

REISEN — Sardinien  
056 — 061

# 1. IM EINKLANG MIT DER ERDE

Von — Chiara Rimella

Mit Sardinien assoziiert man weiße Strände, exklusive Yachthäfen, Kunst und Architektur. Doch die Sarden schätzen an ihrer Insel vor allem den Boden



Die Küste ist das Herz und die Seele vieler Inseln, aber auf Sardinien ist es der Boden. Die Region, die einst von Hirten bevölkert war, ist heute geprägt von großartigem Wein, Architektur und Kunst.

Bei Inseln geht man oft davon aus, dass die Bewohner eine besondere Beziehung zum Meer haben; zu den Gezeiten, den stürmischen Wellen und der salzigen Luft. Aber wenn Sarden nach ihrer Heimat gefragt werden, ist die Antwort fast immer „das Land“. Obwohl die Region in ganz Italien und weltweit für ihr kristallklares Wasser, weiße Sandstrände und Yachtclubs an der nordöstlichen Costa Smeralda bekannt ist, dreht sich auf dieser Insel letztlich alles um die Erde.

Das gilt besonders für Sulcis, der südwestlichen Spitze der Insel. Hier versengt die Sonne das Buschland und entfesselt den süßen Geruch der Myrtenbeeren, trocknet die Wege aus, die zum Meer

führen, und wirft lange Schatten auf die Kirchen der Dörfer und Städte. Es ist eine faszinierend wilde Region. „In Italien ist das Heimatgefühl sehr wichtig“, sagt Pietro Marchi, der das Weingut Sa Defenza in den sanften Hügeln von Donori zusammen mit seinem Bruder Paolo und seiner Schwester Anna betreibt. „Auf Sardinien spürt man, dass man mit der Insel verwurzelt ist. Hier kehrt alles zur Erde zurück.“

Das Festland vermisst man nicht. In Cagliari, dem Tor zu Sardinien Süden, erstreckt sich die sonnengebleichte Landschaft, so weit das Auge reicht. Cagliari ist nicht nur ein Ferienort: Die Hauptstadt am Meer ist eine elegante Stadt mit prächtigen Jugendstilgebäuden. Hier strömen die jungen Leute in die Aperitivo-Bars, wie sie es in jeder anderen italienischen Großstadt tun würden – mit dem Unterschied, dass sie am Wochenende den naturbelassenen Stadtstrand Poetto besuchen können.

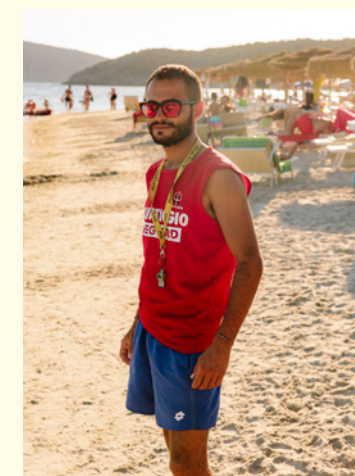
Weiter südwestlich wartet eine besondere Unterkunft auf die Besucher. Hier hat Antonello Steri ein Fischerdorf aus dem 19. Jahrhundert, dessen Bewohner früher morgens den Hügel hinunter zum Meer liefen, in seine Hotelanlage Rosso Porpora verwandelt. Er hat alle Gebäude aus roher Erde und Stein in Ferienhäuser umgebaut. Mit Hilfe seines Bruders hat er uralte Techniken wieder aufleben lassen, indem er Ziegel in seinem eigenen Ofen brannte und damit Mauern setzte. „Es hat



„Auf Sardinien spürt man, dass man mit der Insel verwurzelt ist. Hier kehrt alles zur Erde zurück“

fast 30 Jahre gedauert“, erzählt er. „Aber das hier ist jetzt eine Forschungsstätte für Architektur.“ Die Brüder bewahren damit eine uralte regionale Bautechnik, die sonst verloren gegangen wäre.

Nur ein paar Kilometer weiter oben in den Bergen, in Santadi, leben Kyre Chenven und Ivano Atzori. Die Kalifornierin Chenven, die als Bühnenbildnerin in New York gearbeitet hat, und der ehemalige Künstler Atzori, der in Mailand ein Modegeschäft betrieben hat, zogen 2015 auf die Insel. Seit 2016 führen sie ihr Unternehmen Pretziada, das internationale Designer mit sardischen Kunsthandwerkern zusammenbringt. Atzori wurde zwar in Mailand geboren, aber seine Familie stammt



aus Sardinien, sodass er die Sommer oft hier verbrachte. Seine Kindheitserinnerungen haben sich eingepreßt. „Wir mussten die Brücke zwischen dieser Insel und der Welt sein“, sagt Chenven. Das handwerkliche Wissen ging verloren, und während Produkte aus Regionen wie Venetien und der Toskana mit Qualität assoziiert werden, galt das Handwerk auf Sardinien als bescheidene Tätigkeit. „Wir wollten kein Schamgefühl mehr empfinden, sondern Stolz“, sagt Chenven, während sie in Pretziadas schickem Studio und Showroom steht, der aussieht, als hätte man ihn aus einer europäischen Großstadt in ein ländliches Örtchen katapultiert. „Für uns ist es nicht nur ein Geschäft, sondern eine politische Entscheidung.“ Das ist auch der Grund, warum sie Pretziada als Firmennamen gewählt haben: „Pretziada“ bedeutet im sardischen Dialekt „kostbar“.

Doch niemand versteht den Wert der Erde so sehr wie die jungen Winzer von Sa Defenza in Donori. Ihr Urgroßvater ließ sich an diesem Ort einst als Viehhirte nieder. Jetzt bauen die jungen Geschwister



hier die sardischen Rebsorten Vermentino, Cannonau und Bovale nach einer Methode an, die sie „respektvolle Landwirtschaft“ nennen. „Der Boden gehört nicht dem Menschen“, sagt Paolo Marchi. „Also versuchen wir, ihn schonend zu behandeln. Wir streben eine Synergie mit dem Weinberg an.“ Während die Sonne langsam über den Reben untergeht, überprüft sein Bruder Pietro jede einzelne Pflanze und nascht dabei genüsslich ein paar süße Trauben. „Sardinien hat uns diese Geschenke gegeben und wir versuchen, sie zu ehren“, sagt er. Das Geheimnis liegt darin, bodenständig zu bleiben. — κ

UNTERKUNFT — Deutschland  
063 — 065

## 2. GELUNGENER NEUANFANG

Von — Sandra Winkler

Familie Söseemann sagte Berlin Ade und hauchte einem alten Gutshaus in Mecklenburg-Vorpommern liebevoll neues Leben ein

Nicht, dass man Kamila Söseemann in einer Kutsche erwartet hätte, aber der Tesla, mit dem sie ihre Gäste vom Bahnhof abholt, ist doch ein überraschender Anblick, wenn man in dieser abgelegenen Ecke Mecklenburg-Vorpommerns ankommt.

Vor fast drei Jahren sind Kamila und Fabian Söseemann mit ihren beiden Kindern aus dem 200 Kilometer entfernten Berlin in die Mecklenburgische Schweiz gezogen. Kamila gab ihren Job als Lobbyistin auf, um sich um das Gut und seine Gäste zu kümmern, Fabian arbeitet weiterhin für ein Unternehmen für Elektromobilität und erneuerbare Energien. (Daher der Tesla – und die Elektroladestationen hinter dem Haus, die E-Bikes, die Gäste ausleihen können, und der Roboter-Rasenmäher, der im Garten seine Kreise zieht.)

Die Berliner haben frischen Wind in das 36-Seelen-Dorf und das Gutshaus gebracht.

