

## NEUANFANG

Star Wars:  
Luke Skywalker erwacht*Goodbye Switzerland*  
Energie à la carte

## WOHNEN

MIETEN ODER  
KAUFEN?

## SONNENSCHUTZ

*Nie wieder ohne*

## BIG GREEN EGG

GRILL MIT  
ATTITÜDE

## JAPANISCHE MESSER

*Gut abschneiden**Wasser, Schiff & Wein***Traumziel Bali**Schweizer Luxushotels | *Doha* | *Beste Airline*



## Ferienzeit?

Sie geniessen sorgenfrei Ihre Ferien – wir kümmern uns zu Hause um den Rest. Pflanzen giessen, Briefkasten leeren, Küche reinigen oder Rasen mähen. Und vieles mehr.

## editorial

Simone Leitner  
Chefredaktorin

Liebe **Leserinnen**,  
Liebe **Leser**

### Reset

Mal ganz ehrlich. Wie oft denken Sie: «Jetzt habe ich genug. Jetzt brauche ich eine grundsätzliche Veränderung»? Meistens sind solche Gedanken diffuser Natur und wir verdrängen sie. Eher selten, aber umso entschlossener, treiben sie uns zu einem Neuanfang. Zu einem neuen Zuhause, weil das Haus zu gross, die Treppen zu steil und der Garten zu pflegeintensiv geworden ist. Zu einer Energiewende, weil erneuerbare Energien den Zeitgeist spiegeln. In ein anderes Land, weil wir Jahrzehnte lang davon geträumt haben.

Der Neuanfang hat viele Facetten, viel Überraschendes, viel Schönes und genau so viele Tücken. Wir haben in dieser Nummer über einige dieser Neuanfänge geschrieben. Erinnern Sie sich beispielsweise an Mark Hamill? Nein, Sie kennen ihn nicht. Wenn ich Sie aber frage: «Erinnern Sie sich noch an Luke Skywalker?», dann sind wir uns einig. «Klar, erinnern wir uns an Star Wars; an die berühmteste Space-Opera aller Zeiten». Dass Mark Hamill alias Luke Skywalker nach über 30 Jahren und mit über 60 wieder in seine Lebensrolle zurückkehren darf, hat den Schauspieler überwältigt. Mit diesem Neuanfang ist für den 63jährigen ein Traum wahr geworden, wie er uns im Interview erzählt hat.



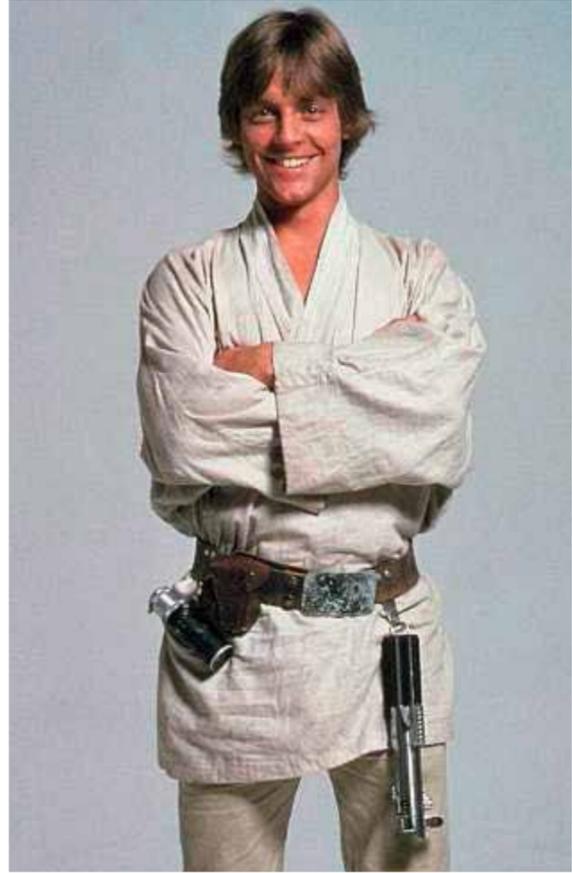
Nicht jeder Neuanfang ist planbar. Oft sind es Schicksalsschläge, die uns kalt erwischen, und die wir spontan meistern müssen. Vor Krankheit, Trennung oder einer Naturkatastrophe ist niemand gefeit. Es gibt aber Menschen, die trotz widriger Umstände einen Neuanfang wagen – und gewinnen. Sie gewinnen ihr Leben zurück und oft sogar ein Quäntchen mehr.

Etwas defensiver sollten wir mit dem Sonnenbaden umgehen. Denn auch die Sonne hat Schattenseiten. Lesen Sie über hartnäckige Mythen rund um Sonnenschutz. Und lesen Sie über das trendigste Statussymbol in dieser Sommersaison und darüber, dass eine Schifffahrt auf dem längsten Wasserweg der Schweiz nicht nur meditativ, sondern auch genussreich ist.

Dann haben wir auf einer Reise entdeckt, dass es den bali-nesischen Heiler aus dem Hollywoodfilm «Eat, Pray, Love» tatsächlich noch gibt. Und dass Bali immer noch alles kann: Spiritualität, Tradition, Moderne, Luxus und Strand.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Sommerzeit und bedanken uns herzlich für das riesige Interesse an unseren Wettbewerben. In dieser Nummer legen wir zu und verlosen ein «Big Green Egg», ein handgeschmiedetes Messer aus Japan und traumhafte Hotelübernachtungen in der Schweiz. Viel Spass beim Gewinnen und Lesen.

# AUF EINEN BLICK



**INTERVIEW** Mark Hamill  
*«Das Erwachen der Macht»  
– ein Comeback* Seite 8



**NEUANFANG**  
**RUHESTAND IM  
AUSLAND**  
*Achtung Tücken!*  
Seite 14

**ENERGIEWENDE**  
**SOWEIT, SO GRÜN**  
*Interview mit  
Walter Wirth,  
Direktor AEK*  
Seite 26

**WOHNEN**  
**KAUF ODER  
MIETE?**  
*Der Schritt  
zum neuen  
Heim* Seite 20



**BIG GREEN EGG**  
*Kein Grill, ein  
Statussymbol*  
Seite 40



**SONNE** Schutz  
*Mit allen Mitteln* Seite 36

**BIELERSEE SCHIFFFAHRT** Sturmerprobt  
*Auf dem längsten Wasserweg der  
Schweiz* Seite 56  
Doha Kempinski Märchenschloss  
*für 1001 Nacht* Seite 70



**MESSER** **SCHARFES AUS  
JAPAN** *handgeschmiedet  
und handsigniert* Seite 46

**IVO BRACHER** Seite 25  
**NEUE ZIELE** Seite 30  
**NEUES LEBEN** Seite 32

**BALI INSEL DER GÖTTER** *Mal  
hölzern opulent, mal modern  
reduziert* Seite 72

**GRÜNES CATERING** Seite 44  
**WEIN VOM BIELERSEE** Seite 52  
**GRAND HOTEL DU LAC** Seite 60  
**HOTEL ERMITAGE** Seite 62  
**HOTELCARD** Seite 64  
**HOTEL LA VAL** Seite 66  
**IMPRESSUM** Seite 82



# UNKOMPLIZIERTER LUXUS

Träumen Sie schon lange von der Ostsee? Von der historischen Bäderarchitektur, den Strandkörben und den einmaligen Seebrücken? Sei es ein romantisches Wochenende, ein SPA- und Wellness-Aufenthalt oder einfach nur schöne Strandferien – das Grand Hotel Heiligendamm in Mecklenburg-Vorpommern bietet zu jedem Anlass ein passendes und einmaliges Angebot – und für bonaLifestyle-Leserinnen und -Leser ein besonders schönes Paket. Das Luxushotel direkt an der Ostsee besteht aus einem Ensemble von sechs klassizistischen Gebäuden und einer historischen Seebrücke im ältesten Heilbad Deutschlands. Hier leben alte Geschichten auf. Und wer ganz genau hinhört, kann mit etwas Fantasie die Pferdekutschen von früher hören.

Aber nicht nur Romantiker, auch Pragmatiker, Gourmets und Geniesser erholen sich hier an der Ostsee bestens. Wer in der Parkanlage oder auf der Strandpromenade flaniert, die herrliche Seeluft einatmet, fühlt sich entschleunigt und vitalisiert. Heiligendamm verzaubert noch heute. Dunkle Buchenwälder, weisser Strand und Wellenrauschen laden Sie zum Träumen und Entspannen ein. Historisch, modern und luxuriös – das Grand Hotel Heiligendamm ist immer eine Reise wert.

Es gibt mehrere Wege, die ins Grand Hotel Heiligendamm führen. Wenn Sie die besten Reise-Angebote an die Ostsee mit dem Auto, dem Autozug, dem Zug oder dem Flugzeug buchen möchten, melden Sie sich bei Kuoni Bern am Bärenplatz. Das Kuoni-Team unterstützt bonaLifestyle-Leserinnen und -Leser auf Ihrer Reise.

**KUONI**

**Bern Bärenplatz**

Bärenplatz 6-8 | CH-3000 Bern  
Telefon +41 58 702 62 72  
brn-baerenplatz.k@kuoni.ch

## Gourmetgipfel

Erleben Sie den **Gourmetgipfel «Ronny Siewert & Friends»** am 14. November 2015.

Im Preis inbegriffen sind zwei Übernachtungen im Doppelzimmer, kulinarischer Gruss bei der Anreise, reichhaltiges Frühstücksbuffet und freie Nutzung des 3 000 m<sup>2</sup> grossen Heiligendamm SPA mit Schwimmbad, Whirlpool, Saunalandschaft und Fitnessbereich mit Sport- und Yogakursen.

**Preis pro Person im Doppelzimmer  
350 Euro (EZ 505 Euro)**

## Wellnesstage

Im Preis inbegriffen sind zwei Übernachtungen im Doppelzimmer, ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, ein 3-Gänge-Menü im Kurhaus Restaurant, **120-minütiges SPA-Menü** mit Anwendung «Aufatmen» und mit privater Yogastunde mit indischem Yogameister sowie die freie Nutzung des 3 000 m<sup>2</sup> grossen Heiligendamm SPA mit Schwimmbad, Whirlpool, Saunalandschaft und Fitnessbereich mit Sport- und Yogakursen.

**Preis pro Person im Doppelzimmer  
430 Euro (EZ 575 Euro)**

Angebot gültig vom 1. September bis 15. November 2015

Grand Hotel Heiligendamm  
Prof.-Dr.-Vogel-Str. 6  
18209 Bad Doberan-Heiligendamm

Reservierungen +41 38203 740-7676  
reservations@grandhotel-heiligendamm.de

[www.grandhotel-heiligendamm.de](http://www.grandhotel-heiligendamm.de)



NEUANFANG

STAR WARS

# DIE RÜCKKEHR VON MARK HAMILL ALIAS LUKE SKYWALKER

Luke Skywalker ist zurück. Vor über 30 Jahren legte Mark Hamill den Grundstein für einen gigantischen Mythos: Star Wars. Dann wurde es ruhig um den amerikanischen Schauspieler. Und nun gibt er in der neuen Star-Wars-Trilogie sein Comeback. Ein Neuanfang für den 63-jährigen Mark Hamill – und für das Heldenepos Star Wars.

INTERVIEW SIMONE LEITNER

HEUTE IST MARK HAMILL  
ALIAS LUKE SKYWALKER  
63 JAHRE ALT UND WAGT  
EINEN NEUANFANG.

# NEUANFANG

## STAR WARS

Wohl kaum ein anderer Film wird so sehnsüchtig erwartet in diesem Jahr wie die Fortsetzung der Star-Wars-Reihe mit dem ersten Teil «Das Erwachen der Macht». Über 30 Jahre ist es her, als die Protagonisten Harrison Ford, Carrie Fisher und Mark Hamill zu Film-Ikonen wurden. Wer erinnert sich nicht an den Schlüsselsatz «Luke, ich bin dein Vater». Noch heute haben die Filmfiguren eine immens grosse und vor allem globale Fangemeinde. Eine ganze Generation wuchs mit Star Wars auf. Nicht nur die Filme von Grossmeister George Lucas, auch Comic-Hefte, Videospiele, Lego-Produkte und vieles mehr begleiteten sie. Und

natürlich auch deren Eltern, Grosseltern und Lehrer wurden in den letzten drei Jahrzehnten vom Virus Star Wars tangiert oder infiziert.

Etwas ruhiger war die Zeit für Mark Hamill. Seine Rolle als Luke Skywalker legte er vor gut 30 Jahren nieder. Nun feiert er sein Comeback. Der 63-jährige Hamill freut sich enorm auf seinen Neubeginn. Der erste Film der neuen Trilogie wird im Dezember 2015 erwartet.

Drehbuchautor, Produzent und Regisseur George Lucas hatte sich das Heldenepos ausgedacht. Die Space Opera begann mit dem Film «Krieg der Ster-

ne», der im Mai 1977 in den US-amerikanischen und im Februar 1978 in den Schweizer Kinos anlief. Der Film entwickelte sich zu einem Phänomen der heutigen Popkultur. Fünf weitere Spielfilme folgten sowie eine Reihe von lizenzierten Büchern, Nebenfilmen, Fernsehserien, Spielzeugen, Kostümen, Rollenspielen

«DIE FILM-IKONE HAT NICHT NUR MEIN LEBEN, SONDERN AUCH DASJENIGE DER FANS BEEINFLUSST.»

MARK HAMILL ALIAS LUKE SKYWALKER

und anderen Produkten. Im Jahr 2005 schätzte das "Forbes Magazine" die durch Star-Wars-Merchandising über 28 Jahre erwirtschafteten Einnahmen auf rund 20 Milliarden US-Dollar. Somit ist Star Wars das finanziell erfolgreichste Filmprojekt aller Zeiten.

Im Wesentlichen handelt Star Wars vom andauernden Kampf zwischen Gut und Böse, spielt sich «vor langer Zeit» in einer «weit, weit entfernten Galaxie» ab und gilt deshalb als moderne Version eines Märchens oder einer Kunstsage. Auch die Charaktere stellen Archetypen aus Märchen, Heldensage und Fantasy dar.

Diese archetypischen Motive und mythologischen Elemente wurden vermischt und in eine Handlungswelt projiziert, die an klassische Science-Fiction erinnert.

Am 30. Oktober 2012 gaben Star-Wars-Schöpfer George Lucas und die Walt Disney Company bekannt, dass Disney das Unternehmen Lucasfilm mit sämtlichen Tochterunternehmen und allen Markenrechten für rund 4,05 Milliarden US-Dollar vom bisherigen Alleineigentümer George Lucas gekauft hat. Teil der Transaktion sind Lucas' Entwürfe für die Star-Wars-Fortsetzungen Episode VII bis IX.

**Mark Hamill hat sich in einem Gespräch mit bonaLifestyle zum Thema Neuanfang auseinandergesetzt.**

**bonaLifestyle Mark Hamill, es muss unglaublich sein, nach über 30 Jahren in die Rolle Ihres Lebens zurückzukehren. Ein Neubeginn?**

**Mark Hamill** In der Tat. Es ist für mich immer noch ein seltsamer Gedanke, dass ich wieder in einem Star-Wars-Film mitspiele. Aber ehrlich gesagt, bin ich sehr stolz, Teil dieser Legende zu sein. Und auch glücklich, dass eine neue Generation von Fans uns alle, also Harrison Ford, Carrie Fisher und mich in den Rollen se-



DIE NEUE STAR-WARS-TRILOGIE WIRD IM DEZEMBER 2015 ERWARTET.

hen, mit denen wir vor so langer Zeit zum Mythos wurden. Es wird auch spannend sein zu sehen, wie diese neuen Fans auf Star Wars reagieren. Und auch wie das Publikum die neuen Charakteren annehmen wird, die wir «Alten» einführen.

**Haben dieser Neubeginn und all die Spekulationen rund um die neue Trilogie nicht auch eine schwierige Seite?**

Der schwierigste Part ist nicht die Rückkehr in diese Rolle an sich, sondern eher, dass jeder Fan Details des neuen Films erfahren will. Für mich persönlich ist es sehr berührend, wie stark und emotional die Fans auf meine Rückkehr reagieren.

Das war mir absolut nicht bewusst. Meine Tochter hat mir ein Video abgespielt, in dem Leute den ersten Trailer des neuen Star Wars Films anschauen. Ich sah die grossen Reaktionen und mir wurde wieder bewusst, dass diese Film-Ikone nicht nur mein Leben, sondern auch dasjenige der Fans beeinflusste. Eine ganze Generation von jungen Menschen ist mit Star Wars aufgewachsen.

**Ist das ein schönes Gefühl?**

Das ist eine wunderschöne Sache.

**Wie hat es sich denn angefühlt, die neuen Crewmitglieder zu treffen?**

Oh, das sind tolle Schauspieler. Ich bin der Ansicht, dass hier alle einen super guten Job gemacht haben. Nicht nur die Schauspieler, auch diejenigen Leute, die sie engagiert haben. Der Film ist in sehr guten Händen. Ich bin wirklich stolz darauf, obwohl es ja nicht an mir ist, stolz zu sein.

**Und welche Atmosphäre bringt der neue Regisseur, J.J. Abrams, im Gegensatz zu George Lucas in den Film?**

J.J. Abrams ist viel euphorischer. George Lucas war recht ruhig und bedacht. Er hatte die ganze Story in seinem Kopf und engagierte Schauspieler, die exakt



ÜBER 30 JAHRE IST ES HER, ALS DIE PROTAGONISTEN MARK HAMILL, CARRIE FISHER UND HARRISON FORD ZU FILM-IKONEN WURDEN. ALLE DREI SPIELEN IN DER NEUEN EPISODE WIEDER MIT.

in seine Vorstellung passten. Er sagte nicht viel, nur wenn er nicht glücklich war.

**Hatten Sie hohe Erwartungen oder grosse Bedenken, zurück in die Rolle des Luke Skywalker zu schlüpfen?**

Mein erster Gedanke war tatsächlich: Versuche es nicht! Ich hätte die Rolle aber nicht angenommen, wenn ich es nicht für angemessen gehalten hätte. Perspektiven geben uns oft auch Spielraum. Entscheidend war zudem, dass Harrison Ford und Carrie Fisher auch involviert sind.

**War es nicht etwas unheimlich, eine Rolle nach so vielen Jahren anzunehmen, die Ihr Leben vor langer Zeit stark**

**beeinflusste? Hatten Sie damit nicht abgeschlossen?**

Es ist aufregend, zurück zu sein. Natürlich ist viel Zeit vergangen, und ich habe einen grossen Teil meines Lebens damit verbracht, Star Wars hinter mir zu lassen. Damals war dieser Prozess wichtig, und ich konnte mich weiter entwickeln, meine Familie geniessen und neue Projekte in Angriff nehmen.

**Apropos neue Projekte: Sie waren ja nicht untätig in den letzten 30 Jahren und haben eine erfolgreiche Karriere als Synchronsprecher gemacht. Was hat Sie daran fasziniert?**

Diese Arbeit macht so viel Spass! Schon als Kind liebte ich die Stimmen hinter den Figuren in den Animationsfilmen.

So kam es, dass ich recht spät in meiner Karriere die englische Originalstimme von Joker in Batman (Trickfilm, Anm. d. Red.) sprechen konnte. Bei dieser Arbeit schätzte ich die Leute sehr, mit denen ich zusammengearbeitet habe. Es zählen andere Werte, nicht wie jemand aussieht, sondern wie jemand tönt.

**Wenn Sie zurückblicken auf all die Erfahrungen mit Star Wars und Ihre Rolle als Luke Skywalker, fühlt sich das nicht unreal an?**

Manchmal denke ich: Oh mein Gott, dieses Mal werde ich diese Rolle in einer Art und Weise schätzen, zu der ich als junger Mann gar nicht fähig war. Der Fakt, dass diese Filme den Menschen so viel bedeuten, ist einfach unglaublich toll. ■

# bonacasa

smart living



# Bügelzeit?

**Wir reinigen auch Ihre Fenster. Wir putzen Ihr Auto, bringen Sie zum Arzt oder sind einfach für Sie da. Rund um die Uhr. Auch im Notfall.**



# NEUANFANG AUSWANDERN

auf einen unbeschwerten Ruhestand freuen und sich nicht schon im Vorfeld ausmalen, was alles schief gehen könnte. Doch diese Einstellung kann sich rasch als Boomerang erweisen. Das beginnt schon bei den Sprachkenntnissen: Solange alles gut geht, mögen diese nicht so wichtig sein. Sobald aber die ersten Probleme auftreten, wird's schwierig. Das EDA empfiehlt deshalb dringend, einen Sprachkurs zu besuchen. Dies erleichtert zudem auch die Integration, denn fernab von Freunden und Bekannten kann es sonst rasch eintönig werden. Frühzeitig auseinandersetzen sollten sich auswanderungswillige Rentner auch mit Fragen rund um die Themen Versicherung, Bankgeschäfte und Steuern.

## Aufenthaltsbewilligung – auch eine Geldfrage

Wer auswandern will, benötigt meist eine Aufenthaltsbewilligung für das Land seiner Wahl. Wer über genügend finanzielle Mittel verfügt, wird im Normalfall keine Probleme haben. Laut EDA muss allerdings in einigen Ländern ein Depot von 50 000 Franken und mehr bei einer Bank hinterlegt werden. Zudem müssen Rentnerinnen und Rentner in der Regel eine Krankenversicherung vorweisen.

Aufgrund der bilateralen Abkommen zwischen der Schweiz und der Europäischen Union haben Pensionierte aus der Schweiz, die den Nachweis über

genügend finanzielle Mittel und eine Kranken- und Unfallversicherung erbringen können, in den EU- und EFTA-Staaten Anspruch auf eine Aufenthaltsbewilligung für fünf Jahre, wobei die Behörden bereits nach zwei Jahren eine Erneuerung verlangen können. Sofern die Voraussetzungen erfüllt sind, wird die Aufenthaltsbewilligung nach fünf Jahren automatisch verlängert.

## Die richtige Krankenversicherung

In gewissen Ländern sind die Arzt- und Spalkosten sehr hoch. Deshalb lohnt es sich, frühzeitig die eigenen Bedürfnisse zu klären und sich umfassend über die Versicherungsmöglichkeiten zu informieren. Dabei sollte auch berücksichtigt werden, dass selbst in vielen EU-Ländern die Qualität der Pflegeleistungen in öffentlichen Spitälern oft weit hinter Schweizer Standards zurückliegt, wie Richard Vögeli, Geschäftsführer von Soliswiss feststellt (vgl. Box). In jedem Fall sollte das Gespräch mit der bestehenden Krankenkasse gesucht werden. Es empfiehlt sich zudem, auch Alternativen zu prüfen und sich durch einen unabhängigen Vermittler wie Soliswiss beraten zu lassen. Dabei geht es nicht bloss um den Umfang des Versicherungsschutzes im neuen Wohnland. Ebenso wichtig ist die Frage, was geschehen würde, wenn gesundheitliche Probleme eine Rückkehr in die Schweiz notwendig machen würden.

