

01|2024

QUADRO

FOR PASSION & EXCELLENCE

FASZINATION ISTANBUL

Millionenstadt mit Tradition

STIFTUNG LEBENSFREUDE

Kleines Werk mit grosser Wirkung

MYTHOS BHUTAN

Im Königreich des
Donnerdrachens

**Speise- und
Weinkarte der
Klinik Hirslanden**

IM GESPRÄCH
**ELIF
OSKAN**





SONNENALP

RESORT · SPA · GOLF



*Der inspirierende Ort
für glückliche Momente.*

sonnenalp.de



RUEDI STOCKER
LEITUNG HOSPITALITY &
FACILITY MANAGEMENT
KLINIK HIRSLANDEN ZÜRICH

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

In der Frühlingsausgabe des QUADRO-Magazins begegnen Ihnen inspirierende Frauen, die mit unermüdlichem Einsatz und Leidenschaft ihre Träume verfolgen. Eine von ihnen ist Alicia Ledia Brioso, die derzeit ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau in unserer Klinik absolviert. Für Alicia ist ihre Arbeit mehr als nur ein Job; er ist ihre Berufung. Diese treibt sie dazu an, anderen Menschen aufgestellt zu begegnen und sie in schwierigen Momenten zu unterstützen. Alicias Einstellung spiegelt die Philosophie der Klinik Hirslanden bestens wider: Das Streben danach, den Klinikaufenthalt unserer Patientinnen und Patienten so angenehm wie möglich zu gestalten und gleichzeitig ihre Gesundheit zu fördern.

Entdecken Sie in der Rubrik «Wussten Sie ...» die beeindruckende Geschichte einer wagemutigen Schweizerin: Jolantha Tschudi. Im Jahr 1949 erwarb sie ein Cabrio einer damals noch unbekannteren Marke und schrieb damit Automobilgeschichte.

Das Cover dieser Ausgabe zielt die herzlich strahlende Elif Oskan, die mit ihrem avantgardistischen, türkischen Restaurant Gül (übersetzt: Rose) innerhalb kürzester Zeit zu einer der bekanntesten Köchinnen der Stadt aufgestiegen ist. Elif hat mit ihren kulinarisch-künstlerischen Kreationen, wie dem Auberginen-Kebab oder dem fermentierten Blumenkohl in Pink, bewiesen, dass die türkische Küche viel mehr zu bieten hat, als das traditionelle Fleischgericht vom Drehspieß. In Elif Oskans Kochbuch «Cuisine» können Sie die Geheimnisse der türkischen Küche erkunden.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen, einen guten Aufenthalt in unserem Haus und eine baldige Genesung!

INHALT

1 EDITORIAL

LIFESTYLE

4 MUST-HAVE FÜR IHN

4

6 MUST-HAVE FÜR SIE



6



10

KLINIK HIRSLANDEN INSIDE

8 5 FRAGEN AN ALICIA LEDIA BRIOSO
Auszubildende zur Hotelfachfrau



10 MUST-HAVE BEAUTY



8

13



TITELGESCHICHTE

13 ELIF OSKAN
Tradition versus Moderne

WEINSTORY

18 «LE VIN, TEMPS DU PLAISIR»
La Maison Massy



18



22



ZEITMESSER

22 ZEIT, GUTES ZU TUN
Engagement im «Manta Trust»



STÄDTEREISE

49 ISTANBUL



CHARITY

53 STIFTUNG LEBENSFREUDE
Das Rendezvous mit
der roten Nase



26

REISE NAH

26 SCHWEIZER HOTELS
MIT GESCHICHTE

**SPEISE- UND WEINKARTE
DER KLINIK HIRSLANDEN**

- 35 FRÜHSTÜCK
- 36 VORSPEISEN
- 37 HAUPTSPEISEN
- 38 NACHSPEISEN
- 39 SNACKS
- 40 WEINE
- 46 SPIRITUOSEN
- 47 GETRÄNKE



58

FERNWEH

58 BHUTAN
Im Königreich des
Donnerdrachens

WUSSTEN SIE ...

- 63 PORSCHE
Jolantha Tschudi
- 64 IMPRESSUM



MUST-HAVE FÜR IHN

WIFI 7 – DAS NEUARTIGE WLAN-ERLEBNIS

Die steigende Anzahl von Smart Home Haushalten verlangen nach zuverlässigen, stabilen und sicheren Netzwerklösungen. Genau hier setzen die WLAN-Mesh-Serien Orbi von NETGEAR an: Die neue Orbi-970-Serie verfügt über den neuesten WiFi-7-Standard, der es ermöglicht, das volle Potenzial von Endgeräten im gesamten Haus zu nutzen und beispiellose Geschwindigkeit und Leistung bietet. www.netgear.ch



FÜR PRICKELNDE MOMENTE

Jerome Dehours ist ein unabhängiger Champagnerwinzer, der sein Familienerbe in der dritten Generation bewahrt. Dehours Champagne Terriscope Rive Droite Brut. In der Nase feine Brioche-Noten, Honigmelone und reife Birne. www.vonsalis-wein.ch



GRILLSPASS MIT CAMPINGAZ

Für die erste Grillparty der Saison ist der Campingaz 4 Series Onyx S ideal – grossflächig, effizient und elegant! Seine Blue Flame Power Brenner sorgen für eine stetige und kraftvolle Hitze, damit das Grillgut gleichmässig gegrillt wird. Und da sich der innere Ring des Grillrostes abnehmen lässt, können Gerichte auch auf dem Pizzastein oder im Wok zubereitet werden. Der Seitenkocher bietet zudem Platz für die Zubereitung von Gemüse oder Sossen. www.campingaz.ch



SCHWEIZER KÄSEGENUSS FÜR ZUHAUSE

Käseliebhaber aufgepasst: Wer im Kühlregal immer zu den gleichen Sorten greift, sollte bei cheezy vorbeischaun. Der Schweizer Onlinemarktplatz vertreibt unterschiedlichste Käsesorten und bringt das Käseland Schweiz mit sorgfältig zusammengestellten und liebevoll verpackten Käseboxen direkt aus der Dorfkäserei bequem zu den Kunden nach Hause. www.cheezy.ch

NACHHALTIGER DRIVE

New Generation bei der elektrischen SUV-Oberklasse. Audi Q8 e-tron knüpfte 2023 mit neuem Namen an die Zukunft der Elektromobilität an, die der Hersteller 2018 eingeläutet hat. Das optimierte Antriebskonzept, die verbesserte Aerodynamik, höhere Ladeleistung sowie die höhere Batteriekapazität wirken sich positiv auf die Reichweite aus. Je nach Ausstattung und Karosserie sind 594 km (WLTP) möglich. www.audi.ch





BAUR AU LAC

Charming generations

bauraulac.ch

MUST-HAVE FÜR SIE



DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

Zwiesel Glas vereint mit DUO das Beste aus zwei Welten. Das besonders feine Handgefühl des hauchdünnen Stiels wurde von Menschenhand geschaffen, während die eindrucksvolle Stabilität der eleganten Kupa von Maschinen stammt. Fünf Gläsergrößen bieten den perfekten Rahmen für unterschiedlichste Rebsorten. Mit dem German Design Award 2024 ausgezeichnet. www.zwiesel-glas.com

DOLCE&GABBANA UND DONNAFUGATA

Die Liebe zur Kunst, Design und die Leidenschaft für Sizilien, sind die Werte, die diese beiden italienischen Brands vereinen. Aus der Partnerschaft entstand eine aussergewöhnliche Weinkollektion. Jede Flasche bestückt mit der von Dolce&Gabbana designeten Etikette. www.donnafugata.it

Korb tasche von Dolce&Gabbana
www.mytheresa.com



DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN



TRUDON

Die älteste Kerzenmanufaktur der Welt mit einer mehr als 380-jährigen Geschichte hat die Versailles-Kollektion lanciert. Als Inspiration für den frischen Duft dienten die malerischen Gärten von Versailles beim Erblühen der Natur im Frühling. www.trudon.com

ROTES KLEID

Mit dem Midikleid aus Crêpe Couture machen Sie eine gute Figur – von Valentino. www.mytheresa.com



ELECTROLUX 700 KABELLOSE STAUBSAUGER: FEDERLEICHT UND LEISTUNGSSTARK

Der Electrolux 700 Kabellose Staubsauger wiegt nur 2.2 kg, ist aber trotzdem äusserst leistungsstark dank seines Hochgeschwindigkeitsmotors. Er reinigt mühelos vom Boden bis zur Decke, auch schwer erreichbare Stellen, und die LED-Beleuchtung sorgt dafür, dass kein Staubkorn übersehen wird. Neben dem Modell «Ultimate» mit freistehender Ladestation sind die Modelle «Animal» und «Hygienic» mit je einer zusätzlichen motorisierten Düse für die besonders gründliche und tiefe Reinigung von Polstermöbeln und Matratzen ausgestattet. www.electrolux.ch



DAS PERFEKTE DUO FÜR EMPFINDLICHE ZÄHNE

Das Zürcher Hightech-Dentalunternehmen SWISSDENT hat für empfindliche Zähne ein Zahnpasta-Set mit der optimalen Pflege und Reinigung für Tag und Nacht zusammengestellt.

«Wer empfindliche Zähne hat, verspürt oft Schmerzen beim Zähneputzen und bei kalten Getränken sowie dem Verzehr von Glacé», sagt Dr. med. dent. Vaclav Velkoborsky, Gründer des in Zürich ansässigen Hightech-Dentalunternehmens SWISSDENT Cosmetics AG. Empfindliche Zähne brauchen eine besonders schonende und aufbauende Pflege. «Unsere Zahnpasten GENTLE und CRYSTAL eignen sich perfekt, um die Zähne maximal schonend zu reinigen und nachts den Zahnschmelz wieder aufzubauen.»

GENTLE für den Tag

Dank der patentierten Mikrotechnologie hellt SWISSDENT GENTLE die Zähne äusserst schonend auf und reinigt sie, ohne die Zahnoberfläche zu beschädigen. Der tiefe RDA-Wert von 25 – herkömmliche Zahnpasten haben einen RDA-Wert von weit über 100 – sorgt für eine extrem sanfte und minimal-abrasive Reinigung der Zähne. Das enthaltene Koenzym Q10 und Vitamin E unterstützen die Zellerneuerung und fördern die Revitalisierung des Zahnfleisches. Wegen dem niedrigen Abrasionswert ist GENTLE auch geeignet bei festsitzenden Zahnersätzen wie zum Beispiel Kronen. Sie ist die perfekte Tagespflege für empfindliche Zähne.

CRYSTAL für die Nacht

SWISSDENT CRYSTAL wirkt der Alterung des Zahnschmelzes entgegen, reduziert die Empfindlichkeit und versorgt die Zähne mit Nährstoffen – für strahlend weisse Zähne. Hinter der CRYSTAL-Formel steht eine patentierte, biomimetische Remineralisierungs-



«GENTLE» für den Tag und «CRYSTAL» für die Nacht sind im Shop der Hirsländenklinik und online als «Day & Night»-Set erhältlich. www.swissdent.ch

technologie, welche nachweislich den Mineralverlust des Zahnschmelzes repariert. Für optimale Resultate sollte CRYSTAL abends angewendet werden, ohne den Mund mit Wasser auszuspü-

len. Durch das erweiterte Einwirken der Inhaltsstoffe auf den Zahnschmelz werden bessere regenerative und verjüngende Resultate erzielt. ■

SWISSDENT Cosmetics AG wurde im Jahr 2006 vom Schweizer Zahnarzt Dr. med. dent. Vaclav Velkoborsky gegründet. Auf Anfrage seiner Patientinnen und Patienten begann er, eine aufhellende und trotzdem schonende Zahnpasta für den täglichen Gebrauch zu entwickeln, die unabhängig von den Herstellungskosten und nach modernstem Wissensstand nur das Beste vom Besten enthalten sollte. Sämtliche Produkte der SWISSDENT Cosmetics AG werden ausschliesslich in der Schweiz produziert. www.swissdent.ch



Text: Larissa Meier, Sabine Hauptmann



Alicia Ledia Brioso

IN AUSBILDUNG ZUR HOTELFACHFRAU

5 FRAGEN AN ALICIA LEDIA BRIOSO

Hotelfachfrau aus Leidenschaft: Alicia Ledia Brioso, 21 Jahre jung und zurzeit im zweiten Lehrjahr, enthüllt, warum sie sich für die Klinik Hirslanden als Ausbildungsort und berufliche Heimat entschieden hat. Erfahren Sie zudem, wie sie den Alltag zwischen Herausforderungen und bewegenden Momenten meistert.

Du hast dich für die Berufslehre als Hotelfachfrau entschieden. Warum in einer Klinik und nicht in einem Hotel?

Ich wusste schon früh, dass ich mit Menschen arbeiten möchte und bin dabei auf den Beruf Hotelfachfrau gestossen. Während den Schnuppertagen erhielt ich in einigen Hotels Einblick in den Arbeitsalltag. Schnell wurde mir bewusst, dass mir die Arbeit sehr viel Freude bereitet, jedoch die Anonymität im Hotel nicht meinen Wunschvorstellungen entspricht. Es liegt mir am Herzen, eine Arbeit auszuüben, welche eine positive Auswirkung auf andere Menschen hat – das habe ich in der Klinik Hirslanden gefunden.

Welche Eigenschaften sollte man deiner Meinung nach für die Ausbildung mitbringen, um Freude zu haben und mit Engagement bei der Sache zu sein?

An oberster Stelle steht für mich die Empathie. Ebenso wichtig ist mir die Aufmerksamkeit für mein Gegenüber sowie Flexibilität und die Initiative im Arbeitsalltag zu ergreifen. Als Hotelfachfrau ist man in vielen Bereichen der Klinik tätig, somit werde ich jeden Tag mit unterschiedlich anspruchsvollen Situationen und verschiedenen Mitmenschen konfrontiert. Hierbei ist es mir besonders wichtig, alle Herausforderungen professionell meistern zu können.

Welches Erlebnis hat dich im Umgang mit den Patientinnen und Patienten emotional am stärksten berührt?

Es gibt bereits viele Erlebnisse, die mich stark berührt haben. An eine Situation erinnere ich mich allerdings sehr

gut. Zu dieser Zeit meiner Ausbildung arbeitete ich im Hotelservice. Die Frau eines Patienten war regelmässig zu Besuch. Ich tauschte mich öfters mit ihr aus und wir verstanden uns gut. Kurze Zeit später ist der Patient leider verstorben. Als ich davon erfuhr, nahm ich die Frau in die Arme und sprach ihr mein Beileid aus. Trotz der tiefen Trauer, die sie verspürte, bedankte sie sich aufrichtig bei mir. Es hätte ihr gutgetan, dass ich in dieser schweren Zeit für sie da war und immer ein offenes Ohr für sie hatte. Diese Momente in meinem Beruf sind zwar die schwierigsten, gleichzeitig aber auch die wichtigsten. Manche Situationen kann man nicht ändern, man kann allerdings versuchen sein Bestes zu geben und für jemanden da zu sein.

Was zeichnet die Klinik Hirslanden als Arbeitgeber besonders aus?

Mich begeistert der Spirit und die Leidenschaft, den die Mitarbeitenden unermüdlich leben und versprühen. Jedes Teammitglied ist bestrebt, das Beste für unsere Patientinnen und Patienten zu leisten, um deren Aufenthalt so angenehm, wie möglich zu gestalten.

Was machst du in deiner Freizeit als Ausgleich zum Job?

Ich verbringe viel Zeit in der Natur und mit meiner Familie sowie mit Freunden. Ich habe eine grosse Passion für die Kunst, zudem treibe ich gerne Sport, wie beispielsweise Joggen, Wandern und Rudern. Es ist mir wichtig, Zeit für die Menschen und Dinge zu finden, die ich liebe, denn nur so kann ich wieder Energie tanken. ■



MUST-HAVE BEAUTY



«GRACE» 558

Der legendäre Nagellack von DIOR präsentiert sich in einer Neuinterpretation, die von den ikonischen Couture-Kreationen des Hauses inspiriert ist. Dank seiner Formel, welche mit Pfingstrosen- und Pistazien-Extrakten angereichert ist, bietet dieser Nagellack eine schützende Nagelpflege. Die Kollektion umfasst zeitlose, natürliche und kräftige Farben, die immer elegant wirken. Lieblingsfarbe der Redaktion: «Grace» 558. www.dior.com

DER PFIRSICH, EIN JUWEL DER FRANZÖSISCHEN PARFÜMERIE

Antoine Maisondieu, der Meisterparfümeur von À Fleur de Pêche, schuf eine Begegnung zwischen einem Chypre-Akkord und kräftigen Pfirsich-Noten. In der Kopfnote saftiges Fruchtfleisch, dessen Töne sich mit Bergamotte und sinnlichem Rosenholz vermischen. Die Herznote ist süß, blumig mit einer Note von Calone und in der Basisnote gesellen sich Patchouli und Tonkabohne hinzu. Köstlich!

www.artisanparfumeur.com



ENERGIE-KICK FÜR DIE HAUT

Die Nachtpflege EXTRA INTENSIVE MASK wirkt wie eine revitalisierende Kur für Ihre erschöpfte Haut, während florale Aromen für pure Entspannung sorgen. Die verwöhnende Textur mit pflanzlichem Öl spendet langanhaltende Feuchtigkeit. Die optimale Wirkung entfaltet sich durch die Anwendung der Massagetechnik von SENSAL. www.sensai-cosmetics.com/ch

NEW

Der neue unisex Amber-Vanille-Duft von Tom Ford besteht in der Kopfnote aus Bittermandel, die Herznote aus Vanille, die floralen Noten und die Basisnote aus Ultravani™, Vanille-Absolue, Tonkabohne und Sandelholz. Ein Gourmand Duft, der sanfte Sinnlichkeit und Glamour verströmt.

www.tomford.com



FOR YOUR EYES ONLY

Die balsamische, straffende Augencreme hellt die Haut um die Augen auf und reduziert Augenringe durch die Inhaltsstoffe von Scutellaria- und Maulbeerwurzel-Extrakte. Die Formel mit Argireline®-Peptiden und Hyaluronsäure hilft, feine Linien und Augenfältchen zu mildern und kurbeln die natürliche Kollagenproduktion an. Hyaluronsäure, Glycerin und Sheabutter versorgen die Haut mit Feuchtigkeit. Braun- und Meeresalgen helfen, Schwellungen zu reduzieren. Koffein sorgt für den Power-Kick und Ausstrahlung.

www.bobbibrown.ch



I AM. I CAN. IRÄYE

DIE ERSTE HAUTPFLEGE, DIE DIE KRÄFTE DES LYMPHATISCHEN SYSTEMS AKTIVIERT

Seine Technologie entstand durch einen Zufall:

Der Dermatologe Michael Detmar dozierte über 10 Jahre lang als Professor an der Harvard University, als er 2004 an die ETH wechselte und eine einschneidende Entdeckung machte: «In unserem Labor suchten wir nach neuen Medikamenten gegen Lymphödeme, die bei Frauen nach Brustkrebsoperationen zum schmerzhaften Anschwellen der Arme führen. Nach zehn Jahren Forschung konnten wir aus 2200 verschiedenen Pflanzenextrakten fünf wirksame Extrakte identifizieren», so Detmar. «Daraus entstand der LYMPHACTIVE™ Complex, die grundlegende Technologie von Iräye.»

