

INSPIRATIONS

Sabine Marcelis und die Farben, Ein Wald wächst heran,
Das Revival des Kochbuchs, In der Küche von Dominik Hartmann,
Sandra Stöcklis Weg zum Erfolg, Die Neuentdeckung der Alpen
und Weine aus Trauben und dem Summen wilder Bienen





V-ZUG präsentiert *Inspirations*, eine Publikation, die durch Design, Architektur, Technologie, Kulinarik und Kunst Wege in die Zukunft erforscht.

Wir sind überzeugt von ganzheitlichen, zukunftsgerichteten Ansätzen, die Zeit und Engagement erfordern. Deshalb haben wir uns für diese Ausgabe von *Inspirations* mit der Designerin Sabine Marcelis aus Rotterdam, die die Grenzen von Materialien immer wieder auf die Probe stellt, und mit Dominik Hartmann, der das erste Restaurant mit 2-Michelin-Sternen in Europa führt, das ausschliesslich vegetarische Gerichte anbietet, ausgetauscht. Die Schweizer Para-Cycling-Athletin Sandra Stöckli erzählt uns von ihrem Weg zum Erfolg und wie sie furchtlos sowohl körperliche als auch mentale Barrieren überwunden hat.

Ausserdem erklimmen wir den höchsten Gebirgszug Europas. Dort treffen wir Hans-Peter und Romaine Schmidt, die einen verlassenen Rebberg in eines der weltweit angesehensten Schweizer Weingüter verwandelt haben. In den Bergen begegnen wir auch Isabella und Mike Rabensteiner, die auf ihrer Suche nach neuen nachhaltigen Formen des Reisens schliesslich den Tourismus in den Alpen neu entdeckt haben. Unterwegs verkürzen wir die Distanz zwischen Orten und Kulturen mit dem Schweizer Designer David Glättli, der japanischen Fotografin Yurie Nagashima und einem von Danielle Pender moderierten Gespräch über Essen und Kochbücher.

Alle diese Persönlichkeiten sind in ihren jeweiligen Gebieten nicht nur Wegbereiter, sondern sprengen auch die Grenzen dessen, was getan werden kann und muss, um die Gesellschaft zu verändern und die Welt zu verbessern.



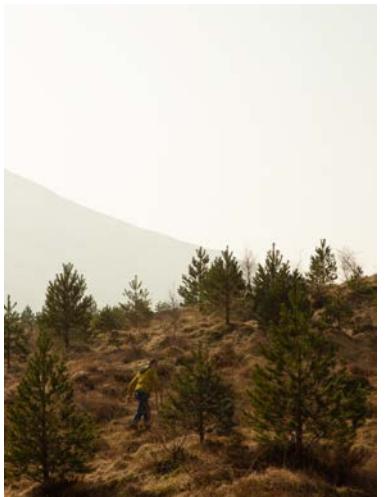
Sankt Moritz vom Muottas Muragl
aus gesehen, Graubünden.
Foto von Conny Mirbach.

- 8 Sabine Marcelis und die Farben
- 20 Ein Wald wächst heran
- 28 Das Revival des Kochbuchs
- 36 Automation von Menschenhand

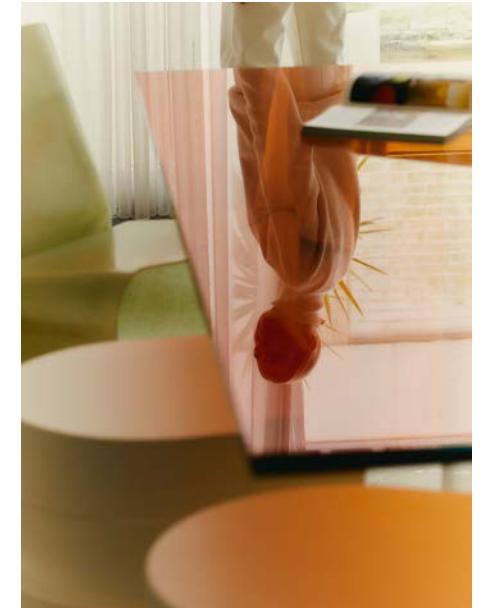


Die Küche von Dominik Hartmann, p.48

- 74 Die Neuentdeckung der Alpen
- 84 Die Kunst des Wohnens
- 90 Weine aus Trauben und
dem Summen wilder Bienen
- 96 Denkanstoss



Eine natürliche Lösung für die Kompensation
von Emissionen, p.20



Ein Gespräch mit Sabine Marcelis, p.8



Mattia Balsamini kommt ursprünglich aus Pordenone, Italien, und studierte Fotografie in Los Angeles, wo er auch im Studio von David LaChapelle arbeitete. Mit seinem Interesse für Technologie und deren Auswirkungen auf die Gesellschaft legt er seinen Fokus auf die Arbeit als Identitätsfaktor. In den vergangenen Jahren hat er persönliche und redaktionelle Projekte für Institutionen wie das MIT, die NASA und das Institut für Rechtsmedizin der Universität Zürich realisiert.



Yurie Nagashima ist eine Fotografin und zeitgenössische Künstlerin aus Tokio, Japan. Ihr Debüt gab sie 1993 mit einer Schwarz-Weiss-Serie von sich und ihrer Familie, in der sie nackt posierten – ein damals in Japan sehr provokatives Projekt. Die Arbeit der Künstlerin und Forscherin behandelt die Themen Familie, Gender, Identität und Sexualität.



Chris Kabel ist in Haarlem, Niederlande, geboren. 2001 schloss er sein Studium an der Design Academy Eindhoven ab. Er designt Objekte, Möbel und Architekturelemente und kombiniert eine sensible und analytische Herangehensweise mit einer Faszination für Materialien und Naturphänomene. Er lebt und arbeitet in Rotterdam und Brüssel.



Thea Caroline Sneve Løvstad ist eine norwegische Fotografin und lebt in London. Sie arbeitet ausschliesslich mit Kunden zusammen, deren Produktion und Visionen umweltfreundlich und ethisch sind, und verwischt in ihrem Werk die Grenzen zwischen Disziplinen wie Mode, Innenarchitektur und Lifestyle. Mit Bildwelten, die Ruhe vermitteln und die Betrachtenden mit der Natur verbinden, legt sie ihren Fokus auf die Schönheit in der Einfachheit.



Klaus Kremmerz ist ein Illustrator aus Hamburg, Deutschland. Er schätzt seine Privatsphäre und gibt nicht gerne Informationen über sich preis, außer, dass er gerne reist und von überall mit seinem Laptop, iPad oder Wacom Cintiq arbeitet. Seine Illustrationen erschienen bereits in Publikationen wie The New Yorker, The New York Times, Vanity Fair, Monocle und Esquire.



Iris Humm ist in Mailand geboren und aufgewachsen, bevor sie nach Katalonien zog, um sich auf ihre Arbeit zu konzentrieren. Iris begann mit 15 Jahren zu fotografieren und alles um sich herum zu dokumentieren. Mit ihrer intimen Art der Fotografie schafft sie ein gleichzeitig konzeptuelles und dokumentarisches Werk.



CombiSteamer V6000 PowerSteam

VZUG.com



Schweizer Perfektion für zuhause. Seit 1913.

VZUG

SABINE MARCELIS



Interview **CHRIS KABEL** Fotografie **DANIEL FARÒ**

Bunte Spiegel, pinke Neonleuchten, pastellfarbige Blöcke aus Kunstharz und gläserne Donuts. Sabine Marcelis Studio in Rotterdam spiegelt perfekt ihren Sinn für Farbe und Raum wider, den sie in jedes ihrer Projekte einfließen lässt. Sie ist eine der angesehensten Designerinnen unserer Zeit – und lässt sich immer noch am liebsten von Wolken und Sonnenuntergängen inspirieren.

„Die Natur ist meine grösste Inspiration, der grösste Einfluss auf mein Design. Wer genau hinschaut, findet unglaubliche Wolkenformationen und surreale Sonnenuntergänge. Eine feine Welle im stillen Wasser, der Schattenwurf eines durch ein Material gefilterten Lichts... Es gibt immer etwas zu sehen.“

Als wir uns 2014 zum ersten Mal trafen, hatte ich das Gefühl, dass Sie die Welt im Sturm erobern würden. War das Ihr Plan? Ich wollte von Anfang an Design-Sammlerstücke kreieren. Das eröffnete mir den Freiraum zum Experimentieren. Aber in den ersten Jahren war ich eine One-Woman-Show. Als es immer mehr wurde, stellte ich eine Person für ein Praktikum und bald darauf eine weitere Person für das Studio-Management ein. Dadurch erhielt ich die Möglichkeit, meine Designvision zu erweitern. Ausserdem stellte ich rasch fest, dass meine Stärke in der Zusammenarbeit mit Unternehmen lag, die in Bezug auf Materialien und Herstellungsverfahren bereits über grosses Fachwissen verfügen. Wie zum Beispiel S.T.R.S., das alle meine Harzobjekte produziert.

Hatten Sie zu diesem Zeitpunkt bereits ein Studio? Ja. Mein erstes Studio war sehr gross und lag in einer schönen Gegend in der Nähe des Hafens von Rotterdam. Es war allerdings schon ziemlich heruntergekommen. Die Stuck-Engel an der Decke musste ich mit Holzleisten festnageln, weil sie uns sonst auf den Kopf gefallen wären. In diesen Anfangsjahren arbeitete ich im Auftrag von Kunst- und Modeschaffenden. Meine Aufgabe war, herauszufinden, wie man ihre Ideen umsetzen konnte. Ich liebte es, mich ganz in sie hineinzuversetzen, um zu verstehen, was sie brauchten.

Gibt es Parallelen zwischen Ihrer Arbeit und der einer Modedesignerin? Wir arbeiten beide mit einer begrenzten Materialauswahl und versuchen, das Beste daraus zu machen. Modedesignerinnen und -designer spielen mit Silhouetten, sie überlagern und strukturieren Stoffe, um ihrer Vision Ausdruck zu verleihen. Meine Materialpalette besteht hauptsächlich aus Kunstharsz und laminiertem Glas. Daraus versuche ich immer noch mehr herauszuholen, zum Beispiel indem wir noch grössere Objekte aus Harz gießen oder gegossene Platten verbiegen. Oder wenn ich möchte, dass sich das Licht in etwas reflektiert, dann suche ich die Form, die diesen Zweck am besten erfüllt. Form ist für mich ein Werkzeug, mit dem ich die Wirkung des Materials erschaffe.

Apropos Licht: Auf Ihrem Instagram-Account habe ich einige atemberaubende Aufnahmen aus dem Flugzeugfenster gesehen. Die Natur ist meine grösste Inspiration, der

SABINE MARCELIS

Die Designerin Sabine Marcelis lebt und arbeitet in Rotterdam, Niederlande. Kurz nach ihrem Abschluss an der Design Academy Eindhoven im Jahr 2011 eröffnete sie ihr eigenes Designstudio. Heute ist sie im Bereich des Produkt-, Installations- und Raumdesigns tätig. Die auf einer Blumenfarm inmitten monументaler Landschaften in Neuseeland geborene und aufgewachsene Designerin entwickelte einen starken Sinn für Licht, Farben und schlichte Formen, der in ihren Designobjekten und Installationen klar zum Ausdruck kommt.

grösste Einfluss auf mein Design. Wer genau hinschaut, findet unglaubliche Wolkenformationen und surreale Sonnenuntergänge. Eine feine Welle im stillen Wasser, der Schatten eines durch ein Material gefilterten Lichts ... In der Natur gibt es immer etwas zu sehen. Auch die eigenwilligen Texturen des Schnees sind verblüffend. Ich bin früher viel Snowboard gefahren und wenn der Himmel bedeckt war, trug ich eine Skibrille mit roten Gläsern, damit ich mehr Tiefe sehen konnte. Ich liebte diese surreale Erfahrung, die dadurch entstand.

Das erinnert mich tatsächlich gerade an einige Ihrer Werke. Mein heutiges Ich ist ein Mosaik aus diesen Erfahrungen. Die Erkenntnis, dass ich ihre Wahrnehmung durch die Veränderung der Materialeigenschaften beeinflussen kann, spiegelt sich in meinen Designs wider. Die Totem-Lampe zum Beispiel besteht nur aus einer Neonröhre in einem Stapel transparenter, pinker Blöcke aus Kunstharsz. Aber die Blöcke stehen versetzt aufeinander, so dass die Linie des Lichts in jedem Block anders wahrgenommen wird. Eine einfache Geste: minimalistische Formen mit maximalem Effekt. Genau diese Spannung möchte ich mit allen meinen Designs erzeugen.

Der deutsche Maler Josef Albers hielt seine Schüler dazu an, Stücke von farbigem Papier zu sammeln, um damit ihre eigene Farbsammlung zu schaffen. Benutzen Sie auch eine Farbsammlung? Ich verstehe natürlich, wie Farbe funktioniert und wie die verschiedenen Farben miteinander interagieren. Meine grundsätzlichen Entscheidungen basieren auf Erfahrung und Wissen, aber wenn ich an einem konkreten Projekt arbeite, höre ich nur auf mein Herz.

Ihre Ausstellung *Colour Rush! Eine Installation von Sabine Marcelis*, die bis im Mai 2024 im Vitra Schaudepot zu sehen ist, schafft den Eindruck, dass sie die ganze Sammlung als Farbpalette vor sich hatten... War das Ihre Idee? Der Direktor des Vitra Design Museums, Mateo Kries, lud mich ein, ihre Designsammlung neu und nicht chronologisch zu präsentieren. Für mich war sofort klar, dass ich sie nach Farbe organisieren würde. Die Installation ist wie ein Farbkreis aufgebaut, den wir durchgeschnitten und aufgefaltet haben. Die Komplementärfarben liegen sich gegenüber: Gelb und Violett, Grün und Rot, Blau und Orange. Und natürlich gibt es auch







Grau, Schwarz, Braun und Weiss. Normalerweise liegt einer Ausstellung viel akademische Forschung zugrunde, mit grossen Ideen und langen Texten. Aber so arbeite ich nicht. Mir geht es um die einfachen, klaren und starken Gesten. Meine Projektbeschreibungen bestehen aus höchstens drei Sätzen. Zuerst befürchtete ich, dass mein Konzept, diesen Objekten außer ihrer Farbe alle Bedeutung zu entziehen, nicht akademisch genug wäre. Aber es funktioniert wirklich gut. Es schafft überraschende Paarungen und blendet Herstellungsverfahren, Stile und Epochen aus. Auf jedem Regal befinden sich verschiedene Stühle in einer Farbe. Das beruhigt das Bild und ermöglicht es, die Details genauer zu betrachten. Und auch die Färbung der Objekte ist nicht überall gleich. Die einen Stühle wurden lackiert, die anderen haben Farbpigmente im Material, wieder andere erhalten ihre Farbe durch die Polsterung.

Wie reagierten die Kuratorinnen des Vitra Design Museums, Nina Steinmüller und Susanne Graner, auf Ihre Idee?

Sie haben gleich verstanden, dass es nichts bringt, mich zu etwas machen zu wollen, was ich nicht bin. Die Kuratorinnen sind mit der Sammlung sehr vertraut und konnten so die Ausstellung um eine ganz neue Dimension ergänzen. Sie präsentieren Farbkreise und Farbtheorien, die zeigen, wie sich Kunst- und Designschaffende in der Vergangenheit mit Farbe auseinandergesetzt haben. Auch ich habe meinen eigenen Farbkreis beigetragen. Daran ist erkennbar, wie ich innerhalb eines Materials mit Farbe arbeite. Vielleicht ist das meine Farbtheorie, die Verwendung von Farbe innerhalb eines einzelnen Materials. Wir haben im Studio von jeder Farbe, die wir für die Ausstellung nutzen, eine Kopie erstellt und beziehen uns immer wieder darauf. Das ist ein neues Werkzeug für uns geworden.

Sie beschäftigen sich mit vielen verschiedenen Grössendimensionen – von Ohrringen bis zu ganzen Bauwerken ist alles dabei. Lässt sich Farbe auch dimensionieren? Wenn ein Material grösser werden kann, kann auch Farbe grösser

„Ich lade die Betrachter ein, sich um das Objekt herum zu bewegen. Die Form und der Effekt des Designs sollten nicht auf den ersten Blick klar sein. Es sollte Neugierde wecken.“





werden. Die grösste Einschränkung liegt für mich in der Herstellung. So ist zum Beispiel die Breite des Druckers für die Farbbögen, die zwischen die Glasscheiben laminiert werden, begrenzt. Die Dimensionen der „No Fear of Glass“-Objekte, die ich für das Mies van der Rohe Pavillon in Barcelona designt habe, waren durch diese Begrenzungen des Druckers vorgegeben.

Hat sich die Weise, wie Sie Farben verwenden, über die Jahre verändert? Ich bin nicht sicher. Aber auf jeden Fall verleidet mir manchmal eine Farbe. Mal musste alles pastellrosa sein, da musste ich auch Aufträge ablehnen. Bei gewissen Farben stossen ich an meine Grenzen.

Ihre Formen sind ziemlich kompromisslos, aber die Farben sind sanft und freundlich. Kompensieren Sie damit Ihre strengen Formen? Damit schaffe ich die Spannung, die ich mit meiner Arbeit suche. Wenn etwas zu perfekt ist, ist es nicht interessant. Und wenn die Farben zu grell sind, wird es schnell zu viel. Ich suche genau das richtige Gleichgewicht.

Können Sie etwas zur omnipräsenen Donut-Form sagen? (Sie lacht.) Viele glauben, ich sei einfach verrückt nach Donuts. Dabei mag ich sie zum Essen gar nicht so gern. Aber ihre Form ist wundervoll! Sie hat eine Aussenseite und eine Innenseite, aber kein Anfang oder Ende. Ich schaffe eine Form gerne aus unterschiedlichen Materialien, weil so die Eigenheiten eines Materials besonders gut zur Geltung kommen. Und mit dem Donut klappt das einfach so gut.

