

S

S-Magazin Nr. 26: *Orte der Kindheit* Wie Erinnerungen unser Leben prägen – ein Reiseheft



Der Vibe von damals
Wo wir in unserer Jugend glücklich waren, vergessen wir nie. Die Bilder dieser Ausgabe wurden von Kindern rund um den Globus fotografiert für die Hilfsorganisation 100cameras. Sie zeigen den Alltag von Acht- bis 18-Jährigen – oft an Orten, die der Rest der Welt üblicherweise aus einer anderen Perspektive sieht

MIT ALLEN SINNEN UNVERGESSLICH

HIER BEGINNT ETWAS,
DAS FÜR IMMER BLEIBT

An Bord unserer Schiffe von wohligen Luxus umgeben, sanft durch Ozeane voller überwältigender Eindrücke gleiten. Von Sehnsüchten zu Traumzielen, von absoluter Entspannung zu einzigartigen Abenteuern. Am Pool, im Gourmetrestaurant oder beim Blick in die Unendlichkeit: Erlebnisse, die für immer bleiben.

Unvergessliche Momente an einem unvergleichlichen Ort – jetzt entdecken auf hl-cruises.de/sinne oder in Ihrem Reisebüro.



Scannen und mit allen Sinnen eintauchen.

REISEN



S-Magazin
Das Stilmagazin vom SPIEGEL
Oktober 2025

Den Inhalt dieses Hefts
finden Sie auch auf
spiegel.de/leben/stil/s-magazin

»Mehr als ein Punkt auf der Landkarte ist der Ort unserer Kindheit jener, an dem alles seinen Anfang nahm – unsere Träume, Vorstellungen, Prinzipien. Dort hat die Welt für uns ihr Gesicht erhalten«, schreibt die Schriftstellerin Julia Schoch. Ihr Essay ist der Auftakt zu dieser Reiseausgabe, in der es um genau solche Anfangspunkte des Lebens geht. Schoch berichtet, wie sie ihrem Mann und ihren Kindern bei einem Besuch die Besonderheit ihres Herkunftsorts näherbringen wollte, einem Städtchen am Stettiner Haff in Mecklenburg-Vorpommern. »Aber Erinnerungen sind individuell, Teil unseres subjektiven Gedächtnisses.« Was einem Menschen sein Kindheitsort bedeutet, ist schwer zu vermitteln, doch wenn es gelingt, erzählt es oft erstaunlich viel über ihn. Zehn prominente Persönlichkeiten nehmen uns in diesem Heft mit an die Orte, die sie früh geprägt haben und bis heute beeinflussen – lauter Reisen in die Vergangenheit. Mit Unternehmern, Kreativen, einem Model, einem Politiker und einer Sportlegende tauchen wir ein in ihre Erinnerungen und spüren ihre Sehnsucht: nach dem türkischen Bergdorf, der tansanischen Großstadt, dem See in Japan, dem Wäldchen in Litauen oder dem Strand in Griechenland. Die Faszination dieser Orte überdauert Zeit und Raum. »Selbst wenn wir sie längst verlassen haben«, schreibt Schoch, »bleiben wir für immer in ihrem Bann.« **Viel Freude mit S, Ihre Redaktion**

12



24



22



04	Magazin I <i>Klassiker: Die Männershorts / Was für ein Blick: Savoir-vivre im französischen Künstlerdorf Mougins / Schmuckdesigner Dominic Jones über die Aufgabe, die königlich-britische Münzprägestätte neu auszurichten</i>	12	Gerüche, Gefühle, Geschichten <i>Der Duft von Mkaa, das nasse Gras unter den Füßen, die Sonne, die hinter den Bergen rosa versinkt ... Prominente wie Schauspielerin Sibel Kekilli, Politiker Joe Chialo oder Sportlegende Alberto Tomba erinnern sich an die Orte ihrer Kindheit</i>	24	Souvenirs, Souvenirs <i>Restaurants, Cafés, Hotels oder Beachclubs tun sich zur Imagepflege immer häufiger mit Modemarken zusammen – dabei kommen teils urkomische Erinnerungstücke für ihre Gäste heraus</i>
06	Magazin II <i>Herzenssache von Möbeldesigner Daniel Heilig / Chanel-Ausstellung: Europäisches Handwerk in Tokio / Wein-Kolumne: High Glass</i>	22	Neue Perspektive <i>Mit einer Kamera die Welt verändern: Die Hilfsorganisation 100cameras verhilft benachteiligten Kindern und Jugendlichen auf der ganzen Welt zu mehr Sichtbarkeit und Selbstbewusstsein. Diese Ausgabe ist exklusiv mit ihren Werken bebildert</i>	28	Omas Rezepte auf Sternenniveau <i>Klopse, Kohl, Kartoffeln: Marco Müllers Kunst ist es, mit einfachen Zutaten Großes zu kochen. Sein Berliner Restaurant »Rutz« schmückt sich mit drei Sternen</i>
08	Streetstyle <i>Die Farben von Baden-Baden</i>			29	Außer Atem <i>Die Kolumne von Wolfgang Höbel</i>
10	Auftakt <i>Schriftstellerin Julia Schoch über Orte, an denen alles seinen Anfang nimmt und die wir für immer bewohnen</i>			30	Das gezeichnete Interview <i>Von und mit der chinesischen Künstlerin Jiang Quiong Er</i>



Hit-Bag
Seit über 100 Jahren fertigt die Kölner Marke Rimowa ihre legendären, weltweit heiß geliebten und maximal unpraktischen Aluminium-Koffer. Nun bringt der Gepäckhersteller, der mittlerweile zum Louis-Vuitton-Konzern gehört, eine Kollektion namens »Groove« aus vier Leder-Handtaschen heraus, die an die Klassiker des Traditionshauses erinnern sollen, ab 950 Euro, rimowa.com



Gestern und heute Der damalige Bundeskanzler Helmut Schmidt 1981 mit seiner Frau Loki in den Ferien am Strand und ein aktueller Look aus der Herbst/Winter-Kollektion des französischen Labels Jacquemus

Männershorts

Klassiker Die Meinung des Hofschneiders von Königin Elizabeth II zum Thema Herrenshorts überrascht nicht: Kurze Hosen, schrieb Hardy Amies 1964 in seinem »ABC der Männermode«, sollten nur am Strand oder zum Wandern getragen werden. Beim Anblick aktueller Looks wäre Amies nicht erfreut. Auf dem Laufsteg kombiniert etwa der Franzose Jacquemus Shorts für den Herbst mit einem zweireihigen Blazer. Designer Todd Snyder knotet seinen Models Krawatten um den Hals, lässt aber die Schienbeine frei. Oben Business, unten Freiluft – es ist dem Amerikaner Thom Browne zu verdanken, dass diese Kombination sich etabliert hat. Er kürzte schon 2007 Ärmel und Hosen. Seine Anzüge würden gar nicht richtig passen, fanden entgeisterte Skeptiker. »Mir passen sie«, entgegnete er selbstbewusst. Shorts gehen auf die Schuluniformen des 18. Jahrhunderts zurück, deren Hosen am Knie eng zusammenliefen. Diese Modelle hießen Breeches oder Knickerbocker. Mit der Stationierung britischer Truppen 1914 auf den Bermuda-Inseln setzte sich der Trend durch, dass auch erwachsene Männer bei höheren Temperaturen Bein zeigen dürfen. Heute tragen Stars wie Pharrell Williams Shorts sogar bei Gala-Events. Und diskutiert wird höchstens über den »ultra short«-Trend. Amies würde sich die Beinhaare raufen, aber Browne meint: »Männer sollten tragen, was sie wollen.« *Silvia Ihring*

Was für ein Blick!



Riviera-Romantik
In den Hügeln vor Cannes im französischen Künstlerörtchen Mougins liegt mit Blick auf die Rosenfelder von Grasse das frisch renovierte Fünfsterne-Boutiquehotel Le Mas Candille. Ob am Pool mit seinen Fransen-Sonnenschirmen, im Restaurant oder an der Bar, es würde niemanden wundern, wenn gleich die junge Bardot um die Ecke käme. mascandille.com



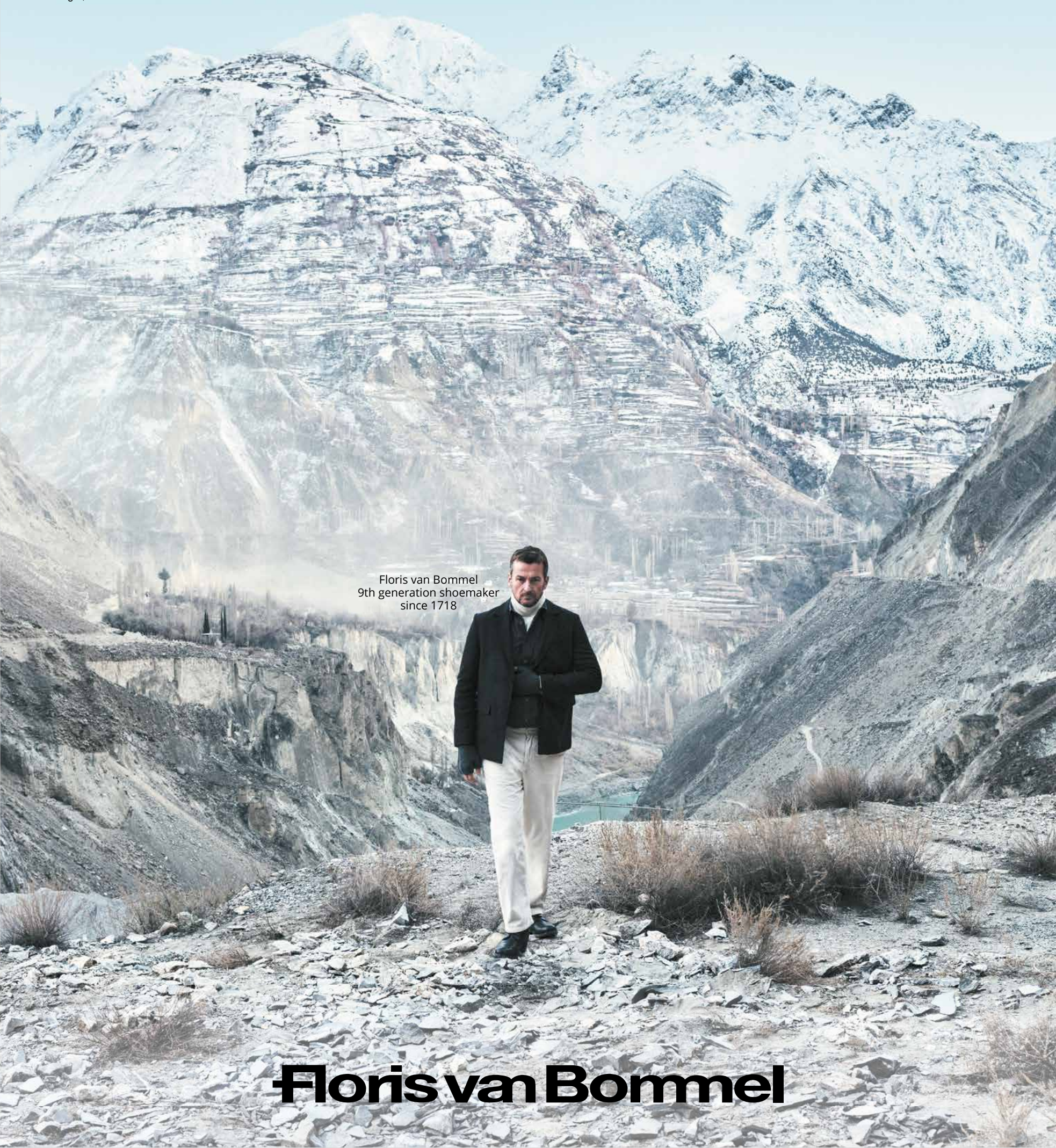
Aus Schrott Gold machen

Seit 886 produziert die Royal Mint Münzen – für zeitweise mehr als 80 Nationen. Seit diesem Jahr stellt die königlich britische Prägestalt nur noch Münzen für das eigene Land her und setzt daneben auf Schmuck aus Elektroschrott. Designer Dominic Jones erklärt, wie sich das älteste Unternehmen Großbritanniens neu erfindet.

