

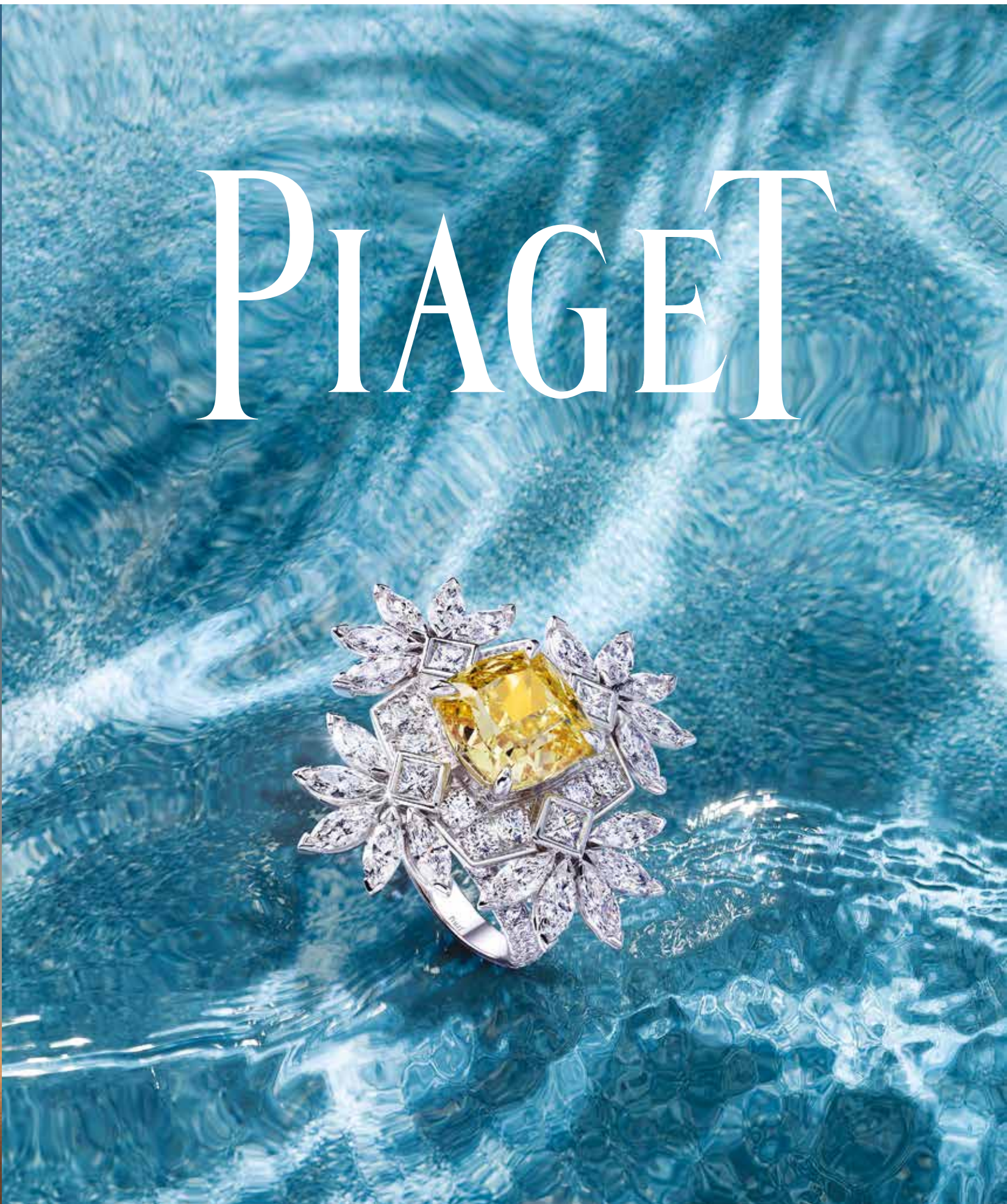


GSTAAD PALACE
SWITZERLAND

THE JOURNAL



ISSUE 8, 2018/19 — CHF 12, EUR 12



HAUTE JOAILLERIE
Piaget.com

Piaget Boutiques - Rue du Rhône 40, Geneva - Bahnhofstrasse 38, Zurich - Grendelstrasse 19, Luzern

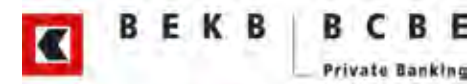
WO SUBSTANZ DAS THEMA IST

*Dieses Magazin wäre ohne die wertvolle Unterstützung unserer Partner nicht realisierbar.
Zusammen rücken wir die schönen Seiten unserer Region ins Zentrum. Gemeinsam
setzen wir wahre Werte. Fakten, Menschen, Bilder, allesamt echt und typisch — unsere Geschichten
haben garantiert Hand und Fuss.*

Andrea Scherz

Umschlag: Bei Wind und Wetter: Die Strausse von Familie Hefti lieben die frische Luft von Gstaad.

IMPRESSUM «THE JOURNAL» Issue 8, 2018/19 — **HERAUSGEBERIN** Gstaad Palace, palace.ch — **KONZEPT & REDAKTION** Andrea Scherz, Reto Wilhelm (rw) — **ASSISTENZ** Doris Zaugg, Barbara Kernén — **GASTBEITRÄGE** Elie Vannier, Taki Theodoracopulos, Anina Rether (rea), Luzia Schoeck (ls), Charlotte Diwan (cd) — **DESIGN & LAYOUT** Sonja Studer — **FOTOGRAFIE** Yannick Andrea; Kostas Maros: Seiten 1, 4–17; Archiv Gstaad Palace: Seiten 61, 82, 86–87, 90, 91; Piaget: Seiten 52–53; Archiv Glacier 3000: Seiten 58–59; Pressedienst Rölls-Royce: Seiten 79–81; Dominic Büttner/Orell Füssli Verlag: Seite 92; Archiv Roger Pfund: Seite 94; Anzeiger von Saanen: Seite 96; Archiv Royal Mansour: Seiten 99–101; Illustrationen Charles Blunier: Seiten 102–104; Pressedienst ArtGenève: Seiten 106. — **ILLUSTRATION SCHLUSSSTRICH** Oliver Preston — **KORREKTORAT** Erika Suter — **DRUCK** Kromer Print, gedruckt auf Planojet Papier, white, Offset, FSC® — **AUFLAGE** 7500 Ex. — **SCHUTZGEBÜHR** CHF 12, EUR 12





Einblicke in das Opernhaus Zürich aus dem Kunstprojekt «Hidden» von Kostas Maros und Catherine Iselin:
Bühnenhaus über der Bühne, Werkstatt Theaterplastik und Bildhauerei und Kostümfundus. Seite 4

HIDDEN Ein Kunstprojekt von Kostas Maros und Catherine Iselin	4
EHL LAUSANNE Wie der Vater so der Sohn so der Enkel	20
LOBBY BAR Traumpaar: Rum und Zigarre	27
OUTDOORS Mit Concierge Stefano zum Eisklettern	28
SPA Fitboxen mit Massimiliano	36
POWERED BY PALACE Wäscht weisser: die Zentralwäscherei Gstaad	39
TIERISCHES Vogelballett im Flockentanz	44
STAR I Die Tennislegende mit den O-Beinen: Roy Emerson	48
HANDWERK Ein schöner Riemen — Schellenriemen von Gaston Rosat	54
FOOD SPECIAL Bollywood auf dem Teller — mit Chef Ravi	62
STAR II Pink Panther@Palace: Interview mit Catherine Schell	82
IM GESPRÄCH Rendez-vous mit Altbundesrat Johann Schneider-Ammann	86
TIPP Schlittelplausch für Familien im ganzen Saanenland	88
TAKI TALK Memories of a progressophobe (englisch)	90
IM ATELIER Kunst ohne Grenzen: Roger Pfund	92
GESCHICHTEN Dr Chlous isch da	96
LES NOUVELLES DE GSTAAD In-house, lokale News, Shopping, Inspiration	102



GRAFF

THE MOST FABULOUS JEWELS IN THE WORLD

INSPIRED BY TWOMBLY
DIAMOND EARRINGS, 17 CARATS

PROMENADE 2, 3780 GSTAAD, +41 33 733 8110
THE ALPINA GSTAAD, ALPINA STRASSE 23, 3780 GSTAAD, +41 33 744 7480

GRAFFDIAMONDS.COM

Liebe Freundinnen & Freunde des Palace

Wie bitte? Wir Schweizerinnen, wir Schweizer sollen Höhlenbewohner sein? Hinter dem Mond, weit weg von Gut und Böse? Das musste ich vor einiger Zeit in der Zeitung lesen. Und ich musste ehrlich gesagt zwei-, dreimal leer schlucken. Denn ich konnte es nicht glauben, was da stand. Die Schweiz befindet sich im Rückzugsgefecht, bunkert sich ein, habe ihren ganzen Esprit und ihre Dynamik verloren. Natürlich sind wir Schweizer bisweilen konservativ, rückständig in gewissen Fragen auch. Aber manchmal hat das langsame Tempo an diesem kleinen Flecken Erde durchaus auch seine Vorteile. Und so lobe ich mir diese Schweiz, die in ihrer DNA vielfältig und multikulturell ist, die seit eh und je für Neutralität und Sicherheit bürgt, diese Schweiz, die für Beständigkeit und Gastfreundschaft steht. Unser Land muss sich definitiv nicht verstecken auf dem globalen Parkett. Entsprechend optimistisch äussert sich unser Altbundesrat und Wirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann im JOURNAL zu den Chancen einer innovativen Schweiz auf dem Weg zu «Digital Switzerland».

Apropos verstecken: Dieses Journal lüftet für Sie ein paar Geheimnisse. Zum Beispiel entdecken Sie hier die Schweiz von einer anderen Seite, im Underground, hinter den Kulissen, an Orten, wo Sie sicher noch nie waren.

Für Food Lovers haben wir Chef Ravi's best gehüteten indischen Rezepte hervorgezaubert. Das Saanenland ist ja gewissermassen Bollywoods zweite Heimat, viele berühmte Streifen wurden in unseren Bergen gedreht, weil sie denjenigen im Kaschmir so ähnlich sehen. Eine schönere Kulisse gibt's kaum. Das hatte in den 1970er-Jahren auch Hollywood erkannt. «Pink Panther kehrt zurück» zu uns nach Gstaad, ins Palace. Dass Pink Panther übrigens nicht nur seine Weltpremiere in Gstaad feierte — mit Liz Taylor, Richard Burton und Co. in der ersten Reihe —, sondern dass unser Haus 1975 auch selbst im Film von Blake Edwards mitspielt, macht mich ein wenig stolz. Lesen Sie das Interview mit Catherine Schell, dem Megastar von einst, die heute noch von den Dreharbeiten in der Drehtüre des Gstaad Palace schwärmt... Diese Tür zum Palace, die steht natürlich auch Ihnen offen. Schauen Sie rein, *anytime!*

See you in Gstaad, in good old *Switzerland*
Ihr Andrea Scherz



Hat einen Bunker im Haus:
Andrea Scherz vor der Panzertüre zur Palace-Fromagerie, hinter der im 2. Weltkrieg einst Gold der Schweizerischen Bankgesellschaft lagerte.

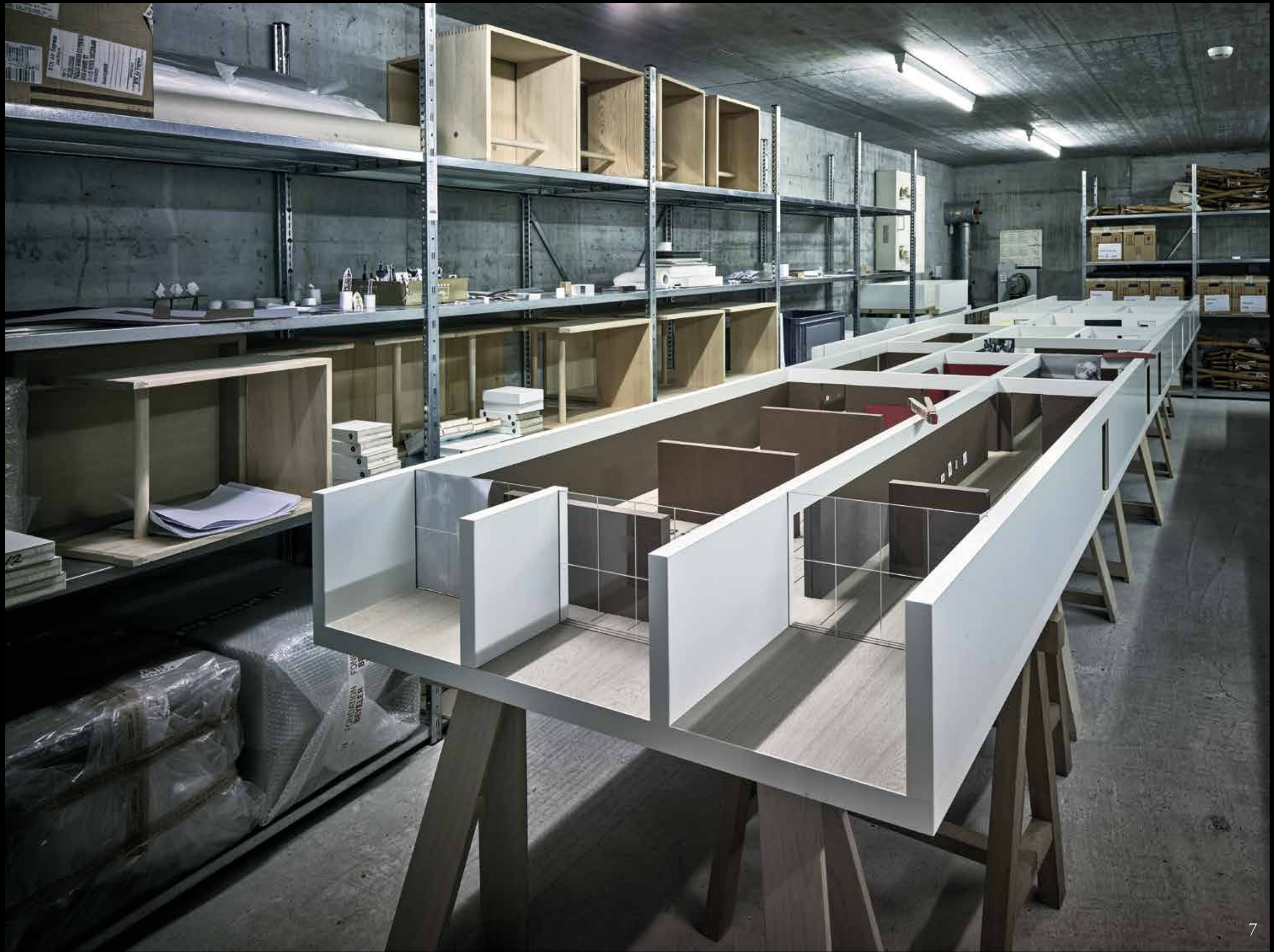
HIDDEN

VERBORGENE ORTE
IN DER SCHWEIZ


KUNSTPROJEKT

Opernhaus Zürich,
Kostümfundus

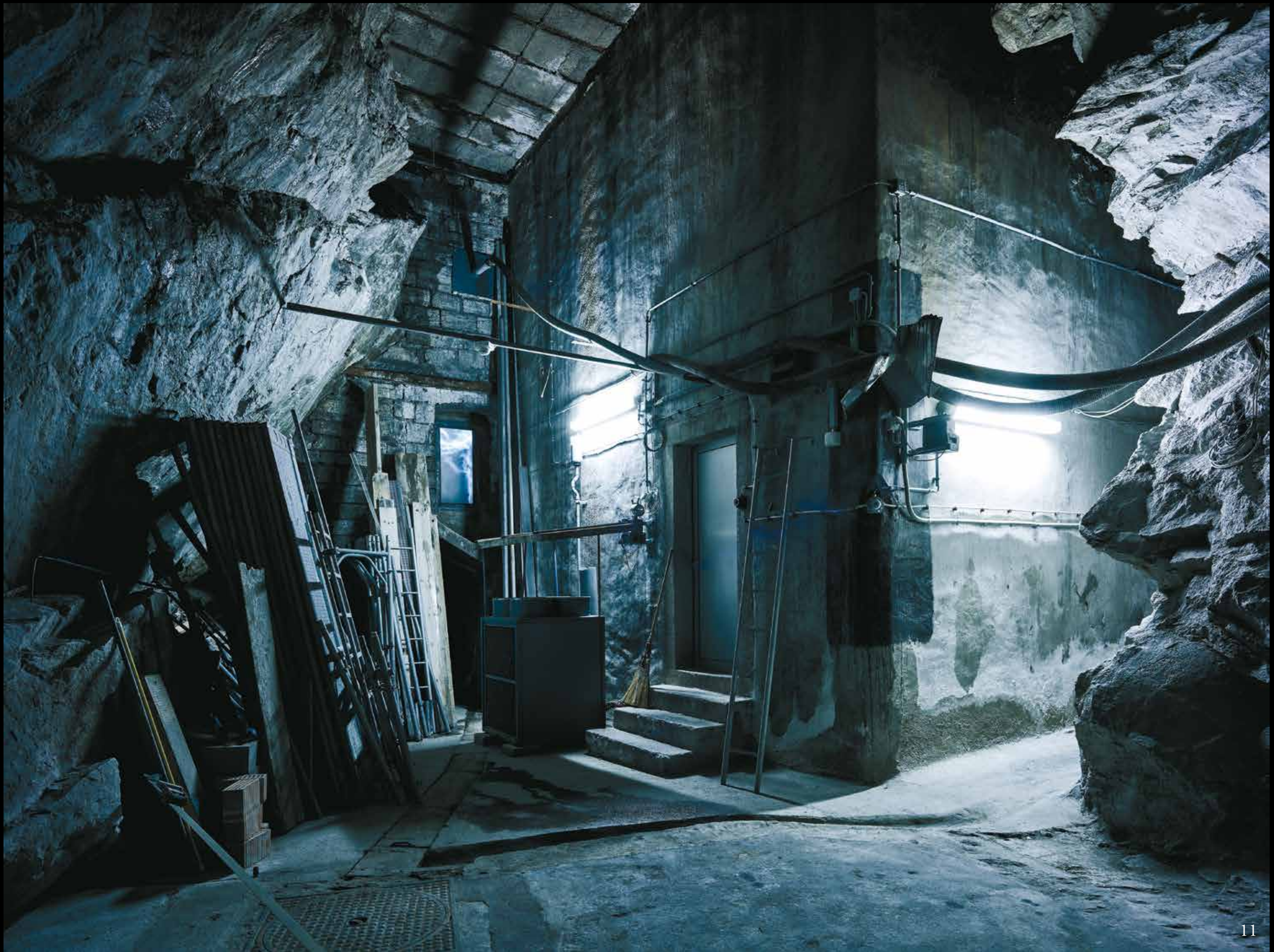




Fondation Beyeler, Basel
Modell Ausstellungsplanung



Schweizer Bundeshaus, Bern
Sitzungszimmer 325



Kaverne hinter Forschungsstation
Jungfrauoch, Bern



Illusionskünstler und
Raritätensucher, Zürich



CERN, die Europäische Organisation für Kernforschung, Genf



Im Kunstprojekt HIDDEN gehen Catherine Iselin und Kostas Maros der Frage nach, was die Faszination verborgener Orte ausmacht. Gemeinsam haben die Kunsthistorikerin und der Fotograf Orte in der ganzen Schweiz aufgesucht, die für die meisten Menschen unzugänglich sind. Auf der Suche nach dem ungewöhnlich Gewöhnlichen, dem sonderbar Merkwürdigen und dem vielfältig Einzigartigen sind über 100 Fotografien entstanden – Einblicke, die die Magie der Orte sichtbar machen.

hiddenkunstprojekt.com

Regionalgefängnis Burgdorf,
Sicherheitszelle

Hidden. Verborgene Orte in der Schweiz,
Catherine Iselin (Hg.), Kostas Maros, Mai 2018,
Merian Verlag Basel, ISBN 978-3-85616-870-4



adler
JOAILLIERS DEPUIS 1886

Suren
www.adler.ch




RESTAURANT-TIPP

Trüge sie nicht schon eine, man müsste ihr dringend eine verleihen: Die «Auberge de la Couronne» in Lessoc ist eine echte Trouvaille. Entdeckt hat das Bijou in der Nähe von Gruyère unser Vizedirektor Vittorio di Carlo. Als Sizilianer ist er der feinen Kost zugetan, am liebsten kocht er sich «Pasta mit Pesce fresco». Lieber noch geht Vittorio auswärts essen. Weil er beruflich oft nach Lausanne und Genf reist, liegt die «Couronne» ideal. Dass die zwei Gastgeber Valérie und Patrice Seauve ausgerechnet von Nizza in Lessoc gelandet sind, ist purer Zufall. Ein Inserat im Internet, ein winterlicher Besuch im Freiburgerland — *et voilà!*

Das Lokal ist charmant dekoriert, mit schönen Nussbaumtischen im Bistrostil. Mittendrin der Kachelofen aus dem Jahre 1807. Alles in der «Couronne» ist hausgemacht — und alles ist eine Wucht: der selbst geräucherte Schinken vom Wildschwein, dessen Terrine, die Pancetta, die «Rillettes de Cabri», dieser Brotaufstrich aus Gitzfleisch... Eigentlich hat man schon nach dieser «Planchette de charcuterie maison» gegessen. Dann aber kommt der heisse Stein — ein herrliches «Pavé du boeuf», zartestes Rindsentrecôte, dazu Frites Maison. Patrice, ausgebildeter Metzger-Charcutier, insistiert, dass wir das «Tartare à l'italienne» probieren, es ist von Hand in kleinste Würfelchen geschnitten. Oder man gönnt sich den Klassiker: ein herrliches Moitié-Moitié mit hausgemachtem Brot. Und spätestens beim Dessert wird klar, wo die zwei ihr Metier gelernt haben: Die göttliche «Crème brûlée à la lavande» erinnert an die Provence. Kein Besuch in Lessoc ohne ein Verdauungsspaziergang zum Dorfbrunnen mit seinem markanten Zwiebdach aus Kupfer, das eine sagenhafte Vorgeschichte hat. So soll nämlich einst eine Stute, die bei Vollmondnacht zur Tränke geführt wurde, den Mond verschluckt haben. Damit dies nicht mehr passieren möge, liess der Gemeinderat den Brunnen mit einem Dach gegen das verführerische Spiegelbild schützen. (rw) — LA-COURONNE-LESSOC.CH

EINE WELT *für* SICH

Rund 80 Mann und Frau in Weiss – mit Toque und Schürze, dazwischen ein paar Offizielle in Schwarz, alle mit Krawatte und Foulard. Dirigieren tut die Brigade Patrick Ogheard, stellvertretender Rektor «Practical Arts», früher Spitzenkoch bei Paul Bocuse. Fürwahr ein grosser Bahnhof: für Alexandre und Andrea Scherz an der Ecole hôtelière de Lausanne EHL.



