

! **ZUM EVENT** Ein Spielplatz
für Erwachsene 02

i **MAN'S WORLD STELLT VOR**
Macher aus der Region 04

★ **MÖHL** Thurgauer Cider erobert
die Schweiz 11

Lokalhelden

Über hiesige Macher und Marken

Heinrich Villiger Grandseigneur der Zigarrenbranche und Man's World Austeller



2. - 5. Februar

im StageOne beim Bhf Oerlikon
Tickets gibts auf www.mansworld.com

Uhren / Helikopter / Whiskey / Custom Bikes / Gin / Jeans / Street Food / Virtual Reality / Massschuhe / Autos / Barbershop



MAN'S WORLD AUF 7,2 m².

Zeitloses Design, hochwertige Materialien, innovative Technologien und starke Motoren:
Der MINI Clubman passt perfekt in die Man's World, die Messe für den modernen Gentleman.
Besuchen Sie unseren Stand und erleben Sie seine Vorzüge.

DER MINI CLUBMAN.



MINI ist Main Partner der Man's World 2017. Tickets auf www.mansworld.com



Das Man's World Team in Action. Foto: Jean Christophe Dupasquier

Editorial

von Till Rippmann

Die Schweiz hatte es von Anfang an nicht leicht, als Nation zusammenzuwachsen. Von ihrem Dasein als Spielball grösserer Nationen, über den Sonderbundskrieg, bis hin zur Abspaltung des Kantons Jura vom Kanton Bern, hatte die Schweiz stets ein kompliziertes Verhältnis zu sich selbst. Bei jeder Abstimmung finden wir aufs Neue heraus: Auch in der Gegenwart ist die Frage nach einer verbindlichen, einheitlichen und verbundenen Schweizer Identität nicht abschliessend beantwortet. Vier Landessprachen, Kantonligeist, Stadtland- und Röstigraben.

Gleichzeitig war es stets eine Fähigkeit der Helvetier, aus ihrer Heterogenität eine Tugend zu machen. So wurde die Anwesenheit scheinbar unvereinbarer lokaler Eigenheiten zum festen Bestandteil der Schweizer Kultur.

Es ist schweizerisch, stolz seinen Dialekt zu sprechen, andere zu erkennen und je nach Region eine andere Fonduemischung zu geniessen. Ob Bündnerfleisch oder Appenzeller Mostbröckli, ist eine zwingend zu unterscheidende Geschmacksfrage und niemals einfach Schweizer Trockenfleisch. Die Vielfalt von Einflüssen, Kul-

turen und Lebensweisen ist gerade das wesentliche, identitätsstiftende Merkmal unserer Gesellschaft. Gleichermassen gehört es zum Schweizer Selbstverständnis, erst als Einzelperson, dann als Gemeinde und dann als Kanton seine eigenen Anliegen zu regeln.

So sind auch unsere Helden Menschen mit ganz unterschiedlichen Geschichten und Hintergründen, die mit und aus ihrer direkten Umgebung etwas zu machen wissen. Denken wir beispielsweise an Nicolas George Hayek, einen gebürtigen Libanesen, dessen Unternehmen, die Swatch Group, zusammen mit Schokolade und den Bergen zum Schweizer Klischee avanciert ist. Ganz Ähnliches gilt für Jean Villiger, der 1888 eine kleine Zigarren-Manufaktur in seinem eigenen Wohnhaus im luzernischen Pfeffikon aufbaute und dessen Enkel wir heute unverblümt Zigarrenbaron nennen.

In der Schweiz kann der Einzelne, der seinen Mut und seine Fähigkeiten auf ein Ziel richtet, noch etwas erreichen. Es ist mitunter diese Schweizer Eigenart, aus allen möglichen Einflüssen anspruchsvoll Neues zu schaffen. Es trägt dazu bei, uns zum fünften Mal in Fol-

ge auf den ersten Platz des internationalen Innovations-Indexes zu bringen. Wir müssen nicht über die Landesgrenze hinaus, um progressive Erfinder und innovative Unternehmer zu finden.

Von LSD über den Reissverschluss bis hin zu LCD-Bildschirmen tragen die Schweizer fast schon traditionellerweise zum Fortschritt der Menschheit bei. Selbst das Internet wurde in der Schweiz entwickelt, von einem Briten namens Tim Berners-Lee am CERN in Genf. «Made in Switzerland» ist also nicht von ungefähr ein weltweit verstandenes Gütesiegel, das für Innovation und Qualität steht. Nun leben wir in einer Zeit, in der wir genau diesen Erfindergeist, diesen Mut und den Willen, die Welt ein bisschen zu verbessern, dringend brauchen.

