



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 Haafuft 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 Toledano 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.

Unterwegs mit Kurator Alex Toledano, der uns mitnimmt auf eine Tour de la Culture und dabei die kosmopolitischen Vorzüge seines Stadtteils rund um den Gare du Nord vorstellt. Wer Paris als klassische Sightseeing-Destination im Kopf hat, wird bei dieser Nachbarschaftserkundung eines Besseren belehrt: Die vielseitigen Einflüsse der ehemaligen französischen Kolonialgebiete prägen und verjüngen die Stadt an der Seine. Ein Spaziergang mit Anekdoten und Adressen eines Insiders – von südindischem Fast Food über Afrobeat-Konzerte bis zu einer Bibliothek in einer ehemaligen Kirche.

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

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 Hosteltette 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



Berlin, Germany & Moscow, Russia

A PROFESSIONAL FLANEUR

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

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 Stürtz 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

EDITOR’S NOTE

The World at Your Doorstep

New York, Rio, Tokio? Almost! Instead of the five 25hours cities, this edition is dedicated to the world – Morocco, Manhattan, Moscow, and beyond. Why? Well, maybe you love fall on 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 under the palms, as Josie and Jessica Fernando from jewelry label Kinsfolk prove. But why just travel to a warm place when you can live there all the time? Stefan Schuster braved the American adventure and now spends nearly all his time outdoors, in beautiful Sunnyvale and on the Californian 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

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 Storys für die Agentur FvF Productions zum Leben erwecken. Für die internationale Ausgabe von COMPANION haben uns unsere Autoren, Fotografen und internationalen Kreativen dieses Mal bis ans Ende der Welt mitgenommen. Lies weiter, um sie kennenzulernen.

→ fvonf.com



Gute Reise wünscht
das COMPANION Team

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 jets off without her trusty iPad: it’s her map, reading materials, sketchbook, and communication device, all in one.

Die Karriere der in London lebenden Illustratorin begann direkt nach ihrem Abschluss im Jahr 2013. Damals wurde ihre verträumte California-Serie vom Design-Hub „It’s Nice That“ vorgestellt. Mit Reisebildern kennt Alice sich daher bestens aus und war die perfekte Kandidatin, um das COMPANION International Issue mit Malerei und Lithografie zu illustrieren. Gebucht wird sie von internationalen Marken und Publikationen wie Airbnb und The Gourmand. Als nächste Ziele stehen für 2017 Japan auf ihrer Liste und ein Trip 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



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 ...

Egal, wo auf der Welt sich Adam Coghlan gerade befindet, sicher ist, dass der freie Gastro- und Reisejournalist kulinarisch 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 ins norwegische Bergen gereist, um Koch Christopher Haatuft zu treffen. Adams Highlight des Trips war nicht etwa die beeindruckende Landschaft, sondern die gemeinsame Ernte von Bioemüse. Seine Traumdestination ist die regenreichste Stadt Europas aber nicht – er bevorzugt Südkalifornien. Die Surf- und Skate-Map dieser Ausgabe könnte da ganz gelegen kommen ...

→ @AdamCoghlan



FABIAN BRENNECKE

When photographer Fabian Brennecke travels, it’s usually for business rather than pleasure. With clients including renowned newspapers Die 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 Stürtz, 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.

Wenn er reist, dann vor allem für die Arbeit und weniger privat, denn Fabian Brenneckes 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 Dokumentariefotograf viel unterwegs. Die Mission: mit seinen Fotos die Geschichten der Menschen, die er abbildet, zu erzählen. Für COMPANION ist es die von Jannis Stürtz, 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.

→ fabianbrennecke.com



CELINA PLAG

With a background in fashion journalism and art and media studies, there’s always an opportunity for travel in Celina Plag’s schedule. Recently, at the Tunis Fashion Week, she found herself in the middle of a Jewish pilgrimage festival in the El Ghriba Synagogue in Djerba. As military helicopters circled overhead, the Berlin-based Bremen native was blessed by a rabbi – an unforgettable experience. The freelance author tested out a few of art director Susanne Schaal’s New York tips for COMPANION. She can hardly wait to give the city’s longest slide, on Governors Island, a try!

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 inmitten eines jüdischen Pilgerfests in der el-Ghriba-Synagoge auf Djerba. Während Militärhubschrauber zur Absicherung über ihrem Kopf kreisten, ließ sich die in Berlin lebende Bremerin von einem Rabbiner 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 längste Rutsche der Stadt auf Governors Island auszuprobieren.

→ celinaplag.de



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.

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.fvonf.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

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, Esmé Rocks, Nina Trippel
Translators – Sylee Gore, Sophie König, Esmé Rocks
Proofreading German – Tanja Bertele
Proofreading English – Ben Barlow

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

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

Advertising Inquiries – Tim Seifert
timmi@freunde.von.freunden.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)

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 Geo-caching: 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: collect-ing caches can be addictive!

Wer als Kind gern auf Schatzsuche gegangen ist, sollte Geo-caching ausprobieren: Mithilfe der App und GPS-Daten macht man sich auf die Suche nach sogenannten Caches, die in Städten, in 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 great-ly. 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 Ur-laub, sondern jeden Tag gegen UV-Strahlung zu schützen. Je nach Urlaubsland kann der UV-Index jedoch stark variieren. Die Wolfram Sun Exposure Reference App verrät den UV-Index des Reiseziels und berechnet, welchen Sonnenschutz man auftragen 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 tour-ists at times running the risk of being ripped off or driven into dark corners. Taxis wishing to be included in the Yaxi system are audited by the company, and only then are they al-lowed 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

STREET ART LONDON

The London street art scene is incredibly diverse and well worth a visit – there's more to it than just 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 sehens-wert – 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 by Alice Tye

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 unbeschwerten 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 Kødbyen, 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 un- heard-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 Kødbyen, dem ehemaligen Meat District Kopenhagens. Die „Mutter“-Kultur ist nun schon zehn Jahre alt, dient aber genauso gut wie an 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 deliziösesten und authentischsten Zutaten für ihre rustikalen Gerichte parat zu haben. Die vielen Reisen in den Süden waren darüber hinaus Inspira- tion 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, **Kioskafé**, a one-stop-shop for international publications, is equipped with magazines by the hundreds and newspapers by the thousands. Meanwhile, the in-store café keeps browsers' energy high with coffee and snacks. The store also caters to the full spec- trum of travelers, from early-birds with time to kill to the ill-pre- pared: the last-minute essentials on hand range from toothpaste to underthings. Disproving the misguided narrative that print is dead, Kioskafé is the sister-store to the nearby Monocle Shop (founded by its namesake, the global affairs and lifestyle publica- tion in Marylebone that features COMPANION among a discerning selection. Tip: 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]

Für viele Reisende ist es eine wahre Freude, sich den perfekten Lese- stoff für unterwegs auszusuchen. Unweit der geschäftigen Londoner U-Bahn-Station Paddington hält das **Kioskafé** Hunderte von Maga- zinen und gefühlt tausend verschiedene Zeitungen bereit. In dem angeschlossenen Café werden zudem Kaffee und Snacks angeboten und auch alle anderen Bedürfnisse eines Reisenden gestillt – von Frühaufstehern, die Zeit überbrücken müssen, bis zu schlecht vorbe- reiteten Urlaubern. Das Kioskafé beweist einmal mehr, dass Print noch lange nicht tot ist, und ist übrigens so was wie die kleine Schwes- ter vom Monocle Shop (von dem gleichnamigen Medienhaus und Lifestylemagazin) in Marlybone, wo unter anderem COMPANION zu bekommen ist. Tipp: Die lokale Lieblingszeitung vorab bestellen, damit die Hindu- tan Times oder die Christchurch Mail dann auch vorrätig sind. [RG]

→ Kioskafé, kioskafe.com



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 mari- time powerhouse and the finest vintage cars to the modern skate- board. 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]

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 Vorwärtkommen dreht, beginnt – bei den 3000 Objekten von Schiffsmodellen über Vintage-Autos bis hin zu zeitgenössischen Skateboards – jedes Herz zu rasen. Die vielseitige Ausstellung nimmt den 7000-Quadratmeter-Bau komplett ein und entführt seine Besucher mit Nachbildungen von lebensgroßen Stra- ßenzügen in vergangene Zeiten oder lässt ihre Häuse nach oben recken, wo es ein von der Decke hängendes Velodrom zu entdecken gibt. [RG]

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

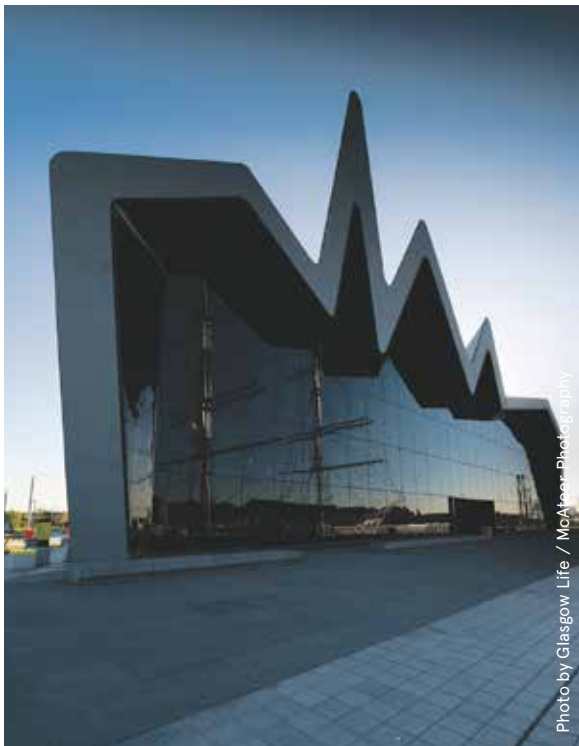


Photo by Glasgow Life / Wikimedia Commons

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 milk shakes, 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 kombiniert man 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 Kul- turprogramm lockt Studenten, Künstler, Kreative und die, die es werden wollen, aus der ganzen Stadt an. [BM]

→ 246 Commune, commune246.com



Photo by Bruno Mart



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]