Für Schweizer Rentenbezüger mit Wohnsitz im EU/EFTA-Raum ist die Versicherungspflicht klar geregelt, wie David Müller, Leiter Unternehmenskommunikation von Visana Services, festhält: «Wandert eine Person in ein EU-Land aus und bezieht ausschliesslich eine Rente aus der Schweiz, ist sie verpflichtet, sich in der Schweiz gemäss Krankenversicherungsgesetz (KVG) zu versichern.» Dabei müsse auch das Unfallrisiko mit abgedeckt werden. In einigen Staaten kann man sich von dieser Versicherungspflicht in der Schweiz befreien und sich dem Krankenversicherungssystem des Wohnlandes anschliessen. Ebenfalls befreien lassen kann sich unter Umständen, wer eine internationale Versicherung abschliesst.

Die von zahlreichen Schweizer Versicherungen angebotene KVG-Lösung ermöglicht wahlweise eine Behandlung im Wohnland oder in der Schweiz. Im Wohnland entspricht der Leistungsanspruch demjenigen eines Einheimischen. Oft werden damit aber die gewohnten Schweizer Standards nicht erreicht, zumal allfällig bestehende Schweizer Zusatzversicherungen mit dem Wegzug meist ablaufen. Nur bei wenigen Anbietern – wie etwa der Swica Gesundheitsorganisation – können bestehende Kunden Zusatzversicherungen im Ausland weiter führen.

Eine Alternative dazu sind internationale Versicherungslösungen wie die britische IHI Bupa, die Luxemburger

Globality Health oder der International Health Plan der CSS Assurance. Gerade für ältere Personen sei eine solche Versicherung interessant, erklärt Gloria Pozzi Witschi, Versicherungsvermittlerin bei Soliswiss. Diese internationalen Versicherungslösungen haben ein breiteres Leistungsspektrum und ermöglichen in der Regel eine Behandlung im Spital der Wahl. Sie sind allerdings oftmals teurer. Für Spanien oder Frankreich verrechnet zum Beispiel die CSS mit 930 Franken pro Monat gut das Doppelte einer reinen KVG-Lösung.

Wer in Länder ausserhalb des EU/EFTA Raumes auswandert, hat kaum eine andere Möglichkeit als die Wahl einer internationalen Versicherungslösung. Einzig für die USA und Kanada empfiehlt Pozzi Witschi, die Kranken- und Unfallversicherung bei einem lokalen Anbieter abzuschliessen.

In den meisten Fällen nehmen die internationalen Versicherungsgesellschaften eine Gesundheitsprüfung vor. Das hat oft zur Folge, dass bereits bestehende Krankheiten nicht abgedeckt sind, was selbst bei gut behandelbaren Krankheiten wie Bluthochdruck geschehen kann, wie Pozzi Witschi festhält.

Gerade deshalb zahlt es sich aus, sich umfassend beraten zu lassen und auch mit der bisherigen Krankenkasse zu sprechen. Das Angebot ist vielfältig. Christina Wettstein von der Swica weist darauf hin, dass ihre Kunden sowohl bei

KVG-Lösungen als auch mit dem internationalen Produkt Globalcare bereits bestehende Zusatzversicherungen ohne Gesundheitsprüfung weiter führen können.

Falls das nicht möglich ist, empfiehlt Pozzi Witschi zu prüfen, ob die vor dem Wegzug aus der Schweiz bestehenden Zusatzversicherungen sistiert werden können, um diese im Fall einer Rückkehr wieder aufleben zu lassen: «Wer über 65 Jahre alt ist, hat keine Chance, zusätzlich zur obligatorischen Krankenversicherung gemäss KVG irgendwo noch neue Zusatzversicherungen abzuschliessen.» Einige Anbieter zeigen sich aber sehr kulant. Carole Sunier von CSS verspricht Rückkehrern: «Beim International Health Plan (IHP) garantieren wir ungeachtet des Gesundheitszustandes bei Eintritt in die CSS Versicherung eine Versicherungsdeckung (...), die dem Umfang des IHP entspricht.»

Pozzi Witschi erwähnt, dass für gewisse Länder Internationale Versicherungsanbieter ermöglichen, die medizinische Prüfung zu umgehen, wenn eine gleichwertige Versicherung vorliegt. Das wäre für Schweizer, die «privat» versichert sind, eine weitere Option.

## Wie AHV und Pensionskasse besteuert werden

Auslandschweizer müssen ihr Einkommen und Vermögen grundsätzlich im Wohnland versteuern. Das gilt auch für die AHV-Renten, die sich ein

## SOLISWISS

Hinter der Marke Soliswiss steht die 1958 gegründete Genossenschaft Solidaritätsfonds für Auslandschweizer. Sie hatte von Anfang an den Zweck, im Ausland lebenden Schweizerinnen und Schweizern bei Verlust der wirtschaftlichen Existenzgrundlage zu helfen, wenn diese durch Kriege, innere Unruhen oder allgemeine politische Zwangsmassnahmen verursacht und nicht selbstverschuldet sind.

Seit 2006 bietet die Genossenschaft über ihre Tochtergesellschaft Soliswiss AG Beratung und Vermittlung in allen Versicherungsbereichen sowie Kontenführung und Vermögensverwaltung an. Die Dienstleistungen sind unabhängig und kostenlos. Die Genossenschaft gehört den Mitgliedern in 154 Ländern und steht allen Schweizern offen. Die Mitgliedschaft kostet 60 bis 90 Franken pro Jahr. Sie ist nicht nur für Auslandschweizer interessant, sondern auch für Schweizer, die sich oft in gefährdeten Gebieten auf Reisen befinden; denn der Assistance-Schutz für Kriegs- und Krisengebiete ist in der Mitgliedschaft eingeschlossen.

 [www.soliswiss.ch](http://www.soliswiss.ch)

# NEUANFANG AUSWANDERN

Pensionierter in jedes Land – auch auf ein lokales Konto in Fremdwährung – überweisen lassen kann. Die Pensionskassen dagegen verlangen meistens ein Konto in der Schweiz. Sofern es sich um Renten aus privatrechtlichen Arbeitsverhältnissen handelt, werden diese im Wohnland

als Einkommen besteuert. Gleichzeitig unterliegen sie aber in der Schweiz der Quellensteuer. Falls diese mit dem Aufenthalt in einem Doppelbesteuerungsabkommen abgeschlossen hat, wird auf die Erhebung der Quellensteuer verzichtet oder sie wird zurückerstattet. Andernfalls droht eine doppelte Besteuerung. Ähnlich verhält es sich mit Grundstücken oder Wertschriften in der Schweiz (Verrechnungssteuer auf Dividenden und Zinsen).

Je nach Reglement der Personalvorsorgestiftung ist es auch möglich, sich bei der Pensionierung das Kapital auszahlen zu lassen, statt eine Rente zu beziehen. Dabei kann es sich lohnen, sich das Kapital erst am neuen Wohnsitz im Ausland auszahlen zu lassen, weil damit allenfalls Steuern gespart werden können, wie die Auslandschweizer Organisation ASO festhält. Analoge Überlegungen gelten für Auszahlungen aus der 3. Säule. Diese Fragen sollten aber unbedingt zusammen mit einem Experten geklärt werden.

## Wenn Banken mauern

Zunehmend für Ärger unter den Auslandschweizern sorgen die Schweizer Banken. Im Zuge der Diskussionen um Schwarzgelder und das Bankgeheimnis sowie immer schärferer internationaler Regulierungen haben die Schweizer Banken zum Teil «deplorable Kontoführungsgebühren» eingeführt, wie Emigration Now feststellt. Bei vielen Banken sind

Auslandschweizer – zumindest Kleinkunden – nicht mehr gerne gesehen. Zum Teil werden sogar Geschäftsbeziehungen gekündigt. Emigration Now empfiehlt Auslandschweizern, in ihrem neuen Wohnsitzland für alltägliche Geschäfte ein Konto bei einer lokalen Bank zu eröffnen. Dennoch werden gerade Rentner kaum auf eine Bankbeziehung in der Schweiz verzichten können.

Wer über ein grösseres Vermögen verfügt, ist gut beraten, weiterhin auf eine Schweizer Bank zu vertrauen. Dieser Meinung sind sowohl Emigration Now als auch Richard Vögeli von Soliswiss. Dafür sprechen sowohl die politische und wirtschaftliche Stabilität der Schweiz als auch die hohe Beratungskompetenz der Schweizer Banken in der Vermögensverwaltung. Diese ist zum Beispiel wichtig, um zu klären, ob das Kapital vornehmlich in Franken oder in der Währung des neuen Wohnlandes, in welcher in der Regel die Ausgaben anfallen, angelegt werden soll. Die Antwort ist nicht zuletzt abhängig von Inflations- und Wechselkursprognosen.

Soliswiss hat sich als interessante Alternative für Auslandschweizer etabliert. Als unabhängiger Vermögensverwalter bietet sie auch Lösungen ab 30 000 Franken an. Dafür arbeitet sie mit verschiedenen Banken zusammen. Dort können Auslandschweizer ihr Konto führen, auf welchem zum Beispiel auch die Renten eingehen. ■

## ADRESSEN

[www.swissemigration.ch](http://www.swissemigration.ch) Informationen des Eidgenössischen Departements für auswärtige Angelegenheiten (EDA)

[www.aso.ch](http://www.aso.ch) Auslandschweizer-Organisation. Dort findet sich unter Beratung u.a. auch eine Übersicht über die internationalen Versicherungen

[www.priminfo.ch](http://www.priminfo.ch) Versicherungsprämien EU/EFTA

[www.auswanderung.ch](http://www.auswanderung.ch) Auswanderungsberatung des erwerbsorientierten Anbieters Emigration Now

### Begriffe

**KVG** Krankenversicherungsgesetz. Regelt die obligatorische Grundversicherung

**VVG** Versicherungsvertragsgesetz. Alle Zusatzversicherungen, welche über das Krankenkassen-Obligatorium hinausgehen, werden nach VVG angeschlossen. Anders als im KVG besteht für die Versicherungen keine Verpflichtung, einen Kunden aufzunehmen.

# wohnenamwasser.ch



Wir helfen Ihnen, Wohnen am Wasser und Wohnen mit Dienstleistungen zu verwirklichen. Bestellen Sie unseren Newsletter. Wir holen Sie frühzeitig über neue Projekte und Objekte ins Boot.

# GEKAUFT ODER GEMIETET?

BONACASA AG KONZIPIERT  
SO, DASS VON DER EIN-  
STELLHALLE BIS ZUM PRIVATEN  
BALKON KEINE SCHWELLEN ODER  
HINDERNISSE DEN WEG BEHINDERN.

Welche Wohnform ist im reifen Alter passend? Muss das grosse Haus verkauft werden? Und vor allem: Was passiert danach? Solche und andere Fragen rund um die eigenen vier Wände führen oft zu einem Neuanfang.

# NEUANFANG WOHNEN

Irgendwann werden die Treppen zu steil, der Garten zu pflegeintensiv und das Haus zu gross. Spätestens dann suchen die Betroffenen auf solche oder ähnliche Fragen Antworten: Soll das eigene Haus zu Gunsten einer altersgerechten Wohnung verkauft werden? Ist ein Umzug von der Mietwohnung im zweiten Stock ohne Lift in eine schwellenfreie Wohnung sinnvoll? Welche Alternativen habe ich als Besitzer eines Hauses, das mir zu gross geworden ist?

Die Ausgangslage ist heute grundsätzlich sehr viel komfortabler als noch vor einigen Jahren. «Barrierefreie Wohnungen», «Wohnen mit Dienstleistungen», «Betreutes Wohnen», «Alters-WG» – so und ähnlich drängen immer mehr neue Wohnformen auf den Markt. Längst ist das Altersheim nicht mehr die einzige Option, wenn der Alltag nicht mehr ganz ohne Hilfe bewältigt werden kann.

«Angesichts der sich verändernden demografischen Grundlagen sind neue Wohnformen auch dringend nötig. Die öffentliche Hand wäre schlicht überfordert – sowohl infrastrukturell als auch finanziell –, wenn bei kleinen, altersbedingten Handicaps das Altersheim aufgesucht würde», sagt Hans Fischer, Geschäftsführer der bonacasa AG, Wohnen mit Services. Gebot der Stunde ist es, möglichst lange in einer eigenen Wohnung autonom leben und wohnen zu können.

Immer mehr Anbieter widmen sich solchen Wohnlösungen. Die Geschäftsführerin bonacasa AG hat die Wohnungen so konzipiert, dass von der Einstellhalle bis zum privaten Balkon keine Schwellen oder Hindernisse den Weg behindern. Auch wenn Rollatoren oder Rollstühle notwendig werden, können sich die Bewohner noch angemessen frei bewegen. Entsprechend angepasst sind auch die Küchen, Waschmaschinen oder Nasszellen. Letztere sind zum Beispiel mit leicht demontierbaren Wänden ausgestattet, damit die Dusche allenfalls mit einem Rollstuhl befahren werden kann. Eine gut geplante barrierefreie Wohnung ist als solche nicht sofort zu erkennen und zeitgemäss konzipiert. Oft leben auch unterschiedliche Generationen in einer Liegenschaft, sodass solche Wohnungen nicht mehr als «Alterswohnungen» wahrgenommen werden. Sollte aber irgendwann eine Handicap-Situation eintreten, ist der Wohnraum mit wenig Aufwand anpassbar.

Im Bereich der altersgerechten Wohnungen stellen sich Grundsatzfragen nach Eigentum oder Miete. Fragen, die sich auch Menschen stellen können, die bereits pensioniert sind. «Oft haben Rentner Hemmungen, über einen Wohnungskauf nachzudenken. Und das ist schade», erklärt Adrian Wenger, Hypothekarberater beim VZ Vermögens Zentrum in Zürich. Der Betriebsökonom erklärt weiter, dass viele Schweizer und Schweizerinnen



HANS FISCHER,  
GESCHÄFTSFÜHRER  
BONACASA AG.

auch nach ihrem aktiven Arbeitsleben genug Einkommen und Vermögen haben, um eine Wohnung mit Hypotheken zu finanzieren. «Oft geht es nur darum, dass sich pensionierte Damen und Herren bewusst werden, welche Möglichkeiten ihnen offen stehen.» In diesem Fall ist Bescheidenheit keine Tugend. «Und dass Pensionierte a priori keine Hypothek mehr bekommen, ist eine Märr», weiss der Fachmann. Eine Beratung sei daher in jedem Fall sinnvoll.

**Hans Fischer, Geschäftsführer von bonacasa, spricht über den Trend rund um Wohnen mit Services.**

**bonaLifestyle** Hans Fischer, jemand will im Alter sein Haus verkaufen und in eine Wohnung mit Services von bona-

**casa ziehen. Wer entscheidet sich in der Regel zu diesem Schritt der wohnlichen Neuorientierung?**

**Hans Fischer** Wohnen mit Dienstleistungen ist generell ein starker Trend. In bonacasa-Wohnungen ziehen auch Singles oder Familien, die vom Komfort und mehr Zeit für Wesentliches profitieren. Das Hauptkundensegment sind aber Menschen 60+. Dank der Vernetzung von baulichen Massnahmen mit Sicherheitselementen sowie einer individuell angepassten Dienstleistungsinfrastruktur leben sie so lange als möglich sicher und selbstständig in modernen und zeitgemässen Wohnungen.

**Wie viel kosten die Dienstleistungen?** Basisdienstleistungen wie die 7x24h-Notrufzentrale sind inkludiert. Services wie Raumreinigung, Einkäufe, Fahrdienste oder Abwesenheitsdienstleistungen werden nur bei Konsum in Rechnung gestellt. Und das zu sehr moderaten Preisen.

**Wie erleben Sie diese neuen Bewohnerinnen und Bewohner? Sind sie erleichtert oder vermissen sie ihr Haus?**

Ab und zu schwingt sicherlich etwas Wehmut mit. Alles in allem zeigen sich unsere neuen Wohnungseigentümer und -mieter aber erfreut, neugierig und voller Energie, wenn sie bei uns einziehen. Sie sind sogar oft überrascht, wie schnell sie sich eingelebt haben und das neue Heim als ihr Zuhause akzeptieren und schätzen

lernen. Der wichtigste Teil des Ablösungsprozesses und der Neuorientierung findet vorher innerhalb der Familie oder im Freundeskreis statt.

**Der Bezug der neuen Wohnung ist dann quasi noch das Finale?**

Ja, unsere Concierges unterstützen auch den Einzug und hören viel positives Feedback von unseren Bewohnern. Vor allem das neue Sicherheitsgefühl und das Wissen, jemand ist da, sollte es einmal schlechter gehen, werden sehr geschätzt. Und oft sind auch die Angehörigen erleichtert, da die bonacasa-Wohnungen ein hohes Mass an Sicherheit bieten.

**Sie meinen Ihren integrierten Sicherheitsnotruf rund um die Uhr?**

Richtig. Die Bewohner können sich jederzeit an die Alarmzentrale wenden. Bei Notfällen werden neben den situativ aufgerufenen Rettungskräften automatisch auch die Bezugspersonen informiert, welche die Bewohnerinnen und Bewohner uns genannt haben.

**Das Sicherheitsbedürfnis im Alter nimmt zu. Und dennoch gibt es Menschen, die trotz ihres fortgeschrittenen Alters nicht aus ihren vertrauten vier Wänden ausziehen wollen.**

Das ist absolut verständlich. Es sind häufig auch administrative Hürden, die unüberwindbar hoch scheinen. Und dann die Wohnungs- und Hausräumung: Meis-

tens können nicht alle Möbel und Habseligkeiten mitgenommen werden, weil die neue Wohnung im Regelfall etwas kleiner ist als das alte Zuhause. Wobei unser Angebot von 2,5- bis 4,5-Zimmer-Wohnungen reicht. Kurz: Es ist ein grosser Kraftakt, und auch mentale Barrieren sind zu überwinden, wenn im Alter in eine neue Wohnung umgezogen wird. Wir unterstützen bei Bedarf aber in allen Belangen und organisieren auch die Umzüge. ■

## BONACASA

Die Gesellschaft wird älter, es gibt immer mehr Singles und die Technik dringt in alle Lebensbereiche vor. Das sind die Haupttreiber für Wohnen mit Services. Zusammengefasst geht es darum, dass das Wohnen dank passenden Dienstleistungen sicherer, komfortabler und zeitgeistiger gestaltet wird. Älteren Menschen erlaubt das ein langes Wohnen in den eigenen vier Wänden. Jüngere Personen profitieren von Komfortdienstleistungen. Die bonacasa AG ist Pionierin im Bereich «Wohnen mit Services» und verknüpft Baudetails, Sicherheit, Dienstleistungen und Haustechnologie zu einem gesamtheitlichen Wohnerlebnis.



# NEUANFANG WOHNEN

Ein Neuanfang im reifen Alter bedeutet aber nicht nur Verzicht, sondern auch neu gewonnene Freiheit. Gartenarbeiten, beschwerliche Treppen und aufwendige Gebäudereinigungen fallen weg.

Genau. Und, wie gesagt, steigt das Sicherheitsempfinden. In klassischen Wohnungen ohne Alarmierung, Dienstleistungen oder baulichen Anpassungen kommt die Zeit des unvermeidbaren Umzuges in eine Institution sehr viel schneller als in einer entsprechend ausgestatteten Wohnung von bonacasa. Und übrigens: Wir bieten auch einen Ferienabwesenheitsservice, bei dem wir die Pflanzen giessen und zum Rechten schauen, wenn die neu gewonnene Freiheit zu Reisen verlockt.

**Welches sind die Dienstleistungen, die am meisten in Anspruch genommen und gebucht werden?**

Raumreinigung, Waschen und Bügeln, Bettwäsche wechseln, Fahrdienste, Begleitungen zum Einkaufen oder ins Theater, Essensservices und der Ferienabwesenheitsservice. Diese Dienstleistungen bieten wir übrigens auch Menschen ausserhalb von bonacasa-Siedlungen an.

**Wie lange können ältere Menschen in ihren Wohnungen leben?**

Dies ist sogar bei Pflegebedürftigkeit möglich, da beispielsweise durch die schwellenfreien Duschen auch die Körperhygiene lange durch den Pflegedienst gewährleistet werden kann. Wir pflegen



SICHERHEIT WIRD IN ALLEN BONACASA-WOHNUMGEN GROSS GESCHRIEBEN.



EIN KOPFDRECK REICHT UND HILFE WIRD ALARMIERT.

nicht selber, helfen aber bei der Organisation von Spitex-Hilfe etc. Bei fortschreitender Pflegebedürftigkeit kann ein Wechsel in eine stationäre Versorgung sinnvoll werden.

**Sie fokussieren auch auf smarte Haustechnologien. Welche setzen sich durch?**

In diesem Bereich ist sehr viel Entwicklung im Gange. Wir haben uns auf zwei Anbieter festgelegt und setzen die Haustechnologie nicht als Spielzeug oder Gadget ein, sondern um den Wohnkomfort und die Sicherheit der Bewohner zu erhöhen. Dazu gehören zum Beispiel Schliesssysteme mit Videotelephonie oder Lichtschalter, die bei mehrmaligem Drücken einen Alarm bei der 7x24h-Notrufzentrale und eine Sprechverbindung auslösen. Wichtig sind auch Funktionen wie beim «Ich-gehe»-Schalter. Wird dieser gedrückt, schalten alle Lichter, Herdplatten etc. automatisch aus.

**Sind diese Technologien reine Verkaufsargumente oder schon heute hilfreiche Wohnbegleiter?**

Wir haben zwei Musterwohnungen in Oensingen mit dem neusten Stand der Vernetzung von Bau, Sicherheit, Dienstleistungen und Haustechnologie eingerichtet, die auf Anfrage gerne besichtigt werden können. Das Feedback der Besucherinnen und Besucher ist so positiv, dass wir diese Funktionen künftig in allen Neubauten realisieren werden. ■

## Kommentar Neuanfänge basieren auf Erlebnissen

Als meine Grossmutter das erste Mal im Rollstuhl unser Elternhaus besuchte, hatten wir zwar drei WCs, aber keines davon war rollstuhlgängig. Auch musste sie das Altersheim wechseln, weil das erste laut Heimleitung nicht für handi-capierte Seniorinnen und Senioren vorgesehen gewesen sei. Aufgrund dieser Erlebnisse stellte ich mir damals als junger Präsident der Baukommission eines neu zu bauenden Alters- und Pflegeheimes die Frage, wie das Heim der Zukunft aussehen sollte. Daraus resultierte ein Neuanfang: Die bisherige Planung wurde überarbeitet, und das Alters- und Pflegeheim wurde vollumfänglich barriere- und schwellenfrei realisiert. Mit Erfolg: Heute gehört der «Läbesgarte» Biberist zu den Vorzeiginstitutionen in der Schweiz.