Die Man's World 2017 hat es sich zum Ziel gesetzt, Erfinder und Macher zu unterstützen, die dieses Potenzial mitbringen. Männer und Frauen, die die Zeichen der Zukunft erkennen und ihren Erfindergeist in Richtungen lenken, die den aktuellen Herausforderungen angepasst sind. An der Man's World sind Unternehmer vertreten, die nachhaltig wirtschaften, sich einer lokalen, qualitativen Produktion ver-

schieden haben, die neue Ideen liefern und sie mit Altbewährtem zu verbinden wissen.

Hier findet man drei Brüder mit italienischen Wurzeln, die ihren Kaffee in Zürich rösten lassen um ihn dann in Tassen statt Wegwerf-Blechern zu servieren. Erfindungsreiche Väter aus Luzern, die einen Weg gefunden haben, vitaminreiche aber Zusatzstofffreie Babynahrung noch am Tag der Bestellung nach Hause zu liefern. Wir finden aber auch traditionsbewusste Patrons, wie Heinrich Villiger, der ein 125 Jahre altes Familienunternehmen erfolgreicher als je zuvor mit demselben, unerschütterlichen Qualitätsbewusstsein führt. Wir werden die Werke von Dan Aetherman bestaunen, einem Künstler, der aus Elektroschrott retro-futuristische Maschinen in Steampunk-Ästhetik bastelt und damit eine Aussage gegen die Verschwendungssucht der Gesellschaft macht. Dass man gleichzeitig bei Claudio Bernasconi Whisky, bei Smith & Smith Wein und bei Turicum Gin degustieren, eine gute Zigarre rauchen und Flugsimulator fliegen kann, versteht sich von selbst.

Burger, Gin und Helikopter

Nach einem erfolgreichen Erstling im 2016 findet die Man`s World nächstes Wochenende zum zweiten Mal statt.



Bagger, Zug und Panzer – Der Parkplatz an der Man's World 2016.

Am ersten Februar-Wochenende dreht sich erneut alles um alles, was Männern (und Frauen) Freude bereitet. Von leckeren Burgern, exklusiven Spirituosen, Zigarren und Bieren, handgemachten Ravioli bis hin zu Virtual Reality Ecken, Flugsimulatoren und Helikoptern zum Anfassen, findet unser inneres Kind vier Tage lang Alles, was das Herz begehrt auf dem 5,000 m2 grossen Spielplatz für Erwachsene.

Man`s World setzt in jedem Aspekt auf Authentizität und Freude an Qualität. Sie schafft einen Raum, in dem man sich entschleunigt seinen Interessen hingeben, degustieren, anfassen und Fragen stellen kann. Das Man`s World Team hat erneut ein Jahr damit verbracht, aus den verschiedens-



Carrera Bahn – Schon an der Man's World 2016 wurde fleissig gespielt...

ten Bereichen Marken und Produkte sorgfältig zu kuratieren, hat sich mit den Machern hinter diesen Produkten unterhalten und wurde dabei von der Begeisterung eines jeden Einzelnen angesteckt. Um diese Begeisterung mit den Besuchern teilen zu können, baut Man`s World die alte ABB Industriehalle StageOne in Oerlikon in ein kleines Paradies um.

Auch nächstes Wochenende lässt sich Man`s World nicht lumpen. Neue Marken und Highlights, mehr Platz zum Verweilen und essen, lassen auf sich warten.

Massanzüge, Massschuhe, massgefertigte Motorräder – An der Man`s World präsentieren sich verschiedene Unternehmen, welche die Extrameile gehen um ihr Produkt den Wünschen und Bedürfnissen des Kunden anzupassen. Von der Schaubrauerei über den Helikopter sendet sie ihre Besucher auf Entdeckungsreise.



Mixology – Auch Spirituosen, Wein und Bier erhalten ihren Pflichtplatz.



VTR Customs – Motorradumbauten der Extraklasse



Bullfrog Barbershop – Der Barbier war stets ausgebucht.



Fleisch – Ob Tatar, Burger oder Caveman-Steak: An Fleisch wird es nicht mangeln.

MAN'S WORLD STELLT VOR

Man's World stellt vor

Die Erlebnismesse kuratiert bevorzugt Unternehmen us der Region und gewährt in dieser Ausgabe einen Einblick in deren Geschichte.

Love the Machine Hate the Factory – Retrofuturistische Maschinen und Apparate einer vergangenen Zukunft



Dan Aetherman a.k.a. The Chocolatist bei der Arbeit

Im Gegensatz zu seinem Namensvetter Cyberpunk beschäftigt sich Steampunk nicht mit einer Zukunft, in der Menschen und Technik verschmelzen, sondern mit alternativer Vergangenheit. Was hätte sein können, wenn Entdeckungen früher oder später gemacht worden wären. Wenn Computer vor Plastik oder die Atomkraft im Wilden Westen existiert hätte. Die vorstellbaren historischen Alternativen sind endlos.

