

ZU GUTER LETZT

PALLIATIVE CARE
TESTAMENT
ERBE
FINANZEN

SUURSTOFFI

Paradies im Industriequartier

FLEISCH

Abhängen im Rauch

Prosecco oder Champagner?

Wengen | Österreich

ORIENT für Träumer
Traumziel China





Leica

LEICA

SUMMILUX 1:1.7/23 ASPH.

LEICA X-U

Weil das Jetzt nicht wartet.

Jetzt und hier ist Ihr Moment für das perfekte Bild – ob in der Unterwasserwelt des Indischen Ozeans oder in einem Sandsturm in Marokko, die Leica X-U trotz mit Ihnen gemeinsam den Elementen. Ein extra großer Sensor und erstklassiges Objektiv sorgen auch unter härtesten Bedingungen für messerscharfe Bildqualität und brillante Farben. Egal wo, egal wann – die Leica X-U hält Ihr Jetzt auf atemberaubende Weise fest.

Mehr über die pure Essenz des Fotografierens auf x-u.leica-camera.ch

editorial

Simone Leitner
Chefredaktorin

Sterben *ist* nicht verhandelbar

Wenn Eltern oder nahestehende Menschen sterben, hinterlassen sie grosse Lücken, viel Schmerz und wichtige Erinnerungen. Wir vermissen den Alltag mit ihnen, die langjährigen Rituale, die speziellen Gespräche und die gemeinsamen Momente. Die Zeit vor dem Tod ist meistens schwer und sehr intensiv. Unheilbare Krankheiten fordern nicht nur die Betroffenen, sondern auch die Angehörigen – oft bis an ihren Grenzen. Akzeptieren, dass der Tod nicht verhandelbar ist, kann schwer sein. *bonaLifestyle* hat Menschen getroffen, die in einer solchen Situation stecken und solche, die in einer solchen Situation helfen. Gespräche mit einem Berater der Krebsliga, mit einer spezialisierten Ärztin und einem Theologen haben die Komplexität der Palliative Care sehr deutlich gemacht. Und sie haben aufgezeigt, dass ein Miteinander auch in einer hoffnungslosen Situation viel Mut und Einsicht bringen kann.

Verstorbene hinterlassen aber auch ein Erbe und manchmal sogar ein ungültiges Testament. *bonaLifestyle* hat sich all diesen Themen angenommen und mit Fachleuten diskutiert. Wir haben einen Kunsthändler begleitet, der einen Nachlass begutachtet und immer wieder der Frage begegnet: Wie wertvoll ist dieser Gegenstand heute noch? Wir haben mit einem Fachanwalt über den letzten Willen gesprochen und festgestellt, dass eine Erbschaft nicht nur im Film ungeschöne Familiendramen provozieren kann. Und wir haben



anhand eines alten, geerbten Hauses eine mögliche Sanierung aufgezeigt und vom Profi erfahren, dass eine Aufrüstung der Haustechnik erst nach einem allfälligen Verkauf durchgeführt werden sollte.

Auch wenn der Verlust eines geliebten Menschen keinen Stein mehr auf dem anderen lässt, gibt es eine Zeit danach – eine gute. Und in dieser Zeit wollen wir unser Leben genießen. Für die einen ist es das kreative Backen mit zauberhafter Dekoration. Für die anderen ist es der Genuss von hochwertigem Prosecco und einzigartigem Champagner. Und wieder andere lieben einfach das Reisen. Wir entführen Sie in den Orient und nach China. Lesen Sie, wo es die schönsten Strände und aufregendsten Sonnenuntergänge in der Wüste gibt.

Voller Zuversicht und Energie lassen wird das Jahr ausklingen und freuen uns auf ein schönes neues Jahr, auf viel Freude und auf gute Gesundheit. Wir stossen ganz einfach aufs Leben an!

Santé,
Simone Leitner

WENN DIE ZEIT GEKOMMEN IST
VOM STERBEN
UND
ERBEN

*Woher nehmen Sterbende
Hoffnung?
Wann verfasst man seinen
letzten Willen?
Krempel oder wertvolle
Antiquitäten?
Besser gleich oder später
renovieren?
Was passiert mit der
Hypothek?*

Seite **8 bis 31**

Sekunden-Regulator für die Telegrafengebäude,
8-Tagewerk mit springender Sekunde, ohne
Stundenschlag, signiert Leuenberger, Sumiswald,
um 1885, Mahagoni-Gehäuse mit Messingfilets-
Intarsien, Federaufzug, Emaillezifferblatt. Bei
André Kurmann, Kunsthandel in Solothurn.



Suurstoffi **WOHNEN**
Service inklusive Seite **34**

RASUR **MEN ONLY**
Morgenritual Seite **38**

WURST **Geräuchertes**
aus dem Jura Seite **42**



WENGEN **CAROLINE OGI**
& *Sylvain Stefanazzi Ogi* Seite **58**

REISEN **SANYA** *Chinas*
Traumstrände Seite **76**

NEU KURZ BÜNDIG Seite **32**

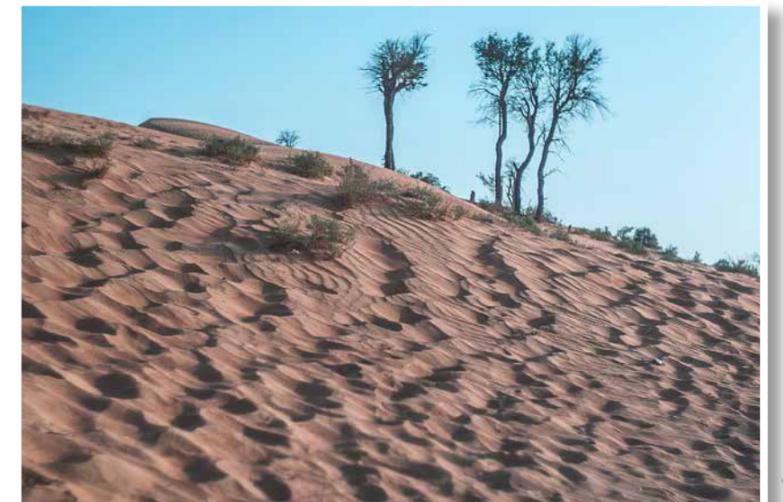
WETTBEWERBE Seite **54 bis 57**

WEIHNACHTSMARKT Seite **66**

IMPRESSUM Seite **82**

PRICKELNDES PROSECCO
oder Champagner Seite **46**

ORIENT GANZ NAH
Wüste und Strand Seite **68**



DIE ZUKUNFT DES WOHNENS

bonainvest, eine Immobiliengesellschaft mit Visionen, engagiert sich im Zukunftsmarkt Wohnen mit Dienstleistungen. **bonainvest** ist Marktführerin bei Entwicklung, Bau und Vermarktung von gehobenem, hindernisfreiem Wohnraum mit Services nach bonacasa-Standard.

bonacasa steht für ein 7 x 24 Stunden-Sicherheitskonzept und ein umfassendes Dienstleistungsangebot für Privat- und Geschäftskunden.

- b** Wohnen mit Services
- b** Residenzwohnen
- b** Renditeobjekte

bonainvest

bonacasa
smart living

WAS IST HOFFNUNG?

Die Zitate auf diesen Seiten stammen von sterbenden Menschen und deren Angehörigen. Gesammelt wurden sie von Daniel Emmenegger, Krebsliga Solothurn. www.krebsliga.ch

Selbstbestimmung ist ein wichtiger Wert der Gesellschaft – auch bei schwerer Krankheit oder am Lebensende. Palliative Care unterstützt unheilbar kranke Menschen. Und wer gibt Hoffnung?

SIMONE LEITNER

Die Generation, die in den kommenden Jahren das Rentenalter erreicht, hat sich stark für Selbstbestimmung eingesetzt und wird diese auch am Lebensende vermehrt einfordern. Aber was heisst Selbstbestimmung am Lebensende? Ein sehr komplexes Thema, welches natürlich auch Jüngere betreffen kann: Im Zusammenhang mit schwer kranken Menschen fallen Begriffe wie Palliativmedizin, Palliativpflege, Sterbebegleitung oder Hospiz. Alle sind Teil der «Palliative Care». Kurz: alle Massnahmen, die das Leiden eines unheilbar kranken Menschen lindern und so eine bestmögliche Lebensqualität bis zum Ende ermöglichen.

Die Weltgesundheitsorganisation WHO definiert Palliative Care so: «Palliative Care entspricht einer Haltung und Behandlung, welche die Lebensqualität von Patienten und ihren Angehörigen verbessern soll, wenn eine lebensbedrohliche Krankheit vorliegt.» Es sollen Schmerzen und andere physische, psychosoziale und spirituelle Probleme frühzeitig und aktiv gesucht, immer wieder erfasst und angemessen behandelt werden.

Natürlich gibt es eine Zeit, in der kranke Menschen noch zu Hause leben und viele Momente geniessen können. Dazu braucht es oft nur etwas Unterstützung. Alfred Brechbühl hat Krebs, wohnt in einer bonacasa-Wohnung und hat sich sein Leben gut eingerichtet. So gut es eben geht. «In meinem Einfamilienhaus hätte ich nie bleiben können, ich brauche Hilfe, und diese bietet mir bonacasa.» Alfred Brechbühl schätzt den Reinigungsdienst, die Einkaufshilfe, die Gespräche, die Zusammenarbeit mit der Spitex, den Notruf und vor allem die Ausflüge mit anderen Bewohnern aus ganz verschiedenen Überbauungen. «Für mich sind Gespräche und ein schönes Erlebnis im Alltag wichtig geworden und genau das finde ich hier; so halte ich meine Lebensqualität hoch.»

Doch in vielen Fällen schreitet die Krankheit voran und es braucht plötzlich mehr

«ICH GEBE DIE HOFFNUNG NIEMALS AUF, SONST KANN ICH NICHT MEHR WEITERLEBEN.»

«WARUM STEHT DAS ESSEN AM ENDE DES LEBENS IM VORDERGRUND? ICH WEISS WARUM: MEINE FAMILIE SPRICHT MIT MIR NICHT ÜBER MEINEN TOD UND ICH HABE DOCH GROSSE ÄNGST DAVOR. BITTE HALTEN SIE MEINE HAND.»

«MEINE ANGEHÖRIGEN HABEN ÄNGST VOR DEM TOD. ICH WÄRE JEDOCH DANKBAR, WENN ICH MIT IHNEN DARÜBER SPRECHEN KÖNNTE, DENN AUCH ICH HABE ÄNGST.»

Hilfe, mehr Medizin, mehr psycho-soziale und auch religiös-spirituelle Betreuung. Palliative Care möchte Leiden und Komplikationen vorbeugen – dazu muss natürlich die Bereitschaft der Patienten und der Angehörigen vorhanden sein. Nicht ganz einfach: Gerade in einer solchen Situation sind Betroffene emotional so berührt, dass sie möglicherweise nicht mehr wissen, was sie wollen. Daher sind neben medizinischen Behandlungen und pflegerischen Interventionen auch psychologische, soziale und spirituelle Unterstützung wichtig. Mit der Palliative Care soll auf die Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten umfassend eingegangen werden. Symptome und Leiden werden bestmöglich antizipiert und gelindert. Qualitativ adäquate Palliative-Care-Leistungen bedingen professionelle Kompetenzen der Fachpersonen. Die Palliative Care erfolgt, soweit dies möglich ist, an einem vom kranken oder sterbenden Menschen gewünschten Ort. Vernetzte Versorgungsstrukturen ermöglichen eine Kontinuität bei der Behandlung und der Betreuung. Zuerst müssen solche Strukturen aber geschaffen werden. Oft wenden sich Betroffene oder Angehörige an die Krebsliga. «Meistens haben wir den Erstkontakt mit den Angehörigen von unheilbar Kranken», erzählt Daniel Emmenegger von der Krebsliga Solothurn. Der diplomierte Pflegefachmann mit einem Master of Advanced Studies MAS in Palliative Care kennt sich aus mit den Fragen, Ängsten und Verzweiflungen der Menschen, die den Tod vor Augen haben.

In den letzten Jahren hat sich zwar viel getan in Sachen Palliative Care – auf po-

litischer wie auf gesellschaftlicher Ebene. Die Strategie des Bundes ist verabschiedet, es liegt nun an den Kantonen, die Ziele umzusetzen. Das gelinge aber nicht in jedem Kanton, hält Daniel Emmenegger fest. Vor allem wenn das Geld fehle, fehle auch das Engagement für die letzten Phase des Lebens. Informationsbedarf auf Seiten der Öffentlichkeit sei eindeutig vorhanden. Als die Krebsliga Solothurn jüngst die Leute auf der Strasse zum Thema Palliative Care befragen und informieren wollte, war die Reaktion ernüchternd: «Die meisten wollten sich nicht mit uns unterhalten. Vor allem die Männer liefen unisono an uns vorbei», zieht Daniel Emmenegger Bilanz.

Schwierig ist es auch für Migrantinnen und Migranten, die sich mit der Diagnose einer unheilbaren Krankheit auseinandersetzen müssen. «Oft ist die finanzielle Lage katastrophal, die familiäre auch nicht besser, und zu guter Letzt kommen noch Kommunikationschwierigkeiten dazu.» Dieses Problem werde künftig noch wachsen, prophezeit Daniel Emmenegger. Aber auch wenn es keine Sprachbarrieren gibt, heisst es noch lange nicht, dass Sterbende und Angehörige verstehen und akzeptieren können, dass ein Ende unwiderruflich naht. «Abschied nehmen ist sehr schwer und bedingt eine realistische Auseinandersetzung mit dem Sterben.» Daniel Emmenegger

«STELLEN SIE SICH VOR, ICH WAR ATEMTHERAPEUTIN, HABE NIE GERAUCHT, UND JETZT HABE ICH LUNGENKREBS. DAS KANN ICH NICHT NACHVOLLZIEHEN.»

«ICH HABE MEINE SCHWANGERE FRAU UND MEINE DREI SÖHNE VERLOREN. EIGENTLICH HABE ICH NICHTS MEHR, DAS MIR HALT GEBEN KANN. IST DAS NICHT SCHRECKLICH?»

und seine Kollegen von der Krebsliga unterstützen gerne Betroffene, die zu Hause sterben wollen. «Wir organisieren die technischen Einrichtungen, wie beispielsweise das Pflegebett, koordinieren die Spitex, den Arzt und orientieren die Angehörigen, die eine tragende Rolle einnehmen.» Der Fachmann wünscht sich, dass es mehr Familien gäbe, die sich mit dieser Option auseinandersetzen würden.» Sterben ist schwierig, aber zu Hause kann es ein Stück menschlicher sein. Die Frage nach hochpotenten Schmerzmitteln, wird heute in den eignen vier Wänden oder im Spital grosszügig behandelt.

Die Zeit bis das Ende kommt, ist oft lang und beschwerlich. Daher zielen palliative Massnahmen nicht auf die Heilung einer Erkrankung, sondern möchten die Lebensqualität der Betroffenen und ihrer Angehörigen erhalten und stärken. Dabei werden medizinische, pflegerische, psycho-soziale und auch religiös-spirituelle Aspekte berücksichtigt.

Werden Menschen, die in naher Zukunft sterben, etwa wieder religiös-spirituell? Das kann der Theologe Lorenz Schilt so nicht bejahen. «Zwar löst das Sterben oft einen Pro-

zess der inneren Auseinandersetzung aus, aber wie stark dieser religiös gefärbt ist, hängt wohl mehr vom bisherigen Leben und Denken der Person selbst ab, als von nicht integrierten Glaubensaussagen», sagt der Gemeindepfarrer von Aetingen im Kanton Solothurn. Gab der Glaube der Person bisher Halt, so werde dies auch im Sterben so sein. «Aber manchmal

kommt es vor, dass dieses Interesse zunimmt, dann bedarf es des spirituellen Engagements und der Unterstützung des Seelsorgers», hält der Theologe und Gefängnispfarrer fest. Als Theologe betrachtet Lorenz Schilt die Arbeit im Umfeld von Palliative Care als eine ausgesprochene Teamarbeit. «Medizinische, pflegerische und seelsorgerliche Aspekte spielen bei der Betreuung eines sterbenden Menschen eine gleichwertige Rolle. Sie fliessen «im Angesicht des Todes» ineinander.» Jeder Teilbereich ergänze einen andern. Nicht zu vergessen seien die Angehörigen, auch sie seien in den Prozess einzubeziehen. Welche Rolle Lorenz Schilt als Theologe einnehme, müsse er situativ zuerst herausfinden. «Ich verstehe mich in erster Linie als Seelsorger. Das klingt bescheidener. Darun-

«DER ARZT KLOPFTE MIR AUF DIE SCHULTER UND SAGTE: SIE HABEN JETZT EINE RICHTIGE MODELFIGUR. ER WEISS DOCH, WIE ES UM MICH STEHT, WARUM IST ER SO SARKASTISCH?»

«MAN WÜNSCHT SICH FÜR DEN BETROFFENEN MENSCHEN NACH ALL DEM SCHWEREN DEN TOD. UND WENN ER DANN DOCH UNERWARTET KOMMT, IST MAN ALLEINE – FÜR IMMER.»

ter verstehe ich ein wachsaes Gegenüber, das den Menschen so nimmt, wie er ist.»

Die Zusammenarbeit der medizinischen und religiös-spirituellen Bereiche hat noch Verbesserungspotenzial. Lorenz Schilt spricht aus Erfahrung: «Wenn man die Zusammenarbeit als ein aufeinander abgestimmtes Phänomen betrachtet, dann gibt es noch Potenzial. «Es bräuchte einen minimalen Austausch unter den palliativ Betreuenden. Meist geschieht dies – wenn überhaupt – über die Angehörigen oder den Sterbenden selbst.» Sinnvoll wären gemeinsame Veranstaltungen, dank denen ein interdisziplinärer Austausch in Gang gesetzt wird, Fragen gestellt und auch beantwortet werden. «Ein weiterer Vorteil ist das persönliche Kennenlernen aller Beteiligten», hält Pfarrer Lorenz Schilt fest.

Ein sehr zentrales Thema ist auch die Frage nach Hoffnung in einer hoffnungslosen Situation. Oder wäre die Frage eher: Wie definiert sich Hoffnung eigentlich? Therese Hofer, Fachärztin FMH für Psychiatrie und Psychotherapie, betreut onkologische Patienten in der eigenen Praxis und als Belegärztin im Lindenhofspital Bern und hat sich mit dem Thema «Prinzip Hoffnung» für ein Referat eingehend auseinandergesetzt. «Hoffnung hat so viele Gesichter, es ist schwierig, ihr gerecht zu werden. Sich der Hoffnung bewusst werden, ist wichtig und in der Onkologie wird die Wichtigkeit des Prinzips Hoffnung vielleicht noch deutlicher, als in einem normalen Alltag», hält Therese Hofer fest. Die Ärztin arbeitet vorwiegend als Psychoonkologin und betont, dass Psycho-

«DIE PFLEGENDEN SIND KORREKT, WIE IM FLUGZEUG, ALLES GEHT SPEDITIV ZU UND HER, KEIN PERSÖNLICHES WORT, SIE BRINGEN MIR DAS ESSEN UND SAGEN DANN: HABEN SIE KEINEN HUNGER?»

onkologie ein ungünstiger Name sei, weil er dahingehend missverstanden werden könnte, dass Krebskranke auch psychisch krank seien, was so nicht stimme. Aufgabe der Psychoonkologie ist es, eine Atempause, einen Halt für den Patienten und für die ihm nahestehenden Menschen in belastenden Situationen zu schaffen; mit dem Ziel, eine gemeinsame Hoffnung zu finden.

«Patienten und Ärzte verbindet die Tatsache, dass sie Unabänderliches annehmen müssen und trotzdem gleichzeitig auf eine Fortsetzung hoffen», hält die Ärztin fest. Die Hoffnung auf Heilung kommt aus der Palliativmedizin. «Ist ein Gesundwerden nicht mehr

möglich, besteht dennoch Hoffnung auf Heilung. Vielleicht ist Heilung ein ungünstiges Wort, weil es mit so vielen Erwartungen beladen ist.» Heilung wird in der Palliativmedizin so verstanden, dass schwerkranke Menschen trotz Krankheit jederzeit einen vertieften Zugang zu sich, ihren Werten und zu andern finden können.

Endlichkeit ist nicht verhandelbar, auch wenn die Menschen dank medizinischen Fortschritten immer älter werden. Und hier liegt die Krux: «Wir müssen uns dieser Tatsache wieder bewusst werden und gelassener damit umgehen – Sterben ist in unserem Leben vorgelesen», betont Experte Daniel Emmenegger. ■

DER LETZTE WILLE?

Der Erbstreit ist nicht nur ein unangenehmes, sondern auch ein kostenintensives Unterfangen. Wie Konflikte beim Erben minimiert werden, erklärt Marius Brem, Fachanwalt SAV für Erbrecht. Eines vorweg: Ein gültiges Testament kann komplexe Verhältnisse sinnvoll regeln.

INTERVIEW SIMONE LEITNER

FOTOLIA

ZU GUTER LETZT

TESTAMENT

bonaLifestyle Marius Brem, im Film sind Erbgeschichten oft bitter und konfliktgeladen. Wie sieht es in der Realität, im richtigen Leben aus?

Marius Brem Erbrechtliche Streitigkeiten sind auch in der Realität bitter. Im Gegensatz zum Film dauern sie aber nicht 120 Minuten, sondern schlimmstenfalls Jahre. Für die Beteiligten bedeutet der Erbschaftsstreit eine erhebliche Belastung, in persönlicher und oft auch finanzieller Hinsicht. Es gibt aber auch viele, unspektakuläre Fälle von gütlichen, friedlichen Erbteilungen. Überschaubare Verhältnisse erleichtern diese natürlich. Aber auch wo die Verhältnisse komplexer sind, können sinnvolle Regelungen zu Lebzeiten manchen Streit von Beginn weg vermeiden. Nicht zuletzt ist der Verlauf der Erbteilung massgeblich vom Umgang der Beteiligten miteinander abhängig. Wenn es aber hässlich wird, ist der Erbschaftsprozess die Bühne, um frühere Konflikte wieder aufleben zu lassen.

Sie haben sich eine komplexe und komplizierte Fachrichtung ausgesucht. Wann kommen Sie als Anwalt oder Notar ins Spiel?

Im Idealfall setzt sich jeder schon zu Lebzeiten damit auseinander, wie er seine Angelegenheiten auf das Ableben hin geordnet haben will. Ausgangspunkt der gedanklichen Auseinander-

setzung mit diesem Thema ist die eigene Situation und das gesetzliche Erbrecht. Hier kommt vielfach mein erster Einsatz, indem ich die Regelungen des Gesetzes erkläre und mit den Klienten deren Ziele kläre. Es folgt die Umsetzung des letzten Willens in «lebzeitigen und letztwilligen Verfügungen». Wo nötig und gewünscht, bin ich auch als Willensvollstrecker tätig.

Und natürlich bei einem Erbstreit?

Auch bei bestem Willen und sorgfältiger Planung sind Konflikte nach dem Tode des Erblassers nicht auszuschliessen. Erst dann sind meine Dienste als Prozessanwalt gefragt. Wo ich aber als Notar bereits einmal involviert war, ist eine spätere Tätigkeit als Prozessanwalt ausgeschlossen.

