



CENTURION[®] Preview

FRÜHLING 2023

Fine Dining

2301E



Swisscard AECS GmbH, P.O. Box 227, CH-8810 Horgen, centurioncard.ch
American Express Cards, issued in Switzerland by Swisscard AECS GmbH

Der Centurion Service (centurioncard.ch) wird durch Swisscard AECS GmbH (die «Herausgeberin») erbracht, im Bereich Travel & Lifestyle Service vertreten durch Ten Lifestyle Management Switzerland GmbH. Es gelten die Bedingungen für den Travel & Lifestyle Service unter centurioncard.ch/product/terms.

Bei den in dieser Broschüre beschriebenen Angeboten Dritter (z. B. Flügen, Hotels, Mietwagen) gelten jeweils deren anwendbare Bedingungen. Die Herausgeberin übernimmt keine Gewähr für Drittangebote und lehnt jegliche Haftung im Zusammenhang mit diesen Angeboten und Leistungen ab.

Sämtliche aufgeführten Angebote, Leistungen und Preise beziehen sich auf den Zeitpunkt der Herausgabe dieser Publikation, sind i. d. R. nur beschränkt verfügbar und können jederzeit Änderungen unterliegen.

CENTURION[®]
FRÜHLING 2023

ISSUE

4

ALPINE GOURMET-SCHÄTZE

Auf der Lenzerheide zelebriert Spitzenkoch Hansjörg Ladurner eine Terroirküche wie kein Zweiter

16

HOTSPOTS

Entdecken Sie innovative Tipps, Trouvaillen und Events aus der Welt des Fine Dinings

BENEFITS

18

IKONE DER GRANDHOTELS

Einst Hemingways Refugium, gilt das Hôtel du Cap-Eden-Roc heute als Fine-Dining-Hotspot in der Provence

20

KULINARISCHE HAUTE COUTURE

Glamourös, vollendet in seiner Gastfreundschaft und einzigartig als Gourmet-erlebnis: das Hotel Metropole Monte-Carlo

22

THE RITZ-CARLTON, KYOTO

Japanischer Fünfsterne-luxus für alle Sinne

23

INTERNATIONAL AIRLINE PROGRAMM

Giorgio Armani hat die Business Class der Etihad Airways revolutioniert; Centurion Mitglieder profitieren von Spezialtarifen

24

HOMMAGE AN DIE LAGUNE

Der spektakuläre Cocktailring Blue Lagoon ist die neuste Kreation von Gübelin; Centurion Mitglieder geniessen exklusive Centurion Shopping Benefits

26

GENUSSVOLLE PAUSE

Die Cafés der Luxuskaufhäuser von Bongenie Grieder bieten viele kulinarische Entdeckungen

28

CENTURION LIVING

Starsommelier Arvid Rosengren zeigt Ihnen am Event «Introduction to Fine Wine» die wahre Essenz des Fine-Dining-Weins

30

MEMBERSHIP REWARDS

Buchen Sie Ihren Flug und Ihre Unterkunft mit Ihren Membership Rewards Punkten

31

GENUSSEVENT DER SUPERLATIVE

Am edlen Gourmetfestival The Epicure im Dolder Grand trifft sich die internationale Kochelite

**EXKLUSIV
FÜR CENTURION
MITGLIEDER**

**GENIESSEN SIE, WANN SIE WOLLEN
UND WO SIE WOLLEN:
WIR HALTEN IHNEN IN ÜBER
1000 TOPRESTAURANTS WELT-
WEIT EINEN TISCH FREI.**

Buchen Sie Ihre Reservation noch
heute unter centurioncard.ch
> Benefits > Dining.

IMPRESSUM

Herausgeberin: Swisscard AECS GmbH, Neugasse 18, 8810 Horgen;
Projektleitung: Yamina Maanan; **Konzept, Text, Layout:** Primafila AG;
Bildnachweise: Jürg Waldmeier, Michael Holst, FranckReporter/iStock, bereitgestellte Bilder der Angebotspartner.

Sehr geehrtes Centurion® Mitglied

«Man muss dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen», soll Winston Churchill gesagt haben. Um Sinnesfreuden, die uns Musse finden lassen, geht es auch in dieser Ausgabe: Wir entführen Sie in die Welt des Fine Dinings.

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah? So lautet das Credo von Hansjörg Ladurner, einem der wenigen Küchenchefs, die der Guide Michelin mit dem «Green Star» ausgezeichnet hat. Diese Ehre gebührt nur Köchen, die sich der Nachhaltigkeit verpflichtet haben. Ladurner tut dies auf der Lenzerheide leidenschaftlich und kompromisslos: Das Restaurant Scalottas Terroir, für dessen Küche er verantwortlich zeichnet, zelebriert das Naturprodukt in seiner höchsten Güte. Aus ihm speisen sich akribisch komponierte Gerichte, für die Ladurner nicht erst in der Küche Hand anlegt. Der gebürtige Südtiroler sammelt seine Schätze in Wäldern und Tälern, bestellt gar einen eigenen Bergacker. Was er nicht selbst herstellt, bezieht er bei Kleinproduzenten, die der heimischen Scholle ebenso viel Respekt entgegenbringen wie er. Ladurner hat seine alpinen Trouvaillen exklusiv für Centurion in Szene gesetzt.

Ein Gruss aus Küchen rund um den Globus rundet die heimische Sinnesreise ab. Vom Wurzelgemüse Ube, das in Kalifornien Furore macht, über ökologische Delikatessen aus den Meerestangwäldern Südafrikas bis hin zu kulinarischen Riten im indischen Frühling: Freuen Sie sich auf Food-Trends aus aller Welt. Weitere Entdeckungen und Gaumenfreuden erwarten Sie in den Hotspots.

Ausserdem haben wir für Sie exklusive Angebote zusammengestellt – etwa die besten Adressen für Resorts, die mit durchdachtem Fine Dining aufwarten. Weiter erwarten Sie unsere Membership-Programme, diesmal mit herausragenden Veranstaltungen rund um Genuss, Shopping Benefits und Reisevergünstigungen.

Übrigens: Als Centurion Mitglied speisen Sie an den besten Adressen, ohne weit im Voraus reservieren zu müssen – wir halten Ihnen in über 1000 Toprestaurants weltweit Ihren Platz frei. Für weitere Informationen oder eine Buchung steht Ihnen der Centurion Service gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Lektüre.



Enrico Salvadori

Chief Solutions Officer
Member of the Executive Board

Der Hüter des Guten

TEXT: VIRGINIA NOLAN
FOTOS: JÜRIG WALDMEIER

Auf der Lenzerheide zelebriert Spitzenkoch Hansjörg Ladurner eine Terroirküche wie kein Zweiter. Nicht nur kennt er die Herkunft seiner Produkte bis ins Detail, er pflügt dafür auch selbst die Erde. Wir haben uns auf Tuchfühlung mit seinen alpinen Schätzen begeben. – Zusätzlich speisen fünf kulinarische Seitenblicke aus verschiedenen Weltregionen unser «Fine Dining».

Frühlingsgruss aus den Alpen: Bergkartoffelpüree mit Frühlingslauch, Brennessel-Spinat und Filet vom Walliser Schwarznasenschaf



GRUSS AUS DER TÜRKEI

HEISSE HÄPPCHEN

Der Hauptgang kann warten. In der Türkei lohnt es sich, erst die Meze durchzuprobieren. Diese traditionellen Häppchen haben längst auch die Fine-Dining-Restaurants erobert, deren beste im Fall von Istanbul seit Ende 2022 auch im Guide Michelin gelistet sind. Yaprak Sarma/Dolma etwa, mit Gemüse oder Fleisch, Reis und Gewürzen gefüllte Weinblätter, werden beim Sternekoch im Nicole in Istanbul mit geräuchertem Joghurt vollendet, basieren aber auf einem ottomanischen Rezept. Die Tomaten-Paprika-Paste Acili Ezme hingegen begegnet der Hitze mit arabischer Schärfe. West und Ost verschmelzen auf der Zunge, dazu ein Glas Raki-Schnaps oder Weisswein. Und den Hauptgang vielleicht gar erst morgen.

ELIO STAMM ist Journalist in Ankara.



Hansjörg Ladurner und Souschef René Bissig verbinden fast 20 gemeinsame Jahre hinter dem Herd.

Wenn Kräuter spriessen und Knospen blühen, bricht für Hansjörg Ladurner die Zeit der Entdeckungen an. Dann folgt der Küchenchef dem Ruf der erwachenden Natur, deren Schätze er sammelt: Bärlauch und Wildkirschen, Brennnesseln und Knoblauchsrauke, Löwenzahn und Wildspinat, Alpnittlauch und Lärchenblüten. Aufgewachsen in einem Südtiroler Bergdorf, wurde ihm das Wissen über Kräuter in die Wiege gelegt. Ladurner hat es von seiner Grossmutter, die ihrem Enkel beibrachte, die Natur und ihre Gaben zu achten. Es ist dieser Respekt vor dem Lebensmittel, der sich wie ein roter Faden durch sein Schaffen zieht: Ladurner gilt als Pionier der Terroirküche, die er auf der Lenzerheide ebenso leidenschaftlich wie kompromisslos verfolgt. Gemeinsam mit Souschef René Bissig hat er im Fine-Dining-Restaurant Scalottas Terroir, das zum Hotel Schweizerhof gehört, einen kulinarischen Leuchtturm etabliert. Dessen Strahlkraft reicht weit über die Region hinaus. Denn Ladurner kennt nicht nur die Herkunft dessen, was auf den Teller kommt, bis ins Detail, er legt dafür auch selbst Hand an – sei es auf dem Bergacker, im eigenen Bienenstock oder bei den Tieren, die er vom Bauern seines Vertrauens grossziehen lässt.