Sie haben fünfmal den NextGen Award des British Fashion Council gewonnen und Schmuck für Megastars wie Beyoncé entworfen. Was treibt Sie dazu, für eine Marke zu arbeiten, die mehr als 1100 Jahre alt und dem Finanzministerium unterstellt ist? Die Arbeit für die Royal Mint hat einen Sinn. Abgesehen von Eheringen ist Schmuck ja eigentlich sinnlos. Ich liebe es, ihn zu entwerfen, frage mich aber auch bei jedem Teil: Ist das wirklich nötig? Die Royal Mint wollte dieses komplett neu gedachte, ehrgeizige Projekt: eine eigenständige Schmucklinie. Und ich wollte etwas wirklich Wertvolles schaffen. — **Hat Sie die lange Historie des Unternehmens gereizt?** Ja, sicher. Aufgabe der Royal Mint war es ursprünglich, Münzen zu produzieren und ein vertrauenswürdiger Lieferant für Edelmetalle zu sein. Die Schmucklinie soll für die gleichen Werte stehen: Langlebigkeit und Substanz. Ich habe eine Marke konzipiert, die eine Brücke schlägt zwischen dem lokalen Juwelier und dem großen Schmuckhandel. Bei uns gibt es keine vergoldeten oder versilberten Stücke, sondern schöne, praktische und solide Goldketten, wie man sie kaum auf dem Markt findet. Sie machen der Royal Mint Ehre. Unser Projekt soll schließlich eines Tages das Münzgeschäft ersetzen. — **Durch Kettchen?** Wir haben mit einfachen Stücken angefangen und entwickeln die Kollektionen seither weiter, integrieren Münzen, neue Techniken und haben zudem einen sehr fortschrittlichen Verfeinerungsprozess ins Leben gerufen. Zu unseren Stücken für den Alltag kommt eine Hochzeitskollektion hinzu und ein Bespoke-Service. — **Seit rund sechs Monaten betreibt die Royal Mint eine Anlage, die aus Elektroschrott Edelmetalle zurückgewinnt für ihre Schmucklinie. Ist das nicht irre aufwendig?** Wir benötigen in der Tat 600 Mobiltelefone für einen massiven Goldring. Unser Schmuck stammt zu 100 Prozent aus diesem Abfall. Es ist der perfekte Kreislauf, auch wenn wir noch am Anfang sind. Aber es funktioniert, wir haben die Labore, die Maschinen und den Plan, weitere zu bauen. Isaac Newton wäre stolz auf uns. — **Inwiefern?** Der britische Gelehrte arbeitete im 17. Jahrhundert als Münzmeister der Royal Mint. Er war ein sehr kreativer Wissenschaftler, Physiker und der einzige »Kreativdirektor« der Royal Mint vor mir. Er hat Münzen gestaltet und war besessen von der Idee, Abfall in Gold zu verwandeln. Genau das haben wir mittlerweile erreicht. Damals nannte man das Alchemie. — **Können Sie denn das Geschäft mit diesen Mitteln groß genug machen?** Das hoffe ich. Bisher haben wir erst einen Flagship-Store in London, aber unser Ziel ist es, eines Tages in der Liga von Cartier und Tiffany zu spielen. An die schleichen wir uns langsam ran. Ich bin ja nicht gebeten worden, eine Trendmarke zu entwickeln, sondern eine für die nächsten 1000 Jahre. *Interview: Bianca Lang*

Fotos Klassiker: Pearson/AP/picture alliance, Jacquemus: Interview: 886 by The Royal Mint; Hotel: Matthieu Salvain

Hunza Nagar, Pakistan



Floris van Bommel
9th generation shoemaker
since 1718

Floris van Bommel



Brandstores: **Düsseldorf** - Mittelstraße 15, **Köln** - Ehrenstraße 65, **Stuttgart** - Kirchstraße 6.



Herzenssache »Die ›Poljot‹-Uhr habe ich von meinem Großvater geerbt. Sie stammt aus der früheren UdSSR, vermutlich gefertigt in Russland. Ich bin im postsowjetischen Ungarn aufgewachsen. Meine Eltern und vor allem meine Großeltern haben ihre prägenden Jahre in der Sowjetunion erlebt. Die Uhr ist nicht nur eine biografische Herzensangelegenheit, ich habe auch eine Leidenschaft für Uhren allgemein, mich fasziniert die Verbindung von Ingenieurskunst und zeitloser Ästhetik, von Wertschätzung und Beständigkeit. Diese Uhr ist patiniert, wurde getragen – und funktioniert noch einwandfrei. Das macht sie so besonders.«

01/02



03



Für jede Ausgabe von S spenden Prominente ein Objekt. Diesmal: der multidisziplinäre Künstler Daniel Heilig, der 2020 seine Designmarke »Heilig Objects« gründete. Der 40-jährige gebürtige Budapester stellt Unikate und Kleinstserien in Handarbeit in Deutschland her und versteigert eine der Uhren aus seinem Familienerbe.

Schicken Sie Ihr Gebot bis 15.10. an herzenssache@spiegel.de. Der Erlös geht auf Wunsch von Heilig an die Tierschutzorganisation Vier Pfoten vier-pfoten.de

Ein Festival der Handarbeit

Handgefertigte Stoffblumen, Plissee, Stickereien oder Federn für Couture-Roben – zur Rettung aussterbender Kunstfertigkeiten hat Chanel herausragende französische Traditionsateliers übernommen und so nicht nur vor der Pleite bewahrt, sondern ihren rund 700 Handwerkern auch die Initiative 19M gewidmet. Seit vier Jahren präsentiert sich 19M im 19. Arrondissement von Paris – und in diesem Herbst auch in Tokio. Im Mori Tower wird das Savoir-faire der Maisons d'arts in drei Kapiteln erlebbar gemacht: als immersive Ausstellung mit Hologrammen, als Festival und als Retrospektive des 1824 gegründeten Web- und Stickerei-Hauses Lesage. Ergänzt wird die kostenlose Ausstellung mit Workshops japanischer Künstler. 19m.com, noch bis 20. Oktober

- 01 Webstück für Chanel
- 02 Bestickter Haute-Couture-Mantel von Lesage
- 03 Plissee von Atelier Lognon



Einer der schönsten Orte Österreichs liegt im Süden der Steiermark, wo die mit Weinreben oder Wäldern besetzten Hügel auf- und abrollen und selbstverständlich auch nicht vor der Staatsgrenze haltmachen. Und so liegt mein persönliches Paradies, die Terrasse meines liebsten Ferienhauses, in Wahrheit im slowenischen Teil der Steiermark, im Ciringa. Das ist der slowenische Name für Zieregg. Die steile, einen Halbkreis formende Lage wird fast exklusiv von der Familie Tement bewirtschaftet, auch der in Slowenien liegende Teil. Da aber slowenische Trauben nichts in einem österreichischen Erzeugnis zu suchen haben, gründete die Familie vor Jahren ein zweites, slowenisches Weingut: die Domaine Ciringa. Die Weine – Sauvignon Blancs – werden im nur einen Kilometer Luftlinie entfernten österreichischen Weingut vinifiziert. Der Blick von der Terrasse im Ciringa, genauer gesagt von seiner Subriede Stampfer, hinüber auf die österreichische Seite ist übrigens atemberaubend schön: ein Gemälde.

Der Zieregg/Ciringa liegt auf einem Korallenkalkmassiv, und aus eben jenen weißen Steinen haben die Tements ihre Ferienappartements im Stampfer gebaut. Der Rest ist Holz und Glas. Und der Kühlschrank – voller Wein! Tements Sauvignon Blanc vom Zieregg gilt als einer der besten Weißweine Österreichs, der slowenische Zwilling steht dem nicht viel nach. Tement-Weine sind Charakterdarsteller: fordernd, vielschichtig, griffig. Am besten lässt man sie einige Jahre in Ruhe oder entschüsselt sie mit viel Luft aus großen Gläsern. Ich genieße die Weine auf der Terrasse oder in der ans Weingut angeschlossenen Magnothek »Winzarei«, wo es auch ältere Jahrgänge aus Großflaschen gibt. Unten im Ort Ehrenhausen in der »Weinbank« warten am Abend die legendären Dotterravioli. Auch der Stin, der preisgekrönte steirische Gin, wird fußläufig produziert und sorgt für himmlische Nachtruhe. **S**

Stephan Reinhardt, 57, bewertet jährlich etwa 4000 Weine für Michelins Wein-Enzyklopädie robertparker.de

Herzenssache: Daniel Heilig; Chanel

159 Salzseen. 7 Flüge. 750 Meter Höhe. **One Moment**



Tom Hegen, The Salt Series I
Für den Moment, der bleibt. WhiteWall Fotodruck:
Ihr Bild, unsere Leidenschaft.



Ausgezeichnet mit dem TIPA World Award „Best Photolab.“
Galerie-Qualität printed by WhiteWall.com



Fotoabzug hinter Acrylglas
Holzrahmen Hamburg Nussbaum



1/ Sabrina, 44, Kutscherin
Hut: Paul Fiebig; Hose: s.Oliver; Top und Schuhe: Krämer Reitsport

2/ Stefan, 59, Vorstand
Brille: Tom Ford; Hemd: Malo; Hose: Orlebar Brown; Schuhe: Birkenstock
Daniela, 56, Modedesignerin
Brille: Stella McCartney; Bluse: Roland Mouret; Tasche: Dior; Hose: Cos; Sandalen: Tkees

3/ Antonio, 62, Boutiquen-Besitzer
T-Shirt, Jeans und Schuhe von Primo Emporio; Schmuck aus Neapel

4/ Olga, 50, Restaurantleitung
Top und Blazer: Sandro; Ohrringe: H&M; Hose: gekauft im Online-Luxus-Club Bestsecret; Schuhe: Peter Kaiser

5/ Steffi, 32, OP-Assistentin
Brille: Even & Odd; Tasche: aus dem Urlaub; Jumpsuit: H&M; Sandalen: Bench
Victoire, 26, OP-Assistentin
Tuch: aus Ghana; Brille und Schmuck: Bijou Brigitte; Kleid und Tasche: Zalando; Sandalen: aus Paris

6/ Matthias, 46, Schuhmacher
Anzug: Maßanfertigung von Cove; Hemd: Ulrike Mayer; Krawatte und Einstecktuch: Hermès; Schuhe: Vickermann & Stoya

7/ Anita, 75, Ernährungsberaterin
Kleid: Boden; Tasche: The British Shop; Brille: Bellinger; Schuhe: vom Tegernsee; Uhr: Junghans



Die Farben von Baden-Baden

Fotos und Text: Katharina Pfannkuch

Bei der Ankunft am Bahnhof staunt man: Hier soll einst die Bourgeoisie aus ganz Europa den Sommer verbracht haben? Die Umgebung ist schmucklos, kaum jemand unterwegs. Dabei kommen pro Jahr knapp 400 000 Touristen nach Baden-Baden, eine Stadt, in der nur rund 60 000 Menschen leben. Seit 2021 gehört sie zum Unesco-Weltkulturerbe. Das Festspielhaus ist mit 2500 Plätzen das größte Konzerthaus Deutschlands, das Casino gilt als eines der schönsten der Welt. Aus zwölf Quellen sprudelt Thermalwasser. Es gibt Sterneküche und Shisha-Bars, Nobelboutiquen und Tattoo-Studios, alles vor sattgrüner Schwarzwaldkulisse.

Je näher die Altstadt rückt, desto verschnörkelter werden die pastellfarbenen Fassaden. Wer glaubt, hier auf jede Menge »Rentner-Beige« zu treffen, der irrt: Zwischen »Brenners Park-Hotel«, Filialen des alteingesessenen Modehändlers Wagener, Juwelieren wie Rauschmayer in den Kurhaus Kolonnaden flanieren zwar viele Ältere, aber: So gut sieht die Generation 55 plus in Deutschland selten aus.

Das beobachtet auch Katrin Kombar-Sternberger, seit 2021 Stylistin in Baden-Baden. »Diese Klientel ist hervorragend zurechtgemacht.« Dass ihre Wahlheimat nicht nur ein »konservativer Chic« prägt, ist auch ihr selbst zu verdanken: Einmal im Jahr lädt sie zum Design-Flohmarkt bei der Maßschuhmanufaktur Vickermann & Stoya ein. Mitgründer Matthias Vickermann kam vor über 20 Jahren aus dem Ruhrgebiet hierher. »Es gibt hier noch eine feine Noblesse. Als sei die Zeit auf angenehme Weise stehen geblieben«, sagt er, der meist Anzug (und nie Sneaker) trägt: »Hier wird niemandem der Pelz angesprüht.« Vickermann schwärmt von der Stadt, die als Ziel internationaler Gäste unter den Folgen von Corona und Ukraine-Krieg stark leidet. 2023 gründete er unter anderem mit dem Festspielhaus und dem »Brenners Park-Hotel« die Initiative »Futurum« zur Stärkung der Stadt: »Anfangs lag das Durchschnittsalter unserer Kunden um die 60, heute kommen immer mehr Unter-30-Jährige.«

Auch das »Roomers« zieht junge Gäste an, seit 2016 das erste große Designhotel am Platz. Die Dachterrasse des Hotels, das nur wenige Meter vom Festspielhaus entfernt liegt, wird nach Konzerten oft zum Melting Pot verschiedener Stile, die die Stadt auf Schönste vereint: Die einen tragen Mini und Lipgloss in der Handtasche, die anderen ein Sakko und Opernglas. **5**





Alles bloß *in* uns

Kindheitsorte sind wie Nachtlichter, die sanft, aber spürbar im Hintergrund unserer Biografie brennen. Wir bleiben in ihrem Bann. *Von Julia Schoch*

Ich war zwölf, als ich den Ort meiner Kindheit für immer verließ. Erst Jahre später, ich war schon erwachsen, bin ich in das Städtchen am Stettiner Haff im äußersten Nordosten Deutschlands zurückgekehrt. Bei meinem ersten Besuch wurde die Siedlung, in der ich als Kind mit meiner Familie gewohnt hatte, gerade abgerissen. Riesige Bagger demolierten die fünfzehn oder zwanzig Wohnblöcke, in denen früher, zu *meiner* Zeit, über tausend Menschen gelebt hatten. Beim zweiten Mal war die Sache bereits vollständig erledigt. Anstelle der Siedlung gab es nur noch eine Brache. Bei meinem dritten Aufenthalt dort hatte ich meinen Mann und die Kinder dabei. Ein wenig ratlos standen sie auf der von Unkraut übersäten Fläche. Offenbar gab es hier nichts zu sehen. Wir fuhren zurück durch den Ort und ich versuchte, ihnen hier und da etwas zu erläutern. Sie nickten höflich, aber ich konnte hören, was sie dachten: Was soll an diesem Kaff besonders sein? Mein Mann gab Gas, und wir rauschten los, vorbei an einem überdimensionierten Schild *Auf Wiedersehen im Blaubeerparadies*.

