

NEWS | ART | DESIGN | LIFESTYLE | ACCESSORIES | WATCHES | JEWELLERY | EVENTS

SUR·LA·TERRE

Gstaad

EDITION · 2025

MAGICAL PARADISE

Authentisch, charmant & einzigartig

Authentic, charming & unique

Highlights

Insider-Tipps, lokale News, Trends & Aktivitäten

Insider tips, local news, trends & activities

Interviews

Johann Schneider-Amman / Bert Inäbnit

Nicole & Ueli Reichenbach / David Ebner



CHANEL

MADE IN FRANCE



CHANEL

COCO NEIGE



 menus_plaisirs

Menus Plaisirs

OBJETS D'EXCEPTION

G A L E R I E
CAROLINE FREYMOND





ZBÄREN
SWISS KITCHEN MANUFACTURE

Every kitchen is unique
Handcrafted in the Swiss Alps
More than 75 years of heritage

Designed in Saanenmöser, Manufactured in Lenk, Switzerland.

Visit one of our showrooms in Bern and Saanenmöser | www.zbaeren.ch | +41 (0)33 744 33 77

Saanenmöser | Gstaad | Bern | Lenk



Wo die Zeit stillsteht und doch voller Leben ist...

Where time stands still and yet brims with life...

Liebe Leserinnen und Leser,

Gstaad ist mehr als ein Ort – es ist ein Gefühl. Eingebettet in die Schweizer Alpen scheint hier die Zeit stillzustehen, aber auf die schönste Art und Weise. Kein Lärm, kein Stress, keine Hektik. Stattdessen Ruhe, Natur und das Empfinden, endlich tief durchatmen zu können.

Was Gstaad so einzigartig macht, ist die perfekte Balance zwischen Bodenständigkeit, Authentizität und Eleganz. Zwischen traditionellen Holzchalets, charmanten Boutiquen und einladenden Restaurants schwebt ein Hauch von Luxus – dezent, harmonisch und nie unaufdringlich.

Die herzliche Gastfreundschaft der Menschen trägt viel zu diesem besonderen Flair bei. Ob im Laden um die Ecke oder auf einer Terrasse mit Blick auf schneebedeckte Gipfel – überall spürt man diese echte Freude, Gäste willkommen zu heissen.

Das Saanenland verzaubert zu jeder Jahreszeit. Im Winter locken die Pisten, im Sommer werden die Berge und Wiesen zum Abenteuerspielplatz. Diese Wandlung im Rhythmus der Jahreszeiten macht Gstaad zu einem lebendigen Ort, der sich ständig neu erfindet und doch seine Seele bewahrt.

Für viele ist die Region ein Rückzugsort, in der Natur, Wellness und ein Gefühl von Geborgenheit zum Lebensstil werden. Hier vergeht die Zeit langsamer, bewusster, echter – vielleicht genau das, wonach wir alle suchen. ○

Dear readers,

Gstaad is more than a place – it is a feeling. Nestled in the Swiss Alps, time seems to stand still here, but in the most beautiful way. No noise, no stress, no rush. Instead, peace, nature and the sensation of finally being able to take a deep breath.

What makes Gstaad so unique is its perfect balance between down-to-earthness, authenticity and elegance. Amid traditional wooden chalets, charming boutiques and inviting restaurants, there is a hint of luxury – subtle, harmonious and never intrusive.

The local's warm hospitality greatly contributes to this special flair. Whether in the shop around the corner or on a terrace overlooking snow-covered peaks, wherever you go, you will feel the genuine joy of welcoming guests.

The Saanenland enchants in every season. In winter, the slopes beckon, while in summer the mountains and meadows become an adventure playground. This seasonal rhythm makes Gstaad a lively place, constantly reinventing itself while preserving its soul.

For many, the region is a retreat where nature, wellness and a sense of belonging become a way of life. Here, time passes more slowly, more consciously, more genuinely – perhaps exactly what we are all looking for. ○

Jean-Claude Métille
Verleger / Publisher

Sonja Funk-Schuler
Chefredaktorin / Editor-in-chief



TUDOR



BORN TO DARE

Qu'est-ce qui nous pousse à nous dépasser ? À braver l'inconnu ? À nous aventurer au-delà de nos propres limites ? C'est l'état d'esprit à l'origine de la marque TUDOR, le même qui habite les femmes et les hommes qui portent ces montres. Sans eux, il n'y aurait ni histoires, ni légendes, ni victoires. C'est l'état d'esprit qui donne chaque jour à la **TUDOR Pro Cycling Team** l'envie de se dépasser. Celui incarné par chaque montre TUDOR. Certains se contentent de suivre. D'autres sont nés pour oser.



PELAGOS FXD CHRONO



STEBLER
Gstaad

Promenade 55, 3780 Gstaad - steblergstaad.ch

ANNUAL MAGAZINE PUBLISHED BY:

Lighthouse Media Sàrl

RUE DE LAUSANNE 42
1201 GENEVA
INFO@LIGHTHOUSEMEDIA.CH

Publisher

JEAN-CLAUDE MÉTILLE
JCM@LIGHTHOUSEMEDIA.CH

Editor-in-chief

SONJA FUNK-SCHULER
SONJA@THETEAM.CH

Deputy editor-in-chief

CHRISTINE ZWYGART
INFO@CHRISTINEZWYGART.CH

Art director

HUIT ONZE, GENEVA
JÉRÉMY DEBRAY
HELLO@HUITONZE.CH

Journalists

SONJA FUNK-SCHULER
VIVIANE SCARAMIGLIA
CHRISTINE ZWYGART

Photos

MARLISE ANNEN, MARIO BOTTA
ARCHITETTI, CHANEL, S. CHAPUIS,
CHOPARD, CHRISTIAN COLLET, CONTENT
CHALET/NICOLAS ZÜRCHER, COUNTRY
NIGHT GSTAAD, STANISLAS DESJEUX,
DESTINATION GSTAAD, EFG SWISS OPEN
GSTAAD, ELITE SA, RAPHAEL FAUX –
GSTAAD PHOTOGRAPHY, MARIE FLAMENT,
FONDATION DE LA HAUT HORLOGERIE,
GLACIER 3000, GRAFF, GSTAAD MENUHIN
FESTIVAL & ACADEMY, GSTAAD NEW YEAR
MUSIC FESTIVAL, GSTAAD PALACE, GSTAAD
SAANENLAND TOURISMUS, HAUTE
AVIATION, HOTEL ALPENLAND, POLO
CLUB GSTAAD, IGLU-DORF GMBH, SARAH
KATHARINA, KUTSCHEREI REICHENBACH,
LA REINE / OCEAN BYRDE@ROSA FILMS,
LE GRAND BELLEVUE, ARI MAGG, MAISON
HORNBERG, FABIAN MEIERHANS, MENUS
PLAISIRS, MÜLLER MEDIEN, HANNES
NIEDERKOFER, MATTIAS NUTT, ALBERTO
PANZANI, PATEK PHILIPPE, PAYS D'EN-HAUT
REGION, THERESA PEWAL, RAIOVERDE,
RIVA CAPITAL, ROEDERER COLLECTION,
RÖTHLISBERGER INTERIOR PRODUCTION
AG, ROLEX, YANNICK ROMAGNOLI, SLEEP
ATELIER, STEBLER GSTAAD, SWATCH
BEACH PRO GSTAAD, TUDOR, MELL BY
MELANIE UHKÖTTER/NOMADNESS.
CH, PIA ULRICH, VEREIN SCHWEIZER
WANDERGIPFEL, GUNTER VICENTE, ZBÄREN
KREATIVKÜCHEN AG, CHRISTINE ZWYGART

Cover page

ISTOCK PHOTO / SANNIELY

Printing

DEUX-PONTS MANUFACTURE D'HISTOIRES
GSTAAD 2025 – 6,000 COPIES

ALL REPRODUCTION RIGHTS RESERVED
(TITLES, TEXTS AND PHOTOS).
THE MANAGEMENT DECLINES ALL
RESPONSIBILITY FOR THE EVENT PHOTOS
PROVIDED BY THE VARIOUS ORGANISERS.

THE TEAM



Sonja Funk-Schuler

Sonja ist Gründerin der Kommunikationsplattform the Team.ch, unabhängige PR-Beraterin und war zehn Jahre lang Chefredakteurin von RoadBook Magazin. Wenn sie nicht gerade auf Reisen ist, verbringt sie viel Zeit mit ihrer Familie und Freunden in Genf.

Sonja is the founder of the communication platform the Team.ch, a freelance PR consultant and has been editor-in-chief of RoadBook Magazine for ten years. When she is not travelling, she spends a lot of time with her family and friends in Geneva.



Jean-Claude Métille

Als Verleger des Magazins Sur la Terre Gstaad ist Jean-Claude ausgebildeter Druckingenieur und diplomierter Verkaufsleiter. Er liebt Berge, Outdoor-Aktivitäten und Gastronomie. Es ist daher ganz natürlich, dass er Gstaad für die Veröffentlichung seines Magazins ausgewählt hat.

As the publisher of the magazine Sur la Terre Gstaad, Jean-Claude is a trained printing engineer and certified sales manager. He loves mountains, outdoor activities and gastronomy. It is therefore only natural that he chose Gstaad to publish his magazine.



Viviane Scaramiglia

Mit ihrer Leidenschaft für Kunst, Design und Architektur wirft die schweizerisch-mailändische Fachjournalistin einen scharfen Blick auf den zeitgenössischen Kreativprozess. In dieser Ausgabe teilt sie mit uns ihre Design-Favoriten.

With her passion for art, design and architecture, the Swiss-Milan specialist journalist takes a sharp look at the contemporary creative process. In this issue she shares her design favourites with us.



Christine Zwygart

Die Autorin, Medienfachfrau und langjährige Chefredaktorin der "Schweizer LandLiebe" ist fasziniert von Menschen, schönen Landschaften, speziellen Unternehmen und historischen Perlen. Mit ihrer Wörterlei ZwygArt entwirft sie kreative Geschichten für eine vielfältige Kundschaft. Sie lebt an einem See in der Zentralschweiz.

The author, media expert and long-time editor-in-chief of "Schweizer LandLiebe" is fascinated by people, beautiful landscapes, special businesses and historical gems. With her word agency ZwygArt, she imagines creative stories for a diverse clientele. Today she lives by a lake in central Switzerland.



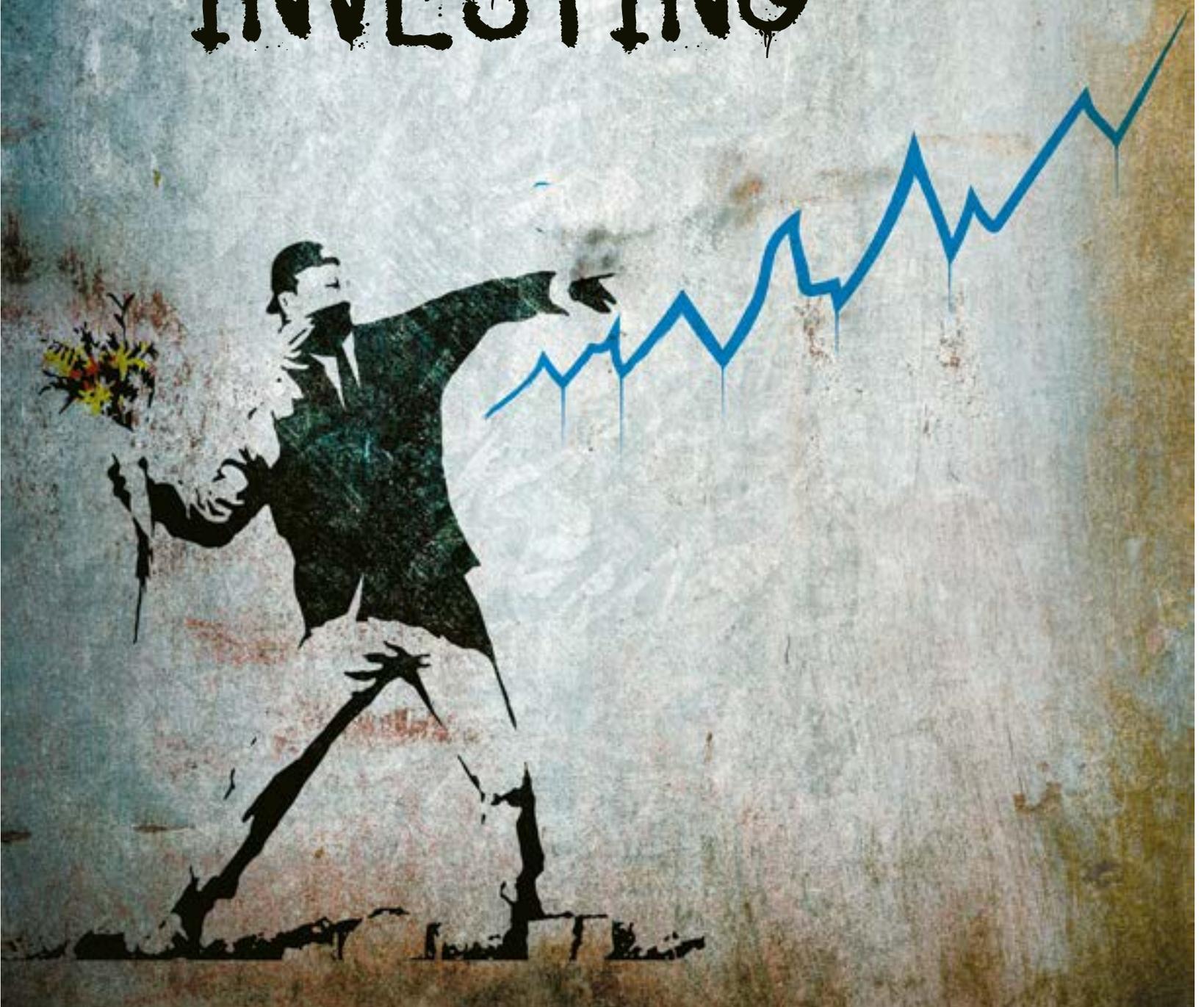
Jérémy Debray

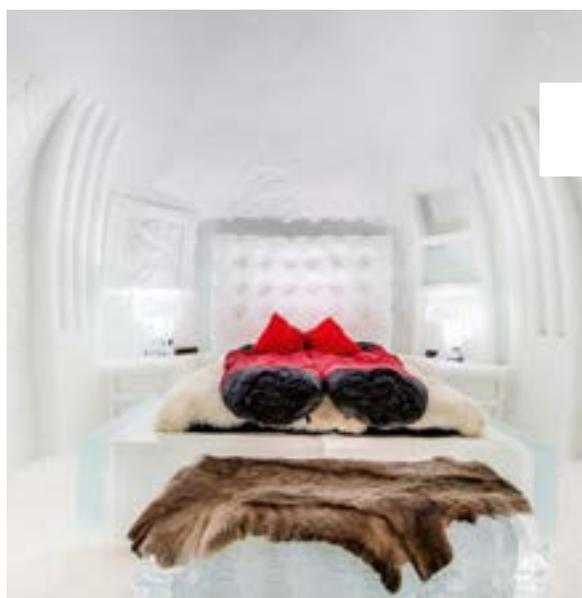
Jérémy ist Gründer des Studios Huit Onze, freiberuflicher Art Director und Grafikdesigner mit einer Leidenschaft fürs Verlagswesen. Wenn er seine Freizeit nicht gerade mit Freunden und Familie im Kino oder Restaurant verbringt, ist er auf einer Landstrasse mit seiner Triumph Modern Classic unterwegs.

Jérémy, creator of the Huit Onze studio, is a freelance art director and graphic designer with a passion for publishing. When he's not spending his free time at the cinema or a restaurant with friends and family, you'll find him on a country road, riding his Triumph Modern Classic.

IMPRESSUM

THE BEAUTY OF ALTERNATIVE INVESTING





16 LOCAL FOCUS

- 19 GLACIER 3000
- 22 IGLOO FLAIR
- 28 FAMILY-RUN HOTELS
- 34 FONDUELAND GSTAAD



36 TREAT YOURSELF

- 38 UNWIND & RELAX
- 40 FINE ARTS
- 42 HEAVENLY BEDDING
- 46 MY BEAUTIFUL KITCHEN
- 48 HAPPY DREAMS



GSTAAD PALACE
SWITZERLAND

IT'S NOT A FAIRY TALE.
IT'S REAL.



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



SWISS DELUXE HOTELS

INFO@PALACE.CH

PALACE.CH



50 INSPIRE ME

- 54 ALPINE ELEGANCE
- 56 THE ART OF WINEMAKING
- 58 SPARKLING LUXURY
- 60 LET'S ESCAPE
- 62 FINE WATCHMAKING
- 64 DIAMONDS ARE FOREVER



66 LATEST TRENDS



- 68 INTERIOR ARCHITECTURE
- 70 DESIGNER CREATIONS
- 74 WATCH NEWS
- 78 ALTERNATIVE INVESTMENT



Title Sponsor of the EFG Swiss Open Gstaad.

Combining precision and skill *for winning results.*

We will be pleased to welcome you
at our branch in Gstaad.

EFG Bank AG, Promenade 2a, CH-3780 Gstaad, tel. +41 58 808 38 50

EFG Private Banking

efginternational.com



83 PEOPLE



84 FEDERAL COUNCILLOR

88 HOLISTIC APPROACH

92 NATURE LOVER

96 HORSE CARRIAGES



101 HIGHLIGHTS

104 POLO COMPETITION

106 TENNIS THRILL

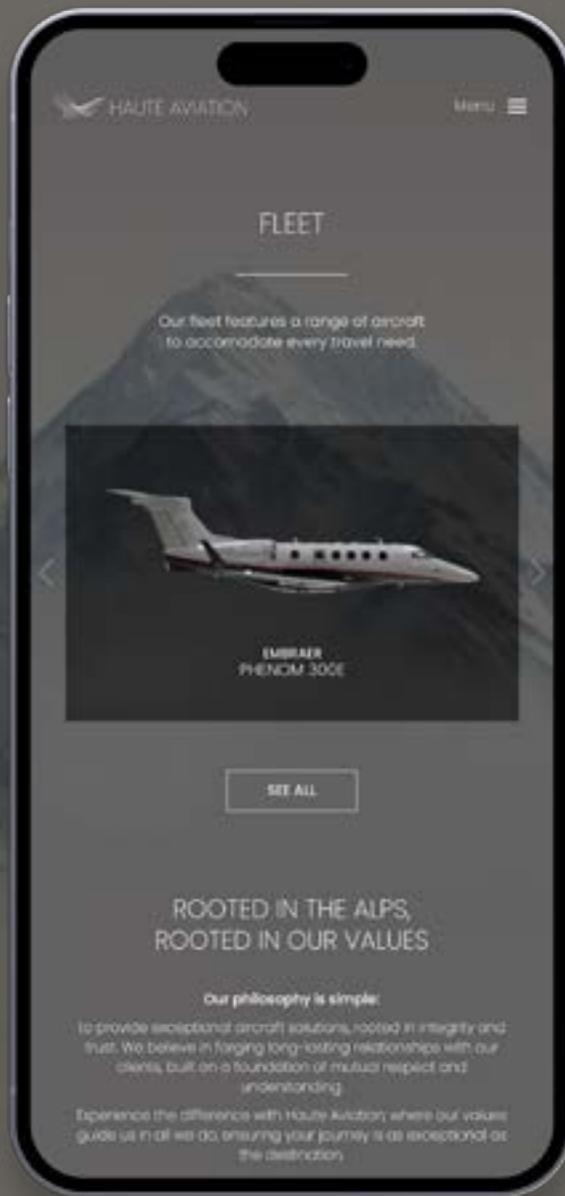
108 MUSICAL
MASTERPIECES

110 TOP EVENTS



OVERVIEW

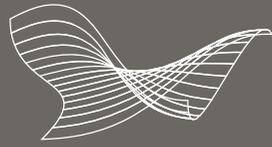
AIRCRAFT MANAGEMENT
CHARTER & BROKERAGE | SALES & ACQUISITIONS



DISCOVER THE
HAUTE AVIATION APP

YOUR PRIVATE FLIGHT SPACE

Flight requests, private messages,
fleet information and more.



HAUTE AVIATION

*Where passion
takes flight*

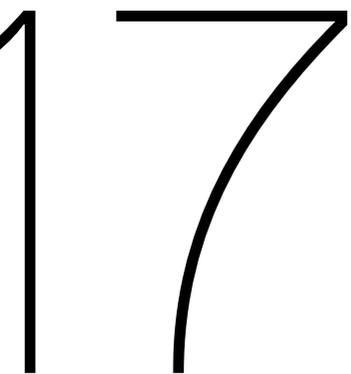
+41 33 822 20 40

fly@haute-aviation.com

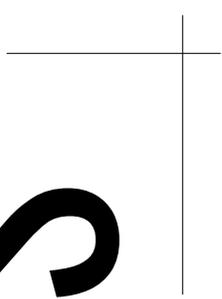
www.haute-aviation.com



© DR



LOCAL FOCUS





CHALETBAU MATTI

HÉRITIERS DE LA
TRADITION

ARTISANS
DE L'EXCELLENCE

Rotlistrasse 1, 3780 Gstaad

+41 33 748 90 10

www.chaletbaumatti.ch

GLACIER 3000

Eine neue architektonische Dimension

NACH DEM ZERSTÖRERISCHEN BRAND VON GLACIER 3000 WURDE IM NOVEMBER DAS NEUE, VOM RENOMMIERTEN SCHWEIZER ARCHITEKTEN MARIO BOTTA ENTWORFENE RESTAURANT EWINGEHT.

Text: SLTG

Bilder/Photos: Mario Botta Architeti

Mit seinem innovativen Design und einem integrierten Mikro-Solkraftwerk soll das neue Restaurant für ein verbessertes Besucherlebnis und erhöhten Brandschutz sorgen.

Trotz eines nahezu identischen Erscheinungsbildes wurde das Innere komplett neu gestaltet. Mit mehr Platz und Panoramaeckfenstern bietet das neue Bergrestaurant 400 Sitzplätze auf 2 Stockwerken verteilt. Eine 250 m² grosse Panoramaterrasse mit Blick auf die Hängebrücke Peak Walk by Tissot, das Matterhorn und die umliegende Bergwelt bildet das Herzstück des Gebäudes. An der Südwestfassade wurden 600 Solarpaneele mit einer Leistung von bis zu 110 Kilowatt angebracht, die den Grossteil des Restaurantbetriebs decken sollen. Für Mario Botta ist dieses Projekt eine besondere Rückkehr zum Signaltbild der Teufelsgabel, die den Glacier 3000 prägt und ein neues Kapitel für diesen einmaligen Ort in den Alpen öffnet. ◉



GLACIER 3000

A NEW ARCHITECTURAL DIMENSION

AFTER THE DEVASTATING FIRE AT GLACIER 3000, THE NEWLY REDESIGNED RESTAURANT BY RENOWNED SWISS ARCHITECT MARIO BOTTA REOPENED IN NOVEMBER.

With its innovative design and an integrated micro-solar power plant, the new restaurant aims to enhance the visitor experience and improve fire safety.

Despite an almost identical exterior appearance, the interior has been completely revamped. The new high-altitude restaurant offers 400 seats spread over two floors, with more space and panoramic corner windows. At the heart of the building is a 250 m² panoramic terrace with views of the Peak Walk by Tissot suspension bridge, the Matterhorn, and the surrounding mountain landscape. On the southwest facade, 600 photovoltaic panels with a capacity of up to 110 kilowatts have been installed to cover most of the restaurant's energy needs. For Mario Botta, this project marks a unique return to the emblematic image of the "Devil's Fork," which defines Glacier 3000 and opens a new chapter for this exceptional location in the Alps. ◉





LAMBORGHINI PORRENTROY

Authorised Dealer

Revuelto: the new paradigm for super sports cars

Automobili Lamborghini presents the first super sports V12 hybrid plug-in HPEV (High Performance Electrified Vehicle). Revuelto defines a new paradigm in terms of performance, sportiness and driving pleasure from its unprecedented new architecture; innovative design; maximum-efficiency aerodynamics; and a new carbon frame concept.

Voyeboeufs 3a
CH-2900 Porrentruy
Tél. +41 (0)32 466 40 44
info@lamborghiniporrentruy.ch
www.lamborghiniporrentruy.ch



MAGIC PASS

Eine Karte, unzählige Möglichkeiten

AB SOMMER 2025 SCHLIESST SICH DIE DESTINATION GSTAAD NEU DEM MAGIC PASS AN UND GEHÖRT SOMIT ZU EINEM VERBUND, IN DEM SICH ÜBER 80 GEBIETE ZUSAMMENTUN. SKIFAHREN, BADEN, WANDERN – MIT DER KARTE ERHALTEN GÄSTE IM SOMMER WIE IM WINTER FREIE FAHRT AUF DEN BAHNEN UND ZU VERSCHIEDENEN ATTRAKTIONEN.

Text: Christine Zwygart
Bilder/Photos: Destination Gstaad

Den Bergfrühling mit seiner Blumenpracht geniessen, über sommerliche Alpweiden bummeln, Herbstfeeling erleben oder in eine Welt aus Schnee eintauchen: Wer den Magic Pass besitzt, kann das ganze Jahr über in 80 Gebieten kostenlos die Seilbahnen, Sessel- und Skilifte nutzen. Dem Tarifverbund gehören Destinationen aus den Kantonen Bern, Wallis, Neuenburg, Freiburg, Waadt und Luzern an sowie ein paar Gebiete in Frankreich und Italien.

Ab Sommer 2025 gehört auch die Destination Gstaad mit Rougemont (VD), Schönried, Saanenmöser, Zweisimmen und St. Stephan zum Magic Pass – und verlässt somit den Top4-Skipass mit Adelboden-Lenk, Jungfrau Region und Hasliberg. Matthias In-Albon, CEO der Bergbahnen Destination Gstaad AG, sagt in einer Mitteilung: "Der Magic Pass bietet unseren Besuchern maximale Flexibilität und Komfort." Die Karte erschliesst 1500 Kilometer Pisten und 1000 Kilometer Mountainbike-Strecken, 19 Snowparks, 100 Bergrestaurants, dazu Wanderwege und Ausflugsorte für Familien, Thermalbäder und atemberaubende Panoramen. ○



MAGIC PASS

ONE CARD, ENDLESS POSSIBILITIES

FROM SUMMER 2025, GSTAAD WILL JOIN THE MAGIC PASS NETWORK AND THUS BECOME PART OF A GROUP OF OVER 80 RESORTS. SKIING, SWIMMING, HIKING – WITH THIS PASS, GUESTS CAN ENJOY FREE ACCESS TO CABLE CARS AND VARIOUS ATTRACTIONS, BOTH IN SUMMER AND WINTER.

Enjoy the mountain spring bloom, stroll across summery Alpine meadows, experience the autumn feeling or dive into a world of snow: Magic Pass holders can use cable cars, chairlifts, and ski lifts for free in 80 resorts year-round. The fare network includes destinations in the cantons of Bern, Valais, Neuchâtel, Fribourg, Vaud and Lucerne, as well as some areas in France and Italy.

From summer 2025, the Gstaad destination – including Rougemont (VD), Schönried, Saanenmöser, Zweisimmen and St. Stephan – will also be part of the Magic Pass, thus leaving the Top4 ski pass with Adelboden-Lenk, Jungfrau Region and Hasliberg. Matthias In-Albon, CEO of Bergbahnen Destination Gstaad AG, said in a statement: "The Magic Pass offers our visitors maximum flexibility and convenience." The pass gives access to 1,500 kilometres of ski slopes and 1,000 kilometres of mountain bike trails, 19 snow parks, 100 mountain restaurants, as well as hiking paths, family-friendly attractions, thermal baths and breathtaking panoramas. ○

Die aktuellen Preise für die Karte finden Sie unter:
For current pass prices, please visit:

magicpass.ch

IGLU-DORF

Auf Eis gebettet

HOCH ÜBER SAANENMÖSER STEHT DAS FROSTIGSTE HOTEL DER REGION: DAS IGLU-DORF GSTAAD ÖFFNET AN WEIHNACHTEN SEINE TÜREN UND LÄDT ZU EINEM EINMALIGEN ÜBERNACHTUNGS-ERLEBNIS EIN. SCHNEE IST HIER DER STOFF, AUS DEM DIE TRÄUME SIND. ANGEREICHERT MIT FONDUE, EISSKULPTUREN UND NÄCHTLICHEN SCHNEESCHUHWANDERUNGEN.

Text: Christine Zwygart
Bilder/Photos: Iglu-Dorf GmbH





Jahr für Jahr wird es frisch aufgebaut, mit eisigen Kunstwerken verziert und für die Gäste hübsch-warm eingerichtet: Das Iglu-Dorf Gstaad liegt auf rund 2000 Metern über Meer und befindet sich in der Nähe der Bergstation Saanerslochgrat oberhalb von Saanenmöser. Von hieraus geniessen die Gäste einen einmaligen Ausblick auf die umliegenden Täler und Berge.

Wer beschliesst, in diesem Hotel auf Zeit einzukehren, wird im wahrsten Sinne des Wortes auf Eis gelegt. In 11 Zimmern stehen 42 Betten zur Verfügung, die aus Schnee gebaut und mit Lammfellen und Daunenschlafsäcken ausgestattet sind. Es gibt grosse Räume für Gruppen und Familien, Doppelzimmer, Romantik-Iglus mit privaten Toiletten und sogar eine exklusive Suite mit Whirlpool.

Das Restaurant und die Bar laden zum Verweilen ein, hier gibt's Fondue mit regionalem Käse und Tee oder etwas Hochprozentiges für die innere Wärme. Im Iglu herrschen konstant um die null Grad, Mütze und Handschuhe behält man also besser an. Und wer mag, kann mit den Guides eine nächtliche Schneeschuhtour wagen oder sich in der Sauna vor dem Zubettgehen nochmals so richtig aufwärmen.

TIPPS FÜR DIE NACHT

Das erste Iglu-Dorf der Schweiz entstand 1996 in Scuol und verfügte über drei kleine, klassisch gebaute Iglus für 15 Personen. Zehn Jahre später kam der Trend auch ins Saanenland, damals wurde die Bauweise jedoch bereits professionalisiert: Geschaffen werden die Räume mit Kunstschnee, den man über riesige Ballone schleudert und über Nacht zu einer kompakten Masse gefrieren lässt. Wer die Kunst des Bauens und Gestaltens ein bisschen genauer betrachten will, kann die Entstehungsgeschichte in einem Video anschauen: Im Iglu-Hotel sind Bildschirme in die Schneewand eingelassen, die aus der Geschichte erzählen.

Bevor Bettruhe einkehrt, geben die Guides den Gästen ein paar gute Tipps für die Nacht: Die Schuhe besser hinlegen statt hinstellen, sonst bildet sich Frost darin. Die Jacke unter den Schlafsack legen; das isoliert zusätzlich. Alle anderen Kleider



mit in den Schlafsack nehmen und ans Fussende stopfen. Unbedingt eine Mütze tragen und die Atemluft nicht ins Halstuch schnaufen; weil sonst auch das gefriert. Die Nacht ist frostig und fröhlich, romantisch und irgendwie exotisch – und wärmer als die meisten Gäste erwarten. Der heisse Tee, am Morgen ans Bett serviert, holt sie alle wieder in die Realität zurück.

INTERNATIONALE KÜNSTLER AM WERK

Das Iglu-Dorf Gstaad ist vom 25. Dezember 2024 bis 30. März 2025 geöffnet. In dieser Saison widmen sich die Eisskulpturen in den Zimmern, der Eingangshalle und dem Restaurant dem Thema "Wild – Abstrakt aber auch erkennbar". Internationale Kunstschaffende verwirklichen jeweils mit Motorsägen und Schabern ihre Ideen und verwandeln die glatten Wände in wahre Schnee- und Eisreliefs.

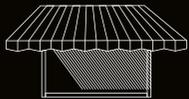
Selbstverständlich sind im Iglu-Dorf auch Tagesgäste herzlich willkommen. Das Outdoor-Restaurant und die Schneebar bieten nebst kulinarischem Genuss auch ein sonniges Plätzchen. Zudem finden die ganze Saison über spezielle Anlässe wie ein Fondueabend bei Vollmond oder mit Fackelabfahrt und im Mystery-Iglu gibts Winterrätsel für Gruppen zu lösen. 🍷



SINCE 1935

RÖTHLISBERGER

— INTERIOR PRODUCTION —



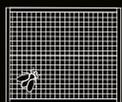
AWNINGS



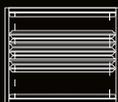
CARPETS



FURNITURE



MOSQUITO NETS



PLISSEES



CURTAINS

RÖTHLISBERGER INTERIOR PRODUCTION AG

Dorfstrasse 45, 3792 Saanen | Tel.: 033 744 15 91 | E-Mail: info@rbproduction.ch



INTERNATIONAL ARTISTS AT WORK

The Iglu-Dorf Gstaad is open from 25 December 2024 to 30 March 2025. This season, the ice sculptures in the rooms, entrance hall and restaurant are dedicated to the theme “Wild – Abstract but Recognisable.” International artists bring their visions to life with chainsaws and scrapers, transforming the smooth walls into true snow and ice reliefs.

