

Companion

A MAGAZINE BY FREUNDEVONFREUNDEN.COM FOR 25HOURS HOTELS FEATURING FASHION & STYLE, FOOD & DRINK, ART & ENTERTAINMENT, WELLNESS & ACTIVITY, PEOPLE & BUSINESS FROM AROUND THE WORLD

#8



New York City, USA

Manhattan on Wheels

Forget hailing a cab, there's a new way to explore the Big Apple: by bike. Expat Susanne Schaal takes us on a ride through the city's best family hot spots and shares her family innovation, the banana seat.

Feature & City Tips, p. 14



Sunnyvale, USA

California Dreaming

Moving from Germany to California, interactive art director Stefan Schuster and his family have found a new life outdoors. Their new motto: "It's always sunny in Sunnyvale!"

Interview & Map, p. 23



Bergen, Norway

Nothern Delights

There's a gale brewing up in Norway – chef Christopher Haafut is taking the Norwegian culinary scene by storm, one local ingredient at a time. On our trip to Bergen we discover what it means to be a locavore.

Portrait, p. 17



Paris, France

NEXT LEVEL PARIS

Come on tour with art curator Alex Toledo as he takes us on a cultural journey of the international offerings in his favorite district, the area around Paris' Gare du Nord. Anyone who thinks Paris is just for old-fashioned sights will be surprised: here, the immigrant cultures of the former French empire have shaped and rejuvenated the capital. A neighborhood walk, with personal anecdotes and insider's addresses – from South Indian food to an afro-beat concert or an ancient church-turned-library.

City Tour, p. 9

Berlin, Germany

"Architecture is art — but it's a civic art and therefore it requires others to be part of it."

Daniel Libeskind, Interview, p. 12



Ricarda Messner taps into the lifeblood of a new city with each issue of her international magazine, Flaneur, by concentrating on one main artery: a single urban street. COMPANION met with the 26-year-old Berliner and learned why there's no handbook for being a people watcher and how Moscow became the Flaneur team's latest discovery.

Ricarda Messner legt ihren Finger auf den Puls einer Großstadt. Und sucht sich im Geflecht der Metropolen dabei immer eine Lebensader heraus: eine Straße. Daran liest die Herausgeberin des Magazins Flaneur das Leben jener Stadt ab. COMPANION hat die 26-Jährige getroffen und herausgefunden, warum es fürs Flanieren kein Rezept gibt und wie Moskau zu ihrer jüngsten Entdeckung wurde.

Feature, p. 26

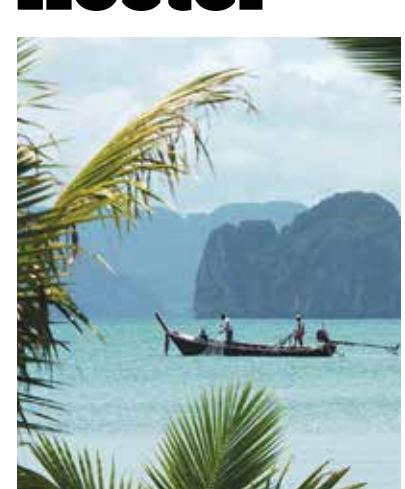
Bangkok/Phuket, Thailand

Highbrow Hostel

Hostel chain Lub d in Thailand prides itself on providing a uniquely warm welcome to its guests. Executive director Chavatik Wanakasemsan talks about the unique spirit that sets Lub d apart from other hostels and their new location in Phuket.

Die thailändische Hostelkette Lub d ist bekannt dafür, ihren Gästen ein warmes Willkommen zu schenken. Executive Director Chavatik Wanakasemsan über den Spirit des wachsenden Unternehmens und warum sich Lub d auch am neuen Standort in Phuket von gewöhnlichen Hostels unterscheidet.

Interview, p. 21



The World

Jetting the Globe

From Copenhagen's culinary hot spot, Warsaw's culture hub, and South African gardens, for the latest trends, local farming, and more – see COMPANION's international tidbits.

Bits & Pieces, p. 4

Marrakesh, Morocco

Secret Sounds of Arabia

Jannis Stürz travels through the Middle East and Africa with a mission: unearthing rare vinyl tunes – and is happy to share them with the digital world. Tune in!

Feature with Playlist, p. 8

The World

Bye-Bye, Jet Lag!

We've assembled a small army of tips from expert bloggers all over the world to help you defeat one of the traveler's greatest enemies: jet lag. Arrive revived!

Wellness Tips, p. 16

Colombo, Sri Lanka

Island Treasures

The Swiss-born Fernando sisters turned their Sri Lankan heritage into jewelry and accessory brand Kinsfolk, a precious family business turned extended family of local craftspeople.

Portrait, p. 29



KOMBI. AUS NÜTZLICH UND WILL ICH.

Sie brauchen ein alltagstaugliches Fahrzeug, aber Sie wollen einen MINI?
Dann freuen Sie sich auf die Funktionalität des MINI Clubman.
Jetzt erleben bei Ihrem MINI Partner oder unter mini.de/clubman.

DER MINI CLUBMAN.



Kraftstoffverbrauch (je nach Modell) innerorts: 8,8 – 4,4 [7,7 – 4,4] l/100 km, außerorts: 5,7 – 3,4 [5,5 – 3,6] l/100 km, kombiniert: 6,9 – 3,8 [6,3 – 3,9] l/100 km; CO₂-Emissionen (je nach Modell) innerorts: 205 – 115 [178 – 117] g/km, CO₂ außerorts: 132 – 90 [127 – 96] g/km, CO₂ kombiniert: 159 – 99 [146 – 104] g/km. Werte in eckigen Klammern gelten für Fahrzeuge mit Automatikgetriebe.

EDITOR'S NOTE

The World at Your Doorstep

New York, Rio, Tokyo? Almost! Instead of the five 25hours cities, this edition is dedicated to the world – Morocco, Manhattan, Moscow, and beyond. Why? Well, maybe you love the European mainland. Alternatively, you could follow your wanderlust and head to different climate zones. Perhaps to Thailand, where travelers can opt for Lub d, a hostel that places a huge emphasis on comfort and hospitality. Or try the similarly balmy Sri Lanka, where we discovered you can also do business there all the time? Stefan Schuster braved the American adventure and now spends nearly all his time outdoors, in beautiful Sunnyvale and on the California coast, between the beach promenade and the waves. Today, the interactive art director knows all the best local spots for surfing and skating. Meanwhile, Bergen, Europe's rainiest city, is about to become a culinary hotspot thanks to Christopher Haatuft, the chef and locavore who drew us to Norway. But what's the best way to travel? Susanne Schaal explores New York City on her bicycle with her son on the banana seat – while Ricarda Messner, editor of Flaneur magazine, travels the streets by foot and shares her Russian diaries with us. So north, south, east, west? This issue's Bits & Pieces have your itinerary covered and the Wanderlust's Most Wanted list takes care of packing.

Have a great trip,
the COMPANION Team

New York, Rio, Tokio? Fast! In dieser Ausgabe beleuchten wir statt der fünf 25hours-Städte die große, weite Welt. „Marokko, Manhattan, Moskau“, heißt das Motto. Warum? Nun, man kann den Herbst auf dem mitteleuropäischen Festland mögen. Oder einfach dem Fernweh nachgeben, sich in neue Klimazonen wagen und vielleicht dort landen, wo immer die Sonne scheint. Wie in Thailand, wo man im Hostel Lub d auch als Budget Traveler mit Komfort und Gastfreundschaft auf höchstem Niveau begrüßt wird. Auch Sri Lanka bietet Paradies-Feeling – zwischen Palmwedeln lässt sich auch Business machen, wie Josie und Jessica Fernando vom Accessoire-Label Kinsfolk beweisen. Doch warum nur ins Warme reisen, wenn man dort leben kann? Stefan Schuster hat das Abenteuer USA gewagt und verbringt nun die meiste Zeit draußen: im Ort mit dem schönen Namen Sunnyvale, und an der kalifornischen Küste, zwischen Strandpromenade und Wellenkampanie. Daher weiß der Interactive Art Director, wo man die besten Spots zum Surfen und Skaten findet. Auch Regenstadte bieten Reisegefühle: Bergen ist im Begriff zum kulinarischen Hotspot zu werden – Christopher Haatuft sei Dank. Der Chefkoch und Locavore hat uns nach Norwegen gelockt. Bleibt die Frage: Wie reist man eigentlich richtig? Susanne Schaal erkundet New York City am liebsten mit dem Fahrrad – und ihrem Sohn auf dem Bonanzasitz hinten drauf. Ricarda Messner, Herausgeberin des Magazins Flaneur, wagt sich zu Fuß auf die Straßen – und erzählt uns von ihren Erlebnissen in Russland. Also: Nord, Süd, West, Ost? Die Bits & Pieces auf den ersten Seiten dieser Ausgabe helfen bei der Orientierung. Und unsere Wanderlust's Most Wanted-Liste beim Packen.

Gute Reise wünscht
das COMPANION-Team

FREUNDE VON FREUNDEN

Beginning with friends and then friends of friends, the online magazine Freunde von Freunden has been portraying creative personalities since 2009, creating a community along the way. Today, many are familiar faces to FvF Productions, the arm of the family that gets the show on the road. For the international issue of COMPANION, this global network – made up of writers, photographers, and creatives – took us to all corners of the world. Read on to meet them for yourself.

Erst waren es Freunde, dann Freunde von Freunden – seit 2009 porträtiert das Onlinemagazin kreative Persönlichkeiten und hat währenddessen eine eigene Community aufgebaut. Mittlerweile sind viele bekannte Gesichter dabei, die Stories für die Agentur FvF Productions zum Leben erwecken. Für die internationale Ausgabe von COMPANION haben uns unsere Autoren, Fotografen und internationale Kreativen dieses Mal bis Ende der Welt mitgenommen. Lies weiter, um sie kennenzulernen.

→ fvfonf.com

Alice Tye

The London-based illustrator's flourishing career began after graduating in 2013, when design hub "It's Nice That" singled out her series inspired by dreamy California – a background that put her in great stead to illustrate for COMPANION's International Issue with painting and lithography. Today, Alice collaborates with companies and publications such as Airbnb and The Gourmand. Next up, Alice is off to Japan in 2017 and dreams of delving back into a cross-country road trip of the US. Her travel essential? She never lets go without her trusty iPad: it's her map, reading material, sketchbook, and communication device, all in one.

Egal, wo auf der Welt sich Adam Coghlan gerade befindet, sicher ist, dass die freie Gastro- und Reisejournalist kulinärisch gut versorgt ist. Wenn er nicht gerade für das London Restaurant Festival in seiner Heimatstadt London tätig ist, verfasst er Berichte für Publikationen wie Eater oder The Guardian. Für COMPANION ist er in norwegische Bergen gereist, um Koch Christopher Haatuft zu treffen. Adams Highlights des Trips war nicht etwa die beeindruckende Landschaft, sondern die gemeinsame Ernte von Blumenkäse. Seine Traumdestination ist die regenreiche Stadt Europa's aber nicht – er bevorzugt Südkalifornien. Die Surf- & Skate-Map quer durch die USA. Was dann immer dabei sein wird: ihr geschätztes iPad, denn das ist Landkarte, Lesestoff, Skizzenheft und Kommunikationsmittel in einem.

→ alicetye.com



MASTHEAD

COMPANION is a magazine about the people who shape and enrich our cities.
COMPANION ist ein Magazin über Menschen, die unsere Städte prägen und bereichern.

25hours-hotels.com
companion-magazine.com
go.fvfonf.com/25hours

Publisher – Freunde von Freunden for 25hours Hotels

Director – Frederik Frede
Partnerships and Sales – Tim Seifert
Project Management – Maya Röttger

Art Direction & Design – Dirk König, Marie Dissing for moresleep.net
Illustration – Alice Tye

Editor-in-Chief – Nina Trippel
Editors – Ruby Goss, Katharina Pencz
Photo Editor – Robert Rieger

Finance Director – Henning Frede
Head of Innovation – Torsten Bergler, moresleep.net
Companion Magazine Website – companion-magazine.com

Cover Images (clockwise, top to bottom) – Collin Hughes (top left), Kenny Hurtado (top middle), Daniel Müller (top right), Robert Rieger (center & right), Bart Brouwer (bottom right)



Adam Coghlan

No matter where in the world Adam Coghlan finds himself, the freelance food, restaurant, and travel writer is certain to be well fed. He's penned pieces for the likes of The Guardian and Eater, and between courses he finds the time to head up content and communications for the London Restaurant Festival in his home city. For COMPANION, he set off to Bergen, Norway, to visit the chef Christopher Haatuft – for him, the highlight was not only the impressive landscape but the harvest of unforgettable organic crops. But Europe's most rainy city is not his dream destination: for Adam it's southern California. Perhaps this issue's Surf and Skate Map might come in handy ...

Wenn er nicht, dann vor allem für die Arbeit und weniger privat, denn Fabian Brennecks Auftraggeber sind renommierte Zeitungen wie Die Zeit oder The Guardian. Und die schicken ihn für spannende Reportagen ohnehin rund um die Welt. Ergo ist der in Berlin lebende Dokumentarfotograf viel unterwegs. Die Mission: mit seinen Fotos die Geschichte der Menschen, die er ablichtet, zu erzählen. Für COMPANION ist es die von Jannis Stürz, den er auf dessen Suche nach Schallplatten nach Marokko begleitete. Aber obwohl Fabian viel arbeitet, weiß er doch auch die schönen Seiten des Reisens zu genießen. Etwa die kleinen Pausen mit landestypischen Getränken wie einem „nus-nus“, der marokkanischen Variante des Cappuccino.

→ [@AdamCoghlan](http://adamCoghlan.com)



Photographer – Carina Adam, Fabian Brennecke, David De Vleeschauwer, Collin Hughes, Kenny Hurtado, Daniel Müller, Nicolas Petit, Robert Rieger

Photographers – Carina Adam, Fabian Brennecke, David De Vleeschauwer, Collin Hughes, Kenny Hurtado, Daniel Müller, Nicolas Petit, Robert Rieger

Writers – Adam Coghlan, Ruby Goss, Lilli Heinemann, Bruno Marti, Katharina Pencz, Celina Plag, Esme Rocks, Nina Trippel
Translators – Sylee Gore, Sophie König, Esme Rocks
Proofreading German – Tanja Bertele
Proofreading English – Ben Barlow

Advertising Inquiries – Tim Seifert
timsei@freunde von freunden.com

Published by
Freunde von Freunden UG
Mülackstr. 26, 10119 Berlin
AG Charlottenburg, HRB 138452
Managing Directors – Frederik Frede, Tim Seifert
freunde von freunden.com

Fabian Brennecke

Celina Plag

When photographer Fabian Brennecke travels it's usually for business rather than pleasure. With clients including renowned newspapers like Zeit and The Guardian, he's sent all over the world to capture thrilling sights. Ergo, the Berlin-based documentary photographer is a travel pro. The mission: to tell the story of the people he photographs. For COMPANION it's the story of Jannis Stürz, whom he accompanied on his search for records in Morocco. When on a job he still knows how to appreciate the beauty of travel. In-between snapping photos, he always has time for short breaks and local drinks, such as a "nus-nus," the Moroccan version of a cappuccino.

Die studierte Modejournalistin und Kunst- und Kulturwissenschaftlerin versucht ihre Arbeit stets mit der Möglichkeit des Reisens zu verbinden. Anlässlich der Tunis Fashion Week landete Celina jüngst im Zentrum eines jüdischen Pilgerfestes in der el Ghriba Synagoge auf Djerba. Während Militärhubschrauber zur Absicherung über dem Himmel kreisten, ließ sich die in Berlin lebende Bremerin von einem Rabbi segnen – ein eindrückliches Erlebnis. Für COMPANION hat die freie Autorin sich New-York-Tipps von Art-Direktorin Susanne Schaal geben lassen und kann es nun kaum erwarten, die längst Rutsche der Stadt auf Governors Island auszuprobieren.

→ fabianbrennecke.com



Published by
Freunde von Freunden UG
Mülackstr. 26, 10119 Berlin
AG Charlottenburg, HRB 138452
Managing Directors – Frederik Frede, Tim Seifert
freunde von freunden.com



Published by
Freunde von Freunden UG
Mülackstr. 26, 10119 Berlin
AG Charlottenburg, HRB 138452
Managing Directors – Frederik Frede, Tim Seifert
freunde von freunden.com

Navigating your way through an urban jungle – without a map or other aid – is nearly as complicated as finding apps that are actually useful! COMPANION reveals the five best choices for traveling with carefree sunshine, safe taxis, and new adventures – including digital treasures and urban artwork. And of course, they'll help you adjust to any foreign metropolis. [KP]

TRAVEL TECH-NIQUE

TRAVEL APP COSMOS

GEOCACHING

If you liked treasure hunts as a child, you should try Geocaching: with the app and GPS data you can stroll down the street in search of so-called caches, which can be hidden in cities, the woods, or even on glaciers. You'll learn much more about your new environment than you would have by simply taking a stroll. But beware: collecting caches can be addictive!

Wer als Kind gern auf Schatzsuche gegangen ist, sollte Geocaching ausprobieren: Mithilfe der App und GPS-Daten macht man sich auf die Suche nach sogenannten Caches, die in Städten, Wäldern oder sogar auf Gletschern versteckt sein können. Dabei lernt man seine Umgebung viel intensiver kennen als beim einfachen Stadtbummel. Aber Achtung: Das Sammeln der Caches kann süchtig machen!

→ geocaching.com

WOLFRAM SUN EXPOSURE

Dermatologists recommend that you protect yourself against the sun every day, not just on vacation. But depending on your destination, the UV Index can vary greatly. The Wolfram Sun Exposure app indicates the UV index of your holiday spot, and calculates not only what type of sunscreen you should apply, but also – based on your skin type – how long you can stay in the sun before reapplying.

Inzwischen empfehlen Dermatologen, sich nicht nur im Urlaub, sondern jeden Tag gegen UV-Strahlung zu schützen. Die Wolfram Sun Exposure Reference App verrät den UV-Index des Reiseziels und berechnet, welchen Sonnenschutz man aufrufen sollte und wie lange man damit, je nach Hauttyp, in der Sonne verweilen kann.

→ wolframalpha.com

YAXI

Taxis are not safe in every city. In Mexico City, they can be expensive or even dangerous, with tourists at times running the risk of being ripped off or driven into dark corners. Taxis need to be included in the Yaxi system are audited by the company, and only then are they allowed to offer their services through the app. Payment is made by PayPal or credit card using their encrypted system. That's how you travel safely and cheaply through a city!

Nicht in jeder Stadt ist Taxifahren unbedenklich. In Mexico City kann dies teuer oder gar gefährlich sein, denn hier werden Touristen bisweilen abgezockt und in dunkle Ecken gefahren. Taxen, die bei Yaxi ins System aufgenommen werden möchten, werden von dem Unternehmen geprüft und erst danach in der App zugelassen. So kommt man sicher und günstig durch die Metropole.

→ yaxi.mx

The London street art scene is incredibly diverse and well worth a visit – there's more to it than Banksy. The app directs you to various artworks around the city. You can even locate the works of individual artists by using a filter.

Die Londoner Street-Art-Szene ist äußerst divers und sehenswert – nicht nur wegen Werken von Banksy. Die App leitet einen zu diversen Kunstwerken. Über einen Filter lassen sich sogar Werke von einzelnen Künstlern lokalisieren.

→ streetartlondon.co.uk/app

CITY MAPPER

Public transport in foreign cities is often difficult to navigate, especially in giant metropolises like New York, Hong Kong, or São Paulo. Citymapper helps travelers navigate not only public transport – from the subway to Uber – but also shows the quickest transfers and compares the costs of different transportation options.

Der öffentliche Nahverkehr fremder Städte ist meist schwer zu durchblicken, gerade in Metropolen wie New York, Hong Kong oder São Paulo. Citymapper navigiert Reisende nicht nur durch die jeweiligen Transportmittel – von U-Bahn bis zu Uber –, sondern zeigt auch noch die schnellsten Umsteigewege an und vergleicht die Kosten für unterschiedliche Transportmöglichkeiten.

→ citymapper.com

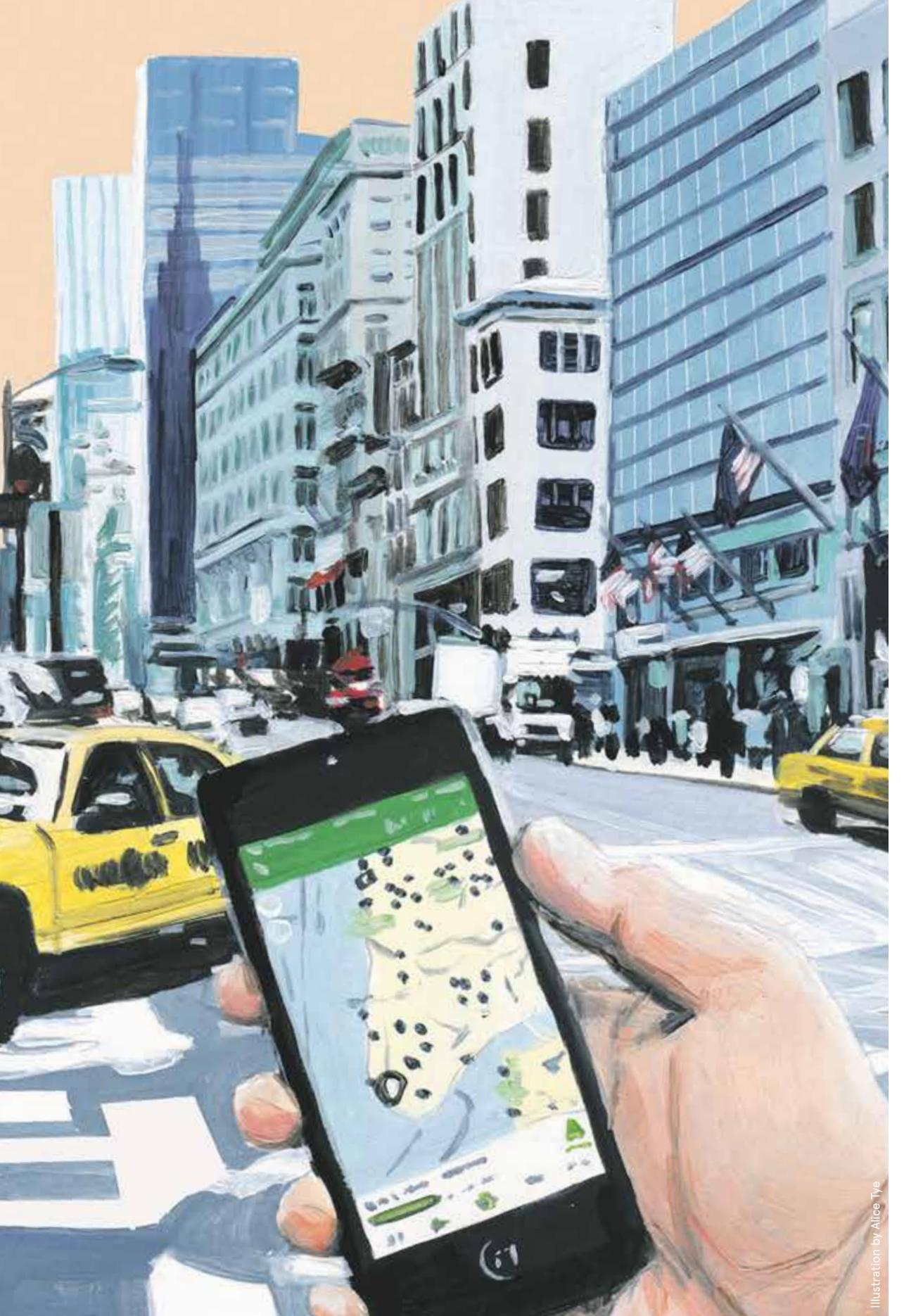


Illustration: w. albrecht

TOKYO TIDBITS

TOKYO FOOD & DRINK

The area surrounding Tokyo's Omotesando Avenue is dense and busy, which is precisely why the courtyard of Commune 246 is not so easily found. Upon arrival in the relaxed garden, you'll find around 20 food trucks and stands offering specialties from Japan and beyond. Tucked away from the kitsch and the noise of the metropolis, curry appears alongside burgers, and noodle soups next to milkshakes, as well as a fine selection for vegans and vegetarians – all at affordable prices by Tokyo standards. A variety of on-site art and culture events complete the program and lure in people from across the city: students, creatives, artists, and those dreaming of becoming one. [BM]

Die Gegend um Tokios Omotesando ist dicht und wuselig. Entsprechend schwierig ist es, den Hinterhof der Commune 246 zu finden. In dem entspannten Garten bieten rund 20 Foodtrucks und fest installierte Stände Spezialitäten aus Japan und der Welt an. Jenseits vom Kitsch und Lärm der Megametropole kommt Curry mit Burger und Nudelsuppe mit Milchshake. Das Ganze gibt es zu – für Tokioter Verhältnisse – überschaubaren Preisen und mit einer soliden Auswahl auch für Vegetarier und Veganer. Ein regelmäßiges Kunst- und Kulturprogramm lockt Studenten, Künstler, Kreative und die, die es erwarten, seine Besucher mit Nachbildungen von lebensgroßen Straßenzügen in vergangenen Zeiten oder lässt ihre Hölse nach oben recken, wo ein von der Decke hängendes Veloform zu entdecken gilt. [BM]

→ 246 Commune, commune246.com



Photo: Bruno Marti

Move it!

GLASGOW ART & ENTERTAINMENT

Glasgow's award-winning Riverside Museum encases the rich history of transport inside a zigzagging, futuristic structure designed by influential architect Zaha Hadid. Overlooking the Clyde River, the museum was Hadid's first major building in Britain, completed in 2011. Inside, there's something to get any heart racing, with 3000 objects from ship models dating back to the city's days as a maritime powerhouse and the finest vintage cars to the modern skateboard. The immersive displays make the best use of the cavernous 7000m² space; step into another time on their life-size street sets or crane your neck to see the suspended cycling velodrome. [RG]

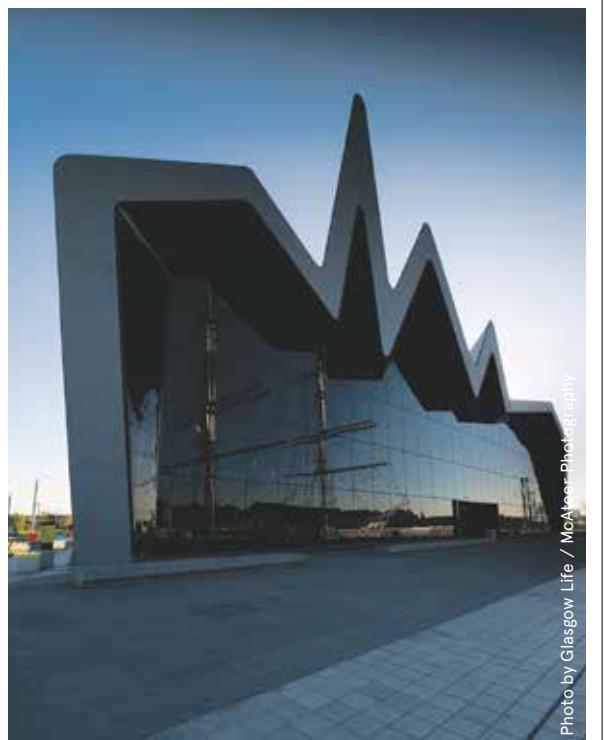


Photo by Glasgow Life / Michael Rothery

Das preisgekrönte Riverside Museum widmet sich der Geschichte der Transportmittel und das in einem auffälligen, futuristischen Bau von Zaha Hadid. Am Ufer des Clyde-Flusses war dies das erste von Hadid entworfene Gebäude in Großbritannien und wurde 2011 fertiggestellt. Im Inneren, wo sich alles um das Vorwärtskommen dreht, beginnt – bei mehreren 3000 Objekten von Schiffsmodellen über Vintage-Autos bis hin zu zeitgenössischen Skateboards – jedes Herz zu rasen. Die weitestgehende Ausstellung nimmt den 7000-Quadratmeter-Bau komplett ein und einführt seine Besucher mit Nachbildungen von lebensgroßen Straßenzügen in vergangene Zeiten oder lässt ihre Hölse nach oben recken, wo ein von der Decke hängendes Velodrom zu entdecken gibt. [RG]

→ Riverside Museum, glasgowlife.org.uk/museums/riverside

Durch einen fremden Großstadtdschungel zu navigieren – ohne Karte oder weitere Hilfsmittel – ist ungefähr so kompliziert wie das Herausfiltern sinnvoller Apps im App Store. COMPANION verrät die fünf besten Applikationen für eine Reise mit unbeschwert Sonnenstunden, sicheren Taxifahrten und voller neuer Erfahrungen – von digitalen Schätzen bis zu urbanen Kunstwerken. Und Hilfe zur Orientierung in fremden Metropolen gibt es natürlich auch. [KP]

DANISH DOUGH

COPENHAGEN FOOD & DRINK



In 2010, Nick Pound and David Biffani became proud parents: they adopted a four-year-old sourdough culture who became the namesake of their restaurant, *Mother*, located in København, the former meat district of Copenhagen. The 'mother' culture is now ten years old and never fails her purpose – she goes into every batch of dough they make, whether it's their fresh bread or signature sourdough pizza. All of their other ingredients have similarly unique origins: Pound and Biffani import their wares from Italy, scouring the country to find delicious and authentic ingredients for their rustic dishes. Their trips to the south gave them further inspiration to open *Mother Wine*, a second location that specializes in Italian wines, some of which are completely unheard-of in Denmark. [ER]

*Im Jahr 2010 wurden Nick Pound und David Biffani stolze Eltern: Damals adoptierten sie eine vier Jahre alte Sauerteigkultur. Diese wurde zum Namensgeber ihres Restaurants *Mother* in København, dem ehemaligen Meat District Kopenhagens. Die „Mutter“-Kultur ist nun schon zehn Jahre alt, dient aber genau gut wie am ihrem ersten Tag und kommt in jeden Teig – ob für Pizza oder frisches Sauerteigbrot. Alle anderen Zutaten sind gleichermaßen sorgsam gewählt: Pound und Biffani importieren ihre Waren aus Italien, um die deliziosesten und authentischen Zutaten für ihre rustikalen Gerichte parat zu haben. Die vielen Reisen in den Süden waren darüber hinaus Inspiration für die Eröffnung einer zweiten Location, *Mother Wine*, die sich auf italienische Weine spezialisiert hat, von denen man vorher in Dänemark noch nicht gehört hatte.* [ER]

→ Mother, motherrestaurant.dk



WORD ON THE STREET

LONDON ART & ENTERTAINMENT

For many travelers, there's a ritualistic joy to choosing the perfect read for a journey. Close to the bustling travel hub in Paddington, *Kioskafe*, a one-stop-shop for international publications, is equipped with magazines by the hundreds and newspapers by the thousands. Meanwhile, the in-store cafe keeps browsers' energy high with coffee and snacks. The store also caters to the full spectrum of travelers, from early-birds with time to kill to the ill-prepared: the last-minute essentials on hand range from toothpaste to understandings. Disposing the misguided narrative that print is dead, *Kioskafe* is the sister-store to the nearby *Monocle Shop* (founded by its namesake, the global affairs and lifestyle publication) in Marylebone that features COMPANION among a discerning selection.

