraße 10  
+43 5243 5490  
kristall-pertisau.at

Skifahrer locken 3 nahe Skigebiete mit malerischen Abfahrten bis ins Tal. Und für romantisches Bergerlebnis bieten sich 6 Naturrodelbahnen und Nachtrodeln unterm Sternenhimmel an. Entschleunigt wird dann auf der Wellness-Alm und im Kristall Spa – mit acht Saunen, vier Relax-Oasen mit Schwebeliegen und Wasserbetten, im Außen-Whirlpool, dem Bio-Teich und mehr. In der Private Spa Suite würden sich sogar Romeo & Julia ein Wellness-Treatment für 2 gönnen. Und sich dann freuen auf das abendliche 5-gängige Wahlmenü in den neuen Stuben oder auf ein Candle Light-Gourmet-Dinner im Gewölbekeller, das gerne auch vegan sein darf.

*Damit jeder Augenblick erstrahlt wie frisch poliertes Kristall.* Wem jetzt die Augen zufallen, sollte sie noch einmal aufmachen. Denn seit 2017 erstrahlen neben dem Hotel auch die Zimmer in neuem Kristall-Glanz. Liebevoll eingerichtete Wohlfühl-Räume mit viel heimischem Zirbenholz sorgen für Behaglichkeit und wunderschönes Ambiente.

Ein ganz besonderer Service ist das inkludierte Kissenmenü, das mit Kissen von supersoft bis fest sogar die Träume verwöhnt. Der Einzige, der hier dann noch die Ruhe „stören“ kann, ist der Berg. Wenn er ruft. – EK





16 Chalets aus echtem Altholz

Mit spektakulärem Blick auf die Tiroler Zugspitzarena

# IM URLAUB „DAHUAM“

*Auf tausend Meter Seehöhe, inmitten unberührter Natur, residiert das Tiroler Bergdorf LaPosch mit 16 luxuriösen Chalets aus echtem Altholz. Für Menschen, die auch im Urlaub daheim sein wollen: In ihrer eigener Privatsauna, einem Glas Wein vor dem eigenen Kamin und einer wohltuenden Massage in den eigenen Räumen.*





Die Langlaufloipe beginnt direkt vor der Tür

Das kann man sich herrlich vorstellen: Nach einem langen Spaziergang mit dem Hund kommt man heim ins gemütliche Chalet. Noch ein kurzer Kontrollgang zum e-Auto, das nach der Ankunft gleich an der Ladestation angeschlossen wurde. Wie angenehm, dass das Dorf, das aus 16 exklusiven Chalets besteht, ansonsten autofrei ist. Zurück im eigenen Chalet stellt sich die Frage: Gleich in die eigene, private Sauna? Oder eine Flasche aus der edlen Auswahl öffnen, mit einem Glas in der Hand vor den offenen Kamin setzen und Wein wie auch Berg-Panorama genießen?

Im weiten Talkessel von Biberwier hat die Familie Posch alles für einen Urlaub vorbereitet, der rundum glücklich macht. Das beginnt schon bei der Wahl des Ortes: Das Chalet-Resort LaPosch liegt in der Tiroler Zugspitz-Arena, bietet eine atemberaubende Kulisse und im Winter wie auch im Sommer viele Möglichkeiten, Sport zu treiben oder einfach die Natur zu genießen. Bei der Ausstattung der Chalets, gebaut aus heimischem Altholz, wurde an alles gedacht: Jedes Chalet hat eine große private Panoramaterrasse, in manchen sogar mit Outdoor-Whirlwannen, die gerade in der kalten

Großzügige Terrassen für ganz, ganz viel Wintersonne



Jahreszeit einen besonderen Genuss versprechen. Drinnen sorgt ein offener Kamin für knisternde Gemütlichkeit. Im eigenen Weinregal findet sich eine selektierte Auswahl von toskanischen Weinen, selbst angebaut von der Familie Posch. Und ein eigener kleiner Bauerngarten lädt im Sommer zum Naschen ein. Wer will, bleibt hier ganz privat – und genießt auch Massagen und Treatments im eigenen Chalet.

Wem am herrlich klaren Naturschwimmteich zu viel los ist, bucht sich ab Mai 2020 einfach eines der beiden neuen Chalets mit Private Pool: die 8x3 m großen Infinity-Becken sind ganzjährig beheizt – hier kann man ganz für sich sein und mit Blick auf die Zugspitze treiben lassen und wunderbar entspannen.

Zu einem Urlaub, der rundum glücklich macht, gehört natürlich auch die Kulinarik. Im LaPosch beginnt jeder Tag mit einem genussvollen Frühstückskorb, gefüllt mit süßen und herzhaften Tiroler Schlemmereien. Der Frühstückskorb kann selbst zusammengestellt werden und wird von den Küchenfeen liebevoll zubereitet und aufs Chalet gebracht. Wer nachmittags gerade gemütlich auf der Terrasse entspannt und ein Klingeln hört: das ist das Kuchenmobil, das feine Torten und Kuchen rechtzeitig zur Kaffeezeit bringt.

Abends selber kochen oder doch lieber ins Restaurant? Diese schwere Entscheidung kann zum Glück Tag für Tag neu getroffen werden. Wer Gesellschaft sucht, geht einfach ein paar Schritte ins „Das Walters“, wo traditionelle Tiroler Spezialitäten, Raclette- oder Käsefondueabende und vieles



In den Chalets sorgen die offenen Kamine für eine gemütliche Atmosphäre



Die Wellnesszimmer der Chalets laden zum Entspannen ein



## LAPOSCH CHALET RESORT

A-6633 Biberwier, Tirol, Österreich

Schmitte 12

+43 5673 210 21

[laposch.at](http://laposch.at)



mehr geboten werden. Wer lieber im eigenen Chalet speist, lässt sich das 3 Gänge-Menü einfach dort servieren. Oder probiert einmal die wunderbar ausgestattete Küche aus: Mit Einkaufen muss man sich zum Glück nicht abmühen, denn die feinen Zutaten samt Rezept werden direkt aufs Chalet geliefert. Ein wunderbares Service, bei dem das Kochen gleich noch mehr Spaß macht.

Wer aktiv entspannen will, hat hier viele Möglichkeiten. Vom eigenen Chalet im LaPosch ist's nicht weit zu gleich fünf Skigebieten, die alle Grade des Vergnügens bieten. Von Biberwier selbst über das Allround-Gebiet Ehrwalder-Alm bis zu den Pisten auf der Zugspitze ist mit dem eigenen Ski-Shuttle auch alles höchst komfortabel zu erreichen. Wer gleich vor der Chalet-Haustür starten will, findet optimale Bedingungen zum Langlaufen, Rodeln und Winterwandern – alleine 131 Loipenkilometer geben viel Gelegenheit, sich richtig auszutoben.

Wie immer man sich die perfekte Auszeit vom Alltag vorstellt, im LaPosch verbindet sich das angenehme Gefühl, sich wie daheim zu fühlen, mit allen Annehmlichkeiten eines Urlaubs. Oder, wie die Familie Posch so treffend sagt: „Nimm dir Zeit für die Dinge, die dich glücklich machen – und wähle einen Ort dafür, der das erlaubt! – GRS



# WO SICH 5 STERNE WIE 10 ANFÜHLEN

*Ein Stern für die Zimmer, ein weiterer für den Ausblick, noch einer für die haubengekrönte Küche, sowie einen für den Weinkeller mit über 30.000 edlen Tropfen, einer für die venezianische Wasserwelt, einer für den Panoramagarten, und, und, und. Kann so viel Luxus dann noch gemütlich sein? Ja, zeigt DAS CENTRAL.*





Wer Sölden und den Luxus liebt, für den gibt es hier nur Eins: Das erste 5-Sterne Hotel in Sölden. Ausgezeichnet mit 2 Hauben im Gault Millau Guide und 91 Punkten im A la Carte-Guide und nicht zu vergessen, Träger des VINEUS Wine Culture Awards als Bestes Weinhotel Österreichs. Natürlich ließen sich noch viele weitere Auszeichnungen hinzufügen. Wie „The 100 greatest experiences in the world“ im renommierten Harper’s Bazaar Travel Guide 2019, „Top 25 Luxus-Hotels-Österreich“ im Tripadvisor sowie die aktuelle Nominierung für die „Wellness

Heaven Awards“.

Doch weil man in Urkunden nicht formidabel absteigen, dinieren oder wellnessen kann, wollen wir uns jetzt dem Central an sich widmen. Vielleicht auch ein wenig Sölden, wo sich ein internationales, vielgereistes Publikum an einem der absoluten Hot-Spots der Alpen trifft, in der imposanten Bergwelt des Ötztals.

Hier ist Das Central kein neureicher Emporkömmling, sondern ein 1969 gegründetes Traditionshaus, dessen alpiner Chalet-Stil schon bei der Anreise das Gefühl verleiht, hier für



Rezeption und Lobby: Auf Weltstadtniveau

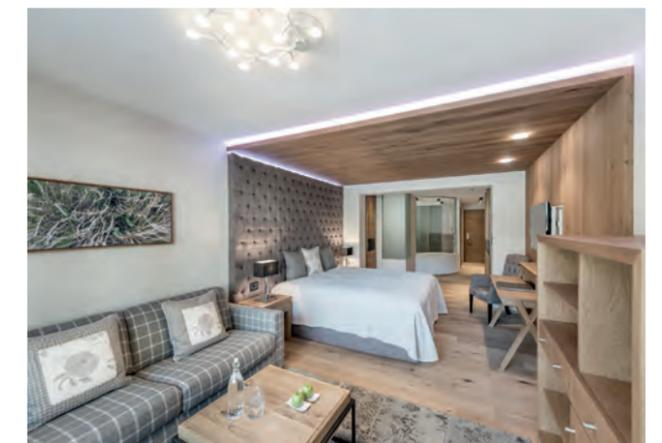


Wenn der Markusplatz nach Sölden kommt: In die Wasserwelt Venezia

die gebuchte Zeit gemütlich zu Hause zu sein. Mit authentischer Herzlichkeit, die schon am Empfang beginnt und immer echt und nie vorgeschoben wirkt.

*Was ist schöner? Die Zimmer oder der Blick aus ihnen?* Hier lebt der Mensch, hier darf er’s sein. Das liegt den Besitzern am Herzen und spiegelt sich in den 125 Zimmern und Suiten wieder. Keins gleicht dem anderen. Obwohl: Der besondere Komfort, der alpine Style und die traumhaften Betten sind allen gemeinsam, neben dem umwerfenden Blick auf die

Berge. Die Superior- sowie die Deluxe-Doppelzimmer präsentieren sich sonnig, offen und modern. Nicht ohne sich mit warmen Erdtönen und natürlich fließenden Stoffen vor der herrlichen Umgebung zu verneigen. Auch, um nicht hinter den Aha-, Oho- und Na-so-was-Momenten zurückzustehen, die auf den Balkonen beschert werden. Noch mehr wohlige Gänsehaut verursachen die Suiten, wie die Wohlfühlsuite Chalet Ötztal mit eigener Sauna, die Wohlfühlsuite Gaislachkogel mit eigenem Kachelofen, die Penthousesuiten Edelweiss und Naderkogel mit eigenen Kamin-Feuerplätzen oder die



## Luxus Hotel

Turmsuite – als Märchenschloss für Honeymooner und Romantiker. Non plus Ultra des Hauses ist dann die Präsidentensuite. Mit privatem Fitnessbereich und private SPA, einem deckenhohen Kamin, Weinkühlschrank, und, und, und. Ein phantastischer, opulenter aus Stein, Holz und Glas geborener Ort, den man nie mehr verlassen möchte – gäbe es nicht die Kulinarik im Hotel.

*30.000 Flaschen Wein, die ewige Haube vom GaultMillau, noch Fragen?* Beginnen wir mit dem Restaurant Feinspitz, seinen Gourmet-Menüs und Gala-Dinners. Natürlich aus der Hausküche von Michael Kofler, begleitet von mehr als 30.000 feinen Weinen aus dem Keller von Sommelier Martin Sperdin. Wer möchte, kann hier ewig sitzen.

Oder doch nicht, denn die Öztaler Stube ist nah, Trägerin der ewigen Haube des GaultMillau. Eine mehr als 40 Jahre alte Zirbenstube, die mit alpinen Spezialitäten – von den französischen Alpen bis nach Slowenien, von der frisch gefangenen Bachforelle bis zum heimischen Lamm verwöhnt. Mehr geht nicht?

Geht doch! In der Wasserwelt Venezia: Gotische Fenster, maurische Portale, ein Indoor-Pool mit zehn verschiedenen Dampfbädern und Saunen sowie ein Ruheraum mit Wasserbetten. Als luxuriöses Naherholungsziel nach ausgiebigen

Sporteinheiten, z.B. im hoteleigenen Fitnessbereich.

Danach dürfen dann getrost die Geheimnisse der alpinen Welt zur Anwendung kommen. Als liebevolle Packungen, Peelings und Massagen. Der Bedarf scheint riesig zu sein, denn in der Beauty und Wellnessresidenz stehen sage und schreibe 16 Behandlungsräume zur Verfügung.

Man könnte jetzt weiter schreiben und schreiben. Über den Weltcup-Standort Sölden, das höchst gelegene Skigebiet Österreichs, die Gletscher, die Touren, usw. Doch das Wichtigste ist die Ambition des Hotels, seiner Gastgeberin Angelika Falkner und ihres 115 köpfigen Teams: 5 Sterne immer wie 10 anfühlen zu lassen. Punkt.

„Bond, James Bond“ – „Q, ice Q“. Das ice Q ist einer der „fantastic places“ der Alpen. Kein Wunder, dass es sogar der weltberühmte Hollywood-Regisseur Sam Mendes für die Dreharbeiten an seinem letzten James Bond Film „Spectre“ erwählt hat. Denn die Location am Gaislachkogel ist ebenso atemberaubend, wie das Leben des Agenten aus Ian Flemings Feder.

Das 2013 eröffnete Gourmetrestaurant ice Q ist eines der spektakulärsten Bauten der Alpen. Geplant und umgesetzt vom vielfach ausgezeichneten Architekturbüro Johann Obermoser in Innsbruck. Eine Stahl-Glas-Konstruktion auf Permafrost – mit einer freitragenden Hängebrücke zum Gipfel.



Gipfel ist das Stichwort. Denn das ice Q ist nicht die Tochter von irgendwem, sondern das 5-Sternehotel in Sölden, Das Central. Dazu passt dann auch seine Höhe (Gipfel No. 2): 3048 m über dem Meer. Und die Speisekarte (Gipfel No. 3): Mit Edelprodukten aus aller Welt, begleitet von den Weinen der besten Winzer.

Besonders bemerkenswert: Der 3-Länder-Wein PINO 3000 von 3 Winzerhäusern, der hier am Gaislachkogel auf über 3000 m Höhe reift, in einem eigens dafür geschaffenen Fassweinkeller. Zu einem leuchtenden Rubingranat, das nicht nur mit Opulenz und Üppigkeit überzeugt, sondern auch durch Frische und Frucht.

Der Einkehrschwung läuft hier ganz besonders exklusiv ab: Raus aus den Skischuhen, rein in die kuscheligen Pantoffel aus echtem Schaffell. Und dann: In die gute Stube oder auf die Sonnenterrasse. Mit jedem Tag aufs Neue gelebten Hochgenüssen, zubereitet von Küchenchef Klaus Holzer und seinem Team.

Allein das ice Q Summit Dinner. Ein unvergleichlicher Treff für Gourmets und Weinliebhaber am wohl spektakulärsten Ort der Öztaler Alpen. Dann, wenn die Sonne ihr rot-goldenes Farbenspiel über die majestätischen Berggipfel ausbreitet und die ersten Sterne begrüßt. Dann, ja dann, wird Reservierung dringend empfohlen. – EK



### HOTEL DAS CENTRAL

ALPINE . LUXURY . LIFE  
6450 Sölden, Ötztal, Österreich  
Auweg 3, +43 5254 226 00  
central-soelden.com





So geht Luxus heute: Grün und zeitgemäß, sauber und schnell

## WATT FÜR EIN WINTER

*Der neue EQC von Mercedes-Benz gibt alles, damit wir weiterhin kalte Winter haben: Mit 0 CO<sub>2</sub>-Emissionen, bis zu 471 Kilometern elektrischer Reichweite sowie 40 Minuten Schnellladezeit. Das freut neben der Umwelt auch die Straße, dank der nahezu lautlosen, völlig ansatzlosen Beschleunigung – selbst auf Eis oder Schnee.*



Kein Fahrtwind, keine Fahrbahngeräusche, endlich Ruhe: Dank der besonderen akustischen Dämmung





**L**eise rieselt der Schnee. Sie kennen das Lied und dieses wunderschöne Gefühl, das es vermittelt. Von Ruhe, von Stille, etwas von Weihnachten und diesem unglaublichen Glücksgefühl, wie es nur ein schöner Wintertag vermitteln kann. Hoch auf den Berg, runter ins Tal.

Jetzt gibt es erstmals ein Auto, das damit mithalten kann. Der neue Mercedes-Benz EQC ist ein rein elektrischer SUV mit viel Platz und Komfort. Der Akku drückt den Schwerpunkt des Fahrzeugs tief nach unten. So fährt er nicht nur beeindruckend durch jede Kurve, sondern auch wie ein Pistenbully auf Eis und Schnee.

*Leise wie eine Schneeflocke, viel lauter ist der EQC nicht.* Startknopf drücken, Wahlhebel auf Drive und los geht es. Das Antriebsgeräusch ist nie lauter als flüsterleise, die Federung wolkenweich und die Insassen? Sitzen in einer stylischen, luxuriös ausgestatteten Trutzburg mit Burmester-Soundsystem. Damit wenigstens irgendetwas für Geräusche sorgt. War die Reichweite bisher ein Stromer-Problem, ist es jetzt gelöst.



Schneller laden am Schnelllader: In nur 40 Minuten

Man kommt bis zu 471 Kilometer weit (nach NEFZ-Norm). Auch, dank stromsparender Gadgets wie einer intelligenten Routennavigation und einem „haptischen Gaspedal“, das beim Gasgeben mit steigendem Widerstand daran erinnert, es bitte nur zu streicheln.

*Watt für ein Drehmoment.* Dabei locken 760 Newtonmeter-Drehmoment und ein Breitwandkino, Entschuldigung Armaturenbrett, mit Angaben zu Reichweite oder Ladezustand plus eine Sprachbedienung für launige Dialoge wie „Hey, Mercedes, was hältst du von BMW?“ Antwort: „Das Gleiche wie Sie. Sonst würden Sie ja nicht in diesem Auto sitzen.“ Was sonst noch zu erwähnen wäre? Natürlich die Fahrleistungen wie die ansatzlose Beschleunigung. Sagenhafte 5,5 Sekunden von null auf hundert. Gut zu wissen, dass man kann. Etwas schwerer ist dann das Einsteigen und Losfahren können. Denn die erste Charge ist bereits verkauft. Ausverkauft. – EK



**MERCEDES-BENZ ÖSTERREICH**

5301 Eugendorf, Österreich  
Mercedes-Benz Platz 1  
mercedes-benz.at

# VIER GOLDMEDAILLEN ZUM ANZIEHEN



Luna Jacket, Stella Midlayer, Sestriere New Pants

*Toni Sailer war der Blitz aus Kitz. Der vielleicht legendärste Skirennläufer und Olympiasieger. Es gibt ihn wieder – als begehrteste Marke für beste Skibekleidung. Ausgerichtet am eleganten Erscheinungsbild des Mannes, der nicht nur eine Stilikone war, sondern auch Österreichs Sportler des Jahrhunderts.*



Er: McKenzie Jacket, Felix Firstlayer, Will Pants  
Sie: Cosima Jacket, Rosalie Firstlayer, Anaïs Pants

Optimale Passform, höchster Komfort, echte Funktion und maximale Leistung sind die wichtigen Parameter, wenn es um die Entwicklung von High-End Skibekleidung geht. Für die ultimative Skibekleidung von Toni Sailer hingegen, ist es lediglich der Anfang.

Um zeitgemäße, luxuriöse Designs zu schaffen filtert das Design- und Entwicklungsteam aktuelle Trends und prüft sie auf alpine Authentizität. Dabei wird stets darauf geachtet, Tradition und Moderne miteinander zu verbinden. Plus einer außergewöhnlichen Haptik und technischen Innovationen, wie es sie so nur beim Label mit der Gams gibt. Bei den Isolationsmaterialien arbeitet Toni Sailer mit Daunen und bei den technischen Styles mit synthetischen Isolierungen. Darüber hinaus kommen speziell für die Marke entwickelte Fiberballs zum Einsatz. Das ergibt einen klassischen Daunen-Look, der sogar bei Nässe, Niesel und Regen nie seine Optik verliert.

*Die Streif bezwingt man nicht irgendwie, sondern mit dem besten Material.* Ganz besonders ist der neue weiche Premium Light 4-Way Stretch, der minimalstes Gewicht und maximale Bewegungsfreiheit vereint. Er ist in alle Richtungen elastisch und liefert mit 20.000mm Wassersäule und höchster

Atmungsaktivität (25.000g/qm/24h) maximale Performance, z.B. für die Streif. Die Streif und die Streif Edition von Toni Sailer. Jetzt sind wir beim Thema. Für alle, die es nicht wissen: Die Streif ist DIE legendäre Skirennstrecke, oberhalb von Kitzbühel. Hier findet das Hahnenkammrennen statt, das zu den schwierigsten und gefährlichsten Rennen gehört. Toni Sailer hat es fünfmal gewonnen.

85 Prozent Gefälle in der „Mausefalle“, bis zu 80 Meter weite Sprünge und Geschwindigkeiten von über 140 Kilometer pro Stunde in der Zielkompression: Die Streif ist das Non-plus-ultra unter den Abfahrten im Skiweltcup und verlangt von seinem Bewinger nicht weniger als alles.

Dafür gibt auch die Toni Sailer Streif Edition, die letztes Jahr eingeführt wurde, nicht weniger als alles. Mit einer charakterstarken Kapselkollektion für Herren, deren Funktionsmaterialien selbst extremsten Pistenbedingungen standhält – und mit urbanen Styles und progressiven Farben – auch extremsten modischen Ansprüchen gerecht wird.

*Wenn das beste Material auf den besten Style trifft: So sehen Sieger aus.* Die Streif Edition umfasst zwei Linien: Ein technisches 3-Lagen Programm (RYKR), dessen Einzelteile sich zu einem

Elliot Jacket, Felix Firstlayer, Nick Pants



Antonia Jacket, Victoria New Pants



Ted Jacket



Modelle aus der Streif Edition: Ruven Jacket, Nils New Light Pants

hochfunktionellen Gesamtoutfit kombinieren lassen, sowie die ultraleichte Skijacken Ruven und Roger, die handwerklich wie technisch ein schönes Beispiel für den innovativen Charakter der Kollektion sind.

Gefüttert ist die Ruven-Jacke mit PrimaLoft® Down Blend – einem Material, das unglaublich isoliert und unglaublich leicht ist. Doch damit nicht genug, es ist auch unglaublich weich, lässt sich unglaublich bequem komprimieren und kommt dank seiner Bonded-Chamber-Konstruktion nahezu ohne Nähte aus. Für die 2009 verstorbene Kitzbüheler Skisport-Legende Toni Sailer waren die fünf Siege auf der Streif seine persönlich wichtigsten Triumphe. Das legt auch die Latte für die Macher der Streif Kollektion besonders hoch. Wir würden sagen: Auf Hahnenkammhöhe. Oder etwas genauer: Auf 1802 m ü.A. – EK

TONI SAILER  
tonisailer.com

# KEIN SKI IST WIE MEIN SKI



*Weltmeister oder Olympiasieger fahren keinen Ski von der Stange. Und Genuss-Skifahrer? Jetzt auch nicht mehr. Denn die Schweizer von Valaiski bauen ihnen den Ski ihres Lebens. Maßgeschneidert aus dem Allerbesten, präzise gefertigt von Hand und einem Design, das es nur einmal auf der Welt gibt: Für den stolzen Besitzer.*

Suchen wir nicht alle den Ski, der genau Ihren Bedürfnissen entspricht und mit dem das Fahren zum reinen Genuss wird? VALAISKI verspricht genau dies. Umgeben von den 4000m Gipfeln der Alpen und den besten Skigebieten der Schweiz, werden perfekte Ski produziert: maßgeschneidert, in Handarbeit mit den bestmöglichen Materialien und einem besonderen Präzisionsverfahren von Meisterskibauern gefertigt. Und Kunden haben die Möglichkeit, ihrem Ski eine ganz persönliche Note zu geben.

Auch wenn die Marke VALAISKI in den 1930er-Jahren für viele Skifahrer ein Begriff war, ist die moderne Version eine ganz eigene Klasse: Mit einem VALAISKI bekommen Skifahrer einen Ski mit dem perfekten Sweetspot, den sonst nur Profi-Ski bieten. Diese lassen uns in unterschiedlichsten Bedingungen kontrollierter und mit mehr Freude auf dem Ski stehen.

Serienski verlieren oft schon nach einigen Tagen ihre anfänglichen Eigenschaften und machen nicht mehr so viel Spaß beim Fahren, dagegen behält ein VALAISKI sie für lange Zeit – und bietet damit ein absolut ungetrübtes Fahrvergnügen über Jahre hinweg. Dafür wird bereits auf das Holz besonders Wert gelegt, es wird mit größter Sorgfalt ausgewählt und unterliegt hohen Qualitätskontrollen. Zum Einsatz kommen verschiedene selbst getrocknete Hölzer, die nach ihrer Steifigkeit, Festigkeit und noch anderen Eigenschaften ausgewählt werden.

Anders als bei der Serienski-Fertigung, wo schnell und mit hohen Temperaturen gearbeitet wird, um Kosten zu reduzieren, wird bei VALAISKI ein einzigartiges Verfahren angewendet: Exklusive Materialien werden in vielen einzelnen Lagen mit Niedrigtemperaturen weit unter 100 °C ähnlich

dem „slow cooking“-Verfahren gepresst. Das Resultat: Ein extrem langlebiger Ski, der völlig homogen ist und dessen Holzkern immer noch seine optimale Feuchtigkeit besitzt.

Claudio Menz, ein sehr guter Skifahrer und -lehrer, hat bereits in jungen Jahren bei zahlreichen offiziellen Skitests den Unterschied zwischen erstklassigen Serienski bekannter Marken und handgefertigten Ski erkannt: Nur die außergewöhnlich hohe Qualität der Arbeit und der Einsatz von hochwertigsten Materialien können aus einem Ski das Beste herausholen! Menz hat lange nach Experten gesucht und sie schließlich gefunden – Schweizer Meisterbauer, die mit mehr



*Valaiski, die junge Schweizer Marke mit Tradition.*

als 25 Jahren Erfahrung im Skibau seine Vision von VALAISKI teilen: den perfekten Ski zu kreieren.