In der Folge fragte ich mich auch als Bauherr, wie Wohnungen auszubauen wären, damit vorübergehende Erkrankungen oder permanente Handicaps, wie zum Beispiel die Rollstuhl-abhängigkeit, nicht automatisch zu einem Auszug aus den eigenen vier Wänden führen. Auch daraus resultierte ein Neuanfang. Wir gründeten die bonainvest Holding AG, realisierten und realisieren mit ihr barriere- und schwellenfreie Überbauungen von Lausanne bis zum Zürichseegebiet, und



IVO BRACHER  
Präsident des Verwaltungsrats  
und Vorsitzender der  
Geschäftsleitung bonainvest  
Holding AG

das Tochterunternehmen bonacasa AG sorgt dank der Vernetzung von Bauelementen, Sicherheit, Dienstleistungen und Haustechnologie dafür, dass Mehrwerte für alle Bewohner geschaffen werden. Jüngere profitieren von mehr Komfort, Ältere von mehr Sicherheit und der Möglichkeit, möglichst lange in den eigenen Wohnungen leben zu können und Handicaperte finden in unseren Überbauungen ideale infrastrukturelle Rahmenbedingungen für ein möglichst autonomes Wohnen vor.

Die beschriebenen Neuanfänge basieren auf Erlebnissen, die oftmals unerwartet eintreten. Gelegentlich sind es Situationen, die auf den ersten Blick unlösbar oder sehr problematisch erscheinen, die zu einem Neuanfang führen können. Ob der Neuanfang nun einem erwarteten oder unerwarteten, einem positiven oder negativen Erlebnis entspringt: Meines Erachtens ist entscheidend, dass man darum bemüht bleibt, Handlungsoptionen zu erkennen und zu analysieren. Diese sind die Grundlage für Neuanfänge – im Grossen genauso wie im Kleinen. Die wichtigste Basis für einen Neuanfang ist für mich folglich, auch in Krisensituationen Chancen zu sehen und die Chancen anzupacken.

# «WIR SIND NICHT GRÜN, WIR BIETEN GRÜNE ENERGIE AN»

MIT DER DAMPFLEITUNG VERSORGT AEK INDUSTRIEBETRIEBE UND PRIVATKUNDEN MIT UMWELTFREUNDLICHER ENERGIE.

Die Politik fordert die Energiewende. «Eine grosse Herausforderung mit offenen Fragen», sagt Walter Wirth, Direktor des Solothurner Energieunternehmens AEK.

INTERVIEW SIMONE LEITNER

BILDER HO

**bonaLifestyle** Walter Wirth, grüner Strom ist in aller Munde. Ist er auch in den Steckdosen der Konsumenten?

**Walter Wirth** Richtig, die Diskussion in der Bevölkerung rund um erneuerbare Energien ist intensiv. Auch von Seiten der Politik sind die Forderungen nach grünem Strom klar definiert. Nur im konkreten Handeln tun sich die Konsumenten schwer: Gerade mal 1 Prozent der Privathaushalte entscheidet sich für unser «grünes Paket», also für 100 Prozent neue erneuerbare Energie, wie beispielsweise aus Sonnen-, Wind- und Kleinwasserkraft.

**Sind denn die Kosten so viel höher, dass die Energiewende nur in Debatten und nicht auch beim Konsumenten stattfindet?**

Die Kosten für grünen Strom sind im privaten Bereich nicht sehr viel teurer. Eine vierköpfige Familie muss mit rund 200 Franken Mehrkosten rechnen. Jährlich, wohlverstanden. Bei Gewerbekunden hingegen fallen grüne Energiekosten stärker ins Gewicht. Wir stellen fest: Je höher der Verbrauch ist, desto entscheidender ist der Preis und nicht die Herkunft des Stroms.

**Dann steht die Wirtschaftlichkeit vor der Ökologie?**

Ja, gezwungenermassen. Der Kostendruck bei den Industrie- und Gewerbekunden ist gross.



WALTER WIRTH,  
DIREKTOR  
AEK ENERGIE AG

**Ärgert Sie dieses Verhalten der Konsumenten?**

Nein, ganz und gar nicht. Das ist absolut nachvollziehbar. Die Kaufkraft der einzelnen Kunden ist unterschiedlich und dementsprechend unterschiedlich verhalten sie sich auch. Und auch die Industrie bewegt sich mit dem starken Schweizer Franken in einem schwierigen Umfeld. Das heisst: Wer hohe Stromkosten hat, entscheidet sich in der Praxis für das «graue Produkt», das günstigste. Dies zeigt, wie relevant der Preis ist und auch,

wie gross der Gap zwischen politischen Forderungen und dem tatsächlichen Verhalten der Strombezügler ist.

**Grauer Strom wird in der Politik oft als «Dreckstrom» bezeichnet. Sie plädieren für Wert- und Wahlfreiheit.**

Unbedingt, für solche Kategorisierungen und Bezeichnungen habe ich kein Verständnis. Denn jede Energieform hat ihre Vor- und Nachteile. Wie gesagt, der Kostenfaktor ist für viele Unternehmen matchentscheidend.

**Ist die Energiewende überhaupt ein Neuanfang?**

Die Entwicklung weg von fossilen Brennstoffen, weg von Kernenergie und hin zu erneuerbaren Quellen ist beschlossen. In diesem Sinn ist der Neuanfang bereits eingeläutet. Wie sich der Ausstieg aus der Kernenergie auf den Schweizer Markt auswirken wird, bleibt offen. Brauchbare und vor allem flächendeckende Lösungen, die wirklich nur regenerative Quellen wie Wind- und Wasserkraft, Sonnenenergie, Geothermie oder nachwachsende Rohstoffe berücksichtigen, liegen derzeit nicht auf dem Tisch.

**Kernenergie tönt harmloser als Atomstrom. Zeigt die unterschiedliche Terminologie eine Werthehaltung?**

In Fachkreisen sprechen wir von Kernenergie, dabei geht es um die friedliche Nutzung.

Würden Sie denn AEK als grünes Unternehmen bezeichnen?

Nein, das würde ich so nicht. Natürlich haben wir die Umweltverträglichkeit im Fokus. Aber auch die Versorgungssicher-

heit und die Wirtschaftlichkeit sind uns wichtig. Wenn wir und unsere Kunden nicht wettbewerbsfähig sind, sind wir nicht existenzfähig.

Nichtsdestotrotz, AEK ist Trendsetter in Sachen Photovoltaik und hat eine Zertifizierung für Umweltschutz erhalten. Sie lassen sich also nicht beirren?

Die künftige Stromversorgung erfordert neue Netzkonzepte und zusätzliche Investitionen in neue Technologien. Innovation ist für jede Branche wichtig und wird sich immer durchsetzen. AEK wird nicht subventioniert, denkt ökonomisch und will in die Zukunft investieren. Wir verfolgen unseren eingeschlagenen Weg konsequent weiter und setzen auf Energieeffizienz und erneuerbare Energiequellen.

Und wie gross ist das Potenzial der Windenergie in der Schweiz?

Die Schweiz ist sehr dicht besiedelt und bietet nur wenig Platz für Windenergieanlagen. Zudem ist das Windaufkommen in der Schweiz für flächendeckende Windfarmen nicht optimal.

Welche Rolle spielen Umweltorganisationen bei neuen Projekten?

Energieversorger und Umweltorganisationen setzen sich heute schon früh an einen Tisch und diskutieren das geplante Projekt. Beide Seiten haben sich bewegt und sind zu respektvollen Partnern geworden.

Ganz allgemein ist das Thema Energie in den Vordergrund gerückt, und die Erwartungshaltung der Kunden und der Politik ist grösser geworden. Wie geht AEK damit um?

Wir versuchen, diesen Bedürfnissen tagtäglich zu entsprechen. Neben den Preisdiskussionen scheint uns aber wichtig, dass wir mittel- und langfristig stabile,

«SUBVENTIONEN  
VERTRAGEN SICH  
SCHLECHT  
MIT DEM-  
MARKT.»

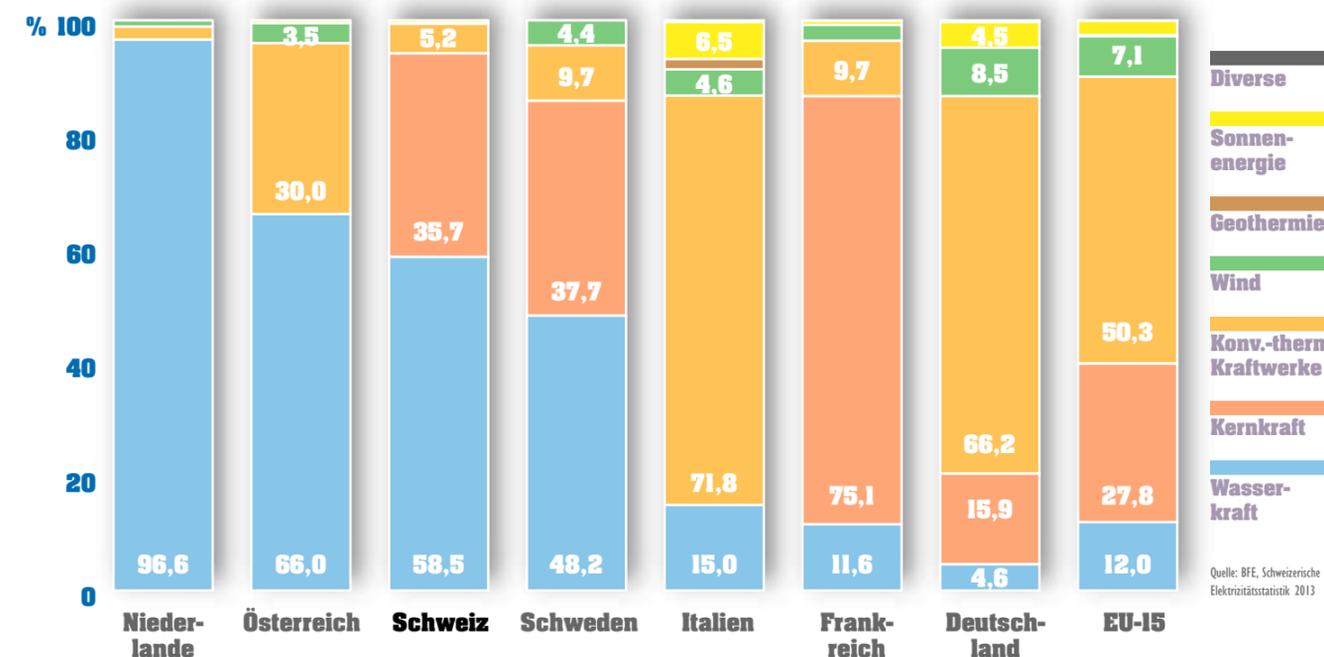
WALTER WIRTH

planbare und wettbewerbsfähige Energie- und Netzpreise gewährleisten; besonders auch für Industriekunden.

Und bald kommt es zur vollständigen Strommarktöffnung. Beunruhigt Sie diese Öffnung?

Grundsätzlich befürworten wir die vollständige Marktöffnung. Nur braucht es taugliche Rahmenbedingungen. Gerade die beiden Themen Energiewende und

Elektrizität: Produktionsstruktur in verschiedenen Ländern 2012



Marktöffnung sind in einigen Punkten nicht kongruent. Schlecht mit dem Markt vertragen sich beispielsweise Subventionen. Wir müssen weg von einem Förder-, hin zu einem Lenkungssystem. Übrigens: AEK ist diesbezüglich markterprobt.

Wie meinen Sie das?

AEK hat als einzige Energieversorgerin in der Schweiz im vollständig freien Markt bereits Erfahrungen gesammelt. Vor allem dank unserem grossen Anteil an Geschäftsfeldern im freien Markt, wie

beispielsweise Elektroinstallationen, Contracting, Pellets und Smart Living.

Die Stromproduktion ist vieldiskutiert. Doch Energiesparen ist auch ein grosses Thema. Will der Konsument denn sparen?

Ja. Heute sind die meisten Neubauten nach Minergie-Standards gebaut und daher energieeffizient. Bei Altbauten und der Industrie hat es allerdings noch Potenzial. AEK bietet für Geschäftskunden, speziell für KMU, eine individuelle und

ganzheitliche Energieberatung an. Diese schliesst alle Arten von Energien ein: Strom, Wärme, Kälte und Druckluft.

Und wie sieht die Zukunft aus? Bestellen Privathaushalte und Unternehmen den Strom schon bald billiger im Ausland?

Das wäre schlecht. Denn in der Schweiz ist die Energieproduktion transparent und verantwortungsvoll. Und vor allem mit der langen Tradition der Wasserkraftwerke Pionier in Sachen erneuerbarer Energie.

## ENERGIEVERSORGER

Die AEK Gruppe hat im Geschäftsjahr 2014 trotz tieferem Umsatz ein höheres operatives Ergebnis erwirtschaftet. Der Jahresgewinn liegt mit 9,7 Millionen Franken leicht unter dem Vorjahr. AEK investierte wieder rund 20 Millionen Franken in ihre Netzinfrastruktur und in neue Contractinganlagen. Zudem vergab sie Aufträge in der Höhe von insgesamt rund 23 Millionen an Unternehmen in der Region. Zum guten Ergebnis beigetragen haben wiederum die Geschäftsfelder ausserhalb des Strombereichs: Das Contractinggeschäft und die Tochtergesellschaften – AEK Elektro AG, AEK Pellet AG, Mollet Energie AG und Securon AG – haben zusätzlich an Bedeutung gewonnen: Sie tragen etwa einen Drittel an den Umsatz der AEK Gruppe bei.

# SPÄTER AUFBRUCH

Regula Garius und Vreni Buchs, beide in der Pflege tätig, wagten mit 54 und 50 einen Neustart. Mit unterschiedlichen Zielen: Die eine ist beruflich durchgestartet, die andere hat für einige Zeit Kontinent und Sprache gewechselt.

CHRISTINE KÜNZLER

Regula Garius, heute 61, hat mit 54 Jahren noch eine Lehre zur Fachfrau Gesundheit Erwachsene (FAGE) absolviert. Die Mutter von vier Kindern, ursprünglich gelernte Gärtnerin, arbeitete nach ihrer Scheidung als Pflegeassistentin. Motiviert, beruflich durchzustarten, hatte sie ihre damalige Vorgesetzte im Spital Tafers. Dieser Schritt war nicht einfach, sagt Regula Garius

rückblickend. «Ich musste einerseits wieder lernen, eine Schulbank zu drücken und -aufgaben zu erledigen, andererseits hatte ich mich mit dem Computer auseinandersetzen.» Ihr jüngster Sohn, der damals noch zu Hause lebte, hat ihr den Einstieg in die Computerwelt erleichtert. Hilfreich sei für sie auch die Lerngruppe gewesen, der sie sich angeschlossen hatte. «Als ich mich zu dieser Ausbildung anmeldete, war mir nicht bewusst, was alles auf mich zukommen wird», sagt sie. «Hätte ich zum Voraus gehnt, was mich erwartet, hätte ich wohl gekniffen.» Heute ist sie jedoch sehr froh, dass sie «die zwei harten Jahre» durchgestanden, Familie, Schule und Arbeit unter einen Hut gebracht hat.

Sie als Steinbock-Geborene sei ehrgeizig und zielstrebig, Eigenschaften, die ihr geholfen hätten, diese berufliche Herausforderung zu meistern. «Zudem habe ich als alleinerziehende Mutter von vier Kindern gelernt, mich durchzusetzen. Ich gebe also nicht so schnell auf.»

## Bildet Lernende aus

«Es war für mich absolut der richtige Weg», zieht sie Bilanz. «Dank mei-

ner Ausbildung kann ich nun viel mehr Verantwortung übernehmen. Auch hat mir der berufliche Neustart mein Selbstvertrauen zurückgebracht.» Obwohl man mit zunehmendem Alter für das Büffeln etwas mehr Zeit aufwenden müsse, zahle sich der Mut zum beruflichen Neubeginn in jedem Alter aus. «Wer viel investiert, erhält viel zurück», sagt Regula Garius. Berufsleute mit ihrer Ausbildung sind gefragt, das Einsatzgebiet ist vielfältig. «Wir sind Generalisten, neben dem Fachwissen sind wir auch in Hauswirtschaft, Ernährung, Administration und Logistik geschult.» Nach ihrer Ausbildung war sie die erste FAGE im Spital Tafers, heute bildet sie dort Lernende aus – den notwendigen Fachkurs hat sie nachträglich absolviert.

## Mit 50 Au-pair in Neuseeland

Vreni Buchs, heute 66, hat sich nicht beruflich verändert – «weil ich die Arbeit als Pflegeassistentin mochte» –, sondern sie wollte Englisch lernen. Mit 48, sechs Jahre nach dem Tod ihres Ehepartners, lernte sie in einer Sprachschule im australischen Perth die ersten englischen Sätze. Zwei Jahre später, mit 50, kündigte sie Stelle und Wohnung und brach auf in eine unsichere Zukunft: Sie liess sich als Au-pair-«Mädchen» in einer neuseeländischen Familie anheuern, die in Christchurch eine Sprachschule betrieb. Dieser unkonventionelle Weg einer



50-Jährigen wurde nicht von allen goutiert und verstanden. Und die meisten ihrer Freunde und Bekannten hätten ihr geraten, ihre Zelte in der Schweiz nicht abzurechnen. Doch ihre beiden erwachsenen Töchter unterstützten sie in ihrem Vorhaben – «und das war für mich das Wichtigste.»

Ihr Einsatz als Au-pair war alles andere als einfach. Sie hatte vier Tage die Woche 4-jährige Zwillingbuben zu betreuen – einer davon mit einer psychischen Störung – und den ganzen Haushalt mitsamt Garten zu bewältigen. Die von früheren Erlebnissen traumatisierte Mutter und der Vater der Knaben waren oft weg, Vreni Buchs war tagsüber meist allein mit Kindern und Hund. Gearbeitet hat sie für «Kost und Logis», die 2,5 Stunden Englischunterricht an der familien-

eigenen Sprachschule musste sie selber berappen. Und ihr grosszügiges Zimmer im Haus der Familie musste sie bereits nach wenigen Wochen gegen eine Abstellkammer eintauschen.

«Man hat mir immer wieder geraten, die Familie zu wechseln. Doch ich wollte die Sache bis zum Ablauf des sechsmonatigen Visums durchziehen.» Zudem sei es ihr wichtig gewesen, den beiden Buben etwas Geborgenheit zu vermitteln.

Von Christchurch reiste sie wiederum nach Perth, mietet dort eine Wohnung und nahm bei sich Schweizer Sprachstudentinnen auf. Rollenwechsel also. Ihren Schützlingen war sie eine gute «homestay mother», nicht nur, weil sie ihnen immer wieder mit Rösti und Bratwurst das Heimweh gelindert hat, sie sorgte auch dafür, dass etwaige Konflikte

der Studentinnen zur Zufriedenheit aller gelöst werden konnten.

Zurück in der Schweiz wurde sie mit offenen Armen an ihrem früheren Arbeitsplatz im Spital empfangen. Ende 2012 wurde sie dort pensioniert. Heute lebt Vreni Buchs in Gstaad. «Meine Zeit als Au-pair hat mich gelehrt, mich abzugrenzen und Probleme zu relativieren, meine Reisen durch Neuseeland und Australien haben mir unvergessliche Erlebnisse geschenkt», blickt sie zurück.

Ihre Reiselust lebt sie nach wie vor aus. Vor zwei Jahren kehrte sie für ein paar Wochen nach Perth zurück – doch diesmal plagte sie das Heimweh nach ihren Enkelkindern. Die Gefahr einer definitiven Auswanderung in die unendliche Weite dürfte nun also vom Tisch sein. Obwohl: Sicher ist das natürlich nicht. ■

# DAS PUZZLE NEU ORDNEN

Die Schweizerin Sabine Wyss und ihr Partner Purna müssen, treffen-der: dürfen, ihr Leben neu ausrichten. Ein Neubeginn mag steinig sein, für diese Familie bedeutet er grosses Glück: Sie hat die Erdbeben in Nepal unversehrt überlebt.

CHRISTINE KÜNZLER

«Der Boden wankt immer wieder wellenartig hin und her. Es fühlte sich an wie auf hoher See. Nach dem ersten grossen Beben folgen etliche Nachbeben.» Sabine Wyss, aufgewachsen im Kanton Solothurn, hat die verheerenden Erdbeben in Nepal, bei denen im Mai und April über 8600 Menschen starben, am eigenen Leib miterlebt. Sie wohnt seit zwei Jahren mit ihrem Lebenspartner Purna und seinen zwei Kindern in Pokhara. Ihre stabile Wohnung hielt den Beben stand, sie und ihre Familie sind wohlauf – grosses Glück im Unglück.

