VOLUME 03 | 5,00 EUR

MOOK'S MAGAZIN

RARE

THE CULINARIC EDITION

BUBBLY
DIE PERRIER-JOUËT STORY

MON DIEU!
BALD ERÖFFNET DAS MON AMIE MAXI, DIE NEUE BRASSERIE & OYSTERBAR DER MOOK GROUP

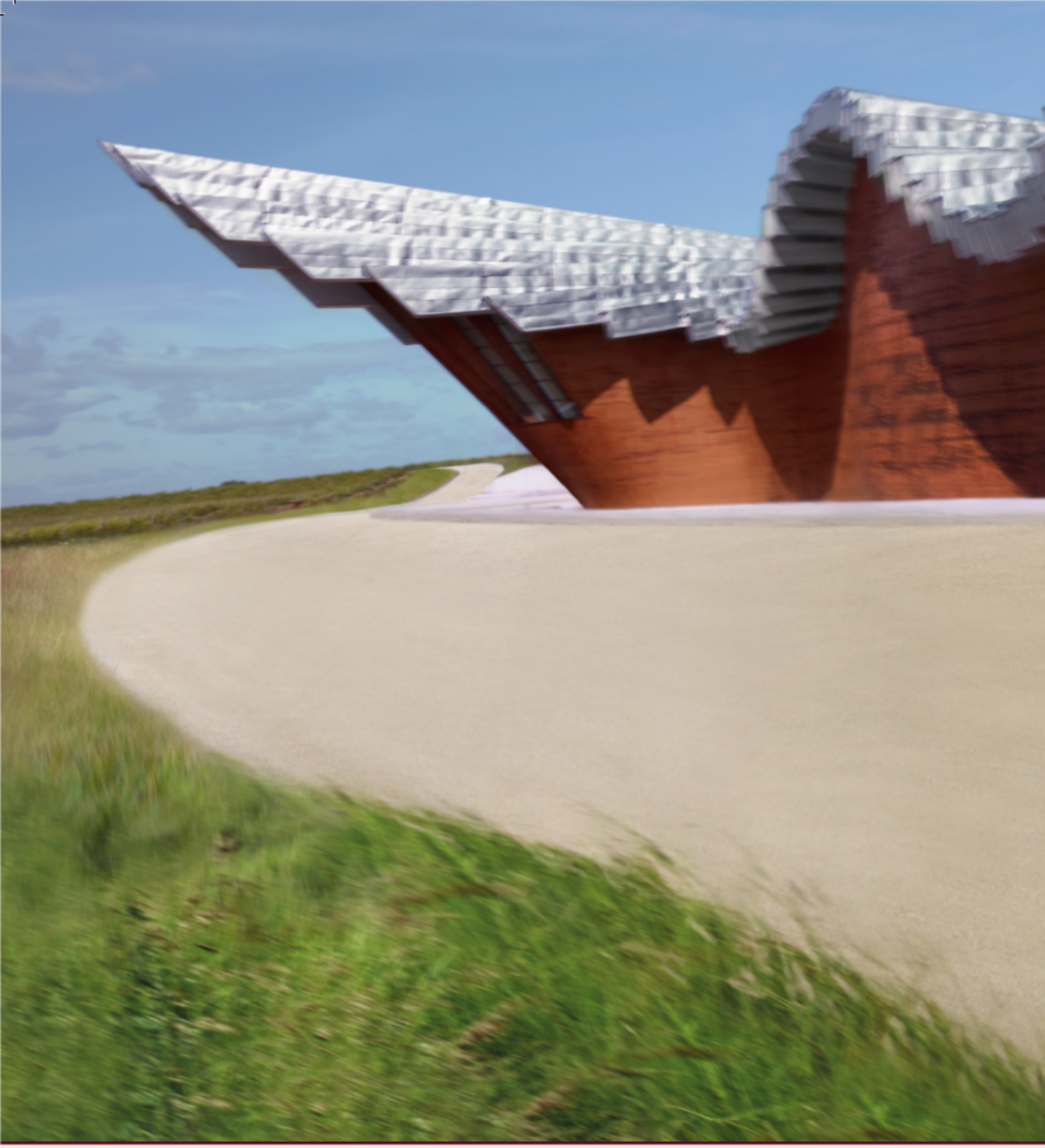
BIG APPLE
CHRISTIANS ULTIMATIVER NYC GUIDE

MOVERS & SHAKERS
UNSERE AMBASSADORS VERRATEN IHRE GEHEIMTIPPS

THE OYSTER STORY
DIE KÖNIGIN DER MUSCHELN

POTABLE SEDUCTION
ENTHÜLLT! DIE GEHEIMEN REZEPTE DER ZENZAKAN BARKEEPER

9 783981 533415



Ghost

Gelassenheit in allen Lebenslagen

Der im neuen Rolls-Royce Ghost eingesetzte V12-Motor ist nahezu geräuschlos, egal welche Anforderungen Sie an das Fahrzeug stellen. Ausgestattet mit modernster Technik erlaubt Ihnen der Rolls-Royce Ghost mühelos dahinzugleiten, wobei Sie immer im Zentrum des Geschehens bleiben. Rolls-Royce Ghost – The Power of Simplicity.

Kraftstoffverbrauch innerorts / außerorts / kombiniert: 20,5/9,6/13,6 l/100 km
CO_2 - Emission innerorts / außerorts / kombiniert: 477/224/317 g/km

Als Basis für die Verbrauchsermittlung gilt der ECE-Fahrzyklus, Abbildungen zeigen Sonderausstattung.

ROLLS ROYCE

Procar Automobile GmbH & Co. KG, Authorised Rolls-Royce Motor Cars Dealer, Bayerische Allee 1, 50858 Köln
Michael Gleissner Tel: +49 (0) 2234 915 127 Mob: +49 (0) 163 33 99 127
www.rolls-roycemotorcars-cologne.de

© Copyright Rolls-Royce Motor Cars Limited 2011. The Rolls-Royce name and logo are registered trademarks.

Schon immer besonders.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Christian Mook
Rathenauplatz 2-8
60313 Frankfurt am Main
Tel.: 069 289895
info@mook-group.de
www.mook-group.de

Redaktion und Realisation:
Viermament GmbH
Friedensstr. 2
60311 Frankfurt am Main
Tel.: 069 40032841
Geschäftsführer:
Robert Hofmann
info@viermament.de
www.viermament.de

Verleger:
Christian Mook
Chefredaktion:
Christian Mook, Robert Hofmann,
Sabine Schmitt
Creative Director:
Sarah Dörries
Chef v. Dienst:
Ioana Andrei
Fotoproduktion und Bildbearbeitung:
Antonio Reinhart
Textchefin:
Sabine Schmitt
Redaktionelle Mitarbeit:
Megan Amanda Novak
Birgit Rose
Jens Schweinfurth
Bildredaktion:
Martina Schachermayer, Shari Swiatek
Layout:
Yannic Heinz
Sarah Dörries
Lektorat:
Sabine Schmitt
Anzeigen:
Ioana Andrei

Verlag:
Viermament GmbH
Friedensstr. 2
60311 Frankfurt am Main

Titelbild:
Foto: Antonio Reinhart
Model: Elena Bashinskaya

Vertrieb:
Viermament GmbH
Der Export von RARE und der Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung gestattet.

Druck:
KESSLER Druck + Medien GmbH & Co. KG
Michael-Schäffer-Str. 1, 86399 Bobingen

Copyright:
© 2012 (für den Inhalt, soweit nicht anders angegeben) by Viermament GmbH

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Bilder usw. wird keine Haftung übernommen.

EDITORS LETTER

Liebe Fans,

Man sagt, jeder Wirt hat die Gäste, die er verdient. Eine Vorstellung, die mir außerordentlich gut gefällt. Sicherlich mögen uns nicht alle, dafür sind unsere Konzepte auch zu edgy und zu konsequent. Ich bin deshalb sehr stolz und dankbar, mittlerweile auf eine solch zahlreiche, faszinierende und facettenreiche Gemeinde von treuen Stammgästen zählen zu können. Ihr seid die besten und loyalsten Stammgäste, die man sich als Wirt nur wünschen kann.

Ihr haltet nun die dritte und mit Abstand beste Ausgabe unseres Magazins in Euren Händen. Angespornt durch Euer tolles Feedback haben wir es sogar geschafft, uns noch einmal zu steigern. Auch konnten wir wieder viele spannende Themen für Euch recherchieren. Der renommierte Gastroscout Pierre Nierhaus erzählt uns, was aktuell in Shanghai Spannendes passiert. In meinem NYC Bericht verrate ich Euch diesmal ausnahmsweise nicht die neuesten Geheimtipps, sondern die Klassiker, die jeder einmal besucht haben sollte. Mit meinem praktischen NYC Hotelfinder Helper findet Ihr dann auch gleich noch das passende Hotel für Euch. Weiterhin verraten wir Euch alles Wissenswerte über die Königin der Muscheln. Und natürlich darf auch unsere Ambassadore Rubrik nicht fehlen. Wieder einmal ist es uns gelungen, eine sehr illustre Schar an Movern & Shakern als Mook Group Ambassadore zu rekrutieren: Sven Väth (DJ Ikone), Ralf Möller (Hollywoodstar), Romeo Jackson (Personal Trainer), Avni Yerli (Crytek), Susanne Kölbli (Creative Director Thomas Sabo) und viele andere verraten uns ihre Geheimtipps und erklären uns zusätzlich, warum ausgerechnet die Mook Etablissements ihre persönlichen Lieblingsplätze sind.

Aber nun genug erzählt. Macht Euch jetzt einfach selbst ein Bild. Viel Spaß mit der neuesten Ausgabe des Mook Magazins.

Bis bald,

Euer Wirt

Unser Covermodel:
Elena Bashinskaya

THE POWER OF PRESENCE.
DER RANGE ROVER EVOQUE.

Erhältlich ab 33.400 Euro
Sichern Sie sich jetzt Ihre Probefahrt!

AVALON PREMIUM CARS GMBH
Frankfurter Straße • 61476 Kronberg
Tel.: 06173 999680 • Fax: 06173 64873
E-Mail: salvatore.colangelo@autohaus-avalon.de • www.avalon-frankfurt.de

RANGE ROVER EVOQUE

LAND ROVER

Verbrauchs- und Emissionswerte: Kraftstoffverbrauch in l/100 km: außerorts 6,9–4,5; innerorts 11,9–5,9; kombiniert 8,7–4,9; CO_2-Emission in g/km: 199–129. Alle Angaben wurden nach dem Messverfahren RL 80/1268/EWG ermittelt.

RARE INSIDE

TO EAT

Austern – Das mystische Ambrosia 16
Cuisine à la Mon Amie Maxi 20
Zenzakan Signature Dishes 30

TO DRINK

Perrier Jouët 24
Potable Seduction – Signature Cocktails 38
Mook's Winery 46

TO BUY

The Gadgeteer 06
Modernist Cuisine 71
Gresa Mahmutaj – moa. store 99

TO SEE

Mook Group Outdoor Areas 26
east Hotel Hamburg 48
Shanghai Superstar 50
The Essential NYC Guide 56
Hoteleröffnungen 2012 61

TO LISTEN

Interview with Alexander Roisch 14
Culinaric World by Feres Ladjimi 36
The Ambassadors 83
Sounds of the Mook Group 106

TO KNOW

Die Busche Gala 08
Mon Amie Maxi 12
Modern Dandy 76
Karl der Große 78
Abaci & die Hemden 80
Celebrity Spotting 96
Mook TV 120

TO PARTY

Rare Vol. 2 Release Party 108
New Years Eve 110
Chinese New Year 112
Heaven & Hell 114
Experience Night by Land Rover Avalon 116

THE GADGETEER

THE GOOD - THE BAD - THE CRAZY

Die ultimativen Gadgets für den „Craving Carnivor Connaisseur“. Man muss sich ja die Zeit zwischen den Mahlzeiten auch irgendwie sinnvoll vertreiben! Und weil wir natürlich wissen, was Euch gefällt, haben wir hier schon einmal eine kleine Vorauswahl getroffen...

CONCORD C1 QUANTUM GRAVITY

Die Concord C1 Quantum Gravity hat nicht mehr viel gemeinsam mit der gemeinen Armbanduhr eines armen Millionärs. So wird der Pegelstand der Gangreserve über eine mit kryptonitgrüner Flüssigkeit gefüllten Phiole angezeigt. Das Tourbillon wurde nicht wie üblich exponiert auf dem Ziffernblatt platziert, sondern komplett outgesourct. Der einmal pro Minute rotierende Cage wird außerhalb des Werks von einer pittoresken Seilkonstruktion gehalten. Eine wahrhaft meisterliche Ingenieurleistung. Der Preis von 350.000,- Euro erscheint deshalb natürlich etwas zu billig kalkuliert. Die Mookredaktion empfiehlt deshalb schnell zuzuschlagen, bevor die Macher ihren Fehler bemerken.
Mehr Infos unter **www.c1-quantum.ch**

CUFFLINKS VON ROLAND ITEN

Ein echter Carnivor Connaisseur darf nur drei Schmuckstücke tragen: Uhr, Ehering und Cufflinks. Hier haben wir ein wirklich hübsches Paar entdeckt. Neben Gold und Weißgold wurde auch Metall aus einem AK 47 Sturmgewehr verwendet.
Noch exotischer als das Material ist allerdings der Preis! 30.000 Schweizer Franken sind an Herrn Iten zu berappen. Dafür ist man auf dem roten Teppich aber relativ sicher. Die Auflage ist streng auf 20 Exemplare limitiert.
Mehr Infos unter **www.rolanditen.com**

DIE CARBON BADEWANNE

Ein Objekt mit puristischer Linienführung, sattem Platzangebot und klarem maskulinen Charakter. Eine Carbon Badewanne sollte wirklich in keinem ordentlichen Carnivor Connaisseur Haushalt fehlen. Der Preis ist hierbei natürlich völlig irrelevant. Mehr Infos unter **www.corcel.eu**

DAS DEEPFLIGHT SUPER FALCON

Das DeepFlight Super Falcon ist so konstruiert, um wie ein Düsenjäger unter Wasser zu „fliegen". Das Falcon Submarine verfügt über Tragflächen und kann deshalb auf Lufttanks verzichten. Durch den Verzicht auf Tanks sind jetzt auch Rollen und Loopings unter Wasser möglich. Der Spaß kostet nur läppische 2,5 Millionen Dollar. Mehr Infos unter **www.deepflight.com**

DAS HAMMACHER TRIKE

Normalerweise stehen Trikes nicht unbedingt auf der Wunschliste eines echten Carnivor Connaisseurs. Hier machen wir aber einmal eine Ausnahme. Vorbild für dieses giftgrüne Monster war das klassische Kindertrike aus den Achtzigern. Wir sind schon gespannt, ob der deutsche TÜV genauso begeistert sein wird wie die Mook Redaktion. Der Preis scheint mit 70.000 Doller überaus fair kalkuliert zu sein.
Mehr Infos unter **www.hammacher.com**

FÜR DEN KÜCHEN-SAMURAI: DAS STEAK-KATANA DER MOOK GROUP

Die Fans der Mook Group können aufatmen. Endlich kann der häusliche Schrein um ein weiteres Fan-Accessoire der Mook Group erweitert werden. Die neue Edition unserer Steak-Katanas ist endlich eingetroffen! Erhältlich in der exklusiven Geschenkbox. Das Viererset ist im M-Steakhouse oder dem Surf `n Turf käuflich zu erwerben. Wir hoffen, dass der Preis von 79,- Euro Euch nicht zu niedrig ist.

DIE **BUSCHE** GALA

Wenn der Busche Verlag zum wichtigsten Branchentreffen des Jahres ruft, kommen einfach alle

Die Besten der Besten aus Hotellerie und Gastronomie zu ehren, macht sich das Verlagshaus Busche seit 1998 zur Aufgabe. Anlässlich der Präsentation der neuen Ausgaben des „Schlemmer Atlas“ und „Schlummer Atlas“ lädt der Verlag jährlich zur großen BUSCHE GALA. Mit Auszeichnungen aus verschiedenen Bereichen der Spitzengastronomie und -hotellerie würdigt das Medienhaus Personen und Betriebe, die durch ihre herausragende Leistung mit ihrer Arbeit hervorstechen. Begann die erste BUSCHE GALA vor 14 Jahren noch als überschaubarer Branchentreff mit rund 50 Gästen, entwickelte sie sich schnell zu der bedeutendsten Veranstaltung der Hotellerie und Gastronomie. Heute ist die BUSCHE GALA ein etablierter Medienevent, der das Who is Who beider Branchen zusammenführt.

Wenn im Oktober die neuen Auflagen des „Schlemmer Atlas“ und „Schlummer Atlas“ druckfrisch in den Regalen stehen, ist es wieder soweit. Hunderte Gäste folgen der Einladung der renommierten Hotel- und Restaurantführer zur großen Preisverleihung. Als Location der Gala dient dabei stets das jeweilige „Hotel des Jahres“. Namhafte Häuser wie das A-ROSA Sylt, das Kameha Grand Bonn, das Ritz-Carlton Wolfsburg, der Bayrische Hof in München, der Steigenberger Frankfurter Hof oder das Louis C. Jacob in Hamburg öffneten bereits ihre Tore für den auserlesenen

Kreis der Gäste und Preisträger. Als Förderer der Gastlichkeit und des Genusses gelingt es Busche in unvergleichlicher Art und Weise, die Spitzenvertreter der deutschen Gastronomie- und Hotellandschaft zu einem großen Festabend zu versammeln.

Zentraler Punkt der BUSCHE GALA ist stets die Ehrung der Preisträger. Alljährlich zeichnet der Verlag mit dem Hotel des Jahres auch gleichzeitig den Hotel-Manager des Jahres aus. Und auch die Gastronomie kommt nicht zu kurz. Die am besten bewerteten Köche des „Schlemmer Atlas“ erhalten eine große mediale Bühne und werden als „Spitzenköche“ prämiert. Die größten Kochikonen Deutschlands, Österreichs, der Schweiz und der Niederlande geben sich die Ehre. Von Christian Bau und Sven Elverfeld bis Heinz Winkler und Harald Wohlfahrt trifft man sie hier alle.

Doch nicht nur der „Hauptgang“ steht an diesem Abend im Mittelpunkt. Mit Preisen für den Sommelier, den Oberkellner, den Pâtissier, das Weingut und die Bar des Jahres werden alle Aspekte des Genießens bedacht. Der Genussmensch par excellence wird an diesem Abend in Gestalt einer prominenten Persönlichkeit ebenfalls geehrt. Die Auszeichnung „Genießer des Jahres“ erhielten bisher unter anderem Hollywood-Schauspieler Armin Mueller-Stahl, Boris Becker, Dieter Thomas Heck, Johannes B. Kerner, Sky du Mont, Reiner Calmund, Fritz Wepper, Iris Berben und Rudi Carrell. Ausgewählt werden die Preisträger auf Basis von Beobachtungen und Recherchen, die Busche kontinuierlich unter Mithilfe einer Fachjury von Tourismus-, Gastronomie- und Lifestyleexperten durchführt.

Für Hingabe, Qualitätsbewusstsein, Innovations- und Investitionsfreude werden der „Aufsteiger des Jahres“ und der „Gastronom des Jahres“ prämiert. Letztere Auszeichnung wurde bereits an Größen wie Herbert Seckler (Sansibar), Sepp Krätz und Gourmet-Papst Gerd Käfer verliehen. Einen weiteren Preis erhält das „Ausländische Restaurant des Jahres“, das mit authentischer Exotik Internationalität und Urlaubsflair in die heimischen Gefilde bringt. Schon 2011 wurden hierbei die Kreativität und das Engagement von Christian Mook gewürdigt – der Award ging an das Zenzakan, mit dem er eine unvergleichliche Location für Liebhaber der asiatischen Küche geschaffen hat.

Im Anschluss an die prunkvolle Ehrung erwartet die Gäste traditionell die legendäre Winner’s Night. Begleitet von einem kulinarischen Feuerwerk – passend zum feinen Geschmack der Gourmets – wird auf der After-Show-Party bis spät in die Nacht gefeiert. In diesem Jahr hebt sich am 29. Oktober 2012 der Vorhang für die 15. Auflage der BUSCHE GALA im Hotel Adlon Kempinski Berlin, einem der besten 5-Sterne-Hotels der Welt. Für wen es dann „And the winner is…“ heißt und wer eine der heiß begehrten Einladungskarten erhält, wird Anfang September bekanntgegeben.

Eine Marke der Daimler AG

Adrenalin Rush Hour.

Der neue SL 63 AMG. Athlet, Ästhet.

www.mercedes-amg.com

AMG
DRIVING PERFORMANCE

Mercedes-Benz

Kraftstoffverbrauch innerorts/außerorts/kombiniert: 13,9/7,6/9,9 l/100 km; CO_2-Emission kombiniert: 231 g/km.

Die Angaben beziehen sich nicht auf ein einzelnes Fahrzeug, sondern dienen allein Vergleichszwecken zwischen den verschiedenen Fahrzeugtypen. Abbildung enthält Sonderausstattungen.

AMG Performance Center Frankfurt · Heerstraße 66 · Ansprechpartner: Bernhard Schwabe · Telefon 069/8501-1492 · www.frankfurt.mercedes-benz.de

DIE „MON AMIE MAXI“ BAUARBEITEN SCHREITEN MIT GROSSEN SCHRITTEN VORAN UND DIE VORFREUDE STEIGT SCHIER INS UNERMESSLICHE. Mit dem Konzept einer authentischen Brasserie und Raw-Bar haben wir offensichtlich einen echten Volltreffer gelandet. Wir werden geradezu überflutet mit Anfragen, wann das „Mon Amie Maxie“ nun endlich seine Pforten öffnet. Als kleines Dankeschön für Euer immenses Interesse haben wir uns entschlossen eine kleine CGI Visualisierung in Auftrag zu geben. Die Animation ist natürlich nur ein Placebo, kommt aber dem tatsächlichen Raumgefühl schon erstaunlich nahe. Auch darf man nicht vergessen, dass hier noch alle Dekorationen und Bilder fehlen.

Mon Amie Maxi
French Brasserie & Raw Bar

INTERVIEW WITH ALEX ROISCH

DER ZUKÜNFTIGE CHEFKOCH DES MON AMIE MAXI

DER ANGEHENDE KÜCHENCHEF DES MON AMIE MAXI IM INTERVIEW – ALEXANDER ROISCH, CHEFKOCH

RARE Alexander, erzähl uns doch mal etwas über Deinen Lebenslauf, welche Stationen hast Du durchlaufen?

ALEX Tja, so viele Stationen waren es eigentlich gar nicht – ich habe es immer vorgezogen die jeweiligen Küchen und die Meister zu verstehen und von ihnen das Handwerk zu lernen. Kurz zusammengefasst war ich in München, auf Mallorca, in Frankfurt und in New York.

R Wow, auch New York. Das war bestimmt spannend.

A Oh ja, das war sehr spannend. Es ist schon eine enorme Umstellung, wenn man die Küchenkommandos auf einmal in der englischen Sprache zugerufen bekommt – und diese dann auch durchflochten sind von den französischen Fachbegriffen. Zumal die Küchenorganisation eine komplett andere ist als in Europa. Und dazu kommt, dass die Maßeinheiten völlig anders aufgeteilt und bezeichnet werden. Auch kann man in den Staaten auf eine viel größere und absolut phantastische Produktpalette zurückgreifen. Amerika ist wirklich ein Traum für jeden Koch.

R Zuvor warst Du ja fünf Jahre im Tantris bei Hans Haas.

A Naja – eigentlich waren es sogar 6 Jahre. Und das mit großer Leidenschaft. Er hat mich sehr geprägt – Hans Haas hat mich in meiner Zeit dort gefördert und sein Wissen an mich weitergegeben. Dort habe ich die verschiedensten Posten durchlaufen und mich nach und nach zu einer von ihm selbst erklärten „großen Stütze“ entwickelt. Da hatte ich übrigens das erste Mal von der Mook Group gehört. Kollegen und Gäste des Tantris erzählten mir, dass es in Frankfurt bei Herrn Mook die besten Steaks Deutschlands geben soll.

R Wie bist du dann zur Mook Group gekommen?

A Ja, eigentlich sollte das nur eine Zwischenstation auf dem Weg zum First Cook des Gourmetrestaurants auf der MS Europa werden. Ich wollte eine Weltreise machen und 20.000 verschiedene Häfen anfahren und an Bord eines Luxusliners kochen. Aber dann ist alles anders gekommen. Mein Bruder Sebastian, der Küchenchef des Zenzakans, hatte mich gebeten bei der Eröffnung des Zenzakans mitzuarbeiten.

R Wie bitte, Eröffnung? Das ist doch schon drei Jahre her!?

A Ja, ich sagte ja, es kam alles anders. Es hat einfach Riesenspaß gemacht, im Zenzakan-Team mitzuwirken und dort mein Wissen um die asiatische Küche zu erweitern. Und dann hat mir Herr Mook ziemlich schnell von seinem Plan erzählt, ein französisches Restaurant zu eröffnen. Und DAS ist ja nun mal meine Kernkompetenz, hierfür bin ich ausgebildet und da fühle ich mich zu Hause.

R Wie ich gehört habe, wurden schon mehrere Recherche-Reisen unternommen, die letzte führte euch nach New York. Was hat Dir am besten gefallen als Du mit Christian Mook unterwegs warst?

A Ganz ehrlich, ich habe noch nie erlebt, dass sich jemand im Restaurant an einen Tisch setzt und beim Garcon bestellt: „Einmal alles, bitte!“ – Muss ich noch mehr sagen?

R Und ob! Habe ich richtig gehört, einmal alles?

A Ja, wenn Christian Mook und Feres Ladjimi auf Reisen gehen, dann ohne Kompromisse. Da wird ganz klar ein Ziel verfolgt, nämlich in kürzester Zeit die meisten Eindrücke zu sammeln. Da ist nach ein paar Tagen Schluss mit Lustig und es wird tatsächlich zur richtigen Arbeit. Alles wird inspiziert, degustiert und akribisch dokumentiert, nichts wird übersehen. Mit anderen Worten: Mit den beiden auf Gastropedition zu gehen, ist wirklich eine ganz besondere Erfahrung.

„ICH HABE NOCH NIE ERLEBT, DASS SICH JEMAND IM RESTAURANT AN EINEN TISCH SETZT UND BEIM GARCON BESTELLT: „EINMAL ALLES, BITTE!“

R Letzte Frage: Beschreiben Sie uns bitte die Cuisine des Mon Amie Maxi.

A Im Mon Amie Maxi werden wir eine handwerklich perfekte, ehrliche Produktküche anbieten. Ich bin da mit Herrn Mook völlig einer Meinung, denn ich war lange in der Sternegastronomie und möchte nicht mehr ziseliert und kleinteilig arbeiten. Schwerpunkte werden natürlich Meeresfrüchte und Fische sein, aber auch Klassiker der französischen Küche und auch Innereien dürfen nicht fehlen. Ich freue mich schon jetzt riesig auf diese tolle Aufgabe.

Hans Haas in seinem münchener Restaurant “Tantris”

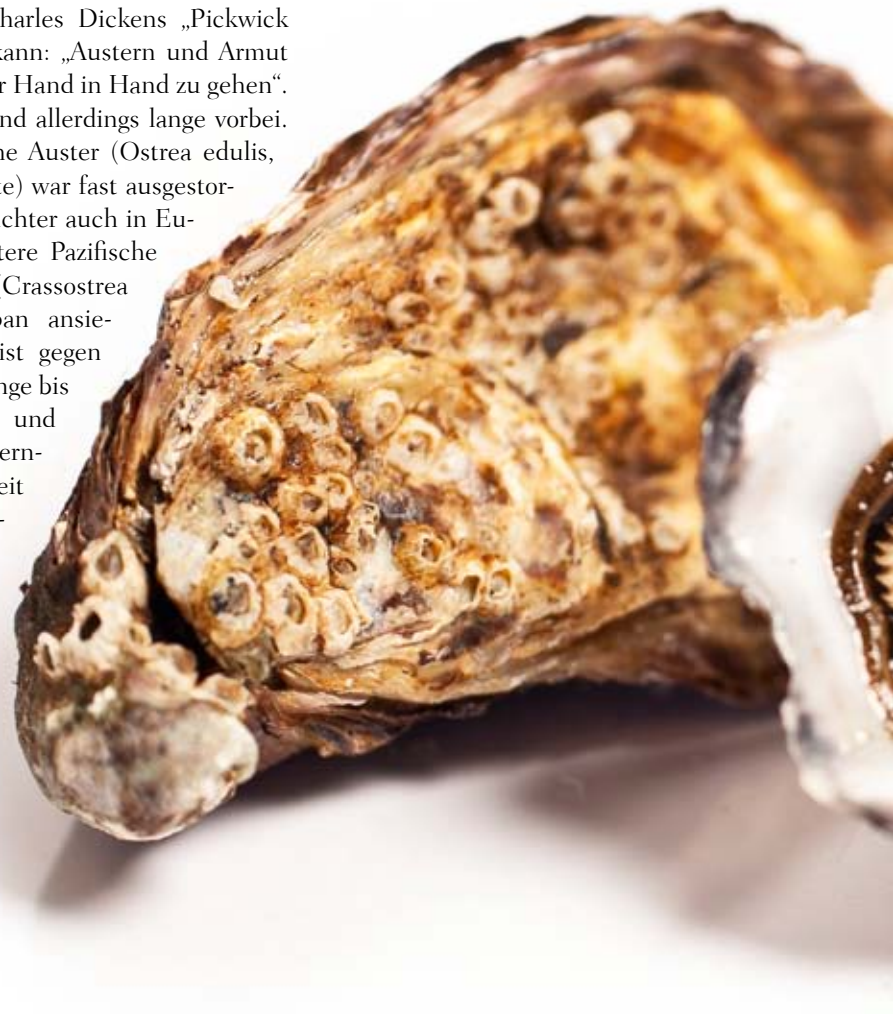
Die MS Europa auf hoher See

Austern

DAS MYSTISCHE AMBROSIA

GANZ ODER GAR NICHT. ALL OR NOTHING. AN AUSTERN SCHEIDEN SICH DIE GAUMEN: LOVE IT OR HATE IT. Bedingungslose Hingabe oder strikte Ablehnung, dazwischen gibt es nichts. Genießer schwärmen vom festen Fleisch einer „Belon Double Zéro“, im Mund dezent „meerig“, im Abgang nussig. Austern-Verächter dagegen schütteln sich und denken nur „glitschig, fischig, salzig“. Eines steht fest: Hat es einen erst mal gepackt, sind Austern eine Leidenschaft, von der man nicht mehr lassen mag.

