

HOCHEDDEL®

THE UNIQUE LUXURY MAGAZINE.

EDITION

NO34



Photos Philipp Rohner | Kitchen Portraits: Marcel Rüdinger

ALLE ZEIT DER WELT

Zeit. Ist das nicht ein wunderbares Wort? Man denkt sofort an Ruhe, Genuss, Freiheit und Selbstbestimmtheit. In jungen Jahren unbeachtet gewinnt Zeit im Lauf des Lebens immer mehr an Wert, denn sie rennt, sie verfliegt, ist endlich. Zum Glück gibt es Orte, die diese Dynamik aufzuheben scheinen. Orte, wo das Gefühl entsteht, alle Zeit der Welt zu haben für das was wichtig ist. Wo man für sich sein kann und unter Freunden ist, wo man Natur spürt und Natürlichkeit erleben darf, wo Exklusivität sich auf eine andere, neue Art zeigt. Ein solcher Ort wurde mit Lampart's Val Lumnezia geschaffen: Er macht aus Zeit Gold und lädt ein zum Auftanken, Lachen und – in diesem Fall – zum Kochen.

Time. Isn't it a wonderful word? Peace, pleasure, freedom and self-determination immediately spring to mind. When you are young, it goes by unnoticed, but time becomes more and more precious during your life: it flies, it vanishes, it is finite. Fortunately, there are places that seem to cancel this dynamic out. Places where you get the feeling of having all the time in the world for what's important. Where you can be there for yourself and among friends, where you can feel nature and experience naturalness, where exclusivity appears in a different and new way. Lampart's Val Lumnezia is one such place: It turns time into gold and invites you to recharge your batteries, laugh and – as in this case – cook.



PARTNERSHIP WITH

WIDMER
WOHNEN

DORN
BRACHT



GENESIS

WERTZEITRAUM

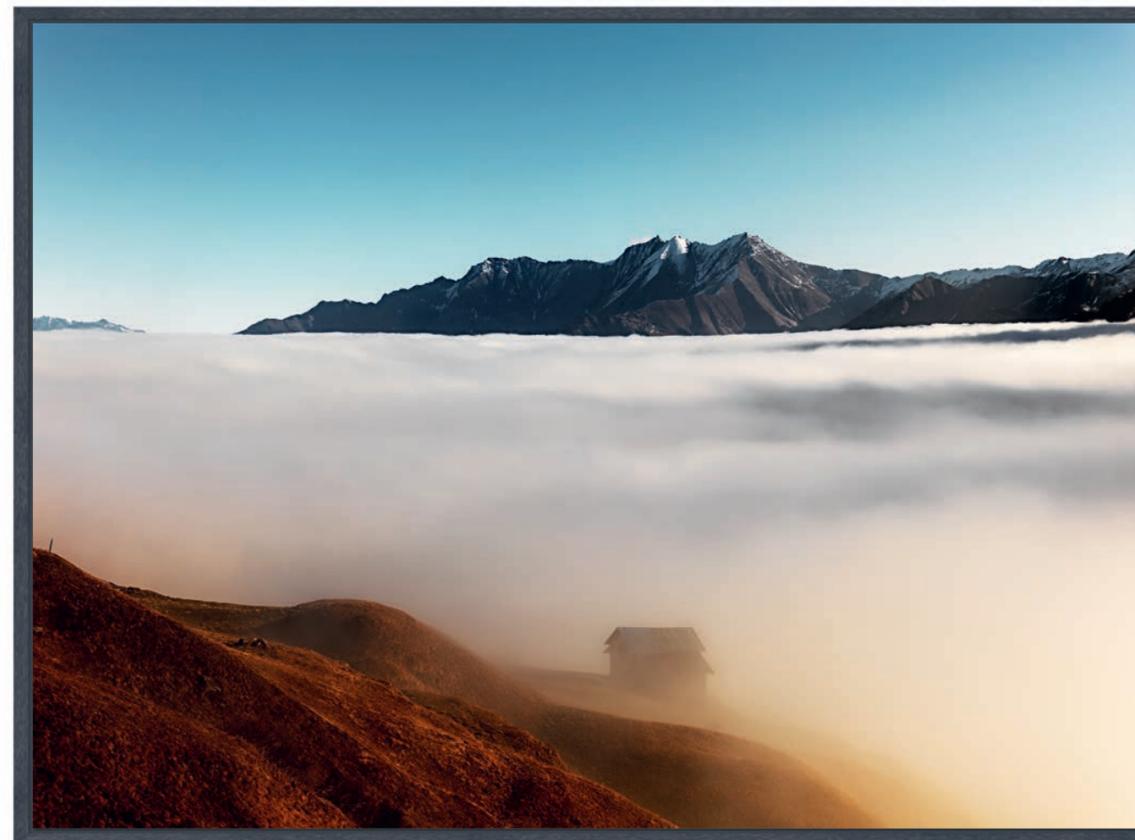
Unser Produkt
ist der
Wertzeitraum -
die einzige Zeit,
die bleibt!™