Ich empfand eine seltsame Form des Verrats. Aber was genau hatte ich eigentlich erwartet? Was hatte ich dort gewollt?

In einem seiner Journale schreibt Peter Handke: »Der Weg zu meinen Heimatorten – zu den paar abseitigen kleinen Örtlichkeiten dort – war eine Weltreise.« Womit natürlich keine geografische Fahrt gemeint ist. Mehr als ein konkreter Punkt auf der Landkarte ist der Ort unserer Kindheit jener Ort, an dem alles seinen Anfang nahm. Dort haben sich unsere Vorstellungen, Träume und Gewohnheiten, Prinzipien und Idiosynkrasien ausgeprägt. Dort hat die Welt für uns ihr Gesicht erhalten. Und wenn wir eine Wallfahrt dorthin unternehmen, hoffen wir insgeheim, unser Leben und alles, was wir daran für verloren halten, wieder in Besitz nehmen zu können.

Doch dann... spüren wir oft nur das Verfließen der Zeit und wie sie uns mit sich trägt.

Als mein Mann und ich auf der struppigen Wiese standen, von der aus ich hinauf zum unsichtbaren fünften Stock deutete, in dem ich als Kind gewohnt hatte, fiel ihm der Friedhof auf. Beinahe vorwurfsvoll sagte er: »Der Friedhof da vorn – von dem hast du mir nie was erzählt.« Tatsächlich. Dass wir gegenüber dem Friedhof gewohnt hatten, war mir über Jahre hinweg *komplett entfallen*. Wie in einem Traum hatte der erinnerte Ort mit dem realen nur bedingt etwas zu tun. Vor meinem inneren Auge hatte ich hier nur die Kinder über den Sandweg Richtung Schule laufen sehen, ja, in diesem Moment sah ich sie immer noch. »Welche Schule?«, fragte mein Mann. Ach... Nicht mal das kleine Trafohäuschen gab es noch, hinter dem früher der seltsame Alte mit dem Handkarren voller Holz gelauert hatte.

Kindheitsorte sind auf eine fatale Weise individuell. Erinnerungen sind nicht übertragbar. Uns selbst mögen die unauslöschlichen Bilder alles

bedeuten, vermitteln aber lassen sie sich kaum. Ernüchtert stellen wir fest, dass der andere nicht im Geringsten so berührt ist wie wir von dem fernen Imaginarium aus Stimmungen, Farben, Gerüchen, Szenerien. Und wenn Tränen fließen angesichts einer Wiese, eines verfallenen Hauses, schämen wir uns ein bisschen – denn alles ist ja bloß in uns, verborgen im Tresor, den man subjektives Gedächtnis nennt.

Die französische Schriftstellerin Marguerite Duras hat in ihren Büchern oft von dem vergeblichen Kampf ihrer Mutter gegen den Ozean erzählt, der beständig den Familienbesitz, ein paar magere Reisfelder, zu überschwemmen drohte. Eifrige Literaturwissenschaftler haben herausgefunden, dass die Familie Duras in Wirklichkeit gar nicht so nah am Pazifik gewohnt hat, sondern Kilometer weit entfernt, am Chinesischen Meer, wo ihre Ländereien nie überschwemmungsgefährdet waren. Hat Duras bei der Beschreibung ihres Kindheitsortes also maßlos übertrieben? Auf den ersten Blick ja. Andererseits macht uns ihre Übertreibung klar, dass Kindheitsorte mythische Orte sind. Es sind Stätten, an denen es nicht um historische Genauigkeit geht, oder höchstens um die unserer Privathistorie. Hier spüren wir, dass wir in Kontakt kommen mit wesentlichen Dingen, die in uns rumoren und uns nicht selten ein Leben lang beschäftigt halten. Von denen wir erzählen müssen.

Ja, man kann nicht über den Ort seiner Kindheit nachdenken, ohne auch über das Erzählen nachzudenken. Schließlich errichten wir ihn immer aufs Neue in der Rückschau. (Kein Kind blickt sich um und sagt: Das also ist er, der Ort meiner Kindheit.) Bei Peter Kurzeck stehen die schönen Sätze: »... wie dir die Augen brennen. Vom Rauch und von der Erinnerung, vom erinnerten Rauch.« Wir holen ihn aus dem Gedächtnis heran, und was bleibt, sind Beschwörungen von Urbildern, Urszenerien. So gesehen bewohnen wir ihn ein Leben lang, egal, ob wir ihn für immer verlassen haben oder er ganz und gar verschwunden ist. Jedenfalls besteht kein Zweifel, dass seine Atmosphäre uns auch später oft lenkt, er uns ein Gefühl der Fremdheit oder Zugehörigkeit empfinden lässt und darüber mitentscheidet, warum wir uns an bestimmten Plätzen der Welt vertraut, ja sogar aufgehoben fühlen und an anderen nicht. Kindheitsorte sind wie Nachtlichter, die sanft, aber spürbar im Hintergrund unserer Biografie brennen. Wir bleiben in ihrem Bann.



Julia Schoch, 1974 in Bad Saarow geboren, wuchs im heutigen Mecklenburg-Vorpommern auf und verbrachte ihre Jugend in Potsdam, wo sie nach Aufhalten im Ausland auch heute wieder wohnt. Ihre autofiktionale Trilogie »Biografie einer Frau« kam 2025 mit dem Band »Wild nach einem Traum« zum Abschluss. Im August erschien eine Neuauflage ihres Romans »Selbstporträt mit Bonaparte«.

Foto: Menschenskindershop.de; Porträt: Jürgen Bauer



MR MARVIS

DÜSSELDORF - Kasernenstraße 1 HAMBURG - Hoge Bleichen 11 MÜNCHEN - Odionsplatz 1

Mit der Herbst-/Winterkollektion von MR MARVIS ist jeder Tag Dein bester Tag. Entdecke zeitlose Looks wie die neue Downtown Jacke, warme Pullover und die idealen Kaltwetter-Hosen. Probiere mit Den feinen Cords einen neuen Look aus oder entscheide Dich für bewährte Favoriten wie Die Coolerdays, Die Cords und Die Jeans. Hergestellt in Portugal. Shoppe jetzt die Kollektion auf mrmarvis.de oder besuche einen unserer Stores.





oben: Foto von Jackson / Kajo Keji, Südsudan



unten: Foto von Alexandra / Cúcuta, Kolumbien

Orte der Kindheit

An ihnen steht die Zeit still – festgehalten in der Erinnerung. Ihre Gerüche, Geräusche und Geschichten verlassen uns nie mehr. Und verändern sich nicht. Die Orte, an denen wir als Kinder gelebt, die Ferien verbracht oder Menschen besucht haben, begleiten uns häufig ein Leben lang – und sei es auch nur in Gedanken. Wir haben Unternehmer, Kreative, einen ehemaligen Politiker, eine Sportlegende und ein Model gebeten, uns mitzunehmen in die Wälder, Städte und Dörfer, an die Seen und Strände, die sie früh und für immer geprägt haben. *Protokolle von Bianca Lang, Barbara Markert, Andreas Möller und Katharina Pfannkuch*



Die Bilder
Die Fotos in dieser Strecke haben Kinder zwischen acht und 18 Jahren aufgenommen im Rahmen der Ausbildungs- und Hilfsprogramme von 100cameras. Die amerikanische Non-Profit-Organisation hat es sich zur Aufgabe gemacht, vor allem benachteiligte Kinder rund um den Globus mit Kameras und entsprechenden Bildungsangeboten kreativ zu fördern



Darassalam/Tansania
Keko ist ein Stadtteil im Südwesten von Darassalam. Die größte Stadt Tansanias ist bis heute Regierungssitz und als Hafenstadt wirtschaftliches Zentrum des Landes



Joe Chialo
wurde 1970 in Bonn geboren. Sein Vater war tansanischer Diplomat, seine Mutter Krankenschwester. 1972 wurde die Familie kurz nach Tansania zurückgerufen, 1975 bis 1979 erneut, bevor sie wieder nach Deutschland ging. Chialo ist Musikmanager und war von April 2023 bis Mai 2025 Senator für Kultur und Gesellschaftlichen Zusammenhalt in Berlin

Die Geschichten finden Sie auf spiegel.de

Tanzende Welt

Der ehemalige Berliner Kultursenator Joe Chialo hat als Kind einige Jahre mit seiner Familie in Tansania gelebt, hat Mangel kennengelernt, aber auch eine Leichtigkeit, die ihm in Deutschland oft fehlt.

Wenn ich die Augen schließe, sehe ich die Lichter über Keko. In dem Stadtteil von Darassalam lag unser Haus. Ich sehe uns als Kinder dort spielen, höre das Lachen meiner Mutter, spüre die warme Erde unter meinen nackten Füßen. Ich sehe meinen großen Bruder und mich in kurzen Hosen und weißem Schulhemd. Wir kletterten auf Mango- und Cashewbäume, schossen mit Steinschleudern aufeinander, rannten durch die staubigen Straßen, frei und furchtlos. Auch wenn es Gegenden gab, wo wir hätten abgezogen werden können – wir sind da einfach durch. Ich schmecke die süßen Früchte, rieche den Rauch von Mkaa, der Kohle, mit der gekocht wurde. Für mich war das Zuhause.

Wenn ich die Augen schließe, sehe ich meine Mutter vor mir: tanzend. Sie tanzte oft. Ohne Anlass, einfach so. Und wir tanzten mit. Ich höre, wie sie das Lied »Malaika« für uns singt. Der Song lief später sogar in Europa, als wir nach Deutschland zurückkamen. Diese Leichtigkeit, dieser Rhythmus, die Musik – das war unsere Welt. Es gab viele einheimische Bands in den Siebzigern – Mlimani Park Orchestra oder Mbaraka Mwinshehe. Ihre Musik hat mich damals schon gekickt. Ich liebe sie bis heute.

Manchmal gab es nichts zu kaufen. Kein Fleisch, kein Brot. Ich sah die leeren Läden. Aber als Kind versteht man Mangel anders. Man nimmt ihn hin, zählt, was da ist – und nicht, was fehlt. Wir aßen Ugali in der Küche – den typischen Maisbrei aus gelbem Mehl, das eigentlich als Tierfutter gedacht war. Es kam in Säcken als Hilfslieferung aus Amerika, auf ihnen stand: »Donor«. Bis heute sagen viele »Donor« zu Ugali. Es gab nichts anderes – also war es gut genug.

Ich erinnere mich, wie in Keko einmal ein Mädchen in eine Baugrube fiel. Das ganze Viertel kam, um zu helfen. Sie starb. Das Leben kann brutal sein.

Tansania weckt in mir bis heute vielschichtige Gefühle. Wenn ich dorthin zurückkehre, dauert es immer ein

wenig, bis ich wieder voll am Start bin. Bis ich die deutsche Brille abgesetzt habe, mit der ich vieles bewerte. Früher half mir ein Anruf bei meinen Eltern. Ein Telefonat mit ihnen auf Swahili – das holte mich zurück in die tansanische Mentalität. Im April ist meine Mum gestorben, die Beerdigung fand in der Nähe von Darassalam statt. Drei meiner Brüder leben heute noch in Tansania, einer in Essen.

Oft fehlte mir etwas in Deutschland. Zum Beispiel ein Ausdruck wie »Pole«. In Tansania sagt man »Pole«, wenn jemand leidet, etwas schief läuft oder ein Unglück passiert. Es ist ein Ausdruck von Trost und Mitgefühl – ganz alltäglich. So eine Form von selbstverständlicher Empathie und Emotionalität fehlt im Deutschen. Ich habe sie oft vermisst. In Deutschland ist alles reservierter, man spürt weniger Schmerz – aber auch weniger Freude.

Trotz vieler Irritationen habe ich irgendwann gelernt, meine beiden Seelen – die deutsche und die tansanische – zusammenzubringen. Deutschland ist meine Heimat geworden, aber komplett fühle ich mich nur, weil ich auch in Tansania die Verantwortung für meine Familie dort trage.

Ich habe das Haus, in dem meine Eltern ihren Ruhestand verbrachten, noch zu ihren Lebzeiten übernommen. Es ist heute ein Kindergarten. Damals begriff ich nicht, wie klug mein Vater war: Er band mich ans Land, gab mir einen Grund, immer wiederzukommen. Auch jetzt noch, wo meine Eltern nicht mehr leben. Diese Verbindung bleibt. Allerdings verändert sich mein Blick auf Tansania – ich weiß noch nicht genau, wie.

Ich träume davon, in ferner Zukunft Teile des Jahres in Tansania zu leben und von dort aus zu arbeiten. In den Usambara-Bergen im Nordosten des Landes, sieben bis acht Stunden mit dem Auto von den Orten meiner Kindheit entfernt, ist mein Sehnsuchtsort. Es sieht dort ein bisschen aus wie in einem deutschen Gebirge. Ich ziehe mich gern dorthin zurück.

Ganz so, wie es mir die tansanische Präsidentin Samia Suluhu Hassan 2023 sagte, als ich mit Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier das Land besuchte: »Diene deinem Land Deutschland mit ganzem Herzen, ohne nach Tansania zu spielen. Aber vergiss auch nicht, dass du hier immer willkommen bist und ein Zuhause hast.«



Rešketėnai/Litauen
Das Dorf im Nordosten des Landes liegt in einer seen- und waldreichen Gegend am Rand des Aukštaitija-Nationalparks.



Kristina Supernova
Die 36-Jährige lebt und arbeitet als Künstlerin in Berlin. Ihr Werk reicht von Malerei über Illustration bis zu Skulpturen. Wenige Wochen nach Beginn des Angriffskriegs auf die Ukraine hat sie ihren russischen Nachnamen in »Supernova« geändert.