Die weltbeste Schule für Hospitality Management bereitet den zwei Herren aus Gstaad ein Willkommen, wie es sonst nur VIPs im Gstaad Palace erhalten. Für einmal sind die Rollen vertauscht. Andrea Scherz ist sichtlich gerührt. Er, der von August 1989 bis Januar 1993 hier zur Schule ging, kehrt heim. «Zehn Jahre oder mehr war ich wohl nicht mehr in Lausanne. Wir waren stets wie eine Familie. Die EHL hat uns Studierende zu einer verschworenen Gemeinschaft zusammengeschweisst. Wir haben viel geschwitzt und geschuftet. Und genau das ist es, was uns bis heute verbindet.» Sein Netzwerk fusst bis zum heutigen Tag auf den Kontakten, die er an der EHL knüpfte. Und das ist sicherlich ein Geheimnis der international führenden Hotelfachschule, die 1893, also genau vor 125 Jahren, gegründet worden war und zu deren Alumni-Kreise über 25 000 Tophoteliers und Manager auf allen Kontinenten zählen.

Um diesen Mythos, dieses Geheimnis, geht es denn auch, wenn sich nunmehr Alexandre Scherz (18) — er hat gerade seine Grundausbildung mit einem internationalen Baccalauréat beendet — auf den Spuren seiner

Väter durch diese heiligen Hallen bewegt. Denn auch sein Grossvater Ernst Andrea hatte diese Eliteschule besucht. Und auch Alexandre hat fest vor, an dieser Kadenschmiede zu studieren, wenn alles gut geht. Denn von den rund 2000 Bewerberinnen und Bewerbern werden an der EHL nach einem umfassenden Assessment gerade mal rund 200 pro Jahr zugelassen. Es gibt also noch einiges zu tun...

Alex wird gleich ins kalte Wasser geworfen. In der Bar zum «Berceau des Sens» — jenem öffentlich zugänglichen Restaurant, das von den EHL-Studierenden betrieben wird — trifft er auf Stéphane Bouchet-Dulas. Der Chef de Bar lässt den Nachwuchsmann als erstes Zesten von der Zitrone schneiden. Alex soll einen Klassiker mixen und dann im Schüttelbecher — stilgerecht und mit der nötigen Prise Show — zubereiten. Das hat er bislang noch nie getan. Mit Bravour meistert er seinen ersten Dry Martini — *shaken, not stirred!*

Station 2: der Kücheneinsatz. Alex wechselt das Tenü — statt Anzug trägt er nun Schürze und Hut. Dazu ein grosses Tranchiermesser. Caesar Salad steht auf dem Menü, das Pouletfilet will feinsäuberlich geschnitten sein — sämtliche Studierenden, alles mehr oder weniger Anfänger, müssen in gut einer Stunde am Abend



den fertigen Teller präsentieren. Ehrhard Busch, Chef de partie, zeigt wie. Erneut beweist Alex Talent. «Er kann deutlich mehr als ich damals», gibt Vater Andrea zu. Zu gut erinnert er sich an seine Küchengeschichten... Da war dieser Oberlehrer namens Monsieur Philippe Miéville, der ihn damals eine Gemüsesuppe kochen liess. Stolz zeigte Andrea junior sein Resultat. Miéville packte den Topf und befahl Andrea, ihm zu folgen. Schnurstracks ging's zum Schweinekübel, wo die Suppe entsorgt wurde. Zurück auf Feld Eins.

Ob sich Alexandre Scherz, Vertreter der vierten Generation, sich denn ein Dasein als Hoteldirektor vorstellen könne? – Absolut, meint er, und dass er schon jetzt liebend gerne seinen Vater an seiner Stelle in die Schule geschickt hätte und unterdessen den Betrieb leiten würde ...

Unterdessen sind wir in der Backstube gelandet, wo Chefpatissier Julien Boutonnet — er wie viele andere Dozenten als «Meilleur Ouvrier de France» ausgezeichnet — den Studierenden beibringt, wie man Madeleine-Küchlein schön dekoriert. Alexandre kann gleich Hand anlegen. Den Spritzsack führt er schon ganz professionell, der Lehrer ist zufrieden. Obwohl Süsses sonst nicht Alexandres Metier ist. «Wenn ich zu Hause koche, ist es meistens Pasta, mehr beherrsche ich vorläufig noch nicht.» Womit auch schon die Schlussrunde der kleinen Tour d'Horizon eingeläutet ist: Alexandre besucht den Service-Kurs. Es geht um das korrekte Öffnen von Weinflaschen sowie das Servieren. Fragen über Fragen tauchen auf: Wenn der Korken gezogen ist, riecht man daran oder nicht? Und wohin mit dem Korken, wenn der Gast ihn begutachtet hat, in die Tasche, auf ein Tellerchen? X-fach wird der Vorgang wiederholt, an Details gefeilt. So viele Dinge können schiefgehen — und je mehr man darüber nachdenkt, desto zittriger wird die Hand. Aber Dozent Thomas Boucourt weiss haargenau, wie man den jungen Leuten den Spass am Service im Restaurant vermittelt. Es geht ernsthaft zu und her, zugleich wird viel gelacht, wenn mal ein Malheur passiert. Alexandre meistert

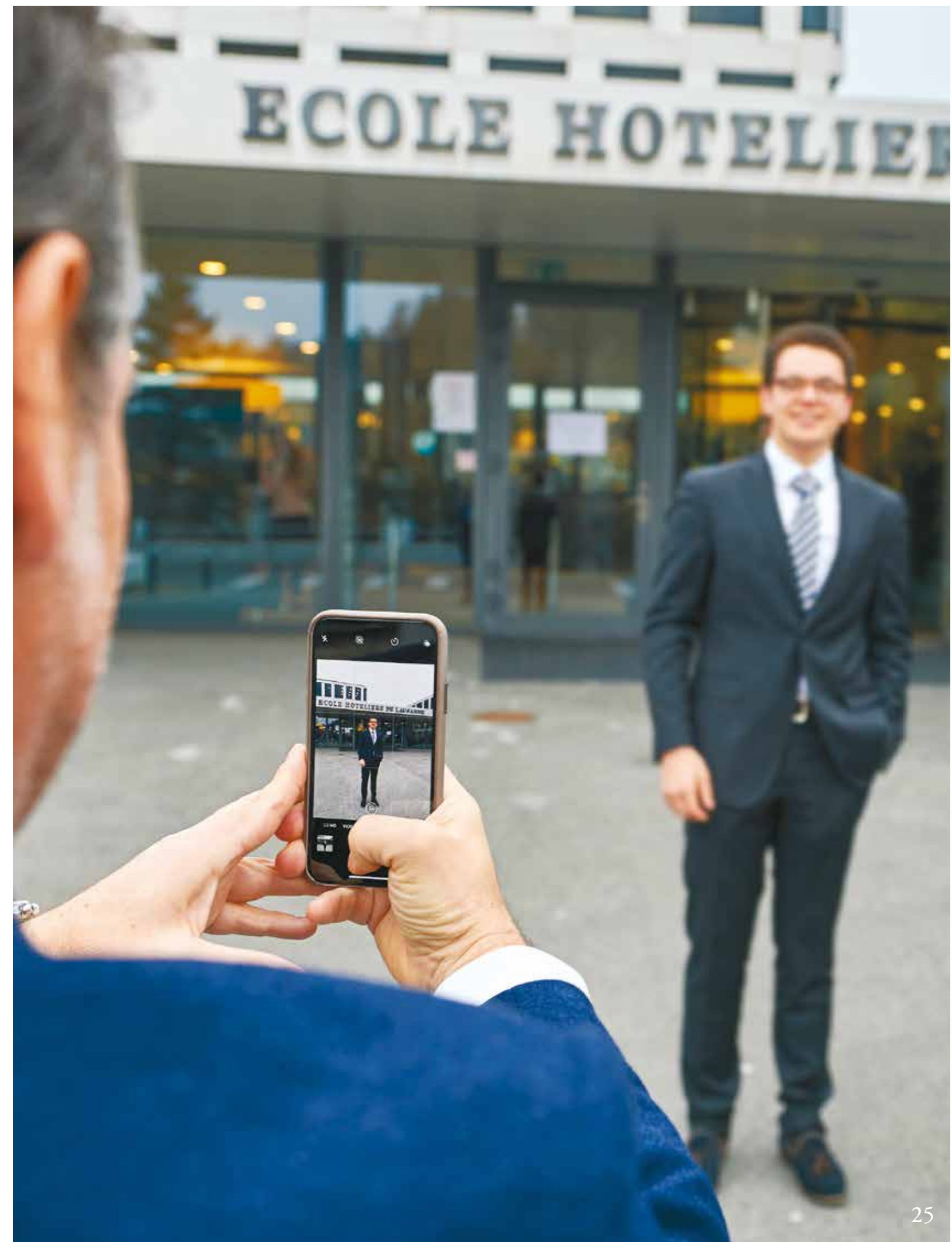
auch diese Klippe, der Korken gleitet elegant aus dem Flaschenhals, der Weisswein mundet.

Andrea und Alexandre Scherz beenden ihren Rundgang ebenfalls mit einem Gläschen im Carnotzet der EHL, im gemütlich-stilvollen Weinkeller — ein Geschenk der Organisation des Vins Vaudois, auch sie ein wichtiger Partner der EHL. Wie so viele auf diesem Globus, Hotels, Airlines, Bankhäuser, Casinos und wo immer Gastgebertum und Hospitality-Fachwissen

gefragt ist. «Ich wollte mein Servicepraktikum unbedingt auf Hawaii machen. Eigentlich war es mehr ein Witz unter Kollegen. Aber ich liess nicht locker, schrieb überall hin, unter anderem an Herrn Aebi, den damaligen General Manager im Halekulani auf Honolulu.» Aus dem Traum wurde Wirklichkeit — 1000 Franken Preisgeld gab's für die beste Projektarbeit aller Studierenden seines Jahrgangs. Später dann, die Taschen gut gefüllt, zog Andrea Scherz in die Ferne und kehrte eines Tages im Mai 1996 zurück, ins Palace nach Gstaad.

Womit wir bei der Schlüsselfrage angelangt sind, nämlich jener, ob Alexandre Scherz — Vertreter der vierten Generation — sich denn ein Dasein als Hoteldirektor ebenfalls vorstellen könnte. Die Antwort lässt nicht lange auf sich warten: «Absolut — schon jetzt hätte ich liebend gerne meinen Vater anstelle von mir in die Schule geschickt. Unterdessen hätte ich den Betrieb leiten können. Denn im Hotel läuft deutlich mehr als im Unterricht.» Noch ist es ein Stückchen Weg, die Anmeldung zum Aufnahmegespräch an der EHL hat Alexandre jedenfalls bereits abgeschickt.

PS. Unterdessen hat Alexandre die Aufnahmeprüfung mit Bravour geschafft. (rw) — EHL.EDU





L'HEURE DU DIAMANT COLLECTION

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860

CHOPARD BOUTIQUE GSTAAD
Promenade, +41 (0)33 744 90 44



MAÎTRE DE BAR

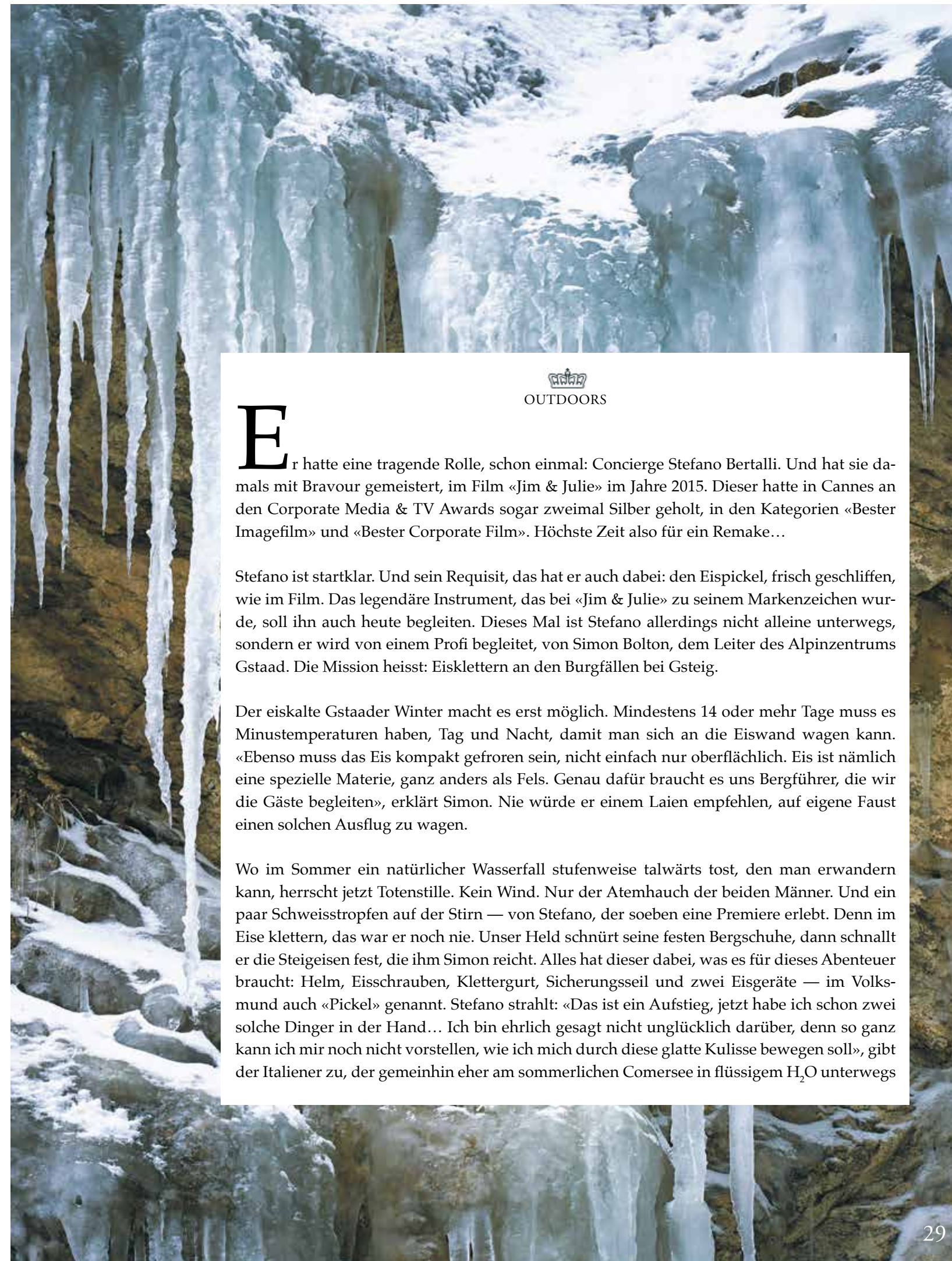
Dieser Dialog könnte aus einem Slapstickfilm stammen... Der Barman, Francesco Biagini, wird gefragt: «How many Rums do you have?» Seine Antwort: «Ninety rooms, Sir.» 90? Letztlich sind 11 Sorten in der Bar des Palace, das per dato 90 Zimmer zählt, erhältlich. Dazu gesellen sich 25 Zigarrentypen. Und damit sind wir schon mitten im Thema. Denn nicht jeder Rum passt zu jeder Zigarre, obwohl die zwei ein Liebespaar sind. Beginnen wir also beim Rum: Es gibt zwei Arten — den industriellen, der aus Melasse hergestellt wird. Und jenen aus landwirtschaftlicher Produktion («Rhum agricole»), der aus frisch gepresstem Zuckerrohrsirup gebrannt wird. Letzterer macht nur rund drei Prozent der gesamten Produktion weltweit aus. In Kuba hingegen ist der industrielle Rum, der durch seine typische hell- bis goldbraune Farbe besticht, verbreitet. Für einen guten kubanischen Rum empfiehlt Francesco einen «Matusalem Gran Reserva 15 Años». Vergleichbar feine Destillate stammen aus Guatemala, so der berühmte «Zacapa Gran Reserva Especial XO», der in alten Sherryfässern gelagert wird. Ein ebenbürtiger Vertreter ist auch der «Bermudez Aniversario 1852» aus der Dominikanischen Republik — er übrigens der Liebling von Seniorchef Ernst Andrea Scherz. «Rum erlebt ein richtiges Comeback.

Er löst allmählich den Cognac oder Grappa als Digestif ab», berichtet Francesco. Im grossen Schwenker serviert, braucht er Zeit, um sein volles Aroma zu entwickeln. «15 Minuten sind das Minimum. Jeder Rum hat seine eigene Pace. Raum- oder besser noch Körpertemperatur ist unbedingt wünschenswert.» Und wenn wir schon von Ritualen sprechen, darf natürlich die passende Zigarre nicht fehlen — Francescos Selektion fällt auf die drei Klassiker: Cohiba Maduro 5, Hoyo de Monterrey sowie eine Davidoff Special «R». Die gemächliche Gangart setzt sich fort: berühren, abtasten, bürsten, riechen, hören. Der Umgang mit einer Zigarre ist beinahe schon ein erotischer, ebenso das Anzünden. Alle Barfachleute im Palace übernehmen diese Aufgabe auf Wunsch. «Doch beim Rauchen einer Zigarre ist's wie beim Autofahren. Wer schöne Autos liebt, nimmt gerne das Steuer selbst in die Hand», schmunzelt Francesco, der übrigens mit seinen Kollegen Mario und Paolo in der Freizeit einen Smokersclub gegründet hat. (rw)

DIE DREI TRAUMPAARE:

Matusalem Gran Reserva 15 Años + Cohiba Maduro 5
Zacapa Gran Reserva Especial XO + Hoyo de Monterrey
Bermudez Aniversario 1852 + Davidoff Special «R»

MISSION EISKLETTERN




OUTDOORS

Er hatte eine tragende Rolle, schon einmal: Concierge Stefano Bertalli. Und hat sie damals mit Bravour gemeistert, im Film «Jim & Julie» im Jahre 2015. Dieser hatte in Cannes an den Corporate Media & TV Awards sogar zweimal Silber geholt, in den Kategorien «Bester Imagefilm» und «Bester Corporate Film». Höchste Zeit also für ein Remake...

Stefano ist startklar. Und sein Requisite, das hat er auch dabei: den Eispickel, frisch geschliffen, wie im Film. Das legendäre Instrument, das bei «Jim & Julie» zu seinem Markenzeichen wurde, soll ihn auch heute begleiten. Dieses Mal ist Stefano allerdings nicht alleine unterwegs, sondern er wird von einem Profi begleitet, von Simon Bolton, dem Leiter des Alpinzentrums Gstaad. Die Mission heisst: Eisklettern an den Burgfällen bei Gsteig.

Der eiskalte Gstaader Winter macht es erst möglich. Mindestens 14 oder mehr Tage muss es Minustemperaturen haben, Tag und Nacht, damit man sich an die Eiswand wagen kann. «Ebenso muss das Eis kompakt gefroren sein, nicht einfach nur oberflächlich. Eis ist nämlich eine spezielle Materie, ganz anders als Fels. Genau dafür braucht es uns Bergführer, die wir die Gäste begleiten», erklärt Simon. Nie würde er einem Laien empfehlen, auf eigene Faust einen solchen Ausflug zu wagen.

Wo im Sommer ein natürlicher Wasserfall stufenweise talwärts tost, den man erwandern kann, herrscht jetzt Totenstille. Kein Wind. Nur der Atemhauch der beiden Männer. Und ein paar Schweisstropfen auf der Stirn — von Stefano, der soeben eine Premiere erlebt. Denn im Eise klettern, das war er noch nie. Unser Held schnürt seine festen Bergschuhe, dann schnallt er die Steigeisen fest, die ihm Simon reicht. Alles hat dieser dabei, was es für dieses Abenteuer braucht: Helm, Eisschrauben, Klettergurt, Sicherungsseil und zwei Eisgeräte — im Volksmund auch «Pickel» genannt. Stefano strahlt: «Das ist ein Aufstieg, jetzt habe ich schon zwei solche Dinger in der Hand... Ich bin ehrlich gesagt nicht unglücklich darüber, denn so ganz kann ich mir noch nicht vorstellen, wie ich mich durch diese glatte Kulisse bewegen soll», gibt der Italiener zu, der gemeinhin eher am sommerlichen Comersee in flüssigem H₂O unterwegs



ist. Aber zum Glück boxt Stefano auch noch in seiner Freizeit und bringt damit genug Kraft in Armen und Beinen mit.

Stefano ist nun angeseilt, doppelt gesichert, Simon gibt die letzten Anweisungen. Er solle konsequent auftreten, die Zacken seiner Steigeisen also so richtig unverschämt ins Eis rammen. Und im Gegenzug immer auch seine zwei Eisgeräte in der Wand verankern und sich daran hochziehen. «Der Vorteil beim Eisklettern ist, dass man sich jederzeit Griffe und Tritte selbst formen kann, indem man die entsprechenden Flächen ins Eis hämmert», erinnert Simon. Doch Moment mal, etwas fehlt noch... Stefano ist in eine hochisolierende Gore-Tex-Hose und -Jacke gekleidet, auch Handschuhe schützen ihn vor der Kälte, der Helm vor abbrechenden Eiszapfen. Der Bergführer hat an alles gedacht, nur an den Hut und an die Uniform nicht. Denn diese Erkennungsmerkmale dürfen natürlich bei dieser Mission nicht fehlen. Und so zieht sich Stefano — aus Jux — über, was er sonst hinter seinem Concierge-Desk trägt.