Wer Anni und Reto Lampart kennenlernt, bemerkt sofort ihre Verbundenheit und Seelenverwandtschaft. Beide sind Gastgeber aus Leidenschaft, beide haben ihr renommiertes Sternerrestaurant in Hägendorf aufgegeben, um mit ihrer innovativen Vision nach neuen Sternen zu greifen. Nun wird mit ihrem Guesthouse und Country Club VALU ein Konzept Wirklichkeit, das einmalig ist. Einmalig nicht nur deshalb, weil man sich bewusst für einen Standort jenseits der beliebten Touristendestinationen entschieden hat und stattdessen im bündnerischen Val Lumnezia mit unberührter Naturidylle und eindrucksvoller Bergkulisse aufwartet. Einzigartig auch, weil man ein Gebäude wählte, dessen Jugendstil-Historie bewahrt und mit neuem Zeitgeist erfüllt wurde. Und absolut unvergleichlich, weil hier ein luxuriöses Hideaway mit exklusivem Membership-Prinzip willkommen heisst – und damit eine fast private Herberge mit entspanntem Zuhausegefühl. In der Stille am Ende dieses Tals, das sich am Südhang des Piz Mundaun zur berühmten Greina-Hochebene hin wendet, wird der Gast zum Freund und zum Mitglied der VALU Familie: Für ihn hält man die Zeit an und gönnt ihm eine unschätzbare Auszeit in vollkommener Wohlfühlatmosphäre. Zeit und Raum verschmelzen lassen und dem Aufenthalt einen kostbaren, bleibenden Wert verleihen, so lautet hier die Philosophie, der alle folgen. Ein eingespieltes Team aus ebenso kompetenten wie charismatischen Persönlichkeiten schafft dafür die perfekten Rahmenbedingungen – diskret, entspannt und individuell, weil man ja die Wünsche der Members bereits im Vorfeld kennt. Wertzeiträume schaffen, welche die Alltagshektik auf wohlthuende Weise durchbrechen: So nennen es die Lamparts.

Anni + Reto Lampart



Lampart's Val Lumnezia



Grisons, Switzerland

Anyone who meets Anni and Reto Lampart will immediately notice their connection and spiritual kinship. Both are passionate hosts. Both gave up their renowned award-winning restaurant in Hägendorf to seek new awards with their innovative vision. Now, with their guesthouse and VALU Country Club, their unique concept is becoming reality. Unique not just because they deliberately chose a location away from the popular tourist destinations. Instead they opted for the Val Lumnezia in the canton of Grisons, an unspoiled natural idyll with an impressive mountain backdrop. Unparalleled also because they chose a building that had kept its art nouveau history and filled it with a new zeitgeist. And absolutely incomparable because here you get a welcoming luxurious hideaway with exclusive membership principles –

virtually private accommodation with the relaxed feeling of being home. In the tranquillity at the end of this valley, which turns towards the famous Greina Plateau at the southern slope of the Piz Mundaun, guests become friends and members of the VALU family: For them, time stands still and they can enjoy some invaluable time out in the perfect 'feel good' atmosphere. Let time and space merge and give your stay precious, lasting value: this is the philosophy that everyone follows here. A well-rehearsed team of individuals, as skilled as they are charismatic, create the perfect setting for this – discreet, easy-going and individual, because they already know in advance what the members desire. Creating quality time that beneficially breaks through the hectic of everyday life: That's how the Lamparts describe it.

