



**DUKEN & V. WANGENHEIM**  
 Schöne Immobilien. Exzellenter Service.  
 Für Sie. Seit über 45 Jahren.



Zuhause in München. | [www.wangenheim.de](http://www.wangenheim.de)

# Käfer

## DIE ZEITUNG

GENIESSEN, REISEN & ERLEBEN



**Eichler**  
 Immobilien seit 1974

[www.eichler.de](http://www.eichler.de)

Immobilien | Hausverwaltung | Sachverständige

WERBEBEITRÄGE

AUSGABE 2022/2 22. JAHRGANG

B 57463



Mustique Island

HIN <sup>und</sup> WEG ab Seite 6

### Liebe Leserinnen, liebe Leser,

in der letzten Ausgabe der Käfer Zeitung war ich noch so zuversichtlich, dass wir wieder in ruhigere Fahrwasser kommen – nun erschüttert uns der Krieg in der Ukraine. Wir als Käfer Familie, und damit spreche ich auch für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, versuchen zu helfen, so gut wir können. Ich hoffe und bin mir eigentlich sicher, Sie handhaben das ebenso – und hierin liegt wieder die Zuversicht, dass wir mit Solidarität und Empathie vieles schaffen können. Gerade in schwierigen Zeiten ist es wichtig, sich auch den Blick auf das Positive zu bewahren. Immer, wenn ich einen Smiley sehe, muss ich an die einmalige Szene aus dem Kinoklassiker „Forrest Gump“ denken – so auch bei den Produkten in dieser Ausgabe. Unsere Porträts des Interior Designers Tom Raffield, des Modelabels Armargentum und der Koffer-Manufaktur Globe-Trotter stellen Ihnen nachhaltige Pioniere mit einem ästhetisch anspruchsvollen Sinn für das Besondere vor. Und last, but not least: Wir haben unsere Website [www.kaefer-die-zeitung.de](http://www.kaefer-die-zeitung.de) grundlegend überarbeitet und moderner gestaltet. Schauen Sie doch mal wieder bei uns im Netz vorbei und entdecken Sie weitere gute Geschichten.



Ihr Michael Käfer



VERLOSUNG

Das **Liapure Design Studio** wurde 2019 von der Münchner Modedesignerin Leonie Appels gegründet. In ihrem Atelier nahe dem Viktualienmarkt kreiert und verkauft die 30-Jährige ihre elegante saisonunabhängige Essentials-Kollektion ebenso wie die limitierte handgenähte Atelier-Linie. Die perfekte Passform, neutrale Farbtöne wie Schwarz, Navy, Beige und Cremeweiß stehen ebenso im Fokus wie nachhaltige Materialien und die Fertigung in kleinen Manufakturen unter fairen Bedingungen.  
[www.liapure.de](http://www.liapure.de)

Wir verlosen drei Gutscheine à 150 Euro von Liapure Design Studio. Teilnahme bis zum 03. Mai 2022 unter [www.kaefer-die-zeitung.de](http://www.kaefer-die-zeitung.de)



28

### OSTERFREUDE

Schon kleine Akzente zaubern oft eine festliche Osterstimmung – ein feiner Serviettenring mit goldenem Häschen auf der gedeckten Tafel, niedliche Hennen am Osterstrauch oder Jutesäckchen mit langen Hasenohren für die Geschenke. Wir stellen Ihnen zauberhafte Deko-Objekte – und lustige Osterbräuche – vor.



19

### FARBRAUSCH

Knalliges Pink, leuchtendes Gelb, fröhliches Orange – der Sommer wird bunt. Wie die Designer unsere ungebrochene Lust auf Farbe in dieser Saison umsetzen, zeigen wir Ihnen ab Seite 19. Außerdem unseren Lieblings-Dauerbrenner Denim in all seinen neuen Facetten. Lassen Sie sich inspirieren!



## Garten SPEZIAL

45

### INHALT

03 Smile for a while	31 Porträt Armargentum
04 Käfer	32 Globe-Trotter
06 Hin und Weg	35 Gastro
19 Mode	41 Schmuckkästchen
24 Porträt Tom Raffield	42 Riva-Yacht
26 Herrendüfte	ab 45 Garten-Spezial
28 Ostern	48 Impressum

## TAUSCHE ALTES HAUS

GEGEN SCHWELLENFREIE NEUBAUWOHNUNG PLUS FINANZAUSGLEICH



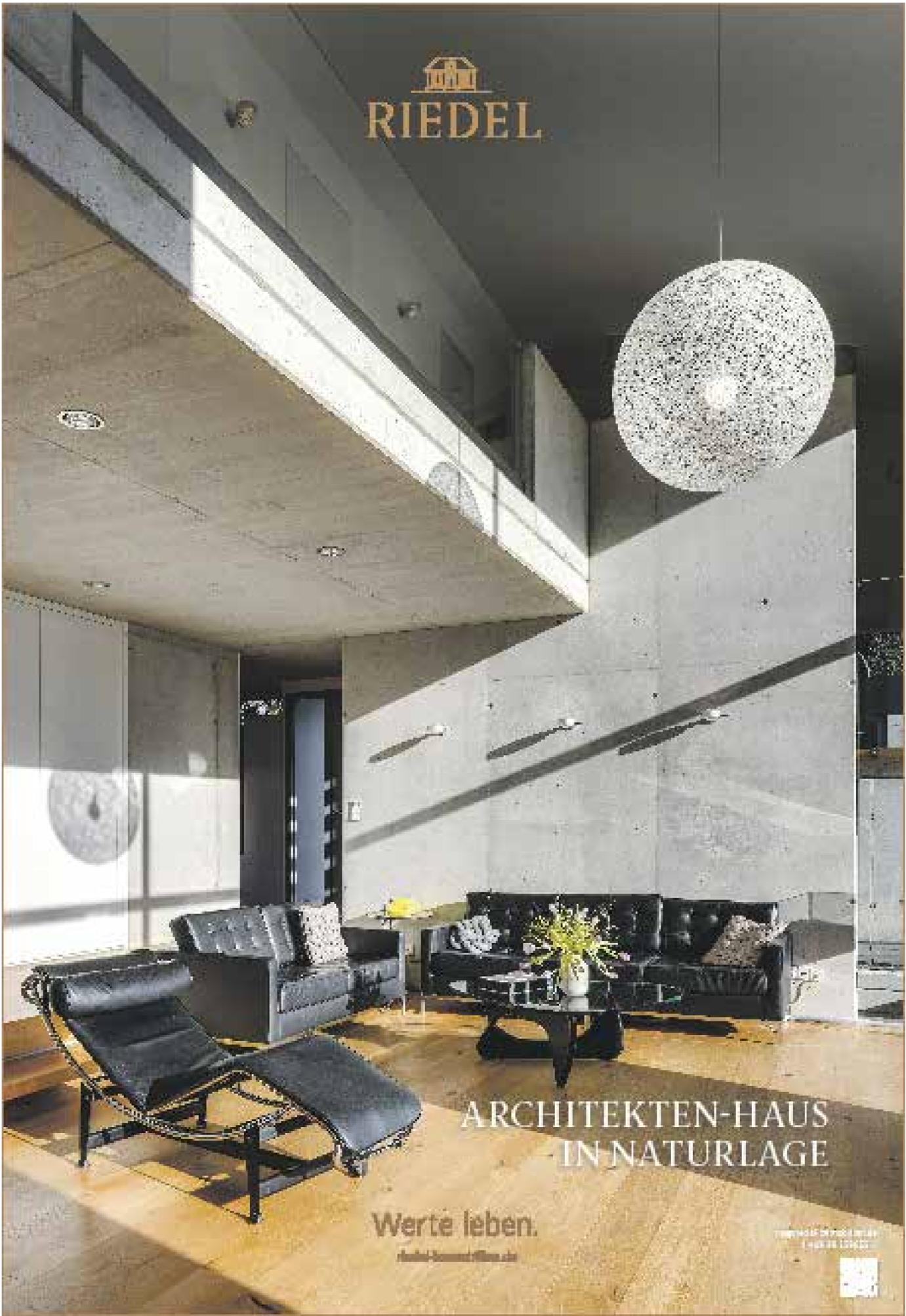
**FREIRAUM IM ALTER** – Lift, Tiefgarage und großzügige, schwellenfreie Räume für ein befreites Wohngefühl. Beispiele für Ausstattungen auf Sonderwunsch.



Unverbindliche Darstellung aus Sicht des Illustrators

**H·I·M**  
 VILLENBAU

**H·I·M HOCHWERTIGE IMMOBILIEN MÜNCHEN**  
[www.him-villanbau.de](http://www.him-villanbau.de) - Tel. 089 400 88 700



RIEDEL

ARCHITEKTEN-HAUS  
IN NATURLAGE

Werte leben.  
Riedel-Service@riedel.de

100% REINER KAFFEE  
1 + 49 88 121422



SMILE FOR A WHILE

- 1 Special Edition anlässlich des 50-jährigen Smiley-Jubiläums: die stylischen Badeshorts „Monsieur André“, 215 €. Vilebrequin, Theatinerstraße 32, München. Tel. 089/25547827, [www.vilebrequin.com](http://www.vilebrequin.com)
- 2 Niedlicher Teppich, handgetuftet in verschiedenen Florhöhen. Aus neuseeländischer Wolle, 180 x 150 cm, 549 €. [www.maisondeux.com](http://www.maisondeux.com)
- 3 Ein Blick in den lächelnden Spiegel und der Tag fängt bestimmt gut an, 60 €. [www.klevering.com](http://www.klevering.com)
- 4 Cooler Kunstleder-Sneaker mit „Smile is better“-Aufschrift an der Ferse. Von Desigual, 100 €. [www.kastner-ochler.de](http://www.kastner-ochler.de)
- 5 Lässiges Sweatshirt „Karl x Smileyworld“ in knalligem Gelb. Aus Bio-Baumwolle, 195 €. Karl Lagerfeld, Maffeistraße 5, München. Tel. 089/262056780, [www.karl.com](http://www.karl.com)
- 6 Mit 57 Brillanten besetzt: der „Mini Smiling FACE“-Anhänger in Pinkgold, 1.490 € (ohne Kette). Cada, Maffeistraße 8, München. Tel. 089/2554270, [www.cada.de](http://www.cada.de)
- 7 Eyecatcher-Finish für Ihre Looks: die Socken von Happy Socks x Smiley, 14 €. Ludwig Beck, Marienplatz 11, München. Tel. 089/236910, [www.ludwigbeck.de](http://www.ludwigbeck.de)
- 8 Lächelt die Kleinen beruhigend in den Schlaf: die LED-Leuchte „Smiley Star“ von Mr. Maria, 99 €. [www.littlehipstar.com](http://www.littlehipstar.com)
- 9 „Smiley: 50 Years of Good News“ heißt das neue Coffee Table Book von Assouline mit den spannendsten Kooperationen und Storys aus 50 Jahren mit dem Gute-Laune-Icon, 60 €. [www.assouline.com](http://www.assouline.com)
- 10 Bringt auch die Blumen zum Strahlen: die entzückende Keramikvase von Rice, 40 €. Karins Schwester, Weihnachtsschützenplatz 2 ¼, 83471 Berchtesgaden. Tel. 08652/9790190, [www.karinschwester.com](http://www.karinschwester.com)
- 11 Gelb leuchtendes Vintage-Telefon aus den 1980er-Jahren, 315 €. [www.pamono.de](http://www.pamono.de)
- 12 Die wippende Hoptimist-Figur von Hans Gustav Ehrenreich ist aus dem dänischen Design nicht wegzudenken. Hier mit Smiley-Gesicht, 30 €. [www.raum-blick.de](http://www.raum-blick.de)
- 13 Lustiger Smiley-Shopper im Hochglanz-Look. Von Philosophy Di Lorenzo Serafini x Smiley Company, 380 €. [www.farfetech.com](http://www.farfetech.com)

# Käfer bei den Passionsspielen IN OBERAMMERGAU

Die Oberammergauer Passionsspiele sind ein einzigartiges Kulturhighlight. Ihre Geschichte begann vor fast 400 Jahren, als die Pest in Europa wütete. Die Oberammergauer leisteten damals einen Schwur, alle zehn Jahre das Leiden und Sterben Christi aufzuführen, wenn der Schwarze Tod das Dorf verschont. Sie wurden erhört, und so finden seit 1634 die weltweit bekanntesten Passionsspiele in Oberbayern statt. 2020 wäre es eigentlich wieder so weit gewesen. Dann kam die Pandemie dazwischen, und nun finden die 42. Passionsspiele zwischen dem 14. Mai und 2. Oktober 2022 statt. Die Besucher erwarten an den 103 Spieltagen nicht nur ein einmaliger künstlerischer, sondern auch ein kulinarischer

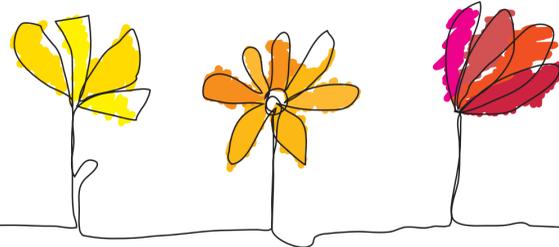
Hochgenuss. Denn Käfer wurde erstmals mit der schönen Aufgabe betraut, die Pausengastronomie zu gestalten. Herzstück des gastronomischen Angebotes ist die lichtdurchflutete Orangerie by Käfer unmittelbar neben dem 4.500 Plätze umfassenden Theater. Der temporäre Bau mit dem Charme der Belle Epoque beherbergt eine Brasserie für den Mittags- und Abendservice sowie einen Straßenverkauf zum Theatervorplatz hin und eine große Pausenbar. Das Speisenangebot im Straßenverkauf und in der Pausenbar ist auf das kurze Zeitfenster der Pausen konzipiert und konzentriert sich auf das vermeintlich Alltägliche, dies jedoch perfekt gemacht: herzhaftes Handsemmerl oder Manufakturbrot mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten, Flammkuchen oder Käfers beliebte Alpenpizza, dazu frisches Gebäck wie Waffeln und Auszogne. Dabei stehen stets die Nachhaltigkeit und der regionale Bezug zu den erstklassigen Lieferanten aus dem Voralpenland im Fokus.

Ein besonderes Schmankerl ist das Käfer Passionsmenü in der Brasserie, das zusammen mit den Theaterkarten zum Vorzugspreis gebucht werden kann. Die Käfer Küchenchefs vereinen darin bayerische Regionalität und Inspirationen aus dem Heiligen Land – entweder mit einem Fisch- und einem Fleischgang oder in einer veganen Variante. Warmes Passionsbrot trifft auf Olivenöl und Meersalz aus Palästina, gefolgt von gebeiztem Saibling und Roastbeef vom heimischen Rind oder Safran-Bulgur und saftigem Strudel mit Gartengemüse und einem Desserteller mit Feigen, Datteln und Nüssen zum süßen Abschluss. Eine Auswahl an Getränken ist im Menüpreis inklusive. Für spontane Besuche gibt es in der Brasserie natürlich auch eine kleine A-la-carte-Speisekarte.

[www.feinkost-kaefer.de/orangerie](http://www.feinkost-kaefer.de/orangerie)



Die Orangerie by Käfer



## Kulinarik & Kultur GUT KALTENBRUNN

Das Gut Kaltenbrunn by Käfer in Gmund am Tegernsee ist nicht nur Anlaufstelle für Genießer, Wanderer, Sommerfrischler und alle, die herzliche Gastfreundschaft an einem der schönsten Plätze in Oberbayern suchen, sondern auch für Kulturliebhaber. Über das ganze Jahr verteilt finden hier Konzerte, Ausstellungen und Kunstaktionen statt.

Im Juli und August startet das Team Hibatzld die Performance **Highogd** auf den Wiesen und Wegen rund um das Gut. Außergewöhnliche Sitzmöbel, speziell dafür von einzelnen Künstlern entworfen, laden die Besucher ein, sich einfach mal hizuhogga und die Landschaft zu genießen. Ergänzt wird die Aktion um das Motto „Kunst und Hund“, unter dem die Kreativen ihrer Fantasie freien Lauf lassen können. Und wie bereits im letzten Jahr bei Higstaïd 2021 runden Lesungen, Musik, Workshops und der offene Austausch über die Kunst das Programm ab. Im Herbst macht das Team Hibatzld dann mit der großen Kunstausstellung im Rinderstall von Gut Kaltenbrunn weiter. Vom 16. bis zum 24. November 2022 sind unter dem Motto „Künstler für Künstler – Die Kunst im Tegernseer Tal für alle auf Gut Kaltenbrunn“ Malerei, Fotografie, Plastiken und Skulpturen von einheimischen Künstlern sowie Gästen aus anderen Regionen, etwa aus Fauglia, der italienischen Partnergemeinde von Gmund, zu sehen.

Das **Internationale Musikfest am Tegernsee** bietet zwischen dem 14. und 27. Juli 2022 insgesamt zehn hochkarätig besetzte Kammermusik-Konzerte in der Tenne auf Gut Kaltenbrunn. Zur Eröffnung spielt die Akademie des Symphonicorchesters des Bayerischen Rundfunks die Symphonien Nr. 10 und Nr. 12 für Streicher von Felix Mendelssohn Bartholdy, ein Oktett für Streicher von Max Bruch und eine Sonate für Violine und Violoncello von Maurice Ravel. Als Abschlusskonzert verzaubern Streichquartette von Ludwig van Beethoven die Zuhörer, dargeboten vom Hagen Quartett. An den übrigen Tagen haben Musikliebhaber die Wahl zwischen verschiedenen Klavierdarbietungen oder einem Abend mit der ungewöhnlichen Kombination von Gitarre und Mandoline.

Am 4. September 2022 findet dann wieder der legendäre **Tag der Blasmusik** im Innenhof des Guts Kaltenbrunn statt. Was 2003 mit einer Wette des damaligen Bürgermeisters Georg von Preysing und etwa

300 Gästen begann, ist heute eine musikalische Institution im Tegernseer Tal. Rund 1.000 Besucher und 250 Musiker versammeln sich in normalen Zeiten, um den Kapellen aus der weiteren Region zu lauschen. Für 2022 sind die Veranstalter optimistisch, wieder bei herrlichem Wetter und gestärkt mit einer kühlen Maß und einer Brotzeit ein abwechslungsreiches musikalisches Programm für alle bieten zu können. Und last, but not least findet vom 26. bis zum 30. Oktober 2022 unter dem Motto „Le superflu, chose très nécessaire“ des französischen Philosophen Voltaire die exklusive Messe **ART & DESIGN Tegernsee** auf Gut Kaltenbrunn statt. Sie ist die einzige ihrer Art im süddeutschen Raum und präsentiert Kunst und

Design harmonisch unter einem Dach. Das Event wird von einem umfangreichen Rahmenprogramm aus Vorträgen, Workshops, Abendveranstaltungen und Musikdarbietungen begleitet.

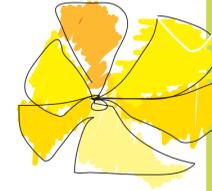
[www.hibatzld.de](http://www.hibatzld.de)  
[www.musikfest-am-tegernsee.de](http://www.musikfest-am-tegernsee.de)  
[www.tegernsee.com/gmund](http://www.tegernsee.com/gmund)  
[www.art-tegernsee.com](http://www.art-tegernsee.com)



### KÄFER OSTER-HAFERL

Die neuen Käfer Oster-Haferl sind mit ihrem verspielten Rankenmotiv und dem stilisierten Hasenkopf Lebensfreude pur. Es gibt sie in den Farben Rosa, Grün und Blau, und miteinander kombiniert verwandeln sie jede Tafel in einen bunten Frühlingsstrauß.

# Frohe Ostern



### HEISSE OSTER SCHOKI

Die heiße Oster Schoki vom Zuckerbäcker mit Schokodrops, Mini-Marshmallows und Zuckerkarotte macht auch den Osterhasen neidisch. Einfach mit heißer Milch aufgießen oder zusammen mit der Milch in der Mikrowelle erwärmen. Ein süßer Genuss, der Gaumen und Seele wärmt.



### KÄFER COLOMBA

Die Colomba Pasquale ist fester Bestandteil eines jeden italienischen Osterfestes. Gerne wird sie an Freunde und Verwandte als eine Art göttlicher Beistand verschenkt. Der traditionelle Osterkuchen aus Hefeteig wird in Form einer Colomba – einer Friedenstaube mit gespreizten Flügeln – gebacken und mit Mandeln verziert.



### OSTERPRÄSENT

Ein Eierkarton mit ungewöhnlichem Inhalt: Unter dem Deckel verbergen sich sechs kleine Gläser mit Fruchtaufstrich. Mit den Sorten Erdbeere, Johannisbeere, Rhabarber, Himbeere und Mango Maracuja ist für jeden Geschmack das Richtige dabei und für Abwechslung am Frühstückstisch gesorgt.

### HASE SAUVIGNON

Der 2021 Hase Sauvignon Blanc aus dem Hause Kühling-Gillot in Rheinhessen betört bereits beim Reinschnuppeln durch einen Hauch von frischer Zitrusfrucht und reifen Stachelbeeren. Der Feldhase auf dem Etikett steht für Fruchtbarkeit und Lebensfreude, die dieser Wein zweifelsohne verspricht. Ein sommerlicher Begleiter für viele Gelegenheiten!



## GENUSS-ABENDE AB JUNI 2022

18.45 Uhr Einlass, Beginn 19 Uhr  
99 € pro Person  
[www.feinkost-kaefer.de/events](http://www.feinkost-kaefer.de/events)

02.06.2022  
**SCHÖNHEIT IN ROSÉ – Château Galoupet**  
Restaurant Green Beetle, Schumannstraße 9

An diesem besonderen Genuss-Abend wird Ihnen der neue Käfer Weinzugang vorgestellt, das hoch ausgezeichnete Weingut Château Galoupet aus der Provence. 1995 stieg das Weingut in die kleine Riege der Cru Classé der Provence auf, die für eine besondere Klassifizierung und für herausragende Qualität steht. Von Experten erfahren Sie an diesem Abend alles Wissenswerte zu den feinen Rosés und der Cru Classé. Dazu genießen Sie ein vegetarisch-veganes Mehrgang-Menü, kreiert von Green Beetle Chefkoch Felix Adebah, der im März 2022 mit einem Grünen Stern ausgezeichnet wurde. Er serviert Ihnen mit seinem Team sommerlich leichte und frische Gerichte aus nachhaltigen Zutaten.

16.06.2022  
**GRIECHISCH FÜR GENIESSER – Inselhopping**  
Restaurant Käfer-Schänke, Prinzregentenstraße 73

Freuen Sie sich auf die Vorstellung einiger unserer liebsten griechischen Urlaubsinseln und lernen Sie bei diesem Genuss-Abend in der Käfer-Schänke die griechische Küche neu kennen. Die Chefköche Mike Emmerz und André Wöhner zaubern Ihnen bekannte Klassiker sowie neu interpretierte Gerichte. Begleitend dazu dürfen griechische Weine nicht fehlen. Sie lernen Interessantes und Neues über diese, die Rebsorten und den Weinanbau in Griechenland kennen. Jämas und Guten Appetit!

07.07.2022  
**HELLAS – Griechisch für alle Sinne**  
Käfer Bistro und Terrasse, Prinzregentenstraße 73

Die Produktvielfalt in Griechenland ist außergewöhnlich und reicht von frischen Salaten, Cremes und Beilagen bis hin zu Käse, Fisch, Fleisch und Brot. Die typischen griechischen Spezialitäten kennen wir alle und lieben sie. An diesem Genuss-Abend werden Ihnen diese griechischen Gerichte in Meze-Form serviert – kleine, variantenreiche Teller mit feinen Gaumenschmeckern. Dazu gibt es ausgesuchte griechische und mediterrane Weine. Verbringen Sie einen griechischen Abend à la Käfer und genießen Sie mit allen Sinnen.

21.07.2022  
**KÄFER GENUSSSTOUR – Sprung ins tiefe Blau**  
Käfer Bistro und Terrasse, Prinzregentenstraße 73

Es ist Sommer und Käfer nimmt Sie mit auf Genussstour. Springen Sie mit ins tiefe Blau und tauchen Sie in die Kulinarik der Mittelmeerküsten ein. Im Bistro und auf der Terrasse des Feinkostladens werden Fisch, Ceviche, mediterrane Gerichte und viel, viel, viel Veuve Clicquot Champagner serviert. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den lauen Sommerabend und das Prickeln im Glas!

04.08.2022  
**MEDITERRANER HOCHGENUSS – Sommer, Sonne, BBQ**  
Käfer Bistro und Terrasse, Prinzregentenstraße 73

Sommer, Sonne und BBQ! Wer liebt ihn nicht, den Duft von frisch gegrilltem Fleisch, Fisch und Gemüse? An diesem Genuss-Abend im Käfer Bistro und auf der Terrasse wird mediterran gegrillt: Fisch, Fleisch, Gemüse und Fleischalternativen, gewürzt mit Kräutern des Südens, und dazu sommerliche Beilagen. Die Gläser werden mit Weinen aus dem Süden gefüllt, vor allem Rosés. So lässt es sich doch wunderbar in den August starten.

Für Fragen rund um die Genuss-Abende:  
[onlineshop@feinkost-kaefer.de](mailto:onlineshop@feinkost-kaefer.de)  
Tel. 089/4168-682

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Daten sich ändern können.

# Faszination Tiger

Nicht nur in China, wo 2022 das Jahr des Tigers gefeiert wird, sind Tiger tief in den Mythen und Traditionen verwurzelt. Auch im Norden Indiens, in Rajasthan, ranken sich allerlei Legenden um sie. Einst gejagt, dann vom Aussterben bedroht, heute geschützt, sind die majestätischen Raubkatzen der Höhepunkt der Safaris im Ranthambore-Nationalpark. 90 bengalische Tiger leben hier in freier Wildbahn und so ist die Chance groß, eines der Tiere, womöglich noch mit

Nachwuchs, sichten und beobachten zu können. Ein perfekter Ausgangspunkt für eine Safari in die zerklüfteten Landschaften des Parks ist das luxuriöse Zeltcamp Aman-i-Khás Resort, das am Rande des Reservats liegt. Es umfasst lediglich zehn Zelte, die alle über elegante Badebereiche mit freistehenden Badewannen und Duschen verfügen und im Kolonialstil eingerichtet sind. Abends nach der Safari entspannt man auf der eigenen Terrasse und lauscht den Geräuschen der Wildnis oder lässt sich im Spa-Zelt mit Massagen, Reiki oder multisensorischen Reisen durch die Ayurveda-Heilkunst verwöhnen. Zum Dinner schlägt dann die Stunde intensiv duftender exotischer Gewürze von Kreuzkümmel über Koriandersamen, Zimt und Kurkuma bis hin zu Nelken, die in den regionalen Familienrezepten der raffinierten Resorlküche zum Einsatz kommen.

