



© Regina Martin

Foto: Jeannette Johannsen-Evans



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

Sommernachtstraum, Partyzeit, Lebensfreude, singen, lachen, tanzen. Wir haben für Sie die schönsten und einzigartigen Momente der angesagtesten VIP-Events in Bildern eingefangen, mehr dazu bei «Society».

Wir Schweizer*innen sind Feuer und Flamme, sobald es ums Grillieren in der freien Natur geht. Richi Kägi, das «Enfant terrible» der Schweizer Koch- und Food-Szene hat uns zwei Rezepte seiner Stars auf dem Grill verraten. Dazu habe ich zwei Weine aus der Bündner Herrschaft für Sie ausgewählt, denn wir müssen nicht immer in die Ferne schweifen, wenn wir so viel Gutes im eigenen Land haben. Sollten Sie Ihre Ferien im eigenen Land verbringen, möchten aber gerne wissen, wie es in Thailand, Indonesien oder Marokko riecht, folgen Sie einfach den Duftempfehlungen von Herrn Abt, der eigentlich Papst heissen sollte.

Ich wünsche Ihnen einen unvergesslichen Sommer mit viel Lebensfreude!

Viel Freude beim Lesen der GALA Schweiz und
«love the sparkling moments in your life», Ihre

Sabine Hauptmann

Sabine Hauptmann, Editor-in-chief, GALA Schweiz

PS: Schreiben Sie mir, was Sie bewegt und Ihnen bei GALA gefällt oder auch nicht gefällt an: gala@sabinehauptmann.com

CONTENT

GRILLEN MIT RICHI KÄGI



GALA-DINNER VILLA D'ESTE



UNIQUE MOMENTS





SCHWEIZ
BEAUTY

SCHWANENHALS-GLÜCK

Teil II: der Hals

Der Hals ist ein unmittelbarer Indikator für das Alter von Frau und Mann. Am Hals ist die Haut besonders dünn und hat kaum Fettgewebe. Zudem wird der Hals häufig bei der Gesichtspflege vernachlässigt. Der Gebrauch des Mobil Phones verstärkt den Effekt (Tech Neck) zusätzlich. Was tun wir gegen den Turtleneck? Zur Entspannung der vertikalen Muskelstränge bietet sich die Unterspritzung mit Botox an. Zusätzliche Filler-Injektionen können das Unterhautgewebe effektiv auffüllen. Alternativ kann man «Medical Needling» einsetzen: Mit feinen Nadeln wird das Gewebe leicht verletzt und die natürliche Kollagenbildung angeregt. Eine weitere Methode zur Behandlung eines knittigen Halses ist das Fadenlifting.

Last but not least haben sich Verfahren, die durch Hitze das Gewebe zusammenziehen, bewährt. Radiofrequenz, Laser und Ultraschallbehandlung. Alle erwähnten Behandlungsmethoden funktionieren nur, wenn kein starker Hautüberschuss vorliegt. In diesem Fall hilft nur eine chirurgische Straffung (Hals-Lifting).

Instagram: @dr.rosalialuketina



Dr. Rosalia Luketina
Fachärztin für Plastische &
Ästhetische Chirurgie



IMPERIAL DENTAL FLOSS

Officine Universelle Buly – Paris ist es mal wieder gelungen, einen Alltagsgegenstand zu einem Design-Highlight zu gestalten. Die Zahnseide ist auf einem Marmor-Monolith aufgewickelt. Zahnmediziner sind sich einig: Saubere Zähne benötigen tägliches Putzen und die zusätzliche Pflege der Zahnzwischenräume mit Zahnseide. Bei Buly ist Zahnseide mit Bienenwachs versiegelt und mit Pfefferminze angereichert. Für ein strahlendes Lächeln. www.buly1803.com



FOTO: Werner Abt

Werner Abt ist Gründer und Geschäftsführer des Spitzenhaus in Zürich www.spitzenhaus.com

WIE DUFTEN ORTE AUF DER WELT?