Die sieben Wohnungen, der große Saal, der „blaue“ Salon und die Gemeinschaftsküche sind modern und luftig und mit Antiquitäten und modernen Möbeln eingerichtet. Schafe grasen vor der Tür, hinter dem Haus beginnt direkt der Wald. Die Gäste können die Natur über jede Menge Wanderwege und an Badestellen erkunden.

**Kamila Söseemann, erzählen Sie uns etwas über die Geschichte von Gut Pohnstorf.**

Es wurde 1850 als Herrenhaus erbaut und war später der Sommersitz eines Unternehmers, dessen Mausoleum noch heute hinter dem Haus steht. Zu DDR-Zeiten beherbergte es einen Kindergarten, eine Bibliothek und einen Lebensmittelladen. Bis zu 100 Menschen lebten damals hier.

**Was haben Sie am Gutshaus verändert?**

Wir haben es wieder zu einem offenen Haus gemacht. Unter anderem, um den Holzboden zu schonen, blieben viele Türen nach der Wende verschlossen. Wir haben gleich nach der Übernahme alle Dorfbewohner zu Kaffee und Kuchen eingeladen und jeder durfte durch die Eingangshalle stapfen.

**Wie würden Sie die Einrichtung beschreiben?**

Bunt wie das Leben. Es ist eine Mischung aus alt und neu. Es gibt zum Beispiel Anrichten im Haus, die ich bei meiner Oma immer so mochte, aber auch Artemide-Leuchten, die wir aus unserer Berliner Wohnung mitgebracht haben. Das Haus ist ein Prozess. Ich bin stets auf der Suche nach weiteren Antiquitäten, wir streichen Wände farbig und lassen neue Möbel von einem Tischler aus dem Nachbardorf anfertigen.

**Was ist Ihr Lieblingsstück im Haus?**

Der schöne Jugendstil-Holztisch mit den geschwungenen Beinen. Er steht im blauen Salon und ist vier oder fünf Meter lang. Er



„Das Gut erinnerte mich an meine Heimat in Polen... Es war eine unerwartete Liebesgeschichte“



hat eine besondere Bedeutung für mich, und ich liebe es, den Tisch mit möglichst vielen Menschen zu teilen.

**Wie haben Sie das Haus erworben?**

Als wir in Berlin lebten, sind wir mit unserer Familie regelmäßig auf ein anderes Gut in Mecklenburg-Vorpommern gefahren. Der Hausherr kochte gern für Freunde und Gäste, und bei einem Essen lernten wir die Besitzerin von Gut Pohnstorf kennen. Sie erzählte uns bei einer Rehkeule, dass sie ihr Anwesen auf den Markt bringen wolle. Aus Neugierde sind wir hingefahren, um es zu besichtigen. Und obwohl es ein trüber Novembertag war, gefiel mir die Atmosphäre. Es erinnerte mich an meine Heimat in Polen. Ich komme aus der Kaschubei: eine dünn besiedelte Gegend, viel Wald, viele Seen. Es war eine unerwartete Liebesgeschichte.

**Dann hat Sie also nicht nur die große Sehnsucht nach dem Landleben angetrieben?**

Nein, ich habe einfach gemerkt, dass ich mein Leben ändern wollte. Ich wollte frei und selbstbestimmt sein. Nach drei Wochen Bedenkzeit haben wir gesagt: Lass uns jetzt einfach den Sprung wagen.

**Es gibt mehrere Gutshöfe in Mecklenburg-Vorpommern. Was macht Ihnen besonders?**

Die entspannte Atmosphäre, die luftigen, großzügigen Räume, der große Garten. Und natürlich die extrem schöne Lage. Wenn bei mir nichts mehr geht, gehe ich in den Wald.

**Hier hat man das Gefühl, mitten im Nirgendwo zu sein.**

Ja, und das ist das Schöne daran. Auf einer Radtour trifft man kaum einen Menschen. Wenn man an den Teterower See fährt, der nicht weit von uns entfernt liegt, ist kaum jemand da. Wir haben hier wunderschöne, total abgelegene Ecken.

**Was kann man hier sonst noch machen?**

Im Sommer verbringen die Gäste viel Zeit im Garten zwischen Fließerbüschchen und alten Obstbäumen, lesen, spielen Boccia oder liegen in der Hängematte. Hinter unserem Haus gibt es auch einen Teich, in dem man schwimmen kann. Die Kinder fangen dort Frösche. Im Winter kann man auf ihm Schlittschuh laufen. Das Anwesen ist auch beliebt für Familienfeiern und Yoga- oder Meditations-Retreats.

**Was gibt es zum Frühstück?**

Ich versuche, regional einzukaufen. Die Eier und den Honig bekommen wir von den Hühnern und Bienen unserer Nachbarn.

Der Hofladen im Dorf nebenan hat eigene Rinder und macht seine eigene Wurst und eigenen Käse. Die Marmelade stellen wir selbst her. In unserem Garten gibt es viele alte Obststräucher.

**Ist es möglich, auch zu Abend zu essen?**

Auf Wunsch kocht unsere Haushälterin Marion für kleine Gruppen. Gestern hat sie zum Beispiel Hirschmedaillons in Pilzsauce gemacht – frisch geschossenes Wild von ihrem Mann, der Jäger ist. Ansonsten empfehlen wir unseren regionalen Caterer. Aber jede unserer Wohnungen hat auch eine eigene Küche.

**Wie sieht das Leben Ihrer Familie aus?**

Das Gut war früher der Mittelpunkt von Pohnstorf und soll es auch bleiben. Meine Kinder haben schon mit allen aus dem Dorf auf der Wohnzimmercouch gegessen. Die Menschen hier helfen sich gegenseitig aus. An Weihnachten haben die Kinder vor dem Haus auf der Geige gespielt und ein Nachbar hat sie auf dem Horn begleitet. Es gibt eine Verbundenheit unter den Leuten.



**Versuchen Sie auch, lokale Künstler zu unterstützen?**

Ja. Die Bilder im Gutshaus sind von unserem Nachbarn Lothar Oertel. Ich mag seine moderne, abstrakte Kunst. Sie ist bodenständig, authentisch und erdig. Ich kenne Lothar gut und kann mir vorstellen, wie Gefühle und Bedürfnisse durch ihn rauschen und er sie auf der Leinwand materialisiert. Er versucht, so autark und frei wie möglich hier auf dem Land zu leben. Es wäre schön, wenn die Menschen sich hier bei uns ähnlich frei fühlen – und dann etwas von diesem Lebensgefühl mit nach Hause nehmen würden.

[gut-pohnstorf.de](http://gut-pohnstorf.de)

MUSIK — Großbritannien  
094 — 095

# 3.

## EINE REISE DER GEFÜHLE

Von — Marie-Sophie Schwarzer

In ihrem neuen Album ‚Not Your Muse‘ gelingt es der britischen Sängerin Celeste, aus Not und Unglück Hoffnung und Kraft zu schöpfen

Celeste Epiphany Waite, bekannt als Celeste, wurde schon mit Nina Simone, Billie Holiday und Amy Winehouse verglichen. Aber ihre gefühlvolle, rauchige Stimme und ihre emotionsgeladenen Songtexte sind ihr ganz eigenes Ding. Die britisch-jamaikanische Singer-Songwriterin veröffentlichte Ende Januar ihr Debüt-Studioalbum ‚Not Your Muse‘ und hat bereits Auszeichnungen für ihre einzigartige Mischung aus Jazz-angehauchtem Soul erhalten, darunter eine Golden-Globe-Nominierung für ihren Song ‚Hear My Voice‘ aus ‚The Trial of the Chicago 7‘.