2022 kam Iräye (ausgesprochen «Ei-Rey») von Detmar und dem plastischen Chirurgen, Dr. Epa Gousopoulos, auf den Markt und machte die beiden zu Pionieren: Das Schweizer Produkt Iräye ist die erste regenerierende Hautpflege der Welt, welche die Lymphgefäße der Haut unterstützt und somit dem Körper beim Detoxen hilft, denn: Das Lymphsystem einer jungen Person ist fähig, die Abfallprodukte, die im Hautgewebe entstehen, zügig abzutransportieren. Mit zunehmendem Alter nimmt die Zahl der Lymphgefäße ab, die verbleibenden Lymphgefäße werden durchlässiger und löchriger, so dass schädigende Stoffe länger in der Haut verbleiben. Dies führt zu einem stumpfen Erscheinungsbild. Zusätzlich entwickelt sich eine leichte Entzündung, die zum Abbau von Kollagen und elastischen Fasern führt und somit die Hautalterung beschleunigt.

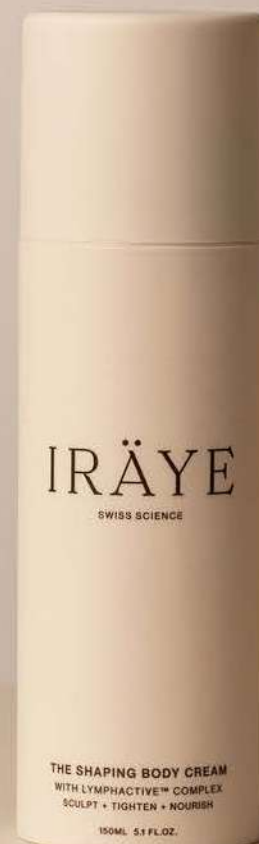
Iräye bietet «The Cream», «Radiance Firming Serum» und «Eye Cream», die die Straffung der Gesichtszüge, die Reduktion der Fältchen und die Aufhellung stumpfer Haut bewirken.

Das neueste Produkt, «The Shaping Body Cream», sorgt für die Konturierung und Straffung der Arme und Beine. Sie wurde für die Extremitäten entwickelt, da diese aufgrund ihrer Abhängigkeit von funktionierenden Lymphgefäßen besonders von einem trägen Lymphsystem betroffen sind. Die Creme ist dabei nicht als normale Pflege zu verstehen, sondern wirkt als Treatment auf langfristiger Basis. «Was derzeit noch ein Geheimitipp ist», verrät Professor Dr. Michael Detmar ausserdem, «dass die «Shaping Body Cream» auch insbesondere bei Cellulite eine signifikante Verbesserung erzielt».

Dies hat das Interesse von weiteren Dermatologen und Gefäss-Experten geweckt. Neu kommt «The Shaping Body Cream» in renommierten Kliniken und Beauty-Studios zum Einsatz und hilft, die höchste Aktivierung des Lymphsystems auf professioneller Ebene zu erzielen. Von Massage zu Massage wird die Zirkulation verbessert, das Bindegewebe wird gestärkt und die Haut wird straffer.

Professor Dr. Michael Detmar: «Ich freue mich sehr, dass 20 Jahre Berufserfahrung und Forschung sich ausgezahlt haben und wir mit unserem Schweizer Produkt den Menschen weltweit bei der Erhaltung einer gesunden und schönen Haut helfen können und bei ihnen ein besseres Körpergefühl erzielen.»

Weitere Informationen unter:
irayeskincare.com





4 Fragen an ...

PEI ANGELA WILLMANN

Gründerin 72k

Wie kam es zu der Idee, «Natural Dermato Cosmetics» zu entwickeln?

Wegen eigenen Hautproblemen suchte ich eine natürliche und ZUGLEICH wirksame Lösung für verschiedene Hauttypen. Dazu fanden wir einen Wirkstoff auf pflanzlicher Basis mit hoher antioxidativer Kraft.

Was sind die Inhaltsstoffe, die die Produkte von anderen in diesem Segment unterscheiden?

Hauptbestandteil ist das Extrakt der «Artemisia annua»-Pflanze wie es im Artemisia C-08UC Complex® verarbeitet ist. Die Entwicklung dieses Komplexes ist das Resultat von langjähriger Forschung eines Forscherteams in Basel: Frau Dr. Rosemarie Sift Carter und Dr. Robert Carter.

Wurden die Produkte von 72k wissenschaftlich getestet?

Ja. Die Produkte sind nicht nur dermatologisch getestet, sondern es wurden auch klinische Studien im zertifizierten Skin Test Institute (STI) in Neuenburg (CH) durchgeführt. Damit wurden alle Claims mit signifikanter Wirkung belegt.

Wo werden diese produziert?

Die Produktion erfolgt in Bern, in der Schweiz.



www.72k.ch

MUST-HAVE BEAUTY



GLOWWA HAIR FOOD™: DIE REVOLUTION FÜR GESUNDES UND KRÄFTIGES HAAR

Dieses Nahrungsergänzungsmittel basiert auf einer sorgfältig formulierten Mischung von Inhaltsstoffen, die von Experten ausgewählt wurden, um die Haargesundheit von innen heraus zu fördern, die Haarstruktur zu stärken und dem Haar Glanz und Vitalität zu verleihen. www.glowwa.ch



EINE OASE IN DER WÜSTE

Penhaligon's AIUla, der neue Duft aus der Trade Routes Collection. Benannt nach der UNESCO-Weltkulturerbestätte in Saudi-Arabien. Der aromatische Duft erinnert an eine warme Brise in der Wüste. Duftakkorde von reifen Pflaumen, einer Vielfalt an Gewürzen, Patschuli, Tabak und friedvoller Weihrauch mit Vanille runden den warmen und würzigen Duft ab. Seit 4. März in der Schweiz bei Globus und Jelmoli erhältlich. www.penhaligons.com

LUMICITY

Die neu formulierte Tagespflege von Valmont filtert die UV-Strahlen und lässt den Teint erstrahlen. Ein hoher Schutzfaktor von 50 gegen UVB- und UVA-Strahlen sowie eine ausgeklügelte kosmetische Formulierung aus den Schweizer Alpen macht diese Tagespflege zu einem umfassenden Produkt für den Lifestyle von urbanen Frauen. www.lamaisonvalmont.com



TRADITION VERSUS MODERNE

ELIF OSKAN

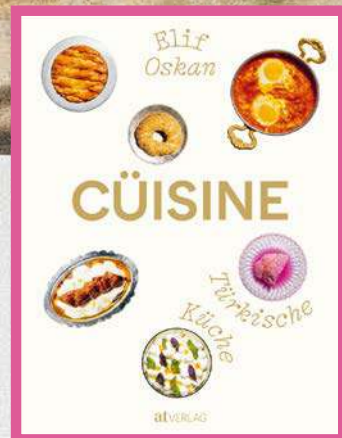
Sie ist ihren Eltern unendlich dankbar, für den Mut, den sie bewiesen haben, mit ihren vier kleinen Kindern 1990 ihre Heimat Südostanatolien hinter sich zu lassen, um in der Schweiz ein neues Leben zu beginnen. Elifs Gerichte repräsentieren unweigerlich ihren innerlichen Dialog zwischen der westlichen und der türkischen Kultur. Aber die beiden wichtigsten Zutaten in der Küche sind für sie Liebe und Zeit.





«KOCHEN IST
LIEBE UND ZEIT.»

ELIF OSKAN



AT Verlag / www.at-verlag.ch







Welchen Beruf würden Sie ausüben, wenn Sie nicht Köchin geworden wären? Und warum?

Sicher etwas, das mit Kreativität zu tun hat. Ich liebe Wohndesign und Design. Alles aus dem späten 20. und frühen 21. Jahrhundert und die Geschichten dazu. Vielleicht würde ich etwas in diesem Bereich machen.

Welchen Moment in Ihrem bisherigen Berufsleben werden Sie nie vergessen?

Hmm, irgendwie ist es zu früh, diese Frage zu beantworten :) aber ich glaube, dass die Tage mit meinem Vater in meinem Restaurant zu verbringen und ihn glücklich zu sehen, immer zu den allergrössten Momenten in meinem Leben gehören werden.

Wie würden Sie Ihren Kochstil mit drei Worten beschreiben?

Respektvoll, weiblich und familiär.

An manchen Tagen läuft alles anders als geplant. Über welche lustige Story oder Begebenheit in der Küche können Sie im Nachhinein herzlich lachen?

Bei meinem ersten selbstorganisierten Patisserie-Kurs ist beim Beladen vom Auto die Kiste mit den vorbereiteten Tartes umgefallen und alles war völlig zerstört. Ich dachte, die Welt geht unter.

Auf welche Zutat in Ihrer Küche könnten Sie niemals verzichten?

Säure.

Welcher aktuelle Trend ist gekommen, um zu bleiben?

Wiederholt sich die Geschichte nicht immer wieder? Geht etwas wirklich? Ich denke, viele Branchen können das bestätigen und doch um die Frage beantworten zu können, würde ich sagen, dass der Klimawandel sicher ein bleibendes Thema ist und sein sollte!

Verraten Sie uns Ihre drei wichtigsten Koch-Geheimnisse?

Ich würde es gerne auf zwei reduzieren, Liebe und Zeit.

Welchen prominenten Gast würden Sie sich in Ihrem Restaurant wünschen?

Snoop Dogg und Martha Stewart als Duo.

Wie tanken Sie nach einem stressigen Tag Ihre Batterien wieder auf?

Durch Tanzen und genügend Schlaf.

Welches Reiseziel steht ganz oben auf Ihrer Bucket List und warum?

Ich liebe es, zu reisen und auf meiner Bucket List stehen ganz viele Destinationen, als nächstes steht sicher Südkorea an. (SH) ■

Türkische Pannacotta



Ich liebe Pannacotta! Genauer gesagt: die wunderbare Konsistenz von leicht gesetzter, kalter Laktose, sie erinnert an einen Pudding. Auch in der türkischen Küche begegnet man dieser Art von Dessert immer wieder. Mich persönlich begleitet Pannacotta bereits seit meinem ersten Lehrjahr als angehende Köchin und hat auch deswegen bis heute einen ganz besonderen Platz in meinem Herzen.

Pannacotta

1,4 kg Vollmilch
50 g Earl Grey Tee
16 g helle Blattgelatine
1 kg Vollrahm (Sahne)
400 g Zucker
Orangenblütenwasser (erhältlich in der Apotheke oder im türkischen Lebensmittelladen)

- 1) Die Milch und den Tee in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.
- 2) Am nächsten Tag die Milch durch ein Sieb passieren und 1 kg der Earl-Grey-Milch für die Pannacotta beiseitestellen. Die übrig gebliebene Milch einfrieren.
- 3) Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und vor der Weiterverwendung mit einem Küchenpapier trocken tupfen.
- 4) Den Rahm in einen Kochtopf geben, auf mittlerer Stufe erhitzen und köcheln lassen, bis nur noch 650 g davon übrig sind. Sofort mit der Earl-Grey-Milch ablöschen und den Zucker sowie die Gelatine darin auflösen. Falls der Rahm-Milch-Mix zu kalt ist: kurz erwärmen, bis sich die Gelatine komplett aufgelöst hat.
- 5) Den Rahm-Milch-Mix im Kochtopf über einem Eisbad kalt rühren und mit Orangenblütenwasser abschmecken.
- 6) Pro Portion jeweils 80 g der Masse in die gewünschten Pannacotta-Form füllen und im Kühlschrank vollständig erkalten lassen. Den übrig gebliebenen Mix für den Nachschlag in ein grösseres Gefäß abfüllen.

Kandierte Zitronenstreifen

3 unbehandelte Zitronen
1 kg Zucker
1 kg Wasser

- 1) Die Schale der Zitronen mit einem Sparschäler längs abschälen und etwaige weisse Rückstände auf der Schale mithilfe eines kleinen Messers entfernen.
- 2) Die Zitronenschalen in kochendem Wasser 5 Sekunden blanchieren, dann in kaltem Wasser abschrecken. Diesen Schritt fünfmal wiederholen. Wichtig: bei jedem Durchgang frisches Wasser benutzen.
- 3) Den Zucker und das Wasser in einen Kochtopf aufkochen lassen und dann zu gleichen Teilen in fünf verschiedene Behälter abgiessen.
- 4) Eine Portion des Zuckersirups in einen Kochtopf geben, die Zitronenschalen beigegeben, einmal kurz aufkochen lassen und die Zitronenschalen wieder herausnehmen. Den Vorgang noch viermal wiederholen und jedes Mal eine frische Portion Sirup verwenden.
- 5) Nach dem letzten Durchgang die kandierte Zitronenschalen samt Zuckersirup im Kochtopf erkalten lassen.
- 6) Die kandierte Zitronenschalen aus dem Kochtopf nehmen und längs in feine Streifen schneiden.

Good to know

Zucker und Wasser im Verhältnis eins zu eins nennt sich einfacher Zuckersirup oder Läuterzucker.

Mandel-Streusel

200 g Zucker
200 g Butter
300 g Weissmehl
(Weizenmehl; Type 400 oder 405)
100 g gemahlene Mandeln
2 g Salz

- 1) Den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.
- 2) Alle Zutaten bis auf das Salz in eine Schüssel geben und von Hand vermengen. Die krümelige Masse in haselnussgrossen Portionen gleichmässig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Dann alle Streusel einmal wenden und etwa 10 weitere Minuten fertig backen, bis sie goldbraun sind.
- 3) Die Streusel auf dem Backblech auskühlen lassen und mit Salz abschmecken. In einem luftdichten Behälter bis zur Verwendung aufbewahren.

Fertigstellen

Pannacotta
Mandel-Streusel
kandierte Zitronenstreifen
Zitronenthymian nach Belieben

Die Pannacotta mit etwas Mandel-Streuseln bis zur Hälfte bedecken, etwa sechs kandierte Zitronenstreifen darauf verteilen und falls vorhanden mit etwas Zitronenthymian garnieren.



«LE VIN, TEMPS DU PLAISIR»

Das Familienweingut «La Maison Massy» in Epesses wird heute in der vierten Generation geführt. Die Brüder Benjamin und Gregory Massy vereinen Innovation, Tradition und Leidenschaft mit der Ambition, die besten Weine des Lavaux-Gebiets zu keltern.



Die Geschichte

Die Region Lavaux hat eine lange Weinbautradition. Bereits im 11. Jahrhundert pflanzten die Zisterzienser-Mönche die ersten Reben und führen den Bau von Terrassen ein.

Das Lavaux umfasst 830 Hektar und erstreckt sich zwischen Lausanne und Vevey. Das Gebiet ist in acht Appellationen aufgeteilt. Die Weine von La Maison Massy stammen aus einigen der berühmtesten Gebiete: Epesses, Saint-Saphorin und Dézaley Grand Cru. Seit 2007 ist die bezaubernde Region Lavaux auf der Liste des UNESCO-Welterbe. Die uralten Dörfer, die atemberaubende Landschaft, der Ausblick auf den Genfersee und die lange Weinbautradition sind nur einige Gründe für die UNESCO-Auszeichnung.

Das Familienhaus der Massys, Clos du Boux, ein von den Bernern im Jahr 1630 erbautes herrschaftliches Wohnhaus, liegt oberhalb des Dorf Epesses und ist schon von Weitem zu erkennen. Der dazugehörige Rebberg, eines der Aushängeschilder der Familie Massy, ist der einzige Clos Grand Cru der Gemeinde.

Die Weine

Die wenigen Parzellen vom Clos du Boux sind ausschliesslich mit der Traubensorte Chasselas bepflanzt. Der Ort ist perfekt exponiert, die lehmhaltigen und tiefgründigen Böden gewäh-

ren diesem Weisswein Fülle, Struktur, Frucht und Schmelz. Er verströmt einen Hauch von Gewürzen, bevor er im Finale eine subtile, elegante, kleine mineralische Note offenbart, die seine Länge noch akzentuiert.

