

# JAGUAR

MAGAZINE

## Street fashion

David Gandys XK120 sticht  
in Londons künstlerischem  
Herzen aus der Menge hervor

Ausgabe  
**Nr. 7**

### So schreibt man einen Mord

Der Autor von Villanelle  
erzählt uns, wie er die  
Mörderin erschaffen hat

### Probierfahrt

Eine Reise für Genießer –  
mit dem Jaguar I-PACE  
mitten in das Paradies für  
Foodies: Portland, Oregon



# EXPERIENCE SOUND ON THE MOVE LIKE NEVER BEFORE

We are the pioneers of high resolution audio and proud partners with Jaguar Land Rover. Our shared passion for quality, luxury and innovation drives us to create the most immersive sound whilst on the move. The twists, the turns and the rhythm of the road ahead. Each album, every song, in authentic and exceptional detail.

[meridian-audio.com](http://meridian-audio.com)



**MERIDIAN**

*Notting Hill, London, 2019*





Church's

*English shoes*

# Inhalt

## Ausgabe 7



### Im Magazin

**Kreativität** stand immer schon im Mittelpunkt der Entwicklung bei Jaguar. Vom E-type bis zum World Car of the Year 2019 (dem I-PACE\*) hat sich die Marke an die Vorgabe Sir William Lyons gehalten, „wie keine andere“ zu sein.

Und genau diesen Geist, der von Einfallsreichtum und Individualität geprägt ist, spiegelt das *Jaguar Magazin* wider. Überall auf der Welt fordern kreative Menschen die Art und Weise, wie wir die Welt erleben, heraus und ändern etwas. Einige auf kleine Art, andere auf sehr viel größere. Aber sie alle haben eins gemeinsam: Sie nutzen ihre Kreativität, um weiterzukommen, um Fortschritt zu erzielen.

In dieser Ausgabe lernen wir Menschen aus der Welt des Designs, der Technologie, Philanthropie, der Gastronomie und Literatur kennen. Wir fahren in die kreativen Zentren auf unserem Planeten und schauen uns an, was die Zukunft bringt. Genießen Sie die Fahrt.

**Derek Harbinson**  
Herausgeber



### 10 Die Auswähler

Unsere Stilberater präsentieren das derzeit Beste aus Kunst, Mode und Design

### 16 So schreibt man einen Mord

Der Autor von Villanelle erzählt uns, wie er sie erschaffen hat

### 20 Geh deinen Weg

Ein Schmuckimperium wie aus dem Buch (wenn die Vorlage die *Göttliche Komödie* ist)

### 22 Fabelhafte Farm

Wir fahren mit dem Jaguar I-PACE in das Paradies für Foodies: Portland, Oregon

### 32 Luxus leben

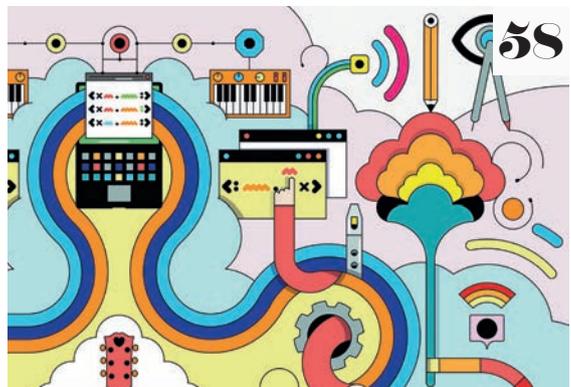
Joyce Wang erklärt, wie sich die Vorstellung von Luxus derzeit wandelt

### 40 Kunst und Geist

Die NRO In Place of War setzt Kreativität gegen Konflikte in Krisengebieten ein

### 46 Traumwerkstatt

Der neue Designdirektor Julian Thomson und das Studio, in dem die zukünftigen Jaguar konzipiert werden



22



40



50

### 50 Ein Klassiker

David Gandy und sein Jaguar XK120 verleihen Londons Kreativszene coolen Glamour

### 58 Roboticelli?

Sind Computer jetzt so weit, kreativer als der Mensch zu werden?

### 64 Geh deinen Weg

Der Schneider ohne Stoff, dessen Designer-Outfits nur in der virtuellen Welt existieren

### 66 Sonnenblumen

Wir fahren mit dem Jaguar XE nach Arles und schauen uns das Fotografie-Festival an

16



### 76 Zahlen, bitte

Alle Daten der Saison: das Team des Panasonic Jaguar Racing Formula E

### 78 Hinterm Horizont

Ein Vorgeschmack auf die Welt in 30 Jahren. In dieser Ausgabe: die Modebranche

BILDER: REBECCA NAYLOR, DAVID RYLE, JAMIE CULLEN, BRYCE DUFFY, JACOB SIMKIN, TOM VAN SCHELVEN, BELLA HOWARD, BEN EINE / EINEDESIGNS.COM



#### BRYCE DUFFY

Bryce fotografiert schon seit über 20 Jahren und hat dabei mit bekannten Persönlichkeiten wie Lady Gaga, Rami Malek, Jamie Lee Curtis und Elon Musk zusammengearbeitet. Seine Aufnahmen waren in Zeitschriften wie *Wired*, *The Atlantic*, *The New Yorker* und *Rolling Stone* zu sehen. Er lebt in Pasadena, Kalifornien, und leitet dort die Fotoagentur DS Reps mit Zweigstellen in New York, San Francisco und Los Angeles.

#### MARCUS DU SAUTOY

Marcus ist Simonyi-Proffessor für Public Understanding of Science an der Oxford University, Bestsellerautor und arbeitet beim Rundfunk. Er arbeitet oft mit Künstlern zusammen, um die Zusammenhänge zwischen Mathematik und Musik zu erforschen. In dieser Ausgabe schreibt er über künstliche Intelligenz und fragt sich, ob es den Computern wohl je gelingen wird, so kreativ wie ein Mensch zu werden.



#### SUZANNE IMRE

Suzanne hat bereits führende Inneneinrichtungszeitschriften herausgegeben und leitet seit 17 Jahren die Website *Livingetc*. Sie ist Stilkritikerin, Trendsetterin und Branchenberaterin für mehrere Marken im Einzelhandel und der Verlagsindustrie.

# DIE KÖPFE hinter dieser Ausgabe



#### DAVID RYLE

Rapha, Emirates, Sky TV und Expedia gehören zu seinen Kunden. David hat auch Persönlichkeiten wie Matthew Williamson und Calvin Harris porträtiert. Er ist für seinen einzigartigen Stil bekannt, der Licht und Farbe miteinander vereint. Seine Werke wurden mit den International Photography Awards und den Association of Photographers Awards ausgezeichnet.

#### BILL DUNN

Bill hat sich schon im Alter von sechs Jahren für Jaguar begeistert, als er sich *Tusk* von Fleetwood Mac im E-type Baureihe 3, V12 seines Vaters angehört hat. Er hat Leute wie Hunter S. Thompson und David Bowie interviewt und für die Zeitschriften *Esquire* und *GQ* gearbeitet.



#### BELLA HOWARD

Modefotografin Bella hat, inspiriert von ihrer Liebe zu Vintage-Zeitschriften und den Marken der 1990er, bereits mit Jorja Smith, M.I.A., Billie Eilish, Lucien Clarke und Bret Easton Ellis zusammengearbeitet. Zu ihren Lieblingsstars gehören Lana Del Rey und Courtney Love. Ihre fröhliche Ästhetik wurde bereits von Zeitschriften wie der *British Vogue*, *i-D*, *Dazed* und *Purple* veröffentlicht.

## cedar

**Herausgeber** Derek Harbinson  
**Leitender Redakteur** Sachin Rao  
**Redakteurin** Marisa Cannon  
**Lektorat** Bryony Coleman  
**Art-Direktor** Kris Short  
**Bildbearbeitung** Rebecca Naylor  
**Kundenbetreuung** Hannah McDonald, Adrianna Juraszek

**Direktorin für Geschäftsstrategie**  
Ann Hartland  
**Produktionscontroller** John Morecraft  
**Produktionsleiterin** Vanessa Salter  
**Beratende Direktorin** Kerry Smith  
**Werbeleitung** Alisa Stamenkovic  
Wenn Sie im **Jaguar Magazin** inserieren möchten, rufen Sie unter +44 (0)20 7550 8170 an oder senden Sie eine E-Mail an [alisa.stamenkovic@cedarcom.co.uk](mailto:alisa.stamenkovic@cedarcom.co.uk)

**Cedar Communications Ltd.**  
CEO Clare Broadbent  
**Direktorin für globale Geschäftsentwicklung** Christina da Silva  
**Kreativdirektor** Stuart Purcell  
**Vertriebsleitung** Justine Daly  
**Finanzdirektorin** Jane Moffett  
**Compliance-Direktorin** Karen Huxley



**Für Jaguar:**  
**Leitender Angestellter für die globale Kommunikation** Chas Hallett  
**Leiterin im Kundendienst** Fiona Pargeter  
**Cedar Communications Limited**  
85 Strand, London WC2R 0DW  
Tel: +44 (0)20 7550 8000  
[cedarcom.co.uk](http://cedarcom.co.uk)  
[hello@jaguarmagazine.co.uk](mailto:hello@jaguarmagazine.co.uk)

Das *Jaguar Magazin* wird zweimal jährlich von Cedar Communications Limited, 85 Strand, London WC2R 0DW im Auftrag von Jaguar, Abbey Road, Whitley, Coventry CV3 4LF herausgegeben. © 2019 Cedar Communications Limited. Cedar ist stolz auf seine hohen Standards, was die journalistische Integrität angeht. Das hier veröffentlichte Material und die Meinungsäußerungen spiegeln nicht unbedingt die Ansichten des Herausgebers oder von Jaguar wider. Der Herausgeber und Jaguar übernehmen keine Verantwortung für den Werbeinhalt. Obwohl bei der Zusammenstellung der Inhalte des *Jaguar Magazins* mit größter Sorgfalt vorgegangen wird, können sich die angegebenen Spezifikationen, Funktionen und Ausstattungen ändern und je nach Land variieren. Für Film und Fotografie wurden alle notwendigen Genehmigungen eingeholt. Die Informationen waren zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt. Weitere Fahrzeuginformationen erhalten Sie bei Ihrem autorisierten Händler. Bitte fahren Sie verantwortungsbewusst. Diese Zeitschrift akzeptiert keine aufgeförderte eingesandten Manuskripte, Fotos oder Illustrationen. Das Material in dieser Ausgabe darf ohne vorherige Genehmigung in keinerlei Form reproduziert werden.



# Die Auswähler

Das Beste von den Besten. Unser internationales Team von Fachleuten hat die jeweils feinsten Dinge aus der Welt der Kunst, Gastronomie und Mode ausgesucht

Bearbeitung Bill Dunn Illustrationen Paul Ryding



## BEKLEIDUNG

### Phoebe Gormley

Gründerin und leitende Schneiderin von Gormley and Gamble: die erste Schneiderin von Frauen für Frauen an der Savile Row  
[gormleyandgamble.com](http://gormleyandgamble.com)



### Auswahl: die wunderschönen Samtschuhe von Penelope Chilvers

„Mir gefällt, dass sie so einzigartig sind. Interessant und ein bisschen schräg und dennoch irgendwie klassisch. Ich trage sie an den Tagen, an denen ich hohe Absätze nicht ertrage. Sie machen einen Anzug zu etwas Besonderem.“  
[penelopechilvers.com](http://penelopechilvers.com)

**DESIGN**

## Bill Amberg

Leder-Designer, der durch seine Arbeit im Inneneinrichtungsbereich den Einsatz des Materials verändert hat. Seine „Rocket Bag“ wurde inzwischen in die Sammlungen des Victoria & Albert Museum in London und des MoMA in New York aufgenommen

[billamberg.com](http://billamberg.com)

**Auswahl: Sebastian Cox Bayleaf Desk**

„Sebastian hat das richtige Gespür. Seine Werke sind wirklich schön und exquisit. Bei ihm



scheint alles leicht zu sein, das gilt auch für den Einsatz nachhaltiger Materialien. Er besitzt einen Wald in Kent, in dem er das Holz für seine Entwürfe fällt. Er ist ein Vorbild für britisches Design aus Holz. Ich habe mich für den Bayleaf-Tisch aus Walnussholz entschieden. Ein guter Schreibtisch unterstützt dich bei der

Arbeit und du musst dich damit identifizieren können. Wie bei allem guten Design begeistern die Details, wenn du näher mit dem Objekt zu tun hast. Die geflochtene Kante am Rahmen, die Schubladen – ich liebe einfach alles daran!“  
[sebastiancox.co.uk](http://sebastiancox.co.uk)





SNOWS OF KLIMANJARO, 1972/2003 © PETER BEARD, MIT FREUNDLICHER GENEHMIGUNG DES PETER BEARD STUDIO



KUNST

## Steve McPherson

Künstler und Bildhauer, der hauptsächlich Plastikmüll aus dem Ozean als Material einsetzt  
[stevemcpherson.co.uk](http://stevemcpherson.co.uk)

**Auswahl: Peter Beard, Fotograf**

„Peter Beard hat mich schon seit 1990 an der Kunsthochschule begeistert. Er ist wirklich ein echter Abenteuerer. Was mich an seiner Arbeit zunächst begeistert hat, war die Menge an Informationen, Gedanken, Texten, gefundenen Bildern und Objekten und seine eigene Fotografie. All das wurde in seinen riesigen visuellen Tagebüchern wiedergegeben. Diese Bücher sind voller Details aus seinem Leben und strotzen nur so von den Erfahrungen, die er in der Kultur und Geschichte seiner beiden Heimatländer, Kenia und den USA, gemacht hat. Für Beard scheinen die kleinen Details und Dramen des Lebens lediglich eine Art Show zu sein, die er einfangen, bändigen und dann in diesen düsteren und dennoch feierlich gestalteten Wälzern festhalten muss. Ich hatte das große Glück, diesen Mann in New York im Jahr 1997 kennenzulernen. Ich war völlig hin und weg und habe kaum ein Wort herausgebracht.“  
[peterbeard.com](http://peterbeard.com)





## GASTRONOMIE

# Georgianna Hiliadaki

Mitbegründerin von The Modern Greek Food Group, deren Flagship-Store The Funky Gourmet in Athen mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde  
[funkygourmet.com](http://funkygourmet.com)

### Auswahl: Ferran Adrià, ein Pionier der kulinarischen Szene

„Zweifelsohne ist Ferran Adrià der Vater der modernen Gastronomie. Sein kulinarisches Genie hat ihn zu einem der einflussreichsten Köche aller Zeiten werden lassen und er gilt als Begründer der avantgardistischen Küche. Ferrans Mission ist es, die „Grenzen des kulinarischen Erlebens“ zu überschreiten. Dass ich in seiner Küche im berühmten El Bulli gearbeitet habe, war ein wichtiger Meilenstein in meiner Karriere. Ferran hat mir einmal gesagt: „Du musst dich organisieren, um ein Anarchist zu bleiben.“ Dieser einfache Ratschlag hat sich in meiner kulinarischen Karriere hundertfach bewährt. Es ist nicht leicht, sich nur für eines seiner Gerichte zu entscheiden. Aber ich würde sagen, der Kaviar mit Haselnüssen in seinem Abschlussmenü 2011 war ein echtes Highlight.“

El Bulli wird im Februar 2020 als elBulli1846 wiedereröffnet.  
[elbullifoundation.com](http://elbullifoundation.com)



**HANDWERK**

**Grant Gibson**



Design-, Architektur- und handwerklicher Meister, der den Podcast *Material Matters* moderiert

instagram: [grant\\_on\\_design](#)

**Auswahl: Morten Klitgaard, Glasbläser**

„Im Zuge der Gentrifizierung und der steigenden

Immobilienpreise ist es nicht mehr so leicht, als Handwerker in London zu leben. Unternehmen wie London Glassblowing, die seit zehn Jahren in ihrem Galerie-Studio in Southwark ansässig sind, sollten daher hervorgehoben werden. Die Firma wurde 1976 von Peter Layton, einem Pionier des Studio Glass Movement in Großbritannien, gegründet und galt als Schmelztiegel neuer Talente, die hier auch übernachten konnten. Ich bin ein Fan von Morten Klitgaard. Der dänische Künstler experimentiert damit, dem Material seine Transparenz zu nehmen, und schafft damit Werke, die durch glasiges Finish auffallen. Faszinierend.“

[mortenklitgaard.com](#)



BILDER: ADAM GOLDBERG/A LIFE WORTH EATING; DORTE KROGH; A COLLECTED MAN



**MODE**

**Tanja Martin**

Stylisten für Pharrell, Cillian Murphy, Michael Fassbender, Colin Firth und Kit Harrington

**Auswahl: der Burberry Trench neu aufgelegt von Riccardo Tisci**

„In dieser Saison gibt es einen wichtigen Trend: den Trenchcoat. Die Ankunft des kreativen Direktors Riccardo Tisci, der vorher für Givenchy gearbeitet hat, inspirierte die Neuauflage des Trenchcoats bei Burberry. Es ist aber die Funktionalität dieses Mantels, die die Belieb-



heit der Marke unterstreicht. Er hat den klassischen Trenchcoat für die Kollektion H/W 2019 völlig neu entworfen: Übergroße Proportionen bieten einen entspannten Tragekomfort. Der Trench wurde ursprünglich für Solda-

ten entworfen und die funktionellen Details bleiben erhalten.

Heute können wir den Trenchcoat sowohl mit einem Paar Converse und einem schwarzen T-Shirt kombinieren als auch mit einem Anzug und einem Paar Budapestern.“

[burberry.com](#)

# KILLING IT

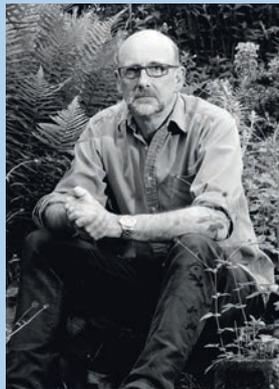
Luke Jennings erklärt die Faszination von *Killing Eve*, seiner Hauptfigur Villanelle und wie die TV-Adaptation seiner Novellen mit dem Casting den Nagel auf den Kopf getroffen hat

Bericht Olly Richards

# A

Als Luke Jennings begann, Ideen für die Figur zu sammeln, die später zur Auftragskillerin Villanelle aus der Fernsehserie *Killing Eve* werden würde, hatte er zwei Worte im Sinn: „unverschämt unterhaltsam“. Es gibt zwar noch viele weitere Worte, die zur Beschreibung der Serie passen würden, aber diese beiden eignen sich besonders gut. Sowohl in Jennings' ursprünglicher Novelle *Codename Villanelle* als auch in der TV-Adaption ist Villanelle ein Charakter, der den Zuschauer in ein und derselben Minute Tränen lachen und vor Entsetzen erstarren lässt. Villanelle ist eine russische Waise, die von einem Topsecret-Verbrechersyndikat aus dem Gefängnis befreit und als Auftragskillerin ausgebildet wurde. Sie liebt ihren Job über alles und erfreut sich an einer fortlaufenden Katz-und-Maus-Verfolgungsjagd mit Eve Polastri, einer auf sie angesetzten MI5-Geheimagentin.