Mit nichts lassen sich Erinnerungen an wundervolle und unbeschwerter Urlaubstage passender zelebrieren als mit dem «destillierten Luxus» eines Ortes – in Form eines Duftes. Seit 1988 stellt Aman die sublimierte Quintessenz der Luxus-Hotellerie dar. Über die Jahre sind über 30 Refugien der Stille und des Rückzugs entstanden. Orte, an denen der wahre Luxus des Reisens zelebriert und perfektioniert wird, verankert in der Kultur der jeweiligen Region. Insgesamt sieben Destinationen haben nun einen Signaturduft erhalten. Komponiert hat diese Kollektion kein Geringerer als Parfumeur Jacques Chabert aus Grasse. Er ist durch seine Kreationen für Chanel, Guerlain und Loewe bekannt geworden. Visuelles Markenzeichen der Aman-Parfums sind ihre organischen Flacons. Diese hat der berühmte, japanische Designer Kengo Kuma kongenial entworfen. Natürlich sind die Düfte nicht nur dazu gedacht, Erinnerungen wachzurufen. Ich kann Ihnen nur empfehlen, über die Sinne in neue, fremde Kulturen einzutauchen und Inspirationen für künftige Reisen zu sammeln.



VAYU – AMANPURI, THAILAND

Der fernöstliche Sommer ruft. Rundgewaschene Felsen in der Brandung. Geschmeidiger, weisser Sand. Die salzige Gischt vermischt sich sanft mit verspielten Kokosnoten. Die zestige Frische von Zitrusfrüchten lässt sogleich Raum für ein exotisches Meer aus weissen Blüten. Sie erwachen nach einem erholsamen, kurzen Nickerchen am Strand und realisieren genau in diesem Moment, dass es rein gar nichts zu tun gibt. Keine Pendenzen. Einfach nur Sie und die Kraft der Natur.



AYOM – AMANJIWO, INDONESIA

Eine Traumwelt inmitten des Urwalds. Subtil in Stein gehauene Ornamente und Skulpturen. Spirituelle Nähe und Intimität. Ihr Blick wandert über die Baumkronen in die Ferne der dunstigen Landschaft. Würzig-holzige Noten erden Ihre Gedanken und lassen Sie zu sich finden. Wacholder, Elemiharz und Kardamom schenken Ihnen Energie und Kraft, über das Sein zu sinnieren. Eine komplexe und würzige Kreation – so typisch für Indonesien.



ZUAC – AMANJENA, MAROKKO

Seien Sie Gast in dieser privaten Oase. Umgeben von rosa gefärbten Stampflehm-Gebäuden. Die Wüste spürbar nah und dennoch in weiter Ferne. Der Duft des Weihrauchs weht durch die Leinenvorhänge und vermengt sich mit dem aromatischen Geruch des Holzes, aus dem die aufwendig geschnitzten Wandvertäfelungen gearbeitet sind. Patchouli, schwarzer Pfeffer und Vetiver verleihen dieser Kreation ihre einzigartige Ausgewogenheit.



NINA RICCI

Das neue Eau de Toilette von Nina Ricci, «Nina Fleur», ist ein ökologisch verantwortlicher Duft aus Inhaltsstoffen natürlichen Ursprungs. Ein blumig-fruchtiger Zitrusduft im legendären Apfel-Flakon, der zu 20 % aus recyceltem Glas stammt und zu 100 % recycelbar ist. Zudem besticht der rosa Flakon mit seinem Print, der sich in der Prêt-à-porter-Mode des Hauses Nina Ricci wiederfindet. Im ausgewählten Fachhandel ab dem 15. August erhältlich. www.ninaricci.com

FOTOS: ZVG

ANZEIGE



SCHWEIZ
WINE & DINE

GRILLEN

MIT RICHI KÄGI



FOTOS: ZVG

Richard Kägi war Mechaniker, Bar- und Weinhandel-Betreiber, Reiseführer in Australien und schreibt Kolumnen und Texte für verschiedene Medien. 30 Jahre war er für das Sortiment der Globus-Delicatessa verantwortlich. Dazu reiste er als Foodscout um die Welt, immer der Nase und dem Gaumen nach, auf der Suche nach dem Besten vom Guten. In seinem Kochbuch «Kägi kocht» verrät er seine Lieblingsrezepte.