Sein unermüdlicher Einsatz fürs Gute hat dem Spitzenkoch den «Grünen Stern» eingebracht, die Auszeichnung des Guide Michelin an Gastronomen, die Nachhaltigkeit nicht als Marketingschlagwort verstehen, sondern konsequent leben.

VERWURZELT IN DER TRADITION, OFFEN FÜR NEUES

Jetzt gilt es, die Trouvaillen zu kosten: Den Auftakt macht Fenchel, der mit Honigwaben-Essig fermentierte. Vom Fabrikat des hauseigenen Bienenvolks hat das Gemüse nicht nur die Honignote angenommen, sondern auch seine safrangelbe Farbe. In ihrer Süsse und Säure, Frische und Würze sorgen wenige Ingredienzen für ein kontrastreiches, hocharomatisches Genuss-

Fenchel, Zander aus dem Lago Maggiore, verfeinert im Kastanienrauch, Meerretticheis, Honigsenf und Safranbrioche





GRUSS AUS INDIEN

RITEN DES FRÜHLINGS

Der Frühling steht in Indien für das farbenfrohe Holi-Fest, zu dem Gujia (eine gebratene Teigtasche, gefüllt mit Milchtrockenmasse, Kokosnuss, Trockenfrüchten und Zucker) und Thandai (ein Getränk aus Mandeln, Fenchelsamen, Wassermelonenkernen, Rosenblättern, Pfeffer, Mohnsamen, Kardamom, Safran, Milch und Zucker) gereicht werden. Chefkoch Manish Mehrotra vom Indian Accent in Neu-Delhi verspricht das Beste aus beiden Welten: eine spannende Gujia-Variante, gefüllt mit Thandai-Gewürzen. Die knackige Gujia hat genau die richtige Süsse, mit einer subtilen Note von Thandai. Noch leckerer wird sie, wenn man sie vor jedem Bissen einmal in Rabri (ein Gericht aus Kondensmilch) eintunkt.

SWATI PRASAD ist Journalistin in Delhi.

lebnis. Der Küchenchef ist kein Mann für Firlefanz: Im Fokus steht das Pure, das Naturprodukt in seiner höchsten Güte, die herauszuarbeiten sich Ladurner zur Mission macht. Zum Fenchel gesellen sich Zander aus dem Lago Maggiore, verfeinert im Kastanienrauch, Meerretticheis, Honigsenf und Safranbrioche. Ladurner gerät ins Schwärmen, wenn er von den Kastanien aus dem Bergell erzählt. «Die Früchte stammen von bis zu 500 Jahre alten Bäumen und werden auf dem Holzrost geräuchert», sagt er. «Ihr Geschmack ist unvergleichbar.» Hüter dieser Schätze ist Biobauer Marco Giovanoli. «Ein hingebungsvoller Schaffer, verwurzelt in der Tradition und offen für Neues», sagt Ladurner. «Er verkörpert beispielhaft, wofür wir stehen.»

Auf dem nächsten Teller setzt sich ein klassischer Frühlingbote in Szene: Der Bärlauch-Risotto, cremig und mit bissfestem Kern, trumpft mit frischer Würze auf. Der Risottoreis kommt aus dem Maggia-Delta im Tessin – ein Nischenprodukt, das einen Rekord hält: Es stammt aus dem nördlichsten Reisanbaugebiet weltweit. Das verantwortliche Landwirtschaftsgut Terreni alla Maggia flutet seine Felder nicht, wie es im Reisanbau üblich ist, sondern baut Reis trocken an. So verbraucht man 85 Prozent we-



Eingekochte Kiefernzapfen offenbaren beim ersten Biss eine apfelähnliche Textur und eine frisch-säuerliche Süsse – erst im Abgang hallt ein feines Harzaroma nach.

niger Wasser. Den Risotto bestreut Ladurner mit Schuppen von Kiefernzapfen, die mit ihrem kräftigen Rosa wie Granatapfelkerne anmuten. Er pflückt die Zapfen jeweils im Spätfrühling von Schwarzkiefern und kocht sie süß ein. Die Nadelbaumfrüchte bescheren den Sinnen eine ebenso abenteuerliche wie delikate Täuschung. Beim Reinbissen offenbaren sie eine Textur, die derjenigen des Apfels gleicht, und eine ebensolche frisch-säuerliche Süsse – erst im Abgang hallt ein feines Aroma von Harz nach.

DER BERGACKER: IDEENLABOR EINES IDEALISTEN

Nicht nur am Beispiel seiner Kastanien- und Reisbauern zeigt sich, wie Ladurner

Bärlauch-Risotto mit Risottoreis aus dem Maggia-Delta. Bestreut mit Schuppen von eingekochten Kiefernzapfen.





GRUSS AUS SÜDAFRIKA

MEERESFRÜCHTE À LA NACHHALTIG

Blätter und Stängel aus den beeindruckenden Meerestangwäldern vor der südafrikanischen Kap-Küste tauchen auf immer mehr Speisekarten auf. Die Pflanze ist keine kokett aufgeputzte Alge: Sie ist robust genug, um als Behälter für Fischgerichte zu dienen, die in ihrem hohlen Stängel gekocht werden, und verleiht ihnen ein besonderes Aroma sowie zartmachende Enzyme. Wie Küchenchef Peter Tempelhoff erklärt, wurde diese Technik «von unseren Vorfahren, den «Strandlopers» (deutsch: Strandgängern), über Jahrtausende angewendet». Im Restaurant FYN in Kapstadt werden Teile von Seetangstängeln, die auf der Halbinsel gesammelt wurden, mit Meerschnecken gefüllt und auf Kohlen gekocht. Küchenchef Johannes Richter vom LivingRoom, dem Restaurant des Jahres 2022, glaubt ebenfalls, dass der äusserst nachhaltige Seetang immer häufiger als Zutat für exklusivere Gerichte sowie Beilagen und Smoothies verwendet werden wird. «Er hat viele gesundheitsfördernde Eigenschaften und ist ausserdem reich an Umami», sagt er.

JANINE STEPHEN ist Journalistin in Kapstadt.



Auf dem BergAcker wachsen auch Klatschmohn, Korn- und andere Blumen, deren getrocknete Blüten als Deko auf den Teller kommen.

Hand in Hand mit Kleinproduzenten zusammengearbeitet. Aus seinem Dialog mit den Bergbauern erwachsen Freundschaften, die auch Nährboden für kulinarisches Neuland bereiten. Auf dem BergAcker etwa, wo der Spitzenkoch seit 2019 Land von Bauer Andrea Parpan bewirtschaften darf – auf 1300 Metern Höhe und nach alter Bergbauertradition. Gesät und geerntet wird von Hand, es kommen weder Spritzmittel, Kunstdünger noch schwere Gerätschaften zum Einsatz. Schützenhilfe in landwirtschaftlichen Fragen leistet Bergbauer Marcel Heinrich, bekannt für seine Bergkartoffeln aus dem Albulatal, die bei Comestibles-Geschäften im Unterland hoch im Kurs stehen. Wenn im Frühling die Setzlinge in die Scholle kommen, packen auf dem BergAcker alle mit an – vom Bauern über den Küchenchef bis hin zum Sommelier. «Kulinarik lebt von den Geschichten zum Produkt», sagt Andre Dotter, Restaurantleiter im Scalottas Terroir, «und die vermitteln wir dem Gast hautnah.» Auf dem BergAcker wachsen nebst rund einem Dutzend Sorten Kartoffeln auch Acker- und Feuerbohnen, Mais und Buchweizen, Gerste und Roggen. Es sind alte Kulturpflanzen, die hier neu aufleben. Ackerbohnen waren einst die traditionelle

Eiweissquelle in den Alpen, können aber nur von Hand geerntet werden – ein Aufwand, den hier keiner scheut. Ladurner verarbeitet die Hülsenfrüchte zu Mehl, das dem Brotteig zur Kruste verhilft, lässt ihren nussigen Geschmack in seinem Greenburger zur Geltung kommen oder macht eine alpine Version von Hummus daraus. «Mit dem BergAcker will ich zeigen, was es heisst, Lebensmittel im Einklang mit der Natur zu erzeugen», sagt Ladurner. «Es ist ein Zusammenspiel von Tradition und Idealismus.»

WENN KLEINPRODUZENTEN ZU FREUNDEN WERDEN

Dieser Esprit prägt auch die Zusammenarbeit mit Bruno Hassler. Der Bergbauer hält

Auf Du und Du mit den Kleinbauern: Bergbauer Bruno Hassler (rechts) und seine Partnerin Petra Weber halten im benachbarten Zorten Ziegen und Schafe, über die ihre Herdenschutzhunde wachen.





