

INTELLIGENZ

KEINE ALTERSFRAGE
ERFOLGREICH DUMM
AUF WUNSCH SMART
NATÜRLICH KÜNSTLICH

ÄGYPTEN

*Wieder eine
Reise wert*

BERLIN

Zum Fressen gern

Inselbegabung in Montenegro
Kurz aber fein durch Hongkong

Wein aus Neuseeland | Red Dot Award | Luxuröser Segeltörn



NEU!
LEICA TRINOVID HD 32



LEICA TRINOVID 10 x 42 HD



NEU: LEICA TRINOVID 10 x 32 HD



LEICA TRINOVID 10 x 25 BCA

Treuer Begleiter. Stets griffbereit.

Mit dieser atemberaubenden Optik entgeht Ihnen in der Natur nichts mehr. Herausragender Kontrast, brillante Farbtreue und eine hohe Lichttransmission sind die Markenzeichen der Trinovid HD Ferngläser. Ihr leichtes Design in Kombination mit der robusten Gummiarmierung macht Trinovid HD Ferngläser zu einem verlässlichen und beständigen Begleiter in allen Beobachtungssituationen – vom frühesten Morgengrauen bis zur letzten Abenddämmerung. Trinovid Ferngläser sind in den Ausführungen 8 x 32 HD, 10 x 32 HD, 8 x 42 HD, 10 x 42 HD, 8 x 20 BCA und 10 x 25 BCA erhältlich.

Mit Leica wird jede Beobachtung zu einem ganz besonderen Erlebnis. Erfahren Sie mehr unter www.leica-sportoptics.com

editorial

Simone Leitner
Chefredaktorin

Intelligenz *nimmt* im **Alter** *nicht* ab

Stossen Sie auch ab und zu an Ihre Grenzen? An Ihre intellektuellen Grenzen? Bei der Produktion dieser Ausgabe ist mir aufgefallen, dass wir eigentlich täglich mit Grenzen konfrontiert werden. Und bitte, das hat nichts mit unserer Intelligenz zu tun. Was für die einen ein Kinderspiel ist, kann für die anderen eine Herausforderung darstellen. Ein gutes Beispiel: das Smartphone. Teenies gehen um Welten virtueller damit um als Menschen im fortgeschrittenen Alter. Ich kann Sie aber beruhigen: Intelligenz nimmt im Alter nicht ab. Höchstens die kognitiven Fähigkeiten verlieren mit den Jahren etwas an Dynamik. Dafür haben Menschen mit Lebenserfahrung viel Routine und können damit einiges wettmachen. In dieser bonaLifestyle-Publikation haben wir uns ums Thema Intelligenz gekümmert. Uns hat interessiert, ob die Grösse des Gehirns aussagekräftig, ob die Menge der Hirnzellen ausschlaggebend oder ob Intelligenz eine Frage des Trainings ist. Antworten finden Sie im Interview mit der jungen Ärztin Irena Zubak, die Mitglied der Swiss Young Neurosurgeons (SYNS) ist und mit eindrücklicher emotionaler Intelligenz überrascht. Einen provokanten Verdacht



äussert Emil Kowalski in seinem Buch «Dummheit – eine Erfolgsgeschichte». Lesenswert ist nicht nur die Publikation des promovierten Physikers, sondern auch sein Beitrag in dieser Ausgabe. Und wie intelligent heute ein Gebäude sein kann, weiss keine Immobiliengesellschaft besser, als die bonacasa AG. Vernetztes Wohnen hat sich das Unternehmen als Marktführerin schon lange auf die Fahne geschrieben. Nun lanciert bonacasa die smarteste Show-Location der Schweiz. Lesen Sie auch, wo und wie wir täglich mit künstlicher Intelligenz konfrontiert oder unterstützt werden. Der Weltkonzern Google hilft dabei.

Ob NAH, FERN oder FERNOST – wir haben uns in Solothurn, in Berlin, in Ägypten, in Hongkong und Neuseeland umgesehen und fantastische Hotels, Weingüter, Restaurants, Konzepte und Reiserouten entdeckt und wiederentdeckt. Alle Destinationen haben etwas gemeinsam: Sie sind eine Reise wert. Und noch eine. Und noch eine.

Viel Inspiration beim Lesen, Träumen und Reisen.

AUF EINEN BLICK

INTELLIGENZ

Menschen
& Definitionen

Dr. Irena Zubak:
Ärztin & Entwicklungshelferin

Dr. Emil Kowalski:
Physiker & Autor.

Ivo Bracher:
Innovator & Unternehmer.

Google:
Pioniere & Entwickler.

André Höftmann:
Chefconciierge & Eventmanager.

Seiten 10 bis 33

SMART HOME LOFT bonacasa
zeigt sich vernetzt Seite 20

NEU KURZ BÜNDIG Seite 34 RECHT Seite 36 WEIN AUS NEUSEELAND Seite 40

RED DOT AWARD Seite 44 WETTBEWERBE Seiten 48, 50, 52 IMPRESSUM Seite 82



ÄGYPTEN KULTUR, *Geschichte*
und Reisen Seite 66



HOCHGENUSS 48 STUNDEN
in Hongkong Seite 76



BERLIN REVOLUTIONÄR
gut Seite 54

MONTENEGRO FÜR SCHÖNGEISTER
und Geniesser Seite 60

DAS SMARTESTE WOHNANGEBOT DER SCHWEIZ

Wohnungen von bonacasa begeistern mit einer schwellenfreien Bauweise, vielen cleveren Details und kombinieren Sicherheit und Dienstleistungen für mehr Wohnkomfort. Alle Liegenschaften sind ausserdem mit einem 24/7-Sicherheitskonzept ausgestattet und ein Notrufservice steht auf Wunsch zur Verfügung.

Mit 1000 Wohnungen in der Schweiz ist bonacasa wegweisend bei der Vernetzung von Bau, Sicherheit, Dienstleistungen und neu auch Haustechnologie. bonacasa wird von Alleinstehenden, Familien, Berufstätigen und älteren Menschen in der ganzen Schweiz gleichermaßen geschätzt.

Smart living wird von bonacasa auch für Geschäftskunden aus der Immobilienwirtschaft umgesetzt und Investoren erhalten über bonainvest Zugang zum Wachstumsmarkt smart living.

[bonacasa.ch](https://www.bonacasa.ch)

bonacasa

Einkehren



In Graubünden: Ostello e Ristoro Alpe San Romerio, Brusio, Val Poschiavo

Fotografie © Tim X. Fischer, AT Verlag / www.at-verlag.ch



Im Berner Oberland: Restaurant Pension Suppenalp, Mürren.

Das Schönste am Wandern ist das Einkehren in der Beiz oder im Restaurant. In diesem Buch finden die Leserinnen und Leser die schönsten kulinarischen Wanderungen in den Schweizer Bergen: in den Alpen und im Jura. Je nach Lust, Wetter und Kondition darf man das Wandern auch einmal ganz weglassen und gleich im Restaurant oder in der Beiz einkehren. Dieses Buch zeigt, wo es in den Schweizer Bergen die rassistigste Wurst, die knusprigste Röstli und die beste Käseschnitte gibt. Und wenn eher süsse Köstlichkeiten gefragt sind, hat das Buch natürlich auch Tipps auf Lager: Beim Wandern darf der

zarteste Schokoladenkuchen und die göttlichste Cremeschnitte nicht fehlen. Mit unterhaltsamen Texten von Elsbeth Hobmeier und schönen Bildern von Tim X. Fischer (mit Leica fotografiert) regt dieses Buch zur Einkehr in 50 herausragenden, oft historischen Beizen und Restaurants in den Schweizer Alpen, Voralpen und im Jura ein. Zu jeder Adresse findet man im Buch Vorschläge für eine kleinere oder grössere Wanderung. Mit den praktischen Informationen zur Anreise per Auto oder ÖV, Öffnungszeiten und Übersichtskarten ist die Planung ganz leicht, und es steht dem Wandern nichts mehr im Weg.



BESTELLEN

bonaLifestyle-Leserinnen und -Leser können das Buch «**Einkehren**» von Elsbeth Hobmeier und Tim X. Fischer, ISBN 978-3-03800-976-4, bis Ende Juli 2018 exklusiv zum Sonderpreis von **CHF 29.90** anstelle von 36.90 (inkl. Porto) bestellen. Das Angebot gilt nur in der Schweiz bis zum 31. Juli 2018.

Bestellen Sie online unter www.at-verlag.ch mit Vermerk «**Einkehren**» beim Gutscheincode.

Oder per Post bzw. E-Mail an:
AZ Fachverlage AG / AT Verlag, Bestellungen,
Neumattstrasse 1, 5001 Aarau
oder versand@at-verlag.ch, mit dem Vermerk «**Einkehren**».

Per Telefon unter **058 200 44 10**.

WETTBEWERB

Wir verlosen 5 Bücher. Mit etwas Glück und der richtigen Antwort können Sie gewinnen.

Beantworten Sie diese Wettbewerbsfrage

Wie viele Restaurants werden im Buch EINKEHREN beschrieben?

Schicken Sie Ihre Antwort bis spätestens 31. Juli 2018 an:

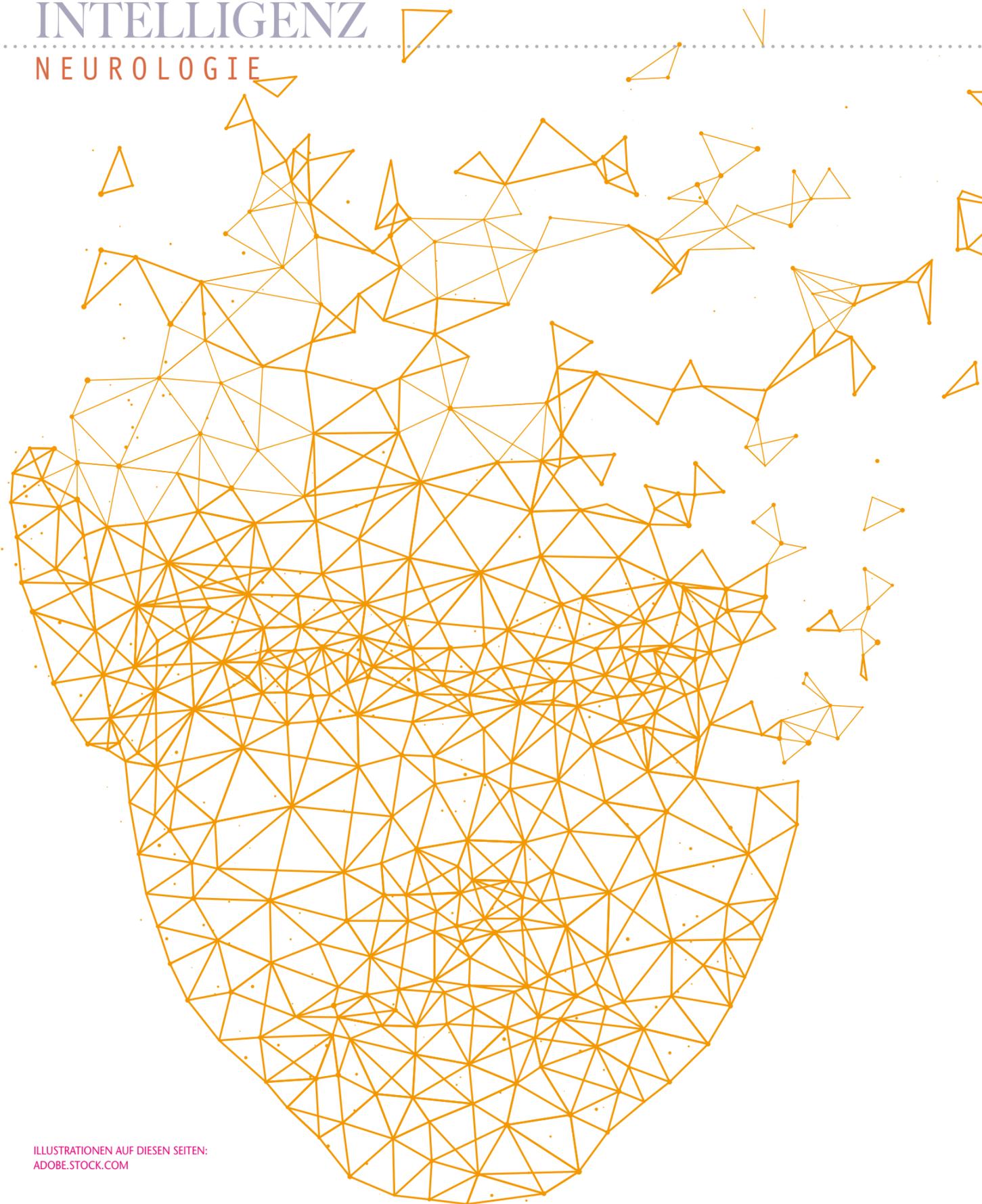
bonaLifestyle

**Buchenweg 32,
4571 Lüterkofen**

oder per Mail:

wettbewerb@bonalifestyle.ch

(Keine Barauszahlung. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.)



ILLUSTRATIONEN AUF DIESEN SEITEN:
ADOBE.STOCK.COM

HAUPTSACHE GEHIRN

Dr. Irena Zubak arbeitet in der
Universitätsklinik für Neurochirurgie
am Inselspital Bern. Wir fragten,
ob ihre humanitären Einsätze mit
emotionaler Intelligenz zu tun haben?
Ob Intelligenz im Alter abnimmt?
Und ob die Intelligenz mit der Grösse
des Gehirns zu tun hat?

INTERVIEW SIMONE LEITNER

Dr. Irena Zubak



"DIE MENGE

DER HIRN-

ZELLEN IST

VORGE-

GEBEN"

bonaLifestyle Das Herz eines Spitzensportlers ist grösser und besser durchblutet als das eines untrainierten Menschen. Sieht das Gehirn von intelligenten Menschen auch grösser oder kräftiger aus?

Irena Zubak Leider nein. Die Grösse des Gehirns verrät uns nichts über die Intelligenz des Menschen. Albert Einstein beispielsweise hatte ein unterdurchschnittlich kleines und leichtes Gehirn. Das Herz ist ein Muskel, der durch körperliches Training grösser werden kann, weil es eine mechanische Funktion ausübt. Obwohl man das Gehirn auch trainieren kann, ist seine Grösse vorgegeben und könnte sich schon nur wegen der Form des Schädelknochens nicht ändern.

Und wie beurteilen Sie die Menge der Hirnzellen? Ist diese bei intelligenten Menschen grösser?

Auch nicht. Die Menge der Hirnzellen ist bei Geburt vorgegeben und kann sich gerade noch in den ersten zwei Lebensjahren vergrössern. Danach muss man sich mit der Anzahl der Hirnzellen, die man hat, abgeben und versuchen, möglichst viele davon zu behalten. Die Anzahl der Verbindungen zwischen den Hirnzellen (Synapsen) kann sich hingegen ändern. Es konnte aber nicht gezeigt werden, dass Intelligenz mit der Anzahl der Synapsen zusammenhängt.

Was ist für Sie Intelligenz? Ist Intelligenz ein Werkzeug oder ein Wert?

Schwierige Frage. Wenn ich zwischen Werkzeug und Wert unterscheiden müsste, dann wäre Intelligenz für mich definitiv ein Werkzeug. Intelligenz ist für mich die Fähigkeit, Probleme lösen zu können, indem analytisches Denken, gelerntes Wissen, Vorstellungsvermögen und Antizipation effizient kombiniert werden. Wobei ich denke, dass das Vorstellungsvermögen der zentrale Teil der Intelligenz ist. Ich bin aber auch überzeugt, dass es verschiedene Arten von Intelligenzen gibt, wie beispielsweise die mathematische oder die emotionale Intelligenz

und dass es schwierig ist, diese jeweils zu messen oder zu beschreiben.

Ist die Funktionalität des Gehirns genetisch beeinflusst oder eine Frage von Erziehung und Förderung?

Beides. Ich glaube aber, dass sie mehr angelernt als angeboren ist. Ich denke, dass gewisse Voraussetzungen, oder die sogenannte Hardware, angeboren bzw. vorhanden sein müssen. Aber der grosse Teil der Funktionalität beziehungsweise der Intelligenz ist erworben und hängt von vielen verschiedenen Faktoren ab.

Nimmt Intelligenz im Alter ab?

Ich glaube nicht. Die kognitive Leistungsfähigkeit nimmt im Alter ab. Zum Beispiel die Auffassungsgabe Neues zu lernen. Ältere Menschen haben mehr Schwierigkeiten als Kinder eine neue Sprache zu lernen oder ein Smartphone zu bedienen. Dafür verfügen ältere Menschen über mehr soziale und emotionale Intelligenz sowie Erfahrung. Und diese Faktoren wiederum fließen in die «Gesamtintelligenz» ein und gleichen somit das Defizit aus.

Wurden in den letzten Jahren rund um diese Fragen in der Hirnforschung neue Erkenntnisse gewonnen?

In den letzten Jahren konnte wissenschaftlich gezeigt werden, dass vor allem psychosoziale Faktoren in der frühen Kindheit einen Einfluss auf die Hirnentwicklung und Funktionalität haben.

"EMOTIONEN

ENTSTEHEN

IM KOPF"

Nun ist das Gehirn ja nicht ausschliesslich für das Denken, sondern auch für Emotionen zuständig. Passiert denn Liebe im Kopf?

Emotionen entstehen meiner Meinung nach im Gehirn und sind ein Produkt integrativer Prozesse, die zusammengefasst dazu dienen, den Menschen zu einer Handlung zu motivieren. Liebe ist aber viel mehr als nur eine Emotion. Ich glaube, wir können wissenschaftlich oder zumindest medizinisch nicht erklären, was Liebe ist. Das ist eher eine Frage für die Philosophie. Ein gewisser Teil der Liebe kommt sicher aus dem Kopf, aber eine gute Antwort auf diese Frage habe ich nicht.

Ihr Tätigkeit als Neurochirurgin setzt ein grosses Mass an Perfektion voraus. Sind Sie auch im privaten Leben so strukturiert und verhalten sich genauso präzise?

In gewissen Sachen bin ich schon ein bisschen pingelig. Zum Beispiel mag ich es nicht, wenn sich Gegenstände ansammeln. Ich bin jemand, der ständig ausmistet und Sachen wegschmeisst oder diese auch weggibt. Ausser bei Büchern. Ich liebe Bücher, die können bleiben. Im Sozialen bin ich eher etwas unstrukturiert. Ich vergesse oft die Geburtstage meiner Freunde und komme zu spät bei Verabredungen. Manchmal vergesse ich auch, dass ich schon verabredet bin, und es kommt dann zu Kollisionen, wenn ich mich mit der anderen Person treffe. Das habe ich leider nicht so im Griff.

Neurochirurgen arbeiten sehr komplex und mikroskopisch genau. Müssen Sie besonders intelligent und dazu noch handwerklich besonders geschickt sein?

Neurochirurgen müssen sich vor allem räumlich gut orientieren können und die Anatomie perfekt kennen. Von Vorteil ist es natürlich, wenn man dazu auch noch handwerklich geschickt ist. Ein guter Neurochirurg muss aber auch viele andere Eigenschaften aufweisen. Er oder sie muss Ausdauer haben, teamfähig und stressresistent sein und vor allem Spass an der

Arbeit haben. Gewissermassen ist das bestimmt auch eine Art Intelligenz, aber wahrscheinlich nicht mehr als bei anderen medizinischen Fachrichtungen.

Sie werden noch in diesem Jahr als Mitglied der Organisation «Swiss Neurosurgeons International SNI» drei Monate einen humanitären Einsatz in Burma leisten und operieren. Ist das Ihre emotionale Intelligenz, die Sie dazu bewegt?

Ich werde vor allem als Assistenzärztin drei Monate im Universitätsspital Yangon arbeiten und assistenzärztliche Tätigkeiten ausüben. Dazu gehört insbesondere viel Unfallchirurgie. Dieser Aufenthalt ist vielmehr als Austausch gedacht, um mit Fällen, welche in der Schweiz eher selten auftreten, vertraut zu werden. Hirntumore werde ich sicherlich niemals alleine operieren, weil ich das in der Schweiz als Assistenzärztin auch nicht mache. Die Idee ist, dass ich den burmesischen Assistenzärzten einige technische Sachen, wie Neuro-navigation oder minimalinvasive Zugänge, näherbringe und im besten Fall eine kleine Fallsammlung aufstelle, um zu analysieren, wo Verbesserungs- bzw. Teaching-Bedarf besteht. Professor Schucht und Dr. Abu-Isa aus meiner Klinik werden für insgesamt drei Wochen mit dabei sein und Kinder mit Hirntumoren operieren und dann auch viel Teaching mit den Ärzten vor Ort machen.