Als Jennings 2013 mit dem Schreiben der ersten Villanelle-Erzählung begann, war er bereits als Schriftsteller ziemlich erfolgreich, sogar schon für den Booker Prize nominiert. Jennings wollte etwas Unterhaltsames schaffen; die Charaktere folgten dabei keinem der typischen Klischees des Thriller-Genres. Und so wurde Villanelle geboren. „Sie sprang völlig ausgearbeitet in meinen Kopf“, erzählt Jennings. „Ich hatte vorher viel über Psychopathie gelesen und dachte darüber nach, was ihr als Kind



passiert sein könnte, um als Erwachsene so zu werden.“ Seine Absicht war es nicht, einen weiteren typischen Bildschirm-Psychopathen ins Leben zu rufen, der ganz ohne Gefühle und Emotionen auskommt. Er las Studien über Psychopathen, die sich selbst ihrer eigenen Psychopathie bewusst waren, sich aber nicht dafür schämten. Ebenfalls beschäftigte er sich mit Theorien, die behaupten, dass Psychopathen Liebe spüren oder Einfühlungsvermögen haben könnten. Diese Gefühle würden aber abgespalten von ihren anderen Gefühlen wahrgenommen. Er wollte das erschreckendste Monster erschaffen, was man sich vorstellen kann – eine Person, die ohne Motiv und aus purem Spaß die grauenvollsten Taten begeht.

Die DNA von Villanelle setzt sich aus verschiedenen Faktoren zusammen. Einerseits wurde Jennings vom Leben der Terroristin Idoia López Riaño (alias *La Tigresa*) inspiriert, die in den 1980ern in der baskischen Separatistengruppe ETA aktiv war. „Da sie so gebildet und attraktiv war, hätte sie sich ohne Schwierigkeiten ein erfolgreiches Leben außerhalb der Terrorgruppe aufbauen können. Aber sie schien das Morden regelrecht zu genießen.“ Jennings orientierte sich also an den Charaktereigenschaften eines lebendigen Vorbilds, als er die düsteren Comic-Morde entwarf, die immer viel komplizierter sind, als sie eigentlich sein müssten. »

## Interview

### Killer instinct

Luke Jennings (Abbildung gegenüber) meint, dass die von Jodie Comer (links) gespielte Figur Villanelle „völlig ausgearbeitet“ in seinen Kopf gesprungen ist

**„Ich dachte  
darüber nach,  
was ihr als Kind  
passiert sein  
könnte, um als  
Erwachsene  
so zu werden“**

**„Von der ersten  
Aufnahme an  
war Jodie  
Comer Herrin  
der Lage“  
Luke Jennings**



Eine weitere Inspiration für die Figur Villanelle stammt aus Jennings' früherem Job als Tanzkritiker für *The Observer*. In diesem Jahr hat er seine letzte Rezension für die britische Sonntagszeitung verfasst. „Die Welt aus den Villanelle-Büchern und auch der Serie ist durchaus theatralisch“, meint Jennings. „Diese Welt hat etwas Künstliches an sich und ist gar nicht dazu bestimmt, realistisch zu sein. Meiner Meinung nach hat meine Liebe zur Darstellungskunst die Geschichten in ihrer Machart beeinflusst.“

Es war schon immer Jennings' Absicht, Villanelle zu mehr als nur einer gewöhnlichen Comic-Figur werden zu lassen. „Mein Ziel war es schon von Anfang an, damit ins Fernsehen zu kommen“, erzählt er. „Das war auch der Grund dafür, die Comics in einzelnen Episoden und so bildhaft zu verfassen.“ Er veröffentlichte zwischen 2014 und 2016 vier Novellen auf Amazon Kindle. TV-Produzenten hatten so etwas Greifbares zur Verfügung, was schnell gelesen werden konnte. Sid Gentle Films wurde 2016 auf die Geschichten aufmerksam und der Stoff von dem noch beinahe unbekanntem Talent Phoebe Waller-Bridge für die Leinwand überarbeitet. Die One-Woman-Show *Fleabag* wurde zu diesem Zeitpunkt zu einer Erfolgsserie, die ihr zu Weltruhm verhelfen sollte. Sie war aber noch nicht die Meisterin auf dem Gebiet der Komödiendrehbücher, die sie jetzt ist. „Phoebe hat Villanelle sofort verstanden“, sagt Jennings. „Sie sprach viel über den ‚Glamour‘ der Figur Villanelle, womit sie sich auf deren außergewöhnlichen Lebensstil und die komplette Abwesenheit von Reue bezog.“

Dann sollte Villanelles Rolle natürlich noch mit einer Schauspielerin besetzt werden. Als er Jodie Comer zum Vorsprechen kommen sah, wusste Jennings sofort, dass sie all das verkörpern könnte, was er sich vorstellte. Comer war damals noch nicht einmal besonders berühmt. Gespielt hatte sie vorher allerdings schon in beliebten Produktionen, wie *Doctor Foster*, *The White Princess*, *My Mad Fat Diary* und der obligatorischen Episode von *Casualty*. Die 24-jährige Schauspielerin aus Liverpool hatte sich zum Zeitpunkt der Besetzung aber noch keinen besonderen Namen in der Schauspielerei gemacht. Mit ihrem starken Akzent und dem niedlichen Gesicht war sie nicht wirklich die „russische, soziopathische Auftragsmörderin“ – bis sie sich so stark in ihre Rolle hineinversetzte.

„Sie war absolut brilliant“, schwärmt Jennings über Comer. Das ganze Produktionsteam war wie hin und weg von ihr. „Sie demonstrierte uns hautnah das geordnete Chaos, das die Figur verkörperte. Von der ersten Aufnahme an war sie vollkommen Herrin der Lage.“

Die Szene, in der Comer für das Casting vorsprach, war der berühmte Moment, in dem Villanelle, in einem kitschigen mädchenhaften Kleid von einem Psychiater befragt wird. „Sie muss in diesem Moment äußerst gefasst sein und dennoch etwas beunruhigend Düsteres durchscheinen lassen“, sagt Jennings. „Irgendwas an ihr war komplett aus der Balance. Die Rolle war ihr wie auf den Leib geschnitten. Sie spielte die Figur von Anfang an vollkommen natürlich. Comer verkörperte Villanelle durch und durch.“

Auch nach der zweiten Staffel ist Comer weiterhin die ideale Besetzung für Villanelle. Die Figur ihrer Gegenspielerin Eve wird von der brillanten Sandra Oh gespielt, die bereits für einen Emmy nominiert wurde. Aber es war die grenzenlose Macht der Figur Villanelle, die der Serie zu ihrem Erfolg verhalf. Die erste Staffel war von Anfang an bei Zuschauern und Kritikern gleichermaßen beliebt. Die heiß ersehnte, von Emerald Fennell geschriebene und im April 2019 veröffentlichte zweite Staffel war sogar noch erfolgreicher als die erste.

Comer wurde von einer nur in ihrer Heimat Großbritannien bekannten Schauspielerin zum international gefeierten Star. 2019 hat sie bereits den Bafta-Award für die Interpretation der Villanelle gewonnen. Dieses Jahr werden wir sie in Ryan Reynolds' Actionkomödie *Free Guy and Death on the Nile* sehen, einer Adaptation des Klassikers von Agatha Christie.

*Killing Eve* kommt auch 2020 nochmals zurück auf unsere Bildschirme aus der Feder von Suzanne Heathcote (*Fear the Walking Dead*).

Die Serie hat durchaus das Potenzial, noch über eine dritte Staffel hinaus zu funktionieren, aber die Figur Villanelle hat sich dank Comers Darstellung bereits ein Leben nach Buch und Serie gesichert. „Ich glaube, dass die Menschen sich mit jemandem identifizieren, der jenseits von Regeln und Gesetzen lebt“, meint Jennings. „Das Publikum liebt sie, weil sie auf den ganzen langweiligen Alltagsbullshit pfeift.“ ■



Jodie Comer spielt die „stark aus der Balance geratene“ Profi-Auftragskillerin

# GEH DEINEN WEG

Jede große Reise verträgt einen Umweg

## #1 Rosh Mahtani

Wie die Gründerin des Unternehmens Alighieri auf Gold gestoßen ist

Text Nathaniel Handy Fotos Elliott Wilcox

**Rosh Mahtani erzählt**, dass sie sich gern „in das Universum eines Menschen mitreißen lässt“ und nicht nur ein Produkt verkaufen möchte. „Als Kind habe ich in Sambia Muscheln, Zweige und Draht gefunden und daraus meinen eigenen Schmuck gebastelt.“ Und genau dieses Gefühl möchte sie heute auch ihren Kunden vermitteln: etwas Authentisches zu finden. Jedes der Schmuckstücke, die im Londoner Juwelierviertel Hatton Garden gefertigt werden, wurzelt tief in der *Göttlichen Komödie* des Dichters Dante Alighieri. „Diese Geschichte handelt von einem Mann, der sich verloren glaubte und seinen eigenen Weg im Leben sucht“, erklärt Mahtani. „Genau so habe ich mich gefühlt, als ich an der Universität Französisch und Italienisch studiert hatte. Ich habe dann mehr aus Spaß angefangen, Schmuck aus Wachs anzufertigen.“ Ihre Schmuckstücke, die sich durch organische Unvollkommenheit auszeichnen, zieren heute Persönlichkeiten wie Reed Morano, Olivia Wilde und Elisabeth Moss. Alighieri verzeichnet seit seiner Gründung ein jährliches Wachstum von 500 %. Doch bei allem Erfolg ist Mahtanis Tätigkeit ursprünglich geblieben, persönlich und dabei doch unweigerlich mit der hohen Kunst und dem menschlichen Zustand verbunden. „Bei der Goldschmiedekunst geht es um Geschichten, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Sie bringt die Menschen zusammen.“ ■





Where the beautiful curves of Vietnam's terraced rice fields meet the exquisite onboard spirals of Master Designer, Adam Tihany.

Intimate ships | Award-winning cuisine | Open bars & fine wines | All suite



SEABOURN®  
EXTRAORDINARY WORLDS

SEABOURN.COM

**Die Lichter der Großstadt**

Arlene Schnitzer Concert Hall;  
(gegenüberliegende Seite) Tasty  
n Daughters' Coffee-Pick-Me-Up-  
Cocktail und Smoke Stack, mit einem  
glasierten Brioche, Hackbraten,  
Mozzarella, einem Spiegelei und  
mit Chili gewürztem Ahornsirup



# MIT DEM STROM

Mit Restaurants und Imbisswagen, für die die Menschen hier stundenlang anstehen, ist Portland heute ein Paradies für Foodies. Wir besuchen die Stadt im elektrisch betriebenen Jaguar I-PACE\*, um die Stars am Herd kennenzulernen

Bericht Danielle Centoni Fotos Bryce Duffy



**E**ines der nettesten Details jeder berühmten Stadt ist, dass es oft ein typisches Gericht hat. In San Francisco ist das der Sauerteig, New York steht für Pizza, New Orleans (neben vielen anderen Dingen) für Gumbo. Fast so, als hätte jede dieser Städte ein essbares Souvenir, das einen sofort an einen anderen Ort auf der Welt versetzt. Und dann gibt es da noch Portland. Der Stadt an der amerikanischen Pazifikküste ist es gelungen, sich einen festen Platz auf der kulinarischen Weltkarte zu sichern, und dennoch gibt es bis heute kein einzelnes Gericht, das für diese Stadt steht. Trotzdem kommen die Touristen in

Scharen, um hier zu speisen und werden von der frischen, bezahlbaren und experimentellen Gastroszene angezogen.

Das hier ist der Ort, an dem der Voodoo Doughnut geboren ist, wo frittierte Köstlichkeiten in Kaugummipulver oder Kool-Aid mit Traubengeschmack getaucht werden. Auch das Eiscremephänomen Salt & Straw wurde hier erdacht und wartet heute mit fantasievollen Kreationen wie Freckled Chocolate Zucchini Bread auf. Imbisswagen wie Gumba kommen aus Portland, aber auch handgezogene Nudeln, die mit essbaren Blüten serviert werden. Und Brewpubs, wie 10 Barrel, schießen wie Pilze aus dem Boden, um »



**Gastrosterne** (Im Uhrzeigersinn von links): Langbaans Kanom Krok, knusprige Reistöpfchen, gefüllt mit Galangal-Kokoscreme und Muschel-Ceviche; Churchgate Station; Lachsfilet im Le Pigeon an Nektarine, sonnengereiften Tomaten, Palmherzen und einer würzigen Nori-Vinaigrette; Gabriel Rucker

sichern. Murray erzählt mir, warum sie sich dafür entschieden hat, in Portland zu bleiben: „Ich habe mich in die Menschen hier verliebt. In Portland herrscht ein Geist des Aufbruchs vor. Eine neugierige und hungrige Stadt, voller unabhängiger Kreativer, die am liebsten alles sofort ausprobieren.“

Hier fand sie die perfekte Möglichkeit, ihr eigenes Lokal zu eröffnen, in dem sie Tartes und luftige Zitronensoufflés neben Kleinigkeiten wie z. B. kunstvoll angerichtetem Smørrebrød und bei Niedrigtemperatur Stör serviert. „Es schien der perfekte Ort zu sein, um meine französisch-norwegische Back-Luncheonette zu eröffnen. Ich hab all meinen Mut zusammengenommen und zum Glück hat sich das Maurice bewährt.“

### Internationaler Flair

Zurück im Fahrersitz überquere ich den Fluss, um John Gorham zu treffen, einen Koch, der maßgeblich dazu beigetragen hat, Portlands kulinarischen Ruf als Stadt voller neuer Ideen auszubauen. Der I-PACE beweist sich als ausgesprochen wendig, während ich ostwärts Richtung Hawthorne Bridge fahre. Von den 12 befahrbaren Brücken, die den Willamette River überqueren, ist Hawthorne mit 109 Jahren die älteste und eine der vier, die als Hubbrücke auch größeren Schiffen Durchfahrt gewähren. Bei kleineren Autos sorgt das Metallgitter auf seinem Belag für eine ruckelige Fahrt, nicht aber bei diesem: Ein kleiner Tritt auf das Pedal und der I-PACE fährt ruhig an einem sperrigen Bus vorbei.

Tasty n Daughters ist Gorhams inspirierende Version der amerikanischen Taverne. Sobald ich das Restaurant betrete, umgibt mich ein Duft von Knoblauch und gerösteten Tomaten. Gleichzeitig höre ich, wie Drinks kunstvoll gemixt werden und die Gäste sich leise unterhalten. Auf der Karte steht eine internationale Auswahl von Hausmannskost. Eine Karte ohne Grenzen, deren roter Faden die frischen und aromatischen Zutaten der Region sind. Das Restaurant ist eine neue Version des erfolgreichen und geschlossenen Tasty n Sons und Teil des Imperiums aus neun Restaurants, das Gorham und seine Frau Renee führen. Gorham hat einen langen Weg zurückgelegt, seitdem er Anfang des Jahrtausends hier ankam. Damals tauchte die erste Welle von Köchen in Portland auf. „Viel von dieser Kreativität basiert darauf, dass der Immobilienmarkt zu der Zeit unterbewertet wurde“, erzählt Gorham. „Es war leicht, eine Idee zu haben und sie ohne die Hilfe von Investoren umzusetzen. Es gab einen eindeutigen Trend zu kreativen Ideen von den Küchenchefs. Je mehr Partner du >>

saisonale Biere aus Steinfrüchten oder Schafgarbe zu brauen. Aber als ich 2005 in die Stadt gezogen bin, konnte man nur erahnen, was sich hier kulinarisch einmal tun würde. Aber wie ist es dieser grünen Stadt gelungen, zu einem so beliebten Reiseziel zu werden, in dem der Mut zum Risiko und kulinarische Kreativität heute zum Alltag gehören?

### Kaffeekultur

Das Maurice gehört Küchenchefin Kirsten Murray und ist ein leuchtend weißes Schmuckstück von Café, eine Oase der Ruhe inmitten des Trubels. Murray kam 2008 mit ihrem ersten Michelin-Stern im Gepäck nach Portland, den sie sich bei ihrer Arbeit in der Gramercy Tavern und im Aquavit in Manhattan und bei der Arbeit mit der berühmten Konditorin Christine Ferber im Elsass erkocht hat. Obwohl das ehrgeizige Restaurant, das sie zunächst nach Portland lockte, sich nicht halten konnte, galt das nicht für ihre Desserts. Die anmutige, unglaublich talentierte Köchin hatte sich schon bald eine enthusiastische Fangemeinde gesichert.

Ich fahre mit dem vollelektrischen I-PACE von Jaguar genau rechtzeitig vor, um mir eine Tasse Ceylon-Tee und ein absolut göttliches Stück zartsahniger Quiche zu

\*JAGUAR I-PACE STROMVERBRAUCH IN KWH/100 KM: 24,8-22,0 (KOMB.); CO2-EMISSIONEN IM FAHRBETRIEB IN G/KM: 0 (KOMB.); DIE ANGEGEBENEN WERTE WURDEN NACH DEN VORGESCHRIEBENEN MESSVERFAHREN GEM. VO(EG) 715/2007 IN DER GEGENWÄRTIG GELTENDEN FASSUNG 2017/1347 ERMITTELT.