Dies könnte man «Retro-Science-Fiction» nennen. Damit sind zumindest die optischen und technischen Aspekte des Genres erfasst, die Dan Aetherman, dem Steampunk Artist an der Man's World, besonders wichtig sind. Es geht um Technik, die an sich modern ist, aber im viktorianischen Stil gebaut wurde. Holz, Messing, Glas und Kupfer mechanisch verbunden.

Dan ist einer der Künstler, die Ende Achtziger Jahre damit angefangen hatten, Steampunk zu machen ohne es so zu nennen.

Ich treffe mich an einem Bahnhof in der Nähe von Dans Arbeitsstelle mit Dan. Man muss ihn nicht speziell darum bitten, für ein Foto seinen Zylinder zu tragen - er trägt ihn sowieso. Und genauso selbstverständlich sticht er aus der Bevölkerung heraus. Wie ein Zeitreisender, der eben angekommen ist und seine Umwelt historisch einzuordnen versucht.

Dan war schon als Kind von alter Technik fasziniert und hat in Elektroschrott-Mulden nach spannenden Teilen gesucht, die er zum Basteln verwendete. Diese Leidenschaft machte ihn zu einem wunderlichen Aussenseiter auf dem Pausenhof, wie er sich selbst beschreibt:

«Ich war eigentlich immer ein Aussenseiter, der verrückte Bastler, der immer wieder was Schräges, Gefundenes oder Zusammengesetztes in die Schule mitbringt.»

Für den gelernten Lebensmitteltechniker und ehemaligen Maitre Chocolatier bei Lindt ist Steampunk eine Lebenseinstellung. Es ist ihm wichtig sich von jenen abzugrenzen, für die Steampunk nur eine Verkleidung ist. Er bezeichnet sich als Steampunker, da er Steampunk lebt und sich trotz seines auffallenden Lederzylinders mit Schweisserbrille als Hutband, Stahlkappenstiefeln, Weste und Hemd im Stil des ausgehenden neunzehnten Jahrhunderts, nicht als verkleidet versteht.

«Ich laufe immer so rum - nicht nur an der Comic-Messe», klärt er mich auf.

Die anderen, die nur nach Steampunk aussehen, bezeichnet er als Steampunks. Das sind Leute, für die Steampunk ein Fashion Trend in der entsprechenden Szene ist.



Maschine und Kunst zugleich: Steampunk Astromechs STEAMWARS

MAN'S WORLD STELLT VOR

«Diese Leute verkleiden sich für ein Wochenende als Steampunks und gehen an irgendeine Messe. Das ist nicht dasselbe, auch weil diese Leute oft Styropor und Plastik für ihre Kostüme verwenden. Die sind zwar oft schön gemacht. Aber sie sind nicht, was ich im Steampunk als wertvoll erachte. Echte «Steampunker» sind die Künstler, die wie ich Steampunk leben und sich dementsprechend auch im Alltag so kleiden, wie ich es tue.»

Dan liebt das Retro-Design, das den Steampunk erkennbar macht: Holz und Messing statt Plastik und Fiberglas, Tasten statt Touchscreens. Doch geht es ihm um mehr als Design: «Steampunk ist eine Gegenbewe-

gung zur Konsum- und Wegwerfgesellschaft. Ich schaue mir die Funktionsweise von Geräten an und frage mich: Wie kann ich das lösen ohne Tausende von Franken auszugeben und ohne High-Tech in den Apparat einzubauen? Ich frage mich beispielsweise: Wie sähe ein Computer aus, hätte man ihn Ende des 19. Jh. gebaut?» Der Aetherman sucht sich Teile, die er braucht, meist im Abfall. Nur ausnahmsweise kauft er Bestandteile. Schrauben seien schwierig zu finden, ebenso Platinen oder Kabel. Für solche Notlösungen hat sich Dan ein Limit von 50 Franken pro Objekt gesetzt. Dan verkauft seine Kunst nicht. Er träumt von einem Steampunk-Museum, das gleichzeitig Treffpunkt würde, wo man sich austauschen und ge-

meinsam basteln könnte. Zurzeit grübelt er an einer Energiequelle für dieses Museum, die aus der Verbindung eines Standard-Generators mit einer Dampfmaschine besteht.

Ein anderes aktuelles Projekt ist, nach einer Nachbildung von R2-D2, dem Androiden aus Star Wars, nun eine lebensgrosse Kopie des Artgenossen «Chopper» zu bauen. Für die Man's World plant Dan aus diesem Androiden einen fahrbaren Kühlschrank zu bauen. Als ich ihn darauf anspreche, meint er:

«Das war mal der Plan. Ich habe gerade ein paar schöne Teile gefunden, vielleicht wird es jetzt etwas Anderes».