Sie haben einen Teppich aus Woll-Donuts gemacht, einen Glasdonut und einen Pouf-Donut mit Textüberzug für die schwedische Marke Hem. Genau. Wenn man eine Form mit anderen Materialien neu interpretiert, betont das jedes Material einzeln. Ich wähle mein Material je nach gewünschter Funktion. Die Schalen, die ich für IKEA designt habe, sind zum Beispiel transparent, damit man hineinsehen kann, und sie sind bernsteinfarbig, wodurch sie ein sanftes, warmes Licht abgeben. Aber langsam gehen mir die Materialien aus, mit denen ich noch Donuts machen könnte...

Der Donut-Pouf für Hem hat keine Nähte – ein wahres Kunststück! Ja, das ist er. Und genau das macht das Design so toll. Das hebt es vom Rest ab. Hätte der Donut sichtbare Nähte, wäre das nicht dasselbe. Er wäre einfach nicht so gut. Für mich war dieses perfekte Objekt eine spannende Herausforderung. Zwischen einer einfachen Form und einem sehr gut gelösten, minimalistischen Design liegt ein grosser Unterschied. Ich will, dass meine Designs mühelos aussehen.

Das ist eigentlich genau das Gegenteil der Designs von Achille Castiglioni, bei dem die Details den wichtigsten Teil des Designs ausmachen. Ich schätze Designs mit sichtbaren, ausgeklügelten Details sehr. Ich selbst weiss aber nicht, wie man so etwas designt und möchte das auch nicht tun. Ich befreie alles, was ich entwerfe, von jeglichen Details und hebe das Wesentliche hervor.

Ist das immer der Ausgangspunkt für Sie? Nicht der einzige. Obwohl meine Objekte statisch sind, müssen sie auch eine gewisse Dynamik enthalten. Ich lade die Betrachterinnen und Betrachter ein, sich um das Objekt herum zu bewegen. Die Form und der Effekt des Designs sollten nicht auf den ersten Blick klar sein. Es sollte Neugierde wecken.

Verändert sich Ihre Herangehensweise je nach Grösse des Projekts? Je grösser ein Projekt ist, umso mehr versuche ich, etwas zu erschaffen, das eine Reaktion bewirkt. Aber ich würde nie mit immersiven Räumen und Bildschirmen arbeiten, die auf alle Sinne stark einwirken. Ich wähle lieber einen oder zwei Sinne aus und fokussiere mich auf diese.

Haben Sie auch schon überlegt, andere Sinne in Ihre Arbeit miteinzubeziehen? Ihre Designs sehen bereits aus, als wären sie essbar. Ich könnte mir eine Kollaboration mit einem Pâtissier oder einer Pâtissière gut vorstellen... Lustig, dass Sie das jetzt sagen. Ich präsentiere am Salone del Mobile in Mailand dieses Jahr ein Projekt im Zusammenhang mit Essen. Und es gibt einen sehr bekannten Pâtissier auf Instagram, der fantastische Kuchen in der Form einiger meiner Werke gemacht hat. Es ist wirklich cool, dass meine Arbeit ihm als Inspirationsquelle dient. Ich kann leider selbst nicht gut kochen oder backen.

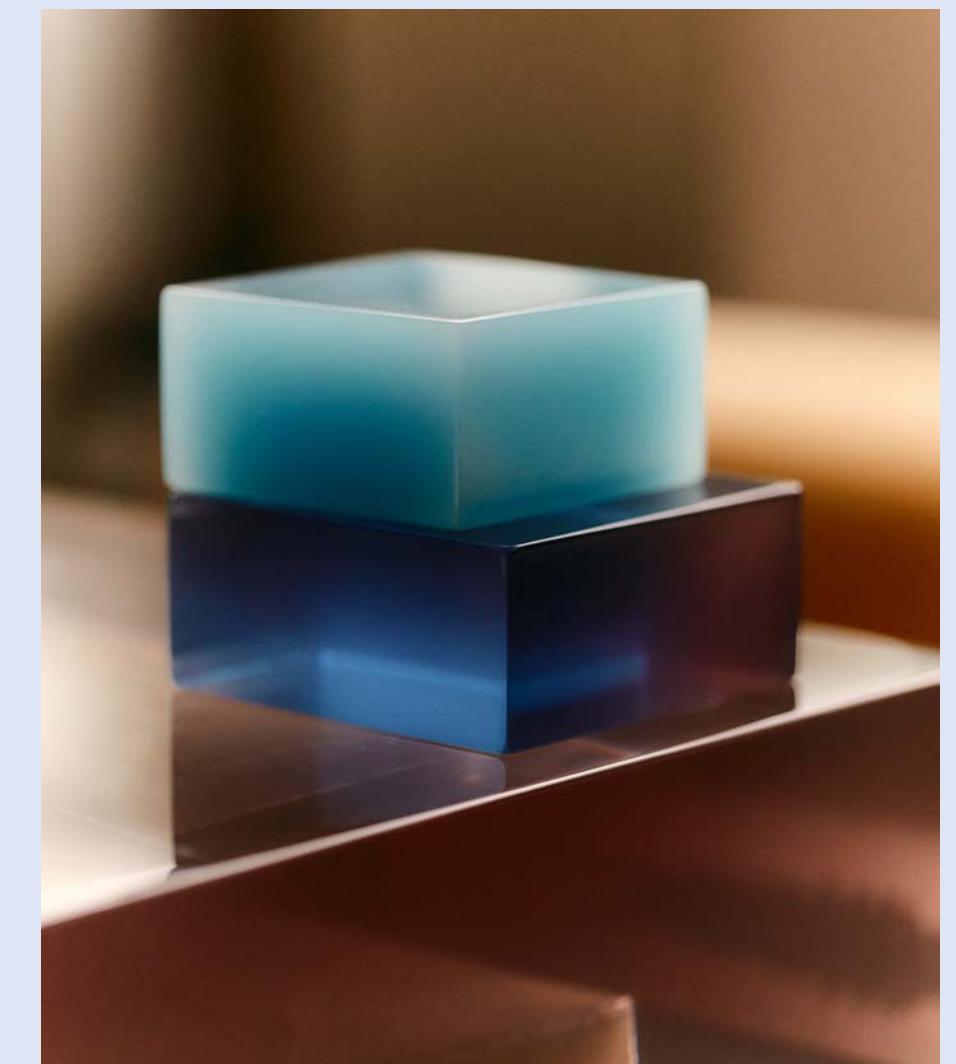
Aber Sie arbeiten gut mit anderen zusammen. Ich bin offen für jede Form von Zusammenarbeit. Für mich besteht die grösste Erfahrung des Lebens darin, von interessanten Menschen umgeben zu sein und mit denen zusammenzuarbeiten, die wirklich gut sind in dem, was sie machen. Ich würde auch gerne mit Musikern oder Wissenschaftlern zusammenarbeiten. Ich bin wirklich offen für alles! ●





Der Farbeffekt

Für Sabine Marcelis befindet sich Farbe nicht auf, sondern in einem Material. Ihre intuitive Verwendung von Farbe verleiht einem puren Material wie Glas und durchsichtigem Kunstharz einen neuen Ausdruck. Inspiriert von natürlichen und optischen Phänomenen verbindet sie Farben und Lichteffekte zu faszinierenden Objekten.



Das perfekte Beispiel für Sabine Marcelis' Arbeit mit Farbe ist die Farbstudie, die sie als Begleitung zu ihrer Sammlungspräsentation *Color Rush!* im Vitra Design Museum geschaffen hat. Die Farbstudie besteht aus verschiedenen Kunstharzharz-Mustern, deren Farbanteil schrittweise gesteigert wird. In der Mitte befindet sich ein Block ganz ohne Farbe, dann ist jedem weiteren Muster schrittweise mehr Pigment zugesetzt. So entsteht eine lebendige Kollektion edelsteinartiger Harzblöcke mit einem immer intensiveren und tieferen Farbton. Auf ähnliche Weise laminiert sie bedruckte Farbbögen zwischen einfache Glasscheiben und schafft damit surreale Farbverläufe und magische Reflektionen.

Ein Wald wächst heran



Die Natur liegt V-ZUG sehr am Herzen. Deshalb suchte das Unternehmen für die Kompensation seiner CO₂-Emissionen eine natürliche Lösung. Diese hat es in der Zusammenarbeit mit der Ripa Gar Foundation gefunden, einer Stiftung, die seit 2010 über 800'000 Bäume in der Region Perthshire in Schottland gepflanzt hat. Das Aufforstungsprojekt V-Forest gliedert sich in eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie ein, die zum Ziel hat, bis 2030 die CO₂-Emissionen um 80 % zu reduzieren.

Fotografie THEA CAROLINE SNEVE LØVSTAD









„Dieser Wald ist einfach da. Wer möchte, kann hingehen, die Bäume anfassen und beobachten, wie sie wachsen.“

MARCEL NIEDERBERGER, LEITER NACHHALTIGKEIT BEI V-ZUG

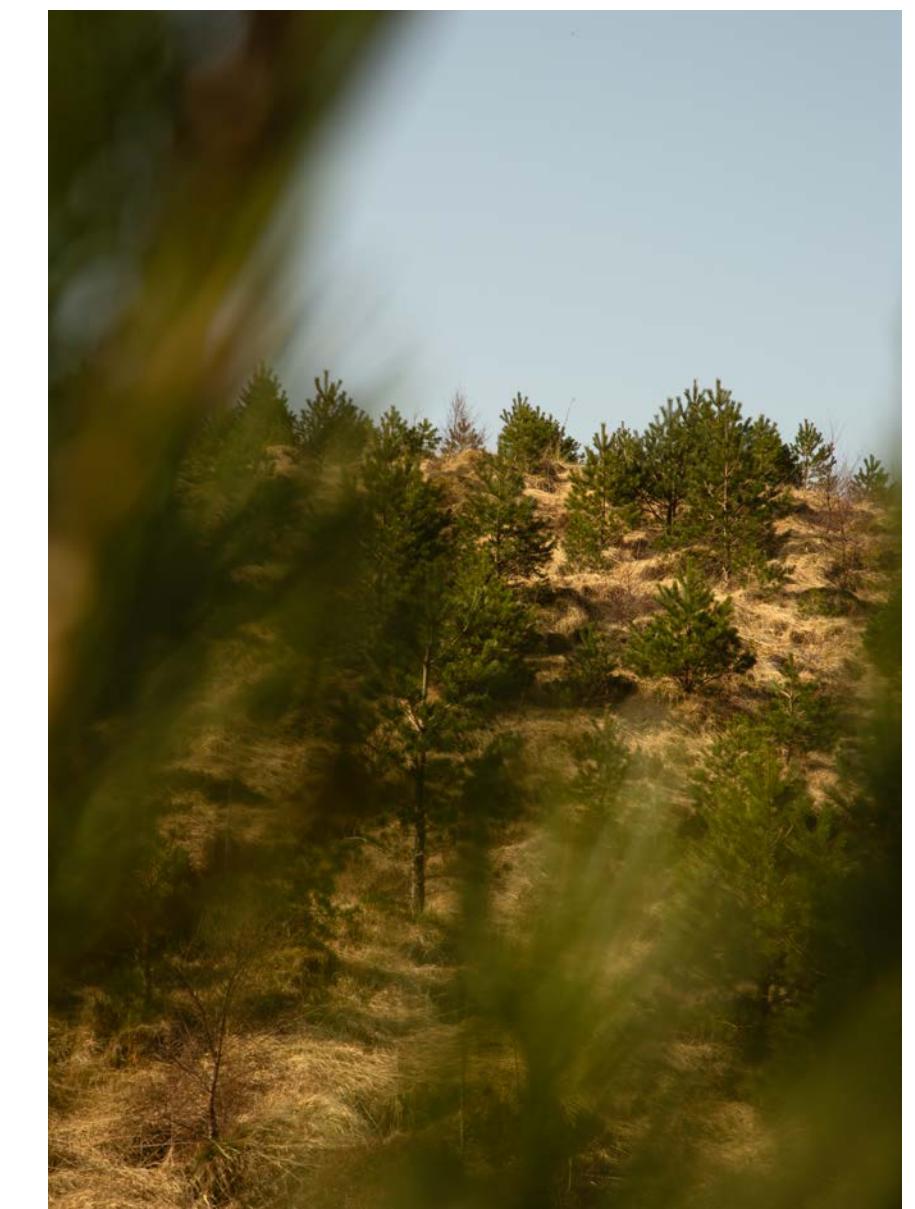
Die Aufforstung ist eine der wirkungsvollsten aktuell verfügbaren Methoden, um CO₂ aus der Atmosphäre zu entfernen. Deshalb hat sich V-ZUG entschlossen, die Ripa Gar Foundation bei ihrem gross angelegten Aufforstungsprojekt in Glen Lochay zu unterstützen, um im ursprünglichen kaledonischen Wald, der einst die ganze Region bedeckte, wieder neues Leben spriessen zu lassen.

Der Wald ist Teil eines langfristigen Renaturierungsprojekts, dessen positive Nebeneffekte auch eine grössere Biodiversität umfassen. Der einheimische Mischwald besteht aus Birken, Kiefern, Eichen und anderen einheimischen Arten und bedeckt eine Fläche von ungefähr 700 Fussballfeldern. Ein grosses Projekt wäre in der Schweiz nur schwer umsetzbar.

„Wir sind uns der Schwierigkeiten von Aufforstungsprojekten bewusst und haben deshalb einen etwas anderen Ansatz gewählt“, erklärt Marcel Niederberger, Leiter Nachhaltigkeit bei V-ZUG. „Dieser Wald ist einfach da. Wer möchte, kann hingehen, die Bäume anfassen und beobachten, wie sie wachsen.“

Die in das Aufforstungsprojekt investierten Mittel stammen aus einer freiwilligen internen CO₂-Steuer (von CHF 120 pro Tonne CO₂), die jedes Jahr in Abhängigkeit der Emissionen des Unternehmens berechnet wird. Seit Ende des letzten Jahres ermöglicht es V-ZUG ausserdem auch Kundinnen und Kunden, zum V-Forest beizutragen: Sie haben neuerdings die Möglichkeit, die durch die Nutzung ihrer Haushaltsgeräte verursachten Emissionen zu kompensieren.

V-ZUG produziert dank dem V-Forest CO₂-neutral. Doch diese Kompensationen sind nur ein Aspekt der übergeordneten Nachhaltigkeitsstrategie. Projekte im Zusammenhang mit Elektromobilität, nachhaltigen Produktionsprozessen und modernsten erneuerbaren Energiequellen wurden eingeführt, um die CO₂-Emissionen des Unternehmens bis 2030 um 80 % und in naher Zukunft auf null zu reduzieren. Und währenddessen wachsen die Bäume immer weiter. ●



Das Revival des Kochbuchs

Seit jeher haben Menschen auf der niemals enden wollenden Suche nach leckeren Zubereitungsmöglichkeiten für Essen ihre Experimente dokumentiert und ihr Wissen weitergegeben. Obwohl sie in den vergangenen Jahren als überholtes Pendant der schicken digitalen Food-Medien galten, bieten gedruckte Kochbücher heute viel mehr als reine Rezeptkataloge und erleben deshalb zu Recht ein Revival.



**DANIELLE PENDER**

Als Gründerin und Herausgeberin von Riposte, einem Printmagazin mit Online-Plattform für Frauen, führt Danielle Pender auch Riposte Studio, wo sie mit einigen der angesehensten internationalen Marken in kommerziellen Partnerschaften arbeitet.

BRYANT TERRY

Bryant Terry ist der Gründer und Hauptherausgeber von 4 Color Books und der Autor von Afro-Vegan und Vegetable Kingdom. Sein neuestes Buch *Black Food* ist eine Sammlung von Rezepten, Kunstwerken und Geschichten.

ANDY BARAGHANI

Der Spitzenkoch und Food-Autor Andy Baraghani ist der Autor von *The Cook You Want To Be*. Das Kochbuch beinhaltet Rezepte, die von seiner iranischen Herkunft sowie seiner Ausbildung in Top-Restaurants wie *Chez Panisse* inspiriert wurden.

EMILIA TERRAGNI

Gemäss dem *Wall Street Journal* ist Emilia Terragni die „Königin der Kochbücher“. Als Editorial Director von Phaidon Press ist sie die visionäre Kraft hinter einigen der erfolgreichsten Buchreihen über das Kochen.

Wir haben Emilia Terragni, Editorial Director bei Phaidon, Andy Baraghani, Spitzenkoch und Autor von *The Cook You Want To Be*, und Bryant Terry, afroamerikanischer veganer Koch, Ernährungsaktivist und Autor von *Black Food* zum Interview getroffen. Zusammen sprachen wir darüber, wie sich ein Kochbuch von anderen abhebt, wie sich Kochbücher entwickelt haben und was sie uns über die Gesellschaft erzählen können.

DP **Beginnen wir ganz am Anfang. Welche Kindheitserinnerungen an Essen und Mahlzeiten haben Sie? Bryant, möchten Sie beginnen?**

BT Klar. Einige meiner liebsten Kindheitserinnerungen sind die Familientreffen, bei denen sich alles ums Essen drehte. Wir trafen uns oft bei meiner Grossmutter mütterlicherseits in Memphis. Sie verbrachte jeweils den ganzen Samstag mit den Vorbereitungen für das Essen am Sonntag, und ich durfte mithelfen. Ich durfte für sie Sachen aus dem Gemüsegarten holen, grünes Blattgemüse waschen oder die feuchten und die trockenen Zutaten für ihr Maisbrot und ihre Kuchen mischen. Das waren für mich einige der wichtigsten Momente, in denen meine Liebe fürs Kochen entstanden und gewachsen ist. Am Sonntag kam dann die ganze Familie mit all meinen Cousins und Cousinen, Tanten und Onkeln zusammen und wir setzten uns an einen grossen Tisch im Garten. Ich komme aus einer Künstler- und Sängerfamilie. Mein Onkel spielte also oft Klavier und die anderen sagen dazu. Mein Kochbuch und die Art, wie ich darin Kunst, Musik und Rezepte verbinde, sind aus diesen Erlebnissen im Familienkreis entstanden.