Austern gelten seit Jahrtausenden als Delikatesse. Schon vor 2500 Jahren betrieben die Griechen gezielt Austernzucht. Sie hatten zufällig entdeckt, dass sich Austern gern an Tonscherben festsetzen. Dieses Wissen nutzten sie im großen Stil und legten damit den Grundstein für die älteste Aquakultur der Welt. Auch die alten Römer schätzten Austern über alle Maße und verfeinerten die Technik der Austernkultivierung. Sie wussten bereits um den Einfluss des Standorts auf den Geschmack und ließen junge Austern im Meer einsammeln, die sie dann in geeigneten Buchten aussetzten und aufzogen. Denn was wir heute Terroir nennen, trifft auch auf die zu den Mollusken zählenden Austern zu: Wasserqualität, Temperatur und Wachstumsdauer haben entscheidenden Einfluss auf den Geschmack. Im Prinzip funktioniert Austernzucht noch heute so wie damals, allerdings mehr und mehr verfeinert. Statt Austern-Babies zu sammeln, werden heutzutage Austern-Setzlinge aus Speziallaboren in den Austernbänken angesiedelt und planmäßig gezüchtet. Austern stammen zu fast 100 Prozent aus kontrollierter Aquakultur. „Wilde Austern“ gibt zwar noch, sie spielen mengenmäßig aber kaum noch eine Rolle. Früher muss es sogar zeitweise wahre Austernschwemmen gegeben haben. Sie kamen mancherorts massenhaft vor und waren ein billiges Volksnahrungsmittel, wie man in Charles Dickens „Pickwick Papers“ lesen kann: „Austern und Armut scheinen immer Hand in Hand zu gehen“. Diese Zeiten sind allerdings lange vorbei. Die Europäische Auster (Ostrea edulis, oder huître plate) war fast ausgestorben, so dass Züchter auch in Europa die robustere Pazifische Felsenauster (Crassostrea gigas) aus Japan ansiedelten. Diese ist gegen hiesige Schädlinge bis heute resistent und hat die Austernproduktion seit den 1970er Jahren beflügelt. Inzwischen erreicht sie einen Marktanteil von 95 Prozent.



DIE R-REGEL

Fälschlicherweise wird oft behauptet, dass man Austern nur in Monaten mit einem „R“ im Namen essen sollte – sprich von September bis April. Als Argument wird oft angeführt, dass die Hitze im Sommer die Austern beim Transport schneller verderben lässt. Lückenlose Kühlketten sind aber heutzutage überhaupt kein Problem mehr. Als weiterer Grund wird häufig angeführt, dass Austern im Sommer ablaichen und dadurch nicht ihren perfekten Geschmack entfalten könnten. Dieses Argument galt aber höchstens noch zu früheren Zeiten, als noch die Europäischen Austern vorherrschend waren. Die Europäische Auster brütet ihre Larven tatsächlich einige Tage innerhalb der Schale und kann in dieser kurzen Periode durchaus ein wenig ungewohnt schmecken. Heutzutage ist jedoch die Pazifische Felsenauster mit einem Marktanteil von 95 % absolut marktführend und diese befördert ihre Eier sofort ins Meer. Die Pazifische Felsenauster schmeckt also in jedem Monat des Jahres einfach nur köstlich. Einem ganzjährigen Austernvergnügen steht also nichts mehr im Wege.

DIE APHRODISIERENDE WIRKUNG DER AUSTER

Wer beim Schlürfen auf gewisse Gedanken kommt, weiß sich in illustrer Gesellschaft: Casanovas Manneskraft soll von vier Dutzend Austern her gerührt haben. Täglich. Und da die „aus dem Schaum des Meeres geborene“ Aphrodite einer Auster entstiegen sein soll, ist es kein Wunder, dass die edlen Muscheln als Inbegriff aphrodisierender Speisen gelten. Wissenschaftlich wurde eine derartige Wirkung zwar noch nicht nachgewiesen, aber wen interessieren schon solche Banalitäten? Fest steht jedenfalls, dass das in Austern hoch dosierte Zink die Produktion von Testosteron extrem steigert. Ein Zuviel an Austern birgt allerdings die Gefahr eines Eiweißschocks, der Ihn – oder Sie – unplanmäßig flachlegt. Da helfen nur Selbstversuche, ob und wie man veträgt.

„Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt, in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können.“

Theodor Fontane

SORTEN, NAMEN, GRÖSSEN

Die Europäische Auster (Ostrea edulis) spielt mit einem Weltmarktanteil von weniger als einem Prozent nur noch eine geringe Rolle. Die bekanntesten Sorten dieser huître plate, die wegen ihrer flachen Muschelschale so heißen, sind die französischen Belons und Imperiales, aus England kommen Colchester, Helford und Whitstable, aus Irland die Galway und aus den Niederlanden die Zeeland. Sie sind im Alter von drei bis vier Jahren marktreif und fallen mit acht bis elf Zentimetern Schalengröße eher klein aus. Die europäischen „plats“ werden in „0“ oder „Zéro“-Kategorien klassifiziert. Normalgröße ist Null, von Doppel-Null bis Tripel-Null wird die Auster immer größer. Besonders große Exemplare werden in Frankreich Pied de cheval (Pferdefuß) genannt und bringen bis zu 300 Gramm auf die Waage. In der Bretagne wird sie mehrere Wochen lang in nahrungs- und mineralienreichen Flussmündungen wie dem Belon-Fluss verfeinert. Man nennt das wie beim Käse „affinieren“. Dank dieser Kurbehandlung entwickelt sie einen besonderen Geschmack.

Doch auch die kommerziell bedeutendste Austernart, die Pazifische Felsenauster, auch „creuse“, wegen ihrer gewölbten Unterschale, oder „Giga” genannt, kommt im Alter von rund 30 Monaten zur „Affinage“ (=Verfeinerung) in flache, mit Meerwasser gefüllte Becken, den „claires”. Diese letzte Etappe der Austernkultivierung vor dem Verkauf dauert einige Wochen oder auch Monate, verfeinert Aroma und Geschmack und die Festigkeit des Muschelfleischs. Standardqualität sind „Fines de claire”, deutlich länger liegen „Spéciales de claire” in den „claires”, weshalb sie einen besonders „reinen“ Geschmack haben, der unter Kennern als besonders delikat gilt. „Creuses“ oder „Gigas“ fallen umso größer aus, je niedriger ihre Handels-Klassifizierungsnummer ist. Eine „Nr. 2“ ist also größer als eine „Nr. 3“, beides übrigens ideale Schlürf-Größen. Zudem tragen auch sie je nach Herkunft Handels- und immer häufiger auch Markennamen. Seit die Sylter Royal mit eingetragenem Markennamen Furore macht, haben andere Austernzüchter nachgezogen. Allen voran die „Gillardeau”-Auster, benannt nach ihrem Züchter Gérard Gillardeau, und nicht zu vergessen die „Tsarskaja“. Sie stammt aus Cancale an der bretonischen Küste und wurde 2004 speziell für den russischen Markt gezüchtet. Deshalb auch ihr Name, in Angedenken an die russischen Zaren und deren Liebe zu Austern.

UMGANG UND VERZEHR

Auch dem leidenschaftlichsten Austernesser schlägt ab und an das Gewissen. Immerhin sind Austern lebendig, wenn sie geschlürft werden. RARE hat nachgefragt, ob Austern Schmerz empfinden. Ein Biologe konnte uns beruhigen: Durch Eis und Zitrone gestresste Austern verfallen in einen schockartigen Zustand, eine Art schmerzfreien Morphinrausch, wodurch sie den Verzehr nicht bewusst erleben.

Das Austern-Öffnen ist eine Kunst für sich. Der Profi-Rekord liegt bei 91 Sekunden für 30 Stück. Doch ohne entsprechendes Werkzeug mit Austernmesser und Handschuhen aus Stahlgewebe, sollte man sich nicht daranmachen. In Frankreich gehen die Austernunfälle während der Festsaison alljährlich in die Tausende.

Schlürfen? Ja, aber richtig: Man löst das Fleisch der Auster mit der Austerngabel, setzt die Schale an und schlürft die Auster in den Mund und dann ganz bewusst fünf, sechs Mal kauen und erst dann schlucken. Erst durchs Kauen erschließt sich die komplexe Aromenfülle einer Auster, stellen sich die jodigen Meerestöne ein, ist der nussige Abgang schmeckbar, der an Süßmandel und manchmal gar an Rindfleisch denken lässt. Als Nachschluck setzt man die leere Schale an den Mund und trinkt das Austernwasser.

In Amerika hat man mit den „Oysters Rockefeller" eine echte Delikatesse erfunden, die sogar Gourmetkönig Wolfram Siebeck überzeugt hat: Dabei werden Austern in der Schale mit einer feinen Masse aus Spinat, Sellerie, Frühlingszwiebeln und Pastis überbacken. Man kann Austern auch auf Sauerkraut kurz unter Oberhitze angaren oder als Austern „Florentine" auf einem Bett von Spinat mit Béchamel-Käsesauce gratinieren. Alles Geschmackssache. Einig sind sich Austernfans übers „Chesterbrot", dem Klassiker unter den Austern-Beilagen. Man bestreicht Pumpernickelscheiben mit Butter, legt darauf eine dicke Scheibe Cheddar-Käse (aus dem englischen Chester) und schichtet weiter Pumpernickel, Butter, Chester aufeinander, bis ein Mehrfachdecker entstanden ist. Kalt stellen und zum Servieren in Scheiben schneiden. Das „Cheddar Brot" bringt einen aromatischen Kontrast, ohne einen zu starken Geschmack im Mund zu hinterlassen. Es enthält aber auch viele der Kalorien, die den Austern abgehen. So gelten Austern zwar als nahrhaft und gesundheitsfördernd, machen aber trotzdem nicht dick. Sie bestehen zu 83 Prozent aus Wasser, doch der Rest hat es in sich. In ihnen steckt die Kraft des Meeres: hochwertiges Eiweiß (9 Prozent) für mehr Leistung, wenig Kohlenhydrate (4,8 Prozent) und nur 1,2 Prozent Fett. Ein weiteres Plus: 100 Gramm Austernfleisch bringen es auf gerade mal 70 Kalorien. Das hat sie zur Delikatesse der Reichen, Schönen – und meist auch Schlanken – gemacht. Ein Genuss ohne Reue.

DEUTSCHE AUSTERN

Deutschlands einzige Austernproduktion kultiviert auf einer 30 Hektar großen Fläche im Unesco-Naturschutzgebiet auf Sylt die als Sylter Royal bekannten Schalentiere. Sie sind als Markenzeichen eingetragen und ein fester Begriff in der Spitzengastronomie. Noch im 19. Jahrhundert gab es im friesischen Wattenmeer rund fünfzig Austernbänke. Durch Überfischung kam in den 1920er Jahren das Aus für die Austernzüchter, bis die Dittmeyers Austern-Compagnie 1986 begann, pazifische Felsenaustern zu kultivieren. Ihre daumengroßen "Setzlinge" oder Saataustern beziehen sie aus irischen Meereslaboratorien, wo sie nach künstlicher Befruchtung geboren werden. Zur Weiterzucht kommen die Jungtiere auf die Zuchtbänke, sogenannte „Austerntische", im Sylter Watt, rund einen Kilometer vor der Küste. Dort sind grobmaschige Kunststoffsäcke, die Poches, voller Austern festgeknotet. Mit dem Gezeitenwechsel wird jede Poche mit jeweils 200 Austern durchgeschüttelt und gewendet, damit sie sich nicht ineinander verhaken oder gar beschädigt werden. „Alles Handarbeit", betont Dittmeyers Marketingchefin Bine Pöhner. Ihr größter Feind sind Eisschollen. Deshalb überwintern Sylter Austern in großen Meerwasserbecken an Land. Ihr intensives Aroma verdanken sie der rauen kalten Nordsee. Dadurch reifen sie deutlich langsamer als ihre südeuropäischen Schwestern in wärmeren Gewässern und sind erst im Alter von etwa drei Jahren mit gut 90 Gramm marktreif.

Perrier-Jouët
Cuvée
Belle Epoque
Champagne
Brut
Belle Epoque
Perrier-Jouët
2004
à Epernay-France
Champagne
Perrier-Jouët

Cuisine à la "Mon Amie Maxi"

ARTICHAUT à la sauce Kerkennaise

HUÎTRES GRATINÉES
au beurre de menthe

COQUILLE SAINT-JACQUES grillées

FILET ROSSINI, pommes allumettes

HOMARD à l'américaine

TURBOT GRILLÉ,
ratatouille et coeur d'artichaud

TARTE AU CITRON et fruits gourmands

„Schönheit ist eine Form von Genie"

Oscar Wilde

Perrier Jouët –

Im Zeichen der Anemone

Der Künstler und Vorreiter des Art Nouveau, Emile Gallé, muss sich der metaphorischen Tiefe seines Entwurfes durchaus bewusst gewesen sein, als er im Jahre 1902 das einzigartige Dekor für jede Flasche des Champagnerhauses Perrier Jouët entwarf. Nicht umsonst verarbeitete er das Motiv der Anemone, dem bereits in der Sagenwelt der griechischen Mythologie eine ausdrucksvolle Rolle zuteil wird. Aus Eifersucht auf die Liebe seiner Verlobten Aphrodite zu Adonis, wird dieser, von dem vor Wut rasenden Ares, ermordet. Jeden Blutstropfen, der aus den Wunden des Adonis rann, verwandelte Aphrodite in eine Anemone und jede ihrer Tränen gebar eine Blüte. Sinnbild einer Liebe und einer Leidenschaft, die sich zwischen dem Gründerpaar des weltberühmten Champagnerhauses Pierre Nicolas Perrier und Rose Adélaïde Jouët entfachte.

Als sie im Jahr 1811, nur ein Jahr nach ihrer Hochzeit, das gleichnamige Champagnerhaus in Epernay gründeten, konnte die Familie Perrier bereits auf eine bis in das 17. Jahrhundert zurückreichende Erfahrung im Weinbau zurückgreifen. Die Bearbeitung des Kreidebodens der Champagne, in dem das Haus Perrier-Jouët tief verwurzelt ist, barg für sie kein Geheimnis mehr. Die Weinberge und das Kelterhaus in Dizy, Chouilly und Ay sind seit damals, bis zum heutigen Tage im Besitz des Hauses.

Das Symbol der weißen und rosa, rund verflochtenen Anemonen und ihrer goldfarbenen Umrandung geht aber auch eine Symbiose zwischen dem Champagnerhaus und dem Geist einer ganzen Epoche, der „Belle Époque", ein. Die Strömung des Art Nouveau entstand als Gegenreaktion auf die konformistische und bürgerliche Salonmalerei. Indem alle Gegenstände des täglichen Lebens um eine symbolische, emotionale Dimension erweitert wurden, verwandelte sich das Leben selbst in eine ästhetische und sinnliche Erfahrung. Diese Kunstrichtung war zugleich eine Ode an die allegorische Konzeption der Weiblichkeit, mit einer idealisierten Darstellung der Natur und eine Hymne an die indus-

trielle Ära, die eine Verbindung zwischen Natur, Schaffenskraft, Technik und Handwerk schuf. Alle Werte des Hauses Perrier Jouët sind darin vertreten, vom Handwerk bis hin zu kreativem Schaffen.

Die handwerkliche Präzision zeigt sich in der 200 Jahre währenden, stetigen Perfektionierung der Chardonnay-Parzellen, von denen sich so gut wie alle in "Grand Cru" Lagen befinden und auf der Skala der Crus auf 99,2 % eingestuft werden. Das Weingebiet wird nach den Kriterien der AOC geschützten Ursprungsbezeichnung Champagne als perfekt eingestuft. Die Früchte dieses außergewöhnlichen Weingebietes werden in geringen Volumina wie Schmuckstücke bearbeitet. Im Laufe von zwei Jahrhunderten wachten sieben Kellermeister darüber, dass die Seltenheit stets der Masse vorgezogen wurde. So kam es, dass in fünf Jahren, nämlich 1879, 1882, 1902, 1908 und 1910 keine einzige Flasche hergestellt wurde, da die Qualität der Trauben als nicht gut befunden wurde. Hervé Deschamps, Kellermeister seit 1993, stellt seine Assemblagen wie ein Künstler in seinem Atelier zusammen. Indem er keine Vorassemblagen vornimmt, sondern nur grobe Linien vorgibt und die Assemblage als Champagnerkünstler in einem Arbeitsgang zu Ende bringt, ähnelt sein Schaffen dem eines erfahrenen Handwerkers.

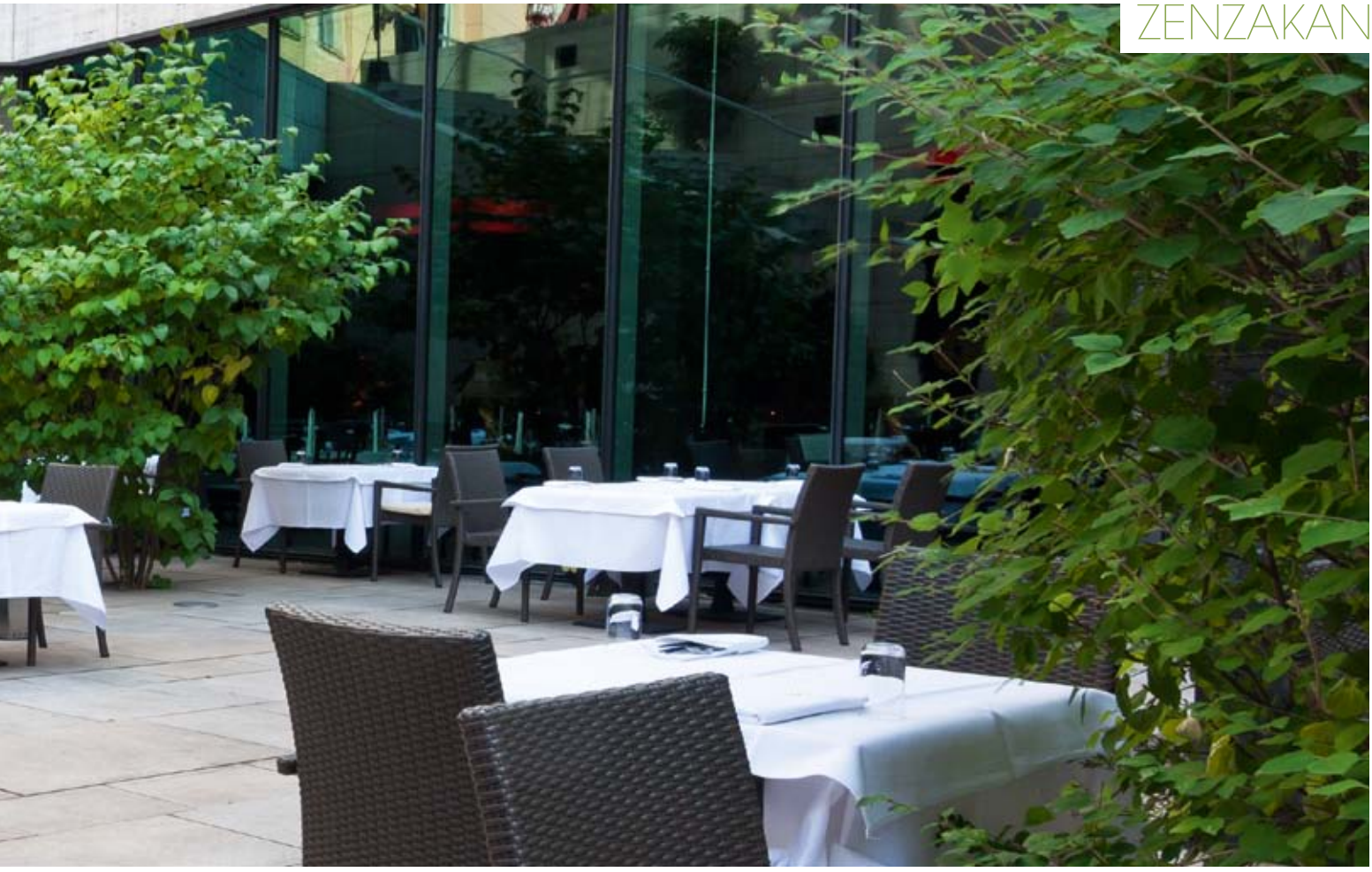
Diese beständige Kreativität und Seltenheit wurde bereits während der „Belle Époque" von der Avantgarde und ihren Künstlern, Literaten und Dandys geschätzt. Der Champagner Perrier Jouët war bei allen extravaganten Pariser Festen wie im Café Américain, im Café de Paris, bei Lapérouse und bei Lucas Carton immer mit von der Partie. Robert de Montesquiou drückte zwischen zwei Gläsern Perrier-Jouët das allgemeine Gefühl der Feiernden bei Chez Maxims aus: „Es ist schon ziemlich grausam, kein Geld zu haben. Wenn man nur keines ausgeben müsste". Oscar Wilde, der im Gefängnis nach einer Flasche Perrier Jouët 1874 verlangte – der legendärste und höchstpreisigste Champagner, der je hergestellt wurde! – brachte mit einem Satz den Geist des gesamten Hauses brillant auf den Punkt: „Schönheit ist eine Form von Genie".

Das beständige Streben nach Schönheit und Vergnügen – der Geist der Belle Époque – schwebt über dem Haus Perrier Jouët und verankert die Nähe zu den Künsten und die Kreativität in seinen Werten. Eine Verantwortung die sich in dem historischen Haus der Familie Perrier in der Avenue de Champagne, Hausnummer 11, dem „Maison Belle Époque" vergegenständlicht. Dort befinden sich Einrichtungs- und Kunstgegenstände der größten Meister des Art Nouveau wie Gallé, Majorelle, Rodin, Daum und Lalique, um nur einige zu nennen. Ungleich einem Museum erfüllen die Kunstwerke dort ihren eigentlichen Bestimmungszweck: Sie verkörpern die Kunst, zu leben und zu empfangen.

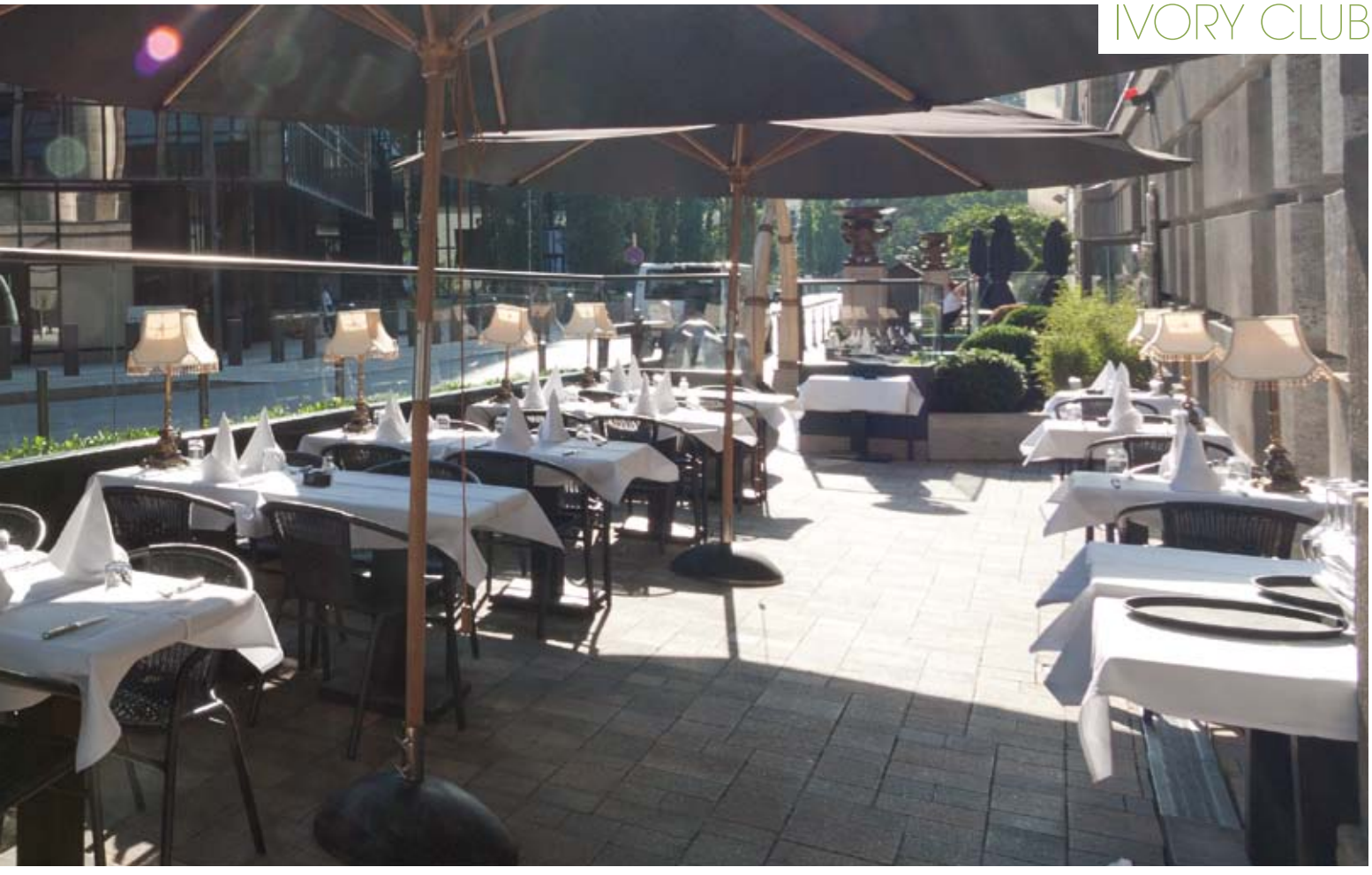
Die Befähigung, einen kreativen Champagner herzustellen stellte das Haus Perrier Jouët bereits 1854 unter Beweis, als es für seine schwierigen englischen Kunden den ersten Dry-Champagner kreierte und damit den Champagner neu erfand – erst ab 1880 wurden diese als Brut bezeichnet! Liebevoll nennen ihn die Engländer nur „PJ". Der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchenchef des Apèrge, Alain Passard, charakterisiert diesen Champagner als sehr diskret und dennoch, „Alles auf den Kopf stellend". Eine kreative Herausforderung, der sich gastronomische Spitzenereignisse und Küchenchefs auf der ganzen Welt, von St. Moritz bis nach Russland stellen. Grund genug, diesen kreativen Avantgardisten im Mon Amie Maxi in Frankfurt auf die Probe zu stellen.

