



HÖRNUM, DE



CHÂTEAU DE CHABENET, FR



MARRAKESCH, MA



FLIMS, CH



TONDA, IT



LONDON, GB

# 56 Adressen – Unzählige Möglichkeiten

Ob am Meer oder in den Bergen, in den Trendmetropolen Europas oder in der Natur – mit Hapimag wohnen Sie an **Adressen an den besten Lagen.**

**D**urch die Dünen auf Sylt spazieren, in London shoppen und in den österreichischen Alpen wandern. In München eine Oper besuchen, auf Mallorca den Strand geniessen und sich in Marrakesch ins Gewühl eines Basars stürzen. Diese Erlebnisse geniesst Sandra Meier seit über zehn Jahren – wie in einem eigenen Apartment, denn sie ist Mitglied bei Hapimag. Das Schweizer Unternehmen mit Sitz in Baar bietet erstklassige Apartments an den besten Lagen in Europa, Marokko und den USA. An jeder der 56 Adressen wohnen die Mitglieder in modern ausgestatteten Apartments, in denen sie sich wie zu Hause fühlen.

Diesen Frühling war Sandra Meier mit ihrer Mutter in der Toskana. Gemeinsam genossen sie die warmen Tage in Italien, sprachen bei einem Glas Wein über die Familie und entdeckten die kulturellen Schätze der Umgebung. «Das war einfach nur genial. Spontan sind wir dem schlechten Wetter in der Schweiz entflohen und haben uns bestens erholt», schwärmt Meier. Mit Hapimag

eröffnen sich exklusive Möglichkeiten für jede Lebensphase und für die ganze Familie. Denn als Hapimag-Mitglied können Sie die Resorts und Residenzen nutzen, wie es zu Ihrem Lebensstil passt – wo, wann, wie lange und wofür, das entscheiden Sie individuell. So freut sich die 46-jährige Mutter bereits auf ihre Herbstferien mit der ganzen Familie. Zusammen mit ihrem Mann und den beiden Söhnen fliegt sie im Oktober auf die griechische Insel Kreta. «Wir sind richtige Wasserratten. Unsere Jungs probieren alle möglichen Wassersportarten aus. In den Resorts werden sie dabei immer gut betreut.»

«Bei Hapimag haben wir immer eine komplett ausgestattete Küche zur Verfügung, aber natürlich geniessen wir es auch, im resorteigenen Restaurant zu essen. Die Gerichte sind mit frischen, regionalen Zutaten zubereitet, das schätzen wir besonders», verrät uns Sandra Meier und fügt an: «Die Investition in eine Hapimag-Mitgliedschaft ist eine Investition in die eigene Lebensqualität.»

## ERLEBNIS-EVENTS

Im Herbst haben Sie im acqua Seerestaurant in Zürich zweimal die Gelegenheit, Hapimag kennenzulernen. Beide Abende stehen jeweils unter einem Motto:

**25. SEPTEMBER 2010** Lassen Sie sich nach Marrakesch entführen, erfahren Sie mehr über die orientalische Welt, und tauchen Sie ein in ein Märchen aus 1001 Nacht.

**16. OKTOBER 2010** Entdecken Sie die Toskana von einer neuen Seite. Erfahren Sie vom Weinkenner Aussergewöhnliches über die Toskana, und lassen Sie sich ausgewählte Produkte schmecken.

**INFORMATION UND ANMELDUNG**  
[www.hapimag.com/erlebnisevents](http://www.hapimag.com/erlebnisevents)  
041 - 767 87 40

## HAPIMAG-MITGLIED WERDEN

► **Wie kann ich ebenfalls solch wunderbare Aufenthalte erleben?**

Mit einer einmaligen Investition in eine Hapimag-Mitgliedschaft wählen Sie immer wieder aus 56 Resorts und Residenzen für jeden Urlaub. Vor Ort bezahlen Sie lediglich die lokalen Nebenkosten.

► **Was kostet mich eine Mitgliedschaft?**

Das hängt ganz von Ihren individuellen Bedürfnissen ab. Unsere Consultants beraten Sie gerne persönlich.

► **Und sind die Resorts auch familienfreundlich?**

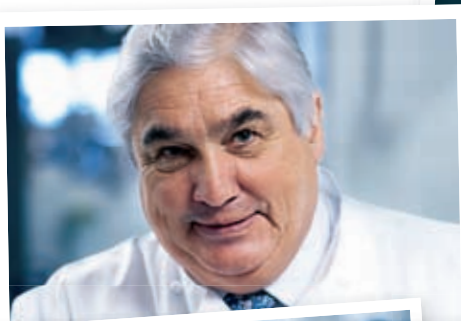
Ja, besonders Familien gefällt, dass in vielen Resorts Kinderbetreuung grossgeschrieben wird. Das Angebot an Erlebnisspielplätzen und Betreuung wird zurzeit noch weiter ausgebaut.