Day visitors are, of course, also very welcome at the Iglu-Dorf. The outdoor restaurant and snow bar offer not only culinary delights but also a sunny spot to relax. Throughout the season, special events are organised, such as full-moon fondue nights with torch-lit descents, and winter puzzles for groups to solve in the Mystery Igloo. 🍷

📍 iglu-dorf.com/de/standort/gstaad

IGLU-DORF ON A BED OF ICE

HIGH ABOVE SAANENMÖSER LIES THE REGION'S FROSTIEST HOTEL: THE IGLU-DORF GSTAAD OPENS ITS DOORS AT CHRISTMAS, OFFERING A UNIQUE OVERNIGHT EXPERIENCE. HERE, SNOW IS THE STUFF DREAMS ARE MADE OF, ENRICHED WITH FONDUE, ICE SCULPTURES AND NIGHT-TIME SNOWSHOE TOURS.

Year after year, the village is freshly built, adorned with icy artwork and made cosy and warm for guests: the Iglu-Dorf Gstaad is located at an altitude of around 2000 metres near the Saanerslochgrat mountain station above Saanenmöser. From here, guests can enjoy a spectacular view of the surrounding valleys and mountains.

Anyone who decides to stop off at this hotel will quite literally sleep on ice. There are 11 rooms with 42 beds made of snow, furnished with lambskins and down sleeping bags. The accommodations include large rooms for groups and families, double rooms, romantic igloos with private toilets and even an exclusive suite with a hot tub.

The restaurant and bar invite you to linger, serving fondue with regional cheese along with tea or something stronger to keep you warm. Inside the igloo, the temperature is a constant zero degrees Celsius, so it's best to keep hats and gloves on. For those who wish, the guides offer nighttime snowshoe tours or a chance to warm up in the sauna before bedtime.

TIPS FOR THE NIGHT

Switzerland's first Iglu-Dorf was built in Scuol in 1996, with three small, classic igloos for 15 people. Ten years later, the trend also reached the Saanenland, and by then, construction methods had become more professional. The rooms are created with artificial snow sprayed over large balloons, which freeze into a compact mass overnight. Guests can watch a video about the design and construction process, presented on screens embedded in the snow walls.

Before bedtime, guides share some helpful tips for a good night's sleep: lay your shoes down rather than leaving them standing to avoid frost, place your jacket under the sleeping bag for extra insulation, tuck any other clothes into the bottom of the sleeping bag and be sure to wear a cap. Finally, avoid breathing into your scarf to prevent it from freezing. The night is frosty yet festive, romantic, and somehow exotic – warmer than most guests expect. The hot bedside tea served in the morning brings everyone back to reality.





SCHERENSCHNITTWEG, ROUGEMONT

Auf den Spuren von Louis Saugy

DER RUND 1,5 KM LANGE WEG LÄDT ZU EINER EINZIGARTIGEN ENTDECKUNGSREISE DES CHARMANTEN DORFES ROUGEMONT EIN. EIN LEHRREICHER SPAZIERGANG, AUF DEN SPUREN DES VORREITERS DER SCHERENSCHNITTKUNST: LOUIS SAUGY.

Text: SLTG

Bilder/Photos: Pays-d'Enhaut Region

Entlang des Weges entdecken Besucher kurze Anekdoten und Einblicke in das ländliche Leben des 19. und 20. Jahrhunderts – Waschfrauen am Brunnen, Kartenspieler im Café, damalige Verkehrsmittel, Alpaufzüge - und viele andere Szenen, welche Louis Saugy gerne aus Papier zu schneiden pflegte.

Folgen Sie den verschiedenen Tafeln, die mit den Werken des Meisters oder mit Postkarten aus dem Jahr 1900 illustriert sind. Holen Sie sich Ihr Quiz im Tourismusbüro ab oder drucken Sie es von der Website aus. Beantworten Sie an jeder Etappe die Fragen und finden Sie das Rätselwort, um ein Erinnerungsgeschenk zu gewinnen. Im Museum des alten Pays-d'Enhaut in Château-d'Oex finden Sie zudem eine bemerkenswerte Sammlung seiner Werke, sowie Kreationen von weiteren Künstlerinnen und Künstlern. ○

Praktische Informationen | Start ab dem Tourismusbüro in Rougemont. Mit dem Zug erreichbar dank der MOB Linie (Haltestelle "Rougemont"). Parkplätze an der Kirche und am Bahnhof.





SCHERENSCHNITTWEG, ROUGEMONT

IN LOUIS SAUGY'S FOOTSTEPS

THE 1.5-KILOMETRE-LONG PATH INVITES YOU TO EMBARK ON A UNIQUE JOURNEY THROUGH THE CHARMING VILLAGE OF ROUGEMONT. THIS EDUCATIONAL WALK FOLLOWS IN LOUIS SAUGY'S FOOTSTEPS, THE PIONEER OF PAPER CUTTING ART.

Along the way, visitors can discover short anecdotes and insights into rural life in the 19th and 20th centuries – washerwomen at the well, card players at the café, means of transport from that time, alpine cow parades, and many other scenes that Louis Saugy enjoyed capturing through his paper art.

Explore the various panels illustrating the master's works or postcards from the 1900s. Pick up your quiz from the tourism office or print it from the website.

Answer questions at each stop to find the puzzle word and win a souvenir gift. The Vieux Pays-d'Enhaut Museum in Château-d'Oex also features a remarkable collection of his works, along with creations by other artists. ○

Practical Information | Starting point: Rougemont Tourism Office. Accessible by train via the MOB line (stop "Rougemont"). Parking available at the church and the station.

MUSÉE DU VIEUX PAYS-D'ENHAUT VIEUX PAYS-D'ENHAUT MUSEUM

Der Verein des Museums des alten Pays-d'Enhaut wurde 1922 gegründet, um das kulturelle Erbe des Tals zu schützen. Ziel war es, eine Sammlung von rustikalen Objekten, Werkzeugen, Möbeln und Gemälden zusammenzustellen, die den Alltag der Region widerspiegeln. Mit Unterstützung von Freiwilligen und Spendern entwickelte sich das Museum kontinuierlich weiter. 2022 wurde es zum Schweizer Zentrum für Scherenschnitte, das Dauerausstellungen, Veranstaltungen, Ausbildungen und Workshops anbietet. Das renovierte Gebäude vereint Museum und Scherenschnitt-Zentrum und bietet ein einzigartiges kulturelles Erlebnis. Heute zieht es Besucher aus aller Welt an, um die Geschichte und Kunst der Region zu entdecken.

The Museum Association of the old Pays-d'Enhaut was founded in 1922 to protect the valley's cultural heritage. The aim was to create a collection of rustic objects, tools, furniture and paintings that reflect the region's daily life. With the support of volunteers and donors, the museum has continued to grow. In 2022, it became the Swiss Centre for Papercutting, offering permanent exhibitions, events, training and workshops. The renovated building combines the museum and the papercutting centre, providing a unique cultural experience. Today, it attracts visitors from all over the world eager to discover the region's history and art.

FAMILIENHOTELS

Von Generation zu Generation

HOTELKETTEN UND INTERNATIONALE KONZERNE SIND ALLGEGENWÄRTIG – AUCH IM SAANENLAND. DENNOCH GIBT ES HIER VIELE HOTELS, DIE SEIT JAHRZEHNEN VON FAMILIEN GEFÜHRT WERDEN. BETRIEBE, DIE ÜBER GENERATIONEN HINWEG IHRE TRADITION BEWAHREN UND TROTZDEM MIT DER ZEIT GEHEN.

Text: Christine Zwygart

Bilder/Photos: Gstaad Palace, Maison Hornberg, Hannes Niederkofler

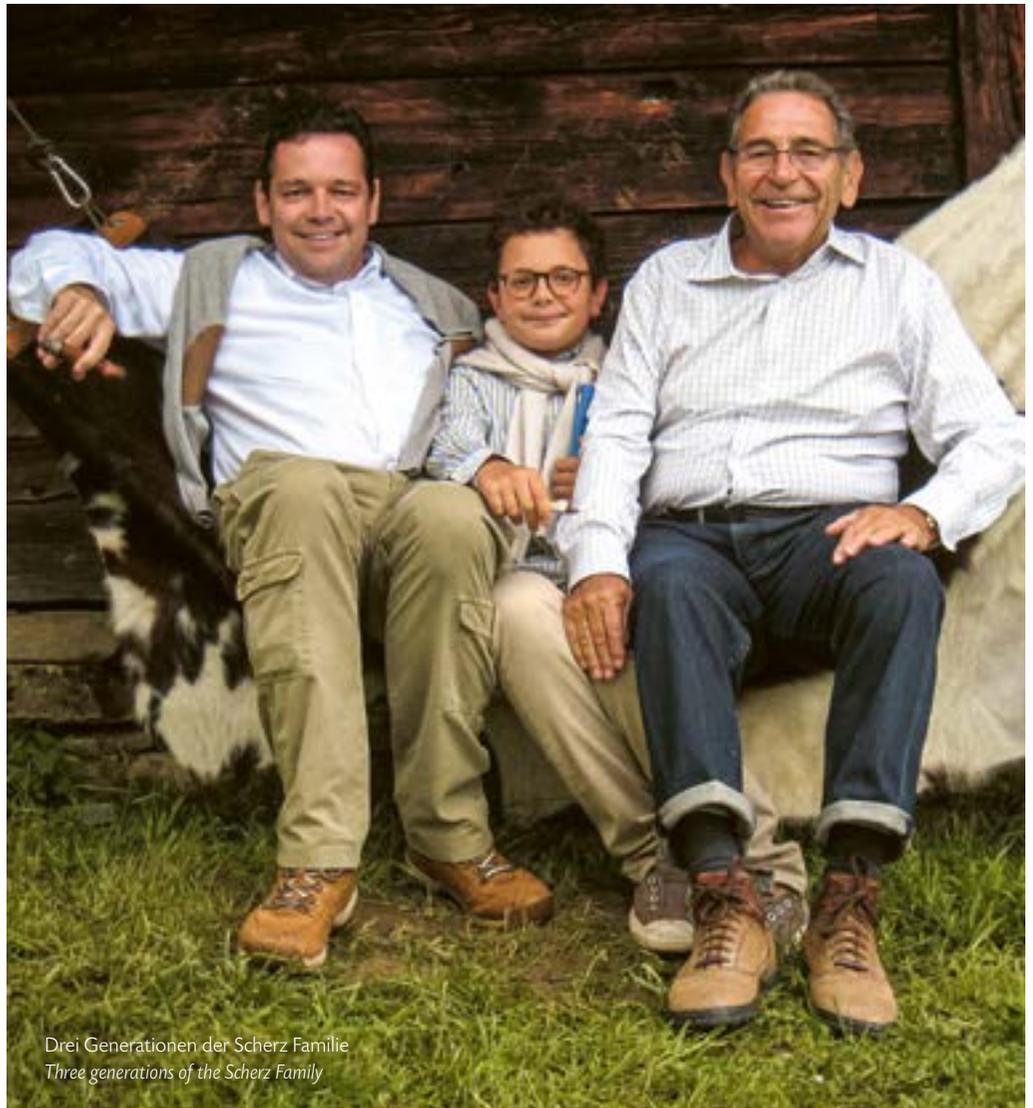


Es thront hoch über dem Dorf und ist das Markenzeichen einer ganzen Destination: Das 5-Sterne-Haus Gstaad Palace ist im alpinen Chic und mit britischem Understatement eingerichtet. 1913 wurde das Grandhotel eröffnet, und seit 1947 gehört es der Familie Scherz. "Ich vertrete heute die dritte Generation, was zur Stabilität, Kontinuität und der DNA des Gstaad Palace beigetragen hat", sagte Andrea Scherz einst in einem Interview mit "Sur La Terre Gstaad".

2001 hat er die Leitung des Hotels von seinem Vater Ernst Andrea Scherz übernommen – und das war keineswegs selbstverständlich. Seine Eltern liessen ihm die Wahl, ob er in die Branche einsteigen will oder eigene Wege geht. "Doch es entwickelte sich schon in meiner Kindheit eine starke Verbundenheit mit dem Palace", so Andrea Scherz. In der Zwischensaison spielte er als Bub in den leeren Räumen und radelte mit dem Fahrrad durch die Gänge. Eine unbeschwerte Zeit, die schliesslich dazu führte, dass er heute als Generaldirektor und Hauptaktionär des Gstaad Palace amtiert. "Ich mag keine Eintönigkeit, und das Hotelgewerbe ist so abwechslungsreich – kein Tag gleicht dem anderen."

EIN MITEINANDER IM MAISON HORNBERG

Ebenfalls in dritter Generation wird das Maison Hornberg in Saanenmöser geführt, wo Brigitte und Christian Hoefliger-von Siebenthal als Gastgeber für eine heimelige und stilvolle Atmosphäre sorgen. Das Hotel eröffnete in der Wintersaison 1936/37 als Pension. Zu jener Zeit wurde der Skitourismus im



Drei Generationen der Scherz Familie
Three generations of the Scherz Family

Saanenland immer wichtiger und ermöglichte den Bauernfamilien eine zusätzliche Einkommensquelle. Am Abend gab es hier ein Menu für alle, kein "à la Carte", wie man es heute kennt. "Und wenn man im Sommer heuen musste, halfen Gäste und Mitarbeitende mit – das Restaurant war kurzerhand geschlossen", erzählt Brigitte Hoefliger-von Sieben-

thal. "Im April 1970 heirateten meine Eltern Peter von Siebenthal und Elisabeth Wild und übernahmen im November 1971 das Hotel in zweiter Generation. Mein Vater war der älteste von vieren."

Brigitte wuchs hier mit ihren drei Schwestern auf, erlebte eine schöne Kindheit. "Auch wenn unsere Eltern viel arbeiteten, waren sie für uns immer in Greifnähe." Ihre eigene Zukunft sah sie lange nicht in der Hotellerie, sondern bereiste die Welt als Flight Attendant bei der Swissair. "So losgelöst von allem kam in mir auf einmal der Wunsch auf, doch in die Fussstapfen meiner Eltern zu treten." An der Hotelfachschule in Luzern lernte sie ihren Mann Christian kennen, mit dem sie das Maison Hornberg seit 2003 führt.

Fest in Familienhand befindet sich auch das Hotel Arc-en-ciel in Gstaad, das 1961 von Heini und Micheline Matti-Perreten gegründet wurde und seit 2020 von Amina Matti und ihrem Mann Tim Wetli geführt wird. Die vierte Generation verkörpert Yasmin von Siebenthal im Boutique-Hotel Alpenrose in Gstaad, das sie zusammen mit ihren Eltern Carole und Michel managt. Im Hotel Gstaaderhof wiederum wirken Konstanze und Christof Huber als Gastgeberpaar in der zweiten Generation. Auch das Hotel Kernen in Schönried, die Hotels Spitzhorn und Landhaus in Saanen sowie das Golfhotel Les Hauts de Gstaad und das Hotel Le Petit Relais in Saanenmöser sind Familiensache. ○



Brigitte & Christian Hoefliger-von Siebenthal

VITALITÄT, INNERE RUHE, GLÜCKSELIGKEIT

Schlafen Sie in einem Hästens und wachen Sie morgens in Bestform auf. Jedes Bett wird von Hand aus reiner Baumwolle, Wolle, Rosshaar und Leinen gefertigt und gleicht einer natürlichen Wohlfühloase. Ein Ort, der sich mit Körper und Atmung synchronisiert und Sie vollständig zur Ruhe bringt.

Tanken Sie nachts in Ihrem Hästens Energie—und wachen Sie frisch gestärkt, entspannt und voller Tatendrang auf.

HASTENS.COM



Hästens 

since 1852

Photography Simon Procter

FAMILY-RUN HOTELS

FROM GENERATION TO GENERATION

HOTEL CHAINS AND INTERNATIONAL CORPORATIONS ARE UBIQUITOUS – EVEN IN THE SAANENLAND REGION. YET, THIS AREA IS HOME TO MANY HOTELS THAT HAVE BEEN FAMILY-RUN FOR DECADES. THESE ESTABLISHMENTS HAVE PRESERVED THEIR TRADITIONS OVER GENERATIONS WHILE KEEPING UP WITH THE TIMES.

Perched high above the village, it is the hallmark of an entire destination: the 5-star Gstaad Palace, designed in an Alpine chic style with a touch of British understatement. The grand hotel opened in 1913 and has been owned by the Scherz family since 1947. “Today, I represent the third generation, which has contributed to the stability, continuity, and DNA of the Gstaad Palace,” Andrea Scherz once stated in an interview with Sur La Terre Gstaad.

He took over the management of the hotel from his father Ernst Andrea Scherz in 2001 – and that was by no means a given. His parents left it up to him to decide whether he wanted to enter the hospitality industry or go his own way. “But I developed a strong connection to the Palace during my childhood,” says Andrea Scherz. As a boy, he would play in the empty rooms and ride his bicycle through the hallways during the off-season. A carefree time that ultimately led to him being the General Manager and main shareholder of the Gstaad Palace today. “I don’t like monotony, and the hotel business is so varied – no two days are the same.”

A SPIRIT OF TOGETHERNESS AT MAISON HORNBERG

The Maison Hornberg in Saanenmöser is also now run by the third generation, with Brigitte and Christian Hoefliger-von Siebenthal creating a welcoming



Maison Hornberg

and stylish atmosphere as hosts. The hotel first opened as a guest house during the 1936/37 winter season. At that time, ski tourism in the Saanenland region was becoming increasingly popular, providing farming families with an additional source of income. In the evenings, there was a set menu for everyone, no à la carte options as we know them today. “And when it was haymaking time in summer, both guests and staff helped out – and the restaurant was simply closed,” recalls Brigitte Hoefliger-von Siebenthal. “My parents, Peter von Siebenthal and Elisabeth Wild, married in April 1970 and took over the hotel in

November 1971, the second generation to do so. My father was the eldest of four children.”

Brigitte grew up here with her three sisters, enjoying a happy childhood. “Although our parents worked a lot, they were always around.” For a long time, she did not see herself in the hospitality business and preferred to travel the world as a flight attendant with Swissair. “Being so far away from everything, I suddenly felt the urge to follow in my parents’ footsteps.” She met her husband Christian at the hotel management school in Lucerne, and they have been running Maison Hornberg together since 2003.

The Hotel Arc-en-ciel in Gstaad also remains firmly in family hands. Founded in 1961 by Heini and Micheline Matti-Perreten, it has been run since 2020 by Amina Matti and her husband Tim Wetli. The fourth generation is represented by Yasmin von Siebenthal at the Boutique Hotel Alpenrose in Gstaad, which she manages alongside her parents, Carole and Michel. Meanwhile, Konstanze and Christof Huber act as second-generation hosts at Hotel Gstaaderhof. Other family-run establishments include Hotel Kernen in Schönried, Hotels Spitzhorn and Landhaus in Saanen, as well as the Golfhotel Les Hauts de Gstaad and hotel Le Petit Relais in Saanenmöser. 🍷

📍 palace.ch
hornberg.swiss



WHERE EVERY CIGAR BECOMES AN EXPERIENCE.



CIGARES · TOBACCO



ZWAHLEN-HÜNI
CH-3780 GSTAAD

Promenade 65
3780 Gstaad
+41 (0)33 744 47 00
cigares@zwahlenhueni.ch
www.zwahlenhueni.ch

Davidoff
DEPOSITAIRE



† DUPONT

DREI FRAGEN AN...

THREE QUESTIONS FOR...

Der Österreicher David Ebner ist seit Sommer 2023 Co-Küchenchef im Maison Hornberg. Vor seiner Ausbildung zum Koch studierte er in Wien "Kultur und Sozialanthropologie" und parallel dazu absolvierte er ein Jazz-Studium.

David Ebner, wie sind Sie ins Saanenland gekommen?

Eigentlich durch Zufall: Ich hatte keine Ahnung von der Existenz des Saanenlandes bevor ich auf das Maison Hornberg gestossen bin. Eines der Privilegien im Kochberuf ist, dass man auf unerwartete Weise die Welt zu sehen bekommt – wenn man dies zulässt. Und wer das Saanenland mal gesehen hat, wird schnell verzaubert!

Welches Gericht auf der Karte des "Hornberg" mögen Sie persönlich am liebsten?

Das ist momentan wahrscheinlich der Stör aus Frutigen, mit einem Kürbisrisotto, Haselnuss und Champagner. Es ist ein regionales und saisonales Gericht, mit tollen Produkten im Rampenlicht. Die Schweiz hat viel zu bieten, das versuche ich in meinen Gerichten widerzuspiegeln.

Sie sind Spitzenkoch und Musiker. Was macht ein gutes Gericht aus – und was einen guten Song?

Für mich teilt beides viele Gemeinsamkeiten. Beides ist eine Erfahrung in mehreren Phasen, es braucht ein Konstante, Abwechslungsreichtum, man soll beides vom Anfang bis zum Ende geniessen können. Da ich aus dem Jazz komme, heisst das für mich es braucht einen guten Head, der Rest entsteht in künstlerischer Freiheit. Zurzeit komme ich weniger zum Musikmachen, da ich als Koch sehr gut ausgelastet bin. Allerdings suche ich nach einem neuen Kontrabass, also Offerten gerne an mich weiter leiten. ◉

Austrian David Ebner has been co-head chef at Maison Hornberg since summer 2023. Before training as a chef, he studied "Cultural and Social Anthropology" in Vienna while also pursuing a jazz degree.

David Ebner, how did you end up in Saanenland?

Purely by chance: I had no idea the Saanenland even existed before coming across Maison Hornberg. One of the privileges of being a chef is that you get to see the world in unexpected ways – if you're open to it. And once you've seen the Saanenland, you're quickly captivated!

Which dish on the "Hornberg" menu is your personal favourite?

At the moment, it is probably the sturgeon from

Frutigen, served with pumpkin risotto, hazelnuts, and Champagne. It's a regional and seasonal dish that showcases some fantastic products. Switzerland has so much to offer, and I try to reflect that in my dishes.

You are a top chef and a musician. What makes a great dish – and what makes a good song?

For me, they share many similarities. They are both multi-phase experiences that require a balance of consistency and variety, you should be able to enjoy both from start to finish. With my jazz background, I believe there needs to be a good "head," and the rest comes together with artistic freedom. These days, I have less time to make music since I'm fully committed as a chef. However, I'm currently looking for a new double bass, so feel free to pass along any offers! ◉



TOP-GENUSS-ADRESSEN TOP CULINARY ADDRESSES

Im Saanenland sind phantastische Küchenteams am Werk, die wundervolle Gerichte auf den Teller zaubern. Diese Restaurants hat der Gastroführer Gault-Millau Schweiz ausgezeichnet:

The Saanenland is home to some fantastic culinary teams that conjure up wonderful dishes. The Gault-Millau Switzerland gastronomy guide has honoured the following restaurants:

18 Punkte / Points

- > Sommet, The Alpina, Gstaad
- > La Table du Valrose, Hotel Valrose, Rougemont

16 Punkte / Points

- > Le Grill, Palace Hotel, Gstaad
- > La Bagatelle, Hotel Le Grand Chalet, Gstaad
- > Restaurant Sonnenhof, Saanen
- > Leonard's, Le Grand Bellevue, Gstaad
- > Megu, The Alpina Gstaad, Gstaad

15 Punkte / Points

- > Azalée, Boutique-Hotel Alpenrose, Schönried

14 Punkte / Points

- > Hotel Alpenland, Lauenen
- > Blun-Chi, Hotel Bernerhof, Gstaad
- > Le Roc, Hôtel de Rougemont, Rougemont
- > Müli, Hotel Gstaaderhof, Gstaad
- > Le Café Valrose, Hotel Valrose, Rougemont
- > Restaurant Rialto, Gstaad
- > Restaurant Rössli, Feutersonoy

13 Punkte / Points

- > 16 Bar-Restaurant, Saanen
- > Ermitage-Stube, Ermitage Wellness & Spa-Hotel, Schönried
- > La Gare, Hotel Bernerhof, Gstaad
- > Maison Hornberg, Saanenmöser

12 Punkte / Points

- > Le Cerf, Rougemont
- > La Vue, Huus Gstaad Hotel, Saanen

FONDUELAND GSTAAD

Ein pures Genuss-Erlebnis

IM FONDUELAND GSTAAD WIRD DAS SCHWEIZER KÄSEFONDUE ZU EINEM EINZIGARTIGEN OUTDOOR-ERLEBNIS. BESUCHER KÖNNEN VOR ATEMBERAUBENDER ALPENKULISSE DAS TRADITIONELLE SCHWEIZER GERICHT IN RUHE GENIESSEN.

Text: SLTG

Bilder/Photos: Destination Gstaad, Gstaad Saanenland Tourismus, Müller Medien, Yannick Romagnoli

Ob zu Fuss, mit dem Fahrrad, auf Skiern oder Schneeschuhen – im FondueLand Gstaad finden alle ihr Glück in freier Natur mit sieben überdimensionalen Fondue-Caquelons, zwei kleinen Fondue-Hütten für bis zu acht Personen oder einem urchigen Fondue-Beizli.

Der Fonduerucksack im Nostalgie-Look (jetzt auch mit Raclette verfügbar), der ab zwei Personen erhält-

lich ist, ist perfekt für diesen Anlass! Er enthält alle Zutaten für ein unwiderstehliches Outdoor-Erlebnis: wahlweise cremiges klassisches oder aromatisches Trüffel Fondue von lokalen Molkereien, knuspriges Fonduebrot von hiesigen Bäckereien, Gewürze, ein Caquelon, ein Rechaud mit Brennpaste, Teller und Gabeln. Er kann am Vortag oder online bis zu 2 Tage vorher bei verschiedenen Molkereien, Hotels und

Restaurants bestellt werden (siehe Liste unter www.gstaad.ch). Der Rucksack kann unter anderem – auch am Sonntag – in Gstaad, Saanen oder Schönried abgeholt werden. Für Kutschenfahrten-Liebhaber bietet Johann von Grüningen ganzjährig Touren in seinem beheizten und gedeckten Fonduewagen für bis zu 20 Personen an. Die Fonduemischung liefert Michel's Stallbeizli.





Lust das Käsereifungslager von Gstaad zu entdecken? Zwischen kühlenden Felswänden bei sieben Grad Celsius, unter der Erde, befindet sich das gut versteckte ehemalige Wasserreservoir der Gemeinde. Willkommen in der Käsegrotte mit seinen mehr als 3000 Laiben! Über steile Holztreppen geht es acht Meter in die Tiefe, um Wissenswertes über den Berner Hobelkäse AOP und seine Herkunft zu erfahren. Wer eine fachkundige Führung mit Apéro reservieren möchte, kann das ganzjährig in der Molkerei Gstaad tun. ◉

FONDUELAND GSTAAD

A PURE TASTING EXPERIENCE

AT FONDUELAND GSTAAD, THE SWISS CHEESE FONDUE BECOMES A UNIQUE OUTDOOR EXPERIENCE. VISITORS CAN ENJOY THE TRADITIONAL SWISS DISH IN A BREATHTAKING ALPINE SCENERY.

Whether on foot, by bike, on skis or snowshoes – at Fondueland Gstaad, everyone will find their happiness in the great outdoors, with seven oversized fondue caquelons, two cozy fondue huts for up to eight people or a rustic fondue tavern.

The nostalgia-inspired fondue backpack (now also available with raclette), for two people or more, is perfect for this occasion! It contains all ingredients for an irresistible outdoor experience: your choice of creamy classic or aromatic truffle fondue from local dairies, crispy fondue bread from local bakeries, spices, a caquelon (fondue pot), a burner with fuel paste, plates and forks. The backpack can be ordered the day before or online up to two days before from various dairies, hotels and restaurants (see list at www.gstaad.ch). The backpack can be picked up in Gstaad, Saanen or Schönried, even on Sundays. For carriage ride lovers, Johann von Grüningen offers year-round tours in his heated and covered fondue carriage for up to 20 people. Michel's Stallbeizli provides the fondue mix.

Fancy discovering Gstaad's cheese ripening storehouse? The municipality's well-hidden former water reservoir at seven degrees Celsius is located between cooling rock walls, underground. Welcome to the cheese cave with more than 3,000 wheels of cheese! Take the steep wooden staircase down eight metres to learn more about the Bernese Hobelkäse AOP and its origin. If you would like to book an expert tour with drinks, you can do so all year round at the Gstaad dairy. ◉

gstaad.ch/fondueland



© DR



31 TREAT YOURSELF

LE GRAND BELLEVUE

Luxuriöse Oase für entspannende Momente

TIEF DURCHATMEN, ENERGIE TANKEN UND DEN ALLTAG FÜR EINEN MOMENT VERGESSEN. WER IN DEN LUXURIÖSEN WELLNESS-BEREICH DES HOTELS LE GRAND BELLEVUE EINTAUCHT, BEGIBT SICH AUF EINE AUSSERGEWÖHNLICHE ENTSPANNUNGSREISE. AUF RUND 3000 QUADRATMETERN FINDET SICH ALLES, WAS KÖRPER UND GEIST GÜTTUT: VERJÜNGENDEN THERMALERLEBNISSEN, ERHOLSAMEN SPA-BEHANDLUNGEN MIT MASSAGEN UND SCHÖNHEITSPFLEGE SOWIE BELEBENDEN FITNESSANGEBOTEN.

Text: Christine Zwygart
Bilder/Photos: Le Grand Bellevue

Le Grand Spa ist umfassend renoviert worden und präsentiert sich als prächtiger Zufluchtsort inmitten der Schweizer Berge – mit ganz viel Verwöhnprogrammen. Müde Beine und Muskeln nach einer langen Wanderung oder einem Skitag? Wie wäre es mit einem Türkischen Bad oder einem Spaziergang über den Kneipp-

Pfad, wo die Füße abwechselnd erwärmt und gekühlt werden, um die Venen zu stärken und die Durchblutung anzukurbeln. In der Thermal-Oase haben die Gäste die Wahl zwischen 17 Wellnessbereichen, von verschiedenen Saunas mit Heu, Kräutern und Kiefern-duft über einen belebenden Eisbrunnen, ein entschl-

ckendes Dampfbad, eine beruhigende Solegrotte und ein Jacuzzi unter freiem Himmel. Privatsphäre finden Paare zudem in Alpine-Spa-Suite, die als perfekter Rückzugsort für mehr Zweisamkeit dient.

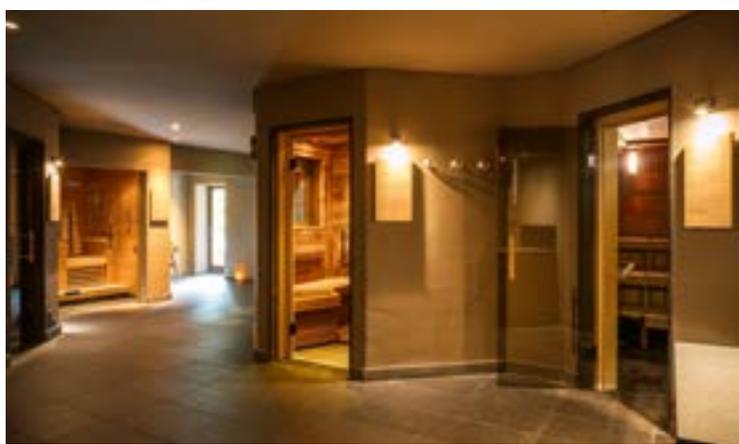
Wer sich lieber aktiv erholt, kann von Montag bis Samstag diverse Yoga- und Pilats-Kurse besuchen oder raus in die atemberaubende Natur. Auf eigene Faust oder mit lokalen Guides können die Gäste zu Fuss die Bergwelt entdecken, in einem der Seen schwimmen gehen, die Blumenwelt bestaunen, mit dem Gleitschirm über die Alpwiesen fliegen, klettern oder Ski fahren, biken oder schlitteln.

Familien geniessen jeweils am Nachmittag die speziellen Planschstunden, die zu Wasserspielen im Schwimmbad einladen. Und wer immer wieder in die Spa-Traumwelt entfliehen möchte, kann eine Jahres-, Monats- oder Saison-Mitgliedschaft abschliessen und profitiert von Rabatten sowie Tageskarten für Freunde.

LE PETIT CHALET

Mit seiner gemütlichen Atmosphäre im Chalet-stil lädt das "Le Petit Chalet", eingebettet in der Gartenanlage des Le Grand Bellevue, zu einer besonderen Tafelrunde ein. Das kleine Gourmet-Paradies versprüht viel Charme, die Feuerstelle und die rustikale





Einrichtung sorgen für wohlige Stunden. Wer Lust auf traditionelle Schweizer Gerichte hat, ist hier goldrichtig: Auf der Karte stehen Raclette und verschiedene Käsefondues: mit Vacherin und Gruyère, Ziegenkäse oder eine vegane Variante aus Cashewkernen, mit Trüffel oder natur. Ganz ohne Käse kommt das Fondue Chinoise aus und zum Abschluss die Meringue mit Greizer Doppelrahm.

