

Ein Magazin geht auf Reisen – vom Grand Hotel Wien übers Hotel „The Ring“, durch die Geschichte, zu Wein und Design, zurück zu den Wurzeln und hin zu Plácido Domingo.

Begleiten Sie uns auf diese außergewöhnliche Reise.

# Itineraries



Wohin auch immer wir reisen, wir suchen, wovon wir träumten, und finden doch stets nur uns selbst.

Wherever we travel, we search for what we dreamt and still find just ourselves.

*Günter Kunert (\*1929), dt. Schriftsteller*

This magazine starts off at the Grand Hotel Wien and "The Ring" Hotel, and goes on to explore the magic of Vienna through rich history, great vineyards and the well-travelled musings of Plácido Domingo.

Join us for a most unusual journey.

200  
ANNIVERSARY  
F. A. LANGE  
FOUNDED BY ADOLF F. LANGE (1815-1890)

Wir feiern den 200. Geburtstag  
F. A. Langes - indem wir jede einzelne  
Minute unseren Uhren widmen.



A. LANGE & SÖHNE  
GLASHÜTTE I/SA

Sein ganzes Leben widmete F. A. Lange der Perfektionierung der mechanischen Uhr. Er erfand wegweisende Konstruktionen und Fertigungsmethoden und entwickelte völlig neue Präzisionsmessgeräte - erstmals auf Basis des metrischen Systems. Auch heute folgen wir

diesem leidenschaftlichen Drang, jede Uhr bis ins kleinste Detail zu perfektionieren - wie beispielsweise die LANGE 1. Ihre Unruhspirale wurde eigens für ihr Uhrwerk entwickelt und in der Lange-Manufaktur gefertigt. Ganz im Sinne höchster Präzision. [www.alange-soehne.com](http://www.alange-soehne.com)

WEMPE  
FEINE UHREN & JUWELEN

1010 Wien · Körntner Strasse 41 · T: 01.512 33 22  
HAMBURG BERLIN MÜNCHEN DÜSSELDORF FRANKFURT  
LONDON PARIS MADRID NEW YORK PEKING WWW.WEMPE.AT

## Editorial



Mohamed Bin Issa Al Jaber  
Chairman, JJW Hotels & Resorts

Wien entdecken von  
H.E Scheich Mohamed Bin Issa Al Jaber

Die Welt zu bereisen, Sehenswürdigkeiten zu besichtigen und die Begegnung mit Einheimischen lag mir schon immer am Herzen. In der Geschäftswelt ist die Reiselust von besonderer Bedeutung ... mir ist sie eher ein persönliches Anliegen.

Als ich Mitte der 1980er-Jahre das erste Mal nach Wien kam, wurde gerade das U-Bahn-Netz erweitert und die Stadt zu einem beliebten Treffpunkt für Touristen. Unzählige Diplomaten trafen ein, um wichtige Ämter bei der UNO-City einzunehmen, und die Stadt war voller neuer Möglichkeiten und Perspektiven.

In den nachfolgenden Jahren bereiste ich die Welt, um meine Unternehmen und meine gemeinnützige Stiftung aufzubauen, ich kehrte Jahr für Jahr nach Wien zurück. Mit jedem Besuch stellte ich fest, dass die Stadt gewachsen war: Wolkenkratzer schossen aus den Ufern der Donau, die zeitgenössische Kunst entwickelte sich prächtig und die Innenstadt wurde zum Weltkulturerbe der UNESCO erklärt.

Diese Veränderungen waren eine Bereicherung für Wien, bauten auf der großartigen Geschichte der Stadt auf und ergänzten ihre Kultur. Selbst heute noch verspüre ich bei meinen Besuchen immer noch dieselbe Begeisterung. Und genau das macht Reisen für mich so besonders ...die Orte zu entdecken, an denen man sich wie zu Hause fühlt.

MBI Al Jaber  
Besitzer des Grand Hotels Wien seit 2001

### Itineraries

Itineraries [ahy-tin-uh-rer-ees, English, noun]: Reisetagebuch; detaillierter Plan zum Ablauf einer Reise, Ratgeber für Reisende

Itineraries [ahy-tin-uh-rer-ees, English, noun]: travel diary, detailed plan to go on a journey, guidebook for travellers

Discovering Vienna By  
H.E Sheikh Mohamed Bin Issa Al Jaber

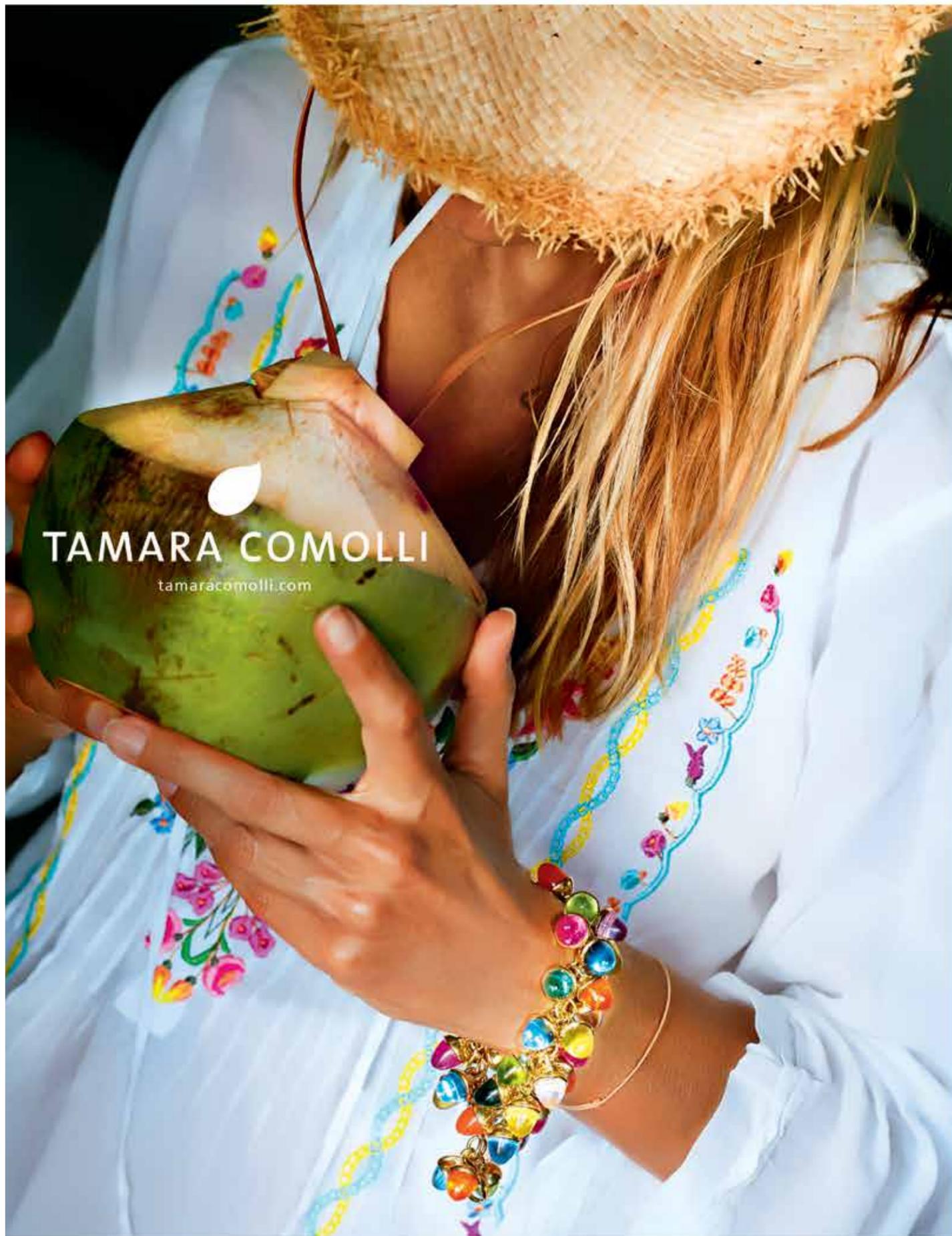
*Travelling the world, seeing new sights and meeting the locals is something that has always been very dear to my heart. In business, especially the hotel business, it is essential... however, for me, the love of travelling comes from a much more personal place.*

*I first came to Vienna in the mid-1980s, the new U-Bahn network was just being expanded, and the place was bustling with tourists; diplomats were pouring in to take up important positions at UNO City, and the area was alive with new opportunities and fresh prospects.*

*For the next few years I constantly travelled the world building my businesses and my charitable foundation, yet, year after year I found myself returning to Vienna. With each visit I saw a city growing right in front of my eyes: skyscrapers sprung up on the banks of the Danube, contemporary art flourished, and the city centre was designated a UNESCO World Heritage Site.*

*These changes enhanced Vienna, built on its great history and complemented its culture. Even now, when visiting the city, I still feel the same thrill I got when I came here for the first time all those years ago. And for me, that's what makes travelling so special... discovering the places that make you feel at home.*

MBI Al Jaber  
Owner of the Grand Hotel Wien Since 2001



TAMARA COMOLLI  
tamaracomolli.com

  
TAMARA COMOLLI



*Jeonic Rings...*  
18K gold

**BUCHERER**  
1888

UHREN SCHMUCK JUWELEN  
WIEN | KÄRNTNER STRASSE 2  
T 01 512 67 30 | BUCHERER.COM

  
**de GRISOGONO**  
 GENEVE



*Chiocciolina*

  
**Juwelier**  
**CORSO**

JUWELIER CORSO GMBH  
 RINGSTRASSEN-GALERIEN • PALAIS CORSO • KÄRNTNER RING 9-13, TOP 34 • 1010 WIEN  
 TEL. +43 1 512 12 85 • FAX +43 1 512 12 81 • office@juweliercorso.com  
 www.juweliercorso.com

# Inhalt

## Contents



29

**08** Die Philosophie des Reisens  
*The Philosophy of Travel*

**13** Plácido Domingo im Interview  
*Interview with Plácido Domingo*

**19** Ria Formosa Naturschutzgebiet, Algarve  
*Ria Formosa Nature Reserve, Algarve*

**25** Wiener Spaziergänge  
*Vienna Walks*

**31** Mode-Design in und aus Wien  
*Fashion Design in and from Vienna*

**37** Wien und der Wein  
*Vienna and Wine*

**43** Das Grand Hotel Wien anno dazumal  
*The Grand Hotel Wien Back in the Day*

**49** Der Überlebenskampf der Bienen  
*The Survival of the Bees*

**55** An der Wurzel gepackt  
*The Root of it All*



41



53

Die Philosophie

# des Reisens



*Wieso gehen wir auf Reisen? Was ist die Faszination daran, unterwegs zu sein? Was ist das Reizvolle, sich an unbekanntem Orten aufzuhalten? Und warum kommen wir dann doch stets wieder gerne nach Hause zurück? Sind wir dann noch die selben oder doch andere geworden?*

Fragen über Fragen, und hier der intensive Versuch, Antworten darauf zu finden.

Einer der Gründe, warum wir gerne auf Reisen gehen, ist das Verlassen unserer Routine, unserer Komfortzone, unserer gewohnten Umgebung – und damit verbunden das Eintauchen in Fremdes, Aufregendes, Ungewisses. Quasi der Thrill, sich auf etwas einzulassen, das uns noch fremd ist. Wie werden wir uns dort zurechtfinden? Wie werden wir uns verständigen? Wie werden wir uns dort fühlen? Dieses Einlassen auf so viel Neues beschleunigt unseren Puls, treibt uns die Aufregung durch die Adern, aktiviert unser Gehirn. Wir fühlen uns lebendig.

Wir reisen aber auch, um uns zu verlieren. Wir öffnen unsere Augen und erfahren mehr über die Welt,

als wir davor von ihr wussten, als uns Medien von ihr vermitteln konnten. Wir konzentrieren uns auf die neuen Orte, die Architektur, die Landschaft, auf fremde Menschen und andere Gerüche. Wir reisen, wir sind unterwegs, wir sind am Weg und können uns dabei herrlich im Hintergrund verlieren, während wir alles Neue in den Fokus nehmen.

Wir reisen aber auch, um uns zu finden. Wir öffnen unsere Herzen und gönnen uns den Luxus, unsere Überzeugungen und Gewissheiten einmal beiseite zu legen und uns auf neue Erfahrungen – auch in Bezug auf uns selbst – einzulassen. Wir öffnen uns für das Ungewöhnliche und finden auch in vielen kleinen Dingen Offenbarungen. Diese Offenheit und die Bereitschaft, all dies Neue aufzunehmen, diese Unvoreingenommenheit lässt uns oft glücklich sein, und in diesen Augenblicken finden wir uns selbst als das, was wir sind: Menschen auf der Suche nach Freude, nach Ansprache, nach „im Fluss sein“, nach einem Stück vom Glück.

Wir reisen auch, um Ballast abzuwerfen. Sich auf das Notwendige – schon beim Einpacken – be-

schränken zu müssen, sich in seiner Wahl der Aktivitäten fokussieren zu müssen, sich auf einen Menschen auf Reise reduzieren zu können – das alles gibt uns das Gefühl, unendlich viel leichter zu sein. Und wir können plötzlich auch viel spontaner und offener auf Gegebenheiten reagieren. Und plötzlich fühlen wir uns auch innerhalb unserer eigenen Grenzen freier. Und jünger, weil wir auch etwas Verrücktes annehmen können, ohne es gleich als unmöglich abzutun oder als unpassend zu verwerfen.

Wir reisen auch, um die Zeit zu verzögern, um Zeit zu schinden, um Zeit zu dehnen. Wenn wir unterwegs sind, kommen uns ein paar Tage plötzlich so viel länger vor. Und wir gewinnen das Gefühl, Herr über die Zeit zu sein. Weil wir endlich den Lebensspruch „Carpe Diem“ leben können.

Natürlich reisen wir auch, um neuen Gesprächsstoff zu finden, den Hinterbliebenen unsere Erfahrungen präsentieren zu können, ja sogar um mit dem Erlebten zu prahlen. Während man das früher in Form von Fotoalben umgesetzt hat, machen wir dies heute sofort und in der Minute, quasi live – über Facebook, Twitter

oder das Verschicken von Bildern in digitaler Form. Und ergötzen uns an den Likes und Kommentaren.

Reisen dient aber auch dem Zweck, die eigene Welt ins rechte Licht zu rücken. Wir sehen die Unterschiede zwischen dem neuen Ort und unserem Zuhause, sehen plötzlich die Annehmlichkeiten, die wir an diesem Ort vermissen, sehen die Entbehrungen, die wir sonst nicht haben, sehen all das Schöne, das uns unsere Stadt, unser Ort, unser Land zu bieten hat. Und plötzlich wächst uns unser Zuhause so sehr ans Herz. Und lässt uns umso lieber dorthin wieder zurückkehren. Mit etwas mehr Dankbarkeit, mit einem Tick mehr Respekt, mit einem Funken mehr Begeisterung für das Bekannte.

Kommen wir jemals von einer Reise als die Gleichen zurück? Nein, niemals! Und das ist auch gut so. Denn wir haben viel gewagt, verloren, gewonnen, erkannt und erlebt. Und somit sind wir ein Stück in unserer Entwicklung voran gekommen und haben uns gewandelt. Dafür sind wir ja schließlich auf Reisen gegangen.

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

# The Philosophy of Travel

Why do we travel? What is the fascination of being on the move? What is the appeal of staying in unknown places? Are we still the same when we get back... or do we change?