 Foto von Yorgely / La Mosquitia, Honduras

Das einfache Leben

Barfuß durchs Gras und die Natur bewundern: Die Künstlern Kristina Supernova lernte als Kind den wahren Luxus kennen – bei ihrer Großmutter auf dem Land in Litauen.

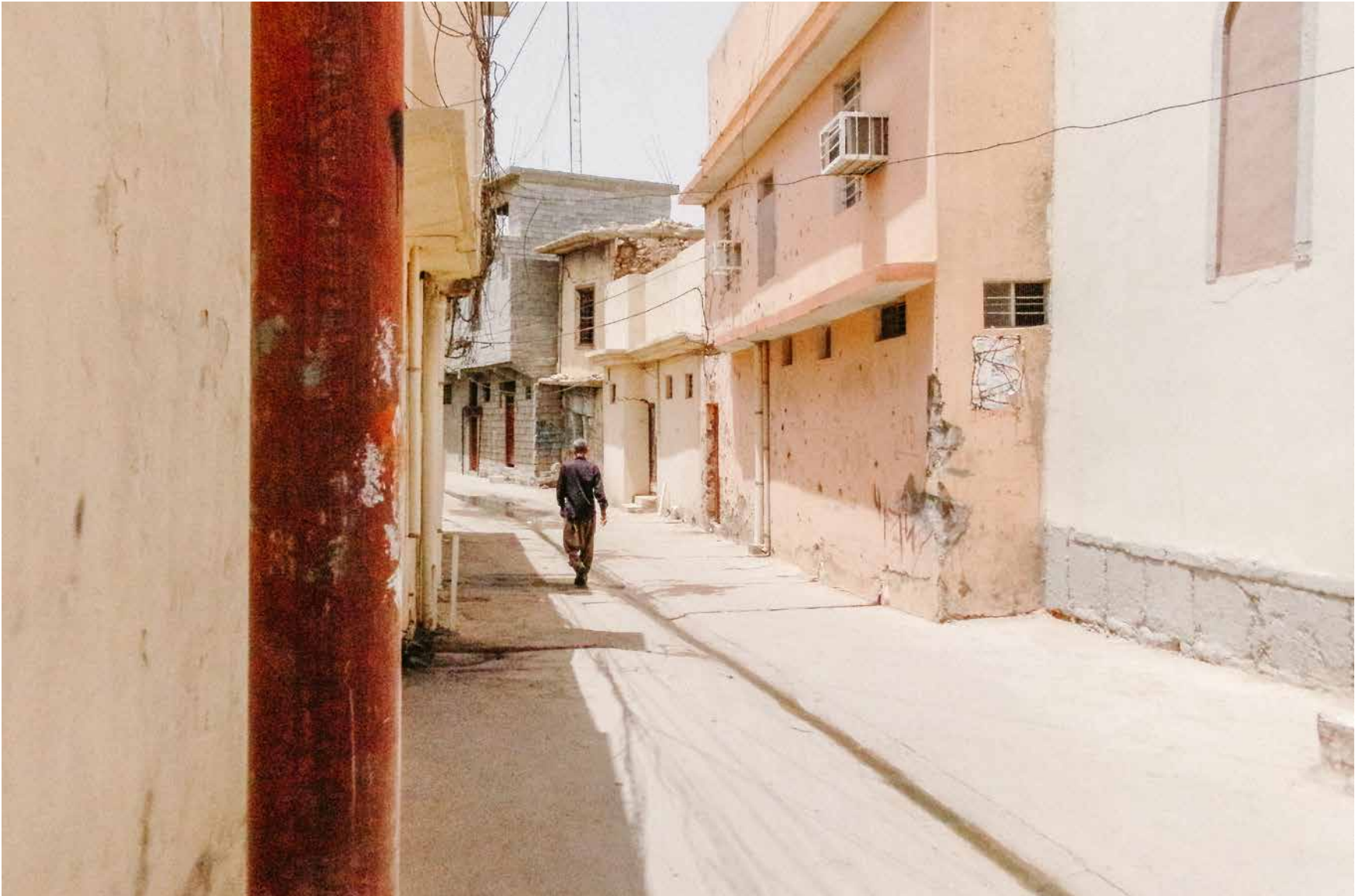
Ich komme aus Rietavas in Litauen, einem Ort an der Autobahn, die Vilnius mit der Ostsee verbindet, hier habe ich die ersten 19 Jahre meines Lebens verbracht. Wenn meine Mutter arbeitete, verbrachte ich die Ferien oder das Wochenende bei meiner Oma in Rešketėnai, etwa eine halbe Stunde mit dem Auto entfernt. Sie wohnt in einem kleinen Häuschen mitten im Nirgendwo, der nächste Nachbar ist etwa einen Kilometer entfernt.

Es ist ein märchenhafter Ort mit Feldern, einem kleinen Wald und einem See. Total verwunschen, fast unwirklich schön. Meine Großmutter ist sehr mit der Natur verbunden: Sie hat einen Garten, in dem Obst und Gemüse wachsen und ihre Lieblingsblumen: Pfingstrosen in allen ihren Farben. Früher hatte sie Hunde, Ferkel, Hühner, Kühe – eine kleine Farm. Wir waren Selbstversorger. Die Hühner sind immer hinter mir hergelaufen. Und ich hinter meiner Oma. Wir sammelten Pilze und Kräuter und trockneten sie, je nach Jahreszeit. Sie gab mir kleine Aufgaben, Äpfel aufsammeln, Blumen gießen, und so kam ich in diesen wunderschönen Flow, streunte durch den Wald und über die Felder, pflückte wilde Erdbeeren, laut singend, spielte Entdeckerin, studierte die Bäume und die Landschaft, grub nach Lehm und formte damit kleine Skulpturen oder baute mir ein Minibaumhaus. Es war eine nicht enden wollende Inspiration. Meine Oma erzählte mir viel über die

Pflanzen und Vögel, aber auch Geschichten, die sie in Büchern gelesen hatte – und sie las viel. Einmal kam ein Sturm auf, und ich fürchtete mich. Dann erzählte sie mir von einem Wissenschaftler, der es geschafft hatte, die Elektrizität des Gewitters in Strom zu verwandeln. So lernte ich den Forscher und Erfinder Nikola Tesla kennen – und hatte keine Angst mehr vor der Naturgewalt, sondern sah ihre Möglichkeiten. Meine Großmutter hat mich gelehrt, neugierig zu sein, innezuhalten, alles genau zu betrachten und jedem Detail Aufmerksamkeit zu schenken. Diese kleinen Momente, dieses einfache Leben, haben mich sehr geprägt. Ich bin dankbar, dass ich so aufwachsen konnte und sie mir beigebracht hat, den Zauber in allem zu sehen. Morgens schickte sie mich ohne Schuhe raus in das nasse Gras. Ich spüre den Tau noch auf der Haut, rieche das Gras, die Luft so frisch und süß. Mir fehlt es, barfuß zu laufen, diese Verbindung mit der Erde. Das ist die Essenz des Lebens, denke ich oft – sie scheint mir heute wie ein Luxus.

Manchmal fotografierte meine Oma auch mit ihrer analogen Kamera, bis heute schickt sie mir Bilder von ihren Pfingstrosen, mittlerweile per Handy. Sie ist 80 und wohnt noch in dem kleinen Haus. Im letzten Jahr haben wir sie zum ersten Mal alle zusammen besucht, nachdem meine Mutter mit meiner Schwester und mir 2010 nach Deutschland gezogen war. Sie wollte eine bessere Ausbildung für uns. Ich bin glücklich hier, vermisste aber Litauen: das frische Brot, die wilden Erdbeeren, den Geruch, den Sonnenaufgang bei meiner Oma. Das steckt so tief in den Knochen. Je älter ich werde, desto wichtiger wird meine Herkunft. Ich träume davon, eines Tages wieder zurückzugehen, ein Haus zu haben wie sie mitten im Nirgendwo. Mit einem Reh im Garten, so wie bei ihr damals.

Foto: Anna Kurigelsova



Tatar/Türkei
In dem Dorf leben gerade einmal knapp 300 Menschen, selbst der zugehörige Landkreis Tomarza ist mit rund 21 000 Einwohnern recht klein



Sibel Kekilli
Die Tochter türkischer Arbeiter wurde 1980 in Heilbronn geboren und startete ihre Schauspielkarriere mit Fatih Akins vielfach preisgekröntem Film »Gegen die Wand« 2004. Sie spielt auch in internationalen Produktionen und setzt sich etwa für Frauenrechte ein

 Foto von Taha / Mosul, Irak

Staubige Straßen

Arm, archaisch, abgeschieden: Schauspielerin Sibel Kekilli hat ein ambivalentes Verhältnis zum Dorf ihrer Großeltern in Zentralanatolien. Dennoch bleibt es ein Sehnsuchtsort für sie.

Wenn die anderen Kinder früher in der Schule nach den Ferien erzählten, wo sie mit ihrer Familie Urlaub gemacht hatten, war ich immer ein bisschen neidisch. So lange ich mich erinnern kann, fuhren wir nach Tatar, das Dorf meiner Großeltern in der Türkei. Und das auch nur alle paar Jahre. Die Straßen – eigentlich unbefestigte Wege – waren staubig, die Häuser hatten unverputzte Mauern, es gab nur ein Geschäft: den Kiosk neben der Moschee. Kein Meer weit und breit. In der nächsten großen Stadt Kayseri machten wir den letzten Stopp auf der langen Fahrt von Deutschland aus, bevor wir mindestens fünf Wochen im Dorf blieben. Wenn wir ankamen, rannten Kinder hinter dem Auto her. Sie hielten uns, die »Almancis«, also die Deutschtürken, für etwas Besonderes. Und für reich, obwohl wir eine Arbeiterfamilie waren.

Als ich klein war, gab es noch nicht überall im Dorf Elektrizität oder fließend Wasser. Die Frauen trafen sich abends am Brunnen, um Wasser zu holen. Einmal in der Woche wuschen sie die Wäsche im Fluss, das Wasser zum Duschen wurde mit getrocknetem Kuhmist erhitzt. Es war archaisch. Es roch im Ort nach verbranntem Dung, nach den Ställen der Hühner und nach Henna. Damit färbten die Frauen ihre Haut, Nägel und Haare. Es war eine völlig andere Welt als die, die ich aus Deutschland kannte.

Der Alltag hier erschien mir wie ein Spielplatz: Ich durfte auf dem Traktor mitfahren, auf den Acker und zum

Brunnen gehen. Die fünf Wochen vergingen schnell, es gab ja ständig etwas zu tun: Bulgur und Quinoa wurden auf den Dächern getrocknet, Spezialitäten wie Manti und Pastirma zubereitet, Gemüse eingelegt und fermentiert. Ich schaute zu, wollte diese Dinge aber nicht lernen. So viel Arbeit, dachte ich. Stand eine Hochzeit an, dauerten die Vorbereitungen wochenlang. Die Frauen kochten, nähten, machten alles selbst, vom Joghurt bis zur Tischdecke – aus Armut, Tradition und weil es keine Geschäfte gab. Manchmal kamen Busse ins Dorf, die Stoffe, Kleider oder Plastikschüsseln verkauften. Dann waren alle aufgeregt. Die Frauen kauften auch Wachs, um ihre Körperhaare zu entfernen. Das kannte man in Deutschland noch nicht.

Mit 16 war ich zum letzten Mal in Tatar, genoss die Zeit dort, weil sie mir eine gewisse Freiheit gab: Ich wurde sehr traditionell und konservativ erzogen – im Dorf aber waren meine Eltern beschäftigt, besuchten Verwandte. Ich war nicht unter so strenger Beobachtung wie sonst. Gleichzeitig hatte ich aber auch die latente Angst, dass wir nicht nach Deutschland zurückkehren würden, sondern in dem Dorf bleiben, in dem das Leben der Frauen sehr hart war. Sie zogen allein die Kinder groß und mussten auf dem Acker arbeiten. Die meisten Männer lebten im Ausland.

Ich habe dieses Dorf geliebt und gehasst. Heute bin ich vor allem dankbar, dass ich es erleben durfte und umso mehr zu schätzen lernte, wie privilegiert ich in Deutschland lebe, gerade als Frau. Ich würde gerne mal wieder in das Dorf reisen, aber ich scheue mich davor, einen veränderten Ort wiederzusehen. Einer meiner Onkel hat sich in der Nähe ein Haus gebaut – mit einem Pool –, das kann ich mir überhaupt nicht vorstellen! In meinem Kopf und Herzen bleibt dieser Ort eine andere Welt, ein anderes Leben.

Foto: Mastercard



Ferien,
fast wie früher

Ausgerechnet ein schmaler
Stadtstrand südlich von Athen
weckt Heimatgefühle bei
Model Toni Garrn.

Was gibt es Schöneres, als dort zu leben,
wo andere Urlaub machen? Ich hatte die-
ses Glück, als ich sechs war. Drei Jahre
Griechenland! Mein Vater hatte einen
befristeten Job in Athen. Wir zogen nach
Vouliagmeni, einen der schönsten Voror-
te der griechischen Hauptstadt – und der
gleichnamige Strand wurde zu meinem
Zuhause.

Immer, wenn ich in Athen bin, ver-
suche ich, ihn zu besuchen. Er liegt nur
20 Kilometer südlich vom Zentrum. Auch
wenn sich Vouliagmeni Beach verändert
hat – man kann jetzt beispielsweise Lie-
gen mieten –, hat er seinen einfachen,
ursprünglichen Charakter behalten. Er ist
umgeben von üppigem Pinienwald, es gibt
ein paar kleine Cafés und Strandbars.