Egal ob exzellente Kulinarik oder Verwöhnprogramm für den Körper – ein Besuch im Le Grand Bellevue verspricht Genuss auf höchstem Niveau in einem unvergleichbaren Hideaway inmitten der fantastischen Bergwelt des Saanenlands. Entspannung pur für alle Gäste, die ein elegantes Zuhause auf Zeit schätzen. ◉

LE GRAND BELLEVUE

LUXURIOUS OASIS FOR RELAXING MOMENTS

TAKE A DEEP BREATH, RECHARGE AND FORGET ABOUT EVERYDAY LIFE. WHEN ENTERING THE LUXURIOUS WELLNESS AREA OF LE GRAND BELLEVUE, YOU WILL EMBARK ON AN EXTRAORDINARY JOURNEY OF RELAXATION. SPREAD OVER SOME 3,000 M², THIS WELLNESS SANCTUARY OFFERS EVERYTHING TO REJUVENATE BODY AND SOUL: INVIGORATING THERMAL EXPERIENCES, RELAXING SPA TREATMENTS WITH MASSAGES, BEAUTY CARE AND REVITALISING FITNESS OPTIONS.

Le Grand Spa has undergone extensive renovations and now stands as a magnificent retreat amidst the Swiss mountains, brimming with pampering programmes. Tired legs and muscles after a long hike or a day on the slopes? How about a Turkish bath or a stroll along the Kneipp path, where alternating warm and cool foot baths stimulate circulation and strengthen your veins. In the thermal oasis, guests can explore 17 wellness areas, including a variety of saunas with hay, herbal and pine scents, a refreshing ice fountain, a detoxifying steam bath, a calming salt inhalation grotto, and an open-air jacuzzi. Couples will also find privacy in the Alpine Spa Suite, the perfect retreat for a romantic escape.

Those who prefer to active relaxation can attend various yoga and Pilates classes from Monday to Saturday, or head outdoors to explore breathtaking natural surroundings. On their own or with local guides, guests can discover the mountain landscapes on foot, swim in one of the lakes, marvel at the wildflowers, paraglide over alpine meadows, climb, ski, bike or choose to go sledging.

Families will enjoy special splash hours each afternoon, inviting them to play water games in the pool. And those who want to escape to the spa dream world again and again can opt for an annual, monthly, or seasonal membership and benefit from discounts and day passes for friends.

LE PETIT CHALET

With its cosy chalet-style ambiance, Le Petit Chalet, nestled in the gardens of Le Grand Bellevue, invites guests to a unique dining experience. This small gourmet paradise exudes plenty of charm, while the fireplace and rustic décor ensure a warm and inviting setting. If you fancy traditional Swiss dishes, this is the place to be: the menu includes raclette and various cheese fondues – with Vacherin and Gruyère, goat's cheese or a vegan version made from cashew nuts, with truffle or natural. For a cheese-free option, there's Fondue Chinoise, and for dessert, meringue with Gruyère double cream.

Whether it's exceptional cuisine or indulgent treatments for the body, a visit to Le Grand Bellevue promises enjoyment at the highest level in an unrivalled hideaway amidst the stunning mountain scenery of the Saanenland. Pure relaxation for all guests who appreciate an elegant home away from home. ◉

◉ bellevue-gstaad.ch

MENUS PLAISIRS

Eine leidenschaftliche Geschichte

SEIT ÜBER 20 JAHREN VERKÖRPERT MENUS PLAISIRS LEBENSKUNST IN GSTAAD. DIE 2002 VON CAROLINE FREYMOND GEGRÜNDETE GALERIE BIETET EINE EINZIGARTIGE UND EKLEKTISCHE MISCHUNG AUS ZEITGENÖSSISCHEM DESIGN, KLASSISCHER KUNST UND SELTENEN STÜCKEN. ENTDECKEN SIE EIN FAMILIENABENTEUER, BEI DEM KREATIVITÄT UND WAGEMUT IM MITTELPUNKT STEHEN.

Text: Sonja Funk-Schuler
Bilder/Photos: Menus Plaisirs

Seit ihrer Gründung hat sich Menus Plaisirs als Massstab für Kunst und Dekoration in Gstaad etabliert. Die Galerie ist weit mehr als ein Ausstellungsraum, sie ist ein Treffpunkt für verschiedene Epochen, Stile und Künstler.

der Kunstszene im Saanenland, mit seltenen Stücken, die von eklektischen zeitgenössischen und Vintage-Dekorationsobjekten bis hin zu Gemälden und Möbeln aus Skandinavien, Italien, Frankreich, Österreich und natürlich der Schweiz reichen.

EINEM GLÜCKLICHEN ZUFALL ENTSPRUNGEN

Das Abenteuer begann, als Caroline Freymond ein Chalet in der Region kaufte und anfang, Gegenstände für die Einrichtung zu suchen. "Ich traf eine Antiquitätenhändlerin in Saanen. Eines führte zum anderen, und schliesslich übernahm ich ihr Geschäft, bevor ich es nach Gstaad verlegte", erklärt sie. Inspiriert von Künstlern wie Isabelle de Borchgrave, der "Papierkönigin", wuchs ihre Leidenschaft für einzigartige Objekte und Möbel weiter. Die Galerie entwickelte sich schnell zu einem Vorreiter

EIN FAMILIENABENTEUER

Die Ankunft ihrer Tochter Ludivine in diesem Jahr brachte eine neue Perspektive. Mit einem Bachelor-Abschluss von der EHL und einem Master in Business Analytics aus Madrid bringt Ludivine neue Energie in die Galerie. Sie initiiert Projekte wie einen Pop-up-Store in Genf, nutzt ihr Fachwissen in Marketing und Promotion und verwirklicht originelle Ideen wie thematische Schals, die sie zusammen mit ihrer Cousine entworfen hat.

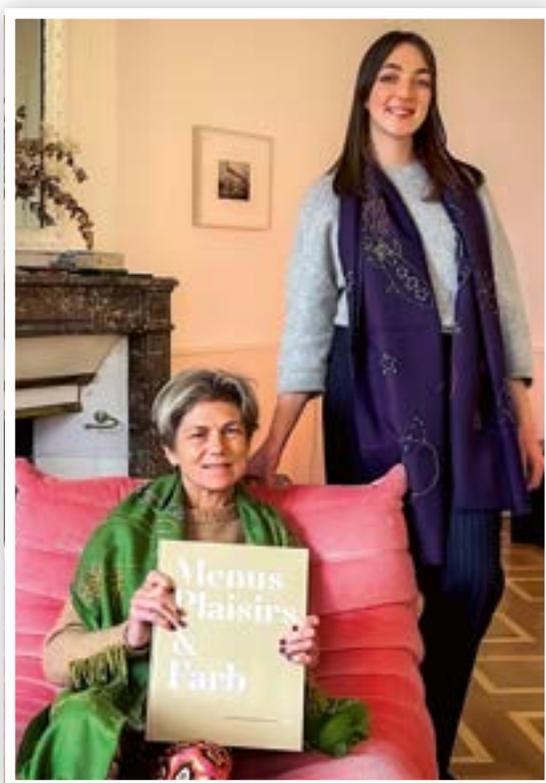


HIGHLIGHTS UND NEUE KOOPERATIONEN

Von Ausstellungen, Konzerten und Konferenzen im Chalet Farb bis hin zu Kooperationen mit etablierten und aufstrebenden Künstlern in der Galerie – Caroline feiert 20 Jahre künstlerischer Höhepunkte mit der Veröffentlichung eines 300-seitigen zweisprachigen Buches voller Archive, Illustrationen und persönlicher Gedanken. Es wurde im März 2024 bei einer Vernissage in der Galerie vorgestellt und wird im Februar 2025 auch in der Librairie des Alpagnes in Saanen präsentiert.

Stets innovativ stellt Menus Plaisirs jedes Jahr neue Favoriten sowie ein neues saisonales Dekor vor. "Im Jahr 2025 freue ich mich besonders auf die farbenfrohen Werke der Pariser Künstlerin Noémie de Yturbe und die kunstvoll geschnitzten Holzskulpturen von Clothilde Gosset. Ich setze zunehmend auf zeitgenössisches Design durch exklusive Kooperationen, darunter Hubert Le Gall und Hervé van der Straeten", verrät sie.

Angetrieben von einer unermüdlichen Leidenschaft und Neugier wird Caroline Freymond zweifellos noch viele Jahre lang Verbindungen knüpfen und schöne Geschichten in ihrer Galerie schreiben. ◉



Caroline & Ludivine Freymond



MENUS PLAISIRS

A STORY OF PASSION

FOR OVER 20 YEARS, MENUS PLAISIRS HAS EMBODIED THE ART OF LIVING IN GSTAAD. FOUNDED IN 2002 BY CAROLINE FREYMOND, THE GALLERY OFFERS A UNIQUE AND ECLECTIC MIX OF CONTEMPORARY DESIGN, CLASSIC ART AND RARE PIECES. DISCOVER A FAMILY ADVENTURE WHERE CREATIVITY AND DARING TAKE CENTRE STAGE.

Since its creation, Menus Plaisirs has established itself as a benchmark for art and decoration in Gstaad. Much more than an exhibition space, it is a meeting point for various eras, styles and artists.

and promotional tools, and original projects such as thematic shawls designed together with her cousin.

BORN OF A HAPPY COINCIDENCE

The adventure began when Caroline Freymond bought a chalet in the region and started collecting items to furnish it. "I met an antique dealer in Saanen. One thing led to another, and I ended up taking over her shop before relocating it to Gstaad," she explains. Inspired by artists such as Isabelle de Borchgrave, the "queen of paper," her passion for unique objects and furniture grew stronger. The gallery quickly became a pioneering showcase for the Saanenland art scene, featuring rare pieces ranging from eclectic contemporary and vintage decorative objects to paintings and Scandinavian, Italian, French, Austrian and, of course, Swiss furniture.

HIGHLIGHTS AND NEW COLLABORATIONS

From exhibitions, concerts, and conferences at Chalet Farb to collaborations with established and emerging artists at the gallery, Caroline wanted to celebrate 20 years of artistic highlights by publishing a 300-page bilingual book packed with archives, illustrations and personal thoughts. It was unveiled at a gallery vernissage in March 2024, and will also be presented at the Librairie des Alpagnes in Saanen in February 2025.

Always innovative, Menus Plaisirs introduces new favourites each year, as well as a renewed decor every season. "In 2025, I'm excited to showcase the colourful works of Parisian artist Noémie de Yturbe and the intricately carved wooden sculptures of Clothilde Gosset. I'm increasingly embracing contemporary design through exclusive collaborations, including Hubert Le Gall and Hervé van der Straeten," she confides.

A FAMILY ADVENTURE

The arrival of her daughter Ludivine this year brought a fresh perspective. With a Bachelor's from EHL and a Master's in Business analytics from Madrid, Ludivine helps energise the gallery with initiatives such as a pop-up in Geneva, her expertise in marketing

Driven by an unwavering passion and curiosity, Caroline Freymond will no doubt continue to forge links and write beautiful stories in her gallery for many years to come. ◉

ELITE

130 Jahre zeitlose Schweizer Handwerkskunst

ELITE IST SEIT 1895 EINE TRAGENDE SÄULE DES SCHWEIZER LUXUS-BETTWARENHANDWERKS UND VEREINT TRADITIONELLE TECHNIKEN MIT NACHHALTIGEN, HOCHWERTIGEN MATERIALIEN. SEIT IHRER GRÜNDUNG IST ELITE IHRER MISSION TREU GEBLIEBEN: MASSGESCHNEIDERTE, SORGFÄLTIG HANDGEFERTIGTE BETTEN MIT UNVERGLEICHLICHEM KOMFORT UND ELEGANZ ZU SCHAFFEN.

Text: Sonja Funk-Schuler
Bilder/Photos: Elite SA



Das 1895 in Aubonne (CH) vom Sattler- und Polstermeister Jules-Henri Caillet gegründete Unternehmen Elite sicherte sich 1946 und 1969 entscheidende Patente für Federkernbettwaren, die die Herstellung von Matratzen und Boxspringbetten revolutionierten. Der innovative Ansatz von Elite setzte sich fort, als François Pugliese 2006 die Geschäftsleitung übernahm und neue Produkte wie das umweltfreundliche Woodenboxspring sowie das Smart-Lease-Programm für Hotels einführte, mit dem diese nur die tatsächlich genutzten Betten bezahlen müssen. Heute

stellt Elite mit einem Team von über 60 Handwerkern jährlich rund 5000 massgefertigte Betten her, wobei jede Kreation bis zu 500 Stunden Facharbeit erfordert.

EIN EINZIGARTIGER HERSTELLUNGSPROZESS

Die Betten von Elite werden aus Schweizer Massivholz gefertigt und mit traditionellen Techniken zusammengesetzt, um Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit zu gewährleisten. Jede Matratze wird in den Werkstätten des Unternehmens von Hand gefertigt, gesteppt und gepolstert. Die Handwerker wählen und verarbeiten sorgfältig natürliche Materialien wie lokal gewonnene Wolle und Rosshaar sowie SeaCell-Fasern, um optimalen Komfort, Unterstützung und Temperaturregulierung zu garantieren. Die einzigartigen Taschenfedern in jeder Matratze passen sich dem Körper an, entlasten Druckpunkte und ermöglichen eine vollständige Muskelentspannung, die für einen tiefen, erholsamen Schlaf unerlässlich ist.

Ein Grundprinzip der Philosophie von Elite ist die Nachhaltigkeit, die durch Partnerschaften mit Schweizer Lieferanten und die Ecolabel-Zertifizierung sichergestellt wird. Diese garantiert minimale Umweltbelastung, die völlige Abwesenheit von Schadstoffen wie flüchtigen organischen Verbindungen und schliesslich Produktbeständigkeit. Die Matratzen wurden in der Tat auf Widerstandsfähigkeit getestet. Das Ergebnis: Nach 10 Jahren behalten sie 98% ihrer Elastizität. Elite-Boutiquen auf der ganzen Welt, darunter in Gstaad, Paris, Mailand und Shanghai, bieten Kunden ein personalisiertes Einkaufserlebnis, das ihre Bedürfnisse mit Elites massgeschneiderten Designs und fortschrittlichen Schlaflösungen verbindet.

Elites Engagement für Innovation, Handwerkskunst und Schlafforschung spiegelt ihr Bestreben wider, das Wohlbefinden durch jahrhundertealtes traditionelles Schweizer Know-how zu steigern. ●



ELITE

130 YEARS OF TIMELESS SWISS CRAFTSMANSHIP

ELITE HAS BEEN A PILLAR OF SWISS LUXURY BEDDING CRAFTSMANSHIP SINCE 1895, COMBINING TRADITIONAL TECHNIQUES WITH SUSTAINABLE, HIGH-QUALITY MATERIALS. SINCE ITS CREATION, ELITE'S MISSION HAS REMAINED CONSISTENT: TO CREATE BESPOKE, METICULOUSLY CRAFTED BEDS OFFERING UNRIVALLED COMFORT AND ELEGANCE.

Founded in 1895 in Aubonne (CH) by master saddler and upholsterer Jules-Henri Caillet, Elite successively secured key patents in 1946 and 1969 in innerspring bedding, revolutionising the mattress and boxspring production. Elite's innovative journey continued when François Pugliese took over as CEO in 2006, introducing new products such as the eco-conscious Woodenboxspring and the Smart Lease program for hotels, allowing them to pay only for the beds they use. Today, with a team of over 60 artisans, Elite produces around 5,000 custom beds annually, requiring up to 500 hours of skilled labour for each creation.

A UNIQUE MANUFACTURING PROCESS

Elite beds are crafted from Swiss solid wood, assembled using traditional techniques to guarantee durability and resilience. Each mattress is made, quilted and upholstered by hand in the company's workshops. Artisans carefully select and tailor natural materials, from locally sourced wool and horsehair to SeaCell fibres, to ensure optimal comfort, support, and temperature regulation. The unique pocket springs in each mattress adapt to the body, relieving pressure points and allowing full muscle relaxation, essential for a deep, rejuvenating sleep.



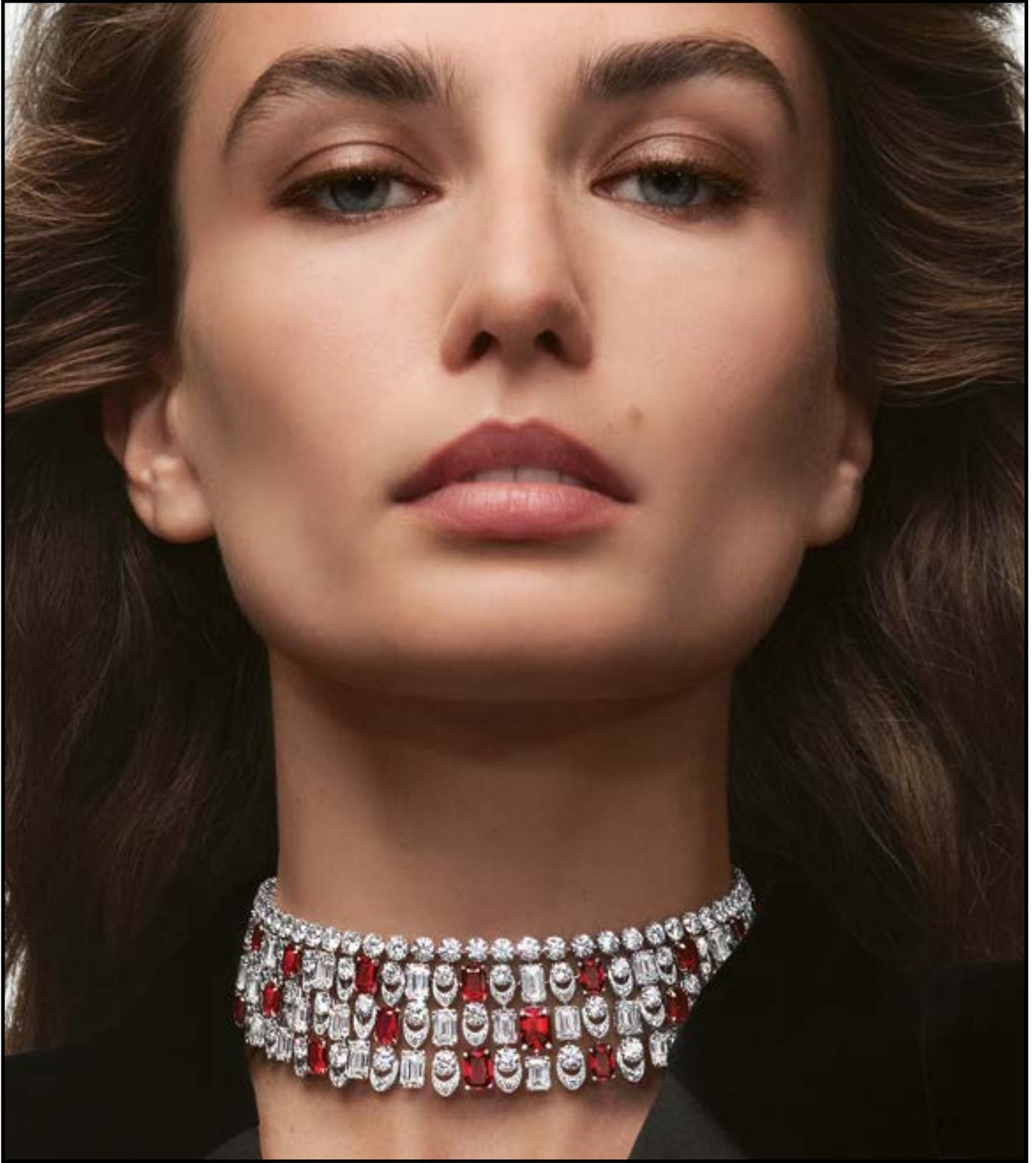
A core principle of Elite's philosophy is sustainability, a commitment ensured through its partnerships with Swiss suppliers and its Ecolabel certification, which guarantees minimal environmental impact, the total absence of harmful substances such as volatile organic compounds and, finally, product resilience. The mattresses have indeed been subjected to resistance tests. The result: after 10 years, they retain 98% of their elasticity. Elite boutiques around the world, including Gstaad, Paris, Milan, and Shanghai, offer clients a personalised shopping experience, tailoring their needs to Elite's custom designs and advanced sleep solutions.

Elite's commitment to innovation, craftsmanship and the science of sleep encapsulates its approach to enhancing well-being through century-old traditional Swiss know-how. ●

Elite Gallery

- 📍 Untergstaadstrasse 16, Gstaad
- 🌐 elitebeds.ch





G R A F F

ZBÄREN KÜCHEN

Präzisionsarbeit mit Eleganz und Stil

HOCHWERTIGE MATERIALIEN, TRADITIONELLES HANDWERK UND EIN GUTES GESPÜR FÜR INDIVIDUELLE KUNDENWÜNSCHE: JEDE KÜCHE UND JEDES WERKSTÜCK, DAS DAS ZBÄREN-TEAM FERTIGT, IST EIN UNIKAT. SO ENTSTEHEN RÄUME IN EDELEM DESIGN UND DEN DAZU PASSENDEN SCHMUCKSTÜCKEN – WIE IN DIESER VILLA AM GENFERSEE, MIT TRAUMKÜCHE UND EINEM WEINSCHRANK DER EXTRAKLASSE.

Text: Christine Zwygart
Bilder/Photos: Zbären Küchen

Wer gerne kocht, möchte hier am liebsten gleich einziehen. Freundlich und grosszügig präsentiert sich die Küche, die ein Zusammenspiel fantastischer Elemente ausmacht: dunkler Naturstein für die Ablagen, massive Eiche und helle Flächen für Schränke und Regale – und dazu praktische Helfer wie ein riesiger Hackstock, ein eingebauter Drehspieß-Ofen sowie ein Herd aus der Serie Château von La Cornue.

Die Küche gehört zu einer Villa am Genfersee und trägt die Handschrift der Manufaktur Zbären, die seit über 75 Jahren im Saanenland daheim ist und an der Lenk produziert. „Der Besitzer war Koch und wünschte sich ein wohnliches Ambiente mit viel Platz“, erzählt Benjamin Zbären. Also hat sein Team die bestehende Küche umgebaut und den Bedürfnissen des Kunden angepasst – mit den typischen Mar-

kenzeichen des Unternehmens: stimmige Designs und solides Handwerk kombiniert mit neuester Technik und erlesenen Materialien.

MIT LIEBE ZUM DETAIL

Ein weiteres Schmuckstück ist im Esszimmer der Villa entstanden: Der neue Weinschrank nimmt eine ganze Wand ein und bietet Platz für edle und herausragende Tropfen. Im unteren Teil sind Weinkisten aus Holz verstaut, im oberen Bereich präsentieren sich die Flaschen wie in einer Ausstellung. „Die Planung war anspruchsvoll“, erklärt Benjamin Zbären. Denn der Schrank steckt voller Technik, die für die richtige Temperatur und Luftumwälzung sorgt, ohne dass dabei Kondenswasser entstehen darf. Und: Selbstverständlich ist davon nichts zu sehen, die Leitungen und Apparate sind geschickt versteckt und verpackt.

Welche Ansprüche hat der Kunde? Wie sehen die Flaschen seiner Weine aus und wie gross sind diese – braucht es Platz für Magnum oder gar Doppelmagnum? Im Vorfeld waren einige Abklärungen nötig, um einen perfekten Plan entwerfen zu können. „In dieser Phase entsteht eine Art Ping Pong-Spiel zwischen uns und den Kunden.“ Bedürfnis, Vorschlag, Anliegen, Lösung, Idee, Umsetzung. Wenn es um die Wünsche der Kundschaft geht, agiert das Zbären-Team mit viel Erfahrung und Einfühlungs-



vermögen. Über tausend Arbeitsstunden haben der Umbau der Küche und der Einbau des Weinschranks schliesslich in Anspruch genommen.

IN DRITTER GENERATION

Die Geschichte der Manufaktur reicht bis ins Jahr 1947 zurück: Johann Zbären Senior verkaufte damals die Kühe und richtete in der Scheune an der Lenk seine Schreinerei ein. Der Betrieb entwickelte sich, so dass seine Söhne Hans und Enrico 1975 die Arbeiten weiterführten. Sie stellten fortan vor allem massgeschneiderte Küchen mit traditioneller Handwerkskunst her.

Im Jahr 2006 übernahm mit Benjamin und Matthias die dritte Generation die Leitung der Zbären Kreativküchen AG. Meilensteine, wie der Umzug in die neue Produktionshalle und die Eröffnung des Showrooms in der Berner Altstadt, tragen zum ausgezeichneten Renommee bei. Rund vierzig Mitarbeitende sind heute für die Familie tätig. 

ZBÄREN KÜCHEN

PRECISION WORK WITH ELEGANCE AND STYLE

HIGH-QUALITY MATERIALS, TRADITIONAL CRAFTSMANSHIP AND A KEEN INSTINCT FOR INDIVIDUAL CUSTOMER WISHES: EVERY KITCHEN AND WORKPIECE CREATED BY THE ZBÄREN TEAM IS UNIQUE. THIS APPROACH GIVES LIFE TO SPACES WITH AN ELEGANT DESIGN AND PERFECTLY MATCHED FEATURES – LIKE IN THIS VILLA ON LAKE GENEVA, WITH A DREAM KITCHEN AND A TOP-CLASS WINE CABINET.

Anyone who loves cooking will want to move in here straight away. Bright and spacious, the kitchen offers a stunning combination of elements: dark natural stone countertops, solid oak and light-coloured surfaces for cupboards and shelves – plus practical additions like a large chopping block, a built-in rotisserie oven, and a cooker from the La Cornue Château series.



The kitchen belongs to a villa on Lake Geneva and bears the signature of the Zbären manufactory, a family-owned business based in Saanenland for over 75 years with production facilities in Lenk. “The owner was a chef and wanted a cosy ambience with plenty of space,” says Benjamin Zbären. So his team transformed the existing kitchen to meet the client’s needs – with the company’s typical trademarks: harmonious designs and solid craftsmanship combined with the latest technology and premium materials.

WITH ATTENTION TO DETAIL

Another masterpiece was created in the villa’s dining room: a new wine cabinet that spans an entire wall, providing space for rare and outstanding vintages. Wooden wine crates are stored in the lower section, while the upper level showcases bottles as if in an exhibition. “The planning was challenging,” explains Benjamin Zbären. The cabinet is packed with technology to ensure the right temperature and air circulation without allowing condensation to form. And, of course, none of this is visible – the pipes and equipment are cleverly concealed and encased.

What are the client’s requirements? What do their wine bottles look like, and what sizes are they – is there a need for space for Magnum or even Double

Magnum bottles? Some initial clarifications were essential to draft the perfect plan. “This phase is like a kind of ping-pong game between us and the customer.” Needs, suggestions, requests, solutions, ideas, implementation. When it comes to customer wishes, the Zbären team shows a great deal of expertise and sensitivity. The kitchen renovation and the installation of the wine cabinet ultimately took over a thousand working hours.

IN THE THIRD GENERATION

The history of the Zbären workshop dates back to 1947, when Johann Zbären Senior sold the family cows and set up his carpentry shop in a barn in Lenk. The business grew, and in 1975, his sons Hans and Enrico took over, focusing primarily on custom-made kitchens crafted with traditional woodworking skills.

In 2006, Benjamin and Matthias, the third generation, took over the management of Zbären Kreativküchen AG. Milestones such as the move to the new production hall and the opening of a showroom in Bern’s old town have contributed to the company’s excellent reputation. Around forty employees work for the family today. 

 zbaeren.ch

SLEEP ATELIER

Für einen erlesenen Schlafkomfort

DAS SLEEP ATELIER IST EIN HERZENSPROJEKT, DAS AUS DER FEDER DES TEAMS VON RÖTHLISBERGER INTERIOR PRODUCTION AG STAMMT. DAS KONZEPT BASIERT AUF DEN DREI SÄULEN: HANDARBEIT, NATURMATERIALIEN UND FAIRNESS. NEBST BETTEN GEHÖREN AUCH EINE EXKLUSIVE BETTWÄSCHEKOLLEKTION UND EDLE BETTWAREN DAZU, DIE HÖCHSTEN KOMFORT VERSPRECHEN.

Text: SLTG
Bilder/Photos: Sleep Atelier





Ein gutes Bett zu finden ist heutzutage schwierig: Ein riesiges Angebot unzähliger Produzenten, viele unterschiedliche Materialien und Herstellungsprozesse verkomplizieren die Suche. Das Sleep Atelier macht es seiner Kundschaft da einfacher: Das Angebot entspricht einer eigenen Kollektion, in die nur Betten aufgenommen werden, die es wirklich verdienen. Wer sich persönlich davon überzeugen möchte, besucht am besten die Showrooms in Genf und Bern.

Jedes Bett der Kollektion ist das Resultat sorgfältiger Handarbeit, die für höchsten Komfort und Langlebigkeit sorgt. Die Modelle bestehen alle aus natürlichen Materialien, werden ohne chemische Prozesse hergestellt und sorgen für besseren Schlaf, da sie unter anderem eine ausgezeichnete Temperaturregulierung bieten. Zudem achtet das Unternehmen entlang der ganzen Produktionskette auf faire Löhne, um Gerechtigkeit und Respekt für alle Beteiligten zu gewährleisten.

Trotzdem überzeugt die Kollektion auch mit ihren Preisen. Viele Verarbeitungsschritte und Zwischenhändler machen herkömmliche Materialien teurer, da alle am Produkt mitverdienen. Naturmaterialien hingegen werden nur minimal verarbeitet. Oder einfacher gesagt: Mit einem natürlichen Bett investieren die Kunden primär in die Qualität der Materialien, nicht in den Verarbeitungsprozess.

KOMPETENTE UND PERSÖNLICHE BERATUNG

Das Sleep Atelier kombiniert nachhaltige und natürliche Schlafmarken mit erstklassigem Kundenservice und personalisierter Schlafberatung. Hier stehen edle Boxspringbetten im Mittelpunkt, die durch ihre exquisite Verarbeitung und eleganten Designs beste-

hen. Jedes Bett wird mit höchster Sorgfalt gefertigt und bietet individuelle Härtegradabstimmungen sowie eine Auswahl an hochwertigen Bezugsstoffen.

Der Weg zum perfekten Schlaf beginnt mit einem persönlichen Beratungstermin: Die Kunden finden mit den Fachpersonen gemeinsam den Bettencharakter, der perfekt zu ihnen passt. Beim Probeliegen lassen sich Qualität und Komfort am besten selber spüren – denn jedes Bett kann an eigene Vorlieben angepasst werden, von der Auswahl der Stoffe und Design bis hin zu speziellen Änderungen. Die Beratung ist individuell, so kommen auch Schlafgewohnheiten und Präferenzen zur Sprache. Ganz nach dem Motto: "Es gibt 10000 Möglichkeiten. Lassen Sie uns die eine finden, die für Sie ist." ●

SLEEP ATELIER

FOR AN EXQUISITE SLEEPING COMFORT

THE SLEEP ATELIER IS A HEARTFELT PROJECT CREATED BY THE TEAM AT RÖTHLISBERGER INTERIOR PRODUCTION AG. THE CONCEPT IS BASED ON THREE PILLARS: CRAFTSMANSHIP, NATURAL MATERIALS AND FAIRNESS. IN ADDITION TO BEDS, THE COLLECTION INCLUDES AN EXCLUSIVE RANGE OF BED LINENS AND FINE BEDDING THAT PROMISE THE HIGHEST LEVEL OF COMFORT.

Finding a good bed nowadays is challenging: a huge range of countless producers, many different materials and manufacturing processes complicate the search. The Sleep Atelier makes it easier for its customers: the selection consists of an exclusive collection, which only includes beds that really deserve to be there. Those who want to see for themselves should visit the showrooms in Geneva and Bern.

Each bed in the collection is the result of meticulous craftsmanship, ensuring maximum comfort and durability. All models are made from natural materials, without chemical processes, and provide a better night's sleep by offering excellent temperature regulation, among other benefits. In addition, the company ensures fair wages throughout the entire production chain to guarantee fairness and respect for all those involved.

Nevertheless, the collection is also convincing in terms of pricing. Many processing steps and intermediaries make conventional materials more expensive, as everyone involved makes a profit. Natural materials, on the other hand, undergo minimal processing. Simply put: with a natural bed, customers are primarily investing in the quality of the materials, not in the manufacturing process.

EXPERT AND PERSONALISED ADVICE

The Sleep Atelier combines sustainable and natural sleep brands with first-class customer service and personalised sleep advice. The focus is on elegant boxspring beds, which captivate with their exquisite craftsmanship and elegant designs. Each bed is made with the utmost care, offering customisable firmness levels and a selection of premium upholstery fabrics.