*One of the reasons why we like to travel is that it gives us a chance to get out of our routine, our comfort zone, our habitual environment. At the same time it allows us to immerse ourselves in the unknown, the exciting, the uncertain. It is the thrill of interacting and engaging with things still unfamiliar to us. How will we find our way around? How will we communicate? How will we feel there? Surrendering to so many new things gets our adrenaline going, fills us with excitement and activates our brain. We feel alive.*

*Sometimes we travel just to lose ourselves. We open our eyes and learn more about the world than we knew before; more than we can learn from the media. We concentrate on new places, the architecture, the landscape, people we have never seen before. We travel, we are in transit, on the road, and we have the delightful opportunity to lose ourselves in the background while we focus on everything that is new to us.*

*But we also travel to find ourselves. We open our hearts and indulge in the luxury of setting aside*

*our convictions and certainties to embrace new experiences of our outer and inner world. We are open to the extraordinary and find revelations in the tiniest of things. This openness and the willingness to take in new impressions and experiences; this wonderful impartiality, often makes us feel happy... and in moments like these we find out who we are: human beings searching for joy; going with the flow for a piece of happiness.*

*We also travel to get rid of unnecessary ballast. It allows us to relish the sublime lightness of making do with the bare minimum - from the moment we pack our bags - It gives us the ability to focus; suddenly we can react with spontaneity; are more open to new circumstances - and we feel freer... even within our own limitations. We feel younger because we are able to accept the crazy, the unorthodox, without immediately dismissing them, or rejecting them as inappropriate.*

*Another reason why we travel is to slow down time, to buy time, to expand time. When we are on the road a couple of days, somehow it seems so much longer. And we get the feeling that we are in control of time, because finally we can truly seize the day.*

*Of course we also travel to find new topics for*

*conversation, to be able to share our experiences with the people we left behind, maybe even brag about the things we have seen. Once upon a time we used photo albums to record our memories. Today everything is instant, in real time, on social media, with image upon image transmitted immediately in digital form. And oh how we relish the likes and the envious comments.*

*But travel also serves the purpose of putting our own world into perspective. We see the differences between the new environment and our home, see all the pleasant aspects we miss, the things that make us grateful... all the beautiful things our city, our town, our country has to offer. And suddenly home feels closer to our heart than ever before. We return ever more fondly, a little more gratefully, with a touch more respect, and a smidgen more enthusiasm for the familiar.*

*Do we ever come back from a journey the same as when we left? Never! And that is a good thing. Because while we were away we dared, lost, won, recognized and experienced. So we made a little progress in our development. We changed. That, after all, is why we went on the journey in the first place.*

[www.grandhotelwien.com](http://www.grandhotelwien.com)  
[www.theringhotel.com](http://www.theringhotel.com)



WAGNER

Flora®  
WAGNER JEWELLERY DESIGN

WIEN 1 KÄRNTNER STRASSE 32 +43 (0) 1 512 0 512  
WIEN 1 GRABEN 21 / TUCHLAUBEN 2 +43 (0) 1 512 3 512  
WIEN 1 TUCHLAUBEN 2 ROLEX BOUTIQUE www.juwelier-wagner.at

WAGNER  
HOME OF DIAMONDS AND TIME

In Interview  
**Plácido Domingo**

Leben, Erfolg und zukünftige Leistungen

*The Best Journey of his Life, the Secret of his Success and his Responsibility here on Earth*

©Sony, Domingo Encanto del Mar

## Plácido Domingo

*Ist einer der berühmtesten Opernkünstler der Welt und hat jahrzehntlang die Messlatte für seine Zeitgenossen immer höher gelegt. Sein Repertoire umfasst 146 Rollen – eine von keinem anderen Tenor je erreichte Zahl. Als Dirigent leitete er weltweit über 450 Opern- und Konzertaufführungen. Im Exklusiv-interview mit dem Itineraries-Magazin gibt uns der große Tenor einen tiefen Einblick in sein Leben, seine Reisen und seine Ziele.*

*Was bedeutet Reisen für Sie?*

Für mich ist Reisen die Möglichkeit, meine Arbeit in die ganze Welt tragen zu können. Ich bin seit meiner Kindheit fast ständig gereist. Schon in meinen Jugendjahren, bevor ich begann, Opern zu singen, reiste ich durch ganz Mexiko – das ist kein kleines Land! – und trat in Zarzuelas und Musicals auf. Ich habe nicht einmal eine Vorstellung, wie viele Millionen Meilen ich seitdem gereist bin!

*Was war die schönste Reise Ihres Lebens?*

Die beste Reise findet fast jedes Jahr zu Weihnachten statt, wenn ich zu meinem Haus in Acapulco fahre, um Zeit mit meiner Frau, meinen Kindern, meinen Enkeln, meiner Schwester und ihrer Familie und anderen lieben Menschen zu verbringen.

*Welches ist für Sie der schönere Moment: das Zuhause zu verlassen oder nach Hause zurückzukommen?*

Ich komme immer gerne nach Hause, aber genieße es auch, zu interessanten Engagements aufzubrechen.

*Was war der Schlüssel zu Ihrem Erfolg... und was bedeutet dieser Erfolg für Sie?*

Ich war mit einem Talent gesegnet und mit dem Wunsch, der Gesundheit und der Energie, es mit anderen Menschen zu teilen. Ja, meine Karriere hat mir auch gebracht, was ein sehr



©Los Angeles Opera, Domingo

lockeres Leben hätte sein können, aber ich hatte immer das Bedürfnis und habe es auch immer noch, die Freude an der Oper so vielen Menschen wie möglich zu vermitteln.

*Wenn Sie alles von neuem tun könnten, was würden Sie anders machen?*

Ich hatte diese wunderbare Kombination von Glück und gutem Instinkt. Im Allgemeinen habe ich gute Karriereentscheidungen getroffen. Es gibt nicht viele Dinge, die ich anders machen würde.

*Haben Sie besondere Vorlieben... oder Laster?*

Wo auf der Welt auch immer ich gerade bin, ob zu Hause oder unterwegs, verfolge ich gerne das Geschehen im Fußball, vor allem um Real Madrid und die spanische Nationalmannschaft. Das bereitet mir immer große Freude. Ich liebe auch die Formel 1 und Tennis.

*Was tun Sie nach einem anstrengenden Tag... und wie entspannen Sie sich?*

In einem gewissen Sinn ist für einen Sänger jeder Tag ein anstrengender Tag. Ihr Instrument ist ein Teil Ihres Körpers, weswegen Sie beim Auftritt darauf achten müssen, wie Sie damit umgehen;

und wenn Sie nicht auf der Bühne stehen, müssen Sie darauf achten, es zu schützen. Es ist großartig, zwischen Proben, Aufführungen, Aufnahmen, Interviews, Verwaltungsarbeiten und so weiter etwas mehr Schlaf zu bekommen, aber das ist nicht immer möglich.

*Was sind Ihre nächsten Ziele... und was wollen Sie in Ihrem Leben noch erreichen?*

Alles, was ich möchte, ist, auch weiterhin der Kunst der Oper zu dienen, solange ich lebe, und das so gut wie möglich

*Was ist Ihrer Meinung nach unsere Verantwortung hier auf der Erde... und was ist Ihrer Meinung nach Ihre persönliche Verantwortung?*

So freundlich und so großzügig wie möglich zu anderen Menschen zu sein, und tolerant zu sein: Das ist jedermanns Verantwortung. Meine persönliche Aufgabe ist es, zusätzlich und wie ich schon sagte, die Gabe, die ich erhielt, für so viele Menschen wie möglich zu nutzen, aber auch, die nächste Generation von Sängern zu unterstützen, damit wir diese großartige Kunstform am Leben erhalten können. Aus diesem Grund habe ich die Operalia-Gesangswettbewerb- und „Young Artists“-



©Staatsoper Schillertheater Berlin, Macbeth mit Liudmyla Monastyrska

Programme in Los Angeles, Washington und Valencia aufgebaut.

*Wie finden Sie die Stadt Wien?*

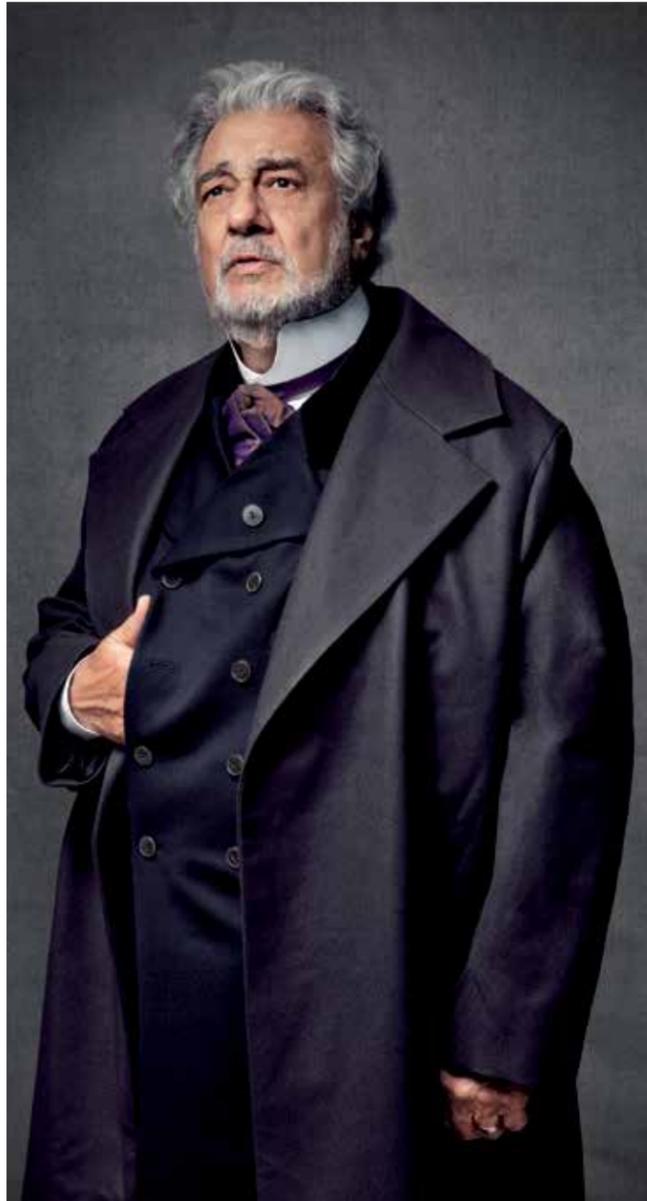
Wien ist die Stadt der Musik schlechthin, deshalb denkt ein Musiker natürlich zuerst einmal an all die großen Komponisten und Interpreten, die dort lebten und arbeiteten. Wir fühlen uns privilegiert, ein kleiner Teil dieser langen, großen Tradition geworden zu sein. Aber ich liebe auch Wiens Kunst und Architektur, die entspannte Atmosphäre und gute Küche – die Liste ist lang! Und es ist immer eine besondere Freude, mit den großartigen Wiener Philharmonikern zu arbeiten oder einfach ihnen zuzuhören!

*Erinnern Sie sich an Ihren Aufenthalt im Grand Hotel Wien? Wie war es?*

Ich erinnere mich daran als einen großartigen Ort, aber das ist lange her. Schon seit vielen Jahren habe ich meine eigene Wohnung in Wien.

*Wenn Ihnen drei Wünsche gewährt würden, wie würden Sie sie nutzen?*

Wissen Sie nicht, dass Ihre Wünsche nicht in Erfüllung gehen, wenn Sie sie anderen verraten?



Plácido Domingo as Germont in La Traviata

## Plácido Domingo



©Staatsoper Schillertheater Berlin, Macbeth

Plácido Domingo is one of the most celebrated operatic artists in the world and has been raising the bar for his contemporaries for decades. His repertoire stretches through 146 parts – a number that has not been reached by any other tenor. He has conducted over 450 opera and concert performances worldwide. Talking exclusively to Itineraries magazine, the great tenor gives us a deep insight into his life, his journeys and his goals.

What does travelling mean to you?

*For me, travel is how I am able to bring my work all over the world. I have travelled almost constantly, since I was very young. Even in my teens, before I began to sing opera, I would travel all over Mexico – which is not a small country! – performing in zarzuelas and musicals. I cannot even imagine how many millions of miles I have travelled since then!*

What was the best journey of your life?

*The best journey occurs almost every year at Christmas, when I go to my home in Acapulco to spend time with my wife, my children, my grandchildren, my sister and her family, and other people dear to me.*

Do you prefer the moment you leave home or the moment you come home?

*I always like to come home, but enjoy also leaving for interesting engagements.*

What was the key to your success... and what does this success mean to you?

*I was blessed with a talent and with the desire and health and energy to share it with people. Yes, my career has also brought me what could have been a very easy lifestyle, but I have always felt, and I still feel, the need to bring the joy of opera to as many people as possible.*

If you could do it all again, what would you do differently?

*I have had this wonderful combination of good luck and good instincts. In general, I have made good career decisions. There aren't many things that I would do differently.*

Do you have any special indulgences... or guilty pleasures?

*Wherever I am in the world, whether at home or on the road, I love to follow football, especially the Real Madrid and Spanish national teams. This always gives me great pleasure. I also follow Formula 1 racing and tennis.*

What do you do after a hard day... and how do you relax?

*In a sense, for a singer, every day is a hard day.*

*Your instrument is part of your body, so when you are performing you have to be careful about how you treat that instrument, and when you are not performing you have to be careful to protect it. It is great to be able to get some extra sleep in between rehearsals, performances, recordings, interviews, administrative work, etc., but that isn't always possible.*

What are your next goals... and what do you still want to achieve in your life?

*I want only to continue to serve the art of opera as long as I live, and to do it as well as possible.*

What do you think is our responsibility here on earth... and what do you feel is your personal responsibility?

*To be as kind and as generous as possible to other human beings, and to be tolerant: these are everyone's responsibilities. My personal responsibility is, in addition and as I said before, to share the gift I was given with as many people as I can, but also to help the next generation of singers, so that we can keep this great art form alive. This is why I have created the Operalia voice competition and Young Artists Programmes in Los Angeles, Washington, and Valencia.*

What do you think of the city of Vienna?

*Vienna is the city of music par excellence, so of course a musician thinks first about all the great composers and performers who have lived and worked there. We feel privileged to become a small part of that long, great tradition. But I also love its art and architecture, its relaxed atmosphere, its great cuisine – the list is long! And it is always a particular pleasure to work with or just listen to the great Wiener Philharmoniker!*

Can you remember your stay at the Grand Hotel Wien? What was it like?

*I remember it as a great place, but that was a very long time ago. For many years I have had my own apartment in Vienna.*

If you were granted three wishes, how would you use them?

*Don't you know that if you express your wishes to others, the wishes won't come true?*



GARBO  
Juwelen

GARBO Juwelen  
Neuer Markt 8a, A-1010 Wien  
T: +43-1-5181118

juwelen@garbo.cc  
www.garbo.cc

Öffnungszeiten:  
Di – Sa 11 bis 18 Uhr und nach Vereinbarung

Ria Formosa  
**Algarve**

Entdecken Sie die  
außergewöhnliche  
Schönheit der  
Algarve

*Outstanding  
Natural Beauty  
Just Waiting  
to be Discovered*



# Ria Formosa

Es ist wohl einer der wunderbarsten Anblicke, den man sich vorstellen kann: das Naturschutzgebiet Ria Formosa beim Landeanflug. Unter der portugiesischen Sonne glitzern dem Ankömmling die zahlreichen Lagunen, umgeben von hellen Sandstränden und zartgrünen Wäldern, entgegen. So beeindruckend die Aussicht in 200 Metern Höhe ist, so fühlt man sich beim Betreten des Naturschutzgebietes wie in einer anderen Welt.

Wer die Wahl hat, hat die Qual: Das Naturschutzgebiet erstreckt sich auf einer Fläche, die zweimal so groß ist wie Paris, und macht es dem staunenden Besucher schwer, alles auf einmal zu entdecken. Inmitten des reichen Ökosystems, der Heimat von 20.000 Vogel- und mindestens ebenso vielen Pflanzenarten, findet man Wanderer, Naturliebhaber, Golfer, Segler und Mountainbiker.

Einer der aufregendsten und schönsten Wege, das Naturschutzgebiet kennen zu lernen, ist eine geführte Bootstour, die von einem erfahrenen Kenner der Landschaft begleitet wird. Die Tour führt rund um die fünf Barrier Islands und die beiden Halbinseln, die die kristallklaren Lagunen Formosas von der Naturgewalt des Meeres schützen und den Besuchern die Möglichkeit zu geben, die unentdeckten weißen Strände aus der Nähe zu erleben. Die Bootstouren führen die ganze Länge der Küste hinunter und enthüllen auf ihrem Weg zahlreiche Sehenswürdigkeiten der portugiesischen Kultur und Architektur, von historischen Verteidigungsbauten bis hin zu modernen Leuchttürmen. Man entdeckt tropische Sümpfe und Watt, Inselchen, Salzpfannen und geheimnisvolle Süßwasser Grotten.