GRUSS AUS SINGAPUR

DAS PERFEKTE DINNER

Kulinarische Erlebnisse in intimer, privater Atmosphäre sind der neuste Trend im schwülen Singapur. Von Autodidakten bis hin zu gelernten Köchen: Unter all jenen, die Wert auf exquisite Menüs in einer erfrischend entspannten, einzigartigen Atmosphäre legen, erfreut sich das «In-Home-Dining» seit den Anfangstagen der Corona-Pandemie und der Restaurant-schliessungen grosser Beliebtheit. Ob in modern eingerichteten Appartements in 40 Jahre alten Wohnblocks ohne Aufzug oder in schwarz-weissen Villen aus der britischen Kolonialzeit mit luxuriösen Picknicktischen: Bei den Mehrgängemenüs kommen überwiegend nachhaltig produzierte Zutaten zum Einsatz. Mit Namen wie «Potters Table», «The Sundial» und «Alter Native» findet man sie in der Regel über Mundpropaganda oder Google. Einen Tisch reserviert man per Instagram-Direktnachricht.

GLENN VAN ZUTPHEN ist Journalist in Singapur.

in Zorten 80 Ziegen, deren Milch in Käsereien eine gefragte Alternative zum Pendant der Kuh ist. In seiner Herde läuft auch ein Dutzend Schafe mit, darunter ein paar auffällige Exemplare mit weissen Locken und dunkler Maske. Die Walliser Schwarznasenschafe, eine alte heimische Rasse, sind das Resultat einer weiteren erfolgreichen Kooperation von Bergbauer und Spitzenkoch. Wenn die beiden gemeinsame Sache machen, stossen beim Ziegenbauer oft ein paar Exoten zur Herde. Zuvor waren es schottische Hochlandrinder und Turopolje-Schweine, jetzt zieht Hassler erneut zwei, drei Schwarznasenschafe für seinen Freund auf. Die Steilhänge und Kräuter der Alpwiesen werden dem Fleisch seine schöne Marmorierung und das unverkennbare Aroma geben.

Zu Bergbauer Hassler führt die Reise auch auf dem Teller: Es gibt Filet vom Walliser Schwarznasenschaaf, Bergkartoffelpüree mit Frühlingslauch, dazu Brennessel-Spinat. Das Fleisch des Schwarznasenschafs ist feinfaserig, fettarm und dezent würzig. Alles Vorteile, die sich auf die naturnahe Haltung der Tiere zurückführen lassen, weiss Ladurner: Sie fressen ausschliesslich Gras und Heu. «Wenn wir überlegen, welche Tierarten für eine Zusammenarbeit interessant sein könnten, haben wir aber nicht



Küchenchef Ladurner ist für seine akribisch komponierten Teller bekannt.

nur ihr kulinarisches Potenzial im Blick», sagt Ladurner. «Das Tier muss sich auch gut in die Natur einfügen.» Konkret bedeutet dies: Es soll mit dem Terrain zurechtkommen und keine Belastung für Boden und Vegetation darstellen. Tiere wie Simmental- oder Charolais-Rinder, viel gerühmte Fleischrassen und immer öfter auch auf der Alp anzutreffen, kommen beispielsweise nicht infrage. «Die Gefahr, dass sich diese schweren Tiere hier oben verletzen, ist zu gross», sagt Ladurner. «Ausserdem fördert ihr Gewicht die Verdichtung der Böden. Das wollen wir nicht.»

FLEISCHGENUSS OHNE KOMPROMISSE

Ein Zuwanderer, der sich perfekt in die Umgebung einfügt, ist der aus Hochasien

Das Fleisch des Schwarznasenschafs ist feinfaserig, fettarm und dezent würzig – Vorteile, die auf die naturnahe Haltung der Tiere zurückgehen.





GRUSS AUS KALIFORNIEN

«BACK TO THE ROOTS» MIT UBE

Wer hätte gedacht, dass ein Wurzelgemüse einmal der neuste kulinarische Trend hier in Kalifornien sein würde? Es heisst Ube und ist seit Langem ein Klassiker der philippinischen Küche. Mittlerweile kommt es auch in Eis, Gebäck und sogar Brot vor. «Ube zeichnet sich vor allem durch seine intensive lila Farbe und seinen süssen, aromatischen Geschmack aus», sagt der auf den Philippinen aufgewachsene Francis Ang, Gründer und Küchenchef des Restaurants Abacá in San Francisco. Im Signature Drink Ube Colada des Abacá – meinem Lieblingscocktail – fügt Ube den klassischen Aromen eines Piña Colada subtile Noten von Vanille und weisser Schokolade hinzu. Ich bin auch ein grosser Fan der unverwechselbaren nussigen Süsse, die es Sauerteigbrot verleiht. Und natürlich ist es das Herzstück von Desserts wie Ube-Mousse. Und diese Farbe erst! Mehr braucht man nicht, um selbst eine schnelle Mahlzeit in ein Festmahl zu verwandeln.

PETER JARET ist Journalist in San Francisco.



stammende, leichtfüssige Yak. Familie Heinz in Sufers zieht jedes Jahr Jungtiere für Ladurner auf. «Einerseits fungiert der Yak als Landschaftspfleger: Er frisst Flechten und Strauchwerk, das Rinder und Schafe links liegen lassen, und wirkt so der Verbuschung der Alpwiesen entgegen», weiss Ladurner. «Andererseits reduziert seine Präsenz in der Schafherde deren Anfälligkeit für den Bandwurm.» Ganz gleich, ob Schwein oder Schaf, Yak oder Rind, Steinbock oder Gämse: Ladurner bezieht von seinen Bauern und Jägern nur ganze Tiere und verarbeitet sie vom Kopf bis zum Schwanz – «From Nose to Tail», wie der Gastronomietrend der Stunde auf Englisch heisst. Was nicht als Schmorgerecht oder kurz gebraten auf dem Teller landet, kommt in Fonds, selbst gemachte Würste oder in die Manufaktur von Fleischrockner Jörg Brügger nach Parnan. Selbst einen Schweinskopf kocht Ladurner aus, presst anschliessend die Gallerte und bäckt sie mit etwas Paniermehl zu knusprigen Pralinen aus – ein perfektes Amuse-Bouche. Nicht einmal Sehnen, die er für die Fonds auskoche, landeten danach im Abfall, sagt der Küchenchef – sie gehen als Snack an die Herdenschutzhunde von Bruno Hassler: «So schliesst sich auch hier der Kreis.»

Was die warme Jahreszeit im Überschuss gedeihen lässt, wird für kältere Tage eingekocht.

RESTAURANT SCALOTTAS TERROIR
Voa Principala 29, 7078 Lenzerheide
scalottas-terroir.ch

VIRGINIA NOLAN ist freie Journalistin in Zürich und schreibt über Gesellschaftsthemen und Kulinarik.

Süsser Abschluss: Erdbeer-Apfel-Ragout mit Joghurtschaum, Honig-Eis und Honig-Hüppen



Von Genuss-Hotspots bis hin zu süßen Täuschungen der Haute Pâtisserie; Wir haben für Sie innovative Tipps, Trouvailles und Events aus der Welt des Fine Dinings zusammengestellt.

SAVOIR-VIVRE NAH & FERN

MESSERWERK-STATT WIESNER: SCHÄRFSTE QUALITÄT



Jo Wiesner schmiedet im luzernischen Entlebuch in sorgfältiger Handarbeit hochwertige Messer aus Damaszener und Monostahl. Eine Qualität, die auch Profiköche schätzen. Zudem können Sie in Jo Wiesners Werkstatt Ihr eigenes Messer fertigen und danach mit nach Hause nehmen.

messerwerkstatt-wiesner.ch

KOCHKURSE AUF STERNE-NIVEAU



Die Kochakademie des weltberühmten Restaurants de l'Hôtel de Ville Crissier empfängt Sie im Herzen des Lokals, in der Küche, wo Sie mit «Le Chef» Franck Giovannini (3 Sterne und 19 GaultMillau-Punkte) in die Welt der fünf Sinne eintauchen.

tableo.restaurantcrissier.com

JURAL – IBERISCHE DELIKATESSEN AM NEUENBURGERSEE



In der Manufaktur Jural im neuenburgischen Vaumarcus veredeln die Brüder Tomas und Eleuterio Alcala das Fleisch des Porco Preto Alentejano, einer urtümlichen portugiesischen Schweinerasse, zu Pata Negra. Eine echte Delikatesse ist auch die exklusive Eigenkreation Pata Blanca – hergestellt aus Fleisch von Schweizer Schweinen.

jural.ch

FRANKREICH: L'ARPÈGE, PARIS



Alain Passard gilt als Pionier der vegetarischen Küche. 2001 sorgte der Chef für Schlagzeilen, als er sein mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Restaurant L'Arpège auf vegetarische Gerichte umstellte. Drei eigene Gemüsegärten versorgen das Restaurant mit bis zu 50 Tonnen Gemüse, Kräutern und Obst pro Jahr.

