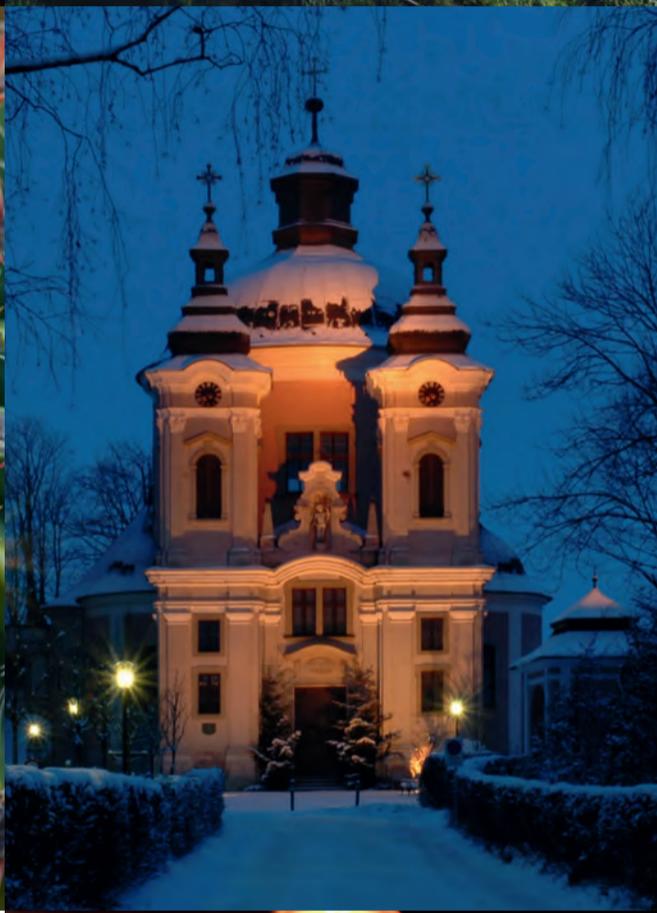


JOURNAL n°27

MODERNTIMES



€12,-



PHOTOGRAPHIE: Marion Brenner Photography; iuefraphoto, Tamijska, Gorfer, Jonghyunkim, Sybillemessiah, Carl Lane, Ekaterina_PolischakoffStock; Jeremy Hynes, Jack Anstey, Aaron Burden, Aust- ris Augusts, Rami Dargegen, Joel & Jasmin Forestbird, radebarde, Tobias Hultiusplash





„Nichts ist stärker
als eine Idee,
DEREN ZEIT
gekommen ist.“
Victor Hugo



THE MODERN TIMES MACHINE

Modern Times Media · Magazine · Bücher · Politik · Kunst · PR
MTM Classic Motors · Klassische automobile Raritäten
MTM Immobilien · Beratung · Objektsuche · Ankauf · Verkauf
Modern Times Design · Stil · Manufaktur · Interieur

A-3350 Stadt Haag · Im Blumauergut · Edelhof 34 · Tel. 07434 42 577 · E-Mail: haag@moderntimesmedia.at
A-1030 Wien · Lagergasse 6 · Tel. 01 513 15 50 · E-Mail: vienna@moderntimesmedia.at

www.moderntimesmedia.at

fact:

MODERN TIMES JOURNAL 27

AUSGABE HERBST/WINTER 2022

Ja, unbestritten, auch *dieses Jahr* ist wieder ein sehr Fordern-
des, und das nächste wird vielleicht aufs Neue *ein solches* wer-
den, aber, wer kann das schon genau sagen. **Und doch,** bei allem
Angstmachenden und *allem Unerfreulichen*, dem wir uns stellen
müssen, passiert oft unbemerkt **mancherlei Schönes** und die See-
le *Erwärmendes*, in diesen sonst eher schwierigen Zeiten: **Ein
Lächeln**, das uns geschenkt wird, ein *erhellender Sonnenstrahl*,
ein gutes Gespräch unter *Freunden*, ein Spaziergang im Wald ...
Im Schmerz von gestern liegt die Kraft von heute, gibt uns Paulo
Coelho Zuversicht. **Und Zuversicht** gibt uns auch die *Überzeu-
gung*, dass das Beste nie hinter uns liegt, sondern vor uns. Das
lässt uns an eine *gute Zukunft* glauben. **Was treibt uns an?** Im-
mer wieder unsere Horizonte erweitern. Gemeinsam etwas bes-
ser machen. *Den Sinn für das Staunen neu entdecken.* Schönheit,
Hoffnung, back to normal. Und WIR statt ICH. Der Wille, neue
Massstäbe zu setzen. Uns jeden Tag selbst neu erfinden. *Neu-
gier auf das, was kommt.* Die Zukunft neu erfinden. Uns selber
lieben lernen. Die Verheissung des Himmels auf Erden. *Das un-
ermüdliche Streben nach wahren und dauerndem Glück.* Das
Vertrauen in die eigene Kraft. Das Wissen, dass in uns ein unbe-
siegbarer Sommer liegt. *An die Wahrhaftigkeit unserer Träume
glauben.* **Und im Alltäglichen das Wunderbare sehen ...**

Ich wünsche Ihnen New Beginnings!

Ihre Michaela Mahringer
(und alle, die an dieser Ausgabe mitgewirkt haben)

MTM IMMOBILIEN



Das Durchschnittliche
gibt der Welt
ihren Best an D,
das *Außergewöhnliche*
ihren Wert.
Oscar Wilde



Mt M iMMOBilien

a u s p u r e r l e i D e n s c h a f t z u M W O h n e n

herbst | winter
in modernen zeiten



Coverphoto
© Pierre et Gilles:
Le piège, Isis, 1995

inhalt



RENDEZVOUS IN
NATUR UND GARTEN
SEITE 10
Von Altweibersommer bis
Winterlied. Die Modern
Times Bibliothek des
vielfältigen Wissens



IM SCHLOSS VON
JACQUES GARCIA
SEITE 42
Champ de Bataille ist der
überwältigende Genie-
wurf des französischen
Interiordesigners



RITTER AM ROLLS
ROYCE, SEITE 100
Noblesse oblige: David Sta-
retz über die Chaffeurusbil-
dung „White Gloves“ der
britisch-bayerischen
Luxusmarke



UROMAS UNTER-
SCHÄTZTES HERBST-
FRÜCHTCHEN, SEITE 12
Schon Hildegard von Bingen
sagte der Heckenfrucht im
12. Jahrhundert mancherlei
Heilkräfte nach



SCHLÄFT EIN LIED IN
ALLEN DINGEN, SEITE 56
Ein schwebend verträumter
Grundton liegt in den Pola-
roids des Fotografen Arno
Fischer. Momentaufnahmen
des Vergänglichlichen



DAS MODERN TIMES
PARFUM ABC, SEITE 106
Von der Wissenschaft des
sanften Entfliehens: Ein
Wörterbuch der Parfum-
sprache von A wie Absolues
bis Y wie Ylang-Ylang



EINE ODE AN DIE NUSS
SEITE 14
Im Tal der Dordogne im
Südwesten Frankreichs wog
man Walnüsse einst mit Gold
auf. Noch heute gelten sie
dort als Kostbarkeit



CHRISTOPH RANSMAYR:
DIE ERSTEN JAHRE DER
EWIGKEIT, SEITE 62
In Hallstatt, wo schon der
Platz für die Lebenden knapp
ist, bleibt den Toten nur ein
mit Lehmerde gefülltes Nest



THE FAR CORNERS OF
THE SUNSET, SEITE 112
Winterliche Pflege- und
Parfum-Highlights: Kostbare
Ingredienzien, betörende
Dufterlebnisse. Eine Ge-
schichte in 10 Bild-Tableaus



WUNDERKAMMER
SEITE 24
In der kalten Jahreszeit
schrumpft das Nahrungs-
angebot für Wildtiere.
Ute Woltron sagt, wie man
ihnen helfen kann



DORNRÖSCHEN BLÜHEN
IN WALNUT CREEK
SEITE 70
Ruth Bancroft hat einen der
faszinierendsten Kakteen-
und Sukkulentengärten der
Welt geschaffen.



A THING OF BEAUTY IS A
JOY FOREVER, SEITE 124
Vorweihnachtliches
Entzücken: Vierundzwanzig
ausgesuchte Lieblingsstücke
zum Schenken oder sich
selber wünschen



MOMENTE DER
FREIHEIT, SEITE 28
Globetrotter's Diary:
Seien sie bereit für das
Unerwartete. Denn es ist
oft das Unerwartete,
das uns betört



VON SCHIMMELREI-
TERN UND SCHWARZEN
STIEREN, SEITE 80
Ursprünglich und berückend
schön präsentiert sich die
Camargue in Frankreichs
wildem Süden



SCHLUSSAKKORD
SEITE 130
Worum geht es hier eigent-
lich? Der Sinn des Lebens
ist ein Rätsel. Gedanken
berühmter Persönlichkeiten
zur ewigen Seins-Frage



DAS SIRENUSE AN DER
AMALFIKÜSTE, SEITE 32
Kein Hotel steht so sehr
für den Aufstieg Positanos,
das Sirenuse ist eine der
luxuriösesten Adressen
der Welt



DER FACEL VEGA IST
EIN KUNSTWERK AUF
RÄDERN, SEITE 90
Jean Daninos schuf Fahrzeu-
ge, luxuriöser als jeder Rolls
Royce und schneller als man-
cher Ferrari. Eine Hommage

**THE MODERN TIMES JOURNAL. Jetzt bestellen! shop.moderntimesmedia.at
Die besten Geschichten der Welt. In einem Heft.**

Telefon: +43 (0) 7434 / 42 577, E-Mail: wagner@moderntimesmedia.at; Einzelpreis EUR 12,- inkl. USt. und Versand Österreich (Ausland: EUR 12,- zzgl. Porto)

IMPRESSUM Chefredaktion: Michaela Mahringer, walding@moderntimesmedia.at The Modern Times Journal erscheint 4 x jährlich in der Modern Times Media Verlagsges.m.b.H., A-3350 Stadt Haag VERLAGSBÜRO STADT HAAG A-3350 Stadt Haag, Im Blumauergut, Edelhof 34, Tel. 07434/42577 E-Mail: haag@moderntimesmedia.at VERLAGSBÜRO WIEN A-1030 Wien, Lagergasse 6, Tel. 01/513 15 50 E-Mail: vienna@moderntimesmedia.at Herausgeber: Markus Mahringer Anzeigenleitung: Michaela Mahringer Art Direction: Nina A. Mahringer Geschäftsleitung Photographie: Philipp M. Mahringer GESAMTHERSTELLUNG Modern Times Media Verlagsges.m.b.H., A-3350 Stadt Haag Druck: Druckerei Berger, 3580 Horn. Für unverlangte Manuskripte, Fotos und Illustrationen wird nicht gehaftet, Titel und Vorspanne stammen in der Regel von der Redaktion. Abdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Alle Rechte vorbehalten. Derzeit gilt Anzeigenpreisliste 01/2022 Download unter www.moderntimesmedia.at

KUSS MUND

SCHÖNHEITSSPEZIALITÄTEN



NACHHALTIG, NATÜRLICH UND
IN KLEINEN MANUFAKTUREN PRODUZIERT –
SO SOLL ES BEI UNS SEIN.

1010 Wien, Habsburgergasse 14, Tel. 01/535 51 95

www.kussmund.wien



SAISON



WINTERHIMMEL
VOLLER STERNE.
TIEFE STILLE, TIEFES
LAUSCHEN



Rendezvous IN NATUR UND GARTEN

EIN SAMMELSURIMUM IN HERBSTLICHEN UND WINTERLICHEN MODERNEN ZEITEN.

Tauchen Sie ein in die Modern Times Bibliothek
des wertvollen und unnützen Wissens.

PHOTOGRAPHIE Aniszewski/dreamstime; Cody Chan/unsplash; nemchinowa, standret, GlobalP, Onderortel, Anne Coatesy, kolesnikovserg, Santia2, Nataliia Pyzhova, yvonnestewarthenderson, Daria Ustiugova, Edelweiss81, wabeno, Rike_, dionisvero, Filip Warulik/Stockphoto



UNTERSCHIEDE ZWISCHEN WINTER- SCHLAF, WINTERRUHE UND WINTERSTARRE

- **ECHTE WINTERSCHLÄFER** sind zum Beispiel Fledermäuse, Siebenschläfer, Hamster und Murmeltiere. Sie senken ihre Körpertemperatur und alle Körperfunktionen drastisch ab. Durch die Reduktion aller lebenswichtigen und Energie zehrenden Funktionen sind Winterschläfer dem Tod in der kalten Jahreszeit eigentlich näher als dem Leben.
- **DIE EXTREMEN VERÄNDERUNGEN** im Körper der Winterschläfer zeigen folgende Zahlen: Bei Murmeltieren fällt die Körpertemperatur von 39 auf sieben bis neun Grad Celsius, der Herzschlag von 100 auf manchmal nur zwei bis drei Schläge pro Minute, die Atempausen werden minutenlang. Igel atmen statt 40 bis 50 Mal pro Minute bloß noch ein bis zwei Mal, das Herz schlägt statt 200 noch fünf Mal pro Minute. Ihre Körpertemperatur sinkt von 36 Grad auf ein bis acht Grad Celsius.
- **WINTERRUHE OHNE ABSENKUNG** der Körpertemperatur halten zum Beispiel Dachs, Eichhörnchen, Waschbär und Braunbär.
- **AMPHIBIEN UND REPTILIEN** fallen in die Winterstarre, ihr Körper passt sich der Umgebungstemperatur an – die sogenannte Kältestarre bewirkt, dass sie selbst aktiv nichts für ihren Wärmehaushalt tun können.



Spätherbst

Schon mischt sich Rot in der Blätter Grün,
Reseden und A stern im Verblühn,
Die Trauben geschnitten, der Hafer gemäht,
Der Herbst ist da, das Jahr wird spät.
Und doch (ob Herbst auch) die Sonne glüht –
Weg drum mit der Schwermut aus deinem Gemüt!
Banne die Sorge, genieße, was frommt,
Eh Stille, Schnee und Winter kommt.
Theodor Fontane



Altweibersommer

DER URSPRUNG DES BEGRIFFS ALTWEIBERSOMMER LIEGT WEIT ZURÜCK. IM ALTHOCHDEUTSCHEN STEHT „WEIBEN“ FÜR DAS KNÜPFEN VON SPINNWEBEN. AN WARMEN TAGEN IM SEPTEMBER KÜHLT ES IN DEN NÄCHTEN BEREITS DEUTLICH AB. AM MORGEN SIND DANN DIE SPINNWEBEN DURCH DEN TAU ZU ERKENNEN. DIE FÄDEN GLÄNZEN IN DER SONNE WIE LANGE, GRAUE HAARE.



*Ab wann
soll ich
die Vögel
in meinem
Garten
füttern?*

Bereits im Spätherbst, sobald das natürliche Futterangebot für die Vögel knapp wird, spätestens aber mit den ersten Schneefällen, sollte mit der Fütterung begonnen werden. Ab da füttert man am besten kontinuierlich den ganzen Winter hindurch. Somit können sich die Vögel auf eine durchgehende Versorgung verlassen und bei starkem Frost oder einer geschlossenen Schneedecke auf eine zuverlässige Nahrungsquelle zurückgreifen. Im Frühling sollte die Fütterung nur langsam ausklingen, denn gerade bei späten Wintereinbrüchen im März oder April werden Futterstellen wieder wichtig für früh eintreffende Zugvögel.





Der Wechsel vom Sommer auf den HERBST fällt uns oftmals nicht leicht: die Tage werden kürzer, der Sonnenschein seltener und die Temperaturen sinken. Doch müssen die Herbstmonate keineswegs trist sein! Unsere BUCKET LIST verspricht Vorfreude auf die dritte Jahreszeit und liefert jede Menge wirksame Gute-Laune-Strategien!

- **KASTANIEN SAMMELN:** Herbstspaziergänge machen noch mehr Freude, wenn man dabei eine kleine Mission hat. Die schönsten Blätter aufspüren und ein Herbarium anlegen, beim sogenannten „Plogging“ Müll vom Wegesrand aufklauben und so einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, oder eben Kastanien sammeln! Haben Sie gewusst, dass man aus diesen sogar kinderleicht Zero-Waste Waschmittel herstellen kann?
- **IN PFÜTZEN SPRINGEN:** Das ist nicht nur etwas für Kinder! Wer's nicht glaubt: Dringend ausprobieren, denn Hüpfen macht per se schon gute Laune!
- **MUSIK GEGEN STIMMUNGSTIEFS:** Eine passende Playlist muss her, um die schlechte Stimmung zu vertreiben. Musik hat großen Einfluss auf unseren Gemütszustand. Der richtige Song im richtigen Moment kann schon dafür sorgen, dass man tanzend aus dem Bett springt. Forscher haben zudem herausgefunden, dass Musik den Stresspegel deutlich senkt, die Muskulatur entspannt und noch dazu jung hält.
- **KREATIV SEIN:** Werden Sie kreativ! Ihre Laune aufhellen können Sie zum Beispiel, indem Sie ein Bild malen, ein Instrument spielen, singen, stricken, kochen oder handwerklich aktiv werden. Sie werden schnell merken, wie die kreative Arbeit Ihre Aufmerksamkeit fesselt und sie von Ihrer schlechten Stimmung ablenkt.
- **BEWEGUNG:** Sport kann die Stimmung aufhellen, denn Bewegung tut Körper und Seele gut. Ob Joggen, Wandern, Rad fahren, Yoga, Stepptanz oder Fitness-Work-out – wer sich regelmäßig körperlich bewegt, baut Stress und schlechte Gefühle ab und regt die Ausschüttung von Glückshormonen an.



Woran liegt es, dass Eis durchsichtig oder weiß ist?

Dies hängt von der Umgebung ab – gefriert Wasser langsam, richten sich die Moleküle in Ruhe zu Kristallen aus und bilden durchsichtiges Eis. Friert es durch kalte Luft sehr schnell, so bilden sich die Kristalle an vielen Stellen gleichzeitig und schließen viel Luft mit ein, dadurch wirkt das Eis weiß.

Warum ist Schnee weiß?

Schnee ist nichts anderes als gefrorenes Wasser, er besteht aus kleinen Kristallen, die wie Spiegel das Licht vielfach brechen. Fällt das Licht der Sonne auf eine frische Schneedecke, so wird es von diesen Kristallen reflektiert und gestreut. Das Sonnenlicht, das den gesamten Spektralbereich der Farben umfasst und somit ohnehin weiß ist, strahlt komplett zurück – unsere Augen empfinden diese Rückspiegelung als weiß.

Winterlied
Das Feld ist weiß,
so blank und rein,
vergoldet von der Sonne Schein,
die blaue Luft ist stille;
hell wie Kristall
blinkt überall
der Fluren Silberhülle.

(Johann Gaudenz v. Salis-Seewis)



VOM KÜSSEN UNTERM MISTELZWEIG

HAPPY END EINER NORDISCHEN GÖTTERSAGE: DARIN WIRD ERZÄHLT, DASS DER MISTELZWEIG DIE HEILIGE PFLANZE DER LIEBESGÖTTIN FRIGG WAR. IHR SOHN BALDER SOLL MIT EINEM PFEIL AUS DIESEM ZWEIG GETÖTET WORDEN SEIN. NUR DURCH IHRE ZAUBERKRAFT KONNTE FRIGG IHN INS LEBEN ZURÜCKHOLEN. AUS DANKBARKEIT FÜR SEINE ERRETTUNG KÜSSTE SIE FORTAN JEDEN, DER UNTER DEM BAUM, VON DEM DER VERHÄNGNISVOLLE AST STAMMTE, ENTLANGGING.

Raureif

Sprachlich setzt sich Raureif zusammen aus „rau“, von althochdeutsch rüh für „stachelig“, und „Reif“, von altenglisch hrīm für „Frost“. Tatsächlich besteht er aus gefrierender Luftfeuchtigkeit, die sich etwa an Bäumen niederschlägt und sie mit einer Eisschicht überzieht.



FRISCH GEFALENER SCHNEE

ENTHÄLT BIS ZU 95 PROZENT LUFT, WENN ER BEI GROSSER KÄLTE UNTER UNSEREN SCHRITTEN KNIRSCHT, KOMMT ES DAHER, DASS DIE KRISTALLE IN DER SCHNEEDECKE BRECHEN.

FALLENDER SCHNEE

WIRKT WIE EIN VORHANG, DER VERHINDERT, DASS SCHALL DURCH DIE ATMOSPHERE DRINGT, UND AUCH SCHNEEDECKEN SCHLUCKEN GERÄUSCHE, DARIN BEFINDEN SICH HOHLRÄUME, DIE SCHALL BRECHEN UND ABSORBIEREN – SCHNEE SORGT ALSO FÜR RUHE.



SOUL FOOD MACHT GLÜCKLICH!

Wie funktioniert das? Serotonin, ein Botenstoff für Nervenzellen, ist unter anderem dafür verantwortlich, dass wir bei seiner Ausschüttung Glück empfinden. Er wird von unserem Körper überwiegend selbst hergestellt. Serotonin steuert unser Sättigungsgefühl und sorgt für Gelassenheit, Harmonie und Zufriedenheit. Dunkle Schokolade, Nüsse, Bananen und Datteln helfen unseren Glückshormonen auf die Sprünge. Hier ein herzhaftes Rezept für Naschkatzen:

BANANENBROT MIT SCHOKOLADE & NÜSSEN

ZUTATEN

- 320 Gramm reife Bananen
- 2 Eier
- 100 g Butter, flüssig
- 160 g Rohrzucker
- 180 g Mehl
- 1 TL Salz
- 2 TL Backpulver
- 1-2 TL Zimt
- 150 g Walnüsse
- 80 g dunkle Schokolade, gehackt

ZUBEREITUNG: Die Eier in einer Schüssel zusammen mit der flüssigen

Butter und dem Zucker schaumig rühren. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken, zusammen mit dem Zimt zur Masse geben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen und sieben, sodann nach und nach zugeben. Zuletzt die Nüsse und die Schokoladenstücke unterheben. Den Teig in eine Form geben und bei 170 Grad eine Stunde backen. Nach 40 Minuten, wenn die Oberfläche leicht gebräunt ist, die Form mit Alufolie abdecken. Auskühlen lassen und genießen!







UROMAS UNTERSCHÄTZTES HERBSTFRÜCHTCHEN

DIE HAGEBUTTE IST EIN SUPERFOOD.
AUS CHINA UND CHILE WIRD SIE IMPORTIERT,
IN DEUTSCHLAND MÜHT SICH NUR EIN
SCHWABE MIT IHR AB.

TEXT Katharina Menne/DIE ZEIT
PHOTOGRAPHIE Manfred Rucksziolalamy

Sie klingt nach Nostalgie und Heimatverbundenheit. Uroma hat sie noch gesammelt und zu Marmelade gekocht. August Heinrich Hoffmann von Fallersleben widmete ihr das Lied „Ein Männlein steht im Walde“. So wirkt die Hagebutte: nett, aber aus der Zeit gefallen. Dabei ist die Scheinfrucht der Wildrose, die im Herbst dem Spaziergänger knallrot entgegenleuchtet, längst ein Produkt der Globalisierung. Und ein sträflich unterschätztes dazu. Würde heute jemand auf einer fernen Insel die Hagebutte neu entdecken, dauerte es gewiss nicht lange, bis diese exotische rote Frucht auf der nächsten Ernährungs- oder Trendmesse als Superfrucht deklariert würde.

Lebensmittelhersteller schätzen die Hagebutte als Vitaminquelle sehr. Ihr Fruchtfleisch enthält bis zu zwanzigmal so viel Vitamin C wie eine vergleichbare Menge Zitronen, dazu noch die Vitamine A und B sowie reichlich Kupfer und Zink. Wer hätte gedacht, dass die banale Hagebutte damit zu den Vitamin-C-reichsten Früchten der Welt zählt: Nur der australischen Buschpflaume, der südamerikanischen Exotenfrucht Camu Camu und der hippen Acerolakirsche muss sie sich geschlagen geben. Am wichtigsten jedoch ist die Hagebutte für die heimische Fruchttete-Industrie – womit wir wieder beim ambivalenten Image der Traditionsfrucht wären. Verbinden sie doch viele im ersten Moment mit fad schmeckendem Jugendherbergstee, dem Schrecken jeder Schullandwoche, und nicht mit so attraktiv klingenden Teezubereitungen wie „Heiße Liebe“ oder „Strawberry Cheesecake“. Was sich jedoch in solchen zeitgenössischen Fruchttetes verbirgt? Ganz viel getrocknete Hagebutte. Nachgefragt bei der

Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchttetees, heißt es: „Der Anteil dürfte bei Fruchttetees deutlich über der Hälfte liegen ...“ So mancher Tagtraumtee für trübes Wetter besteht laut Stiftung Warentest „hauptsächlich“ aus Uromas Herbstfrüchtchen.

Trotzdem kultiviert kaum jemand hierzulande dieses Vitaminwunder. Zwar werden in Deutschland rund 7000 Tonnen jährlich zu Fruchttetes, Marmelade und Co. verarbeitet – der nötige Rohstoff stammt jedoch fast komplett aus Osteuropa, China oder Chile: einmal um die Welt also statt Männlein im Walde.

Wieso? Tatsächlich ist die Ernte mühsam. Die Dornen der Wildrosen sind spitz, ihre Früchte sitzen Ende August, wenn die heimische Erntezeit beginnt, meist noch fest am Stiel. Erntemaschinen oder gar -Roboter gibt es nicht. Alles muss von Hand gepflückt werden, zerkratzte Arme gehören dazu. Und erst die Verarbeitung! Wer sich noch an das pubertäre Vergnügen erinnert, die widerhakenbewehrten Kerne der Hagebutte aus der Frucht herauszupulen, um sie als Juckpulver zu benutzen, der kann erahnen, wie mühsam das Geschäft mit diesem Widerborst von Gewächs ist. Vielleicht muss man Schwabe sein, um sich darauf einzulassen, so wie Patrick Latzko. Der 33-Jährige aus Bad Boll bei Stuttgart ist der mutmaßlich einzige Hagebuttenbauer Deutschlands, und zwar schon in fünfter Generation. Manchmal werde er deswegen belächelt oder ungläubig gefragt, ob er davon leben könne, erzählt Latzko. „Ich bin mit der Hagebutte aufgewachsen und wollte nie was anderes machen“, sagt er. „Nur recht“ sei es ihm, der Einzige seiner Art zu sein. „So habe ich ein Alleinstellungsmerkmal.“ Latzko macht

hauptsächlich Marmelade aus ihr, neuerdings verarbeitet er die rote Frucht aber auch zu Pesto, Essig oder Seife. Die Nachfrage steigt, er erweitert gerade seine Plantagen. Von den vier Tonnen, die er durchschnittlich in einer Saison pflücke, könne er aber am Ende höchstens 40 Prozent tatsächlich als Hagebuttenmark für seine Marmelade gebrauchen.

Abfall sind die übrigen 60 Prozent keineswegs. Das kalt aus den Kernen herausgepresste Öl eignet sich für Cremes und weitere Pflegeprodukte. Die darin enthaltene Linolensäure soll, so verspricht die Werbebroscha der Kosmetikindustrie, die Zellerneuerung beschleunigen. Angeboten wird dieser Kernsaft den Trägern „trockener, rissiger und schuppiger Haut“ allerdings nicht als biederes Hagebuttenerzeugnis – sondern weit klangvoller als „Wildrosenöl“. Und, wie könnte es bei einem heimischen Gewächs auch anders sein, schon Hildegard von Bingen sagte der Heckenfrucht im 12. Jahrhundert Heilkräfte nach. Immerhin deuten mehrere Studien aus den vergangenen zehn Jahren auf eine mögliche Linderung von Arthrosebeschwerden hin. Weshalb es die Hagebutte als Pülverchen in Apotheken und Reformhäuser geschafft hat.

Nur: So wie andere Früchte, also roh, wird sie selten gegessen. Vielleicht wegen ihrer herbstlichen Eigenart: Süß wird sie erst nach dem ersten Frost. Doch auch danach lassen sich Fruchtfleisch und Kerne noch immer so schwer voneinander trennen wie die Frucht und ihr Uroma-Image. Wobei, in Zeiten, da ernährungsbewusste Hipster für Goji-Beeren oder Chia-Samen nur noch ein müdes Lächeln übrig haben, hat die heimische Superfrucht aus der Hecke vielleicht eine Chance. 

A man with a beard, wearing a blue button-down shirt and dark trousers, stands in a vineyard. He is smiling and touching his chin with his right hand. The background is filled with green grapevines and a stone wall. The lighting is soft, suggesting an overcast day.

EIN KUSS FÜR
DIE NUSS

IM TAL DER DORDOGNE
FRANKREICHS, WOG M
EINST MIT GOLD AUF U
SCHLÖSSER AUF IHREM



ÖLMÜLLER
ROMAIN CASTAGNÉ
BEIM FAMILIÄREN
FACHSIMPELN MIT
GROSSVATER ANDRÉ

E, IM SÜDWESTEN
AN WALNUSSE
ND ERRICHTETE
FUNDAMENT

EIN KUSS FÜR DIE NUSS

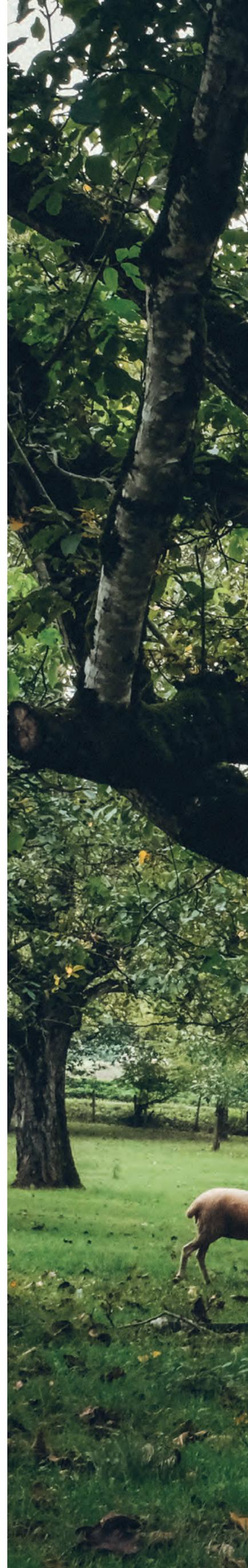
N

NOCH HEUTE GELTEN WALNÜSSE IN DER DORDOGNE ALS EINE KOSTBARKEIT UND WERDEN NACH ALTER TRADITION ZU FEINEN ÖLEN, GEBÄCKEN, TERRINEN ODER LIKÖREN VERARBEITET.