Sich auf die sorgfältig angelegten Pfade quer durch das Naturschutzgebiet zu begeben, und dieses zu Fuß zu erforschen, stellt die wohl spannendste Möglichkeit dar, die volle Pracht Formosas zu erleben. In speziell dafür angelegten Aussichtstürmchen hat man die Chance, einen

atemberaubenden Blick über den Park und kann die zahlreichen Vogelarten aus nächster Nähe bewundern. Wer ein besonders scharfes Auge hat, kann scheue Reptilarten, violette und sogar das vom Aussterben bedrohte Chamäleon beobachten.

Das dicht mit Nadelhölzern bewaldete Gebiet entlang der Atlantikküste geht langsam in ein felsiges Buschland über, das wiederum in einigen der spektakulärsten Strände Europas mündet. Entdecken Sie verzauberte Gebiete wie den Ancão Beach, einen unter Naturschutz gestellten Strand, der sich unter der portugiesischen Sonne glitzernd hinzieht soweit das Auge reicht. Dieser ganz besonders magische Ort lädt mit einem Gourmetrestaurant und angeschlossenen, exklusiven Strandliegen zum Verweilen, Genießen und Staunen ein.

Aber nicht nur die perfekten Strände und die Schönheit der Natur ziehen Menschen in das Naturschutzgebiet. In einem ruhigen und abgelegenen Gebiet direkt neben dem Atlantischen Ozean findet sich einer der berühmtesten Golfplätze Europas, San Lorenzo. Liebevoll von den Golfplatz-Architekten



Joseph Lee und Rocky Roquemore in die Vegetation eingebettet rühmt sich der Golfplatz Kursen, die entlang atemberaubender Flora an Salzwasser Marschen und Süßwasser-Lagunen führen.

Der 18-Loch Golfplatz vermittelt den Eindruck von vollkommenem Einklang mit der Natur. Er ist Heimat für über 70 verschiedene Vogelarten, darunter der Reiher, der Weißstorch, das Blässhuhn, der Stelzenläufer und das seltene purpurne Teichhuhn. Die 18 Löcher, mit dem Clubhaus im Zentrum, sind in acht verschiedenen Mustern angelegt, die den Golfplatz zügig beispielbar machen. Und doch ist es nicht bloß „golfen“: Das Spielen des Platzes macht Ria Formosa aus allen Perspektiven erlebbar, von der erstaunlichen Flora und Fauna bis hin zum unvergleichlichen Meerespanorama.

Nach einem Tag des Durchstreifens des Naturschutzgebietes hat man sich eine Pause wohl verdient. Bevorzugtes Ziel zum Rasten und Energie tanken sind dabei die nahegelegenen behaglichen 5-Sterne Resorts von Vale do Lobo, die sich kürzlich als sogenanntes „Goldenes Dreieck der Algarve“ einen Namen gemacht haben. Auf dem Weg zu einer der luxuriös-verwöhnenden Wellness-Behandlungen erlebt man den spannenden Gegensatz ausnehmend schöner Strände und Golfplätze und der atemberaubenden, barocken Architektur der Algarve. Dona Filipa, das einzige Hotel mit Strandblick, wurde kürzlich aufwändig und kostspielig renoviert um seinen Gästen die perfekte Entspannung nach einem aufregenden Tag im Naturschutzgebiet zu bieten.

Einmal erfrischt und gestärkt, ruft Ria Formosa erneut: ob man mit dem Mountainbike gemütlich die Küstenstraßen entlang fährt, mit dem Boot die Inseln erforscht, sich im Morgengrauen einen Ausflug auf den Golfplatz gönnt oder einfach einen genüsslichen Spaziergang macht – man wird die Algarve niemals vergessen. Und man wird wiederkommen wollen.



# Ria Formosa

*The best thing about cruising into Faro from the air - other than the tingling anticipation of stepping into the glorious Portuguese sun - is the unrivalled view of the expansive Ria Formosa Nature Reserve. Before touching down at the Algarve's main airport you pass over endless blue lagoons, pristine beaches and glorious stretches of lush woodland. From 1000 feet the spectacle is breath-taking, but up close, it's like you're in another world.*

*Covering an area almost twice the size of Paris, you'll be hard pressed to take the place in one go... but it doesn't hurt to give it a try. Amidst the hugely diverse ecosystem, 20,000 birds and dense fauna you'll find an array of hikers, nature lovers, golfers (more on that later), sailors and mountain bikers, all revelling in the most striking area of natural beauty that Portugal has to offer. All you need to do is decide what you're going to do there.*

*If it's your first time, one of the best ways to get introduced to the nature park is by boat trip. A carefully guided tour will take you exploring around the five barrier islands and two peninsulas which protect Formosa's crystal clear lagoons from the ravages of the sea... and give you the opportunity to moor up next to each of them and pace crisp white sands and unspoilt beaches. Such boat trips also make their way down the entire length of the*

*Leeward coast, taking in a range of Portuguese culture and architecture from ancient defences to quirky lighthouses. Along the way you'll experience tropical marshes, tidal flats, islets, salt pans and stunning freshwater coves.*

*However, the most exciting way to see all that Formosa Park has to offer is to get in amongst it and get rambling. Romping through the carefully laid out paths and trails, you'll discover an array of impressive bird watching hides - two-storeys high and perfect for getting a splendid panoramic view of the reserve. Inside you'll likely find some friendly twitchers gazing out at the abundant flamingos and rare purple swamphens. Those with a keen eye will also be able to observe an eclectic selection of reptiles, including a rare and endangered species of chameleon.*

*Make your way through the dense pine woodland towards the Atlantic coast and past the rocky, scrubland outcrop that separate trees from sand and you'll discover some of the most spectacular beaches in Europe. One such area, the Ancão Beach, offers everything you'd expect from a protected - and award winning - beach, including a seafront restaurant, exclusive seating areas and glistening unspoilt sands that stretch as far as the eye can see.*

*But it's not just the perfect beaches and beautiful nature that drives people to the nature reserve though. Buried in a quiet corner next to the Atlantic Ocean, you can find one of the most celebrated golf courses in Europe, San Lorenzo. Carefully sculpted in amongst the pines by US golf course architects Joseph Lee and Rocky Roquemore, the course boasts fairways that run alongside saltwater marshes, freshwater lagoons and breath-taking flora.*

*All 18 holes feel in complete harmony with the park, and the course plays home to over 70 species of bird, including herons, white storks, coots, black winged stilts and the rare purple gallinule. With holes located in a figure of eight pattern (with its clubhouse at the centre), the course can be enjoyed on a brisk walk... but it's far more fun to hire a buggy and zip around its hardy array of trails. Playing the course gives you a 360 degree experience of everything Ria Formosa has to offer, including stunning wildlife, dazzling seascapes and plant life that borders on the tropical.*

*After a day in the Nature Reserve, you're going to need a well-earned rest before you return. Many tourists opt to stay at one of the nearby apartment complexes, but for an extra special treat, the five-star trappings of Vale do Lobo are just a short journey down the coast. This small, but exclusive, resort is renowned as the golden triangle of the Algarve... but with exceptional beaches and golf courses, as opposed to Royal Parks and stunning Georgian architecture. The only beachfront hotel in the town, Dona Filipa, has just undergone a multi-million pound refurbishment and is perfect for those looking for the finest creature comforts available.*

*Then, once you have been fed, watered and rested, Ria Formosa will be eagerly awaiting your return. Hire a mountain bike and take a leisurely ride along its coastal paths, rent a boat and explore the islands, grab your clubs and play a quick 18 under the early morning sun, or simply take it all in with a leisurely guided walk. Whatever you do - and no matter how you try to take it all in - it's guaranteed to be an experience you're never going to forget... and one you're going to want to have again.*



# CACHIL



1010 WIEN  
KÄRNTNERING 11-13  
TEL. 01/512 72 07

1010 WIEN  
SEILERGASSE 14  
TEL. 01/513 04 40

1010 WIEN  
MARC AURELSTRASSE 5  
TEL. 01/533 71 77

1190 WIEN  
BILLROTHSTRASSE 79A  
TEL. 01/320 68 60

## Wiener Spaziergänge

Geschichten  
abseits des  
gewöhnlichen  
Fremdenführers

## Vienna Walks

Stories off the  
Beaten Track

# Wien



*Was hat der „Steffl“, wie die Wiener ihren Dom liebevoll nennen, mit dem „Bäckerschupfen“ zu tun? Warum hat die berühmte Kirche bloß einen Turm? Wie war das mit dem „Totendoktor“? Wie rettet der Bäckerlehrling die Familie vor dem Ungeheuer in der „Schönlaterngasse“?*

Dies sind einige Themen aus dem Katalog von Geschichten und Anekdoten abseits des gewöhnlichen Fremdenführerpfades im mittelalterlichen Wien. Eine Einladung zu einem kurzen Rundgang der besonderen Art, der - wie könnte es anders sein - beim Stephansdom beginnt.

## *Der Stephansdom*

Wir stehen vor dem Riesentor des gotischen Bauwerkes. Die Bezeichnung geht auf das Wort „Riesen“ zurück, was „Flöße“ bedeutet. Diese wurden von den Fährmännern den Donaustrom entlang gesteuert, der im Mittelalter an der Kirche vorbeifloss. Auf der linken Seite sehen wir einen verwitterten Kreis in den Stein gehauen. Es war dies das damals gültige Maß für einen Brotlaib. Beim Verdacht, das Brot zu klein gebacken zu haben, wurde dies anhand des steinernen Maßes festgestellt. Dem Übeltäter erging es schlecht: er wurde in einem hölzernen Käfig etliche Male in den vorbeifließenden Strom getaucht - gerade so lange, dass er nicht ertrank! Das umherstehende Publikum erfreute sich an diesem „Bäckerschupfen“.

Werfen wir einen Blick in das dämmerige Schiff dieses großartigen sakralen Baues. In der „Tirnakapelle“, einem Seitenaltar, finden wir die kleine Statue des heiligen Judas Thaddäus. Hierher

kam eines Tages ein Mann, der seine Brieftasche verloren hatte. Er hoffte, der Heilige würde ihm bei der Auffindung behilflich sein und sprach:

*Heiliger Thaddäus, hilf mir, ich bitt', die Dankeskerz' bring' ich s' nächste Mal mit!*

Und es geschah ein Wunder: ein redlicher Mann hatte den Fund gemeldet. Darauf ließ sich der Glückliche, wieder im Besitz seiner Barschaft, vor der Statue nieder und sprach:

*Judas Thaddäus, Du hast geholfen. Ich danke Dir sehr.  
Jetzt brauchst doch wohl keine Kerzen mehr!*

Nun besteigen wir den Nordturm, der sich gegen den 137 Meter hohen Südturm wie ein Zwerg ausnimmt. Wir haben erfahren, dass der Dom als 2-türmiges Bauwerk geplant war - ähnlich dem Kölner Dom. Was war in Wien geschehen? Die Sage berichtet, dass der Baumeister des Nordturmes mit seiner Arbeit stark hinter dem Plan war. Die Wiener bewunderten bereits den fertigen Südturm und sparten nicht mit Kritik an dem säumigen Baumeister. Dieser ließ sich in seiner Not mit dem Teufel ein. Der Pakt besagte, dass der Teufel beim Bau tatkräftig mithelfen und das Werk zeitgerecht vollenden würde. Allerdings dürfe der Baumeister während dieser Zeit keinen Namen eines Heiligen aussprechen. Da staunten die Wiener nicht schlecht, wie schnell nun der Südturm an Höhe gewann. Eines Tages inspizierte der Baumeister die Giebelkronen des Werkes und erblickte unten auf dem Platz seine Liebste. Diese war gerade dabei, ihm das Essen zu bringen. In großer Freude rief er hinunter: „Ich freue mich so sehr, dich zu sehen, meine liebste Maria!“ Das war nämlich der Name des Mädchens, aber zugleich der Name der Heiligen Jungfrau.

Eine Sturmbö erfasste daraufhin das Bauwerk, der Baumeister konnte sich nicht halten und wurde von dem Sturm herab auf das harte Pflaster geweht, wo er an seinen Verletzungen verstarb. Der Turm wurde nie fertiggebaut!

In wenigen Minuten durchwandern wir das mittelalterliche Häusergewirr zur „Schönlaterngasse“.

Am Anfang der Gasse erhalten wir einen makabren Beigeschmack von den Jahrhunderte zurückliegenden Geschehnissen. Wir stehen vor dem Haus Nr. 13, dem „Totendoktorhaus“. Dort lebte im 15. Jahrhundert Dr. Urssenbeck, der einer der besten Diagnostiker seiner Zeit und Rektor der nahegelegenen Universität gewesen sein soll. Wegen seines großen medizinischen Wissens verdächtigte man ihn, mit dem Teufel im Bunde zu sein. Dieser Verdacht steigerte sich zur Gewissheit, als es Dr. Urssenbeck gelang, seinem todkranken Patienten Graf Auersperg das Leben zu retten. Als der Arzt kurz danach selbst verstarb, raunten sich die Wiener zu, der Doktor hätte sein Leben mit dem des Patienten getauscht: der Teufel hätte ihn geholt.

Nach wenigen Schritten erreichen wir Haus Nr. 7. Am 26. Juni 1212 machte sich in diesem Gebäude, das von einem Bäckermeister und dessen Familie bewohnt wurde, ein schrecklicher Gestank bemerkbar. Man fand heraus, dass dieses Miasma aus dem Hofbrunnen kam. Der Lehrling in der Bäckerei, der ein Auge auf das Bäckerstochterlein geworfen hatte, machte sich erbötig, der Sache nachzugehen und ließ sich an einem Seil in den Brunnen hinab. Dort erblickte er die schreckliche Gestalt eines Basilisken, einem Drachen nicht unähnlich, der die üblen Gase ausatmete. Der schlaue Bäckerlehrling kletterte nun hoch und schlug dem Bäckermeister vor, das Untier zu beseitigen, wenn er des Meisters Töchterlein heiraten durfte. Der Handel wurde schnell geschlossen und der junge Mann ließ sich abermals in den Brunnen hinab. Dort hielt er dem Monster einen Spiegel vor das Angesicht. Der Basilisk erschrak beim Anblick seiner eigenen Hässlichkeit derart, dass er tot darnieder sank.

Das Alte Wien bietet einen reichen Schatz an sagemumwobenen Gebäuden. Ob es nun das „Mozarthaus“ ist, in dem der Meister seinen Figaro komponierte und sein Requiem unvollendet ließ, oder das in der Nähe gelegene „Pawlatschenhaus“ in der „Blutgasse“, wo sich Mörderisches zutrug - an fast jeder Ecke und Häuserzeile erwarten Geschichte und Geschichten den Besucher. Der kommt aus dem Staunen nicht heraus!