Rund 50 Kilometer von Kapstadt entfernt liegt ein Paradies für jeden (Hobby-)Gärtner und die, die es mal werden wollen: das **Babylonsto- ren**. Die Farm, die das heutige Hotel mit zwei Restaurants und Spa beherbergt, findet ihre erste Erwähnung bereits Ende des 17. Jahrhun- derts und ist damit eine der ältesten kapholländischen Farmen in der Umgebung. Seit 2010 können Hotelgäste und andere Besucher den zugehörigen 3,5 Hektar großen, geradezu majestätisch anmutenden Garten besuchen und bestaunen. Er ist das Herzstück des Babylonsto- ren – die hier angebauten Früchte, Gemüsesorten und Getreide werden in den beiden Restaurants Babel und Greenhouse sowie der eigenen Bäckerei verarbeitet und im Farm Shop zum Kauf angeboten. Wer genügend Zeit hat, sollte einen der Workshops, die im Garten ange- boten werden, in Erwägung ziehen. Hier kann beispielsweise gelernt werden, wie man Spalierobst oder Pilzkulturen anbaut. [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 Chèvre 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 Chèvre d'Or, whose menu sees quintessential French gastronomy come under the cusp of a Mediterranean wave. The Château de la Chèvre 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 Erholameres als Meeresluft – an der Côte d'Azur zu faulenzten, könnte also fast als ärztliche Anweisung durchgehen. Inmitten der mittelalterlichen Stadt Èze angesiedelt, liegt das **Château de la Chèvre d'Or**, aus dessen 39 Zimmern man einen Panoramablick übers Mittelmeer genießt. Auf Anraten Walt Disneys, der sich in die Szenerie dort verliebt hatte, wandelte 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 umrandeten Terrassen verweilen und eine Kunde 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 Chèvre d'Or, dessen Menü die Quintessenz der französischen Küche mit einem mediterranen Hauch zur Vollendung bringt. Das Château de la Chèvre 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 Chèvre d'Or**, chevredor.com



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 fireplace, 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 lodernes Feuer in einem Kamin aus dem 19. Jahrhundert wohl die beste Art, sich aufzuwärmen. Die 26 Zimmer des Luxushotels **Chiltern Firehouse** in einer ehemaligen Feuerwache 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



TIMELESS STYLE IN TEL AVIV

TEL AVIV FASHION & STYLE

Who said fashion and comfort can't mix? Maya Zuckerman 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 Zuckerman 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 Aviver 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, stylische 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



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 yakini-ku 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 Yakini-ku-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. Chillies 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, kyumiami.com



COMPANION: Du hast in New York gelebt, bevor Du nach Miami gezogen bist – inwiefern ist Deine neue Heimat aufregender als the Big Apple?

MICHAEL LEWIS: Miami wächst als Ganzes auf so eine tiefgreifende und vielseitige Art. Es erinnert mich an die Entwicklung von Williamsburg in Brooklyn vor acht oder zehn Jahren, außer dass es nicht nur eine Nachbarschaft ist, sondern die ganze Stadt.

Um den Verbrauch an Holz zu kompensieren, den Ihr für Euren holzbefeuerten Grill benutzt, pflanzt Ihr Bäume an. Nachhaltigkeit ist wichtig für das Kyu. Welche Zutaten Eures aktuellen Menüs kommen aus der Nachbarschaft?

Fast alles an Fisch, Obst, Gemüse, Rind und Schwein. Und Zak, der Bäcker um die Ecke, macht das beste Brot der Stadt.

Andererseits bietet Ihr asiatische Küche an. Welche Zutat von der anderen Seite der Welt ist essenziell für Dein Kochen?

Japanische Zitrusfrüchte. Yuzu und Sudachi geben wirklich den Geschmack, der das Markenzeichen vom Kyu ist.

Wieso faszinieren Dich die asiatische und japanische Küche? Wegen der Frische der Aromen. Chillis und Zitrusfrüchte; Kräuter und Gewürze. Man kann nicht 15 Jahre lang mit diesen Zutaten arbeiten, durch Asien reisen und sie essen und sich nicht in diese Geschmäcker verlieben.

Was ist das nächste Reiseziel auf Deiner Liste? Ich würde liebend gern eine längere Reise mit meiner Frau und meiner Tochter zurück nach Asien machen und eine ganze Weile in Japan verbringen, um das Land und die Küche zu erkunden!

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 die heimische Wohnung mit. Alessia Casillo und Federico Merlo haben sich nach einem Berlin-Trip, wo sie auf diverse Secondhand- und Vintage-Läden stießen, gleich einen eigenen Shop beziehungsweise die Idee dazu mitgebracht. Ihr "Souvenir" findet man seit 2014 nicht in Italien, der Heimat des Duos, sondern in Sant Pere, mitten in der Altstadt Barcelonas. Als Glücksbringer und Namensgeber wählten die Macher den Namen des Berliner Stadtteils **Neukölln** und bieten dort deutsche und osteuropäische Vintage-Möbel 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 – Gründe für regelmäßige Reisen gen Nord-Osten gibt es für die Interior-Fans also genug. [KP]

→ **Neukölln Shop**, neukoelln.es



ART WITHOUT BORDERS

WARSAW ART & ENTERTAINMENT

On the international stage, you only come across a contemporary artist from Poland from time to time – even though the scene there thrives just as much as in western Europe. Founded in 2011 by Justyna Kowalska and Michał Suchora, the **Bwa Warszawa Gallery** represents young artists looking to give voice to their work outside of Polish borders, and in doing so is also trying to strengthen in the local art scene. And they've succeeded: The artists represented by the gallery can be found at the Venice Biennale as well as leading Polish museums like the Zachęta National Gallery in Warsaw. Incidentally, the name of the gallery, Bwa Warszawa, is a reference to socialist realism, the political and aesthetic doctrine of the Soviet Union. Here, the gallerists don't want to maintain this utopia, but make it a subject for reflection. [KP]

Auf der internationalen Bühne begegnen einem nur gelegentlich zeitgenössische Künstler aus Polen. Dabei floriert die Szene 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 Zachęta 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 BRENNECKE

Dusty vinyl records, stored in the back rooms of Moroccan junk shops or amidst the antique tchotchkes of Algerian street markets, are the object of Jannis Stürtz’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 family 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.

Foregoing 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 to 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 freundeovnfrenden.com for the interview with Jannis Stürtz. Auf freundeovnfrenden.com gibt es das Interview mit Jannis Stürtz zu lesen. → habibifunkrecords.bandcamp.com

Staubige Vinylplatten, gelagert in den Hinterzimmern marokkanischer Trödeläden oder inmitten des antiken Schnickschnacks algerischer Straßenmärkte, sind die Objekte von Jannis Stürtz’s Begierde. Der Berliner DJ und Gründer von Habibi Funk Records und Jakarta Records ist Experte im Wiederentdecken verlorener Schätze und heiliger Grale der arabischen Musik der 70er und darin, diese neu zu veröffentlichen, sodass die Welt sie hören kann.

Sucht er nach arabischer Musik, dann konzentriert Jannis sich auf einen ganz spezifischen Nischensound. Ein Sound, der in der arabischen Welt von arabischen Musikern kreiert wurde und die lokale Musiktradition mit nichtarabischen Einflüssen verbindet. „Das sind oft eher klassische westliche Einflüsse, wie Funk, Jazz und Psychedelic Rock. Ich mag es total, dass diese Art von arabischer Musik in der digitalen Welt kaum dokumentiert ist“, erklärt er. Doch diese unbekannte Musik neu zu veröffentlichen, ist nicht unbedingt eine leichte Aufgabe.

Da ist zum Beispiel Jannis’ Entdeckung des marokkanischen Funk-Künstlers Fadoul, der James Browns „Papa’s Got a Brand New Bag“ gecovert hat. Als Jannis vor einigen Jahren durch die Straßen Casablanças spazierte, kam er zufällig an einem Elektroreparaturgeschäft vorbei und erspähte aus dem Augewinkel stapelweise Schallplatten, die hinter den ausgedienten Elektrogeräten hervorlugten.

Als Plattenjunkie hielt er an, um nachzuschauen, was es so gab, und hier begegnete er Fadouls Aufnahmen zum ersten Mal. „Ich wusste, dass das etwas Besonderes sein würde, denn als Komponist war James Brown angegeben – diese Platte war ein Gamechanger für mich. Fadoul singt über Drogen, das Highwerden und den Versuch, nicht high zu werden – kein Thema, über das man in den 1970er-Jahren in der arabischen Welt üblicherweise gesungen hat. Aber auch wenn man kein Arabisch spricht, versteht man beim Zuhören, worüber Fadoul singt.“

Es folgte eine zweijährige Suche nach Fadouls Familie, um die Rechte zu sichern und die Musik mit der Welt teilen zu können. Hin- und herfliegend zwischen Berlin und Casablanca, hat Jannis es schließlich tatsächlich geschafft, Fadouls Familie ausfindig zu machen und ihren Segen zu bekommen.

Den zwielichtigen Tätigkeiten anderer interkultureller Labels zum Trotz, die Neuveröffentlichungen herausbringen, ohne die Rechte an der Musik zu klären, geht Jannis durch den mühsamen Prozess, um sicherzustellen, dass das Geld bei den richtigen Leuten landet. „Würde ich Raubmusik veröffentlichen, gäbe es überhaupt kein Risiko für mich. Jemand aus Marokko würde mich dafür nicht verklagen.“

Jannis war fast überall in Nordafrika und im Mittleren Osten (wo es die Sicherheitslage zulässt) und hat immer ein offenes Ohr für neue Musik. „Ich spreche kein Arabisch! Also habe ich immer eine Platte bei mir, wenn ich unterwegs bin, um sie den Leuten zu zeigen. Viele Menschen verstehen nicht, was Vinyl ist – die durchschnittliche Person der Arbeiterklasse hatte wahrscheinlich eher ein Radio.“