The journey to perfect sleep begins with a personal consultation: customers work together with experts to find the bed style that suits them best. By trying out the beds, they can experience the quality and comfort firsthand – since every product can be tailored to individual preferences, from fabric and design choices to special modifications. The advice is personalised, addressing sleeping habits and preferences. The motto clearly is: "There are 10,000 options. Let's find the one that's just right for you." ●

Persönliche Beratungstermine in Genf und Bern können online gebucht werden:

Personal consultation appointments in Geneva and Bern can be booked online:

🌐 sleepatelier.ch

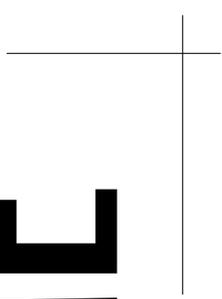


© DR



51

INSPIRE ME



CHANEL

Alpine Eleganz kehrt nach Gstaad zurück

VOM 12. DEZEMBER BIS ZUM 9. MÄRZ 2025 LÄDT DAS IKONISCHE HAUS CHANEL ERNEUT GÄSTE IN SEIN LUXURIÖSES, EPHEMERES REFUGIUM IM HERZEN VON GSTAAD EIN. WIE SCHON IM LETZTEN WINTER WERDEN DIE ELEGANTEN KOLLEKTIONEN DER MARKE IM SELBEN HISTORISCHEN SCHWEIZER CHALET PRÄSENTIERT, DAS ERBE, ZEITLOSE ELEGANZ UND CHARMANTEN BERGFLAIR ZELEBRIERT.

Text: Sonja Funk-Schuler
Bilder/Photos: Chanel

Etwas ausserhalb des lebhaften Stadtzentrums gelegen, ist Chanel's Alpenchalet ein einladender und charmanter Zufluchtsort, der auf zwei Etagen und 120 m² die neuesten Ready-to-Wear-, Accessoires- und Schuhkollektionen stilvoll zur Schau stellt. Das Holzchalet aus dem 20. Jahrhundert ergänzt Chanel's Vision perfekt: Holzdekor und sanfte Beleuchtung, ein mit Tweed und Kunstpelz-Plaids drapiertes Sofa, ein gemütlicher beigefarbener Teppich und antike Bergmöbel gepaart mit zeitgenössischem Design. Eine Farbpalette aus Weiss, Beige, Schwarz und Gold erinnert an Gabrielle Chanel's erlesenen Geschmack und schafft eine wahrhaft harmonische Kombination aus Markenidentität und alpinem Lebensstil.

Beim Betreten werden Besucher von der neuesten Coco Neige Kollektion 2024/25 begrüsst, die sich perfekt für Skifahrten und Après-Ski-Anlässe eignet. Inspiriert von den 1970er Jahren und auf Komfort und Stil ausgelegt, vereint Coco Neige technisches Know-how, Funktionalität und klassische Chanel-Ästhetik. Accessoires, wie gesteppte Handschuhe, Lammfellstiefel, Kapuzen und retro-inspirierte Gletscherbrillen, sind auf Regalen präsentiert. Wintersportfans werden sich für die weiss-schwarzen Double-C-Skier und die dazugehörigen Stöcke entscheiden, die Eleganz und Raffinesse auf der Piste verkörpern.

Highlights der ikonischen Uhren des Hauses umfassen die raffinierten J12- und Première-Modelle sowie die limitierte Auflage der Première Sound, begleitet von exquisitem Schmuck aus Chanel's legendären Kollektionen N°5, Camélia und Comète. In einer einmaligen Sonderausstellung werden Haute Joaillerie-Stücke enthüllt, die während der Saison für Aufsehen sorgen werden.

Im ersten Stock werden die Chanel Cruise 2024/25 und Coco Neige Kollektionen auf grafischen Kleiderstangen und Schaufensterpuppen in einem eleganten, salonartigen Ambiente präsentiert, das an eine edle Garderobe erinnert. Zwei Umkleidekabinen, geschmückt mit Tweed-Sesseln und Kunstpelzteppichen, vervollständigen die exquisite Ausstattung, während kunstvolle Stickereien der Maison Lesage die Wände zieren.

Chanel in Gstaad ist mehr als eine Boutique: Es ist ein Refugium für Winterliebhaber und Chanel-Enthusiasten gleichermaßen, wo Luxus, Tradition und Innovation nahtlos mit dem lokalen Berggeist verschmelzen. ◉





CHANEL

GSTAAD

CHANEL

ALPINE ELEGANCE IS BACK IN GSTAAD

FROM 12 DECEMBER TO 9 MARCH 2025, THE ICONIC HOUSE OF CHANEL WELCOMES AGAIN GUESTS TO ITS LUXURIOUS EPHEMERAL RETREAT IN THE HEART OF GSTAAD. AS LAST WINTER, THE BRAND'S ELEGANT COLLECTIONS WILL BE SHOWCASED IN THE SAME HISTORICAL SWISS CHALET, CELEBRATING HERITAGE, TIMELESS ELEGANCE AND CHARMING MOUNTAIN FLAIR.

Nestled just outside the vibrant resort centre, Chanel's alpine chalet is an inviting and charming refuge that elegantly showcases the latest Ready-to-Wear, accessories, and shoes collections across two floors and 120 m². The 20th-century wooden chalet perfectly complements Chanel's vision, with wood and soft lighting, a sofa draped in tweed and faux fur plaids, a cosy beige carpet, and antique mountain furniture paired with contemporary design. A palette of white, beige, black, and gold evoke Gabrielle Chanel's refined taste, creating a truly harmonious blend of the brand's identity and the Alpine lifestyle.

Upon entering, visitors are greeted by the latest Coco Neige 2024/25 collection, perfect for skiing and après-ski gatherings. Inspired by the 1970s and designed for comfort and style, Coco Neige combines technical expertise, functionality and classic Chanel aesthetics. Accessories are displayed on shelves, from quilted gloves and shearling boots to cowls and retro-inspired glacier glasses. As for winter sports fans, they



will opt for the white and black double-C skis and their poles, which embody elegance and sophistication on the slopes.

Highlights of the House's signature timepieces include the refined J12 and Première watches as well as the limited-edition Première Sound, alongside exquisite jewellery from Chanel's iconic N°5, Camélia, and Comète collections. Set to captivate during the season, Haute Joaillerie pieces will also be unveiled at a special one-off exhibition.

On the first floor, Chanel's Cruise 2024/25 collection and Coco Neige line are displayed on graphic rails and mannequins in salon-like settings, reminiscent of an elegant dressing room. Two fitting rooms, adorned with tweed armchairs and faux fur rugs complete the exquisite décor, while artful embroidery by Maison Lesage adorns the walls.

Chanel in Gstaad is more than a boutique: it's a sanctuary for winter lovers and the brand's enthusiasts alike, where luxury, tradition and innovation blend seamlessly with the local mountain spirit. 📍

Chanel Gstaad

📍 Lauenenstrasse 2, 3780 Gstaad

Vom 12. Dezember 2024 bis zum 9. März 2025

From 12 December 2024 to 9 March 2025

🌐 [Chanel.com](https://www.chanel.com)





Champagne Louis Roederer

ROEDERER COLLECTION

Eine Ode an die Weinbaukunst

SEIT MEHR ALS ZWEI JAHRHUNDERTEN IST DIE ROEDERER COLLECTION EIN SYMBOL DER WEINBAUKUNST. SIE VEREINT BERÜHMTE WEINGÜTER WIE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER, CHÂTEAU DE PEZ UND DOMAINES OTT UND SETZT AUF HANDWERKSKUNST, ERLESENHEIT UND NACHHALTIGKEIT.

Text: Sonja Funk-Schuler
Bilder/Photos: Gunther Vicente, S. Chapuis,
Stanislas Desjeux, Marie Flament, Raioverde, Roederer Collection



Domaines Ott

Die Roederer Collection ist eine sorgfältige Komposition. Inspiriert vom lateinischen Begriff *collectio*, vereint sie nur wertvolle Elemente, ähnlich wie die Assemblage eines Jahrgangschampagners. Im Sinne einer Kunstsammlung, bemisst sich ihr Wert nicht nur an den Meisterwerken, sondern auch an der harmonischen Einheit aller Stücke. Die Roederer Collection ist mehr als nur eine Sammlung – sie ist eine Auswahl aussergewöhnlicher Weingüter, die durch ihre Qualität, ihre Tradition und ihr einzigartiges Terroir bestechen.

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

Tradition und Exzellenz seit 1776

Das Champagnerhaus Louis Roederer in Reims befindet sich seit 1776 in Familienbesitz und wird heute von Frédéric Rouzaud in der siebten Generation geführt. Mit 240 Hektar Weinbergen, die in den Grand Cru und Premier Cru Lagen der Marne liegen, setzt Louis Roederer auf höchste Qualität und Terroirverbundenheit. 115 Hektar sind biologische zertifiziert, was sein Engagement für nachhaltigen Weinbau unterstreicht. Die ikonische Cuvée Cristal, die 1876 für den Zaren Alexander II. entworfen wurde, verkörpert das Streben nach Perfektion. Louis Roederer zählt heute zu den führenden Champagnerproduzenten und vereint in seinen Kreationen Tradition und Moderne.

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

Ein Juwel in Pauillac

Das Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande ist eines der renommiertesten Weingüter im Médoc. Gegründet 1689, erhielt es 1855 die Klassifikation Deuxième Grand Cru Classé. Seit 2007 Teil der Roederer Collection, erstreckt sich das Weingut über 90 Hektar eines aussergewöhnlichen Terroirs. Nachhaltiger Anbau ist zentral, da das Weingut auf Herbizide verzichtet und bereits 21 Hektar biodynamisch bewirtschaftet. Seine Weine zeichnen sich durch Eleganz, Struktur und Komplexität aus und zählen zu den begehrtesten Bordeaux-Weinen der Welt.



Frédéric Rouzaud

CHÂTEAU DE PEZ

Tradition und Eleganz im Médoc

Château de Pez, das älteste Weingut im Médoc, wurde 1452 gegründet und liegt im Herzen von Saint-Estèphe. Seit der Übernahme durch die Roederer Collection im Jahr 1995 gilt es als die "erste Liebe" der Familie Rouzaud in Bordeaux. Das Anwesen umfasst 48 Hektar, wovon 30 mit 25 Jahre alten Reben bepflanzt sind. Die Weine von Château de Pez sind für ihre Ausgewogenheit und Finesse bekannt und spiegeln das einzigartige Terroir wider. Durch die Verbindung von Tradition und modernem Weinbau setzt das Château auf höchste Qualität und Nachhaltigkeit.

DOMAINES OTT

Die Essenz der Provence

Die Domaines Ott* wurden 1896 von Marcel Ott gegründet, der die besten Weine der Provence im Einklang mit der Natur schaffen wollte. Heute umfassen das Weingut drei Domänen: Château de Selle, Clos Mireille und Château Romassan, die jeweils ihren eigenen Stil einbringen. Seit 2004 Teil der Roederer Collection, gelten die Domaines Ott als führend in der Herstellung von Roséweinen, die für ihre Eleganz und Frische geschätzt werden. 2022 wurde ihr Engagement für Nachhaltigkeit mit der Bio-Zertifizierung "Agriculture Biologique" ausgezeichnet.

DELAS FRÈRES

Authentische Rhône-Weine seit 1835

Das 1835 gegründete Weingut Delas Frères im Rhône-Tal steht für traditionsreiche Weine, die das Terroir der Region authentisch widerspiegeln. Seit 1993 Teil der Roederer Collection, umfasst das Weingut 77 Hektar, darunter 24 auf dem berühmten Hermitage-Hügel. Mit kontinuierlichen Investitionen, wie der 2019 eingeweihten Cuvée in Tain L'Hermitage, verbindet Delas Frères handwerkliche Tradition mit modernen önologischen Techniken. Das Sortiment umfasst prestigeträchtige Appellationen wie Côte Rôtie, Hermitage und Châteauneuf-du-Pape, die für ihre Struktur und Eleganz geschätzt werden.

RAMOS PINTO

Tradition und Innovation im Douro-Tal

Das 1880 gegründete portugiesische Weinhaus Ramos Pinto ist berühmt für seine Port- und Douro-Weine. Seit 1990 Teil der Roederer Collection, legt Ramos Pinto grossen Wert auf Qualität, Eigenproduktion und Terroir-Respekt. Alle Trauben stammen aus eigenen Weinbergen, was die Einzigartigkeit seiner Weine sicherstellt. Ramos Pinto hat sich durch innovative Ansätze und kunstvolle Etikettengestaltung einen Namen gemacht. Die Kombination aus traditionellem Handwerk und moderner Technologie macht Ramos Pinto zu einem der führenden Weinhäuser im Douro-Tal, das für seine komplexen und authentischen Kreationen bekannt ist.

Durch die Auswahl aussergewöhnlicher Weingüter vereint die Kollektion das Beste aus verschiedenen Regionen und Terroirs. Dieses Engagement unterstreicht das Bestreben des Hauses Roederer, ein einzigartiges vitikulturelles Erbe und ein jahrhundertaltes Know-how zu bewahren, um es mit Weinliebhabern auf der ganzen Welt zu teilen. ○



Château de Pez



Delas Frères

ROEDERER COLLECTION

AN ODE TO THE ART OF WINEMAKING

FOR OVER TWO CENTURIES, THE ROEDERER COLLECTION HAS BEEN A SYMBOL OF WINEMAKING EXCELLENCE. BRINGING TOGETHER RENOWNED ESTATES SUCH AS CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER, CHÂTEAU DE PEZ AND DOMAINES OTT*, IT STANDS FOR CRAFTSMANSHIP, REFINEMENT AND SUSTAINABILITY.

The Roederer Collection is a meticulously curated composition. Inspired by the Latin term *collectio*, it gathers only the most valuable elements, much like the assemblage of a vintage Champagne. Its worth, akin to an art collection, lies not only in its master-

pieces but also in the harmonious unity of all its elements. The Roederer Collection is more than just a collection – it is a selection of exceptional wine estates, characterised by their quality, tradition and unique terroir.



Château Pichon Longueville
Comtesse de Lalande

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

Tradition and excellence since 1776

The Louis Roederer Champagne house in Reims has been family-owned since 1776 and is now run by Frédéric Rouzaud in the seventh generation. With 240 hectares of vineyards located in the Grand Cru and Premier Cru sites of the Marne Valley, Louis Roederer is committed to the highest quality and a strong connection to the terroir. 115 hectares are certified organic, emphasising the House's dedication to sustainable viticulture. The iconic Cuvée Cristal, created in 1876 for Tsar Alexander II, embodies the pursuit of perfection. Today, Louis Roederer is one of the leading Champagne producers, combining tradition and modernity in its creations.

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

A jewel in Pauillac

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande is one of the most renowned wine estates in the Médoc region. Founded in 1689, it was classified as a Deuxième Grand Cru Classé in 1855. Part of the Roederer Collection since 2007, the estate covers 90 hectares of exceptional terroir. Sustainable practices are key, with no herbicides used and 21 hectares already farmed biodynamically. Known for wines that exude elegance, structure and complexity, the Château produces some of the most sought-after Bordeaux wines in the world.

CHÂTEAU DE PEZ

Tradition and elegance in the Médoc

Château de Pez, the oldest wine estate in the Médoc région, was founded in 1452 and is located in the

heart of Saint-Estèphe. Since its acquisition by the Roederer Collection in 1995, it has been considered the Rouzaud family's "first love" in Bordeaux. The estate spans 48 hectares, 30 of which are planted with 25-year-old vines. Château de Pez wines are renowned for their balance and finesse, reflecting the unique terroir. By combining tradition with modern winemaking practices, the Château is committed to the highest quality and sustainability standards.

DOMAINES OTT

The essence of Provence

Domaines Ott* was founded in 1896 by Marcel Ott, who sought to create the finest wines of Provence in harmony with nature. Today, the estate encompasses three domains: Château de Selle, Clos Mireille and Château Romassan, each with its own distinctive style. As part of the Roederer Collection since 2004, Domaines Ott is considered a leader in the production of rosé wines, appreciated for their elegance and freshness. In 2022, its commitment to sustainability was recognised with the "Agriculture Biologique" organic certification.

DELAS FRÈRES

Authentic Rhône wines since 1835

Founded in 1835, the Delas Frères winery in the Rhône Valley is synonymous with traditional wines that authentically reflect the region's terroir. Part of the Roederer Collection since 1993, the estate covers 77 hectares, including 24 on the famous Hermitage hill. With ongoing investments, such as the state-of-the-art Cuvierie inaugurated in 2019 in Tain L'Hermitage, Delas Frères seamlessly combines artisanal tradition with modern oenological techniques. Its portfolio includes prestigious appellations such as Côte Rôtie, Hermitage and Châteauneuf-du-Pape, celebrated for their structure and elegance.

RAMOS PINTO

Tradition and innovation
in the Douro Valley

Founded in 1880, the Portuguese wine house Ramos Pinto is famous for its Port and Douro wines. Part of the Roederer Collection since 1990, Ramos Pinto places great emphasis on quality, in-house production and respect for the terroir. All grapes come from its own vineyards, ensuring the uniqueness of its wines. Ramos Pinto has gained recognition for its innovative approaches and artistic label design. By combining traditional craftsmanship with modern technology, Ramos Pinto has become one of the leading wineries in the Douro Valley, renowned for its complex and authentic creations.

By selecting exceptional estates, the Roederer Collection brings together the best of different regions and terroirs. This commitment underscores Roederer's dedication to preserving a unique viticultural heritage and centuries-old expertise to share with wine lovers worldwide. ○



Ramos Pinto

CHOPARD

Architektonische Eleganz glanzvoll enthüllt

CHOPARD FEIERT SEINE IKONISCHE ICE CUBE KOLLEKTION MIT DER NEUEN KAMPAGNE "SCULPTED BY LIGHT", DIE URBANE ELEGANZ UND HANDWERKLICHE MEISTERLEISTUNG MIT BELLA HADIDS FASZINIERENDER PRÄSENZ VERBINDET.

Text: Sonja Funk-Schuler
Bilder/Photos: Chopard



Die von der britischen Fotografin Charlotte Wales inszenierte Kampagne vereint Bella Hadids strahlende Schönheit mit der geometrischen Brillanz von Ice Cube Schmuckstücken. Vor dem Hintergrund einer nächtlichen Skyline spiegeln die Stadtlichter die minimalistische Reinheit und zeitlose architektonische Eleganz wider, die das Bauhaus inspirierte Design der Kollektion auszeichnet.

MINIMALISMUS ZELEBRIEREN

Die 1999 von Chopards künstlerischen Leiterin, Caroline Scheufele, eingeführte Ice Cube Kollektion symbolisiert geometrische Perfektion. Mit ihren quadratischen, akribisch geschliffenen Facetten, die wie unzählige Eisreflexionen wirken, verkörpern diese Kreationen Stil, Raffinesse und Glamour. Ringe, Ohrhänge, Anhänger, Halsketten, Armreifen und Armbänder... Die Varianten in Gold, Roségold und Weissgold umfassen polierte, mit Edelsteinen oder Diamanten besetzte Designs, darunter die neuesten Haute Joaillerie Schmuckstücke, ein Collier und ein Armband, die sorgfältig von den Kunsthandwerkern der Maison aus 18-karätigem ethischem Roségold gefertigt wurden.

Was auf den ersten Blick einfach erscheint – die Wiederholung eines geometrischen Würfels – erweist sich in Wahrheit als ein handwerkliches Meisterwerk. Jeder Würfel wird einzeln geformt, mit raffinierter Flexibilität und variabler Höhe, wodurch ein sinnliches Geflecht entsteht, das sich den Körperbewegungen anpasst. Nach der Fertigung wird jedes Stück sorgfältig auf allen Seiten facettiert und von Hand poliert, um eine spiegelähnliche Oberfläche mit ultimativem Glanz zu erzielen.

EIN ETHISCHES STATEMENT

Als Pionier des nachhaltigen Luxus sensibilisiert Chopard die Branche durch verantwortungsvolle Beschaffung, Umweltmanagement und die Befähigung ihrer Mitarbeiter. Seit 2017 verwendet die Maison ethisches Gold und unterstreicht damit ihr Engagement für verantwortungsbewussten Luxus – ein Ansatz, der die Ice Cube Kollektion nicht nur zu einem Symbol für Eleganz macht, sondern auch zu einem Spiegelbild bewusster Entscheidungen im modernen Schmuckdesign. ◉



CHOPARD

ARCHITECTURAL ELEGANCE REVEALED BY LIGHT

CHOPARD CELEBRATES ITS EMBLEMATIC ICE CUBE COLLECTION IN ITS NEW "SCULPTED BY LIGHT" CAMPAIGN, BLENDING URBAN ELEGANCE AND ARTISANAL MASTERY WITH BELLA HADID'S CAPTIVATING PRESENCE.

Shot by British photographer Charlotte Wales, the campaign combines Bella Hadid's radiant beauty with the geometric brilliance of Ice Cube jewellery pieces. Set against a night skyline, the city lights echo the minimalist purity and timeless architectural elegance of the collection's Bauhaus-inspired design.

CELEBRATING MINIMALISM

Symbolising geometric perfection, the Ice Cube collection was introduced in 1999 by Chopard's Artistic Director Caroline Scheufele. With their square facets meticulously crafted like so many reflections of ice, these creations embody style,

sophistication and glamour. Rings, earrings, pendants necklaces, bangles and bracelets options in gold, rose gold and white gold include polished, gem-set or diamond-paved designs such as the latest Haute Joaillerie pieces, a choker and a bracelet meticulously crafted from ethical 18-carat rose gold by the Maison's Mains d'Art artisans.

What appears simple at first glance – a geometrical cube repetition – is, in fact, a marvel of craftsmanship. Each cube is individually shaped, ingeniously flexible and variable in height, creating a sensuous mesh that adapts to the body movements. Once crafted, each piece is carefully faceted on all sides and polished by hand, enhancing its mirror-like surface to achieve ultimate brilliance.



AN ETHICAL STATEMENT

As a pioneer of sustainable luxury raising awareness within the industry, Chopard focuses on responsible sourcing, environmental management and employee empowerment. By using ethical gold since 2017, the Maison underlines its commitment to responsible luxury, an approach that makes the Ice Cube collection not only a symbol of elegance but also a reflection of conscious choices in modern jewellery. ●

Chopard Boutique

📍 Promenade 38, Gstaad

🌐 chopard.com

HAUTE AVIATION

VIP-Service über den Wolken

SCHNELL UND SICHER VOM SAANENLAND AN DIE PERSÖNLICHE WUNSCHDESTINATION FLIEGEN: SEIT DIESEM DEZEMBER GEHÖRT ZUR FLOTTE DER HAUTE AVIATION NEU EIN HELIKOPTER, DER IN SAANEN STATIONIERT IST. DIES ERMÖGLICHT ES DEN GÄSTEN, IN DER SCHWEIZ KOSTENEFFIZIENT VON A NACH B ZU GELANGEN – GANZ UNABHÄNGIG VOM STANDORT EINES FLUGHAFENS.

Text: Christine Zwygart
Bilder/Photos: Haute Aviation

Für ein Meeting nach Lausanne, ein Familienbesuch am Bodensee oder ein Termin in Luzern? Von Saanen aus gibt es eine neue Möglichkeit, seine Wunschdestination möglichst rasch zu erreichen: Auf dem Flugplatz steht seit Dezember 2024 ein Helikopter EC 120 zur Verfügung, der drei bis vier Personen transportieren kann. "Mit diesem VIP-Transfer möchten wir herausfinden, ob ein Markt für ein solches Angebot vorhanden ist", erklärt Alexander Tamagni.

Zusammen mit seiner Frau Catherine hat er im Jahr 2020 das Aviatik-Unternehmen Haute Aviation in Saanen gegründet, für das heute 27 Personen arbeiten. Der Betrieb verfügt über vier Flugzeuge, die an drei Standorten stationiert sind: Einen Pilatus PC-12 NGX in Saanen, einen Bom-

bardier Global Express in Basel sowie einen Embraer Phenom 300E und seit Dezember 2023 einen zweiten PC-12 in Zürich.

Gegenüber den Flugzeugen sieht Alexander Tamagni einen klaren Vorteil für den neuen Helikopter: "Wenn wir nur wenige Passagiere haben, ist er kosteneffizienter als ein PC-12." Zudem kann der EC 120 unabhängig von Flughäfen landen und die Menschen so näher an den gewünschten Ort bringen. Und: "Von der Zeit her macht es keinen grossen Unterschied."

DIENSTLEISTUNGEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Wer das neue Angebot nutzen will, ruft einfach an – der Helikopter ist innerhalb einer halben Stunde startbereit. Nebst der Verfügbarkeit gibt es eine Einschränkung: "Wir brauchen gutes Wetter am Start – und Zielort, damit wir sicher fliegen

können", so Alexander Tamagni. Wegen des zusätzlichen Angebots hat Haute Aviation auch eine neue Stelle geschaffen und einen Helikopter-Piloten aus der Region angestellt.

Alle bisherigen Serviceleistungen des Unternehmens bleiben selbstverständlich im Angebot. So bietet Haute Aviation unter anderem Charterflüge, Brokerage, Management von Flugzeugen, Geschäftsoptimierung und Beratungsdienste rund ums Fliegen an. Mit dem österreichischen Air Operator Certificate (AOC) ist es zudem möglich, den Kundenstamm für Aircraft-Management europäisch und international zu erweitern.

Das Team setzt bei all seinen Angeboten auf erstklassigen und massgeschneiderten Service und pflegt einen persönlichen Kontakt mit familiärer Atmosphäre. Wichtig sind dem Unternehmen auch die lokale Verankerung im Saanenland und die regionalen Partner, mit denen sie eng zusammenarbeiten – immer mit dem Ziel, für die Kundschaft das höchste Mass an Sicherheit, Zuverlässigkeit und Diskretion zu bieten. ◉





HAUTE AVIATION

VIP SERVICE ABOVE THE CLOUDS

FLYING QUICKLY AND SAFELY FROM SAANENLAND TO YOUR FAVOURITE DESTINATION: SINCE THIS DECEMBER, HAUTE AVIATION'S FLEET ALSO INCLUDES A HELICOPTER STATIONED IN SAANEN, OFFERING GUESTS A COST-EFFECTIVE AND FLEXIBLE TRAVEL SOLUTION IN SWITZERLAND, REGARDLESS OF AIRPORT LOCATIONS.

For a meeting in Lausanne, a family visit to Lake Constance, or an appointment in Lucerne, Haute Aviation now offers rapid access to your desired location. The EC 120 helicopter, located at the Saanen airfield since December 2024, can easily transport three to four passengers. "With this VIP transfer, we want to gauge market interest in such a service," explains Alexander Tamagni.

Together with his wife Catherine, he founded Haute Aviation in Saanen in 2020. The company currently employs 27 people and operates four aircraft at three locations: a Pilatus PC-12 NGX in Saanen, a Bombardier Global Express in Basel, an Embraer Phenom 300E and, since December 2023, a second PC-12 in Zurich.

Compared to airplanes, Alexander sees a clear advantage with the new helicopter. "For smaller groups, it is more cost-efficient than a PC-12." The

EC 120 can also land independently of airports, bringing passengers closer to their final destination. And, "in terms of time, the difference is minimal."

SERVICES AT THE HIGHEST LEVEL

To use this new service, clients just need to call – the helicopter is ready for takeoff within thirty minutes. There is, however, one restriction: "We need good weather conditions at take-off and landing so that we can fly safely", says Alexander Tamagni. In line with the additional service, Haute Aviation has also created a new position and hired a local helicopter pilot.

All of the company's existing services remain of course available, including private charter flights, brokerage, aircraft management, business optimisation and advisory services. With its Austrian Air Operator Certificate (AOC), Haute Aviation is also able to expand its aircraft management services to clients throughout Europe and internationally.

Across all offerings, the team focuses on first-class, customised service, fostering a warm, family-oriented atmosphere. The company values its local roots in the Saanenland and maintains strong relationships with regional partners – always with the aim of offering its customers the highest level of security, reliability and discretion. ●

[haute-aviation.com](https://www.haute-aviation.com)

TUDOR @ STEBLER GSTAAD

Zeitlose Schönheit und Präzision

SIE HEISSEN PELAGOS, BLACK BAY ODER ROYAL – UND VEREINEN EINEN RAFFINIERTEN STIL MIT ZUVERLÄSSIGKEIT UND EINEM GUTEN PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS. DIE UHREN VON TUDOR WERDEN IN DER MANUFAKTUR IN LE LOCLE HERGESTELLT UND SIND IN DER CHALET-BOUTIQUE STEBLER GSTAAD ZU BEWUNDERN.

Text: Christine Zwygart
Bilder/Photos: Stebler / Tudor

Moderne Produktionsstätte, automatisierte Prüfungssysteme, höchste Standards – und eine über hundertjährige Tradition. Die 2021 fertig gebaute Manufaktur in Le Locle (Kanton Neuenburg) widmet sich erstmals in der Geschichte der Marke einzig der Herstellung von TUDOR-Uhren. Hier werden alle Armbanduhren montiert und strengen Tests unterzogen, um die Qualität der Marke zu gewährleisten. Die hochmoderne Anlage erstreckt sich über fünf Etagen und hat eine Gesamtfläche von 5500 Quadratmetern. Sie ist eng mit dem benachbarten Unternehmen Kenissi verbunden, wo die Uhrwerke für TUDOR hergestellt werden.

Le Locle selbst hat eine reiche Geschichte in der Uhrmacherei und wurde 2009 zusammen mit La Chaux-de-Fonds zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt. Die Region war bereits im 17. Jahrhundert ein Zentrum der Uhrenproduktion und wurde nach Zerstörungen durch Brände so umgestaltet, dass sie der wachsenden Industrie optimalen Raum bot. Der Bau der TUDOR-Werkhallen begann 2018 mit dem Ziel, die Montageabteilungen näher an die Zulieferer im Jura zu bringen.

ERFAHRENE UHRMACHER AM WERK

Die Manufaktur beschäftigt 150 Mitarbeiter, die in verschiedenen Bereichen tätig sind. So kombiniert TUDOR automatisierte Produktionstechnologien mit handwerklichem Können erfahrener Uhrmacher. Diese müssen jeden Montageschritt – Setzen des Zifferblatts, der Zeiger und das Einschalen – beherrschen und werden entsprechend geschult. Jede der

vier Werkbank-Zellen ist identisch eingerichtet, von den Maschinen bis hin zum Material und dem Einräumen der Schubladen. Dadurch wird eine homogene und ergonomische Arbeitsumgebung geschaffen, die ein effizientes und flexibles Arbeiten erlaubt.

Jede TUDOR-Uhr wird noch im Werk umfassend getestet, einschliesslich der Prüfung der Genauigkeit und einer Kontrolle, ob sie wasserfest ist. Einige Modelle tragen das METAS-Zertifikat "Master Chronometer", das strenge Anforderungen an Prä-

zision und Magnetfeldresistenz erfüllt. TUDOR verfolgt das Motto "Born To Dare", das den Abenteuergeist und die Innovationskraft der Marke verkörpert.

Für Uhrenliebhaber in Gstaad bietet die Chalet-Boutique Stebler Gstaad an der Promenade eine hervorragende Gelegenheit, die neuesten TUDOR-Modelle zu entdecken und sich fachkundig beraten zu lassen. Stebler Gstaad als autorisierter Händler präsentiert die Vielfalt der TUDOR Kollektion und steht für Qualität und Zuverlässigkeit. ◉





TUDOR @ STEBLER GSTAAD

TIMELESS BEAUTY AND PRECISION

THEY GO BY THE NAMES PELAGOS, BLACK BAY, OR ROYAL – SEAMLESSLY BLENDING REFINED STYLE WITH RELIABILITY AND AN EXCELLENT PRICE-PERFORMANCE RATIO. TUDOR WATCHES ARE CRAFTED IN THE MANUFACTURE IN LE LOCLE AND CAN BE ADMIRER AT THE STEBLER GSTAAD CHALET-BOUTIQUE.

Modern production facilities, automated testing systems, the highest standards – and over a hundred years of tradition. The manufacture in Le Locle (Canton of Neuchâtel), completed in 2021, is dedicated exclusively to the production of TUDOR watches for the first time in the brand's history. All timepieces are assembled and rigorously tested here to ensure the brand's exceptional quality. The ultra-modern facility extends over five floors and covers a total area of 5'500 square metres. It is closely connected to the neighbouring company Kenissi, where all TUDOR movements are manufactured.

Le Locle itself has a rich history in watchmaking and, together with La Chaux-de-Fonds, was declared a UNESCO World Heritage Site in 2009. The region was already a centre of watch production in the 17th century and was redesigned after being destroyed by fires to provide optimal space for the growing industry. Construction of the TUDOR manufacturing facilities began in 2018 with the aim of bringing all assembly departments closer to the Jura-based suppliers.

EXPERIENCED WATCHMAKERS AT WORK

The manufacture employs 150 people working in various areas, seamlessly combining TUDOR's automated production technologies with the arti-

sanal expertise of skilled watchmakers. These professionals are trained to master every assembly step – from setting the dial and hands to casing the movement. Each of the four workbench cells is identically equipped, from the machinery to the material and even the organisation of the drawers. This setup creates a consistent and ergonomic workspace, enabling efficient and flexible operations.