# Vienna

*What does the cathedral, affectionately called Steffi by the Viennese, have to do with ducking stools? Why does the famous church have only one tower? Have you heard the story about 'Dr Death'? And how did the baker's apprentice save a family from the Schönlaterngasse monster?*

*These are just a few of the stories and anecdotes that draw you into the exciting tours of medieval Vienna. Curious? Come explore the city on a short tour that starts at St. Stephen's Cathedral (where else?).*



St. Stephen's

*We are standing in front of the 'Riesentor' of the massive Gothic church. The German word Riese usually means giant, but not in this case. In the Middle Ages Riesen were the rafts ferried along the Danube River, which in those days flowed past the church. On the left side we see a weather-beaten circle carved into the stone. Once upon a time it was the standard measure for a loaf of bread. Any loaves suspected of having been baked too small were measured against the stone gauge. Errant bakers faced the sorry lot of being locked in a wooden cage and dunked in the river until they just about drowned. As cruel as it seems, ducking stool punishments were a popular pastime for the gathering crowds.*

*Turning our attention to the dusky interior of this great sacred structure, in the Tirnakapelle side altar, we find a little statue of Saint Judas Thaddeus. One day, a man came here who had lost his wallet. Hoping the saint would help him find it, he spoke:*

*"Saint Thaddeus, help me, please,  
Next time I'll light the candle of thanks!"*

*A miracle occurred: an honest man reported the find. The happy seeker, reunited with his cash, knelt before the statue again and spoke:*

*"Judas Thaddeus, you helped me and I thank you very much.  
I suppose you have no need of candles anymore!"*

*Now we climb the North Tower, a dwarf compared to the 137-metre-high South Tower. We have just learned that the cathedral was originally planned as a two-tower construction, similar to the cathedral in Cologne. But what happened in Vienna? Legend has it that the builder of the North Tower was well behind schedule with his work. The Viennese were already admiring the completed South Tower and did not spare their criticism of the tardy builder. In desperation he made a pact with the Devil. The agreement was that the Devil would actively help with the construction so that the project could be completed on time. But during this entire period, the builder was not to pronounce the name of any saints. The Viennese were astounded to see how quickly the North Tower started to go up. One day, when the builder was inspecting the roof crown of the tower, he caught sight of his beloved down on the plaza below. She was just bringing him lunch. In*

*great joy he called down: 'I'm so overjoyed to see you, my dear Maria!' That was the girl's name, but of course it was also the name of the Holy Virgin.*

*A gale swept around the tower, the builder could not hold on and the storm blew him down to the hard pavement, where he died of his injuries. The tower was never completed.*

*From there we meander through the maze of medieval houses surrounding the cathedral and arrive at Schönlaterngasse. At the beginning of the lane, we get a macabre taste of the events which transpired here centuries ago. We are standing in front of House No. 13, the 'Doctor Death House'. Here, in the fifteenth century, lived one Dr Urssenbeck, one of the best diagnosticians of his time and Dean of the nearby university. Due to his incredible medical knowledge he was suspected of being in cahoots with the Devil. The suspicion mounted to certainty when Dr Urssenbeck succeeded in saving the life of his mortally ill patient Count Auersperg. When the doctor himself died a short time later, the Viennese speculated that he had exchanged his life for that of his patient: the Devil took him.*

*After a few more steps we reach House No. 7. On 26 June 1212, a terrible smell was noted in this house, which was occupied by a master baker and his family. It soon became clear that the stench came from the well in the courtyard. The apprentice from the bakery, who had taken a fancy to the baker's daughter, offered to look into the matter and lowered himself into the well on a rope. There he saw the terrible figure of a basilisk, not unlike a dragon, who was exhaling the malodorous gases. The clever baker's apprentice climbed back up and suggested to the baker that he would eliminate the beast if he could marry the master's daughter. The deal was quickly made and the young man again descended into the well. There he held a mirror before the face of the monster. The basilisk was so shocked by the sight of his own ugliness that he collapsed in a dead heap.*

*Old Vienna offers a rich treasury of legendary buildings. From the Mozarthaus, where the master composed his Figaro and left his Requiem unfinished... to the nearby Pawlatschenhaus on Blutgasse, where a murderous episode transpired, on nearly every corner. For visitors to the city, the amazement never ceases!*





SARTALE

VIENNA

CESARE ATTOLINI • LORO PIANA • MARINELLA • COLOMBO • MALO • ARTIOLI • MARIA SANTANGELO •  
FINAMORE • BRESCIANI • MANDELLI • SILVANO LATTANZI • BONTONI • MONTEDORO • BORSALINO •  
FIORONI • TARDINI • SILVANO SASSETTI • D'AMICO • ROTA

RAUHENSTEINGASSE 7 • 1010 WIEN • +43 699 17098473

Mode-Design  
in und aus Wien

Modedesign in  
Wien kann sich  
sehen lassen.



Fashion Design  
in the City of Vienna

The City is Now  
Officially on the  
Map in the World  
of Fashion

# Wien

*Wien hatte einigen Aufholbedarf. Aber nun ist die Stadt auch in dieser Hinsicht dick da: Modedesign in Wien kann sich sehen lassen. Und ist längst mit internationalen Maßstäben zu messen.*

Die Sprache der jungen Modedesigner in Wien ist unverwechselbar. Thomas Kirchgrabner, der Couturier des Labels Lena Hoschek, setzt jeden Entwurf mit viel Liebe zum Detail zu formvollendeten Roben um. Diese einzigartigen Couture Kleider findet man unter anderem auf dem Red Carpet der Oscarveranstaltung wieder. Lena Hoschek selbst ist durch ihre Vintage inspirierten Kollektionen, den massangefertigten Stücken aus dem Atelier sowie den handgefertigten Dirndl international bekannt geworden. Lena Hoschek bietet Luxus für jeden Tag, in ihrem Store in Wien: Gutenberggasse 17, 1070 Wien. Der ganz eigene Stil der selbstbewußten Designerin wird sogar von Stars wie Katy Perry oder Charlotte Roche getragen.

Wer Wiener Chic sucht, sollte Susanne Bisovsky einen Besuch abstatten. Sie war Jahrgangsbeste in der Meisterklasse von Helmut Lang - und dies nicht unverdient, wie sie immer wieder unter Beweis stellt. Sie kombiniert folkloristische Elemente mit Eleganz und verwandelt traditionelle Motive in Couture. In ihrem Wiener Atelier in der Seidengasse 13/6 im 7. Bezirk kann man sich durch die Kollektionen mit den klingenden Namen Wiener Chic, Mitgift oder Trachtenpunk wählen.

Ebenfalls im 7. Bezirk befindet sich die Lindengasse, die sich zu einer ansehnlichen Modemeile entwickelt hat. Hier findet man alles, was chic, in und speziell ist. Sehenswert ist der Laden von Elke Freytag, die minimalistische Schnitte alltagstauglich und gar nicht langweilig präsentiert. Ihre Kreationen lassen sich gut mit ausgefallenen Schuhen, aufregendem Schmuck und liebevollen Accessoires ergänzen, die man in der nahe gelegenen Ateliergemeinschaft Werkprunk findet.

An der Ecke zur Stiftgasse präsentiert sich der Designer Tiberius, eine Größe in der Wiener Modedesign-Szene. Seine Kollektionen - sinnlich-romantisch und gleichzeitig provokant - sind aufregend und umfassend, bei Kleidern angefangen über Abendmode, Anzüge, Accessoires, Parfums und Taschen aus der eigenen Produktion.

Stefanie Wippel hat ihr Label Wabisabi auch in der Lindengasse angesiedelt. Für Liebhaber der Japanischen Schlichtheit ein Must See! Wippel kombiniert weite Hosen mit Jersey-Oberteilen in Weiß, Grau und Schwarz und bietet eine unglaubliche Vielfalt an Kombinationsmöglichkeiten.

Direkt daneben macht ein andersartiges Konzept von sich reden. Im „étagère“ sind bis zu 80 Künstler und Designer eingemietet und präsentieren ihre handgefertigte Mode in Regalfächern.

In der selben Gasse: Mandarina Brausewetter - so spektakulär der Name, so spektakulär ihr Look. In ihrem Shop „Freaks & Icons“ kann man markante T-Shirts mit starkem Graffiti-Einfluss und beeindruckende Blazer mit Puffärmeln erstehen.

Neben der Lindengasse tut sich derzeit auch das Trendviertel Burggasse hervor. Besonders auffallend ist der Retro-Modeshop „Goldstück Vienna“, eine wahre Fundgrube für Kleider, Blusen und Röcke im Stil der 1940er- und 1950er-Jahre.



Aber auch abseits des 7. Bezirkes gibt es einheimisches Modedesign zu entdecken. Allen voran muss man das Label „Elfenkleid“ nennen. Der Shop befindet sich in der Margaretenstr. 39 3-4 im 4. Bezirk und ist ein Eldorado für alle, die pure Weiblichkeit suchen. Die Designerinnen Sandra Thaler und Annette Prechtl haben sich auf Brautkleider und Abendroben spezialisiert. Für ihre schlichten, zeitlosen Schnitte in Kombination mit hochwertigsten Materialien haben sie schon viele Preise eingeharbt. Mittlerweile haben sie auch eine Couture-Linie in ihrem Sortiment.

Maßstäbe setzte auch das Wiener Mode-Duo Schella Kann - das sind die Designerin Anita Aigner und Marketing- und Produktionschefin Gudrun Windischbauer - bereits 1984, als ihre Kollektion mit dem Preis für „Bestes österreichisches Modedesign“ ausgezeichnet wurde. Intelligente Entwürfe und durchdachte Umsetzung der einzelnen Modelle mit vielfältigen Möglichkeiten, verschiedene Teile individuell zu kombinieren und somit immer neue Looks zu schaffen - das ist die Leidenschaft der Designerinnen. Der Schella Kann Store befindet sich in der Spiegelgasse 15 im 1. Bezirk und ist auch architektonisch sehenswert!

Wie international Wien ist, zeigt die Mühlbauer Hutmanufaktur. Internationale Stars wie Brad Pitt, Madonna und Yoko Ono lieben die stylischen Kopfbedeckungen des Wiener Traditionsbetriebes.

Von einer kleinen Modistenwerkstatt aus der Wiener Vorstadt, gegründet 1903, entwickelte sich ein international gefragtes Label für zeitgenössische Hutmode. Mühlbauer entstaubte das Image der Hüte und bietet heute auch Kappen, Mützen, Hauben und Haarreifen an, alles in aufwendiger Handarbeit produziert. Der Mühlbauer Flagshipstore, vom Architekten-Duo Kühn Malvezzi entworfen, befindet sich in der Innenstadt, in der Seilergasse 10.

KAYIKO - The Private Luxury Label wurde 1998 von Karin Oëbster in Wien gegründet. Hier darf man sich exklusives Avantgarde Design erwarten! Das Motto der Designerin ist „Less is more“. Jede Kollektion ist einzigartig, und manche Teile lässt sie sogar absichtlich unperfekt wirken. Für Individualisten und Mutige einen Besuch wert: Windmühlgasse 16 im 6. Bezirk.

Ein kleiner Insidertipp zum Schluss: kontiki, das erste österreichische Label, das funktionelle Taschen aus recycelten Fahrradschläuchen herstellte und damit ein neues, robustes Material in dieser Verwendung vorstellte. Aber erst die Kombination aus der ressourcenschonenden, nachhaltigen Verwendung von Materialien und anspruchsvollem jungen Design haben die Taschen zu einem inzwischen erfrischenden Bestandteil des Wiener Stadtbildes gemacht. Der Shop befindet sich im 16. Bezirk in der Grundsteingasse 20/1.



## Fashion Design in Vienna



©Lena Hoschek



©Stefanie Wippel



©Elke Freytag

Vienna may have had a little catching up to do, but the city is now officially on the map in the world of fashion... and right now, fashion from the Austrian capital is an international force to be reckoned with.

The language of young fashion designers in Vienna is unmistakable. Thomas Kirchgrabner, for one, couturier of Lena Hoschek, stands out with his in-your-face style cleverly juxtaposed with traditional elements. Lena Hoschek's designs are also well worth seeing: an internationally recognized designer, her creations are seen on red carpets all over the world, are vintage inspired and tailor-made. She mixes petticoats with punk and traditional dirndl blouses with tattoos. Her very original and self-confident style has been worn by stars like Katy Perry and Charlotte Roche. You'll find her luxury clothes for every day use at Gutenbergstraße 17, in the first district of Vienna.

If you are looking for Viennese chic, head for Susanne Bisovsky's showroom. Bisovsky was one of the most promising students ever to graduate from the master class of Helmut Lang - for good reason, as she repeatedly demonstrates. The designer combines folkloric elements with elegance, and transforms traditional motifs to couture. In her Viennese salon at Seidengasse 13/6 in the 7th District you can peruse her collections with imaginative names like Wiener Chic, Mitgift and Trachtenpunk.

Another destination in the 7th District is Lindengasse, which has become quite the fashion mile. Here you can find everything that is chic, in and special. Be sure not to miss Elke Freytag's shop, presenting wearable and anything-but-boring minimalist designs. Freytag's creations work particularly well with the unusual shoes, exciting jewellery and original accessories you can find in the nearby collective studio Werkprunk.

The designer Tiberius, already a big name in the Viennese fashion design scene, has a store on the

corner of Stiftgasse. His collections - sensually romantic and at once provocative - are both thrilling and extensive, ranging from dresses and evening wear to suits, accessories, perfumes and bags.

Another designer based on Lindengasse is Stefanie Wippel, with her label Wabisabi. Her shop is a must-see for lovers of Japanese simplicity. Wippel combines wide pants with jersey tops in white, grey and black, offering an incredible variety of potential combinations.

Right next door, an uncommon concept is attracting attention: at étagère, as many as 80 artists and designers can rent shelf space to present their handmade fashion and other goods.

On the same street, you will also find Mandarina Brausewetter... whose look is as spectacular as the name suggests. Her shop, Freaks & Icons sells one-

of-a-kind T-shirts, heavily influenced by graffiti, along with impressive blazers with puffy sleeves.

Not far from Lindengasse, Burggasse is rapidly emerging as another trendy location. The retro fashion shop Goldstück Vienna is a real treasure trove for dresses, blouses and skirts in 1940s and 1950s style.

But the 7th District is not the only location in Vienna where you can find local fashion design. One of the city's leading labels is Elfenkleid; its shop at Margaretenstrasse 39 3-4 in the 4th District is an El Dorado for everyone looking for the ultimate in femininity. Designers Sandra Thaler and Annette Precht specialize in wedding gowns and evening dresses, and their clean, timeless styles - combined with high-quality materials - have already garnered many prizes. They have also recently added a couture line to their collection.

Another trend-setting fashion duo from Vienna is Schella Kann - consisting of designer Anita Aigner and marketing and production director Gudrun Windischbauer - whose collection was nominated as 'Best Austrian Fashion Design' back in 1984. Their creations are characterized by intelligent designs and sophisticated craftsmanship. Their range offers numerous, exciting individual pieces that can be combined together to produce a myriad of new looks. The Schella Kann store is at Spiegelgasse 15 in the 1st District and is worth seeing for its interior design alone.

Mühlbauer Hutmanufaktur demonstrates just how international Vienna is. Worldwide stars like Brad Pitt, Madonna and Yoko Ono love the stylish headwear created by this traditional Viennese hatmaker. A little workshop from the outskirts of Vienna, founded in 1903, has evolved into an internationally coveted label for contemporary millinery fashion. Mühlbauer has consistently moved with the times and also offers contemporary caps, berets and hair bands, all handcrafted with utmost care. The Mühlbauer flagship store, designed by architect duo Kühn Malvezzi, is at Seilergasse 10 in the Inner City.

KAYIKO - The Private Luxury Label was founded in Vienna in 1998 by Karin Oëbster and offers exclusive avant-garde design, based on the motto 'less is more'. Every collection is unique, and some pieces are deliberately meant to seem imperfect. The shop at Windmühlgasse 16 in the 6th District is definitely worth a visit for courageous individualists.

Finally, we leave you with a little insider tip: Kontiki is the first Austrian label to make functional bags from - amazingly - recycled bicycle tubes. This combination of environmentally friendly, sustainable materials and sophisticated contemporary design has made these bags immensely popular in Vienna... and well worth owning. The shop is in the 16th District at Grundsteingasse 20/1.

LAKSEN  
SPORTIVE  
LIFESTYLE

KARL HAUPTMANN  
JAGD-WAFFEN  
MADE FOR HUNTING.

# Kettner

Kettner Wien | Plankengasse 7 | 1010 Wien | Tel. +43 (0)1 / 513 22 39  
office@kettnerwien.at [www.kettner.com](http://www.kettner.com)

## Wien und der Wein

Der Vienna Heurigen Express fährt auch heuer wieder

## Vienna and Wine

The Vienna Heurigen Express is on the Road Again.

# Heurigen

Er fährt auch heuer wieder - der Vienna Heurigen Express. Bequem kann man sich von einem Heurigen zum nächsten chauffieren lassen. Startpunkt ist der Heurigenort Nussdorf im Norden von Wien; die Route zieht sich hinauf zum Kahlenberg, nach Grinzing und wieder zurück nach Nussdorf. Hop-On, Hop-Off heißt hierbei das Zauberwort, um die wundervolle Umgebung, ganz besonders den unvergleichlichen Ausblick vom Kahlenberg, genießen zu können. Lässt man sich auf die Geschichte hinter dem Weinbaugelände Wien ein, hat man alle Hände voll zu tun: der Weinbau in der Stadt Wien begann bereits mit den Kelten, 500 v. Chr., wie dementsprechende Funde von Weinfässern und Ähnlichem belegen. Auch die Römer hatten großen Gefallen am Weinbau in Wien. Die ältesten heute bekannten Wiener Weingärten sind ab 1132 nachweisbar.