Aman-i-Khás Resort Rajasthan/Indien, [www.aman.com](http://www.aman.com)  
 Buchung über GERNREISEN, Tel. 089/189396066, [www.gernreisen.de](http://www.gernreisen.de)

## Luxus-Zeltcamp



Zum Afternoon Tea ins noble Grandhotel auf die Blumeninsel Madeira, zum Gletscherfrühlingsfest aufs imposante Kitzsteinhorn oder zur aufregenden Tiger-Safari in den Norden Indiens: Wir nehmen Sie auch in dieser Ausgabe wieder mit auf spektakuläre Reisen zu spannenden Orten.

# HIN und NWEG

Golfhotel

## Visionär



Wer sich mit der Geschichte des Hotel BUDERSAND und seines Golfclubs beschäftigt, merkt schnell, dass es sich hier um mehr als einfach nur ein Hotel mit einem Golfplatz auf Sylt handelt. Vielmehr ist es eine Gestalt gewordene Vision, die mit der Eröffnung des Platzes 2008 und ein Jahr später des 5-Sterne-Superior-Hauses im windumtosten rauen Süden der Insel mit seiner heute naturgeschützten Dünenlandschaft ein neues Gesicht und damit zugleich ein ganz neues Renommee schenkte. Vormalis veranstalteten alte Militärkasernen diesen so charaktervollen Flecken Erde. 2005 ließ die Hotel-eigentümerin und passionierte Golferin Claudia Ebert diese abreißen, begann mit der Renaturierung des Geländes und schließlich mit der Planung des Hotels. Heute zieht das Refugium mit seiner zeitlos-schlichten Architektur und seinen Leichtigkeit und Weite atmenden

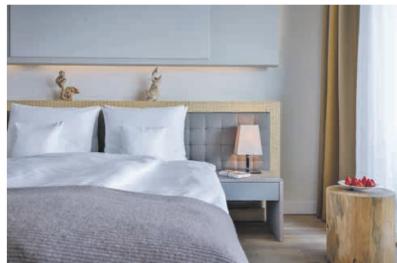
Interieurs Gäste mit ganz unterschiedlichen Präferenzen an: Naturliebhaber, Wellnessfans, die im über 1.000 qm großen, zwischen Meer und Dünen gelegenen Spa bestens aufgehoben sind, erfahrene Gourmets und anspruchsvolle Golfer. Letztere erhalten im GC Budersand Sylt eine Greenfee-Reduktion von 20 Prozent und dürfen dann auf einem Golfplatz spielen, der zu den besten Europas gehört. In 2020 wurde er vom Golf Magazin mit dem Deutschen Golf Award zum besten Golfplatz Deutschlands gekürt und beim Golf Journal Travel Award 2020 erhielt er den ersten Platz in der Kategorie „Beliebtester Golfplatz“.

Design von Rolf-Stephan Hansen, ist er den Plätzen an den Küsten Schottlands nachempfunden und stellt mit seinen harten Fairways, extrem schnellen Greens und immer wieder wechselnden Seewinden

eine Herausforderung auch für versierte Golfer dar. Ein herausragender Platz, auf dem Spielwitz, Kreativität, Vorstellungsvermögen und Intuition zählen. Auch die Indoor-Golf-Anlagen präsentieren sich voll auf der Höhe der Zeit. Hier liefert das TrackMan-System, die modernste Golf-Radartechnologie auf dem Markt, hochpräzise Daten über den Moment, in dem der Schläger den Ball trifft. Die entsprechenden Auswertungen ermöglichen dann z. B. ein gezieltes Techniktraining, Schlagerrichtung oder Leistungstests.

Und auch die Kulinarik kommt im Golfclub nicht zu kurz: Etwas oberhalb des Platzes liegt inmitten der Dünen das Restaurant Strönholt, in dem fangfrischer Fisch und Krustentiere auf die Teller finden. Im Hotel BUDERSAND selbst hat sich Felix Gabel im hauseigenen Sterne-Restaurant KALB mit seiner Nordic-Fusion-Küche und Gerichten wie dem Schleswig-Holstein Wagyu mit blauer Kornblume, Eiskirsche und Portweinjus einen hervorragenden Ruf erkocht. Wein und Genuss auf allerhöchstem Niveau lassen sich auch in der Vinothek genießen, in der, begleitet von Köstlichkeiten wie Crab Cake, Tatar, gebackenen Austern oder Fleischgerichten vom Big-Green-Egg-Holz-kohlegrill, Spitzenweine abseits des Mainstreams kredenzt werden.

BUDERSAND Hotel – Golf & Spa – Sylt,  
 Am Kai 3, 25997 Hörnum/Sylt.  
 Tel. 04651/46070, [www.budersand.de](http://www.budersand.de)



## Lektüre



### Literarischer Tapetenwechsel

Eine Herberge kann Ziel einer Reise sein, ein vorübergehender Aufenthalt oder ihr Anfang. Sie kann Hotel, Gasthaus, Resort oder Lodge sein – und neuerdings sogar eine Glamping Location. Aber immer ist sie mit Vorfreude verbunden. Herausgeberin Angelika Taschen nährt diese Vorfreude mit der Reihe Great Escapes, publiziert im familieneigenen Verlag, dem großes Denken noch nie fremd war. Uns hat es natürlich das jüngst erschienene „Great Escapes Alps“ angetan, in dem Sie, klug kommentiert und wunderschön fotografiert, eine ganze Reihe von Herbergen entdecken werden, die Sie auch aus unserer Zeitung kennen. Ähnliches lässt sich über das gerade wieder neu aufgelegte „Great Escapes Italy“ sagen. Beide blättert man durch, schmökert ein wenig und platziert sie dann am besten an einem Ort, an dem man sie ab und zu erblickt. Und schon weht ein Hauch von Tapetenwechsel durch die Seele. Das lässt sich nicht über viele Bücher sagen. Je 40 €. [www.taschen.com](http://www.taschen.com)

## Genuss

### Very british



Dass viele Menschen die portugiesische Atlantikinsel Madeira mit Großbritannien in Verbindung bringen, liegt daran, dass die Briten das Eiland schon früh als Handelsplatz nutzten und während der Napoleonischen Kriege Anfang des 19. Jahrhunderts sogar einige Jahre lang besetzten. So mischte sich die britische Lebensart mit der Alltagskultur der „Blumeninsel“. Ikonische Rituale, wie das des Afternoon Tea, lassen sich deshalb hier auch heute noch vielerorts zelebrieren. Der schönste Ort für dieses gediegene Genusserebnis ist das prachtvolle, 1891 erbaute Grandhotel Reid's Palace in Funchal. Von jeher gaben sich in dem 5-Sterne-Anwesen Berühmtheiten wie die österreichische Kaiserin Sisi, Winston Churchill oder George Bernard Shaw die Klinke in die Hand und noch heute ist der Glanz vergangener Tage überall im Hause spürbar. Die Tea Time wird auf der weitläufigen Hotelterrasse mit eindrucksvollem Blick über die Dächer der Hauptstadt und auf die smaragdgrüne Weite des Atlantiks serviert und beginnt mit einem Glas Champagner. Danach wählt man aus 24 Sorten seinen Tee-Favoriten aus, darunter hauseigener Schwarztee-Blend und Seltenheiten wie grüner Tee von den Azoren, der dann formvollendet in feinstem blau-weißem Porzellan serviert wird. Höhepunkt des Nachmittags sind aber die frisch gebackenen Kuchen aus der hauseigenen Konditorei, die luftigen Scones, die mit einer Vielzahl von Marmeladen oder Clotted Cream kombiniert werden und last, but not least die pikanten Garnelen-, Frischkäse- oder Avocado-Sandwiches. Damit sich der Afternoon Tea seine zeitlose nonchalante Eleganz bewahrt, gilt noch immer eine Kleiderordnung: Smart Casual statt T-Shirt, Shorts und Flip-Flops.

Reid's Palace, Estrada Monumental 139, P-9000-098 Funchal, Madeira.  
 Tel. 00351/291/717171, [www.belmond.com](http://www.belmond.com)

## AIGNER IMMOBILIEN

# SECRET SALE

– Der Premium-Service für besondere Immobilien!



Sie wollen Ihre Immobilie verkaufen und die außergewöhnlichen Vorteile Ihres Objekts ins rechte Licht rücken? Alles soll gleichzeitig möglichst diskret und ohne allzu große öffentliche Aufmerksamkeit passieren?

Dann nutzen Sie unseren Premium-Service mit der Lizenz zum diskreten Verkauf.

Rufen Sie uns an: **(089) 17 87 87 - 0**

Stichwort Secret Sale – und lassen Sie sich von unseren spezialisierten Secret Sale Agenten mit der Lizenz zum diskreten Verkauf beraten!

Aigner Immobilien GmbH | Ruffinstraße 26, 80637 München | [www.aigner-immobilien.de](http://www.aigner-immobilien.de)



**SOFORT VERFÜGBAR!**

In unserem neuen Transit-Center in der Rosenheimer Str. 63

### Ford Transit Custom Nugget, 185 PS (136 kW)

Westfalia-Ausstattungs paket „Nugget“ inkl. Aufstelldach, Sicht-Paket, Licht-Paket mit LED-Ambientlicht, Rückfahrkamera, Totwinkel-Assistent inkl. Cross Traffic Alert, Fahrspur-Assistent mit Müdigkeitswarner usw.

~~€ 62.987,26~~  
**€ 53.490,-**

Kreditkostenberechnung für 1/100 km nach § 2 Nr. 5, 6, für Flex-ENVIK in der jeweils geltenden Fassung: 6,9 (kombiniert), 8,4 (runder), 6,5 (außen); CO<sub>2</sub>-Emissionen: 182 g/km (kombiniert); CO<sub>2</sub>-Effizienzwert: A.

## AUTO EDER

Auto Eder GmbH  
 Zweigndl Kolbermoor  
 Rosenheimer Str. 59 | 83059 Kolbermoor  
 Tel.: 08031 90 99 0 | [kolbermoor@auto-eder.de](mailto:kolbermoor@auto-eder.de)  
[www.autoeder-kolbermoor.de](http://www.autoeder-kolbermoor.de)

Angebotspreis inkl. 19% MwSt. Beiliefersfoto. Ausstattungsmarkmal sind nicht Bestandteil des Angebots. Angebot gilt bei Vertragsabschluss bis 30.04.2022. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



## Auf Kurs



Kulinarische Leuchttürme einer 60-köpfigen Küchencrew: Chef-Sommelière Theresa Lichtmanegger (l.), Pâtissier des Jahres Michael Hollaus (2. v. l.), Executive Souschef Mathias Hendl (3. v. l.) sowie Küchenchef und 4-Hauben-Koch Mario Döring (r.)



Das Interpalpen-Hotel Tyrol ist ein 5-Sterne-Superior-Hotel und eines der handverlesenen alpinen Leading Hotels of the World. Schon die absolute Alleinlage nahe Seefeld ist ein Genuss, der Rundumblick auf Wetterstein, Karwendel und hinab ins Inntal ungetrübt. Der Ort eine Oase des Rückzugs und der Ruhe mit überaus großzügigen Zimmern und Suiten. Erholung und Freiraum pur. Der Ruf des Hauses reicht weit über Tirol hinaus: Schon mehrfach war es Schauplatz internationaler Symposien und Konferenzen und zuletzt diente es Jürgen Klopp's FC Liverpool zur Vorbereitung auf die Premier-League-Saison. Das Interpalpen war das Steckenpferd von Hans Liebherr. Der Firmengründer verliebte sich in die Idylle auf der Buchener Höhe und baute dort sein Traumhotel. Besonders profitiert das Haus von der Weitläufigkeit der Räume, die dem Erfinder des mobilen Turmdrehkrans – von keiner Baustelle mehr wegzudenken – ein Anliegen waren. Liebherr ist immer noch in Familienbesitz und auch die dritte Generation pflegt Werte wie Weitblick, Langmut und Zusammenhalt. In diesem Sinne ist es dem früheren Käfer-Geschäftsführer Karl Brüggemann, der sein zehntes Jahr als Hoteldirektor feiert, gemeinsam mit seinen Führungskräften gelungen, das Interpalpen auch in den zuletzt stürmischen Jahren auf Kurs zu halten – und die Mannschaft zusammen. Das alpine Flaggschiff der Liebherr-Unternehmensgruppe steht besser da als je zuvor.

Als Krönung des fulminanten Baus warten seit Kurzem auf der obersten Etage sieben neue und bis zu 200(!) qm große Panoramasuiten, deren elegant-alpiner Chic dank weitläufiger Terrassen, Wohn-Lounges mit Panoramafenstern und großzügigen Bädern mit freistehenden Wannen mit einer Prise Urbanität gewürzt wird. Kamin und private Sauna sind in den größten Suiten die Vollendung des Wohngenussses, wie man ihn sonst nur in einigen wenigen Schweizer Grandhotels findet. Der vielfach preisgekrönte Interpalpen-Spa überzeugt mehr denn je mit 5.300 qm Fläche und einem Indoor-Pool mit olympischen Ausmaßen. Hammam, Solegrotte, sehr geschmackvolle Behandlungsräume (in denen eigens entwickelte Signature Treatments schon mal bis zu zwei Stunden dauern können) und ein ganzes Tiroler Saunadorf lassen einen hier selig durch die Tage schweben, umrahmt von einem 10.000 qm großen Spa-Garten, der die ersten Frühlingboten in absoluter Ungestörtheit einfängt. Zuletzt ergänzt um einen Private Spa für zwei und einen exquisiten Ladies' Spa mit komplettem Spa-Programm nur für die Damen. Beide Spa-Ideen zeigen, dass sich das Interpalpen nicht nur auf die große Oper, sondern eben auch auf das behagliche Kammerspiel versteht.

Das kulinarische Kammerspiel unter der Ägide des langjährigen Küchenchefs Mario Döring hat in den letzten Jahren eine konstant nachhaltige und scheinbar unaufhaltsame Entwicklung genommen, sei es in der Qualität als auch in der Vielfalt des Erlebnisses (mit dem Gastro-Chalet Interpalpen-Alm als Hochzeits-Geheimtipp). In den sechs Restaurantstuben und im Wintergarten werden die 6-gängigen Interpalpen-Abendmenüs noch klassisch auf großen Tellern und unter der Silberglocke serviert und erstanen neben einer vegetarischen Alternative auch mit einer kalorienreduzierten Option auf Basis modernster ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse. Dem Gault&Millau war dieser kulinarische Goldstandard zuletzt zwei Hauben wert, die Kunst von Pâtissier Michael Hollaus – der man sich auch unbedingt ausgiebig im Café Wien hingeben sollte – sogar den Titel „Pâtissier des Jahres“. Gar vier Hauben, und damit den Aufstieg in die absolute österreichische Kochelite, schaffte Mario Döring mit seinem exklusiven Chef's Table, einem Feuerwerk an Handwerkskunst, Präzision und oft regionalen Produktqualitäten, bei dem Döring eindrucksvoll zeigt, wie gut er nicht nur kochen, sondern auch führen kann, weil er seine Leute glänzen und wachsen lässt. Ein schönes Beispiel neben Michael Hollaus ist Executive Souschef Mathias Hendl, der bereits Souschef im Interpalpen unter Döring war und dann knapp zwei Jahre kulinarisch auf Reisen ging, um sich bei den beiden österreichischen Fischflüsterern und 2-Sterne-Köchen Dieter Koschima und Hans Neuner an der portugiesischen Atlantikküste den letzten Schliff zu holen. Dann kehrte er zurück und macht seitdem das Döring-Team noch stärker. Und damit ist er nicht der Einzige: Fast die ganze Interpalpen-Mannschaft blieb in den zuletzt schweren Zeiten zusammen, die Zahl der Ausbildungsplätze wurde gar erhöht, eines der beiden Mitarbeiterhäuser aufwendig renoviert. Das lohnt sich immer, wie man sieht: Die Qualität dieses Hauses wurde nicht einfach vordergründig gesteigert. Sie wurde vertieft, verankert und konnte Wurzeln schlagen. Alles lebt, alles wächst, und häufig blüht es auch. Ja, das Interpalpen-Tyrol ist ein herausragend gutes Hotel, geradezu ein Leuchtturm mitten im Wald. Hier schaut man Profis bei der Arbeit zu – und kommt aus dem Genießen gar nicht mehr heraus.

Interpalpen-Hotel Tyrol, Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstraße 1, A-6410 Telfs-Buchen. Tel. 0043/50809-30, [www.interpalpen.com](http://www.interpalpen.com)



## Die Beste



Dieses Mal ging der begehrte Award nach München, genauer gesagt ins oberste Stockwerk des exklusiven Rocco Forte The Charles Hotel. Denn dessen noble Monforte Royal Suite ist seit Kurzem Preisträger des Elite Traveler Luxury Awards und hat damit die Auszeichnung als beste Suite Deutschlands gewonnen. Diese wird regelmäßig an renommierte Luxushotels weltweit für hervorragenden Service und eine besonders individuelle Inneneinrichtung vergeben. Als Herzstück des Hauses verbindet die vornehme Residenz durch ihr offenes Raumkonzept auf großzügigen 200 qm Luxus und Familientauglichkeit. Zudem ist sie mit allerlei Finessen ausgestattet, allen voran das private Spa-Erlebnis im meergünen Marmor-Bad inklusive beheiztem Boden, Regenduschen und eigenem Dampfbad. Auch die kuratierte Antiquitätensammlung, Originalgemälde von Franz von Lenbach und der schwarze Bechstein-Flügel im Wohnzimmer unterstreichen ihren elitären Charakter. Ebenso wie das Schlafzimmer mit seinem großen begehbaren Kleiderschrank und die auf Wunsch zubuchbare Aus- und Eimpackhilfe. Raumhohe Fenster und französische Balkontüren sorgen darüber hinaus für lichtdurchflutete Räume und eröffnen den Blick über die Dachterrasse und den Alten Botanischen Garten auf die Münchner Altstadt.

Rocco Forte The Charles Hotel, Sophienstraße 28, München. Tel. 089/5445550, [www.roccofortehotels.com](http://www.roccofortehotels.com)

## Suitentraum

## Green Travel

## Natürlich ankommen

Frische Bergluft, regionale Küche und Wellness pur. Wenn dieses Konzept wie im Naturhotel Pfösl auch den Nachhaltigkeitsaspekt mitberücksichtigt, lässt es sich wunderbar sorglos und mit bestem Gewissen genießen. Inmitten der markanten Bergkulisse der Dolomiten und ihrer beeindruckenden Natur fühlt es sich wie selbstverständlich an, die Umwelt und ihre Ressourcen zu respektieren. Kein Wunder, dass dieses Bewusstsein im Pfösl fest verankert ist und schon lange zur Philosophie des Hauses gehört. Als Gastgeber setzen sich die Schwestern Brigitte und Eva Zelger, die das Haus vor 15 Jahren von ihren Eltern übernahmen, sowie Evas Mann Daniel Mahlknecht aktiv für die Umwelt und das Klima ein und verbinden dies erfolgreich mit ihrem Anspruch an Design und Gastfreundschaft. Bis 2025 strebt das Haus Klimaneutralität an. Dafür wird in sämtlichen Bereichen optimiert und perfektioniert: So stammt etwa der Strom aus erneuerbaren Energien, die Wärme aus Biomasse. Wie ein roter Faden zieht sich der achtsame und nachhaltige Umgang mit der Natur durch das 4-Sterne-Superior-Haus und beinhaltet die gemütlichen, nach heimischen Hölzern duftenden Zimmern und Chalets ebenso wie die regional-saisonale Kulinarik und das Wellnessangebot im eleganten ökologisch gebauten Spa mit Infinitypool und acht Saunen. Hier können Körper und Geist in behaglicher Atmosphäre aufblühen. Das ganzheitliche Balance-Programm „Regeneration 360 Grad“ schult darüber hinaus die persönliche Regenerationsfähigkeit mit Workshops, Übungen und Ausflügen für körperliche Fitness und mentale Ausgeglichenheit und wirkt weit über den Aufenthalt hinaus als Energiebooster.



Naturhotel Pfösl, Schwarzenbach 2, I-39050 Deutschnofen. Tel. 0039/0471/616537, [www.pfoesl.it](http://www.pfoesl.it)

VOLVO

## Für jeden Moment.

Das neue Volvo XC40.

Das perfekte Auto für jeden Moment. Das perfekte Auto für jeden Moment.

Das perfekte Auto für jeden Moment. Das perfekte Auto für jeden Moment. Das perfekte Auto für jeden Moment.

JETZT FÜR

389 €<sup>1</sup> / Monat

Das perfekte Auto für jeden Moment. Das perfekte Auto für jeden Moment.



Emil Frey Auction Premium Cars

München, Markt 11  
80333 München

Tel. 089-21 84 21 300  
[www.emilfrey.com](http://www.emilfrey.com)



## Schön langsam

Kaum ein Südtiroler Gastbetrieb, der sich nicht die Verwurzelung in der bäuerlichen Kultur der Region auf die Fahne schreiben würde. Da macht das auf 1.405 Höhenmetern auf der Seiser Alm gelegene Hotel MEA VIA – the slow farm hotel keine Ausnahme. Was bei dem ein oder anderen jedoch bloße Attitüde sein mag, sind im Falle des MEA VIA täglich mit echtem Herzbild gelebte Tradition und Überzeugung. Und so ist das Haus ein Hybrid zwischen einem seit 1964 von der Eigentümerfamilie Pitschieler durchgehend bewirtschafteten Bergbauernhof und einem jüngst modernisierten Designhotel mit Natur-Spa. Vom Hof stammt ein großer Teil der Produkte, die das Langschläfer-Frühstück zum gesunden Genuss-Highlight machen und die zusammen mit handverlesenen Zutaten weiterer heimischer Erzeuger die Grundlage der Slow-Food-Küche des Hauses bilden. Allabendlich finden 5-Gänge-Menüs auf die Teller, oft unter einem bestimmten Motto: So öffnet Oma Barbl z. B. beim Farmers Dinner ihr Rezeptbuch mit Lieblingsrezepten aus ihrer Kindheit. Im Restaurant wartet



Küchenchef Dominik mit Kreationen wie der Rosa Lammnuss mit Pastinaken, frittierten Gnocchi und Kümmelkrokant auf, deren spannenden Aromen-Kombinationen man in aller Ruhe nachspüren sollte und die ganz wunderbar zu den lokalen Slow-Weinen oder dem selbst gekelterten MEA-VIA-Wein passen. Wer tiefer in das Südtiroler Landleben blicken möchte, der ist bei einem der Farm-Workshops bestens aufgehoben, bei denen im Garten oder Stall gearbeitet oder bei der Ernte und beim Buttermachen geholfen wird.

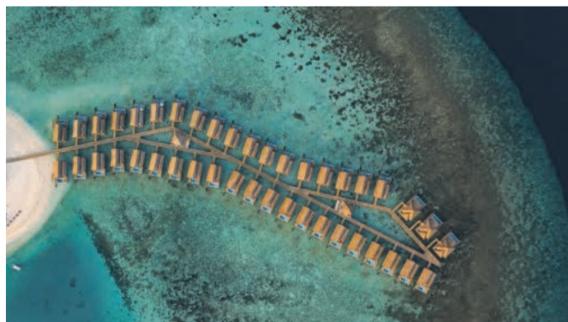
MEA VIA – the slow farm hotel, Pufels 14, I-39046 St. Ulrich.  
Tel. 0039/0471/796299, [www.mea-via.it](http://www.mea-via.it)



## Wer hat die Kokosnuss?

Für sein neues Umweltprojekt schickt das Emerald Maldives Resort & Spa seine Gäste buchstäblich in den Dschungel, wo sie sich mit einer selbst gepflanzten Kokospalme verewigen können. Seit seiner Eröffnung Ende 2019 bietet das zu den Leading Hotels of the World gehörende Luxusresort exklusive Abgeschiedenheit und steht gleichzeitig für Nachhaltigkeit und aktiven Umweltschutz. Neben der Verwendung ökologisch nachwachsender Bau-Materialien wie Bambus, Naturstein und Langhi-Langhi-Blätter, fokussiert man sich beispielsweise auch auf Energieeffizienz. Mit dem Baumprojekt stellt das Emerald die unberührte Natur noch mehr in den Vordergrund und leistet gleichzeitig seinen Beitrag zum Thema Aufforstung. Die Kokospalme als Lieferant wichtiger Rohstoffe gilt dabei als wahres Allround-Genie. Gäste dürfen beim Pflanzen aktiv Hand anlegen und das Bäumchen während des Aufenthaltes auch gießen. Nach der Abreise dokumentieren die Mitarbeiter des Resorts das Wachstum der botanischen Sprösslinge und informieren die Gäste weiterhin mit Bildern. Die Natur ist insgesamt der (heimliche) Star der Insel und somit des gesamten Resorts, das sich im nördlichen Teil des Malediven-Archipels auf dem Raa Atoll befindet. Umgeben von einem Hausriff und 1,5 km weißem Strand verfügt es über 60 Strandvillen und 60 Überwasservillen in modern-luftigem Design. Zum Erleben absoluter Privatsphäre in den Beach-Villen gehört auch ein eigener Strandabschnitt mit direktem Zugang zum Indischen Ozean.

Emerald Maldives Resort & Spa, [www.emerald-maldives.com](http://www.emerald-maldives.com)  
Buchung über House of Travel, Tel. 08151/268660, [www.houseoftravel.de](http://www.houseoftravel.de)



## Die Perlen von Pürgg



Pürgg im Ennstal, nicht weit von Schladming und Bad Aussee, wurde vom Heimatdichter Peter Rosegger einst das Prädikat „Kripperl der Steiermark“ verliehen. Und die Perle von Pürgg ist schon seit dem 14. Jahrhundert das Gasthaus Krenn. Eine Entdeckung sind das Gasthaus, das dazugehörige Gästehaus samt Greißlerei und die Residenz schon deshalb, weil man eine derartige Qualität abseits der Touristenströme kaum vermuten würde. Wie kommt's? Eine Liebhaberei? Wohl auch! Das Gasthaus und all seine Dependancen wurden bis 2019 jedenfalls jahrelang saniert, und das so detailverliebt und kompromisslos hochwertig, dass man davor nur den Hut ziehen kann. Der Hintergrund: Seit 2016 gehören sie dem Unternehmer Dietrich Mateschitz, selbst unweit in der Steiermark geboren.

