

FAVOURITE

PEOPLE • FASHION • LIFE

02
€7,00
2013

**NONINO-
DYNASTIE**
DAS GEHEIMNIS
DES GRAPPAS

**PRUNKVOLLES
WIEN**
EIN EXKLUSIVER
REISEFÜHRER

**SOMMER
EN VOGUE**
FASHION-
HIGHLIGHTS

**HEATHER
MILLS**
GOES FOR GOLD
SOTSCHI 2014

ERFOLGREICHE VISIONÄRE

*Startenor Joseph Calleja • Österreichs Top-Designer La Hong
Kunstsammler Karlheinz Essl • Trendsetterin Rhonda Höbarth
Haubenkoch Hubert Wallner • Ausnahmetalent Anika Vavić*



08

INHALT

08 | COVERSTORY
HEATHER GOES FOR GOLD
Heather Mills erzählt im Exklusivinterview über ihre Pläne für die Paralympics 2014

FACES & STORIES

12 | MODE, GLÜCK UND ORIGAMI
Modedesigner *La Hong* gewährt Einblicke in sein Unternehmen

16 | EINZIGARTIG
Bewahrung des Kulturgutes: Kunstsammler und bauMax-Gründer Karlheinz Essl im Interview

18 | RING DES ERFOLGS
Rhonda Höbarth, CEO des Accessoires Labels Scoopy Loop über ihr Erfolgsgeheimnis

FASHION & BEAUTY

20 | FASHION AROUND THE WORLD
Die neuen *Summer Styles deluxe*

26 | SUMMER LOVE
Edle Strandoutfits für einen Tag am Meer

28 | IT'S A MAN'S WORLD
Zeitlose Uhren für den Mann

30 | GENTLEMAN'S CHOICE
Erlesene Mode und Gadgets für den Mann von Welt

32 | SURFER STYLE
Mit dem richtigen *Strandoutfit* baden die Herren im Applaus

33 | SUMMER BREEZE
Frische Düfte für den Sommer

MOTION

34 | CHARTERFLUG
Vom *Luxus* über den Wolken

37 | NETWORKING MIT PFERDESTÄRKE
Business-Networking auf der Rennstrecke



12



34



23

28

40 | DYNAMIK UND DESIGN
Der neue Mercedes CLA 45 AMG

CULTURE

44 | OPER KANN AUCH SEXY SEIN
Im Gespräch mit Startenor *Joseph Calleja*

48 | CULTURE CLIPS
Das Geschehen in der Welt der *Kultur*

CULINARY ART

52 | DAS NONINO GEHEIMNIS
Vom Bauernschnaps zum *Edeldestillat*

56 | GOURMET AM SEE
Kulinarische Top-Adressen in Kärnten

58 | ERFOLGSGEHEIMNIS LEIDENSCHAFT
Haubenchef *Hubert Wallner* über Nachhaltigkeit im See Restaurant Saag

TRAVEL

60 | WIEN, DU STADT MEINER TRÄUME
Ein *exklusiver Reiseführer* durch das prunkvolle Wien

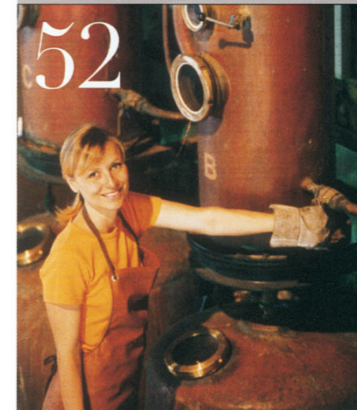
64 | BONVOYAGE
Hilfreiche Tipps zum Thema Reisekoffer

68 | BEST OF KÖLN
Die *Top-Adressen* der Karnevalshochburg

74 | FAVOURITE FIVE
Fünf Fragen an Starpianistin *Anika Vavić*



40



52



44



60



58

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserer Sommerausgabe von FAVOURITE. Die nächste Ausgabe erscheint Mitte September 2013.



Impressum: Eigentümer, Medieninhaber und Herausgeber: Claudia KOGLER & Thomas MÜLLER, CK Medienverlag GmbH, Radetzkystraße 2/1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Tel.: +43 (0) 463 590 666 66, Fax: +43 (0) 463 590 666 15, Mail: office@ck-medienverlag.at, Home: www.ck-medienverlag.at, www.favourite-magazin.at Produktionskoordination, PR und Redaktion: Mag. Katharina Hoppe, Mag. Claudia Blasi Projektleitung & Chefredaktion: Claudia Kogler Anzeigenleitung: Thomas Müller Anzeigenverkauf: Albin Kesselbacher Lektorat: Stephanie Gawliita, Grafikdesign & Produktion: Stefan Primig, Verena Höfer Fotos: L2 Werbeagentur, fotolia.de Cover: Model: Heather Mills, Fotograf: Damjan Zibert, Styling: Uvex Sonnenbrillen Kooperations- und Vertriebspartner: Webbroker, Villacher Ring 59, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Kärntner Flughafen Betriebsgesellschaft mbH, Flughafenstraße 60-64, 9020 Klagenfurt am Wörthersee Vertrieb: Lesezirkel, Kärntner Flughafen Betriebsgesellschaft mbH Druck: mstrading, 9020 Klagenfurt am Wörthersee Heftpreis: 7 Euro Auflage: 10.000 Stück, Favourite ist auch auf www.kiosk.at erhältlich.