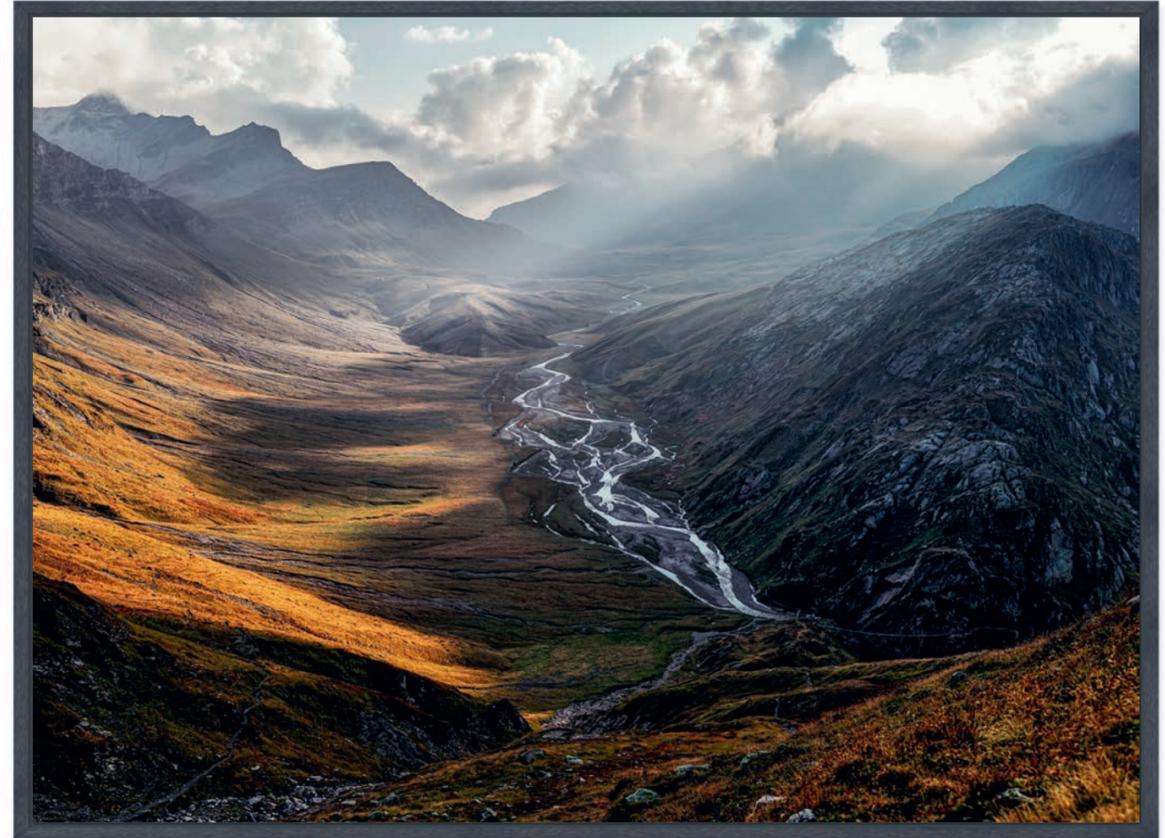


Der Fotograf – Philipp Rohner Ein Mann, der keine grossen Worte braucht. Der Zürcher Fotograf schafft es, diesen ganz speziellen Moment festzuhalten, der jedes Motiv besonders macht. Seine kreativen Portrait- und spektakulären Reiseaufnahmen sprechen für sich: philipprohner.ch