Aus dieser Steilvorlage macht Wirtin Theresia Graf das Allerbeste. Der Gastgarten, die Wirtsstube mit dem schönen Kachelofen, die nie übertriebene Dekoration, uraltes Bauernleinen, das liebevolle Anrichten der Speisen auf Gmundner Keramik, hausgemachtes Brot vom Brotwagen mit verfeinerten Buttersorten – all das führt zu einer Atmosphäre herzlicher Behaglichkeit. Tagsüber ist das Krenn ein gemütliches Wirtshaus mit Oma-Rezepten, abends wird daraus ein gutbürgerliches Restaurant mit noch mehr Raffinesse. Übernachten empfiehlt sich unbedingt. Nur ein paar Schritte ist das Gästehaus Krenn entfernt, ein Miniatur-Boutiquehotel mit vier Zimmern und drei Suiten, das den Krenn-Charme um moderne Akzente ergänzt. Hier findet sich auch die Krenn-Greißlerei, berühmt für ihre hausgemachten Petit Desserts und ihr Sortiment, vom Ausseer Bergkernsalz bis zur Fenchelsalami. Und wer sich nach noch mehr Platz und Ruhe sehnt, der findet beides ganz oben auf der Pürgg, wo als letztes Haus des zauberhaften Ortes die Residenz Krenn mit ihren drei Apartments thront.

Gasthaus Krenn, Pürgg 11, A-8951 Stainach-Pürgg.  
Tel. 0043/3682/22274, [www.gasthauskrenn-puergg.at](http://www.gasthauskrenn-puergg.at)

## Kleinod

## Juwel auf Schienen

Gleich 18 ½ des Münchner Hauptbahnhofes ist sein Zuhause, wenn er mit seinen Passagieren nicht gerade quer durch Europa unterwegs ist. Wir sprechen vom Luxon, jenem kurz vor Pandemiebeginn vom Münchner Unternehmen RailAdventure auf die Schiene gebrachten Luxuszug, der in seiner Art und Weise tatsächlich einzigartig ist. Ein alter Dömer-Wagen der damaligen Deutschen Bundesbahn wurde in jahrelanger Arbeit in einen hochmodern ausgestatteten Salonwagen umgebaut, mit voll verglastem Panoramadach sowie edlem Bar- und Loungebereich. Und exklusiv buchbar für verschiedenste private oder geschäftliche Anlässe: vom intimen Candle-Light-Dinner zu zweit über den runden Geburtstag oder andere Feierlichkeiten mit der Familie und Freunden bis hin zu Meetings oder Firmenevents mit Geschäftspartnern. 30 Personen haben in dem wandelbaren Sonderzug, dessen Loungebereich sich leicht vom Restaurant- in den Konferenzmodus bringen lässt, Platz. Auf ihren mehrstündigen oder -tägigen Fahrten z. B. nach Amsterdam, an die Ostsee oder in die Schweizer Alpen können diese neben dem Komfort die Aussicht und Kulinarik genießen. Um die Küche an Bord kümmert sich das Team der Geisel Privathotels, das vom einfachen Fingerfood bis hin zur Sterneküche jeden Wunsch erfüllt. So kann beispielsweise der 2-Sterne-Koch Tohru Nakamura aus dem Werneckhof bei Geisel exklusiv gebucht werden. Alternativ darf gerne auch der eigene Koch mitgebracht werden. Oder der Sommelier des Vertrauens. Den Gestaltungsmöglichkeiten einer Luxon-Reise sind nur wenige Grenzen gesetzt. Allein eine Übernachtung im Zug ist nicht möglich. Doch natürlich bringt er seine Gäste auf der Schiene zum nächstgelegenen Bahnhof des Lieblingshotels.



[www.luxon-rail-ad.ventures](http://www.luxon-rail-ad.ventures)

## Funfact

Durchschnittlich werden täglich 3.000 Euro in den Brunnen Fontana di Trevi in Rom geworfen.

Quelle: Travelbook

## Hochdekoriert

Hélène Darroze ist Rückschläge gewöhnt. Die heutige 3-Sterne-Köchin (in Summe sind es sogar sechs Michelin Macarons) aus dem Südwesten Frankreichs entstammt zwar einer Gastronomenfamilie, machte aber erst einmal einen Wirtschaftsabschluss an der Universität. Ihr erster Job: im Büro bei Alain Ducasse in Monaco, im dreifach besten Le Louis XV im Hotel De Paris. Der erkannte ihr kulinarisches Talent und steckte sie halbtags in die Küche, wo sie reüssierte. Als bald kehrte sie nach Hause zurück, übernahm vom Vater das familieneigene Restaurant und hielt den Michelin-Stern, bis sie nach einigen Jahren schließen musste. In Paris wagte sie 1999 einen Neuanfang, holte 2001 einen Stern und 2003 gar einen zweiten. Mit Rückenwind eröffnete sie 2008 in London Hélène Darroze at The Connaught und bekam auch hier bereits ein Jahr später einen Stern – nur um in Paris 2010 ihren zweiten Stern wieder zu verlieren. Verzagen? Niemals! Heute mit Mitte 50 pendelt sie wöchentlich zwischen London und Paris. Seit letztem Jahr hält sie in London drei Sterne, das Pariser Marsan par Hélène Darroze ist wieder mit zweien ausgezeichnet worden und ihr neues Hélène Darroze à Villa La Coste in der Provence schmückt sich frisch mit einem. Dazu betreibt sie mit dem Jöia in Paris noch ein Bistro. Mit ihrem großen Unternehmerherz erinnert sie an ebenso stille wie kühne Kulinariker wie den Schweden Björn Frantzén oder den Schweizer Andreas Caminada. Eine starke Frau! Von ihr lernen, heißt: siegen lernen.

[www.helenedarroze.com](http://www.helenedarroze.com)



Gaumenfreuden



ZANKL  
Bismarckstr. 11  
80335 München | T +49 89 24 98 98 90  
info@zankl.com | www.zankl.com

#TIKALCOLLECTION  
DESIGN BY NICOLA DE PELLEGRINI

www.zankl.com  
www.zankl.com

Für uns ist das perfekte Licht kein Zufall

wml  
wir machen licht...



wml · wir machen licht  
Showroom im Hofquartier  
82024 Taufkirchen / München  
Hochstraße 21  
089-660 788 90

[wmlgmbh.de](http://wmlgmbh.de)

## Karibikparadies



Gleich neun einsame Strände, großzügig angelegte Luxusvillen, atemberaubende Ausblicke und aufregende Aktivitäten warten auf Mustique Island darauf, entdeckt zu werden. Den Kleinen Antillen zugehörig, zwischen Karibischem Meer und Atlantik gelegen, beweist sich die nahezu unberührte Privatinsel (und Lieblings-Hideaway zahlreicher Promis von Tommy Hilfiger bis Prinz William) als Traumdestination für Groß und Klein, erreichbar mit einem inseeigenen Shuttle-Flugzeug von St. Lucia oder Barbados aus. Jede der modern ausgestatteten Villen überzeugt mit einzigartigem Charme, eigenem Pool und ihrer Lage inmitten des üppigen Dschungelgrüns. Zusätzlich zu den verlockenden Dining- und Beach-Café-Angeboten sorgen private Hausangestellte für alle erdenklichen Annehmlichkeiten. So bleibt viel Zeit für die vielseitigen Aktivitäten, die die Insel zu bieten hat: Tauchen, Schnorcheln, Surfen oder Segeln versteht sich bei besten Wasser-sportbedingungen von selbst. Tennis wird im eigenen Club auch auf beleuchteten Courts und mit professionellem Training angeboten, Golf auf der Insel nebenan. Und für alle Pferdebegeisterten bietet das Reitzentrum Inselwanderungen und Kurse an. Während die Kids zu kleinen Insekten-forschern werden oder das Paradies als Schildkrötenfans erkunden.

[www.mustique-island.com](http://www.mustique-island.com)

## Andalusisch mit Stern

Selbst wenn die Küche des Restaurants Balausta nur mittelmäßig wäre, würde wohl der ein oder andere Gast hier einkehren, allein, um den Flair des Ortes einzusaugen. Denn das Balausta ist das Herzstück des Boutique Hotel Palacio Solecio in Málaga Altstadt. Es befindet sich im überdachten Patio des jüngst renovierten und umgestalteten Stadtpalastes, der durch seine schieren Ausmaße und seine prachtvolle Architektur imponiert. Nun ist aber glücklicherweise die Kulinarik nicht mittelmäßig, sondern vorzüglich, was die Beliebtheit des Wirkungskreises von Sternekoch José Carlos García noch weiter erhöht. Hier inszeniert er seine Vorstellung einer zeitgemäßen andalusischen Küche, die dem allzu Altbewährten mit spannenden Twists zu Leibe rückt. Und so werden der Ochsenschwanzzeitopf mit Maronen und Bohnen auf französischen Crêpinette-Netzwürstchen und die gebratene Languste mit Safran-Aioli und einer Soja-Orangen-Minz-Infusion serviert. Die, für Andalusien typisch, umfassende Vorspeisenkarte changiert zwischen klassisch und avantgardistisch, zwischen gegrillten Sardinen und Grünkohlsalat mit in Nuss-vinaigrette mariniertem Tofu, Zuckerrohrhoh-nig und Granatapfelkernen. Und auch die Bar wendet sich mit Eigenkreationen wie dem Red Hot Chili Pepper mit Tequila samt eingelegtem Chili und Zitronengras, Zitronensaft, Vanille, Ginger Beer und Ru-inart-Champagner an aben-teuerfreudige Genießer. Das Hotel selbst ist mit seinen neuen Interieurs, die maurische Einflüsse gekonnt in die Moderne über-setzen, eine Augenweide und aufgrund seiner zentralen Lage ideal, um die Hafenstadt – der Geburts-ort Picassos – mit seiner vibrierenden Kunstszene zu erkunden.

**Restaurant Balausta & Hotel Palacio Solecio,**  
Calle Granada 61,  
E-29015 Málaga.  
Tel. 0034/952/222000,  
[www.palaciosolecio.com](http://www.palaciosolecio.com)



Ad astra

Sterneküche

Zwei Michelin-Sterne für das Restaurant ES:SENZ des Grassauer Resorts Das Achenal: Damit haben Spitzenkoch Edip Sigl und seine Mannschaft, zu der auch der frühere Königshof-Maitre Simon Adam gehört, geradezu eine Steilwand erklommen, denn das ES:SENZ zwischen Chiemsee und Kampenwand ist erst seit Juni letzten Jahres geöffnet. Der 35-jährige Sigl, der unter anderem eine Weltreise vor zehn Jahren zu einem seiner wichtigsten kulinarischen Einflüsse zählt, reist sich damit nicht nur nachbarschaftlich bei seinem langjährigen Lehrmeister Heinz Winkler ein, dessen klassisch-frankophiler Stil noch bestimmend war, als Sigl 2019 Küchenchef im Münchner Les Deux wurde und auf Anhieb einen Stern holte. 2020 wurden es mit einer Prämie mehr Internationalität sogar zwei Michelin-Sterne in München, bis ihn der Ruf ins Achenal Resort erreichte, der auch ein Ruf in die Herzenseimat war: Sigl lebte schon länger mit Frau und Töchtern im Chiemgau. Der steile Aufstieg des ES:SENZ reflektiert auch den Anspruch der Inhaber und Motel-One-Gründer Dieter Müller und Ursula Schelle-Müller als Privathoteliers, den man neben ihrem Kitzbüheler Mountain Design Resort Kitzhof und dem zuletzt erworbenen Chiemgauhof in Übersee vor allem an der jüngsten Entwicklung des ehemaligen Grassauer Reiterhofs ablesen kann. Heute gehört Das Achenal mit seiner weitläufigen Gartenanlage mit altem Baumbestand und Obstgarten und seinem 5-Sterne-Superior-Golf-Course zu den besten Golfresorts des Landes. Die knapp 75 Hektar große Golfanlage grenzt direkt an das Hotel und an das Chiemsee-Hochmoor und darf sich zu den Leading Golf Clubs of Germany zählen, was durch die hauseigene PGA Premium Golfschule, einer von nur sieben in Deutschland, eindrücklich unterstrichen wird.

Für die nicht kulinarische Entspannung wartet ein rund 2.000 qm großer Wellnessbereich mit Saunen, Indoor- und Outdoor-Schwimmbad, Fitness und Spa. Der Wohnkomfort trägt die Handschrift von Ursula Schelle-Müller und überzeugt gerade bei den jüngsten Suites bis hin zur 95 qm großen Chiemgau Suite mit eigener Dachterrasse (mit Golfplatz-Blick) und privater Sauna mit alpinem Chic und der Reduktion auf erlesene Materialien und eine klare Gestaltung: Loden und Lärchenholz, bodentiefe Fenster und Natursteinbäder. Beste Betten und eine hochwertige technische Ausstattung sind

bei den Müllers sowieso selbstverständlich. In diesen Suites wird die umgebende Landschaft geradezu in den Raum geholt und ein Teil des Wohnlebnisses, das damit – und so schließt sich auf subtile Weise der Kreis – auch das kulinarische Konzept widerspiegelt. Region, Produkt, Konzentration: Der Name ist im ES:SENZ Programm und eine selbstbewusste Abkehr vom früheren und gängigen frankophilen Stil. Edip Sigls Neuerfindung ist dabei ein Gewinn für Gourmets, denn statt herausfordernder Teller bleibt mehr Raum für Handwerkskunst und Produktqualitäten, von denen Sigl und seine Mannschaft im Chiemgau und der Umgebung bereits einige erstaunliche Schätze entdeckt haben.

Wo der Sternekoch seine Küche und das Resort auf lange Sicht sieht, darauf geben seine „ES:SENZ 4-Hands-Dinner“ einen ersten Finger-zeig. Premierengast im Februar war Sigls Freund und Mentor Juan Amador, Österreichs erster und einziger 3-Sterne-Koch. Im Juni folgt mit Christian Bau ein weiteres kulinarisches Schwergewicht mit ganz eigener Handschrift. Das Achenal ad astra: Man wagt es, groß zu denken und hat damit Erfolg.

**Das Achenal Resort,**  
Mietenkammer Straße 65,  
83224 Grassau.  
Tel. 08641/4010,  
[www.das-achenal.com](http://www.das-achenal.com)



## Gesamtkunstwerk

Mit seiner architektonisch eindrucksvollen Fassade ist das Renaissance-Ensemble des Falkensteiner Schlosshotel Velden ein imposanter Blickfang. Die Reize des Wörthersees, viel Sonne und die bereits im Frühling milden Temperaturen bilden dazu einen mediterran anmutenden Fond, vor dem die Eleganz des, zwischen Tradition und Moderne changierenden, 5-Sterne-Leadinghotels mit seinen 104 Zimmern und Suiten, die Gourmetküche von Chef de Cuisine Thomas Gruber und die Wonnen des Acquapura SPA & SlowLiving zu einem Gesamtkunstwerk verschmelzen. Und zu einem unverwechselbaren, starken Statement in Sachen feiner Lebensstil, der sich vor allem an anspruchsvolle Gäste auf der Suche nach Ruhe und an erfahrene Gourmets wendet. Speziell die Kulinarik macht immer wieder von sich reden. Das liegt an Chefkoch und Jeunes-Restaurateurs-Mitglied Thomas Gruber. Seine auf der Geschmacksvielfalt der Region basierenden Kreationen werden sowohl im direkt am See gelegenen A-la-carte-Gourmetrestaurant Seespitz als auch in den Salons Restaurant & Atelier im Rahmen einer Slow-Food-Halbpension serviert. Gruber bezieht seine handverlesenen Zutaten aus der Alpe-Adria-Region und verpasst der regionalen Küche einen von der japanischen Kochtradition inspirierten Minimalismus jenseits von Showeffekten, der sich durch präzises, akribisches Arbeiten am Detail und durch Fokussierung auf den Eigengeschmack des Produkts definiert. Etwas Deko hier, ein Schäumchen dort – das kommt für den Kärntner Koch nicht infrage. Was ihm den Respekt des Gault&Millau eingetragen hat, der das Seespitz mit 15 Punkten und zwei Hauben auszeichnete. Gerichte wie der Saibling aus dem Millstätter See oder der Branzino aus Piran mit Schwarzwurzel, Nashi, Miso und Beurre Blanc sind dann auch wunderbar unverfälscht auf den Punkt gekocht. Wer den Abend nach dem Dinner noch in gemütlicher Atmosphäre ausklingen lassen möchte, dem sei die Schlossbar Charly Walker ans Herz gelegt, die neben



Cocktailklassikern von Cosmopolitan bis Manhattan mit ungewöhnlichen Eigenkreationen wie dem Mr. Blueberry mit Johnnie Walker Black Label Whisky, Blaubeer- und Zitronensaft, Ahornsirup und Eiweiß glänzt. Ein besonderes Schmankerl: Im Rahmen des Gourmet-Festivals Ess.Spiele wird der 2-Sterne-Koch Silvio Nickol im Schlosshotel seine Künste präsentieren.

Garniert wird die Kulinarik-Expertise des Hauses mit vielfältigen Ausflugsmöglichkeiten – von der Wörthersee-Rundfahrt im hauseigenen Motorboot über den Helikopterflug über die Karawanken bis hin zum Slow-Living-Ansatz im Acquapura SPA, der in Kärnten Maßstäbe setzt. Eine breite Palette an Behandlungen, etwa das Sel-de-Mer-Scrub oder die Body-Detox-Massage, Sauna- und Haki-Wochen, Yoga-Retreats und viele weitere Optionen bringen den Körper wieder in seine Balance. Als Rückzugsort mit Charme präsentiert sich der hoteleigene Beach Club mit beheiztem Seewasserpool. Mehr maritimes Wörthersee-Feeling geht nicht.

Falkensteiner Schlosshotel Velden, Schlosspark 1, A-9220 Velden am Wörthersee. Tel. 0043/4274/520000, [www.schlossvelden.falkensteiner.com](http://www.schlossvelden.falkensteiner.com)



## DACHWERT

wertvolle Häuser



**OBERMENZING**  
mit Villenstil



**FREIMANN**  
mit Villenstil



Wir suchen Grundstücke zur Bebauung mit wertvollen Häusern ...

... WEIL IHNEN VIELLEICHT NICHT EGAL IST, WAS AUF „IHRER“ GRUNDSTÜCK ENTSTEHT.

Tel. 089 255 45 65-0

[www.dachwert.de](http://www.dachwert.de)



## Strandurlaub Gelebte Leichtigkeit

Gute Neuigkeiten aus dem Nobu Hotel Ibiza Bay: Das BiBo geht in die Verlängerung. Das Pop-up-Restaurant des spanischen Sternekochs Dani Garcia ist auch in dieser Saison mit einer kreativen, von lokalen iberischen Produkten inspirierten Speisekarte am Start. Und das nicht nur für Hotel-, sondern auch für externe Gäste. Neben der hoteltypischen Kulinarik-Institution Nobu Restaurant, die mit dem stets ausgezeichneten Gourmetkonzept des japanischen Starkochs Nobu Matsuhisa lockt, und dem lässigeren Strand- und Barfußrestaurant Chambao ist mit der Weiterführung von Garcias beliebtem Mix aus Brasserie und Tapas-Bar ganz klar der Schwerpunkt des 5-Sterne-Hauses zu erkennen: Erstklassiger Genuss und höchste Gelassenheit sind untrennbar miteinander verbunden. Für diese gelebte Leichtigkeit steht auch die Intention des Hauses, möglichst auf strikte Tagesabläufe zu verzichten. So wird das Frühstück beispielsweise rund um die Uhr serviert. Ebenso tun das nobel-entspannte Design und die Lage ein Übriges: Das kleine Stück Paradies befindet sich abgelegen und doch zentral in der malerischen Talamanca-Bucht. In nur 15 Gehminuten ist die Marina von Ibiza-Stadt erreicht.

[www.nobuhotelibizabay.com](http://www.nobuhotelibizabay.com)

## Den Frühling zum Sommer machen



So sehr wir den Winter mit seinen Reizen auch lieben, spätestens wenn der Frühling zart anklopft, sehnt sich doch meist jede Faser des Körpers nach Licht und Wärme. Manch einer beginnt dann schon vom warmen Sand zwischen den Zehen, ruhigen Momenten auf einer sonnenbeschiedenen Strandliege und sanft rauschenden Meereswogen zu träumen. Leider sind Letztere im Frühling oft noch empfindlich kalt und wer nicht interkontinental fliegen möchte, muss sich nach Alternativen umsehen. An dieser Stelle kommt das architektonisch spektakulär gestaltete 4-Sterne-Superior-Resort TAUERN SPA Zell am See ins Spiel, das zu unseren Lieblings-Resorts im Alpenbereich gehört. Warum? Da fallen uns viele Gründe ein. Was eine Reise im Frühling und Frühsommer betrifft, wären da etwa die 13 unterschiedlich inszenierten Pools der SPA Wasserwelt, die SPA Saunawelt und die Sonnenterrasse vor der eindrucksvollen Glasfassade des Hauses. Nach einem wärmenden Saunagang in der Bergkristall-Sauna, in der Aufgüsse mit regionalen Kräutern zelebriert werden, in aller Ruhe im gläsernen Skylinepool oder in dem neuen Glas-Panoramapool ein paar Züge zu schwimmen und sich danach auf der Terrasse im Sonnenschein zu entspannen: Welch ein Vergnügen für alle Sinne! Und eine Kombination, die nicht nur die körpereigene Vitamin-D-Produktion so richtig in Schwung bringt, sondern auch das Warten auf den Sommer mit mehr als nur einem Hauch von Sommerfeeling verkürzt. Dazu passend der wolkenlose tiefblaue Himmel und das noch üppig schneebedeckte Kitzsteinhorn sowie ausgedehnte Wiesen im Tal, deren müdes Braun nach einem langen Winter langsam in ein sattes Grün übergeht.

Ein echter Augenschmaus, an dem man sich kaum sattsehen kann und ein wundervoller Rahmen für die inneren Werte des Hauses, zu denen, neben den zahlreichen Wellnessoptionen, vor allem die Kulinarik gehört. Für die zeichnet der österreichische Executive Chef Christof Scherthner verantwortlich, der aus Zutaten heimischer Produzenten, wie der Fischzucht Kehlbach oder der Metzgerei Schultes in Zell am See, stets variantenreiche Menüs kreiert. Kurze Transportwege und eine nachhaltige und transparente Herkunft der Produkte spielen grundsätzlich eine zentrale Rolle in der Küchenphilosophie des Resorts. Das gibt einem ein gutes Gefühl und man schmeckt es auch. Der kulinarische Kalender des Resorts ist ein Füllhorn liebevoll zusammengestellter und ausgetüftelter Highlights. Ganze neun Mal lädt das Hotelrestaurant Lichtblick in diesem Jahr zum sonnigen Motto-Brunch ein. Selbst Brunch-Muffel dürfen hier voll auf ihre Kosten kommen: Beim Osterbrunch finden Osterlamm- und -schinken auf die Teller, beim Muttertagsbrunch Spargel, Erdbeeren und Rhabarber, beim Vätertagsbrunch Grillspezialitäten und kühles Bier sowie beim Martinibrunch Ente, Gans & Co. Besondere Erwähnung verdient das exklusive Feinschmeckerrestaurant FinESSEN mit seinen Tasting-

Abenden und den saisonalen Menüs, bei denen jeder der bis zu zehn Gänge vor allem eines möchte: Gourmet-Individualisten mit feinen Aromen und raffinierten Gewürzen ein verklärtes Lächeln ins Gesicht zaubern. Wer hingegen deftige regionale Genusskultur liebt, meldet sich für einen Tischlein-deck-dich-Abend an, an dem Kaspressknödel, Schweinsbraten, Sauerkraut oder Kaiserschmarrn in randvollen Reindln serviert werden. Dass die Resor Küche neben traditionell auch modern und trendy kann, beweist die große Auswahl an Lunch-Bowls, von asiatisch bis mediterran, die in der Frontcooking- und Showküche serviert werden. Ein gesunder Genuss und eine perfekte Grundlage für Aktivausflüge in die Umgebung.

„Raus in die Natur“ ist dann auch das Motto im Frühling und Frühsommer: wandern, Rad fahren, Bewegung an der ebenso frischen wie schon milden Luft. Um fit in die warme Jahreshälfte zu starten, bieten sich auch spezielle Trainingscamps an, die sich an Sportanfänger und Fortgeschrittene gleichermaßen richten. Im Mai wären das z. B. ein Yoga-Wellness-Retreat, ein Bike-&-Relax-Wochenende oder ein Triathlon-Camp mit Triathlon-Coach Julia Seibr & Ironman Chris Piri. Im Juni steht dann ein Spartan-Camp, das Gäste unter professioneller Leitung physisch und mental auf ihren ersten Spartan-Extrem-Hindernislauf vorbereitet, auf dem Programm.

**TAUERN SPA Zell am See – Kaprun, Tauern Spa Platz 1, A-5710 Kaprun. Tel. 0043/6547/20400, [www.tauernspakaprun.com](http://www.tauernspakaprun.com)**



## Shopping & Drinks

### Bourbon Boutique

Wer gerne im Magazin The Heritage Post blättert und in der Münchner Fraunhoferstraße shoppen geht, der kennt die eher handfesten Klamotten im 1930ies-Look, mit denen man(n) seine Brooklyn Vibes und ganz persönliche Gangstermovie-Affinität zum Ausdruck bringen kann. Und wer sich dann auch noch einen Haarschnitt in einem der wirklich guten Barber Shops leistet, bekommt dort bei der Begrüßung schon mal eine leise Ahnung davon, dass Mode, Style und coole Getränke ganz ausgezeichnet zusammengehen. Um alles in einem zu erleben, muss man dann aber leider nach Kopenhagen fahren. Dort hat Barkeeper Erik Lohaven mit dem Hats, Boots & Bourbon eine Bar eröffnet, die auch ein Klamottenladen ist und umgekehrt. Neben den namensgebenden Stiefeln, Schuhen und Kopfbedeckungen gibt es auch Jeans, Westen, Shirts und Accessoires wie Pokersets, Reise-Schuhputzsets oder Hirschleder-Handschuhe von Stetson. Nicht zu vergessen aber die riesige Auswahl an handverlesenen Bourbons, die hervorragenden Cocktail-Klassiker und die durch und durch entspannt-freundliche Stimmung, die keine Blasiertheit braucht. Kopenhagen eben!