Geboren in Kalifornien und aufgewachsen in Brighton an der englischen Südküste bei ihrer Mutter, wurde der 26-Jährigen schon vor zehn Jahren klar, dass sie Sängerin werden wollte. „Meine Freunde fragten mich, ob ich eine Band gründen will, um ein bisschen Geld zu verdienen“, erzählt sie. „Wir spielten im Sommer Gigs und ich machte weiter, als die anderen dann zur Universität gingen.“

Celeste schlug sich jahrelang mit Nebenjobs durch, um ihre Musik zu finanzieren. Es war nicht immer leicht, darauf zu vertrauen, dass sie es irgendwann schaffen würde, aber ihre Beharrlichkeit zahlte sich aus: „Ich bin jetzt genau dort angekommen, dass meine Musik für sich selbst sprechen kann“, sagt sie heute.

Celestes Songs sind gefühlvoll und ehrlich. Ihre Musik, die von Künstlern wie Aretha Franklin, Moses Sumney, Radiohead und The Flamingos beeinflusst ist, besteht aus einer Mischung von modernen Sounds und Elementen aus den 40er und 50er Jahren. „‚Stop This Flame‘ und ‚Ideal



Woman‘ sind vor allem von Nina Simones Stil und ihren Akkordfolgen inspiriert“, erzählt Celeste. Um ihren einzigartigen Sound zu kreieren, arbeitete sie mit dem Produzenten Josh Crocker zusammen, der alte Aufnahmetechniken aus den 50er und 60er Jahren überarbeitet hat. „Viele Songs meines Albums waren nur die Demos. Wir schickten sie direkt zum Mastering, anstatt den Mix zu überproduzieren.“

Manche Songs sollte man einfach lieber im Original lassen“, sagt sie.

Ihr Album ist ein Aufruf, sich selbst treu zu bleiben. Die Pandemie gab ihr Zeit, einen Schritt zurückzutreten und in sich zu gehen. „Wenn Leute mein Album hören, möchte ich, dass sie spüren, dass man durch Verletzlichkeit und Not auch Hoffnung und Kraft schöpfen kann, wenn man die schwere Phase überstanden hat.“ Ihr Hit ‚Strange‘

Ein Abend mit Celestes gefühlvollem Album, ‚Not Your Muse‘...

### Aperitif:

‚Not Your Muse‘ sorgt mit einer schwungvollen Melodie für die richtige Stimmung.

### Abendessen:

‚Ideal Woman‘ – ein sanfter, von Nina Simone inspirierter Song – passt perfekt dazu.

### Tanzen:

‚Stop This Flame‘ versprüht Energie zum ausgelassenen Tanzen.

### Absacker:

‚Strange‘ klingt besinnlich und eignet sich ideal dazu, in einer Bar den Abend ausklingen zu lassen.

„Dieses Gefühl des tiefen Verlustes, das ich versucht hatte zu unterdrücken – all das habe ich in meiner Musik verarbeitet“

spiegelt ähnliche Gefühle wider. Celeste schrieb und nahm den Song in Los Angeles auf, während die Waldbrände durch Kalifornien wüteten. Dort fuhr sie auch an dem Krankenhaus vorbei, wo sie ihren Vater vor zehn Jahren das letzte Mal sah, bevor er starb. „Die Geschichten von Menschen, die ihre Häuser verloren haben, die Angst meine Stimme durch die Asche zu verlieren und dieses Gefühl des tiefen Verlustes, das ich versucht hatte zu unterdrücken – all das habe ich in meiner Musik verarbeitet.“

‚Not Your Muse‘ war der letzte Song, den Celeste für das Album schrieb. Er zeigt, dass sie an einem Punkt angelangt ist, an dem sie sich von niemandem mehr vorschreiben lässt, wer sie ist. „Es ist das abschließende Kapitel einer Reise, die vor acht Jahren begann. Ich habe viele Herausforderungen durchgemacht. Ich wollte zudem eine Wegbereiterin in einem Genre sein, das nicht immer als profitabel oder angesagt gilt.“ Das Album und ihr Erfolg haben der Welt gezeigt, dass sich die Reise gelohnt hat. ——— κ

ESSEN & TRINKEN — Helsinki  
112 — 113

# 4.

## EIN GRUND ZUM FEIERN

Von — Stella Roos

Anlässlich ihres Erfolges beim Göteborger Filmfestival serviert Alma Pöysti uns ihre Lieblingsspeise

„Crêpes gehören in meiner Familie zum Programm: Ob man jemanden aufmuntern oder eine Party aufpeppen will, sie sind immer eine gute Idee“, sagt Alma Pöysti,



während sie geschickt einen solchen in der Luft wendet. Sie kreiert gerade ihre eigene Version von Crêpes Suzette, denn es gibt Grund zum Feiern.

Pöysti ist gerade von Göteborg nach Helsinki zurückgekehrt. Dort hatte das neue Biopic ‚Tove‘, in dem sie die finnische Künstlerin und Schriftstellerin Tove Jansson

spielt, das prestigeträchtige alljährliche Filmfestival der Stadt eröffnet.

Nach einer langen Theaterkarriere ist es die erste Film-Hauptrolle für die 40-jährige Schauspielerin. Ihr Debüt war wie ein Wirbelwind: *Tove* ist nicht nur ein Festival-Liebling, sondern die finnische Premiere im Oktober brach auch Rekorde an den Kinokassen – trotz Einschränkungen durch die Pandemie. Außerdem wurden die Vertriebsrechte des Films in über 40 Länder verkauft. „Ich war ziemlich nervös, einen Film über eine so beliebte finnische Persönlichkeit zu machen“, gesteht Pöysti. „Aber sobald wir dann mit den Dreharbeiten begannen, sind wir in Toves Welt eingetaucht.“

„Ich war ziemlich nervös, einen Film über eine so beliebte finnische Persönlichkeit zu machen“

Tove Jansson ist vor allem als Erfinderin der Mumins bekannt, der kleinen weißen, nilpferdähnlichen Trolle. Sie sind das wohl weltweit bekannteste und beliebteste Produkt der finnischen Fantasie. Jansson war eine Schlüsselfigur in der kulturellen Avantgarde Finnlands während der Nachkriegszeit – eine bisexuelle Bohème zu einer Zeit, als das noch verpönt und sogar illegal war. Sie war zudem eine talentierte Malerin, Illustratorin, Romanautorin und politische Satirikerin. Der Film spielt im Jahrzehnt nach dem Zweiten Weltkrieg und zeigt, wie die Künstlerin zu internationalem Ruhm gelangte. „In *Tove* geht es um die Liebe und wie man mit Rückschlägen umgeht“, sagt Pöysti. „Es ist Sinnbild einer Lebenseinstellung, voller Neugierde und Willenskraft, sich selbst zu finden. Ich hoffe, dass sich andere davon inspirieren lassen.“

Wie die meisten Finnen hat die Schauspielerin in ihrer Kindheit Janssons Bücher geliebt, aber sie hat auch eine persönliche Verbindung zu der Schriftstellerin. Pöysti stammt aus einer Familie von Theaterregisseuren und Schauspielern, und ihre Großeltern waren eng mit Jansson befreundet. Im Film ließ Pöysti die Partys ihrer Großeltern vor siebzig Jahren wieder aufleben. Pöysti bereitete sich ein Jahr lang auf ihre Rolle vor. „Ein Schlüssel war für mich, Toves Handschrift und ihre Pinselstriche zu studieren“, erklärt Pöysti.

Das vom Krieg zerrissene Helsinki war heruntergekommen und arm, aber ein

Gefühl von Freiheit elektrisierte die Luft. Der preiswerte finnische Schnaps Jaloviina (auch „Jallu“ genannt) floss in Strömen und auch in *Tove* sieht man Jansson selten ohne ein Glas in der Hand. Heute, bei Pöysti in der Küche, verleiht ein Spritzer „Jallu“ den süßen Crêpes Suzette ein leicht herbes Aroma. Die Schauspielerin schüttet die Spirituose in eine Pfanne, in der Crêpes in Orangenkaramell getränkt sind. Nach dem Anzünden sind die Crêpes im Nu von blauen Flammen umhüllt.