„Ich mag es, wenn Gäste zu mir kommen und fragen: Wow, das ist indisches Essen?“

Troy MacLarty





## Günstige Miete und Ausschanklizenzen haben viele gute Köche angezogen



**Straßenansichten** (im Uhrzeigersinn von oben): 10 Barrel; White-Stag-Neonschild, betrachtet aus dem I-PACE; Doughnuts in den Geschmacksrichtungen Diablos Rex, Grape Ape, Marshall Mathers und Sprinkle Cake

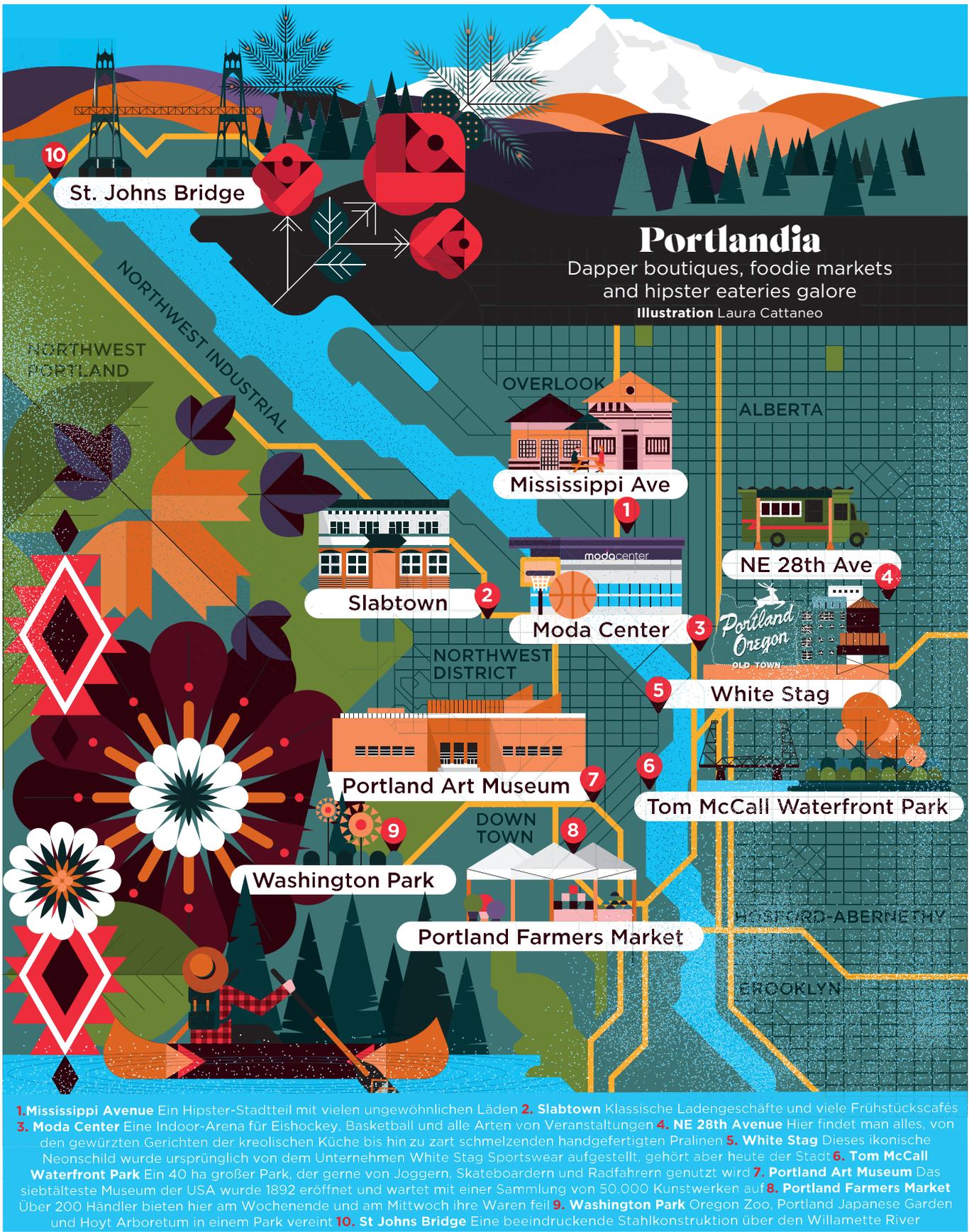


hattest, desto kreativer wurde das Ganze. Eine günstige Miete, erschwingliche Ausschanklizenzen und vor der Tür eine Fülle frischer Zutaten: Portland wurde zum idealen Brutplatz für hervorragende Köche. Die Köche kamen von den besten Adressen New Yorks, Chicagos und San Franciscos, eröffneten ihre eigenen Restaurants und sorgten dafür, dass eine lebendige Gastroszene entstand. „Davor gab es hier keine Abwechslung. In

jedem der drei Restaurants wurde praktisch dasselbe angeboten. Jetzt sind wir von drei guten Restaurants in der Stadt auf drei fantastische Restaurants an jeder Straßenecke gewachsen“, sagt er.

### Mut zum Risiko

Die Stadt hat sich in den vergangenen Jahren unglaublich weiterentwickelt und ihre Begeisterung für die »





Meine Tourbegleiter: (oben) Kirsten Murray vom Maurice; (oben rechts) ein Panoramablick auf die St Johns Bridge; (darüber) der I-PACE vor Lucas Salon





**Zu Tisch** (unten) Salt & Straw: grüner Fenchel mit Ahornsirup, Carrot Cake und Haselnusspraliné und ein Erdbeer- und Kokoswasser-Sorbet; (unten links) Maurice: Käsekuchen mit schwarzem Pfeffer, Smørrebrød mit körnigem Frischkäse, Karottenraspel, Pflaumen und rosa Pfefferkörnern und eine Kräuterquiche mit Zucchini und Thymian



internationale Küche ist einer der Faktoren, warum Portland sich als beliebtes Reiseziel etabliert hat. Troy MacLarty, der Inhaber der beiden Bollywood-Theater-Restaurants und Hauptorganisator des Churchgate Station Supper Club, ist einer der lokalen Köche und hat sich der Authentizität seiner Kreationen verschrieben. Wie Gorham gehörte auch MacLarty zu den großen Köchen, die in den frühen 2000ern nach Portland kamen. Aber sieben Jahre zuvor traf der Lehrling aus dem Chez Panisse eine wichtige Entscheidung und tauschte die italienische Küche gegen die Aromen des indischen Streetfood ein.

Ich steuere den I-PACE in die lebendige Southeast Division Avenue, ein Stadtviertel, das früher eher ruhig und beschaulich war und heute mit vielen Gourmet-Adressen eine Renaissance erlebt. Ich parke außerhalb des größeren der beiden Bollywood-Theater-Restaurants und schaue den Gästen zu, während sie sich das Aloo Tikki und die Kati-Pasteten schmecken lassen. MacLarty ist nebenan, in der offen gestalteten Küche des gemütlichen Churchgate Station, in das man nur nach Voranmeldung eingelassen wird.

„Seien wir doch einmal ehrlich: Die Voraussetzungen für einen Weißen, der indische Küche anbietet, waren nicht unbedingt die besten“, sagt er. Er hat Jahre damit verbracht, umherzureisen und alles auszuprobieren, und seit sieben Jahren fliegt er jedes Jahr nach Indien. Er hat sich auch mit einer Kooperative zusammengetan, um die Gewürze direkt von den indischen Bauern zu kaufen. Wenn man bedenkt, dass die Inder, die in Seattles Technikbranche arbeiten, oft die dreistündige Fahrt auf sich nehmen, um bei ihm Gerichte zu bestellen, die sie sonst nirgendwo finden, ist er wohl auf dem richtigen Pfad.

„Ich mag es, wenn die Gäste auf mich zukommen und sagen: Wow, das ist indisches Essen?“, sagt MacLarty. Dieser persönliche Kontakt war es auch, der ihn dazu gebracht hat, 2018 Churchgate Station zu eröffnen, wo er an zwei Abenden die Woche mehrgängige Familienmenüs anbietet. Über das Essen und die Geschichten darum führt er seine Gäste in die saisonale Küche Indiens ein. Während MacLarty den ersten Gang des Abends zusammenstellt – eine riesige Schüssel mit leuchtend gelbem gegrillten Mais-Salat Bhel mit grünen Mangos, frisch gemahlene Chaat-Gewürzen und knusprigem Sev –, sagt er: „Bis auf die Zitrusfrüchte haben wir alles, was heute auf der Karte steht, direkt bei einem Bauern der Region bezogen.“

### Mobil bleiben

An einer anderen Ecke der Stadt hat der in Bangkok geborene Akkapong (Earl) Ninsom die Thai-Küche salonfähig gemacht. Ninsom hat sein Restaurant PaaDee 2011 mitten an dieser Straße eröffnet und bietet feurige, mit Fischsoße gewürzte Gerichte weit über das »



**Meat and greet:** (von links) Matt Vicedomini; The Whole Shebang in Matt's BBQ; die Bar im 10 Barrel

vorhersehbare Pad Thai hinaus an. Als ich im PaaDec ankomme, begrüßt mich der junggebliebene Ninsom mit einem großen Lächeln und einer Umarmung. Er führt mich durch eine Geheimtür in das Langbaan, seinen hochwertigen Gastrotempel, in dem seine Crew gerade das Abendessen vorbereitet. Aus den Lautsprechern dröhnt Hip-Hop, während junge Köche das sonst eher ernste Ambiente in eine Symphonie von Schnippeln, Schneiden und Klopfen verwandeln. Einen Tisch im Langbaan zu ergattern gehört zu den wahren Herausforderungen in Portland.

„Unsere Gäste schätzen gutes Essen und wissen viel darüber, wie es in anderen Ländern aussieht“, erklärt Ninsom. „Wir können ihnen ein noch breiteres Angebot bieten. Wir haben mal ein Abendessen serviert, das auf einem Gedicht basiert, das einst ein König geschrieben hat. Wir zeigen den Gästen gern, wie wir die Speisen zubereiten, warum und woher diese Gerichte stammen.“

Nach dem Erfolg des Langbaan hat Ninsom eine neue Richtung eingeschlagen und ein supercooles Selbstbedienungslokal eröffnet, das Hat Yai. Zu den Spezialitäten gehören gebratenes Hähnchen mit einem cremigen Curry nach malaysischer Art und ein knuspriges Roti aus dem Süden Thailands. 2019 hat sich Ninsom mit Matt Vicedomini von Matt's BBQ, einem der besten Imbisswagen der Stadt, und Eric Nelson, einem der bekanntesten Barkeeper der Stadt, zusammengetan und das Eem eröffnet. Köstliche Texas-Thai-Tiki Fusion Cuisine, für die die Gäste stundenlang anstehen. Das Restaurant ist bereits jetzt so erfolgreich, dass sie gerade ein weiteres planen. „Restaurants bieten sich zur Zusammenarbeit an“, sagt Vicedomini, als ich ihn später in seinem Imbisswagen an der North Mississippi Avenue besuche. Der entspannte Enddreißiger eröffnete Matt's BBQ 2015 mit relativ geringem Budget. Seitdem hat sich das „Whole Shebang“ zu einem der Lieblingsgerichte der Stadt gemausert und zur Mittagszeit können die



## „Einmal haben wir ein Essen serviert, das von einem Gedicht eines Königs inspiriert war“

**Akkapong „Earl“ Ninsom**

Warteschlangen schon mal sehr lang sein. Heute bereitet er die geräucherten Fleischgerichte zu, die Ninsom dann im Eem mit Thai-Aromen kombiniert. Ich frage ihn, ob er gern ein eigens Lokal betreiben würde: „Auf keinen Fall. Wir bieten den Besuchern, aber auch den Bewohnern der Stadt wirklich gutes Essen.“

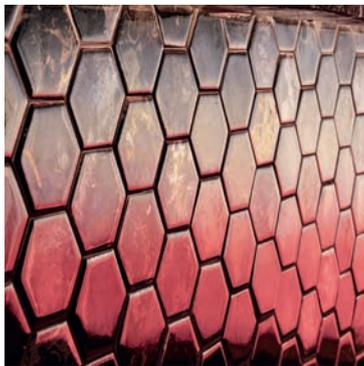
### **Erwachsen werden**

Jetzt fahre ich den I-PACE mitten in das Herz von Portland und beende meine Tour dort, wo der

kometenhafte Aufstieg der Stadt einst begonnen hat. Le Pigeon eröffnete 2006 und nur ein Jahr später wurde sein junger, unbekannter Küchenchef, Gabriel Rucker, von der Zeitschrift *Food & Wine* zum Best New Chef ernannt und kurz darauf mit dem James Beard Rising Star Chef of the Year Award ausgezeichnet. Er gewann den Titel 2011 und 2013 hat er sich dann den Best Chef: Northwest Award gesichert.

Ich treffe Rucker nur wenige Stunden vor der Eröffnung des Lokals im Le Pigeon. „Es gibt heute viel mehr Mitbewerber“, sagt er. Rucker glaubt aber trotzdem nicht, dass viel Konkurrenz die Risikobereitschaft der Köche mildern wird. „Es bedeutet nur, dass wir noch härter arbeiten müssen. Im Le Pigeon bleiben wir unseren Wurzeln treu und bieten eine innovative Küche an. Was die Techniken, die Präsentation und die Ausführung angeht, sind wir jedoch erwachsen geworden. Und das ist auch das, was die Stadt Portland auszeichnet.“ ■

# Luxus neu definiert



Was bedeutet der Begriff „Luxus“? Joyce Wang, deren Interieur-Design die besten Hotels, Restaurants und Immobilien der Welt ziert, überschreitet mit der eigenwilligen Nutzung von Material und Raum alle Grenzen

**Bericht** Suzanne Imre

»





**„Du musst wissen, wie du  
das Leben genießen kannst, um  
Luxus wirklich zu verstehen“**

# E

**in Mädchen tanzt** barfuß auf dem Terrazzo-Boden eines Restaurants. Dann schlägt sie ein Rad entlang eleganter Ledersofas und Barhocker aus Plexiglas, bevor sie ihre Hand in einem roten Marmorwaschbecken kühlt, das teilweise noch aus dem rohen Steinklumpen herausragt, aus dem es herausgearbeitet wurde. Das ist die einzigartige visuelle Geschichte, die von den Arbeiten von Interieur-Designerin Joyce Wang für ihre Liste an Kunden in der Gastronomie- und Hotelbranche und Immobilien auf ihrer Website erzählt. Natürlich behält die Künstlerin selbst ihre Füße fest auf dem Boden, während wir uns unterhalten, aber ihre kompromisslose Hingabe, um aus luxuriösem Material etwas Unerwartetes

zu schaffen, hat sie zu einer Leitfigur in der Designerszene gemacht. Mit ihren üppigen Projekten für das Mandarin Oriental in London und die Wellnessclubs Equinox bis zu den Restaurants der Marke Mott 32 weltweit und Penthouse-Wolkenkratzern hat Wang die Messlatte für moderne Küchen und einen luxuriösen Lebensstil sehr hoch gesetzt. „Du musst wissen, wie du das Leben genießen kannst, um Luxus wirklich zu verstehen“, erklärt sie.

Ihre elegant konzipierten Räume mögen sich in Größe und Funktion unterscheiden, aber sie sind alle durch einen kulturhistorischen Reichtum verbunden, der ihrem Standort treu bleibt. Inspiriert von dem Blick auf den Hyde Park aus den Fenstern der Mandarin Oriental Penthouse Suite führte Wang Korktapete ein, die mit Blattsilber gebürstet wurde, um die Bäume draußen zu reflektieren, während die Kellerbar des preisgekrönten



Mott 32 in Hongkong von einer chinesischen Apotheke inspiriert wurde. Zudem gibt es hier Metallketten, die auf die Geschichte der Region als Fischerdorf verweisen, und Graffiti-Propaganda, die das politische Erbe der Kolonie skizzieren.

Wang hat sich von klein auf für Design und Antiquitäten begeistert und das Ganze später mit unzähligen Reisen verbunden. Sie wurde in Honolulu geboren. Ihre Eltern stammen aus Schanghai und zogen nach Hongkong, bevor Wang in ein Internat nach Großbritannien geschickt wurde. Sie studierte an der Universität von Boston (USA), ihren Master erhielt sie

## Hoch und ehrgeizig

Das Restaurant Mott 32 auf der Casino-Etage im The Palazzo at The Venetian Las Vegas vereint den Stil der Industriearchitektur New Yorks mit Elementen der chinesischen Kaiserzeit



zu versetzen und das hat schließlich dazu geführt, dass sie schnell berühmt wurde und 2011 das Wang Studio mit Zweigstellen in London und Hongkong eröffnete. Ihr intuitiver Ansatz hat sie für die Art und Weise empfänglich gemacht, wie die Menschen auf Material reagieren und in unserem technologiegetriebenen Zeitalter nach Textur und Ehrlichkeit suchen.

„Luxus vermittelt heute ein Gefühl von Komfort und Privatsphäre“, erklärt sie. „Früher ging es darum, teure Materialien zu erwerben, aber jetzt ist etwas mit Textur und Authentizität ein seltener Luxus.“ Sie trauert um den Verlust der alten Filme, die „irgendwie dunkel und körnig waren“. Heute ist alles hochauflösend, glatt und elegant und sie hat den Eindruck, dass dasselbe auch in anderen Bereichen der Kreativität geschieht. Das erklärt auch, warum Wang bei ihren Projekten immer wieder auf Rohmaterialien zurückgreift und ihre besonders enge Verbindung zu Metall. „Ich liebe es, Metall

am Londoner Royal College of Art. Sie lebte dann zwei Jahre in Los Angeles und arbeitete an der Neugestaltung des Roosevelt Hotels am Hollywood Boulevard. Wang meint, dass dieser Auftrag sie „gemacht“ hat. „Ich habe auf einmal ganz anders gedacht, konnte meine Fantasie ausleben und unterschiedliche Materialien verwenden“, erinnert sie sich. „Die Menschen in Los Angeles denken vollkommen anders als in Hongkong und ich musste sie verstehen lernen. Welchen Lebensstil bevorzugen sie? Was begeistert sie? In welcher Art von Haus möchten sie wohnen? Diese Dinge haben mich interessiert.“