alain-passard.com/en

SPANIEN: AZURMENDI, LARRABETZU



Das Azurmendi im spanischen Baskenland hält drei Michelin-Sterne und wurde zweimal mit dem Sustainable Restaurant Award von «The World's 50 Best Restaurants» ausgezeichnet. Das auf einem Hügel gelegene Atriumgebäude nutzt Sonnenkollektoren und ein geothermisches Energiesystem, welches das Restaurant im Winter warm und im Sommer kühl hält.

azurmendi.restaurant/en

JAPAN: NARISAWA, TOKIO



Sterne-Chefkoch Yoshihiro Narisawa bringt die Haute Cuisine wieder in Einklang mit Mutter Erde. Satoyama nennt Narisawa sein Konzept, das Wildblumen, Erde und Rindenspäne in die gehobene Küche einführt. Das Restaurant im noblen Stadtviertel Minami-Aoyama in Tokio wurde mit zwei Michelin-Sternen und einem grünen Michelin-Stern für sein Engagement für Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

narisawa-yoshihiro-en.com

KROATIEN: FINE-DINING-HOPPING AUF DER LUXUS-JACHT



Kroatien zählt 10 Guide-Michelin-Restaurants, 9 davon an der kroatischen Küste, die sich wie Perlen der Küste entlang aneinanderreihen. Unser Reisetipp: Chartern Sie die schönsten Orte der kroatischen Riviera an und genießen Sie Fine Dining made in Croatia – ob im eleganten Restaurant Monte in Rovinj an der Nordadria oder im Süden im spektakulären Restaurant 360 in Dubrovnik. Bei SuperYachts Croatia können Sie sich ganz Ihren persönlichen Wünschen entsprechend eine Küstentour zusammenstellen lassen.

superyachtscroatia.com

CÉDRIC GROLET – MEISTER DER SÜSSEN TÄUSCHUNG



Der neue Star der Nouvelle Pâtisserie heisst Cédric Grolet. Der leitende Pâtissier im legendären Pariser Luxushotel Le Meurice interpretiert traditionelle französische Desserts neu. 2018 wurde er zum «besten Pâtissier der Welt» gekürt. Ein Abstecher in Grolets eigene Boulangerie-Pâtisserie, die Cédric Grolet Opéra, ist für alle, die edle, süsse Kreationen lieben, ein Muss.

cedric-grolet.com/en

CACIOCAVALLO PODOLICO



Der süsse Käse mit seiner fein-pikanten Note wird in Irpinia in der Region Kampanien in Süditalien hergestellt. Er besteht aus der Rohmilch einer seltenen italienischen Rinderrasse – der Podolica. Der in der Höhle gereifte Käse kostet pro Kilogramm bis zu 140 Dollar.

DIE YUBARI-KING-MELONE



Die Yubari-King-Melone gilt als teuerste Frucht der Welt. Bei einer Auktion in Japan erzielten zwei Yubari-Melonen umgerechnet rund 20 000 Euro. Sie gelten als besonders süss und dürfen nur im Dorf Yubari auf der japanischen Insel Hokkaido gepflanzt werden. Dort wachsen sie in Gewächshäusern auf vulkanischem Boden, der unterirdisch geheizt wird. Auch die Anbaumethode der subtropischen Frucht ist premium: Jede Melone wird vom Bauern einzeln betreut und täglich massiert.

CHAMPAGNER-SALZ MIT BARONS DE ROTHSCHILD



Entdecken Sie das weltweit erste Champagnersalz. Das luxuriöse Meersalz aus Bora Bora wird mit Barons de Rothschild Brut Champagner hergestellt und ist in einer limitierten Auflage von weltweit lediglich 300 Stück erhältlich.

boraboraseasalt.net

BUCH: MODERNISTISCHES KOCHEN



«Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking» ist eine revolutionäre Methode des Kochens, die die Grenzen der Kochkunst sprengt. Die Autoren dieses sechsbändigen kulinarischen Manifests, Nathan Myhrvold, Chris Young und Maxime Bilet, erläutern, warum Köche der Wissenschaft mehr Aufmerksamkeit schenken sollten.

orellfuessli.ch

KOCHBUCH: «SATOYAMA CUISINE» FÜR JAPAN-KENNER



Yoshihiro Narisawa erfindet mit seiner Satoyama-Küche die Gastronomie im Einklang mit der Natur neu. In diesem Buch konzentriert sich der berühmte Sternekoch auf die Nachhaltigkeit der japanischen Küche. Nur 1000 Stück dieser aufwendig gestalteten, 15 Kilogramm wiegenden Sonderausgabe wurden publiziert.

Yoshihiro Narisawa: Satoyama Cuisine. TASCHEN-Verlag, 2022. 1 250 Euro.

PODCAST: VIER FLASCHEN



Den unterhaltsamen und lehrreichen Wein-Podcast mit dem Gastronomen und Weinkenner Michael Kutej, Bierliebhaber Axel Leonhard und «Hamburger Abendblatt»-Chefredakteur Lars Haider gibt es alle vierzehn Tage. Zu Gast sind stets auch illustre Gäste.





Dieser Ausblick hat schon Literaten wie Ernest Hemingway und F. Scott Fitzgerald inspiriert.

Perlen aus der Provence

Seit jeher zieht die französische Riviera Reisende mit ihren Düften, Lichtspielen und ihrer Natur in ihren Bann. Über dem Kap von Antibes thront die Ikone der Grandhotels: das Hôtel du Cap-Eden-Roc. Was einst Hemingways Refugium war, gilt heute als Hotspot für feinste Terroirküche.



Das Fine-Dining-Restaurant Louroc zelebriert die kulinarischen Schätze regionaler Kleinproduzenten.

Erdracht und erbaut wurde das Hôtel du Cap-Eden-Roc ursprünglich als Luxusresidenz und Hideaway für Literaten. So gingen hier Schriftsteller wie Ernest Hemingway und F. Scott Fitzgerald ein und aus – Letzterer verewigte das Hotel in seinem Roman «Tender is the Night» –, aber auch andere Kulturikonen wie Marlene Dietrich oder Pablo Picasso. Noch heute, über 150 Jahre nach ihrer Eröffnung, thront die Grande Dame der Luxushotellerie an der Spitze des Cap d'Antibes und hat nichts von ihrem Reiz eingebüsst. Das Hôtel du Cap-Eden-Roc verkörpert, wofür die französische Riviera steht: Savoir-vivre, Naturschönheit und mediterranes Lebensgefühl.

EIN STERNEKOCH UND SEINE KLEINPRODUZENTEN

Das Fünfsterneresort verspricht insbesondere auch lukullische Freuden: Die berühmte Redewendung «Essen wie Gott in Frankreich» ist hier Programm. Sternekokch Sébastien Broda pflegt im Louroc, dem gastronomischen Flaggschiff des Hauses, eine naturnahe und authentische Terroirküche. Seit seinen Jugendjahren in der Region verankert, kennt Broda viele lokale Fischer, Viehzüchter und Bauern persönlich – etwa Monsieur Pellegrin, der eine kurze Autofahrt vom Hotel entfernt die letzten lila Spargeln der Provence anbaut. Solche Raritäten aufzuspüren, hat sich der Spitzenkoch zur Mission gemacht. Auch Fangfrisches liefern ihm kleine, unbekannte Fischer, die den Chef persönlich anrufen, wenn ihnen ein besonders schönes Exemp-

lar ins Netz geht. So schafft Broda gemeinsam mit den Produzenten seines Vertrauens ein kulinarisches Erlebnis, das seinesgleichen sucht. Gäste erwartet eine Sinnesreise von der Provence ans Mittelmeer – mit dem Besten, was Küste und Hinterland an kulinarischen Bodenschätzen, Geschmäckern und Düften hergeben.

RUHEOASE HOCH ÜBER DEM MEER

Zwischen einen Privatstrand und eine Parkanlage mit typisch mediterraner Vegetation eingebettet, verspricht das Hôtel du Cap-Eden-Roc wohltuende Abgeschiedenheit vom Trubel und einen Panoramablick auf die Bucht von Juan-les-Pins. Gäste residieren in insgesamt 111 luxuriös ausgestatteten Zimmern und Suiten im französischen Stil, letztere präsentieren sich zum Start der Frühlingssaison frisch renoviert. Auch drei Privatvillen mit eigenem Wellnessbereich, Pool und Chauffeur-Service stehen zur Verfügung. Ebenfalls in frischem Kleid kommt das Spa des Resorts daher. Es lädt zur Entspannung ein und bietet eine grosse Palette revitalisierender Behandlungen an. Wer möchte, schöpft bei Yogastunden Ruhe und Kraft – oder stärkt Körper und Geist im ganz persönlichen Sportcoaching. Weitere Trouvaillen liegen in unmittelbarer Nähe: das sagenumwobene Fischerdorf Saint-Tropez beispielsweise, das pittoreske Städtchen Grasse, bekannt als Mekka für Parfumeurinnen und Parfumeure, oder die malerischen Lérins-Inseln, wo ein altes Kloster einen ganz besonderen Schauplatz für Weingustationen bietet.