Denn auch im nächsten Produktionsschritt zeigt sich die Exklusivität der VALAISKI. Anders als bei anderen handgefertigten Ski durchlaufen sie einen CNC-Fräsprozess, in dem der Umfang und die Seitenwangen auf 100 % Formpräzision gefräst werden. Hier kommt wie bei den berühmten Schweizer Uhren die Schweizer Präzision zu 100 % zum Tragen! Die langjährige Erfahrung der Experten, ihr überragendes handwerkliches Geschick, die hochwertigen Materialien und die überlegenen Prozesse machen einen VALAISKI zu einem einzigartigen Produkt.

Um den VALAISKI ganz auf seinen Fahrer anzupassen, werden im Vorfeld die persönlichen Anforderungen analysiert: Aus den Körpermaßen, Kräften, aus Können und Wünschen wird die optimale Kombination aus Skidesign, Biegelinie, Skiflex und letztlich auch die Materialauswahl bestimmt. Dadurch wird jeder VALAISKI spezifisch und individuell. Einzigartig ist auch die Gestaltung – denn jeder Kunde hat die Möglichkeit, den Look seines Skis selbst zu bestimm-

men. Wenn er es wünscht, werden an dieser Stelle auch das Design, die Farbwahl und die persönlichen Dekor-Ideen aufgenommen und letztlich von den Ski-Designern umgesetzt.

Neben den absolut einzigartigen und individuell angepassten Maßski fertigt VALAISKI auch streng limitierte Serien. Selbstverständlich kommt hier auch dasselbe erstklassige Material zum Einsatz, das nach denselben Prozessen von der Presse bis zur Fräse präzise in Handarbeit verarbeitet wird – jedoch ohne die individuellen Anpassungen an den jeweiligen Fahrer. Dafür sind diese VALAISKI preislich sehr attraktiv und schnell verfügbar, denn von der Bestellung bis zur Lieferung eines fertigen maßgeschneiderten Ski dauert es in der Regel drei Wochen. Die limitierten Serien sind sofort verfügbar und perfekt geeignet für Fahrer nahe einem Normgewicht. Ob Anfänger oder Köhner – VALAISKI macht dem normalen Skifahrer das möglich, was sonst nur professionelle Rennskifahrer bekommen, nämlich einen handgemachten und auf die persönlichen Anforderungen angepassten Ski in einzigartigem Design, der bei jeder Abfahrt grenzenlosen Fahrspaß verspricht!



Der handgefertigte Profiski, der aus unserem Ski-Talent das Beste herausholt.

#### **GOBESPOKE INTERNATIONAL**

6331 Hünenberg, Schweiz

Stadelmatt 9

+41 79 566 55 68

[gobespoke.ch](http://gobespoke.ch)

# 270 KILOMETER GLÜCKSGEFÜHL

*Freeride bedeutet mehr als eine Spur durch den frischen Schnee zu ziehen. Freeride ist unberührte Natur. Stille, die nur durch das Rauschen des aufstäubenden Schnees unterbrochen wird. Wintersportler brennen dafür, denn Freeride ist Freiheit und Saalbach Hinterglemm? Ist der Hot Spot für alle Freerider.*



**F**reeride ist Freiheit. Die Freiheit, sich zu spüren und aufmerksam zu sein. Aufmerksam auf die unberührte Natur. Die Stille, die nur durch den Einsatz der Kanten durchbrochen wird und das Gefühl, das sich ausbreitet, wenn man wieder eine der unzähligen Freeride- und Abfahrtvarianten für sich entdeckt.

Eine ausreichend tragende und „Sharks“ abdeckende Grundlage, gut 30 Zentimeter und mehr kalt gefallener Neuschnee. Ein Hang, auf den das Motto „Steil ist geil“ zutrifft, natürlich mit einem Tüpfelchen „Bluebird“ auf dem i. Sie haben nichts verstanden? Aber die Freerider. Für sie gilt die Saison jetzt als „delivered“. Willkommen im „Home of



Lässig“ aka Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn. Ein Freeride El Dorado der Superlative. Ein Skicircus, der nur so vor verheißungsvollen Freeride-Angeboten strotzt und sportliche Glückseligkeit verspricht, die dann mit jeder Pulverschneeflocke gehalten wird.

*Es gibt keine bessere Droge als Adrenalin.* Die monumentalen Berggrücken und naturbelassenen Off-Piste-Routen ziehen immer mehr Skifans in ihren Bann. Und wer einmal den Dreh im frischen Pulver raus hat, der will hier immer wieder rein. Gut für alle Tiefschnee-Begeisterten, dass die Einstiege in die Freeride-Routen mit Liften und Bahnen so leicht er-

## Destination



reichbar sind.

Ganz nach dem Motto: „Easy up - wild down“ eröffnet der Skicircus die Tiefen des Weiß, vielerorts ganz ohne lange Hikes. Und wer sich ein bisschen ins Gelände hinaus bewegt, dem tun sich Backcountry-Routen und Insider-Hänge in allen Himmelsrichtungen auf.

Im März wird der Skicircus dann zum Epizentrum der Königsklasse - *Freeride world tour*. Rund 40 Minuten steigen die weltbesten Freerider auf den Gipfel des Wildseeloders, um sich dann vom auf 2.118 m hoch gelegenen Start in einen 620-Höhenmeter-Hang stürzen, mit Hangneigungen von bis zu 70 Grad.

„Einmal Saalbach, immer Saalbach“, sagen die Fans. Kein Wunder, reicht doch keine Droge der Welt an das heran, was der Circus mit dem extrem langen Namen Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn bietet: 270 Kilometer weißes Glücksgefühl auf 140 km blauen, 112 km roten und 18 km schwarzen Pisten. – EK



SAALBACH HINTERGLEMM

Sanfte Tiefsneehänge umrundet vom Panorama der Leoganger Steinberge

Foto © saalbach.com, Mirja Geh, Peter Lindner



### **SAALBACH HINTERGLEMM**

5753 Saalbach, Österreich  
Glemmtaler Landesstraße 550  
+43 6541 68 00 68  
[saalbach.com](http://saalbach.com)

*Ein stylisches Ambiente der Extraklasse, Salzburger Küche mit mediterraner Note, ein Ort zum Genießen, Träumen und Energie-Tanken. Das eva,VILLAGE mitten im Saalbacher Dorfzentrum vereint Genuss mit Gemütlichkeit, garniert mit modernem Design und alpinen Elementen. Für alle, die herzlich mehr als hipp finden.*



## VOI LÄSSIG, VOI CHIC



#evamoments in Saalbach

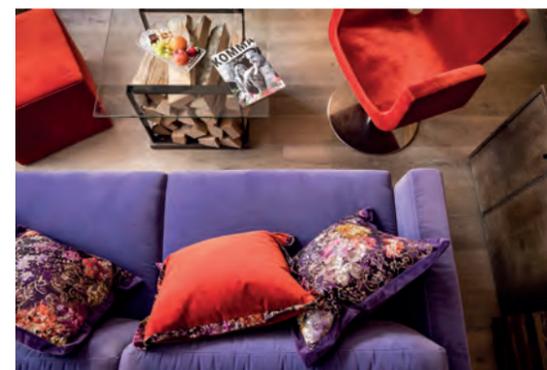


Foto © Hannes Niederkofler

In Saalbach, auf 1.008 Meter liebt es eva, immer wieder ein Komma zu setzen. Komma? Das liegt schon im Namen: eva,VILLAGE. Und so setzt man hier gerne Kommas hinter den Alltag und zwischen Menschen, Natur, Bewegung und unvergessliche Genuss-Momente. Denn ein Komma verbindet. Besonders in Saalbach, das als das Tal der Pioniere bezeichnet wird. Für die Freude am Sein und diesen besonderen Moment, wenn man sich wieder selbst spürt.

Herzlich und einladend liegt das eva,VILLAGE mitten im Saalbacher Dorfzentrum. Bereit zum direkten Einstieg in den Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn – nur gute zwei Stunden von München entfernt. Und extrem bereit für einen exklusiven Lebensgenuss mit viel, viel Liebe zum Detail.

Modernes Design und alpine Elemente verbinden sich zu einem stylischen Ambiente der Extraklasse. Zu einem Ort zum Genießen, Träumen und Energie-Tanken. Vier Betriebe, darunter die beiden Hotels eva,VILLAGE & eva,GARDEN legen sich hier zu Füßen – als heimelige, liebevoll gestaltete Heimat des alpinen Urlaubes. In den eva, Restaurants wird die Salzburger Küche mit einer aufregend mediterranen Note zelebriert, die Alpe Adria - gewürzt mit kulinarischen Über-

raschungen und exklusiven österreichischen und internationalen Weinen aus dem hauseigenen Weinkeller. „Voi lässig!“ Mittendrin in der eva,ALM findet man Freunde, Gaumenfreuden, Gemütlichkeit und viel herzhaftes Lachen. Und wer im eva,BEAUTY Shop nach den schönen Dingen des Lebens wie einer mehr als angenehmen Wellness-Anwendung sucht, bekommt das wunderbare Lächeln von Gastgeberin und Namensgeberin der eva, gleich noch oben drauf.

So teilen die Gastgeber alles, was ihnen wertvoll und wichtig ist. Nach dem Motto: Wie bei Freunden zu Hause. Tag für Tag. Moment für Moment. Das Lächeln von Eva gibt es auch fein verpackt zum versenden, als KOMMA Magazin. #evamoments – EK

### EVA HOTELS

5753 Saalbach, Österreich  
Oberdorf 218  
+43 6541 6262  
evahotels.com



Die Hänge des Asitz, die majestätischen Leoganger Steinberge. Derart malerisch umgeben begrüßt die Familie Schmuck im Naturhotel Forsthofgut ihre Gäste. Mit Europas erstem waldSPA, einem Bio-Badesee, einer 3800 Quadratmeter großen Gartenanlage, in luxuriös-familiärer Atmosphäre.

In den insgesamt 102 Zimmern und Suiten des Forsthofguts schaffen die Schmucks stilsicher und traditionsbewusst ein behagliches Wohnerlebnis mit modernen Alpin-Designs. Aus in der Region verwurzelten Materialien wie gewalktem Loden, feinsten Filzstoffen, Hirschleder, sonnegegerbtem Altholz und hochwertigen Tapeten. Ein weiterer Höhepunkt des Hotels ist das 3800 Quadratmeter große waldSPA mit separatem Familienbereich. 2016 eröffnet, glänzt es mit einem vertikalem Indoor-Wald, einer 40 Quadratmeter Altholz-Außen sauna und einer Felsendusche, die das Felsquellwasser aus der hoteleigenen Quelle speist.

## DER WALD IM HAUS

*Das beste Hotel-Spa Österreichs, schönstes Wellnesshotel Europas 2018 – das Forsthofgut Naturhotel geizt nicht mit Reizen. Wie einem vertikalen Indoor Wald und Design, das die Elemente Feuer, Wasser, Luft und Erde mit dem Thema Wald verbindet. So nachhaltig, dass sich hier die Frage stellt: Kann Luxus die Welt retten?*

## Wellness Hotel

*Wo das Wasser aus der eigenen Quelle nicht nur den Körper reinigt, sondern auch die Gedanken.* Was möchten Sie jetzt lieber? Sich auf dem Zimmer hinlegen oder etwas essen. Wir würden vorschlagen genießen. Und zwar vom Feinsten. Mit fairen, nachhaltigen und lokalen Produkten, die zum größten Teil von benachbarten Lieferanten im Umkreis von 50 Kilometern stammen sowie von dem hoteleigenen Bergbauernhof. Im mit zwei Hauben prämierten Fine Dining-Restaurant „echt. gut essen.“ finden gut zehn Personen Platz – um Starkoch Michael Helfrich über die Schulter zu schauen. Das neue À la carte Restaurant 1617 ist nach dem Entstehungsjahr des einstigen Forstthofs benannt und besticht mit traditionellen österreichischer Küche.

Auch in der neuen Bar ist die Naturverbundenheit des Forstthofguts zu spüren: Nicht nur, dass sie „Botanist“ heißt, nein, auch ihr Interieur ist einer Naturapotheke aus dem 20. Jahrhundert nachempfunden – inklusive Reagenzgläsern und originalgetreuen Uniformen der Barkeeper.



*Wo Luxus nicht einfach nur Luxus ist, sondern nachhaltig, fair und regional.* Wer jetzt Ruhe braucht und sich die maximale gönnen möchte, sollte eine der beiden Chaletsuiten „Landleben“ mit lichtdurchfluteten Dachateliers beziehen. Mit privater Sonnenterrasse, Sauna, offenem Kamin und einem herrlichen Blick auf die Steinberge – sogar aus der Badewanne. Sie sehen, die Höhepunkte reißen nicht ab. Was sollen wir sonst noch erwähnen? Die Liegeinseln im Schilf, der direkte Einstieg in den Skicircus Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn, das hoteleigene Hirschgehege, die lichtdurchfluteten Panorama-Tagungsräume und, und, und.

Kommen wir also abschließend zu unserer Eingangsfrage „Kann Luxus die Welt retten?“ zurück. Ja, wenn man ihn so denkt wie hier: Wieder auf den Bauern nebenan setzen, auf Plastik verzichten und anfangen, intensiver und nachhaltiger zu leben. Ja, Revolutionen beginnen im Kopf. Besonders in Leogang, bei der Familie Schmuck. – EK

### **NATURHOTEL FORSTHOFGUT**

5771 Leogang, Österreich

Hütten 2

+43 6583 8561

[forsthofgut.at](http://forsthofgut.at)





Der Advent in St Wolfgang ist an 7 Tagen geöffnet, und in St Gilgen und Strobl von Donnerstag bis Sonntag

"DAS WEISSE RÖSSL  
AM WOLFGANGSEE" IST  
ROMANTIK PUR: ALS OPERETTE,  
FILM ODER HOTEL

*Eine legendäre Operette, ein legendärer Film, ein legendäres Hotel: Das Weisse Rössl am Wolfgangsee bietet die Bühne für romantische Wintertage im Kinoformat. Ob im 30° warmen Seebad, im Haubenrestaurant oder auf der Sonnenterrasse. Film ab! Besonders, wenn sich die schneebedeckten Berggipfel im See spiegeln.*



Genießen Sie *exklusive Haubenküche* im Romantik Restaurant *Kaiserterrasse* mit Blick auf den stillen Wolfgangsee



zwischendurch an einem hausgemachten Punsch und lokalen Spezialitäten in einer der bezaubernd dekorierten Adventhütten. Oder schaut sich die Pracht von oben an: Mit der dampfenden Bahn geht's wie anno dazumal hinauf auf den oft schon verschneiten Schafberg.

Aber irgendwann geht es zurück ins Hotel, und wer ein Zimmer im Weissen Rössl hat, darf sich sicher sein: Er wohnt in einem Unikat, denn kein Zimmer gleicht dem anderen. Denn im Laufe der Zeit wuchs das Rössl, neun Bürgerhäuser wurden über die Jahre zusammengeführt und bilden den heutigen Komplex, der für entspannungsbedürftige und anspruchsvolle Gäste viel zu bieten hat.

Wer auch im Winter unbedingt im See baden will, kann das übrigens ohne einen ordentlichen Schnupfen zu riskieren auch ruhig tun: Im ganzjährig beheizten Becken schwimmt man bei angenehmer Temperatur, und wenn's draußen so richtig kalt ist, treibt der Nebel knapp über der Wasseroberfläche. Kulinarisch ist das Rössl ein echter Lipizzaner: Es verfügt mit drei Meisterköchen und drei Meisterkonditoren (und natürlich -innen!) über ein ausgezeichnetes Team, das mit Leidenschaft besondere Kreationen serviert und mit regionalen Spezialitäten für Gaumenfreuden sorgt. Mit Adi Schützeneder hat das Restaurant einen weltgewandten, erfahrenen Gastgeber, der sich seit vielen Jahren feinsten Wei-



nen widmet und einen eigenen Rössl Cuvet aus Burgenländischen Rotweinen initiiert hat. Die Wein-Masterclasses, die er veranstaltet, sind Degustationen mit Tropfen renommierter Weingüter. Dazu passend serviert Spitzenkoch Hermann Poll zum Beispiel ein Ganslmenü auf Haubenniveau.

Wer jetzt Lust auf eine Auszeit hat und Advent wie damals erleben will, ist im Rössl in St. Wolfgang am See immer herzlich willkommen. – GRS

### ROMANTIK HOTEL IM WEISSEN RÖSSL

5360 St. Wolfgang, Österreich

Markt 74,

+43 6138 230 60

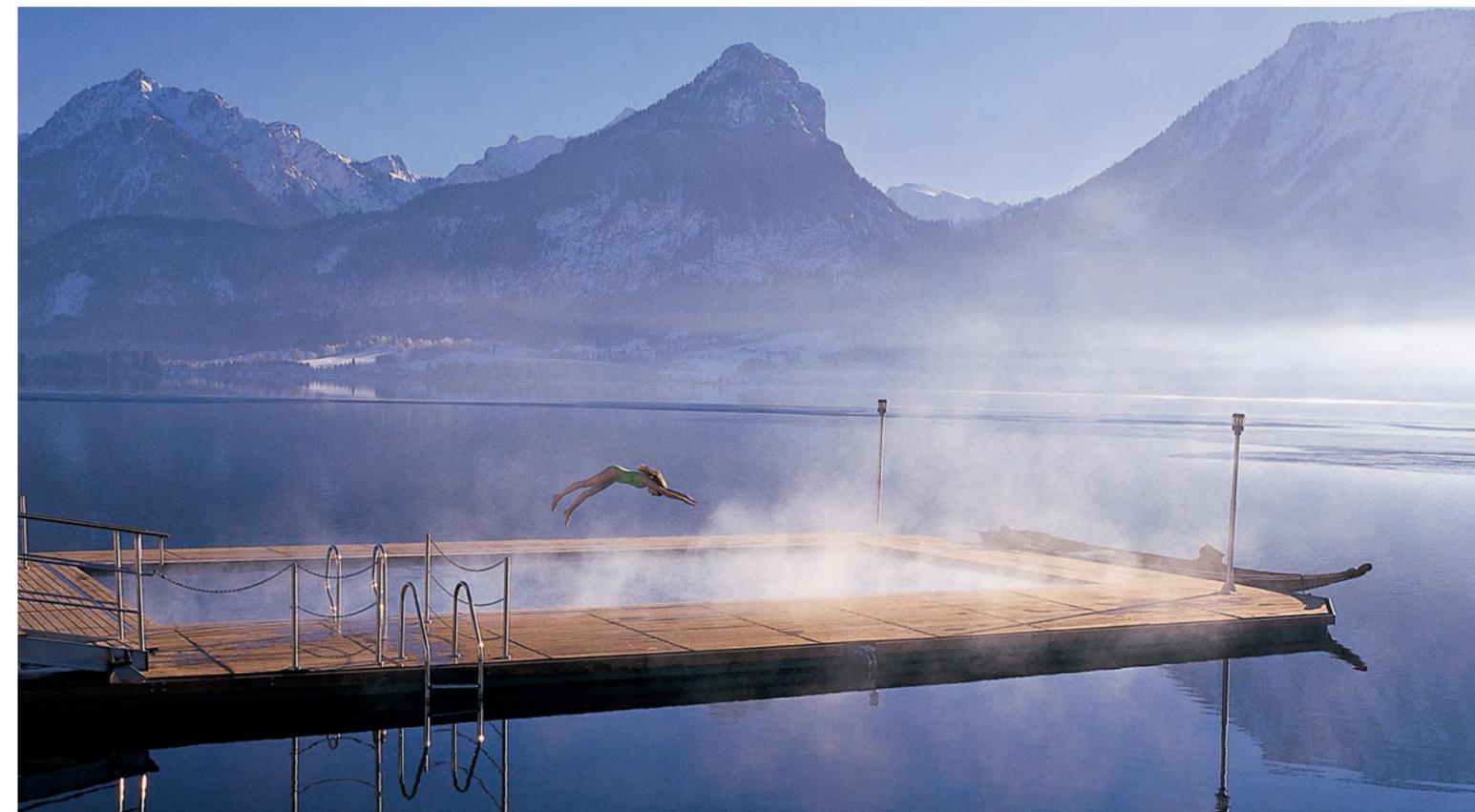
[weissesroessl.at](http://weissesroessl.at)

Mein Rössl, so sagt Gudrun Peter liebevoll zum berühmten Haus, das von ihr nun schon in 5. Generation geführt wird, ist ein legendäres Hotel in einer Gegend, die ihresgleichen sucht: In einer der schönsten Ecken Oberösterreichs und einem Panorama, das mit atemberaubenden Ausblicken Richtung See und Berg die Augen entspannungssuchender Gäste verwöhnt. Für alle anderen Sinne sorgt das Rössl Team mit einem Grad an leidenschaftlicher Gastlichkeit, die keinen Wunsch offenlässt.

Im Advent ist ein kurzer Urlaub im Romantik Hotel besonders besinnlich: von innen und außen wird hier dem Körper und dem Geist Gutes getan. Nirgendwo weckt ein Spaziergang über den Adventmarkt solche Kindheitserinnerungen wie in St. Wolfgang: Besonders an den Tagen, wenn spätnachmittags die elektrischen Lichter ausgeschaltet und

nur Kerzen und Fackeln angezündet werden, die den Ort in warmes Weihnachtslicht tauchen. Dann erstrahlen riesengroße Weihnachtsbäume, Kometen, Sterne, Kerzen und die 12m hohe Laterne, die schon zum Wahrzeichen des St. Wolfgang Advents geworden ist und stimmungsvoll mitten am See schwimmt.

Bei flackernden Feuerstellen, der uralten Holzknichtstubb und der neuen schwimmenden Adventhütte entsteht rund um den See eine Atmosphäre, die auch dem noch so gestressten Gast ein erwartungsvolles Leuchten in die Augen zaubert. Kein Wunder, dass der St. Wolfgang Advent regelmäßig als einer der schönsten Adventmärkte Österreichs genannt wird. Und noch etwas gibt es nur hier: Wer sich auch die Nachbarorte St. Gilgen und Strobl ansehen will, fährt gemütlich mit dem Schiff von Ort zu Ort und wärmt sich





# RITTER DER ROMANTIK

*Jeder Raum individuell eingerichtet. Mit Werken von Picasso, Kokoschka oder Dix. Dazu: Ein Feinschmecker-Restaurant mit einem mehrfach ausgezeichneten Küchenchef, Spa und Fitnessbereich mit Panoramablick. Das Romantik Hotel Turm ist eine Burg der Gastlichkeit. Mit Mauern, die sie auf ewig verteidigen.*



**30** Kilometer vor Bozen, genauer gesagt in Völs am Schlern, ragen sie auf: Die historischen Türme einer Burg aus dem 13. Jahrhundert, umgeben von mehreren Einzelhäusern. Willkommen im Romantik Hotel Turm. Willkommen bei Kathi und Stephan Pramstrahler, den Rittern der Romantik.

Das Turmensemble besteht aus fünf Aussichtswarten, die dem Hotel seinen ganz eigenen, unverkennbaren Stil und Charakter verleihen. Flankiert von diversen Terrassen auf unterschiedlichen Höhen als charmante Rückzugsorte oder Ruheinseln. Wäre da nicht dieser Blick, der das Herz wieder schneller schlagen lässt.





Entspannung in der Mystic Sauna



Die Zimmer im Turm sind anders, jedes für sich. Kuschelig oder geräumig, traditionell oder modern, leger oder extravagant. Mal mit Himmelbett, mal mit Balkon, mal wie auch immer. Jeder Raum hat seine eigene, schöne Atmosphäre, die nur dann entsteht, wenn mit viel Liebe zum Detail eingerichtet wird.

*Wenn fünf Sterne auf dem Boden bleiben.* Und: Wenn zur Kunst auch das Können kommt. Mit einer eigenen Sammlung kann man. Bestehend aus Werken von Picasso, Kokoschka oder Otto Dix. Auf den Zimmern und in den Gängen. Sie fürchten jetzt in einem Museum abzustiegen? Kein Wort darf die Stille durchdringen. Etikette, Etikette. Weit gefehlt. Denn trotz seiner fünf Sterne ist man hier auf dem Boden geblieben. Obwohl, kulinarisch liebt man es eher abgehoben: Mit 14 Punkten im GaultMillau. Das Turm Restaurant von Hausherr, Küchenchef und Haubenwirt Stefan Pramstrahler fordert mit seiner experimentierfreudigen Gourmetküche Feinschmecker heraus. Das Duell beginnt an einem romantischen Tisch, im Sommer auch gerne im herzergreifenden Rosengarten, mit Blick auf den Schlern – im Winter in der

traditionellen Stube. Dazu eine Flasche Wein vom hauseigenen Weingut Grottnhof? Eine ausgezeichnete Wahl – das Schauspiel kann beginnen.

*Wenn sich der Mensch entspannt, weil sich die Seele hinlegt.* Besondere Erlebnisse beschert auch der hauseigene Wellnessbereich. Zu dessen Besonderheiten das Weinbad am heißen Stein gehören, die traditionellen Völser Heubäder, die Melum Massage mit heißen Apfelbündeln oder die Feuer-Wächter-Mystic-Sauna mit Panoramablick auf den Schlern. Ganz, ganz sanft wird es dann in der in den Fels gehauenen Salzgrotte, wo ein Salzsee mit schwimmenden Ruheinseln, Vogelgezitscher und Wassergeplätscher zum Fallenlassen einlädt. Aber bitte erst nach einer schweißtreibenden Einheit im Fitness-Bereich mit einer neun Meter hohen Indoor-Kletterwand aus Naturfelsen. Momente, die sprachlos machen, die das Herz berühren und für ewig darin bleiben. Das ist das Ziel des Romantik Hotel Turm. Und es gelingt ihm. Mit einer freundlichen, fürsorglichen Gastlichkeit, die von Herzen kommt. Und: Weil der Schlern, die Seiser Alm und vielleicht ganz Südtirol kräftig dabei mithelfen. – EK



**ROMANTIK HOTEL TURM**  
39050 Völs am Schlern, Südtirol  
Kirchplatz 9  
+39 471 72 50 14  
hotelturm.it

*City Hotel*

BASEL

# HOTEL DES JAHRES 2020

*Gault Millau*



# DIE ENGLISCHE KÖNIGIN, PICASSO UND ICH



*Das Les Trois Rois in Basel ist das Hotel des Jahres 2020, gekürt von keinem geringeren als dem Gault Millau. Kein Wunder, ist doch das 1681 als Herrenherberge gegründete Grand Hotel ein Superlativ an Komfort und Küche. Ausgezeichnet mit Hauben und Sternen für verwöhnte Gäste von Picasso bis zur Queen.*



Mitarbeitende aus 38 Nationen sind stets für die Gäste da - mit Aufmerksamkeit, erstklassigem Service mit Herz und viel Liebe zum Detail



Flowers. Nature's jewels. Die hoteleigene Blumenboutique *Fleurs des Rois* verzaubert mit schlichter Schönheit, Eleganz und Farbenpracht

Die Geschäftsleitung - Gastgeber aus Leidenschaft





Die historische Struktur des Hotelbaus von 1844 wurde 2004 - 2006 mit viel Liebe zum Detail wiederhergestellt.