„Toves Motto war: Arbeit und Liebe – in dieser Reihenfolge“, sagt Pöysti. „Sie war voller Lebensfreude, was mich sehr inspiriert.“ Kurz nach dem Krieg zog Jansson in einen hohen, lichtdurchfluteten Dachraum ein. Dort hatte sie ein Jahr lang weder Heizung, fließendes Wasser noch einen Herd. Als sie schließlich genug Geld für eine Renovierung hatte, ließ Jansson statt einer Küche eine elegante blaue Badewanne einbauen.

Jansson hätte Pöystis Meinung geteilt, dass man mit Crêpes Freundschaften knüpfen und pflegen kann. In ihrem dritten Mumin-Roman aus dem Jahr 1948 taucht am Ende eines Spätsommerfestes ein unerwarteter Gast auf, der zunächst mit Argwohn betrachtet wird. Doch als der Fremde beim Essen fröhlich zulangt, merken die Mumin, dass er harmlos ist. Schließlich, so schreibt Jansson, „kann jemand, der Pfannkuchen isst, nicht so furchtbar gefährlich sein.“ — K

HORTIKULTUR — Spanien  
114 — 117

## 5. WO DIE ZITRUSBÄUME BLÜHEN

Von — Robert Bound

In Vincente Todolí's Zitrusplantage südlich von Valencia fließen Züchtung und Ästhetik harmonisch zusammen



Eines Tages, als die laue Balearenbrise die letzte Frühjahrskälte vertreibt, schlendert der Museumsdirektor Vicente Todolí durch sein ungewöhnliches Anwesen. Die weitläufige Anlage ist aber nicht für die Jagd gedacht und auch kein Landschaftspark zum Flanieren. Das rund 40.000 Quadratmeter große Areal, eine Stunde südlich von Valencia, ist überwiegend dem Zitrusanbau gewidmet.

„Eine Tour durch die ganze Anlage dauert drei bis vier Stunden, wenn ich die Früchte genau begutachte und dabei auch ein paar Blutorange genieße“, sagt Todolí, während der Sonnenuntergang die Wände seines Arbeitszimmers in ein sanftes Zitronengelb taucht. „Ich schnuppere

an den Blüten, höre den Vögeln zu und lasse mir genüsslich Zeit.“ Einen straffen Spaziergang, der eher ein Kontrollgang als ein Bummel ist, schafft er in zwei Stunden. „Ich bin auch schon auf den ein Kilometer langen Hauptwegen um das Anwesen gejoggt.“ Heute Abend jedoch joggt Todolí nirgendwohin, sondern lehnt sich in der nach Blüten duftenden Abendluft im Sessel zurück und schwärmt um das Anwesen der Früchte, die für Sie und mich vielleicht schlicht nur Orangen und Zitronen sind.

In der Tat ist nichts „schlicht“ an Todolí's Anwesen. Die Haine sind sowohl ein Zufluchtsort als auch eine wichtige Grundlage, um den besonderen Anbau der Zitrusfrüchte zu erforschen. Das

grüne Meer von Bäumen schimmert im schwachen Licht der Abenddämmerung. Viele der Bäume sind selten oder vom Aussterben bedroht. „Wir haben 150 Jahre alte Bäume gerettet, indem wir sie in der Wurzel und im ersten Pfropfen zum Wachsen gebracht haben.“ Todolí fügt schmunzelnd hinzu: „Wir sind wie Jurassic Park, nur ein bisschen freundlicher.“

Die meisten spanischen Gemüsehändler bieten nur ein oder zwei Sorten Zitronen an und vielleicht drei oder vier Sorten Orangen. Dazu meint Todolí: „Für die meisten Leute, es sei denn, sie sind Köche, ist eine Limette eine Limette – aber das ist nicht so!“ Das Anwesen ist eine beeindruckende Sammlung von

„Für mich sind diese Gärten ein Museum unter freiem Himmel. Es hat eine Sammlung, und diese braucht, wie jede andere auch, viel Pflege“



seltenen Bäumen asiatischer, persischer und arabischer Abstammung, sowie ein wunderschöner Ort, der Schatten vor der valencianischen Sonne bietet. Doch es ist zugleich auch die Todolí Citrus Fundació, eine Forschungseinrichtung für den Anbau von Zitrusfrüchten und deren Einsatz in Medizin und Gastronomie.

Todolí züchtet und pflegt mehr als 400 Sorten und befindet sich damit in der gleichen Liga wie andere renommierte Anlagen auf der ganzen Welt. „Es gibt die Einrichtung UC Riverside in Kalifornien, sowie weitere in Catania auf Sizilien, Valencia und auf Korsika – aber das sind alles nur reine Forschungsstätten, da geht es nicht um Ästhetik.“

Todolí, der künstlerische Leiter von Pirellis HangarBicocca für zeitgenössische Kunst, in Mailand ist und vorher Direktor der Tate Modern in London war, hat einen ausgeprägten Sinn für Ästhetik. Und nirgendwo ist er glücklicher als hier in seinen Gärten. „Für mich ist dieses Anwesen ein Museum unter freiem Himmel“, sagt er. „Es hat eine Sammlung, und diese braucht, wie jede andere auch, viel Pflege. Aber zugleich ist es etwas ganz Besonderes, weil dies das einzige Museum ist, dessen Ausstellung von selbst und saisonal durch die Natur erneuert wird.“

Wenn Todolí über die Buchenholzstege zwischen den üppig mit Früchten beladenen Bäumen schlendert, ist er sowohl Sammler als auch Direktor und bewundert seinen

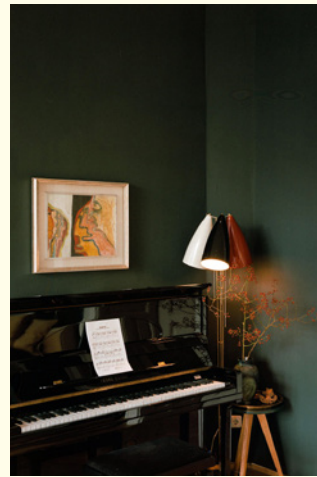
ganz eigenen Prado. „Natürlich gibt es eine Beziehung zwischen Zitrusfrüchten und Kunst, denn der erste europäische Sammler von Zitrusfrüchten war Cosimo I. von der Medici-Familie in der Mitte des 16. Jahrhunderts. Für ihn waren das Sammeln von Zitrusfrüchten und Kunst ein und dieselbe Leidenschaft. Cosimo III., der die Gemälde von Bartolomeo Bimbi in Auftrag gab, setzte dies fort.“

Dank eines kurzen Ausflugs mit seinem Freund Ferran Adrià, dem Chefkoch und Besitzer des legendären, aber mittlerweile geschlossenen Restaurants „El Bulli“, wagte Todolí den Sprung und kaufte mehr Land, um seine einzigartige Zitrus-Sammlung zu vergrößern. „Ferran und



ich besuchten eine Zitrusgärtnerei im französischen Perpignan. Wir staunten, dass die Zitruspflanzen in Töpfen gezüchtet wurden, da es dort nicht immer warm genug ist. Aber sie wurden mit viel Liebe gepflegt“, erzählt Todolí. „Ferran sagte daraufhin zu mir, ‚Wenn du dir Mühe gibst, wirst du es auch schaffen.‘“

Todolí liebt jede einzelne seiner rund 400 Sorten, aber welche seiner Lieblinge würde er opfern? Immerhin gibt es einige, die kein attraktives Motiv für ein Ölgemälde wären. „Da irren Sie sich“, sagt Todolí, „für mich – und die Künstler – sind gerade die Zitruspflanzen interessant, die Missbildungen haben und die die Leute als ‚grotesk‘ bezeichnen. Gerade diese sind wirklich schön.“ Und während milde Westwinde durch das Blättermeer vor seinem Arbeitszimmer flirren, hält Todolí eine knorrige Medica Maxima Zitrusfrucht ins Licht. Er begutachtet sie so liebevoll, als wäre sie ein goldener Kelch aus dem Grab eines Pharaos. — κ



DESIGN — Wien  
119 — 123

## 6. EINE OASE DER KULTUR

Von — Alexei Korolyov

So erlesen wie das Mobilar sind auch die Gäste in diesem Wiener Zuhause. Gespräch mit Ana Berlin, einer Gastgeberin par excellence

Ana Berlins große, lichtdurchflutete Wohnung in der Linken Wienzeile ist nicht nur mit zeitlosen Möbeln, auffälliger Kunst und Flohmarkt-Schätzen gefüllt, sondern auch voller interessanter Menschen. Die Kommunikationsfirmen-Gründerin Berlin heißt hier die kreativen Köpfe der Stadt willkommen. *Konfekt* ist nur zu gerne Teil ihrer illustren Gästeliste.