Hats, Boots & Bourbon, Istedgade 24, DK-1650 København V. Tel. 0045/91821908, [www.hatsbootsbourbon.com](http://www.hatsbootsbourbon.com)



## Landidylle

### So schee



Der Hussnhof von Antonia und Franz Danner, der ganz allein außerhalb von Sachsenkam bei Bad Tölz liegt, ist eine Idylle, eine ganz nahe. Eine Frischluft-Tankstelle und ein Herzschlag-Entschleuniger, eingebettet in eine wunderschöne Wiesen-und-Wälder-Landschaft mit Blick auf die Berge des Tegernseer Tals und Isarwinkels. Aber es ist jetzt nicht so, dass hier nichts los wäre. Die Alpakas Resi, Sopherl und Luki, dazu Hühner, Hund, Katzen, Kälber und Kühe und auch Oma Anni und Opa Matthias wieseln gern herum. Ganz klar: Der Hussnhof ist eine Idylle speziell für Familien, mit einem tollen Natur-Erlebnis-Spielplatz mit Kletterpfad, Melkkuh, Trampolin und Flying Fox und einer begreifbaren bäuerlichen Landwirtschaft. Noch dazu verstecken sich in dessen Mauern drei geschmackvolle Ferienapartments, die eigentlich kleine Chalets sind. Alle drei fast 100 qm groß, mit eigener Sauna, Granitstein-Bädern, großzügigen

Küchen und gemütlichen Schlafzimmern. Die Balance aus chic und rustikal ist hier sehr gelungen. Die „Bergwiese“ im Erdgeschoss hat sogar einen Outdoor-Jacuzzi, der mit Holz aus dem eigenen Wald geheizt wird, das auch im Sommer für das allwöchentliche Feuerschalen-Barbecue knisternde Verwendung findet. Ansonsten versorgt man sich selbst, ein Semmlerservice ist selbstverständlich und wer mag, kann sich vorab und auch zwischendurch einen Willkommenskorb mit regionalen Schmankerln bestellen. Im Winter wären das Brauneck und Garmisch nicht weit, aber ganz ehrlich, manchmal ist süßes Nichtstun – mit dem lieblichen Sound glücklichen Kindergeplärs im Hintergrund – die allerbeste Idee.

Hussnhof, Kirchbichler Str. 12, 83679 Sachsenkam. Tel. 08021/5079661, [www.hussnhof.de](http://www.hussnhof.de)

## Spa, Sport und Kulinarik



»Zuhause ist, wo mich das Leben verwöhnt.«

Sich gleich nach dem Erwachen nieder und guten Morgen trinken. Raum für bewährte Gewohnheiten und neue Inspiration zu finden – ein Zuhause ganz nach meinen Vorstellungen.

Was ich noch an der Tertianum Residenz München schätze? Meine stilvolle Wohnung mitten im Glaschalet-Quartier, das vielseitige Programm für alle Lebensereignisse und ein Serviceangebot auf exzellentem Niveau.

Vereinbaren Sie einen persönlichen Besichtigungstermin mit unserer Residenzassistentin Sybille von Bock. ☎ 089 2388220 | [www.tertianum-muenchen.de](http://www.tertianum-muenchen.de)

**TERTIANUM**  
PREMIUM RESIDENCES



117 JAHRE  
**OBERPOLLINGER**

SPRING/SUMMER 2022

*für immer Dein*

**MODE**



let your life be  
**YELLOW**

1 Stylisher Sonnenschutz: der gelbe Panama-Strohhut mit typischem Ripsband und UV-Schutz 50+, 119,50 €. Breiter Hut & Mode, Kaufingerstraße 23-26, München. Tel. 089/5998840, [www.hutbreiter.de](http://www.hutbreiter.de) 2 Wunderschöner „Lotus“-Ring mit Bernstein und Brillanten. Aus Gelb- und Roségold, 4.830 €. Ole Lynggaard Flagship-Store, Promenadeplatz 2, München. Tel. 089/210204690, [www.oleynggaard.com](http://www.oleynggaard.com) 3 Statement-Top „Le Double“ im Lagen-Look, mit verkürztem Saum. Von Jacquemus, 190 €. [www.mytheresa.com](http://www.mytheresa.com) 4 Die Ohrhänger aus 18 Karat Gelbgold, mit Diamantringen und honigfarbenen Jadesteinen sind glamouröse Preziosen, 19.650 €. Tiroler Goldschmied, Seestraße 2, 83700 Rottach-Egern. Tel. 08022/7060790, [www.tirolergoldschmied.it](http://www.tirolergoldschmied.it) 5 „Star Light“ heißt die coole Herren-Sonnenbrille mit Monogram-Blüten aus Kristallsteinen und gelben Gläsern, 520 €. Louis Vuitton, Residenzstraße 2, München. Tel. 0211/864700, [www.louisvuitton.de](http://www.louisvuitton.de) 6 Ein opulent-exotischer Duft, der mit seinen Noten von Johannisbeere, Jasmin und Patschuli betört. „Sunshine“, 100 ml, 320 €. [www.ausliebezumduft.de](http://www.ausliebezumduft.de) 7 Eyecatcher auf jeder Sommerparty: das leichte, faltendrapierte Kreppjersey-Kleid „Igles“ in der Farbe Lemon, 2.400 €. Loro Piana, Maximilianstraße 21, München. Tel. 089/2422460, [www.loropiana.de](http://www.loropiana.de) 8 Die schicke Hobo Bag im Stepp-Look ist aus recyceltem Nylon gefertigt. Von Miu Miu, 1.520 €. Oberpollinger, Neuhauser Straße 18, München. Tel. 089/290230, [www.oberpollinger.de](http://www.oberpollinger.de) 9 Glänzen in neongelbem Lackleder: die spitzen Pumps mit Martinglas-Heel. Von Amina Muaddi, 610 €. [www.mytheresa.com](http://www.mytheresa.com) 10 „Yuza Super Serum“ mit dem Extrakt der vitaminreichen Yuzu-Frucht. Nährt, pflegt und schützt die Haut. 30 ml, 53,50 €. [www.erborian.de](http://www.erborian.de) 11 Lieblings-Basic für warme Tage: die High-Waist-Shorts „Dylan“ mit Biesen-Details, ca. 200 €. [www.aliceandolivia.com](http://www.aliceandolivia.com)

DAGMAR STÜHLER  GOLDSCHMIEDE



Halschmuck „Dream“, Anhänger zum Einklippen mit Kette, Foto hinter Bergkristall, Silber 925, zum Teil Feingoldplattiert, € 3.900

www.dagmar-stuehler.de | Mobil 0177-8817633

 **Bellas**  
MADE IN ITALY



Fürstenfelder Straße 12 | 80331 München  
www.bellas-shop.com

 **DESIGN z PELZ**  
CONSTANCE SAAM KÖRSCHNERKLEISTERIN  
MÜNCHEN



MEISTER-ATELIER FÜR PELZ UND LEDER

WASSERBURGER LANDSTRASSE 233 · D-81827 MÜNCHEN  
TEL: 449 (0)89 46261236 · FAX: 449 (0)89 46261239  
INFO@CONSTANCE-SAAM.DE · WWW.CONSTANCE-SAAM.DE

**MODE**

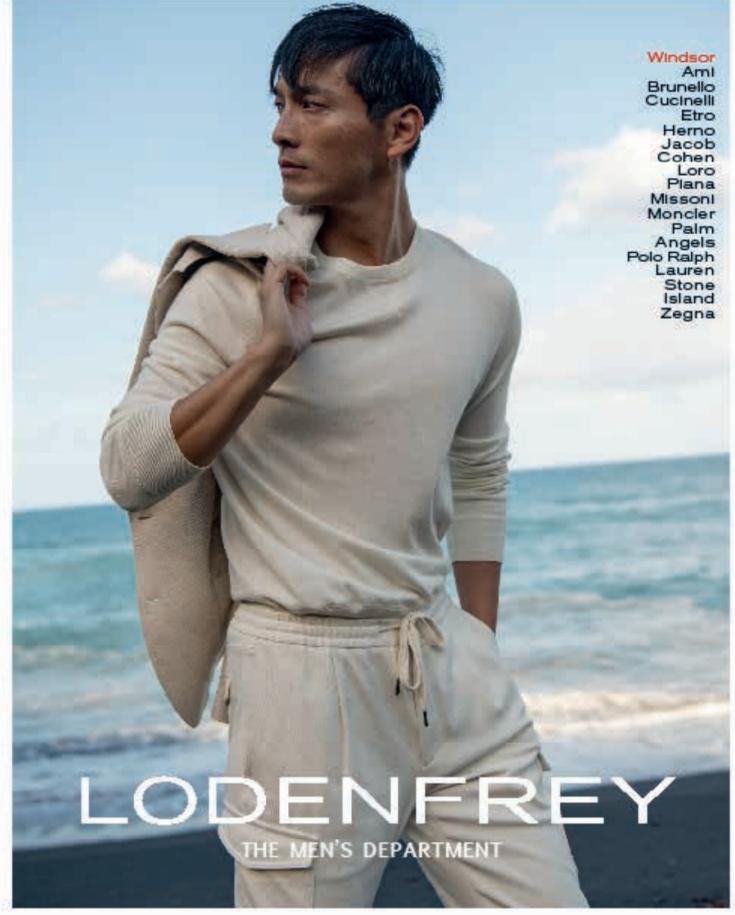


1 Modern, poppig, exklusiv: der „Colour Love“-Ring in der XL-Version. Aus 18 Karat Roségold, pink coloriert, 4.350 €. Cada, Maffeistraße 8, München. Tel. 089/2554270, www.cada.de 2 Das Lederarmband mit Weißgold-Schließe ist ein edler Farbknüller am Handgelenk, 1.109 €. Capolavoro, Neubruch 1, 82266 Inning am Ammersee. Tel. 08143/992500, www.capolavoro.de 3 Eyecatcher-Look mit pinkfarbenem Blazer aus Viskose (365 €) und taillenhohen Wide-Leg-Pants (225 €). Darunter ein Strick-Tanktop (115 €). Sandro Paris, Theatinerstraße 33, München. Tel. 089/25546254, www.sandro-paris.com 4 Extravagante „The Chain Cassette“-Bag in der Farbe Lollipop, mit opulentem goldfarbenem Gliederhenkel. Von Bottega Veneta, 3.650 €. www.luisaviaroma.com 5 Bringen schlichte Looks zum Leuchten: die Wildleder-Mules in Orange, mit pinkfarbenen Tasseln, 159 €. BELLAS, Fürstenfelder Straße 12, München. Tel. 0160/95308960, www.bellas-shop.com 6 Feines Seidentwilltuch „D-Illusion“, das als Kopf- oder Halstuch getragen werden kann, 385 €. Dior, Maximilianstraße 30, München. Tel. 089/21020971, www.dior.com 7 Modischer Kreuzanhänger in warmem Orangeton, mit facettierten Steinen, 298 € (ohne Kette). Thomas Sabo, Theatinerstraße 30, München. Tel. 089/24291563, www.thomassabo.com 8 Lässige Herren-Käppi von Dsquared2 in Destroyed-Optik, mit Logo-Schriftzug, 135 €. Lodenfrey, Maffeistraße 7, München. Tel. 089/210390, www.lodenfrey.com

all I need is  
**PINK 'N  
ORANGE**



9 Maskuliner Lederblouson mit Reißverschluss und Rippstrickbündchen. Von Arma, 499 €. Lodenfrey, Maffeistraße 7, München. Tel. 089/210390, www.lodenfrey.com 10 „Florenz Driver“ heißt der stylische Autofahrerhandschuh mit kleinem Druckknopf. Aus Haarschaf-Nappaleder, 70 €. Roeckl, Theatinerstraße 44, München. Tel. 089/21025855, www.roeckl.com 11 Wow-Piece mit bunten Blüten. Aus der limitierten Renaissance-Kollektion, 1.000 €. www.dolcegabbana.com 12 Schwingt in den Frühling: der feminine Midirock aus Jacquard. Von Essentiel Antwerp, 215 €. Ludwig Beck, Marienplatz 11, München. Tel. 089/236910, www.ludwigbeck.de 13 Der pinkfarbene Baume von Le Rouge Français verleiht Lippen und Wangen eine gesunde Frische. 3 g, 29 €. www.greenglam.de 14 Trendige Espadrille-Variante aus Kalbsleder, mit handvernähter Jutesohle, 295 €. Tory Burch, Theatinerstraße 44, München. Tel. 089/21668682, www.toryburch.com



**LODENFREY**  
THE MEN'S DEPARTMENT

Windsor  
Ami  
Brunello  
Cucinelli  
Etro  
Herno  
Jacob  
Cohen  
Loro  
Piana  
Missoni  
Moncler  
Palm  
Angels  
Polo Ralph  
Lauren  
Stone  
Island  
Zegna

  
Kleider  
Manufaktur  
**HABSBURG**  
Feine Jagd- und  
Gesellschaftskleidung

 **HABSBURG**  
STORE

HABSBURG STORES | ROTTACH-EGERN  
→ Seestrasse 37  
Mo - Fr 10.00 - 18.00  
Sa 10.00 - 16.00  
→ Althoff Seehotel Überfahrt  
Überfahrtstrasse 10  
Mo - Fr 9.30 - 12.30 und 14.30 - 18.30  
Sa & So 9.30 - 12.30 und 14.30 - 17.00  
83700 Rottach-Egern  
Tel +49 8022 6607276

HABSBURG STORE | BAD TÖLZ  
→ Marktstrasse 2  
Mo - Fr 10.00 - 18.00  
Sa 10.00 - 16.00  
83646 Bad Tölz  
Tel +49 8041 7947060  
habsburg\_store    
store@habsburg-store.de

**HABSBURG-STORE.DE**



looks like  
**DENIM**

1 Luxuriöse Komposition aus blauen Topasen, weißen Mondsteinen, funkelnden Diamanten und Weißgold: das Armband „Ocean“, 54.900 €. **Tamara Comolli Fine Jewelry, Maximiliansplatz 12a, München. Tel. 089/24231757, www.tamaracomolli.com** 2 Mit Jeans-Effekt: der überknielange Trenchcoat mit großem Revers. Aus leichtem Leinenmix, 1.092 €. **www.genny.com** 3 Die taillierte „Esten“-Jacke ist herrlich feminin und sophisticated. Aus Baumwollmix, 598 €. **www.veronicabeard.com** 4 Mit dem Nagelack „Stone Wash“ von Kure Bazaar sind Sie bis in die Fingerspitzen in Denimblau gestylt, 16,50 €. **www.greenglam.de** 5 Bequeme Lieblingsneaker „Luace“ im Strick-Look, Unisex-Modell, 259 €. **Luis Trenker, Theaterstraße 14, München. Tel. 089/12223615, www.luistrenker.com** 6 Topping für den Casual-Look: der Fischerhut mit Logoprint von Codello, 50 €. **Oberpollinger, Neuhauser Straße 18, München. Tel. 089/290230, www.oberpollinger.de** 7 Mit einem Zifferblatt aus blauem Aventurin und schimmerndem Lederarmband ist der „Constellation Co-Axial Master“-Chronometer ein elegantes Investment, 20.800 €. **Omega, Maximilianstraße 16, München. Tel. 089/23239688221, www.omegawatches.com** 8 Sonnenbrille „Shav Sun“ im Piloten-Style mit blauen Gläsern und goldfarbenem Metallrahmen. Von Moscot, 340 €. **Fünf Höfe Optik, Theaterstraße 8, München. Tel. 089/24243838, www.shoefe-optik.com** 9 Die Fledermausbluse „Antonia“ wirkt entspannt und chic zugleich. Von SoSUE, 179 €. **Zusann Mode, Wiener Platz 8, München. Tel. 089/4801700, www.zusann.com** 10 Extravagante Plateau-Sandalette aus Denim-Patchwork, 750 €. **Dolce & Gabbana, Maximilianstraße 11-15, München. Tel. 089/24440980, www.dolcegabbana.com** 11 Alltime-Favorite: die Handtasche aus bedrucktem Lammlleder, mit breitem Trageriemen und goldglänzender Schulterkette, 3.500 €. **Louis Vuitton, Residenzstraße 2, München. Tel. 0211/864700, www.louisvuitton.de**

**ALMEIDA**



**Almeidaweg | Starnberg**

Grundwerte Bauverlag GmbH  
Bavariafilmplatz 7  
82031 Grünwald  
  
089 / 20 60 271 94  
verkauf@grundwerte-bau.de  
www.grundwerte-bau.de

**Seehick**  
Privater Außenpool  
Großzügige Privatgärten  
Exklusive Wohneinheiten  
Starnberger See in nächster Nähe  
Wohnflächen zwischen 200 und 300 m²  
individuelle Gestaltung nach Kundenwunsch





# Tom Raffield

Text von Christian Wurm

Unter Einsatz des nachhaltigen und energieschonenden Dampfbiegeverfahrens fertigt der britische Designer Tom Raffield exquisit designte, organisch anmutende Holzmöbel. Seine Inspiration: die Landschaften Cornwalls.

Wer kennt sie nicht, die Romane von Rosamunde Pilcher oder zumindest eine jener zahlreichen Pilcher-TV-Adaptionen, in denen es sich stets um große Gefühle dreht und die in eindrucksvollen englischen Landschaften spielen. Meist werden sie im Südwesten des Landes, in Cornwall, gedreht, wo sich unter dem Kreisen der Möwen weiß getünchte Städtchen idyllisch an raue Küsten schmiegen und im Hinterland ausgedehnte, leise im Seewind rauschende Wälder zu langen, friedvollen Spaziergängen einladen. Genau hier, in den uralten Woodlands des Trevanno Valleys, lebt der Möbeldesigner Tom Raffield mit seiner Familie und hier liegt auch seine 2008 gegründete Manufaktur. Die von Meer und Wald gleichermaßen geprägte abwechslungsreiche Natur mit ihrem reichen Schatz an Formen dient dem 39-Jährigen als Vorlage für seine außergewöhnlichen Lampen, Tische, Sitzmöbel und Regale aus gebogenem Holz – dem Material, das ihn bereits während seiner Zeit als 3D-Design-Student an der Falmouth University am meisten faszinierte. Wenn er die Strände entlangwandert oder sich durch die Wälder treiben lässt, füllt sich sein Kopf mit Ideen für Möbelentwürfe, die der Natur entspringen. Alles kann für Tom Raffield zur Inspiration werden: auf das Ufer zurollende Wellen, die Struktur von Seetang, Kiefernzapfen, ein Schwarm abends über den Himmel ziehender Stare oder die übereinanderliegenden Steinschichten steiler Meeresklippen.

Um all diese Eindrücke in Möbel zu verwandeln, musste jedoch zunächst eine Methode her, mit der sich Holz möglichst frei und organisch formen lässt. Und die brachte ein glücklicher Moment an der Universität. Dort lernte der einstige Designstudent das traditionelle energieschonende Dampfbiegeverfahren kennen – sein ganz persönlicher lebensverändernder Heureka-Moment und eine Technik, die ihm genau das ermöglichte, was er vorhatte. Mithilfe des Dampfbiegens bauten schon die Wikinger ihre Schiffe oder die Instrumentenbauer im Barock und in der Klassik ihre Gitarren, Cellos und Geigen. Im Möbelbau wird seit 500 Jahren dampfgebogen. Der im Grunde simple, aber arbeitsintensive Trick besteht darin, die Zellstruktur von Holz in einer Dampfkammer mittels Wasserdampfs so weit zu verändern bzw. aufzuweichen, dass sich das Holz im Anschluss in Handarbeit leicht biegen lässt. „Sobald man hartes Holz auch nur kurz Wasserdampf aussetzt, fühlt es sich faszinierenderweise schnell an wie Gummi“, erläutert Tom Raffield. Während des Biegevorgangs wird das feuchte Holz dann in oder um speziell angefertigte Metall- oder Holzformen gewunden und dort mit Klemmen fixiert, um in die gewünschte Form gebracht zu werden. Nach dem Austrocknen behält das so behandelte Holzstück seine neue Form dauerhaft. „Die Kunst dabei ist, aus der jeweiligen



Holzart beim Verformen das Mögliche herauszuholen, ohne dass das Holz splittert“, erklärt der Möbelbauer weiter. Das ist ihm wichtig, da er bei der Herstellung möglichst wenig Abfall riskieren möchte.

Überhaupt spielt Nachhaltigkeit eine zentrale Rolle für den Designer. Alle Hartholzarten, die er für seine Möbel verwendet, etwa Esche, Eiche oder Walnuss, werden aus ökologisch zertifiziertem Anbau bezogen. Der Strom für seine Werkstatt stammt von firmeneigenen Solarpaneelen. Und fällt doch einmal Abfall an, landet der unter anderem bei einem lokalen Spielzeugmacher oder als Heizmaterial bei seinen Mitarbeitern, die sich in ihrer Freizeit regelmäßig an Strandreinigungs- oder Baumpflanz-



aktionen beteiligen. Für den Briten und sein Team ist Nachhaltigkeit eine Herzensangelegenheit: „Ich bin der festen Überzeugung, dass sie zentral für gutes Design sein sollte, ähnlich wie Qualität und Funktion, und dass dies die Antwort auf die weitverbreitete Wegwerfmentalität und die ökologischen Herausforderungen der Zukunft ist.“ Und so folgen seine immer von einer Aura der Natürlichkeit umgebenen Entwürfe keinen Trends, sind im besten Sinne zeitlos und haben die Fähigkeit, Räumen sofort eine wohliche Qualität zu verleihen. Aus dieser Fähigkeit heraus erklärt sich auch sein Faible für die zahlreichen Lampen in seiner Kollektion. „Wenn man eine skulpturale Holzleuchte in einen Raum hineinstellt, verwandelt sich dieser sogleich in ein Zuhause“, schwärmt er.

In den vergangenen Jahren sorgte die Manufaktur auch mit Projekten im öffentlichen Raum für Aufsehen. Das sanft geschwungene, ebenso einladende wie stringent gestaltete Wohnhaus der Familie Raffield wurde in den britischen Medien ausführlich vorgestellt und die für die Café- und Restaurantkette Colicci entworfenen Holz kioske prägen das Bild der beliebten Londoner Royal Parks nachhaltig. Und das ist ganz im Sinne des Designers.

[www.tomraffield.com](http://www.tomraffield.com)

Hierfür wurde der Ausdruck „Beste Lage“ erfunden.

Gemäßen Sie die einzigartige, zentrale Lage zwischen dem Englischen Garten und der Bayerischen Staatsoper. Moderne, lichtdurchflutete Eigentumswohnungen entstehen mitten im Münchner Döbel.

SEITZ<sup>16</sup>

Seitzstraße 16  
München

Kontakt und provisionfreie Beratung:  
Metzroyah.Lizenzpartner GmbH  
sales@metzroyah.de | +49 89 453 436 60  
www.seitz16.de

BESONDERE IMMOBILIEN FÜR BESONDERE ANSPRÜCHE AM TEGERNSEE.

[www.tegernseer-grund.de](http://www.tegernseer-grund.de)



**ENGEL & VÖLKERS**

• Am Tegernsee •

Von alt bis neu  
Von bodenständig bis außergewöhnlich  
Von Wohnung bis Haus  
Mit uns findet jede Immobilie den passenden Käufer



&



Engel & Völkers • Am Tegernsee •  
Tegernseer Tal Immobilien GmbH  
Lizenzpartner der Engel & Völkers Residential GmbH  
Seestraße 14 / DE - 83700 Rottach-Egern  
Phone +49-(0)8022 - 70 41 80 / Mail [tegernsee@engelvoelkers.com](mailto:tegernsee@engelvoelkers.com)



Mit „Athenean“ liefert der britische, in Paris lebende Designer und Parfümeur James Heeley ein Remake seines Feigenparfüms „Figur“ ab. Diesmal im Mittelpunkt der Komposition: nicht die saftig-süße Frucht, sondern das herber duftende Holz des Feigenbaums, umschmeichelt von einem milchig-warmen Sandelholz-Fond. EdP, 100 ml, 130 €. Ludwig Beck, Marienplatz 11, München. Tel. 089/236910, www.ludwigbeck.de



„Classic Grey“ von Lagerfeld übersetzt das Duftkonzept des vor 40 Jahren erschienenen „Classic“ mit Vanille in den Basisnoten in die nachwerkverliebte Moderne. EdT, 100 ml, 41 €. Parfümerie Wiedemann, Hohenzollernstraße 64, München. Tel. 089/334358, www.parfumerie-wiedemann.de



Man muss das Rad nicht immer neu erfinden. „Oud Abramad“ von BDK Parfums kommt als stolzer, typischer Oudduft daher, der alle Register zieht: Rauch, golden duftende Wärme, Harz und gepflegte Animalik. EdP, 100 ml, 171 €. Oberpollinger, Neuhauser Straße 18, München. Tel. 089/ 290230, www.oberpollinger.de



Der Gründer und Kreativdirektor der Münchner Parfüm-Manufaktur DER DUFT, Anselm Skogstad, lässt seinen handverlesenen internationalen Parfümeuren größtmögliche kreative Freiheit. Im Falle von „Match“ nutzt Anne-Sophie Behagel diese, um ein Feuerwerk würziger Noten wie Ingwer und Pfeffer vor einem Hintergrund von Wildleder und warmem Holz zu zünden. Großartig! Reines Parfüm, 50 ml, 120 €. www.derduft.com

# Ein Hauch von Mann

Parfüms spiegeln immer auch den Zeitgeist der Epoche, in der sie entstehen. Waren Frauendüfte z. B. in den 1950er-Jahren brav und pastellig, wurden sie in den 1970er-Jahren, zeitgleich mit der Emanzipationsbewegung, herber, fordernder und kantiger. Und auch Herrendüfte haben sich in den letzten Dekaden stark verändert. Trugen Männer vor 30 Jahren noch schwergewichtige, markant-maskuline Düfte, darf es heute auch femininer, weicher oder deutlich süßer sein. Bei Nischenparfüms, die meist als unisex gehandelt werden, ist „Pour Homme“ ohnehin passé. Hier eine Auswahl an Parfüms für den Herren, die nicht immer Herrenparfüms sind.