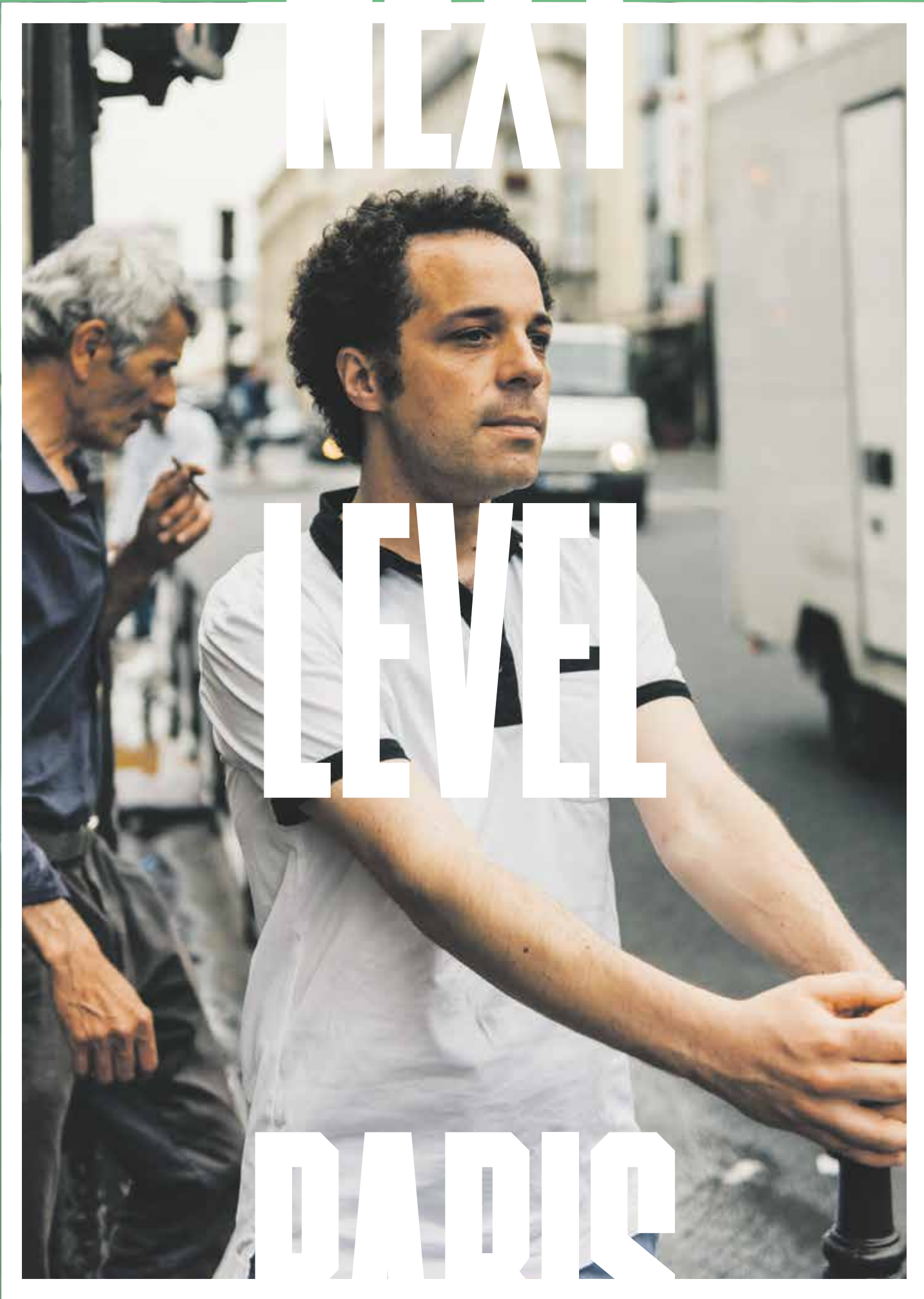
Jannis’ Musik baut eine kleine Brücke zwischen westlichen und arabischen Kulturen, erlaubt es aber auch jüngeren Generationen, innerhalb der arabischen Welt die reiche Geschichte der Musik ihrer Region zu entdecken. Davor jahrzehntelang ungehört, ist die Musik von Fadoul und dem algerischen Komponisten Ahmed Malek jetzt online verfügbar und viele weitere versteckte musikalische Diamanten werden noch folgen. •



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 FADAUL – 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 MASSRIEEN – Asf Geeda (Future Habibi Funk release)
- 08 DALTON – Soul Brother (Habibi 001)

Listen to the mixtape on freundeovnfrenden.com



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, Kunstberater 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 Basilica 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	THE WORLD IN ONE DISTRICT	OLD HISTORY VS MODERN AMBITIONS	COSMOPOLITAN SOUNDS	CAFÉ CONNECTIONS	CHIN CHIN	AT HISTORY'S DOORSTEP
<p>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 10th, 18th, 11th, 19th 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."</p>	<p>We exit beneath the station's commanding Beaux-Art 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 Saravanaa 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.</p>	<p>For our next stop, we continue our way along Rue du Faubourg-Saint-Denis, stopping at Square Alban-Satrange. "This is a basic, kind of nondescript park, built in the 80s, 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."</p>	<p>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.</p>	<p>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."</p>	<p>Head back to Rue du Faubourg-Saint-Denis and continue downhill 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 Condé 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 you're getting to try a lot of classic drinks that have been reinvented to make the best use of these very different spirits." The staff, he reports, are kind as well: "It doesn't have any of the pretension that some of the other ones do." His suggestion: "Their version of a gin and tonic, with a French juniper-based drink that is related to gin but transforms this drink. It's a little bitter, much more subtle – a transformative gin and tonic."</p>	<p>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: barber-shops from Pakistanis, a Turkish café, Urdu translation shops for people to get their official documents translated into French, a Mauritian 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." •</p>

1 GARE DU NORD	2 SARAVANAA BHAVAN	3 SQUARE ALBAN-SATRANGE	4 NEW MORNING	5 LA FERME	6 LE SYNDICAT	7 PASSAGE DU PRADO
DAS TOR ZUM ZENTRUM	DIE GANZE WELT IN EINEM VIERTEL	ALTE GESCHICHTE VS. MODERNE AMBITIONEN	KOSMOPOLITISCHER SOUND	CAFÉ CONNECTIONS	CHIN CHIN	DIE TÜRSCHWELLE DER GESCHICHTE
<p>Wir beginnen unsere Tour am Gare du Nord – nicht nur Paris belebtester 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 Hauptstädte 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 Haupthalle kommt der Großteil der internationalen Züge an und bringt Menschen aus London, Brüssel, Amsterdam, Lille und 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 unsere Tag mit der zweiten Art von Reisenden verbringen werden. „Der RER ist der Trichter nach Paris. Blickt man auf die Tage zurück, an denen die RER-Linien bestreikt wurden, war dieser Teil von Paris menschenleer, also das ganze 10., 18. und 19. Arrondissement“, erklärt Alex. „Die Läden hatten einfach nicht geöffnet. Ohne diese Verbindung ist es für die Menschen gar nicht möglich, in die Stadt zu kommen.“</p>	<p>Wir verlassen den Bahnhof durch seine eindrucksvolle Beaux-Arts-Fassade in Richtung Paris-Zentrum und laufen den Berg hinab, auf dem die Station liegt. Erster Halt: Essen! „Verlässt man den Gare du Nord, gibt es hier ohne Zweifel das einfachste und beste Essen direkt neben dem Bahnhof“, sagt Alex. Wir gehen in Richtung Saravanaa Bhavan, 107 Rue du Faubourg-Saint-Denis. „Das Restaurant ist Teil einer größeren Kette, die südindische Küche anbietet“, sagt unser Tourguide, der diesen Stopp gewählt hat, um uns eine Momentaufnahme der Vielfalt dieser Nachbarschaft zu zeigen. „Die Menschen, die hier arbeiten, sind Teil der größten tamilischen Gemeinschaft ganz Frankreichs“, sagt Alex. „Sie kamen als Bürgerkriegsflüchtlinge aus Sri Lanka. Eines der Merkmale dieser Nachbarschaft ist, dass viele der Menschen oder ihre Eltern politische Flüchtlinge waren.“ Wir folgen der Rue du Faubourg-Saint-Denis und Alex erklärt, dass sich hier viele Pakistans und Bangales niedergelassen haben. Ein kleines Stück weiter gibt es eine Community links-politischer Türken, die nach dem erfolgreichen Militärputsch in den 1980ern geflohen sind. Genau wie kurdische Gruppen, die, wie unser stets sachkundiger Guide erklärt, entweder ausgewiesen wurden oder aus der Türkei geflohen sind. Er erwähnt auch die ex-jugoslawischen Gemeinden aus dem heutigen Serbien und Kroatien oder anderen Ländern.</p>	<p>Um zu unserem nächsten Stopp zu gelangen, folgen wir der Rue du Faubourg-Saint-Denis bis zum Square Alban-Satrange. „Das hier ist ein einfacher, eher unscheinbarer Park, der in den 80er-Jahren gebaut wurde. Aber er ist interessant, weil wir an ihm die lange Geschichte dieser Nachbarschaft sehen können“, merkt Alex an. „Hier stand ein Kloster namens Saint-Lazare, das bis ins Mittelalter zurückdatiert werden konnte. Sie haben die gesamte Front niedergelassen, um diesen Park zu bauen. So kann man hier heute wirklich erstaunliche alte Kirchenarchitektur sehen, die völlig umgestaltet wurde.“ Das Kloster wurde in die Medienbibliothek Médiathèque Françoise Sagan umgewandelt; ihre modernen Ambitionen sind nun verankert in der jahrhundertalten Geschichte des 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 [nördlich 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.“</p>	<p>Alex' nächste Wahl ist New Morning, eine Konzerthalle, 7–9 Rue des Petites-Écuries. „Dies ist eine der wichtigsten Konzerthallen für Jazz und Weltmusik“, sagt er und erzählt von „15 bis zu 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 vorn, 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 hier Musiker auf dem höchsten Niveau spielen hören.“ New Mornings aktuelles Erscheinungsbild täuscht über seine spannende Vergangenheit hinweg. „Es eröffnete zu einer Zeit in der Geschichte dieser Gegend, in der fast alle Fabriken geschlossen wurden. So gab es eine Menge Leerstand, die einstigen Werkstätten wurden schließlich auf neue Arten genutzt.“ Auch das New Morning gehört dazu: Es steht auf dem Boden einer ehemaligen Druckerei der einflussreichen französischen Zeitung Le Parisien.</p>	<p>Vor oder nach dem Besuch einer Show im New Morning sollte man auf einen Drink ins Café nebenan, La Ferme, vorbeischaauen. „Wenn man einen guten Platz im New Morning erwischen möchte, muss man zeitig da sein und normalerweise gibt es eine Schlange“, rät Alex. „Das hier ist der perfekte Ort für einen Drink.“ Gleichzeitig ist es einer seiner persönlichen Lieblingsspots: „Die Familie, die die Bar und das Restaurant betreibt, war in all 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 Nachbarschaftsbar 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.“</p>	<p>Wir kehren zurück auf die Rue du Faubourg-Saint-Denis und folgen der Straße bergab bis zur 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 Condé 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 Überheblichkeit 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.“</p>	<p>Für unseren letzten Halt laufen wir beinahe bis an das untere Ende der Rue du Faubourg-Saint-Denis. Die Nummer 12 ist die Passage du Prado, eine der letzten noch stehenden Arkaden aus dem 18. Jahrhundert. „Das hier sind umgebaute, private Durchgänge, in denen die Leute tagsüber einkaufen gehen konnten“, 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 ordentlicher geworden und nun gibt es hier eine Menge ganz unterschiedlicher Geschäfte: pakistanische Friseurläden, ein türkisches Café, Urdu-Übersetzungsläden, die offizielle Dokumente ins Französische übertragen, 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 verpassen, einen Blick auf die Porte Saint-Denis zu werfen, welche die Kriegerfolge 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 schönere der beiden und ein perfekter Eingang zu dieser Straße.“ •</p>
→ mediathequefrancoise-sagan.paris			→ newmorning.com			



“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 Łódź, 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?