Tipp: Order a newspaper ahead of time to be sure you'll find your local, whether it's the Christchurch Mail or The Hindustan Times. [RG]

→ Kioskafe, kioskafe.com



A GARDENER'S PARADISE

SOUTH AFRICA WELLNESS & ENTERTAINMENT

Located about 50km from Cape Town, a paradise for every (hobby-)gardener and those who want to become one can be found: *Babylonstoren*. The farm, which houses a hotel with two restaurants and a spa, was mentioned for the first time at the end of the 17th century and is, therefore, one of the oldest Cape Dutch farms in the area. Since 2010, hotel guests and other visitors can marvel at the almost majestic 3.5 hectares garden. It's the core of the Babylonstoren – the homegrown fruits, vegetables, and grains supply the farm's two restaurants, *Babel* and *Greenhouse*, as well as in the hotel's own bakery. Additionally, everything can be bought in the farm's shop. If you have enough time on your hands, make sure to take part in one of the garden workshops, where you can learn how to grow espalier fruit and mushrooms. [KP]

→ Babylonstoren, babylonstoren.com





RIVIERA RELAX

ÈZE, CÔTÉ D'AZUR BEAUTY & WELLNESS

There's said to be nothing more restorative than sea air, so lounging by the French Riviera might just be what the doctor ordered. Perched up high in the medieval city of Èze, the **Château de la Chevre d'Or** enjoys panoramic views of the Mediterranean from its 39 guest rooms and suites. Following the advice of Walt Disney, who immediately fell in love with the setting, the then-owner converted private houses in the village into today's hotel. Guests can now wander up and down the fragrant gardens and hanging terraces to sit on tranquil lawns surrounded by jasmine or take a dip in a heated pool with a view. For soul food, visit one of their four seasonal restaurants, Les Remparts, L'Eden, and Le Café du Jardin – headed by the eponymous two Michelin star restaurant Chevre d'Or, whose menu sees quintessential French gastronomy come under the cusp of a Mediterranean wave. The Château de la Chevre d'Or and its four restaurants will be closed for the winter season from November 6th, 2016 until March 4th, 2017. [RG]

Man sagt, es gäbe nichts Erholendes als Meeresluft – an der Côte d'Azur zu faulenzen, könnte also fast als ärztliche Anweisung durchgehen. Inmitten der mittelalterlichen Stadt Èze angesiedelt, liegt das **Château de la Chevre d'Or**, aus dessen 39 Zimmern man einen Panoramablick über Mittelmeer genießt. Auf Anraten Walt Disneys, der sich in die Szenerie dort verliebt hatte, wandte der damalige Besitzer Privathäuser des Ortes nach und nach in das heutige Hotel um. Nun können Gäste in den duftenden Gärten lustwandeln, auf den mit Jasmin umrankten Terrassen verweilen und eine Runde im beheizten Pool mit Aussicht drehen. Das passende Soul Food wird in einem der vier Restaurants serviert: Les Remparts, L'Eden und Le Café du Jardin, angeführt von dem 2-Sterne-Restaurant Chevre d'Or, dessen Menü die Quintessenz der französischen Küche mit einem mediterranen Hauch zur Vollendung bringt.

Das Château de la Chevre d'Or und die vier angeschlossenen Restaurants bleiben in der Wintersaison vom 6. November 2016 bis 4. März 2017 geschlossen. [RG]

→ Le Château de la Chevre d'Or, chevredor.com



On a cold, grey London afternoon, sitting at a roaring 19th-century hearth might just be the best way to warm up. For a good fireplate, you need look no further than luxury hotel Chiltern Firehouse – each of the former fire station's 26 luxurious bedrooms has at least one to keep you cosy. Built in 1889, the Marylebone station is steeped in history and is just around the bend from Sherlock Holmes' fictional address, 221B Baker Street. The huge windows offer sweeping views of the historical district. So, with the cold safely on the other side of the windowpanes, sit back and relax by your fire. [ER]

An einem kalten, grauen Londoner Nachmittag ist ein loderndes Feuer in einem Kamin aus dem 19. Jahrhundert wohl die beste Art, sich aufzuwärmen. Die 26 Zimmer des Luxushotels Chiltern Firehouse in einer ehemaligen Feuerwehrwache sind dafür bestens ausgestattet, denn in ihnen steht jeweils mindestens ein Kamin. Die Marylebone Station, erbaut im Jahr 1889, ist ein Ort voll historischer Bezüge und liegt außerdem nur einen Steinwurf von der berühmten Adresse 221B Baker Street, dem fiktionalen Zuhause von Sherlock Holmes, entfernt. Die großen Fenster öffnen den Blick auf das geschichtsträchtige Viertel – die Kälte aber darf vor der Scheibe bleiben. Also einfach das Feuer entzünden, zurücklehnen und herrlich entspannen. [ER]

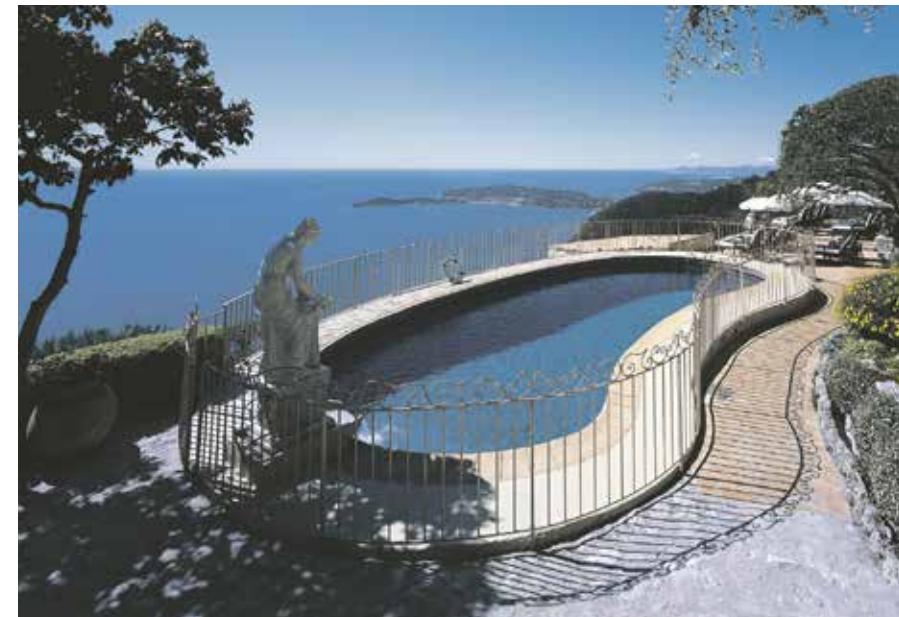
→ Chiltern Firehouse, chilternfirehouse.com



Photo by Juan Fernando Ayala of Lucky Frog Studios

TIMELESS STYLE IN TEL AVIV

TEL AVIV FASHION & STYLE



Who said fashion and comfort can't mix? Maya Zukerman believes that you'll look your best if you're comfortable in your clothing. The Tel Aviv native applies this principle to her own designs, which she sells in her Tel Aviv boutique, **Myki**, opened in 2004. For the last ten years she has travelled to the Paris Fashion Week to choose brands from international designers to complement her own collection, characterized by casually stylish pants, shirts, and dresses. Maya's aesthetic is inspired particularly by Japanese minimalism, and she typically imports the cotton, silk, and linen that she uses in her clean, monochromatic designs from Japan – although it's all manufactured right there in Tel Aviv. [ER]

Wer sagt, dass Fashion und Komfort nicht zusammenpassen? Maya Zukerman glaubt, dass man am besten aussieht, wenn man sich in seiner Kleidung wohlfühlt. Die in Tel Aviv geborene Modedesignerin wendet diese Prinzipien auch bei ihren eigenen Entwürfen an, die sie seit 2004 in ihrer Tel Aviv's Boutique **Myki** verkauft. In den letzten zehn Jahren ist sie zur Pariser Modewoche gereist, um weitere Marken internationaler Designer auszuwählen. Diese sollen ihre eigene Kollektion ergänzen, die sich durch lässige, stilische Hosen, Shirts und Kleider auszeichnet. Mayas Ästhetik ist besonders vom japanischen Minimalismus inspiriert und aus Japan importiert sie auch Baumwolle, Seide und Leinen, welche sie in ihren cleanen, monochromatischen Designs direkt in Tel Aviv verarbeitet. [ER]

→ Myki, myki.co.il



Photo by Jasmin Shabani

HEARTHWARMING FLAMES

LONDON PEOPLE & BUSINESS



On a cold, grey London afternoon, sitting at a roaring 19th-century hearth might just be the best way to warm up. For a good fireplate, you need look no further than luxury hotel Chiltern Firehouse – each of the former fire station's 26 luxurious bedrooms has at least one to keep you cosy. Built in 1889, the Marylebone station is steeped in history and is just around the bend from Sherlock Holmes' fictional address, 221B Baker Street. The huge windows offer sweeping views of the historical district. So, with the cold safely on the other side of the windowpanes, sit back and relax by your fire. [ER]

An einem kalten, grauen Londoner Nachmittag ist ein loderndes Feuer in einem Kamin aus dem 19. Jahrhundert wohl die beste Art, sich aufzuwärmen. Die 26 Zimmer des Luxushotels Chiltern Firehouse in einer ehemaligen Feuerwehrwache sind dafür bestens ausgestattet, denn in ihnen steht jeweils mindestens ein Kamin. Die Marylebone Station, erbaut im Jahr 1889, ist ein Ort voll historischer Bezüge und liegt außerdem nur einen Steinwurf von der berühmten Adresse 221B Baker Street, dem fiktionalen Zuhause von Sherlock Holmes, entfernt. Die großen Fenster öffnen den Blick auf das geschichtsträchtige Viertel – die Kälte aber darf vor der Scheibe bleiben. Also einfach das Feuer entzünden, zurücklehnen und herrlich entspannen. [ER]

→ Chiltern Firehouse, chilternfirehouse.com



MIAMI BITES

MIAMI FOOD & DRINK

A hint of Tokyo in Miami: In February 2016, Michael Lewis, former chef at Zuma in New York City, and his business partner Steven Haigh fulfilled their dream of owning a restaurant. Everything at Kyu is prepared using the yakitori method, the Japanese barbecue. The passionate chef told COMPANION about his fascination with Asian flavors and why he always gets all his ingredients in his neighborhood. [KP]

Ein Hauch von Tokio in Miami: Im Februar 2016 haben Michael Lewis, zuvor Chefkoch im Zuma in New York City, und sein Geschäftspartner Steven Haigh ihren Traum vom eigenen Restaurant wahrgemacht. Seither wird im Kyu nach der Yakitori-Methode gekocht, einer japanischen Grilltechnik. Warum der leidenschaftliche Chefkoch von den Aromen Asiens fasziniert ist und seine Zutaten trotzdem in der Nachbarschaft findet, hat er COMPANION verraten. [KP]

COMPANION: You lived in New York before moving to Miami – in what way is your new home more exciting than the Big Apple?

MICHAEL LEWIS: Miami as a whole is growing in such a profound and eclectic way. It reminds me of the growth of Williamsburg, Brooklyn, eight to ten years ago, except it's not just one neighborhood, it's the whole city.

To make up for the use of timber for your wood-fired BBQ, you're planting trees. It seems sustainable methods are important for Kyu. Which of the ingredients in your current menu are sourced in the vicinity?

Almost all of our fish, fruit, vegetables, beef and pork. And Zak the Baker around the corner makes the best bread in the city.

On the other hand you're offering Asian cuisine. In particular, what ingredient from the other side of the world is crucial for your cooking?

Japanese citrus fruits, Yuzu and sudachi really give that flavor that is signature to Kyu.

Why are you fascinated by Asian and Japanese cuisines?

The freshness of the flavors. Chilies and citrus; herbs and spices. You can't spend 15 years working with these ingredients, traveling around Asia eating them, and not fall in love with said flavors.

What's the next travel destination on your list?

I'd love to take a long trip back to Asia with my wife and daughter, and really spend some serious time in Japan eating and exploring!

→ Kyu, kyumi.com



Barcelona's Berlin

BARCELONA FASHION & STYLE



Some people buy souvenirs to bring home to their apartments from their travels. After a Berlin trip, where Alessia Casillo and Federico Merlo spotted several second-hand and vintage stores, the pair brought a whole shop – or, more precisely, the idea for a shop – back home. Since 2014, their "souvenir" can be found not in Italy, their original home, but in Sant Pere, in the middle of Barcelona's old town. As a lucky charm, the two chose the name of the Berlin district Neukölln, and offer German as well as East-European vintage furniture. Since Neukölln is a very diverse district, you will also be sure to find things like Asian posters in between industrial lamps and retro chairs. Each piece is personally selected on sight by the duo, so these two fans of Europe's interior have enough reason to travel to the north-east regularly. [KP]

Manche Menschen bringen sich von ihrer Reise ein Souvenir für ihre Wohnung mit. Alessia Casillo und Federico Merlo haben sich nach einem Berlin-Trip, wo sie auf diverse Second-hand- und Vintage-Läden stießen, gleich einen eigenen Shop eröffnet. Ihr „Souvenir“ findet man seit 2014 nicht in Italien, ihrer originalen Heimat, sondern in Sant Pere, mitten in der Altstadt Barcelonas. Als Glückssymbol und Namensgeber wählten die Macher den Namen des Berliner Stadtteils Neukölln und bieten deutsches und osteuropäisches Vintagemöbel an. Da Neukölln bekanntermaßen ein Multikulti-Stadtteil ist, stört es nicht, dass zwischen Industrielampen und Retrostühlen auch asiatische Poster hängen. Jedes Stück wird übrigens von den Besitzern höchstpersönlich vor Ort ausgewählt – Grundsatz für regelmäßige Reisen gen Nord-Osten gibt es nicht. [KP]

→ Neukölln Shop, neukoelln.es

ART WITHOUT BORDERS

WARSAW ART & ENTERTAINMENT

Auf der internationalen Bühne begegnen einem nur gelegentlich polnische Künstler aus Polen. Dabei florieren die Szenen hier ebenso wie im westlichen Europa. Die 2011 von Justyna Kowalska und Michał Suchora gegründete **BWA Warszawa Gallery** vertritt genau jene jungen Künstler, die mit ihren Arbeiten auch außerhalb der polnischen Grenzen wahrgenommen werden wollen, dabei aber auch versuchen, die Strukturen im Kunstbereich im eigenen Land zu stärken. Das gelingt: Die Künstler von BWA Warszawa sind sowohl auf der Biennale in Venedig vertreten als auch in wichtigen polnischen Museen wie der Zacheta National Gallery in Warschau. Der Name der Galerie, BWA Warszawa, ist übrigens eine Anspielung auf den Sozialistischen Realismus, der politischen und ästhetischen Doktrin der Sowjetunion, die die Galeristen zwar nicht aufrechterhalten, aber zum Gegenstand von Reflexionen machen. [KP]

→ BWA Warszawa, bwawarszawa.pl



“Arabic music has gone largely undocumented in the digital world.”

Secret Sounds of Arabia

TEXT BY KEVIN CHOW – PHOTOS BY FABIAN BRENNCKE

Dusty vinyl records, stored in the back rooms of Moroccan junk shops or amidst the antique tchotches of Algerian street markets, are the object of Jannis Stürz's desire. The Berlin DJ and founder of Habibi Funk Records and Jakarta Records is an expert in rediscovering the hidden gems and holy grails of 70s Arabic music and re-releasing them for the world to hear.

When looking for Arabic music, Jannis focuses on a very specific, niche sound. A sound that has been created in the Arab world by Arab musicians and that connects the local musical traditions with non-Arab influences. “These are often the more classic Western styles like funk, jazz, and psychedelic rock. I really like that this kind of Arabic music has gone largely undocumented in the digital world,” he explains. But re-releasing these obscure pieces isn't necessarily a simple task.

Take, for example, Jannis' discovery of Moroccan funk artist Fadoul, who covered James Brown's “Papa's Got a Brand New Bag.” Walking through the streets of Casablanca some years ago, he passed an electronics repair shop and could just barely see stacks of records peeking out behind all the disused devices.

Being a record junkie, he stopped in to see what they had, and it was there that he first encountered a Fadoul record: “I knew this would be something special because it credited James Brown for the composition – this record was the gamechanger for me. He sings about drugs, getting high, and trying to not get high – which wasn't really a common topic to sing about in the 1970s in the Arab world. At the same time, if you listen to Fadoul and don't speak Arabic, you get what he's singing about.”

What ensued was a two-year-long search to find Fadoul's music so that Jannis could secure the rights to share his music with the world. Going back and forth between Berlin and Casablanca, he was finally able to locate Fadoul's family and get their blessing.

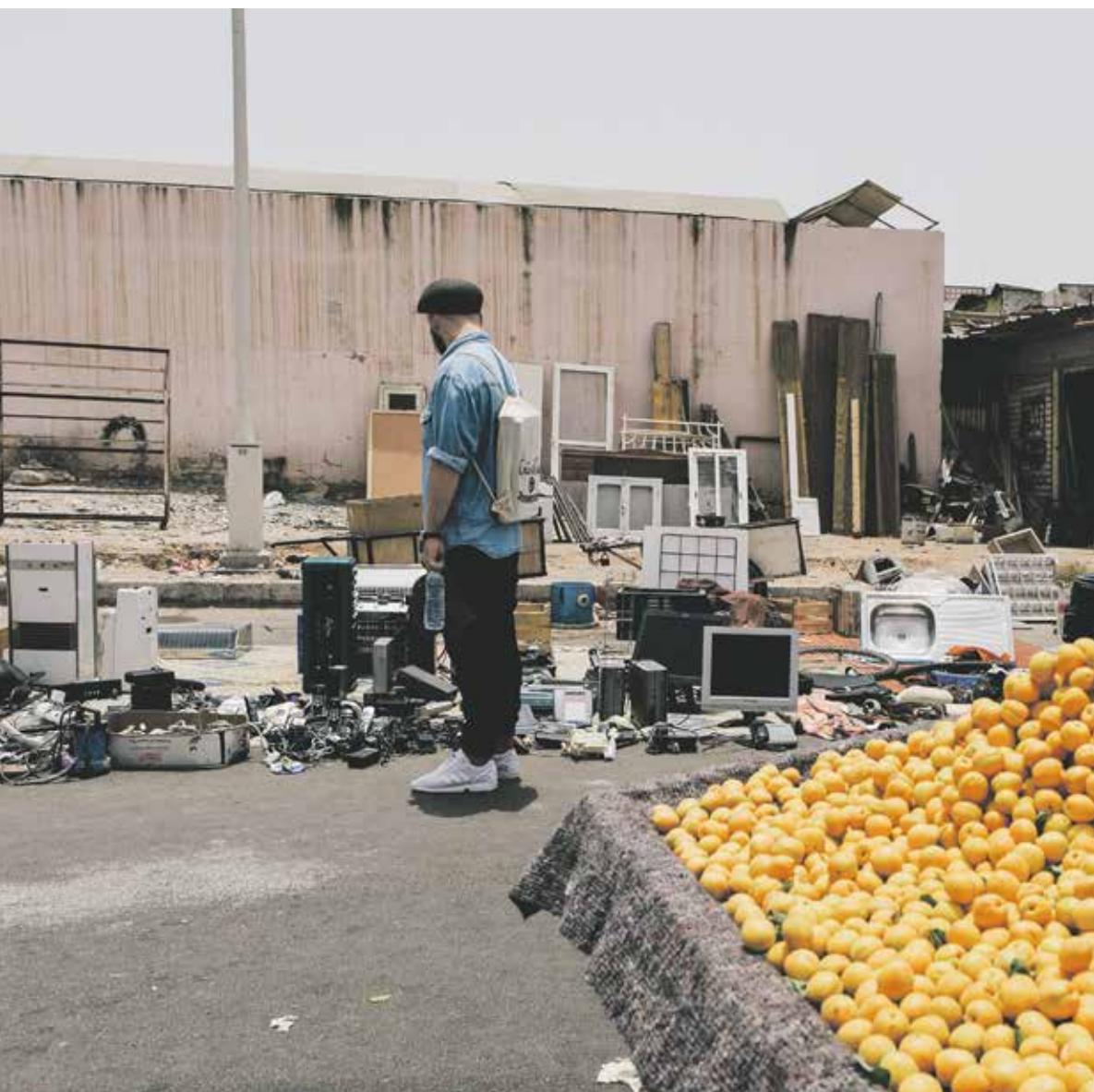
Forgoing the dodgy operations of other cross-cultural re-issue labels that don't clear the rights to their music, Jannis goes through the painstaking process of ensuring the money makes it back to the right people. “If I were to release bootleg records, there would be literally no risk to it. Someone in Morocco wouldn't sue me.”

Jannis has traveled around almost all of North Africa and the Middle East (where the security situation allows), and always has his ears open for new music. “I don't speak Arabic! So I always keep one record with me when I go out to show people. A lot of people don't understand what vinyl is – the average working class person would likely have had a radio instead.”

Jannis' music creates a small bridge between Western and Arab cultures – but also allows for younger generations within the Arab world to discover the rich histories of music from their region. Previously unheard for decades, the music of Fadoul and the Algerian composer Ahmed Malek are now available online and there are many more hidden musical gems to come. *

Check freundevonfreunden.com for the interview with Jannis Stürz.

Auf freundevonfreunden.com gibt es das Interview mit Jannis Stürz zu lesen.
→ habibifunkrecords.bandcamp.com



PLAYLIST BY HABIBI FUNK

- 01 DALTON - Alech (Habibi 001)
- 02 CARTHAGO - Alech (Future Habibi Funk release)
- 03 AHMED MALEK - Silence des Cedres (Habibi 003)
- 04 FADOU - Sid Redad (Habibi 002)
- 05 AHMED MALEK - Unknown Title (Future Habibi Funk release)
- 06 GOLDEN HANDS - Fat Al Maaad (Future Habibi Funk release)
- 07 AL MASSRIEN - Asf Geeda (Future Habibi Funk release)
- 08 DALTON - Soul Brother (Habibi 001)

Listen to the mixtape on freundevonfreunden.com

NEXT LEVEL
RADIO PARIS

EXPLORING THE CITY OF LIGHT'S MOST ENERGETIC, DIVERSE NEIGHBORHOOD
ALONGSIDE OUR TOUR GUIDE, ALEX TOLEDANO

TEXT BY DIANE VIADINO – PHOTOS BY ROBERT RIEGER

It'd be hard to find a better guide for this oft-unsung part of Paris than Alex Toledano, art consultant and specialist in the history of post-revolution France. Alex did his master's dissertation on the ground covered in our tour, which traces the path of the ancient Rue du Faubourg-Saint-Denis – a prime route of pilgrimage for city-dwellers on their way to the Basilica of Saint Denis, and now a central thoroughfare in a rapidly gentrifying area. “This is a market street,” says Alex. Despite its burgeoning popularity with young creatives, he says it's still impacted most significantly by the thousands of commuters who enter the city daily at the Gare du Nord, our starting point. “This neighborhood offers a chance to see a vibrant place that defies the stereotype of Paris as being an old-fashioned city that looks backwards,” he shares. “Paris is a busy, exciting place, and the majority of all the life in the streets here comes from outside of Paris.”

Es wäre schwer, einen besseren Guide für diesen meist unbeachteten Teil von Paris zu finden als Alex Toledano, Kunstanalyst und Spezialist für die Geschichte des post-revolutionären Frankreichs. Toledano schrieb seine Masterarbeit über genau jenes Gebiet, das wir nun auf unserer Tour erkunden werden. Gemeinsam wollen wir die historische Rue du Faubourg-Saint-Denis nachverfolgen – eine der Hauptpilgerrouten der Stadtbewohner auf ihrem Weg zur Basilika Saint-Denis und heute die zentrale Straße durch eine sich rapide gentrifizierende Gegend. „Das hier ist eine Marktstraße“, erklärt Alex. Und trotz ihrer aufkeimenden Beliebtheit unter jungen Kreativen, sagt er, sei sie nach wie vor am stärksten durch die Pendler beeinflusst, die täglich zu Tausenden durch den Gare du Nord in die Stadt strömen – auch wir beginnen hier unserer Tour. „Dieses Viertel lädt dazu ein, einen lebendigen Ort zu sehen, der mit der stereotypen Vorstellung von Paris als altmodische und zurückgewandte Stadt bricht“, erzählt er. „Paris ist eine aufregende und lebhafte Stadt, doch der Großteil des Lebens in den Straßen kommt von außerhalb.“

GATEWAY TO THE CENTER

We begin at the **Gare du Nord** – not only Paris' busiest railway station, but also, as our guide notes, the busiest in the world outside of Japan in terms of daily passenger traffic. The name suggests its focus, with many services running to the capitals of northern Europe. However, the inspiration for Alex's tour is the daily expeditions into Paris by the sizable portion of passengers who travel from less far-flung locales, like Saint-Denis, Drancy, and elsewhere along the city's suburban belt. Alex suggests heeding the station's dual purpose. "The main entrance hall is where the majority of the big trains come in – bringing people from London, Brussels, Amsterdam, Lille, and other major cities in the north," he says. "And then on the east side of the station, you have the regional train lines – the RER [Réseau Express Régional]. It's important to see both." That said, it's with this second set of passengers that we'll be spending our time. "The RER is the funnel into Paris. If you look back at days when there were full strikes on the RER, this part of Paris – the roth, 18th, 19th, 10th arrondissements – was deserted," Alex says. "Stores just didn't open. Without that link, it's just not possible for people to get into the city."