Every TUDOR watch undergoes extensive testing at the manufacture, including precision checks and water resistance controls. Some models bear the METAS "Master Chronometer" certification, meeting stringent standards for accuracy and magnetic field resistance. TUDOR proudly embraces the motto "Born To Dare", reflecting the brand's adventurous spirit and innovative drive.

For watch enthusiasts in Gstaad, the Stebler Gstaad chalet-boutique on the Promenade offers an excellent opportunity to discover the latest TUDOR models and get expert advice. As an authorised dealer, Stebler Gstaad showcases the diversity of the TUDOR collection and stands for quality and reliability. ◉

Stebler Gstaad

📍 Promenade 55, Gstaad

🌐 steblergstaad.ch
tudorwatch.com



GRAFF

Eine Feier unvergleichlicher Schönheit

GRAFF ENTHÜLLT SEINE BEZAUBERENDE "I WISH"-KAMPAGNE, EINE HOMMAGE AN SELTENE SCHÖNHEIT UND EXQUISITE HANDWERKSKUNST, DIE FÜR DIE FESTTAGE EINEN VERFÜHRENDE ZAUBER VON LUXUS UND GLANZ VERSPRÜHT. MIT EXQUISITEN DESIGNS UND EINZIGARTIGEN EDELSTEINEN VERLEIHT DIE KAMPAGNE DER HOHE JUWELIERKUNST EINEN HAUCH VON AUSSERGEWÖHNLICHKEIT.

Text: Sonja Funk-Schuler
Bilder/Photos: Graff

Zur Festtagssaison lässt Graff mit der neuesten Ausgabe seiner "I Wish"-Kampagne Träume Wirklichkeit werden. Die Kampagne verkörpert Eleganz, Luxus und Exklusivität und lädt uns in eine Welt üppiger Feierlichkeiten ein, in der die wertvollsten Juwelen des Hauses im Mittelpunkt stehen. Von atemberaubenden Solitären bis hin zu ikonischen Diamantkreationen zeugen die ausgewählten Schmuckstücke von Graffs meisterhaftem Know-how bei der Beschaffung, dem Schliff, der Fassung und der Verarbeitung von seltenen Edelsteinen.

Diese Kreationen werden durch kunstvolle Designs und präzise Handwerkskunst zum Leben erweckt, ausgeführt von Meisterhandwerkern, die unzählige Stunden mit der Veredelung jedes Schmuckstücks verbringen. Der 38.88-karätige Fancy Intense Yellow oval geschliffene Diamantring, besetzt mit strahlend weissen Diamanten, zeugt von Graffs kühner kreativer Vision und Streben nach Perfektion. Ebenso beeindruckend ist das grafische Armband mit einem zentralen 6-karätigen kolumbianischen Smaragd, umrahmt von baguettegeschliffenen



Smaragden, in Kombination mit Ohringen mit Fancy Intense Yellow-Diamanten – jede Seite bestückt mit makellosen 25 Karat Steinen, die bei jeder Bewegung Licht ausstrahlen.

Die Kampagne, die in London vom Fotografen Nicolas Kantor unter der Leitung von Kate Phelan aufgenommen wurde, setzt das Model Andreea Diaconu in Szene und fängt die festliche, luxuriöse Essenz der hauseigenen Kreationen perfekt ein.

EIN EINZIGARTIGES ERBE

Seit mehr als einem halben Jahrhundert steht Graff an der Spitze der Juwelierkunst und verwandelt einige der aussergewöhnlichsten Diamanten der Welt in zeitlose Kunstwerke. Das 1960 von Laurence Graff OBE gegründete Unternehmen befindet sich nach wie vor in Familienbesitz, wobei der gesamte Werdegang jedes einzelnen Schmuckstücks von kompromissloser Hingabe und Qualitätskontrolle begleitet wird. Mit über 70 Boutiquen weltweit hat Graff eine globale Präsenz aufgebaut.



Der Name Graff steht für einzigartige Diamanten, darunter der Graff Lesedi La Rona, ein 302.37 Karat schwerer Edelstein, der als der grösste quadratische Smaragdschliffdiamant der Welt gilt, und der berühmte Graff Pink. Jede Kreation verkörpert Graffs Erbe – ein beständiges Engagement, die seltensten Naturwunder zu entdecken und zur Schau zu stellen, ein atemberaubendes Juwel nach dem anderen. Die Kollektion dieser Saison erinnert uns einmal mehr daran, warum die hochwertigen Schmuckstücke des Hauses zu den begehrtesten Meisterwerken der Welt gehören. ◉

GRAFF

A CELEBRATION OF UNRIVALLED BEAUTY

GRAFF UNVEILS ITS ENCHANTING "I WISH" CAMPAIGN, A CELEBRATION OF RARE BEAUTY AND EXQUISITE CRAFTSMANSHIP, CASTING AN ALLURING SPELL OF LUXURY AND BRILLIANCE FOR THE HOLIDAY SEASON. WITH EXQUISITE DESIGNS AND EXCEPTIONAL GEMSTONES, THE CAMPAIGN ELEVATES HIGH JEWELLERY TO AN ART OF THE EXTRAORDINARY.

This festive season, Graff is turning dreams into reality with the latest edition of its "I Wish" campaign. Embodying elegance, luxury and exclusivity, the campaign invites us into a world of opulent festivities where the House's finest jewels take centre stage. From breathtaking solitaires to iconic diamond creations, the curated selection of high jewellery pieces embodies Graff's renowned mastery in sourcing, cutting, setting and finishing rare gemstones.

These creations come to life through intricate designs and precision craftsmanship, carried out by master artisans who spend countless hours refining each piece. The 38.88-carat Fancy Intense Yellow oval diamond ring, set with dazzling white diamonds, is a testament to Graff's fearless creative vision and commitment to perfection. Equally striking is the graphic bracelet, featuring a central 6-carat Colombian emerald framed by baguette-cut emeralds and matched with Fancy Intense Yellow diamond earrings – each with flawless 25-carat stones that radiate light with every movement.

Shot in London by photographer Nicolas Kantor and directed by Kate Phelan, the campaign stars model Andreea Diaconu, beautifully capturing the festive, luxurious essence of the House's creations.

A UNIQUE LEGACY

For over half a century, Graff has been at the forefront of the high jewellery industry, transforming some of the world's most exceptional diamonds into timeless works of art. Founded in 1960 by Laurence Graff OBE, the company remains family-owned, with each jewel's journey closely overseen to ensure unrivalled quality. Graff's influence extends globally, with over 70 stores worldwide.

Graff's name stands for extraordinary diamonds, including the Graff Lesedi La Rona, the 302.37-carat gem renowned as the world's largest square emerald-cut diamond, and the famed Graff Pink. Each creation embodies Graff's legacy – an enduring commitment to discovering and showcasing nature's rarest wonders, one breathtaking jewel at a time. This season's collection reminds us once again why the House' high jewellery pieces remain among the most sought-after masterpieces globally. ◉

Graff

📍 Promenade 2, Gstaad
🌐 graff.com

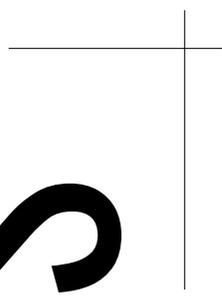


© DR



01

LATEST TRENDS



RÖTHLISBERGER INTERIOR PRODUCTION AG

Wohngefühl auf höchstem Niveau

SEIT FAST EINEM JAHRHUNDERT STEHT RÖTHLISBERGER INTERIOR PRODUCTION AG FÜR PRÄZISION, SORGFALT UND EIN WERTVOLLES NETZWERK AN EXPERTEN UND LIEFERANTEN. VON DER PLANUNG BIS ZUR FINALEN UMSETZUNG PFLEGT DAS UNTERNEHMEN HÖCHSTE DISKRETIION – UND VERSTEHT SEIN HANDWERK. DAS TEAM ARBEITET NACH HOHEN STANDARDS UND SETZT AUF SORGFALT BIS INS DETAIL.

Text: SLTG

Bilder/Photos: Röthlisberger Interior Production AG

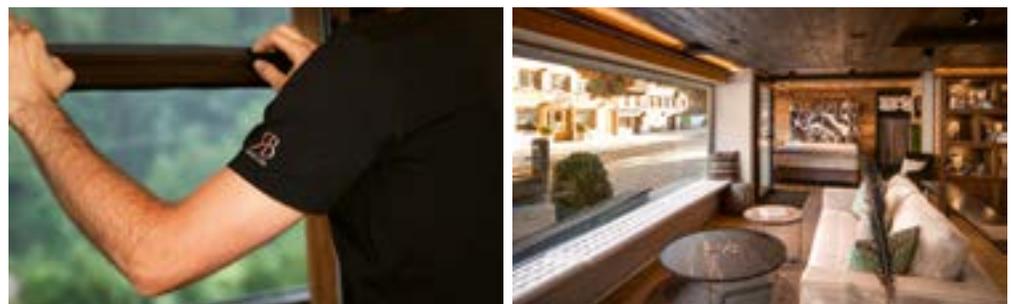
Jeder Arbeitsbereich verkörpert die Erfahrung und das Engagement, das die Röthlisberger Interior Production AG seit 1935 auszeichnet. Das Team freut sich, die Kundinnen und Kunden bei ihren Projekten zur Seite zu stehen und ihre Visionen mit Sorgfalt und Hingabe zum Leben zu erwecken. In Saanen, Gstaad und auch darüber hinaus.

TEPPICHE

Ob Wand-zu-Wand-Teppiche oder massgefertigte Milieuteppiche mit Bordüren – hier findet sich der passende Boden. Von der Trittschallunterlage bis zu spezialisierten Vorarbeiten bietet das Team Lösungen, die sowohl funktional als auch ästhetisch überzeugen. Die Qualität ist bis ins kleinste Detail zu sehen.

MARKISEN

Das sind alles Schweizer Qualitätsprodukte, die sich perfekt in die Architektur integrieren. Besonders stolz ist das Unternehmen auf seine unsichtbaren Markisen, die in die Fassade eingearbeitet werden und bei Nichtgebrauch vollständig verschwinden – eine perfekte Kombination aus Funktion und Design.





INSEKTENSCHUTZGITTER

Neben Standardlösungen realisiert das Team auch Spezialanfertigungen sowie elektrische Systeme mit Annäherungssensoren für höchsten Komfort. Bei den Insektenschutzgittern ist vor allem wichtig, dass die Gitter problemlos gewartet werden können.

VORHÄNGE

Die Auswahl an Stoffen ist nicht nur vielfältig, sondern deckt eine breite Preisspanne ab, damit für jedes Budget eine passende Lösung angeboten werden kann. Mit ihrer massgefertigten Vorhangschiene, die das Abbrechen von Vorhangleitern verhindert, setzt die Röthlisberger Interior Production AG auch in der Aufhängetechnik Massstäbe.

MÖBEL

In Zusammenarbeit mit dem hauseigenen Architektur- und Innenarchitekturbüro entwerfen die Mitarbeitenden massgeschneiderte Möbel, die dann gemeinsam mit lokalen Spezialisten und im eigenen Atelier gefertigt werden. Die langjährigen Partnerschaften mit Möbellieferanten ermöglichen es, auf spezielle Wünsche flexibel einzugehen.

INNENBESCHATTUNGEN

Neben klassischen Vorhängen umfasst das Sortiment auch vielfältige technische Möglichkeiten zur Innenbeschattung. Ob handgefertigte Raffsysteme, Volant Vitragen oder frei verschiebbare Raffsysteme – unser Angebot ist breit und deckt sowohl moderne als auch traditionelle Ansprüche ab. Die Innenbeschattung dient dabei häufig auch der Wahrung der Privatsphäre und wird individuell angepasst. ○

RÖTHLISBERGER INTERIOR PRODUCTION AG

THE ULTIMATE IN LIVING COMFORT

FOR ALMOST A CENTURY, RÖTHLISBERGER INTERIOR PRODUCTION AG HAS STOOD FOR PRECISION, DILIGENCE AND A VALUABLE NETWORK OF EXPERTS AND SUPPLIERS. FROM PLANNING TO FINAL EXECUTION, THE COMPANY GUARANTEES UTMOST DISCRETION – AND CLEARLY KNOWS ITS BUSINESS. THE TEAM WORKS TO HIGH STANDARDS AND PAYS METICULOUS ATTENTION TO DETAIL.

Every area of work embodies the experience and commitment that has distinguished Röthlisberger Interior Production AG since 1935. The team is delighted to assist clients with their projects and to bring their visions to life with care and dedication. In Saanen, Gstaad and beyond.

CARPETS

Whether wall-to-wall carpets or custom-made area rugs with borders, you will find the perfect flooring

solution here. From impact sound insulation to specialised preliminary work, the team provides solutions that are both functional and aesthetically pleasing. Quality extends to the smallest detail.

AWNINGS

These are all Swiss quality products that seamlessly blend into the architecture. The company is particularly proud of its invisible awnings, which are built into the facade and completely disappear when not in use – a perfect combination of functionality and design.

INSECT SCREENS

In addition to standard solutions, the team also develops custom-made products and electrical systems with proximity sensors for maximum comfort. Easy maintenance is a key feature of these insect screens.

CURTAINS

The selection of fabrics is not only diverse but also covers a wide price range to offer suitable solutions for every budget. With its custom-made curtain rails, designed to prevent curtain tracks from breaking, Röthlisberger Interior Production AG also sets new standards in hanging technology.

FURNITURE

In collaboration with the in-house architecture and interior design office, the team designs custom-made furniture, which is then crafted together with local specialists and in the firm's own workshop. Long-standing partnerships with furniture suppliers provide the required flexibility to meet special requests.

INTERIOR SHADING

In addition to classic curtains, the range also includes a variety of technical options for interior shading. Whether handcrafted Roman blinds, café-style valances or freely movable shading systems, the offering is extensive and caters to both modern and traditional preferences. Interior shading often also helps to maintain privacy and is tailored to individual needs. ○

📍 rbproduction.ch

NEUE DESIGNERKREATIONEN

Brand-new designer creations

Design erweitert unseren Horizont, indem es klassische Möbel und Objekte mit neuen Funktionen überdenkt oder mit unerwarteten oder recycelten Materialien experimentiert. Das Ergebnis: Stücke, die den Weg zu einer neuen Modernität ebnen.

Design broadens our horizons, rethinking classic furniture and objects with new functions or experimenting with unexpected or recycled materials.
The result: pieces that shape the path to a new modernity.

Selection: Viviane Scaramiglia

Bilder/Photos: Alle Rechte vorbehalten/All rights reserved

Brutalista

Eine Ode an die Handsäge und ihre begrenzten Möglichkeiten, die die Form des Objekts sowie seine unpolierte Oberflächentextur bestimmen. Für die Deezen Awards 2024 nominiert, ist der Tisch – in quadratischer oder rechteckiger Form – aus recycelten Kiefernholzplatten gefertigt.

An ode to the handsaw and its limited possibilities, which determine the object's shape as well as its unpolished surface texture. Nominated for the Deezen Awards 2024, the table – available in square or rectangular form – is crafted from recycled pine wood panels.

Brutalista, Marc Meeuwissen, Dear Objects
dearobjects.com / formeditions.com

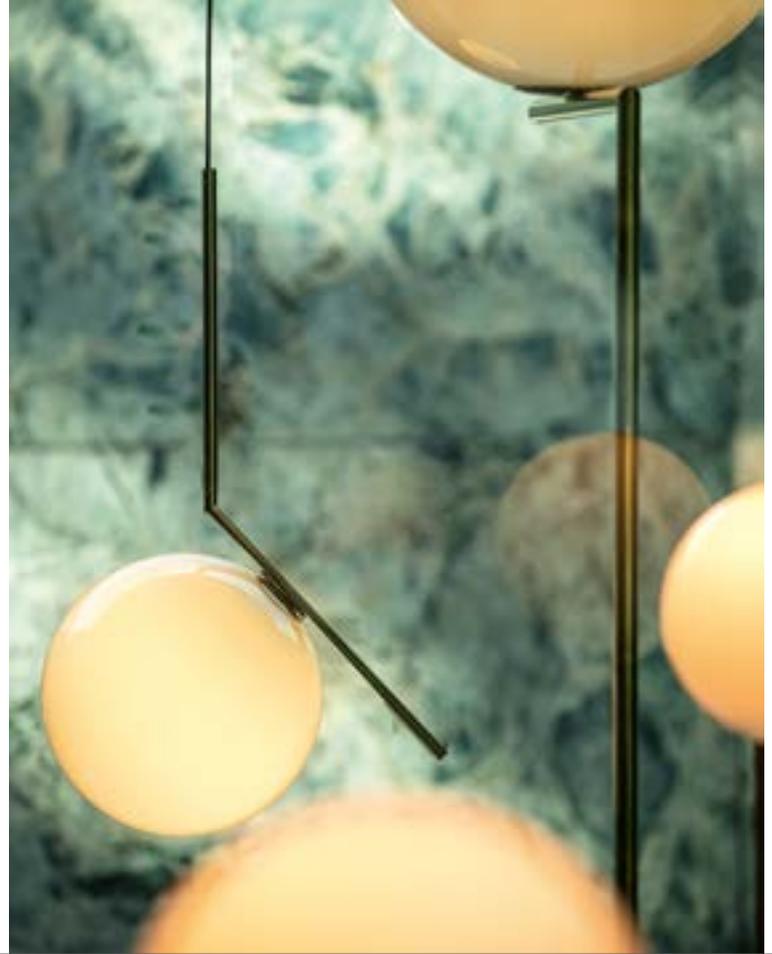


IC Edition spéciale

Die 24-karätig vergoldeten Strukturen feiern das 10-jährige Jubiläum der ikonischen Steh-, Decken- und Wandleuchten-Kollektion von Michael Anastassiades, die auf subtile Weise mit dem Gleichgewicht spielt. Die scheinbar instabile Glaskugel, die nach oben oder unten zeigen kann, hält wie von Zauberhand am Ende einer schrägen Stange. Nummerierte Sonderauflage.

Its 24-karat gold plated structures celebrate the 10th anniversary of the iconic floor, ceiling, and wall lighting collection by Michael Anastassiades, inspired by a subtle play of balance. The seemingly unstable glass sphere, which can point up or down, magically holds at the end of an oblique bar. Special numbered edition.

IC, Special edition, Michael Anastassiades, Flos
flos.com



Broken Mirror

Kein einfaches Spiegelbild, sondern ein immersives Kunstwerk, das einen unerwarteten optischen Effekt erzeugt. Wie eine Betonwand wirkt der weiße oder schwarze Rissrahmen aus Polyurethan. Der handgefertigte Spiegel ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen dem New Yorker Studio Snarkitecture und Gufram, die Kultmarke, die für ihr radikales italienisches Design bekannt ist. Limitierte Auflage.

Not a simple reflection, but an immersive work of art that creates an unexpected optical effect. Like a concrete wall, the cracked white or black frame is made of polyurethane. This handcrafted mirror is the result of a collaboration between the New York-based studio Snarkitecture and Gufram, the iconic brand renowned for its radical Italian design. Limited edition.

Broken Mirror, Snarkitecture
gufram.it

Baia

Spiel der Materialien für eine minimalistische Komposition von absoluter Reinheit. Die Gegenüberstellung von rohem Beton und dicker, farbiger Harzschicht erzeugt eine Tiefenwirkung. Die transparenten Lucite-Füße sorgen für die Leichtigkeit des Objekts. In verschiedenen Größen und auch als Massanfertigung erhältlich.

A play of materials for a minimalist composition of absolute purity. The juxtaposition of raw concrete and thick coloured resin creates a sense of depth. Transparent lucite legs preserve the lightness of the piece. Available in various sizes, and also made to measure.

Baia, Draga & Aurel, Rossana Orlandi Gallery Milan
rossanaorlandi.com





CLINIC LES ALPES®
Montreux - Switzerland

Swiss excellence in the treatment of
mental health and issues of substance and
behavioural dependency



www.cliniclesalpes.com

+41 58 360 55 00 +41 76 304 15 58





Kasumi

Stets auf der Suche nach der perfekten Kurve und inspiriert vom Jugendstil lotet Marc Fish die mechanischen Grenzen des Holzes aus. Zwischen hochkarätiger Handwerkskunst und zeitgenössischen Verfahren begeistert jedes seiner Einzelstücke Sammler weltweit. Seine neuesten Kreationen – ein Spiegel und eine Konsole – kombinieren Eiche, Glas und Blattgold.

Always in pursuit of the perfect curve and inspired by Art Nouveau, Marc Fish pushes the mechanical limits of wood. His unique pieces are a delight to collectors, mixing high-level craftsmanship with contemporary processes. His latest creations – a mirror and a console – combine oak, glass and gold leaf.

Kasumi, Marc Fish, Sarah Myerscough Gallery London
sarahmyerscough.com

Narinari

Die wie ein Origami gefaltete Silhouette definiert weiche, aber prägnante Volumen. Der kleine Filzsessel mit markantem Charakter ist in 6 Farbtönen erhältlich.

The origami-style folded silhouette defines soft yet decisive volumes. The small felt armchair, with its strikingly distinctive character, is available in 6 colours.

Narinari, Tiziano Guardini & Luigi Ciufredda, B&B Italia
bebitalia.com



Rhino

Eine einzige Geste wie ein Pinselstrich. Ein Monolith, dessen Gewicht durch Anmut ausgeglichen wird. Die in Los Angeles lebende französische Keramikkünstlerin Olivia Cognet verleiht ihren Möbelstücken eine traumhafte Kraft.

A single gesture like a brushstroke. A monolith whose weight is counterbalanced by grace. A French ceramist based in Los Angeles, Olivia Cognet imbues her furniture pieces with a dreamlike power.

Rhino Sofa, Olivia Cognet, The Future Perfect
thefutureperfect.com

WATCH TRENDS

Eine Hommage an die Schlichtheit

MIT DEM RÜCKGANG DER EXPORTE HABEN UHRENMARKEN AUF KLASSISCHE ELEGANZ GESETZT, DIE OFT DURCH EIN TOURBILLON, MANCHMAL AUCH DURCH SPORTLICHE KÜHNHEIT UND GEWAGTE FARBEN ERGÄNZT WIRD.

Text: Fondation de la Haute Horlogerie (FHH)
Bilder/Photos: FHH

Im Jahr 2024 scheinen die Uhrmacher die philosophische Lehre von Occams Rasiermesser verinnerlicht zu haben: Die einfachste Lösung ist oft die beste. Dennoch bedeutet Schlichtheit in der Uhrmacherei nicht Simplizität. Aus diesem nuancierten Unterschied entspringt die Eleganz zeitloser Klassiker, die die Epochen überdauern, wie das Modell Santos von Cartier oder die L.U.C. Qualité Fleurier von Chopard. Angesichts der sinkenden Nachfrage, mit einem Rückgang der Uhrenexporte um rund 2.6% in den ersten zehn Monaten des Jahres, musste dieser Ansatz auch Vielfalt integrieren.

Paradoxerweise hat die Herausforderung, Uhrmacherkunst in ihrer reinsten Form darzustellen, eine Welle der Kreativität im Design ausgelöst. Modelle werden nicht mehr in einer einzigen Version angeboten: Größen vervielfachen sich (Riviera von Baume & Mercier), Materialien variieren (Big Bang Integrated Time Only 38 mm von Hublot), Armbänder werden bunt und austauschbar (Hermès Cut), Zifferblätter nehmen unerwartete Farbtöne an (Tangente 38 von Nomos) und Kapselkollektionen feiern verschiedene Farbpaletten, wie bei der Edition Rose von Chanel oder der Overseas-Kollektion mit grünem Zifferblatt von Vacheron Constantin.

MECHANISCHE AUTHENTIZITÄT

Bei dieser Suche nach der uhrmacherischen Wahrheit durften jedoch die mechanischen Grundlagen nicht vernachlässigt werden. Angesichts eines zurückhaltenden Marktes in Bezug auf Komplikationen heben die Uhrmacher stattdessen die innere Schönheit ihrer Uhrwerke hervor, oft mit einem Tourbillon-Regulator und manchmal in ihrer kompliziertesten Form, wie bei der Orbis in Machin von Roger Dubuis.

Auch die Skelettierung setzt ein starkes Zeichen, zumal Saphirglasböden immer beliebter werden, wie bei der Perpetual 1908 von Rolex und die Veredelung der Komponenten zu einem wesentlichen ästhetischen Faktor wird. Fast jede Marke bietet mittlerweile skelettierte Modelle an, sogar im Sportsegment, wie die neueste Iteration der ikonischen Monaco von TAG Heuer zeigt, die als Schleppzeiger-Chronograph in einem Titangehäuse vorgestellt wurde.

KEINE GRENZEN MEHR

Diese neue Variation erinnert daran, dass Sportuhren seit einigen Jahren nicht mehr wegzudenken sind. Ursprünglich in "sportlich-eleganten" Versionen angeboten, inspiriert von Modellen der 1970er Jahre wie der Royal Oak von Audemars Piguet, brechen Sportuhren heute mit traditionellen Standards. Sie setzen auf ein viel kühneres Design, und sind so konzipiert, dass sie allen Bedingungen standhalten, wie die Iced Sea 0 Oxygen Deep von Montblanc, die bis zu einer Tiefe von 5000 Metern wasserdicht ist.

Trotz dieses "männlichen" Trends wird immer deutlicher, dass viele Marken Unisex-Produkte anbieten, die mit kleineren Zeitmessern ein breites Publikum ansprechen. Ausgehend von der Annahme, dass das Geschlecht einer Uhr nur durch ihren Träger definiert wird, streben viele Modelle nach Universalität, dem Uhrmacher-Grail par excellence! ●

WATCH TRENDS

A TRIBUTE TO SIMPLICITY

WITH THE SLOWDOWN IN EXPORTS, WATCH BRANDS HAVE OPTED FOR CLASSIC ELEGANCE, OFTEN ENHANCED BY A TOURBILLON, SOMETIMES ENHANCED WITH SPORTY BOLDNESS AND DARING COLOURS.

In 2024, it feels as if watchmakers have embraced the philosophical lesson of Occam's razor: the simplest solution is often the best. Yet, simplicity in watchmaking does not mean simplistic. From this nuanced difference arises the elegance of timeless classics that transcend the ages, such as Cartier's Santos model or Chopard's L.U.C. Qualité Fleurier. In the face of declining demand, with watch exports down by some 2.6% in the first ten months of the year, this approach definitely had to include diversity.



ÜBER DIE FONDATION DE LA HAUTE HORLOGERIE

Die 2005 gegründete Fondation de la Haute Horlogerie (FHH) ist eine gemeinnützige Organisation, die als Referenzpunkt und neutrale Autorität für alle Themen rundum die Uhrmacherei konzipiert wurde. Seitdem besteht ihre Aufgabe darin, die Uhrmacherkultur international zu fördern, indem sie hochwertige Uhren als Kunst- und Kulturobjekte positioniert.

ABOUT THE FONDATION DE LA HAUTE HORLOGERIE

Founded in 2005, the Fondation de la Haute Horlogerie (FHH) is a non-profit organisation established as a reference point and neutral authority for all subjects relating to watchmaking. Since then, its mission has been to promote watchmaking culture internationally, positioning fine watches as objects of art and culture.



Der Hauptsitz der FHH in Genf
The FHH headquarters in Geneva

Paradoxically one of the most challenging feats, watchmaking purity, has come with a surge of creativity in design. Models are no longer produced in a single version. Sizes multiply, as seen in Baume & Mercier's Riviera; materials vary, like Hublot's Big Bang Integrated Time Only 38 mm; straps become colourful and interchangeable, as with the Hermès Cut; dials adopt the most unexpected shades, such as Nomos's Tangente 38; and capsule collections celebrate various colour codes, like Chanel's Edition Rose or Vacheron Constantin's Overseas "Green dial".

MECHANICAL TRUTH

This quest for watchmaking truth could not, however, neglect its mechanical foundations. With markets cautious on complications, the Maisons have instead sought to highlight the intrinsic beauty of their movements, often with a tourbillon regulator, and sometimes in the most complicated form, such as Roger Dubuis' Orbis in Machin.

Skeletonisation also makes a bold statement, especially as sapphire case backs become increasingly

popular, as seen with Rolex's Perpetual 1908, and components finishing an essential aesthetic factor. Almost every brand now offers skeletonised models, even in the sports segment, as shown by the latest iteration of TAG Heuer's iconic Monaco, unveiled as a split-seconds chronograph in a titanium case.

NO MORE BORDERS

This new variation is a reminder that sports watches have become a must-have in recent years. Initially offered in "sport chic" versions, inspired by 1970s models like Audemars Piguet's Royal Oak, sports watches are breaking free from traditional standards. They now embrace a much bolder design, and are built to withstand all conditions, like Montblanc's Iced Sea O Oxygen Deep, water-resistant to a depth of 5,000 metres.

Despite this "masculine" trend, it is increasingly clear that many brands are offering unisex products, targeting a wide audience with smaller timepieces. Assuming a watch's gender is defined only by its wearer, many models are tending towards universality – the watchmaking grail by excellence! ◉



SLEEP ATELIER

THE SIMPLE WAY TO YOUR

Ideal Bed.

Geneva

Ami Lévrier 9, 1201 Genève

Tel.: 022 300 08 87

E-Mail: geneve@sleepatelier.ch

UNSERE FAVORITEN

Our favourites

Von schlichter Eleganz bis hin zu Skelettierung und mechanischer Authentizität...
hier unsere Uhrenausswahl, um einige der Trends 2024 zu illustrieren.

From sleek elegance to skeletonisation and mechanical authenticity... here
is our watch selection to illustrate some of the 2024 trends.

Selection: SLTG

Bilder/Photos: Alle Rechte vorbehalten/All rights reserved



**SPORT-CHIC...
AND WHAT A DIAL!**
Patek Philippe,
Cubitus 5821/001, steel
CHF 35'000 – Stebler Gstaad



PINK, WE LOVE IT!
Chanel, Boy Friend Squelette X-Ray,
sapphire crystal and beige gold
Price on request



**THE ULTIMATE RACING
SPIRIT**
Tudor, Black Bay Ceramic Blue
CHF 4'800 – Stebler Gstaad



**MECHANICAL
AUTHENTICITY, A MUST**
Rolex, Perpetual 1908, Ref. 52506,
platinum
CHF 29'600 – Stebler Gstaad



**MY SKELETONISED
TIMEPIECE**
Chopard, Alpine Eagle 41 XP
TT, titanium
CHF 25'200



BE ELEGANT & TIMELESS
Graff, Tilda's Bow diamond
watch, white gold
Price on request

RIVA CAPITAL

Tailor-made hedge funds investing

Text: SLTG (*English only*)
Photos: Riva Capital

WITH ITS MULTI-DECADE EXPERIENCE IN ADVISING AND GUIDING CLIENTS, THE SWISS INDEPENDENT INVESTMENT ADVISORY FIRM RIVA CAPITAL CREATES BESPOKE HEDGE FUND SOLUTIONS TO PROTECT AND GROW THEIR WEALTH. INTERVIEW WITH ROBERTO ALMALEH, FOUNDING PARTNER.



Roberto Almaleh

Good morning, Mr. Almaleh. Thank you for taking the time to meet with us today. To begin, please tell us about yourself and Riva Capital.

Good morning, and thank you for inviting me. Certainly, let me provide you with some key milestones. I began my career investing in Hedge Funds at Republic National Bank of NY in 1989, before it became HSBC in 1999. In 2003, I joined Banque Syz & Co SA with part of my team, where I created the Hedge Advisory Group, and assets under management peaked at CHF 8 billion. After becoming a partner in the bank, I sought a new challenge and decided to create Riva Capital in 2010, along with part of my team.”

Which services do you typically offer to clients?

Riva Capital is a Swiss-based Independent Investment Advisory firm exclusively focused on hedge funds investing. Hedge funds are private investment funds that employ various strategies to generate returns for their investors, often involving a combination of long and short positions, derivatives, and leverage. Given their complexity, we can rely on our decades of experience to provide bespoke advisory services, as well as managing discretionary portfolios. To construct portfolios, we rely on our in-house and fully independent research.

In order to best achieve our objectives, we leverage our extensive proprietary network, allowing us to offer a neutral, unbiased view on existing and potential hedge fund investments.



What are the typical expectations of your clients?

Our clients reach out to us when they need top-tier Hedge Fund expertise in a field with high entry barriers. One of our strengths is providing them access to high-profile and closed funds. Clients' expectations can range from seeking a pure absolute return portfolio to diversifying their traditional investments.

Given the evolution of markets over the past few years, what is the added value of Hedge Funds within an asset allocation program?

Hedge Funds usually provide diversification to traditional asset allocation and can reduce downside risks. Thus, they can offer a different engine of growth. However, a hedge fund allocation isn't an insurance against all risks, so it is key to understand the different strategies' properties to create diversification over time.

Finally, what would your advice be to someone wishing to invest in Hedge Funds?