UNDERWOOD Pentium PC ist ein funktionsfähiger Computer auf Basis einer antiken Schreibmaschine.

Einmal Füße scannen – immer Massschuhe bestellen Ein Schuhmacher bringt seine Familientradition in die Moderne.

Schuhe kaufen ist alles andere als des Mannes liebster Zeitvertreib. Überfüllte Regale mit tausenden neuen Modellen, die alle nicht wirklich passen wollen. Nicht selten finden sich die Herren der Schöpfung plan- und ahnungslos inmitten dieses Dschungels von Grössen und Stilrichtungen wieder. Da wünscht sich mancher sehnlichst einen Experten. Eine Person, der man sich anvertrauen kann. Jemanden, der die Bedürfnisse des Kunden erkennt, ein schier unendliches Wissen über die Materie hat und deshalb das weitaus passendere Modell für den jeweiligen Kunden findet, als es dieser jemals selbst könnte. Dieser Jemand ist Dominik Risch.

Dominik Risch hat das Schuhmacher-Handwerk quasi in der Erbmasse mitbekommen: Sein Grossvater war schon Schuhmacher und sein Vater ebenso. Gut neunzig Jahre nachdem Grossvater Risch seinen ersten Schuh gefertigt hat, setzt sein Enkel eine bahnbrechende Innovation um und macht den Massschuh für jedermann zugänglich. Dominik Risch, der nach seiner Lehre ei-

ne beeindruckende internationale Karriere in der Modebranche hingelegt hat, trug sein Arbeitsleben lang eine Idee im Hinterkopf: Er will die Tradition und Qualität seines Handwerks, und so auch die Tradition seiner Familie, in die Gegenwart bringen. Eine Herausforderung, die im Zeitalter der seriell produzierten Sneakers nicht einfach scheint. Doch Dominik Risch hat genau das geschafft.

Durch modernste 3D-Scantechnologie vermisst Risch den Fuss seines Kunden und erfasst so gewissermassen dessen DNA. Auf diesen Daten aufbauend, ist es Risch möglich, praktisch jeden Schuh in höchster Qualität passgenau herzustellen. Anders als zu Grossvaters Zeiten, ist die einzelne Passung heute nicht mehr auf ein spezifisches Modell beschränkt. Die Digitalisierung des Fussmasses nutzt Risch, um dem Kunden eine ganze Palette an Schuhmodellen zu nahezu unschlagbaren Preisen anzubieten. Ob mit oder ohne Schnalle, breite, eckige oder runde Spitze, vom Lackschuh bis zu high-end Sneakers, ist bei der Familie



Dominik Risch, Geschäftsführer und Inhaber.

Risch heute alles möglich.

Ist das Mass genommen und das Modell ausgesucht, wird der Auftrag an ausgewiesene Schuhmacher in Florenz weitergeleitet, die den Schuh präzise gemäss Kundenwunsch fertigen. Ist das Mass einmal bei Risch Shoes hinterlegt, kann der Kunde seine Schuhe ein Leben lang online bestellen und muss nie mehr ein Schuhgeschäft

betreten, geschweige denn Schuhe anprobieren. Wer gerne die DNA seiner Füße erfassen lassen will und so den ersten Schritt in Richtung des nächsten Levels an Schuhqualität tun will, kann ganz einfach online einen Termin bei Risch vereinbaren.

www.risch-shoes.com

MAN'S WORLD STELLT VOR

Das Leben ist zu kurz für schlechten Kaffee
Drei Brüder und ihre Liebe zum braunen Gold.

Das Leben ist zu kurz für schlechten Kaffee. Die drei Brüder Patrizio, Valerio und Michael Minutillo sorgen dafür, dass uns dieser künftig erspart bleibt. Die drei Jungs haben sich echtem italienischem Kaffeegenuss verschrieben und eine mobile Café Bar gebaut, mit der sie quer durchs Land reisen.

Bereits im Primarschulalter, in dem andere Kinder beim Geruch von Kaffee noch die Nase rümpfen, schlürften die Jungs zum Frühstück jeweils einen von Papa Minutillo gezauberten Cappuccino. Der leidenschaftliche Kaffeetrinker hat den guten Geschmack und die hohen Ansprüche seinen Söhnen vererbt:

„Wenn man sich etwas auskennt, trinkt man nicht mehr einfach so schnell überall jeden Kaffee. Da kommt es schon mal vor, dass man lieber ganz verzichtet, statt einen halbherzigen Kafi zu schlürfen.“

Um nie mehr einfach einen “Kafi” zu machen haben sie eine waschechte Faema E61 aus dem Jahre 1963 ersteigert und komplett restauriert. Dieses Kaffeemaschinen-Modell war in den 60er-Jahren die Innovation in Sachen Kaffee schlechthin, stand damals in jeder guten Café Bar Italiens und genießt heute wohlverdienten Kultstatus.