Die Idee von maximaler Freiheit und kreativen Entfaltungsmöglichkeiten findet überall statt: Man kann, muss aber nicht in einer der fünf charmanten Suiten übernachten. Auch nur mal zwischendurch – für das Business Meeting, den Fondue-Abend, für den Kochkurs, ein Spa-Treatment oder zur Weinprobe mit Freunden – steht den Mitgliedern der VALU Country Club offen. Ohne Buchungsbürokratie, ohne Abrechnungslisten, alles wird einfach über die Private oder Corporate Membership abgewickelt. Ankommen und geniessen ist das Motto. In und um das Haus entdeckt man zahllose, einladend gestaltete Lieblingsplätze. Am alten Steinbrunnen sitzen, von der gemütlichen Liege aus den gemächlich vorbeiziehenden Wolken zusehen oder mit einem Drink an der Feuerstelle in die Abendstimmung eintauchen: Ja, so geht Entschleunigung im Wertzeitraum.

The idea of maximum freedom and creative development opportunities is everywhere: You can, but you don't have to, stay overnight in one of the five charming suites. And for its members, the VALU Country Club is also open for those intermittent occasions – a business meeting, fondue evening, cooking course, spa treatment or a wine tasting with friends. No booking red tape, no billing lists, everything is simply processed via the Private or Corporate Membership. Arrive and enjoy is the motto. In and around the house you discover numerous, invitingly designed favourite places. Sit on a comfortable sun lounger by the old stone fountain and watch the clouds as they leisurely pass you by or immerse yourself in the evening atmosphere with a drink by the fire pit: Yes, that's how you slow down during your quality time.

The photographer – Philipp Rohner A man who doesn't need grand speeches. The Zurich-based photographer makes every subject special and captures this extraordinary moment. His creative portraits and spectacular travel shots speak for themselves: philipprohner.ch



Val Lumnezia, Greina Plateau





Zbären Kreativküchen AG Urban Design, Mountainflair oder Outdoorkitchen – jede der Luxusküchen aus der Zbären Swiss Kitchen Manufacture ist ein Unikat. Das Design aus dem eigenen Hause, die Materialien handverlesen, das Konzept alle Erwartungen der Kunden übertreffend.

Spricht man über eine genussvolle Auszeit, gehört dazu selbstredend eine niveauvolle Kulinarik. Reto Lampart bleibt also der gehobenen Gourmetküche treu, wobei er dabei durchaus Bodenständigkeit beweist. Aber dazu später. Zunächst musste eine Küche her, die zum Konzept des Hauses passt – eine offene Wohnküche, die zugleich professionellen Anforderungen gerecht wird. Sich dafür Benjamin und Matthias Zbären ins Boot zu holen, lag mehr als nahe. Denn die Inhaber der renommierten Manufaktur Zbären Kreativküchen wissen wie nur wenige andere, was es heisst, eine Küche ganz nach den Wünschen des Klienten auszurichten. Heute stehen wir in einem Raum, der mit dem massgefertigten Molteni-Herd, den Holzschränken und Natursteinabdeckungen wie im privaten Zuhause anmutet. Wären da nicht die Hightech Features einer Profigastronomie...

When you talk about an enjoyable break, of course, this has to include sophisticated cuisine. Reto Lampart therefore remains true to high-end gourmet cuisine, while still showing his down-to-earth nature. But more on that later. First, they needed a kitchen that matched their country club concept – an open kitchen-diner that also met professional requirements. Getting Benjamin und Matthias Zbären on board made more than sense, because the owners of the renowned manufacture Zbären Kreativküchen know, like few others, what it means to design and build a kitchen exactly as the client wishes it to be. Today, we are standing in a room, which looks like a private home with its custom-made Molteni oven, wooden cupboards and natural stonework, were it not for the high-tech features of a professional restaurant...