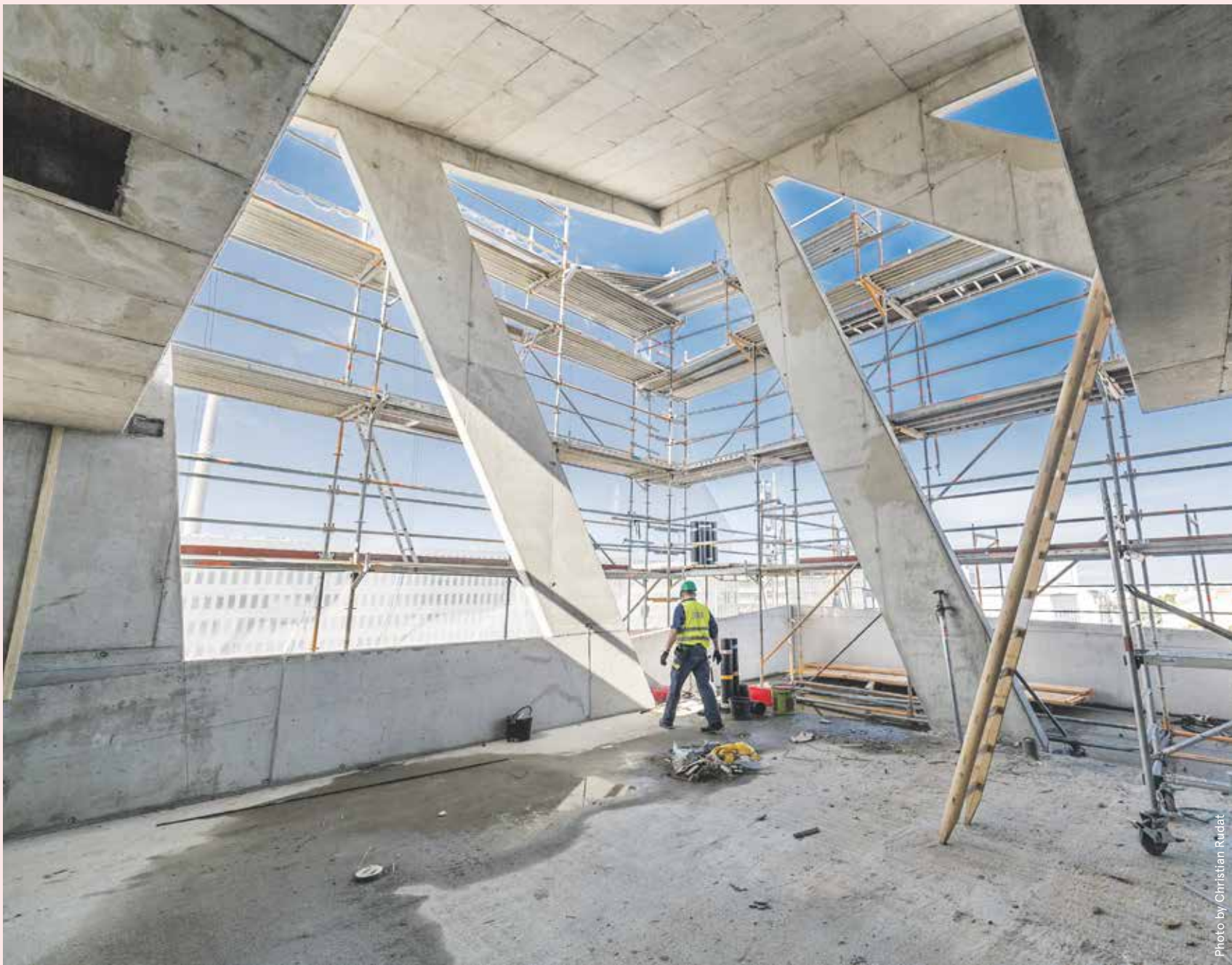
We New Yorkers are Americans are under threat. Not only by terrorism, but by right-wing ideologists and fascists. People who want to segregate religions and minorities. This is a terrible trend. So it's not only about preserving our democracy but making it more powerful.

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



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.

And you, not as an architect, but a private person, where would you like to spend your next holiday?

I would love to go to Tasmania, to Patagonia, and to some cities in Africa I haven't seen – many places. Islands in the Pacific, cities in South America. Some solitary, lonely, and very empty spots, and some urban and full of people.

Are you a workaholic and someone has to make you go and take a vacation, or do you just escape?

It's the other way around: I don't feel that I work at all! I am having so much fun. I don't understand the idea of people working. I am so lucky. It's all one continuum and it's truly a privilege to do what I do. •

This interview was produced in collaboration between Freunde von Freunden and Ziegert.

The Sapphire apartment building is located on Chausseestraße in Berlin and has 73 condominiums. Completion is scheduled for 2016.

→ sapphire-berlin.com

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

COMPANION: Sie sind Weltbürger und haben in vielen Städten gelebt. Wo fühlen Sie sich am meisten zu Hause, nach Stationen in Berlin und New York?

DANIEL LIBESKIND: Ich habe in Mailand gelebt, in Tel Aviv, in Łódź, in Toronto, in Helsinki, Los Angeles, Detroit – ich habe an vielen Orten gelebt und nicht nur in den touristischen. Die Welt ist nicht einfach ein Farblecks auf einer Karte – ich bin ein Teil der Welt. Und das ist das Schöne daran. Ich fühle mich überall zu Hause.

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!

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 einpräge – 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.

Apropos Wohnen – Sie sind der Architekt eines neuen Projekts mit dem Namen Sapphire.

Es ist mein erstes Wohnhaus in Berlin und „Sapphire“ ist ein ganz besonderes Projekt. Natürlich muss es den üblichen Vorschriften für Wohngebäude entsprechen, aber ich habe versucht, etwas Besonderes daraus zu machen, indem ich nachhaltige Materialien eingesetzt habe. Und eine neue Geometrie, die den Bewohnern Individualität gibt, indem sie Räume kreiert, die spannend sind, um darin zu leben. Aber auch für die Leute auf der Straße, die am Gebäude vorbeilaufen, ist es interessant anzuschauen. Das Gebäude selbst soll inspirierend sein und zur Schönheit Berlins beitragen.

Ist die Architektur tatsächlich von einem Saphir inspiriert?

Ich liebe kostbare Materialien, ihre fantastischen Formen und Farben. Im Altertum glaubte man, sie hätten magische Kräfte. Ein Saphir kann auf viele verschiedene Arten geschliffen sein – er ist ein sehr leuchtender Edelstein und hat eine gewisse Wärme an sich. In diesem Sinn ist es also nicht nur eine Metapher, sondern es geht tatsächlich um die Poesie des Gebäudes.

Das Projekt klingt nach dem perfekten Grund, um Sie zurück nach Berlin zu locken – was könnte Sie dazu bringen, hierher zurückzuziehen?

Ich habe das Gefühl, dass ich Berlin nie verlassen habe! Mein Sohn und meine Schwiegertochter leben hier und sie erwarten unser drittes Enkelkind. Ich liebe Berlin und komme oft her.

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 ein paar Mördern machen zu lassen. Im Allgemeinen ist die Welt in Ordnung – es sind diese isolierten Anschläge, die 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.

Wo wir von der großen, weiten Welt sprechen: Gibt es einen spezifischen Ort, für den Sie gern ein Gebäude kreieren würden?

Diese Art von Architektur bin ich nicht. Ich fantasieiere nicht einfach in die Zukunft. Man braucht einen Kunden, einen sozialen Kontext, eine Community. Man braucht Solidarität mit den Menschen. Architektur ist keine private Profession. Und es ist nicht wie mit der Poesie, wo man zu Hause etwas kreieren kann und es dann später veröffentlicht. Architektur ist ein Kulturberuf. Das macht es so schwer. Es ist eine Kunst – aber eine zivile Kunst und benötigt daher die anderen.

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 Freunden 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 PENCZ – 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.

Where does the solar energy come from?

We contract with solar farms and other solar energy producers to get the rights to solar energy. The SunPort is indifferent to where the solar originates, but we are working on features in our app that will allow a user to preferentially use solar from a particular source or region.

Does it also work with "regular" energy?

It doesn't need to have any particular proximity to solar, nor does the local utility need to have any solar available. When it comes to renewable energy, the grid functions sort of like the banking system: When you go to an ATM anywhere in the world, you can get your money, not because the ATM is at your bank but because it is interconnected to a system that traces your withdrawal back to your account at your bank. We do the same thing with your solar energy coming through the interconnected power grid, tracing it back to the solar source we have lined up for you.

What was the initial reason for creating SunPort?

Several years ago I was at a solar conference where the speaker asked, "who has solar?" In an auditorium with thousands of people, only a few dozen hands went up. I realized that if solar was ever going to go mainstream, it would need to be much simpler and more accessible to everyone.

So you can use SunPort everywhere, for example when you're traveling?