Hunderte Kilogramm ist der Mahlstein schwer, der die getrockneten und ausgebleichten Walnusskerne zu einer fettigen Masse zerquetscht. Romain Castagné rührt mit einer Holzschaufel in dem gelblichen Brei, der erhitzt und gepresst wird und schließlich das edle Öl ausscheidet. Damit wir das fertige Produkt kosten können, tröpfelt der Mühlenpatron ein wenig der bernsteinfarbenen Flüssigkeit auf eine Scheibe Baguette. Das preisgekrönte Bio-Nussöl des Moulin à Huile Castagné in Martel hat diskrete Aromen von geröstetem Brot, frischer Butter und Honig. Es verfeinert Salate, Suppen und Saucen, veredelt Käse und aromatisiert Foie Gras, Fisch oder Meeresfrüchte. Das naturbelassene Elixier wird zu Kosmetikcremes verarbeitet, dank seines hohen Anteils an Vitaminen und ungesättigten Fettsäuren soll es auch Erkältungen, Rheuma oder Schuppenflechte kurieren. Und zu guter Letzt wird dem Huile de noix nachgesagt, den Cholesterin-Pegel zu senken, was im Périgord, Frankreichs kalorienreichem Schlemmerparadies, eine vernünftige Vorbeugung sein kann.

„Walnüsse und das daraus gewonnene Öl waren früher so kostbar wie Gold. Viele Schlösser und Herrenhäuser der einst bettelarmen Gegend zwischen Périgueux und Rocamadour sind auf Nüssen gebaut“, sagt Castagné, der sich bestens mit der Chronik des kugeligen Gewächses auskennt. „Nüsse standen schon auf dem Steinzeitspeisezettel der Cro-Magnon-Menschen“, doziert der Müller und weist uns darauf hin, dass auch in der Höhle von Lascaux mit ihren weltberühmten prähistorischen Wandmalereien, Reste eines Nuss-Menüs gefunden wurden. Vom Mittelalter bis zur Renaissance waren Nüsse ein Zahlungsmittel, mit dem das Landvolk Lehnschulden und Wegzölle beglich. Mit dem wertvollen Öl wurde gekocht und konserviert, man verarbeitete es in Seifen und Textilfarben. Auch einige alte wasserbetriebene Nussmühlen sind noch in Betrieb und künden von dieser blühenden Epoche. Im Moulin de la Veyssière in Neuvic gurgelt der kanalgeführte Bach mitten durch das Mühlenhaus, das aus dem sechzehnten Jahrhundert stammt. Die Wasserkraft treibt alte Holzzahnräder, lederne Riemen und Förderbänder an, die unter schiefen Deckenbalken schlingern und quietschen. Hydraulikhämmer lassen die Schalen platzen, und glimmende Öfen trocknen die Kerne. Sechs Kilo Nüsse reichen gerade einmal für einen Liter Öl.

Vorbei an gebeugten Eichen-, Kastanien- und Nussbäumen, deren weit ausladende Kronen im Wind rauschen, vorbei an trutzigen, stolzen Schlösschen, Taubentürmen, rosenumrankten Gehöften und romanischen Büßerkapellen folgen wir der Route de la Noix du Périgord, die sich in mehreren Verzweigungen durch das verwunschene Tal der Dordogne windet. Das Anbauggebiet der Périgord-Nuss erstreckt sich über die Departemente Dordogne, Corrèze und Lot, in denen man überall auf historische Spuren der schrumpeligen Frucht stößt. In Collonges-la-Rouge, das auch in die Liste der schönsten Dörfer Frankreichs aufgenommen wurde, weil die mittelalterlichen Grafenresidenzen mit ihren Wehrtürmen, Zinnen und Pechnasen sowie die Kirche der Jakobspilger in rötlichen Sandstein gekleidet sind, mussten die Bauern, die auf dem Korn- und Viehmarkt Handel betreiben wollten, am Stadttor eine Maut in Form gefüllter Nussäcke begleichen. →





TEXT: ROB KIEFFER;
2012, 2018 © ALLE RECHTE VORBEHALTEN. FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG GMBH,
FRANKFURT ZUR VERFÜGUNG GESTELLT VOM FRANKFURTER ALLGEMEINE ARCHIV
PHOTOGRAPHIE: VINCENT BALDENSPERGER FÜR DIE MOULIN À HUILE CASTAGNÉ;
FRIEDRICH BÖHRINGER/UNSPLASH; NENAD STOJKOVIC

In der Nähe des kleinen Dorfes Martel liegt die pittoreske Ölmühle der Familie Castagné im Herzen eines ausgedehnten Walnusshains. Die um 1870 erbaute Mühle wurde vor gut fünfzig Jahren wieder in Betrieb genommen, Romain Castagné führt das Unternehmen heute in 7. Generation







EIN KUSS FÜR DIE NUSS

In La Roque-Gageac kleben die Häuser mit ihren Granitmauern und rostbraunen Spitzdächern an der schwindlig senkrechten Felswand, als seien sie in Stein gemeißelt. Unten zieht bedächtig die Dordogne vorbei, an deren Ufer die Schiffsleute auf Kunden für Bootsausflüge warten. Mit den liebevoll restaurierten Flachkähnen, den „gabares“, wurden einstmals die Nusserzeugnisse bis nach Bordeaux verschifft, von wo aus sie in europäische Metropolen wie Paris, Antwerpen oder London gelangten. Der ganze Handel wurde über die Dordogne abgewickelt, seinerzeit die einzige große Transportader und von den Einheimischen deswegen als „Rivière Espérance“, Fluss der Hoffnung, gewürdigt.

In die Vergangenheit der Nuss entführt auch der verschlafene Flecken Saillac. Gänse und Enten, nichtsahnend, dass sie heroisch im Dienste der Gourmandise als gemästetes Stopfleber-Gefederenden werden, watscheln unbekümmert um eine steinerne Nussölpresse am Dorfeingang. Sie soll daran erinnern, dass Saillac die Hochburg der Sorte Marbot war. In geringeren Mengen wird sie immer noch angebaut und gehört mit ihren Verwandten Grandjean, Franquette und Corne zum erlauchten Nussquartett, das sich mit der Appellation d'origine contrôlée schmücken darf, dem französischen Herkunfts- und Gütesiegel.

Der robusten, leicht nach Mandeln schmeckenden Marbot wurde mit dem Nussmuseum Les Quatre Demoiselles im alten Benediktinerinnenkloster von Saillac ein Denkmal gesetzt. Ein audiovisuelles Spektakel simuliert ironisch eine Tagung fiktiver, internationaler Nussfachleute, unter ihnen der besserwisserische deutsche Professor Helmut Nussknacker und der knauerige schottische Nuss Händler Joe MacNuts. Bei dieser Tafelrunde und in den Ausstellungsräumen erfährt man Wissenswertes und Hintergründiges über die Walnuss. Ist die schwarze Trüffel die kulinarische Königin der Gourmetregion und muss erst mühsam von Hunden und Schweinen erschnüffelt werden, so ist die Walnuss die volkstümliche Regentin, die unter freiem Himmel reift, erschwinglich und in den kleinsten Bestandteilen verwertbar ist. Mit der ausgepressten Nusspampe wird das Vieh gefüttert, während der bröslige Abfall der geknackten Schalen genutzt wird, um Isoliermaterial für Weltraumraketen herzustellen. Mit dem resistenten Holz der knorri-gen Stämme wurden Gewehrschäfte ganzer Armeen gefertigt und verkleidet man heute noch die Armaturen von Luxusautos wie Rolls-Royce. Auch im Legenden- und Brauchtumsschatz ist die Nuss, die von Griechen und Römern als Speise der Götter gerühmt wurde, nicht wegzudenken. Es gibt in Frankreich noch ländliche Gegenden, in denen Frischvermahlte nicht mit Reiskörnern beworfen werden, sondern mit Nüssen als Symbol für Fruchtbarkeit und ewige Treue – ein Kuss für die Nuss.

„Früher scherzte man, ein Eichhörnchen könne die ganze Region durchqueren, indem es ausschließlich von Nussbaum zu Nuss-

baum hüpfen würde“, sagt Jean-Christophe Mouret, der mit seinem Bruder die Plantagen der Vergers de la Guillou bei Nailhac leitet. „Ich bin ins Nussöl gefallen wie Obelix in den Zaubertank“, lacht der Nussbauer und erzählt, wie er schon als Kind ins Metier der „nuciculteurs“ eingeweiht wurde. Die Mourets produzieren nicht nur in fünfter Generation Öl, sondern bauen auch auf eigenen Hainen den Rohstoff selbst an. Im Hofladen verkaufen sie neben anderen Nussprodukten die selbstgezüchteten Walnüsse, grün oder getrocknet, mit harter Schale oder geknackt.

Die Kerne mit ihren feinen Äderchen und ihrer buckligen Struktur werden in Brot, Würsten, Pâtés, Pestos, Konfekt und Konfitüren verarbeitet und sogar zum Brauen von Craft-Bier genutzt. In Frankreich selbst hat die Périgord-Nuss als ebenbürtige Konkurrentin nur die dicke Noix de Grenoble aus dem Isère zu fürchten. Doch das Geschäft mit beiden Arten ist schwierig geworden. Nüsse aus Kalifornien, China, Chile und dem Iran werden zu Niedrigpreisen angeboten und überschwemmen die Märkte.

Der Vater von Jean-Christophe Mouret, mit rüstigen achtzig Jahren noch immer im Einsatz, schaut melancholisch unter seiner Baseballkappe mit dem Logo einer Traktorenfabrik hervor, als er von florierenden Zeiten erzählt: „Abends hörte man überall in den Dörfern das Klopfen kleiner Eisenhammer, mit denen die Schalen der Nüsse aufgebrochen wurden. Frauen und Männer saßen beim Kaminfeuer zusammen und erzählten sich Dorfklatsch und Gespenstergeschichten.“ Auch das traditionelle Ernten im Herbst, wenn mit langen Stöcken in das Geäst geschlagen wurde, sei passé. Heute werden die Stämme mit Rüttelmaschinen umklammert und die herunterpurzelnden Früchte mit einer Saugmaschine eingesammelt.

Zu den Kunden der Vergers de la Guillou gehören Terroir-Restaurants, die sich den Regionalprodukten verschrieben haben. Ein solches Etablissement ist das Lokal „Les Agapes“ in Terrasson-Lavillier, das sich an einer buckligen Gasse bei der alten Nuss- und Trüffelmarkthalle versteckt. „In der Küche sind Nüsse kulinarische Alleskönner“, sagt Küchenchef Stéphane Manevy, „sie vermählen sich genauso gut mit dem Amuse-Gueule wie mit dem Dessert.“ Dann zählt er Gerichte auf, die sich harmonisch mit ganzen, gehäckselten oder zu Saucen, Coulis und Panaden verarbeiteten Nüssen kombinieren lassen: Omelette, Bachforellen, Entenconfit, Wildragout, Wachteln, Weinbergschnecken, Kuchen und Sorbets. Bei dieser bodenständigen Kochkunst werden Fleisch und Fett genüsslich zelebriert. An den Tischen der Landgasthäuser sehen wir über dampfende Teller gebeugte Stammgäste beiderlei Geschlechts, die mit ihren breiten Hosenträgern über karierten Flanellhemden, aufgetürmten Frisuren und vom Bergerac-Wein geröteten Wangen einem kulinarischen Périgord-Krimi von Martin Walker entstammen könnten. Es würde uns nicht wundern,



„Wir haben 47 Hektar Bio-Walnussbäume verschiedener Sorten, die uns eine Jahresproduktion zwischen 50 und 100 Tonnen geben. Ein Teil der Ernte wird zur Herstellung unseres feinen Walnussöls hergenommen, welches mehrfach beim Concours Général Agricole ausgezeichnet wurde.“ Romain Castagné

wenn Walkers Romanheld, der Chef de police, Bonvivant und Hobbykoch Bruno, in jedem Moment hier einkehrte und uns eines seiner häuslichen Rezepte verriete, zum Beispiel seine mit knusprig karamellisierten Walnüssen zubereitete Torte.

Der Dorfpolizist findet Leichen in Weinfässern, fahndet nach Trüffelräubern, lässt sich aber weder von kriminellen Satanisten noch von Waffenschiebern den Appetit verderben. Um sich von den grausigen Verbrechen zwischen Bistro und Boule-Platz zu erholen, bereitet er Leckereien zu, deren Rezepte er in „Brunos Kochbuch“ beschreibt. Beim Hantieren mit Pfannen und Töpfen genehmigt er sich gerne einige Gläschen selbst angesetzten Nussweins. Zubereitung und Zutaten des beliebten Vin de noix sind alt überliefert: frische Nüsse mit grüner Hülle, roter Landwein, Zucker und hochprozentiger Schnaps, die ganze Mixtur mindestens zwei Wochen mazerierend.

Nussweine, die als erfrischende Aperitifs oder magenberuhigende Digestifs in jeder guten Stube stehen, haben sich der industriellen Fertigung verweigert und werden fast nur in kleinen Betrieben hergestellt. Ein angestammtes Haus ist die Destille der Familiendynastie Denoix in Brive-la-Gaillarde, die seit 1839 Liköre produziert. Dass Chefin Sylvie Denoix die Nuss in ihrem Familiennamen trägt, ist kein Marketing-Gag, sondern genealogischer Zufall. Madame „von der Nuss“ führt uns durch die museumsträchtigen Anlagen, die auch aus einer Hexenküche stammen könnten. Es dampft, brodeln und zischt, blank gewienertes Messing leuchtet im Halbdunkel, Destillierrohre schlängeln sich durch die Spinnweben der alchemistischen Brennerei. Allein der verführerische Duft von Koriander, Kakao, Engelwurz und Pfefferminz, die in Branntwein baden und mit denen exotische Nektare hergestellt werden, beschwipst uns schon.

Das Hauptprodukt ist ein exklusiver, dreißigprozentiger Nusslikör namens „Suprême“, der schon die Besucher der Weltausstellungen der Belle Époque entzückte. „Wir haben nichts an der Produktionsweise unserer Urgroßväter geändert“, versichert Sylvie Denoix, als sie uns zu kupfernen Kesseln führt, die mit Holz befeuert und in denen Nuss-saft und Zucker eingedickt werden. Sie klopft auf das Holz wuchtiger

Eichenfässer, in denen der Trank fünf Jahre lang lagert und mit Cognac, Armagnac und Sirup verfeinert wird. Ein wenig Aberglaube spielt bei der Herstellung des süßen Tropfens mit. So werden die grünen, noch unreifen Nussfrüchte, die die Hauptingredienzien sind, mit ihren feuchten und weichen Kernen laut altem Brauchtum nur am Johannistag im Juni geerntet. Das bringe Glück, meint Sylvie Denoix augenzwinkernd, und wer viel von ihrem Nusslikör trinke, sei gefeit gegen Blitzeinschlag, Hexen und böse Geister. 🦉

Information: Entlang der Route de la Noix du Périgord kann man Walnusszüchter, Öl- und Likörproduzenten, Konditoren, historische Mühlen, Spezialitätenrestaurants, Nussmärkte und Nussfeste besuchen. Einige Nussbauern vermieten auch Gästezimmer. Adressen und Besuchsmöglichkeiten unter www.noixdupericord.com



GEHEIMNISSE DER NATUR

WIE TIERE DURCH DEN WINTER KOMMEN



DIE ÜBERWINTERUNGSSTRATEGIEN DER DIVERSEN MITBEWOHNER IM GARTEN ZÄHLEN ZUM FASZINIERENDSTEN ÜBERHAUPT. EIN PLÄDOYER FÜR DAS WILDE.

TEXT Ute Woltron PHOTOGRAPHIE scharfsinn/shutterstock; Neil_Burton, Anne Coatesy, shiffti, Gordon Mageeli/Stockphoto

Dieses Jahr ist der Herbst wieder einmal richtig schnell gekommen. Die Natur beginnt nun, sich auf die lange Kälte vorzubereiten. Vögel stopfen sich mit Samen und Beeren voll, mit Holunder und Ebereschenbeeren etwa, noch ist die Zeit der Fülle und der Ernte. Eichkätzchen jagen durch das Geäst, sie tragen Nüsse in der Gegend herum und legen Vorräte an. Wo es Biber gibt, werden Bäume gefällt und frische Äste in Unterwasser-Speisekammern gebracht, weil dort die Rinde über den Winter frisch bleibt und die Jause auf diese Weise konserviert wird.

Es bereitet sich alles auf den langen Rückzug vor, und auch wir beginnen, unsere Heime zu heizen und Pullover überzustülpen. Noch zirpt es in den Wiesen und Gärten, noch fliegen die kleinen Spinnen an ihren Altweiberhaarfäden über das Gras, aber schon in wenigen Wochen wird

das Treiben enden, und zwar für lange Zeit. Die hübsche kleine Schlingnatter etwa, die letztens im Gemüsegarten in der Sonne lag, wird in eine Erdhöhle schlüpfen, idealerweise gleich mit ein paar Kolleginnen, um auf den Frühling zu warten.

Die Überwinterungsstrategien der Tierwelt gehören zum Faszinierendsten überhaupt, wobei die Honigbienen noch einmal einen besonderen Rang einnehmen. Denn die Bienen sind die einzigen Insekten der nördlichen Hemisphäre, die auch über den Winter eine hohe Körpertemperatur behalten. Auch wenn draußen der Sturm bei zweistelligen Minusgraden tobt und der Schnee meterhoch liegt, bleibt die Temperatur im Bienenstock konstant zwischen 15 und 36 Grad Celsius. Dafür sorgen die Bienen selbst mit ihrer über den Sommer gebunkerten Honig-Kraftnahrung und mit Muskelkontraktionen.



IN DER KALTEN JAHRESZEIT SCHRUMPT DAS NAHRUNGSANGEBOT FÜR WILDTIERE BETRÄCHTLICH. WIR GARTENBESITZER KÖNNEN SIE BEI DER FUTTERSUCHE UNTERSTÜTZEN, INDEM WIR ZUM BEISPIEL SONNENBLUMEN- UND KÜRBISKERNE, GRÄSERSAMEN SOWIE NÜSSE FÜR SIE BEREITSTELLEN

In ganz argen Kältephasen rücken die Insekten dicht zusammen, nehmen die Königin in ihre Mitte und heizen den Stock phasenweise auf eine Höchsttemperatur von 36 Grad auf. Man nimmt an, dass sie das tun, um den kalten Honig in den Waben aufzuwärmen beziehungsweise zu verflüssigen, damit die Nahrung überhaupt aufgenommen werden kann. Das tun sie übrigens auch in der Phase des Schwärmens im Frühsommer, wenn die alte Königin mit einem Teil des Hofstaats den Stock verlässt und möglichst rasch ein neues Quartier gefunden werden muss. Der Schwarm lässt sich irgendwo an einem Ast nieder, bis zu 20.000 Bienen bilden eine Kugel. Sie regulieren die Temperatur, indem die äußeren Bienen, denen zu kalt wird, nach innen drängen und die inneren in erhitztem Zustand nach außen wandern.

Dann erfolgt eine Art Wunder – ein pragmatisches Zusammenarbeiten, an dem man sich, auch wenn Analogien zum Tierreich immer heikle Angelegenheiten sind, dennoch ein Beispiel nehmen kann. Es läuft so ab: Während der Schwarm wartet, fliegen sogenannte Späherinnen aus und suchen eine neue Bleibe, etwa hohle Baumstämme und Ähnliches. Die Späherinnen kehren zurück und vermitteln über ihren Bientanz die Beschaffenheit des aufgefundenen Etablissements. Sie tauschen sich dann allerdings erst einmal aus, fliegen die Funde der jeweils anderen ab, und einigen sich dann, wiederum mittels ihres Bientanzes, auf die optimale neue Behausung.

Was dann passiert, ist eine weitere biologische Meisterleistung, die man erlebt haben muss, um das Wunder zu erfassen. Der Schwarm verschwindet fast lautlos binnen weniger Minuten. An die 20.000 Individuen machen sich auf den Weg, in Windeseile sind sie weg, als ob nichts gewesen wäre. Wenn der Imker nicht schnell genug ist mit seinem Schwarmkasten und das Volk mitsamt Königin einsammelt, hat er das Nachsehen.

Lassen Sie den Garten wild sein. Schneiden Sie nicht alles ab, was verblüht ist. Gönnen Sie den Tieren ihre Rückzugsmöglichkeiten. Laub- und Asthaufen, Sämereien an Sträuchern und Stauden, alles an Wildem ist willkommen und notwendig. Nur ein Beispiel: Die kleine Sumpfmehle – sie wiegt gerade einmal elf Gramm, was einem gehäuften Kaffeelöffel Zucker entspricht – ist bereits damit befasst, Vorräte für den Winter einzusammeln und in Verstecke zu transportieren. Bis zu drei Samen, von Gräsern, Stauden oder aus Beeren herausgepickt, kann sie mit ihrem winzigen Schnäbelchen fassen und in Rindenspalten und unter Moospolster stecken. Sie legt zahllose solcher Vorratskammern an und transportiert in der heißen Herbstphase der Vorbereitung Hunderte Samen täglich.

Auch andere Vögel wie Kleiber und Eichelhäher tun das, und deshalb erscheint es logisch, jetzt schon Futterhäuschen mit vielfältigem Nahrungsangebot aufzustellen. Kleiber, Blaumeisen, Kohlmeisen, Rotschwänzchen, Mönchsgrasmücken – alle waren in der Zeit, in der diese Kolumne entstand, im Vogelhaus zur Jause. 🦉



AUSDRUCKSVOLL AUS JEDEM BLICKWINKEL

Maximale Verlängerung und Definition

Die neue 38°C Mascara verleiht einen Wimpernkranz in einer noch nie dagewesenen Dimension. Ihre elastische Formel verlängert jede Wimper über ihre Spitzen hinaus, trennt und taucht sie in ein tiefes, glänzendes Schwarz. Das perfekte Wimpernstyling hält den ganzen Tag über und lässt sich ganz einfach mit 38°C warmem Wasser entfernen.

SENSAI

THE SENSE AND SCIENCE OF JAPAN



38°C

LASH LENGTHENER 38°C

Virtual Make-up
Scan & try



NEVER ENDING STORIES



SEHNSUCHT NACH DEM
ENDLOSEN HORIZONT.
DIE WELT ZU ERKLÄREN,
MAG GROSSER GEISTER
SACHE SEIN

MOMENTE DER FREIHEIT

THE SKY IS THE LIMIT:
BIS AN DIE RÄNDER DER WELT
UND DARÜBER HINAUS.
NINE AMAZING PLACES
TO SEE BEFORE YOU DIE

TEXT Sigrid Mölck-Del Giudice
PHOTOGRAPHIE Rimbaldino, Freeartist, simonbradfield, ewg3D, Hector Melendez Ramirez/
iStockphoto; vijaysingh8t8, Kanuman, Gabriele Maltinti, Fedele Ferrara, Michael Rosskothan,
Scharfsm, TTstudio/Shutterstock; Stefano Zaccaria/Alamy Stock; Andrew Allport/Dreamstime;
neiron/depositphotos



FAST ITALIEN

DIE VATIKANSTADT MINISTAAT IM HERZEN ROMS

Wer den Sankt Petersplatz in Rom betritt, denkt kaum darüber nach, dass er sich – im Herzen der italienischen Kapitale und ohne jede Art von Formalitäten – plötzlich in einem anderen Staat befindet. Mit einer Gesamtfläche von 0,44 Quadratkilometern und knapp 1000 Einwohnern ist der ‚Stato della Città del Vaticano‘, der kleinste international anerkannte Staat der Erde – und der einzige mit Latein als Amtssprache. Nachdem der ursprüngliche Kirchenstaat stufenweise in das 1861 gegründete italienische Königreich eingegliedert worden war, handelte Papst Pius XI. Ende der 1920-er Jahre mit Diktator Mussolini, Italiens damaligem Ministerpräsidenten, die sogenannten ‚Lateranverträge‘ aus, durch die der Vatikan ein völkerrechtlich anerkannter, souveräner Staat mit einem eigenen Territorium wurde – mit dem auf Lebenszeit gewählten Papst als Staatsoberhaupt. Der Ministaat hat alles, was allgemein zu einem Land gehört: Eine Nationalhymne, eigene Autoschilder, einen Radiosender, Pässe, Briefmarken, einen Hubschrauberlandeplatz und einen Bahnhof, mit Verbindung zur – inzwischen dem Publikum geöffneten – päpstlichen Sommerresidenz in Castel Gandolfo, die einen Bauernhof und einen Weinberg einschließt. Als ‚Vatikanbürger‘ wird man jedoch nicht geboren. Die Staatsbürgerschaft ist in der Regel auf die Dauer des Dienstes im Vatikan beschränkt und wird neben Kardinälen und Diplomaten des Heiligen Stuhls nur wenigen dauerhaft dort lebenden und arbeitenden Menschen erteilt. Außer, der Papst verleiht persönlich dieses begehrte Privileg. Mit der Schweizergarde, die in ihren bunten, theatralisch anmutenden Uniformen zu den beliebtesten Fotomotiven gehört, verfügt der Vatikan über die kleinste (ca. 100 Mitglieder) und älteste Armee (seit 1506) der Welt. Für die interne Sicherheit sorgt der ‚Corpo della Gendarmeria‘, eine eigene Polizei. Es gibt eine Anzahl exterritorialer Besitzungen des Heiligen Stuhls, die nicht Teil des Staatsgebietes der Vatikanstadt sind. Dazu gehört u.a. der größte Teil der Vatikanischen Audienzhalle, durch die mittendrin die Staatsgrenze verläuft. Während der Papstthron auf vatikanischem Boden steht, hören ihm die anwesenden Besucher aus dem italienischen Ausland zu – ohne sich dessen meistens bewusst zu sein.



INDIEN

KEVADIA, GUJARAT STATUE DER FREIHEIT

Die höchste Statue der Welt steht nun in Indien. Im Oktober 2018 weihte der indische Premierminister Narendra Modi feierlich das Bildnis des indischen Widerstandskämpfers und Politikers Sardar Vallabhai Patel im westlichen Bundesstaat Gujarat ein. Mit 182 Metern – mit Sockel erreicht sie sogar gewaltige 240 Meter! – ist das Standbild Patels doppelt so hoch wie die Freiheitsstatue in New York und viermal so hoch wie die berühmte Christus-Statue in Rio de Janeiro. Die bisher höchste Statue der Welt war ein 128 Meter (samt Sockel 153 Meter) hoher Buddha, errichtet 2002 in der chinesischen Provinz Henan. Das Denkmal wurde von einem in Mumbai ansässigen Ingenieurbüro – unter Einsatz von 250 Ingenieuren und mehr als 3000 Arbeitern – in drei Jahren geplant und aufgebaut. Die Kosten sollen sich auf umgerechnet mehr als 380 Millionen Euro belaufen haben. Die umstrittene Statue ist von innen begehbar. Auf Brusthöhe befindet sich eine Aussichtsplattform, von der aus der Besucher auf die umliegende Landschaft blicken kann. Patel war ein prominenter Aktivist gegen die britische Kolonialherrschaft in Indien und Innenminister der provisorischen Übergangsregierung unter Nehru, als das Land 1947 in die Unabhängigkeit entlassen wurde. Vor 1947 standen nur circa die Hälfte der Landfläche und zwei Drittel der Bevölkerung unter direkter britischer Herrschaft. Der Rest befand sich in den Händen einheimischer Maharadjas, die in einem direkten Treueverhältnis zur britischen Krone standen. Patels historische Leistung wird darin gesehen, dass er die circa 500 Fürstentümer durch geschickte Verhandlungen dazu bewegen konnte, sich nicht dem neu gegründeten Pakistan, sondern dem vereinten Indien anzuschließen, um so unter anderem ein Auseinanderbrechen Indiens in Teilstaaten zu verhindern. Im Gegenzug durften die Maharadjas ihren materiellen Besitz behalten. Die hohen Kosten der Kolossalstatue stießen bei der indischen Bevölkerung weitgehend auf Kritik.