SPEZIELL FÜR
CENTURION MITGLIEDER

FINE HOTELS + RESORTS BENEFITS



- Check-in ab 12.00 Uhr, falls verfügbar
- Zimmer-Upgrade, falls verfügbar*
- Tägliches Frühstück für zwei Personen
- Erlebniscutschein im Wert von USD 300.–**, in allen Hotelrestaurants und -bars einlösbar, einschliesslich Louroc
- Kostenloses WLAN
- Garantiertes Check-out bis 16.00 Uhr

* Bei gewissen Zimmerkategorien besteht kein Anspruch auf ein Upgrade.

** Der Wert des Erlebniscscheins variiert je nach Resort und kann sich ändern.

Die Vorteile sind standardmässig im «Fine Hotels + Resorts»-Programm inbegriffen. Die Preise variieren. Bester verfügbarer Preis. Es gelten die Geschäftsbedingungen von Fine Hotels + Resorts.

Für weitere Informationen oder eine Buchung rufen Sie den Centurion Service an: 00800 80 600 600.

Kulinarische Haute-Couture-Momente in Monaco

Ein Aufenthalt im glamourösen Hotel Metropole Monte-Carlo ist nicht nur wegen seiner Lage mitten im Carré d'Or, seinem exklusiven Givenchy-Spa und seiner unmittelbaren Nähe zum weltberühmten Casino einzigartig. Das Fünfsternehotel bietet auch ein unvergleichliches Fine-Dining-Erlebnis.

Die Raumgestaltung des Hotels Metropole Monte-Carlo trägt die Handschrift von Star-Innenarchitekt Jacques Garcia.



Das Hotel Metropole Monte-Carlo verkörpert Glamour und Charme – und eine einzigartige Mischung aus Exzellenz und Luxus, welche die hohe Kunst der stilvollen Gastfreundschaft vollendet beherrscht. Im berühmten Carré d'Or, im Herzen Monacos, überblickt das Hotel Metropole Monte-Carlo das Mittelmeer. Das im Belle-Époque-Stil erbaute Fünfsternehotel liegt nur wenige Schritte vom berühmten Casino und von der edlen Einkaufsstrasse mit ihren Luxusboutiquen entfernt. Das Hotel Metropole Monte-Carlo bietet 125 klassisch-moderne Zimmer und Suiten mit einem Schuss mediterranem Charme, die vom renommierten Innenarchitekten Jacques Garcia designt wurden. Die grösste Suite des Hauses, das Penthouse Carré d'Or, verspricht noch mehr Glamour: 240 m² gross mit einer Terrasse, von der aus Sie einen 180-Grad-Blick auf Monte-Carlo, den «Goldenen Platz», die Casino-Gärten und das Mittelmeer geniessen.

MICHELIN-STERNE UND GOURMETREISE FÜR JEDEN GESCHMACK

Das Hotel Metropole Monte-Carlo steht auch für Fine-Dining-Genuss auf höchstem Niveau: Executive Chef Christophe Cussac nimmt seine Gäste gleich in vier Restaurants auf eine aussergewöhnliche Gourmetreise mit. Im neuen Restaurant Les Ambassadeurs by Christophe Cussac (Eröffnung Frühling 2023) setzt der Küchenchef auf eine zeitgenössische mediterrane Gourmetküche, die von seinem eigenen gastronomischen Erbe inspiriert ist. Zum Gourmetangebot gehört auch das Yoshi, das einzige japanische Restaurant an der Côte d'Azur mit einem Michelin-Stern (seit 2010). Hier wird typisch japanische Küche im frischen und gewagten Dekor von Didier Gomez präsentiert. Die Lobby Bar mit ihrem eleganten und warmen Ambiente ist der Treffpunkt für Feinschmeckerinnen und Gourmets, die trendige Kreationen schätzen.



Das Hotel Metropole Monte-Carlo verwöhnt seine Gäste in vier verschiedenen Gastronomiebetrieben unterschiedlicher kulinarischer Couleur.



Und das charmante Lounge-Restaurant Odyssey, entworfen von Karl Lagerfeld, ist perfekt für ein leichtes Menü am Pool.

EIN GEFÜHL VON HAUTE COUTURE IM SPA

Ganz der Philosophie des Hauses folgend, stehen das Wellnessmenü und die Entspannung von Körper und Geist im Zeichen luxuriöser Verwöhnung. Das Spa Metropole by Givenchy im Hotel Metropole Monte-Carlo ist das erste seiner Art in Monaco. Das vom Architekten Didier Gomez entworfene Spa ist ideal für eine Highend-Auszeit, die man sich einfach gönnen sollte: jedes Pflegeritual eine Haute-Couture-Kreation, jeder Spa-Moment ein sinnliches und einzigartiges Erlebnis.

Für weitere Informationen oder eine Buchung rufen Sie den Centurion Service an: 00800 80 600 600.

SPEZIELL FÜR
CENTURION MITGLIEDER

FINE HOTELS + RESORTS BENEFITS

- Check-in ab 12.00 Uhr, falls verfügbar
- Zimmer-Upgrade, falls verfügbar*
- Tägliches Frühstück für zwei Personen
- Erlebnisgutschein im Wert von USD 100.–**, einlösbar in allen Hotelrestaurants und -bars, einschliesslich Yoshi
- Kostenloses WLAN
- Garantiertes Check-out bis 16.00 Uhr

* Bei gewissen Zimmerkategorien besteht kein Anspruch auf ein Upgrade.

** Der Wert des Erlebnisgutscheins variiert je nach Resort und kann sich ändern.

Die Vorteile sind standardmässig im «Fine Hotels + Resorts»-Programm inbegriffen. Die Preise variieren. Bester verfügbarer Preis. Es gelten die Geschäftsbedingungen von Fine Hotels + Resorts.

Japanischer Luxus für alle Sinne

Das The Ritz-Carlton, Kyoto in der alten Kaiserstadt Kyoto liegt am Ufer des Kamo-Flusses mit Blick auf die berühmten Higashiyama-Berge. Ein authentisches kulinarisches Erlebnis erwartet Sie im Mizuki, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, das Sushi- und Tempura-Kreationen mit virtuoser Finesse zelebriert.



In einer Stadt wie im japanischen Kyoto hat jede Ecke ihren ganz eigenen, zauberhaften Charme. Das The Ritz-Carlton, Kyoto hat es trotzdem geschafft, sich für seinen Standort einen besonders eindrücklichen Ort auszusuchen. Am Ufer des Flusses Kamo gelegen, eröffnet sich vom The Ritz-Carlton, Kyoto aus ein wunderschönes Panorama auf die Higashiyama-Berge. Kyoto, die alte Kaiserstadt mit ihren prachtvollen Gärten, Teehäusern und hochkarätigen Museen, ist auch das spirituelle Herz Japans mit ihren rund 2000 Tempeln und Schreinen – allesamt Meisterwerke religiöser Architektur.

KAISEKI – JAPANISCHE HAUTE CUISINE

Im urbanen Luxusresort The Ritz-Carlton, Kyoto entspannen Sie bei japanischen Spa-Ritualen oder lassen sich kulinarisch verwöhnen. Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Mizuki bietet vier Küchen in vier traditionellen Disziplinen. Hier können die Gäste den Köchen bei der Zubereitung

von Tempura und Teppanyaki in offenen Küchen zusehen und einige der besten Sushis Kyotos an der 11-Meter-Theke geniessen. Oder sie geben sich ganz der Erfahrung von Kaiseki hin – der traditionellen japanischen Haute Cuisine – mit einem vielseitigen Menü aus vielen kleinen Gängen. Kaiseki basiert auf der Tradition von Go-Mi, Go-Syoku, Go-Ho: fünf Geschmacksrichtungen, fünf Farben, fünf Kochmethoden. Sorgfältig wird jeder Gang arrangiert und edel präsentiert. Auch das La Locanda weiss mit italienischer Küche und einem Schuss Japan-Flair durch Feinheit und Kreativität zu überraschen. Abgerundet werden die Gourmeterlebnisse im The Ritz-Carlton, Kyoto mit den exquisiten Desserts von Pierre Hermé – eine genussvolle Reise in die Welt der Haute Pâtisserie.

Für weitere Informationen oder eine Buchung rufen Sie den Centurion Service an: 00800 80 600 600.

SPEZIELL FÜR CENTURION MITGLIEDER

FINE HOTELS + RESORTS BENEFITS

- Check-in ab 12.00 Uhr, falls verfügbar
- Zimmer-Upgrade, falls verfügbar*
- Tägliches Frühstück für zwei Personen
- Erlebniscoupon im Wert von USD 100.–**, einlösbar in allen Hotelrestaurants, einschliesslich Mizuki und La Locanda, sowie für Spa-Behandlungen
- Kostenloses WLAN
- Garantiertes Check-out bis 16.00 Uhr

* Bei gewissen Zimmerkategorien besteht kein Anspruch auf ein Upgrade.

** Der Wert des Erlebniscoupons variiert je nach Resort und kann sich ändern.

Die Vorteile sind standardmässig im «Fine Hotels + Resorts»-Programm inbegriffen. Die Preise variieren. Bester verfügbarer Preis. Es gelten die Geschäftsbedingungen von Fine Hotels + Resorts.