Glatteisgefahr, die herrscht akut und augenfällig. «Lockerer werden, mutiger den Fuss aufsetzen, kräftiger einhaken», ruft ihm Simon zu. Schritt für Schritt wird der Neuling sicherer, energischer. Es splittert und knackt. Unser Held zimmert sich seine Route ins Eis, ein klares Ziel vor Augen: die Kordel. Denn als Gag hat Simon für ihn einen Palace-Schlüssel inmitten der Wand verankert. Dorthin will er, muss er nun gelangen, den vorgängig gesetzten Eisschrauben entlang. Und natürlich schafft Stefano die Herausforderung — «the winner takes it all». Nach einer guten Stunde hat er es geschafft. Und wirkt auch so: geschafft. «Nie hätte ich gedacht, dass man bei minus zehn Grad so ins Schwitzen geraten kann.» Stefano ist stolz — die SMS mit dem Bild von Papa in der Wand ist raus, an sein Kind. «Wart's ab, wenn du erst mit mir in Alaska zugange bist. Dort klettern wir im reinsten Eis — und stotzig ist's um ein Vielfaches», meint Simon trocken. Der erfahrene Bergführer aus Feutersonoy bringt regelmässig seine Kunden auf Touren, auch ausser Landes. Abgemacht, Stefano ist dabei. Teil 3 — natürlich mit Pickel im Gepäck. (rw)

Das Alpinzentrum Gstaad bietet massgeschneiderte Eisklettertouren in Lauenen, Gsteig und am Col du Pillon an. Der offizielle Tagessatz des Schweizer Bergführerverbands ist CHF 645. — ALPINZENTRUM.CH



RUCI – *indisch für:* KÖSTLICHER GESCHMACK

Zuerst dachte ich, sie erzählen mir einen Käse, die Linda und der Sathya Narayanan. Sie seien in der Käserei untergebracht, gerade beim Flugplatz gegenüber. Und tatsächlich: Statt Alpkäse oder Ziger entsteht hier im Nebenraum Glace. Und was für ein feines!

Sathya, ganz in Weiss mit neckischem Häubchen, schaut auf, ein breites Lachen auf dem Gesicht. Er ist grad in Aktion — mit einem Stabmixer in XXL-Format. 30 Liter Limettenglace, vorderhand noch flüssig, rührt er damit auf. Dann geht's ruckzuck, zackzack. Linda und ihr Mann giessen die Masse in die Pasteurisiemaschine. Ein ebenfalls überdimensionierter Gummischaber hilft dabei. Bereits dreht sich das Rührwerk. Natürlich made in Italy, der Heimat der Gelati. Wenngleich die Idee für Ruci Swiss Ice Cream eigentlich eher aus Indien stammt. Denn Sathya — seit 2000 in der Schweiz und ursprünglich aus Chennai — liess sich vom Kulfi inspirieren. Noch heute ist das Sauerrahmglace sein Liebling, weil es ihn eben am stärksten ans Original aus seiner Heimat erinnert. Indisch ist auch der Markenname. Und der heisst soviel wie «köstlicher Geschmack». Was — Werbung hin oder her — für einmal nicht übertrieben ist.

Parallel dazu hantiert Linda — geborene Schwander aus Schönried — mit den weissen Plastikbehältern, in welche die Glacemasse gleich abgefüllt wird. Sofort wandern die Liter-Portionen in den Schockgefrierer bei minus 40 Grad. Heute wird nämlich für den Engros-Markt — meistens Hotels und Gastrobetriebe — produziert. Die Nachfrage nach dem Glace aus alpiner Milch, frisch angeliefert jeden Tag vor 9 Uhr, die steigt stetig. «Lustigerweise verkaufen wir mehr im Winter als im Sommer. Aber in den Hotels ist halt die Winterzeit die stärkere Saison», berichtet Linda. Die Kunden schätzen, dass das Eis weniger Zucker als andere enthält. Alle sind sie auch glutenfrei. Und die Sorbets sind gar vegan, ohne Eier zubereitet.



Viele kennen Ruci Swiss Ice Cream von den mobilen Ständen, mit denen die zwei in der Fussgängerzone in Gstaad, am Beachvolleyball-Turnier und neuestens auch am Olympiapool im Palace-Garten auftauchen. Zudem besitzen die zwei seit diesem Jahr auch die Ruci Restaurant-Bar in Gstaad mit Food-To-Go (natürlich indisch sowie feine Wraps) und Glaces. Bestseller unter den total 28 Geschmacksrichtungen, die saisongerecht produziert werden, sind vermutlich Stracciatella und Vanille. Aber auch Mandel, Pistache und Mango laufen sehr gut. Kein Wunder: Das Alphonso Mangopüree stammt sogar direkt aus Indien.


Nun stehen die zwei Glacemacher vor einem Berg von Geschirr. «Das Putzen braucht fast mehr Zeit als das Produzieren selbst. Ob grosse oder kleine Mengen, die Arbeit bleibt fast gleich gross», konstatiert Linda. Bisweilen haben die Jungunternehmer, die von ihrer Familie und Freunden mitfinanziert werden, einen Helfer. So weilte im Sommer 2017 auch schon Alexandre Scherz — Sohn von Andrea Scherz — zu einem mehrwöchigen Praktikum in der Glace-Küche.

Ob es denn nie Streit gebe zwischen ihnen zwei? «Je mehr wir uns sehen, desto besser und friedlicher geht's», schmunzelt sie. Am stressigsten sei das Organisieren des Hütediensts für die zwei Kinder (3 Jahre und 8 Monate alt), wofür zum Glück die Eltern von Linda zur Seite stehen, meint er. Und abends ist da noch die Buchhaltung und Kundenbetreuung, die primär Sathya macht, während Linda dafür häufiger in der Produktion zugange ist. Bevor sie ins Glacebusiness einstieg, war der studierte Hotelier als Asset Manager in der Region Genf tätig. Dann wollte er etwas Neues machen, einen Break. Die Inspiration holen sich die zwei von ihren Reisen, oft weilen sie auch in Indien. Und dann ist da noch Sohn Ryan. Er ist das Mass aller Dinge, nicht nur für die zwei leidenschaftlichen Eltern. Sondern auch für neue Geschmäcker: «Denn was Ryan mag, das verkauft sich. Wie von selbst.» Ob es wohl daher rührt, dass Linda, als sie schwanger war, sehr viel Ice Cream ass?! (rw) — RUCI.CH



Bestseller unter den 28 Geschmacksrichtungen, die saisongerecht produziert werden, sind Stracciatella und Vanille. Aber auch Mandel, Pistache und Mango laufen sehr gut.




PALACE SPA

Ich hatte mir dieses Fit Box ganz anders vorgestellt. Coole Beats statt lautes Schnaufen. Ein heller, freundlicher Raum statt einer Boxhölle mit Ring. Und vor allem: ein drahtiger, muskulöser Trainer, der Witze macht, statt eines wuchtigen Kerls, der grimmig in die Welt blickt.



ALLES ANDERE *als* **SCHATTEN- BOXEN**

Sein Name ist Massimiliano Cacciato, 41 Jahre jung und topfit. Mehrheitlich lebt er in Bangkok. Dort besitzt der ausgebildete Muay-Thai-Boxer drei Schulen. Für die Sommer- und Wintersaison kehrt Massimiliano jeweils nach Gstaad zurück. 50 Minuten dauert die Lektion bei ihm. Und man gerät dabei ganz tüchtig ins Schnaufen. «Fit Box ist ein anderer Begriff für ein intensives Cardio-Fitness-Training», präzisiert unser Trainer. Mit mir am Start sind Anna, sie absolviert ein Praktikum im Palace und hat früher Ballett getanzt. Zudem tut Célian mit, er ist im F&B tätig und spielt Eishockey, Tennis und schwimmt viel. Alle drei sind wir blutige Anfänger.

Wir starten mit klassischen Aerobic-Übungen zum Aufwärmen. Nach zehn Minuten wechseln wir zum Boxen. Genauer gesagt kümmern wir uns um die richtige Schlag- und Tritttechnik. Sämtliche Bewegungsabläufe stammen aus dem Kick- und Thai-Boxen. Und im Gegensatz zu sonstigen Boxtrainings bedient sich Massimiliano seines Körpers. Das scheint mir angesichts dessen, dass er sich mit Laien konfrontiert sieht, recht mutig. Wir sind aufgefordert, mit Armen und Füßen gegen die Polster an Brust, Armen und im Lendenbereich zu schlagen. Wir legen los. Unser Trainer pariert sämtliche Schläge. Sorgfältig erklärt er uns, was wir besser tun können. «Entscheidend ist, dass ihr die Übungen möglichst exakt ausführt.» Im Grunde genommen geht es darum, die Beweglichkeit des eigenen Körpers zu stärken, die äussere und vor allem auch die innere Muskulatur zu festigen. Kicken mit Fuss und Knie, mit Faust und Ellbogen, Drehung um die eigene Achse, das ist unser Arsenal. Gar nicht so einfach, dabei die Körperbeherrschung zu wahren. Fit Box hat ganz schön viel mit Koordination und Gleichgewicht zu tun. Die Intervalle sind intensiv, laufend wechseln wir uns ab. Pausen sind nicht vorgesehen, abgesehen von Wasserzufuhr. Irgendwann kommt man in einen Flowzustand. Sich gehen lassen, dem Rhythmus des Trainers folgen, mutiger werden und konsequent zuschlagen. «Fit Box ist kein Kampfsport, es ist eine friedliche Angelegenheit. Wenn schon kämpft man gegen sich und die inneren Widerstände», fügt Massimiliano an. Nicht zuletzt ist Fit Box auch ein hervorragendes Konditionstraining.

Geschafft. Das hat Spass gemacht. Vor allem ist der Beweis erbracht: «Fit Box ist für alle da. Frauen, Männer, Jugendliche. Unsere Lektionen sind natürlich auch für Gäste aus den Chalets und Einheimische offen. Wir bieten diese zweimal wöchentlich. Personal Coaching ist ausserdem jeden Tag möglich», erklärt Massimiliano. Man darf sich auf eine geballte Ladung freuen. (rw)

Fit Box im Gstaad Palace – Gruppenlektionen jeweils Montag und Donnerstag um 19 Uhr – palace.ch/spa-fitness/fitness



de GRISOGONO
GENEVE



HIGH JEWELLERY RING
4.26 CT EMERALD-CUT WHITE DIAMOND
5.67 CT BAGUETTE-CUT WHITE DIAMONDS AND 1.72 CT RUBIES
UNIQUE PIECE

GSTAAD BOUTIQUE - GSTAAD PALACE - TEL. +41 (0)33 744 14 60

CANNES • DUBAI • GENEVA • GSTAAD • KUWAIT • LONDON • NEW YORK
PARIS • PORTO CERVO • ROME • SEOUL • S' MORITZ

www.degrisogono.com




POWERED BY PALACE

GSTAAD WÄSCHT WEISSER

Draussen schneit's Leintücher am Laufmeter. Drinnen werden sie wieder weiss, die Lein- und Tischtücher, die Servietten und vieles mehr. In der Hotel-Zentralwäscherei Gstaad wäscht es während der Saison jeden Tag, von 8 bis 17 Uhr, ohne Unterbruch. 1,4 Millionen Kilogramm pro Jahr. Im Dienste der Hotellerie des Saanenlands.



Es war schon eine bahnbrechende Gemeinschaftsidee der führenden Gstaader Hoteliers. Bereits in den 1960er-Jahren erkannten die Hoteliers der Gegend nämlich, dass es klüger ist, gemeinsam und zentral schmutzige Wäsche zu waschen, als dass jeder seine eigene Waschküche betreibt. Und man gründete eine entsprechende Genossenschaft, die jeder angeschlossene Betrieb mit einer einmaligen Eintrittsgebühr von 300 Franken pro Bett unterstützt. 26 Genossenschafter sind es heute.

Und die «Laundry Gstaad», wie die Hotel-Zentralwäscherei neu heisst, ist weit mehr als bloss eine Wäscherei. «Sie ist ein Vorzeigobjekt, schweizweit einzigartig. Befeuert wird der Betrieb komplett durch Propangas mit Schnelldampferzeuger und Wärmerückgewinnung, gleiches gilt fürs Wasser, kein Grad und kein Tropfen werden heute mehr vergeudet», erklärt Betriebsleiter Eric Oswald, der mit Hansjörg Sumi die Idee entwickelt hat. Beim Waschen entsteht bekanntlich Hitze. Nicht wenig, wenn man bedenkt, dass die Wäsche in 13 Kammern à je 36 Kilogramm so richtig durchgewalkt wird. 13 mal 3 Minuten dauert ein Vorgang, in

dem die Wäsche vorgewaschen, dann zum Hauptgang gelangt und schliesslich veredelt wird, alles automatisch von Kammer zu Kammer weitergereicht. Bis zu 85 000 Stück sind das an einem Hochsaisontag, die verarbeitet werden. 30 Prozent Frottee, der Rest sind andere Stoffe. Davon entfallen ein gutes Drittel auf Tischwäsche, die grössten Volumina jedoch sind Bettwäsche, wobei diese am wenigsten Aufwand gibt. Übrigens: Stets befindet sich nur die Wäsche eines Kunden in den Trommeln. Palace und Alpina werden also auch hier nicht vermischt.

Zu 100 Prozent chlorfrei waschen die Gstaader. Nur Sauerstoffbleiche gelangt zum Einsatz. Natronlauge ist tabu. «Das kostet insgesamt zwar etwas mehr, aber das sind wir der Umwelt ebenso wie unseren Gästen schuldig», findet Eric Oswald. Umweltverträglich ist auch der Strom, ebenfalls zu 100 Prozent aus Wasserenergie, CO₂-zertifiziert. Besonders viel Wärme entsteht bei den überdimensionalen Mangeln. Und diese wird mittels gigantischer Abluftrohre abgesaugt und zum Beheizen der Räume und für Warmwasser wiederverwendet. Automatisch sausen die Duvets durch





BOGHOSSIAN



Promenade 44 - GSTAAD

GENEVA LONDON HONG KONG
www.boghossianjewels.com



Effektive Handarbeit ist nur noch bei Tischläufern und Servietten gefragt. Sorgsam halten die Mitarbeitenden Ausschau nach Flecken, Lippenstift, Rotwein, Sauce und mehr.

die Mangelstrasse. Der Mensch, der kontrolliert primär. Zum Beispiel, ob die Kanten gerade aufeinanderliegen. Bei argen Bügelfalten geht das Ganze von vorne los. «Natürlich kann auch mal ein Stück zu Fetzen gehen. Wäsche hat ihre Lebensdauer. Wir gehen bei Bettwäsche von 250 bis 300 Waschgängen aus», erläutert Eric Oswald. Sprich: Nach drei Jahren ist die Wäsche am Ende. Rund ein Drittel der Wäsche ist nur mehr von der Zentralwäscherei geleast, der Rest ist wieder im Besitz der Hotels — eine klare Trendumkehr im Vergleich zu früher.

Effektive Handarbeit ist nur noch bei Tischläufern und Servietten gefragt. Sorgsam halten die Mitarbeitenden Ausschau nach Flecken, Lippenstift, Rotwein, Sauce und mehr. Und natürlich nach Löchern. Bei der Auslieferung der Servietten haben die Häuser die Wahl: offen oder gefaltet. Rund die Hälfte der Hotels

bestellt gleich das gefaltete Modell. Die Aufträge gehen per E-Mail ein, jeweils am Vorabend. Die Steuerung der gesamten Anlage ist übers Handy möglich, auch dies eine Schweiz-Premiere. Nebst Normalservice — am Morgen Eingang, am nächsten Tag ausgeliefert — gibt's Express und Super-Express, was soviel bedeutet wie Anlieferung um 11 Uhr vormittags und Fertigstellung bis 17 Uhr gleichentags.

Die meisten Mitarbeitenden in der Zentralwäscherei — sie stammen aus Portugal, der Schweiz, aus Ländern des früheren Ex-Jugoslawien — sind schon lange am Werk und sehr treu. «Vielleicht einen Wechsel auf 50 Angestellte nur verzeichnen wir pro Jahr», freut sich Eric Oswald denn auch. Sie haben alle Hände voll zu tun — eben rollt die nächste Tour an, dieses Mal aus Saanenmöser. Und schon machen sie sich an die fremde Wäsche... (rw) — **LAUNDRYGSTAAD.CH**



Besonders im Herbst,
wenn der erste Schnee fällt,
rennen die Strausse
wie wild durch die Gegend.
Und auch bei Regen sind sie
gerne draussen, die urkomischen
Tiere aus Südafrika ...

VOGELBALLETT IM FLOCKEN- TANZ

Es weht ein eisiger Wind, es geht die Bise auf den Bissen. Gefühlte minus zehn Grad. Es ist so richtig Winter in Gstaad, es tanzen die Flocken, federleicht fallen sie vom Himmel. Die Wasserngratbahn steht still, zuviel Neuschnee. Vis-à-vis trotz dem Gestöber der neue Stall von Christian Hefti. Und da tut sich Eigenartiges.

Man wähnt eine Fata Morgana vor sich. Aber wir sind ja 10 000 Kilometer und mehr von Südafrika entfernt... Dennoch erahnt man von Weitem im Schneegestöber die Umrisse von Riesenvögeln. Strausse? Hier in den Bergen auf 1200 Metern über Meer? Tatsächlich. Und diese Savannenvögel bewegen sich total elegant auf dem frisch verschneiten Untergrund, schütteln ihr beige-braunes und schwarzes Federkleid und bestaunen gwundrig die menschlichen Besucher. Obwohl sie gar nicht gut sehen, sondern vor allem über einen sehr guten Riech- und Hörsinn verfügen. Sie, die auch bei Minustemperaturen in ariden Zonen überleben müssen, scheinen die frische Luft zu mögen und wirbeln durch den Wind. Ihr dichtes Federkleid hält sie warm. Immer wieder recken sie die langen Hälse in den Schneehimmel. «Besonders im Herbst, wenn der erste Schnee fällt, rennen sie wie wild durch die Gegend. Und auch bei Regen sind sie gerne draussen.»

Nach ein paar Minuten verschwinden sie wieder in ihren Schlag. Nicht aber, bevor sie von ihrem Hüter und Beschützer, Christian Hefti, heftig umarmt und liebkost worden sind, jeder einzeln. Sie, die alles andere als Streicheltiere sind und durchaus Löwen mit einem Kick ihrer scharfen Zehen in die Flucht treiben können, haben ihn in die Herzen geschlossen, und er hat sie ebenfalls arg lieb gewonnen, seit er vor zehn Jahren mit der Straussenzucht begonnen hat. Zwei Zuchtgruppen — je ein Harem von vier Weibchen und einem Männchen — hatte er damals ins Saanenland ge-

«Bis ein Tier schlachtreif ist, dauert es 14 bis 16 Monate. Das sind rund 27 bis 30 Kilogramm Fleisch von einem Tier.»

Christian Hefti

holt. Lange schon hatte er mit Frau Christa die Idee, die einem Zeitungsartikel über einen Züchter im Unterland entstammt, in seinem Kopf gewälzt. Eigentlich war er skeptisch gewesen, der Bauer und Baggerführer. «Aber vom klassischen Brotjob allein lässt es sich nicht leben. Auch die Direktvermarktung von Fleisch und Käse brachte noch nicht den gewünschten Zuspuf. Also mussten wir uns was einfallen lassen.»

Langwierige, sorgfältige Abklärungen waren notwendig, bis die Strausse in Gstaad «landeten», eine Wildtierbewilligung, ein Kurs als Tierwart, eine spezielle Weide mit viel Auslauf für die Vögel, einen Extra-Zaun von 1,8 Metern Höhe. Und einen schön ausgebauten, schwellenfreien Stall, wo sich auch die Jungvögel — Strausse sind sehr sensible Tiere, gerade in den ersten drei Lebensmonaten — gut entwickeln können. Über 100 Junge sind unterdessen auf den Bissen zur Welt gekommen, wobei die Tiere den Winter hindurch keine Eier legen. Familie Hefti hat den einzigen Straussenhof im Berner Oberland und engagiert sich überdies im schweizerischen Verband, zusammen mit 15 anderen Betrieben, für die artgerechte Haltung. Fressen tun die afrikanischen Vögel hierzulande Emd, ein

Extragemisch von Körnern und Vitaminen sowie Pellets mit Eiweissen. Im Sommer lieben sie das frische Berggras sowie Futterrüben.

Und dann sind da noch die Strausseneier — riesig gross. Und sehr nährstoffreich. Ein Ei wiegt im Durchschnitt 1,4 bis 1,8 Kilogramm. «Aus einem Eiweiss lassen sich locker 50 Meringue-Schalen backen», berichtet Christa Hefti, die ein Flair für die vielseitige Verwertung der Straussenprodukte entwickelt hat. Zum Beispiel stellt sie aus den Eiern zweierlei Teigwaren her, entweder mit Dinkel oder Weizen. Und den Strausseneierlikör, den möchte man auch nicht missen. Dieser ist in Variationen mit Cointreau, Grand-Marnier, Wodka oder Kirsch erhältlich. Allergiker kommt das Straussenei (wie Wachteleier übrigens auch) sehr gelegen, denn dieses können sie bedenkenlos verzehren. «Das Fleisch ist sehr gesund, weil mager und zart. Zudem ist es reich an Eiweiss und sehr cholesterinarm», weiss Christa Hefti. Auch Trockenfleisch stellen die Heftis her. Geliefert wird auf Bestellung, sei es telefonisch oder online, verkauft wird die Delikatesse auch an Wochenmärkten. Aus dem Leder, das in Steffisburg gegerbt wird, entstehen schöne Taschen, genäht von einer pensionierten Fachfrau im Aargau. Sogar ein Sattel für eine Harley-Davidson wurde schon auf Mass geschneidert.