My advice would be to partner with Hedge Fund specialists who have been investing in the space for decades and have weathered past financial crises. The heterogeneity of returns in the world of hedge funds is such that a trusted partner able to navigate through it, such as Riva Capital, is paramount. 🟡

rivacap.com

Who are your typical clients?

We have a diversified client base, ranging from Ultra High Net Worth Individuals to Family Offices, fellow generalist advisors, institutions, or pension funds.

Do you offer individual advice?

Certainly, it is at the core of what we do. Each investor is unique and has their specific objectives, which can differ substantially, requiring a personalised approach. We usually start with a general discussion to define the desired investment objective, risk tolerance, and investment horizon. Then, we narrow down the conversation, resulting in a tailored investment proposal that best suits their individual needs and constraints. Our goal is to build long-term, trust-based partnerships with our clients.

Regarding Hedge funds being perceived as riskier than traditional investments, how do you demystify this misconception when talking to your investors?

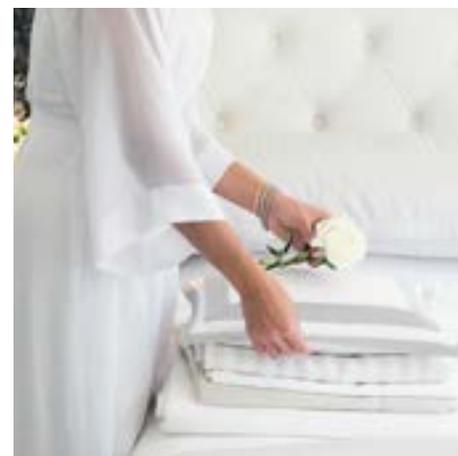
It is true that hedge funds are highly heterogeneous and can provide very different types of risk/return profiles. However, they are not necessarily riskier than traditional investments. To address this question, we make sure our clients understand the various risks and returns associated with different hedge fund strategies. This process begins before any investment deci-

sion and continues throughout the lifespan of each investment until a potential redemption.

How does Riva Capital approach risks associated with market fluctuations?

Our approach is based on dynamic risk assessment and a top-down process. First, we analyse the current macroeconomic environment and develop our own outlook. When necessary, we adjust our strategic allocation by selecting the hedge funds that we believe will benefit the most. We may reduce or exit funds that appear most vulnerable.





ELITE GALLERY UNTERGSTAADSTRASSE 16 - 3780 GSTAAD

Elite⁺

HANDGEFERTIGTE SCHLAFKULTUR



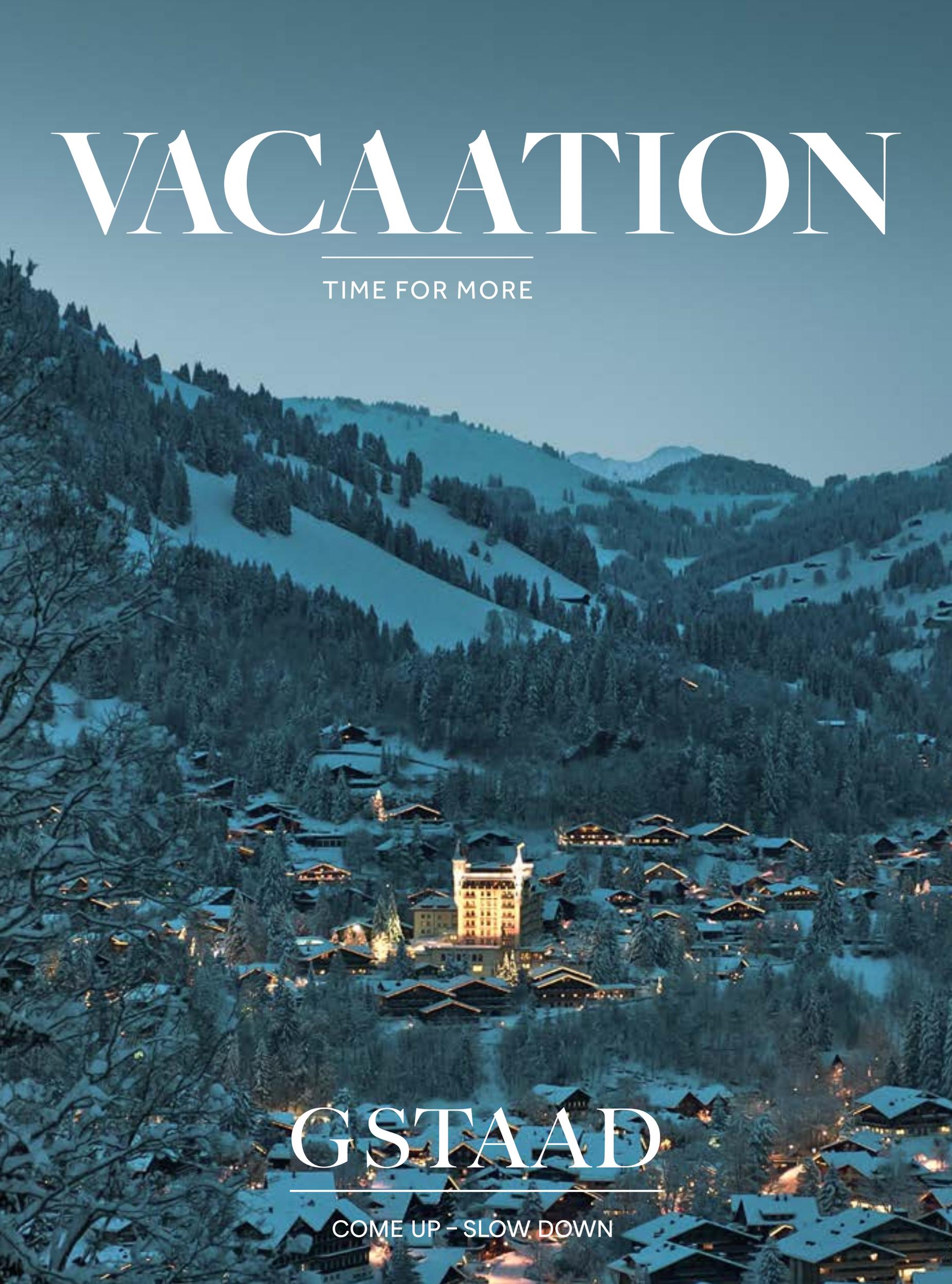
*Das Leben beginnt mit gutem Schlaf
Life begins with true sleep*



Schweizer Manufaktur seit 1895
elitebeds.ch

VACATION

TIME FOR MORE



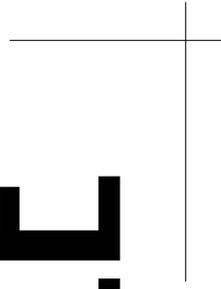
GSTAAD

COME UP – SLOW DOWN



OOO

PEOPLE



“Wir haben hier eine Landschaft mit Symbolkraft”

ER WAR GEBIRGSGRENADIER, UNTERNEHMER UND BUNDESRAT. SEINE FREIZEIT MIT DER FAMILIE VERBRACHTE JOHANN SCHNEIDER-AMMANN AM LIEBSTEN IM SAANENLAND – WEIT WEG VON (FAST) ALLEM. IM INTERVIEW SPRICHT DER 72-JÄHRIGE ÜBER SEINE LIEBE ZUR REGION, SEIN ENGAGEMENT FÜR DAS HOTEL ALPENLAND IN LAUENEN UND ÜBER SEIN LIEBLINGSESSEN IN DEN BERGEN.

Text: Christine Zwygart

Bilder/Photos: Verein Schweizer Wandergipfel, Destination Gstaad, Hotel Alpenland, Melanie Uhkötter, zvg

JOHANN SCHNEIDER-AMMANN





Können Sie sich noch an Ihren allerersten Besuch im Saanenland erinnern?

Vermutlich war das in meinem ersten WK als Gebirgsgrenadier, als ich bei einer Manöverübung mit dem Berner Verband gegen die Walliser antrat. Wer zuerst auf dem Sanetsch war, hatte gewonnen.

Was fasziniert Sie am Saanenland?

Wer die Natur liebt, findet hier eine fantastische Gegend. Dank des strengen Baureglements, das nur Chalet-Holz Häuser erlaubt, haben wir eine Landschaft mit Symbolkraft, die nicht zu- und verbaut wird. Gewaltige Berge, die uns Bescheidenheit lernen, Beständigkeit und Bodenständigkeit.

Sie besitzen ein Ferienhaus in der Region. Wie ist es dazu gekommen?

Als engagierter und vielbeschäftigter Geschäftsmann habe ich es mir herausgenommen, die Wochenenden mit meiner Familie zu verbringen. Saanen war so weit weg von allem – das kam meinem Freiheitsdrang und dem Wunsch nach Zeit mit meiner Frau und meinen Kindern entgegen.

Sind Sie heute noch oft im Saanenland anzutreffen?

Leider nein. Als ich dann Bundesrat wurde, hatte ich keine Chance, mich einfach mal zurückzuziehen. Und seit ich pensioniert bin, habe ich noch weniger Zeit... (lacht). An den Wochenenden ist bei uns immer viel los. Und der Weg von Langenthal nach Saanen zieht sich halt schon noch. Am besten fährt man am Freitagabend los und bleibt bis Sonntag. Doch das gelingt uns selten. Und unter der Woche gestehe ich es mir nicht zu, einfach frei zu nehmen. Auch wenn ich nicht mehr jeden Tag einen gewichtigen Termin habe.

Sie sind auch Hotelbesitzer: 2002 haben Sie gemeinsam mit Unternehmer Willy Michel das Hotel Alpenland in Lauenen übernommen.

Ich sass schon immer gerne auf der Terrasse des "Alpenland", trank dort einen Kaffee, bei jeder Gele-

genheit. Damals hiess das Hotel noch Rösti-Factory und gehörte Simon Addor, dem hiesigen Transport- und Tiefbauunternehmer. Ihm hätte ich auch gerne mal ein paar gute Baumaschinen verkauft, doch es kam anders: Meine Frau Katharina züchtete Labrador-Hunde. Und zu ihrem runden Geburtstag wollte ich sie mit einem Fest überraschen und alle Hunde einladen, die sie aufgezogen hatte – natürlich mit den dazugehörenden Besitzern. Dazu bat ich Simon, das ganze Hotel für zwei Tage zu reservieren. Dann überstürzten sich die Ereignisse – mein Anlass fand trotzdem statt und das Hotel blieb bei mir in Berner Händen.

Welche Aufgaben haben Sie als "Hotelier im Hintergrund"?

Ich habe die Verantwortung an meinen Sohn weitergegeben. Er hat seinerseits Profis an der Front, die Gastgeber Michael Ming und Sonja Gübeli. Ein wesentlicher Faktor ist die Witterung: Wenn die Sonne scheint, ist die Terrasse voller Gäste – und die Kasse stimmt am Abend. Doch wenn die Wetterprognosen schlecht sind, kommen nur noch die ganz beharrlichen Wanderer nach Lauenen. Damit müssen wir leben, so wie viele andere Betriebe auch.

Haben Sie sich bereits vorher mit dieser Branche auseinandergesetzt?

Mit der Übernahme des Hotels wollte ich die Region unterstützen – und mit Unternehmer und Freund Willy Michel holte ich einen Partner dazu, der bereits vier Hotels und Restaurants erfolgreich führte. Wir wollten das Alpenland weiterhin als ein Familienhotel positionieren. Auf diesem Kurs sind wir immer noch.

Seit ein paar Jahren ist das "Alpenland" im Gastroführer Gault Millau vertreten, aktuell mit 14 Punkten. Wie wichtig sind solche Auszeichnungen?

Wenn der Kunde da ist, beweisen wir ihm unsere ambitionierte Leistungsfähigkeit. Ich freue mich mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern am Erfolg.

A PROPOS

Geboren

18. Februar 1952 in Sumiswald

Studium

Elektrotechnik an der ETH Zürich

Weiterbildung

Master of Business Administration an der Schule Insead in Fontainebleau bei Paris

Beruf

- > 1978 Projektleiter bei Oerlikon-Bührle
- > 1981 Eintritt ins Maschinenbauunternehmen der Familie seiner Frau, zuerst als Prokurist, ab 1990 als Präsident der Ammann Group, heute Ehrenpräsident

Militär

Oberst im Generalstab der Schweizer Armee

Politik

- > 1999 Wahl in den Nationalrat
- > 2010 wird er Nachfolger von Hans-Rudolf Merz im Bundesrat. Vorsteher des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements (EVD), Rücktritt Ende 2018.

Familie

Verheiratet mit Katharina Ammann, Sohn Hans-Christian und Tochter Daniela, vier Enkelkinder

Sind Sie selber auch ein kulinarischer Geniesser?

Ich bin kein Gourmet, aber ein anspruchsvoller Geniesser bin auch ich.

Was ist Ihr Lieblingsgericht im "Alpenland"?

Das steht nicht auf der Karte (lacht)... Mein Lieblingsgericht ist immer das im Moment Ausgewählte.

Hotellerie und Tourismus gehen Hand in Hand. Welche Entwicklung wünschen Sie sich für die Region?

Das Angebot, im Sommer und im Winter, ist Extraklasse. Wir haben die schönste Langlaufloipe im Naturschutzgebiet Rohr, wir haben Bikerstrecken, Wanderwege und Skipisten. Leider sinkt die Schneesicherheit – das wird eine Herausforderung. Doch die Hotellerie- und Tourismus-Fachleute haben gut darauf reagiert und bieten Alternativen zum Schneesport an: mit Kutschenfahrten, dem Schwimmbad und Spielplätzen. Das Tennis- und vor allem das Beach-Volleyball-Turnier zieht ein neues, jüngeres Publikum an. Das ist für eine gute Entwicklung der Region entscheidend.

Und welche Herausforderungen kommen als Hotelier auf Sie zu?

Das "Alpenland" läuft gut, es ist bekannt und hat einen guten Namen mit 14 GaultMillau-Punkten! Wichtig ist, dass wir à jour bleiben und das Haus Schritt für Schritt weiter in die Zukunft tragen. Den Fachkräftemangel spüren wir natürlich auch, aber bis jetzt finden wir unser Personal und bringen es nach Lauenen.

Seit Dezember 2022 gehört das "Alpenland" ganz der Familie Schneider-Ammann. Hat sich seither etwas verändert?

Nein, eigentlich nicht: Willy und ich haben uns im Guten getrennt. Mein Sohn wirkt und denkt nun massgeblich mit im Hotel. Ich selber habe mich zurückgenommen, ganz bewusst. Wir sind eine Familie, die gut zusammenarbeitet. Wir passen unser Angebot den Wünschen unserer Wander und naturverbundenen Gäste an – und mein Freund Alois Lichtsteiner schmückt mit seinen Kunstwerken das Alpenland.

Wie hat sich das Saanenland seit Ihrem allerersten Besuch als junger Soldat verändert?

Ein guter Freund von mir ist Bergführer. Er hat das gleiche Schicksal wie viele: Wohnraum ist heute für Einheimische kaum mehr erschwinglich, also müssen sie in die erweiterte Region ausweichen.

Wer das Saanenland zum ersten Mal besucht: Was darf er oder sie nicht verpassen?

Natürlich die Sonnenterrasse im "Alpenland", das ist klar (lacht). Man sollte die Weite wirken lassen, die die Gegend bietet. Wenn man in die Hügel und Täler schaut, spürt und sieht man diese lieblich-grosszügige Landschaft. In Gstaad gibt es fantastische kulturelle Veranstaltungen, Konzerte und Musikfestivals. ○

JOHANN SCHNEIDER-AMMANN

"WE HAVE A LANDSCAPE WITH SYMBOLIC POWER HERE"

HE WAS A MOUNTAIN GRENADIER, ENTREPRENEUR AND FEDERAL COUNCILLOR. JOHANN SCHNEIDER-AMMANN ENJOYED SPENDING HIS FREE TIME WITH HIS FAMILY IN THE SAANENLAND – FAR AWAY FROM (ALMOST) EVERYTHING. IN THIS INTERVIEW, THE 72-YEAR-OLD TALKS ABOUT HIS LOVE FOR THE REGION, HIS COMMITMENT TO THE HOTEL ALPENLAND IN LAUENEN AND HIS FAVOURITE MOUNTAIN DISH.

Do you remember your very first visit to the Saanenland?

It was probably during my first training session as a mountain grenadier, when I took part in a manoeuvre exercise, competing with the Bernese division against the Valais troops. Whoever reached the Sanetsch first was the winner.

What fascinates you about the Saanenland?

Anyone who loves nature will find this region fantastic. Thanks to the strict building regulations, which only allow chalet-style wooden constructions, we have a landscape with symbolic, unspoiled power that is not overbuilt. These mighty mountains teach us humility, consistency and a strong sense of down-to-earthness.

You own a holiday home in the region. How did that come about?

As a dedicated and busy businessman, I made it a priority to spend weekends with my family. Saanen was so far away from everything – it suited my desire for freedom and time with my wife and children perfectly.

Are you still often in the Saanenland today?

Unfortunately, no. When I became a Federal Councillor, I no longer had the chance to simply retreat. And now that I'm retired, I have even less time... (laughs). Our weekends are always packed, and the journey from Langenthal to Saanen is still a long one. It's best to set off on Friday evening and stay until Sunday, but that rarely works out for us. And during the week, I don't allow myself to just take time off, even if I don't have an important appointment every day.

You are also a hotel owner: in 2002 you took over the Hotel Alpenland in Lauenen together with entrepreneur Willy Michel.

I've always enjoyed sitting on the terrace of the "Alpenland", having a coffee there whenever possible. Back then, the hotel was still called the Rösti Factory and belonged to Simon Addor, the local transport and civil engineering contractor. I would have loved



to sell him some good construction machinery, but things turned out differently: my wife Katharina was breeding Labrador dogs. And for her milestone birthday, I wanted to surprise her with a party and invite all the dogs she had raised – along with their owners, of course. I asked Simon to book the whole hotel for two days. Then things escalated – my event took place anyway, and the hotel remained with me in Bernese hands.

What responsibilities do you have as a “hotelier in the background”?

I have passed on the responsibility to my son. He, in turn, has professionals at the helm: hosts Michael Ming and Sonja Gübeli. A key factor is the weather: when the sun shines, the terrace is full of guests – and at the end of the day, the earnings match. But when the weather forecast is bad, only the most persistent hikers come to Lauenen. We have to live with that, just like many other businesses.

Have you previously been involved in this industry?

By taking over the hotel, I wanted to support the region – and with entrepreneur and friend Willy Michel, I brought in a partner who had already successfully managed four hotels and restaurants. We wanted to maintain the Alpenland’s position as a family hotel. That remains our focus.

For several years, the “Alpenland” has been featured in the Gault Millau guide, currently with 14 points. How important are such recognitions?

When the guest arrives, we aim to demonstrate our commitment to high-quality service. I am delighted with our employees’ success.

Are you a culinary enthusiast yourself?

I am not a gourmet, but I am a discerning food lover.

What is your favourite dish at the “Alpenland”?

It’s not on the menu (laughs)... My favourite dish is always the one chosen on the spot.

Hospitality and tourism go hand in hand. What development would you like to see for the region?

The offerings, both in summer and winter, are top-notch. We have the most beautiful cross-country ski trail in the Rohr nature reserve, as well as biking paths, hiking trails, and ski slopes. Unfortunately, snow reliability is decreasing – that will be a challenge. But the hospitality and tourism professionals have responded well by offering alternatives to winter sports: horse-drawn carriage rides, swimming pools and playgrounds. The tennis and especially the beach volleyball tournaments are attracting a new, younger audience. This is crucial for the region’s positive development.



A PROPOS

Born

18 February 1952 in Sumiswald

Education

Electrical engineering at ETH Zurich

Further Studies

Master of Business Administration from INSEAD in Fontainebleau, near Paris

Career

- > 1978: Project Manager at Oerlikon-Bührle
- > 1981: Joins the engineering company owned by his wife’s family, initially as authorised officer and from 1990 as President of the Ammann Group, today Honorary President

Military

Colonel of the General Staff, Swiss Army Forces

Politics

- > 1999: Elected to the National Council
- > 2010: Succeeds Hans-Rudolf Merz in the Federal Council, Head of the Federal Department of Economic Affairs (FDEA), resigned at the end of 2018

Family

Married to Katharina Ammann, son Hans-Christian and daughter Daniela, four grandchildren

And what challenges do you face as a hotelier?

The “Alpenland” is doing well, it is well-known and has a strong reputation with 14 Gault Millau points! It is important that we stay up to date and take the hotel step by step into the future. Of course, we also feel the shortage of skilled workers, but so far we’ve been able to find staff and bring them to Lauenen.

Since December 2022, the “Alpenland” has been fully owned by the Schneider-Ammann family. Has anything changed since then?

No, not really: Willy and I parted on good terms. My son now plays a key role in the hotel. I’ve consciously taken a step back. We are a family that works well together, adapting our offer to meet the preferences of our hiking and nature-loving guests – and my friend Alois Lichtsteiner decorates the Alpenland with his artworks.

How has the Saanenland changed since your very first visit as a young soldier?

A good friend of mine is a mountain guide. He faces the same issue as many others: housing is hardly affordable for locals these days, forcing them to move further out.

Anyone visiting the Saanenland for the first time: what should you not miss?

The sun terrace of the “Alpenland”, of course (laughs). You should take in the vastness that the area offers. If you look into the hills and valleys, you can feel and see this lovely, generous landscape. There are fantastic cultural events, concerts and music festivals in Gstaad. ○

Ganzheitliche Medizin für Mensch und Tier

ZUR RUHE KOMMEN, DIE SELBSTHEILUNGSKRÄFTE DES KÖRPERS STÄRKEN UND DAMIT IM AUSGLEICH SOWIE IM LEBENSFLUSS SEIN: MARLISE ANNEN IST SEIT ZWANZIG JAHREN BIOBERGBÄUERIN UND HAT MIT VIEL HERZBLUT UND ENGAGEMENT EINEN TRADITIONELLEN BAUERNHOF ERFOLGREICH GEFÜHRT. NUN SATTELT SIE UM UND ARBEITET VORWIEGEND ALS GANZHEITLICHE THERAPEUTIN FÜR MENSCH UND TIER.

Text: Christine Zwygart

Bilder/Photos: Christine Zwygart, Marlise Annen, Pia Ulrich

MARLISE ANNEN





Der Blick von hier oben ist umwerfend. Die hügelige Landschaft mit grünen Wiesen, hohen Tannen und verstreuten Häusern liegt uns zu Füssen. Und auf Augenhöhe thronen die Gipfel des Wildhorn-Massivs. Marlise Annen wohnt in den Wintermonaten unten in Lauenen, doch während den schneefreien Jahreszeiten ist sie in ihrem Maiensäss „uf der Flue“ daheim, einem abgelegenen Plätzchen oberhalb des Dorfes. „Das ist mein kleines Paradies.“ Hier lebt die Biobergbäuerin und Therapeutin in einem 370-jährigen Bauernhaus, das viel Wärme und Charme ausstrahlt. Das charismatische Haus hat sie mit grossem Respekt und nur mit dem Dringlichsten sanft renoviert. So durfte zum Beispiel die „schwarze Küche“, das Zentrum des Hauses, mit Feuerstelle und dem grossen offenen Kamin bleiben. In einer der eindrücklichen Stuben mit traumhafter Aussicht hat sie ihren Therapieraum liebevoll eingerichtet; einen zweiten gibt es auch im Chalet in Lauenen unten.

Marlise Annen ist gerade daran ihr Leben neu zu gestalten. Über zwanzig Jahre hat sie den traditionellen dreistufigen Biobergbauernhof erfolgreich geführt, den sie von ihren Eltern übernommen hat. Eine Herde mit zwanzig reinen Simmentalern mit Horn, einen Talbetrieb, ein Maiensäss wie auch eine Alp, das Heuen und Käsen, alles mit biologischem Ansatz und in Einklang mit der Natur. Ein anspruchsvoller Job mit vielen Entbehrungen. „Und doch wünschte ich jedem Menschen, dass er einmal im Leben mit Kühen zusammenarbeiten darf.“

NATÜRLICHE HEILUNGSKRÄFTE IM KÖRPER AKTIVIEREN

Sie schwärmt von der Eleganz der Tiere – trotz der massigen Körper – und ihrer bedingungslosen Erdverbundenheit. Die Hörner beschreibt sie, nebst den wichtigen Funktionen für die Gesundheit, als eine Art Antennen, „womit die Kühe die universel-

len Kräfte auf die Erde bringen“. Ihr Leben werde bestimmt von einem immer wiederkehrenden Rhythmus der aus fressen, liegen und wiederkäuen bestehe. Aus der Sicht der passionierten Tierhalterin strahlen die Kühe mit ihrem hingebungsvollen Wesen eine äusserst wohltuende Ruhe und Gelassenheit aus. Der Lohn fürs Arbeiten und Pflegen, Sorgen und Umhegen, Hüten und Melken ist schliesslich die Milch. „Und das ist pure Liebe.“

Trotzdem hat sich Marlise Annen entschieden, für ihre Tiere einen anderen guten Platz und eine passende Lösung für den gesamten Betrieb zu finden. Heute stehen auf der Weide noch vier Rinder, die zu ihr gehören. Auf der Alp sömmeren neu zudem Gasttiere, eine Herde mit Mutterkühen und deren Kälblein, die von Marlise als Alpmeisterin betreut werden. Zudem widmet sie sich ihrer weiteren Passion – der Ortho-Bionomy und der ganzheitlichen Medizin: „Ortho-Bionomy bedeutet ‚im Fluss des Lebens sein‘. Es geht darum, durch Entspannung die natürlichen Selbstheilungskräfte auf allen Ebenen zu unterstützen, so dass der Mensch oder das Tier seinen eigenen Weg zur Gesundheit findet.“

THERAPIE AUF DER WEIDE

Wir fahren los, Richtung Alp Tuffsteini, um die Rinder zu besuchen. Der Weg führt über Stock und Stein, durch eine Moorlandschaft mit Bächlein, vorbei an Weideland, immer weiter aufwärts. Etwas unterhalb der Alphütte treffen wir auf die jungen Rinder. Sie springen uns freudig entgegen, umringen ihre Besitzerin. „Dann wollen wir mal schauen“, sagt diese und streicht mit ihren Händen der Wirbelsäule eines der Jungtiere entlang, tastet behutsam die Reflexpunkte ab. Vom Kreuzbein bis zum Kopf arbeitet sich Marlise Annen mit ihren Händen vorsichtig vorwärts und spürt unter ihren Fingern, wenn eine Verspannung vorliegt. Dann verweilt sie mit ihrer Aufmerksamkeit bei dem Punkt, bis sich dieser entspannt und weich wird.

„Mit der Ortho-Bionomy machen wir dem Körper mit äusserst sanften Handlungen ein Angebot, damit er in seine gesunde Selbstregulation kommen kann – immer in seinem Rhythmus und nach seinen Möglichkeiten, ohne zu manipulieren.“ Denn das Wohlbefinden stehe in jedem Fall an oberster Stelle. Die Therapie ist für Marlise Annen nicht bloss eine Methode, sondern eine Lebenshaltung. „Zeitlebens war für mich die Persönlichkeitsentwicklung wichtig, die tägliche Schulung meiner Intuition und die Achtsamkeit meiner Gedanken.“ Als Therapeutin trage sie eine grosse Verantwortung, gerade auch weil das, was sie tue, auf allen Ebenen wirksam sein könne. Dem Rindli scheint die Behandlung zu gefallen, es streckt seinen Rücken den heilenden Händen entgegen und wird ganz ruhig. „Das schöne bei den Tieren ist, dass sie keine Vorurteile haben, sondern sich vertrauensvoll darauf einlassen. Deshalb ist es so wirkungsvoll.“

KÖFFERCHEN VOLLER BALSAME UND PFLASTER

Schon als kleines Mädchen war Marlise Annen tief verbunden mit den Tieren und sie verbrachte viel Zeit in der Natur. Ab dem 10. Lebensjahr war sie selbständig für die Pflege und Fürsorge der Freiburger Stute Chantal verantwortlich, welche ebenfalls zum Hof gehörte. Mit einer besonderen Feinfühligkeit geboren, wurden dann in ihrer Kindheit zusätzlich die Grundsteine für ihr jetziges Schaffen gelegt: die Hingabe, das Beobachten, die Intuition und die Demut vor der Schöpferkraft. Aber auch das Anpacken und praktische Arbeiten sowie die Beharrlichkeit, Ideen umzusetzen.

Schon mit drei Jahren wünschte sie sich, Menschen und Tiere heilen zu können und zu pflegen, ihnen Gutes zu tun. „Ich trug immer ein kleines, rotes Köfferchen mit mir herum, das vollgestopft mit Balsamen und Pflastern war.“ Nach Sprachaufenthalt im Welschland, dem Tessin und England stieg die junge Frau in die Gastronomie und Hotellerie ein, wo sie unter anderem Chef de Reception sowie in der Geschäftsleitung vom „Bernherhof“ in Gstaad war.

Als sie vor 20 Jahren den Bergbauernhof von ihren Eltern übernahm, war sie alleinerziehende Mama und arbeitete zusätzlich Teilzeit als Kundenberaterin bei der Saanen Bank. Parallel zu all ihren Tätigkeiten bildete sie sich fortwährend für ganzheitliche Therapien weiter. So erwarb sie vor 33 Jahren unter anderem das Diplom für Fussreflexzonen – sowie klassische Ganzkörpermassagen mit ärztlichem Nachweis, 1994 bis 1996 kam eine Ausbildung zur Mal- und Gestaltungstherapeutin hinzu, und 2017 bis 2019 liess sie sich zur Practioner in Ortho-Bionomy ausbilden.

HAND IN HAND MIT DER SCHULMEDIZIN

Selten war in den vergangenen Jahren mal ein Tierarzt in ihrem Stall. Mit ihrer selbst angewandten Therapie, ergänzend mit Homöopathie und Naturmedizin hat die Biobäuerin die meisten Beschwerden der Kühe selber behandeln können. Dazu stellt sie auch eigene Tinkturen, Öle und Balsame her, sammelt die Pflanzen dafür und weiss, wie sie wirken. Marlise Annen wünscht sich eine engere Zusammenarbeit mit der Schulmedizin, auch beim Erstellen von Diagnosen. "Wir haben eine sensationell gute Akut-Medizin. Bei chronischen Fällen dürfen wir vermehrt nach Alternativen Ausschau halten – da können wir uns wunderbar ergänzen, und bei einer gut funktionierenden Zusammenarbeit sehe ich ein riesiges Potenzial."

Die Schatten werden länger, der Abend legt sich sanft über die Hügellandschaft. Wir verlassen die Alp, fahren wieder talwärts, mit einem kleinen Zwischenstopp beim Waldrand, wo Steinpilze wachsen. Marlise Annen zieht den Pulloverbund nach oben, formt damit eine kleine Tasche vor dem Bauch und legt die gesammelten Pilze sorgfältig hinein. "Ich liebe die Natur!" Wer ein paar Stunden mit ihr verbracht hat, zweifelt keine Sekunde daran. Die Sonne verschwindet hinter der Gruppe Tannen, das Licht wird noch weicher. Sie schaut sich um, verweilt einen Moment und sagt: "Ist das hier nicht ein Paradies?" ◉

MARLISE ANNEN

HOLISTIC MEDICINE FOR HUMANS AND ANIMALS

FINDING PEACE, STRENGTHENING THE BODY'S SELF-HEALING POWERS, AND THUS ACHIEVING BALANCE AND LIFE FLOW: MARLISE ANNEN HAS BEEN A PASSIONATE ORGANIC MOUNTAIN FARMER FOR TWENTY YEARS, SUCCESSFULLY RUNNING A TRADITIONAL FARM WITH DEDICATION AND COMMITMENT. NOW SHE IS SHIFTING HER FOCUS AND WORKING PRIMARILY AS A HOLISTIC THERAPIST FOR PEOPLE AND ANIMALS.

The view from up here is stunning. Rolling hills with green meadows, tall fir trees, and scattered houses lie below, with the peaks of the Wildhorn massif standing at eye level. In the winter months, Marlise Annen lives down in Lauenen, but during the snow-free seasons, she is at home in her mountain pasture



"uf der Flue," a secluded spot above the village. "This is my little paradise." The organic mountain farmer and therapist lives here in a 370-year-old farmhouse that radiates warmth and charm. She has renovated this charismatic home with great respect, keeping only the essentials. For example, she kept the "black kitchen," the heart of the house with its fireplace and a large open hearth. In one of the impressive parlours with a stunning view, she has lovingly set up her therapy room; a second one is also located in her chalet down in Lauenen.