Flugkomfort wie nie zuvor

Wer mit Etihad Airways reist, darf sich auf noch mehr Komfort freuen: Giorgio Armani und sein Raumgestaltungsteam haben die Business Class der Airline revolutioniert. Centurion Mitglieder erwarten in allen Flugklassen Spezialtarife.



«Business as usual» lautet ganz sicher nicht die Devise, wenn es um die Business Class von Etihad Airways geht. Die Airline hat ihre Business-Kabinen ganz neu konzipiert – und setzt dabei Standards, die über alles Gewöhnliche hinausgehen. Keine Geringeren als Giorgio Armani und sein Team von Armani Casa waren nämlich bei der Ausstattung der Kabinen im neuen Kleid federführend. Das Resultat ist ein modernes, zurückhaltendes Design, das auf höchsten Komfort und langlebige Naturmaterialien setzt. Von der Armani-Bettwäsche bis zum handwerklich gefertigten, von den Naturfarben der Arabischen Emirate inspirierten Geschirr: Es sind viele kleine Details, die dieses Zuhause auf Zeit so besonders und wohnlich machen.

UMWELTFREUNDLICHSTE AIRLINE DES JAHRES

Ausserdem wurde Etihad Airways als umweltfreundlichste Fluggesellschaft des Jahres 2022 ausgezeichnet. Der Preis honorierte unter anderem die Bemühungen des Unternehmens, in Forschung für eine umweltfreundlichere Luftfahrt und neue Technologien zu investieren. So ist die Fluggesellschaft beispielsweise in der Entwicklung nachhaltiger Flugkraftstoffe führend. Nach intensiven Bemühungen konnte das Unternehmen bis 2020 41 Einwegkunststoffprodukte an Board und damit 17 Tonnen Müll einsparen, bis Ende 2022 wurden Einwegkunststoffe um weitere 80 Prozent reduziert. Solche Erfolge spornen das Luftfahrt-Flaggschiff aus den Emiraten zu weiteren Umweltzielen an: Etihad Airways hat sich verpflichtet, bis 2050 die Netto-Null-Emissionsmarke zu erreichen.

SPEZIELL FÜR CENTURION MITGLIEDER

PROFITIEREN SIE VON SPEZIALTARIFEN

- Massgeschneiderte Ermässigungen auf Economy-, Business- und First-Class-Flüge zu allen Destinationen von Etihad Airways
- Gültig für Reisen mit Abflug in Frankreich, Kasachstan, Indonesien, Singapur, Malaysia, Belgien, Grossbritannien, Deutschland, Russland, Thailand, Schweiz, Italien, Südkorea, Südafrika, Japan, Türkei, Katar, Saudi-Arabien, Kuwait, Oman, Bahrain, Vereinigte Arabische Emirate, China und Indien
- Der/Die Centurion Hauptkarteninhaber/-in muss mitfliegen, Fremdbuchungen sind nicht erlaubt.

Das Angebot ist für Buchungen bis 31. Dezember 2023 gültig. Es gelten die Tarifkonditionen von Etihad Airways.

Dieses Angebot können Sie, bei entsprechendem Guthaben, ganz oder teilweise mit Ihren Membership Rewards Punkten bezahlen.

Für weitere Informationen oder eine Buchung rufen Sie den Centurion Service an: 00800 80 600 600.



Blue Lagoon

Mit dem spektakulären Cocktailring Blue Lagoon stellt Gübelin seine neuste Haute-Joaille-Kreation vor – eine Hommage an die intensiven Blautöne des tropischen Meeres und das sanfte grünblaue Farbenspiel einer Lagune. Als Centurion Mitglied geniessen Sie bei Gübelin exklusive Centurion Shopping Benefits.



Der Cocktailring vereint Edelsteine in den schönsten aquatischen Farben. Der ikonische Rubin setzt dabei ein rot funkelnendes Highlight.

Es war die faszinierende Innenwelt des burmesischen Saphirs, welche die Designerinnen und Designer von Gübelin zum Cocktailring Blue Lagoon inspirierte. Der prächtige blaue Saphir aus Burma mit einem Gewicht von 10,65 ct bildet das Herzstück des skulpturalen Rings – der allerneusten Haute-Joaille-Kreation aus Luzern. Der facettenreiche Schliff bringt diesen aussergewöhnlich seltenen Saphir spektakulär zur Geltung. Die Formen und Farben im Inneren des eindrücklichen Edelsteins erinnern an das burmesische Inselparadies des Mergui-Archipels, wo die schillernden Türkis- mit den tiefen Blau- und Grüntönen zu einem einzigartigen Naturphänomen verschmelzen. Und so umgarnen, beflügelt von diesem aquatischen Farbenspiel, 42 Saphire in abgestuften Blautönen, 12 Turmaline im Farbverlauf von Grün zu Blau sowie 61 Diamanten den blauen Saphir aus Burma. Auf beiden Seiten des Rings ist je ein ikonischer Rubin von Gübelin prominent platziert. In schlichten Zargenfassungen scheinen die Design-Signaturen zu schweben.

«GÜBELIN GEMSTONE RATING» FÜR QUALITÄT, SELTENHEIT UND BESONDERHEIT

Doch wie bemisst man die Schönheit eines Farbedelsteins? Bis vor Kurzem gab es im Gegensatz zur Identifizierung von Diamanten keine einheitliche Sprache, um Farbedelsteine zu bewerten. Diese Lücke hat das «Gübelin Gemstone Rating» geschlossen. Ähnlich wie bei renommierten Wein-Ratings, bietet das «Gübelin Gemstone Rating» eine objektive Orientierung und mehr Vergleichskriterien für Privatpersonen und Fachleute, die eine einfache und aussagekräftige Einschätzung ihrer Edelsteine

EXKLUSIV FÜR CENTURION MITGLIEDER

«CENTURION SHOPPING»- PROGRAMM



Als Centurion Mitglied laden wir Sie ein, die Welt von Gübelin persönlich zu entdecken. Ohne sich vorgängig anmelden zu müssen, profitieren Sie dabei von einem exklusiven Benefit im Rahmen des «Centurion Shopping»-Programms.

- Einmal jährlich erfreuen wir Sie mit einer Gutschrift in Höhe von bis zu CHF 1 500.– auf Ihren ersten Einkauf beim Traditionsjuwelier Gübelin oder in der TimeVallée-Boutique in Luzern.
- Der Einkauf in der Gübelin-Boutique, der Gübelin-E-Boutique oder in der TimeVallée-Boutique in Luzern wird Ihnen zunächst voll verrechnet.
- Sie erhalten auf einer der nächsten Monatsrechnungen bis zu CHF 1 500.– gutgeschrieben.

Die Gutschrift ist nicht auf das Folgejahr übertragbar. Sie kann durch jede einem Centurion Account zugeordnete Kreditkarte mit der ersten Transaktion pro Kalenderjahr bei Gübelin oder in der TimeVallée-Boutique in Luzern eingelöst werden. Liegt der Einkaufswert unter dem maximalen Rückvergütungsbetrag von CHF 1 500.–, wird nur der tatsächliche Einkaufswert gutgeschrieben und der Differenzbetrag verfällt ersatzlos. Eine Kumulierung oder Übertragung des Differenzbetrags auf andere Einkäufe ist nicht möglich.

wünschen. Das neue System evaluiert verschiedene Eigenschaften des Edelsteins und übersetzt sie in eine Zahl: die Gübelin-Punkte. Dabei prüfen die Expertinnen und Experten im gemmologischen Labor in Luzern die Farbedelsteine auf Qualität, Seltenheit und Salienz. Letztere beschreibt die Besonderheit des Farbedelsteins, die ihn aus der Menge herausstechen lässt. Etwas, was der Star des Blue Lagoon, der burmesische Saphir mit seinen 10,65 ct und 91,3 Gübelin-Punkten, mühelos schafft und dessen Schönheit und Qualität nur mit einem Wort beschrieben werden können: «outstanding».

Wohlver- diente Genuss- pause

In den Luxuskaufhäusern von Bongenie Grieder werden nicht nur Fashionistas fündig – die Cafés der Filialen in Genf, Lausanne, Basel und Zürich haben auch dem Gaumen einiges zu bieten.



Das Traditionsunternehmen Bongenie Grieder gilt als Schweizer Modepionier schlechthin. 1891 in Genf gegründet, vereint die Marke heute über 400 Labels etablierter Modeschöpfer und hipper Jungdesignerinnen. Schweizweit laden verschiedene Boutiquen an schönster Lage zum Flanieren, Geniessen und Anprobieren ein. Die Luxuskaufhäuser sind aber nicht nur in Sachen Mode eine gute Adres-

se – die Filialen in Genf, Lausanne, Basel und Zürich haben auch ein kulinarisch interessantes Angebot.

VON FRANZÖSISCHER INSPIRATION BIS ZUM ITALIENISCHEN KLASSIKER

Im eleganten BG Café in Genf beispielsweise steht Arnaud Lafond an der Spitze einer siebenköpfigen Brigade. Der Küchenchef hat sein Handwerk in Südfrankreich

perfektioniert und setzt nun in Genf konsequent auf Hausgemachtes, und zwar vom Brötchen bis zur Saucengrundlage. Den kleinen Hunger stillen knackige Salate, ein Club-Sandwich oder das viel gerühmte Gebäck. Über Mittag bieten Lafond und sein Team jeweils von Montag bis Samstag eine frische, marktinspirierte À-la-carte-Küche sowie ein Tagesmenü mit saisonalem Fokus an.