Saftige Hesperiden, säuerlich-herbe Johannisbeeren und exotische Ananas: „Paraná“ von Bois 1920 bezieht mit frischen Fruchtnoten auf einem Bett edler Hölzer. EdP, 100 ml, 175 €. www.ausliebezumduft.de



Weißblüher wie Jasmin, Tuberose & Co. am Mann? Ja, unbedingt! Der Jasminduft „Graines Vagabondes – Fläm“ von Memo Paris trägt sich so elegant wie ein farblich perfekt gewähltes Einstecktuch und beweist, dass florale Düfte an Herren ganz wunderbar funktionieren. EdP, 75 ml, 205 €. Ludwig Beck, Marienplatz 11, München. Tel. 089/236910, www.ludwigbeck.de



Die Triple-Stitch-Serie von Zegna besteht aus den drei Düften „Verdigris“, „Charcoal“ und „Cyprium“, die sich in den Duftrichtungen aquatisch, Chypre und holzig präsentieren. Spektakulär: die schmelzenden Flakons. EdP, 100 ml, je 160 €. Douglas, Theaterstr. 40, München. Tel. 089/295293, www.douglas.de

Wer meint, Oud sei als Parfümtrend passé, hat die Rechnung ohne Ausnahmeparfümeur Christophe Laudamiel gemacht. Mir „fallintostars“ von stranglove flankiert er indisches Oud höchster Qualität mit würzigen Noten und einem Hauch von Rose. Das Resultat: ein fein austarierter High-End-Duft weit abseits des Oud-Klischees als allzu wuchtiges Parfümgenre. Reines Parfüm, 50 ml, 420 €. Parfums Uniques Eva Bogner, Klenzstraße 22, München. Tel. 089/21113230, www.parfums-uniques.de



„Yuzu de Kizo“ von Officine Universelle Buly enthält keinen Alkohol und kein Ethanol und widmet sich in einer gleichzeitig herben wie warmen Komposition der angesagten japanischen Yuzu-Zitrusfrucht. 75 ml, 130 €. www.buly1803.com



Wir kennen München wie kein anderer.

Lokale Expertise & weltweite Reichweite.

Ausgewählte Immobilien im bayerischen München, Lager, Verkaufsläden & viel mehr.

www.sothebysrealty.com | www.auctioneers.com | 089 236910 | www.ludwigbeck.de | +49 (0)89 236910





# OSTERN

1 Die Leinen-Servietten mit Siebdruck sind stilvolle Tischbegleiter. Von The Just Slate Company, 4er-Set, 37 €. [www.amara.com](http://www.amara.com) 2 Niedliche Schale „Eating Rabbit“ von dbkd für kleine Leckereien. Mit Deckel, aus Keramik, 21 €. [www.erkmann.de](http://www.erkmann.de) 3 Der kleine Hase schaut sich ganz genau an, wie die Kresse sprießt. Schale von side by side, 39 €. [www.spuersinn24.de](http://www.spuersinn24.de) 4 Machen sich gut am Osterstrauß: die hängenden Hennen von Designerin Ruth Vetter, 6er-Set, 25 €. [www.lotharjohn.de](http://www.lotharjohn.de) 5 Blickfang auf der gedeckten Ostertafel: der Serviettenring mit Häschen aus Porzellan. Von Reichenbach, 30 €. [www.erkmann.de](http://www.erkmann.de) 6 Filigran gezeichnete Motive wie Hase oder Auerhahn zieren die Geschirrserie „Piqueur“ von Hering Berlin. Aus feinem Biskuitporzellan, handgearbeitet. Becher, 77 €; Teller, 116 €. [www.artedona.com](http://www.artedona.com) 7 Die Säckchen aus Jute lassen sich mit kleinen Geschenken befüllen. 3er-Set, 25 €. [www.impressionen.de](http://www.impressionen.de) 8 Edles Porzellan-Osterei mit zartem Gänseblümchen-Relief. Von Meissen, 39 €. Oberpollinger, Neuhauser Straße 18, München. Tel. 089/290230, [www.oberpollinger.de](http://www.oberpollinger.de) 9 Elegante Deko-Objekte: die Eischalen „Feathers“ aus Porzellan. 3er-Set, 35 €. [www.hoff-interieur.de](http://www.hoff-interieur.de) 10 Schlichtes skandinavisches Design: der Holzhase „Jumper“, mit drehbarem Kopf und langen Löffeln. Von Spring Copenhagen, 59 €. [www.ikarus.de](http://www.ikarus.de)

## OSTERBRÄUCHE

andere Länder – andere Sitten

### IRLAND

die Beerdigung der Heringe

Nach altem Brauch trägt man in Irland mit einer festlichen Prozession symbolisch einen Hering zu Grabe. Der Hering galt früher als Hauptmahlzeit in der 40-tägigen Fastenzeit und so erklärt sich, dass mit deren Ende die „Herring Funeral“ gefeiert wird – zur Freude der Metzger endlich wieder mit Fleisch und Wurst.

### BULGARIEN

fliegende Eier

In Bulgarien ist das Osterfest noch vor Weihnachten das wichtigste Kirchenfest des Jahres. Doch Vorsicht! Die Ostereier werden hier nicht versteckt, sondern geworfen. Bei dieser Eierschlacht geht derjenige als Sieger hervor, dessen Ei dabei nicht zerbricht. Er wird mit einem erfolgreichen Jahr belohnt.

### FRANKREICH

die Reise der Kirchenglocken

In Frankreich schweigen alle Kirchenglocken von Karfreitag bis Ostersonntag. Man sagt, dass diese zum Papst nach Rom fliegen, um sich von ihm aufs Neue segnen zu lassen. Am Ostersonntag kehren sie mit Geläut und jeder Menge Süßigkeiten zurück, die sie auf ihrer Rückreise an den unmöglichsten Orten verlieren. Jetzt kann die sogenannte „chasse aux œufs“ (Eierjagd) beginnen. Joyeuses Pâques!

### NEW YORK

Osterparade

Das Highlight der Osterzeit ist in New York die Easter Parade. Jährlich am Ostersonntag wird die Fifth Avenue zum Schauplatz des bunten Treibens: Menschen in Hasenkostümen oder mit ausgefallenen Hüten, fantasievolle Festwagen und Blaskapellen bestimmen den fröhlichen Osterumzug und ziehen die Prachtstraße entlang.

### SCHWEDEN

„trick or treat“ im Frühling

In Schweden ziehen am Gründonnerstag die Kinder als bunt verkleidete Osterweiber von einem Haus zum nächsten und hoffen im Tausch gegen ihre Osterbriefe (selbstgemalte Bilder und Grüße) auf Geld und Süßes. Mit Feuerwerk, Böllern und einem Osterfeuer werden am Samstag dann die bösen Wintergeister und fliegenden Osterhexen verjagt und der Frühlingsanfang mit einem festlichen Buffet aus bunten Eiern, Aufläufen, Lammgerichten und nordischen Fischspezialitäten willkommen geheißen.



**ZIMMER, KÜCHE, SONNENGRUSS.**

**HOCH DER ISAR**

City Studio, 1 Zimmer, 36,29 m<sup>2</sup>, Kaufpreis: 680.000 Euro, in Au-Haidhausen. Inklusive gemeinschaftlich nutzbarem Fitness- und Yogaraum, bestem Concierge-Service, vollhaup-Küche und direktem Blick ins Grüne. HOCH DER ISAR: Exklusive Eigentumswohnungen von ca. 36 bis 261 m<sup>2</sup>. Baukunst für anspruchsvolles Wohnen.

INFO CUBE VOR ORT: HOCHSTRASSE 75 | 81541 MÜNCHEN  
[WWW.HOCHDERISAR.NET](http://WWW.HOCHDERISAR.NET) | ÖFFNUNGSZEITEN: SA + SO 14-17 UHR  
 ODER TERMINE NACH VEREINBARUNG UNTER TEL.: 089 89 67 43 26

ein Projekt von **BECKEN**



**LOEWE. Galerie**

Feiern Sie mit uns 99 Jahre LOEWE. Die bild s.77 edition - in München nur bei uns.

**REISENBERGER GALERIEN**  
 TV - HI-FI - FOTOFELD

Maxburgstraße 4 | 80333 München | Tel. 089 - 290 40 50  
[info@reisenberger.de](mailto:info@reisenberger.de) | [www.reisenberger.de](http://www.reisenberger.de)



# HERZBLUT TRIFFT IMMOBILIEN



## SIE MÖCHTEN IHRE IMMOBILIE VERKAUFEN?

Sie möchten Ihre Immobilie verkaufen oder wissen wie viel sie wert ist? Sie sind auf der Suche nach Interessenten für Ihr Grundstück?

Von der einfachen Wertermittlung über ein ausführliches Verkehrswertgutachten bis zum Verkauf Ihres Objekts - wir beraten, begleiten und begeistern Sie mit professioneller Expertise und unserem Herzblut für Immobilien.



**WIR BERATEN UND BEGLEITEN SIE**  
**UNSER PLUS AN LEISTUNGEN**  
**WIRD SIE BEGEISTERN**

Lassen Sie sich begeistern unter:

**TEL.: +49 89 / 15 701 300**  
**BACKOFFICE@KWAG.DE**

[WWW.KWAG.DE](http://www.kwag.de)



Inhaberin Sophia Moser

Text von Jeanette Bojer

**E**infach nur schöne Kleidung kreieren, das kam für Sophia Moser nicht infrage. Noch ein weiteres Label ohne erkennbaren Mehrwert auf dem hart umkämpften Markt der Damenkonfektion? „Nein, das war einfach nicht mein Ansatz“, erklärt die 40-Jährige im Interview. „Ideen hatte ich viele, aber es fehlte immer der richtige Impuls.“ Bis zu einer Italienreise vor sechs Jahren. Da kaufte sie in einer Apotheke ein medizinisches Augenpad, das eine Entzündung derart schnell heilen ließ, dass sie sich das Material zurück in Österreich mit einem Team von Textilwissenschaftlern genauer ansah. Die Wahl-Salzburgenin war zu diesem Zeitpunkt bereits lange Jahre im Mode-Business zu Hause. Nach dem Modedesign- und -marketing-Studium in ihrer Heimatstadt Wien, das sie mit einem Abschluss in Sinologie und einem zweijährigen China-Aufenthalt ergänzte, hatte sie einige führende Marketing-Positionen in bekannten österreichischen Modehäusern inne. Und beschäftigte sich bereits seit geraumer Zeit mit den Möglichkeiten und dem Potenzial einer nachhaltigen, umweltfreundlich und ressourcenschonend produzierten Mode, die nicht nur durch ihre Eleganz und ihren Tragekomfort, sondern auch durch ihre Hautfreundlichkeit überzeugt.

Und damit zurück zum Augenpad und seiner heilenden Wirkung. Die Analyse der Gewebestruktur setzte einen Prozess in Gang, an dessen Ende ein chemikalienfrei hergestellter Stoff aus Baumwolle und Lyocell stand, in dessen Fasern natürliches Silber- und Zinkoxid direkt eingearbeitet worden waren. Ein Material, das nicht nur antibakteriell, besonders hautfreundlich (dadurch auch für Allergiker bestens geeignet) und be-



# ARMARGENTUM

High Fashion mit Mehrwert – das ist der Anspruch des österreichischen Modeunternehmens Armargentum. Inhaberin Sophia Moser erzählt, was ein Augenpad, die Blume des Lebens und die Früchte der Steinnusspalme mit dem Erfolg ihrer Marke zu tun haben.

quem, sondern auch Öko-Tex-100-zertifiziert und komplett biologisch abbaubar war. „Das war der Startschuss für mein Unternehmen Armargentum“, erzählt Sophia Moser. Und mit ihm für eine neue Art luxuriöser Clean Fashion. Da jedoch gleich im Gründungsjahr die Pandemie heranrollte, fokussierte sich die junge Marke zunächst einmal auf die Produktion von Mund-Nasen-Masken. „Das war unsere Rettung, denn dank des hautfreundlichen Materials lief der Verkauf sehr gut.“ Doch auch die Armargentum-Mode etablierte sich trotz der schwierigen Situation schnell. Ein eigenes kleines Geschäft in der Salzburger Getreidegasse, ein erfolgreicher Onlineshop und ausgewählte Vertriebspartner auch in Deutschland und der Schweiz geben Sophia Moser heute recht, mit ihrem Konzept auf dem richtigen Weg zu sein. „Wenn wir gesund bleiben und unserem Planeten eine Zukunft geben wollen, dann müssen wir alle umdenken“, so die Inhaberin.

tionselemente wie Pailletten sind deshalb ein No-Go. Stattdessen werden die Knöpfe aus den Früchten der Steinnusspalme hergestellt. „Damit ermöglichen wir Tausenden von Regen-



1

2

3

Für Armargentum kreiert sie deshalb eine Mode, die eine schlichte Eleganz verkörpert und ebenso alltagstauglich wie besonders ist. Feminine Silhouetten, präzise akzentuiert mit Raffungen oder aufwendigen Smok- und Flechtetails. Alles in neutralen Farben, die sich leicht kombinieren lassen und vielseitig, vom Jobgespräch bis zum Dinner-Date, einsetzbar sind. Glückszeichen der Marke ist die Blume des Lebens, die sich als roter Faden durch die Kollektion zieht und als Zeichen der Energie gilt. „Sie soll negative Kräfte von der Trägerin abhalten und positive Energien anziehen; das passt sehr gut zu uns“, erklärt Sophia Moser. Die Armargentum-Hauptlinie wird immer wieder durch einige neue Kollektionsteile ergänzt, doch Bestseller wie die „Ambrosia“-Bluse mit Rüschenkragen und Tunnelzug oder das „Fanfare“-Kleid mit raffiniertem Smok bleiben durchgängig im Sortiment. „Ich möchte meine Designs bewusst bewahren und erweitern“, erläutert sie weiter. So werden manchmal nur Kleinigkeiten verändert oder eine neue Farbe kommt hinzu, während eine andere wegfällt. Das vereinfacht auch die Produktion, die von kleinen Schneiderateliers in Österreich und Ungarn sowie Schneiderinnen in Heimarbeit übernommen wird. Regionalität sowohl bei der Herstellung als auch beim Bezug der Rohstoffe, ein möglichst geringer CO<sub>2</sub>-Verbrauch, die Vermeidung von Müll – dass all diese Faktoren zu den Grundsätzen von Armargentum gehören, erscheint nur logisch. Außerdem der Verzicht auf Plastik, Reißverschlüsse und Dekora-



Liebling vieler Armargentum-Kundinnen: das Hemdblusenkleid „Fanfare“ mit Smok-Details.

wald-Bewohnern, von der Ernte zu leben und die Abholung unserer grünen Lungen zu vermeiden“, erklärt Moser.

Die Überzeugungen, die die Designerin in ihrer Arbeit mit so viel Herzblut und Konsequenz vertritt, lebt sie natürlich auch privat. Eine vegane Ernährung, bewusster Konsum, viel Zeit und Bewegung mit ihren Hunden Lila und Lucy an der frischen Luft sowie regelmäßiges Meditieren gehören da ebenso dazu wie eine positive Lebensenergie und die Freude an neuen Herausforderungen. Und das Wissen, dass man manchmal einfach auf den richtigen Moment warten muss.

Armargentum, Getreidegasse 47, A-5020 Salzburg.  
Tel. 0043/662/251399, [www.armargentum.com](http://www.armargentum.com)

1. Beedruckt mit kunstvollen Raffungen: die Bluse „Euphoria“.  
2. Die Bestseller-Bluse „Ambrosia“ in der blau-weiß gestreiften Variante.  
3. Das gerüschte Modell „Fioretta“ mit passenden Blousepants „Faya“.

Nur Eier verstecken können andere besser. Frohe Ostern.

**3er** Küchen

Hans-Pinsel-Str. 1, 85540 Haar  
Tel: 089 / 458 038 0, www.3er.de

# DIE WELT IM GEPÄCK



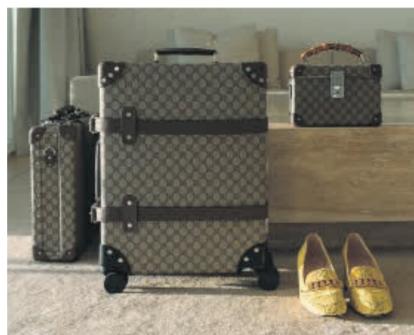
Text von Frank Schoch

Ist das noch britisches Understatement oder schon echte Coolness? Globe-Trotter ist eine der unbekanntesten Kultmarken weltweit. Koffer für Kenner. Alltagsbegleiter für Manufaktur-Ästheten. Allein in Großbritannien ist Globe-Trotter seit Langem eine edle Selbstverständlichkeit, eine Hülle voll Heimat in der Ferne, jedes handgearbeitete Stück eine Schatulle voll mit köstlichen Lebenserinnerungen.

Gründet wurde Globe-Trotter 1897 in Deutschland, genauer gesagt in Sachsen. Der Brite David Nelken zeigte sich begeistert von den Möglichkeiten vulkanisierter Faserplatten, die dank ihres Gummianteils nicht nur robuster und wetterbeständiger als die sonst zur Gepäckherstellung genutzten einfachen Faserplatten waren, sondern auch bedeutend leichter, da sie weniger Materialstärke brauchten. Entrepreneur Nelken, der sich die optimale Mischung seines neuen Wundermaterials 1901 patentieren ließ, verlegte den Sitz des Unternehmens alsbald in seine englische Heimat. Und so werden in Hertfordshire bis heute zum Teil auf Maschinen aus der Viktorianischen Ära Gepäckstücke, Alltagsbegleiter und Lifestyle-Accessoires in aufwendiger Handarbeit gefertigt, deren grundlegende Fertigungsschritte und die dafür notwendige Handwerkskunst sich seit den Gründertagen des Unternehmens nicht geändert haben.

Bekannt wurde die Marke durch ein Experiment, als sich im damaligen Zoologischen Garten Hamburg ein eine Tonne schwerer Elefant auf einen Koffer stellte und das Gepäckstück dies überstand: Die Abbildung diente jahrzehntelang als Katalogmotiv und Anzeigensujet. Das erste berühmte Testimonial wurde im selben Jahr auf tragische Weise Captain Robert Falcon Scott, der auf seiner gescheiterten Südpol-Expedition einen Globe-Trotter mit sich führte, wovon es ein beeindruckendes Foto gibt. Viele sollten folgen: Sir Winston Churchill, der ohne seinen Globe-Trotter-Ak-

tenkoffer weder das Haus noch Downing Street verließ, bis dieser geradezu ikonisch zum Teil seiner Persönlichkeit wurde, nur noch übertroffen von der obligatorischen Zigarre (und zuweilen seinem Homburg Hat). Oder Queen Elizabeth II., die für ihre Hochzeitsreise mit Prinz Philipp Reisegepäck von Globe-Trotter wählte, das sie noch heute besitzt und gelegentlich benutzt. Die Queen schätzte früh das Privileg dieser Manufaktur-Produkte: Man kann sie reparieren, sie bekommen Patina und werden immer schöner, sie wachsen einem ans Herz. Belastbar wie Leder und so leicht wie Aluminium wandern sie oft über Generationen hinweg mit. Auch Sir Edmund Hillary brach 1953 mit seinen Globe-Trotters in den Himalaya auf, um sich erfolgreich an die Erstbesteigung des Mount Everest zu wagen. Noch Generationen von Social Media entfernt, waren diese printpräsenten Werbeträger ebenso wichtig wie glaubwürdig für ein Unternehmen, das sich mittlerweile selbstbewusst den Slogan „The World's Most Famous Suitcase“ gegeben hatte. Nach etwas ruhigeren Jahrzehnten, in denen die Kunden neben der Langlebigkeit auch die Individualisierungsmöglichkeiten zu schätzen lernten – alles was denkbar war, war prinzipiell auch machbar, wenn man genügend Geduld aufbrachte – und sich der Sammlerkreis kontinuierlich erweiterte, erkannte Globe-Trotter ab der Jahrtausendwende zunehmend die Chancen, die im Customizing lagen: als Bühne für Kooperationen mit anderen Kultmarken. Klug wählte das Management dafür nicht nur britische Trendsetter wie Paul Smith, sondern blickte auch auf das



europäische Festland und darüber hinaus: Gucci und Missoni brachten Liebe zum Muster und italienische Farbenfröhlichkeit ins Spiel, Hermès französische Noblesse, Tiffany & Co. sofortigen Wiedererkennungswert und Comme des Garçons japanische Reduktion.

Heute kann man Daniel Craig in „No Time to Die“ dabei zusehen, wie er mit einem Globe-Trotter an der Hand seinem filmischen Ende entgegenballert: Die sophisticated-stylish Limited Edition ist selbstverständlich ein Bestseller. Genauso wie die von Tyler the Creator präsentierte bonbonbunte Kollektion des amerikanischen Trendlabels GOLF le FLEUR™, die die stilistische Bandbreite der britischen Kofferherstellung nochmals ausreizt. Zu deren Portfolio gehören mittlerweile auch Spezialitäten wie Schmuck- und Uhrenkoffer, die sich nicht nur auf Reisen, sondern auch im heimischen Schlafzimmer sehr gut machen, clevere Vanity Cases, die Schmuck und Kosmetik in einem Gepäckstück kombinieren, praktische Messenger Cases und kleine Manufaktur-Schmuckstücke im Handtaschen- und Herrenhandtaschenformat. Und für den Menschen, der schon alles hat:



sogar Poker- und Cocktail-Sets (mit Alessi-Ausstattung). Vor allem aber ist das Customizing nun auch online möglich. Innerhalb von nur zwei Wochen sollen die individuellen Designs weltweit beim Kunden sein, der meist eine Kundin ist. Damit erweitert die Marke, die bisher neben ihren Flagship-Stores in London und Tokio nur über einige wenige handverlesene Verkaufsstellen verfügt, ihre „Reichweite“ schon mal subtil. Doch vielleicht ändert sich das ja bald, denn vor zwei Jahren übernahm der britische Finanzinvestor Oakley Capital, der auch Hackett und Alessi zu seinen Beteiligungen zählt, die Mehrheit an Globe-Trotter. Die Manufaktur in Hertfordshire mit ihren rund 100 Mitarbeitern bleibt unverändert erhalten, doch die Präsenz wird verstärkt. Neben einer Shop-Neueröffnung in Paris steht auch Deutschland auf der Agenda. Weitere kleine feine Stores sollen folgen. Und so wird aus einer der unbekanntesten Kultmarken weltweit wohl schon bald eine etwas bekanntere – in ganz kleinen, wohlgesetzten Schritten.

www.globe-trotter.com  
Ausgewählte Stücke in München bei Lodenfrey erhältlich.



Immer wenn man glaubt, man hätte schon alles, kommt Globe-Trotter mit einer neuen Farbverheißung daher – aktuell mit dem Ton Grey-Caramel –, die man dann unbedingt haben will. In den Archiven entdeckt, für die Moderne neu interpretiert: Ist es nicht das, was echte Kultmarken ewig jung erscheinen lässt?

## DEINE ECKE DER STADT

LUDWIG BECK  
AM KARLSPLATZ  
MAIRENPLATZ 11  
LUDWIGBECK.DE



LUDWIG BECK  
SINCE 1861



### SCHULVERBUND MÜNCHEN

Kohlstraße 5, 80469 München beim Isartor  
Tel. 089/297029 oder 089/293333

Isar-Gymnasium

Huber-Gymnasium

Isar-Fachoberschule

Isar-Realschule

Huber-Realschule

Isar-Wirtschaftsschule

Isar-Mittelschule

Isar-Grundschule

Unsere Idee macht Schule  
Für jeden Schüler die richtige Schule

www.schulverbund.de

spitzbart treppent

showroom münchen & nürnberg  
spitzbart treppen gmbh, leopoldstraße 128, 80802 münchen  
t: 089\_470 77 408, www.spitzbart.de, info@spitzbart.de  
showroom münchen: di - fr 11 - 18 uhr, sa 10 - 13 uhr

**EXKLUSIVES PENTHOUSE  
BEZUGSFREI AB V.S.L. SOMMER 2022**



**Exklusives 4+1/5 Zimmer Penthouse  
mit einer Wohnfläche von ca. 223 m²**

**Dispositionelle Besonderheiten**

**3 Schlafzimmer bzw. Suiten  
mit hochwertiger Ausstattung**

**Gründige Deckenkonstruktion mit ca. 25 m²**

**Mit bis direkt ins Penthouse**

**Zusätzlicher Poolbereich  
(Fitness/Wellness/Hot tub) im Untergeschoss**

**Nur 5 Minuten Eigenheimbesitzer in einem  
eleganten Mehrfamilienhaus im 1. GH einer  
klimatisierten Altbauvilla mit großer Hofgarage**

**Provisionsfrei direkt vom Bauträger**

**35  
AS  
GARD**

**MÜNCHEN BOGENHAUSEN**

**BERATUNG UND VERKAUF**

**DIETBERT BL. BUCHHEIM  
+49 89 / 08 20-08 73 - 79  
vertrieb@m-concept.de  
m-concept.de/35asgard**

**Ein Projekt von**

**M-CONCEPT  
REAL ESTATE**

**tel. 089 408 1000**

**Wir haben Sie persönlich und können Sie über das Kontaktformular +49 89 40 20-08 73-00 + geschaefts@m-concept.de + www.m-concept.de kontaktieren**



**URSPRÜNGLICH  
CHINESISCH**

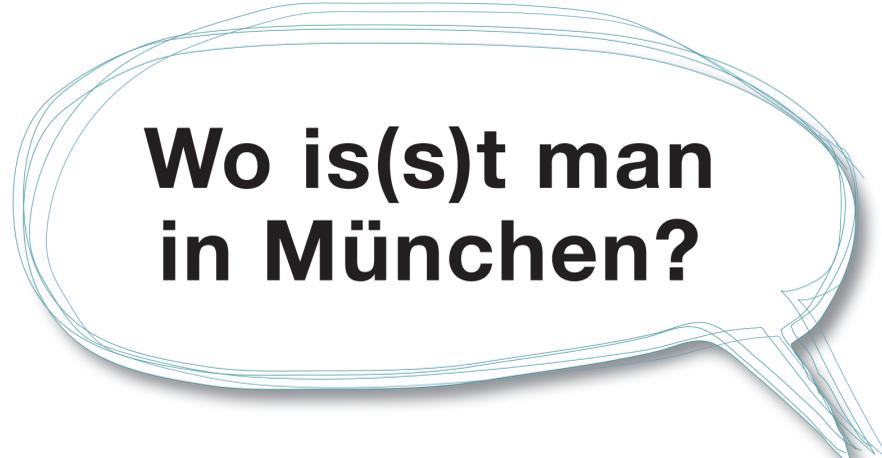
Hao Jin, seines Zeichens Patron, Küchenchef und Wahlmünchner, betreibt das Lokal JIN bereits seit 20 Jahren in der Kanalstraße und man kann es durchaus als Institution bezeichnen. Und so räumt er gleich zu Beginn unseres Besuches mit einigen Mythen auf: „Die“ chinesische Küche gibt es ebenso wenig wie „die“ europäische. Und jede Regionalküche Chinas hat weitaus mehr zu bieten als „süß-sauer“ und durchnummerierte Gerichte. Die Beweisführung nimmt er persönlich in die Hand und leitet uns mit einem authentischen Menü, das ganz ohne Sättigungsbeilage auskommt, durch den Abend. Als Gastgeber par excellence behält er dabei alle Gäste im Blick und widmet nicht nur den Stammgästen aus dem Lehel seine geschätzte Aufmerksamkeit. Jin selbst kommt aus der südchinesischen Provinz Zhejiang. Typisch für eine Küstenregion liegt der Schwerpunkt der Küche dort auf Fisch und Meeresfrüchten. Weitere Inspirationen holt sich der Gastronom in der japanischen Esskultur, lässt aber auch wie selbstverständlich „heimische“ Ingredienzien vom bayerischen Spargel über Bärlauch bis hin zu Waldpilzen in seine Kreationen

einfließen. Für Fischliebhaber startet der Abend mit einem Gruß aus dem Wasser, zum Beispiel mit einem Carpaccio vom Loup de Mer, das, mariniert in einer Vinaigrette aus Sojawürze und Limonenfrische, den Gaumen einstimmt. Das Pendant für Fleischliebhaber ist die Praline vom Schweinebauch, die im Endzustand einem Millefeuille gleicht und mehrere Stunden im Ingwer-Soja-Honig-Sud gekocht wird. Egal, welches Produkt Hao Jin in die Hand nimmt – aus jedem versucht er, den maximalen Geschmack herauszukitzeln. Und so entstehen absolut spannende Geschmacksnoten, bei denen geröstete Spitzpaprika, Chili oder Sichuan-Pfeffer gerne den Schärfekick übernehmen.