Die Familie Massy ist von der Rebsorte Chasselas begeistert und mit viel Geduld, Leidenschaft und Wissen erzeugen sie einige der besten Weissweine aus dieser Region. Der Dézaley Chemin de Fer Grand Cru zählt tatsächlich zu den berühmtesten Weinen des Lavaux. Dieser Dézaley ist ein Charakterwein, der mindestens ein Jahr Reife verlangt, um seine ganze Fülle und seine aromatische Komplexität mit Noten von Feuerstein und Honig offenbaren zu können. Er ist ein opulenter Schmeichler, der den Gaumen mit wunderbarer Grosszügigkeit füllt, bevor er in einem sehr langen Finale ausklingt.

Die neue Herausforderung für die beiden Brüder Benjamin und Gregory Massy, das Weingut in der vierten Generation zu führen, um es für die nachfolgende Generation zu sichern, ist die Umwelt und die Natur: Den Weinanbau auf die sich verändernden Klimabedingungen anzupassen.

Ein besonderer Wein, den die Brüder stets verbessern, ist der rote Dézaley Chemin de Terre Grand Cru. Einige der besten Lagen, mitten im Dézaley-Hang, sind seit wenigen Jahren mit der Rebsorte Merlot bepflanzt. Die wildbegrünte Bodenpflege und die Eigenschaften des Terroirs des Dézaley ver-

sprechen die besten Bedingungen für reife Merlot-Trauben. Die Assemblage von zwei Rebsorten (40 % Gamay und 60 % Merlot) sowie der 18-monatige Ausbau in Barrique, verleihen diesem Wein seine Merkmale. Von dunkler, intensiver Farbe bezaubert dieser rote Dézaley mit seinen komplexen Aromen. Die Frucht und der würzige Hauch vermischen sich mit subtilen Noten von Vanille. Der Auftakt im Gaumen ist vollmundig, danach entwickelt der Wein seine fleischige Seite sowie eine grosse Eleganz. Die Tannine sind rassig und bestens verschmolzen mit einem fruchtigen, harmonischen, voll entfalteten Körper. Das lange Finale ist sinnlich und verführerisch. ■



Einen typischen Vertreter der Weine aus dem Lavaux aus dem Weingut Massy finden Sie auf der Weinkarte im Magazin auf Seite 41.

www.massy-vins.ch

Dr. Hauschka



Spürbar mehr Spannkraft und Festigkeit.

Hochwirksame Rezepturen für reife Haut: Regeneration Intensiv pflegt mit nährenden, zart schmelzenden Texturen. Vitaminreiche Öle und vitalisierende Heilpflanzenauszüge unterstützen die Hautelastizität. Deine Haut ist den ganzen Tag versorgt, fühlt sich glatt und geschmeidig an.

100 % zertifizierte, wirksame Naturkosmetik.

Anders seit 1967.

www.drhauschka.ch



ZEIT, GUTES ZU TUN

Seit 1888 steht der Name Carl F. Bucherer für Qualität, Innovationskraft und Pioniergeist. Eine Schweizer Uhrenmanufaktur mit Renommee, die nicht nur edle Uhren mit Präzision herstellt, sondern sich für den Erhalt der Mantarochen engagiert.





Lange bevor Corporate Social Responsibility zur beliebten Marketing-Massnahme wurde, entschied man sich bei Carl F. Bucherer, mit dem wirtschaftlichen Erfolg Gutes zu tun. Im Jahr 2013 präsentierte die Uhrenmanufaktur erstmals eine Sonderedition des Modells Patravi ScubaTec in Partnerschaft mit Manta Trust, einer britischen Organisation, die sich seit 2011 für die Erforschung und den Schutz von Manta- und Teufelsrochen einsetzt. Mantas stehen seit 2011 auf der roten Liste der IUCN (International Union for Conservation of Nature). Die majestätischen Mee-

resriesen verkörpern Eleganz und Erhabenheit wie kaum ein anderes Meerestier – und doch gibt es Jahr für Jahr weniger. Die Gründe hierfür sind vielfältig: unkontrollierte Fischerei, die Folgen des Klimawandels und die spezielle Fortpflanzungsstrategie der Spezies. Mantarochen erreichen ihre Geschlechtsreife erst mit fünf Jahren, gebären nach einer Tragezeit von dreizehn Monaten nur ein Baby und das nur alle zwei bis drei Jahre. Zudem gebären sie lebend und lassen das Neugeborene an der Geburtsstätte schutzlos und auf sich gestellt zurück. Die Feinde der Jung-

tiere sind Haie und natürlich die Fischer. Mittlerweile stehen dreissig Prozent aller Rochenarten auf der Liste der vom Aussterben bedrohten Tierarten und aller Anstrengungen von Organisationen wie dem Manta Trust zum Trotz nehmen ihre Bestände weiter ab. Es ist höchste Zeit, effiziente Schutzmassnahmen zum Erhalt der mysteriösen Knorpelfische und umfassende Aufklärungsarbeit in der Bevölkerung zu leisten.

Die dafür notwendigen Aktionen werden nicht zuletzt durch Aufwendungen von Unternehmen wie



Links: Die Inspiration für die Sonderedition der Patravi ScubaTec Verde waren die intensiv grünen Gewässer um die Isla de La Plata vor der Küste von Ecuador.

lackierten Zifferblatt mit fein ausgearbeitetem Wellenmuster über die farblich abgestimmte Lünette bis zum Kautschukarmband mit Textileinsatz aus recyceltem PET. Mit einer Wasserdichtigkeit von 50 bar war die Uhr die perfekte Begleiterin für die Expedition.

Das Erkunden von Unbekanntem ist bei Carl F. Bucherer seit jeher ein prägendes Element und Teil der DNA. Nach 135 Jahren Erfolgsgeschichte und unter dem Leitsatz «Exploring Time» hat das Unternehmen 2023 ein neues Kapitel aufgeschlagen. Im Rahmen einer Besinnung auf die richtungsweisenden Werte seines visionären Gründers will sich das Haus künftig auf drei Modellfamilien konzentrieren: die sportliche Patravi, die zeitlose Heritage sowie die moderne, urbane Manero. Mit diesem Fokus trägt die Marke nicht nur der zeitaufwendigen Montage seiner anspruchsvollsten Komplikationen Rechnung, sondern räumt sich auch ausreichend Spielraum ein für die Entwicklung neuer raffinierter, einzigartiger Uhrenkreationen. ■



Oben: das Manufakturgebäude in Luzern

Carl F. Bucherer möglich gemacht. Ganze sieben Projekte hat Manta Trust in den vergangenen zehn Jahren dank der finanziellen Unterstützung der Luzerner Manufaktur realisieren können. Die Aktivitäten des aus den Bereichen Forschung, Wissenschaft, Naturschutz, Pädagogik und Medien bestehenden Teams reichen dabei von der Durchführung von wissenschaftlichen Studien über Filmproduktionen und Meerespäda-

gogikprogramme bis hin zu Forschungsexpeditionen wie etwa im August vergangenen Jahres nach Ecuador. Um die Organisation aber nicht nur mit finanziellen Mitteln zu unterstützen, sondern sie auch von der internationalen Bekanntheit der Luzerner Marke profitieren zu lassen, hat Carl F. Bucherer in den vergangenen Jahren immer wieder besondere Zeitmesser als Tribut an den Manta Trust und der wichtigen Arbeit der britischen Organisation lanciert.

Die fünfte und neueste dieser Sondereditionen – die Patravi ScubaTec Verde, die im Sommer 2023 auf den Markt gebracht wurde – fand ihre Inspiration in den intensiv grünen Gewässern rund um die Isla de la Plata vor der Küste Ecuadors, dem Ziel der letzten Forschungsexpedition des Manta-Trust-Teams. Wie der Name vermuten lässt, präsentiert sich der Zeitmesser komplett in Grün – vom

Über Carl F. Bucherer

Seit 1888 steht Carl F. Bucherer für Exzellenz, Innovationskraft und Leidenschaft. Geprägt vom Pioniergeist seines Gründers sowie dem kosmopolitischen Esprit seiner Heimat Luzern, entwickelte sich das Schweizer Unternehmen zu einer international renommierten Marke mit weltweiter Präsenz. www.carl-f-bucherer.com

Honold

SEIT 1905



ZÜRCHER GENUSSHANDWERK. VON DER WELT INSPIRIERT.

Die Confiserie Honold blickt auf eine 115-jährige Geschichte zurück.

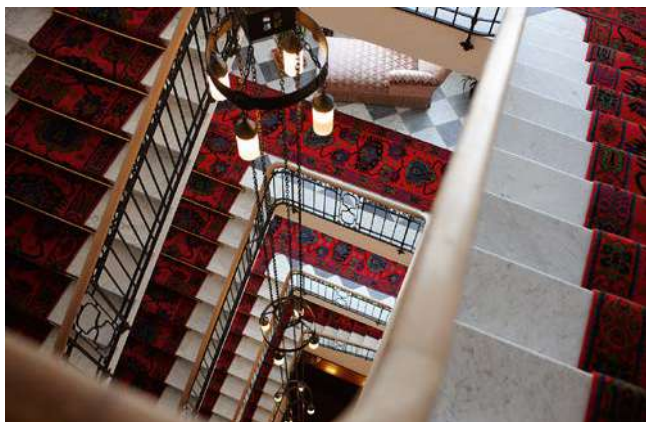
1905 am Rennweg gegründet, wird das Unternehmen heute in vierter Generation geführt.

In Küssnacht von Hand hergestellt aus feinsten Zutaten, entstehen unsere aussergewöhnlichen Schokoladenkreationen, Pralinés und Konfekt. Lassen auch Sie sich von der Kunst unserer Chocolatiers verzaubern!

RENNWEG ZÜRICHBERG KÜSSNACHT HERRLIBERG WITIKON



HOTEL MIT KULTSTATUS



Waldhaus Sils – eine Welt für sich

Das Hotel thront seit 1908 erhaben, gleich einem Märchenschloss über dem beschaulichen Dorf Sils Maria und wenn das Wetter gut ist, was meistens im Oberengadin der Fall ist, eröffnet sich ein 360-Grad-Blick auf den Silvaplannersee, den Silsersee, die Silser Ebene und das Fexstal. Der Frankfurter Autor Martin Mosebach schrieb über das legendäre Haus: «Das Weltende könnte stattfinden und man würde davon nur von dem unaufgeregten Concierge eine Woche später erfahren.»

Aufgrund der Lage, die den Blick in alle vier Himmelsrichtungen freigibt, und der Stille, zieht das Hotel damals wie heute, Künstler:innen, Schriftsteller:innen und Filmschaffende an, die hier dichten, denken und komponieren.

Der deutsche Dichter Hermann Hesse (geboren 2. Juli 1877, gestorben 9. August 1962) hat 300 Nächte im Waldhaus Sils verbracht und wurde sicher zu dem ein oder anderen seiner 40 Werke in dieser Umgebung

inspiriert. Unter der Regie von Olivier Assayas, entstand 2014 der Film «Die Wolken von Sils Maria», ein Thriller, in dessen Hauptrollen Juliette Binoche, Kristen Stewart und Chloë Grace Moretz glänzten. Der Musiker und Sänger David Bowie war ebenso ein gern gesehener Stammgast des Hotels wie der Kunstmaler, Bildhauer und Fotograf Gerhard Richter.

Erstausnlich ist auch, dass das Waldhaus Sils nie in fremde Hände gegangen ist, sondern in fünfter Generation von der Gründer-Familie geführt wird. Das Waldhaus Sils gehört nicht nur zu den Swiss Historic Hotels, sondern wurde 2022 als Gewinner der Historic Hotels Worldwide in der Kategorie «Familiengeführte Hotels» ausgezeichnet. Bereits im Entree werden die Besucher:innen des Waldhaus Sils in einem der schönsten Treppenhäuser aus der Belle-Époque-Zeit empfangen. Schwarzer und weisser Marmor, Jugendstil-leuchter, die an schweren Ketten

von der Decke hängen. Die Inhaber pflegen die Traditionen und räumen gleichzeitig dem Anspruch der Gäste an den modernen Zeitgeist Raum ein. Für den Bau des Spas sprengten die Architekten Miller & Maranta ein Loch in die Erde, damit die aussergewöhnliche Sicht in die Täler und Seen nicht verdeckt wird. Das Tageslicht fällt von Deckenschächten in die grosszügig angelegten Räume des Spas und wird nahezu magisch von kristallinen Glasmosaiken an den Wänden reflektiert. Der langen Geschichte sie Dank, dass in dem 30'000 Flaschen umfassenden Weinkeller so mancher Tropfen lagert, dessen Jahrgang das Herz der Weinkenner:innen höher schlagen lässt. Das Waldhaus Sils ist Kult – damals wie heute. (SH)

Waldhaus Sils
Fexerstrasse 3
CH-7514 Sils im Engadin/Segl
www.waldhaus-sils.ch



Die Schatzalp, Davos

Der Erste Weltkrieg wütet in Europa. Davos, der noble Bergkurort in der neutralen Schweiz, wirkt dagegen wie eine Oase des Friedens. Doch hinter den Kulissen steht Davos im Mittelpunkt eines unerbittlichen Kampfes zwischen den Geheimagenten der Weltmächte. Die Fernsehserie «Davos 1917» wurde im Dezember 2023 länderübergreifend in zahlreichen TV-Kanälen ausgestrahlt und als Filmkulisse für den Thriller diente die Schatzalp. Bereits für zahlreiche Filme, wie das französische Historiendrama «Die Frau im Mond – Erinnerung an die Liebe» (OT «Mal de pierres»), war die Schatzalp Drehort. Doch unsterblich machte das Haus die Erwähnung in Thomas Manns «Zauberberg». Am Vorabend des Ersten Weltkriegs traf sich im Luxussanatorium Schatzalp das «Who-is-Who» der europäischen Gesellschaft zur Liegekur in heilsamer Bergluft. 300 Meter hoch über Davos gelegen, war das um 1900 eröffnete Sanatorium von

Anfang an mehr Hotel als Klinik für vermögende und prominente Gäste. Katia Mann war 1912 Patientin in Davos und schrieb ihrem Ehemann Thomas von ihren illustren und skurrilen Mitpatienten, die den Schriftsteller schliesslich zu seinem weltberühmten Roman «Zauberberg» inspirierten. Das heutige Jugendstilhotel Schatzalp wurde in den Jahren 1898 bis 1900 von den Zürcher Architekten Otto Pfleghard & Max Haefeli erbaut und als Luxussanatorium konzipiert. Der Initiant Willem Jan Holsboer suchte lange nach einem geeigneten Platz für seinen Traum. Die Intuition sagte ihm, dass dieser Flecken Erde ganz speziell sei und ein Kraftort ist, der Energie gibt. Viele Jahre nach dem Bau der Schatzalp konnte diese «Ahnung» auch wissenschaftlich nachgewiesen werden. Dank der Messmethode des Physikers Alfred Bovis, mit dem Bovis-Biometer, wurden auf der Schatzalp bis zu 26'000 Bovis-Einheiten gemessen, der Mittelwert liegt

bei 6'500 Bovis – je mehr Bovis, desto mehr Glücksempfinden und Kraft. Einmalig ist der Umstand, dass die Schatzalp noch genau wie um 1900 existiert und nicht Opfer der Wellness-Bewegung oder unsachgemässer Renovationen wurde, die dem Haus die Seele genommen hätten. Noch heute zeigt sich der Speisesaal und der Konversationsraum wie vor 100 Jahren und erlaubt es einem, als Gast in die Geschichte einzutauchen. Die Zauberberg-Romantik wird auf der Schatzalp immer spür- und sichtbar sein. Sobald die schwere Eisentür geschlossen ist, wird man sich in eine Zeit zurückversetzt fühlen, als die Menschen noch Zeit hatten für eine intellektuelle Konversation, hoch über den Wolken von Davos. (SH)

Berghotel Schatzalp
Promenade 63
CH-7270 Davos Platz
www.schatzalp.ch

AUF DEN SPUREN VON THOMAS MANNNS «ZAUBERBERG»



EIN MÄRCHEN- SCHLOSS AM WASSER





Park Hotel Vitznau

Ein prächtiges Märchenschloss am Wasser zu bauen, eingebettet in eine alpine Bilderbuchkulisse, das war einst die Vision von Gründer Anton Bon. Schon länger war der erfahrene Hotelier aus Bad Ragaz auf der Suche nach einem geeigneten Standort für sein Grand Hotel. In der kleinen Gemeinde Vitznau, die nach der Eröffnung der Rigi-Bahn 1871 immer mehr Touristen anzog, wurde er fündig. 1892 kaufte Anton Bon die damalige Pension Pfyffer, die Friedrich Pfyffer 1866 eröffnete, für 206'000 Schweizer Franken und verpflichtete den renommierten Architekten Karl Koller. Koller war ein gefragter Mann und baute auch die Hotels Waldhaus in Sils-Maria und Suvretta House in St. Moritz. 1903 wurde das neue Park Hotel Vitznau mit direktem Seezugang, den unverkennbaren Türmchen und rund 120 Zimmern eröffnet.

Zur Anlage gehörten auch ein Tennisplatz, ein Bootshaus, ein Musikpavillon, eine Scheune mit Remise,

eine grosszügige Gartenanlage sowie Wasch- und Badehäuser. Die Gäste kamen in Scharen, um die Annehmlichkeiten des Park Hotels zu geniessen, sich am See zu sonnen und dem Savoir-vivre zu frönen. Als Anton Bon 1915 verstarb, führte seine Familie den Betrieb weiter. Während des zweiten Weltkrieges diente das Park Hotel zwischenzeitlich als Hospiz für amerikanische Soldaten. Bis 1980 blieb das Haus in Familienbesitz, anschliessend ging es an die Oetker-Gruppe über.