ITALIEN

PADUA

DER ÄLTESTE BOTANISCHE GARTEN DER WELT

Wenn von Padua, in der norditalienischen Region Venetien, die Rede ist, geht es fast immer um die berühmten Kathedralen und prachtvollen Paläste der Stadt. Der BOTANISCHE GARTEN wird generell nur am Rande erwähnt. Oder wenn sich in der Universität wieder einmal Biologen aus aller Welt treffen. Dabei ist der ORTO BOTANICO DI PADOVA der erste und älteste Botanische Garten der Welt. Er wurde 1545 von Andrea Moroni, mit Unterstützung des Humanisten Daniele Barbaro, im Namen der paduanischen Universität auf dem Gelände des Benediktinerklosters Santa Giustina als „Heilkräutergarten“ angelegt. Keine Beete mit farbenfrohen Blumen also, sondern mit 1500 Pflanzen, die Rohstoffe für die Apothekerkunst liefern und als Anschauungsmaterial zur Ausbildung der Studenten dienen sollten, um zu lernen, ähnlich aussehende Pflanzenarten sicher voneinander zu unterscheiden. 1565 wurde hier erstmals am Kontinent Flieder gezüchtet, 1568 erstmals in Europa Sonnenblumen. Auch die erste Kartoffel in europäischer Erde wurde hier gezüchtet. Heute zählt der Botanische Garten, der eine wichtige Rolle zur Erhaltung der Biodiversität einnimmt, einschließlich der Gewächshäuser, mehr als 6000 Pflanzenarten. Darunter die sogenannte ‚Goethe-Palme‘, die der deutsche Dichterstern und leidenschaftliche Botaniker schon 1786 bewundern konnte. Die ovale Anlage hat vier Tore mit gusseisernen Verzierungen aus dem 16. Jahrhundert. Auf dem Gelände befinden sich unter anderem ein pharmakologisches Museum, eine Bibliothek mit zahlreichen Handschriften und historischen Kräuterbüchern und das Herbarium der Flora Dalmatica, in dem sich über 10.000 Einträge finden. Der Botanische Garten Paduas wurde aufgrund seines Einflusses auf die Forschung und seiner führenden Rolle beim Austausch von Ideen, Wissen, Pflanzen und wissenschaftlichem Material von der UNESCO 1997 zum Weltkulturerbe erklärt.



AFRIKA

MAROKKO

CHEFCHAOUEN, DIE BLAUE STADT

Marokko gehört zu den meistbesuchten Ländern in Afrika. Doch neben den traditionellen Highlights wie Marrakech, Meknès oder Quarzazate wird oft auf die „blaue Perle“ Marokkos, Chefchaouen, vergessen. Die kobalt- und azurblau bemalten Mauern des nördlich der antiken Königsstadt Fès gelegenen Städtchens locken zunehmend Touristen aus aller Welt ins Rif-Gebirge. Die offiziell 1471 in einem kleinen Tal gegründete Stadt, war zu Beginn hauptsächlich von einheimischen Berbern bewohnt. Ende des 15. Jahrhunderts ließen sich am Hang zunehmend muslimische und jüdische Flüchtlinge nieder, die vor der spanisch-christlichen Reconquista aus Südspanien flohen – und sich mit der Urbevölkerung vermischten. Über Jahrhunderte galt Chefchaouen als heilige Stadt, die Ausländern unter Androhung der Todesstrafe versperrt gewesen sein soll. Die fast ein halbes Jahrtausend zurückliegende Einwanderungsgeschichte prägt noch heute die Architektur der Medina, die mit ihren schmalen Gassen und engen Höfen an andalusische Dörfer erinnert. In jenem Stadtteil befinden sich auch die Quellen ‚Ras el-Maa‘ und die restaurierte ‚Jemaa Bouzafar‘-Moschee. Hinsichtlich des Ursprungs der blauen Mauern gibt es viele Theorien. So soll ein Hotelbesitzer, als in den 1990-er Jahren der Tourismus in Marokko einzubrechen und die Altstadt von Chefchaouen zu verfallen begann, auf die Idee gekommen sein, sein einst weißgetünchtes Hotel blau zu streichen, um es für Touristen attraktiver zu machen. Und wirklich kamen wieder Gäste, alle machten es ihm folglich nach. Selbst der marokkanische König Mohammed VI. soll die Stadt besucht haben. Warum man gerade zum blauen Farbtopf griff? Weil das Blau, heißt es, die Nähe zum Himmel und zu Gott schaffen soll. Oder pragmatisch interpretiert: Weil die Farbe des Meeres in der Sommerhitze einen kühlenden Effekt bewirkt und vor Mücken schützt. 2013 wurde die traditionsreiche Küche Chefchaouens von der UNESCO zum immateriellen Kulturerbe der Menschheit erklärt.



SÜDAFRIKA

KAPSTADT DER TAFELBERG

Schon wegen des einzigartigen Panoramas, mit Blick über die gesamte Stadt und weit über den Atlantischen Ozean, ist der Tafelberg ein Sehnsuchtsziel jedes Kapstadt-Besuchers. Vor gut 2000 Jahren nannten die Vieh züchtenden Khoikhoi das gewaltige Sandstein-Monument, das den Beginn der Kap-Halbinsel markiert, Hoerikwaggo, den Meeresberg. Aus gutem Grund: Da der Meeresspiegel vor einigen Jahrtausenden deutlich höher war, sah der ‚Table Mountain‘ wie eine Insel aus. Für Seefahrer war der gut 1000 Meter hohe Berg, der bei gutem Wetter aus bis zu 200 Kilometer Entfernung vom Meer zu sehen ist, auf ihren langen Fahrten stets ein Zeichen von Hoffnung und Schutz. Im Jahr 1503 gab ihm der portugiesische Admiral Antonio da Saldanha den Namen ‚Taboa do Cabo‘, ‚Table of the Cape‘. Bis heute heißt das Wahrzeichen Kapstadts deshalb TAFELBERG. Während sich der Portugiese damals allerdings noch mühsam durch das Gestrüpp in den Schluchten auf die Anhöhe arbeiten musste, stehen den Besuchern heute zahllose Routen, von der anstrengenden Wanderung bis zum authentischen Bergsteiger-Trip, zur Verfügung. Und es kommen stets neue hinzu. Eine bequemere Variante ist die 1929 eingeweihte Seilbahn, die – mit dem Tourismusboom nach dem Zweiten Weltkrieg – 1959 bereits den einmillionsten Fahrgast nach oben brachte. 1997 wurde die Anlage mit modernen, weniger windempfindlichen Gondeln, die sich auf der etwa sechs Minuten dauernden Fahrt einmal um die eigene Achse drehen und jeweils Platz für 65 Fahrgästen bieten, von Grund auf renoviert. Im Juni 1998 wurde Kapstadt mit der Einrichtung des TABLE MOUNTAIN NATIONAL PARK ein weiterer Touristenmagnet beschert. Auf dem 60 Quadratkilometer großen Gelände wachsen über 1400 verschiedene Pflanzen. Viele davon gedeihen nirgends sonst und ziehen Botaniker aus aller Welt an. Doch die Millionen-Metropole hat mit all den Elativen ein Problem: Die ständig wachsende Anzahl der Touristen könnte das ökologische Gleichgewicht durcheinanderbringen und für die künftigen Generationen das zerstören, was dieser einzigartige Ort immer war: Mehr als nur ein Berg!



MALTA

MALTA

INSELREPUBLIC MIT BUNTEN ERKERN

Um den eigenwilligen Inselstaat zwischen Sizilien und Tunesien zu erkunden, muss man kein Frühaufsteher sein. Die Insel ist so klein, dass die Städtchen teilweise fließend ineinander übergehen. Wer Malta bereist, braucht vielmehr ein Auge für's Detail, denn seine wechselvolle Geschichte, deren Beginn, wie Ausgrabungen zeigen, bis in die Jungsteinzeit zurückreicht, hat zahllose, interessante Spuren hinterlassen. Denn fast alle waren sie – kurz oder länger – einmal da: Von den Phöniziern über die Römer, die Araber, die Normannen, die Aragonier, die Johanniter – bis hin zu den Franzosen und den Briten. Bis Malta 1964 unabhängig und zehn Jahre darauf zur eigenständigen Republik wurde. In Valletta, der im 16. Jahrhundert auf dem Reißbrett entworfenen Hauptstadt, sind die zahllosen bunten Erker, die ganzen Straßenzügen ihren Stempel aufdrücken, kaum zu übersehen. Überwiegend sind sie aus Holz gemacht und haben Fenster, die sich nach außen aufklappen lassen, um Gespräche mit Nachbarn oder Passanten zu ermöglichen. Zwar sind diese Erker meistens zu klein, um bewohnbar zu sein. Dennoch spannen sie sich oft über eine ganze Etage hinweg und passen sich durchaus nicht immer den Parametern waage- und senkrecht an. Hier und da säumen sie sogar runde Fassaden. Den Ursprung der zahlreichen Erker auf Malta kennt man nicht genau. Haben sie schon die Araber nach Malta gebracht oder haben sie die Johanniter eingeführt? Auch die Christenmänner sollen ihre Frauen ja gern vor den Augen der Öffentlichkeit verborgen und ihnen mit dem Erker die Möglichkeit gegeben haben, ungesehen am öffentlichen Leben teilzuhaben. Heute wird die liebgewonnene Tradition bei Neubauten manchmal auch in Stein nachgeahmt.



DEUTSCHLAND

WIKINGERMUSEUM HAITHABU DIE WIKINGER

Die Wikinger, die zwischen dem 8. und dem 11. Jahrhundert auf ihren Drachenschiffen Europa in Angst und Schrecken versetzten, sind Legende. Chronisten und Autoren aller Art haben sich an den ‚Unholden aus dem Norden‘, die auf ihren Raubzügen weder Tod noch Teufel fürchteten, die Finger wundgeschrieben. Doch was ist Fakt und was ist Phantasie? So soll das beliebte Klischeebild, dass die Wikinger mit Hörnern herumgelaufen und in den Krieg gezogen seien, Richard Wagner zu verdanken sein, der nordische Helden in seinem RING DER NIBELUNGEN mit einschüchternden Hörnerhelmen auftreten ließ. Archäologen haben bislang noch keinen Wikingerhelm mit Hörnern gefunden, weil die Krieger nachweislich mit Kopfschutz aus Leder oder Metall in den Kampf gezogen sind. Bestätigt wurde erneut, dass der Seefahrer Leif Eriksson, Sohn von Erik dem Roten, der erste Europäer war, der 1021 das amerikanische Festland betrat – weit vor Christoph Kolumbus 1492. Das WIKINGERMUSEUM HAITHABU im Norden Schleswig-Holsteins, das zu den bedeutendsten archäologischen Museen Deutschlands gehört, bietet mit sieben, am Rande einer ehemaligen Handelsmetropole rekonstruierten Häusern, einen interessanten Einblick in den Alltag der damaligen Zeit. Spektakuläre archäologische Funde und Vorführungen zum alten Handwerk lassen die Welt der Wikinger für einen Augenblick wiedererstehen. In einer Schiffshalle, in der das Wrack eines wikingerzeitlichen Kriegsschiffes zu sehen ist, tauchen Besucher ins frühmittelalterliche Hafenleben ein.



Der NAMBUNG NATIONAL PARK, 245 Kilometer nördlich der Stadt Perth, gehört zu den faszinierendsten Naturlandschaften Australiens. Der insgesamt 17,5 Hektar große Park liegt in einem dreiteiligen Dünensystem, in dem die Dünen jeweils die einstigen Küstenlinien des Indischen Ozeans markieren. Die jüngste Linie, unweit des Meeres, kennzeichnen Wanderdünen aus weißem Kalksteinsand, umgeben von lila blühenden Bodendeckern. Die älteste und am weitesten vom Meer entfernte Dünenlinie sind die ‚Bassendean Woodlands‘ aus siziliumreichem Sand. Die Hauptattraktion des Nationalparks aber stellen zweifelsohne die dazwischenliegenden ‚Spearwood‘-Dünen aus gelblich-bräunlichem Quarzsand dar – mit Tausenden, bis zu vier Meter hohen, erodierten Felssteinsäulen. Ein fast surreales Bild! Die sogenannten ‚Pinnacles‘ entstanden vor 500.000 bis 50.000 Jahren durch Pflanzenwuchs auf Wanderdünen. Ihre Wurzeln drangen tief in die Kalksteinschicht vor und befestigten diese. Die quarzsandhaltigen Dünen zogen weiter, die freiliegende Kalksteinschicht war somit der Erosion ausgesetzt. Nur die extrem harten Bereiche der durch Wasser zementierten Kalksteinschicht waren von der Erosion nicht betroffen. So entstand an der australischen Westküste im Laufe der Jahrtausende das einzigartige Felsspitzenwunder. Der NAMBUNG NATIONAL PARK ist auch Heimat einer Vielzahl von Tieren, darunter das graue Känguru, der Emu, diverse Reptilien und über 90 Vogelarten. Die Küstenwälder und die weiten Graslandschaften stellen für die Tiere einen idealen Lebensraum dar. Allerdings sind dort die meisten von ihnen nachtaktiv und können tagsüber nur sehr selten gesichtet werden. 1968 wurde das heute von jährlich 250.000 Touristen besuchte Areal zum Nationalpark erklärt. Die gut vier Kilometer lange Sandpiste des ‚Pinnacles Desert‘ kann bei gutem Wetter mit so gut wie jedem Fahrzeug befahren werden. Wer nicht aufpasst, kann hier leicht die Orientierung verlieren!



ITALIEN

FLORENZ IL PONTE VECCHIO

Die PONTE VECCHIO, übersetzt die ‚alte Brücke‘, ist nicht nur die älteste Brücke in Florenz, sondern sie gilt auch als eine der ältesten Segmentbogenbrücken der Welt. Schon zur Zeit der Etrusker befand sich hier, an der schmalsten Stelle des Arno, ein Übergang über den Fluss. Im Mittelalter baute man eine Holzbrücke. Nachdem 1333 ein Hochwasser weite Teile der Stadt überspült und die Holzkonstruktion zerstört hatte, sicherte man die Ufer des Arno zunächst durch hohe Mauern ab und baute anschließend die heutige, 84 Meter lange und 32 Meter breite Brücke, mit drei Segmentbögen aus Stein. Der Name des Baumeisters ist nicht bekannt. Das Projekt wird ebenso Neri di Fioravanti, wie auch Taddeo Gaddi zugeschrieben. 1565 beauftragte der Großherzog Cosimo I. de’Medici den Architekten Giorgio Vasari, im Obergeschoß der PONTE einen Übergang zu bauen, der den PALAZZO VECCHIO, das damalige politische Zentrum, mit dem PALAZZO PITTI, der Residenz der Medici, verbindet. Eine Art Fluchtweg bei eventuellen Volksaufständen. Der 760 Meter lange Korridor wurde in nur fünf Monaten fertiggestellt. Ursprünglich führte über die Brücke eine normale, abwechslungsreiche Marktstraße, auf der Metzger, Gemüsehändler, Hufschmiede und Stoffhändler ansässig waren, die ihre Abfälle unbesorgt in den Arno warfen und den Fluss stark verunreinigten. Bis Großherzog Ferdinando I. 1593 die kleinen Krämer und Handwerker der Brücke, die die beiden Paläste miteinander verband, nicht mehr für würdig befand. Seither dürfen nur Gold- und Silberschmiede sowie Edelsteinhändler die Läden des PONTE VECCHIO nutzen. Noch heute befinden sich dort die bedeutendsten Juwelieregeschäfte der Stadt, die kauffreudige Touristen aus aller Welt anlocken. Die PONTE VECCHIO ist die einzige Brücke, die während des Zweiten Weltkrieges – wahrscheinlich auf Beharren des deutschen Konsuls Gerhard Wolf – nicht zerstört wurde.

AUSTRALIEN

DER NAMBUNG NATIONAL PARK WUNDER DER NATUR







70 JAHRE SIRENUSE DER ZAUBER POSITANOS

In Positano steht eines der – im wahrsten Wortsinne – herausragendsten Hotels Italiens. Seit 70 Jahren ist das „Sirenuse“ einer der Hotspots der Amalfiküste. Trotzdem hat das Kult-Hotel seinen familiären Charakter nie verloren

*TEXT Florian Siebeck PHOTOGRAPHIE Brechenmacher & Baumann;
Francesco Riccardo Iacominol/Gettyimages; rudi1976/depositphotos*



JOHN STEINBECK RHAPSODIZED ON IT IN 1953 HARPER'S BAZAAR QUITE REAL WHEN YOU ARE THERE AND BECOMES BECKONINGLY

Wohl kein Hotel ist mit dem Aufstieg der Amalfiküste so eng verbunden wie das „Sirenuse“ in Positano. Es gilt als eines der schönsten und luxuriösesten Häuser Italiens. Für manche gar der ganzen Welt. Einst als Sommerresidenz des Marquis Sersale von Neapel gegründet, war die im 18. Jahrhundert erbaute „Villa Giulietta“ für diesen ein Zufluchtsort vom Lärm und dem Trubel der Stadt. Während des Zweiten Weltkriegs zogen sich die drei Geschwister Anna, Aldo und Paolo Sersale immer häufiger in das Familienanwesen am Meer zurück. Der damals kaum 25-jährige Paolo wurde 1944 sogar zum Bürgermeister von Positano gewählt – ein Amt, das er die nächsten sechzehn Jahre innehatte. Damals war Positano selbst

kaum mehr als ein einsames Fischerdorf, das über die kurvenreichen Bergstraßen nur schwer zu erreichen war. Ein geradezu idealer Standort also für ein Erholungslager für britische und amerikanische Offiziere, als die Alliierten in Salerno landeten und Neapel einnahmen. Nach dem Krieg wurde die Amalfiküste dann auch schnell zu einem beliebten Reiseziel – und Positano zu einem Sehnsuchtsort für Künstler, Schriftsteller, Politiker und Staatsoberhäupter. Schon bald hatte Paolo die Idee, die Pforten des Familienanwesens für die Schönen und Reichen dieser Welt zu öffnen – und für ein paar aus dem Krieg zurückgekehrte Amerikaner, die ihren Liebsten die kleine Idylle zeigen wollten, die sie inmitten des Grauens gefunden hatten. 1951

eröffnete das „Sirenuse“ und beherbergte seither viele illustre Persönlichkeiten, und obwohl es seither stetig weiterwächst und mittlerweile über 58 Zimmer verfügt, hat das Hotel nie den Charme einer besonders luxuriösen Privatresidenz verloren. Seit 1992 führt Antonio Sersale das Erbe seines Vaters und seines Onkels fort, seit 1999 als Direktor. Modern Times hat ihn getroffen.

SIGNOR SERSALE, WAS SIND IHRER MEINUNG NACH DIE ZUTATEN FÜR EIN GUTES LEBEN?

Ich denke, es geht darum, zu erkennen, wieviel Glück man hat, das zu haben, was man hat. Meine Frau sagt mir das immer wieder: Denk nicht über die Dinge nach, die du nicht hast, sondern konzentriere



OUR ESSAY: “POSITANO BITES DEEP. IT IS A DREAM PLACE THAT ISN’T
 ANY REAL AFTER YOU HAVE GONE.”

dich darauf, wie glücklich du bist, die Dinge zu haben, die dir gegeben wurden.

GANZ BESONDERS, WENN MAN EIN LEBEN FÜHRT, WIE DAS IHRE. DER FAMILIE SERSALE GEHÖRT DAS „SIRENUSE“ AN DER AMALFIKÜSTE, EINES DER GROSSARTIGSTEN HOTELS GANZ ITALIENS.

Meine Familie kommt ursprünglich aus Neapel, das Haus hier gehörte einem Großonkel. Als der Zweite Weltkrieg begann, wurde Neapel stark bombardiert, also beschloss die Familie, nach Positano umzusiedeln. Nach dem Krieg haben die Geschwister das Haus dann in ein Hotel umgewandelt. Wahrscheinlich, weil Positano während des Krieges dem britischen

Regiment als Erholungslager diente, kamen viele Soldaten später mit ihren Frauen zurück, um ihnen das Dorf zu zeigen.

WAS MACHT EIGENTLICH DEN REIZ DIESER GEGEND AUS?

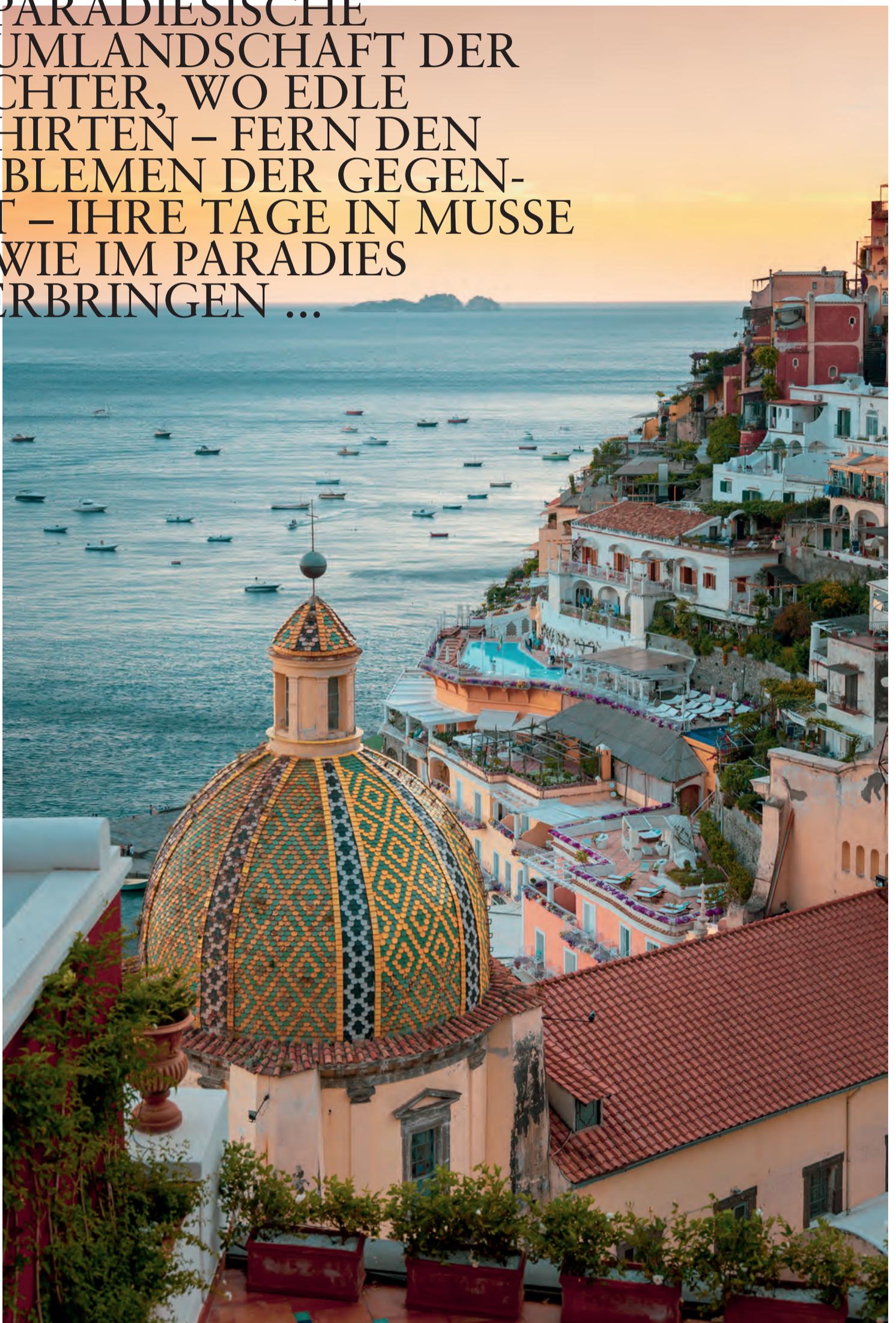
Die Amalfiküste ist ja unbestritten einer der schönsten Landstriche der Welt – die Schönheit der Natur hier ist einmalig: Diese Vegetation, die Berge, die kaskadenartig ins Meer fallen! Ein geradezu paradiesisches Arkadien. Und dann sind auch noch die Einheimischen an der Amalfiküste so aussergewöhnlich gastfreundlich und nett. Die wollen wirklich, dass Sie sich hier wie zu Hause fühlen. Und das ist etwas, an das sich Menschen gerne erinnern – und das sie immer wieder erleben wollen ...

DAS „SIRENUSE“ HAT GERADE 70. GEBURTSTAG GEFEIERT. IHR HAUS IST MITTLERWEILE WELTBERÜHMT, DEN INTIMEN CHARAKTER HABEN SIE ÜBER ALL DIE JAHRE ABER ERHALTEN KÖNNEN. WIE GEHT DAS?

Das ist wohl alles eine Frage der Zeit. Wenn die Dinge langsam und organisch wachsen können, fügt man jedes Jahr hier und dort etwas hinzu – ein neues Zimmer, ein Stockwerk, ein Detail. So ist auch Positano selbst gewachsen. Bis dieses Hotel zu dem wurde, was es ist, hat es 70 Jahre gedauert. Uns war wichtig, das Gefühl zu erhalten, dass man in einem Privathaus ist. Dass jedes Detail von einer Familie beachtet, gepflegt und bedacht wird. Einschließlich des Wohlbefindens der Gäste. Wir sind →



POSITANO
IST EIN ARKADIEN, DIE
PARADIESISCHE
TRAUMLANDSCHAFT DER
DICHTER, WO EDLE
HIRTEN – FERN DEN
PROBLEMEN DER GEGEN-
WART – IHRE TAGE IN MUSSE
WIE IM PARADIES
VERBRINGEN ...





FAMILY BUSINESS AT ITS BEST. ALDO UND ANNA SERSALE, DIE ERF FRANCO: „DAS WICHTIGSTE WAR UNS IMMER, DIESES GEFÜHL ZU

hier nicht nur die Hotelmanager. Wir kümmern uns wirklich um unsere Gäste, auch weil unser Leben gleichsam davon abhängt, dass sie sich wohlfühlen. Das macht wahrscheinlich den kleinen Unterschied.

TROTZDEM MÜSSEN SIE AUFPASSEN, DASS DIESER BESONDERE ORT NICHT VERSTAUBT WIRKT ...

Als Hotelier habe ich die Verantwortung, das Erlebnis meiner Gäste zu kuratieren. Ich muss also sicherstellen, dass sie alles, womit sie in Berührung kommen, als etwas Einzigartiges empfinden, es etwas Begehrtes hat. Etwas, über das man nachgedacht und an dem man gearbeitet hat. Und dann muss man erkennen, dass Veränderung unumgänglich ist. Wie heißt

es doch: „You have to change to stay the same.“ Unser Vehikel dafür ist die Kunst. Im Laufe der Jahre haben wir ein spezielles Programm entwickelt: Wir wählen jedes Jahr einen Künstler oder eine Künstlerin aus und laden ihn oder sie für ein paar Tage zu uns ein. Die Künstler entscheiden selbst, wie und wo sie tätig werden wollen. Das von ihnen geschaffene Werk kaufen wir anschließend über eine Galerie an.

UND SIE LASSEN DEN KÜNSTLERN VÖLLIG FREIE HAND?

Alle finden ihre Nische. Schauen Sie, wir haben da zum Beispiel ein tolles Gemälde von Stanley Whitney hier, in der Bar eine Neon-Installation von Martin Creed, an der Treppe ein Wandbild von Alex Israel.

Und auch bei der Tableware arbeiten wir mit Künstlern zusammen. Während es hier über Corona etwas ruhiger war, haben wir neue Teller für unser Restaurant in der Stadt Vietri produzieren lassen, mit einem Motiv der Künstlerin Lucy Stein.

FÜR VIELE HOTELIERS WAREN DIE CORONA-JAHRE EINE KATASTROPHE. WIE HABEN SIE DAS ERLEBT?

Die Pandemie war ein großer Schock auch für uns. Viele unserer Gäste sind Amerikaner; sie lieben unser malerisches kleines Dorf, in dem man flanieren kann und alles friedlich und beschaulich ist. Und plötzlich waren sie weg. Mit einem Mal wurde mir bewusst, wie groß die Welt doch ist. Früher wirkte es, als kämen all unsere Gäste



INDER DES LE SIRENUSE, MIT IHREN GESCHWISTERN PAOLO UND VERMITTELN, IN EINER PRIVATEN VILLA ZU GAST ZU SEIN.“

aus der Nachbarschaft. Das hat sich geändert. Und umso dankbarer bin ich für alle, die jetzt wieder zu uns kommen.

WIE HAT SICH DAS LEBEN IN POSITANO SEITHER VERÄNDERT?

Es sind einfach weniger Menschen hierher gekommen. Früher waren es vor allem die Kreuzfahrtschiffe, die in Sorrent, Neapel und Capri anlegten und die Gäste für einen Tag an die Amalfiküste spülten. Es gab viele Tagesausflügler, was ein ziemliches Verkehrschaos verursachte. Unser Hotel war und ist einer der Instagram-Hotspots: Jeder wollte kommen und ein Foto machen. Aber das ist jetzt alles weg. Und vielleicht kommt es nie wieder. Zumindest im Moment sieht es danach aus.

DIE PANDEMIE BRACHTE AUCH IHRE SÖHNE INS HAUS ZURÜCK, DIE LANGE IN DEN VEREINIGTEN STAATEN GELEBT HABEN UND JETZT IN DEN HOTELBETRIEB EINGESTIEGEN SIND.

Es war immer ausgemacht, dass sie zurückkommen würden, aber nicht wann. Ich hatte sie schon früher einmal gefragt, aber da winkten sie nur ab: „Wir lieben New York, wir lieben das Leben!“ Sie hatten Angst, nach Positano zurückzukommen, zurück in diesen kleinen Ort. Francesco hatte für ein Wellness-Startup gearbeitet, Aldo im „Mandarin Oriental“ und dann bei einer Restaurantgruppe in New York, ehe er einen Ableger unseres Restaurants in Miami aufbaute. Als die Pandemie kam, verloren beide ihre Jobs. So hatten sie gar

keine andere Möglichkeit mehr, als wieder zurückzukommen. Jetzt sind sie hier sehr glücklich. Sagen sie jedenfalls.

UND BEREIT, DAS RUDER IN DIE EIGENEN HÄNDE ZU NEHMEN?