Restaurant JIN, Kanalstraße 14, München. Tel. 089/21949970, www.restaurant-jin.de



**RETRO-CHARME**



**Wo is(s)t man  
in München?**

Dank der Münchner Interior-Designerin Stephanie Thatenhorst ist die Location im eher nüchternen Stadtquartier Arnulfpark in Neuhausen ganz und gar keine schmöde „Business-Kantine“, sondern ein stylish und gemütlich eingerichteter Hotspot, der am Wochenende mit seinem leckerem Frühstücksbrunch Gäste aus dem gesamten Einzugsbereich Münchens anlockt. Von der Namensgeberin Lilli Palmer inspiriert, wurde der Fifties-Style aufgegriffen und mit viel weiblicher Komponente und Retrocharme umgesetzt – die große Fensterfront, umspielt von luftigem Vorhangstoff, dazu maßgefertigte Tische in Rosé, Samthocker in Grüntönen und heller Terrazzoboden. Einen modernen Kontrast bildet die raue Sichtbetonwand des über sieben Meter hohen Raumes, an der die Treppe hinauf in den Galeriebereich führt und die mit Lampen im Mobile-Style das Beleuchtungskonzept des Erdgeschosses aufgreift. Alles fühlt sich leicht und luftig an und damit völlig stimmig zum Essenskonzept: Etagieren-Frühstück, Healthy Food in Form hochwertiger Bowls (mit „Pimp“-Möglichkeit, kalt oder warm), kreativ belegte Bagels & Co. und Seelenfutter, wie die aus der eigenen Bäckerei stammenden Kuchen und Zimtschnecken. Mit den ersten Sonnenstrahlen stehen zusätzlich 60 Terrassenplätze zur Verfügung und hoffentlich ganz bald nach Beendigung der Corona-Auflagen auch wieder der beliebte Schokobrunnen, der nicht nur die Kinderherzen beim Wochenendbrunch höherschlagen lässt.

Lilli P., Lilli-Palmer-Straße 2, München.  
Tel. 089/90175452, www.lillip.de

**FERIENSTIMMUNG**

Wie ein Kurzurlaub in der Südsee fühlt sich ein Besuch im MAUI in Neuhausen an. Das ist natürlich von Geschäftsführerin Mai Duong so gewollt, wird aber tatsächlich auch sehr stimmig und stylish umgesetzt. Florale Tapeten, üppig grüne Pflanzenwände, ein Springbrunnen, sommerlich anmutende Korblampen, viel dunkles Holz und bunte Blumenketten auf den Tischen lassen Aloha-Feeling aufkommen. Dazu passend gibt es eine bunte Auswahl an exotischen Drinks, hausgemachten Limonaden und Hawasian Food. Denn genau für diesen tropisch-fernostlichen Spezialitäten-Mix steht das Restaurant. Und der wird passend zum lässigen Ambiente gerne frei nach dem Motto „Happiness is only real when shared“ in der Tischmitte zum Teilen serviert. So halten auch wir es und starten mit dem Lomi Lomi Lachs-Salat mit Avocado, Chilis, Koriander und Ponzu-Teriyaki-Sauce (herrlich würzig-frisch) und den Bao Tacos mit Ente, Karotten und Hoisin-Sauce (fluffig-leicht). Danach lassen wir uns von der Maui Poke Bowl (einmal mit allem) und dem Huli Huli Chicken mit Ananas und Tamarinden-Sauce überraschen und begeistern. Und natürlich darf als Dessert ein süßcremiger Mochi-Eis-Mix nicht fehlen. Alles kommt liebevoll auf Keramiktellern oder Schieferplatten angerichtet aus der Küche, ist wirklich lecker und bewegt sich auf moderatem Preisniveau. Unser Fazit: Perfekt für ein unkompliziertes Essen in geselliger Runde.

MAUI Hawasian Kitchen & Bar, Nymphenburger Str. 151, München. Tel. 089/18923188, www.maui-restaurant.de





**Niedermaier**  
Türen&Fenster



**Design-Türen**



**Stil-Türen**

**Plano-Türen**

Besuchen Sie die wohl größte Türausstellung Bayern!

Niedermaier GmbH  
Rosenheimer Str. 32  
83064 Raubling  
Telefon 08035/907150  
Telefax 08035/907153  
info@niedermaier.biz  
www.niedermaier.biz

**werkhaus**  
Lebensart verbindet

Beratung nur mit Terminvereinbarung!



ALPINER HOCHGENUSS

Hier hält der Name, was er verspricht: Im Mountain Hub Gourmet im Hilton Hotel am Münchner Flughafen hebt Stefan Barnhusen die modern-internationale Küche auf den Gipfel und wurde dafür jüngst mit seinem ersten Stern belohnt. Jedes Gericht, das der Chef de Cuisine des Gourmetlokals anrichtet, ist ein Meisterwerk an Geschmack und Styling. Besonders das aromatische Austeilen von Saucen und Cremes sowie das Spiel mit verschiedenen Texturen beherrscht der 34-Jährige aus dem Effeff. Eine Champignon-Mousse in Form eines goldfarbenen überzogenen Pilzes auf einem Tapioka-Chip beeindruckt derzeit als Auftakt des 10-Gänge-Menüs, dessen Komponenten vereinzelt saisonal variieren. Saibling-Sülze an Meerrettich-Kugeln auf einer Kräutermulsion ist zu jeder Jahreszeit ein gern gesehener Gast auf der Karte, während das butterzarte AS Wagyu Miyazaki zuletzt in Trüffel, Topinambur und Roter Bete perfekte Begleiter fand. Die neueste Kreation, die der charmante Gastgeber Johannes Gahberger serviert, ist ein fein drapiertes Kunstwerk aus Lakritz- und

Schwarzwurzel-Creme mit Dinkel-Topping, das den Gaumen angenehm überrascht und gleichzeitig als Übergang zum Dessert neutralisiert.

Im harmonischen Einklang mit den kulinarischen Gipfelmomenten steht die gediegene Atmosphäre. Schlichte Holztische, samtene Sitzgelegenheiten, Pflanzenwände sowie der steingrau-weiß karierte Teppichboden schaffen eine angenehm heimelige Ruhe. Im Vorzimmer des Mountain Hub Gourmet befindet sich übrigens der Social-Dining-Bereich, in dem man à la carte etwa mit Spinatknödeln, Bergkäse und Salbei-Tempura oder einer Königssee-Forelle an Speck-Fregula noch einmal in den Genuss alpiner Aromen kommen kann, bevor man wenige Stunden später oder am nächsten Morgen in fernere Gefilde aussteicht.

Mountain Hub im Hilton Munich Airport, Terminalstraße Mitte 20, München. Tel. 089/97824500, www.mountainhub.de

VERLOSUNG

GO BY STEFFEN HENSSLER



Was in Hamburg begann, hat sich mittlerweile erfolgreich in weiteren deutschen Städten etabliert – und so glücklicher Weise auch in München: Steffen Henssler Premium-Sushi-Lieferservice. Der deutsche Fernsehkoch und Entertainer zaubert mit seinem GO-by-Steffen-Henssler-Team feinste japanische Sushi- und Sashimi-Kreationen zur Abholung und Lieferung nach Hause, in die Firma oder an jeden weiteren Wunschort in jeweiligen Zustellgebiet. Das Konzept umfasst auch privates und Business-Catering sowie an einigen Standorten (München ist in Planung) spannende Restaurantkonzepte. Die GO-by-Steffen-Henssler-Boxen können entweder individuell zusammengestellt oder als fertige Menüvariationen geordert werden. Und nicht nur die Speisen, sondern auch die Verpackung ist stets eine Augenweide. [www.gobysteffenhenssler.de](http://www.gobysteffenhenssler.de)

Wir verlosen 2x 1 „Steffens-Box“ inkl. einer Flasche GO-Schaumwein vom Prädikatsweingut Gut Hermannsberg im Wert von je insgesamt 114 €. Teilnahme bis zum 20. April 2022 unter [www.kaefer-die-zeitung.de](http://www.kaefer-die-zeitung.de)

MEHR ALS GEHOBBEN

Fragt man Veronika Bauer, warum sich auf dem Kachelofen in der Alten Stube ihres Landgasthofes ein Porträtfoto an das nächste reih, bekommt man eine Antwort, die viel über die Seele des Hauses verrät: „Das sind unsere verstorbenen Stammtischmitglieder. Wir möchten, dass sie in Erinnerung bleiben und weiter dabei sein können.“ 2011 haben sie und ihr Bruder Johannes als vierte Generation der heutigen Eigentümerfamilie Bauer den 1864 gegründeten Betrieb übernommen. Und mit ihm die Traditionsverbundenheit, die hier ohne viel Aufhebens täglich gelebt und durch die Küche von Veronikas Ehemann Philipp Schneider subtil verfeinert wird. Eine Küche, die das Genre „gehobene Landhausküche“ auf ein ganz neues Level hebt. Schneider hat u. a. bei 3-Sterne-Legende Dieter Müller gelernt, was sich in der handwerklichen Perfektion und der Liebe zum Detail ausdrückt, mit der im Haus gekocht und bei schönem Wetter auch im idyllischen Biergarten serviert wird. Viel Mühe widmet man den vermeintlich simplen Klassikern, wie dem Schweinebraten, dem elaboriertere Gerichte wie die marinierte Kalbszunge mit Artischocke, Salzzitrone und Petersilien-Pesto oder die Brust vom Schwarzfederhuhn mit Kartoffel-Pilzgröstl zur Seite gestellt werden. Dazu passt entweder ein Maxtrainer-Bier oder eine der ca. 500, aus Deutschland und dem nahen Ausland stammenden, Positionen auf der Weinkarte, die von Hausherrin und Sommelière Veronika persönlich kuratiert wird.

Gasthof zum Vaas, Münchener Straße 88, 85661 Forstinning. Tel. 08121/43091, [www.zum-vaas.de](http://www.zum-vaas.de)



FEIN AUSGETÜFTELT

Mezze, Vorspeisen aus dem Nahen Osten, der Türkei oder Nordafrika, sind in Klar, passt doch das Konzept wunderbar zum heutigen Bedürfnis, sich abwechslungsreich, leicht, gesund und gerne auch vegetarisch zu ernähren. Traditionellen Rezepten dieses Genres einen neuen Twist zu verleihen, hat sich der türkische Vollblutgastronom Ulas Tutu auf die Fahne geschrieben, der das Levante in Schwabing führt. Und so erläutert er uns dann auch stolz und ausführlich die Story hinter jeder einzelnen Mezze-Kreation, von denen sich eine beeindruckende Auswahl auf unserem Tisch anhäuft. Mal sind es krosse Brotkrümel, die einer Vorspeise das gewisse Etwas verleihen, mal gebackene Teigfäden auf einem Stück gegrilltem Schafskäse mit Balsamico, mal veredelt gehackte Datteln eine Mezze mit Kichererbsen, Walnuss, Minze, Granatapfelkernen und geröstetem Sesam mit einem perfekten Hauch fruchtiger Süße. Man spürt, dass an der Komposition aller Gerichte so lange getüftelt wurde, bis sich beim Probieren jener Wow-Effekt einstellt, den es für Ulas braucht, damit es eine Mezze-Idee letztendlich auf die Karte schafft. Und so macht es wirklich Spaß, den Aromen und Geschmacksfacetten der Levante-Küche nachzuspüren. Genauso bunt wie die Küche ist die Präsentation der Gerichte auf hübschen Tellern und Schalen verschiedener Formen, Größen und Farben, die dem minimalistisch, aber warm gehaltenen Interieur einen zusätzlichen Touch eleganter Gemütlichkeit verleihen. Wer sich für Mezze nicht erwärmen kann, sollte sich eines der zarten und subtil gewürzten Seafood-Gerichte gönnen.

Levante – Mezze Bar & Restaurant, Franz-Joseph-Straße 45, München. Tel. 089/34077788, [www.levante-munich.com](http://www.levante-munich.com)



LÄSSIGER PALAZZO-FLAIR



Einem Goldesel gleich glänzt alles, was das Trio in die Hand nimmt. Nach dem Supernova in der Türkenstraße ist das ehemalige Nero in der Altstadt der neueste Streich der Gastronomen Fabio Spagna, Daniel Peitzner und Thomas Antesberger. Nach seinem Komplettumbau wird es jetzt als Trattoria GIGI gefeiert. Mit Unterstützung des Londoner Interior-Designers Thomas Ziegler wurde der spannenden Location mit ihrem hohen Gastraum ein lässiger Palazzo-Flair eingehaucht. Jetzt betont eine helle Kassettendecke die Raumhöhe, von der nostalgisch anmutende Lampenschirme ein angenehmes Licht herabstrahlen. Gemütliche Sofas und Sessel mit plüschigen Hussen in Pastellönen runden die Atmosphäre ab, im Hauptraum wie auch auf der Empore. Neu ist auch die zentrale Lage der Bar: Ähnlich einem Marktplatz findet um sie herum das Leben statt. An den Tischen aus hochwertigem Marmor wird authentisch süditalienische Küche wie hausgemachte Pizza, Pasta und feinste Grillgerichte gespeist, rustikal drapiert auf handbemalter Keramik aus Umbrien. Chefkoch Piergiuseppe De Iulius legt großen Wert auf traditionelle Handwerkskunst und hochwertige Zutaten und rundet damit das detailreiche Trattoria-Konzept wunderbar ab.

GIGI Trattoria, Rumfordstr. 34, München. Tel. 089/356477235, [www.thebellezagrroup.com](http://www.thebellezagrroup.com)

VERKAUFSSTART

**WOHNEN IM JUGENDSTILPARK**

Märchenhafte Eigentumswohnungen mit 1 bis 4 Zimmern & feinen Jugendstilzitate

**TAUSEND SCHÖN**

**WOHNUNGSBEISPIELE**

- 1-Zimmer-Wohnung, EG 29,40 m² / 209.900 €
- 1-Zimmer-Wohnung, 1. OG 37,78 m² / 269.900 €
- 2-Zimmer-Wohnung, 1. OG (DG) 58,64 m² / 399.900 €

JETZT TERMIN VEREINBAREN

**089 641 928 29**

**BHB** [www.bhb-bayern.de](http://www.bhb-bayern.de)



## EINFACH GOLDIG

Einfach nur entzückt hat uns das Bistro Goldig am Platzl. Dank floral gemusterten Tapeten, hohen weißen Stuck-Decken und kristallinen Lüstern zeigt sich das ehemalige Gourmet-Restaurant Alfons nun elegant, barock angehaucht und mit weiblichem Touch. Frische Blümchen stehen auf den Tischen, die sich auf die Terrasse und zwei separate, überschaubare und für kleinere Events perfekt geeignete Gasträume verteilen und rechter Hand in eine gemütliche Bar übergehen. Wer nicht reserviert hat, erhascht hier mit Glück noch ein letztes Plätzchen auf den Hochstühlen, denn seit seiner Eröffnung im Juli 2020 ist das Goldig ein beliebter Treffpunkt in der Mittagspause, für Besprechungen und zu Friends oder Dinner Dates. Das ist vor allem der Tatsache geschuldet, dass den beiden Inhaberinnen Irene Scopel und Lisa Strauss aus ihrem vorherigen Lokal nur 150 Meter weiter, dem Kleinen Kameel, viele Stammgäste hierherfolgten. Denn das Konzept blieb klassisch italienisch und im Stile einer Weinbar. Gerichte wie cremige Burrata, Tafelspitz oder Trüffel-Pasta überraschen zwar nicht mit Innovation, dafür mit geschmacklicher Vollendung und machen glücklich sowie angenehm satt. Unser Liebling ist das Oktopus-Carpaccio mit Sellerie, Kapern, Oliven und Kartoffel-Würfelchen, das in perfekt abgestimmter Vinaigrette sommerlich leicht mundet und noch genügend Platz für eine zitronige Crème brûlée zum Dessert lässt.

Goldig im Boettners, Pfisterstraße 9, München.  
Tel. 089/24210372, [www.goldig-muc.de](http://www.goldig-muc.de)



## KUNSTREICH



Doma ist das kroatische Wort für „daheim“. Genau so sollen sich die Gäste des gleichnamigen Restaurants am Viktualienmarkt fühlen. Was auch gelingt. Vor allem, weil der Service angenehm unangestrengt ist, Küchenchef Peter Wiedner seine Kreationen ab und zu, dabei unprätentiös die Zutaten aufzählend, sogar selbst aufträgt und man – wie mittlerweile zwar vielerorts üblich, hier aber mit Glasscheiben erwähnenswert cool umgesetzt – im hinteren Teil des länglichen Gastraumes sozusagen in der Küche sitzt. Wiener Schnitzel, Thai Beef Soup, gebackener Hummer mit Popcorn oder Kaviar: Die Karte folgt nur einem Konzept, nämlich dem, alles zu kochen, wozu man eine Verbindung hat. Schnitzel kredenzt Wiedner, weil er gebürtiger Österreicher ist, die Suppe nach einem neu interpretierten Rezept seiner thailändischen Schwiegermama und die beiden letzteren Gerichte, weil man sich schließlich in München befindet. Der Anspruch an die Qualität und die Präsentation der Zutaten ist merklich hoch und so stimmt natürlich auch das Ambiente, das sich mit Samtesseln und gläsernen Cluster-Pendelleuchten dezent schick zeigt und der im Doma allgegenwärtigen Kunst (Collagen, Fotografien, Skulpturen) Raum schenkt. Alles in allem eine spannende Gesamt-Komposition, die Lust macht, öfter mal „daheim“ zu essen.

Doma – Restaurant & Bar, Prälat-Zistel-Straße 10, München.  
Tel 089/46225315, [www.doma-restaurant.de](http://www.doma-restaurant.de)



## EIN GUTER TIPP

Wie der Vater, so der Sohn? Durchaus lässt sich ein gewisser roter Familien-Faden nicht leugnen: Dominik Obalski, Sohn des Wein- und Spirituosen-Experten und Buchautors Werner Obalski, eröffnete im November sein Obalski in Untergiesing. Als Restaurant und Weinbar positioniert es sich mit exquisiten, Soulfood-angehauchten Startern, wie der Artischocke mit Vinaigrette, und Hauptgerichten, die mit Beilagen von Frites à la Truffe bis hin zu Maccaroni & Cheese kombiniert werden können, irgendwo zwischen französischer Brasserie und New Yorker Deli. Dominiks Vorliebe für gepflegte Weine (ambitionierte Beratung inklusive) und die durch seine langjährige Tresenerfahrung perfektionierten Signature-Drinks wie Diamonds & Pearls mit Wodka und Schaumwein oder Medusa mit Wermut und Crème de Cacao runden bei Kerzenlicht serviert das edel-lässige und zeitlose Gesamtkonzept ab.

Restaurant Obalski, Schyrenstraße 6, München. Tel. 01516/1220980, [www.obalski.de](http://www.obalski.de)



## GROSSSTADT-FLAIR

Ein holzvertäfelter Raum hat immer einen besonderen Charme. So auch der Speisesaal des Eden Hotel Wolff nahe dem Münchner Hauptbahnhof. Gediegen, elegant, weltmännisch und ein bisschen auch wie aus der Zeit gefallen wirkt das Jugendstil-Restaurant des Ende des 19. Jahrhunderts eröffneten Hotels mit seinen hohen Decken, den dunkelgrünen Lederbänken und weißen Tischdecken. Seit der Neugestaltung im vergangenen Jahr empfängt es seine – auch externen – Gäste unter dem Namen Central (vorher Peter & Wolff). Die Küche ist klassisch, eher fleischlastig und bodenständig und kommt ohne viel Chichi auf den Tisch, was wunderbar zum Ambiente passt. So findet man auf der Karte gesottenes Rindfleisch, in Butterschmalz gebratenes Wiener Schnitzel (dazu Röstkartoffeln und kalt gerührte Preiselbeeren – sehr zu empfehlen!), Burger oder Kalbsrahmgulasch und natürlich auch einige Fisch- oder vegetarische Gerichte. Küchenchef Christian Sippl ist der enge Kontakt zu den meist regionalen Erzeugern wichtig, um eine hochwertige und ehrliche Kulinarik zu servieren.

Ein fester Bestandteil des Restaurants ist auch das historische, ebenfalls holzgetäfelte Rembrandtzimmer, das sich als einziger Raum des Hotels noch im Originalzustand befindet und sich vor allem für Familienfeiern oder Geschäftsessen anbietet.

Restaurant Central im Eden Hotel Wolff, Arnulfstraße 4, München. Tel. 089/55115715, [www.central-restaurant.de](http://www.central-restaurant.de)

# ARCHITEKTUR FÜR Münchens schönste Lagen

Bei HWN ist jedes Bauprojekt eine Komposition aus zeitloser Architektur und eraltessiger Ausstattung. Das Team um Markus Neun und Christian Herdt-Wäppler entwickelt mit renommierten Architekten zeitlose und beständige Immobilien, die sich an den Bedürfnissen der künftigen Bewohner orientieren. Der eigene Standard wird dabei kontinuierlich anhand veränderter Anforderungen und Technologien mit Fokus auf die Innenphilosophie neu definiert: Immobilien für Menschen mit Anspruch.

## SADELER 27 NYMPHENBURG

8 neue Wohnhäuser  
mit Wohnflächen  
von ca. 100-170 m²



## HÖSL 16 | 20 | 22 BOGENHAUSEN

18 zeitliche Wohnungen  
mit Wohnflächen  
von ca. 71-102 m²



## BERATUNG UND VERKAUF

EBRO Immobilien GmbH  
Karlsplatz 4 | 80539 München  
+49 (0)89 24 22 04-0  
[info@ebro-immobilien.de](mailto:info@ebro-immobilien.de)

## Ein Projekt der HWN

die Oberkammer  
der Mj Group



DUKEN & V. WANGENHEIM



Erstklassige Immobilien.

Wahre Leidenschaft.

Wenn Erfahrung auf Leidenschaft trifft. Kommt das Beste heraus. Für Sie.