Ihre Familie stammt aus Bosnien. Sie sind mit Ihren Eltern in der Schweiz aufgewachsen,

"IN BURMA LERNEN WIR UNS SELBER ZU HELFEN"

haben aber trotzdem den Krieg miterlebt, haben um Grosseltern und Verwandte, um Hab und Gut gebangt. Hat Sie der Krieg geprägt? Hat er aus Ihnen den Menschen gemacht, der sich heute als Ärztin für die Ärmsten der Armen einsetzt?

An den Krieg kann ich mich glücklicherweise nicht gut erinnern. Ich bin auf jeden Fall sehr dankbar, dass ich in der Schweiz aufwachsen durfte und fühle mich heute mehr als Schweizerin als sonst was. Ich hatte wirklich schon immer enorm viel Glück, irgendwie hat bis jetzt in meinem Leben alles zufällig gut geklappt. Ärztin für die Ärmsten der Armen würde ich mich aber auf keinen Fall nennen. Ich gehe ja auch aus egoistischen Gründen nach Burma, wenn man mal ganz ehrlich ist, denn ich werde auch sehr viel lernen können dort.

Ihre Organisation Swiss Neurosurgeons International, die von Professor Dr. Philippe Schucht, Neurochirurg im Inselspital in Bern, gegründet wurde, braucht Hilfe, um helfen zu können. Wie kommen Sie an die Spenden, die Sie dringend benötigen?

Alle unsere Spender sind Privatpersonen. Einige davon spenden regelmässig, andere werden durch Mund-zu-Mund-Propaganda oder kleine Zeitungsartikel auf uns aufmerksam. Wir sind wirklich auf jeden Franken angewiesen. Das Geld wird vor allem benutzt, um burmesischen Neurochirurgen einen dreimonatigen Austausch in der Schweiz zu finanzieren. Das

machen wir jetzt schon seit einigen Jahren und haben bei unseren Besuchen in Burma festgestellt, dass jene Neurochirurgen, die schon bei uns in Bern waren, viel vom Gelernten in die Praxis umsetzen. Das macht uns riesig Freude, weil dies langfristige Auswirkungen auf die dortige medizinische Versorgung hat.

In der Neurochirurgie wird heute mit Hightech-Geräten operiert. Wie operieren Sie Hirntumore in Burma?

Das geht dort ein bisschen anders zu und her. Man lernt, sich selber zu helfen und mit limi-

tierten Ressourcen umzugehen. Wir sind in der Schweiz und überhaupt in Europa fast schon verwöhnt, was technische Hilfsmittel im Operationssaal angeht. In Burma ist es so viel anders, ich weiss gar nicht, wo ich anfangen soll zu erklären. Zunächst haben die meisten Patienten vor der Operation kein MRI-Bild des Kopfes, sondern nur ein CT. Das macht es für uns unmöglich zu wissen, welche Art von Tumor uns überhaupt erwartet. Die Chirurgie bleibt somit in jedem Fall eine kleine Überraschung. Ein Navigationssystem haben die meisten Kliniken auch nicht oder wissen nicht, wie man dieses einsetzt. Man muss sich deshalb vielmehr an anatomischen Landmarken orientieren während der Operation. Die Neurochirurgie in Burma ist auf jeden Fall anspruchsvoller und herausfordernder als in der Schweiz.

Können Sie als junge Ärztin, die mit grosser Technik aufgewachsen ist und ausgebildet wurde, noch ohne Hightech arbeiten?

Das ist eine sehr gute Frage. Gewisse Sachen sind für uns Youngsters sicherlich schwieriger ohne Hightech. Manchmal kommt man ohne Gadgets gar an seine Grenzen und ist in einfachen Situationen schon überfordert. Aber eigentlich sollten die wichtigsten neurochirurgischen Operationen auch ohne Hightech gehen. Ich habe erst in Burma gemerkt, wie viel man eigentlich mit wie wenig machen kann. Ein guter Neurochirurg kann sich eben intelligent anpassen.



FOTOS HO



"In Burma haben die meisten Patienten zunächst vor der Operation kein MRI-Bild des Kopfes, sondern nur ein CT. Das macht es für uns unmöglich zu wissen, welche Art von Tumor uns überhaupt erwartet", sagt Dr. Irena Zubak.

SPENDENAUFTRUF

Die Organisation Swiss Neurosurgeons International (SNI) ist eine Gruppe von Schweizer Neurochirurgen, die ihre Fähigkeiten in Drittweltländern einsetzen und auch Ärzte vor Ort schulen. In der Zeit ihrer humanitären Einsätze verzichten die Ärzte auf ihr Einkommen in der Schweiz. Daher ist die Organisation auf Spenden angewiesen. Gerade in Myanmar sind keine technischen Vorrichtungen vorhanden. Zum Teil werden diese von der Schweiz mitgenommen. Doch auch der Transport eines Mikroskops ist teuer. Liebe Leserinnen und Leser, lassen Sie uns intelligent spenden:

Swiss Neurosurgeons International
Freiburgstrasse 10
3010 Bern, Switzerland
Donation Bank Account:
IHAG Privatbank Zürich
IBAN: CH47 0852 8102 2549 3000 0
SWIFT: IHZUCHZZ

www.swiss-neurosurgeons-international.org

DUMMHHEIT EINE ERFOLGSGESCHICHTE

Der Physiker Emil Kowalski diskutiert in seinem Buch «Dummheit. Eine Erfolgsgeschichte» die Annahme, dass Intelligenz, Ignoranz und Zufall zu unseren Gunsten zusammenspielen. Eine provokante These.

TEXT HANS FISCHER

bonaLifestyle Emil Kowalski, warum philosophiert ein promovierter Physiker über gesellschaftliche Fragen im Kontext von Dummheit respektive Intelligenz?

Emil Kowalski Der Titel ist natürlich provokant. Ungeachtet der Marketingmechanismen des Buchhandels war es aber meine Absicht, ein seriöses Buch über die verborgenen Mechanismen unserer Wohlstandsgesellschaft zu verfassen, die eine hervorragende wirtschaftliche, soziale und technische Leistung ist.

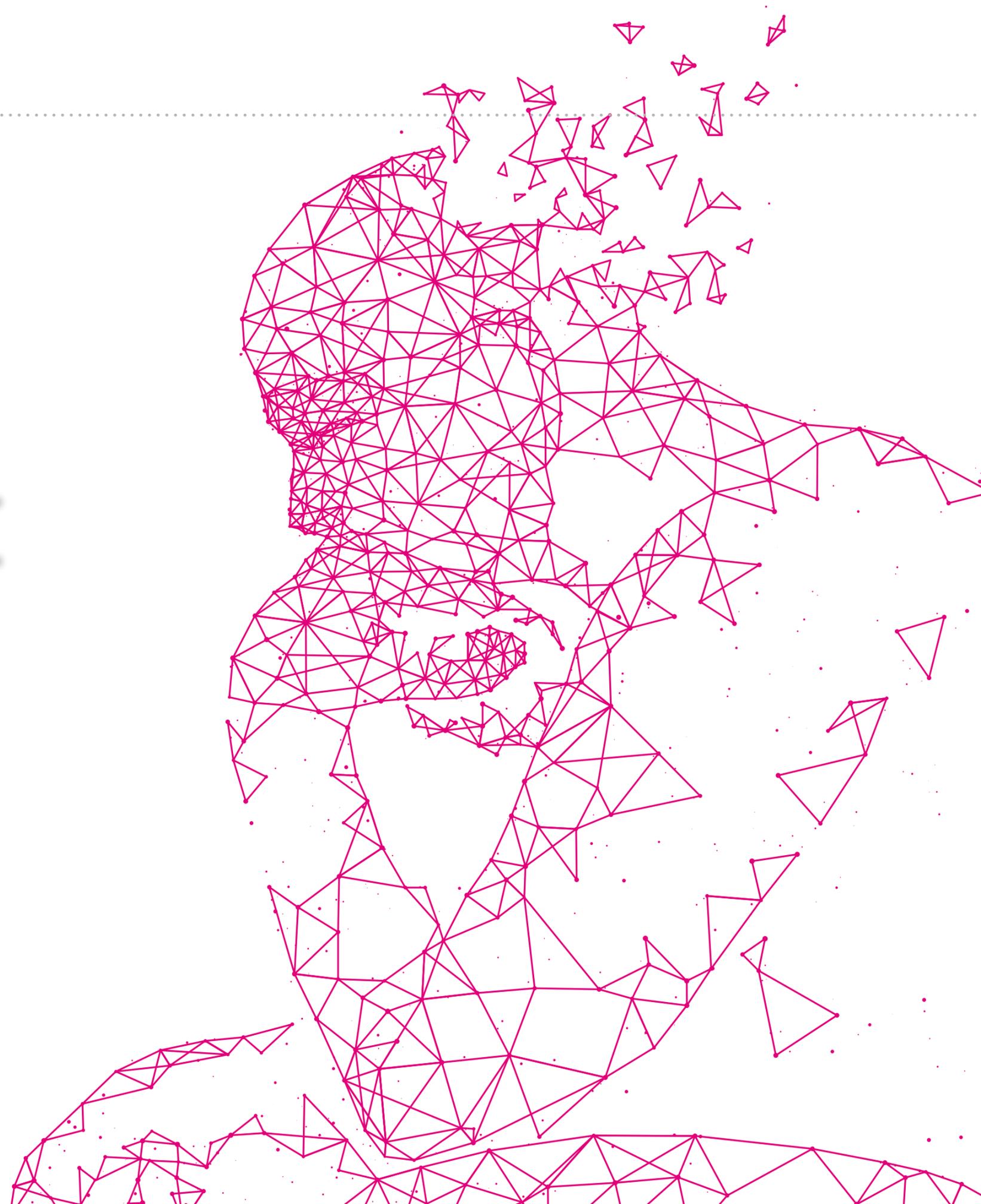
Können hervorragende Leistungen denn auf Dummheit basieren?

Ich hätte auch die milder klingende Überschrift «Ignoranz. Eine Erfolgsgeschichte» wählen können. Sei's drum: Wenn wir die Funktion aller Geräte, Softwareprogramme und Systeme unserer komplexen Zivilisation verstehen müssten, bevor wir sie bedienen könnten, so hätten wir es in der Entwicklungsgeschichte nicht viel weiter als vor die Höhle mit den bunten Zeichnungen an den Felswänden geschafft. Unser

Fortschritt besteht letztlich darin, dass wir die Fähigkeit des Gebrauchs vom Wissen um die Funktionsweise entkoppelt haben. In diesem Sinne sind wir «dumm».

Die meisten Autofahrer kennen die Funktionsweise von Verbrennungsmotoren.

Die wenigsten Handy-User kennen aber das Innenleben von Smartphones. Und trotzdem können wir ohne dieses und ähnliche Geräte kaum mehr leben. Diese Entwicklung hin zur



"ES BRAUCHT INTELLIGENTES NUTZEN VON SICH BIETENDEN CHANCEN."

Entlastung des Denkens von unnötigem Ballast bei der Nutzung der Güter und Dienste nimmt stetig zu. Denn Letztere, die Güter und Dienstleistungen, erst ermöglichen uns das Leben in unserer durchorganisierten und technologiefokussierten Umgebung.

Man könnte also sagen: Intelligenz ist ...
... die Fähigkeit, Dinge zu benutzen, die andere für uns ausgedacht haben. Oder anders ausgedrückt: Die wahre Intelligenz der Menschheit besteht in der Akzeptanz der Ignoranz. Und das ist nur ein anderer Ausdruck für die extreme Arbeitsteilung unserer Gesellschaft.

Um sich diese breite User-Ignoranz-Mentalität leisten zu können, braucht es eine stabile Wirtschaftsleistung.
Ja, technischer Fortschritt, weitgehende Freiheit und starke Volkswirtschaften sind Grundlage für die Beibehaltung oder gar den Ausbau unseres Wohlstandes und unserer Wohlfahrt. Ob das für immer so bleibt, wurde nicht nur von Stephen Hawking selig in Frage gestellt.

Eine Bedingung für den Fortbestand unseres gesellschaftlichen Erfolges wären somit intelligente Manager und Politiker?
Auf jeden Fall. Wie bei der Technologie ist es immer schwieriger, die Mechanismen von zunehmend komplexen Staats- und Regierungs-

geschäften zu verstehen. Die Schere zwischen fähigen politischen Führungskräften und unwissenden Nutzniessern ihrer Entscheidungen öffnet sich auch hier immer mehr. Wie lange das «Erfolgsmodell» der User-Ignoranz Bestand haben wird, vermag ich nicht zu beurteilen. Eine Nation auf der Basis von Twitter-Nachrichten zu führen, wird längerfristig jedoch sicher nicht erfolgreich sein.

Und was macht ein erfolgreiches Management nachhaltig?
Es braucht vor allem intelligentes Nutzen von sich bietenden Chancen. Wir haben über kreati-

ve Zufälle gesprochen. Diese müssen von Managerinnen und Managern erkannt und erfolgswirksam umgesetzt werden.

Genügt das für die Fortsetzung von wirtschaftlichem Erfolg?

Einstein sagte mal, dass der Erfolg zu einem Prozent aus Inspiration und neunundneunzig Prozent aus Transpiration besteht. Es braucht beides: Kreativität, Bereitschaft, «dumme» Fragen zu stellen und konsequentes Ausarbeiten aller Details, wenn sich eine Innovation abzeichnet. Bisher war dem so. Die Entdeckungen einiger kreativer Glücklicher und das gewonnene, neue Wissen wurden stets der Allgemeinheit in bedienbarer Form zugänglich gemacht. Jede und jeder hat so zum kollektiven Wissen und dessen Etablierung beigetragen – ob Genie oder wir Durchschnittsmenschen. Und das seit Urzeiten, seit der Erfindung des Rades. So gesehen sind wir in der Tat als Gemeinschaft stark und intelligent. Auch wenn sowohl Stärke als auch Intelligenz individuell stark variieren.

Greift «seit Urzeiten» nicht allzu weit zurück?
Nun, das ist etwas gar plakativ ausgedrückt. Aber es war immer ein Kollektiv, ein Team, das eine individuelle Idee zur Nutzungsreife gebracht hat. Ich habe als Aphorismus formuliert, dass der Ursprung der menschlichen Intelligenz bei einem Affen zu finden ist, der zufällig



BILD TIM X. FISCHER

über die Lösung eines Problems gegrübelt hat, statt seinen Urinstinkten zu folgen.

Vom Ursprung zur Zukunft: Müsste nicht nach vollkommener Intelligenz gestrebt werden?

Sie sprechen zwei Komponenten an: Intelligenz und Vollkommenheit. Die Aufklärung hat versucht, alle Menschen zum Gebrauch ihrer Vernunft, ihrer Intelligenz zu bringen. Das hat uns den technisch-industriellen Fortschritt gebracht, aber keine moralische Vollkommenheit, keine «politische Weisheit». Das Suchen nach vollkommenen gesellschaftlichen Systemen – sprich Ideologien – hat bisher zu grossen Katastrophen geführt. Immer wenn man ein «vollkommen richtiges System» eingeführt hat, endete es im Terror, weil man dazu den «vollkommenen Menschen» nicht hatte und

ihn erst zwangsweise «erziehen» zu müssen glaubte. Man denke an Stalins Sowjetunion, an den Nationalsozialismus oder an die chinesische Kulturrevolution vom Vorsitzenden Mao. Wir unvollkommenen Menschen brauchen eine Gesellschaft, die mit unserer Unvollkommenheit rechnet. Und die liberale Demokratie ist diesem Ideal am nächsten gekommen. Ich nannte sie «eine Utopie der Unvollkommenheit».

Emil Kowalski, Jahrgang 1937, ist promovierter Physiker und war in Schweizer Unternehmen in leitenden Funktionen tätig. Er wirkte in verschiedenen fachlichen und gesellschaftlichen Gremien mit und gehört zu den Gründungsaktionären der Solothurner bonainvest Holding AG.

Der Physiker Emil Kowalski in seiner Bibliothek.



Emil Kowalski:
Dummheit. Eine Erfolgsgeschichte
Stuttgart: J.B.Metzler 2017, 177 Seiten, CHF 24.90
ISBN 978-3-476-04535-5

KLUGES HAUS

Roboter halten in Städten Einzug, genauso wie selbstfahrende Autos oder automatisierte Kehrrichtensorgung. Städte werden smarter und Wohnungen intelligenter – zu den Pionieren gehört bonacasa.

TEXT HANS FISCHER



INTELLIGENZ

SMART WOHNEN



Im Smart Living Loft können die Möglichkeiten von Smart Living heute und morgen erlebt werden.



«Smart Cities» sind seit einigen Jahren en vogue. Das «Smart» steht für die Vernetzung von Infrastruktur und Bewohnern zugunsten von schonender Ressourcennutzung und maximierter Lebensqualität. Die Schweiz liegt gut im smarten Ranking: Laut «Smart City Index 2017» der EasyPark-Gruppe belegt Zürich Rang 4 und Genf Platz 9 in der Liste der smartesten Städte weltweit. Spitzenreiter sind Kopenhagen vor Singapur und Stockholm. Gemäss den Juroren bestechen sowohl Zürich als auch Genf mit Lebensqualität, vorbildlicher Abfallentsorgung, überdurchschnittlich intelligenten Gebäuden und sehr guter ÖV-Infrastruktur. In Sachen Carsharing oder Verkehrsaufkommen haben sowohl Zürich als auch Genf noch Verbesserungspotenziale. Auch liegen andere Städte mit WLAN-Hotspots oder Internetgeschwindigkeiten vorne.

Das Smart-City-Ranking sprengen und komplett neue Massstäbe setzen will die

Google-Schwestergesellschaft Sidewalks Lab. Im kanadischen Toronto soll auf einem 50 000 Quadratmeter grossen Gebiet beim Hafen, im aktuellen Zustand von der MIT Technology Review als Durcheinander von Zement und Dreck beschrieben, die Smart City entstehen. Etappe eins, «Quayside» genannt, steht für minimalen Privatverkehr, maximal grosse Freiflächen zwischen den Gebäuden mit intelligenten Wohnungen, Roboter für den automatisierten ÖV-Verkehr, für die Kehrrichtentsorgung oder auch für Sicherheitsaufgaben sowie eine Vernetzung des ganzen Gebildes, das an das Zusammenspiel von Apps auf einem Smartphone erinnern soll. Anders ausgedrückt: Die Wohnungen sind nach neuesten Erkenntnissen gebaut, Wohnungssteuerung, Geräte und Quartierinfrastruktur sind vernetzt, und den Bewohnern wird ein digitales Rundumsorglopaket geboten. Alles wunderbar, wenn man bereit ist, dass vom Dimmen eines Lichtes über

den Inhalt im Kühlschrank bis hin zu Schlafgewohnheiten oder Freizeitverhalten alle Daten zentral gespeichert und ausgewertet werden. Ohne Datenkrake funktioniert «Quayside» nicht. Schon bevor Cambridge Analytica und Facebook einen publizistischen Sturm entfacht haben, sorgte die Datenthematik im Zusammenhang mit dem spektakulären Bau- und Vernetzungsvorhaben in Toronto für äusserst emotional geführten Gesprächsstoff.

Der Diskussionen über Regularien für den Umgang mit Daten ungeachtet, ist wenig bestritten, dass die Vernetzung der Bau- und Immobilienwirtschaft schnell voranschreitet und vollständig sein wird: Geplant, gebaut und unterhalten wird auf der Basis von «BIM» (Building Information Modeling). Viele Akteure sehen für klassische Immobilienverwaltungen längerfristig keine Überlebenschancen, weil Blockchain und Co. die Beziehung von Immobilienbesitzern mit potenziellen oder beste-

henden Bewohnern direkt regeln werden. Und die intelligente Wohnung selber, das «Smart Home», ist weit mehr als ein Randthema.

Seit vielen Jahren schon aktiv tätig im Bereich von intelligentem Wohnen ist Ivo Bracher mit seinen Gesellschaften der bonainvest Holding AG – insbesondere mit bonacasa, der schweizweit führenden Anbieterin von vernetztem Wohnen mit Services. Um die aktuellen und künftigen Möglichkeiten vom smarten Wohnen optimal aufzeigen zu können, eröffnet Ivo Bracher im Juli dieses Jahres das «Smart Living Loft» in einer Mustersiedlung in Oensingen.

bonaLifestyle Was verstehen Sie unter intelligentem Wohnen?

Ivo Bracher Im Vordergrund steht für mich das Wohlbefinden. Wohnungen sind dann intelligent, wenn sie wandelbar alle Lebensphasen der Bewohnerinnen und Bewohner optimal

abbilden können. Gefallen sollen die Wohnungen allen. Aber jüngeren Menschen sollen Komfort- und Lifestyle-Bedürfnisse rund ums Wohnen befriedigt werden. Ältere profitieren von erhöhter Sicherheit, von Alarmierungs- und Rettungslösungen rund um die Uhr sowie der Möglichkeit, möglichst lange in den eigenen vier Wänden wohnen zu können. Wenn dies alles durch die Siedlung, die Infrastruktur, die Architektur, die Wohnung, die Geräte und die Haustechnologie respektive die Vernetzung von allem gewährleistet wird, sind die Wohnungen in der Tat intelligent.