Damit tue ich mir noch ein bisschen schwer, mit dem Loslassen, aber mit der richtigen Portion Liebe und Verständnis wird es schon gehen. Ich habe eigentlich nicht vor, mich jemals komplett zurückzuziehen. Aber ich möchte mehr und mehr Verantwortung in ihre Hände legen. Denn wenn ich es nicht tue, werden sie es nicht lernen können. Und wenn sie es nicht lernen, werden sie nicht in der Lage sein, dieses Hotel weiterzuführen, wenn ich eines Tages nicht mehr da bin. 🐉









CHAMP DE BATAILLE

TEXT Ralf Eibl PHOTOGRAPHIE Jean-François Jaussaud

Exoten im Schnee

Ein Schlosspark
wächst langsa-
mer als jedes
Interieur. Doch
die Orange-
rie von Jacques
Garcia steht
schon in voller
Blüte ...



IM SCHLOSS VON JACQUES GARCIA





JACQUES GARCIA
CHAMP DE BATAILLE

Tazio hat ein Problem. Zwar rennt er so schnell, wie nur ein echter Windhund rennen kann. Aber hier wird es ihm nie gelingen, sein Revier abzustecken, da kann er noch so hecheln. Auf einer Fläche von über vierzig Hektar hätte er sich um mehr als 60.000 Buchsbäume, 10.000 Hainbuchen, 35.000 Eiben, 2.500 Linden und gut hundert Palmen zu kümmern. Das schafft nicht einmal der fleißigste Vierbeiner.

Sein Herrchen hingegen schon: Patrick Pottier ist der Landschaftsgestalter und Chefgärtner von Champ de Bataille. Und damit das grüne Alter Ego von Jacques Garcia – jenem Megastar unter den französischen Interiordesignern, der 1992 das gleichnamige Anwesen samt Schloss erworben hat. Was, wie Garcia gern betont, für einen in bescheidenen Verhältnissen aufgewachsenen Nachkommen spanischer Immigranten gar nicht so übel ist. Ende der fünfziger Jahre hatte der Zehnjährige das vom Grafen Alexandre de Créquy zwischen 1653 und 1665 erbaute Kleinod in der Normandie zum ersten Mal erblickt. Ehrfürchtig schritt der kleine Jacques damals an der Hand seines Vaters durch das Portal und entdeckte die nahezu perfekte Symmetrie der beiden Gebäudeflügel. Eine Initiation mit weitreichenden Folgen.

Denn wer ein Schloss kauft, betritt immer auch ein persönliches Schlachtfeld, das man entweder als grandioser Bewahrer oder als gramgebeugter Pleitier verlässt. Garcia stellte sich der Aufgabe mit feldherrnhafem

Tatendrang und verwandelte den heruntergekommenen Landsitz in ein Juwel. Während er das Innere des Barockbaus mit seiner Sammlung von Möbeln, Zierobjekten und Kunst aus den Palästen des vorrevolutionären Frankreich bereits wieder auf aristokratisches Niveau gehoben hat, ist die Schlacht im Schlosspark noch lange nicht gewonnen. Hier wiederum beginnt das Reich von Tazio und die tägliche Herausforderung für den 50-jährigen Patrick Pottier, an den der Interiorstar vor Ort gern alle gärtnerischen Angelegenheiten delegiert.

„Berühmte Parks sind normalerweise mindestens hundert bis zweihundert Jahre alt. In Champ de Bataille dagegen wurden die Wurzeln vor gerade einmal fünfzehn Jahren gesetzt“, beschreibt Pottier seine Herkulesaufgabe. „Da gab es nichts außer einem Haufen Erde, wir mussten alle Beete und Gewächshäuser neu anlegen. Außerdem war der alte Baumbestand durch Sturmschäden ziemlich dezimiert.“ Trotz dieser schwierigen Ausgangssituation ist es das Ziel, die Illusion von einem Park zu schaffen, der schon seit Ewigkeiten existiert. „Dafür kann man natürlich riesige Pflanzen herschleppen, aber der grüne Unterbau, der die Gartenarchitektur wie stützende Säulen trägt, fehlt dennoch. Es ist, als wäre man in ein leeres Haus gezogen und versuche es nun im Eiltempo auszustatten. Nur dass in diesem Fall all die dafür benötigten schönen Objekte eben nicht auf einen Schlag zur Verfügung stehen.“





DIE ZITRUSBÄUME

MIT DEN NUR HALB GEREIFTEN FRÜCHTEN ZOGEN
AUS UND DER HAUSHERR EIN; AUS DEM WINTERGARTEN
MACHTE ER EINEN SALON MIT EXTRAVAGANT
GESTRICHENEN WÄNDEN



Los, Tazio, zeig uns endlich dein Revier! Der Windhund geht in die Spur, als habe er am Horizont einen schmackhaften Feldhasen entdeckt. Wir versuchen, ihm mit einem stattlichen Golf-Caddy zu folgen, was auf dem feinkörnigen Kies in den Kurven zu einer bedrohlichen Schräglage führt. Der Dreiklang aus Tazios aufgeregtem Kläffen, dem beständigen Surren des Elektromobils und dem Rauschen des Herbstwinds ist fulminant, und wir erreichen schließlich das Ziel ohne einen Sturz in die Rabatten. „Wir haben die alten Pläne für die Parkanlagen gefunden“, berichtet Pottier, während er die Glastür zur Orangerie öffnet. Das Ensemble aus Wintergärten und Gewächshäusern ist sein ganzer Stolz, womöglich, weil ihm Jacques Garcia hier weitgehend Carte blanche gibt. Neben seiner hiesigen Aufgabe realisierte der Landschaftsdesigner bereits zwei Privatprojekte in Paris, einen siebzehn Hektar großen Barockpark im deutsch-französischen Stil und einen modernen chinesischen Garten. Sein Wissen hat er sich selbst angeeignet; bevor es ihn antrieb, die Natur auf Zack zu bringen, war er jahrelang für die französische Armee tätig gewesen. „Sie müssen wissen, hierzulande nimmt sich jeder kleine Garten wichtiger als der von Versailles. Und Sie haben ein großes Problem, wenn Sie kein Diplom vorweisen können.“ All das spielt in Champ de Bataille keine Rolle, hier zählt nur echte Fronterfahrung.

Während wir ins Warme schlüpfen, erzählt Pottier, dass die angenehm temperierten Gewächshäuser im 17. Jahrhundert so etwas wie exotische Pavillons waren, die man geradezu ehrfurchtsvoll betrat. In ihnen stieß man auf unbekannte Gewächse, sah vielleicht die erste Ananas reifen. „Heute sind solche Entdeckungen natürlich nicht mehr so aufregend, aber damals waren sie Sensationen.“ Wintergärten für Zitrus- →



ÜBERBORDENDE OPULENZ.
DAS INTERIEUR WURDE IM STIL
EINES SOMMERPALAIS AM ENDE DES
19. JAHRHUNDERTS AUSGESTATTET







JACQUES GARCIA

HAT ÜBER DIE JAHRZEHNTE EINE GIGANTISCHE SAMMLUNG ZUSAMMENGETRAGEN, DARUNTER VIEL INVENTAR DES FRANZÖSISCHEN KÖNIGSHAUSES, DAS HEUTE DIE PRÄCHTIGEN REPRÄSENTATIONS-RÄUME DES SCHLOSSES ZIERT

bäume wurden unter Louis XIV zur großen Adelsmode. Nicht nur der König liebte es, exotische Pflanzen um sich zu haben, die dem mitteleuropäischen Klima ganzjährig nicht gewachsen waren. „Orangerien zu besitzen, das war purer Luxus. Ein Zeichen der absoluten Macht auch über die Vegetation. In diesen Breitengraden frische Apfelsinen essen zu können, hatte etwas Magisches“, erklärt Pottier und fügt lachend hinzu: „In diesen Räumen wachsen heute auch welche, aber man merkt, dass ihnen die Sonne fehlt. Die Feigen hingegen sind ganz gut.“ Ein eigenes Glashaus gibt es für die Orchideensammlung, dort kann man auch den Duft der Passionsblumen erschnüffeln und sich wie auf Borneo fühlen. „Irgendwann reifte in Jacques die Idee, in einem der Orangerieräume einen Wintersalon einzurichten“, erzählt Pottier weiter. „Also haben wir dort den Pflanzenbestand stark beschränkt. Mittlerweile ist es ein Ort geworden, an dem wir gern kleine Teezeremonien abhalten oder einfach nur den Blick auf den Park genießen.“ In Versailles wurden früher in den Gewächshäusern große Partys gefeiert, wenn im Frühling die Pflanzen nach draußen gebracht wurden. Diese Tradition wird in Champ de

Bataille in kleinerem Rahmen fortgeführt. „Wir machen das immer in der zweiten Woche im April. Am Morgen meines Geburtstags gibt es hier, wo wir jetzt stehen, ein verschwenderisches Buffet.“

Das Interieur wurde im Stil eines Sommerpalais am Ende des 19. Jahrhunderts ausgestattet. Damals war die französische Armee gerade nach China ausgerückt, der (Geld-)Adel reagierte mit Dekorbegeisterung für das Reich der Mitte. „Es stehen Möbel von Jacques hier, die Keramiksammlung in den Regalen ist von mir. Wir teilen zum Glück viele Vorlieben“, sagt Pottier. Draußen vor den Fenstern entwickelt Champ de Bataille sich peu à peu weiter. Ein italienischer Garten nimmt Form an und ein indischer mit aus Zedernholz geschnitzten Tempelsäulen. All dies sind follies zweier kultivierter Fantasten, die anders sind als so manche ihrer Klienten. „Die neuen Reichen wollen nicht mehr träumen. Sie haben lieber ein Flugzeug oder eine Yacht. Obwohl es fünfmal so viel kostet wie das hier“, wundert sich Patrick Pottier. Und blickt zu seinem Begleiter hinunter: Stimmt doch, Tazio!





VINOBLE COSMETICS
pure



100 % reine Naturkosmetik | 0 % kritische Inhaltsstoffe

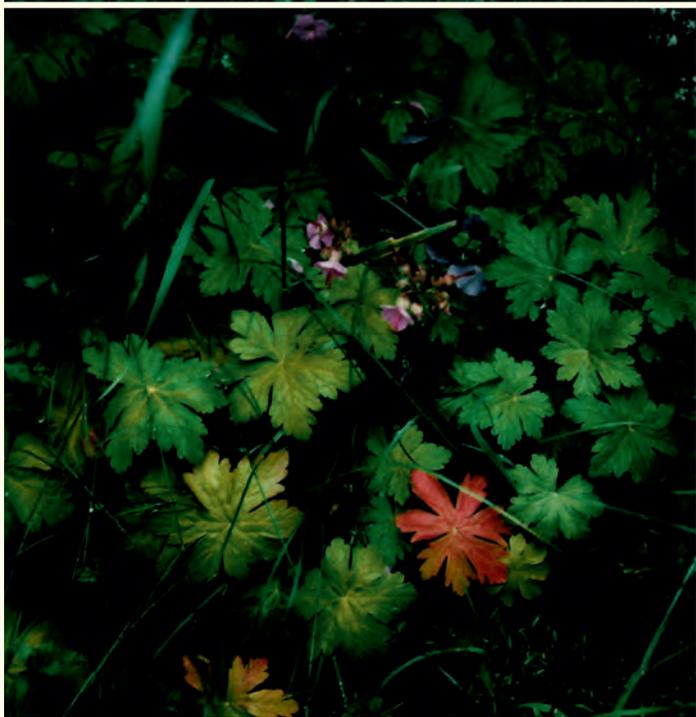
vinoble-cosmetics.com



SALON



LEISE, WINDVERWEHTE
TRÄUME. DER HERBST IST
IMMER UNSERE BESTE ZEIT





Schläft ein Lied in allen Dingen

Arno Fischer war der Mann, es in seinen Garten-Polaroids aus Margaretenhof zum Klingen zu bringen.

Über den Zauber eines großen Fotografen

Text Simone Herrmann Photographie © Erbgemeinschaft Arno Fischer

Es gibt Menschen“, sagt Bernd Heise, Direktor des Dresdner Leonhardi-Museums, „die gehen einmal um ihr Haus und finden dort eine ganze Welt. So einer war Arno Fischer.“ Eine Welt, die der wohl größte deutsche Fotograf der letzten Jahrzehnte in Margaretenhof bei Gransee fand. Bilder aus seinem Garten, voller Melancholie und doch tröstlich, weise wie Arno Fischer selbst, der in den 50er Jahren erst Bildhauerei studierte, dann zur Fotografie fand, in Berlin, Leipzig und Dortmund, schließlich an der Ostkreuzschule unterrichtete und seine Schüler lehrte, aufrichtig gegenüber dem Wirklichen zu sein und doch die Metaphysik des Bildes, die Geschichte hinter dem Sichtbaren zu sehen.

Ein schwebend verträumter Grundton liegt in ganz eigene Welt mitnimmt. Momentaufnahme

„Fotografie ist ein technisches Mittel, das schöpferischen Menschen die Möglichkeit gibt, sich auszudrücken“, sagte er gern. Ob einer dann gleich Künstler sei? Daran lag ihm nichts, wohl aber an der Freiheit, dem eigenen Blick zu vertrauen. „Das ist die Kunst.“ Und so sind die Polaroids, die er mit der SX70-Kamera von seinem verwunschenen Garten seit 1978 bis zu seinem Tod 2011 gemacht hat, manchmal mit überlagerten Polaroidfilmen, weil ihn die „falsche Farbigkeit“ und die Objektivität des Unikats interessierten, eine Schule des Sehens. „Viel mehr als bloße Details, viel mehr als Eindrücke oder Stimmungen“, sagt Heise, der 2008 Fischers Polaroids für den Hatje Cantz Verlag im Buch „Der Garten“ edierte. „Sie sind die Essenz seines Lebens, eine Verdichtung.“

Margaretenhof – das schien der Gegenentwurf zu Berlin, wo Fischer und seine Frau, die Fotografin Sibylle Bergemann, seit den 70er Jahren eine Art westöstlichen Diwan für DDR-Fotografen und internationale Freunde wie Henri Cartier-Bresson, Helmut Newton, Josef Koudelka oder Ellen Auerbach geschaffen hatten, eine Nische bis über das Ende der Honecker-Ära hinaus. „Nach der Wende mussten sie ihre geliebte Wohnung am Schiffbauerdamm verlassen“, erklärt Arnos Sohn Oliver Fischer. „Sibylle vermutete, dass das der Auslöser ihrer Krebserkrankung war, und so wurde Margaretenhof der endgültige Zufluchtsort. Aber auch hier führten sie weiterhin ein offenes Haus, immer Besuch, Arno unterrichtete dort später seine Studenten, die auch liebend gerne rausfahren, denn man war immer willkommen“, sagt er und erzählt im

selben Atemzug von der Tierliebe seines Vaters: „Arno hatte schon immer alle möglichen Tiere, in den Volieren eine bunte Mischung von einheimischen Vögeln und Kanarien, er bekam auch oft die eine oder andere flügelahme Taube.“

Es gaben sowieso alle Freunde und Bekannten ihre Tiere bei Arno in Pension, wenn sie zum Beispiel in den Urlaub fuhren. Meist blieben sie dann für immer, weil keiner der ursprünglichen Besitzer es übers Herz brachte, sie diesem Paradies wieder zu entreißen. Für die Enten – die waren von einem verunglückten Lkw auf der B 96, die in der Nähe des Hauses entlangführte“, sagt Oliver Fischer, habe sein Vater extra einen Teich angelegt. „Da gab es für uns, meine Geschwister und mich, auch immer viel Arbeit, alles musste gebaut und erhalten werden, bis hin zu einem Stall und einer Koppel für die eigensinnige Kuh Törti, die er vor dem Gnadenschuss gerettet hatte. Die Nähe zur Natur, die langen Spaziergänge mit seinen Hunden über die Felder, das freie Leben, das hat Arno sehr genossen.“ Und auch wenn er nur einen kaputten Milchtopf porträtierte, in allen seinen Polaroids fühlt man den weiten Himmel und ihn selbst in jedem Motiv. „Aufschlüsse über einen Menschen finde ich in Dingen, mit denen er sich umgibt. Der Mensch ist da, auch wenn er auf dem Foto nicht zu sehen ist.“

Was Sibylle Bergemann einmal über ihre Porträtkunst sagte, gilt ebenso für die Garten-Polaroids ihres Mannes. „Zu vielen von ihnen habe ich ein besonderes Verhältnis“, erklärt denn auch Oliver Fischer. „Wenn ich nur an den alten Eimer denke, den ich einmal wegräumen wollte, aber

In diesen Bildern, der den Betrachter in eine Welt des Vergänglichen

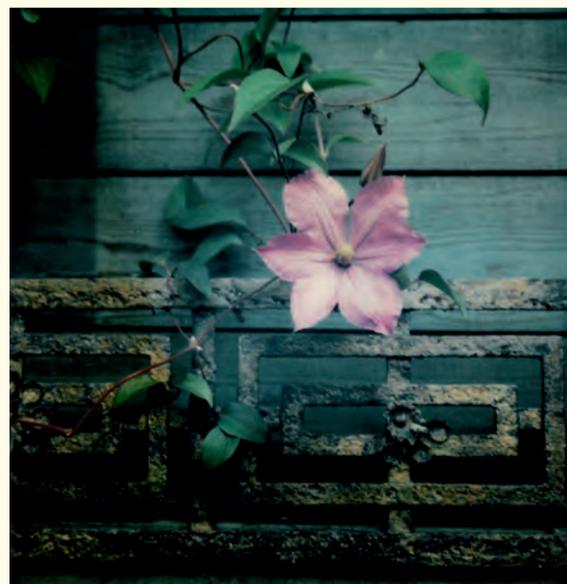
nein, er sollte dort weiterhin hängen. Arno war fasziniert von den Veränderungen, die durch Natur selbst und die Jahreszeiten passierten. Auch seinen feinfühligsten Sinn für die vielen kleinen Details, die er in den Fotos festgehalten hat, bewundere ich sehr. Fast jeder andere hätte sie übersehen, aber für ihn waren sie wichtig.“ Als Bildhauer, so Arno Fischer, habe ihn die dreidimensionale Komposition, das Relief, angesprochen. „Das erkennt man in einigen meiner Fotografien wieder, Eispfützen oder Maulwurfshügel, die wie Gesichter aussehen ...“.

Wurzeln, Seile, die sich wie menschliche Leiber winden, in Agonie oder in Lust? Es ist, als ob er dem Betrachter aus diesen Bildern noch einmal persönlich entgegentritt, Arno Fischer, der Erzähler all dieser sonst kaum beachteten Dinge und ihrer Geschichten, in seiner lakonischen Unverblümtheit, mit diesem liebevollen Blick, den er für die räudigste Gießkanne, für den rampantierten Korbessel, den der grüne Wald verschluckt, für Mauerblümchen und Absonderlichkeiten hatte.

„Mich interessiert der Rand der Welt, nicht die Mitte“, erklärte seine Frau einmal. Und auch für ihn, der „Aufmärsche hasste“, war das „Nichtaustauschbare von Belang“. Ahnungen und Einsamkeiten sind in seinen Bildern. Sibylle Bergemann, die 2010 an ihrer Krebserkrankung starb, überlebte er nur um ein Jahr. In Margaretenhof fotografierte er sie, „das muss in den 80er Jahren gewesen sein“, sagt sein Sohn, durchs Fenster wie in einem gerahmten Bild; ihr blondes Gesicht, melancholisch wie die Landschaft, der plötzlich hereinbrechende Abend,

die schweren Wolken in ihrem Haar. Ganz in der Ecke eine gelbe Rose, still und schön wie sie.

Ein schwebend verträumter Grundton liegt in diesen Bildern, der den Betrachter in eine ganz eigene Welt mitnimmt, in der Seerosen in einer Regentonnenblüte blühen und eine prächtige Clematis über ein altes Balkongeländer blickt, an dem rostzerfressene Blüten sitzen, abgetan und verblüht. Momentaufnahmen des Vergänglichen. Manchmal scheint man ihn geradezu zu hören, meinen die, die ihn noch zu Lebzeiten kannten. „Na siehste“, sagte er immer, wenn ein Bild eines seiner Studenten anfang zu schwingen. Wie das Polaroid mit den Herbstblättern und fliederfarbenen Blümchen – ein Kind wird sie weggeworfen haben? Aber nein, sie wachsen hier, Storchschnabel-Nachblüte im taufrischen Gras. Ein zweiter Frühling. „Na siehste, jeht doch.“ 🐉



DIE ERSTEN JAHRE



DER EWIGKEIT



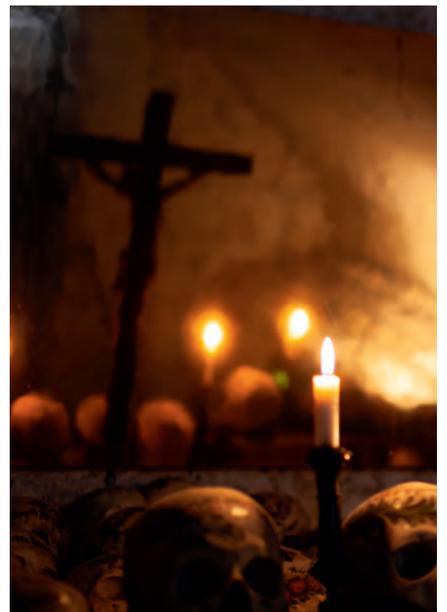


DIE ERSTEN JAHRE DER EWIGKEIT

In Hallstatt, wo schon der Platz für die Lebenden so knapp ist, bleibt den Toten nur eine gemauerte Terrasse, ein steinernes, mit Lehmerde gefülltes Nest im Schatten der katholischen Pfarrkirche.

Text Christoph Ransmayr Photographie Philipp M. Mahringer,
Simon Berger/unsplash, zczillinger Photography

FÜR DIE GANZE EWIGKEIT DARF
HIER KEINER UNTER DER
ERDE BLEIBEN. DAFÜR IST DER
KIRCHHOF ZU KLEIN



Wie langsam der Totengräber den Steilhang durchsteigt. Bedächtig und rhythmisch, den Blick unverwandt auf den Weg gerichtet, stemmt er sein Körpergewicht hoch, das, kaum oben, schon in den nächsten Schritt fällt. Leicht vornübergebeugt, schweigend und stetig – so geht man ins Gebirge.

Über seine Schultern, über den schwarzen Kammgarnmantel rinnt das Regenwasser in wirren Adern. Der Winter ist vorüber. Aber auf den Nordhängen oberhalb der Baumgrenze liegt der Schnee immer noch tief.

Am Rand einer jäh abfallenden Lichtung des Mischwaldes dreht sich der Totengräber nach mir um, weist auf Schroffen und Bergkämme und zählt ihre Namen auf. Wie abblättrender Kalk gleiten Nebelfetzen die Steinhalden hinab. Tief unter uns, im besänftigenden Rauschen des Regens, liegt der südlichste und kälteste See des oberösterreichischen Salzkammergutes und an seinem Ufer, klein und verschwindend, Hallstatt; die Salzgrubenstadt. Als ob man eine Spielzeugschachtel über den Abhängen entleert hätte, liegen dort unten die Häuser gehäuft und übereinander: Nur einige zierliche Dächer haben sich in den bewaldeten Rinnen verkeilt, das meiste aber ist bis ans Ufer gekollert. Das Tal, das sich im Süden der Ortschaft öffnet und weit in dieses Gebirge hineinzuführen scheint, wird hinter den letzten Häusern enger und schließlich zum klaffenden Riß, der zwischen lotrechten Felswänden endet. Kein Durchgang. Übermächtig steigen die Berge aus dem Wasser. Kein Platz. Nirgendwo ebene, ruhige Flächen.

„Die Kirche der Evangelischen.“ Der Totengräber zeigt in die Tiefe. Wir sind stehengeblieben. Seine Kirche, die katholische mit dem Friedhof, läge zu dicht am Hang, um von hier oben sichtbar zu sein.

Der Friedhof sei der schönste Flecken Hallstatts; so geschützt unter den Felsen des Salzberges und schön über den Dächern und dem See. Wir wenden uns wieder dem Steig zu. Der Friedhof. In Hallstatt, wo schon der Platz für die Lebenden so knapp ist, bleibt den Toten nur eine gemauerte Terrasse, ein steinernes, mit Lehmerde gefülltes Nest im Schatten der katholischen Pfarrkirche. Von dort kommen wir her. Seit einer Stunde sind wir am Gehen. Dort unten, zwischen den Gräbern, eingesäumt von schmiedeeisernen und hölzernen Kreuzen, steht auch Friedrich Valentin Idams Haus. Das Haus des Totengräbers; Idam wohnt auf dem Friedhof wie in einem hängenden Garten. Kreuze und Gräber vor seinen Küchenfenstern. Kreuze vor den Fenstern seiner Werkstatt, und nur wenige Schritte von seiner Haustür entfernt der vergitterte Torbogen eines Tonnengewölbes, in dem gesäubert und gestapelt ungezählte Schienbeine, Hüft- und Armknochen und eintausenddreihundert Totenschädel liegen – der Karner. Das Beinhaus. Seit fast vierhundert Jahren ist es in Hallstatt Brauch, die für den Karner bestimmten Schädel zu bemalen: Eichenlaub und Efeu auf die Stirnen der Männer, Blütenzweige und Blumenkränze auf

die Stirnen der Frauen – Enziankelche, Kuckuckslichtnelken und Trollblumen, wie sie oben, auf der Dammwiese des Salzbergtales, wachsen. Und in solche Zierbeete sind in elfenbeinschwarzen gotischen Lettern die Namen der Toten zu setzen. Etwa: Wohledelgeborene Frau Maria Ramsauer, Bergmeisters Gattin allhier.

So kunstvoll ehrt man hier die Verstorbenen, denn vielleicht verfliegt über dieser zarten Malerei in Veroneser Grün, Kobaltblau, Zinnoberrot und Terra di Siena auch die Trauer der Seelen, daß man ihre sterbliche Hülle aus der Erde genommen hat. Kaum ein Tourist, hatte der Totengräber gesagt, als er das Gittertor vor mir aufschloß, lasse sich den Anblick dieser Schädelreihen entgehen, den verzierten Tod. 250 000 Touristen im Jahr; dabei habe Hallstatt kaum dreizehnhundert Einwohner. Manche Blumenkränze seien schon ganz blass von den vielen Blitzlichtern.

Am Hallstätter See dauert die ewige Ruhe zehn Jahre, manchmal vierzehn, selten länger. Für die ganze Ewigkeit darf hier keiner unter der Erde bleiben. Dafür ist der Kirchhof zu klein. Und so genügt es auch nicht, daß der Totengräber den Leichnam eines Bürgers von Hallstatt in die Erde bettet, damit zu Staub werde, was aus Staub gemacht ist, sondern er muß seine Anvertrauten nach dem Ablauf der festgesetzten Grabesruhe – nach zehn Jahren, und wenn die Leute *wegsterben* und Mangel an Ruhestätten herrscht, auch schon früher – wieder ans Licht holen, muß ihre Gebeine am Friedhofsbrunnen säubern und sie schließlich in den Karner schlichten. So wird Platz geschaffen für die Nachgeborenen. Und dann kommt es auch jetzt noch manchmal vor, daß die Angehörigen eines Umgebetteten den Totengräber bitten, den Schädel des geliebten Menschen zu bemalen.

Schräg oberhalb der Eingangstür des Totengräberhauses ist ein Brett ans Vordach genagelt. Dort liegt dann ein Schädel wochenlang. In der Sonne. Im Mond. So lange, bis alle Schatten und Schrecken des Verfalls zu einem milden Elfenbein ausgebleicht sind. Dann stellt Idam den Schädel vor sich auf die Werkbank und malt mit einem Rotmarderhaarpinsel in Eisenoxid- und Erdfarben, die er mit Kasein und Löschkalk versetzt, die vorgeschriebenen Blumen und Schriftzeichen auf die Stirn.

Wie kalt es hier oben ist. Wir durchsteigen eine Klamm, die in Hallstatt Hölle heißt. Unter einem Holzsteg schießt ein Bach in die Tiefe. Der Totengräber bedeutet mir, voranzugehen. Auf einem solchen Weg redet man nicht viel. Geredet haben wir in der Tiefe dort unten genug. Wir saßen in der Küche des Totengräberhauses, ein langsamer Vormittag, und Idam erzählte von seiner Arbeit. Zehn, auch fünfzehn Gräber im Jahr, hatte er ge-



Kaiser König Edel mann Bürger Bauer Bettelmann Leinen weber Totengräber heißt die Ordnung

sagt: Es gebe ja auch welche, die lieber im Krematorium von Salzburg verbrannt werden wollten, als sich von ihm begraben zu lassen – und die Bekenntnislosen. Acht Stunden etwa habe er an einem Grab mit Schaufel und Brecheisen zu arbeiten und bekomme zwei- bis dreitausend Schilling dafür, dazu jährlich siebzehn Festmeter Holz, das er im Hochwald schlagen dürfe, die Wohnung im Totengräberhaus umsonst und das Weiderecht für Ziegen und Schafe zwischen den Gräbern. Für Armengräber nehme er natürlich kein Geld. Auch nicht für die Bemalung der Schädel. Das sei eine Ehrenarbeit.

Während Idam erzählte, erschienen vor seinen Fenstern manchmal Friedhofsbesucher, entfernten geronnenes Wachs von Grabeinfassungen, ordneten Blumen in den Steckvasen und standen dann einfach da. Ihre Lippenbewegungen waren wohl Gebete. Wir saßen am Küchenherd, tranken Tee aus Darjeeling, und aus einem Kassettenrecorder am Fensterbrett knackte und rauschte Schlagermusik. Friedrich Valentin Idam ist noch keine fünfundzwanzig Jahre alt.