Brüder Minutillo von links nach rechts: Michael, Valerio, und Patrizio

„Die Kaffeemaschine ist laut, sie dampft und macht Geräusche! Solche Maschinen haben Jungs doch schon immer fasziniert. Bei mir und meinen Brüdern war's eben die Kaffeemaschine.“

Von den Bohnen über die Milch bis hin zum Rohrzucker und dem Nusschöggeli als Beilage, wird bei Barista Corado sorgfältig ausgewählt:

„Wir legen Wert auf höchste Qualität unserer Produkte und verwenden nur auserlesene Kaffeesorten aus regionalen Kleinröstereien.“

Die drei Brüder haben in Zusammenarbeit mit dem „Röstlabor“ in Zürich-Höngg ihren eigenen Kaffee, bestehend aus drei lokal angebauten Bohnensorten, entwickelt. Statt in typischen CoffeeToGo-Pappbechern wird dieser in den hauseigenen Tassen serviert. Dies ist nicht nur ein No-Waste-Statement, sondern beeinflusst auch das Geschmackserlebnis positiv, wie die Experten erklären:

„Die Wärme und der Geschmack gehen in der Tasse weniger verloren“

Ausserdem präsentierten sich in Tassen auch die Latte Art-Kunstwerke besser, die Michael und seine Brüder ihren Gästen auf den Cappuccino zaubern. Das Trio selbst trinkt seinen Kaffee am liebsten klassisch italienisch als Espresso, oder zum Frühstück auch mal als Cappuccino:

„Zucker beeinflusst guten Kaffee viel zu stark. Dann ist es nicht mehr das volle Geschmackserlebnis. Wenn Milch die richtige Temperatur hat, wird sie so oder so auch leicht süsslich. Da braucht es gar keinen Zucker mehr.“



NEIFFs Massgefertigte Messergriffe

Diversität an Klingen eine wichtige Sache lange vergessen: Der Griff des Messers.

Adrian Gögl hat sich diesem angenommen und macht durch die Verschmelzung von bewährtem Handwerk und modernsten Technologien massgeschneiderte, auf

NEIFF schickt die Männer an den Herd
Adrian Gögl's Messer sind die Verlängerung des Arms.

Das Messer ist das essentielle Werkzeug für die Zubereitung von Speisen. Vermutlich deshalb gibt es sie schon zu Tausenden. Messer mit langen Klingen, Messer mit kurzen Klingen, mit Drop-Point-Klingen, Dolchklingen und Klingen aus unzähligen verschiedenen Materialien. Nur ging bei der ganzen

MAN 'S WORLD STELLT VOR

die Griffhaltung des Kunden abgestimmte Messergriffe möglich. Der Industrie- und Produktdesigner kam durch seine Arbeit für einen Brillenhersteller mit 3D-Scan und -Druck in Kontakt, war davon fasziniert und wollte diese Idee für ein eigenes Produkt nutzen.

Er verbindet so seinen Beruf mit seiner Leidenschaft fürs Kochen. Der Reiz am Experiment und dem Ausprobieren von neuen Ideen, aber auch das alltägliche Kochen, um Familie, Freunde und sich selbst mit gesunder und schmackhafter Nahrung zu versorgen, motivierten ihn dazu, ein einzigartiges Küchensutensil zu kreieren. Er erstellte also testweise einen Messergriff für sich selbst und war begeistert vom Resultat: NEIFF war geboren.

Doch wie entsteht ein massgeschneiderter Messergriff? Mithilfe einer Messerattrappe wird ein Abdruck der Hand genommen, welcher dann nach einem 3D-Scan

verfeinert und schliesslich mit einem industriellen 3D-Drucker ausgedruckt wird. Das Resultat sind einzigartige Optik und Haptik mit maximaler Funktion. Durch das moderne additive Fertigungsverfahren, den 3D-Druck, entsteht im Gegensatz zum herkömmlichen Fräsen kein Materialabfall.

Auch das Verbindungssystem zwischen Klinge und Griff wurde von Gögl speziell für NEIFF entwickelt. Diese Innovation ermöglicht einfache Reparaturen oder das Austauschen von Klinge oder Griff. Als Endprodukt entsteht ein ergonomisches und auf die Griffhaltung des Kunden abgestimmtes Kochmesser. Das vollendete Gefühl eines massgefertigten Anzugs lässt sich dank NEIFF nun auch in der Küche geniessen. Arm, Hand, Griff und Klinge bilden dank NEIFF eine perfekte Einheit und steigern die Kontrolle über die Klinge spürbar.



