

VivArt

MAGAZIN FÜR KULTUR UND LEBENSART

FRANKFURT &
TAUNUS

HEFT #40 / WINTER 2021 / 6,50 €

10
JAHRE
FRANKFURTER
VIVART

IN DIE ZUKUNFT?!

ZU
FRÜ
CK

08

No Bees,
no Bembel

12

Der Zukunft
neue Kleider

42

Der perfekte
Sound

4 198212 1806506 40



ERWIN SATTLER
MÜNCHEN

KOSTBARE
MOMENTE



OPERETTA

Oberleitner
JUWELIER & GOLDSCHMIEDE

Juwelier Oberleitner
Wilhelmstraße 56 | 65183 Wiesbaden
Telefon: 0611 598551 | info@juwelier-oberleitner.de
www.juwelier-oberleitner.de

VivArt EDITORIAL



Foto: Rui Camilo

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

So heißt unser Titelthema diesmal, weil ich Menschen mit Zuversicht mag und keine Endzeitstimmungen mehr ertrage. Als wir das Magazin VivArt Frankfurt & Taunus vor zehn Jahren gründeten, waren wir auch optimistisch. Und dies ist nun bereits die 40. Ausgabe, die wir mit viel Spaß und Engagement der Region widmen. Selbstverständlich hat Corona die Vorzeichen verändert, auch wenn wir trotzdem kontinuierlich jede Ausgabe mit einer Gesamtauflage von 60.000 in Rhein-Main realisiert haben. Wir suchen sie weiterhin, die Guten. In unserer VivArt ebenso wie in unserer Agentur Cicero, die zunehmend in der digitalen Welt zu Hause ist. Die Krise hat diese Entwicklung beschleunigt und radikalisiert.

VivArt versteht sich weiterhin als Printmagazin für Kultur & Lebensart. Wir merken aber nicht nur im professionellen Kontext, wenn Restaurants oder Hotels geschlossen werden, wenn der inhabergeführte Einzelhandel seine Geschäfte verliert, die wir so lieben und denen wir gern unsere Aufmerksamkeit schenken. Sie fehlen uns! – Seite für Seite. Wir lieben das Gedruckte, das, worüber wir schreiben, lieben die Ästhetik, das Design, Slow Food fürs Gehirn und Lektüre, die uns alle gut schlafen lässt. Optimistisch und wertschätzend statt nur Lamento.

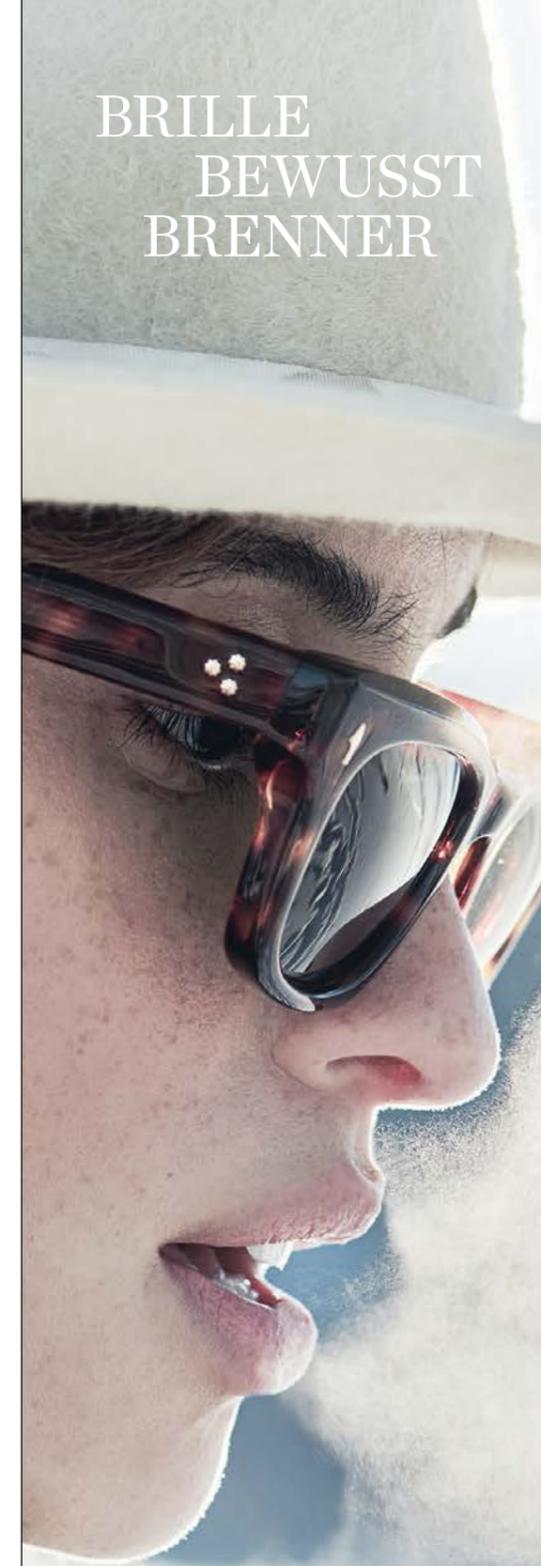
So sehr wir als Agentur das Digitale beherrschen, so sehr wollen wir Ihnen weiterhin vierteljährlich ein Magazin an die Hand geben, das mehr ist als eine gedruckte Visitenkarte für uns oder die Region. VivArt als Ideengeber, Multiplikator und Magazin für Menschen, die gern gemeinsam etwas in der Gesellschaft erreichen wollen, – so sehen wir uns zumindest selbst und hoffen, dass immer mehr Leser*innen daran Gefallen finden. Mit Ihnen zusammen wollen wir über die Zukunft, die Entwicklungen, Genuss und das Leben am Taunus sprechen. Wir hoffen, dass 2022 wieder ein großartiges Jahr und VivArt immer dicker wird.