In ihrem Leben ist jedoch vieles durcheinander geraten. Im Oktober erwarten Sabine Wyss und Purna ihr erstes gemeinsames Kind. Lange war unklar, wo der kleine Erdenbürger das Licht der Welt erblicken wird – ob in Pokhara oder in Sabine Wyss' Elternhaus in Härkingen:



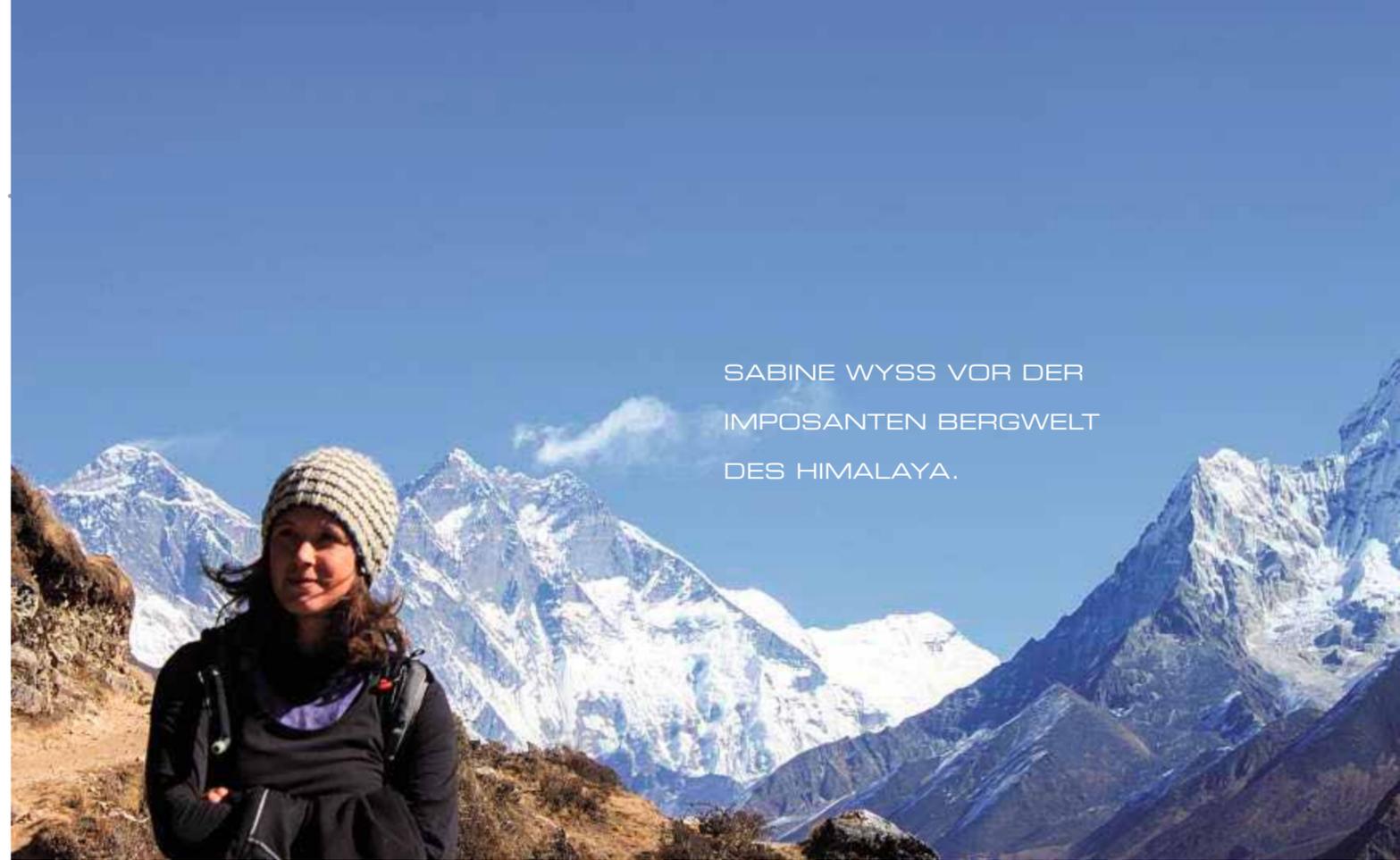
BILDER HO

SABINE WYSS UND IHR PARTNER PURNA.

www.himaal.ch  
Erlebnisbericht: bonalifestyle.ch

Ihre Visumsverlängerung lag irgendwo in den Trümmern in Kathmandu begraben. Inzwischen hat die Familie ein Stück Sicherheit zurückgewonnen: Das Visum für die nächsten sechs Monate ist vor Kurzem eingetroffen.

Auch für Sabine Wyss' Eltern ist es nicht ganz einfach, mit der Ungewissheit umzugehen, in der ihre Tochter zeitweise lebt. «Sabine hat immer noch ihr Zimmer in unserem Haus», sagt ihre Mutter Margot Wyss. Sabine Wyss, ausgebildete Primarlehrerin, kehrt denn auch immer wieder in die Schweiz zurück, um mit Stellvertretungen ihr Budget aufzubessern und Familie und Freunde zu besuchen. «Es war für mich eine grosse Erleichterung, dass ich von Sabine direkt und nicht von den Medien über das schwere Erdbeben in Nepal informiert wurde», hält Margot Wyss fest. Die regel-



SABINE WYSS VOR DER IMPOSANTEN BERGWELT DES HIMALAYA.

mässigen Kontakte mit ihrer Tochter sind für sie sehr wichtig. «So weiss ich, dass es ihr und ihrer Familie gut geht.» Klar habe sie manchmal auch Angst um ihre Tochter. «Doch wir haben ihren Partner und ihr Wohnquartier auf einer Nepal Reise kennen gelernt, das gibt uns Sicherheit.»

## Auf beruflichen Umwegen

Beruflich müssen Sabine Wyss und Purna neue Wege beziehungsweise Umwege einschlagen. Die Himalaya-Trekkingtouren – mit fairen Bedingungen für Guides und Träger –, welche die beiden anbieten, können aufgrund der Naturkatastrophe momentan nicht durchgeführt werden. Nur gerade drei Tage vor dem Erdbeben reiste die letzte Schweizer Gruppe, mit welcher die beiden unterwegs waren, wieder in ihre sichere Heimat zurück. Im Oktober möchte das Paar

die Trekkings und Sightseeing-Touren wieder aufnehmen. Bis dann konzentrieren sich die beiden auf die Hilfe beim Wiederaufbau von zerstörten Häusern in Lamagaun, wo Purnas Eltern leben. Und sie entwickeln ihr Fairtrade-Projekt weiter, mit dem sie sozial oder ökonomisch benachteiligten Menschen einen fairen Arbeitsplatz ermöglichen wollen, etwa für das Weben, Stricken und Nähen von Produkten.

## Vertrauen in die Zukunft

«Im Vergleich zu den meisten Nepalesen, die vollumfänglich vom Tourismus abhängig sind, ist unsere Ausgangslage erheblich besser», zieht Sabine Wyss Bilanz. «Ich kann jederzeit in der Schweiz einer Arbeit nachgehen.» Zudem sind Pokhara und der Westen Nepals unversehrt geblieben. «Wir nehmen Tag für

Tag, versuchen flexibel zu reagieren und zu vertrauen, dass alles so kommt, wie es muss. Ke garne!»

Das nepalesische Ke garne bedeutet auf Deutsch übersetzt sinngemäss: «Was kann ich anderes machen?» In Nepal funktionieren die Menschen, der Alltag und das Leben allgemein anders, erklärt Sabine Wyss. Die Nepalesen denken weniger voraus. Denn der Blick in die Zukunft ist für sie kaum möglich, weil politische, soziale, ökonomische oder wetterbedingte Unsicherheiten ein Vorausplanen erschweren oder verunmöglichen. «Zudem bestärkt die hinduistische, buddhistische Lebenshaltung diese Mentalität: Die Menschen nehmen ihre aktuelle Lebenssituation an, egal wie beschwerlich sie ist. Sie gehen davon aus, dass das Karma, das heisst, Taten aus früheren Leben ihr aktuelles Leben bestimmen.» ■

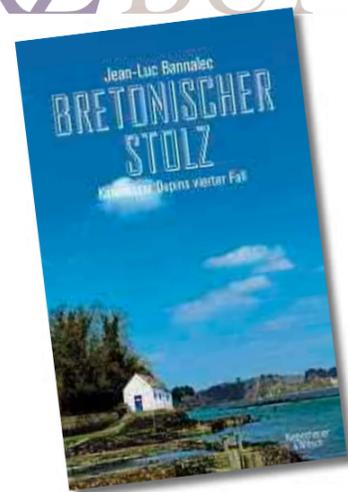
# NEU KURZBÜNDIG

## Zum Eintauchen



Leonardo Padura  
Unionsverlag  
ISBN 978-3-293-20374-7  
CHF 17.90

**Das Meer der Illusionen.** Havanna im Herbst 1989: Fischer entdecken am Strand eine Leiche. Wie sich herausstellt, war der Tote ein hoher Funktionär der kubanischen Regierung, bis er sich vor elf Jahren in die USA absetzte. Damals zuständig für die Enteignung der Bourgeoisie, hatte er sich viele Feinde geschaffen. Warum kehrte er nach Kuba zurück? Wollte er wirklich nur seinen schwer kranken Vater besuchen? Oder gab es einen anderen Grund?



Jean-Luc Bannalec  
Kiepenheuer & Witsch  
ISBN 978-3-462-04813-1  
CHF 21.90

## Zum Geniessen

**Bretonischer Stolz ist Kommissar Dupins vierter Fall.** Am malerischen Fluss Belon, dort, wo die weltberühmten Austern gezüchtet werden, zwischen Klippen, Zauberwäldern und dem Atlantik, entdeckt eine eigensinnige alte Filmdiva kurz vor Ostern die Leiche eines Mannes. Nur wenig später erreicht Kommissar Dupin ein Anruf aus den sagemumwobenen Hügeln der Monts d'Arrée, um die sich Legenden von Feen und dem Teufel ranken. Und da ahnt der Kommissar: Dies wird sein aberwitzigster Fall.

## Zum Einchecken

**Best Exotic Marigold Hotel 2.** Checken Sie wieder ein ins Best Exotic Marigold Hotel und freuen Sie sich auf eine herzerwärmende Fortsetzung mit Starbesetzung - Neuankommling Richard Gere bereichert die ohnehin schon illustre Gästeliste, auf der auch Judi Dench, Maggie Smith, Bill Nighy und Dev Patel stehen. Nach seinem erfolgreichen Start als Hotelmanager plant der stets zuversichtliche Sonny (Patel) ein zweites Resort - und seine eigene Hochzeit. Seine Pläne werden allerdings immer wieder auf unterhaltsamste Weise durchkreuzt.

Als DVD oder im iTunes-Shop zu kaufen oder leihen erhältlich.



## In Fahrt

Nach der Markteinführung ist die Smart-Familie bereits kräftig gewachsen: Neu können auch der smart fortwo mit 66 kW/90 PS und der smart forfour mit 52 kW/71 PS und 66 kW/90 PS mit dem vollautomatischen Doppelkupplungsgetriebe

twinamic bestellt werden. Mehr Schaltkomfort und besonders weiche Schaltvorgänge ohne Zugkraftunterbrechung, das sind die Vorteile der twinamic. Das Doppelkupplungsgetriebe ist im Klein- und Kleinstwagensegment einzigartig und erfüllt die Wünsche aller Fahrer, die den Komfort einer Automatikschaltung im Stadtverkehr schätzen, bei Bedarf aber selbst sportlich schalten wollen.

## Zum Entspannen



Livingdreams design und produziert moderne Innen- und Außenmöbel nach Mass. Die Wohnoase mit Shops in Zürich, Meilen und auf Mallorca wurde 2003 von Nicole Hoch gegründet. Inspiriert von zahlreichen Asienreisen verleiht die Geschäftsinhaberin wiederverwertetem Teakholz als Tisch, Stuhl, Bank oder Lounge neues Leben. Immer fair in indonesischen Familienbetrieben produziert, ist jedes Möbelstück ein Unikat mit Geschichte.



## Zum Dichten

**Elf Worte, fünf Zeilen und eine Pointe:** Elfchen heisst das Kurzgedicht und erfreut sich wieder grosser Beliebtheit. Cardnights lancierte gemeinsam mit bonaLifestyle einen Wettbewerb. Eine der Gewinnerinnen hat dieses Gedicht eingereicht und die Jury überzeugt.

# Die Schattenseite der Sonne

Der neueste Sommertrend ist brandgefährlich: Sunburn-Art oder Sonnenbrand-Tattoos lösen heisse Diskussionen aus. Wer sich vor einem erhöhten Hautkrebsrisiko schützen will, vermeidet jede Art von Sonnenbrand.

Richtiges Bräunen ist eine Wissenschaft für sich. Der Schutz der Haut vor schädlichen UV-Strahlen wird immer essenzieller und der Markt für Sonnenschutzmittel immer unübersichtlicher. Daher ist es wichtig, die richtige Sonnendosis und den richtigen Schutz zu finden. Ein hoher Lichtschutzfaktor ist schon lange nicht

mehr alles – die neuesten Entwicklungen bieten mit Antioxidantien, Melaninverstärkern und Enzymtechnologie zusätzliche Sicherheit vor lichtbedingter Hautalterung und schlechten Einflüssen.

Natürlich tut die Sonne gut – nur eben in Massen. Sie steigert unser Wohlbefinden, versprüht gute Laune und Lebensfreude, stimuliert Abwehrkräfte und bildet nicht zuletzt das für den Knochenbau wichtige Vitamin D. Doch die Sonne hat auch ihre Schattenseiten: Wer sich zu lange unvernünftig der Sonne ausliefert, riskiert nicht nur mehr Falten, sondern auch ein höheres Hautkrebsrisiko.

Wie schädlich die Sonnenstrahlen sein können, weiss heute jedes Kind.

Dass ein neuer, brandgefährlicher Trend für heisse Köpfe sorgt, erstaunt daher nicht: Sonnenbrand-Tattoos oder Sunburn-Art heisst das Motto. Mit Schablone in die Sonne liegen, warten bis das Muster eingebrannt wird und schon ist das Bild für die Netz-Community bereit. Cool ist diese Art von Kunst nicht.

SIMONE LEITNER



### Die Mythen

**FALSCH** Hin und wieder ein Sonnenbrand ist nicht schlimm, danach kommt die Bräune. Bei einem Sonnenbrand handelt es sich um eine Verbrennung ersten oder – in schweren Fällen – zweiten Grades. Es bleiben Hautschäden, die sich im Laufe des Jahres summieren und zur Entstehung von Hautkrebs führen können. Daher sind Sonnenbrände unbedingt zu vermeiden.

**FALSCH** Der Sonnenschutz erhöht sich durch erneutes Eincremen. Regelmässiges Nachcremen ist wichtig, um den bestehenden Sonnenschutz aufrechtzuerhalten. Jedoch bedeutet die zweimalige Anwendung eines Sonnenschutzes keine Verdoppelung des Sonnenschutzfaktors (2 x Sonnenschutzfaktor 25 entspricht nicht Sonnenschutzfaktor 50).

**FALSCH** Je höher der Sonnenschutzfaktor, desto weniger Creme ist nötig. Auf die Menge kommt es an: Wer zu wenig aufträgt, reduziert den Lichtschutzfaktor. Daylong empfiehlt 2 mg Sonnenlotion pro Quadratzentimeter für den gesamten Körper eines Erwachsenen.

**FALSCH** Mit hohem Sonnenschutzfaktor werde ich nicht braun. Der Sonnenschutzfaktor gibt an, um welchen Faktor man den Eigenschutz der Haut verlängern kann. Die Melaninproduktion wird auch bei Sonnenschutzmitteln mit hohem Sonnenschutzfaktor angeregt, die Haut wird braun.

**FALSCH** Mit hohem Sonnenschutzfaktor kann mein Körper kein Vitamin D produzieren. Selbst bei der Verwendung von Sonnenschutzmitteln mit sehr hohem Sonnenschutzfaktor gelangt ein kleiner Anteil Strahlung immer noch in die Haut. Bei aktiven und gesunden Personen kann in der Regel ausreichend Vitamin D gebildet werden.



**TIPP** **Ausreichend Sonnenschutzmittel auftragen.** Wird zu wenig Sonnenschutzmittel aufgetragen, verringert sich der Schutz erheblich und es kommt schnell zum Sonnenbrand. Daylong empfiehlt 2 mg Lotion pro Quadratzentimeter Haut aufzutragen, um den ausgewiesenen Sonnenschutzfaktor zu erreichen. Bei Erwachsenen sind das zirka 5-6 Teelöffel, bei Kindern 3-5 Teelöffel.

**TIPP** **Regelmässig nachcremen** Besonders nach dem Aufenthalt im Wasser, dem Abtrocknen oder übermässigen Schwitzen, sollte erneut Sonnenschutz aufgetragen werden. Der Schutz wird dadurch nicht erhöht, sondern lediglich aufrechterhalten.

**TIPP** **Mittagssonne meiden** Die schädliche UV-Strahlung ist zwischen 11 und 15 Uhr am intensivsten. Um sich bestmöglich vor dieser zu schützen, sollte man es vermeiden, in der Mittagszeit in die Sonne zu gehen. Vor allem Babys und Kinder sollten der Sonnenstrahlung nicht direkt ausgesetzt werden.

**TIPP** **Schützende Kleidung tragen.** Unser Tipp: Zusätzlich zur Sonnenschutz-Lotion empfiehlt Daylong, sich mit Kleidung vor Sonnenstrahlung zu schützen. Hierbei gilt: je dichter und dunkler, desto besser, und auch Hut und Sonnenbrille sollten nicht vergessen werden.

Quelle: Galderma Spirig

### Sonnenschutz-Gel

Bereits seit über 20 Jahren steht Daylong als Qualitätsprodukt aus der Schweiz für hochwertigen Sonnenschutz, empfohlen von Dermatologen. Nun ist Daylong auch als Gel exklusiv in Apotheken und Drogerien erhältlich. Die vier neuen Gel-Produkte sind aufgrund ihrer fett- und emulgatorfreien Formulierung gut geeignet für sonnenempfindliche und fettige Haut sowie Anwender, die zu Sonnenallergie neigen. Sie überzeugen durch ihren hochwirksamen UVA- und UVB-Schutz und sehr gute Hautverträglichkeit (ohne Parfüm und zusätzliche Konservierungsstoffe). Sie pflegen die Haut mit Vitamin E und sind extra wasserresistent in Süss- und Salzwasser.

### Spray Solaire Huile Embellissante

Clarins begleitet Sonnengeniesserinnen und -geniesser seit über 30 Jahren. Nun lanciert Clarins eine neue Innovation für Körper und Haare: Ein Trockenöl für Körper und Haare mit hohem Schutzniveau (UVA/UVB 30), entwickelt auf Basis der gesammelten Expertise der Laboratoires Clarins. Ein Öl mit verschönernder Wirkung, angereichert mit einem intensiv pflegenden Elixier, das aus einem indonesischen Baum mit zahlreichen Pflegevorteilen extrahiert wird. Ein Sonnenschutz-Öl für die Schönheit, abgefüllt in einem topasfarbenen Flakon, durch den die leichte und farblose Konsistenz der Formel hindurchschimmert. Der Pumpspender versprüht einen frischen, luftigen Nebel, der Körper und Haare mit einem seidig-transparenten, nicht-fettenden Schleier umgibt. Diese Formel beinhaltet die gesammelte Expertise der Laboratoires Clarins.

### Skin Perfecting Screen

Eine Wohltat gegen Sonne und Falten: Radical Skin Perfecting Screen SPF 30 ist mit Mineralfiltern angereichert, enthält keinen chemischen Sonnenschutzfilter und bietet multifunktionellen Schutz vor UVA- und UVB-Strahlen.

Nebst einer hautschützenden Wirkungsweise verfügt die Innovation von Radical Skincare auch über pflegende Anti-Age-Eigenschaften. Skin Perfecting Screen SPF 30 mindert das

Erscheinungsbild von Falten, ist ebenfalls ein unerlässlicher Schutz für Dekolleté und Hände und ist daher die ideale Ergänzung zu sämtlichen Pflegeprodukten der Radical Skincare-Serie. Skin Perfecting Screen SPF 30 kann direkt über der Tagespflege aufgetragen werden. Und das Beste: Das Produkt lässt sich auch im Laufe des Tages ohne Einbusse der Wirksamkeit über das Make-up anwenden.



# Grünes Ei mit Attitüde

Nein, ein Zaungast ist das Big Green Egg nicht. Wer diesen Kultgrill mit Attitüde im Garten stehen hat, fällt auf. Das grüne Keramik-Ei eröffnet nicht nur Hobby-Brutzlern, sondern auch Chefköchen neue Dimensionen in der Küche. Und im Garten.

TEXT SIMONE LEITNER  
BILDER TIM X. FISCHER | SANDRA DORNBIERER



«Grünes Monster», «Handgranate» oder einfach nur «der geilste Grill, den ich je gesehen habe», sind übliche Kommentare zum Big Green Egg. Die Besitzer sind immer etwas stolz auf das Kochgerät, und bei fast jeder Reportage im TV rund um die Spitzengastronomie steht ein Green Egg in der Küche oder auf der Terrasse. Weltweit. Aber was macht diesen Grill zum Kult? «Er vereint so viele Fähigkeiten und ist so präzise, dass wir Profis einfach begeistert sind», sagt Christian Härtge, Küchenchef im Restaurant Salzhaus in Solothurn. Härtge ist mit 14 Punkten Gault Millau ausgezeichnet und braucht das Green Egg jeden Abend.

Männer wie Frauen sind vom High-Tech-Keramik-Ei überzeugt. Immer in Grün, immer dieselbe Form, immer mit Holzkohle. Nur in verschiedenen Grössen – mal Small, Medium, Large oder XLarge und in limitierter Auflage auch in der Grösse XXL erhältlich. Die Grösse entscheidet zwar nicht über die Qualität des Grills, aber hat das Ei erst einmal seinen Platz im Garten gefunden, kann es nicht gross genug sein, um die Nachbarn zu beeindrucken. Schliesslich soll dem grünen Monster auch gebührend Aufmerksamkeit zuteil werden.

Nun ist es ausgesprochen: Dieser Grill ist kein schnödes Kochgerät. Dieser Grill ist ein Statussymbol. Und wie es so ist, bei diesen schönen, funktionalen und langlebigen Dingen – sie fordern ihre Besitzerinnen und Besitzer heraus. Vielleicht



Der Kultgrill aus Keramik lässt nichts anbrennen.

sogar ein Leben lang. Christian Härtge: «Ich habe auch zu Hause ein Egg, probiere immer wieder neue Kreationen aus oder optimiere sie», erzählt er begeistert. Voraussetzung für ein gutes Gelingen seien qualitativ wirklich gute Produkte und Freude am Kochen, betont der «Salzhaus»-Küchenchef. Oder wie es kürzlich ein Bekannter auf den Punkt brachte: «Mit dem Green Egg nur Cervelats zu brutzeln, ist wie mit dem Porsche GT immer in der 30er-Zone zu fahren.» Und wer sich, seinen Gästen und dem Big Green Egg im

eigenen Garten etwas ganz Besonderes gönnen möchte, engagiert beispielsweise HOCH3, das Solothurner Cateringunternehmen mit Chefkoch Christian Härtge. Erst dann wird enthüllt, was das Keramik-Ei wirklich alles kann. Der Spitzenkoch grilliert, gart, räuchert und backt. Ruhig und routiniert feuert er den Grill an, erklärt, wie einfach und schnell dieser Vorgang gehe und bereitet nebenbei noch die Vorspeise vor. In kürzester Zeit ist das Ei heiss, und Härtge legt die grünen Spargeln auf den Grill. Dazu räuchert er einen



Küchenchef Christian Hürtge würzt den Biolachs für die Vorspeise.

Biolachs auf speziellen Holzbrettchen. Und spätestens als er eine Sauce Hollandaise auf dem Grill zubereitet, drängen alle Gäste rund um das Ei und staunen, wie locker er diese Sauce für Fortgeschrittene rührt. Serviert werden stilvoll angerichtete Teller, die herzlichen Beifall vom Publikum bekommen. Beifall bekommt auch der spanische Spitzenwein, ein Belondrade y Lurton 2012 Magnum, der zur Vorspeise die Gäste auf Anhieb glücklich macht. Dieser Weisswein wurde 10 Monate im Barrique ausgebaut.