DP **Das klingt wunderschön. Andy, was sind Ihre Kindheitserinnerungen im Zusammenhang mit Mahlzeiten und Kochen?**

AB Ich bin in einer iranischen Familie aufgewachsen. Meine Eltern kamen in den 1970er-Jahren in die USA, genauer nach Berkeley, Kalifornien. Das war zwei Jahre vor der Islamischen Revolution im Iran. Die Essenstraditionen aus ihrem Heimatland brachten sie mit. Ich glaube, dass die Traditionen aus meiner Familie in Kombination mit dem Einfluss der East Bay, also dem östlichen Teil der Bucht von San Francisco, mir eine einzigartige Kindheitserfahrung ermöglicht haben. Meine Eltern arbeiteten beide Vollzeit, aber meine Mutter schaffte es trotzdem irgendwie, jeden Abend zu kochen. Wir haben eine grosse iranische Familie in Kalifornien und es waren immer zwei oder drei Personen mehr am Tisch. Am Ende erlebte ich so die äusserst reiche Kultur der persischen Küche, aber mit kalifornischen Zutaten. Meine Mutter ist eine kreative Köchin und führte mich in die iranische Küche und spezifisch regionale Rezepte ein.

DP **Und Emilia, Sie sind zurzeit in Como, wo Sie aufgewachsen sind. Wie haben Sie als Kind die Mahlzeiten erlebt?**

ET Bei uns ging es beim Essen vor allem um Familie und Freunde. Meine Mutter war eine fantastische Köchin und liebte es, andere zu bewirten. Deshalb waren bei uns immer viele Menschen um den Tisch versammelt. Vor grossen Anlässen wie Weihnachten standen wir tagelang in der Küche. Und am Sonntag waren wir zum Mittagessen immer bei unseren Grosseltern – das war eine schöne Art, mit der Familie in Verbindung zu bleiben. Das Essen war sehr einfach, sehr gesund und sehr italienisch. Italien war schon immer stark von seinen Regionen geprägt, weshalb man vor allem lokale Gerichte kochte. Meine Mutter hatte einen wunderbaren Geschmackssinn und ist sehr kreativ in der Küche. Nach Reisen mit unseren Eltern kochte sie zu Hause immer die Sachen nach, die wir in anderen Regionen gegessen hatten. So blieben wir neugierig und lernten viel über die Kultur jenseits regionaler Grenzen.

DP **Dann wurden neue Rezepte also durch die neu interpretierten Gerichte und die intuitive Kochkunst Ihrer Mutter in die Familie eingeführt und nicht durch Kochbücher?**

ET Genau. Wir lernten so, die Zutaten immer besser zu verstehen und optimal einzusetzen. Sie war wirklich gut darin und hat das an uns weitergegeben.

DP **Wie war das bei Ihnen, Bryant? Gab es ein speziell wichtiges Kochbuch in Ihrer Familie? Oder wurden die Rezepte in der Familie und in der Gemeinschaft weitergegeben?**

BT Meine Mutter hatte *The Joy of Cooking* und die Kochbücher von Betty Crocker im Regal. Sie schaute aber nur für besondere Anlässe rein, oder wenn sie etwas ausprobieren wollte. Die meisten unserer Gerichte orientierten sich einfach an den Zutaten. Für mich war Edna Lewis eine grosse Inspiration. Ich war der einzige Schwarze Student in meinem Jahrgang am Natural Gourmet Institute in New York, und als ich ihre Werke entdeckte, insbesondere *A Taste of Country Cooking*, wurde sie zu meiner Helden. Sie führte ein vielseitiges Leben und hatte viele verschiedene Rollen, von der Sekretärin der Kommunistischen Partei bis zur Näherin von Oscar de la Renta. Sie lebte genau das kreative Leben, das ich mir für mich selbst wünschte.

DP **Andy, Sie sagten vorher, dass Sie das iranische Essen Ihrer Kindheit liebten, aber Sie wollten es nicht zu Ihrem Kochstil machen. Und doch kamen Sie am Ende dort an. Können Sie uns etwas über diese Reise erzählen?**

„Es geht nicht nur ums Essen. Es geht darum, ein gutes Leben zu leben und einen Schritt zurück zu machen, um diese Reise auch geniessen zu können.“ **BRYANT TERRY**

AB Ich habe eine sehr starke Verbindung zu iranischem Essen. Das waren die ersten Aromen, mit denen ich in Kontakt kam, weshalb ich eine tiefe Zuneigung für sie verspüre. Aber – und ich glaube, das passiert oft bei Kindern von Einwanderern – ich wollte dieses Essen nicht beruflich kochen. Ich wollte meine eigene Identität schaffen. Dann arbeitete ich für einen *Saveur*-Artikel mit meiner Mutter zusammen und wir passten ein iranisches Rezept an, das als Teil einer Geschichte über den Iran erscheinen sollte. Zur gleichen Zeit veranstaltete ich auch Abendessen in meinem Industrie-Loft in Brooklyn, wo ich anfing, saisonale iranische Gerichte zu servieren. Und so brachte ich diese Aromen und Zubereitungsarten schliesslich doch in meine Küche ein. Dennoch würde ich meinen Kochstil nicht als ausschliesslich iranisch bezeichnen, und mein Buch ist kein iranisches Kochbuch. Ich wollte meinen Horizont erweitern können und nicht in eine Schublade gesteckt werden – und trotzdem unsere Küche und Kultur zur Geltung bringen.

DP Bryant, Sie haben den Einfluss Ihrer Familie und Ihren multidisziplinären Lebens- und Arbeitsansatz angesprochen. Ihr Buch widerspiegelt dies dadurch, dass es nicht nur Rezepte, sondern auch Essays, Kunstwerke und Playlists umfasst. Wie haben Sie das alles zusammengestellt?

BT 2015 habe ich im MoAD (Museum of the African Diaspora) in San Francisco ein Programm zu den Themen Gesundheit, Ernährung und Landwirtschaft mitgestaltet. Viele der Kapitel in meinem Buch sind davon inspiriert, zum Beispiel vom Programm „Black Women, Food and Power“ (auf Deutsch: Schwarze Frauen, Essen und Macht) oder „Black Queer Food“ (auf Deutsch: Essen der Schwarzen queeren Community). Dazu habe ich viele meiner LGBTQIA+-Kolleginnen und -Kollegen eingeladen, um über ihre Leidenschaften und ihre Verbindung zum Essen zu sprechen sowie darüber, wie sie Homophobie, Transphobie, Queer-Phobie und Rassismus in der Food-Welt erleben. Und dann gab es auch noch das Programm „Land Liberation and Food Justice“ (auf Deutsch: Landbefreiung und Ernährungsgerechtigkeit), für das wir Landwirte mit Aktivisten für Ernährungsgerechtigkeit zusammenbrachten. Viele Menschen haben eine sehr eingeschränkte Sicht von „Black Food“, also dem Essen der Schwarzen Community. Die Sklaverei hatte viele verschiedenen Ausprägungen, deshalb ist auch die Auffassung eines einheitlichen „Sklavenessens“, wie es oft abwertend formuliert wird, historisch nicht korrekt. Dazu kommt: Die meisten stellen sich unter „Black Food“ stark gewürztes Fleisch, zerkochtes Gemüse und überzuckerte Desserts vor, wie man sie vielleicht in einem Soulfood-Restaurant findet. Dabei wird oft ausser Acht gelassen, dass

Schwarze Menschen traditionell nährstoffreiches, dunkles Blattgemüse, Kohl, Grünkohl, Löwenzahn, Zuckererbsen, Stangenbohnen, Augenbohnen, Süßkartoffeln, Butter-nusskürbis und Muskattrauben angebaut, zubereitet und gegessen haben. Das sind die Lebensmittel, die meine Grosseltern und viele Menschen aus ihrer Gemeinschaft in ihren eigenen Gärten oder auf ihren Bauernhöfen angebaut haben. Ein Grossteil meiner Arbeit besteht darin, diese Teile der Geschichte zu verbreiten und sicherzustellen, dass sie nicht vergessen werden. Denn viele Menschen haben eine reduzierte und vereinfachte Vorstellung von „Black Food“.

DP Emilia, bei Ihrer Arbeit bei Phaidon sind die visuelle Gestaltung, die Designästhetik und die Abbildungen entscheidend. Können Sie uns einen Einblick in den Redaktionsprozess geben?

ET Wir waren ursprünglich ein Kunstverlag und sind per Zufall zu den Kochbüchern gekommen. Alles begann mit *Der Silberlöffel*, das ursprünglich 1950 von Domus veröffentlicht wurde. Ich hatte die dritte Ausgabe davon in meiner Küche und nahm es mit, als ich nach London zog. Unsere neue Ausgabe bei Phaidon wurde ein riesiger Erfolg. Ein Grund dafür war sicher, dass wir es wie eines unserer Kunstbücher behandelten. Wir legten grossen Wert auf die Typographie, die Fotos, das richtige Papier und die Art, wie das Buch offen liegt. Und wir haben kein Essen auf dem Umschlag abgebildet. Damals wurde das als grosser Fehler für ein Kochbuch angesehen, aber wir wollten ein Buch machen, in dem es nicht nur ums Essen, sondern auch um Kultur geht.

DP Wie hat sich das Geschäft mit Kochbüchern seit *Der Silberlöffel* entwickelt?

ET Nun, inzwischen macht es fast die Hälfte unserer Arbeit aus. Der Kochbuch-Markt ist gesättigt, aber wir schaffen ein Produkt für die Menschen, die dieses schöne Buch besitzen möchten. Wir haben unsere Reihe auf *Der Silberlöffel* aufgebaut und auf das ausgeweitet, was wir als „nationale Küche“ bezeichnen. Das heisst, wir kaufen entweder ein bereits in einem Land veröffentlichtes Buch oder beauftragen jemanden, Rezepte zu erforschen und zu entwickeln.

BT Dazu möchte ich sagen, dass Phaidon eine grosse Inspiration für mich war, als ich *Black Food* entworfen habe. Ich wollte auch kein Essen auf dem Umschlag, sondern ein sehr grafisches, fesselndes Cover. Ich wollte, dass dieses Buch nicht nur in der Küche, sondern auch im Wohnzimmer und im Schlafzimmer einen Platz hat. Dass es ein Objekt ist, das die Menschen gerne ansehen, über den praktischen Aspekt der Kochanleitungen hinaus. Danke dafür, Emilia.

„Ich wollte meinen Horizont erweitern können und nicht in eine Schublade gesteckt werden – und trotzdem die iranische Küche und Kultur zur Geltung bringen.“ ANDY BARAGHANI





ET Das ist wirklich schön zu hören!

DP Andy, ich habe viel über den Titel Ihres Buchs „*The Cook You Want To Be*“ nachgedacht und darüber, wie er das Publikum zum Lesen einlädt. Wie sind Sie auf diesen Titel gekommen?

AB Ich habe in vielen verschiedenen Küchen gearbeitet, bei vielen verschiedenen Publikationen und bin viel gereist, so dass ich anfangs dachte, das Buch wäre nun der Höhepunkt von all dem. Aber dann habe ich gemerkt, dass es dabei weniger um mich als um die Leserschaft geht und dass ich diese einbinden möchte. Ich wollte, dass man durch dieses Buch ein besseres Verständnis bekommt für eine bestimmte Zutat, Zubereitungsart oder Kultur. Das war mein oberstes Ziel und hat auch den Titel des Buchs verändert.

DP Welche Kochbücher haben Sie beeinflusst?

AB Bevor ich dort zu arbeiten begann, verbrachte ich viel Zeit mit dem *Chez Panisse Café Cookbook*, und das *The Zuni Café Cookbook* ist mir immer noch sehr wichtig. Ich liebe es aus vielen verschiedenen Gründen. Einer davon ist, dass sehr wenig Essen abgebildet ist, aber die erzählende Sprache wirklich heraussticht. Und dann natürlich *Food of Life* von Najmieh Batmanglij. Sie ist die wirklich wichtigste Vertreterin der iranischen Küche.

DP Bryant, mit Ihrer Arbeit engagieren Sie sich auch stark für Ernährungsgerechtigkeit. Wie sehen Sie die Zukunft des Food Justice Movements, der Bewegung für Ernährungsgerechtigkeit?

BT Ich sah Kochbücher schon immer als Werkzeuge der Organisation und des Aufbaus für das Food Justice Movement. Kochbücher haben eine grosse Rolle für das Wachstum der Bewegung gespielt, denn viele Menschen legen immer mehr Wert darauf, frischere Lebensmittel zu essen und lokale Erzeuger zu unterstützen. Aber am Ende geht es um mehr als nur den individuellen Konsum. Es muss auch darum gehen, Gemeinschaftsorganisationen zu unterstützen, die vor Ort an der Veränderung der Lebensmittelsysteme arbeiten, und die Politik zu verändern. Wir wollen Menschen helfen, Barrieren zu überwinden, die sie davon abhalten, sich gesund zu ernähren, oder die kleinen und mittleren Landwirtschaftsbetriebe daran hindern, erfolgreich zu werden.

DP Emilia, Sie haben vorher erwähnt, dass der Markt für Kochbücher gesättigt ist. Es ist toll, zu sehen, dass physische Kochbücher wieder so grossen Anklang finden! Was glauben Sie, warum gibt es diese Nachfrage und dieses Interesse an Kochbüchern?

ET Ich denke, ein Kochbuch ist immer auch ein Objekt, das die Menschen schätzen und zu dem sie zurückkehren wollen. Es macht Freude, die Seiten mit den vielen Flecken zu betrachten, denn das sind die besten und beliebtesten Rezepte. Ich glaube, wenn man in ein Kochbuch schaut, wird man inspiriert. Es entsteht eine tiefergehende Verbindung mit dem Papier und mit dem Kochbuch als Objekt. Natürlich kann man online auch alle möglichen Rezepte finden, aber genau das ist es: Es sind einfach zu viele.

AB Ich glaube, wir erleben gerade eine Art Revival des Kochbüchs. Die Kochbücher von heute sind viel persönlicher geworden, das ist etwas Besonderes. Die Stimme der Autorin oder des Autors kommt viel mehr durch. Kochbücher beinhalten mehr regionale Küche und mehr Storytelling. Dadurch schätzen die Leserinnen und Leser sie auch mehr.

DP Bryant, Sie haben auch einen eigenen Verlag, 4 Color Books. Welche Bücher aus dem Lebensmittelbereich veröffentlichen Sie am liebsten?

BT Ich arbeite mit unserem Verlag am liebsten an Kochbüchern, die diesen autobiografischen Aspekt haben. Sie erzählen eine Geschichte und konzentrieren sich wirklich auf das Handwerk. Das ist für mich viel aufregender als ein Buch mit hunderten von Rezepten.

DP Zum Abschluss möchte ich über das Zitat von Klancy Miller über das Kochen und die Freude aus Bryants Buch sprechen: „Nach dem (Koch-)Kurs lernte ich, mein sinnliches Selbst auf verschiedene Arten zum Leben zu erwecken – ich zog schöne Kleider an, lud zum Abendessen ein, ging in Museen und Parks, spazierte durch die Stadt und genoss Momente der Ruhe, umsorgte mich selbst, flirtete.“ Was glauben Sie: Welchen Einfluss haben das Kochen und Kochbücher auf unser Leben im weiteren Sinn?

ET Für mich ist es am wichtigsten, mit der Familie an einem Tisch zu sitzen. Wir sprechen immer über alles, diskutieren und lösen Probleme zusammen. Deshalb hoffe ich sehr, dass die Menschen wieder mehr kochen, ein gutes Essen zusammen mit ihrer Familie genießen und dabei miteinander sprechen.