Ich erinnere mich an endlose Stun-
den im Wasser mit meinem älteren Bruder
Niklas und wie wir danach oft ein Nicker-
chen am Strand gemacht haben, gemüt-
lich im Schatten oder eingehüllt in einen
Bademantel, wenn es einmal etwas kühler
war. Und an den Duft von Sonnencreme,
das Salz in der Luft und das ständige Rau-
schen der Wellen.

Wahrscheinlich fühle ich mich des-
halb bis heute am Strand und vor allem im
Meer so unglaublich wohl. Angst vor dem
Schwimmen im offenen Meer kenne ich
jedenfalls nicht – etwas, das ich bei vielen
Menschen beobachte.



Vouliagmeni/Griechenland
Das Dorf gilt seit Jahrzehnten
als elegantes Feriendomizil
(»The Hamptons of Athens«)



Toni Garrn
Die gebürtige Hamburgerin
zählt zu den bekanntesten
Models der Welt. Mit ihrer Toni
Garrn Foundation unterstützt die
33-Jährige soziale Projekte in
Afrika. Auf superfleamarket.org
verkauft sie Kleidung von Promi-
nenten für gemeinnützige Zwecke



Foto von
Yaretzi /
Austin, USA

Foto: Herno / Instagram



Calvi/Korsika
Die Hafenstadt liegt im
Nordwesten der franzö-
sischen Mittelmeerinsel
und ist bekannt für ihre
feinsandigen Strände



Didier Mariotti
Seit 25 Jahren arbeitet der
Franzose in der Cham-
pagne, seit 2019 ist er
Kellermeister von Veuve
Clicquot – der elite in der
Geschichte des Hauses.
Der 54-Jährige entstammt
einer Winzerfamilie



Foto von
Uyen /
Hoi An, Vietnam

Farben des Himmels

Strohblumen und Sonnenuntergänge: Seit
jehor verbringt Didier Mariotti jede freie
Minute auf Korsika. Auf der Insel kommt der
Kellermeister aus der Champagne zur Ruhe
und spürt die Verbindung zu seiner Familie.

Mein Vater war Korse, und ich habe alle meine Ferien
als Kind auf Korsika verbracht. Unser Familienanwesen befin-
det sich am Ortseingang von Calvi in Guazzore, was auf Kors-
sich »Morgentau« bedeutet. Hier fühle ich mich verwur-
zelt, hier habe ich alles gelernt, Fahrrad- und Autofahren,
das ganze Leben irgendwie. Ich habe so viele Erinnerun-
gen an diesen Ort. Hier schöpfe ich Kraft, hier komme ich so
oft wie möglich hin, hier fühle ich den Spirit unserer Familie.
Das Grundstück ist sechs Hektar groß. Ursprünglich war es
ein Weinberg mit einer kleinen Kellerei in der Mitte. Aber
wir haben in den Fünfzigerjahren aufgehört, Wein zu pro-
duzieren, die Weinstöcke durch 300 Kiefern ersetzt und
die Kellerei in ein Wohnhaus verwandelt. In den Siebzi-
gerjahren teilte mein Großvater das Grundstück zwischen
seinen vier Kindern auf, seither kümmere vor allem ich
mich darum. Das mache ich wahnnsinnig gern, fahre stän-
dig hierher, wir sind alle sehr eng miteinander verbunden.

Wir haben eine sehr eine schöne Tradition: Bei jedem
Geburtstag und jeder Hochzeit wird ein Baum gepflanzt. Wer
durch den Garten läuft, sieht die Familiengeschichte: den Oli-
venbaum, der zur Geburt meines Bruders Oliver gepflanzt
wurde, meine Araukarie – eine Ziertanne, wie sie schon
meine Großeltern vor etwa 120 Jahren zu ihrer Hochzeit
bekamen – und den Granatapfelbaum meiner Tochter. Im-

mer wenn Freunde zu Besuch kommen und uns zum Essen
einladen wollen, sage ich, pflanzte lieber einen Baum. Wir
sind hier auf Korsika sehr verbunden mit der Natur, die
in den Bergen noch wild und unberührt ist. Wir spazieren
oft durch den Wald, gehen zu den Bergseen oder an den
Strand. Die Insel ist so vielseitig und wunderschön. Und
dieser Duft von Korsika, er ist das Erste, was man wahr-
nimmt, wenn sich die Flugzeugtüren öffnen: Es riecht nach
Macchia – im Sommer wird dieser Duft der Sträucher, die-
ses Aroma von Myrte und Strohblumen, durch die Hitze
noch intensiver. Auch die Farben von Korsika inspirieren
mich, das warme Pink des Himmels etwa, wenn die Sonne
in den Abendstunden hinter den Bergen verschwindet. In
dieser Farbe habe ich mal einen Rosé kreiert.

Für meine Arbeit ist es wichtig, dass ich ausge-
ruht und gut drauf bin. Nur dann habe ich die positive
Energie, die es für Champagner braucht. Die bekomme
ich auf Korsika, hier schlafe ich fantastisch, erhole mich
– es ist einfach mein Ort. Auch wenn die andere Hälfte
meiner Familie aus dem Burgund kommt, wo sie bis heu-
te Rotwein produziert. Aber dort habe ich kein Haus,
kein »petit chez moi«, sondern ein »grand chez lui«. Im
Burgund ist ein Betrieb der Familie meiner Mutter, da
bin ich auch gern, aber es ist anders als auf Korsika, wo
ich jeden Moment genieße und wichtige Entscheidungen
treffe. Mich hat dieses Leben meiner Eltern und Großel-
tern sehr angesprochen und beeinflusst. Sie haben immer
im Weinberg gearbeitet – und auf Korsika spüre ich dieses
Lebensgefühl Wein, unsere Wurzeln, mein Vermächtnis.
Dort habe ich Fotos aus fünf Generationen. Dort ist alles,
was ich irgendwann weitergeben will an meine Tochter.
Darum geht es doch schließlich.

Foto: Veuve Clicquot



Lesa/Italien
Der kleine, elegante Ort
am Lago Maggiore ist
bekannt für seine Villen,
Parks und die lange Ufer-
promenade mit Blick auf
die Borromäischen Inseln



Claudio Marenzi
Seit 2007 führt der 63-Jäh-
rige das von seinem Vater
gegründete Familienun-
ternehmen Herno und
verwandelte es in eine
internationale Luxus-
Sportswear-Marke. Er ist
Kunstsammler und Präsi-
dent des Stresa-Festivals
für klassische Musik am
Lago Maggiore

Leiser Luxus

Für die Gelassenheit der
Menschen am Lago
Maggiore ist Claudio
Marenzi das beste
Beispiel. Der Modeunter-
nehmer lebt noch immer
in dem Dorf, in dem er
groß wurde.

Viele tragen ihr halbes Leben in
ihren Smartphones herum. Das ist
bei mir nicht anders. Fotos, Tele-
fonnummern, Notizen. Am besten
beschreibt mich das Wort, das ich
in mein Profil eingetragen habe:
»lacustrin« steht dort: »Mann des
Sees«. Der Ursprung dieser Lei-
denschaft fürs Wasser liegt mehr
als fünf Jahrzehnte zurück.

Ich bin am Westufer des
Lago Maggiore aufgewachsen. In
Lesla, einem mittelalterlich ge-
prägten Dorf. Genauer gesagt am
Erno, der hier in den See mün-
det. Unser Haus stand am Fluss,
so wie die Firma meiner Eltern.
Das Gelände war mein Abenteu-
erspielplatz. Oft bin ich mit einem
Dreirad zwischen Nähmaschinen,
Bügeleisen und Schneidwerkzeu-
gen herumgelaufen. Meine Brüder
und ich genossen die Freiheit,
und, hey, was gibt es Schöneres,
als am Wasser groß zu werden?
Ich erinnere mich an den Spaß,
den wir beim Baden hatten, und
wie wir Flusskrebse fingen, um
daraus ein Risotto zuzubereiten.



Foto von
Oscar /
La Mosquitia, Honduras



Appenin/Italien
Der Corno alle Scale gilt mit 1945 Meter Höhe als höchster Berg des Appennino Bolognese. Zwei Skipisten sind nach Alberto Tomba benannt



Alberto Tomba
Der 58-jährige ehemalige Skirennläufer ist mit drei Gold- und zwei Silbermedaillen erfolgreichster Italiener im alpinen Skisport. Heute ist »Tomba la Bomba« unter anderem Repräsentant des Outdoor-Modelabels Napapijri

Hang zum Risiko

Im Februar finden die Olympischen Winterspiele in Mailand und Cortina d’Ampezzo statt. Gibt es einen Besseren als Ski-Idol Alberto Tomba, uns die Berge seiner Kindheit näher vorzustellen?

Wenn ich an die Orte denke, die mich als Kind geprägt haben, fallen mir sofort Cortina d’Ampezzo und das Apennin-Gebirge ein. Aufgewachsen bin ich in einem Dorf nahe Bologna. Als ich ein Kind war, kaufte mein Vater ein Ferienhaus in Cortina d’Ampezzo. Dort stand ich zum ersten Mal auf Skiern – gemeinsam mit Roberto Siorpaes, einem ehemaligen Nationalteamfahrer. Obwohl ich noch klein war, erkannte er mein Talent. Mit zwölf oder dreizehn schlug ich schon seine Söhne im Slalom, und die waren richtig gut. Wenig später schlug ich sogar ihn.

Wenn wir es nicht bis nach Cortina schafften, fuhren wir in den Apennin, meist zum Corno alle Scale, an der Grenze zwischen der Emilia-Romagna und der Toskana gelegen – mein »Hausberg«. Dort machte ich meine allerersten Schritte im Schnee. Ich nutzte die Kiefern als Slalomstangen und raste den Hang hinunter. Meist war mein ein Jahr älterer Bruder

Marco mit von der wilden Partie. Skifahren war für uns damals vor allem eins: ein Spiel, Nervenkitzel. Dort habe ich gelernt, mich immer wieder selbst herauszufordern. Skilaufen war für mich pure Leidenschaft und Freiheit! Ich lernte, instinktiv zu handeln und keine Angst davor zu haben, Risiken einzugehen.

Die Natur schenkte mir unvergessliche Erlebnisse: Atemberaubende Ausblicke, den süßlichen Duft der Kiefern im Winter, das Rauschen des Windes in den Bäumen, manchmal den Ruf eines Wildtiers. Es fühlte sich an wie eine Welt, in der nur ich, meine Skier, der Schnee und der Berg existieren.

Klar, dass ich den Bergen sehr verbunden bin. Ich verbringe bis heute viel Zeit im Apennin, bin Botschafter für die Region Emilia-Romagna. Es ist wie ein riesiges, wunderbares Freiluft-Fitnessstudio – von klassischem Bergsport über nächtliches Schneeschuhlaufen bis hin zu Yoga im Wald gibt es alles. Ich selbst bin, sooft es geht, natürlich auf Skiern unterwegs. Manchmal steige ich zwei Stunden auf, um in zwei Minuten hinunterzubrettern. Klingt verrückt, ist es aber wert. Ich genieße jede Sekunde.

Aktuell helfe ich die Olympischen Winterspiele 2026 in Milano Cortina vorzubereiten: eine große Bühne für unser Land. Ich kann es kaum erwarten.



Wider die Ausbeutung

In der Familie von Modedesigner Yusuke Takahasi wurde viel über Menschenrechte diskutiert. Im Urlaub lernte er Armut kennen.

Als Kind habe ich nie erholsamen Strandurlaub gemacht. Stattdessen fuhren wir von Japan aus in weit entfernte Länder, über deren Probleme meine Eltern gerade debattierten: nach Bulgarien, Syrien oder in die Türkei. Bei meinen Eltern ging es immer um Politik. Sicher 20 solcher Länder haben sie mit mir besucht.

Eine Reise nach Vietnam habe ich gut in Erinnerung: Ich war noch Grundschüler, als mein Vater als Anwalt in einer Menschenrechtsangelegenheit eine Familie in Hanoi vertrat. Wir flogen hin. Die Familie wohnte in einem Armenviertel. Zur Begrüßung bekochte sie uns groß mit Hühnchen- und Schweinefleisch. Es schmeckte sehr lecker, war aber unter unhygienischen Umständen zubereitet worden, und mir wurde sehr schlecht.

Diese Reise hat mich geprägt. Ich verstand zum ersten Mal, wie groß der Unterschied zwischen armen und reichen Ländern ist. Deshalb hat mich Jahre später der Einsturz der Textilfabrik Rana Plaza in Bangladesch, bei dem mehr als 1000 Menschen ihr Leben verloren, so sehr bewegt. Die Ausbeutung von Menschen zugunsten günstiger Lieferketten kommt für mich nicht infrage. Ich produziere lokal in Japan und arbeite mit sehr guten Lieferanten aus einer Region zusammen, die nur dreieinhalb Stunden Fahrzeit von meiner Heimatstadt Tokio entfernt liegt.



Hanoi/Vietnam
Die gut 1000 Jahre alte Hauptstadt zählt mehr als 8,5 Millionen Einwohner und ist ein wichtiges kulturelles Zentrum



Yusuke Takahashi
Der Ex-Kreativchef von Kenzo Homme gründete 2020 sein eigenes Stricklabel CFCL (Clothing For Contemporary Life), das auf nachhaltige Produktion setzt. Der 39-jährige Japaner wurde vielfach für seine innovativen Produktionsmethoden ausgezeichnet



Foto von Akshara / Kolkata, Indien

Foto: Napapijri / CFCL



Ph: Uberto Frigero, Dri Giovanni Gastel

Sofa **Standalto** von Francesco Binfaré.
Nach Belieben formbare, "intelligente" Rücken- und Armlehnen und die große Weichheit bieten maximalen Komfort. Dieses Sofasystem ist kombinierbar, um jedem Bedürfnis gerecht zu werden.