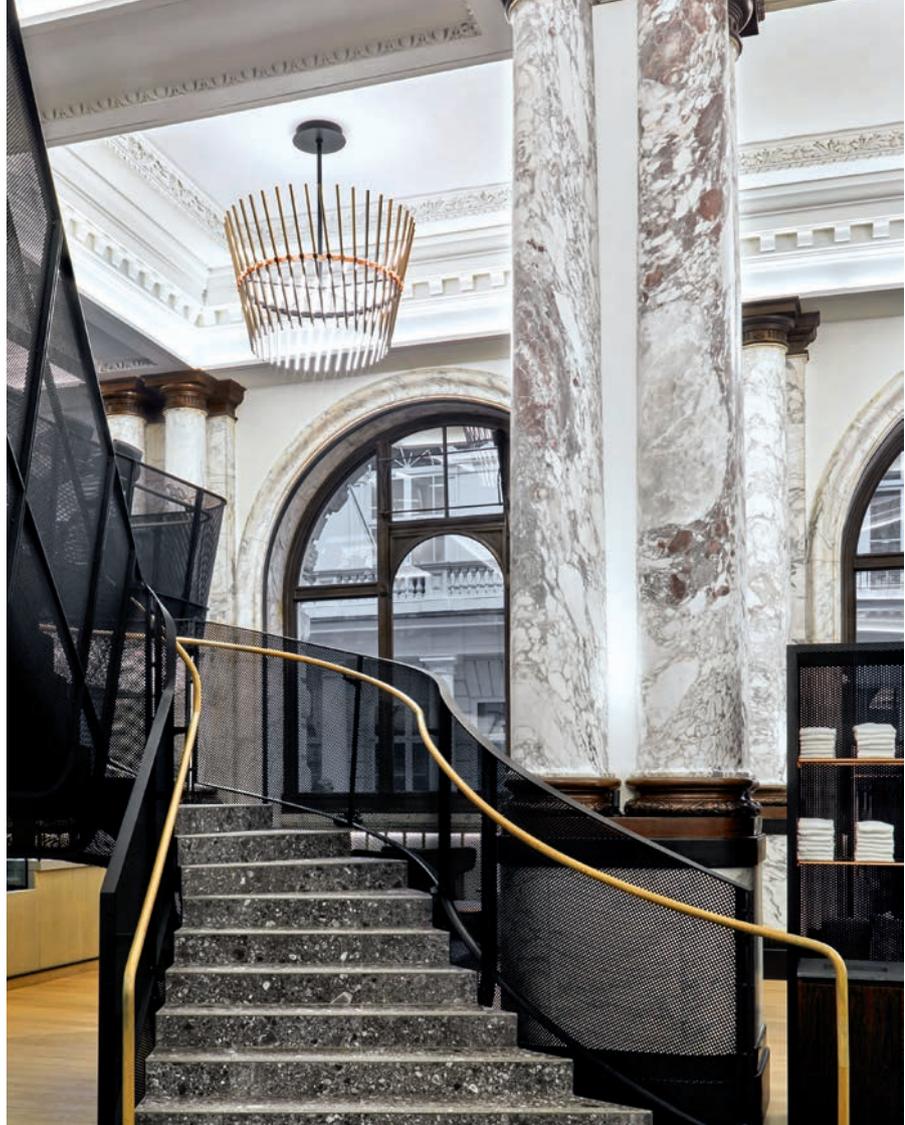
Es war dieser Wunsch, sich in die Haut ihrer Kunden

einzusetzen, aber in einer weichen Art und Weise.“ Das sagt sie in Bezug auf ihre Entwürfe für eine dreistöckige Wohnung in Schanghai, bei der für die Balustrade der spektakulären runden Treppe fünf Kilometer Kabellage verwendet wurden. Wang hat dabei sogar drei verschiedene Materialien genutzt: Blech, verwittertes Material und Verkabelung. Dabei hat sie das Blech so gebogen, dass eine geschwungene Treppe entstanden ist, die bis zum Dach reicht, und die Wände wurden mit dünnen Lamellen aus Cortenstahl bedeckt. Das klingt zunächst hart und unnachgiebig. Das Ergebnis ist jedoch überraschend weich und Wangs Leichtigkeit macht den

»

### Geschichte neu geschrieben

E by Equinox St. James wartet mit kurvenreichen Metallkreationen auf, die einen schönen Kontrast zu dem Marmorinterieur der ehemaligen Bank bilden



Raum zu etwas Sinnlichem und Femininem, ganz ohne mädchenhaft zu sein. „Wenn die Leute dann sagen: ‚Deine Werke sind ja industrieller Chic‘, stört mich das sehr“, gesteht Wang. „Ich möchte nicht in einem industriellen Raum leben, aber ich möchte lernen, das Metall so einzusetzen, dass die Menschen sich darin wohlfühlen.“

Viele von Wangs Arbeiten sind durch harte Oberflächen gekennzeichnet. Das können Blöcke schwarzen Schiefers vor einem schwebenden Zwischenboden aus Metall im Equinox St. James in London sein oder schwenkbare Onyx-Bildschirme und ein Kronleuchter aus Metallketten, die im Restaurant Mott 32 in Las Vegas das hedonistische Ambiente unterstreichen. Wang wiegt ihre Arbeit jedoch immer mit einer Leichtigkeit und flüssigen Form auf, durch die sie interessant bleibt.

Wie gelingt es Wang, zwei Studios auf zwei Kontinenten zu betreiben und so viele verschiedene Projekte gleichzeitig auszuführen? Die regelmäßigen Reisen von Hongkong nach London helfen, aber es ist die Kommunikation, die alles bestimmt. „Die beiden

Locations beeinflussen einander“, erklärt sie. „Jedes Jahr gehen wir mit dem Team auf Reisen und obwohl wir die Projekte je nach geografischer Region aufteilen, gefällt es mir, dass wir unsere Ideen miteinander teilen.“ Ihre Reisen inspirieren sie auch. In New York zieht es Wang nach Brooklyn, um die starre Anordnung des Straßennetzes auf Manhattan zu vermeiden, und sie liebt den Blick von der High Line, während sie ihrer Meinung nach in Hongkong das beste Streetfood der Welt genießt. Wenn sie in Großbritannien ist, verpasst Wang keine Gelegenheit, um eines der Gebäude zu besichtigen, die im National Trust gelistet sind.

Aber London hat die wohl größte Anziehungskraft auf diese Weltenbummlerin. „In dieser Stadt zu arbeiten war ein Traum, den ich so schnell nicht für möglich gehalten hätte. Aber als das Mandarin Oriental Hyde Park uns zu einem Pitch einlud, war eine der Voraussetzungen, dass wir vor Ort vertreten sind. Das ist jetzt fünf Jahre her und wir fühlen uns hier richtig wohl. Ich lerne Menschen kennen, die wirklich Unglaubliches vollbringen, die mit Metall arbeiten oder sich auf Stein oder Stoff spezialisiert haben. Es gibt hier eine

## Wangs Welt

**Womit zeichnen Sie?** Mit einem schwarzen Bleistift.

**Bevorzugen Sie eine bestimmte Umgebung?** Ich kann überall arbeiten, aber am liebsten bin ich unter Menschen.

**Zu welcher Tageszeit sind Sie am produktivsten?** Nachts. Das erleichtert mir die Arbeit, wenn ich mit London sprechen muss.

**Was tun Sie, wenn Sie unterwegs sind?** Ich versuche, auf den langen Flügen nicht zu arbeiten. Ich bin irgendwie froh, dass es noch nicht überall WLAN an Bord gibt. Ich lese ein Buch, schaue mir einen Film an oder schlafe.

**Was ist Ihr liebstes**

**Elektronikgerät?** Mein iPhone.

**Wie entspannen Sie?** Ich gönne mir ein Bad. Ich verwende ungern starke Aromen, aber ich liebe gute Textilien, z. B. eine Badematte und einen Bademantel.

**Was ist Ihre Lieblingsreise?** Die Fahrt nach Devon. Ich liebe es, auf diesen Straßen schnell zu fahren.



## „Es macht einfach Spaß, mit Menschen zusammenzuarbeiten, die gern herumexperimentieren“

Liebe zum Handwerk, die ich in Hongkong so nicht kennengelernt habe.“

**Der Handwerker** spielt auch im Wang Studio eine große Rolle. Die neuen Technologien haben es den Designern ermöglicht, in ihrem Ansatz mit traditionellen Materialien sehr viel experimentierfreudiger zu werden. Wang bezieht sich auf den britischen Handwerker Stuart Fox, der mit klassischen Oberflächen wie Spiegeln arbeitet, aber die bescheidenen Oberflächen in zeitlose, fremde Texturen verwandelt. Beim Mandarin-Oriental-Penthouse-Projekt hat er zum Beispiel neue Oberflächen geschaffen, die das Gefühl von Luxus auf ein höheres Niveau heben. Sie setzt sich auch für den Lichtdesigner

Chris Cox ein, dessen von der Natur inspirierte bildhauerische Arbeit aus luxuriösen Metallen wie mit Bronze legiertem Eisen und antiquiertem Blattsilber ihren Weg in zahlreiche Wang-Projekte gefunden hat, darunter einen zarten, maßgeschneiderten Kronleuchter für ein Restaurant, das auf japanischer Kalligrafie basiert. „Es macht einfach Spaß, mit Menschen zusammenzuarbeiten, die gern herumexperimentieren.“

Das Konzept von Luxus ändert sich ihrer Meinung nach derzeit grundlegend. Wo es einst um Opulenz und große Dimensionen ging, stehen heute weniger Formalität und mehr Privatsphäre im Vordergrund. Es bedeutet auch verschiedene Dinge für Menschen in verschiedenen Lebensphasen. Für Wang, die selbst Mutter von drei kleinen Kindern ist, besteht Luxus im eigenen Haus in der Fähigkeit, die richtige Umgebung für die darin lebenden Menschen zu schaffen. „Luxus zuhause, das sind die Momente, die ich für mich oder meinen Mann oder meine Kinder habe“, erklärt sie.

In Wangs Welt ist es die Fühlbarkeit und die Realität des Lebens, die uns wirklich glücklich machen. Nur, weil etwas teuer ist, heißt es nicht, dass es gut ist. Es muss dann »

### Süße Träume

Beim Hotel Mandarin Oriental Hong Kong und der Lobby im Hotel am Hyde Park hat sich Wang für eine entspannte Opulenz entschieden



immer noch seinen Wert rechtfertigen. „Mein Studio weiß, was teuer sein sollte und wann es sich dann auch lohnt“, erklärt sie. Gleichzeitig achtet Wang aber auch darauf, Geld nicht nur um seiner selbst willen auszugeben. Heutzutage beginnen sie und das Team Projekte mit der Suche nach lokalen und ehrlichen Materialien, und sie haben festgestellt, dass für die Kunden die Herkunft der Produkte immer wichtiger wird. „In den letzten Jahren ist das immer wichtiger geworden. Und, wenn wir ehrlich sind, ist das Ergebnis auch besser. Wenn wir etwas von einem Ende der Welt zum anderen verschiffen, ist das nicht unbedingt die bessere Lösung.“

Wo also liegt die Zukunft des Luxus-Designs? Wang konzentriert sich auf die Freizeit und schafft private Räume, die die Art und Weise reflektieren, wie wir uns einen Luxusurlaub vorstellen. Ihr Traumprojekt wäre eine Ferienanlage, die in Harmonie mit der natürlichen Umgebung bleibt und jegliche Grenzen überschreitet. „Ich liebe es, über den Tellerrand hinauszuschauen. Dorthin, wo die Regeln nicht mehr anwendbar sind.“ Das klingt doch nach dem perfekten Projekt! ■





# MAKE ART NOT WAR

Die Wohltätigkeitsorganisation In Place of War fördert in den schlimmsten Krisengebieten der Welt die Kreativität der Menschen für einen positiven Wandel. Ruth Daniel erklärt uns, wie Kunst das Leben verändern kann

**Bericht** Geoff Poulton

»





G

**oma war 2009** kein Ort, an dem man sein wollte. Bewaffnete UN-Truppen säumten die Straßen, die Konsequenz jahrelanger Bürgerkriege, die Millionen von Menschen das Leben gekostet haben. Gleichzeitig waren die Straßen, Gebäude und die gesamte Pflanzenwelt nach dem Ausbruch des Vulkans Nyiragongo schwarz gefärbt. „So etwas hatte ich noch nie gesehen. Es sah aus wie ein Katastrophenfilm“, erinnert sich Ruth Daniel.

Aber inmitten des ganzen Leids und der Zerstörung fanden die Einwohner von Goma einen Weg, sich zusammenzutun, sich auszudrücken und dabei auch noch Spaß zu haben. Daniel erinnert sich an eine Menge mit Tausenden von Gesichtern, die sich eingefunden hatte, um sich eine Theatervorführung anzuschauen. Alt und Jung saßen oder standen im Dreck rund um eine improvisierte Bühne, um das Schauspiel und die Gelegenheit zu genießen, sich mit anderen auszutauschen. „Das Ganze mag insgesamt eine wirkliche Herausforderung gewesen sein, aber der Wunsch der Menschen, die Kunst in sich aufzunehmen, war aufregend“, sagt Daniel. „Das war Kunst in Aktion, die echt einen Unterschied gemacht hat. Für mich stellte dies den Beginn einer langen Reise dar.“

Ruth Daniel hielt sich damals im Rahmen eines Forschungsprojektes für die Universität von Manchester in der Demokratischen Republik Kongo auf. Das Forschungsprojekt mit dem Titel „In Place of War“ hat sich inzwischen zu einer Organisation entwickelt, die Kreativität nutzt, um in Krisengebieten einen positiven Wandel zu fördern. Daniel wurde zur Geschäftsführerin der Organisation ernannt. In Place of War arbeitet mit den Anführern und Künstlern der einheimischen Gemeinden in über 20 Ländern zusammen, um die künstlerische Zusammenarbeit zu fördern. Die Organisation hat bekannte Unterstützer gefunden, darunter Brian Eno und Desmond Tutu, und gleichzeitig Daniel





### Die Macht der Menschen

Ganz links: Ruth Daniel bei ihrer Arbeit mit jungen Menschen. Links: Ein Kooperationsprojekt brachte 2018 den Musiker SYMBIZ nach Uganda. Vorherige Seite: Der Popstar Wiyala aus Ghana ist Teil der Initiative GRRRL

und ihr Team an einige der gefährlichsten Orte der Welt gebracht. Sie erzählt von ihren Besuchen in dem verarmten Stadtviertel Lavender Hill in Kapstadt, wo In Place of War eingeladen wurde, die Arbeit des reformierten Bandenführers Turner Adams zu bewundern und zu sehen, ob sie der Gemeinschaft helfen könnten. „Es gibt hier keine Arbeit, keine öffentlichen Verkehrsmittel. Gewalttätige Gangs kontrollieren das Viertel. Mord und Drogen sind an der Tagesordnung. Dort herumzulaufen war nicht einfach, ständig hatte man das Gefühl, dass etwas passieren könnte.“ Dennoch waren die meisten Menschen dort einfach froh, dass sie überhaupt gekommen waren. Dieses Muster war auffallend. Trotz der dominierenden Gewalt in vielen ihrer Tätigkeitsregionen sagt Daniel, dass sie bei ihren Bemühungen nur selten auf Widerstand stieß. „Ja, natürlich gab es schwierige Momente. Ich wurde auch schon mit einer Pistole bedroht. Aber das gehört dazu. Wir arbeiten immer mit Einheimischen zusammen, die in den Communities, die wir besuchen, respektiert werden. Viele dieser Menschen sind dankbar dafür, dass wir ihnen helfen wollen.“

Daniel erzählt, dass sie schon von klein auf den Wunsch verspürt hat, etwas zu verändern. „Meine Eltern waren politisch sehr aktiv. Ich war 13, als mein Vater mir von einem Zitat erzählt hat, das er gelesen hatte: ‚Du kannst entweder Geld machen, Geschichte oder Kunst.‘ Das hat etwas in mir ganz tief berührt.“ In ihrer Uni-Zeit hat sich Daniel in der lebendigen Musikszene Manchesters umgesehen. Sie ging mit mehreren Bands auf Tournee, darunter die Kult-Punk-Band The Fall, bevor sie ihr eigenes Musiklabel ins Leben rief und an der Gründung einer alternativen Musikveranstaltung namens Un-Convention mitwirkte. „Die Branche begann gerade damit, einen digitalen Wandel zu vollziehen. Jetzt konnten wir ein neues Publikum erreichen. Schon bald kamen Besucher aus verschiedenen Ländern und baten, dass wir auch bei ihnen ein Festival ausrichten, und dann konnten wir noch Musiker wie Jarvis Cocker und Billy Bragg verpflichten.“

Dann kam es zu einem wichtigen Wendepunkt im Leben von Daniel. Un-Convention brachte sie »



schließlich nach Kolumbien, wo der Künstler Martin Giraldo sie nach Medellín einlud. Die Stadt war in den 1990ern vom Magazin *Time* als „gefährlichste Stadt der Welt“ bezeichnet worden. Giraldo wollte die Auswirkungen des Hip-Hops auf die Banden des Stadtviertels Comuna 13 untersuchen. „Da war ich also, im Begriff, dieses Gebiet mit Andrew Loog Oldham, dem ehemaligen Manager der Rolling Stones, zu betreten, und wir wurden gebeten, Formulare zu unterschreiben, in die wir eintragen sollten, wohin unsere Leichen geschickt werden sollten, wenn wir getötet werden. Das war surreal.“ In Comuna 13 konnte Daniel aber miterleben, wie radikal der Einfluss der Musik sein konnte. „Für mich war Musik immer Unterhaltung gewesen. Jetzt auf einmal erzählten mir Menschen, dass sie ohne Hip-Hop schon längst tot wären. Die Musik half dabei, Jugendliche aus der Bandenkultur herauszuholen und ihnen eine andere Identität zu geben.“

## „DIE KUNST BIETET EINEN RAUM FÜR GESPRÄCHE“

**Ruth Daniel**

**Daniel wurde inspiriert**, ihre Liebe zur Musik mit den Möglichkeiten des Theaters zu verbinden. „Alle Kunstformen können in Gebieten helfen, die von Krieg oder Konflikten gebeutelt wurden“, erklärt sie. „Es ist ganz egal, wie schlimm die Situation auch sein mag: Die Menschen machen immer irgendwie Kunst.“

In *Place of War* arbeitet durch ein ständig wachsendes Netzwerk von mehr als 80 Change-Makern auf der ganzen Welt. Daniel nennt das Beispiel von



Die Projekte von In Place of War nutzen das Medium Tanz und Musik, um einen gesellschaftlichen Wandel herbeizuführen

MC Benny, einem lokalen Hip-Hop-Künstler in der Stadt Gulu, im Norden Ugandas, der jetzt ein landwirtschaftliches Unternehmen betreibt, auf dem 15 weitere Künstler arbeiten. Das Geld, das sie dort verdienen, ermöglicht ihnen, Inhaftierten in einem nahegelegenen Gefängnis Hip-Hop-Kurse anzubieten und damit die jungen Strafgefangenen dazu anzuregen, sich nach ihrer Entlassung eher der Musik als der Kriminalität zu widmen.

Daniel sagt, dass diese Projekte von entscheidender Bedeutung sind, wenn Menschen sich mit Konflikten auseinandersetzen müssen. „Mich haben die regelmäßigen Schüsse in Palästina erschreckt. Für diejenigen, die dort leben, gehören sie zum Alltag.“ In Place of War hat verschiedene Projekte in der Region betreut, darunter auch die Palestine Music Expo, auf der palästinensische Künstler gefördert und unterstützt wurden.

Die Organisation zielt darauf ab, die Grenzen so oft wie möglich zu überschreiten, und involviert ihre

Change-Maker auch in Projekten in anderen Ländern. Das beste Beispiel dafür ist vermutlich GRRRL, eine internationale musikalische Zusammenarbeit, die es Frauen aus Krisengebieten ermöglicht, ihre Geschichte zu erzählen. Unter der Leitung der Brasilianerin Laima Leyton haben mehr als 40 Frauen aus Ländern wie Simbabwe, Bangladesch und Venezuela zu einem Musik- und Tourneeprojekt beigetragen, ein Album produziert und Live-Auftritte ausgerichtet, von Bars in Ostlondon bis zu den Commonwealth Games in Australien.