Adrian Gögl, Erfinder und Inhaber von NEIFF

SIND IHRE FÜSSE
SCHON GESCANNT?

Wir sind an der Man's World –
buchen Sie jetzt Ihren persönlichen Scan-Termin:
www.risch-shoes.com



JAN HENRIK HANSEN

Gebäude und Objekte aus Musik

Weltweit einzigartige Kunst und Architektur aus Wiedikon.

Jan Henrik Hansen ist ein Visionär. Und er will seine Visionen sichtbar machen, sie ausdrücken, sie modellieren und sie in der Hand halten. Was vor 20 Jahren als künstlerische Spielerei begann, nimmt in der Arbeit des musikverliebten Architekten im wahrsten Sinne des Wortes Form an: Jan Henrik Hansen modelliert Skulpturen aus Musik.

Der Zauber passiert in einem Hinterhof in Zürich-Wiedikon. Dort hatte Hansen einst sein Architekturbüro, inzwischen ist das Büro eine Experimentier-Werkstatt. Hier arbeitet Hansen daran, Musik in plastische Körper zu übersetzen. Hansens Labor ist eine Mischung aus Architekturbüro, Musikstudio, Künstleratelier und Forschungsinstitut: Es wird darin Musik in dreidimensionale Objekte verwandelt.

Ende der 90er Jahre verschmolz Hansen seine beiden Leidenschaften Musik und Architektur. Die Verknüpfung eines digitalen Musikprogramms und einer CAD-Software, die sonst zum Entwerfen und Planen von architektonischen Werken dient, war dabei der Durchbruch. Hansen schaffte es erstmalig, dass die CAD-Software neu über Musik gesteuert wurde und so rudimentäre Darstellungen von Liedern erstellte. Durch stundenlange Programmierarbeit entwickelten Hansen und sein Team eine Software, mit der sich Musik nicht nur visuell darstellen lässt. Musik kann auch die Form eines Musters, einer Oberfläche, einer Skulptur oder gar eines Hauses definieren.

In Bezug auf Architektur könnte man die Paramater für Hansens Arbeit so festlegen: Je lauter ein Ton auf dem Piano angespielt wird, desto breiter wird das physische Objekt. Die Höhe eines Tones kann die Höhe bestimmen. So nehmen Lautstärke, Rhythmus oder Tempo eines Musikstückes, aber auch die Länge des Tones, die Art des Arrangements oder die Notation Einfluss auf die Modellierung.

An der Man's World 2017 wird Jan Henrik Hansen seine Visionen veranschaulichen. Zudem können Laien mit seiner prototypischen Software „Space Piano“ in Hansens Welt eintauchen und live aus Musik Objekte zaubern.



Bassline – Portrait einer Improvisation am E-Bass, Guss in transparentem Polyurethan



Flashlight – Portrait der Bassline des gleichnamigen Stücks von Parliament



Jan Henrik Hansen.

Hast Du Pläne für nächstes Wochenende?

Ich schon.



Oscar Martin, Miterfinder von Turicum Gin und Aussteller



2. - 5. Februar im StageOne beim Bhf Oerlikon
Tickets gibts auf www.mansworld.com

DMAX



PUNKT
Das Wirtschaftsmagazin

MÖHL IM FOKUS

Wie der Thurgauer Cider die Schweiz erobert

Weltweit wächst keine Getränkategorie so schnell wie der Cider. In der Schweiz ist es die Mosterei Möhl, die mit dem Saft vom Fass und dem Swizly dieser Nachfrage Abhilfe schafft.

1895 eröffnete Hans Georg Möhl in einem Bauernhaus im Thurgau den Gasthof Rössli. Seine Spezialität: vergorener Apfelsaft. Das einstige Volksgetränk hat mittlerweile weltweiten Kultstatus erreicht. Es war Hans Georg Möhl damals vermutlich noch nicht bewusst, doch mit seinem einzigartigen Rezept erschuf er etwas, das heute schon fast Schweizer Kulturgut ist: Den Saft vom Fass.

Die Tradition bewahren

„Schlussendlich ist ein Most, ein französischer Cidre oder ein englischer Cider immer das gleiche: ein Apfelwein“, erzählt Christoph Möhl, Leiter Marketing und Verkauf des Familienunternehmens. Das Produktionsverfahren sei überall das gleiche: „Die Äpfel werden gepresst und danach wird der Saft eine Zeit lang in ein Holzfass eingelagert. Irgendwann fängt die Hefe an, den Zucker zu fressen und produziert dadurch Alkohol und CO2.“ Schliesslich muss der Saft rund drei Monate in Eichenfässern gelagert werden, bevor er als Durstlöcher erhalten kann.