Jung sei er, zu jung, hatten einige Hallstätter gemeint, als er sich um dieses mühselige Amt bewarb; damals war er neunzehn. Aber seit der alte Totengräber selber dahingegangen war und auch der Fischheindl, vulgo Heinrich Kirchsclager, der seinerzeit die Schädel verziert hatte, schon lange unter der Erde lag, hatte man es in der Salzgrubenstadt oft schwer gehabt mit den Bestattungen ... In dieser Not also will der junge Idam Totengräber werden. Also gut: Man weist ihm ein Grab zu, ein Probegrab, und läßt ihn allein. Das Alleinsein ist Vorschrift, wenn eine letzte Ruhestätte geöffnet wird.

Auf dem Hallstätter Friedhof liegen unter jedem Kreuz zwei Leichname, die erst umgebettet werden müssen, bevor einem anderen die Erde wieder leicht werden kann. Idam beginnt zu graben, entschlossen und heftig am Anfang, dann immer zögernder, bis er auf den alten Sarg stößt. Jetzt muß er warten. Er hockt in der Grube, der Himmel über ihm ist nur noch ein Streifen und er zwischen den Erdwänden sehr allein. Dann öffnet er den Sarg mit einer Sapine. Die schlohweißen Haare und das Gesicht der Toten wird er nicht wieder vergessen. Es ist kein Ekel, was er empfindet, es ist ... er wird das Gefühl auch später nicht wirklich beschreiben können. Er zerschlägt die morsche Truhe, wirft die Trümmer zum Verbrennen aus der Grube, legt die Tote, bloß, wie sie ist, ein Stück tiefer und bedeckt sie mit einer dünnen Erdschicht – der Boden des frischen Grabes. Die Gebeine des zweiten, unter dem alten Sarg gelegenen Leichnams trägt er in den Karner. Es ist die immer gleiche Arbeit des Hallstätter Totengräbers. Sie ist ihm seither nicht leichter und nicht schwerer geworden.

Nach dieser Probe jedenfalls heißt der neue Totengräber Idam. *Der Idam*. Und mittlerweile gibt es in der Gemeinde keinen Zweifel mehr, daß er sich auf die Schädelmalerei wirklich versteht und daß die Gräber, die er aus dieser verbrauchten, gesättigten Erde schaufelt, gut sind und tief. Tief! So will man in Hallstatt begraben sein. Auch wenn es nicht für lange ist. [...] Daß er Bilder malt, Skulpturen schnitzt oder aus Bronze gießt und Bücher hat, ist recht und schön. Aber daß er auch Briefe an den Landeshauptmann schreibt, Versammlungen einberuft und öffentlich dagegen protestiert, daß zwischen den dunklen Holzhäusern mit Glas und Beton gebaut wird, kann doch nicht Sache des Totengräbers sein. Kaiser, König, Edelmann, Bürger, Bauer, Bettelmann, Leinenweber, Totengräber, heißt die Ordnung. Aber auch daran hat sich viel geändert.

Gewiß, hatte Idam auf unserem Weg hier herauf zu den Gräberfeldern der Hallstattzeit im Salzbergtal gesagt, gewiß, notwendig hätte er es nicht gehabt, hier als Totengräber zu gehen. Er hätte ebensogut zu Hause, in Braunau am Inn, die Tischlerei seines Vaters übernehmen können. In Braunau habe er die Mittelschule hinter sich gebracht und sei dann nach Hallstatt gegangen, um hier die Holzbildhauerei zu erlernen. Aber das Leben hier und die wunderbare, schroffe Landschaft um den See, alles hier sei ihm schließlich so vertraut geworden, daß er nicht wieder weggehen mochte. Nach dem Auslernen habe er eine Wohnung gesucht. Eine Arbeit. Ins Salzbergwerk habe er nicht gewollt. Das Totengräberhaus sei leergestanden. Der Posten vakant. So habe alles begonnen. Aber ja, ein bißchen verliebt ins Skurrile, ins Absonderliche, auch in die Vergangenheit sei er schon immer gewesen; und dazu noch die Faszination des Todes. Aber es sei eine Sache, eine Arbeit bloß zu versuchen, und eine andere, sie auch fortzuführen. Seit er auf dem Friedhof lebe, habe er sich verändert und keine schwarzen Vorlieben mehr. Er verrichte seine Arbeit jetzt in dem Gefühl, den Menschen damit einen besonderen Dienst zu erweisen. Wer könne das von seiner Arbeit schon behaupten? Was sei schließlich hilfloser und ausgelieferter als ein Leichnam?

Das Totengräberhaus ist mit Skulpturen vollgestellt – Reliefs, Schweißarbeiten, Schnitzwerke. Ein großes Ölgemälde in Idams Werkstatt zeigt eine schmale, sitzende Frau. Ein schönes Bild. Sein gelungenstes vielleicht, hatte Idam gesagt. Was ist er also? Ein Maler? Ein Bildhauer mit Nebenbeschäftigung? Als ich zum erstenmal im Hallstätter Pfarrhof angerufen und nach dem *Bestatter* gefragt hatte, weil mir andere Namen noch zu grob erschienen waren, hatte eine Stimme im Innviertler Dialekt, den ich hier nicht wiedergeben kann, gesagt: „Ich bin am Apparat. Ich bin es selber. Der Totengräber.“



Vom See, der eben noch wie ein Fjord zwischen den Bergen lag, ist nichts mehr zu sehen. Wir haben das Salzbergtal erreicht; gemessen an der Steilheit des zurückliegenden Weges ein sanft ansteigendes Hochtal. Während des Sommers schleppt eine Standseilbahn die Touristen zu Tausenden hier herauf. Aber jetzt scheinen wir die einzigen im Gebirge zu sein. Die Bergstation, auch die Knappensiedlung am oberen Ende des Tales, wie ausgestorben. Alles ist, als ob es immer so gewesen wäre: menschenleer, still und halb in den Wolken. Sehr still. Von denen, die jetzt in den Stollen, im Inneren des Salzberges arbeiten, hören wir nichts und spüren wir nichts. Hunderte Meter unter Tag sprengen sie Kammern in den Fels, leiten Wasser in die Hohlräume, laugen so das Salz aus dem Stein und pumpen die Sole zu den Sudhäusern. Hundert Knappen etwa sind es noch. Aber die Knappenhäuser des Salzbergtales stehen leer. Seit ein Aufzug im Inneren des Berges von Hallstatt bis hier herauf durch alle Horizonte des Bergwerkes führt, muß keiner mehr in diesem engen Tal wohnen, in dem die Sommer kurz und kühl und die Winter endlos sind. Doch, einer, sagt der Totengräber, ein einziger Bergmann lebe noch hier oben. Wir begegnen ihm nicht.

Das uralte Gräberfeld, eine Almwiese, über die wir jetzt zu den Mundlöchern der Stollen hinaufwandern, hat Hallstatt, die Salzstätte, in die Geschichtsbücher gebracht: Keltische Bergleute haben in der dünnen Krume dieser Almwiese ihre Toten und die Zeichen einer mit dem Salzbergbau verbundenen Kultur begraben, deren Anfänge sich im Grau der Steinzeit verlieren. Schon die neolithischen Jäger waren der Solequellen, der sauren Wasser und des Steinsalzes wegen in diese Unwirtlichkeit heraufgestiegen und hatten Äxte und Scherben, schmucklose Spuren, hinterlassen. Aber zwischen dem 9. und 4. Jahrhundert vor Beginn der abendländischen Zeitrechnung hatten die Salzbergleute ihre Kultur zu einer so wunderbaren Blüte gebracht, daß die Forscher und Ausgräber der Neuzeit eine ganze Epoche, das Zeitalter des Übergangs von der Bronze zur Eisenzeit Europas, nach diesem engen Tal, dem Ort ihrer reichen Funde, getauft hatten: die Hallstattzeit.

Mehr als zweieinhalbtausend Gräber haben die Archäologen auf dieser Alm geöffnet und wieder geschlossen, haben die Skelette geprüft, Hypothesen über Erd- und Feuerbestattungen formuliert und mit den aus der Erde genommenen Grabbeigaben Museen gefüllt – es waren Bernsteinketten, Bronzegefäße, Fibeln mit kunstvollen Nadelrunen, mit Elfenbeinintarsien versehene Schwerter und Dolche und goldene Klapperbleche, die tote Frauen bis in alle Ewigkeit hätten schmücken sollen ... Im Tausch gegen solche Kleinodien hat die Wissenschaft auf

dieser Almwiese nur ein paar Hinweistafeln hinterlassen und ein Schaufenster in die Eisenzeit – ein mit Glas abgedecktes Modellgrab, in dem Skelette aus Plastik liegen.

Auf seinem Friedhof, sagt der Totengräber, sei es undenkbar, auch nur einen silbernen Trachtenknopf aus einem geöffneten Grab zu entfernen. Nur die Skelette müßten ins Beinhaus, alles andere, Rosenkränze und Schmuck, bliebe für immer unter der Erde. Natürlich sei es vorgekommen, daß ihn ein Angehöriger vor einer Umbettung ersucht hätte, doch nach einem Orden, einem Goldzahn oder einem Ring zu sehen, der da unten irgendwo noch liegen müßte. Er könne die Leute ja auch verstehen. In Hallstatt gäbe es nicht viele Reiche. Aber ein Grab sei ein Grab.

Wir haben einen der wenigen unverriegelten Stollen am Hang betreten. In regelmäßigen Abständen glimmen Grubenlampen an den Stollenwänden; eine spärliche Lichterprozession in den Berg. Auch hier außer uns niemand. In langsamen Tränen rinnt das Sickerwasser über die Wände des Schachtes. Hier ist es so still, daß man nichts hört als ein Klingen im Kopf. So ist es unter der Erde.

Die Stollen und Grubenkammern der Hallstattzeit hat der ungeheure Gebirgsdruck im Lauf der Jahrtausende wieder geschlossen. Nur manchmal, wenn ein Erdbeben das Gestein verschob oder im Vorbetrieb eines neuen Schachtes, öffneten sich plötzlich prähistorische Räume und Nischen. Dann fand man von Salzkristallen blühende Steigbäume, Kienspäne und Bronzepickel. Im April des Jahres 1734 war man so auf den noch unverwesten Leichnam eines Bergmannes gestoßen – den gedörrten *Mann im Salz*. Man schlug ihn aus dem Gestein und trug ihn nach Hallstatt hinunter. Aber wo ihn begraben? Vielleicht war der Gedörrte noch nicht einmal ein durch das Kreuz erlöster Mensch, sondern ein Heide gewesen. So hatte man ihn dann in Gottes Namen in dem für die Selbstmörder und Unerlösten bestimmten Winkel des Hallstätter Friedhofs begraben. Die lateinischen Sterbematrikel, eine Pergamentchronik des Todes, die im Pfarrhof aufbewahrt und in seit Jahrhunderten fortlaufenden Nummern immer noch weitergeführt wird, überliefert dieses Ereignis in einer schön geschwungenen Federschrift.

Der Stollen, in dem wir tiefer in den Salzberg gegangen sind, ist kaum breiter als eine Tür; um diese Tageszeit fahren oft Lorenzüge aus. Für uns wäre dann nur noch Platz in einer Nische des Stollens. Wir müssen hinaus und ohnedies hinunter nach Hallstatt, sagt der Totengräber; er habe dem Pfarrer versprochen, für einen Bekenntnislosen, der heute ins Salzburger Krematorium überführt werde, den Abschied zu läuten. Bekenntnislos oder nicht – ein Hallstätter sei der verstorbene Knappe ja doch gewesen.



**SEIT FAST VIERHUNDERT JAHREN IST ES IN
HALLSTATT BRAUCH, DIE FÜR DEN KARNER
BESTIMMTEN SCHÄDEL ZU BEMALEN: EICHENLAUB
UND EFEU AUF DIE STIRNEN DER MÄNNER, BLÜ-
TENZWEIGE UND BLUMENKRÄNZE AUF DIE
STIRNEN DER FRAUEN**

Wir schlagen den Weg ins Echerntal ein. Keiner habe die Pracht dieses Tales, ja dieses ganzen Gebirges so beschrieben wie Adalbert Stifter, sagt der Totengräber. Die verlassene Knappensiedlung bleibt hinter uns zurück. Das Salzbergtal klappt zu wie ein Buch. Den Stifter könne er immer wieder und nie genug lesen. Und dazu Hauff, Tieck, Novalis, Brentano ... gewiß, auch anderes, die deutschen Romantiker aber vor allem. Idam kennt viele Passagen seiner Lektüre auswendig und gerät, wenn er erzählt, oft ins Zitieren, ins Hersagen. Dann wechselt er mitten im Satz in die Hochsprache, sein Ton wird getragen; er ist plötzlich in einem Roman, einem Gedicht. Er deklamiert. Spielt er das alles bloß? Inszeniert sich da einer selbst: Bildnis des jungen Mannes als Totengräber? Wie schön alles zusammenpaßt – der Bergfriedhof, das Totengräberhaus, die Romantiker, Freund Hein und Gevatter Tod, der schwarze Kammgarnmantel ... Selbst seine Briefe schreibt Idam in der verjäherten Kurrentschrift und tippt Gedichte auf seiner Schreibmaschine, einer Sonderanfertigung, in Fraktur! Nein, widerspricht Friedrich Valentin Idam, kein Spiel. Gespielt habe er den Totengräber nur ein einziges Mal. In einem Fernsehfilm. Eine Nebenrolle. Einen Anstaltstotengräber in einem Irrenhaus.

Wir haben die Kante der mehr als dreihundert Meter senkrecht, dann wieder überhängend in steinernen Kaskaden abfallenden Echernwand erreicht. Hier müssen wir hinunter. Der aus dem Felsen gehauene Pfad, der Gangsteig, ist kaum mehr als ein in Serpentina geackter Kratzer im Stein. Jetzt geht der Totengräber voran. Jetzt kein Wort mehr bis ins Tal. Und dann auf dem Echerntalweg vorüber an Wasserfällen, die aus einer nebeligen Höhe mehr herabwehen als fallen, nach Hallstatt zurück. Vier Stunden sind wir gegangen. Vor der Aufbewahrungshalle nimmt eine Blaskapelle Aufstellung. Das Tor zum letzten Weg steht offen: im Halbdunkel der Halle ein Katafalk, ein Sarg, ein verweintes Gesicht.

Wir steigen die überdachte Stiege zur Kirche hinauf. Nur diese Stiege und ein in den Hang geschlagener Weg führen zum Friedhof; keine Straße. Dann stehen wir vor dem Karner. Hier verlässt mich der Totengräber, um dem Knappen die Sterbeglocke zu läuten. Das Gitter des Karners ist geschlossen. Mattsilber die Schädelreihen dahinter. In einer Obstkiste am Gitter, wie Brennholz, liegen die Knochen eines noch ungebleichten Skeletts. Der erdige Schädel oben auf. Der Torbogen ist nach Osten gerichtet. Am Morgen ist es in Hallstatt nirgendwo heller als in diesem Gewölbe. Das Beinhaus, hatte mir der Pfarrer von Hallstatt erklärt, sei das eigentliche Grab der Gemeinde. Draußen am Friedhof, da lägen die Evangelischen noch von den Katholischen getrennt. Aber im Karner gebe es keine Unterschiede mehr – keine Zeichen des Bekenntnisses und der sozialen Stellung, keine Prachtgräber, keinen Prunk. Im Karner sei endlich alles so, wie es sein sollte.

Mit den ersten Schlägen der Sterbeglocke setzt auch die Blechmusik ein. Ein böiger Wind springt kalt aus den Gassen und raspelt auf dem Seespiegel rasch dahingleitende, schwarzblaue Schatten auf. Kein Wind zum Sterben. Im Südwind, hatte der Totengräber gesagt, werde viel gestorben. In der Kälte würden die Kranken und Alten noch einmal alle Kräfte aufbieten und auf eine mildere Zeit hoffen. Aber gerade dann, in der Erleichterung des Südwindes, im Aufatmen und Nachlassen der Aufmerksamkeit, käme der Tod. 

Aus: Christoph Ransmayr – „Der Weg nach Surabaya“
© S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main 1997





Dorn RÖSCHEN

... blühen im kalifornischen Walnut Creek. KAKTEEN UND SUKKULENTEN erzählen dort das Märchen einer Frau, die 109 Jahre alt wurde und ihren GARTEN in eine botanische SCHATZKAMMER verwandelte: RUTH BANCROFT

TEXT Simone Herrmann PHOTOGRAPHIE Marion Brenner Photography



SIE WAR SCHON ÜBER HUNDERT JAHRE ALT,

als sie sich unter der großen Agave fotografieren ließ, eine kleine alte Dame in Wildleder mokassins, die Hose bis zur Brust hochgezogen, mit plustrirem weißen Haar und verschmitztem Lächeln, zierlich und märchenhaft wie ein Elf. Ruth Petersson Bancroft.

Ein geheimes Einverständnis schien zwischen ihr und der Agave *franzosinii* zu bestehen, selbst auf dem Foto ist es zu sehen. Etwas Zartes, Inniges verbindet die beiden. Behutsam neigen sich ihr die mächtigen gezackten Blätter zu, beschirmen sie, fast zärtlich wirken die scharfen Blattkrallen so nah an ihrer Wange. „Agaven, Aloen und Echeverien“, sagt Brian Kemble, der heutige Chefgärtner und mit 42 Jahren auch der Dienstälteste im Ruth Bancroft Garden, seien ihre Lieblinge gewesen, wobei es nicht immer sanft zugeht. „Einmal wollte ich Ruth eine Binde holen, nachdem ihr eine Agave den Arm blutig gestochen hatte“, erzählt Kemble, aber sie sagte nur: „wenn ich bei jedem Kratzer aufgehört hätte zu arbeiten, hätte ich nie etwas zustande gebracht.“ Und das hatte sie. Nämlich einen der berühmtesten Kakteen- und Sukkulenten-Gärten der Welt. Was hier, in Walnut Creek, umso bemerkenswerter sei, meint Brian Kemble, „denn unser Park liegt im nördlichen Hinterland der San Francisco Bay, wo das Wetter von brütender Sommerhitze zu klirrender Kälte im Winter wechselt. Keine guten klimatischen Bedingungen also, aber für Ruth Bancroft, die 1908 in Boston geboren wurde und im November 2017, drei Monate nach ihrem 109. Geburtstag starb, zählte das nicht. Kind einer schwedischen Gelehrtenfamilie, ihr Vater war Lateinprofessor in Berkeley, die Mutter Lehrerin, hatte sie

Architektin werden wollen, etwas gestalten, das Bestand und Schönheit hatte, aber der Börsenkrach und die Depression machten ihre Pläne zunichte. Vorerst. Denn wer die Säulenarchitekturen ihrer Kakteen, die mit Immergrün überzogenen Steinformationen, die präzise geplanten Perspektiven, den beschwingten Formenreichtum ihres Gartens kennt, weiß, dass sie ihren Traum doch noch verwirklicht hat. 40 Jahre später und allen Widerständen zum Trotz.

ABER ERST EINMAL BLEIBT

die eigensinnige Miss Petersson nicht zu Hause, wo all die anderen jungen Ladies sitzen, um bei Kaffeeklatsch und Eifersüchteleien auf den Richtigen zu warten. Sie wird Lehrerin, will für sich selbst sorgen, ihren Eltern nicht auf der Tasche liegen. Außerdem gärtner sie, solange sie denken kann. „Ich war die einzige mit dieser Passion in der Familie“, wird sie später zu Suzanne B. Riess sagen, die sie zwischen 1991 und 1992 für die Universität in Berkeley interviewt. Das deutsche Kinderbuch „Etwas von den Wurzelkindern“ habe sie förmlich verschlungen. „Und das Buch mich.“ Pflanzen faszinierten sie; die Sprache der Blätter, das geheimnisvolle Leben, das in ihnen war, der Löwenmut von Keimlingen, wie sie durch die Erde stießen, Stengel und Blätter bekamen, groß wurden, Früchte oder Blüten ausbildeten. Das war, eindrucklicher noch als alle Predigten, eines der großen Wunder Gottes für sie. Daran glaubte sie fest.

1939, sie ist nach den damaligen Maßstäben mit 31 schon eine etwas ältere Miss, lernt sie den Richtigen doch noch kennen. Mit Philip Bancroft Jr., →



BOTANISCHES THEATER:
RUTH BANCROFT WOLLTE IH-
REN GARTEN WILD. NICHTS
SOLLTE NACH LEHRPFAD,
„DRESSIERT ODER BRAV GE-
STUTZT“ AUSSEHEN



WIE MIT GOLD UMSPONNEN WIRKT DIE SECHSTEILIGE KAKTEENSTELE DES CLEISTOCACTUS (M.). WÄHREND DIE GROSSE STACHLICHE OPUNTIA ROBUSTA DAHINTER EINEN TANZ MIT OVALEN BLATTFÄCHERN AUFFÜHRT, WIRKT DIE CYLINDROPUNTIA ROSEA (LINKS), ALS HABE EINE EIFRIGE SPINNE SIE WEISS UMWOBEN. HOCH OBEN RASCHELN DIE PALMBLÄTTER DER WASHINGTONIA FILIFERA





RECHTE SEITE. WIE HELL-
GRÜNE KIESEL: DIE GROSSE
ORANGEGELBE BLÜTE DER
CHEIRIDOPSIS AUS DER
PFLANZENGATTUNG DER
MITTAGSBLUMENGEWÄCHSE
ENTFALTT SICH, NOMEN EST
OMEN, AM MITTAG



den sie bei einem Blind Date kennenlernt, zieht sie auf dessen Familiensitz Walnut Creek, 400 Acres voller Birnen- und alter Walnussbäume, bekommt drei Kinder und legt einen englischen Blumengarten an. Charity-Dinner, Kirchenbasare, Küche, Kinder – das typische Leben einer kalifornischen Upperclass-Lady. Wäre da nicht ihre Leidenschaft für Kakteen und Sukkulente gewesen. Zu Hunderten hat Ruth sie in kleine Töpfe gepflanzt, bevölkert ihr Gewächshaus damit. Wer weiß, ob sie nicht doch einmal einen kleinen Kakteengarten anlegen würde, später, wenn die Kinder aus dem Größten raus wären ...

1971 BEKOMMT SIE VON IHREM MANN DREI ACRES

Gartenland als Geschenk; sie ist 63 und voller Tatendrang. Gemeinsam mit dem Gartendesigner Lester Hawkins legt sie in der Mitte des Grundstücks einen Teich an, modelliert das Land, gibt der Ebene Relief, lässt kleine Hügel, Täler, Wege, Felsen, einen Pavillon bauen. Doch schon im nächsten Jahr, 1972, das als „the big freeze“ in die kalifornischen Wetterannalen eingehen wird, liegt alles am Boden, erfroren, vertrocknet. „Da dachte ich mir, ich könnte genauso gut etwas pflanzen, was weniger Wasser benötigt.“ Kakteen und Sukkulente also! Besonders die Echeverien haben es ihr angetan, dicke Blätterrosetten, aus denen unversehens (man muss dabei den Atem anhalten, so zart sind sie!) filigrane Stengel mit rosigen Blütenglockchen sprießen. Auch bei den Kakteen scheint Zauberei im Spiel, sie gleichen in Bancrofts Garten riesigen Gurken, Kürbissen, Elchgeweihen oder Kerzenleuchtern, stachlig, keck, weißbärtig, manche goldumspinnen und von

pummeliger Lieblichkeit. Surrile Charakterpflanzen, deren magische Blüte der tschechische Schriftsteller und Gartenfreund Karel Capek so beschrieben hat: „Aber es gibt geheimnisvolle Augenblicke, wo der widerspenstige und kratzbürstige Starrkopf ein wenig träumt und vergisst, dann bricht eine Blüte aus ihm hervor, groß und leuchtend, eine königliche Blüte unter gezückten Waffen. Es ist eine Seltenheit und eine besondere Gnade, die zu erleben nicht jedem vergönnt ist.“

Solche Momente wachsen in Ruth Bancrofts Garten. Und auch die Agaven machen dort ihrem Namen alle Ehre, „erhaben, edel“ bedeutet er im Griechischen. Lange bereiten sie sich auf ihre Blüte vor, sammeln Kraft und Lebensäfte in ihren fleischigen, dornenbewehrten Blattrosetten, und wenn sie dann nach vielen Jahren, manchmal erst nach Jahrzehnten, blühen – prachtvolle Blütenkandelaber in Gelb, Celadongrün, Orange, Rosa, die wie Fanfaren in den Himmel schießen –, sterben sie noch im selben Jahr. So viel Selbstlosigkeit im Dienst der Schönheit! Nicht zuletzt deshalb, meint Brian Kemble, der 1980 nach Walnut Creek kam und einen gehörigen Anteil am Aufbau des Gartens hatte, „gehörten Agaven zu den besonderen Lieblingen von Ruth. Sie mochte ihre Genügsamkeit sehr.“

OBWOHL SIE SELBST SICH NIE ZURÜCKLEHNTE,

„es gab immer eine ihrer To-do-Listen abzuarbeiten“, erzählt Kemble, „Abends berieten wir dann beim Bier, wo wir etwas Neues pflanzen konnten, denn es gab immer etwas, das dem Garten noch fehlte.“ So wie die vom Samen gezogene Aloe plicatilis, der argentinische Kaktus Gymnocalycium

EINE RIESIGE ARTISCHOCKE? FAST. DIE PFLANZENFAMILIEN SIND VERWANDT. ABER AUF DEN BLAUEN BLATTROSETTEN VON AGAVE PARRYI SITZEN DORNEN

oder *Berlandiera lyrata*, die im Juni mit ihrem Schokoladenduft den ganzen westlichen Teil des Gartens überflutet. Oder die Bärentraube und der zartblaue Hibiscus, der nach ihr benannt wurde. Andryogyne „Ruth Bancroft“. Bis 2006 habe Ruth noch täglich im Garten gearbeitet, dann wurde es zu beschwerlich für sie, aber sie war immer für eine Stippvisite gut, sagt Kemble. Und das war dann jedes Mal so, als würden sich auch die Pflanzen freuen, sie wiederzusehen. Er sehe sie noch an den Reihen der Yucca-Palmen vorbeigehen, „die noch heute ihre Baströcke aus alten Blättern tragen, weil Ruth keine ‚manikürten Pflanzen‘ wollte“. Es habe wie ein Defilé gewirkt – die kleine 100-jährige Dame vor diesen mächtigen Palmen, auf denen hier und da weiße Blütenbüschel emporschossen, als salutierten sie vor ihr.

109 Jahre wurde sie alt, und nie waren Karel Capeks Worte lebendiger als in ihrem Garten: „Frühling ist das ganze Jahr hindurch und Jugend das ganze Leben. Denn ständig blüht irgendetwas. Was aber blüht, das weiß nichts vom Herbst, kennt nur den Sommer, weiß nichts vom Welken, kennt nur das Blühen.“ 

RUTH WOLLTE, DASS MAN IN IHREM GARTEN
„UNTER DEN PFLANZEN ZU SEIN, UND NICHT
DARÜBER“ PFAD. BRIAN KEMBLE

A close-up photograph of a cactus, likely a cholla (Cylindropuntia), showing several overlapping, blue-green, triangular segments. The segments are covered in sharp, dark spines. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows, creating a textured and somewhat abstract appearance. The background is a soft, out-of-focus blue-green.

GARTEN DAS GEFÜHL HAT, MITTEN
NICHT AUF EINEM BOTANISCHEN LEHR-

ACH, DIES

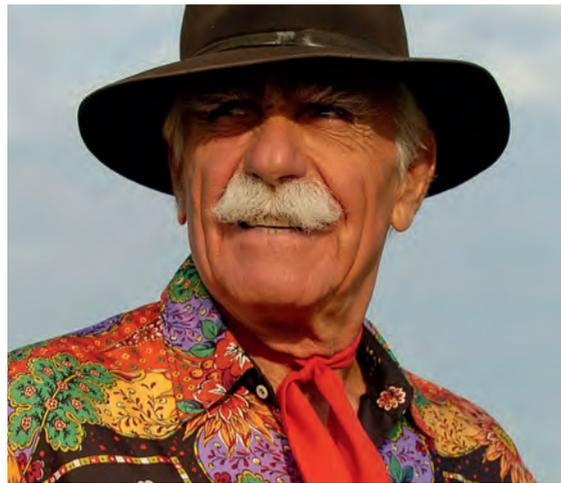
AUF ZEITREISE ZURÜCK INS JAHR 2004: MADAME BON HATTE EIN B
PROVENCE VERWANDELT. UND MONSIEUR RITT AUF SEINEM SCHIMM
BETUCHTEN GÄSTEN UNVERGESSLICHE EINBLICKE IN DIE INSPIRIER

*TEXT CHRISTIANE SCHOTT-FALKSOHN / DIE ZEIT 10/2004
PHOTOGRAPHIE LUCIE PAGE PHOTOGRAPHE, JAMIE BECK PHOTOGRAPHER*

ES LICHT!

BAUERNGUT IN DAS VIELLEICHT SCHÖNSTE LANDHOTEL DER
IMMEL DURCH DIE CAMARGUE. HEUTE ERÖFFNET SOHN FRÉDÉRIC
RENDE WELT DIESES EINZIGARTIGEN LANDSTRICHS





VON SCHIMMELREITERN, SCHWARZEN STIEREN UND ROSA- FARBENEN FLAMINGOS

**IN DER CAMARGUE VERFLIESSEN DIE GRENZEN:
UNZUGÄNGLICH UND URSPRÜNGLICH UND VON GERA-
DEZU BERÜCKENDER SCHÖNHEIT PRÄSENTIERT SICH
DIESES GEBIET IN FRANKREICHS WILDEM SÜDEN**

Mit triumphierendem „Ho! Ho!“ feuert der Gutsherr seine schwarzen Jungtiere beim morgendlichen Ritt über die Marschwiesen an. Fliehende Herde im Frühnebel. Eine Nasenlänge dahinter: Jacques Bon – der Schimmelreiter auf seinem Pferd, unterwegs durch Frankreichs wilden Süden, wo die Rhône in den letzten Zügen und das Land platt wie ein Waschbrett teils unter, teils knapp über dem Meeresspiegel liegt.