Man sollte meinen, dass alle Leute wissen, wie ein Testament verfasst wird. Dem ist aber nicht so. Schon ein kleiner Formfehler, wie zum Beispiel ein im Computer geschriebenes Testament, kann zu Problemen führen. Was sollte unbedingt beachtet werden?

Aus erbrechtlicher Sicht leidet das am Computer geschriebene Testament nicht an einem kleinen, sondern an einem groben Formmangel. Die Praxis ist nach wie vor streng. Gültige Testamente können – abgesehen vom Sonderfall des Nottestaments – eigenhändig oder durch öffentliche Urkunde vom Notar errichtet werden. Das eigenhändige Testament muss von Anfang bis Ende handgeschrieben, datiert und unterschrieben sein. Die Ortsangabe ist heute kein formales Erfordernis mehr. Die fehlende oder falsche Datierung führt nicht automatisch zur Ungültigkeit des Testaments.

Und wenn Unklarheiten entstehen?

Wenn Unklarheiten entstehen, müssen diese in einem gerichtlichen Verfahren geklärt werden. Diese Umtriebe kann der Erblasser seinen Erben aber ersparen. Der Klarheit dient auch, wenn man Nachträge zu einem Testament ausdrücklich als solche bezeichnet und aufgehobene Testamente physisch vernichtet.

Nun machen ja längst nicht alle Menschen ein Testament. Wer sollte denn unbedingt eines verfassen?

Gemäss einer deutschen Umfrage haben etwa 29 Prozent aller Deutschen über 16 Jahren ein Testament. Diese Grössenordnung dürfte auch für die Schweiz gelten. Ein Testament braucht jeder, der von der gesetzlichen Erbfolge abweichen will. Die Gründe hierfür sind vielfältig. Stichwortartig können die folgenden Themen genannt werden: Begünstigung des überlebenden Ehegatten, nichteheliche Lebensgemeinschaften, Kinder aus verschiedenen Beziehungen, Ausgleich von lebzeitigen Zuwendungen an einzelne Erben, spezifische Teilungsvorschriften beispielsweise für Immobilien, besondere Wertgegenstände und Erinnerungsstücke, Sicherstellung der Unternehmensnachfolge, Vermeidung von Blockaden der Nachlassabwicklung, Neutralisierung «schwieriger» Erben oder auch Berücksichtigung gemeinnütziger Institutionen.

Und in welchem Alter sollte ein Testament geschrieben werden?

In der Schweiz ist jede urteilsfähige Person ab dem 18. Lebensjahr testierfähig. Jede Lebensphase führt auch beim Testament zu anderen Inhalten. Der Junggeselle möchte vielleicht seine Weinsammlung seinem besten Freund vermachen. Beim verheirateten Familienvater steht die Absicherung der überlebenden Ehefrau im Vordergrund. Aufgrund der laufenden Veränderung der Lebensumstände sollte auch das Testament von Zeit zu Zeit auf den Prüfstand gestellt werden. Auf jeden Fall sollte man dies bei wesentlichen Veränderungen wie etwa Heirat, Geburt eines Kindes, Tod naher Angehöriger oder Scheidung tun.

Sind Testamente vor allem nötig, wenn ein beachtliches Vermögen vorhanden ist?

Nein, keineswegs. Unabhängig von der Höhe des Vermögens passt die gesetzliche Lösung einfach nicht in allen Fällen. Zum Beispiel wis-

sen viele kinderlose Ehegatten nicht, dass die Eltern und Geschwister des verstorbenen Ehegatte einen Viertel von dessen Nachlass erhalten. Dies ist vielfach nicht gewünscht, und zwar unabhängig vom Betrag.

Ist es sinnvoll, ein Testament bei einem Notar zu hinterlegen?

Das hängt vom Wohnsitzkanton ab. Jeder Kanton führt eine Hinterlegungsstelle. Damit ist sichergestellt, dass das Testament bei Eintritt des Erbfalls an die Eröffnungsbehörde gelangt. Im Kanton Zürich sind die Notariate die Hinterlegungsstelle. In anderen Kantonen sind die lokalen Teilungsämter zuständig.

Wäre der Banksafe auch eine gute Lösung?

Nein, die Aufbewahrung in einem Banksafe ist ungeeignet. Es gibt Banken, welche zur Öffnung des Safes einen Erbschein verlangen. Dadurch kann sich die Katze in den Schwanz beißen: Ein eingesetzter Erbe erhält ohne Zugang zum Testament keinen Erbschein und ohne Erbschein keinen Zugang zum Banksafe.

Viele Familien werden durch einen Erbstreit in ihrer Stabilität erschüttert. Minimieren verbindliche Testamente diese Streitigkeiten?

Ja, auf jeden Fall. Die Erbengemeinschaft unterliegt dem Einstimmigkeitsprinzip. Verfügungen über Gegenstände des Nachlasses, beispielsweise die Zuweisung einer Liegenschaft in der Erbteilung, können nur von allen Erben gemeinsam vorgenommen werden. Ist nur einer der Erben nicht einverstanden, ist die Erbengemeinschaft blockiert. Verbindliche Anordnungen in letztwilligen Verfügungen können vorbeugen und manchen Streit gar nicht erst entstehen lassen.

Bei Patchwork-Familien ist die Erbfolge oft kompliziert. Kann eine gesetzliche Erbfolge auch manipuliert oder umgangen werden?

Patchwork-Familien können erbrechtlich anspruchsvoll sein. Die gesetzliche Erbfolge kann natürlich in den Schranken des Pflichtteilsrechts modifiziert werden. Besonders bei



«EIN TESTAMENT KANN ANGEFOCHTEN WERDEN.»

MARIUS BREM
Fachanwalt SAV Erbrecht

Patchwork-Familien ist darauf zu achten, dass die Lösung auch nach Ableben des zweiten Partners den gemeinsamen Vorstellungen entspricht. Ausserdem lauern Steuerfallen. Wenn beispielsweise die Kinder des einen vom anderen, nicht-blutsverwandten Partner erben, zahlen sie unter Umständen Erbschaftssteuern in empfindlicher Höhe.

Ist das legendäre Zitat «Ich enterbe dich» eine leere Drohung oder eine mögliche Gangart?

Die Wahrscheinlichkeit, dass es bei der leeren Drohung bleibt, ist ziemlich gross. Eine gültige Enterbung setzt voraus, dass der enterbte Pflichtteilserbe in wirklich schwerwiegender Weise seine familiären Pflichten verletzt oder gegen den Erblasser oder diesem nahestehenden Personen eine schwere Straftat begangen hat. Generell gilt, dass der betroffene Erblasser das Vorliegen eines Enterbungsgrundes viel eher und schneller bejaht als die Gerichte.

Es wird viel von Pflichtteilen gesprochen. Wer sind die Nutzniesser des gesetzlichen Pflichtteils?

Nach heutiger Rechtslage haben die Eltern, die Ehegatten, die eingetragenen Partner und die Kinder einen Pflichtteil. Der Nachkommenpflichtteil schliesst diejenigen der Eltern aus. Insbesondere der Nachkommenpflichtteil ist mit $\frac{3}{4}$ des gesetzlichen Erbspruchs relativ

stark. Es sind derzeit aber Bestrebungen im Gange, das Erbrecht zeitgemässer auszugestalten. Gemäss dem kürzlich publizierten Vorentwurf zum neuen Erbrecht soll der Elternpflichtteil entfallen und der Nachkommenpflichtteil auf $\frac{1}{2}$ der gesetzlichen Erbquote gesenkt werden. Bei einem verheirateten Familienvater beträgt heute die frei verfügbare Quote $\frac{3}{8}$ des Nachlasses. Sollte die Revision wie vorgeschlagen zustande kommen, wird die frei verfügbare Quote neu $\frac{5}{8}$ betragen.

Wann kann oder soll ein Testament angefochten werden?

Ein Testament kann aus verschiedenen Gründen angefochten werden. Diese reichen vom Irrtum des Erblassers bis zu dessen Urteilsunfähigkeit im Zeitpunkt der Niederschrift. Es kann aber auch sein, dass ein späteres Testament mit einem früheren Erbvertrag im Widerspruch steht. Der vom fraglichen Testament benachteiligte Erbe wird sich die Anfechtung gut überlegen müssen, da die Prozesskosten im Erbschaftsprozess nicht zu unterschätzen sind.

Wer im hohen Alter plötzlich sein Testament abändert und einem fremden Menschen sein Vermögen vererbt, wird nach seinem Ableben bei den Verwandten zwar keinen Nachlass, dafür sehr viel Kopfschütteln hinterlassen.

Der Erbstreit ist vorprogrammiert.

Die Erbeinsetzung eines fremden Menschen dürfte eher selten sein. Häufiger ist die Begünstigung von Pflegenden oder Vertrauenspersonen. Je nachdem ist es eine berufsethische Frage, ob sie eine derartige Begünstigung überhaupt annehmen wollen beziehungsweise dürfen. Überdies gibt es Vertrauenspersonen und «Vertrauenspersonen».

Was aber ist mit einer Altersliebe, welche durchaus Pflegekomponenten haben kann?

Auch in diesem Fall können sich Nahestehende verschiedener Art und aus verschiedenen Lebensphasen des Erblassers in die Haare geraten. ■

ZUR PERSON

Marius Brem ist Rechtsanwalt, Notar und Fachanwalt SAV für Erbrecht, Nachfolge- und Nachlassplanungen, Vertrags- und Gesellschaftsrecht sowie Beurkundungsrecht. Brem ist zudem Sekretär des Verbands Erbrecht Schweiz, Revisor des Luzerner Notarenverbands und Mitglied des Schweizer Forums für Kommunikationsrecht.

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.

Kommentar

*Eine Investition fürs
Leben im Alter*



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

Zu guter Letzt, der Herbst des Lebens – wie auch immer man den finalen Lebensabschnitt bezeichnen mag – hat mich vor Jahrzehnten schon beeindruckt und mein Leben und Schaffen nachhaltig geprägt. Es war meine Grossmutter, die Anfang der 80er-Jahre grösste Probleme hatte, ausserhalb der eigenen Wohnumgebung eine rollstuhlgängige Toilette zu finden. Das war der Startpunkt für meine damals noch unpopulären Anstrengungen im Bereich von barriere- und schwellenfreiem Bauen. Heute ist diese alters- und behindertengerechte Bauweise Gott sei Dank und aller Munde und auch jüngere Bewohnerinnen und Bewohner profitieren von der grosszügigen und bis ins Detail durchdachten Architektur.

Was, wie beschrieben, bei mir einen familiären Auslöser hatte, ist mittlerweile zum breit diskutierten Thema geworden: Die demografische Veränderung, allem voran die Alterung der Gesellschaft und der stetig zunehmende Anteil an Singles, zwingen zu Lebensformen, die autonomes Wohnen auch bei Beeinträchtigungen erlauben. Oder anders gesagt: Idealerweise leben künftig nur noch Pflegepatienten in Heimen. Alle anderen Betagten wohnen zum Beispiel in altersgerechten Wohnungen mit Alarminfrastruktur und individuell passenden Services, in Alters-WGs oder in Clusterwohnungen.

Dass ein Eintritt ins Altersheim bei leichten, altersbedingten Beeinträchtigungen angesichts der zunehmenden Anteile an älteren Menschen nicht zu fördern ist, liegt nicht nur aus persönlicher, sondern auch aus volkswirtschaftlicher Sicht auf der Hand: Die öffentliche Hand kann sich ein Heer an rüstigen Altersheimbewohnerinnen und -bewohnern schlicht nicht leisten. Nehmen wir also diese Tatsache und schaffen wir ökonomisch und volkswirtschaftlich sinnvolle, angenehme, sichere und komfortable Rahmenbedingungen für unsere Mitmenschen im Herbst des Lebens.

Mit bonacasa arbeiten wir in vorderster Reihe mit an dieser Zukunftsvision – oder sogar Zukunftsanforderung. Unsere Wohnungen sind vollständig barriere- und schwellenfrei, bieten ausgeklügelte Alarmierungsmöglichkeiten, binden Nachbarn und Verwandte in die Rettungskette mit ein, offerieren Dienstleistungen zu moderaten Preisen und machen das Wohnen dank Partnerschaften mit Technologiepartnern sicherer, komfortabler und zu guter Letzt ganz einfach schön. So schön und sinnvoll, dass eine Investition in eine bonacasa-Wohnung schon in jungen Jahren zum Thema wird. Vorsorgen, Geldanlagen und Einziehen, wenn man das Bedürfnis auf Wohnen mit Services hat. In der Zwischenzeit lässt sich die Immobilie bestens vermieten.

ZU GUTER LETZT
NACHLASS

ECHT ODER UNECHT?

Kunsthändler, Antiquar und Experte: André Kurmann handelt seit Jahrzehnten mit Antiquitäten, Möbeln, Fayencen, Porzellan, Glas, Silber, Uhren, Gemälden und Helvetica. Und er begutachtet und schätzt Nachlässe. Zuverlässig erkennt er, ob ein Gegenstand wertvoll oder ob die glanzvolle Zeit bereits überschritten ist. Eine ernüchternde Bilanz.

SIMONE LEITNER

ZU GUTER LETZT

NACHLASS

Erben ist einfach – wenn es um Geld geht. Sobald aber Kunst oder Antiquitäten ins Spiel kommen, wird es komplexer und oft auch enttäuschend. Vor allem dann, wenn die hinterlassenen Bilder, Teppiche oder Porzellanfiguren nicht mehr en vogue, die Erwartungen hoch und die Märkte klein sind. Mit anderen Worten: Was unsere Eltern und Grosseltern teuer erstanden und wie ihre Augäpfel gehütet haben, hat möglicherweise in den letzten 10 Jahren klammheimlich an Wert verloren. Vielleicht sogar an sehr viel Wert.

Der Experte tritt ins Haus, schaut sich um und erklärt wissend, dass dieses Bild zwar gut an die Wand passe und sehr schön sei, aber der Kunstmaler sich nicht mehr gut verkaufen lasse. Die Erben sind zunächst erstaunt. André Kurmann begutachtet als Kunsthändler, Antiquar und Experte einen Nachlass und erkennt treffsicher, was er vor sich hat, ob die Authentizität eines antiken Möbels gegeben ist und vor allem, was der Markt aktuell dafür hergibt. Auch wenn die Erben anfügen, dass das Bild für den verstorbenen Vater sehr wertvoll gewesen sei und er vor 40 Jahren richtig viel Geld investiert habe. Der Experte nickt verständnisvoll und erklärt, dass dieser Schweizer Maler früher tatsächlich mal Renommee hatte, dieses aber nach seinem Tod vor vielen Jahren einbrach.

Das heisst aber nicht, dass es keinen Markt mehr für Schweizer Kunst gibt. Im Gegenteil: Blue Chips wie Gemälde von Hodler, Anker, Amiet oder Segantini stehen nach wie vor im Rampenlicht und erzielen Rekordpreise. Kunst von international anerkannten Malern erlebt eine Renaissance. Gerade in Zeiten kleiner Zinsen ist die Suche nach grossen Geldanlagen und Schweizer Kunst beachtlich gestiegen. Der Solothurner Kunsthändler André



Der Kunsthändler und Experte André Kurmann schätzt Nachlässe.

TIM X. FISCHER

Kurmann fügt an, dass er solche Bilder nicht unter der Hand veräussere. «Ein Gemälde dieser Güte, vermittele ich an eine Auktion», erklärt der Experte, der selber auch grosse Auktionen mitverantwortete und gefeiert wurde. Neben den schweizerischen und englischen Auktionshäusern gibt es weitere Handelsplattformen, die dem Kunstmarkt offen stehen. International ausgeschriebene Bilder wecken den Sammlerinstinkt und erzielen teilweise hohe Preise. Zurzeit sehr hohe Preise.

Doch zurück zum Nachlass im Einfamilienhaus: André Kurmann entdeckt ein antikes Möbel und prüft es auf dessen Herkunft und Echtheit. «Gefälscht wurde schon im 18. und 19. Jahrhundert, das ist keine moderne Erfindung. Aber Kopien zu entlarven, dazu braucht es wirklich eine grosse Erfahrung.» Dann geht der Experte weiter von Zimmer zu Zimmer, schaut sich jedes Bild, jede Figur und jeden Teppich genau an und lässt keine Zweifel offen: «Die meisten Bilder und auch die echten Perserteppiche sind nicht mehr gefragt, ausser exklusive Sammlerstücke. Der Markt ist schlicht eingebrochen.» Auch die Lithografien von Alois Carigiet, die er entdeckt, könne er zwar recht gut verkaufen, doch seien die zu erzielenden Preise überschaubar. Der Antiquar, der 14 Jahre lang den Verband der schweizerischen Antiquare und Kunsthändler präsidierte und den Kunsthändlerkodex hoch hält, begutachtet alle Gegenstände mit Respekt und präziser Kenntnis. Für die Erben ziemlich ernüchternd. Denn plötzlich wird aus dem vermeintlich «sehr wertvollen Silberbesteck» ein versilbertes Besteck, das zwar nett aussieht, aber ausser dem emotionalen Wert für die Erben, keinen erhofften Gewinn ausschütten wird.

Als André Kurmann mit seiner Gattin Paulette das Geschäft in der dritten Generation im Jahre 1968 von seinem Vater und Grossvater übernommen hatte, war der Boom für Antikes,

«KOPIERT WURDE SCHON IM 18. JAHR- HUNDERT.»

ANDRÉ KURMANN
Kunsthändler

klassisch Edles und Stilvolles gross. Vergangene Zeiten: Heute sind Barockkommoden, Biedermeierschränke und Esstische günstig wie nie. Denn die jungen Kunden richten ihr Zuhause anders ein. In ganz Europa kämpfen Antiquitätenhändler um ihr wirtschaftliches Überleben und hadern mit ihren Kunden, die von Meissner Porzellan und Barocktischen mit einem Mal nichts mehr wissen wollen. Antiquitäten – nach der allgemein gebräuchlichen Definition Gegenstände, die mehr als hundert Jahre alt sind – haben einen beispiellosen Preisverfall erlebt. Dies führt nicht nur bei den Profis zu Frustration, sondern auch bei all jenen, die nun Schränke und Kommoden, Stühle und Tische

im Biedermeier- oder Barockstil von ihren Eltern geerbt haben. Und die sich vor allem eine Frage stellen: Wohin mit all dem Zeug? Der naheliegendste Weg, nämlich alles verkaufen, führt oftmals zu Enttäuschung. Was früher ein Vermögen gekostet hat, ist heute viel weniger wert. Der Rat des Kunsthändlers: «Antiquitäten sollen Freude bereiten und nie als Kapitalanlage betrachtet werden.»

Umso wichtiger ist es, einen Fachmann beizuziehen. Der Kunst- und Antiquitätenhändler André Kurmann führt amtliche Schätzungen, Expertisen und Gutachten für Versicherungen und Erbschaften durch. Seit Jahrzehnten spielen bei den Kurmanns Kunst und Antiquitäten die Hauptrolle. Der Kunsthändler und seine Ehefrau sind immer noch mit Leib und Seele in ihrem Geschäft in der Solothurner Altstadt anzutreffen. Und sie verkaufen auch nach wie vor antike Objekte und Bilder von grossen Schweizer Malern – nur eben weniger als früher.

Sie haben den gesellschaftlichen Wandel miterlebt, haben beobachtet, wie die grossen Designermöbel sukzessive die antiken Einrichtungsideole verdrängten. «Heute ist es das Sofa, das Sideboard oder der kubische Holztisch aus international renommierter Designerhand – früher waren es eben die antiken Möbel, die in einer Wohnung oder einem Haus als Statussymbol dienten. Nur wenige Kenner, die den Sinn für Antikes und Modernes haben, können kombinieren. «Der Regulator (auf dem Coverbild) beispielsweise sieht auch auf einer Betonwand hervorragend aus», sind sich André und Paulette Kurmann einig. Eines brauche es eben immer, egal in welchem Jahrhundert: Stil. ■

Antiquitäten-Galerie Kurmann
Kronengasse 7, 4500 Solothurn

Oft entspricht die Haustechnologie bei alten Häusern nicht mehr dem heutigen Standard. Zu welchem Zeitpunkt und mit welcher Technik modernisiert werden kann, erklärt der Experte der AEK Energie AG.

SIMONE LEITNER

ALLES NEU?

Wer ein älteres Einfamilienhaus geerbt hat und die Haustechnik aufrüsten möchte, hat mit der AEK Energie AG eine gute Partnerin. Vor allem die Energieeffizienz ist heute ein grosses Thema und wird von der führenden Energieversorgerin am Jurasüdfuss optimiert. Dazu gibt es ein Instrument: Der GEAK, der offizielle Gebäudeenergieausweis der Kantone. Dieser Ausweis zeigt zum einen, wie energieeffizient die Gebäudehülle ist und zum anderen, wie viel Energie ein Gebäude bei einer Standardnutzung benötigt. Der ermittelte Energiebedarf wird jeweils in Klassen von A bis G (von sehr energieeffizient bis wenig energieeffizient) anhand einer Energieetikette angezeigt. So erhalten die Liegenschaftserben oder -besitzer eine objektive Beurteilung des energetischen Zustandes und der Effizienz des Gebäudes. Vorteile, die die Erben für sich oder auch bei einem Verkauf der Liegenschaft bestens nutzen können. Der Alltag zeigt, dass das energetische Verbesserungspotenzial von Gebäudehülle und Gebäudetechnik enorm sein kann.

Und so wird die Effizienz geprüft: Bei einer Hausbegehung erkennt der GEAK-Experte Schwachstellen des Gebäudes. Diese werden in einem Bericht festgehalten und helfen so dem

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.

bonacasa AG, Weissensteinstrasse 15, 4503 Solothurn
www.bonacasa.ch | info@bonacasa.ch | +41 32 625 95 55

ZU GUTER LETZT HAUSTECHNIK

HAUSTECHNIK

ERST NACH DEM VERKAUF SANIEREN.

Hauseigentümer, Massnahmen bei der Hausmodernisierung zu lancieren. Mit einem individuell abgestimmten Investitionsbudget kann eine Etappierung der Massnahmen ermöglicht werden. Das Ziel: Die künftigen Energiekosten zu senken und gleichzeitig den Wohnkomfort zu erhöhen.

Der Energieexperte der AEK, Ruedi Lanz, betont: «Es ist aber nicht empfehlenswert, das Haus bei einem bevorstehenden Verkauf zu sanieren, weil nicht sicher ist, was der neue Eigentümer mit der Liegenschaft vorhat.» Idealerweise wird vor dem Verkauf ein «GEAK plus» erstellt. Daraus wird ersichtlich, welcher Betrag in welcher Reihenfolge in die Liegenschaft investiert werden sollte, um diese auf den neuesten Stand zu bringen. «Die erforderlichen Sanierungskosten werden dadurch transparent», erklärt der AEK-Energieberater Ruedi Lanz. Diese Informationen sind auch für den Käufer der Liegenschaft sehr wichtig. Der Kanton Fribourg hat die Dringlichkeit bereits erkannt und geht noch einen Schritt weiter: Dort ist ein GEAK bei einer Handänderung obligatorisch.

Hat das Haus den Besitzer gewechselt, kann der neue Liegenschaftseigentümer, soweit es für ihn sinnvoll und wirtschaftlich tragbar ist, die empfohlenen Massnahmen umsetzen. Idealerweise wird die Gebäudehülle saniert, bevor die Heizung ersetzt wird. «Nach erfolgter Gebäudesanierung kann der Wärmepumpe viel kleiner dimensioniert werden, was sich auf die Effizienz und auch auf die Kosten positiv auswirkt», hält Ruedi Lanz fest.