Das klingt nach dem einleitend erwähnten Projekt in Toronto.

Durchaus. Wir bauen natürlich nicht in den Dimensionen der Google-Muttergesellschaft Alphabet, aber im Kleinen respektive Kleineren bedienen wir dieselben Bedürfnisse der Gesellschaft an Vernetzung und Digitalisierung der

Wohnungswirtschaft. Wir werden keine vollautomatisierte Kehrrichtentsorgung anbieten können; Vernetzung von Geräten, Wohnungssteuerung und die Anbindung von Mobilitätsdienstleistungen aber durchaus.

Ist das eine Zukunftsvision?

Wir bauen seit über 20 Jahren hindernisfrei. Seit gut 10 Jahren bieten wir 24/7-Alarmierungs- und Sicherheitslösungen inklusive Schlüsselhalterinfrastrukturen für maximal schnelle Rettungseinsätze in Notlagen an. Unsere Living Services werden seit rund 5 Jahren immer stärker nachgefragt – neben mittlerweile mehr als 80 eigenen Concierges und Raumreinigerinnen haben wir eine Vielzahl von lokalen Drittdienstleistern an unser Logistiknetz angebunden. Und zu guter Letzt testeten wir in den letzten Jahren intensiv «Smart-Home»-Lösungen in realer Umgebung. Bau, Sicherheit, Living Services und Smart Home sind mitein-



Das Smart Living Loft überzeugt mit einem klugen Bad.

ander vernetzt und in allen neueren Überbauungen unserer Gesellschaften in Betrieb. Wir haben das Stadium der «Zukunftsvision» also vor längerer Zeit bereits verlassen.

Wie wohnt es sich ganz konkret in einer bonacasa-Wohnung der neuesten Generation?

Es wohnt sich hell, mit grosszügigen Grundrissen, wertig materialisiert und ökologisch optimiert. Des Weiteren lassen sich Gebäude- und Wohnungstüren bei Bedarf via Handy oder Tablet öffnen. Beim Verlassen der Wohnung reicht das Drücken eines Masterschalters und alle relevanten Stromversorgungen, so auch zu einem noch laufenden Bügeleisen, werden gekappt. Jalousien und Lichter lassen sich nach Gutdünken einstellen und in Szenarien festhalten – zum Beispiel ein Szenario «Nacht», das den nächtlichen Weg vom Bett zur Toilette dezent beleuchtet. Mobilitätseingeschränkte Bewohnerinnen und Bewohner können sich

schwellenfrei im ganzen Quartier bewegen und hindernisfrei auch auf den grosszügigen Balkon gelangen, der zu jeder Wohnung gehört. Selbstredend erfüllt die Serviceabteilung jeden individuellen Wunsch. Briefkästen melden proaktiv, wenn sich Post in den Fächern befindet, Warenaustauschboxen unterstützen die Bedürfnisse der Zalando-Generation und Gebäudetüren öffnen sich automatisch, wenn entsprechende Chips mit sich geführt werden. Und: In Notlagen kann rund um die Uhr alarmiert werden, und Hilfe trifft dank der Infrastrukturlösungen innert Minuten in der vom Notfall betroffenen Wohnung ein.

Und was haben Sie in Planung?

Das geschilderte Szenario ist erprobt und wird laufend weiterentwickelt. Neu planen wir unter anderem die Erweiterung von unseren Mobilitätslösungen. Car Sharing ist ein Thema, eLadestationen mit verbrauchergerechter Ab-

rechnung in den Tiefgaragen oder eBikes zum Ausleihen in den Siedlungen. Alles wird über unsere App buch- und administrierbar sein. Es sind verschiedenste Innovationen in Planung oder in fortgeschrittener Planung.

Deshalb öffnet Ende Juni das Smart Living Loft in Oensingen?

Genau. Wir wollen den Entwicklungsstand der bonainvest-Gesellschaften und unserer Partner in passender Umgebung präsentieren. Im Smart Living Loft können die Möglichkeiten von Smart Living heute und morgen erlebt werden. Mit von der Partie sind so klingende Namen wie ABB, VZug, Sanitas Troesch, BKW, Philips, Pfister und viele mehr. Interessierte, ob Privatpersonen oder Organisationen, sind sehr gerne eingeladen, das Smart Living Loft zu besuchen.

www.bonacasa.ch

WAS BITTE IST INTELLIGENZ?

bonaLifestyle hat im beruflichen Umfeld

Menschen gefragt, wie sie Intelligenz definieren.



«Die grosse Kunst im Einsatz von intelligenten Lösungen und Dienstleistungen ist deren Verbindung mit menschlichen Elementen, insb. in Notsituationen.» Oder kürzer: „Ich bin überzeugt, dass im technologischen Wandel das Menschliche noch zentraler wird.»

Martin Huser
CEO Medical AG



«Intelligenz ist für mich die Eigenschaft, grosse und kleine Ziele im Leben zu realisieren, ohne dabei seiner Umwelt oder seinen Mitmenschen Dinge aufzubürden, die man selber nicht gerne erleben möchte.»

Prof. Dr. med. Franz Fankhauser
Augenarzt



«Intelligenz ist die Fähigkeit eines Menschen, neue Informationen zu verarbeiten und generell mit neuen Situationen kompetent umzugehen.»

Dr. Thomas Kirchhofer
Präsident & Delegierter des Verwaltungsrates der Parkresort Rheinfelden Holding AG



«Intelligenz im Sinne des einfachen Abrufens von Wissen begeistert mich wenig. Intelligenz im Sinne des Vernetzens von Wissen, Möglichkeiten, Services und Menschen ergibt intelligente Lösungen, Behandlungen, Produkte. Wenn die Intelligenz mit Emotionen verknüpft werden kann, erst dann lassen sich auch Leute begeistern. bonacasa sucht deshalb intelligente Vernetzungen, die Lebensqualität und Freude (und auch Freunde) schaffen.»

Ivo Bracher
Präsident des Verwaltungsrats und Vorsitzender der Geschäftsleitung bonainvest Holding AG

TECHNOLOGIE DES JÄHRHUNDERTS

Künstliche Intelligenz ist eine der spannendsten Entwicklungen dieses Jahrhunderts. Schon vor einem Jahr erklärte Google Künstliche Intelligenz zum Herzstück des Geschäfts.

TEXT SIMONE LEITNER

ZENTRALES

THEMA

IST DAS

LERNEN DER

SYSTEME

Google ist eines der führenden Unternehmen weltweit, wenn es um Künstliche Intelligenz, kurz KI genannt, und ihre bislang praktischen Anwendungen geht. Vor wenigen Tagen hat Google das neue Projekt «Duplex» vorgestellt. Die Demonstration zum Auftakt der Entwicklerkonferenz Google I/O war eine Premiere: Eine Maschine, die nicht nur makellos eine Unterhaltung führen kann, sondern mit ihrer vom Computer generierten Stimme von einem Menschen nicht zu unterscheiden ist, sorgte für grosse Aufmerksamkeit. Natürliche Sprechpausen liessen den Assistenten absolut menschlich klingen. Denn die Google-Software imitiert perfekt die Art und Weise, wie Menschen sprechen.

In der Tat: Der neue Sprachassistent, welcher auf einer KI-Software basiert und dessen Stimme nicht von derjenigen eines Menschen unterscheidbar ist, kann selbstständig telefonieren. Google Duplex ruft beispielsweise einen Coiffeursalon an, um Termine zu vereinbaren oder in einem Restaurant, um einen Tisch zu reservieren. Das Spannende: Duplex «spricht», ohne dabei als Künstliche Intelligenz aufzufallen. Und erkennt Aussagen des Gesprächspartners kontextabhängig und gibt darauf auch passende Antworten. Um ein möglichst menschliches Sprachmuster zu erzeugen, wird auch mal ein «Uhm» oder ein «Mhmm» eingebaut. Als Duplex von Google-CEO Sundar Pichai vorgestellt wurde, gab es tosenden Applaus für die neue Sprach-KI. Es dauerte allerdings nicht lange, bis erste kritische Fragen auftauchten: Ist Duplex ethisch vertretbar? Was passiert, wenn man nicht erkennt, ob eine Ma-

schine oder ein Mensch spricht? Sollte sich ein solches System dem Angerufenen gegenüber zu erkennen geben und klarstellen, eine KI zu sein? Google reagierte auf diese Fragen postwendend und versicherte: «Duplex werde sich auf jeden Fall gegenüber Menschen als Maschine zu erkennen geben.»

Die Erschaffung einer künstlichen Intelligenz beschäftigt die Menschen seit dem Beginn des elektronischen Rechnens – bereits 1950 stellte man die Frage, ob Maschinen in der Lage sind, zu denken. In den folgenden Jahrzehnten ging das Wissenschaftsfeld der KI

durch Höhen und Tiefen; erst in den späten 1990er-Jahren begannen sich die Fortschritte in der KI-Forschung zu beschleunigen, da sich die Wissenschaftler stärker auf die Anwendung von KI für reale Probleme konzentrierten. Ein Meilenstein der KI war der Sieg von IBMs Schachspiel-Computer Deep Blue über Weltmeister Garry Kasparov im Jahr 1997.

Eines der zentralen Themen der KI ist das Lernen der Systeme. Beim maschinellen Lernen oder Machine Learning (ML) wird das KI-System «trainiert», es erhält Beispieldaten, erstellt daraus ein Modell mit den relevanten Funktionen sowie Entscheidungsregeln, passt dieses anhand von Rückmeldungen oder Validierungsdaten stetig an und optimiert so das Modell. Mit jedem neuen Datensatz wird die KI dabei intelligenter. Ziel ist es, dass die KI nach dem Training eigenständig Lösungen für neue und unbekannte Probleme finden kann. Man bringt zum Beispiel einem Computer bei, Muster zu erkennen, anstatt ihn auf bestimmte Regeln zu programmieren. Die lernfähige Software heisst neuronales Netzwerk und gleicht entfernt einem echten Hirn.

Es besteht aus Millionen oder Milliarden «Neuronen», kleiner Rechneinheiten, von denen jede eine einfache Berechnung ausführt und die Information dann an diejenigen Neuronen weitergibt, mit denen sie verbunden ist. Als Gesamtheit kann das neuronale Netzwerk lernen, relativ komplexe Muster zu erkennen. Bei diesem Deep Learning sind die Neuronen auf verschiedenen Ebenen angeordnet, sodass jede Ebene von der darunterliegenden Ebene lernt. Es lernt also das Muster des

Musters des Musters. Das Team Google Research Europe in Zürich wird von Emmanuel Mogenet geleitet und forscht an vielen der Google-Produkte, die Hunderte Millionen Menschen heute täglich nutzen. Diese basieren auf der kontinuierlichen Forschung im Bereich Maschinelles Lernen – vom Google Übersetzer über die Google Bildersuche bis hin zu Smart Reply in Inbox. Die intensive Zusammenarbeit unter den Google-Forschern in deren Büros auf der ganzen Welt macht dies möglich. Sie alle steuern ihr einzigartiges Wissen und ihre Kreativität im Bereich modernster ML-Technologien und -Techniken bei, um nützliche Tools und Produkte zu entwickeln.

Und Google Schweiz ist ein sehr begehrtter Arbeitgeber, der weiter wächst. Über 2000 Mitarbeitende sind mittlerweile in Zürich, an Googles grösstem Entwicklungsstandort ausserhalb der USA tätig. Google setzt, wie bereits erwähnt, seit vielen Jahren auf Künstliche Intelligenz und lässt sie in den verschiedensten Anwendungen zum Einsatz kommen. Das gilt nicht nur für offensichtliche KIs wie den Google Assistant, sondern auch für die Fotoerkennung von Google Photos sowie viele andere Bereiche, in denen Inhalte erkannt, sortiert und durchsucht werden müssen. Das sind allerdings nur die Anfänge, denn KIs sind mittlerweile zu deutlich mehr imstande.

Die derzeit erfolgreichste und populärste Methode im Bereich der maschinellen Lernverfahren ist das sogenannte Deep Learning. Die Idee des Deep Learnings beruht auf einer Nachahmung der Funktionsweise des menschlichen Gehirns durch künstliche neuronale

WENN DIE

MASCHINE

WIE EIN

MENSCH

SPRICHT

Netze, die in vielen übereinanderliegenden Schichten modelliert und angeordnet werden. Die neuronalen Netze spannen dabei Ebenen von unterschiedlicher Komplexität auf: In der ersten Ebene beginnt das System mit der Identifizierung von relativ einfachen Mustern, bei Bildern können dies etwa unterschiedliche Helligkeitsstufen der einzelnen Pixel sein. In der zweiten Ebene kommen Kanten oder Formen hinzu, in der dritten Ebene Formen und Objekte. Dabei fliessen immer mehr Trainingsdaten durch die neuronalen Netze, wodurch die internen Verknüpfungen kontinuierlich optimiert

werden und das System «intelligenter» wird. Deep Learning stellt allerdings nicht das einzige «Hot Topic» in den derzeitigen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten im Bereich der Künstlichen Intelligenz dar. Kognitive Systeme, die sich durch ihre Lernfähigkeit an ein verändertes Umfeld anpassen können, ein Verständnis für die reale und virtuelle Umgebung einer Situation aufweisen und eine komfortable Interaktion mit Nutzern inklusive Dialogfähigkeit zum Präzisieren von Zielen und Problemen aufweisen, können Menschen in ihren Aktivitäten und Entscheidungen massgeblich unterstützen. Und sie haben nicht nur Antworten auf numerische Probleme bereit, sondern können Hypothesen bilden sowie logische Argumente und Empfehlungen über komplexere Sachverhalte geben. Da solche kognitiven Systeme auch unstrukturierte Daten verarbeiten können (diese machen derzeit rund 80% der weltweiten Daten aus), können sie einen wesentlichen Schlüssel im Umgang mit dem rapide ansteigenden Datenvolumen und der Komplexität der Datensysteme darstellen und zur Erweiterung von menschlichem Wissen, Kenntnissen und Kompetenzen eingesetzt werden.

Zurück zu Google Duplex: Die weltweite Netzgemeinde hat nach der Keynote rund um den KI-Sprechassistenten nicht mit Zynismus gespart und auch gleich einige Anwendungsbereiche vorgeschlagen. Man könne mit der KI einfach und emotionslos am Telefon eine Beziehung beenden lassen. Die Schwächen der Menschen werden sich nicht ändern, nur die Werkzeuge, hinter denen wir uns künftig verstecken können, werden intelligenter.

EMPATHIE ODER EFFIZIENZ?

Was setzt sich in der Dienstleistungs-Branche durch? Menschliche Empathie oder die künstliche Intelligenz eines Roboters? In der Luxus-hotellerie zählen nach wie vor der Mensch, die Empathie und die Individualität.

INTERVIEW SIMONE LEITNER



Japan macht's vor: Neben Hotels, die von Robotern geführt werden, gibt es nun auch einen Roboter-Barista. In Tokios erster Roboter-Kaffeebar wird der Arabica vom Roboter zubereitet und serviert. Kunden der «Henn-na-Kaffee-Bar» lösen ein Ticket mit QR-Code, und schon macht sich der Roboter an die Arbeit. Der Barista mit dem Namen «Sawyer» serviert gleichzeitig bis zu fünf Tassen Kaffee – ein Heissgetränk wird in etwa vier Minuten zubereitet. Während andere japanische Cafés vier bis fünf Mitarbeiter beschäftigen, arbeitet «Sawyer» allein. Das Roboter-Café ist Teil einer Automatisierungswelle in Japan, die auf den Arbeitskräftemangel reagiert. So gibt es in Tokio und Nagasaki bereits drei «Henn-na Hotels». Dort stehen Roboter am Empfang, putzen das Foyer und sind als Concierge tätig. Die Hotellerie ist ein Ort, an dem Professionalität grossgeschrieben wird. Heute werden neue Wege eingeschlagen und die Frage drängt sich auf, ob persönlicher Service und menschliche Empathie vom Roboter-Concierge abgelöst werden.

In der internationalen Luxushotelserie wird nach wie vor Individualität grossgeschrieben, hier stehen Menschen immer noch im Mittelpunkt. Als Gäste oder als Mitarbeitende. André Höftmann arbeitet seit 2010 als Chefconcierge im Hotel Adlon Kempinski in Berlin. Er spricht über Professionalität, Empathie und Intelligenz.

"DER GAST MUSS ERKEN- NEN, WELCHEN MEHRWERT UNSER SERVICE HAT."

bonalifestyle Was macht einen guten Concierge aus? Und vor allem: Was macht einen Chefconcierge im Hotel Adlon Kempinski Berlin aus?

André Höftmann Die grundlegenden Eigenschaften sind Menschenkenntnis, Empathie für sein Gegenüber, die Bereitschaft, immer wieder etwas dazuzulernen und natürlich die höchsten Ansprüche an seine Arbeit und denen auch gerecht zu werden. Ein weiterer wichtiger Punkt dieser Aufgabe ist, ein motiviertes Team von Profis hinter sich stehen zu haben. Ein Team, welches mich täglich dazu anspricht, noch besser zu werden.

Sind Sie ein Naturtalent? Und glauben Sie, dass diese Eigenschaft, Menschen erfolgreich helfen zu können, eine besondere Art von Intelligenz erfordert?

Ein grosser Teil dessen, was man für den Beruf des Concierge benötigt, liegt sicherlich in der Erziehung, die man genossen hat. Den anderen Teil der Kenntnisse erlernt man im Laufe der Zeit. Der Wunsch, anderen Menschen zu helfen und sie glücklich zu machen, erfordert in meinen Augen keine besondere Intelligenz, sondern Einfühlungsvermögen und den Antrieb, auch das Unmögliche möglich zu machen.

Sie haben im Hotel oft mit Führungspersönlichkeiten und mächtigen Entscheidungsträgern zu tun. Trotzdem begegnen Sie den Gästen mit einer beeindruckenden und intelligenten Gelassenheit. Ist dieses Verhalten erlernbar?

Je länger man diesen Beruf ausübt, desto ruhiger wird man in den jeweiligen Situationen. Je älter man wird, desto genauer weiss man: Um Kaffee zu kochen, muss man das Wasser erst erhitzen.

Die Gretchenfrage, die allen Concierges immer wieder gestellt wird: Erfüllen Sie alle Wünsche?

Solange es sich um Wünsche im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben handelt, dann ja.

André Höftmann, Chefconcierge im Hotel Adlon Kempinski in Berlin.

Oder anders gefragt: Sind Grenzen vom Hotelbetrieb definiert oder reagieren Sie situativ und lassen Ihren gesunden Menschenverstand walten?

Es gibt definierte ethische Grenzen im Beruf eines Concierge, welche nicht überschritten werden.

Und dann gibt es Wünsche, die einfach utopisch sind, wie zum Beispiel ein Dinner mit der Queen?

Im Falle von utopischen Wünschen versuchen wir immer, eine passende Alternative zu finden, mit denen die Gäste zufrieden sind.

Es existieren auch Wünsche, die die Hotelgäste alleine unmöglich erfüllen könnten. Und Sie als Concierge zaubern und machen Unmögliches möglich. Sind die Gäste dankbar?

Hier machen sich die gute Kinderstube, die jemand genossen hat, und die sozialen Verhältnisse, die Menschen prägen, bemerkbar. Es gibt Gäste, die sehr dankbar sind und dies auch zum Ausdruck bringen. Dann gibt es wiederum Begegnungen, bei denen dieser besondere Concierge-Service vorausgesetzt und ganz klar erwartet wird.

Sie sind mit Ihren Stammgästen tief verbunden und diesen auch ausserhalb eines Hotelaufenthalts im Adlon nah. Kommt es vor, dass Sie für Stammgäste auch mal Karten für die Scala in Mailand oder die Metropolitan Opera in New York organisieren?

Durch die Vertrauensbasis, die wir bei unseren langjährigen Stammgästen geschaffen haben, kommen diese Anfragen natürlich immer wieder vor. Hierbei greifen wir dann auf unser globales Netzwerk zurück, um die Wünsche



unserer Gäste auch in anderen Destinationen erfüllen zu können.

Es gibt immer mehr Immobilienfirmen, die intelligentes Wohnen mit Concierge-Dienstleistungen anbieten. Glauben Sie, dass die Gesellschaft künftig mehr Hilfe von Profis in Anspruch nehmen wird?

Durch die Zunahme der Dienstleistungsangebote verlernen wir allmählich, sogar die einfachsten Dinge zu erledigen und greifen auf helfende Hände zurück. Somit gehe ich davon aus, dass die Nachfrage nach Dienstleistungs-Profis steigen wird, um den eigenen Terminkalender zu entlasten.

Gibt es Nationen, die Concierge-Leistungen bei Ihnen im Hotel Adlon mehr nutzen und solche, die fast nie Wünsche äussern?

Der Gast muss erkennen, welchen Mehrwert unser Service für ihn hat – einmal erkannt, kommt jeder Gast immer wieder an unseren Tresen zurück. Gerade bei französischen oder amerikanischen Gästen sind die Berührungängste geringer als beispielsweise bei deutschen Gästen.