Seit 2009 ist das Park Hotel Vitznau nun im Besitz von Peter Pühringer, der das Hotel während einer vierjährigen Umbauzeit schloss, einmal komplett entkernte und im Innern von Grund auf neu gestaltete. Umsichtig wurden Eingangshalle und Säle im neoklassizistischen Stil restauriert, ein Auditorium im Westflügel und ein moderner SPA-Bereich mit beheiztem Infinity-Pool und Meerwasser-Aquarium angebaut. Viel Herzblut hat Peter Pühringer

auch in das kulinarische Angebot und die Schatzkammer des Hauses, den Weinkeller, gesteckt. Auch wenn das Park Hotel Vitznau nun in einem neuen Kleid daherkommt – die Gäste werden immer wieder an seine Historie erinnert, sei es mit Ausstellungen, einer Galerie zur Geschichte des Hauses oder wenn sie am See spazieren. Denn in einem kleinen Waldstück hinter dem Haus ist ein Gedenkstein angelegt, um der Familie Bon für ihre Vermächtnisse zu danken. Die Hotelpioniere hatten im 19. Jahrhundert die Gemeinde Vitznau als Juwel gesehen – und damit ein findiges Händchen bewiesen. ■

PARK HOTEL VITZNAU
Seestrasse 18
CH-6354 Vitznau
www.parkhotel-vitznau.ch

blooms

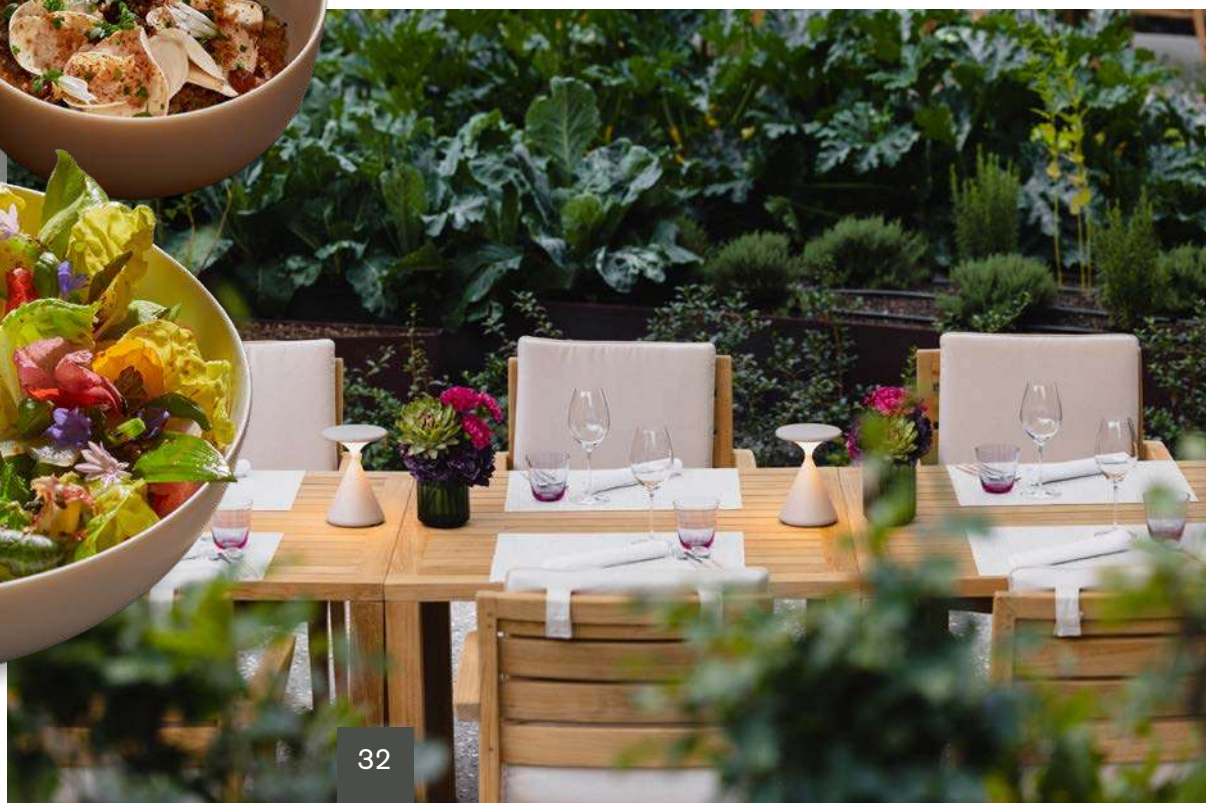
Ein Garten als Quelle der Inspiration

Hoch über der Stadt Zürich fühlt man sich im wohl schönsten Freiluft-Restaurant der Stadt der Natur ganz nahe. Der Gast sitzt unter grossen, weissen Sonnen-Segeln inmitten eines terrassenförmig angelegten Kräuter- und Gemüsegartens und geniesst zu den Klängen dezenter Lounge-Musik vegane, laktosefreie und glutenfreie Gerichte. Quelle der Inspiration für den Sternekoch Heiko Nieder und sein Team ist der Garten. In der Outdoor-Küche entstehen vielfältige, unglaublich frische, leichte und vegane Gerichte, die mit Blüten und Kräutern der Saison liebevoll für das Auge angerichtet werden.

Das blooms ist eine Sommer-Institution – für alle, die pflanzenbasierte Küche auf hohem Niveau in einer authentischen Umgebung lieben. Voraussichtlich ist blooms bei schönem Wetter mittags und abends von April bis Oktober geöffnet. Nachdem der zauberhafte Garten nur knapp 36 Plätze bietet, wird eine Reservierung vorausgesetzt. Schlägt das Wetter um, werden den Gästen rechtzeitig Alternativen angeboten.

Wer gesundes Essen auf höchstem Niveau mit entspannter Selbstverständlichkeit geniessen möchte, wird von dem Zauber Garten hingerissen sein. (SH)

www.thedoldergrand.com/restaurant-blooms



HIRSLANDEN



KLINIK HIRSLANDEN



**SPEISE- UND
GETRÄNKEKARTE
MENU CARD
MENU
LISTA DEI CIBI**

LIEBE, SEHR GEEHRTE GÄSTE DER KLINIK HIRSLANDEN

WILLKOMMEN IN DER WELT DER GASTFREUNDSCHAFT UND DER FEINEN KULINARIK. AUF DEN FOLGENDEN SEITEN ENTFÜHREN WIR SIE IN GENUSSWELTEN, DIE IHREM HIRSLANDEN-AUFENTHALT GLANZLICHTER AUFSETZEN.

HOTELSERVICE

Die Mitarbeitenden des Hotelservices sind täglich von 07.15 bis 20.00 Uhr für Sie da. Ausserhalb dieser Zeiten wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden der Pflege.

Die Mahlzeiten werden Ihnen und Ihrem Besuch abhängig von der Bettenabteilung zu unterschiedlichen Zeiten serviert:

Frühstück: 07.15 – 08.30 Uhr
Mittagessen: 11.45 – 13.30 Uhr
Abendessen: 17.00 – 18.30 Uhr

Damit wir die Mahlzeiten zeitgerecht und in hoher Qualität anrichten und servieren können, bitten wir Sie, die Bestellung für Sie und Ihren Besuch spätestens bis zu den folgenden Zeiten beim Hotel-service aufzugeben:

Mittagessen: spätestens bis um 10.00 Uhr
Abendessen: spätestens bis um 15.00 Uhr
Frühstück: am Vorabend bis um 18.00 Uhr

LEISTUNGEN FÜR UNSERE PATIENTEN IM ZIMMER

Das Frühstück und die 3-Gang-Tagesmenüs sind für alle unsere Patienten inbegriffen.

Als zusatzversicherter Patient haben Sie die Möglichkeit, aus unseren à-la-carte-Angeboten zu wählen. Privatpatienten steht das à-la-carte-Angebot kostenlos zur Verfügung. Als Halbprivatpatient erhalten Sie eine Reduktion von 25 % auf die ausgewiesenen Preise.

GETRÄNKE IM ZIMMER

Mineralwasser, Tee und Kaffee sind kostenlos. Süssgetränke, Wein und Spirituosen werden zu den Preisen in der Getränkekarte verrechnet und separat auf Ihre Rechnung gebucht.

FÜR IHRE BESUCHER

Ihren Besuchern stehen die Tagesmenüs und à-la-carte Angebote kostenpflichtig zur Verfügung. Alle Konsumationen werden auf Ihre Rechnung gebucht. Es ist keine Bar- oder Kartenzahlung möglich.

KOSCHERE MAHLZEITEN

Auf Wunsch erhalten Sie eine separate Speisekarte für koschere Kost. Diese Speisen werden vom Verein KOHmeal, Koschere Patientenverpflegung, angeliefert und nach vorgegebenen Richtlinien serviert.

IHR HOTELSERVICE-TEAM

KAFFEE-LOUNGE & SHOP

In unserer Kaffee-Lounge erwarten Sie täglich frisch zubereitete Köstlichkeiten in einer erholsamen Wohlfühl-Atmosphäre. In unserem kleinen und feinen Shop finden Sie alles für Ihre Unterhaltung, Ihre täglichen Bedürfnisse sowie eine Auswahl an exklusiven Geschenkartikeln und Blumen.

Öffnungszeiten Kaffee-Lounge & Shop
Mo.–Fr. 07.00 – 19.00 Uhr
Sa. & So. 08.00 – 18.00 Uhr

RESTAURANT QUADRO

Kennen Sie unser Restaurant QUADRO for Passion & Excellence? Sie finden es im Parterre der Klinik Hirslanden. Hier geniessen Sie die verführerischen Kreationen unseres Chefs Andreas Schels und seiner Küchencrew in entspanntem Ambiente, liebevoll umsorgt von unserem Serviceteam. Die Konsumation ist für Patienten kostenpflichtig. Privatpatienten erhalten eine Reduktion von 25 % auf das Speiseangebot.

Öffnungszeiten Restaurant QUADRO:
Mo.–Fr. 10.00–21.30 Uhr (Küche geöffnet 11.00 bis 21.00)
Sa. & So. 10.00–21.00 Uhr (Küche geöffnet 11.00 bis 20.30)

WILLKOMMEN IM KREIS DER GENIESSER UND DER MENSCHEN, DIE DAS BESONDERE LIEBEN.



FRÜHSTÜCK BREAKFAST PETIT-DÉJEUNER COLAZIONE

GUTEN MORGEN, GOOD MORNING, BONJOUR, BUON GIORNO

Wenn Sie sich Ihr Frühstück selbst zusammenstellen möchten, wählen Sie aus dem nachstehenden Angebot aus:

GETRÄNKE

Cafe Crème, Milch warm/kalt	5.00
Ovomaltine	5.50
Caotina	5.50
Tee (Althaus)	6.00
Orangensaft	4.00

BROT

Buttergipfel	1.80
Weggli	1.60
Ruchbrot/Vollkornbrötchen	1.00

«EIN GUTER KAFFEE MUSS SCHWARZ
WIE DIE NACHT, HEISS WIE DIE LIEBE
UND SO SÜSS ODER BITTER WIE DAS
LEBEN SEIN.»

ARABISCHES SPRICHWORT

FRÜHSTÜCKS-BEILAGEN

Konfitüre/Butter	1.00
Joghurt	1.00
Portion Käse	1.00
Hüttenkäse	2.00
Kleiner salziger Teller (Auswahl zwischen Aufschnitt/Bauernschinken/Roastbeef/Käse)	3.00
Geräucherte Lachstranchen (FAO 27)	5.00
Halbe Avocado	2.50

FRÜHSTÜCKS-ERWEITERUNG

Kleines Birchermüesli mit Beeren	4.50
Kleiner Fruchtsalat	5.00
Cornflakes	2.50
Gekochtes Ei	3.50
Rührei oder Omelette	7.00
Spiegelei	7.00
Portion gebratener Speck (CH) oder Schinken (CH)	3.00



VORSPEISEN STARTERS HORS-D'ŒUVRES PRIMI PIATTI

KALTE SPEISEN

Schottischer Rauchlachsteller mit Meerrettich-Schaum, auf Wunsch mit Briochetoast	30.00	
Kaltes Roastbeef (CH) mit Remouladensauce	29.00	
Beefsteak Tatar (CH) mit Schalotten, Kapernäpfeln, auf Wunsch mit Briochetoast	24.00	34.00
Auserlesene Käse mit hausgemachtem Birnenbrot	18.00	
Birchermüesli mit frischen Beeren, auf Wunsch mit Ruchbrot	10.50	
Blattsalate «Hirslanden» mit Nostrano Gurken, Lupi Oliven, Ei, Radieschen und Kräutern	11.00	14.00
Bunter Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella, Limettenöl und Basilikum-Pesto	13.00	19.50

SUPPEN

Suppe von Ramata Tomaten mit Basilikumöl	14.00
---	-------

WARME SPEISEN, VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Gefüllte Gemüse-Ravioli oder Spaghettini mit hausgemachtem Tomaten-Sugo, Bolognese Sauce (CH) oder Parmesansauce	27.00
Französische Omelette Natur, mit Kräutern, Bauernschinken (CH) oder Käse	17.00
Veganes Geschnetzeltes mit Pilzen nach Zürcher Art	31.00

«MAN SOLL DEM LEIB ETWAS
GUTES BIETEN, DAMIT DIE SEELE
LUST HAT DARIN ZU WOHNEN.»
WINSTON CHURCHILL, BRITISCHER STAATSMANN

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX PIATTI PRINCIPALI

FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet (FAO 27) 33.00 47.00

Sautiertes Schottisches Lachsfilet 30.00 44.00

Sautierte Riesenkrevetten (VN) 29.00 43.00

DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE SAUCEN UND
BEILAGEN WÄHLEN: (im Preis inbegriffen)

Schnittlauchsauce, Champagnersauce oder
rote Currysauce

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln,
Dampfkartoffeln, feine Nudeln, Risotto oder Reis

Glasiertes Karottengemüse, Broccoli-Röschen,
Zucchetti, junger Blattspinat oder Gartenerbsen

FLEISCH

Gebratene Kalbsbratwurst (CH) 25.00

Sautiertes Prime Kalbsrückensteak (CH) 34.00 48.00

Gebratene Poulardenbrust (CH)
mit Thymian 36.00

Gebratenes Black Angus-Rindsfilet (IRL) 39.00 55.00

DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE SAUCEN UND
BEILAGEN WÄHLEN: (im Preis inbegriffen)

Portwein-Jus, Pilzrahmsauce, Zwiebelsauce
oder Kräuterbutter

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln, Dampfkartoffeln,
feine Nudeln, Risotto oder Reis

Glasiertes Karottengemüse, Broccoli-Röschen,
Zucchetti, junger Blattspinat oder Gartenerbsen





NACHSPEISEN DESSERTS DESSERTS DOLCI

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Frisch aufgeschnittene Früchte	14.00	Ice Coffee «Hirslanden» mit oder ohne Kirsch	10.50
Beeren-Zitronengras Tiramisu mit Mandelkrokant	11.00	Auf Anfrage verschiedene Eissorten pro Kugel	4.00
Hausgemachtes Karamell-Köpfli mit oder ohne Rahm	9.00		
Frische Fruchtwähe mit Rahm	7.00		
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	6.50		

«ES IST NICHT SCHWER, DIE FÄHIGKEIT ZU ERLERNEN. DAS GLÜCK,
DIE ZUFRIEDENHEIT UND SELBSTVERWIRKLICHUNG DARIN ZU FIN-
DEN, ANDEREN MENSCHEN GUTES ESSEN ZU SERVIEREN, DAS IST
ES, WAS EIN RICHTIG GUTES RESTAURANT AUSMACHT.»

MARIO BATALI, AMERIKANISCHER CHEFKOCH

KLEIN & FEIN SMALL & FINE PETITES & FINES PICCOLO & RAFFINATO

SANDWICHES

Zubereitet mit frischem
Laugen-Baguette

- Roastbeef (CH)
- Bündnerfleisch (CH)
- Parmaschinken (ITA)
- Salami (ITA)
- Bauernschinken (CH)
- Schottischer Rauchlachs
- Käse
- Ei

10.50

CANAPÉS

Zubereitet mit Briochetoast,
zwei halbe Stücke pro Sorte

7.00

- Roastbeef (CH)
- Bündnerfleisch (CH)
- Salami (ITA)
- Bauernschinken (CH)
- Schottischer Rauchlachs
- Thunfisch (FAO 71)
- Käse
- Ei

Falls nicht anders deklariert, stammen unsere Backwaren, Fisch, Fleisch und die Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Legende: ITA / Italien, IRL / Irland, CH / Schweiz und VN / Vietnam
FAO-Gebiet: 05 Europa, 27 Nordostatlantik, 71 Westlicher Pazifik

* Fleisch ausländischer Herkunft:

1) kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

2) kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.