Eine neue Heizung mit Wärmepumpe, ob mit Luft oder Erdwärme betrieben, ist trotz aktuell tiefen Erdölkosten in den meisten Fällen wirtschaftlicher. Aber auch eine Pelletheizung sei eine sehr gute Lösung, so der AEK-Energieberater. «Wenn der Hauseigentümer bereit ist, einen geringen Wartungsunterhalt wie Ascheentsorgung und Pelletlager-Überwachung auf sich zu nehmen», ergänzt Ruedi

Lanz. Wenn die Heizung ersetzt wird, sollte in jedem Fall die Erwärmung des Warmwassers mit der neuen Heizung realisiert oder zumindest geprüft werden. Um noch ökologischer zu handeln, kann das neue Heizsystem mit Sonnenkollektoren unterstützt werden. Oder es wird gleich eine Photovoltaikanlage installiert, welche Strom produziert.

Und wie sieht es mit elektrischen Geräten aus, sollen alle erneuert werden? Dazu hat der Experte eine dezidierte Meinung: «Funktionstüchtige elektrische Geräte zu ersetzen, welche leicht über dem Energieverbrauch von «Best-Geräten» liegen, ist oft weder ökologisch noch wirtschaftlich sinnvoll.» Müsse aber ein Gerät altershalber ersetzt werden, «lohnt es sich, einen Aufpreis für Geräte der besten Effizienzklasse zu bezahlen». Dieser Mehrpreis kann, über die Lebensdauer vom Gerät betrachtet, durch tiefere Energiekosten mehrfach kompensiert werden.

Zurück zum geerbten, leer stehenden Haus: Wie oft sollte die Liegenschaft denn gelüftet werden? «In einem Haus, in dem keine Luft verbraucht und keine Feuchtigkeit produziert wird, muss nicht gelüftet werden», sagt der Fachmann. Dennoch gibt es Tücken und Probleme, die es bei einem Leerstand geben kann. So sollte bei tiefen Aussentempera-

ren sichergestellt werden, dass die Heizung einwandfrei funktioniert, damit nichts durch Frost beschädigt wird. Der Wasserhahn in der Hauszuleitung muss geschlossen werden, um einem Wasserschaden nach einem unbemerkten Leitungsbruch vorzubeugen. Nach Wiederinbetriebnahme müsse der Boiler gründlich durchgespült werden, damit das Wasser, das lange Zeit darin stehen geblieben ist, ausfliessen kann, rät der Fachmann.

Natürlich können bei einem Aufrüsten der Haustechnologie weitere zukunftsweisende Installationen ins Auge gefasst werden. Diskreter Notruf, Sturzsensoren, vernetzte Elektrogeräte: Immobilienunternehmen stellen sich mit modernster Haustechnik auf den demografischen Wandel ein. Als Vorreiter setzt der «Wohnen-mit-Services»-Marktführer und AEK-Partner bonacasa auf Haustechnologie, um jüngeren Menschen mehr Komfort und älteren mehr Sicherheit zu bieten. So sorgen zentrale Ein- und Ausschalter für Energieeffizienz und das sichere Gefühl, dass bei Abwesenheiten alle Geräte ausgeschaltet sind. Neben Einbruchschutzfunktionen, automatischen Storen bei Hagelalarm oder einer Klingelanlage mit Videobild kann in bonacasa-Wohnungen der neuesten Generation via mehrmaliges Drücken auf jeden verfügbaren Schalter ein Alarm ausgelöst und ein wohnungsinternes Mikrofon aktiviert werden.

Und zu guter Letzt: Müssen bei einem Hausverkauf die Elektroinstallationen geprüft werden? «Dies, wenn die letzte Kontrolle länger als 5 Jahre zurückliegt», sagt der AEK-Berater. Ein altes Haus technisch fit für die Zukunft zu machen, birgt grosse Chancen, aber auch einige Tücken – daher sind Fachleute und Bauherren-Partner, die gut, professionell und objektiv beraten, unerlässlich. ■

www.aek.ch
www.bonacasa.ch



WIRDS ZU TEUER?

«Je wertvoller mein Eigenheim, desto besser bin ich im Alter versorgt.» Was auf den ersten Blick logisch klingt, kann sich als Trugschluss erweisen. Deshalb sollten Hausbesitzer langfristig planen und sich auch frühzeitig Gedanken über die Vererbung machen, wie Adrian Wenger, Hypothekarberater beim VZ VermögensZentrum und Bettina Rösch, Beraterin in Nachlassfragen, aufzeigen.

bonaLifestyle Trotz tiefen Zinsen erhalten Rentner für ihr wertvolles Haus oftmals keine Hypothek mehr. Weshalb?

Adrian Wenger Die Schuldner müssen die Regeln kennen: Nehmen wir an, jemand hat ein Haus im Wert von einer Million Franken, ein jährliches Renteneinkommen von 80 000 und weitere Vermögenswerte von einer halben Million. Der Banker rechnet aus, dass fürs Wohnen 26 667 Franken ausgegeben werden können (vgl. Box). Davon zieht er die Nebenkosten von 10 000 Franken ab. So bleiben noch 16 667 Franken für den Zinsendienst. Das reicht für eine Hypothek von 333 000 Franken. Wenn ein Kredit von 500 000 Franken erneuert werden muss, geht's nicht mehr.

Jetzt haben Sie aber die halbe Million Vermögen unterschlagen.

Wenger Da liegt das Problem. Niemand berücksichtigt, dass da noch eine halbe Million vorhanden ist. Ich sehe oft, dass Rentner ihr Vermögen nicht in Einkommen umrechnen. Das ist ein Fehler. Die halbe Million könnte ja in den nächsten 20 Jahren verzehrt werden. Das wären nochmals 25 000 Franken pro Jahr. Damit gäbe es kein Tragbarkeitsproblem mehr. Hinzu kommt, dass sich viele Hausbesitzer völlig falsch verkaufen. Sie nennen einen möglichst hohen Wert für ihr Haus, sprechen von zwei Millionen. Der Banker rechnet, dass allein

ZU GUTER LETZT

HYPOTHEK

der Unterhalt 20000 verschlingt und lehnt ab. Die Schuldner sollten tiefstapeln, den Wert der Liegenschaft mit 700000 beziffern. So können die Nebenkosten reduziert werden.

Letztlich ist der kalkulatorische Zinssatz von 5 Prozent zu hoch.

Wenger Ja, dafür gibt es auch keine fixe Vorschrift: Aber die Banken sind verpflichtet, vorsichtig zu rechnen. Wir wenden für unsere



«VIELE BANKER
SIND MEHR
VERKÄUFER ALS
BERATER.»

ADRIAN WENGER
Stv. Direktor
HypothekenZentrum AG

Kunden ein Spezialmodell an: die Immorente. Dort werden die Zinsen sichergestellt. Die Tragbarkeit muss nicht mehr berechnet werden. Der Zins für die gesamte Laufzeit einer zehnjährigen Festhypothek wird dann von Anfang an auf ein Sperrkonto gebucht.

Etliche Banken zwingen aber offenbar Rentner dazu, ihr Eigenheim zu verkaufen.

Wenger Es kommt zwar zunehmend vor, dass Banken ihren Kunden keine Kredite mehr gewähren und ihnen eine Frist setzen, das Eigenheim zu verkaufen. Aber unsere Analyse bestätigt meist, dass diese Schuldner gar keine Ersparnisse mehr haben und es so oder so bald zu Engpässen kommen wird. Also muss auf das im Haus steckende Vermögen zurückgegriffen werden, was zum Verkauf führt.

Dies müsste mit frühzeitiger Planung verhindert werden können.

Wenger Viele Banker sind mehr Verkäufer als Berater. Bei der Vorsorgeplanung beschränken sie sich darauf, die 3. Säule zu verkaufen.

Damit wird das Problem meist nicht gelöst. Wichtig ist es, dem Kunden frühzeitig aufzuzeigen, wo er bei der Pensionierung stehen wird, welche Rente er zu erwarten hat, was er sich leisten kann und welche Massnahmen er ergreifen sollte. Leider gibt es viele Leute, die nicht wissen, wie sie rechnen müssen. In der Meinung, sie stünden gut da, verschenken sie ihren Kindern einen Teil des Vermögens oder tätigen grosse Investitionen. Dabei müssten sie ihr Geld zusammenhalten, das sie später zum Leben benötigen oder um Hypotheken zurückzuzahlen.

Man könnte kurz vor der Pensionierung noch eine Festhypothek auf 10 Jahre zu 1 oder 1,5 % abschliessen. Oder ist das gefährlich?

Wenger Es ist paradox. Die Menschen sagen sich: «Ich bin jetzt alt, ich brauche Sicherheit, also mache ich eine lange Hypothek.» Das ist völlig falsch. Je älter man wird, desto wichtiger ist die Flexibilität, weil die Gesundheit einen Streich spielen kann. Ich hatte einen Kunden, der meinen Rat leider nicht beherzigen wollte. Als er kurz darauf ins Pflegeheim ziehen musste und das Haus verkauft wurde, hat der Ausstieg aus der Hypothek 80000 Franken gekostet.

Hätte denn nicht einfach der Käufer die Hypothek übernehmen können?

Wenger Bei einem Verkauf kann die Hypothek auf den Käufer übertragen werden, sofern dieser der Bank genehm ist. Dann wird keine Ausstiegsgebühr fällig. In allen anderen Fällen muss die Hypothek gekündigt werden, was sehr teuer werden kann: Der Schuldner bezahlt nicht nur den gesamten Zins für die Restlaufzeit, sondern obendrauf auch noch den aktuellen Negativzins für diese Zeit.

Was wäre, wenn ein Rentner sein Haus den Kindern übergibt und dafür ein lebenslanges Wohnrecht erhält?

Wenger Finanziell ändert das nichts. Es ist der Wohnrechtsnehmer, der die Kosten der Immobilie tragen muss.

Das würde also nur funktionieren, wenn die Kinder den Eltern das Haus abkaufen und diese dann weiterhin günstig darin wohnen können.

Wenger Das lässt sich meist nicht finanzieren.

Bettina Rösch Wenn eines der Kinder ein echtes Interesse am Objekt hat, kann es schon interessant sein, dieses zu Lebzeiten zu übertragen. Das bedingt aber eine umfassende Nachlassplanung der Eltern und gleichzeitig die Klärung der Finanzierung durch die Kinder. Ein solches Vorgehen kann sinnvoll sein, aber nicht mit dem Zweck, ein Tragbarkeitsproblem zu lösen.

Gibt es Alternativen?

Bettina Rösch Oftmals gibt es einen Weg, um aus der Immobilie Mieteinnahmen zu generieren. Etwa indem ein Einfamilienhaus so aufgeteilt wird, dass eine Einliegerwohnung vermietet werden kann. Diese Erträge können direkt von den Kosten abgezogen werden.

Themenwechsel: Der Hausbesitzer stirbt, die Erben ...

Wenger ... sollten nichts überstürzen. Wir beobachten, dass die Erben oft sofort die Bank kontaktieren. Das ist der falsche Weg, weil die Bank eigene Interessen verfolgt. Die Erben müssen sich zuerst selbst unabhängig informieren und sich klar darüber werden, was sie mit der Immobilie machen wollen: Selbst bewohnen, veräussern, renovieren? Danach können sie mit einer konkreten Idee bei der Bank vorsprechen.

Aber eine junge Wittwe mit Kindern ...

Wenger ... kann sich auch Zeit lassen und sich zunächst in Ruhe Gedanken über ihre Zukunft machen.

Die Erben müssen doch rasch klären, was mit der Hypothek geschieht?

Wenger Auch das eilt nicht. Zunächst bleibt diese einfach in der Erbengemeinschaft stehen. Wenn dann das Erbe aufgeteilt und das Haus auf den neuen Besitzer überschrieben wird,



«WIR RATEN
ZU EINER
FRÜHZEITIGEN
NACHLASSPLANUNG.»

BETTINA RÖSCH
Beraterin Nachlassfragen
HypothekenZentrum AG

kann dieser die Hypothek übernehmen – falls die Bonität stimmt.

Aber im ersten Moment sind andere Fragen wichtiger: Was wollen die Erben mit der Liegenschaft machen? Da herrscht oft grosse Uneinigkeit.

Rösch Dabei geht es meist nicht darum, welcher Erbe die Liegenschaft übernimmt, sondern zu welchem Anrechnungswert. So entstehen immer wieder Streitigkeiten. Um das zu verhindern, raten wir zu einer frühzeitigen Nachlassplanung. Der Erblasser kann Teilungsvorschriften festlegen und verfügen, wer das Recht hat, die Liegenschaft zu übernehmen. Er kann auch schon einen fixen Anrechnungswert definieren. Natürlich müssen Pflichtteils-Ansprüche der anderen Erben gewahrt werden. Wir versuchen oft, die gesamte Familie mit an den Tisch nehmen. Dabei kann einvernehmlich festgehalten werden, wer die Liegenschaft übernimmt – und zu welchem Wert.

Je nachdem muss jener Erbe, der die Immobilie übernimmt, die anderen entschädigen. Was, wenn die Mittel fehlen, diese auszu zahlen?

Wenger Entweder die anderen Erben lassen ihren Anteil als Kredit stehen und erhalten dafür einen Zins, oder der Erbe, welcher die Immobilie übernimmt, bemüht sich um eine Hypothek. Wichtig zu wissen ist, dass seit 2014 die Anteile, welche die anderen Erben stehen lassen, nicht mehr als Eigenkapital angerechnet werden können, sondern als Darlehen gelten. Es kommt schon vor, dass es sich ein Erbe nicht leisten kann, die Immobilie zu übernehmen.

Rösch Wir beobachten noch etwas anderes: Vielfach stehen die Erben selbst auch schon bald im Pensionierungsalter und haben bereits eine Liegenschaft, in der sie wohnen. Sie haben deshalb kein Interesse daran, von den Eltern ein Haus zu übernehmen. In solchen Fällen geht es dann eher darum, Mieteinnahmen zu generieren.

Die Nachkommen behalten also die Immobilie in einer Erbengemeinschaft und vermieten sie.

Rösch Die Erbengemeinschaft ist dafür nicht geeignet, weil diese für alle Beschlüsse immer Einstimmigkeit erfordert. Besser ist Miteigentum. Dabei können Regeln definiert werden, welche den Unterhalt und den Betrieb erleichtern, beispielsweise dass das Einstimmigkeitsprinzip entfällt. Allenfalls ist sogar Stockwerkeigentum denkbar.

Wenger Die Erben können auch versuchen, ein neues Projekt anzustossen. Sie reissen das bestehende Einfamilienhaus ab und bauen ein neues Mehrfamilienhaus auf das Grundstück. Die Mieterträge werden dann verteilt. Im Laufe der Jahre haben sich die Bauzonen verändert, verdichtetes Bauen ist der Trend. ■

TRAGBARKEIT

Vor der Vergabe einer Hypothek machen die Banken eine Tragbarkeitsrechnung. Dabei dürfen die Gesamtkosten für das Eigenheim (Hypothekarzins, Amortisation sowie Unterhalts- und Nebenkosten) einen Drittel des Einkommens nicht übersteigen.

Aktuell liegen die Zinsen für Festhypotheken mit einer Laufzeit von 10 Jahren bei 1 bis 1,5%. Trotzdem rechnen die Banken mit einem kalkulatorischen Zinssatz von 5%. Dieser entspreche dem langjährigen durchschnittlichen Hypothekarzinsatz. Immobilien können bis zu maximal 80 Prozent belehnt werden. Bis zu zwei Drittel des Wertes werden als 1. Hypothek gewährt, der Rest als 2. Hypothek. Diese muss innerhalb von 15 Jahren amortisiert werden. Die Unterhalts- und Nebenkosten werden mit 1% des Immobilienwertes veranschlagt. Nicht berücksichtigt sind die Steuereffekte: Die Immobilie muss als Vermögen versteuert werden. Die Hypothek kann als Schuld abgezogen werden.

Der Eigenmietwert muss als Einkommen versteuert werden. Davon können die Hypothekarzinsen und die Unterhaltskosten abgezogen werden. **ami**



HEUTE KURZBÜNDIG

Karten-Glück

58 Dinge, die unsere Beziehung schöner machen – Spass, Romantik und Abenteuer: Ein schönes Kartenset mit liebevollen Ideen für gemeinsame Aktivitäten. Nicht etwa ein extravaganter Städtetrip. Nein, es sind Aktivitäten wie gemeinsam in die Sterne zu blicken, Seifenblasen steigen zu lassen oder sich einen Brief zu schreiben.

Das Spiel ist bei Bücher Lüthy in der ganzen Schweiz erhältlich, sowie online (www.buchhaus.ch). CHF 34.90



Susana Marques ist Portugiesin, Reinigungskraft und die gute Seele bei bonacasa-Kunden. Ihr Weihnachtsgericht:

Bacalhau com Natas

Zutaten 400 g Stockfisch, 400 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 EL Olivenöl, 25 g Butter, 25 g Weizenmehl, 0,25 l Milch, etwas Pfeffer, Salz und Muskat, 300 g Rahm, 50 g geriebener Parmesan

Zubereitung «Bacalhau com Natas» ist ein beliebtes portugiesisches Gericht und heisst übersetzt Stockfisch mit Rahm. Und so wird's gemacht: Stockfisch unter fliessendem Wasser kräftig abspülen und 24 Stunden wässern. Dabei das Wasser regelmässig erneuern. Danach den Fisch mit kochendem Wasser übergiessen und 20 Minuten ziehen lassen, so dass er in kleine Streifen zerfällt. Gräten und Haut entfernen. Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden. Streifen gut trocknen und bei 190° in der Fritteuse 2 Minuten frittieren, abtropfen lassen und in eine Gratinform geben. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden, in einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebeln auf mittlerer Temperatur goldbraun braten. Stockfisch hinzufügen und kurz anbraten. Zusätzliche Gewürze sind nicht nötig, da der Fisch würzig genug ist. In einem kleinen Topf Butter auslassen und Mehl darin anschwitzen. Milch zufügen und kräftig rühren, bis eine cremige Béchamel-Sauce entsteht. Auf niedrigste Stufe zurückschalten. Sauce mit Pfeffer, Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Stockfisch und Zwiebeln auf die frittierten Kartoffeln in die Auflaufform geben. Béchamel darüber verteilen. Rahm steif schlagen und über den Auflauf verstreichen. «Bacalhau com Natas» mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 5 Minuten überbacken, bis der Parmesan schmilzt.



Christa Furrer Bischof ist eine engagierte Concierge in der bonacasa-Überbauung Zwiebacki in Malzers. Ihr Weihnachtsgebäck:

Luzerner Lebkuchen

Zutaten 3 dl Rahm, 2 bis 3 EL Birnensaft, 200 g Zucker, 2 EL Lebkuchengewürz, 2 dl Milch, 1 EL Kirsch oder Träsch, 1 EL Natron, 1 Prise Salz, 400 bis 500 g Mehl

Zubereitung Rahm schaumig rühren. Alle Zutaten unter Rühren nach und nach dazugeben. Die Teigmasse in eine Springform geben und bei 180 Grad zirka 50 Minuten backen. Der hohe Lebkuchen wird mit geschlagenem Rahm serviert.

Sorel Lola

Der Lola von Sorel ist ein schicker Halbstiefel mit elegantem Look und höchstem Komfort. Er verkörpert Cooles und Style, ohne auf Komfort und Schutz zu verzichten. Hergestellt aus vollnarbigem wasserdichtem Leder mit Filzbesatz am Knöchelschaft und geformtem EVA-Fussbett ist er der ideale Stiefel für die kalten Monate im Jahr.

Wir verlosen ein Paar Sorel Lola in der Grösse 39. E-Mail an: wettbewerb@bonalifestyle.ch
Einsendeschluss: 31. Dezember 2016



SOREL MADSON WINGTIP BOOT

Der Madson Wingtip punktet mit Ästhetik und Funktionalität. Sein wasserdichtes Obermaterial und seine sehr komfortable EVA-Zwischensohle und das EVA-Fussbett machen den Boot von SOREL zu einem treuen Begleiter in der Herbst- und Wintersaison. Die geformte Gummi-Aussensohle bietet eine sichere Griffbarkeit, kombiniert mit dem klassischen Look von Sorel.

Wir verlosen ein Paar Sorel Madson Wingtip Boot in der Grösse 42. E-Mail an: wettbewerb@bonalifestyle.ch, Einsendeschluss: 31. Dezember 2016



Suurstoffi meets bonacasa

Die Überbauung Suurstoffi in Rotkreuz gilt als eines der nachhaltigsten und zeitgeistigsten Immobilienprojekte der Schweiz. Mit bonacasa wurde ein passender Partner für Service-Wohnen gefunden. Schweizweit holen immer mehr Immobilienunternehmen bonacasa ins Boot.

SIMONE LEITNER

Das Areal Suurstoffi, eine Wohnsiedlung der besonderen Art, hat den Nerv der Zeit getroffen: Wohnen, Arbeiten und Forschen treffen sich.



WOHNEN
NACHHALTIGKEIT

Das Areal Suurstoffi macht schweizweit Furore. Die Wohnsiedlung der besonderen Art hat den Nerv der Zeit getroffen: Wohnen, Arbeiten und Forschen treffen sich. Die Suurstoffi ist nachhaltig gebaut, energieneutral und grün, autofrei und dynamisch im Wachstum. Kurz: Ein ideales Wohn- und Arbeitsumfeld für heute und morgen.

Seit der ersten fertiggestellten Baustufe 2012 folgt ein stetiger Ausbau auf dem 10 Hektar grossen Areal. Eine Überbauung, die regelmässig im Interesse der Öffentlichkeit steht. Strassen finden sich innerhalb des Areals, das im Endausbau 1500 Bewohner, 2000 Arbeitsplätze und 2000 Studenten der Hochschule Luzern beherbergen wird, nicht. Neben der konsequent umgesetzten Fussgängerpriorisierung ist die Suurstoffi energietechnisch CO₂-neutral realisiert und gilt durch den Mix optimierter Standortfaktoren als vorbildlich. Hannes Wüest, Verwaltungsratspräsident der federführenden Zug Estates, erklärte jüngst: «Ein nachhaltig konzipierter Standort – sei es in den Bereichen Energie, Aussenraum oder Mobilität – hat nun einmal mehr Strahlkraft, erst ein nachhaltiger Standort ist richtig smart.» Und genau solche Standorte mit Alleinstellungs-

merkmalen seien im Wettbewerb auf der Erfolg versprechenden Seite, ergänzte Wüest.

«Smart» und «Alleinstellungsmerkmale» sind Begriffe, die auch das Solothurner Unternehmen bonacasa AG auszeichnen. In den bonacasa-eigenen Wohnungen ist die Vernetzung von barrierefreiem Bauen, 24/7-Notruf- und Sicherheitskonzept, individuell konsumierbarem Serviceangebot und auch massgeschneiderter Haustechnologie längst Pflicht.

Für die im beliebten Areal Suurstoffi entstehenden Wohnungen haben sich nun die Zug Estates und bonacasa zusammengetan. Die nächsten Mietwohnungen sind im September 2017 bezugsbereit, auf drei Mehrfamilienhäuser verteilt, und bieten einen auserlesenen Wohnkomfort mit inkludierten Services. «Als Marktführer im sogenannten Service-Wohnen bieten wir Bauherren im In- und Ausland einen nachhaltigen Mehrwert. Mit bonacasa kann jede Wohnfläche aufgewertet und einen Verkaufsvorteil geschaffen werden», sagt Hans Fischer, Geschäftsführer der bonacasa AG.