Die heute für die Wiener Bevölkerung und die zahlreichen Besucher so bedeutsame Heurigenkultur entstand Ende des 17. Jahrhunderts. Kaiser Josef II. erließ, dass WinzerInnen mit ihrem Wein auch Lebensmittel aus eigener Erzeugung verkaufen durften. Dabei war zwei Jahrhunderte vorher das Anlegen neuer Weingärten verboten worden, da die Weinbaugelände langsam aber sicher den Ackerbau verdrängt hatten. Der ursprünglich beinahe vollständigen Verbreitung des Weinbaus in allen Wiener Bezirken wurde in späterer Zeit durch die Verstädterung ein Ende gesetzt; der Weinbau wurde immer mehr an die Stadtgrenzen verdrängt, wo er

in heute bekannter Form einen maßgeblichen Wirtschaftszweig darstellt. Der Wein ist mit der österreichischen Kultur beinahe untrennbar verwoben. Wien mag nicht in Frankreich liegen, das mit seinen weltweit prämierten Weinen eine Vorreiterrolle in der Kunst des Weinbaus einnimmt. Die berühmte Gemütlichkeit der ÖsterreicherInnen und ganz besonders der WienerInnen ist jedoch nicht zuletzt der Genussskultur und somit auch dem Wein zuzuschreiben. Hierbei hat der Wiener Wein in den letzten Jahren ein neues Gesicht bekommen: junge WinzerInnen legen abseits von Tradition und Qualität auch Wert auf Design und Stil. Die Weinkeller und Heurigenlokale haben sich unter der jungen Generation auf spannende Art und Weise geändert, sind funktionell aber architektonisch und in der Innenausstattung anspruchsvoll. Diese Aufbruchsstimmung ist auch in deren Weingärten sichtbar. Der traditionelle und berühmte Wiener „gemischte Satz“ - bestehend aus mindestens drei Qualitätsrebsorten, die gemeinsam in einem Weingarten stehen - wird neben den aus Neugier



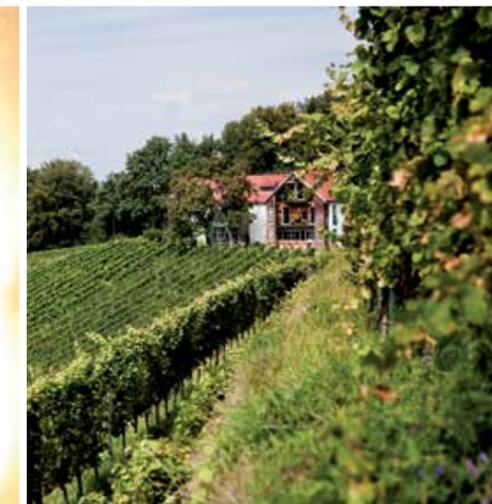
am Experiment gepflegten Reben des Shiraz und anderen exotischen Rebsorten angebaut.

Viele Heurige sind Anlaufpunkt zur Stärkung nach einer Wanderung durch das Wegenetz der Wiener Stadtwanderwege. Diese führen zum Großteil durch den Wienerwald, seines Zeichens UNESCO-Biosphärenpark. Auf diesen Wegen findet man zahlreiche Heurige, die ihre Bänke und Tische mitten zwischen den Weinreben aufgestellt haben und damit den Besuchern eine einzigartige Kulisse als Beilage zum Genuss des Weines und der selbst gemachten Spezialitäten bieten - der Wiener Wein wird rundum erlebbar, zum Beispiel beim Heuriger „Zur Schildkrot“ in der Senderstraße 33, mitten in den Weingärten des 21. Bezirkes. Oder im Buschenschank „Wieninger am Nussberg“, Eichelhofweg im 19. Bezirk, mit dem wahrscheinlich besten Ausblick auf die Stadt Wien.

In der Wiener Innenstadt hat der Wiener Wein das ganze Jahr über Hochsaison. Die Kreationen der Wiener Winzer sind in allen gut sortierten Vinotheken und Restaurants zu finden und zählen zu den bevorzugten Weinen der StadtbewohnerInnen und BesucherInnen. Gemischter Satz, Grüner Veltliner, Blauer Zweigelt und vor allem der „Junge Wiener“ - der alle Jahre wiederkehrende Wiener Jungwein - sind unerlässlich für Gastronomie und Hotellerie. Die internationale „Tauglichkeit“ beweisen Weinbars wie zum Beispiel das „Eulennest“ in der Operngasse 30 im

vierten Bezirk, wo man Wiener Wein in Verbindung mit Köstlichkeiten wie italienische Wurstwaren, Käsespezialitäten aus Frankreich und Pasta- und Tapasgerichte genießen kann. Wer den Wiener Wein in Verbindung mit Wiener Charme und jahrhundertelanger kulinarischer Tradition erleben möchte, der ist im „Schwarzen Kameel“ in der Bognergasse 5 im ersten Bezirk goldrichtig. Die historische Inneneinrichtung aus der Zeit der Jahrhundertwende und der hervorragend bestückte Weinkeller erfreuen sich größter Beliebtheit. Einen „interaktiven“ Zugang zum Thema Wein hat der Weinfreitag im Restaurant at eight im Hotel The Ring, Kärtner Ring 8; 1010 Wien: einmal im Monat lädt das Gourmetrestaurant einen bekannten österreichischen Winzer ein, der zum viertägigen Menü seine Weine präsentiert und spannende Geschichten rund um die Kunst des Weinbaus zum Besten gibt.

Die Heurigenkultur in Wien hat sogar ihren eigenen Radiosender - Radio Wienerlied. Folgen Sie dem QR-Code und hören Sie ein besonders bekanntes Lied zum Thema Wiener Wein:



From Heurigen to

# Heurigen

The Vienna Heurigen Express is on the road again. Come aboard and enjoy the ride from one Heurigen wine tavern to the next. The starting point is the winery town of Nussdorf to the north of Vienna. From there, the route continues up to Kahlenberg, down to Grinzing and back to Nussdorf. Hop on, hop off and then hop on again as you explore Vienna's picturesque outskirts and take in the stunning view of the city from Kahlenberg. The history of wine in the area goes back a lot further than you might think. Archaeological finds of wine barrels and the like confirm that the noble juice has been around since as early as 500 B.C. - when the Celts were here. The Romans had a penchant for growing wine on these hills as well. The oldest vineyards on record in Vienna date back to 1132.

Vienna is one of the only capitals in the world with an economically significant winegrowing industry. The Heurigen culture so loved today by both the Viennese population and visitors alike, first emerged around the end of the seventeenth century: back then, Emperor Josef II decreed that vintners could sell food from their own production along with their wine. Two centuries earlier, a prohibition had been issued against starting new vineyards, since grapes had slowly but surely supplanted other crops. But it was urbanization that put an end to the once ubiquitous presence of vineyards in every district of Vienna. Wine cultivation was increasingly pushed to the outskirts of the city, where it still exists to this

day and represents a major source of income.

Wine and Austrian culture have become a virtually inseparable pair. Vienna may not be situated in France, the world's unchallenged viticultural leader when it comes to producing award-winning wines. But ultimately, the famous *gemütlichkeit* of Austrians, and especially the Viennese, owes quite a bit to their love of the good life and, by extension, wine. In recent years, Viennese wine has seen a revival of sorts. Alongside tradition and quality, young vintners are starting to focus on design and style as well. Wine cellars and Heurigen taverns are beginning to undergo an exciting transformation, introducing architecturally and functionally sophisticated interiors. You can sense the same pioneering air in the vineyards too. In the spirit of experimentation, Vienna's traditional and famous Cap Gemischte Satz - a cuvée consisting of at least three quality grape varieties grown in a single vineyard - is cultivated alongside more exotic types, like Shiraz.

Many Heurigen taverns are enticing destinations for refreshment after a trek along Vienna's network of hiking trails. Most of the trails pass through the Vienna Woods, a designated UNESCO Biosphere Reserve. The routes are dotted with wine taverns that have set up benches and tables in the midst of vineyards, offering visitors an incomparable setting to accompany fantastic Viennese wines and homemade specialties. Zur Schildkrot, a tavern at Senderstrasse 33 in the middle of the vineyards of the 21st District, is just one example. Another is Wieninger am Nussberg, on Eichelhofweg in the 19th District, affording what may well be the best view of the city.

In the Inner City, Viennese wine has high season all year long. The creations of Viennese vintners are available in all well-stocked wine bars and restaurants and are a preferred



choice among locals and visitors alike. Hotels and restaurants rely on favourites like Gemischter Satz, Grüner Veltliner, Blauer Zweigelt and above all the 'Junge Wiener' - a young Viennese wine that makes a fresh appearance every year. Wine bars like Eulennest, at Operngasse 30 in the 4th District, prove the international flair of Viennese wines, serving them alongside delicious fare like Italian sausages, French cheese specialties, pasta dishes and selected tapas.

To experience Viennese wine in tandem with Viennese charm backed by centuries of culinary tradition, Zum Schwarzen Kameel at Bognergasse 5 in the 1st District is just the spot. Its historic turn of the 20th century interior, and superbly stocked wine cellar attract connoisseurs from around the world. For an interactive experience of wine,

The Ring Hotel's gourmet restaurant At Eight (Kärntner Strasse 8, 1010 Vienna) offers Wine Fridays once a month. Each event features a well-known Austrian vintner, presenting representative wines accompanied by a four-course menu embellished with exciting anecdotes about the art of viticulture.

Heurigen culture in Vienna even has its own radio station: Radio Wienerlied. Scan the QR code to hear an especially popular song on the theme of Viennese wine:





**SIR ANTHONY**  
MEN'S BEST ADDRESS

SIR ANTHONY WIEN  
Kärntnerstrasse 21-23 • Tel. +43 1 512 68 35 27

**STEFANO RICCI**

[stefanoricci.com](http://stefanoricci.com)



# Grand Hotel Wien

Das  
Grand Hotel Wien  
anno dazumals

The  
Grand Hotel Wien  
Back in the Day

# die Legende



## *Eine Anekdote zur Legende*

Mit einem Ruck kam die Kutsche zum Stehen. Sie war heilfroh, endlich am Ziel zu sein. Zugegeben, es hatte schon schlimmere Fahrten gegeben, aber nach vier Stunden brauchte sie einfach festen Boden unter den Füßen. Seit sie reich geerbt hatte, war das Leben nicht einfacher geworden, sondern hatte sich zu einer Aneinanderreihung mühseliger gesellschaftlicher Verpflichtungen entwickelt. Sie rückte ihren breiten, mit Satinbändern und zart gefärbten Blüten geschmückten Hut zurecht und legte ihre Hand auf den goldenen Griff der Kutschentür. Da wurde die Tür auch schon von außen geöffnet und ein Mann in burgunderroter Livree streckte sich ihr entgegen, um ihr den Ausstieg zu erleichtern. Sie reichte ihm ihre behandschuhte Hand, stützte sich ab und setzte ihren Fuß auf die Stufe der Kutsche. Kaum hatte sie den Kopf herausgestreckt, schlug ihr der lang entbehrte Geruch der Großstadt mit einer Mischung aus Pferdeschweiß, Abrieb von Kutschenrädern, zarten Duftnoten der Parfums der vorüberziehenden Damen und Herren und dem süßen Duft erster Blüten der die Straße säumenden Bäume entgegen. Sie hielt inne, drehte den Kopf in die Sonne und sog den lange vermissten Duft ihrer Geburtsstadt tief in sich ein. „Gnädige Frau?“ fragte der Mann in Livree, dessen stützende Hand sie umklammerte, „darf ich behilflich sein?“, und deutete eine leichte Verbeugung an.

Sie riss sich von dem Sog der Stadt los und stieg mit einem leichten Rauschen ihres zartrosa gefärbten Kleides aus der Kutsche. Der Kutscher hatte bereits begonnen, ihr Gepäck abzuladen, als ein zweiter Mann in Uniform ihm zu Hilfe kam, um das Gepäck auf einen der goldenen Wagen des Hotels aufzuladen. Das Hotel...wie hatte sie sich darauf gefreut. Zum ersten Mal wurde sie sich des kürzlich gekehrten Gehsteiges der Wiener Ringstraße unter ihren Füßen bewusst, nahm den goldenen Eingang des Luxushotels vor ihr wahr, sah die frisch gestärkte

burgunderrote Uniform und den glänzenden goldenen Wagen mit schärferen Sinnen. Hier war Kronprinz Rudolf aus und ein gegangen, wie man sich erzählte. „Und wie unfassbar schwer es war, hier ein Zimmer zu bekommen...“ dachte sie bei sich. Es war ja nicht so, dass sie es nicht schon lange versucht hatte! Aber mit diesem Haus war es wie mit den vielversprechendsten und besten Ehemännern: man brauchte viel Glück und Geduld, um einen zu erhaschen, der noch nicht besetzt war. Mit einem mulmigen Gefühl betrat sie den Fahrstuhl. „Dampfbetrieben also...soso...“ dachte sie und musterte die dunkle Holztäfelung. Mit leisem Quietschen und einem Ruck setzte sich dieser Fahrstuhl nun in Bewegung; die goldene Tafel, die ihr gegenüber an der Holzwand angebracht war, erteilte stolz von der Einzigartigkeit der technischen Errungenschaft Auskunft. Der Geruch von Schmieröl und Ruß stieg ihr in die Nase. Dieses Haus war eine wahre Fundgrube an technischen Neuerungen. Sie selbst hatte mit Technik nicht viel am Hut. Sie verstand jedoch, dass man mit der Zeit gehen musste und auf keinen Fall stehen bleiben durfte. „Stillstand ist Rückschritt“ hörte sie die gestrenge Stimme ihres Großvaters im Ohr. Sie hatte diesen Spruch zwar nie in ihrem Herzen gefühlt, aber sehr wohl verstanden, und versucht, danach zu leben. Und hier war sie nun, klammerte sich an den goldenen Haltegriff, der sich rund um die Kabine des Fahrstuhles entlangzog und schaltete sich selbst für ihre Hasenfüßigkeit.

Als der Fahrstuhl im sechsten Stockwerk sanft zum Halten kam, zog der Mann in Livree, der sie begleitet hatte, die Holztüre der Kabine auf und öffnete die schwere schwarze Eisentüre des Fahrstuhles. Mit einer leichten Verbeugung deutete er auf den vor ihr liegenden Gang. Ihre elitäre Suite lag gleich einige Schritte weiter. Als die Flügel der Tür für sie geöffnet wurden, spürte sie die ganze Last ihrer langen Reise sogleich von sich abfallen. Ähnlich musste sich Johann Strauss gefühlt haben, als er die Annehmlichkeiten dieses Hauses bei seinem 50-jährigen Bühnenjubiläum am eigenen Leib erfahren durfte. „Und er hatte wahrscheinlich keine Umstände erdulden zu müssen, um ein Zimmer zu ergattern,“ amüsierte sie sich, während sich ihre Füße in den eierschalenfarbenen Schuhen lautlos ihren Weg über den samtweichen Teppich bahnten. Sie schob den schweren Vorhangstoff aus aprikotfarbener Seide zur Seite, trat an das sonnenbeschienene Fenster und ihr stockte der

Atem. Da lag sie vor ihr, die Wiener Ringstraße, in ihrer ganzen Pracht. Das Hotel war nicht umsonst das ausgebuchteste Haus der ganzen Stadt - immerhin war es das erste Grand Hotel an diesem Prachtboulevard, und Alle drängte es hin. Als Treffpunkt der Künstler und Adeligen hatte es sich seit seiner Eröffnung zum Mittelpunkt der Wiener Gesellschaft entwickelt. Und auch technisch war es etwas Besonderes! Sie hatte noch niemals so viele technische Entwicklungen an einem Ort zum Leben erweckt gesehen. „Beginnend mit diesem unglaublichen Fahrstuhl,“ schmunzelte sie, und fragte sich, warum sie jemals Furcht davor gehabt hatte. Das Hotel verfügte zudem über einen eigenen Telegrafensaal und war ein wahrer Ausbund an Innovationen, was den Service für die Gäste betraf: Extraleistungen wie Kerzen auf jedem Zimmer, Träger für das Gepäck und ein Kamin in jedem Zimmer waren fester Bestandteil des Service. Das Haus verfügte über einen Barbier und zahlreiche weitere Salons, und sogar ein eigenes Restaurant! „Daran kann man sich wahrlich gewöhnen,“ seufzte sie zufrieden.