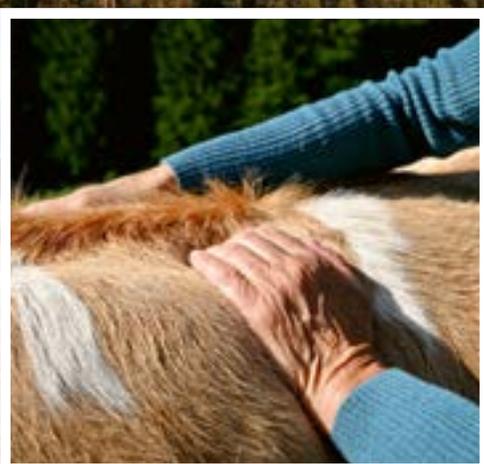
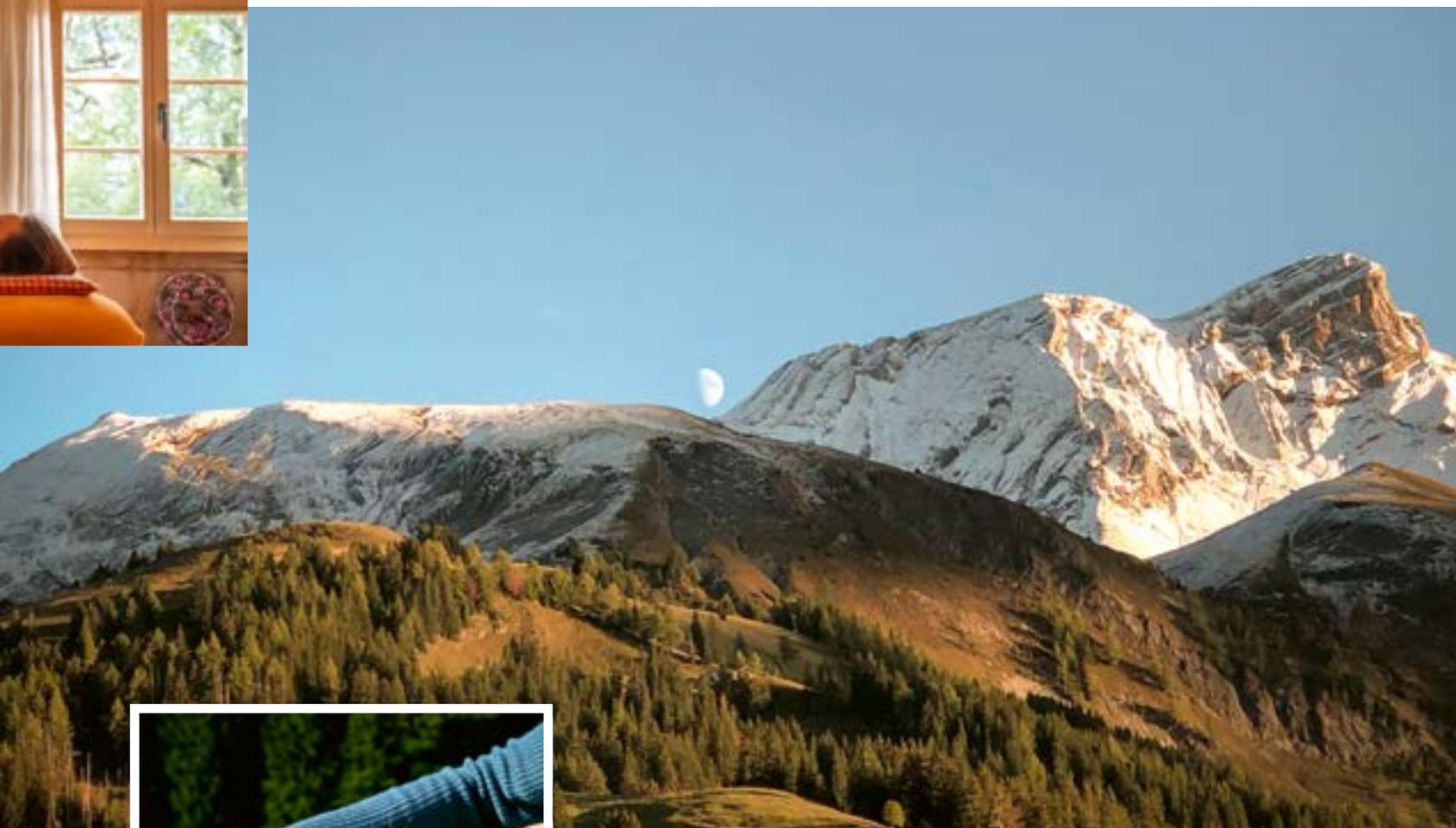
Marlise Annen is in the process of reshaping her life. For over twenty years, she has successfully managed the traditional three-tier organic mountain farm, which she took over from her parents. A herd of twenty pure-bred, horned Simmental cattle, a valley farm, a mountain pasture, and an alp – haymaking and cheesemaking, all with an organic approach and in harmony with nature. A demanding job with many sacrifices. "And yet, I wish everyone could work with cows at least once in their life."

ACTIVATE THE BODY'S NATURAL HEALING POWERS

She marvels at the elegance of these animals – despite their massive bodies – and their unconditional connection to the earth. Besides the horns' important health functions, she describes them as antennas, "allowing cows to bring universal forces to earth." Their lives are defined by a recurring rhythm that consists of eating, lying down and chewing the cud. In the eyes of this devoted animal caretaker, cows exude an exceptionally soothing calmness and serenity through their devoted nature. The reward for the work of caring, tending, guarding, and milking is, ultimately, the milk. "And that is pure love."

Nevertheless, Marlise Annen has decided to find another good place and suitable solution for her animals and the whole farm. Currently, there are still four cows on the pasture, which belong to her. The alp is now also home to guest animals, a herd of mother cows with their calves, that graze on the alp, under Marlise's care as an alp master. She also devotes herself to her other passion: ortho-bionomy and holistic medicine: "Ortho-bionomy means 'being in the flow of life.' It is about supporting the body's natural self-healing powers at all levels through relaxation, so that people or animals can find their own path to health."





THERAPY IN THE PASTURE

We set off towards Alp Tuffsteini to visit the cows. The path leads over rocks, through a moorland with streams, past pastureland, and continues uphill. Just below the alpine hut, we meet the young cattle. They greet us joyfully, surrounding their owner. “Let’s take a look,” she says, running her hands along the spine of one young animal, gently feeling the reflex points. From the sacrum to the head, Marlise carefully works her way forward, sensing for tension with her fingers. She then holds her focus at that point until it relaxes and softens.

“With ortho-bionomy, we offer the body extremely gentle actions to help it return to healthy self-regulation – always at its own pace and according to its own capacity, without manipulation.” After all, well-being is always the top priority. For Marlise Annen, therapy is not just a method, but a way of life. “Throughout my life, personal development has always been important to me, along with daily honing my intuition and mindfulness of my thoughts.” As a therapist, she bears great responsibility, especially as what she does can work on all levels. The calf seems to enjoy the treatment, arching its back to meet the healing

hands and becoming very calm. “The beautiful thing about animals is that they have no preconceptions, but rather trust fully. That’s why it is so effective.”

A CASE FULL OF BALMS AND BANDAGES

Even as a little girl, Marlise Annen was deeply connected to animals, spending much time in nature. From the age of 10, she was independently responsible for looking after the Freiburger mare Chantal, which also belonged to the farm. Born with a special sensitivity, the foundations for her current work were laid in her childhood: dedication, observation, intuition, and humility in the face of creative power, along with hands-on work, perseverance, and determination to realise her ideas.

At the age of three, she already wanted to heal and care for people and animals, to do them good. “I always carried a small red case filled with balms and bandages.” After language stays in French-speaking Switzerland, Ticino and England, she joined the catering and hospitality industry, serving as chief receptionist and member of the management team at the Bernerhof in Gstaad.

Twenty years ago, she took over her parents’ mountain farm, managing it as a single mother while working part-time as a customer advisor at the Saanen Bank. Alongside all her activities, she continuously trained in holistic therapies. For example, she obtained a diploma in foot reflexology and classic full-body massage with medical certification 33 years ago,

became an art and design therapist between 1994 and 1996, and trained as an ortho-bionomy practitioner from 2017 to 2019.

HAND IN HAND WITH CONVENTIONAL MEDICINE

In recent years, a vet sometimes visited her barn. With her self-applied therapy, complemented by homeopathy and natural medicine, the organic farmer has been able to treat most of her cows’ ailments herself. She also makes her own tinctures, oils, and balms, collecting the plants herself and understanding their effects. Marlise Annen hopes for closer cooperation with conventional medicine, including in diagnostics. “We have fantastic emergency medicine. For chronic cases, we should increasingly consider alternatives – where we can complement each other wonderfully. I see huge potential in well-coordinated collaboration.”

The shadows grow longer, and evening gently settles over the hilly landscape. We leave the alp, heading back down with a short stop at the edge of the forest where porcini mushrooms grow. Marlise Annen pulls her sweater up, forming a small pouch in front of her stomach, and carefully places the collected mushrooms inside. “I love nature!” After spending a few hours with her, there’s no doubt about it. The sun disappears behind a group of fir trees, the light becomes even softer. She looks around, lingers a moment and says, “Isn’t this paradise?”

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

Naturschätze aus dem Wald

ES GIBT GIFTIGE EXEMPLARE, GENIESSBARE SORTEN UND KULINARISCHE PERLEN. DOCH WELCHER PILZ GEHÖRT IN WELCHE KATEGORIE? BERT INÄBNIT AUS SCHÖNRIED IST EIN NATURMENSCH UND FACHMANN. ER WEISS NICHT NUR WO STEINPILZ, ZIEGENBART UND TÄUBLING WACHSEN, SONDERN AUCH WIE SIE AM BESTEN SCHMECKEN. SEINE ERFAHRUNG GIBT ER GÄSTEN GERNE AN EXKURSIONEN WEITER – UND ZUDEM BETREIBT ER DAS WOHL KLEINSTE NATURMUSEUM DER SCHWEIZ.

Text: Christine Zwygart
Bilder/Photos: Christine Zwygart

BERT INÄBNIT





In seinem Buch "Pilz- und Naturköstlichkeiten" stellt Bert Inäbni die feinsten Pilze vor – und seine Frau Nora verrät die besten Rezepte dazu. 152 Seiten, Müller Medien Verlag, erschienen 2016. Erhältlich im Buchhandel oder signiert direkt beim Verfasser für CHF 35.– plus Porto. Bert Inäbni, Saanenmöserstrasse 39, 3778 Schönried / bert-nora@bluewin.ch.

Es ist ein prächtiger Herbsttag für einen Spaziergang. Die Sonnenstrahlen tauchen den Wald in eine magische Stimmung, blinzeln zwischen den Stämmen hindurch und werfen ihr Licht auf die bunten Blätter. Wir sind etwas ausserhalb von Saanenmöser unterwegs, im Gebiet der kleinen Simme. Bert Inäbni marschiert voraus, den Blick stets aufmerksam auf den Boden gerichtet – denn hier befinden sich die wahren Schätze dieser Jahreszeit: Pilze.

Kraterellen, Steinpilze, Eierschwämmli – der Korb des 75-Jährigen ist bereits gut gefüllt. "Ich habe im ganzen Saanenland diverse Routen, die ich während der Pilzsaison regelmässig abmarschiere", erzählt er. Bis zu sieben Stunden ist er an diesen Tagen zu Fuss unterwegs – hier und da ist das Gelände unwegsam und stotzig. Damit die guten und ertragsreichen Örtchen auch nicht gleich von jedem anderen Sammler entdeckt werden, dreht der Profi die Pilze am Ende des Stiels ab statt sie mit einem Messer abzuschneiden, "denn die stehenbleibenden Stummel würden uns verraten". Für den Transport der Köstlichkeiten eignet sich am besten ein Korb, weil die Pilze so luftig aufeinander geschichtet werden können.

DIE GUTEN KOMMEN INS KÖRBCHEIN

Bert Inäbni ist ein Naturmensch, durch und durch. Seine Liebe gilt nicht nur den Pilzen, sondern auch Vögeln und Insekten, Schmetterlingen und Pflanzen. Viel Wissen hat ihm sein Vater mitgegeben, der ihn

früher immer mit auf seine Exkursionen nahm. "Gott hat mit der Natur ein ungeheuerlich schönes Werk erschaffen." Bert hat stets den Drang verspürt, alles zu erforschen und Neues dazuzulernen. Selbst während seiner Berufsjahre als Architekt, hat er sich immer genug Zeit für seine Ausflüge und Expeditionen genommen. So sammelt der Senior bis heute Kräuter und Blumen, die er zu Tee verarbeitet, beliefert das Maison Hornberg in Saanenmöser mit seinen Pilzen – und hat auch selber schon Kochkurse gegeben.

Seine liebsten Pilze, verrät Bert Inäbni, sind die Morcheln. Sie strecken im Frühling als erste ihre Köpfchen aus dem Boden. "Sobald der Schnee weg ist, beginnt es in mir zu kribbeln." Dann ist es allerhöchste Zeit, die Wanderschuhe zu schnüren und die vielversprechenden Stellen aufzusuchen. Aber Vorsicht: Rohe Morcheln sind giftig und fade. "Man muss sie trocknen. Erst dann entwickeln sie auch ihren ganzen Geschmack."

Heute richtet sich unser Blick allerdings auf andere Sorten. Behutsam stellt der Kenner seinen Korb auf den Waldboden und zeigt auf ein Exemplar: Ein grosser Steinpilz thront da mitten im tiefgrünen Moosteppich. "Die Fressspuren auf dem Hut stammen vermutlich von Schnecken", erklärt Bert, dreht den Stiel ganz unten ab und nimmt das Prachtstück mit. Den weiss-rot gepunkteten Fliegenpilz etwas weiter lassen wir stehen, und vom Täubling schneidet der Fachmann ein Stücklein ab und isst es. Schmeckt der Pilz mild, ist er essbar – andere Varianten davon sind scharf und nicht für den Verzehr geeignet.

UNTERWEGS MIT GÄSTEN

Aufgewachsen ist Bert Inäbni in Meiringen, im östlichen Berner Oberland. Schon als Bub hat er sich zum Geburtstag und zu Weihnachten immer nur eines gewünscht: einen Vogel. Vielleicht einen Wellensittich oder ein Kanarienvogel. Doch für die siebenköpfige Familie war das Anschaffen eines Käfigs und allerlei Zubehör zu teuer. Also nahm der Junge sein Schicksal mit zwölf Jahren selber in die Hand, kletterte eine Silberpappel hinauf und nahm aus einem Nest eine kleine Krähe an sich. Für seine Eltern ist das Vögelchen offiziell aus dem Nest gefallen – und es eroberte schnell ihre Herzen. Auf den Namen Joggi getauft, wurde die Krähe rasch zutraulich und zeigte ihre liebeswürdige Art. Oft begleitete sie Bert zur Schule, sass auf seiner Schulter oder dem Velolenker.

Aus dem Schüler von einst ist zwischenzeitlich sogar ein Lehrer geworden: "In Schönried gab ich mal ein Jahr lang Biologieunterricht", erzählt er. Die Arbeit mit den Kindern hat ihm gefallen – und noch heute freut er sich über ihr Staunen, wenn sie seine Sammlung besuchen. Rund 600 Käfer und Schmetterlinge sowie 500 Vogeleier zeigt von Bert Inäbni im wohl kleinsten Museum der Schweiz – bei sich daheim. Dazu kommen verschiedene Vogelpräparate und eine grosse Vielfalt an unerwarteten Naturschätzen. Beliebt sind auch seine Exkursionen, bei denen er den Gästen aus dem In- und Ausland die Schönheit des Saanenlandes zeigt. "Es ist immer wieder faszinierend zu sehen, wie gerade Städter dabei aufleben, viel fragen und fotografieren."

DIE KUNST DER NAMENSgebung

Er selber schätzt die Gegend sehr, die er zusammen mit seiner Frau Nora vor über zwanzig Jahren zu seiner Wahlheimat gemacht hat. Nach und nach sind die vier Kinder daheim in Grindelwald ausgezogen, haben eigene Familien gegründet – und drei von vier sind ins Saanenland gezogen. „Also haben wir es ihnen gleich getan.“ Mittlerweile gehören zehn Enkel zur Familie, die auch gerne draussen mit dem Grossvater unterwegs sind.

In all den Jahren hat Bert Inäbni unzählige Bücher geschrieben. Über seine Zeit als Betreiber einer Vogelstation in Grindelwald, ein Führer über die Pflanzen- und Tierwelt im Saanenland, eine Liebeserklärung an Morcheln & Co. Der Fachmann streift weiter durch den Wald, die Augen sind immer auf der Suche nach dem nächsten Schatz. Dann bleibt er plötzlich stehen und zeigt auf einen hellen, fleischigen Pilz mit kleinen, verzweigten Ästchen. „Das ist eine gelbe Koralle.“ Doch, der Name beschreibt, was man da sieht. Rund 1200 verschiedene Pilzarten gibt es in der Schweiz, 60 davon kennt Bert Inäbni. Wieso die bunte Koralle vor unseren Füssen allerdings auch Ziegenbart genannt wird, bleibt ein Rätsel. Die Natur wartet eben immer wieder mit Überraschungen auf. ○

BERT INÄBNIT

NATURAL TREASURES FROM THE FOREST

THERE ARE POISONOUS SPECIMENS, EDIBLE VARIETIES, AND CULINARY GEMS. BUT WHICH MUSHROOM BELONGS TO WHICH CATEGORY? BERT INÄBNIT FROM SCHÖNRIED IS A NATURE LOVER AND EXPERT. HE NOT ONLY KNOWS WHERE TO FIND PORCINI, GOAT'S BEARD AND RUSSULA MUSHROOMS, BUT ALSO HOW THEY TASTE BEST. HE IS HAPPY TO SHARE HIS KNOWLEDGE WITH GUESTS ON GUIDED EXCURSIONS AND ALSO RUNS WHAT MIGHT BE SWITZERLAND'S SMALLEST NATURE MUSEUM.

It's a beautiful autumn day for a walk. Sunlight bathes the forest in a magical atmosphere, twinkling between the trunks and casting light on the colourful leaves. We are walking just outside Saanenmöser, in the area of the Kleine Simme river. Bert Inäbni leads the way, his gaze fixed attentively on the ground – for this is where the real seasonal treasures are to be found: mushrooms.

Crater mushrooms, porcini, golden chanterelles – the 75-year-old's basket is already well-filled. "I have various routes throughout the Saanenland region that I regularly cover during mushroom season," he explains. He spends up to seven hours on foot on these days – occasionally through rough and uneven

terrain. To ensure that his productive spots are not immediately discovered by other pickers, the expert twists mushrooms off at the base of their stalk rather than cutting them with a knife. "Leaving behind stumps would give us away." A basket is ideal for transporting the delicacies, as the mushrooms can easily be stacked on top of each other.





In his book “Pilz- und Naturköstlichkeiten” (Mushroom and nature delicacies), Bert Inäbnit presents the finest mushrooms, while his wife Nora shares the best recipes. 152 pages, Müller Medien Verlag, published in 2016. Available in bookshops or signed directly by the author for CHF 35 plus shipping. Bert Inäbnit, Saanenmöserstrasse 39, 3778 Schönried / bert-nora@bluewin.ch.

THE GOOD ONES GO INTO THE BASKET

Bert Inäbnit is a true nature lover. His passion extends beyond mushrooms to birds and insects, butterflies and plants. Much of his knowledge comes from his father, who used to take him along on his excursions. “God created an tremendously beautiful work in nature.” Bert has always felt the urge to explore everything and to learn new things. Even during his professional years as an architect, he always found time for his outings and expeditions. To this day, he collects herbs and flowers, which he processes into tea, supplies Maison Hornberg in Saanenmöser with his mushrooms, and has even taught cooking classes.

Bert Inäbnit reveals that his favourite mushrooms are morels. They are the first to poke their heads out of the ground in spring. “As soon as the snow melts, I start to tingle.” Then, it’s the perfect time to lace up his hiking boots and head out to promising spots. But caution: raw morels are toxic and bland. “They need to be dried; only then do they develop their full flavour.”

Today, however, we are focussing on other varieties. The connoisseur carefully places his basket on the forest floor and points to a specimen: a large porcini mushroom stands proudly in the middle of the deep green moss. “The bite marks on the cap are probably from slugs,” explains Bert, twisting the stalk off at the bottom and taking the magnificent specimen with him. We leave the red and white-spotted fly agaric a bit further away, and the expert cuts off a small piece from the russula to taste it. If the mushroom tastes mild, it is edible – other varieties are spicy and not suitable for consumption.

ON THE ROAD WITH GUESTS

Bert Inäbnit grew up in Meiringen, in the eastern Bernese Oberland. Even as a boy, he only ever wished for one thing for his birthday and Christmas: a bird. Perhaps a budgerigar or a canary. But buying a cage and all sorts of accessories was too expensive for the family of seven. So, at the age of twelve, the boy took matters into his own hands, climbed up a silver poplar tree and took a small crow from a nest. For his parents, the little bird had “officially” fallen out of the nest – and it

quickly won their hearts. Named Joggi, the crow soon became tame and showed its endearing nature. It often accompanied Bert to school, sitting on his shoulder or his bicycle handlebars.

The former pupil has since become a teacher himself. “I once taught biology for a year in Schönried,” he says. He appreciated working with children – and still enjoys their amazement when they visit his collection today. Bert Inäbnit’s home hosts what is likely Switzerland’s smallest museum, showcasing around 600 beetles and butterflies, as well as 500 bird eggs. His collection also includes various bird specimens and a wide variety of unexpected natural treasures. His guided excursions, during which he introduces guests from Switzerland and abroad to the beauty of the Saanenland, are also very popular. “It’s always fascinating to see how city dwellers especially come to life, ask many questions and take pictures.”

THE ART OF NAMING

Bert himself greatly appreciates the region, which he and his wife Nora chose as their home over twenty years ago. Over time, their four children moved out from their home in Grindelwald and started their own families – and three out of four settled in the Saanenland region. “So, we followed their example.” There are now ten grandchildren in the family, who also enjoy being out and about with their grandfather.

Over the years, Bert Inäbnit has written countless books, including those about his time running a bird sanctuary in Grindelwald, a guide to the flora and fauna of the Saanenland, and a love letter to morels and other mushrooms. As the expert continues to wander through the forest, his eyes are always on the lookout for the next treasure. Then he suddenly stops and points to a pale, fleshy mushroom with small, branching twigs. “That’s a yellow coral fungus.” Indeed, the name fits its appearance. There are about 1,200 mushroom species in Switzerland, and Bert Inäbnit knows 60 of them. Why the colourful coral at our feet is also called goat’s beard remains a mystery. After all, nature always keeps surprises in store. ◉

Unterwegs mit 2 PS und viel Charme

ER WILL MIT PFERDEN ARBEITEN – DAS HAT UELI REICHENBACH SCHON ALS BUB GEWUSST. VOR ÜBER 30 JAHREN BAUTE ER MIT SEINEM VATER IN LAUENEN EINEN KUTSCHEREIBETRIEB AUF. IM SOMMER WIE AUCH IM WINTER IST ER MIT KUTSCHEN UND SCHLITTEN UNTERWEGS UND ZEIGT GÄSTEN DIE SCHÖNHEIT DER NATUR.

Text: Christine Zwygart

Bilder/Photos: Christine Zwygart, Kutscherei Reichenbach

KUTSCHEREI REICHENBACH





MIT HANDWERKLICHEM GESCHICK

Reichenbachs waren nicht nur Bauern, sondern auch geschickte Handwerker. Der Grossvater kannte sich beim Wagnern aus, der Vater stellte alles her, was die Familie im Alltag so brauchte. Und Ueli beherrscht diese Arbeiten auch. Kein Wunder also sind die Kutschen und Schlitten allesamt in der reichenbachschen Werkstatt nach alten Fotos entstanden oder restauriert und angepasst worden. Zum Fuhrpark gehören heute der herrschaftliche Landauer, elegante Viktoria-Wagen, ländliche Kutschen und romantische Schlitten. Im Winter wie auch im Sommer sind sie damit unterwegs.

Schnee hat die wundervolle Eigenschaft, einen zarten Teppich über die Landschaft zu legen. Alles wirkt ruhiger und friedlicher, es entsteht Raum und Platz für nostalgische Gefühle. Die Natur verzaubert mit ihrer weissen Hülle, die im Sonnenlicht glitzert – wie wäre es mit einer romantischen Schlittenfahrt durch dieses Winterwunderland?

Mit zwei Pferdestärken ist Ueli Reichenbach in der Region Lauenen unterwegs, führt Gäste ins Naturschutzgebiet Rohr, durch verschneite Wälder und über ein Flachmoor. „Die Kulisse hier ist märchenhaft und enorm faszinierend“, sagt der 49-Jährige. Ihm ist diese abgelegene Route lieber als der Weg zum Launensee, wo selbst an Wintertagen manchmal Trubel herrscht. In einem Tempo, das irgendwo zwischen Marschieren und Joggen liegt, zieht die Landschaft vorbei. Begleitet vom Stampfnirschen der Hufe im Schnee und den dampfenden Nüstern der Pferde.

MEHR PFERDE, WENIGER KÜHE

Eingekuschelt in Schaffelle lässt sich die Hektik des Alltags so prima vergessen. Und während die Gäste ausspannen, meistern der Kutscher, seine Partnerin Nicole und ein Grossteil der Familie die hektischste Zeit des Jahres: Die Nächte sind kurz und die Anfragen zahlreich. Seit seinem 16. Lebensjahr arbeitet Ueli Reichenbach mit Pferden, hat seinen Betrieb nach und nach aufgebaut. „Mein Vater war Landwirt und hatte den Stall voller Kühe“, erzählt er. Doch für die Rindviehzucht konnte er sich nicht erwärmen; als Bub half er am liebsten bei der Feldarbeit mit – weil dann die Pferde zum Einsatz kamen. Oder auf der Alp, wo sie beim Abtransport des Holzes mitzogen.

Schon als Schüler wusste Ueli: „Ich möchte mal mit Pferden arbeiten.“ Und so kam es, dass er gemeinsam mit Vater Ernst einen Kutscherbetrieb eröffnete. Zu Beginn der 1990er-Jahre wurde das heutige Hotel Alpenland in Lauenen gebaut – und damit kamen plötzlich viel mehr Touristinnen und Touristen ins Tal,

die unterhalten werden und Ausflüge machen wollten. „Das war für uns eine gute Chance, die wir packten.“ Er erinnert sich, dass Concierges noch höchstpersönlich vorbeikamen, um das Angebot zu prüfen – bevor sie es an die Hotelgäste weiterempfehlen.

Fortan standen im Stall der Familie Reichenbach Jahr für Jahr ein Pferd mehr und eine Kuh weniger. Damals gab es noch kaum Internet, keine Mobiltelefone und Social Media-Kanäle. Wenn Kunden anriefen, leitete die Mutter die Anfragen weiter, suchte ihre Mannschaft beim Skilift oder hinterlegte eine Nachricht in den oft frequentierten Hotels. Heute ist Nicole Reichenbach für die Reservationen und Koordination des Betriebes verantwortlich. Während der Hochsaison ist es jedoch nach wie vor sinnvoll, Anfragen telefonisch zu erledigen, weil E-Mails in dieser Zeit nur morgens und abends abgearbeitet werden.

Vor die Fahrzeuge gespannt werden kräftige Freiburger, die Uelis ganzer Stolz sind. „Ein guter Pferdebestand ist unser Kapital“, sagt er. Acht Stück stehen im Einsatz, zu Spitzenzeiten beschäftigt die Kutscherei Reichenbach eine ganze Palette von sehr guten Aushilfsfahrern. Gute Kutscher zu finden, werde allerdings immer schwieriger: „Wir arbeiten oft am Abend und an den Wochenenden – das empfinden junge Menschen als unattraktive Arbeitszeiten.“

Ja, die Zukunft: Sie macht Ueli Reichenbach keine Sorgen, doch es wird sich wohl einiges verändern. Die Nachkommen von ihm und seiner Partnerin werden diesen Betrieb wohl nicht weiterführen. „Das ist völlig in Ordnung – ich habe schliesslich auch gemacht, was ich wollte.“ Also wird die Kutscherei wohl enden, wenn er selber die Zügel nicht mehr in der Hand halten mag.



KULINARIK UND KUTSCHEREI

Die Geschäftsidee hat sich über all die Jahre nicht heftig verändert, die Gäste hingegen schon. Ja, es gibt sie noch, die Menschen, die diese Art der Entschleunigung vom Alltag geniessen. Andere starren hingegen während der Fahrt lieber auf ihr Tablet, statt in die Landschaft. Husch, husch, ein paar Fotos machen und fertig. „Das digitale Zeitalter tut den Menschen nicht wirklich gut...“ Ab und zu wird Ueli Reichenbach und sein Gespann auch engagiert, um eine schöne Kulisse für Hochzeitsbilder abzugeben – ganz ohne Fahrt der Brautleute, sorry, keine Zeit! „Das finde ich dann schon schade.“ Auch wenn die acht Stunden Arbeit (Kutsche und Pferde parat machen, einspannen, Fahrt nach Gstaad und zurück, ausspannen, Kutsche und Pferde versorgen) anstandslos bezahlt werden.

Die Gesellschaft ist im Fluss, verändert sich – und mit ihr das Leben und der Alltag. So haben auch Reichenbachs ihr Angebot angepasst: Auf halbem Weg zum Lauenensee liegt das über 300 Jahre alte Bochtehus, das der Familie einst als Station zwischen Alp und Hof diente. Hier gibt es seit 2017 ein Beizli, das Traditionelles wie das hauseigene Käse-Fondue, Raclette und Fondue Chinoise anbietet und bei Gruppen beliebt ist. Der Flurname Bochte kommt vom keltischen und heisst Talsenke; hier ist zugleich auch Uelis Lieblingsplätzchen. Auf den Weiden rund um das

Haus grasen im Sommer seine Pferde, im Winter ist es wunderbar ruhig und friedlich. „Das genussvolle Erlebnis lässt sich auch gut mit einer Schlittenfahrt verbinden“, erzählt er. Kulinarik und Kutscherei – ein ideales Gespann. ◉

KUTSCHEREI REICHENBACH

ON THE ROAD WITH 2 HP AND LOTS OF CHARM

HE WANTED TO WORK WITH HORSES – UELI REICHENBACH ALREADY KNEW THAT AS A BOY. OVER 30 YEARS AGO, HE AND HIS FATHER SET UP A HORSE CARRIAGE BUSINESS IN LAUENEN. IN SUMMER AND WINTER ALIKE, HE IS OUT AND ABOUT WITH CARRIAGES AND SLEIGHS, SHOWING GUESTS THE BEAUTY OF NATURE.

Snow has the wonderful property of laying a delicate blanket over the landscape, creating a peaceful, quiet atmosphere that evokes nostalgic feelings. Nature enchants with its white covering that glistens in the sunlight – how about a romantic sleigh ride through this winter wonderland?

With two horsepower, Ueli Reichenbach guides guests around the Lauenen region, leading them through the Rohr nature reserve, snowy forests, and across a flat moor. „The scenery here is magical and deeply captivating,“ says the 49-year-old. He prefers this secluded route over the more frequented path to Lake Lauenen, which can still draw crowds even in winter. At a pace somewhere between walking and trotting, the landscape drifts by, accompanied by the crunching of hooves in the snow and the horses' steaming nostrils.

MORE HORSES, FEWER COWS

Snuggled up in sheepskins, guests easily forget the hustle and bustle of everyday life. And while they relax, the coachman, his partner Nicole and most of the family handle the busiest season of the year: the nights are short and the enquiries are numerous. Ueli Reichenbach has been working with horses since he was 16, gradually building up his business. „My father was a farmer with a barn full of cows,“ he explains. But he never developed a passion for cattle breeding; as a boy, he preferred helping out in the fields – because that's when the horses came into play. Or up on the mountain pastures, where they helped to haul the wood.

Even as a schoolboy, Ueli knew: „I want to work with horses someday.“ And so he and his father Ernst opened a horse carriage business. In the early 1990s, the current Hotel Alpenland was built in Lauenen – and suddenly, the valley saw an influx of tourists wanting entertainment and excursions. „It was a great opportunity for us, and we seized it.“ He remembers concierges coming round personally to check the offer – before recommending it to hotel guests.

From then on, the Reichenbach family's stable housed one more horse and one less cow each year. Back then, there was hardly any internet, and of course no mobile phones and social media channels. When customers called, Ueli's mother would relay the requests, track down the team at the ski lift, or leave messages at the busy hotels. Today, Nicole Reichenbach manages reservations and coordinates the business. During peak season, however, handling requests by phone is still best, as emails are only processed in the mornings and evenings.





CULINARY DELIGHTS AND CARRIAGE RIDES

The business concept hasn't changed much over the years, but guests certainly have. Yes, there are still people who appreciate this way of slowing down from daily life. Others, however, prefer to stare at their tablet during the ride rather than taking in the landscape, quickly snapping a few photos and calling it done. "The digital age isn't really doing people much good..." Occasionally, Ueli Reichenbach and his team are hired as a backdrop for wedding photos – without a carriage ride for the couple; sorry, no time! "I think it's shame," he says, even though the full eight hours of work (getting the carriage and horses ready, harnessing, travelling to Gstaad and back, unharnessing, and looking after the carriage and the horses) are well paid.