Tisch **Brasilia** von Fernando und Humberto Campana.
Ein Mosaik aus Spiegelsplittern. Jedes Stück ist ein von Hand gefertigtes Unikat.

edra

THE GREATEST COMFORT, ELEGANCE AND PERFORMANCE

germany@edra.com @edra.official
edra.com



Osaka/Japan
Die Millionenmetropole liegt im Westen der japanischen Hauptinsel. Im Süden der Stadt befindet sich der Kumeda-Stausee



Chiharu Shiota
Die 53-jährige Künstlerin studierte unter anderem in Kyoto und an der Universität der Künste in Berlin, war Schülerin von Marina Abramović und Rebecca Horn. Ihre Arbeiten sind weltweit zu sehen, aktuell etwa die raumfüllende Installation »Crystallizing Identity« in den Swarovski Kristallwelten in Tirol

Unendliche Weite

Der See, an dem die Japanerin Chiharu Shiota aufwuchs, lieferte ihr die Inspiration für ihre gigantischen Kunstwerke.

Mein Elternhaus liegt an einem See bei Osaka in einer ländlichen Gegend. Hier bin ich groß geworden. Als Kind fand ich den See riesig, tatsächlich handelt es sich bei dem Gewässer um einen Teich, den Kumeda Pond.

Es ist ein sehr schöner See, deshalb hat mein Vater unser Haus dort gekauft. Ich habe stundenlang zugeschaut, wie die Menschen am Ufer entlanglaufen: Männer, Frauen, alte und junge Leute. Der Uferweg ist bloß drei Kilometer lang. Nicht weit vom Ufer gibt es einen Tempel, den ich damals gern besucht habe.

Oft bin ich selbst um den See herumgegangen, schwimmen kann man darin nicht. Erst vor langer Zeit entstanden, als ein Fluss aufgestaut wurde, um die Reisfelder zu bewässern. Im Winter hatte er kein Wasser, und mein Bruder und ich haben auf dem Grund Drachen steigen lassen. Im Sommer war er voll. Und dann spiegelte er auf seiner gesamten Oberfläche den Himmel: leicht bewölkt, blau, sehr hell.

Das Gigantische dieses Anblicks hat mich geprägt: Es vermittelte mir einen Eindruck von

den enormen Ausmaßen des Universums. Deshalb mache ich heute große Installationen. Ich wollte nie etwas anderes tun, als Kunst zu schaffen, die so gewaltig ist wie der Himmel.

Wenn ich heute meine Eltern besuche, kommt mir der See viel kleiner vor. Ich gehe in mein früheres Zimmer, öffne das Fenster, und der Wind weht vom Ufer heran. Das hat er immer getan. Als Kind habe ich unzählige Bilder vom See gemalt und in der Grundschule ein Gedicht geschrieben, es hieß: »Menschen, die laufen«.

In Berlin denke ich selten an den See. Doch wenn ich nach Osaka komme, bin ich glücklich, ihn wiederzusehen. Ich erinnere mich, wie ich als Teenager hier mit mir gerungen habe. Ich wollte Künstlerin werden, wusste aber nicht wie. Wie sollte ich meinen Weg finden? Mit 18 verließ ich dann mein Elternhaus und den See, um auf die Kunstschule zu gehen.

Immer wenn ich zu dem See komme, muss ich daran denken. Heute ringe ich nur mehr mit meiner Kunst, manchmal vielleicht auch noch mit mir, aber ganz anders als früher. Ich akzeptiere das Leben, wie es ist. Ich habe Krebs überlebt. Der See ist eine Erinnerung. Wenn ich ihn vor mir sehe, fühle ich die Verbindung zum Leben und meinem Körper wieder, spüre, woher ich komme – und bin erfüllt.



Ein Dorf, eine Profession

Gianni Giannini hat wie alle in seinem Heimatörtchen in den italienischen Marken eine Leidenschaft für Schuhe geerbt.

Geht man in meinem Heimatdorf zum Friseur, redet der nur über Schuhe, trinkt man einen Espresso in der Bar, diskutieren an der Theke alle über die Arbeit in der Schuhmacherei. Schuhe sind bei uns das bestimmende Thema.

Montegranaro liegt auf einem Hügel zwischen der Adria und den Ausläufern des Apennins. In der Antike wurden hier Möbel hergestellt. Vom Holz stieg man auf Leder um. Heute produziert das Dorf für viele internationale Marken. Jeder hier hat eine Leidenschaft für Leder.

Ich wurde hier geboren und würde nie woanders leben wollen. Unsere Familie wohnte im selben Haus, in dem mein Vater seine Manufaktur hatte. Als Kind trug ich nur Schuhe, die er gefertigt hatte – selbst zum Fußball. Mit 13 fing ich an, in den Ferien im Familienbetrieb zu jobben, stieg morgens um halb acht ins Atelier hinunter. Es hatte keine Fenster, wodurch es drinnen kühl blieb. Anfangs fand ich die Vorstellung, sechs Wochen in diesem düsteren, kalten Raum zu verbringen, während andere zum Strand fahren, wenig motivierend. Aber das Leder faszinierte mich sofort: es zu riechen, zu fühlen und daraus tolle Produkte zu machen. Heute blickt man durch Panoramafenster von der Fabrik bis zum Meer. Ich glaube, man kann nur schöne Dinge fertigen, wenn man sich an einem schönen Ort befindet.



Montegranaro/Italien
Das Bergdorf in den Marken liegt circa 45 Minuten südlich von Ancona und hat 13 000 Einwohner. Es gilt als Zentrum der italienischen Schuhindustrie. Auch Prada betreibt hier eine Fabrik



Gianni Giannini
Der 47-Jährige leitet mit seinem drei Jahre jüngeren Bruder Jerry die Schuhmarke Doucal's, die ihr Vater Mario 1968 gegründet hat. Die Firma ist bekannt für ihre handgenähten klassischen Herrenschuhe



Foto von Lee / Chiang Mai, Thailand

Foto: Swarovski / Doucal's



DIE PROSECCO-HÜGEL VON CONEGLIANO UND VALDOBBIADENE, TREVISO



Italy



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu

SCANNEN



VisitVeneto



UND ENTDECKEN.



oben: Foto von Katie / Los Angeles, USA
unten: Foto von Josephine / Kajo Keji, Südsudan

Wie es uns gefällt

Mithilfe der amerikanischen Hilfsorganisation *100cameras* lernen benachteiligte Kinder und Jugendliche auf der ganzen Welt, ihre Lebensgeschichten durch Fotografie sichtbar zu machen. Sie entwickeln eine eigene Sicht auf die Dinge und werden von Opfern zu Akteuren. *Von Anja Rützel*



Alle zusammen
In Workshops von 100cameras lernen Kids mit der Kamera umzugehen und sich auszudrücken. Häufiges Motiv: die eigenen Füße, die mit anderen im Kreis stehen, so wie auf diesem Foto von Dieter aus Honduras

Hände, die ein Herz formen, sind immer dabei, sagt Angela Popplewell. Die Amerikanerin hat vor 17 Jahren die Organisation 100cameras mitgegründet, die Fotoapparate an Kinder in aller Welt verteilt. Und egal, woher die Aufnahmen sie später erreichen, die international verständliche Zuneigungsgeste sei garantiert auf einer Aufnahme zu sehen. »Oft bekommen wir auch Bilder von Kindern, die im Kreis gestanden und ihre Füße geknipst haben, um Gemeinschaft zu symbolisieren«, sagt die Geschäftsführerin des Projekts: »Oder Fotos, auf denen Mädchen und Jungen eine Feder oder einen besonderen Stein vor einen unwirtlichen urbanen Hintergrund halten.«

Die Geschichte von 100cameras beginnt mit einer simplen Frage: Wer darf zeigen, wie die Welt aussieht? Seit 2008 bringt die Organisation Kameras und Fotoworkshops zu Kindern und Jugendlichen, die gemeinhin nicht gefragt werden, was sie zu erzählen haben. Sie leben in Flüchtlingslagern, Hochhaussiedlungen, Gegenden, die von Klimakatastrophen heimgesucht wurden.

Popplewell arbeitete nach ihrem Sozialarbeitsstudium für Entwicklungsprojekte – unter anderem in Rumänien und Indien – und erkannte, wie wichtig es ist, marginalisierten Jugendlichen eine Stimme zu geben. Auch denen in ihrer Heimat, den USA, wo die Zukunft längst nicht mehr wie ein Versprechen, sondern häufig eher wie eine Bedrohung erscheint.

Was wie ein kreatives Freizeitprojekt klingt, ist tatsächlich eine tiefgreifende Form sozialer Arbeit: Die Jungen und Mädchen werden in Workshops von professionellen Fotografen und Fotografinnen in Technik, Storytelling und Medienkompetenz geschult. Auf die Anleitung folgt die Autonomie: Die Kinder und Jugendlichen entscheiden selbst, was sie von ihrem Leben zeigen. Heranwachsende auf der ganzen Welt verbinde oft ein Gefühl der Hilflosigkeit, sagt Popplewell: »Sie haben den Eindruck, dass sie nicht gehört werden oder nicht die Mittel haben, sich auszudrücken.« Dieses Gefühl verstärkte sich noch, wenn das eigene Umfeld regelmäßig in den Nachrichten negativ dargestellt werde. Bei 100cameras werden die Kinder nicht mehr als mitleiderregende Objekte in Situationen des Elends dargestellt, sondern zu Erzählern und Erzählerinnen ihres Alltags. Neben Armut und Trauma sieht man auf ihren Fotos Stolz, Schönheit, Verbundenheit und Humor.

100cameras arbeitet in mehr als 30 Ländern, darunter Südafrika, Myanmar, Haiti, Kolumbien, Kenia und China. Die Projekte werden in Zusammenarbeit mit lokalen Partnern umgesetzt, mit NGOs, Schulen, Gemeindezentren oder Kriseninterventionsteams. Die Organisation finanziert sich über Spenden und Kooperationen mit Unternehmen wie Leica, Adobe oder Fujifilm. Unterstützung gibt es zuweilen von ganz oben. So twitterte Apple-CEO Tim Cook: »Danke @100cameras, dass ihr der nächsten Generation von Fotografen helft, ihre Sicht auf die Welt zu teilen.« Der Nachrichtensender CNN betitelte einen Bericht über die Organisation: »Gib einem Kind eine Kamera und rette so die Welt.«

Die Kurse sind so konzipiert, dass die Lehrkräfte sie vor Ort anpassen können an die jeweiligen kulturellen und sozialen Besonderheiten. Eine, die das Projekt als Profi unterstützt, ist Elizabeth Schummer. Die Fotografin leitet in Caracas die Kultureinrichtung »Espacio Anna Frank« und hat schon 2016 unabhängig von 100cameras Einwegkameras an Kinder aus besonders armen Stadtteilen verteilt. Mittlerweile haben auch hier viele ein Handy mit Kamera, doch das vermittele nicht dieselbe Erfahrung wie die Arbeit mit einem »echten« Fotoapparat: »Selbst eine günstige Kamera verleiht dem Kind ein anderes Selbstwertgefühl. Es fühlt sich wie ein richtiger Fotograf, professionell und wichtig.«

Schummer hat beobachtet, dass ihre Kursteilnehmer genauer beobachten, analytischer denken, wenn sie mit einer Kamera fotografieren. Der Blick auf ihren Alltag verändere sich, sagt sie. Die Mehrheit komme aus Vierteln, die nicht hübsch und gepflegt sind. »Aber mit der Kamera entdecken sie die Schönheit in dieser Realität, die von außen oft abgewertet wird.« Der Blick durch den Sucher lenkt das Augenmerk gezielt um. »Die Kinder finden die Blume im Zement, das coole Graffiti auf dem heruntergekommenen Haus, den schönen Baum hinter dem hässlichen Bauloch.« Es geht 100cameras nicht darum, Armut oder Leid zu romantisieren. Schummer zitiert einen Journalisten, der den Kindern und Jugendlichen beim Storytelling half. »Er sagte ihnen: Es gibt nicht die eine Welt. Jeder erschafft durch seine Sicht seine eigene.«

Nicol Blanco, 18 Jahre, hat gerade ihr Psychologiestudium in Caracas begonnen, wo sie im vergangenen Jahr an einem 100cameras-Workshop teilgenommen hatte. Eine ihrer Fotoserien zeigt Löcher und Lücken in Zäunen oder Mauern, durch die sie in die Welt schaut und Neues entdeckt. Mit ihrem Handy wäre sie nicht auf die Idee gekommen, so etwas zu fotografieren, sagt sie: »Fotografieren ist in etwa so, als würde man einen Gedanken handschriftlich notieren, statt ihn schnell in den Computer zu tippen – eine ganz andere Erfahrung.« Für ihre Abschlussarbeit fotografierte sie ungewöhnliche Porträts. Menschen sind auf den Bildern nicht zu sehen, stattdessen alltägliche Dinge, die sie mit den jeweiligen Personen verbindet: die Schuhe ihres Vaters, das Armband einer Freundin.