Für einen Sportler sprechen seine Siege, für einen Schriftsteller seine Bücher und für ein Hotel seine Gäste. Besonders diese machen dem Les Trois Rois alle Ehre: Mit Elizabeth II., James Joyce, Pablo Picasso, dem Dichturfürsten Thomas Mann sowie diverse, die an dieser Stelle nicht verraten werden dürfen.

Diskretion ist hier Ehrensache. Denn seit 1681 trifft sich hier alles, was Rang und Namen hat. Die Basler Aristokratie, gekrönte Häupter, Diplomaten, Kaufleute, Persönlichkeiten aus Wissenschaft und Kultur. Sogar der französische Kaiser, für den hier 1797 ein glanzvoller Staatsempfang ausgerichtet wurde. Das 1844 errichtete neue Hotel zeichnet sich durch seinen schlichten klassizistischen Stil und seine schönen Proportionen aus. 2004 erwirbt es der Unternehmer Dr. h.c. Thomas Straumann und lässt es mit großem Aufwand und nach strengsten denkmalpflegerischen Kriterien restaurieren.

*Der Rhein, die Altstadt und der beste Blick von Basel, seit 1681.* Nach seiner feierlichen Neueröffnung 2006 stehen den illustren Gästen 101 Zimmer und Suiten zur Verfügung. Von den King Rooms bis zur luxuriösen Rooftop Suite Les Trois Rois. Mit 250 m<sup>2</sup> Luxusfläche, inklusive Outdoor-Jacuzzi, Privatsauna und einem atemberaubenden Rundblick. Nicht weni-



# Grand Hotel



ger luxuriös, nur etwas unauffälliger, geht es in den 11 River Junior Suites weiter. Rote und blaue Seidentapeten, sowie elegante Stilmöbel aus Edelhölzern schaffen eine großzügige, angenehme Atmosphäre der Ruhe, die nur von dem pittoresken Blick über den Rhein und die Altstadt durchbrochen wird. Gut erholt, empfiehlt es sich dann den kulinarischen Genüssen zu widmen. Mit gleich zwei Restaurants, die für eine echte Qual der Wahl sorgen. Wie der Neuinterpretation der französischen Haute Cuisine im Cheval Blanc, den

marktfrischen Schweizer Schmankerln in der Brasserie. *Der Gault Millau und das Grand Hotel Les Trois Rois. Ist es Liebe?* Das Cheval Blanc by Peter Knogl ist ein echtes Highlight. Mit gleich 3 Sternen im Guide Michelin sowie 19 Punkten im Gault Millau bietet es eine Symphonie aus Aromen, Farben und Geschmäckern. So schön, so intensiv und so belebend, dass es nicht verwundert, dass es zu den 100 besten Restaurants der Welt gehört.

Auch die Brasserie glänzt nicht mit einfacher Kost, son-





dern mit 14 Gault Millau-Punkten. Die abwechslungsreiche, farbige Karte zeugt von der konsequenten Arbeit des Teams um Executive Chef de Cuisine Urs Gschwend, das seine Gäste um eine elegante, stilvolle Garderobe bittet.

Derart nobel gestärkt, sollte man auf gar keinen Fall an der Bar vorbei gehen. Nicht nur, weil sie Schweizer Bar des Jahres 2015 ist und mit dem Mixology Bar Award aus-

gezeichnet wurde, sondern auch wegen ihres Außenbereichs, ausgezeichnet mit den Prix Villégiature Awards, als schönste Terrasse eines Stadthotels in Europa. „Wir stellen höchste Ansprüche an die Kulinarik, wollen Top-Qualität und eine klare Handschrift, vom Frühstück bis zum Dinner.“ Lobte Gault Millau-Chef Urs Heller in seiner Ansprache das „Hotel des Jahres 2020“. „Das Grand Hotel Les Trois Rois erfüllt diese



Erwartungen mühelos. Wir ziehen den Hut und gratulieren.“

Wie recht er doch hat, überzeugt das Haus doch nicht nur mit kunsthistorisch einzigartigem Interieur oder opulenten Blumenbouquets aus der hauseigenen Boutique, sondern auch besonders mit seiner Philosophie, die jeder Mitarbeiter mit dem ersten Kaffee aufzusaugen scheint: „Rich in history, young at heart“. – EK



Mit einer *Symphonie* der Aromen, Farben und des harmonischen Geschmacks erwartet Chef de Cuisine Peter Knogl und das Team die Gäste im *Cheval Blanc*



Foto © Ben Köchlin



**GRAND HOTEL LES TROIS ROIS**

4001 Basel, Schweiz  
Blumenrain 8,  
+41 61 260 50 50  
lestroisrois.com

*Grand Hotel*

BERLIN

# ADLON VERPFLICHTET





*Drei Restaurants, eins davon mit zwei Michelin Sternen, 307 Zimmer, 78 Suiten – das 1997 neu eröffnete Hotel Adlon ist der Berliner Treffpunkt für Staatsoberhäupter, Politiker, Stars, Intellektuelle, Künstler, Designer und Unternehmer. Ebenso prominent ist auch die Lage: Mitten im Regierungsviertel, am Brandenburger Tor.*



Das heutige  
Hotel Adlon Kempinski  
im Herzen Berlins



**K**aiser Wilhelm II. verlangte, dass niemand vor ihm einen Fuß in das Hotel setzte. Der berühmte August Escoffier war für eine Weile sein Küchenchef. Charlie Chaplin verlor auf dem Weg dorthin seine Hosen, weil Bewunderer und Fans ihm die Knöpfe von den Hosenträgern rissen.

Julius Brammer schrieb hier den Text für „Schöner Gigolo, armer Gigolo“ und auch andere waren da: Teddy Roosevelt, Franklin D. Roosevelt, Mary Pickford, John D. Rockefeller, der Zar von Russland, Edgar Wallace, Harold Lloyd bis hin zu Josephine Baker, die – ganz Diva – mit einem Straußengespann vorfuhr. Zwei Jahre Zeit und 20 Millionen Goldmark hatte Lorenz Adlon, Namensgeber und ursprünglicher Eigentümer, in die Erbauung des Hotels investiert, das am 23. Oktober 1907 erstmals eröffnete. Ende des Zweiten Weltkrieges brannte es dann bis auf die Grundmauern nieder.

*Vom Kaiser und vom Bundespräsidenten: Das einzige Hotel, das zweimal von einem Staatsoberhaupt eingeweiht wurde.* 1997 eröffnet das neue Adlon Kempinski und wird wieder schnell zum wichtigsten Hotel Berlins. Als Treffpunkt für die Berliner und Gäste aus aller Welt.. Ganz dem historischen Gebäude nachempfunden – um das schöne Bild des Boulevards



# Grand Hotel



„Unter den Linden“ endlich zu komplettieren.

307 Zimmer, 78 Suiten, drei Restaurants zwei Bars, 15 Veranstaltungsräume, zwei Festsäle, ein Fitnesscenter und der exklusive Adlon „Spa by Resense“ sind nur einige der zahlreichen Einrichtungen des Grandhotels.

Doch was ist aller Luxus ohne das „Behagen des Genusses“ (Lorenz Adlon)? Nichts, weshalb es seit 1907 zu der Tradition des Hauses gehört, eine einzigartige Auswahl an hochklassigen Restaurants zu bieten. Mit einem 2-Sterne-Haubenrestaurant an der Spitze, das aus gutem Grund „Lorenz Adlon Esszimmer“ heißt:

„Hendrik Otto begeistert hier mit kreativ und sehr feinsinnig interpretierter Klassik, die qualitativ, handwerklich und vor allem mit Blick auf die ausgefeilten Gesamtkompositionen mittlerweile eine atemberaubende Perfektion erreicht hat.“ *Gusto der kulinarische Reiseführer, Ausgabe 2013.*



„Ankommen“ lautet das Motto, das sich im gesamten Design des Adlon Spa by Resense widerspiegelt



Die Spa-Suiten verfügen über eine Badewanne mit integriertem Jacuzzi, eine Dusche mit Dampfbad und eine Sauna



Das Gourmetrestaurant *Lorenz Adlon* Esszimmer gilt als *bestes* Restaurant Berlins



„Wer das Adlon nicht kennt, kennt Deutschland nicht.“

*Maharadscha von Patiala, Gast im historischen Hotel Adlon*

Die besondere Atmosphäre des Hotels wird im Herzen des Hauses, der Lobby, greifbar. Hier steht auch der berühmte Elefantenbrunnen, der einst und heute sein Wahrzeichen ist. Dem Originalstück aus dem historischen Adlon nachempfunden, das ihm der Maharadscha von Patiala um 1930 zum Geschenk machte.

Umgeben von ausgesuchten Antiquitäten, eleganten italienischen Möbeln, wertvollen Materialien wie Leder, Messing oder Onyx, gekrönt von Venini-Kronleuchtern aus Murano-Glas und als Eyecatcher der Bar: Ein über vier Meter langes handgefertigtes Glaskunstwerk der Londoner Künstlerin Emma Peascod.



Das *Sra Bua* Restaurant mit moderner *panasiatischer* Küche.



Leise Klaviermusik und ein Glas Champagner, ein Stück Torte aus der hauseigenen Pâtisserie oder der berühmte Afternoon Tea – das sind dann die perfekten Begleiter, um sich vom charismatischen Maitre d’hôtel Hagen Hoppenstedt und seinem Team verwöhnen zu lassen. An einem Ort, wo alles stimmt. Wie selten. – EK

**HOTEL ADLON KEMPINSKI**

10117 Berlin, Deutschland,  
Unter den Linden 77  
+49 30 226 10  
kempinski.com

*Luxus Hotel*

HAMBURG

# BRILLANT IM DIAMANT

*Feel Well, eat well and sleep well. Die Marke WESTIN definiert mit über 200 Hotels in 40 Ländern einen neuen, puristischen Luxus. Auch in Hamburg, wo die traditionelle hanseatische Art der Zurückhaltung durch das neue Hotel noch etwas feiner wurde.*



WO SPEKTAKULÄRE  
ARCHITEKTUR  
ZU SPEKTAKULÄREM  
WOHLFÜHLEN EINLÄDT

Die Elbphilharmonie ist Hamburgs neues architektonisches und kulturelles Wahrzeichen. Ein Gesamtkunstwerk aus atemberaubenden Formen, exzellenter Musik und einer Lage am Wasser, direkt an der Elbe, die nicht nur in Hamburg, sondern auch weltweit ihresgleichen sucht.

Kühn erhebt sich der Neubau mit seiner imposanten Glasfassade und der himmelwärts strebenden Dachlandschaft auf dem Sockel eines ehemaligen Kaispeichers. An seiner Schnittstelle: Die Plaza, eine großzügige, öffentlich zugängliche Ausichts-Plattform mit Blick, Blick, Blick.

Hier, auf 37 Metern Höhe bietet sich den Besuchern ein einzigartiges 360 Grad Panorama über die Stadt und den Hafen. Darüber, darunter und parallel: Zwei Konzertsäle mit einer einzigartig „trockenen“ Akustik, das Hotel Westin, mehrere Restaurants und diverse private Appartements mit spektakulärem Ausblick.

*Ein Diamant, der die Lichter der Stadt einfängt und reflektiert.* Was den Besuchern allerdings verwehrt bleibt, ist der Blick auf das Gebäude, auf dem sie stehen. Auf die geschwungene Glasfassa-



de aus mehr als 1000 Elementen. Unterschiedlich gewölbt, für einzigartige Spiegelungseffekte, die das Dach in einen riesigen Kristall verwandeln, der die Lichter der Stadt einfängt und reflektiert.

Die Formgebung der Architekten von Herzog & de Meuron erinnert an ein riesiges Hufeisen oder eine Stimmgabel. Gekrönt von einem konkav gekrümmten Aufsatz, dessen schimmernden Pailletten den bis zu 110 Meter hohen Baukörper wie eine Wellenkrone abschließen und mit dem Wasser des Hafens



## Luxus Hotel

verschmelzen. Eine einzigartig spektakuläre Architektur – und eine Hölle an Herausforderung für einen Architekten, hierin ein Hotel zu erschaffen. Ein Brillant in einem Diamanten. Wer würde sich das zutrauen? Er wurde gefunden: Der German Design Award Gewinner von 2018, Tassilo Bost.

Ihm ist das ruhige, puristische Interiordesign zu verdanken, das mit den Themen Sand, Luft und Wasser spielt und sie gekonnt zu einer Atmosphäre verdichtet, in der geradlinigen Gestaltung, eine fließenden Formensprache und zahllose Details sich zu einem Wohlgefühl vereinigen, das überall zu spüren ist.

Viele, viele Details, denn das Hotel reicht vom 6. bis zum 20. Stock der Elbphilharmonie. Wie die geschwungenen vorderen Tischkanten der Zimmer-Schreibtische, die die Fließbewegung der Elbe aufnehmen. Zu bewegenden Wellen, die sich durch das ganze Hotel und die ganze Ausstattung ziehen.

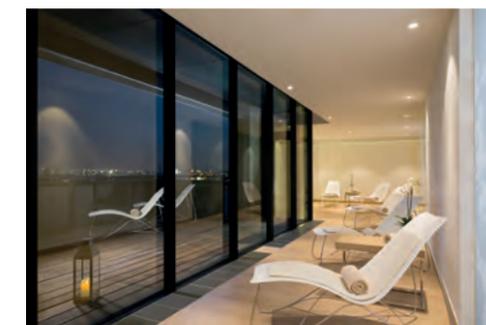
*Ein Ruhepol, umtost von Geschäftigkeit, mit einem einzigartigen Blick auf das Weltkulturerbe.* Raumhohe Fenster eröffnen den Panoramablick über die Stadt. Auf eine Symbiose aus Stadt und Ha-

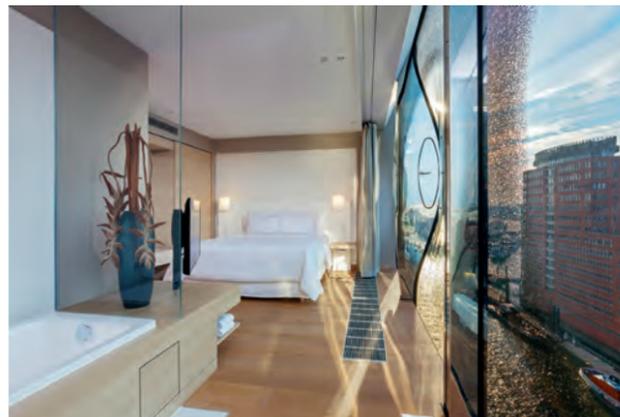
fen, Wasser, Glas und Stein. Darin: Ein Ruhepol, umtost von Geschäftigkeit, mit einem einzigartigen Blick auf die Speicherstadt, nicht einfach nur ein illustrierter Ort, sondern das Weltkulturerbe Hamburger Speicherstadt. 39 Suiten, kein anderes Hotel in Hamburg bietet mehr, 244 Zimmer und eine große Auswahl an Kategorien für jeden Geldbeutel und Bedarf. Darunter 205 Elbphilharmonie Classic Zimmer, die mit einem Heavenly Bed nachts für einen besonders erholsamen Schlaf sorgen und tagsüber für ein Höchstmaß an Komfort. Oder die 15 Elbphilharmonie Studios mit Blick auf die Elbe, auf das Ballett der Kräne und die neue, aufregende Architektur der Hafencity. Die Elbphilharmonie Suiten, die 4 Maisonette-Suiten über zwei Stockwerke sowie die Eigner-Suite in der 19. Etage, die sich über ganze 162 Quadratmeter erstreckt.

Kombiniert zu einer einzigartigen Welt, in der sich der Luxus vornehm zurückhält. Vergleichbar der Noblesse eines englischen Butlers und damit eine besonders feine Definition von Lebensart. Voller Respekt für die Umgebung und voller Hingabe für das Wohl seiner Herrschaften, Bewohner und Besucher. Ein



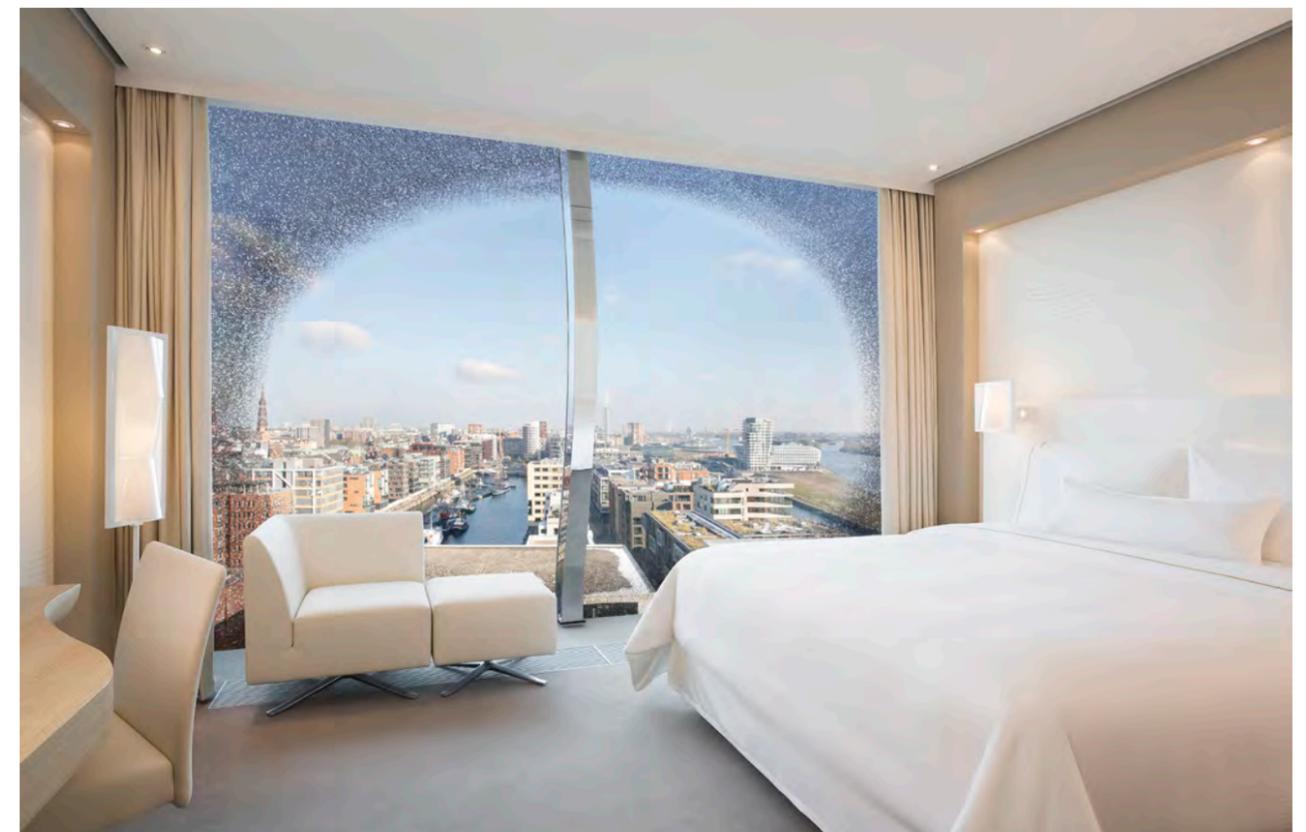
Die Owner's Suite besticht mit einem geschwungenen Balkon auf der 19. Etage mit Blickrichtung Elbe





Jedes Zimmer ist anders. Die Elbphilharmonie Suiten überraschen die Gäste mit verschiedenen Zimmerstrukturen

besonders schönes Beispiel dafür ist das Restaurant Fang & Feld, mit eigens für diesen lukullischen Ort entwickelten Düften, Blumenarrangements und Lichtspielen. Hier werden frische, hanseatische Produkte in einem entspannten "Bistronomy" Ambiente serviert. Grundlage ist ein ganzheitliches Eat Well Konzept, mit dem das Küchenteam unter Küchenchef Sebastian Michels Gerichte ausschließlich frische saisonale Zutaten mit regionalen Produkten komponiert. Verbunden mit einer norddeutschen, unkomplizierten Gastfreundschaft. In der Bridge Bar im 8. Stock gibt sich der geschäftige Hafen als Kulisse für unvergessliche Momente von früh bis spät. Passend zum spektakulären Ausblick werden Highlights, wie in Eichenfässern gereifte Drinks serviert oder Cocktails mit höchstpersönlich aufgesetzten Sirups. Gleich neben der Bar befindet sich das „Plaza Foyer“ und lädt zum Verweilen, Staunen, Beobachten und Genießen ein. Von früh bis spät, beginnend mit frisch aufgebrühtem, duftendem Kaffee, ausgiebigen Frühstücks-Etagere sowie hausgemachtem Gebäck aus der eigenen Patisserie. Mittags werden hier dann gerne er-



Sightseeing durch die Panoramafenster von dem Deluxe Zimmer. Die Hafencity am Tag



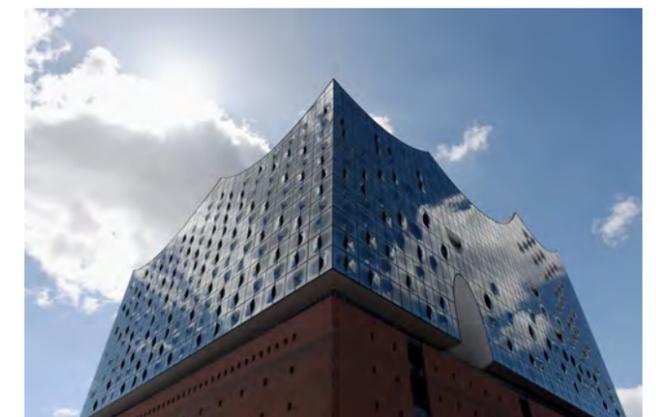
Foto © Matteo Bauro

folgreiche Business-Lunches abgehalten. Mit einem Snack von der Barkarte und bei längerer Verweildauer, einer aromatischen Tea-Time, frischen Scones und klassischen Sandwichkreationen. Sehr englisch, schließlich befinden wir uns in Hamburg, der anglophilsten Stadt Deutschlands. Trainiert und regeneriert wird später im The Westin Hamburg Spa. Auf 1300 Quadratmetern, selbstverständlich mit Fernblick, finden sich Anwendungen für Einzelpersonen und Paare, der längsten Indoor-Hotel-Pool Hamburgs, Saunen, Dampfbäder, Frischluft-Loggien sowie der Fitnessbereich Westin WORKOUT. Für Events stehen insgesamt neun Tagungs- und Veranstaltungsräume zur Verfügung. In allen Größen, für bis zu 230 Personen. Das ist im Westin nicht umsonst so beliebt, denn das Hotel liegt sehr zentral zum Hamburger Flughafen sowie zum Bahnhof und stellt seinen Gästen sogar eigene Parkplätze zur Verfügung.

„Sleep Well, Eat Well, Move Well, Feel Well, Work Well und Play Well“ sind die Säulen der Westin-Philosophie. Es ist die Denkungsart eines hochklassigen Gastgebers, der nur eins möchte: Dass sein Kernsatz „For a Better You“ von jedem Gast gefühlt, genossen und geliebt wird. Weil jeder Buchstabe Wertschätzung signalisiert. – EK

## THE WESTIN HAMBURG

20457 Hamburg, Deutschland  
Platz der Deutschen Einheit 2,  
+49 40 800 01 00  
thewestin.com

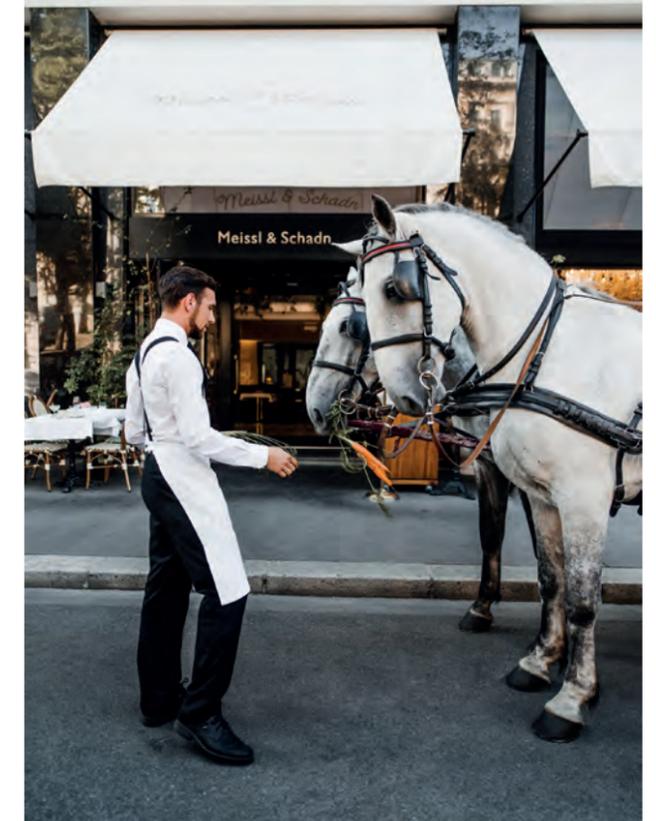


*Luxus Hotel*

WIEN

DIE NEUE WIENER ELEGANZ...





## ...AN DER RINGSTRASSE

*Ein Hotel, in dem Tradition nicht rückwärts gedacht, sondern in die Zukunft zelebriert wird. Ohne den Staub der vergangenen Jahrhunderte, angelehnt an das Schöne, den Genuss und die zeitlose Eleganz einer Epoche, in der alles nach Vollendung strebte. Im Grand Ferdinand lebt die Wiener Eleganz wieder auf. Mit dem Beat von heute.*



Florian Weitzer führt die Weitzer Hotels in vierter Generation



Im Erdgeschoss des Grand Ferdinand huldigt man im Meissl & Schadn dem Wiener Schnitzel – inklusive Schauküche

## Luxus Hotel



Vom Restaurant blickt man in die Oase, einen kleinen, grünen Innenhof.