In Berlins Wohnung tummelt sich oft der eine oder andere Besucher. Ihr kleines Gästezimmer ist selten leer. Das liegt zum einen daran, dass Berlin ihr Geschäft von zu Hause aus betreibt, vor allem aber daran, dass sie gerne Gastgeberin ist, immer perfekt gekleidet, mit einem freundlichen Wort und einem Cocktail zur Stelle. Ihre Gäste haben auch einen positiven Einfluss auf ihre Teenager-Tochter Zita. „Sie kommt mit so vielen Geschichten, Menschen und Sprachen in Berührung, was ich in ihrem



Alter nie hatte“, sagt Berlin. Das Haus mit Blick auf Wiens berühmten Naschmarkt ist Teil eines der vielen Fin-de-Siècle-Wohnblöcke, die den breiten Platz säumen und deren Fassaden mit geschnitzten Früchten oder Figuren verziert sind. Das Gebäude ist wie eine Art Kunst-Oase. Es wurde ursprünglich für den deutschen Heldenenor Hermann Winkelmann gebaut und über die Jahre lebten hier Sänger, Schauspieler, Musiker und Künstler.

Heute sind die Bewohner ebenso facettenreich. „Unser Vermieter ‚kuratiert‘ die Auswahl seiner Mieter“, sagt Berlin schmunzelnd. „Alle Nachbarn haben engen Kontakt. Wir haben eine Chat-Gruppe und tauschen Werkzeuge, Lebensmittel und manchmal auch Möbel aus.“

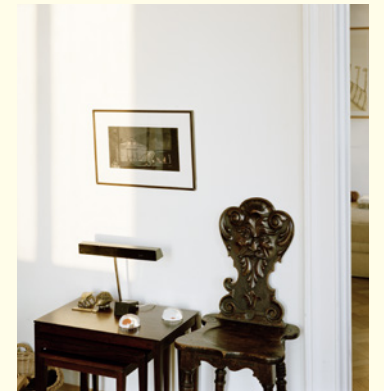
In Berlins Wohnung betritt man eine Welt voller geschichtsträchtiger Möbel und zeitgenössischer Kunst. Zwei lackierte Kirschholzschränke, die Berlin von ihrer Großmutter geschenkt bekam, fallen sofort ins Auge. In den Schubladen sind Gürtel, Schals, Handschuhe und sogar Mundharmonikas versteckt.

Durch den langen Flur gelangt man in den lichtdurchfluteten Empfangsraum oder Salon, in dem sich auch die Küche befindet. Es war Berlins Idee, Baukastenregale der Schweizer Bürofirma USM als Küchenschränke zu verwenden. Darin hebt sie das Silber ihrer Familie und das pastellfarbene Geschirr der Wiener Firma Feinedinge auf. „Sie geben unserem Essen ein bisschen mehr Eleganz“, meint Berlin. „Das

Porzellan meiner Großmutter ist nur für besondere Anlässe, weil ich es nicht in die Spülmaschine stecken kann.“

In dem Salon hängt ein großes Gemälde des österreichischen Künstlers Lucas Zallmann, der – wie viele andere in Wien – ein Freund Berlins ist. Das Kunstwerk mit dem Titel „Das Ende“ ist eine Explosion von verschnörkelter Schrift, das fast bedrohlich wirken kann, doch es hängt über dem Esstisch – einem Ort der Lebensfreude. Eine rote runde Stehlampe und rote Adolf-Loos-Stühle, die ursprünglich von Thonet für das nahe gelegene Café Museum hergestellt wurden, sorgen in dieser Essecke für noch mehr gute Stimmung.

Ihre Biedermeier-Vitrine ist gefüllt mit Lobmeyr-Gläsern und jahrhundertaltem Familienporzellan. Im Lobmeyr-Geschäft im ersten Bezirk führt Berlin sogar eine Liste, damit ihre Freunde beim Kauf eines Geburtstagsgeschenks für sie wissen, welche Stücke ihr noch fehlen. „Meine Lobmeyrs sind im Grunde eine Sammlung von Geburtstagsgeschenken“, sagt sie. „Inzwischen habe ich bereits acht für



zuneigt, wird sie ein wenig unruhig. „Es ist ein bisschen wie Tag der offenen Tür, es ist keine klassische Familienwohnung“, sagt sie. „Hier trifft alles zusammen: Arbeit, Leben, Zitas Freunde, meine Freunde. Es fühlt sich an wie eine Stadt in der Stadt. Ich muss das Haus gar nicht verlassen.“ Vielleicht kommt ja später noch jemand zu Besuch. Berlin würde es willkommen heißen. — κ

„Das Porzellan meiner Großmutter ist nur für besondere Anlässe, weil ich es nicht in die Spülmaschine stecken kann“

Rotwein und acht für Weißwein.“ Am anderen Ende des Salons steht ein Klavier, auf dem ihre Tochter Zita Stücke von Bach übt und das bei Berlins Soirées zum Leben erwacht. Ihre Gäste versammeln sich oft um einen dänischen Couchtisch aus den 1960er Jahren, den sie in einem Pariser Antiquitätenladen gekauft hat. „Ich habe ihn fast umsonst bekommen, weil mein Französisch so schlecht war. Der Verkäufer verlangte 500 Euro, aber ich habe fünf verstanden. Am Ende einigten wir uns auf 100.“

Das große 50er-Jahre-Sofa und die Lounge-Sessel von Knoll sind normalerweise für ihre Besucher gedacht, da Berlin lieber Zeit in ihrem Erkerzimmer verbringt. Der wunderschöne Erker, der den Raum selbst an grauen Tagen mit Licht durchflutet, ist umrahmt von einem Dschungel hoher Pflanzen. In der Ecke steht ein Kaminofen, der der Lieblingsplatz von Berlins 19-Jahre-alter Katze Rosa ist.

Berlin liebt ihre offene Wohnung, die immer voller Leben ist. Das Gespräch mit unserem *Konfekt*-Team ist ihr einziger Besuch des Tages, und als es sich dem Ende





ANTIQUITÄTEN — Paris  
124 — 125

## 7. DIE JAGD AUF SCHÄTZE

Von — Alice Cavanagh

Online-Recherche ist nicht ihr Ding – stattdessen wird die Antiquitäten-Expertin Dora Molnar auf Märkten und in Läden fündig

„Das Gefühl, ein einzigartiges Stück zu finden, macht süchtig“, sagt Dora Molnar, Antiquitäten- und Designberaterin aus Paris. „Selbst im Urlaub komme ich nicht davon los.“ Der Großteil von Molnars Kunden sind Innenarchitekten in den USA. Molnar ist gefragt für ihre Expertise und ihr scharfes Auge für französisches Design der Moderne und des Art déco.