THE WORLD IN ONE DISTRICT

We exit beneath the station's commanding Beaux-Arts facade, heading south, toward central Paris, down the hill upon which the station sits. First stop: food! "If you're getting out of the Gare du Nord, this is without a doubt the easiest, best food right next to the train station," Alex says. We're off to **Saravanna Bhavan** at 170 Rue du Faubourg-Saint-Denis. "It's part of a larger international chain that serves South Indian fast food," says our tour guide, who's included this stop on our route as a candid snapshot of this neighborhood's diversity. "The people who work there are part of the biggest Tamil community in all of France," Alex says. "They came from Sri Lanka and fled the civil war there. One theme in this neighborhood is that a lot of people who are part of these communities, or their parents, were political refugees." We go down the Rue du Faubourg-Saint-Denis, where, Alex explains, many Pakistanis and Bangladeshis have settled, and head further down to the area where many residents are left-wing Turks who fled after the successful military coup in the 1980s, as well as Kurdish groups who, our ever-informed tour guide says, were kicked out of or fled Turkey. He also mentions a number of ex-Yugoslav communities that emigrated from what is now Serbia, as well as Croatia and other places. "Because of French immigration policy, the neighborhoods of Paris are tied to political conflicts around the world," Alex explains of the multicultural cityscape we've just toured.

1

GARE DU NORD

SARAVANAA BHAVAN

DAS TOR ZUM ZENTRUM

Wir beginnen unsere Tour am **Gare du Nord** – nicht nur Paris' belebtesten Bahnhof, sondern, wie unser Guide betont, gemessen am täglichen Verkehr auch der belebteste der Welt außerhalb Japans. Der Name deutet bereits die Funktion des Bahnhofs an: Er ist die Verbindung in die Hauptstadt Nordeuropas. Doch die Inspiration für Alex' Tour sind die alltäglichen Expeditionen einer beträchtlichen Anzahl von Passagieren nach Paris, die aus den weniger entlegenen Orten des Pariser Vorstadtgürtels wie Saint-Denis oder Drancy kommen. Alex fordert uns dazu auf, den doppelten Zweck der Station zu sehen: „In der Hauptstadt kommen der Großteil der internationalen Züge an und bringen Menschen aus London, Brüssel, Amsterdam, Lille oder anderen großen Städten hierher“, sagt er. „Und dann haben wir auf der Ostseite des Bahnhofs die Regionalzüge – der RER [Réseau Express Régional]. Es ist wichtig, beide Seiten zu sehen.“ Nachdem das gesagt ist, wird klar, dass wir unserer Tag mit der zweiten Art von Reisenden verbringen werden. „Der RER ist der Trichter nach Paris. Blick man auf die Tage zurück, an denen die RER-Linien bestreikt wurden, war dieser Teil von Paris menschenleer, also das ganze 18., 19. und 19. Arrondissement“, erklärt Alex. „Die Läden hatten einfach nicht geöffnet. Ohne diese Verbindung ist für die Menschen gar nicht möglich, in die Stadt zu kommen.“

→ saravabhan.com

OLD HISTORY VS. MODERN AMBITIONS

For our next stop, we continue our way along Rue du Faubourg-Saint-Denis, stopping at **Square Alban-Satragne**. "This is a basic, kind of nondescript park, built in the 19th, but it's interesting because it allows you to see a large arc of the history of the neighborhood," remarks Alex. "There was a convent [on the site] called Saint Lazare, dating back to the medieval period, and they knocked down the entire front of it to build the park. It's an opportunity to see really stunning, old church architecture that's been refashioned." Here, it's been transformed into the media library Médiathèque Françoise Sagan, its modern ambitions grounded by its centuries-old history. "This area was outside of Paris. When the king died back in the day, they'd start the funeral procession at Notre Dame and walk up the Rue Saint-Denis toward the basilica [north of the city, in Saint Denis]. It was an important processional route – and the first stop along the way was here, at the Église Saint Lazare," explains Alex. "This road has been around for a very, very long time, if you look at a map of the city, it's one of the only parts outside of the city that had been built up."

2

SQUARE AL-BAN-SATRANGE

ALTE GECHICHTE VS. MODERNE AMBITIONEN

Um zu unserem nächsten Stop zu gelangen, folgen wir der Rue du Faubourg-Saint-Denis bis zum **Square Alban-Satragne**, das ihr die Hörnigkugel auf dem die Station liegt. Erster Halt: Essen! „Vorlässt man den Gare du Nord, gibt es hier ohne Zweifel das einfachste und beste Essen direkt neben dem Bahnhof“, sagt Alex. „Hier stand ein Kloster namens Saint-Lazare, das bis ins Mittelalter zurückdatiert werden konnte. Sie haben die gesamte Front niedrigerissen, um diesen Park zu bauen. So kann man hier heute wirklich erstaunliche alte Kirchenarchitektur sehen, die völlig ungestaltet wurde.“ Das Kloster wurde in die Medienbibliothek Médiathèque Françoise Sagan umgewandelt; ihre modernen Ambitionen sind nun verankert in der jahrhundertealten Geschichte dieses Ortes. „Die Gegend hier lag außerhalb von Paris. Als der König damals starb, begann die Beerdigungsprozession in Notre Dame und ging die Rue Saint-Denis herunter in Richtung der Basilika fröhlich der Stadt, in Saint-Denis. Das war eine wichtige Prozessionsroute – und der erste Halt auf dem Weg war hier, die Église Saint-Lazare“ erklärt Alex. „Diese Straße existiert schon sehr, sehr lange – betrachtet man eine Karte der Stadt, dann sieht man, dass sie eine der einzigen außerhalb der Stadt gebauten Teile ist.“

→ newmorning.com

COSMOPOLITAN SOUNDS

Alex's next selection is **New Morning**, a concert venue at 7-9 Rue des Petites Écuries. "It's one of the most important concert venues for jazz and music from around the world," he mentions, and reports having seen "15 or 20 shows" at the hall – best among them, he says, was the afro-beat group Antibalas. "It's really intimate, it's small, it's packed. There are usually tables up front, while in the back you can stand. It's not a cavernous place where it feels like there's distance between the performer and their audience. I've seen musicians play at the top level here." New Morning's vital present belies a rich past. "It opened at a time in the neighborhood's history when all the manufacturing places in the area disappeared – there were a lot of vacancies as all these old clothing manufacturing buildings came to be used in different ways," Alex says. New Morning was among them: It's on the site of a former printing press of influential French newspaper *Le Parisien*.

3

NEW MORNING

KOSMOPOLITISCHER SOUND

Alex' nächst Wahl ist **New Morning**, eine Konzerthalle, 7-9 Rue des Petites Écuries. „Das ist einer der wichtigsten Konzerthallen für Jazz und Weltmusik“, sagt er und erzählt von „15 bis 20 Konzerten“, die er hier gesehen hat – das Beste darunter die Afrobeat-Gruppe Antibalas. „Es ist total intim, es ist klein, es ist voll. Normalerweise gibt es Tische vorne, hinten kann man stehen. Das hier ist kein gigantischer Raum, in dem es sich anfühlt, als wäre da eine Riesendistanz zwischen den Performern und ihrem Publikum – es ist intim. Ich habe nie Musiker auf dem höchsten Niveau spielen hören.“ New Morning aktualisiert seine Erscheinungsbild täuscht über seine spannende Vergangenheit hinweg. „Es eröffnete zu einer Zeit in der Geschichte dieser Gegend, in der fast alle Fabriken ziemlich geschlossen waren. So gab es eine Menge Leerstand, die einigen Werkstätten wurden schließlich auf neue Arten zugeschlagen. „Die Gegend hier ist eigentlich ein ehemaliger Druckerei- und Verlagsort, der einst eine Menge Druckerel der einflussreichen französischen Zeitung *Le Parisien*.“

→ newmorning.com

CAFÉ CONNECTIONS

Before or after taking in a show at New Morning, you'll want a drink next door at the café **La Ferme**. "If you want to get a good spot at New Morning, you've got to get there early, and there's usually a line," advises Alex. "This is the perfect place to grab a drink." It's one of his personal favorites: "The family that runs the bar and restaurant here has been incredibly kind to me over the years, they introduced me to so many people when I was writing my dissertation. That's how it is when you run a bar like this in the neighborhood – you know everyone. The father of the family was born in Algeria and they moved to Paris. All of his sons and their cousins work at the place and run it now. What I love about it is that it's not trying to be trendy." That, of course, is an increasingly rare quality around here. Alex recommends staying for a meal – ideally the couscous. "They serve fantastic North African food," he says. "It's just pleasant to be in without feeling like you need to be cool to be there. They just welcome everyone."

4

LA FERME

CAFÉ CONNECTIONS

Vor oder nach dem Besuch einer Show im New Morning sollte man auf einen Drink ins Café nebenan, **La Ferme**, vorbeischauen. „Wenn man einen guten Platz im New Morning erwischen möchte, muss manzeitig da sein und normalerweise gibt es eine Schlange“, rät Alex. „Das hier ist der perfekte Ort für einen Drink.“ Gleicherzeit ist es einer seiner persönlichen Lieblingsplätze. „Die Familie, die die Bar und das Restaurant betreibt, war in allen den Jahren unglaublich freundlich zu mir – während ich an meiner Arbeit schrieb, haben sie mich so vielen Leuten vorgestellt. So ist das, wenn man eine Nachbarschaftsbars wie diese führt: Man kennt jeden. Der Vater der Familie wurde in Algerien geboren, dann zogen sie nach Paris. All seine Söhne und ihre Cousins arbeiten hier und führen es heute weiter. Was ich daran liebe, ist, dass sie nicht versuchen, trendy zu sein.“ Das ist inzwischen eine immer seltener werdende Qualität in dieser Gegend. Alex empfiehlt, zum Essen zu bleiben, idealerweise sollte es der Couscous sein. „Sie servieren ganz fantastisches nordafrikanisches Essen“, sagt er. „Es ist einfach angenehm, hier zu verweilen, ohne das Gefühl zu haben, man müsse dafür cool sein. Bei ihnen ist einfach jeder willkommen.“

→ mediathequefrancoise-sagan.paris

CHIN CHIN

Head back to Rue du Faubourg-Saint-Denis and continue down hill to No. 51, the cocktail bar **Le Syndicat**. "This is one of those new trendy places," Alex says. "It's super hip – the place that's being written up in *Conde Nast Traveller*." Don't let that dissuade you: "It's worth mentioning because it's actually good. The cocktails are fantastic and their concept is great: They only use French liquor. That means one that people much wanted to go check out – it was considered a place of lots of drug dealing. But over the past few years it's cleaned itself up a lot, and now it's home to a lot of random things: barbershops from Pakistan, a Turkish café, Urdu translation shops for people to get their official documents translated into French, a Mauritanian restaurant, Bollywood film and music shops – it's a great opportunity to see the diversity of this neighborhood." As the tour concludes, don't miss a look at the Porte Saint-Denis, a monument celebrating the battlefield successes of Louis XIV. "This is the end of the street – once the edge of Paris and near the Porte Saint-Martin, which together made up the two ways to exit or enter Paris and were built in the 17th century by Louis XIV," Alex says. "The Porte Saint-Denis is the more beautiful of the two, and it's a perfect starting point of the street!"

5

LE SYNDICAT

CHIN CHIN

Für unseren letzten Halt laufen wir beinahe bis an das untere Ende der Rue du Faubourg-Saint-Denis. Die Nummer 51 ist das **Passage du Prado**, eine der letzten noch stehenden Arkaden aus dem 18. Jahrhundert. „Das hier sind umgebaut, private Durchgänge, in denen die Leute tagsüber einkaufen gehen können“, erzählt Alex. Doch die Geschichte dieser Passage ist bewegter als anderswo. Er fährt fort: „Historisch gesehen war das hier kein Ort, den die Leute gern besuchten – die Arkade war für regen Drogenhandel bekannt. Doch in den letzten Jahren ist es ordentlich geworden und nun gibt es hier eine Menge ganz unterschiedlicher Geschäfte: pakistanische Friseurläden, ein türkisches Café, Urdu-Übersetzungs läden, die offizielle Dokumente ins Französische übersetzen, ein mauritisches Restaurant, Bollywood-Film- und Musikläden – es ist ein toller Ort, um die Vielfalt dieser Nachbarschaft zu sehen.“ Die Tour neigt sich dem Ende zu, doch man sollte keinesfalls verspielen, einen Blick auf die Porte Saint-Denis zu werfen, welche die Kriegserfolge von Louis XIV feiert. „Das ist das Ende der Straße – einst die äußere Grenze von Paris und gebaut von Louis XIV“, sagt Alex. „Die Porte Saint-Denis ist die schönste der beiden und ein perfekter Eingang zu dieser Straße.“

6

PASSAGE DU PRADO

DIE TÜRSCHWELLE DER GESCHICHTE

Wir kehren zurück auf die Rue du Faubourg-Saint-Denis und folgen der Straße bergab bis zu Nummer 51, der Cocktailbar **Le Syndicat**. „Das hier ist einer der neuen trendy Orte“, sagt Alex. „Es ist superhip – die Art von Bar, über die der Conde Nast Traveler schreibt.“ Trotzdem sollte das nicht von einem Besuch abhalten, denn „Es ist eine Bemerkung wert, weil es tatsächlich gut ist. Die Cocktails sind fantastisch und ihr Konzept großartig: Sie benutzen ausschließlich französische Spirituosen. Das heißt, man kann verschiedene klassische Drinks probieren, die neu interpretiert wurden, um den Geschmack der unterschiedlichen Alkoholika am besten herauszustellen.“ Das Personal, so erzählt unser Guide weiter, sei ebenfalls freundlich: „Sie haben nichts von der Oberherrschaft einiger anderer Lokale.“ Sein Tipp: „Ihre Version eines Gin Tonics, mit einer französischen Spirituose auf Wacholderbasis, die zwar mit Gin verwandt ist, den Drink aber doch verändert. Er ist ein bisschen bitterer, viel subtiler – ein abgewandelter Gin Tonic.“

1. Gare du Nord
2. Saravanna Bhavan
3. Square Alban-Satragne
4. New Morning
5. La Ferme
6. Le Syndicat
7. Passage du Prado

AT HISTORY'S DOORSTEP

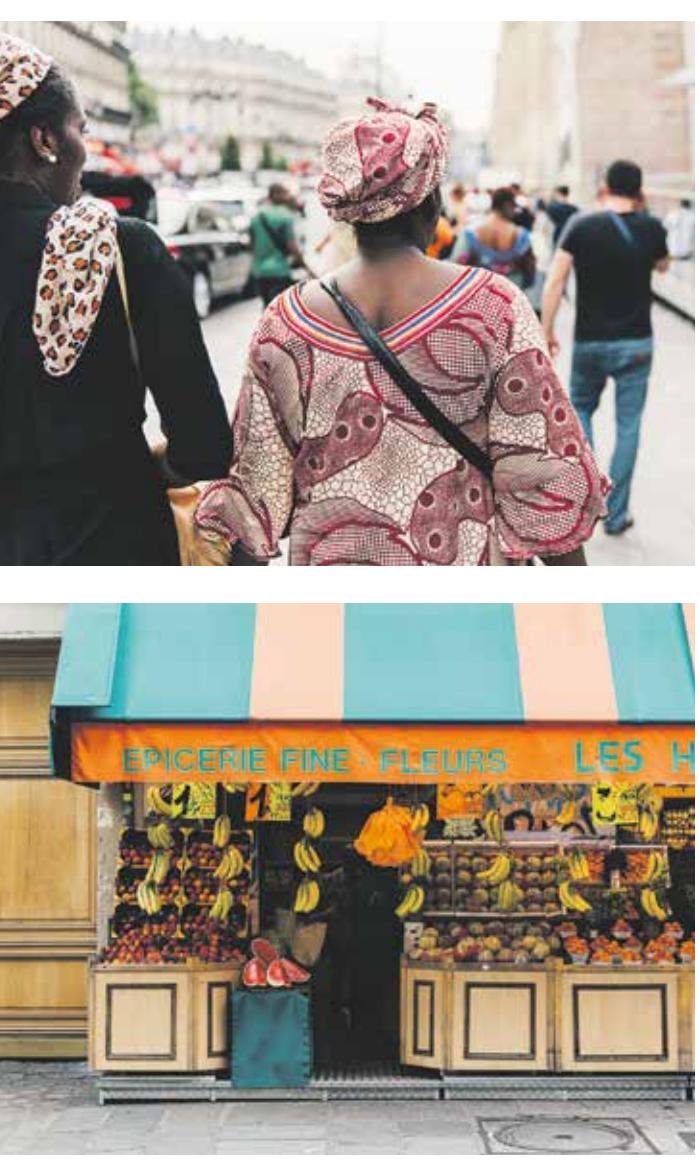
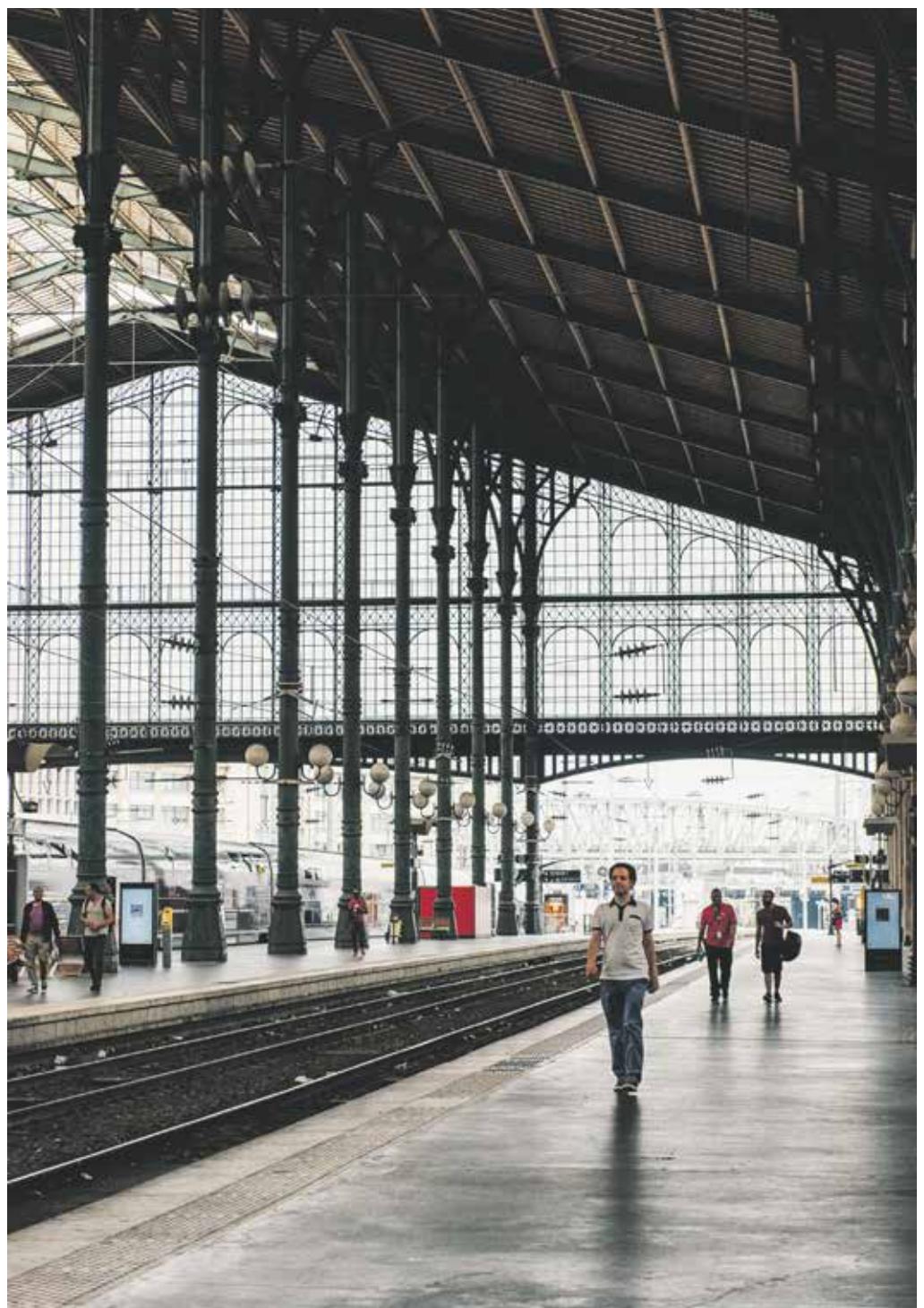
For our final stop, we come almost to the foot of Rue du Faubourg-Saint-Denis: At No. 12 we find the **Passage du Prado**, one of the few still-standing arcades built in the 18th century. "These are covered, private passageways that were open to the public during the day, where people could go shopping," Alex says. The history here is more checked than elsewhere. He continues, "Historically, this wasn't one that people much wanted to go check out – it was considered a place of lots of drug dealing. But over the past few years it's cleaned itself up a lot, and now it's home to a lot of random things: barbershops from Pakistan, a Turkish café, Urdu translation shops for people to get their official documents translated into French, a Mauritanian restaurant, Bollywood film and music shops – it's a great opportunity to see the diversity of this neighborhood." As the tour concludes, don't miss a look at the Porte Saint-Denis, a monument celebrating the battlefield successes of Louis XIV. "This is the end of the street – once the edge of Paris and near the Porte Saint-Martin, which together made up the two ways to exit or enter Paris and were built in the 17th century by Louis XIV," Alex says. "The Porte Saint-Denis is the more beautiful of the two, and it's a perfect starting point of the street!"

7

PASSAGE DU PRADO

DIE TÜRSCHWELLE DER GESCHICHTE

Für unseren letzten Halt laufen wir beinahe bis an das untere Ende der Rue du Faubourg-Saint-Denis. Die Nummer 51 ist das **Passage du Prado**, eine der letzten noch stehenden Arkaden aus dem 18. Jahrhundert. „Das hier sind umgebaut, private Durchgänge, in denen die Leute tagsüber einkaufen gehen können“, erzählt Alex. Doch die Geschichte dieser Passage ist bewegter als anderswo. Er fährt fort: „Historisch gesehen war das hier kein Ort, den die Leute gern besuchten – die Arkade war für regen Drogenhandel bekannt. Doch in den letzten Jahren ist es ordentlich geworden und nun gibt es hier eine Menge ganz unterschiedlicher Geschäfte: pakistanische Friseurläden, ein türkisches Café, Urdu-Übersetzungs läden, die offizielle Dokumente ins Französische übersetzen, ein mauritisches Restaurant, Bollywood-Film- und Musikläden – es ist ein toller Ort, um die Vielfalt dieser Nachbarschaft zu sehen.“ Die Tour neigt sich dem Ende zu, doch man sollte keinesfalls verspielen, einen Blick auf die Porte Saint-Denis zu werfen, welche die Kriegserfolge von Louis XIV feiert. „Das ist das Ende der Straße – einst die äußere Grenze von Paris und gebaut von Louis XIV“, sagt Alex. „Die Porte Saint-Denis ist die schönste der beiden und ein perfekter Eingang zu dieser Straße.“



“Paris is a busy, exciting city, and the majority of all the life in the streets here comes from outside.”

„Paris ist eine aufregende und lebhafte Stadt, doch der Großteil des Lebens in den Straßen kommt von außerhalb.“

TALKING BUSINESS

On Places & Poetry

TEXT BY NINA TRIPPEL

A new building by Daniel Libeskind is coming to live in Berlin. COMPANION talked to the world-famous architect about his new venture, Shakespeare, sapphires, and traveling to solitary islands.

COMPANION: You are a citizen of the world. Having lived in many cities, like in Berlin and now New York, where do you feel most at home?

DANIEL LIBESKIND: I've lived in Milan, in Tel Aviv, in Lódz, in Toronto, in Helsinki, Los Angeles, Detroit - I've lived in many cities and not only the touristy ones. The world isn't just a dot of color on a map - I'm part of the world. And that's the beauty of it. I feel at home everywhere.

You're an architect, creating buildings that might become our homes. What does a building need to make you feel at home?

You have to have freedom, to be free in your mind, free in what you do. Not controlled by anyone. Poetry, music, and love will make you feel at home - that's a cliché but it's true!

Do you bring something specific with you when traveling to make you feel more comfortable, let's say in a hotel room?

Definitely! I always bring my book of Shakespeare's poems with me, which I'm memorizing - one by one. I've already memorized about a hundred poems. I also bring a small speaker so I can play my favorite music. That's all I need.

Speaking of living - you're the architect of a new project called Sapphire.

It's my first residential project in Berlin and Sapphire is a very special one. Of course, it has to match the usual regulations for a residential building, but I tried to make it something special by using sustainable materials and a new geometry that gives people in the building individuality by creating interesting spaces to live in. But visually, it's also interesting for the people in the street who are passing by, so the building itself is inspiring and will contribute to the beauty of Berlin.

Was your design inspired by a sapphire?

I love precious materials, their fantastic forms and colors. In ancient times they were believed to have had magic powers. A sapphire can be cut in different ways - it's a very luminous material with a touch of warmth. So it's not just a metaphor in that sense, it's really about the poetry of the building.

The project sounds like the perfect reason to bring you back to Berlin - what could make you move back here?

I feel like I never left Berlin! My son and daughter-in-law live here, and they are expecting our third grandchild. I love Berlin and I return often.

Well, family is the best reason to come back ...

... and who could have ever predicted that with my background I would have such a deep and profound relationship with the city of Berlin! So many catastrophic things have happened here in the past, and yet so much good is coming up for the future. It's a miracle.

How would you describe the energy of your current home, New York City, at the moment?

We New Yorkers are Americans under threat. Not only by terrorism, but by right-wing ideologists and fascists. People who want to segregate religions and minorities. This is a terrible trend. So it's not only about preserving our democracy but making it more powerful.

Given how many terrorist acts have happened this year, does safety often occur to you when traveling?

I try not to worry about it. I think we must never allow ourselves to become victims of a few murderers. Generally the world is fine - it's these isolated attacks that create panic. So I just live my life freely. I was just in Paris, sitting in a café in a major street, and I didn't think of terrorism. That's the only way to respond.

When you consider the wide world and its many places, is there a specific spot you'd like to create a building for?

I am not this kind of architect. I don't just fantasize about the future. You need to have a client, you need to have a social context, a community. You need to have solidarity with people. It's not a private profession. It's not like in poetry where you can compose something and sit in your house and have it published later. Architecture is a cultural profession. That's

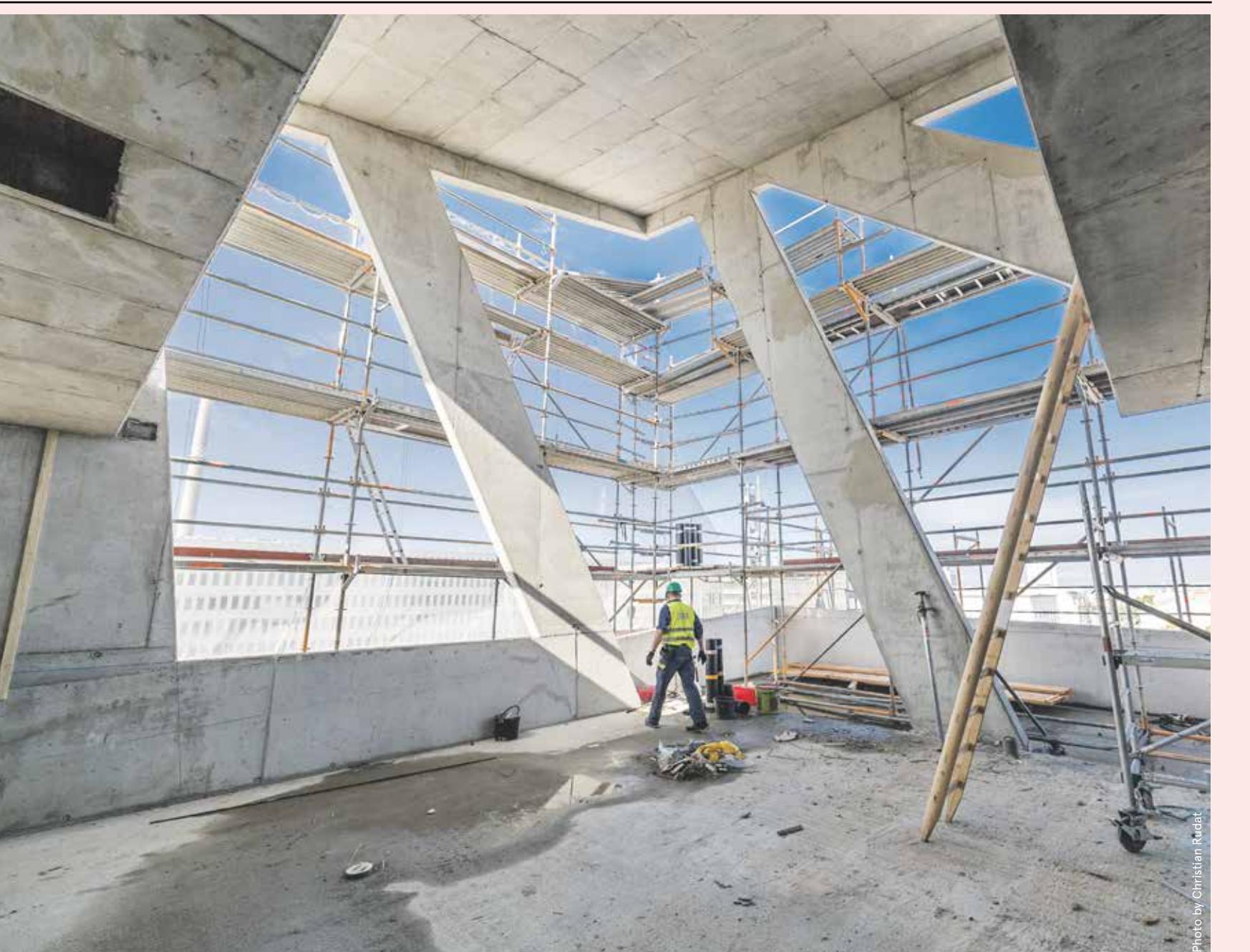


Photo by Christian Matz



In Berlin ist ein neues Gebäude von Daniel Libeskind am Entstehen. COMPANION hat mit dem weltberühmten Architekten über das Projekt, Shakespeare, Sapphire und das Reisen auf einsame Inseln gesprochen.