Dann folgt der Hauptgang: Das Bierschwein-Kotelett am Stück mit Süsskartoffeln und Auberginen lässt keine Wünsche mehr offen. «Noch nie habe ich ein so zartes Schweinefleisch gegessen», sagen die Gäste unisono. Dazu serviert Lea Jaussi, Catering-Managerin von HOCH3,



Besser geht's nicht: Das zarte Bierschwein-Kotelett am Stück.

einen spanischen Rotwein. Auch der Mauro 2012 wird in der Magnum ausgeschrieben. Die Weinhandlung «Vinos de España Amigos AG» in Gerlafingen verkauft ausgesuchte und hochwertige Weine aus Spanien.

Obwohl dieser Event nicht als Verkaufsshow geplant ist, steht das Grüne Ei für Outdoor-Gourmets immer im Fokus der Diskussionen. Entsprechend wird der Big-Green-Egg-Händler Daniel Wagmann vom Grillade in Biberist, der mit seinem riesigen Lager die halbe Schweiz mit Big Green Eggs beliefert, mit Fragen gelöchert. Er erzählt von einem 3000 Jahre alten Prinzip des Garens im geschlossenen Feuertopf aus Fernost namens Kamado, das die Amerikaner nach dem Zweiten Weltkrieg importiert und verfeinert hätten. Big Green Egg gibt es seit 1974. Anfangs waren die Geräte aus Schamotte und zerbrechlich, «aber mit dem Space Shuttle und den dafür entwickelten Materialien wurde das Gehäuse durch Keramik ersetzt», ergänzt Daniel Wagmann. Das Ei

Daniel Wagmann bietet auch Grillkurse an.



sei selbstreinigend, sehr effizient im Holzkohleverbrauch, schnell einsatzbereit und unempfindlich gegen Temperaturschwankungen. Daniel Wagmann ist selber ein begeisterter Green-Egg-Koch: «Das ganze Grillade-Team ist vom Big Green Egg total überzeugt und verkauft den Grill auch sehr gut.»

Mit Schokoladenküchlein aus dem Big Green Egg kommt der Event zum kulinarischen Abschluss. Und wieder sind die Gäste von Christian Hürtges Können begeistert, und wieder wird ein herrlicher spanischer Wein gereicht: Der Süsswein MR 2010 passt hervorragend zu Schokolade. Und zur Cohiba, die an einem solchen Abend nicht fehlen darf.

## WETTBEWERB

Gewinnen Sie ein Big Green Egg MiniMax! Dieser Kultgrill wird Sie begeistern.

Beantworten Sie diese Wettbewerbsfrage:

**Welche Farbe hat ein Big Green Egg?**

Schicken Sie Ihre Antworten bis spätestens 31. August 2015 an:

bonaLifestyle  
Buchenweg 32,  
4571 Lüterkofen

oder per Mail:

bonaLifestyle@gmail.com

[www.grillade.ch](http://www.grillade.ch)  
[hoch3catering.ch](http://hoch3catering.ch)  
[vinos-de-espana.ch](http://vinos-de-espana.ch)



## Grünes Catering ohne Schnickschnack

Jeder Event steht und fällt mit dem Catering. Doch was gehört heute zu einem Catering-Erlebnis? Viel Kreativität, kulturelle Vielfalt und vor allem Nachhaltigkeit und Professionalität, sagt Lea Jaussi, HOCH3-Catering-Managerin.

INTERVIEW SIMONE LEITNER

**bonaLifestyle** Lea Jaussi, welche Vorteile bietet ein Catering?

**Lea Jaussi** Oh, viele Vorteile. Der Kunde kann beispielsweise seine Lieblingslocation, wie heute Abend hier im privaten Garten, mit seinen kulinarischen Vorlieben zusammenbringen und so dem Anlass eine sehr persönliche Note geben. Immer mehr Privatpersonen, aber auch Geschäftsleute wissen diese besondere Art der Gastfreundschaft zu schätzen. Mal für einen Apéro riche, mal für ein üppiges Mehrgang-Menü vom Green Egg und mal ein Business Lunch bei einer Tagung.

**Und welches sind die kulinarischen Trends in Ihrer Branche?**

Frisch, regional, vegetarisch oder vegan sind heute grosse Themen. Aber auch mögliche Allergien und religiöse Ein-

schränkungen bei Lebensmitteln werden heute offen diskutiert.

**Ist es für HOCH3 aufwendig, diese Wünsche zu erfüllen?**

Nein, ganz und gar nicht. In allen unseren Gastronomiebetrieben Baseltor, Salzhaus und Solheure wird seit vielen, vielen Jahren nach diesen Grundsätzen eingekauft und gekocht. Regionales, Frisches, Bio und vieles mehr sind bei der Genossenschaft Baseltor seit 30 Jahren Grundwerte und keine Marketingtools.

**Wie sieht es beim Catering für Geschäftsleute aus?**

Mehr denn je wollen Unternehmen ihre Marken erlebbar machen. Ein Catering eröffnet spannende Möglichkeiten. So kann mit Corporate Food eine Marke zum sinn-

lichen Erlebnis werden. Dazu wird – in enger Abstimmung mit dem Kunden und ergänzend zum Gesamtkonzept des Events – das kulinarische Konzept entwickelt.

**Avanciert Street Food zum hochkarätigen Essen?**

Die Idee des Street-Food-Marktes ist ein Konzept, das bereits in vielen Metropolen erfolgreich aufgeht und ein ganz neues Lebensgefühl demonstriert. Nach der Demokratisierung von Luxus und dem Gourmetrestaurant entwickeln heute Küchenchefs eine coole, hochstehende Version von Street Food. Das Augenmerk liegt auf der authentischen Street-Food-Küche, regionalen Zutaten und Produzenten in unserer Nähe. Im Catering-Angebot vereinen wir die Erfahrungen dreier erfolgreicher Solothurner Gastrobetriebe, die mit

Ein Abend zu Hause mit Freunden ganz ohne Stress: HOCH3 Catering mit Lea Jaussi macht es möglich.

ihrer Kochkunst, ihrer Servicekompetenz und ihren gemeinsamen 27 Gault-Millau-Punkten Furore machen.

**Kann HOCH3 auch einfach?**

Aber sicher. Wir können alles, nur eben mit unseren qualitativ hochstehenden Produkten.

**Spüren Sie denn auch den Trend zu «weniger ist mehr»?**

Bei zahlreichen grossen, aber auch kleineren Events lässt sich dieser Trend klar erkennen: Heute möchte der Kunde nicht mehr fünf bis sechs Komponenten auf einem Tellergericht sehen, sondern zwei bis maximal drei. Und diese Komponenten sollen top sein, aus regionalen, vor allem aber auch nachhaltigen Produkten bestehen. Es ist ein Bewusstsein für Gesundheit und Umwelt entstanden, welches ganz klare Linien vorgibt.

**Eine neue Herausforderung für die Branche?**

Ja, es ist eine Herausforderung, und ich bin auch sicher, dass ein Umdenken in

der Catering-Branche stattfindet. Bis das nachhaltige Warenmanagement aber wirklich Fuss fasst, braucht es noch viele Anstrengungen.

**Dann sind exotische Früchte und Steaks vom Krokodil nun definitiv out?**

Waren diese Produkte jemals in? Es wird immer Firmen geben, die mit exotischen Angeboten auffallen wollen. Aber der Kunde wird diese künftig nicht mehr akzeptieren. ■

## Genossenschaft Baseltor

Das Restaurant Salzhaus in Solothurn gehört mit dem Restaurant Hotel Baseltor, dem Solheure Bar Restaurant Lounge und HOCH3 Catering zur Genossenschaft Baseltor. Seit 30 Jahren steht diese Gastronomie für Nachhaltigkeit und Produkte aus der Region. Alle Betriebe der Genossenschaft sind Trendsetter und weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt. Und wer die kulinarische Essenz der drei Gastrobetriebe bei sich zu Hause, in der Firma oder in einer exklusiven Location geniessen möchte, der bucht HOCH3, das Cateringunternehmen für Fortgeschrittene.

[www.restaurant-salzhaus.ch](http://www.restaurant-salzhaus.ch)

# Japaner schneiden gut ab

Scharfes aus Japan: Handgefertigte japanische Messer sind eine heiss begehrte Ware. Signiert und vom Meisterschmied gefertigt, erobern die Messer die Schweiz.

SIMONE LEITNER

Es steht Japan drauf, sieht auch so aus und hat eine imposante Klinge – aber nicht alle japanischen Messer sind auch wirklich von einem japanischen Meisterschmied handgefertigt. Und wo bitte ist der Unterschied? «Wer ein handgeschmiedetes Küchenmesser in der Hand hält, es zum Schnitt ansetzt, erkennt den Unterschied auf Anhieb. Da braucht es keine weiteren Worte mehr», sagt Shiro Kamo, japanischer Meisterschmied, stolz. Ohne weitere Anmerkungen zeigt er auf eines seiner Messer und auf die Tomate, die akkurat bereit liegt: Aufsetzen erlaubt, leichtes Schneiden auch, starkes Drücken verboten. Und schon liegt die Tomate halbiert auf dem Bambusbrett. Klar, auch das stammt aus Japan. Verblüffend hingegen ist die Schnittfläche der Tomate. Glatt poliert, fast glänzend wie ein Kunstwerk. Tomatensaft läuft eigentlich keiner aus. «Was für ein Messer!», staunen die Interessierten. Marco Röllin, Schweizer Händler für japanische Messer, nickt wissend, erklärt

Handgefertigt und signiert: Japanisches Kochmesser vom Meisterschmied Shiro Kamo.

BILDER HO (5) | TIM X. FISCHER (2) VICTOR CORTEZ (1)

# LIFESTYLE

## JAPANISCHE MESSER

die richtige Schnitttechnik, die notabene anders ist als gewohnt, und stellt weitere Gemüsesorten zum Schneiden bereit. Euphorisch wird, wer eine Karotte in Scheiben schneidet. Die Oberfläche trocken, kein Saft und hauchdünn. Eines ist klar: Diese hochwertigen Messer schneiden in jeder Küche glänzend ab.

Die Kunst des Schwertschmiedens hat in Japan eine lange Tradition, die, wenn immer möglich, von Generation zu Generation weitergegeben wird und einen hohen sozialen Status hat. Die handgeschmiedeten und geschliffenen Küchenmesser sind kompromisslos scharf und versprühen noch heute den Mythos jahrtausendealter Schwertschmiedekunst. Auch die edlen Hölzer für den Griff dürfen nicht fehlen, sie prägen den Style des Messers mit.

Das Geheimnis der Schärfe von handgeschmiedeten Messern liegt in der speziellen Fertigung und in der Legierung der verwendeten Schneidlagen. Mit der sogenannten Rockwell-Härte (HRC) bestimmt der Schmied den Härtegrad. «Dieser Härtegrad steht in direktem Zusammenhang mit der Schnitthaltigkeit», erklärt Marco Röllin. Im Durchschnitt besitzt ein Küchenmesser von hoher Qualität eine Härte von 52 bis 55 HRC. Hochwertige japanische Küchenmesser erzielen eine Härte von 60 bis 68 HRC. Härter lasse sich eine Messerklinge kaum herstellen, da sie sonst bei der kleinsten Verkantung brechen würde, weiss der Fachmann, der

seine Lieferanten in Japan persönlich kennt. «Da harter Stahl sehr spröde ist, sind japanische Messer empfindlicher als europäische Messer. Um dieses Problem zu umgehen, verwendet man für Damastmesser mehrere Schichten unterschiedlichen Stahls.» Der extrem harte und scharfe Stahl befindet sich in der Mitte und wird meist mit mehreren Schichten aus weichem Damaststahl ummantelt. So er-



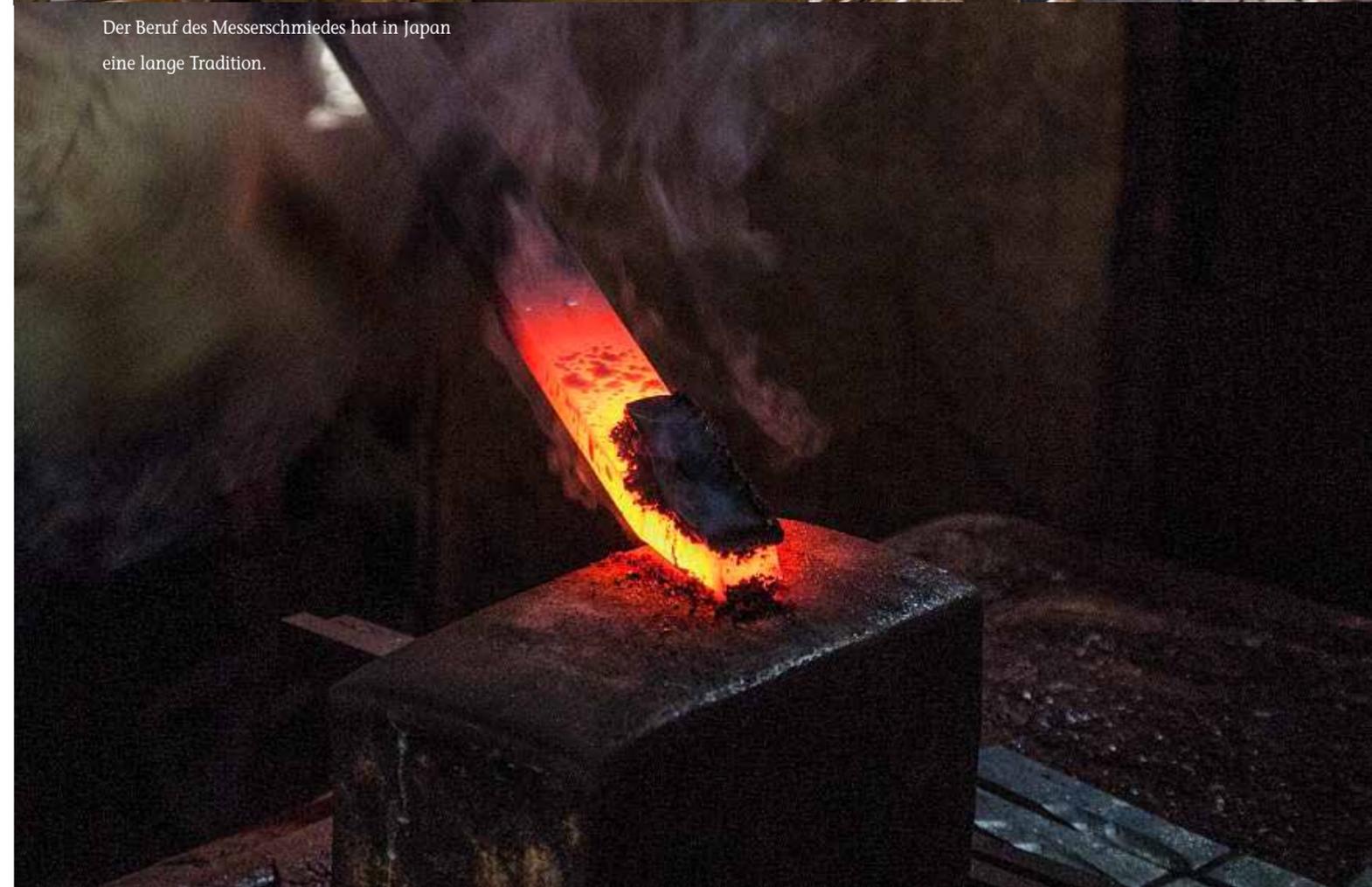
hält das Damastmesser zusätzlich zu seiner Schärfe die nötige Flexibilität und das edle Aussehen. Schweizer Küchenchefs, Hobbyköche und Messersammler sind jedenfalls Feuer und Flamme für dieses aussergewöhnliche Produkt.

Wie er mit dem finanziellen Druck und der Masse der industriell gefertigten Messer umgehe? «Es ärgert mich, aber ich weiss, wer ein einziges Mal ein handgeschmiedetes Gerät in der Hand hält, erkennt unverzüglich den Unterschied und wird nie mehr ein In-

dustrieprodukt kaufen.» Der japanische Meisterschmied Shiro Kamo beobachtet die Szenerie. Er lächelt vor sich hin. Die Schweiz gefällt ihm sehr gut. Und das Hotel Monte Rosa in Zermatt sei ein grosses Highlight gewesen auf seiner Tour durch die Schweiz. Marco Röllin hat diese Reise organisiert und begleitet ihn. «Ich bestelle viele Messer bei Shiro Kamo und habe ihn schon in Japan besucht.» Auf die langen Wartezeiten wird sich diese Reise nach Zermatt aber trotzdem nicht auswirken. Gut ein Jahr müsse Röllin auf die bestellten Küchenmesser warten. Was für den Laien ausgesprochen lang scheint, weiss der Händler zu managen. Es sei eine Frage der Organisation und des Vorausplanens. Shiro Kamo seinerseits nimmt es ruhig und der Reihe nach. Er arbeite an vielen Messern gleichzeitig, erzählt er in einem Gespräch mit bonaLifestyle. «Es sind verschiedene Prozesse, die ich koordiniere.» Shiro Kamo arbeitet im renommierten Takefu Knife Village und ist einer, der die Tradition lebt und liebt. Für sein Handwerk wurde er von der Regierung zertifiziert. Sein Sohn werde das Geschäft vermutlich aber nicht übernehmen. Er studiere und habe auch die Leidenschaft für die Schmiedekunst nicht. Jedenfalls nicht so, wie Shiro Kamo sie hatte. Schon als Kind sei er gerne beim Grossvater und Vater in der Werkstatt gesessen und sehr jung vom Beruf völlig fasziniert gewesen. Die Nachfolgeregelung ist auch in Japan schwieriger geworden. Ob es Frauen hat,



Der Beruf des Messerschmiedes hat in Japan eine lange Tradition.



# LIFESTYLE

## JAPANISCHE MESSER

### WETTBEWERB

Gewinnen Sie ein Shiro Kamo Aogami 2 Santoku 165 mm Limited Edition vom japanischen Schmied und einen Naturschleifstein plus Reinigungswerkzeug.



Beantworten Sie diese Wettbewerbsfrage:

**Wie heisst der japanische Messerschmied?**

Schicken Sie Ihre Antworten bis spätestens 30. September 2015 an:

**bonaLifestyle**

Buchenweg 32,  
4571 Lüterkofen

oder per Mail:

[bonaLifestyle@gmail.com](mailto:bonaLifestyle@gmail.com)

**Bei einer Bestellung profitieren bonaLifestyle-Leser von 10 % Rabatt!**

Im Onlineshop schreiben Sie «bonalifestyle» ins Gutscheinfeld und sichern sich damit den Preisvorteil.

www

[japanische-kochmesser.ch](http://japanische-kochmesser.ch)

50 51 LIFESTYLE



die Meisterschmiede sind? Diese Frage stösst auf wenig Verständnis und grosses Erstaunen, ja fast Entsetzen. «Our women are small size», sagt der Dolmetscher wortwörtlich und schüttelt energisch den Kopf.

Die japanischen Frauen seien klein und hätten nicht genug Kraft für dieses Handwerk. So ist die Nachfolgeregelung in Japan noch schwieriger als in der Schweiz.

Für jede Produktgruppe kommt ein anderes Messer zum Einsatz. Eines für Fleisch, für Fisch, für Brot, für Gemüse und eines zum Rüsten. Die Griffe sind aus Rosen-, Sandel-, Pakka- oder Magnolienholz gefertigt, die Klingoberflächen präsentieren sich roh, gehämert oder geätzt.

Kein Zweifel, wer mit diesen Messern in der Küche gut abschneiden will, braucht Know-how. Oder Marco Rölli. Er ist für seine Kunden da. «Wenn immer ich eine Auskunft brauche oder auch die Messer schleifen lassen will, bin ich auf die Professionalität des Fachmanns angewiesen», sagt der langjährige Kunde

Meet and greet im Zermatter Restaurant

Myoko: Shiro Kamo und Marco Rölli mit dem Küchenchef Tohibana Yoshikazu (von links).

Marco Olivieri. Apropos Schleifen: Für den perfekten Schliff, für den Finish gibt Meisterschmied Shiro Kamo seine Messer dem Schleifer. Das sei ein anderer Beruf und müsse mit viel Fingerspitzengefühl, Wissen und Routine erledigt werden. Ist das Messer aber einmal gut geschliffen, können auch interessierte Laien das Messerschleifen lernen. Marco Rölli verkauft hochwertige Schleifsteine und gibt vor allem sein profundes Wissen rund um die Anwendung und Kultur der handgeschmiedeten Messer aus Japan weiter.

Obwohl die Nachfrage in der Schweiz immer grösser wird, können die japanischen Meisterschmiede nicht schneller arbeiten. «Jedes Stück ist ein Unikat, jedes Stück wird mit Präzision und von Hand hergestellt. Wir produzieren mit viel Passion», sagt Shiro Kamo und lächelt stolz bevor er wieder nach Hause fliegt. Sayonara. ■



Japanische Messer schneiden glänzend ab. Sicher und stilvoll aufbewahrt, werden sie am Magnetblock aus edlem Holz.



# Schöne Aussichten

Klein, aber oho! Dieses Motto passt ideal auf das Weingebiet am Bielersee. Denn das flächenmässig kleinste Weingebiet der Schweiz heimst prozentual gesehen am meisten Auszeichnungen ein. Klar, dass auf den Bielerseeschiffen ausschliesslich Weine von den malerischen Rebhängen rundum ausgeschenkt werden.

Auf der Sonnenseite:  
Der ausgezeichnete  
Wein am Bielersee.

# WEIN

## BIELERSEE

Insgesamt stehen am Bielersee gut 220 ha Reben im Ertrag. Die Rebberge auf den Südosthängen von Vingelz über Tüscherz-Alfermée über Twann, Ligerz bis Schafis und La Neuveville/Neuenstadt sowie die Reben der St. Petersinsel und der Weinbaugemeinden Erlach, Tschugg, Gampelen und Ins sind eine wahre Augenweide. Ein guter Teil davon ist Bestandteil des Bundesinventars der Landschaften und Naturdenkmäler von nationaler Bedeutung. Was den Wanderer und den Betrachter freut – am allerschönsten und bequemsten lassen sich die Rebhänge natürlich vom Schiff aus betrachten! –, bedeutet für den Winzer und die Winzerin eine grosse Herausforderung.