Zbären Kreativküchen AG Zbären Kreativküchen AG urban design, mountain flair or outdoor kitchen – every one of the luxury kitchens from the Zbären Swiss Kitchen Manufacture is a one-off. Designed in-house, hand-picked materials, a concept that exceeds all client expectations.



Benjamin + Matthias Zbären

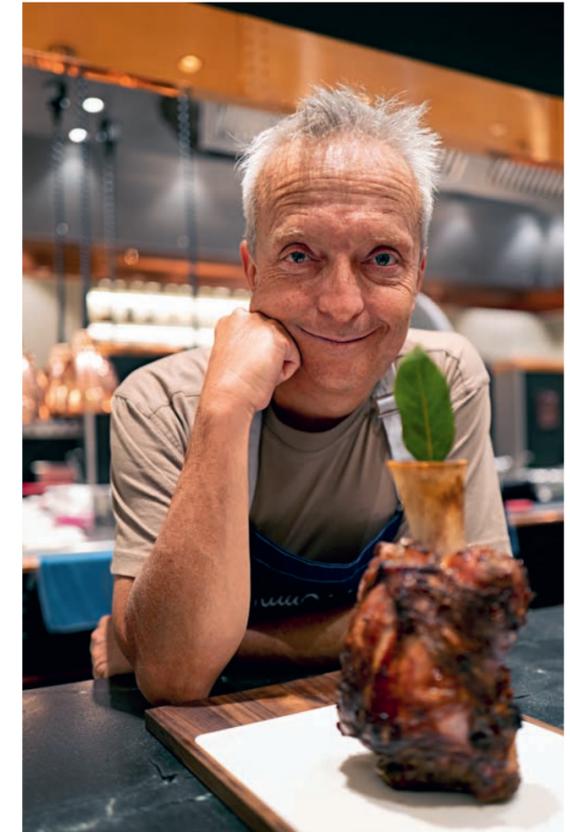
Swiss Kitchen Manufacturer





Muss man, um eine hochklassige Küche zu planen, eine Passion fürs Kochen mitbringen? Diese Frage klären wir bei einer gemeinschaftlichen Kochsession, bei der Benjamin und Matthias Zbären Hand in Hand mit Reto Lampart arbeiten. Und siehe da: Die Meister des Küchenbau-Handwerks agieren auch auf diesem Gebiet routiniert und wissen was sie tun. Leidenschaft und der Fokus auf feinen Details sind die gemeinsamen Nenner, sowohl in der Gourmetküche als auch im Küchenbau. Der Sternekoch ist zufrieden – mit den Kochkünsten und seiner Küche, in der er aus oftmals einfachen Zutaten die herrlichsten Kreationen zaubert. Seine Wertschätzung für die Ressourcen macht ihn zum Meister der Verwertung bei Gemüse, Kräutern, Fleisch und Fisch. Bodenständigkeit, die wunderbar sympathisch ist. Und den Wertzeitraum auf besondere Weise ergänzt.

Do you have to have a passion for cooking to plan a top-class kitchen? We clarify this question at a cooking session where Benjamin and Matthias Zbären are working hand in hand with Reto Lampart. And look: The masters in the craft of kitchen construction routinely work in this area too and know what they are doing. Passion and a focus on the finer details are common denominators both in gourmet cuisine and kitchen construction. The award-winning chef is happy – with the cookery and his kitchen, in which he conjures up the most amazing creations, often from simple ingredients. His appreciation of the resources makes him a master at using vegetables, herbs, meat and fish. A down-to-earth nature that is wonderfully likeable. And enhances this quality time in a very special way.