Von den 850 Quadratkilometern, die der Fläche des Großraums Berlin entsprechen und die Camargue ausmachen, besitzt Monsieur Bon in der Nähe des Weilers Le Sambuc ein stattliches Planquadrat von 550 Hektar: „Dies ist natürlich nur ein kleiner Teil der Welt, doch für mich der ganze.“ Le Mas de Peint heißt sein Revier. Es umfasst ausufernde Weideflächen, Reis-, Weizen- und Luzernefelder und endet unweit vom Mittelmeer, bevor das Ackerland in unfruchtbare Salzsteppen übergeht. Außer Monsieur Bon fühlen sich hier seine 50 weißen Pferde, 350 Rinder, Millionenheere von Mücken und zwei wortkarge Gardians (berittene Viehhirten) heimisch.

Jenseits der Äcker und Rinderwiesen führt eine Allee aus rosafarbenen Oleanderhecken in ein Wunderland für nicht ganz so abgehärtete Naturen. Hinter Rosenbögen und Zypressen fällt der Blick aufs Herrenhaus, in dem der Hausherr schon als Säugling wohnte. Drum herum die Zimmerfluchten

des kleinen Hotels, das Madame Bon im barocken Gemäuer betreibt. Fünf Sterne adeln Le Mas de Peint. Und auch die Eingangshalle leuchtet. Das Licht eines gigantischen schmiedeeisernen Lüsters spiegelt sich in Kupferkesseln auf antiken Bauernschränken. Neben der Bücherwand aus massiver Eiche kann der Gast in den Polstern eines Kanapees und der Lektüre erlesener Bildbände versinken. Eine Oase der Ruhe, in der sich großbürgerliche Eleganz mit mediterraner Lässigkeit vereint. Nur ein paar Badelatschenschritte weit entfernt blinzelt hinter einem schmalen Laubengang das blaue Auge des Swimmingpools.

Am Nachmittag, wenn die Luft gleichsam steht und die Gäste auf breiten Teakholzliegen ruhen, wenn das salzhaltige Wasser der Lagunen unter der sengenden Sonne dampft und die Hitze wie eine Zwangsjacke über dem Garten liegt, explodiert das Licht der Camargue auch in diesem stillen Winkel. Schließlich schweigen sogar die unermüdlichen Zikaden. Und eine Geisterstunde lang behält der alte Provence-Dichter Jean Giono noch einmal Recht: „Gespenster hausen in dieser großen Helle.“

Dann schlüpft der Landwirt Bon in die Rolle des Hotelbesitzers, der gerne auch den Fremdenführer gibt. Er zieht sein bunt geblühtes Festtagshemd aus Lyoneser Seide an und den Filzhut mit der breiten Krempe tiefer in die Stirn. Mit

zwei Gästen auf der Rückbank seines Geländewagens braust er durch den langen Oleandertunnel der Hotelzufahrt bis zur Hauptstraße und 15 Kilometer stadtwärts in Richtung Norden. Auf nach Arles, in die Hochburg der Provence, die den Reisenden das Tor zur Camargue bedeutet und den Archäologen ihr französisches Rom, die Vincent van Gogh ein Ohr kostete und manchen Torero das Leben.

Im antiken Amphitheater schlägt Jacques Bon sich auf die Schattenseite, grüßt den Lokalredakteur, küsst den Apotheker auf die linke Wange, winkt dem Gardian vom Nachbargut. In seiner Funktion als Manadier (Herdenbesitzer) zählt er zu den Prominenten unter den Besuchern der bevorstehenden Course Camarguaise – jener unblutigen Variante des Stierkampfes, die vor allem der Volksbelustigung dient: Eine weiß gekleidete Gruppe von maximal zehn Razeteurs versucht in halsbrecherischem Ballett, einem tobenden Camargue-Stier innerhalb von 15 Minuten Quasten und Kokarde von der Stirn reißen.

„Aufgepasst, wenn nachher der dritte Stier einläuft. Der grast sonst auf meiner Weide. Auch wenn er vielleicht nicht der Beste ist, ist er auf alle Fälle ›Bon!‹“, sagt Bon. Doch weil er mehr als nur die Vorliebe für seine eigenen Witze und Tiere kennt, krault er auch den zahmen Fuchs auf dem Arm einer unbekannteren Zuschauerin zu seiner Rechten: „Ich habe ganze Rudel von Jagdhunden abgerichtet und die größte Schafzucht der Region unterhalten. Ich sattle täglich mein Pferd und duze meine Rinder. Doch einen Fuchs habe ich noch nicht dressiert, obwohl ich schon über 78 bin.“

Mit seiner blitzenden Mähne, dem buschigen Schnurrbart und der sonnengebräunten Haut sieht Jacques Bon zwar wie das Klischee eines ehrwürdig gealterten Camargue-Bauern aus: das Haar so weiß, als hätte der Mistral eine Fuhre voll Salz aus den Salinen des südlichen Rhône-Deltas über ihm verweht. Doch wenn er im hauseigenen Restaurant des Mas le Peint mit schlaksiger Gebärde zur Diner-Visite antritt, geht der Charme der Jugend mit ihm durch. Dann umschwirrt er die Feinschmecker an den festlich gedeckten Tischen, glänzt in der Rolle des ewig jungen Troubadours. Ein bisschen Zirkusflair verbreitet er auf der Terrasse unterm Glyziniendach, wo gerade nur dezent gedämpfte Stimmen und das Klirren der Silberbestecke zu hören waren.

Der Patron erzählt Anekdoten, gibt Ausflugstipps und Lebensweisheiten von sich. Seine naturkundlichen Anmerkungen mixt er mit einem Schuss Farmerlatein. Die Reitmuffel unter den Gästen, die im Vogelpark von Pont-de-Gau nichts als Bienenfresser und Flamingos an ihr Fernglas herankommen lassen wollten, überredet er, morgen unter seiner Anleitung die Zügel in die Hand zu nehmen: „Erst vom Pferderücken aus leuchtet die Camargue in ihrem herrlichsten Licht.“

An der Seite dieses Unikums ist Lucille Bon das leisere Pendant: eine grazile Dame ohne Flausen im Kopf, die lieber aufmerksam beobachtet, als auf die Pauke zu hauen. Eine ganz und gar bedächtige First Lady. Durch den Zuspruch ihres Ehemannes wagte sie sich an die Umsetzung eines waghalsigen Projekts – an den Umbau von Le Mas de Peint: „So viel Mut zum Risiko kann man nur in gemeinsamer Anstrengung aufbringen.“ Die Verantwortung für die Bauausführung trug jedoch Lucille allein. Innerhalb von zwei Jahren verwandelte die studierte Architektin das Landgut aus dem frühen 17. Jahrhundert in ein Kleinod der gehobenen Hotellerie und Gastronomie. Als die acht Luxuszimmer und drei Suiten des Hauses vor zehn Jahren zur Übernachtung für betuchte Touristen freigegeben wurden, lag manche schlaflose Nacht hinter Lucille Bon. Würden die flamingorosafarbenen Wände der Nordzimmer den Geschmack der Gäste auch wirklich treffen? Würde das maßgeschneiderte Netz, das die Terrasse einhüllt und der Klientel ein mückenfreies Frühstück im Freien ermöglicht, nicht gar an einen überdimensionalen Putzlappen erinnern?

Heute ist die Chefin davon überzeugt, dass sie sich auf ihr ästhetisches Gespür immer verlassen kann: Das Moskitonetz sieht aus wie Kunst von Christo, die Farbenfreude in den Zimmern sorgt für allzeit rosige Gedanken. „Ach, wie schön ist das Gelb!“, schwärmte Théo van Gogh, als sein Bruder die Sonnenblumenfelder bei St-Rémy-de-Provence malte. Lucille Bon hat denselben Ton für die Eingangshalle gewählt: für den früheren Stall, in dem einmal kleine weiße Pferde das Heu aus der Raufe zupften. Oben an der sonnigen Wand reckt nun ein ausgestopfter Stierkopf majestätisch sein lyraförmiges Gehörn gegen die Balkendecke. Ein treuer Bon aus alter Zeit!

Und hinten an der Rezeption verwaltet die zierliche Hausherrin ihr formvollendetes Werk. Wenn Hugo von Hofmannsthal sein Loblied auf die „feierliche“ Anmut und die „Kameenprofile“ der Frauen von Arles nochmals anstimmen könnte, würde er es →





DER GARDIAN, DER BERITTENE VIEHHIRTE DER CAMA
BERÜHMTE WEISSEN PFERDE UND DIE SCHWARZEN



ARGUE, GEHÖRT IN DIESE LANDSCHAFT WIE DIE
WILDLEBENDEN STIERE



vielleicht auch an Madame Bon richten. Doch hélas! Das wäre die falsche Adresse. Denn Lucille ist nur eine Zugereiste. Sie kommt in Wahrheit aus einem viel tieferen Süden.

Im Gegensatz zu dem fast 30 Jahre älteren Jacques, der fest in Frankreichs salziger Prärie wurzelt, wurde sie als Kind einer französischen Missionarsfamilie in Südafrika geboren. Lange Wanderjahre folgten: der Umzug nach Belgisch-Kongo und 1960 die Flucht vor den Ausschreitungen nach der politischen Unabhängigkeit, Zwischenstation bei Verwandten in Belgien, Arbeitssuche des Vaters in den Cevennen und schließlich das Architekturstudium der Tochter in Montpellier. Reiner Zufall also, dass Lucille vom Kap der Guten Hoffnung zu den Nistplätzen von Säbelschnäblern und Nachtigallen und in die Arme des Herrn Bon gelangte.

Doch auch ein kleines Wunder, das dazu beitrug, den alteingesessenen Landwirtschaftsbetrieb völlig umzukrempeln. Rund ums Jahr kehren nun Stammkunden und Überraschungsgäste aus ganz Europa ein, um in Badewannen auf Löwenfüßen und handgearbeiteter baskischer Leinenbettwäsche vom Alltag auszuspannen. Ein frankophiler Amerikaner reiste mit seinem Tischler an, bei dem er ein Imitat des holzgeschnitzten Sessels aus dem Foyer in Auftrag gegeben hatte. Caroline von Monaco galoppierte durch die Sümpfe, und der Chansonnier Patrick Bruel ließ sich das Rinderfilet auf der Zunge zergehen, das aus der gutsherrlichen Züchtung stammt. Am gusseisernen Herd

kann man übrigens dem Koch Philippe Guillot ein paar gastronomische Feinheiten abgucken. Denn die Küche ist in den Speisesaal integriert, sodass die Zubereitung von Seeteufel-Carpaccio oder Zitronengratin zum Fest für viele Augen wird. Wer anschließend den Digestif vor dem Kaminfeuer im großen Salon einnimmt, mag der Illusion erliegen, nach eines langen Tages Reise in die gepflegte Wildnis die Seele der Camargue ausgedundschaftet zu haben.

Weil aber die meisten Erfolgslegenden nicht immer so glatt wie ihr poliertes Erscheinungsbild sind, kommen auch bei der Besichtigung von Jacques' und Lucilles' elysäischen Feldern Zweifel auf: Huscht eigentlich niemals ein Schatten über dieses Land des Lächelns der Familie Bon? Schläft denn hier das Glück in allen Dingen? „Ach! Manchmal kann ich gar nicht genug meckern“, sagt der Gutsbesitzer und behauptet, dass neben den Lachfalten auch Kummer sein Gesicht gezeichnet hat.

Als 1979 die Preise auf dem Schafmarkt verfielen, verkaufte er auf einen Schlag mehr als tausend Tiere aus seiner Herde und stellte auf Pferde und Stiere um. Als die Einnahmen für die Tomatenproduktion immer mickriger wurden, baute er Reis und Weizen biologisch an: „Doch die Erträge lassen zu wünschen übrig und werden nicht angemessen entlohnt.“ Und weil Jacques Bon sich nicht zum Mäzen einer verfehlten Agrarpolitik berufen fühlt, setzt er verstärkt auf den Tourismus.

LE MAS DE PEINT HEISST DAS REVIER DER FAMILIE BON. ES UMFASST AUSUFERNDE WEIDEFLÄCHEN, REIS-, WEIZEN- UND LUZERNEFELDER. 550 HEKTAR! AUSSER MONSIEUR UND MADAME FÜHLEN SICH HIER AUCH IHRE FÜNFZIG WEISSEN CAMARGUE-PFERDE HEIMISCH



25 Angestellte tragen zum reibungslosen Ablauf des Tagesgeschäfts in Haus und Hof bei. Und manchmal auch zum Knirschen des Getriebes. Als vor ein paar Jahren der Chef de Cuisine von einem unverschämten Headhunter abgeworben worden war, blieb Madame Bon nichts anderes übrig, als sich selbst die Kochmütze aufzusetzen. Seitdem weiß sie, dass sie außer ihrer Schwäche für die Restaurierung von baufälligen Gebäuden auch eine bemerkenswerte Stärke fürs Komponieren von Gerichten hat. Die bekannte Gastro-Kritikerin eines New Yorker Lifestyle-Magazins, die zum Schmecktest im Mas de Peint abstieg, bat jedenfalls um das Veröffentlichungsrecht einiger Rezepte aus Lucille Bons Meisterküche. Dass die zahlungskräftige amerikanische Klientel dennoch wegbrach, ist eine andere Geschichte.

„Das Glück kommt lautlos, aber man hört, wenn es geht“, rezitiert der Herr der Stiere Friedrich Hebbel nachdenklich. Doch findet er später beim Zusammentreiben seiner Herde schnell seine gute Laune wieder. Nur für die Gäste wird es jetzt ernst. Sie durchqueren nach den stillen Tagen unterm heiteren Glyziniendach zum letzten Mal den schmalen Oleandertunnel der Hotelzufahrt, um sich ins ganz normale Leben zurückzufädeln. Bon Voyage meine Freunde, und bis zum nächsten Mal! 🐉

Hôtel Le Mas de Peint, Le Sambuc,
F-13200 Arles, Tel. 0033-(0)490972062,
www.masdepeint.com





KLASSISCHE AUTOMOBILE RARITÄTEN



Ferrari 612 Scaglietti, 07/2005, Erstzulassung 10/2013, Laufleistung 10 600 km, Farbe grau/schwarz, neues Service, Originales Koffer-set, Sammlerstück zum Liebhaberpreis

CONTACT · MTM MODERN TIMES CLASSIC MOTORS
MARKUS MAHRINGER · 0664/1005915

MODERN TIME MACHINES



KUNSTWERK AUF RÄDERN:
DER FACEL VEGA. DAS AUTO,
IN DEM ALBERT CAMUS
VERUNFALLTE

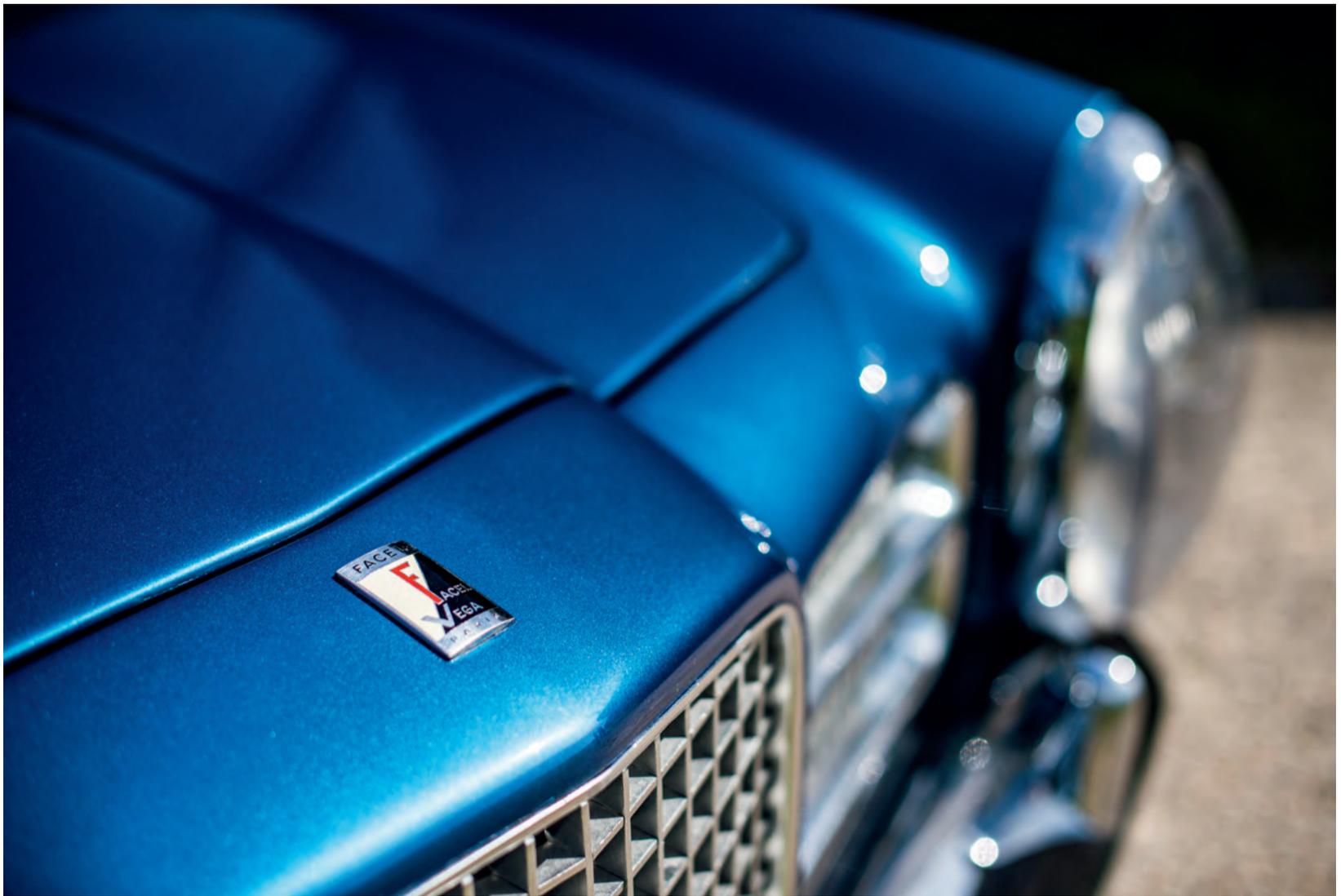
KUNSTWERK AUF RÄD AMERIKANISCHE KRA LUXUS, FRANZÖSISCH



DERN FT, ENGLISCHER E ELEGANZ

TEXT Peter Ruch PHOTOGRAPHIE Rémi Dargegen
(der Wagen wurde von JB Classic Cars zur Verfügung gestellt)





FACEL VEGA

Facel II, Baujahr 1962

AUTOS VON FACEL VEGA WAREN EDLER ALS ROLLS-ROYCE UND SCHNELLER ALS FERRARI. EINE HOMMAGE AN DIE VIELLEICHT SCHÖNSTE AUTOMARKE DER WELT

ES RIET DIE BETRIEBSANLEITUNG: „HALTEN SIE DAS LENKRAD IMMER MIT BEIDEN HÄNDEN, AUSSER WENN SIE DEN GANG WECHSELN.

Bleiben Sie immer so nah wie möglich in der Mitte der Straße. Achten Sie ausschließlich auf die Straße – Rauchen Sie nicht – Wechseln Sie die Radiosender nicht – Sprechen Sie nicht.“ Wahrscheinlich hatten dies nicht alle Facel-Vega-Besitzer gelesen. Verinnerlicht. Es war ein Montag, dieser 4. Januar 1960. Michel Gallimard, der Neffe des berühmten Verlegers, und seine Familie hatten auf der Fahrt nach Paris mit Nobelpreisträger Albert Camus gemeinsam gespeist, Blutwurst, heißt es, eine Flasche Burgunder, im ‚L’Hôtel de Paris et de la Poste‘ in Sens.

Dann geht es weiter, es soll leicht geregnet haben, doch Gallimard, ein Liebhaber schneller Autos und ein routinierter Fahrer, soll trotzdem mit etwa 150 Stundenkilometern durch die

lange Allee der RN6 in der Nähe von Villeblevin geschossen sein. Um fünf vor zwei trifft der Wagen quasi ungebremst auf einen Baum, prallt wieder ab, wird von einem zweiten Baum auseinandergerissen.

Janine Gallimard und ihre Tochter Anne, die mit dem Hund Floc hinten gesessen hatten, überleben unverletzt. Der Fahrer stirbt sechs Tage nach dem Unfall an einer Gehirnblutung. Sein Beifahrer Albert Camus ist sofort tot. Floc wurde nie wieder gesehen. Das komplett zerstörte Fahrzeug neben der Nationalstraße ist ein Facel Vega HK500.

Facel Vega? Die französische Automobilindustrie brachte mehr außergewöhnliche Persönlichkeiten hervor als andere. Es sei André Citroën erwähnt, dieses unglückliche Genie, zugrunde gerichtet von seiner Spielsucht, oder Jean Rédélé, der mit seinen Alpine den Leichtbau sowie den Rallyesport revolutionierte. Unbedingt: Gabriel Voisin, ein wahrer Pionier

der Konstruktion von Flugzeugen und einiger weniger, aber wunderbarer Automobile, der 93-jährig in den Armen seiner 70 Jahre jüngeren spanischen Geliebten verstarb.

Und dann ist da noch Jean Daninos, der Frankreich und der Welt genau zehn Jahre lang eine der edelsten Automarken überhaupt bescherte. Heute ist Facel Vega nur noch Kennern und Liebhabern bekannt, doch von 1954 bis 1964 waren diese französischen Kunstwerke auf Rädern luxuriöser als jeder Rolls-Royce, schneller als mancher Ferrari und so exklusiv wie Hispano-Suiza oder Isotta Fraschini vor dem Krieg.

Jean Clément Daninos war der Sohn griechischer Eltern, geboren 1906 in Paris. Er malte schon als Kind am liebsten Autos, absolvierte später ein Sprachstudium, jedoch lediglich ein paar Ingenieur-Kurse. Er war ein vorzüglicher Eisschnellläufer, der (erzählte er gerne) für die Olympischen Winterspiele 1928 in St. Moritz nominiert worden war.

Im selben Jahr heuerte André Citroën ihn an, Daninos war maßgeblich an der Konstruktion des wegweisenden Traction Avant beteiligt. Danach wandte er sich dem Flugzeugbau zu, gründete 1939 ein Unternehmen mit dem schönen Namen Forges et Ateliers de Construction d'Eure-et-Loir, kurz: Facel. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg wandte er sich wieder den Automobilen zu, zuerst als Zulieferer, dann verstärkt als Designer und Konstrukteur.

Er arbeitete für Panhard und Delahaye, es entstanden so feine Wagen wie der Simca 8/9/Plein Ciel, der Ford Comète und die wunderbaren Bentley Cresta I (nur zwölf Stück) und Cresta II (sogar nur ein Exemplar). Nebenbei zeichnete Daninos Möbel und Küchen, auch die mit typischer Grandeur.

Am 25. Juni 1953 begann Daninos mit der Konstruktion seines ersten eigenen Fahrzeugs, das er auf Vorschlag seines Bruders Pierre, einem Schriftsteller, Vega nennen wollte. Gezeichnet und ausgeführt hatte er die ungewöhnliche Form ein erstes Mal schon 1951, auf Basis eines Bentley; vorgestellt wurde der erste französische Luxuswagen nach dem Krieg aber erst am 29. Juli 1954.

Man muss dazu wissen: Es war eigentlich ein verzweifelter Versuch. Denn der französische Staat hatte in den Jahren zuvor mit einer Luxussteuer alle großen französischen Namen in den Ruin getrieben: Bugatti, Delahaye, Delage gingen pleite, weil deren Fahrzeuge sich in ihrer Heimat niemand leisten →



*F wie Facel,
wie formidabel, wie formvollendet.
Ein Innenleben, wie es die Welt noch
nicht gesehen hatte*





*Das Armaturenbrett.
Was aussieht wie edles Holz, ist
in Wahrheit bemaltes Metall.
Mehr Flugzeug-Cockpit als profane
individuelle Mobilität*

*Lang gestreckte Linien
in feiner Harmonie, betörend elegant und
aggressiv gleichermaßen*

konnte. Was Daninos versuchte, war eigentlich unternehmerischer Selbstmord. Die Facel waren also schon zu teuer, bevor sie überhaupt auf die Straße kamen. Und weil Daninos weder Kapazitäten noch Erfahrung mit der Technik hatte, wurden die besten und teuersten Komponenten, die man bekommen konnte, zugekauft. Als Antrieb diente zuerst ein 4,5-Liter-V8 von Chrysler mit 180 Pferdestärken, das manuelle Viergang-Getriebe kam von Pont-à-Mousson, die Kupplung von Borg & Beck, die Lenkung von Gemmer, die hintere Starrachse von Salisbury.

So waren die Facel Vega in England fast doppelt so teuer wie vergleichbare Jaguar; man hätte damals auch ein Häuschen in der City von London für das gleiche Geld kaufen können. Die Engländer waren ansonsten nicht komplett begeistert von den Franzosen, es reichte nur zum Prädikat „The second best car in the world“.

Facel selbst residierte an der Avenue George V, die Hausnummer 19 beheimatet heute den Edelschneider Scabal und die Model-Agentur Elite; die Quadratmeterpreise für Wohnungen in diesem Quartier sind absurd hoch. Und sie waren es schon damals.

Doch Monsieur Daninos hatte es gerne edel – und seine Kundschaft sicher auch. Es drängten sich Potentaten wie der Schah von Persien oder der marokkanische König Hassan II. an der Avenue George V um die Facel Vega, doch auch der englische Rennfahrer Stirling Moss hatte zwei Autos, und die Filmschauspielerin Ava Gardner kaufte ebendort gleich drei Stück davon.

Ansonsten: Joan Collins, Tony Curtis, der Modeschöpfer Christian Dior, Louis Malle, Anthony Quinn, Frank Sinatra, Ringo Starr von den „Beatles“, François Truffaut, Grace Kelly, Maurice Trintignant, Peter Fonda, Dean Martin, Porfirio Rubirosa, Jean-Pierre Guerlain, Guy Laroche. Es macht fast ein bisschen den Eindruck, als ob die Facel Vegas nur berühmte Besitzer hatten.

Schon der erste Facel, der Einfachheit halber als FV bezeichnet, war fast 200 Stundenkilometer schnell – und von betörender Schönheit, außen wie innen. Die lang gestreckten Linien in feiner Harmonie, elegant und aggressiv zugleich, dazu ein Innenleben, wie es die Welt noch nie gesehen hatte, mehr Flugzeug-Cockpit als profane individuelle Mobilität. Eine Besonderheit: Was aussah wie edles Holz, war in Wahrheit bemaltes Metall. Und dann waren da noch diese riesigen Trommelbremsen, die auch nach außen Sicherheit suggerieren sollten.

Trotzdem wurden gerade einmal 13 Exemplare vom FV gebaut, denn Jean Daninos war im Geiste Quasi-Olympionike (Motto: citius, altius, fortius), und so folgten immer neue Modelle in schnellem Takt: FV1 (200 PS), FV2 (250 PS), FV2B (285 PS), FV3, FV3B, FV4. Neben den typischen zweitürigen Sportcoupés entstanden bis 1958 auch einige ganz wenige Cabrios.

Und dann kam der großartige HK500 (in dem Albert Camus 1960 sterben sollte), der Facel schlechthin, mit 489 gebauten Exemplaren auch das erfolgreichste Modell der Achtzylinder-Reihe. Es wurden weiterhin die fetten Chrysler-Motoren verbaut, mit bis zu 395 PS. Und wenn man dann die Fahrleistungen betrachtet, wird schnell die Faszination klar, die so ein Franzose auf die Kundschaft ausgeübt haben muss.

Von 0 auf 100 km/h rannte der Facel Vega HK500 in 8,6 Sekunden, ein Ferrari 250 GT und ein Mercedes 300 SL brauchten dafür neun Sekunden, ein Aston Martin DB4 gar zehn. Und die Höchstgeschwindigkeit des HK500 lag bei 237 Stundenkilometern, der Ferrari schaffte 230, der Benz 228, der Aston 225.

HK bedeutet übrigens horse per kilogram, jedes PS hatte es hier nur mit fünf Kilogramm Automobil zu tun. Als Facel Vega dem HK500 ab 1959 den 6,3-Liter-Hemi einbaute, den großartigsten Motor jener Jahre, verschwieg man dies den Behörden – weil die Steuer nach Hubraum bemessen wurde.







SEHNSUCHTSGENERATOR

Facel Vega

DIVENHAFT DIESER HINREISSENDE RÜCKEN!
DIE GESCHICHTE DES VACEL IST WOHL SO EINE TYPISCHE AUTO-
SAGA DER VERRÜCKTEN 1950ER- UND 60ER-JAHRE, BEFEUERT
DURCH JEDE MENGE HERZBLUT UND PASSION

Ein Reifenmörder war der Wagen auch, seine wilde Kraft verbrannte Kupplungen und setzte zu grob ein. Daninos gab kurz nach dem Unfall von Camus zu Protokoll, dass seine Garage Gallimard darauf hingewiesen habe, er solle unbedingt seine Reifen wechseln.

Ob allerdings wirklich ein Reifen platzte am HK500, das ist nicht gesichert. Es gibt ja schließlich auch hochsolide Quellen, die wissen wollen, dass der russische KGB Camus ermordet habe; ein italienischer Dichter hatte dies von einem tschechischen Schriftsteller gehört, der es wiederum aus anonymen Quelle wusste ...