Wer die Laufvögel näher kennenlernen will, der ist bei Heftis goldrichtig. Eben haben sie im Dachstock des grossen Stalls drei Gästezimmer eingerichtet. Schlafen auf dem Bauernhof, das ist in. Und schlafen auf einer Straussenfarm erst recht. Dass die Vögel nicht zugegen wären, dafür besteht keine Gefahr. Denn die Ungetüme können bekanntlich nicht fliegen. Genau gleich wie ihr Besitzer übrigens — Christian Hefti fliegt nämlich fürs Leben ungern. Und war folgerichtig auch noch nie in Afrika, der Heimat seiner Vögel. (rw)

— MOUNTAINSTRAUSS.CH

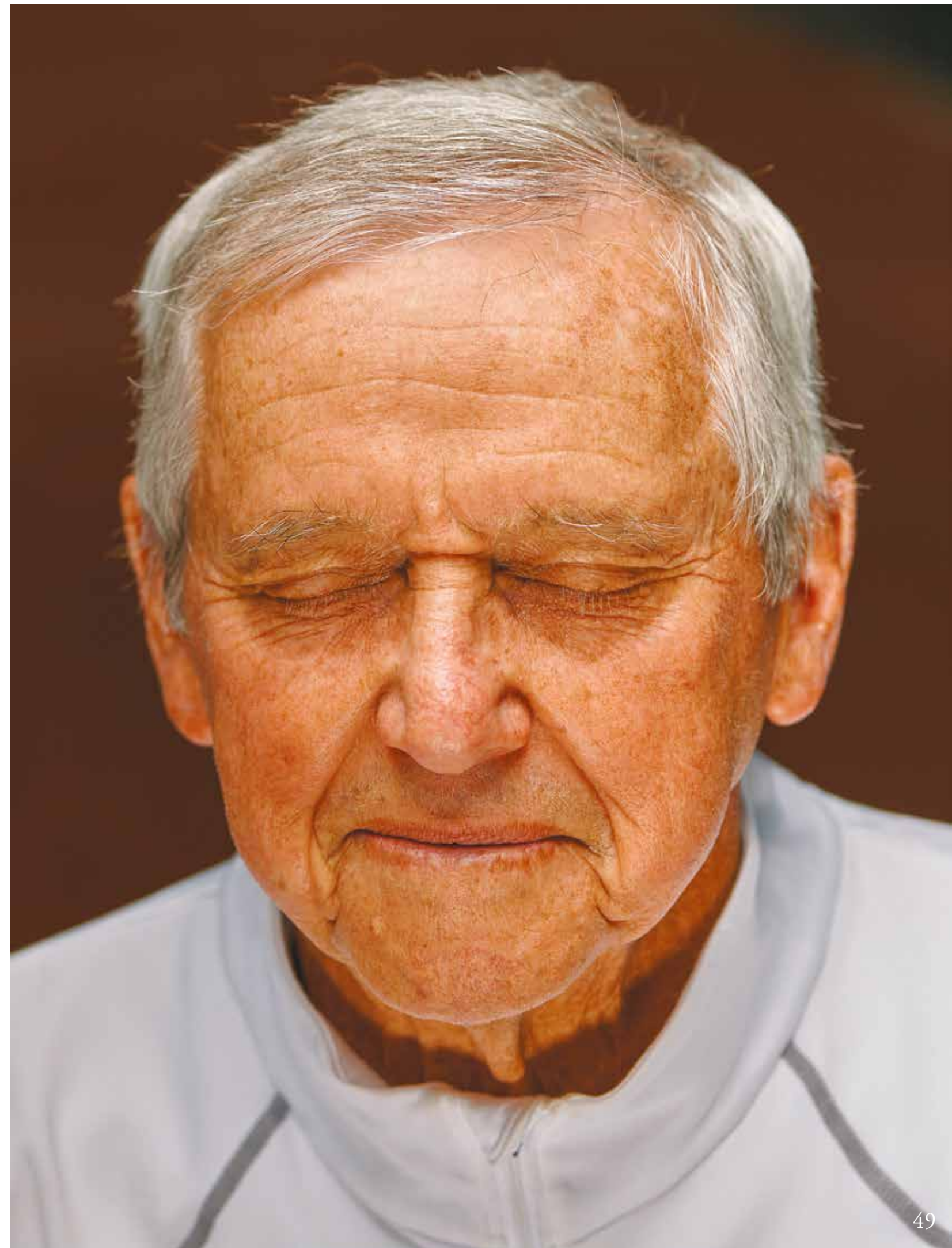


EIN WELTSTAR – GANZ BESCHEIDEN

Unverkennbar ist er, der Matchwinner mit den O-Beinen und dem einzigartigen Humor: Roy Emerson, Tennisass der ersten Stunde und Erfinder der «Gstaad Palace Tennis Weeks». 1973 hatte er mit Ernst Andrea Scherz damals die zündende Idee für dieses Format auf den Sandplätzen am Oberbort. Legendär sind die Camps — und die Unterhaltungsabende, wenn Roy «Waltzing Matilda», die heimliche Nationalhymne Australiens, schmettert. «Nicht selten schliesst unsere Truppe die Tore der GreenGo-Disco. Ganz nach dem Motto: als letzte auf dem Tanzparkett und als erste auf dem Platz.»

Seine Liebe zu Gstaad ist ungebrochen. Mindestens sieben — dieses Jahr sogar elf Wochen — verbringt Roy Emerson im Palace. Die Höhenluft tut ihm gut. Und sie war ihm, nach dem auch die Tennisarena in Gstaad benannt ist, stets zugetan. Fünf Mal hat er das hiesige Open gewonnen. «Was gibt's Schöneres, als an einem Ort aufzuschlagen, wo man die Bergkulisse vor Augen hat. Und wo man beim Smash oder Volley stets gewärtigen muss, dass das blauweisse Bähnchen der Montreux-Berner Oberland-Bahn einen Pfiff absetzt», schwärmt Roy. Das Turnier war stets ein Fixpunkt für die Asse aus aller Welt, weil es das erste nach Wimbledon war — und erst noch ein Ort, wo es sich gut leben liess.

Seine ersten Bälle schlug der unterdessen 82-Jährige an der australischen Ostküste, in Kingaroy. Und zwar auf selbst gebauten Courts, die aus Überresten von Ameisennestern gebaut waren. 100 Kühe grasten auf der Farm von Vater Emerson — doch der einzige Sohn Roy entschied sich für Tennis und gegen das Bauerdasein im Outback. Wenn Roy nicht Tennisspieler geworden wäre, hätte ihn Leichtathletik gereizt, Weit- und Hochsprung sowie Hürdenlauf insbesondere. Nie gespielt hat er hingegen die australischen Klassiker Rugby, Cricket und Soccer.



Seine internationale Karriere als Amateur bestritt Emerson ganz alleine — oder fast: Denn Joy, seine Frau, die er selbstverständlich auf dem Tennisplatz kennengelernt hat, ist nunmehr 60 Jahre schon an seiner Seite, auch als Managerin. Alle seine Matches hat sie mitverfolgt, Tipps jedoch gab sie ihm nie: Tennis sei ein Konzentrationsspiel. Und da müsse man sich ganz und alleine auf sich verlassen. «Sonst gab's zu unserer Zeit nichts, kein Trainer, kein Physiotherapeut, kein Psychiater...». Der Schalk ist ihm eigen, dem Australier, der die Welt eroberte und heute in Newport Beach in Kalifornien lebt. Ob er denn ein paar Wörter Deutsch spreche? Von wegen. «Ich bin schon froh, wenn ich Englisch richtig spreche.»

Und was hält der Alltimes-Star, der so bescheiden auftritt, denn vom heutigen Spitzentennis? «Ich mag sowohl Roger Federer wie Rafael Nadal. Beide sind sie hervorragende Botschafter für den Tennissport.» Gegenüber der gängigen Spielart hat er jedoch seine Vorbehalte: «Wenig Finesse, viel Power!» [Tennis-Camps mit Roy Emerson im Gstaad Palace: royemersontennisweeks.com](http://royemersontennisweeks.com)

1936 erblickt Roy Stanley Emerson in Queensland das Licht der Welt, exakt am 3. November

1959 spielt er am Gstaad Open — und entdeckt das Palace

1973 war der Auftakt — zu unterdessen 45 Jahre Roy Emerson Tennis Weeks im Gstaad Palace

12 ganze Jahre wohnt Roy seit 1959 in der Palace Suite 111

40 jährige Treue zum Camp — dies beweist eine holländische Tennis-Fanatikerin und Palace-Stammgast

75% der Gäste sind «Wiederholungstäter»

60 diamantene Liebesjahre werden gefeiert: Roy & Joy im siebten Gstaader Himmel

28 mal errungen: den begehrten Slam-Titel — davon 16 im Doppel

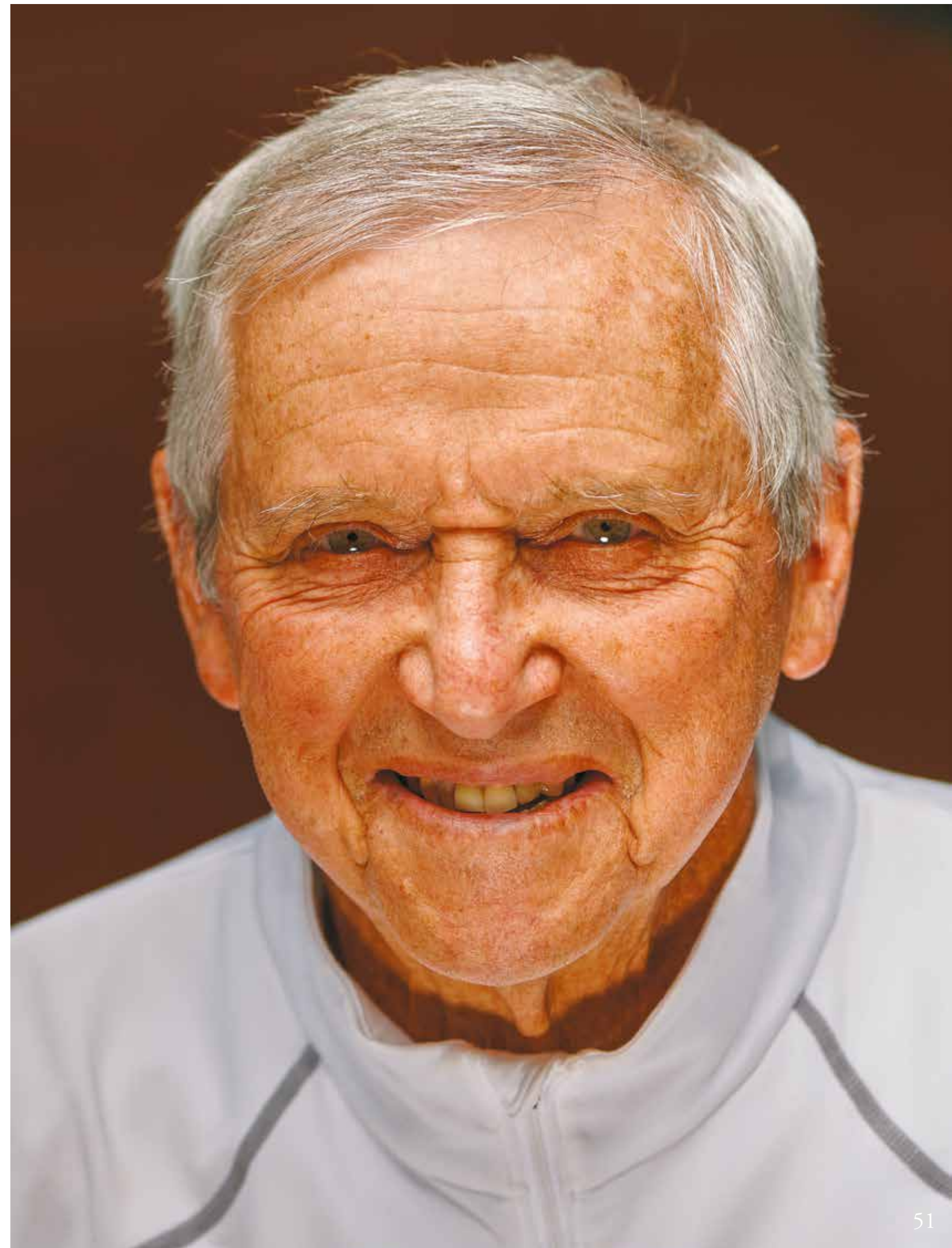
2x im Einzel gewonnen in Wimbledon, 3x im Doppel

N° 1 der Welt — und zwar für ganze zwei Jahre

0 Siege im Mixed

10 000 USD betrug Emersons erstes Preisgeld im Jahr 1968

6 ganze Rackets der Marke *Slazenger*, *Typus Holz* braucht der Mann — und das pro Jahr



GSTAAD PALACE & PIAGET TRADITION VERBINDET



SCHMUCK

Im Gstaad Palace pflegt man bekanntlich die Kunst spektakulärer Dinge, zugleich ist man der Eleganz und Einfachheit zugetan. Und eben dieser Ort passt perfekt zur Kultur von Piaget, die sich auf die Sonnenseite des Lebens konzentriert. Diese selten gewordene Ausgewogenheit macht das Hotel zur perfekten Destination für eine internationale Kundschaft, die sich ob dieses aussergewöhnlichen Ortes erfreut. Denselben Werten verpflichtet, pflegen das Gstaad Palace und das auf Uhrmacher- und Goldschmiedekunst spezialisierte Maison Piaget seit Jahrzehnten eine perfekte Beziehung. Die Piaget Society — eine Gruppe bemerkenswerter Menschen mit einer gemeinsamen Vorliebe für schöne Dinge — kam im Gstaad Palace im Laufe der Jahre für unvergessliche Anlässe zusammen: Ob Künstler, Schauspielerinnen und Schauspieler oder Musiker und Musikerinnen, die Gäste von Yves G. Piaget bildeten eine grosse Familie, die ihre Zusammenkünfte im Gstaad Palace freudig zelebriert.

Gstaad reflektiert die eigentlichen Wurzeln von Piaget. Die resolute, von Gemeinschaft geprägte Dynastie hat ihren Ursprung in den Bergen, dort, wo die Natur

allgegenwärtig ist. Es ist diese Natur, die Piaget zu seinen strahlenden, sonnenlichtdurchfluteten Kreationen inspiriert: den mit Blätter- und Rinden-Motiven verzierten Armbändern und den kostbaren Schmucksteinen aus den Tiefen der Erde.

Ein Beispiel zur Illustration: Eines schönen Wintertages erhielt Yves G. Piaget einen Anruf — Elizabeth Taylor erwarte ihn in ihrem Chalet in Gstaad. Er präsentierte der Schauspielerin seine Kollektion einzigartiger Stücke, aus denen sie eine Manschettenuhr mit grossen goldenen Ringen auswählte — ein Design aus Zweigen mit einem in moosfarbenen Tönen gehaltenen Zifferblatt. Diese Essenz des Maison-Stils kommt ebenso erfolgreich bei den Piaget-Uhren, insbesondere in der Kollektion der «ultraflachen Uhren», zum Ausdruck.

Die Bewohnerinnen und Bewohner von Gstaad pflegen zu sagen: «Come up, slow down». Die Zeit — wie Piaget weiss — verströmt hier, eingebettet in eine einzigartige Bergwelt, Exzellenz, Freude und Schönheit in ihrer reinsten Form. (PD)

Piaget.com

BLUE EMOTION

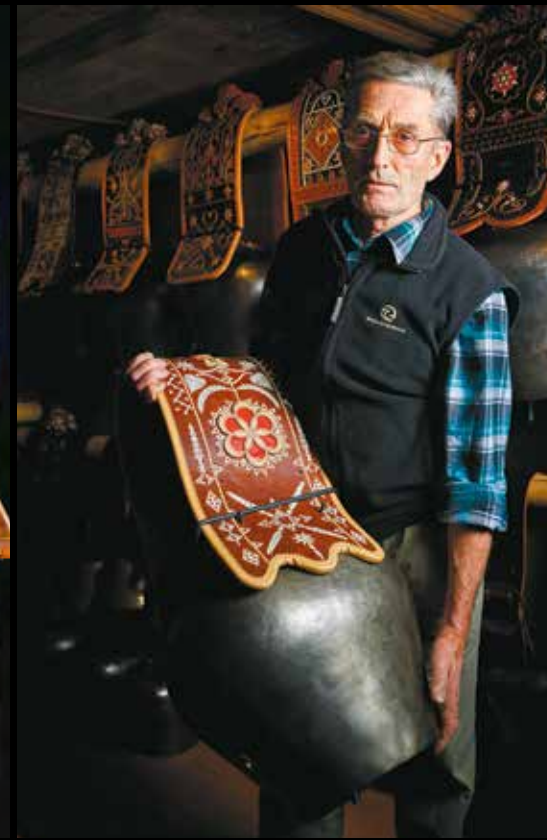
Manschetten-Armreif aus Weissgold, besetzt mit einem schönen und seltenen Tansanit im Smaragdschliff (zirka 24,36 Karat) und Diamanten. Feder-Intarsienarbeit, Einzelstück, limitierte Auflage.





Ein schöner
RIEMEN

Die Schellen, die kennt jeder. Unzählige Formationen von Trychlern tragen den Klang der schönen Kuhglocken ins Land und darüber hinaus. Was viele übersehen: Auch die ledernen Riemen, an denen die grossen Glocken hängen, sind eine Augenweide. Ein Blick ins Atelier von Gaston Rosat in Château-d'Oex, wo sie in fünf Schritten mit viel Herzblut entstehen.



Er zählt zu einer aussterbenden Spezies. Gaston Rosat, selbst Landwirt mit 12 Stück Vieh, ist unterdessen 69 Jahre alt. Und er beherrscht als einer von wenigen noch die Kunst der Riemenschneiderei. Im Atelier im Parterre seines Hofes zeigt er uns, wie aus Leder, Faden, Filz und Leim ein prachtvoller Riemen wird, an dem künftig eine Schelle hangen wird. Rund 20 bis 25 Stück stellt Gaston Rosat pro Jahr noch her – nicht nur neue, sondern auch Renovationen sind es, die er in die Finger nimmt. Sein Vater schon ist dieser Passion nachgegangen und hat sie ihm beigebracht. «Als ich mit dem Metier begann, behielt ich nie etwas für mich, alle Stücke waren weg. Und mit zunehmendem Alter fragte ich mich, ob ich nicht besser ein paar Muster aufbewahren sollte – auch für meine Söhne.» So hat Gaston Rosat im hinteren Teil seiner Werkstube ein kleines Museum eingerichtet mit ein paar prächtigen Exemplaren – darunter ein Riemen aus dem Jahr 1739 ...

**ERSTENS:
DER RICHTIGE ZUSCHNITT**

Gutes Leder heute zu finden, ist gar nicht so einfach. Die meisten Gerbereien sind eingegangen. Gaston Rosat verwendet nur beste Qualität aus der Deutschschweiz, 1,5 auf 1,5 Meter, am besten 40 bis 50 Millimeter fest. Als erstes schneidet er das Riemenband auf eine Länge von 1 bis 1,10 Metern zu. Das farbige Leder führt er doppelt, für jede Seite ein Band also. Während die Berner vor allem den schwarzen Untergrund wünschten, zogen die Bauern des Greyerzerlands eher weiss vor. Nicht zuletzt deswegen, weil ihre Kühe primär schwarz waren und deshalb die Prestigeobjekte schöner zur Geltung kamen. Heute sind 98 Prozent der Riemen, die Rosat macht, schwarz.

**ZWEITENS:
DIE FEINEN LÖCHLI**

Das braucht Augenmass. Und Treffsicherheit. Mit einem Stichel stüpfte Rosat kleine Löcher ins zähe Leder. Nur selten setzt er falsch an und muss den Ort des Löchleins korrigieren. Das Dessin zeichnet sich Rosat vorgängig von Hand auf Papier auf. Die Kunst der Lederriemenherstellung begann erst um 1700, vorher trugen die Kühe Holz am Hals. Nie übrigens macht Rosat zwei gleiche Stücke. Das ist Ehrensache.

**DRITTENS:
DAS PASSENDE MOTIV**

Die Motive, die er mit der Nadel auf dem Lederband anbringt, variieren. Die Symbolik ist klassisch: die Sonne als Symbol für das Leben beispielsweise. Tulpen, Rosen, Arabesken, Sternen und mittendrin das «Carré de Coeur», das Herzstück. Besonders zeitaufwändig sind Enzian und Edelweiss. Früher benutzte man dafür handgesponnene Wollfäden, heute sind diese – weil die Hersteller fehlen – aus Nylon.

**VIERTENS:
DER SCHÖNE ABSCHLUSS**

Zu jedem schönen Riemen gehört eine schön verarbeitete Bordüre. Die Randzone verziert Rosat mit einem Schmuckband aus Leder, oft in Nature oder in Rot, das er vorgängig ausgestanzt hat. Dann greift er wieder zur Nadel und bringt die Versatzstücke auf dem Untergrund an. Die Bestellungen stammen von Trychlergruppen, aber auch von Viehschauen und von Privaten für Hochzeiten, Jubiläen oder Geburtstage.

**FÜNFTENS:
DIE KRÖNUNG**

Der Pompon ist die Krönung für jeden Riemen. Dafür greift Rosat zu Filz, der ist nämlich einfacher zu schneiden. Hierzu verwendet er eine Ziselierschere. Die acht Streifen à je 25 bis 35 Zentimeter verarbeitet er mit einer raffinierten Rolltechnik und Leim zu einer kunstvollen Blume. Pompons existieren vor allem in der Region Pays d'Enhaut und Gruyère – entweder prangen sie einzeln oder in einer Dreierformation am Riemen. Ein einfacher Riemen kostet rund 500 Franken, eine kunstvolle Variante, an der Rosat gut und gern einen Monat arbeitet, dann bis zu 6000 Franken. (rw)

Gaston Rosat, Route des Granges d'Oex 11, 1660 Château-d'Oex, Tel. +41 26 924 65 43

DEM HIMMEL SO NAH


WINTERSPORT

Es glitzert der Gletscher, er lädt zum — Abenteuer. Der Glacier 3000 ist mehr als ein Wintersportgebiet, er ist ein Ort der Superlative: die höchstgelegene Rodelbahn der Welt? Check. Die weltweit erste und einzige Hängebrücke zwischen zwei Berggipfeln? Check. Restaurant vom Stararchitekten? Check. Was 1959 mit der Idee einer Gletscherluftseilbahn begann, beschert Gästen heute Gletschergenuss auf — buchstäblich — höchstem Niveau.

Die ersten Schritte auf der Hängebrücke sind noch von der zaghaften Sorte, schliesslich schwebt man nicht alle Tage auf knapp 3000 Metern Höhe über dem Abgrund: Als einzige Brücke der Welt verbindet der 107 Meter lange «Peak Walk by Tissot» zwei Berggipfel miteinander. Auf halber Strecke zwischen Vor- und Hauptgipfel des Scex Rouge heisst es nun innehalten und geniessen. 24 Viertausender — darunter Matterhorn und Mont Blanc — erspät man bei guter Sicht vom Glacier 3000, dem Gletscher zwischen Gstaad und Les Diablerets. Angesichts des prächtigen Alpenpanoramas ist das anfangs leicht mulmige Gefühl schnell Schnee von gestern.