Familie ist wohl der beste Grund, um zurückzukehren. Ja, und wer hätte vorhersehen können, dass ich mit meinem Background so eine tiefe und feste Beziehung mit der Stadt Berlin haben würde! So viele katastrophale Dinge sind hier in der Vergangenheit passiert und trotzdem birgt die Zukunft so viel Gutes. Es ist ein Wunder.

Wie würden Sie die momentane Energie ihrer aktuellen Heimatstadt New York City beschreiben?

Wir New Yorker sind als Amerikaner bedroht. Nicht nur durch den Terrorismus, sondern durch die rechten Ideologen und Faschisten. Das ist ein furchtbarer Trend. Es geht also nicht nur darum, unsere Demokratie zu bewahren, sondern sie zu stärken.

Vor dem Hintergrund der vielen Terroranschläge, die dieses Jahr verübt wurden, denken Sie oft an den Aspekt der Sicherheit, wenn Sie reisen?

Ich versuche, nicht darüber nachzudenken. Ich denke, wir dürfen es uns niemals erlauben, uns zu den Opfern von paar Mörtern machen zu lassen. Im Allgemeinen ist die Welt in Ordnung - es sind diese isolierten Anschläge, die Panik machen. Also lebe ich ein freies Leben. Gerade war ich in Paris und saß in einem Café auf einer der Hauptstraßen und habe keineswegs an Terror gedacht. Das ist die einzige Art, damit umzugehen.

Nehmen Sie etwas Bestimmtes mit, wenn Sie reisen, um sich zum Beispiel im Hotelzimmer wohlfühlen?

Definitiv! Ich habe immer ein Buch mit Gedichten von Shakespeare bei mir, die ich mir eingeprägt - eines nach dem anderen. Ungefähr hundert habe ich schon auswendig gelernt. Ich nehme außerdem einen kleinen Lautsprecher mit, damit ich meine Lieblingsmusik spielen kann. Das ist alles, was ich brauche.

Als Architekt entwerfen Sie Gebäude, die unser Zuhause werden. Was braucht ein Gebäude, damit Sie sich zu Hause fühlen?

Man braucht Freiheit, man muss frei sein im Kopf, frei darin, was man tut, und nicht kontrolliert von irgendjemandem. Poesie, Musik und Liebe schaffen es, dass man sich zu Hause fühlt - das ist ein Klischee, aber es ist wahr!

Sind Sie etwas Bestimmtes mit, wenn Sie reisen, um sich zum Beispiel im Hotelzimmer wohlfühlen?

Definitiv! Ich habe immer ein Buch mit Gedichten von Shakespeare bei mir, die ich mir eingeprägt - eines nach dem anderen. Ungefähr hundert habe ich schon auswendig gelernt. Ich nehme außerdem einen kleinen Lautsprecher mit, damit ich meine Lieblingsmusik spielen kann. Das ist alles, was ich brauche.

Und Sie, nicht als Architekt, sondern als Privatperson, wo würden Sie gern Ihren nächsten Urlaub verbringen?

Ich würde gern nach Tasmanien fahren, nach Patagonien und in einige Städte in Afrika, die ich noch nicht gesehen habe - viele Orte. Pazifikinseln, Städte in Südamerika. Ein paar einsame, verlassene und sehr leere Spots und einige urbane, voll von Menschen.

Sind Sie ein Workaholic, sodass jemand Sie zwingen muss, Urlaub zu machen, oder fahren Sie einfach los?

Es ist andersrum: Ich habe überhaupt nicht das Gefühl, dass ich arbeite! Ich habe so viel Spaß! Die Idee von Arbeit verstehe ich nicht wirklich. Ich habe wirklich Glück! Für mich ist alles ein Kontinuum und ein Privileg, das zu tun, was ich tue. *

Dieses Interview ist in Zusammenarbeit zwischen Freunde von Freunden und Ziegert entstanden.

Das Sapphire Apartment findet sich in der Chausseestraße in Berlin und umfasst 73 Eigentumswohnungen. Der Bauprozess wird voraussichtlich 2016 abgeschlossen. → sapphire-berlin.com

what makes it so difficult. It's an art - but it's a civic art and therefore it requires others to be part of it.

Nehmen Sie etwas Bestimmtes mit, wenn Sie reisen, um sich zum Beispiel im Hotelzimmer wohlfühlen?

Definitiv! Ich habe immer ein Buch mit Gedichten von Shakespeare bei mir, die ich mir eingeprägt - eines nach dem anderen. Ungefähr hundert habe ich schon auswendig gelernt. Ich nehme außerdem einen kleinen Lautsprecher mit, damit ich meine Lieblingsmusik spielen kann. Das ist alles, was ich brauche.

Als Architekt entwerfen Sie Gebäude, die unser Zuhause werden. Was braucht ein Gebäude, damit Sie sich zu Hause fühlen?

Man braucht Freiheit, man muss frei sein im Kopf, frei darin, was man tut, und nicht kontrolliert von irgendjemandem. Poesie, Musik und Liebe schaffen es, dass man sich zu Hause fühlt - das ist ein Klischee, aber es ist wahr!

Sind Sie etwas Bestimmtes mit, wenn Sie reisen, um sich zum Beispiel im Hotelzimmer wohlfühlen?

Definitiv! Ich habe immer ein Buch mit Gedichten von Shakespeare bei mir, die ich mir eingeprägt - eines nach dem anderen. Ungefähr hundert habe ich schon auswendig gelernt. Ich nehme außerdem einen kleinen Lautsprecher mit, damit ich meine Lieblingsmusik spielen kann. Das ist alles, was ich brauche.

Und Sie, nicht als Architekt, sondern als Privatperson, wo würden Sie gern Ihren nächsten Urlaub verbringen?

Ich würde gern nach Tasmanien fahren, nach Patagonien und in einige Städte in Afrika, die ich noch nicht gesehen habe - viele Orte. Pazifikinseln, Städte in Südamerika. Ein paar einsame, verlassene und sehr leere Spots und einige urbane, voll von Menschen.

Sind Sie ein Workaholic, sodass jemand Sie zwingen muss, Urlaub zu machen, oder fahren Sie einfach los?

Es ist andersrum: Ich habe überhaupt nicht das Gefühl, dass ich arbeite! Ich habe so viel Spaß! Die Idee von Arbeit verstehe ich nicht wirklich. Ich habe wirklich Glück! Für mich ist alles ein Kontinuum und ein Privileg, das zu tun, was ich tue. *

Dieses Interview ist in Zusammenarbeit zwischen Freunde von Freunden und Ziegert entstanden.

Das Sapphire Apartment findet sich in der Chausseestraße in Berlin und umfasst 73 Eigentumswohnungen. Der Bauprozess wird voraussichtlich 2016 abgeschlossen. → sapphire-berlin.com

Solar Power To Go

TEXT BY KATHARINA PENZC – ILLUSTRATION BY ALICE TYE

Pure solar power from the grid no matter where you happen to be? Sounds like utopia! The US company SunPort makes sustainable dreams come true with their plug of the same name by converting electricity to solar energy and forwarding information about your usage to solar energy providers. Founder Paul Droege tells COMPANION about how the principle works.

Ausschließlich Solarstrom aus der Steckdose bekommen, egal wo - klingt nach einer Utopie! Das US-Unternehmen SunPort macht die Vision mit ihrem Stecker wahr, indem verbrauchter Strom in Solarenergie umgerechnet und der Verbrauch an Solarenergieanbieter weitergeleitet wird. Wie das Prinzip genau funktioniert: Gründer Paul Droege hat es COMPANION erzählt.

COMPANION: What exactly is SunPort?
PAUL DROEGE: SunPort allows you to just plug in and start using real solar energy through the power grid. It measures the power taken from any outlet and matches it to new solar that's fed into the grid elsewhere. This is done through a Bluetooth connection to a phone running our app, which in turn connects to our CloudSolar servers.

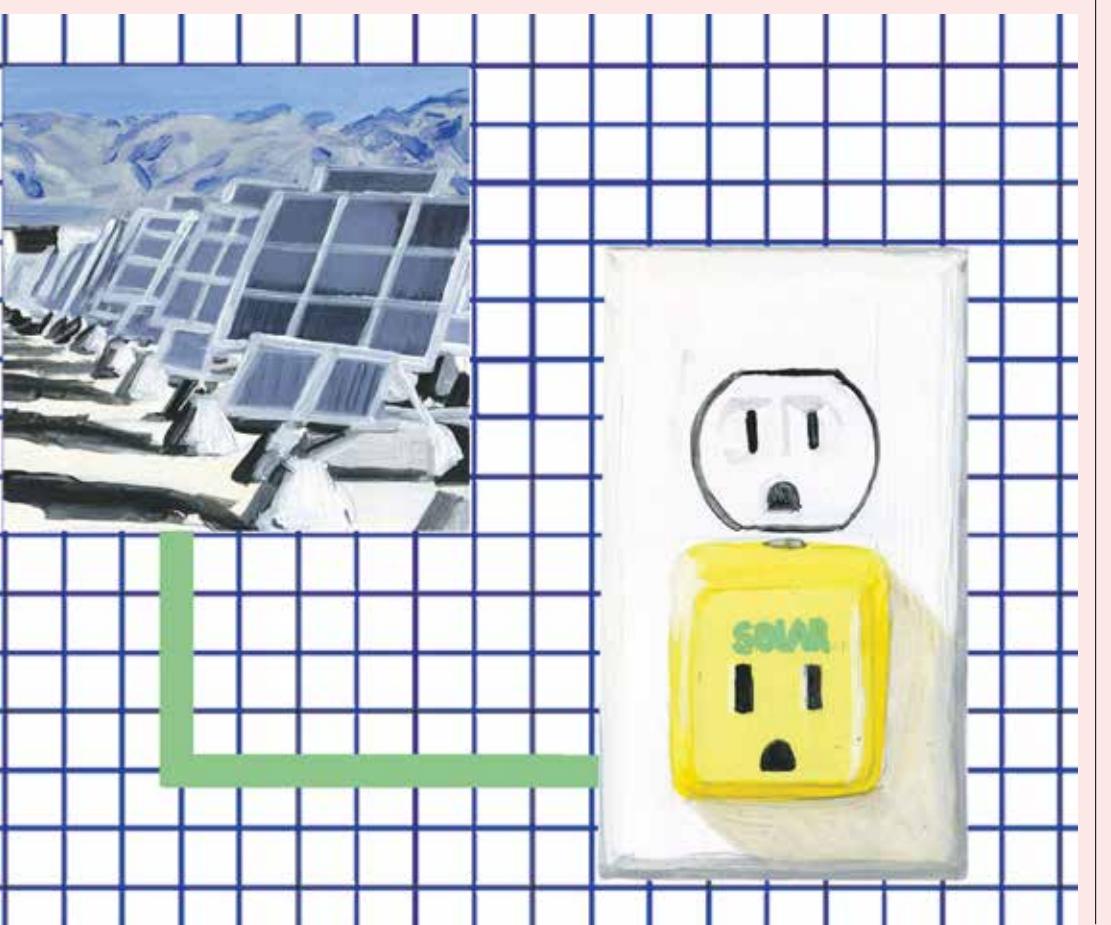
COMPANION: Was genau ist SunPort?
PAUL DROEGE: Mit SunPort kann man Solarstrom über das reguläre Stromnetz beziehen, indem man das Gerät einfach in irgendeine Steckdose steckt. SunPort misst den verbrauchten Strom und gleicht diesen mit Solarstrom ab, der woanders ins Netz gespeist wird. Das Ganze funktioniert via Bluetooth und einer App auf dem Smartphone, die mit unserer Cloud verbunden ist.

Woher kommt die Solarenergie?
Wir haben Verträge mit Solarenergiefirmen und produzieren und damit das Recht, deren Solarstrom zu nutzen. Dem SunPort ist es egal, woher der Solarstrom kommt, aber wir arbeiten an einem App Feature, das zeigt, aus welcher Ursprungsquelle die Energie kommt, sodass man als Nutzer seinen präferierten Lieferanten auswählen kann.

Funktioniert der Stecker auch mit „normalen“ Strom?
Der SunPort arbeitet mit dem normalen Stromnetz und der Ort, an dem man ihn benutzt, braucht keine direkte Solarquelle. Wenn es um erneuerbare Energie geht, funktioniert das Ganze wie ein Bankautomat: Egal, wo man auf der Welt an einem Automaten steht, bekommt man Geld, weil jede Bank Teil eines Systems ist, das jeden Transfer zur Bank des Kunden zurückliest. Wir machen das Gleiche mit Solarstrom - wir verfolgen den Strom zurück zu seiner Quelle, die wir für Dich angezapft haben.

Aus welchem Impuls ist SunPort entstanden?
Vor einigen Jahren war ich auf einer Solar-Konferenz und einer der Sprecher fragte: „Wer von euch hat Solarstrom?“ In einem Auditorium mit etwa 1000 Leuten hoben nur ein paar Dutzend die Hand. Damals realisierte ich, dass Solarstrom, um ihn jemals massentauglich zu machen, viel einfacher und zugänglicher sein muss.

Und heute kann man SunPort auch auf Reisen mitnehmen?
Ja, man kann den SunPort überall einstecken. Momentan haben wir nur Quellen in den USA, wenn man ihn außerhalb der Staaten verwendet, dann steigt der Verbrauch an Solarstrom in den USA, aber das ist eher ein geführtes Problem und kein technisches. Aber wir hoffen, dass wir mit dem Verkauf unseres Produktes in andere Länder auch die dortigen Quellen verwenden können, weil wir natürlich gern sehen würden, dass weltweit mehr Solarenergie genutzt wird.

→ sunport.coWINNER
BUDGET
HOTELS 2015GEO
SAISON

superbude.com



Save € 5,- so you can buy your girl some flowers – promocode: "inhamburginlove".

superbude
HOTEL » HOSTEL » HAMBURG



MANHATTAN ON WHEELS

TEXT BY CELINA PLAG — PHOTOS BY COLLIN HUGHES

Graphic designer Susanne Schaal has lived in New York for 15 years. She explores the city most comfortably on her bike with her son Miles. Family trips on two wheels? Even in heavily traveled streets of the Big Apple it's possible!

"Cowboys and Indians" was a classic childhood game for countless generations. For those who, like Susanne Schaal, grew up in Germany, the characters Karl Mays Winnetou and Old Shatterhand spring immediately to mind. Originally from Reutlingen, the graphic designer loves good stories, especially in her professional life. All runs in the family: Susanne's great-grandfather Jakob was a shoemaker who in 1937 launched his first booklet about the salamander Lurchi, a progressive and charming branding concept for these times. Many years later, she founded JAKOB JAKOB with her Munich Partner Chris Wein, a firm for strategic and visual branding, cross-collaborations, and storytelling. The second Jakob – both partners, of course, are namesakes – was coincidentally the great-grandfather of her partner, a saddler who, like her, wandered into America, a country that has promised freedom for generations.

Freedom? For Susanne Schaal, in her American home, this means one thing: riding a bike! "For me, it's the ultimate feeling of independence. It's very fast and flexible and you don't need to rely on stuffy taxis or cars." Fresh air, freedom, adventure: it's something of the feeling that they galloped through the prairies, today enjoyed by bikers all over New York. "It's just as dangerous here as in the Wild West," says Schaal with a laugh. "Anyone who's going to swing into a saddle in Manhattan requires a certain self-confidence." When Schaal moved to wild New York 15 years ago, she fulfilled one of her dreams. There was only one problem: there was almost no biking scene in New York at the beginning of the millennium. "People had no awareness," said Schaal. "There's a genuine huge car culture here. You always have to keep in mind that the taxis might not see you."

Nonetheless, she moved to New York, to Tribeca in Lower Manhattan, to be in the middle of the city and be able to cover most distances easily with her bike. The district is also close to the water, which many pedalers prefer. Before this she lived in Brooklyn, close to the Brooklyn Bridge, just a stone's throw from Manhattan. "New York is surrounded by water, and thanks to the many parks it's a lot greener than you'd think. If you're riding your bike, it's best to avoid the heavily traveled avenues. It's much better to ride on the smaller parallel streets, or along the river. Today there's a bike path from the tip of Manhattan all the way to the George Washington Bridge that follows the Hudson River. And it's the same on the East River and the other side of Brooklyn. You'll come up against a fresh sea breeze there."

Even when Schaal became a mother 13 years ago, it didn't change her biking in the slightest. Indeed, the city is best explored on two bikes. She's been taking her son Miles along ever since he was 18 months old, when she would pick him up from babysitting, often going for a picnic in Battery Park afterwards, and then to Ear Inn on the waterfront in Soho, where in summer you can sit outside with the kids. At this time of the year it's hard to even contemplate taking the subway. "Escalators or elevators in subway stations? None. With a child and a stroller in tow, you're pretty



"Anyone who's going to swing into a saddle in Manhattan requires a self-confidence."

limited." It was not until some time later that biking was actively encouraged in New York. Since its introduction a few years ago, the City Bikes program has helped New Yorkers rediscover their city.

Sometimes you have to take mobility issues into your own hands. Once Miles was four, he'd gotten too big and heavy for his child seat, so Schaal went to George, her trusted bike dealer. With his help, she developed a simple design: she drew inspiration from her childhood with the long "bonanza seat" with a backrest, called "banana seat" in America because of its shape. It occurred to her that this was the same length as the porter of her bike, and without further ado, the seat was screwed on with ease.

The DIY seat was a huge success. "I often talked about the creation and George told me later that he'd sold between 70 and 80 of them," explains Schaal. So she'd bought herself a few more years of taking Miles along on the back of her bike – even today, if he's not up for riding himself or there's an emergency, he still takes the back seat. For Schaal the personalised banana seat is something that actually works best in New York. "In Germany kids start to ride alone on bikes much earlier. Here it's really much more dangerous."



Seit 15 Jahren lebt die Grafikdesignerin Susanne Schaal in New York. Die Metropole erkundet sie am liebsten auf dem Fahrrad, gemeinsam mit ihrem Sohn Miles. Familienausflüge auf zwei Rädern? Auch in den dicht befahrenen Straßen des Big Apple ist das möglich.

„Cowboy und Indianer“ ist seit unzähligen Generationen der absolute Klassiker unter den Kinderspielen. Wer wie Susanne Schaal in Deutschland aufgewachsen ist, kommt natürlich an Karl Mays Winnetou und Old Shatterhand nicht vorbei. Die Grafikdesignerin aus Reutlingen liebt gute Geschichten, auch beruflich. Das hat sie von ihrem Ururugopfater Jakob, einem Schuhmacher, der 1937 mit dem ersten Heftchen des Salamanders Lurchi ein für diese Zeit fortschrittliches und charmantes Branding-Konzept lanciert hatte. Vergangenes Jahr hat sie mit ihrem Münchner Partner Chris Wein JAKOB JAKOB gegründet, eine Firma für strategisches und visuelles Branding, und Cross-Collaboration und Storytelling. Der zweite Jakob, beide natürlich die Namensgeber ihres Unternehmens, war wiederum der Ururugopfater ihres Partners, ein Sattler, der genau wie sie nach Amerika ausgewandert war. In jenes Land, das seit Generationen Freiheit verheißt.

Freiheit? Für Susanne Schaal bedeutete das in ihrer amerikanischen Heimat in erster Linie: Fahrrad fahren! „Für mich ist es das ultimative Unabhängigkeitserfühl. Man ist überall sehr schnell und flexibel und nicht auf stückige Taxis oder Autos angewiesen.“ Frisch Luft, Freiheit, Abenteuer: Etwas von dem Gefühl, wie einst Winnetou

und Old Shatterhand durch die Prärie zu galoppieren, umweltfrei jeden, der in New York auf seinem Drahtesel unterwegs ist. „Und genauso gefährlich wie im Wilden Westen ist es hier allemal“, sagt Schaal lachend. „Wer sich in Manhattan auf den Sattel schwingt, braucht schon ein gewisses Selbstbewusstsein.“ Als Schaal vor 15 Jahren in wilde New York ging, erfüllte sich damit ein Traum. Nur eines war ihr ein Dorn im Auge: Eine Fahrradszene gab es Anfang eingeführt wurden, entdeckten die New Yorker ihre Stadt neu.

Manchmal muss man die Mobilität aber auch selbst in die Hand nehmen. Als Miles mit vier Jahren zu groß und schwer für den Kindersitz wurde, ging Schaal zu George, dem Fahrradhändler ihres Vertrauens. Mit seiner Hilfe entwickelte sie eine einfache Konstruktion: Aus ihrer Kindheit kannte sie von ihrem ersten Rad noch den langen Bonanzasitz mit Rückenlehne, der übrigens in Amerika aufgrund seiner gebogenen Form „banana seat“ genannt wird. Ihr fiel auf, dass dieser die gleiche Länge hatte wie der Gepäckträger ihres Fahrrades. Kurzerhand wurde der Sitz dort einfach aufgeschraubt.

Der Do-it-yourself-Sattel wurde ein voller Erfolg. „Ich wurde oft auf die Konstruktion angesprochen und George erzählte mir später, er hätte an die 70 bis 80 Stück verkauft“, erzählt Schaal. So konnte sie Miles noch ein paar Jahre länger auf ihrem Rad transportieren bis heute. Wenn er mal ganz faul ist oder in Notfallsituationen, nimmt er immer noch auf dem Rücksitz Platz. Für Schaal ist der personalisierte Banana Seat übrigens einer, der so am allerbesten in New York funktioniert. „In Deutschland fahren Kinder viel früher schon allein mit ihrem Rad. Hier ist das wirklich noch gefährlicher.“

→ jakobjacob.cc

„Wer sich in Manhattan auf den Sattel schwingt, braucht Selbstbewusstsein.“



OUT AND ABOUT IN NEW YORK CITY

SUSANNE SCHAALE'S 7 TIPS FOR FAMILY OUTINGS IN THE BIG APPLE

ART

Museum of Modern Art (MoMA) in Midtown Manhattan
The MoMA is one of the best contemporary art museums in the world. Even better: the inner courtyard! After exploring the art, children can run around and play in the summer sun.

Das MoMa ist eines der besten Museen für zeitgenössische Kunst der Welt. Noch besser: der dortige Innenhof! Dort können Kinder nach der Kunst im Sommer herrlich toben und spielen.

CULTURE

Pioneer Works in Red Hook

No subway goes here! Get over to the Pioneer Works Foundation in Red Hook, a center for experimental and contemporary culture, via the Ikea ferry. Every second Sunday of the month concerts and exhibitions are held here.

Hier fährt keine U-Bahn hin! Mit der Ikea-Fähre geht es rüber zur Pioneer Works Foundation nach Red Hook, einem Zentrum für experimentelle und zeitgenössische Kultur. Jeden zweiten Sonntag im Monat finden dort Konzerte und Ausstellungen statt.

RESTAURANT & BAR

Ear Inn, Lower Manhattan

The Ear Inn is a real experience and a bar you can take the kids to. Although of course it's not just for kids, you'll often see parents and children playing on the sidewalk. Drinks are sometimes even served outside here – although in New York that's actually forbidden...

Das Ear Inn ist eine echte Instanz und eine Bar, wohin Du auch Deine Kinder mitnehmen kannst. Eigentlich ist es kein echter Kinderspot. Trotzdem sieht man hier häufiger Eltern und deren Kinder, die auf dem Gehweg spielen. Es geht leider zu: Auch ohne ausgewiesene Restauranterrasse werden hier Drinks auf improvisierten Holzbänken vor der Tür konsumiert – obwohl das eigentlich verboten ist...

ACTIVITY

Picnic in the park

With a healthy Wholefoods sandwich in your bag, bike until you hit green. If you're not in the mood for Central Park, then Battery Park or the Hudson River Park are also beautiful spots. You can even play ball or table tennis there.

Mit einem gesunden Sandwich von Wholefoods im Gepäck geht es mit dem Fahrrad ins Grüne. Wenn es nicht der Central Park sein soll, findet sich im Battery Park oder im Hudson River Park ein schönes Flecken. In letzterem kann man anschließend auch Tischtennis spielen und sogar Kajak fahren.

SPORT

Bicycle tour along the Hudson River

From the tip of Manhattan to the George Washington Bridge, the Hudson River is really just a giant bike path – even from the bottom up. If you enjoy the waterfront and a fresh sea breeze, you've found the right place.

Von Manhattans Spitze bis zur George-Washington-Brücke führt ein Fahrradweg den gesamten Hudson River entlang – einmal von unten nach oben. Wer gern die Wasserfront mit einer frischen Meeresbrise genießt, ist hier richtig.

TRIP

The Hills on Governors Island

The newly created hills on New York's Governors Island are a real attraction. Something is always happening there. From here you'll have an incredible view of the Manhattan skyline and the Statue of Liberty. And it's home to the largest slide in the city – 17 meters long!

Die über die letzten zehn Jahre neu angelegten Hügel auf der New Yorker Insel Governors Island sind eine echte Attraktion. Dort finden immer wieder Veranstaltungen statt. Von hier aus hat man einen unglaublichen Blick auf die Skyline Manhattans und die Freiheitsstatue. Und mit 17 Metern Länge befindet sich dort auch die längste Rutsche der Stadt!

ESCAPE

Hiking in Cold Spring

If you really want to escape the city for the weekend, take the Metro-North and get off at Cold Spring to wander about.

Wen es am Wochenende richtig raus aus der Stadt zieht, der steigt an der Grand Central Station in die Metro-North ein und in Cold Spring zum Wandern wieder aus.



It might be easy to conflate Haatuft's position in global gastronomy with the rise of his Scandinavian contemporaries like Magnus Nilsson and René Redzepi of Sweden's Fäviken and Noma in Denmark, respectively. But there is something very particularly Norwegian – indeed Bergensere – about Haatuft, his philosophies, and his cooking. When he opened Lysverket in 2013, he had a specific vision for its purpose within the environment, and is strikingly adept at articulating his rationale: "Norway has one of the largest coastlines in the world, and we're in a small, rugged area of that world – with a specific landscape, I wanted to do something that was because of that place," he says earnestly. With his shaved head, tattoo, and single gold tooth, he's very direct, often serious, all the time connecting what he is doing to the culture, history, and landscape of his home. On a journey through that landscape – where conversation moves between the challenges facing salmon fishing in the fjords and the significance of Norwegian black metal – it is apparent that physical as well as ideological phenomena inspire his restaurant.

As a young man growing up in Bergen, Haatuft belonged to the punk scene and was, he says seriously, unrelentingly "anti-establishment – always protesting." But he seems to recognize the limitations of those anarchic instincts and the inertia that can often paralyze those on the left side of politics. "If I had the balls I'd be a hardcore anarchist, but I'm a pragmatist; I can cook. The Left is always about what they're against and depend on a force of evil to stand in opposition to. For me it's important to be for something in order to convert the opposition," he says. The Lysverket project, therefore, by design, "fits very well with what I like to be as a person."

For the 15 years he has been in the food industry, big agriculture and commercial aquaculture have been two sources of personal dissatisfaction and a major area in which he seeks to effect real change. He talks about the "enemy" as being responsible for "polluting our fjords and uniforms."