IM OFFENAUSSCHANK BY THE GLASS AU VERRE AL BICCHIERE

CHAMPAGNER/SCHAUMWEIN

Legras & Haas Grand Cru Blanc de Blanc

Legras & Haas, Chouilly, Champagne
Chardonnay

CÜPLI

15.50

FLASCHE

7.5 dl 98.00
3.75 dl 59.00

Truttiker Blanc de Pinot Blanc Brut

Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH
Pinot Blanc

9.50

67.00

Prosecco Garbel

Familie Adami, Veneto
Glera

8.50

60.00

WEISSWEIN

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl 7.5 dl

Compleo Cuvée Blanc Prestige VDP 2022/23

Staatskellerei Zürich
Pinot Gris, Chardonnay

7.10 14.20 21.30 35.50 50.00

Petite Arvine «Hurlevent» AOC 2022

Les Fils de Charles Favre, Valais
Petite Arvine

9.10 18.20 27.30 45.50 64.00

Sauvignon Blanc DOC Collio Friuli 2022

Draga, Friuli
Sauvignon Blanc

9.50 19.00 28.50 47.50 67.00

Grüner Veltliner ÖTW Erste Lage «Ried Alte Setze» 2022

Weingut Markus Huber, Treisental
Grüner Veltliner BIO

9.30 18.60 27.90 46.50 65.00

ROSÉWEIN

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl 7.5 dl

Œil de Perdrix «Valentin» AOC 2022/23

Nicolas Ruedin, Neuchâtel
Pinot Noir

7.90 15.80 23.70 39.50 55.00

ROTWEIN

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl 7.5 dl

Compleo Cuvée Noir 2022/23

Staatskellerei Zürich
Pinot Noir, Cornalin, Gamaret

7.10 14.20 21.30 35.50 50.00

Merlot Ronco dell'Angelo DOC 2020/21

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri, Ticino
Merlot, 14 Monate in Barrique

9.30 18.60 27.90 46.50 65.00

Barbera Nizza DOCG «La Mia Nuda» 2021

Montalbera, Piemonte
Barbera

12.50 25.00 37.50 62.50 88.00

Torre Albeniz Reserva 2019/20

Bodegas Peñalba Lopez, Ribera del Duero
Tempranillo BIO

9.50 19.00 28.50 47.50 67.00

AUSGEWÄHLTE WEINE

SELECTED WINES

VINS SÉLECTIONNÉS

VINI SELEZIONATI



CHAMPAGNER/SCHAUMWEIN

Charles Heidsieck Rosé Réserve 7.5 dl 128.00
Charles Heidsieck, Reims
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Dom Pérignon (Jahrg. auf Anfrage) 7.5 dl 360.00
Moët & Chandon, Épernay, Champagne
Chardonnay, Pinot Noir

Krug Grande Cuvée Brut 7.5 dl 350.00
Krug, Reims, Champagne
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Cristal Roederer Brut (Jahrg. auf Anfrage) 7.5 dl 420.00
Louis Roederer, Reims, Champagne
Pinot Noir, Chardonnay

Franciacorta Brut DOCG Saten 2019/20 7.5 dl 88.00
Azienda Agricola Ferghettina, Lombardia
Chardonnay

WEISSWEIN - SCHWEIZ

Truttiker Riesling x Sylvaner 2021/22 7.5 dl 46.00
Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH
Riesling x Sylvaner

Hellgelb mit Grün-Reflexen. Fruchtige Aromen verleihen dem Wein Eleganz und Spritzigkeit. Die Säure ist gut gebunden. Schöner Aperitifwein.

Petite Arvine «Hurlevent» AOC 2022 7.5 dl 64.00
Les Fils de Charles Favre, Valais
Petite Arvine

Charmante Nase nach reifen Aprikosen, Rhabarber und Zitronenminze. Cremigweicher Auftakt mit viel gelber Frucht und einem Hauch Exotik (Mango), perfekt balanciert, von einer guten Fruchtsüsse getragen; leicht salziges, konzentriertes Finale.

Dézaley «Chemin de Fer» 2021/22 7.5 dl 81.00
Luc Massy, Lavaux VD
Chasselas

Aromatische Vielschichtigkeit mit dem ausgeprägten Feuersteinaroma, samtweiche Textur und Honignoten. Langanhaltender, fruchtiger Abgang.

Bianco Rovere - Bianco di Merlot DOC 2021/22 7.5 dl 87.00
Guido Brivio, Ticino
Merlot (8 Monate Barrique)

Aromen, die den Holzausbau verraten: Vanille, Kokos und Sandelholz werden von Muskatnuss und Zimtstange unterstützt. Fruchtige und blumige Noten folgen.

WEISSWEIN - FRANKREICH

Chablis 1^{er} Cru AOC «Vau Ligneau» 2021/22 7.5 dl 76.00
Domaine Alain Geoffroy, Yonne
Chardonnay

Brillantes Gelb mit grünen Reflexen. Präsender Duft, mit floraler Stilistik und feiner Mineralwürze aus dem einzigartigen Terroir. Saftig-attraktiver Chablis mit echtem Tiefgang, tollem Fruchtextrakt, Süsse sowie dem typisch salzig-mineralischen Charakter und feinem Schmelz.

Sancerre AOC «La Vigne Blanche» 2021/22 7.5 dl 64.00
Henri Bourgeois, Loire
Sauvignon Blanc

Stachelbeeren, Zitrus-, aber auch tropische Früchte, mineralisch-würzig untermalt mit den typischen Feuersteinnoten seines Terroirs. Bleibt lange am Gaumen, verfügt über enormes Potenzial zur weiteren Reife. Ein wahrhaft grosser Sauvignon Blanc.

Chassagne Montrachet 2015 1^{er} Cru «Morgeot Les Grands Clos» 7.5 dl 161.00
Domaine Coffinet-Duvernay Côte de Beaune
Chardonnay

Ein untypischer Chassagne mit vielen Eisbonbons-, Pfirsich und Mango-Aromen. Im Gaumen sehr saftig mit einer feinen Textur und viel Struktur.

WEISSWEIN - ITALIEN

Riesling «Praepositus» 2018/20 7.5 dl 83.00
Abbazia di Novacella, Südtirol
Riesling

Ein wunderbarer Riesling! Ein Drittel der Trauben wird als Spätlese erst im Dezember geerntet. Typische Rieslingaromen, wie Pfirsich, aber auch Zitrusfrüchte und eine schöne Mineralität. Vielschichtig am Gaumen, mit angenehm tragender Säure und langem Ausklang.

Friulano Collio «Miklus Francesco» DOC 2018 7.5 dl 82.00
Draga, Friuli
Friulano

Charaktervoller, trockener Weisswein. 24 Monate Reifung im Holzfass, was ihm eine goldgelbe Farbe verleiht. Komplexes Bouquet mit intensivem Mandelaroma, reifen Pfirsichen und kandierten Zitrusfrüchten. Schmackhaft, weich und vollmundig mit sehr langem Abgang.

Etna Bianco DOC 2021/22 7.5 dl 65.00
Massimo Lentsch, Sicilia
Carricante

Delikater und eleganter Weisswein aus 600 Metern über Meer liegenden Reben am Nordhang des Ätna. Aromen von Zitrone, weissem Steinobst und Akazien prägen das Bouquet. Am Gaumen frisch, ausgewogen und mineralisch.



WEISSWEIN - ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Federspiel 7.5 dl 69.00
«Spitzer Rotes Tor» 2021/22
 Weingut Franz Hirtzberger, Wachau
 Grüner Veltliner

Kühles Bouquet, Noten von Grüntee, Melone, gelben Pflaumen und mineralische Aromen. Am Gaumen feine Extraktsüsse, herrlich, harmonisch, elegant.

Riesling Smaragd 7.5 dl 76.00
«Ried Achleiten» 2018
 Weingut Roman Jäger, Wachau
 Riesling

Einladende Nase nach Pfirsich und Mangonoten. Honig sowie mineralische Würze. Am Gaumen finessenreiches Säurespiel, saftig und wunderbarer Schmelz.

ROSÉWEIN SCHWEIZ

Œil de Perdrix «Valentin» 7.5 dl 55.00
AOC 2022/23
 Nicolas Ruedin, Neuchâtel
 Pinot Noir

Sehr fruchtbetonter Wein. Schmeckt nach Kirschen und Johannisbeeren mit einem Hauch von Minze, Zimt und Lebkuchen. Ideal als Apérowein und passt wunderbar zu Käse oder einem Fondue.

ROTWEIN - SCHWEIZ

ÉO Noir 2020/21 7.5 dl 76.00
 Staatskellerei Zürich
 Gamaret, Merlot

Im Bouquet schwarze Kirschen, Cassis und dezente Eukalyptusnoten; am Gaumen reife Pflaumenfrucht und viel saftiger Waldbeerenkompott, dann Marzipan und ein Hauch von Rum, unterstützt von einer delikaten Röstaromatik. Durch den Merlot erfährt dieser Rotwein eine grossartige Eleganz und eine wunderbar samtige Textur, unterlegt von einer dezenten Extraktsüsse; klasse Länge.

Truttiker Pinot Noir Barrique 2018/19 7.5 dl 68.00
 Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH
 Pinot Noir (20 Monate Barrique)

Sortentypische, beerige Frucht, unterstützt von Röstaromen und Lakritze. Charaktervoll und vielschichtig. Einer der schönsten Weine aus der Region.

Fläscher Pinot Noir 2021/22 7.5 dl 65.00
 Weingut Hansruedi Adank,
 Bündner Herrschaft
 Pinot Noir (Stahltank)

Es zeigen sich die für Pinot Noir sehr typischen, fruchtigen, beerigen Aromen. Auch am Gaumen erfreut er mit seinem fruchtbetonten, gehaltvollen Geschmack und einer harmonischen Struktur mit feinen Tanninen.

Syrah «Grandmâitre» 7.5 dl 75.00
Valais AOC 2020/21
 Gregor Kuonen,
 Caveau de Salquenen, Wallis
 Syrah (12 Monate Barrique)

Eine angenehm parfümierte Nase nach Blaubeeren, schwarzen Kirschen und pfeffrigen Noten, auch eine Spur Veilchen. Eine konzentrierte Frucht zeigt sich am Gaumen, wiederum schwarzbeeriger Art, die Röstaromen unterstützen die kräftige Frucht aufs Schönste mit Mokka-Aromen und etwas Karamell.

«Balin» Svizzera Italiana IGP 2020 7.5 dl 120.00
 Cantina Kopp von der Crone Visini, Ticino
 Merlot, Arinarnoa

Ein herrliches Bouquet nach reifen Heidelbeeren, Himbeeren und ausgeprägten Veilchennoten. Insgesamt sehr ausdrucksstark und wunderbar balanciert. Einer der Jahrgangsbesten unter den Tessiner Merlots.

**«ICH TRINKE CHAMPAGNER NUR BEI ZWEI
 GELEGENHEITEN: WENN ICH VERLIEBT BIN
 UND WENN ICH ES NICHT BIN.»**

COCO CHANEL, STILIKONE



ROTWEIN - FRANKREICH

Aloxe-Corton AOC 2019 7.5 dl 99.00
 Domaine Poulleau Père & Fils
 Pinot Noir (12 Monate Barrique)

Rubinrote Farbe, intensive Aromen von Himbeeren und Brombeeren, gepaart mit würzigen Noten. Erfrischende Fruchtkombination, subtile Holznoten. Passt zu hellem Fleisch, gebratenem Fleisch, Wild und Käse.

Châteauneuf-du-Pape AC 7.5 dl 88.00
«Calice de Saint Pierre» 2020/21 3.75 dl 52.00
 Domaine des Pères de l'Église
 85% Grenache, 10% Mourvedre, 5% Syrah

Sein Aromafächer reicht von Rumtopf Früchten, Orange, Marrons glacés, Nelke und Zimt bis hin zu Mokka, Lakritze und Blumendüften von Flieder und Jasmin. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, opulent und trotzdem elegant, mit würzigen Noten, herrlicher Extraktsüsse und weichen, reifen, perfekt eingebundenen Gerbstoffen. Dieser grosse Wein endet mit einem langen Abgang und macht jung getrunken schon richtig Spass.

Château Palmer 2003 7.5 dl 413.00
 3^{ème} Grand Cru Classé Margaux
 68% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 12% Petite Verdot

In der Nase heisse Brombeeren, Feigen, Kakao, süsse Gewürze, gerösteter Kaffee, Karamell, Leder und Rauch. Im Gaumen ist er vollmundig und grosszügig. Im Mund mit opulentem Obst und weichem Tannin, wird der Wein rund und fleischig, dennoch behält er eine willkommene Frische bei. Parker 89/100

Château Margaux 2008 7.5 dl 980.00
 1^{er} Grand Cru Classé, Margaux
 87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 1,5% Cabernet Franc und 1,5% Petit Verdot

Der Château Margaux 2008 entwickelt in der Nase Finesse, Reinheit, Charme und Tiefe. Im Mund zeigt sich der Wein kräftig und zeugt von Dichte, Länge und Reichtum. Die Tannine sind wunderbar und geben dem Wein eine dichte Textur sowie eine fantastische Andauer. Parker 94/100

Château Lynch-Bages 2018 7.5 dl 230.00
 5^{ème} Grand Cru Classé, Pauillac
 70% Cabernet, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Harmonisch ausgewogen, beeindruckend durch eine tiefdunkle, fast schwarze Farbe, zeigt er sich grosszügig und verschwenderisch in Bouquet und Geschmack. Viel würzige Frucht mit Röstaromen und Vanille vom Holzeinsatz. Voll, seidig und elegant mit schöner Struktur. Parker 90/100.

Château Pichon Comtesse de Lalande 2009 7.5 dl 353.00
 2^{ème} Grand Cru Classé, Pauillac
 63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petite Verdot, 3% Cabernet Franc

Der Wein zeigt sich im Glas mit dunkelrubinroter Farbe und offenbart Aromen von geröstetem Tabak. Am Gaumen mit seidenweichen Tanninen, Noten von Veilchen und Brombeeren ist der Wein stets ausgewogen und halbt im Abgang sehr lange nach. Parker 97/100.

Château Latour 2003 7,5 dl 1400.00
 1^{er} Grand Cru Classé, Pauillac
 81% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 1% Petite Verdot

Fast schwarzes Rubinrot. In der Nase viel Brombeere, Schokolade und auch Paprika, feine Thymianspuren. Im Mund sehr kraftvoll, lebendige Säure, sattes, weiches Tannin, etwas trocken. Sehr vollmundig, nicht ganz die Satttheit des Lafite, dafür eher klassisch, wohl der klassischste 1er Cru in diesem exotischen Jahrgang, überaus ausgewogen. Parker 100/100

Château Léoville Las Cases 2009 7.5 dl 560.00
 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Julien
 75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Berausende Frucht, dezent dropsiger Beginn, dann viel schwarze Kirschen und Edelhölzer zeigend. Eine unglaubliche Souplesse bei sicherlich massiven Tanninen zeigend, stoffiger, veloursartiger Gaumenfluss, sehr homogen. Einer der besten Weine seine Jahrgangs. Parker 99/100



ROTWEIN - FRANKREICH

Château Ducru Beaucaillou 2004 7.5 dl 274.00
 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Julien
 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

Schönes, komplexes Bouquet. Zimt, Gewürznelke, schwarzer Pfeffer und Anklänge an Schokolade als Krönung. Der Geschmack bietet intensive Aromen. Parker 92/100

Château Montrose 2012 7.5 dl 185.00
 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Estèphe
 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc

Der Château Montrose besticht durch sein königliches Cabernet Sauvignon Bouquet; zarte Düfte nach Gewürzen. Lakritze und Teer finden sich in der Nase wieder. Am Gaumen präsentiert er sich mit einem langen Körper, einem intensiven Tannin-Säure-Gerüst, fest zupackende Adstringenz. Ein fleischiger, langlebiger Montrose.

Château Angelus 2006 7.5 dl 510.00
 Grand Cru Classé A, St-Émilion
 50% Merlot, 47% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

Dies ist einer der beeindruckendsten Weine aus dem Jahr 2006. Der Angéus 2006 ist eine echte Fruchtbombe mit einer intensiven, würzigen, minzigen Nase und einer Opulenz, die fast schon dekadent wirkt. Satte Aromen von teerigen Schwarzkirsche, Brombeeren, dazu Sahne, Kaffee und dunkle Schokolade. Parker 94/100

Château Ausone 1995 7.5 dl 860.00
 1^{er} Grand Cru Classé A, St-Émilion
 50% Cabernet Franc, 50% Merlot

Das Château Ausone ist ein Werk von Finesse und Eleganz. In der Kathedrale wird zunächst ein kraftvolles und mineralisches Profil von Cabernet Franc erstellt. Dann kommt eine Merlot-Frucht: rund, gemeißelt rein. Der Gaumen schwingt lange Zeit mit Finesse und Frische mit, um in einem Abgang von seltenem Gleichgewicht zu enden. Ein Denkmalwein, wie ein Bollwerk gegen die Zeit: Die Jahre vergehen und sublimieren liebevoll seinen Charakter. Parker 93/100

Château Canon La Gaffelière 2018 7.5 dl 192.00
 1^{er} Grand Cru Classé B, St-Émilion
 60% Merlot, 30% Cabernet franc, 10% Cabernet Sauvignon

Bouquet nach Holunder und Maulbeeren, Trüffel und dominikanischem Tabak. Fester, fleischiger Gaumen mit Anklängen an Preiselbeeren, Wacholder und erdiger Aromatik, besticht durch Eleganz und eine unglaubliche Tiefe. Parker 95/100

Château Pape-Clement 2006 7.5 dl 250.00
 Grand Cru Classé, Pessac-Léognan
 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Sehr mineralisch, Noten von eingekochten Kirschen und frisch gesägtem Redwood-Holz, extrem süß und bombig in seiner Fülle. Mundfüllender Gaumen mit cremigen, aber auch verlangenden Tanninen, viel Lakritze, Korinthen, Rauch. Parker 95/100

Château Chantalouette 2019 7.5 dl 73.00
 Pomerol AOC
 100% Merlot

Dunkels Granatrubin mit satter Mitte. Offenes Bouquet mit roten Kirschen, Cranberrysaft und Milchschonoten. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur. Graphitnoten und Lakritze, endet in einem mineralischen Finale.