Daniel ist davon überzeugt, dass diese Projekte sich immer auszahlen, egal, wie lange die Organisation dauert. „Die Kraft, die der Kunst innewohnt, begeistert mich immer wieder. Sie bietet einen Raum für das Gespräch, das anders nicht möglich wäre. Und ohne die Chance, wirklich kreativ zu werden, wo liegt dann der Sinn des Lebens?“ ■

**[inplaceofwar.net](http://inplaceofwar.net)**

# Watch this space

Chefdesigner Julian Thomson gibt uns kurz vor der Eröffnung einen Vorgeschmack auf das neue Designstudio von Jaguar

Bericht Tom Morris Fotos Damian Russell

# N

**ur wenige Wochen** nachdem er als Chefdesigner bei Jaguar angeworben wurde, sitzt Julian Thomson in seinem brandneuen Designstudio in Gaydon, im Landkreis Warwickshire. Er übernimmt den Posten von Jaguars langjährigem Chefdesigner Ian Callum. Dies ist das erste Mal in der Geschichte von Jaguar, dass das Unternehmen einen eigens für das Design-team erschaffenen Raum vorstellt, in dem das Team die Modelle von morgen entwickeln kann. Es weht ein frischer Wind bei Jaguar. Thomson merkt dazu an: „Wir schlagen gerade ein neues Kapitel auf.“

Und obwohl er jetzt eine neue Rolle innehat, blickt Thomson auf jahrelange Erfahrung bei Ford und Lotus zurück und ist bereits seit über 20 Jahren bei Jaguar. Gemeinsam mit Callum war er dafür verantwortlich, mit der Vorstellung des Rennwagens F-TYPE und des vollelektrisch betriebenen I-PACE\*, den Wandel von einer typisch britischen Traditionsmarke zu einem hochmodernen Luxuswagen zu begleiten. Als Leiter für fortschrittliches Design hat Thomson auch entscheidend an der Entwicklung der Sportwagen XF (X250) und C-X75 mitgearbeitet. »



\*Jaguar I-PACE EV400 mit 294 kW (400 PS) Stromverbrauch (kombiniert): 24,8-22,0 kWh/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen (kombiniert): 0 g/km



# Designerfreuden

## 1/Das schönste Designerstück in Ihrem Besitz?

KTM-Motorräder! Eine 1290 Super Adventure S und das EXC 200. Sie sind etwas ganz Besonderes und Rebellen. Mir gefällt, wie zielstrebig die Designer vorgegangen sind.



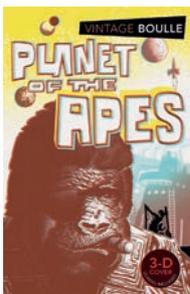
## 2/Ihr Lieblingskünstler?

Peter Blake – und ganz besonders das Cover für das Album *Sgt. Pepper*.



## 3/Welches Buch hat Sie am meisten berührt?

*Planet der Affen* von Pierre Boulle, der auch *Die Brücke am Kwai* geschrieben hat. Beide Bücher handeln von Unterdrückung in einer Nation, die von Minderheiten geprägt ist.



## 4/Ihre Lieblingsmodemarken?

Patagonia und Adidas. Ich beschäftige mich viel damit, wie Marken sich verhalten, mit wem sie zusammenarbeiten, wie sie die neuen Technologien einsetzen. Das sind die Dinge, mit denen wir uns auch beschäftigen, wenn wir Luxusautos entwerfen.



## 5/Ihr Lieblingsrestaurant?

Il Re Gallo in Castellina im italienischen Chianti. Dort bestelle ich mir Nudeln mit Wildschweinragout oder Hühnchen mit frischen Trüffeln.

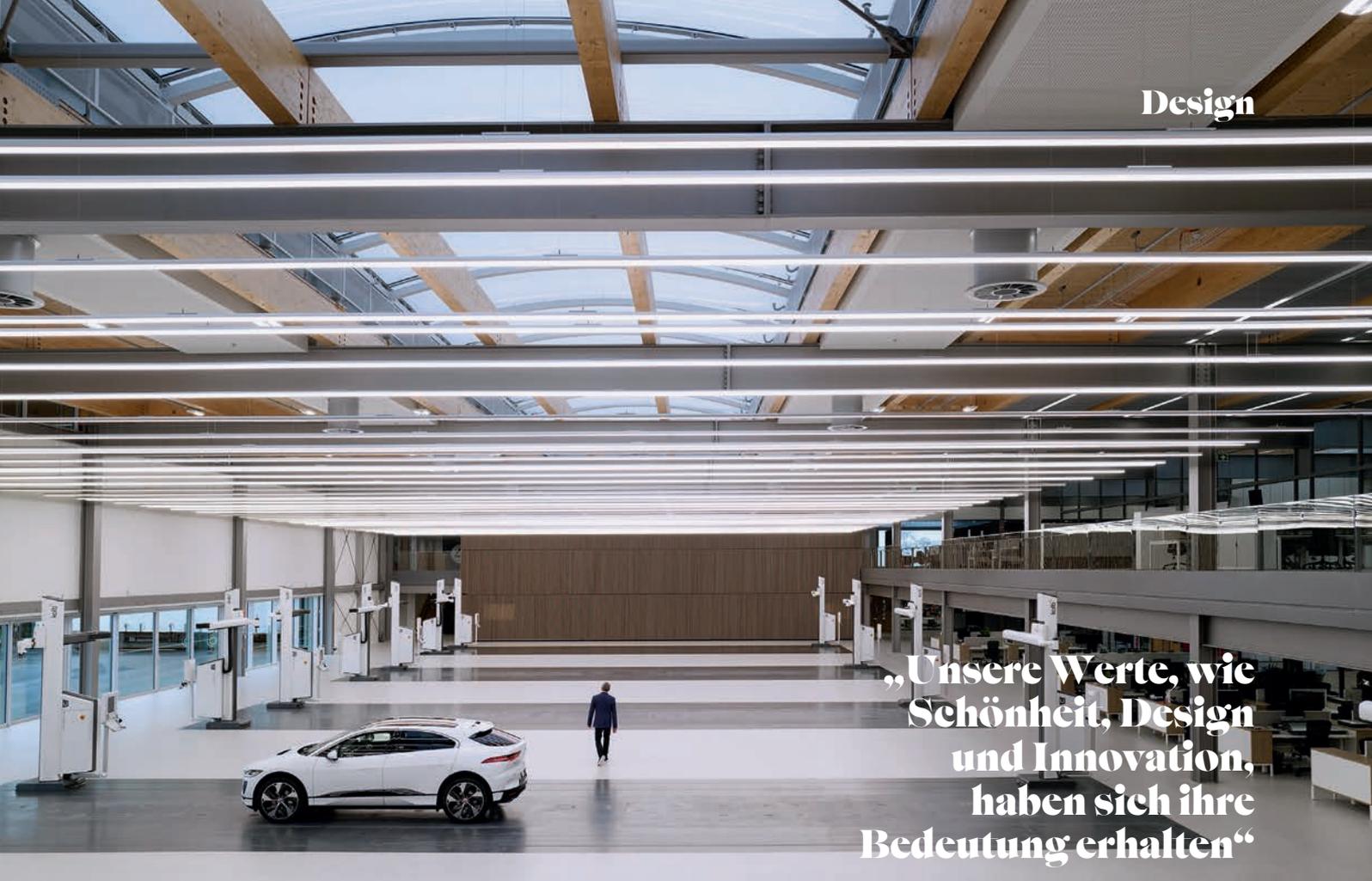


**Große Träume:** Die Größe des neuen Designzentrums (rechts) entspricht den ehrgeizigen Plänen von Thomson

Es sind diese Faktoren und seine Erfahrung, die Thomson zur idealen Wahl machen, um Jaguar durch die kommenden Jahre zu steuern. „Die Welt ändert sich sehr schnell und es ist an der Zeit, dass wir die Marke komplett überdenken“, sagt er. „Wir stehen vor einer Reihe neuer Herausforderungen, ich denke da zum Beispiel an Elektroantriebe und die Automatisierung. Aber auch die Kunden an sich ändern sich. Wir müssen dafür sorgen, dass die Marke sich treu bleibt, und gleichzeitig ein Gefühl für Relevanz beibehalten.“

In seiner Rolle als Chefdesigner muss er sich den neuen Erwartungen der Kunden stellen. Dabei steht das Thema Nachhaltigkeit ganz oben auf der Liste und wurde durch die Vorstellung des Elektroautos I-PACE 2018 angeführt.

„Das war ein schönes Beispiel dafür, wie wir uns an eine sich ständig verändernde Welt anpassen und immer noch Luxusautos verkaufen können“, meint er. Die Automatisierung stellt eine Marke, die traditionell das aufregende Erlebnis des Fahrgefühls in den Vordergrund gestellt hat, ebenfalls vor neue Herausforderungen. „Bei Jaguar geht es immer noch um ein ganz eigenes Fahrgefühl. Es stellt sich am Ende ja die Frage, ob man, wenn die Autos immer weiter automatisiert werden, immer noch Spaß am Fahren haben kann.“ Und dann ist da noch der stetige Anstieg von



„Unsere Werte, wie Schönheit, Design und Innovation, haben sich ihre Bedeutung erhalten“

Start-up-Unternehmen wie Rivian und Nio, die sich diesen Herausforderungen von Anfang an gestellt haben. Aber Thomson lässt sich davon nicht abschrecken. „Sie zielen eher auf ein jüngeres Publikum ab. Wir sind eine Traditionsmarke, die sich längst einen Namen gemacht hat. Als William Lyons die Firma gegründet hat, stand die Marke für schönes, gutes Design, Understatement und Innovation. Und diese Werte sind in der modernen Welt noch wichtig.“

**Thomson erinnert sich** an seine Anfänge: Nach seinem Abschluss als Fahrzeugdesigner im Royal College of Art war ihm bewusst, dass der Ruf und die Leistung einer Marke zu den wichtigsten Verkaufsargumenten zählen. Die Marktführer unterscheiden sich heute durch das Design, wobei Innenräume, Materialien und Schnittstellen, die man vor 20 Jahren nicht einmal erfunden hatte, besonders berücksichtigt werden.

Die neuen Einrichtungen für die Designer sind ein schönes Beispiel dafür. Die Architektur wurde nach dem Prinzip des Tonmodellbaus gestaltet. Es gibt zwei große Studios darin, Studio 3 und Studio 4, die nach den Nummern der Rennwagen Jaguar D-type von Le Mans 1957 und 1956 benannt wurden. In der Mitte befindet sich das Herz der Anlage, um die herum die Teams für Innen- und Außendesign, Farbe, Materialien,

Designvisualisierung und Designtechnik angeordnet wurden, aber auch branchenführende Robotik, VR-Ausrüstung und eine 11 Meter lange 4K-Display-Wand namens The Electric. Die Modelle können problemlos nach außen transportiert werden. „Wir wollten einfach die Fenster nicht alle abdunkeln, sondern wir wollten in der Lage sein, nach draußen zu schauen und den Himmel und die Bäume zu betrachten.“ Das 280 Mitarbeiter starke Team ist unter einem Dach untergebracht, das Thomson als „geselliges Flughafenterminal“ bezeichnet, in dem die Designer, Modellbauer und Ingenieure Hand in Hand nebeneinander arbeiten. „Wenn ein Tonmodellierer ein Problem oder eine Idee hat, ruft er quer durch den Raum einfach den Designer heran, der wiederum den Ingenieur um Hilfe bitten kann. Wir arbeiten wirklich alle miteinander, ich habe so die Möglichkeit, herumzulaufen, mit den Leuten zu reden und mir die einzelnen Ideen anzuschauen.“

Thomsons Aufstieg zum Chefdesigner läutet ein neues Kapitel für Jaguar ein und sein Kindertraum ist damit wahr geworden. Wenn er an die Zukunft denkt, was ist ihm wichtig? „Ich fände es schön, wenn ich noch mehr Menschen für den Jaguar begeistern könnte. Am Ende geht es wirklich darum, die Kunden zu inspirieren.“ ■

# EIN MODERNER KLASSIKER

David Gandy und sein Jaguar XK120 haben einiges gemeinsam. Wir treffen beide in London und entdecken einen ausgesprochen modernen Ansatz unter der polierten Oberfläche

Bericht Andrew Dickens Fotos Bella Howard

# S

**horeditch** fühlt sich am Montagmorgen mit einem Haufen cooler Leute. Dieses kreative Viertel zieht die Art von Menschen an, die mit einem Kaffee für 4 Pfund in einer Hand und einem Stückchen Zeitgeist in der anderen zur Arbeit schweben. Aber heute gelingt es auch diesen coolen Typen nicht, die Fassade aufrechtzuerhalten: Mit offenem Mund schauen sie zu, wie David Gandy und sein restaurierter Jaguar XK120 von 1954 fotografiert werden. Vor dem rauen, mit Graffiti verzierten Hintergrund im Regen glänzen die beiden, noch bevor die Fotos gedruckt werden, wie auf einem Abzug aus den 1950ern. »



ILLUSTRATION: MR.CENZ. (MRCENZ.COM)

**Kunst auf der Straße**

David Gandys XK120 fügt sich nahtlos in das kreative Ambiente des Londoner Stadtteils ein, in dem Alt und Neu aufeinanderprallen

Bei Gandy sieht es mühelos aus: Er steht auf, er setzt sich, er lehnt sich lässig an den Wagen. Aber er redet auch. Er bietet dem Team um ihn herum kreativen Input und verwehrt sogar ein Set-up, das ihm überhaupt nicht gefällt. Gandy hat also deutlich mehr zu bieten, als man zunächst vermuten mag, denn als Erstes sticht einem diese geballte Portion 1,90 Meter großer, sonnengebräunter Männlichkeit ins Auge: Es gibt römische Statuen, die weniger liebevoll modelliert wurden. Aber für ihn ist das Modelgeschäft nicht das Einzige und das wird es auch niemals sein.

„Jedes Set fordert mich heraus“, sagt er. „Man muss am Ball bleiben. Wenn du eine Marke vertrittst, dann trägst du auch die Verantwortung dafür. Das habe ich mir in den 17 Jahren, die ich jetzt als Model arbeite, immer wieder vor Augen gehalten und nach so langer Zeit weiß man einfach, was funktioniert und was nicht. Ich gehe heute noch immer in ein Meeting und die Leute dort fragen sich: Was macht der denn hier? Das ist nicht immer einfach. Aber wir sind alle Menschen: Wir lieben Klischees und wir stecken jeden in eine Schublade.“

Wenn er spricht, dann hören die Leute um ihn herum zu. David Gandy hat sich diesen Respekt verdient, indem er mit den bekanntesten Marken und Fotografen der Welt zusammengearbeitet hat. Und man merkt ihm kaum an, dass er auch heute noch vor jedem Shoot ein wenig nervös ist. Er hasst den roten Teppich. Ja, er lässt sich nicht einmal gern fotografieren. Also versetzt er sich in die Rolle einer anderen Person. Wie Reg Dwight, der auf der Bühne zu Elton John wird. Allerdings ohne zu singen und mit einer deutlich besseren Haltung. „Das ist so ähnlich wie bei den Schmetterlingen“, merkt er dazu an. „Ich weiß nicht, ob es das Adrenalin ist. Ich liebe es einfach, meine eigenen Grenzen zu überwinden.“

Gandys Premiere in der Modewelt ist einer jener legendären Zufälle. 2001 hat sein Mitbewohner ihn ohne sein Wissen zu einem Modelwettbewerb angemeldet, den er gewonnen hat. Es war aber kein Glück, er hat einfach das Beste aus der Situation gemacht. 2006 wurde er dann zum Aushängeschild von Dolce & Gabbana und, nach dem Erfolg der Light Blue-

## Die Traumfabrik

### Jaguar Classic erfüllt Träume

Jaguar Classic restauriert Wagen, die Jaguar zu dem gemacht haben, was es heute ist. Von David Gandys XK120 bis zum vollelektrisch betriebenen E-type Zero, hat sich das Team von Jaguar Classic der Qualität und Authentizität verschrieben.



**GESCHICHTE ERLEBEN**

Jaguar Classic bietet die Möglichkeit, die Werkstätten in Coventry zu besichtigen und sich die ikonischen Wagen anzuschauen und die Menschen kennenzulernen, die sie restaurieren. Weitere Informationen über verfügbare Wagen, Führungen über das Gelände und einen umfassenden Restaurationsdienst erhalten Sie bei **Jaguar Classic**.



»



ILLUSTRATION: JIMMY C (AKAJIMMYC.COM)

#### Das perfekte Bild

„Ich beschäftige keine Stylisten, habe ich auch nie getan“, sagt Gandy. „Ich weiß, was an mir gut aussieht“

Kampagne, zum berühmtesten männlichen Gesicht (und Körper) der Modewelt. Er orientiert sich an weiblichen Supermodels und möchte seine eigene Marke und darüber hinaus auch langfristige Partnerschaften aufbauen. Er arbeitet heute mit D&G, Breitling (für die er gerade einen Kurzfilm gedreht hat) und natürlich mit Jaguar zusammen.

Die Verbindung zwischen diesen Dingen – Mode, Uhren, Autos – besteht darin, dass er sich für alle drei begeistern kann. „Ich denke, ich drücke meine Kreativität hauptsächlich durch meinen Stil aus. Ich beschäftige keine Stylisten, habe ich auch nie getan. Ich weiß, was an mir gut aussieht und auch, was für die Marken, mit denen ich arbeite, funktioniert.“

Sein Wissen konnte er bereits bei Unternehmen wie Marks & Spencer und Aspinall of London einsetzen, für die er eigene Kollektionen entworfen hat. „Die Leute

zweifeln daran, dass ich wirklich für M&S entwerfe. Ich bin der kreative Kopf hinter der Kollektion. Ich habe für die *Vogue*, *Vanity Fair*, *The Telegraph* und *GQ* geschrieben und werde dann gefragt, ob ich mit einem Ghostwriter arbeite. Die Leute glauben einfach nicht, dass man irgendetwas tut.“

Als wir uns vor dem Regen in eine Bar retten, reden wir über den XK120, der draußen nass wird. Gandy und Jaguar Classic haben 2.700 Stunden harte Arbeit und Ideen investiert, um ihn zu dem Schmuckstück zu machen, das er heute ist. Ziel war es, am Mille-Miglia-Rennen 2020 von Brescia nach Rom teilzunehmen. Gandy, der eine Lizenz als Rennfahrer hat, arbeitete intensiv an diesem Projekt mit, bis zu einem Punkt. „Wenn ich versuche, ein Auto zu zeichnen, dann sieht es immer noch aus wie das, das ich im Alter von fünf Jahren gemalt habe“, lacht er. „Ich bin zwar kreativ, aber kein guter Zeichner. Ich entwerfe die Kollektion von M&S nicht, aber ich gebe den Designern die Richtung vor.“

Seine Liebe zu schnellen Autos zeichnete sich schon früh ab. Er wuchs in Essex auf und das Ford-Werk in



Dagenham hat ihn stark beeinflusst. Er und seine Freunde hatten alle Autos. „Ich habe dann zum Beispiel im alten Datsun des Großvaters eines Freundes gegessen“, erinnert er sich. „Wir haben Karten gespielt und dann heiße Wendemanöver in unseren Gokarts ausprobiert. Mein erstes Auto war ein Ford Fiesta von 1988. Einige der Väter meiner Freunde arbeiteten bei Ford und hatten wirklich schicke Autos. Meins gehörte damals zu den echten Auslaufmodellen.“

Ich frage ihn, ob es weitere Dinge aus seiner Kindheit gibt, die ihn auch heute noch begeistern. Er zögert kurz und antwortet dann: „Tiere.“ Unter dem Tisch spitzt mein Cockapoo Brewster seine haarigen Ohren, die gerade liebevoll mit einem Handtuch trocken gerieben wurden. Den ganzen Morgen lang hat Gandy schon so viele Fragen über Brewster gestellt wie ich ihm über seine Arbeit. Als Botschafter für das Battersea Dogs & Cats Home in London übernimmt er regelmäßig die Pflege obdachloser Hunde.