Sie hat jahrelang im Pariser Auktionshaus von Jean-Pierre Camard in der Abteilung für dekorative Kunst des 20. Jahrhunderts gearbeitet. „Ich konnte dort besondere Raritäten sehen und anfassen, und mit sehr kompetenten Leuten zusammenarbeiten“, sagt sie. Über Camard, einen der führenden Art-déco-Experten in Paris, fügt sie hinzu: „Er war einer dieser Menschen, die einen exzellenten Geschmack haben und sich mit allem auskennen – Kunst, Mode, Musik...“

Molnar verbringt ihre Zeit mit der Suche nach Schätzen auf Flohmärkten und sucht Antiquitätenhändler in Paris und ganz Frankreich auf. Sie ist fasziniert von poppigen Mustern und Farben und ungewöhnlichen Details. Sie liebt Art-Déco-Objekte, die mit Materialien wie Elfenbein verziert sind, Möbel mit aufwändiger Strohmarketerie oder alte Türen mit kunstvollen Schnitzereien oder Boiserien. „Mir gefällt der Überschwang der 1940er Jahre, und mich interessieren die 1980er Jahre immer mehr“, fügt sie hinzu. Die Hauptsache ist jedoch, dass sie sich zu jedem Stück hingezogen fühlt. „Ich will meinen Kunden Objekte zeigen, die ich wirklich liebe“, sagt sie. „Ich bin nicht an einem schnellen Deal interessiert.“

Molnar hat sich ein Netzwerk von Verkäufern aufgebaut, von denen viele keinen Online-Shop haben. Sie behält auch die Termine der Brocantes im Auge – lokale kleine Märkte in ganz Frankreich, auf denen Händler ihre Secondhand-Waren verkaufen. „Dort finde ich oft viele kleine Schätze“, sagt sie. „Sie bieten auch eine gute Möglichkeit, mein Netzwerk zu erweitern. Ich liebe es, mit den Verkäufern zu plaudern und etwas über ihr Leben und die Geschichten der einzelnen Antiquitäten zu erfahren.“

Molnar arbeitet oft gleichzeitig an zehn oder zwölf Aufträgen von Kunden, die zum Beispiel ein Set von Esszimmerstühlen oder einen Kronleuchter mit einem ganz bestimmten Durchmesser brauchen. Manchmal schicken sie ihr ein Bild eines Raums oder ein Moodboard, aber oft ist das nicht nötig. „Ich glaube, sie freuen sich einfach über ungewöhnliche und tolle Stücke, die unkonventionell sind“, sagt sie.

Molnar sucht lieber vor Ort nach Raritäten und nur selten, wenn überhaupt, online. Aber es geht ihr nicht nur darum, sich die Objekte selbst anzuschauen, sondern vor allem auch um den Nervenzitrus des „Aha“-Moments, wenn sie auf etwas Besonderes stößt. „Ich gehe nicht



gern in eine Galerie, die zu sehr kuratiert ist. Für mich geht es um die Jagd nach Schätzen“, sagt sie. „Heutzutage findet man zwar selten eine Ali Baba-Höhle, aber es ist immer wieder spannend, auf der Suche überrascht zu werden.“ — κ

GLAS-DESIGN — Venedig  
124 — 125

## 8. GLÄSERNE TRÄUME

Von — Laura Rysman

Mithilfe venezianischer Kunsthandwerker setzt Marie-Rose Kahane die Murano-Glastradition auf neue Art fort

In ihrem Studio in Venedigs ruhigem Viertel San Samuele diskutieren Marie-Rose Kahane und Felicity Menadue über die Farbe Grün. „[Jedes Glas] wird von Hand gefertigt, daher kann die Farbe jedes Mal etwas anders ausfallen“, sagt die gebürtige Österreicherin Kahane und dreht zwei kugelförmige Kelche unter einem Licht. „Es ist sehr wichtig, dass unser Grün einen dezenten Ton beibehält.“

Kahane begann als Glassammlerin. In den 1980er Jahren kaufte sie ihr erstes Stück: ein blau- und elfenbeinfarbenes Glas, das vom Künstler Alessandro Diaz

de Santillana entworfen und von Venini produziert wurde. „Ich dachte, es sei unglaublich teuer“, sagt sie und schmunzelt über ihre damalige Unerfahrenheit.

Seitdem haben sie und ihr Mann David Landau, ein Geschäftsmann und Experte für Renaissance-Drucke, eine riesige Sammlung von Venini-Glas angehäuft. Ihr Schatz von 1.500 Stücken kann heute manchen Museen Konkurrenz machen. Venini war der erste Murano-Glaserhersteller, der mit Architekten und Designern zusammenarbeitete, darunter Carlo Scarpa. Sie überarbeiteten die alten Traditionen des kunstvollen Stils der Insel und kreierten eine neue Farbvielfalt in den Gläsern. „Farben sind sehr kompliziert“, sagt Kahane, die vor Kurzem dem New Yorker Metropolitan Museum of Art eine Sammlung von Scarpas Arbeiten schenkte. „Jeder Brennofen produziert ganz spezielle Farben, die nach geheimen Rezepten hergestellt werden.“

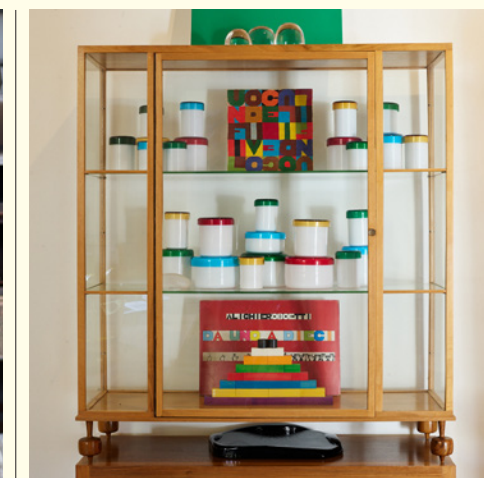
Als sie nach Venedig umzog, überlegte die ehemalige Mode- und Kostüm-Designerin, selbst Glas herzustellen. „Ich wollte



den Vorteil nutzen, so tolle Glasmacher in der Nähe zu haben“, sagt Kahane. Also brachte sie 2008 ihre eigene Kollektion Yali mit Wasser- und Weingläsern auf den Markt.

„Als ich merkte, dass ich mit Kunsthandwerkern eng zusammenarbeiten kann, nahm das Projekt richtig Fahrt auf.“ Die Öfen von Murano brennen Tag und Nacht,

„Wenn man die Pontello-Narbe an der Unterseite des Glases berührt und die Unregelmäßigkeiten fühlt, spürt man, wie viel Liebe und Mühe darin stecken“



### Eine kleine Glasgeschichte

Vor 700 Jahren siedelte Venedig seine berühmten Glasmacher auf die winzige Insel Murano um, um die begehrten Geheimnisse ihrer Arbeitsweise zu schützen. Im 18. Jahrhundert verhängte Venedig die Todesstrafe gegen jeden, der die Geheimnisse von Murano verriet. „Es war eine sehr abgeschottete Welt“, sagt Kahane.

um eine Mischung aus Soda, Kieselerde und Mineralien auf 1.200 Grad zu erhitzen. Teams von Kunsthandwerkern führen einen komplexen Prozess durch, bei dem Klumpen geschmolzenen Glases auf langen Stahlstäben gedreht und geblasen werden. Als Designerin ist Kahane mit dabei, während die Murano-Meister ihre Arbeit unter harten Bedingungen bewältigen. „Es ist eine wirklich enge Zusammenarbeit. Als Designer ist man bei Glas nicht der Hersteller, vielmehr werden die Kunsthandwerker zu einer Verlängerung der eigenen Hände“, sagt Kahane. „Der Kunsthandwerker muss verstehen, was der Designer will, und ich muss begreifen, was man mit dieser heißen Flüssigkeit realistisch machen kann. Sie sind die Glasmeister. Ich bin der Glasgeselle.“

Sogar ihre einfachen Trinkbecher erfordern drei Handwerker, die an jedem Stück eng zusammenarbeiten. Die Pontello-Narbe an der Unterseite des Glases, wo der Murano-Glasbläserstab steckte, ist ein Beweis für die Handarbeit. „Wenn man das Stück berührt und die Unregelmäßigkeiten fühlt, spürt man, wie viel Liebe und Mühe darin stecken“, erzählt sie.