Gleichzeitig mit dem HK500 kam auch der Excellence auf den Markt, ein Viertürer mit einem Radstand von 3,17 Metern, bemerkenswerte 5,23 Meter lang. Die hinteren Türen waren sogenannte Selbstmörder, also hinten angeschlagen; auf eine B-Säule wurde in der ersten Serie aus Gründen der Ästhetik großzügig verzichtet.

Was leider nicht zwingend zu einer herausragenden Stabilität des Fahrzeugs beitrug. Doch es war in erster Linie ein gewaltiger Wagen, trotzdem von traumhafter Eleganz. Nie wieder konnten schöne Damen in schicken Kleidern derart anmutig aus einem Fond aussteigen. Und er hatte diesen riesigen Durst der Chrysler-Motoren, deshalb wurde er mit einem 140-Liter-Tank ausgerüstet. Zwar war der Facel Excellence, den es in zwei Serien bis 1964 gab, um Welten schöner und innen auch mindestens so luxuriös wie ein Rolls-Royce, doch der Preis war so exorbitant, dass nur 152 handverlesene Stück davon verkauft werden konnten.

Noch wilder: Der Facel II, Nachfolger des HK500, und dank der 6,3-Liter-Chrysler-Motoren mit hemisphärischen Brennräumen bis zu 400 PS stark. Das britische Magazin „Autocar“ brachte die Qualitäten des Facel II in der Ausgabe 36/1962 perfekt auf den Punkt: „Man kann die jüngste Entwicklung brutaler amerikanischer Kraft unter europäischer Kontrolle mit englischem Luxus und französischer Eleganz genießen.“

Noch ein Zitat? Gerne, diesmal von dem für seine nicht sonderlich feministischen Bonmots bekannten Krimiautor Gavin Lyall, 1964: „Der Wagen gefällt mir: Amerikanischer Motor, französische Karosserie. So muss ein perfektes Auto gebaut sein. Frauen vielleicht auch.“ Servolenkung und elektrische Scheibenheber waren Serie, auch eine Klimaanlage gab es; damals wusste man bei Mercedes übrigens noch gar nicht, wie sich ein solches Gerät schreibt.

Aber er konnte nichts mehr richten, der so feine Facel II, obwohl er mit einer Höchstgeschwindigkeit von 247 Stundenkilometern

als das schnellste Coupé der Welt galt. Denn ab 1959 hatte Facel versucht, sich auch in einem verbraucherfreundlicheren Segment zu positionieren: Mit dem Facellia, für den Daninos einen eigenen Vierzylindermotor mit 1,6 Liter Hubraum und einer Leistung von 115 Pferdestärken konstruieren ließ. Die Regierung gab sogar einen Exportfinanzierungskredit, auf dass der Facellia den Ruhm Frankreichs in der ganzen Welt mehre.

Bloß: Das Ding ging dauernd kaputt. Der Ölverbrauch war quasi mit dem Benzinkonsum identisch, die Kolben klemmten, weil die Verdichtung zu hoch war. Aber es war halt auch in nur zwei Jahren aus dem Boden gestampft worden; und Daninos war mehr den schönen Dingen des Lebens zugewandt als langweiligen Erprobungen und ausführlichen Testfahrten.

Man versuchte es noch mit dem Facel III (1963/64), der von einem bierernsten Volvo-Vierzylinder angetrieben wurde, doch den wollte niemand kaufen, und auch der Facel 6 (1964; mit dem Dreiliter-Reihensechszylinder aus dem Austin-Healey) schaffte die Wende nicht mehr. Die Garantieleistungen des Facellia trieben Jean Daninos schon 1961 zum Rücktritt – und die Marke Facel Vega 1964 endgültig in den Konkurs. Am 1. Oktober 1964 waren bei der Eröffnung des Pariser Autosalon zwar noch alle Modelle auf dem Stand. Aber das Personal hatte bereits das Weite gesucht.

Was wirklich erstaunlich ist: Die Preise für die Facel Vega sind (noch) nicht ins Absurde gestiegen. Nur selten wird eines dieser französischen Wunderwerke für mehr als 300.000 Euro gehandelt – wahre Schnäppchen im Vergleich zu den vergleichbaren Ferrari und profanen Aston Martin aus jenen Jahren.

Kommt dazu, dass die Technik relativ einfach war, die Chrysler-Motoren aus dieser Zeit gibt es wie Sand am Meer und im Vergleich zu einem V12 aus Maranello für kein Geld. Prinzipiell ist die Qualität der Wagen (außer beim Excellence) kein Problem, die Facel Vega wurden schließlich auch liebevoll von Hand zusammengebaut.

Die günstigste Möglichkeit, eine Facel zu fahren, ist natürlich der Facellia: Die wenigen Exemplare, die überlebt haben, sollten nicht mehr unter Kinderkrankheiten leiden. 

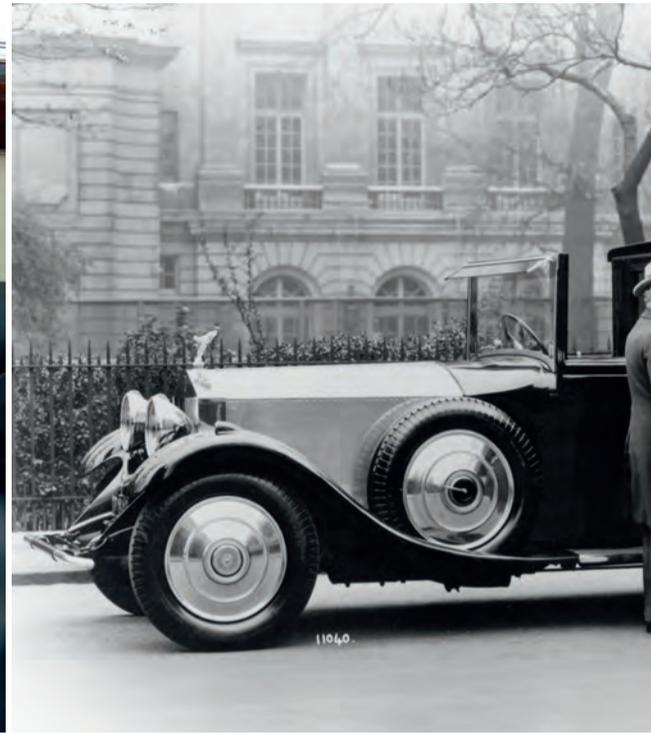




RITTER AM ROLLS-ROYCE

DIE CHAUFFEURAUSBILDUNG
BEI ROLLS-ROYCE LIESSE
SICH AUCH ALS PERSONAL LIFE
COACHING ODER SPIRITUELLES
TRAINING VERSTEHEN. DAS
WÄRE EIN KAPITALER FEHLER,
DENN SIE IST ENTSCHIEDEN
MEHR ALS DAS

TEXT DAVID STARETZ
PHOTOGRAPHIE ROLLS-ROYCE; JONAS SPECK FOTOGRAFIE (LINKE
SEITE); HERITAGE IMAGE PARTNERSHIP LTD,
DINO FRACCHIA/ALAMY STOCK PHOTO



Es gibt eine Form von Höflichkeit,

die nicht hinterfragt, nicht selbstreferentiell ist und schon gar nicht herablassend, sondern allein getragen von einer stillen, wachen Würde. Diese Höflichkeit steht für sich, genügt sich selbst, weil sie als Wesenszug verinnerlicht wurde. Sie darf sogar lässig erscheinen. Erlernen muss man sie dennoch.

Bei Rolls-Royce heißt diese Ausbildung schlicht „White Gloves“ und damit ist auch schon beruhigend deutlich signalisiert, dass sich mit weißen Handschuhen leider keine Touchscreens bedienen lassen.

Der Chauffeur lernt (oder bekommt zu verstehen), dass der Anzug dunkel und selbstredend dezent sei, die Lederschuhe immer auf Hochglanz geputzt und die Krawatte (nur doppelter Windsor!) genau an der Gürtelschnallenhälfte ende. Bloß nicht streng riechen, und sei es nur Pitralon!

Der Kurs ist kostenlos aber streng. Pro Jahr wird er von mehreren hundert Kandidaten absolviert, darunter Privatchauffeure, Fahrer exklusiver Mietwagenunternehmen, Personal von Luxushotels. Kaufen kann man diese Kurse nicht. Man meldet sich an und wird eingeladen. Voraussetzung: Mindestens 1 Rolls-Royce in der Hinterhand. Manche Lehrstücke klingen banal (niemals im Auto essen, nicht vor der Fahrt rauchen), müssen dennoch betont werden: Das Auto kennen, das Ziel kennen, die Route planen, Baustellen und Umleitungen berücksichtigen, ein Zeitgefühl verinnerlichen. Angewandte Höflichkeit beginnt schon beim Eintreffen: Wer pünktlich ist, kommt zu spät. Der gute Chauffeur ist drei Minuten vor der Zeit da.

Er hat sichergestellt, dass das Auto an der Umgebung ausgerichtet

ist, also grundsätzlich parallel zum Bordstein, Vorderräder geradeaus gestellt. (Das Radkappen-Emblem richtet sich bei den Limousinen moderner Baujahre von selbst aus, früher wurde es mit herzhaftem Ruck in aufrechte Position RR gedreht.)

Teppiche sauber, Sitze parallel, Luftdüsen gerade, Innenraum temperiert. Ausreichend Getränke in den Türtaschen oder im Kühlschrank. Das Telefon ist stummgeschaltet, der Fahrgast trifft ein. Regel Nummer eins: Niemandem im Weg stehen. Erst das Gepäck einladen, ohne es zwischendurch auf dem Trottoir abzustellen. Fahrgästen wird nicht die Hand gegeben, es sei denn, sie wollen es so.

Es folgt eine fließende, tänzerische Bewegung, wobei die rechte Hand den Schlag öffnet und der linke Fuß zurücktritt. Beim Schließen wird die Tür immer angedrückt, schließlich wurden viel Geld und Ingenieurskunst in den elektrischen Soft-Close-Mechanismus gesteckt.

Anfahren: Bremse lösen, warten, bis der Wagen von selbst anrollt, erst dann das Fahrpedal betätigen. Sanft aber mit Nachdruck auf die erlaubte Höchstgeschwindigkeit beschleunigen. Hände am Lenkrad; der Innenspiegel wurde diskret zum Dachhimmel gedreht. Eingelenkt wird vor der Kurve, zügig, aber immer mit Fingerspitzengefühl. Bloß nie in die Speichen greifen. Immer mindestens eine Wagenlänge Abstand zum Vordermann, besonders im Stau. Dies schon aus Sicherheitsgründen, damit der Wagen nicht zwangsweise blockiert werden kann. Immer mit dem Schlimmsten rechnen.

Mit Fahrgästen an Bord wird niemals reversiert. Angehalten wird mit der sogenannten Champagnerbremse: Der Bremsdruck wird bis zum Stillstand hin unmerklich verringert, im letzten Moment gepulst, damit nicht der geringste Ruck zu spüren ist und womöglich teure Getränke verschüttet werden.



Geparkt wird der Wagen stets mit gewissem Abstand zum Gehsteig. Der Chauffeur geht niemals vor dem Fahrzeug herum, dieser Bereich gehört der „Spirit of Ecstasy“, der legendären Kühlerfigur. Sie heißt übrigens Eleanor Thornton, wenn man schon jovial sein möchte. Aber nie „Emily“. Einer Dame ohne Eile aus dem Fond zu helfen, sie dabei womöglich noch mit dem bordeigenen Regenschirm beschützend, diese Zeremonie wird im Rolls-Royce-Chauffeurtraining immer und immer wieder geübt, man muss sie stoisch beherrschen, auch wenn Paparazzi und Wichtigmacher herumwuseln. „Sharp and effortless“, sagen wir: präzise und unaufgeregt, so muss der Chauffeur in jeder Situation agieren.

Egal, welches Chaos und Hupkonzert herrscht,

der Fahrer wartet am Wagen, bis die Fahrgäste außer Sichtweite sind. Dabei wird im Kurs auch immer wieder betont, dass der Fahrer eben kein Butler sei, dass er nie unterwürfig auftreten dürfe, sich immer seiner professionellen Stellung, seines Wissens und Könnens bewusst sein möge.

Bei der Kandidaten-Auswahl zur White-Gloves-Ausbildung werden ehemalige Rennfahrer bevorzugt. Denn, so der offizielle Hinweis, „es ist leichter, einem Rennfahrer den doppelten Windsor beizubringen als einem Butler die absolute Fahrzeugbeherrschung“. Top-Mastermind in Rolls-Royceness ist Andy McCann. Er ist so integriert in den Habitus, in das Wesen der Marke, dass er nichtein-

mal einen Titel, eine Position im Hause hat. Sein Urteil ist Gesetz, aber immer with a twinkle in the eye. Andy McCann moniert zum Beispiel, dass das Terminal 1 am Heathrow Airport nur entgegen dem Uhrzeigersinn angefahren werden kann, was beim beschirmten Aussteigen eine Katastrophe bedeutet, weil nämlich straßenseits für Rechtsgelenkte. Aber: „Die Lady sitzt ohnehin am besten hinter dem Fahrer, so kann er ihr auf kürzestem Wege nach dem Anhalten die Tür öffnen und ist nicht auf zweifelhafte Doormen angewiesen, die womöglich vorschnell an der Türe reißen und die Lady so ungeschützt der Öffentlichkeit preisgeben.“ Er selbst hat einst Shirley Bassey, die etwas langsam war beim Aussteigen, mit strategischer Körperhaltung und unter Zuhilfenahme eines aufgespannten Schirms (nunmehr in der Türfüllung griffbereit) vor sämtlichen drängelnden Paparazzi und somit der Welten Neugier schützen können.

Das mag alles ein wenig abgehoben, steif oder veraltet klingen. Doch garantiert macht es auch für unsereins Sinn, einige dieser Punkte zu verinnerlichen. Man sollte an den Dingen und Situationen reifen als Mensch. Das Autofahren, gerade diese ununterbrochene Ausgesetztheit an wechselnde Situationen, diese hereinprasselnde Unmittelbarkeit emotionaler Einwirkungen – damit fertigzuwerden, daran zu wachsen, sollte ein Lifetime-Lernprogramm sein in Gelassenheit und Würde. Einfach einmal der Dame den Schlag im Toyota Yaris öffnen, warum nicht? 🐉

La vie est belle

DAS IKONISCHE EAU DE PARFUM
NEU: JETZT NACHFULLBAR



LANCÔME
PARIS

THE PERFUME ZOO



TO THE FAR CORNERS OF
THE SUNSET, SWEET DREAMS
ARE MADE OF THIS

DAS MODERN TIMES PARFÜM ABC

DAS KLEINE WÖRTERBUCH DER PARFUMSPRACHE

PHOTOGRAPHIE *mammuth, NSA Digital Archive, Nisangha, jirapongb, bdsbn, Nikand4, yodaswajiStock; Mydream15122012/Dreamstime*



VON DER WISSENSCHAFT DES SANFTEN ENTFLIEHENS

DIE WELT DER DÜFTE IST EIN UNIVERSUM OHNE GRENZEN, SAGT DER FLORENTINER PARFUMEUR LORENZO VILLORESI. UND RAINER MARIA RILKE KANN SICH GAR EINEN DUFT VORSTELLEN, DEN MAN WIE MUSIK IN EINEM SPIEGEL SIEHT. EIN BERAUSCHENDES WINDGESCHENK, DAS DIE ENDLICHKEIT VERKÖRPERT, GLEICHZEITIG DOCH LOSGELÖST VON RAUM UND ZEIT BLEIBT. EIN NUR SCHEINBARES PARADOXON.

MAN MUSS KEIN HOFFNUNGSLOSER ROMANTIKER SEIN, WENN EINEN BEIM ÖFFNEN EINES PARFUMFLAKONS EIN SÜSSER SCHWINDEL ERFAST. SCHLIESSLICH WAR DER DUFT IN FAST ALLEN KULTUREN ZUALLERERST EINE SUBSTANZ DER TRANSZENDENZ, EIN GESCHENK UND EINE BOTSCHAFT AN DAS GÖTTLICHE, EIN GEBET.

WER WOLLTE FOLGLICH LEUGNEN, DASS AUCH WIR – IN UNSEREN WOHLGERUCH-GESCHWÄNGERTEN ZEITEN – IN EINEM BETÖRENDEN FLUIDUM MEHR SEHEN ALS EINEN BLOSSEN FLÜCHTIGEN SINNESEINDRUCK, DER UNSERE FANTASIE ERREGT.

SEI'S DRUM: ES KANN ABSEITS ELEGISCHER BETRACHTUNGEN NICHT SCHADEN, DAS, WAS UNS DURCH UNSERE NASEN SO UNAUSSPRECHLICH KÖSTLICH ZU KOPFE STEIGT UND UNSERE SEELEN BERÜHRT, EINMAL BEIM NAMEN ZU NENNEN – DENN LETZTLICH IST AUCH DER BERAUSCHENDSTE DUFT ZUALLERERST BLOSS EIN - ZUGEGBENERMASSEN FULMINANT KOMPONIERTES – FLÜSSIGES GEMISCH AUS ALKOHOL UND RIECHSTOFFEN ...

ABSOLUES

Das sind natürliche Duftstoffe, die durch kalte Extraktion aus Blüten und anderen Pflanzenbestandteilen gewonnen werden. Durch Extraktion mit einem Lösungsmittel wird das *Concrète* gewonnen, danach werden die unlöslichen Bestandteile mit Alkohol herausgelöst. Absolues verfügen zumeist über sehr gute Qualität und sind aufgrund der geringen Mengen, die gewonnen werden, auch recht teuer.

ADLERHOLZ (*auch OUD*)

Das Adlerholz stammt vom Gharubaum, der vor allem in den Regenwäldern Südostasiens beheimatet ist. Die Harzproduktion des Baumes

wird durch Pilzbefall angeregt. Dieses Harz bildet den Duftstoff des Holzes. Ouddüfte sind vorwiegend in arabischen Ländern beliebt.

AGRUMEN

Sie werden auch Hesperiden genannt und sind Duftstoffe aus der Familie der Zitruspflanzen.

AKKORD

Akkorde entstehen durch das Zusammenspiel von unterschiedlichen Einzeldüften, wodurch sich neue Duftbilder ergeben. Die Anzahl dieser Einzeldüfte kann zwischen zwei und mehreren hundert liegen.

ALDEHYD

Als Aldehyd bezeichnet man einen Duft, der durch Verwendung synthetischer Inhaltsstoffe entstanden ist und für den es kein Vorbild in der Natur gibt. Besonders für feminine und elegante Düfte werden Aldehyde in der Parfumproduktion eingesetzt. Das wohl bekannteste Parfum, das so komponiert wurde, ist Chanel No 5.

AMBER

Es ist eines der ältesten fossilen Harze und wird auch Bernstein genannt. Der rauchige Duft findet sich immer wieder als Ingredienz in verschiedenen Düften.

AMBRA (oft auch AMBER genannt)

Ambra ist eine graue, wachsartige Substanz aus dem Verdauungstrakt des Pottwals. Frisch ist die Ambra weich und riecht unangenehm. Durch jahrelangen Kontakt mit Luft, Licht und Salzwasser erhärtet die Substanz und erhält ihren angenehmen Duft. Früher wurde sie bei der Parfumerstellung häufig eingesetzt. Heute wird sie meist durch synthetische Substanzen mit vergleichbarem Duft verdrängt.

BALSAM

Kommt aus dem Arabischen, bedeutet Wohlgeruch und bezeichnet das duftende Harz des Balsambaumes. Der Begriff wird generell für zähflüssige Ausscheidungen pflanzlichen Ursprungs verwendet und wird auch für salbenartige Kosmetikprodukte wie Lippenbalsam eingesetzt.

BASISNOTE

Damit bezeichnet man den dritten und letzten Teil des Duftkonzepts eines Parfums. In der Basisnote sind die langanhaltenden Bestandteile wie Moschus oder Hölzer enthalten. Bei schweren, orientalischen Düften wird die Basisnote stark betont.

BERGAMOTTE

In der Parfumerstellung ist Bergamotte das bedeutendste Öl aus der Zitrusfamilie. Es ist klar, leicht flüssig in der Konsistenz, gelbgrün gefärbt und verströmt einen angenehmen Geruch nach Tabaknoten und Orangenblüten.



BLUMIG

Oder auch florale Düfte: Sie gehören zu den beliebtesten Düften und werden durch einzelne Blüten oder ein Blütenbouquet (Zusammenspiel mehrerer Blüten) geprägt.

CONCRÈTE

Wird bei der Parfumerstellung durch Lösungsmittel aus Pflanzenteilen extrahiert und wegen der guten Dufthaftung und der enthaltenen unlöslichen Bestandteile überwiegend für Seifenparfums verwendet. Nach Herausstrennen der Pflanzenwaxe mittels Alkohol erhält man das Absolue.

DESTILLATION

Die Methode der Destillation ähnelt dem Teekochen, bei dem man die ätherischen Öle des Tees nach dem Aufguss im Wasserdampf riechen kann. In den Parfum-Destillen werden die Pflanzenteile im Wasserdampf platziert, der aufsteigende Dampf löst die Öle aus den Blüten. Nach dem Abkühlen werden die Öle wieder vom Wasser getrennt und weiterverarbeitet.

EAU DE PARFUM

Kurzbezeichnung EdP, es bezeichnet Duftwässer mit einem Anteil von 8 bis 15 Prozent Parfumöl.

EAU DE TOILETTE

Kurzbezeichnung EdT, es bezeichnet Duftwässer mit einem Anteil von 4 bis 8 Prozent Parfumöl.



ENFLEURAGE

Das ist eines der ältesten Verfahren zur Gewinnung hochwertiger Pflanzenextrakte. Dabei werden die Duftstoffe z.B. aus Blüten von Fett absorbiert, anschließend wird das Blütenöl mit einem Extraktionsmittel isoliert.

EXTRAIT

Begriff für reines Parfum, die Konzentration beträgt 15 bis 30 Prozent.

EXTRAKTION

Verfahren zur Duftstoffgewinnung aus empfindlichem pflanzlichen und tierischen Material mit Hilfe von rasch verflüchtigen Lösungsmitteln, die es erlauben, bei niedrigen Temperaturen zu arbeiten. Besonders kostbare natürliche Duftstoffe werden mit Hilfe der Extraktion gewonnen.

FOUGÈRE

Bei Fougère handelt es sich um einen olfaktorischen Fantasiebegriff, der Düfte beschreibt, die auf dem Zusammenspiel von Eichenmoos-,

Lavendel- und Cumarinnoten basieren. Im Jahr 1882 kreierte Houbigant mit Fougère Royale den ersten Duft dieser Art.

GALBANUM

Schon bei den Ägyptern war dieser Duftstoff als Tempelweihrauch bekannt. Das Aroma des mit Fenchel verwandten Gewächses ist frisch, grün und harzig.

GRASSE

Das Mekka der französischen Parfümindustrie im Süden des Landes, unweit von Nizza und der Côte d'Azur. Hier werden auf riesigen Flächen Duftblumen gezogen und zu erlesenen Parfums verarbeitet.

HELIOTROP

Für die Parfumerstellung wird eine Essenz aus den purpurroten oder weißen Blüten des Heliotropstrauches gewonnen. Sie verströmt einen blumigen Duft, der leicht an Bittermandel erinnert.



GUERLAIN

PARIS

FLY TO THE STARS
HOLIDAY COLLECTION





H

HERZNOTE

Sie ist das Herzstück, also die zweite Phase des Duftaufbaus, sie kommt nach dem Abklingen der Kopfnote, das ist der erste Eindruck des Duftes, zum Tragen.

HOLZIG

Holzige Noten findet man in fast allen Düften, von Zedernholz über Vetiver, Sandelholz oder Patchouli. Zumeist entwickeln sich die holzigen Duftnuancen erst in der Basisnote.

KOMPOSITION

Jedes Parfum stellt eine Komposition aus verschiedenen harmonisch abgestimmten Einzelkomponenten dar. Die Eigenschaften der Einzelbestandteile werden dabei eingesetzt, um ein neues Gesamtbild zu erschaffen, wobei die Charakteristika der jeweiligen Ingredienzien zwar in den Hintergrund treten, jedoch nicht unterdrückt werden sollen.

KOPFNOTE

Bezeichnet die erste Phase des Duftaufbaus. Da die Kopfnote für den ersten Eindruck eines Parfums verantwortlich ist, kommt ihr eine große Bedeutung zu.

LABDANUM

Labdanum ist ein Harz, das im Mittelmeerraum aus verschiedenen Zistrosen gewonnen wird. Unter Einwirkung der Sonne tritt im Sommer das ölige Harz aus Blättern und Zweigen aus. Der Duft des Labdanum-Harzes ist lieblich, er erinnert leicht an Honig.



LEDER

Ledernoten spielen vor allem bei der Komposition maskuliner Düfte eine Rolle. Das Duftspektrum ist dabei größer als man glauben mag, es reicht von echtem Ledergeruch bis hin zu rauchig, süß, warm und animalisch.

M O

MOSCHUS

Zur Gewinnung des Duftes wurde dem erlegten Moschushirsch die Brunftdrüse entfernt, die bis zu 30 Gramm des begehrten Lockstoffes enthält. Da das Tier heute unter Artenschutz steht, wird in der Parfumindustrie mittlerweile fast ausschließlich künstlich hergestellter Moschus eingesetzt.

ORIENTALISCH

Der Charakter dieses Parfums verkörpert die Wohlgerüche des Orients, exotische Blüten, Vanille und samtige Gewürze, aber auch Moschus und Amber.

PARFUM

Bezeichnet Duftwässer mit einem Anteil von 15 bis 30 Prozent Parfumöl, es ist besonders wertvoll und deshalb auch entsprechend teuer.

PATSCHULI

Bei Patschuli kommt es besonders auf die Dosierung an. Bei zu hoher Konzentration riecht es abgestanden und muffig, richtig dosiert aber verströmt es eine wunderbar exotische Note, die an orientalische Märkte erinnert. Patschuli hält außerdem extrem lang an.

PETITGRAIN

Unter Petitgrain versteht man ein farbloses bis leicht gelbliches ätherisches Öl. Gewonnen wird der Duftstoff per Dampfextraktion aus Blättern, unreifen Früchten und Zweigen der Bitterorange. Vor allem in der Herznote von Parfums ist dieser Stoff sehr beliebt.



PHEROMONE

Pheromone sind Duftstoffe, die der biochemischen Kommunikation zwischen Lebewesen dienen. Sie spielen als Sexuallockstoffe eine große Rolle und finden sich gern in aphrodisierenden Noten.

PUDRIG

Oft vereinen sich moosige, holzige, süße und kristalline Stoffe derart, dass man meint, gepuderte Haut wahrzunehmen.

RAUCHIG

Rauchige Noten werden hauptsächlich in maskulinen Parfums verwendet, um natürliche Ledernoten darzustellen. In modernen Ledernoten ist die rauchige Komponente gegenüber der animalischen in den Hintergrund gedrängt, klassische Ledernoten hingegen, enthalten deutliche rauchige Nuancen, die von Birkenteeröl stammen.

SANDELHOLZ

Das ätherische Öl des weißen Sandelholzes ist dickflüssig und gelblich, es riecht unangenehm kratzig. Zumeist wird dieser Holzduft künstlich hergestellt.

TONKABOHNE

Die Tonkabohne ist der mandelförmige Samen des Tonkabaumes. Der Geschmack von Tonkabohnen mutet süßlich an und ist dem der Vanille ähnlich.

TUBEROSE

Der Duft der Tuberose, eines Agavengewächses, ist schwer, süß und erinnert an Ylang-Ylang. Tuberose ist eine Kostbarkeit unter den ätherischen Ölen, denn es können nur wenige Liter Öl pro Jahr gewonnen werden. Es kostet je nach Marktlage bis zu 16.000 Euro pro Liter!



VERBENE

Verbenen sind eine Pflanzengattung in der Familie der Eisenkrautgewächse. Die meisten Arten verströmen einen würzigen, aber angenehm frischen und fruchtigen Duft.

VETIVER

Vetiveröl wird aus den Wurzeln des Vetivergrasses, eines tropischen Süßgrasses, hergestellt. Vetiver riecht nach Wald und Erde.

WÜRZIG

Fast alle bekannten Gewürze wie Zimt, Nelken, Pfeffer oder Koriander finden als ätherische Öle Verwendung in Parfums.

YLANG-YLANG

Übersetzt heißt Ylang-Ylang „Blume der Blumen“. Kaum eine Blüte verbreitet einen intensiveren Duft als die gelben Blüten des Ylang-Ylang-Baumes. Man schreibt diesem Duftstoff aphrodisierende Wirkung zu.



SHISEIDO

GINZA TOKYO

#ALIVEwithBeauty



NEU Ultimune

ZWEIFACH WIRKSAME ANTI-AGING TECHNOLOGIE FÜR EINE WIDERSTANDSFÄHIGERE, JUGENDLICH AUSSEHENDE HAUT*

VERTRAUE AUF DEINE INNERE STÄRKE

Unser Nr.1 Serum ist jetzt dank neuer, zweifach wirksamer Anti-Aging Technologie noch effektiver. Die innovative Formel mit 8 pflanzlichen Inhaltsstoffen:

- aktiviert die hauteigene Widerstandskraft
- stimuliert ihre Vitalität – für eine Haut im Bestzustand.

Erlebe eine sichtbar vitalisierte und strahlendere Haut.

*Gesamtanzahl der Auszeichnungen weltweit Stand Dezember 2020 / **Jan-Dez 2020 Verkaufsdaten

25
JAHRE
FORSCHUNG

200
BEAUTY
AWARDS*

1 VERKAUFTES
PRODUKT ALLE
SEKUNDEN** **7**



UM IN DIE WELT VON SISLEY
EINZUTAUCHEN, MUSS MAN
NICHT NACH PARIS.
UNWEIT DES STEPHANSDOMS
ERSTRECKT SICH DAS NEUE
MAISON SISLEY VIENNE AUF
IMPOSANTEN ZWEI ETAGEN.