ROTWEIN - ITALIEN

Barolo DOCG «Bricco Boschis» 2018 7.5 dl 160.00
 Az. Agricola Cavallotto, Piemonte
 Nebbiolo

36 Monate Holzfassausbau, präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot. In der Nase entfalten sich Noten nach Würze und roten Früchten, unterlegt von Nuancen nach Rauch. Am Gaumen ist dieser Barolo sehr einnehmend mit perfekt integrierten Tanninen, die eine wunderbare Frische ausstrahlen.

Laccento, Ruché di Castagnole 3.75 dl 42.00
Monferrato DOCG 2020/22
 Montalbera, Piemonte
 Ruché

Der "Laccento" wurde aus der nur wenig bekannten Rebsorte Ruché vinifiziert. Die typische Charakteristik des Ruché ist ein extrem floraler Duft, der häufig an Rosen oder Himbeeren erinnert. Um dieses aussergewöhnliche Aromaprofil nicht unnötig zu überdecken, wurde auf den Einsatz von Holz verzichtet. Im Gaumen zeigt sich der Ruché Laccento vollmundig, mit sehr sanften Tanninen und einem langen aromatischen Finale.

Amarone della Valpolicella DOCG 7.5 dl 94.00
«Pietro Junior» 2019
 Vignaiolo Pietro Zardini, Veneto
 Corvina, Rondinella, Molinara

Der klassische Amarone von Zardini verströhmt einen wunderbaren Duft von Kakao, Kirsch- und Blaubeermarmelade, Vanille, Gewürzen und Andeutungen von Kaffee. Am Gaumen ist er vollmundig und die Fruchtnoten werden eleganter und erinnern an rote Johannisbeeren und Fruchtkompott. Der Abgang ist kraftvoll und macht, dank seiner Eleganz, Lust auf mehr.



ROTWEIN - SPANIEN

Brunello di Montalcino DOCG 2018 7.5 dl 115.00
 Castiglion del Bosco, Toscana 3.75 dl 65.00
 Sangiovese

20 Monate im Barrique ausgebaut. Überaus köstlich, der Chianti Classico Castello di Fonterutoli mit seinem komplexen Bouquet, in dem sich neben Aromen roter Früchte Andeutungen von Leder und leichte Räuchernoten bemerkbar machen. Mit seinem lieblichen Tannin und einer vorzüglichen Alkoholkomponente umgarnt der intensive, konzentrierte Geschmack die Sinne.

Lagrein DOC Riserva «Praepositus» 2019/20 7.5 dl 88.00

Abbazia di Novacella, Südtirol

Lagrein (18 Monate Barrique)

Der Lagrein Praepositus ist unvorstellbar wuchtig und gleichzeitig äusserst samtig. Er verfügt über reife Aromen (dunkle Kirschen, Veilchen und Kakao). Das Aroma von Kakao oder Karamell, ist geradezu typisch für den Lagrein und macht seine besondere Faszination aus.

Orfeo IGP Puglia 2021/22 7.5 dl 62.00

Cantina Paololeo, Puglia

Negroamaro

Dunkles Rubin mit granatroten Reflexen, schöner Glanz und tolle Intensität. Wunderbare Aromen nach dunklen Waldbeeren, blauen Pflaumen, etwas Mokka und Tabak, unterlegt mit einer dezenten erdigen Mineralik. Am Gaumen zeigt er sich sehr harmonisch und ausgewogen, mit weichen, seidigen Tanninen und tiefer Säure. Kräftig, ohne opulent zu wirken, legt er sich auf die Zunge.

Mille e una Notte 2019 7.5 dl 150.00

Donnafugata, Sicilia

Nero d'Avola

24 Monate im Barrique ausgebaut. Rubinrot im Glas, mit einem verlockend süssen Duft und feinem Balsamico-Unterton. Der Gaumen zeigt feine florale Noten von Veilchen und rundet mit einem Hauch von Tabak den lang anhaltenden Abgang ab.

Baigorri Reserva AOC 2017 7.5 dl 74.00

Bodegas Baigorri, Rioja

Tempranillo

Dichtes Purpur mit rubin-schwarzer Mitte. Tiefgründiges Fruchtbouquet mit Waldbeeren in vielen Facetten und süssem Pflaumenkompott. Beeindruckender Gaumendruck und verschwenderische Brombeerfrucht im veloursartigen Auftakt. Einzigartiges Gleichgewicht zwischen marmeladigem Extrakt, zartpelzigen Tanninen und blaubeeriger Frucht, nun auch schwarzer Holunder, Heidelbeer-Muffins und Waldhonig, zunehmendes Barrique-Toasting, an Arabica-Kaffee und gebrannte Mandeln erinnernd, enorme Reserven und dennoch bereits viel Trinkgenuss bietend.

Artigas Priorat DOC 2020/21 7.5 dl 72.00

Bodegas Mas Alta, Priorat

Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah

Im Glas tiefdunkle Robe mit violetten Reflexen. In der Nase duftet es nach gekochten dunklen Beeren mit fleischigen Nuancen. Im Gaumen saftig, schöner Frucht komplex mit seidigen Gerbstoffen.

Hacienda Monasterio Reserva 2018/19 7.5 dl 136.00

Bodegas Hacienda Monasterio,

Ribera del Duero

Tinta del País, Merlot, Cabernet Sauvignon

Dunkles Granatrot. In der Nase grandiose schwarze Frucht, mineralisch und Veilchen. Am Gaumen viel Frucht, Frische, Komplexität, schön integrierte Tannine und Mineralität. Ein fruchtiges, lang anhaltendes Finale.

«WEIN IST POESIE IN FLASCHEN.»

ROBERT LOUIS STEVENSON, SCHOTTISCHER SCHRIFTSTELLER

SPIRITUOSEN SPIRITS ESPRITS DIGESTIVI

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	4 cl	40%	12.00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	40%	16.00

WHISKEY

Jack Daniel's, Tennessee Whiskey	4 cl	43%	12.00
----------------------------------	------	-----	-------

SCHWEIZER WHISKY

Züri Whisky (5-jährig), Brennerei Erismann	4 cl	40%	13.00
---	------	-----	-------

SINGLE MALT WHISKY

Bowmore Darkest, 15 years, Islay	4 cl	43%	22.00
Lagavulin 16 years, Islay	4 cl	43%	17.00

COGNAC

Delamain XO Pale & Dry	2 cl	40%	17.00
Bache Gabrielsen Sérénité, EXTRA Grand Champagne	2 cl	40%	18.00
Martell Chanteloup Perspective	2 cl	40%	30.00

CALVADOS

Château du Breuil 15 ans d'âge	2 cl	40%	11.00
--------------------------------	------	-----	-------

SCHWEIZER RUM

Züri Rum Ron Juan (5-jährig)	2 cl	45%	10.00
------------------------------	------	-----	-------

WODKA

Grey Goose	4 cl	40%	14.00
------------	------	-----	-------

SCHWEIZER GIN

ZH Züri Gin, Brennerei Erismann	4 cl	45%	11.00
---------------------------------	------	-----	-------

GRAPPA

Grappa Brunello Riserva	2 cl	40%	17.00
Grappa di Moscato, Sebaste	2 cl	40%	15.00
Grappa Barolo, Mauro Sebaste	2 cl	40%	15.00
Grappa di Amarone Barrique	2 cl	41%	15.00
Grappa di Moscato di Pantelleria Barrique	2 cl	40%	15.00

SCHWEIZER FRUCHTBRÄNDE

Himbeer Brennerei Erismann, ZH	2 cl	42%	12.00
Vieille Prune, Brennerei Erismann, ZH	2 cl	41%	10.00
Kirsch, Brennerei Erismann, ZH	2 cl	41%	10.00
Abricotine du Valais, Morand, VS	2 cl	43%	14.00
Williams, Brennerei Erismann, ZH	2 cl	43%	12.00

PORTO

Quinta do Noval 10 years Tawny	4 cl	19.5%	14.00
--------------------------------	------	-------	-------

LIKÖR

Baileys Irish Cream	4 cl	17%	12.00
Grand Marnier	4 cl	40%	14.00

BITTER

Underberg	2 cl	44%	7.00
Appenzeller	4 cl	29%	10.00

GETRÄNKE DRINKS BOISSONS BEVANDE



KAFFEE UND MILCHGETRÄNKE

Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino oder Milchkaffee	6.00
Latte Macchiato	6.30
Schokolade, Ovomaltine, warm oder kalt	5.50

TEE-SORTIMENT

Portion Tee von Althaus:	6.00
--------------------------	------

Schwarzer Tee: English Breakfast St. Andrews

Grüner Tee: Jasmine Ting Yuan

Kräutertee: Bavarian Mint
Verveine
Chamomile Meadow
Rooibush Strawberry Cream
Fenchel

Früchteteetee: Persischer Apfel
Wild Berries

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Valser Mineralwasser Classic oder Silence	50 cl	6.00
Thomas Henry, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	5.80
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	5.50
Rivella, Rot oder Blau	33 cl	5.50
Elmer Citro	33 cl	5.50
Apfelschorle	33 cl	5.50
Eistee, Lemon	33 cl	5.50

Season-Michel-Säfte: Tomaten, Cranberry, Ananas	20 cl	5.80
--	-------	------

BIER

Steinfels Lager aus Zürich	33 cl	7.50
Steinfels Pils aus Zürich	33 cl	7.50
Schneider Weisse	50 cl	8.50
Alkoholfreies Feldschlösschen	33 cl	7.50

GUTEN APPETIT
GOOD APPETITE
BON APPÉTIT
BUON APPETITO

FASZINATION ISTANBUL

Die Stadt thront über dem Bosphorus und buchstäblich prallen zwei Kontinente aufeinander: Europa und Asien. Das ehemalige Konstantinopel war die reichste und grösste Stadt im Mittelmeerraum und immer wieder Ziel von Eroberungen, bis schliesslich die Osmanen 1453 die Herrschaft übernahmen.

Text: Sabine Hauptmann

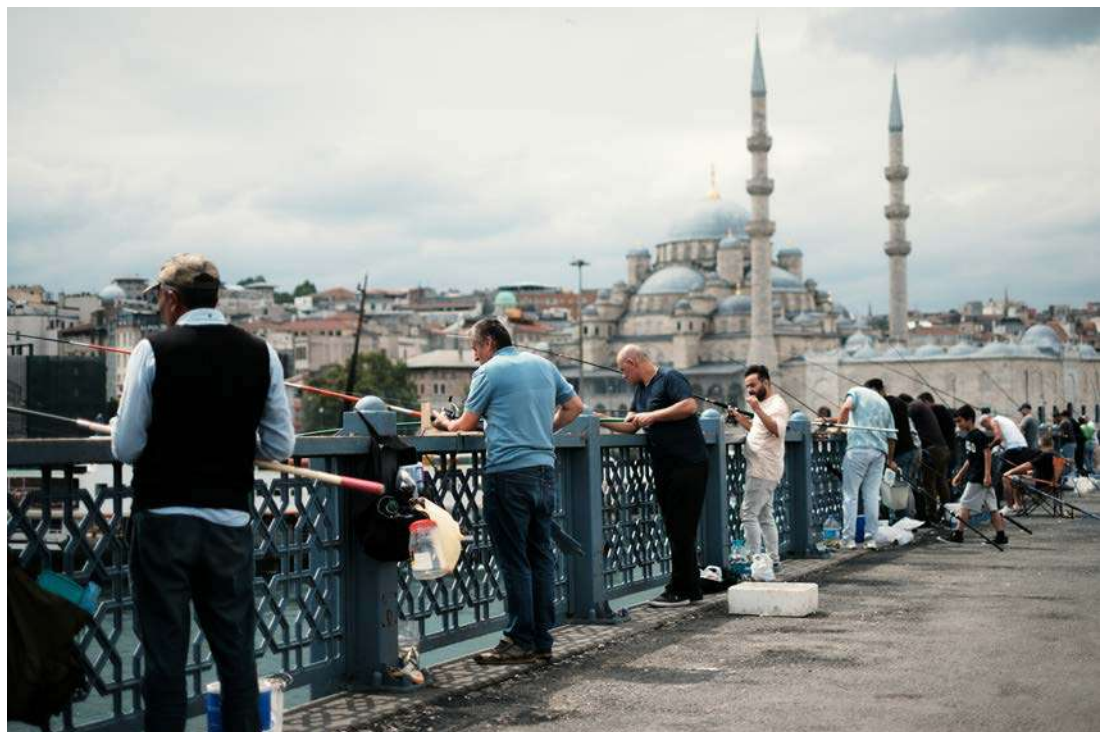


In der türkischen Metropole spürt man die pulsierende Dynamik einer 16-Millionen-Stadt ebenso wie die islamischen Traditionen und die bedeutungsvolle Geschichte.

Galata

Den besten Überblick über die Stadt verschafft man sich auf einem der ältesten Wahrzeichen der Stadt, dem Galataturm. Der 63 Meter hohe, zylinderförmige Turm hat seit seiner Erbauung vor 1500 Jahren schon viele Zwecke erfüllt. Ursprünglich diente er als strategischer Beobachtungsturm, um die Bewohner Konstantinopels rechtzeitig vor Feinden zu warnen. Mit seinen dicken Mauern war er auch Gefängnis und letztlich Brandwache.

Heute fährt man mit dem Lift sieben Stockwerke, der insgesamt neun Etagen nach oben. Für den beeindruckenden 360-Grad-Panoramablick muss man die letzten beiden Stockwerke über eine hölzerne Wendeltreppe erklimmen. Es lohnt sich besonders bei Sonnenuntergang, den vermutlich besten Blick auf Istanbul zu genießen und das Herz und den Pulsschlag der Stadt zu erfühlen. Der schönste Weg vom modernen Istanbul (Beyoglu) in die historischen



Stadtviertel führt zu Fuss über die Galatabrücke und das Goldene Horn. Die zweistöckige Brücke ist so etwas wie die Lebensader von Istanbul. Während die Möwen kreischend über der Brücke ihre Kreise ziehen, gehen die Angler seelenruhig ihrem Hobby nach und halten ihre Angeln ins Wasser. Längst sind sie zu einem Wahrzeichen der Stadt und einem beliebten Fotomotiv geworden. Beim Überqueren der 500 Meter langen Brücke verlieren sich die Gedanken

an die Ereignisse, die sich wohl seit der Erbauung der Brücke im Jahre 1845 hier abgespielt haben. Die Galatabrücke, über die wir heute gehen, ist 1994 errichtet worden und ist die fünfte ihrer Art, da sie in der Vergangenheit viermal Opfer von Feuer wurde und abgebrannt ist. Das ist vielleicht den zahlreichen Restaurants geschuldet, die sich unterhalb der Brücke befinden. Am Ende der Brücke, neben den Schiffsanlegern, gibt es «Balik Ekmek»,

ein kulinarisches Kulturgut, welches entweder im Stehen gegessen wird oder man nimmt Platz auf einem der bunten Hocker vor den Fischkuttern. Was ist Balik Ekmek?

Geröstetes Weissbrot mit Sesam wird mit einem gegrillten Makrelenfilet belegt. Gewürze, Salat sowie ein Spritzer Zitronensaft verfeinern das «Streetfood». Die Fischsemmel ist seit 200 Jahren der beliebteste Snack der Istanbuler:innen und der Geschmack ist so überwältigend gut, dass man nicht nur satt, sondern auch glücklich wird.

Grosser Basar

Der Handel spielt seit jeher in dieser Stadt, in der sich zwei Kontinente treffen, eine bedeutende Rolle. Schon auf dem Weg von der Galatabrücke zum Epizentrum des Shoppings, dem Grossen Basar, reiht sich im Gewirr der Gassen, Laden an Laden mit Waren aller Art. Ziel sollte jedoch der Grosse Basar sein, die Mutter aller Shopping Malls. In dem überdachten Gassen-Labyrinth gibt es unzählige Taschen mit den Logos begehrter Marken, glänzende Schmuckstücke, kunstvoll bemalte Keramikteller und natürlich Teppiche. Der Grosse Basar existiert bereits seit 1461 und war schon im 16. Jahrhundert der Marktplatz für Waren aus fernen, exotischen Ländern. In dem etwas kleineren Gewürzbasar kann man feilschen und handeln und sich mit Gewürzen wie Pul Biber, Kreuzkümmel und Sternanis eindecken.

Und wenn einem der Trubel zu viel wird, zieht man sich in eine der ältesten Kaffeeröstereien Istanbuls zurück und geniesst einen «Kurukahveci Mehmet Efendi», während man das Treiben um einen herum beobachtet und entspannt.

Seit jeher legt man in Istanbul viel Wert auf Entspannungsrituale, die Körper und Geist in Einklang bringen



und der Schönheitspflege dienen. Das Zauberwort für das Wellness-Ritual heisst Hammam. Es schäumt, dampft und man fühlt sich umsorgt, rein und entspannt nach dem Aufenthalt im Hammam.

Einer der schönsten dürfte derzeit im 1'675 Quadratmeter grossen Spa and Wellness Centre des Peninsula Hotels sein. Das Luxushotel am Ufer des Bosphorus im Stadtteil Karaköy hat seit vergangenem Jahr die Pforten geöffnet. Das Peninsula Istanbul besteht aus vier Gebäuden, drei davon sind renovierte, denkmalgeschützte Gebäude aus den frühen 1900er Jahren. Umgeben werden die Gebäude des 5-Sterne Hotels von einer beeindruckenden Parkanlage, die der Schweizer Landschaftsarchitekt Enzo Enea unter Einbeziehung der Wind- und Lichtverhältnisse, die am Bosphorus herrschen, brillant gestaltet hat.