Geschäftspartner wie die Zug Estates wählen passende Komponenten aus und machen so das Wohnen zu einem ganzheitlichen

Erlebnis. «Für die Suurstoffi sind es beispielsweise ein auf die verschiedenen Bewohnersegmente zugeschnittenes Angebot an Wohnen mit Services und ein individuelles Abonnement für den Anschluss an die 24/7-Notrufinfrastruktur, die wir bereitstellen», betont Hans Fischer. Die Services umfassen Lebensbereiche wie Wohnungsreinigung, Mobilität, Ernährung, Sport, Events oder Interaktion. Diese werden von bonacasa-eigenem Personal erbracht und mit lokalen Dienstleistern ergänzt. Bestellt wird ganz einfach via «Suurstoffi-App», Telefon oder auch den Concierges, die den Bewohnern für Auskünfte und Handreichungen zur Verfügung stehen.

Die Kooperation von Zug Estates und bonacasa startet im September 2017 mit der Fertigstellung der nächsten Baustufe. «Wir sind überzeugt, dass die bewährten Living-Service-Angebote von bonacasa die Suurstoffi noch smarter und herausragender machen wird», erklärt Pascal Arnold, der als Geschäftsleitungsmitglied von Zug Estates die Bewirtschaftung verantwortet.



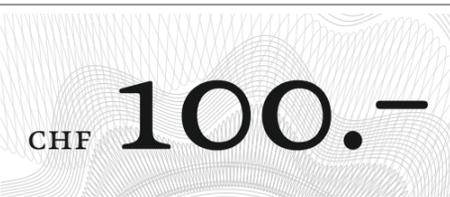
BADEFERIEN

Unser Rezept
gegen Alltagsstress:
Einfach ausspannen,
das türkisblaue Meer
und die lauen Nächte
geniessen

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

REISEGUTSCHEIN IM WERT VON:

Kuoni Reisen AG
Bärenplatz 6-8
3001 Bern
T 058 702 62 72
brn-baerenplatz.k@kuoni-reisen.ch



WWW.KUONI.CH

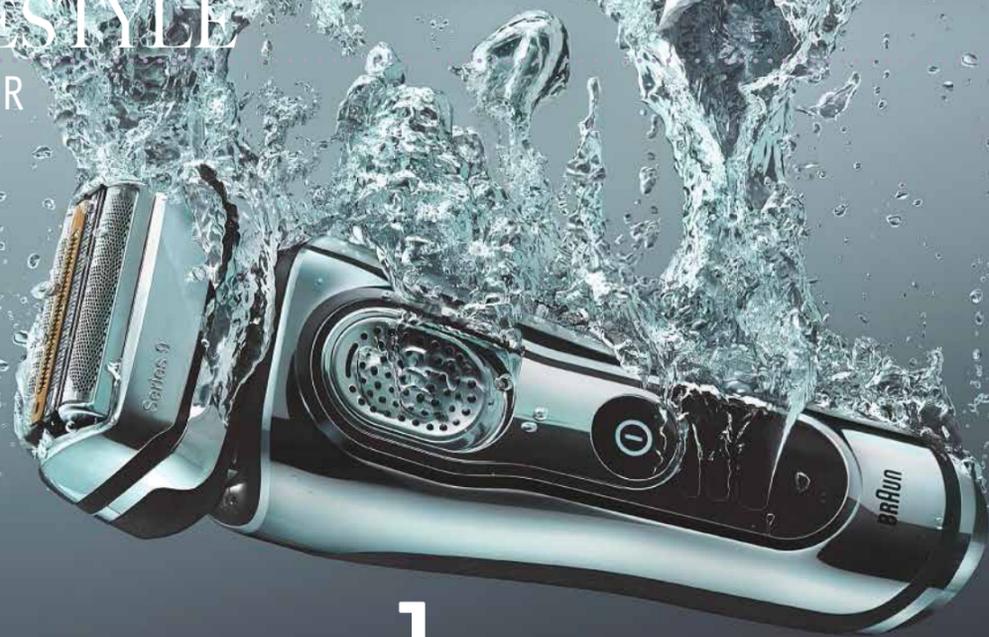
Folgen Sie uns auf:
facebook.com/KuoniBern

Gutschein gültig nur für Neubuchungen eines Kuoni-Pauschalarrangements bis 31. Juli 2017 bei Kuoni Bern am Bärenplatz und MICExperts Bern. Mindest-Dossierwert CHF 1500.-. Max. 1 Gutschein pro Buchung einlösbar. Nicht kombinierbar. Nicht kumulierbar. Keine Barauszahlung möglich. Gutscheincode: EIGU368

Men only

Egal ob ehrgeiziger Unternehmer, mutiger Abenteurer, kreativer Kunstschaffender oder kultivierter Grossstädter: Männer wünschen sich leistungsstarke Rasierer für eine schnelle und effiziente Morgenroutine.

SIMONE LEITNER



Die SyncroSonic-Technologie des Scherkopfs erzeugt 40'000 parallele Bewegungen pro Minute – für eine noch schnellere und effizientere Rasur.

BILDER HO

Mal sind glatte Herrengesichter en vogue, dann sind wieder Bärte gefragt. Aber beeinflussen diese Trends den Rasierapparate-Verkauf oder sind sie eher mediale Modehypes? «Definitiv, solche Trends sind spürbar, und die Nachfrage nach entsprechenden Geräten ist auch daherhöher», betont Markus Pauli, Experte für Rasierapparate und Geschäftsinhaber in Luzern. Generell ist der Verkauf für den Einzelhandel und speziell für elektronische Geräte in den letzten Jahren merklich schwieriger geworden. Grossverteiler und Onlineanbieter dominieren den Markt mit günstigen Preisen, aber auch günstigen Produkten. Dennoch sollten die Vorteile, die der moderne und der erfahrene Mann im Fachgeschäft geniesst, nicht unterschätzt werden. Die Haut ist mitunter sehr sensibel und braucht gekonnte Pflege. Daher ist eine individuelle Beratung unter Berücksichtigung der gegebenen Haut- und Haarbeschaffenheit ratsam. «Der Fachmann kann die unterschiedlichen Rasurformen wie Nassrasur, Scherblatt/Foliensystem oder Rotations/Scherkopfsystem fundiert erklären und die Unterschiede mit allen Vor- und Nachteilen aufzeigen», hält Markus Pauli, Inhaber von «Jakober Rasierapparate» in Luzern fest. Auch die individuellen

Reinigungsmöglichkeiten sind immer ein Thema. Und wer im Fachgeschäft eine Proberasur wünscht, kann sich ungeniert bedienen und den favorisierten Apparat testen. Sollte Mann zu Hause realisieren, dass er doch den falschen Rasierer gekauft hat, tauscht er das Produkt kurzerhand um. Spezialgeschäfte, wie das von



Für die tägliche Reinigung des «Series 9» ist gesorgt.

Markus Pauli, stehen auch für Nachhaltigkeit: Mit der eigenen Reparaturwerkstatt und dem grossen Ersatzteillager werden Rasierer in Schwung gehalten und begleiten so den Herrn länger und zuverlässiger.

Auf der anderen Seite gibt es immer mehr kostengünstige Geräte auf dem Markt. Diese werden nicht mehr repariert, sondern kurzerhand durch ein neues Produkt ersetzt. «Ein kostengünstiger Apparat weist auch nie die gleiche Qualität und Leistung auf, wie ein hochpreisiges Gerät. Bei einem teuren Rasierer lohnt sich eine Reparatur immer, und im ersten Jahr ist auch eine Reparaturgarantie inkludiert», hält der Experte fest. Wichtig ist auch die Pflege des Rasierapparats zu Hause. «Die täglich Reinigung – je nach Gerät, trocken mit Bürstchen, unter Wasser oder mit dem passenden Reinigungsgerät – ist unerlässlich. Und auch der regelmässige Wechsel der Scherblätter/Messer oder des Scherkopfes gehört zum Unterhalt des Rasierers.» Die Lebensdauer eines guten Rasierers – vorausgesetzt er wird wie beschrieben gepflegt – liegt zwischen sieben und zehn Jahren. Nachhaltigkeit hat eben auch immer mit Qualität und Pflege zu tun.

Ein sehr hochwertiges Produkt hat Braun mit dem neu lancierten «Series 9» realisiert. Der neue Braun Series 9 wurde für den anspruchsvollen Mann entwickelt, der von seinem Rasierer täglich ultimative Leistung erwartet. Mit verschiedenen Scherelementen und innovativem Trimmer wird der «Braun Series 9» selbst den höchsten Anforderungen an Präzision und Hautkomfort gerecht. Seit Markteinführung setzt der «Series 9» neue Massstäbe an Technik, Design und Performance. Der HyperLift & Cut Trimmer wurde durch eine Titanitrid-Beschichtung veredelt. Die extra gleit- und strapazierfähige Oberfläche sorgt für einzigartigen Hautkomfort und unvergleichliche Haltbarkeit von bis zu 50 000 Rasuren. Und der neu integrierte Protective-Skin-Guard garantiert

ein besonders hautfreundliches Rasurerlebnis. Die SyncroSonic-Technologie des Scherkopfs erzeugt 40 000 parallele Bewegungen pro Minute – für eine noch schnellere und effizientere Rasur. «In jedem Braun-Rasierer steckt umfassendes Wissen über die Rasur- und Pflegebedürfnisse des Mannes», so Ben Wilson, Global Braun Scientific Communication. «Der Series 9» mit neuem Trimmer und einer Kombination aus einzigartiger Robustheit und Designqualität ist ein Musterbeispiel für erstklassige Verarbeitung», ergänzt er.

www.braun.de

Der sinnliche Begleiter

Zur perfekten Rasur gehört auch ein grossartiger Duft: Das neue Herrenparfüm L'Insoumis entstand als Hommage an die schöpferische Kühnheit und Kreativität von René Lalique, dem Gründer der gleichnamigen Maison. L'Insoumis ist wie er: freigeistig und selbstbewusst, unkonventionell und avantgardistisch. Ein moderner Abenteurer. Mit L'Insoumis



kreiert Lalique eine neue innovative Dimension im Bereich der männlichen Fougère-Duftfamilie, die würzige Frische mit warmen Holznoten verbindet. Die Kopfnote aus Basilikum, frischer Bergamotte und hitzig-samtigen Rumnoten steht im Kontrast zur kraftvollen Herznote aus schwarzem Pfeffer und Lavendel. Die Kühnheit von L'Insoumis kommt aber erst in der Basisnote

durch Patschuli, Vetiver und Moss zum Ausdruck.

Backe, backe, Cupcakes

Backen erlebt derzeit einen Boom. Farbige Rollfondants, glitzernde Verzierungen und grosse Erwartungen gehören zum Backvergnügen.

TEXT SIMONE LEITNER
BILD TIM X. FISCHER

Linda Gutknecht von Linda's Art ist gelernte Confiseurin-Konditorin und vor allem eines: sehr kreativ und voller Leidenschaft fürs Aussergewöhnliche aus dem Backofen.

Backen ist in, keine Frage. Nach den grossen Kochshows folgten die grossen Backshows im Fernsehen. TV-Formate – wir erinnern uns an «Das grosse Backen» – und TV-Serien – wir liebten alle «2 Broke Girls» – brachten ganze Nationen dazu, die Teigschüssel heftig zu rühren. Ein folgenreicher Trend: Rollfondant, Frosting, Cupcakes oder Mug Cakes sind längst keine Fremdwörter mehr. Im Gegenteil: Wer heute Freunde oder Familie zum Essen einlädt, möchte mit mehrstöckigen Torten, kreativ verzierten Muffins oder anderen süssen Verführungen beim letzten Gang brillieren.

Auch diese süssen, kleinen Kuchen sind angekommen: Cake Pops, unter dem Na-

men Kuchen-Lollis bekannt – wie der Name bereits verrät – kleine Kuchen am Stiel. Diese kleinen Dinger bestehen aus Kuchenteig sowie einem Frosting, also einer Glasur, und bunten Dekorationen. Vor allem die unzähligen Gestaltungsmöglichkeiten, bei denen man seiner eigenen Kreativität freien Lauf lässt, sind bei Cake Pops sehr beliebt.

Linda Gutknecht von Linda's Art ist gelernte Confiseurin-Konditorin und vor allem eines: sehr kreativ und voller Leidenschaft fürs Aussergewöhnliche aus dem Backofen. Neben ihrem Geschäft in der Solothurner Altstadt, bäckt sie auf Bestellung. Seien es die Hochzeitstorte, die Geburtstags-Cupcakes oder die Bagels

für den Firmenevent – Linda Gutknecht liefert direkt an den Ort des Geschehens. Zurzeit boomt noch etwas ganz anders, nämlich Backkurse. Ihre Kurse richten sich auch an erfahrene Hobbybäckerinnen und -bäcker, die Tricks und Tipps vom Profi schätzen. «Meine Kurse sind immer sehr schnell ausgebucht und machen mir Riesenspass», freut sich Linda Gutknecht. Die Jungunternehmerin muss sich auch mal Kommentare, die auf die TV-Serie «2 Broke Girls» abzielen, anhören. Die beiden Filmprotagonistinnen sind keine Zuckerbäckerinnen, sie kellnern und wollen mit Cupcakes reich werden. Linda will zwar auch von ihrem Gebäck leben können, nur hat sie diesen Beruf

erlernt und will als Profi punkten. «Ich denke schon, dass es Unterschiede gibt, ob man einfach Freude am Backen oder ob man wirklich eine Ausbildung zur Confiseurin-Konditorin absolviert hat.»

Heute gehören farbige Rollfondants, glitzernde Verzierungen und grosse Erwartungen zum Backvergnügen. Spezialgeschäfte und Onlineshops überbieten sich mit verführerischem Dekorationsmaterial. So können Einkaufsstreifzüge fürs Weihnachtsgebäck mitunter teuer werden: Hochwertige Backutensilien sind kostspielig, «aber traumhaft schön», wirft Linda Gutknecht ein und hat damit natürlich vollkommen recht. Sie kauft vor allem im Solo-

thurner «Chuchilade» ein, der für sein grossartiges Sortiment weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt ist.

Auch Mug Cakes haben längst unsere Küche und Herzen erobert. Und unsere Mikrowelle. Die Tassenkuchen sind in zwei Minuten fertig, werden direkt in der Tasse zubereitet und auch daraus gegessen. Ganz klar: Backen steht nicht länger im Schatten des Kochens, heute sind Torten und Törtchen die bunten Stars in der Küche. ■

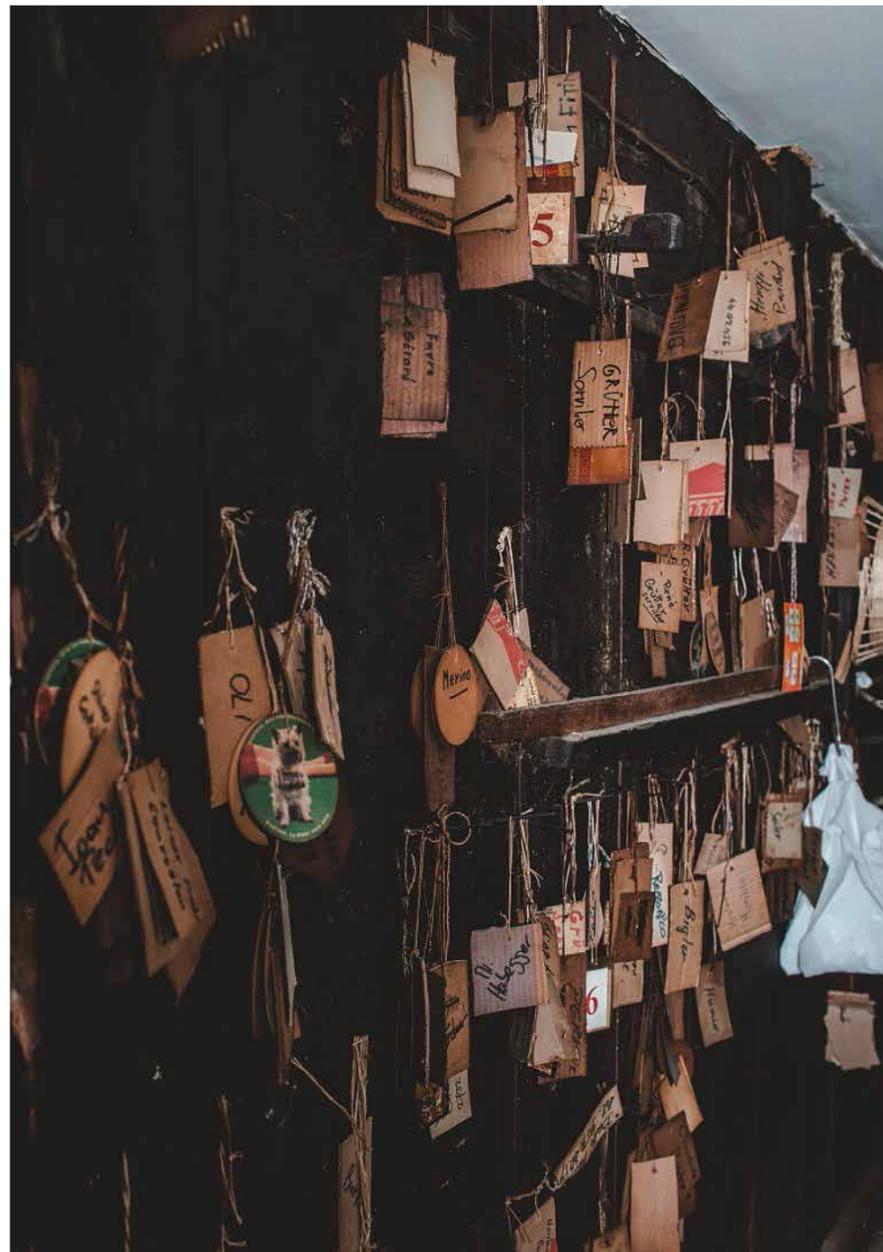
www.lindasart.ch
chuchilade.ch



«Eine gute Wurst braucht ihre Zeit»

Pechschwarz sind Decke und Wände der 300-jährigen Bauernküche. Hier hängen Würste, Speck und Schinken im Rauch. Ihre Aromen sind unvergleichlich, weil ihnen Bernard von Bergen die nötige Zeit lässt.

TEXT ELSBETH HOBMEIER
BILDER TIM X. FISCHER



Alles schwarz: Mit einer Astgabel holt Bernard von Bergen einen Querstab herunter. Daran hängen 15 bis 20 Würste.

LIFESTYLE

FUMOIR IN CHAMPOZ

Bauern und Jäger schätzen die Möglichkeit, der Räucherammer von Champoz auch grössere Stücke Fleisch anzuvertrauen.



Und jetzt die Kostprobe: Schön aromatisch soll sie sein, die Wurst, würzig und gut.

Eine gute Wurst muss reifen. Davon ist Bernard von Bergen im bernjurassischen Weiler Champoz überzeugt. Und aus dieser Überzeugung heraus lässt er seine Würste auch drei Wochen im Rauch hängen, den Speck und den Schinken sogar drei Monate. Das macht sie unvergleichlich aromatisch. Und so begehrt, dass Kenner von weit her ins 160-Seelen-Dorf mit der berühmten Räucherei pilgern, der letzten von einst vielen in der Region, die überlebt hat. Dort decken sie sich mit einem Vorrat an Geräuchertem ein, geniessen im hübschen kleinen Beizli auch gleich noch ein «Plättli» oder eines der verschiedenen Fondues, bevor sie sich mit ihren Schätzen auf den Heimweg machen.

Bernard von Bergen hat inzwischen 20 Jahre Räucher-Erfahrung gesammelt und gilt als grosser Räucherwurstexperte. Idealerweise hat der 43-Jährige einst Metzger gelernt. In seinen freien Stunden ging der damalige Lehrling jeweils dem alten «Gödu» zur Hand, dem letzten Betreiber der Räucherei. Irgendwann musste «Gödu» altershalber aufhören, der Räucherammer drohte das Aus. «Das darf nicht sein», sagte sich der noch sehr junge von Bergen, übernahm das Gebäude, baute hier et-

was um und sanierte dort. Der Räucherammer gliederte er ein kleines Bistro an, dann einen Produktionsraum, dann einen Gewölbekeller für kleine Gesellschaften, einen Saal und eine hübsche Gartenwirtschaft. Als Caterer beliefert er auch Fabriken oder Gemeindedienste mit Menüs. Von Bergen hat sich im kleinen, verschlafenen Dorf ein bescheidenes Imperium aufgebaut.

Doch das A und O sind und bleiben die Räucherwaren aus dem Fumoir von Champoz. Heute produziert Bernard von Bergen einmal wöchentlich frische Würste, aus Schweine-, Rind- oder Pferdefleisch und – dies sind die beliebtesten – aus halb Schwein und halb Rind. 12 Tonnen Wurst sind es jährlich, dazu kommen einige Tonnen Speck, Schinken und Schüfeli, ganz zu schweigen vom Wildfleisch, das ihm private Jäger anvertrauen.

Abend für Abend füllt Bernard von Bergen sechs grosse Behälter mit Buchenholzspänen, entfacht darin ein Feuer und verschliesst die Kübel mit einem Deckel. Dichter Rauch steigt auf, füllt die Kammern, hüllt die an der Decke hängenden Würste sanft ein und lässt sie mit der Zeit schrumpelig und dunkelbraun werden. Im Lauf des Tages verflüchtigt

sich der Rauch, abends muss erneut eingefeuert werden.

«Kalträuchern» nennt sich diese uralte Methode der Haltbarmachung, welche auf den abgelegenen Jurahöfen seit jeher praktiziert wurde, um genügend Vorräte für die harten und langen Winter anzuhäufen. Jeder Bauernhof hatte unter dem ausladenden Dach einen «Tuyé» sprich Kamin mit Rauchfang, wo Fleisch und Wurst hineingehängt wurde. «Der Rauch darf fürs Kalträuchern höchstens 20 bis 22 Grad warm werden», verrät der Spezialist. Und: «Ich räuchere strikt nach alter Bauernart, ohne jedes Konservierungsmittel, ohne Zusätze, einzig aus Fleisch aus der nächsten Umgebung.» Sogar das Holz – von Bergen verfeuert pro Saison rund 40 Ster – wächst in den umliegenden Wäldern. Seine Ware trägt das Etikett «Produit régional» mit vollem Recht. Und hat wenig mit den Produkten aus den automatischen Anlagen gemeinsam, die mit Dampf und Holzaromen in wenigen Tagen zu Räucherwurst mutieren. Dicht, kernig, aromatisch und währschaft ist die Wurst aus Champoz – kurz: unvergleichlich. ■

www.fumoirchampoz.ch

Prosecco auf Höhenflug

Prosecco Superiore
DOCG ist gut unter-
wegs, seinen Ruf als
berühmtesten und
besten Schaumwein
Italiens zu untermau-
ern. Mit den «Rive»
aus genau definierten
Reblagen stösst er in
die oberste Liga vor.