The **3** Kitchen Maestros

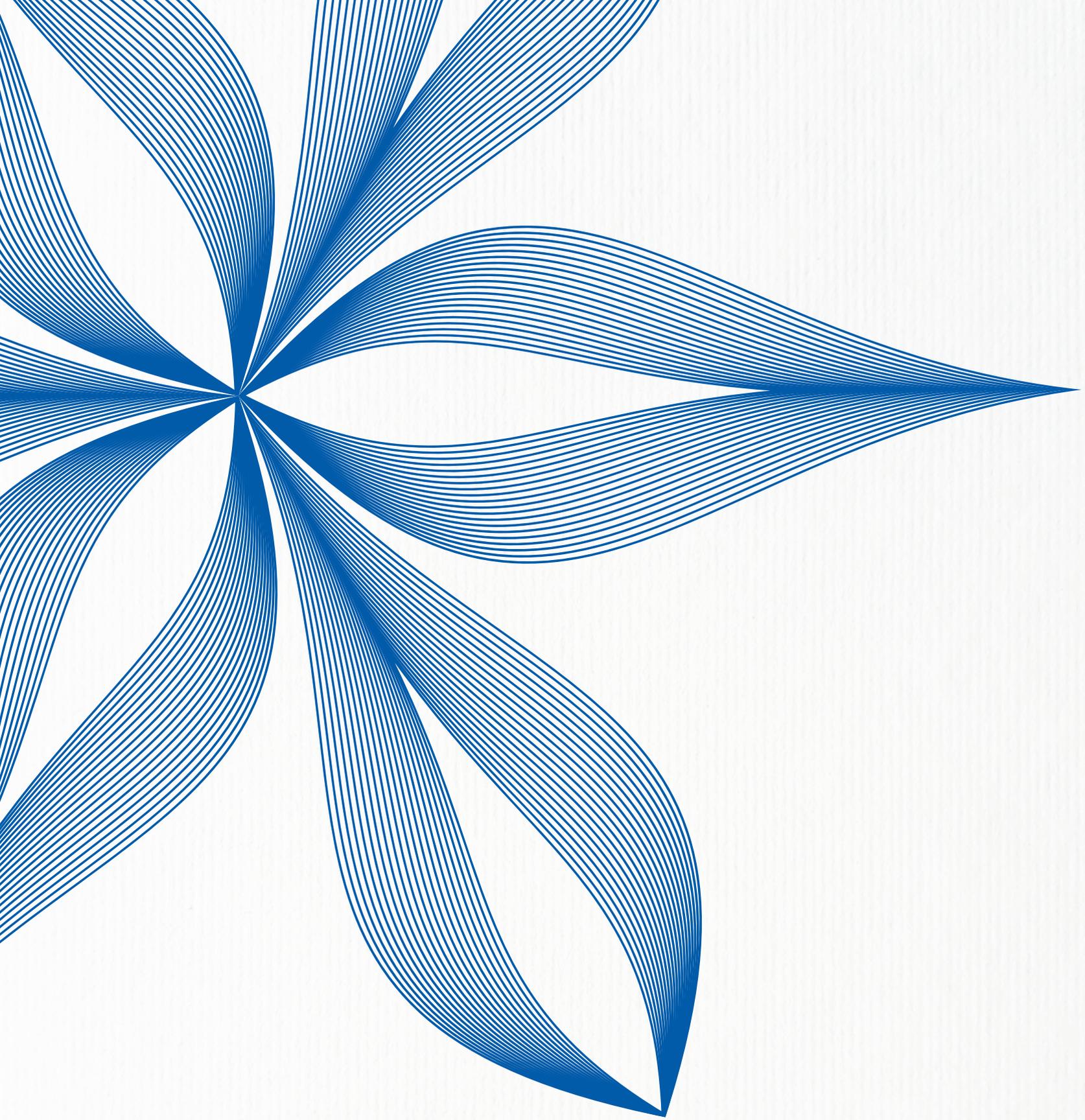
«Ich bin kein Filet-Koch.»

Reto Lampart (2 Michelin Sterne-Koch von 2004 - 2019)



Contact Lampart's Val Lumnezia
 Casa Piz Mundaun AG | Guesthouse & Country Club
 Morissen, Switzerland | www.lamparts.ch

Contact Zbären Swiss Kitchen Manufacture
 Zbären Kreativküchen AG
 Saanenmöser/Gstaad + Bern, Switzerland
www.zbaeren.ch



UNIQUENESS
GUARANTEED