Ein besonderes kulinarisches Erlebnis ist das GALLADA Restaurant des Peninsula Hotels. Der gebürtige Istanbuler Chef Fatih Tutak kreiert raffinierte, einfühlsame Menüs, die die Gäste auf eine gastronomische Reise von der eurasischen Handelsroute der Seidenstrasse bis nach Konstantinopel entführen. Chef Fatih Tutak verfügt dank seiner Auslandsstationen in Peking, Tokio, Singapur, Hongkong bis hin zum weltberühmten, mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant NOMA in Kopenhagen über einen grossen Erfahrungsschatz. Das Shared-Plate-Konzept führt unter den Gästen zur sozialen Interaktion und Austausch



über die Aromenvielfalt der Gerichte. Den Good Night Cocktail sollte man unbedingt in der Topside Bar über dem Restaurant GALLADA mit der magischen, schönen Aussicht auf den Bosphorus, die Rüstem-Pascha-Moschee und die Süleymaniye-Moschee zur Rechten geniessen.

Istanbul Modern

In Fussdistanz zum Hotel befindet sich Istanbul Modern, das erste Museum für moderne und zeitgenössische Kunst. Der italienische Stararchitekt Renzo Piano hat am selben Platz des ursprünglichen Museums auf dem alten Zolllager am Hafen

ein neues, zweistöckiges Gebäude entworfen. Ganz besonders sehenswert: «Always Here» eine Auswahl von Werken aus der Museumssammlung, die vom Women Artist Fund erworben wurden. Eine Sammlung von Künstlerinnen verschiedener Generationen, die durch die Vielfalt ihrer Themen, Techniken und Materialien sowie Mut und Ausdauer und Schaffung ihrer künstlerischen Sprache bekannt wurden. Im Laufe der Geschichte war es Frauen nicht immer möglich, eine gleichberechtigte Ausbildung wie Männer zu erhalten, was bedeutete, dass sie die Rolle, die für sie als Frauen von der Gesellschaft und der Familie vorgesehen wurde, um die Rolle, Künstlerin sein zu wollen, kämpferisch erweitern mussten. Auf der zweiten Etage des Gebäudes befindet sich eine Aussichtsterrasse mit einer flachen Wasserfläche, die sich über das gesamte Dach erstreckt. Die Reflexionen der Stadt auf dem Wasser gehen eine metaphysische Verbindung ein und verschmelzen unter bestimmten Lichtverhältnissen mit dem Meer. Zudem nutzen die Möwen das flache Wasser als Treffpunkt und um sich ein Bad zu gönnen.

Leinen los

Ein Fest für die Sinne und würdiger Abschluss für den Besuch von Istanbul ist eine Bootsfahrt auf dem Bosphorus. Täglich pendeln Hunderttausende Menschen zwischen den beiden Kontinenten und es gibt 50 Anlegestellen für die Fähren.

Den Wind in den Haaren, das Kreischen der Möwen in den Ohren, während alte Paläste und edle Herrenhäuser links und rechts am Ufer den Blick erfreuen und der Geist über die jahrtausendealte Geschichte sinniert, die diese faszinierende Stadt prägt. ■



Direktflüge von der Schweiz bietet:
www.turkishairlines.com
Hotel: THE PENINSULA ISTANBUL
www.peninsula.com/en/istanbul
Member of the Leading Hotels of the World
www.lhw.com





DIE STIFTUNG LEBENSFREUDE

Mit der Gründung als Verein am 11.11.2011 legten Antonio Morano, Susanne Fisch und Christine Lienhard den Grundstein für die heutige Stiftung Lebensfreude und erschufen ein kleines Werk mit grosser Wirkung, das bis heute wahre Lebensfreude beschert. Alle drei wussten vom grossen Bedürfnis nach humorvollen und gleichzeitig wertschätzenden Begegnungen für betagte, kranke und oft vereinsamte Menschen und vertieften sich in das Thema.



«Das Rendezvous mit der roten Nase»

Pilotprojekt gestartet

«So haben wir 'ohne einen Rappen in der Tasche', doch voller Überzeugung begonnen», erzählt Christine Lienhard. Es folgten die ersten Pilotversuche, Weiterbildungen für angehende Künstlerinnen und Künstler wurden organisiert und Geld für das bereichernde Projekt gesammelt. «So richtig gestartet sind wir dann im Jahr 2013, also vor gut 10 Jahren und dürfen bis heute mit viel Herzblut für die Schwächsten unter uns eintreten. Wir konzentrieren uns auf Alters- und Pflegeheime sowie Institutionen für Erwachsene mit Beeinträchtigung. Dort liegt der Fokus insbesondere auf den Bewohnenden, die selbst keine Möglichkeit mehr haben, hinaus in die Welt zu gehen. Sei es, weil sie körperlich zu schwach sind oder sich wegen einer demenziellen Erkrankung nicht mehr so einfach zurechtfinden. Sie haben ein besonderes Bedürfnis nach sozialen Kontakten, positiven und wertschätzenden Impulsen und Nähe.

Einsatz mit Herz

Die als gemeinnützig anerkannte Stiftung fördert – wie ihr Name beschreibt – die Lebensfreude von Menschen, welche an einer Demenz erkrankt, betagt oder geistig wie körperlich teils schwer beeinträchtigt sind.

«Dabei stehen die persönliche Begegnung und der Kontakt auf emotionaler Ebene im Mittelpunkt. Wir gehen auf die Bedürfnisse unseres Gegenübers ein, was viel Feingefühl und Geduld erfordert», bekräftigt Gründerin Christine Lienhard.

«Da gehen auf einmal Türen auf!», berichtet Lotti Lebensfreude über ihre bereichernden Einsätze als Clownin. «Auf einmal können die Betroffenen wieder singen, ein Instrument spielen, lachen, tanzen oder sogar flirten.»

Dabei ist jedes «Rendezvous mit der roten Nase» eine neue Erfahrung und keine Begegnung wie die andere.

Wertschätzung vermitteln

Auf die Frage, warum die «Lebensfreude-Clowninnen und -Clowns» eine rote Nase tragen, erklärt Christine Lienhard: «Es ist nicht einfach ein Bespassen und in keiner Weise ein Verkind-

lichen.» Ohne rote Nase seien die Begegnungen für die Betroffenen, die oft an einer demenziellen Veränderung leiden, teils verwirrend gewesen. Mit dem «roten Tupf» im Gesicht kann jedoch leicht eine Brücke geschaffen werden.

«Mit schönen Kleidern und edlen Anzügen vermitteln wir ebenfalls das Gefühl von Respekt und Wertschätzung im Sinne von: Wow! Extra für mich haben sich die Clowninnen und Clowns schön gemacht. Während den Besuchen steht unser Gegenüber im Rampenlicht, nicht wir Künstlerinnen und Künstler. Wir versuchen, Erfolgserlebnisse zu vermitteln und begegnen den Personen auf Augenhöhe», berichtet Antonio Morano alias Felix Lebensfreude lächelnd.

Antonio Morano ist der künstlerische Leiter der Organisation. Seine enorme Erfahrung, sein Feingefühl, verbunden mit der künstlerischen Fertigkeit, Musikalität und der steten Bereitschaft, Neues zu lernen, machen aus ihm zudem den beliebten «Felix Lebensfreude».

Professionelle Begleitung

Die «Lebensfreudeexpertinnen und -experten» arbeiten eng mit den Pflegefachteams zusammen. Die Künstlerinnen und Künstler werden gewissenhaft ausgewählt und durch regelmässige, gezielte Weiterbildungen, z.B. in den Bereichen Demenz, Alter, Kommunikation, steriles Umfeld usw., professionell auf ihre wertvolle Aufgabe vorbereitet.

«Vertrauen ist die Basis unserer Arbeit. Wir haben z.B. schon sterbende Menschen begleitet, hierfür muss das Vertrauen der Betroffenen und Angehörigen enorm sein.



Links: 1 Antonio Morano und Christine Lienhard, das leitende Duo 2 Lotti in der Gerbe Einsiedeln 3 Amelie Stirn an Stirn 4 Felix, der Charmeur



Christof Rada, Aktivierungsleiter mit Martha und Sissi Lebensfreude

Wir wünschen uns, dass das Farbige und Liebevolle bis zum Schluss Platz haben darf», so die Gründerin der «Lebensfreude». «Gleichzeitig ist eine Begegnung nie ein Muss. Kein Besuch wird aufgezwängt, das ist uns sehr wichtig. Jede und jeder soll wählen und entscheiden, wie sie oder er es auch in jüngeren Jahren getan hat.»

Finanzierung

Die 15 Künstlerinnen und Künstler der Stiftung Lebensfreude sind in der gesamten deutschsprachigen Schweiz regelmässig unterwegs und besuchen über 60 Institutionen. Ohne Spenden wären diese Einsätze nicht möglich. Die Institutionen beteiligen sich mit einem Beitrag von zirka 30 % an den Kosten der Besuche, der Rest wird von der Stiftung finanziert.

«Zur Erhaltung unseres Stiftungszweckes würden wir uns über zukünftige Partnerinnen und Partner freuen, die uns längerfristig finanzielle Unterstützung und damit Sicherheit schenken», äussert Christine Lienhard einen ihrer Wünsche für die Zukunft.

Christoph Rada, Leiter Aktivierung, Tertianum Friedau (Frauenfeld)

«Die Lebensfreude-Clowninnen und Clowns kommen monatlich zu uns und sind sehr gern gesehene Gäste. Sie leben «Lebensfreude» durch und durch. Schon bei ihrer Ankunft in unserem Büro und Aktivierungsraum, der auch

als Garderobe dient, erfüllen Sie den Raum mit einem wunderbaren Strahlen und herzlicher Energie. Es ist sehr faszinierend, wie die beiden jeweils jedes einzelne Gegenüber einschätzen und abholen können und dies in einer unglaublichen Vielfalt. Sie spüren schnell, unabhängig von der Stärke der Beeinträchtigung, was die Person braucht oder nicht und begegnen allen auf Augenhöhe. Sie verwenden dafür Musik, einen Gegenstand, ein warmes Wort oder ganz einfach Ruhe und Geduld. Ihre Flexibilität ist beeindruckend.

Ich denke, dass ihre Authentizität und die grosse Wertschätzung und Empathie, mit der sie unseren Gästen begegnen, alle berührt und sie deswegen auch stets mit Freude erwartet werden. Besonders schätzen wir im Tertianum Friedau, dass sie auch «saisonal» unterwegs sind und die Bewohnenden nicht mit Themen verwirren, die überhaupt nicht zur Jahreszeit passen. So kommt es gar vor, dass Bewohnende beim Eingang auf die Lebensfreude-Clowninnen und Clowns warten, um ihnen dann durchs ganze Haus nachzureisen». ■



Mehr Infos über die **Stiftung Lebensfreude** finden Sie unter **www.stiftung-lebensfreude.ch** oder einfach den QR-Code scannen.



ALL IN

IHREN WÜNSCHEN UND TRÄUMEN SIND KEINE GRENZEN
GESETZT: DAS KUDADOO PRIVATE ISLAND AUF DEN
MALEDIVEN MIT ULTRA ALL INCLUSIVE LUXUS.

Jetzt buchen bei Ihrem
Malediven-Experten
Elegant Travel.



Ihre Luxus-Reiseagentur aus Deutschland
(München/Neubeuern und Stuttgart).

+49 8035 9088850 | info@elegant-travel.de

www.elegant-travel.de



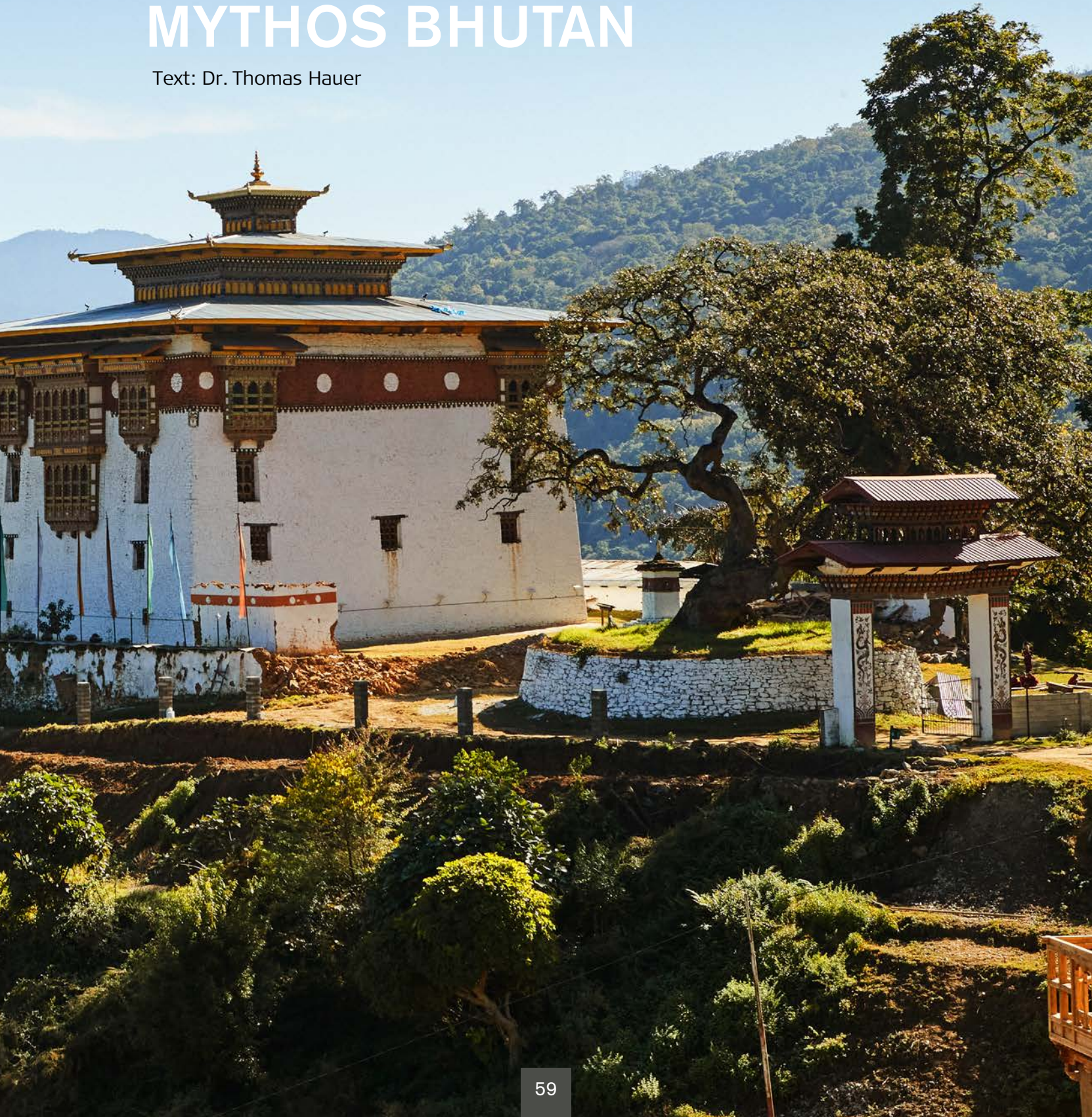
ELEGANT
TRAVEL



IM KÖNIGREICH DES **DONNER- DRACHEN**

MYTHOS BHUTAN

Text: Dr. Thomas Hauer





Als unsere Maschine gegen 5 Uhr früh von Bangkok Richtung Paro startet, ist es noch stockfinster. Trotzdem ist die Stimmung an Bord des an diesem Morgen nur zu gut einem Drittel besetzten A319 der Royal Bhutan Airlines gelöst. Doch als nach gut zweieinhalb Flugstunden am Horizont die schneebedeckten 7'000er im Grenzgebiet zwischen Tibet und Bhutan auftauchen, macht sich bei den rund zwei Dutzend Touristinnen und Touristen an Bord doch Nervosität breit. Kaum hat die Maschine die lichte Wolkendecke am Eingang des Paro-Tals durchbrochen, scheint es nämlich fast so, als liessen sich die Gipfel der schlanken Himalaja-Kiefern an den steil aufragenden Felswänden mit den Fingerspitzen berühren. Während die einheimischen Fluggäste das gewagte Manöver zwischen den immer näher rückenden Bergflanken mit stoischer Miene ertragen, ja manche oder mancher den Moment glatt verschläft – vermutlich in der Gewissheit, im schlimmsten Falle drohe allenfalls eine weitere Runde auf dem Wiedergeburtsskarsell – verteilt die Stewardess an die Nichteinheimischen zur Beruhigung Bonbons. Vom Flughafen ist noch immer weit und breit nichts zu sehen. Erst als der Pilot eine letzte scharfe Rechts-Links-Kurve fliegt, taucht wie

aus dem Nichts ein beängstigend kurz wirkender Runway auf, dann setzen wir auch schon auf.