Hügelketten über Hügelketten, so weit das Auge reicht. Herrlich grün und quer gestreift dank den unzähligen gesunden Rebzeilen – es sind die besten Lagen im Gebiet Conegliano Valdobbiadene, dessen Prosecco Superiore seit 2009 den höchstmöglichen DOCG-Status führen darf. Kein Wunder, wurde dieses wunderschöne Weingebiet im Hinterland von Venedig dieses Jahr mit dem Titel European Wine City 2016 ausgezeichnet. Zudem wurde es als Kandidatin als geschütztes Unesco-Welterbe anerkannt – der Entscheid der Unesco-Kommission dürfte nächstes Jahr fallen.

Die gut 7000 Hektar Rebland zwischen den Ortschaften Valdobbiadene und Conegliano dürfen gut und gerne als eine Wiege der italienischen Weinkultur bezeichnet werden: Hier verläuft die älteste, 150-jährige Strada del Vino, hier befindet sich Italiens

Steil und quer gestreift: An diesen Hügeln im Herzen der geschützten Prosecco-Herkunftsregion Conegliano-Valdobbiadene reifen die «Rive» in höchster Qualität.

LIFESTYLE

PROSECCO



Für den prickelnden Genuss im Glas muss hart gearbeitet werden: Per Lift wird die Traubenernte ins Tal gebracht. Und präsentiert sich später in edler Aufmachung.



Der kleine Unterschied

erste Schule für Önologie, welche von rund 1000 Studenten besucht wird. Und hier gedeiht die Glera-Traube – bis 2009 hiess sie Prosecco-Traube – besonders gut, welche dem Prosecco seine Frische und seine Spritzigkeit verleiht.

Die Anerkennung des DOCG-Status hat der Region und ihren Winzern Flügel verliehen. Sie erkennen den Wert ihrer hügeligen Superlagen besser als je zuvor und sind bestrebt, diese Weine separat und in höchster Qualität zu keltern.

Einerseits werden zunehmend mehr Prosecco Superiore Brut produziert, mit deutlich geringerem Restzuckergehalt als die Extra-Dry-Version, welche immer noch den Grossteil des Spumante ausmacht. Dieser Brut ist vor allem bei den Konsumenten in der Schweiz und in Deutschland beliebt, den wichtigsten Exportländern. Zudem wurden vor acht Jahren die «Rive» lanciert – die umgangssprachliche Bezeichnung für «steile Hänge» –, eigentliche «Crus» von genau bezeichneten Lagen, welche sich gemäss ihres Terroirs auch sehr verschieden präsentieren.

«Harmonie und Eleganz», dieses Motto hat sich die Kellerei Bortolotti in Valdobbiadene gesetzt. Grossvater Bortolotti war bei den ersten, welche den früher «stillen» Prosecco als Schaumwein lancierten. Ihr sanfter, eleganter Brut sowie das Flaggschiff «47» Prosecco superiore Extra-Dry sind seit vielen Jahren bei Globus Schweiz im Sortiment und laut Daniele D'Anna, welcher die Kellerei in dritter Generation führt, «der absolute Renner». In der Liga der Spezialitäten spielen der Montagnole Rive di S. Stefano sowie der weinige, körperreiche Cartizze mit. Daniele hat ein grosses Ziel: «Der Begriff Valdobbiadene müsste zum Markenzeichen für einen aussergewöhnlichen Prosecco werden – so wie es Chablis für den Chardonnay ist».

Im Aufbruch ist auch die Kellerei Le Manzane in San Pietro di Feletto. Der erst 25-jährige, gut ausgebildete Marco Balbinot ist in dritter Generation in den Familienbetrieb eingestiegen und zeigt voller Stolz sein neues Kellergebäude mit einer Felswand als natürliche Kühlung. Ein guter Teil der rund einer Million Flaschen jährlich wird exportiert, weltweit



ist Le Manzane in 40 Ländern vertreten, in der Schweiz fungiert Tamborini als Importeur. Das Vorzeigeprodukt heisst «Springo», eine limitierte Ausgabe, die elegant in Papier und einer schicken Box verpackt wird. Springo blu ist ein Rive di Formeniga Brut mit mineralischen Noten und einer feinen Perlage, Springo bronze ein Rive di Manzana Dry, der sehr fruchtig und rund schmeckt.

Noch konsequenter zeigt sich Filippo Zardetto, Spross der gleichnamigen Kellerei in Conegliano. «Der Prosecco Superiore der Zukunft muss ein Brut sein», sagt er, «die billigen süssen Weine machen unser Image und den Markt kaputt.» Folgerichtig setzt Zardetto auf Rive-Weine mit genauer Herkunftsbezeichnung, welche deutliche Zeugen der verschiedenen Terroirs sind. So der mineralische, würzige «Tre Venti» Rive di Ogliono, der bereits von Grossvater Pino Zardetto gehätschelte «Refosso» Prosecco Superiore Brut im eher klassischen Stil sowie der trockene, aromatische «San Mor», der ausgezeichnet zu Austern, Muscheln und anderem Seafood passt.

Von Brut bis Dry

Prosecco wird aus der weissen Traube Glera gemacht, eine autochthone Rebsorte aus dem Nordosten Italiens. Es dürfen bis zu maximal 15 Prozent andere weisse Sorten zugefügt werden. Je nach Zuckergehalt wird er als Brut, Extra Dry oder Dry bezeichnet.

Brut ist als modernste Version auf dem Vormarsch. Zitrusaromen, Restzucker von 0 bis 12 g/l. Servieren mit 7 bis 9 Grad, zu Fisch, Meeresfrüchten oder einfach so.

Extra Dry ist die traditionelle Variante, mit Apfel- und Birnenaromen und einem Restzucker von 12 bis 17 g/l. Ideal als Aperitif, zu Pastagerichten, Käse oder Geflügel, Serviertemperatur 8 bis 10 Grad.

Dry ist die süsseste Art von Prosecco, mit einem Restzucker von 17 bis 32 g/l. Passt zu pikanten Gerichten, aber auch zu Desserts und Gebäck. Ideal: 7 bis 8 Grad.

DOC ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für Schaumweine aus den Regionen Venetien und Friuli-Venezia-Giulia. Auf 20000 Hektar wurden letztes Jahr 365 Mio. Flaschen produziert.

Was ist Prosecco, was ist Champagner? Beide perlen und prickeln, aber in der Herstellung gibt es einige kleine Unterschiede. Champagner ist ein Schaumwein, produziert einzig aus den Rebsorten Pinot noir, Meunier und Chardonnay, welche in der französischen AOC-Region Champagne gewachsen sind. Er reift in der Flasche, muss vor dem Verkauf mindestens 15 Monate auf der Hefe liegen und mit einem Naturkorken verschlossen sein. Prosecco, ebenso ein Schaumwein, stammt aus der norditalienischen Region Venetien. Die besten Qualitäten finden sich unter dem Label Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Die zweite Gärung findet – im Gegensatz zum Champagner – nicht in der Flasche, sondern im Tank statt, was unkomplizierter ist und den Wein fruchtig und frisch belässt. Der billigeren Version Frizzante wird Kohlensäure zugesetzt. **eho**

LIFESTYLE PROSECCO

Tipps für den Trip

Die Prosecco-Region ist nur 50 km von Venedig und 100 km von den Dolomiten entfernt – ein zwei- oder dreitägiger Abstecher in die wunderschöne hügelige Gegend rund um Conegliano und Valdobbiadene (ausgezeichnet als European Wine City 2016) lohnt sich unbedingt.

Entdecken: Die Strada del Prosecco

www.coneglianovaldobbiadene.it

Einzelne Weingüter besuchen, Auskunft und Kartenmaterial beim Consorzio

www.prosecco.it

Die schönste Käseauswahl weit und breit, mit eigenem Restaurant: Latteria Perenzin in San Pietro di Feletto

www.perenzin.com

Übernachten: Locanda Ristorante da Lino in Solighetto

www.locandadalino.it

Hotel Villa Abbazia, Fünfsternehaus in Follina, mit Ristorante La Corte

www.hotelabbazia.it

Regionale Spezialitäten: Fleischspieß vom offenen Feuer in der Antica Osteria di Via Brandolini in Solighetto

www.anticaosteriabrandolini.it

Grappa in allen Varianten in der Distilleria Andrea da Ponte in Conegliano

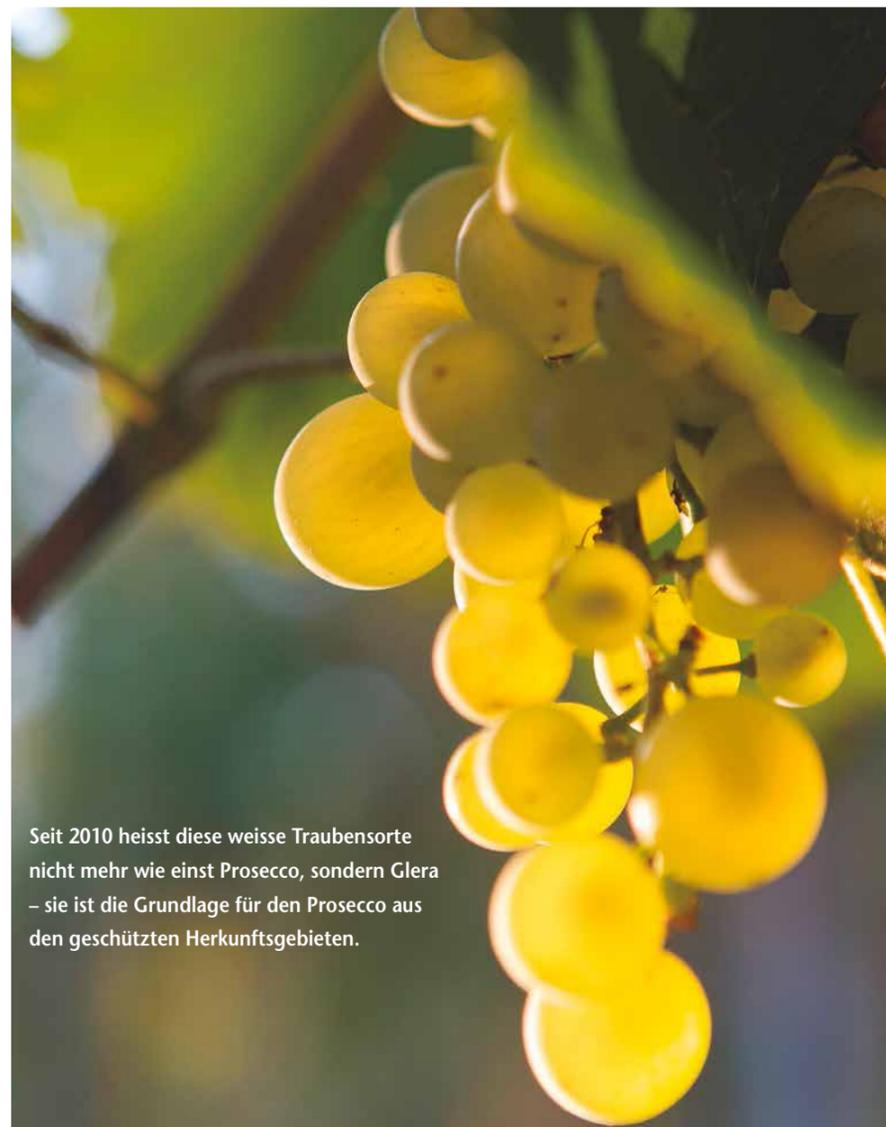
www.daponte.it

DOCG darf als strengst geschützte Regelung nur für Schaumweine verwendet werden, die aus dem Anbaugebiet zwischen Conegliano, Valdobbiadene und Asolo stammen und auch dort verarbeitet werden. Fläche: 7191 Hektar, Produktion 83,7 Mio. Flaschen.

Rive steht als Bezeichnung für einen Terroir-Spumante, eine Art «Cru», der von einem einzelnen, auf dem Etikett definierten Rebberg stammt. Cartizze ist ebenfalls ein Rive, also

ein «Single Vineyard» von höchster Qualität. Ein Rive muss aus dem Herz des Conegliano-Valdobbiadene-Gebiets stammen, nämlich von den Steilhängen der drei Dörfer Santo Stefano, San Pietro di Barbozza und Saccol.

www.bortolotti.com
[lemanzane.com](http://www.lemanzane.com)
[zardettoprosecco.com](http://www.zardettoprosecco.com)



Seit 2010 heisst diese weisse Traubensorte nicht mehr wie einst Prosecco, sondern Glera – sie ist die Grundlage für den Prosecco aus den geschützten Herkunftsgebieten.

LIFESTYLE CHAMPAGNER

Die Königsklasse

Rar, rarer, am rarsten: Wer einen wirklich besonderen Champagner für die ganz besondere Gelegenheit sucht, ist mit einem «Salon» gut beraten. Soeben kam der Jahrgang 2004 auf den Markt.

Im 20. Jahrhundert wurden gerade mal 37 Jahrgänge des Champagne Salon aus Le Mesnil produziert. Denn es muss rundum alles stimmen, alles perfekt sein, damit es einen «Salon» gibt. Die Chardonnaytrauben aus dem «weissen» Vorzeigedorf Le Mesnil müssen durchgereift und ohne jede Fäulnis sein, der Wein soll sich komplex, rein und frisch präsentieren. Wenn das Weinjahr nicht mitmacht, dann lässt es Didier Depond, der Präsident des Hauses, bleiben – die Trauben kommen dann in den Champagne Delamotte des ebenfalls hochstehenden Hauses unter gleicher Ägide. Auf diese strikte Auslese ist Didier Depond stolz: «Ich kenne weltweit kein anderes Weinhaus, das innert 100 Jahren einzig 37 Jahrgangsweine machte», betont er.

Dieses Jahr kam der «Salon» des Jahrgangs 2004 auf den Markt. Über 10 Jahre ist er auf der Hefe gereift, bevor er für den Ver-



kauf freigegeben wurde. Die Fans in der ganzen Welt reißen sich darum. 97 Prozent der Produktion gehen in den Export – im Gegensatz zu allen anderen Champagnern, welche meist in Frankreich getrunken werden. Lediglich 480 Flaschen wurden der Schweiz zugesprochen, zum stolzen Preis von 495 Franken. Zu finden sind sie in der Top-Gastronomie sowie in der Weinabteilung von Globus. Eine Verkostung im «Igniv», der neuen Dépendance von Starkoch Andreas Caminada in Bad Ragaz, zeigte: Es ist ein klarer und strahlender Champagner, frisch und mineralisch, intensiv in den Aromen von Brioche und frischem Brot und mit einer feinen salzigen Note. Und: Er passte hervorragend zu

der Lammhaxe, die von Caminada und seinem jungen Küchenchef Silvio Germann auf Artischocken und Saubohnen angerichtet wurde.

Der «Salon» ist in verschiedener Hinsicht ein Champagner der Königsklasse. Er ist keine Assemblage, sondern stammt zu 100 Prozent aus Chardonnay einer einzigen Lage in Le Mesnil-sur-Oger. Kreiert wurde er vor gut 100 Jahren von Eugène-Aimé Salon, der als Erster einen «Blanc de Blancs», also einen Champagner aus nur weissen Trauben, schuf – vorerst nur für sich selbst und seine Freunde. Heute gehört das Champagnerhaus zu Laurent-Perrier, einem der wenigen Produzenten, die noch unabhängig und in Familienbesitz sind. **eho**

Hier, im «weissen» Vorzeigedorf Le Mesnil, wächst der beste Chardonnay der Champagne. Der Edel-Champagner «Salon» darf einzig aus den Trauben aus dieser Lage vergoren werden.

Bilder: Handout

Der Moment zählt – auch in der Fotografie

Tim X. Fischer

Zur Fachmesse photokina pilgern Foto-Enthusiasten aus der ganzen Welt nach Köln. Lesen Sie, welche Produkte-Neuheiten Furore machten und welche gar nicht präsentiert wurden.

SIMONE LEITNER

Wer dieses Jahr die renommierte Fachmesse für Fotografie, photokina, besuchte, um eine Vielzahl brandneuer Kameras und Objektive zu bestaunen und vor allem, um diese in den Händen zu halten, wurde höchstwahrscheinlich enttäuscht. Die photokina 2016 war in erster Linie eine Messe der Vorankündigungen, der Mockups und Prototypen, die bald in den Ladenvitrinen stehen werden. Im Fokus hatte die photokina dieses Jahr nicht nur klassische Fotoprodukte, vielmehr wurde das Thema «Bildaufzeichnung und -wiedergabe» unter dem Motto «Imaging unlimited» erweitert: Fotodrohnen flogen in Käfigen ihre Runden, und an einigen Ständen konnten Besucher mit VR-Brillen in die Welt der virtuellen Realität eintauchen. Eine Erweiterung des Spektrums, die gut ankam: «Deutlich mehr junge Besucher fanden den Weg in die Kölner Messehallen», lautet das offizielle Statement.

Der gesellschaftliche Megatrend des Bildes als Universalsprache setzt sich fort. Als übergreifender Trend auf der photokina liess sich eine Fokussierung auf den «Decisive Moment», also den entscheidenden, einzigartigen Augenblick, feststellen. «Wir haben die Anpassung des Konzeptes der photokina nicht aus Selbstzweck vorgenommen, sondern um der Imagingbranche auch in der Zukunft eine starke Business-Plattform zu bieten. Die Erschliessung neuer Zielgruppen ist dafür unabdingbar – wir freuen uns sehr, dass dieses Konzept aufgegangen ist», so Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Kölnmesse. In vielerlei Hinsicht war die photokina 2016 unter dem Dach «Imaging Unlimited» ein Aufbruch in neue Dimensionen. Heisst das auch, dass die Kameras heute so gut sind, dass es keine Weltneuheiten mehr braucht? «Die Qualität der meisten Kameras ist tatsächlich sehr hoch,

technisch gesehen können heute sogar mit einem Smartphone gute Bilder gemacht werden. Die Frage muss anders lauten: Was braucht es für ein gutes Bild? Entscheidend ist schlussendlich die Bildkompositionen sowie eine konzipierte Nachbearbeitung und nicht nur die Kamera», sagt der Fotograf Tim X. Fischer. Kurz: Eine Kamera im High-End-Bereich macht nicht automatisch bessere Bilder, es ist das Auge hinter der Linse.

Die Branche fokussiert wieder auf den Moment: Der technologische Fortschritt revolutioniert die Momentfotografie. Verbraucher besinnen sich verstärkt zurück auf das eine Motiv oder den einen Moment, der stellvertretend für ein Erlebnis gedruckt oder in besonderer Form aufbereitet wird. Der Boom der Sofortbild-Kameras ist nur ein Zeichen für diesen Trend. Die Nachfrage nach individuellen Output-Lösungen steigt ebenfalls. So zeigte

die photokina beispielsweise den hochwertigen Druck auf unterschiedlichen Materialien. Neue Texturen, Formate und Impulse für Fotobücher und Scrapbooks bedienen gleichzeitig den «Do-it-yourself»-Trend und die Liebe zum Bild. Bei der Produktion wird dabei zunehmend auf Nachhaltigkeit gesetzt.

Die photokina bot auch Filmern ein grosses Angebot an Lösungen für die Aufnahme und Bearbeitung von Bewegtbild – für den Profibereich ebenso wie für Videoeinsteiger. Noch individueller und diversifizierter stellt sich das Imaging dar, wenn es um Actionfotografie, 360-Grad-Aufnahmen oder Multicopter geht. Das zeigte sich in unterschiedlichen Bauweisen und Technologien der zahlreich vorgestellten neuen Produkte ebenso wie in der riesigen Bandbreite an Zubehör und zusätzlichen Funktionen. Das Erlebnis steht hierbei im Vordergrund: Das Gefühl, mittendrin zu

sein in diesem einzigartigen Moment, anstatt nur Betrachter zu sein. Virtual- und Augmented-Reality-Technologien machen dies besser möglich denn je zuvor, wovon sich die Besucher an vielen Ausstellerständen überzeugen konnten.

Smarte und vernetzte Lösungen spielten auf der photokina 2016 eine grosse Rolle. Das zeigte sich nicht nur in den Kooperationen namhafter Kamerahersteller mit Smartphone-Herstellern beiameratechnik und Aufsatzobjektiven. Ob als externer Auslöser oder Bildschirm, zur Steuerung von Drohnen, bei der Bildbearbeitung oder als Sharing-Tool: Smartphones und Tablets entwickeln sich zu einem zentralen Faktor in allen Bereichen des Imaging-Workflows. Dafür gibt es eine grosse Bandbreite intelligenter Apps, die unter anderem auch das Archivieren und Präsentieren erleichtern. ■

NAH FERN FERNOST

HOTEL WALTHER PONTRESINA



Anne-Rose und Thomas Walther sind die Eigentümer des Hotels Walther und bereits die dritte Walther-Generation, die das in der Belle Epoque erbaute Hotel in Pontresina führt.



WETTBEWERB

Hier geraten Gäste ins Schwärmen

Das Hotel Walther Pontresina vereint die lockere Grandezza des Grand Hotels mit erstklassigem Service und familiärer Herzlichkeit.

Wer sich im Internet über das Hotel Walther Pontresina informiert, stösst auf Zeilen wie diese: «Ein Hotel, in dem man sich willkommen fühlt. Grosszügige Zimmer, überaus angenehme Aufenthaltsräume, stilvolles Restaurant, aber auch die Möglichkeit für ein einfacheres Essen im Nachbarhaus. Und vor allem sehr guter Service und sehr freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.» Dieses Lob ist kein Einzelfall. Das zeigt der «Prix Bienvenu», mit dem das 4-Sterne-Superior-Haus im Sommer 2016 ausgezeichnet wurde. Der von Schweiz Tourismus verliehene Preis honoriert Hotels, die für ihre Gastfreundschaft besonders gute Online-Noten erhalten. «Der Prix Bienvenu und die vielen positiven Feedbacks freuen uns riesig

und sind unglaublich motivierend», strahlen Anne-Rose und Thomas Walther. Sie sind die Eigentümer des Hotels Walther und bereits die dritte Walther-Generation, die das in der Belle Epoque erbaute Hotel führt. Ebenso umsichtig wie gekonnt sorgen sie dafür, dass sich Gäste jeden Alters von A bis Z wohl fühlen.

Vielfältige Winterfreuden

Am 16. Dezember 2016 öffnet das Hotel Walther seine Tore für die Wintersaison – und damit für äusserst vielfältige Winterfreuden: Wer es sportlich mag, findet auf 350 Pistenkilometern und den Loipen des Engadin Skimarathons sein Glück. Wer lieber zu Fuss unterwegs ist, kommt beim Winterwandern

oder beim Schlendern und Shoppen in den Oberengadiner Dörfern auf seine Kosten. Ruhesuchende entspannen sich in den individuell eingerichteten Hotelzimmern, der grosszügigen Hotelhalle oder im Spa. Geniesser lassen sich in der Bar oder in einem der vier Spezialitätenrestaurants verwöhnen. Und auf Sport- und Kulturinteressierte warten erstklassige Events wie die Engadiner Art Talks in Zuoz oder die White Turf-Pferderennen, der Polo World Cup, die Ski-Weltmeisterschaften und das Gourmet Festival in St. Moritz.