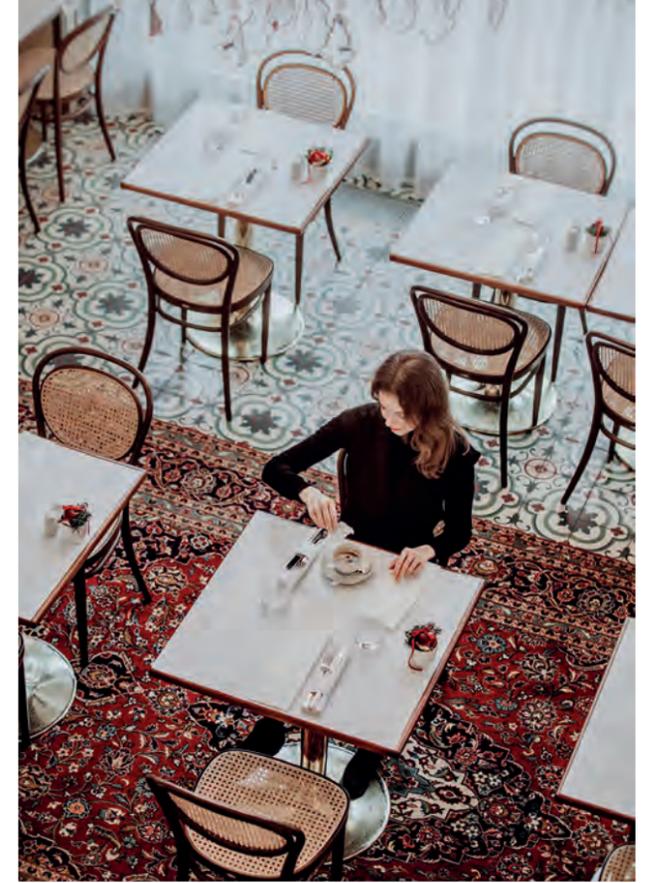
**W**o das Gestern auf das Heute trifft und etwas ganz Zukünftiges créiert.

Direkt an der berühmten Ringstraße, feiert das alte Wien ein fulminantes Comeback. Glanzvoll, zeitgemäß und frei von bemühten Rückblenden, zelebriert das Grand Ferdinand nicht nur das schöne Leben, sondern auch die feine Art – mit einem eleganten Potpourri aus diskretem Service und freudig gelebter Gastlichkeit.

Dafür vereint das Hotel das Beste der Vergangenheit mit den Annehmlichkeiten von heute. Flankiert von extravaganten Toppings wie einer Oase im Innenhof, riesigen Kristalleuchtern, sehr, sehr wienerischen Thonet-Stühlen sowie der Auferstehung des Wiener Salons – als Maßstäbe setzender Gourmetempel auf dem Dach.

*Es gibt sie wieder, die neue Zeit, in der alle Dinge nach Vollendung streben.* Mastermind ist Florian Weitzer, Spross einer Familie, die seit über 100 Jahren für erholsame Übernachtungen sorgt. Mittlerweile in insgesamt fünf Hotels, denen er seinen persönlichen Stempel aufdrückt. Mit mutigen, unkonventionellen, in sich stimmigen Logierwelten, ohne Traditions-Muff und gestrige Strukturen.

Höhepunkt ist das Grand Ferdinand. Mit einem über zwei Etagen himmelstrebenden Erdgeschoss, nach alten Entwürfen vom Wiener Traditionshaus Lobmeyr handgefertigten Prachtlustern sowie französischem Champagner von Mumm in den Bars der höheren Zimmerkategorien. „Schönheit ist Einstellungssache“, sagt Florian Weitzer,



Das majestätische Pferd in der Lobby steht dem Grand Ferdinand gut.



## Luxus Hotel

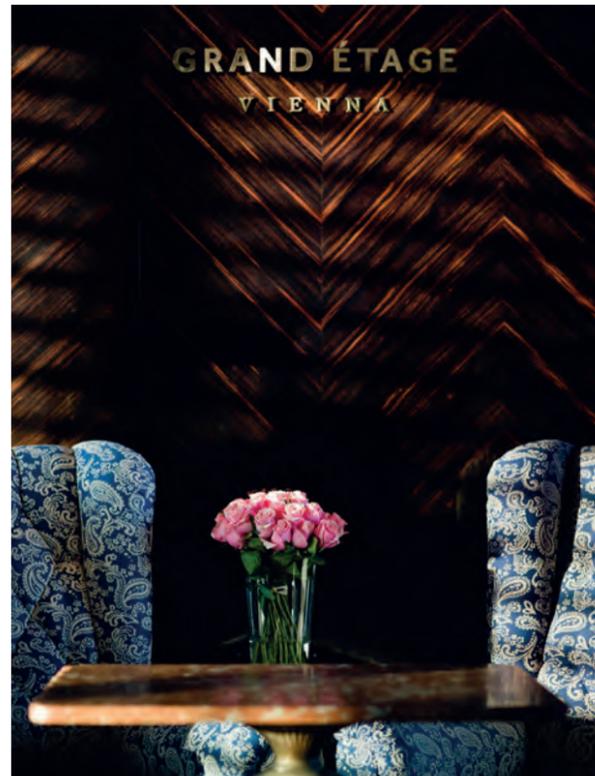
„Ich bin überzeugt, dass man alles, was man macht, auch schön machen und alles, was man baut, auch schön bauen kann.“

Florian Weitzer, Hotelier, Grand Ferdinand

„keine Geld- oder Designfrage und schon gar kein Wettlauf der Kreativität.“ Recht hat er, wie man an der Gestaltung der 3 Restaurants im Hause sehen kann und an der Ausstattung der fast 200 Zimmer über 5 Kategorien:

Das Licht wird wieder mit Keramikschaltern aufgedreht, die Glasbausteine der Duschwände sind eine Reminiszenz an die Geburt des Gebäudes in den 50ern und das Farbkonzept spielt elegant mit dem Wechsel: Helle, geschwungene Betthäupter mit dunklen Holzböden, weiße Spiegeleinfassungen mit dem Anthrazit der Wände.

Gänzlich überwältigend kommen dann die Suiten in der 7. Etage daher. Mit einem Logenblick über die Dächer von Wien. Ob aus der freistehenden, gusseisernen Jugendstil-Badewanne oder von der privaten Terrasse. Ab 1000 Euro kostet



Die Traumwelt der *Grande Suite* mit samtem Rundsofa, Orientteppich, Papagei und viel Grün.



Der mit Leder umrandete Spiegel ist ein von *Gubi* im Stil von *Jacques Adnet* nachgebauter Designklassiker.



Die geschwungenen Betthäupter wurden extra fürs *Grand Ferdinand* in Italien, nahe *Bassano del Grappa*, per Hand gefertigt.



Luxus Hotel

WIEN

die Nacht in der Grand Suite. Aber man hat ja schon mehr für weniger ausgegeben.

*Hier kann man sich satt essen. Aber auf gar keinen Fall satt sehen.* Das Meissl & Schadn stand bis zu seiner Zerstörung im letzten Krieg für unvergleichlich reichhaltige Speisen. 2017 wieder eröffnet, glänzt es mit prachtvollen Lüstern, lederbezogenen Bänken, Marmortischen, Schnitzeln sowie vom Wagen servierten Rindfleisch-Kreationen, einem wieder entdeckten Genuss der alten Wiener Küche.

Das Gulasch & Söhne ist das Lokal für das kultur- und ballbegeisterte Publikum. Oder für das Frühstück sowie für den Hunger zwischendurch. Dazu gibt es Gulasch, Würstel, feinsten Champagner und ein Bier mit dem unaussprechlichen Namen Velkopopovicky'. Und das von acht bis Mitternacht. Die Grand Etage feiert die Wiederauferstehung der privaten Wiener Salons des 19. Jahrhunderts. Hier muss man Hotelgast oder Mitglied sein. Oder man kommt am Sonntag zum öffentlich zugänglichen Sonntagsbrunch. Für die einzigartige Küche, den Pool, den offenen Kamin und den schönsten Blick der Stadt. Vom Dach des Hotels – ganz oben, wie es sich für einen kulinarischen Hot Spot gehört. – EK

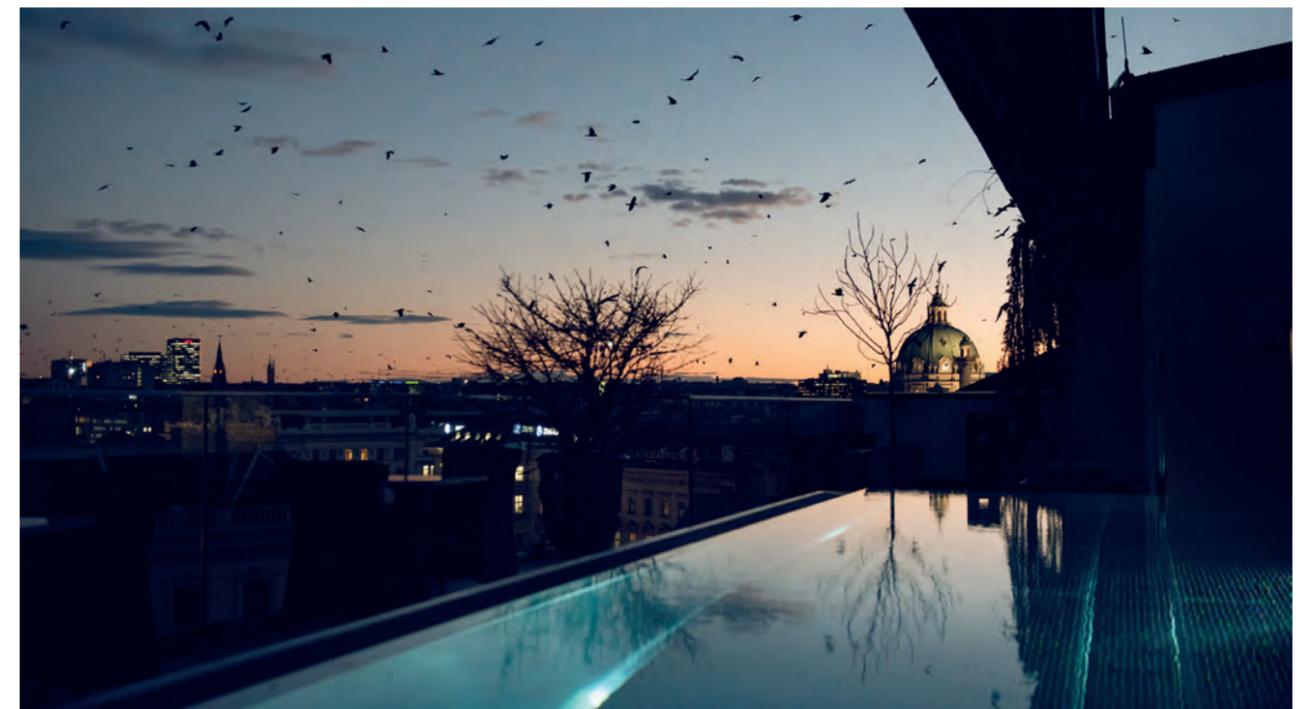


**HOTEL GRAND FERDINAND**

1010 Wien, Österreich  
Schubertring 10-12  
+43 1 918 80  
grandferdinand.com



Die Grand Étage bietet kulinarische Genüsse mit Blick über Wien – für Hotelgäste und Clubmember



# DAS MASS DER SESSEL

Der „Egg Chair von Arne Jacobsen, umgangssprachlich auch „Das Ei“ genannt, ist eine, wenn nicht gar die Ikone des gepflegten Sitzens. Seine genial einfache, auf einer eiförmigen Linie basierende Silhouette ist so einprägsam, dass man sich fragt, warum nicht jeder Sessel so aussieht. Entworfen wurde er für das SAS-Hotel in Kopenhagen, dessen Interieur Jacobsen vom Teppich bis Gabel eigenhändig durchplante und es so zum vielleicht ersten Designhotel der Welt machte. Obwohl es den Begriff 1958 noch nicht gab.

Ein „Egg Chair“ braucht Platz, um seine Wirkung zu entfalten. Dann zieht er alle Blicke auf sich. In leuchtendem Rot verstärkt er diesen Eindruck noch mal. Während ihn Schwarz in einen eher klassisch-dezenten Anzug kleidet. 1958 hat sich Jacobsen übrigens für einen Stoffbezug in schlichtem Blaugrau entschieden. Aktuell wird eher cognacbraunes Echtleder gewählt. Doch sei es, wie es sei: Er ist in jeder Variante so bequem, dass man unwillkürlich die Augen schließt. Eigentlich schade, denn dafür ist er einfach zu schön. – EK [fritzhanzen.com](http://fritzhanzen.com)



Arne Jacobsen

Foto © Fritz Hansen



EGG CHAIR vorgestellt 1958  
Das Meisterstück von Arne Jacobsen

# STEVES QUEEN

*Steve McQueen war ein Rebell. Und seine Uhr war es auch. Denn der typische Zeitmesser war bis 1969 rund. Nicht so seine Heuer Monaco – mit dem ersten automatischen Chronographenwerk der Uhrengeschichte. Ein Meisterwerk für alle, die gerne etwas eckiger ticken.*

Die Heuer Monaco, die am 3. März 1969 gleichzeitig in Genf und in New York präsentiert wurde, war der erste quadratische, wasserdichte Automatik-Chronograph in der Geschichte der Schweizer Uhrenherstellung. Er brach mit den ästhetischen Prinzipien der traditionellen Uhrmacherkunst: mit einem großen, quadratischen Gehäuse mit geraden Winkeln, dem metallic-blauen Zifferblatt, dem gewölbten Kunststoffglas und insbesondere auch der Anordnung der Krone an der linken Gehäusesseite, was anzeigte, dass die Uhr automatisch aufgezogen wurde. Ebenso neu für die damalige Zeit war die Tatsache, dass eine viereckige Uhr eine absolute Wasserdichtheit bot. Der Ursprung der Revolution befand sich jedoch im Innern der Heuer Monaco: das berühmte Calibre 11, das erste automatische Chronographenwerk der Uhrengeschichte, das auf den Markt gebracht wurde. Unverkennbar und oft kopiert, hat sich die „McQueen Monaco“ zu einer Uhr entwickelt, die auf Auktionen und bei Sammlern äußerst begehrt ist.

trug, während er einen Porsche 917 mit dem Gulf-Logo fuhr. Frank Rutten, Vizepräsident International bei Gulf: „TAG Heuer ist im Automobilsport ein legendärer Name, und unsere beiden Marken haben im Verlauf von fast fünf Jahrzehnten schon viele Highlights geteilt. Wir freuen uns sehr über diese Partnerschaft und darauf, sie weiterzuentwickeln, denn sie führt die Verbindung von Gulf Oil International und TAG Heuer in eine neue Richtung. Die Zeit hat für viele Aspekte unseres Geschäfts entscheidende Bedeutung – so hat Gulf beispielweise in seinem Marinebetrieb einen unerreichten Rekord für pünktliche Ausführung aufgestellt. Wir teilen Werte wie Innovation und Qualität, doch vor allem ist es unsere gemeinsame Geschichte, die diese Verbindung zu einer der authentischsten in der Welt des Automobils macht.“

*2019 feiert die TAG Heuer Monaco ihr 50-jähriges Jubiläum.* Das sind zwei gebührende Anlässe für die beiden aktuellen Monaco-Chronographen, die klassische „Heuer Monaco Calibre 11“, so wie sie von Steve McQueen getragen wurde und die coole „Heuer Monaco Calibre 11 Special Edition Gulf“, welche die Partnerschaft mit dem Mineralölkonzern Gulf verdeutlicht. Auf die Farben dieser berühmten Marke verweist selbstverständlich auch das Design der Monaco Calibre 11 Gulf Special Edition. Und alle

*Im März 2018 gibt TAG Heuer den Abschluss einer globalen Partnerschaft mit Gulf Oil International bekannt.* Die Wege von TAG Heuer und Gulf haben sich aber schon mehrmals gekreuzt – insbesondere 1971, als Steve McQueen in dem Film „Le Mans“ eine Heuer Monaco am Handgelenk

Steve McQueen  
Le Mans 1971

typischen Merkmale der Monaco sind vorhanden: die Abmessung von 39 mm, die Krone auf der linken Seite, das legendäre petrolblaue Zifferblatt mit den beiden weißen Zählern, dem Datumsfenster bei 6 Uhr, den horizontalen diamantierten Stundenindexen und dem Vintage-Heuer-Logo, das Calibre 11 mit Chronographenfunktion, automatischem Aufzug und Datum sowie die Wasserdichtigkeit bis 100 Meter. Als Hinweis auf die Wurzeln und den sportlichen Anspruch dieses Zeitmessers wurden auf dem Zifferblatt Streifen in Hellblau und Orange angebracht, den berühmten Gulf-Rennfarben. Bei 6 Uhr ist zudem das Gulf-Logo zu sehen. Bemerkenswert sind auch das dreitei-

lige Edelstahlgehäuse, das mit vier Schrauben zusammengehalten wird, die rechteckige Form der beiden Drücker bei 2 und 4 Uhr, die etwas schlankeren Bandanstöße, das Saphirglas sowie der transparente Gehäuseboden, der den Blick auf das Räderwerk des Kalibers freigibt. Abgerundet wird die Uhr durch ein exquisites petrolblaues Lederarmband mit orangefarbenen Steppnähten, das einen eleganten Look schafft und eine weitere Hommage an das Gulf-Logo ist. Eine ansprechende Interpretation, die die legendäre Automobil-Tradition der Manufaktur aus La-Chaux-de-Fonds achtet und jeden Motorsport-Puristen zum Schwärmen bringen wird. – RW

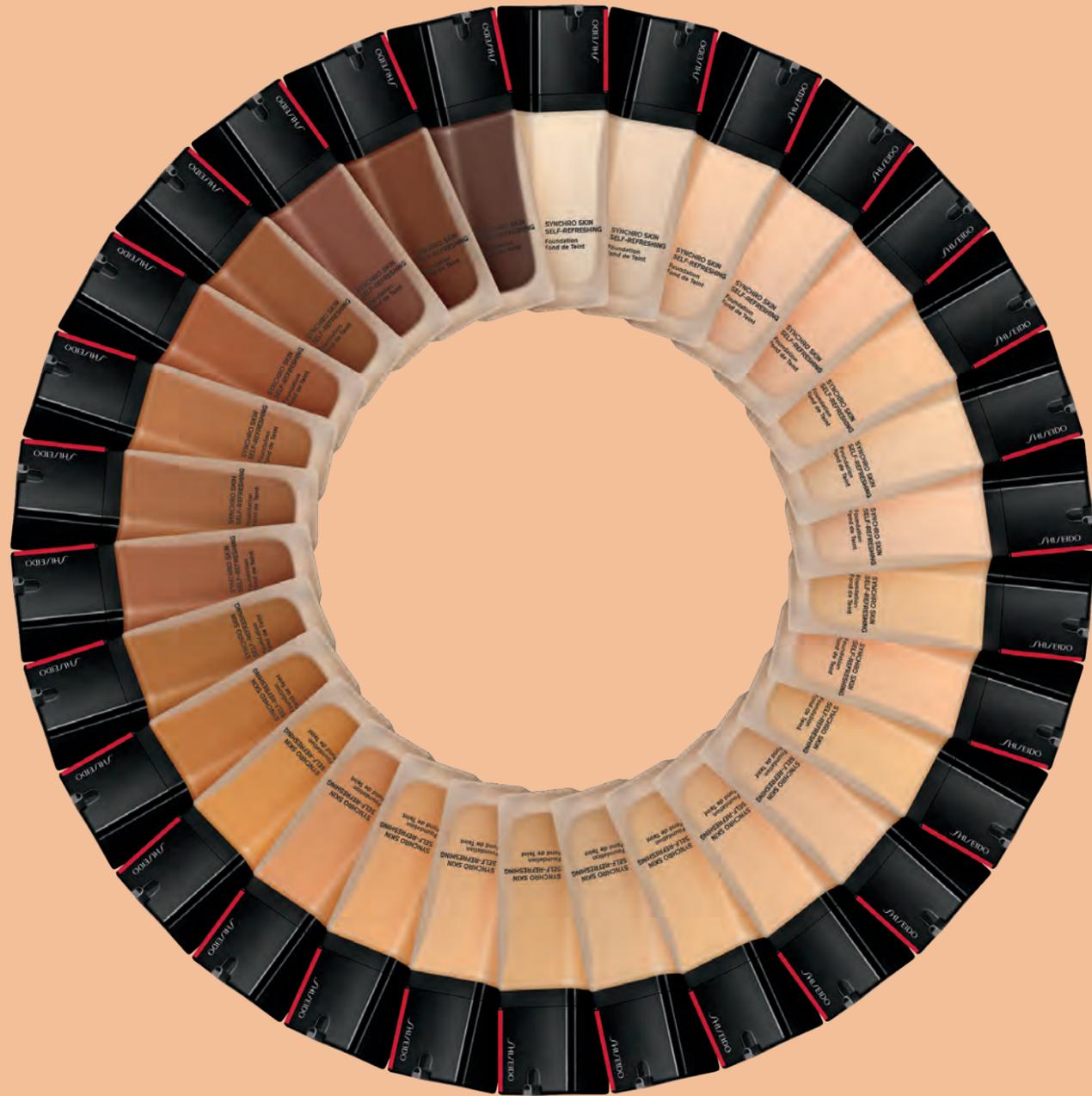
Die Tag Heuer Monaco ein wahrer Uhrenklassiker und Designikone



### TAG HEUER

2300 La Chaux de Fonds, Schweiz  
6A Rue Louis-Joseph Chevrolet  
+41 32 919 80 00  
[tagheuer.com](http://tagheuer.com)





DIE HAUT,  
DIE HARMONIE UND EIN  
NEUER HÖHEPUNKT



*Synchro Skin Self-Refreshing Foundation ist ein innovatives Makeup, das sich perfekt der Farbe und Struktur der Haut anpasst. Für eine vollkommene Harmonie mit ihrem Bild und eine vollendete Verschmelzung mit ihrem Ton. Ein neuer Höhepunkt von Shiseido, dem Spezialisten für makellose Schönheit.*

*Synchro Skin  
Correcting GelStick  
Concealer,  
Abdeckkraft die 24  
Stunden hält*



*Synchro Skin  
Self-Refreshing  
Concealer gibt  
es in 16 Farben  
für ein frisches  
Finish*

Die Kollektion überzeugt mit federleichten Formulierungen, die wie von selbst mit der Haut verschmelzen und den ganzen Tag perfekt halten. Ebenso bemerkenswert ist das makellose Finish. Ein Verdienst der neuen Pinsel, die dafür sorgen, dass das Schminken wie selbstverständlich von der Hand geht. Davon später mehr.

Dank der Active Force Technology™ verbinden sich die Starprodukte der Linie perfekt mit der Haut und schenken ihr auch bei hohen Temperaturen, hoher Luftfeuchtigkeit und hoher Aktivität ein erfrischtes, natürliches Finish, das – wie selbstverständlich – den ganzen Tag hält.

„Jeder Farbton erzeugt eine identische Makeup Tonalität, egal ob man die Foundation oder das Cushion Compact verwendet“, erklärt James Boehmer, Global Artist Direktor von SHISEIDO Makeup. „Die Concealer sind gleichfalls in fünf Nuancen abgestuft, erlauben es aber, ein individuelleres Resultat zu erzielen. Man kann beispielsweise einen Farbton benutzen, der exakt mit der Hautfarbe übereinstimmt, um kleine Unebenheiten auszugleichen. Oder man kann einen Ton heller auftragen, um den Teint zum Strahlen zu bringen und eine dunklere Nuance, um dem Gesicht mehr Kontur zu geben. Dieses eher intuitive System erlaubt es den Frauen, mühelos die Nuance herauszufinden, die am besten zu ihrem natürlichen Hautton passt. „Unser Ziel war es, eine allumfassende Farbpalette zu entwerfen, die sich allen Hauttönen perfekt anpasst“.

Nur was eins mit den Bedürfnissen der Haut ist, ist von Shiseido. Dem stehen auch die neuen Pinsel in nichts nach. Ihr Geheimnis: Minutiös ausgesuchte Härchen, dicht an dicht zu einer Quaste gebündelt, die in Form geschnitten werden. Anschließend kommen sie in einen Stiel aus Holz und Plastik. So dass ein robustes Herzstück entsteht.

Dieses feste Herz wird dann mit zarteren Pinselhaaren umhüllt, die für eine optimale Verteilung der Produkte sorgen. „Diese Pinsel machen die ganze Arbeit. Man muss



Die neue *Legendary Enmei Ultimate Luminance* Pflegelinie bringt die Haut zum Strahlen. Die Wirkstoffe: *Enmai*, eine Heilpflanze bringt den Teint zum Schimmern



*Complete Cleansing Microfoam* entfernt jede Art von Makeup und verfeinert das Hautbild



*Revitalizing Treatment Softener* spendet langanhaltende Feuchtigkeit, um die Abwehrkräfte der Haut zu unterstützen.



*Synchro Skin Invisible Silk Loose Powder* passt sich jedem Hautton an



nichts weiter tun als seiner Kreativität freien Lauf zu lassen“, versichert James Boehmer, Global Artist Direktor von SHISEIDO Makeup.

80 erfahrene Handwerker verantwortet die Herstellung. Bis zur Fertigstellung durchläuft ein Pinsel mehr als 40 Arbeitsschritte, die sich zu einem Monat Arbeitszeit summieren. Die Härchen, bis in die Spitzen perfekt zugeschnitten, sind mit jeder Kosmetiktextur kompatibel und verteilen sie bis in die kleinsten Poren oder Fältchen.