Bei bezahlten Anzeigen liegt die inhaltliche Verantwortung beim Auftraggeber. Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs. 1 und 2 Urheberrechtsgesetz sind vorbehalten. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos sowie Satz- und Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos sowie Satz- und Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Für die Richtigkeit von Terminen, Daten, Preisen, redaktionelle Inhalte sowie Adressen und Telefonnummern wird nicht gehaftet. Für allfällige Fehler kann keine Haftung übernommen werden.



Richtigstellung: Leider hat sich im FAVOURITE 01 ein Fehler teufel eingeschlichen. Auf Seite 64 berichteten wir vom Leben und Arbeiten des Haubenchefs Thomas Dorfer im Landhaus Bacher. Das Landhaus befindet sich selbstverständlich nicht in der Steiermark, sondern im wunderschönen Niederösterreich. Wir bedauern dieses Missgeschick und entschuldigen uns beim Landhaus Bacher.

DAS NONINO GEHEIMNIS

Grappa ist das älteste und traditionsreichste Destillat in Norditalien. Die Familie Nonino erhob den Bauernschnaps zum Edeldestillat und zählt weltweit zu den besten Grappa Brennereien.



Absolute Reinheit und Frische des Tresters ist oberstes Gebot. Unmittelbar nach der Fermentation kommt dieser zur Destillation.

Ien typischen Akazienalleen entlang, auf schmalen italienischen Gassen, fernab der Großstadt, gelangt man in die idyllische Kleinstadt Percoto in der Provinz Udine. Dort, aus alter Tradition im Rhythmus der Natur, entsteht der weltweit anerkannte Grappa der Familie Nonino. Es gibt kaum ein renommiertes Gourmetmagazin, das die Grappe von Nonino noch nicht auf ihrer Spitzenliste hat. Zuletzt kürte Falstaff den Grappa Cru Monovitigno Picolit® mit 99 von 100 Punkten unter die besten Grappe und das nicht nur in seiner Klasse. Als einziger Tresterbrand übertrifft er mit seiner Platzierung auch in Holzfässern gelagerte Grappe.

Heute führen Benito und Giannola mit ihren Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta den Familienbetrieb. „Meinem Vater war es wichtig, dass wir das Handwerk von Grund auf lernen“, erzählt Antonella Nonino, als sie mir die Hallen der

Destillerie zeigt. Alle Töchter packen während der Erntezeit an, stehen selbst an den Destillierkolben, überprüfen die Qualität der Produktion sowie die Trester- und Fässerlieferanten.

Es kommt nicht von ungefähr, dass das Nonino-Logo das alte Symbol des Alchimisten prägt. Benito und seine Familie sind vom Erfindergeist getrieben, ständig auf der Suche nach dem ultimativen Grappa. 1973 revolutioniert das Ehepaar Giannola und Benito weltweit die Produktionsweise des Grappas: Sie kreieren den Grappa Monovitigno®, der aus der Destillation der Trester von Picolit-Trauben gewonnen wird. Der Erfolg ist ein vollmundiger, nachhaltiger Geschmack, in dem man den Ursprung der Rebsorte erschmecken kann. Die Errungenschaft ist derartig überwältigend, dass sich die meisten Brennereien dazu veranlasst sehen, dem Beispiel Noninos zu folgen. 1984 erfolgt der nächste

Interview: Katharina Happe • Fotos: Nonino

Meilenstein, die Familie destilliert die ganze Traube und erfindet somit den Traubenbrand ÛE®. Man gewinnt ihn, indem man in einem einzigen Arbeitsschritt die Schale, das Fruchtfleisch und den Traubensaft destilliert. Auch die Töchter haben den Erfindergeist vererbt bekommen. 2000 präsentieren Christina, Antonella und Elisabetta den Honig-Grappa Gioiello®. Die Herausforderung liegt in der Fermentierung, da Honig ein natürliches Antibakterium ist und somit die Verwandlung von Zucker in Alkohol stoppt. Das Geheimnis um die Erzeugung wird streng gehütet. Je nach Honigsorte variiert das Destillat mit seinen unzähligen Nuancen an Düften und Geschmäckern, die eng mit dem Ausgangshonig verbunden sind.

„Meinem Vater war es wichtig, dass wir das Handwerk von Grund auf lernen.“

Am Ziel ihrer alchimistischen Suche ist die Familie noch lange nicht. Ob Sorte, Fermentation oder Lagerung, die Experimente gehen immer weiter. Seit 1952 befinden sich in den Reifekellern der Nonino-Brennereien kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern, wie Eiche Nevers, Limousin oder Akazie.