BT Ich möchte einfach, dass die Menschen in Freude leben können, im Moment präsent sind und sich mit ihren Netzwerken und Gleichgesinnten verbinden. Deshalb hat es in *Black Food* auch Kapitel über radikale Selbstfürsorge, Freizeit und Lebenskunst. Es geht nicht nur ums Essen. Es geht darum, ein gutes Leben zu leben und einen Schritt zurück zu machen, um diese Reise auch genießen zu können. ●

„Es macht Freude, die Seiten mit den vielen Flecken zu betrachten, denn das sind die besten und beliebtesten Rezepte.“

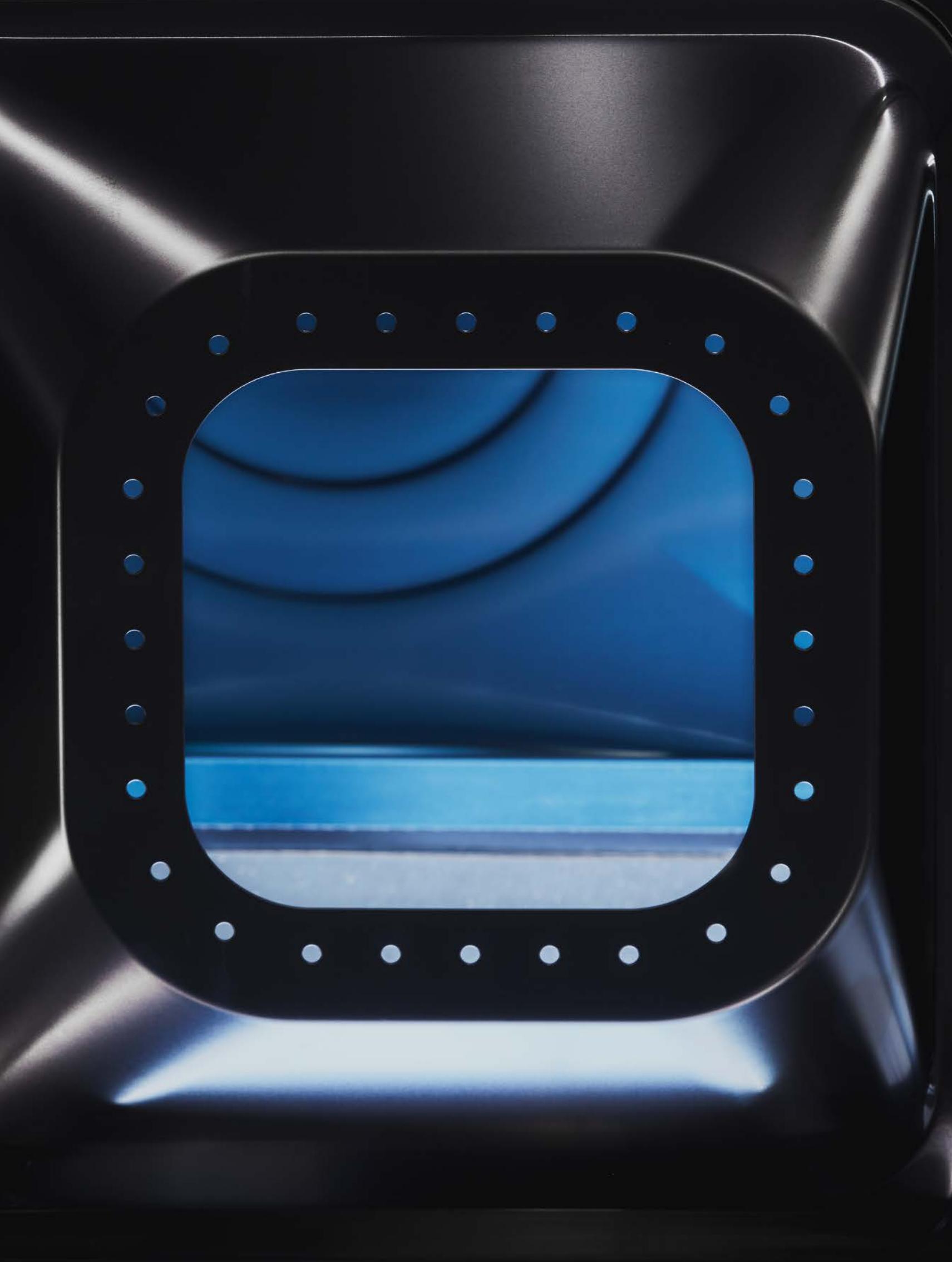
EMILIA TERRAGNI

Menschengesteuerte Automatisierung

Die Automatisierung verändert die Art und Weise, wie V-ZUG ihre Produkte herstellt, aber es sind immer noch die Menschen, die den entscheidenden Unterschied machen.

Fotografie MATTIA BALSAMINI



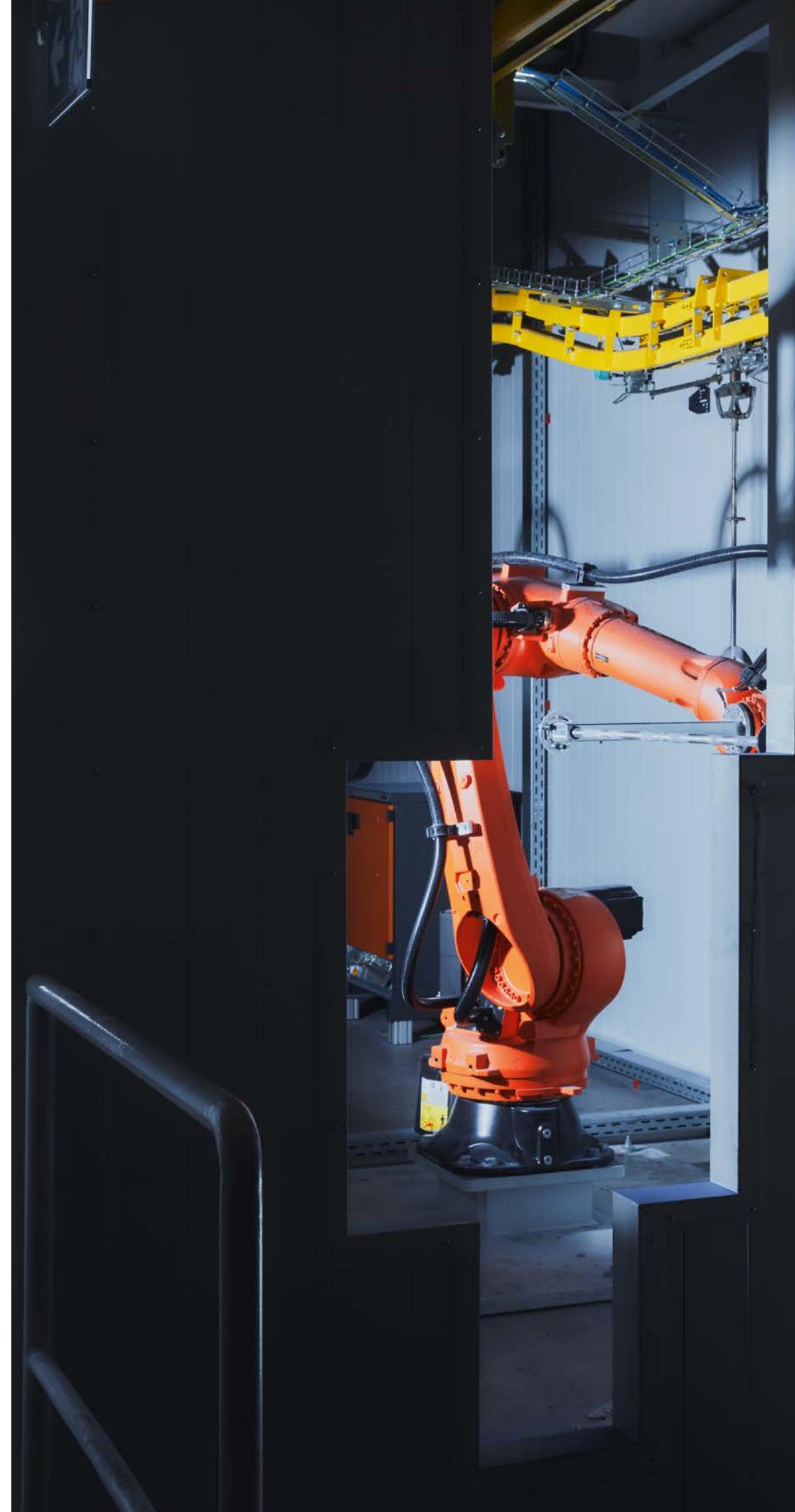


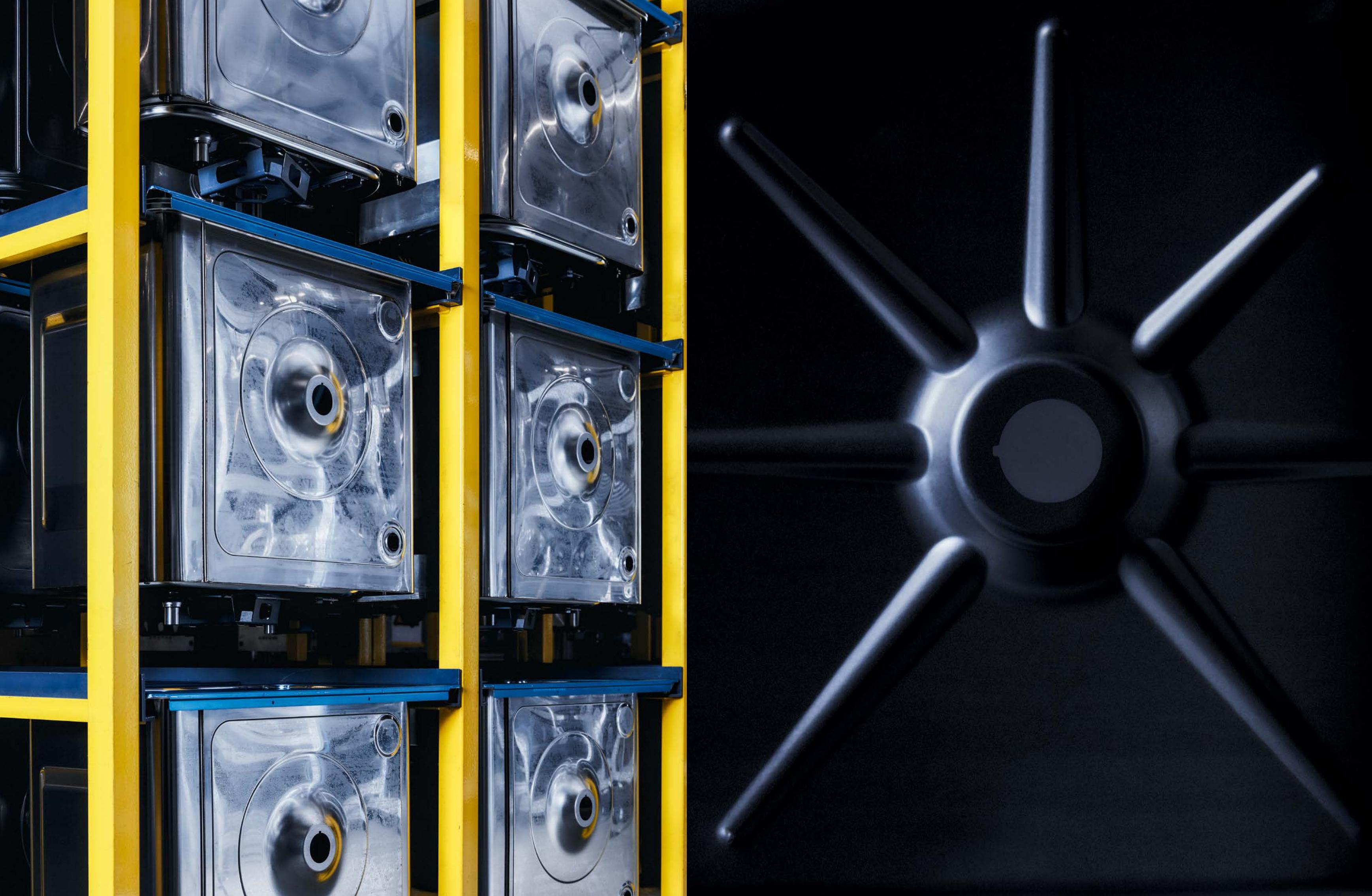


Angesichts der zunehmenden Verbreitung von künstlicher Intelligenz spielt die Automatisierung mittlerweile in vielen Bereichen unseres Alltags eine wichtige Rolle, sei es beim Einkaufen, beim Lernen, beim Kommunizieren oder bei der Mobilität. Die neuesten Technologien haben auch einen grossen Einfluss auf die Produktion, Lagerung und den Versand von Waren: Die industrielle Automatisierung verbessert die Sicherheit, erleichtert Routineaufgaben und ermöglicht eine höhere Produktivität und effizientere Logistik. Manche Menschen glauben, dass hochgradig automatisierte Fabriken

irgendwann einmal ohne menschliches Zutun funktionieren könnten. Allerdings ist das Gegenteil der Fall: Je komplexer das automatisierte System ist, desto wichtiger ist die menschliche Komponente, denn es braucht aussergewöhnliche Menschen, die spezialisierte Maschinen entwickeln, bedienen und ergänzen.

Und genau das ist bei V-ZUG der Fall. Das Unternehmen strukturiert derzeit seine Standorte um, um die Produktions- und Logistikprozesse auf mehreren Ebenen zu







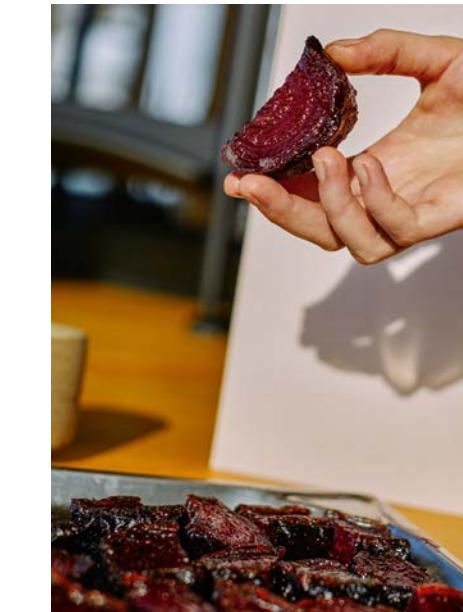
optimieren. Voraussichtlich wird sich bis Ende 2025 die Produktionskapazität verdoppeln, wobei die Produktionsfläche um 60 Prozent reduziert wird. Obwohl eine derart vertikale Fabrik auf modernster Automatisierung basiert, sind Menschen immer noch die wichtigste Komponente darin. Sie sind nicht nur für das Design, die Wartung und manchmal auch für die Herstellung der grossartigen Maschinen zuständig, mit denen jeden Tag fast 1300 erstklassige Haushaltsgeräte produziert werden. Sie erledigen auch Metallarbeiten, die eine Präzision verlangen, die nur Menschen erreichen können.

Aber nicht irgendwelche Menschen. Die Arbeitskräfte in den Fabriken werden einerseits umfassend geschult, andererseits werden sie dazu aufgefordert, regelmässig ihre Aufgaben zu wechseln. Dieser Ansatz fördert ihr Engagement und erhöht zugleich die Qualität ihrer Arbeit. Eine derart hoch qualifizierte, effiziente und flexible lokale Belegschaft macht V-ZUG zu einem einzigartigen Unternehmen – nicht nur in der Schweiz, sondern in ganz Europa. Es ist die beste Garantie für die Kundinnen und Kunden, dass das Produkt in ihrem Zuhause mit Sorgfalt und Liebe hergestellt worden ist. ●





30 Jahre, 17 GaultMillau-Punkte, 2 Michelin-Sterne. Das sind die Glückszahlen von Dominik Hartmann, dem Wunderkind der neuen Schweizer Fine-Dining-Szene. Seit 2022 serviert sein Restaurant Magdalena in Rickenbach – als erstes unter den 2-Sterne-Restaurants in Europa – nur noch vegetarische Gerichte. Das originelle Menü ist „roh, rau und regional“, und seinen ganzen Stolz gibt es täglich frisch: das legendäre „Magdi“-Sauerteigbrot.



DOMINIK HARTMANN

„Ich lege Wert auf eine gute Stimmung: Wir sind ein junges Team und unternehmen auch an unseren freien Tagen etwas zusammen. Deshalb fühlt es sich manchmal gar nicht nach Arbeit an.“

Wann und wie haben Sie Ihre Karriere begonnen? 2008 begann ich mit 16 Jahren in einem kleinen Restaurant in der Nähe von Rickenbach zu arbeiten. Ich machte dort meine dreijährige Lehre. Dann arbeitete ich als Konditor/Confiseur in einem Restaurant in einem Skigebiet. Danach ging ich auf Schloss Schauenstein, wo ich mit Andreas Caminada arbeitete. Anschliessend war ich in Zürich bei Fabian Fuchs im EquiTable mit 1 Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkten. Da waren nur wir beide in der Küche. Und schliesslich eröffneten wir 2020 das Magdalena.

Ihr Restaurant befindet sich in Rickenbach, wo Sie aufgewachsen sind. Fühlen Sie sich mit dem Ort verbunden? Ja. Es war wirklich schön, hierher zurückzukehren. Außerdem kennen wir hier viele Menschen, insbesondere die Produzenten aus der Region.

Sie haben für Ihr Restaurant eine alte Beiz übernommen und komplett umgebaut. Was war Ihre Vision, als Sie den Umbau begannen? Ich liebe die Aussicht auf Seen und Berge, deshalb haben wir grosse Fenster. Ich mag nordisches Design, minimalistisch und mit Liebe zum Detail. Und ich liebe Beton. Trotzdem entschieden wir uns am Ende dazu, einige Holzelemente aus dem früheren Restaurant beizubehalten.

Welche Atmosphäre möchten Sie in Ihrem Restaurant schaffen? Ich möchte, dass sich die Gäste bei uns zu Hause fühlen. Wir haben nur wenige Tische und alles ist mit Sorgfalt ausgewählt. Im Hintergrund läuft eine Playlist mit leiser elektronischer Musik.

Sie arbeiten mit Ihrer Frau und Ihrem besten Freund aus der Schulzeit zusammen. Wie ist es, mit der Familie zusammenzuarbeiten? Es ist toll, mit Menschen zu arbeiten, die man mag. Wir geniessen unsere Zeit bei der Arbeit, helfen einander und haben viel Spass. Auch in der Küche lege ich Wert auf eine gute Stimmung: Wir sind ein junges Team und unternehmen auch an unseren freien Tagen etwas zusammen. Deshalb fühlt es sich manchmal gar nicht nach Arbeit an.

DOMINIK HARTMANN
Dominik Hartmann ist in Rickenbach bei Schwyz geboren und aufgewachsen. Dort führt er auch das Restaurant Magdalena zusammen mit seiner Frau Adriana Hartmann und seinem Freund Marco Appert. Der gelernte Koch, Konditor und Confiseur verfeinerte sein Können bei den Schweizer Spitzenköchen Andreas Caminada und Fabian Fuchs. 2021 erhielt er mit 29 Jahren und erst acht Monaten nach Eröffnung des Magdalena 17 GaultMillau-Punkte und wurde vom Michelin Guide mit zwei Sternen ausgezeichnet.

Wie bringen Sie die Arbeit und Ihr Privatleben unter einen Hut? Ich glaube, wir haben einen guten Kompromiss gefunden: vier Tage Arbeit, drei Tage frei. Für mich ist entscheidend, dass ich genug Zeit mit den Kindern habe, Freunde treffen und neue Restaurants und Bars entdecken kann. Auch Sport ist mir wichtig: Ich gehe gerne Kitesurfen auf dem See und habe gemerkt, dass es mir extrem guttut, Zeit in der Natur zu verbringen.