Ist Chefconcierge im Adlon zu sein ein Traum? Ihr Traumberuf?

Für mich persönlich war und ist es ein Traum, auf den ich hingearbeitet habe, seitdem ich zum ersten Mal mit dem Beruf in Berührung gekommen bin. Das ist heute mehr als 20 Jahre her. Es ist wundervoll zu wissen, dass man keinen Beruf ausübt sondern seiner Berufung folgen darf.

NEU KURZ BÜNDIG

Xperia XZ2: schön abgerundet

Das neue Xperia XZ2 vereint hochmoderne Technologien in einem geschwungenen und eleganten Design. Beste Ingenieurskunst von Sony sieht nicht nur wunderschön aus, sie liegt auch sehr bequem in der Hand. Der CTO von bonacasa, Markus Christ, hat das neue Smartphone von Sony getestet: «Ein sehr gelungenes, wenn auch schweres Smartphone, es gibt Menschen, die es so mögen, liegt gut in der Hand, obwohl der auf der Rückseite angebrachte Fingerabdruckleser gewöhnungsbedürftig ist. Das sehr gute Display überzeugt, ebenso wie Performance, Musik wie auch Youtube-Videos werden in erstaunlicher Sound-Qualität ausgegeben.» Das Fazit von Markus Christ: «Die neuste Android-Version vermag zu überzeugen.»

www.sonymobile.com



Ferrari auf Zeit



Zum Hochzeitstag mit einem Aston Martin ins Tessin fahren? Oder einfach mal im Ferrari eine Runde um den See genießen? Kein Problem: Mit der Dream Collection macht Hertz Autoträume wahr. Ab sofort lassen sich bei Hertz Schweiz luxuriöse Traumautos mieten. Zu den ikonischen Modellen gehören unter anderem der Aston Martin V8 Roadster, der Ferrari 458 Italia und der Lamborghini Huracan.

www.hertzdreamcollection.ch

34 35 bona LIFESTYLE

App für Allergiker

Pollensaison: Für die rund zwei Millionen Allergikerinnen und Allergiker in der Schweiz gibt es jetzt die neue App «Ally Science». Die Berner Fachhochschule (BFH) und das UniversitätsSpital Zürich (USZ) lancieren die kostenlose Smartphone-App «Ally Science».

Dies im Rahmen der bislang grössten wissenschaftlichen Studie zu Pollenallergien in der Schweiz.

www.allyscience.ch



www.susannekaufmann.com

Schützenswert

Susanne Kaufmann hat 15 Jahre Beauty-Erfahrung in die Entwicklung des Pollution Skin Defence Systems gesteckt: Eine 15-tägige Kur, bestehend aus drei perfekt aufeinander abgestimmten, hochwirksamen Wirkstoffampullen Vitamin C, Ectoin und Q10. Diese helfen der Haut, sich vor negativen Umwelteinflüssen besser zu schützen, erneuern das Hautsystem und kurbeln die körpereigenen Reparaturmechanismen an.



Besuchenswert

Wer in Berlin etwas Zeit und Lust auf einen Stylingtermin hat, sollte unbedingt einen Besuch beim Star-Coiffeur Shan Rahimkhan buchen. Zwei Locations, eine Philosophie: Sehr cool, sehr professionell und sehr stilsicher. Ob am Kurfürstendamm oder am Gendarmenmarkt, die Termine können online gebucht werden. Und: Alle Profis, die wir persönlich getestet haben, arbeiten richtig gut und nachhaltig. Auch Wochen nach dem Besuch sitzt die Frisur oder die Farbe immer noch.

www.shanrahimkhan.com

Nagelneu: Die Nail Care Kollektion von Sally Hansen bietet ein optimales Verwöhn-Programm, zuverlässigen Schutz und Stärkung für schöne und gesunde Nägel, die nicht brechen, splintern oder abblättern. Die 35 hochwertigen Farblacke der um 18 neue Shades erweiterten Color Therapy Linie vereinen dank patentierter Formel mit Argan-Öl-Komplex glänzende Farbe mit intensiver und sofortiger Pflege für gesund aussehende Nägel.

www.sallyhansen.com



Sehenswert

Noch unsichtbarer! Die Foundation ULTRA HD verbindet makellose Abdeckung wie eine zweite Haut und sorgt für ebenmässigen und natürlichen Teint. Die Formel ULTRA HD wurde speziell für die neuen Anforderungen der HD-Technologien im Film und Fernsehen entwickelt und ist für 4K-Kameras und das blosse Auge nicht sichtbar. Perfekt für Visagisten und für Fortgeschrittene. Erhältlich bei Manor.

www.manor.ch

Bemerkenswert

Im Wandel der Zeit

Der Solothurner Rechtsanwalt und Notar Dr. Rudolf Hauert blickt auf eine lange und erfolgreiche Karriere zurück. Und will nun kürzertreten. Er spricht über den Wandel der Zeit in seinem Beruf und darüber, dass früher nicht alles besser war.

INTERVIEW SIMONE LEITNER

bonaLifestyle Streiten Menschen heute mehr als früher? Oder anders gefragt: Werden Anwälte heute öfters engagiert als noch vor 30 Jahren?

Rudolf Hauert Die Veränderung des sozialen Umfeldes und die internationalen Verknüpfungen, wie der Beitritt zur Europäischen Menschenrechtskonvention oder die Mitgliedschaft zur OECD, beeinflussen auch das Rechtsleben in der Schweiz. Aufgrund der Bevölkerungszahl müsste die Geschäftslast der Gerichte nur unwesentlich zunehmen. Im Kanton Solothurn zählte man im Jahre 1970 226 932 Einwohner. 2016 waren es 270 711. In diesem Zeitraum dürften sich aber die Rechtsfälle nahezu verdoppelt haben. Der Anstieg ist aber keineswegs auf die Zunahme der Prozessfreudigkeit der Bürger zurückzuführen. Vielmehr mussten die Verfahrensregeln wegen der internationalen Verknüpfungen geändert werden.

Können Sie diesen Wandel der Zeit anhand eines Beispiels aufzeigen?

Spielen wir zwei analoge Fälle durch. Der eine wurde im Jahre 1970, der andere in unseren Tagen abgewickelt.

Ausgangslage: Der Mieter bezahlt die Miete nicht.

Verfahrensverlauf 1970:

– Der Vermieter mahnte den Mieter schriftlich oder mündlich und setzte eine Frist nach seinem Gutdünken (eine Mahnung wäre nicht einmal nötig gewesen, wenn der Zahlungstermin im Mietvertrag enthalten war).

– Zahlte der Mieter nicht, so stellte der Vermieter ein Betreibungsbegehren. Im Betreibungsbegehren verlangte der Vermieter die Ausweisung des Mieters, sofern er die Miete nicht innert 10 Tagen bezahle.

– Nach unbenütztem Ablauf stellte der Vermieter das Gesuch beim Oberamtmann um Ausweisung des Mieters.

– Das Oberamt setzte dem Mieter eine Frist von 30 Tagen, um das Mietobjekt zu räumen.

Ein solches Verfahren wäre mit der Europäischen Menschenrechtskonvention unvereinbar. Vorerst verstiesse es gegen das Gebot, den Parteien das rechtliche Gehör zu gewähren, da die Ausweisung auch dann erfolgen konnte, wenn der Mieter Rechtsvorschlag erhob und die Angelegenheit von einem Gericht beurteilt haben wollte. Zum ändern wurde die Ausweisung von einer Verwaltungsbehörde angeordnet. Ein Verstoss gegen das Gebot, dass eine richterliche Behörde tiefgreifende Entscheide zu treffen hat.

Bei den damals geltenden Verfahrensregeln übrierte sich der Beizug eines Anwaltes. War der Vermieter des Schreibens mächtig, so war er in der Lage, ein Betreibungsbegehren auszufüllen. Heute läuft der gleiche Fall wie folgt ab:

– Der Vermieter muss dem Mieter (und sofern der verheiratet ist auch dessen Ehefrau) mittels eines getrennten Schreibens (aus beweisrechtlichen Gründen mittels Einschreiben) eine Mahnung zukommen lassen mit der Androhung, dass der Mietvertrag gekündigt werde, wenn die Miete nicht innert 30 Tagen bezahlt werde.

– Nach unbenütztem Ablauf der Zahlungsfrist ist der Vermieter berechtigt, den Mietvertrag ausserordentlich auf 30 Tage auf das Ende eines Monats zu kündigen (Beispiel am 15. Januar auf den 28. Februar).

– Der Mieter ist grundsätzlich berechtigt, die Kündigung vor der Schlichtungsstelle für Mietwesen anzufechten, das auch dann, wenn die Anfechtung wie in vorliegendem Beispiel hoffnungslos ist.

– Nach dem Scheitern der Aussöhnung vor der Schlichtungsstelle kann der Vermieter die Ausweisung beim zuständigen Gericht verlangen.

– Das Urteil, welches die Wegweisung des Mieters enthält, kann an die nächst höhere Instanz, allenfalls bis vor das Bundesgericht weitergezogen werden.

Das Verfahren ab Feststellung des Zahlungsverzugs des Mieters bis zu dessen Ausweisung kann je nach Reaktion des Vermieters von mindestens sechs Monaten bis gut und gerne 18 Monate dauern. Begeht der Vermieter einen Formfehler (keine Mahnung und Kündigung an die Ehefrau oder den eingetragenen Partner, keine Kündigung mittels offiziellem Kündigungsformular), kann er gleich wieder von vorne beginnen. Die Kündigung ist ungültig.

Was empfehlen Sie?

Auch für einen recht einfachen Fall, wie den hier erwähnten, lohnt sich bereits der Beizug eines Rechtsanwaltes. Um dasselbe Resultat zu erreichen wie heute, musste der Vermieter 1970 bloss des Schreibens mächtig sein, um das Betreibungsformular ausfüllen zu können.

Sie blicken auf eine langjährige Karriere, auf ein erfolgreiches Schaffen, auf viele Fälle zurück: Wer mit Ihnen spricht, erkennt die tiefe Verbundenheit mit Ihrer Arbeit. Würden Sie wieder Jus studieren?

Auf jeden Fall!

Wenn heute Patienten zum Arzt gehen, haben sie sich zuvor bereits im Internet über ihre Krankheit informiert. Ein Trend, der für Ärzte manchmal schwierig ist. Wie ist es bei Anwälten, sind Ihre Kunden auch vermeintlich besser informiert als früher?

Ich kann nicht für andere Anwälte sprechen. Persönlich habe ich Firmen betreut, die mir ihre Angelegenheiten – Steuerrecht, Inkasso, Markenrecht und die Nachfolgeregelung – anvertraut haben. Diese Stammkundschaft hat sich nicht im Internet orientiert und das entsprechende Vertrauen in mich gesetzt. Aber früher, als junger Anwalt, als ich alle Rechtsfälle händel, von der Ehescheidung bis hin zum Baurecht betreute, habe ich aber die Erfahrung gemacht, dass es manchmal schwierig oder un-

möglich war, Leute zu beraten, welche sich über ihren Fall via «Beobachter», «Blick» oder andere Medien orientiert hatten.

Mit einem Halbwissen ausgestattet, sahen sie die Problematik ihrer eigenen Rechtsposition nicht und blendeten die Risiken aus. Ich habe jeweils versucht, dem Klienten die mögliche Position der Gegenpartei zu erläutern. Nur diejenigen Personen waren weiterhin meine Klienten, welche mir glaubten und vertrauten. Den ändern habe ich das Mandat gekündigt.

In welchen Bereichen ist eine lange Berufserfahrung als Anwalt besonders gefragt und von grossem Vorteil? Etwa bei Bundesgerichts-Geschäften?

Goethe hat es treffend erwähnt: «Wer das oberste Knopfloch verpasst, kommt mit dem Zuknöpfen nicht zu Rande». Der erfahrene Anwalt arbeitet effizient. Er beginnt das Verfahren mit dem obersten Knopfloch und endet mit dem untersten. Man muss die Klage vor dem örtlich und sachlich zuständigen Gericht vorbringen. Die Klage vor dem unzuständigen Gericht endet mit einem Nichteintretensentscheid. Das kann einen Klienten sehr teuer zu stehen kommen. Dem erfahrenen Anwalt wird ein derartiger Lapsus nicht passieren. Weiter wird der erfahrene und seriöse Anwalt die Prozesschancen und Risiken richtig einschätzen. Insbesondere im Rechtsmittelverfahren ist das besonders wichtig. Man muss beurteilen können, ob das ergangene Urteil Angriffsmöglichkeiten bietet, ob es vor der oberen Instanz Stand hält oder nicht.

Analog zur Entwicklung unserer Wirtschaft und Gesellschaft besteht im Laufe der Zeit Regulierungsbedarf. Welche wegweisenden Gesetzesänderungen der letzten 30 Jahren werden Sie nie vergessen, haben Sie beeindruckt?

Ich muss etwas weiter zurückblenden. Ich bin im Kanton Bern aufgewachsen. Ich mag mich

sehr wohl daran erinnern, dass im Kanton Bern und wohl auch in andern Kantonen in den Jahren 1970 irgendwo ein Haus gebaut werden durfte. Erfolgte der Bau ausserhalb der Bauzone, so bestand lediglich die Auflage, dass der Bauherr die Erschliessungs- und Entsorgungsanlagen selbst bezahlen musste. Zieht man durchs schöne Bernbiet, so sieht man schön verstreut, an schönster Lage wunderschöne Bauten. An schönster Lage dem Bielersee entlang ist das Ufer komplett verbaut. Da war wohl Handlungsbedarf angesagt.

Das Eidgenössische Raumplanungsgesetz aus dem Jahr 1979 war dringend nötig. Meines Erachtens eines der nötigsten Gesetze im öffentlichen Recht.

Gibt es noch andere Bereiche?

Als Student und als junger Anwalt habe ich ausserdem das Ehescheidungs-, Familien- und Erbrecht in seiner ursprünglichen Fassung vom 10. Dezember 1907 kennengelernt. Da war Handlungsbedarf angesagt. Ich zitiere nur eine, aber wohl die himmelschreiendste Ungerechtigkeit des alten Kindes- und Erbrechts. Grundsätzlich hatte ein uneheliches Kind keinen Erbspruch gegenüber seinem leiblichen Vater. Dieser konnte sein Kind mit einer einmaligen, oft sehr bescheidenen Abfindung (gängig CHF 1000.00 pro Jahr, bis zur Mündigkeit also CHF 20 000.00) auskaufen und sich seiner Verantwortung in allen Teilen entziehen. Der «halbe Gentleman» hatte die Möglichkeit, sein Kind anzuerkennen. Diesfalls hatte es die Hälfte des Erbrechts, welches einem ehelichen Kind zustand... Die alten Zeiten waren keinesfalls die guten Zeiten.

Der Bundesrat sieht im Zusammenhang mit den sozialen Medien zum gegenwärtigen Zeitpunkt keinen Bedarf für neue Regulierungsmassnahmen. Das heisst, eine Revision des Datenschutzes wird weiterhin beobachtet.

Müssen sich neue Themen immer erst entwickeln und etablieren?

Ich glaube schon. Das Beispiel des Raumplanungsgesetzes (RPG) zeigt: Obschon das Gemeinwesen beim Bauen ausserhalb der Bauzone finanziell nicht belastet wurde, wurde die Streubauweise zum Problem. Stichworte: Verschandelung der Landschaft, Verhinderung des Zutritts zu Orten, die der Allgemeinheit offen stehen müssen. Erst mit dem Aufkommen beziehungsweise der Feststellung der negativen Folgen, greift die Gesetzgebung ein – eigentlich richtig. Eine vorausseilende Gesetzgebung kann die Freiheit einschränken. Manchmal sind die Gesetze auch unnötig. Etwas zur Erheiterung: Der Kanton Bern hat das beste aller Bergbaugesetze – nur im Kanton Bern gibt es keine Bodenschätze ...

Welche Bedeutung hat unser Rechtsstaat heute für Sie?

Ich zitiere Churchill: «Der Rechtsstaat misst sich daran, wie er mit Verbrechern umgeht». Jeder Mensch verdient es, vom Staat in jeder Beziehung fair behandelt zu werden. Das nackte Leben und die körperliche Integrität, auch dasjenige eines Verbrechers, sind unantastbar. Eine Selbstverständlichkeit? Richten Sie Ihren Blick nach den USA, nach Irak, China. Oder fragen Sie hier am Stammtisch nach, wenn sich hier ein fürchterliches Verbrechen ereignet hat ... Natürlich ist fast unerträglich, wenn man bedenkt, dass der Vierfachmörder von Rapperswil, der eines der schändlichsten Verbrechen in der schweizerischen Kriminalistik begangen hat, mit einiger Wahrscheinlichkeit in 14 Jahren wieder auf freiem Fuss ist. Trotzdem möchte man das System des Rechtsstaates nicht mit dem eines Unrechtsstaates tauschen. Der Rechtsstaat versucht mit schwierigen Situationen fertig zu werden, und die Menschenrechte eines jeden Bürgers, auch diejenigen des schlimmsten Verbrechers zu wahren.

«Die besten Böden der Welt»

Wenn Schweizer Winzer auswandern, nehmen sie ihr Qualitätsdenken mit. Sie setzen auf klein und fein und machen Boutique-Weine. Wie Hans Herzog und Georg Fromm in Neuseeland.

TEXT ELSBETH HOBMEIER

Am Taggenberg in Winterthur hatte Hans Herzog jeden Rebstock eigenhändig gepflanzt, seine Frau Therese ein bepunktetes und besterntes Gourmetrestaurant quasi aus dem Boden gestampft. Das alles verliessen sie – nicht zuletzt, weil es ihnen im Zürichbiet vor lauter Gesetzen und Vorschriften zu eng wurde – und starteten auf der anderen Seite der Erdkugel in einen neuen Lebensabschnitt. Vor 20 Jahren pflanzten sie erneut junge Reben, diesmal in der fruchtbaren Erde von Marlborough auf der Südinsel von Neuseeland. «Für den Weinbau gibt es nichts Besseres als Marlborough», war Hans Herzog, der stille Tüftler-Winzer, überzeugt. Therese Herzog, der kommunikativen Gastgeberin, fiel der Abschied von der Heimat etwas schwerer. Doch auch sie erkannte bald:

Die Weinberge von Fromm Winery in Neuseeland.



Hans und Therese Herzog pflegen die meisten Traubensorten in Neuseeland.



BILDER HO



Hätsch Kalberer, der Winemaker, und Stephan Walliser, der Ex-Hoteldirektor, leiten die Fromm Winery.

«Ich nehme das Restaurant mit. Ein hochstehendes Gourmetlokal, das auch abends grosse Küche bietet, gibt es hier noch nicht.» Die beiden schätzten die Lage richtig ein. Ihr Icon-Restaurant, das sie punktgleich mit dem neuen Jahrtausend am Neujahrstag 2000 eröffneten, wurde als erstes 5-Sterne-Lokal im ganzen Land euphorisch gefeiert. Für ein Mehrgangdinner der Crew unter Leitung des Deutschen Philipp Wilke und des Franzosen Maxime Olive reisen Gäste von der Nordinsel und Australien an. Im Winter (unserem Sommer!) macht es Pause, das Bistro jedoch ist das ganze Jahr offen.

Auch Hans Herzog ist glücklich in der neuen Heimat. Er, der überzeugt auf Handwerk und auf Qualität setzt, kann seinen Forschungsdrang auf den 12 Hektaren eigenem Rebland ungebremst ausleben. «Ich pflege die meisten Traubensorten in Neuseeland», erzählt er stolz. «Und auch die kleinsten Erträge des Landes», ergänzt Therese, welcher sein rigoroses Beschneiden der Trauben in der See-

le weh tut. «Aber Hans ist halt mit Leib und Seele Winzer und nicht Kaufmann», fügt sie, welche sich um Marketing und Verkauf kümmert, leicht bedauernd bei. 24 Sorten umfasst die Palette, darunter dortzulande so Exotisches wie Tempranillo, Barbera, Zweigelt, Viognier, Arneis und Grüner Veltliner. Das macht das Boutique-Weingut über die Landesgrenzen hinaus interessant, die Weine sind in der Spitzengastronomie weltweit gefragt. Der Viognier von Herzog sei einer der allerbesten ausserhalb von Frankreich, befand kürzlich ein renommierter Kritiker. Der Tempranillo ist unendlich weich und aromatisch, der Pinot gris dank langer Mazeration rötlich und mit umwerfenden Birnen- und Quittenaromen. Auch den Sauvignon blanc, das eigentliche Wein-Aushängeschild von Neuseeland, macht Hans Herzog anders als die anderen. Er will «nichts Grünes, sondern extrem Reifes», er lässt die Trauben bis über 100 Oechslegrade am Stock reifen und baut den Saft ein Jahr im Barrique auf der Hefe

aus, bis der Wein sanft wie ein Lämmchen und geschmeidig wie Samt ist.