MOOK GROUP
OUTDOOR-AREAS

ZENZAKAN

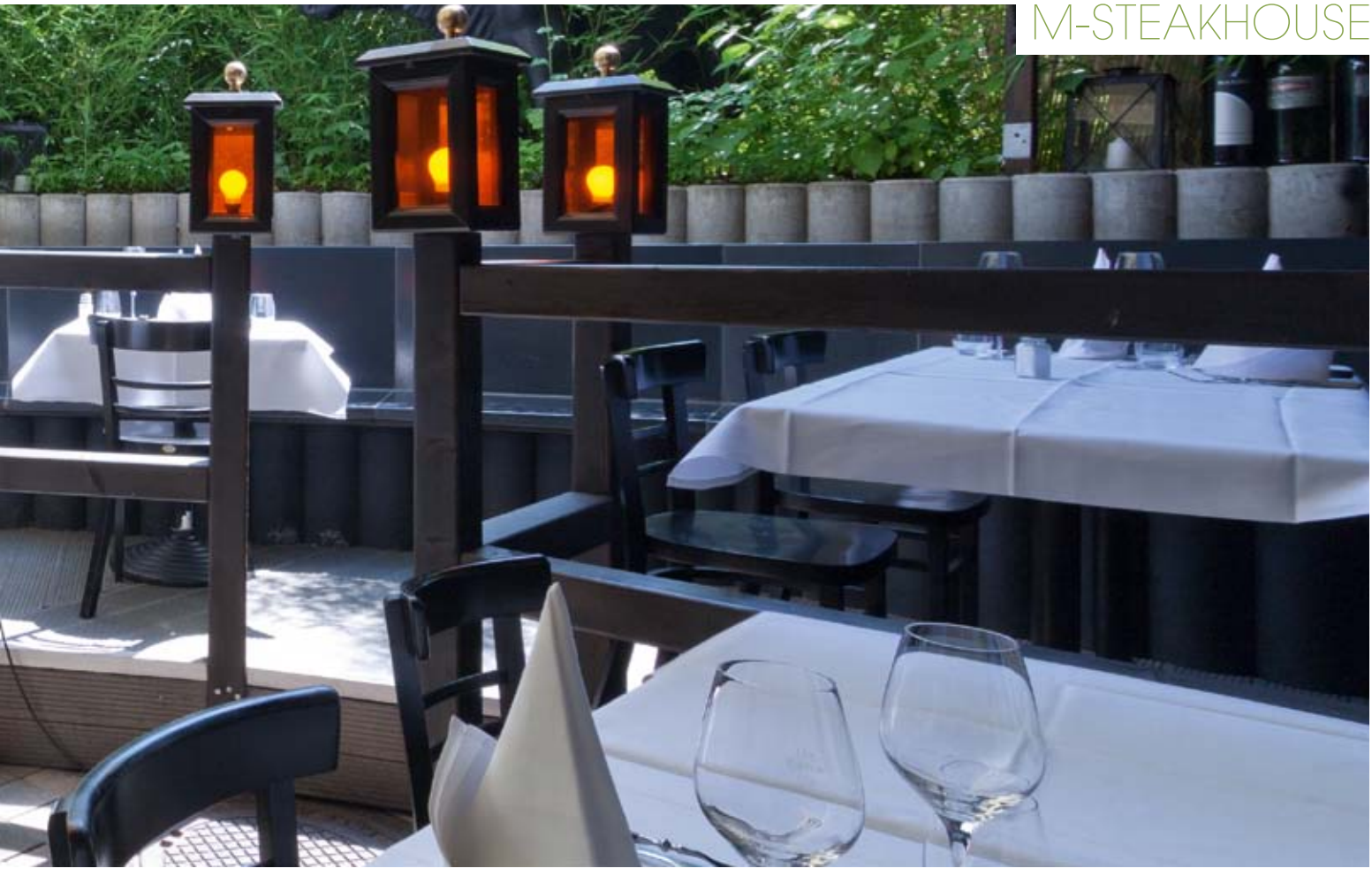


IVORY CLUB



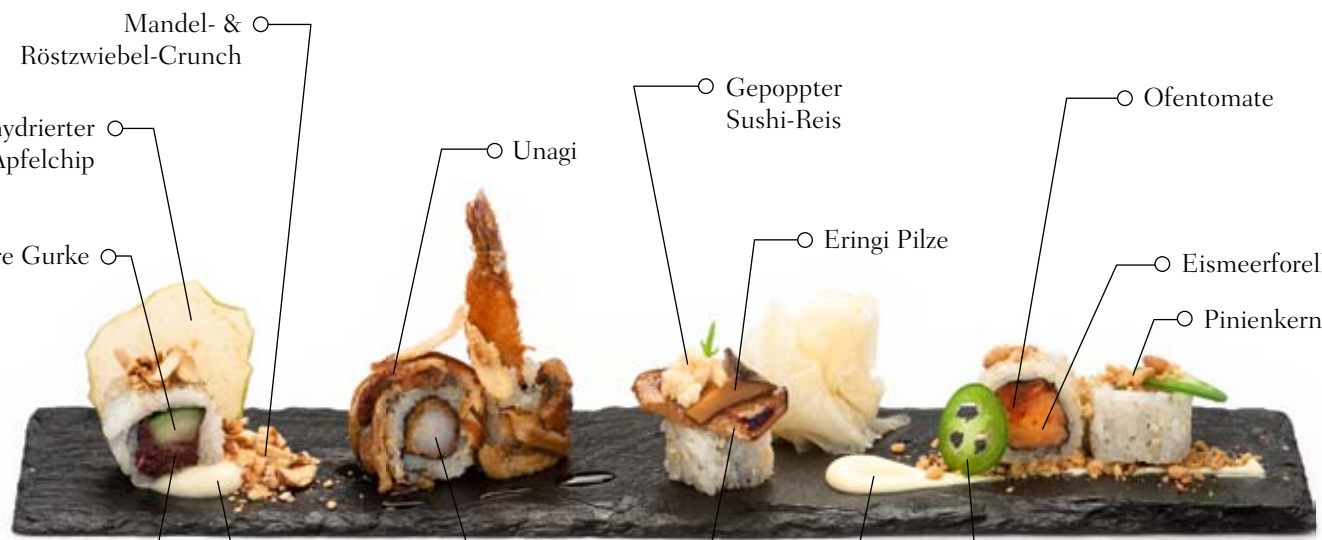
SURF 'N TURF

M-STEAKHOUSE



WHAT YOU SEE IS WHAT YOU GET
ZENZAKAN
SIGNATURE DISHES

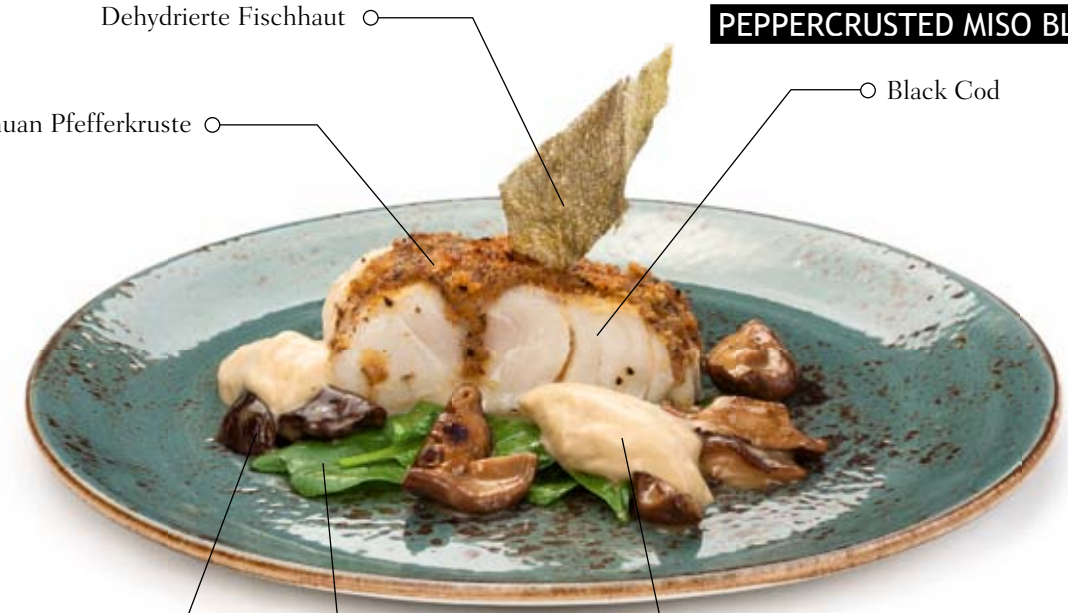
TUNA TARTAR



ZUSHI ZELECTION I

ZUSHI ZELECTION II

PEPPERCRUSTED MISO BLACK COD



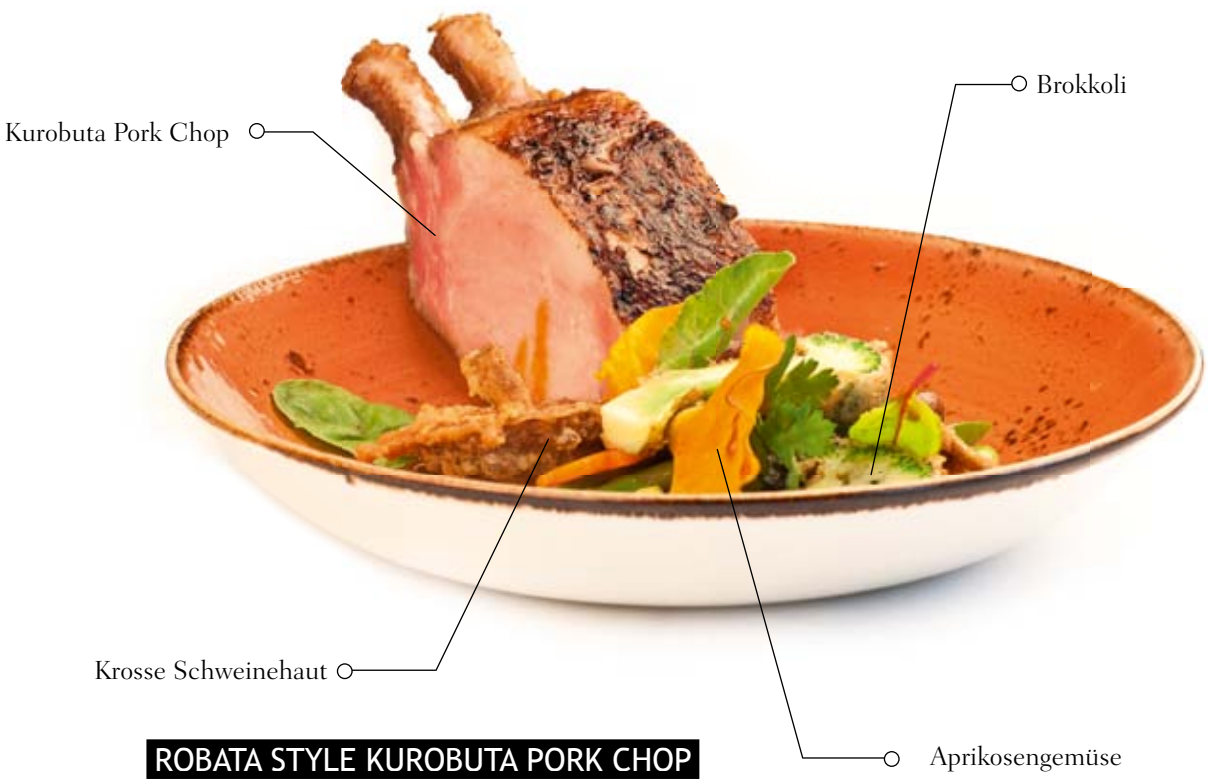
TERIYAKI TRUFFLE SHORT RIBS

ROBATA STYLE LAMB CHOPS

TERIYAKI DIJON CHICKEN

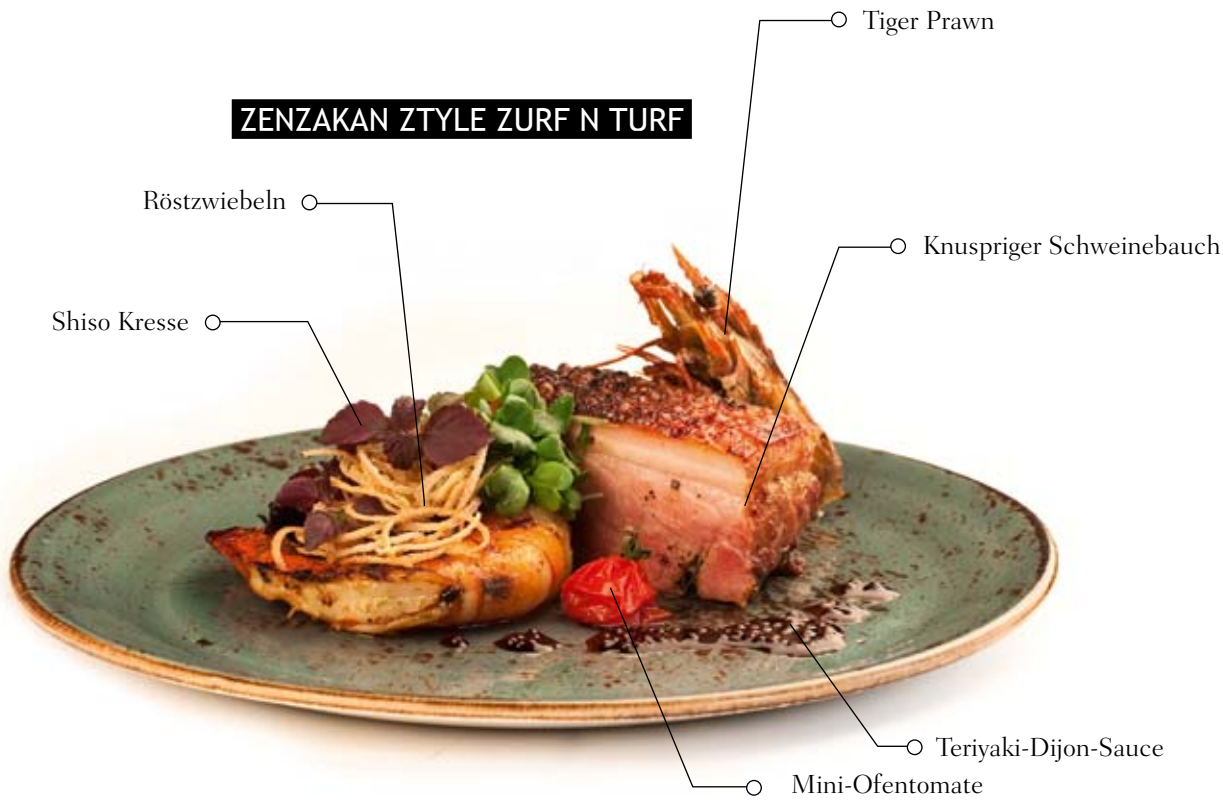
CRISPY DUCK WITH RED THAI CURRY

TERIYAKI GLAZED SALMON

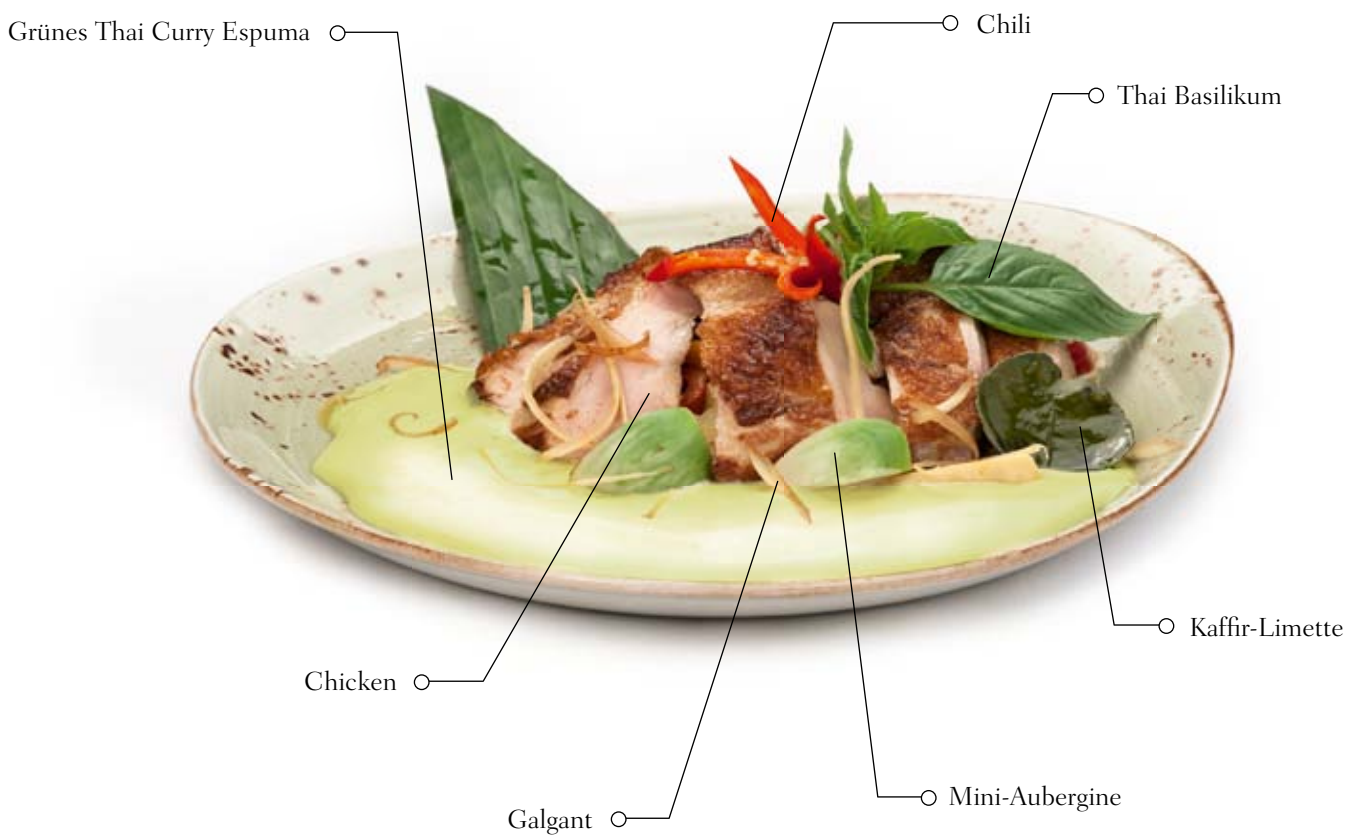


ROBATA STYLE KUROBUTA PORK CHOP

ZENZAKAN ZTYLE ZURF N TURF



CRISPY CHICKEN WITH GREEN THAI CURRY



FERES' CULINARIC WORLD

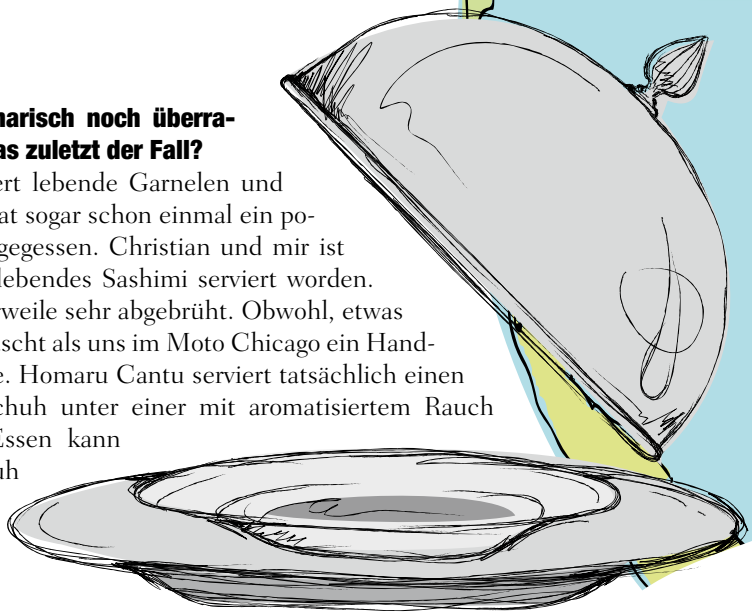
Der kulinarische Fragebogen

Mit wem würden Sie am Liebsten mal essen gehen und wo?
Mit dem Weltenbummler, Koch und Autor Anthony Bourdain. Ich glaube, wir teilen Humor und Interessen. Und wo? In das legendäre Tetsuya`s in Sydney.

Was haben Sie als Kind am Liebsten gegessen?
Früher baute ein alter Mann vor der Schule in Tunis immer seinen kleinen Rollstand auf. Sein frisches, mit etwas Harissa bestrichenes Baguette und in Olivenöl eingelegte Sardinen on top, mein ultimativer Lieblings-Pausensnack.

Welche Küchenchefs bewundern Sie am meisten?
Chris Cosentino für seine Produktphilosophie. Daniel Boulud für seinen Geschäftssinn und Daniel Humm für die Tatsache, sich in NYC durchgesetzt zu haben.

Kann man Sie kulinarisch noch überraschen? Wann war das zuletzt der Fall?
René Redzepi serviert lebende Garnelen und Anthony Bourdain hat sogar schon einmal ein pochendes Kobraherz gegessen. Christian und mir ist auch schon einmal lebendes Sashimi serviert worden. Nein, ich bin mittlerweile sehr abgebrüht. Obwohl, etwas war ich schon überrascht als uns im Moto Chicago ein Handschuh serviert wurde. Homaru Cantu serviert tatsächlich einen echten Lederhandschuh unter einer mit aromatisiertem Rauch gefüllten Cloche. Essen kann man den Handschuh nicht, aber toll dran schnuppern.



Mit was kann man Sie jagen?
Zwei Lebensmittel habe ich tatsächlich gehasst wie die Pest: Kapern und Anchovies. Heute esse ich beides sehr gerne! Lediglich große Kapernbeeren gehen immer noch nicht.

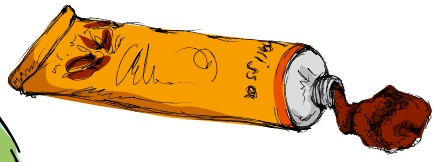
Was essen Sie wenn Sie sich eine richtige Junk Food Sünde erlauben?
Eine Pizza von Pizza Co. in New York. Meine persönliche Empfehlung: Meat-Ball Pie oder Shiitake Pie.

Welche Bar hat es Ihnen besonders angetan?
Der Boom BoomRoom in New York.

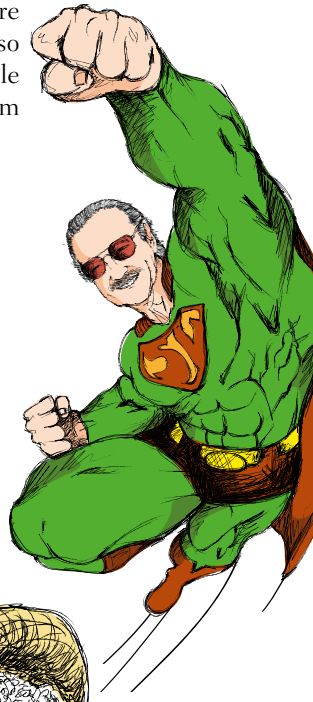
Was darf bei Ihnen nie im Kühlschrank fehlen?
Eine Flasche Champagner und eine Tube Harissa.

Ihre Henkersmahlzeit?
Das wäre ein Drei-Gänge-Menü! Als Vorspeise ein Burger vom Burgerjoint aus dem Park Meridien in New York. Hauptgang: Ein 600g Rib Eye Steak medium rare mit Lobster, Mac 'n Cheese und Trüffel-Parmesan Pommes Frites (auch im Surf 'n Turf erhältlich), dazu Bone Marrow (Knochenmark) und Spiegelei als Topping. Zum Dessert eine Tortenschnitte des Gibson-Steakhouse in Chicago. Sorte Erdbeer-Biskuit.

Was macht exzellenten Service aus?
Service sollte vor allem authentisch und herzlich sein. Gelernte Hotelhöflichkeit erkennt jeder sofort. Mir ist auch egal von welcher Seite ich mein Essen eingesetzt bekomme. Auch kann ich mir durchaus selber nachschenken.

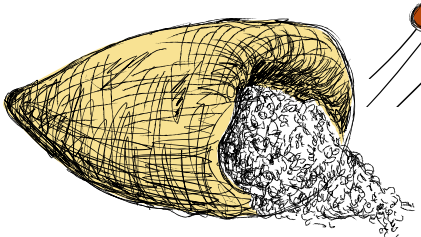


Was ärgert Sie in Restaurants? Was bedeutet schlechter Service?
Keine Ahnung. Ich ärgere mich nie über schlechten Service, weil ich keinen schlechten Service erlebe. Ich zitiere meinen Vater: „Wie man kommt gegangen, so wird man auch empfangen". Auch verwechsele ich lange Wartezeiten nicht mit schlechtem Service.



Mit wem würden Sie gern mal ein Menü kochen?
Mit der Marvel-Comic Legende Stan Lee.

Feres Ladjimi
The Mook Group



Worauf können Sie in Restaurants verzichten?
Auf Kohlehydrate jeglicher Art – ob Reis, Nudeln oder Brot. Wir wollen auf unseren Reisen immer so viel wie möglich probieren. Sättigungsbeilagen sind da einfach kontraproduktiv.

Ihr aktuelles Lieblingsrestaurant auf der Welt?
Nach wie vor das Morimoto in New York, dank seiner Symbiose aus fantastischer Küche und atemberaubendem Design.

POTABLE SEDUCTION

DIE ZENZAKAN COCKTAILS DER MOOK GROUP

AMAI YUME (SÜSSER TRAUM)

BY DAVID LISBONA

3 cl Guavenpüree
5 cl Havanna Seleccion (Rum)
3 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
1 cl Grenadine Sirup

ZUBEREITUNG Alle Zutaten zusammen auf Eiswürfeln kräftig schütteln und in einen gefrorenen Tumbler abseihen.

SUMMER TWIST TEA
BY LEVENT ALTIOK

5 cl Schwarzer Tee (kalt)
5 cl Hennessy fine de Cognac
2 cl Ahornsirup
2 cl frischer Zitronensaft

ZUBEREITUNG Alle Zutaten zusammen auf Eiswürfeln kräftig schütteln und in eine gefrorene Cocktailschale abseihen.
GLAS Cocktailschale
DEKO Zitronenzeste

KILLER'S BUCK
BY MATTHIAS WÜRZBERGER

Eine Handvoll frisches Basilikum
2 cl frischer Limettensaft
0,5 cl Zuckersirup
5 cl Tanqueray No. Ten
Auffüllen mit Ginger Beer (Fentimens)

ZUBEREITUNG Basilikum stoßen, weitere Zutaten hinzugeben, kräftig auf Eiswürfeln schütteln und mit einem Feinsieb abseihen. Im Longdrinkglas auf Eiswürfel servieren.

DEKO Limettenzeste

TOBZUCHT
BY TOBIAS UHLENDORF

5-6 Blatt Minze
1/2 Maracujafrucht
2 cl frischer Limettensaft
6 cl Beefeater
1 cl Zucker
2 cl Grenadine Sirup

ZUBEREITUNG Minze im Glas stoßen, weitere Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein gefrorenes Martiniglas doppelt abseihen.

TORII
BY DANDY BERMISA

5 cl Hakushu Whisky 12Y
3 cl Yuzu Saft
3 cl Grenadine Sirup
1 frisches Eiweis

ZUBEREITUNG Alle Zutaten kräftig auf Eiswürfeln schütteln und in ein gefrorenes Glas abseihen.
GLAS Coupette (Champagnerschale)
DEKO Limettenzeste

PLANK
BY MEHMET BARUT

Ein Rosmarinzweig
2 cl frischer Limettensaft
0,5 cl Zucker
5 cl Skinos

ZUBEREITUNG Rosmarinzweig im Glas zerstoßen. Weitere Zutaten hinzugeben und kräftig auf Eiswürfeln schütteln. Mit einem Feinsieb abseihen und in einem Tumbler auf Eis servieren.
DEKO Minzblatt

HENTAI
BY ADRIAN KOCELJ

3 cl Yuzu Sake
5 cl Tanqueray No. Ten
1 Shiso Blatt

ZUBEREITUNG Shiso Blatt im Glas zerstoßen. Weitere Zutaten kräftig auf Eiswürfeln schütteln und in ein gefrorenes Martiniglas doppelt abseihen.
DEKO Shiso Blatt

GEWÄHLT ZUM BESTEN CHAMPAGNER DER WELT

1.000

Champagner wurden blind verkostet. Armand de Brignac wurde zur No. 1 gewählt.

Weltweit renommierte Weinkritiker und Sommeliers führten einen Geschmackstest unter den besten Champagnermarken durch. Die Ergebnisse wurden 2010 im Fine Champagne Magazine veröffentlicht.

Die Champagner wurden anhand einer 100-Punkte-Skala bewertet. Der Durchlauf war streng: Sobald sich die Urteile der Jurymitglieder um mehr als 4 Punkte voneinander unterschieden, wurden die jeweiligen Champagner erneut getestet und bewertet. Nach Bestätigung der Ergebnisse wurde Armand de Brignac zur Nummer 1 der weltbesten Champagner gekürt.

1. 96p Armand de Brignac Brut Gold
2. 95p 2000 Dom Pérignon
3. 94p 1998 Mumm R. Lalou
4. 94p 2002 Roederer Cristal
5. 94p 2000 Egerier de Pannier
6. 94p 1998 Pol Roger Sir Winston Ch.
7. 93p 1998 Dom Pérignon Rosé
8. 93p 1999 Jacquart Blanc de Blancs
9. 93p 2002 Roederer Cristal Rosé
10. 93p NV Chartogne-Taillet Fiacre

Armand de Brignac ist ein ausschließlich von Hand gefertigter Prestige-Champagner. Auf einem traditionsreichen Weingut, welches seit 1763 in Familienbesitz ist, wird er von nur acht Personen hergestellt.

Zum Kauf und für weitere Informationen besuchen Sie bitte www.armand-de-brignac.de

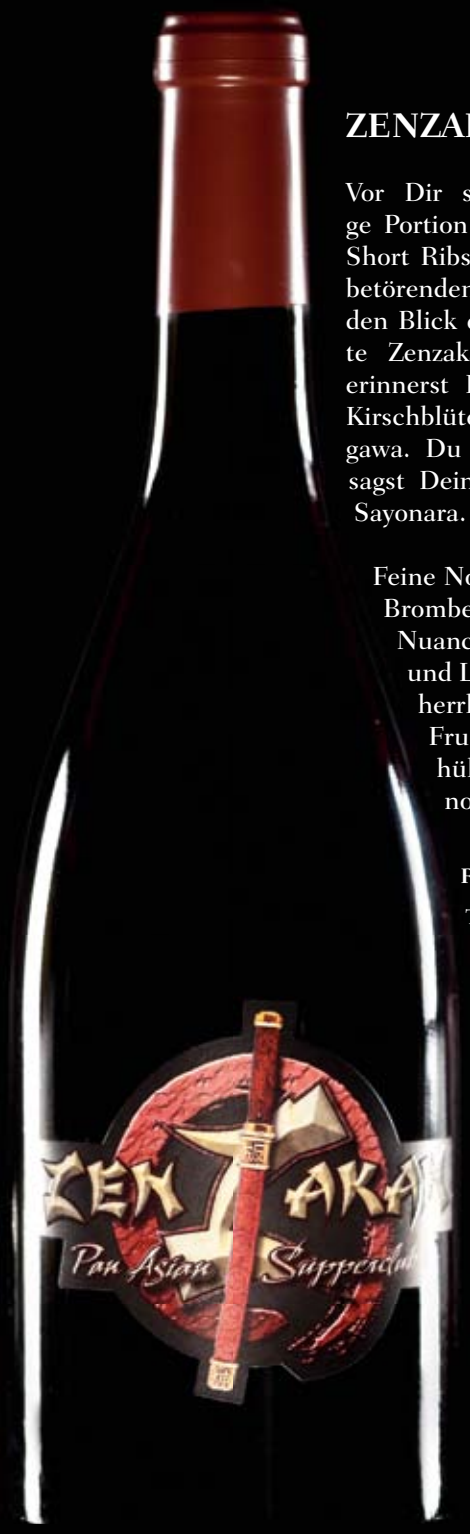
Quelle: FINE Champagne Magazine: The 100 Best Champagnes, 2010

ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

©2012 Sélection Prestige GmbH. Bitte genießen Sie verantwortungsvoll.