Verjüngt ins Jubiläumsjahr

Von der Waldweihnacht bis zur Pferdeschlittenfahrt, vom Raclette-Plausch über

das festliche Diner de Noël bis zur rauschenden Silvester-Nacht: Auch dieses Jahr versprechen die Festtage viel Genuss. Auf den 31. Dezember freuen sich Anne-Rose und Thomas Walther heuer ganz besonders. «An Silvester stossen wir mit unseren Gästen auf ein spezielles Walther-Jahr an», verraten sie. «Im Frühling 2017 werden wir das Erdgeschoss renovieren. Und im Juni 2017 feiern wir – rechtzeitig zur Wiedereröffnung – das 110-jährige Bestehen unseres Hauses.» Mit der Neugestaltung des Parterres besinnt sich das Hotel auf seine Wurzeln und wird zugleich moderner und lebendiger. Ursprüngliche Elemente, die im Lauf der Zeit verschwunden sind, erhalten ihren angestammten Raum zurück. Die neu interpretierten Schätze von einst, ausgesuchte Materialien und lokales Handwerk werden die lockere Grandezza des Hotels unterstreichen – und der herzlichen Gastfreundschaft auch in Zukunft einen passenden Rahmen geben. ■

www.hotelwalther.ch

Mit etwas Glück und der richtigen Antwort auf die Wettbewerbsfrage gewinnen Sie und Ihre Begleitung zwei Übernachtungen im Hotel Walther Pontresina.

Beantworten Sie diese Wettbewerbsfrage:

Welches Jubiläum feiert das Hotel Walther Pontresina im Juni 2017?

Schicken Sie Ihre Antwort bis spätestens 28. Februar 2017 an:

bonaLifestyle
Buchenweg 32,
4571 Lüterkofen
oder per Mail:
wettbewerb@bonaLifestyle.ch

(Keine Barauszahlung. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Teilnehmer freuen sich über News aus dem Hotel Walther.)

Gastfreundschaft mit Herz

BILDER HANDOUT

Eingebettet im schönen Baselbiet liegt das 3-Sterne-Superior Bad Bubendorf Hotel, in dem Tradition auf Moderne trifft. Im Restaurantbereich sorgt besonders die mit 16 GaultMillau-Punkten sowie einem Stern Michelin ausgezeichnete «Osteria TRE» für Aufsehen.

Im Bad Bubendorf Hotel mit Herz lässt es sich genussvoll speisen, feiern, erfolgreich tagen und in den 53 Zimmern und Suiten erholsam schlafen. Bereits seit 1999 führen die Gastgeber Roland und Eveline Tischhauser das Haus mit viel Herzblut, unterstützt von einem ebenso engagierten Mitarbeiterteam. Das denkmalgeschützte Haus wurde im Jahr 2007 durch einen Erweiterungsbau mit einem Designhotel ergänzt. Im Jahr 2011 folgte die Renovation und komplette Neugestaltung des historischen Hotelteils. Dabei ist es der Innenarchitektin Nicole Gottschall aus Zürich gelungen, die Geschichte des Hauses in ihre Konzeption miteinzubeziehen und sich gleichwohl aus der Natur inspirieren zu lassen. Diese Philosophie findet sich in Materialien, Motiven und Strukturen sowie zarten Farben und ausgewählten Möbelstücken wieder, die modern und liebevoll inszeniert sind.

Zum erholsamen Übernachten stehen insgesamt 53 Zimmer und Suiten zur Verfügung, die alle mit Flat TV, Minibar und



Die Gastgeber Eveline und Roland Tischhauser (Bild oben) führen das Bad Bubendorf Hotel mit viel Herzblut und Professionalität. Küchenchef Flavio Fermi macht Furore in der «Osteria TRE».

Minisafe, kostenlosem WLAN sowie Nespresso-Kaffeemaschine ausgestattet sind. Im historischen Haus finden die Gäste 21 Classic Charming Zimmer sowie drei Superior Charming Zimmer mit zusätzlicher Sofaecke, iHome, DVD-Player sowie separater Dusche/WC. Der harmonische Einrichtungsstil verströmt ein einmaliges Wohlfühl-Ambiente. Das absolute Highlight im historischen Teil ist die Premium Suite Charming. Da bleiben keine Wünsche offen: Ein erholsames Bad in der auf Kieselsteinen frei stehenden Badewanne geniessen, um im Anschluss auf der lauschigen Privat-Terrasse die letzten Sonnenstrahlen einzufangen.

Gemäss der italienischen Lebensphilosophie «la vita è bella» fügt sich die im Erweiterungsbau integrierte Osteria TRE mit der ganzen Klasse südländischen Stilbewusstseins harmonisch ins Bad Bubendorf Hotel ein. Geboten wird die gesamte Bandbreite der hochstehenden, klassischen Küche des Südens, die Küchenchef Flavio Fermi immer wieder aufs Neue interpretiert. Mit täglich frischen und immer wieder neuartigen Genüssen sorgt er dabei für abwechslungsreiche kulinarische Er-

lebnisse und verwöhnt seine Gäste nach allen Regeln der italienischen Cucina. Mit seinem gekonnten Stil überzeugte Flavio Fermi auch die Restauranttester: Der GaultMillau 2016 prämiert die innovativen Gourmet-Erlebnisse des 32-jährigen Küchenchefs mit 16 GaultMillau-Punkten. Auch einen Stern Michelin, den das Restaurant seit einigen Jahren trägt, konnte er mit Erfolg verteidigen.

Zudem ist das Bad Bubendorf sowohl im «Wintergarten-Pergola Restaurant» als auch in der «Osteria TRE» ein Mekka für Weinfreunde: Die von Roland Tischhauser persönlich zusammengetragene Kollektion umfasst über 500 Weine und besticht durch Neuentdeckungen, Raritäten und grosse Namen aus der ganzen Welt. Gelagert werden die edlen Tropfen unter anderem in der ehemaligen Badgrotte, die zum Show-Weinkeller umfunktioniert wurde. Diese eignet sich ausgezeichnet für einen Aperitif oder ein romantisches Dinner in Zweisamkeit. Eben ein Hotel für alle Anlässe.

www.badbubendorf.ch

WETTBEWERB

Mit etwas Glück und der richtigen Antwort auf die Wettbewerbsfrage gewinnen Sie eine Übernachtung für zwei Personen im Bad Bubendorf Hotel, inklusive Willkommens-Apérogetränk, Gourmetmenü im Sternerestaurant Osteria TRE mit ausgewählter Weinreise, Mini Whisky-Degustation, ein herzhaftes Frühstück und Eintritt zur Fondation Beyeler.

Beantworten Sie diese Wettbewerbsfrage:

Wie heisst das italienische Restaurant mit 1 Stern Michelin und 16 Gault Millau-Punkten?

Schicken Sie Ihre Antwort bis spätestens 28. Februar 2017 an:

bonaLifestyle

Buchenweg 32,

4571 Lüterkofen

oder per Mail:

wettbewerb@bonaLifestyle.ch

(Keine Barauszahlung. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Teilnehmer freuen sich über News aus dem Hotel Bad Bubendorf.)



«Ja, wir funktionieren
gut miteinander.»

Caroline Ogi und
Sylvain Stefanazzi Ogi

Gut angekommen

Die Hoteliers Caroline Ogi und ihr Ehemann Sylvain Stefanazzi Ogi starten ihre zweite Wintersaison in Wengen. Das Resümee nach einem Jahr im Hotel Schönegg: durchwegs positiv. Beide sind glücklich.



Die ehrliche und liebevolle Art ist geblieben, der Ort des Geschehens hat sich geändert: Caroline Ogi und ihr Ehemann Sylvain Stefanazzi Ogi sind letztes Jahr von Zermatt nach Wengen umgezogen und haben die Führung des Hotels Schönegg übernommen. Zurück zu den Wurzeln, zurück ins Berner Oberland? Vielleicht. Auch in Zermatt haben sich Caroline Ogi und Sylvain Stefanazzi Ogi wohlfühlt und als Gastgeber des Hotels Walliserhof Erfolge gefeiert. Und doch sieht es aus, als ob sie nun mit

Wengen einen Fleck Bergwelt gefunden haben, der einfach noch besser zu ihnen passt.

Caroline Ogi, die Tochter von alt Bundesrat Adolf Ogi, schwärmt von Wengen, von den Bewohnern, den Gästen und der bezaubernden Bergwelt, die vom Hotel Schönegg perfekt zu bestaunen ist. Sie führt das Hotel, ihr Mann die Küche – ein harmonisches Miteinander? «Ja, das funktioniert wirklich gut», antworten sie gleichzeitig und strahlen. Sylvain Stefanazzi Ogi fühlt sich wohl in der

TEXT SIMONE LEITNER
BILDER TIM X. FISCHER

NAH FERN FERNOST

HOTEL SCHÖNEGG



«Ich bin so begeistert vom Käse hier oben.»

Sylvain Stefanazzi Ogi



«Ich bin froh, dass Caroline mein Stammlokal beseelt.»

Anni Bischoff, Grand-Dame von Wengen

Küche, experimentiert am liebsten mit neuen Produkten oder optimiert seine alten Rezepte. Wenn der Küchenchef von seiner Arbeit spricht, wird offensichtlich, wie leidenschaftlich er seinen Beruf liebt. Und auch auf dem Teller ist diese Leidenschaft gut spürbar, seine Küche ist kreativ, herrlich erfrischend und gekonnt überraschend. Zwischen der Sommer- und Wintersaison, wenn das Hotel Schöneegg geschlossen und dem Küchenchef etwas Zeit bleibt, dreht er der Küche nicht etwa den Rücken zu, nein, er macht am liebsten ein Praktikum in einer fremden Küche: bei einem 3-Sterne-Koch. «Das ist einfach genial, das macht mir so grossen Spass und natürlich lerne ich auch sehr viel», erzählt er. Mit Erfolg: Gault Millau hat ihn auf Anhieb mit 13 Punkten ausgezeichnet.

Gemeinsam haben Caroline Ogi und Sylvain Stefanazzi Ogi im 3-Sterne-Hotel Schöneegg nicht nur ihren neuen Wirkungskreis, sondern auch ihre neue Heimat gefunden. «Wir wurden in Wengen sehr gut aufgenommen und fühlen uns hier richtig wohl», sagt Caroline Ogi. Es sei ihnen auch wichtig, dass sie den Kontakt

zur Dorfbewölkerung und zu den lokalen Produzenten pflegen. Sylvain Stefanazzi Ogi: «Ich bin so begeistert vom Käse hier oben und wie toll mein Kräutergarten gedeiht.» Die beiden Gastgeber sind herzlich, professionell und sorgsam. Das Boutique-Hotel gehört zu den besten 3-Sterne-Häusern in der Schweiz und punktet mit einer warmen und hochwertigen Ausstattung und Ausstrahlung. «Wir haben 18 Zimmer, eine grosse Suite und können uns sehr individuell um unsere Gäste kümmern», sagt Caroline Ogi, die mal an der Réception Gäste begrüsst, mal im Restaurant aushilft und sich auch um die Mitarbeitenden kümmert.

Im Hotel Schöneegg sind nicht nur Hotelgäste, sondern auch Einheimische sehr willkommen. Einen ganz besonderen Platz nimmt Anni Bischoff ein. Die 95-Jährige ist gern gesehener Stammgast und eine Freundin des Hauses. Sie wohnt gleich um die Ecke und weiss viele schöne Geschichten über Wengen zu erzählen. So manche Feriengäste hören ihr gebannt zu und lassen sich von Anni Bischoff gerne in vergangene Zeiten entführen. Sie

ist sehr glücklich, dass Caroline Ogi nun ihr Stammlokal beseelt. Und auch für die Hoteldirektorin ist die «Grand-Dame von Wengen» ein sehr wichtiger Gast.

Neuland war Wengen natürlich nicht. Jedenfalls nicht für Caroline Ogi. Das Berner Oberland, genauer Kandersteg ist die Heimat der Familie Ogi. «Obwohl ich ja in Fraubrunnen aufgewachsen bin, ist Kandersteg für mich sehr wichtig, dort sind meine Wurzeln.» Geheiratet haben Caroline Ogi und der Walliser Sylvain Stefanazzi Ogi übrigens auch in Kandersteg. «Das Berner Oberland ist uns einfach sehr nah.» Nun freuen sie sich auf eine gute Wintersaison. Zwei Highlights stehen schon vor der Tür: Weihnachten und gleich am 13. Januar 2017 das Lauberhornrennen. Dann treffen sich Ski- und Politlegenden wieder im Hotel Schöneegg, dann wird jedes Bett in Wengen besetzt sein und dann werden Caroline Ogi und Sylvain Stefanazzi Ogi als Gastgeber zu Höchstform auflaufen. ■

www.hotel-schoeneegg.ch



«Ich mache am liebsten ein Praktikum bei einem 3-Sterne-Koch.»

Sylvain Stefanazzi Ogi

NAH FERN FERNOST

SALZBURGER LAND



Die Lage ist einmalig:
«Das Goldberg» liegt direkt an der Piste.

BILDERHANDOUT

Geniessen à la carte

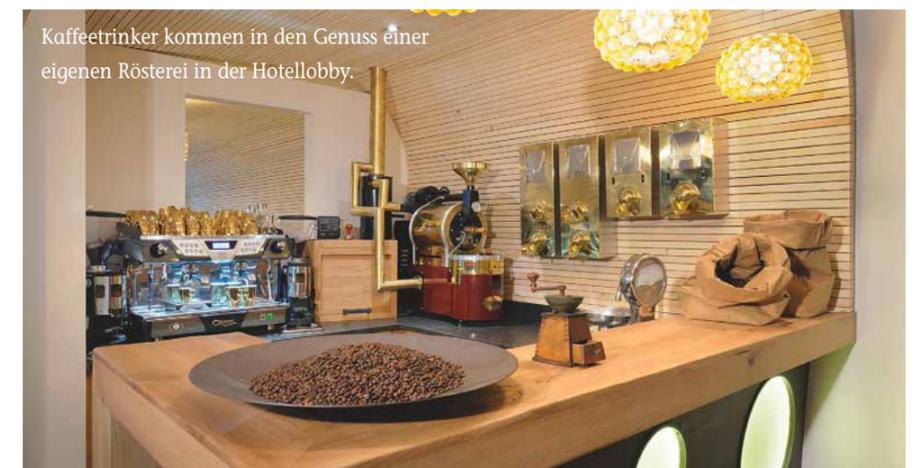
Im Salzburgerland lässt sich nicht nur hervorragend entspannen, sondern auch sportlich geniessen. «Das Goldberg» ist ein Hotel für Anspruchsvolle, Sportliche und Genussmenschen.



Die Lage ist einmalig: Die Schlossalmbahn und die Piste, die unmittelbar am Hotel vorbeiführen, ermöglichen, direkt in das Skivergnügen einzusteigen. «Das Goldberg» ist das einzige Hotel im österreichischen Bad Hofgastein, das direkt an der Skipiste liegt.

Am Rande des Nationalparks Hohe Tauern im Salzburgerland, steht das Hotel inmitten prächtiger Natur. Im Winter entdecken Skifahrer 220 präparierte Pistenkilometer in allen Schwierigkeitsgraden. Auf einem Hochplateau errichtet, erleben die Gäste des Hotels «Das Goldberg» einen beeindruckenden Panoramablick auf das Gasteinertal, den Gletscher und das weitere Bergpanorama des Nationalparks. Im Mittelalter bildete Bad Hofgastein das Zentrum des Gold- und Silberbergbaus sowie des Warenaustausches zwischen Italien, Österreich und Deutschland. 1936 zum Kurort benannt, ist Bad Hofgastein Standort verschiedener Thermen, die mit dem Heilwasser gespeist werden. Heute erlebt die Destination ein grosses Revival und bietet während 12 Monaten im Jahr viele Höhepunkte.

Das Hotel «Das Goldberg» zeigt Familientradition par excellence: Der Betrieb blickt auf eine über 30-jährige Familiengeschichte zurück. Die Eltern von Georg Seer kauften 1982 den Hof, renovierten und erweiterten diesen um 24 Zimmer. Den ursprünglichen Bauernhof, der von den Vorbesitzern bereits als Gastwirtschaft und Ausflugslokal betrieben wurde, haben dann 1997 Vera und Georg Seer in einen ausdrucksstarken Hotelbetrieb verwandelt. 2010 fiel die Entscheidung, den alten Teil abzureissen und neu zu bauen. Dafür wurde das Nachbargrundstück mit 1,1 Hektar Fläche hinzugekauft. Die Planungsphase startete; ein Architekturbüro wurde gefunden, und im Herbst 2012 begann der Um- und Neubau zum «Das Goldberg». Damit erfüllten sich Vera und Georg Seer einen lang gehegten Traum: Sie wollten ein Wohlfühlrefugium schaffen, das für



Kaffeetrinker kommen in den Genuss einer eigenen Rösterei in der Hotellobby.

einen persönlichen Service, authentische Angebote und viel Raum für Entspannung steht. Heute zeigt sich das Hotel mit 64 Studios und Suiten in einem modernen und wunderschön ansprechenden Design. Als exklusive Rückzugsorte mit eigenem Wellness-Bereich begeistern zudem neue Spa-Suiten. Hier fühlen sich anspruchsvolle, sportliche und genussorientierte Gäste wohl – hier treffen Kultur, Architektur und Kulinarik harmonisch aufeinander.

Apropos Kulinarik: Feinschmecker werden im «Das Goldberg» mit einem vielseitigen Angebot verwöhnt. Das Küchenteam bietet den Gästen eine gesunde und leichte Küche aus regionalen Produkten, verfeinert mit Kräutern aus dem Hotelgarten an. Im Restaurant mit vier separaten Stuben lässt es sich in gemütlicher Atmosphäre speisen. In der kleinen hotel-eigenen Brot-Manufaktur werden Bauernbrote nach traditionellen Rezepten frisch gebacken und mit selbst gemachten Aufstrichen serviert. Aber nicht genug: Kaffeetrinker kommen in den Genuss einer eigenen Rösterei in der Ho-

tellobby. Die Baristas, zu denen sich auch Vera und Georg Seer haben ausbilden lassen, bereiten sowohl klassischen Kaffee aus aromatisierten Bohnen als auch täglich eigene Kreationen zu. Bei der Auswahl der Bohnen spielen Fair-trade-Produkte eine grosse Rolle.

Natürlich steht auch das «Goldberg» Natur Spa im Mittelpunkt und lädt nach einem Tag an der frischen Luft zum Relaxen ein. In fünf Anwendungsräumen geniessen die Gäste wohltuende Körper- und Gesichtsbehandlungen. Dabei kommen die Produktlinien Alpienne, Ägyptos und Piroche zum Einsatz. Erweitert wurde das «Goldberg» Natur Spa zudem um einen neuen Yoga-Raum und ein weiteres Dampfbad namens «Gold Stollen». Dieses Caldarium greift in Design und Wirkung den Gasteiner Heilstollen als Vorbild auf. Bei einer konstanten Temperatur von 42 bis 45 Grad Celsius fühlen sich Erholungssuchende wie im Inneren eines Berges.

Ökologisch, schön, sportlich

Holzhotel Forsthofalm: Direkt an der Skipiste gelegen, ermöglicht der Standort Wintersportvergnügen ohne lange Anfahrt und Wartezeiten.

BILDER HANDOUT

Im Jahr 2008 brach eine neue Ära im familieneigenen Vollholzhotel «Holzhotel Forsthofalm» im Salzburgerland an. Eine sehr erfolgreiche und umweltbewusste.

SIMONE LEITNER

Auf gut 1000 Metern Höhe, umgeben von wunderschönen Almwiesen und Wäldern, steht das Holzhotel Forsthofalm majestätisch und dennoch schlicht inmitten beeindruckender Bergwelt. Direkt an der Skipiste gelegen, ermöglicht der Standort Wintersportvergnügen ohne lange Anfahrt und Wartezeiten. Das Holzhotel Forsthofalm gehört zur österreichischen Gemeinde Leogang im Salzburgerland.

«Natur ist Freiheit», lautet nicht nur das Leitmotiv der Besitzerfamilie Widauer, sondern auch eine Lebenseinstellung, die sich in der Architektur, im kulinarischen Konzept und Spa-Angebot wiederfindet. 2008 eröffnete Familie Widauer den Betrieb, fließend wurde das Holzhotel mit 21 modernen Zimmern, dem SPAnorama auf dem Dach und der Gourmetstube «Sinnreich» an das Stammhaus angegliedert. Ein ausgesprochen schöner Mix aus Natur, zeitloser Architektur, Kulinarik und Wellness.

Und mit der Hotelweiterung des 1200 Kubikmeter grossen Holzbaus wurden im

Jahr 2013 neue architektonische Akzente gesetzt. Markus Widauer, der heutige Besitzer aus der Familie, hielt für diese Vergrößerung an der bereits 2008 definierten ökologischen Bauweise fest: Nur mondgeschlagenes, heimisches Holz wurde verbaut. Und anstelle von Leim und Metall halten sage und schreibe 210 000 Buchenholzdübel die Massivholzwände zusammen. Die Einrichtung zeigt warme, erdverbundene Farben mit regionalen Naturmaterialien wie Fichten-, Kiefern- und Zirbenholz, grünem Schiefer, Leinen, Jute, Lehm und Leder. Alle Zimmer und Suiten laden auf Anhieb zum Entspannen, zum Geniessen und natürlich auch für einen herrlichen Schlaf ein. Gegessen wird gesund und genussreich: Das mit 1 Haube und 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant Kukka serviert klassisch regionale Küche mit Produkten, die überwiegend aus biologischem Anbau stammen.

Ein weiteres Highlight des Holzhotel Forsthofalm ist das 1000 Quadratmeter grosse

Sky Spa, ein aussergewöhnlicher Wellnessbereich auf dem Dach des Hotels. Eine 300 Quadratmeter grosse Dachterrasse mit einem beheizbaren Rooftop Pool lädt zum Schwimmen und Energietanken ein. Hier oben geniessen Gäste einen unglaublichen 360-Grad-Weitblick über das Tal und die Leoganger Steinberge. Bio-Kräutersauna, Finnische Sauna, Infrarotsauna, Sole-Dampfbad, verschiedene Ruhebereiche, eine Vitaminbar, fünf Behandlungsräume für Massagen und Beauty-Anwendungen stehen den Entspannungssuchenden zur Verfügung. Auch Romantiker kommen auf ihre Rechnung: Schöne Arrangements für private Stunden in der Panorama-Badewanne oder in der Sauna und im Dampfbad lassen Herzen höher schlagen.

Besonders spannend ist die Spa-Philosophie: Im SPAnorama verwöhnt die Kräutexpertin und Schwester von Markus Widauer, Claudia Widauer, mit ihrem Team die Gäste und setzt dabei seit Sommer 2016 auf die eige-



nen Sinne des Gastes und seine Empfindungen. Anhand von fünf definierten «Moods» wird das Spa-Programm individuell auf den Gast und seine Gefühlslage abgestimmt. «Dieser neue Ansatz begeistert nicht nur uns, sondern auch die Gäste», freut sich die Spa-Expertin Claudia Widauer. Das Team nehme sich zunächst Zeit, um gemeinsam mit dem Gast auszuloten, wie dessen Empfindungen gerade sind. Die sogenannte «Sensual Box» unterstützt das Vorgehen: «Über den Tast- und Geruchssinn entscheidet der Gast intuitiv, was er zur Verstärkung von Energie und Lebensfreude braucht», erklärt Claudia Widauer.

Ein aussergewöhnlich schöner und umweltfreundlicher Hotelbetrieb, der jedes Detail beleuchtet, hinterfragt und den Gästen ausgelotete Lösungen, harmonische Einrichtungen und stimmige Philosophien anbietet.

www.forsthofalm.com

O du fröhliche

Graz ist wunderschön. Vor allem, wenn die Stadt in der Adventszeit in unzählige Lichter getaucht ist.