Was kochen Sie zu Hause? Einfache Sachen wie Pasta mit einer guten Tomatensauce, das ist eines meiner Lieblingsgerichte. Auch die Kinder mögen das.

Weshalb haben Sie entschieden, nur noch vegetarisch zu kochen? Wir hatten von Anfang an die Idee, den Fokus auf die vegetarische Küche zu legen. Wir hatten sogar nur zwei nicht vegetarische Menüs. Nach einer Weile führten wir ein tolles Pilzgericht und dann ein Pastinaken-Mille-Feuilles ein und waren uns alle einig, dass diese viel besser waren als die Fleischgerichte. Und voilà! Ich finde es viel interessanter, mit Gemüse und vegetarischen Produkten zu kochen.

Wie haben Ihre Gäste darauf reagiert? Einige unserer Gäste sind überrascht, wenn sie feststellen, dass der Hauptgang nur aus Gemüse besteht. Aber ich muss sagen, sie sind alle sehr offen und schätzen unser Konzept.

Sie beschäftigen sich intensiv mit fermentiertem Gemüse und Obst. Was finden Sie daran spannend? Ich glaube, damit kann man einem Gericht mehr Charakter und Tiefe verleihen. Wir geben zum Beispiel ein wenig fermentierten Gemüsesaft in Saucen oder Gerichte, um sie salziger oder saurer zu machen oder einfach komplexer. Diese Aromen in unsere Küche einzubringen, finde ich spannend. Ich habe viel über das Fermentieren gelernt, als ich in Zürich gearbeitet habe. Dann habe ich „Das Noma-Handbuch Fermentation“ [2018, von David Zilber und René Redzepi] gelesen. Aber das meiste ist Learning by Doing: Manchmal funktioniert es, manchmal nicht, aber es ist auf jeden Fall immer spannend.





Auf welches fermentierte Produkt sind Sie besonders stolz? Auf unseren fermentierten Tomatensaft mit Himbeeren und Basilikum. Der ist wirklich lecker. Wir haben sogar ein Sommergericht auf dieser Grundlage kreiert.

Sie interessieren sich auch für die Backkunst und Konditorei. Wann und warum haben Sie entschieden, eine Bäckerei zu eröffnen? Ich habe mit Brot und Gebäck angefangen. Im Restaurant servieren wir immer unser Magdalena-Brot, das wir aus Sauerteig und Bergkartoffeln aus dem Albulatal selbst herstellen. Die Gäste mochten es so sehr, dass wir entschieden haben, ein Pop-up mit Brot und Gipfeli zu eröffnen. Ich lasse mich oft von Instagram inspirieren: Ich folge vielen Bäckereien aus Kopenhagen und dem Pâtissier Cédric Grolet aus Paris.

Und was ist mit der Weinauswahl? Die übernehmen mein Partner Marco und meine Frau Adriana zusammen mit unserem engagierten Service-Personal. Wir suchen immer etwas Neues. Im Moment interessieren wir uns besonders für Naturweine.

Wenn Sie für ein einziges Rezept berühmt sein könnten, was wäre das? Unser Brot. Es ist wirklich lecker, aussen schön knusprig und innen noch feucht.

Wie fühlt es sich an, mit 30 Jahren schon zwei Michelin-Sterne zu haben? Wir waren wirklich überrascht, weil wir ja erst acht Monate zuvor das Restaurant eröffnet hatten.

Wir sind stolz und freuen uns für das ganze Team, denn wir stecken sehr viel Effort in alles, was wir machen. Als wir nach der Sterneverleihung das Restaurant wieder eröffneten, fühlten wir uns sehr unter Druck. Wir dachten, die Gäste hätten jetzt höhere Erwartungen.

V-ZUG ist Ihr Partner in der Küche und Sie teilen das grosse Engagement für Leidenschaft und Perfektion mit der Marke. Welche Küchengeräte haben Sie und wie erleichtern sie Ihnen die Arbeit? Den Combi-Steamer verwenden wir täglich. Er ist einfach perfekt. Wenn man etwas in diesem Ofen backt, ist die Qualität immer gleich – immer gleich gut. Mit so einem Produkt arbeitet man gerne.

Was steht heute auf der Karte? Viel Gemüse! Es gibt ein Gericht mit Kohl, Eigelb und schwarzem Trüffel. Eines meiner Lieblingsgerichte ist geschmorte Zwiebel mit Zwiebelsud, etwas Kräuteröl und Zwiebelpüree. Wir mögen es nicht, wenn ein Gericht zu viele verschiedene Aromen enthält, und dieses ist so einfach und lecker. Der erste Gang ist sehr frisch, mit Topinambur, und das Hauptgericht basiert auf Randen. Das war bei der Eröffnung unser Signature Dish – es braucht über 24 Stunden Vorbereitungszeit. Das Dessert ist mit Blutorangen und Schweizer Schokolade. ●



Die Macht der Fermentation

Klassischer Kombucha
kombucha, das kohlensäurehaltige, süß-saure Getränk auf Teebasis, ist ein moderner Klassiker. Es ist relativ einfach in der Herstellung und man kann mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und Kombinationen experimentieren, um ein leckeres und erfrischendes Getränk zu kreieren.

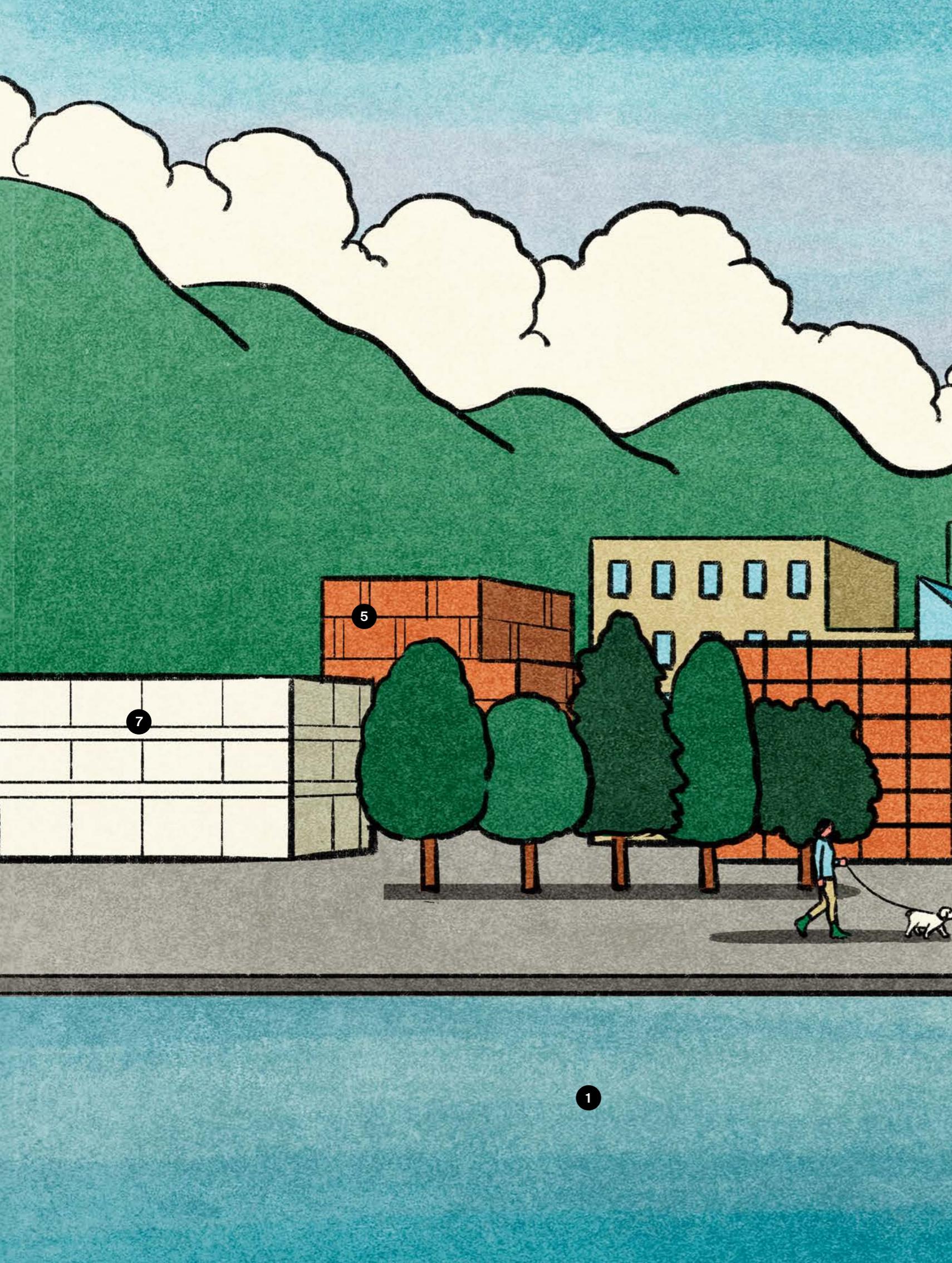
Fermentierter Tomatensaft mit Himbeeren
Für dieses Getränk werden Tomatensaft und Himbeeren ganz einfach mit Salz fermentiert. Durch die Fermentation wird der Saft intensiver und entwickelt eine angenehm fruchtige und saure Note.

Gesalzene Zitronen
Die Zitronen werden mit Gewürzen und Salz fermentiert. Nach ungefähr zwei Wochen in der Küche oder auf dem Regal im Restaurant reifen sie einige Monate im Kühlschrank weiter.

Das Magdalena- oder „Magdi“-Brot
Der Sauerteig des legendären „Magdi“-Brots fermentiert zwölf Stunden, bevor der Brotteig gemacht wird. Dann ruht der Teig vor dem Backen nochmal 24 Stunden im Kühlschrank.

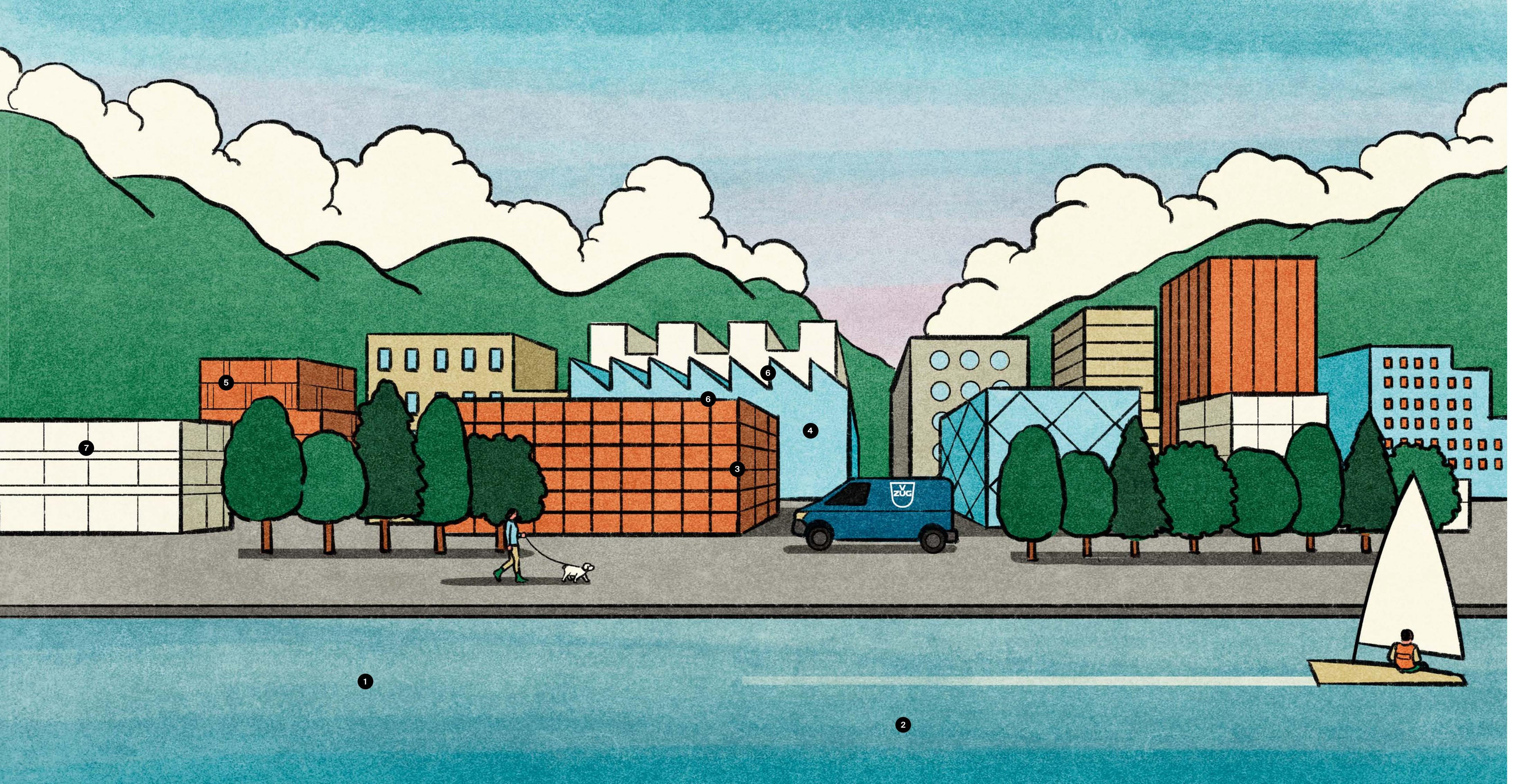
Es gibt tausende von fermentierten Produkten auf der Welt, aber jede kulinarische Tradition hat ihren eigenen Stil. Von Wein und Bier über Brot, Joghurt und Käse bis zu Sauerkraut und Kimchi. Was sie alle gemeinsam haben, ist der metabolische Prozess, den sie durchlaufen. Dabei erzeugen Enzyme chemische Veränderungen in den Molekülen der Lebensmittel, wodurch ein einzigartiges – und manchmal ungewöhnliches – Aroma entsteht. Das sind Dominik Hartmanns Favoriten:





Der Kreislauf der Energie

Wie kann eine Gemeinschaft CO₂-Neutralität erreichen und gleichzeitig einen positiven Kreislauf aufbauen, in dem die Menschen und Unternehmen Energie nicht nur konsumieren, sondern auch erzeugen? Dieser Frage hat sich der Tech Cluster Zug – das Innovationsquartier von dem V-ZUG Teil ist – mit der Investition in den Multi Energy Hub (MEH) angenommen. Dieses einzigartige Technologienetzwerk wurde entwickelt, um den Wärme- und Strombedarf des V-ZUG Hauptsitzes und der benachbarten Liegenschaften zu decken, indem überschüssige Energie sowie natürliche Quellen wie Sonnenlicht und Seewasser gemeinsam genutzt werden. Der Multi Energy Hub (MEH), der seit 2022 in Betrieb ist, wird bis Ende dieses Jahres an alle Gebäude von V-ZUG angeschlossen und bald auch die angrenzenden Quartiere mit erneuerbarer Energie versorgen können. So entsteht schliesslich eine Energiegemeinschaft mit einem hohen Selbstversorgungsgrad.



1 Zugsee
Circulago ist ein seit 2020 unter der Stadt Zug verlaufendes Netzwerk, das kaltes Wasser aus dem Zugsee nutzt, um die Gebäude und Fabriken der Stadt, darunter auch den V-ZUG Hauptsitz, zu heizen und zu kühlen. Laut Schätzungen werden dank Circulago jedes Jahr 25'000 Tonnen CO₂ eingespart.

2 Grundwasser
Die Abwärme aus den Produktionsprozessen von V-ZUG wird in ein 140 Meter unter der Stadt Zug liegendes Wasserbecken geleitet und dort gespeichert. Im Winter wird die Wärme mit einem komplett emissionsfreien Verfahren in die Gebäude von V-ZUG zurückgepumpt.

3 Energiezentrale
Das Herzstück des Multi Energy Hubs ist die Energiezentrale im ZugGate. Sie verbindet das Quartier mit Circulago und dem Grundwasser über ein System mit drei Wärme- und Kältespeichern, welche die Wärme und die Kälte regulieren, die in die verschiedenen Gebäude geleitet werden.

4 Abwärme
Um die Energieverschwendungen so gering wie möglich zu halten, wird ein Teil der Abwärme aus den Produktionsprozessen von V-ZUG direkt in das vorgelagerte System zurückgeführt anstatt in die Energiezentrale. So kann die Selbstversorgung des Standorts weiter gesteigert werden.

5 Lokale Unternehmen
Eine lokale Bäckerei speist die Abwärme ihrer Öfen bereits direkt in das Netzwerk von V-ZUG ein. Demnächst werden auch Haushalte und Unternehmen aus der Umgebung die Möglichkeit erhalten, über den Multi Energy Hub Energie zu kaufen und zu verkaufen.

6 Photovoltaikanlage
Über die Photovoltaikanlage auf den Dächern und an den Fassaden der Gebäude wird Solarenergie gewonnen und für die Stromversorgung der vernetzten Gebäude und die E-Mobilität genutzt.

7 Mobility Hub
Etwas ausserhalb des Zentrums des TechClu in Zug liegt das Parkhaus Mobility Hub, wo die Mitarbeitenden von V-ZUG sowie Anwohnerinnen und Anwohner ihre Fahrzeuge abstellen können. Die hier verfügbaren Ladestationen für Elektrofahrzeuge werden mit Strom aus dem Multi Energy Hub gespiesen.