This narrative takes us look east to Knut "Il Padriño" Finne, a 100% organic farmer in Voss, an inland region of western Norway. It's known globally for the luxe lake water but more importantly for its microclimate: a "bowl" between the mountains, with unusually warm summers, suitable for growing produce. The view from Finne's south-facing smallholding is breathtakingly beautiful: behind it sits one of the region's last remaining medieval halls, a 721-year-old architectural masterwork; to the south, a glistening lake and lush green mountainscape depict a postcard version of western Norway. This is the antithesis of modern, commercial agriculture – and Finne wears the years not just of the four decades spent tending to these crops, but also the experience passed on by the many generations of Finnes before him.

He mechanically farms in the region of 50 crops that yield hardy staples, such as kale, potatoes, cabbage, onions, and broad beans as well as summer fruits – the like of which rarely reach the mass market; small yield Oskar raspberries and Bountiful strawberries, candy-like in their concentrated sweetness.

Haatuft's ambition is to work even more closely with suppliers like Finne, encouraging them to grow new crops or fine-tune existing ones by providing the infrastructure and marketplace afforded to him as a chef with a profile in the city – all while removing the complicated and costly link in the supply chain. "Since the medieval period, we have needed the market in Bergen," Finne acknowledges.



If I had the balls I'd be a hardcore anarchist, but I'm a pragmatist; I can cook."



Haatuft remains realistic about the scale of difference he can make as a chef, and seems a little tired of the preaching of some in the industry when saying, "If you really want to change the world, then close your restaurant!" But he is intent on creating a more progressive and sustainable economic eco-system among the suppliers he values. He calls it a "closed-circuit economy" in which trading is between "people who love us and who we love." With a hint of socialist mischief, albeit half-jokingly, he goes on to say: "We're not good at running a restaurant [financially], so the money may as well go back to the right people. We feed the 1% who don't need feeding, so to politicize it a little bit by choosing where to place that money – that's a good feeling."

But while the costs of running a restaurant, particularly in Norway, can be cripplingly high, Haatuft sees Lysverket as an opportunity – it's his podium. He says that in ways music and fashion now often don't: "restaurants have become spokespeople for time and place, because they are such a locavore thing." And the precarious nature of a restaurant as a business – the long road to minimal profit and so many unknowns – forces him to stay "relevant – culturally relevant." His Lysverket, he hopes, is one that could only exist in Bergen. The symbiosis between him and his suppliers is one of the ways Haatuft feels he can achieve this.

The Lysverket menu, not surprisingly, relies heavily on fish and seafood. And Haatuft's reimagining of traditional Norwegian dishes paints impressionist portraits of the fruits of the local waters and land, like pan-fried hake with grilled young cabbage, peas, and new potatoes, enriched only by a simple butter sauce. And scallops, with their coral and a salad of tomato and fennel flowers, that only an hour earlier were on the fjord bed in the waters off the island Sotra.

Es mag auf der Hand liegen, Haatufts Position innerhalb der globalen Gastronomie mit dem Aufstieg der zeitgenössischen skandinavischen Küche zu erklären, wie sie durch Magnus Nilsson und René Redzepi von Schwedens Fäviken und Noma in Dänemark vertreten wird. Doch da ist etwas ganz speziell Norwegisches – sogar Bergisches – an Haatufts Philosophie und Küche. Seit er Lysverket 2013 eröffnete, hat er eine ganz spezielle Vision für dessen Rollen innerhalb der Umwelt und er ist bemerkenswert versiert darin, seine Grundsätze zu erklären: „Norwegen hat eine der längsten Küstenlinien der Welt und wir sind hier in einer kleinen und felsigen Gegend dieser Erde, mit einer ganz besonderen Landschaft. Ich wollte etwas machen, das wegen diesem Ort existiert“, sagt er aufrichtig. Mit seiner Glatze, den Tattoos und dem Goldzahn ist seine Art sehr direkt, oft ernsthaft und er verbindet alles, was er tut, mit der Kultur, Geschichte und Landschaft seiner Heimat. Auf der Reise durch diese Landschaft – auf der sich unsere Unterhaltung zwischen den Herausforderungen des Lachs-fischens in den Fjorden und der Bedeutung von norwegischem Heavy Metal bewegt – wird deutlich, dass sein Restaurant genauso von physikalischen wie von ideologischen Phänomenen inspiriert ist.

Als junger Mann, aufgewachsen in Bergen, gehörte Haatuft zur Punkszene und war, wie er uns ernst versichert, unerbittlich „anti-establishment“ – immer im Protestscheinen. Doch die Grenzen dieser anarchistischen Instinkte scheint er genau zu erkennen und damit auch die Trägheit, die die linke Seite der Politik so oft paralysiert. „Wenn ich die Eier dazu hätte, wäre ich ein Hardcore-Anarchist, doch ich bin Pragmatiker; ich kann kochen. Bei den Linken dreht sich das darum, gegen etwas zu sein, und ihre Position hängt davon ab, eine böse Macht auszumachen, zu der sie sich in Opposition stellen können. Für mich ist es aber wichtig, für etwas zu sein, um diese Opposition damit zu verändern“, sagt er. Das Lysverket-Projekt passt deshalb absichtlich „sehr genau zu dem, was ich als Person sein möchte.“

In den 15 Jahren, die er nun bereits in der Lebensmittelindustrie arbeitet, waren die gigantische Landwirtschaftsindustrie und die kommerziellen Aquakulturen für ihn immer zwei Quellen der persönlichen Unzufriedenheit und der wesentlichen Bereich, den er verändern möchte. Spricht er über den „Feind“, so meint er den, der dafür verantwortlich ist, dass „unsre Fjorde verunreinigt sind und unser Essen eintönig“.

Die Geschichte bringt uns 100 Kilometer Richtung Osten, zu Knut „Il Padriño“ Finne, 100% Biobauer in Voss, einer Binnenlandregion im westlichen Norwegen. Die Gegend ist weltweit bekannt für das erstklassige Wasser des Sees und vor allem für ihr Mikroklima. Sie liegt wie eine „Schale“ zwischen den Bergen und ist mit ihren ungewöhnlich warmen Sommern gut geeignet, um Obst und Gemüse anzubauen. Der Blick von Finnes Kleinbauernhof ist atemberaubend schön. Hinter ihm liegt eines der letzten verbliebenen mittelalterlichen Gutshäuser, ein 721 Jahre altes architektonisches Meisterwerk, während sich im Süden der glitzernde See samt einer saiten, grünen Gebirgslandschaft wie eine Postkarte des westlichen Norwegens erstreckt. Dies ist der Gegenpol zu modernen, kommerziellen Landwirtschaft – und so tritt Finne seine eigenen vier Jahrzehnte Erfahrung mit der Kultivierung und Pflege dieses Landes genauso mit sich wie die der Generationen von Finnes vor ihm.

Ungefähr so verschiedene Pflanzen baut er an, darunter winterfeste Kässorten wie Grünkohl, Kartoffeln, Kohl, Zwiebeln und Schnäppchen, aber auch Sommerfrüchte – solche, wie man sie nur ganz selten im Massenhandel finden kann: Kleine, welche Himbeeren und Erdbeeren, so süß und konzentriert im Geschmack wie Zucker.

Es ist Haatufts Ambition, noch eng mit Zulieferern zu zusammenarbeiten und sie dazu zu ermutigen, sowohl neue Sorten anzubauen, als auch jene zu verbessern, die bereits existieren. Das tut er, indem er als bekannter und gut vernetzter Koch in der Stadt die Infrastruktur und den Markt für die Produkte bietet. Nebenbei schafft er damit die komplizierten und teuren Zwischenhändler in der Lieferkette ab. „Schnell seit dem Mittelalter sind wir auf den Markt in Bergen angewiesen“, erklärt Finne.

Haatuft bleibt realistisch, wenn es um das Ausmaß an Veränderung geht, die er als Koch herbeiführen kann. So scheint er ein wenig müde von den Predigten so mancher Protagonisten der Szene, als er sagt: „Wenn du die Welt wirklich verändern willst, schließ dein Restaurant!“ Doch er ist dazu entschlossen, ein progressiver und nachhaltiger ökonomisches Ökosystem zwischen den Zulieferern zu kreieren, die er schätzt. Er nennt das einen „geschlossenen Wirtschaftskreislauf“, in dem Handel zwischen Menschen, die wir lieben und die uns lieben“, stattfindet. Mit einem Hauch von sozialistischem Schalk und trotzdem nur halb-scherzend fährt er fort: „Wir sind nicht gut darin, ein Restaurant zu betreiben [finanziell gesehen], also kann das Geld genauso gut zurück an die richtigen Menschen gehen. Wir füttern das eine Prozent, das keine Fütterung braucht. Um das Gan-

ze also ein wenig zu politisieren, können wir uns immer aussuchen, wohin dieses Geld am Ende fließt – das ist ein gutes Gefühl.“

Doch obwohl besonders in Norwegen die Kosten für die Unterhaltung eines Restaurants unerschwinglich hoch sein können, sieht Haatuft Lysverket als eine Chance – es ist sein Podium. Die prekäre Natur des Restaurantbusinesses und der lange Weg bis zum minimalen Profit, gepflastert von zahllosen Unbekannten, zwingen ihn dazu, immer „relevant“ zubleiben – „kulturell relevant“. Sein Lysverket, so hofft er, ist ein Restaurant, das nur in Bergen existieren könnte. Die Symbiose zwischen ihm und seinen Zulieferern ist Haatuft Art, genau das auch zu erreichen.

Das Menü im Lysverket basiert – wenig überraschend – stark auf Fisch und Meeresfrüchten. Mit Haatufts Neuerinterpretationen von traditionellen norwegischen Gerichten malt er impressionistische Porträts aus den Früchten der lokalen Gewässer und des Landes. Wie zum Beispiel mit pfannengebratenem Seehecht mit gebrilltem jungem Kohl, Erbsen und neuen Kartoffeln, angereichert mit einer simplen Buttersoße. Und Jakobsmuscheln, mit ihrer Koralle und einem Salat aus Tomate und Fenchelblüten, die nur eine Stunde zuvor auf dem Fjordbett in den Gewässern um die Insel Sotra wuchs.

Sotra liegt nur eine 20-minütige Fahrt entfernt an der Küste

westlich von Bergen. Hier öffnet sich der Fjord in die Nordsee und hier taucht Haatufts Freund Knut Magnus nach den Muscheln für Lysverket. Magnus ist ein Mann, den Haatuft liebenvoll als „einen Traum, wenn du ein Restaurant eröffnest“ beschreibt. „Der netteste, großzügigste und liebste Mensch.“ Wie es bei so vielen Norwegern der Fall ist, liegt Magnus' Großzügigkeit genauso in seinem Geist wie in seiner zuverlässigen Beschaffung von frischen Meeresfrüchten. Genau wie seine Eltern genoss er das Tauchen als Hobby, bis er durch einen gemeinsamen Freund Haatuft kennlernte. Um das Fjordsystem zu regulieren und das Meerestrieb zu schützen, erlauben die strengen Gesetze nur Tauchern mit Lizenz, in den Gewässern zu fischen. Haatufts Bedarf für das Lysverket ermutigte Magnus schließlich vor drei Jahren dazu, seine eigene Lizenz zu erwerben, und er scheint den neuen Zweck seiner Tauchgänge sichtlich zu genießen.

Auf einem Boot, gebaut dazu, bei maximaler Geschwindigkeit (52 Knoten) in bis zu sieben Meter hohen Wellen zu fahren, steuert Magnus in die Fjorde, oft in Begleitung seiner Schwester Marianne. Bis zu jenen Spots, wo – das sagt ihre langjährige Erfahrung – die günstigste Meeresfrüchte zum Tauchen nach Muscheln und anderen Meeresfrüchten ist. Nach weniger als 30 Minuten unter Wasser kommen er und Haatuft schließlich, zehn Minuten von Magnus' Hausboot entfernt, mit drei großen Netzen an die Oberfläche zurück. Die Netze sind prall gefüllt mit Jakobsmuscheln, Pferdemuscheln, einer lokalen Seezungenart und einer Islandmuschel – eine Spezies, so Magnus, „die bis zu 400 Jahre alt werden kann“.

Seeadler, die größten Vögeln Europas, kreisen über unseren Köpfen und wohnen man schaut, sieht man Ölplattformen in der Größe von Hotels. Beides sind großartige und seltsam einschüchternde Erinnerungen an die Macht und Größe der Natur und den menschlichen Wettkampf mit ihr. Da diese felsige Landschaft eine Gletscherformation ist, befindet sich der tiefste Punkt des Fjords 300 Meter unter uns. „Wenn wir den Fjord leeren würden, wäre hier eine Bergkette“, erklärt Magnus und man spürt, dass er das Gefühl der endlosen Freiheit und des Abenteuers genießt. „Ich liebe es“, sagt er und grinnt in die Ferne. „Es ist eine andere Welt.“

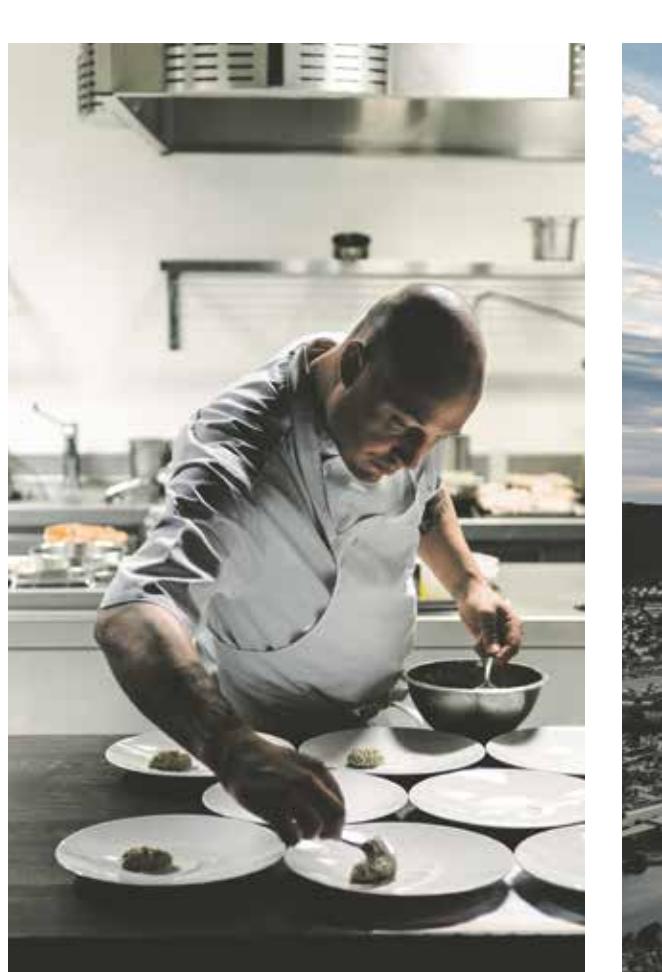
Es ist eine Welt, die Christopher Haatuft geformt hat und die er sich nun zu eigen macht. Lysverket ist seine Plattform dafür, die er gern mit dem Rest der Welt teilt. •

This portrait is a collaboration between Freunde von Freunden and the Norwegian Embassy. Read the full interview on freundeonfreunden.com and for more on the best out of Norway visit norwegen.no. See the index page for information on the current cultural exhibition at the Nordic Embassies in Berlin: "New Nordic. Fashion. Food. Design".

Dieses Porträt ist eine Kollaboration zwischen Freunde von Freunden und der norwegischen Botschaft. Das komplette Interview gibt es auf freundeonfreunden.com und auf visitnorway.no. Findet sich mehr über das Beste aus Norwegen.

Siehe Indexseite für weitere Informationen zur aktuellen kulturellen Ausstellung der Nordischen Botschaften in Berlin: „New Nordic. Fashion. Food. Design.“.

**→ lysverket.no
→ visitnorway.no**



"Norway has one of the largest coastlines in the world, and we're in a small, rugged area of that world with a specific landscape."

Bergen & Beyond

CHRISTOPHER'S TRAVEL TOP THREE

The best thing about Bergen is:
We have fjords, mountains, forest, ocean – all within a 30 minute drive

Most memorable destination:
Arantazu, an old monastery in the mountains inland from San Sebastian.

I never travel without:
... worrying about the restaurant ...

Das Beste an Bergen ist:
Dass es jeder Art von Natur nahe gelegen ist: Fjorden, Bergen, dem Wald und dem Ozean – und alles erreichbar innerhalb von 30 Minuten.

Das erinnerungswürdigste Reiseziel:
Das alte Kloster Arantazu, in den Bergen nahe San Sebastian, mitten im Nichts.

Ich reise niemals ohne:
... mir Gedanken über das Restaurant zu machen ...

WANDERLUST'S MOST WANTED

Toiletries, tablet, ticket – it's easy to pack the travel regulars. But it's just as simple to give your inflight luggage, hotel room, and your own four walls an update. Here are nine bespoke items to kick off your wanderlust.

Tablet, Kulturbetrag, Flugticket – das Wichtigste für die Reise zusammenzupacken, ist einfach. Handgepäck, Hotelzimmer und heimischen vier Wänden ein Upgrade zu verpassen ebenso. Neun Dinge, die das Reisefieber wecken.



1 Animal Drawing Notebook by Julie Joliat, joliat.net
27 EUR

Dieses Tieratlasbuch macht jede Reise zur Safari – ohne sich in die Gefahrenzone begießen zu müssen. Jedes Cover zeigt die Kinderzeichnung einer bedrohten Tierart und ein Prozentsatz des Erlöses geht an den WWF. Gute Sache für alle, die die echte Wildness noch mal erleben wollen ...

2 Cosmetic brand Le Labo is based in both NYC and Grasse. Their two bases might be the reason why they have solid perfume on offer. The little liquid-less scents will make it through any security check at the airport. And you'll be carrying the aroma of the whole wide world with you. Recommended: Jasmine 17.

Le Labo ist in NYC und Grasse zu Hause. Vielleicht liegt es an der Tatsache, dass die Marke an zwei Standorten beheimatet ist, dass ein nichtflüssiges Parfüm im Angebot ist – das kommt nämlich problemlos durch jeden Sicherheitscheck. Und trägt dabei den Duft der großen weiten Welt in sich. Beste Wahl: Jasmin 17.

Solid perfume by Le Labo, lelabofragrances.com
75 EUR

Animal Drawing Notebook by Julie Joliat, joliat.net
27 EUR

3 Where in the world? The perennial question for travelers. Columbus Verlag can help you answer: Spin their light-up globes until your finger lands on the perfect destination!

Wohin des Weges? Für Reisende eine wiederkehrende Frage. Der Columbus Verlag hat die Antwort: den Leuchtglobus drehen und sehen, wo der Finger landet.

Globe by Columbus Verlag, columbus-verlag.de
Variable prices

Where in the world? The perennial question for travelers. Columbus Verlag can help you answer: Spin their light-up globes until your finger lands on the perfect destination!

4 English label Orlebar Brown specializes in swimwear and poolside styles. These eye-catching printed men's shorts are true to the company's motto: "Not so much a swim short but a 'short you can swim in.'" Meaning: fashion inside, outside, and around the pool.

Das englische Label Orlebar Brown hat sich auf Swimwear und Kleidung für die Poolumgebung spezialisiert. Diese auffällig bedruckten Shorts verkörpern das Motto der Marke par excellence: „Nicht nur eine Badeshorts, sondern eine „Shorts, in der man auch baden kann“. Kurz: Mode für im, am und um den Pool herum.“

Photographic Topless Tanners Mid Length Swim Short by Orlebar Brown, orlebarbrown.de
270 EUR

Photographic Topless Tanners Mid Length Swim Short by Orlebar Brown, orlebarbrown.de
270 EUR

5 Winter blues? Spring cleaning? Whatever seasonal sorrows you have, New Zealand export The Periodic by photographer Greta van der Star is sure to keep you feeling sunny year round with its themed editions!

Winterdepressionen? Frühjahrsmüdigkeit? Egal! The Periodic, das saisonale Magazin von Fotografin Greta van der Star aus Neuseeland, bietet Aufheiterung für jede Jahreszeit.

Magazine by The Periodic Journal, theperiodic.co.nz
Freely distributed

Magazine by The Periodic Journal, theperiodic.co.nz
Freely distributed

6 Take the concert hall wherever you go. Just plug the BoomCloud 360 into your phone and make every pair of headphones seem like a live show.

Die Konzerthalle zum Mitnehmen. Steck die BoomCloud 360 ins Handy und Dein Kopfhörer entert das nächste Soundlevel.

BoomCloud 360, boomcloud360.com
71.75 EUR

BoomCloud 360, boomcloud360.com
71.75 EUR

7 These quirky figurines by Finnish brand Company aren't your typical souvenir. However, they're sure to inspire you to go on new adventures - off to imaginary lands.

Diese skurrilen Figuren sind nicht gerade ein typisches Souvenir. Dafür aber kleine Gedächtnissstützen, die daran erinnern, dass man auch im Kopf Reisen kann - in imaginäre Welten.

Wooden Fairytale Figurines by COMPANY, com-pa-ny.com
12-15 EUR

Wooden Fairytale Figurines by COMPANY, com-pa-ny.com
12-15 EUR

8 Berlin is the base of the Fernweh team, but the editors have bigger aspirations than just exploring their home town. Each month they send journalists all over the world for beautifully documented travel stories. Hence the name: Fernweh – or to use another German word: wanderlust!

Berlin ist das Zuhause, aber die Fernweh-Redaktion hat größere Ambitionen, als nur die eigene Stadt zu entdecken. Jeden Monat trägt sie liebevoll aufbereitete Reiseberichte zusammen. Für den Leser wird der Name zum Programm: Fernweh!

Magazine by the Fernweh Collective, Vol. 2: The Jungle, thefernweh.co
9.80 EUR

Magazine by the Fernweh Collective, Vol. 2: The Jungle, thefernweh.co
9.80 EUR

9 The clever pouch container and carabiner of this 50-plus waterproof sunscreen will keep any climber, explorer, or surfer safe – at least in terms of sunburn. And it's non-slip.

Ob Bergsteiger, Forscher oder Surfer: Dieser smarte Beutelbehälter mit Karabinerhaken und 50-Plus-Sonnenschutz sichert ab – zumindest in Sachen UV-Schutz. Bonus: keine rutschigen Hände.

Aqua-Armor 50+ by Watermans Applied Science, watermansappliedscience.com
from 17 EUR

Aqua-Armor 50+ by Watermans Applied Science, watermansappliedscience.com
from 17 EUR

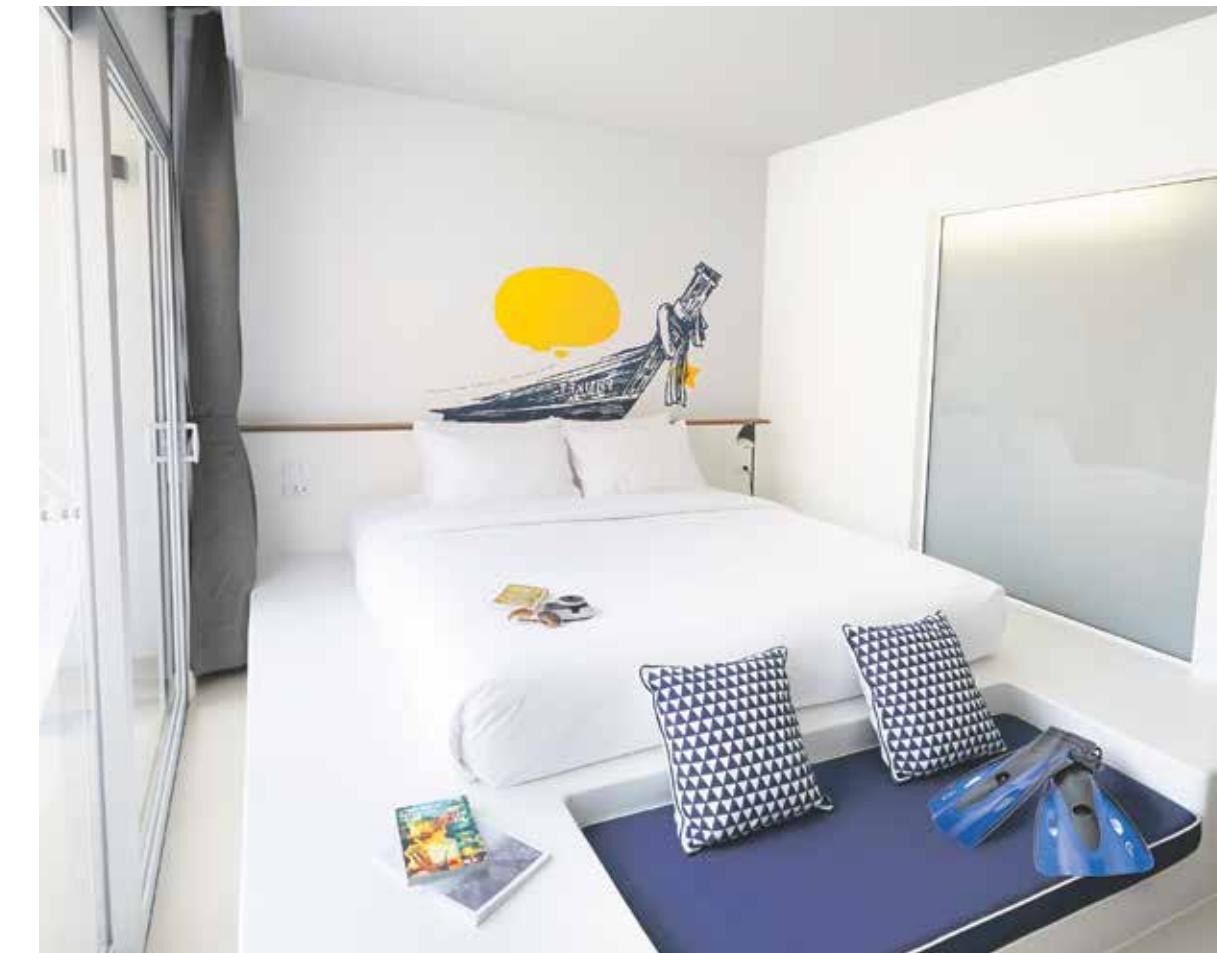
HIGHBROW HOSTEL

AN INSIGHT INTO THE LUB D EXPERIENCE

TEXT BY KATHARINA PENZC – PHOTO BY BART BROUWER

Thailand is always high up on the list of popular holiday destinations. It's little wonder the hostel group Lub d chose Phuket as the site of its new accommodation complex in July 2016, following the successes of its two locations in Bangkok. Guests at the Lub d Phuket Patong can enjoy the use of a co-working area or a glass-sided swimming pool. What is the key to Lub d's success, and why does friendship lie at the heart of the Lub d experience? COMPANION spoke to executive director Chavatik Wanakasemsan to find out.

In den Rankings der beliebtesten Urlaubsländer hat Thailand immer einen Platz sicher. Kein Wunder also, dass die Lub d-Hostelgruppe nach zwei erfolgreichen Locations in Bangkok im Juli 2016 eine neue Unterkunft in Phuket eröffnet hat. Reisende kommen hier in den Genuss eines Co-Working-Bereichs und eines Pools mit durchsichtigen Wänden. Welche Leitsätze hinter dem Erfolg von der Hostelgruppe stehen und warum Freundschaft der wichtigste Faktor des Lub d-Erlebnisses ist – Executive Director Chavatik Wanakasemsan hat es COMPANION erzählt.



COMPANION: Thailand is one of the most famous countries for backpacking. What differentiates Lub d from other accommodations?

CHAVATIK WANAKASEMSAN: We don't just sell rooms – but also an experience. Our reception and the lobby areas are set up in a way that our travelers are able to interact. On top of that, our team offers great tips for experiencing and enjoying Thailand in the best possible way. The concept of being "their best friend away from home" is our core value. However, we're always developing and improving new innovations and services to make sure that we cover all of our guests' needs.

You mentioned your claim "best friend away from home" – what does friendship mean for Lub d?

We treat all of our guests as we treat our family. Once they've been to Lub d, they will always be our friend and family. But it's not only about the friendship between Lub d and our guests – we also try to build bonds between guests themselves. It's very important to us, as we have many travelers who come alone and we love to bring them together.

In what way do your staff interact with guests?

We try to get to know them more through our daily activities, such as Thai boxing class, Eat-in, where we buy Thai food to eat together with everyone at the hostel, and more. We handbook team members who also love to travel, who love to share their stories and experiences, and reveal some great local secrets!

Your latest addition in Phuket has a lot of extras you usually wouldn't expect to find at a hostel. Why is this kind of standard so important to the Lub d brand?

We believe that a hostel can be more than just a small renovated building with a small check in desk and dorm rooms. We see the potential of this industry, and at the end we would like our Lub d guests to get exactly this when staying with us, and much more.