Höchste Zeit also, sich in den Schnee von vorgestern vorzuwagen, denn nur eine Fahrt mit dem «Ice Express» entfernt lockt das ewige Eis des Gletschers mit zahlreichen Aktivitäten. Der «Glacier Walk» führt durch eine blau schimmernde Traumlandschaft aus Schnee und Eis bis zur Quille du Diable, wo man die spektakuläre Aussicht ins Walliser Val Derborence und auf die Berner Alpen geniesst. Für Gäste des Gstaad Palace wird der Ausflug an den äussersten Rand des Gletschers dank des Spezial-Angebots «Lunch by Helicopter» zu einem Höhenflug der ganz besonderen Art.

Auch Puls und Adrenalinpegel lassen sich auf dem Glacier 3000 in die Höhe treiben. Der Alpine Coaster — die höchstgelegene Rodelbahn der Welt (nur im Sommer) — und der Snowpark sorgen mit steilen Kurven, Vertical Slopes und Jumps für temporeiche Action, während man im Fun Park oder bei einer Husky-Schlittenfahrt ebenfalls sein weisses Wunder erleben kann — ein tierischer Spass für Gross und Klein. Skifahrer, Langläufer und Freerider profitieren von November bis Mai auf 28 Kilometern Piste und 10 Anlagen von besten Schneeverhältnissen — und auch im Sommer geht es auf 75 Kilometern Wanderwegen hoch hinaus und steil bergab.

Doch selbst der ereignisreichste Gletschertag neigt sich einmal seinem Ende zu. Auf der Terrasse des vom Stararchitekten Mario Botta entworfenen Restaurants lässt man sich von den letzten Sonnenstrahlen die Nase kitzeln, während das Saanenland allmählich im Schatten verschwindet. Nur 40 Minuten dauert die Rückkehr nach Gstaad und ins normale Leben. So nah — und doch eine gefühlte Eiszeit entfernt. (ts)

Glacier3000.ch

e-tron



The Audi e-tron. A power nap is all it needs.

Awaken your thirst for adventure: super-fast charging up to 150kW in just 30 minutes. Far-off destinations included.

Electric has gone Audi. The Audi e-tron is coming. 100% electric.

audi.ch/e-tron

Audi e-tron 55, 300kW, 21.0kWh/100km (fuel equivalent: 2.3 l/100km), 0g CO₂/km (average of all newly registered passenger cars: 133g CO₂/km), CO₂ emissions from fuel and/or electricity supply: 29g/km, energy efficiency category: A. All data on power consumption, range and energy efficiency are preliminary values. The values shown here were obtained in accordance with the measuring method 715/2007/EEC in the currently applicable version. These are NEDC consumption figures in accordance with the Implementing Regulation (EU) 2017/1153. Fuel consumption values and range may deviate from the stated values in practice. The actual values depend on the driving style, road and traffic conditions, environmental influences and vehicle condition. These values should therefore be used for comparison purposes only. CO₂ is the main greenhouse gas responsible for global warming; the average CO₂ emissions value for all vehicle types (all brands) on sale in 2018 is 133g/km. The actual values vary depending on the optional equipment installed.




FOREVER YOUNG

*E*s hat Format — Olympiaformat sogar. Das Aussenschwimmbad des Gstaad Palace ist 1928, als es vor exakt 90 Jahren also gebaut wird, das einzige Planschbecken im aufstrebenden Tourismusort im Berner Oberland. Seine mondäne Architektur — entworfen vom bekannten ETH-Ingenieur Beda Hefti, der weitere architektonisch bedeutsame Freibäder in Fribourg, Interlaken, Basel oder Vulpera geplant hat — bringt einen Hauch Côte d'Azur ans Oberbort. Und der stolze, notabene geheizte Pool zieht längst nicht nur schwimmfreudige Gäste aus aller Welt an, sondern wird rasch auch zum Fixpunkt für die Einheimischen. Denn ab Tag 1 steht er auch der allgemeinen Öffentlichkeit zur Verfügung. Euphorisch wurde das Bad auch vom Lokalanzeiger begrüsst: «Selbst der blasierteste Besucher kann dem Anblick dieser kunstvoll gestalteten, magischen Arbeit nicht widerstehen.» So mancher Millionär zog hier schon seine Bahnen, Seite an Seite mit dem Bergbauern aus Gsteig oder Gstaad, der mal eine Abkühlung braucht.

1929 nahm dann die Gemeinde Saanen selbst den Bau eines Schwimmbads an die Hand. Im gleichen Zug erfolgte übrigens auch die «Staubfreimachung der Dorfstrassen nach dem Muster der Hauptstrasse», wie es im Jahresbericht des Verkehrsvereins heisst. Doch nicht nur sportliche Höchstleistungen haben hier ihren Platz, sondern auch manche rauschende Party wurde an diesem Hotspot der Eitelkeiten schon gefeiert. Auch als Filmset eignet sich der Pool perfekt. Und so verwundert es kaum, dass noch heute viele Gäste das Palace-Becken inklusive Sprungturm den rund 80 Privatpools am Oberbort — viele davon unterirdisch in den Chalets versteckt — vorziehen. Denn der Palace Pool ist ja auch immer ein Stück weit ein Laufsteg... (rw)



** Chef Franz W. Faeh und Chef Ravi Bajaj sagen «Grüezi Indien»!*

नमस्ते* INDIEN

Indien trifft auf Gstaad, Bollywood aufs Gstaad Palace. Filmreif sind die Kompositionen von Chef Ravi, die er der Palace Küche auf engstem Raum seit drei Jahren auf den Teller zaubert. Er ist stilsicher, seine Klassiker haben den gewissen Dreh, eine Spur leichter, eine Spur verspielter. Im Zusammenspiel mit Chef Franz W. Faeh entstehen spektakulär spannende Gerichte — fürs Auge und den Gaumen.



EIN BESTSELLER —
POTLI SAMOSA



Rezept Seite 73

FÜR BRAVE LÄMMER —
ADRAKI GOSHT KI CHAMPEN



Rezept Seite 72

AUS DEM WELTBERÜHMTEM OFEN — TANDOORI PANEER

Ein verführerisches Gericht für Vegetarier, aber nicht nur: frisch und leicht, Frischkäse aus dem weltberühmten Tandoori-Ofen, serviert in einer buttrigen Makhani-Sauce (Rezept siehe Seite 71).

Zutaten:

- 250 g Frischkäse (Paneer, in Würfel von 3 cm geschnitten)
- 2 grüne Peperoni (gewürfelt, 3 cm)
- ¼ Tasse Griechisches Joghurt
- Salz zum Abschmecken
- 1 TL rotes Chilipulver
- ¼ TL Kurkumapulver
- ½ TL Kümmelpulver
- ¼ TL Korianderpulver
- ¼ TL Kasoori Methi (zerriebene, getrocknete Fenchelblätter)
- ½ TL Garam-Masala-Mischung
- ½ TL getrocknetes Mangopulver (amchur)
- ½ TL Limettensaft
- 1 TL Ingwer- und Knoblauchpaste
- 1 TL Senfsamenöl (oder Olivenöl)
- Öl — zum Anbraten
- ½ TL Chaat Masala (fertig erhältlich)
- 1 Zitrone (geviertelt)

Zubereitung: Eine Marinade aus Griechischem Joghurt, Salz, rotem Chili- und Kurkumapulver, der Garam-Masala-Mischung sowie dem getrockneten Mangopulver, Limettensaft und Ingwer-Knoblauch-Paste herstellen. Kümmel- und Korianderpulver und zerriebene Fenchelblätter begeben. Hernach mit dem Frischkäse mischen und Senfsamenöl dazugeben, bevor der marinierte Frischkäse für eine Stunde kühlgestellt wird.

Den Kombiofen auf 250°C vorheizen. Den Frischkäse auf Spiesschen anbringen und mit Öl bepinseln, dann aufs Backblech, das mit Alufolie bezogen ist, legen und für 5 Minuten braten, zwischendurch mit Öl beträufeln. Dann Spiesschen wenden und nochmals 5 Minuten braten. Die Spiesschen mit Chaat Masala bestreuen und mit Zitronenschnitzen servieren. Ein wenig Senfsamenöl holt den Geschmack des Paneer zusätzlich hervor (alternativ kann auch Olivenöl verwendet werden).

Rezept rechte Seite

FÜR SEELÖWEN —
JHINGA KALI MIRCH



Rezept Seite 75

FÜR FLEISCHTIGER —
LAAL MAAS



Rezept Seite 74

FRISCH AUS DEM GARTEN —
ALOO GOBI

*Das ist das vegetarische Highlight aus der indischen Küche schlechthin:
Aloo Gobi, dieses Blumenkohl-Kartoffel-Gericht in der herrlich-buttrigen Makhani-Sauce.*

Zutaten:

- 3 Kartoffeln (mittlere Grösse)
- ½ Blumenkohl
- 1 ½ TL Öl
- 1 TL Kümmelsamen
- 2 Stück Ingwer (je 3 cm, in dünne Streifen geschnitten)
- 3 grüne Chilis (fein geschnitten)
- Salz zum Abschmecken
- ½ TL Kurkumapulver
- 2 TL Korianderpulver
- ½ TL rotes Chilipulver
- ½ TL Garam-Masala-Mischung
- 2 TL Koriander (frisch gehackt)
- 1 Zwiebel (gehackt)
- 2 rote Tomaten (gewürfelt)
- ½ TL getrocknete Fenchelblätter

Zutaten Makhani-Sauce:

- ¼ TL Pulver von getrockneten Fenchelblättern
 - 2 TL Olivenöl
 - ½ TL grünes Kardamompulver
 - ¼ TL Muskatblüten-Pulver
 - 1 ½ TL roter Kashmiri-Chilipulver
 - 1 TL Knoblauch (grob gehackt)
 - 1 TL Ingwerstreifen
 - 1 TL grüne Chilis (in Julienne geschnitten)
 - 2.5 kg Tomaten (Pelati aus Dose)
- Salz, 2 TL Honig, 1 TL Zucker, 100 g Butter und 3 ½ Löffel Crème fraîche zum Abschmecken

Zubereitung: Tomaten schälen und in Viertel schneiden. Den Blumenkohl waschen und in kleine Stücke würfeln. Öl in Wok-Pfanne erhitzen, Kümmelsamen und Zwiebeln goldbraun anbraten. Anschliessend Ingwer und grüne Chilis dazugeben und sautieren. Nun Kartoffelstücke und Blumenkohl beimischen und mit Salz abschmecken, das Kurkumapulver darunter mischen und langsam zugedeckt auf niedriger Hitze schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren, nach 10 Minuten Koriander, rotes Chilipulver sowie die Garam-Masala-Mischung hinzugeben. Zum Schluss werden die Tomaten beigefügt und alles sorgfältig aufgekocht. Solange köcheln, bis das Gemüse schön weich ist. Mit frischem Koriander und Kümmelpulver bestreuen. Schliesslich noch Kümmelsamen kurz goldbraun rösten und ebenfalls zum Anrichten verwenden. Der Rest kann in luftdichten Behältern für weitere Gerichte aufbewahrt werden.

Zubereitung Makhani-Sauce: Die getrockneten Fenchelblätter rösten, dann abkühlen, zu einem Pulver zerstoßen. Ein Teelöffel Öl erhitzen. Nun den Knoblauch hinzufügen und für rund 1 Minute anbraten. Anschliessend Chilipulver, Ingwer und grüne Chilis hinzugeben, kurz anbraten, dann Tomaten beigeben und kochen, bis diese komplett zerfallen sind. Anschliessend Butter, Salz, Honig und Zucker dazugeben und leise rund 12–15 Minuten köcheln.

Rezept rechte Seite

RAVI'S REZEPT —
ADRAKI GOSHT KI CHAMPEN

Zart und göttlich, himmlisch im Geschmack: Diese Lammkoteletten lassen nichts anbrennen. Mit Ingwer und frischen Gewürzen abgeschmeckt, wird man sie nie vergessen.

Zutaten:

15–20 Cashewnüsse
12 Lammkoteletten (von Fett befreit)
1 TL Olivenöl
1½ TL weisser Pfeffer (gemahlen)
Salz zum Abschmecken
300 g Griechisches Joghurt
2 grüne Chilis
1 TL Ingwer-Knoblauch-Paste
2 TL Muskatblüten, Muskatnuss und Kardamompulver
½ TL Ingwerpulver
½ TL rotes Chilipulver aus Dehli
¼ TL Garam-Masala-Mischung
Limettensaft (halbe Frucht)

Zubereitung: Die Cashewnüsse in lauwarmes Wasser einlegen. Wenn sie weich sind, abtrocknen und im Mixer mit den grünen Chilis zu einer Paste verarbeiten. Aufpassen: nicht zuviel Wasser beifügen.

In einer Schale die Lammkoteletten mit sämtlichen Gewürzen, der Nusspaste, der Ingwer-Knoblauch-Mischung und Salz würzen. Anschliessend Öl und den Griechischen Joghurt hinzugeben und während rund 8 Stunden kühlstellen. Vor dem Kochen aus der Kühle nehmen und Fleisch auf Raumtemperatur bringen (rund 15 Minuten). Die Koteletten auf ein Backblech, das mit Alufolie ausgekleidet ist, legen, mit Alufolie (die mit Löchern durchsetzt ist) zudecken. Den Ofen auf 220°C vorheizen, dann die Koteletten für rund 8 Minuten im Ofen backen. Die Temperatur auf 180°C zurücknehmen und weitere 10 Minuten backen. Schliesslich das Fleisch mit Koriander-Minzen-Dip servieren und roten Zwiebelringen und Zitronenschnitt garnieren.



RAVI'S REZEPT —
POTLI SAMOSA

Wörtlich übersetzt heissen die beliebten Potli Samosas: «Brieftaschen-Samosas». Das tönt verheissungsvoll, nicht wahr?

Zutaten Füllung:

3 grosse Kartoffeln (gekocht, geschält und Würfel von 1 cm geschnitten)
1 TL Olivenöl
½ Tasse grüne Erbsen (gekocht)
½ TL Kümmelsamen
1 ½ TL Ingwer (fein gehackt)
1 grüner Chili (fein gehackt)
½ TL rotes Delhi-Chilipulver
¼ TL getrocknetes Mangopulver
½ TL Garam-Masala-Mischung
¼ TL Koriandersamen (zerstossen)
¼ TL Korianderpulver
¼ TL Kümmelpulver
Salz zum Abschmecken
2 TL Korianderblätter (gehackt zum Garnieren)

Zutaten Samosa-Teig:

1 Tasse Weismehl
¼ Tasse Griesmehl
3 TL Olivenöl
Salz zum Abschmecken
¼ TL Zwiebelwurzel (optional)
Öl zum Frittieren

Zubereitung: Das Mehl für den Teig in eine Schüssel geben, Öl und Salz dazugeben, etwas kaltes Wasser dazu und dann sorgfältig kneten. In einem feuchten Tuch zur Seite stellen und Teig reifen lassen. Für die Füllung muss als erstes Öl in einer Teflonpfanne erhitzt werden. Dann werden die Kümmelsamen, Ingwer, grüne Chilis, alle anderen Pulver und Gewürze sowie der zerstossene Koriander dazugegeben. Alles zusammen gut 1 Minute lang anbraten, dann die grünen Erbsen dazugeben. Schliesslich die Kartoffeln beifügen und diese zerstossen, bis sie zu einem groben Mus werden. Alles auf leiser Hitze kochen, bis sich die Kartoffeln nach rund 5 Minuten vom Pfannenrand lösen. Etwas frisch geschnittenen Koriander hinzugeben und gut mischen, schliesslich etwas Limettensaft (optional) darunterziehen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Teig in zwei gleich grosse Hälften aufteilen und zu Bällchen rollen. Jedes ausrollen und in eine runde Form bringen, auf jedem Teigstück ein wenig Füllung auftragen und zu einer Tasche falten (Potli), indem man die Teigenden leicht anfeuchtet, um diese sorgfältig zu verschliessen. Das Öl in einem Wok fest erhitzen, dann die Teigtaschen aber auf niedriger Hitze frittieren, bis sie eine goldene Farbe annehmen. Anschliessend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Tamarinden-Datteldip sowie einem Koriander-Minzen-Dip servieren.

RAVI'S REZEPT —
LAAL MAAS

Dies ist ein Klassiker. Ein Must — für alle, die es gerne scharf mögen... Ein reichhaltiges rotes Curry, normalerweise mit Naan oder einem würzigen Basmati-Reis serviert.

Zutaten:

- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL rotes Chilipulver
- ¼ TL Korianderpulver
- ¼ TL Kümmelpulver
- 4 Nelken

- 3 Kardamomsamen (ganz, grün)
- 1 Zimtstange (kleines Stück)
- Salz zum Abschmecken
- 2 TL Olivenöl
- 10-15 schwarze Pfefferkörner (zerstossen)
- 1 Kardamomsame (schwarz)
- 1 Prise Muskatnusspulver (optional)
- ¼ TL Garam-Masala-Mischung
- 75 g Nature-Joghurt
- 100 g Knoblauch- & Ingwer-Paste
- 200 g Tomaten (gewürfelt, aus der Dose)
- 500 g Zwiebeln (gehackt)
- 1 kg Lammgigot (ohne Knochen, in Würfel geschnitten)

Zubereitung: Öl in eine Pfanne geben und heiss werden lassen, sämtliche Gewürze ganz begeben (Nelken, Lorbeerblätter, Kardamomsamen, Zimtstange), dann Zwiebeln beifügen und goldgelb anbraten (Vorsicht: nicht verbrennen). Dann Knoblauch-Ingwer-Paste dazugeben und für 15 Minuten kochen. Anschliessend gewürfeltes Lammfleisch in die Pfanne geben und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Nun mit zermahlenem Pfeffer, rotem Chilipulver, Kurkumapulver würzen und mit Salz abschmecken. Sobald das Lamm schön durchgegart ist, Tomaten beifügen und auf kleiner Hitze für weitere 10 Minuten kochen, bevor Koriander- und Kümmelpulver beigegeben wird. Schliesslich Joghurt hinzufügen und weiterkochen, bis das Lamm butterzart und halbtrocken ist. Sobald das Fleisch fertiggekocht ist, mit fein geschnittenem frischem Koriander ausgarnieren und mit Garam-Masala-Mischung abschmecken. Mit braun gerösteten Zwiebeln garnieren und heiss servieren — entweder mit Naan-Brot oder Basmati-Reis (siehe Rezept hinten).

RAVI'S REZEPT —
JHINGA KALI MIRCH

Diese Spezialität kommt direkt von hoher See — eine frische Brise würziges Krevetten-Curry, das man nicht so leicht vergisst...

Zutaten:

- 15 Krevetten
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 2 rote, vollreife Tomaten (gewürfelt)
- 2 grüne indische Chilis (Samen entfernen, in feine Streifen geschnitten)
- 4-5 frische Curryblätter (optional auch getrocknet)
- 1 TL Ingwer und Knoblauch (fein gehackt)
- 1 grüner Chili (gehackt)
- 1 TL Deghi Chilipulver (Chilipulver aus der Kaschmirgegend, mild und mit natürlicher Farbe)
- ¼ TL Kurkumapulver
- ¼ TL Kümmelpulver
- ¼ TL Korianderpulver
- ¼ TL Schwarzer Pfeffer (zerstossen)
- ¼ TL Koriandersamen (zerstossen)
- ¼ TL Kümmelsamen (zerstossen)
- ¼ TL Fenchelsamen (zerstossen)
- Kleine gemahlene rote Chilis
- ½ TL braune Senfsamen
- 1 TL Koriander (frisch gehackt)
- 1 TL Limettensaft
- 2 TL Kokosnussmilch
- 2 TL Olivenöl

Zubereitung: Krevetten reinigen und unter fliessendem Wasser waschen, trocknen und Schwanz in Schmetterlingsform aufschneiden. Marinieren mit Kurkuma-, Chili-, Koriander-, Kümmelpulver, Salz und Limettensaft, dann kühl stellen. Nun Öl erhitzen, Senfsamen und Curryblätter beifügen, dann Zwiebeln hinzugeben. Anschliessend frittieren, bis die Senfsamen auf dem Öl schwimmen, anschliessend Zwiebeln begeben. Diese erhitzen, bis sie goldgelb werden — dann gehackten Knoblauch und Ingwer hinzufügen, kombiniert mit den grünen Chilis. Weitere 2 bis 3 Minuten braten, dann Tomaten beifügen, wiederum 2 bis 3 Minuten anbraten, bevor die Krevetten beigefügt werden. Hitze erhöhen, richtig anbraten und die Hälfte der gemahlene Gewürze beifügen. Abschmecken, Kokosmilch dazugeben, einkochen. Mit frischem Koriander ausgarnieren und heiss servieren (als Vorspeise), als Hauptspeise die Menge Kokosmilch verdoppeln und ein wenig Wasser hinzufügen, bis die Hälfte der Sauce reduziert ist. Mit Naan-Brot oder Reis servieren.



DER PERFEKTE BEGLEITER — BASMATI-REIS UND MANGO LASSI

Gehört zu jeder indischen Tafel: Basmati-Reis mit Senfsamen und Curryblättern und ein erfrischender Mango Lassi.

Zutaten Basmati-Reis:

- 1 ½ Tasse Basmati-Reis (gekocht)
- ¼ TL Senfsamen
- 6-7 Curryblätter
- ½ TL Ingwer (gehackt)
- Salz zum Abschmecken
- ¼ TL frischer Koriander (gehackt)
- ½ TL Olivenöl

Zutaten Mango Lassi:

- ¼ TL grünes Kardamompulver
- 250 g Mangokonzentrat
- 2 TL frische Mango (gewürfelt)
- 800 g fettarmes Nature-Joghurt
- 100 ml Milch
- 75 g Eiswürfel
- Honig (optional)
- ½ TL Pistazien (gehackt)

Zubereitung Basmati-Reis: Das Öl erhitzen, die Senfsamen und Curryblätter hinzufügen und knusprig braten. Ingwer beifügen und 1 Minute lang anbraten. Dann den Reis dazugeben und alles gut mischen, mit Salz abschmecken. Zum Schluss mit frisch geschnittenem Koriander bestreuen.