Yes, you can use SunPort anywhere you can plug in. Right now we only source solar in the US, so if you use it elsewhere in the world you're creating more solar demand in the US, but this is more of an emotional problem than an actual technical issue. But we hope to have solar from other countries as we expand our distribution of the product, since we'd like to see solar used more everywhere in the world. •

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 -produzenten 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 „normalem“ 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 zurückleitet. Wir machen das Gleiche mit Solarstrom – wir verfolgen den Strom zurück bis 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 einigen Tausend 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 also außerhalb der Staaten verwendet, dann steigt der Verbrauch an Solarstrom in den USA, aber das ist eher ein gefühltes 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.co



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 the 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. It 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 Winnetou and Old Shatterhand must have felt as 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 Apples 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 Ururgroßvater 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 Münchener Partner Chris Wein JAKOB JAKOB gegründet, eine Firma für strategisches und visuelles Branding, und Cross-Collaborations und Storytelling. Der zweite Jakob, beide natürlich die Namensgeber ihres Unternehmens, war wiederum der Ururgroßvater 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 Unabhängigkeitsgefühl. Man ist überall sehr schnell und flexibel und nicht auf stöckige Taxis oder Autos angewiesen.“ Frische Luft, Freiheit, Abenteuer: Etwas von dem Gefühl, wie einst Winnetou

und Old Shatterhand durch die Prärie zu galoppieren, umweht heute 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 ins wilde New York ging, erfüllte sich damit ein Traum. Nur eines war ihr ein Dorn im Auge: Eine Fahrradszene gab es Anfang der Nullerjahre in New York noch nicht. „Die Leute hatten dafür kein Bewusstsein“, sagt Schaal. „Hier herrscht eine echte Autokultur. Man muss immer im Kopf behalten, dass gerade Taxifahrer einen übersehen.“

Trotzdem zog sie in New York ins schöne Tribeca in Lower Manhattan, um mittendrin zu sein und so die meisten Strecken mit dem Bike zurücklegen zu können. Außerdem liegt der Stadtteil nah am Wasser, wo sie am liebsten radelt. Erst seit Kurzem lebt sie in Brooklyn, natürlich in der Nähe der Brooklyn Bridge, also immer noch nur einen Katzensprung von Manhattan entfernt. „New York ist umgeben von Wasser und dank der Parks viel grüner, als man denkt. Wer mit dem Fahrrad unterwegs ist, meidet am besten die stark befahrenen Avenues und fährt besser durch die kleineren Parallelstraßen. Oder eben am Fluss entlang. Heute gibt es einen Fahrradweg von Manhattans Spitze bis ganz zur George Washington Bridge, nur am Hudson River entlang. Das gleiche gibt es auch am East River und auf der anderen Seite in Brooklyn. Da kommt einem sogar eine frische Meeresbrise entgegen.“

Auch als Schaal vor 13 Jahren Mutter wurde, änderte sich am Fahrradvergnügen nichts. Überhaupt, die Stadt lässt sich eben am besten auf zwei Rädern erobern. Ihren Sohn Miles nahm sie schon mit eineinhalb Jahren hinten auf dem Kindersitz mit, oft ging es mit

einem leckeren Sandwich im Gepäck zum Picknicken in den Battery Park. Danach ins Ear Inn unweit der Waterfront in Soho, wo man im Sommer auch mit Kind super draußen sitzen kann. An eine Fahrt mit der U-Bahn war damals kaum zu denken. „Rolltreppen oder Aufzüge an Bahnhöfen? Fehlanzeige. Mit Kind und Kinderwagen bist du ganz schön am Schleppen.“ Erst seit einiger Zeit wird das Fahrradfahren in New York bewusst gefördert. Seit vor ein paar Jahren die City Bikes eingeführt wurden, entdecken 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.“ •

→ jakobjakob.cc



OUT AND ABOUT IN NEW YORK CITY

SUSANNE SCHAAL'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 leger zu: Auch ohne ausgewiesene Restaurantterrasse 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 Fleckchen. 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.

TEXT BY KATHARINA PENCZ & RUBY GOSS

Er ist der blinde Passagier, der immer dabei ist: der Jetlag. Wie man quer durch die Zeitzonen reist und am Zielort trotzdem fit ankommt? Fünf internationale Reiseblogger und Profi-Traveler haben ihre besten Tipps verraten.



Wie man seinen Koffer praktisch und stilvoll packt – dieser Blog weiß es. Vor ihrer Selbstständigkeit sammelte die Macherin Alexandra Jimenez Erfahrungen in der Modebranche. Nun profitiert sie von ihrer langjährigen Erfahrung als Jetsetterin und hat das perfekte Outfit für einen Langstreckeneflug parat: ein Paar Stretch-Jeans und Ankle Boots, die sich leicht abstreifen lassen, sind ihr Schlüssel für Gemütlichkeit an Bord. Für mehr Tipps lohnt sich der Blick in die vielen Podcasts der Bloggerin aus LA. Alex' Empfehlung fürs Handgepäck: Da die trockene Flugzeugluft Haut, Hände und Lippen austrocknet, nimmt sie Feuchtigkeitspflege mit an Bord. Ihr Proftipp: Make-up über Tücher erfischen das Gesicht bei der Ankunft am Zielort.



Im Sommer 2016 waren die beiden auf einem Eisbrecher unterwegs – damit ist klar, dass Debbie Pappyn und David De Vleeschauwer nicht unbedingt Durchschnitts-touristen sind. Um den Überblick über ihre vielen exotischen Destinationen zu behalten, hat das belgische Fotografen- und Autoren-Duo den Blog classetouriste.be gegründet, auf dem sie ihre Erlebnisse in beeindruckenden Bildern und leserwerten Notizen festhalten. Um unterwegs energiegeladener zu bleiben, setzen die beiden ganz auf die Kraft des Foodmappings. Einmal am neuen Zielort angekommen, empfehlen die Belgen außerdem, sich nicht im Hotelzimmer zu verkriechen, sondern auszu-gehen, sich einen Drink zu gönnen und die Stimmung am Anknüpfen direkt aufzulösen.



Die Ess- und Trinkgewohnheiten schon an die zukünftige Zeitzone anzupassen – also etwa ein Glas Wein zu trinken, auch wenn es für den Körper am Abflug-ort noch Morgen ist –, ist Katja Hentschels Trick, die innere Uhr zu überlisten. Um Jetlag zu verhindern, versucht die Wahlberlinerin außerdem immer mindestens vier Stunden Schlaf pro Flug zu bekommen, damit sie auch direkt nach der Ankunft durchstarten kann. Diese und viele andere Tipps dokumentiert Katja seit 2009 auf dem nonchalanten Blog traaveletes.com, der inzwischen von einer ganzen Armada leidenschaftlicher Frauen mit Abenteuerlustern bespielt wird – ein authentischer und unterhaltsamer Guide für Globetrotter:innen.



Als Paar sind die Macher des kulinarischen Blogs funnelogychannel.com, Gabriella Zanzanaini und Nicolas Petit, schon um die ganze Welt gereist. Inzwischen ist auch Sohn Max mit am Bord. Ein Baby dabei zuhaben, hat das Unterwegssein verändert, besonders die Langstreckenreisen. Ihr Schlüssel fürs entspannte Reisen heißt daher, Nachschiffe zu buchen, sodass alle zur Ruhe kommen können. Darüber hinaus ist leichtes Essen ihr ganz persönliches Rezept. Und wenn er Dann doch mal zuschlägt, der Jetlag, kennt die kleine Familie eine Geheimwaffe: heiße Zitronen mit Honig und Ingwer. Mehr Rezepte und Fotos ihrer kulinarischen Erlebnisse gibt es auf ihrem Blog.



Er weiß nicht nur, wie man preisbewusst reist – auf dem New York Times-Bestsellerliste geschäftig hat. Sein Blog zum Thema Budget Traveling gehört zu den erfolgreichsten seiner Art. Malls Empfehlungen, um Jetlag zu vermeiden, sind daher natürlich kostenlos: Schon vor dem Abflug stellt der Amerikaner die innere Uhr um, indem er seinen Schlafrhythmus an die Zeit des Ziorts anpasst. Falls der Jetlag dann doch mal zuschlägt, empfiehlt er, die Müdigkeit mit dem Trinken von viel Wasser zu bekämpfen. Das Nickerchen am Ankunftsort verknüpft er sich und nimmt stattdessen eine Dusche. Damit schafft er es, so lange wach zu bleiben, bis es im neuen Zuhause Zeit zum Zubettgehen ist.

TEXT BY ADAM COGLAN — PHOTOS BY DANIEL MÜLLER

Er ist ein ehemaliger Punk, der zum Sprachrohr der Locavore-Bewegung wurde, und es gibt gute Gründe zu glauben, dass der Koch Christopher Haufft das nächste große nordische Ding ist. Sein spärlich beleuchtetes, minimalistisches Edelrestaurant Lysverket, das sich auf lokale Produkte spezialisiert hat, findet sich neben der dazugehörigen Bar und dem Nachtclub in der Kode 4 Galerie im Zentrum von Bergen. COMPANION taucht ein in seine Geschichte über die „Neo-Fjordic“-Küstengeologie und Bio-Bergbauern, nachhaltige Aquakultur und die totale Ablehnung von Makro-Lieferketten.



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 Bergenseser – 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, tattoos, 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 uniforming our foods."

This narrative takes us 100km east to Knut "Il Padrino" 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 masterpiece; 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 Bounty 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 the 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."

can be crippling 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.



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, are 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.

Sotra is just a 20-minute drive west of Bergen towards the coast. It is here, where the fjords open out into the North Sea, that Haatuft's friend Knut Magnus dives for Lysverket's scallops. He is a man Haatuft describes fondly as, "a dream when you open a restaurant – the kindest, most generous, and sweet guy." Like many Norwegians, Magnus' generosity is in spirit as much as it is in his reliable provision of fresh shellfish. His parents had dived for fun, and he, like them, enjoyed it as a hobby until he met Haatuft through a mutual friend. To regulate the fjord system and protect marine life, strict laws permit only license holders to fish the waters. Haatuft's requirements for Lysverket encouraged Magnus to acquire his own three years ago and he seems to enjoy the new purpose of dives.

On a boat designed to travel at maximum speed – 52 knots – in waves that can reach seven meters in height, Magnus, often with his sister Marianne, travels into the fjords to particular spots, which, as he and his sister have learned over the years, are at favorable depths to dive for scallops and other marine life. In less than 30 minutes underwater, ten minutes out from Magnus' boat house, he and Haatuft return to the surface with three large nets of scallops, horse mussels, a species of local sole and a mahogany clam – a species, Magnus says, "which can live up to 400 years old."

Sea eagles, Europe's largest birds, circle overhead; oil platforms the size of hotels are visible in each direction; both are an awesome, if oddly intimidating, reminder of the power and scale of nature and mankind's challenge to it. The glacial formation of this rugged landscape means at the deepest points, the fjord falls to 300m beneath us. And when Magnus prompts us to imagine the fjords without water, "If we emptied the fjord, there'd be a mountain range here," one can sense the finite freedom and adventure he enjoys. "I love it," Magnus says, grinning into the middle distance. "It's another world."

It's a world that has made Christopher Haatuft, and one that he has made his own. Using Lysverket as his platform, he is ready to share it with the rest of us. •

Es mag auf der Hand liegen, Haatuf's 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 Haatuf's Philosophie und Küche. Seit er Lysverket 2013 eröffnete, hat er eine ganz spezielle Vision für dessen Rolle 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 Glutze, 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 physischen 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 am Protestieren.“ Doch die Grenzen dieser anarchischen Instinkte scheint er genau zu erkennen und damit auch die Trägheit, die die linke Seite der Politik so oft paralyisiert. „Wenn ich die Eier dazu hätte, wäre ich ein Hardcore-Anarchist, doch ich bin Pragmatiker; ich kann kochen. Bei den Linken dreht sich alles 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“.