There will be "neighbor-scouts" at Lub d Phuket Patong. What exactly is their task?

They know all about the neighborhood and what to do, information that other hostels maybe won't share. But we do share these secrets.

How did you choose the area for Lub d Phuket Patong?

We are located just a three minute walk to the beach and less than five minutes to the entertainment hub. We couldn't find a better location for our guests.

If you yourself are traveling the world, what's the most important thing for you to find in a hostel or hotel?

Good sleeping quality, nice atmosphere, and great wifi! Good thing Lub d covers all that.

COMPANION: Thailand is one of the best known and most popular countries for backpacking. What distinguishes Lub d from other accommodations?

CHAVATIK WANAKASEMSAN: We sell not just rooms – but also an experience. Our reception and the lobby areas are set up in a way that our travelers are able to interact. On top of that, our team offers great tips for experiencing and enjoying Thailand in the best possible way. The concept of being "their best friend away from home" is our core value. However, we're always developing and improving new innovations and services to make sure that we cover all of our guests' needs.

You have the slogan "the best friend in the world" – what does this mean for Lub d?

We treat all of our guests as we treat our family. Once they've been to Lub d, they will always be our friend and family. But it's not only about the friendship between Lub d and our guests – we also try to build bonds between guests themselves. It's very important to us, as we have many travelers who come alone and we love to bring them together.

How does the staff interact with the guests?

We try to get to know them more through our daily activities, such as Thai boxing class, Eat-in, where we buy Thai food to eat together with everyone at the hostel, and more. We handbook team members who also love to travel, who love to share their stories and experiences, and reveal some great local secrets!

Your newest addition in Phuket has a lot of extras you usually wouldn't expect to find at a hostel. Why is this kind of standard so important to the Lub d brand?

We believe that a hostel can be more than just a small renovated building with a small check in desk and dorm rooms. We see the potential of this industry, and at the end we would like our Lub d guests to get exactly this when staying with us, and much more.

There will be "neighbor-scouts" at Lub d Phuket Patong. What exactly is their task?

They know all about the neighborhood and what to do, information that other hostels maybe won't share. But we do share these secrets.

How did you choose the area for Lub d Phuket Patong?

We are located just a three minute walk to the beach and less than five minutes to the entertainment hub. We couldn't find a better location for our guests.

If you yourself are traveling the world, what's the most important thing for you to find in a hostel or hotel?

Good sleeping quality, nice atmosphere, and great wifi! Good thing Lub d covers all that.

When you travel the world, what is the most important thing for you to find in a hostel or hotel?

Nice sleeping quality, nice atmosphere and good wifi! Good thing Lub d covers all that.

Bangkok & Beyond

CHAVATIK'S TRAVEL TOP THREE

The best thing about Bangkok is: Everything is at your doorstep. You can eat, drink, or even shop 24/7.

Das Beste an Bangkok ist: Alles ist einfach zu erreichen. Man kann 24/7 essen, trinken und sogar einkaufen.

Most memorable vacation spot: Luang Prabang, UNESCO-Weltkulturerbe. Eine charmante und romatische Stadt mit traditionellen Architekturelementen der vergangenen Jahrhunderte, die von Frankreich und Indochina beeinflusst wurden.

I never travel without: Data roaming, so I can enjoy the trip worry-free.

Das Beste an Lub d ist: Alles ist einfache zu erreichen. Man kann 24/7 essen, trinken und sogar einkaufen.

Das erinnerungswürdigste Reiseziel: Lub d Phuket Patong. Eine coole und entspannte Unterkunft mit toller Aussicht auf den Strand und dem Meer.

Ich reise niemals ohne: Datenroaming, damit ich den Trip sorgenlos genießen kann.

PENTHOUSES BY DANIEL LIBESKIND

SAPPHIRE
BERLIN

3 UNIQUE PENTHOUSES FOR SALE

EXCLUSIVE SALES BY ZIEGERT | SAPPHIRE@ZIEGERT-IMMOBILIEN.DE | +49 30 880 3530 | WWW.SAPPHIRE-BERLIN.COM

ZIEGERT

California Dreaming

TEXT BY LILLI HEINEMANN – PHOTOS BY KENNY HURTADO

Uprooting family life to relocate abroad for work is no easy feat. Yet, speaking to the now California-based interactive art director Stefan Schuster, it would seem his sunny preconceptions of the state proved true.

Indeed, it was a job offer in the Bay Area that whisked Stefan, his wife Jana, and their two boys, Joshua and Silas, off to Sunnyvale, right in the middle of Silicon Valley. Today, a lifestyle that was shaped in Berlin and Frankfurt by visits to galleries and museums in their free time has been radically transplanted outdoors: The local life, with its beautiful weather and the nearby beaches, lends itself easily to water sports and to lingering out in nature – or even in the atrium of their own home, an Eichler mid-century modern house. In the cosmopolitan neighborhood, surrounded by the biggest businesses in tech, the family have crafted their own little idyll: a “California modern” home filled with design classics from Stefan’s childhood – a meeting point of old homes and new. COMPANION caught up with the Schuster family.

COMPANION: What was your impression of California and the Californian lifestyle before coming to live here? What's the reality?

STEFAN SCHUSTER: I probably had all the clichés in my head that you have as a German – and they've partly proven true. Always beautiful weather, lots of beaches, surfing as an attitude towards life, and the ever-friendlier people; these are the scenes that I associated with life here. The closest beach is 30 minutes away, and surfing has also become a hobby of mine. That said, there's of course the huge level of pressure that everyone is under here. The cost of living is astronomical and you feel that, of course, in the people who live here – that shouldn't be taken for granted. And serious climate problems, most of all the drought, are noticeable all around you. It's probably always like that when a dream becomes reality than the images in your mind gain a certain depth of vision. I can't really say whether it's lessened my excitement about living here. It's more that it's rounded out the picture I had.

In your opinion, what makes California different to the rest of the USA?

California has been in a bubble for a long time. There's the healthy eating, people play a lot of sports, get out and enjoy life, and then there's everything that you can do in this amazing landscape – so it becomes quite tricky not to just fade out the rest of the country and its huge problems.

What are the biggest differences between your life in Germany and in the USA?

So much more happens outdoors! In summer the atrium of our house becomes our living and dining room. For the most part our free time is spent at the beach, in the woods, or someplace else out in the open. Sometimes the sense of urbanity is lacking, but San Francisco is really close by and we often head there.

How have you balanced family and work since relocating?

First of all, it's been a long time since we've lived in a major city. We came to the decision of Silicon Valley over San Francisco surprisingly easily, and that's exactly what helps me to balance both family and work life. I ride by bike to work every day, which makes me an exotic breed here, and this gives me the chance in the mornings and in the evenings to still spend a lot of time with my family. The weekends are consistently free. That's more balanced than the everyday agency life in Germany. That's why I feel like I can manage both here really well. –

This interview was produced in collaboration between Freunde von Freunden and Visit California. Together, we follow the creative community who have settled in the Golden State. See the full interview on freundevonfreunden.com. Dieses Interview wurde in Zusammenarbeit mit Freunde von Freunden und Visit California produziert. Gemeinsam freuen wir uns, die kreativen Community zu folgen, die sich hier niedergelassen hat. Das ganze Interview gibt es auf freundevonfreunden.com zu lesen. → visitcalifornia.com



Den Lebensmittelpunkt samt Familie mal eben ins Ausland zu verlagern, ist kein leichtes Unterfangen. Im Fall des inzwischen in Kalifornien beheimateten Interactive Art Director Stefan Schuster haben sich die sonnigen Erwartungen allerdings vollkommen erfüllt.

Es war ein Jobangebot in der Bay Area, das Stefan, seine Frau Jana und ihre zwei Jungs Joshua und Silas Richtung Sunnyvale lockte – mitten ins Silicon Valley. Das frühere Leben zwischen Frankfurt am Main und Berlin, das vorher von Galerie- und Museumsbesuchen geprägt war, hat sich seither radikal gewandelt. Das neue Leben mit schöner Wetter und Stränden in unmittelbarer Umgebung führte zu, wie solte es anders sein: Wassersport und Zeit in der Natur – oder dem Atrium des neuen Heims, einem Eichler-Haus der Mid-Century-Modern-Ara. In der kosmopolitischen Nachbarschaft, umgeben von Tech-Firmen, hat sich die Familie ein kleines Idyll geschaffen. „California Modern“ könnte man es nennen, gefüllt mit Design-Klassikern aus der Kindheit in Deutschland – ein Treffpunkt für Neues und Altes. COMPANION hat den Schusters einen Besuch abgestattet.

COMPANION: Wie war Deine Vorstellung von Kalifornien und dem kalifornischen Lifestyle, bevor Du selbst dort gelebt hast? Wie sieht die Realität aus?

STEFAN SCHUSTER: Ich hatte wahrscheinlich alle Klischees im Kopf, die man als Deutscher so haben kann – und die sich zum Teil auch so bestätigt haben. Immer schönes Wetter, viele Strände, Surfen als Lebensgefühl und die immer freundlichen Menschen. Der nächste Strand ist 30 Minuten entfernt, Surfen ist zu meinem Hobby geworden. Allerdings gibt es natürlich auch den immensen Druck, der hier auf jedem lastet. Die Lebenshaltungskosten sind astronomisch und das merkt man natürlich auch den Menschen an, die hier leben. Das ist nicht zu unterschätzen. Auch die großen klimatischen Probleme, wie vor allem die große Dürre, sind allgegenwärtig spürbar. Es ist wohl immer so – wird aus einem Traum Realität, dann bekommen die Bilder ihrer Tieflandschaft. Ich kann aber gar nicht sagen, ob das meine Begeisterung für das Leben hier mindert. Es vervollständigt eher das Bild.

Was unterscheidet Kalifornien in Deinen Augen vom Rest der USA?
Kalifornien ist schon eine Blase. Es wird gesund gegessen, viel Sport gemacht, das Leben genossen und all das passiert in dieser grandiosen Landschaft, sodass es einem schon schwer fällt, den Rest der USA mit seinen immensen Problemen nicht einfach auszublenden.

Was sind die größten Unterschiede zwischen Deinem Leben in Deutschland und dem in den USA?
Das Leben findet viel mehr draußen statt. Im Sommer ist das Atrium unserer Wohn- und Esszimmer. Die Freizeit verbringen wir zu großen Teilen am Strand, im Wald oder sonstwo im Freien. Manchmal fehlt die Urbanität, aber San Francisco ist ja sehr nah und wir sind dort regelmäßig.

Wie bekommst Du Familie und Arbeit unter einen Hut?
Zum ersten Mal seit langer Zeit leben wir nicht in einer (Groß-)Stadt. Die Entscheidung gegen San Francisco und für das Silicon Valley war überraschend leicht getroffen und genau das hilft mir jetzt, Familie und Arbeit gleichzeitig gerecht zu werden. Ich fahre jeden Tag mit dem Fahrrad zur Arbeit. Damit bin ich hier ein echter Exot und so habe ich die Chance morgens und abends noch viel Zeit mit der Familie zu verbringen. Die Wochenenden sind ebenfalls konsequent frei. Das ist gegerelter als der Agenturalltag in Deutschland. Von daher habe ich das Gefühl, hier beides sehr gut unter einen Hut zu bekommen. •



Sunnyvale & Beyond

STEFAN'S TRAVEL TOP THREE

The best thing about Sunnyvale is:
The weather. It's always sunny in Sunnyvale.

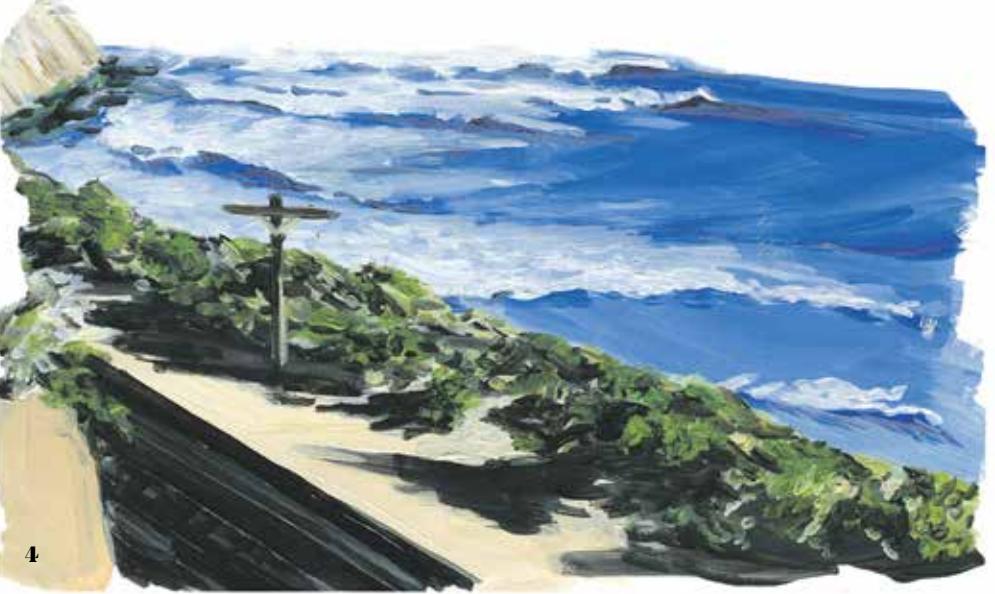
Most memorable destination:
Sayulita, Mexico. Great beaches and the best place for wave surfing.

I never travel without:
My family.

Das Beste an Sunnyvale ist:
Das Wetter. Es ist immer sonnig in Sunnyvale.

Das erinnerungswürdigste Reiseziel:
Sayulita, Mexiko. Tolle Strände und der beste Ort zum Wellenreiten.

Ich reise niemals ohne:
Meine Familie.



SEAN WOOLSEY

ARTIST AND FURNITURE MAKER, COSTA MESA
→ seanwoolsey.com

1 TRESTLES AT SAN ONOFRE BEACH SAN DIEGO

One of the best spots on the West Coast: It has several different breaks, a beautiful coastline, and a fun walk down. Don't get scared by the local shredders, just don't sneak up on them last minute.

2 OLD MAN'S AT SAN ONOFRE BEACH SAN DIEGO

Great for a BBQ and multiple surf sessions with friends or a longer stay. Summertime is my favorite down here, it's a great spot to camp.

3 NEWPORT BEACH, ORANGE COUNTY

My hometown break! The combination of swells is the best, the waves are fast, and it's good for experienced surfers. The surf is very spread out and it gets good surf all year.

4 HOLLISTER RANCH, SANTA BARBARA

Good luck getting in, unless you have a good buddy that has a place there. Once you're in, though, it's a serene surfer's paradise with multiple world-class breaks, offshore winds, and uncrowded waves.

5 TRESTLES AM SAN ONOFRE STRAND SAN DIEGO

Einer der besten Spots der Westküste mit mehreren verschiedenen Brandungen, wunderschöner Küstenlinie und einem coolen Weg zum Strand. Keine Angst vor den lokalen Surfpros, einfach nicht in letzter Minute an sie heranschleichen.

6 OLD MAN'S AM SAN ONOFRE STRAND SAN DIEGO

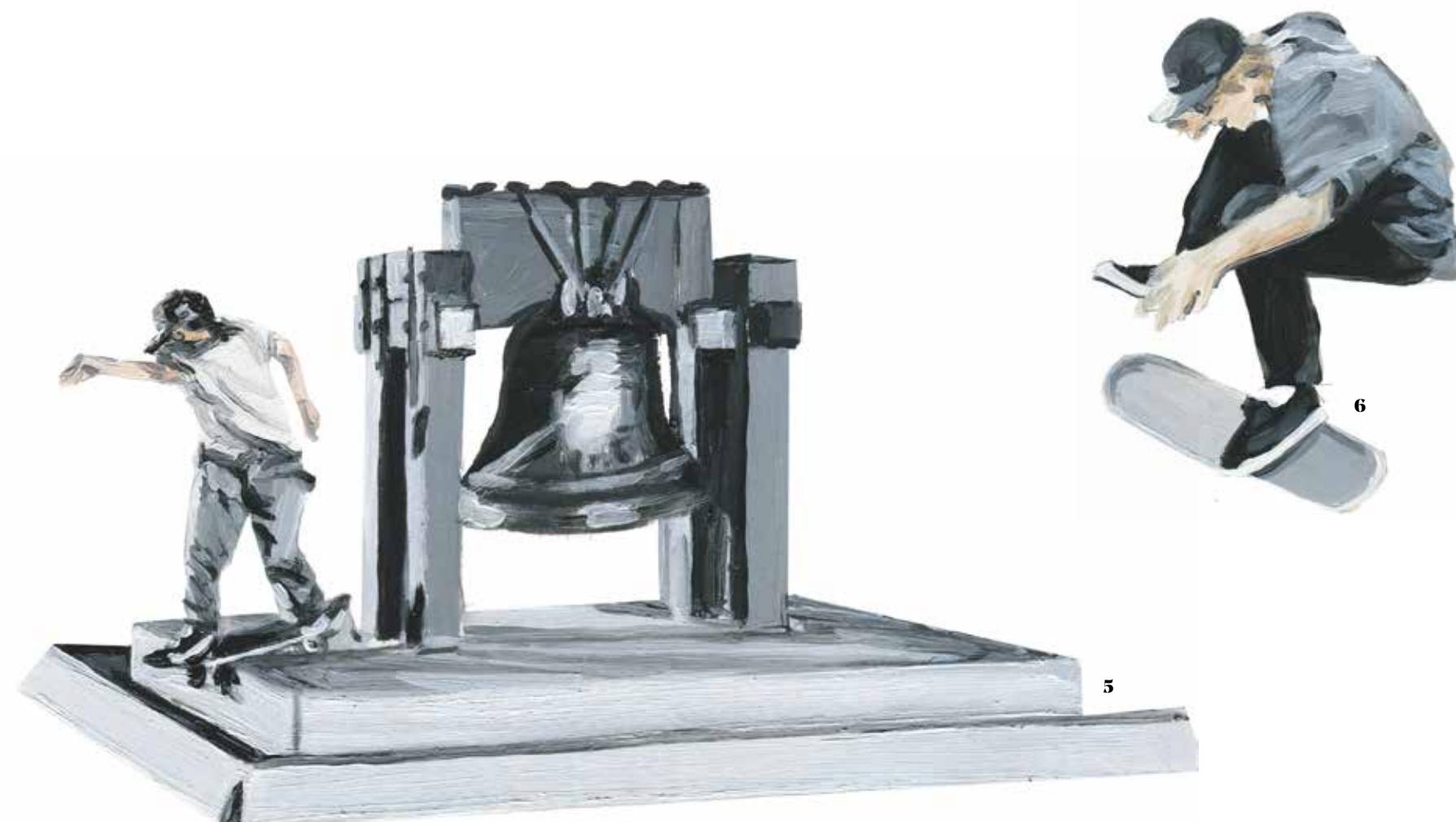
Großartig für ein BBQ und mehrere Surfessions mit Freunden oder für einen längeren Aufenthalt. Im Sommer mag ich es hier am liebsten, ein toller Ort zum Campen.

7 NEWPORT BEACH, ORANGE COUNTY

Mein Heimatspot, das ganze Jahr über gut. Die Kombination aus Dünen ist die Beste, die Wellen sind schnell und gut geeignet für erfahrene Surfer. Die Brandung ist sehr weit verteilt und das ganze Jahr über gut.

8 HOLLISTER RANCH, SANTA BARBARA

Viel Glück beim Reinkommen, es sei denn, Du hast einen guten Kumpel mit einer Wohnung hier. Wenn Du aber drinnen bist, ist es ein gelassenes Surferparadies mit mehreren Weltklassen-Brandungen. Offshorewinde und kaum überfüllten Wellen.



SEBO WALKER

PRO SKATER, LOS ANGELES
→ instagram.com/sebowalker

5 J KWON PLAZA, LOS ANGELES

Amazing ledges and smooth flat ground to skate on. Almost like a skatepark on the weekends, with crews of people coming from surrounding cities.

6 HOLLYWOOD HIGH, LOS ANGELES

A staple LA spot that's been legendary for over a decade. Big pros have made history on their big stairs and high rails.

7 WEST LA COURTHOUSE, LOS ANGELES

Community skate spot with colorful ledges. Always fun to warm up here or spend the day.

J KWON PLAZA, LOS ANGELES

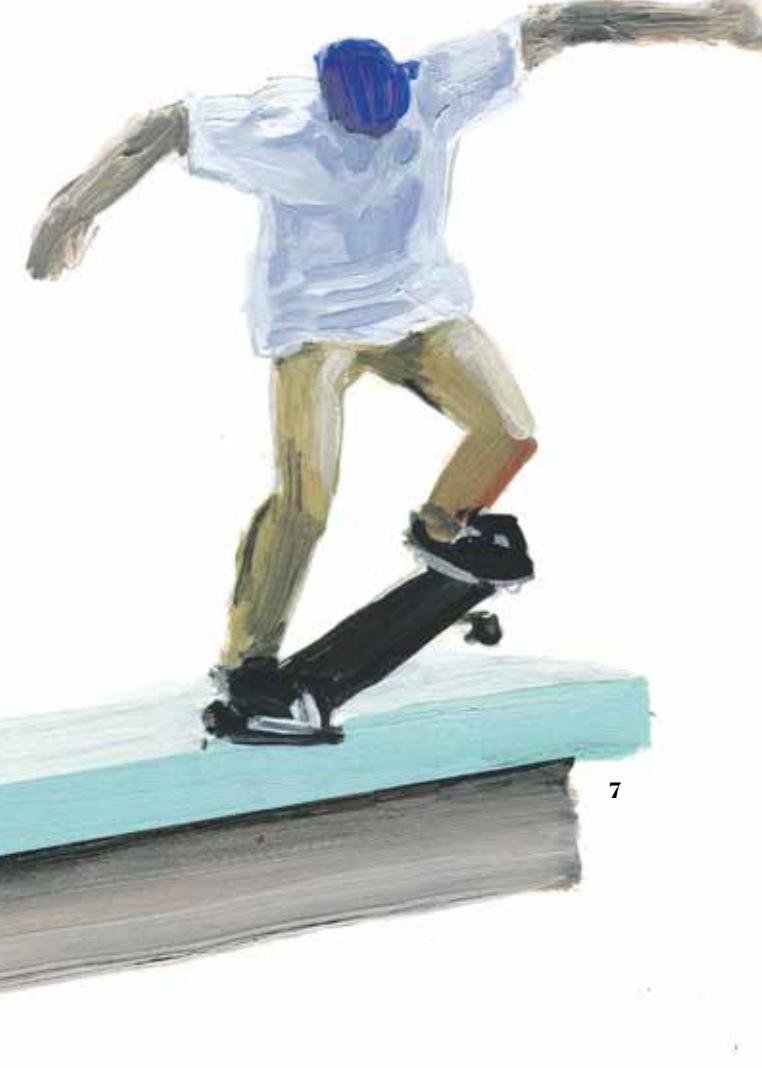
Großartige Ledges und glatter, flacher Boden zum Skaten. An den Wochenenden fast wie ein Skatepark, mit Leuten aus den umliegenden Städten.

HOLLYWOOD HIGH, LOS ANGELES

Ein klassischer LA-Spot, der seit mehr als einem Jahrzehnt legendär ist. Große Treppen und Geländer, auf denen von den großen Profis Geschichten geschrieben wurde.

WEST LA COURTHOUSE, LOS ANGELES

Community-Skate-Spot mit farbenfrohen Ledges. Immer gut, sich hier aufzuwärmen oder den Tag zu verbringen.



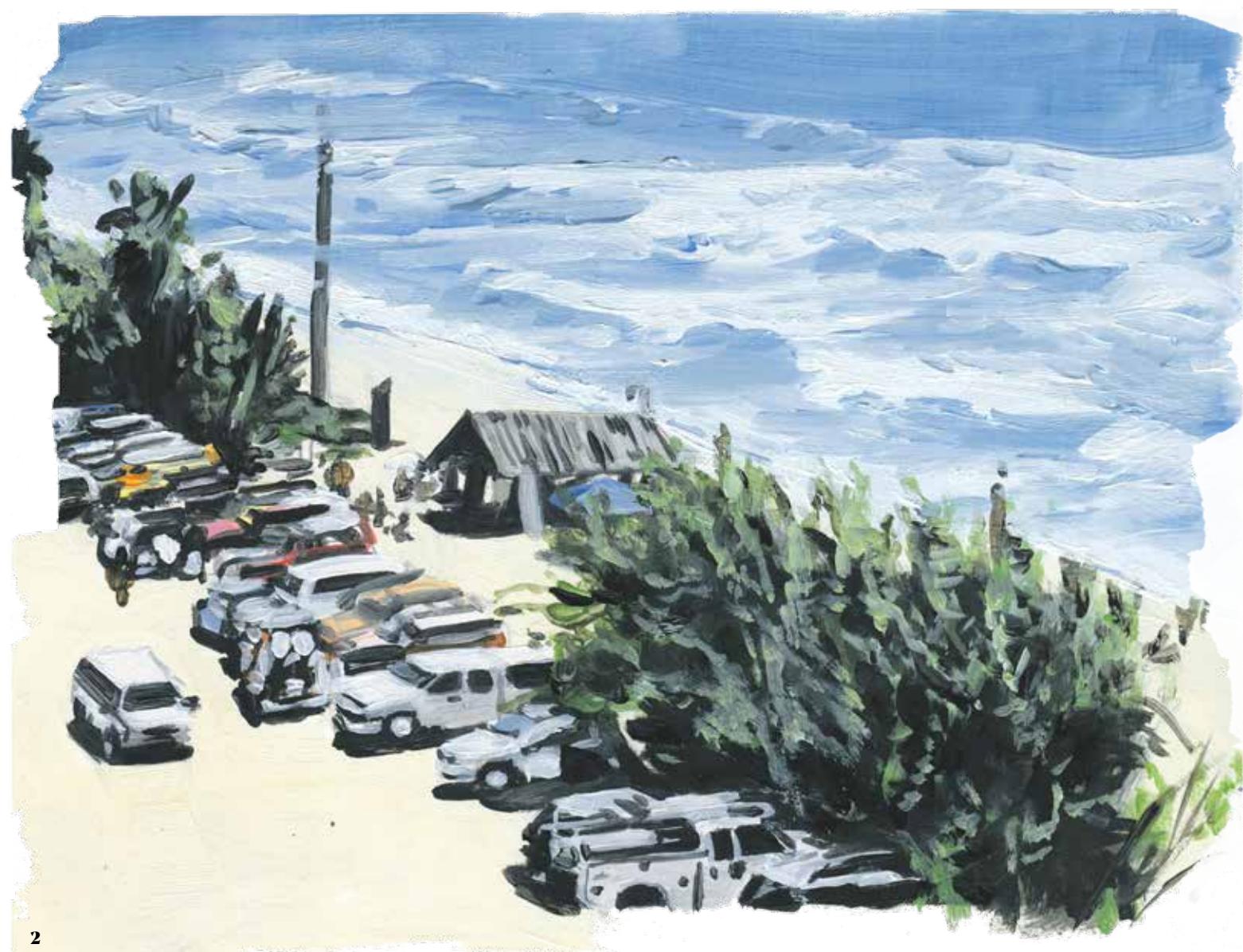
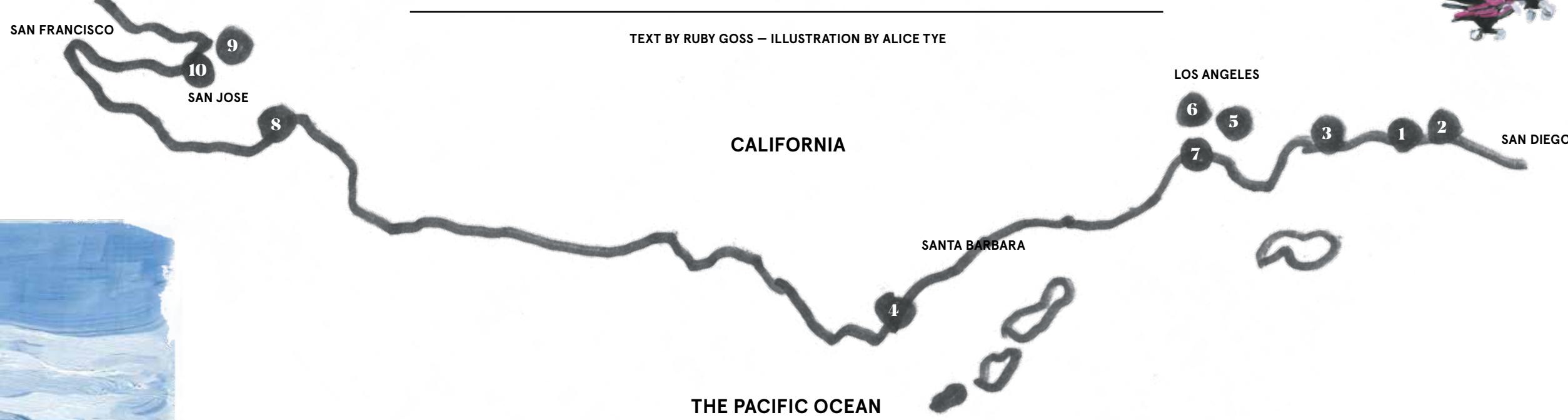
ALL ABOARD!