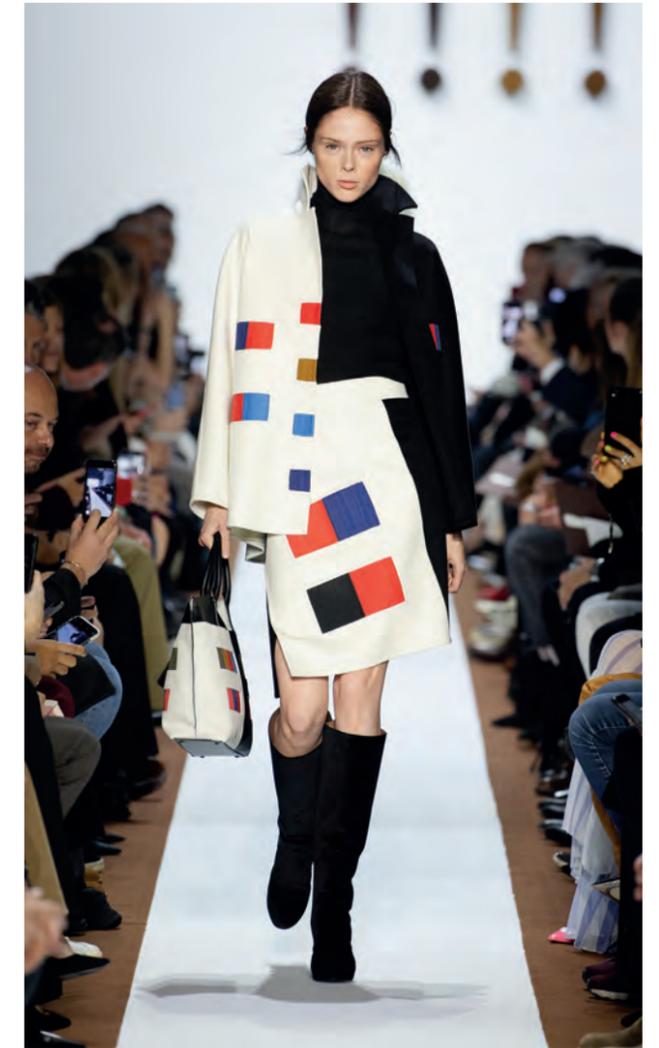
Die Kollektion wurde vollständig von Hand durch japanische Takumi (Künstler) realisiert und ist wie alles von Shiseido, Avantgardisten der Innovation, deren immerwährendes Anliegen es ist, eins mit den Bedürfnissen der Haut zu werden – um sie noch schöner zu machen. – EK

SHISEIDO  
shiseido.com





Royal Stretch  
Samt Anzug



## LUXUS MUSS UNAUFFÄLLIG SEIN

*Akris ist ein internationales Modehaus, gegründet 1922 in St. Gallen, Schweiz. Für Creative Director Albert Kriemler besteht der Sinn von Mode darin, das Leben einer Frau weniger kompliziert zu gestalten und ihre natürliche Schönheit und Anmut hervorzuheben, statt sie zu überdecken. So diskret, wie eine Schweizer Bank.*



Karierte Strickjacke  
aus geripptem  
Kaschmir und Seide



Mantel in Kaschmir  
Double-Face mit abnehmbaren  
Tibet-Lamm Manschetten



Mantel aus Flannel  
und abnehmbaren Tibet  
Lamm Manschetten



Mantel in Kaschmir  
Double-Face

Aus diesem Grund beginnt für ihn alles mit dem Stoff. Mit hochwertigem, wirklich hochwertigem Stoff. „Wenn ich einen Stoff berühre, weiß ich, was ich damit anfangen kann. Dann beginne ich zu zeichnen.“ Immer mit Blick auf den Lebensstil einer Frau. Wohin sie geht, was sie tut und wie sie sich fühlen möchte.

Albert hat eine Leidenschaft für Kunst und arbeitet für seine Kollektionen oft mit außergewöhnlichen Malern, Bildhauern, Fotografen und Architekten zusammen. Große Namen gehören dazu. Wie Carmen Herrera, Geta Brătescu, Rodney Graham oder Thomas Ruff.

*„Wenn eine Frau einen Raum betritt, möchte ich, dass die Menschen zuerst ihre Persönlichkeit sehen und danach ihre Kleidung.“*

Akris wurde 1922 in der Schweiz gegründet. Die ruhige, klare Schönheit und die reiche Kultur St. Gallens prägen die Designs und inspirieren Albert Kriemler zu Kollektionen voll diskreter Eleganz, geschmeidigen Silhouetten und exklusiven Accessoires, wie der Ai-Tasche.

Seit 2004 zeigt man seine Kunstwerke auch auf der Pariser Fashion Week. Sowie in eigenen Boutiquen in vielen Städten auf der ganzen der Welt. Besonderes Markenzeichen ist die Double-Face-Technik, bei der sowohl die Vorder- als auch die Rückseite des Stoffes nach außen getragen werden können.

Die Mode von Akris steht für eine neue Form von Luxus und Modernität. Mit klaren Linien und einer schnörkellosen Sprache. Kein Wunder, dass es eines der Lieblingslabels von Amal Clooney bis Angelina Jolie ist. Zwei offensive Frauen, die ihren Charakter gerne unterstreichen. Aber bitte mit der nötigen Schweizer Diskretion. – EK



**AKRIS BOUTIQUE**

60313 Frankfurt am Main, Deutschland  
Große Bockenheimer Straße 13  
akris.com



Langes Strickkleid  
in A-Linie



# WIE DIE BACHFORELLE ZUR LEDERHOSE KOMMT

*Sorgt für Furore: Jetzt gibt es eine Hose aus feinstem, sämisch gegerbtem Hirschleder, veredelt mit dem Kleid der stillen Königin unserer Gewässer – der rotgepunkteten Bachforelle. Diese Innovation stammt von Gössl, der führenden Trachtenpremiummarke aus Salzburg.*



Zwei heimische Wildtiere vereinen sich zu einem originellen Gössl Modell. 

Die führende Trachtenpremiummarke aus Salzburg überraschte kürzlich mit einer Innovation – der Hirschlederhose mit aufgebrachtem Druck des Kleids einer Bachforelle. Maximilian Gössl, der das Familienunternehmen Gössl in dritter Generation führt, weiß um die DNA seiner Marke und pflegt gekonnt den Schulterschluss von Tradition und Innovation.

„Tradition ist nicht mit Kurzsichtigkeit gleichzusetzen“, so Maximilian Gössl. „Tradition und Innovation sind beide gleichrangige Ingredienzien für die Bewahrung kultureller Identität. Innovation ist dann sehr willkommen, wenn sie

uns im Sinne einer positiven Entwicklung weiterbringt.“

Die Hirschlederhose im Bachforellenlook ist ein solches prachtvolles Beispiel. „Wir haben zwei heimische Wildtiere vereint: Eine Lederne aus feinem, sämisch gegerbtem Hirschleder und das Kleid der stillen Königin unserer Gewässer, der rotgepunkteten Bachforelle. Entstanden ist so ein originelles Gössl Modell.“ Eine Lederhose soll beim Anprobieren sehr eng sitzen, erläutert Gössl. Erst durch das Tragen und die Körperwärme passt sie sich an. Der Träger muss sich die Lederhose also schon ein bisschen erarbeiten. „Wenn wir Traditionelles mit Neuem mischen, haben wir den Anspruch,



Vorpatinierte Pfoat aus Leinen, reich bestickt mit Kreuzstich, Kettstich und laufendem Hund. Patiniertes Gilet aus Samt, bestickt mit halbem Kreuzstich

dass unsere Modelle Geschichten erzählen. Mit dieser Lederen gibt der abenteuerlustige Mann natürlich ein Statement ab.“ Anerkennende Aufmerksamkeit sei ihm gesichert. Und manchmal dürfe Tracht im Sinne einer positiven Weiterentwicklung auch mit einem Augenzwinkern provozieren, so Gössl. Kombiniert wird die Hirschlederhose im Bachforellenkleid mit dem Gössl Pfoad. „Unser Pfoad ist ein fescher Klassiker, der sich seit Jahrzehnten großer Beliebtheit erfreut. Da macht man nichts falsch. Das passt immer.“ Den Stutzen schenkt Gössl spezielle Aufmerksamkeit. „Auf unsere Stutzen und die Vielfalt sind wir bei Gössl besonders stolz. Verwendet werden verschiedene Stutzenmodln. Im Strick arbeiten wir stark mit Symbolik und überlieferten Motiven. Viele haben traditionell mit Wachstum und Gedeihen zu tun oder mit dem Bündnis von Mann und Frau.“

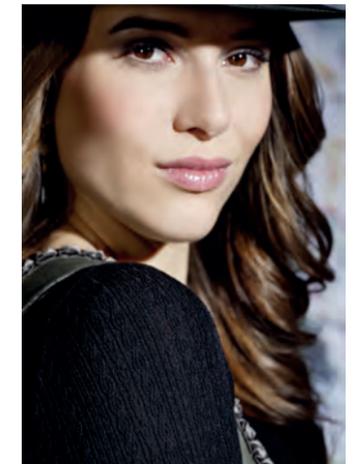
Eine andere Neuheit von Gössl ist der Dirndlpullover. Anschmiegsam wie eine zweite Haut verspricht er besonderes Wohlgefühl, macht alle Bewegungen mit und sitzt schlicht immer perfekt. „Der Dirndlpullover aus traditionellen Strickmodeln ermöglicht der Dirndlliebhaberin, ihr

Dirndl auch an kühleren Tagen zu tragen.“ Die Tragesaison des Dirndls kann dank dieser Innovation entscheidend verlängert werden.

Erdacht werden die Innovationen in Salzburg. Am Firmenareal im Gwandhaus ist das schöpferische Herz der Marke beheimatet. Dort werden die Modelle mit Sorgfalt kreiert. Stich für Stich entsteht die Liebe zum Besonderen. „Das Gwandhaus ist unsere Firmenzentrale. Besucher können die Marke Gössl dort hautnah erleben. Im obersten Stockwerk befindet sich ein großes Gössl Geschäft und man hat Einblick in die Schneiderei, wo die Meisterstücke der Tracht mit aufwendiger Handarbeit veredelt werden. Im Restaurant oder auf der Sonnenterrasse lässt man sich kulinarisch verwöhnen – mit herrlichem Ausblick auf das umgebende Bergpanorama. Die Wochenzeitung „Die Zeit“ hat einmal geschrieben: „Über das Gwandhaus von Gössl reden Trachtenliebhaber wie Katholiken über den Vatikan.“ Das ist ein Kompliment, das wir gerne annehmen, so Maximilian Gössl. Und ein Auftrag, unser Gwand mit Neuerungen und Bedacht weiterzuentwickeln und als besondere Schätze der Tracht weiterzugeben.



Der Dirndlpullover ist eine Gössl Innovation. Anschmiegsam wie eine zweite Haut und in der kühlen Jahreszeit muss man aufs Dirndl nicht verzichten.



**GÖSSL IM GWANDHAUS**

5020 Salzburg, Österreich  
Morzger Straße 31  
+43 662 469 66 00  
goessl.com



# SMOKINGS FÜR DEN SCHLAF



St. Gallen, Gross Münster Design, Weltenbummler



*Seit gut 200 Jahren schneidert das Schweizer Familienunternehmen Christian Fischbacher allerfeinste Bettwäschen und mehr. Für Fünf-Sterne-Luxushotels oder den ruhebedürftigsten Bewohner des Elysee-Palasts, den französischen Präsidenten. Kurz, für Menschen mit Stil, die das auch von ihrem Schlaf erwarten.*



From above & show me the way

Die Bettwäsche von Christian Fischbacher ist Swissness pur und verführt mit einer ganz eigenen Designsprache. Die Kollektionen umfassen eine breite Palette von Kreationen, die jedes Jahr erweitert werden. Mit höchster Qualität, besten Materialien, ausgefeilten Ideen und einer extremen Liebe zum Detail.

Ein hoher Anspruch, den Christian Fischbacher allein dadurch beweist, dass man zu den wenigen Firmen auf der Welt gehört, die das Gütezeichen swiss+cotton tragen dürfen. Es zeichnet nur feinste, in der Schweiz hergestellte Baumwolltextilien aus und garantiert höchste Qualität – über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg.

Ein weiterer Beleg ist die Extra-Langstapel-Baumwolle (ELS) mit dem Gütesiegel Supima, die Christian Fischbacher ausschließlich für seine swiss+cotton-Bettwäsche verwendet. Ein extrem wertvolles Material, für das lediglich die besten drei Prozent der globalen Baumwollproduktion in Frage kommen.

Das 200. Jubiläum feiert das St. Galler Familienunternehmen aktuell mit drei neuen, sehr, sehr hochwertigen Kollektionen, die mit Fug und Recht als Smokings für den Schlaf bezeichnet werden können. Allerdings nicht nur in schwarz, wie die Edelanzüge, sondern in traumhaft trendigen Farben und Mustern:

Die Bettwäsche Weltenbummler verbindet St. Galler Stadt-Szenen mit Schauplätzen internationaler Metropolen.

Und das mit einem Augenzwinkern. Für die Skizzen zogen die Designerinnen von Platz zu Platz und fingen die Heimatstadt Christian Fischbachers in leichtfüßigen Tuschezeichnungen ein.

Die Skizzen wurden mit Aquarellfarben koloriert und durch weitere Stadtszenen ergänzt. So entstand ein künstlerisches Dessin für Jetsetter und Heimatverbundene gleichermaßen. Mit feinen Linien und sanften Farbübergängen, die im erstklassigen 10-Schablonen-Druck umgesetzt wurden.

Die zauberhafte Schönheit der heimischen Wälder ist das Thema von Evergreen. Warum nicht auch nachts und zu Hause? Denn das Grün der Pflanzen wirkt auch nach Sonnenuntergang sehr entspannend. Besonders, wenn es auf hochwertigem Baumwoll-Satin in Swiss-Cotton-Qualität gedruckt wird.

Die Bettwäsche Chukka bannt Geschwindigkeit auf Stoff und begeistert nicht nur Pferdesportfans. Die dynamischen Zeichnungen von Polospielern in Bewegung fangen das rasante Spiel kunstvoll ein. Hochwertig bedruckt und in der Schweiz produziert – in feinsten Swiss-Cotton-Qualität.

Neue Designs in traditioneller Qualität – Christian Fischbacher steht für einen Luxus, der kein Selbstzweck ist, sondern die Lebensqualität und die Freude an individueller Gestaltung zur Prämisse erhebt. Das sind sicher gute, alte Werte. Aber so schön, frisch und neu interpretiert, wie es nur Christian Fischbacher kann. – EK

HEIMTEXTILIEN



Design, Evergreen

Art Direktor, Camilla Fischbacher



Design Chukka



**CHRISTIAN FISCHBACHER**

9015 St. Gallen, Schweiz

Mövenstrasse 18

+41 71 314 66 66

fischbacher.com



BELVEDERE, Entwurf: Robert Berking



12, Entwurf: Daniel Eltner



ALT-SPATEN gilt als das klassische Silberbesteck schlechthin

## SILBER, KOSTBARER ALS GOLD

*Der Sultan von Brunei, Angela Merkel und Präsidenten – seit 145 Jahren speist die Prominenz vorzugsweise mit Tafelsilber von Robbe & Berking. Andere mögen billiger, aber niemand darf besser sein, ist das Motto der norddeutschen Manufaktur. Für Silber, das in 50 aufwändigen Handarbeitsgängen kostbarer als Gold wird.*



Die Qualität hat uns weltweit zu dem Synonym für Silber gemacht, sagt Oliver Berking, Inhaber der Silberschmiede in fünfter Generation. Das Unternehmen mit Sitz im äußersten Norden von Deutschland veredelt jährlich viele, viele Tonnen Silber zu feinsten Bestecken, Tafelgeräten und Accessoires.

Im Bereich echtsilberne Bestecke ist man heute der weltweit führende Name. "Wir sind eine Manufaktur im wahrsten Sinne des Wortes". Denn jedes Besteckteil in 925/000-Sterling-Silber oder 150 g Massiv-Versilberung wird in der Flensburger Manufaktur in rund 50 verschiedenen, aufwändigen Handarbeitsgängen gefertigt.

*Das Silber, das heute noch mal den America's Cup gewinnt.* Das Sortiment enthält mehr als 20 Besteckmodelle. Vom 110 Jahre jungen Klassiker "Spaten" bis hin zum jüngsten Entwurf des bekannten Designers Daniel Eltner: "12". Ein silbernes Denkmal für die mehr als 20 Meter langen 12er Segelyachten, mit denen von 1959 bis 1987 um den America's Cup gerungen wurde. Der Übergang vom Stiel zum Mundstück erinnert an den Bug, das Stielende an das elegante Heck und die Messerklinge an das vollstehende Segel. Ja, Robbe & Berking liebt das Wasser, Teil 1. Auch, weil man mittlerweile gut die Hälfte der 200 größten privaten Yachten mit Tafelsilber bestückt hat.

*Das Silber, das jetzt auch noch Holz zu Gold macht.* Robbe & Berking liebt das Wasser, Teil 2. 2008 gründete der jetzige Inhaber Oliver Berking die Yachtwerft Robbe & Berking Classics. „The best wooden boat work in all of Germany. No doubt!“ Euphorischer als ein großes Amerikanisches Segelmagazin kann man das junge Unternehmen nicht beschreiben. Neben Neubauten und Restaurierungen entstehen hier viel bewunderte Klassiker. Wie die fast 22m lange 12m R-Yacht „Jenetta“, die hier ihren zweiten Spapelauf erlebte, nachdem sie 2008 in einem See in Kanada gesunken war. Nach 20.000 Arbeitsstunden und 18 Monaten Bauzeit erstrahlt sie nun wieder in voller Schönheit.

So wird hier nicht nur Silber zu Gold, sondern auch Holz, Stahl und feines Segeltuch. In einer Manufaktur, die sich geschworen hat, niemals eine Fabrik zu werden. Um auf immer und ewig das Gütesiegel für kompromisslose, unübertroffene Qualität mit Deutscher Handwerkskunst zu sein – und zu bleiben. – EK



Individualisierung durch ein persönliches Monogramm, Familiewappen etc. - selbstverständlich auch von Hand



Sanft geschwungene, elegante Silberschale ALT-KOPENHAGEN, an deren Seiten handgeschmiedete Magnolienblüten als Henkel dienen



Der charmante grazile EMPIRE

**ROBBE & BERKING**  
 24941 Flensburg, Deutschland  
 Zur Bleiche 47  
 +49 461 90 30 60  
 robbeberking.com

DER STOFF, AUS DEM DIE  
TRÄUME SIND, IST DAS GLAS  
UM SIE HERUM



GLAS

*Die Traditionsfirma Riedel Glas produziert Gläser, in denen die Charakteristiken der verschiedenen Weine oder Spirituosen auf die vortrefflichste Weise zur Geltung kommen. Riedel hat herausgefunden, wie selbst kostbarsten Tropfen mehr Atem eingehaucht wird.*



Gläser - Fatto a Mano, Dekanter - Performance Amadeo

Die feinsten Gläser für fachspezifische als auch hedonistische Zwecke sind jene von Riedel. Sagt der weltberühmte Weinkritiker Robert M. Parker Jr. im *The Wine Advocate*. „Die Wirkung auf den Wein ist tiefgreifend. Ich kann nicht genug betonen, welchen Unterschied sie machen.“ Und das in jeder Preislage: Ob für die kritische Weinverkostung, das Picknick oder das elegante Abendessen. Riedel hat für jeden Wein das passende Glas. Ob mundgeblasen, handgefertigt oder maschinengeblasen. Hier in Tirol werden seit über 11 Generationen und 250 Jahren Gläser produziert, die „schmecken“.

**„Riedel macht es möglich, jegliche Aromanuancen und Geschmacksrichtungen der besten Weine der Welt bedingungslos zu würdigen.“**

*Michael Bettane, Guide Bettane et Dessauve*

Das Glas unterstützt den Wein, sein volles Aroma entfalten zu können und sich so am besten zu präsentieren. Vom Bouquet bis zur Intensität, von der Konsistenz bis zum Mundgefühl, von der geschmacklichen Balance aus Frucht, Mineralität, Säure und Bitterstoffen bis hin zum harmonischen, lang anhaltenden Abgang. Doch Riedel wäre nicht



Dekanter - Girafe



Dekanter - Performance Amadeo



Dekanter - Medoc



Dekanter - Mosel



Dekanter  
Cornetto Magnum



Dekanter - Amadeo & Amadeo Mini



Dekanter - Mamba & Mamba Mini



Dekanter - Horn & Horn Mini



Gläser - Performance Fatto a Mano, Dekanter - Performance Amadeo

Fatto a Mano Performance Venezianische Handarbeitstradition trifft auf perfekte Maschinenblastechnik des 21. Jahrhunderts. 2019 präsentiert Riedel mit Fatto a Mano Performance eine Kombination aus zwei erfolgreichen Serien, eine Symbiose aus kunstvollem Handwerk (für den Stiel und die Bodenplatte) und einer präzise arbeitenden Maschine (für den Kelch).



Riedel, wenn das Traditionsunternehmen beim Glas stehen bleiben würde. Deshalb rückt auch der Dekanter in den Mittelpunkt: Um ältere Weine von etwaigen Ablagerungen zu befreien und um jüngere Weine mit Sauerstoff anzureichern. Um Strukturen zu öffnen und Aromen und Geschmäcker

freizusetzen.

Maximilian J. Riedel ist nicht nur Geschäftsführer von Riedel Glas, sondern auch leitender Designer bei den Dekantern. Wie für den bei Sommeliers sehr beliebten Cornetto, den O-Dekanter, die Bird-Serie mit Paloma, Swan und Fla-



Nick & Nora



Sour



Nick & Nora



Sour



Rocks



High Ball



High ball



Mixing Glass

mingo, bis hin zu Eve, Boa, Mamba und weiteren Gefäßen zum „doppelten Dekantieren“.

Einer seiner vielen Höhepunkte ist die AMADEO Edition, eine der Ikonen des Hauses. Der Dekanter ist perfekt für ältere Weine. Riedel empfiehlt, den Wein nur in rebsorte abgestimmten Gläsern zu servieren. Weißwein und Sekt nie unterkühlt und Rotwein nie zu warm servieren. Natürlich nie zu viel im Glas, maximal 9 bis 15 cl. Damit er alle Möglichkeiten hat, sein einzigartiges Aroma zu entfalten. In einem Glas, das mehr als nur ein Glas ist. – EK



Performance Riesling



Sommeliers Burgunder Grand Cru

„Gerade das Dekantieren junger Weine, mehrere Stunden vor dem Servieren, gibt dem Wein die Möglichkeit, sich zu entfalten und einen Reifegrad zu erreichen, der sonst nur durch jahrelange Lagerung erzielt wird.“

Christian Moueix, Weinhandelshaus  
Jean Pierre Moueix



Oben: Gläser - Performance  
Links: Maximilian J. Riedel mit Dekanter - Curly pink Mini  
Unten: Dekanter Spirits



„RIEDEL Mini limited edition – die kleine Versuchung aus dem Hause Riedel. Seit vielen Jahren betont Riedel die Wichtigkeit des Dekantierens. Dies gilt für alle Weine, Rot, Weiß, jung, alt und auch für Champagner. Internationale Designpreise und Patente unterstreichen die Expertise, die das Unternehmen auf dem Gebiet der Dekanter und deren Funktionalität über die Jahre entwickelt hat.“ Dekanter: "Mini", Ayam, Cornetto, Horn, Amadeo, Mamba



**Tiroler Glashütte GmbH**  
6330 Kufstein, Österreich  
Weissachstraße 28-34,  
+43 5372 64896  
riedel.com

# EINE EINS DES WEINS

*Bekanntester Winzer Österreichs, TV-Star, Investor und Business Angel – der Name Hillinger ist gleichbedeutend mit Leo Hillinger, Inhaber eines der größten Top-Weingüter Österreichs. „Die Frucht muss perfekt sein und soll unverändert in die Flasche“, sagt der Kultwinzer. Weil Wein sein Herzblut ist.*

**E**in gutes Produkt verdient ein gutes Marketing, ein schlechtes Produkt verdient einen schnellen Tod ist Leo Hillingers Credo. „Am Anfang hatte ich keine Weingärten, keine Kunden, aber haufenweise Schulden. Ich habe alles gemacht, um meine Marke stark zu machen, habe kein Event ausgelassen und war überall präsent. Wein braucht eine Story und die Story war ich“. Ein Event hier, eine Party da und dazwischen ungezählte TV-Sendungen – Leo Hillinger scheint omnipräsent zu sein. Und es zahlt sich aus, denn was 1997 mit 12 Hektar Weingärten begann, ist mittlerweile auf eine Bearbeitungsfläche von über 90 Hektar angewachsen. 1967 in Eisenstadt geboren, wuchs Hillinger in Jois auf. Der Weg in den Weinbau schien vorgezeichnet – die Eltern betrieben einen Weinhandel sowie einen Heurigen. Er absolvierte in Deutschland die Ausbildung zum staatlich geprüften Wirtschafter und Weinbaumeister und machte anschließend ein Praktikum in Kalifornien.

*Sein Geheimnis: Den Wein zu einem Erlebnis zu machen.* 1990 kehrte er nach Österreich zurück – mit neuen Ideen aus der neuen Welt – und stieg in den Familienbetrieb ein. Im elterlichen Heurigen fanden Weinpräsentationen und -Verkostungen statt, 1997 kaufte er seine ersten Weingärten in Rust und



Das Weingut ist ein österreichischer Vorzeigebetrieb

legte damit den Grundstein für den heutigen Top-Betrieb. 2004 errichtete Leo Hillinger seinen neuen Weinkeller in Jois, der bis heute als einer der modernsten in Österreich gilt. Hier brachte er als einer der ersten avantgardistische Architektur mit modernster Kellertechnik und einem Weinerlebnis in Verbindung, das seinesgleichen sucht.

Denn das Weingut ist Weinkeller und Degustationslounge zugleich. Der Blick fällt auf die Barrique-Fässer, in den Verliesen darunter lagert der Wein. Dadurch ist der Weg der Weins für den Genießer stets präsent – vom Blick auf die Weingärten, über die Fässer bis hin zum Wein im Glas.

Die Arbeit im Keller ist vor allem von einem geprägt: den Wein werden zu lassen. Ob in einem der 1.200 Barriques, im großen Holzfass oder im 30.000'er Edelstahltank. Jeder Wein soll die Möglichkeit haben, sich ganz nach seinen Ansprüchen zu entfalten.

*Mit Weinen, die mehr Wind, Wetter, Sonne und Natur haben.* Dafür belässt man hier die Traube möglichst lange am Stock. Denn je länger sie Wind, Wetter und der Sonne ausgesetzt ist, desto besser kann sie sich anreichern, reifen und den Jahrgang in sich aufnehmen, den sie Monate und Jahre später im Glas spiegeln wird. „Meine Methoden zeichnen sich durch tiefen Respekt vor der Traube und den Eigenheiten des Bodens sowie den klimatischen Bedingungen aus. Die Frucht muss perfekt sein und soll unverändert in die Flasche.“ Folgerichtig begann 2010 die Umstellung auf biologisch-organischen Weinbau. „Entrepreneur of The Year“, „Bestes Familienunternehmen 2013 Burgenland“, „Kommerzialrat“, „Superbrand Austria Award“ wo Hillinger ist, ist vorne. Auch mit dem Rennrad oder dem Mountainbike. Auf jedem Gebiet werden Höchstleistungen erbracht, sei es beim „Race Around Austria“ oder dem „Cape Epic“ in Südafrika. – EK



Leo Hillinger ist Bio-Winzer aus Leidenschaft



Leo Hillinger beim HILL Wintergrillen



HILL Brut Reserve nach Champagnermethode

Foto © Sascha Wurziinger



**LEO HILLINGER**

7093 Jois, Österreich

Hill 1

+43 2160 831 70

leo-hillinger.com

# JE SANFTER DER REBSCHNITT, DESTO SPEKTAKULÄRER DER WEIN



*Ausschließlich handverlesene Trauben, sanft geschnitten, ein behutsames Zusammenspiel von Boden, Klima und Mensch.*

*Im Weingut Erich Walter Polz wird Leidenschaft gelebt. Visionär, kompromisslos, naturverbunden. Um nicht das Beste aus dem Weinstock zu holen, sondern stets das Allerbeste.*



WEIN

Der sanfte Rebschnitt ist in aller Munde. Kein Wunder, lässt er doch die Säfte in der Pflanze fließen und fördert so ihre Vitalität und die Lebensdauer. Was nebenbei bemerkt, auch für eine bessere Weinqualität sorgt. Der Grund: Traditionell beschnittene Reben haben große Schnittwunden, die nicht verheilen. Denn die Rebe kann – anders als normale Bäume – ihre Wunden nicht verschließen. Weil sie nicht harzt. So trocknet sie einfach aus und bietet eine Eintrittspforte für Pilze und andere Mikroorganismen, die dann auch das gesunde Holz angreifen können. Insofern sichert der sanfte Rebschnitt der Pflanze ein langes und gesundes Leben. Die Säfte fließen und geben ihr Kraft. Doch das allein reicht nicht: Es ist auch die geologische Beschaffenheit des Bodens, die vielen Sonnenstunden und die gut verteilten Niederschläge.