WILLKOMMEN IN WIEN,

Maison Sisley

Es gibt nicht viele Beautymarken, die den Luxus einer eigenen Boutique bieten. Der französische Pionier in Sachen Phytokosmetik macht das seit Kurzem mit seinem Maison Sisley in Wien. Nur wenige Schritte vom Stephansdom entfernt eröffnet sich einem auf 310 m² die gesamte Welt von Sisley. Doch Achtung, einmal zufällig hineingestolpert, wird man sehr schnell zum Wiederholungstäter. Tut sich hier doch auf zwei Etagen eine Oase der Lebensenergie, Regeneration und des Schutzes vor der Hektik des modernen Lebens auf.

EMPFANGEN WIRD MAN VON SISLEYS FEINER PRODUKTWELT und fühlt sich sofort eingeladen, ein individuelles Beauty-Ritual – in dem geballte Pflanzenpower gepaart mit dem letzten Stand der Wissenschaft steckt – für zu Hause zusammenzustellen. Sisley bediente sich nämlich an den wirksamsten Pflanzenstoffen, lange bevor der Hype rund um Naturkosmetik überhaupt losging.

Da das Maison Sisley jedoch alle Sinne anspricht, ist man schnell bei der Duffbar. Ein Schmuckstück, das für sich steht und alle Parfum- und Eaux-Kollektionen von SISLEY auf weißen Corian-Möbeln für besonders feine Nasen bereithält. Im hintersten Bereich wartet mit Hair Rituel by Sisley eine Haarpflegelinie auf Beauty-Liebhaber:innen, die man durchaus mit der grandiosen Hautpflege des Salons auf eine Stufe stellen darf.

„SCHÖNE HAUT KANN DAZU BEITRAGEN, UNS IN DER TIEFE UNSERES SEINS ZU STÄRKEN“, ist sich Isabelle d’Ornano sicher. Weshalb sich in der oberen Etage die Behandlungsräume befinden, die mit sanftem Licht, hellem Parkett und bequemen Sesseln einladen, die Seele baumeln zu lassen und sich von Kopf bis Fuß mit Sisley verwöhnen zu lassen.



Das gesamte Maison Sisley Vienne trägt die Handschrift von Isabelle d’Ornano (li.). Ganz neue sind die Verwöhn-Treatments für Kopfhaut und Haare mit Hair Rituel by Sisley (re.).



Liebevolle Details und die Handschrift der alteingesessenen französischen Familie findet man im ganzen Maison Sisley Vienne wieder. Jedes Detail wurde von Isabelle d’Ornano persönlich ausgewählt, einige Möbelstücke sind gar aus den Privatsammlungen der Familie. Etwa das Gemälde der Künstlerin Kristina Radziwill von Isabelle d’Ornano. Erwähnenswert auch die Leuchten von Álvaro Catalán de Ocón, die aus recycelten Plastikflaschen und Palmfasern gefertigt sind. Und natürlich die Tapete Les Cellules, 1910 von Jacques-Émile Ruhlmann entworfen und Isabelle d’Ornano umgestaltet. Sie ziert die Wände des Maison Sisley Vienne.

MAISON SISLEY, BAUERNMARKT 2, 1010 WIEN



NÄGELE & STRUBELL

WIENER HOF-PARFUMERIE SEIT 1880



**DIE NÄGELE & STRUBELL PARFUMERIEN.
DIE ERSTEN ADRESSEN IN SACHEN SCHÖNHEIT.**

15 x in Österreich

Wien | Linz | Salzburg | Innsbruck | Graz | Klagenfurt | Villach

www.naegelestrubell.at



TO THE FAR CORNERS OF THE SUNSET

I AM LONGING TO BE WITH YOU,
AND BY THE SEA, WHERE WE CAN
TALK TOGETHER FREELY AND BU-
ILD OUR CASTLES IN THE AIR.
BRAM STOKER, DRACULA

TEXT Michaela Mabringer PHOTOGRAPHIE Philipp Mabringer

YOU CALLED ME
YOUR GIRL AND I WENT
ALL POP ROCKS
AND PINK FIREWORKS.
I WOULD HAVE BLOOMED
IN THE PALM OF YOUR
HAND IF YOU HAD
ASKED
ME TO



SANFTER WILDFANG. Kalabrische Mandarine rangelt mit Tuberose und Jasmin. Ein zärtliches Spiel. Tabak und Leder gesellen sich dazu. Duftet Patchouli verrückt? 1992 PURPLE NIGHTS von LES BAINS GUERBOIS; ausliebezumduft. de  Als Vollendung jeder Pflegeroutine zielt die Layering Barrier Formel mit Koishimaru Silk Royal™ CB auf die Abwehrfunktion der Haut und ihre Fähigkeit, Feuchtigkeit zu speichern, ab. Wie ein zarter, umhüllender Seidenschleier: COMFORTING BARRIER MASK von SENSAI

I AM CAUGHT
IN THE SIDEWAYS
TUMBLE OF
YOUR LOVE,
CRADLING MY
HEART LIKE A
BUTTERFLY
NET



ARCHITEKTUR DER SCHÖNHIT. In einem Freilandlabor in Costa Rica wird der von den Melipona-Bienen erzeugte enzymatische Wirkstoff Melipona kultiviert. Er verbessert die Qualität des Netzwerks aus Kollagen- und Elastin-Fasern, das unsere Gesichtskonturen definiert und die Wangenpartie prall erhält. CHANEL LE LIFT PRO CONCENTRÉ CONTOUR. 🌹 Bezaubernde Damaszener Rose auf zitrischen, rosa pfeffrigen Wogen, räkelt sich im Patchouli Himmelbett. Träumt Olivier Polge von der Liebe? PARIS-PARIS von CHANEL; chanel.com

YOU HAVE
THE OCEAN IN YOUR
LUNGS.
YOU HAVE THE VOICE
TO DRAG MEN
UNDER. YOUR CRINKLE-
EYED SMILE IS ALL
IT TAKES TO BRING
MY TEMPLE
TO THE GROUND.



LIEBESZAUBER. Bestückt mit Schätzen aus dem Meer, wie Miracle Broth™ und Metabolic Ferment, verhilft THE REGENERATING SERUM von LA MER sensibler und anspruchsvoller Haut zu jugendlicher Strahlkraft. 🌊 Der Wind weht Süße von Mandarinen übers Meer. Neroli und Jasmin warten am Strand mit Orangenblüten im Haar. Ihre Küsse schmecken zart nach Moschus und Vanille. NÉROLI von LES EAUX PRIMORDIALES; ausliebezumduft.de

I WANT TO KISS
HIS NAME OUT OF
YOUR MOUTH. I WANT
TO PLACE MY HANDS
ALL PLACES THAT HE
DIDN'T. I WANT TO
LICK THE SALT FROM
YOUR LIPS



LUSTGEWINN. Der Pinsel tunkt in Rose, Peonie, Himbeerblatt und schwarze Lakritze. Apfelgrüne Aquarellblüten auf Leinwand. Wie sanft rieselt Anis auf Honig und Patchouli? CANVAS von DER DUFT, Nase: FREDDIE ALBRIGHTON; parfums-uniques.de  Pflanzliche Stammzellen, gewonnen aus seltenem Meerfenchel, besitzen außergewöhnliche Widerstandsfähigkeit und Regenerationskraft. In der POWERCELL SKINMUNITY DEEP REGENERATING ESSENCE durchfluten sie die Haut mit Feuchtigkeit und versorgen sie mit neuer Energie. Von HELENA RUBINSTEIN

I WANT
A LOVE
MADE OF SUN
AND SOIL.
THERE IS DRIP.
THERE IS SWEET.
THERE IS HUM.
THERE IS
BUZZING



BIENENWUNDER. Wenn weißer Honig, kombiniert mit AHA-&-PHA-Säuren, auf polyfermentierten Honig von den Inseln Ouessant und Ikaria, veredelt durch die Blackbee Repair Technologie trifft, zeigt sich das Hautbild umgehend glatter und umfassend verjüngt. ABEILLE ROYAL DOUBLE R RENEW & REPAIR ADVANCED SERUM von GUERLAIN. 🐝 Weiße Moschus-Schmetterlinge tänzeln durch den Ambrette-Neroli-Morgen. Umschwirren süße Blüten und landen auf warmem Sandelholz. Duften Tautropfen nach Milch? MUSC OUTREBLANC GUERLAIN; guerlain.com

ALL THOSE
BLUE DAYS
PAINTED GOLDEN
AND WASHED IN ORAN-
GE. ALL THOSE LIP
PRINTS BLURRED
LIKE A MONET ON
PILLOW CASES



LICHTSPIELE. Bergamotte wogt mit sizilianischer Blutorange im Rhythmus von Klängen ungarischen Kümmels. Osmanthus und Salbei ziehen alle Blicke auf sich. Der letzte Tanz gehört den Frangipaniblüten. VOYAGE AU PARADIS 56 von KRIGLER; krigler.eu; Palais Hansen Kempinski Wien; Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München; Hotel Adlon Kempinski Berlin; Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg ☪ Angereichert mit hydratisierendem Niacinamid, Astaxanthin zur Stimulierung der hauteigenen Kollagensynthese, Vitamin C und Peptiden sorgt die HYDRATION TREATMENT CREAM B3 ALGA STIMULATOR für ein strahlendes Hautbild.
Von WOW LABS; wowlabs.de

THERE WAS
ALWAYS YOU.
MY SUMMER GIRL.
MY BLOOMING HEAT.
LOVE WRITTEN
IN THE CURVE OF YOUR
SHOULDERS



HERZENSANGELEGENHEIT. Weil nur ein sicherer Schutzschild die Haut vor UV-Strahlung und Umweltbelastung und der daraus resultierenden vorzeitigen Hautalterung bewahrt, wirkt ALL DAY ALL YEAR von SISLEY auf physikalische und biologische Weise und stimuliert die natürlichen hauteigenen Abwehrkräfte. 🌸 Salzige Meerhaut wälzt sich in Lotusblumen, Frangipani und Rosenblüten. Eine pudrig süße Frohnatur. Wie heißt sie denn?
ANNA von LUBIN PARIS; ausliebezumduft.de

GO AHEAD.
CALL IT LOVE. CALL
IT SUNSHINE. CALL IT
ROMANTIC.
SUGARSPUN.
WARM AND TINGLING.
MOTH-TO-THE-LIGHT.
A LITTLE BIT OF
TEETH



VOR DEM ERSTEN KUSS. Die Grands Extraits de Rose bestehen aus nativen Stammzellen der Lancôme Rose, und neben dem Konzentrat auch aus dem ätherischen Öl der Centifolia- und Damaszener-Rose. Ihre belebenden, reparierenden und entzündungshemmenden Eigenschaften sorgen für ein ebenmäßiges, straffes Hautbild. ABSOLUE REGENERATING BRIGHTENING SOFT CREAM von LANCÔME. 🌹 Pudrige Iris badet in Pfirsichblüten und Jasmin. Siam Benzoin ruht sanft im Nacken. Wer trägt Rosenblüten unterm Kleid und Ranken von Glyzinien? ELENYA WHITE von L'ADONÉ; ladone.ch

I FOUND
MY LIPSTICK IN
THE CORNER OF
YOUR MOUTH
AND CHASED IT
HALFWAY DOWN
YOUR
SPINE



SINNESTAUMEL. Nachts dringt komprimierte hochmolekulare Hyaluronsäure tief in die Haut ein, sorgt für ein sofortiges Aufpolstern von innen und erreicht auch die oberen, lebendigen Schichten der Epidermis. Dabei verstärkt sich langfristig die Produktion hauteigener Hyaluronsäure. NIGHT INFILL SERUM aus dem Bio-Performance Seren Duo für Tag und Nacht von SHISEIDO. 🌿 Auf samtig blasse Haut rieselt schwarzer Pfeffer. Ein sündiges Fest. Muskat und edles Zedernholz kneten Fesseln mit Eleganz. Hast du Lust? POIVRE NOIR von SERGE LUTENS; leparfum.at

IT'S YOU
AND I. WE ARE
THE STARS
THAT CAUGHT FIRE
IN THE
COSMOS.
WE ARE VOLATILE AND
RECKLESS AND
IN LOVE



TIFFANG. Ingwer, Bergamotte und Angelikawurzel lecken an glattem Leder. Weihrauchatem streicht über Vetiver und Muskatnuss. Lass uns in Amber und Moschus baden! UNCUT GEM von MAURICE ROUCCEL EDITIONS DE PARFUMS FRÉDÉRIC MALLE; leparfum.at; ausliebezumduft.de 🌿 Während wir schlummern, fördert die Chronolux™ Signal Power Technologie den natürlichen Reparaturprozess der Haut und steigert die Produktion von Kollagen. Hydration und Anti-Oxidantien Boost: ADVANCED NIGHT REPAIR SYNCHRONIZED MULTI RECOVERY COMPLEX von ESTÉE LAUDER



A THING
OF
BEAUTY
IS A JOY
FOREVER

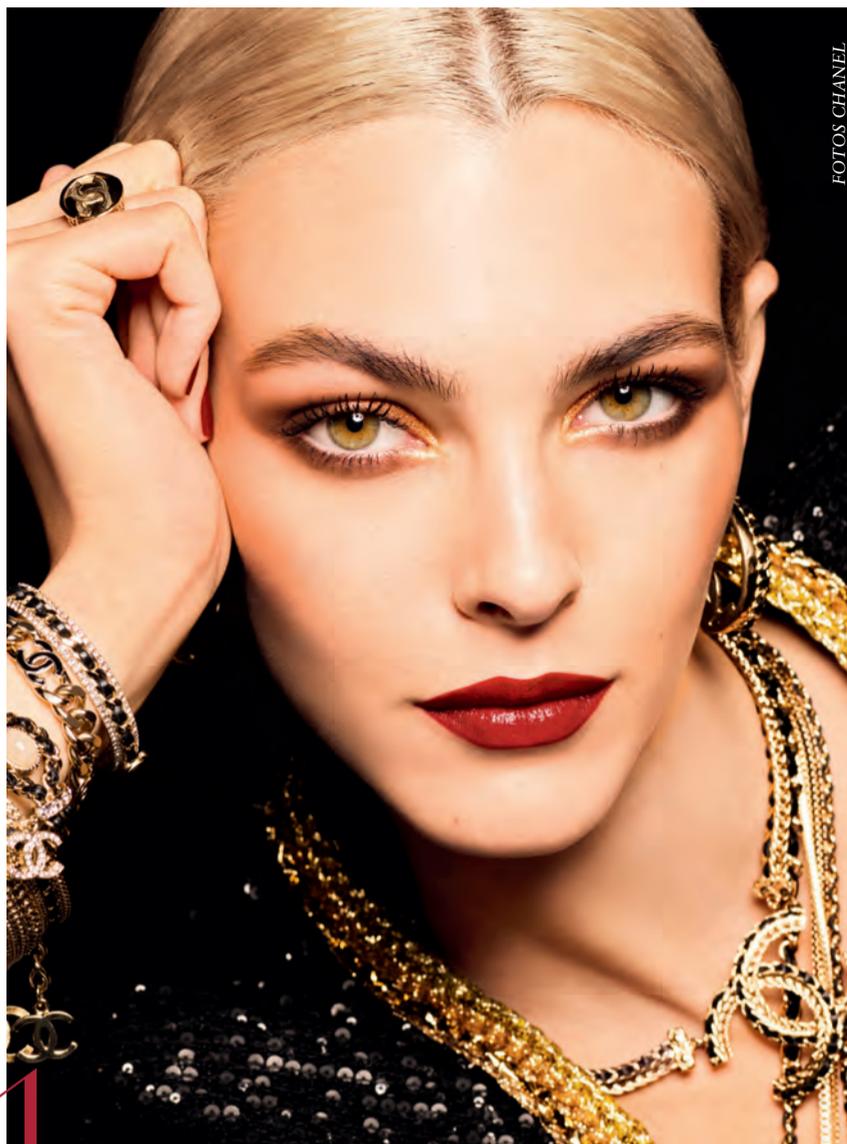


SENSUAL ESCAPES
**GOOD NEWS
 FROM
 HEAVEN** ❄️
**THE ANGELS
 BRING ...**



**MOND-
 NACHT**

Üppige Bernstein-,
 Rot- und Gold-Töne
 zaubern magisches
 Licht in die Dunkelheit.
 Schimmernd wie Ster-
 nenstaub: HOLIDAY
 2022 COLLECTION
 von CHANEL;
chanel.com



FOTOS CHANEL

1

**24 LIEBLINGSSTÜCKE
 ZUM SCHENKEN
 ODER SICH SELBER
 WÜNSCHEN**



2

WINTERZAUBER

Vom Morgensonne-gefluteten Gipfel – in
 Nuancen von Bitterorange, Porzellanrose
 und Ingwer – gleiten wir über schneebedeck-
 te, zitronig frische Vetiver-Hänge in ein von
 Moschus, Tabak und Moos umfanges Tal.
 GOOD FIR 11 von KRIGLER; krigler.eu
 (erhältlich ab 1. November)

3

BIENENSCHUTZ

Um die dunkle europäische
 Biene vor dem Aussterben zu
 bewahren, spendet das französi-
 sche Traditionshaus TRUDON
 jährlich 4% des Verkaufserlöses
 der Duftkerze CIRE an das
 „One Dark Bee Conservatory“.
 Ihr Duft nach warmem Wachs,
 Honig, Sandelholz, Tonka-
 bohne und Vanille erfüllt den
 Raum mit sinnlicher Harmonie.
zweigstelle.com; trudon.com



4



BETÖRENDE INGREDIENZIEN

Die Tonka-Bohne duftet köstlich nach pudrigen Mandelwölkchen und Karamell mit einem Hauch Schokolade. Im neuen SHALIMAR MILLÉSIME TONKA verleiht ihr die legendäre Vanille Tinktur, gewonnen aus Madagassischen Vanilleschoten, sinnliche Strahlkraft. Von GUERLAIN; guerlain.com



5

BITTE LÄCHELN!

Wenn Meister Teddybär aus Leinenplüsch mit seinem Freund, dem kleinen Igel eine Schlittenfahrt unternimmt, zaubern die beiden im nu weihnachtliche Winterstimmung. Natürlich mit Knopf im Ohr von STEIFF; steiffmuenen.eu; steiff.com



6

VERLOCKUNG

Wer in den sonnenwarmen Duft trockener Hölzer, versetzt mit Süßigkeit und anschmiegsamem Kaschmir eintaucht, bekommt Lust, sich einfach hinzugeben. LAST MINUTE CHANGE OF HEART von FREDDIE ALBRIGHTON; ausliebezumduft.de

7



GLÜCKSGRIFF

Seren-Trio zum Erwecken des hauteigenen Anti-Falten-Potentials, zur tiefenwirksamen Regeneration der Haut und gegen das Auftreten von Pigmentflecken. SISLEYA L'INTÉGRAL ANTI-ÂGE SÉRUM CONCENTRÉ FERMETÉ, SÉRUM CONCENTRÉ ANTI-RIDES, SERUM ÉCLAT ANTI-TACHES von SISLEY; sisley-paris.com

8

STRAHLUNGSWÄRME

Weil wir uns an einem angenehm temperierten Arbeits- oder Ruhe-Platz wohl fühlen, gibt es jetzt eine Infrarot-Paneele im Edelstahl-Rahmen zum Aufstellen, die auch noch stylish aussieht. shop.moderntimesmedia.at



9



WILDFANG

Wenn Wölfe in rauen Vollmondnächten heulen, sind starke Männerarme, die würzig, holzig, nach Pfeffer und Leder duften, unwiderstehlich. WOLF BROTHERS-WOLF von WOLF BROTHERS; ausliebezumduft.de





10

SEXY EYES

Weil mit einer glatten, strahlenden Augenpartie feurige Blicke viel besser wirken, schleust die ORCHIDÉE IMPÉRIALE MOLECULAR CONCENTRATE EYE CREAM Orchideenextrakte mit Nanotechnologie tief in die Haut ein, optimiert die Zellatmung, mindert Fältchen und versorgt intensiv mit Feuchtigkeit. Von GUERLAIN



FOTO Lipp Zahnschirm & Daniel Kindler

11

DREHMOMENT

Verspielter Blickfang: Kinetischer Ring in Weißgold und einer mit schwarzen und weißen Diamanten ausgefassten Spirale. Gesehen bei GEORG HORNEMANN; georghornemann.com



FARBENPRACHT

Im Lover's Lane Dress trägt sich laszive Eleganz anschmiegsam und in antike Rosen gehüllt. Mit graviertem Ledergürtel aus der „A Souvenir“ Kollektion von LENA HOSCHEK. lenaboschek.com

12



LICHTSPIELE

Die Verträumtheit sibirischer Pinien verschmilzt in dem Duftkerzen-Trio von CARRIÈRE FRÈRES 1884 mit rosigen, rauchigen und würzigen Akkorden: SIBERIAN PINE X WINTER ROSE; SIBERIAN PINE X SMOKED WOOD; SIBERIAN PINE X CANDIED GINGER; duftundkultur.at

13



14

GAUMENKITZEL

Zerplatzt das zartschalige, große Korn des Malossol-Caviars vom Weißen Stör auf der Zunge und gibt dabei seine köstlichen Geschmacksaromen frei, ist das ein wunderbar sinnlich-lukullisches Erlebnis. BLACK IMPERIAL CAVIAR-Set mit Löffel aus Perlmutt vom Delikatessenspezialisten IMPORTHAUS SCHENKEL; schenkel.at



15



HOCHPROZENTIG

Während konzentriertes Crystal Miracle Broth™ den natürlichen Regenerationsprozess der Haut beschleunigt, aktiviert das Genaissance Ferment aus der seltenen Pom Pom Alge die hauteigene Produktion von Kollagen und Elastin. GENAISSANCE DE LA MER™ SERUM ESSENCE von LA MER; naegelestrubell.at; ausliebezumduft.de

16



LEUCHTEFFEKT

Für die Allerliebste: LUNE SINGLE EARRING in Weißgold mit Diamanten von CHANEL FINE JEWELRY

17



SCHÖNHEITSRITUAL

Konzentriertes Pressé aus den Stammzellen der Lancôme Rose, entfaltet seine regenerative Wirkung, wenn sich die kleinen Rosenperlen auflösen und mit dem Basis-Serum verbinden. ABSOLUE L'EXTRAIT SERUM-EN-MASQUE ULTIME À LA ROSE von LANCÔME

18



UNLIKE ANYONE

Wenn Honig süß auf Birne und Bergamotte tropft und sich Rose in Veilchen und Jasmin verliebt, tanzen Vanille und Amber beschwingt im Moschus Nebel. PAINTING IT SWEET von EMILE ÉLISE; ausliebezumduft.de; emilelise.com

19



HAUT-COUTURE

Der kostbare Sakura Eternal Komplex verstärkt in der SENSAL Ultimate The Cream den Prozess der Genaktivität zur umfassenden Reparatur von Hautschäden. Für ein makelloses, verjüngtes Erscheinungsbild der Haut finden sich im Ultimate X-mas Set auch Probiergrößen von THE CLEANSING OIL, THE CREAMY SOAP und THE LOTION. Von SENSAL; sensai-cosmetics.com





20 BOTANISCHER SCHATZ

Das Enmei Herb wurde am Fuße eines heiligen Berges in Japan entdeckt und ist bekannt für seine Kraft der Langlebigkeit und Erneuerung. Zusammen mit konzentriertem Green Treasured Silk erhält die Haut ihre jugendliche Ausstrahlung zurück. FUTURE SOLUTION LX LEGENDARY ENMEI ULTIMATE RENEWING CREAM und FUTURE SOLUTION LX LEGENDARY ENMEI ULTIMATE LUMINANCE SERUM VON SHISEIDO; shiseido.de



21 KOKETT

Züchtig verhüllt mit figurbetonter Grazie und edlen Stoffen, zeigt sich Weiblichkeit von ihrer verführerischsten Seite. Eleganz unter der Wintersonne: MAESTRO KOLLEKTION von MOTHWURF. mothwurf.com

22

AUSSER-GALAKTISCH

Wenn die in LA lebende Künstlerin Robin Eisenberg für Urban Decay Lidschatten designed, dann schimmern Meteoriten Töne neben matten Mars Farben, Mondsand gleicht elfenbeinfarbenem Satin und Alien Babes tragen marineblauen Glitzer. NAKED X ROBIN EISENBERG EYESHADOW PALETTE von URBAN DECAY



ROSENGARTEN

Wer zum Träumen gern inmitten von Rosen wandelt, verliebt sich in die sanfte Umarmung von Bulgarischer Rose, Türkischer Rose, Sandelholz, zarter Süße und Rosa Grapefruit. LOST IN ROSES von APRIL AROMATICS; aprilaromatics.com

23



GENIALE VOLLENDUNG

Der Concealer Sublimage Le Correcteur Yeux vereint die antioxidative und intensiv hydratisierende Kraft des Vanilla Planifolia Wirkstoffs mit lichtreflektierendem Puder und abschwellendem Zedernholz-Extrakt. Von CHANEL; chanel.com

24



Der SINN des LEBENS ist ein RÄTSEL ...

WAS ist es, wonach wir MENSCHEN streben: MÄCHT, Reichtum, GLÜCK, WISSEN, Zufriedenheit? Und warum existieren wir? Ist das LEBEN nur ein Zufall oder hat es einen tieferen SINN? ANTWORTEN berühmter Persönlichkeiten auf die EWIGE SINN-FRAGE.

TEXT Marc Cram



Wer sein Ziel kennt, findet den Weg.
(Laotse, chinesischer Denker)

Alle Lebewesen außer dem Menschen wissen, dass der Hauptsinn des Lebens darin besteht, es zu genießen.
(Samuel Butler, englischer Satiriker)

DER SINN DES LEBENS IST DAS LEBEN SELBST.
(Johann Wolfgang von Goethe, dt. Dichter)

DAS LEBEN HAT SOVIEL SINN, ALS WIR IHM ZU GEBEN VERMÖGEN.
(Hermann Hesse, dt. Schriftsteller)

Wenn wir darauf eine Antwort fänden, warum wir und das Universum existieren, wäre es der ultimative Triumph des menschlichen Gesetzes: denn dann würden wir Gottes Absicht begreifen. (Stephen Hawking, engl. Physiker)



Der Sinn des Lebens ist es schließlich, zu leben, bis an die äußersten Grenzen dessen zu gehen, was wir erfahren können, begierig und furchtlos nach immer neuen, reicheren Erfahrungen zu greifen.
(Eleanor Roosevelt, amerik. Menschenrechtsaktivistin)

Fange nie an, aufzuhören – höre nie auf, anzufangen. (Marcus Tullius Cicero, röm. Philosoph)

Den Wert eines Menschenlebens bestimmt nicht seine Länge, sondern seine Tiefe. (Gustav Frenssen, dt. Dichter)



WENN DU NICHTS GEFUNDEN HAST, FÜR DAS ES SICH ZU STERBEN LOHNT, HAST DU KEINEN GRUND, ZU LEBEN.
(Malcolm X, amerik. Bürgerrechtler)

Sinn des Lebens ist nicht, gut über die Distanz zu kommen, sondern sagen zu können: ich war notwendig. (Leo Lohberger, österr. Mystiker)

ES IST BESSER, EINEN TAG ALS TIGER GELEBT ZU HABEN, ALS TAUSEND JAHRE LANG ALS SCHAF.
(TIBETISCHES SPRICHWORT)

Das zu sein, was wir sind, und das zu werden, was uns möglich ist, ist das einzig wahre Ziel im Leben. (Robert Louis Stevenson, schottischer Schriftsteller)



Das Ziel des Lebens ist es, sich selbst weiterzuentwickeln, das eigene Wesen genau zu erkennen. Darum ist jeder Einzelne von uns hier.
(Oscar Wilde, irischer Schriftsteller)

Das Leben auf Erden ist nur eine Vorbereitung auf die Ewigkeit, die viel wichtiger ist als die kurzlebigen Freuden, die uns im Diesseits verlocken.
(Muhammad Ali, amerik. Boxlegende)

DAS GLÜCK DEINES LEBENS HÄNGT VON DER BESCHAFFENHEIT DEINER GEDANKEN AB.
(MARC AUREL, RÖM. KAISER)



IN DEM AUGENBLICK, IN DEM EIN MENSCH DEN SINN UND DEN WERT DES LEBENS BEZWEIFELT, IST ER KRANK.
(Sigmund Freud, österreichischer Psychiater)

DAS LEBEN IST NICHT LEBENSWERT, WENN WIR NICHT ERNSTHAFT ÜBER DAS LEBEN NACHDENKEN.
(Platon, griech. Philosoph)

BILDER VON OBEN NACH UNTEN: LAOTSE, ELEANOR ROOSEVELT, JOHANN W. V. GOETHE, OSCAR WILDE, HERMANN HESSE, MALCOLM X

DIE VOLLENDUNG BERUHIGTER HAUT

Eine sanfte Umarmung aus Seide

Eine neue Behandlung für empfindliche Haut, die Effektivität mit Luxus verbindet. Als letzter Schritt der täglichen Pflege schützt sie vor Rötungen sowie Trockenheit und erschafft von innen heraus eine weiche, geschmeidige Haut. Jede Anwendung führt zu einer HAUT WIE SEIDE.



SENSAI

THE SENSE AND SCIENCE OF JAPAN

SENSAI
COMFORTING
BARRIER MASK

Intensivpflege für empfindliche Haut
COMFORTING BARRIER MASK





DIE NOIR ALLURE MASCARA
VOLUMEN, LÄNGE, SCHWUNG UND DEFINITION MIT NUR EINEM KLICK.

CHANEL



CHANEL.COM