Kahane startete ihr Unternehmen an ihrem Küchentisch und hat es über die Jahre auch durch Kollaborationen mit Calvin Klein und MatchesFashion erweitert. Heute befindet sich der Hauptsitz von Yali in einer großen, umgebauten Wohnung. Die Regale sind bestückt mit zierlichen bonbonfarbenen Eislöffeln und lagunenblauen Trinkgläsern. Das Büro zieren gewellte Lampensockel aus geblasenem Glas mit skulpturalen Schirmen, die von der „Haute-Couture-Königin der Kunst, Paola Napoleone“ (wie Kahane die römische Kunsthandwerkerin nennt), hergestellt wurden.

Mit ihren neuesten Kreationen betritt Kahane Neuland: Tische und Regale aus gegossenem anstatt geblasenem Glas. Die Stücke sind inspiriert von den gefrorenen Seen rund um ihr Winterdomizil im Schweizer Engadin-Tal. Kahane stellt sie dieses Frühjahr auf der Nomad Design Show in St. Moritz und im April auf der Vitrea Show auf der Triennale in Mailand vor.

Passend zu den Glastischen hat die Designerin ihre ersten Holzstühle entworfen, angelehnt an die Werke des Schweizer Bildhauers Not Vital. Dank ihrer hervorragenden Kunsthandwerker kann sie immer kreativere Designs umsetzen. „Wenn ich mit den Meistern zusammenarbeite, finden wir sofort einen Draht zueinander“, sagt Kahane. „Sie wirken vielleicht rau, aber sie sind sehr sensibel. Das zeigt sich in ihrem Fingerspitzengefühl.“ — κ



HAUTPFLEGE — Schweiz  
176 — 177

## 9. FLÜSSIGES GOLD

Von — Marie-Sophie Schwarzer

Als Albert Koch 1974 auf Ziegenhaltung umstellte, trug er nicht nur zur Arterhaltung bei. Heute bildet Ziegenmilch die Basis seiner Naturkosmetik

Auf der Fahrt nach Jakobsbad, einem idyllischen Dorf im Schweizer Kanton Appenzell Innerrhoden, hält der Zug vor dem kunstvoll-verzierten, historischen Kurhaus. Hier wurden im 18. und 19. Jahrhundert Ziegenmilch-Bäder angeboten, um alle möglichen Leiden zu kurieren. Heute ist das Kurhaus mit seinen roten Fensterläden vornehmlich ein Pflegeheim, und die Vorzüge der Ziegenmilch sind weitgehend in Vergessenheit geraten.

In den 1970er Jahren beschloss Albert Koch, Nachkomme einer langen Linie von lokalen Landwirten, diese Tradition wieder aufleben zu lassen. Schon Kleopatras soll der Legende nach in Molke (der reichhaltigen Flüssigkeit, die bei der Käseherstellung entsteht) gebadet haben.

„Am Anfang wurde ich belächelt“, erinnert sich Koch, der 1974 ausschließlich auf Ziegenhaltung umstellte. „Ich wollte

die vom Aussterben bedrohte weiße Appenzeller Ziege unterstützen, von der es heute nur noch circa 1.200 Exemplare gibt.“

Im Keller seines Holzchalets begann Koch, Ziegenmilch und Käse zu produzieren. „Ich fand es schade, die übrigbleibende Molke an die Schweine zu verfüttern, und entdeckte eine bessere Verwendung dafür: Ich begann Balsam herzustellen“, erzählt Koch, der froh war, dass sein Sohn Mathias Koch-Dobler im Jahr 2000 den Betrieb der Appenzeller Ziegenprodukte übernahm, damit er sich auf seine Hautpflegekollektion konzentrieren konnte. Koch-Dobler bezieht heute Ziegenmilch von rund 20 regionalen Bauern und beliefert die führenden Supermärkte der Schweiz. Darüber hinaus versorgt er Koch mit Molke für seine Hautpflegeprodukte.

Im Jahr 2016 schloss Koch eine Partnerschaft mit Maximilian Schnorr ab, um seine Hautpflegemarke LediBelle auf den internationalen Markt zu bringen. „Ich kenne Maximilian, seit er ein kleiner Bursche war“, sagt Koch und merkt an, dass ihre Familien sich seit Jahrzehnten nahe stehen. Schnorrs Familie kommt zwar aus Deutschland, verbrachte aber viele Urlaube in Appenzell, und er sieht sich gewissermaßen als Kochs sechstes Kind.

„Nachdem ich Procter & Gamble verlassen hatte, wollte ich eine natürliche Marke gründen, die Mensch und Natur das Beste bietet“, sagt Schnorr. Sein Weg führte ihn zu Koch. „Albert ist ein Visionär, er hat immer neue Ideen.“ Koch tüftelt ständig an neuen Rezepturen, die Schnorr als Geschäftsführer von LediBelle auf den Markt bringt. Bislang umfasst ihre Kollektion elf Produkte, die in einem lokalen Labor hergestellt werden.

Die Hauptinhaltsstoffe bestehen aus Ziegenmilch (die reich an essentiellen Nährstoffen ist, die Haut strafft und den Säureschutzmantel der Haut stärkt) und mineralstoffreichem Wasser aus der St. Jakobsquelle, der eine heilende Wirkung nachgesagt wird.

Unter dem Label Albert Koch Switzerland kommt im April Kochs hausgemachter Appenzeller Wunderbalsam, ein beruhigender Balsam für trockene Haut und Lippen, auf den Markt. Außerdem bringt LediBelle neue Rezepturen seiner Bestseller – dem Zellaufbauenden Serum und der Feuchtigkeitscreme – heraus. Eine Augencreme, ein Feuchtigkeitspray, Gesichtswasser und Molkebad sind ebenfalls in der Entwicklung.

Schnorr lädt seine Kunden gerne nach Jakobsbad ein, um ihnen zu zeigen, wie gut die Appenzeller Ziegen hier leben. „Die



„Ich wollte eine natürliche Marke gründen, die Mensch und Natur das Beste bietet“



Bauern halten üblicherweise ein Schoppel Ziegen, die auf den Hochebenen der Alpen grasen können, wo die Kühe nicht hinkommen“, sagt Schnorr, während er den steilen Berghang hinauffährt, um den Landwirt Martin Fuchs zu besuchen, der Koch-Dobler mit Ziegenmilch (und ihn selbst mit Molke für LediBelle) beliefert.

Jedes Jahr im Mai nimmt Fuchs an der traditionellen Alpauffahrt teil, angeführt von seiner Herde Appenzeller Ziegen, gefolgt von Kühen, Kälbern, einem Ochsen und einem Pferd, das einen Lediwagen zieht. Dieser hölzerne Wagen, der stets den Zug abschließt, inspirierte auch den Namen von Kochs natürlicher Hautpflege-Marke.

Den ganzen Sommer lang streifen Fuchs' Ziegen durch die blühenden Alpen und ernähren sich von frischen Kräutern, Blumen und saftigem Gras. „Wenn ich die Ziegen den ganzen Tag über in der Sonne grasen sehe, während ich drinnen an meinem Laptop sitze, möchte ich fast sagen, dass sie es besser haben als ich“, sagt Schnorr mit einem Schmunzeln.