Herzlich

Dr. Dirk Becker

Geschäftsführender Gesellschafter
Cicero Kommunikation GmbH

BRILLE
BEWUSST
BRENNER



Eine Brille von RAINER BRENNER ist mehr als bloß eine Brille: ein bisschen spezieller als individuell, eine Spur ausgefallener als Avantgarde, eine Idee eleganter als Understatement oder eine Nuance hochwertiger als Premium. Vor allem aber ist es eine Brille, die exakt Ihrer Persönlichkeit entspricht.

Ihre Brille von RAINER BRENNER.

**RAINER
BRENNER**

Goethestraße 24 in Frankfurt

Sinn? Stifften!

Nutzen Sie das Stiftungs- und Nachlassmanagement der Frankfurter Sparkasse und fördern Sie Dinge, die Ihnen am Herzen liegen.

stiftungen@frankfurter-sparkasse.de
www.frankfurter-sparkasse.de

Oder sprechen Sie uns gerne in einer unserer Filialen an.

Weil's um mehr als Geld geht.



Frankfurter
Sparkasse

1822

VivArt INHALT WINTER 2021

TITELTHEMA

Zurück in die Zukunft?!	5
Ändert sich nichts, ändert sich alles	6
No Bees, no Bembel	8
Der Zukunft neue Kleider	12
Gefährlich schön	14

KULINARIUM & WEIN

Das Wesentliche in Perfektion	16
Family Business	18
Hyatt – Tor zum Welterbe	20
Wir schlagen wieder für Sie zu!	22
Frankfurt, mein Dorf!	24
Objets Trouvés	26
Salute im anstössig	28
Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken	30

VIVART RHEIN-MAIN

Vision & Innovation	34
Reinschmecken Rheinhessen	36
Beständig im Trend	38

ARCHITEKTUR & DESIGN

Auf der Suche nach dem perfekten Sound – in unsichtbarer Technik	42
Formensprache	44
Faltbarer Komfort	46
Literatur Tipps	48

WIRTSCHAFT & GESELLSCHAFT

Dem Fortschritt voraus	50
Modernes Leben aus Altkönigstein	52
Must Haves	54
Tipps & Impressum	56