Ihr weißer Handschuh strich über das goldfarbene Geländer und bewunderte das glänzende Material, als sie zwei Stockwerke hinunterstieg, um den Prachtsalon aufzusuchen in dem das Abendmahl serviert wurde. Das Klirren der fein polierten Gläser drang an ihre Ohren und sie freute sich auf den bevorstehenden Genuss des feinen Menüs. Der Speisesaal war atmenberaubend. Umrahmt von Säulen fasste der Saal zahlreiche große Tische, die wundervoll eingedeckt waren und ungeduldig auf die Gäste warteten. Von der Decke hing ein wahrlich prachtvoller Luster, dessen Lichter sich im polierten Silberbesteck widerspiegeln. Ihr als Kunstliebhaberin entging jedoch nicht ein besonders schönes Deckengemälde, dessen Stil sie erkannte und einem ihrer Lieblingsmaler zuordnen konnte. Und dann wusste sie mit einem Schlag, warum das Grand Hotel zurecht als Legende bezeichnet wurde: sie fand sich inmitten der Gesellschaft der angesehensten Persönlichkeiten ihrer Zeit wieder. Am Nebentisch entdeckte sie Max Reinhardt, dessen Gattin gerade das feine Porzellan lobte, und zwei Tische weiter nahm Friedrich Nietzsche einen Schluck Wasser aus seinem Kristallglas. Ihr eigenes Glas war bereits gefüllt worden und sie nahm ebenfalls einen Schluck.

Das Grand Hotel Wien. Sie würde bleiben.

# The Legend

The Grand Hotel: Welcome to the Legend

The carriage rattled noisily along the rough city street. Through the windows the smell of Vienna peeled in unabated: horses, spring blossoms and the passing waft of pastries and coffee. Anna shuffled nervously in her seat, gently leaning her head further out into the street to get a much needed flap of cooling air.



After riding by train for two days, the last forty minutes in the undersized Fiaker were nothing. The young traveller could almost smell the delicate soap and fizzing salts as she imagined the incredibly long bubble bath she was going to take... and as for the dinner that would follow; there would be goulash, Werner Schnitzel, all kinds of strudel, Riesling and ice-cold Champagne. There was not long to wait now. She could almost taste it.

In a blaze of hooves the carriage veered onto the city's famous Ringstrasse and kicked up the pace. The long tree-lined street passed by in a blur of blossom as the small coach charged towards its goal. As the buildings rushed by on either side, Anna's sites were set on the imposing structure powering towards her at a rate of knots. Five storeys high and beautifully lit up in the early evening dusk, the Grand Hotel Wien was just moments away.

A flash of burgundy whizzed by the window of the Fiaker, and in one smooth movement the livery clad concierge whipped open the door and extended a helping hand. As the young lady stepped down into the street, a flurry of activity erupted around her. Bags were unloaded, horses were watered and a pair of porters ventured



purposefully out of the hotel to help. Anxious to get inside, Anna fumbled through her coin purse and paid the grateful driver, before following the three burly men inside one of the most renowned hotels in the world.

As her luggage veered left, Anna paused to drink in the hotel. The gilded ceiling, adorned with shimmering chandeliers and intricate wooden

carvings, stretched up for what seemed like three storeys. In front of her, a great staircase gave way to a collection of steam powered lifts: noisy, state-of-the-art and dreadfully exciting; whilst to her right, a gaggle of well-dressed guests and locals were indulging in rich smelling coffee and delicious looking pastries. Unintentionally, the weary traveller raised herself on tiptoe and sniffed the air, before tearing herself away from the comfy looking seating area and turning to follow her cases.

Gliding elegantly across the polished marble floor, the young girl approached the imposing oak check-in desk with a broad grin. In the far corner of the expansive foyer, a string quartet was expertly making its way through Johann Strauss's Idyllen. In this hotel the famous Austrian maestro



was more than just a legend, he was a regular guest and occasional performer.

In 1894, just two years before ago, the brilliant musician had celebrated his 50th year as a composer right here in the Grand Hotel. Understandably, the event was world news and made papers all around the globe. Autumn had just reached Vienna, the blossom had long since

fallen from the Ringstrasse trees and the long Austrian nights were drawing in. It was the time of year for taking late breakfasts with plenty of hot chocolate; the time of year for warming schnapps, mulled wine and your thickest clothes.

On the evening of the celebration, a wave of carriages arrived in quick succession carrying the great and the good. Many of whom had arrived in Vienna just that very day from the farthest corners of Europe to share in the festivities. With well-rehearsed ease, a procession of porters and concierges streamed out behind the hotel's manager to greet the dignified throng and escort them down to the grand ballroom.

Immaculately dressed in brilliant, flowing white, the large circular tables in the hall shone bright with crystal and silverware. As over 200 white tie and tiara attired guests flooded into the room, the perfectly presented orchestra in the far corner struck up a lively waltz to raucous applause. As the gathering took their seats around the ballroom the musicians reached a blistering crescendo, triggering a further round of delighted clapping and setting a decidedly jolly tone for the evening.

At the final note, the orchestra lowered their instruments to their sides and in unison gestured with raised right arms to the closed double doors at the far side of the hall. With a well-timed swing, the doors majestically parted and the country's greatest living composer gently made his way into the room. Clad impeccably in traditional tailed evening wear and looking spritely, Strauss raised a single white-gloved hand in a vain attempt to quell the thunderous standing ovation.

"Madame... Madame... are you okay?" Snapping out of her daydream with a wry grin of embarrassment, Anna took the pen from the clerk and signed her name. Stifling a giggle she returned the pen, claimed her room key, and allowed the porter to escort her bags to the elevator as she tagged along behind.

Coming to a stop outside the carefully polished brass door, the porter extended his hand and opened the cage. She could feel the heat, smell the soot and feel the vibrations of the cogs as they whirred into life. Following her guide into the wood panelled cabin, Anna turned on her heels to face the ornate metalwork. As the door closed, the young guest grinned inwardly. Her dreams were now a reality. This was the Grand Hotel Wien... and she had arrived.



#### Die Internationale Apotheke

Die Internationale Apotheke steht mit ihrem Namen für Engagement, Service und Leistung in Sachen Gesundheit, Schönheit und Wohlbefinden ihrer in- und ausländischen Kunden. Unsere Priorität ist nicht nur die Besorgung von Arzneimitteln aus aller Welt, sondern auch Kosmetik, sowie Fitness und Sport sind uns ein großes Anliegen. Unsere geschulten Beraterinnen bemühen sich durch regelmäßige Hautanalysen, Pflege- und Schminkberatungen um ihr Wohlbefinden. Ausgebildete Wellnesscoaches stehen den Hobbysportlern und Fitnessbewußten mit Rat und Tat zur Seite. Das Team der Internationalen Apotheke freut sich, Sie beraten zu dürfen, damit sie „Gesund werden und gesund bleiben“!

#### The International Pharmacy

*The International Pharmacy stands for commitment, service and efficiency concerning health, beauty and well-being of its Austrian and foreign customers. We make it our top priorities to procure medicine from around the world and to offer a wide variety of health and beauty products such as cosmetics, sports and fitness supplements, vitamins, herbs and much more. Trained wellness coaches are available to those who are interested in intelligent fitness. It will be a great pleasure to the team of the International Pharmacy to help you to "get well and stay well"!*



**INTERNATIONALE APOTHEKE**  
**INTERNATIONAL PHARMACY**

1010 Wien, Kärntner Ring 17, T: +43 (01) 512 28 25, F: +43 (01) 512 28 259 • [www.internationale-apotheke.at](http://www.internationale-apotheke.at)

# Der Überlebenskampf der Bienen

Global denken,  
lokal agieren -  
Wie Wien um das  
Überleben der  
Bienen kämpft

# The Survival of the Bees

*Think Global,  
Act Local:  
How Vienna is  
Fighting  
to Save the Bees*



# der Bienen

*Das Bienensterben beschäftigt längst nicht nur die Imker. Weltweit hat sich in der Bevölkerung eine große Sorge breit gemacht. Vielen Ängsten stehen jedoch viele Taten gegenüber, und damit auch Hoffnung.*

Albert Einstein wird folgender Ausspruch nachgesagt: „Wenn die Biene einmal von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben.“ Was das große Bienensterben für uns Menschen bedeutet, liegt auf der Hand: Keine Bienen, keine Bestäubung, keine Pflanzen, keine Tiere, kein Leben. Bienen und auch andere Bestäubungsinsekten spielen eine entscheidende Rolle in unserem Ökosystem, müssen doch 90 Prozent der Pflanzenarten durch Insekten bestäubt werden. Ein Drittel der globalen Nahrungsmittelproduktion ist von Bienen und anderen Insekten abhängig. Will man die Arbeit der Bienen bewerten, so kommt man auf einen Wert von weltweit ungefähr 256 Mrd. Euro. Eine Bestäubung per Hand ist - wie man am Beispiel Chinas sieht - keine Alternative, ist sie doch viel zu arbeitsintensiv und vor allem auch zu teuer. Es bleibt uns also nichts anderes übrig, als die Ärmel aufzukrempeln um den Bienen zu helfen.

Seit den späten 1990er-Jahren berichten Imker weltweit von einem Rückgang der Bienenpopulationen und einer außergewöhnlich hohen Sterberate der Honigbienen-Völker. Einer der Hauptgründe ist die Verwendung von Insektiziden, die sich deutlich negativ auf die Gesundheit der Bestäuber auswirken. Jeder Schritt weg von einem chemieintensiven Landwirtschaftssystem hin zu einem ökologischen Agrarsystem hilft der Gesundheit der Bienen. Vor allem die seit



rund 15 Jahren eingesetzten Neonicotinoide sind sehr schädlich für die Bienen - sie stören den Orientierungssinn, woraufhin die Bienen ihre Stöcke nicht mehr finden können. Der Teufelskreislauf nimmt seinen Lauf: Die Flugbienen bringen keine Nahrung zu den Stöcken, das Bienenvolk wird zunehmend geschwächt und dadurch immer anfälliger für Schädlinge und Krankheiten. Die Substitution von problematischen Pestiziden durch möglichst unbedenkliche Alternativen sowie die Einführung einer staatlichen Überwachung sind daher unabdingbar.

Hand in Hand damit geht das Problem der monokulturellen Landwirtschaft. Die Verankerung einer stärkeren Fruchtfolge stellt eine zentrale Maßnahme dar, die ein langfristiges flächendeckendes Überleben der Bienen sichern kann.

Für die Völkerverluste in der Winterzeit ist wiederum hauptsächlich die Varroa-Milbe verantwortlich, ein Parasit, der Bienen und Brut befällt und so ganze Völker auszurotten vermag. Ein wichtiger Faktor im Kampf gegen das Bienensterben wird daher die aufwendige Behandlung gegen Milben und die Zucht zur Resistenz gegen diese Ursachen darstellen.

Zu all dem kommt seit den Siebzigerjahren noch eine Bedrohung: die Entnahme des Honigs bzw. das Ersetzen durch Kunsthonig, also billiger Zuckerlösungen. Diese schwächen das ohnehin schwache Immunsystem der Bienen und verändern nachweislich die Aktivität hunderter ihrer Gene. Neben dem Untergang zahlreicher bienen-

feindlicher Aktivitäten sind für die Bienen vor allem artenreiche Blumenwiesen von großer Hilfe. Wesentlich ist daher die Fokussierung auf Kulturartenvielfalt, insbesondere auch im Bereich der energetischen Nutzung von Pflanzen. Gerade in diesem Bereich kann jeder selbst aktiv werden, eine Blumenwiese für Bienen anlegen und somit zum Schutz der Bienen beitragen.

Der Stadt Wien sind die Bienen sehr ans Herz gewachsen. Es leben etwa 5.300 Bienenvölker hier, die von ca. 600 Imkern betreut werden. Diese sogenannten "Stadt-Imker", ein Verein der auf die Ansprüche urbaner Bienenvölker spezialisiert ist, organisieren und betreuen Standplätze. Das Ziel ist es, für die Bienenforschung und Bienezucht regionalspezifische, widerstandsfähige Bienensorten und Wildbienen-Populationen zu erhalten. Zu diesem Zweck wird den Bienen auch möglichst wenig Honig entnommen. Die Bienen in Wien haben so prominente Plätze eingenommen, zum Beispiel finden sich Bienenstöcke auf dem Dach der Staatsoper, der Secession, dem Allgemeinen Krankenhaus und dem Naturhistorischen Museum. Wenn ein Volk sich an einem Ort angesiedelt hat, der Stadtbewohnern in die Quere kommt, werden neue Standorte gesucht und die eingesammelten Bienenvölker dorthin übersiedelt. So kam es dazu, dass im Jahr 2014 70.000 Bienen am Dach des Grand Hotel Wien ihr neues Zuhause fanden. Mittels eines eigens errichteten Aufzuges wurden die

vier Bienenstöcke auf das Hoteldach gebracht und dort professionell montiert. Auf der Südseite des Daches des Grand Hotel Wien, mit Ausblick auf die gesamte Innenstadt haben die Bienen hervorragende Bedingungen und gedeihen prächtig. Im Jahr 2015 werden die Bienenstöcke sogar aufgestockt, um noch mehr Bienen einen Lebensraum zu bieten. Selbstverständlich wird von den Bienen nur der überschüssige Honig genommen. Jener Anteil, der über den für ihre gesunde Entwicklung benötigten hinausgeht, wird zu köstlichem Bio-Honig verarbeitet, den man im Grand Hotel Wien erwerben kann.

Mit vielen kleinen Schritten und einigen großen, vor allem politisch zu verankernden, kann dem Bienensterben entgegen gewirkt werden. Es muss nur jetzt gehandelt werden, denn ist die Bienenpopulation einmal auf einem kritischen Stand, wird es sehr schwierig, sie wieder aufzustocken. Viele Organisationen ziehen dafür an einem Strang, und die ersten Erfolge wie das EU-weite Teilverbot von drei für Bienen gefährlichen Neonicotinoiden machen neuen Mut.





was during the early part of the 21st century that the situation came to a head. Beekeepers, farmers and government bodies were recording 30 – 50% losses in some colonies in a single year. Between 2012 – 2013 the US lost over half of its bees, and in one stand out incident, over 12 million bees in Brevard County, Florida mysteriously died in just a single week.

Thanks to Neonicotinoid (and other) insecticides, the destruction of green belt land, varroa mites – which attack and decimate hibernating colonies – bees cannot replicate their dwindling numbers fast enough. Biologists have discovered over 150 different chemical residues in bee pollen... a figure that can easily be linked to the money-driven obsession with monoculture farming (ie no regular crop rotation); whereby grasslands and forests are converted, then contaminated with pesticides.

Instead of killing bees outright, neonicotinoid disrupt their sense of orientation and confounds the nervous system. These poisons accumulate in individual bees and within the wider colonies – and are especially prevalent in the honey fed to bee larvae. The result is stunted development, weakness and the basic inability to navigate back to the hive. The resulting die-off leaves behind weak bees who need to work harder to make honey in insufficient habitats: causing a vicious circle that is ripe for colony collapse.

Across Europe, a number of these neonicotinoid insecticides have been banned, however, this may only be a temporary measure... and countries like Finland, Romania, Germany and Estonia have already employed methods to circumvent it. In the United States, restrictions in some states will start to come in next year... but there is still a long way to go before these poisons are gone for good.

As the global backlash against a dwindling world bee population reached a crescendo, certain savvy local governments, ordinary people and beekeepers have banded together to think globally – but act locally. In the city of Vienna, this forward thinking has been helping Austrian bees thrive and sending local honey production soaring. What they've done may sound basic, simple common sense... but it's made a world of difference.