„Ich war schon immer sehr tierlieb“, sagt er. „Ich bin mit Hunden aufgewachsen und als ich 15 war, habe ich an den Wochenenden in einem Hundezwinger

**Hingucker**

Den XK120 muss man sich einfach immer wieder ansehen, selbst wenn er einem schon gehört

gearbeitet. Als ich dann alleine war und die Welt bereist habe, war es mir nicht möglich, einen Hund zu haben. Die Leute hielten mich für seltsam, weil ich so viel über Hunde geredet habe, ohne einen zu haben, aber ich wollte ihnen zeigen, was es bedeutet, Verantwortung für einen Hund zu übernehmen. Wenn du nicht oft zuhause bist, dann ist es nicht gut, einen Hund zu halten.“

Am Ende ist einer dieser Pflegehunde dann bei ihm geblieben. Gandy hatte sich gerade mit seiner Freundin Stephanie Mendoros zusammengetan, als sie sich in Dora verliebten. Das war ein wichtiger Moment in einer Zeit, in der sich gerade sehr viel in Gandys Leben geändert hat, denn kurz darauf kam ihr erstes Kind, Matilda, zur Welt. „Hunde bereiten dich auf die Verantwortung vor, ja, absolut. Ein Kind wird groß und unabhängig, aber ein Hund bleibt immer auf dich angewiesen.“

»



### Liebe zum Detail

Der XK120 von 1954 wurde sorgfältig restauriert und mit vielen maßgeschneiderten Elementen ausgestattet, darunter Sitze mit Gittermustern und ein kleineres Lenkrad, unter das auch der 1,90 Meter große David Gandy passt



MIKKELLER BAR LONDON; BEN EINE (EINESIGNS.COM)



**„Es kommt eine Zeit, in der man sich weiterentwickeln muss. Es liegt mir viel mehr, hinter der Kamera zu stehen, als davor zu posieren“**

**Postermodell**

Gandy, der sich schon als kleiner Junge für Autos begeistert hat, ist weit gekommen, seitdem er seinen Ford Fiesta aus dem Jahr 1988 gefahren ist

Gandy erzählt nicht viel über sein Privatleben. Er wird niemals seine Familie der Öffentlichkeit preisgeben. Als wir danach durch die Straßen schlendern, erzählt er uns ein wenig mehr über sie. „Matilda ist bei uns und Dora normalerweise auch. Wir reisen alle gemeinsam. Sie sind gerade nicht hier und heute musste ich arbeiten, also habe ich Matilda heute am Morgen nicht gesehen. Ich vermisse es, wenn sie nicht auf mich zurennt und mir ein Lächeln schenkt. Das ist einfach einzigartig. Wir sind jetzt ein kleines Rudel und hoffentlich vergrößert sich das Rudel noch weiter.“

Gandy muss nicht arbeiten, er will arbeiten. Er ist auch ein Mann mit einem Fünfjahresplan, den er, so sagt er, immer schon gehabt hat. Er will jedoch keine Details preisgeben, aber es gibt eine Reihe von Hinweisen. „Es kommt eine Zeit, in der man sich weiterentwickeln muss. Es liegt mir viel mehr, hinter der Kamera zu stehen, als davor zu posieren. Heute findest du nicht mehr das

Niveau an Kreativität beim Shooting, das vor fünf oder zehn Jahren noch da war. Vlogger und Influencer wickeln viele der Shoots selbst ab. Sie verstehen nicht, was es bedeutet, einen guten Art Director und einen Fotografen mit an Bord zu haben. Vielleicht mache ich das alleine. Aber auf der anderen Seite arbeite ich auch wirklich gern mit Menschen zusammen. Wenn man sieht, wie man die Sache bei einer großen Marke richtig anpackt, ist das wirklich etwas ganz Besonderes.

„Innovation und Veränderungen gehören für mich zum Leben dazu. Du kannst nicht stillstehen, du musst immer weitergehen. Ein Erbe ist ein guter Ausgangspunkt, aber es kommt am Ende darauf an, was du daraus gemacht hast.“

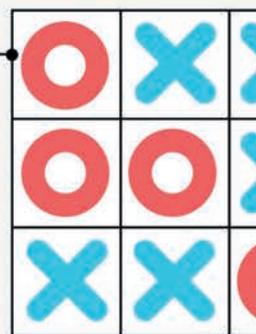
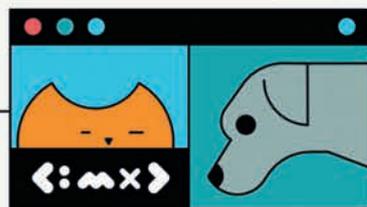
Wie er sich da so an den XK120 lehnt, groß, anmutig und mit einem Wagen, der wie kein anderer für Autogeschichte steht, aber technisch rundum erneuert wurde, könnte er das nicht besser verkörpern. ■

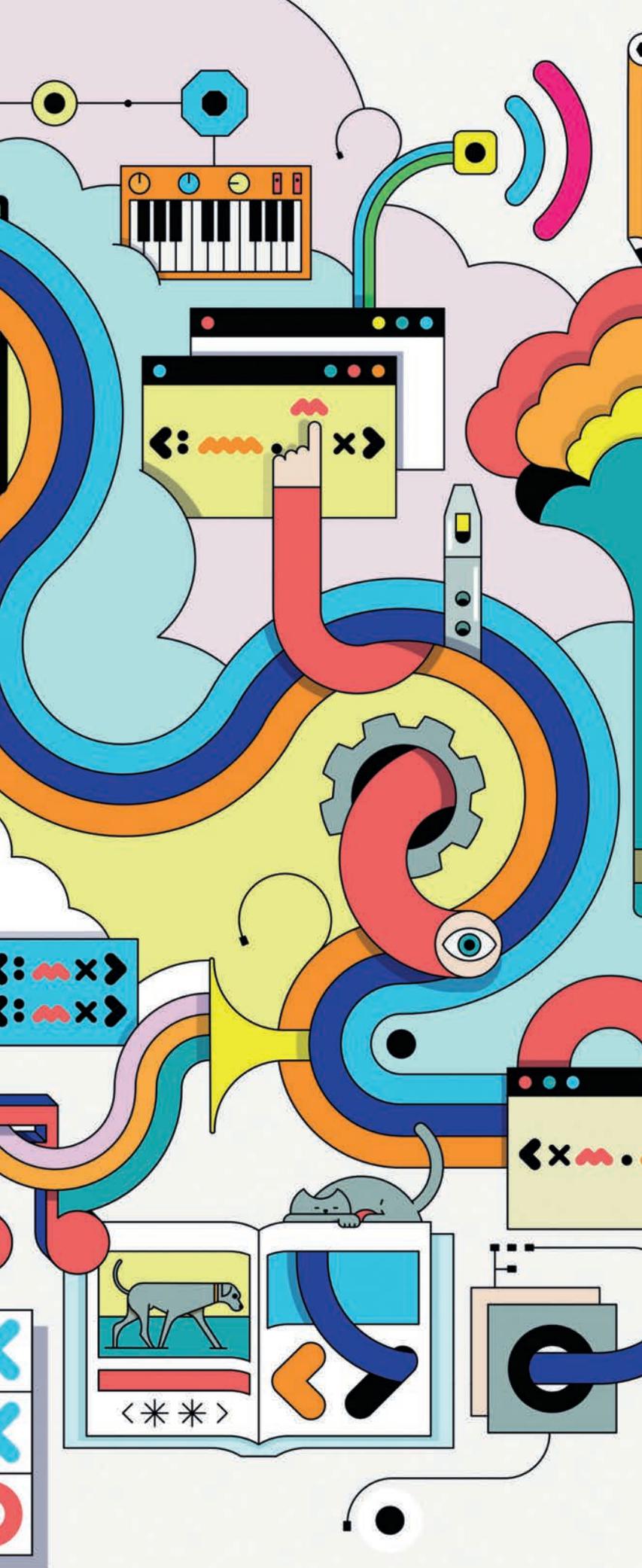


# MALEN NACH ZAHLEN

Werden Computer irgendwann kreativer als wir Menschen sein? Der Autor von *The Creativity Code*, Professor Marcus du Sautoy, untersucht die Zukunft der Künstlichen Intelligenz

Zeichnung Jamie Cullen





# M

**Maschinen können** außergewöhnliche Dinge vollbringen, die den Menschen nicht möglich sind. Autos sind schneller als jedes Tier auf der Welt. Ein Taschenrechner rechnet mit einer Geschwindigkeit, bei der kein menschliches Gehirn mithalten kann. Ein MRI-Scanner kann den menschlichen Körper von innen zeigen. Maschinen können fliegen. Und trotz dieser ganzen Errungenschaften ist es dennoch die menschliche Vorstellungskraft gewesen, die diese Maschinen überhaupt zum Leben erweckt hat. Einer Maschine muss man sagen, was sie tun soll. Wie könnte sie also je etwas tun, das den Menschen, der die Maschine erdacht hat, überraschen würde? Bei Kreativität geht es darum, etwas zu tun, das andere überrascht. Das wird einer Maschine doch sicher nie gelingen, oder?

Dieses Mantra galt viele Jahre lang bei den Computerwissenschaften als in Stein gemeißelt. Wenn man eine Maschine so programmiert, dass sie eine bestimmte Aufgabe ausführt, dann muss man alle Anweisungen aufschreiben, die der Maschine sagen, was sie in jedwedem Szenario zu tun hat. Wenn man einen Computer so programmiert, dass er Tic-Tac-Toe (Drei gewinnt) spielen kann, dann würde das Programm aus einer Reihe von programmierten Zeilen wie „Wenn dein Gegner ein Kreuz in die Mitte setzt, dann setze einen Kreis in eine der Ecken“ bestehen. Aber in den letzten Jahren hat es einen Quantensprung in der Art von Programmen gegeben, die geschrieben werden. Dieser Code ist so geschrieben, dass es selbstständig lernt, ein Problem zu lösen. Der Code entwickelt und ändert sich bei jeder neuen Herausforderung, der sich das Programm stellen muss. Wenn es einen Fehler macht, dann hat der Code die Möglichkeit, sich selbst neu zu schreiben. Diese neue Art von Code ist der Art und Weise, wie Menschen sich entwickeln oder lernen, nachempfunden. Wenn wir unsere Hand über Feuer halten, dann aktualisiert unser Gehirn schnell den „Code“, sodass wir beim nächsten Mal darauf achten, den Fehler nicht noch einmal zu begehen. »

Die Revolution besteht darin, zu verstehen, wie man einen Code schreiben kann, der selbstständig lernt. Ein Code, der „gelernt“ hat, wie man Tic-Tac-Toe spielt, wurde schon in den 1960ern von Donald Michie geschrieben. Aber das wahre Potenzial des maschinellen Lernens wurde erst kürzlich wirklich erfasst. Was sich geändert hat, ist, dass es inzwischen eine digitale Umgebung gibt, in der der Code sich ausprobieren und lernen kann. So hat die hohe Anzahl von digitalen Bildern, die online hochgeladen wurden, dabei geholfen, eine Software zu entwickeln, die das Bild eines Hundes von dem einer Katze unterscheiden kann. Das war mit dem alten Coding-Ansatz nicht möglich.

Wenn der Code lernt, sich verändert, entwickelt und mutiert, dann könnte er auch kreativ sein. Schließlich besteht die Definition von Kreativität darin, etwas Neues, Überraschendes und Wertvolles zu erschaffen. Der Von-oben-nach-unten-Ansatz hat den Überraschungsfaktor begrenzt. Wenn der Code allerdings mutiert, dann bleibt Raum dafür. Etwas Neues bedeutet allerdings nicht unbedingt Wertigkeit. Werte sind kulturell, historisch und persönlich definiert. Ich kann ein Gedicht schreiben, das mir selbst viel bedeutet, aber nicht unbedingt wertvoll für die gesamte Menschheit ist. Hier wird das maschinelle Lernen zum entscheidenden Faktor: Wenn wir den Computer mit Daten füttern, die ihn anweisen, Dinge zu tun, denen wir einen Wert beimessen, dann kann er auch die wichtigsten Eigenschaften innerhalb der Daten erkennen, die es ihm in Folge erlauben, etwas zu entwickeln, das wir als wertvoll identifizieren.

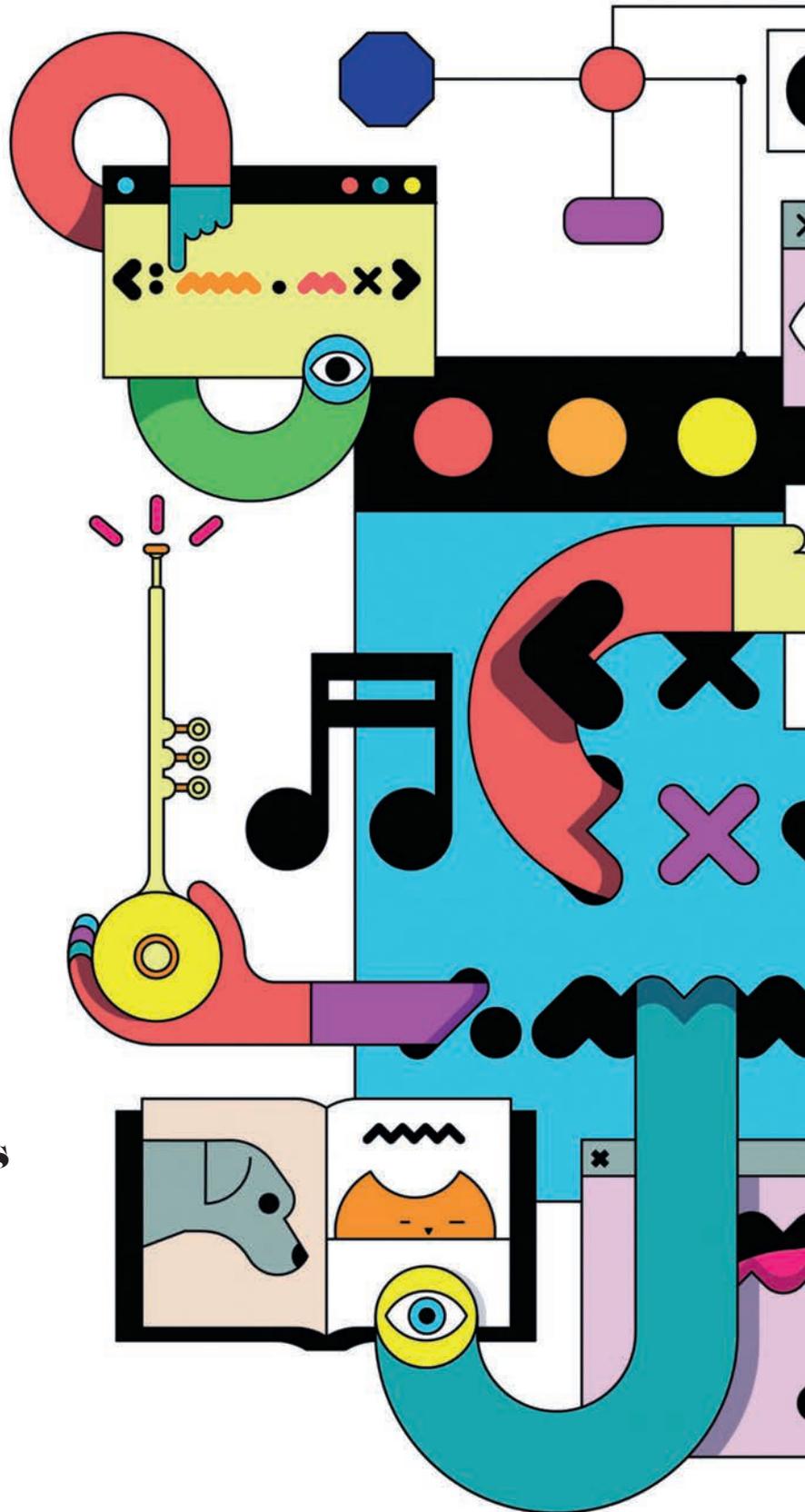
## Die seltenste Form der Kreativität tritt dann auf, wenn sich etwas aus dem Nichts entwickelt

Ein Team von Microsoft und der Technischen Universität von Delft hat einen Algorithmus entwickelt, um 346 Gemälde von Rembrandt zu analysieren und zu erfahren, was genau einen Rembrandt zu etwas so Besonderem macht. Das Programm war nicht nur in der Lage, diesen Lernprozess zu verwenden, um einen Rembrandt zu erkennen, sondern hat sogar ein neues Gemälde erschaffen, das ohne Weiteres von einem Schüler von Rembrandt oder sogar dem Meister selbst hätte gemalt werden sein können.