Plus die über Jahrzehnte gesammelten Erfahrungen der Winzer, ein kompromissloser Qualitätsanspruch sowie das Terroir, das Zusammenspiel von Boden, Klima und der Leidenschaft der Menschen, die aus einer guten Ernte einen charaktervollen Wein machen. Für all das steht seit vielen Generationen der Name Polz. Ausschließlich handverlesene Trauben finden hier ihren Weg in den Keller. Wo der Wein, die Zeit bekommt, die er braucht, um zu reifen. Die Ergebnisse sind spektakulär. Wie die Riedenweine, die einen bis zu einjährigen Ausbau auf der Vollhefe durchlaufen. Oder die großen STK Rieden, die auch später in der Flasche konstant weiter reifen, weil der Verschluss aus Naturkork besteht. Streng nach den ökonomischen, ökologischen und sozialen Kriterien des „Nachhaltigkeit Austria“ Gütesiegels produziert, wie alle Weine von Polz. Denn der sparsame Umgang mit Wasser, Energie, Düngemitteln sowie faire Arbeitsbedin-

gungen für alle sind hier eine Herzensangelegenheit. Was auch für die Nützlinge und Bienen gilt, für die ebenso freiwillig wie natürlich auf Insektizide verzichtet wird.

Schließlich ist die gute Zusammenarbeit im Weinberg die wichtigste Grundlage für den späteren Ausbau im Keller. Doch halt. Schauen wir noch mal zurück. Zurück auf den sanften Rebschnitt, mit dem im Weingut Polz alles beginnt. Weil nur eine gesunde Rebe dem Wein die Kraft gibt, ein wirklich großer Wein zu werden. – EK



**WEINGUT ERICH & WALTER POLZ**

Am Grassnitzberg 39  
8472 Spielfeld, Österreich  
+43 3453 2301  
weingut@polz.co.at  
polz.co.at



# KLEINE BAUERN, GROSSE WEINE

*Die Kellerei Bozen ist ein Qualitätsprojekt, bestehend aus 220 Landwirten, die seit Generationen den Wein und seinen Anbau lieben. Das schmeckt man und das sieht man auch. Unter anderem an den vier Auszeichnungen von 2018 in Robert Parkers renommiertem Vine Advocate, der Autorität für Wein seit mehr als 30 Jahren.*



Geschäftsführer der Genossenschaft Klaus Sparer





Die Vielzahl der Lagen und Anbaugebiete ermöglichen ein umfangreiches Sortiment an erlesenen Qualitätsweinen wie dem Lagrein und St. Magdalener die Flaggschiffe der Kellerei Bozen



Im Weinland Südtirol gehören die Anbaugebiete rund um Bozen zu den wichtigsten Lagen. Überaus klug und vorausschauend war es, als sich ein paar Dutzend lokaler Winzer-Familien schon Anfang des 20. Jahrhunderts zu zwei Genossenschaften zusammaten – um die autochthone Rebsorte Lagrein und den St. Magdalener, eine lokale Variation des Vernatsch, zu vinifizieren. Gemeinsam ist es gelungen, den daraus entstandenen Weinen zu der Typik und Qualität zu verhelfen, die sie heute bei Weinkennern in aller Welt berühmt und geschätzt machen.

Im Jahr 2001 fusionierten die zwei Genossenschaften in der Kellerei Bozen. Und schufen mit dem neuen Kellereigebäude im Stadtteil Moritzing einen auch architektonisch eindrucksvollen Ort. Aber in erster Linie eine Adresse, an der aus Trauben, die unter besten Bedingungen reifen, herausragende Weine werden, die eine Referenz für ganz Südtirol sind: Durch die Hingabe, Leidenschaft und Präzision der Weinbauern, die sich gemeinsam einem strengen Qualitätsprozess unterziehen.

Guter Wein entsteht im Weinberg, und so widmen sich die Winzer vor allem der Pflege der Anbauflächen: Vor der malerischen Kulisse der Dolomiten gedeihen die Trauben auf einer Seehöhe von 200 bis 900 Metern prächtig. Sie profitieren dabei von gut durchlüfteten, sandigen Böden, von hohen Temperatur-Unterschieden zwischen Tag und Nacht und der Nähe zu den beiden Flüssen Etsch und Eisack. Ideale Bedingungen sind nur der Anfang, meint Önologe Stephan Filippi, der bei der Vinitaly 2018 den Cangrande-Preis für besondere Verdienste im Weinbau erhielt: „Jede Rebsorte hat ihre Be-

sonderheiten, die wir berücksichtigen müssen, um Trauben von exzellenter Qualität zu erhalten.“ Strenge Reduktion der Ertragsmengen und eine naturnahe und schonende Weiterverarbeitung gehören zum Prinzip, das die Winzer der Genossenschaft seit 30 Jahren beherzigen. Ursprünglich für den Lagrein Riserva Taber geschaffen, der im Laufe der Jahre sagenhafte 19 Mal die "Drei Gläser" von Gambero Rosso erhielt, wurde das Projekt mittlerweile auf alle Riservas und Lagenweine ausgeweitet.

Das Ergebnis sind große Weine mit Bewertungen nahe der 100 Punkte: Das ist Leidenschaft, die man in jedem Glas schmeckt – und ganz nah an der Perfektion. – GRS

**KELLEREI BOZEN**

39100 Bozen, Südtirol, Italien  
Moritzinger Weg 36  
+39 471 27 09 09  
kellereibozen.com



# WENN DER ZUCKER EINZIGARTIG MIT DER SÄURE SPIELT, IST ES BERGAPFELSAFT



*Apfelsaft kennt jeder, aber Bergapfelsaft? In Südtirol, genauer gesagt am Ritten, entstehen auf 1000 Metern Höhe absolut naturreine Gourmet-Apfelsäfte bis hin zum Grand Cru. Grand Cru? Sie lesen richtig und benutzen bitte zum Genießen das beste Weinglas in Ihrem Schrank. Für den Bergapfelsaft? Für den Bergapfelsaft.*



„Dem Apfel sein Geheimnis entlocken, mit meinen *Händen* und dieses Geheimnis begleiten, bis es sich im Glas zum einem exquisiten Genuss entfaltet.“  
*Thomas Kohl*,  
 Apfelsaft-Affineur



**R**eben sind hier nicht mehr zu finden, aber die Bergäpfel gedeihen prächtig. Sie mögen die intensivere Sonneneinstrahlung und den kühlen Wind, der am Abend von den Berggipfeln heruntersaust, und ein interessantes „Zucker-Säure Spiel“ entwickelt, das einzigartig ist – wie bei Wein oder bei Champagner.

Also presst Thomas Kohl seine Äpfel sortenrein und füllt den Saft in elegante Flaschen. Vieles musste der Südtiroler selbst herausfinden. Auf der Suche nach den geeigneten Sorten für den Anbau am Berg, nach den besten "Cuvées" und nach der erstklassigsten Qualität. Gefunden! Alle Säfte wurden bereits mehrfach prämiert.

*Kommt nach dem Wein-Sommelier jetzt noch der Saft-Sommelier?* Es braucht zwei bis drei Durchgänge beim Ernten, bis ein Baum zwischen August und Oktober, je nach Sorte, je nach Sonne, reif und abgeerntet ist. Jeder Apfel einzeln und per Hand gepflückt, alles Tafelware, bevor es weiter in den

Korb geht, in die Presse und zum Schluss in die Tanks. So auch für die beiden limitierten Grand Cru Säfte aus den fast schon in Vergessenheit geratenen Sorten Ananasrenette und Wintercalville. Früher zählte sie zu den beliebtesten Äpfeln und wurden einzeln und in Seidenpapier gewickelt an den Zarenhof nach St. Petersburg geliefert.

Vor allem die Sternegastronomie nimmt diesen Trend bewusst wahr und stimmt nichtalkoholische Getränke auf die jeweiligen Gänge gekonnt ab. Deshalb sind alle KOHL Säfte nach dem Grad der Süße bzw. der Säure sortiert und bieten so den Saft-Sommeliers eine gute Orientierung für die gekonnte Auswahl.

„Dem Apfel sein Geheimnis entlocken, mit meinen *Händen*! Dieses Geheimnis zu begleiten, bis es sich im Glas zu einem exquisiten Genuss entfaltet. Wenn sich im sanft gepressten Saft die Essenz konzentriert. Überraschend, außergewöhnlich und geheimnisvoll, voll Raffinesse und edler Präsenz.“ Ja, ist das noch Apfelsaft? – EK

**KOHL - BERGAPFELSÄFTE**  
 39054 Unterinn am Ritten, Südtirol  
 Hauptstraße 35  
 +39 471 35 94 42  
 kohl.bz.it

# DER KOCH UND DER KÄSE

VON EINEM ANDEREN STERN

*Was kommt dabei heraus, wenn ein ehemaliger Sternekoch sich dem Käse zuwendet? Käse, und zwar ganz besonderer. Hierfür geht Hansi Baumgartner neue Wege. Mit Heu- und Weintresterlagern, einer Lage Pistaziencreme, einer Schicht Erdmantel, oder, oder. Nur Eins fehlt: Schimmelige Kompromisse in Sachen Qualität.*

**H**ansi Baumgartner liebt besondere Käse. Er ist ein Affineur oder anders gesagt, ein Spezialist für die Veredelung von Käse. Eine Koryphäe, die nach jahrelangem schnuppern, wenden, beobachten und experimentieren weiß, was ein heranreifender Laib braucht, um im wahrsten Sinne des Wortes, ein großer Käse zu werden.

Hansi Baumgartner ist aktives Mitglied der Käser-Gilde und erhielt neben der Auszeichnung als „Maitre Fromager“ im Jahr 2001 den 1. Preis des Premio Caseus für den besten Käsewagen Italiens. Seine zentrale Aufgabe sieht er im Aufspüren außergewöhnlicher Käse.

So sucht und findet er Nischenprodukte, die er in seiner Manufaktur reifen lässt und liebevoll veredelt. Ausschließlich die besten Laibe aus Kleinstproduktionen.

Besonders Rohmilchprodukte aus Südtirol und auch aus anderen Regionen Italiens und des Auslands.

Grundlegende und wichtige Parameter für die erfolgreiche Lagerung und Reifung sind Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Belüftung und Dunkelheit. Sie müssen während des ganzen Jahres konstant sein. Da kommt es mehr als recht, dass der DEGUST-Käsebunker nur die besten Voraussetzungen dafür bietet.

Beim Affinieren wird der Käse dann mit kostbaren Zutaten kombiniert. Das darf mal konservativ und traditionell sein, aber auch getrost innovativ und bahnbrechend. Mit Geschmackskombinationen aus Honig, Heu, Weintrester, Bier und vielen anderen Ingredienzien.

So wird der Käse abgerundet und gleichzeitig seine Persönlichkeit optimal zur Geltung gebracht. Denn im Mittelpunkt steht immer der Käse, sein ureigenster Charakter und nie der vordergründige Effekt. – EK



Schmeckt sternekochmäßig und sieht auch genau so aus

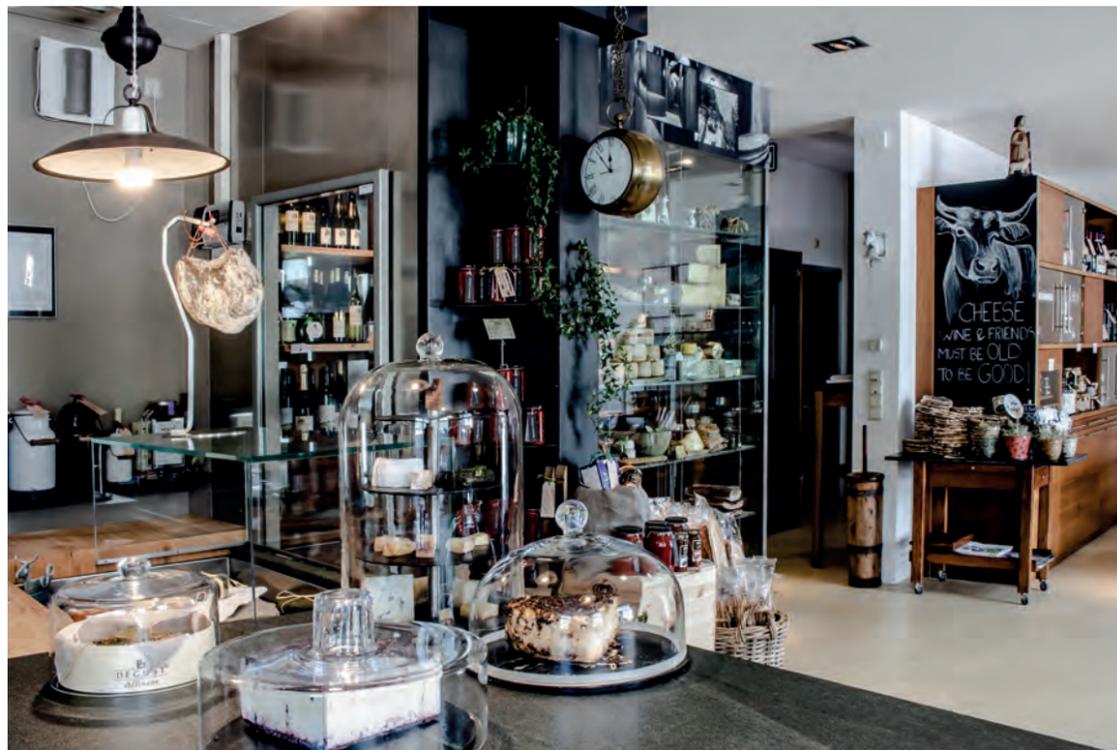


Foto © Arnold Ritter



**DEGUST AFFINEUR**  
39040 Vahrn, Bozen, Italien  
Bsackerau 1,  
+39 0472 8498 73  
degust.com



## DIE KATHEDRALE DES KAFFEES

*Wenn Gott ein Kaffee wäre, dann ist die neue GIGA 6 von Jura seine Kathedrale. Der Vollautomat der Vollautomaten.*

*Ein Meisterstück Schweizer Ingenieurskunst, bestückt mit aufwändigster Barista-Profitechnologie und einem großen, hoch auflösendem Farbdisplay – um alles spielend leicht mit einem Finger zu dirigieren.*



Kraftwerk für vollendeten Kaffeegenuss

Wer's nicht sieht, ist selber schuld. Sie ist eine Kathedrale, ein Kraftwerk, ein Meisterstück Schweizer Ingenieurskunst. Für die imposante Bandbreite von 28 Kaffeespezialitäten, auf Knopfdruck und in bester Barista-Qualität.

Denn ein ultimativer Kaffee ist das Ergebnis idealer Extraktionsbedingungen. Das schafft die GIGA 6 mit drei verschiedenen Brühverfahren. Darüber hinaus können Milch und Milchschaum auf den individuellen Geschmack abgestimmt werden – mittels zehn einzeln programmierbarer Temperaturstufen. Zwei Heizsysteme und zwei Pumpen erlauben die parallele Zubereitung von Kaffee und Milch. Bei kurzen Spezialitäten optimiert der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) die Extraktionszeit und sorgt für die optimale Entfaltung der Aromen. Und damit auch nach längeren Zubereitungspausen bereits der erste Kaffee richtig heiß in die Tasse fließt, hat JURA das intelligente Vorheizen entwickelt. Für lange Schwarzkaffeespezialitäten sorgt die One-Touch-Lungo-Funktion. „Das Know-how der weltbesten Baristas wurde in der GIGA 6 vereint.“ Das Resultat sind vollmundige Lungos ohne unangenehm bitteren oder sauren Beigeschmack und erstmals auch der bei Kaffeekennern so beliebte Cortado. Diese perfekte Mischung aus Espresso und sanftem feinsporigem Milchschaum.

Zwei elektronisch verstellbare Keramikschleibenmahlwerke mit Automatic Grinder Adjustment (A.G.A.) sorgen für konstant perfektes Mahlgut. Diese Mahlwerke erlauben die Verwendung von zwei verschiedenen Kaffeesorten, wahlweise einzeln oder als Mischung. Verstellbar in 25% Schritten. Die GIGA 6 glänzt mit künstlicher Intelligenz. Ein selbstlern-



der Algorithmus erkennt die persönlichen Genusspräferenzen und adaptiert den Startscreen des 4.3" großen, hochauflösenden Touchscreen-Farbdisplays entsprechend. Und optisch steht die GIGA 6 der Technik in nichts nach. Mit einer ausdrucksstarken Form, kompromissloser Verarbeitung und einer Anfassqualität, die bei jeder Berührung das Herz höher schlagen lässt. Sie sehen, hier wird eine Messe gelesen. In der Kathedrale für den göttlichsten Kaffee der Welt. – EK



### JURA

6832 Röthis, Österreich  
Interpark Focus 1  
+43 5523 5669 50  
at.jura.com

# WENN DER KAFFEE NACH HINGABE, LIEBE, STOLZ UND HOCHACHTUNG SCHMECKT



Die Linea Mini das "iconic model" der La Marzocco HOME division.



*La Marzocca ist der Stand der Kunst für alle, die keinen guten, sondern besten Espresso genießen möchten. Hier werden Meilensteine entworfen, wie die erste Maschine mit horizontalem Kessel und „mit Hingabe, Liebe, Stolz und Hochachtung“ gebaut. Kenner meinen, dass man das schmeckt.*

Die 1927 von Giuseppe und Bruno Bambi gegründete Firma La Marzocco hat ihren Ursprung in Florenz, in Italien. Der Wiege der italienischen Renaissance und die Heimat von Genies wie Leonardo da Vinci, Michelangelo und Brunelleschi. Ein Ort, wo einige der berühmtesten Meisterwerke der Welt erschaffen wurden. So mag es den geneigten Leser auch nicht verwundern, dass La Marzocco in der ganzen Welt ein einmalig hohes Ansehen genießt. Als Hersteller hochwertigster Espressomaschinen mit einem einmaligem Design und großartigster Technik. Handgefertigt, mit größter Aufmerksamkeit selbst für kleinste Details. 1939 entwickelte und patentierte La Marzocco

die erste Espressomaschine mit horizontalem Kessel. Eine Technologie, die heute noch State of the Art ist. Sie war die erste einer Reihe bedeutender Innovationen, zu denen später auch das System mit doppeltem Kessel mit saturierten Brühgruppen gehörte.



*Die Linea Mini: Für Menschen mit viel Geschmack und wenig Platz.* 2015 wurde eine neue Maschine eingeführt, die speziell für den Espresso-Liebhaber zu Hause entwickelt wurde: die „Linea Mini“. Mit dem Design und der Leistung einer kommerziellen La Marzocco-Maschine. Für Menschen mit viel Geschmack, aber wenig Platz. Sei es in der Küche oder im Büro. Design und Performance entsprechen denen der legendären



Von den weltbesten Kaffeeprofis entworfen, ist Strada die Espressomaschine für Baristas

dären La Marzocco Klassiker. Kein Wunder, wurde doch die Linea Mini aus der Linea Classic heraus entwickelt. Diesen bewährten Maschinen, die von tausenden Baristas auf der ganzen Welt jeden Tag zuverlässig als Herzstück für ihren Lieblingscafé dienen.

Auch die die neue kleine große Maschine wird selbstverständlich in Handarbeit hergestellt. Und – das ist überraschend – mit denselben Komponenten wie die Maschinen



Die Linea pb besitzt das ikonenhafte polierte Edelstahlgehäuse von La Marzocco

für den gewerblichen Gebrauch. Das garantiert nicht nur dieselbe Lebensdauer und dieselbe Zuverlässigkeit, sondern auch denselben Geschmack.

*Die kleine La Marzocco ist wie eine große La Marzocco.* Mit einem Brühpadel mit programmierter Preinfusion für eine köstliche Konsistenz von Shot zu Shot, einem speziellen Dampfboiler für ultimativ geschäumte Milch, einer stufenweisen Temperatureinstellung um den Espresso weiter und weiter optimieren und eingebauten Barista-Leuchten, welche die Tasse zum Star machen.

Schließlich weiß man bei La Marzocco, dass ein Kaffee nicht einfach nur ein Kaffee ist, sondern ein Ritual, ein Gesprächstarter und eine Schlüsselerfahrung. Nicht nur im Café, im Restaurant, sondern auch am Arbeitsplatz. Denn ein Kaffee fördert die Sozialisation, die Kreativität und das Wohlbefinden.

Wohlgermerkt, das kann jeder Kaffee. Aber mit La Marzocco geht das auf einzigartige Weise. Und mit der Linea Mini sogar im Kofferraum eines Land Rovers. Muss das dann sein? Kann man sich jetzt fragen. Natürlich nicht. Aber es ist ein schönes Bild für die Hingabe, die Liebe und die vielen Ideen, die in jeder La Marzocco stecken. – EK



Die Linea Mini in rostfreiem Edelstahl, ist in blau, weiss, gelb, schwarz und rot erhältlich.



**LA MAZOCCO**

50038 - Scarperia, Florence, Italien  
Via La Torre 14/H  
+39 055 849 191  
lamarzocco.com

Foto © Strohl



## LA UNIVERSITÀ DEL CAFFÈ

*Guter, nein, bester Kaffee ist eine Wissenschaft. Aber wo kann man sie studieren? An der Università del Caffè von illy, dem italienischen Kaffee-Traditionsunternehmen, das sogar Teetrinkern ein Begriff ist. Denn illy steht für das Beste im und rund um den Kaffee. Ein Wissen, das jetzt an 28 Standorten weltweit weitergegeben wird.*



Selbst beste Baristi werden hier noch mal besser

**W**er kennt es nicht? illycaffè, das italienische Traditionsunternehmen, das nicht nur in Italien der Garant für Qualität und authentischen italienischen Kaffeegenuss ist. Denn seit den dreißiger Jahren des letzten Jahrhunderts hat sich illy zum Motor für die Verbreitung der italienischen Espresso- und Kaffeekultur entwickelt.

illy steht rund um den Globus für das Beste im und rund um den Kaffee. Denn die Marke setzt seit jeher auf grundlegende Werte wie Ethik, Nachhaltigkeit, Qualität und die Weitergabe ihres umfangreichen Wissens. Immer mit dem Ziel, einen großen Kaffeegenuss noch größer werden zu lassen. Dieses umfangreiche Gewusst-wie wird nun seit mehr als 20 Jahren an der Università del Caffè weiter gegeben. An Kaffeebauern, Baristi, werdende Baristi und an Kaffeeliebhaber, die einfach einmal hinter den Kulissen schnuppern möchten, um in die Welt der kostbaren Bohnen einzutauchen.

Kaffeebauern erwerben hier das Wissen, wie sie der Natur das bestmögliche Ergebnis entlocken – und das auf die nachhaltigste Weise. Baristi vertiefen hier ihre Fähigkeiten und lernen das letzte Quäntchen und den letzten Prozentpunkt für das Ziel – den einzigartig richtigen perfekten Kaffee oder Espresso zu zaubern.

Aber auch normale Kaffee-Liebhaber werden hier zu Kaffee-Connaisseurs. Mit speziellen Veranstaltungsangeboten zur Verfeinerung ihres Wissens bis hin zu ausgedehnten

Degustationen. An 28 Standorten weltweit und natürlich auch in Österreich, wo illy seit Jahren das Beste der italienischen Lebenskultur verbreitet.

So eröffnet sich auch in Graz und Wien die ganze Welt des Kaffee-Wissens von illy. Der Marke, die diesen einzigartigen 100% Arabica-Blend ausschenkt. Aus den 9 besten Ernten der Welt, rund 7 Millionen mal am Tag, in über 140 Ländern auf allen Kontinenten. – EK



### ILLY KAFFEE

1060 Wien, Österreich

Webgasse 43

+43 1 932 88 22

illy.com

# DER LANGSAMSTE KAFFEE IST DER BESTE



*Langsam geröstete Kaffees sind geschmacklich intensiver und – da sich die Säure langsamer abbaut, auch bekömmlicher. Besonders die von Christian Schrödl, Oliver Goetz und ihrer Loring Kestrel Röstmaschine, die wirklich sehr, sehr langsam röstet. Für nussige, fruchtige, weiche, süße, trockene, schoko- oder kakaolastige Aromen.*



Große Auswahl an klassischen Mischungen

Um so mehr man durch die Kaffeesezene streift, desto mehr kommt das Gefühl auf, dass Kaffee zum neuen Wein wird. Warum? Weil die Bohnen mittlerweile dieselbe hohe Aufmerksamkeit genießen wie die Reben und der Fokus auf Röstung und Zubereitung immer neue, köstliche Ergebnisse in der Tasse bringt. Ja, die Kaffeebohne bekommt endlich die Aufmerksamkeit, die sie verdient. Langsam geröstete Kaffees sind geschmacklich intensiver und – da mehr Fruchtsäuren abgebaut werden, auch trockener und säureärmer. Besonders die von Christian Schrödl, Oliver Goetz und ihrer Loring Kestrel Röstmaschine, auf der sie meist sehr, sehr langsam rösten für nussige, weiche, trockene, schoko- oder kakaolastige Aromen, die den meisten ihrer Kunden schmecken. Ein aufwändiges Verfahren, das bei Alt Wien Kaffee noch einmal aufwändiger wird.

Denn als einzige Röster in Österreich arbeitet man mit einer Loring Kestrel Röstmaschine, der zurzeit technisch fortschrittlichsten am Markt. Die so gerösteten Kaffees sind geschmacklich einzigartig intensiv und zuträglich. Zum Glück, damit Kaffeegourmets die eine oder andere Tasse mehr genießen können.