Zubereitung Mango Lassi: Sämtliche Zutaten in einen Mixer geben (ausser der gewürfelten Mango, den Pistazien und dem Kardamompulver). Die Mischung in Gläser giessen, mit gehackter Mango, Kardamompulver und Pistazien sowie einem Minzenblatt dekorieren. Kalt servieren.

अच्छी भूख*



* Chef Ravi wünscht «en Guete»!

THE NEW INDEPENDENT MODEL

1875 FINANCE is an independent asset manager for private and institutional clients which is ranked amongst the most important Multi-Family Offices in Switzerland and Europe (Bloomberg 2015 ranking). We perpetuate the tradition in wealth management by using a unique asset allocation model and IT tools developed for our Multi-Family Office. We adapt to the new financial challenges by offering a model, regulated by FINMA in Switzerland and the CSSF in Luxembourg, which combines security and risk control for our clients.

Our aim is to create added value for you, based on the best possible independent advice, trust and know-how.



1875 FINANCE. The financial place to be.
info@1875.ch - www.1875.ch

GENEVA ZÜRICH LUXEMBOURG HONG KONG

OFFROAD

EFFORTLESS EVERYWHERE



Ob Staatsempfang oder Gala-Premiere, für exklusive Momente mit Glamour, Stil und Status – da ist nur ein Rolls-Royce gut genug. Mit dem *Cullinan*, benannt nach dem grössten je gefundenen Diamanten dieser Welt, präsentiert die britische Traditionsmarke ihre erste offizielle Geländelimousine. Und diese ist, was ihr Name verspricht: ein Offroad-Juwel der Extraklasse.



Rolls-Royce sind gern gesehen in Gstaad. Fast, ist man versucht zu sagen, gehören sie zum Saanenland wie die Pferde nach Ascot. Starke Zugpferde mit viel PS eben. Zum Palace wiederum gehört der *Phantom*, Baujahr 1952 — er holt die Gäste aus aller Welt am Bahnhof Gstaad ab. Neuerdings thront das historische Prachtstück Stosstange an Stosstange mit einem brandneuen Rolls-Royce SUV vor dem Haus. Ein *All-terrain*-Geländewagen von Rolls-Royce Motor Cars — Luxus oder Notwendigkeit? Der scheinbare Gegensatz ist im Prinzip nichts Neues, wenn man in der Geschichte blättert. Schliesslich stellten bereits die ersten Fahrzeuge aus der südenglischen Luxusschmiede ihre Zuverlässigkeit primär in unwegsamem Gelände unter Beweis: bei den Scottish Reliability Trials 1907 beispielsweise, den Alpine Trials von 1913 oder als Fahrzeuge der britischen Armee. Gar der legendäre Lawrence von Arabien lässt sich wie folgt zitieren: «Ein Rolls-Royce in der Wüste ist mehr wert als eine Hand voll Rubine.» Heutzutage ist es kein Rubin, sondern der *Cullinan*-Diamant unter den SUV, mit dem die Pioniere die postmoderne Welt erobern — vom roten Teppich in Cannes über die roten Dünen in Dubai bis zu den Haarnadelkurven an der Grimsel.

Zum ersten Mal in der Geschichte verfügt mit dem *Cullinan* ein Rolls-Royce über einen Allradantrieb. In Kombination mit dem bereits aus dem *Phantom* bekannten V12-Motor mit 6,75 Litern Hubraum, 571 PS und 850 Nm Drehmoment, Allradlenkung, Achtgang-Automatik sowie dem adaptiven Luftfahrwerk werden so auch die abenteuerlichsten Expeditionen abseits befestigter Strassen zum berühmten Rolls-Royce «magic carpet ride». Zudem liess sich das Schwebefühl in einem SUV noch nie so einfach einstellen: Ein Knopfdruck auf die «OFF ROAD»-Taste genügt, und das Auto wählt selber den passenden Fahrmodus für das jeweilige Terrain aus. Ob in den Weiten der arabischen Wüste, zwischen den zerklüfteten Felsen und rauschenden Flüssen der schottischen Highlands — mit 540 Millimeter hat der *Cullinan* die höchste Wattiefe aller Luxus-SUVs. Selbst im Winter, bei extremen Strassenverhältnissen, ist von den Extrembedingun-

gen im Innern des Fahrzeugs dank der neuen «Architektur des Luxus» nicht viel zu spüren. Wie schon der *Phantom* steht auch der *Cullinan* auf einer neu entwickelten Aluminium-Spaceframe-Plattform, nur, dass diese bei der Geländelimousine höher und damit kürzer ist. Modernste Bord-Technologie inklusive Infotainment-Touchscreens, WLAN-Hotspot und Head-up-Display garantiert auch im Schneegestöber auf dem Col du Pillon eine sichere und freie Fahrt. Kameras mit Night-Vision, Sensoren und GPS scannen und analysieren die Fahrbahn und messen, ob einer der 22-Zoll-Reifen an Traktion verliert. Da der *Cullinan* die nötigen Einstellungen automatisch vornimmt, kann man sich als Chauffeur während der Reise entspannt zurücklehnen.

Gegen aussen trotzts das 2,6 Tonnen schwere und 5,34 Meter lange Kraftpaket den Elementen mit Stärke, Tempo — die Höchstgeschwindigkeit liegt bei 250 km/h — und Beweglichkeit. Im Innenraum warten dagegen Luxus und Komfort pur. Edles Leder-Edelholz-Ambiente, elektrisch verstellbare, erhöhte Lounge-Sitze (alternativ überrascht der *Cullinan* als erster Rolls-Royce mit einer umklappbaren Rückbank), dazu ein Gläschen Champagner aus dem eingebauten Getränkeschrank — gediegener gestaltete sich das Offroad-Erlebnis noch nie. Eine Trennwand zwischen Passagier- und Kofferraum sowie beheiz- oder belüftbare Sitze sorgen zudem auch bei offener Heckklappe für angenehme Ruhe und Temperaturen. Das exquisiteste Extra-Feature verbirgt sich jedoch im grossen Kofferraum: Die «Viewing Suite», zwei ausklappbare Ledersitze inklusive Cocktail-Tisch, garantiert stets die besten Plätze — ob beim «Polo» am Airport Gstaad oder beim Kamelrennen in der Sahara.

Luxus, Lifestyle, Leistungskraft: Wie kein anderer Rolls-Royce zuvor befriedigt der *Cullinan* das Bedürfnis einer mobilen Elite nach Abenteuer und Komfort ohne Grenzen. Nach oben offen ist nicht nur das Panorama-Glasdach, sondern auch die Zahl der für den *Cullinan* erhältlichen individualisierten Zusatzoptionen. Der geschätzte Einstiegspreis liegt bei rund CHF 375 000 — für den grössten Diamanten der Welt eigentlich ganz schön fair. (ts)

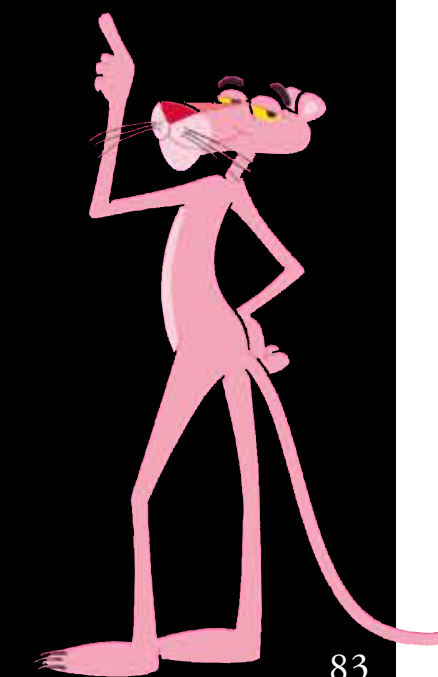
rolls-roycemotorcars-geneva.ch



GROSSES KINO, RELOADED

1975 standen ganz Gstaad und das Palace Kopf. Schlüsselszenen für den Kinobestseller «The Return of the Pink Panther» wurden im Berner Oberland gedreht. Ebenso fand die Weltpremiere im Hause statt. Regisseur Blake Edwards fuhr die Crème de la Crème auf – mit Peter Sellers, Christopher Plummer und Catherine Schell in den Hauptrollen.

43 Jahre später kehrt die grosse Schauspielerin erstmals ins Palace zurück. Ein fröhliches Interview – mit zehn Entweder-oder-Fragen an Catherine Schell aka Lady Litton.



Frau Schell, was mögen Sie rückblickend lieber, Pink Panther oder James Bond? Pink Panther — denn dieser bringt mich heute noch grandios zum Lachen.

Diamanten oder Rubine? Rubine. Ich liebe Farben. Diamanten waren nur etwas für meinen Film-Ehemann, Lord Litton. Seinetwegen musste ich diese ja entwenden, damit wieder etwas Würze in sein Leben kam...

Frankreich oder England? Definitiv Frankreich. Nicht nur, weil ich dort fürs Leben gerne bin und esse, sondern weil England — und insbesondere London, wo viele meiner Freunde leben — schlicht und ergreifend zu teuer ist.

Theater oder Film? Ich bin für den Film geboren. Obwohl ich auch öfters in meiner Karriere Theater gespielt habe. Aber die Bühne saugt einem aus und ist nicht gut für die Nerven. Denn je älter ich werde, desto mehr Lampenfieber habe ich. Furchtbar.

Komödie oder Tragödie? Beides. Ich habe in meiner Karriere alle Genres gepflegt. Ich war sowohl in tragischen wie auch in vollkomischen Rollen unterwegs, habe jedoch nie einen Bösewicht gespielt. Sprich: Ich hatte nie Blut an meinen Fingern... Am besten standen mir Rollen mit einem gewissen aristokratischen Touch.

Pink oder Blau? Blau, ganz klar. Pink steht mir nicht. Dem «Panther» hingegen schon. In Blau würde dieser doch himmeltraurig aussehen — oder nicht?

Star Trek oder Star Wars? Uiuiui, schwierig zu beantworten — beides war gut. Ich liebe ja Science Fiction, wenn sie gut, sprich intelligent gemacht ist. Star Trek war so etwas wie der Anfang alles Guten. Aber Star Wars ist vermutlich eine reifere Leistung, alles in allem.

Gstaad oder Mürren? Sie machen es einem aber schwer. Von Gstaad hatte ich 1975 ehrlich gesagt gar nicht viel gesehen, ausser dem Gstaad Palace. Und das ist herausragend, schön glamourös halt. Diese Aussicht vom Garten schaut ja aus wie eine Filmkulisse, einfach umwerfend. In Mürren hat's mir auch gut gefallen. Das ist ein kleines herziges Dörfchen, und wir Bond Girls fühlten uns dort so richtig wohl.

Panther oder Schmusekatzen? Ganz klar: Katzen. Ich habe drei davon daheim auf meinem Hof.

Schoggi oder Käse? Das ist einfach: Käse während des Tages, nicht zuviel jedoch. Und Schokolade am Abend. Das muss einfach sein.

Palace 1975 oder Palace 2018? Palace forever, würde ich sagen. Aber wenn ich ehrlich bin: lieber 2018. Wieso? Weil die Suite, die ich heute bewohnen darf, um einiges grösser ist, als jenes Einzelzimmer 1975 während der Dreharbeiten. Ich vermute, die Produktionsfirma musste damals sparen... (lacht).

Catherine Schell wurde 1944 als Tochter des Barons Paul von Schell Bauschlott, seines Zeichens Diplomat, in Budapest geboren. 1949 — nach der Machtergreifung der Kommunisten — floh die Familie nach Österreich, bevor sie ins Exil in die USA ging. 1958 wechselte die Familie Schell nach München, wo Catherine ihre Schauspielkarriere startete. Sie war fünf Jahre mit dem englischen Darsteller William Marlowe verheiratet und lebte mit ihm in London. 1982 ehelichte sie dann den Regisseur Bill Hays. Die zwei zog es in den 1990er-Jahren in die Auvergne, wo Catherine Schell längere Zeit ein B&B führte und heute privatisiert. Schell hat in gut 35 Filmen mitgespielt, darunter 1969 als Bond-Girl im Streifen «On Her Majesty's Secret Service», der auch in Mürren und auf dem Schilthorn gedreht wurde. In «The Return of the Pink Panther» (1975) verkörperte sie die weibliche Hauptrolle der Lady Litton. Zwei Wochen lang wurde dieser auch im Gstaad Palace gedreht. Die Premiere zum Streifen fand ebenfalls im Palace statt — mit Live-Orchester unter Leitung von Henry Mancini, der die unverkennbare Intramelodie komponiert hatte. Und es kam nebst einer riesigen Anzahl Journalisten alles, was Rang und Namen hatte, inklusive Liz Taylor und ihr Noch-Nicht-Wieder-Ehemann Richard Burton. (rw)





RENDEZ-VOUS DE GSTAAD

AUF DEM WEG.
IN RICHTUNG
«DIGITAL SWITZERLAND»

Die Schweiz ist ein innovatives Land — regelmässig belegt es Spitzenplätze in den entsprechenden Ratings. Bei der Digitalisierung hingegen herrscht noch Nachholbedarf. Darin sind sich Wirtschaft und Politik einig. Altbundesrat Johann Schneider-Ammann zeigt im Gespräch mit Elie Vannier, dem Spiritus Rector des «Rendez-vous de Gstaad», auf, wie er sich diese Transformation vorstellt.

Herr Bundesrat, als Wirtschaftsminister treiben Sie die digitale Transformation der Schweiz aktiv voran. Wo steht unser Land aktuell — verglichen mit anderen? Die Schweiz liegt schon ganz gut im Rennen, um in der Spitzengruppe mithalten zu können. Trotzdem sollten wir nicht ruhen. Der Wettbewerb ist gross, die technologische Disruption in vielen Branchen ist nicht zu unterschätzen. Und noch wichtiger: Der Technologiebruch kommt nicht immer aus bekannten Reihen — von den USA, Europa oder Asien —, sondern oft auch von weniger bekannten Newcomern wie Indien oder Brasilien. Wir müssen also wachsam sein.

Welche Herausforderungen sehen Sie denn primär — für hier und für Europa? Die Schweiz hatte harte Zeiten zu überstehen — im Zeichen des harten Frankens. Um das Geschäft am Laufen zu halten, haben viele Betriebe ihre Margen verkleinern müssen und so an Investitionskraft verloren. Nun ist es Zeit für eine Renaissance. Wir brauchen wieder Investitionen. Und ich bin sehr erleichtert, dass auch die Wirtschaft im Euroraum an Schwung gewinnt. Das hilft auch uns. In meinen Augen spielt namentlich Frankreich eine besonders wichtige Rolle. Präsident Macron hat vielversprechende Reformen initiiert, vor allem auf dem Arbeitsmarkt.

Der Brexit hingegen, der bleibt einer der Hauptherausforderungen für ganz Europa, nicht nur für die UK. Nicht zuletzt deswegen, weil jedes Abkommen auch Folgen für andere Länder, also auch für uns hat.

Wie sieht Ihre private Vision für eine «smarte digitale Schweiz» aus? Wir sollten ein Land der fast unbegrenzten Möglichkeiten sein. Ein Land, das Jobs für seine Bevölkerung schafft — gerade für die jungen Menschen.

Apropos Jobs: Pessimisten sprechen von 150 000 Stellen, die in der Schweiz gefährdet sind. Wie können wir diesen möglicherweise Betroffenen helfen und Optimismus einflössen? Mir ist vollauf bewusst, dass viele Menschen Angst vor Robotern haben, die ihnen den Job wegnehmen. Die Fakten sprechen aber eine andere Sprache. Länder, die voll auf die Karte Innovation und Digitalisierung setzen, schaffen mehr neue Jobs als jene, die zögern.

Wie können wir gerade älteren Fachkräften helfen, auf diesen digitalen Schnellzug aufzuspringen? Ausbildung heisst das Zauberwort. Wir brauchen eine sehr solide Grundausbildung in der Schweiz. Und darin sind wir auch schon sehr gut. Zudem brauchen wir aber auch viel mehr Weiterbildungsangebote und On-the-job-Trainings. In Zeiten, wo die Babyboomer pensioniert werden und immer weniger Junge nachkommen, sollte auch den Unternehmen viel daran gelegen sein.

Welche Gefahren gehen denn in Ihren Augen mit der Digitalisierung einher? Wo würden Sie Grenzen ziehen — gesetzlich wie gesellschaftlich? Wir sind auf einer Reise voller Überraschungen — und ehrlich gesagt wissen wir nicht, wohin sie uns führen wird. Für mich besteht die grösste Gefahr darin, dass wir zu voreilig urteilen, bevor wir Fakten zur Hand haben. Wir alle wollen Garantien — für Jobs insbesondere. Aber niemand kann diese geben. Das Resultat muss vielmehr ausgehandelt werden, unter allen Marktteilnehmern. Und zweifelsohne werden wir in diesem Prozess auch Fehler machen. Das ist unvermeidlich. Nichtsdestotrotz sehe ich hier die Schweiz im Vorteil. Denn unser Konsens-System und unsere Basisdemokratie garantieren Lösungen für einen von allen getragenen neuen Vertrag unter den Sozialpartnern, der die Vorteile neuer Technologien clever zu nutzen weiss.

Sie sind auch Erziehungsminister. Wie können wir die digitale Wissensvermittlung in der Schule stärken? Auf Primarschulebene ist dies Aufgabe der Kantone. Viele

Pilotprojekte laufen hier schon. Entscheidend ist aber nicht, dass Schülerinnen und Schüler programmieren lernen, sondern dass sie die Fähigkeit haben, die richtigen Konzepte zu entwickeln. Umsetzen können dies dann die Programmierer. Will heissen: Wir brauchen Talente mit hohem analytischem und konzeptionellen Können.

Das Gstaad Palace sieht sich bei der Rekrutierung von Nachwuchs mit einem interessanten, aber auch irritierenden Phänomen konfrontiert. Junge wollen nicht mehr länger im Hospitality-Sektor arbeiten — zu lang sind die Überstunden, zu unregelmässig die Arbeitszeiten. Wie finden wir neue Talente? Ich sehe das nicht so dramatisch. Nicht alle junge Menschen suchen die einfache Nummer und wollen rasch viel Geld verdienen. Sicherlich muss es uns gelingen, das Image dieser Berufsbilder zu ändern. Wir müssen die Erfolgchancen dieser Berufe stärker herausarbeiten. Auch die Durchlässigkeit zu verwandten Branchen muss gestärkt werden, damit die jungen Leute an verschiedenen Orten und in verschiedenen Umfeldern sich mehr Wissen aneignen können. Wir haben ähnliches — als ich noch Unternehmer war — im Sektor der Ausbildung junger Monteure getan.

Braucht's denn überhaupt noch Chef de Service, Kellner und Gastgeber? Oder können es künftig auch Roboter richten? Roboter haben ihre Faszination, wenn es um Fast-Food-Restaurants geht. Aber ich zweifle, ob wir in der Fünfster-Hotellerie und Topgastronomie diese digitalen Helfer wirklich gebrauchen können.

Sie lieben bekanntlich das Saanenland und Gstaad. Wieso fahren Sie so oft hierher? Weil das Saaneland einfach einer der besten Ort ist, um den Alltag zu vergessen und die Batterien aufzuladen. Ich liebe die Berge und war in jungen Jahren ein passionierter Kletterer. Ich wollte sogar Bergführer werden — oder auch Chaletbauer in den Alpen.

Sie sind einer der Ehrengäste am diesjährigen «Rendez-vous de Gstaad», diesem Mini-WEF im Saanenland. Was haben Sie denn heute für sich mitgenommen als Erkenntnis? Mein Learning heute ist, dass Innovation nicht unbedingt eine Frage des Geldes ist. Innovation ist vielmehr eine kulturelle Frage. Und da sind alle Unternehmer gefordert. Die Frage lautet: Wie kann ich in meinem Unternehmen eine möglichst offene Kultur schaffen, die Innovation beflügelt?

AUF KUFEN *ins* WEISSE GLÜCK



Wer die Wahl hat, der hat die Qual. Und so muss sich Familie Gygax denn entscheiden. Vier Pisten fürs heisse Schlittelvergnügen locken in und um Gstaad. Ganz neu sind die hölzernen Schlitten, die Michael und Eveline unter dem Arm tragen. Im Fachjargon spricht man von Davoser Schlitten — aber diese werden längst nicht mehr nur im Bündner Kurort hergestellt. Die Youngster hingegen setzen voll auf Plastik: «Wenn wir schlitteln, dann nur mit Bob», erklären Loris und Fabio dezidiert. «Und stets mit Helm», fügt Eveline bei. Schutz muss sein. Heute haben sich die wilden Vier fürs Eggli entschieden. Es schneit leicht, die Sonne drückt durch die Wolken.