Richardkaegi.ch
instagram @richifoodscout



GRILLIERTE KAROTTEN MIT RICOTTA



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 grosse Karotten, geschält
- 1 rote Zwiebel
- 200 g Ricotta salata oder Büffel-Ricotta, in 5 mm dicken Scheiben
- 1 Bund frischer Thymian, Blättchen gezupft
- 4 Knoblauchzehen, dünn gescheibelt
- 4 grosse Scheiben Weissbrot (am besten Sauerteig)
- 150 ml Olivenöl «extra vergine»
- 1 Bio-Zitrone, feine Zesten

ZUBEREITUNG

Gemüse präparieren: Karotten längs mit der Mandoline oder dem Sparschäler in 3 mm dünne Scheiben hobeln. Zwiebel 1 mm dünn hobeln. Gewürzöl zubereiten: Auf eine grosse Servierplatte 3/4 des Öls

geben. Thymian, Meersalz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle dazugeben. Leicht vermischen.

Karotten grillieren: Die Karottenstreifen auf dem geölten, heissen Grillrost auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten grillieren, sie sollen dunkle Grillstreifen bekommen. Auf die Servierplatte geben und im Olivenöl wenden. Griddleplatte auf dem Grill erhitzen.

Brot rösten: Zwiebeln und Knoblauch mit 2 EL Olivenöl mischen, auf die Brotscheiben verteilen und gut andrücken. Mit der belegten Seite nach unten etwa 2 Minuten auf der heissen Platte garen, bis das Brot leicht getoastet ist und Knoblauch und Zwiebeln etwas angebräunt sind.

Anrichten: Toasts auf die Platte legen, die auf dem Griddle allenfalls klebengebliebenen Zwiebel- und Knoblauchscheiben darauflegen. Grillierte Karottenstreifen und Ricotta darüber verteilen. Zitronenzesten, Meersalz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle und Olivenöl darübergeben.



GENESIS EX-435 GASGRILL

Der Genesis-Gasgrill sorgt für ein umfassendes kulinarisches Erlebnis. Schick im Design, funktional ausgereift, kann man draussen grillieren, backen und braten. Die sogenannte Sear Zone ermöglicht, mehrere Fleischstücke gleichzeitig anzubraten. Zwei Grillebenen und ein Seitenbrenner zum Wasserkochen und Sossen erwärmen. Der grosse Klapptisch eignet sich perfekt zum Vorbereiten und Anrichten. Die Gartenparty kann steigen! www.weber.com

TÜRKIS - MALVE - ORANGE - MINT

COOLE SOMMERFARBEN FÜR DEN PERFEKTEN WEINGENUSS

Fatto a Mano – „von Hand gemacht“ auf italienisch – heisst die Produktlinie von Riedel, die in der Tiroler Glashütte seit 2017 hergestellt wird. Typisch ist der rebsortenspezifische, leichte, elegante Glaskelch mit farbigen Stielen. Die bestehende Farbpalette von Weiß, Gelb, Pink, Rot, Blau, Grün, Violett und Schwarz wird um vier weitere Trendfarben erweitert: Mint, Malve, Orange und Türkis. www.riedel.com



«Ich koche, weil ich gerne koche. Und weil ich noch lieber gut esse. Ich wusste schon als Kind, dass ich mein Essen immer selber kochen werde. Unabhängig von launischen Partnerinnen und überambitionierten Köchen oder, noch schlimmer, von Köchen, die nur kochen, weil die triste Notwendigkeit des Geldverdienens sie dazu zwingt.»

FOTOS: ZVG



GRILLIERTE PFIRSICHE UND FEIGEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 reife Pfirsiche
- 4 frische Feigen
- 150 g Kristallzucker
- 150 ml Amaretto
- 1 Bio-Zitrone, feine Zesten
- 1 Bund frische Minze, Blätter gezupft

ZUBEREITUNG

Grillplatte oder Gusseisen-Bratpfanne auf dem Grillrost erhitzen. Pfirsiche halbieren, Stein drinlassen. Feigen ebenfalls halbieren.

Früchte grillieren: Die Hälfte des Zuckers auf die heisse Grillplatte oder in die heisse Gusseisenpfanne streuen. Sobald der Zucker anfängt zu schmelzen, Früchte mit der Hautseite nach unten daraufsetzen. Nach einigen Minuten, sobald die Pfirsiche unten braun werden, 3/4 des Amaretto dazugießen und den restlichen Zucker darüberstreuen. Etwas einköcheln lassen. Früchte umdrehen und restlichen Amaretto dazugeben. **Anrichten:** Die Früchte auf einer Servierplatte arrangieren, mit den Zitronenzesten und den Minzeblättern bestreuen. Die eingedickte Sauce darüber verteilen.