VORANKÜNDIGUNG

**Mitte**  
Fertige Stadtwohnung, Zentrum, 12-Zimmer-Pent.  
Ständige u. vollst. Garage 12' x 10' u. 10' x 10'.  
www.duken-wangenheim.de/objekt/123456 | 1924



**Mitte** - Loft  
Wunderschöne, vollst. ausgestattete 2-Zimmer-Loft.  
Wohnfläche ca. 100 m², Garage 12' x 10' u. 10' x 10'.  
www.duken-wangenheim.de/objekt/123456 | 1924



**Mitte**  
Wunderschöne, vollst. ausgestattete 2-Zimmer-Loft.  
Wohnfläche ca. 100 m², Garage 12' x 10' u. 10' x 10'.  
www.duken-wangenheim.de/objekt/123456 | 1924



**Mitte**  
Wunderschöne, vollst. ausgestattete 2-Zimmer-Loft.  
Wohnfläche ca. 100 m², Garage 12' x 10' u. 10' x 10'.  
www.duken-wangenheim.de/objekt/123456 | 1924



**Mitte**  
Wunderschöne, vollst. ausgestattete 2-Zimmer-Loft.  
Wohnfläche ca. 100 m², Garage 12' x 10' u. 10' x 10'.  
www.duken-wangenheim.de/objekt/123456 | 1924



**Mitte**  
Wunderschöne, vollst. ausgestattete 2-Zimmer-Loft.  
Wohnfläche ca. 100 m², Garage 12' x 10' u. 10' x 10'.  
www.duken-wangenheim.de/objekt/123456 | 1924



**Mitte**  
Wunderschöne, vollst. ausgestattete 2-Zimmer-Loft.  
Wohnfläche ca. 100 m², Garage 12' x 10' u. 10' x 10'.  
www.duken-wangenheim.de/objekt/123456 | 1924



**Mitte**  
Wunderschöne, vollst. ausgestattete 2-Zimmer-Loft.  
Wohnfläche ca. 100 m², Garage 12' x 10' u. 10' x 10'.  
www.duken-wangenheim.de/objekt/123456 | 1924

Zuhause in München. Und im Umland. | 089 - 99 84 330 | info@duken-wangenheim.de | www.duken-wangenheim.de



2



# KLUNKER BUNKER

1 Für die Erbstücke der Oma: wunderschöne skulpturale Schmuckdose aus Steingut von Anissa Kermiche, 380 €. [www.farfetch.com](http://www.farfetch.com) 2 Selbst schon eine Pretiose ist der luxuriöse Louis-Vuitton-Koffer für Uhren, Manschettenknöpfe, Sonnenbrillen. Mit zwei herausnehmbaren Einsätzen, 8.000 €. Louis Vuitton, Residenzstraße 2, München. Tel. 0211/864700, [www.louisvuitton.de](http://www.louisvuitton.de) 3 „Beret“ aus kobaltblau funkelnem Glas mit Messingdeckel lässt bereits erahnen, welches Geschmeide sich darin verbirgt, ca. 154 €. [www.nudeglass.com](http://www.nudeglass.com) 4 Der glamouröse Anhänger der „Bzero1“-Halskette aus 18 Karat Gelbgold ist an den Rändern halb ausgefasst mit Diamant-Pavé, 5.300 €. Bulgari, Maximilianstraße 17, München. Tel. 089/2121760, [www.bulgari.com](http://www.bulgari.com) 5 Zeitlos und elegant ist die Box „Uni“ aus dunklem Holz mit versilbertem Deckel. Von Christofle, ab 105 €. [www.artedona.de](http://www.artedona.de) 6 Stylish Goldnieten-Optik: die Schmuckschatulle aus Messing und Holz. Mit Samtfutter, 300 €. [www.casa-padrino.de](http://www.casa-padrino.de) 7 „New Haven“ wirkt herrlich glamourös. Aus handgeschliffenem Kristallglas, außen achteckig, innen zylindrisch geformt. Von Reflections Copenhagen, 286 €. [www.artedona.de](http://www.artedona.de) 8 Eyecatcher! Das lackierte Holzkästchen mit Samtauskleidung und kleinen Häkchen für Armbänder oder Ketten. Von Jonathan Adler, 335 €. Coopraumwerk, Ottostraße 11, München. Tel. 089/74792099, [www.coopraumwerk.de](http://www.coopraumwerk.de) 9 Mit ihrer romantischen Blumenstickerei und der cleveren Aufteilung wird die indigoblau Schmuckschatulle zum Objekt der Begierde. Sogar eine kleine herausnehmbare Reise-Schmuckbox ist integriert, 429 €. [www.wolf1834.com](http://www.wolf1834.com)



Weil Du Deinen Hund liebst...

Boxen, Gitter und Kofferraumschutz in PREMIUM-QUALITÄT.



kleinmetall.de



# Riva

Die klassischen Mahagoni-Gleiter von Riva sind der schwimmende Inbegriff mediterranen Flairs. Mögen die modernen Nachfahren in Teilen sogar aus Carbon bestehen – in ihrer detailverliebten Eleganz ist ihre Faszination ungebrochen.

Text von Frank Schoch

Es reicht schon, sie nur zu sehen, am Gardasee-Ufer oder an einer Riviera-Promenade entlangschlendern, um ihre Faszination zu verstehen. Das schlank zulaufende Heck, das betörende Cockpit, die unachahmliche Eleganz der Linienführung – wem schleicht sich da nicht ein Seufzer ins Herz? Und wenn man sie dann erst hört oder gar spürt, wie sie übers Wasser gleitet – lauernd, jagend, schwebend – und kleine Kräuselwellen durchschneidet, als wäre sie ein Samuraischwert und kaschmirumhülltes Daunenkissen zugleich.

Eine Riva ist ein Meisterstück. Ein Monument des Bootbaus, des Designs und der Markenführung. Nun mag ein jeder stolz sein auf seine Yacht oder sein Motorboot. Aber bei einer Riva fühlt sich das anders an: Man hat sie nicht einfach gekauft, sie wurde einem zur Obhut anvertraut. Zumindest bei den klassischen Riva-Booten ist das so, denen mit einem Rumpf aus maronbraunem Honduras-Mahagoni-Holz, mit Panorama-Windschutzscheibe und Polstern in edlem Creme oder kühlem Türkis. Die zeitlos-schönen Ikonen aus der Riva-Werft in Sarnico am Iseosee, dem kleinen Bruder des Gardasees, gelten bis heute als die Königinnen der Runabouts, also jenem Typ rasanter offener Sportboote, der ursprünglich gar nicht aus



Atmet noch den Spirit der klassischen Riva-Runabouts und hat auch deren Format und Leistung: Die etwas über acht Meter lange Riva Iseo schafft in der Spitze rasante 40 Knoten.

Europa stammt, sondern aus den USA. Dort dienten die ersten Runabouts – was übersetzt etwas rotnazig „Rumtreiber“ heißt, aber auch von den gleichnamigen leichten offenen Pferdekutschen stammen könnte – in den 1920er-Jahren der Huldigung des kurz zuvor erfundenen Außenbordmotors, meist von der Marke Evinrude. Nachdem frühe Exemplare noch mit Pinnensteuerung ausgestattet waren, bauten die dem Geschwindigkeitsrausch nicht abgeneigten und dem Automobilbau zugetanen Amerikaner ihre Sportboote bald mit Lenkrad, Lederpolstern und Windschutzscheibe in bester Cabrio-Manier um. Als Runabout-Pionier gilt John L. Hacker, dessen 1908 gegründete Werft heute als älteste Motorboot-Werft der Welt bezeichnet wird. Der Exzentriker Hacker machte sich ursprünglich einen Namen, als er einem Flugzeug der Gebrüder Wright Schwimmrumpfe anschraubte und somit das Wasserflugzeug erfand. Hackers Runabouts waren schiere Kraftbolzen, gipfelnd in einer Bestellung des Königs von Siam, der 1930 nach einem Zwölf-Meter-Sportboot mit damals unvorstellbaren 800 Pferdestärken verlangte.

Ziemlich sportlich war man damals auch schon am Iseosee unterwegs. Die Riva-Werft bestand bereits seit 1842, als sie der Legende nach von Pietro Riva gegründet wurde, weil der sich angeblich vor Aufträgen in Rekordzeit repariert hatte. Auch Pietros Söhne Ernesto und Serafino zeigten ausgeprägtes handwerkliches Geschick und sorgten dafür, dass die Riva-Werft für den Transport- und Fischerbootsbau florierete. Nach dem Tod des Vaters und des Bruders konzentrierte sich Serafino Riva immer mehr auf Sport- und Freizeitboote. Bootrennen wurden nach den USA auch in Europa ein zunehmender Trend. Nach dem Ersten Weltkrieg wurden sogar Flugzeugmotoren in Rennboote eingebaut. Für diese frühen Powerboats entwickelte Serafino Rumpfdesigns, die seine Rivas schneller und laufruhiger machte als die Konkurrenz – und die er selbst für unzählige eigene sportliche Erfolge nutzte. Nach 42 ruhmreichen Jahren übergab Serafino die Riva-Werft an seinen Sohn Carlo und damit zog in den frühen Nachkriegsjahren der Glamour in die Bootshallen in Sarnico. Carlo Riva verband den sportlichen Ansatz seines Vaters mit einer abermalen verfeinerten Liebe zum Detail und zum eleganten Styling – und machte damit das Runabout-Design zu Rivas endgültigem Markenzeichen. Seine zweimotorige 40-Knoten-Tritone, Vorgängerin der legendären Aquarama, besaß auch Fürst Rainier III. von Monaco. Auf dessen Geheiß hin ließ Carlo Riva 1958 einen Tunnel in den Fuß des Grimaldi-Felsens sprengen, um dort fortan bis zu 100 Riva-Preziosen in den Wintermonaten einzulagern. Bis heute hat Monte Carlo die höchste klassische Riva-Dichte weltweit, noch vor dem Gardasee oder Portofino. Eine Riva Tritone kostete damals übrigens deutlich über 30.000 D-Mark. Zum Vergleich: Ein Mercedes 300 SL Flügelträger war da günstiger zu haben.

Die Runabouts von Carlo Riva wurden in den folgenden Jahren zum schwimmenden Inbegriff des mediterranen Jetsets: Brigitte Bardot, Gunter Sachs (er hatte gar drei), Sophia Loren, Sean Connery – bessere Werbeträger gab es damals wohl kaum. Der rasante Erfolg seiner Bootdesigns zwang Carlo Riva schließlich dazu, von der Einzelanfertigung zu einer teilweisen Serienfertigung überzugehen. Die Beplankung mit maschinell vorgefertigten Rumpfhälften ersetzte die vorher zeitraubende Einzelbeplankung. Letztlich verließen bis zu 18 Mahagoni-Gleiter in den 1960er- und 70er-Jahren die Riva-Werft in Sarnico. Und das jeden Tag! Heute braucht ein weltweit renommierter Riva-Restaurator wie der Hamburger Jürgen Renken, der jüngst die einst von Axel Springer erworbene Tritone 258 wieder zum Leben erweckte, dafür rund drei Jahre. Denn neben der eigenen Kunstfertigkeit gibt es für jedes Bauteil Spezialisten, und deren Zeit ist rar. Etwas mehr als 4.000 Riva-Holz-Runabouts sollen insgesamt gebaut worden sein, ungefähr die Hälfte davon gleiten und betören noch immer.

Seit der Jahrtausendwende gehört Riva zum italienischen Ferretti-Konzern. Mahagoni-Runabouts werden längst nicht mehr gebaut, bereits in den 1990ern ging man zu Kunststoff-Rümpfen über. Doch auch wenn in La Spezia mittlerweile eine zweite Werft errichtet worden ist und sogar Superyachten im Programm sind, steht der Name Riva noch immer für höchste Bootsbaugüte und detailverliebte Geschmacksicherheit, wie man sie gerade im Yachtbau nur selten findet. Beispielfähig lohnt sich ein Blick auf drei aktuelle Modelle, die Rivas moderne Bandbreite und Möglichkeiten augenscheinlich verkörpern: Die Riva Iseo ist eine Hommage an die klassischen Designs der 1950er-Jahre. Sie verfügt über moderne Technik bis hin zum integrierten iPad und eine erstaunliche Manövrierfähigkeit. Ein Boot, das auf jedem See unglaubliches Vergnügen bereitet. Die Hochsee geeignete Rivamare schlägt den Bogen zwischen Klassik und Moderne. Der 39-Fuß-Daycruiser ist bereits mit Pantry, WC und Dusche ausgestattet und kann auch mit Joystick gefahren werden. Bei der exklusiven Riva Folgore misst alleine die Flybridge stolze 20 qm. Mit vier Kabinen plus zwei Crewkabinen denkt und lebt man hier bereits in Yacht-Kategorien. Und doch ist es in jedem Detail immer noch eine Riva.

[www.riva-yacht.com](http://www.riva-yacht.com)

Riviera-Pendler: Mit fast zwölf Metern Länge ist die Rivamare bereits ein Offshore-Boot mit einer Reichweite von 280 Seemeilen.



Die fast 27 Meter lange Riva Folgore wird von Ferretti nur in einer limitierten Stückzahl von maximal vier Modellen pro Jahr gebaut.

STEININGER STEINMETZ



Foto: Matthias Tschalig | Luma

Innungsfachbetrieb  
 Reinhold Werftmetall  
 Ausschallungsbereich  
 Danksowen Straße 333  
 80992 München  
 Telefon 089 / 15 70 41 10  
 Telefon 089 / 15 61 34  
[www.steinger-steinmetz.de](http://www.steinger-steinmetz.de)

Filialen:

Grubwieser Werftmetall  
 Buchenstraße 29  
 80637 München  
 Telefon 089 / 15 23 42

**LANDHEIM AMMERSEE**  
 Internatsschulen seit 1905

Kommen Sie mit uns ins Gespräch am Tag der offenen Tür am 30.04.2022

International Summer Camp 2022

30. Juli – 13. August  
 9 – 13 Jahre

Internatsschule mit großem Campus und einzigartiger Lage am Ammersee am Stadtrand von München

Von Klasse eins bis zwölf zum bayerischen Abitur: individuell, motivierend, erfolgreich

Innovative digitale Konzepte und intensive persönliche Betreuung – auf dem Campus, online und hybrid

Stabiler Bildungs- und Erziehungspartner für Schüler und Familien

Sicher und geschützt mit Freunden lernen und leben

Sport, Musik, Natur & Maker Space – über 30 unterschiedliche Angebote direkt auf dem Campus

Gemeinschaft erleben.  
 Vorbild werden.

- Internationalität erfahren  
Teilnehmer aus Deutschland u. der ganzen Welt
- Sprache erlernen  
intensiver und innovativer Englisch- bzw. Deutschunterricht am Vormittag
- Freizeit erleben  
zahlreiche sportliche und künstlerische Aktivitäten am Nachmittag und Abend
- Umgebung erkunden  
Exkursionen und Abenteuer am See und Berg
- Herausforderungen annehmen  
„Challenge yourself“
- auf dem Landheim-Campus direkt am See
- geschütztes und sicheres Umfeld
- professionelle Betreuung, kleine Gruppen

[www.landheim-ammersee.de](http://www.landheim-ammersee.de)

Die Vereinigung europaweit führender Unternehmen  
der Schwimmbad- und Wellnessbranche

# DAS IST TOPRAS

über  
**50X**  
in Deutschland  
und Europa

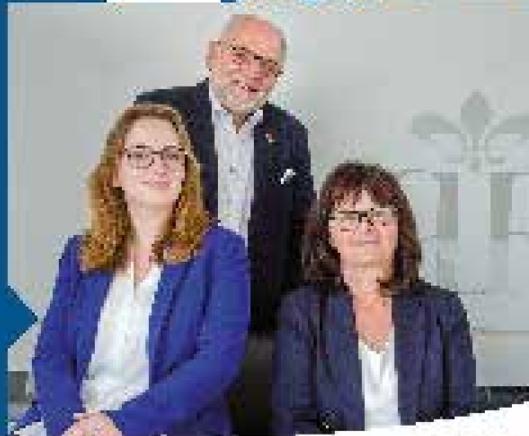
## TOPRAS – ein Unternehmen mit familiärer Struktur

Für uns zählen Beständigkeit und Zuverlässigkeit. Wir tragen gern die Verantwortung für unsere Mitglieder und Kooperations-Partner seit über 20 Jahren.

Besonders stolz sind wir darauf, dass unsere Hersteller und Händler optimal zusammenarbeiten und mit solider Qualität ein kontinuierliches Wachstum entsteht. Das Wichtigste für uns ist, dass der Endverbraucher langfristig zufrieden ist und uns auch gern weiter empfiehlt.

Unser Erfolg zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Herzlichst grüßen  
Ursula, Paulina und Johannes Gunst



**TOPRAS®**  
THE WELLNESS COMPANY

Topras GmbH • Telefon +49 89 306 99682-0 • info@topras.de • www.topras.de



**Käfer**

DIE ZEITUNG

GENIESSEN, REISEN & ERLEBEN

Der Klassiker von Weishäupl  
in wunderschöner  
Malventon, ab 548 €. [www.marcushansen.de](http://www.marcushansen.de)



# Garten SPEZIAL

Fürs Relaxen am Pool eignen sich die Lounge Chairs „Forest“ aus Aluminium und der Coffee Table „Wild“ von Fast besonders gut. Preise auf Anfrage.  
Neue Werkstätten,  
Promenadeplatz 8, München.  
Tel. 089/2420500,  
[www.neue-werkstaetten.de](http://www.neue-werkstaetten.de)



46

Outdoor-Leben

Gartenhelfer

54



52

Garten  
kunterbunt





**LA PHEZIOSA**  
Handgeschmiedeter Schmuck aus unseren Ateliers



# Käfer

## DIE ZEITUNG

GENIEßEN, REISEN & ERLEBEN

Schörghuber Medien GmbH, Schellingstr. 36, 80799 München  
Tel. 089/2872464-0, info@schorghuber-medien.de  
[www.kaefer-die-zeitung.de](http://www.kaefer-die-zeitung.de)

Geschäftsführer und verantwort. Redaktion & Anzeigen:  
Carmen Schörghuber -10, Redaktion: Jeannette Bojer (frei) -13,  
Toni Zwingler -12, Freie Mitarbeit: Theresa Wiediger,  
Birgit Sahnüter, Frank Schoch, Christian Wurm,  
Anzeigen: Jürgen Noppel, Grafik: Jana Jacobs

Copyrights 2/2022:

**Titel:** Michael Käfer/Thorsten Jochim *Smile for a while*; Klevring/Cees de Jonge  
CadaFelix Brandi, Philosophy Di Lorenzo, Serafini & Sinigaglia Company/psw,  
farfetch.com Käfer: Gut Kalenbrunn/Jürgen Welte *hin&weg*; Aman-i-Khas  
Resort/Steve Turvey (Tiger, Frauen); Badersand Hotel – Golf & Spa/Axel Stein-  
bach (Hotelzimmer)/Stefan von Stengel (Golfclub)/Arne Morgenstern (Düne);  
Interlpen-Hotel Tyrol/Rainer Hofmann; Rocco Forte The Charles Hotel/Hotel  
Photography; Naturhotel Pföhl/Gustav Wilke; Gasthaus Krenn/Armin Wächler;  
Restaurant Balanta & Hotel Palacio Solcvi/Armin Wächler; Falkenstein;  
Schlosshotel Velden/Daniel Waschug; Das Achental Resort/Christopher Busch  
(Dinner Raum, Gläser, Koch); Hussenhof/www.guenterstandl.de; mama threel/  
www.guenterstandl.de; Zell am See Kaprun/KORBNIAN SEIFERT; Tauern Spa/  
MSM Günther Böck; Helene Darroze/Bernhard Winkelmann (Food, Frau)  
**Motiv:** Farbus; Jaquesm/Mytheresa.com/SydeShoos; Tinsler Goldschmied/  
PROSSLNER; Capolavoro/Kai Arndt; Rocco/Studio 3 GmbH; Dolce & Gabbana/  
Lily Della Lucia; Le Rouge François/Greenglam/Guillaume Boynard; Genny/  
MAX MONTINGELLSGP Tom Raffield; Tom Raffield/Mizzi Studio Colucci  
**Hauch von Mann:** Der Duft/Andreas Zitz; BOIS 1920/Benedetta Gori  
**Ostern:** Reichenbach/Erkman/Christian Burmester; Armargemum; Armargemum/  
PHOTO-GRAFICS; Hillings-Perfah OG; Klaid Fashore, Blue; Euphorbia)  
Die Welt im Gepäck: Globe-Trotter (Century Miniature Case, Century  
Medium Check-In) *Wo ist man in München?*; Restaurant JIN/Martin Kreuter;  
Gasthof zum Vaa/Dominik Ketz; Restaurant Central im Eden Hotel Wolff/www.  
andreas-achmann.com Klunkerbunker; Louis Vuitton/Justine Marchand; Anissa  
Kernscho/www.farfetch.com; Casa Paderno/Eckholz B.V. Garten-Spezial Out-  
door-Leben; DIABLA Outdoor/Hector Campos; Roberto Rattazzi/Sudio Rocco;  
TANTAN/Mabel Winkler; Coro/Enza Tamborini; Potocco/Miro Zagorlec; Agapi/  
Andrea Ferrari; Ego Paris/Childeric; MBM/ULI Seer Garten kunterbunt; DIABLA  
Outdoor/Hector Campos; Luceplan/Holger Herzog; Moroso/EYE; Vondom/  
Eduardo Peris; Paola Lentini/Hasselblad H6D **Gartenhelfer:** Garden Glory Pflanz-  
keller/Jonatan Fernstrom; Gardener's Supply Company/gardeners.com; Waschbir/  
Andreas Loercher; Torquato/Christian Geisler

Für unangeforderte eingangsche Manuskripte und Fotos wird keine Haftung  
übernommen. Honorarkosten für Fotos, die uns von Veranlaten zu Verfügung  
gestellt werden, hat dieser zu tragen. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben  
nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Die Urheberrechte für Arti-  
kel, Anzeigen, Entwürfe, Fotos sowie die gesamte grafische Gestaltung  
bleiben beim Verlag und dürfen nur nach ausdrücklicher Genehmigung  
verwendet werden.

Druck: Presso-Druck u. Verlags-GmbH, Curt-Frenzel-Str. 2, Augsburg

Der mit dem Red Dot Award für Design ausgezeichnete und mit drei Metern Durchmesser besonders ausladende Outdoor-Schirm „OM“ von Calma lässt sich wie ein um den Schirmständer rotierender Fächer ineinander- und auseinanderschieben. So passt er sich jedem Sonnenstand optimal an. Clever! Ab 2.309 €. [www.villa-schmidt.de](http://www.villa-schmidt.de)

Auf einem hochwertigen Teak-Plateau thronen wetterfeste Outdoor-Kissen. Die Modulelemente ermöglichen individuelle Insellösungen, ab 5.800 €. **Solpuri, Pöttinger Straße 21a, 82041 Oberhaching.** Tel. 089/444551400, [www.solpuri.de](http://www.solpuri.de)



Blaupause für das Design der Tischleuchte „Mayfair Mini“ von Vibia ist die Form des Bouillotte-Lampentypus aus dem 19. Jahrhundert. Eine Form, die sich, von den damals üblichen Ornamenten befreit, als zeitlos modern und ausgewogen präsentiert. Die tragbare Version hat eine aufladbare Batterie und ist mittels Touch-Sensor dimmbar, 643 €. **WML, Hochstraße 21, 82024 Taufkirchen.** Tel. 089/66078890, [www.leuchtenleuchten.de](http://www.leuchtenleuchten.de)



Was gibt es Schöneres, als in der warmen Sommerluft vor sich hinzuschaukeln und zeitvergessen in den Tag zu träumen? Besonders gut geht das mit der Schaukel „Cliff“ von Talenti, 3.775 €; Frame, 2.373 €. Die Einrichtung Zankl, Sedanstraße 18, 93055 Regensburg. Tel. 0941/799990, [www.zankl.com](http://www.zankl.com)



Bei der Couch „Patio“ von Minotti lassen sich die Rückenlehnen aus Stahl, die mit einem geflochtenen Seil bespannt sind, in verschiedene vordefinierte Positionen bringen. So entstehen ganz unterschiedliche Gesprächs- und Entspannungszonen. 12.560 €. **Minotti München, Oskar-von-Miller-Ring 1, München.** Tel. 089/552732510, [www.minotti.com](http://www.minotti.com)

Solide Sache: Die Sitzbank „Wade“ von TANTAN ist in einer samtig weichen Betonqualität gegossen. Lamellenoptik-Sitzauflage in verschiedenen Holzarten optional. Ohne Auflage, 410 €. [www.tan-tan.de](http://www.tan-tan.de)



Multifunktion in nordischer Eleganz und mit praktischem Griff für to go: Der „Lite-up Play“ von Kooduu ist LED-Lampe und kabelloser Bluetooth-Lautsprecher in einem, 149 €. [www.raum-blicke.de](http://www.raum-blicke.de)



Bei „Sally“ von Coro sind die farbigen Schnüre, die in den Aluminiumrahmen hinein- und hinausgehen, das Element, das der Outdoor-Möbel-Serie seine luftige und elegante Anmutung verleiht. Ein feiner Akzent: Auch zwei der Tischkanten sind mit Schnüren bespannt. Tisch, 140 x 140 cm, 4.500 €; Stuhl, 1.078 €. **Wohnhaus Sengfelder, Münchener Str. 41, 85247 Schwabhausen.** Tel. 08138/8008, [www.wohnhaus-sengfelder.de](http://www.wohnhaus-sengfelder.de)



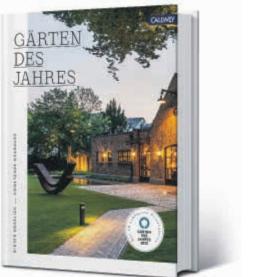
Die Mastleuchte „Ginger“ von Marset ragt fast drei Meter in die Höhe und darf in keinem Garten fehlen, der dezente flächige Beleuchtung braucht, 2.407 €. **WML, Hochstraße 21, 82024 Taufkirchen.** Tel. 089/66078890, [www.leuchtenleuchten.de](http://www.leuchtenleuchten.de)



Beim Outdoor-Sessel „Fenc-e nature“, von Designlegende Philippe Starck für Cassina entworfen, finden so unterschiedliche Materialien wie Aluminiumdruckguss, Polypropylenkordeln und sandgestrahtes Teakholz zu einer Einheit zusammen, die mehr ist als die Summe ihrer Einzelteile, 4.706 €. **RANKL, Südliche Münchner Str. 8, 82031 Grünwald.** Tel. 089/683300, [www.rankl-raum.de](http://www.rankl-raum.de)



Einen inspirierenden Überblick über die schönsten Privatgärten der besten Gartenplaner im deutschsprachigen Raum bietet die Dokumentation des Wettbewerbes „Gärten des Jahres 2022“, 59,95 €. **Callwey Verlag**



# MBM

seit 1954

Ihr Hersteller  
exklusiver Outdoormöbel

**MBM Brand Store by Sonnenfeld**  
Hochstraße 21  
Taufkirchen bei München

**MBM Outlet**  
Sulzbachstraße 2  
Forsting

MBM Design Möbel erhalten Sie in unserem  
Centralepp, im ausgewählten Fachhandel  
sowie in unseren eigenen Ausstellungen in der  
Metropol Mall in München. Überzeugen Sie  
sich selbst von dem reinigen Produktions- und  
verarbeiten Sie Ihr Zuhause mit unser  
hochwertigen Möbeln in eine echte Wohlfühl-Oase.