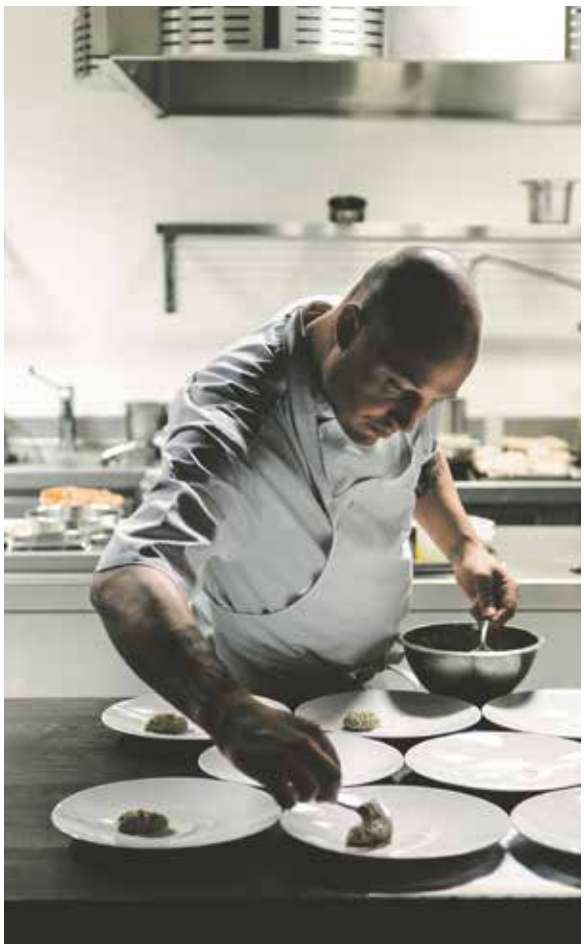
In den 15 Jahren, die er nun bereits in der Lebensmittelindustrie arbeitet, waren die gigantische Landwirtschaftsindustrie und die kommerziellen Aquakulturen für ihn immer zwei Quellen der persönlichen Unzufriedenheit und der wesentliche Bereich, den er verändern möchte. Spricht er über den „Feind“,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

Die Geschichte bringt uns 100 Kilometer Richtung Osten, zu Knut „Il Padrino“ 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 satten, grünen Gebirgslandschaft wie eine Postkarte des westlichen Norwegens erstreckt. Dies ist der Gegenpol zur modernen, kommerziellen Landwirtschaft – und so trägt 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 50 verschiedene Pflanzen baut er an, darunter winterfeste Klassiker wie Grünkohl, Kartoffeln, Kohl, Zwiebeln und Saubohnen, aber auch Sommerfrüchte – solche, wie man sie nur ganz selten im Massenhandel finden kann: kleine, weiche Himbeeren und Erdbeeren, so süß und konzentriert im Geschmack wie Zucker.

Es ist Haatuf's Ambition, noch enger mit Zulieferern wie Finne zusammenzuarbeiten 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 Zwischenglieder in der Lieferkette ab. „Schon 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 progressiveres und nachhaltigeres 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 immerhin 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 Restaurantbusiness und der lange Weg bis zum minimalen Profit, gepflastert von zahllosen Unbekannten, zwingen ihn dazu, immer „relevant“ zu bleiben – „kulturell relevant“. Sein Lysverket, so hofft er, ist ein Restaurant, das nur in Bergen existieren könnte. Die Symbiose zwischen ihm und seinen Zulieferern ist Haatuf's Art, genau das auch zu erreichen.

Das Menü im Lysverket basiert – wenig überraschend – stark auf Fisch und Meeresfrüchten. Mit Haatuf's Neuinterpretationen von traditionellen norwegischen Gerichten malt er impressionistische Porträts aus den Früchten der lokalen Gewässer und des Landes. Wie zum Beispiel mit pfannengebratenem Seehecht mit gegrilltem Jungem Kohl, Erbsen und neuen Kartoffeln, angereichert mit einer simplen Buttersoße. Und Jakobsmuscheln, mit ihrer Koralle und einem Salat aus Tomate und Fenchelblüte, 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 Haatuf's Freund Knut Magnus nach den Muscheln für Lysverket. Magnus ist ein Mann, den Haatuft liebevoll 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 kennenlernte. Um das Fjordssystem zu regulieren und das Meeresleben zu schützen, erlauben die strengen Gesetze nur Tauchern mit Lizenz, in den Gewässern zu fischen. Haatuf's 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 Fjords, oft in Begleitung seiner Schwester Marianne. Bis zu jenen Spots, wo – das sagt ihre langjährige Erfahrung – die günstigste Meerestiefe zum Tauchen nach Muscheln und anderen Meerestieren 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, Pferdemoscheln, einer lokalen Seezungenart und einer Isländermuschel – eine Spezies, so Magnus, „die bis zu 400 Jahre alt werden kann“.

Seeadler, die größten Vögel Europas, kreisen über unseren Köpfen und wohin 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 grinst 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 freunde.von.freunden.com and for more on the best out of Norway visit norway.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 freunde.von.freunden.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



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:
Arantzazu, 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 das alles erreichbar innerhalb von 30 Minuten.

Das erinnerungswürdigste Reiseziel:
Das alte Kloster Arantzazu, 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, Kulturbbeutel, Flugticket – das Wichtigste für die Reise zusammenzupacken, ist einfach. Handgepäck, Hotelzimmer und heimischen vier Wänden ein Upgrade zu verpassen ebenso. Neun Dinge, die das Reiseieber wecken.

1 The Animal Drawing Notebook turns your journey into a safari at no risk. Each unique cover shows a child's drawing of an endangered animal, and a percentage of each sale goes to the WWF. The purchase is thus highly recommended, if you'd like the real deal one day ...

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

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.

Solid perfume by Le Labo, lelabofragrances.com
75 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!

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

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.

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!

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.

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.

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!

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.

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

Dieses Tiermalbuch macht jede Reise zur Safari – ohne sich in die Gefahrenzone begeben 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 Wildnis noch mal erleben wollen ...

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.

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

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.

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

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

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

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!

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.



HIGHBROW HOSTEL

AN INSIGHT INTO THE LUB D EXPERIENCE

TEXT BY KATHARINA PENCZ – 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 hostel group'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.



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.

Most memorable vacation spot: Luang Prabang city, the UNESCO World Heritage site. Charm and romance abound in the city, with traditional architectural styles from centuries ago that were influenced by French and Indochinese designs.

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

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

Das Erinnerungswürdigste Reiseziel: Luang Prabang, UNESCO-Weltkulturerbe. Eine charmante und romantische Stadt mit traditionellen Architekturelementen der vergangenen Jahrhunderte, die von Frankreich und Indochina beeinflusst wurden.

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

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 does 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 handpick 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 ist eines der bekanntesten und beliebtesten Länder für das Backpacking. Was unterscheidet Lub d von anderen Unterkünften? CHAVATIK WANAKASEMSAN: Wir verkaufen nicht einfach Zimmer, sondern ein Erlebnis. Unsere Rezeption und der Empfangsbereich sind so ausgerichtet, dass unsere Reisenden miteinander interagieren können. Außerdem hält unser Team großartige Tipps bereit, sodass man Thailand auf die bestmögliche Art erleben und genießen kann. Unser Konzept als „der beste Freund in der Ferne“ behalten wir als Kernprinzip bei. Dabei entwickeln wir uns und unseren Service ständig weiter und bemühen uns um Innovationen, um sicherzustellen, dass alle Bedürfnisse unserer Gäste erfüllt werden.

Du hast Euren Slogan „der beste Freund in der Ferne“ erwähnt – was bedeutet Freundschaft für Lub d? Wir behandeln alle unsere Gäste wie unsere eigene Familie. Wer einmal in Lub d war, wird immer unser Freund und unsere Familie bleiben. Doch es geht nicht nur um die Freundschaft zwischen Lub d und unseren Gästen – wir versuchen auch, gute Freundschaften zwischen unseren Gästen aufzubauen. Das ist sehr wichtig für uns, da wir viele alleinreisende Gäste haben und es lieben, sie zusammenzubringen.

Auf welche Art interagiert das Personal mit den Gästen? Wir versuchen sie durch unsere täglichen Aktivitäten besser kennenzulernen, wie beispielsweise bei Thai-Boxing-Klassen, gemeinsamen Mahlzeiten, wo wir Thai Food kaufen und alle zusammen im Hostel essen, und mehr. Wir wählen die Mitglieder unseres Teams sehr sorgfältig aus. Auch sie lieben es zu reisen, ihre Geschichten und Erfahrungen zu teilen und ein paar großartige lokale Geheimnisse zu enthüllen!

Euer neuester Zuwachs in Phuket hat eine Menge Extras, die man normalerweise nicht in einem Hostel erwarten würde. Wieso ist dieser Standard so wichtig für die Lub d-Marke? Wir glauben, dass ein Hostel mehr sein kann als bloß ein kleines, renoviertes Gebäude mit einer kleinen Rezeption und Schlafsälen. Wir sehen das Potenzial dieser Industrie und am Ende wollen wir einfach, dass unsere Lub d-Gäste genau das bekommen, wenn sie bei uns sind – und natürlich vieles mehr.

Im Lub d Phuket Patong wird es „Nachbarschaftsscouts“ geben. Was genau ist ihre Aufgabe? Sie wissen alles über die Umgebung und was man dort machen kann – Informationen, die andere Hostels nicht mit ihren Gästen teilen. Wir aber verraten diese Geheimnisse.

Wie habt ihr die Gegend für Lub d Phuket Patong ausgewählt? Unsere Location liegt nur drei Minuten zu Fuß vom Strand und weniger als zwei Minuten vom Unterhaltungszentrum entfernt. Wir konnten keinen besseren Ort für unsere Gäste finden.

Wenn Du selbst die Welt bereist: Was ist das Wichtigste, das ein Hostel oder Hotel Dir bieten muss? Gute Schlafqualität, schöne Atmosphäre und gutes Wi-Fi! Das Beste ist: Lub d bietet all das. •

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-friendly 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 then 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 somewhere 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 freunde.von.freunden.com
Dieses Interview wurde in Zusammenarbeit mit Freunden von Freunden und Visit California produziert. Gemeinsam freuen wir uns, der kreativen Community zu folgen, die sich hier niedergelassen hat. Das ganze Interview gibt es auf freunde.von.freunden.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 schönem Wetter und Stränden in unmittelbarer Umgebung führte zu, wie sollte es anders sein: Wassersport und Zeit in der Natur – oder dem Atrium des neuen Heims, einem Eichler-Haus der Mid-Century-Modern-Ära. 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 ihre Tiefenschärfe. 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 unser 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 gleichermaßen 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 geregelter 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.