Zwei Männer, ein Ziel

Der Bündner Georg Fromm gründete einst die Fromm Winery. Sie zählt heute zu den besten in Marlborough. Nicht zuletzt dank einem genialen Winemaker. Dieser Pinot noir ist ein Gedicht. Fein, filigran, elegant und doch voller Kraft und Rasse. Cuvée «H» steht auf dem Etikett. H wie Hätsch. Sie ist eine Hommage und ein «Jubiläumsgeschenk» an den Mann, der letztes Jahr seine 25. Ernte auf der Fromm Winery einbrachte: Hätsch Kalberer. Den Schweizer Wein-Aficionado zog es schon als jungen Mann nach Neuseeland, wo er zehn Jahre auf einem Weingut in Gisborne tätig war, bis er auf Georg und Ruth Fromm stiess. Das Paar aus dem bündnerischen Malans wollte in Marlborough einen Zweitbetrieb aufbauen – im Frühling in Neuseeland ernten und im Herbst in der Schweiz, so war die Idee. Hätsch

Kalberer stieg ein, gemeinsam bepflanzten sie die Weinberge mit Pinot noir, Syrah, Malbec, Cabernet und einigen weissen Sorten. Sie waren Pioniere – nicht nur, weil sie eines der ersten Weingüter von Marlborough gründeten. Sie brachten auch ein Qualitätsdenken mit, das bis heute wegweisend für die Region ist. Zum Beispiel: Die Reihen in den Rebbergen der Fromm Winery wurden enger bestockt, denn geerntet wird von Hand. Seit über zehn Jahren wird ausschliesslich nach Bio-Richtlinien produziert, als Kompost dient der Mist der eigenen Kühe. Und die Trauben werden von jedem Rebberg einzeln gekeltert – kein anderer neuseeländischer Betrieb hat so viele «Single Vineyard»-Weine wie Fromm. Hätsch Kalberer kennt seine Böden, er weiss, wo welche Sorte am besten gedeiht. «Alle wirklich guten Pinot noirs wachsen auf den Lehmböden des Southern Valley», sagt er, «den Sauvignon blanc dagegen pflanzt man besser auf der anderen Talseite». 2008 zog sich Georg Fromm aus der Winery zurück, um

sich wieder voll auf den Betrieb in der Bündner Herrschaft zu konzentrieren. Hätsch Kalberer blieb, er entwickelte das Gut und die Qualität als Winemaker weiter. Anfang dieses Jahres erhielt er mit dem neuen Geschäftsführer Stephan Walliser einen versierten Mitstreiter. Der langjährige Direktor des Wellness & Spa Hotels Ermitage in Gstaad-Schönried und Cousin des Winery-Mitbesitzers George Walliser hatte Lust auf Neues, er wollte seine Weinpassion direkter leben können. Die zwei Männer sind ein gutes Gespann: Hier der in Neuseeland hoch angesehene Winemaker, der den Betrieb wie kein Zweiter kennt, da der motivierte Ex-Hoteldirektor mit langer Führungs- und Marketing-Erfahrung. Gemeinsam wollen sie zu neuen Zielen aufbrechen.

Die Zeichen stehen gut. Neuseeland möchte bis 2020 mindestens 20 Prozent aller Rebberge «organic» sprich biologisch bewirtschaftet sehen – die Fromm Winery ist bereits seit Jahren bio-zertifiziert. Weine von Single

Vineyards sind zunehmend gefragt – Fromm bietet vier verschiedene Single Pinot noirs, aber auch je einen Single Syrah, Malbec und Chardonnay an. Sogenannte Natural Wines – unfiltriert und ohne Zusatz von Zucker und Fruchtsäure – machen von sich reden; Fromm führt ab Jahrgang 2016 einen Natural Malbec im Sortiment und macht bereits Versuche mit Natural Pinot noir. Die Linie «La Strada» gilt als gut bekannter Klassiker. Und die Spitzenweine setzen neue Masstäbe: Der «Clayvin», der in einer seltenen Hanglage wächst, ist ein gesuchter, herrlich ausgewogener, feiner Pinot noir im Burgunderstil. Und der Fromm Vineyard Syrah 2010 besticht als fruchtiger, eleganter Premiumwein, wie man ihn selten findet.

Beide Weingüter stellen an der «Swiss Wine Tasting 2018» am 27. August in Zürich aus.

www.herzog.co.nz
neuseeland-weinboutique.ch
frommwinery.co.nz
unavitadivino.ch

Design, das zählt

Der Red Dot Award in der Kategorie Product Design läuft zur Höchstform auf: In diesem Jahr wurden mehr als 6300 Innovationen eingegeben. Und die Qualität steigt ständig.

Red Dot Award: Von Möbeln über Haushaltsgeräte bis hin zu Mode und Unterhaltungselektronik – die Qualität der Produkte ist in diesem Jahr im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnet.

LIFESTYLE

RED DOT AWARD



«Kaffeeform Werkstoff»
von Kaffeeform

BILDER HO



«Google Home»



«TAG Heuer Connected Modular 45 Luxury Kit»

Rekordzahlen: Unternehmen und Gestalter aus 59 Nationen reichten in diesem Jahr mehr als 6300 Innovationen zum Red Dot Award: Product Design ein. Nach inspirierenden und intensiven Diskussionen unter den 39 Juroren vergaben diese erst dann eine Auszeichnung, wenn sie sich über die gute Designqualität des Produktes einig waren. So erhielten insgesamt 69 Einreichungen, also lediglich 1,1 Prozent, die höchste Auszeichnung des Wettbewerbs, den Red Dot: Best of the Best.

Der «Red Dot», der für gute Designqualität steht, wurde bislang 1684 Mal vergeben, während 45 Objekte mit der Honourable Mention, die einen besonders gelungenen Aspekt gestalterischer Arbeit würdigt, prämiert wurden. Die Entwürfe haben eines gemeinsam: Sie repräsentieren den aktuellen Stand des Pro-

duktdesigns und geben Einblicke in dessen Zukunft.

Von Möbeln über Haushaltsgeräte bis hin zu Mode und Unterhaltungselektronik – die Qualität der Produkte ist in diesem Jahr im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnet. Das findet auch Red Dot-Juror und Designstrategie Michael Thomson: «Das Erste, was mir auffällt, ist die grosse Vielfalt in den Kategorien und die steigende Qualität der Produkte. Es wird immer komplexer, erfolgreich zu sein, denn Produkte sind zunehmend an unsere Emotionen und Ambitionen geknüpft.»

Auch Gisbert Brunner, leidenschaftlicher Uhrenexperte, betont den Qualitätsanstieg: «Dieses Jahr war das Angebot der eingereichten Uhren um Meilen besser als in den Jahren zuvor. Wir hatten als Jury eine sehr viel

grössere Auswahl an interessanten Zeitmessern, und es war eine Freude, dass wirklich gute Gestaltungen, nicht nur optischer, sondern auch haptischer Anmutung, dabei waren.» So erhielt in diesem Jahr beispielsweise die Uhr «TAG Heuer Connected Modular 45 Luxury Kit» von TAG Heuer einen Red Dot: Best of the Best. Sie überzeugte die Juroren insbesondere durch ihre Modularität: Teile der Uhr, wie das Gehäuse, die Hörner, das Armband und die Faltschliesse, sind auswechselbar. Darüber hinaus kann das Smartwatch-Modul gegen ein automatisches Manufaktur-Chronographen-Modul ausgetauscht werden.

Thomas Lockwood, Juror und Vordenker im Bereich Innovation, sieht die steigende Qualität als Zeichen dafür, dass Unternehmen gutes Design zunehmend als

Erfolgsfaktor, um am Markt bestehen zu bleiben, definieren. «Design und Innovation sind die Lebensader unserer Unternehmen», stellt er fest. Jedes Produkt müsse einen hohen Grad an Funktionalität mit hoher ästhetischer Designqualität vereinen. «Beides ist wichtig», so Martin Darbyshire, Gründer des Beratungsunternehmens tangerine, über das Zusammenspiel zweier Komponenten, die bei der Bewertung eine entscheidende Rolle spielen. Im Hinblick auf die Funktionalität fällt eines besonders auf: Während die Bedienung von Produkten intuitiver wird, rückt die Technologie in den Hintergrund und wird zunehmend unsichtbarer.

Dieser Trend zeigt sich insbesondere bei den siegreichen Produkten aus dem Bereich Smart Home. So erhielt «Google Home» den Red Dot: Best of the Best. Der intelligente

Lautsprecher, der über integrierte Mikrofone verfügt und als persönlicher, digitaler Assistent fungiert, soll den Alltag erleichtern. Per Sprachsteuerung kann Musik abgespielt, nach dem Wetter gefragt, eine Einkaufsliste erstellt oder das Smart-Home-Produkt bedient werden. «Google Home» hat keine sichtbaren Knöpfe oder Tasten, sondern lässt sich über einen unauffälligen Touch-Screen steuern. Die Verwendung von Stoff lässt die Technologie in den Hintergrund rücken.

Bei den ausgezeichneten Arbeiten kam die Kombination aus innovativen sowie nachhaltigen Materialien häufig zum Einsatz. Insbesondere deswegen bewegte der «Kaffeeform Werkstoff» von Kaffeeform, der als Becher eingereicht wurde und aus Kaffeesatz besteht, die Jury zur Vergabe des Red Dot: Best of the

Best. Da der weltweite Kaffeeverbrauch und damit auch die daraus resultierenden Abfälle steigen, ist der erkaltete Kaffeesatz in immer größeren Mengen verfügbar. Dieser verschwendeten Ressource bediente sich der Designer Julian Lechner und schuf eine nachhaltige und umweltfreundliche Materialalternative für erdölbasierte Rohstoffe. Charakteristische Eigenschaften des Werkstoffes sind die marmorierten, hölzernen anmutenden Oberflächen, der Geruch von Kaffee, das geringe Gewicht, die lange Haltbarkeit sowie die Beständigkeit in der Spülmaschine.

www red-dot.de



BILDER.HO

Französischer Charme

Das 4-Sterne-Boutiquehotel La Couronne mit 37 persönlich gestalteten Zimmern, französisch inspiriertem Restaurant und sympathischer Bar à vin empfängt seit Mai 2017 seine Gäste mit viel Charme und französischem Flair.



Das Direktionsteam: Simone Berchtold und Roman Oschwald

Die «Krone Solothurn» – das erste Haus am Platz – wurde vor einem Jahr im Herzen der barocken Altstadt von Solothurn als «La Couronne Hotel Restaurant» wiedereröffnet. Eine umfassende Sanierung hat dem prominenten Gebäude den Charme eines grosszügigen privaten Stadthauses mit französischem Flair verliehen. Historische Elemente wie Kronleuchter und Textilmuster aus Versailles harmonisieren



Mit Blick auf die Solothurner Kathedrale: Das 4-Sterne-Boutiquehotel ist Mitglied der «Swiss Historic Hotels» und hat neben 37 Zimmern eine schöne Bar à vin und ein französisch inspiriertes Restaurant.

WETTBEWERB

Mit etwas Glück gewinnen Sie zwei Übernachtungen für zwei Personen inklusive Apéro und Frühstück im 4-Sterne Boutiquehotel La Couronne.

Beantworten Sie diese Wettbewerbsfrage:

Wie heisst der junge Chef de cuisine von La Couronne Hotel Restaurant?

Schicken Sie Ihre Antwort bis spätestens 31. Juli 2018 an:

bonaLifestyle

Buchenweg 32,

4571 Lüterkofen

oder per Mail:

wettbewerb@bonaLifestyle.ch

(Keine Barauszahlung. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.)

mit einem raffinierten Farbkonzept und zeitgemäsem Möbeldesign.

Das 4-Sterne-Boutiquehotel ist Mitglied der «Swiss Historic Hotels» und bietet mit 37 hellen und persönlich gestalteten Gästezimmern – von den «Charme Petit» mit Alkovenbetten bis hin zu den Suiten mit Chaiselongue und freistehender Badewanne – einen eindrucklichen Blick zur Kathedrale und in die barocke Altstadt.

Französischer Genuss und «Joie de vivre» spiegeln sich auch in der Gastronomie wider und werden im mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant lebhaft und elegant interpretiert. Chef de cuisine ist der sympathische, junge Martin Elschner, welcher 2015 mit dem «S. Pellegrino»-Nachwuchspreis ausgezeichnet wurde. Zusammen mit seinem Team verbindet er französische Klassiker wie eine «Bisque de homard», ein «Entrecôte Café de Paris» oder Milken-Pastetli mit eigenen saisonalen Kreationen.

In der charmanten Bar à vin gibt es kleine Gerichte wie hausgemachte Pâtés, frische Quiches, französische Fromages oder in der Saison Huitres. Aussergewöhnlich auch die Tour de France in der Weinkarte, welche sich ausschliesslich aus sorgfältig ausgewählten Weingütern aus Frankreich und der Roman-die zusammensetzt. In den Sommermonaten empfängt La Couronne seine Gäste auf der lebendigen Boulevard-Terrasse vis-à-vis der Kathedrale. Der in neuem Glanz strahlende Festsaal im ersten Stock bildet von jeher einen Mittelpunkt des gesellschaftlichen und kulturellen Lebens der Stadt Solothurn. Zusammen mit dem barocken Rittersaal im benachbarten Von-Roll-Haus bietet «La Couronne» ein aussergewöhnliches Angebot für Feste, Tagungen und Seminare.

www.lacouronne-solothurn.ch

NAH FERN FERNOST

POSTHOTEL ACHENKIRCH



Kraftort zwischen Bergen und See

BILDER HO

Das luxuriöse Posthotel Achenkirch in Tirol ist ein Kraftplatz inmitten der österreichischen Alpen.



Der Direktor des Posthotel Achenkirch: Karl C. Reiter.

Das Posthotel Achenkirch liegt eingebettet in die imposante Naturkulisse des Karwendel- und des Rofangebirges und in 30-minütiger Gehdistanz zum smaragdgrünen Achensee. Seit 100 Jahren finden Ruhesuchende hier eine Oase des sich Neu- und Wiederfindens. Heute wird das mehrfach ausgezeichnete 5-Sterne-Resort für Erwachsene bereits in vierter Generation von der Familie Reiter geführt und begeistert seine Gäste als grosszügiger und wetterunabhängiger Urlaubskosmos.

Bereits seit den ganz frühen 80er-Jahren hat sich die Direktionsfamilie Reiter ganz dem Thema Wellness verschrieben. Die 7000 Quadratmeter grosse Wasser- und Saunawelt des Posthotel Achenkirch mit fantasievollen Wasser-Inszenierungen wie dem Yin-



Das exklusive und stilvolle Posthotel Achenkirch ist als Wohlfühloase am Achensee in Tirol sehr renommiert.



WETTBEWERB

Mit etwas Glück gewinnen Sie zwei Nächte in einer Suite für zwei Personen inklusive Frühstück und Wohlfühl-Pension.

Beantworten Sie diese Wettbewerbsfrage:

Wie heisst der Direktor des Posthotel Achenkirch in Tirol?

Schicken Sie Ihre Antwort bis spätestens 31. Juli 2018 an:

bonaLifestyle
Buchengeweg 32,
4571 Lüterkofen

oder per Mail:
wettbewerb@bonalifestyle.ch

(Keine Barauszahlung. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.)

Yang-Pool und dem «Versunkenen Tempel» gehört zu den vielfältigsten und exklusivsten in Österreich. Ebenso einzigartig präsentiert sich das breite Angebot an Gesundheits- und Schönheitsanwendungen mit TCM, Shaolin-Behandlungen, Massagen, Packungen und Naturkosmetik. Sportbegeisterte kommen dank hoteleigenem Reitergestüt, Dojo-Raum für Yoga und Meditation, drei «Fitness-Stuben», Tennisplätzen (In- und Outdoor), Squashcourt sowie einem 9-Loch Golfplatz mit Driving-Range auf ihre Kosten.

Das Interior Design der 154 Zimmer und Suiten kombiniert den lokalen Tiroler Stil mit dem japanischen Ästhetik-Konzept «Wabi Sabi» und bildet eine Umgebung, in der man zur Ruhe kommt und sich fallen lassen kann.

Das diesjährige 100-Jahr-Jubiläum nahm das Posthotel Achenkirch zum Anlass, zahlreiche Renovierungen und Neuerungen umzusetzen. So erstrahlen die 36 Karwendel-Naturzimmer im Haupthaus in neuem Glanz, ebenso die neun im Stammhaus gelegenen Signature-Suiten sowie der topmoderne Fitnessbereich.

Für das leibliche Wohl der Gäste sorgt die engagierte Küchenmannschaft um Chefkoch Fabian Leinich. Die mit Sorgfalt und höchstem Qualitätsanspruch zubereiteten Speisen werden ausschliesslich unter Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten kreiert.

www.posthotel.at

Luxus zum halben Preis



Die Hotelcard ermöglicht Übernachtungen mit bis zu 50 Prozent Rabatt in Hotels in der Schweiz, in Österreich, Deutschland und Italien. Hotelcard-CEO Fabio Bolognese sagt, dass das Geschäft mit dem Reisen boomt. Und verrät, welches die beliebteste Destination der Schweiz ist.



Fabio Bolognese

bonaLifestyle Ist die Faszination an schönen Hotels immer noch ungebrochen hoch bei Schweizerinnen und Schweizern?

Fabio Bolognese Absolut. Im Jahr 2015 zum Beispiel unternahm 88 Prozent der Schweizer Wohnbevölkerung mindestens eine Reise mit einer oder mehreren auswärtigen Übernachtungen. Insgesamt wurden 22,8 Millionen Reisen mit Übernachtungen durchgeführt, davon 7,8 Millionen im Inland. Somit wurden pro Person im Mittel 3,1 Reisen durchgeführt, 1,0 davon mit inländischem Reiseziel. Das sagt das Bundesamt für Statistik in seiner Publikation «Reiseverhalten der Schweizer Bevölkerung». Wir spüren zudem eine Verlagerung hin zu den besonders schönen Hotels. Unsere Kunden wünschen sich vermehrt 4- und 5-Sterne-Hotels. Dieser Trend besteht generell, bei Hotelcard aber im speziellen, da man sich mit der Hotelcard einen Aufenthalt in einem solchen Haus auch viel eher leisten kann.

Wie würden Sie die Entwicklung von Hotelcard in den letzten fünf Jahren beschreiben?

Als sehr positiv. Wir sind äusserst zufrieden. In den letzten fünf Jahren konnten wir die Anzahl Mitglieder um mehr als 300 Prozent steigern.

Welche Region in der Schweiz wird am liebsten gebucht?

BILDER: HO



Die beliebteste Region unserer Mitglieder ist das Tessin, dahinter folgen Wallis und Graubünden. Aber auch Städte wie Zürich oder Bern sind en vogue.

Würden Sie sagen, dass Sie vor allem luxuriöse Hotels anbieten?

Ja, durchaus. Momentan ist in der Schweiz jedes fünfte 5-Sterne-Hotel Partner von Hotelcard. Bei den 4-Sterne-Hotels sieht es gleich aus. Diese Tendenz ist zunehmend. Es findet aufgrund der Wünsche unserer Mitglieder eine vermehrte Aufnahme von 4- und 5-Sterne-Hotels statt. Unter anderem können unsere Mitglieder 5-Sterne-Hotels buchen, wie das Hotel Schweizerhof Bern & THE SPA in Bern, das Les Sources Des Alpes in Leukerbad, das Grand Hotel National in Luzern, das Grand Hotel Zermatterhof in Zermatt oder die Villa Principe Leopoldo in Lugano.

Ist genau das der Traum vieler Schweizer Geniesser?

Unbedingt. Unsere Mitglieder sind keine Schnäppchenjäger, es sind Geniesser. Die bis

zu 50 Prozent Rabatt, die sie auf die Übernachtung erhalten, setzen die meisten Mitglieder ein, um sich «mehr zu gönnen». Teurere Hotels, häufigere Aufenthalte oder mehr Konsumation im Hotel – seien es Wellness-Angebote, gutes Essen oder eine schöne Flasche Wein.

Wie wichtig ist das Frühstücksbuffet oder das Frühstück in einem Hotel? Ist das bei Hotelcard inkludiert?

Sehr wichtig. Es ist die einzige Mahlzeit, die praktisch von allen Gästen im Hotel eingenommen wird. Bei den Mittag- und Abendessen ist dies anders. Auf hotelcard.ch ist das Frühstück bei rund 80% der Hotels im Preis inbegriffen.

Lohnt sich die Hotelcard schon ab zwei Hotelübernachtungen im Jahr?

Absolut. In der Regel sogar bereits ab einer Übernachtung. Kostet diese Übernachtung 200 Franken, spart man mit der Hotelcard 100 Franken. Und die 1-jährige Mitgliedschaft bei Hotelcard kostet nur 99 Franken.

www.hotelcard.ch

WETTBEWERB

Wir verlosen **10 Hotelcards**.

Mit etwas Glück und der richtigen Antwort übernachten Sie schon bald zum halben Preis.