100 HANDS · 8 EDEN AVENUE · ALBERT THURSTON · ALT WIEN · ANDREA'S 1947 · ANTONELLI · AMINA RUBINACCI · ANTONIO BARBUTO · ARTE E CUOIO · BOGLIOLI · BOWHILL & ELLIOTT · BROSKA · CALZE GALLO · CROSSLEY · CHRYSALIS · CLOTHES · CODIS MAYA · CORTE DI KEL · CROCKETT & JONES · DELLA CIANA · DE BRUNÉ · DIETER KUCKELKORN · DI POLDO · DORIANI · EDWARD GREEN · ELFCRAFT · EMANUELE · MAFFEIS · F.UNO · FELISI · FINAMORE · FIORIO · FIORONI · FRATELLI PERONI · FRANCESCO · MAGLIA · FRANCESCO AVINO · GABO · G.INGLESE · GIUSTO · HAMMANN · HAVERSACK · HENRY BÉGUELIN · HERBERT JOHNSON · JACOB COHEN · JOHN · SMEDLEY · KREIS · LA RANA · LUCIANO · BARBERA · MAGLIA FRANCESCO · MANDELLI · MARIA SANTANGELO · MAURO BLASI · N_8 · PESCAROLO · PESERICO · POST&CO · PORTOFINO JEANS · ROSSI · SAINT · CRISPIN'S · SANTONI · SIMONONT GODARD · STILE LATINO · SUZUSAN · SWIMS · TATEOSSIAN · TESSITORE NAPOLI · THOMAS RIEMER · TISSA FONTANEDA · TRAMONTANO · TORTONA · WHY · Yael NADIV · ZANIERI

Noch viel mehr Neuigkeiten und aktuelle Tipps finden Sie auf vivart.de, facebook.com/VivArt.Magazin und instagram.com/vivart_magazin

Vivart im Abo – auch mit PayPal
vivart.de/shop

Titelbild: Collage cicero / iStock


DIEHL & DIEHL
SCHUHWERK & GARDEROBE

HOCHSTRASSE 45 · 60313 FRANKFURT AM MAIN
TELEFON 069 / 29 57 35 · WWW.DIEHLUNDIEHL.DE

DAS LEBEN IST ZU KURZ, UM SCHLECHTEN WEIN ZU TRINKEN

Dirk Becker zu Besuch im Alentejo, wo Portugal in der Abendstimmung oft Südafrika ähnelt und die Weine viel über ihre Herkunft erzählen – insbesondere, wenn man bereit ist, auch mal mehr Geld auszugeben. Ein Lob auf heiße Sommer, milde Temperaturen im Herbst, ein kulinarisches Angebot, das Freude macht, und Gastgeber, die echte Gastgeber sind. Herrlich!

Wein und Pferde – großartige Verbindung



Fotos: Dirk Becker

Mit dem Landrover zur eigenen Finca

Hervorragende Weingüter gibt es zur Genüge und ich könnte hier Wochen verbringen, egal was meine Leber davon hält.



Extrem heiße Sommer sind hier keine Seltenheit

Schon lange gehört der Alentejo zu einem der besten Weinanbaugebiete Portugals. Vor 28 Jahren gab es in der Region gerade einmal 25 Winzer – heute sind es bereits mehr als 300. Der Alentejo ist mit seinen 20.800 Hektar inzwischen die drittgrößte Weinregion des Landes. Auf zahlreichen Hängen wird rund ein Drittel des portugiesischen Weins produziert – neben Korkeichen und Rinderherden, die hier auf riesigen Flächen stehen. Aufgrund der hohen Temperaturen in den Sommermonaten beginnt die Ernte der Trauben hier bereits in den ersten Augustwochen und kann sich bis Ende September ziehen. Die Ergebnisse sind so bemerkenswert gut, dass es verwunderlich ist, nicht mehr Weine in Deutschland angeboten zu bekommen. Doch viele Flaschen trinken die Portugiesen selbst oder verkaufen sie dorthin, wo sie im Laufe ihrer Kolonialgeschichte auch schon Verbindungen hatten.

Nun gehe ich den umgekehrten Weg. Ich lasse nicht den Wein kommen, sondern bewege mich zu ihm hin, denn angeblich ist der September die ideale Zeit für eine Genussreise. Hervorragende Weingüter gibt es zur Genüge und ich könnte hier Wochen verbringen, egal was meine Leber davon hält. Bekannt ist der Alentejo insbesondere für die weißen Rebsorten Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Manteúdo, Perrum, Rabo de Ovelha, Roupeiro, Tamarez und Trincadeira das Pratas. Die bekanntesten roten Rebsorten sind: Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Castelão, Syrah, Touriga Nacional und Trincadeira.