*Wo Aromen über sich hinaus wachsen: Von nussig bis zu fruchtig, weich oder süß.* Seit dem Jahr 2000 röstet Alt Wien Kaffee als traditionelles Wiener Handwerksunternehmen Kaffees von



Energiesparend und sauber: Loring 35 Röstmaschine

Nach dem Rösten ist vor dem Entsteinen - für optimale Qualität

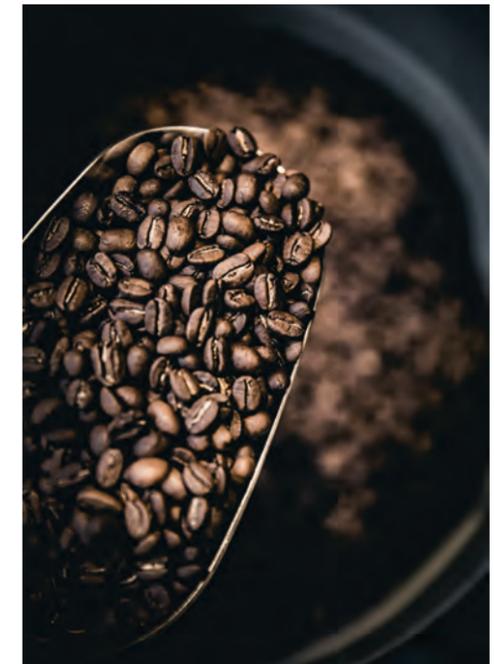


höchster Qualität für seine Kunden. Was als kleines Spezialitätenkaffeeesgeschäft neben dem Naschmarkt begonnen hat, hat sich in den letzten Jahren stark vergrößert. Zurzeit produziert man ein Sortiment von über 40 Kaffeesorten. Plus 10 weitere Mischungen als Private Labels, exklusiv für größere Kunden. In dieser Palette ist für jeden Geschmack etwas dabei – von milden Mischungen über mittelkräftige Gourmetkaffees bis hin zu kräftigen Lagenkaffees oder koffeinfreien Varianten. Die Sorten umfassen alle denkbaren Geschmacksrichtungen, die Kaffee haben kann: die meisten Kaffees haben klassische, beliebte Aromen wie nussig, schokoladig, trocken und kakaolastig und ein kleines Segment schnell gerösteter Kaffees überrascht mit modernen Aromen wie blumig, fruchtig oder fermentiert. Darüber hinaus ist mehr als die Hälfte sowohl Bio- als auch Fairtradezertifiziert.

Wo Qualität ist, dass man auch an den Kaffeebauern denkt. Doch damit nicht genug: Alt Wien Kaffee ist der einzige Röster im Lande, der BIO-Demeter Kaffee importiert, röstet und verkauft. An über 300 Gastronomiebetriebe in Österreich, vom kleinen Café bis hin zum Haubenlokal. Täglich frisch, um die Qualität zu garantieren, für die die Marke von ihren An-

hängern geliebt wird. Auch für die soziale Verantwortung, die man hier gerne übernimmt: Alle Kaffees sind zertifiziert und nachverfolgbar und tragen so dazu bei, dass Kaffee nicht mehr das Kolonialprodukt von früher ist und dass alle an der Herstellung einer Tasse Kaffee Beteiligten davon leben können – und nicht nur überleben. Doch halt – all das sollte uns nicht von der langsamen Röstung ablenken. Schließlich geht es immer um den Geschmack. Und da ist der langsamste Kaffee der Beste. – EK

Kaffeeirschen aus Brasilien



Frisch geröstet ist am Besten



Grüne Bohnen vor dem Rösten



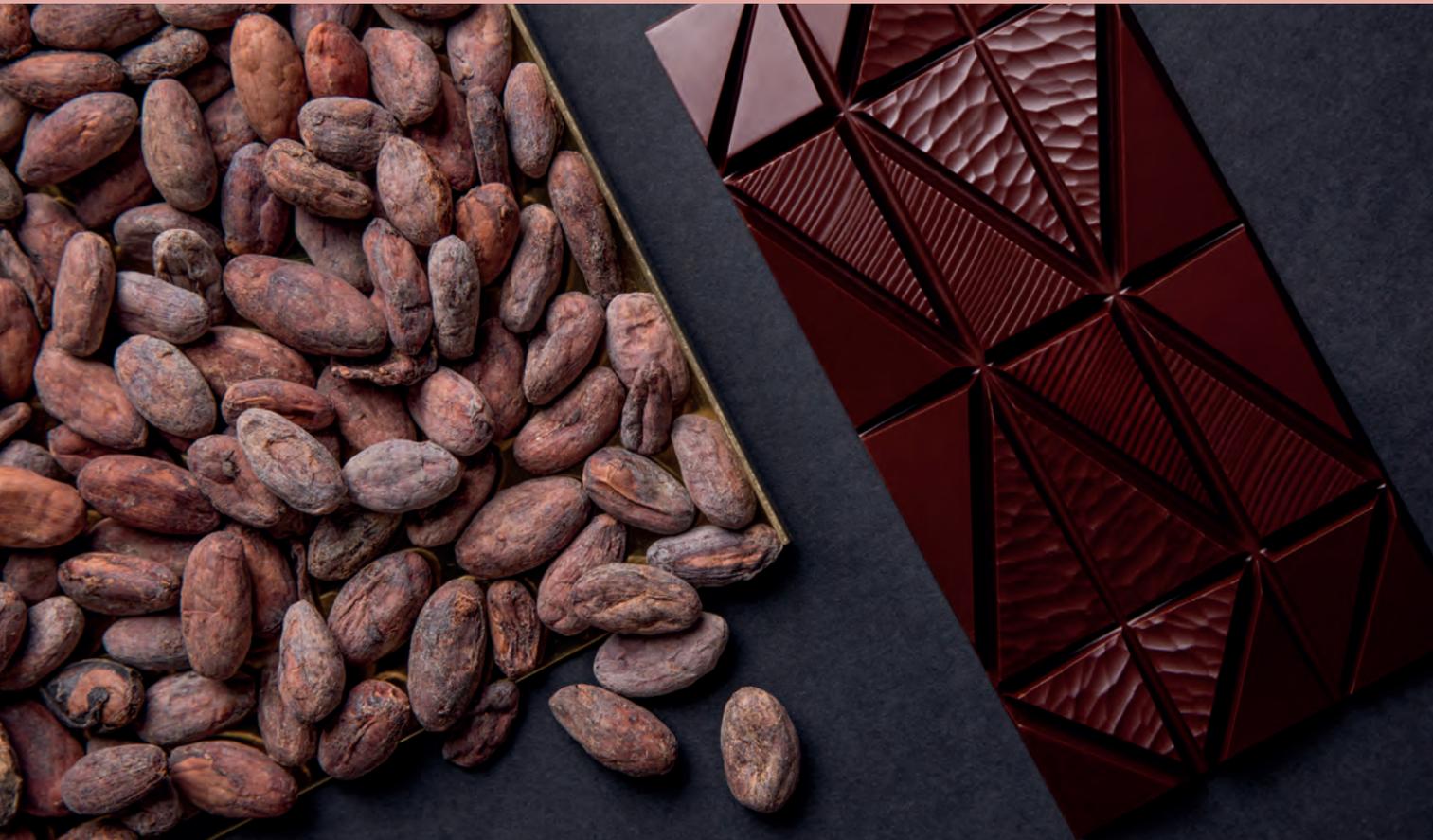
Inhaber: Oliver Goetz & Christian Schrödl



**ALT WIEN KAFFEE**  
1040 Wien  
Schleifmühlgasse 23  
+43 1 505 08 00  
altwien.at

Foto © Robert Staudinger

# DIE BESTE SCHOKOLADE DER WELT, NOCH BESSER



*Schweizer Schokolade ist die beste der Welt. Sagen nicht nur die Schweizer. Doch zwei Schweizer meinen, dass das noch besser geht. Andreas Brechbühl und Fränzi Akert, mit ihrer Marke Garçoa. Recht haben sie, wie die ersten Auszeichnungen der Academy of Chocolate sowie den International Chocolate Awards und belegen.*



Überall entstehen neue, feine Kaffeeröstereien, lokale Mikrobrauereien schießen wie Pilze aus dem Boden, die Konsumenten trinken Terroirwein. Und die Schokolade? Geht jetzt auch den entscheidenden Schritt weiter und um die Vielfalt des Geschmacks, die die verschiedenen Kakaos bieten, endlich erlebbar zu machen.

Andreas Brechbühl und Fränzi Akert stellen Schokolade von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel in der eigenen Manufaktur selber her. Ihre Garçoa Schokoladen werden von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel (bean to bar) in Zürich hergestellt. Wo auch sonst. Ausschließlich aus Kakaobohnen und Zucker, ohne Zusatzstoffe.

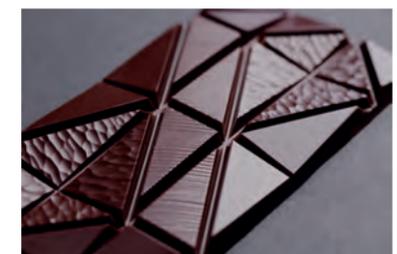
*Die an die Farben von Kakaofrüchten erinnernde Verpackung ist mittlerweile im Museum für Gestaltung in Zürich ausgestellt.* Die Idee entstand in Peru, wo Fränzi Akert an der Fermentation und Trocknung der Kakaobohnen arbeitete und dabei die überraschende Vielfalt der verschiedenen Kakaobohnen entdeckte. Zu Beginn stehen spezielle Kakaos, welche die beiden auf der ganzen Welt aussuchen und in die Schweiz importieren. Seit 2019 ausschließlich bio-zertifiziert.

Der Kakao wird in der eigenen Manufaktur mit viel Handarbeit geröstet, geschält, vermahlen und zum Schluss in die eigene Tafelform gegossen. Die verschiedenen Oberflächenstrukturen, Dicken und Stückgrößen sind ein Spiel und ein Experimentieren mit dem Geschmack.

Die an die Farben von Kakaofrüchten erinnernde Verpackung ist mittlerweile im Museum für Gestaltung in Zürich ausgestellt. Preisverdächtig, wie alles von Garçoa: International Chocolate Awards 2018 – Bronze für Chulucanas 75%, Academy of Chocolate Awards 2017 – Silber für Garçoa Chulucanas 75%, Silber für Garçoa Idukki 78. – EK



Sie sollen und dürfen charaktervoll sein, die Garçoa Schokoladen. Im Steinmelangeur werden die Kakaobohnen mit dem Zucker vermahlen und entwickeln ihren eigenen Charakter über mehrere Tage hinweg



## GARCOA SCHOKOLADE

8038 ZÜRICH, Schweiz  
Butzenstrasse 60  
[www.garçoa.ch](http://www.garçoa.ch)

# ALLE ZEIT DER WELT IN EINER SCHOKOLADE



Edelmond verzichtet immer auf zugekaufte Kakaomasse, das Alkalisieren, auf Lecithin und auf künstliche Aromen



*Es ist diese langsame, extrem laaangsame und schooonende Verarbeitung 40 bis 50 Stunden gewalzter Kakao-Bohnen, behutsam geröstet, für den vollen Geschmack. Das Ergebnis ist dann fern jeder schmelzigen Massenware: Eine langzeit geführte Schokolade, die wieder herrlich ursprünglich wild nach Schokolade schmeckt.*

**D**as, was man beim Wein möchte, die Rebsorte schmecken, das Ursprüngliche, möglichst wenig manipuliert – ist bei industriell gefertigter Schokolade nicht mehr gewünscht. Stattdessen will man dezent mild und langweilig schmelzig schmecken.

Haben Sie je eine frische Kakaofrucht gekostet? Sie werden überrascht sein: Denn sie ist erfrischend wie ein Sorbet, schmeckt stark nach Lychee und ein wenig nach Minze. Wo das dann bleibt? Keine Ahnung, denn handelsübliche Schokolade schmeckt nur nach Backkakao. Doch keine Bange, Hilfe naht, aus dem Spreewald. Die Chocolatiers von Edelmont wollen möglichst viel von der rohen Bohne, von ihrem Geschmack und ihrem Duft in der Schokolade haben. Und die große Nachfrage nach Edelmont-Schokoladen aus fair gehandelten Grand Cru Bio-Kakaobohnen zeigt, dass das wieder an Bedeutung gewinnt.

*Langsam, gaaanz laaangsam.* Dafür wird der Kakao direkt beim Erzeuger in der Dominikanischen Republik gekauft. Auch, damit man sich vor Ort davon überzeugen kann, ob er organisch und ohne künstliche Düngung angebaut wird.

Später wird ein möglichst bitterer Kakao ausgewählt, damit später ein breites Spektrum an Aromen übrig bleibt. Die Bohnen werden dann im Spreewald sortiert, geschält, extrem vorsichtig geröstet und 40 bis 50 Stunden gewalzt. Laaangsam, gaaanz langsam, damit sie nicht den vollen Kakaobohnengeschmack verlieren.

Sie sehen, bei Edelmont leben die guten alten Traditionen und Handwerkstechniken wieder auf. In einem aufwändigen Weg, um den natürlichen Geschmack des Kakaos von Anfang an zu bewahren. Dafür bedient man sich der kostbarsten Zutat, die das Leben heutzutage zu bieten hat: Zeit, Zeit und noch mal Zeit. – EK

## EDELMOND

LANGZEIT GEFÜHRTE SCHOKOLADE

15926 Luckau, Deutschland  
Zöllmersdorfer Dorfstraße 4  
edelmond-shop.de

# BRENNEN FÜR DEN BRAND



*Zum zweiten Mal „Meisterbrenner des Jahres“ bei der Falstaff Spirits Trophy, älteste Brennerei im Salzburger Land – Anton Vogl brennt für Superlative. Wie seinen neuen Tauern Rogg Single Malt Whisky, gelagert in alten Süßweinfässern aus dem legendären Château d’Yquem. Mehr geht nicht.*

**G**enuss auf ganzer Linie ist das Motto der Familie Vogl, die nun schon in vierter Generation feinste Edelbrände erzeugt. Anton Vogl und seine Söhne Christoph und Anton Junior betreiben die älteste Brennerei des Landes Salzburg. Hier wird seit den 1930er Jahren Gin hergestellt: aus Wacholder und handverlesenen Wildfrüchten. Im Jahr 2010 entdeckten die Vogls ein altes Familienrezept wieder und interpretierten es für die heutige Zeit. Heraus kam der GIN Alpin, dem Blüten von Alpenrosen und Holunder, Kräutern wie Bergminze und Zitronenmelisse und noch andere geheim bleibende Zutaten seine außergewöhnliche Note geben.

Auf Natürlichkeit und Qualität besinnen hat hier Tradition. Warum Rote Williams Birne, Marille, Alte Zwetschge oder Vogelbeere so eine klare und inten-

sive Fruchtnote entwickeln? Reifefrage, sagt Herr Vogl, der ausschließlich ausgereifte Früchte alter Obstsorten von Vertragspartnern verarbeitet. Plus einer aufwändigen Verarbeitung im Pot-Still-Verfahren mit behutsamer Destillation, plus kein Zuckerzusatz und natürlich absoluter Naturbelassenheit. Aber erst die langjährige Lagerung in Eichenfässern gibt den Bränden ihren besonderen Charakter. Wer einen Guglhof-Brand verkostet, schmeckt es gleich: Im Geduldhaben sind die Vogls sehr gut. Was dem Familienunternehmen jedes Jahr Auszeichnungen bringt und 2017 von Falstaff sogar als „Lebenswerk“ geadelt wurde. – GRS



Anton Vogl (Mitte) mit seinen Söhnen Christoph (rechts) und Anton junior

**BRENNEREI GUGLHOF**  
5400 Hallein bei Salzburg, Österreich  
Davisstrasse 13A  
+43 6245 80621  
guglhof.at

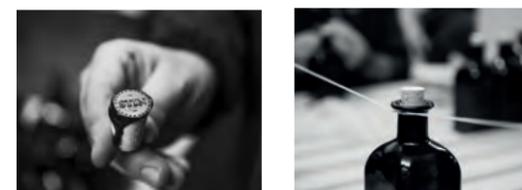


# DER KÖNIG DES LONDON DRY GIN IST EIN STEIERERER



GIN

*„Spirit of the Year“, ausgezeichnet mit „Doppelgold“ beim „World Spirits Award“, Johannes Firmenich und Reinhard Jagerhofer scheinen bei der Herstellung ihres STYRIAN DRY GIN (STIN) sehr, sehr viel richtig zu machen. Mit 28 Botanicals, darunter Apfel und Holunder, höchstpersönlich in der Steiermark destilliert.*



Für ihren Steirischen Dry Gin (STIN) benötigen Johannes Firmenich und Reinhard Jagerhofer nicht weniger als 28 Zutaten. Die 2 wichtigsten, Apfel und Holunder, wachsen in der Steiermark. Die Idee kam ihnen an der Wiener Universität für Bodenkultur. Der Beste sollte es werden, mit Zutaten von den heimischen Höfen.

Johannes steuert Äpfel aus dem Süden der Steiermark bei, Reinhard die Holunderblüte aus dem dortigen Osten. Beide haben ein gutes Gespür dafür, was den Unterschied ausmacht: Traditionelles Handwerk, sorgfältige Destillation und natürlich die Zutaten.

*Erfrischende, fruchtige und eine subtil scharfe Note.* 28 Botanicals sorgen für vielseitige Aromen und unvergleichliche Komplexität: Neben Wacholder, Apfel und Holunder sind es

vor allem erfrischende Zitronen und fruchtige Orangen. Und wer darauf achtet, wird mit einer subtil-scharfen Note von Kümmel belohnt.

„Man schmeckt, dass wir sehr, sehr viele Zutaten verwenden. Zwei Jahre lang haben wir nach der perfekten Menge und Kombination von Pflanzenstoffen gesucht.“ Und sie zu destillieren: Geschmackvoll, edel und stark, in kleinen Chargen, in einem handlichen 50-Liter-Kupferkessel - übrigens von den Chefs persönlich.

Trotzdem wirbt der STIN sanft um den Gaumen. Deshalb sollten Sie ihn genießen, wie Johannes und Reinhard ihn zur Welt bringen: Rein, mit 97 von 100 Punkten beim „World Spirits Award 2018“, „Spirit of the Year“. Bottoms up. Zum Woi, zum Wohl. Der König des London Dry Gin ist ein Steierer. – EK



## STIN STYRIAN DRY GIN

8461 Ehrenhausen an der Weinstraße  
Wielitsch 57, Südsteiermark  
+43 664 540 35 24  
stin.at

WOW! DAS!  
IST! DOCH!  
KEIN!  
TEQUILA?



*Doch. Aus den feinsten Zutaten und aus Österreich.  
Sein Geheimnis: Während ein normaler Añejo rund ein Jahr  
lagert, lagert der von Padre azul mindestens eineinhalb Jahre.  
Die lange Lagerzeit verändert dann die Struktur der Flüssigkeit  
zu einem Ergebnis, fast wie Rum, mit süßen Noten von  
Vanille, Zimt und Schokolade.*

**M**exiko. Tequila. Der Schwiegervater. Alle Augen waren auf HP Eder gerichtet: Wird er ihn trinken? Bestimmt nicht, denn seine einzige Begegnung dazu waren dato Kopfschmerzen gewesen. Er tat es und entwickelte von da an eine enge Beziehung zur mexikanischen Lebensweise, in der die Geister der Agaven allgegenwärtig sind.

"Wir wollten ein Produkt, das von Anfang an begeistert", sagt Eder. "Es musste diesen gewissen Wow"-Effekt haben. Es war harte Arbeit, aber am Ende des Tages hatten wir einen fantastischen Tequila mit einem unglaublich glatten Finish. Wie Alchemisten haben wir lange nach diesem Gold gesucht.

Wie recht er hat: Gleich im ersten Jahr gewann er mehrere Auszeichnungen. Dank Agavenherzen ("Piñas"), die 8 Jahre wachsen dürfen, bevor sie geerntet werden. Die nicht gekocht, sondern traditionell in alten Ziegelöfen bei milden Temperaturen geräuchert werden. Was dann folgt, ist die Magie des Handwerks und der Erfahrung.

*Nicht ungewöhnlich für Rum, aber aufregend neu für Tequila.* Es ist die spezielle Hefe und die besondere Note des Brennmeisters. Neben der Auswahl der Fässer, die das Aroma der eingelagerten Sorten "Reposado" und "Añejo" nachhaltig beeinflusst. Mit süßen Noten von Vanille, Zimt und Schokola-

de. Nicht ungewöhnlich für Rum, aber aufregend neu für Tequila. Auch die Flasche ist eine Liebeserklärung an Mexiko. Eine Hommage an die mexikanischen Wrestling-Masken. Und der Name? "azul" bezieht sich auf die "blaue" Weber-Agave, aus der Tequila gemacht wird, "Padre" meint nicht den Vater, sondern zitiert das beliebte mexikanische Sprichwort: "que padre!" Ein Ausdruck fröhlicher Erregung, der so etwas wie "fantastisch" oder "wunderbar" bedeutet. Wie dieser aufregende Moment nach dem ersten Schluck. Wow! Das! Ist! Ein! Tequila! – EK



#### PADRE AZUL

6112 Wattens, Österreich

Auweg 20

+43 512 352 253

padreazul.com



# WO DAS BESTE DAS MINDESTE IST

*Im Mandlberggut, am Fuße des Dachsteins, sorgen zwei junge Damen für feinste Destillerie-Spezialitäten und hochwertige Naturkosmetik. Das Beste ist hier das Mindeste und fängt schon bei den Zutaten an. Wie dem wunderbar weichen Wasser aus der hofeigenen Quelle, das intern nur „Bergchampagner“ genannt wird.*



Der Mandlbergweg gilt als eine der feinsten Adressen im Salzburger Land – hier befindet sich das Mandlberggut. Ursprünglich aus der Landwirtschaft entstanden, ist der Betrieb inzwischen zur Manufaktur gewachsen. Geblieben ist die höchste Produktqualität, nachhaltige Produktion sowie die Liebe zu den Rohstoffen die es jeden Tag auf das Neue ermöglicht für Gäste und Kunden das Beste herzustellen.

*Frauenpower hoch zwei.* Die beiden Schwestern Katharina und Theresa Warter führen das Mandlberggut gemeinsam mit den Eltern Doris und Bernhard. 2008 entstand die Dachstein Destilliere, die bekannt ist für außergewöhnliche Sorten aus heimischen Rohstoffen. Für Bernhard und die jüngere Tochter Theresa ist das Schnapsbrennen „gelebte Leidenschaft“. Bereits mit 16 Jahren verschrieb sich Theresa dem Schnapsbrennen und wurde prompt zu Österreichs jüngster Edelbrandsommeliere gekürt. Mit Sorten wie dem über die Grenzen hinaus bekannten „Dachstein Rock Whisky“, dem Zigarrenbrand und natürlich Klassikern wie Vogelbeere, Heidelbeere, Haselnuss etc. ist die Dachstein Destilliere die erste Adresse für Genießer, die das Außergewöhnliche schätzen.

*Bergchampagner und Qualitätsverpflichtung.* Katharina und Theresa Warter sind sich einig: „Wir streben am Mandlberggut nicht nur nach dem höchsten Qualitätsanspruch, sondern verpflichten uns auch den Generationen nach uns. Wir heizen mit Biomasse, deren Holz kommt aus dem eigenen Wald oder aus der Latschenkieferöl-Erzeugung. Strom wird mit Photovoltaik erzeugt.“

„Unser hochwertiges Wasser, welches wir gerne als „Bergchampagner“ bezeichnen da es nicht minder kostbar ist, beziehen wir aus der hofeigenen Quelle. Ein wunderbar weiches Wasser, welches auf Grund der 2 bis 3 Härtegrade auch ungefiltert für die Edelbrände verwendet werden kann“, so Katharina Warter.

*Das neue mandl:bergkaffee.* So hoch wie der Qualitätsanspruch an unsere Produkte ist, ebenso hoch ist er an unsere Gastwirtschaft. Unsere Mehlspeisen werden ausschließlich hausgemacht. Auch die Wurst- und Wildspezialitäten stammen aus der eigenen Landwirtschaft. Im neu gestalteten mandl:bergkaffee freuen wir uns darauf, unsere Gäste mit den typischen Geschmäckern aus Wald und Wiese beglücken und überraschen zu dürfen.

*Schönheit aus der Natur.* Während sich Theresa Warter ganz der Destillerie verschreibt, sorgt Schwester Katharina für Schönheitsprodukte, die aus der Natur kommen. „Unser komplettes Sortiment stammt zu 100% aus natürlichen Rohstoffen, die wir zum Teil selbst am Berg pflücken, wie etwa Zirben, Latschen und Arnika“ erzählt Katharina. Die junge Dame beschäftigt seit Jahren mit Biokosmetik und erweitert stets das Sortiment. Vom Latschenkiefersportgel über Zirbenbalsam bis hin zur „Wunder Creme“ ist alles im Hofladen und online erhältlich. Katharinas Blick in die Zukunft: „Die Ideen im Kopf sind unendlich und das Potenzial unserer Natur noch lange nicht erschöpft.“



## MANDLBERGGUT

5550 Radstadt, Österreich  
Mandlbergweg 11  
+43 6454 7660  
mandlberggut.com

# MUSKELN AUF KNOPFDRUCK



*Muskelaufbau mit Strom oder auch EMS-Training ist effektiv. Doch keiner betreibt das so innovativ und anwenderfreundlich wie der Tiroler Unternehmer Christian Jäger. EasyMotionSkin heißt sein Rezept für Training und Regeneration – ein blitzblauer Anzug – einfach zu steuern via Smartphone oder Tablet.*

Christian Jäger mag keine halben Sachen. 2013 übernahm er ein Unternehmen, dessen Potenzial ihm gefiel und in das er bereits investiert war. Was der führende deutsche Herzchirurg Prof. Dr. Dirk Fritsche als Technologie erfunden hatte, wurde von ihm als Fitnessinnovation breitenwirksam ausgerollt. Patentierte Trockenelektroden, eingewoben in antibakterielle Hightech-Fasern eines smarten Trainingsanzugs, stimulieren mit niederfrequenten Stromimpulsen gezielt Muskelgruppen und damit bis zu 90 % des Körpermuskulatur. Via Smartphone oder iPad steuert der User einfach zu bedienende Anwenderprogramme – zum Training als auch zur Regeneration.

Das Ergebnis zeigt sich rasch: ein trainierter, entschlackter und erholt Körper mit schön definierten Muskeln, mit

mehr Kraft und Power. „Zwar war das sogenannte EMS-Training nicht neu und vor allem in der Physiotherapie im Einsatz, aber unsere Entwicklung war und ist mit ihren vielen Vorzügen besonders anwenderfreundlich und führend in der Branche.“ erklärt Jäger. Er verbucht Erfolge am Heimatmarkt. Mit dem EasyMotionSkin trainieren nun Sportfreunde und Abnehmwillige genauso wie Stars, Spitzensportler, Olympioniken und Weltmeister. Der blitzblaue Anzug hält Einzug in Fitness- und Pilates-Studios, in Cross-Fit Camps und in die eigenen vier Wände. Und wer nicht aktiv sein will, kann die Vorteile auch passiv nutzen. „Aufgrund der regenerierenden Funktion kann man den EasyMotionSkin auch liegend zuhause oder während einer Beauty-Behandlung genießen.“ Der Stoffwechsel wird angeregt, die Haut gestrafft





Investition in Gesundheit und Fitness - an der Spitze der Unternehmensgruppe Jäger steht der Tiroler Unternehmer Christian Jäger

und die Muskulatur detoniert – und zwar bequem liegend nur durch das Tragen des EasyMotionSkins.