Beantworten Sie diese Wettbewerbsfrage:

Was kostet die Hotelcard für ein Jahr?

Schicken Sie Ihre Antwort bis spätestens 31. Juli 2018 an:

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

(Keine Barauszahlung. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.)



Das «Alte Museum» auf der Berliner Museumsinsel.

Revolutionäre Verführung

TEXT SIMONE LEITNER | FOTOS TIM X. FISCHER

Die Berliner Gastroszene ist bekannt für revolutionäre Verführung. Wer Aussergewöhnliches sucht, sollte The Duc Ngo kennenlernen. Oder Tim Raue wieder besuchen. Und sich auf Spurensuche und Offenbarung einstellen.

NÄHER FERN FERNOST

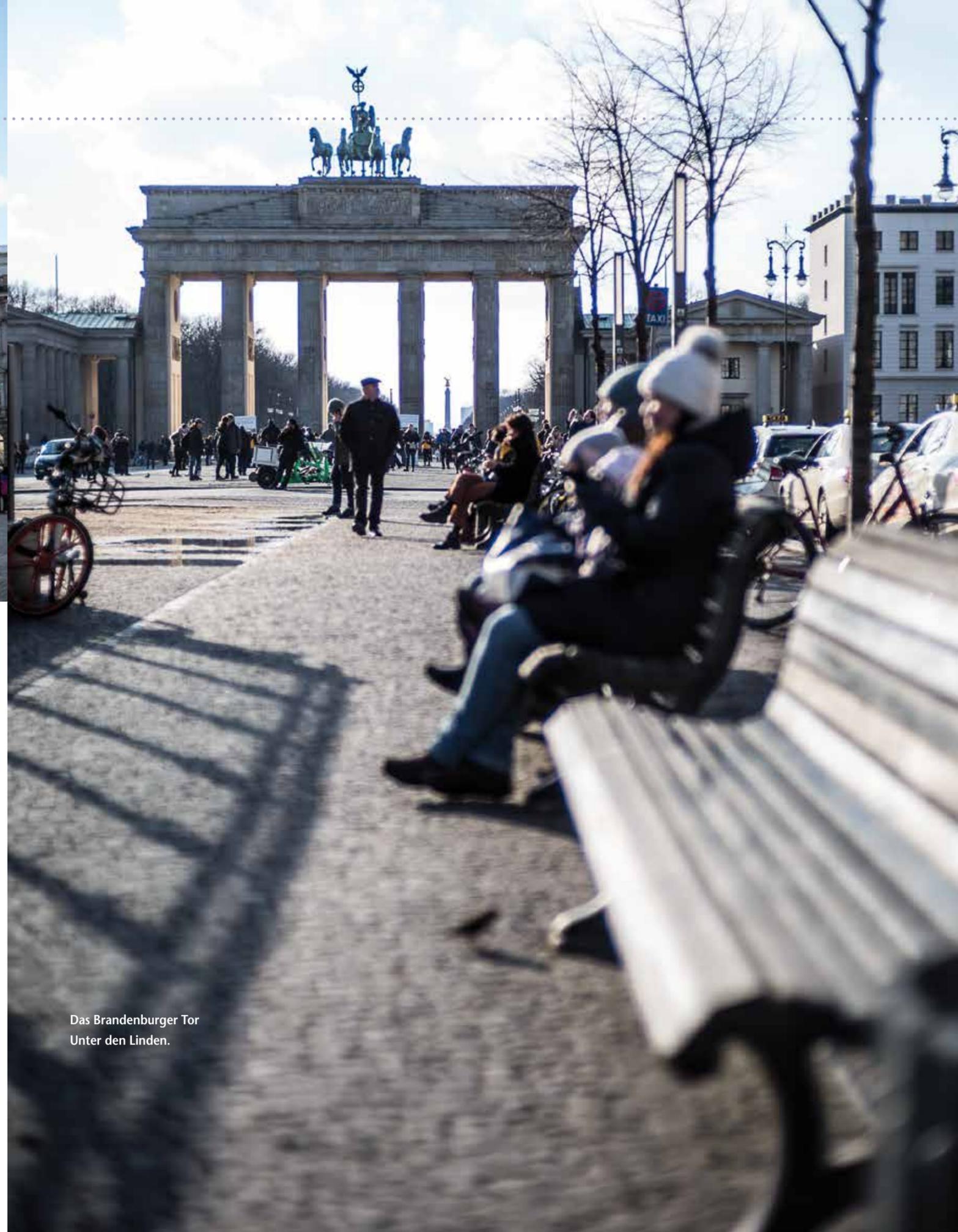
BERLIN



Die Food-Szene in Berlin ist so fantastisch wie vielfältig, so innovativ wie kreativ, so erfolgreich wie faszinierend. Küchenchefs aus aller Welt revolutionieren Berlins Gourmet-Szene und machen die Stadt kulinarisch verführerisch. Und erfinden sich immer wieder neu. Ein grosser Star ist The Duc Ngo, einer der wichtigsten und innovativsten Gastronomen Berlins. Seine Lebensgeschichte ist vielschichtig, seine elf Restaurants sind es auch: The Duc Ngo kam Ende der 70er im Alter von fünf Jahren als Flüchtling nach Berlin. Vertrieben aus seiner Heimat Vietnam, liessen ihn seine Erinnerungen und Eindrücke aber nie los. Mitte der 90er-Jahre griff der studierte Japanologe zum Sushimesser, bereitete in Moskau rohen Fisch zu, schaute kurz mal in New York und London über die Schultern bekannter Chefs, bevor er 1999 in der Berliner Kantstrasse sein erstes Lokal eröffnete. Fast 20 Jahre ist es her, seit The Duc Ngo dort sein Berliner Restaurant, das «Kuchi», eröffnete und damit gleich so etwas wie den Prototyp einer modernen Sushi-Bar kreiert hatte: toller Sound, puristisches Design, kein Kitsch. Die Sushi-Kreatio-



Gendarmenmarkt (oben) und das Bode-Museum.



Das Brandenburger Tor
Unter den Linden.

NAH FERN FERNOST

BERLIN

BILD HANDOUT



Der Gastronome und Küchenchef The Duc Ngo im Restaurant Golden Phoenix.

nen waren neu, kross frittiert, und so gefüllt, wie das bis dahin nur in Kalifornien üblich war. Der gerade mal 24-jährige Junggastromom landete damit seinen ersten Coup. Zwei Jahre später eröffnete er gleich daneben das «Next to Kuchi». Es folgten weitere Restaurants in Berlin und Frankfurt, aber die Ecke Kant-/Schlüterstrasse sollte das Herz seines Unternehmens bleiben. Die ehemalige Schlüterapotheke neben dem «Kuchi» verwandelte er in das vietnamesisch-französische «Madame Ngo», die verlassene Schlemmer-Filiale schräg gegenüber auf der anderen Strassenseite in das extrem coole japanisch-peruanische «893 Ryotei». Und bitte, es soll sich niemand wundern, wenn der Taxifahrer weder den Laden noch die Adresse zuordnen kann. Aussagen wie: «Nein, da gibt es kein Restaurant, das sehen Sie doch!», einfach ignorieren und genau dort die Eingangstüre öffnen, wo man wirklich nichts vermuten würde. Denn einmal geöffnet, sind alle Zweifel verflogen: Das «893 Ryotei» entpuppt sich als wunderschönes und kulinarisch aussergewöhnlich gutes Restaurant.

Der neuste Streich von The Duc Ngo ist das «Funky Fisch». Eine Offenbarung? Mit Sicherheit. Nicht ausschliesslich wegen der stylischen Innenausstattung mit Sichtbeton, Chromstahl-Tresen, elegantem Holzboden und

einem schönen Lichtkonzept. Vielmehr wegen der Qualität und Zubereitung des Fisches. «Ein Laden mit mediterranen Fischgerichten, also portugiesisch, spanisch, französisch, italienisch, mit Duc-Einschlägen», beschreibt der Szene-Gastromom The Duc Ngo das Konzept des Restaurants in den ehemaligen Räumlichkeiten des «Kant Café» gegenüber der Berliner Zeitung «Morgenpost». Die frischen Fische liegen in einer eindrucklichen Vitrine schön drapiert auf Eis.

Auch im neuen und bereits ausgezeichneten Hotel Provocateur nahe dem Kurfürstendamm zeichnet der kreative Gastronome für das Restaurant Golden Phoenix verantwortlich. Als Küchenchef gibt er dieser faszinierenden Location seinen ganz besonderen Touch – seine Handschrift, die schwer zu beschreiben, aber unverwechselbar ist. Qualitativ hochstehend, konzeptionell einzigartig und geschmacklich einzigartig.

Natürlich hat Berlin viele kulinarischen Facetten. Und viele aussergewöhnlichen Adressen. Von den allerbesten sind die von Tim Raue. Der Tausendsassa mit Kreuzberger Wurzeln, einer der grossen Küchenchefs in Deutschland, steht für höchste Qualität und kompromisslose und klare Konzepte. Kein Chichi, dafür viel Stil. Die Liste seiner Berliner

Restaurants ist exquisit: Das Flaggschiff «Tim Raue», das «Sra Bua» im Hotel Adlon und seine «Brasserie Colette» gegenüber dem KaDeWe. Das Brasseriekonzept hat er neben Berlin auch in München und in Konstanz realisiert – dies in Kooperation mit Tertium Premium Residences. Erst kürzlich war er im Hotel «The Dolder Grand» in Zürich und bot den Gästen einen Einblick in seine aussergewöhnlichen Interpretationen. Und In der kommenden Wintersaison wird der erfolgreiche Spitzenkoch mit 19 Gault-Millau-Punkten und 2 Michelin-Sternen erneut im Kulm-Hotel St. Moritz sein Pop-up-Restaurant «the K by Tim Raue» realisieren.

Ein Tipp: Wer seinen Berlin-Besuch kulinarisch hochstehend, exklusiv und inspirierend gestalten möchte, sollte die Tische bereits im Voraus reservieren. Fast alle erwähnten Lokale haben auf ihrer Website eine Buchungsoption oder können problemlos telefonisch erreicht werden. Nicht nur abends: Vor allem die Sushi-Restaurants von The Duc Ngo sind auch zum Lunch hervorragend geeignet.

www kuchi.de
madame-ngo.de
brasseriecolette.de
tim-raue.com
srabua-berlin.de
provocateur-hotel.de



Der Fernsehturm am Alexanderplatz.

Stilikone an der Adria

Das Aman Sveti Stefan mit eigenem Sandstrand umfasst neben der Insel auch die Villa Milocer.

Montenegro gilt als kleines Juwel unter den Mittelmeerregionen. Eine turbulente Geschichte hinter sich, blickt es nun auf Frieden und aufkeimenden Wohlstand. Die Luxus-hotelgruppe Aman hat auf der Insel Sveti Stefan ein aussergewöhnliches Refugium geschaffen.

TEXT SIMONE LEITNER

NAH FERN FERNOST

AMAN MONTENEGRO



Das Land erstreckt sich entlang der südosteuropäischen Adriaküste, grenzt im Westen an Kroatien, im Nordwesten an Bosnien-Herzegowina, im Nordosten an Serbien und im Südosten an Albanien. Mit 85 Prozent seiner Fläche von einsamer, zum Teil dramatischer Berglandschaft bedeckt, lockt Montenegro mit üppig-grünen Tälern, Gebirgsflüssen und Seen sowie Stränden und malerischen Buchten am kristallklaren Meer. Berühmteste darunter ist die Boka, ein fjordartiger Meeresarm im Westen des Landes. Eine Vielzahl historischer, überwiegend orthodoxer Klöster und Kirchen, auf Felsnasen thronend oder an steile Hänge geschmiegt, sind reizvolle Zeugen der Vergangenheit, wie die antiken Häfen Budva, Kotor und Perast sowie die imposante Ruinenstadt Bar aus osmanischer Epoche. Und in der Mitte der montenegrinischen Adriaküste, südlich von Budva zwischen den Dörfern Pržno und Sveti Stefan, liegt das Aman Resort Sveti Stefan. Das Grundstück umfasst zwei Kilometer Küstenlinie inklusive wunderschöner Sandstrände. Die fast kreisrunde Insel selbst ist 12400 m² gross und

Das Aman Spa bietet auf 1600 Quadratmetern ganzheitliche Spa-Behandlungen in luxuriösem Ambiente. Es komplettiert die sechs Spa-Cottages, den Fitnessraum sowie die beiden Pools auf der Insel.

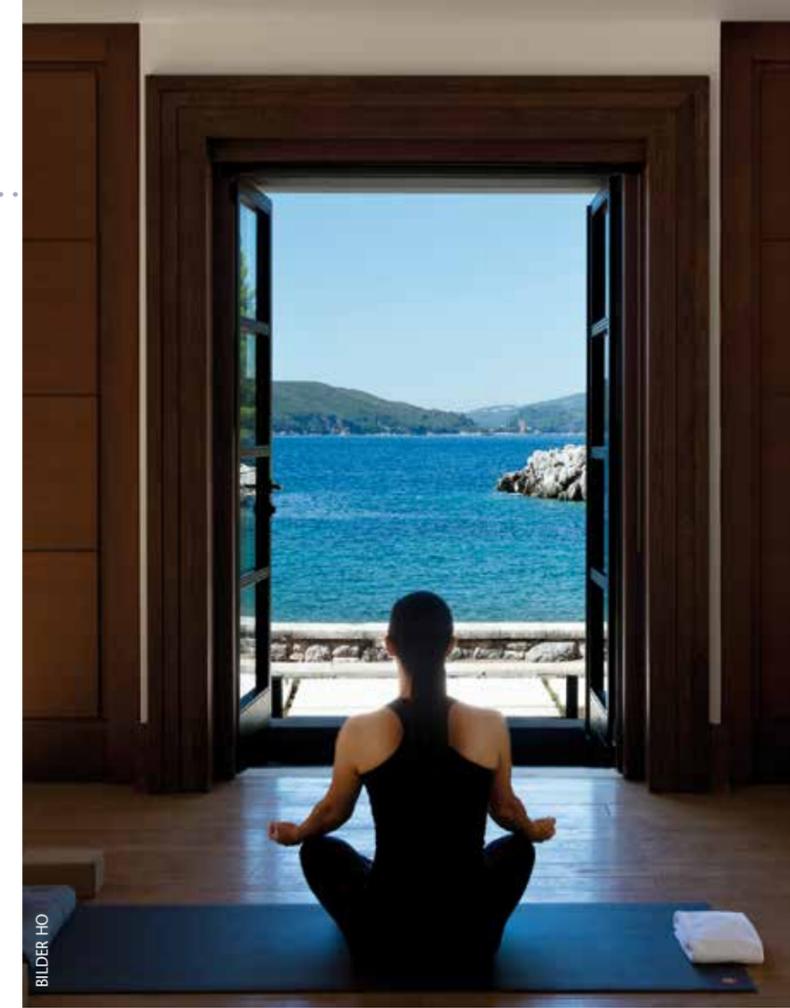
mit dem Festland durch einen Damm verbunden. Einmalig, historisch und unvergesslich. Die Geschichte geht bis ins 15. Jahrhundert zurück.

Heute erlebt Montenegros Insel-Ikone nach einer aufwendigen und langwierigen Restaurierung ihre Renaissance als Resort der Luxushotelgruppe Aman. Seit 2010 zeigt sich der Ort in neuem Glanz. Bei der Instandset-

zung Sveti Stefans wurde das historische Ambiente der Insel mit ihren vier Kirchen und einer Kapelle, mit engen Gässchen, Treppen und Durchgängen bewahrt. Mit grösster Sorgfalt, nicht zuletzt um den strengen Richtlinien des Denkmalschutz gerecht zu werden, wurden die 25 historischen Häuser-Ensembles – jedes mit einer 40 Zentimeter dicken Aussenmauer aus Stein – restauriert, das Interieur unter dem Aspekt eines 5-Sterne-Resorts eingepasst. Die Historie und Liebe zum Detail machen dieses Resort zu etwas ganz Besonderem. Terrassen und Gärten wurden mit ausschliesslich einheimischen Gewächsen neu bepflanzt und alte Bäume erhalten.

Das Gesamt-Projekt Aman Sveti Stefan umfasst neben der Insel auch die bereits im Dezember 2008 als Aman eingeweihte Villa Miločer. Auf dem Festland an einer Bucht gegenüber mit Blick auf den Miločer-Strand gelegen, diente sie einst Königin Marija Karadjordjevic (1900 – 1961) als Sommerresidenz. Umgeben von mehr als 800 Olivenbäumen auf einem 32 Hektar grossen Waldgebiet, ist das Herrenhaus auf drei Seiten von alten Zedern- und Pinienbäumen umrahmt. Aman Sveti Stefan auf der gleichnamigen mittelalterlichen Fischerinsel gehört zu den exklusivsten Hotels in Montenegro. Mit seinen 58 Cottages und Suiten, darunter 8 Suiten in der ehemaligen königlichen Sommerresidenz Villa Miločer auf dem Festland, bietet das Resort den idealen Ausgangspunkt, um die mondäne Küste des Balkanstaates zu erkunden. Das im Frühjahr 2014 eröffnete Aman Spa bietet auf 1600 Quadratmetern ganzheitliche Spa-Behandlungen in luxuriösem Ambiente. Es komplettiert die sechs Spa-Cottages, den Fitnessraum sowie die beiden Pools auf der Insel.

Aber nicht genug, auch die Unterwasserwelt hat Charakter. Klare Sicht, die wärmsten Gewässer der Adria und eine Fülle an Unterwasserabenteuern: Montenegro gilt



NAH FERN FERNOST

AMAN MONTENEGRO



unter Tauchfreunden noch als echter Geheimtipp. Nicht einmal zwei Flugstunden von Zürich ist das Land der Schwarzen Berge entfernt. Die knapp 300 km lange, schroffe Küste ist mit Grotten und Schluchten durchzogen. Neben der Tierwelt – im Meer lassen sich unter anderem Rochen, Korallen und Oktopusse beobachten – sind es vor allem die archäologischen Schätze der noch recht unerforschten Unterwasserwelt, die das Tauchen in Montenegro zu einem Erlebnis machen: Wracks, Überreste alter Siedlungen und Höhlen. Bei Bauarbeiten am Hafen von Bar stiessen Arbeiter auf die Überreste der «Dague», ein französisches Schiff aus dem Ersten Weltkrieg, das betaut werden kann. Meerestiere und Pflanzen bevölkern mittlerweile das gesamte Schiff, die Schränke und Betten in den Kajüten und sogar die gut erhaltene geflieste Toilette. Und vor der Küste der Blumenstadt Herceg Novi liegt das älteste Wrack der montenegrinischen Adria. Die Herkunft der Galeere aus dem frühen 16. Jahrhundert, ist noch unbekannt. Sie hatte neben

Heute erlebt Montenegros Insel-Ikone nach einer aufwendigen und langwierigen Restaurierung ihre Renaissance als Resort der Luxus-hotelgruppe Aman. Bei der Instandsetzung Sveti Stefans wurde das historische Ambiente mit ihren vier Kirchen und einer Kapelle, mit engen Gässchen, Treppen und Durchgängen bewahrt.

Gebrauchs- auch Luxusgüter wie Keramik und Porzellan geladen, die im Nationalmuseum in Herceg Novi ausgestellt sind. Gut erkennbar sind die Kanonen und Anker des Holzschiffs. Und eines der interessantesten Ziele für technische Taucher ist das Wrack des 1914 vor der Küstenstadt Petrovac gesunkenen Zerstörers «Zenta». Das Schiff der österreichisch-ungarischen Flotte patrouillierte zu Beginn des Ers-

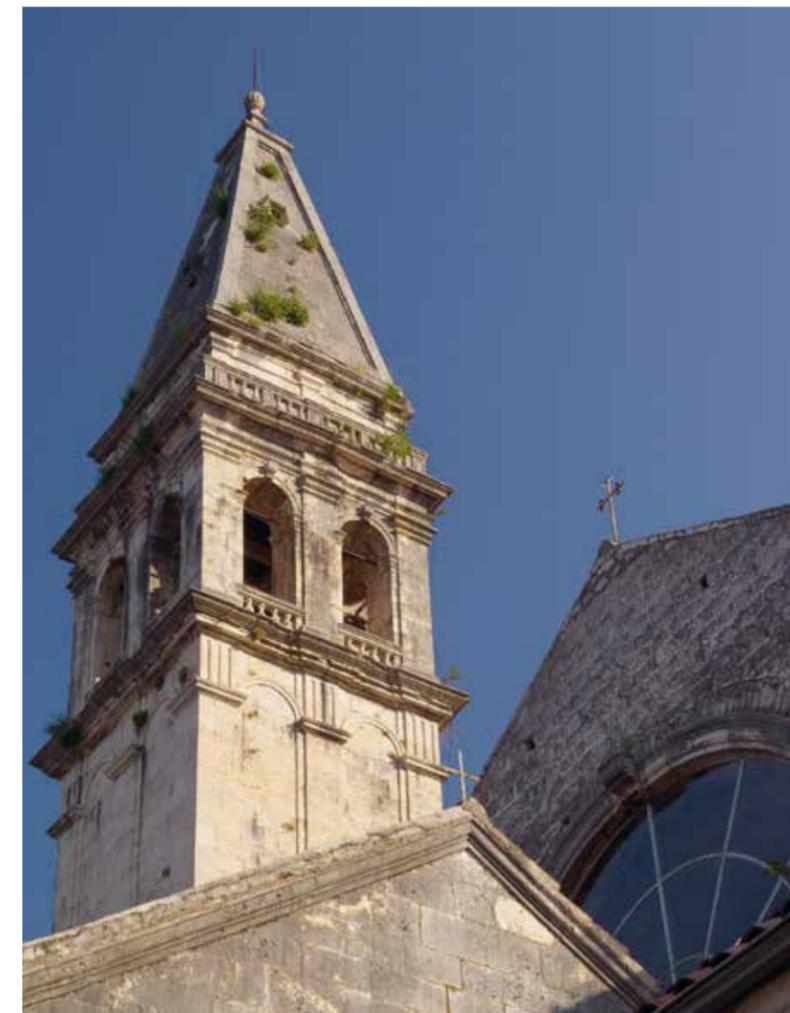
ten Weltkriegs vor Montenegro und wurde dort beschossen und versenkt. Geschützt vor Souvenirsammlern liegt das 100 Meter lange Schiff in mehr als 70 Metern Tiefe und ist nach wie vor gut erhalten.