Wasserstoff
Als Mitglied des Zuger Vereins zur Dekarbonisierung der Industrie (VzDI) führt der Tech Cluster Zug Versuche zur Herstellung von Wasserstoff aus Methan mittels Pyrolyse durch. In Zukunft könnte der nahezu CO₂-freie Wasserstoff für die Produktionsprozesse mit hohem Energieverbrauch von V-ZUG sowie als Treibstoff für den Schwertransport eingesetzt werden.

Kunstobjekte können Verbindungen durch Zeit und Raum schaffen. Das zeigt sich eindrücklich in der privaten Sammlung des Schweizer Designers David Glättli, der als Art Director und Berater für viele japanische Hersteller tätig ist. Mit einem Fokus auf Alltagsgegenstände, sowohl altertümliche als auch zeitgenössische, Designer- oder *Trouvé*-Objekte, stellt seine Sammlung eine raffinierte Verknüpfung zwischen der Schweiz und Japan her. Sie verbindet zwei Kulturen, die geografisch weit entfernt, aber einander in ihrem ästhetischen Empfinden und ihrem Streben nach Qualität sehr nahe sind.

Fotografie der Objekte **SILVIA ORLANDI** Portrait **KENTA HASEGAWA**



Objekte verbinden



Schale, Künstler:in unbekannt
20. Jahrhundert, glasierte Keramik

Obwohl David Glättli dieses Objekt in einer Fliesenfabrik in Gifu (Japan) gefunden hat, ist es keine Fliese. Möglicherweise ist es ein Produktionsfehler oder – was wahrscheinlicher ist – ein abgebrochenes Experiment von Fabrikmitarbeitenden.



Unfertige Urushi-Schale, Künstler:in unbekannt
20. Jahrhundert, gedrechseltes Holz

Urushi bezeichnet sowohl den natürlichen Lack der traditionellen Schalen als auch die Technik des Auftragens. Diese unfertige Urushi-Schale aus Massivholz, die in Uwajima gefunden wurde, zeigt die Spuren der Drechselarbeit und offenbart den meisterhaften Herstellungsprozess.



Vase, Künstler:in unbekannt
18. Jahrhundert, Urushi-Lack

Diese Vase wurde in einem Antiquitätengeschäft in Nagano gekauft, der Hauptstadt der gleichnamigen Präfektur in den Bergen Japans. Gleichzeitig sieht sie aus, als wäre sie von der Memphis-Design-Gruppe entworfen worden, dem italienischen postmodernen Kollektiv, das in den 1980er-Jahren von Ettore Sottsass gegründet wurde.



Henkeltasse, Künstler:in unbekannt, aus Gifu
ca. 2013, handbemaltes Porzellan

David Glättli erwarb diese Tasse am Tajimi-Keramikfestival. Während dieser wichtigen Veranstaltung im Frühling stellen Keramikläden sowie einzelne Künstlerinnen und Künstler ihre Kreationen in den Straßen von Gifu aus. Mit ihren kräftigen Farben und ihrer besonderen Form unterscheidet sich diese Tasse stark von traditionellen japanischen Keramikwaren.



Korb, Shigeki Fujishiro (JP)
2020, Papierstreifen

Einer der roten geknoteten Körbe von Shigeki Fujishiro, einem japanischen Designer aus Miyato, Nagano. Dieses aus Abfallprodukten hergestellte Objekt ist Teil der ständigen Auseinandersetzung des zeitgenössischen Designers mit Nachhaltigkeit und Wiederverwendung.



Kugel, Max Lamb (UK)
2019, Keramikfliesen

Diese Kugel ist Teil der Kollektion „Working Tile“, einer Reihe modularer, dreidimensionaler Fliesen des Designers Max Lamb für Tajimi Custom Tiles. Durch die Verwendung der typisch japanischen Tonerde gelingt es ihm, zahlreiche unterschiedliche Formen zu schaffen, von kleinen Objekten wie Kugeln und Vasen bis hin zu Bänken, Sofas und sogar Trennwänden.



Blumenvase, Millimeter Milligram (KR)
2016, geblasenes Glas

Eine zeitgenössische Interpretation einer traditionellen Handwerkskunst. Durch ihre geometrische Form, die bei der Glasbläserei sehr schwer zu erzeugen ist, und ihre tiefschwarze Farbe wirkt diese Blumenvase des koreanischen Design-Labels Millimeter Milligram gleichzeitig kühn und mysteriös.



SANDRA

Im August 2022 gewann die von V-ZUG als Hauptsponsor unterstützte Athletin Sandra Stöckli den Gesamtweltcup im Para-Cycling. Und das ist nur der jüngste Erfolg in einer Karriere, die eher durch einen Schicksalsschlag als eine bewusste Entscheidung ihren Anfang nahm. Heute treiben sie zwei Dinge voran: Freude und Leidenschaft.

Interview DANIEL MORGENTHALER Fotografie FELIX BRÜGGEMANN

STÖCKLI

Sandra Stöckli, Sie fahren mit Ihrem Handbike mit bis zu 90 Kilometern pro Stunde. Haben Sie da überhaupt noch Augen für Ihr Trainingsumfeld? Ein Handbike ist nichts anderes als ein Rennvelo für uns Rollstuhlfahrenden. Ich kann auch die gleichen Strecken fahren wie jemand auf dem Rennvelo. Ich bin nicht an eine Sportanlage, zum Beispiel eine 400-Meter-Bahn, gebunden. Ich kann rausgehen in die Natur, in die Welt! Ich bin zum Beispiel schon quer durch Oman gefahren. Das Training – zum Beispiel die Fahrt über den Albulapass oder 100 Kilometer bei klimender Kälte im Tessin – kann extrem hart sein, aber am Ende habe ich viel Schönes gesehen. Enziane am Wegrand oder ein pfeifendes Murmeltier. Dann war es auch einfach eine schöne Velofahrt.

SANDRA STÖCKLI
Mit 15 Jahren stürzte Sandra Stöckli von einer Sprossenwand und erlitt dadurch eine Paraplegie. Ihr Leben stand Kopf. So fand sie den Weg in die Leichtathletik und nahm im Rennrollstuhl an verschiedenen Wettkämpfen teil, so auch an der Weltmeisterschaft in Neuseeland. Nach einer Verletzung entdeckte sie das Handbike für sich. 2022 gewann die Vize-Weltmeisterin von 2021 den Gesamt Weltcup. Aktuell trainiert sie für die Weltmeisterschaften 2024 in Zürich.

Sie sind nicht an eine Sportanlage gebunden, aber an ein Sportgerät, Ihr Handbike. Das stimmt – und es ist ein Hightech-Gerät. Oder besser gesagt zwei: Ich habe zwei Top-Handbikes. Sie sind 100 % identisch. Würde man mir die Augen verbinden und mich aufs Bike setzen, könnte ich nicht sagen, ob es das rote oder das blaue ist. Das hat damit zu tun, dass ich das Material an die Strecke anpassen muss: Wenn ich an einem Weltcup-Rennen in Belgien bin, wo es flach und windig ist, brauche ich anderes Material, als wenn ich an einem Bergzeitfahren in Deutschland bin. In Belgien liegt die Rennstrecke direkt am Meer, deshalb kann ich keine Räder mit hohen Felgen benutzen, sonst würde mich der Seitenwind von der Strecke wehen. Ein Rennen an den Paralympischen Spielen 2021 in Tokio fand auf dem Fuji Speedway statt, einer Motorsport-Rennstrecke. Wenn es regnet, wird der Boden dieser Strecke sehr glitschig. Deshalb brauchte ich zwei Bikes, ein Regenbike und ein Schönwetterbike. Inzwischen haben wir die Bikes aber weiterentwickelt. Ich verlasse mich da stark auf mein Team von Experten. Ich bin weder Spezialistin für Aerodynamik noch Velomechanikerin. Ich bin nur Athletin. Ich habe Ideen, die ich gerne umgesetzt haben möchte, und dann liegt es an den Experten, diese zu testen. Dort treffen unsere Welten aufeinander. Was bringt mir eine aerodynamisch perfekte Haltung auf dem Bike, wenn ich davon Rückenschmerzen bekomme?!

Wie kommt da ein Sponsor wie V-ZUG ins Spiel? Finanzielle Unterstützung ist wichtig. Wir haben viele Ideen, wie das Material für die Paralympischen Spiele 2024 in Paris und für die Heim-Weltmeisterschaften 2024 in Zürich optimiert werden könnte. Wenn dies gelingt, könnte ich mehrere Watt Energie sparen. Das würde mich noch schneller machen. Aber die Umsetzung generiert Kosten. Da brauche ich die Unterstützung meiner Sponsoren. Der finanzielle Aufwand ist allgemein immens. Ich kann den Sport nur dank meiner langjährigen Sponsoren wie V-ZUG so ausüben, wie ich das aktuell mache. Wenn man als Handbikefahrer*in nebenbei Teilzeit arbeiten muss, wird man wohl kaum je an Paralympischen Spielen mitmachen können. Dafür reicht es einfach nicht.

Wann haben Sie entschieden, sich nur noch auf den Sport zu konzentrieren? Bis vor ein paar Jahren habe ich noch auf dem Grundbuchamt der Stadt Rapperswil-Jona gearbeitet. Irgendwann musste ich mich entscheiden. Will ich im Sport weiterkommen, also im Spitzensport, und auf die Paralympischen Spiele und die Weltmeisterschaften hinarbeiten? Oder will ich weiterhin Teilzeit arbeiten? Mit Training, Wettkämpfen und Arbeit kam ich an meine physischen und gesundheitlichen Grenzen. So habe ich den Schritt in den Spitzensport gewagt. Das war eine schwierige Zeit. Es gab Momente, da brauchte ich einen neuen Pullover, konnte mir aber keinen leisten.

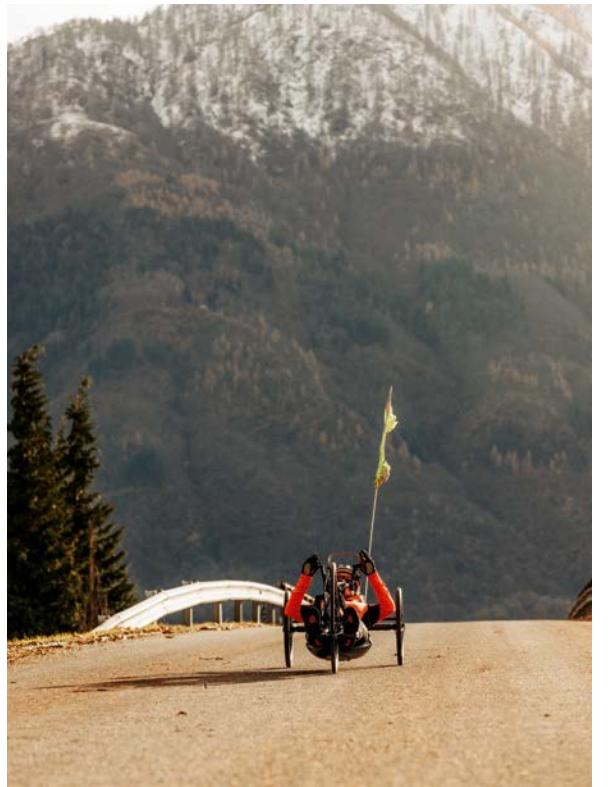
Was motiviert Sie in solchen Zeiten dazu, weiterzumachen? Die Freude und die Leidenschaft. Egal was man macht, ob Sport, Arbeit oder Privatleben: Das Feuer muss brennen, nicht glimmen. Die Anstrengung und die Opfer sind so gross, dass das Feuer nicht lange anhalten wird, wenn es nur glimmt.

Das brauchte sicher auch Mut, genau wie eine Bergabfahrt mit 90 Kilometern pro Stunde! Mut ist immer ein Thema. Wenn ich Intervalltraining mache, braucht es Mut, um über die Schmerzgrenze hinauszugehen. Und auch im Leben braucht es Mut, um neue Dinge auszuprobieren. Auch wenn man immer wieder hört: „Du bist verrückt, mach das nicht,

„Es braucht Mut, seinen Weg weiterzuverfolgen. Wenn es nicht funktioniert, kann man immer noch zurückgehen. Aber wenn man den Mut nicht findet und es nicht versucht, dann bereut man das für den Rest seines Lebens.“







Vorherige Seite Das Gottardo, eines der Gebäude des Nationalen Jugendsportzentrums in Tenero, Tessin. Das vom Schweizer Architekten Mario Botta entworfene Gebäude erinnert im Profil an die Berggipfel, wodurch Natur und Architektur in Einklang gebracht werden.

das kann nicht gut gehen.“ Oder wenn alle es einem ausreden wollen. Es braucht Mut, seinen Weg weiterzuverfolgen. Wenn es nicht funktioniert, kann man immer noch zurückgehen. Aber wenn man den Mut nicht findet und es nicht versucht, dann bereut man das für den Rest seines Lebens.

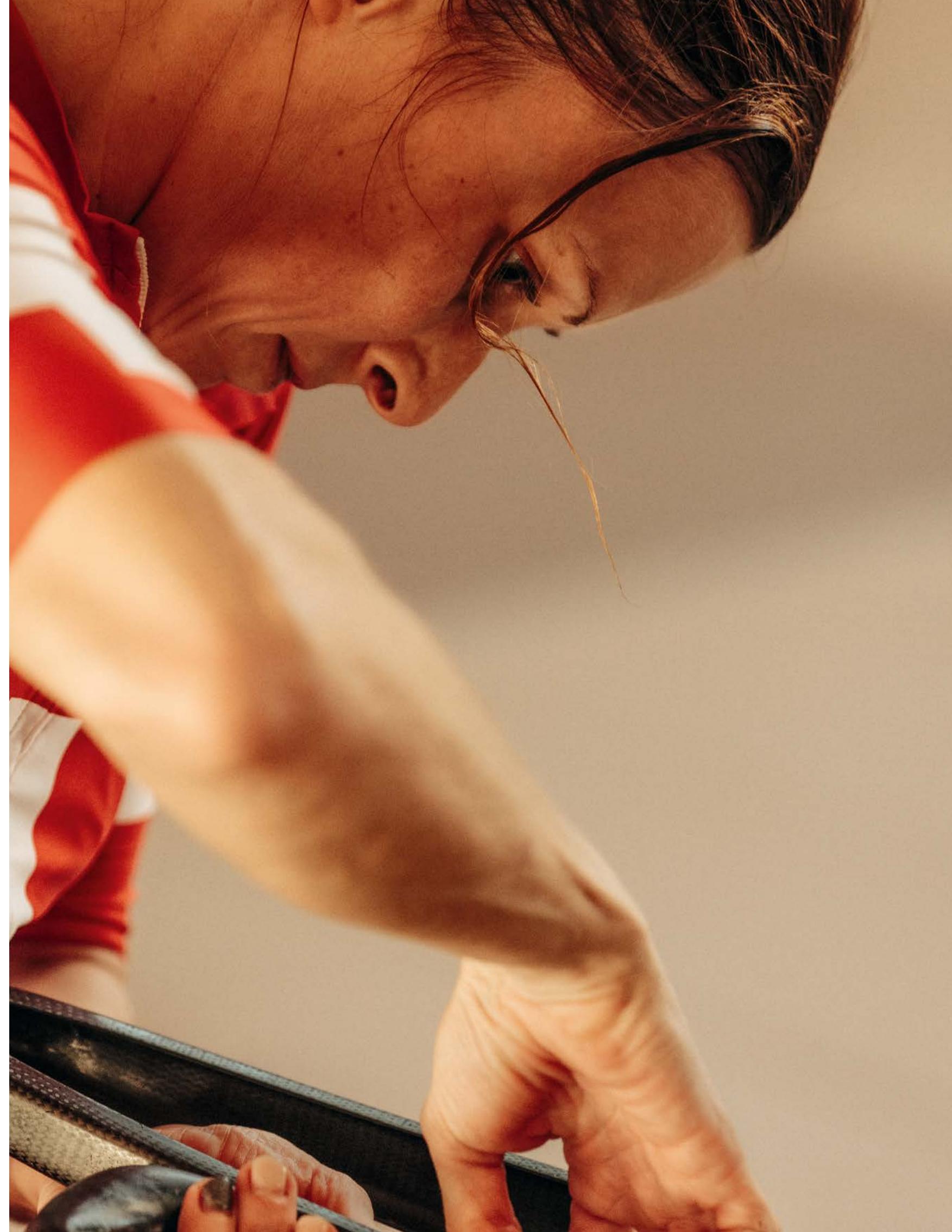
Mir kommt gerade in den Sinn, dass den Lesenden vielleicht gar nicht bewusst ist, dass Sie im Rollstuhl sitzen. Gibt es Momente, in denen diese Tatsache plötzlich eine Rolle spielt? Es gibt Situationen, in denen ich mich als Rollstuhlfahrerin mehr anstrengen muss. Zum Beispiel brauche ich viel länger, um mich fürs Training bereitzumachen, als eine Sportlerin, die nicht mit einer Behinderung lebt. Wenn ich reise, muss ich mich vergewissern, dass die Hotels rollstuhlgängig sind. Und dann gibt es auch einfach unglaubliche Situationen: An den Paralympischen Spielen in Tokio sollten wir mit einem Shuttlebus vom Olympischen Dorf zum Wettkampfplatz gebracht werden. Ein tolles Fahrzeug fuhr vor – aber leider war es nicht rollstuhlgerecht. Es hatte normale Stufen, so dass wir nicht einsteigen konnten. Dann muss man einfallsreich und unkompliziert bleiben und es vor allem mit Humor nehmen.