Society is constantly evolving, along with life and daily routines. The Reichenbachs have also adapted their offerings accordingly: halfway to Lake Lauenen lies the over 300-year-old Bochtehus, which once served as a stopover for the family between the alpine pasture and the farm. Since 2017, it has operated as a cozy pub serving traditional dishes such as homemade cheese fondue, raclette, and fondue chinoise, popular with groups. The name Bochte originates from Celtic, meaning valley depression; it's also Ueli's favourite spot. In summer, his horses graze in the surrounding pastures, while in winter, the area is wonderfully quiet and peaceful. "This enjoyable experience can also be paired with a sleigh ride," he says. Culinary delights and carriage rides – a perfect combination. 🍷

🌐 kutscherei-reichenbach.ch

WITH CRAFTSMANSHIP AND SKILL

The Reichenbachs were not only farmers but also skilled craftsmen. Ueli's grandfather was knowledgeable in wheelwrighting, and his father made everything the family needed for everyday life. And Ueli has also mastered this work. It's therefore no surprise that the carriages and sleighs have all been crafted or restored and customised in the Reichenbach family workshop, based on old photos. The fleet today includes a stately Landauer, elegant Victoria carriages, rustic country carriages and romantic sleighs, used throughout winter and summer.

Powerful Freiberger horses, which are Ueli's pride and joy, are harnessed to the vehicles. "A good stock

of horses is our capital," he says. Eight are in service, and during peak times, the Reichenbach horse carriage business employs a whole array of excellent relief drivers. However, finding skilled coachmen is becoming increasingly difficult: "We often work in the evenings and on weekends – hours that young people find unattractive."

Yes, the future: Ueli Reichenbach is not worried about it, though he admits that changes are likely. Neither his nor his partner's children are expected to carry on the business. "That's perfectly fine – after all, I did what I wanted to do." So the carriage business will probably end when he no longer wants to hold the reins himself.



Siena

Behind every watch... a story

AP



ANTOINE PREZIUSO
GENEVE

The Art of Swiss Watchmaking

www.antoine-preziuso.com



© DR

HIGHLIGHTS

101



SINCE 2018

RÖTHLISBERGER

— ARCHITECTURE & DESIGN —



CONCEPT



PERMISSION



EXECUTION



3D



NEW
CONSTRUCTION



RENOVATION /
EXTENSION

RÖTHLISBERGER ARCHITECTURE

Dorfstrasse 66, 3792 Saanen | Tel.: 033 744 15 91 | E-Mail: info@rbproduction.ch

2025 HIGHLIGHTS

Willkommen im magischen Gstaad

JEDES JAHR BEGRÜSST GSTAAD SEINE BESUCHER MIT EINIGEN UNVERZICHTBAREN VERANSTALTUNGEN. VON WELTKLASSE-SPORTTURNIEREN BIS HIN ZU EXKLUSIVEN KULTURELLEN FESTIVALS IST IN DIESEM ALPENPARADIES FÜR JEDEN ETWAS DABEI.

Text: SLTG

Bilder/Photos: Destination Gstaad, Yannick Romagnoli

Der Winter beginnt mit dem heiss erwarteten Gstaad New Year Music Festival, gefolgt vom inspirierenden Klassikfestival Sommets Musicaux de Gstaad, das die grössten Talente der klassischen Musik präsentiert. Für Adrenalinliebhaber bietet das Internationale Heissluftballonfestival atemberaubende Ausblicke auf die majestätische Landschaft Gstaads.

Der Sommer ist eine Jahreszeit voller pulsierender Energie, mit einer Reihe von Highlights, darunter die Radsportveranstaltung La Reine für Frauen, das unterhaltsame Swatch Beach Pro, das legendäre Gstaad Menuhin Festival, das spannende EFG Swiss Open und die elegante Hublot Polo Gold Cup Gstaad. Sobald sich die Blätter verfärben, ist es Zeit für die traditionelle „Züglete“, bei der die örtlichen Bauern mit ihren Viehherden durch das Dorf ziehen, und die lebhaft

Country Night. Das Jahr endet mit dem bezaubernden Weihnachtsmarkt, einem magischen Ereignis voller Lichter, Kunsthandwerk und festlicher Stimmung.

Erleben Sie die Essenz von Gstaad, eine unvergleichliche Mischung aus Luxus, Kultur und alpiner Schönheit. ◉

2025 HIGHLIGHTS

WELCOME TO MAGICAL GSTAAD

EVERY YEAR, GSTAAD WELCOMES VISITORS WITH SOME UNMISSABLE EVENTS. FROM WORLD-CLASS SPORTS TOURNAMENTS TO EXCLUSIVE CULTURAL FESTIVALS, THERE'S SOMETHING FOR EVERYONE IN THIS ALPINE PARADISE.

Winter kicks off with the much-expected Gstaad New Year Music Festival, followed by the inspiring event Sommets Musicaux de Gstaad, featuring classical music's brightest talents. For adrenaline seekers, the International hot air balloon festival offers breathtaking views of Gstaad's majestic landscapes.

Summer is a season of vibrant energy, with a succession of highlights such as the women's cycling event la Reine, the fun Swatch Beach Pro, the iconic Gstaad Menuhin Festival, the thrilling EFG Swiss Open and the elegant Hublot Polo Gold Cup Gstaad. As the leaves turn, it's time for the traditional "Züglete", where local farmers walk through the village with their herds of cattle, and the vibrant Country Night. The year concludes with the enchanting Christmas Market, a magical event filled with lights, crafts, and festive cheer.

Experience the essence of Gstaad, an unrivalled blend of luxury, culture and Alpine beauty. ◉



HUBLLOT POLO GOLD CUP

Langjährige Spitzenleistung

DIE HUBLLOT POLO GOLD CUP KEHRT VOM 21. BIS 24. AUGUST 2025 NACH GSTAAD ZURÜCK. EINE AUSGABE, WELCHE DIE 20-JÄHRIGE PRÄSIDENTSCHAFT VON PIERRE GENECAND UND SEINE 10-JÄHRIGE ZUSAMMENARBEIT MIT DER ENGAGIERTEN EVENTMANAGERIN SOLINA MELA MOBÈCHE FEIERT. GEMEINSAM HABEN SIE DAS EVENT ZU EINEM UNUMGÄNGLICHEN POLOHIGHLIGHT GEMACHT.

Text: Sonja Funk-Schuler
Bilder/Photos: Polo Club Gstaad

Die Hublot Polo Gold Cup verwandelt den Flughafen Saanen in ein glamouröses Polozentrum, in dem das höchstrangige Rasenpoloturnier der Schweiz auf 1000 Metern ausgetragen wird. Die Veranstaltung zieht jedes Jahr über 6000 Zuschauer an und bietet eine einzigartige Mischung aus spannenden Spielen, Weltklassespielern, atemberaubender Landschaft und einer herzlichen Atmosphäre. Mit 120 hochtrainierten Polopferden, einem 15-köpfigen Organisationsteam und 70 engagierten Freiwilligen ist das Wochenende geprägt von Spannung und Prestige.

Unter der Führung von Pierre Genecand hat die Hublot Polo Gold Cup ein beeindruckendes Wachstum erlebt. Der vielseitige Unternehmer mit einer Leidenschaft für den Pferdesport übernahm 2005 die Leitung und hat das Turnier seitdem mit seiner charakteristischen Energie und globalen Perspektive geprägt. Dank seiner Vision und dem fachkundigen Management von Solina Mela Mobèche verfügt die Veranstaltung heute über ein Budget von über CHF 1 Million und genießt einen Ruf, der weit über die Schweizer Grenzen hinausreicht. Ihre professionelle Synergie, die auf gegenseitigem Respekt und schnellen Entscheidungen beruht, ist eindeutig ein Schlüsselfaktor für den Erfolg des Events.

“Jedes Jahr bringt neue Herausforderungen mit sich, insbesondere das unberechenbare Wetter in den Alpen. Doch dank der unschätzbaren Unterstützung meines Teams erfüllt das Turnier stets die höchsten Qualitätsansprüche“, verrät Genecand. Mit Blick auf die Zukunft steht die Hublot Polo Gold Cup vor der doppelten Aufgabe, ihre Reittraditionen zu bewahren und gleichzeitig moderne Anliegen wie den Tierschutz zu berücksichtigen. “Das Wohlergehen unserer Spieler und Pferde hat für uns oberste Priorität. Wir befolgen strenge Sicherheitsmassnahmen, die den höchsten Pflegestandards entsprechen“, erklärt er.

HÖHEPUNKTE, DIE SIE NICHT VERPASSEN SOLLTEN

Zu den Highlights zählen die Poloparade am Freitag auf der malerischen Promenade von Gstaad sowie die Gala am Samstagabend, bei der 500 VIP-Gäste

erwartet werden. Mit einem stetig wachsenden Publikum und der unerschütterlichen Unterstützung der lokalen Gemeinschaft setzt die Hublot Polo Gold Cup in Gstaad ihre Tradition von sportlicher Exzellenz, Eleganz und Kameradschaft fort. Die 2025 Ausgabe wird zweifellos ein weiterer Beweis für die anhaltende Attraktivität des Turniers sein.

Ob Sie vom Donnern der Hufe oder vom Charme der atemberaubenden Alpenlandschaften Gstaads fasziniert sind, die Hublot Polo Gold Cup verspricht unvergessliche Erinnerungen. ○



Pierre Genecand



addressing modern concerns such as animal welfare. “Our players and horses’ well-being is our top priority. We follow strict safety measures that meet the highest standards of care”, Pierre Genecand explains.

HIGHLIGHTS NOT TO BE MISSED

Highlights include Friday’s polo parade on Gstaad’s picturesque promenade and Saturday evening’s gala, hosting 500 VIP guests. With an ever-growing audience and unwavering local community support, the Hublot Polo Gold Cup carries on its tradition of sporting excellence, elegance and camaraderie. The 2025 edition will undoubtedly be another testament to the tournament’s enduring appeal.

Whether you’re fascinated by the thunder of hooves or the charm of Gstaad’s stunning Alpine landscapes, the Hublot Polo Gold Cup promises memories to cherish. 🍷



Hublot Polo Gold Cup
📅 21. bis 24. August 2025
21 to 24 August 2025

🌐 polo-gstaad.ch



HUBLLOT POLO GOLD CUP

LONG-STANDING EXCELLENCE

THE HUBLLOT POLO GOLD CUP RETURNS TO GSTAAD FROM 21 TO 24 AUGUST 2025. AN EVENT THAT CELEBRATES THE 20TH ANNIVERSARY OF PIERRE GENECAND’S PRESIDENCY AND HIS 10-YEAR COLLABORATION WITH DEDICATED EVENT MANAGER SOLINA MELA MOBÈCHE. TOGETHER, THEY HAVE MADE THE EVENT AN UNMISSABLE POLO HIGHLIGHT.

Set at Saanen Airport, the Hublot Polo Gold Cup transforms the venue into a glamorous polo centre, where Switzerland’s highest-ranked grass polo tournament is played at 1,000 metres. Attracting over 6,000 spectators each year, the event offers a unique blend of thrilling matches, world-class players, breathtaking scenery and a warm, welcoming ambience. With 120 finely trained polo ponies, a 15-person organising team, and 70 dedicated volunteers, the weekend pulses with excitement and prestige.

Under Pierre Genecand’s leadership, the Hublot Polo Gold Cup has experienced impressive growth. A versatile entrepreneur with a passion for equestrian sports, he over took the management in 2005 and has

since shaped the tournament with his characteristic energy and global perspective. Thanks to his vision and Solina Mela Mobèche’s expert management, the event now boasts a budget of over CHF 1 million and a reputation extending far beyond Switzerland’s borders. Their professional synergy, based on mutual respect and quick decision-making, has clearly been a key factor in the tournament’s success.

“Each year brings new challenges, particularly the unpredictable weather in the Alps. However, thanks to my team’s invaluable support, the event always meets the highest quality requirements” he confides. Looking ahead, the Hublot Polo Gold Cup faces the dual task of preserving its equestrian traditions while

EFG SWISS OPEN GSTAAD

Tradition, Spannung und Höhepunkte

DAS ATP-TURNIER EFG SWISS OPEN GSTAAD ZIEHT SEIT ÜBER EINEM JAHRHUNDERT TENNISFANS UND SPITZENSPIELER NACH GSTAAD, DIE IN DER EINZIGARTIGEN ATMOSPHÄRE DER ROY EMERSON ARENA UM DEN TITEL KÄMPFEN. DIE NÄCHSTE AUSGABE VOM 12. BIS 20. JULI 2025 VERSPRICHT ERNEUT UNVERGESSLICHE MOMENTE.

Text: Sonja Funk-Schuler

Bilder/Photos: Fabian Meierhans, Christian Collet / EFG Swiss Open Gstaad

In Gstaad findet jedes Jahr das ATP-Turnier EFG Swiss Open Gstaad statt, das die Tenniswelt in seinen Bann zieht. Bereits seit 1915 ist das Event ein fester Bestandteil des internationalen Tenniskalenders und besticht durch seine Swissness und die familiäre Atmosphäre. Die Austragung in der Roy Emerson Arena auf über 1000 Metern Höhe, die Nähe zu den Stars und spektakuläre Matches sorgen dabei für ein unvergessliches Erlebnis – für Spieler wie für Fans.

Die einzigartige Bergkulisse und die traditionsreiche Geschichte machen Gstaad zu einem besonderen Ort, an dem Tennisgrößen wie Roger Federer, Caster Ruud und Matteo Berrettini brillierten. Neben sportlichen Highlights sorgt das Turnier für emotionale Interaktionen zwischen Spielern und Fans im Village und für eine enge Verbindung zur Region, da die Athleten stets lokale Traditionen wie Bergfondues oder Bootfahrten auf den umliegenden Seen sehr schätzen.



HIGHLIGHTS EINER MAGISCHEN WOCHE

Die Ausgabe 2024 setzte neue Massstäbe. Mit drei Top-20-Spielern und Publikumslieblingen wie Stefanos Tsitsipas und Matteo Berrettini wurden die Erwartungen mehr als erfüllt. Besonders Berrettini brillierte erneut: Nach seinem ersten Triumph 2018 und einer Finalteilnahme 2022 holte er sich zum zweiten Mal den Titel in Gstaad.

Im Finale besiegte er den französischen Qualifikanten Quentin Halys, der mit seinem überraschenden Einzug in sein erstes ATP-Finale und seinem spektakulärem "Shot of the Week" für Schlagzeilen sorgte. Doch Berrettini dominierte das Match mit einem klaren 6:3, 6:1-Sieg und sicherte sich seinen insgesamt neunten Karrieretitel. Besonders erfreulich: Die Besucherzahlen stiegen im Vergleich zum Vorjahr um zehn Prozent auf 38 000 Zuschauer, was die Beliebtheit des Turniers eindrucksvoll unterstreicht.

BLICK IN DIE ZUKUNFT

Die nächste Ausgabe vom 12. bis 20. Juli 2025 verspricht erneut sportliche Höhepunkte. Dank der verlängerten Partnerschaft mit Titelsponsor EFG International ist das EFG Swiss Open Gstaad auch langfristig gut aufgestellt. Gstaad bleibt ein magischer Ort, an dem Weltklasse-Tennis, zukünftige Champions und authentische Schweizer Tradition aufeinandertreffen. 

EFG SWISS OPEN GSTAAD

TRADITION, EXCITEMENT AND HIGHLIGHTS

FOR OVER A CENTURY, THE ATP TOURNAMENT EFG SWISS OPEN GSTAAD HAS BEEN ATTRACTING TENNIS FANS AND TOP PLAYERS TO GSTAAD, WHO COMPETE FOR THE TITLE IN THE UNIQUE ATMOSPHERE OF THE ROY EMERSON ARENA. THE NEXT EDITION FROM 12 TO 20 JULY 2025 PROMISES YET AGAIN TO DELIVER UNFORGETTABLE MOMENTS.

Every year, the ATP EFG Swiss Open Gstaad captivates the tennis world. Since its creation in 1915, it has been a key event on the international tennis calendar, renowned for its Swissness and family atmosphere. Held at over 1,000 metres above sea level in the Roy Emerson Arena, the proximity to the stars and thrilling matches ensure an unforgettable experience for players and fans alike.

The unique mountain scenery and rich history make Gstaad a special place where tennis greats such as Roger Federer, Caster Ruud and Matteo Berrettini have excelled. Beyond the sporting highlights, the tournament fosters emotional interactions between players and fans in the village and a close connection to the region, as athletes always appreciate local traditions such as mountain fondues or boat trips on the surrounding lakes.

HIGHLIGHTS OF A MAGICAL WEEK

The 2024 edition set new standards. With three Top-20 players and crowd favourites like Stefanos Tsitsipas and Matteo Berrettini, expectations were more than met. Berrettini, in particular, stood out once again: after his first triumph in 2018 and a runner-up finish in 2022, he claimed his second title in Gstaad.



In the final, he defeated French qualifier Quentin Halys, who made headlines with his surprise entry into his first ATP final and his spectacular “Shot of the Week”. Yet, Berrettini dominated the match with a clear 6-3, 6-1 victory, securing his ninth career title. Notably, attendance numbers rose by ten percent compared to the previous year, reaching 38,000 spectators, a testament to the tournament’s enduring popularity.

LOOKING TO THE FUTURE

The next edition, taking place from 12 to 20 July 2025, promises yet again to offer thrilling tennis highlights. Thanks to the extended partnership with title sponsor EFG International, the EFG

Swiss Open Gstaad is well positioned for the long term. Gstaad remains a magical place where world-class tennis, future champions, and authentic Swiss tradition come together. 🇨🇭

EFG Swiss Open Gstaad

📅 12. bis 20. Juli 2025,
Roy Emerson Arena & Village
Programm und Teilnehmerliste werden
im Frühling enthüllt
12 to 20 July 2025,
Roy Emerson Arena & Village
Programme and list of players to be unveiled
in Spring

🌐 swissopengstaad.ch



GSTAAD MENUHIN FESTIVAL

Klangvolle Begegnungen

VOM 18. JULI BIS 6. SEPTEMBER 2025 FINDET DAS 69. GSTAAD MENUHIN FESTIVAL & ACADEMY STATT, DAS MUSIKLIEBHABER AUS ALLER WELT IN DIE SCHWEIZER ALPEN LOCKT. MIT AUFTRITTEN INTERNATIONALER STARS UND JUNGER TALENTE VEREINT DAS FESTIVAL TRADITION UND MODERNE IN EINER ATEMBERAUBENDEN BERGKULISSE.

Text: Sonja Funk-Schuler

Bilder/Photos: Gstaad Menuhin Festival, Raphaël Faux, Ari Magg, Theresa Pewal

Seit 1957 feiert das Gstaad Menuhin Festival die klassische Musik im Herzen der Schweizer Berge. Gegründet vom legendären Geiger Yehudi Menuhin, hat sich das Event als internationale Kulturplattform etabliert, die für ihre hohe Qualität und musikalische Vielfalt bekannt ist. Über 60 Konzerte finden jährlich in den Kirchen des Saanenlands und im Festival-Zelt in Gstaad statt, das rund 1600 Gästen Platz bietet.

Das diesjährige Festival präsentiert eine beeindruckende Mischung aus spannenden Debüts und Rückkehrern, die diese traditionsreiche Veranstaltung in

den letzten Jahren geprägt haben. Zu den bemerkenswerten Neuzugängen zählen der isländische Pianist Vikingur Ólafsson, die lettische Mezzosopranistin Elína Garanca und der Star-Countertenor Jakub Józef Orłowski. Darüber hinaus kehren international gefeierte Künstler wie die Pianistin Khatia Buniatishvili sowie Cecilia Bartoli, Sir András Schiff, Andreas Ottensamer, Daniil Trifonov, und das Ensemble L'Arpeggiata zurück. Das Festival-Zelt empfängt grosse symphonische Werke wie Rachmaninoffs 2. Sinfonie, Verdis Requiem und Dvoráks 9. Sinfonie, aber auch die Aufführung des französisch-schweizerischen

Films „Les Choristes“ mit Live-Orchester, ein zugängliches Projekt, das das Programm abrundet.

Neben den Sinfoniekonzerten bietet das Festival auch Kammermusik, Chorkonzerte und exklusive Veranstaltungen auf dem Eggli, mit Blick auf die majestätische Bergwelt.

EINZIGARTIGE PLATTFORM MIT NACHHALTIGEM ANSATZ

Im Rahmen der „Mission Menuhin“ fördert das Festival auch die Nachhaltigkeit. Unter der Leitung von Patricia Kopatchinskaja widmet sich z. B. die Konzertreihe „Music for the Planet“ künstlerisch dem Klimawandel und sensibilisiert so das Publikum für umweltbewusstes Handeln.

Das Gstaad Menuhin Festival schafft es jedes Jahr aufs Neue, Menschen durch Musik zu verbinden und bietet eine einzigartige Plattform für musikalische Begegnungen und kulturellen Austausch. « Uns erwartet ein Sommer voller Entdeckungen, der Themen wie musikalische Herkunft, Exil, innere Fantasie und Nostalgie erforscht», erzählt Christoph Müller, Artistic Director des Festivals. Mit einer Mischung aus Tradition und Innovation bleibt das Festival mehr denn je ein fester Bestandteil des internationalen Musikkalenders. ◉



Gstaad Festival Orchestra with Jaap van Zweden (16.08.25)



Khatia Buniatishvili (10.08.25)



Mountain Spirit concerts, Eggli

GSTAAD MENUHIN FESTIVAL

MUSICAL ENCOUNTERS

THE 69th GSTAAD MENUHIN FESTIVAL & ACADEMY WILL TAKE PLACE FROM 18 JULY TO 6 SEPTEMBER 2025, ATTRACTING MUSIC LOVERS FROM ALL OVER THE WORLD TO THE SWISS ALPS. WITH PERFORMANCES BY INTERNATIONAL STARS AND YOUNG TALENTS, THE FESTIVAL COMBINES TRADITION AND MODERNITY IN A BREATHTAKING MOUNTAIN SETTING.

Since 1957, the Gstaad Menuhin Festival has celebrated classical music in the heart of the Swiss mountains. Founded by legendary violinist Yehudi Menuhin, the event has established itself as an international cultural platform renowned for its exceptional quality and musical diversity. More than 60 concerts take place each year in the churches of the Saanenland region and in the festival tent in Gstaad, which accommodates around 1'600 guests.

This year's festival presents an impressive blend of exciting debuts and returning artists that have shaped this traditional event in recent years. Notable newcomers include Icelandic pianist Vikingur Ólafsson, Latvian mezzo-soprano Elina Garanca and star countertenor Jakub Józef Orłowski. Moreover, internationally acclaimed artists such as pianist Khatia Buniatishvili, Cecilia Bartoli, Sir Andrés



Vikingur Ólafsson (31.07.25)

Schiff, Andreas Ottensamer, Daniil Trifonov and the ensemble L'Arpeggiata are making their return. The festival tent welcomes great symphonic works such as Rachmaninoff's 2nd Symphony, Verdi's Requiem and Dvorák's 9th Symphony, but also the screening of the French-Swiss film "Les Choristes" with a live orchestra, an accessible project that rounds off the programme.

In addition to symphony concerts, the festival also offers chamber music, choral performances and exclusive events on the Eggli, with breathtaking views of the majestic Alpine scenery.

A UNIQUE PLATFORM WITH A SUSTAINABLE APPROACH

As part of its "Mission Menuhin," the festival also promotes sustainability. For instance, the concert series Music for the Planet, led by Patricia Kopatch-

inskaja, artistically addresses climate change, raising audience awareness for environmentally conscious actions.

Year after year, the Gstaad Menuhin Festival brings people together through music, offering a unique platform for musical encounters and cultural exchange. "We are looking forward to a summer full of discoveries, exploring topics such as musical origin, exile, inner fantasy and nostalgia", says Christoph Müller, the festival's artistic director. With its blend of tradition and innovation, the festival remains more than ever a cornerstone of the international music calendar. 🌱

Gstaad Menuhin Festival & Academy

📅 18. Juli bis 6. September 2025
18 July to 6 September 2025

🌐 gstaadmenuhinfestival.ch



31.01 – 08.02.2025

SOMMETS MUSICAUX DE GSTAAD

Einer der musikalischen Highlights der Wintersaison mit Konzerten in Kirchen in Saanen und Rougemont sowie in der Kapelle von Gstaad. Das Event fördert den Austausch zwischen jungen Talenten und Virtuosen von internationalem Renommee. Jährlich bereichern darüber hinaus ein Komponist und ein Mentor das Programm mit zeitgenössischen Werken und Meisterkursen.

One of the musical highlights of the winter season with concerts held in the churches of Saanen and Rougemont as well as in the chapel of Gstaad. The event promotes exchanges between young talents and internationally renowned virtuosos. Every year, a composer and a mentor also enrich the programme with contemporary works and masterclasses.

sommetsmusicaux.ch



27.12.2024 – 11.01.2025

GSTAAD NEW YEAR MUSIC FESTIVAL

Unter der Schirmherrschaft von S.D. Fürst Albert II. von Monaco findet das klassische Musikfestival jedes Jahr in den bezaubernden Kirchen von Gstaad, Rougemont, Saanen und Lauenen statt. Konzerte und Veranstaltungen mit Künstlern von nationalem und internationalem Renommee. Eintrittskarten sind 30 Min. vor Konzertbeginn erhältlich.

Under the patronage of HSH Prince Albert II of Monaco, the classical music festival takes place every year in the charming churches of Gstaad, Rougemont, Saanen and Lauenen. Concerts and events feature artists of national and international renown. Tickets available 30 min. before the concert starts.

gstaadnewyearmusicfestival.ch



25.01 – 02.02.2025

INTERNATIONAL HOT AIR BALLOON FESTIVAL

Château-d'Ex, die Hochburg der Heissluftballonfahrt, empfängt seit über 40 Jahren bis zu 40.000 Zuschauer pro Ausgabe. Das farbenfrohe Festival umfasst Nachtshows, Ballonfahrten, Sportwettbewerbe und einen lustigen Kindertag!

Château-d'Ex, the capital of hot-air ballooning, has been welcoming for over 40 years up to 40,000 spectators per edition. The colourful festival includes night shows, balloon flights, sports competitions and a fun children's day!

festivaldeballons.ch



02 – 06.07.2025

SWATCH BEACH PRO GSTAAD

Auf 1050 Metern über Meer trifft sich die Weltelite des Beachvolleyballs in der einzigartigen Gstaader Alpenkulisse. Unzählige treue Beach-Fans sorgen für bombastische Stimmung mit purem Beach-Feeling und viel Freude!

The world's beach volleyball elite meets at 1,050 metres above sea level in the unique alpine scenery of Gstaad. Countless loyal beach fans create a fantastic atmosphere with pure beach feeling and lots of joy!

beachworldtour.ch



18.07 – 06.09.2025

GSTAAD MENUHIN FESTIVAL & ACADEMY

Das 1957 von Yehudi Menuhin gegründete Festival für klassische Musik findet jedes Jahr an verschiedenen Orten in Gstaad und im Berner Oberland statt. Der dreijährige "Wandel"-Zyklus wird 2025 mit dem Themenschwerpunkt "Migration" fortgesetzt. Teil davon ist auch die Konzertreihe "Music for the Planet" von Patricia Kopatchinskaja.

Founded in 1957 by Yehudi Menuhin, the festival for classical music takes place every year at various venues in Gstaad and the Bernese Oberland. The three-year "Change" cycle will continue in 2025 with the thematic focus "Migration". Part of this experience is also the concert series "Music for the Planet" by Patricia Kopatchinskaja.

gstaadmenuhinfestival.ch



12 – 20.07.2025

EFG SWISS OPEN GSTAAD

Das "EFG Swiss Open Gstaad", das traditionsreichste ATP-Turnier in der Schweiz, ist berühmt für seine einzigartige Umgebung. Seit mehr als 100 Jahren kämpft die Tenniselite im charmanten Bergdorf Gstaad, umgeben von Chalets und grünen Wiesen, um den Sieg.

The "EFG Swiss Open Gstaad", the most traditional ATP tournament played in Switzerland, is renowned for its unique environment. For more than 100 years, the tennis elite has been fighting for victory in the charming mountain village of Gstaad, surrounded by cottages and green meadows.

swissopengstaad.ch



21 – 24.08.2025

HUBLLOT POLO GOLD CUP GSTAAD

Das internationale Turnier hat sich als Publikumsfavorit etabliert. Das "königliche" Spiel fesselt die Zuschauer jedes Jahr mit hochkarätigen Spielern und einem harten Wettbewerb um die begehrten Weltranglistenpunkte. Die Polo-Parade findet am Freitag um 16 Uhr auf der Promenade statt.

The international tournament has established itself as an audience magnet. The "royal" game captivates the spectators every year with top-ranking players and very tough competition for the sought-after world ranking points. The Polo parade takes place at the Promenade on Friday at 4 pm.

polo-gstaad.ch

12– 13.09.2025

COUNTRY NIGHT GSTAAD

Europas führendes Country-Event holt jedes Jahr die grossen Stars der US-Countryszene auf die Bühne, und zelebriert den Wilden Westen durch und durch. Attraktives Rahmenprogramm mit Aftershow-Party, Festwirtschaft, Bars, Saloon, Linedance, Luna-Park, Food-trucks, Westernstände, Hüpfburgen/Pony reiten für die Kleinen.

Every year Europe's leading country music event attracts big country music stars from the USA to the stage to celebrate the Wild West. Attractive supporting programme with after-show party, festival restaurant, bars, saloon, line dancing, Luna Park, food trucks, Western stands, bouncy castles/pony rides for the little ones.

countrynight-gstaad.ch



LA REINE

Frauen im Radsport stärken

VOM 21. BIS 23. JUNI 2025 LÄDT LA REINE RADFAHRERINNEN ZUM EXKLUSIVEN GRAN FONDO IN DIE SCHWEIZER ALPEN EIN. DIE AUF 500 TEILNEHMERINNEN BEGRENZTE VERANSTALTUNG KOMBINIERT ANSPRUCHSVOLLE STRECKEN MIT EINER UNTERSTÜTZENDEN GEMEINSCHAFT, UM EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS IN GSTAAD ZU BIETEN.

Text: Sonja Funk-Schuler

Bilder/Photos: La Reine / Océan Byrde @ Rosa Films



La Reine, die weltweit grösste Radsportveranstaltung für Frauen, besticht durch eine Mischung aus Herausforderung, Kameradschaft und positive Einstellung. Die Teilnehmerinnen wählen zwischen 140 km und 90 km langen Strecken, die beide atemberaubende Alpenlandschaften, anspruchsvolle Anstiege und rasante Abfahrten bieten. Workshops zu Themen wie Fahrradwartung, Fahrtechnik und Trainingsplanung rund um den Menstruationszyklus ergänzen das Programm und fördern die persönliche Entwicklung.

Mit Start an der Promenade von Gstaad und sechs Gourmet-Raststätten entlang des Weges bietet das Event mehr als nur ein Rennen – es feiert Stärke, Widerstandskraft und weiblichen Zusammenhalt. ○

LA REINE

EMPOWERING FEMALE CYCLISTS

FROM 21 TO 23 JUNE 2025, LA REINE INVITES FEMALE CYCLISTS TO AN EXCLUSIVE GRAN FONDO IN THE SWISS ALPS. LIMITED TO 500 PARTICIPANTS, THE EVENT COMBINES CHALLENGING ROUTES WITH A SUPPORTIVE COMMUNITY TO PROVIDE AN UNFORGETTABLE EXPERIENCE IN GSTAAD.

La Reine, the world's largest women's cycling event, is characterised by a mix of challenge, camaraderie and positive mindset. Participants choose between 140 km and 90 km long routes, both of which offer breathtaking Alpine scenery, challenging climbs and exhilarating descents. Workshops on topics such as bike maintenance, riding technique and training planning around the menstrual cycle complement the programme and encourage personal development.

Starting at the Gstaad promenade and with six gourmet rest stops along the way, La Reine is more than just a race – it celebrates strength, resilience and female solidarity. ○



lareine.cc



LAMBORGHINI PORRENTROY

Authorised Dealer

A visionary concept: **Urus Performante** is the sporty evolution of the first-ever Super Sport Utility Vehicle, one that defines a new segment as the absolute all-around super sports car. With its distinctive, sporting design, revolutionary use of lightweight components and improved aerodynamics, Urus Performante elevates driving fun and SUV performance to a whole new level. The most exclusive model in the Urus family raises the bar of high performance SUV for a new frontier of driving humans beyond

Voyeboeufs 3a
CH-2900 Porrentruy
Tél. +41 (0)32 466 40 44
info@lamborghiniporrentruy.ch
www.lamborghiniporrentruy.ch





PATEK PHILIPPE
GENEVE

BEGIN YOUR OWN TRADITION



YOU NEVER ACTUALLY OWN
A PATEK PHILIPPE. YOU MERELY
LOOK AFTER IT FOR
THE NEXT GENERATION.

A STORY ABOUT A SHARED PASSION. INSPIRED BY A TRUE STORY.



S T E B L E R
Gstaad

Promenade 55, 3780 Gstaad · steblergstaad.ch

VIEW THE FILM