A LOCAL'S GUIDE TO THE BEST OF CALIFORNIA'S SKATE AND SURF

Life outdoors with balmy weather all year round – that's sunny California. Surfing and skating remain favorite local activities, with coastlines rimmed by waves for all experience levels and cities packed with skating hotspots, be it park or plaza. COMPANION asked three locals to share their favorite spots to take out their boards – finned or wheeled.

Bei mildem Wetter das ganze Jahr über im Freien leben – das ist das sonnige Kalifornien. Surfen und Skaten bleiben die beliebtesten lokalen Aktivitäten, mit Küstenlinien gesäumt von Wellen für alle Levels und Städten voller Skating-Hotspots im Park oder Plaza. COMPANION hat drei Einheimische nach ihren Lieblingsspots für ihre Boards gefragt – mit Flossen oder Rollen.

TEXT BY RUBY GOSS – ILLUSTRATION BY ALICE TYE



STEFAN SCHUSTER

INTERACTIVE ART DIRECTOR, SILICON VALLEY
→ schusterdesign.de

8 CAPITOLA BEACH, SANTA CRUZ

Perfect for the whole family. On weekends a band plays on the beach, the boys hula hoop, and we go surfing.

9 LAKE CUNNINGHAM REGIONAL SKATE PARK, SAN JOSE

The park has the biggest skate bowl worldwide. My sons and I have a lot of fun here, there's a really open social interaction and skaters of all ages.

10 SANTA CLARA PAL BMX TRACK, SAN JOSE

There's music, the atmosphere is relaxed and kid-friendly but also energetic – to me it's authentically American.

CAPITOLA BEACH, SANTA CRUZ

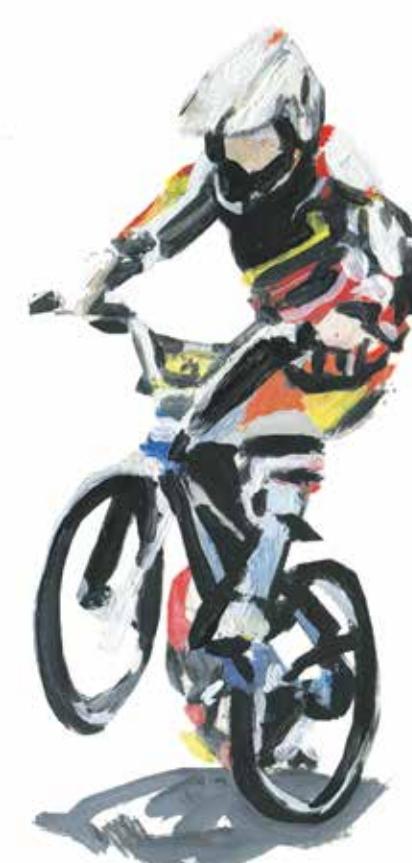
Perfekt für die ganze Familie. Am Wochenende spielt eine Band am Strand, die Jungs machen Hula-Hoop und wir gehen Surfen.

LAKE CUNNINGHAM REGIONAL SKATE PARK, SAN JOSE

Der Park hat die weltweit größte Skate-Bowl. Meine Söhne und ich haben hier viel Spaß, es gibt eine wirklich offene soziale Interaktion und Skater in jedem Alter.

SANTA CLARA PAL BMX-TRACK, SAN JOSE

Es gibt Musik, die Atmosphäre ist entspannt und kinderfreundlich, aber auch energetisch – für mich ist das authentisch amerikanisch.



TO MOSCOW, WITH LOVE



**ONE CITY, ONE STREET, ONE ISSUE
TRAVELING THE WORLD WITH RICARDA MESSNER
AND HER PUBLICATION FLANEUR**

TEXT BY RUBY GOSS — PHOTOS BY ROBERT RIEGER

Unlike her biannual publication, the international Flaneur magazine, Berliner publisher and editor Ricarda Messner might not have time to linger. In the last year, the 26-year-old founded her own publishing house, launched Sofa, her second independent magazine, and appeared on Forbes' "30 under 30" for media. And all this while relocating for two months at a time for Flaneur: Each issue travels to a new city to capture the ins and outs of a single street. Ricarda gives COMPANION a glimpse of the latest issue, set in Moscow.

Where a travel magazine might simplify a city into a checklist of "musts," Flaneur Magazine takes readers along to explore the quirks of an unexpected street. The Flaneur editors talk to artists and shopkeepers alike, giving voice to local contributors through a collection of impressions, photo essays, and art projects – the format is open – to attempt to capture at least a snapshot of local life. "I really prefer traveling like this now. It's definitely the anti-tourist way, where usually the tourist has their map, jumping from A to B. If you're focusing on something really concrete on one street, you're really getting a sense of the whole," says Ricarda at home in Berlin – her cherished base – as she explains the independent publication's beginnings.

Ricarda founded Flaneur in 2013. She had just moved back from a stint in New York and the project served as a way to reinvigorate her connection to her roots. Issue No. 1 put a familiar street, Charlottenburg's Kantstraße, under the looking glass. The novel single-street concept caught global attention and the publication has continued on, counting Athens, Rome, and Montreal among its varied destinations.

The small team starts each issue from scratch, facing two pivotal decisions: the right city, the perfect street. A credit to Flaneur is the team's attention to research: references might come from friends, collaborations with cultural institutions, or a mere hunch – but the standout is the methodical approach. For two months, Ricarda and her editors, Fabian Saul and Grashina Gabelmann, uproot themselves for an extended field trip to the city itself. The real hunt begins after their arrival – narrowing it down to a singular street. As the content changes with each issue, so does the art direction: the designers from Studio Yukiko stop by to gather their own impressions for a visual translation unique to the city.

Given the moving focus, Flaneur is often shelved in the travel section, though the open content might come as a surprise to readers expecting a neat portrait of the destination. "We definitely don't want to make every city look the same. It depends on local contributors and their projections of their own city, so we're not selling the place, we're working with the place."

For the latest issue the Flaneur team headed to Moscow. From the romanticized imperial yesteryear to its brusque contemporary politics, the eastern city conjures up very subjective images. As Ricarda stresses, at only a two-and-a-half hour flight away, to many it's an unexpected neighbor. For her, the Russian capital holds a personal link to her Latvian roots: Ricarda's grandfather lived in Moscow from 1949 to 1952, and it was there that her grandmother danced on the Red Square in front of Stalin as part of a Soviet sports parade.

Three months later, it seems she is still digesting the experience, processing her preconceptions alongside the reality of the place: "I don't want to generalize too much, but you still sense somehow the Soviet Union, a little bit of the heavy, melancholic, beautiful Russian soul that you know from novels. It's very fascinating. Moscow has always been the place that everyone from Russia has dreamt of ending up, so it's this kind of crazy meeting point of all those regions."

On their arrival, the Flaneur team were struck by the noise of the city planning, the noise, the illegible signage, and the lack of English – a far cry from "We speak your language" menus. The population of urban Moscow is near 17 million and the civic space is divided into a series of "rings" that join the avenues, streets,

and parks. Walking the streets is a history lesson in itself, showing Russia's turbulent past through its motley of architectural styles, from tsarist opulence to 90s modern – and it's still on the move, with the government pushing urban development forward. At the very center is "Bulvarnoye Kolto," the Boulevard Ring. In this dizzying cityscape built for cars, not pedestrians, the Flaneur team adapted to the city planning, choosing this grand, 11km-long central stretch for the issue – a single street wouldn't do the colossal city justice.

Fittingly, for a publication named for the flaneur, the urban people-watcher, it wasn't just the exterior of the metropolis that confirmed Moscow for issue No. 6. Although Ricarda insists the city is "amazing for people-watching" – citing fur-swaddled "babushkas" alongside Vogue Russia employees, nonchalantly heeled in frosty February, spotted from cafés – it was the interactions with the local community that stood out. During their initial city scouting trip, they were overwhelmed by local interest in their format. "We met triple the amount of people than for the other issues. I think because of the current political situation in Russia right now, people are interested in being part of an international project."

In a country as politicized by global media as Russia, mentioning the "situation" in the conversation seems unavoidable. Ricarda shares her personal conclusions from navigating the capital for Flaneur: "Culture almost feels like the only tool, when it comes to cities like Moscow, to do something with the people, because when it comes to a political or economic note, forget about it." Although she didn't encounter any issues when documenting the city for Flaneur, a cultural publication, there are sometimes maverick moves that must be made when working in line with a particular destination: When they head back for the launch, this time the issues will travel with them in their suitcases instead of arriving by shipment.

On their arrival, the Flaneur team were struck by the beginning, with flaneuring. For Ricarda, just as each of Flaneur's cities is different and no issue is quite the same, there is no one way to be a modern flaneur. "It's not that we're teachers," she pauses. "Everyone can flaneur. It's funny because a lot of people sometimes ask us, 'Well, how do you become a flaneur?' People are so used to being told

how to go along. It depends, sometimes you're also in a mood where you're just looking at your phone, and sometimes there's a day where you feel more open to looking around. It just depends on your individual state of mind. We all have our own formula."

For now, Ricarda's formula continues its whirling pace. The team will head off for their next field trip in a few months time, starting the cycle again, this time in São Paulo. •

Berlin & Beyond

RICARDA'S TRAVEL TOP THREE

The best thing about Berlin is:
It's my hometown.

Most memorable destination:
São Paulo!

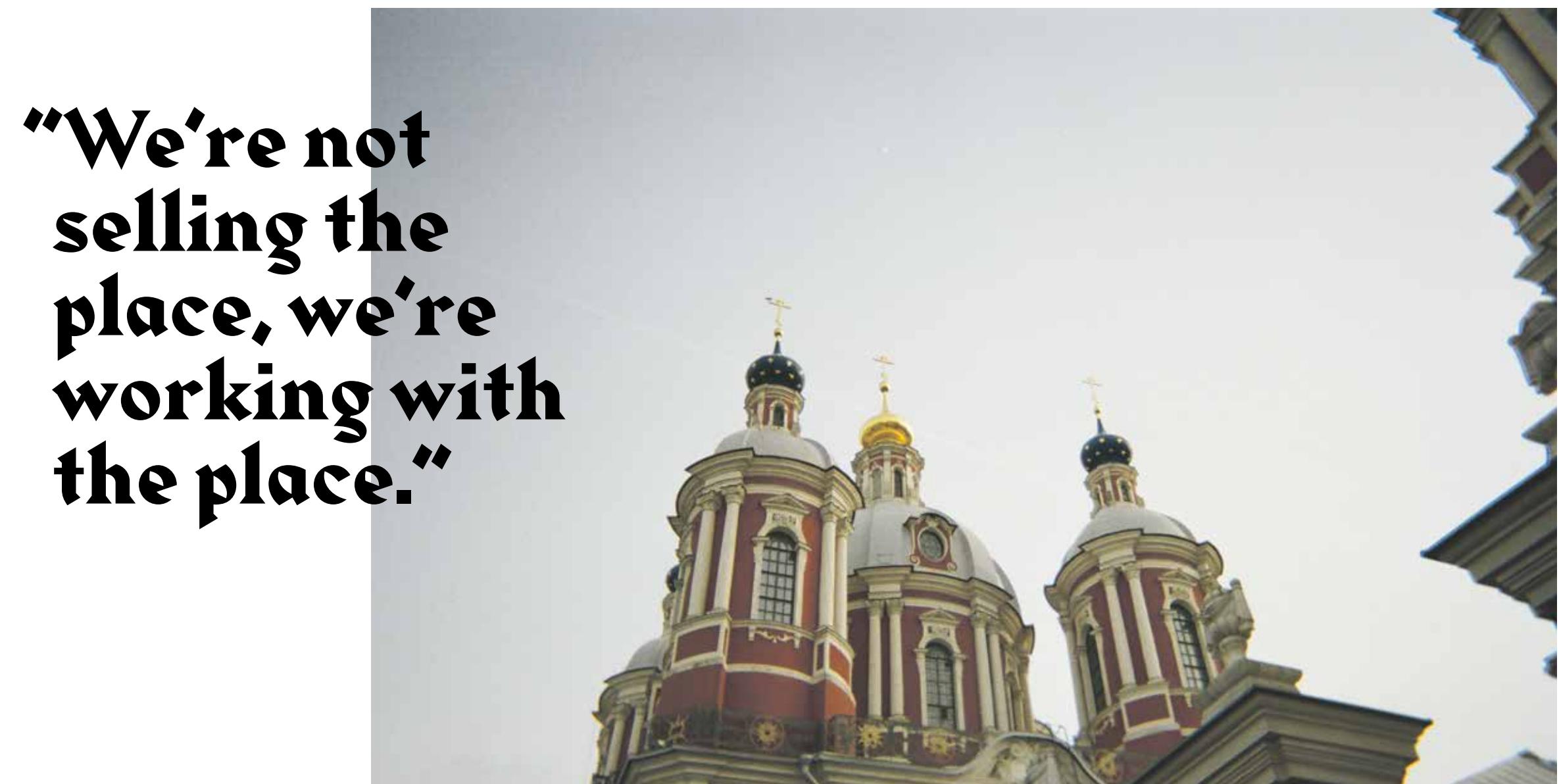
I never travel without:
A talisman given to me by a good friend.

Das Beste an Berlin ist:
Es ist meine Heimatstadt!

Das erinnerungswürdigste Reiseziel:
São Paulo!

Ich reise niemals ohne:
Einen Talisman, den mir ein guter Freund gegeben hat.

"We're not selling the place, we're working with the place."



Photos by Ricarda Messner



Anders als der Titel ihres halbjährlich erscheinenden Reisemagazins Flaneur suggeriert, hat die Berliner Redakteurin Ricarda Messner nicht wirklich Zeit zum Verweilen. Im letzten Jahr hat die 26-Jährige ihren eigenen Verlag gegründet, ihr zweites Independent-Magazin mit dem Namen Sofa gelauncht und wurde auf der Forbes-Medienliste „30 unter 30“ erwähnt. Und all das, während sie für Flaneur regelmäßig für zwei Monate umzieht: Jede Ausgabe präsentiert eine neue Stadt und widmet sich dem Mikrokosmos einer einzigen Straße. Für COMPANION gibt Ricarda einen Einblick in die jüngste Ausgabe, die in Moskau entstand.

Touristen haben normalerweise ihre Stadt karte und fahren damit nach B. Konzentriert man sich aber auf etwas ganz Konkretes in einer einzigen Straße, dann bekommt man ein Gefühl für das große Ganze", erzählt Ricarda – zu Hause in ihrer geschätzten Heimatstadt Berlin, wo sie über die Anfänge der unabhängigen Publikation spricht. Das Projekt Flaneur fand seinen Anfang im Jahr 2013 als eine Art Rückbesinnung auf ihre Wurzeln, als Ricarda nach längerer Zeit in New York zurück nach Berlin gezogen war. In der ersten Ausgabe nahm sie eine ihr wohlbekannte Straße unter die Lupe: die Kantstraße im Stadtteil Charlottenburg. Seither hat sie ihr neues, auf eine Straße fokussiertes Konzept auf weitere internationale Destinationen wie Athen, Rom und Montreal ausgedehnt.

Bei der Planung jeder neuen Ausgabe füllt das Team zwei grundlegende Entscheidungen: die für die richtige Stadt und die für die perfekte Straße. Die sorgfältige Recherche ist dabei das Besondere an Flaneur: Empfehlungen kommen zwar auch von Freunden, Kollaborationen mit Kulturstituten oder einfach aus einem Gefühl heraus – doch essentiell ist der methodische Ansatz. Für jeweils zwei Monate entwirbelt sich Ricarda und ihre Redakteure Fabian Saul und Grashina Gabelmann von ihrer Heimat und begeben sich auf eine ausgedehnte Exkursion in die Destination der nächsten Ausgabe. Die Jagd beginnt direkt nach der Ankunft, wenn es darum geht, die Stadt auf diese eine Straße einzuziehen. Da sich der Inhalt mit jedem Lernen – vom Künstler bis zum Ladenbesitzer von nebenan – und geben den Ortsansässigen so eine Stimme. Mit diesen gesammelten Eindrücken, Fotoessays und künstlerischen Projekten – das inhaltliche Konzept bleibt vorab immer offen – versucht Flaneur einen Einblick in das lokale Leben zu geben. „Inzwischen bevorzugt ich es, genau so zu reisen. Es ist definitiv die antitouristische Art, denn

→

Out and About in Moscow

RICARDA'S TOP 4 LOCAL HIGHLIGHTS

TRANSPORTATION

The Moscow Metro
If you don't want to take a cab, take the metro. It's the most beautiful underground ever. In Soviet times they tried to make it as luxurious as possible, with marble and crazy sculptures, to give normal people some luxury during their commute.

Wenn Du kein Taxi nehmen willst, nimm die Metro. Es ist die schönste U-Bahn aller Zeiten. Zur Sowjetzeit haben sie versucht, sie so luxuriös wie möglich zu gestalten, mit Marmor und verrückten Skulpturen, um den normalen Leuten ein wenig Luxus auf ihrem Arbeitsweg zu geben.

ART

Garage Museum of Contemporary Art
This museum is insane because it's situated in the old Gorky Park but it's super modern. It's a project by Dasha Zhukova.
Dieses Museum ist der Wahnsinn, denn es liegt mitten im alten Gorki-Park, ist aber supermodern. Ein Projekt von Dasha Zhukova.

ARCHITECTURE

VDNKh

It's about 40 minutes away, so you have to leave the inner circle. It's an old park with Soviet sculptures and pavilions. It's very 'sputnik'.
Ungefähr 40 Minuten außerhalb, also muss man den Innenstadtkreis verlassen. Es ist ein alter Park mit sowjetischen Skulpturen und Pavillons. Sehr „Sputnik“.

CULTURE & FOOD

The Streika Institute
We collaborated with this design, architecture, and media school. They have amazing guest speakers, workshops, and events. There's also a really great restaurant and bar – you can sit there and look right at the famous "Pussy Riot" square.
Wir haben mit dieser Design-, Architektur- und Medien- schule zusammen gearbeitet. Sie haben großartige Gastvorträge, Workshops und Events. Es gibt außerdem ein tolles Restaurant mit einer Bar – hier kann man sitzen und direkt auf den berühmten „Pussy Riot“-Platz gucken.



überrascht sein dürfte. „Wir wollen nicht jede Stadt darstellen. Es hängt alles von den einheimischen Beitragenden ab. Und Ihren Projektionen auf Ihre Stadt. Wir „verkaufen“ den Ort nicht, wir arbeiten mit ihm zusammen.“

Für die kommende Ausgabe hat es das Flaneur-Team nach Moskau verschlagen. Von der romantischen imperialen Vergangenheit bis zur brüsken zeitgenössischen Politik: Die Stadt beschwört subjektive Vorstellungen herauf. Nur zweieinhalb Flugstunden entfernt, ist Moskau für viele eine Art unerwarteter Nachbar, erklärt Ricarda. Für sie selbst steht die russische Hauptstadt für die Verbindung zu ihren lettischen Wurzeln: Ricardas Großvater lebte von 1949 bis 1952 in Moskau und ihre Großmutter tanzte einst als Teil einer sowjetischen

Sportparade vor Stalin im Roten Platz.

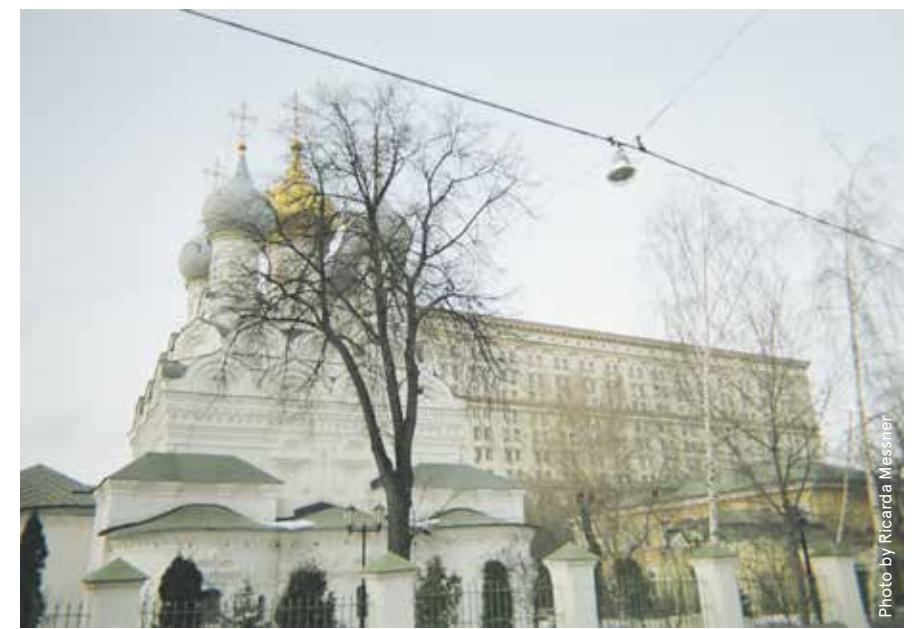
Drei Monate nach der Reise scheint es, als würde die Berlinerin ihre Erfahrungen immer noch verarbeiten und ihre eigenen Vorurteile mit der Realität abgleichen. „Ich möchte nicht sehr generalisieren, aber man fühlt irgendwie immer noch die Sowjetunion, etwas von der schweren, melancholischen, schönen russischen Seele, die man aus Romanen kennt. Das ist sehr faszinierend. Moskau war immer schon die Stadt, wo jeder Russে einmal enden wollte, daher ist sie eine Art verrückter Schmelztiegel aller Regionen.“

Zur Ankunft in Moskau war das Flaneur-Team gefesselt und keine Ausgabe der Stadt unterschied und keine anderen gleich, gibt es für Ricarda auch nicht die eine Art, ein moderner Flaneur zu sein. „Wir sind keine Lehrer“, sagt sie und hält inne, „jeder kann flanieren. Lustigerweise fragen uns viele Leute: „Wie wird man Flaneur?“ Die Menschen sind es einfach gewohnt, dass man ihnen sagt, wie sie etwas machen sollen. Es kommt darauf an – manchmal ist man in der Stimmung, um einfach aufs Handy zu schauen, und an anderen Tagen ist man bereit dafür, sich einfach selbst umzusehen. Es kommt auf den individuellen Gefühlszustand an. Wir haben alle unser eigenes Rezept.“

Vorster heißt Ricardas Ansatz das schwirrende Tempo bei: In wenigen Monaten wird sich das Team auf die nächste Exkursion machen und den Kreislauf von vorn beginnen, dann in São Paulo. •

Read the interview on freundevonfreunden.com.
Flaneur Nr. 6 will appear on newsstands and on Flaneur's website this October.

Flaneur ist ein Magazin, das die Welt Moskaus für die sechste Ausgabe geschlossen hat. Die Stadt ist „großartig für People-Watching“, erzählt Ricarda. Man denke an die ganz in Pelz gehüllten „Babushkas“



ISLAND TREASURES

TEXT BY KATHARINA PENZ - PHOTOS BY MIRJAM KLUKA

Visiting the family or away on business? When Jessica and Josie Fernando fly from Zurich to Colombo it's hard to make the distinction. Sri Lanka is not only their father's home country, it's also where the two sisters produce accessories and jewelry for their label Kinsfolk, which they founded in 2012.

Familienbesuch oder Businesstrip? Wenn Jessica und Josie Fernando von Zürich nach Colombo fliegen, lässt sich das schwer unterscheiden. Sri Lanka ist nicht nur die Heimat ihres Vaters, hier produzieren die Schwestern auch die Accessoires und Schmuckstücke ihres 2012 gegründeten Labels Kinsfolk.



Das Wort „kinsfolk“ ist altenglisch und bedeutet so viel wie Verwandtschaft – einen passenderen Namen hätten Josie und Jessica für ihr Label kaum finden können. Schon als Kinder haben die Schwestern ihre Ferienzeit regelmäßig auf der Insel im Indischen Ozean verbracht – erst mit den Eltern, später allein, wodurch sie viele Freundschaften und Kontakte knüpfen konnten.

Eines ihrer ersten Schmuckstücke haben die beiden gemeinsam mit einem sri-lankischen Freund entworfen und in dessen Goldschmiede im Süden des Landes herstellen lassen. Über die Jahre sind die Verbindungen bis in alle Landesteile gewachsen und geradezu familiär geworden.

Die Eltern der Fernando-Schwestern besitzen eine Wohnung in der Hauptstadt Colombo und verbringen den Großteil des Jahres dort. Für Josie und Jessica ist dieses Domizil ihr zweites Zuhause, wenn sie selbst in Sri Lanka sind. „Von dort aus reisen wir in den Süden und in das Landesinnerland, um unsere Geschäftspartner zu besuchen und um unseren Produktionen zu arbeiten“, erzählen sie, „aber auch um für unsere Erfahrungswerte zu sammeln.“

Eine Ausbildung als Schmuck- oder Modesignerinnen haben die Schwestern nicht. Beide haben Kinsfolk neben ihren Tätigkeiten als Project-Managerin beziehungsweise Brand-Managerin gegründet, um damit die sri-lankische Kunsthandwerk zu unterstützen und so das über Generationen vererbte Können und Wissen am Leben zu erhalten. „Wir sind mit Leidenschaft bei der Entwicklung der Entwürfe dabei und erarbeiten die Produkte in enger Zusammenarbeit mit unseren erfahrenen Handwerkspartnern in Sri Lanka“, erklärt Josie ihre Arbeitsweise.

Während der Schmuck vor allem von Männern geschmiedet wird, sind die Tücher allesamt Einzelstücke, die von alleinstehenden Frauen in Manufakturen im Süden Sri Lankas mit traditionellen Batikmustern eingefärbt werden. Josie und Jessica arbeiten außerdem mit einer lokalen Initiative zusammen, die das Kunsthandwerk weiter ausbauen und sichern will. In diesem Fall unterstützen die Schwestern die Produktion von am Handwebstuhl gefertigten, bunten Schals.

Neben den Partnern sind auch die lokalen Materialien eine wichtige Grundlage und Inspirationsquelle ihrer Designs. Die Materialien wählen die 37- und 28-jährigen Schwestern dabei nicht nach ihrem Wert, sondern nach ihrer individuellen Schönheit aus. Bei der Produktion der fein gearbeiteten Schmuckstücke arbeiten Josie und Jessica unter anderem mit Edelsteinen, für deren reichhaltige Vorräte im Süden die Insel weltweit berühmt und deren Export einer der wichtigsten Wirtschaftszweige Sri Lankas ist. Die Edelsteindüsen können unterschiedliche Einschlüsse aufweisen, die jeden zu einem Einzelstück machen. „Die Maserung macht den Stein lebendig und spannend“, erklären die beiden.