Lediglich die Apfelsorten und die Hefe machen den feinen Unterschied aus. In England werde hie und da noch nach-gesüsst. Nicht aber in der Schweiz. „Wir bewahren unsere Gasthoftradition.“ In Möhl’s Fall bedeutet das: Weder Zucker noch sonstige zusätzlichen Aromastoffe werden dem Cider beigefügt. Der süssliche Geschmack stammt ausschliesslich vom natürlichen Fruchtzucker der Äpfel.

Die Spitzenreiter

Heute hat das Kultgetränk innerhalb der Mosterei Möhl, die aus dem Gasthof Rössli hervorging, Gesellschaft bekommen. Rund 27 verschiedene Süssgetränke – mit und ohne Alkohol – werden bei Möhl in Arbon produziert. Drei der Produkte konnten sich besonders gut behaupten. An der Spitze steht das berühmte Schweizer Shorley.



Christoph Möhl, Leiter Marketing und Verkauf des Familienunternehmens

Mit seiner Idee, 60 Prozent Apfelsaft und 40 Prozent Mineralwasser zu mischen, war Möhl ein Pionier in der Getränkebranche Ende der 90er-Jahre. Durch den eigens kreierten Fantasienamen (ein Y am Ende von Schorle) und das auffällige schwarzgelbe Design, entwickelte sich der kohlenensäurehaltige Apfelsaft zu einer eigenständigen Marke.

Aber auch der zweite Spitzenkandidat, das Swizly, war zu seiner Zeit revolutionär. 1955 traute sich Möhl als einer der Ersten ihr Produkt als „Cider“ zu bezeichnen. Die Mischung aus klarem Apfelwein, ein wenig Süssmost und einem Schuss hausgemachtem Holunderblütensirup war damals und ist heute noch ein kultiger Durstlöcher auf den Skipisten.

Dritter und letzter auf der möhlschen Hit-Liste ist der gute, alte Saft vom Fass. „Durch die Holzfasslagerung bekommt er ein einzigartiges Aroma, welches offenbar den Ton der Zeit getroffen hat“, erzählt Christoph Möhl. Traditionell. Urchig. In der Bügelflasche. So wie man ihn eben mag.

Aus der Gastronomie für die Gastronomie

Jeden Herbst fahren zahlreiche Lastwagen voller Äpfel an das Tor der Mosterei Möhl im Kanton Thurgau. „Im Schnitt verarbeiten wir 30-000 Tonnen Äpfel pro Jahr“, erzählt Christoph Möhl ein bisschen stolz. Ihr grösster Abnehmer: Die Gastronomen. „Jede unserer Marken wurde in der Gastronomie gross. Dort liegen ja auch unsere Wurzeln“.

Die Äpfel für ihre Produkte bezieht die Mosterei alle aus den umliegenden Kantonen Thurgau und St. Gallen, etwa 40 Kilometer im Umkreis von Arbon. Für den Saft wird nur Schweizer Obst verwendet, „teils handverlesen, teils mit Hilfe von Sammelmaschinen gepflückt.“

Aus Tradition innovativ

Obwohl bei Familie Möhl Traditionsbewusstsein grossgeschrieben wird, ist man nicht festgefahren. Auf seinen vielen Reisen beobachtet Christoph Möhl den globalen Cider-Markt und

schafft gleichzeitig Raum für Innovationen innerhalb der Mosterei. „Der Cider ist international die am stärkste wachsende Getränkategorie“, versichert der Marketingleiter des Familienunternehmens. „Und genau dort knüpfen wir an.“

Auch auf seiner letzten Reise an die Ostküste Amerikas sammelte er Inspiration für neue Produkte. Im New York State und in Vermont werden viele mutige und spezielle Verfahren ausprobiert. Der Markt in der Schweiz sei dafür zwar noch nicht bereit, aber das Potenzial sei auf jeden Fall vorhanden. „In der Schweiz hält man es lieber traditionell, denn darauf vertrauen die Leute.“ Trotzdem: Innovationen lassen sich nicht aufhalten. Und wenn schon Innovationen, „dann dürfen es ruhig auch Schweizer Innovationen sein“..



**ROMANICO DO 2014
TESO LA MONJA / TORO, SPANIEN
TEMPRANILLO**

**funky – grosszügig – freigeistig –
frivol – tiefgründig – juicy – freizügig**

**92 Parker Punkte
94 Guia Peñín Punkte**

**Statt CHF 16.–
CHF 14.–
vom Mittwoch, 1. bis 14. Februar**

**SHOP ONLINE:
www.smithandsmith.ch**

SMITH & SMITH
Wine Company

**Meet us at Man’s World
www.mansworld.com**



WEIL MÄNNER MÄNNER SIND.