Haben solche Situationen auch schon dazu geführt, dass Sie an einem Wettkampf nicht das erreicht haben, worauf Sie gehofft hatten? Nicht wirklich. Ich plane immer alles sehr sorgfältig. Das beginnt damit, dass ich nie mit nur einer Sonnenbrille an einen wichtigen Wettkampf reise. Ich habe immer zwei von allem dabei. Und doch kann nicht alles geplant werden. Am ersten Weltcuprennen 2022 in Belgien zum Beispiel fuhr beim letzten Training eine andere Athletin ungeschickt in mein Bike. Ich hörte nur das Knacken des Karbons und dachte: Das klingt nicht gut. Aber ich blieb gelassen,

weil ich so grosses Vertrauen in die Fähigkeiten des Mechanikers unserer Nationalmannschaft hatte. Und der Mechaniker gab sein Bestes, um das Bike zu reparieren. Am nächsten Tag fuhr ich am Weltcup auf einen Podestplatz – mit einem Bike, das mit einem Kochlöffel aus Holz repariert war! Hätte ich an diesem Rennen nicht teilnehmen können, hätte ich den Gesamtweltcup 2022 nicht gewonnen.

Haben die Medien Interesse an Ihnen und Ihrem Sport? Mein Sport erhält immer mehr Beachtung. In Bezug auf die Medien bemerkte ich eine enorme Veränderung zwischen den Paralympischen Spielen in Rio 2016 und Tokio 2021. In Tokio wurden meine Rennen sogar live im Schweizer Fernsehen übertragen. Und das Medieninteresse an meiner Person war auch immens. Je mehr in den Medien über den Sport berichtet wird, umso mehr Menschen sehen ihn. Das schafft eine ganz andere Wahrnehmung. Aber wir müssen auch realistisch bleiben: Meine Medienpräsenz ist natürlich immer noch sehr gering verglichen mit der eines Fussballers. Wenn ich mit Sponsoren verhandle, bin ich ehrlich und sage: „Es gibt ein gewisses Medieninteresse an meinem Sport, aber wenn Sie wollen, dass es Tausende und Abertausende von Menschen sehen, dann sind Sie bei mir an der falschen Adresse.“ Es ist immer noch eine Randsportart – aber wir kämpfen weiter.

Mit derselben Leidenschaft, die Sie auch für Ihren Sport aufbringen, nehme ich an ... Wenn man vorankommen will, muss man hohe Ansprüche an sich selbst und an sein Team stellen – aber auch in anderen Dimensionen, an die Sportpolitik, zum Beispiel. Im Training muss ich immer wieder an meine Grenzen gehen. Ich muss aus meiner Komfortzone herauskommen. Dann kann ich dasselbe auch von anderen erwarten. ●



Die Neuentdeckung der Alpen



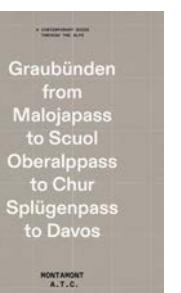
Im Schutz der höchsten Berggipfel schaffen sich die Alpenregionen eine neue Identität zwischen Tradition und Innovation. Isabella und Mike Rabensteiner haben sich zum Zeil gesetzt, diese in ihrer neuartigen Reiseführer-Reihe Montamont A.T.C. einzufangen. Interview **COSIMO BIZZARRI** Fotografie **MONTAMONT A.T.C.**

„In den Alpen empfangen die Menschen einen mit offenen Armen. Das ist gerade in abgelegenen Regionen noch viel wichtiger als in der Stadt.“

Wann und wie kam Ihnen die Idee für Montamont? In den vergangenen zehn Jahren verbrachten wir die meisten unserer Ferien in den Alpen. In vier Stunden erreicht man ab Innsbruck, wo wir leben und arbeiten, viele spannende Destinationen. Und trotzdem fragten unsere Freunde immer wieder: „Weshalb fahrt ihr dorthin?“ Seit der Pandemie hat sich bei vielen diese Einstellung verändert. Sie sind zunehmend auf der Suche nach neuen und nachhaltigen Reisemöglichkeiten. Für Städte wie Paris, London oder Mailand findet man viele Reiseführer, aber kaum welche für die Alpenregionen. Deshalb haben wir Montamont ins Leben gerufen. Wir wollten das ursprünglich auch gar nicht zu einem Geschäft machen. Wir wollten einfach zu zweit unterwegs sein.

Wie wählen Sie Ihre Destinationen aus? Wenn man an die Alpen denkt, kommen einem als erstes hohe Berggipfel wie das Matterhorn oder der Mont Blanc in den Sinn. Aber der Alpenraum ist sehr vielfältig und kann sich innerhalb weniger Kilometer komplett verändern. So gibt es einerseits die Seealpen, die bis weit in den Süden Frankreichs reichen, und andererseits die hohen Gipfel der Walliser Alpen in der Schweiz. Neben den traditionellen Jetset-Destinationen wie Andermatt und Cortina gibt es auch unterschätzte Gebiete wie das Französische Jura mit seiner grossartigen Naturwein-Szene. Bisher haben wir zwei Guides veröffentlicht: einen über das Südtirol und einen über Vorarlberg. Der nächste erscheint im Sommer und beschäftigt sich mit dem Kanton Graubünden.

Haben sich diese Regionen verändert? Und wenn ja, wie? Wir interessieren uns besonders für abgelegene Gebiete, wo etwas Neues entsteht. Vor einigen Jahren gab es zum Beispiel Museen und Naturwein nur in Städten. Heute findet man all das auch in ländlichen Gegenden. Viele kreative Menschen ziehen von der Stadt in die Berge, um dort ein Projekt auf die Beine zu stellen. Dadurch sind zahlreiche alpine Mikrokosmosen entstanden, in denen sowohl eine traditionelle als auch



MONTAMONT A.T.C.
Montamont A.T.C. ist eine Reiseführer-Reihe für die Alpenregion. Jeder Guide porträtiert aussergewöhnliche Gastgeberinnen und Gastgeber und wird von Isabella und Mike Rabensteiner persönlich ausgearbeitet und veröffentlicht. Die Reihe richtet sich an ein designaffines Publikum, das ihre Liebe für Architektur, Essen, Naturweine und -natürlich – die Bergwelt teilt.

eine urbane Mentalität anzutreffen ist. Nehmen wir das Beispiel des Bregenzerwalds in Vorarlberg, unweit vom Bodensee: Eine kleine Destination, die nichtsdestotrotz grossartige Handwerkskunst, fantastische Restaurants, wundervolle Boutique-Hotels und innovative Gaststätten zu bieten hat.

Welche Gemeinsamkeit haben die verschiedenen Orte, die Sie bereist haben? An allen diesen Orten herrscht ein ausgeprägter Sinn für Gastfreundschaft. Die Menschen empfangen einen mit offenen Armen. Das ist gerade in diesen Regionen noch viel wichtiger als in der Stadt. Wenn Sie an einen abgelegenen Ort in den Alpen reisen, sorgen die Gastgeberinnen und Gastgeber für alles: eine schöne Unterkunft, gutes Essen und Tipps für interessante Ausflüge. Deshalb zeigen wir in unseren Guides auch keine Kirchen oder Wanderwege, sondern porträtieren 40 bis 50 Gastgeberinnen und Gastgeber. Sie sind alle auf ihre Art einzigartig und haben eine einmalige Sicht auf ihre Region. Sie schätzen es sehr, wenn wir persönlich zu einem Gespräch anreisen.

Was macht den Kanton Graubünden besonders? Graubünden hat im Vergleich zu anderen Alpenregionen eine aussergewöhnliche Geschichte. In der Vergangenheit besuchten viele britische Touristen die Region, was sie stark

Vorherige Seite Das Juliertheater, ein Theater in einem Turmbau auf dem Julierpass, Graubünden.

Rechte Seite Das von der Unternehmerin Grażyna Kulczyk gegründete Museum Susch, ein Museum für zeitgenössische Kunst in Susch, Graubünden.



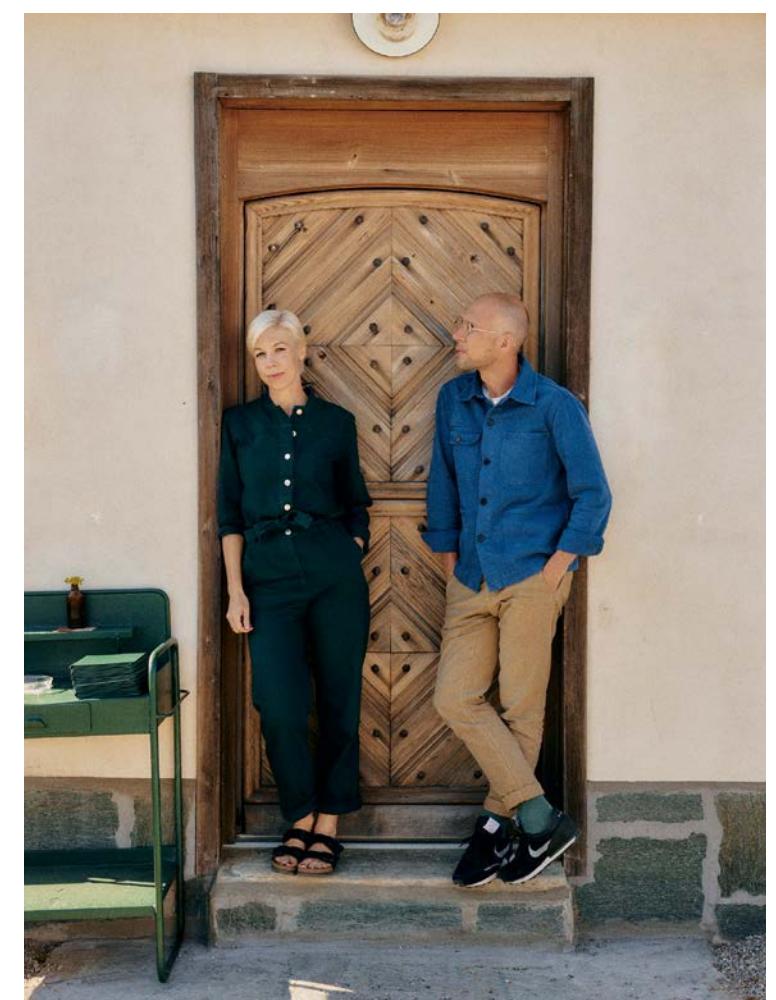




geprägt hat. Sankt Moritz ist ein wohlhabendes Dorf mit vielen internationalen Galerien, Fünf-Sterne-Hotels und spannenden Menschen aus der ganzen Welt. Dadurch ist es eine Art Hotspot. Gleichzeitig gibt es in anderen Teilen des Kantons tolle kleine Dörfer, die aussehen wie im Film. In Vals zum Beispiel gibt es sowohl traditionelle Bauwerke als auch das Thermalbad von Peter Zumthor mit einer wirklich herausragenden Architektur.

Was sind die Highlights des Graubünden-Guides? Die Schweizer Berge sind eindrücklich – die Pässe sind höher und die Gletscher mächtiger. Das macht das Graubünden perfekt für Roadtrips und passt optimal zu uns, weil wir gerne herumfahren und kurze Zwischenstopps in Restaurants und Hotels einlegen. Für alle, die lieber mit dem Zug reisen, gibt es eine Strecke über den Berninapass mit Halt auf der Alp Grüm, wo sich die Casa Alpina Belvedere befindet. Die Pension wird von zwei Zürcherinnen geführt, die das Berghaus zu einem Ort der Kunst und der Gaumenfreuden gemacht haben. Ein wirklich schöner Ort für einen Ausflug in die Berge. Man fühlt sich wirklich wie im Bilderbuch. Ein weiteres Highlight ist Fürstentau. Hier hat Andreas Caminada eine ganz eigene kleine Stadt geschaffen, wo man in der Casa Caminada übernachten, Brot beim lokalen Bäcker kaufen und in einem Michelin-Restaurant essen kann.

Was sind die nächsten Schritte für Montamont? Die Guides haben sich als Mischung zwischen Reiseführer für den Aufenthalt in der Region und Bildband für die Inspiration zu Hause erwiesen. Unsere Vision geht aber über das gedruckte Buch hinaus. Wir möchten eine Plattform für Design-Liebhaberinnen und -Liebhaber schaffen und mit all dem Inhalt befüllen, den wir zusammengetragen haben und der nicht in unseren Guides Platz findet. Wir wollen unsere Leserschaft auf eine Reise mitnehmen und ein Netzwerk für alpine Reisekultur aufbauen. ●



TOP-5-GASTSTÄTTEN

Im Alpenraum kann eine gute Gastgeberin oder ein guter Gastgeber Ihnen ein Zimmer zum Übernachten anbieten, Essen zubereiten, Sie unterhalten und Ihnen gute Tipps für Ihren Besuch geben. Das sind Isabellas und Mikes Top-Tipps für Graubünden.

Casa Alpina Belvedere

Alp Grüm
belvedere-alpgruem.ch

Piz Linard

Lavin
linardlavin.ch

Pension Aldier

Sent
aldier.ch

Villa Flor

S-chanf
villaflor.ch

Hotel Castell

Zuoz
hotelcastell.ch

Vorherige Seite, links
Die Teufelsbrücke in der Schöllenenschlucht bei Andermatt, Uri.

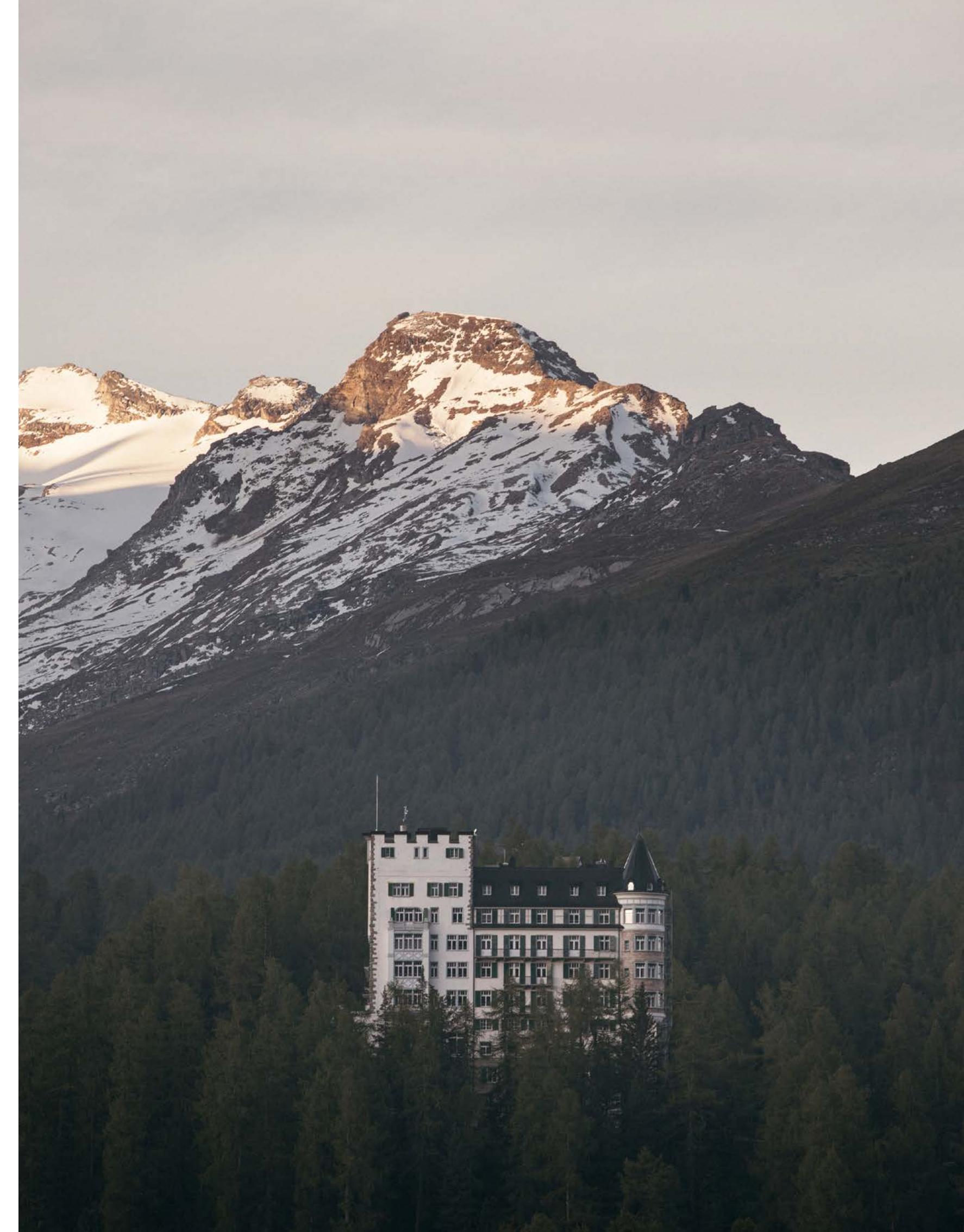
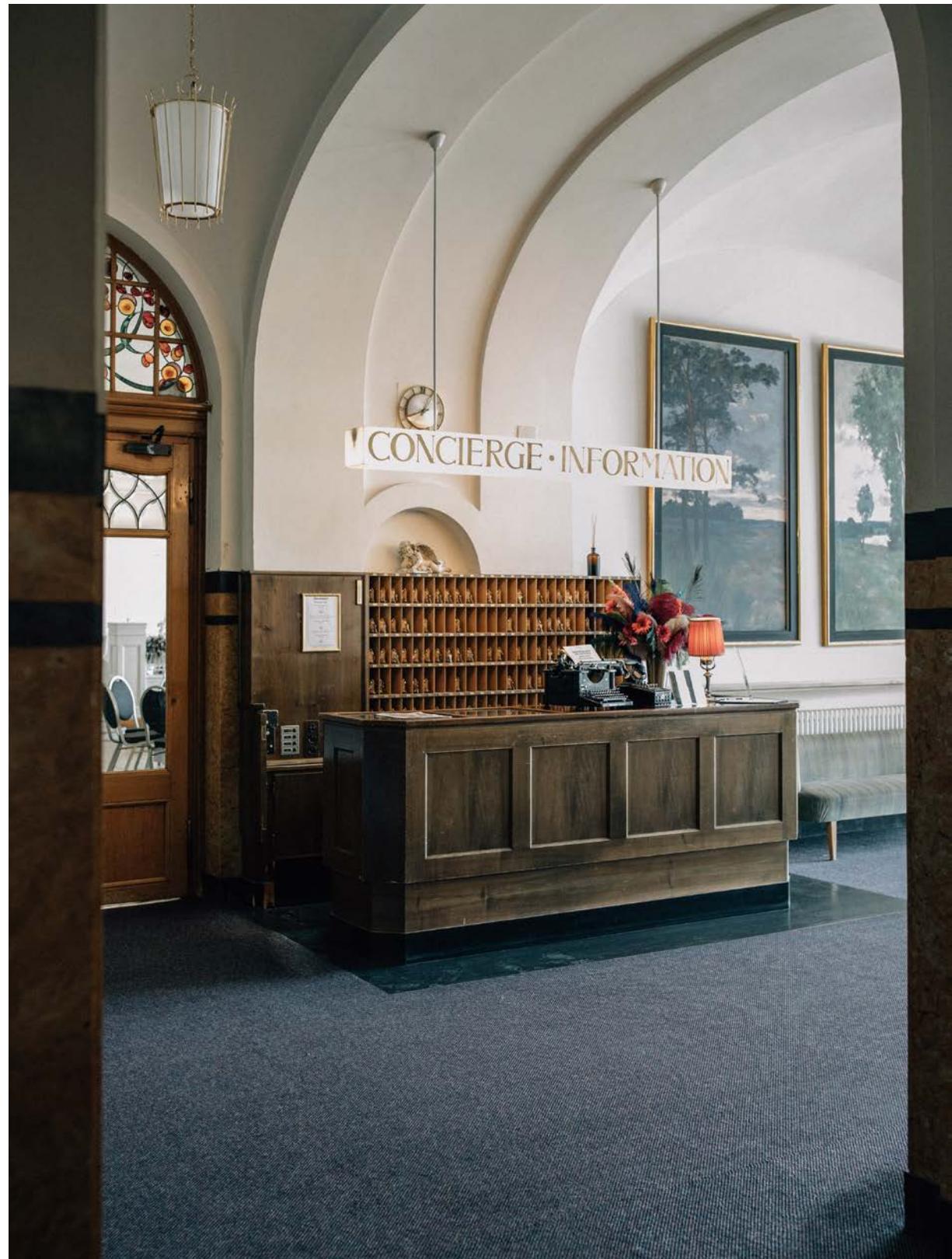
Vorherige Seite, rechts
Der Bernina Express nahe der Haltestelle Alp Grüm, Poschiavo, Graubünden.