Mit den Favoriten aus unserem südlichen Nachbarland trumpft derweil das zur Bongenie-Grieder-Filiale in Basel gehörige I Favoriti auf. Ob Risotto-Varianten oder hausgemachte Pastagerichte, süsse Cornetti zum Cappuccino, ein edler Roter oder ein Negroni: I Favoriti widmet sich ganz und gar den Lieblingen aus dem Belpaese, und dies so authentisch, dass Ferienstimmung aufkommt. Weitere kulinarische Entde-

ckungen warten in den Cafés und Bars der Filialen Zürich und Lausanne – wer den nächsten Shoppingausflug plant, sollte also nicht vergessen, auch eine Genusspause einzulegen.

Die vollständige Übersicht der Bedingungen des «Centurion Shopping»-Programms finden Sie unter centurioncard.ch.



Alle Filialen von Bongenie Grieder sowie das Gastronomieangebot der Gruppe finden Sie auf bongeniegrieder.ch.

EXKLUSIV FÜR
CENTURION MITGLIEDER

«CENTURION SHOPPING»- PROGRAMM

Als Centurion Mitglied laden wir Sie ein, die Welt von Bongenie Grieder persönlich zu entdecken – in der Boutique Ihrer Wahl. Ohne sich vorgängig anmelden zu müssen, profitieren Sie von einem exklusiven, neu lancierten Benefit im Rahmen des «Centurion Shopping»-Programms.

- Zweimal pro Jahr erfreuen wir Sie mit einer Gutschrift im Wert von bis zu CHF 300.–.
- Der Einkauf wird Ihnen in der jeweiligen Boutique von Bongenie Grieder beim Einkauf zunächst voll verrechnet.
- Sie erhalten auf einer der nächsten Monatsrechnungen bis zu CHF 300.– gutgeschrieben.

Die zweimal jährlich offerierten Gutschriften können nicht gleichzeitig eingelöst werden. Sie sind ausserdem nicht auf das Folgejahr übertragbar und können durch jede einem Centurion Account zugeordnete Kreditkarte mit den ersten beiden Transaktionen pro Kalenderjahr bei Bongenie Grieder eingelöst werden. Dies gilt nur für Einkäufe in der Boutique und nicht für Online-Transaktionen.

Liegt der Einkaufswert unter dem maximalen Rückvergütungsbetrag von CHF 300.–, wird nur der tatsächliche Einkaufswert gutgeschrieben und der Differenzbetrag verfällt ersatzlos. Eine Kumulierung oder Übertragung des Differenzbetrags auf andere Einkäufe ist nicht möglich.

Das Beste, was Wein zu bieten hat

Geniessen Sie mit «Centurion Living» eine Welt faszinierender Erlebnisse. Im Rahmen dieses globalen Programms kommen Centurion Mitglieder in den Genuss sorgfältig kuratierter und exklusiver Events mit internationalen Stars – zum Beispiel mit Arvid Rosengren. Er gehört zu den besten Sommeliers der Welt und zeigt Ihnen als Gastgeber des Events «Introduction to Fine Wine» die wahre Essenz des Fine-Dining-Weins.

Von den Besten lernen: Arvid Rosengren berät auch Privatpersonen, die eine Weinsammlung oder ein Weinkellermanagement aufbauen möchten.



Bereits in der Antike wurde Wein als Gabe der Götter verehrt. Auch in der Literatur und in den Werken grosser Dichter sowie zeitgenössischer Filmemacher spielt Wein eine herausragende Rolle. Was macht die edle Traube so besonders? Und vor allem: Wie geniesst man sie richtig? Edle Weinverkostungen in einer schönen Runde unter Wein-Aficionados bereiten zweifelsohne genussvolles Vergnügen. Aber «Centurion Living» möchte mehr: Wer den Wein in seiner wahren Essenz verstehen möchte, erhält mit dem exklusiven Anlass «Introduction to Fine Wine» die perfekte Gelegenheit dazu.

«ICH MACHTE DIE LEIDENSCHAFT FÜR WEIN ZU MEINEM LEBEN»

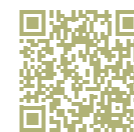
Als Gastgeber dieses erlesenen Wein-Events führt Sie Arvid Rosengren in die aussergewöhnlichen und unentdeckten Aspekte der Welt des Weins ein. Der mehrfach für seine Arbeit preisgekrönte Schwede gilt als einer der besten Sommeliers der Welt. «Schon als Kind war ich von Aromen und Düften von Blumen oder Gewürzen fasziniert», sagt Rosengren. «Die Leidenschaft für Wein kam spä-

ter, aber als sie kam, machte ich sie zu meinem Leben.» Arvid lebte viele Jahre in New York. Einer seiner wichtigsten Stationen als Sommelier verbrachte er im hippen Top-Spot-Restaurant Charlie Bird im legendären New Yorker SoHo-Viertel. Rosengren leitet das King Street Sommeliers, ein Unternehmen, das Privatpersonen berät, die eine Weinsammlung oder ein Weinkellermanagement aufbauen möchten. Zudem entwickelt er Weinprogramme für Restaurants und Events. Und wenn er nicht gerade Weinberge und seine Privatkunden besucht, verbringt Arvid Rosengren seine Zeit mit seiner Familie in Kopenhagen, wo er heute lebt.

EINE PROFI-EINFÜHRUNG IN DIE WELT DES WEINS INKLUSIVE WEIN-TIPPS

Gastronomie und Gastfreundschaft sind die Elemente in seinem Leben, die Rosengren am glücklichsten machen. Eine Leidenschaft, die er in seinen Workshops weiterträgt. Dabei erhalten Sie als Centurion Mitglied eine Einführung, die ganz von vorn beginnt. Es geht um Rebsorten, Terroirs, Regionen und Weingüter, Jahrgänge, Etiketten und natürlich um Weinsensorik. Auch verrät

Rosengren ganz persönliche Tipps, wie zum Beispiel seinen Lieblingspodcast, den er als grossartige Ressource für Wein-Liebhaberinnen und -Liebhaber bezeichnet: «Für einen Wein-Podcast gibt es nichts Besseres als Levi Daltons «I'll Drink to That». Ausgezeichnete, lange Interviews, die tief gehen!» Oder seine ganz persönlichen Lieblingsrestaurants wie zum Beispiel das Møntergade in Kopenhagen: «Ein traditionelles dänisches Restaurant, weit weg von der avantgardistischen New-Nordic-Cuisine.» Weiter südlich ist das Cantine Isola in Mailand der Ort, der Rosengrens Sommelier-Herz höherschlagen lässt: «In dieser Weinbar haben Sie wirklich das Gefühl, dass die Weinkultur lebendig ist. Die Regale sind mit dem Besten, was Italien und die Welt zu bieten haben, gefüllt.»



Entdecken Sie jetzt alle Events unter centurioncard.ch oder telefonisch unter 00800 80 600 600.

Die Anzahl Tickets ist begrenzt. Wir empfehlen Ihnen eine frühzeitige Anmeldung.

EVENTDATEN ARVID ROSENGREN

TOKIO
Samstag, 13. Mai 2023

SINGAPUR
Samstag, 10. Juni 2023

EXKLUSIV FÜR CENTURION MITGLIEDER

«CENTURION LIVING»