Sie sind im Vergleich zu herkömmlichen Industrie-Fässern mit 350 Litern sehr klein, womit der Kontakt des Destillats mit dem Holz größer ist, was die natürliche Bereicherung erhöht. Diese Wahl setzt höhere Kosten voraus, sowohl für die Investitionen in Barriques als auch aufgrund des Verlustes eines Teils des Destillats, der auf natürliche Weise über die Porosität des Holzes verdunstet. ▶



(v.l.) Elisabetta, Antonella, Giannola, Benito und Cristina Nonino. Die ganze Familie arbeitet in der Produktion und kontrolliert persönlich die Destillation, um absolute Qualität zu garantieren.



Benito Nonino setzte Maßstäbe in der Produktion des Grappas, hob sie auf eine höhere Stufe. Giannola Nonino veränderte die Präsentation und die Wertschätzung des ursprünglichen Bauernschnapses. Sie hatte es sich zum Ziel gesetzt, den Grappa salontauglich zu machen, verschickte Proben an Prominente und hatte immer eine kleine Flasche in der Handtasche, um ihr kostbares Gut zu verteilen. Vom Bauernschnaps zum edlen Trunk neben Whiskey, Cognac und Co, es war die Familie Nonino mit ihrer Liebe zur Tradition und italienischen Lebensfreude, die dies ermöglichte.

Die Nonino Destillation

Die Nonino Brennereien füllen ausschließlich Grappe und Destillate ab, die mit handwerklicher Methode in den eigenen diskontinuierlichen Dampfbrennkolben in Percoto destilliert werden. Frischer, weicher, erlesener, mostreicher Trester wird sofort nach dem Abstich des Mostes in die Brennerei gebracht, abgebeert und in Edelstahlbottiche gegeben. Dort findet die Fermentierung bei kontrollierter Temperatur, in anaerober Umgebung statt. Unmittelbar

„Benito Nonino setzte Maßstäbe in der Produktion des Grappas, hob sie auf eine höhere Stufe.“

nach der Fermentation erfolgt die Destillation. Zeitpunkt und Schnelligkeit sind in dieser Phase ausschlaggebend für den reinen Geschmack. Wenn der Trester erst nach einer langen Zeit der Fermentation und Silierung destilliert wird, gärt dieser weiter und erzeugt einen hohen Anteil an Methylalkohol. Um diesen zu reduzieren, muss die Demethylisierungssäule verwendet werden, die dem Grappa neben dem Methylalkohol auch weitere aromatische Stoffe entzieht. Ein scharfer Geruch, mit starken Alkoholakzenten ist das Resultat, ein Zeichen für einen schlechten Grappa, für eine zu lange Fermentation.

Um sofort nach der Fermentierung den Trester zu destillieren und auf die Demethylisierungssäule zu verzichten, besitzt die Familie Nonino 66 diskontinuierliche

Destillierkolben, die während der Erntezeit rund um die Uhr in Betrieb genommen werden. Die diskontinuierliche Destillation erfolgt sehr langsam unter Abtrennung des Vor- und Nachlaufs, um nur das Herz des Grappas zu gewinnen. Auf diese Weise bleiben die wertvollen Eigenschaften der Ursprungsrebe erhalten.

FAVOURITE

NONINOS HAPPY HOUR

Erfolgreiche und namhafte Barkeeper aus aller Welt haben den Nonino Grappa für sich entdeckt und exklusive Cocktails kreiert.



SICILY

Head Mixologist Patricia Richards
Wynn Las Vegas and Encore – USA

3,75cl Grappa Nonino Cru
Monovitigno® Fragolino
3 mittelgroße frische Basilikumblätter
1,5cl frisch gepresster und gefilterter Zitronensaft
2,25cl 1883 Routin Blutorangensirup
1,5cl Limoncello
6cl Ginger Beer

Die 3 Basilikumblätter zerkleinern und zusammen mit allen anderen Zutaten bis auf das Ginger Beer in einen Shaker geben. Bis zu 2/3 mit Eis auffüllen und gut schütteln. Das Ginger Beer hinzufügen. Den Cocktail in einen niedrigen Tumbler filtern. Mit frischen Basilikumblättern und einer 1/2 Orangenscheibe garnieren.

FAVOURITE



SUMMER-TIME

Mixologist Jörg Krause,
München – Deutschland

3cl Amaro Nonino Quintessentia®
2cl Grappa Nonino Monovitigno®
Moscato
1cl Erdbeersirup
2cl frisch gepresster Limettensaft
1cl frisch gepresster Zitronensaft

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Durch ein Barsieb in eine gekühlte Cocktailschale abgießen. Mit einer ganzen Erdbeere dekorieren.



PASSION NONINO

Barman Mirko Falconi,
Gritti Hotel Venedig - Italien
Gewinner des Nonino
Wettbewerbs UKBG 2008
(The United Kingdom's
Bartender's Guild)

3cl Grappa Nonino Cru
Monovitigno® Fragolino
1,5cl Cinzano bianco
0,5cl Aperol
1cl Passionsfruchtsaft
1cl Rosensirup

Alle Zutaten mit Ausnahme des Grappas in einem Shaker schütteln und anschließend in ein Mixglas umfüllen. Eis und Grappa begeben. Langsam verrühren und in einer eisgekühlten Cocktailschale servieren. Mit Apfel-, Melone- und Kürbisschale dekorieren.