Montenegros Unterwasserwelt ist archäologisch noch wenig erforscht. In der Bucht von Bigovica nahe der Küstenstadt Bar befand sich über Jahrhunderte ein wichtiger Seehafen. Heute erinnern daran die hölzernen Überreste eines Handelsschiffs mit wertvoller Fracht, darunter Amphoren aus dem Jahr 300 vor Christus, die das Meer immer wieder preisgibt. Etwa 200 Meter von der Küste entfernt fanden Forscher neben Gegenständen wie Glas und Münzen aus hellenischer Zeit auch riesige Steinfundamente und Säulen, die zu einer untergegangenen Stadt, einer Kirche oder einer griechischen beziehungsweise römischen Siedlung gehören könnten.

Und auch faszinierende Höhlen gehören zu den Besonderheiten der Unterwasserwelt Montenegros. Dazu zählt die Mikovica-Höhle in der Nähe von Bar, die in einen Berg hineinführt und deren Wände mit Korallen und Schwämmen überzogen sind. Sie verengt sich zu einem Schacht, in dem warmes Salzwasser auf kaltes Süßwasser trifft, und der in eine Grotte mit Stalaktiten aus feuerrotem Gestein endet. Ein Naturschauspiel ist die Plava Spilja nahe Herceg Novi. Die Gesteinsdecke der «Blauen Höhle», in der mehrere Boote Platz finden, reflektiert das azurblaue Meerwasser. Der Artenreichtum der Adria lässt sich im Riff Donkava Seka vor Petrovac bestaunen. Es liegt nahe der Inselchen Katic und Sveta Nedjelja in einer Tiefe von einem bis 30 Metern.

Kurz: Ob entspannter Strandgenuss, schöne Spa-Anwendungen oder aufregende Tauchgänge – Montenegro kann alles. Und ist nach wie vor ein Geheimtipp.

www.aman.com



Unwiderstehlich

Zwischen Luxor und Assuan
reihen sich archäologische
Schätze wie Perlen an einer
Schnur: Ägypten ist immer
eine Reise wert. Und noch eine.

TEXT SIMONE LEITNER | BILDER TIM X. FISCHER

Ägypten ist und bleibt unwiderstehlich:
Ein Land voller Schönheit, grosser Historie,
wilder Lebendigkeit, aber auch voller Wider-
sprüche und politischen Umwälzungen.

autor

NAH FERN FERNOST

ÄGYPTEN

Eine herrliche Vorstellung: Agatha Christies Buch «Tod auf dem Nil» wieder einmal zu lesen und dabei selber auf dem Nil zu cuisen und an all den unfassbar gigantischen Kulturstätten Ägyptens gemütlich vorbeizuziehen.



Ägypten ist und bleibt unwiderstehlich. Ein Land voller Schönheit, grosser Historie, wilder Lebendigkeit, aber auch voller Widersprüche und politischen Umwälzungen. Revolution und Terroranschläge haben Ägyptens Tourismus in den vergangenen Jahren in die Knie gezwungen. Doch heute, ganz aktuell, verzeichnet Ägypten wieder signifikant wachsende Besucherzahlen. Nicht zuletzt, weil die Sicherheitsvorkehrungen massiv erhöht wurden, die Polizei und Security-Kräfte landesweit präsent sind und eine gewissen Gelassenheit in den Alltag zurückgekehrt ist. So wird an Flughäfen und Hotels, in Tourismusorten, an Checkpoints auf Überlandstrassen, an Pyramiden, Tempeln und Museen mit Sicherheitskontrollen das bewacht, was für Ägypten so wichtig ist: zufriedene Reisende und unversehrte Kulturstätten.

Ahmed Amin, der Ägypten wie seine Westentasche kennt, weiss präzise, was Reisende aus der Schweiz erwarten, wenn sie Ägypten entdecken wollen: unvergessliche Höhepunkte abseits der Trampelpfade. Mit seinem Reiseunternehmen Amin Travel in Zürich ist er der

führende Ägypten-Spezialist in der Schweiz und bietet seit über drei Jahrzehnten einmalige Reisen an. Als ägyptisch-schweizerischer Doppelbürger ist ihm sein Heimatland Ägypten immer noch sehr nah. Der Insider will – jetzt, wo wieder Ruhe in Ägypten eingekehrt sei – noch verstärkt seinen Schweizer Gästen die Perlen der Hochkultur entlang des Nils näherbringen. Ganz nah.

Ägyptens Hauptstadt Kairo ist anspruchsvoll. Wer sich in dieser modernen Megacity, dieser Kulturmetropole, dieser hektischen Stadt wohlfühlen will, tut gut daran, mit professionellen Stadtführern unterwegs sein. Nur so ist es möglich, die vielen Eindrücke aufzunehmen, die Schätze zu sehen und das bunte Treiben wirken zu lassen. Die Szenerie wechselt im Sekundentakt, der Geräuschpegel ist hoch, das Chaos gross und das Miteinander beeindruckend. Stellenweise ist man als Betrachter überfordert, von all den Eindrücken gelähmt und dennoch fasziniert und inspiriert. Es sind die Gegensätze, die diese Stadt dominieren, die sie lebendig und unvergesslich machen. So

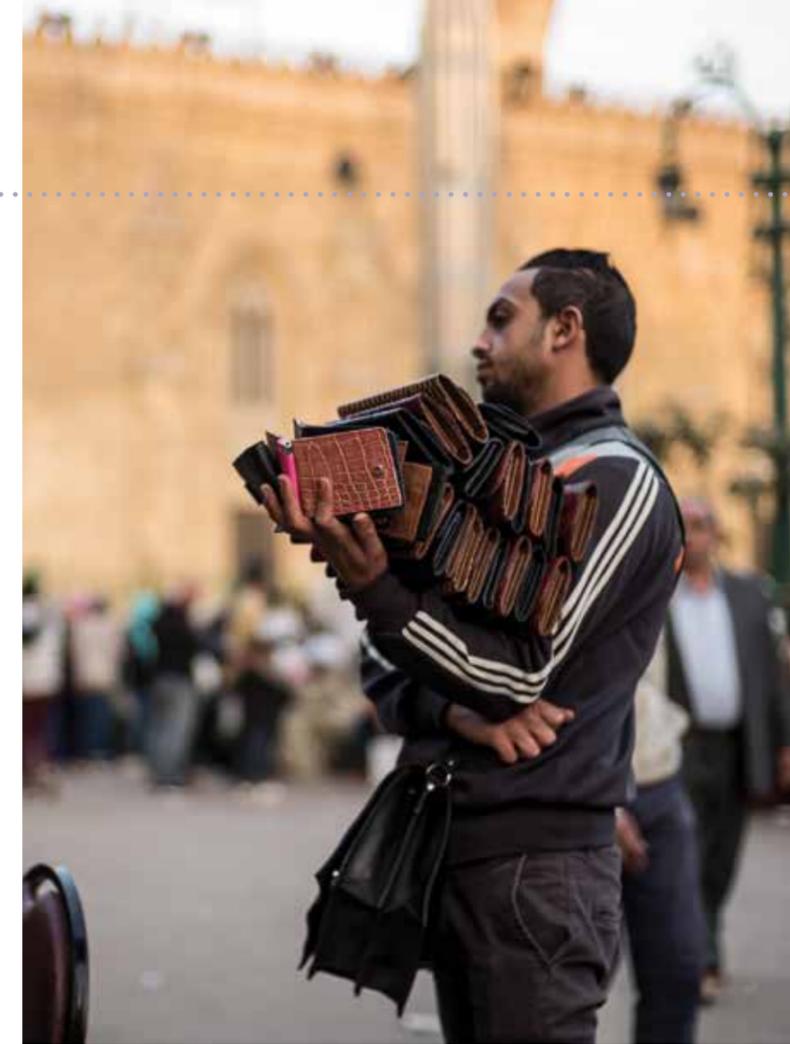
stehen moderne Bars neben legendären Kaffeehäusern, zeigen sich Moscheen neben Museen, beeindruckend grosse Shoppingcenter neben dem berühmten «Khan el-Khalili», quasi der Basar unter den Basaren. Hier betören kräftige Düfte aus 1001 Nacht, trinken Einheimische Tee oder rauchen ihre Shisha in den typischen Kaffeehäusern. Kurz: Die Gassen und Gebäude der islamischen Altstadt – seit dem Mittelalter kaum verändert und 1979 als Weltkulturerbe gelistet – faszinieren nachhaltig.

Der Reiseunternehmer Ahmed Amin legte seinen wirtschaftlichen Grundstein bereits 1984. Damals eröffnete er sein Reisebüro in Zürich – und fing an, sein Heimatland Ägypten, welches er 1971 verlassen hatte, erfolgreich zu vermarkten. Heute, 34 Jahre später, wird das Unternehmen von seinem Sohn Reto Amin erfolgreich weitergeführt. Reto Amin wusste schon als Fünfjähriger, dass er später mal Reiseprofi und Ägypten-Spezialist werden will. Daher absolvierte er eine Reisebrachen-Ausbildung, arbeitete anschliessend während acht Jahren mit seinem Vater zusammen und über-



NAH FERN FERNOST

ÄGYPTEN



nahm 2009 die Führung der Firma. Ahmed Amin liess sich pensionieren und steht heute der Firma für Beratungsaufgaben zur Verfügung. Vater Ahmed Amin ging durch Höhen und Tiefen, hat nie aufgegeben und ist heute froh, dass sich Ägypten als Reisedestination erhole. Reto Amin fokussiert auf aussergewöhnliche Rundreisen und auf ein gutes Netzwerk. Selbstredend stehen die schönsten Kulturdenkmäler und Naturwunder auf einer 966 Kilometer langen Kreuzfahrt von Kairo bis Assuan auf dem Programm. Aber auch die Begegnung mit Menschen, authentischem Essen und alltäglichen Lebenssituationen. Eine Reise mit Amin Travel wäre nicht komplett ohne diese speziellen, berührenden Begegnungen mit Land und Leuten. Das Reiseunternehmen lässt Fellachen, die Bauern, die ihre Felder wie zu pharaonischen Zeiten bestellen, zu Wort kommen. Man besucht mit den Reisenden Handwerker, die jenseits der touristischen Trampelpfade ihre Steine kunstvoll behauen. Ausgewiesene Ägyptologen, die historische Hintergründe und ak-

tuelle Besonderheiten anschaulich vermitteln, geben den Reisenden nicht nur einen Einblick in die Geschichte, sie schaffen Nähe zum Geschehen, Vertrauen und Sicherheit.

Hercule Poirot freut sich auf eine erholsame Kreuzfahrt auf dem Nil. Doch dazu kommt es nicht. Auch Linnet Ridgeway hat sich den Verlauf ihrer Flitterwochen wohl anders vorgestellt. Die junge, schöne Millionerin wird tot aufgefunden, und Poirots Ermittlungskünste sind gefragt. Eine herrliche Vorstellung, Agatha Christies Buch «Tod auf dem Nil» wieder einmal zu lesen, dem Meisterdetektiv Poirot gespannt zu folgen und dabei auf ebendiesem Nil zu cruisen und an all den unfassbar gigantischen Kulturstätten Ägyptens gemütlich vorbeizuziehen. Nach einer langen Krise nimmt der Reiseklassiker wieder Fahrt auf. Ägypten-Spezialist Amin Travel verzeichnet in diesem Jahr eine Verdreifachung der Buchungen. «Allerdings war nach 2011 die Nachfrage eingebrochen», zieht Geschäftsführer Reto Amin Bilanz. «Doch bereits 2017 zeichnete sich wieder ein

deutlicher Aufwärtstrend ab, und im laufenden Jahr haben sich die Buchungen für Nilkreuzfahrten gar verdreifacht.» Nach wie vor stünde aber von den rund 350 Nilkreuzfahrt-Schiffen ein grosser Teil still. Nur 50 bis 100 Schiffe seien wieder in Betrieb, vermutet Reto Amin. Nichtsdestotrotz: Eine Nilkreuzfahrt gehört zu den eindrücklichsten Erlebnissen auf einer Ägyptenreise. Zwischen Luxor und Assuan (3 bis 7 Nächte) oder zwischen Kairo und Assuan (14 Nächte) reihen sich archäologische Schätze wie Perlen an einer Schnur. Auch eine Nilfahrt auf einer «Dahabiya»-Segelyacht, mit maximal 16 Gästen an Bord (4 bis 7 Nächte) und Luxuservice, ist ein bleibendes Erlebnis.

Ägyptens Klassiker liegen allesamt entlang dieser touristischen Rennstrecke und sind immer eine Reise wert. Und noch eine.

www.amin-travel.ch



Ägypten ist wieder gefragt: Bereits 2017 zeichnete sich ein deutlicher Aufwärtstrend ab, und im laufenden Jahr haben sich die Buchungen für Nilkreuzfahrten verdreifacht. Die schönsten Kulturdenkmäler und Naturwunder sind eben sehr faszinierend.

NAH FERN FERNOST

ALILA

Naturschönheit

Das schwimmende Luxushotel der Hotelgruppe Alila ist wieder in West Papua in Neu Guinea unterwegs. Naturschönheiten sind inklusive.

TEXT SIMONE LEITNER

72 73 LIFESTYLE

Raja Ampat, die Cenderawasih-Bucht sowie die Banda Inseln: Mit dem luxuriösen Segelschiff in See stechen.

BILD HO

NAH FERN FERNOST

ALILA



Die 46 Meter lange Alila Purnama verfügt über drei grosse Decks und wurde in professioneller Handarbeit im traditionellen Stil der Phinisi erbaut, welches ursprünglich von den Bugis, also Seefahrern aus Sulawesi in Indonesien verwendet wurde.



BILDER: HO

Auch im Jahr 2018 sticht die Alila Purnama, das schwimmende Luxushotel der Hotelgruppe Alila Hotels & Resorts wieder in West Papua in Neu Guinea in See. Dieses Schiffsferienlebnis ist so beliebt und die Nachfrage so gross, dass dieses Jahr, ergänzend zu den bereits erprobten Fahrtwegen, neue Routen befahren und die bisherige Auswahl an buchbaren Arrangements erweitert wird. Insgesamt drei verschiedene Regionen wird das luxuriöse Segelschiff dieses Jahr durchkreuzen – Raja Ampat, die Cenderawasih-Bucht sowie die Banda Inseln.

Gesunde, wunderschöne Riffe voller lebendiger Korallen und ihrer Bewohner – die neue Route von Alor nach Ambon verspricht vor allem für Tauchliebhaber und solche, die es werden wollen, ein besonderes Erlebnis. Delfine, Wale und Duongs sind mit etwas Glück zusätzlich zu den Tausenden anderen Spezies

zu sehen – aber auch für Wasserscheue ist die Strecke attraktiv, denn auch über dem Meeresspiegel tut sich eine spektakuläre Landschaft auf. Bei kühlen Getränken an Deck der originalgetreu nachgebauten Phinisi (indonesisches Handelsschiff) können Gäste auf dieser neuen Route viel entdecken: kleine Dörfer, einsame Strände, unberührte Natur und eine Vielzahl an seltenen Vogelarten.

Zusätzlich wird das Angebot erweitert: Auf der Route von Ambon nach Raja Ampat können Gäste nun statt der früheren sechs sogar ganze neun Nächte auf dem komfortablen Kreuzer mitsegeln, der mit seiner 15-köpfigen Besatzung für maximal für 10 Gäste ausgelegt ist und somit einen ganz besonderen Luxus bietet. Die Passagiere können die historische Vulkaninsel Banda mit ihrem Vulkan Banda Api kennenlernen und die Auswirkungen der

enormen Lavaströme des letzten Ausbruchs von 1988 erkunden.

Die 46 Meter lange Alila Purnama verfügt über drei grosse Decks und wurde in professioneller Handarbeit im traditionellen Stil der Phinisi erbaut, welche ursprünglich von den Bugis, also Seefahrern aus Sulawesi in Indonesien verwendet wurden. Neben vier geräumigen Doppelkabinen und einer Mastersuite mit eigenem Balkon und Badewanne gibt es an Bord eine grosse Lounge, eine kleine Bibliothek, eine eigene Tauchstation und einen grossen Aussenbereich mit einer Vielzahl individueller Liegen. Die Möbel des gesamten Bootes sind handgearbeitet, wurden aus lokal gewonnenen Ressourcen wie Teakholz oder Rattan gefertigt und regional verarbeitet.

www.alilahotels.de



NAH FERN FERNOST

48 STUNDEN HONGKONG

Hochgenuss

Selbstverständlich reichen 48 Stunden nicht aus, um Hongkong zu erkunden. Zu viele Wolkenkratzer? Auch. Aber vor allem, weil diese Stadt unendlich viel zu bieten hat. Viel Überraschendes. Viel Aussergewöhnliches. Viel Kreatives. TEXT SIMONE LEITNER

NAH FERN FERNOST

HONGKONG

Hongkong, das klingt nach Hochhaustürmen und Lichtermeer, nach Menschenmengen und Shopping Malls. Wandertouren oder gar freilaufende Kühe erwarten die wenigsten Besucher der Sieben-Millionen-Metropole am südchinesischen Meer. Doch die Stadt hat wenige Minuten vom Zentrum entfernt reichlich Natur zu bieten. Gut 40 Prozent der Landesfläche sind als Naturpark geschützt. So weit, so gut. Wer nur zwei Nächte in Hongkong Zeit hat, wird sich entscheiden müssen: Pulsierende City oder aussergewöhnliche Natur. Eines bleibt gleich: die Wahl des Hotels. Wer in Hongkong weilt, sollte sich das Peninsula, die Ikone, die in diesem Jahr ihren 90. Geburtstag feiert, nicht entgehen lassen. Sei es mit der legendären Rolls-Royce-Limousine oder mit dem Helikopter, der auf dem Dach des Peninsula landet – für einen imposanten Transfer vom Flughafen ist gesorgt. Das weltberühmte Hotel besticht durch seine lange, bewegte Geschichte, durch den attraktiven Charme der Gegenwart, durch die Vergangenheit.

Gäste spüren im «Pen», wie es von seinen Besuchern liebevoll genannt wird, den Atem der vergangenen Jahrzehnte. Sie spüren aber auch die innovative Kraft, die das Haus prägt – das Flaggschiff der The Peninsula Hotels hat es immer verstanden, wertvolle Tradition mit ultramoderner Ausstattung und Dienstleistung zu verbinden, alte Schule mit neuen Serviceideen anzubieten. Eine dynamische Kombination, die die anspruchsvolle Klientel aus aller Welt seit 90 Jahren liebt.

Wer auf der Durchreise ist oder nach einem Geschäftsmeeting nur 48 Stunden Zeit hat, Hongkong zu geniessen, sollte gut planen, sollte die unbeschreiblich kreative Gastro-Szene in vollen Zügen geniessen. Hier eine Auswahl von topaktuellen Adressen, die einen Einblick in eine Stadt gewähren, die so viele Facetten wie Gerüche hat. Eine Stadt für Fortgeschrittene.

Restaurants. Angesagt. Aussergewöhnlich. Modern.