MOOK'S *Winery*

Die neue Selektion der **MOOK GROUP**



ZENZAKAN

Vor Dir steht eine prächtige Portion Teriyaki Foie Gras Short Ribs. Du inhalierst den betörenden Duft und lässt den Blick durch das imposante Zenzakan schweifen. Du erinnerst Dich an das letzte Kirschblütenfest in Kamogawa. Du bist glücklich und sagst Deinen Sorgen einfach Sayonara.

Feine Noten von Cassis und Brombeeren werden von Nuancen von Schokolade und Leder begleitet. Eine herrliche Balance von Frucht und Kraft, umhüllt von feinen Holznoten.

Restaurantpreis 69,-
Take Away 29,90

IVORY CLUB

Der staubige Khyber Pass liegt hinter Dir. Ein wahrlich langer und beschwerlicher Ritt. Du bist froh endlich angekommen zu sein. Das rote Gold rinnt Dir die ausgedörrte Kehle herunter. Du bist stolz auf Dich und große Taten liegen vor Dir. Du hast es Dir wirklich verdient.

Seidiges Tanin, angenehme Frucht von Kirschen, roten Beeren und feiner Schokolade prägen diesen Wein. Er zeigt eine harmonisch weiche Struktur mit einem angenehm feinen Nachhall.

Restaurantpreis 69,-
Take Away 29,90

MON AMIE MAXI

Ein atemberaubender Sonnenuntergang in der Bretagne. Die Luft ist geschwängert vom salzigen Duft des Meeres. Du lehnst Dich auf Deinem Schaukelstuhl zurück und genießt das süße Laissez-faire. Mon Dieu, das Leben kann so schön sein.

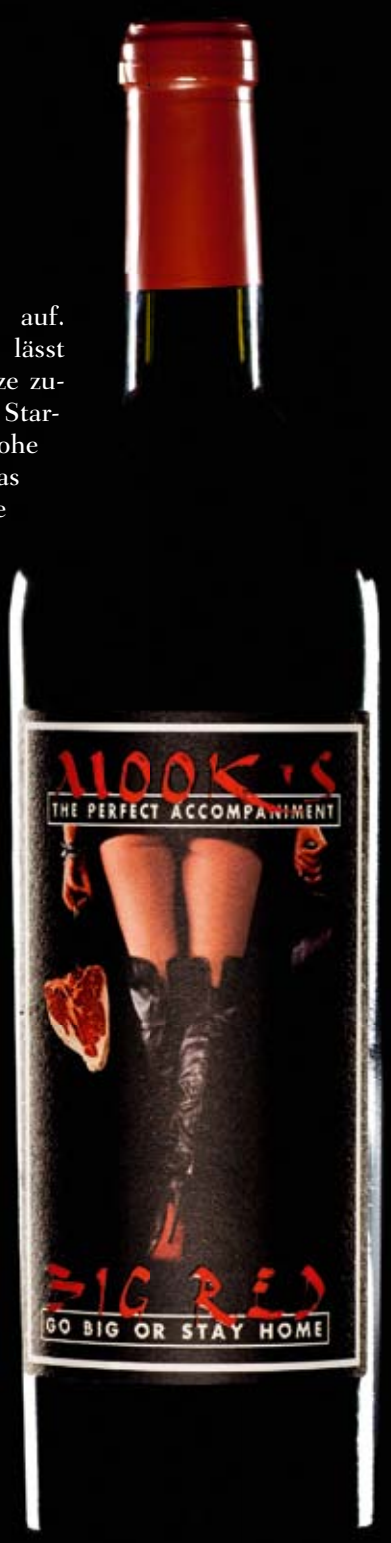
Unser Royal Rouge gibt sich rund und geschmeidig. Er zeigt sich von großer Struktur und Güte. Er umschmeichelt den Gaumen mit angenehm weichen Gerbstoffen. Feine Vanillenoten zeugen von dezentem Holzeinsatz.

Restaurantpreis 69,-
Take Away 29,90

MOOK'S BIG RED ONE

Starker Wind kommt auf. Dumpfes Donnergrollen lässt etwas erahnen. Erste Blitze zucken senkrecht zu Boden. Starker Regen setzt ein. Hohe Wellen peitschen über das Riff. Es wird dunkel. Die Frequenz des Pulsschlages erhöht sich dramatisch. Gänsehaut bildet sich am gesamten Körper. Wie Schweröl ergießen sich die wuchtigen 15,5 Volumenprozent Alkohol ins Glas. Fetter Körper, volle Frucht und im Nachhall wie ein Gewitter im Gebirge. Nur die Harten gehen jetzt in den Garten oder trinken Mook's BIG RED ONE.

Restaurantpreis 99,-
Take Away 39,90



Hotel-Lobby

Yakshi-Bar

east

RESTAURANT, BAR, LOUNGE UND HOTEL
DIE DESIGNGASTRONOMIE IN HAMBURGS MITTE

WAS FÜR DIE MACHER „DIE LOCATION FÜR GENUSS & NIGHTLIFE IN HAMBURG“ IST, SIND FÜR DEN ARCHITEKTEN JORDAN MOZER EINFACH „RÄUME DIE GLÜCKLICH MACHEN“.

Das east im Oktober 2004 in der Simon-von-Utrecht-Straße 31 eröffnet, bereichert Hamburgs Gastronomie und Nachtleben und lässt viele Designer-Herzen höher schlagen. Mit einer faszinierenden Location und einem ausgefeilten Gastronomie- und Hotelkonzept bietet es ein Gastronomieerlebnis für höchste Ansprüche.

The sun rises in the east – Außerdem öffnen sich Herz, Augen und Mund im Restaurant, an der Bar, den Lounges, und Zimmern mitten in der City, parallel zur Reeperbahn.

Es ist anders und es ist gewagt. Genau deshalb funktioniert das east als angesagte Ausgehadresse, Design-Restaurant und Hospitality-Destination und definiert sich über Anziehung, Ausstrahlung und seine gastronomische Kompetenz. 230 Restaurantplätze, 127 Zimmer, seit 8 Jahren geöffnet – das Alles wäre jedoch nichts ohne die Menschen, die hier wirken. Allen voran Ideengeber Christoph Strenger, der zusammen mit Marc Ciunis und Anne Marie Bauer ein 200 köpfiges Team führt.

Das east ist bekannt für innovatives Design aus der Schmiede von Jordan Mozer der fernöstlichen Charme mit westlicher Industriegeschichte verknüpfte und ein cross-kulturelles Gesamtwerk schuf. Oder einfach gesagt: Asien begegnet Backstein.

Kulinarisch bedeutet east eine Mischung aus euro-asiatischer Küche, Sushi, mediterranen und regionalen Einflüssen ebenso wie „frisch und fair“, genau wie alle Speisen, die Küchenchef Tell Wagners Küche verlassen.

Entsprechend bunt ist das Publikum: Frauen und Männer zwischen 20 und Ende 50, Jeans- und Anzugträger, deutsche Studenten neben amerikanischen Geschäftsleuten – gute Laune begleitet von Chill-out-Klängen oder softem Elektro Pop. An der Yakshi Bar oder in der Smirnoff Lounge wird immer mal wieder ein Promi gesichtet, während im private cinema noch eine Tagung stattfindet. Events und Parties feiert das east regelmäßig, egal ob für Freunde des Hauses oder als Kundenveranstaltungen für z.B. die Michael Stich Stiftung.

Für Gesundheit sorgt man im east durch den east Sporting Club, für Wohlbefinden mit dem Wellnessbereich inkl. Sauna, Massagen und Gesichtsbehandlungen für Damen und Herren.

So bleibt kaum ein Wunsch offen in einem eigenen, kleinen east Kosmos mit einem ganz besonderen Raum- und Zeitgefüge. Hier geht nicht nur die Sonne auf – für jeden, der sich darauf einlässt scheint sie den ganzen Tag.

EAST HAMBURG
RESTAURANT BAR LOUNGE HOTEL
THE SUN RISES IN THE EAST

Simon-von-Utrecht-Str.31
20359 Hamburg
Tel. 040 30 99 30
WWW.EAST-HAMBURG.DE

Coast HafenCity Hamburg

COAST BY EAST – SEAFOOD, GRILL & BAR UND SANSIBAR WINE IN HAMBURG

In absoluter Toplage, mit Blick auf die Elbphilharmonie hat das COAST & Sansibar WINE ihre Pforten in der Hafencity eröffnet. Das COAST trägt ein Stück EAST in die HafenCity. Hier heißt man den Gast drinnen wie draußen, an der Bar und auf der Terrasse, von mittags bis nachts Willkommen. Eine Etage tiefer hat die SANSIBAR WINE ebenfalls ganzjährig geöffnet!

Nicht nur die Dachkonstruktion, aus der Ferne wie der Flügelschlag einer Möwe anmutend, ist einzigartig. Die komplett zu öffnende Fensterfront „Sky Frames“ und die vollständig mit Echtpflanzen begrünte Wand im Inneren sind in Deutschland einmalig.

Im COAST bringen Christoph Strenger & Marc Ciunis Gesundes und Gegrilltes auf den Tisch und in der unteren Etage, in der Sansibar WINE, erfreuen Kultgerichte aus dem Sylter Original.

Für die Kehle gibt es in der Sansibar WINE neben dem Klassiker Erdbeerbowle edle Tropfen aus den besten Wein- und Champagnerhäusern der Welt. Eine der Attraktionen stellt im COAST die mobile Champagner Bar und eine offen gestalteten Theke dar – hier tummeln sich die Gäste rund um einzelne Barinseln.

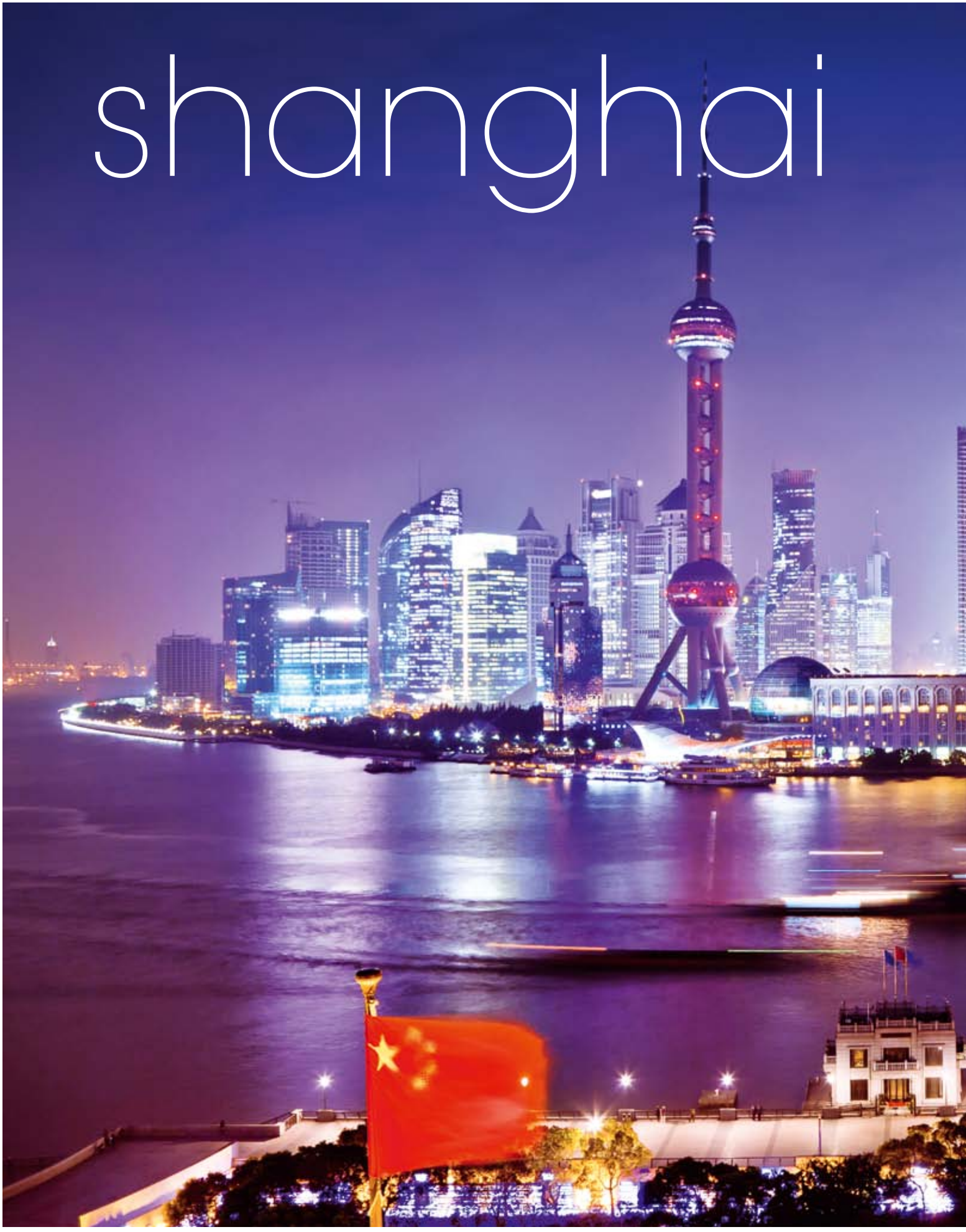
COAST by east Hamburg
Grosser Grasbrook 14, 20457 Hamburg
Tel. 040 30 99 32 30
www.coast-hamburg.de

COAST MALLORCA

Ebenfalls wunderschön gelegen an der Spitze der Innenmole von Port Adriano, präsentiert Marco Bartels mit seinem Team Gastronomie der Extraklasse im gleichen Stil. Im Zuge der Hafenerweiterung und der Errichtung einer Geschäftszeile zusammen mit Stardesigner Philippe Starck, legen in Port Adriano nahe El Toro im Südwesten von Mallorca direkt am COAST Yachten von bis zu 60 Metern Länge an.

COAST by east Mallorca
Urbanización El Toro, s/n (Port Adriano), E-07180 Calvia, Mallorca
Tel. +34 971 57 67 57, www.coast-mallorca.de

Zimmerbeispiel east


shanghai

superstar

PIERRE NIERHAUS, DER FRANKFURTER EXPERTE FÜR TRENDS UND INNOVATIONEN IN DER WELTWEITEN GASTRONOMIE, PRÄSENTIERT SHANGHAI, DAS CHINESISCHE EPIZENTRUM VON LUXUS UND URBANEM LIFESTYLE

NICHTS UND NIEMAND KANN SHANGHAI AUF SEINEM WEG ZUR NUMMER 1 IN ASIEN AUFHALTEN. Die 17 Millionen-Stadt sprüht nur so vor Energie und Dynamik. Der ultimative Kick kam mit der Expo 2010, als enormes Kapital in Stadt gepumpt wurde und sämtliche Prestigemarken sich einen Platz auf diesem rasant wachsenden Markt sicherten. Sichtbarer Ausdruck dieses Strebens an die Spitze ist die atemberaubende Skyline des Geschäftsviertels Pudongs.

Hier im Business District mischt die Hotelgruppe Hyatt kräftig mit. Das Grand Hyatt mit seiner berühmten Bar Cloud 9 ist im Jinmao Building, dem schönsten Wolkenkratzer Shanghais, angesiedelt. Gleich daneben residiert das Park Hyatt auf den Stockwerken 79 bis 93 des Shanghai World Financial Centre. Über die Küchen in den Restaurants des Hotels, darunter das 100 Century Avenue, herrscht der Österreicher Gerhard Passrugger. Erst im November 2011 hatte er den Prestigeevent „Masters of Food & Wine“ organisiert, der jährlich in einem Haus der Marke Park Hyatt durchgeführt wird und zum ersten in China stattfand. Stargäste waren Alain Ducasse und Master Sommelier Gérard Basset. Der Erfolg war so enorm, dass vom 22. bis 24. November 2012 ein zweites „Masters of Food and Wine“ Festival angesetzt ist, dieses Mal unter dem Motto Elsass. Die Ehre geben sich 3-Sterne Koch Marc Haeberlin von der legendären Auberge de L’Ill in Alsace, Frankreichs jüngster 2-Sterne-Koch Nicolas Stamm (la Fourchette des Ducs), Chocolatier Christophe Meyer und Sommelier Serge Dubs sowie die Master Chefs aus den Schwesterhotels in Hongkong und Ningbo.

Glamour Bar

Cloud 9

M1NT

Bar Rouge

DIE HOTSPOTS AM BUND

Die Skyline in Pudong prägt Shanghais neues Image als „vertikale Stadt“. Auf der anderen Seite des Huangpo Flusses ist der Bund zu finden, die andere Vorzeigemeile, die in den Goldenen 20er Jahren des letzten Jahrhunderts der Hafenstadt den Ruf als „Paris des Ostens“ einbrachte. Heute sind Luxus und Dekadenz zurückgekehrt und machen den Bund zum ultimativen Treffpunkt der Society. Hier wird geshoppt, gelebt und gefeiert. Im Erdgeschoss der prächtigen Art-Deco-Gebäude befinden sich die edlen Boutiquen und Stores von Designern und Luxuslabels aus aller Welt, in den oberen Etagen und auf den Dachterrassen sind die schicken Restaurants, Bars und Clubs zu finden. Das Publikum ist eine Mischung aus gut situierten Chinesen, Expats und Besuchern aus aller Welt.

Ungekrönter Liebling der schicken Upper Class ist Mr. & Mrs. Bund. Exzellente kreative Küche (bis vier Uhr morgens), hoher Sehen und Gesehenwerden-Faktor, all dies in einer clubähnlichen Atmosphäre. Der Starkoch Paul Pairet bezeichnet sein Lokal mit nonchalanter Untertreibung als „modern french eatery“. Die Foodkritiker bescheinigen dem Franzosen Innovation und Witz bei der Zubereitung seiner Gerichte. Signature dish ist die Lemon & Lemon tarte. Für Aufsehen sorgte die Thunfischmousse als Amuse Bouche, serviert in einer Dose mit halb aufgezogenem Deckel. Das Design ist schick: Kräftige Farben, viele Rot- und Schwarztöne, große Tische und hohe Stühle. Mr. & Mrs. Bund hat es in die Toprankings geschafft: Platz sieben als einziges Shanghainese Restaurant im Miele Guide 2011/12 und der Neueinstieg der St. Pellegrino Liste der besten Restaurants weltweit.

Mega angesagt sind in Shanghai Locations „with a view“. Zu den Topadressen zählen das M on the Bund, die Glamour Bar und das Vue im Hyatt on the Bund. Das M on the Bund unter der Leitung von Michelle Garnaut war beim Comeback der Prachtstraße vor einigen Jahren als eines der ersten Restaurants

Vue-Bar

Mr. & Mrs. Bund

Shook! im Swatch Art Peace Hotel

mit dabei und genießt bis heute mit seiner westlich-australischen Küche den allerbesten Ruf. Das Hyatt on the Bund gilt als erste Adresse sowohl für die Liebhaber von Champagner und edlen Weinen als auch für Liebhaber knuspriger Ente. Das Hotel hat eine eigene Entenzucht und die Mitarbeiter pflegen einen unübertroffenen Service, bei dem bereits bei der Tischreservierung der Zeitpunkt vereinbart wird, wann die Ente serviert werden soll. Die dazugehörende Vue-Bar ist schick mit Livingroom-Ambiente, viel Holz und warmen Farben. Eine Treppe führt hinauf zum Level 33 mit Sonnenliegen, Live DJ und Whirlpool.

Zum Feiern geht man in Shanghai in die Bar Rouge und das M1NT. Beide Locations liefern sich seit Jahren einen konstanten Wettbewerb um den Titel als bester Club. Mit DJs aus aller Welt und ihrem Mix aus Shanghai und French Style ist die Bar Rouge einer der besten Clubs in Asien. Das M1NT bietet seinen Mitgliedern eine exklusive Location zum Feiern unter Gleichgesinnten. Das Interieur ist ein cooler Mix aus Europa und Asien. Spektakulär sind die Glasfront mit 360 Grad-Fernsicht und das 17 Meter lange Becken mit 20 Haien im Eingangsbereich.

Ein kreatives Publikum zieht der neue Star der Hotelszene an, das Swatch Art Peace Hotel an. Unter der Führung der Swatch Group wurde im früheren Palace Hotel ein einzigartiges Konzept verwirklicht: ein Ladenbereich mit einem Hotel und Wohn-Ateliers, in denen Künstler aus der ganzen Welt für einen Zeitraum von bis zu sechs Monaten leben und arbeiten. Die Hotelgäste wohnen in einer von sieben Themensuiten. Als Hotspot hat sich die Gastronomie im sechsten Stock mit der opulenten Dachterrasse etabliert. Hierfür haben die Macher eigens aus Kuala Lumpur das pan-asiatische Konzept Shook! nach Shanghai geholt.

FOODKONZEPTE AUS ALLER WELT

Auch sonst mischen Konzepte aus Nachbarländern die Szene auf. Der Erfolg von Crystal Jade aus Singapur beruht auf der Kombination von Design und einer exzellenten kantonesischen Küche. Favoriten auf der Speisekarte sind der knusprige Schweinebauch, Shrimp Dumplings und Mango-Pudding. Flagship Store ist das Lokal in Xintiandi. Auch Din Tai Fung, die beste Adresse für Dumplings, wurde importiert. Die Premium-Marke stammt aus Taiwan. Die Restaurants mit ihren häufig über 30 Köchen in der offenen Küche sind überwiegend in Shopping Malls zu finden. Wer sich umschaut, der findet auch abseits der Vorzeigemeile viel zu entdecken: das Ausgehviertel Xintiandi mit Boutiquen, Bars und Restaurants in Häusern mit typischer Architektur, das ehemalige French Concession, das ursprünglich französische Quartier mit eher lässiger Gastronomie, große Malls mit vielseitigen Foodcourts, dazwischen überall die Straßenküchen und Foodstalls.

Shintori Null II, French Concession Quartier

PIERRE NIERHAUS

Seit den neunziger Jahren hat sich Pierre Nierhaus als Experte für Trends in der internationalen Gastronomie einen Namen gemacht. Sein Schwerpunkt liegt auf dem Erkennen und der Implementierung von Innovationen in Unternehmen für eine erfolgreiche Zukunft. Pierre Nierhaus hat rund 100 Konzepte entwickelt und selbst dreizehn Gastronomiebetriebe allein und mit Partnern geführt. Regelmäßig veranstaltet er Trendtouren für Profis aus allen Bereichen der Foodservice und Hospitality Industrie in die spannendsten Metropolen der Welt. Die Trendreise nach Shanghai findet vom 15. bis 19.11.2012 statt.
www.nierhaus.com

Singapore Airlines:

EINE NEUE DIMENSION DES REISENS

Entdecken Sie an Bord der Singapore Airlines A380 die Faszination des Fliegens neu. Den exklusiven Komfort der A380 können Sie täglich von Frankfurt nach New York und ebenfalls täglich von Frankfurt nach Singapur erleben.

Als First Class-Gast kommen Sie in den Genuss der exklusiven Singapore Airlines Suites. Die eigene Kabine hält ein Höchstmaß an Ruhe und Privatsphäre für Sie bereit. Hinter diskreten Schiebetüren befindet sich ein geräumiger Bereich, ausgestattet mit einem luxuriösen Ledersitz und einem breiten Bett. Das große, weltweit erste frei stehende Bett bietet maximalen Schlafkomfort und wird für Sie persönlich von der Kabinencrew vorbereitet. Nur Singapore Airlines bietet seinen Kunden auch 2 luxuriöse Doppelkabinen mit 1,60 m breiten Betten an.

Im Business-Class-Sitz – dem mit 86 cm Breite geräumigsten seiner Klasse – entspannen Sie so komfortabel, wie Sie es auch von daheim gewohnt sind. Auf Wunsch lässt sich der exklusive Ledersitz in das größte vollkommen flache Bett in der Business Class verwandeln und ermöglicht so einen erholsamen Schlaf. Die Sitze sind in Flugrichtung angeordnet, mit direktem Zugang zum Gang. Zum Arbeiten stehen Ihnen zwei USB-Anschlüsse und integrierte Stromversorgung zur Verfügung.

Die 48 cm breiten Sitze in der Economy Class schenken Ihnen mehr Beinfreiheit und persönlichen Freiraum. Dank höhenverstellbarer Lederkopfstützen mit Seitenpaneelen und Fußstützen sitzen Sie in jeder Position bequem. Ein innovatives Extra ist die dezente Leselampe unter dem LCD-Bildschirm.

Alfred Portale, Georges Blanc und Yoshihiro Murata sind nur drei von insgesamt 8 weltweit bekannten Sterneköchen, die das International Culinary Panel der Singapore Airlines bilden. Michael Hill Smith wählt mit zwei weiteren Kollegen exzellente Weine speziell für die Atmosphäre an Bord aus. Und mit dem exklusiven „Book-the-Cook"-Service können Sie Ihr Gericht schon im Voraus bestellen.

SINGAPORE AIRLINES
A great way to fly
A STAR ALLIANCE MEMBER

Weitere Information auf
www.singaporeair.com unter „Mit uns fliegen".

THE ESSENTIAL NYC GUIDE

KEINE SKURRILEN GEHEIMTIPPS, SONDERN DIE ABSOLUTEN NEW YORK CITY BASICS

Ich werde oft nach dem besten Steakhouse in New York City gefragt. Keine leichte Frage. Es kommt immer darauf an, ob einem der Sinn mehr nach Ambiente oder Qualität steht. Ich empfehle deshalb momentan gerne den Capital Grille im Chrysler Center. Er bietet einen tollen Kompromiss zwischen recht guter Qualität und spektakulärem Steakhouse Ambiente. Man speist dort unter der Kuppel einer pittoresken Glaspyramide. Ein weiteres Highlight ist natürlich auch die offene Showküche. Achtung: Der Capital Grille betreibt diverse Filialen in NYC, unbedingt die Dependance in der 155 East 42nd Street besuchen.

Das beste Steak in New York habe ich allerdings interessanterweise im Robert`s Steakhouse gegessen. Das Robert`s Steakhouse befindet sich auf der Galerie des Penthouse Executive Clubs - genau, das Herrenmagazin. Hier oben hat man einen sehr guten Blick auf die sich an Stangen windenden Damen. Calvinistischen Gymnophobikern rate ich deshalb dringlich von einem Besuch im Robert`s Steakhouse ab. Das von uns bestellte Porterhouse Steak war eine Offenbarung.

Die Kruste hatte die betörende Eleganz eines Georgia O'Keeffe Gemäldes – kross und mit hoch komplexen Röststoffnoten parfümiert. Der körperreiche Nukleus war von barocker Opulenz – perfekt transparent geliert und hoch gesättigt an intramuskulären Liposom-Clustern. Die Textur war von unglaublicher Samtigkeit und extrem filigran ziseliert. Wir schmeckten reifen Mais und adstringierendes Hämoglobin. Robert`s Steakhouse serviert wahrhaftig ein perfekt ausbalanciertes Steak. Eine Meinung, die ich übrigens mit Heston Blumenthal teile. Natürlich muss ich auch noch Peter Luger erwähnen. Peter Luger ist einfach die Kaaba der Steakkultur. Jeder echte Carnivore sollte einmal zu Peter Luger gepilgert sein. Es gibt wohl kaum einen historischeren Ort auf dieser Welt.

Auch toll ist das Quality Meats. Das neue Konzept der Smith-&-Wollensky-Macher ist wirklich etwas Neues. Die Atmosphäre ist einem Schlachthaus im Meatpacking District der vorletzten Jahrhundertwende nachempfunden. Das Licht ist atmosphärisch dunkel. Die rustikalen Backsteinmauern sind weiß getüncht und an der Decke hängen Lüster aus Schlachterhaken. Die Steaks haben die gewohnte Smith-&-Wollensky-Qualität. Besonders zu empfehlen ist das "Double Cut Rib Eye Steak".

STEAKHOUSE TOP FIVE NEW YORK

STEAK	ATMOSPÄHRE
1. Robert`s	1. Capital Grille (Filiale: 155 East 42nd Street)
2. Bobby Van`s	2. Quality Meats
3. Mark Joseph	3. Del Frisco
4. Peter Luger	4. Uncle Jack`s
5. Ben & Jack	5. Gallagher`s

KCAL

Butter Mashed Potatoes (690 Kcal)
Jumbo Onion Rings (900 Kcal)
Au Gratin Potatoes (1560 Kcal)
Parmesan Truffle Fries (950 Kcal)
Lobster Mac 'n' Cheese (1590 Kcal)

Übrigens, Restaurantketten mit über zwanzig Filialen müssen in New York seit einiger Zeit den Kaloriengehalt ihrer Produkte offen ausweisen. Der Capital Grille gehört zu dieser Kategorie. Die Steaks sind kalorienmäßig nicht sehr relevant z.B. Sirloin Steak 630 kcal und Filet Mignon 370 kcal. Richtig interessant hingegen wird es bei den Beilagen! Ich habe einmal mitnotiert:

BEACH 67 ST
BEACH 60 ST
BEACH 44 ST
BEACH 36 ST

TAO

Das TAO befindet sich in einer riesigen, loftartigen Halle und ist definitiv eine der spektakulärsten Locations in ganz NYC. Die Qualität des Essens ist okay, die Peking Duck ist sogar exzellent. Im Tao sollte man rechtzeitig einen Tisch reservieren.

MORIMOTO

ist momentan mein Lieblings-Japaner in NYC. Der legendäre Iron Chef Morimoto serviert seine avantgardistischen Kreationen im super stylischen Beton- und Glasambiente. Kleine Anekdote am Rande: Bei unserem letzten Besuch lernten wir die bekannte Sexualtherapeutin Dr. Ruth Westheimer kennen, mit der wir uns lange und angeregt unterhalten haben. Wer übrigens mehr auf traditionelles Sushi und puristisches Ambiente steht, geht am besten zu SUSHI YASUDA.