Um die einmalige Schönheit der Landschaft zu erhalten, dabei aber die Produktionskosten im Griff zu behalten und die wirtschaftlich nötigen Rationalisierungsmassnahmen zu ergreifen, wurde ab dem Jahr 2000 im Gebiet von Tüscherz-Alfermée über Twann bis Ligerz eine Reb- güterzusammenlegung angestrebt. Im Januar 2009 konnten die Weinbaubetriebe ihren neuen Besitzstand antreten. Demnächst sind der Bau von neuen Trockenmauern, die Neupflanzungen und die Sanierungsarbeiten an Mauern und Anlagen abgeschlossen. Das bedeutet einen grossen Fortschritt für den Erhalt der Rebenlandschaft, für die Existenzsicherung der Winzerfamilien – und einen Qualitätsschub für die Bielerseeweine. Ein für die Schweiz wegweisendes, für die Ernte

2010 neu eingeführtes AOC-Reglement sorgt zudem für Transparenz, strenge Ertragsbeschränkungen und konsequente Qualitätsvorschriften.

Diese qualitätssichernden Vorgaben beflügeln auch das Investieren in die Zukunft: Wohl nicht ganz von ungefahr übernahm in den letzten Monaten in 14 der total 84 Weinbaubetriebe am See die junge Generation das Ruder. Diese «jungen Wölfe» sind gut ausgebildet, haben sich in Lehr- und Wanderjahren ein grosses Know-how angeeignet und wollen dieses jetzt im eigenen Betrieb anwenden. Dies verspricht einen weiteren Qualitätsschub – und ein interessantes Spektrum an neuen Sorten, neuen Kellertechniken und neuen Marketingauftritten.

Insgesamt haben am Bielersee über 40 Rebsorten eine Heimat gefunden. Dabei ist diese Gegend traditionell eine Weisswein-Region. Der typische Kalkboden ist ideal für Chasselas und die Burgundersorten Chardonnay sowie die Pinot-Familie (Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc). Auch Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und viele andere Spezialitäten finden hier optimale Bedingungen. Bei den roten Sorten etablieren sich neben dem Pinot Noir auch Malbec, Diolinoir oder St. Laurent, die häufig auch im Barrique ausgebaut werden. Diese Spezialitäten sind oft nur in kleinen Mengen erhältlich. Der trockene, steinige Südosthang des Bielersees ist durch Kalk geprägt. In der Gegend um Er-

lach und auf der St. Petersinsel herrschen Molasseböden vor. Die Reben profitieren vom Wärmespeichereffekt des Sees und von den mikroklimatischen Vorzügen der Terrassierung.

Die Rebgesellschaft Bielersee mit Sitz in Twann unterstützt die Winzer nach Kräften in allen Fragen der Produktion und bietet ihnen verschiedenste Plattformen für einen werbewirksamen Auftritt. So öffnen jeweils am 1. Mai zahlreiche Betriebe ihre Kellertüren und laden das Publikum ein, unverbindlich und kostenlos die neu abgefüllten Weine des neusten Jahrgangs zu degustieren. Ein spezieller Prospekt mit allen Adressen ist im «Haus des Bielersee Weines» erhältlich. Legendär sind auch die Winzerfeste, welche Mitte Mai mit der Schafiser Wyprob beginnen und mit der Twanner Trüetele Ende Oktober das Winzerjahr beenden. Eine Reihe von schön gelegenen Gastwirtschaften am und über dem See servieren regionale Weine und regionale Gerichte – das Hotel und Restaurant Fontana in Twann wurde für seine hochstehende Küche und die gepflegte Weinkarte sogar mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

Die Bielersee-Schiffahrtsgesellschaft verbindet Biel via Tüscherz, Wingreis, Twann, Ligerz, St. Petersinsel und La Neuveville mit Erlach. Das schenkt die nötige Musse, sich zurückzulehnen und den Blick über die malerischen Rebhänge zu geniessen. Natürlich am besten bei einem Glas Wein, der an diesen



Sechs junge Winzer in Fahrt: Adrian Klötzli, Andreas Krebs, Sabine Steiner, Gabriel Andrey, Claude Auberson und Fabian Teutsch (von links).

Hängen gereift ist. Die Schiffsrestauration bietet ein breitgefächertes Sortiment an Weissem, Rotem und Rosé an. Vertreten sind Winzerhäuser aus Twann, Schafis, Erlach und Le Landeron. Einige Weine werden auch als «Halbeli» angeboten.

Eine einmalige Gelegenheit, die Weine sämtlicher Bielersee-Winzer kennenzulernen, einige davon glasweise zu bestellen oder die eine oder andere Flasche zu erwerben, bietet die Vinothek im

historischen Pfropfhüsli in Twann mit seiner lauschigen Pergola. Das Pfropfhüsli wartet übrigens seit diesem Mai mit einer Neuigkeit auf: Wöchentlich wird ein «Wein der Woche» detailliert vorgestellt und offen ausgeschenkt – am Freitag oder Samstag ist jeweils auch der dafür verantwortliche Winzer für zwei, drei Stunden anwesend und stellt seinen Wein persönlich vor. Das Bielersee-Schiff bringt den Gast problemlos hin.

## Rund um den Wein

### Verbindungen und Fahrpläne

Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG  
Badhausstrasse 1a, 2501 Biel-Bienne  
Tel. 032 329 88 11, [www.bielersee.ch](http://www.bielersee.ch)

### Restauration, Events, Spezielle Angebote für Gruppen

Bielersee-Gastro AG, Badhausstrasse 1a  
2501 Biel-Bienne

Tel. 032 329 88 22, [gastro@bielersee.ch](mailto:gastro@bielersee.ch)

Informationen, Prospekte, Adressen aller Winzerbetriebe sowie die Daten der Weinfeste sind erhältlich bei der Informationsstelle für Bielersee-Weine, Moos 3, 2513 Twann  
Tel. 032 315 27 18, [info@bielerseewein.ch](mailto:info@bielerseewein.ch)

[www.bielerseewein.ch](http://www.bielerseewein.ch)

# See oder Fluss? Beides.

Drei Seen und ein Fluss: die Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft BSG ist reich an Wasserwegen und einmaligen Uferlandschaften. Mal auf dem Bieler-, mal auf dem Neuenburger- und mal auf dem Murtensee. Und weil's so schön ist, das andere Mal auch auf der Aare.

TEXT SIMONE LEITNER | BILDER TIM X. FISCHER

Eine Schifffahrt auf dem Bielersee ist bei jedem Wetter ein Erlebnis.

# NAH FERN SCHIFFFAHRT

Der längste schiffbare Wasserweg der Schweiz zeigt ein wunderbares Bild eines Landes, das Einheimische und Touristen gleichermaßen beeindruckt. Vorbei an Rebbergen, Villen und Restaurants; vorbei an Seglern, Surfern und Kajakfahrern; vorbei an Dörfern, Städten und Landwirtschaftsbetrieben. So zeigen sich die Ufer der drei Seen und der Aare. Langweilig? Nie! Einsteigen, hinsetzen und dann die Tradition der Schifffahrt geniessen. Das Horn tönt immer noch laut und heftig. Wie damals auf der Schulreise. Erinnerungen werden wach, die Gedanken verlangsamten sich, und ein Gefühl der Entspannung macht sich breit. Träume inklusive.

«Ich liebe es, auf unseren Schiffen zu fahren», sagt Thomas Erne, Direktor der Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft. Doch viel Zeit dazu hat er nicht. Sein Büro liegt zwar gleich am Hafen in Biel, doch sein Job ist nicht das Steuern von Schiffen, sondern das Lenken des ganzen Unternehmens. Vom Kapitän über die Schiffführer bis hin zur Gastgeberin an Bord – Thomas Erne kennt sie alle persönlich, ihre Namen und ihre Geschichten. Und weil das Verhältnis eng ist, entwickelt das Team der BSG kreative Ideen nicht nur in den Büros. Auch Crewmitglieder auf den Schiffen denken mit. Mehr noch: Sie leben mit dem Unternehmen und wollen gemeinsam alt werden. Doch davon später mehr.

Die Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft BSG ist im Gegensatz zu an-



Thomas Erne, Chef der Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft, lenkt das Unternehmen.

deren Schweizer Schiffahrtsfirmen kein subventioniertes Unternehmen. Drama oder Glück? «Wir sind gezwungen, kreativ zu sein, die Herausforderung anzunehmen und erfolgreich unser Unternehmen zu führen. Und es macht einen Riesenspass.» Thomas Erne tönt entschlossen, engagiert und dennoch realistisch. Beeinflussen kann er zwar sein Team, die Umsetzung eines spannenden Programms, doch das Wetter ist nicht verhandelbar. Etwas Regen macht natürlich noch keine Krise. Doch wenn es tagelang regnet, der Wasserstand immer steigt und schliesslich eine gewisse Linie überschreitet, dann bleiben die Schiffe im Hafen liegen. Keine Schifffahrt, keine Passagiere, kein Umsatz, nur Kosten.

Genau so fing die Saison in diesem Jahr an. Und letztes Jahr machte das Hochwasser einen Strich durch die Rechnung. Die Passagierzahlen reduzierten sich 2014 um 4,6 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Der Rückgang sei auf das Hochwasser auf der Aare zurückzuführen, das die BSG zwang, 160 Schiffskurse zu streichen. Dadurch konnten 21 Prozent weniger Passagiere auf der Aare transportieren werden. Natürlich sei die BSG versichert, aber die Passagierfrequenzen würden dennoch einbrechen, hält der Chef des Schifffahrtsunternehmens fest.

Wie bei allen Transportfirmen steht die Sicherheit an allererster Stelle. «Wenn die Hochwasserlimite erreicht wird, bleiben die Schiffe im Hafen. Ohne Wenn und Aber. Auch wenn die Sonne wieder scheint, das Wasser aber immer noch zu hoch ist, warten wir, bis sich die Situation beruhigt hat.» Thomas Erne betont, dass jede Branche ihre Risikofaktoren habe, das gehöre zum Business. «Bei uns sind es lang anhaltende und starke Regenfälle im Einzugsgebiet der Jura- und Randseen.»

Am Rande sei hier aber erwähnt, dass leichter Regen auf dem Schiff sehr schön sein kann. Das Wetter auf dem See zu spüren, fühlt sich gesund und vitalisierend an. Und wer gerne seiner fotografischen Leidenschaft frönt, der findet mit Wolken, Wasser und Wind ein herrlich dramatisches Umfeld für unvergessliche Bilder.

Die Kursschifffahrt ist das eine Geschäft. Dort gelten alle Vergünstigungen der SBB – auch Halbtax oder GA – auf den Schiffen, die täglich nach Fahrplan fahren. Doch damit könnte sich die BSG nicht über Wasser halten. Hier kommt nun der Unternehmerteil von Erne und seiner Crew ins Spiel. Mit bekannten und einzigartigen Themenschiffen wird der See zur Bühne. Und das Publikum liebt sie. 2015 werden über 100 Themenfahrten auf dem Bielersee und der Aare durchgeführt. Neu findet immer am ersten Mittwoch im Monat eine Gastro-Aarefahrt ab Solothurn statt. Oder ein neuer Dinner-Krimi, neue Jazzfahrten, regionale Musikgruppen, eine Abendfahrt mit Produkten von der St. Petersinsel, ein Whisky-Boat und Tanzschiffe bewegen die Gäste in dieser Saison. Und auch J.-J. Rousseau, der vor 250 Jahren auf die St. Petersinsel kam, wird wieder geehrt. Im Herbst zeigt die BSG auf der «MS Rousseau» das beliebte Rousseau-Dinner-Theater.

Ganz anders, aber nicht weniger attraktiv, ist das Lismi-Schiff. Ja, Sie haben richtig gelesen, die BSG lässt ein Schiff für Strickende in die Drei-Seen stechen. Ein Gag? Mitnichten. Dieses Themenschiff ist seit Jahren höchst erfolgreich und immer ausgebucht. Die Strick-Community ist stark und vor allem schweizweit sehr gut vernetzt. Einer der Kapitäne wurde durch seine Ehefrau vom Stricken überzeugt und lancierte dieses Lismi-Schiff. «Es ist ein ganz besonderer Moment, wenn das



Sascha Bischof gibt Gas bei der Ausbildung zum Schiffskapitän – ein Job fürs Leben.

Schiff mit all den Damen an Bord ausläuft», sagt Heinz Bracher, der sichtlich stolz auf seine Frau und die Strickerinnen ist. Alleine unter all den vielen Ladies? «Das ist kein Problem, meine Frau ist dabei, und ich habe alle Hände voll mit dem Schiff zu tun», erklärt Bracher.

Welch ein toller Job, als Kapitän auf diesen Schiffen zu arbeiten, mögen viele denken. Mal Tango, mal Rockkonzert, mal Gourmet-Fahrt und mal Whisky-Boat. Trotzdem, der Nachwuchs für diese Stelle ist nicht einfach zu rekrutieren. Der Beruf des Kapitäns auf Schweizer Seen ist auch nicht immer so freudvoll, wie es jetzt vielleicht tönen mag. «Unsere Kapitäne und Schiffführer haben alle einen handwerklichen Beruf erlernt

und stellen während den Wintermonaten die Schiffe wieder instand», stellt Thomas Erne klar. Und da jedes Schiff eine eigene Ausbildungszeit benötigt, ist jeder Mitarbeitende sehr wertvoll. «Kündigt ein Kapitän, ist auch das Know-how weg und wir müssen viele Jahre lang eine neue Person schulen und aufbauen.» Die Konsequenz liegt auf der Hand: «Wer sich bei uns für eine Ausbildung zum Kapitän bewirbt, sollte bis zu seiner Pensionierung auch bei uns bleiben.» Eine folgenreiche Entscheidung für junge Menschen, eine grosse Investition für die BSG.

Aber es gibt ihn noch, den jungen Mann, der sich für den Lebensjob entschieden hat und auch nach fünf Jahren keinen Moment am Entscheid zweifelt. Sascha Bischof ist begabt. Zielstrebig will er den Rang des Kapitäns erreichen. Zurzeit zählt er zu den zehn Schiffführern der BSG. Er liebt es, das Schiff zu steuern. Schwierig? «Ich hatte einen Vorteil der älteren Generation gegenüber. Ich bin ein guter Gamer und war das Steuern am Joystick gewohnt. Das hat mir sehr geholfen, denn Schifffahren mit den unterschiedlichen Wettereinflüssen ist eine grosse Herausforderung, die ich täglich liebe.» Und schon ist er wieder weg, an Deck begrüsst er charmant die neuen Gäste und lächelt stolz.

Solche Szenen machen auch den Chef Thomas Erne zufrieden. «Genau von dieser Passion profitieren wir als Schifffahrtsgesellschaft.» ■

# NAH FERN FERNOST

## GRAND HOTEL DU LAC



BILDER HANDOUT

# Dolce Vita am Genfersee

Das Grand Hôtel du Lac in Vevey hat eine Namensänderung vorgenommen. Ganz der Italianità verfallen, nennt sich das Hotel in den Sommermonaten Grand Hotel del Lago und vertieft so das Dolce-Vita-Konzept des Hauses.

Der neuste Clou des 5-Sterne-Hauses: Das Grand Hôtel du Lac in Vevey steht diesen Sommer ganz im Zeichen der Italianità. Der innovative Direktor Luc Califano, der das Hotel in Vevey seit letztem Jahr führt, unterstreicht das neue Dolce-Vita-Konzept sogar mit einer kurzzeitigen Namensänderung: Aus dem Grand Hôtel du Lac wird bis Ende September das Grand Hotel del Lago. Er selber fährt bis auf Weiteres mit seiner alten Vespa vor.

Um sommerlich-südliche Feriengefühle zu wecken, eignet sich die neue Marina Garden Lounge, wo man auf bequemen Korbsesseln, mit Blick auf den See, gemütlich entspannen kann,

ohne dass man kulinarisch zu kurz käme: Küchenchef Thomas Neeser hat sich im Tessin umgeschaut; Risotto, Pasta und Tessiner Wurstspezialitäten stehen auf der Karte, dazu Weine aus dem Südkanton.

Drei weitere Angebote machen es Gästen des Grand Hôtel du Lac leicht, sich wie Marcello Mastroianni oder Sophia Loren zu fühlen: Auf einem Vintage-Velo mit stilvollem Picknick-Korb oder im Fiat 500 Cabriolet lässt sich die Umgebung erkunden, zum Beispiel die malerischen Winzerdörfer in den Weinbergen des Lavaux.

Wer sich definitiv an die Amalfi-Küste versetzen lassen will, mietet das



Lust auf ein neues Lebensgefühl am Genfersee?

WETTBEWERB



edle Riva-Super-Florida-Motorboot mit Jahrgang 1966.

Im Grand Hôtel du Lac in Vevey trifft der zauberhafte Charme der Belle Époque auf modernen Komfort. Nobelpreisträger, Prinzessinnen und Staatspräsidenten logierten bereits im 1868 erbauten 5-Sterne-Haus. Direkt am Genfersee gelegen, bieten die 50 noblen Suiten einen wunderbaren Blick über den Hafen, den See und die französischen Alpen und

sind mit allen modernen Annehmlichkeiten ausgestattet. 2006 wurde das Hotel komplett renoviert und vom französischen Stardesigner Pierre-Yves Rochon mit zeitlosen Belle-Époque-Elementen und Kunst-Trouvaillen eingerichtet.

Inzwischen zählt das Grand Hôtel du Lac sowohl zu Relais & Châteaux als auch zu den Swiss-Deluxe-Hotels und punktet vor allem mit persönlichem Service und herzlicher Gastfreundschaft. Behaglichkeit, Entspannung und Raffinesse finden Gäste in den beiden Gourmet-Restaurants «Les Saisons» (1 Michelin-Stern) und «La Veranda», im orientalischen Salon oder in der direkt vom Quai zugänglichen Marina Garden Lounge.

[www.hoteldulac-vevey.ch](http://www.hoteldulac-vevey.ch)

Mit einer Portion Glück und der richtigen Antwort auf die Wettbewerbsfrage können Sie im Grand Hôtel du Lac eine Übernachtung gewinnen für zwei Personen inkl. Dolce-Vita-Abendessen sowie einem Ausflug mit Vintage-Velos.

Beantworten Sie diese Wettbewerbsfrage:

**Wann wurde das Grand Hôtel du Lac in Vevey erbaut?**

Schicken Sie Ihre Antworten bis spätestens 30. September 2015 an:

**bonaLifestyle**  
Buchenweg 32,  
4571 Lüterkofen

oder per Mail:  
[bonaLifestyle@gmail.com](mailto:bonaLifestyle@gmail.com)

# NAH FERN FERNOST ERMITAGE



Stilvoll und sehr persönlich werden die Gäste im Wellness- und Spa-Hotel Ermitage empfangen.

BILDER HANDOUT



WETTBEWERB

## Die Schweizer Wellness-Pioniere

Laurenz Schmid und Heiner Lutz haben vor 37 Jahren die erste Wellnessoase der Schweiz gebaut. Heute sind sie führend in Sachen konsequente Ausrichtung ihrer beiden Wellness- und Spa-Hotels Ermitage in Schönried ob Gstaad und Beatus in Merligen am Thunersee.

Man nehme zwei Basler Quereinsteiger, eine heruntergewirtschaftete Pension und eine innovative Idee – und schon ist der Wellnessrend in der Schweiz lanciert. Laurenz Schmid aus der Basler Chemie und Hotelfachschulabsolvent Heiner Lutz entschieden in den 1970er-Jahren, gemeinsam ins Hotelgeschäft einzusteigen. 1976 erwarben sie das damals geschlossene Ermitage in Schönried und machten daraus das erste alpine Hallen- und

Freisolebad, eingebettet in eine Wellness-oase. Die beiden Hoteliers erkannten das Potenzial einer Wellnesseinrichtung, bevor man hierzulande den Begriff kannte. Eine echte Pionierleistung, die die Gäste zu schätzen wussten. Und es immer noch tun. Bis heute strömen die Besucher ins Ermitage, um im Freien selbst bei Schnee und Kälte Wassertemperaturen von 35 Grad Celsius zu geniessen.

15 Jahre später übernahmen Laurenz Schmid und Heiner Lutz das Hotel Beatus direkt am Thunersee in Merligen und schufen dort ebenfalls ein exklusives Wellnessangebot. Grundlage des anhaltenden Erfolgs der

beiden leidenschaftlichen Hotelprofis ist die Philosophie, dass das Thema Wellness in einem Hotel auch jenseits von Spa-Einrichtungen und Anwendungen spürbar sein muss – vom Einchecken bis zur Bestellung im Restaurant.

Die Wellness- & Spa-Ausrichtung steht auch heute noch in beiden Hotels klar im Fokus: Wellness-Scouts suchen auf der ganzen Welt nach neuen Trends, und zwei im hoteleigenen Call-Center beschäftigte Wellness-Butler informieren die Gäste schon vor der Buchung über das umfangreiche Angebot.

[www.beatus.ch](http://www.beatus.ch)  
[ermitage.ch](http://www.ermitage.ch)

Gewinnen Sie eine Übernachtung im Wellness & Spa Hotel Ermitage für zwei Personen inklusive Dinner und einer Wellness-Behandlung pro Person!

Beantworten Sie diese Wettbewerbsfrage:

**Wie heissen die beiden Wellness-Pioniere?**

Schicken Sie Ihre Antworten bis spätestens 30. September 2015 an:

[bonaLifestyle](mailto:bonaLifestyle)

Buchenweg 32,  
4571 Lüterkofen

oder per Mail:

[bonaLifestyle@gmail.com](mailto:bonaLifestyle@gmail.com)

# Halbtax für Hotels

Wer träumt nicht von Hotelübernachtungen zum halben Preis? Mit der Hotelcard ist dies in über 500 Top-Hotels möglich. Für einen Preis von 95 Franken jährlich können Reisebegeisterte zu unschlagbaren Preisen übernachten. Mehr noch: bonaLifestyle-Leserinnen und Leser profitieren von einem Sonderangebot.

Die Idee von Hotelcard basiert auf dem Halbtax-Abo der SBB, welches die Hotelcard AG vor fünf Jahren erfolgreich auf die Hotellerie übertragen hat. Das Konzept besticht unter anderem durch die einfache Handhabung. Und so funktioniert es: Auf [www.hotelcard.ch](http://www.hotelcard.ch) das gewünschte Hotel finden, die Buchungsanfrage absenden und beim Check-in im Hotel die Hotelcard vorweisen – nur drei Schritte bis zum Hotelaufenthalt.

Das Angebot an Halbp reis-Hotels auf [www.hotelcard.ch](http://www.hotelcard.ch) wird kontinuierlich erweitert. Aktuell können bereits mehr als 500 Top-Hotels gebucht werden. Zur Auswahl stehen die schönsten Berg-, Wellness- und Stadthotels in der Schweiz und im benachbarten Ausland. Von der charmanten und familiären Herberge bis

zum 5-Sterne-Luxushotel ist für jeden Geschmack die passende Unterkunft dabei. Da die Hotels im Schnitt an 75% der Tage Zimmer zum halben Preis anbieten, findet sich immer die passende Unterkunft. bonaLifestyle wollte von Marc B. Koller, stellvertretender Hotelcard-Geschäftsführer, wissen, ob es denn «Kleingedrucktes» bei der Hotelcard gibt?