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





SEBO WALKER

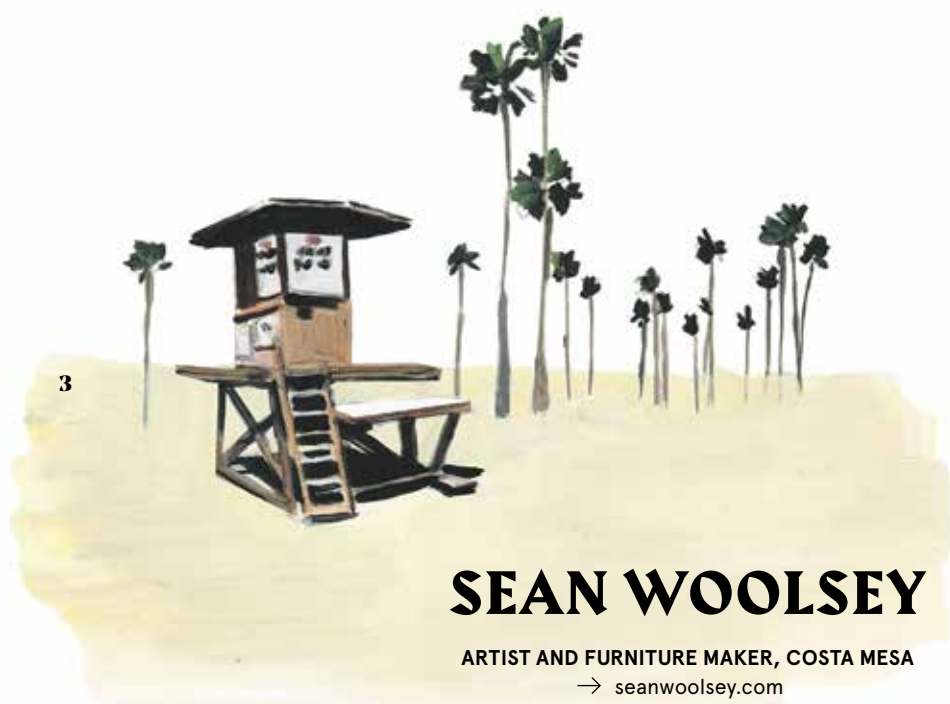
PRO SKATER, LOS ANGELES
→ [instagram.com/sebowalker](https://www.instagram.com/sebowalker)

- 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 Geschichte geschrieben wurde.

WEST LA COURTHOUSE, LOS ANGELES
Community-Skate-Spot mit farbenfrohen Ledges. Immer gut, sich hier aufzuwärmen oder den Tag zu verbringen.



SEAN WOOLSEY

ARTIST AND FURNITURE MAKER, COSTA MESA
→ [seanwoolsey.com](https://www.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.

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.

OLD MAN'S AM SAN ONOFRE STRAND, SAN DIEGO
Großartig für ein BBQ und mehrere Surfsessions mit Freunden oder für einen längeren Aufenthalt. Im Sommer mag ich es hier am liebsten, ein toller Ort zum Campen.

NEWPORT BEACH, ORANGE COUNTY
Mein Heimatspot, das ganze Jahr über gut. Die Kombination aus Dünungen 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.

- 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.

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 Weltklasse-Brandungen, Offshorewinden und kaum überfüllten Wellen.

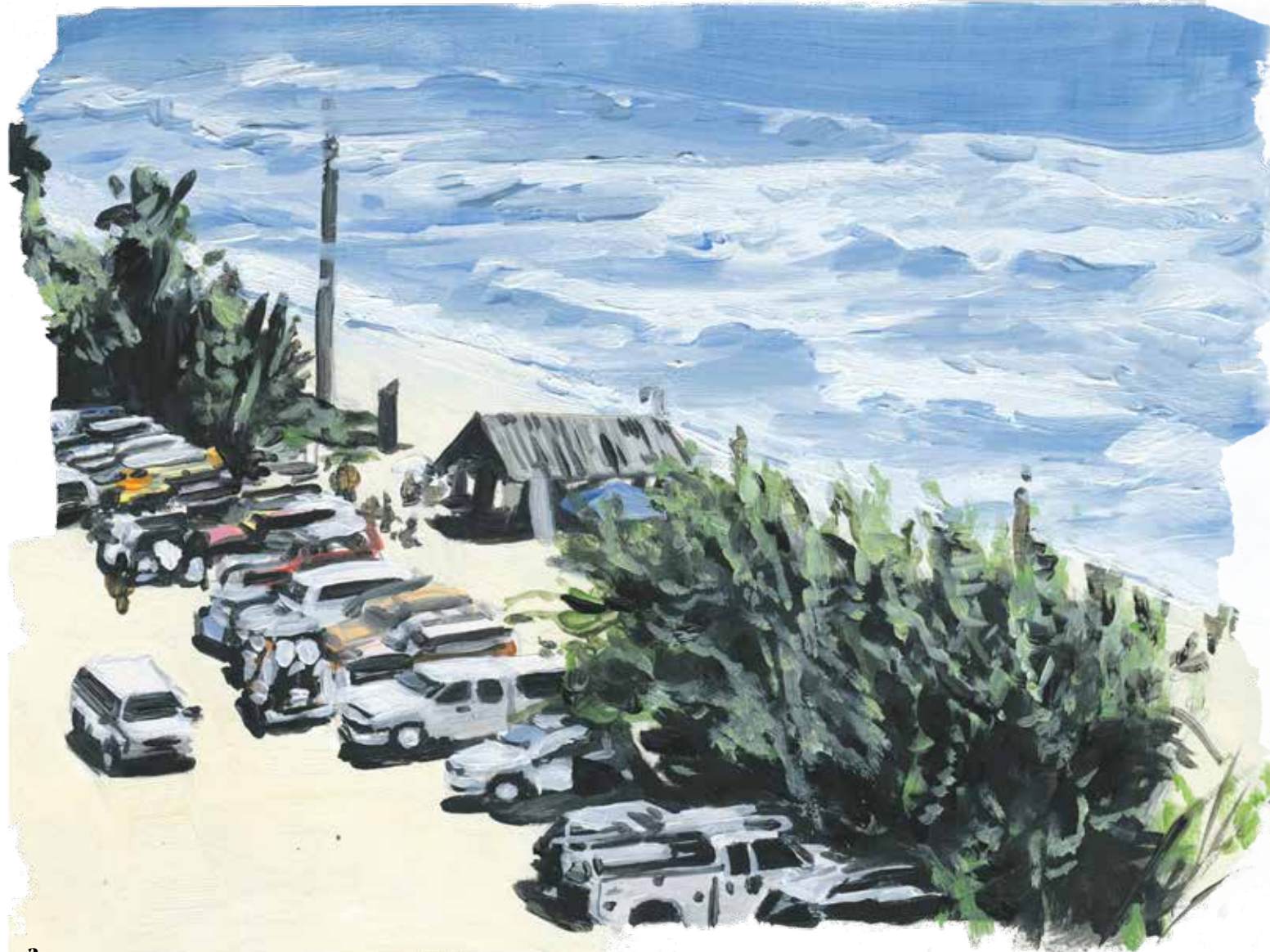
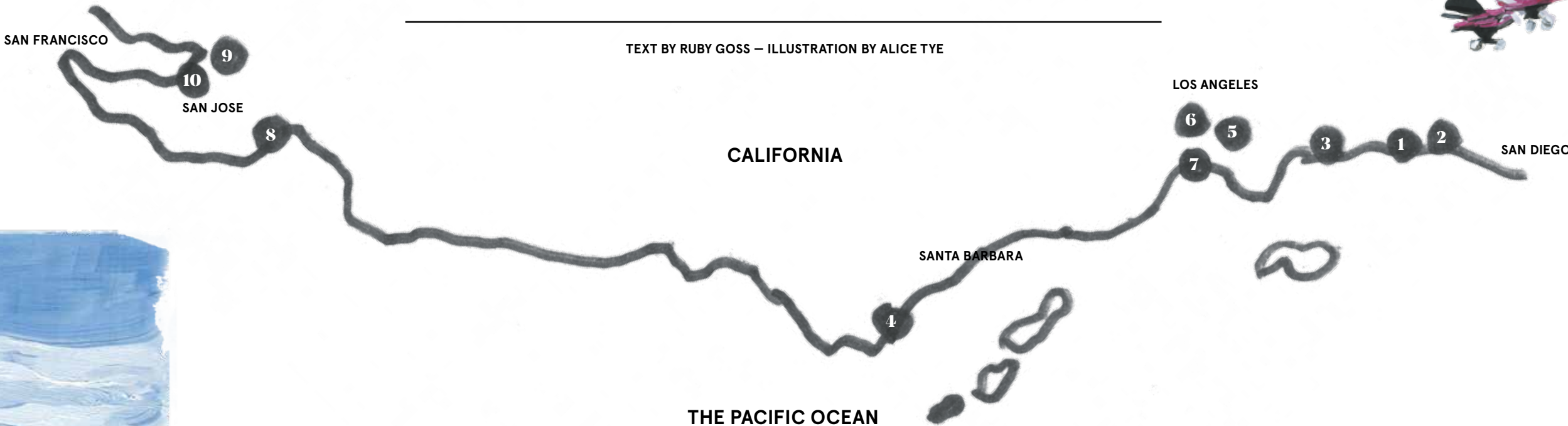
ALL ABOARD!

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 Lieblingssports für ihre Boards gefragt – mit Finnen oder Rollen.

TEXT BY RUBY GOSS — ILLUSTRATION BY ALICE TYE



STEFAN SCHUSTER

INTERACTIVE ART DIRECTOR, SILICON VALLEY
→ [schusterdesign.de](https://www.schusterdesign.de)

- 4 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 melting pot of all those regions.”

On their arrival, the Flaneur team were struck by the scale of 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 Koltso,” 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.

We end up rounding back to 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 ist.

Während Reisemagazine dazu neigen, eine Stadt auf eine Checkliste mit „Must-dos“ zu reduzieren, nimmt Flaneur den Leser auf einen Trip mit, auf dem er die unerwarteten Seiten einer einzigen Straße kennenlernen kann. Dafür sprechen die Flaneur-Redakteure mit Einheimischen – 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 bevorzuge ich es, genau so zu reisen. Es ist definitiv die antitouristische Art, denn

Touristen haben normalerweise ihre Stadtkarte und fahren damit von A 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 fällt 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 Kulturinstitutionen oder einfach aus einem Gefühl heraus – doch essenziell ist der methodische Ansatz. Für jeweils zwei Monate entwurzeln 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 eigentliche Jagd beginnt direkt nach der Ankunft, wenn es darum geht, die Stadt auf diese eine Straße einzugrenzen. Da sich der Inhalt mit jeder Ausgabe verändert, tut das auch die Art-Direction: Das Designteam Studio Yukiko sammelt seine eigenen Eindrücke, um diese in ein individuelles Grafikkonzept zu übertragen.