Glückliche Landung

Am Terminal werden Gäste von einem überlebensgrossen Porträt des im ganzen Land präsenten Monarchen Jigme Khesar Namgyel Wangchuck und seiner königlichen Gattin Jetsun Pema willkommen geheissen. Viele Einheimische heften sich das schicke Königspaar aus Respekt auch als Button ans Revers, gilt der Herrscher doch als ausgesprochen volksnah. Keine 15 Minuten nach der Landung sind dann auch schon alle Einreiseformalitäten erledigt und am Ausgang treffen wir Dorji und Kinley, die uns als Fahrer und Guide durch den Westen Bhutans begleiten werden. Beide tragen, schon von Berufswegen, Bhutans Nationaltracht, den Gho. Ein knielanges Wickelgewand, dessen bunte Karomuster an schottische Tartans erinnern. Aber auch viele Einheimische ohne offizielle Mission kleiden sich gerne traditionell. Den Luxus eines Chauffeurs wissen Bhutan-Reisende rasch zu schätzen. Tatsächlich wurde erst Anfang der 1960er Jahre mit Geld vom grossen

Nachbarn Indien die erste geteerte Strasse im Land gebaut und jeder Kilometer Asphalt zählt durchschnittlich 15 Kurven. Schlaglöcher, Erdstöße und ähnliche Unbill nicht mitgerechnet. Dafür gibt es – quasi als karmischen Ausgleich – keine einzige Ampel im Land, die die Fahrt bremsen könnte.

Die Hauptstadt

Erste Station ist das rund eine Autostunde vom Flughafen Paro entfernte gelegene Thimphu, die schicke, schnell wachsende Kapitale des Königreichs, wo mittlerweile fast ein Viertel der rund 700'000 Untertanen ihrer Majestät lebt und die dank des ungebrochenen Bhutan-Booms wie eine riesige Baustelle wirkt. Überall wachsen von waghalsigen Bambusgerüsten gestützte Betonkonstruktionen in den Himmel, deren Fassaden am Ende freilich fast ausnahmslos im traditionell bhutanischen Stil dekoriert werden. Das sorgt für optische Harmonie, führt bei Bhutaneulingen aber dazu, dass sie das Krankenhaus kaum vom Regierungssitz oder einer Mietskaserne unterscheiden können. Hoch über der Stadt wacht ein mehr als 50 Meter hoher Bronze-Buddha über die Geschicke der Drachmenschen, wie die Bhutanerinnen und Bhutaner sich selbst gerne nennen. Der Sockel der Kolossalstatue beherbergt nicht nur einen schmucken Tempel, sondern auch weitere 100'000 bronzener Mini-Buddhas, die hier in Reih und Glied aufgereiht sind. Viel hilft viel, lautet offenbar das Motto. Deshalb drehen die Gläubigen auch unermüdlich an gewaltigen Gebetsmühlen. Eine Umdrehung ersetzt schliesslich bis zu 1000 mühseliger Mantra-Wiederholungen, erklärt Kin-



ley. Manche werden sogar mit Wasserkraft angetrieben und halten den Draht nach ganz oben so quasi 24/7.

Bruttonationalglück

Am nächsten Morgen unternehmen wir eine Wanderung zum «Talakha Goemba»-Tempel auf der anderen Talseite. Beim Aufstieg wollen wir von Kinley wissen, was es mit der Idee der «Gross National Happiness», des Bruttonationalglücks, auf sich hat, dessen Maximierung seit 2008 in Bhutan Verfassungsrang besitzt. Ein Grundrecht auf Glück sozusagen. Geprägt hat den Begriff Ende der 1970er Jahre der Vater des amtierenden Königs. Tatsächlich klopft eine Glückskommission unter Führung des Premierministers seitdem öffentliche Projekte und Gesetzesvorhaben stets daraufhin ab, ob sie diesem Aspekt

Rechnung tragen. Als wir den 3'050 Meter hohen Bergrücken schliesslich bezwungen haben, stellen wir fest: Echtes Glück kann ganz einfach sein, denn von hier oben genießt man ein fantastisches 360°-Panorama auf die östlichen Ausläufer des Himalajas am Horizont und hinab auf Thimphu samt goldenem Buddha.

Am folgenden Tag überqueren wir dann den rund 3'100 Meter hohen Dochula-Pass, von dem man bei klarem Wetter in der Ferne Bhutans höchste Gipfel erspähen kann und fahren anschliessend hinab ins beinahe subtropische Punakha-Tal mit seinen grünen Reisterrassen. Grösste Attraktion ist hier der eindrucksvolle, im 17. Jahrhundert errichtete Punakha-Dzong am Zusammenfluss der Flüsse Pho Chhu und Mo Chhu. Eine buddhistische Klosterburg mit hochaufragenden Aussenmauern, die einen Komplex aus Höfen, Tem-

peln, Verwaltungsgebäuden und Mönchsunterkünften umgibt. Ganz in der Nähe liegt auch das Kloster Nyinpo Lhakhang, wo wir mit jungen Mönchen zum Frühstück verabredet und im Handumdrehen von jungen Novizen in roten Roben umzingelt sind, für die es um 9 Uhr die erste von zwei Mahlzeiten am Tag gibt. Rund 100 junge Nachwuchsmönche werden im Kloster bis zur 9. Klasse unterrichtet. Der jüngste ist grade mal 5 Jahre alt und nimmt im Speisesaal neugierig direkt uns gegenüber Platz, damit er die seltsamen Fremden aus der Nähe bestaunen kann.

Tigernest

Höhepunkt unserer Reise ist dann aber der Aufstieg zum Taktsang Kloster oberhalb von Paro, besser bekannt als Tigernest. Das sich in eine



fast senkrecht abfallende Felswand krallende Monument ist nicht nur Key Visual jeder Bhutankampagne, sondern auch eine der heiligsten buddhistischen Stätten im Land. Gut zwei Stunden muss man bei guter Kondition für die rund 700 Höhenmeter einplanen, die es auf dem Weg hinauf zum Tigernest zu überwinden gilt. Gerade wenn man glaubt, es endlich geschafft zu haben, geht es nochmal 550 Treppenstufen abwärts und am Gegenhang gleich wieder hinauf. Wer hat behauptet, dass Erleuchtung zum Nulltarif zu haben ist? Oben müssen vor Betreten Kamera und Handy abgegeben werden. Dafür wird man mit einer analogen Fernsicht der Extraklasse und mehr als einem halben Dutzend Tempel belohnt, die hinter den dicken Klostermauern verborgen liegen. Mit ein wenig Glück wird man dort Zeuge der Tshewang-Zeremonie, ein archaisches Ritual aus Gebeten und kehligen Gesängen, so alt wie der Buddhismus selbst, untermalt von Klängen aus Muschelhörnern und Langhorn-Trompeten. Ein spirituelles Erlebnis, das niemanden unberührt zurücklässt – egal, an was man glaubt. ■



REISETIPPS FÜR BHUTAN:

Für die Anreise nach Bhutan empfiehlt es sich, über Bangkok und weiter mit Royal Bhutan Airlines zu reisen. Six Senses betreibt dort aktuell 5 Eco-Luxury-Lodges, die sich perfekt mit einer Rundreise kombinieren lassen. Privater Fahrer und ein Guide inklusive. Der sinnvolle Mindestaufenthalt pro Lodge beträgt zwei Nächte. Das Bhutan-Visum besorgt ebenfalls Six Senses.

Die Reise wurde von www.sixsenses.com und www.takememories.de unterstützt.

Als ein PORSCHÉ

noch unbekanntes Terrain war ...

Text: Isabelle Greifenstein

Kaum jemand weiss es: Für den Erfolg und die Bekanntheit des Sportwagenherstellers Porsche waren Frauen und insbesondere eine Schweizerin prägend.

Jolantha Tschudi aus Zürich erlag dem Charme des ersten Seriensportwagens Typ 356/2 Cabriolet des damals noch unbekanntes Fabrikats aus Stuttgart und schrieb damit Automobilgeschichte.

Mit gerade mal 20 Jahren war sie im Frühling 1949 die erste Käuferin eines kleinen, zweitürigen Cabrios in dunkelblau mit der Typenbezeichnung 356/2, einer Beutler-Karosserie und der Chassis-Nummer 356-002. Tschudi hat den kleinen und damals ungeheuer modernen Porsche-Sportwagen beim Zürcher Hotelier und Autohändler Bernhard Blank entdeckt und gekauft. Doch Tschudi fuhr ihr neues Baby nicht sofort, sondern verlieh es an den Verkäufer Blank, der bat, ihr Cabriolet zusammen mit seinem Coupé auf dem Genfer Automobilsalon ausstellen zu dürfen.

Automobilsalon Genf

Der erste Messeauftritt von Porsche im März 1949 in Genf wird zum Riesenerfolg, die Fachpresse ist begeistert und rasch avanciert der 356 zum Geheimtipp unter Europas Automobilenthusiasten. Nachdem die Schweiz von der humanitären und wirtschaftlichen Katastrophe des Zweiten Weltkriegs weitgehend verschont geblieben war, fanden sich gerade hier viele Anhänger der neuen Sportwagenmarke Porsche.



Die Abenteurerin

Tschudis Freude am Sportwagenfahren ging Hand in Hand mit ihrer Freude an der Fliegerei. Sie galt als Abenteurerin, besuchte die Segelflugschule in Bern und studierte Ethnologie in Neuchâtel. Auf Studienreisen unternahm sie immer wieder lange und gefährliche Flüge nach Afrika. Auf ihrem ersten Flug 1946 soll sie mit ihrem Mitreisenden sage und schreibe sechs Notlandungen un-

ternommen haben – wegen Problemen durch verunreinigtes Benzin.

«Das Autofahren und das Fliegen bedeuteten für sie Freiheit und Abenteuer», erklärte einst ihr Sohn Christian Neukom. «Sie liebte es, auf unbekanntes Terrain vorzudringen».

Die Erfolgsgeschichte von Porsche begann also in der Schweiz, mit einer jungen, abenteuerlustigen Zürcherin, die in der Marke eine gewisse Seelenverwandtschaft entdeckte. ■



QUADRO

FOR PASSION & EXCELLENCE

Das Patientenmagazin mit integrierter Speise- und Weinkarte der Klinik Hirslanden, Witellikerstrasse 40, 8032 Zürich
www.hirslanden.ch

IMPRESSUM

April 2024

VERLAG UND SITZ DER REDAKTION

SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH
Gablerstrasse 41, 8002 Zürich

VERLEGERIN UND CHEFREDAKTEURIN

Sabine Hauptmann

MITARBEITENDE DIESER AUSGABE

Dr. Thomas Hauer, Larissa Meier, Isabelle Greifenstein, Sabine Hauptmann

FOTOS

Inhalt: Linus Mimietyz, Sabine Hauptmann, ZVG; **Editorial/Hirslanden**
Inside: Judith Stadler & André Uster, Ralf Eyertt; **Must-haves:** Audi AG, Florian Eichinger, Cyrille Robin, Annie Spratt by unsplash, ZVG;
Iräye: ZVG; **Coverstory:** Pascal Grob, AT-Verlag, Epaminondas Couticos, Jean-Marc Avila, Restaurant Gül; **Wein:** Sedrik Nemeth, ZVG;
Zeitmesser: Bernard Hermant by unsplash, ZVG; **Reise nah:** Steve Hadorn, Stefan Pielow, Thomas Niederberghaus, Arnaud Delalande, Gian Giovanoli, Sabine Hauptmann, Andrea Badrutt; **Blooms:** Digitale Massarbeit, Fabian Haefeli; **Städtereise:** The Peninsula, Joshua Kettle, Metin CALIS, Süheyl Burak – by unsplash, Sabine Hauptmann, ZVG; **Charity:** ZVG;
Fernweh: Vineet Singh by unsplash, Christopher Wise, Kiattipong Panchee, Amp Sripimanwat, Ugyen Tenzin by unsplash, Marcus Westberg, ZVG;
Wussten Sie ...: Porsche AG, ZVG

Titelfoto: Restaurant Gül

GRAFIK UND HERSTELLUNG

null821 media services gmbh & co. kg, www.null821.de

DRUCK

AVD Goldach AG, www.avd.ch

VERANTWORTLICH FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT UND ANZEIGEN

www.sabinehauptmann.com

Copyright für alle Beiträge bei
SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH

Die Ausgabe ist mit Sorgfalt erarbeitet worden.
Alle Angaben ohne Gewähr.

Weder Autoren oder Autorinnen noch der Verlag haften für Fehler oder Schäden, die aus dieser Ausgabe resultieren könnten.

Für Texte, Fotos oder Waren, die unaufgefordert an die Redaktion gesandt werden, lehnt SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH jegliche Verantwortung ab. Der Nachdruck, selbst nur auszugsweise, die Aufnahme in Onlinedienste oder ins Internet sowie die Vervielfältigung auf Datenträgern bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.

Der Abdruck von Inseraten durch unberechtigte Dritte ist untersagt.

Lesezirkel dürfen QUADRO nur mit vorherigem, jederzeit widerruflichem Einverständnis von SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH führen.

Der Export von QUADRO und der Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung des Verlages zulässig. QUADRO ist das Patientenmagazin der Klinik Hirslanden mit integrierter Speise- und Weinkarte.

NÄCHSTE AUSGABE

Oktober 2024



THURGAU
TRAVEL

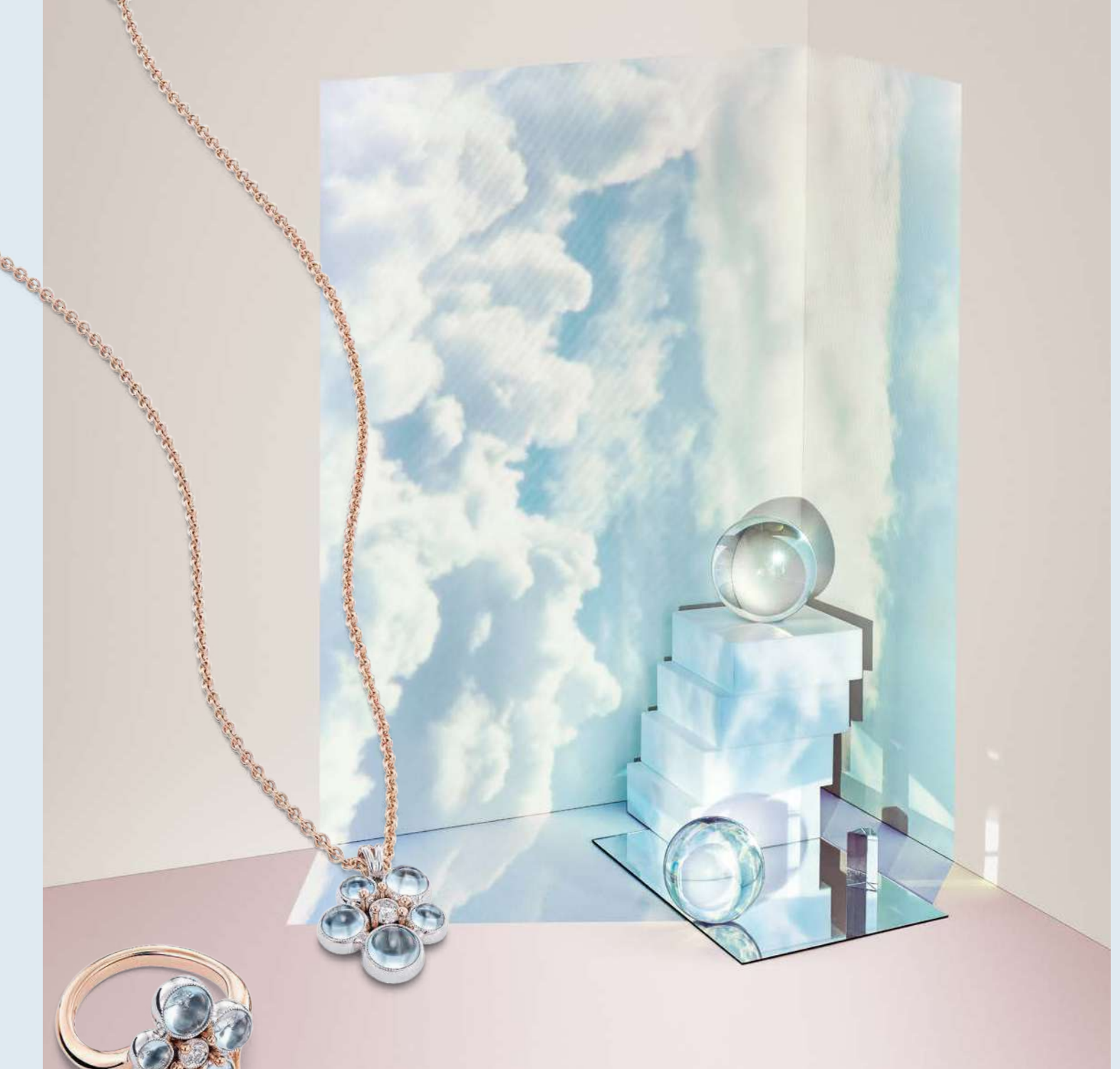
ENTDECKEN SIE DIE WASSERWEGE DER WELT



DIE MEISTEN ABFAHRTEN IN BASEL
INNOVATIVE & EXKLUSIVE REISEROUTEN
50-JÄHRIGE ERFAHRUNG UND KOMPETENZ
PERSÖNLICHER & ZUVORKOMMENDER SERVICE



Thurgau Travel
Amriswilerstrasse 12
CH-8570 Weinfelden
info@thurgautravel.ch
thurgautravel.ch
Gratis-Nr. CH 0800 626 550



Falls Sie Ihren Traumschmuck
nirgends finden können,
erzählen Sie uns einfach
Ihren Traum.

Wir kreieren handgefertigte Schmuckstücke
nach Ihren Vorstellungen.

Beyer Schmuckset «Fiorellino»

Bahnhofstrasse 31, 8001 Zürich
beyer-ch.com

So lange es Zeit gibt.

BEYER
UHREN UND JUWELEN