„Kochs Mission ist es, der Welt die Vorteile der Ziegenmilch und -molke näher zu bringen, und dafür steht LediBelle“, sagt Schnorr, nachdem er sich von Fuchs und seinen zutraulichen Ziegen warmherzig verabschiedet hat. Sie sind und bleiben LediBelles kostbarste Mitarbeiter. — k ledibelle.ch

## 10. DIREKT AN DER QUELLE

Von — Laura Rysman

Wellness pur inmitten von Natur: Fernab von Luxus-Spas kann man in den Bädern von Bagni San Filippo optimal die Seele baumeln lassen

Es ist früh am Morgen und das Sonnenlicht versteckt sich noch hinter den Bergen, als ich den Pfad an einem plätschernden Bach entlang wandere, der von schlanken Kiefern gesäumt ist. Mein Auto ist auf einem Seitenstreifen der einsamen Straße SP61 geparkt, die durch das Dorf führt. Nach einer kurzen Wanderung bergab sehe ich die ersten heißen Quellen.

Trotz des aufsteigenden Nebels des Thermal dampfs ist la Balena Bianca – „der Weiße Wal“ – nicht zu übersehen: Die gigantische Kalksteinfelswand ist mit kaskadenförmigem Kalzit bedeckt. Darunter werden natürliche Pools von mineralreichem Wasser gespeist, das bei heißen 48 Grad von der Klippe sprudelt.

Ich ziehe meine Kleidung aus und staple sie auf meiner Tasche. Ein Pärchen faulenzte in einer der oberen heißen Quellen. Wir sind die einzigen Besucher weit und breit. „Es ist, als ob man in einem bequemen Sessel liegt“, ruft der Mann freudig, die Arme glückselig am Beckenrand ausgestreckt. Barfuß im Badeanzug tripple ich über den noch kalten Boden. Ich wate durch einen niedrigen warmen Bach zu den heißen Kalksteinwannen. Ich wähle die heißeste und tauche bis zur Brust in das milchige Wasser ein.

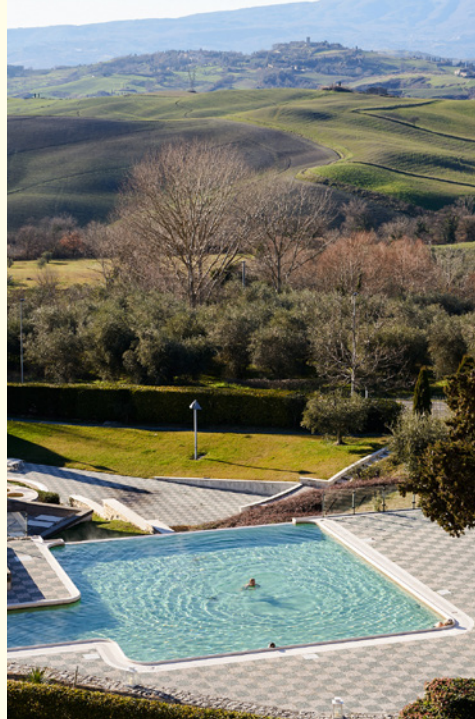
Die Toskana ist eine Region, in der es von natürlichen Thermalwasseradern nur so brodelt. Sie ist schon seit der Zeit des Römischen Reichs ein beliebtes Wellness-Ziel. Die Römer erholten sich hier in den vielen heißen Quellen von den Strapazen des antiken Lebens. Die Bäder von Bagni San Filippo, einem Dorf mit weniger als hundert Einwohnern, waren schon damals

**Fonteverde und San Casciano dei Bagni**

Obwohl das malerische Hotel in Bagni San Filippo derzeit wegen mehrjähriger Renovierungsarbeiten geschlossen ist, gibt es in der Umgebung eine Reihe von fantastischen Übernachtungsmöglichkeiten mit eigenen Spa-Einrichtungen. Fonteverde in den smaragdgrünen Hügeln des Val d'Orcia bietet sowohl ein modernes Hotel als auch einen historischen Palazzo, der 1607 von der Medici-Familie erbaut wurde, damit sie die Thermalquellen von San Casciano dei Bagni genießen konnten.

Das nahe gelegene winzige Hügeldorf San Casciano, eine Ansammlung von mittelalterlichen sandfarbenen Steinhäusern, die von zwei Türmen flankiert sind, ist ein sehenswerter Abstecher. Ich halte zum Mittagessen im Ristorante Daniela an San Cascianos einziger Piazza. An einem Tisch im Freien mit Blick auf grasbewachsene Hügel und Täler probiere ich hervorragende lokale Spezialitäten – Kichererbsen-Suppe und Spaghetti aglione mit einer Soße aus Tomaten, Knoblauch und Peperoncino, dazu Il Bossolo-Wein und Olivenöl, das vom Sohn der Besitzerin Daniela Boni vor Ort hergestellt wird.

Am Nachmittag genieße ich eine Gesichtsbehandlung mit Hyaluronsäure im Spa von Fonteverde und entspanne mich danach in den 37-Grad-warmen Außenpools des Hotels. Das Spa wurde auf den antiken römischen Überresten eines Badehauses und eines Apollo-Tempels erbaut und Relikte säumen den Eingang wie ein Mini-Museum. Aber am meisten fasziniert mich der unendliche Himmel jenseits des Infinity Pools. Ich bleibe im entspannenden Wasser, bis die Sonne hinter den Hügeln untergeht, die in Indigoblau getaucht werden. Als die rosa Schimmer am Horizont langsam verblasen, fühle ich eine tiefe innere Ruhe.



**Was man einpacken sollte:**

1. Frotteebademantel
2. Badeanzug
3. Flipflops oder rutschfeste Schuhe
4. Wanderschuhe für die Erkundung der nahe gelegenen Pfade des Monte Amiata
5. Rucksack für die Wanderung

beliebt. Heute sind sie nur noch den Einheimischen bekannt. In der Toskana gibt es mittlerweile eine Fülle moderner Luxus-Spas, aber kein hochglanzpoliertes Bad kann es mit der natürlichen Majestät des Weißen Wals aufnehmen.

Als ich mich in meinem Natur-Whirlpool ausstrecke, wandert die Sonne ins Tal und färbt das Wasser in ein helles Silber und beleuchtet die kristallinen Kalksteinschwellen. Mir ist jetzt herrlich warm, auch wenn die kühlere Luft meine entblößten Schultern erfrischt.

Ein Sediment aus feinem weißen Kalzitschlamm bedeckt die Felsen und Beckenböden von San Filippo, und ich schrubbe mich mit dem mineralreichen



Schlamm, bis sich meine Haut straff und glatt anfühlt. Ich lehne mich an die Klippe und lasse mich vom rauschenden Wasserfall sauberspülen, während neben mir sanftere Bäche herunterplätschern. Es ist leicht, sich hier ein paar Stunden lang zu entspannen und zu beobachten, wie die Gischt auf die glitzernden Bögen des Weißen Wals spritzt.

Gegen Mittag steht die Sonne hoch und eine Handvoll Paare treffen ein, denen ich die wärmsten Pools zeige. Es ist eine gesellige Runde, dieser Club der wilden Badegäste. Wir rufen uns Tipps zu und freuen uns, dass wir diese außergewöhnliche Ecke der Natur gefunden haben.

Schließlich tapse ich zum Felsen zurück und kuschle mich in meinen Bademantel. Ich fühle mich wie verzaubert von dem plätschernden Wasser und der beruhigenden Wärme der Quellen. Auf dem Rückweg sehe ich ein älteres Paar, das sich Hand in Hand zaghaft dem Weißen Wal nähert. Lächelnd begrüße ich die neuen Mitglieder im geothermischen Badeclub. — κ

„Als ich mich in meinem Natur-Whirlpool ausstrecke, wandert die Sonne ins Tal und färbt das Wasser in ein helles Silber“