BUDDAKAN

Okay, das BUDDAKAN ist seit „Sex in the City" sicherlich kein Geheimtipp mehr, aber immer noch einer der Pan-Asiaten in NYC. Beim Betreten umhüllt einen fast völlige Finsternis und die Bässe wummern nur so. Wir bekommen im Zenzakan schon bei unserer geringen Lautstärke und unseren Lichtverhältnissen ständig Schelte! Was in Frankfurt extrem schwierig ist, kommt bei den New Yorkern super an. Das Buddakan platzt trotz seiner imposanten Größe immer aus allen Nähten.

MORIMOTO

TAO

Man sollte in New York natürlich auch einmal eine Pizza probiert haben. Ich empfehle das CO. (PRONOUNCED COMPANY). Würde es eine vergleichbar gute Pizza in Frankfurt geben – ich würde sicherlich nur noch Jogginghosen aus Ballonseide tragen. Besitzer Jim Lahey hat übrigens als Bäcker begonnen und beliefert fast die komplette Spitzen-Gastronomie in NYC mit seinen köstlichen Brotkreationen.

Ein New York Besuch ohne einen Burger ist natürlich unmöglich. Wer es richtig edel mag geht am besten zum DB-BISTRO MODERN. Besitzer Daniel Bouloud füllt seinen Gourmet Burger mit Foie Gras und Short-Ribs – einfach köstlich.

JIM LAHEY

111 ST
CORONA PLAZA
74 ST - BROADWAY
65 ST
NORTHERN BLVD
30 AV
BROADWAY
36 AV
39 AV
GREENPOINT AV
NASSAU AV
LORIMER ST
BEDFORD AV
LORIMER ST
GRAHAM AV
GRAND ST
FOREST AV
ELDER AV
WHITLOCK AV
HUNTS POINT AV
LONGWOOD AV

JUNIUS ST

ROCKAWAY AV

SARATOGA AV

STANDARD HOTEL

Das markiert den Anfang der High Line. Die High Line ist eine über ca. 2,5 km erhaltene, aber nicht mehr als solche genutzte Hochbahntrasse in der Lower-West-Side von Manhattan, die seit 2007 zu einer Parkanlage, dem High Line Park, umgebaut wird. Der erste Abschnitt wurde kürzlich der Öffentlichkeit übergeben. Man sollte unbedingt einmal einen Spaziergang wagen. Man wird mit spannender Architektur und vielen witzigen Einfällen überrascht.

125 ST

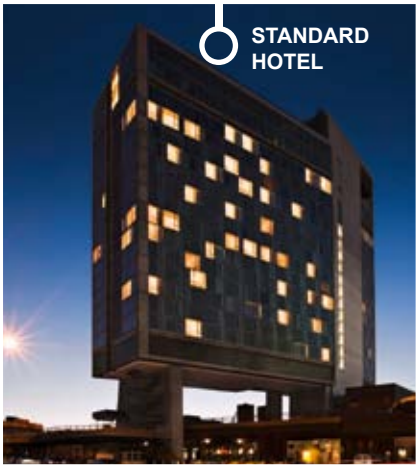
116 ST

CENTRAL PARK N (110 ST)

103 ST

96 ST

86 ST



STANDARD HOTEL

DER BOOM BOOM ROOM

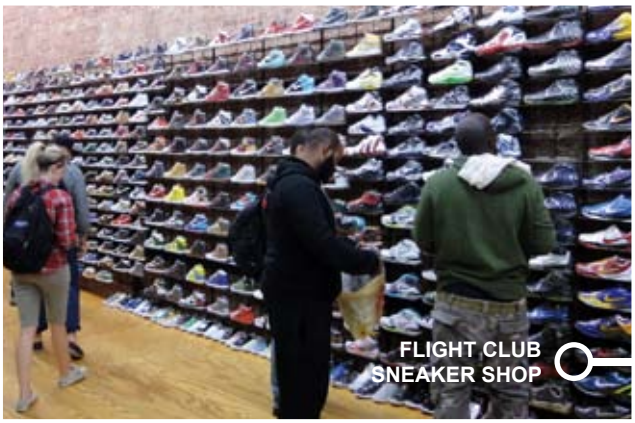
befindet sich im obersten Geschoss des Standard Hotels und ist meine absolute Lieblings-Bar. Hier stimmt ausnahmsweise einmal wirklich alles: Der phantastische Blick über den Hudson, das perfekte Ambiente und das Publikum. Die Barkeeper tragen noch weiße Jacketts mit güldenen Epoletten und eine Band spielt Dave Bruback und Tommy Dorsey. Man hat ständig das Gefühl, dass Tony Randall, Rock Hudson oder Lauren Bacall jeden Moment um die Ecke biegen müssten. Man sollte unbedingt einen Tisch reservieren. Ich empfehle Tisch 21 oder 22.

MARIO BATALI

MARIO BATALI

Der wohl bekannteste Koch der Welt, hat gemeinsam mit einem Partner das Eataly eröffnet. Eine bravouröse Chimäre aus Feinkostladen und italienischem Food-Court. Man kann als ernsthafter Foodie durchaus einmal einen Blick riskieren.

Ein toller Geschenktipp für Foodies ist immer ein T-Shirt von YONAH SCHIMMEL KNISHES, EISENBERG SANDWICH, WO HOP oder SAMMY'S ROUMANIAN STEAKHOUSE. Ich möchte hier noch nicht zu viel verraten, aber schon alleine das Shopping bei Sammy Roumanian und Yonah Schimmel ist ein ganz besonderes Erlebnis.



FLIGHT CLUB SNEAKER SHOP

Für mich als alten Sneaker Freak ist das NYC Shopping Highlight immer der Besuch im

FLIGHT CLUB SNEAKER SHOP

Der Flight Club ist auf Limited Editions und Raritäten spezialisiert. Nach einem Besuch im Flight Club bin ich immer arm aber glücklich. Sneaker können dort auch gerne einmal ein paar hundert Dollar kosten. Einige Exemplare sogar ein paar tausend Dollar.

CATHEDRAL PKWY (110 ST)

RECTOR ST

WALL ST

SOUTH FERRY

CHRISTIANS ULTIMATE HOTELFINDER

FINDE DEIN HOTEL IN NYC

DU BIST	DU WOHNST IM
RICHARD ASHCROFT	ACE HOTEL
DEINE SCHWIEGERELTERN	THE PENINSULA
CHRISTIAN MOOK	GRAMERCY PARK HOTEL
NEO RAUCH	WYTHE HOTEL
MIES VAN DER ROHE	STANDARD HOTEL
HUNTER S. THOMPSON	CHELSEA HOTEL
CLARK GRISWOLD	MARRIOT MARQUIS
SARAH WAGENKNECHT	TY WARNER SUITE @ FOUR SEASON
UTE OHOVEN	THE PIERRE
EVA LONGORIA	SETAI HOTEL
FERES LADJIMI	TRUMP SOHO
ODA JAUNE	NOMAD HOTEL
CELEBRITY STALKER	MARLOW & SONS
	SUPER LINDA
	THE DUTCH
	WAVERLY INN
	ACME
	PITTI
	ABC KITCHEN
	SPOTTED PIG
	LOCANDA VERDE
	SPICE MARKET
Das MOOK CULINARY-RESEARCH-TEAM	EN JAPANESE BRASSERIE
	MORIMOTO
	CHEF'S TABLE AT BROOKLYN FARE
	L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON
	CASA MONO

CELEBRITY STALKER aufgepasst. Das amerikanische Bon Appetit Magazin veröffentlich jährlich eine Liste der besten Celebrity spotting Restaurants in NYC. Vielleicht habt Ihr ja Glück und trefft dank der Liste demnächst Mary Boone, Paul Auster, Eric Fischl, Lou Reed oder einen anderen Eurer New Yorker Idole.

Das MOOK CULINARY-RESEARCH-TEAM liebt es am Kitchen Counter zu sitzen und den Köchen über die Schulter zu schauen. Hier unsere NYC Top 5 der besten Plätze mit direktem Blick in die Küche.

VAN CORTLANDT (242 ST) 238 ST 231 ST 215 ST 207 ST DYCKMAN ST 191 ST 181 ST 157 ST 145 ST 137 ST CITY COLLEGE

JEDESMAL ANDERS

Decken Sie ihren Tisch den Anlässen entsprechend. DEPOT bietet Ihnen eine bunte Vielfalt an Geschirr, Porzellan, Besteck und vielen anderen Wohnaccessoires, die Ihren Tisch gekonnt in Szene setzen. Schauen Sie vorbei und lassen sich inspirieren, denn der nächste Anlass kommt bestimmt.

Ihr DEPOT Team freut sich auf Sie!

DEPOT – über 300 mal in Deutschland, Österreich, der Schweiz und auch in Ihrer Nähe.

Besuchen Sie doch einmal unsere Filialen in:
Frankfurt, Zeil/Neue Kräme 121
Frankfurt, Große Bockenheimer Straße 50/Fressgass
Frankfurt, Hessen-Center
Sulzbach, Main-Taunus-Zentrum
Wiesbaden, Friedrichstraße 25-27/Dern'sche Höfe

Oder shoppen rund um die Uhr auf **depot-online.com**

DEPOT
depot-online.com

HOTEL ERÖFFNUNGEN 2012

Regelmäßig lassen uns Designer und Macher neuer Hotels auf der ganzen Welt darüber staunen, wie ausgefallen und fantastisch ihr Schaffen ist. Aufregende Hoteleröffnungen setzen Großstädte wie London und New York, aber auch unbekannte Destinationen wie die Wüste Negev in Israel auf unsere Reiselisten und lassen uns dadurch immer wieder Neues entdecken. Wir stellen Ihnen die schönsten Neuheiten der letzten Monate vor und steigern Ihre Vorfreude mit einem Blick in die nahe Zukunft. Wir wünschen Ihnen viel Freude und unvergessliche Momente auf Ihrer nächsten Reise.

Ein Bericht von Jens Schweinfurth, Autor und Luxushotel-Experte bei Corporate Concierge, Ihrem Ansprechpartner für individuelle Hotelbuchungen. Tel.: +49 (0)69 9288 698 24 | www.corporate-concierge.de

LONDON

Nachdem sich die Luxusmarke Bulgari bereits mit ihren Hotels in Mailand und Bali erfolgreich einen Namen im Hotelmarkt machen konnte, war es nur eine Frage des passenden Anlasses und der Zeit, wann eine weiter Dependance in einer weiteren Modemetropole zu finden sein würde. Gerade noch rechtzeitig, vor den Olympischen Spielen, ist das neue Bulgari Hotel in London eröffnet worden. Es ist der perfekte Ausgangsort für eine glamouröse Klientel, die sich vorgenommen hat die Goldmedaille im Shoppen zu gewinnen. Das Bulgari liegt in direkter Nachbarschaft zu zahlreichen Edelboutiquen und dem Kaufhaus Harrods im wohlhabenden Stadtteil Knightsbridge. Das zeitgenössische Design erinnert durch klare Linien und polierte silberne Flächen an die Anfänge von Bulgari in der Silberschmiedekunst und verbindet dadurch Tradition mit Moderne. Marmor, Möbeleinzelstücke und hochwertige Textilien vermitteln die mühelose Eleganz, welche die Marke Bulgari weltberühmt gemacht hat. Die größten Zimmer der Stadt, teilweise mit Blick auf den Hyde Park, sowie das Il Ristorante und das Bulgari Spa bilden ein Gesamtprodukt, welches auch in der satten 5 Sterne Hotellandschaft Londons zu gefallen weiß und hoffentlich Wegbereiter vieler weiterer Häuser in anderen Lieblingsstädten sein wird.

BULGARI
www.bulgarihotels.com

AMSTERDAM

Das Hyatt Konzept „Andaz“ ist wohltuend anders. Einheimisches Design, nachbarschaftliches Flair und die Sehenswürdigkeiten der Stadt sind Muse der Designer, die sich die Looks der ausgefallenen Hotels einfallen lassen. Zur Zeit entsteht das Andaz Amsterdam Prinsengracht Hotel in einer alten Bibliothek im kreativen Jordaan Viertel der niederländischen Hauptstadt und wird im Oktober eröffnet. Stardesigner Marcel Wanders, von der New York Times als Lady Gaga des Designs bezeichnet, war die perfekte Besetzung, um die Vorgabe „typisch Amsterdam“ für das Hotel umzusetzen, denn sein Atelier liegt in Laufdistanz im selben Stadtviertel. Die Gäste sollen „Im Amsterdam Universum baden, um all seine Schönheit aufzusaugen“ und sich an der schrillen, neonbeleuchteten und entspannten Atmosphäre der Stadt zu berauschen. Den Hangover kuriert man am besten mit Holländischen Spezialitäten im Restaurant oder bei einer gemütlichen Radtour aus, bevor man seinen Trip in nach Blumen benannten Straßen, Kunstgalerien und Fashion Stores fortsetzt.

ANDAZ AMSTERDAM PRINSENGRACHT

www.andaz.hyatt.com

AVIZE

Mon Dieu, Gott in Frankreich ist ein Champagnerrausch! Wer diesen Rausch erleben möchte, tut dies am besten...ganz genau: In der Champagne. Unverantwortlich, wer sich bei so viel Trinkgenuss nicht richtig bettet. Eines der 10 Zimmer im wunderschönen Les Avisés zu reservieren, ist die richtige Entscheidung, auch wenn man nicht nur zur Champagnerverkostung gekommen ist. Das Boutique Hotel im malerischen Avize ist eines der schönsten im ganzen Champagnerland und ist idealer Ausgangspunkt, um Land und Leute kennenzulernen. Das alte Herrenhaus wurde umfassend renoviert und beherbergt neben dem kleinen Hotel auch ein kleines, intimes Restaurant, das einen exzellenten Ruf genießt. Die modernen Zimmer haben eine romantische Aussicht über die Weinreben und den großen Park. Für das leibliche Wohl ist hier bestens gesorgt und der Kurzurlaub wird bestimmt zum kulinarischen Hochgenuss. Wer diesen zu Hause fortsetzen möchte, kommt überall leicht in Versuchung, „flüssiges Gold" für den privaten Weinkeller einzukaufen.

LES AVISÉS

www.selosse-lesavises.com

ISRAEL

Wie eine Felsformation, direkt am Rand des 200 Millionen Jahre alten Ramon Kraters, liegt das Beresheet Resort in der israelischen Wüste Negev und bringt den Wüstenresort-Boom aus Amerika und Afrika in den Nahen Osten. Wo früher Dromedare auf der Weihrauchstraße beschwerlich Händler und Nomaden transportierten, fliegt man heute am besten per Helikopter in der Hotel Oase 800 Meter über dem Meer ein und erlebt schon auf dem Flug die atemberaubende Landschaft. Tagsüber genießt man die Weite des Naturschauspiels aus dem schwindelerregenden Infinity Pool oder bucht sich für eine Massage im Carmel Forest Spa ein. Wer das Abenteuer sucht lässt sich vom Concierge über verschiedene Canyon Touren informieren oder bucht eine Kamelsafari inklusive Picknick. Überraschender Weise haben sich in der Region einige kleine Winzer und Bauern einen Namen gemacht und beliefern die exklusiven Restaurants mit ihren regionalen Köstlichkeiten. Nach dem Dinner verdaut man am besten bei einem Digestif unter dem mit Sternschnuppen übersäten Wüstenhimmel.

BERESHEET HOTEL

www.isrotelexclusivecollection.com/beresheet

Photos © Assaf Pinchuk

NEW YORK

Immer gerne gesehen: Urbanes Hipster Lagerhausrecycling! Wo? Natürlich in New York. Brooklyn entwickelt sich zum neuen In-Bezirk der Metropole und überall schießen Kunstmärkte in Grafitti-Garagen, Indie-Designerboutiquen und Trend Restaurants aus dem Boden. Direkt an der Williamsburg Waterfront reiht sich das im Frühsommer eröffnete Wythe Hotel bestens in die Neuheitenliste ein und begeistert Skinny Jeans tragende Locals ebenso wie Stylo Manhattener, die beim Sonnenuntergangscocktail in der Dachterrassenbar, neidischmachende Instagram Bilder von der Skyline an ihre Freunde twittern. Die alten Gebäudestrukturen, Möbel aus abgetragenem Holz und viel Licht in den Räumen begeistern jeden, der den Loft-Character liebt und gerne auf unnötigen Nippes und Dekokram verzichten kann. Kunst gibt es vor dem Fenster! Der Künstler „Espo“ lädt zu einer „ich-sehe-was-was-du-nicht-siehst“ Aussicht durch seine Werke auf den umliegenden Gebäudemauern ein. Das hoteleigene Restaurant „Reynard“ hält an diesem „No-fuss“ Prinzip fest. Es gibt ein kleines, oft wechselndes Menü, das durch hervorragende Umsetzung und Bodenständigkeit zu überzeugen weiß.

WYTHE HOTEL
www.wythehotel.com

Über 120 Destinationen. Es gelten unsere AGB. Weitere Informationen auf emirates.de, in Ihrem Reisebüro oder telefonisch unter 069 945192000. Entdecken Sie unser Vielfliegerprogramm auf skywards.com

EVENTS IM ZENZAKAN

PLANEN SIE DEMNÄCHST EIN(E) FIRMENFEIER // RUSTIKALES BBQ SOMMERFEST // XL CORPORATE-EVENT // VORTRAG // KONFERENZ // EXKLUSIVES GALADINNER // WILDE PARTY // COME-TOGETHER // PRÄSENTATION ODER EINE PRIVATE FEIER?

THE ZENZAKAN PAN ASIAN SUPPERCLUB – AUCH EINE EVENT-LOCATION. Der Zenzakan Pan Asian Supperclub ist mit phänomenal eingerichteten 2000 Quadratmetern und seiner Zenzationellen Zouterrain Zerrazza sicherlich unbestritten die spektakulärste Location in ganz Frankfurt und bietet sich geradezu für jede Art und Größe von Veranstaltung an. Ob exklusive Präsentation im kleinen Rahmen, lockere Firmenfeier, Weihnachtsfeier, gepflegtes Galadinner, pompöses Incentive oder rauschende Party mit Tanz und DJ für mehrere hundert Personen. Durch flexibel zusammenschaltbare Räume und variable Möblierung ergeben sich diverse Konstellationen (Private Dining): 2, 20, 40, 80, 150, 250, 400 oder viele hundert Personen – alles ist möglich und machbar.

Wir bieten Ihnen perfektes Veranstaltungs-Know how und modernste Technik: LCD-Projektor mit Leinwand, XXXXL-Bar, Zigarrenlounge, Tanzfläche, Bands, Sommerterrazze, Live Robata BBQ, Künstler, Movinglights, Live Zushi, DJ, Valet Parking und vieles mehr. Ob entspanntes Buffet oder sternereifes Menü – alles ist realisierbar, vorhanden oder kann besorgt werden. Auf Wunsch übernimmt unser Team auch gerne die komplette Logistik. Ein NEIN gibt es bei uns nicht. Unser Chefkoch Sebastian Roisch und die Sales Coordinatorin Iva Matejkova freuen sich auf Ihre Anfragen unter **RESERVATION@ZENZAKAN.DE.**

Sie stellen für Ihre Veranstaltung den Anspruch, dass diese ein extravagantes Erlebnis in einer unvergleichlichen Location wird? Dann sind Sie bei uns richtig.

Übrigens: Auch der legendäre Ivory Club mit dem „Elephant and Tiger Room“ bietet eine fulminante Möglichkeit zum „Private Dining“. Die Kapazität dort beträgt ca. 20-40 Personen.

ZENZAKAN – PAN ASIAN SUPPERCLUB
Taunusanlage 15 // Frankfurt am Main
www.zenzakan.de

www.hundertgrad.de

Unsere Weinempfehlung
zum Hauptgang: Rot/Weiß!
Pesus 2006, 100 Punkte Wine Enthusiast
Belondrade & Lurton 2010

amadoro
erlesene spanische weine | www.amadoro.de

MODERNIST CUISINE

DIE REVOLUTION DER KOCHKUNST HAT BEGONNEN...

© TASCHEN, Modernist Cuisine

© TASCHEN, Modernist Cuisine

© TASCHEN, Modernist Cuisine

DIE REVOLUTION DER KOCHKUNST

DIE INNOVATIVEN TECHNIKEN DER BESTEN KÖCHE DER WELT

„DAS WICHTIGSTE BUCH ÜBER DIE KULINARISCHEN KÜNSTE SEIT ESCOFFIER"

Tim Zagat

„DIESES BUCH WIRD UNSER VERSTÄNDNIS VOM KOCHEN VERÄNDERN."

Ferran Adrià

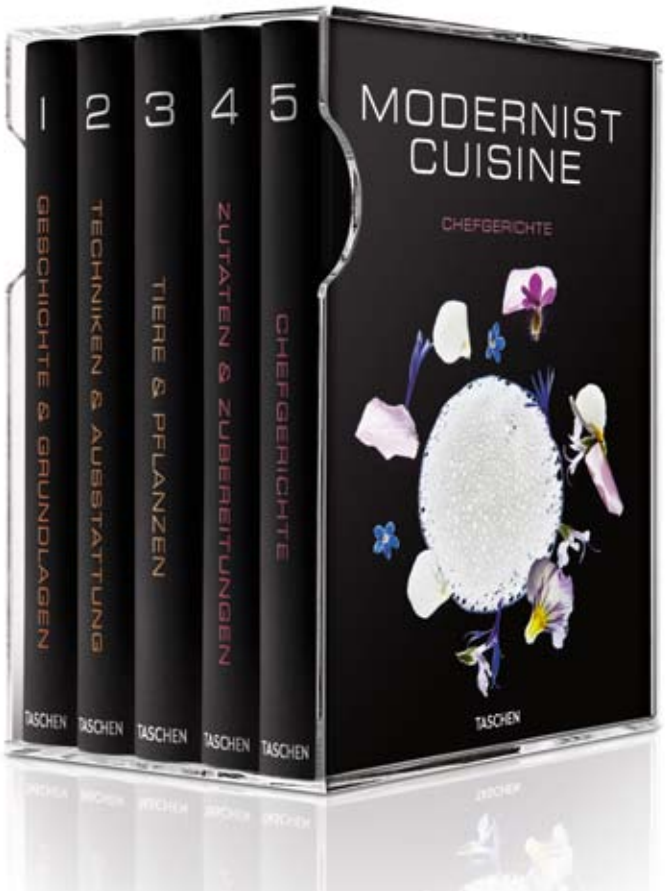
Die Revolution der Kochkunst hat begonnen. Genauso wie die französischen Impressionisten jahrhundertealte Traditionen auf den Kopf stellten, sprengt die Molekularküche seit einigen Jahren die Grenzen der kulinarischen Welt. Experimentierfreudige Küchenchefs weltbekannter Restaurants übernehmen aus Forschungslaboren völlig neuartige Verfahren und bereichern ihre Kreationen durch neueste wissenschaftliche Erkenntnisse und Entwicklungen in der Kochtechnik.

Mit *Modernist Cuisine: Die Revolution der Kochkunst* wurde auf knapp 2500 Seiten ein starkes Kompendium mit wissenschaftlich inspirierten Zubereitungsmethoden geschaffen. Mit Utensilien wie Wasserbad, Homogenisator, Zentrifuge und Zutaten wie Hydrokolloiden, Emulgatoren und Enzymen gestalten die Autoren und ihr 20-köpfiges Team von "The Cooking Lab" verblüffend neue Aromen und Texturen, die das Kochen neu erfinden lassen.

Ein Omelett, außen leicht und zart und innen üppig und cremig? Wunderbar knusprige und innen luftig leichte Pommes frites, die kross bleiben? Modernist Cuisine erklärt Ihnen die Grundlagen der Techniken und führt Sie mit ausführlich bebilderten Anleitungen durch die einzelnen Arbeitsschritte. Tausende von Originalfotos und Grafiken veranschaulichen die wissenschaftlichen und technologischen Aspekte der Kochkunst, und spektakuläre neue Fototechniken gewähren dem Leser buchstäblich Einblicke in die Lebensmittel. Nach der ausführlichen Lektüre dieses Buches werden Sie das Kochen und Essen in neuem Licht betrachten.

Die vielseitigen Beiträge bieten:

- Einblicke in die erstaunlichen wissenschaftlichen Grundlagen traditioneller Zubereitungsmethoden wie Grillen, Räuchern und Braten, sowie Tipps zur Soforthilfe bei kleinen Pannen.
- Hunderte detaillierte Rezepte und Schritt-für-Schritt-Anleitungen zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten sowie Obst, Gemüse und Getreide
- Mehr als 300 Seiten mit neuen Rezepten, die sich als Hauptgerichte für die Spitzengastronomie eignen, sowie zahlreiche weitere Rezepte von Meisterköchen wie Grant Achatz, Ferran Adrià, Heston Blumenthal, David Chang oder Wylie Dufresne.



MODERNIST CUISINE:
DIE REVOLUTION DER KOCHKUNST
Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet
6 Bände im Schuber
26,2 x 33,0 cm, 2440 Seiten
€ 399,00
ISBN 978-3-8365-3256-3
Deutsch
11/2011

UNOLD®
LATTE SEMPRE
die ideale Ergänzung zu allen
Kaffeeautomaten, Siebträgern
und Kaffeevollautomaten.
Vollautomatischer Milchaufschäumer.
Produziert per Knopfdruck bis zu
400 Tassen Milchschaum pro Tag!
Das Tassenvolumen ist einstellbar.
Die Reinigung ist denkbar einfach
und in ca. 30 Sekunden erledigt.
Schwarz - Nr. 28495 / Braun - Nr. 28497
www.unold.de

DER MODERNE

DIE STEPHAN GÖRNER STIL-KOLUMNE

„Ein Mann sollte sich nicht nur mit edlen Tüchern, sondern vor allem mit Würde kleiden."

Dieser Satz klingt auf der einen Seite seltsam nostalgisch, trifft auf der anderen Seite jedoch das Lebensgefühl vieler moderner Männer. Ein Widerspruch? Nicht unbedingt. Viele Einflüsse in Mode und Lebensstil wiederholen sich und kommen in Variationen erneut zum Vorschein, ohne, dass immer gleich erkennbar sein muss, woher diese Strömungen kommen. So ergeht es auch dem Typus „Dandy", der zur Zeit eine erstaunliche Renaissance erlebt. Der Ursprung des Dandys liegt im 18. Jahrhundert. Damals war das Dandytum ein englischer Aufstand gegen die Einflüsse der französischen Hofkultur, der seinen Ausdruck in der Schneiderei fand. Aus diesen Einflüssen entstand der moderne Herrenanzug, so wie wir ihn noch heute tragen.

Von der damaligen Upper-Class – dem Adel – als „Snob" beschimpft (Snob ist eine Kurzform des lateinischen „sine nobilitate", was nichts anderes bedeutet, als „ohne Adel"), war der Dandy tatsächlich eine Erscheinung des immer selbstbewusster auftretenden Bürgertums, das die Lebensgewohnheiten des Adels übernahm, ohne dessen (finanzielle und gesellschaftliche) Stellung zu besitzen oder dessen Einstellungen teilen zu können oder wollen.

Als der „erste Dandy" gilt Beau Brummell, der das Dandytum exzentrisch lebte und damit zur Legende wurde. Er soll drei Frisöre benötigt haben – für die Seiten, die Stirn und den Hinterkopf. Er wechselte mehrmals täglich die Wäsche und verachtete Parfüm und Schmuck. Letztlich endete Beau Brummel verarmt und verfolgt in einem französischen Irrenhaus. Dieses tragische Ende des ersten Dandys soll jedoch kein Argument gegen die stilvolle Exzentrik sein. Ganz im Gegenteil.

Heute ist der klassische Dandy ausgestorben. Vor allem die mit dem historischen Dandytum verbundene Ablehnung und Verachtung bürgerlicher Werte, die sich quasi als Muss bei einem Dandy in demonstrativem Müßiggang und dem Desinteresse an bürgerlicher Erwerbstätigkeit äußerten, stießen in der Leistungsgesellschaft seit dem 20. Jahrhundert allerseits auf Ablehnung. Der Dandy von damals hat nichts Attraktives mehr, er würde heute als „Loser" und „Pseudo" eher verlacht werden. Zudem fiele es dem Dandy alter Schule in Zeiten von Lady Gaga und Marilyn Manson schwer, durch seinen Kleidungsstil oder seine Lebensweise aufzufallen. Was können wir nach einem halben Jahrhundert moderner Popkultur von Abba bis Zappa, abgestumpft von Punk bis Porno überhaupt noch als „exzentrisch" wahrnehmen? Provokation ist heute Teil der Mainstreamkultur, viele Fachleute der Subkulturen meinen sogar, dass das bewusst Schockierende längst ein künstlerisches Zeichen von Spießigkeit geworden ist.

So ist es nur konsequent, dass eine neue Generation von Männern die Hochwertigkeit als avantgardistisches Stilelement neu entdeckt. Ermüdet von Gender- und Feminismusthemen, Meinungsterror der Gutmenschen und endlos gelangweilt vom sogenannten Wutbürger, entstand in den letzten Jahren eine neue Form des Dandys. Er findet seine Individualität und seinen Freigeist jenseits der oben genannten Klischees. Wenn der Durchschnittsbürger glaubt, mit zerschlissenen Jeans und Schlabber-Pullover in die Oper gehen zu müssen, um ein Zeichen seiner Individualität zu setzen, und jeder Bausparer mit Trillerpfeifen und Lichterketten für bzw. gegen alles protestiert, zeigen die neuen Männer mit einer äußerst subtilen Form, wie sie der hysterischen Gesellschaft begegnen und diese erkennbar ablehnen: Sie adaptieren den gehobenen Stil des Gentleman neu und passen ihn der heutigen Zeit an.

Et voilà: der moderne Dandy.