Das Eggli ist der Klassiker im Saanenland. Mit den sechs Kilometern gehört sie zu den längeren Abfahrten. Der Aufstieg ist bequem — in der Kabinenbahn geht's bergwärts. Eine Ovomaltine und ein Rivella zur Stärkung, das muss sein. Und dann geht's los, gleich mit dem ersten Steilhang, wo man so richtig Schuss holen kann für die anschliessende flache Partie. Der Schlittelweg — er ist ausschliesslich für Kufenfans zugänglich, auch Airboards sind zugelassen — führt auf sechs Kilometern vom Eggli hinunter nach Gstaad Grund. Mit langen Kurven und langen Geraden ist er etwas für alle Tempofans, aber auch für all jene, die einfach die Aussicht geniessen wollen. Eine Abfahrt dauert eine Stunde. Und wer Lust hat, marschiert ein paar Hundert Meter zur Talstation. Und startet zur zweiten Runde, schliesslich will die Schlitteltageskarte ausgeschöpft sein. Den Eltern soll's recht sein, denn nach einem Freiluftplausch dieser Art sind die Kids am Abend so richtig müde, nudelfertig. Ein Teller Taglierini und dann ab ins Bett. Morgen wartet ein neuer Tag, eine neue Route. (rw)

DIE LÄNGSTE — Der Ausgangspunkt für diesen Ritt auf Kufen ist dank Gondelbahn auch mit Kind und Kegel bequem zu erreichen. Vom Berghaus Wispile führt der erste Teil der Strecke über den Panoramaweg zum Chrinetritt, dort startet dann der rasante Teil. Mit Schuss geht es via Sattelleggli hinunter nach Gsteig. **8,0 km, 2 Std.**

LICHT INS DUNKEL — Wer einen sanften Einstieg in den Schlittelsport sucht, der wählt die beschauliche Route vom Sparenmoos — einem wunderbaren Naturschutzgebiet ob Zweisimmen — hinunter auf die Heimchuewid. Dieser Schlittelweg ist besonders familienfreundlich und erst noch beleuchtet. Der Bus bringt «Wiederholungstäter» bequem zurück ins Sparenmoos. **3,4 km, 45 Min.**

DIE FORTSETZUNG — Wer von der Heimchuewid bis Zweisimmen fortfährt, der wagt den Schlusspurt ins Tal hinunter, genügend Schnee vorausgesetzt. **2,2 km, 30 Min.**
gstaad.ch/winter/outdoor/schlitteln

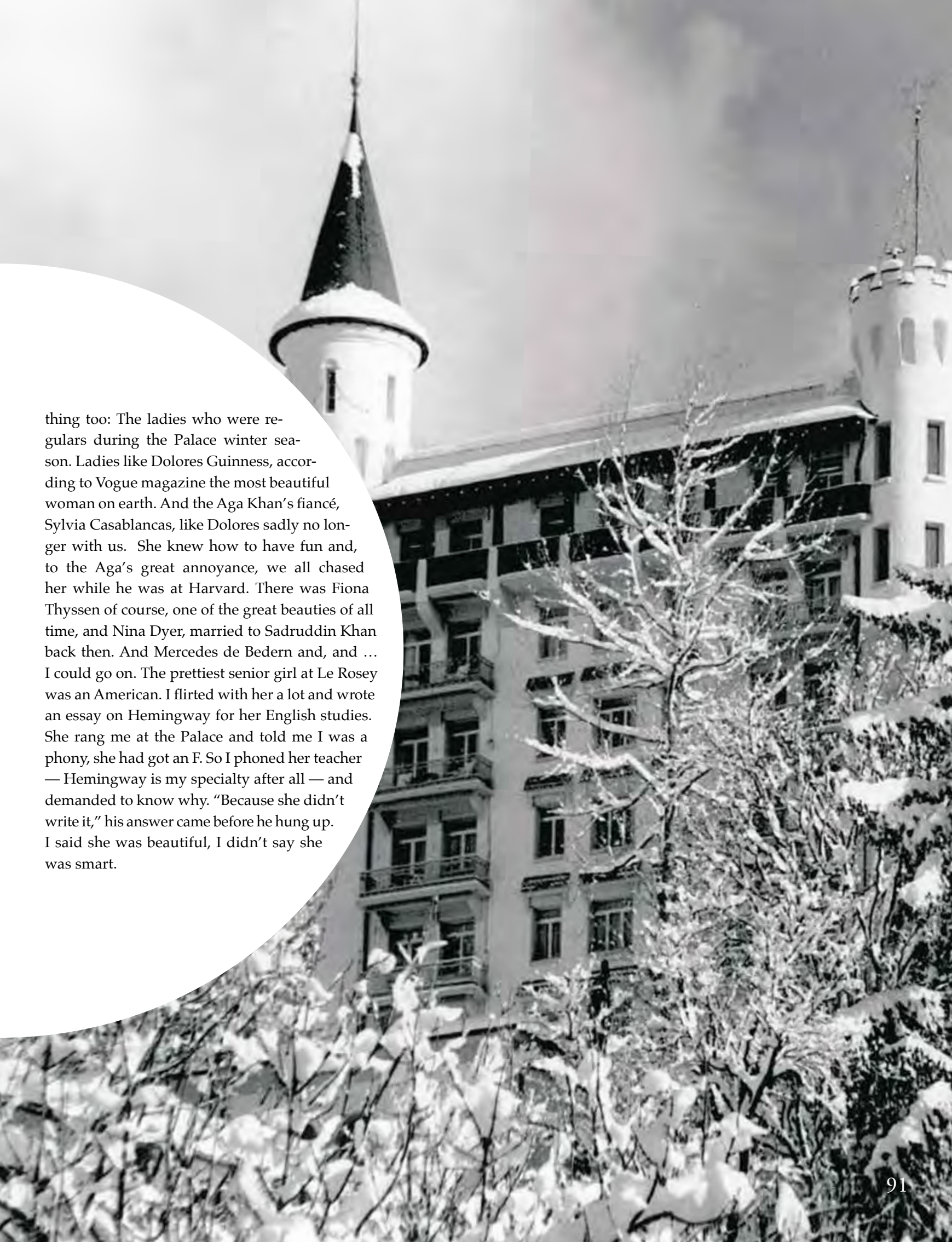


Memories of a progressphobe

It is said that, given the chance to live at any time in human history, only an utter idiot would choose a time other than the present. On average, humans are healthier, wealthier, nicer, happier, live for longer, are freer and better educated. Alas, I am a progressphobe, a man who hates progress and the modern world. The Gstaad Palace I first moved into was very different to the one we know now. The only thing that remains unchanged is the Prisoner of Zenda-like exterior. Very few of the modern conveniences we now take for granted were available then — anywhere on earth, that is.

So how can I compare the luxury of today with the almost spartan surroundings of sixty years ago? Easy. Everyone knew each other, the tables in the lounge and in the dining rooms had our name on them, and the winter season especially felt like a very long weekend house party. Oh yes, there was another

thing too: The ladies who were regulars during the Palace winter season. Ladies like Dolores Guinness, according to Vogue magazine the most beautiful woman on earth. And the Aga Khan's fiancé, Sylvia Casablancas, like Dolores sadly no longer with us. She knew how to have fun and, to the Aga's great annoyance, we all chased her while he was at Harvard. There was Fiona Thyssen of course, one of the great beauties of all time, and Nina Dyer, married to Sadruddin Khan back then. And Mercedes de Bedern and, and ... I could go on. The prettiest senior girl at Le Rosey was an American. I flirted with her a lot and wrote an essay on Hemingway for her English studies. She rang me at the Palace and told me I was a phony, she had got an F. So I phoned her teacher — Hemingway is my specialty after all — and demanded to know why. "Because she didn't write it," his answer came before he hung up. I said she was beautiful, I didn't say she was smart.

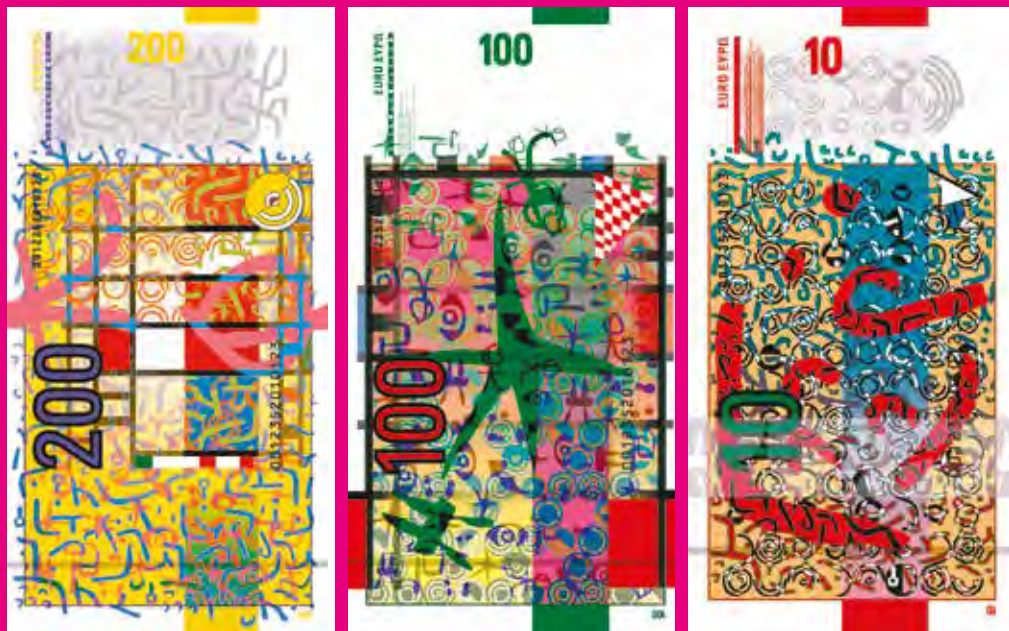


Taki Theodoracopoulos (born August 11, 1936), best known as TAKI, is a Greek-born journalist and writer living in New York City, London and Gstaad. takimag.com



KUNST OHNE GRENZEN: ROGER PFUND

Von Grafik über Architektur, Design bis zur Wertpapier-Gestaltung:
Das Portfolio des mehrfach preisgekrönten Genfer Grafikers Roger Pfund ist
so bunt wie breit gefächert. Höhepunkt seiner über 50 Jahre dauernden
Karriere sind die Reserveserie der Schweizer Banknoten von 1984 und das
rote Büchlein: der Schweizer Pass.



Vertikaler Schweizer Wurf für die EURO-Noten: Roger Pfund gewinnt den Wettbewerb — aber leider geht die Serie nie in Druck.

Nicht viele Kunstschaffende können von sich behaupten, ihre Werke seien identitätsstiftend — schon gar nicht für ein ganzes Land. Roger Pfund darf das. Schliesslich tragen Schweizerinnen und Schweizer seit 2003 im Ausland sein rotes Büchlein mit sich. Auch wenn sich die meisten vielleicht mehr für die Stempel aus aller Welt interessieren, die sie im Laufe der Jahre im Reisepass zusammengetragen haben — dank der detailreichen Gestaltung könnte so mancher Schweizer Bürger noch etwas über sein Heimatland erfahren: Alle 26 Schweizer Kantone haben ihre eigene Seite erhalten, auf dem das Wappen und ein Wahrzeichen abgebildet sind, wobei die Reihenfolge durch die Aufnahme der Kantone in die Eidgenossenschaft bestimmt wird. Bern wählte den Zeitglockenturm, das Tessin die Burgen von Bellinzona, Luzern die Kapellbrücke und der Hauptsitz der Uno steht für Genf, wo Roger Pfund zu Hause ist. Verglichen mit anderen Pässen ist Pfunds Werk innen wie aussen ungewöhnlich bunt. «Farbenvielfalt spielt in meiner Arbeit schon immer eine zentrale Rolle», sagt der 75-jährige Gestalter und zeigt lächelnd auf den Umschlag des Reisedokuments. «Dass unser Pass rot ist, hat ja seit Jahrzehnten Tradition. Doch das ist nicht alles. Hält man ihn unter UV-Licht, leuchtet er blau und die geprägten, zuvor kaum sichtbaren Kreuze schimmern gelblich.»

Schon in jungen Jahren zeichnete sich Roger Pfunds Talent ab. 1971 wurde er eingeladen, am prestigeträchtigen Wettbewerb für die sechste Serie der Schweizer Banknoten mitzumachen und prompt gewann der damals 28-Jährige den ersten Preis. Dass schliesslich doch die Entwürfe der Zürcher Grafiker Ernst und Ursula Hiestand bevorzugt und seine «nur» für

die Reserveserie gedruckt wurden, stört ihn bis heute kein bisschen. Schliesslich ist sein Vermächtnis nicht die Reserveserie, die für den Fall vorgesehen war, dass die reguläre Serie aufgrund von Fälschungen hätte ersetzt werden müssen. Pfund entwickelte zusammen mit Experten von der weltberühmten Notendruckerei Orell Füssli und dem Informatiker Joseph Huber ein Computerprogramm, das eine neue Ära im Sicherheitsdruck einleitete.

15 Jahre dauerte die Arbeit an den sechs Banknoten. Neben dem Programmieren des Designs — der Computer war damals noch Lichtjahre von den heutigen Hochleistungsgeräten entfernt — nahm auch die Ikonografie und die damit einhergehende Recherche nach Themen und Personen, die auf den Scheinen abgebildet werden sollten, viel Zeit in Anspruch. Doch als Erfinder der thematischen Banknotengestaltung empfand es Roger Pfund als einmalige Gelegenheit, auf den Scheinen die Identität, Geschichte und Kultur der Schweiz hervorzuheben und sie damit zur Visitenkarte zu machen.

Im Soussol einer ehemaligen Fabrik inmitten des Genfer Trendquartiers Quartier des Bains liegt das Atelier des mehrfach preisgekrönten Grafikers und Gestalters. An den Wänden lehnen bunte Gemälde fein säuberlich aufgereiht, in meterlangen Regalen stapeln sich akkurat angeschriebene Schachteln mit Plakaten und selbst in den Schränken, wo er Skizzen und Entwürfe aufbewahrt, herrscht penible Ordnung. Auf dem Tisch liegen drei fünf Zentimeter dicke schwarze Bücher — Kataloge, die das Lebenswerk des unermüdlichen Schaffers zwischen Buchdeckeln zusammenhalten.

Bei einer Flasche Weisswein und einem Päckchen Gitanes bleu kommt der Genussmensch Roger Pfund ins Erzählen. Im Lauf seiner bald 50-jährigen Karriere gestaltete der Grafiker Checks, kreierte Bühnenbilder, zeichnete Aktien, gestaltete Plakate gegen den Hunger in Afrika oder die Affichen für das Genfer Opernhaus. Zudem organisierte er Multimediaspektakel und schuf Bücher, Bilder und Objekte von Kunst bis Kommerz. Schier unerschöpflich scheint der Fundus an Kreativität, aus dem sich Roger Pfund bedienen kann. So entstand im Laufe der Jahre auch allerlei «Spinnzeugs», wie er es selber nennt: ein Schach mit Aluminiumfiguren von Voltaire und Rousseau. Oder ein zusammenklappbares Design-Rechaud, bei dem die Wärme durch eine Kupferscheibe geleitet wird.

Was sein Werk im Innersten zusammenhält, ist jedoch die Malerei, die er auch gern als «Zwilling der Grafik» bezeichnet. In den letzten Jahren zeigten internationale Museen von Bogota bis Wiesbaden seine Werke. Der grösste Coup gelang 2008, als das Today Art Museum in Peking dem Künstler eine umfassende Retrospektive auf vier Stockwerken ausrichtet. Eine Ehre, die bisher noch niemandem zuteil wurde. Noch heute nimmt Roger Pfund, für den das gemächliche Pensionistendasein auch mit 75 Jahren noch keine Option ist, täglich den Pinsel in die Hand. (rea)

— ROGERPFUND.CH

Das Buch: 500 Jahre Drucken. Orell Füssli — Tradition und Innovation seit 1519

Orell Füssli ist seit 1519 im Verlags- und Druckwesen tätig. Das weltweit bekannte Zürcher Unternehmen, das auch den Schweizer Pass und Banknoten aus aller Welt druckt, gibt zum Jubiläum ein reichbebildertes Buch heraus: 500 Jahre Drucken. Orell Füssli — Tradition und Innovation seit 1519; 978-3-280-05654-7

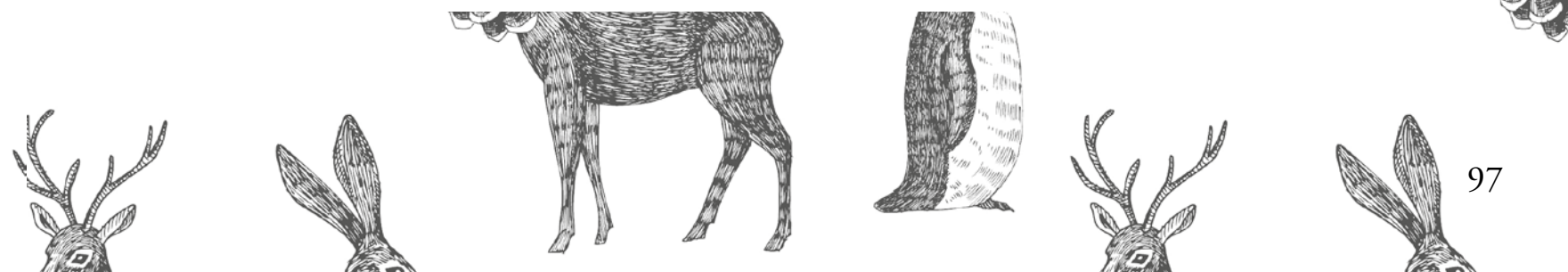
Es erscheint auch auf Englisch. ofv.ch



Es war einmal ein weiser Mann, der lebte in Gstaad. Dort besass er einen grossen weissen Palast. Ernst Scherz, so hiess der Visionär, der von 1938 bis 1968 sein gutes Werk tat. Mit seiner Frau Silvia war er besorgt, dass es der Dorfgemeinschaft im Berner Oberland auch gut gehe.

Vor über 60 Jahren rief er eine wunderbare Tradition ins Leben: Immer vor Weihnachten, wenn das Märchenschloss wieder zum Leben erwacht, da lud er zum Samichlaus-Treffen. Aber nicht irgendjemanden, sondern die Erstklässler aus dem Dorf. Und dies aus gutem Grund. Die Kinder aus Gstaad sollten das Palace so erleben, wie es ist: offen, gastfreundlich und für alle da.

Und so lebt dieser Brauch, dass der Samichlaus die Erstklässlerinnen und Erstklässler der Rütli-Schule Gstaad zum Saisonauftakt begrüsst, bereits in dritter Generation weiter. Da wird gelacht, da werden Versli aufgesagt und Lieder gesungen, da wird gestaunt, in der Fromagerie des Palace, wenn die fröhliche Kinderschar dem weisen Mann mit weissem Bart und rotem Kleid die Ehre erweist. Und wenn der Chlaus dann seine Gaben, Nuss und Birnen, Mandarinen und Lebkuchen und sonst allerlei Feines aus der Palace-Küche, ausbreitet, dann leuchten nicht nur Kinderaugen. Denn im Palace haben Märchen immer ein Happy End. (rw)



GIBERG

*Haute
horlogerie*



CREATED FOR ETERNITY

*Swiss precision
and breathtaking design*

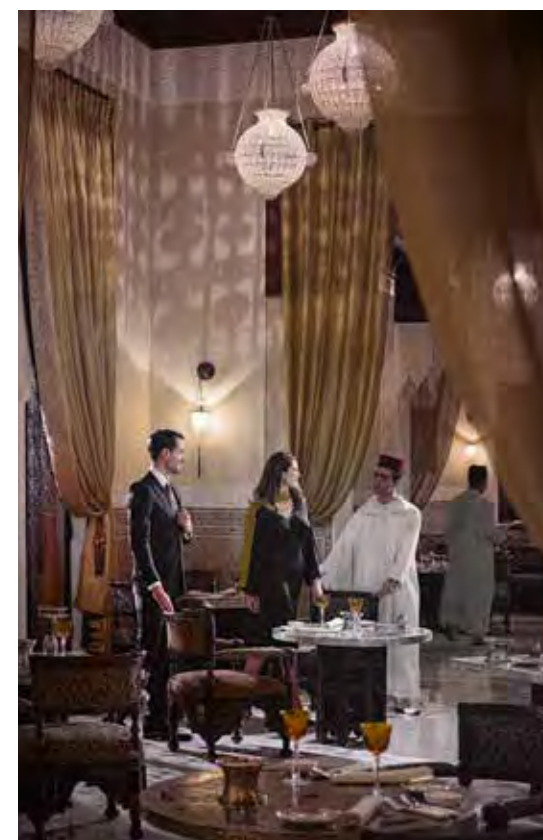
Giberg Haute Horlogerie brings the great and legendary tradition of the old master watchmakers into the 21st century by creating ultra-limited-edition watches from the most precious materials in the world. Every masterpiece is equipped with the «Trilevis 6118» – a revolutionary new flying tourbillon specially developed by Giberg.

GIBERG Ltd, Switzerland, phone +41 32 333 12 12, www.giberg.com

HOTELTIPP

EIN MÄRCHEN WIE AUS 1001 NACHT

Wer das monumentale Eingangstor des Fünfsternehotels Royal Mansour durchschreitet, betritt augenblicklich ein Paradies der Stille. Um das orientalische Märchen in seiner ganzen Schönheit zu erfahren, braucht man vor allem Zeit – am liebsten mehr als 1001 Nacht.




HOTELTIPP

Auf der Djemaa el Fna herrscht schon wieder geschäftiges Treiben: Zwischen bunten Gewürzbergen und getrockneten Früchtemosaiken buhlen Schlangenbeschwörer und dressierte Affen um die Gunst der Besucher, Motorräder drängeln hupend vorbei, die Luft ist erfüllt von betörenden Gerüchen und schwerer Jasminessenz. Nur wenige Gehminuten vom faszinierenden Gewimmel und Stimmengewirr der feilschenden Händler weiter, eingebettet in die alte Stadtmauer, thront Marrakeschs luxuriöseste Ruheoase: das Royal Mansour. Wer das monumentale Eingangstor des Fünfsternehotels durchschreitet, betritt augenblicklich ein Paradies der Stille — nur das Plätschern der Springbrunnen und der Gesang der Sittiche in den Volieren geben den Takt vor.

Es ist kein gewöhnliches Hotel, sondern eine eigene, 35 000 Quadratmeter grosse Stadt, die König Mohammed VI höchstpersönlich errichten liess. Dass er dabei keine Mühen scheute, ist bereits in der Lobby offensichtlich: Prachtvolle Mosaikfliesen, Decken aus Zedernholz, handbemalte, mit Arabesken verzierte Türbogen sowie bis ins letzte Detail ausgearbeitete filigrane Schnitzereien und Stuckarbeiten zeugen von der

perfekten Ausführung marokkanischer Handwerkskunst. Das Royal Mansour zelebriert orientalische Opulenz, nie übertrieben, echt arabisch und verspielt.

Authentisch ist auch das Design der 53 Riads innerhalb der Hotelanlage: Denn Gäste logieren im Royal Mansour nicht in Suiten wie anderswo, sondern in dreistöckigen, individuellen Privatvillen mit eigenem Innenhof, Garten, Pool und persönlichem Butler — grössere Riads verfügen auch über einen privaten Hammam. Und wer dann am Abend auf der eigenen Dachterrasse mit Blick auf das Atlasgebirge am offenen Kamin sitzt und — umweht vom Duft der Orangenblüten — dem Gebetsruf der nahen Koutoubia-Moschee lauscht, der hat eigentlich keinen Grund, sein Refugium je wieder zu verlassen... Wären da nicht der preisgekrönte 2500-Quadratmeter-Spa, die grosse Gartenanlage mit Pool und die kulinarischen Verlockungen des Michelin-Starkochs Yannick Alléno. Um das orientalische Märchen «Royal Mansour» in seiner ganzen Schönheit zu erfahren, braucht man eben vor allem Zeit — am liebsten mehr als 1001 Nacht. (ts)

Royal Mansour Marrakech — royalmansour.com

LES NOUVELLES de GSTAAD

IN-HOUSE

PALACE FRESH-UP:

WENIGER ZIMMER, MEHR RAUM

Seit Sommer 2018 steht unser Palace mit 90 Zimmern stolz auf dem Hügel. Das sind fünf Zimmer weniger als bisher. Und die Reduktion bringt einen eindeutigen Mehrwert: Die letzten zehn bestehenden Einzelzimmer wurden zu fünf Superior-Doppelzimmern zusammengelegt, stilsicher begleitet von der englisch-schweizerischen Innenarchitektin Marina Nickels. Damit stärken wir unser Resort-Feeling. Denn Gästefragen zeigen klar: Lebensqualität statt reiner Funktionalität lautet die Devise, im Sommer wie im Winter in den durchschnittlich 48 Quadratmeter grossen Räumen.