**Münchener Boulevard Möbel GmbH | [www.mbm-moebel.de](http://www.mbm-moebel.de)**

TANTAN



Die Natur-Manufaktur.  
Betonmöbel mit Persönlichkeit.

tan-lands



Die kabellose Lampe „Bulbee“ besteht mit ihrer edlen Retrooptik. Die Lampe kann sowohl stehend oder mittels eines Ledergurts z. B. an einem Ast befestigt, betrieben werden. Lichtintensität per App steuerbar, 177 €. [www.paranocta.com](http://www.paranocta.com)

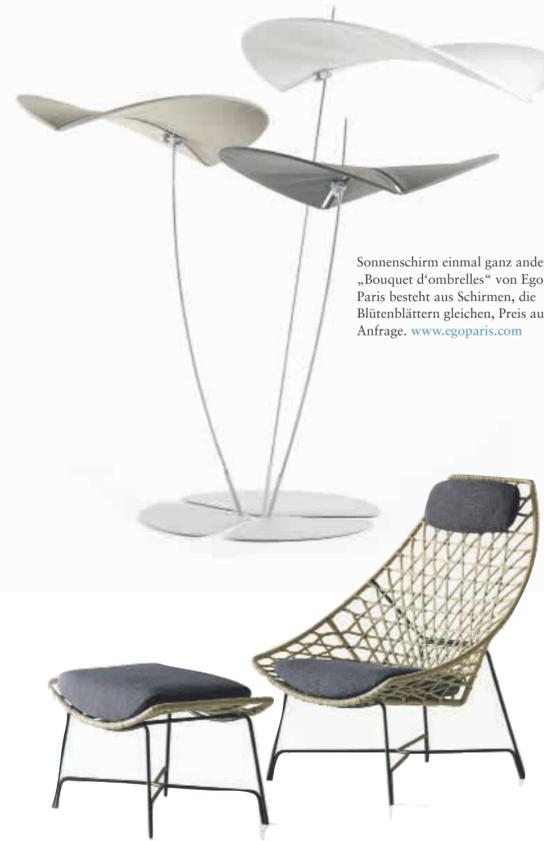
Das Aufsatzwaschbecken „Bjohn 1 Outdoor“ von Agape wird entweder in Petit Granit oder Cementoskin® gefertigt, einer speziellen Betonpaste, die durch eine besonders feine Haptik besticht. Becken und Waschtischplatte, 3.800 €. agape32, Oberanger 32, München. Tel. 089/72637940, [www.agape32.de](http://www.agape32.de)



Effektvoller Kontrast: Bei der Beistelltischserie „Coso“ von Gloster ist der Keramikkorpus unten rau und oben glänzend glasiert. Besonders gut sehen die Tischlein in Kombination mit den „Zenith“-Liegen aus. Tische ab 1.020 €; Liegen ab 3.670 €. Böhmler, Tal 11, München. Tel. 089/21360, [www.boehmler.de](http://www.boehmler.de)



Dass Klappsessel auch edel aussehen können, beweist die italienische Marke Baxter mit dem Deck Chair „Rimini“. Gestell aus geätztem Kupferrohr, Sitzfläche und Kopfkissen aus Leder, Preis auf Anfrage. Egetemeier Wohnkultur, Nymphenburger Str. 121, München. Tel. 089/55273250, [www.egetemeier.de](http://www.egetemeier.de)



Sonnenschirm einmal ganz anders: „Bouquet d'ombrelles“ von Ego Paris besteht aus Schirmen, die Blütenblättern gleichen, Preis auf Anfrage. [www.egoparis.com](http://www.egoparis.com)

Federleicht gestaltet präsentiert sich der Sessel „Cut“ von Potocco. Für eine Extraportion Komfort sorgt der dazugehörige Hocker, 4.103 €. RANKL, Südliche Münchner Str. 8, 82031 Grünwald. Tel. 089/683300, [www.rankl-raum.de](http://www.rankl-raum.de)



„Serengeti“ ist abgeleitet vom Begriff „Siringitu“ aus der Massai-Sprache und bedeutet „das endlose Land“. Endlos sind die Sitz- und Rückenflächen der Stühle des gleichnamigen Loungesets von MBM zwar nicht, auf jeden Fall aber derart überdimensioniert, dass man endlos gemütlich darauf sitzen könnte, 2.129 €. MBM Brand Store by Summerfield, Hochstraße 21, 82024 Taufkirchen bei München. Tel. 089/61203344, [www.mbm-moebel.de](http://www.mbm-moebel.de)



Nomen est omen: Das Design des Couchtischs „Tamburo“ von Chairs & More ist von der Form eines Tamburins inspiriert. Schönes Detail: der Rahmen aus handgeknüpftem Seil, ab 660 €. [www.archiproducts.com](http://www.archiproducts.com)



TAMARA COMOLLI  
FINE JEWELRY

BOUTIQUE MÜNCHEN  
Maximilianplatz 12A / Briener Straße · 80333 München  
[www.tamaracomolli.com](http://www.tamaracomolli.com)

BOUTIQUE TEGERNSEE  
Seestraße 59 · 83700 Rottach-Egern

Wenn einfach alles  
vollkommen ist.  
Freude am perfekten Moment.



NEU

Die Glas- und Holz-Setzecke – jetzt auch für Ihre Sommerküche.

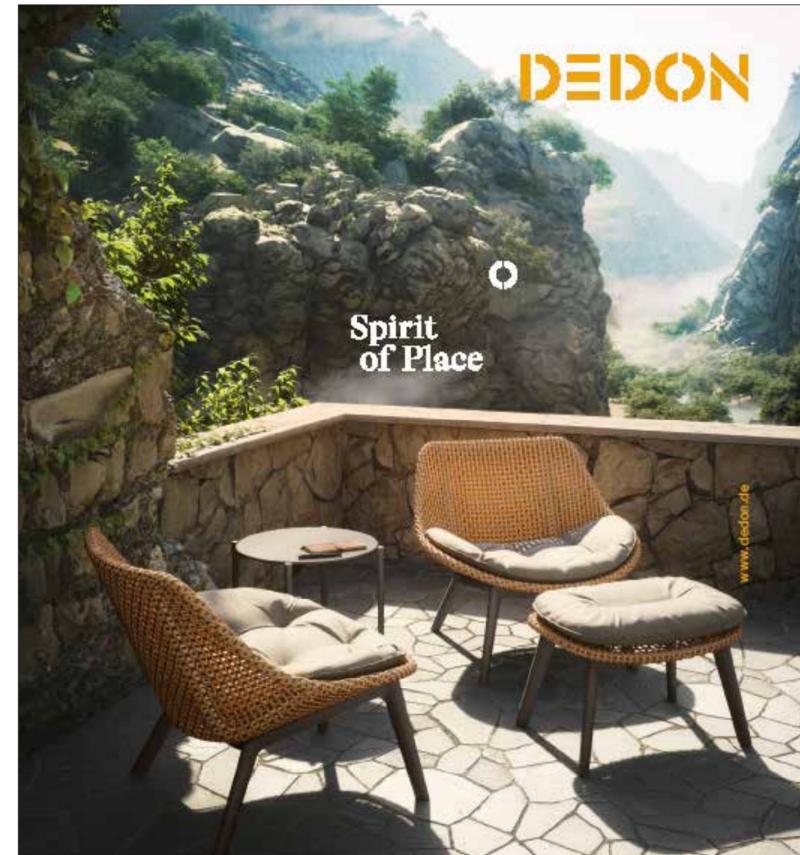
Leben, Lieben, Lechen, Wohlfühlen.  
RANKL weiß, was zum perfekten Moment gehört.  
Seit Jahrzehnten gestalten wir mit individuellen Lösungen zum Sonnenschutz und einem hochwertigen Boutique-Sortiment an Outdoormöbeln die schönsten individuellen Freizeite in Außenbereich.  
Erleben Sie unsere Wohnwelten – jetzt auch für Innenräume – und sehr persönliche Beratung in unserem Showroom  
[www.rankl-raum.de](http://www.rankl-raum.de)

RANKL  
Raum fürs Schöne

Sonnenschutz | Fenster, Türen & Tore | Outdoor- und jetzt neu auch Interior  
RANKL GmbH, Südliche Münchner Str. 8, 82031 Grünwald, T 089 683300

DEIDON

Spirit  
of Place



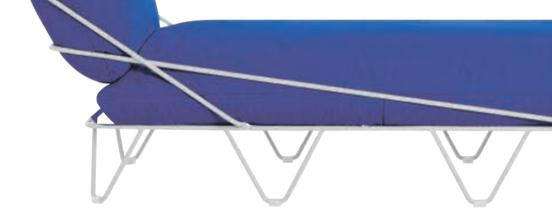
böhmler Böhmler Einrichtungsteile GmbH  
Tel 11 - 50831 München - Telefon 089 2180 0

info@boehmler.de



Wir freuen uns auf den Sommer und beraten Sie gerne. Bitte vereinbaren Sie einen Termin.

Gekonnter Minimalismus: Die Chaiselongue „Valentina“ von DIABLA Outdoors besteht lediglich aus zwei Kissen und einem fast unsichtbaren Gestell aus thermolackiertem Stahl, 1.190 €. [www.villa-schmidt.de](http://www.villa-schmidt.de)



Ein rollender Blickfang: der Servierwagen „Luxembourg“ von Fermob. Die obere Stellfläche fungiert zugleich als abnehmbares Tablett. Praktisch! 712 €. smow, Hohenzollerstr. 70, München. Tel. 089/66663144, [www.smow.de](http://www.smow.de)



Kreative Außenbeleuchtung in fröhlich-buntem Design: die „Pod Lens“-Pendelleuchte von Lucaleap. In Salbeigrün, Terrakotta und Grau erhältlich, 151 €. [www.ikarus.de](http://www.ikarus.de)



Der ebenso farbenfrohe wie elegante Porzellanteller „A Walk in the Garden“ macht sofort Lust auf ein Dinner im Grünen, 2er-Set, 230 €. Hermes, Maximilianstraße 8, München. Tel. 089/2919703, [www.hermes.com](http://www.hermes.com)



Der „Elephant“-Armlehnstuhl von Kristalia ist nicht nur stylish und ergonomisch, sondern auch ziemlich bequem, 346 €. [www.ambientdirect.com](http://www.ambientdirect.com)

Mittelpunkt einer jeden Gartenparty: der Stehtisch „Luxembourg“, 105 cm hoch, leicht zerlegbar und in vielen Farben erhältlich, 739 €. [www.fermob.com](http://www.fermob.com)



Hier passt das Adjektiv kunterbunt einmal wirklich wie die Faust aufs Auge. „Tropicalia“ von Moroso ist pure Lebensfreude in Form eines Daybeds, 13.001 €. [www.ambientdirect.com](http://www.ambientdirect.com)



Flippiger Schattenspender mit Gute-Laune-Garantie und praktischem Knick-Gelenk: der Sonnenschirm Hawaii von Jan Kurtz, 98 €. [www.ikarus.de](http://www.ikarus.de)

# kunter bunt



Mit „Piep Show XXL“ präsentiert Radius ein aus Metall gefertigtes, minimalistisch designtes Vogelhaus, 169 €. [www.ambientdirect.com](http://www.ambientdirect.com)



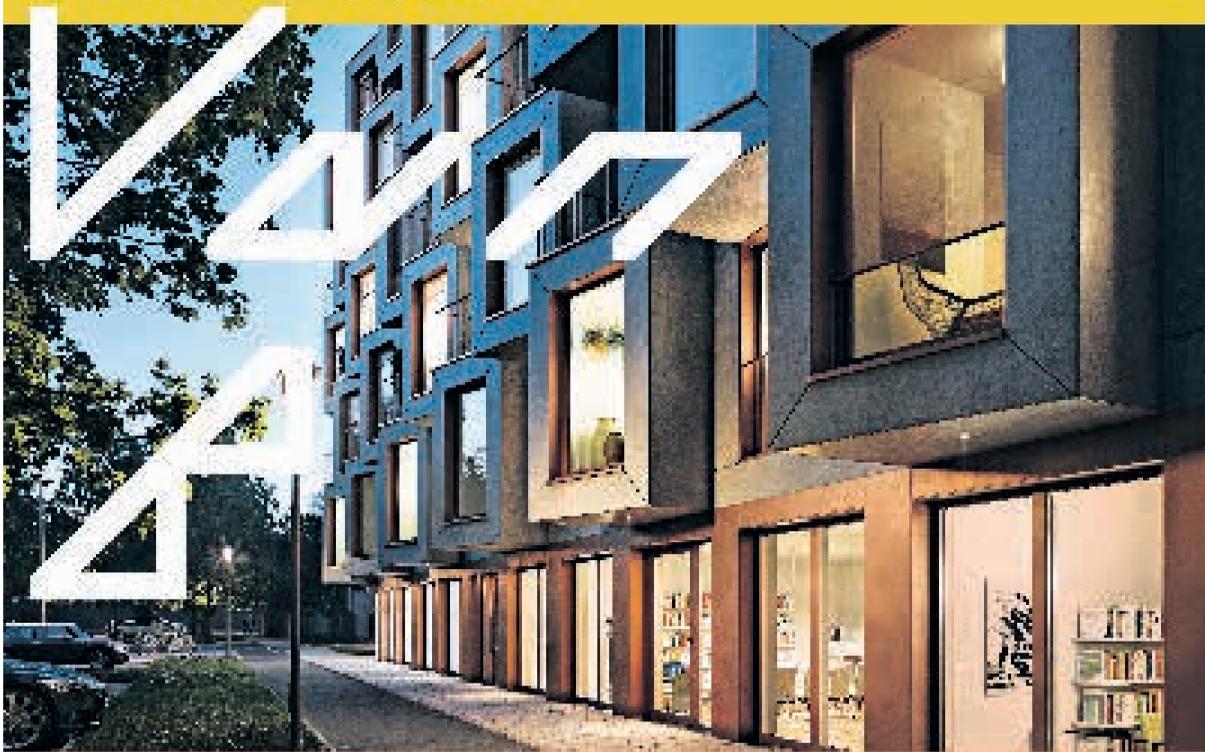
Skulptur und Gartenliege zugleich: „Surf“ von Karim Rashid für Vandom entworfen, ist ein echter Eyecatcher, der in jedem Garten einen eindrucksvollen Akzent setzt, 1.752 €. [www.villa-schmidt.de](http://www.villa-schmidt.de)

Handgewoben: Der Wollteppich „Ludus-Ludus“ wird von der Weberei Lanificio Leo gefertigt, der ältesten Textilmanufaktur in der süditalienischen Region Kalabrien, 1.495 €. [www.biosofa.de](http://www.biosofa.de)



Der verspielte Gartensessel „Giunco“ von Paola Lenti bringt Leben in den Terrasse. Erhältlich in einer Vielzahl intensiver Farben, ca. 7.285 €. Böhmler, Tal 11, München, Tel. 089/21360, [www.boehmler.de](http://www.boehmler.de)

## Stil-Leben



START HOCHBAU

Der von der Bauherren AG auf der Zehnerring-Strasse entwickelte Wohnkomplex, der aus 1000 Wohneinheiten besteht, ist ein echtes Highlight für die Stadt. Mit Shopping-Flächen, Mobility-Resonanz und immer wieder zwei hochqualitativen Apartments, Plaza und Penthouse in jeder Sektordrilling-Lage. Very urban living.



Beratung und für den Käufer provisionsfreier Verkauf  
[vanb@bauwerk.de](mailto:vanb@bauwerk.de) | +49 (0) 89 67 49 61  
[www.very-urban-living.de](http://www.very-urban-living.de)

**bauwerk.**

SCHLOSS NEUBAUERN  
 CHARAKTERSTARK. EINZIGARTIG. WELTOFFEN.



SCHULE MIT  
 AUSSICHT

Schloss Neubauern – Internat- und Tagesschule.  
 Geben Sie Ihrem Kind die Chance einer  
 zukunftsreichen und verteilten Bildung.

Kleine Klassen mit maximal 15 Schüler\*innen ermöglichen innovatives Lernen und individuelle Förderung. Wir bieten eine interaktive und multimediale Lernumgebung, die eine Abkehr vom klassischen Frontalunterricht erlaubt und ganz neue didaktische Möglichkeiten eröffnet. Experimentierfreude und selbstbestimmtes Lernen stehen im Mittelpunkt unseres MINT-Konzepts, mit dem wir, anlässlich der Eröffnung unseres modernen Naturwissenschaftlichen Zentrums, einen weiteren Schritt in die Zukunft machen. Als Teil unserer familiären und internationalen Gemeinschaft erfährt Ihr Kind eine wertorientierte Persönlichkeitsentwicklung und eine besondere emotionale Verbundenheit mit Freundschaften, die oft ein Leben lang halten. Unser durchgängiges Ganztageschulsystem mit attraktivem Nachmittags- und Freizeitangebot bietet ausreichend Raum für Kreativität, Abenteuer und Selbsterfahrung.

Vereinbaren Sie gerne einen Besuchstermin für eine Besichtigung und melden Sie Ihr Kind zum Probeunterricht an. Informieren Sie sich auch über unser Internat und Sommercamp für Kinder von 12-14 Jahren vom 21. Juli bis 14. August 2022. Wir freuen uns auf Sie!



Schloss Neubauern – Internat- und Tagesschule  
 Schlossstraße 21, D-81116 Neubauern, Tel. +49 (0) 89 26 8362-0  
[info@schloss-neubauern.de](mailto:info@schloss-neubauern.de), [www.schloss-neubauern.de](http://www.schloss-neubauern.de)



**MATCHPOOLS MINI**  
 Einbauen. Einlassen. Reinbringen.

**KLEINER GARTEN –  
 GROSSE FREUDE.**  
 Unser MATCHPOOLS MINI Konzept  
 erfüllt auch auf kleinstem Raum den  
 Traum vom eigenen Pool.

[www.matchpools.de](http://www.matchpools.de)



Ihr MATCHPOOLS MINI Store:  
 Poolspace GmbH & Co. KG  
 Am Erkerpark 177866 Rheinu  
[www.poolspace.de](http://www.poolspace.de)

Das Projekt von:





## Gartenhelfer

1 Ein bisschen Glamour darf auch bei der Gartenarbeit nicht fehlen. Da kommen der schicke Gartenschlauch „Graceful Rock“ und die Düse „Gold Digger“ gerade recht, 210 €. [www.gardenglory.de](http://www.gardenglory.de)  
 2 „Diamond“ – ein Schmuckstück von einer Pflanzkelle. Hier in Rosé, macht sie das Gärtnern zum Vergnügen, 65 €. [www.gardenglory.de](http://www.gardenglory.de) 3 Mit dem handgeschmiedeten Gartenkreisel wird jeder Hobbygärtner zum Profi, 50 €. [www.waschbaer.de](http://www.waschbaer.de) 4 Traditionelle Erntekörbe „Garden Hods“ mit Drahtboden für das bequeme Abspülen und Abtropfen des Inhaltes. Erhältlich in zwei Größen, ab ca. 50 €. [www.gardeners.com](http://www.gardeners.com) 5 Stilvolle Kopfbedeckung: der goldschimmernde Canotier aus Stroh, mit schwarzem Ripsband. Von Gucci, 410 €. [www.net-a-porter.com](http://www.net-a-porter.com) 6 Marie Diederich zeigt in ihrem Buch den Weg in die „Selbstversorgung“. Mit praktischen Tipps rund um den Gemüseanbau, die Hühnerhaltung oder das Einmachen von Obst, 30 €. Löwenzahn Verlag 7 Die extralangen Armstulpen der ledernen Handschuhe schützen die Unterarme vor Dornen. So wird der Rosenschnitt zum Vergnügen. Gib's in mehreren Farben. Von Bradleys, 58 €. [www.torquato.de](http://www.torquato.de)  
 8 Bunte Blumensamen-Mischungen – ein Lockmittel für Bienen, Schmetterlinge und passionierte Gärtner, 3 €. [www.dillekamille.de](http://www.dillekamille.de)

## Machen einfach schön warm

Nachhaltige Heizlösungen für draußen – Made in Germany



In den letzten beiden Corona-Jahren hat sich das Leben mehr und mehr verlagert ... Draußen ist jetzt das neue Drinnen! Und natürlich möchte man auch im Garten, auf der Terrasse oder dem Balkon nicht auf Annehmlichkeiten verzichten. Neue Möbel sorgen dabei für den Komfort, Außenküchen für das leibliche Wohl – und Heizstrahler für die Behaglichkeit, selbst wenn es kühler wird. Besonders dezente, leistungsstarke und nachhaltige Infrarot-Modelle entwickelt das Sauerländer Unternehmen HEATSCOPE. Bei jedem einzelnen Modell und jeder noch so kleinen Komponente wird von Beginn an größter Wert auf Design, Leistungsfähigkeit, Funktionalität und Wertschöpfung „Made in Germany“ gelegt. Die Heizstrahler werden zu 100 Prozent im Münchner Umland produziert. Und das ist nur einer der Punkte, die ihren ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich ausfallen lassen. Ein anderer ist das modulare Design: Jede Komponente der Strahler kann einzeln ausgetauscht und nach Erreichen ihrer Lebenszeit (etwa 10.000 Betriebsstunden) komplett zurückgebaut und recycelt werden. So entstehen immer neue Modelle für draußen (und auch drinnen), die auf den ersten Blick so rein gar nichts mit sonstigen Strahlern zu tun haben. Denn sie fallen schlicht ein-

fach nicht auf, sondern integrieren sich wunderbar in das jeweilige Ambiente. Und selbst wenn sie eingeschaltet sind, nimmt man sie hauptsächlich über ihre sofort spürbare wohlige Wärmeleistung wahr. Erst wenn man sich auf die Suche nach der Quelle begibt, erkennt man den Heizstrahler.

Diese mit dem Red Dot Design Award und dem German Design Award prämierte Gestaltung der Heizstrahler PURE und NEXT ist dabei allerdings kein Selbstzweck – sie dient vor allem auch der höheren Leistungsfähigkeit. Denn durch die geschwungene Schott-Nextrema-Glasfront bzw. das konvexe Hitzeschutzgitter im Y-Design können die Heizelemente noch näher an der Front platziert werden. Und das führt zu mehr Wärme und ist weltweit einzigartig in dieser Form.

MHS Munich Home Systems,  
 Kramergasse 32, 82054 Sauerlach bei München.  
 Tel. 08104/6470915, [www.heatscope.com](http://www.heatscope.com)



VERLOSUNG

Wir verlosen einen HEATSCOPE-Design-Heizstrahler PURE mit konvex geformter Keramikfront im Wert von 1.249 €. Der PURE lässt sich einfach montieren und erwärmt in kürzester Zeit kleine Terrassen, Wintergärten und geschützte Außenflächen. Teilnahme an der Verlosung bis zum 21. April 2022 unter [www.kaefer-die-zeitung.de](http://www.kaefer-die-zeitung.de)

# Was macht edelstahlpools so besonders?

Es ist das elitäre Material, das elegante Erscheinungsbild, die lange Lebensdauer und die Nachhaltigkeit.

Preisgeber: www.heatscope.com

**POLY THERM**

POOLKOMPETENZZENTRUM  
pools in edelstahl

Vereinbaren Sie Ihren persönlichen Beratungstermin!

Polytherm GmbH | A-4675 Weibersbrunn | Pessendorfer 10 | Tel. +43 7732-3811 | [office@polytherm.at](mailto:office@polytherm.at)  
[www.polytherm.at](http://www.polytherm.at)

# LEGAT LIVING

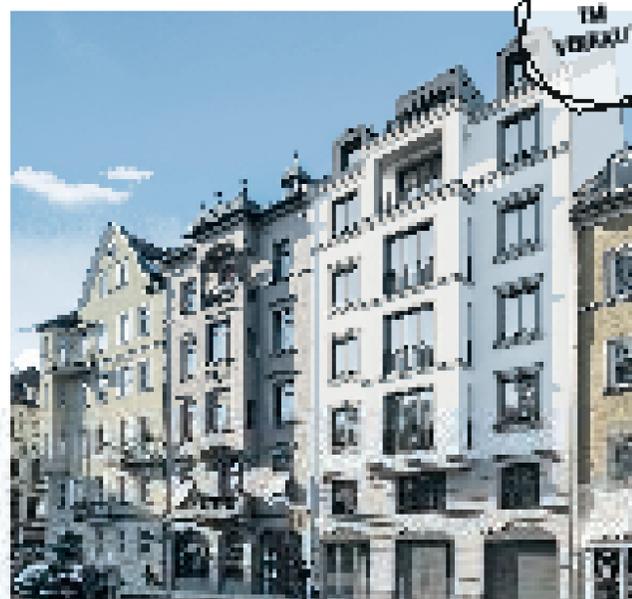
## HAUS MÜHLBACH

ALU

stündlich umgeben von Grünland  
vollständige Parkanlage mit Zufahrt  
Anschluss: April 2022



VERKAUF  
UND BEZUG  
APRIL  
2022



IM  
VERKAUF

## JOHANNIS PLATZ

ALU-IMMUNISATION

aktuelle Status-Immune  
im aktuellen Status

100.000,- € - 120.000,- €

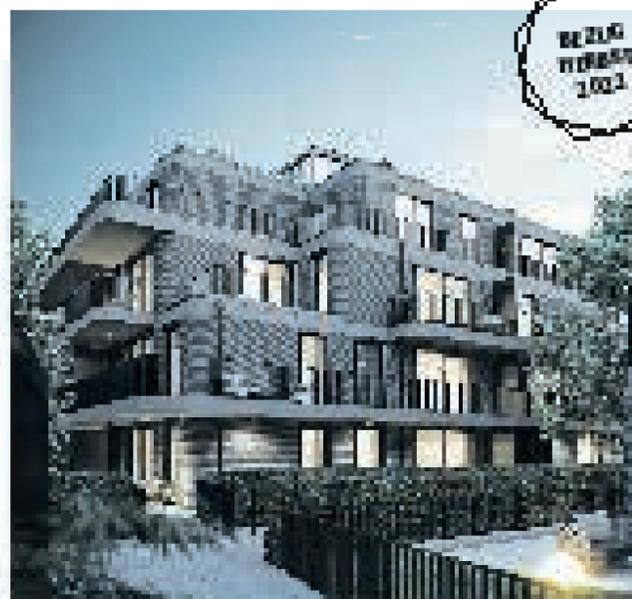
## BARER HÖFE

MAÏVORBEREITET

aktuelle Status-Immune  
3 Schlafzimmer  
100.000,- €



BEZUG  
KOMMT  
2022



BEZUG  
KOMMT  
2022

## AM SCHWABINGER BACH

100.000,- €

aktuelle Status-Immune  
3 Schlafzimmer  
100.000,- €

100.000,- € - 120.000,- €

WIR SUCHEM GRUNDSTÜCKE IN UND UM MÜNCHEN,  
UM STYLVOLLE UND EINZIGARTIGE WOHNIMMOBILIEN ZU SCHAFFEN

WWW.LEGAT-LIVING.DE - T +49 89 540 42 67 21