Der moderne Dandy ist durchweg mit leistungsbezogenen und konservativ-liberalen Attributen behaftet. Er ist beruflich erfolgreich und legt Wert auf eine hohe Allgemeinbildung. Sein Benehmen in der Öffentlichkeit ist zurückhaltend und wirkt auf viele seiner Mitbürger eher „unmodern". Er liebt die politische Konversation, in der er mit Genuss die Thesen des heutigen Bürgertums zerpflückt. Er schätzt gutes Essen, die körperliche Pflege und niveauvollen Sport. Der moderne Dandy gibt sich ganz bewusst als Gegenpol zu den 68ern, die er für rückständig, verlogen und etwas schlicht hält. Für ihn ist diese Generation nie erwachsen geworden.

Die Brücke zum historischen Dandy bildet sein Verhältnis zur Kleidung. Der Kleidungsstil ist konservativ. Diese Klassifizierung erschöpft sich jedoch nicht mit Hemd und Anzug. Das eigentliche Statement ist die Nachhaltigkeit, also die kompromisslose Qualität seiner Kleidungskultur. Individualität und Persönlichkeit sind Trumpf. Die gleichgeschaltete Uniformität der globalen Kleidungsketten sind ihm zuwider, genauso, wie das plakative Branding vieler Labels und die ausufernde Replikakultur der konsumorientierten Materialisten.

Der Dandy liebt Kleidung mit Geist und Historie. Fachbegriffe der Maßschneiderei kennt er ebenso wie die

DANDY

Grundbegriffe meisterlichen Schuhwerks. Schließlich will der Dandy die Dinge kennen, in die er seine Mittel investiert. Namen und Gesichter geben ihm ein gutes Gefühl, nicht Marken und Brands.

Während sich der herkömmliche Mann dadurch auszeichnet, nicht gerne einkaufen zu gehen, zelebriert der Dandy den Gang zum Herrenausstatter. Bei der Auswahl der Stoffe, Innenfutter und Knöpfe lebt er sich aus.

Der angeblich so angesagte metrosexuelle, androgyne Mann kann genauso wenig ein moderner Dandy sein wie der Wollmützen tragende Softie. Für den Dandy hingegen ist alles ein Statement. Mode und Männlichkeit ist für ihn kein Widerspruch, sondern ein bewusster Umgang mit seiner Außenwirkung, die er durchaus auch gezielt einzusetzen weiß. Der moderne Dandy hat die stilfreie heutige Gesellschaft als Mainstream erkannt und akzeptiert, aber er setzt dieser einen Kontrapunkt durch seine klare Stilregeln entgegen, die sich, konsequent eingehalten, zu einem persönlichen Erkennungscode entwickeln.

Stephan Görner, Frankfurter Maßdesigner

DER FRANKFURTER MASSDESIGNER STEPHAN GÖRNER WURDE 1971 IN PARIS GEBOREN. Aufgewachsen ist er in der hessischen Landeshauptstadt Wiesbaden. Seit 2003 fertigt er anspruchsvolle Mode nach Maß wie Anzüge, Hemden, Kaschmirpullover, Jeans und Pyjamas. In seinem Atelier unweit der Alten Oper bedient er seine Kunden mit einem breiten Portfolio nachhaltiger Kleidungsstücke für das Geschäftsleben, die Freizeit, Hochzeiten und Festtage sowie mit Sonderanfertigungen.

Stephan Görner versteht sich als „Private Tailor“, der seine Kunden in der entspannten Atomsphäre seines Ateliers im Stil eines Herrenzimmers empfängt oder sie am Ort Ihrer Wahl besucht. Weitab von der unruhigen Atmosphäre des klassischen Einzelhandels soll sich der Gast ganz den schönen Dingen des Lebens widmen können. Besonderen Wert legt Görner dabei auf qualitativ hochwertige Produktion und Rohmaterial, die er vollständig auf Deutschland, Italien und England beschränkt.

KARL DER GROSSE

Motivation, Unterstützung, Förderung – all das Fremdwörter für einen der vielleicht größten Künstler unserer Zeit – zumindest in seinen Kinderjahren.

„DEINE NASENLÖCHER SIND ZU GROSS!“

Andere Zöglinge erfahren Stolz und Bewunderung, die Jugend des kleinen Karl Lagerfeld wird ausschließlich von Kritik dominiert. Ablehnung und Enttäuschung sind die täglichen Begleiter des späteren Modezars, der insbesondere den Ansprüchen seiner strengen Mutter nie zu genügen schien. Doch anstatt an ihrer Missgunst oder der Wehrlosigkeit seines weichen Vaters zu zerbrechen, fungierte eben diese schwierige Kindheit als bester Antrieb für sein kreatives Talent. Früh lernte sich der eigenbrötlerische Außenseiter vor Gleichaltrigen zu behaupten und vertrat schnell selbstbewusst seinen ganz eigenen, ungewöhnlichen Stil.

MONOKEL UND KLASSISCHE HERRENANZÜGE BEREITS MIT 14 JAHREN

Kleider machen Leute – auf diesem einen Gebiet waren sich Vater und Sohn einig. Otto Lagerfeld verabscheute es, „Geld zum Fenster hinaus zu werfen“ und sah in einem ordentlichen Erscheinungsbild eine wichtige Investition. So war sein Sohn Karl bei den wenigen Auftritten in der Öffentlichkeit stets gut und teuer gekleidet. Zurückgezogen auf dem Dachboden des elterlichen Gutshofs, entdeckt der Einzelgänger seine große Leidenschaft, das Zeichnen.

Mit 14 erfüllt sich schließlich sein sehnlichster Wunsch: Karl darf auf ein Internat nach Paris gehen. Hier, in seinem persönlichen Modemekka, nimmt Lagerfeld an einem Fashion-Design-Wettbewerb mit dem Entwurf eines Mantels teil. Er belegt den zweiten Platz hinter Yves Saint Laurent, dessen schwarzes Cocktailkleid den Startschuss einer weiteren, unvergleichlichen Karriere bedeutete.

Sein schöpferisches Werken bei Chloé lässt Lagerfeld in den 70er Jahren in die Liga der begehrtesten Designer der Welt aufsteigen. Die Position als Chefcreateur im Hause Chanel macht ihn 1983 zur Mode-Ikone. Sein mutiger Mix aus Klassik und Moderne lässt die schlafende Schönheit der Modelinien neu erblühen ohne ihr ehrenvolles Erbe zu verraten. Für diese Auferstehung wird Lagerfeld 1989 sogar mit dem Bambi in der Kategorie „Kreativität“ ausgezeichnet.

„TANZEN IST DIE BESTE GYMNASTIK FÜR DEN MENSCHEN“

Der hart arbeitende Perfektionist hat jedoch auch eine ganz andere, sehr sensible Seite. Privat liebt Lagerfeld jegliche Form von musischer Unterhaltung und findet Ruhe und Entspannung beim Tanzen. Sein großes Talent für rhythmische Bewegung darf der Künstler 1970 sogar in Andy Warhols‘ Film „L’amour“ in der Rolle eines Gigolos unter Beweis stellen. Schon Ende der 70er ist es ein offenes Geheimnis: Karl ist schwul. Mit Ende 30 trifft er seine große Liebe, den 22jährigen Jaques de Bagére. „Die wichtigste Begegnung meines Lebens“, sagt Lagerfeld später in einem Interview. Jaques ist Aristokrat. Bodenständig und rational, also das exakte Gegenteil des Modemachers. Die Liebe scheitert an einem, Anfang der 80er Jahre alles vernichtenden Virus, dem HIV. AIDS findet besonders in der Künstlerszene viele Opfer.

„50 PROZENT DER MENSCHEN, DIE ICH KANNTE, WAREN PLÖTZLICH NICHT MEHR DA“

1983 stirbt auch Jaques de Bagére an der unheilbaren Krankheit. Er wurde 38 Jahre alt. Die Neunziger bringen neben der Wende auch frischen Wind in das schöpferische Leben des Modepapstes. Es ist die Zeit der Supermodels und die Entdeckung einer bestimmten Grande Dame ist bis heute einzig und allein dem Gespür des Meisters zu verdanken: Claudia Schiffer – das erfolgreichste deutsche Mannequin unserer Zeit läuft dank Lagerfelds Unterstützung 1988 für Chanel über den Laufsteg. Der Modeschöpfer gewinnt durch sie neue, auf den Qualitäten seines Heimatlandes basierende, Inspiration. Claudia Schiffer verkörpert wie Lagerfeld selbst typisch deutsche Werte wie Disziplin und Durchsetzungsvermögen. Seine Muse motiviert ihn auch zu eigener Stringenz. In kürzester Zeit verliert der einst recht üppige Modezar über 40kg Körperwicht.

„IRGENDWANN HABE ICH MICH AN MIR SATT GESEHEN!“

Seine neue Sichtweise spiegelt sich in seinen Entwürfen wieder. Eine Mode, für die es schlank zu sein gilt. Lagerfelds Schauen, Fotos und sogar Kurzfilme sind immer auch ein Abbild seiner Gedanken und Träume. Er inszeniert die Models als Gegenstände seines Innenlebens, lässt Grenzen von Fiktion und Realität verschwimmen und erfindet sich dabei immer wieder neu.

„AB GRÖSSE 42 IST ES KEINE MODE MEHR, DA ZIEHST DU DICH AN!“

Als erster Designer entwirft Karl Lagerfeld 2004 eine erschwingliche Kollektion für die schwedische Modemarke H&M und lässt somit auch eine weniger finanzstarke Zielgruppe an seiner Welt teilhaben. Ein vollkommen neuer Ausdruck des „Pret a porter“-Begriffs.

Seither entdecken immer wieder große Firmen wie Coca Cola, Sky oder Volkswagen den Marktwert des Zaren. Mittlerweile steht ein ganzes Unternehmen hinter dem Namen Lagerfeld, das den Zaren zu einer Generationen übergreifenden Erfolgsmarke hat empor steigen lassen – die Geschichte einer Ikone zu Lebzeiten, die noch lange nicht zu Ende geschrieben ist.

„MEINE HÄNDE SIND VERSICHERT, DESHALB TRAGE ICH IMMER HANDSCHUHE!“

Allen Eilmeldungen zum Trotz, der große Meister würde den Pinsel für immer niederlegen, hält der Perfektionist stets dagegen. Seine beste Kollektion liegt laut Karl Lagerfeld noch vor ihm. Vielleicht hat er sich ja den größten Coup für sein 30-jähriges Chanel-Jubiläum aufgehoben. Auch 2012 scheint der Meister wieder mühelos ein Ass nach dem anderen aus dem maßgeschneiderten Ärmel zu schütteln. Die Modewelt wartet auch nach drei Jahrzehnten Schaffenszeit nach wie vor gespannt auf jede weitere grandiose Schau, und die ganze Welt wartet währenddessen schon auf seine Memoiren.

DAS HEMD UMRAHMT MIT SEINEM KRAGEN DEN HALS, KRÖNT DABEI DEZENT DAS GESICHT UND VERLEIHT DER PERSÖNLICHKEIT DADURCH ZUSÄTZLICH PROFIL. Früher folgte die Gesellschaft strikten Regeln. Heute ist es nicht mehr so „einfach“. Wer die Regeln kennt, der hat gleichzeitig auch mehr Möglichkeiten. Normen können aufgeweicht, gebrochen und weiterentwickelt werden und unterliegen heutzutage vielmehr der individuellen Interpretation. Modedesigner und Frankfurter Herrenausstatter Cem-Mustafa Abaci erklärt in dieser RARE Ausgabe. was ein hochwertiges Hemd ausmacht.

ABACI & die hemden

WELCHE KRITERIEN MUSS EIN GUTES HERRENHEMD ERFÜLLEN?

ABACI: Es gibt drei entscheidende Qualitätsmerkmale: Stoff, Verarbeitung, Passform.

WORAUF SOLLTE MANN DABEI IM EINZELNEN ACHTEN?

ABACI: Das meist verwendete Material ist Baumwolle. Sie ist atmungsaktiv und robust. Achten Sie beim Kauf auf reine „Vollzwirn" Stoffe und vermeiden Sie bügelfreie Ausrüstungen und Gemische mit Polyester, außer sie enthalten auch Elastan oder Lycra. Seide und traditionelles Leinen sind ebenfalls eine Option – generell gilt: Je feiner das Garn, umso anfälliger ist das Gewebe. Bei der Passform ist die optimale Schulterbreite obligatorisch, denn überschnittene Schultern erinnern an hängende Mundwinkel. Zu lange Ärmel, die Falten werfen sind selbstverständlich ein „No Go". Der entscheidenste Bereich eines Hemdes ist die Kragenweite, diese sollte ca. einen Finger Luft lassen.

WAS MACHT DEN KRAGEN SO WICHTIG?

ABACI: Der Kragen stellt die Krone des Hemdes dar. Form und Größe sollten mit der Kopfform und dem Outfit harmonieren, also in Balance mit der Kopfsilhouette, dem Revers und dem Krawattenknoten stehen.

WELCHE UNTERSCHIEDLICHEN KRAGENFORMEN GIBT ES UND WIE SIND DIESE ZU KOMBINIEREN?

ABACI: Die traditionellste Kragenform ist der bekannte Stehkragen, auch Vatermörder genannt. Dieser wird heute nur noch zu festlichen Fracks oder Smokings getragen. Am meisten verbreitet ist der Klapp- bzw. Umlegekragen. Der Kentkragen ist mäßig gespreizt und bildet sozusagen den Allrounder unter den Kragenformen. Der dagegen stark gespreizte Haifischkragen harmonisiert schmalere Gesichter und bietet Raum für größere Knoten. Der Spitzkragen mit sehr enger Spreizung, schon länger nicht mehr so gebräuchlich, wird nur mit Krawatte oder Fliege getragen. Kragenstäbchen sollten herausnehmbar sein, um beim Bügeln keine Abdrücke zu hinterlassen. Der Button-Down-Kragen ist traditionell ein typisch sportlicher Kragen, zu dem keine Krawatte getragen wird, und daher nicht für geschäftliche Anlässe gedacht ist.

GIBT ES AUCH NEUE TRENDS IN SACHEN KRAGENFORM?

ABACI: In letzter Zeit taucht der Winchesterkragen (auch Kontrastkragen) vermehrt auf. Das ist ein weißer Kragen, der zu farbigem, häufig auch gestreiften Körper getragen wird. In der Regel sind dabei auch die Manschetten in weiß gehalten.

WAS IST IN SACHEN HEMDTRAGEMANIER NACH WIE VOR EIN „DEAL-BREAKER"?

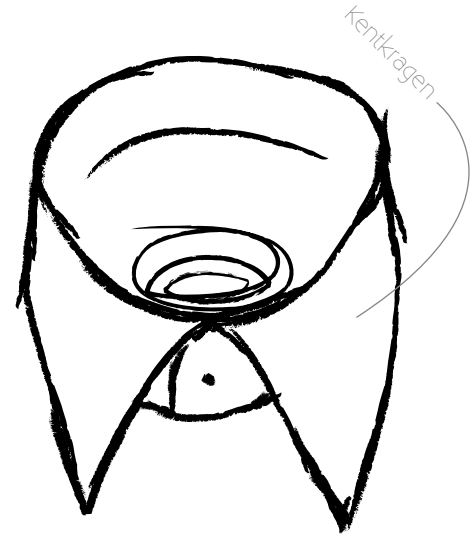
ABACI: Ein sauberes und gebügeltes Hemd dürfte für jeden Träger selbstverständlich sein. Konventionell ist Kurzarm für die Freizeit und nicht zum Geschäftsanzug mit Krawatte. Generell gilt: Je breiter die Streifen, umso legerer der Anlass. Zwei weitere traditionelle Regeln: Brusttaschen sind an Businesshemden verpönt und alle Hemden, die nicht ganz offensichtlich als Freizeithemden zu erkennen sind, werden in der Hose getragen.

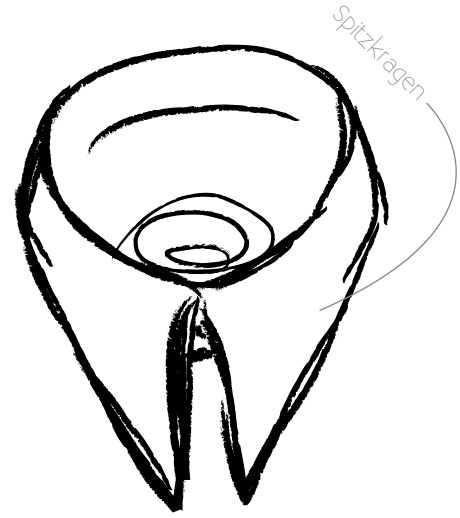
Erfahren Sie in der kommenden Ausgabe: Alles über Manschetten, Stichlänge, Anzugkombinationen und die Vorteile der Maßschneiderung!

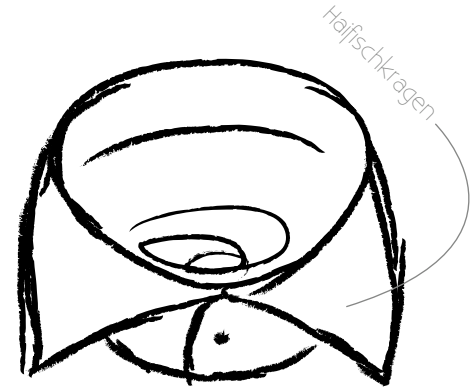
Cem-Mustafa Abaci ist unter den 15 besten deutschen Maßschneidern im deutschsprachigen Raum gelistet. Abaci steht für entspannte Eleganz und Ästhetik mit Funktion. Mit seinem Stil-Tempel ist er weit über die Grenzen der Mainmetropole Frankfurt bekannt geworden und hat durch seine klassische Avantgarde eine unaufdringliche und zeitlose Exzentrik zeitgemäß interpretiert.

ABACI
Junghofstraße 14, 60311 Frankfurt am Main

PHOTO © Daniel Baldus Photography







MOOK'S *Ambassadors*

Kaum ein Restaurant kann auf eine so loyale und spannende Gästeschar blicken wie wir. Praktisch alle Frankfurter Mover & Shaker gehören seit Jahren zu unseren treuen Stammgästen. Auch haben wir es immer tunlichst vermieden, ein Zielpublikum zu kreieren.

Die meisten Restaurants sind darauf ausgelegt, ein spezielles Klientel anzusprechen. Bei uns hingegen sitzt Rockstar neben Bankdirektor, Diva neben Designer und IT Spezialist neben Bonvivant. Der internationale Hollywoodstar fühlt sich bei uns genauso wohl wie der umjubelte Sternekoch. Unsere illustre Gästeschar ist wirklich ein kunterbuntes Kaleidoskop der Branchen und Interessen.

So unterschiedlich ihre Berufe und Ansichten auch sein mögen – sie alle eint die Liebe zu den Restaurants der Mook Group. Unsere Restaurants stehen auch für mehr als nur gutes Essen: Wir sind eine Gemeinschaft. Wir sind ein Lebensgefühl. Wir sind einfach ein Gesamterlebnis. Unsere Restaurants verbinden Menschen, schaffen Kommunikation und schenken Erinnerungen.

Wir haben es über die Jahre hinweg geschafft, für viele Menschen zu einem zweiten Zuhause zu werden. Unser Konzept des Mehrwerts scheint anzukommen. Mittlerweile bewirtet niemand mehr Gäste im gehobenen Restaurantmodus als wir.

Wir sind inzwischen das Frankfurter Wohnzimmer und unsere Stammgäste sind unsere beste Werbung.

Sie sind die Ambassadore der Mook Group.

NATHALIE ECKART
CONMIA Model Management

STAMMGAST SEIT?
2007
MOTTO/CREDO?
Beauty is never just skin deep
BESCHREIBE DICH SELBST IN MAXIMAL 100 WORTEN!
Ich bin 110% Fashion addicted, arbeite international als Model und reise dadurch sehr viel. Ich liebe die Metropolen dieser Welt ebenso wie einsame Strände oder auch die Countryside. Ich bin eine leidenschaftliche Sportlerin! Dadurch hat sich auch mein besonderes Bewusstsein für gute und gesunde Ernährung entwickelt („I treat my body like a temple!"). Eine weitere Leidenschaft von mir sind Kunst und Design, in allen erdenklichen Variationen. Mein Leben ist nie langweilig, denn es warten ständig neue, spannende Projekte und Herausforderungen auf mich.

WARUM IST DAS ZENZAKAN DEIN LIEBLINGSLOKAL?
Das Zenzakan beeindruckt mich jedes mal aufs Neue durch sein grandioses Ambiente und den ausgezeichneten Service. Hier genieße ich immer wieder gerne das weltbeste Sushi!
WELCHES IST DEIN FAVORITE SIGNATURE DISH?
Sushi!
WELCHES IST DEIN LIEBLINGSLOKAL IM AUSLAND?
Das Nobu in Milano – Italien
WELCHES IST DEIN LIEBLINGSURLAUBSZIEL?
Algarve in Portugal
WAS IST LUXUS?
Die Welt bereisen zu können und dafür auch noch bezahlt zu werden!
WAS IST DEIN LIEBSTER WEIN?
Wine is not mine!
WAS IST DEIN LIEBSTER CHAMPAGNER?
Dom Pérignon
WELCHES HOTEL IST DEIN FAVORIT?
Das Jumeirah in Frankfurt am Main, I love Frankfurt!
WAS WÄRE DEINE HENKERSMAHLZEIT?
Vorspeise: Sushi
Hauptspeise: Sushi
Nachspeise: guess what!

„I TREAT MY BODY LIKE A TEMPLE!"

PHOTOS © Martin Castillo und Jens Hocher

MICHAEL KELLER
Gründer und Geschäftsführer von Keller & Coll.

STAMMGAST SEIT?
Eröffnung des Zenzakan

MOTTO/CREDO?
Je mehr Vermögen Du hast, je mehr Verantwortung hast Du für andere Menschen.

BESCHREIBE DICH SELBST IN MAXIMAL 100 WORTEN!
Als einer der wenigen alleinerziehenden Papas in Deutschland mit drei bezaubernden Töchtern (8, 15 und 17) weltweit im Bereich Merger & Acquisition unterwegs, bemühe ich mich jeden Tag aufs Neue, das Gleichgewicht für mein berufliches und starkes soziales Engagement, meine Töchter und meinen Freunden zu halten.

WARUM IST DAS ZENZAKAN DEIN LIEBLINGSLOKAL?
Das Zenzakan gibt mir nicht nur durch seine hervorragende Küche und seinem liebenswürdigen Personal das Gefühl, trotz seiner Größe privat im Restaurant Gast zu sein, sondern ermöglicht mir auch durch seine Lichtwahl ungestörte Gespräche.

GIBT ES EIN BESONDERES EREIGNIS, DAS DU MIT DEM ZENZAKAN VERBINDEST?
Das unübertroffene Essen und den Service aus dem Zenzakan anlässlich der Eröffnung unseres ersten Büros in Frankfurt am Main. Danke Christian Mook!

WELCHES IST DEIN FAVORITE SIGNATURE DISH?
Die knusprige Frühlingsrolle mit Ente und Hoi Sin Soße und das chinesische Rindergeschnetzeltes nach Sichuan Art.

WELCHES IST DEIN LIEBLINGSLOKAL IM AUSLAND?
Le Louis XV in Monte-Carlo.

WELCHES IST DEIN LIEBLINGSURLAUBSZIEL?
Maui / Hawaii

WAS IST LUXUS?
Mein persönlicher Luxus ist seit Jahrzehnten, jederzeit ohne andere Menschen zu verletzen, das zu sagen, was ich denke, fühle und sagen möchte, ohne Angst vor irgendwelchen Konsequenzen haben zu müssen.

WAS IST DEIN LIEBSTER WEIN?
Opus One

WAS IST DEIN LIEBSTER CHAMPAGNER?
Krug Rosé

WELCHES HOTEL IST DEIN FAVORIT?
One & Only Ocean Club Paradise Island, Nassau / Bahamas

WAS WÄRE DEINE HENKERSMAHLZEIT?
Graupensuppe mit Bündnerfleisch, ein Hamburger gut durch mit Kartoffel- und Gurkensalat, eine doppelte Portion frische Himbeeren und Gottes Segen.

„JE MEHR VERMÖGEN DU HAST, DESTO MEHR VERANTWORTUNG HAST DU FÜR ANDERE MENSCHEN."

MANUELA MOCK
Diva

STAMMGAST SEIT?
2009 war ich wohl das erste Mal im Zenzakan.
MOTTO/CREDO?
You never know who is who until something goes wrong.
BESCHREIBE DICH SELBST IN MAXIMAL 100 WORTEN!
Meistens bin ich fröhlich, denn meine Arbeit gefällt mir. Wer kann das heutzutage schon von sich sagen ohne ein hinzugefügtes „Wenn und Aber". Ich schminke Männer zu Frauen in meiner Boutique Transnormal, das Glück das sich in den Augen der Menschen spiegelt, die mich besuchen, ist für mich eine Quelle der Freude. Mein Buch „Eine echte Diva" ist gerade erschienen und ich muss selbst lachen, wenn ich es durchblättere. Ein Buch für die echte Diva in uns allen. Das Leben ernst zu nehmen und dabei nicht den Humor zu verlieren, das rockt. Mein Boyfriend Tommy Train nimmt gerade seine neue CD in Los Angeles auf, wir haben viele Höhen und Tiefen im Leben durchgemacht bis wir uns finden durften. Der Titel „Fallen Angel" wird eine Hymne für alle, die in Gefühle und Träume investiert haben denn nur dafür wird man letztendlich belohnt und befreit. Wahre Liebe kennt keine Kursschwankungen.

WARUM IST DAS ZENZAKAN DEIN LIEBLINGSLOKAL?
Das Zenzakan ist für mich als Japan-Fan wie ein Kurzurlaub. Dann noch als absoluten Luxus den Geisha-Room mit seiner intimen Atmosphäre geniessen und sich rundum willkommen fühlen. That`s the cat`s meeouw. So sieht meine fernöstliche Ruhe aus, auch wenn wir dort die Musik mal kräftig aufdrehen.
GIBT ES EIN BESONDERES EREIGNIS, DAS DU MIT DEM ZENZAKAN VERBINDEST?
Schön finde ich, dass Ludwika, die im Zenzakan darauf achtet, dass auch die sanitären Anlagen in bester Verfassung sind, früher Geige gespielt hat. Als sie mir erzählte, das sie aufgrund einer Handverletzung dies nun nicht mehr könne, kam ich spontan auf die Idee Nigel Kennedy, den britischen Super-Geiger, zu einer kleinen Session mitzubringen nach seinem Konzert in der Alten Oper. Leider habe ich es dieses Mal zeitlich verschnappt... aber aufgeschoben ist nicht aufgehoben.
WELCHES IST DEIN FAVORITE SIGNATURE DISH?
Ganz klar, Sashimi on the Rocks und den tollen Kobebeef-Tatar in kleinen Waffeln.
WELCHES IST DEIN LIEBLINGSLOKAL IM AUSLAND?
Habe keins. Das kann ein Imbiss sein am Hafen oder ein Gourmet-Restaurant in den Bergen. Reinfallen kann man überall... die Sterne sagen sowieso nichts aus über eine Küche, die sind mir schnuppe. Wenn ich Nudeln mit Tomatenmark zum Glücklichsein noch schätzen kann, dann bin ich ein echter Gourmet.
WELCHES IST DEIN LIEBLINGSURLAUBSZIEL?
Ich würde gerne mal auf die Osterinseln reisen, weiß gar nicht wo die genau sind. Haben mich aber als Kind immer fasziniert. Im Donald Duck-Taschenbuch kamen die vor. Da habe ich mich immer hingeträumt.
WAS IST LUXUS?
Wenn man sehr viel erlebt hat und trotz allem seine kindliche Freude und das Urvertrauen ins Gute bewahren konnte. Herzensbildung ist für mich Luxus. Und wenn Jemand mit Dreck nach mir wirft, dann mache ich einfach Dünger daraus.
WAS IST DEIN LIEBSTER WEIN?
Francis Ford Coppola
WAS IST DEIN LIEBSTER CHAMPAGNER?
Dom Pérignon
WELCHES HOTEL IST DEIN FAVORIT?
Park Hotel, Le Meridien am Wiesenhüttenplatz hier in Frankfurt und das Carlyle Hotel in New York
WAS WÄRE DEINE HENKERSMAHLZEIT?
Fugo bei McDonalds

„DAS GLÜCK DAS SICH IN DEN AUGEN DER MENSCHEN SPIEGELT, DIE MICH BESUCHEN, IST FÜR MICH EINE QUELLE DER FREUDE."

PHOTOS © Ulrich Mattner – www.umattner.de

HAKAN TEMÜR
BRANDPOOL GmbH & Co KG

STAMMGAST SEIT?
Von Beginn an.
MOTTO/CREDO?
Zeig dich so wie du bist, oder werde so wie du dich zeigst.
BESCHREIBE DICH SELBST IN MAXIMAL 100 WORTEN!
1973 geborener unabhängiger Rebell, der nie zur Ruhe kommt. Daher arbeite ich daran mein Leben zu entschleunigen. Nicht alles zu machen was ansteht und auch nicht alles langsamer zu machen als bisher, sondern einfach zu entscheiden was mir wichtig ist im Leben.

WARUM IST DER IVORY CLUB DEIN LIEBLINGSLOKAL?
Weil meine Gäste und ich sich einfach immer bei euch wohl fühlen – Ambiente, Team, Service und Qualität. Danke!
WELCHES IST DEIN FAVORITE SIGNATURE DISH?
Manti (Türkische Ravioli) von meiner Mutter.
WELCHES IST DEIN LIEBLINGSLOKAL IM AUSLAND?
Die originalen Kebab Häuser in Istanbul besuche ich immer wieder gerne ;) Kösebasi, Beyti, Kasibeyaz uvm.
WELCHES IST DEIN LIEBLINGSURLAUBSZIEL?
Da gibt es zu viele, die auf der Liste stehen. In letzter Zeit war es Thailand. Möchte Asien nächstes Jahr abschließen. Vietnam und Kambodscha stehen noch aus. Es gibt so viel Schönes auf dieser geilen Welt zu sehen. Das Leben wird langsam zu kurz, um einen Ort mehr als zweimal zu besuchen, es sei denn es gibt einen ganz besonderen Grund dafür!
WAS IST LUXUS?
Mit Jeans und T-Shirt zur Arbeit zu gehen und hin und wieder mit Vergnügen auf so manches Vergnügen zu verzichten!
WAS IST DEIN LIEBSTER WEIN?
Kommt auf meine Mentale Verfassung an. Ich bevorzuge Weißweine, wie zum z.B. Henry Bourgedis – Sancerre Jadis von 2001, Weingut Sohns – Riesling Geisenheimer Kläuserweg von 2007.
WAS IST DEIN LIEBSTER CHAMPAGNER?
Krug Champagne – Clos de Mesnil von 1990
WELCHES HOTEL IST DEIN FAVORIT?
Das ACE in New York.
WAS WÄRE DEINE HENKERSMAHLZEIT?
Ein Kobe Steak und eine Flasche Rotwein!