CHRISTINE KÜNZLER

Graz zelebriert Weihnachten im grossen Stil, davon zeugen nicht nur die rund 14 Weihnachtsmärkte und die abends in buntes Licht getauchte Eiskrippe. Wie wichtig den Grazern ihre Adventszeit ist, zeigt sich auch an den vielen Menschen, die sich trotz bitterer Kälte zu den abendlichen Weihnachtsgesängen und Konzerten auf Plätzen und in Hinterhöfen einfinden. Und den Adventskalender, der täglich an die Fassade des Rathauses projiziert wird, bewundern.

Die beleuchteten, dekorierten Strassen und Plätze erwärmen das Herz der Besucherinnen und Besucher und lassen sie (zusammen mit dem Glühwein) in eine wohlige Feststimmung eintauchen. Graz' Kneipen – davon gibt es viele originelle und urgemütliche – sind auch tagsüber gut besucht. Im «Frankowitsch» etwa, wo in der Adventszeit täglich 4000 Brötchen mit «Pfiif» (kleines Glas Bier), Wein oder Champagner serviert werden und wo ausgezeichnete Patisserie verführt, ist es um die Mittagszeit proppenvoll. Ein ebensolcher Magnet ist – vor allem samstags – das schöne Warenhaus Kastner & Öhler. Nichts für Eilige,

da geht es nur im Schnecken tempo vorwärts. Das «K&Ö» ist nicht nur zur Vorweihnachtszeit schön dekoriert, es ist auch ohne Girlanden ein architektonisches Highlight. Im Jahr 2011 hat es dafür den A.R.E. Design Award erhalten.

Die Weihnachtsmärkte sind in der ganzen Innenstadt verteilt. Wer es gerne turbulent und fröhlich mag, findet auf den Plätzen und auf dem Schlossberg verschiedene kleinere und grössere Märkte. Lebkuchen, Handgetöpfertes und -genähtes, Weihnachtsschmuck, steirisches Kunsthandwerk: Das Angebot ist vielseitig. Besinnlicher stimmt der Krippenweg, jenseits von Hektik und Stress. Ein rot ausge rollter Teppich auf der Strasse weist den Weg entlang jener Geschäfte, die ihre Auslagen mit Krippen bereichern. Wer mehr über Graz erfahren will, begibt sich mit einer der kompetenten Stadtführerinnen auf den besinnlichen Adventrundgang. Und die Kinder können sich indes in einem extra für sie gestalteten Rundgang auf die Spurensuche nach dem Christkind machen.

Graz hat nicht nur seine Weihnachtsmärkte, sondern auch sein «Büro für Weihnachtslieder», eine kleine «Filiale» des

«Steirischen Volksliedwerks». Hier an der Theke im Geschäft des Steirischen Heimatwerks, wo unter anderem auch Dirndl genäht werden, fragen Menschen nach vergessenen Weihnachtsliedern und -strophen oder singen ein paar Takte vor, wenn die Worte fehlen. Eva Maria Hois, die Verantwortliche des Weihnachtslieder-Büros, hilft weiter. Auch wenn die Suche manchmal länger dauert, wie etwa damals, als jemand «Stille Nacht, heilige Nacht» in einen afrikanischen Dialekt übersetzt haben wollte. «Wir können lediglich 5 Prozent aller Anfragen nicht beantworten», sagt sie. In der Vorweihnachtszeit wird sie täglich mit rund 60 Anfragen konfrontiert, über das Jahr sind es vier bis fünf täglich. Sie treffen von überall auf der Welt ein, meist jedoch von Menschen aus deutschsprachigen Ländern oder mit deutschsprachigen Verwandten. «Unser Büro ist in dieser Form weltweit einzigartig», so Eva Maria Hois. Ihr Ziel ist es, Menschen zum Singen zu motivieren. So stellt sie jährlich Broschüren mit Weihnachtsliedern zusammen, hilft Schulen bei Krippenspielen, bietet Kurse und offenes Weihnachtsliedersingen an, archiviert, sammelt und dokumentiert.

Die Faszination dieser Stadt hat verschiedene Gründe: Die gepflegten Häuser, die historischen Gebäude, der Mix von alt und topmodern, die lauschigen Plätze und Innenhöfe, wo sich im Sommer das Leben draussen abspielt. Die Lebensfreude der Menschen, die dort leben, ist ansteckend. Sogar die Kinder, für sie ist extra ein Kinderparlament geschaffen worden. Die vielen einladenden Restaurants und Kneipen mit ihren regionalen Spezialitäten, die schönen und originellen Geschäfte und die Vielseitigkeit und Überschaubarkeit der Stadt wirken sich positiv auf das Wohlfühl aus. Das topmoderne Kunsthhaus, «Friendly Alien» genannt, ist ein Muss für Architektur- und Kunstinteressierte. Mit biomorphen Architektur von Peter Cook und Colin Fournier ist es Anziehungspunkt für Kulturinteressierte aus aller Welt und ein essenzieller Bestandteil der städtebaulichen Identität. Graz, die Landeshauptstadt der Steiermark, ist auf jeden Fall eine Reise wert. Nicht nur zur Adventszeit. ■

www.graztourismus.at
hotelwiesler.com

Zauberhaftes Graz im Schneegestöber.

Tipps

Von Zürich aus fliegt die Swiss direkt nach Graz, die Bahn bringt die Gäste von Zürich ebenfalls ohne Umsteigen in die Landeshauptstadt der Steiermark. Graz hat eine vielfältige Hotellerie. Besonders empfehlenswert ist das Hotel Wiesler. Es liegt direkt an der Mur, ein paar Schritte neben dem Kunsthhaus und keine fünf Gehminuten von der Innenstadt entfernt. Der Gast wählt zwischen klassischen Jugendstilzimmern, originellen und überraschenden Designzimmern bis hin zur Suite. Im hoteleigenen Restaurant «Speisesaal» wird nicht nur ein überdurchschnittliches Frühstück serviert, dort kann der Gast auch mittags und abends gut speisen. Und: Männliche Gäste können sich bei der Hotel-Barbierin zudem kunstvoll den Bart schneiden lassen. Das «Wiesler» gehört zu den Weitzer Hotels, die in Graz neben dem Bahnhof auch noch das Hotel Daniel betreiben.

Sand am Meer, Sand in der Wüste

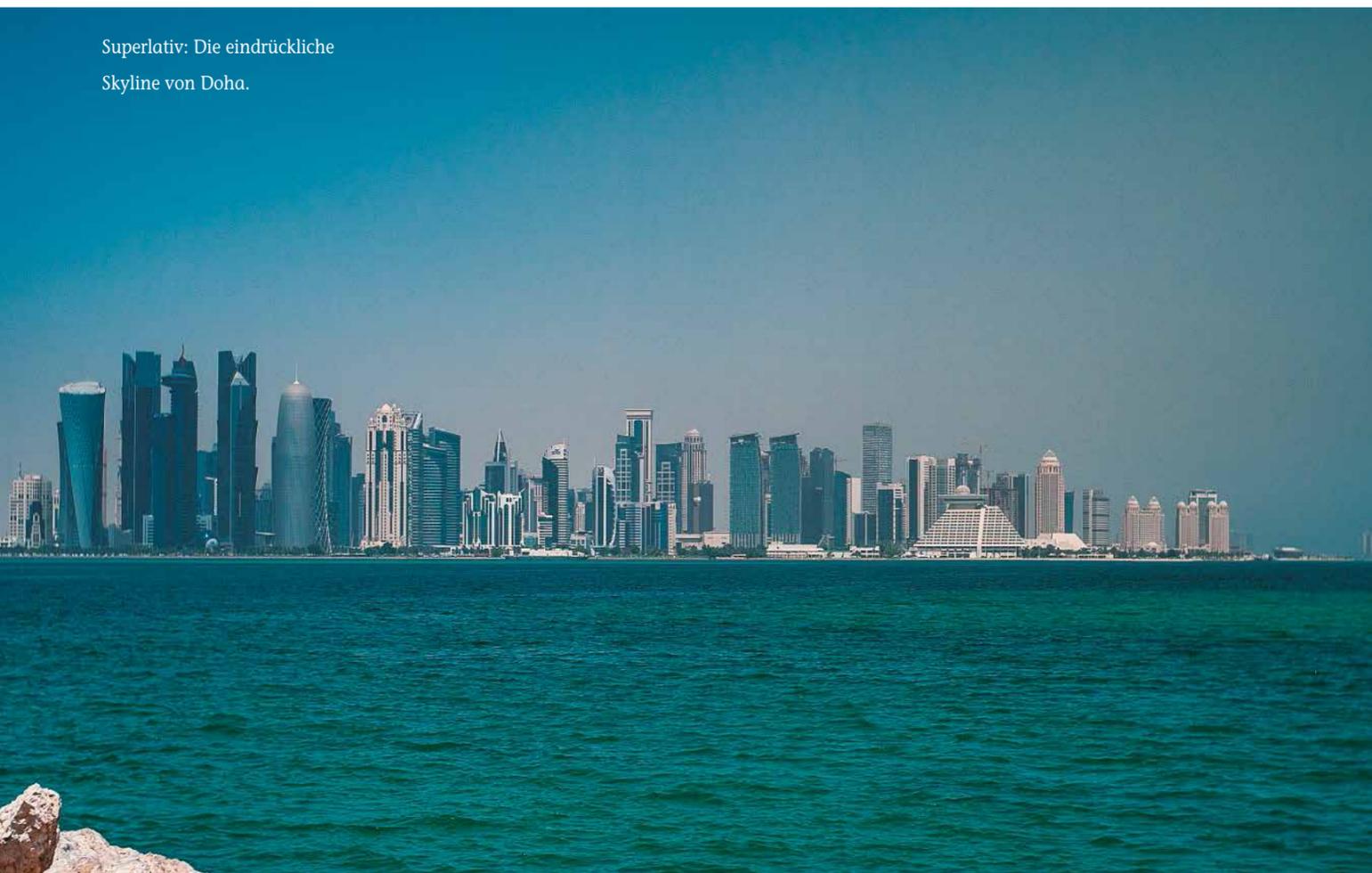
Die Flugzeit dauert gerade mal sechs Stunden
und das Klima feiert während des ganzen Jahres
Sommer: Der Orient liegt nah und im Trend.

NAH FERN FERNOST

ORIENT



Superlativ: Die eindrückliche Skyline von Doha.

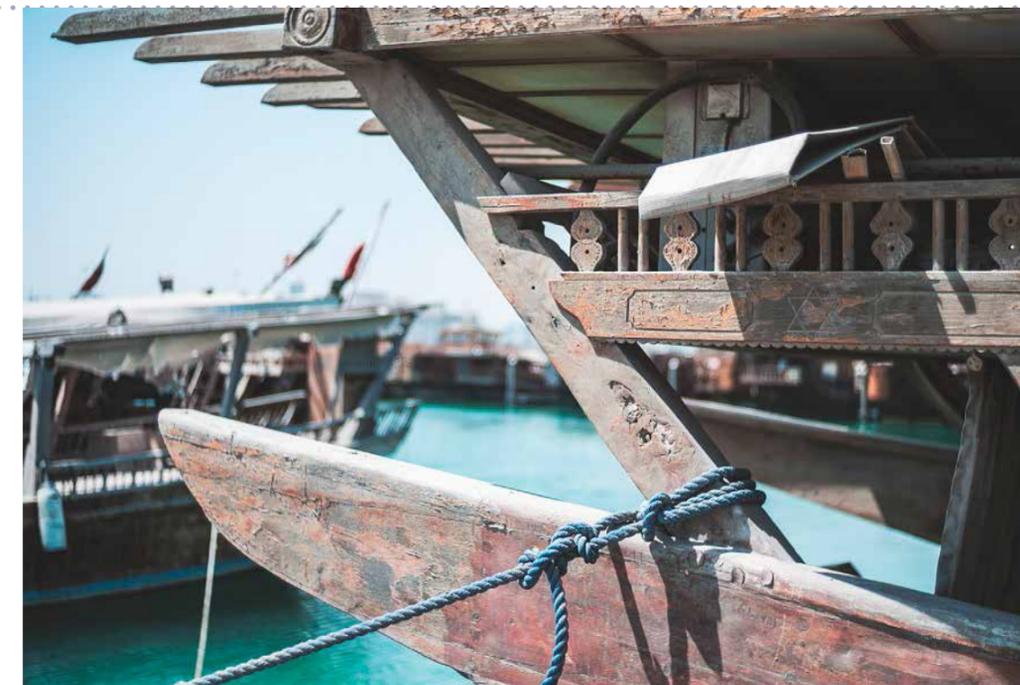


Dort, wo moderne Architektur dominiert, tut auch etwas Vintage gut.

Die eindrückliche Skyline von Doha fällt bereits beim Anflug mit Qatar Airways auf die Hauptstadt von Katar auf – bei Tag und bei Nacht. Viel Moderne, viel extravagante Architektur und viel kühler Luxus. Auch die Hotellerie sucht unentwegt nach Superlativen und besticht mit grandiosen Resorts und wertvollen Kunstwerken in den Hotellobbies. Apropos Kunst: Doha deckt mit neun Museen alle Sammelgebiete von islamischer Kunst über Orientalismus und Fotografie bis hin zu zeitgenössischer Kunst ab. So darf sich der Ort «a global art destination» nennen.

Und dort, wo moderne Architektur dominiert, tut auch etwas Vintage gut, gibt dieser Metropole eine Seele. Ein neu gebauter Ort, der alte Traditionen glaubhaft aufleben lässt, ist der Souk Waqif. Die vermeintliche Vergänglichkeit ist in Wirklichkeit Absicht und Auftrag. Der Basar im Zentrum der Hauptstadt des Emirats Katar ist zwar weitestgehend auf dem Reissbrett entstanden – entspricht aber zu grossen Teilen den Kindheitserinnerungen der Herrscherfamilie. Erfolgreich: Der Basar versprüht echte Magie und ist bei Kataris genauso beliebt wie bei Touristen. Eine grosse Bereicherung des kulturellen wie kulinarischen Angebots bietet das Kawara Cultural Village. Auf rund drei Quadratkilometern wurde hier ein arabisches Dorf gestaltet. Vor allem die Restaurants und die Architektur sind beeindruckend.

Wer sich am Strand entspannen und ein luxuriöses Strandhotel geniessen möchte, fliegt etwa eine Stunde von Doha nach Ras Al Khaimah. Das recht kleine, aber feine Emirat ist eine wahre Perle unter den ganzjährigen Reisezielen und erfreut sich wachsender Beliebtheit. Florian Tomasi, Produktleitung bei



der FTI Touristik AG, verrät seine bevorzugten orientalischen Souks und wo es am Schönsten ist.

bonalifestyle Florian Tomasi, ist der Orient als Reiseziel bei den Schweizerinnen und Schweizer hoch im Kurs?

Ja, das ist er in der Tat. Wir verzeichnen für den Schweizer Markt aktuell sowohl bei den Umsatz- als auch bei den Gästezahlen ein Plus verglichen mit dem Vorjahr. Das hohe Wachstum ist unter anderem durch unser starkes Engagement im Orient zu erklären. Wir sind in den Emiraten und im Oman mit gleich drei eigenen Zielgebietsagenturen vertreten und bauen unser Programm dort kontinuierlich aus. FTI kann dank besonderer Verträge mit renommierten Airline-Partnern im Orient beispielsweise sehr flexible und preislich attraktive Pakete an seine Kunden in der Schweiz weitergeben.

Würden Sie von einem Boom sprechen?

Von einem Boom kann man noch nicht sprechen, da die Zahl der Schweizer Gäste gerade in den Emiraten noch überschaubar ist. Der Markt wächst allerdings kontinuierlich.

Einige Reisedestinationen erleben ein schreckliches Fiasko – wie die Türkei oder

Ägypten. Sind nun Dubai, Abu Dhabi oder auch Oman die Gewinner?

Die steigende Nachfrage im Orient sehe ich nicht in direktem Zusammenhang mit den Entwicklungen in der Türkei und Ägypten. Sicherlich profitieren die kleinen nördlichen Emirate wie Ras Al Khaimah oder Fujairah sowie die Badedestination Salalah im Sultanat Oman von einer gewissen Nachfrageverschiebung – gerade in Bezug auf den Badeurlaub und All-Inclusive-Reisen. Das kann man aber nicht pauschal auf den gesamten Orient übertragen.

Der Orient steht für Luxus, Prunk und grosse Dimensionen. Sind Hotelikonen wie das Burj Al Arab oder der Burj Khalifa immer noch Touristenmagnete?

Absolut. Nahezu alle Hotels entwickeln sich stets weiter, bauen aus, erweitern das Angebot und bieten fortlaufend etwas Neues. Dem Segel des Burj Al Arab wurde beispielsweise erst kürzlich ein grosses luxuriöses Sonnendeck mit Infinity-Pool hinzugefügt. Und in der Nähe des Burj Khalifa wurde vor Kurzem die neue Dubai Oper eröffnet – diese Investitionen sorgen unter anderem dafür, dass der Orient weiterhin eine grosse Anziehungskraft auf Reisende ausübt. Generell hat der Orient

NAH FERN OST ORIENT

Eine grosse Bereicherung des kulturellen wie kulinarischen Angebots bietet das Kawara Cultural Village.



aber ein sehr viel breiteres Spektrum als «nur» Luxus und Superlative zu bieten.

Wer Luxus etwas dezenter erleben möchte, wohin reisen die Gäste? Kennen Sie Destinationen, die für Reisende geeignet sind, die zwar Luxus aber keine Wolkenkratzer oder Shoppingmalls mögen?

Hier empfehlen wir das Boutique-Emirat Ras Al Khaimah. Die modernen Hotels liegen überwiegend im Vier- bis Fünf-Sterne-Bereich und bieten Erholungssuchungen ein ideales Luxuserlebnis. Um sich von den Nachbaremiraten etwas abzusetzen, gibt es in Ras Al Khaimah einen Erlass, der den Bau auf eine maximale Höhe von wenigen Stockwerken begrenzt. Wolkenkratzer finden Reisende hier also nicht. Wer trotzdem das Skyline-Erlebnis möchte, ist in nur 45 Minuten in Dubai.

Orientalische Souks sind herrlich. Welchen finden Sie am faszinierendsten und ist unbedingt einen Besuch wert?

An traumhafter Lage, direkt neben dem Hafen Muscats gelegen, ist der Muttrah Souk. Angeboten werden diverse Gewürze, Kleidung, Tü-

cher und hochwertige Handwerksarbeiten. Wer es luxuriös mag, sollte auf jeden Fall den Gold Souk der Metropole Dubai besuchen. Für das authentische arabische Flair ist der Souk Waqif in Doha ein absoluter Geheimtipp.

Und welche anderen Highlights dürfen Reisende im Orient nicht verpassen?

Wer den Orient besucht, sollte auf jeden Fall eine Wüstensafari machen. Eine märchenhafte Kulisse mit arabischem BBQ, Folkloretänzern, Hennamalerei und einem unglaublichen Sternenhimmel. Buchbar sind diese Touren ab allen grossen wüstennahen Städten wie Dubai, Ras Al Khaimah, Muscat oder Doha. Ein weiteres Highlight ist ein Bootsausflug auf den Indischen Ozean hinaus. Mit etwas Glück erspäht man hier Delfine, die sich in Scharen vor der Küste Salalahs tummeln. Weitere Must-Sees sind Musandam, das Norwegen des Orients, und die faszinierenden Unterwasserwelten, die man ab besten von Sus aus erkundet.

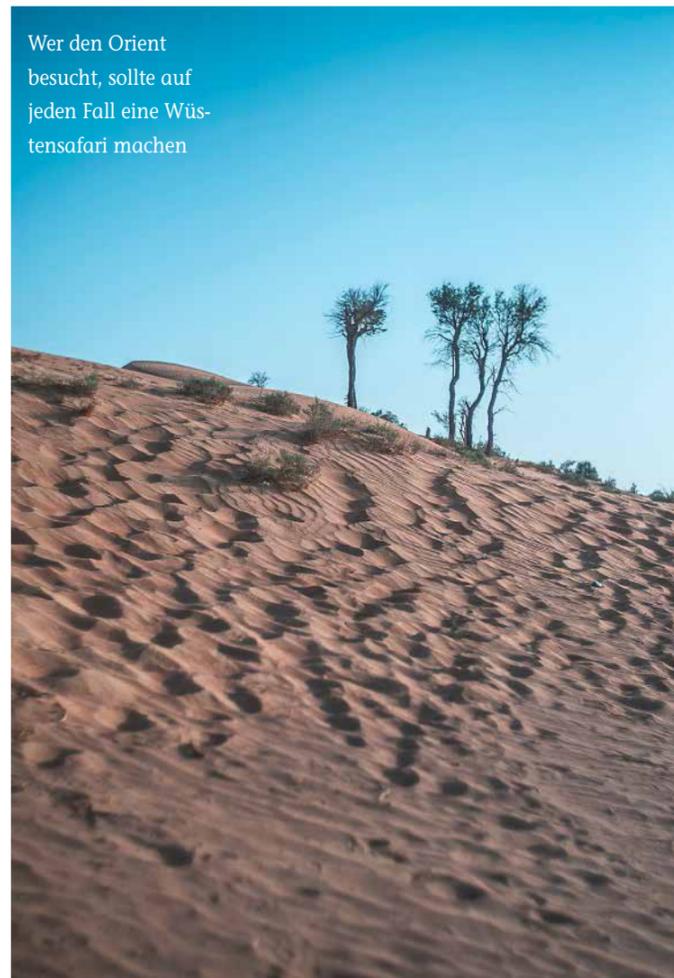
Können ein abenteuerlicher Trip in die Wüste und entspannende Badeferien im Orient gut kombiniert werden?

Selbstverständlich. FTI bietet Gästen vielfältige Kombinationsmöglichkeiten an. Gerade im Orient lassen sich Baden, Kultur und Naturerlebnisse besonders gut vereinen. Salalah ist dafür ein ideales Beispiel: Das Ferienzziel bietet vielfältige Landschaften, traumhafte Strände zum Baden und Kulturerlebnisse im Land des Weihrauchs.

Kunden, die mit dem Spezialisten FTI Touristik reisen, können auf Beratungs-Experten und viele Insidertipps zählen. Glauben Sie, dass die gefühlte Sicherheit heute beim Buchen einer Reise ausschlaggebend geworden ist?

Das ist schwierig zu beurteilen, da es vielfältige und persönliche Gründe für eine Buchung gibt. Generell kann man aber sagen, dass Kriminalität im Orient kaum vorhanden ist. Im Gegenteil, Reisende finden im Orient sehr gastfreundliche, offene und herzliche Menschen vor. Zudem bietet FTI mit seiner Zielgebietsagentur Meeting Point International seinen Gästen einen Ansprechpartner vor Ort, der rund um die Uhr verfügbar ist. Die geschulten Reiseleiter stehen den Kunden stets mit Rat und Tat sowie besonderen Geheimtipps zur Seite. ■

Wer den Orient besucht, sollte auf jeden Fall eine Wüstensafari machen



Schöne Reise in den Orient

Von Zürich oder Genf mit Qatar Airways nach Doha.