ES MUSS NICHT IMMER CHAMPAGNER SEIN ... VON SALIS BÜNDNER BRÜT VIN MOUSSEUX

Feine Perlage. In der Nase helle Beeren, Zitrusaromen und dezente Pfirsichnoten. Am Gaumen harmonisch und elegant. Ganztrauben-Pressung im Charmat-Verfahren. www.vonsalis-wein.ch

SCHLOSS SALENEGG MAYENFELDER CUVÉE BLANCHE 2020

Die Cuvée Blanche hat ein offenes Bouquet mit einer feinen Aprikosennote, einem angenehmen, süßen Unterton und gelber Farbe. Im Gaumen saftig mit lebendiger, erfrischender Säure, im Finale eine dezente Würznote. Eine Symbiose aus der eleganten Struktur des Blauburgunders und der frischen Frucht des Chardonnays. www.vonsalis-wein.ch

BÜNDNER
HERRSCHAFT



SCHWEIZ
WINE & DINE



SCHWEIZ
SOCIETY

UNIQUE MOMENTS

FOTOS: Dario Segni, Sabine Hauptmann, ZVG



Giovanni und Jana Ina Zarrella
mit Reiner Calmund



Nike Schröder, Director Sales
and Marketing Forte Village
mit Sohn Maxi

Das Forte Village lud am ersten Juli-Wochenende zum exklusiven Sommerevent «Unique Moments» nach Sardinien. VIP's, Journalisten, Influencer und Geschäftspartner wurden mit German Airways und Air Edelweiss nach Cagliari geflogen. Unter den Gästen: Showmaster und Sänger Giovanni mit seiner Frau Jana Ina Zarrella und Reiner Calmund. Nike Schröder, Director Sales and Marketing, war überglücklich, dass 130 Gäste ihrer Einladung gefolgt sind. Ihr Sohn Max hatte am ersten Abend, der unter dem Motto «Sardinian Wild Scandinavian BBQ» stand, Geburtstag - ein doppelter Grund, ausgelassen zu feiern. Rührende Momente, grandioses Setting und fantastische Spezialitäten des dänischen Kochs Brian Bojsen. Der Gala-Abend am Samstag trug die unverwechselbare Handschrift des Drei-Sterne-Kochs Heinz Beck, der laue Sommerabend am Meer war nicht nur von kulinarischen Höhepunkten geprägt, CEO Lorenzo Giannuzzi sang mit Giovanni Zarrella im Duett und das Publikum stimmte bei «Azzuro» lautstark ein. Ein Wochenende à la «Italianita» - unique!



Isabel Schleiweis, Starling PR
mit Sabine Hauptmann,
Editor-in-chief GALA Schweiz



ANZEIGE



FOTOS: F.Toto.it

Villa d'Este GALA-DINNER

Zum Auftakt der 150. Saison der Villa d'Este am Comer See sorgte das italienische Trio «Il Volo» mit seinem Opern-Pop-Gesang für einen gelungenen Start. Das Gala-Dinner: Eine Show von Tänzern und Sängern, die sich in perfekter Attitüde um die Tische der Gäste bewegten. Das Menü zauberte Michele Zambanini. Auf das Dinner folgte die Überraschung: Mit Scheinwerfern wurden berühmte Gäste der Villa d'Este an die Fassade des historischen Cardinal Buildings projiziert: Alfred Hitchcock, George Clooney, Karl Lagerfeld, Barack Obama und Lady Gaga. Den krönenden Abschluss bildete die Dankesrede von Dr. Giuseppe Fontana, Präsident der Villa d'Este Gruppe, und Carlotta Fontana, gefolgt von einer überdimensionalen Geburtstagstorte und einem grandiosen Feuerwerk.



OPENAIR FRAUENFELD

Nach zwei Jahren Zwangspause wummerten wieder die Bässe auf der Pferderennbahn in Frauenfeld. Mit rund 180'000 Gästen über vier Tage war das Openair Frauenfeld auf derselben Höhe wie vor der Pandemie. Europas grösstes Hip-Hop-Festival überzeugte mit Acts wie A\$AP Rocky, SIDO oder Megan Thee Stallion. Und vom Festival-Feeling verzaubern liessen sich auch zahlreiche Schweizer Promis wie Pat Burgener, Sylwina Spiess, Ex-Bachelorette Andrina Santoro und Alexandra Maurer, die aus London angereist kam.