„LUXUS BEDEUTET FÜR MICH MIT JEANS UND T-SHIRT ZUR ARBEIT ZU GEHEN UND HIN UND WIEDER MIT VERGNÜGEN AUF SO MANCHES VERGNÜGEN ZU VERZICHTEN!“

ROMEO JACKSON
Personal Training & Lifestyle Coach

STAMMGAST SEIT?
2007
MOTTO/CREDO?
You only get out what you put in!
BESCHREIBE DICH SELBST IN MAXIMAL 100 WORTEN!
What ever I do, I do it with a connection of knowing it can only be done within an intention of serving the true purpose of my being! Nothing fulfills me more as giving my best, mixing the best of nature's finest ingredients of every part of my body, heart and soul into. The energy sure do bounce back a thousands times (boomerang). My goal is to be able to see the mistake I make in time enough to learn from it, to move forward and never stand still, be true to myself and especially be thankful for my health and the people in my life! Mistake is only a mistake if you do not learn from it! No regret but much respect.

WARUM IST DAS ZENZAKAN DEIN LIEBLINGSLOKAL?
Just love being at Zenzakan! The hospitality, the atmosphere and the dishes! The minute i walk in, till the minute i walk out, am left with a warm energy. Thank you guys for such a great service!
WELCHES IST DEIN FAVORITE SIGNATURE DISH?
Definitely has to be sushi new style! Am not a big meat eater, but when i do, it has to be short ribs.
WELCHES IST DEIN LIEBLINGSURLAUBSZIEL?
Any where and every where, where there is people who know who they are! Still a place yet to discoverd.
WAS IST LUXUS?
To have some times off to extend my horizone, travel to new places, meet new people and have the potential and possibilities to make a difference.
WAS IST DEIN LIEBSTER WEIN?
Shiraz taste great! If i ever drink...
WAS IST DEIN LIEBSTER CHAMPAGNER?
Dom Pérignon
WELCHES HOTEL IST DEIN FAVORIT?
Hard to say. Lived a life on a road for about 6 years, stayed in countless hotels, but lately i have become a big fan of a very modest but well design and cleanest hotel for an affordable price in Munich, which is none other than Euro Grand Hotel.
WAS WÄRE DEINE HENKERSMAHLZEIT?
Any dish made with the right ingredient!

„MISTAKE IS ONLY A MISTAKE IF YOU DO NOT LEARN FROM IT!“

PHOTOS © Daniel Baldus Photography – www.daniel-baldus.de

AVNI YERLI
Mitgründer und Geschäftsführer der Crytek GmbH

STAMMGAST SEIT?
Seit Juli 2006 bin ich Stammgast im Ivory Club und seit September 2009 im Zenzakan.

MOTTO/CREDO?
Wer glaubt etwas zu sein, hat aufgehört etwas zu werden.

BESCHREIBE DICH SELBST IN MAXIMAL 100 WORTEN!
Ich bin Mitgründer und Geschäftsführer der Crytek GmbH und lebe seit April 2006 in Frankfurt am Main. Ich bin glücklich verheiratet und habe drei Kinder.

WARUM IST DAS ZENZAKAN DEIN LIEBLINGSLOKAL?
Ich gehe gerne in alle vier Restaurants, aber das Zenzakan ist mein Lieblingslokal. Das Zenzakan spiegelt die Definition von exklusiver Gastronomie in allen Punkten wieder. Darüber hinaus trifft das Menü genau meine Geschmacksrichtung.

GIBT ES EIN BESONDERES EREIGNIS, DAS DU MIT DEM ZENZAKAN VERBINDEST?
Die Geburten unserer Kinder haben meine Frau und ich im Zenzakan gefeiert.

WELCHES IST DEIN FAVORITE SIGNATURE DISH?
Surf'N'Turf Roll, Spicy Tuna Roll, Fresh Wasabi, Crunchy Ebi Fingers with 3 Exotic Dips, Thai Style Pad King Ginger Chili beef and Rice.

WELCHES IST DEIN LIEBLINGSLOKAL IM AUSLAND?
Asia De Cuba im Mondrian Hotel in Los Angeles.

WELCHES IST DEIN LIEBLINGSURLAUBSZIEL?
Die Türkei.

WAS IST LUXUS?
Wenn ich unbekümmert meinen Wünschen nachgehen kann.

WAS IST DEIN LIEBSTER WEIN?
Rotwein: Corvus Corpus 2006 oder 2007
Weisswein: Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc 2011

WAS IST DEIN LIEBSTER CHAMPAGNER?
Champagner Ruinart Blanc de Blanc brut

WELCHES HOTEL IST DEIN FAVORIT?
Park Hyatt Shanghai. Die Aussicht über Shanghai ist phantastisch.

WAS WÄRE DEINE HENKERSMAHLZEIT?
Das wäre mein favorite signature dish, aber eventuell würde ich mich doch für Triple Star Filet Mignon anstatt für Thai Style Pad King Chili Beef entscheiden.

DIE FRANKFURTER FIRMA CRYTEK IST EINE DER ERFOLGREICHSTEN VIDEOSPIELHERSTELLER DER WELT UND BESCHÄFTIGT WELTWEIT ÜBER 600 MITARBEITER. AUF DAS KONTO VON CRYTEK GEHEN UNTER ANDEREM DIE MILLIONENFACH VERKAUFTEN BESTSELLER CRYSIS UND FAR CRY. ALLEIN DIE ENTWICKLUNG DER LETZTEN CRYSIS EPISODE HAT 15 MILLIONEN EURO VERSCHLUNGEN UND WURDE VON DER FACHPRESSE EUPHORISCH GEFEIERT.

„DAS ZENZAKAN SPIEGELT DIE DEFINITION VON EXKLUSIVER GASTRONOMIE IN ALLEN PUNKTEN WIEDER."

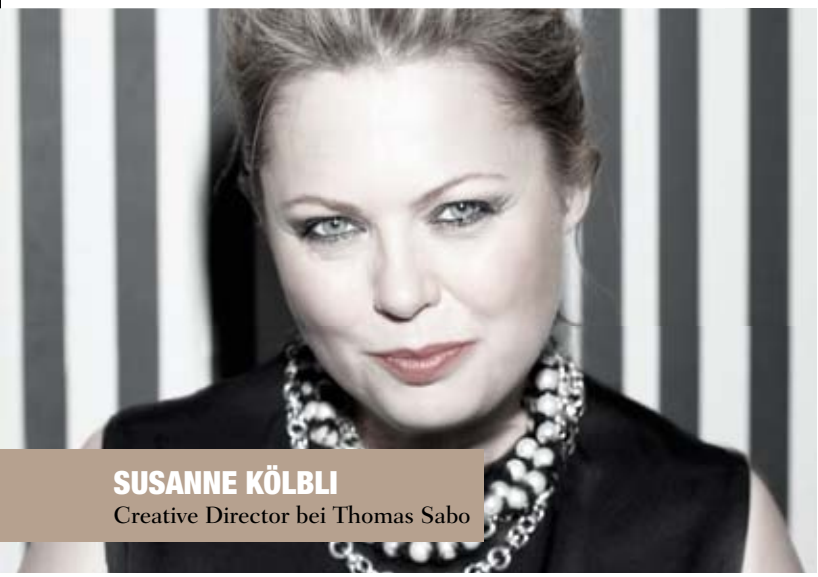
RALF MÖLLER
Deutscher Schauspieler und Bodybuilder

STAMMGAST SEIT?
Ich bin seit 1 1/2 Jahren Stammgast im Zenzakan.
MOTTO/CREDO?
Glaub an dich selbst, gib niemals auf! (Das sag ich auch immer an den Schulen im Rahmen meines Projektes)
BESCHREIBE DICH SELBST IN MAXIMAL 100 WORTEN!
Ich bin ein gut gelaunter Mensch, humorvoll, probiere immer das Unbekannte aus und kann sehr gut zuhören.

WELCHES IST DEIN LIEBLINGSLOKAL IN FRANKFURT?
Das Zenzakan.
WELCHES IST DEIN FAVORITE SIGNATURE DISH?
Zenzakan Sushi und beim Schuhbeck esse ich IMMER den Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster.
WELCHES IST DEIN LIEBLINGSLOKAL IM AUSLAND?
Mein Ausland oder euer Ausland?! Es gibt so viele tolle Plätze auf dieser Welt – in den USA sicherlich Matsuhisha, LA. Ich bin auch gerne beim Schuhbeck in München, übrigens ein langjähriger Freund von mir.
WELCHES IST DEIN LIEBLINGSURLAUBSZIEL?
Recklingshausen, zu den Eltern.
WAS IST LUXUS?
Luxus ist für mich: Meine sehr kostbare freie Zeit mit denen zu verbringen, mit denen ich das auch möchte. Luxus ist aber auch für mich, mich mal einen Abend im Zenzakan zurückzulehnen und nach einem gelungenen Dinner genussvoll eine Zigarre in der superschönen Smokers Lounge zu rauchen, einem der wenigen Orte bzw. Restaurants, in denen man das tatsächlich noch darf! Herrlich.
WAS IST DEIN LIEBSTER WEIN?
Gerade aktuell trinke ich gerne österreichische Rotweine – zur Zigarre ein Genuss! Diese Kombination ist ja im Zenzakan problemlos zu kriegen. Siehe Luxus…
WAS IST DEIN LIEBSTER CHAMPAGNER?
Moet Chandon
WELCHES HOTEL IST DEIN FAVORIT?
Hotel Muttern!
WAS WÄRE DEINE HENKERSMAHLZEIT?
Rindsroulade mit Gemüse und Kartoffeln und Apfelkompott

„ICH BIN EIN GUT GELAUNTER MENSCH, HUMORVOLL, PROBIERE IMMER DAS UNBEKANNTE AUS UND KANN SEHR GUT ZUHÖREN."

PHOTOS © Azzato Photography – www.azzato.com



SUSANNE KÖLBLI
Creative Director bei Thomas Sabo

STAMMGAST SEIT?
Frühjahr 2011
MOTTO/CREDO?
Genieße das Leben! Und: Leben und leben lassen!
BESCHREIBE DICH SELBST IN MAXIMAL 100 WORTEN!
Ich bin Susanne Kölbli. Seit 20 Jahren bin ich Creative Director von Thomas Sabo. Ich bin seit 30 Jahren verheiratet (mit demselben Mann). Meine Arbeit und mein privates Umfeld sind mein Leben. Als Designerin muss ich mich ständig mit neuen Trends, Mode, Interior-Design und und und auseinandersetzen. Ich suche ständig nach dem Unerwartetem und liebe es, Dinge zu entdecken und sie zu erleben. Momentan arbeite ich an der Kollektion für 2013.

WARUM IST DAS ZENZAKAN DEIN LIEBLINGSLOKAL?
Ich liebe Sushi. Und im Zenzakan schmeckt es besser als im Nobu.
GIBT ES EIN BESONDERES EREIGNIS, DAS DU MIT M, SURF & TURF, IVORY ODER ZENZAKAN VERBINDEST?
Unsere Thomas Sabo Herbst/Winter Kollektion 2011/12 mit dem Titel „Exotic Issue“ war von einem Mix aus asiatischem Stil und westlichen Einflüssen inspiriert. Wir haben den Katalog im Zenzakan geshootet, die perfekte Location, die unseren Schmuck hervorragend inszeniert hat.
WELCHES IST DEIN FAVORITE SIGNATURE DISH?
Zenzakan: Melt in Your Mouth Teriyaky Foie Gras Beef Short Ribs „Bone-in“ with Rice
WELCHES IST DEIN LIEBLINGSLOKAL IM AUSLAND?
La Colombe D`Or in Frankreich
WELCHES IST DEIN LIEBLINGSURLAUBSZIEL?
Die französische Bretagne
WAS IST LUXUS?
Zeit.
WAS IST DEIN LIEBSTER WEIN?
Rot: Cuvée X Knipser
Rosé: Domaine Ott
Weiß: Schloss Neuweier Alte Rebe Mauerberg
WAS IST DEIN LIEBSTER CHAMPAGNER?
Champagner trinke ich noch lieber als Wein.
Am liebsten Ruinart Rosé.
WELCHES HOTEL IST DEIN FAVORIT?
Brenner`s Parkhotel Baden Baden
WAS WÄRE DEINE HENKERSMAHLZEIT?
Käsekuchen

ALS DESIGNERIN MUSS ICH MICH STÄNDIG MIT NEUEN TRENDS, MODE, INTERIOR-DESIGN UND UND UND AUSEINANDERSETZEN.

SVEN VÄTH

DJ, Labelbetreiber, Musiker und Clubbesitzer

STAMMGAST SEIT?

2005

MOTTO/CREDO?

Das einzig Beständige ist der Wandel.

BESCHREIBE DICH SELBST IN MAXIMAL 100 WORTEN!

Ich komme aus Obertshausen bei Offenbach und lebe seit 29 Jahren in Frankfurt am Main. Dank meiner Eltern, die seinerzeit einen kleinen Club betrieben, habe ich aus meiner Leidenschaft schon in recht frühen Jahren meine Berufung gemacht.

Damals war ich meiner Zeit schon voraus, ich hatte die Vision von der elektronischen Musik im clubkulturellen Aufbruch. In der Musik bin ich zunächst als Tänzer völlig aufgegangen, bestimmt war dies auch die Quelle, die meine Phantasie mit Nektar nährte. 1980, mit 16 Jahren, war ich dann zum ersten Mal auf Ibiza. Das war die endgültige Inspiration – Clubs ohne Dächer und ein noch nie vorher gehörter musikalischer Eklektizismus, Hippieness, Jet Set und sehr lockere internationale Leute, die bis in die Morgenstunden feierten. Mit Freigeist, Mut und vielleicht auch ein wenig Naivität startete ich schließlich nach meinem ersten Ibiza-Aufenthalt eine mittlerweile 31 Jahre andauernde DJ-Karriere. Auch heute noch bin ich mit genauso viel Leidenschaft dabei wie am Anfang, denn schließlich hat sich meine Vision ja bewahrheitet.

Auch mein unternehmerisches Bewusstsein ist über die vielen Jahre gereift. Meine Firma Cocoon Music Event GmbH ist seit vielen Jahren der Primus unserer Branche und Marktführer. Wir sind global aufgestellt und veranstalten Cocoon Events auf allen Kontinenten, so etwa in Japan, Indien, Argentinien, Brasilien, natürlich in ganz Europa, den USA und so weiter. Wir arbeiten kontinuierlich daran, unser Markenprofil zu schärfen und weiterzuentwickeln. Unsere Pionierarbeit in der Musik hört nie auf und mit Veröffentlichungen von Künstler-Alben und Mix-CDs auf Cocoon Recordings schaffen wir uns unseren eigenen Soundtrack. Um auch den spirituellen Ansatz nicht zu vergessen: wir zelebrieren Tanzrituale auf dem ganzen Planeten und bewirken damit viel Gutes, es ist ein ständiger Kulturaustausch auf allen Social-Network-Kanälen mit über 1.000.000 Fans. Für das Goethe-Institut bin ich zum Beispiel auch als Repräsentant oder Kulturbotschafter für die deutsche elektronische Musikkultur weltweit unterwegs.

WARUM IST DAS SURF & TURF DEIN LIEBLINGSLOKAL?

Das Surf & Turf ist zum Glück gerade mal drei Minuten zu Fuß von meiner Haustür entfernt. Mich überzeugt die Qualität und Beständigkeit des Restaurants, das macht es aus. Als temporärer Fleischesser ist die Qualität das Entscheidende für mich.

Der Service fängt schon bei der telefonischen Reservierung an und der ist – dank Igor – immer sehr freundlich und nett. Generell ist der Service sehr aufmerksam, freundlich und auf Zack. Das Ambiente ist für ein Steakhouse sehr intim, mit einem rustikal-eleganten American Touch.

WELCHES IST DEIN FAVORITE SIGNATURE DISH?

Das 300-Gramm-Filet in der Chilimarinade, Medium. Dazu als Sides Creamy Spinach, Brokkoli, Truffled Mashed Potatoes, Tomatensalat oder auch Fries.

WELCHES IST DEIN LIEBLINGSLOKAL IM AUSLAND?

Das „UMU“ in London, ein Kyoto-Style Restaurant mit Sake-Sommelier und ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern. Weltweit schätze ich die „Nobu“-Kette, ich sag‘ nur „Black Cod in Miso“. Dann das in altem Familienbesitz befindliche „Honmura An“, ein tolles Soba-Restaurant in Tokio. Oder der Italiener „Icebergs“ in Sydney, mit dem schönsten Ausblick auf Bondi Beach. Ausserdem das „D.O.M.“ in São Paulo, das bestimmt zu den besten Restaurants Südamerikas zählt. Köstlichkeiten aus dem Amazonas werden hier in einer tollen Atmosphäre perfekt zubereitet. Übrigens ist der Macher, Alex Atala, auch Koch und ein ehemaliger DJ-Kollege. Das D.O.M. ist auch unter den Top 50 der besten Restaurants weltweit.

WELCHES IST DEIN LIEBLINGSURLAUBSZIEL?

Seit vielen Jahren erholen wir uns nach einem anstrengenden Jahr in Phuket in Thailand. Ich reise gerne und ständig, doch Asien schwingt für mich zum Erholen am besten. Gern bewege ich mich auch fernab der Zivilisation, aber das kann man mit einem guten Guide auf allen Kontinenten tun.

WAS IST LUXUS?

Definitiv Zeit!

WAS IST DEIN LIEBSTER WEIN?

Ich bin ein großer Liebhaber des Weingutes „Antinori“ in der Toskana, hier mag ich zum Beispiel den Solaia und den Tigianello.

WAS IST DEIN LIEBSTER CHAMPAGNER?
Der 1996er Dom Perignon Rosé ist einfach nicht zu schlagen.

WELCHES HOTEL IST DEIN FAVORIT?
Als City-Hotel ist es weltweit das „Park Hyatt“ sowie die Hotels der „Rocco Forte“-Kette und die Mandarin Orientals. Die Aman-Resorts-Kette gehört auch definitiv zu den besten und exklusivsten Resorts überhaupt. Da stimmt einfach alles, die Philosophie und die Architektur, die gut ausgewählten Locations auf der ganzen Welt und natürlich die eigens auf jeden Gast zugeschnittenen Exkursionen und Ausflüge.

WAS WÄRE DEINE HENKERSMAHLZEIT?
Ich würde darauf verzichten und lieber das Album „The Pearl“ von Brian Eno und Harold Budd hören.

„DAMALS WAR ICH MEINER ZEIT SCHON VORAUS, ICH HATTE DIE VISION VON DER ELEKTRONISCHEN MUSIK IM CLUBKULTURELLEN AUFBRUCH.“

SANDRA UND CHRISTIAN GRIES
DEPOT

STAMMGAST SEIT?
Seit unserem ersten Steak und dem Gefühl nie mehr von diesem Stuhl aufstehen zu wollen.

MOTTO/CREDO?
Innovation beginnt im Kopf mit einer kühnen Idee und dem Mut zum Risiko.

BESCHREIBT EUCH SELBST IN MAXIMAL 100 WORTEN!
Stillstand ist für uns ein schwer zu ertragender Zustand. Weshalb wir uns immer bewegen. Gerne auch im eigentlichen Wortsinn, aber auf jeden Fall im Kopf. Bei unseren Aufgaben wie auch unseren Standpunkten. Beim Zugehen auf Menschen, beim Abwägen verschiedener Chancen, Meinungen und Möglichkeiten. Immer offen für Schönes, Neues, Spannendes. Was gestern noch gut geklungen haben mag, kann morgen schon überholt sein. Neue Ideen? Neue Wege? Jederzeit gerne!

WELCHES IST EUER LIEBLINGSLOKAL IN FRANKFURT?
Das „Zenvory“: ein Mix aus Zenzakan und Ivory

WELCHES IST EUER FAVORITE SIGNATURE DISH?
SG: Alle Variationen von Sushi, aber am liebsten die „Sexy Freak Wave Sake Roll“. CG: Das ist einfach! Filet Mignon Blackened plus doppelt Pommes Frites und für´s Gewissen noch etwas Gemüse.

WELCHES IST EUER LIEBLINGSLOKAL IM AUSLAND?
Zuma. Wir lieben den Mix aus sehr guter Küche und Gastronomie, die lebt.

WELCHES IST EUER LIEBLINGSURLAUBSZIEL?
Seit ein paar Jahren schon Frankreich. Die Menschen, die Sonne, das besondere Licht, wunderbare Landschaften, leckerer Rosé und natürlich Savoir Vivre – wir haben uns in das Land verliebt.

WAS IST LUXUS?
SG: Zeit! Und zwar so sinnvoll und angenehm ausgefüllt, dass sie wahlweise entweder zu rasen oder stillzustehen scheint. CG: Am sichersten erreiche ich diesen Zustand, wenn ich meine Zeit mit meiner Familie verbringe.

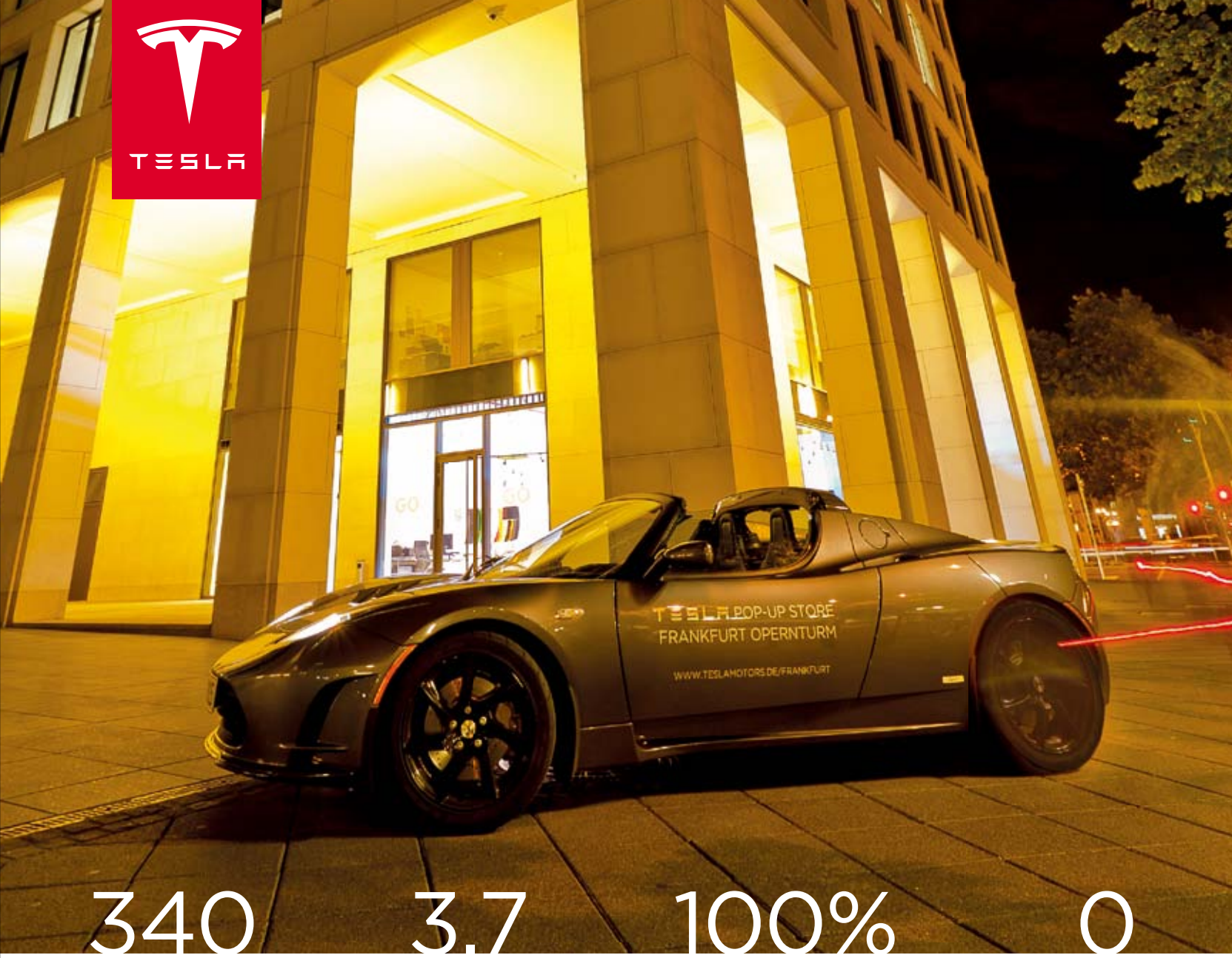
WAS IST EUER LIEBSTER WEIN?
CG: Da wähle ich einen Chateau Figeac Grand Cru Classé aus Saint Emilion. So gut, wie sein Name lang ist! SG: Na dann gehört aber auch noch ein Weißwein dazu: JermannTunina.

WAS IST EUER LIEBSTER CHAMPAGNER?
Ruinart Rosé – wenn möglich dabei mit den Füssen im Sand und Blick auf´s Meer.

WELCHES HOTEL IST EUER FAVORIT?
CG: Für Business-Trips hat mich das Upper House in Hongkong und das Dolder in Zürich überzeugt. SG: Für private Reisen immer wieder gerne Soho-House, fast schon egal wo. Freunden, die uns in Frankfurt besuchen, empfehle ich gerne das Roomers. CG: Aber ganz ehrlich, am liebsten dann doch einfach immer An- und Heimkommen im eigenen Zuhause. Immer noch die beste aller Übernachtungsmöglichkeiten.

WAS WÄRE EURE HENKERSMAHLZEIT?
Für uns ganz klar: Currywurst und Pommes bei Best Worscht in Town.

„INNOVATION BEGINNT IM KOPF MIT EINER KÜHNEN IDEE UND DEM MUT ZUM RISIKO.“



340 KM REICHWEITE

3.7 SEKUNDEN 0-97 KM/H

100% ELEKTRISCH

0 EMISSIONEN

DER TESLA ROADSTER ist die Zukunft des Automobils. Elektrische Leistung vereint sich mit einzigartigem Design und bahnbrechender Effizienz.

Nur für begrenzte Zeit gastiert der weltweit erste rein elektrische Sportwagen in Frankfurt's neuem Wahrzeichen für nachhaltige Architektur und Energieeffizienz.

Der Roadster ist weltweit auf 2.500 Stück limitiert und schon weitgehend ausverkauft. Besuchen Sie Tesla im OpernTurm und nutzen Sie Ihre letzte Chance, einer der Ersten zu sein.

www.teslamotors.de/frankfurt

TESLA

Frankfurt OpernTurm | Bockenheimer Landstraße 2-4 | 60306 Frankfurt | deutschland@teslamotors.com

Celebrity Spotting

Wenn sich mal ein Prominenter nach Frankfurt verirrt, landet er mit höchster Wahrscheinlichkeit in einem unserer Etablissements. Dies ist mittlerweile sicherlich kein Geheimnis mehr. Besondere Freude machte es uns natürlich, dass mittlerweile auch ständig Kollegen nach Frankfurt pilgern, um unsere Restaurants in Augenschein zu nehmen.

Herbert Seckler, Christian Bau, Johann Lafer, Charles Schumann, Juan Amador und viele andere Kollegen haben uns schon besucht.

Es ist wirklich schön zu beobachten, dass sich jeder bei uns wohlfühlt – ob Sternekoch, Hollywoodstar, Sportler oder Politiker. Einige sind mittlerweile sogar schon so etwas wie Stammgäste.

Ralf Möller, Thomas Gottschalk, Michael Schumacher, Helmut Markwort, Otto Waalkes, Mario Barth, Mickey Rourke, Matthias Schweighöfer, die Nationalelf und viele andere waren nun schon des Öfteren bei uns zu Gast.

Wenn Leute, die viel reisen und sich nur in den besten und coolsten Restaurants der Welt bewegen, sich ausgerechnet bei uns besonders wohlfühlen und auch immer wiederkehren, ist das für uns selbstverständlich ein besonders großes Kompliment.

Anzeige

Unwiderstehlich –
EIN UPGRADE IN DIE UPPER CLASS.

Feel free: Uptown, Downtown oder einfach mal Offroad. Der Freelander 2 ist mehr als nur ein Automobil der Neuzeit. Er ist ein echtes Statement. Weiß sich auf jedem Parkett zu bewegen. Stilvoll, authentisch und sportlich. Wie gemacht für Menschen, die alles andere als Mainstream sind.

Für die, die das Besondere verdienen, gibt es jetzt ein Upgrade, das für Furore sorgt. Ganz gleich, für welches leistungsstarke Freelander 2 Modell sich die Kunden entscheiden: Sie zahlen nur den Preis für die Ausstattungsvariante, die eine Klasse unter der gewünschten liegt. Ein gutes Geschäft, das sich rechnet. Mit bis zu 4.100 Euro.

Wer bereit ist einzusteigen, kann im Autohaus Avalon Premium Cars mit einer Probefahrt den Anfang machen. Und dort auch das Ausstattungs-Upgrade* in Anspruch nehmen.