Das **Spring Moon** im Peninsula Hong Kong wurde erst kürzlich mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und serviert kantonesische Küche at its finest. Zur Mittagszeit gibts die exquisiten Dim Sums. Das Restaurant ist auch abends geöffnet. Der berühmte Afternoon Tea in der Lobby des legendären Peninsula Hong Kong ist eine nicht mehr wegzudenkende Tradition für Einheimische und ein Must für jeden Hongkong-Besucher. Der klassisch-elegante Peninsula Afternoon Tea wird täglich von 14 Uhr bis 18 Uhr.

www.hongkong.peninsula.com

Rhoda ist das neueste Restaurant von Yenn Wong, Asiens führende Gastroexpertin: Wong startete ihre Karriere mit 23 Jahren und etablierte das JIA Hotel zum ersten Boutique Hotel Hongkongs. Zusammen mit ihrem Mann Alan Lo betreibt sie zudem die angesagten Restaurants der Stadt – unter anderem das chinesische Duddell's mit wechselnden Kunstausstellungen. Die Küche im Rhoda serviert Köstlichkeiten vom Grill mit ausschliesslich lokalen Zutaten.

www.rhoda.hk

Duddell's befindet sich im Shanghai Tang Mansion in Central, vereint Kunst von Ai Weiwei sowie anderen Hongkonger Künstlern und Kulinarik aller feinsten Art und Weise.

www.duddells.com

Ein Tipp: Vor oder nach dem Essen im Duddell's auch gleich bei **Shanghai Tang** die Parfums, Raumdüfte und Accessoires des Modelabels entdecken.

www.shanghai-tang.com

The Pawn ist ein dreistöckiges Restaurant im Herzen von Wanchai. Im 19. Jahrhundert beherbergte das Gebäude ein Pfandleihhaus. Seine ursprüngliche Architektur hat das historische Haus sich bis heute bewahrt.

www.thepawn.com.hk

Jaa Bar liegt versteckt in einer kleinen Gasse in der Nähe der Peel Street. Die Legende besagt, dass hier Dr. Sun Yat-sen, der Gründungsvater der Republik China, Unterschlupf fand.

New Punjab Club war «Talk of The Town» bei seiner Eröffnung im vergangenen Herbst. Szenegänger und Feinschmecker würdigen das Restaurant gleichermaßen. Das kolonial anmutende Restaurant des Michelin-Stern-gekrönten Küchenchefs Palash Mitra serviert saftige Punjab-Gerichte. Ein Hotspot – im Voraus buchen.

www.newpunjabclub.com

Uma Nota bietet innovatives Streetfood in Soho und kombiniert japanische mit brasilianischer Küche. Red-Snapper-Gerichte, Garnelen- und Calamari-Ceviche, Knödel im São-Paulo-Stil sowie Hybrid-Cocktails (Caipirinhas, Sake und Whiskey) gehören zu den Spezialitäten. Tolles Design und lebhaftes Kunst.

www.uma-nota.com

Das von Tom Dixon entworfene, himmelstürmende **Alto** in der 31. Etage des Point-Gebäudes in Causeway Bay bietet schwindelerregende Hafengebäude. Die Grillgerichte im Gallic-Asian-Style von Michael Boyle werden mit passenden internationalen Weinen serviert.

www.diningconcepts.com

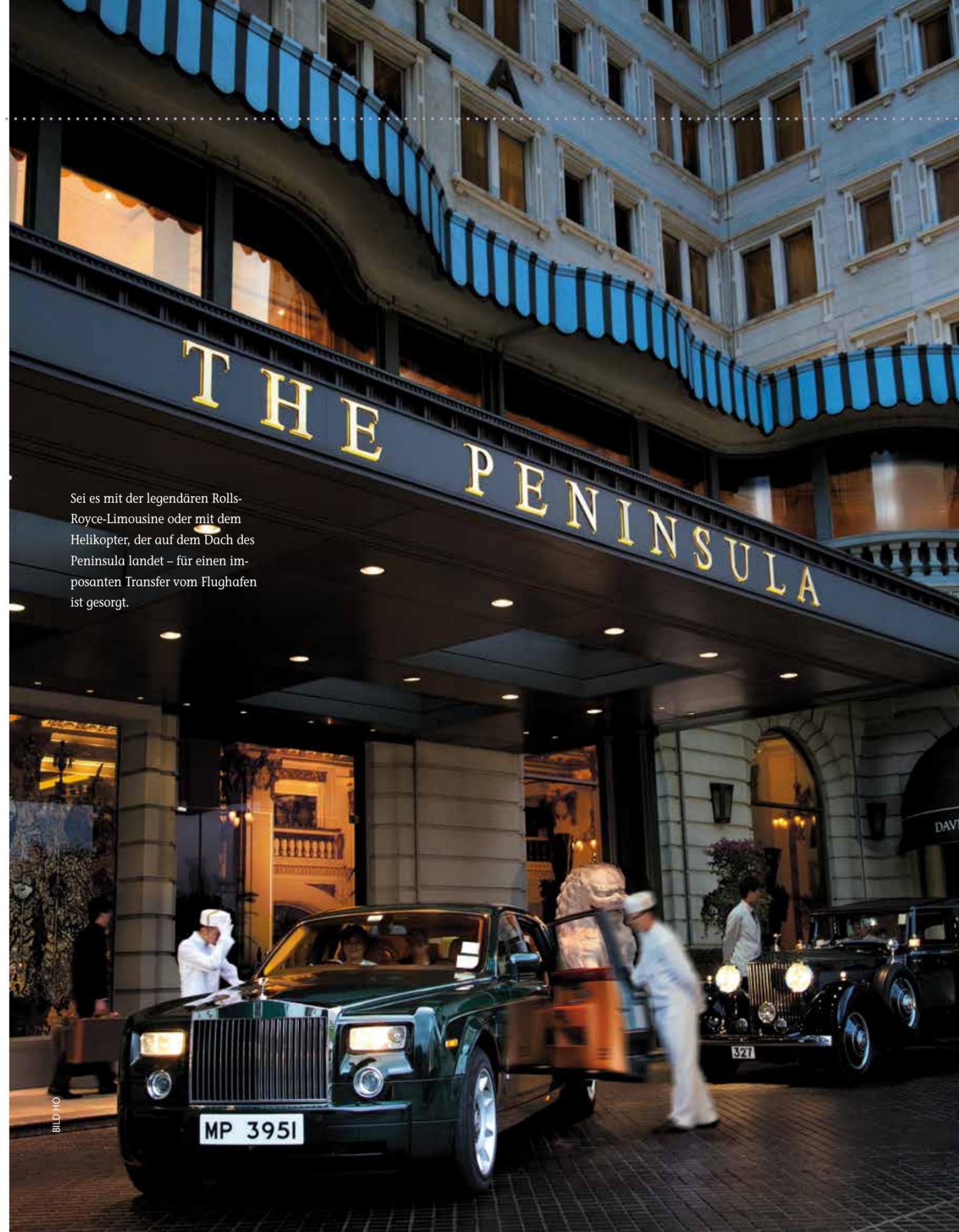
Michelin-Sterne-Import **Frantzén's Kitchen** residiert in Sheung Wan. Hier serviert Chefkoch Bjorn Frantzén asiatisch-inspirierte Scandi-Gerichte (unbedingt probieren: das schwedische Sushi mit Moos, Hirsch und gefrorener Gänseleberpastete).

www.frantzenskitchen.com

Jean-Georges' geliebtes **Mercato** – mit dem Interieur des chinesischen Architekten-Duos Neri & Hu – serviert italienische Küche in Central. Meeresfrüchtesalat, hausgemachte Pasta und Fisch. Und der neue, aussergewöhnliche Wochenendbrunch ist ein Muss.

www.mercato-international.com

Sei es mit der legendären Rolls-Royce-Limousine oder mit dem Helikopter, der auf dem Dach des Peninsula landet – für einen imposanten Transfer vom Flughafen ist gesorgt.



NAH FERN FERNOST

HONGKONG



The Peninsula Bangkok bietet den Gästen kulturelle, spirituelle und kulinarische Einblicke.

Kunst. Angesagt, Aussergewöhnlich. Kreativ.

Tai Kwun: Die ehemalige Polizeiwache mit angeschlossenem Gefängnis (Victoria Prison) und zentraler Stadtbehörde (Central Magistracy) bildet ein Ensemble von 16 Altbauten im Kolonialstil (rund 30000 Quadratmeter), das zu einem bedeutenden Zentrum für Hongkongs Kunst- und Kreativszene revitalisiert wurde, umgesetzt durch das Architekturbüro Herzog & de Meuron aus Basel. Kurator ist der Deutsche Tobias Berger. www.taikwun.hk

PMQ (ehemalige Police Married Quarters). Das 1951 errichtete Gebäude diente als Wohnhaus für Polizisten, dann stand es leer und verfiel. Nun ist es als neues Kunst- und Designzentrum eine der angesagtesten Adressen der Stadt. www.pmq.org.hk

Buddhismus für das Volk, das ist das Motto des Handelsunternehmers Li Ka-Shing – 2015 eröffnete er das **Tsz Shan-Kloster**. Eingebettet in die grünen Hügel von Tai Po dauerte der Bau samt weltgrößter Guanyin-Bronzestatue (76 Meter) insgesamt zwölf

Jahre und kostete rund 1,5 Milliarden Hongkong Dollar (rund 180 Millionen Euro). Das Kloster kann allerdings nur nach vorheriger Genehmigung besucht werden. Kein Problem: Das Peninsula Concierge-Team kann Gästen bei der Genehmigung behilflich sein. www.tszshan.org

Neue Galerie: Wolfgang Tillmans at **David Zwirner Gallery H Queen's**. www.davidzwirner.com

Sin Sin Fine Art in Sheung Wan ist bekannt für die beneidenswerte Sammlung vorwiegend indonesischer Kunst, kuratiert von Besitzerin Sin Sin Man. Allerdings sollten sich ernsthafte Käufer in ihr Atelier nach Wong Chuk Hang begeben – im Sin Sin Atelier findet man ihre kunstvollen Schmuckstücke, Kleidung, Accessoires und andere Reisefunde. sinsin.com.hk

Shopping. Angesagt. Aussergewöhnlich. Formsön.

SAU Lee ist ein Luxus-Designerlabel für moderne Frauen. Zeitlose Showstopperkleider aus Spitze mit zarten Stickereien. sau-lee.com

Saint-Martins-Absolventin **Johanna Ho's** alltäglicher Chic umfasst schicke Pullover, asymmetrische Strickwaren und weite Hosen sowie coole Rock-Hosen-Kombinationen. Ihre Mode tragen Promis wie Gwyneth Paltrow und Lana Del Rey. johannaho.com

Die Accessoires von **Laykh** sind Unikate – Taschen aus exotischem Fell, auffallende Schuhe aus Wildleder und Leder von Kotur (gegründet von der New Yorkerin Fiona Kotur). laykh.com

Yellow Korner für Originalfotografie. Die hochauflösenden Aufnahmen zeigen einige der ikonischsten und atemberaubendsten Strassenszenen Hongkongs, einschliesslich des Ausblicks vom Victoria Peak, der Nathan Road und dem pastellfarbenen Choi Hung Estate. yellowkorner.com

Arteflo-Strassenbilder in limitierter Auflage sind in Hongkong gefertigte Erinnerungsstücke. Die farbenfrohen, gemalten Prints fangen das hektische Treiben Hongkongs perfekt ein. Dies einschliesslich Sheung Wans Nachbarschaftsatmosphäre, den kuriosen Ladenhäuser in Sheung Wan



sowie der lebhaften Feierlichkeiten und Rituale der pulsierenden Stadt in der Nacht. arteflodesign.com

Lala Curio ist bekannt für einzigartige Sino-Style-Accessoires, Deko-Stücke und Möbel. Auf ihrer Reise besuchte sogar Stilikone Iris Apfel diese Schatzkammer, die voll ist von handbemalten Möbeln, Chinoiseriebestickten Kissen und kunstvollem Schmuck bis hin zu Korallen-Kronleuchtern und klassisch gestylten Accessoires aus aller Welt. lalacurio.com

Einfache, handgemachte, zeitgenössische Keramik gibt es bei **Latitude**. Die einzigartigen Schätze von Julie Progin und Jesse McLin umfassen alles von zart bedruckten Schalen und Bechern bis hin zu zeitgenössischen Bronzeglasplatten, Pendelleuchten und Kerzenhaltern. Terminanfragen: latitude22n.com



Einzigartig sind die **Misch Taschen** von Michelle Lai. Die Designs sind aus Markenprints, Baumwoll-Canvas und hochwertigen Kalbsleder-Oberflächen verarbeitet. mischadesigns.com

Erlebnisse. Immer noch angesagt. Unvergesslich.

Unbedingt machen: Im über 100 Jahre alten Doppeldecker-Tram fahren. Es führt entlang der Nordküste der Insel mitten durch die Strassenschluchten. Nächster Halt: Wan Chai. Weltbekannt durch den Blockbuster «Die Welt der Suzy Wong» erlebt Wan Chai heute um die Sun-, Moon- und Starstreet einen kreativen Aufschwung: Hier finden sich angesagte Galerien, schicke Designerläden und Cafés.

Unbedingt erleben: Von der China Clipper Lounge im Peninsula, rauf aufs Dach und einen Heli-Flightseeingtrip unternehmen. Die exquisite Privat lounge des Peninsula befindet sich im 30. Stockwerk des Peninsula. Atemberaubende Panoramablicke auf Hongkong Island. 12-minütiger «Flightseeing» Tour (max. fünf Personen) über Hongkong – Preis auf Anfrage über The Peninsula Hong Kong.

Unbedingt besuchen: die Repulse Bay und den Stanley Market.

LESEN SIE IN
DER NÄCHSTEN
NUMMER

In der nächsten Ausgabe
beleuchten wir das Thema
Ernährung. Welche Foodkon-
zepte und Trends heute
en vogue, gesund und
wirtschaftlich interessant sind.

Allzweckwaffe *Filler*
Wieder wild *Bartgeier*
48 Stunden *London*
Malediven *Private Insel*
Reisen *China*

LIFESTYLE
DAS MAGAZIN FÜR FORTGESCHRITTENE
bono



BILD ADOBE.STOCK.COM

VERPASSEN SIE KEINE AUSGABE von
bonaLIFESTYLE, 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@bonaLifestyle.ch | www.bonaLifestyle.ch.

IMPRESSUM

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt

Luxe Oblige Media, Buchenweg 32
CH-4571 Lüterkofen

Chefredaktion Simone Leitner

Creative Director Regula Wolf

Text Hans Fischer, Elsbeth Hobmeier

Fotos Tim X. Fischer

Titelbild Tim X. Fischer

Korrektur Paul Le Grand

Redaktionsadresse

bonaLifestyle
Buchenweg 32 | CH-4571 Lüterkofen
+41 79 452 26 64
simone@bonaLifestyle.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 die
Vernetzung von barrierefreiem Bauen,
24/7-Sicherheit, individuellen Services
und Haustechnologie 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 bonaLifestyle

Buchenweg 32 | CH-4571 Lüterkofen

simone@bonaLifestyle.ch

printed in
switzerland



—
Let's write the future.

Mit einer kinderleichten Haussteuerung.

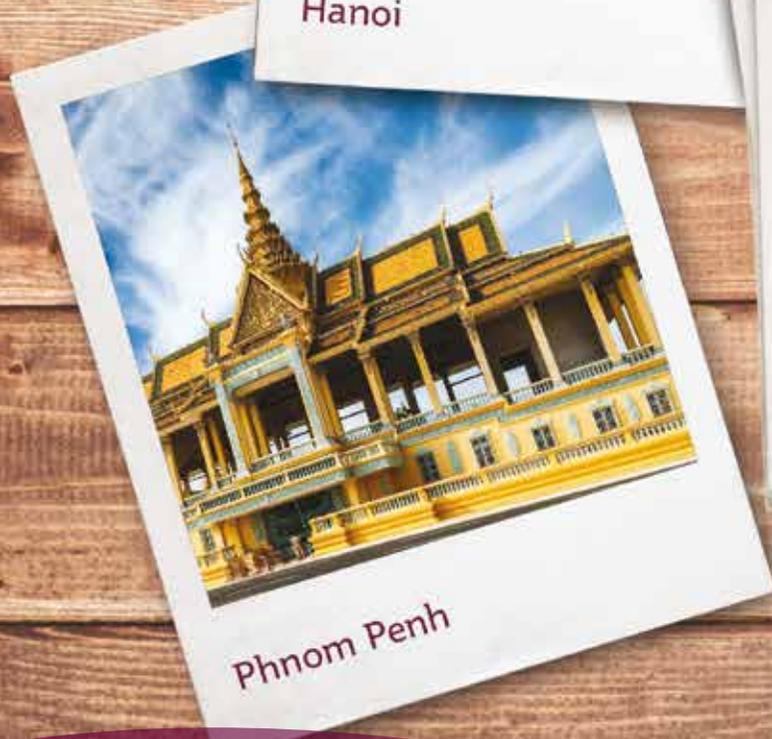
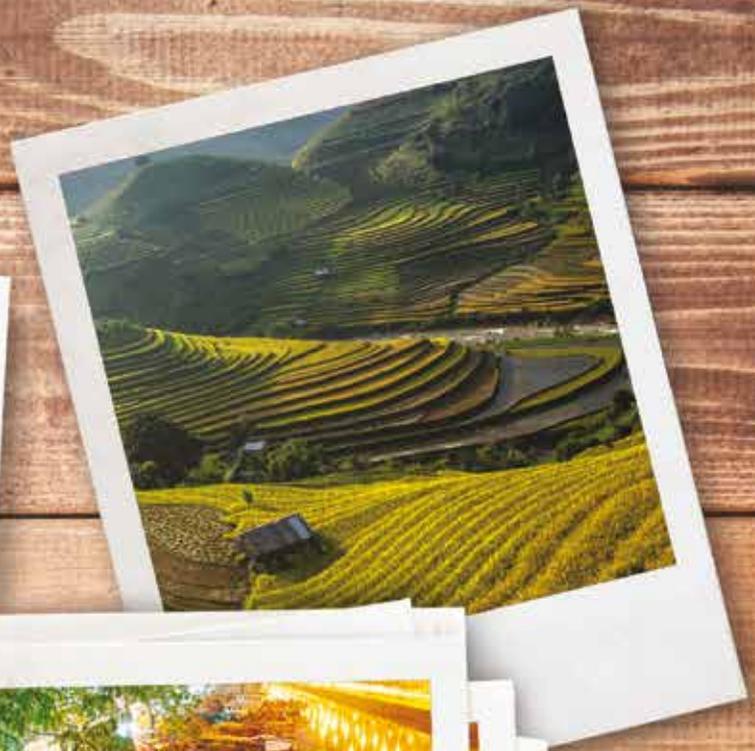


Die Haussteuerung für grossartiges Wohnen. ABB-free@home®
verwandelt das Haus oder die Wohnung in ein intelligentes
Zuhause. Ob Jalousien, Licht, Heizung, Klima oder Türkommuni-
kation – endlich sind Komfort, Sicherheit und Energieeffizienz
miteinander vernetzt und fernsteuerbar. Per Schalter an der
Wand oder App auf dem Smartphone, benutzerfreundlich und
zukunftsicher. Mehr Informationen auf abb.ch/freathome

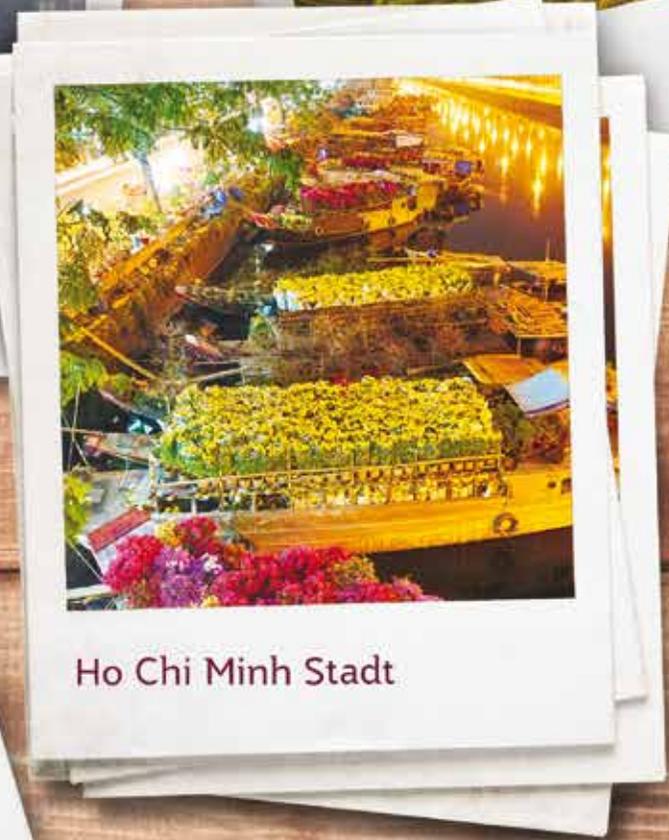
ABB



Hanoi



Phnom Penh



Ho Chi Minh Stadt

Erleben Sie Vietnam und Kambodscha

Entdecken Sie die unzähligen kulturellen Attraktionen und die exquisite Schönheit, die Kambodscha und Vietnam zu Top-Destinationen machen.



qatarairways.com



GOING PLACES TOGETHER