REVIVAL FÜR FROMAGERIE

Sie war eine Revolution und eine trendy Beiz, als noch niemand an Erlebnisgastronomie dachte. Ernst Andrea Scherz, unser Seniorchef im Unruhestand, wandelte 1975/76 den Bunker, in dem einst im Zweiten Weltkrieg Wertpapiere und Gold in Sicherheit gebracht worden waren, in den witzig-fröhlichen Genusstreffpunkt «La Fromagerie». Bis heute ist die «Fromagerie» das meist frequentierte Restaurant im Palace geblieben. Zur Wintersaison 2018/19 nun erstrahlt das Bijou in neuem Licht und Kleid: Wir haben antike Möbelstücke,

Leuchten im Shabby-Chic sowie alpine Trouvaillen ausgesucht – ein Konzept voller Augenweiden für behagliche Stunden mit traditionellem und lokalem Gaumenschmaus. Sicherlich wird die «Fromagerie» ihren Kultstatus auch in den nächsten 40 und mehr Jahren behalten!

ZIGARREN – GUT GEBETTET

Mit dem neuen Humidor in unserem Fumoir eröffnen sich schöne Aussichten – nicht nur für die Raucherinnen und Raucher, weil sie von dort aus wohl den besten Blick aufs Saanenland geniessen. Im gläsernen Eckzimmer unserer Lobby Bar haben auch die wertvollen Zigarren noch mehr Platz erhalten – damit das wertvolle Gut gut gelagert ist. Und nicht nur dies: Die Auswahl für Afficionados ist zudem deutlich angewachsen.



LOCAL NEWS

PUNKTLANDUNG FÜR SAANEN

Nizza – Gstaad, New York – Gstaad etc. Was viele nicht wissen: Er ist ein internationaler Flugplatz, direkte Flüge aus aller Herren Länder ins Saanenland sind möglich. Sogar die Zollformalitäten werden schlank und rank von den Fachleuten der lokalen Polizei erledigt. Seit Jahr und Tag empfängt der einstige Militärflughafen, der im Zweiten Weltkrieg errichtet worden war, Gäste aus aller Welt. Seit diesem Sommer erstrahlt er in neuem Glanz, mit drei Hangaren, einem Terminal-Gebäude – natürlich mit eleganter Lounge – und einer Helikopter-Basis. Andrea Scherz engagiert sich weiterhin im Vorstand der Flugplatzgenossenschaft – denn was wären das Palace und Gstaad ohne ihren Hub zur Welt!

4 MILLIONEN JÄHRLICH FÜR BERGBAHNEN

Sie sind überlebenswichtig für die Tourismusregion Gstaad-Saanenland: die Bergbahnen Destination Gstaad. Deshalb hat die Einwohnergemeinde beschlossen, diese schwebenden Erlebnisträger jährlich mit rund vier Millionen Franken für die kommenden fünf Jahre zu unterstützen. Dieser Betrag ist unter anderem notwendig, um die Modernisierung der Bergbahnen voranzutreiben sowie weitere Schneekanonen zu errichten.



COMING SOON: GONDELBAHN AUF SAANERSLOCHGRAT

Fast 40 Jahre hatte sie auf dem Buckel: die Kabinenbahn auf den Saanerslochgrat. Auf diese Wintersaison hin geht die neue Gondelbahn Saanenmöser-Saanersloch nun in Betrieb. Viel hat sich getan diesen Sommer über, so wurde unter anderem die Bergstation um 70 Meter verschoben, 20 Millionen ist die Investition schwer. Die neue Gondelbahn mit den 10er-Kabinen ist deutlich schneller, komfortabler und besticht durch ihr futuristisches Design. Es ist die erste ihrer Art vom Schweizer Hersteller Garaventa-Doppelmayer aus der Serie der «D-Line», die mit ihrer Dachkonstruktion eine Weltneuheit darstellt.

WAKE-UP CALL: FÜR WAKE-PARK AM BERG

Er gilt als Europas höchstgelegener Wake-Park. Zwei Jahre dauerten die Planung und der Bau, ein Crowdfunding-Projekt wurden extra ins Leben gerufen und 150 000 Franken investiert: in die Wakeboard-Anlage auf dem Speichersee am Hornberg auf 1800 Metern über Meer. Von Schönried aus gelangt man entweder via Horneggli Sesselbahn oder mit dem Mountainbike sowie mit einem kostenlosen Shuttlebus-Service ab Saanenmöser Bahnhof ins neue alpine Surf-Mekka.

HÔTEL DE ROUGEMONT IN NEUEN HÄNDEN

Seit 2014 ist das Vierstern-Schmuckstück mit 33 Zimmern im Herzen von Rougemont am Start. Ende 2017 verkaufte die Andresen Hotels AG den Betrieb an die Royal Orchid Swiss Hotel AG. Diese gehört einem Investor aus Hongkong. Die Direktion des Hôtel de Rougemont ist weiterhin in den bewährten Händen von Peter Butler.

COMEBACK FÜR BÄREN GSTEIG

«Chäs, Brot, Wurst und öppis gäge Durscht!» Das und einiges mehr verspricht der urgemütliche «Bären» in Gsteig. Seit 1. Dezember 2018 ist das Bijou aus dem 17. Jahrhundert (zum Glück) wieder offen, frisch saniert und nunmehr in besten Händen von Gabi und Christian Hefti, die Dorf und Leute gut kennen. Dort isst man nicht nur fein, sondern man ruht auch herrlich. Einfach-gemütlich heisst das Rezept.

BEKANNTES GESICHT

Im Hotel Alpenland in Lauenen ist seit 1. November 2018 ein guter Bekannter aktiv: Michael aka Michi Ming, der etliche Jahre für das Palace im Bereich Einkauf & Controlling für Food & Beverage tätig war, hat die Direktion des Dreistern-Hauses mit 20 Zimmern inne. Ming kennt Gstaad wie seine Westentasche, ist der Innerschweizer doch seit fast 14 Jahren in der Region engagiert.

SONNE GEHT WIEDER AUF

Das Hotel Solsana ob Saanen, das jahrzehntelang als Rückzugsort für sehbehinderte und blinde Gäste galt, erlebt eine Renaissance. Seit November 2018 betreuen Nik und Simon Buchs das Haus als Pop-up-Hotel mit dem klingenden Namen «Sun & Soul» – für alle Generationen und für alle Lebensstile. Zweifelsohne werden die zwei in der Destination Gstaad bestens verankerten Gastro- und Hospitality-Profis – sie

betreuen bereits das «16 Art Bar Restaurant» und das «16 Boucherie Thai & Burger Take-Away» in Saanen sowie das Bergrestaurant «Wasserngrat» – dem Haus eine neue Seele einhauchen.

CAPPUCCINO UND MEHR

Dort, wo früher das «Le 3780» zu finden war, ist seit Juli 2018 nun das «Grand Café Cappuccino» in voller Blüte. Dieses haucht der Promenade das dringend gewünschte Leben ein – rund um die Uhr vom Zmorge bis zum Cocktail nach dem Znacht. Das Grand Café gehört zur Grupo Cappuccino, die Premium-Restaurants an prestigeträchtigen Standorten wie Mallorca, Ibiza, Madrid, Valencia, Marbella sowie Jeddah und Beirut führt.

GRÖSSER UND NOCH SCHÖNER

Es war ein umfangreicher Umbau, der mehr als ein halbes Jahr in Anspruch nahm. Aber das Warten hat sich gelohnt: Die neu eröffnete, vergrösserte Hermès-Boutique im Chalet Central ist definitiv ein neues Objekt des Staunens und der Begierde in unserem Kurort.

AUFGESCHNAPPT

Und dann sind da noch die gut informierten Kreise in unserem Dorf – und die berichten: Es wird eine neue Bar geben – neben dem «Chesery» und Geschäft von «Photo Gstaad». Was dort geboten wird, das hat sich uns bis zum Redaktionsschluss nicht erschlossen. Aber ein Blick in die Alte Lauenenstrasse 5, der lohnt sich alleweil.

BYE-BYE HUBLLOT, WELCOME BOGHOSSIAN

Leider verlässt Hublot Gstaad. Doch dürfen wir an dieser Stelle die Juweliersfamilie Boghossian begrüssen, die ihre Boutique im Chalet Central, gleich vis-à-vis des Tourismusbüros, eröffnet.

Gesucht und gefunden von Andrea Scherz.

LES NOUVELLES de GSTAAD

SUGGESTIONS

RICHTIG URCHIG: DAS BOCHTEHUS BEIZLI

Viele kennen Familie Reichenbach. Und viele waren schon mit ihr auf romantischen Kutschenfahrten. Die innovativen Gastgeber Julia und Ueli Reichenbach haben seit neuestem ein weiteres Steckenpferd – und natürlich sind sie auch hier ganz familiär unterwegs: In ihrem über 300 Jahre alten «Bochtehus» im Lauener Rohr haben sie ein richtig urchiges Beizli eingerichtet. In ihrer Stube mit einer der schönsten und ältesten Gotikdecken im Saanenland servieren sie köstliche Dinge aus der Gegend: Fondue, Suppen, Kuchen sowie Fondue Chinoise und Raclette auf Bestellung. Das Bijou diente lange als Vorsass – als Zwischenstation für Bergbauern und ihre Kühe auf dem Weg zur Alp. Die Familie Reichenbach, die das Haus seit 1976 besitzt, nutzt die herrlichen Weiden im Sommer für ihre Pferde.

IN ALLEN SCHWIERIGKEITS- GRADEN

Wandern beflügelt. Und deshalb hat das Palace-Team einen eigenen Führer aufgelegt – mit Ausflugsideen von einfach bis anspruchsvoll. Sei es eine einfache Flusswanderung von Gstaad nach Lauenen. Oder eine spektakuläre Schau der schönsten Bergflanken auf dem Weg von der Wispile zum Lauenensee. Und dann natürlich auch die aussichtsreiche Gratwanderung über den Rinderberg – diese startet in Zweisimmen und endet beim Picknick-Platz, den das Gstaad Palace und viele freiwillige Helfer aus den lokalen Schulen im 2013 errichtet haben. Der handliche Begleiter ist beim Concierge erhältlich.

TRAIL RUNNING: GSTAAD BEWEGT

Trail Running – vor allem in den Bergen – erfreut sich immer grösserer Beliebtheit. Seit diesem Sommer sind auch in der Region Gstaad mehrere Wege offiziell ausgeschildert, auf denen man abseits asphaltierter Strassen so richtig weit laufen kann. Unter anderem führt eine der neuen Trail-Running-Strecken von Gstaad aufs Eggli und wieder zurück, die andere via Wispile zum Lauenensee. Beide Wege sind auch in umgekehrter Richtung begehbar. Ebenfalls werden die Helsana-Trails sowie der AlpnessTrail ins Trail Running in und um Gstaad integriert.



ABSTECHER INS SPARENMOOS

Es geht oft vergessen: das herrliche Naturschutzgebiet im Sparenmoos oberhalb von Zweisimmen. Für Langläufer, für Winterwanderer und Schlittelfreunde gibt es gute Neuigkeiten: Das Restaurant auf der Site Alp verwöhnt auch im Winter seine Besucher. Dank neuer Loipenführung ist es sogar auf den leichten Latten erreichbar. Ein erweiterter Winterwanderweg führt in gut 30 Minuten vom Sparenmoos zur Alp, von einer zusätzlich geschaffenen Bushaltestelle gelangt man in nur 15 Minuten zum Restaurant.

DAS ANDERE SOUVENIR: ERINNERUNGSVIDEOS

Snowfilm.ch macht's möglich: Statt klassischer Souvenirs produziert das Team aus Gstaad Erinnerungsvideos für Gäste der neuen Dimension. Cool, stylish, mit viel Action – so bewegen sich die Fachleute Seite an Seite mit Gästen, die ein bewegtes Stück Ferien heimbringen wollen. Kein Aufwand scheuen die Profis – inklusive Drohnen- oder sogar Heliaufnahmen.

Palexpo / 31.01-03.02.2019 / artgeneve.ch

artgenève

SALON D'ART



F.P.JOURNE
Invenit et Fecit



Grimaldi Forum Monaco / 26-28.04.2019 / artmontecarlo.ch

artmonte-carlo

SALON D'ART



F.P.JOURNE
Invenit et Fecit



**30 JANUARY
3 FEBRUARY 2019**
PALEXPO 12PM - 8PM

26 - 28 APRIL 2019
GRIMALDI FORUM 12PM - 8PM

PAD

GENÈVE MONACO
ART + DESIGN

www.pad-fairs.com
#PADGeneve #PADMonaco



STELLDICHEIN VON KUNST & DESIGN

Nach acht Jahren der kontinuierlichen Entwicklung und Festigung unter der Leitung von Direktor Thomas Hug hat die *artgenève* in der Genferseeregion nunmehr ihren festen Platz und sich als hochrangige und international bekannte Messe für zeitgenössische und moderne Kunst etabliert. 2019 präsentiert die *artgenève* eine Auswahl von 80 Galerien für moderne und zeitgenössische Kunst. Darunter ist eine Reihe renommierter Newcomer wie Hauser & Wirth, Capitain Petzel, Galerie Eva Presenhuber, Almine Rech und Raffaella Cortese. Zu den weiteren bedeutenden Ausstellern 2019 gehören Gagosian, Pace, Perrotin, Marlborough, Tornabuoni Art, Michael Werner, Blain | Southern, Continua, Franco Noero, de Jonckheere, Mitterrand, Lelong, 1900—2000, Templon und Victoria Miro.

Darüber hinaus räumt die *artgenève* kuratierten und nicht-kommerziellen Ausstellungen eine grosse Fläche ein und fördert somit den Dialog zwischen dem Kunstmarkt und dem institutionellen Bereich. Der überschaubare Salon d'Art lädt internationale Institutionen dazu ein, neben den Messeständen der Galerien auszustellen. Sowohl die Moskauer V-A-C Foundation, das Tel Aviv Museum of Art, die Londoner Whitechapel Gallery als auch das Swiss Institute in New York waren bereits in früheren Jahren an der Messe vertreten. 2019 werden auch Institutionen wie die Basler Fondation Beyeler oder die Londoner Serpentine Galleries an der *artgenève* ausstellen. Zusätzlich begrüsst der Salon d'Art eine Reihe von regionalen Institutionen, Kunsträumen und Privatsammlungen. Internationale Sammler können so wichtige Akteure der Schweizer Kulturlandschaft entdecken.

Die Zusammenarbeit zwischen der *artgenève* und dem renommierten PAD (Pavilion of Art + Design) — dieses ist in Paris und London bereits etabliert — war 2018 bereits ein Erfolg und wird 2019 erneut aufgelegt. Das zweite Jahr in Folge präsentiert der PAD rund 40 Galerien, die sich auf Design-Sammlerstücke spezialisiert haben, und bereichert damit das Angebot der Messe um eine eigene Abteilung für Kunstgewerbe.

Die *artmonte-carlo* beruht auf demselben Konzept wie die *artgenève* und wurde 2016 unter der Schirmherrschaft von S.A.S. Fürst Albert II von Monaco ins Leben gerufen. Vor einer makellosen Kulisse zeigt die Messe eine Sammlung von Werken aus führenden internationalen Galerien. Die *artmonte-carlo* verfolgt das Ziel, an der Côte d'Azur eine künstlerische Plattform zu schaffen und damit den Ansprüchen der zahlreichen Sammler und Kunstliebhaber der Region gerecht zu werden. (pd) artgeneve.ch

ARTGENÈVE / PAD GENÈVE, PALEXPO GENÈVE, 31. JANUAR – 3. FEBRUAR 2019
ARTMONTE-CARLO / PAD MONACO, GRIMALDI FORUM MONACO, 26. – 28. APRIL 2019


Oben links: Elaine Sturtevant, *D'après Martial Raysse 'PEINTURE A HAUTE-TENSION'*, 1969, zvg Jousse Entreprise
Oben rechts: Mark Leckey, *Inflatable Felix*, 2014, zvg Sammlung Syz, Bild: Annik Wetter
Unten: Chiharu Shiota, *Uncertain Journey*, 2016, Installationsansicht, zvg vom Künstler und Blain | Southern, Bild: Christian Glaeser

HUBLOT



Berluti

Classic Fusion Chronograph Berluti
Scritto Bordeaux. Entworfen in
Zusammenarbeit mit Berluti. Gehäuse
und Lünette aus King Gold. Uhrwerk mit
Chronograph. Ziffernblatt und Armband
aus echtem Venezia-Leder mit Berluti-
Patinierung in Bordeaux mit Scritto-Dekor.
Limitierte Auflage von 100 Stück.

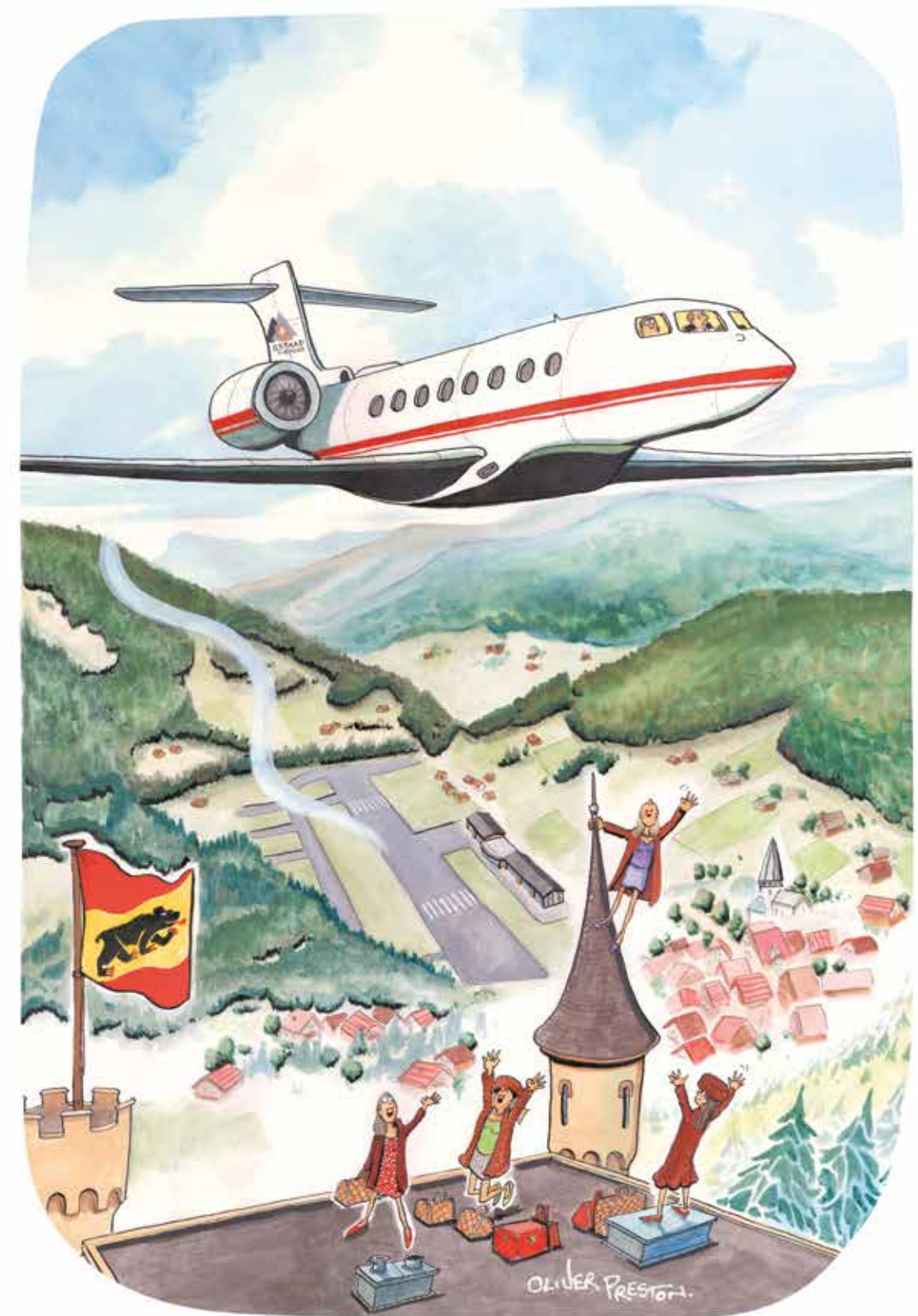

HUBLOT

BOUTIQUES

GENEVE • LUZERN • ZÜRICH • ZERMATT

hublot.com • f • t • i • @


SCHLUSSTRICH



"I SUPPOSE I MIGHT HAVE MENTIONED THAT GSTAAD
HAS ITS OWN AIRPORT."

— OLIVERPRESTON.COM

TO BREAK THE RULES,
YOU MUST FIRST MASTER
THEM.

THE VALLÉE DE JOUX. FOR MILLENNIA A HARSH, UNYIELDING ENVIRONMENT; AND SINCE 1875 THE HOME OF AUDEMARS PIGUET, IN THE VILLAGE OF LE BRASSUS. THE EARLY WATCHMAKERS WERE SHAPED HERE, IN AWE OF THE FORCE OF NATURE YET DRIVEN TO MASTER ITS MYSTERIES THROUGH THE COMPLEX MECHANICS OF THEIR CRAFT. STILL TODAY THIS PIONEERING SPIRIT INSPIRES US TO CONSTANTLY CHALLENGE THE CONVENTIONS OF FINE WATCHMAKING.



ROYAL OAK
FROSTED GOLD
IN PINK GOLD

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

AUDEMARS PIGUET BOUTIQUES:
GENEVA | ZURICH