Inspiration für ihre Entwürfe finden die Fernando-Schwestern aber nicht nur in den Materialien, auch die Natur des Inselstaates dient als Ideenquelle. Das Ergebnis: die Schmuckkollektion „Palmyrah“. Die gleichnamige Farnpalme wächst wild im Norden Sri Lankas, wo Frauen die langen Blätter zum Weben benutzen. In der Kollektion der Schwestern werden Gold- und Silberstreifen per Hand miteinander verflochten und ergeben so ein äußerlich filigranes Konstrukt, das durch die eng aneinandergewickelten Fäden eine widerstandsfähige Oberfläche aufweist. Fast wie bei einer Familie, bei der die starke Verbindung zwischen den einzelnen Mitgliedern nicht immer sofort zu erkennen ist. •

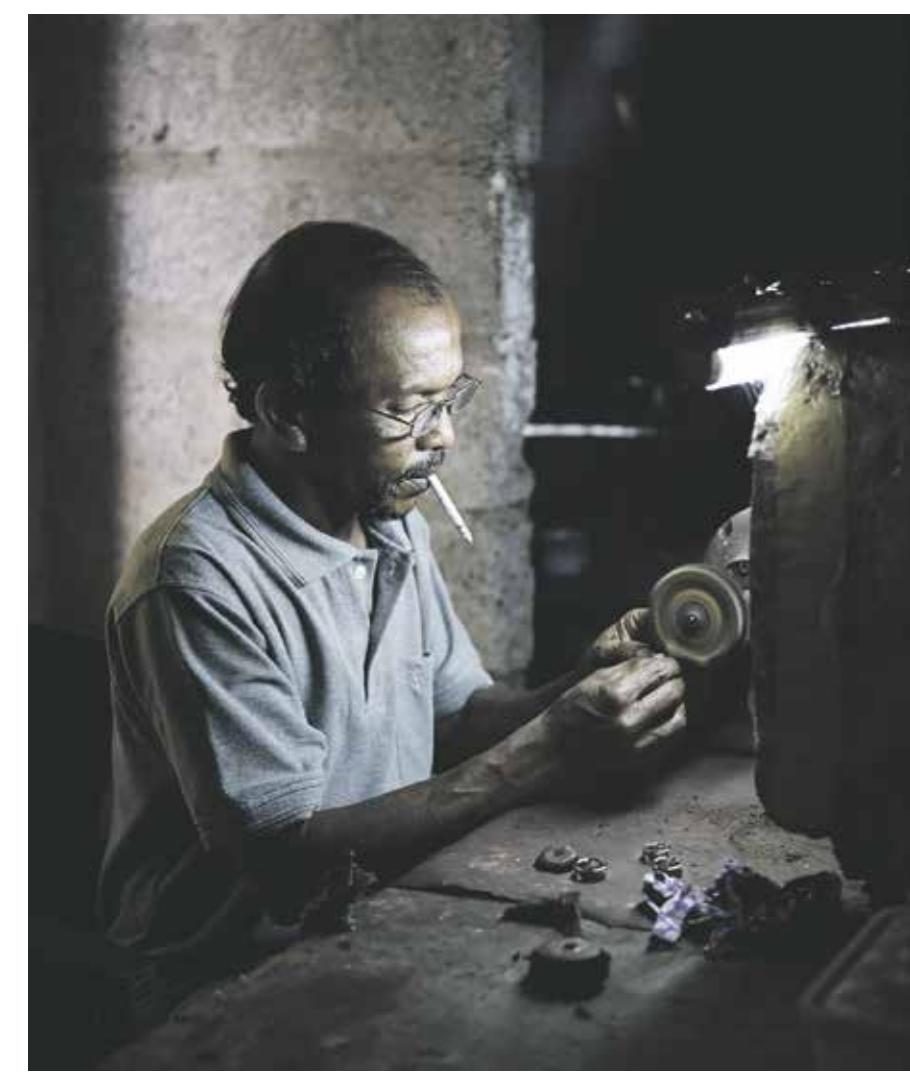
→ Kinsfolk

Josie und Jessica could hardly have chosen a more fitting name for their label: The word "kinsfolk" is Old English, meaning relations. Even as children, the sisters spent many holidays in Sri Lanka – first with their parents and later independently as adults.

While the jewelry is mostly produced by men, every single one of the scarves is created by stand-alone women in the south of Sri Lanka. Dyed using traditional batik patterns, each scarf is a unique piece. Josie and Jessica also work with a local initiative that aims to protect and expand the arts and crafts trade. As part of this scheme, the sisters support the production of bright-colored scarves manufactured on hand-operated looms.

As with their partners, local materials are also an important basis and source of inspiration for their designs. The sisters, aged 28 and 37, carefully select materials for their individual beauty rather than for their perceived value. Josie and Jessica use precious gemstones – among other materials – to produce their intricate pieces of jewelry; the south of the island is world-famous for its rich supply, and indeed the Sri Lankan economy relies heavily on exporting them. Every gemstone displays different properties, making each piece of jewelry unique. "The individual texture of each stone brings it to life in such an exciting way," the two sisters explain.

Yet the Fernando sisters' designs are not solely inspired by





The Catch of Peru

PERUVIAN FISH TARTARE CURED IN LECHE DE TIGRE

TEXT BY RUBY GOSS – PHOTOS BY CARINA ADAM

Ceviche is the pride of Peru: a national dish of fish "tartare" cured in zesty citrus juice. Currently, it's experiencing a culinary moment, appearing on menus throughout the world. São Paulo-born and Berlin-based chef Sabine Hueck shows COMPANION how, with the right ingredients, ceviche is a no-cook dish easily prepared at home.

Sabine has lived in Berlin for the last 30 years, where she runs the cooking center Atelier Culinario. She's also an author and ambassador for South American and fusion cuisine – and is quick to allay any ceviche scruples. "So many cultures have dishes with cured fish. In Germany, for example, we have rollmops [pickled herrings]. If you think about it, ceviche in fact is not so far away from this," she explains, while finely chopping the fresh ingredients. Tellingly, the dish's history is one of fusion, too: It first arose during colonial times in Peru with the citrus fruits brought over by the Spaniards. Today it's a staple throughout South America, a light dish for the warm climate that takes on regional characteristics. The ceviche recipe Sabine shares with COMPANION is based on the original Peruvian recipe that uses the memorably named "leche de tigre" marinade ("tiger's milk"), which cures the fish with a fiery punch and refreshing zest. A Germanic influence on the recipe is the addition of crunchy fennel. When making ceviche at home, it's important to use fresh fish – anything from sea bass, sole, hake, pike, or sea bream. To transport the taste buds, sip a Peruvian pisco sour alongside and serve with good company.*

Ceviche ist der Stolz Perus: Das Nationalgericht aus rohem Fisch, mariniert in Zitronensaft, erlebt aktuell einen kulinarischen Moment und findet Eingang auf Speisekarten weltweit. Mit den richtigen Zutaten zeigt die in São Paulo geborene und in Berlin lebende Köchin Sabine Hueck COMPANION, dass Ceviche auch ganz einfach zu Hause zubereitet werden kann.

Most recently, Sabine has contributed a chapter to "A Pinch of Home," a fusion cookbook that documents the recipes that arose when 25 international chefs (including Peruvian ceviche master Diego Muñoz) and refugee cooks exchanged flavors of "home." Proceeds go to "Über den Tellerrand," a Berlin food initiative between refugees and local Berliners (also see COMPANION #7).

Zuletzt hat Sabine ein Kapitel zum Kochbuch "A Pinch of Home" beigesteuert, das Rezepte dokumentiert, die bei einem Treffen zwischen 25 internationalen Küchenchefs (unter ihnen der peruanische Ceviche-Meister Diego Muñoz) und geflüchteten Köchen entstanden sind, die sich über den Geschmack von "Zuhause" ausgetauscht haben. Der Erlös geht an "Über den Tellerrand", eine Berliner Essensinitiative zwischen Geflüchteten und lokalen Berlinern (siehe auch COMPANION #7).

Seit 30 Jahren lebt Sabine, Autorin und Botschafterin für südamerikanische und Fusion Cuisine, nun schon in Berlin, wo sie die Kochwerkstatt Atelier Culinario betreibt. Sofort zerstreut sie alle Skrupel, die beim Gedanken an Ceviche auftreten: „In so vielen Kulturen gibt es Gerichte mit rohem, eingelegtem Fisch, in Deutschland haben wir zum Beispiel Rollmops. Wenn man darüber nachdenkt, ist Ceviche gar nicht so weit davon entfernt“, erklärt sie, während sie die frischen Zutaten fein zerhackt. Bezeichnenderweise ist auch die Geschichte des Gerichts eine der Fusion. So entstand es in Peru erst mit der Einführung der Zitrusfrüchte durch die Spanier. Heute ist es ein festes Bestandteil der Küche ganz Südamerikas, ein leichtes und erfrischendes Gericht, perfekt für das warme Klima, das je nach Region einen ganz eigenen Charakter annimmt. Das Ceviche-Rezept, das Sabine mit COMPANION teilt, basiert auf der originalen peruanischen Zubereitung, die eine Marinade mit dem einprägsamen Namen "leche de tigre" (Tigermilch) benutzt, welche dem Fisch einen feurigen Einschlag und eine erfrischende Säure gibt. Ein deutscher Einfluss auf das Rezept ist die Beigabe von knackigem Fenchel. Wenn man Ceviche zu Hause zubereitet, ist es wichtig, frischen Fisch zu verwenden – alles von Seebarsch über Seezunge, Seehecht, Hecht bis zu Dorade funktioniert. Für die perfekte geschmackliche Begleitung trinkt man dazu einen peruanischen Pisco Sour und serviert die Ceviche mit guter Gesellschaft.*

"A Pinch of Home"
Über den Tellerrand
29.95 EUR
→ ueberdentrellerrandkochen.de
This book is available
in English and German.

• INGREDIENTS ZUTATEN

CEVICHE CEVICHE
1 garlic clove, grated / 1 Knoblauchzehe, gerieben
1 red chili, finely sliced / 1 rote Chili, fein geschnitten
1 red onion, finely sliced / 1 rote Zwiebel, fein geschnitten
1 tsp fresh grated ginger / 1 TL frisch geriebener Ingwer
1 celery or fennel stalk, finely sliced /
1 Sellerie- oder Fenchelstange, in feine Scheiben geschnitten
7 tbsp lime juice / 7 EL Limettensaft
250 g fresh fish fillet / 250 g frisches Fischfilet
Sea salt / Meersalz
1-2 coriander stems with root, chopped /
1-2 Koranderstängel mit Wurzel, gehackt
4 tbsp olive oil / 4 EL Olivenöl
Ground pepper / Gemahlener Pfeffer
4 lettuce leaves / 4 Salatblätter

• PREPARATION ZUBEREITUNG

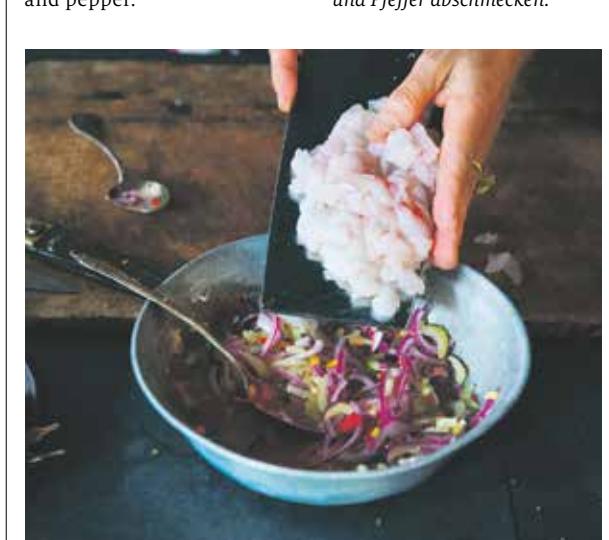
1 For the marinade, combine sliced chili, garlic, onion, ginger, and celery or fennel with lime juice.
Für die Marinade die fein geschnittenen Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und den Sellerie oder Fenchel mit dem Limettensaft vermengen.



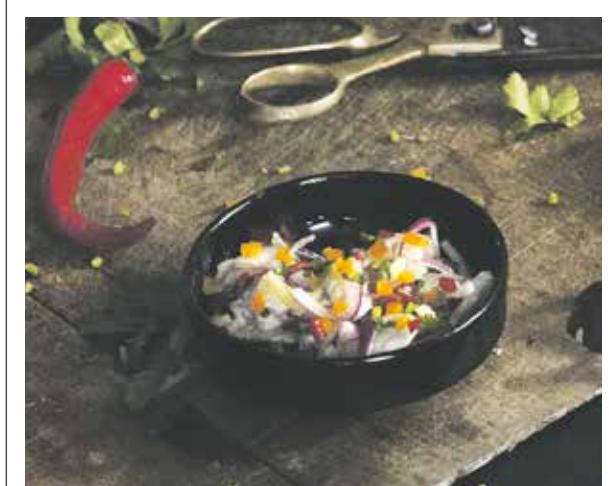
2 Fillet the fish if necessary. Wash and pat dry, then cut into thin strips. Combine with marinade, cover, and leave in the fridge for around 20 minutes.
Den Fisch wenn nötig filetieren. Waschen und mit einem Tuch trocken tupfen, dann in dünne Streifen schneiden. Mit der Marinade vermengen, bedecken und im Kühlschrank für ca. 20 Minuten ruhen lassen.



3 Combine fish with coriander and olive oil. Season with salt and pepper.
Den Fisch mit dem Koriander und Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4 Place lettuce leaves into ramekins or glasses and fill with ceviche. Serve with toasted white bread.
Nun die Salatblätter in Auflaufformen oder Gläser legen und die Ceviche auf jedem der Blätter verteilen. Mit getoastetem Weißbrot servieren.



Barcelona, Spain

Neukölln Shop
Carrer de les Basses de Sant Pere 22
Monday-Saturday 15:00-20:30
→ neukolln.es

25hours Hotel by Levi's
Niddastrasse 58

Bergen, Norway

Lysverket
Rasmus Meyers Allé 9
Lunch: Monday-Saturday 11:00-14:00
Dinner: Tuesday-Saturday 17:00-22:00
(Bar closes at 01:00)
→ lysverket.no

Berlin, Germany

25hours Hotel Bikini Berlin
Budapester Straße 40

Exhibition: New Nordic. Fashion. Food. Design. (until 08.10.2016)
Felleshus at Nordic Embassies
Rauch Straße 1
Monday-Friday 10:00-19:00
Saturday-Sunday 11:00-16:00
→ norwegen.no

Atelier Culinário

Kyffhäuser Straße 21
→ sabinehueck.de

Copenhagen, Denmark

Mother
Høkerboderne 9-15
Open daily 11:00-01:00 (kitchen closes at 23:00 daily & 24:00 Fridays)
Café: Monday-Friday from 08:00
→ mother.dk

Eze, France

Château de la Chèvre d'Or
Rue du Barri
Annual winter closing from 06.11.2016 to 04.03.2017

La Chèvre d'Or Restaurant
Open daily
Lunch: 12:30-13:30
Dinner: 19:30-21:30
(March-September)
→ chevredor.com

Lorgues, France

Chez Bruno
2350 Route des Arcs
Le Plan Campagne Mariette
→ restaurantbruno.com

London, England

Chiltern Firehouse
1 Chiltern St
→ chilternfirehouse.com

Kioskafé
31 Norfolk Place
Open daily 07:00-19:00
→ kioskafe.com

La Esquina

114 Kemare St
Café: Monday-Friday 12:00-24:00
Saturday-Sunday 11:00-24:00
(closes 01:00 Fridays & Saturday)
Taqueria: Open daily 11:00-01:45
Brasserie: Monday-Sunday 18:00-02:00
→ esquinanyc.com

Pioneer Works

159 Pioneer St
Wednesday-Saturday 12:00-20:00
Sunday 12:00-18:00
Dinner: Tuesday-Wednesday 18:00-24:00
→ pioneerworks.org

Miami, USA

KYU
251 NW 25th St
Lunch: Tuesday-Saturday 12:00-18:00
Dinner: Tuesday-Wednesday 18:00-24:00

Lub d Phuket Patong

5/5 Sawatdirak Road
→ lubd.com/patong

San Jose, USA

Lake Cunningham Regional Skate Park
2305 S. White Road
Wednesday-Thursday 17:00-21:00
Friday 12:00-21:00
→ 25hours-hotels.com

Frankfurt, Germany

25hours Hotel the Goldman
Hanauer Landstraße 127
Thursday-Saturday 18:00-01:00
Sunday Brunch: 12:00-20:00
→ kyumiamic.com

Moscow, Russia

Strelka Institute
14 Bersenevskaya Embankment, BLDG. 5
Monday-Thursday 09:00-24:00
Friday 09:00-03:00
Saturday 12:00-03:00
Sunday 12:00-24:00
→ strelkainstitute.com

The Garage Museum of Contemporary Art

Krimsky Val, 9/32
Open daily 11:00-22:00
→ garagegmca.org

VDNKh

119 Prospect Mira
Open daily 09:00-23:00
→ vdnh.ru

New York, USA

Beauty & Essex
146 Essex St
Brunch: Saturday 11:30-15:00
Sunday 11:30-15:00
Champagne Brunch: Sunday 13:00-18:00
Dinner: Monday-Wednesday 17:00-24:00
Thursday & Friday 17:00-01:00
Saturday 17:00-01:00
→ beautyandessex.com

Ear Inn

326 Spring St
Open daily 11:30-04:00
→ earinn.com

La Esquina

114 Kemare St
Café: Monday-Friday 12:00-24:00
Saturday-Sunday 11:00-24:00
(closes 01:00 Fridays & Saturday)
Taqueria: Open daily 11:00-01:45
Brasserie: Monday-Sunday 18:00-02:00
→ esquinanyc.com

Pioneer Works

159 Pioneer St
Wednesday-Saturday 12:00-20:00
Sunday 12:00-18:00
Dinner: Tuesday-Wednesday 18:00-24:00
→ pioneerworks.org

Patong Beach, Thailand

Lub d Phuket Patong
5/5 Sawatdirak Road
→ lubd.com/patong

San Jose, USA

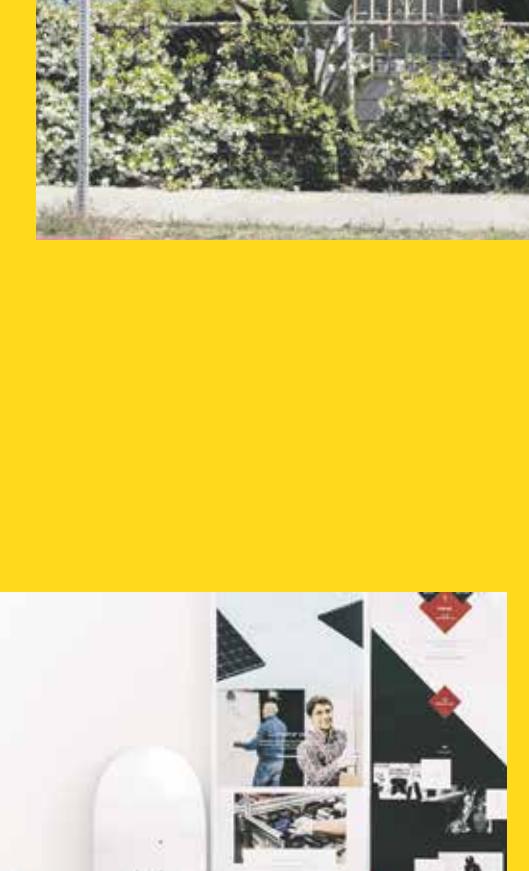
Lake Cunningham Regional Skate Park
2305 S. White Road
Wednesday-Thursday 17:00-21:00
Friday 12:00-21:00
→ 25hours-hotels.com

Zurich, Switzerland

25hours Hotel Zurich West
Pfingstweidstrasse 102
→ 25hours-hotels.com

FREUNDE VON FREUNDEN

Creative and Inspiring
fvonf.com



Saturday 09:00-21:00
Sunday 09:00-19:00
→ sanjoseca.gov/facilities/facility/details/355

Santa Clara, USA

Santa Clara PAL BMX Track
5451 Lafayette St
Tuesday & Friday 18:00-22:00
Sunday 11:00-15:00
→ santaclarapal.org/bmx

Simondium, South Africa

Babylonstoren
R45 Simondium
Booking is essential for a visit to the garden:
+27 (0)21 863 3852
For more information about the workshops:
→ babylonstoren.com/experience/workshop

Tel Aviv, Israel

Myki
Malhei Yisra'el St 7
Monday-Thursday 10:00-20:00
Friday 09:30-16:00
Sunday 10:00-20:00
→ myki.co.il

Tokyo, Japan

Commune 246
3 Chome-13 Minamiaoyama, Minato
Monday-Thursday 10:00-20:00
Friday 09:30-16:00
Sunday 10:00-20:00
→ commune246.com

Vienna, Austria

25hours Hotel at MuseumsQuartier Vienna
Lerchenfelder Straße 1-3

Warsaw, Poland

BWA Warszawa
Dom Funkcjonalny, ul. Jakubowska 16/3
Wednesday-Saturday 14:00-18:00
→ bwawarszawa.pl

Zurich, Switzerland

25hours Hotel Zurich West
Pfingstweidstrasse 102
→ 25hours-hotels.com

AROUND THE WORLD WITH

KAREN MESTER-LICHTSINN & FLORIAN KOLLENZ

Die 25hours-Hotelgruppe wächst und gedeiht. Dafür sorgt unter anderem Development Manager Florian Kollenz. Der Wahlhamburger ist für die Akquise von neuen Projekten zuständig und verhandelt im Zuge dessen weltweit die Verträge für neue Hotelstandorte. Die neuen Hotelzimmer aus der Feder des Development Teams bringt Karen Mester-Lichtsinn an den Gast. Als Head of Sales weiß die gebürtige Niedersächsin, worauf es den Reisenden ankommt. Zur Vorstellung der 25hours Hotel-Projekte reist sie selbst viel umher und lässt sich gern überraschen – zum Beispiel in sogenannten „Speakeasy“-Restaurants. Für COMPANION haben die beiden ihre persönlichen Tipps und Reisepläne verraten.



Karen Mester-Lichtsinn / Head of Sales



Florian Kollenz / Development Manager

COMPANION: What is the most unusual place you've visited?
KAREN MESTER-LICHTSINN: Niagara Falls in winter a few years ago. The spray transformed the trees and everything in the surroundings into an icy fairy-tale wonderland.

What destination is at the top of your list?
Marrakesh. I'm hoping to travel there in the coming months. Aside from that I've always wanted to visit Tanzania and Israel, and of course Iceland is right at the top of the list after this year's UEFA European Championship!

What's a trend you've come across recently that you'd like to bring back home?
I'm a big fan of "speakeasy" restaurants like La Esquina, Beauty & Essex, and Vandal in New York. From the outside they look like a normal florist or a simple taco bar, but then you discover this completely different, amazing other world hidden away behind a secret door.

What country has most impressed you recently?
Kenya, especially the Maasai Mara, alongside Nairobi and Mount Kenya. The landscape and wildlife there are breathtaking. In the mornings, you wake up to the sound of the hippos roaring in the Mara river – you really can't put it into words.

Is there a restaurant that you think is worth even the most exhausting journey?
In Blankenese in Hamburg, right at the top of the Treppenviertel, there's a restaurant called Sülberg. In the summer you can sit out on the terrace and enjoy the most lovely view of the Elbe river. It makes you feel homesick and full of wanderlust all at once.

What famous person would you like to spend a weekend away with?
Daphne Guinness, she's one of the coolest fashion icons around. I'd like to spend a weekend with her in her dressing room.

What souvenir did you bring back from your most recent trip?
I actually never buy normal souvenirs, usually things like clothes or accessories that remind me of the trip when I wear them. •

COMPANION: Was war der ungewöhnlichste Ort, an den Du jemals gereist bist?
KAREN MESTER-LICHTSINN: Zu den Niagarafällen im Winter vor ein paar Jahren. Der Wasserstaub hat die Bäume und die gesamte Umgebung rundherum in märchenhafte Eiskunstwerke verwandelt.

Welches Reiseziel steht ganz oben auf Deiner To-go-Liste?
Marrakesch. Die Reise wird sich hoffentlich in den nächsten Monaten realisieren lassen. Außerdem stehen in jedem Fall Tansania, Israel und seit der Fußball-Europameisterschaft natürlich Island ganz oben auf der Liste.

Welchen Trend hast Du zuletzt auf Reisen entdeckt, den Du gern in Deiner Heimat etablieren würdest?
Ich bin ein absoluter Fan von „Speakeasy“-Restaurants wie zum Beispiel La Esquina, Beauty & Essex und Vandal in New York. Von außen wirken die wie ein normaler Blumenladen oder eine simple Taco Bar, über einen versteckten Zugang gerät man im Inneren aber in eine absolut überraschende Interior- und Geschmackswelt.

Welches Land hat Dich zuletzt besonders beeindruckt?
Kenia und hier im Speziellen, neben Nairobi und Mount Kenya, die Masai Mara. Hier findet man eine atemberaubende Landschaft und Tierwelt. Morgens wird man vom Nilpferdgebrüll am Mara River geweckt – das ist einfach unbeschreiblich.

Für welches Restaurant lohnt sich auch die strapaziöseste Anreise?
In Hamburg-Blankenese gelangt man über das Treppenviertel hoch auf die Sommerterrasse des Sülberg Restaurants. Hier hat man den schönsten Blick über die Elbe und bekommt Heim- und Fernweh zugleich.

Mit welcher berühmten Person würdest Du gern mal ein Wochenende verreisen?

Mit Daphne Guinness, eine der coolsten Modeikonen unserer Zeit, um mit ihr ein Wochenende in ihrem Ankleidezimmer zu verbringen.

Welches Souvenir hast Du von Deiner letzten Reise mitgebracht?
Typische Souvenirs kaufe ich eigentlich nie, sondern eher Kleidungsstücke und Accessoires, die mich an die Reise erinnern, wenn ich sie trage. •

COMPANION: In which city do you feel most at home?
FLORIAN KOLLENZ: In Paris – specifically the 9th arrondissement. I've spent a lot of time there over the last two years, and I've discovered lots of nice little boutiques, bistros, and hotels. Hotel Amour, run by the Costes family, has become my go-to base in Paris.

When do you get homesick?
On rainy weekends in Hamburg – so quite often! Then my imagination runs away with me and I dream of traveling to the most far-flung places on earth. Sometimes I actually act on it and go there!

What's a trend that you've come across recently that you'd like to bring back home?
Not long ago I was in Copenhagen and came across their electric bikes – you can take them out and return them to any station you like, no matter where you end up. Obviously this isn't a new idea, but it seems like the Danes have got there first in terms of making it work for electric bikes, too.

What country has most impressed you in recent years?
I found Tel Aviv absolutely fascinating. The food scene is rich and varied, the nightlife is wild, and the people are really open and friendly. And it's nearly always sunny!

Is there a restaurant that you think is worth even the most exhausting journey?
Chez Bruno in Lorgues, France, comes to mind. Bruno is the absolute master of truffles – so if you've got a soft spot for fine mushrooms, you should definitely make the trip to Provence.

What souvenir did you bring back from your most recent trip?
A Smell Memory Kit that I picked up in Vienna. It's the perfect way to capture smells that trigger memories.

What music gets you in the traveling mood?
So many different songs and artists do the trick. Vampire Weekend, for example, always remind me of the Côte d'Azur: When I was in Sainte-Maxime, I listened to their albums non-stop. •

COMPANION: In welcher Stadt fühlst Du Dich zu Hause?
FLORIAN KOLLENZ: In Paris – genauer gesagt im 9. Arrondissement. In den letzten zwei Jahren habe ich dort viel Zeit verbracht und viele nette, kleine Läden, Bistros und Hotels kennengelernt. Das Hotel Amour von der Costes-Familie ist mittlerweile meine Pariser Homebase.

Wann bekommst Du Fernweh?
An verregneten Wochenenden in Hamburg – also ziemlich oft. Dann geht das Kopfkino los und meine Gedanken zieht es an die entlegenen Orte dieser Welt. Manchmal reise ich meinen Gedanken dann auch tatsächlich hinterher.

Welchen Trend hast Du zuletzt auf Reisen entdeckt, den Du gern in Deiner Heimat etablieren würdest?
In Kopenhagen bin ich vor Kurzem auf Elektrofahrräder gestoßen, die man sich an einer Station ausborgen und an einer beliebigen anderen zurückgeben kann. Obwohl das Grundprinzip bekannt ist, sind die Dänen wohl die ersten, die das System auch für Elektrofahrräder umgesetzt haben.

Welche Stadt hat Dich zuletzt besonders beeindruckt?
Tel Aviv hat mich fasziniert. Die Gastroszene ist abwechslungsreich, das Nachtleben ist wild und die Menschen sind offen und herzlich. Und meistens scheint auch noch die Sonne!

Für welches Restaurant lohnt sich auch die strapaziöseste Anreise?
Da fällt mir das Restaurant Chez Bruno im französischen Lorgues ein. Bruno ist der unangefochtene Trüffelpapst und wer ein Faible für die edlen Pilze hat, sollte eine Reise in die Provence auf sich nehmen.

Welches Souvenir hast Du von Deiner letzten Reise mitgebracht?
Ein Smell Memory Kit – das habe ich auf einer Reise nach Wien erstanden. Damit kann man Erinnerungen mithilfe von Düften festhalten.

Was für Musik bringt Dich in Reiselust?
Da gibt es unzählige Songs und Interpreten. Bei Vampire Weekend muss ich beispielsweise immer an die Côte d'Azur denken, weil ich deren Alben in Sainte-Maxime rauf und runter gehört habe. •

BERLIN

FRANKFURT

HAMBURG

VIENNA

ZURICH

25h
twenty five hours hotels
come as you are