Durch seinen Fokus auf Städte wird Flaneur in den Geschäften oft in die Abteilung Reiseliteratur sortiert, obwohl hier manch ein Leser – jener, der ein akkurates Porträt seines Reiseziels erwartet –

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 'spunik'.

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 Strelka 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 Medienschule zusammengearbeitet. 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 romantisierten imperialen Vergangenheit bis zur brüskten 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 auf dem 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 zu 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 Russe einmal enden wollte, daher ist sie eine Art verklärter Schmelztiegel aller Regionen.“

Nach der Ankunft in Moskau war das Flaneur-Team gefesselt vom Ausmaß der Bebauung, dem Lärm, der unlesbaren Beschilderung, dem mangelnden Englisch – und dem Manko an „Wir sprechen Deine Sprache“-Speisekarten. Die Einwohnerzahl Moskaus liegt bei knapp 17 Millionen und der Stadtraum ist eingeteilt in mehrere „Ringe“, die die prunkvollen Alleen, Straßen und Parks verbinden. Durch die Straßen zu laufen, fühlt sich an wie eine Geschichtsstunde. Sichtbar wird die turbulente Historie anhand der zusammengewürfelten architektonischen Stile, von der Opulenz des Zarenstums bis zum 90er-Jahre-Modernismus. Und die Stadt befindet sich nach wie vor im Umbruch, denn die Regierung treibt die urbane Entwicklung weiter voran. Genau im Zentrum liegt „Bulvarnoye Kolto“, der Boulevardring. Inmitten dieser schwindelerregenden Stadtlandschaft, gebaut für Autos, nicht Fußgänger, hat sich das Flaneur-Team an der Stadtplanung orientiert und diese breite, elf Kilometer lange, zentrale Strecke für die Ausgabe ausgewählt – denn eine einzelne Straße würde dieser kolossalen Stadt nicht gerecht werden.

Folgerichtig für eine Publikation, die nach dem Flaneur benannt ist, dem urbanen Menschenbeobachter, war es nicht nur das Erscheinungsbild der Metropole, das die Wahl Moskaus für die sechste Ausgabe beschlossen hat. Die Stadt ist „großartig für People-Watching“, erzählt Ricarda. Man denke an die ganz in Pelz gehüllten „Babushkas“

und Vogue-Russland-Mitarbeiterinnen, die ihre High Heels auch im frostigen Februar nonchalant in die Cafés der Stadt ausführen. Aber es war die Interaktion mit den Menschen, die den Ausschlag für die Wahl von Moskau gab. Während ihres ersten Städtetrips für die aktuelle Ausgabe war das Team vom lokalen Interesse an ihrem Format überwältigt. „Wir haben dreimal so viele Menschen getroffen wie für die anderen Ausgaben. Ich denke, besonders aufgrund der aktuellen politischen Situation in Russland sind die Leute daran interessiert, Teil eines internationalen Projekts zu sein.“

In einem Land, das von den globalen Medien so politisiert wird wie Russland, scheint es unvermeidlich, die „Situation“ anzusprechen. Ricarda teilt ihr persönliches Fazit aus der Moskau-Erfahrung für Flaneur: „Kultur fühlt sich an wie das einzige Mittel, um in Städten wie Moskau etwas gemeinsam mit den Leuten machen zu können, denn wenn es um politische oder ökonomische Sichtweisen geht, kann man es vergessen.“ Obwohl sie keine Bedenken hatte, Moskau für Flaneur – eine kulturelle Publikation – zu dokumentieren, muss sie immer wieder unkonventionelle Schritte gehen: Wenn das Team für den Launch der Ausgabe zurück nach Moskau reist, sind die Ausgaben dieses Mal mit im Gepäck und kommen nicht wie sonst per Post.

Zurück zum Ausgangspunkt des Magazins, dem Flanieren. So wie sich jede Flaneur-Stadt unterscheidet und keine Ausgabe der anderen gleicht, 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.“

Vorerst behält 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 freunde von freunden.com. Flaneur No. 6 of will appear on newsstands and on Flaneur's webshop this October.

Das Interview gibt es auf freunde von freunden.com zu lesen. Flaneur Nr. 6 ist ab Oktober 2016 im gut sortierten Zeitschriftenhandel erhältlich. Und im Flaneur-Webshop. → flaneur-magazine.com



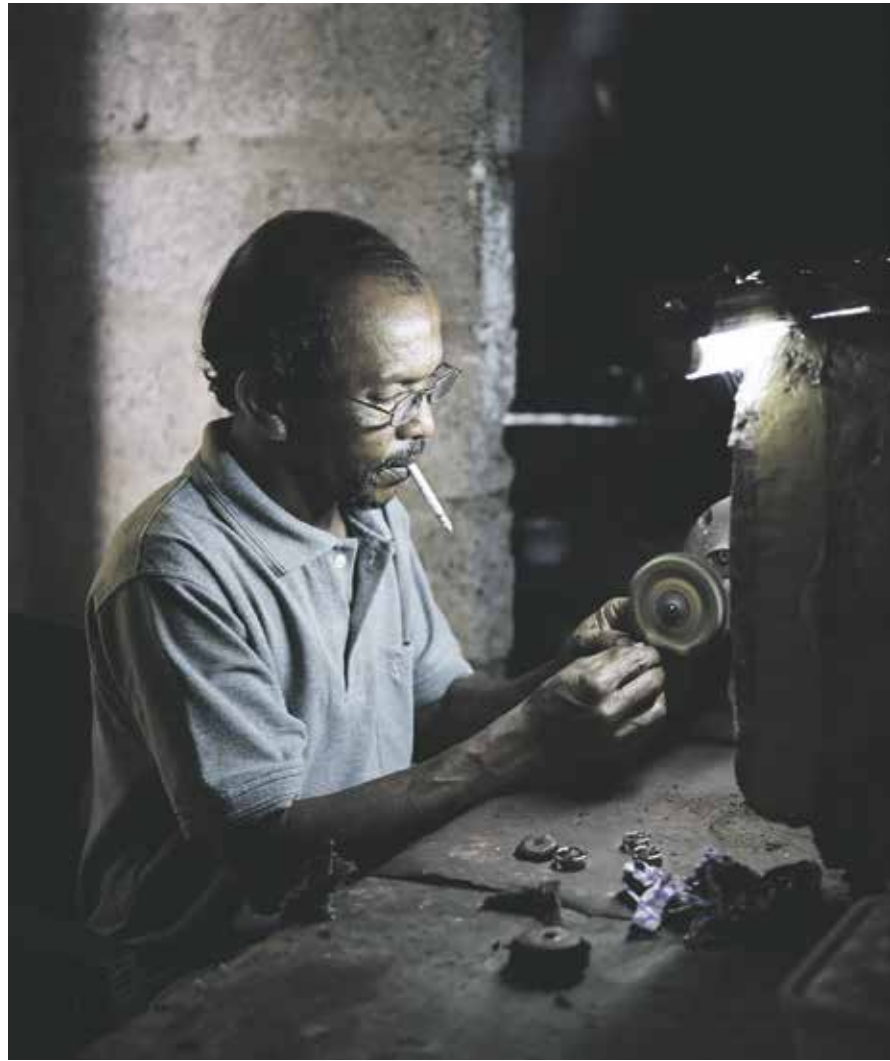
Photo by Ricarda Weinberg

ISLAND TREASURES

TEXT BY KATHARINA PENCZ – 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 Businessstrip? 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 Landesinnere, um unsere Geschäftspartner zu besuchen und an unseren Produktionen zu arbeiten“, erzählen sie, „aber auch um für uns Zeit und Raum zu machen, um der Kreativität Platz zu geben, Ideen zu entwickeln und einfach die Seele baumeln zu lassen.“

Eine Ausbildung als Schmuck- oder Modedesignerinnen haben die Schwestern nicht. Beide haben Kinsfolk neben ihren Tätigkeiten als Project-Managerin beziehungsweise Brand-Managerin gegründet, um damit das 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 Vorkommisse im Süden die Insel weltweit berühmt und deren Export einer der wichtigsten Wirtschaftszweige Sri Lankas ist. Die Edelsteine können unterschiedliche Einschlüsse aufweisen, die jedem ein Einzelstück werden lassen. „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 Ideenguelle. Das Ergebnis: Die Schmuckkollektion „Palmyrah“. Die gleichnamige Farnpflanze 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 aneinandergewebten 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 and 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 – making contacts and forming countless friendships along the way.

In fact, the pair designed one of their very first pieces of jewelry together with a Sri Lankan friend, a goldsmith, who then made the piece in his workshop in the south of the island. Over the years, the sisters have established connections across the whole country, building up a network that has practically become family.

The Fernando sisters enjoy having a second home on the island in the Indian Ocean, an apartment in the capital, Colombo, where their parents spend most of the year. “We travel from there to the south and into the heart of the island to meet with our business partners and work on our products,” they explain, “but also to make some time for ourselves, to allow space for creativity and to develop ideas, and simply to take a break.”

The sisters are not trained as jewelry or fashion designers. One is a project manager, the other a brand manager, and they founded Kinsfolk alongside these careers to support the Sri Lankan arts and crafts trade, to keep alive the skills and knowledge that have been passed down through generations. “We love being

there throughout the design process, and we work closely with our experienced artisan partners in Sri Lanka,” Josie explains of their work approach.

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 materials they use: The natural wonders of the island nation are also a great source of ideas, as exemplified in their jewelry collection “Palmyrah,” named after the fan palm that grows in the north of Sri Lanka, where women use the tree's long leaves in their weaving. For the sisters' collection, gold and silver strips are woven together by hand to produce a piece delicate in appearance, the surface of which is nonetheless durable thanks to its tightly woven threads. The same could be said about families: The strong ties between individual members may not always be immediately obvious, but they will always stand the test of time. •

AROUND THE WORLD WITH

The hotel group 25hours is going from strength to strength and owes its success in no small part to the efforts of its Hamburg-based development manager Florian Kollenz. Kollenz is responsible for acquiring new projects, which involves negotiating contracts for new hotel locations all over the world. Karen Mester-Lichtsinn, originally from Lower Saxony, takes the development team's ideas for new hotel rooms and makes them a reality for guests. As head of sales, she knows what counts for the customer. Her work for 25hours sends her traveling far and wide, and she enjoys the surprising discoveries this brings – so-called “speakeasy” restaurants, for example. The two pro-fessionals let COMPANION in on their top tips and travel plans.

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 Niedersäcisin, 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

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 Süllberg. 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 Kenia, 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 Süllberg 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. •



Florian Kollenz / Development Manager

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 regnetagen 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 Reiselane?
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. •