Der kompakte Freelander 2 ist innen äußerst geräumig und bietet genug Platz für Reisegepäck, Golfbags und z. B. den Hund. Ausgestattet mit moderner Technik und fortschrittlichen Sicherheitssystemen, ist er selbst jedoch sehr genügsam. In der eD4-Variante** mit intelligentem Stopp-Start-System verbraucht der Premium-SUV kombiniert nur 6 Liter auf 100 Kilometer.

In optischer Hinsicht steht der Freelander ebenfalls gut da. Macht ihn doch seine geschmeidige Linienführung so unverwechselbar. Ein schickes Accessoire auf vier Rädern, das die Eleganz seiner Besitzer noch unterstreicht.

Bereit für ein Rendezvous: Interessierte können den Freelander 2 unter www.landrover.de oder im Autohaus Avalon Premium Cars in Kronberg näher kennenlernen.

* Diese Aktion ist zeitlich begrenzt und nur für das Modelljahr 12 gültig. Bitte fragen Sie Ihren Land Rover Vertragspartner.

** Verbrauchs- und Emissionswerte: Kraftstoffverbrauch in l/100 km: außerorts 5,4; innerorts 7,1; kombiniert 6,0; CO_2-Emission in g/km: 158, CO_2-Effizienzklasse: B. Alle Angaben wurden nach dem Messverfahren RL 80/1268/EWG ermittelt.

AVALON PREMIUM CARS GMBH
FRANKFURTER STRASSE
61476 KRONBERG
TELEFON 06173 999680

LAND ROVER

gresa mahmutaj

FASHIONLIEBHABERIN

Gresa Mahmutaj wurde in Istog/Kosovo geboren, verbrachte aber ihre gesamte Kindheit in Frankfurt. Für den Schulabschluss zog sie mit 17 nach Schweden, um von dort aus im Anschluss an das Abitur eine rasante Modelkarriere zu starten. Parallel übernahm Gresa die Geschäftsführung einer schwedischen Boutique und feilte mit Hilfe dieser Erfahrung an der Verwirklichung ihres großen Traums – ein eigenes Label zu gründen. Frankfurt stellt für Gresa Mahmutaj genau die Stadt mit dem notwendigen Potential dar. Hier bilden laut der Fashionista Mut und Kreativität die perfekte Symbiose, um Freude an Mode im individuellen Großstadtstil auszudrücken.

Wildlederkleid: SLY010
High Heels: Barbara Bui

© Stefano Granata, www.momentistudio.de

Fotos © Sabina Oliverio, www.momentistudio.de

Fellweste: SLY010
Nappa Lederhose: SLY010
High Heels: Vic Matie

Kleid: MW Matthew Williamson
Gürtel: MW Matthew Williamson
Wedges: Pierre Balmain

© Sabina Oliverio, www.momentistudio.de

Weißer edler Pelz
aus Fuchs & Kaninchen: SLY 010

© Sabina Oliverio, www.momentistudio.de

MODELIEBHABERIN IM HIGHENDFASHION-SEGMENT

MODEL UND LABELEXPERTIN GRESA MAHMUTAJ IM INTERVIEW

WAS ZEICHNET moa. AUS?

Einzelstücke. Wir ordern nicht eine ganze Kollektion sondern picken uns die besten Stücke aus. Außerdem bieten wir ein „Private shopping“ an – das sind spezielle Termine, an denen wir unsere Kundinnen individuell bei ihnen zu Hause beraten und ihnen Kombinationsmöglichkeiten mit unseren Stücken und den vorhandenen Schätzen offerieren.

WIE WÜRDEST DU DEINEN STIL BEZEICHNEN?

Feminin – rock chic – je nach Anlass! Ich binde mich nicht an festen Stilen.

WELCHE ZIELGRUPPE MÖCHTE moa. ERREICHEN?

Die Monate seit der Eröffnung haben bestätigt, dass das Ziel, Frauen jeder Altersklasse anzusprechen, funktioniert. Egal, ob die junge Fashionista oder die Business-Frau in ihren besten Jahren. Hippe Eyecatcher als auch klassische Businessoutfits zählen zu den beliebtesten Fashionteilen. Vor allem unser großes Jeanssortiment ist sehr begehrt und stößt immer wieder auf den WOW Effekt bei meinen Kundinnen. Das liegt an dem guten Material aber auch an den sagenhaften Schnitten, die jeder Figur schmeicheln.

WIEVIEL GRESA STECKT IN moa.?

moa. ist Gresa – Gresa ist moa.

WAS IST DAS BESONDERE IM EINZELHANDEL FÜR DIE KUNDEN?

Wir zeigen den Kundinnen ihr persönliches “gewisses Etwas” und geben ihnen den Mut, auch mal Neues auszuprobieren. Wir nehmen uns Zeit und fragen nach. Mit welchem Stil identifiziert sich die Kundin? Ist sie der Businesstyp oder die Trendsetterin, die die neuesten Fashionteile sucht oder legt sie als modebewusste Mama Wert auf einen coolen Style? Es geht um mehr als nur um den reinen Verkauf einer Bluse, eines Rocks oder einer Hose. Wir leben Mode und das transportieren wir auch an unsere Kundinnen, die sich über unseren Fashionblog oder auch über den Onlineshop fashionhub.de immer über die aktuellen Trends und Kollektionen informieren und inspirieren lassen können.

AUF WAS DÜRFEN SICH moa.-FASHION-ADDICTS BEI DER KOMMENDEN KOLLEKTION FREUEN?

Die Herbst- und Wintermode wird 2012 eindeutig von Leder, Strick, Stiftröcken und Blusen in klassischem wie auch extravaganten Stil dominiert. Ein absolutes Highlight werden die Labels „Theory“ und „Karl Lagerfeld Paris“ sein. Beides haben wir exklusiv bei uns in Frankfurt.

moa.

moa. store
Kleine Hochstraße 8
60313 Frankfurt am Main
www.moa-store.de

Sie suchen etwas Besonderes, was noch niemand hat? Sie mögen den Geruch von Benzin & verbranntem Gummi? Warum nicht einmal etwas ganz anderes? Normal kann jeder. **BURN OUT BAGS** by **Destroy vs. Beauty**.

Unikate - Handmade in Germany.

www.DestroyvsBeauty.com

PRIVATE DINING IM GEISHA ROOM

MAL LUST AUF EINEN ENTSPANNTEN ABEND ZU ZWEIT ODER ZU DRITT? Der separate Geisha Room im Zenzakan ist das ideale Refugium für ein romantisches Tête-à-tête – egal ob Jahrestag, Heiratsantrag oder das allererste Candlelight Dinner.

Genießen Sie in der intimen Atmosphäre unseres Chambre séparée die aphrodisierende Vital- und Aromenküche des Zenzakans. Ausgestattet ist der Geisha Room mit einer eleganten Récamière, schmeichelnder Beleuchtung und erotischer Fotokunst. Müßig zu erwähnen, dass der Kellner vor dem Eintreten dezent anklopft oder mit einer Klingel herbeigerufen werden kann.

Für Terminanfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Selbstverständlich können Sie auf Wunsch auch gerne einen Besichtigungstermin mit uns vereinbaren. Das Zenzkan Guest Relation Team steht Ihnen bei allen Fragen gerne Rede und Antwort. Und nicht vergessen, die Liebe geht bekanntlich immer durch den Magen. Anfragen bitte an **reservation@zenzakan.de**

ZENZAKAN – PAN ASIAN SUPPERCLUB
Taunusanlage 15 // Frankfurt am Main
www.zenzakan.de

SOUNDS of the MOOK GROUP

DIE PROTAGONISTEN DER MOOK GROUP VERRATEN IHRE PLAYLISTS

CURRENT PLAYLIST

GASTRONOM CHRISTIAN MOOK

The Crane Wife Pt.3 (Decemberists)
Fake Empire (The National)
I`m Thinking Of A Number (Lambchop)
Lippy Kids (Elbow)
Skinny Love (Bon Iver)
Wild Mountain Berries (Kort)
Ein Abend im Rotary Club (Tocotronic)
Bullet And A Target (Citizen Cope)
Ade (Arne Zank)
Go Down Dixie (Tim Love Lee)
Love Of The Loveless (Eels)
Summertime (Monk Lewis)
Ten Million Slaves (Otis Taylor)
Blow Wind Blow (Rairbirds)
Cells (The Servents)

EXECUTIVE MANAGER FERES LADJIMI

Sky and Sand (Paul Kalkbrenner)
All Falls Down (Kanye West)
Waiting On The World To Change (John Mayer)
Run (Gnarls Barkley)
Flower (Moby)
Empire State of Mind (Jay-z)
What You Want (Mase)
Somebody That I used to Know (Gotye)
Too Close (Alex Clare)
Young Folks (Peter Bjorn and John)
Deliverance (Bubba Sparxxx)
All Falls Down (Kanye West)
Alles Kann Besser Werden (Xavier Naidoo)
French Kiss (Lee Lewis)
Love Is Gone (David Guetta)

RESIDENT DJ ALEX ACKERMAN

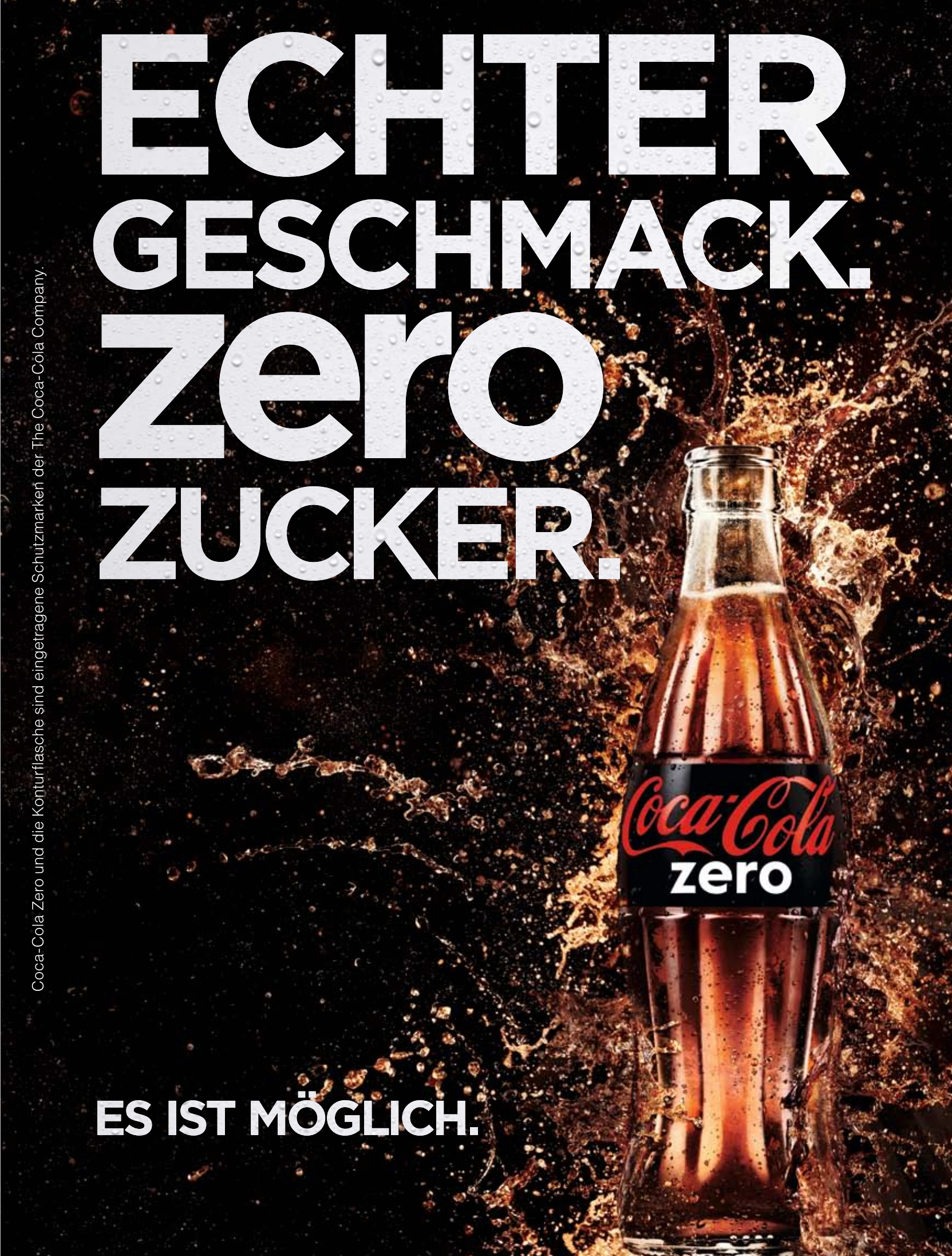
The Wrap Around - Original Mix (Detroit Swindle)
Bring It Back - Maya Jane Coles Remix (Franck Roger)
Gotta Blast - Original Mix (Tapesh)
Move With It - Huxley Warehouse Dub (Jordan Peak)
Ghetto Kraviz - Amine Edge Edit (Nina Kraviz)
Jr Juniors - Original Mix (Chris Wood & MEAT)
Eros - Original Mix (Sam Paganini)
NoNo - Original Mix (The Glitz)
Fiebre De Jueves - Miguel Bastida Remix (Miguel Bastida)
Drums on Parade - Original Mix (Adam Port)
Rough Steps - Original Mix (Shlomi Aber)
You´re Not Human - Original Mix (DJ W!ld)
Webaba - Original Mix (Culoe De Song)
Friends Forever - Original Mix (Pavel Petrov)
Lights Out - Original Mix (George Fitzgerald)

ALL TIME CLASSICS

When The Ship Comes In (Bob Dylan)
The Times They Are A-Changing (Bob Dylan)
Song For Woody (Bob Dylan)
This Land Is Your Land (Woody Guthri)
Working Class Hero (John Lennon)
Waitin`Round To Die (Townes Van Zandt)
Love Will Tear Us Apart (Joy Division)
Satellite Of Love (Lou Reed)
Sympathy For The Devil (Rolling Stones)
The End (Doors)
The Ship Song (Nick Cave)
Venus In Furs (The Velvet Underground)
Lost Weekend (Lloyd Cole)
Manhattan (Blossom Dearie)
1969 (The Stooges)

Smooth Operator (Sade)
Otherside (Red Hot Chilli Peppers)
Another Brick in The Wall (Plnk Floyd)
Bohemian Rhapsody (Queen)
Come Fly With Me (Frank Sinatra)
In The Air Tonight (Phil Collins)
Father And Son (Cat Stevens)
Do You Feel Me (Anthony Hamilton)
Boom Boom (John Lee Hooker)
Paint It Black (The Rolling Stones)
Message In The Bottle (The Police)
Rock Me Amadeus (Falco)
Crossroads (Tracy Chapman)
Boogie Wonderland (Earth, Wind and Fire)
The Ghetto (George Benson)

Electrica Salsa (Sven Väth)
The Dream (Out of the Ordinary)
Twilight Zone (Moses P)
Oops Up (Snap)
Ei Gude Wie (Rodgau Monotones)
Lovemachine (Supermax)
Human (Resistance D)
Find Me (Jam & Spoon)
Peyote (Dj Dag)
The Art Of Fashion (Moskwa TV)
Gute Alte Zeit (Flatsch)
Rejekto (Robotiko Rejekto)
Der Erdbeermund (Culture Beat)
Okay! (O.K.)
Krank (Rödelheim Hartreim Projekt)


ECHTER
GESCHMACK.
zero
ZUCKER.
Coca-Cola
zero
ES IST MÖGLICH.
Coca-Cola Zero und die Konturflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

Stefanie Reichel und Vanessa Peterschik

Lisa Muhlmann Theuer und Ernö Theuer

John Krant, Feres Ladjimi und Astrit Hajzeraj

VOL. 02
RELEASE-PARTY
5. NOVEMBER 2011

Orna Wiener und Feres Ladjimi

Leonhard von Harrach (Tesla Motors) und Annika Nolepa

Verena Peterschik, Michaela Mook, Vanessa Peterschik und Stefanie Schillhofer

Robin Zabler (Tesla Motors) und Hostessen

Olaf Meister

Thomas Collrep und Tobias Brauburger

Stephan Schramm, Daniela Sudau und Gresa Mahmutaj

Jens Prewo, Axel Hesse und Robert Hofmann

Dr. Christoph Hegerl und Ardi Goldmann

Alexander May und Vassilios Farmakis

New Years Eve at the Zenzakan

31. December 2011

Ji Young, Andrej und Lucrecia Ristic, Alexander Besparis, Ilona Antina und Benjamin Ming

Ulrike Böhm und Gabriele Mook

Walter Schuetter und Ehefrau

Mustafa Abaci mit Ehefrau und Begleitungen

Victor Philippenko und Begleitung

Stephan Görner und Nicole Ruppel

ZENZAKAN PRES.

CHINESE NEW YEAR 2012

27.01.2012

Stefan Niedermeier (Engel & Völkers) und Jasmin Hahl

Dennis Fritsch und Sam Kamran

Sebastian Jarosch und Begleitung

Feres Ladjimi und Salvatore Rimonti

Dr. Adrian Hamburg mit Ehefrau

Jo Cass, Ayfer Arslan und Meharit Schubert

Karim Maataoui und Daniela Sudau

Mareike Schröder

zenzakan, jens prewo, robert hofmann & andrej munivrana laden ein

heaven & hell 25.02

Sebastian Jarosch und Begleitung

Romeo Jackson, Feres Ladjimi und Moritz Heimsch

Interview mit Jan Mai

Elena Krassko und Ioana Andrei

Shari Swiatek und Georgina Fleur

Mayk Holländer mit Begleitung

Markus Fritz, Christina Labusek, Dominik Thomas und Begleiter

Nathalie Eckart und Romeo Jackson

Eva Tkotz und Edward Park

Philipp von Königwacker und Alexandra Scholl

Antonio und Giuseppe Longo mit Ehefrauen

Interview mit Gerd Schüler

Lenny Lemler, Robert Urseanu, Leon Aronovici und Hostessen

Team Land Rover: Salvatore Colangelo (GF), Katharina Bosnjak und Jozo Letica

Niklas Kaufmann und Gresa Mahmutaj

Sabine Schmitt, Silvana Martin, Ayfer Arslan und Manuela Hild

Jasmin Hahl und Stefan Niedermeyer

Hostessen vor dem RANGE ROVER EVOQUE

BIOSUN: LICHTTHERAPIE UND WELLNESS

Natürlich schön und gesund. Das ist endlich auch in Frankfurt möglich. Denn dank Biosun ist Bräunen auch ohne gesundheitsgefährdende Nebenwirkungen möglich. Geschäftsführerin Eva Tkotz ist sich sicher: "BioSun ist das Bräunen der Zukunft! Die Vorteile sprechen einfach für sich."

BioSun ist eine Lichttherapie, die mit Bestrahlungsgeräten arbeitet, welche nach jahrelanger Forschung durch Professor Dr. Pavel und Professor Dr. Rose aus Hannover mit der Europäischen Akademie für Photomedizin entwickelt wurden. Die gefährlichen UV- und Infrarotstrahlen werden dabei herausgefiltert – was bleibt ist eine langanhaltende Sofort- und Tiefenbräune sowie eine Vielzahl gesundheitssteigender Effekte. 20 Jahre Forschung stehen hinter BioSun. Zudem wird BioSun seit 1999 in vielen Kliniken zur Therapie verschiedener Krankheiten eingesetzt.

Das erste BioSun Studio in Frankfurt lässt vom Gesundheitsaspekt wenig verspüren. In der edlen und entspannten Atmosphäre dominiert der Wohlfühleffekt. Eva Tkotz arbeitet ausschließlich nach Terminwunsch. „Wir haben schon jetzt viele Nachfragen", sagt die attraktive Jungunternehmerin. Entspannung vor dem Stress des Alltags ist angesagt.

Zumal BioSun bequeme Liegeflächen bereithält. Die Temperatur ist angenehm warm, aber eben keine „Schweißkur" wie sonst üblich. Unproblematisch auch die Länge der Nutzung: „Wer bei BioSun eine halbe Stunde entspannen möchte, kann dies ohne Angst davor

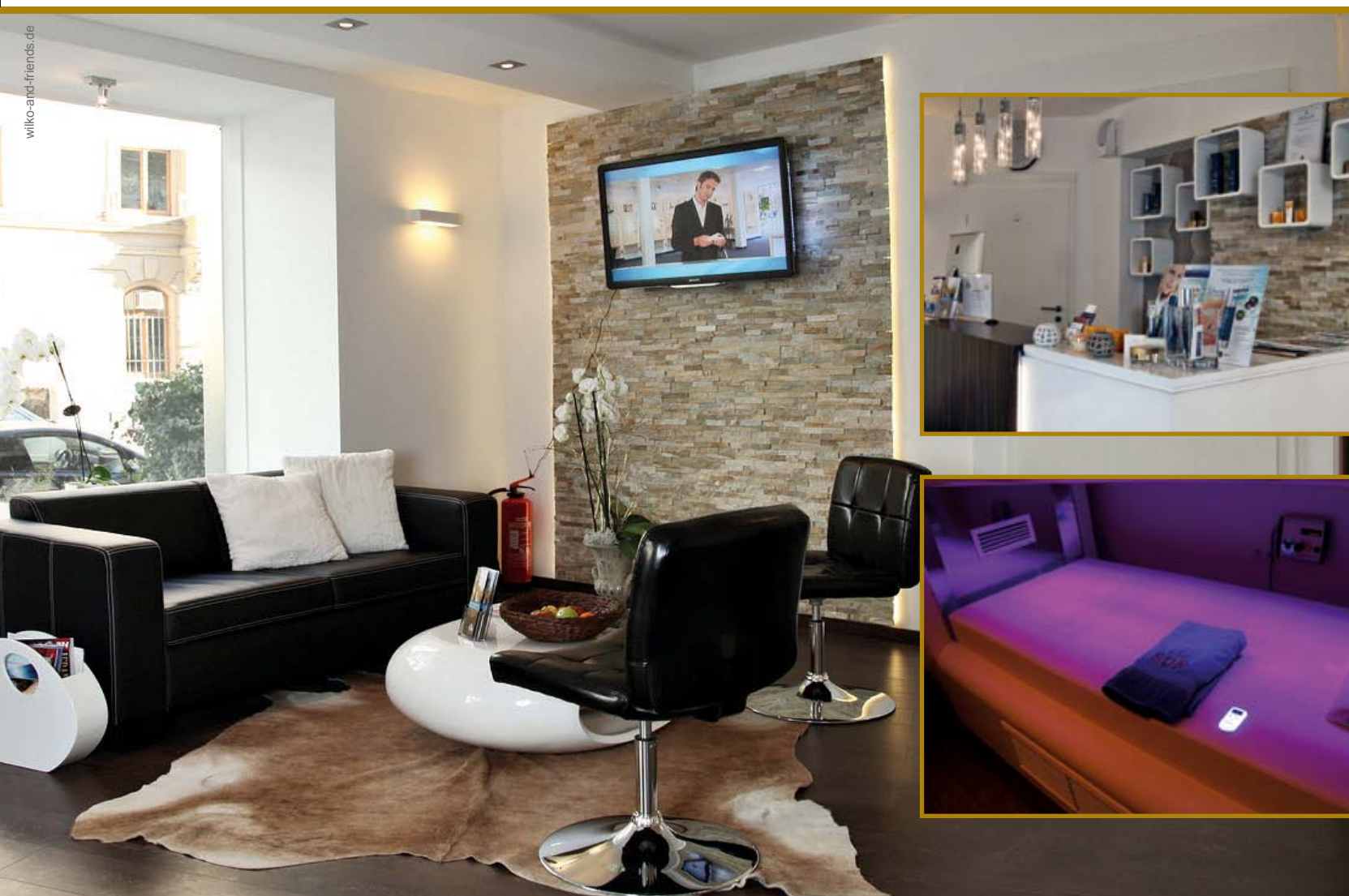
GESUNDE BRÄUNE UND HAUTREGENERATION

haben zu müssen, einen Sonnenbrand zu bekommen“, erklärt Eva Tkotz. BioSun – das ist eben Entspannung pur mit vielen Vorteilen für Ihre Haut. BioSun erzielte in den letzten Jahren unglaubliche Behandlungserfolge: So bestätigen wissenschaftliche Ergebnisse, dass das BioSun-Licht viele schwer zu heilende Krankheiten therapieren konnte, sogar bei Kleinkindern. Hierzu zählen Akne, Neurodermitis, Psoriasis, Wundheilung, Rheuma uvm. Die privaten Krankenkassen erstatten hier sogar meist die Kosten.

„Während herkömmliche Sonnenstudios die Haut eher altern lassen, sorgt BioSun für eine Straffung der Haut, was ausgleichend wirkt bei Narben und beispielsweise Schwangerschaftsstreifen“, sagt Tkotz. Nicht zuletzt deshalb hat Tkotz eine Ausbildung als Lichttherapieassistentin bei den Hannoveraner Professoren absolviert und selbstverständlich ist für sie auch, dass Ärzte jederzeit zur Verfügung stehen und vor einer therapeutischen Anwendung zunächst eine ärztliche Beurteilung abgeben müssen. Sieht man sich diesen Erfolg an, so versteht man das Eva Tkotz auch bald Wiesbaden mit einem BioSun Institut bereichern möchte. Immerhin ist sie die einzige Lizenzinhaberin von BioSun in Hessen. Dabei ist ihr eines besonders wichtig: „Wir werden den Charme der BioSun Studios unter meiner Leitung nicht verändern. Menschen, die zu uns kommen, sollen sich wohl fühlen. Das geht nur mit einer persönlichen Note.“ Davon, das haben wir jedenfalls verspürt, bietet die neue “Wellness-Oase“ mehr als genug.

BIO SUN FRANKFURT

Biosun Frankfurt - Fellnerstraße 15
60322 Frankfurt - 0 69 - 95 90 81 01
biosun-frankfurt.de

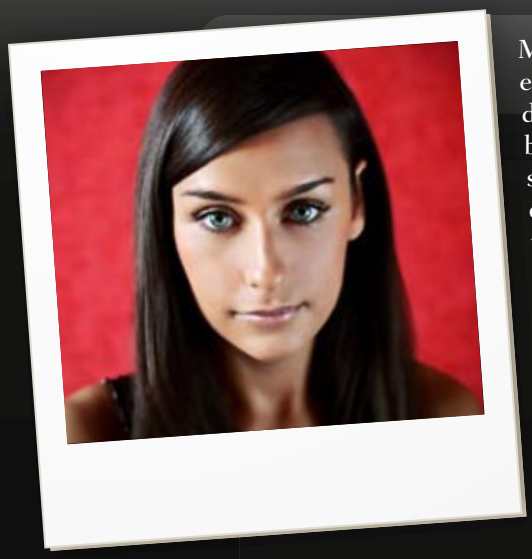

wilko-and-friends.de

MOOK TV

NOW ON AIR

www.mook-group.de/tv - Seite besuchen - Video wählen - Ansehen!

Unsere MOOK TV Reporterin - Sabine Schmitt



Mäßigen, schlichten, neutral sein? Nein, also irgendwie werde ich dem Bild eines typischen Moderators im eigentlichen Sinne nicht wirklich gerecht. Aber das dürften Sie auf einer der zahlreichen Veranstaltungen im Zenzakan schon bemerkt haben wenn ich, ganz euphorisch, mit dem berühmt- berüchtigten schwarzen Mook-Mikro zielstrebig an Ihnen vorbei husche oder Ihnen die ein oder andere, weltbewegende Frage stelle. Als Moderatorin für MookTV will ich vielmehr begeistern, mitreißen und das repräsentieren, was die Mook Group meiner Meinung nach so einzigartig vorlebt - ein adäquater Gastgeber sein und ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis in exklusiver Atmosphäre bescheren.

Ob als First Class Flugbegleiterin für die renommierteste deutsche Airline, auf den Brettern, die die Frankfurter Schauspielwelt bedeuten, oder in der Redaktion einer der erfolgreichsten Fernsehsender unseres Landes, überall durfte ich professionelle Schule auf höchstem Niveau genießen, die es mir ermöglicht, all mein Gelerntes bei den Moderationen und Interviews für MookTV bestmöglichst anzuwenden. Vielleicht sehen wir uns ja demnächst. Ich freue mich schon auf Sie - ach ja, ich bin die mit dem Mikro ;-)!

Natürlich bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit Ihre Veranstaltung von Mook TV professionell aufzeichnen zu lassen. Buchen Sie einfach ein komplettes Rundum-Sorglos-Paket. Wir von Mook TV kümmern uns einfach um alles: Moderation, Technik, Musik, Kameramänner und Postproduction. Sie erhalten nach Ihrem Event eine glamouröse und perfekt geschnittene TV Reportage zu Ihrer freien Verfügung. Lassen Sie sich ein Angebot machen.

SELBSTBEWUSSTE DYNAMIK.
DER RANGE ROVER SPORT.

Erhältlich ab 55.800 Euro
Sichern Sie sich jetzt Ihre Probefahrt!

AVALON PREMIUM CARS GMBH
Frankfurter Straße • 61476 Kronberg
Tel.: 06173 999680 • Fax: 06173 64873
E-Mail: salvatore.colangelo@autohaus-avalon.de • www.avalon-frankfurt.de

RANGE ROVER SPORT

LAND ROVER

Verbrauchs- und Emissionswerte: Kraftstoffverbrauch in l/100 km: außerorts 10,7–7,8; innerorts 21,8–9,7; kombiniert 14,9–8,5; CO_2-Emission in g/km: 348–224, CO_2-Effizienzklasse: G–C. Alle Angaben wurden nach dem Messverfahren RL 80/1268/EWG ermittelt.

VERTU.COM

EINE BERÜHRUNG DES SAPHIRDISPLAYS
ERÖFFNET IHNEN EINE GANZE WELT
EXKLUSIVER ERLEBNISSE

LIFE BEAUTIFULLY ARRANGED

VERTU

VERTU BOUTIQUE, GOETHESTRASSE 14, 60313 FRANKFURT, GERMANY, +49 69 297 280 97