Ich liebe die Roten vom Ausnahmeweingut ›Malhadinha Nova‹, die so stark und gut sind wie die Dressurpferde auf dem Gut, wo

sie auch ausgebildet werden. Wer hier einen Abend auf der Terrasse verbringt, glaubt an Weltfrieden, das ewige Leben und totale Glückseligkeit. Der deutsche Chefkoch Joachim Körper und seine brasilianische Frau Cintia – übrigens Mitglied von Relais Chateaux – zaubern in der Küche aus regionalen Zutaten und kreieren kleine und große Geschmacksexplosionen.

Ein Abend an der Tafel mit den Gastgeberfamilien und man will entweder Winzer oder Dressurreiter werden. In meinem Fall eher Winzer. Ich habe ein Herz für Pferde. Doch das nur am Rande, zurück zum Wein: Alentejo-Weine sind Teil eines fortlaufenden Nachhaltigkeitszertifizierungsprogramms. So gibt es bereits vier vollständig zertifizierte Erzeuger, darunter insbesondere die Herdade do Coelheiros und die Herdade dos Grous.

Direkt in der Nähe des mittelalterlichen Örtchens Monsaraz, das mit seinen weiß strahlenden Häusern auf einem Hügel über den Hängen des Alentejo liegt, trumpt das Weingut Ervidiera mit einem der besten Weine weltweit auf. Der Conde D'Ervidiera wurde 2017 als bester Weißwein der Welt ausgezeichnet. Zudem produziert die Kellerei einen ganz besonderen Weißwein, der aus roten Trauben hergestellt wird. Und auch der ›Wasserwein‹, der im Wasser unter dem Alqueva-Staudamm reift, gehört zu den Spezialitäten der Kellerei. Mit Carmim ist der größte Weinproduzent der Region ebenfalls bei Monsaraz ansässig. Ein Männerchor empfängt uns mit einem großartigen Gesang, der unter die Haut geht. Kein bisschen albern, sondern nur cool. Portugal, ich komme wieder!



Foto: Dirk Becker

VIVART SERVICE

Zu den bekanntesten Weingütern gehören:

Herdade da Malhadinha Nova

malhadinhanova.pt/pt/

Torre de Palma

torredepalma.com

Herdade do Vau

herdadedovau.com

Herdade do Sobroso

herdadedosobroso.pt

Herdade dos Grous

herdade-dos-grous.com/de/

Französische Eichenfässer – Highend, soweit das Auge reicht:
Im Keller von Malhadinha Nova

Wir brauchen
keine anderen Welten,
wir brauchen Spiegel.



EST. 1949
FORNARA
WINE . FOOD . FAMILY
LAGERVERKAUF

**HIER IN FRANKFURT AM MAIN
DIE GRÖSSTE AUSWAHL & DAS BESTE FÜR ZU HAUSE!
IN DER HANAUER LANDSTRASSE 427**

*PRÄSENTE &
GUTSCHEINE!
DIE PERFEKTEN
GESCHENKE!

Festlich zu Hause feiern und gemeinsam kochen
am heimischen Herd mit unseren besten Produkten:
„Dry aged“ Beef, Premiumfleisch mit speziellen
Fornara-Cuts, Gans, Wild, schockgefrostete
Meeresfrüchte, ausgesuchte Feinkost, sowie eine
riesige Auswahl an Fachhandelsweinen – für jeden
Geschmack ist etwas dabei! **PROBIERT EINFACH!**
Wir, das Team von **FORNARA LAGERVERKAUF**, sind
mit Leidenschaft für euch da, um euch zu beraten.

LAGERVERKAUF FRANKFURT AM MAIN

Öffnungszeiten: Mo – Fr: 10 – 20 Uhr & Sa: 10 – 18 Uhr, Winteröffnungszeiten (1.10. – 28.2.): Mo – Sa: 10 – 18 Uhr

Fornara GmbH, Hanauer Landstraße 427, 60314 Frankfurt am Main, Tel.: 0 69-40 80 94 46

<http://www.fornara.de/frankfurt/> FornaraLagerverkauf / fornara_lagerverkauf

Fotos: T. Heinen, Fornara, DARR Food & Alexander Roth