**bonaLifestyle** Marc B. Koller, das Angebot von Hotelcard ist sehr verlockend und mit 95 Franken jährlich auch günstig. Gibt es denn keinen Haken?

**Marc B. Koller** Nein, es gibt keinen Haken. Auf dem Portal [www.hotelcard.ch](http://www.hotelcard.ch) ist jederzeit und tagesaktuell das komplette Hotelangebot inklusive der Verfügbarkeiten der einzelnen Hotels einsehbar. Diese Informationen sind auch abrufbar, wenn man noch nicht im Besitz der Hotelcard ist. Sämtliche Hotels gewähren Bestpreis-Garantie. Günstiger als bei Hotelcard kann man die Hotels nirgendwo buchen.

Die Kundenzufriedenheit und der Erfolg der Hotelcard sind messbar. Haben Sie viele Stammkunden, die das Hotel-Halbtax immer wieder kaufen?

Wir haben mehrere Zehntausend zufriedene Stammkundinnen und -kunden. Rund drei Viertel der Klientel erneuert die Hotelcard im Folgejahr.

... und dann gleich für zwei Jahre?

Rund ein Viertel der Kunden entscheidet sich für eine Gültigkeit der Hotelcard von zwei bis drei Jahren.



Marc B. Koller, stellvertretender Geschäftsführer Hotelcard.

Wenn der Gast von einem Hotel begeistert ist und er mehrmals dort übernachten möchte, ist das möglich?

Ja, beliebig oft! Unser Kundendienst hört oft tolle Geschichten und Erlebnisse von Kunden, welche die Hotelcard beinahe im Wochentakt einsetzen. Gerade kürzlich hat mir ein älteres Ehepaar von einer



bonaLifestyle-Leser profitieren von einer besonders günstigen Hotelcard.

schönen Tour

berichtet. Während zwei Wochen bereiste es mit Bahn und Bus die Schweiz und nächtigte jeden Abend in einem anderen Hotelcard-Hotel.

Es sind über 500 Hotelbetriebe, die Hotelcard ihren Kunden anbietet. Kann der Hotelcard-Gast auch mal eine Suite zum halben Preis buchen, oder ist das Hotel-Halbtax nur für Doppelzimmer gültig?

Die Auswahl an Doppelzimmern ist am grössten. Aber auch Suiten, Mehrbett- und Einzelzimmer kann man mit der Hotelcard zum halben Preis buchen. Die Hotelcard gilt immer pro Zimmer, man kann entspannte Tage also zu zweit im Hotel geniessen.

Unsere Leser können von einem speziellen bonaLifestyle-Angebot profitieren.

Ab wann ist die Karte gültig?

Die Hotelcard ist sofort ab Bestelldatum ein, zwei oder drei Jahre lang gültig, je nachdem für welche Abo-Laufzeit sich der Kunde entscheidet.

Und wann ist die Hotelcard amortisiert?

Die Hotelcard ist mit der ersten Übernachtung amortisiert. Das Sparpotenzial ist riesig, denn die Hotelcard kann während der Laufzeit beliebig oft eingesetzt werden. Wir haben etliche Kunden, die dank Hotelcard mehrere Tausend Franken jährlich sparen. Dazu zähle ich mich selbst, da ich geschäftlich oft sehr viel unterwegs bin und auch privat gerne das eine oder andere Mal einen erholsamen Hotelaufenthalt geniessen. ■

[www.hotelcard.ch/bonaLifestyle](http://www.hotelcard.ch/bonaLifestyle)

NAH FERN FERNOST  
LA VAL

LA VAL

# Alpenjuwel zum Träumen

Das Viersterne Bergspa Hotel La Val liegt im bündnerischen Bergdorf Brigels – rätoromanisch Breil – im Herzen der Surselva. Das idyllische Bergbijou bezaubert seine Gäste mit einem einzigartigen Ambiente aus edlen Materialien und warmen Farbtönen. Es gehört zu den buchbaren Hotels von Hotelcard.

www.laval.ch

In Brigels erlebt der Gast das authentische Graubünden und geniesst den herzlichen Service sowie die familiäre Gastfreundschaft des Viersternehotels und Bergspas. Dieses Hotel ist mehr als nur ein Rückzugsort in den Bergen – es ist eine ruhige Oase, die tiefe Entspannung verspricht. Das Hotel La Val spricht mit seinem Wellnessbereich auf 500 m<sup>2</sup> und dem mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant «Ustria Miracla» Gäste aus der Region und Weitgereiste an.

Erst vor kurzem wurden die 33 Zimmer und Suiten des Hotels La Val in Brigels für rund eine Million Franken renoviert. Nun laden sie die Gäste mit einem erlesenen Interieur zum Wohnen und Träumen ein. «Es freut uns, dass wir

für den Ausbau zweier Suiten wieder mit Nicole Gottschall, Architektin von Go Interiors GmbH aus Zürich zusammenarbeiten durften. Für die Erneuerung der Zimmer konnten wir den französischen Architekt Jean-Loup Daroux aus Cannes gewinnen», sagt Hoteldirektor Chris Faber.

Die beiden neuen Suiten «Suita da Tgamin» und «Suita capricorn» bestehen durch ihr uriges Design aus Holz und natürlichen Farben wie Braun und Zart-Grau. Auf 70 m<sup>2</sup> bietet die «Suita da Tgamin» mit zwei Schlafzimmern viel Platz für Familien bis zu sechs Personen. Im Winter lädt der grosszügige Wohnbereich mit Schwedenofen ein, gemütliche Stunden vor dem Feuer zu verbringen.



Das Direktionsehepaar Faber führt das idyllische Bergbijou, welches seine Gäste mit einem einzigartigen Ambiente verzaubert.

## WETTBEWERB

Mit einer Portion Glück und der richtigen Antwort gewinnen Sie zwei Übernachtungen für zwei Personen und ein Abendessen im Bergspa Hotel La Val.

Beantworten Sie diese Wettbewerbsfrage:

**In welcher Ortschaft befindet sich das Bergspa Hotel La Val?**

Schicken Sie Ihre Antworten bis spätestens 30. September 2015 an:

bonaLifestyle

Buchenweg 32,  
4571 Lüterkofen

oder per Mail:

bonaLifestyle@gmail.com

# «Beste Airline»

Die Chefin von Qatar Airways Schweiz, Morena Bronzetti, weiss um die hohen Qualitätsansprüche der Schweizer Gäste.

INTERVIEW: SIMONE LEITNER

**bonaLifestyle** Morena Bronzetti, Qatar Airways hat einen hervorragenden Ruf.

Wo liegt das Geheimnis für Ihren Erfolg?

**Morena Bronzetti** Der Anspruch unserer Kunden ist unsere Motivation. Die sich immer ändernden Bedürfnisse und Ansprüche unserer Kunden bilden die Basis für unsere Produkt- und Serviceverbesserungen. Dies beinhaltet Verbesserungen an unserer Website. Dies bedeutet jedoch auch den Einsatz innovativer Produkte. So waren wir die erste Fluggesellschaft, die die neue B787 Dreamliner nach Zürich eingesetzt hat, und wir waren weltweit Erstkunde des neuen A350, welcher aktuell die Strecke nach Singapur bedient. Der neue Hamad International Airport wird von uns geleitet und wurde somit von Beginn an auf die Bedürfnisse der Reisenden ausgerichtet. Und die Mitgliedschaft bei



Morena Bronzetti zeichnet bei Qatar Airways für den Schweizer Markt verantwortlich.

«Oneworld» hat unseren Kunden Zugang zu über 1000 Flughäfen ermöglicht.

**Die Passagiere honorieren diese Bemühungen, Qatar Airways wurde zur beliebtesten Airline gewählt.**

Wir beachten viele Faktoren, um den Bedürfnissen unserer Kunden stetig gerecht zu werden. Wir messen auch der herzlichen Gastfreundschaft an Bord eine besondere Bedeutung bei, welche durch unser multikulturelles und mehrsprachiges Kabinenpersonal ausgedrückt wird. Daher sind wir besonders stolz, 2015 erneut von Skytrax zur beliebtesten Airline weltweit des Jahres gewählt worden zu sein. Sky-

trax wertet dafür die Ergebnisse von über 18 Millionen Passagierbefragungen, Reisender aus 160 Ländern, aus.

**Der Flughafen Hamad International Airport (HIA) in Doha ist alleine eine Reise wert. Schätzen die Fluggäste diesen aussergewöhnlichen Flughafen?**

Ganz bestimmt! Der HIA öffnete vor einem Jahr und bietet unseren Kunden ein erstklassiges Reiseerlebnis an. Shopping-Freunde geniessen die Auswahl von über 70 Geschäften. Und für die kulinarische Stärkung finden Passagiere 30 Cafés und Restaurants unterschiedlicher Küchenkonzepte. Darüber hinaus wird WiFi kostenfrei angeboten und es gibt auch mehrere Ruhezonen mit bequemen Liegestühlen. Wer etwas mehr Zeit zur Verfügung hat, kann für rund 30 Franken das Vitality Spa des Airport-Hotels nutzen. Und wer in der Business Class reist, den erwartet die Al Mourjan Business Class Lounge auf einer Fläche von 10 000 m<sup>2</sup>.

**Qatar Airways fliegt täglich ab Zürich und Genf nach Doha, der Hauptstadt von Katar. Wie wichtig ist für Sie die Drehscheibe Schweiz?**

Die Schweiz als Ziel in unserem Streckennetz ist touristisch besonders bei Reisenden aus Nordasien (China, Japan und Südkorea), Indien und dem Mittleren

Osten sehr stark nachgefragt. Mit Schweiz Tourismus besteht zudem bereits seit Jahren eine enge Partnerschaft mit unserer Zentrale. Der Schweizer Markt ist sehr wichtig für uns, da Schweizer einerseits besonderen Wert auf eine hohe Service- und Produktqualität legen, andererseits über ein hohes verfügbares Einkommen verfügen. Dies kommt unserem Angebot als einzige 5-Star Airline entgegen, welche Flüge sowohl nach Zürich als auch nach Genf anbietet.

**Haben Schweizer Gäste spezielle Vorlieben beim Buchen oder Fliegen?**

Schweizer Gäste sind sehr qualitäts- sowie innovationsorientiert und legen Wert auf einen erstklassigen Service an Bord und am Boden. Wir versuchen, dem Rechnung zu tragen. So bieten wir eine kostenfreie Sitzplatzreservierung, grosszügige Gepäcklimiten von 30 kg in der Economy Class und 40 kg in der Business Class an. Zudem setzen wir ultramoderne Flugzeugtypen ein, wie die B787 Dreamliner ab Zürich oder den A350 nach Singapur, welcher mit besonderen Eigenschaften wie grösseren Fenstern, höherem Sauerstoffgehalt in der Kabine, niedrigeren Geräuschemissionen aufwarten. An Bord erwartet die Kunden unser neues, aussergewöhnliches Unterhaltungssystem Oryx One mit über 2000 Optionen sowie Zugang zu Internet via WiFi. Unsere Business Class wurde zudem seit nunmehr zwei Jahren zur besten Business Class weltweit ausgezeichnet und bietet ein komplett flaches und horizonta-

les Bett und auf der B787 mit einer 1-2-1 Bestuhlung direkten Zugang zum Gang.

**Die Kulinarik an Bord ist hochstehend. Haben Sie grosse Küchenchefs, die die Airline für die Menüauswahl in der Business Class inspirieren?**



Zwei international renommierte Gourmet-Köche – Nobu Matsuhisa und Vinit Bhatia – wurden ausgewählt, ein einzigartiges und zugleich vielseitiges Menü zu erstellen. Hierbei werden nicht nur Geschmacksrichtungen und Gewürze berücksichtigt, sondern insbesondere die unterschiedliche Geschmackswahrnehmung auf 10000 Metern Höhe und die besondere Eignung für Langstreckenflüge.

**Auf welche Entwicklungen fokussiert Qatar Airways?**

Qatar Airways setzt weiterhin auf Wachstum. Es bestehen auch Pläne, die Präsenz auf dem Schweizer Markt weiter auszubauen. Qatar Airways besitzt eine Order

für 320 Flugzeuge im Wert von 70 Milliarden US-Dollar, darunter auch die grösste Order von 80 Flugzeugen des Typs A350. Als Teil unserer Bemühungen, die bestehende Zusammenarbeit innerhalb «Oneworld» zu erweitern, hat Qatar Airways

kürzlich einen 9,99-Prozent-Anteil an IAG, der Muttergesellschaft von British Airways und Iberia, gekauft.

**Und welche Destinationen kommen dazu?**

Im Schnitt erweitert Qatar Airways sein Streckennetz alle sechs Wochen um eine weitere Destination. Ein besonderer Fokus liegt aktuell auf den USA, wenngleich mit Sansibar (ab 01. Juli), Ra's al-Chaima (ab 01. Oktober) sowie Durban (ab 17. Dezember) auch spannende Destinationen für den Schweizer Markt vorhanden sind.



# 1001 Nacht direkt am Meer

Das «Marsa Malaz Kempinski – The Pearl» gilt als Leuchtturm an bester Lage von Doha. Die Hotellerie in Katars Hauptstadt ist unfassbar opulent und eindrucklich.

Die eindruckliche Skyline von Doha fällt bereits beim Anflug auf die Hauptstadt von Katar auf – bei Tag wie bei Nacht. Viel Moderne, viel extravagante Architektur. Auch die Hotellerie versetzt internationale Gäste ins Staunen. Erst kürzlich eröffnete die europäische Luxushotelgruppe Kempinski das zweite Hotel in Katar und das siebte am Arabischen Golf. Das «Marsa Malaz Kempinski – The Pearl» gilt als Leuchtturm an bester Lage von Doha. Ein Aufenthalt im luxuriösen Resort, das sich direkt auf The Pearl, einer 400 Hektar grossen, künstlichen Insel etwa 330 Meter vor der Ostküste des Emirats Katar befindet, wird unvergesslich bleiben. Dimensionen eines Schlosses, edelste Materialien und viel Stoff für Träume, so präsentiert sich das Kempinski The Pearl. Restaurants, Cafés, Lounges, Bars – das neue Hotel steht für eine multikulturelle und hochstehende Gastronomie. Mal elegant, mal stylisch und mal unkompliziert direkt am Strand. Mit imposanten Skulpturen, traumhaften Leuchtern aus Muranoglas und sorgfältig



gearbeiteten Designobjekten werden diese Hotelhallen auch zum Treffpunkt Kunstinteressierter aus aller Welt.

Kempinski bietet feinen europäischen Luxus gepaart mit traditionellen arabischen Elementen. Angefangen bei den prachtvollen Zimmern und Suiten bis zu einem aussergewöhnlich smarten

Service – dieses Hotel wird als Benchmark in Sachen Luxus in Katar gehandelt. Wer nun befürchtet, der Gast werde auf Schritt und Tritt von Hotelangestellten angesprochen, irrt. Die Mitarbeitenden sind diskret und trotzdem aufmerksam, sind gut informiert und beraten professionell. Das Interieur-Design der 281 Zim-



Das «Marsa Malaz Kempinski» bietet feinen europäischen Luxus gepaart mit traditionellen arabischen Elementen.

BILDER HO

mer und Suiten verbindet orientalischen Prunk mit westlichen Standards und viel Grandezza. Und der 3000 Quadratmeter grosse Spa by Clarins rundet das Angebot in allen Belangen ab.

Das neue Luxusresort befindet sich direkt im Herzen von Katars Hauptstadt Doha, lediglich 10 Minuten Fahrt von West Bay, dem Geschäftszentrum der Stadt, und 30 Minuten vom neuen Hamad International Airport entfernt. Zahlreiche Vergnügungs- und Einkaufsmöglichkeiten in Porto Arabia und Medina Centrale sind ebenfalls gut zu erreichen. So zum Beispiel das Katar Cultural Village,

der Doha Golf Club und die Lagoon Mall. Dort wo moderne Architektur dominiert, dort tut etwas Vintage gut, gibt dieser Metropole sogar eine Seele. Ein neu gebauter Ort, der alte Traditionen glaubhaft aufleben lässt, ist der Souk Wakif. Die vermeintliche Vergänglichkeit ist in Wirklichkeit Absicht und Auftrag. Der Basar im Zentrum der Hauptstadt von Katar ist zwar weitestgehend auf dem Reissbrett entstanden – entspricht aber zu grossen Teilen den Kindheitserinnerungen der Herscherfamilie. Erfolgreich: Der Basar versprüht echte Magie und ist bei Katari genauso beliebt wie bei Touristen.

# Spiritualität & Beachlife

Bali, die hinduistische Enklave im islamischen Staat Indonesien, ist mehr als ein Ferienparadies mit traumhaften Stränden: Bali ist eine Insel voller Mythen, Traditionen, Widersprüche und Rituale. Und eine Insel, auf der eine nachhaltige Luxushotellerie, weit weg vom Massentourismus, Furore macht. Eine Inselrundreise für Fortgeschrittene in den Alila Hotels and Resorts.

SIMONE LEITNER

Es gibt sie immer noch, die magischen Orte auf der Insel der Götter.

BILDER HO

Als Reisedestination ist Bali nach wie vor eine der faszinierendsten überhaupt. Dass der grosse Tourismus auf der Götterinsel Einzug hielt, ist längst kein Geheimnis mehr. Und seit Julia Roberts, alias Liz Gilbert, im Hollywood-Blockbuster «Eat, Pray, Love» im balinesischen Künstler-Ort Ubud zu sich und ihrer grossen Liebe gefunden hat, tun es ihr die Glücksuchenden aus aller Herren Länder gleich. Und dennoch hat sich diese Insel ihr ursprüngliches Charisma bewahrt.

Es gibt sie immer noch, die magischen Orte, die wunderschönen Reisterrassen, die unberührten Strandabschnitte, die religiösen Stätten, die vielen Tempel und die traditionsreiche Küche mit ihren unzähligen Aromen und fantastischen Gerichten.

Badeferien auf Bali zu geniessen, ist durchaus reizvoll. Aber längst nicht alles, was die Insel zu bieten hat. Es wäre sogar unverzeihlich, nur an einem Ort auf Bali zu verweilen. Vielmehr soll-

ten Besucher eine individuelle Rundreise geniessen. Die Alila Resorts sind mit fünf Hotels auf der Insel ideale Ferienoasen und geben einen wunderschönen Einblick in die Kultur und Gastfreundschaft Balis – mal traditionell hölzern, mal zeitgemäss modern.

### Alila Manggis

Nach einem zugegebenermassen langen Flug von Zürich nach Denpasar grenzt es beinahe an eine Offenbarung, im Alila Manggis anzukommen. An der ruhigen, vom Tourismus nicht überfluteten Ostküste kehrt spätestens in der Openair-Lobby Entspannung ein und die Freude, auf Bali zu sein, macht sich breit. Um es gleich vorwegzunehmen: Alle Lobbys der Alila Hotels & Resorts auf Bali sind architektonisch imposant angelegt und bieten einen unbeschreiblichen Ausblick.

Das Alila Manggis eignet sich perfekt für den Start der Rundreise. Nicht

# NAH FERN FERNOST

## BALI

nur die Gäste sind dezent. Auch die Zimmer und die Umgebung sind unaufdringlich und präsentieren sich ursprünglich und echt. Das Resort ähnelt eher einem meditativen Ort der Begegnung als einem Hotel. Pool und Restaurant-Pavillon bilden eine harmonische Geometrie und machen aus der Parkanlage ein herrliches Stück Ferienerde zum Ausspannen, Entschleunigen und Träumen.

Wer nach Bali reist, wird schnell von der Küche, den Aromen und Interpretationen der Gerichte fasziniert sein. Und wer gerne richtig gut isst, genießt in den Restaurants von Alila. Mit einer Frühstückskarte, die keine Wünsche offen lässt, beginnt der Tag. Die Philosophie in den Alila-Resorts ist reduziert auf die besten Produkte, ist vielfältig, regional und vor allem fein und mit Awards ausgezeichnet. «Nachhaltigkeit auch in der Küche ist uns ein grosses Anliegen», sagt Sena Susenayasa, General Manager des Alila Manggis und spricht mit dieser Aussage für alle Betriebe der Design-Hotelgruppe.

Zur Abrundung gibt es noch ein weiteres kulinarisches Sahnehäubchen im Manggis: Kochkurse im hoteleigenen Bio-Garten. Etwas erhöht, inmitten eindrücklicher Reisfelder liegt dieser gepflegte «Organic Garden» mit Kräutern, Früchten und Gemüsearten, die man vielleicht kennt, aber noch nie in natürlicher Umgebung gesehen hat. Schön arrangiert liegt im hinteren Teil des Gartens

eine offene Küche mit Holzherd, einem Arbeitstisch und einer atemberaubenden Aussicht auf die Reisterrassen. Auch wer keine Koryphäe in der Küche ist, sollte sich diesen Kurs nicht entgehen lassen. Einfach zusehen, mitmachen und last but not least richtig schön geniessen.

### Villa Idanna

Apropos Reisterrassen: Zum Alila Manggis gehört auch eine Villa am Fuss des höchsten und heiligsten Berges Balis. Abgeschieden, aber mit jedem Komfort und einem eigenen Service- und Küchenteam, erleben hier die Gäste ein Setting, das sie normalerweise nur als Filmkulisse kennen. Die Villa Idanna gehört heute der italienischen Schriftstellerin Idanna Pucci, wird von Alila gemanagt und erzählt eine lange Geschichte, die heute immer noch spürbar ist. Als Idanna Pucci, Nichte des berühmten italienischen Modedesigners, das Haus in den 1970er-Jahren das erste Mal besuchte, war es in einem desolaten Zustand. Der deutsche Künstler Walter Spies hatte das «House of Iseh» 1937 als Rückzugsort gebaut, um vor seiner ständig von Gästen belagerten Residenz in Ubud zu fliehen. Das von vielen internationalen Künstlern und Intellektuellen besuchte «House of Iseh» wechselte einige Male den Besitzer, bis Pucci das Haus Jahre später übernahm. Auch Mick Jagger und David Bowie konnten sich der Magie dieses Ortes nicht entziehen und waren Gäste in dieser Villa.