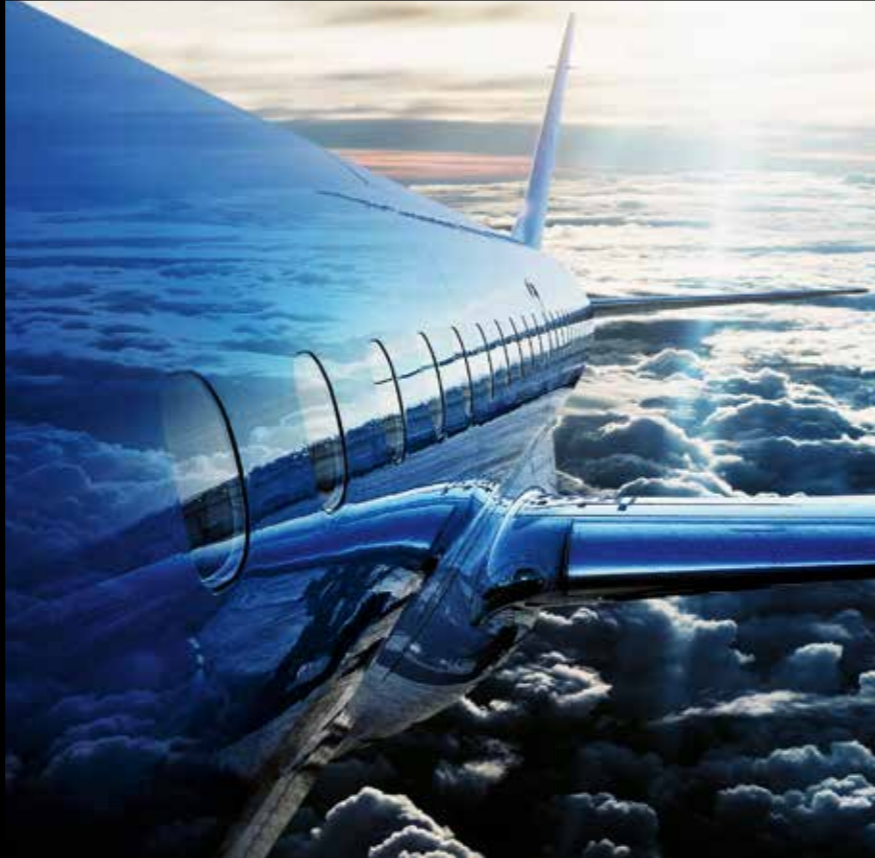


- Der Eventkalender 2023 ist auf centurioncard.ch ersichtlich.
- Eine Buchung für ein Event ist über centurioncard.ch oder telefonisch über den Centurion Lifestyle Service möglich. Die Teilnahme ist immer von der jeweiligen Verfügbarkeit abhängig und kann daher nicht garantiert werden.
- Pro Event können maximal 2 Tickets gebucht werden, von denen eines auf den/die Hauptkarteninhaber/-in lauten muss.
- Tickets für «Centurion Living»-Events sind für Hauptkarteninhaber/-innen kostenlos.
- Der/Die Centurion Hauptkarteninhaber/-in darf an bis zu 5 Events pro Jahresprogramm teilnehmen.
- Die Reise- und Übernachtungskosten sind vom/von der Karteninhaber/-in zu tragen.
- Die Centurion Card ist beim Event vorzuweisen.
- Die Stornierung ist bis zu 2 Wochen im Voraus möglich, andernfalls fällt eine Stornierungsgebühr in Höhe von CHF 250.– pro Platz an.

«Centurion Living» ist ein globales Programm in der Verantwortung von American Express Travel Related Services Company, Inc., New York, USA. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzhinweise von American Express Travel Related Services Company, Inc.

Mit Ihren Punkten zu Traumdestinationen abheben

Buchen Sie Ihren Flug und Ihre Unterkunft mit Ihren Membership Rewards Punkten. Als Centurion Mitglied geniessen Sie exklusive Annehmlichkeiten wie den Zugang zur VIP-Lounge am Flughafen oder Sonderkonditionen in der First Class und in der Business Class. Auch können Sie Ihre Punkte für exklusive Hotelgastprogramme wie Hilton Honors oder Marriott Bonvoy nutzen.



Ob ein Kurztrip nach Monaco oder eine Fernreise nach Japan oder New York: Mit Ihren Membership Rewards Punkten können Sie Flüge, Hotels sowie ganze Reisearrangements buchen. Lassen Sie sich über den Centurion Travel Service Ihre Wunschreise, die Sie selbstverständlich auch mit Ihren Punkten begleiten können, individuell zusammenstellen.

MEMBERSHIP REWARDS PUNKTE IN FLUGMEILEN UMWANDELN

Als Centurion Mitglied profitieren Sie von attraktiven Sonderkonditionen in der First Class und Business Class für ausgewählte Strecken bei vielen renommierten Airlines aus unserem International Airline Programm. Zudem besteht die Möglichkeit, Ihre Membership Rewards Punkte zu beliebigen Vielfliegerprogrammen wie SWISS Miles & More zu transferieren und Ihre

Punkte so in Flugmeilen umzuwandeln. Oder Sie nutzen sie für exklusive Hotelgastprogramme wie Hilton Honors oder Marriott Bonvoy.

UNBEGRENZTER ZUGANG ZU CENTURION LOUNGES WELTWEIT

Eine Reise wird noch schöner, wenn sie ganz entspannt startet. Im Rahmen des «Centurion Travelling»-Programms geniessen Sie als Centurion Mitglied fernab der quirligen Hektik am Flughafen bei Buchung über den Centurion Service für Abflüge ab Zürich und Genf einen exklusiven VIP-Service und alle Annehmlichkeiten einer VIP-Lounge – inklusive Limousinentransfer zum Flugzeug. Ausserdem erhalten Sie weltweit einen kostenlosen und unbegrenzten Zutritt zu den Centurion, American Express, Plaza Premium und den Delta Sky Club Lounges, die ihre Gäste mit höchstem Komfort verwöhnen.

Wenn Sie Ihre Punkte online einlösen möchten, besuchen Sie den Prämienshop unter rewardshop.centurioncard.ch oder rufen Sie Ihren persönlichen Centurion Service an: 00800 80 600 600. Ihr Centurion Service ist auch für eine individuelle Beratung und Buchung Ihrer nächsten Reise für Sie da.

SPEZIELL FÜR CENTURION MITGLIEDER

BUCHEN SIE IHRE NÄCHSTE REISE MIT PUNKTEN

Mit Ihren Membership Rewards Punkten können Sie Flüge, Hotels sowie ganze Reisearrangements buchen und bezahlen:

- Besuchen Sie hierzu den Prämienshop unter rewardshop.centurioncard.ch.
- Ihre gesammelten Membership Rewards Punkte können Sie zum Beispiel einfach und bequem in Meilen von SWISS Miles & More umwandeln.
- Auch besteht die Möglichkeit, Ihre Membership Rewards Punkte für exklusive Hotelprogramme wie Hilton Honors oder Marriott Bonvoy einzusetzen.

Es gelten die «Membership Rewards»-Teilnahmebedingungen sowie die Nutzungsbedingungen für den Prämienshop. Mehr erfahren Sie unter centurioncard.ch.

EXKLUSIV FÜR CENTURION MITGLIEDER

THE EPICURE IM DOLDER GRAND



Zwei Masterclasses exklusiv für Centurion Mitglieder: Entdecken Sie unter fachkundiger Anleitung kulinarische Erlebniswelten und degustieren Sie gemeinsam verschiedene Köstlichkeiten, lassen Sie sich in die Geheimnisse der Profis einweihen und führen Sie Fachgespräche unter Gourmets und Feinschmeckerinnen.

Nähere Informationen zu Daten und Themen der Masterclasses finden Sie ab Mitte Mai online bei Ihrem Travel & Lifestyle Service unter centurioncard.ch.

Bitte beachten Sie, dass Buchungen nur online entgegengenommen werden können.



Das Gourmetfestival The Epicure findet vom 27. Juni bis 2. Juli 2023 im Dolder Grand statt. Freuen Sie sich auf ein sechstägiges Genuss-Gipfeltreffen mit internationalen Spitzenköchen und einem hochkarätigen Programm.

Das Beste aus aller Welt

Bereits zum achten Mal versammelt sich die internationale Kochelite im Dolder Grand, um im Rahmen des Gourmetfestivals The Epicure kulinarisch neue Massstäbe zu setzen. Centurion Mitglieder dürfen sich auf ein Genussevent der Superlative freuen.

Fünf Köche, fünf Länder, drei Michelin-Sterne: Das sind die Eckdaten des diesjährigen Epicure-Festivals im Dolder Grand. Im Juni lädt Heiko Nieder, der Küchenchef im Zürcher Nobelhotel, bereits zum achten Mal Gastköche aus aller Welt ein, um eines von fünf unvergesslichen Dinern zu bespielen. Es kommen nur die Besten: So sind drei Michelin-Sterne oder die Auszeichnung zum besten Koch der jeweiligen Weltregion die Grundvoraussetzung, um eines der Hauptevents bestreiten zu dürfen. Auch die Dolder Grand Bar erhält prominente Besetzung: Während des Epicure-Festivals übernehmen die gefeierten Mixologists der Bar ARGO im Four Seasons Hongkong das Zepter.

WENN DIE BESTEN ZU TISCH BITTEN

Hochkarätig präsentiert sich das Line-up der Gastköche: So ist Jorge Vallejo vom Restaurant Quintonil in Mexiko-Stadt mit von der Partie, dem seine feurigen Geschmacksgranaten den Ruf als einer der besten Köche des Planeten eingetragen haben. Auch Ausnahmetalent Sung Anh aus Seoul gibt sich die Ehre: 2017 dislozierte der Küchenchef sein Restaurant Mosu von San Francisco in die Stadt seiner Kindheit, was seiner kulinarischen Handschrift den letzten Schliff und zwei weitere Sterne einbrachte. 2022 stiess als einer von nur drei Köchen in ganz England auch Simon Rogan zur Drei-Sterne-Liga. Im L'Enclume hebt er die britische Terroirküche auf ein neues

Level. Geniessen wie Gott in Frankreich lässt es sich derweil bei Guillaume Galliot, der im Caprice in Hongkong beweist, warum die moderne Metropole als Hochburg des Fine Dinings gilt. «Radikal lokal» lautet die Devise bei Jonnie Boer aus den Niederlanden: Der Dreisternekoch sammelt am liebsten selbst, was in seinem Kochtopf landet, und ist bekannt dafür, sich immer wieder neu zu erfinden. Einen glänzenden Schlusspunkt setzt das Genussfestival The Epicure mit dem Abschlussabend «The Final», der mit Food-Stationen sowohl der Gastköche als auch weiterer Topnamen von nah und fern aufwartet.