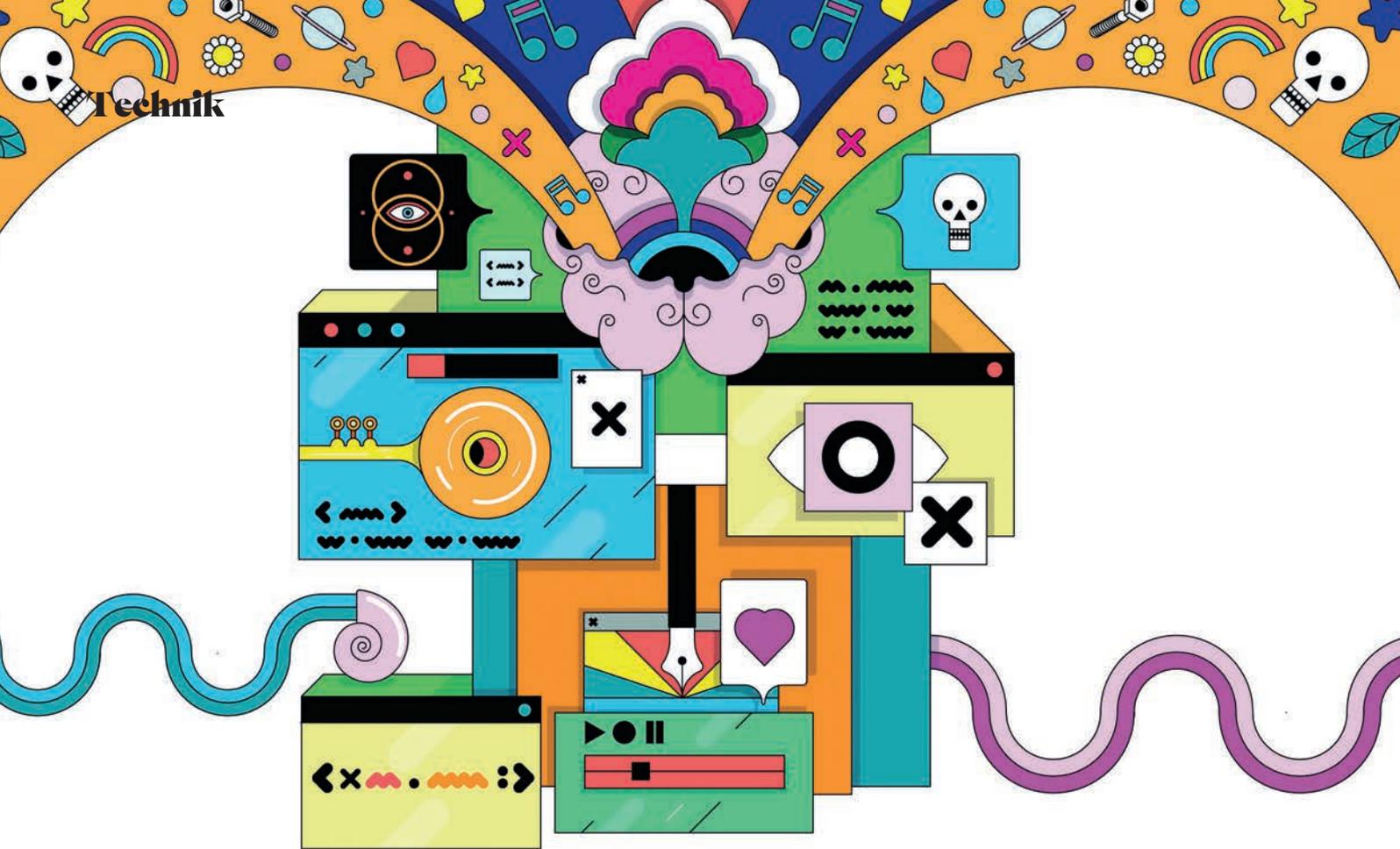
Wir wollen allerdings nicht eine Kopie, also noch mehr von demselben. Wir alle streben nach Innovation. Viele Menschen glauben, dass dies innerhalb eines Codes nicht möglich ist. Wenn eine Maschine innerhalb der Beschränkungen eines Systems arbeiten muss, das wir

verstehen, wie könnte sie dann darüber hinausgehen und uns etwas zeigen, das uns völlig neu ist?

Die Kognitionswissenschaftlerin Margaret Boden hat drei unterschiedliche Arten von Kreativität bestimmt. Die erste ist die untersuchende Kreativität, bei der jemand die Spielregeln als Grundlage nimmt, um sie dann







Vorgang in seiner Flow Machine einzufangen. Sie analysiert den zugrunde liegenden Stil eines Genres, lernt seine Regeln und wendet sie dann auf einen völlig unterschiedlichen Datensatz an. Eine Maschine könnte auf diese Weise „lernen“, Schönbergs Stil der seriellen Musik abzuspielen, dann aber gebeten werden, den Blues in diesem Stil zum Besten zu geben. Wie mit allen künstlerischen Experimenten ist das Resultat oft enttäuschend – manchmal aber auch erfrischend neu.

Meiner Meinung nach ist die transformative Kreativität die wirklich aufregende, herausfordernde und seltenste Form der Kreativität. Genau dann, wenn etwas Neues sich quasi aus dem Nichts entwickelt und unseren Blick auf die Welt ändert, wie z. B. der Kubismus in der Malerei oder die modernistische Bewegung in der Literatur. In meinem eigenen Fach, der Mathematik, würde ich den Moment, in dem die Mathematiker imaginäre Zahlen, wie die Wurzel von minus eins als einen solchen Moment bezeichnen. Und genau hier besteht die Herausforderung für einen Computer. Wenn ihm gesagt wird, dass es eine Regel gibt, nach der alle Zahlen, wenn man sie mit sich selbst malnimmt, eine positive Zahl ergeben, wie könnte er dann das System durchbrechen und imaginäre Zahlen entdecken? Nun, wir müssen uns fragen, wie wir das System durchbrochen haben. Nehmen wir einmal die Regeln des aktuellen Systems und brechen einige davon, ändern sie und schauen dann, was passiert. In den meisten Fällen wird dabei lediglich das System kollabieren,

aber manchmal entsteht etwas Neues, das nicht in sich zusammenfällt oder sich widerspricht.

Sollten wir also nervös werden, wenn wir einen Code schreiben, der damit beginnt, Dinge zu tun, die wir nicht programmiert haben? In den kommenden Jahrzehnten wird diese neue Technologie zu einem fantastischen Werkzeug werden, um unsere eigene Kreativität zu erweitern, statt eine Bedrohung darzustellen.

Viel zu oft bremsen sich die Menschen selber aus. Wir begehen dann den Fehler, uns wie Maschinen zu verhalten. Der Psychologe Carl Rogers glaubt, dass es bei der Kreativität hauptsächlich darum geht, unsere inneren Welten zu aktivieren, damit wir unsere bewusste Erfahrung der Welt ausweiten können. Der definitive Moment wird dann kommen, wenn die KI so ausgefeilt wird, dass sie ihre eigene innere Welt entwickelt. Dann werden kreative Ergüsse zum ultimativen Einblick in das Verständnis darüber, wie eine bewusste Maschine fühlt. ■



*THE CREATIVITY CODE*  
(Vierte Ausgabe, 2019)

Marcus du Sautoy ist  
Simonyi-Professor für  
Öffentliches Verständnis von  
Wissenschaft und Professor  
für Mathematik an der  
Universität von Oxford

# F.P.JOURNE

## Invenit et Fecit

*“I invented and made it”*



Ref. CM - Chronographe Rattrapante  
Case and bracelet in Gold or Platinum, also available in Titanium  
Manual winding movement in 18K rose Gold, Geneva made

### The Boutiques

Geneva	Paris	Tokyo	New York	Los Angeles	Miami	Hong Kong
+41 22 810 33 33	+33 1 42 68 08 00	+81 3 5468 0931	+1 212 644 5918	+1 310 294 8565	+1 305 993 4747	+852 2522 1868

[fpjourne.com](http://fpjourne.com)

# GEH DEINEN WEG

Weil jede Reise einen Umweg verträgt

## #2 Kerry Murphy

Der Pionier einer digitalen Haute Couture prophezeit einen riesigen Markt

**Text** Nathaniel Handy

**Bilder** Henri Verhoef und Leroy van Drie

**Indem Maße**, wie sich die Grenzen zwischen unserer digitalen und physischen Welt verwischen, verändert sich auch die Art und Weise, wie wir mit Kunst, Kultur und der Industrie umgehen. Beim Digital Technology Summit Ethereum 2019 wurde „Iridescence“, das erste digitale Blockchain-Bekleidungsstück, für \$9.500 verkauft. Während High-End-Digital-3D-Couture verwendet werden kann, um einen virtuellen Avatar von sich selbst zu bekleiden, ermöglicht die Blockchain-Technologie die Verschlüsselung mit einem einzigartigen Satz von Code, wie z. B. Kryptowährung. „Wir erstellen keine echte Mode, sondern nur Bekleidung für unsere virtuellen Identitäten“, sagt Kerry Murphy, Mitbegründer (mit Amber Slooten und Kevin van Kleef) des digitalen Modeunternehmens The Fabricant. Murphy hat Iridescence gemeinsam mit der Instagram-Filterkünstlerin J. Jaskowska entworfen. „Unsere Kundinnen und Kunden möchten diese Modelle digital tragen und wünschen sich Inhalte, die sie auf ihrem Instagram-Account veröffentlichen können“, erklärt er. Aber es gibt noch einen wichtigen Aspekt in Bezug auf virtuelle Mode: das Thema Nachhaltigkeit. Digitale Mode kann die Modebranche neu definieren, indem sie die unglaubliche Menge an Abfall reduziert, die wir kreieren. Es war noch nie so sinnvoll wie heute, sich für das digitale Zeitalter entsprechend vorzubereiten. ■





EDWARDIAN  
HOTELS  
LONDON

*Be*  
**FABULOUS.**  
*Be Mayfair.*



THE MAY FAIR  
HOTEL

Stratton Street London W1J 8LT [themayfairhotel.co.uk](http://themayfairhotel.co.uk)

# Schöne Bilder

Seit 50 Jahren veranstaltet die französische Stadt Arles ein bedeutendes Fotografiefestival. Wir haben den Fotografen **David Rylein** in einem Jaguar XE ausgesandt, um eine Liebesbotschaft über eine Stadt zu verfassen, die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft vereint



**Der Besuch von** Arles ist für viele Künstler eine Pilgerfahrt. Höhepunkt ist das einmal im Jahr stattfindende weltberühmte Fotofestival Les Rencontres d'Arles. Auch van Gogh verbrachte hier einmal ein Jahr seines Schaffens. Einige seiner beliebtesten Gemälde entstanden in Arles, das dank ihm zu einem „Zufluchtsort“ für Künstler werden sollte. Les Rencontres d'Arles lockt seit über 50 Jahren Besucher in diesen Teil der Provence. Die Stadt mit ihren pompösen römischen Denkmälern und der rustikalen, idyllischen Schönheit hätte aber ganz sicher auch sonst viel Aufmerksamkeit verdient. Es gibt viele intime Orte, an denen das Fotografieren der charmanten Architektur nicht nur an sonnenreichen, warmen Sommertagen eine wahre Wonne fürs Herz ist. Arles besitzt eine strahlende Leuchtkraft – die ideale Voraussetzung für Fotoshootings. Die Bewohner bewundern ihre Heimatstadt wie ein Heiligtum, in dem Kunstschaffende jedes Genres eine Heimat finden. Flyposting, konventionelle Ausstellungen oder Streetart – es herrscht eine Art kollektive Kreativität vor wie sonst nirgendwo auf der Welt. »

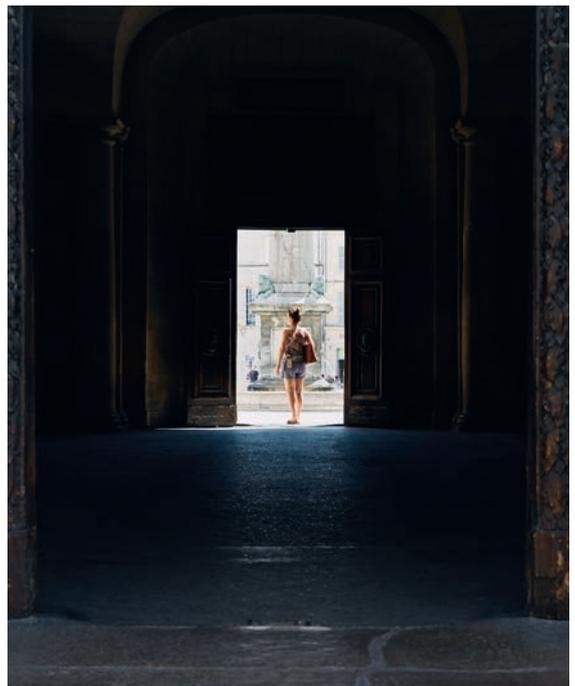
**Bevor ich in Arles ankam**, zog es mich erst zu einem Aussichtspunkt in der Nähe von Baux-de-Provence. Geboten wurde mir dafür ein wunderschöner Ausblick vom Felsplateau auf das mittelalterliche Dorf tief unten im Tal. Mich faszinierte, wie die goldene Morgensonne sanftes Licht auf das Tal warf. Bäume und Felsen erstrahlten in einem wunderbaren olivgrünen Glanz.



**Sonnenblumen haben** eine besondere Bedeutung für die Künstler in Arles. Van Gogh malte sie erstmals, als er noch in Paris lebte, kam aber auf das Motiv zurück, als er 1888 nach Arles zog. Für das Gemälde nutzte er lebendiges Gelb und trübe Grüntöne. Die Farben ähneln dem Foto, das auf meiner Fahrt durch die Sonnenblumenfelder von Fontvieille entstand. Dank der Blütenblätter leuchten die Farben durch den Kontrast ganz besonders fröhlich.



**Bei einem Stadtspaziergang** findet man solche Motive überall. Kräftiges Rot, eine saubere Einstellung und das Hervorstechen der Blätter gefallen mir besonders gut. Es ist die liebenswerte Mischung aus Natur und Design vor dem Hintergrund einer alten Wand, die den wahren Charme von Arles auf dieser Fotografie einfängt.





**Das römische Amphitheater:** Heutzutage sieht man hier anstelle von Wagenrennen und Gladiatorenkämpfen Kulturbegeisterte in der Warteschlange, um Stierkämpfe, Open-Air-Theater und Konzerte anzusehen. Ich bin von dem Kontrast dieser Aufnahme (oben) begeistert. Gleichzeitig ist ein Blick auf das Kulturzentrum Luma Arles inmitten des Stadtbildes zu erhaschen. Außer Stadtgeschichte wird uns ein Eindruck von der damaligen Bedeutung Arles' sowie der heutigen architektonischen Vielseitigkeit vermittelt.

»

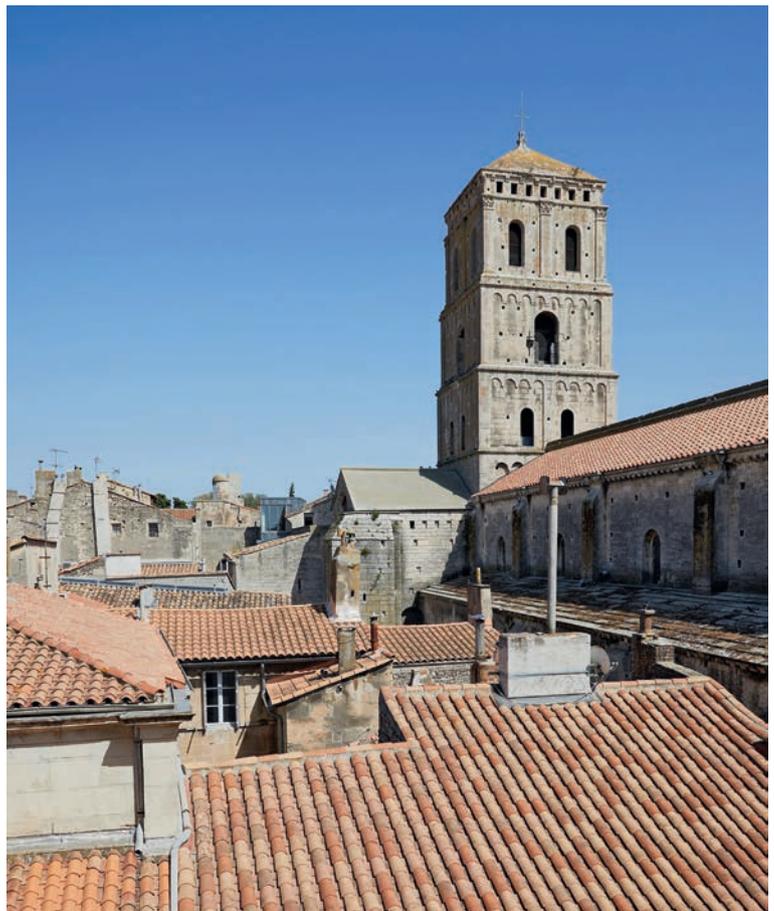




**Arles ist** ein Labyrinth aus kleinen, verwinkelten Gassen voll mit Galerien, Boutiquen und kunstvollen Holztüren. Ich bin wie berauscht von der stimmigen Atmosphäre dieses Ortes, der Textur der Steinmauern und den weiß getünchten Holzverschlüssen. Lichtstrahlen reflektieren magisch auf eine Mauer und erhellen dabei die kunstvollen Straßenlaternen.

**Der Blick** von der Spitze des Rathauses erinnert mich daran, dass ich direkt am Mittelmeer bin. Rundherum blickt man auf terrakottafarbene Dachziegel, vom Regen verwaschene Fassaden und tiefblauen Himmel. An der **Place de la République** (ganz rechts) entkommt, einmal abgesehen davon, dass der Obelisk ein wenig Schatten spendet, nichts und niemand der brütend heißen Sommersonne.

»»







**Van Gogh** malte vor 131 Jahren die Langlois-Brücke in Arles von der gleichen Stelle, an der dieses Foto entstand. Damals wurde der Kanal zum Wäschewaschen und Trocknen von gebleichten Leinen genutzt. Heutzutage tummeln sich hier zahlreiche Sportfreunde. Auf der neuen Zementplattform vor der historischen Brücke ist Selfiestunde für Touristen.





**Streetart und Flyposting** sind zum Teil des Stadtgefüges geworden. Fotografen, die zum Rencontres-Festival erschienen sind, und andere Künstler verkaufen Poster ihrer Werke an neugierige Passanten. Die Kunstwerke sind hastig angeklebt, lassen aber viel Raum für Fantasie.

**Geparkt:** Das Bild der französischen Ikone des 19. Jahrhunderts Sarah Bernhardt (rechts) vor der Galerie Comme Si Particulière ist ein Aushängeschild der Stadt. Es wurde von Streetart-Künstler 13 bis entworfen und zeigt den Gegensatz von düsterer Romantik und dem modernen Design des XE.

»





**Das kräftige** Rot des Wagens in Kontrast zu den blassen, ausgewaschenen Steinfassaden erinnerte mich an ein Motiv aus dem 70er-Kultfilm *Wenn die Gondeln Trauer tragen* von Nicolas Roeg, in dem Donald Sutherland ein Kind in rotem Cape durch das Labyrinth Venedig verfolgt. Der XE schlängelt sich durch die engen Kurven an Passanten vorbei und verschwindet genauso geheimnis-voll wie das Mädchen im Film.