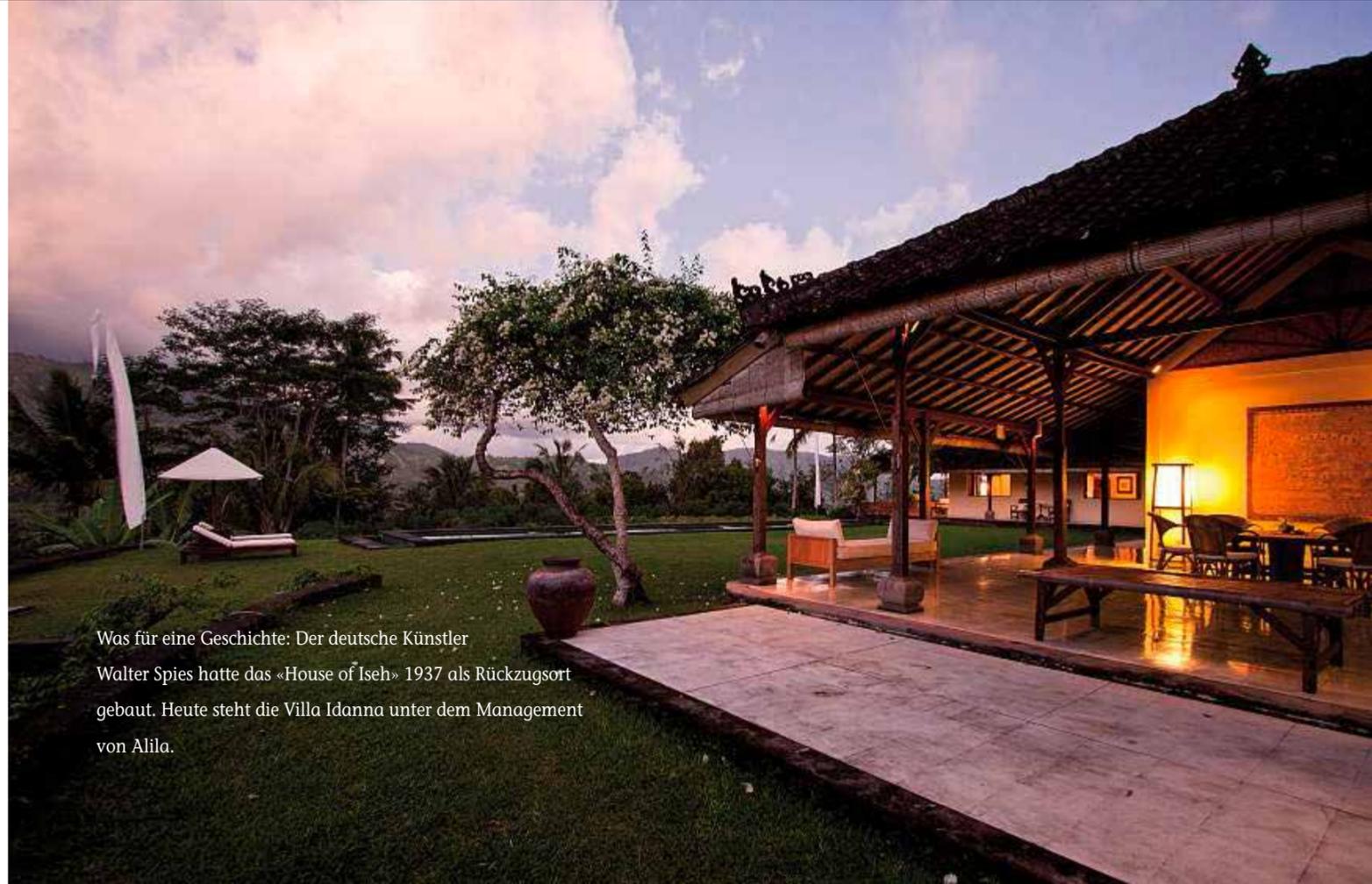


### Alila Ubud

Die Fahrt nach Ubud dauert etwa zwei Stunden, führt durch traditionelle Dörfer und gibt einen Einblick in die balinesische Kultur. Allen Unkenrufen zum Trotz: Der Künstler-Ort Ubud im Inselinnern bietet immer noch Charme, eindrückliche Sehenswürdigkeiten und zugegeben, auch viele Heiler. Seit dem Filmerfolg von «Eat, Pray, Love» boomt das Geschäft mit der Spiritualität. Was viele vielleicht erstaunt: Die Legende lebt. Den Film-Heiler Ketut Liyer gibt es tatsächlich, und er wird täglich von unzähligen Sinn- und Glücksuchenden besucht. Und weil der Ansturm so riesig ist, werden schon frühmorgens Nummern abgegeben, um die Reihenfolge der Wartenden zu sichern – so wie es normalerweise nur in Finanzinstituten üblich ist.



Das Alila Manggis ähnelt eher einem meditativen Ort der Begegnung als einem Hotel.



Was für eine Geschichte: Der deutsche Künstler Walter Spies hatte das «House of Iseh» 1937 als Rückzugsort gebaut. Heute steht die Villa Idanna unter dem Management von Alila.

# NAH FERN FERNOST

## BALI

Mal traditionell hölzern, mal dezent luxuriös: Mitten im Regenwald, im idyllischen Umland von Ubud, verwöhnt das Alila Ubud seine Gäste mit einer unfassbar schönen Naturkulisse.

Einheimische äussern sich kritisch zu Ketuts Geschäftsmodell und glauben, seine Fähigkeiten seien durch seine «Geldgier» geschwächt. Wie dem auch sei: Die rund 25 US-Dollar, die eine kurze Konsultation kostet, können problemlos auch unter dem Motto «Erlebnis» abgebucht werden.

Dennoch, es gibt sie noch, die stillen, traditionsreichen Heiler, diejenigen, die sich vor allem um die Dorfgemeinschaft und ab und zu um Touristen kümmern. Ein Geheimtipp: Im Alila Ubud kennt der Leisure-Concierge nicht nur tolle Ausflüge zum Vulkan, eine traditionelle Zeichnungsschule, beeindruckende Bike-Touren durch Reisfelder, nein, er kennt auch Heiler, die nach alter Tradition behandeln. Je nach Anliegen arrangiert er Ausflüge, die die tiefe Religiosität der Bevölkerung zeigen. Alle Mitarbeitenden in den Resorts der Alila-

Gruppe kennen sich auf Bali bestens aus und sind offen für Fragen.

Mitten im Regenwald, im idyllischen Umland von Ubud, verwöhnt das Alila Ubud seine Gäste mit einer unfassbar schönen Naturkulisse, mit einer tollen Architektur und vielen kulinarischen Highlights. Traditionell hölzern, dezent luxuriös und gut in die Natur integriert, bietet das Resort auch einige Villen, die auf Stelzen mitten in ein Dschungel-Tal gebaut sind. Neugierige Affen inklusive. Das Dekor ist unaufdringlich edel und mit vielen kleinen Extras ausgestattet, die den Aufenthalt besonders machen.

Auch die Kosmetiklinie, die Alila konzipiert hat, beeindruckt: «for him» und «for her» betören mal herb männlich, mal sinnlich weiblich. Vom Anti-Insektenspray – der in Ubud ein wichtiges Utensil ist – über die Sonnenschutz-Lotion bis hin zum Shampoo und Erfischungs-Gel können die Gäste sich grosszügig bedienen. Wer die Produkte auch zu Hause nicht missen möchte, kann sie zu moderaten Preisen in den hoteleigenen Shops kaufen.

### Alila Villas Uluwatu

Wiederum rund zwei Stunden Fahrt in der Hotel-Limousine, quer durch die Hauptstadt Denpasar, auf quirligen Strassen ganz in den Süden der Insel zurück ans Meer: Hier thronen die exklusiven Alila Villas Uluwatu auf einem Hügel direkt über dem Indischen Ozean.

# NAH FERNFERNOST

## BALI

Architektonisch einmalig: Die Alila Villas Uluwatu vereinen ungezwungen Lifestyle und höchste Qualität.

Eine Anlage, die mit Design Awards ausgezeichnet wurde und bis ins letzte Detail perfekt abgestimmt ist. Es scheint, als würden die verschiedenen Infinity-Pools, die geometrisch rund um die Lobby angelegt sind, optisch ineinander fließen, um dann im indischen Ozean zu verschwinden. Architektonisch äusserst raffiniert gebaut, erinnert dieses Luxus-Resort an St-Tropez und einen coolen Beach-Lifestyle. «Unsere Gäste aus der Schweiz lieben die Architektur unseres Resorts sehr», sagt General Manager Marco Groten und ergänzt, dass das Resort unter anderem mit dem Reiseveranstalter Kuoni zusammenarbeitet.

Die Kulinarik ist in jedem Alila-Resort hervorragend und bietet aussergewöhnliche Spezialitäten in aussergewöhnlichen Restaurants. Auf jeden Fall sollte man in den Alila Villas Uluwatu einen Jamu, ein balinesisches Gesundheits-Getränk, das aus Früchten und Kräutern hergestellt wird, geniessen. Kreislauf und Stoffwechsel werden angekurbelt, und je



nach Zusammensetzung soll der Zauberkranke gegen Falten, Sonnenbrand und unerwünschte Altersflecken wirken.

Und wer die Geheimnisse der balinesischen Küche tiefer ergründen will, bucht die «kulinarische Reise» (halber oder ganzer Tag). Diese beginnt frühmorgens mit einem Besuch an der nahegelegenen Jimbaran Bay. Gemeinsam mit dem Küchenchef des Resorts fahren

die Hotelgäste zum bekanntesten Fischmarkt der Insel, lernen eine Vielzahl an verschiedenen Fischen, exotischen Gemüsearten und duftenden Früchten kennen. Die Jimbaran Bay liegt nur etwa 20 Minuten von den Alila Villas Uluwatu entfernt und ist weltweit für Fischrestaurants und die eindrucklichsten Sonnenuntergänge bekannt. Täglich versammeln sich ab 17 Uhr Hunderte von Touristen



und Einheimische am Strand, wählen einen frischen Fisch aus und lassen diesen gegrillt an einen Tisch mitten im Sand direkt am Meer servieren. Ein wunderbares Erlebnis, das bei einer Bali-Reise nicht fehlen darf.

Doch zurück zu den Alila Villas Uluwatu: Nach der ausgiebigen Besichtigung der Märkte in Jimbaran werden in der offenen Küche des Restaurants The

Warung Kochschürzen ausgehändigt, und der Küchenchef erklärt auch schon die ersten Schritte für die Zubereitung einer fantastischen Vorspeise. Dann folgen Hauptgang und Dessert. Das Allerbeste an diesem Kochkurs: Diese Gerichte können zu Hause auch wirklich zubereitet werden. Es gibt übrigens Schweizer Online-Shops, die balinesische Gewürze anbieten.

### Alila Villas Soori

Und wieder steht eine herrliche Fahrt mit der Limousine an. Rund zwei Stunden dauert die eindruckliche Reise zu den Alila Villas Soori an der Westküste. Vom Strand bis an die Ausläufer des Mount Batukaru erstrecken sich die saftig grünen Reisfelder von Tabanan, der Reiskammer Balis. Unten am Strand zeigt sich der Indische Ozean von seiner schönsten Seite und trifft auf den schwarz schimmernden Sandstrand. Am Ufer, nahe der Reisterrassen, liegen die Alila Villas Soori. Reduziert geometrisch angeordnet, asiatisch, balinesisch und vor allem geschmackvoll zeigen sich die Villen. Das Resort liegt unaufdringlich zwischen Meer und Reisterrassen – mit viel Privatsphäre und unvergesslichen Sonnenuntergängen. Romantisch sind zwar alle Alila Resorts, doch im Soori herrscht eine ganz besonders bewegende Atmosphäre. Der exakt richtige Zeitpunkt, das Spa als Paar zu geniessen. Hier geraten auch Viel-

# NAH FERN FERNOST

## BALI

Das Spa in den Alila Villas Soori ist ein Muss.  
Das Design ist aussergewöhnlich harmonisch.

### Der Weg nach Bali

Der Flug nach Bali ist unbestritten lang. Umso wichtiger ist es, eine Airline zu buchen, die mit wenig Zwischenstopps und kurzen Transferzeiten fliegt. Qatar Airways ab Zürich und Genf macht es möglich. Hier beginnen die Ferien schon an Bord. Vor allem die Business Class ist für Fortgeschrittene genau das Richtige. Ein toller Service, viel Platz und vor allem Ruhe, sich zu entspannen oder einfach zu schlafen und schon von Bali zu träumen. Qatar Airways setzt auf den Strecken Zürich-Doha-Bali die modernsten Flugzeuge ein. Auch in der Economy Class ist überraschend viel Platz vorhanden. Mit nur einem Stopp in Doha kann Bali bequem erreicht werden. Und wer es ganz entspannt angehen will, der macht auf dem Hinflug einen Zwischenstopp in Doha und erkundet die Hautstadt von Katar.

www qatarairways.com

gereiste und Verwöhnte ins Schwärmen. Das Design dieser Spa-Einrichtung ist aussergewöhnlich harmonisch und übt viel Magie aus.

Und weil Reisende nicht nur ausspannen und faulzen möchten, bietet das Soori zum Beispiel Segways an – einachsigen Elektrogefährte, die mit Gewichtsverlagerung gesteuert werden. Ein Guide fährt mit den Hotelgästen durch die Reisfelder und die schmalen Strässchen der umliegenden Dörfer. Eines fällt auf: Jeder Gast hat nach der Segway-Tour ein breites Grinsen im Gesicht und spricht noch Wochen später über dieses Erlebnis.

Noch einige Sätze zur Kulinarik: Frische Produkte von Produzenten aus der Umgebung, mal authentisch ba-

linesisch, mal asiatisch mit einem Touch westlicher Raffinesse und mal süss und verführerisch, gehören bei Alila zur Philosophie. Die Alila Resorts achten auf hochwertige Produkte und reine Aromen. Dass diese ausgezeichneten Speisen auch auf tollem Geschirr serviert werden müssen, liegt auf der Hand, beziehungsweise auf dem Teller. Und auch hier: Das Geschirr wurde auf der Insel produziert. Die balinesische Manufaktur Kevala Ceramics hat für die Restaurants der Alila Resorts eine eigene Geschirr-Kollektion entworfen. Die Töpferei hat ihre Produktionsstätte in der Hauptstadt Denpasar, mischt traditionelles Design mit urbanem Style und ist mittlerweile so bekannt, dass auch europäische Spitzengastronomen bei Kevala Geschirrkollektionen anfertigen lassen. Alles von Hand, versteht sich. Kein Wunder liest sich das Kundenregister der balinesischen Manufaktur wie das Who's who der internationalen Luxushotellerie.

### Alila Seminyak

Apropos schönes Handwerk in Bali: Einige Tage in Seminyak, der coolen Surfer- und Beachstyle-Destination sind wie gemacht für Shopping und Clubbing. Demnächst wird Alila ein Hotel in Seminyak eröffnen. Am Stand, urban und natürlich stylisch – wie es sich für Alila und Seminyak gehört. ■

www alilahotels.com  
www kevalaceramics.com



Direkt am Ufer und den Reisterrassen liegen die Alila Villas Soori. Reduziert geometrisch angeordnet, asiatisch, balinesisch und vor allem geschmackvoll.



LESEN SIE IN DER NÄCHSTEN NUMMER

Unser Monothema beleuchtet

# REISEN

In der nächsten Ausgabe kooperieren wir mit Leica, der Kultkamera schlechthin. Lassen Sie sich überraschen!



**LIFESTYLE**  
DAS MAGAZIN FÜR FORTGESCHRITTENE  
bono

**HANDWERK** *Von Schellen,  
Klopfen & Trycheln*  
**GESUNDHEIT** *Reiseprophylaxe*  
**GENUSS** *Stadtverführung*

VERPASSEN SIE KEINE AUSGABE von  
bonaLIFESTYLE, dem Magazin für Fortgeschrittene.

Wir informieren, unterhalten, klären auf und möchten Sie  
4 Mal im Jahr überraschen.

Abonnieren Sie das Magazin.  
Das Bestellformular finden Sie auf der Website.

[bonalifestyle@gmail.com](mailto:bonalifestyle@gmail.com) | [www.bonalifestyle.ch](http://www.bonalifestyle.ch).

## IMPRESSUM

**Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt**

Luxe Oblige Media, Buchenweg 32  
CH-4571 Lüterkofen

**Chefredaktion** Simone Leitner

**Creative Director** Regula Wolf

**Redaktion** Christine Künzler, Leitung  
Gesundheit

**Texte** Elsbeth Hobmeier, André Michel,  
Heidi Gruber

**Fotos** Tim X. Fischer

**Titelbild** fotolia

Bearbeitung Sandra Dornbierer

**Korrektorat** Paul le Grand

**Redaktionsadresse**

bonalifestyle  
Buchenweg 32 | CH-4571 Lüterkofen  
+41 79 452 26 64  
[bonalifestyle@gmail.com](mailto:bonalifestyle@gmail.com)

**Partner und Investor** bonacasa AG  
Weissensteinstrasse 15 | 4503 Solothurn  
Die bonacasa AG ist eine Gesellschaft  
der bonainvest Holding AG mit Sitz in  
Solothurn. bonacasa steht für ein  
7 x 24 Stunden Sicherheitskonzept und  
ein umfassendes Wohn-Dienstleistungs-  
angebot für Privat- und Geschäftskunden.

**Anzeigen** Luxe Oblige Media  
Buchenweg 32 | CH-4571 Lüterkofen  
+41 79 452 26 64

**Druck** Vogt-Schild Druck AG, Derendingen  
**Druckauflage** 20'000 Exemplare

**Abonnemente** CHF 15.-, 4 Ausgaben jährlich

**Bestellen** bonalifestyle  
Buchenweg 32 | CH-4571 Lüterkofen  
[bonalifestyle@gmail.com](mailto:bonalifestyle@gmail.com)

[www.bonalifestyle.ch](http://www.bonalifestyle.ch)

printed in  
switzerland



STÄDTEREISEN

# Eine wohlverdiente Auszeit vom Alltag — über den Dächern Ihrer Wunschmetropole

**KUONI**  
EST. 1906



Willkommen  
in Bern am  
Bärenplatz.  
Hier inspirieren  
wir Sie gerne.

REISEGUTSCHEIN IM WERT VON:

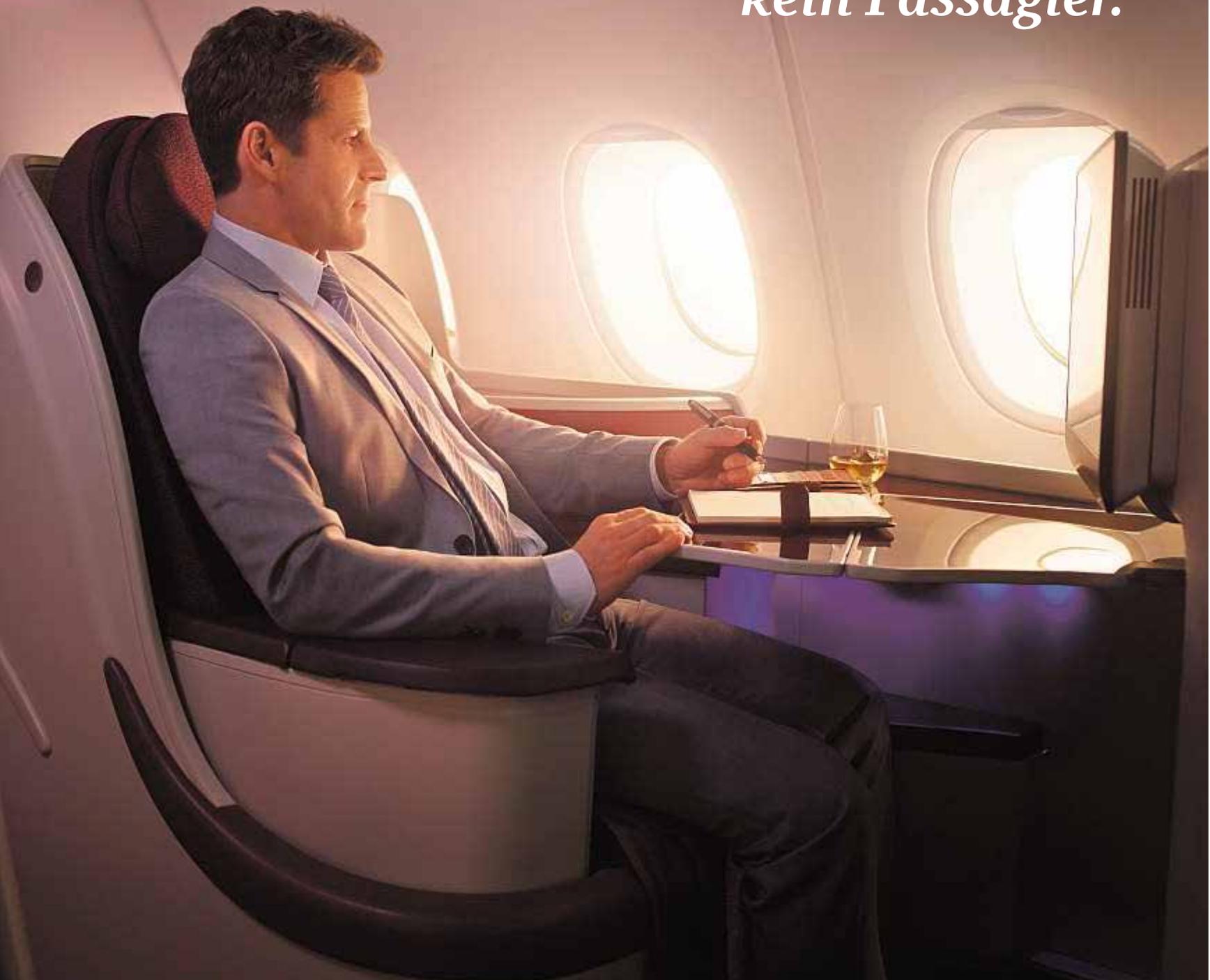
Kuoni Reisen AG  
Bärenplatz 6-8  
3000 Bern  
T 058 702 62 72  
[brn-baerenplatz.k@kuoni.ch](mailto:brn-baerenplatz.k@kuoni.ch)

CHF **100.-**

Gutschein gültig nur für Neubuchungen eines Kuoni-Pauschalarrangements bis 31. Dezember 2015 bei Kuoni Bern am Bärenplatz und Bern Gruppenreisen. Mindest-Dossierwert CHF 1500.-. Max. 1 Gutschein pro Buchung einlösbar. Nicht kombinierbar. Nicht kumulierbar. Keine Barauszahlung möglich. Gutscheincode: EIGU185

[WWW.KUONI.CH](http://WWW.KUONI.CH)

*Seien Sie ein Reisender,  
kein Passagier.*



Unser preisgekrönter Service in Verbindung mit einem eleganten und kundenzentrierten Design offeriert Ihnen einen neuen Level an Komfort an Bord unserer Business Class.

[qatarairways.com/ch](http://qatarairways.com/ch)



World's 5-star airline.