It started with the city council placing a few hives on

top of some of Vienna's most famous landmarks. As more hives sprang up the bee population of Vienna quickly grew to around 200 million bees. There are now 5,300 colonies tended by 600 keepers... and over 130 different species of bee.

The city embraced their new bee population with open arms. Locals began to purchase and set up rooftop beehives for themselves, an association of local beekeepers – the Stadt-Imker – sprang up, and soon, hundreds of tonnes of honey was being harvested.

In addition to the masses of green spaces, parks, woods and meadows in the city, locals began to plant even more wild flowers, of varying varieties, in as many places as possible... from window boxes and river banks, to grasslands and gardens. The Viennese also embraced traditional methods of apiary, such as letting the bees feed off their own honey, as opposed to the popular (but dastardly) method of extracting all the honey and feeding the bees on a sickly sugar solution, which in the long run does them no good whatsoever.

In addition, if a bee colony sets up home somewhere unsuitable (like in your attic for example), instead of calling in pest exterminators, the colony is relocated and cared for. It was similar circumstances that saw the Grand Hotel Wien get its own hives eight storeys above the city's famous Ringstrasse. Back in 2014, 70,000 furry honey bees were raised up to the roof on a specially constructed elevator and carefully re-homed. This year, the four hives were expanded to give the bees even more space. Like the rest of the Viennese apiarists, the keepers at the Grand make sure the bees get to keep as much honey as they want (obviously, the rest is available to purchase in the hotel).

Yes, what's going on in Vienna might seem basic, but on a local level that's what's needed. Ordinary folk, local councils and seasoned beekeepers coming together, rolling up their sleeves and physically getting stuck in. It's this combination of conservation and hard graft that's going to make a real difference in the battle to save the bees. Of course, there is still lots to do, both nationally and internationally for the sake of future bees. But locally, Vienna is blazing a trail to be envied and celebrated... and long may it continue.

## The Survival

# of the Bees



Spontaneous Hive Collapse, varroa mites, carcinogenic pesticides, disease, pollution, poisons and eugenically created docile bees. Nature's most prolific pollinators have been buzzing towards extinction at an alarming rate: hives lay empty and experts remain confused. In Vienna however, ordinary people and urban beekeepers are fighting back in order to stave off the danger and keep the bees flying.

Nestled high above Vienna's Ringstrasse, atop one of the city's most famous hotels, you can find 70,000 of the finest honey producers the Austrian capital has to offer. Journey to the roof of the State Opera, the Museum of Natural History and General Hospital and you'll find more of the same. How and why they got there is all part of an ambitious plan to save the bee. And as many people are finally realising... it's a plan that desperately needs to succeed.

The humble honeybee accounts for 80% of pollination on the planet, with a single bee colony pollinating up to 300 million flowers each day. And although most grains are generally populated by the wind, pretty much all fruits, vegetables and nuts are populated by bees. In fact, a whopping 90% of the world's foods and nutrients are pollinated by the bees.

Historically, bee populations have always experienced drastic fluctuations... however, since the mass introduction of man-made pesticides in the early part of the 20th century, the figures have only been going one way. Bee populations across the globe have more than halved in the last 100 years. In fact, the shortage of bees is so bad that farmers have to rent them for pollination services – and even then there aren't enough to go around.

And whilst the global bee population had been steadily declining throughout the 20th century, it

# WEINGUT BRÜNDLMAYER

„Austria's best sparkling Wine“  
(Hugh Johnson Pocket Wine Guide)

## Bründlmayer Brut – Cuvée Spéciale Willkommen im Grand Hotel Wien

Für den englischen Weinjournalisten Stuart Pigott ist der Bründlmayer Brut schlicht und einfach „der beste Sekt im deutschsprachigen Raum!“ Speziell für die anspruchsvollen Gäste des Wiener Grand Hotel wird jedes Jahr vom Weingut Bründlmayer unser Sekt „Cuvée Spéciale Brut“ abgefüllt.

## Cuvée Spéciale Brut By Bründlmayer Welcome to the Grand Hotel Vienna

For the British wine journalist Stuart Pigott, Bründlmayer Brut is simply “the best sekt in the German-speaking area”. Every year from hand selected grapes of the renowned Kamptal Vineyards Willi Bründlmayer creates our ‘Cuvée Spéciale Brut’, dedicated to the Vienna Grand Hotel’s discerning guests.

**Weingut Bründlmayer**  
Zwettlerstrasse 23, A-3550 Langenlois,  
T: +43 2734 21720, F: +43 2734 3748  
weingut@bruendlmayer.at

[www.bruendlmayer.at](http://www.bruendlmayer.at)



Die volle Kraft  
der Natur kommt  
vom Boden

# An der Wurzel gepackt

# The Root of it All

From the Ground  
up: Feel the Full  
Force of Nature



# gepackt

*„Alles Gute kommt von oben“ ist nicht immer wahr. Die volle Kraft der Natur kommt nämlich tendenziell eher von unten - aus dem Boden. Es ist zum Staunen, was man alles aus der Erde ziehen und was man damit alles anstellen kann.*

Genau genommen muss man zwischen Wurzelgewächsen, also Pflanzen, die ihrer Wurzel halber kultiviert werden, und Wurzelgemüse, also Gemüsesorten, die per se als Wurzeln wachsen, unterscheiden. Zu ersteren zählen zum Beispiel die Zuckerrübe, die Kartoffel oder Topinambur, zu zweiten u.a. der Rettich, die Schwarzwurzel oder die Pastinake. Beide Arten sind nicht nur köstlich im Geschmack, sondern auch reich an wertvollsten Nährstoffen, und somit gut für die Gesundheit. Manche Wurzelgewächse und Wurzelgemüse werden sogar konkret gegen Leiden bzw. Krankheiten - als Arzneidroge - eingesetzt.

Die Parade-Wurzel in dieser Hinsicht ist die Ingwerwurzel, kurz „Ingwer“ genannt. Die Wurzel mit der krügeligen Gestalt war bereits in der Antike bis zur frühen Neuzeit bekannt für die Verwendung bei Augenleiden und als Abführmittel. Ingwer wächst in den Tropen und wird in Indien, Indonesien, Vietnam, China, Japan, Australien, Frankreich und Nigeria sowie in Südamerika angebaut. Der größte Produzent ist Indien mit etwa 250.000 Tonnen pro Jahr.

Eine eher unbekannt, in Europa schwer erhältliche Wurzel, ist Yams oder die Yamswurzel. Die unterirdischen Knollen erreichen eine Länge von bis zu 2 Metern. Der Geschmack ist süßlich und erinnert an Kastanien oder Süßkartoffeln. Die Yamswurzel ist reich an Provitamin A und Kalium. Roh gegessen wirkt sie toxisch, in der Naturheilkunde wird sie zur Linderung von Wechseljahresbeschwerden, zur Empfängnisverhütung und bei



unerfülltem Kinderwunsch eingesetzt. Die Pastinake war einmal das wichtigste Grundnahrungsmittel in unseren Breiten. Der leicht süße, nussige Geschmack ist auch heute noch sehr beliebt. Sie passt gut zu Fleisch oder als Gemüsegericht und kann sogar bei Torten geraspelt verwendet werden. Aufgrund ihres hohen Stärke- und Zuckeranteils kann man aus ihr sogar Marmelade oder Mehl machen. Durch den hohen Gehalt an Kalium, Folsäure, Vitamin C und Eisen hat sie eine verdauungsanregende Wirkung.

Die Süßkartoffel ist nicht, wie viele glauben, mit dem klassischen Erdapfel verwandt. Ihre Konsistenz ist leicht mehlig und durch den relativ hohen Zuckeranteil schmeckt sie süßlich. Sie liefert Stärke, B-Vitamine, Vitamin A, E und C, Kalzium, Eisen und Zink. Süßkartoffeln können sowohl geschält und gebraten, gekocht, gebacken, frittiert, püriert, überbacken oder auch gegart werden. Durch die enthaltenen Antioxidantien wirkt die Süßkartoffel entzündungshemmend und gegen Rheuma, Alzheimer und Arteriosklerose.

Aufwendig zu verarbeiten, aber die Mühe wert ist die Schwarzwurzel.

Unter der braun-schwarzen Rinde verbirgt sich ein zart-süßliches, weißes Wurzelfleisch, das leicht an Spargel erinnert. Die Zubereitungsarbeiten sind vielfältig: z. B. mit Sauce Hollandaise und Schinken, frittiert im Teigmantel oder als Salat schmeckt die Schwarzwurzel köstlich. Sie liefert außerdem zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe, die sich angeblich positiv auf Gehirn und Leistungsfähigkeit auswirken.

Topinambur, auch Erdbirne genannt, ist eine gelb-braune, grau bis violette Knolle mit einem weißen, knackigen Fruchtfleisch. Topinambur kann roh als (Obst-)Salat oder Rohkost und gegart als Püree, Suppe, Beilage oder in Form eines Auflaufs gegessen werden. Geröstet kann die Wurzel auch als Kaffeeersatz verwendet werden. Der Geschmack ist einer Artischocke ähnlich, gegart kommt eine stark nussige Note zum Vorschein. Topinambur enthält keine Stärke, sondern nur den Ballaststoff Inulin, und wird daher gerne in der Diätküche bzw. für Diabetiker verwendet.

Die Rote Rübe kommt in verschiedenen Varianten vor. Neben den klassischen runden oder

länglichen Roten Rüben gibt es gestreifte, weiß- und gelbfleischige Sorten. Alle weisen einen hohen Gehalt an Kalium, Kalzium, Magnesium und Folsäure auf und wirken kräftigend auf den Organismus und stärken die Abwehrkräfte. Köche lieben die Wurzel und setzen sie gekocht als Salat oder Essiggemüse, als Rohkost, Saft, warme Gemüsebeilage, als Suppe oder im Eintopf ein.

Karotten gibt es in runder, zylindrischer oder spitz zulaufender Form. Auch die Farbe kann variieren zwischen weiß, gelblich, orange bis tiefrot oder violett. Die weiße Karotte stammt aus dem Mittelmeergebiet, die gelbe und die rotviolette aus Afghanistan. Die bekannte orangefarbene Karotte dürfte aus den Niederlanden stammen. Die ältesten Belege über eine Nutzung von wilden und kultivierten Möhren stammen bereits aus der Antike Griechenlands und Roms. Alle Sorten sind reich an Vitaminen, vor allem an Provitamin A, das die Sehkraft stärken kann, sowie an Pektin, Mangan, Magnesium, Kalium und Folsäure.

Was für Gerichte man mit einigen der Wurzeln zaubern kann, zeigen die fünf Rezepte auf den folgenden Seiten!

## The Root of

# it All

'All good things come from above' is not always true. After all, the full force of nature usually comes from below – from the ground. It never ceases to amaze just how much one can pull out of the earth and just how much one can do with it.

To be precise, a distinction must be made between true roots, such as tuberous roots and tap roots, and non-roots, meaning vegetables that grow below ground. The former include radishes, salsify and parsnips, while examples of the latter are potatoes, sugar beets and Jerusalem artichokes. Both types are not only delicious, but also full of nutrients and hence good for you to eat. Some root vegetables even have medicinal qualities and are specifically used to counteract a variety of illnesses and complaints.

Ginger is a prime example. This knobby root was known from ancient times to the early modern age for its use in treating eye infections and as a laxative. Ginger grows in the tropics and is cultivated in India, Indonesia, Vietnam, China, Japan, Australia, France and Nigeria as well as in South America. India is the largest producer with some 250,000 tons per year.

The yam is a tuberous root that is fairly unknown and hard to find in Europe. These subterranean tubers can grow as long as two metres. They have a sweetish taste reminiscent of chestnuts or sweet potatoes. Yam roots are rich in provitamin A and potassium. When

eaten raw they are toxic, but they are known as a natural remedy for relieving complaints related to menopause, and as a contraceptive and to help with fertility issues.

Parsnips were once the most important staple food in Northern Europe. Their slightly sweet, nutty flavour is still popular to this day. Parsnips go well with meat or can be eaten as a vegetable dish and when grated can even serve as an ingredient for cakes. Due to their high starch and sugar content they can even be used to make jam or flour. They are a good source of potassium, folic acid, vitamin C and iron, and stimulate the digestion.

Contrary to popular belief, sweet potatoes are not related to classic potatoes. Their consistency is slightly floury and their relatively high sugar content gives them a sweet taste. They supply starch, B vitamins, vitamin A, E and C, calcium, iron and zinc. Sweet potatoes can be eaten with or without skin, and can be baked, boiled, grilled, deep-fried, pureed or gratinéed. Since they contain antioxidants, sweet potatoes have an anti-inflammatory effect and counteract rheumatism, Alzheimer's and atherosclerosis.

Salsify takes a lot of work to prepare, but is well worth the effort. Beneath the dark brown skin is a delicate, slightly sweet root somewhat reminiscent of asparagus. Delicious and versatile, it can be enjoyed with

Hollandaise sauce and ham, battered and fried or in a salad. Salsify is also full of vitamins and minerals that are said to have a positive effect on the brain and on productivity.

Jerusalem artichoke, also called sunchoke, is a yellowish brown, grey to violet bulb with crisp, white flesh. Jerusalem artichokes can be eaten raw as they are; or in a (fruit) salad; or cooked and eaten as a puree, soup, side dish or casserole. When roasted the root can even serve as a substitute for coffee. Its taste is similar to artichoke, and when cooked it also has a strong nutty flavour. Because Jerusalem artichokes contain no starch, only the fibre inulin, they are often used as a dietary food or for diabetics.

Red beets come in various varieties. In addition to the classic round or oblong red beets, there are striped, white and yellow types. All are high in potassium, calcium, magnesium and folic acid, and boost the immune system. Chefs love this root and serve it crunchy and raw, tangy and pickled, heartily, juiced, cooked in salads and side dishes... and even as part of hearty soup and stews.

Carrots grow in round, cylindrical or pointed shapes. The colour can vary from white, yellow and orange to deep red or violet. White carrots come from the Mediterranean region and yellow and red-violet ones from Afghanistan. The familiar orange-coloured carrot most likely originates from the Netherlands. The oldest documentary mentions of the use of wild and cultivated carrots date back to ancient Greece and Rome. All are rich in vitamins, especially provitamin A, which can strengthen eyesight, and pectin, manganese, magnesium, potassium and folic acid.

The recipes on the following pages show what you can conjure up with some of these roots.





# Why invest in Vienna?

VIENNA IS THE MOST LIVEABLE TOWN ON EARTH!  
 VIENNA HAS BEEN REPEATEDLY ELECTED "MOST LIVEABLE TOWN ON THE PLANET"  
 IN FRONT OF ZURICH AND AUKLAND (RANKING BY MERCER)



## VIENNA THE VERY HEART OF EUROPE

From the Austrian capital you can easily and comfortably reach great and worth seeing destinations such as Munich, Geneva, Florence, Zurich, Milan, Nice, Paris and Rome in one-two hours. Within three hours you touch down in Moscow, St. Petersburg, Barcelona, Istanbul, Kiev, London or Palma de Mallorca. There are direct flights to international cities such as Frankfurt (thirteen daily flights), London (eleven flights), Paris (eight flights), Moscow (seven flights). Dubai, Nice, Beijing and Shanghai can also be reached in the best way from Vienna.

## TOP SECURITY

In terms of security, Vienna is worldwide the number four, just behind Luxembourg, Bern and Helsinki. There have been very few labour strikes within the passed 20 years and the security supply of the city is safe.

## EXCELLENT HEALTH CARE

The quality of the medical healthcare is outstanding and remarkable. Monarchs, pop stars, political and economic leaders from all over the world come to Vienna and have the best healthcare.

## INTERNATIONAL GASTRONOMY AND AWARDS

A wide range of Austrian and international gourmet restaurants have created a paradise in Vienna and range among the best. For example the "Steirer Eck", elected as number eleven of the world's best restaurants by the British "Restaurant Magazine". Viennese restaurants offer uniqueness, cosiness and low prices.

**Vienna Prestige Living helps you to find the property of your dreams in Vienna**  
[office@vienna-prestige-living.com](mailto:office@vienna-prestige-living.com)

# Sabine Wiedenhofer

**Gemalde Glas Contemporary**  
 Spiegelgasse 12, A-1010 Wien  
 Mo-Fr 10-18, Sa 10-14 Uhr  
 T +43-1-512 99 54  
 F +43-1-513 21 66  
 office@kovacek.at  
 www.kovacek.at

**KOVACEK**  
 SPIEGELGASSE  
 CONTEMPORARY

S.W.