MAN’S WORLD GO

Ein Start-Up unterstützt Start-Ups: Man’s World GO! Challenge

Seit ihrer Gründung 2015 ist die Man’s World zu einer verlässlichen Plattform angewachsen, die sich dem Aufspüren von smarten, innovativen und qualitätsbewussten Firmen verschrieben hat. Oft werden diese Eigenschaften in jungen Unternehmen gefunden, die von passionierten Menschen geführt werden, die für ihre Visionen brennen. Um dieses Feuer, diesen Mut und diese Hingabe zu unterstützen wurde die Man’s World GO! Challenge ins Leben gerufen.

In Zusammenarbeit mit ihrem Hauptpartner Mini hat Man’s World vier von insgesamt 20 spannenden Bewerbern zugelassen, die sich der Man’s World Philosophie entsprechend durch Qualität und Kreativität hervortun. Im Rennen waren stylische E-Bikes, ein brandneues Start-Up, das plant, einen Lieferdienst für frisch zubereitete Babynahrung anzubieten, eine Zürcher Jeans-Marke und handgemachte Humidoren. Der Gewinner wurde von einem Gremium aus Marketingexperten, Unternehmern und Medienvertretern, sowie aus der Social Media Community der vier Finalisten gekürt. Wir stellen den Gewinner Nüesch Humidore und die drei weiteren Finalisten vor.

Nüesch Humidore



Remo Nüesch

«Zigarren rauchen ist eine Passion. Sie wird zelebriert. Nichts verkörpert den stilvollen Genuss so sehr wie jemand, der sich Ruhe für seine grosse Liebe gönnt. Damit sich dieses Gefühl entfalten kann, werden hohe Ansprüche an die Zigarre gestellt - und in besonderem Masse auch an die Lagerung.» Ein Schreinermeister mit einer Leidenschaft für das Zigarrenrauchen. Remo Nüesch verbindet seine Leidenschaft für Zigarren mit der Schreinerkunst und produziert handgefertigte Humidore für Sinnesgleiche.

Das Wissen um Tradition, verbunden mit Innovation und Sinn für elegante

Funktionalität bilden den Schlüssel für die Einzigartigkeit der Nüesch-Humidore. Seine Produkt-Palette rangiert vom exklusiven Möbel mit Humidor-Ausstattung bis zum Walk-in.

Nüesch-Humidore wird seine Stücke an der Man’s World präsentieren und erhält als Gewinner der Start-Up Challenge einen Mini Cooper Clubman für ein Jahr. www.nuesch-humidor.ch

Yamo



Drei junge Väter des Yamo Team

Drei junge Väter haben sich einer der wichtigsten Herausforderungen des Elternseins angenommen: Wie ernähre ich mein Kind gesund, ohne den ganzen Rest meines Alltags komplett zu vernachlässigen? In Zusammenarbeit mit erfahrenen Lebensmittelwissenschaftlern und Kindermedizinerinnen wurde hierauf eine Antwort gefunden: Sieben leckere, nährstoff- und vitaminreiche

Brei-Rezepte, die in abwechslungsreichen Boxen bestellbar sind und bequem direkt nach Hause geliefert werden. www.yamo.ch

Upper Class



Die Upper Class Gründer

Aus einer international berühmten Zürcher Graffiti Crew ist ein Jeans-Label entstanden. Exklusiver Japanischer Denim wird von Italienischen Schneidern zu einer qualitativen Jeans vernäht und von Upper Class mit künstlerischen Details verfeinert. www.upperclass.ch

Coboc



Stylische Ebikes

Eine E-Bike das nicht aussieht wie eine Maschine? Getrieben von unhaltbarem Innovationsgeist vereint Coboc sportliche Eleganz und technische Raffinesse in einem E-Bike mit revolutionärem Potenzial. www.coboc.ch

Lindt

BATONS KIRSCH
KIRSCHSTENGELI

Schweizer Schoggi-Held mit Schuss. Seit 1931.



Seit 1931 stellen die Lindt Maîtres Chocolatiers mit viel Liebe und Können die einzigartigen Kirschstengeli her. Nur bester Schweizer Kirsch wird sorgfältig verarbeitet und mit feinsten Lindt Chocolate umhüllt. Lindt Kirschstengeli – ein Chocladen-Geschenk, welches höchsten Ansprüchen gerecht wird.

LINDT Maître Chocolatiers depuis 1845





LEGENDS ARE FOREVER

HERITAGE | PILOT Ton-Up



ZENITH

WATCH MANUFACTURE SINCE 1865

KURZ

SCHMUCK UND UHREN

Zürich | Bahnhofstrasse 80 | Glattzentrum