Die Nachfrage kommt zunehmend auch von anderen Kontinenten. Jäger startet in Drittländern, breitenwirksam oder in spezifischen Nischen. „In China erfahren wir als Premiumprodukt mit deutsch-österreichischem Gütesiegel große Wertschätzung - auf einem Markt, der ansonsten von Kopien beherrscht wird.“ Olympioniken und Physiotherapie-Verbände greifen zu EasyMotionSkin. Große Akademien bieten EMS Basisausbildungen mit EasyMotionSkin an. „Rund 7.000 Studenten absolvieren dieses Programm jeden Monat.“

Ein besonderes Leuchtturmprojekt in China ist die Anwendung in einem Seniorenheim mit rund 10.000 Bewohnern, die im Herbst 2019 startet. „Erfahrene Physiotherapeuten trainieren die Senioren mit unserer Technologie gegen Muskelabbau und altersbedingte Entwicklungen. Es ist ein müheloses Training – ohne Gewichte, ohne Belastung der Gelenke und Knochen, mit minimaler Belastung des Kreislaufs.“



Erfolge um den Globus: Physiotherapie und Leistungssport in China, EMS-Fitness Boom in Japan, Trainingsvielfalt in den Vereinigten Arabischen Emiraten und Europa

Die beste Sturzprofilaxe im Alter sind ja trainierte Muskeln.“ Japaner bevorzugen Methoden, die auf begrenztem Raum in ein modernes, urbanes Leben passen. „Viele EMS-Pilates Studios arbeiten mit unserem Produkt. Fitnessboxen ist gerade sehr populär – in Kombination mit unserem EMS Training. Einer unserer Partner ist B-Monster mit über 40.000 Mitgliedern allein im Raum Tokio.“ In den Vereinigten Arabischen Emiraten feiert Jägers Produkt genauso Erfolge wie in Russland, Mexiko, Iran oder Kanada.

EasyMotionSkin ist nicht Jägers einziges Projekt rund ums Thema Gesundheit, wohl aber eines, das ihm besonders am Herzen liegt. Am meisten berühren ihn Einzelschicksale und persönliche Botschaften von Anwendern, die nach Jahren endlich ihre Rückenschmerzen oder Cellulite los sind, nach Unfällen relativ rasch regenerieren oder mit 70+ noch fit und definiert sind. „Die Mutter von Supermodel Naomi Campbell ist 68 und trainiert leidenschaftlich gerne im EasyMotionSkin, wie sie uns in einer Videobotschaft mitteilte. Valerie Campbell sieht fantastisch aus.“ Wie soll die Reise weitergehen? „Menschen wollen gesund und fit leben. Sie wollen mit Qualität älter werden und ein Maximum aus dem Leben schöpfen. Dieser Trend wird nicht vergehen, im Gegenteil. So gesehen steht uns die Welt offen.“

Foto © David Gawric, Muaid Bakir

**EASY MOTION SKIN**

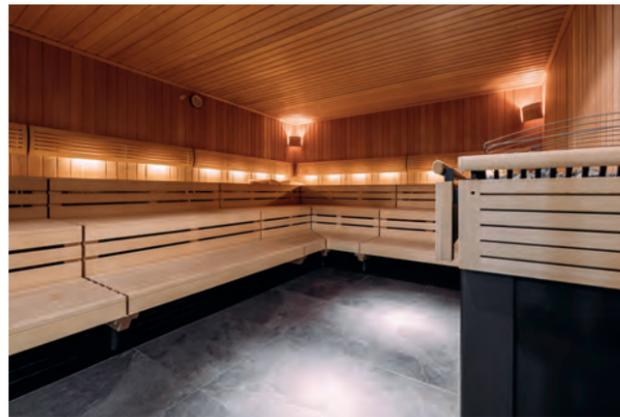
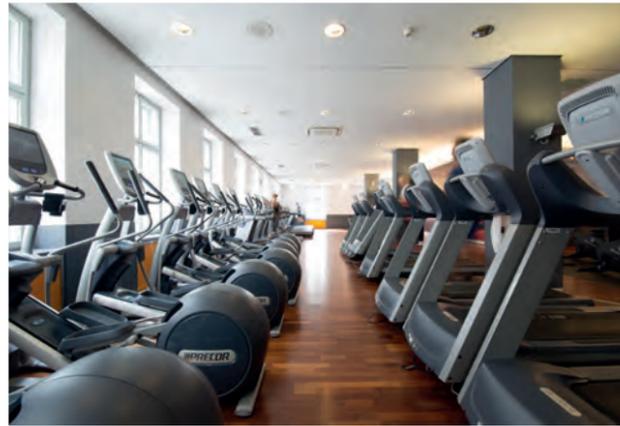
04277 Leipzig, Deutschland  
Windscheidstraße 21–23  
+49 34 130 333 00  
easymotionskin.com



Das erfahrene Team im Holmes Club unterstützt jeden individuell

## WO AUCH DIE SEELE MUSKELN BEKOMMT

*Stärke aufbauen, vom Alltag abschalten, Körper und Seele wieder in Einklang bringen. Im Holmes Place werden auch die Partien trainiert, die nicht ausschließlich aus Muskeln bestehen. So geht die gute alte Muckibude in Rente und macht Platz für eine Reise zu mehr Lebensfreude, Ausgeglichenheit und Wohlbefinden.*



Stellen Sie sich vor, es gäbe ihn: Auf dem Berg, am Strand oder wo auch immer. Den Ort, an dem Sie sich von Kopf bis Fuß wohlfühlen. An dem Sie Energie tanken und der Körper mit der Seele in Einklang kommt. An dem Sie für eine Weile vom Alltag abschalten können, weil seine Mauern so wehrhaft zu sein scheinen, dass die Welt draußen bleibt. Es gibt ihn.

Im Holmes Place hat man längst erkannt, dass es nicht nur um Fitness, Training, noch mehr Leistung und noch mehr Muskeln gehen kann. Denn mindestens genauso wichtig ist es, sich selbst regelmäßig etwas Gutes zu tun. Dazu gehören natürlich auch Sport und Bewegung. Aber das allein reicht nicht gegen den Stress.

Denn viele Menschen, vielleicht sogar die meisten, haben mittlerweile mit Stress im Alltag und sogar in der Freizeit zu kämpfen. Damit die ewige Hetzerei nicht krank oder gar unglücklich macht, braucht das Leben Pausen. Auf dem Berg, am Strand oder wo auch immer. Wer nicht lange suchen will, findet den Holmes Place dafür.

*Wann ist der richtige Moment mit dem Training zu beginnen? Jetzt.* Die gute alte Muckibude hat hier ausgedient. Stattdessen setzt man auf eine Reise zu mehr Lebensfreude, Ausgeglichenheit und Wohlbefinden. Insofern ist der Holmes Place



keine Trainingshalle, sondern ein Lifestyle Club, der unter dem Motto „More than just Fitness – Commit to Life“ ein starkes Statement setzt.

Vor allem gegen den inneren Schweinehund, dieses Vorurteil, dass Fitness, Bewegung und etwas für die eigene Gesundheit tun Dinge sind, für die man sich überwinden muss. Ganz und gar nicht. Obwohl: Die Personal Trainer leisten gerne Hilfestellung, um die ganz persönlichen Ziele zu erreichen. Ob Yoga, Aqua, 15-minütige Xpress Classes, Spinning oder Bodypump – hier hat man aus den beschriebenen Gründen die Qual der Wahl. Bis hin zu den Kindern der Mitglieder, die sich parallel in der hauseigenen Kinderbetreuung oder im Teen Gym tummeln. Denn merke: Der Mensch kann nur stark werden, wenn die Seele lässig baumelt. – EK



**HOLMES PLACE**  
holmesplace.at



Driving Range Golfpark Holzhausen , CH- Zug

# BALL DES GOLFS



*Ein Ball ist ein festliches Ereignis – wie die Golfmesse Zürich. Unter dem Motto „Das erste Golfereignis des Jahres“ treffen sich hier aktuelle und zukünftige Golfcracks; um sich auszutauschen oder von Events wie der Putt- und Pitching Event Area für die neue Saison infizieren zu lassen. Ein Fest für den Golf, ja, geradezu ein Ball.*



Padraig Harrington  
Golf Tour Spieler



Ein Golfset beinhaltet  
bis zu 14 Schläger





Callaway Golfhandschuh



Callaway Golfschuh



Foto © M. Brunner, Hersteller

Vom 30. Januar bis zum 2. Februar 2020 findet in Zürich Oerlikon wieder die Golfmesse als „das Golfereignis an der FESPO“ (der größten Schweizer Ferienmesse) statt. In den vergangenen Jahren hat sich dieser Teil der Messe zu einem der bedeutendsten Schweizer Treffpunkte für den Golfsport entwickelt.

Parallel zur festlichen Ballsaison der feinen Gesellschaft feiert hier die sportliche Gesellschaft ihr Ereignis rund um den weißen Ball. Mit großem Erfolg, schließlich hat sich der Event in den letzten neuen Jahren zu einem der bedeutendsten Schweizer Treffpunkte für den Golfsport entwickelt.

Kein Wunder, denn dank der höchsten Golfplatzdichte in Europa, ist die Schweiz eine Golfnation mit hoher Wertschöpfung und ausgeprägtem Reisefieber zu Golfzielen auf der ganzen Welt. So mag es dann auch nicht verwundern, dass sich auch dieses Jahr wieder gut 10.000 Menschen auf den Weg nach Zürich machen. Ob Golf-Reiseveranstalter, Hoteliers, Resort-Manager, Tourismusorganisationen, Equipment-Hersteller, Modebrands, Golfhändler oder -geschäfte die Messe ist ein Muss für jeden Aussteller. Denn hier in der Schweiz warten über 90.000 bestens situierte Golfspieler und -spielerinnen darauf, ihr Geld in ihre Freizeit zu investieren.

Aber auch der Business-to-Business-Bereich gewinnt Jahr für Jahr weiter an Bedeutung. Weshalb auch das traditionelle Get-Together mit einem Apéro Riche in der Hand vom ersten Messtag nicht mehr wegzudenken ist. Weil man hier wertvolle Kontakte knüpft und auch das Feiern nicht vergisst, während dem Golf ein Ball ausgerichtet wird. – EK



Honma fitting



Wilson Staff Eisen

### GOLFMESSE ZÜRICH

Das Golfereignis an der FESPO

8050 Zürich, Schweiz

Datum, 30.1. - 2.2.2020

Öffnungszeiten, Do bis So 10.00-18.00 Uhr

Ort, Messe Zürich, Halle 5

Wallisellenstrasse 49

# EINGEPUTTET

*Nur noch eine kleine Ausholbewegung, nur noch eine kurze Distanz zum Loch – und dann geht alles schief. Putten ist purer Frust. Außer, man baut sich seinen Putter selbst, wie der leidenschaftliche Hochleistungswerkzeugbauer und Golfer Wiestaw Kramski. Willi Hofmann, langjähriger Coach von Bernhard Langer: „Genial!“*

Die Geschichte von Kramski Putter beginnt im Jahr 2000. Als der Unternehmer und leidenschaftliche Golfspieler Wiestaw Kramski sich den x-ten neuen Putter kaufte und die x-te neue Enttäuschung erlebte. Also beschloss er selbst einen Putter zu bauen. Nicht mehr und nicht weniger als den besten der Welt.

Ein nachvollziehbarer Anspruch, zumindest für alle, die den Namen Kramski aus dem deutschen Hochleistungswerkzeugbau kennen. Von Stanzwerkzeugen für Bosch oder Siemens. Ultimativ sorgfältig und präzise, zwei Eigenschaften, die man auch für das Putten braucht.

*Legendäre 59er Runden auf Par 72 Kursen.* Über 30 Einzelarbeitsgänge sind erforderlich, um die charakteristische Geometrie mit einer High-Speed-Fräsmaschine herauszuarbeiten und mit viel handwerklichem Geschick zu säubern, zu schleifen und zu polieren. Eine Symbiose aus High-Tech und Handwerkskunst, vom Rohling bis zum perfekten Finish.

Denn erst die homogene Oberfläche ermöglicht die Krönung des Putters: die perfekt ausgeführte Beschichtung. Absolut perfekt für die Mercedes-Benz Collection. Eine exklusive Sonderedition, die auf dem High Precision Putter basiert, mit dem auf Pro-Turnieren bereits zwei legendäre 59er Runden auf Par 72 Kursen gespielt wurden.

Kramski verspricht nicht weniger als den besten Putter, mit dem umfassendsten Fitting – um die Putting-Statistik eines Spielers dauerhaft zu verbessern. Mercedes-Benz würde jetzt Gottlieb Daimler zitieren und sagen: "Das Beste oder nichts". Aber das ist der Punkt, an dem Wiestaw Kramski schon lange ist. – EK



## KRAMSKI PUTTER

75217 Birkenfeld, Deutschland  
Goethestraße 49  
+49 7231 4245 430  
kramski-putter.com

# DER TITAN UNTER DEN TROLLEYS

2017 Winner GERMAN DESIGN AWARD

2018 Winner EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD



*Der GolfQuant 3E erklimmt jeden Berg und ist stets vor seinem Besitzer am Grün, Tee oder am Ball. Er ist ein Elektro-Trolley, und was für einer: Sein Akku schafft spielend 36 Loch und sein Torso aus Titan landet ein „Hole in One“ nach dem anderen. Sogar außerhalb des Platzes, wie beim Golf Europa Product Award.*

Im Jahr 2013 stellten sich die zwei Golfcaddy-Konstrukteure Jens Winterheimer und Udo Hübner der Herausforderung, ein eigenes Produkt zu entwickeln. Der GolfQuant sollte sich deutlich abheben, nach dem Motto: „Ein Quantum Anders“ – unverwechselbar im Design, innovativ und intelligent in der Handhabung.

Bei der Entwicklung wurden selbst kleinste Details gründlich analysiert und neu durchdacht. Das Ergebnis ist ein Caddy, der schon ein Jahr später mit dem Gewinn des Golf Europe Product Award ein „Hole in One“ schaffte. 2017 folgte der German Design Award und 2018 der Gold Prize Winner des European Product Design Award. – EK

#### Kann das Ihr Caddy auch?

- Leistungsstarker Lithium-Ionen-Akku
- Elektro-Caddy auch bei leerem Akku im manuellen Betrieb nutzbar
- Energie-Rückgewinnung für längere Akkunutzung
- Elektronisches Differential (für leichte Kurvenfahrten)

#### Und das?

- Rückwärtsfahrt elektrisch
- Intelligenter Motor-Start
- Geschwindigkeits-Tempomat
- Entfernungs-Automatik (10 / 20 / 30 Meter)
- Rahmen Packmaß in der Transporttasche 75x35x15 cm
- Gewicht Rahmen: 5,1 kg, Räder: 1,9 kg, Akku: 1,2 kg
- Hochwertige CNC-3D-gefräste Aluminium-Gelenke aus der Luft- und Raumfahrt mit hochfester Beschichtung



#### **GOLF QUANT**

63546 Hammersbach, Deutschland

Am Schulzehten 23

+49 6185 899 17 34

[golfquant.de](http://golfquant.de)

# FOR FOR EST



KLAUS LITTMANN



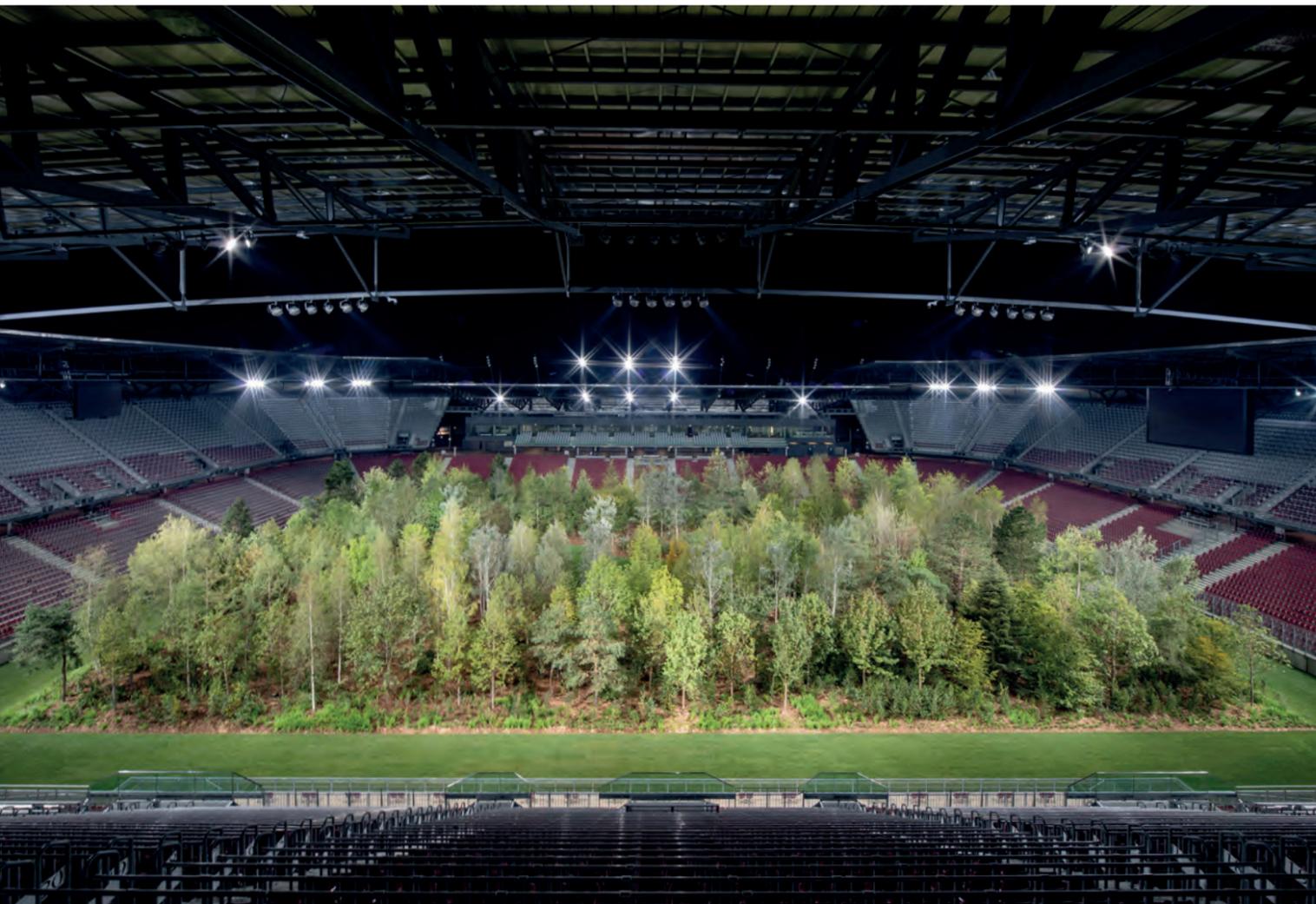
*EIN WALD SORGT FÜR STAUNEN.  
299 Bäume im Klagenfurter Fußballstadion. Eine  
Kunst-Installation mitten auf dem grünen Rasen: Wo es sonst  
um Elfmeter, gelbe Karten und Eckbälle geht, hat Klaus  
Littmann eine dystopische Vision zum Leben erweckt.*

Alles beginnt mit der Bleistiftzeichnung von Max Peintner, einem österreichischen Künstler und Architekten: „Die ungebrochene Anziehungskraft der Natur.“ ist ihr Titel, mittlerweile eine Ikone der Technik-Kritik, und sie ließ dem Baseler Kunst-Initiator, Vermittler moderner Kunst und ebenso Künstler Klaus Littmann einfach keine Ruhe: Auf ihr zu sehen ist ein riesiges, vollbesetztes Fußballstadion umgeben von einer rauchenden Metropole. Die Menschen in den Rängen starren auf einen Wald, der in die Mitte des Stadions gepflanzt ist – eine bizarre Szenerie, die das Verhältnis von Natur zu Architektur und urbaner Verbauung auf eindrucksvolle und beklemmende Weise in



Frage stellt. Dieses Bild wollte Littmann real werden lassen: Und so engagierte er den international renommierten Landschaftsarchitekten Enzo Enea, mit dem er im September 2019 die Vision einfach wahr machte. Als idealen Ort fand er das

2007 fertig gestellte Wörthersee-Stadion in Klagenfurt/Kärnten – ein Stadion, das 30.000 Fans fassen kann und ob seiner gewaltigen Dimension schon während der Bauzeit heftig in die Kritik kam, wobei vor allem den beteiligten Politikern Größenwahn vorgeworfen wurde. Enea gestaltete die Biosphäre im Stadion: Der von ihm gepflanzte Wald zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Artenvielfalt aus. Dutzende Silberbirken, Erlen, Espen, Silberweiden, Hainbuchen, Feld-



*Klaus Littmann beim kolorieren der Zeichnung von Max Peintner*



*Mit rund 300 Bäumen gestaltete der Landschaftsarchitekt Enzo Enea einen mitteleuropäischen Mischwald*



In Summe haben sich 200.237 Besucher FOR FOREST in Klagenfurt angesehen



Klaus Littmann vor dem Modell FOR FOREST im Maßstab 1:333/3

## FOR FOREST

ahorne und Stieleichen – von denen einige bis zu sechs Tonnen wiegen – bilden einen idealtypischen mitteleuropäischen Wald und wurden behutsam in das Spielfeld installiert. Entstanden ist dabei eine faszinierende Skulptur, die sich täglich verändert und ein Eigenleben entwickelt: im Laufe der Jahreszeiten wechseln die Farben, Vögel und Kleintiere bevölkern Stämme, Äste und Baumkronen. Betrachtet kann der Wald von allen Seiten werden – allerdings nur von den Zuschauerrängen des Stadions aus.

Die einzigartige, wachsende Installation bringt auf beispiellose Weise Kunst, Natur und Architektur zusammen – und das Publikum zum Staunen und Nachdenken:

FOR FOREST möchte unseren Bezug zur Natur hinterfragen: Die aktuellen Themen Klimawandel, die zunehmende Entwaldung und Verbauung bilden den Rahmen für persönlichen und öffentlichen Diskurs. Littmann fordert mit dem Wald im Stadion unsere Wahrnehmung heraus und will den Blick auf die Zukunft der Mensch-Natur Beziehung schärfen. Wird Natur in Zukunft nur mehr wie ein Stück Kunst ausgestellt erlebbar sein? So wie heute schon manche Tiere, die wir nur mehr aus dem Zoo kennen?

Die Kunstintervention FOR FOREST war bis Ende Oktober 2019 im Wörthersee-Stadion in Kärnten zu betrachten und bekommt nun eine neue, endgültige Wald-Heimat: Der Wald wird im Maßstab 1:1 sorgfältig an einen öffentlichen Ort verpflanzt und bleibt so als lebendige, sich weiter verändernde "Waldskulptur" erhalten. In einem Pavillon wird das Projekt dauerhaft dokumentiert, er dient als open space für Schüler und Studenten. Mehr über die Künstler, die Ideen und Initiativen dahinter, alle Unterstützer und die neue Wald-Heimat auf [forforest.net](http://forforest.net) – GRS



Foto © UNIMO, Romy Rainer, Gerhard Maurer, Emmanuel Fradin

### LITTMANN KULTURPROJEKTE

CH-4051 Basel, Schweiz  
Spalentorweg 13  
+41 61 263 20 55  
[klauslittmann.com](http://klauslittmann.com)



# AESTHETE CULTURE

**CHEFREDAKTION** Robert WOHLGEMUTH

*Creative Direction & Design* Robert Wohlgemuth  
*Textchef* Eberhard Kohlhas  
*Art Direction* Felizitas Wachauer  
*Text* Eberhard Kohlhas – EK  
Gerda Reichl-Schebesta – GRS  
Robert Wohlgemuth – RW  
*Lektorat* Sanem Keser-Halper

*Herausgeber* LIVELY BRAND IDEAS  
*Eigentümerin* Herklotzgasse 14|1|5  
*Medieninhaberin* 1150 Wien, Österreich  
*Verlagsort* welcome@livelybrandideas.com  
*Redaktionsadresse* livelybrandideas.com  
+ 43 699 190 178 78  
Firmensitz Wien  
FN 464714d

*Geschäftsführung* Robert Wohlgemuth

*Hersteller & Herstellungsort* G. Peschke Druckerei GmbH, Taxetstraße 4  
85599 Parsdorf bei München, Deutschland

*Offenlegung* gem. § 25 Abs. 2 und 3 Mediengesetz siehe:  
<http://aesthete-culture.com/impressum/>  
AESTHETE CULTURE ist ein halbjährlich  
erscheinendes Magazin zum Thema Lifestyle.  
In einer Sommer- und Winterausgabe präsentiert  
es Berichte rund um Lifestylethemen wie: Reisen,  
Hotels, Chalets, Restaurants, Kulinarik, Design,  
Mode, Beauty, Sport, Kunst und Kultur.  
Beim gesamten Magazin handelt es sich um eine  
entgeltliche Einschaltung im Sinne des Mediengesetzes.

Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten,  
alle Angaben ohne Gewähr.

*Copyright* © 2020 LIVELY BRAND IDEAS Wien.  
All rights reserved.

*Ausgabe N° 01 Winter 2019/20* Printed in Germany with love.



Coverfoto © Armin Zogbaum  
Fotoassistenz Sarah Reimann  
Maniküre Elsa Deslandes  
c/o Raja Majeure  
Haare & Make-up Mily Serebrenik  
c/o Bigoud/Christin  
Model Dasha Matkova  
c/o Women Management Paris



Coverfoto © saalbach.com  
Mirja Geh

# LOVE AESTHETE CULTURE

Die nächste SOMMERAUSGABE des  
Magazins & Guide AESTHETE CULTURE  
erscheint im Mai 2020.



PeakPerformance®

**GENERAL STORES**

VIENNA, MARIAHILFERSTRASSE 55 / KITZBUHEL, BICHLSTRASSE 8 / ZURICH, NIEDERDORFSTRASSE 84  
MUNICH, FÄBERGRABEN 11 / SALZBURG, EUROPARK EUROPASTRASSE 1

FIND OTHER STORES AT [WWW.PEAKPERFORMANCE.COM/STOREFINDER/](http://WWW.PEAKPERFORMANCE.COM/STOREFINDER/)