Qatar Airways, die staatliche Fluggesellschaft des Landes Katar, ist eine der am schnellsten wachsenden Fluggesellschaften mit einer der jüngsten Flotten weltweit. Die Airline wurde bereits dreimal vom Bewertungsportal Skytrax als Airline des Jahres ausgezeichnet. Im Jahr 2016 wurde Qatar Airways mit den Preisen für die weltweit beste Business Class, die weltweit beste Business Class Airline Lounge und das beste Airline Service Personal im Nahen Osten ausgezeichnet.

www.qatarairways.com

Mövenpick Hotel Al Aziziyah Doha

Der atemberaubende Blick auf den üppigen Aspire Park ist nur einer der Höhepunkte des architektonisch beeindruckenden 5-Sterne-Hotels im Stile der viktorianischen Epoche. Von der einladenden Atmosphäre in der Lobby bis hin zu den 139 exklusiven Zimmern und Suiten wird Ihr Aufenthalt zu einem einzigartigen Erlebnis.

Besuch von The Pearl Qatar – die Perle Qatars ist eine 400 Hektar grosse künstliche Insel vor der Ostküste Qatars.

www.thepearlqatar.com

NAH FEHN FERNOST

ORIENT



Der Orient fasziniert mit schönen Souks und aussergewöhnlichen Sehenswürdigkeiten.



Die hauseigene Falknerei des Wüstenresorts Banyan Tree Al Wadi ist ein grosses Highlight.

Von Doha nach Ras Al Khaimah mit Qatar Airways

Strand: 5-Sterne-Hotel DoubleTree by Hilton Resort & Spa Marjan Island in Ras Al Khaimah

Im April 2016 erweiterte das DoubleTree by Hilton Resort & Spa Marjan Island, das exklusiv bei FTI buchbar ist, seine Räumlichkeiten um den luxuriösen Bay Club. Der neue Bereich lehnt sich in Design und Komfort an das Waldorf Astoria Ras Al Khaimah an, das vom selben Architekten betreut wurde. Zu den Annehmlichkeiten des Bay Club gehören ein separater Check-in und Concierge-Service, moderne Zimmer mit Nespresso-Maschine, grosse Baderäumlichkeiten mit Wanne und Regendusche, ein Obstkorb sowie ein süsser Gruss bei Anreise, Zugang zum exklusiven

Infinity-Swimmingpool direkt am privaten Strandabschnitt.

Wüste: Luxus pur, das Wüstenresort Banyan Tree Al Wadi

Das Luxushotel liegt inmitten des Wüsten-nationalparks Wadi Khadeja harmonisch eingebettet in der naturbelassenen Vegetation. Spa und Erholung bietet sich den Gästen im edlen Banyan Tree Spa, welches sowohl für hoteleigene Besucher als auch für Day-Spa-Interessierten geöffnet ist. Auch die beeindruckenden Villen der Anlage sind ein besonderes Erlebnis. Die edlen Beduinenzelte zeigen Luxus pur. Und die hauseigene Falknerei ist ein grosses Highlight. Eine Wüstensafari kann vor Ort gebucht werden. **sfs**

Hotels und Reisen in den Orient sind bei FTI buchbar.

www.fti.ch



Faszinierend: Ein Besuch in der Wüste mit versierten und ortskundigen Reiseleitern.

China mal ganz anders

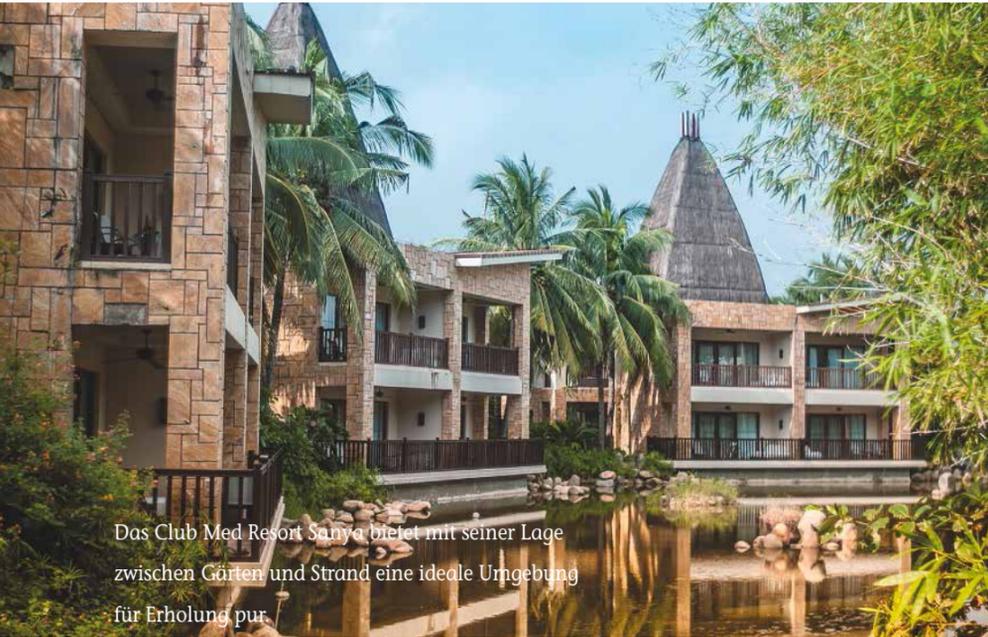
Der chinesische Reisemarkt boomt und Club Med partizipiert smart am Wachstum – auch innerhalb von China. Gino Andretta, CEO Club Med Greater China, erzählt von den Gewohnheiten der Chinesen und wo europäische Gäste ihre Chinareise am liebsten ausklingen lassen: Am Strand von Sanya.

TEXT SIMONE LEITER
BILDER TIM X. FISCHER (LEICA X-U)

Beeindruckend ist der Besuch des Nanshan-Tempels und seiner überragenden 108-Meter-Statue des Bodhisattva Guanyin.

NAH FERN FERNOST

CHINA



Das Club Med Resort Sanya bietet mit seiner Lage zwischen Gärten und Strand eine ideale Umgebung für Erholung pur.

Strandferien auf Chinesisch: Hainan ist das südlichste Eiland im Reich der Mitte. Sanya im Süden Hainans, überzeugt mit palmengesäumten, weissen Stränden, sieht geradezu bildbuchmässig aus und gilt als das Hawaii Chinas. Kilometerlange Sandstrände ziehen sich entlang der Buchten. Von abgelegenen einsamen Stränden über pulsierende Abschnitte direkt am Stadtrand – die Vielfalt ist riesig. Und da viele chinesische Gäste nicht Schwimmen, sind die Liegestühle nie überfüllt. Ein idealer Ort, um seine eindrückliche Chinareise ausklingen zu lassen. Mit einer Durchschnittstemperatur von rund 25 Grad und nur geringen Temperaturschwankungen zwischen Januar und Juli herrscht in Sanya das ganze Jahr über beste Reisezeit. Das Zentrum der eigentlichen Ortschaft liegt sehr schön gelegen auf einer sichelförmigen Halbinsel zwischen der Mündung des Sanya-Flusses und dem Meer.

Grosse Erfolge in China verbucht Club Med. Das Club-Resort Sanya bietet mit seiner Lage zwischen Gärten und Strand eine

ideale Umgebung für Erholung pur. Kulinarisch überzeugt das Resort mit authentisch chinesischen und sehr guten internationalen Gerichten. Reisende können sich an Land und auf dem Meer beim Wandern, Segeln, Windsurfen und am fliegenden Trapez auspowern – dafür steht Club Med. Auch der Strand ist herrlich und das «Med Spa by Comfort Zone» richtet sich an Gäste, die gerne Entspannung und Ruhe geniessen möchten.

Beeindruckend ist der Besuch des Nanshan-Tempels und seiner überragenden 108-Meter-Statue des Bodhisattva Guanyin. Sanya mag für Europäer heute noch ein Geheimtipp sein. Doch das Reich der Mitte verwandelt die südchinesische Tropeninsel Hainan mit rasender Geschwindigkeit zu einem internationalen Badeparadies.

Als profunder Kenner der internationalen Tourismusszene weiss Gino Andreetta, CEO Club Med Greater China, viel über die Entwicklung in China und der südchinesische Tropeninsel.

bonalifestyle Gino Andreetta, Club Med verfügt in China über vier Resorts. Welches Kundensegment wird anvisiert?

Gino Andreetta: Unser Fokus liegt auf Paaren, Familien und Geschäftsreisende (MICE). Club Med startete in China im Jahr 2003 und ist für die ganze Gruppe zum zweitgrössten Markt angewachsen. Seit 2009 ist die Zahl von Gästen aus Gesamtchina konstant gewachsen – von 45 000 auf 120 000 im Jahr 2015. Die heisst, wir verbuchen eine stabile Zunahme im chinesischen Markt. Unser Ziel sind 200 000 Kunden bis Ende 2016 und eine halbe Million bis 2020.

Fokussieren Sie auf ein breites Gästesegment?

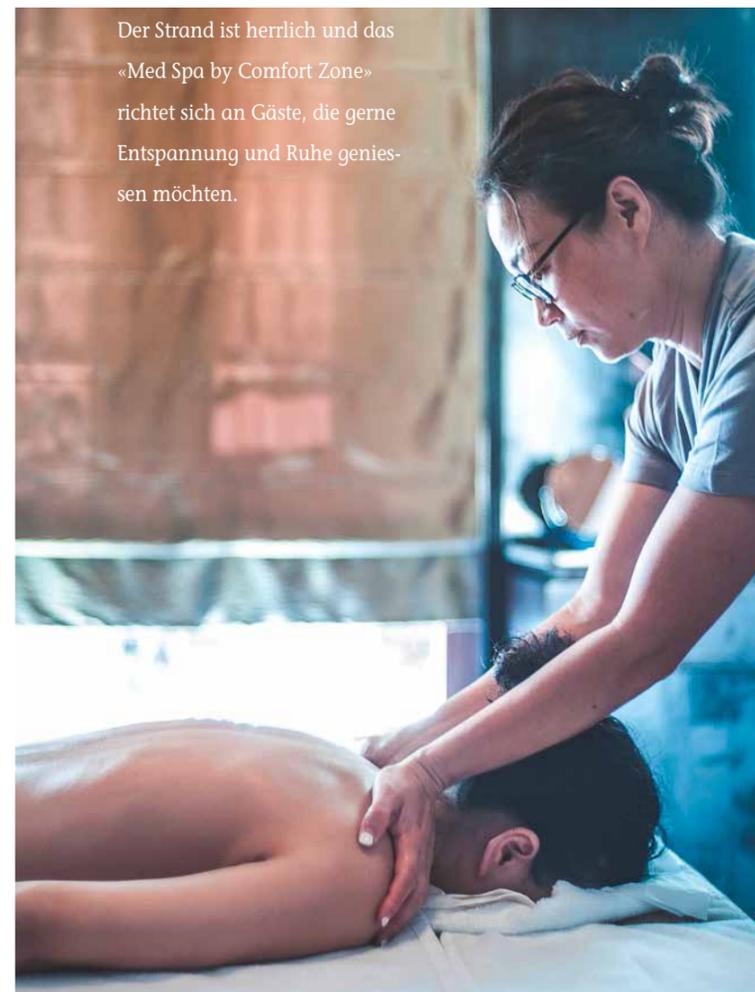
Die aktuelle Situation in Asien ist sehr speziell, vor allem in China, wo Dreigenerationenferien voll im Trend liegen. Mit unserem einzigartigem «Premier-all-inclusive»-Konzept ist Club Med in China die populärste Ferienoption, da die Reisenden weder im Voraus entscheiden müssen, wann und wo sie essen und trinken wollen, noch welche Art Aktivitäten sie buchen oder wo sie Spielplätze finden. Club Med kann die Wünsche der ganzen Familie abdecken, von Kindern bis zu Grosseitern. Und so verbringen alle einen sorgenfreien Urlaub.

Wie verhält sich das Buchungsverhalten des chinesischen Gastes? Kurz- oder Langzeitaufenthalt?

Der Durchschnittsaufenthalt beträgt vier Nächte.

Chinesische Gäste sind generell familienorientiert und schätzen kulinarische Erlebnisse. Das passt doch perfekt zu Club Med.

Das passt tatsächlich. Sehen Sie, tagsüber können alle drei Generationen ihren Lieblingsaktivitäten nachgehen, zum Mittag- und zum Abendessen kommen sie zusammen und tauschen sich aus, was sie gemacht haben. Die Grosseitern machen neue Bekanntschaften beim Mahjong, Karaoke oder Tischtennis. Die Eltern haben vielleicht in der Zen-Zone ausgetanzt und die Kinder schliessen internationa-



Der Strand ist herrlich und das «Med Spa by Comfort Zone» richtet sich an Gäste, die gerne Entspannung und Ruhe geniessen möchten.



Kulinarisch überzeugt das Resort mit authentisch chinesischen Gerichten.

NAH FERN FERNOST

CHINA



Sanya: Ein idealer Ort, um seine eindrückliche China-reise ausklingen zu lassen.



le Freundschaften im Kids' Club.

Mit der wachsenden Mittelklasse wächst auch die Nachfrage nach Luxushotellerie und -service. Was können Hotelbrands tun, um an diesem boomenden Markt teilzuhaben?

Der Markt ist riesig und wächst weiter. Als professioneller Anbieter von Ferienlösungen ist Club Med für diesen Markt perfekt aufgestellt. Club Med ist eine internationale Marke mit französischem Flair. Chinesen lieben das «internationale» Konzept, das sie in den Club Med Resorts vorfinden. Unsere Zielgruppe sind prioritär Familien. Da bietet der Kids' Club mit seinen vier auf Kinder von 2 bis 17 Jahren zugeschnittenen Angebot, tolle Erlebnisse, die die ganze Familie ansprechen.

Was macht Club Med so speziell in China? Club Med ist bekannt für seine Happy-Ambiance und unterschiedlichen Aktivitäten, die von allen Generationen zusammen ausprobiert werden können. Das breite Angebot passt zum chinesischen Lifestyle: Karaoke, Mahjong, Tischtennis, spätes Abendessen, verschiedene Ausflüge und Exkursionen. Und last but not least: Chinesisch sprechende Angestellte, internationale und natürlich auch authentische chinesische Küche. Genau diese Kombination entspricht dem chinesischen Gäste-Geschmack.

Aber auch der Geschäftsmarkt wird angesprochen.

Ja, die MICE-Infrastruktur deckt die Erwartungen des chinesischen Geschäftsmarkts ab.

Und welche Strategie verfolgt Club Med in diesem riesigen Markt?

Gegenwärtig sind wir daran, neue Destinationen mit einzigartigen Naturerlebnissen zu identifizieren, sei es Strand oder Schnee. Nebst dem Club Med Beidahu – 5. Resort und 2. SKI Resort in China – sollen in nächster Zeit 15 weitere Resorts öffnen. Und mit Upgrades oder Renovierungen von bestehenden Resorts werden diese der wachsenden Nachfrage des chinesischen und internationalen Marktes angepasst.

Haben Sie weitere Ideen für den chinesischen Markt?

Wir lancieren eine neue Produktlinie Club Med Joyview, um chinesischen urbanen Kunden im Umkreis von 2 bis 3 Fahrstunden von den grossen Städten hochwertige Kurzaufenthalte zu ermöglichen. Club Med ist sehr bekannt für seine Kids' Clubs mit ihrem grossen Angebot an Service und Einrichtungen. Dort können Eltern entspannte Momente mit ihren Kindern erleben, und die Kleinen erwerben spielerisch neue Fertigkeiten und lernen neue Freunde kennen. Dieses Konzept wird in die Städte transportiert.

Ist China für Europäer eine interessante Badedestination?

Ich denke schon, ja. Seit China seine Tore geöffnet hat, übt dieses historische Land eine starke Anziehung als Reisedestination aus. Es ist so gross, dass es viele unterschiedliche Ziele anbieten kann. Stellen Sie sich nur mal schon eine lange dreiwöchige Reise nach Beijing, Hongkong, Chengdu, Xi'an vor, mit einem perfekten Abschluss zum Relaxen im Club Med Sanya, Dong'ao oder sogar Guilin in gemütlicher und familiärer Atmosphäre.

Skifahren ist gross im Trend in China. Fokussieren Sie auf mehr Ski-Resorts in China, um das Ski-Angebot für die chinesische Kundschaft zu erweitern? Oder für internationale Skifahrer?

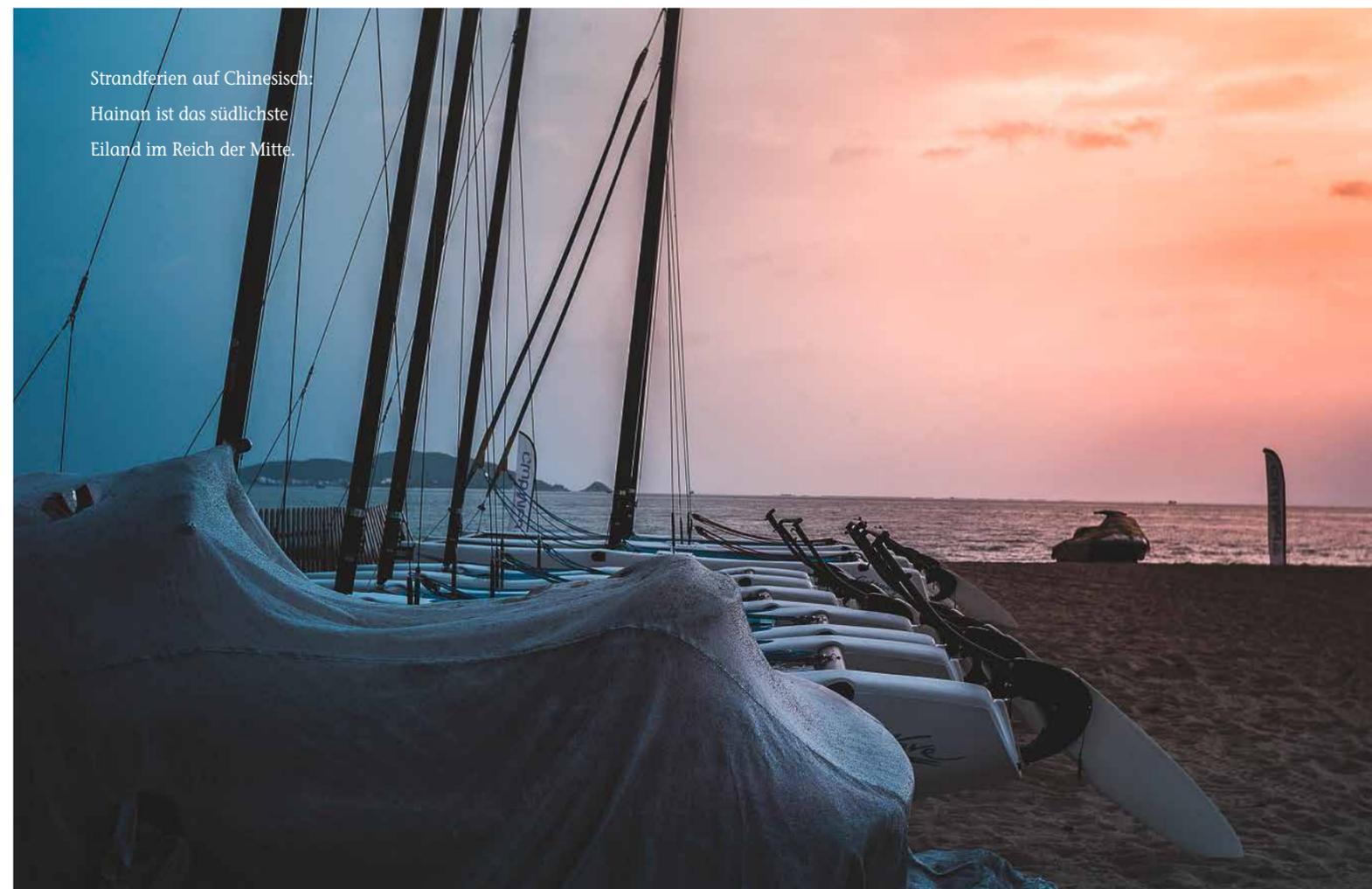
Unser Skiresort zielt auf Gäste aus Hongkong, Taiwan wie auch auf den asiatischen Markt. Wie auch beim Skiresort in Japan, ist Club Med immer an den besten Destinationen angesiedelt, wie das für seine professionellen Skipisten bekannte Beidahu.

China ist ein herausfordernder Markt. Welche Fallstricke gilt es zu vermeiden?

Chinesen achten sehr aufs Essen. Sie probieren gerne westliche Küche aus, auch Michelin-Restaurants, aber für längere Aufenthalte werden sie auf authentische chinesische Küche bestehen. Heisses Wasser ist sehr wichtig: Wir stellen chinesischen Gästen an verschiedenen Standorten Heisswasser-Stationen zur Verfügung, damit sie jederzeit Tee zubereiten können. Gekühlte Getränke sind ihrer Meinung nach eher ungesund.

Und es heisst, chinesische Eltern seien sehr um Ihre Kinder besorgt. Stimmt das?

Ja, das stimmt. Es ist oft so dass, wenn chinesische Gäste ihre Kinder in den Kids' Club bringen, gleich selber dabeibleiben. Aber wenn sie ihre Kinder dann in sicherer und professioneller Obhut wissen, entspannen sie sich und können selber etwas unternehmen. ■



Strandferien auf Chinesisch:
Hainan ist das südlichste
Eiland im Reich der Mitte.

LESEN SIE
IN DER
NÄCHSTEN
NUMMER

Unser Monothema beleuchtet

Architektur und Design

Von neuen Wohnformen und alten Gewohnheiten

bonoLIFESTYLE
DAS MAGAZIN FÜR FORTGESCHRITTENE
bono

Swiss Art *Aus dem Backofen*
Stadtverführung *Budapest*
Beauty *Stichhaltige Argumente*
Reisen *Nah, Fern, Fernost*

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

Wir informieren, unterhalten, klären auf und möchten Sie
überraschen.

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

simone@bonoLifestyle.ch | www.bonoLifestyle.ch.

IMPRESSUM

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt

Luxe Oblige Media, Buchenweg 32
CH-4571 Lüterkofen

Chefredaktion Simone Leitner

Creative Director Regula Wolf

Text Elsbeth Hobmeier, Christine Künzler,
André Michel

Fotos Tim X. Fischer

Titelbild Tim X. Fischer (Regulator)

Korrektorat Paul Le Grand

Redaktionsadresse

bonoLifestyle

Buchenweg 32 | CH-4571 Lüterkofen

+41 79 452 26 64

simone@bonoLifestyle.ch

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 20000 Exemplare

Abonnemente CHF 15.– jährlich

Bestellen bonoLifestyle

Buchenweg 32 | CH-4571 Lüterkofen

simone@bonoLifestyle.ch

printed in
switzerland



Neu:

Wir beraten Sie
zum Thema
Elektromobilität.



Wir bringen Sie energieeffizient in Fahrt.

Haben Sie Fragen zu e-Mobilität oder Sonnenenergie? Möchten Sie für Ihr Unternehmen oder Ihre Liegenschaft einen umfassenden Energie-Check durchführen? Fragen Sie unsere Energieberater – so kommen Sie rasch und kostengünstig ans Ziel.



Gemeinsam neue Wege gehen

Gemeinsam sind unseren Zielen keine Grenzen gesetzt. Entdecken Sie die schönsten Strände der Welt, begeben Sie sich auf Abenteuerreise oder besuchen Sie Freunde und Familie in den über 150 Destinationen, die wir weltweit anfliegen. qatarairways.com



GOING PLACES TOGETHER