Aber auch der persönliche Service bei der Reservation trägt zum Gelingen eines unvergesslichen Aufenthalts bei. Die Hapimag-Mitarbeitenden buchen für Sie die günstigsten Flüge, Transfers oder Mietwagen und helfen unverbindlich bei der Organisation der Reise.

**KONTAKT** [info@hapimag.com](mailto:info@hapimag.com), 041 - 767 87 40,  
[www.hapimag.com/entdecken](http://www.hapimag.com/entdecken)

# Natürlich gelingt's auch daheim

Einmal selbst kochen wie ein Sternekoch, wer träumt nicht davon? Dass gut Kochen nichts mit Hexerei zu tun hat, beweisen jetzt fünf prominente Schweizer Topköche. Kikkoman Botschafter **ARMIN AMREIN, JACKY DONATZ, FRANZ FAEH, RETO MATHIS UND STEFAN MEIER** zeigen im Internet, wie auch Kochanfänger ihre Gäste auf Spitzen-niveau verwöhnen können.



**DIE KIKKOMAN BOTSCHAFTER:**  
Jacky Donatz (Sonnenberg, Zürich), Reto Mathis (Mathis Food Affairs, St.Moritz), Armin Amrein (Walserhof, Klosters), Stefan Meier (Rathauskeller, Zug), Franz Faeh (Le Vieux Manoir, Murten).

Die beste Küche ist die frische, einfache und natürliche. Diese Überzeugung leben die fünf Kikkoman Botschafter in ihren Restaurants – und jetzt auch auf ihrer gemeinsamen Website. Ganz ohne Berührungsängste demonstrieren sie auf [www.einfachgutkochen.ch](http://www.einfachgutkochen.ch), dass auch sie mit Wasser kochen. Aber vor allem mit frischen, natürlichen Zutaten, mit Ideenreichtum und reicher Erfahrung. Eine ganz besondere Erfahrung teilen die fünf Botschafter des guten Geschmacks seit Jahren. Sie alle haben Kikkoman Sojasauce für sich entdeckt. Auch wenn sich in unseren Breiten – vor allem bei Amateuren – die Meinung hartnäckig hält, Sojasauce gehöre in die asiatische Küche, setzen Profis die vielseitige Universalwürze längst auch in der europäischen Küche ein. Das Naturprodukt, das nach einem jahrhundertalten Rezept nur aus Wasser, Soja, Weizen und wenig Salz gebraut wird, würzt Gerichte auf reine und schonende Weise – ganz ohne künstliche Konservierungs- oder Geschmacksstoffe. Eine Tatsache, die exakt zur Philosophie einer zeitgemässen, guten Küche passt.

► **LECKERE GERICHTE, LEICHT GEMACHT**  
[www.einfachgutkochen.ch](http://www.einfachgutkochen.ch)

Bauernpilzpfanne, Spaghetti Bolognese, Kräutersalat, Peperoni-Tomatensuppe oder rassige Pouletspiesse, die fünf Kochkünstler zeigen Hobbyköchinnen und -köchen Schritt für Schritt, wie man aus einfachen und günstigen Zutaten herrliche Gerichte zaubert. Wichtig ist nur, dass alle Produkte frisch sind. Die Website [www.einfachgutkochen.ch](http://www.einfachgutkochen.ch) bietet aber nicht nur kinderleichte Gourmetrezepte. In der Rubrik «Profi-Rezepte» lassen sich die Kikkoman Botschafter in ihre eigenen Karten schauen und geben auch Rezepte aus ihrem privaten Fundus preis. Warum nicht einmal Gäste mit einem Gericht verwöhnen, das man für gewöhnlich nur im Gourmettempel geniessen könnte?

[WWW.EINFACHGUTKOCHEN.CH](http://WWW.EINFACHGUTKOCHEN.CH)

## Gewinnen Sie ein exklusives Gourmet-Diner

Die Website [www.einfachgutkochen.ch](http://www.einfachgutkochen.ch) richtet sich an Gourmets, Hobbyköche und solche, die es gern werden möchten. Die fünf Kikkoman Botschafter zeigen, wie kinderleicht sich mit wenigen Handgriffen und vor allem mit günstigen Zutaten herrliche Gerichte zaubern lassen. Und zu gewinnen gibt's auf der Website auch noch etwas – Monat für Monat werden Gourmet-Diners in den Restaurants der Topköche verlost. Wenn das kein Grund für einen Besuch ist.

 **KIKKOMAN**