Oft sind es diese kleinen Motive, die einen fesseln, wenn man durch die Fotos der Absoluten scrollt, aus denen sich ein sonst unerzähltes Leben zusammenpuzzelt. »Wir machen überall dieselbe Erfahrung, ob im Sudan oder in New York City«, sagt Popplewell. »Fotografie ist für junge Menschen ein Werkzeug, um ein eigenes, unvoreingenommenes Narrativ ihres Lebens zu finden und damit den Blick auf die Zukunft zu stärken.« Idealerweise bleibe bei ihnen hängen: Was ich zu sagen habe, ist wichtig. Das verändere die Denkweise, die Prägung, das Selbstverständnis. Die Kamera sei in diesem Sinne nicht nur Machtinstrument, sondern ein Werkzeug zur Weltaneignung. »Im besten Fall«, so die 37-Jährige, »strahlt die Erfahrung unser Schüler auf das ganze Leben aus.«



01
Paris zu Fuß
Kooperation von
Converse und dem
Café de Flore in Saint-
Germain-des-Près

02
Berlin im Kreuz
Bomberjacke aus
der Kooperation von
WRSTBHVR und dem
Restaurant Borchardt

Gemeinsam auf Schnitzeljagd

Wenn Modemarken mit legendären Restaurants oder Hotels kooperieren, dann schaffen sie nicht nur Begehrlichkeiten, sondern auch Momente zum Mitnehmen. Und manchmal auch ziemlich Absurdes. *Von Lena Elster*

Ein Abend im Borchardt, jenem Berliner Restaurant, das seit 1853 Schnitzel über Generationen und Gesellschaftsschichten hinweg als Kultspeise etabliert hat: Mehr als 800 Gäste drängten sich Ende Januar zwischen weiß bedeckten Bistrotischen und silbernen Tablettis, mindestens genauso viele Espresso-Martinis und Mini-Schnitzel wurden serviert.

Anlass war der Launch einer gemeinsamen Kollektion des ikonischen Restaurants und der Berliner Streetwear-Modemarke WRSTBHVR – und der Star des Abends eine Bomberjacke, hinten bedruckt mit dem Bild eines goldgelb panierten Schnitzels. Preis für das limitierte Stück: 500 Euro.

Was auf den ersten Blick aussieht wie ein satinierter Gag, ist in Wahrheit ein auf die ironische Spitze getriebener Trend. Mehr und mehr berühmte Restaurants, Hotels, Cafés, Bars oder Clubs lancieren zusammen mit Modemarken kleine Kollektionen für großes Geld – als Souvenirs der besonderen Art. Shirts, Kappen oder Socken mit Logos oder Illustrationen, die an die Orte erinnern und sie zur Schau stellen wie ein Code für die Fangemeinde oder Community, die sich darin wiedererkennt: »Schaut her, ich war da, ich kenn' mich aus.« »Fashion und Food sind emotionale Anker, die Zugehörigkeit, Genuss und Erinnerung aktivieren«, sagt Anita Tillmann, Gründerin und Chefin der ehemaligen Berliner Modemesse Premium, die die Idee zur Schnitzelkollektion mit angestoßen hat. »Menschen wollen Marken nicht nur kaufen – sie wollen sie leben, teilen, fühlen.« Mit der Schnitzeljacke »findet Bindung statt«, so die Unternehmerin. Für beide Marken.

Kein Wunder also, dass zahlreiche Labels diesen Gedanken zur gewinnbringenden Strategie gemacht haben, über reines Merchandising hinaus. In diesem Sommer präsentierten sich etwa legendäre Beachclubs im modischen Gewand. So verwandelte das französische Luxuslabel Jacquemus den Außenbereich des »Monte-Carlo Beach«-Hotels in einen gelb gestreiften Ferienlaufsteg, in dem passende Handtücher und Accessoires verkauft wurden. Ähnliches passierte in dem von Gucci aufgehübschten »LouLou«-Beachclub bei Saint-Tropez



02

Fotos: Highsnobietv, WRSTBHVR / Borchardt



VICTORINOX

ALOX REFINED BEREIT FÜR EINE NEUE INTERPRETATION

Die Alox Refined Kollektion bietet drei praktische Taschenmesser mit optimierten Alltagsfunktionen in minimalistischem Design.

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884



**01
Ferienlaufsteg**
Das französische Modelabel Jacquemus hat diesen Sommer den »Monte-Carlo Beach Club« eingekleidet

**02
Retrochic**
Seit 60 Jahren zieht das Haus »Il Pellicano« bei Porto Ercole extravagante Gäste an

**03
Garderoben-Grandeza**
Kollektionsteile von Highsnobiety für »Il Pellicano«

oder im »Il Riccio« auf Capri, wo Dior eine Kollektion anbot. Zugleich entdecken Modemarken die Bedeutung von Kulinarik für die Kundenbindung. Zuletzt eröffnete Prada die »Bar Luce« in Mailand und das Restaurant »Mi Shang« in Shanghai.

Über Sinn und Unsinn von mit Logos markierten Törtchen etwa lässt sich streiten, aber es geht um Luxus. Und moderner Luxus sieht nicht das Produkt im Mittelpunkt, sondern ein schönes, idealerweise exklusives, genussreiches Erlebnis: ein Dinner, eine Reise, den Besuch eines besonderen Orts. Laut dem »State of Fashion Luxury«-Report des Mediendienstes Business of Fashion und der Beratung McKinsey wollen 80 Prozent der sehr vermögenden Kunden mehr in solche einzigartigen Erlebnisse und Reisen investieren – auch als Gegengewicht zu einem zunehmend digitalen Alltag.

David Fischer hat die Magie von erlebbaren Marken und ihr Potenzial früh verstanden und perfektioniert. 2005 gründete er Highsnobiety – einen Modeblog, der sich in knapp zwei Jahrzehnten zu einer globalen Plattform entwickelte, auch weil er scheinbar Unpassendes miteinander verband: Streetwear mit Luxus, Mainstream mit Nische oder auch Mode mit Städten. 2020 lancierte Fischer die erste »Not In Paris«-Kollektion: limitierte Shirts, Kappen oder Schuhe verschiedener Modemarken, bedruckt mit den Logos legendärer Pariser Institutionen wie dem des Cafés de Flore, in dem sich einst Schriftstellerinnen wie Simone de Beauvoir mit Intellektuellen wie Jean-Paul Sartre zum Austausch trafen, oder der Patisserie von Cédric Grolet an der Place Vendôme. Es folgten Linien wie

»Not In New York« mit Motiven der Restaurant-Kette Sant Ambroeu oder »Not In Milan« – eine Kooperation mit der berühmten »Bar Basso«, wo der Negroni Sbagliato erfunden worden sein soll. Die Allianzen, die Highsnobiety auf den Weg bringt, gelten weltweit als cool und stilprägend. Rund 31 Millionen Euro Umsatz machte das Unternehmen mit Standorten in New York, Los Angeles, London, Amsterdam, Paris, Mailand und Tokio allein über E-Commerce im vergangenen Jahr.

Jüngstes Beispiel für Fischers Gespür für gewinnbringende Liasions: eine Kapsel-Kollektion zum 60. Jubiläum des Luxus-Hotels »Il Pellicano« in Porto Ercole an der toskanischen Küste. Die Shirts und Taschen, die Highsnobiety für das Haus entwarf, waren in wenigen Tagen ausverkauft. »Es geht uns bei diesen Kollaborationen nicht darum, sie monatelang verfügbar zu halten«, sagt Fischer. »Wir produzieren bewusst weniger, als wir könnten, um die Marke aufzuladen und einen Moment zu schaffen. Wenn etwas nach zwei Wochen weg ist, bleibt dieses Gefühl: Ich war dabei, ich habe ein Stück davon mitgenommen.« Moderne Statussymbole.

Die Kraft dieser Kollektionen liegt im Zurschaustellen der eigenen Weltläufigkeit und Coolness sowie der Konservierung eines exklusiven Moments. Das unterscheidet sie von reinen Werbeartikeln berühmter Hotels wie dem »Ritz« in Paris oder dem »Château Marmont« in Los Angeles, die für Liebhaber der Häuser das ganze Jahr erhältlich sind. Die Yogamatte von Jacquemus gab's nur diesen Sommer in Monte Carlo. Und die Schnitzeljacke vom »Borchi« ist eine absolute Rarität.

Ein Maßstab für GENUSS

Die renommierte »Restaurants from Spain«-Zertifizierung kürt weltweit beste Gastronomiebetriebe als Botschafter einer authentischen spanischen Küche und ist ein Wegweiser für Kulinarikliebhaber.

Authentische Esskultur | Der Tisch, gedeckt mit spanischen Delikatessen, verspricht einen Gaumengenuss.



Raffinierte Tapas, eine frische Paella, dazu ein exzellenter Weißwein aus Albariño oder Godello und als Dessert ein Stück Tarta de Santiago – die spanische Küche überzeugt mit Vielfalt. Doch welche Restaurants servieren tatsächlich authentische Speisen? Ein Siegel gibt Aufschluss.



Um mehr Transparenz und vor allem ein Erkennungsmerkmal für Spitzenqualität zu schaffen, verleiht ICEX (Foods and Wines from Spain) – das zum spanischen Ministerium für Wirtschaft, Handel und Unternehmen gehört – das Gütesiegel »Restaurants from Spain«. Seit 2020 werden mit der Auszeichnung weltweit Gastronomiebetriebe geehrt, die spanische Produkte und die spanische Küche außerhalb des Landes hervorheben



Perfektes Trio | Ein vollmundiger Rotwein, leckere Oliven und ein Glas frisches Wasser

Spanischer Mandelkuchen | Die Tarta de Santiago mit dem charakteristischen Kreuz des Santiagoordens



GÜTESIEGEL AUCH FÜR FEINKOSTGESCHÄFTE

Weltweit in mehr als 50 Ländern wurden bisher über 500 Restaurants mit der Auszeichnung geehrt. In Deutschland sind es folgende 15: das Portomarin und das Marbella in Hamburg, das Aguila in Asperg, das Estima by Catalana in Erfurt, das Muchos Más in Oldenburg und Bremen, José y Josefina in Stuttgart, Der Kleine Spanier in Heidelberg, Mera Tapas in Würzburg, das El Patio in Bonn und das La Tasca Flamenca in München, Secreto Tapas & Vino in

Düsseldorf und in Berlin das El Colmado, das D.O. Restaurant und die Bar Raval.

Das Gütesiegel »Colmados from Spain« für etwa Weinhandlungen, Feinkostgeschäfte und spanische Supermärkte tragen Cavaísimo und Palacios & Palacios in Berlin, Peral in Osnabrück, Prendes in Stuttgart, Anduronda in Köln und die Filialen von »Mitte Meer« in Berlin und München.



Mediterrane Liaison | Grüne würzige Oliven mit salzigen Sardellen – ein Tapas-Klassiker

#alimentosdespaña

FWS Foods and Wines from Spain



KLOPSE DELUXE

Diesmal: Marco Müller hat es zu seiner Kunst gemacht, die bodenständigen Gerichte seiner Großmutter auf höchstes Niveau zu heben. Als Chef des Restaurants »Rutz« erkochte er als Erster in Berlin drei Michelin-Sterne.



Hausmannsköstlich: Seine Großmutter lehrte Marco Müller die deutsche Küche lieben, bis heute prägt sie seine Arbeit im Sterne-Restaurant »Rutz«, im »Rutz Zollhafen« und in der ZDF-Sendung »Die Küchenschlacht«, wo er als Juror auftritt. Der 55-Jährige wuchs in Brandenburg auf, wurde in Potsdam zum Koch ausgebildet und arbeitete nach dem Mauerfall unter anderem im Berliner »Schlosshotel Gerhus« und im »Harlekin«, bevor er 2004 das »Rutz« übernahm

»Als ich vor 21 Jahren im »Rutz« anfang, fragten wir uns, was wir in der Berliner Restaurantszene vermissten. Die Antwort: regionale Küche und Gerichte, die man aus der Kindheit kennt – aber aufs Feinste zubereitet. Damals gab es viel französische, italienische oder asiatische Küche auf hohem Niveau, aber für unsere kulinarischen Wurzeln interessierte sich kaum jemand. Wertschätzung für deutsche Rezepte und Zutaten ist mir wichtig. Guter Kohlrabi zum Beispiel ist großartig! Oder Kartoffeln! Meine Oma hat früher Königsberger Klopse gemacht, ihre Variante hatte Suchtpotenzial. Die Ursprünglichkeit solcher Gerichte denken wir neu und veredeln sie, immer mit der Erinnerung im Sinn. Wir servieren vergessene Zutaten wie Kohl, den es in meiner Kindheit oft im Winter gab. Oder Fichtentriebe. Manchmal spielen wir auch mit Aromen, etwa denen von Kohlrouladen. Gerichte entwickeln wir im Team. Ich mag es, mit anderen so lange zu probieren, bis der Geschmack mich glücklich macht. Das Schwierigste dabei: Produzenten in der Region zu finden, die Topqualität liefern. Auf der Suche nach einer bestimmten Pflaumensorte etwa habe ich Höfe in ganz Brandenburg abgeklappert. Wir legen im »Rutz« auch viel Wert auf Nahbarkeit. Die Menschen sollen sich bei uns wie zu Hause fühlen. Klappt gut – und als erstes Restaurant in Deutschland ohne Tischdecken erhielten wir 2008 unseren ersten Stern.«

Rutz – Chausseestraße 8, Berlin, rutz-restaurant.de; Rutz Zollhaus – Carl-Herz-Ufer 30, Berlin, rutz-zollhaus.de

Königsberger Klopse

Rezept für 4 Personen

250 g Kalbstafelspitz (fein durchlassen)
250 g Duroc-Schweinenacken (fein durchlassen)
1,5 weiße Zwiebeln (Brunoise)
25 g Kapern
4 Scheiben Toast (ohne Rinde)
15 g Butter
2 El Kapernwasser
18 g mittelscharfer Senf
12 g Werder Ketchup
¼ Tl Majoran (gerebelt)
2 g Zitronen (Zesten)
3 g Liebstöckel (fein gehackt)
1 El Petersilie (fein geschnitten)
2 Stück Vollei
8 g Red Boat Fischsauce
8 g Austernsauce
15 g Meerrettich
Salz, grüner Pfeffer
1 Klops ca. 55 g

Zuerst die Zwiebeln anschwitzen, dann die Kapern bei nicht zu hoher Temperatur frittieren und hacken. Jetzt die Toastscheiben in Milch einweichen und ausdrücken, dann alle Zutaten vermengen und abschmecken.