Linke Seite La Rösa, eine ehemalige Poststation, die in ein Gästehaus umgewandelt wurde, Valposchiavo, Graubünden.

Oben Isabella und Mike Rabensteiner, das Gründerpaar von Montamont, vor der Casa Alpina Belvedere, Alp Grüm, Graubünden. Foto von Conny Mirbach.

Unten Die Rezeption des Hotels Schatzalp bei Davos, Graubünden.

Rechte Seite Hotel Waldhaus in Sils, Graubünden.



Die Kunst des Wohnens

Seit mehreren Jahren beschäftigt sich das multidisziplinäre Design-Duo H+O, bestehend aus Elisa Ossino und Josephine Akvama Hoffmeyer, mit der Kunst des Wohnens und präsentiert ein fortlaufendes Innenarchitekturprojekt in einer Mailänder Wohnung aus dem 18. Jahrhundert. Fotografie SILVIA ORLANDI



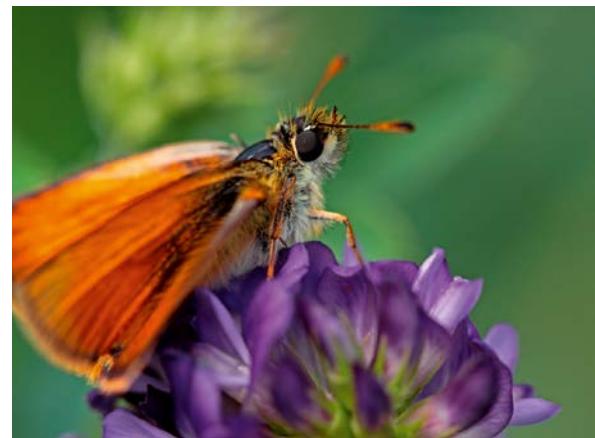


„Poetische Zusammenhänge um sich herum zu entdecken, ist ein Weg, sich selbst besser zu verstehen.“ Das ist das Konzept der Ausstellung *Inside Looking Out*, die 2022 von der in Sizilien geborenen und in Mailand lebenden Architektin, Designerin und Art-Direktorin Elisa Ossino und der dänischen Designerin und Kreativdirektorin von File Under Pop, Josephine Akvama Hoffmeyer, kuratiert wurde. In ihrem Showroom-Apartment in Brera veranschaulichen sie mit einer Vielzahl unterschiedlicher Natur- und Rohmaterialien eindrücklich die Verbindung zwischen Mensch und Natur. Ausgestattet wurde die Wohnung unter anderem mit Objekten von Salvatori, Karakter, Atelier Areti, Dux, File Under Pop und Tubes. In der Küche heben sich die Kacheln als zentrales Element von den schön kombinierten und von der Natur inspirierten Farben ab. Das perfekte Umfeld für die Haushaltsgeräte von V-ZUG: „Ich finde [sie] wirklich interessant. [V-ZUG] pflegt eine ganz ähnliche Herangehensweise wie ich, nämlich das Design so stark wie möglich zu vereinfachen und alle funktionalen Elemente zu verstecken. So ist zum Beispiel das Bedienfeld, das früher an der Backofenfront zu sehen war, gänzlich verschwunden. Diesen Ansatz finde ich wirklich gelungen. Es ist beeindruckend, dass hinter einem so einfach gehaltenen Interface ein so intelligentes Gerät steckt“, führt Elisa Ossino aus. „Ich bin wirklich fasziniert von dem Nebeneinander von Einfachheit und Komplexität in einem Objekt, auch aus technologischer Sicht: Die gesamte Technologie dieser Geräte dreht sich um Dampf und Wasser, und das ist ja, wenn man es genau betrachtet, die Grundlage des Lebens und des Universums.“ ●





Weine aus Trauben und dem Summen wilder Bienen



Das versteckt in den Walliser Alpen gelegene Mythopia ist eines der weltweit angesehensten Schweizer Weingüter. In einem üppigen Garten bereiten Menschen inmitten von Schmetterlingen, Eidechsen, Vögeln, Bienen und Blumen den Boden für Weine vor, die sich im Keller von ganz alleine ausbilden.

Als Hans-Peter Schmidt und seine Frau Romaine 2004 beschlossen, ihren eigenen Wein herzustellen, waren viele skeptisch gegenüber ihrem Vorhaben. Zum einen hat Hans-Peter Schmidt einen akademischen Hintergrund, und obwohl eines seiner Forschungsgebiete die Ökologie war, hätte man ihn leicht als einen weiteren Intellektuellen abstempeln können, der sich in die romantische Idee des Weinbaus verliebt hatte. Zum anderen lag das Grundstück, das sie erworben hatten, im Wallis. In dieser Schweizer Alpenregion wird schon seit römischer Zeit Wein angebaut, und doch wurde sie von den Sommeliers und Weinexperten aus der ganzen Welt bisher weitgehend ignoriert.

„Das ist einer der besten Orte für den Weinbau“, meint Schmidt. „Das Wetter ist trocken und sonnig. Die Hänge sind steil. Zudem entstanden die Alpen durch das Zusammentreffen der afrikanischen und europäischen Kontinentalplatten, was eine sehr interessante Bodenbeschaffenheit zur Folge hat.“ Romaine und Hans-Peter Schmidt benötigten mehrere Jahre, um den Weinberg, der durch intensive Bewirtschaftung zerstört worden war, in das heutige Paradies der Biodiversität zu verwandeln, in dem die Reben zwischen Kräutern und Aprikosenbäumen wachsen. Der Weingarten mit dem treffenden Namen Mythopia bietet auch Tieren, Insekten und Mikroorganismen ein Zuhause, die sich in dem überwiegend kalkhaltigen Boden wohlfühlen. Diese tragen aktiv zur Entstehung einiger der neuartigsten und gesuchtesten Weine der Schweiz bei.

„Die Trauben werden mit den Bakterien aus dem Weinberg in den Tank gefüllt“, erklärt der Winzer. „Damit das gut funktioniert, müssen wir ein ausgeglichenes Ökosystem schaffen.“ Seine Arbeit im Rebberg kommt ohne Chemikalien aus, erfordert aber viel Zeit, Wissen und Engagement. Wenn das Gras höher gewachsen ist als die Reben, muss es gekürzt werden. Wenn die Bäume zu viel Schatten werfen, müssen die Äste geschnitten werden. Manchmal nimmt sich die Natur auch ihren Anteil an der Ernte: Jedes Jahr tragen zwei oder drei Reihen Rebstöcke schon vor der Lese keine Trauben mehr, weil

besonders Vögel und Füchse gerne davon naschen. „So ist das eben“, sagt Schmidt, der den jährlichen Ertragsausfall aufgrund von Wildtieren auf 10 bis 20 Prozent schätzt. „Die Natur ist stärker als wir, aber wir haben von Jahr zu Jahr etwas weniger Arbeit, weil wir lernen, wie wir mit ihr arbeiten können.“

Der Wein reift mindestens vier Jahre ohne Luftaustausch in Eichenholzfässern, die strikt verschlossen gehalten werden. Dann wird er ungefiltert abgefüllt. „Wir schaffen die besten Bedingungen, damit der Wein sich im Keller selbst ausbilden kann“, erklärt Schmidt. Daraus entsteht eine Reihe von Weinen – darunter Fendant (Chasselas), Pinot Noir, Johannisberg (Silvaner) und Resi –, die laut Experten den Reichtum des Bodens in sich tragen, auf dem sie entstanden sind, sowie den Respekt gegenüber der Natur, den das Winzerpaar in ihre Herstellung hat einfließen lassen. Es überrascht nicht, dass die rund 10 000 jährlich von Mythopia produzierten Flaschen immer rasch ausverkauft sind. Regelmässig erhält das Weingut Preise und Auszeichnungen aus der ganzen Welt.

Kürzlich hat Hans-Peter Schmidt begonnen, seine Weinbereitungsmethode auch in anderen Regionen anzuwenden, zum Beispiel in Südfrankreich und Andalusien (Spanien). „Die andalusischen Mythopia-Weine sind den Schweizer Mythopia-Weinen ähnlicher als anderen andalusischen Weinen“, erklärt er. „Das *Terroir* ist am Ende gar nicht so wichtig.“ Hans-Peter Schmidt betreibt neben seiner Arbeit auf dem Feld unermüdlich wissenschaftliche Forschung. Im Verlauf der Jahre hat er eine innovative Methode für die Kohlenstoffspeicherung in der Landwirtschaft entwickelt und einige der strengsten Richtlinien für biologische Landwirtschaft in Europa mitverfasst. Heute ist er Geschäftsführer des Ithaka-Instituts, das sich mit Landwirtschaftsthemen wie Klimawandel und Nahrungsicherung in Entwicklungsländern befasst. Aber wenn er in den Keller zurückgeht, denkt er nicht mehr an die Forschung. „Ich messe nichts, ich zeichne keine Daten auf. Ich mache alles nach Gefühl. Wenn ich dann endlich eine Flasche öffne, bin ich noch immer gespannt auf den Geschmack.“ ●



Vorherige Seite Der Weingarten von Mythopia ist einer der artenreichsten im ganzen Kanton Wallis.

Rechts Die Rebberge von Mythopia, Wallis.

Drei Weine, die Sie nicht verpassen dürfen

DISOBEDIENCE

Als Hans-Peter Schmidt begann, Naturweine aus der lokalen Traubensorte herzustellen, hielten ihn seine Nachbarn für verrückt. Aus der für den Fendant verwendeten Chasselas-Traube wird üblicherweise Hauswein gemacht und kein exquisites Wein mit langer Haltbarkeit. Aber Schmidt interessierte das nicht. Nach der Traubenlese liess er den Wein mindestens 12 Wochen auf der Maische vergären und dann ohne Zusatz von Sulfiten mehrere Jahre in Holzfässern reifen. Das Endprodukt ist ein faszinierender Wein mit einer ausgeprägt orangefarbenen Farbe, der alle Regeln bricht.

ILLUSION

Die Traubensorte Pinot Noir wächst an den steilsten Hängen des drei Hektar grossen Weinguts. Der daraus gewonnene Wein „Illusion“ wird ein Jahr im 1000-Liter-Stahltank auf der Maische vergoren. Danach wird er in alte Eichenholzfässer umgefüllt, wo er drei Jahre ohne menschliche Einwirkung reift. Der Wein wird ungefiltert und ohne Zusatz von Sulfiten abgefüllt und kann nach dem Öffnen seinen langen, süßlichen Charakter über Wochen behalten.

SHINING

Handgepflückte Pinot-Noir-Trauben werden drei Monate auf der Maische vergoren, danach reift der Wein in Eichenholzfässern (nur ein oder zwei Fässer pro Jahr) ohne Auffüllung. Nach zehn Jahren ist er um ungefähr ein Viertel des Volumens reduziert, aber was bleibt, ist ein leuchtend orangefarbener Wein, der die Grenzen zwischen Rot- und Weisswein, zwischen jung und alt verwischt. Der ungeschönte, ungefilterte und ohne Zusatz von Sulfiten abgefüllte Wein lädt zum Meditieren und Nachdenken ein. Fast wie ein Film.



Inspirations

Ausgabe Nr.5
April 2023

**Konzept und
kreative Leitung**

Apartmento Studios

Redak tionsleitung

Cosimo Bizzarri
Lisa Cadamuro

Grafikdesign

Apartmento Studios

Druck

Grafiche Antiga Spa, Italien

Herausgeber

V-ZUG AG
Industriestrasse 66
CH - 6302 Zug
info@vzug.com
vzug.com

Das Gespräch hat gerade
begonnen, teilen Sie
Ihre Gedanken mit uns.
inspirations@vzug.com

Besuchen Sie uns online
instagram.com/vzug
linkedin.com/company/v-zug-ag

Coverfoto

Daniel Farò

Mitwirkende

Mattia Balsamini
Felix Brüggemann
Daniel Farò
David Glättli

Iris Humm

Chris Kabel

Klaus Kremmerz

Thea Caroline Sneve Løvstad

Montamont A.T.C.

Daniel Morgenthaler

Mythopia

Yurie Nagashima

Teresa O'Connell

Silvia Orlandi

Anna Parini

Danielle Pender

Danksagung

Kenta Hasegawa

Maho Kubota Gallery

Conny Mirbach

Off Grid

Ayaka Shida

Die V-ZUG AG behält sich das Recht vor,
jederzeit Änderungen an ihren Produkten zur
funktionalen oder qualitativen Verbesserung
vorzunehmen. Die Texte und Zeichnungen
in dieser Broschüre haben rein informa-
tiven Charakter. Für alle technischen und
dimensionalen Aspekte wird auf die jeweils
aktuellen Preislisten des Unternehmens ver-
wiesen. Die Farb- und Materialmuster sind
als Richtwerte zu verstehen.

Alle Rechte vorbehalten. Diese Veröffent-
lichung darf ohne Genehmigung des
Herausgebers weder vollständig noch
auszugsweise vervielfältigt werden. Die in
Inspirations vertretenen Ansichten sind
Meinungen der jeweiligen Mitwirkenden und
spiegeln nicht unbedingt die Ansichten von
V-ZUG und seinen Mitarbeitenden wider.





Yellow Wild Flower
2007, C-print

Ein Bild der japanischen Künstlerin Yurie Nagashima aus ihrem Bildband *SWISS*

2007 reiste Yurie Nagashima nach Estavayer-le-Lac am Neuenburgersee und nahm dort an einem Künstlerresidenz-Programm teil, das die Fotografin Ayako Mogi zusammen mit ihrem Ehemann, dem Filmemacher Werner Penzel, ins Leben gerufen hatte. „Das war das erste Mal, seit ich Mutter geworden war, dass ich für meine eigene Arbeit (und nicht für ein Auftragsshooting) ins Ausland reisen und die Zeit für meine Kunst nutzen konnte. Ich erinnere mich an den wundervollen Garten und den See, die grossen Fenster in meinem Zimmer und die friedliche Zeit, die ich mit spannenden Menschen, mit den Tieren und mit meinem Sohn verbrachte.“ Während ihrem Aufenthalt machte sie Aufnahmen von verschiedenen Blumen. Inspiriert wurde sie von einer Kiste voller Fotos, die sie gefunden hatte. Sie enthielt Schnappschüsse von

Blumen, die ihre Grossmutter Jahrzehnte zuvor gemacht hatte. „Meine Bilder sind der Versuch einer Antwort auf eine scheinbar einfache Frage: Wo liegt der Unterschied zwischen uns?“ Nach ihrem sensationellen Debüt mit gerade mal 20 Jahren veröffentlichte Yurie Nagashima verschiedene wegweisende Bildbände, darunter *A Family*, *SWISS* und *Self-Portraits*. Ihr jüngstes Projekt, *The School of Care*, realisierte sie kürzlich in Nagoya. Ihrer Grossmutter erging es ganz anders: „Sie sollte mit einem Mann verheiratet werden und für ihre Familie zu Hause bleiben. Die Gesellschaft gab ihr keine Wahl. In *SWISS* geht es nicht nur um meine Familie, sondern auch um das Patriarchat und darum, wie unsere Gesellschaft auf der Hingabe und Aufopferung von Frauen aufgebaut wurde.“ ●





WineCooler V4000

Schweizer Perfektion für zuhause. Seit 1913.