Symphonie von Radieschen  
Spargel und Kartoffel  
(vegetarisch)

Zutaten:  
500g Spargel  
2 Zitronen  
1/2kg La Ratte Kartoffeln  
Salz  
Pfeffer  
etwas Sonnenblumenöl  
etwas Thymian und Rosmarin  
etwas Sahne  
etwas Butter  
Xantana  
Gartenkräuter

Symphony of Radishes  
Asparagus and Potatoes  
(Vegetarian)

Ingredients:  
500g Asparagus  
2 Lemons  
1/2kg La Ratte Potatoes  
Rat Tail Radishes, Radish Beets  
Bean Sprouts, Pea Shoots  
Salt & Pepper  
Sunflower Oil  
Thyme and Rosemary  
Cream & Butter  
Xanthan Gum  
Garden Herbs



Die Kartoffeln waschen und kochen. Anschließend die Kartoffeln schälen und in Öl, Thymian und Rosmarin einen Tag konfieren lassen.

Den Spargel waschen und schälen und anschließend in heißem Wasser kochen. Die Schalen mit Zitronenscheiben und etwas Salz aufkochen, den Fond abseihen und mit diesem Fond anschließend die Spargelstangen blanchieren. Den Spargel schneiden, in Fond und Butter glacieren und abschmecken.

Für das Spargel/Kartoffelespuma einen Fond aus Spargel und Kartoffeln kochen. Dazu Spargel und Kartoffeln waschen, schälen und schneiden und in kaltem Wasser ansetzen. Anschließend den Spargel und die Kartoffeln abseihen, etwas Sahne und Butter dazugeben, abschmecken und pürieren. Mit einem Löffel oder einer Spritzflasche auf dem glacierten Spargel anrichten.

Die Rattenschwanzradieschen waschen und halbieren, danach in Butter und Spargelfond glacieren, abschmecken und am Spargel anrichten. Die Radieschenrübe aufschneiden, mit Salz, Pfeffer, Öl und Zitronensaft marinieren und an den Rattenschwanzradieschen anrichten.

Für das grüne Öl Kräuter in Öl einlegen und einen Tag lang marinieren lassen. Zum Abschluss über das fertige Gericht träufeln und mit Sprossen und Erbsensprossen garnieren.

*Wash and cook the potatoes. Peel the potatoes and let them sit for one day in a mixture of oil, thyme and rosemary.*

*Wash and peel the asparagus and add to hot water to cook. Bring the asparagus peels to a boil in water together with lemon slices and a pinch of salt. Strain the resulting stock and use it to blanch the asparagus. Slice the asparagus and glaze with stock and butter. Adjust seasoning.*

*For the asparagus/potato foam, first make a stock with asparagus and potatoes: Wash, peel and slice the asparagus and potatoes and put in a pan with cold water, cooking until done. Remove the asparagus and potatoes from the water, add a small amount of cream and butter, taste, then purée. Using a spoon or a pastry bag, arrange on a plate with the glazed asparagus.*

*Wash and cut the rat tail radishes in half, then glaze in butter and asparagus stock. Season to taste and arrange on the asparagus. Slice the radish beets, marinate in a mixture of salt, pepper, oil and lemon juice and arrange alongside the rat tail radishes.*

*For the green oil, marinate herbs in oil for one day in oil. Then drizzle over the finished dish and garnish with bean sprouts and pea shoots.*

Rücken vom Milchlamm auf  
Polenta und Karotte

Zutaten:  
1 Lammrücken  
250g Maisgrieß  
250ml Sahne  
250ml Fond  
4 Esslöffel Parmesan  
etwas Butter  
4 Karotten  
1 Zwiebel  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuß  
1/4l Weißwein  
1 Hauptel Romanesco



Den Milchlammrücken parieren und in verzehrgerechte Medaillons zurecht schneiden. Die Medaillons dann mit Kräutern anbraten, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

Für den Maisgrieß Sahne & Fond gemeinsam aufkochen und den Maisgrieß einrühren; anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Wenn die Masse fest wird, kann Parmesan und Butter untergerührt und die Masse auf ein vorgebuttertes Blech aufgestrichen werden. Ist die Masse kalt, je nach Belieben verschiedene Formen ausstechen und diese à la minute anbraten. Neben dem Milchlammrücken anrichten.

Für die Karottencreme die Zwiebel in grobe Scheiben schneiden, anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Zwei Karotten ebenfalls grob schneiden und dazugeben. Das Ganze mit Fond ablöschen und kochen bis die Karotten weich sind. Danach mit etwas Sahne mixen, passieren und mit dem Löffel oder einer Spritzflasche über die Medaillons vom Milchlamm gießen.

Die beiden verbleibenden Karotten waschen und halbieren und den Romanesco zuputzen. Beides in Fond und Butter glacieren und abschmecken. Anschließend neben den mit Karottencreme überzogenen Milchlammrücken-Medaillons anrichten.

Rack of Suckling Lamb on  
Polenta and Carrots

Ingredients:  
1 Rack of Suckling Lamb  
250g Cornmeal  
250ml Cream  
250ml Stock  
4 Tablespoons Parmesan Cheese  
Butter  
4 Carrots  
1 Onion  
Salt  
Pepper  
Nutmeg  
250ml of white wine  
1 Head Romanesco Broccoli

*Trim the rack of lamb and cut into portion-size medallions. Sauté with herbs until cooked to your liking. For the polenta, bring the cream and stock to a boil and slowly stir in the cornmeal. Add salt, pepper and nutmeg to taste and cook until thick. Stir in the Parmesan and butter and spread onto a buttered pan. Once cooled, the polenta can be cut into various shapes with a cutter and fried à la minute to be served with the lamb.*

*For the carrot cream, slice the onion in thick slices and sweat in a pan. Then deglaze with white wine and reduce. Cut two carrots into large pieces and add to the pan. Deglaze with stock and cook until the carrots are soft. Add cream and stir, then purée and spread over the lamb with a spoon or a pastry bag. Wash the remaining two carrots and cut in half. Wash and cut the Romanesco. Sauté both in butter and stock and season to taste. Serve with the carrot-coated lamb medallions.*

## gegrillter Red Snapper mit Trüffelschaum

Zutaten:  
140g Red Snapper Filet  
Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin  
4 Stück bunte Kirschtomaten  
1/2 Stück Artischockenboden  
4 Stück Kohlsprossen  
1 Stück Schalotte & 1 Scheibe Feige  
5g schwarzen Trüffel  
80g Fischfond  
40g Obers  
8g Trüffelbutter  
80ml Weißwein  
1 Schalotte  
6g Knoblauch  
1 El Sauerrahm  
2 Stück Kräuterseitlinge



## Grilled Red Snapper with Truffle Foam

Ingredients:  
140g Red Snapper Fillet  
Salt, Pepper, Thyme, Rosemary  
4 Cherry Tomatoes  
1/2 Artichoke Heart  
4 Brussels Sprouts  
1 Piece of Shallot & 1 Slice of Fig  
5g Black Truffles  
80g Fish Stock  
40g Cream  
8g Truffle Butter  
80ml White Wine  
1 Shallot  
6g Garlic  
1 Tablespoon Sour Cream  
2 King Oyster Mushrooms

*Salt and pepper the fish fillet and fry on the skin side until crisp in a small amount of olive oil at a medium heat. Add some butter to the pan and remove pan from heat. Flip the fillet and spoon hot butter over it until it looks glossy. Blanch the cherry tomatoes in well-salted water and immediately dip them in ice water. Remove the skin from the tomatoes and glaze them with some butter and vegetable stock. Clean the artichokes, cut in half and cook until soft in stock consisting of water, bay leaf, lightly sautéed shallots, white wine, lime juice and herbs. For presentation warm small pieces of artichoke in this stock. Blanch the Brussels sprouts in well-salted water and then immediately dip them in ice water. Slice in small wedges and glaze with melted butter and vegetable stock. For the sauce, briefly sauté shallot, brunoise and finely chopped garlic in a little butter and olive oil. Deglaze with white wine until completely evaporated, then add cream and fish stock and reduce by half. Before serving, add truffle butter to the sauce and foam it with an immersion blender while adding sour cream. Pat the oyster mushrooms dry and fry briefly in butter. Salt and white pepper complete the dish.*

## Innereien vom Milchlamm mit Fenchelcrème

Zutaten:  
1 Stück Schalotte  
3 El Olivenöl  
3 El Butter  
4 Stück Fenchel  
20g Pernod  
40ml Weißwein  
180g Gemüfefond  
90g Obers  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1 hauchdünne Scheibe vom Fenchel  
1 Stück Lamm Niere  
40g geputzte Lammleber  
2g frischen Majoran



Die kleingeschnittenen Zwiebel und Knoblauchstücke in Olivenöl und Butter hell anschwitzen. Den geschälten, kleingeschnittenen Fenchel beigegeben und weiter schwitzen, danach mit Weißwein ablöschen und wegreduzieren. Die entstandene Reduktion mit einer Mixtur aus Fond, Obers und Pernod aufgießen und anschließend ein Drittel runterkochen lassen. Danach alles würzen und abschmecken. Vor dem Servieren mit einem kleinen Stabmixer aufschäumen. Die Niere bei mittlerer Hitze in einer Pfanne beidseitig bis zur gewünschten Garstufe braten und vor dem Servieren mit einem scharfen Messer halbieren. Die geputzte Lammleber in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Majoran in Butter beidseitig braten. Das Messer beim Schneiden schräg halten, um besonders schöne Schnittstellen zu erhalten. Zuletzt mit Meersalz würzen. Für den Chip die Fenchelscheibe auf einem Backpapier mit etwas Öl beträufeln und bei nicht zu hoher Hitze über Nacht trocknen. Zum Anrichten den Tellerboden mit Fenchelcreme überziehen. Die Innereien auf der Fenchelcreme anrichten und den Chip der Fenchelscheibe als Dekoration darauf setzen.

## Innards of Suckling Lamb with Fennel Cream

Ingredients:  
1 Shallot  
3 Tablespoons Olive Oil  
3 Tablespoons Butter  
Thin Slice of Fennel  
20ml Pernod  
40ml White Wine  
180g Vegetable Stock  
90g Cream  
Salt, Pepper, Nutmeg  
1 thin Slice of Fennel  
1 Lamb Kidney  
40g Cleaned Lambs Liver  
2g fresh Marjoram

*Lightly sauté diced onion and garlic briefly in olive oil and butter. Add peeled, finely chopped fennel and continue to sauté; deglaze with white wine and reduce. Now add stock, cream and Pernod and cook until reduced to one third; taste and adjust seasoning. Bring back to a simmer before serving. Sauté the lamb kidney at medium heat on both sides. Before serving, cut in half. Cut the liver in 5 mm slices and sauté on both sides in butter and marjoram. Keeping the knife angular leads to more appealing cut faces. Then sprinkle with sea salt. To make chips, place fennel slice on a piece of baking paper, sprinkle with a little oil and dry overnight on a low heat. To serve, cover the plate with fennel cream, put the innards on it and the chip of fennel slice on top.*

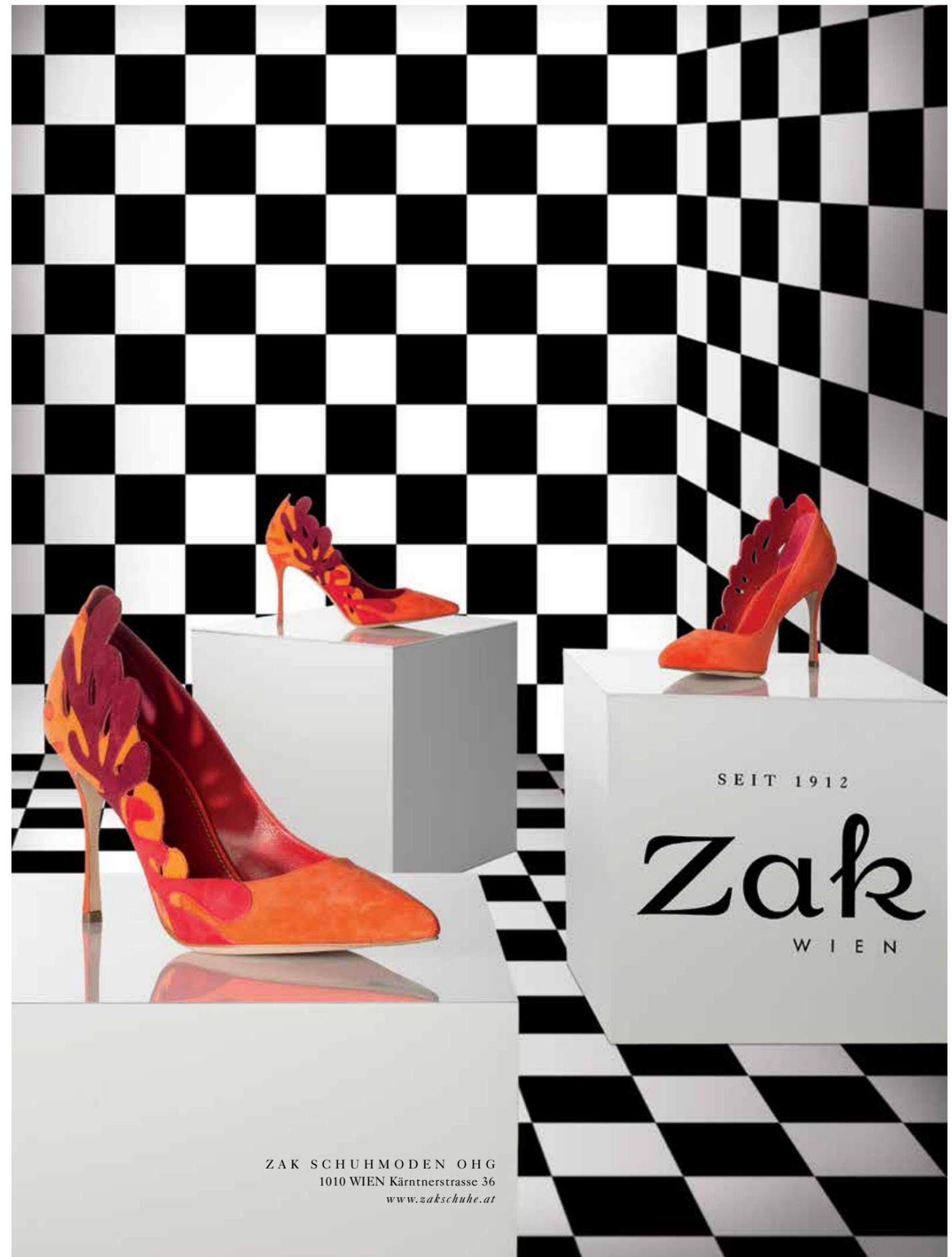
EXCLUSIVE WEDDING AND EVENING DRESSES



ZUHAIR MURAD

  
WEDDING BOUTIQUE

Boutique Mel Gri  
Himmelfortgasse 20, 1010 Vienna  
Tel. +43 676 5137434  
www.melgri.com



SEIT 1912

**Zak**  
WIEN

ZAK SCHUHMODEN OHG  
1010 WIEN Kärtnerstrasse 36  
www.zakschuhe.at

OYSTER PERPETUAL DAY-DATE



A ROLEX IS MORE THAN JUST A WATCH. IT'S AN INVESTMENT. COMBINING TIMELESS ELEGANCE WITH A PASSION FOR PERFECTION AND USE OF THE HIGHEST-QUALITY MATERIALS, THE VALUE OF A ROLEX IS AS LONG-LASTING AS THE TIMEPIECE ITSELF.

**WAGNER**

WIEN 1 KÄRNTNER STRASSE 32 +43 (0) 1 512 0 512  
WIEN 1 GRÄBEN 21 / TUCHLAUBEN 2 +43 (0) 1 512 3 512  
WIEN 1 TUCHLAUBEN 2 ROLEX BOUTIQUE [www.juwelier-wagner.at](http://www.juwelier-wagner.at)

  
**ROLEX**