**Frank Gehrys** Luma Arles eröffnet im Sommer 2020. Mit seinen 56 Metern eins der höchsten Gebäude der Stadt, wird das Kunstzentrum Heimat für Ausstellungen, Forschungs- und Bildungsprojekte. Der verwinkelte Turm scheint wie ein seltsames, ja fast aggressives Element im Stadtbild. In der Abenddämmerung jedoch reflektieren die windschiefen Scheiben die lavendel- und roséfarbenen Schattierungen der Abendsonne und Metallglanz verschmilzt mit azurblauem Himmel. Ein Stilbruch zur ansonsten niedrig gehaltenen Kulisse der Stadt ist offensichtlich – aber das Statement ist klar: Arles liegt mit seinem kreativen Spirit hoch im Trend.

S. 60 UND 75: DAS LUMAS ARLES ZENTRUM WURDE VON FRANK GEHRY ENTWORFEN. LUMA ARLES, PARC DES ATELIERS, ARLES (FRANKREICH)



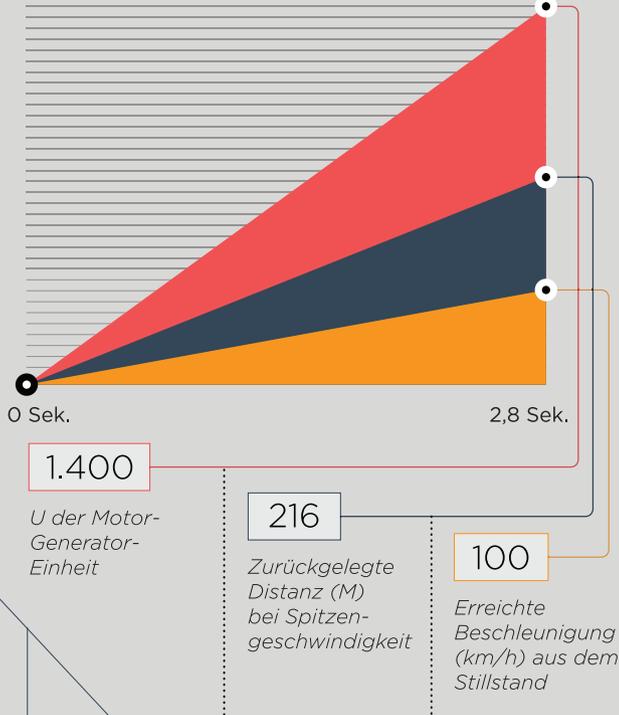
# Aufgedreht

Während Panasonic Jaguar Racing den neuen Rennwagen I-TYPE 4 Formel E auf den Markt bringt, verarbeiten wir die Zahlen des Teams für die Saison 2019 – die bisher beste

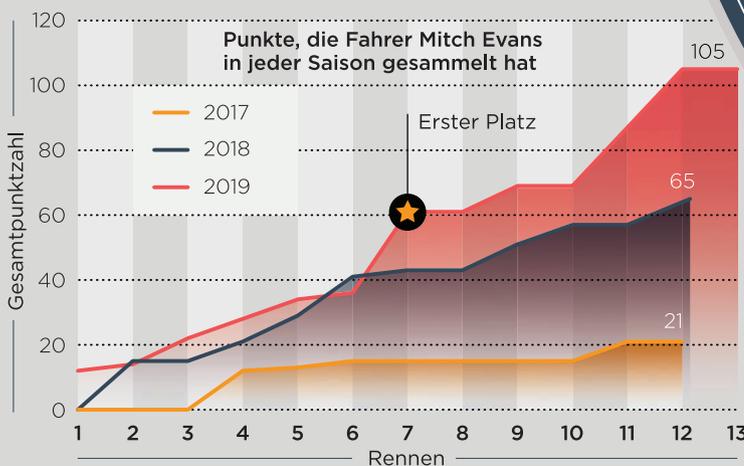
Infografik Valerio Pellegrini

## SEKUNDEN VORSPRUNG

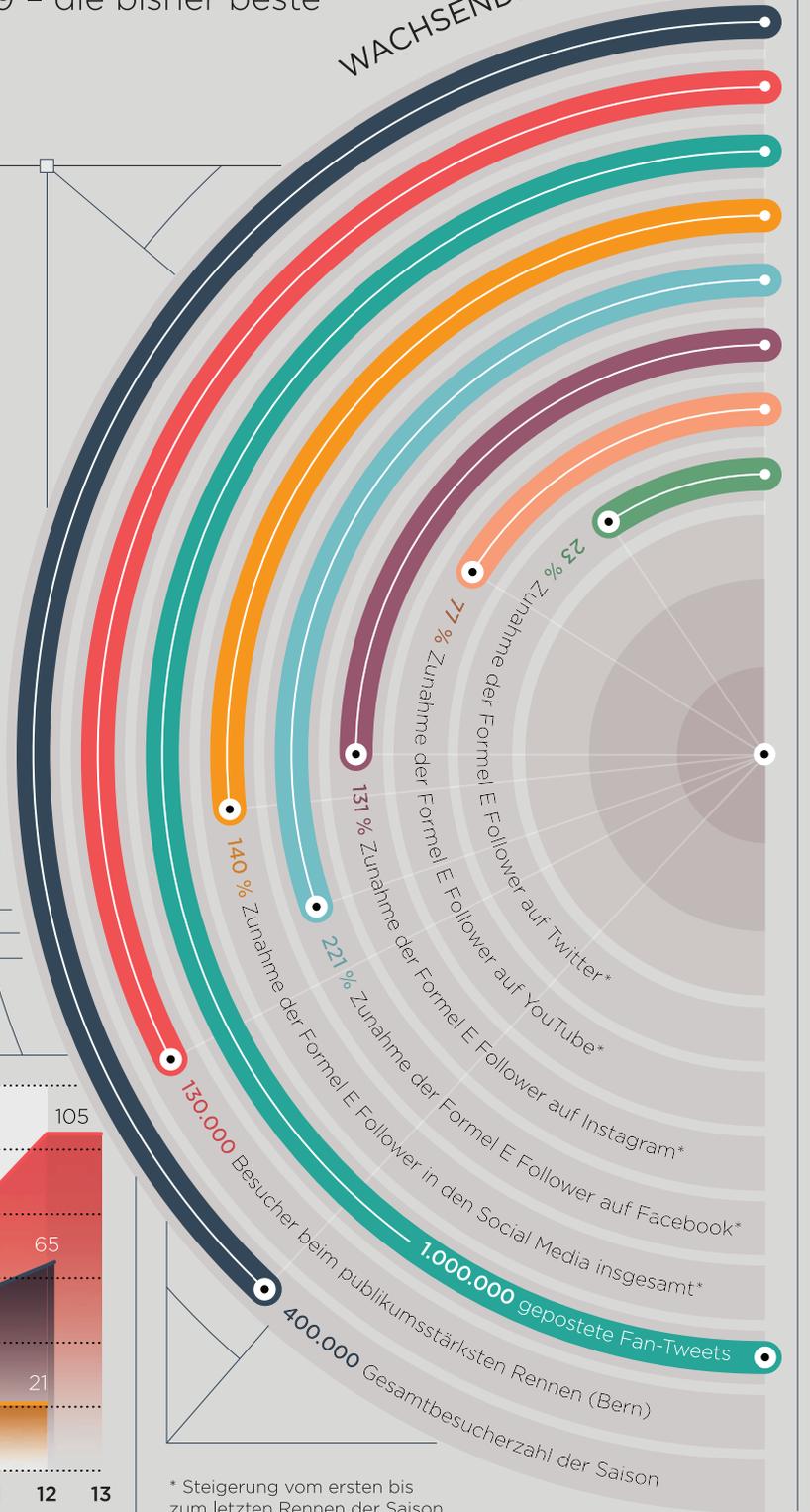
2,8 Sekunden im Leben eines I-TYPE 3-Rennwagens



## DRANG NACH VORN

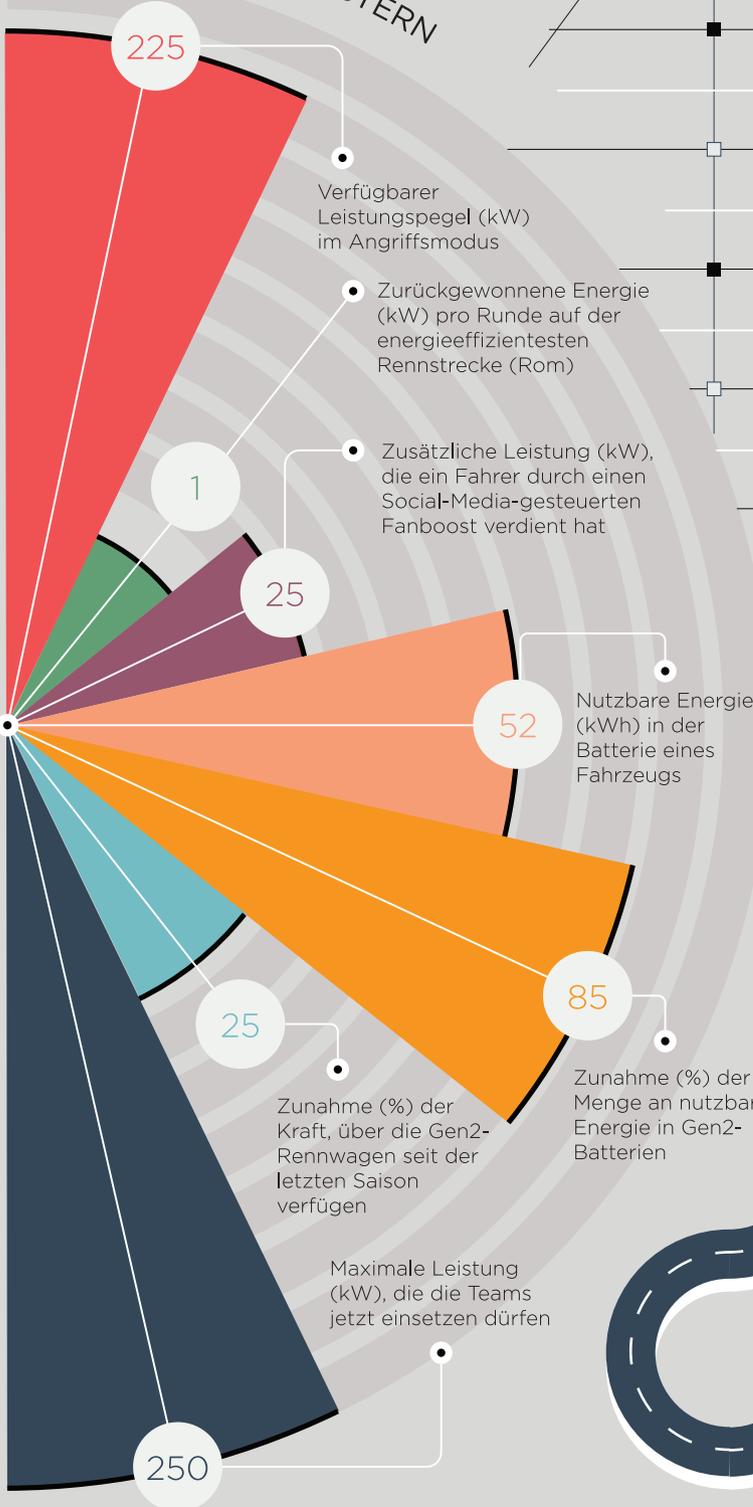


## WACHSENDE POPULARITÄT



\* Steigerung vom ersten bis zum letzten Rennen der Saison

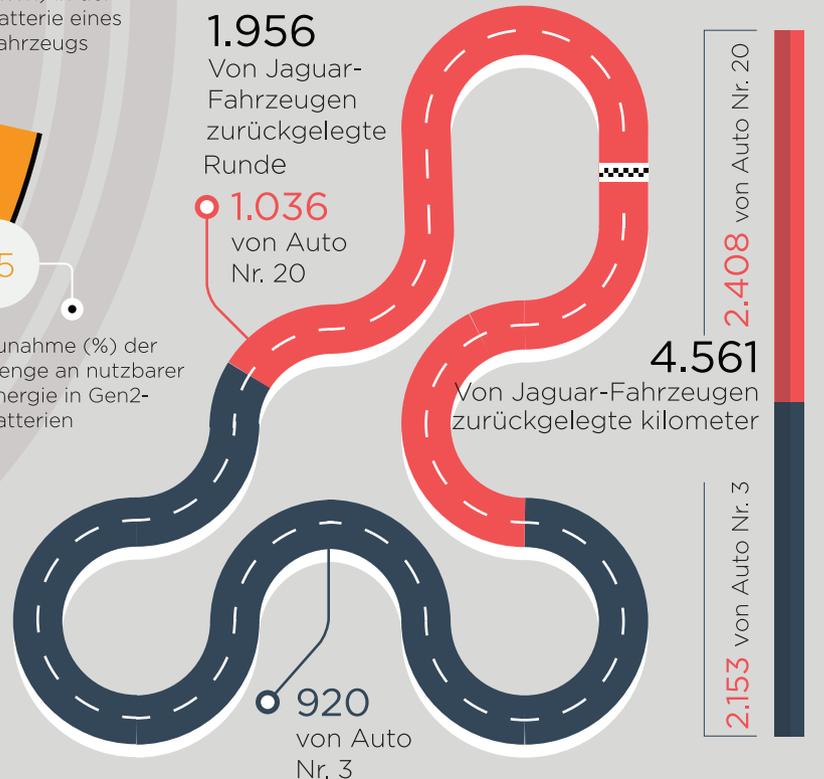
DIE KRAFT, ZU BEGEISTERN



RENNSTRECKENTRAINING



AUF ERFOLGSKURS



# HINTERM HORIZONT

Wir fragen Experten, wie ihre Welt in 30 Jahren aussehen wird

## Dieses Mal: Mode und Bekleidung

Illustration Bewilder

**Sie tragen ein Designerhemd**, das schon seit sechs Wochen nicht mehr gewaschen wurde. Frisch und sauber wie am ersten Tag. Immer wenn Sie das Hemd tragen, reinigt es die Luft im Haus und stärkt dabei noch ganz nebenbei Ihr Immunsystem. Wenn Sie Ihr Outfit wechseln möchten, bringen Sie das Hemd in ein Geschäft. Hier wird es in seine Bestandteile zersetzt und zu etwas Neuem verarbeitet, während Sie gemütlich Ihren Kaffee genießen. Das neue Kleidungsstück wird aus organischer lebender Materie bestehen. Wenn Sie nun 30 Jahre zurück in die heutige Zeit spulen, ist die Modebranche zwar eine für Trends empfängliche, sich ständig erneuernde Produktionsmaschine, aber im Bereich Nachhaltigkeit verschwendet die Bekleidungsindustrie noch enorme Mengen an Ressourcen. Um die Branche zukunftstauglich zu machen, haben sich nun innovative Designer, Technologie-Start-ups und Materialwissenschaftler dazu entschlossen, die Produktionsschritte in der Modeindustrie neu zu erfinden. Im Jahr 2049 wird Kleidung ganz neue Funktionen zu erfüllen haben. Energieverbrauch und Abfall wird erheblich verringert und es gelangt kein Schmutz mehr ins Abwasser. Die Textilien werden leicht zu recyceln sein. Am wichtigsten aber ist: Die Innovation wird für jedermann zugänglich sein. Es ist nahezu unmöglich, etwas zu produzieren, ohne dass dabei irgendeine Auswirkung auf die Umwelt entsteht. Mode-Forscher beginnen aber nun, über den Tellerrand hinaus zu denken, und erschaffen eine Welt, in der komplett recycelbare Artikel hergestellt werden. Bis zum Jahr 2049 werden wir in der Lage sein, Stoffe für die Modeindustrie aus Bakterien und Pilzen anzufertigen. Modedesigner Piero D'Angelo hat es bereits heute geschafft, biotechnologische Kleidung herzustellen. Er glaubt, dass deren Eigenschaften, wie zum Beispiel die Aufnahme von Schadstoffen aus der Atmosphäre, für einen exakt messbaren Einsatz extrahiert werden können. In weiteren Forschungen wird an Kleidung gearbeitet, welche die Gesundheit und das Wohlbefinden seiner Träger verbessert. Der von Rosie Broadhead und dem Mikrobiologen Dr. Christopher Callewaert entworfene „Skin II-Body“ macht sich probiotische Bakterien zunutze, um Gerüche zu bekämpfen und die Zellerneuerung zu fördern. Durch die Deo-Funktion muss das Kleidungsstück nur selten gewaschen werden. Der experimentelle Recycling-Store für Kleidung „alt.“ in Hongkong verwandelt Textilien innerhalb von vier Stunden in ein neues Kleidungsstück.



## „2049 werden wir Kleidung aus Bakterien und Pilzen machen“

Mit dem Wachstum des elektronischen und mobilen Handels entstehen zwar neue Herausforderungen, es öffnet sich aber auch ein hohes Innovationspotenzial. Wenn diese Tools auf internationaler Ebene in Zusammenarbeit von Forschung und Modemarken eingesetzt werden, wird auch Verbrauchern mit geringer Kaufkraft der Zugang zu nachhaltiger Mode gewährt. Wir wissen noch nicht, wie die Trends im Jahr 2049 aussehen werden. Die in Zukunft verwendeten Materialien, deren Funktionalität und die innovativen Herstellungsprozesse sind schon in Entwicklung. Die Welt der Mode macht sich auf den Weg in eine aufregende und nachhaltige Zukunft. ■



**Louise Stuart Trainor** ist eine Zukunftsforscherin im Modebereich. Bekannt wurde sie durch ihre Tätigkeit für die Trendagentur WGSN, für die sie regelmäßig den Futurist-Bericht verfasste.

wena  
by Sony

# Wear the best of both worlds

Introducing wena wrist, a smart band that supports any watch face\*

Don't just settle for smart



WALLET



NOTIFICATION



ACTIVITY  
TRACKING



HEART RATE  
MONITOR



GPS

## wena – The watch. Reborn.

Featuring the latest in Sony technology, wena is a smart band that works with your existing watch face. Incorporating activity tracking, notifications and contactless payments, your time now has no compromise.

Find out more at [www.sony.co.uk/wena](http://www.sony.co.uk/wena)



Heart rate and GPS only on Active model  
\*wena bands support 18, 20 & 22mm lug widths



DAVID MORRIS

THE LONDON JEWELLER

LONDON • PARIS • DUBAI • ABU DHABI • DOHA • JEDDAH • RIYADH • BAKU • MOSCOW  
DAVIDMORRIS.COM