Für 2 Liter Brühe und die Sauce
Zwiebel (mit 2 Nelken gespickt)
150 ml Kapernwasser
2 Lorbeerblätter
5 Petersilienstiele
2 Zwiebeln (Brunoise)
60 g Butter
Mehl, Salz

Weißer Balamessig nach Bedarf

Wasser (so viel, dass die Klopse gerade bedeckt sind), Zwiebel (mit Nelken gespickt), Kapernwasser, Lorbeerblätter und Petersilienstiele aufkochen und die Klopse in diesem Fond garen lassen. Vorsicht: der Fond darf nicht kochen, sonst zerfallen die Klopse. Die Klopse, wenn fertig, aus der Brühe nehmen, dann den Fond passieren und auf ein Achtel einkochen.

Nun eine Mehlschwitze herstellen, indem Sie Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Mit dem konzentrierten Klopse-Fond ablöschen. Anschließend den Fond durch ein feines Sieb passieren, abbinden und noch einmal abschmecken. Nach Wunsch garnieren.



Fotos: Restaurant »Rutz«, Steffen Siminger/Victorinox

Illustration: Tina Berning

Selig im Hochgebirgsumpf

Wolfgang Höbel versucht, Schritt zu halten mit dem Lauf der Zeit



Meine Eltern wollten Jahr für Jahr in den Bergen Urlaub machen, wir Kinder wollten alle Jahre wieder ans Meer. Durchgesetzt haben wir uns nie. Meine Brüder und ich träumten von schäumenden Wellen, Bootsausflügen und Palmenstränden. Meine Mutter und mein Vater bevorzugten das Schweigen erhabener Berggipfel, Spaziergänge über Almwiesen und den beruhigenden Blick auf wiederkäuende Kühe. Achtmal hat unsere Familie im selben Ort in derselben Pension Sommerurlaub gemacht.

Dann war das Quartier meinen Eltern plötzlich nicht mehr gut genug. Sie trafen eine, wie sie wohl fanden, radikale Entscheidung. Die nächsten sechs Urlaube verbrachten wir in einer teureren Pension in einem anderen Dorf – im selben Land und nur wenige Kilometer vom alten Urlaubsort entfernt. Praktisch machten wir dann noch sechsmal Ferien im Schatten derselben Berggipfel wie zuvor.

Viele Jahre lang fand ich kaum etwas schrecklicher als Urlaubsreisen in die Berge. Dafür war ich begeistert an Stränden und wilden Felsküsten unterwegs. Konsequentermaßen vermied ich jeden Besuch in den Urlaubsdörfern meiner Kindheit. Nostalgische Gefühle finde ich doof, ich halte es mit dem großen Sänger Charles Aznavour: »Nostalgie ist die Sehnsucht nach einer guten alten Zeit, in der man nichts zu lachen hatte.«

Als meine Frau und ich anfangen, mit unseren Kindern in den Ferien wegzufahren, nahmen wir uns vor, ihnen viele schöne Orte in der Welt zu zeigen. Wir reisten mit ihnen in einem Auto mit Dachzelt durch Namibia und im Wohnmobil durch die USA, fuhren mal nach Skandinavien und mal ans Mittelmeer, in den Süden Großbritanniens und in die Niederlande. Für meine Frau war diese Abwechslung nichts Neues, weil sie in ihrer Kindheit mit der Familie an viele Orte gereist war. In meinem Fall kann man sagen: Wie viele Leute, die Kinder großziehen, wollte ich mit meinen Söhnen alle Dinge unbedingt besser machen als meine eigenen Eltern.

Nicht unbedingt, weil wir schlauer sind, sondern weil Erziehung ähnlich wie Kleidung oder Musikgeschmack eine Sache der Moden ist, haben meine Frau und ich unseren Kindern beigebracht, dass nicht ihre Mutter und ihr Vater allein, sondern die Familie gemeinsam über jeden Ferienort entscheidet. Als sie kapiert hatten, dass wir es mit der innerfamiliären Demokratie ernst meinten, gingen die Kinder an, gegen fast alle abenteuerlicheren Pläne ihrer Eltern Widerspruch einzulegen. Sie wollten, so stellte sich heraus, am liebsten jeden Sommer im selben alten Haus am Meer auf Menorca Urlaub machen, in dem wir uns mal mit befreundeten Familien einquartiert hatten. Und zu meiner Überraschung fand sogar ich es toll, immer wieder im selben alten Haus am selben Ort die Ferien zu verbringen.

Im vergangenen Jahr kam ich endlich mal in eines der beiden Dörfer meiner Kindheitsurlaube. Auf dem Weg dorthin, zwischen teils schneebedeckten Alpengipfeln, dachte ich daran, dass Thomas Bernhard für den Panoramablick auf die Berge das schöne Wort »Hochgebirgsumpf« erfunden hat – das klingt verächtlich, war aber in Wahrheit zärtlich gemeint. Im Dorf sah die Pension, in der unsere Familie dauernd gewohnt hatte, fast unverändert aus. In den Obstbäumen rundherum hingen reife Äpfel, die Almwiesen dufteten, und die Kühe malmen geruhsam ihr Heu. Der Besuch machte mich unerwartet selig. Klar: ein Fall von Nostalgie. **S**

SPIEGEL-Verlag

Rudolf Augstein
GmbH & Co. KG
Ericusspitze 1
20457 Hamburg
Telefon 040 3007-3540

Herausgeber:

Rudolf Augstein (1923–2002)

Chefredakteur:

Dirk Kurbjuweit (V.i.S.d.P.)

Leiterin Derivate:

Dr. Susanne Weingarten

Verantwortlich für Anzeigen:

Britta Ermrich

Anzeigenobjektleitung:

Bastian Nissen

Objektleitung:

Manuel Wessinghage

Redaktion:

brookmedia
Management GmbH
Hegestraße 40
20251 Hamburg

Redaktionsleitung:

Bianca Lang-Bognár

Art-Direktion:

Johannes Erler

Grafik:

Bureau Johannes Erler

Autoren und Mitarbeiter

dieser Ausgabe:

Christian Baulig,
Wolfgang Höbel,
Lena Elster,
Jiang Qiong Er,
Silvia Ihring,
Thomas Künzel (Lektorat),
Barbara Markert,
Andreas Möller,
Katharina Pfannkuch,
Aïcha Reh,
Stephan Reinhardt,
Anja Rützel,
Julia Schoch

Bildbearbeitung

PIXACTLY media GmbH,
Hamburg

Druck:

appl druck GmbH, Wemding



Das nächste S-Magazin

Ihnen hat das S-Magazin gefallen? Wir freuen uns über Ihre Zuschriften an s-magazin@spiegel.de. Unsere nächste Ausgabe erscheint im April 2026.



www.blaue-engel.de/12195
Dieses Druckereignis ist mit dem
Blaue Engel ausgezeichnet.

DAS FAMILIEN- GEHEIMNIS UND MEINE SUCHE NACH DER WAHRHEIT



Susanne Beyer hat ihren Großvater nie kennengelernt. Er starb unter mysteriösen Um-

ständen in den letzten Tagen des Zweiten Weltkriegs. Wer hat ihn erschossen? Und was war seine Aufgabe als Chemiker im Nationalsozialismus?

80 Jahre nach dem Tod ihres Großvaters versucht sie, die Wahrheit herauszufinden – dabei wird ihr immer klarer, welche Folgen die Vergangenheit für ihr eigenes Leben hat. Ein bewegendes Buch über eine Spurensuche und die Auswirkungen von Familiengeheimnissen, mit vielen hilfreichen Hinweisen für alle, die mehr über die eigenen Vorfahren und sich selbst in Erfahrung bringen möchten.

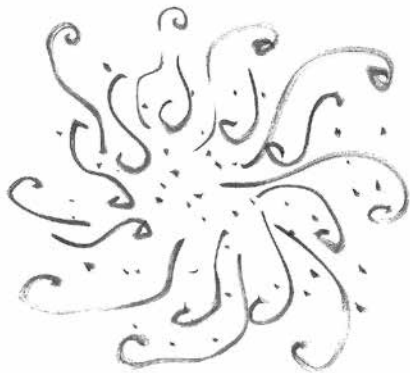
JIANG QIONG ER

Mit ihrer Kunst, traditionell Chinesisches modern zu interpretieren, hat sie sich als Kulturbotschafterin ihrer Heimat weltweit einen Namen gemacht – zuletzt mit monumentalen Installationen im Pariser Musée Guimet. Ihre Werke finden sich in ständigen Ausstellungen vieler europäischer Museen. Als Tochter eines Malers in Shanghai geboren, studierte Jiang dort Kunst und Design, bevor sie an die »École des Arts décoratifs« in Paris wechselte. Die 48-Jährige entwirft auch Möbel oder Porzellan, anfänglich für die Luxusmarke Shang Xia, die sie mit Hermès gründete, zuletzt für die Kollektion »Bamboo Mood« des französischen Möbelherstellers Roche Bobois. »Forbes« kürte sie zu einer der 25 einflussreichsten chinesischen Persönlichkeiten weltweit. Ihre Zweitheimat Frankreich dekorierte sie mit höchsten Auszeichnungen. Jiang schlägt die Brücke zwischen Gestern und Heute, Ost und West, und zwar mit Leichtigkeit – wie ihre Zeichnungen zeigen.

Schreiben Sie an s-magazin@spiegel.de, wie Ihnen die Ausgabe gefallen hat. Als Dankeschön verlosen wir unter den Einsendern eine der signierten Zeichnungen von Jiang Qiong Er



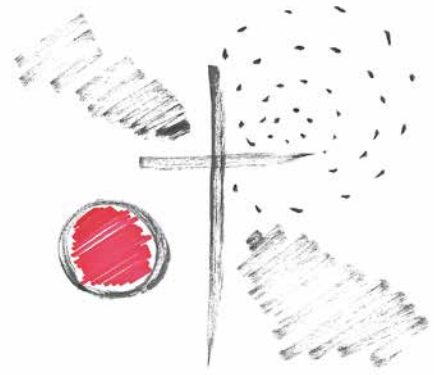
Wie sehen Sie sich selbst?



Wie sehen andere Sie?



Ohne welches Objekt möchten Sie nicht leben?



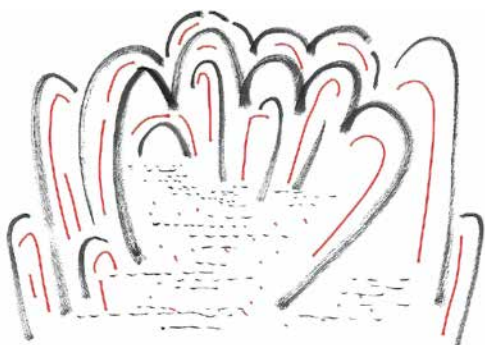
Welche Form der Natur ist für Sie die schönste?



Welche Kreatur mögen Sie am liebsten?



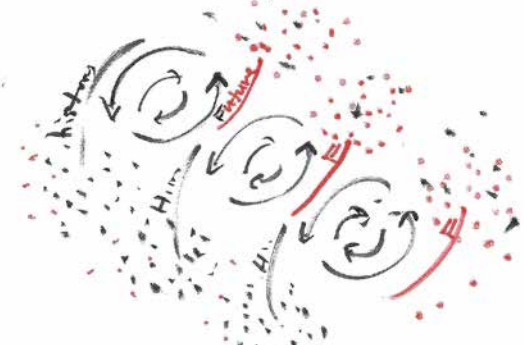
Ihre größte Sorge?



In welchen Farben träumen Sie?



An welchem Ort sind Sie glücklich?



Wohin würden Sie mit einer Zeitmaschine reisen?

Die Idee zur Rubrik stammt aus "i", dem Style-Magazin der "New York Times" ("The Illustrated Interview")



Cloud 7

Headquarter: Alexander - Bretz - Straße 2 D-55457 Gensingen bretz.de
Flagships: Kantstr. 17, **Living Berlin** Hohe Str. 1, **Dortmund** Wilsdruffer Str. 9, **Dresden** Grünstr. 15, **Düvell Düsseldorf** Schäfergasse 50, **Frankfurt** Große Elbstr. 68, **Stilwerk Hamburg** Hohenstaufenring 62, **Köln** Reudnitzer Str. 1, **Leipzig** Hohenzollernstr. 100, **München** Hallenplatz 37, **Nürnberg** Königsbau Passagen, **Stuttgart** Salzgries 2, **Wien**



Liberation Of Arts

HANDSIGNIERTE LIMITIERTE KUNST
ONLINE UND IN 19 GALERIEN WELTWEIT



Marta Contreras Simó Mina & Sena (MCS35)
Auflage 150, handsigniert, 3 Größen verfügbar, €990

BERLIN · HAMBURG · MÜNCHEN · KÖLN · FRANKFURT · STUTTGART · DÜSSELDORF · DORTMUND
HANNOVER · MANNHEIM · NEW YORK · LONDON · PARIS · TORONTO · MIAMI · BUDAPEST · WIEN · ZÜRICH

LUMAS.COM

liberation of arts LUMAS™