

# Der Türöffner in eine exklusive Luxuswelt

**Memberclubs** Eine einzige Karte bietet Eintritt zu den besten Clubs der Welt. Möglich macht's die Mitgliedschaft bei The World's Finest Clubs.

Es gal ob die In-Lokalität Pink Elephant in New York, der Tanzclub Maya in London oder der Club Block 8 in Peking. Mit der Mitgliedskarte von The World's Finest Clubs geht es direkt in die exklusivsten Clubs, Hotels und Members-only-Restaurants der ganzen Welt. Ohne lange anzustehen, versteht sich. «In unser Netzwerk nehmen wir nur die besten und exklusivsten Clubs auf», erklärt Patrick Liotard-Vogt, CEO von Finest Clubs. «Eintritt gewähren wir mittels Mitgliedskarte einem ausgewählten Publikum.»

## Die VIP-Behandlung ist Teil der Mitgliedschaft

Mit einem Jahresbeitrag von 2000 Euro wird den Mitgliedern Eintritt in eine exklusive Welt geboten: Die Mitglieder fahren beim Club vor und lassen sich ihre Autos vom «Valet-Parker» bequem parkieren. Anschliessend gewährt der Türsteher den Mitgliedern von Finest Clubs und ihrer Begleitung eine VIP-Behandlung:



Finest Clubs: Marbellas «Suite» und Mailands «Armani Privé».

kostenloser Zugang ohne Anstehen sowie Zugang zum Memberbereich. Eben «just finest». Zudem steht den Mitgliedern für Reservationen und Zugang zu speziellen Events rund um die Uhr ein Concierge-Service zur Verfügung. Der World's Finest Clubs wächst. Nun werden neben dem stetig steigenden Interesse von Privatpersonen auch immer mehr Unternehmen aufmerksam auf das Schweizer Angebot. «Seit einem Jahr zählen wir auch vermehrt Banken, Anwaltskanzleien

und Unternehmer zu unseren Mitgliedern», sagt Patrick Liotard-Vogt.

## 45 exklusive Clubs sind Teil des Netzwerkes

Der Grund sei, neben dem grosszügigen Angebot von Clubs, das breite Hotelangebot. Immerhin gibt es für Clubmitglieder in vielen Fünf-Sterne- und Design-Hotels bis zu 50 Prozent Ermässigung auf die Zimmerpreise sowie upgrades in die nächst höhere Zimmerkategorie.

The World's Finest Clubs ist in Zollikon ZH zu Hau-



Die Karte der Begierde.

se und hat Büros in Frankfurt und New York. Aktuell expandiert der Anbieter von Europa nach Amerika und Asien. Bisher gehören zum Netzwerk weltweit über 45 exklusive Clubs, die von über 1000 Mitgliedern besucht werden. Die Hälfte davon kommt aus der Schweiz. Liotard-Vogt: «Bei 5000 Members schliessen wir den exklusiven Kreis für immer.» Jennifer Borchardt [www.finestclub.com](http://www.finestclub.com)

Online-Umfrage zum Thema auf [cash.ch](http://cash.ch)

## SHORTLIST LIFESTYLE



### Für Pelzliebhaber

■ Wer sich für das Tragen von Pelzen entscheidet, kann sich ab sofort mit einem Etikett über die Herkunft des jeweiligen Pelzes informieren. Die Pelzbranche gibt so die Garantie, dass der Pelz aus Ländern stammt, die viel Wert auf eine artgerechte Haltung der Tiere legen und in denen auch Verordnungen eingehalten und Kontrollen durchgeführt werden. Zwei Labels sorgen für Klarheit: «Origin Assured Farms Fur» für die Pelzzucht und «Origin Assured Wild Fur» für Pelz aus offizieller Jagd. [www.oa-iff.com](http://www.oa-iff.com)



### Absolute Sinnlichkeit

■ Für verführerische Lippen ab 50 Jahren hat Lancôme einen Lippenstift entworfen, der Pro-Xylane enthält. Der Anti-Aging-Wirkstoff glättet, strafft und stärkt das Lippengewebe. «L'Absolu Rouge» gibt es für 42 Franken in den Farbtönen Caprice, Rose Rhapsodie und Brun Légende. [www.lancome.de](http://www.lancome.de)



### Exklusive Schreibgeräte

■ Mit der limitierten Ausgabe «George Bernard Shaw» setzt Montblanc seine Reihe von exklusiven Schreibgeräten fort, die seit 1992 jedes Jahr einen Schriftsteller von Weltrang ehrt. Sie ist ab August in limitierter Auflage nur in Montblanc-Boutiquen und im ausgewählten Fachhandel erhältlich. Preis für den Füllfederhalter: 1110 Franken. [www.montblanc.de](http://www.montblanc.de)

## Entenbrust auf Orangen-Risotto

**Gastro** Das Restaurant «Sonne» in Gossau schreibt Geschichte. Krista Ellensohn wirtet in der dritten Generation und steht auch am Herd. Das Schönste: Hier essen ist wie Ferien!

Kulinarisch gehört die «Sonne» trotz kleiner Speisekarte zu den ersten Häusern in Gossau. Krista Ellensohn führt den Betrieb in dritter Generation und steht in der Küche – ohne Kochlehre! Die Chefin kocht mit viel Talent. Vermeintlich Einfaches wird bei ihr zum Hochgenuss. Etwa der Fenchel-Orangen-Salat mit gebratener Jakobsmuschel. Auch ein originelles und schmackhaftes Gericht ist das Rauchlachs-Wasabi-Tatar mit Rübelsalat und die Currysuppe mit Aprikosen und Pistazien. Zum Hauptgang wählten wir Rindsfilet an Granatapfel-Balsamico-Sauce mit Stampfkartoffeln und Gemüse sowie eine mit Kräutern gefüllte Entenbrust auf Orangen-Risotto. Zum Dessert gab

es selbst gemachte Sorbets. Die Weinkarte ist nicht sehr gross, die Auswahl eigenständig. Nach dem «Sonnen-Mentü» fühlte man sich frisch und entspannt. Wie nach einem Urlaub an der Sonne. \$1

es selbst gemachte Sorbets. Die Weinkarte ist nicht sehr gross, die Auswahl eigenständig. Nach dem «Sonnen-Mentü» fühlte man sich frisch und entspannt. Wie nach einem Urlaub an der Sonne. \$1



Krista Ellensohn mit Chef de Service Patrick Ziger.

### GAULT MILLAU

Restaurant Sonne  
12 von 20 Punkten  
St.-Galler-Strasse 22  
9200 Gossau  
Telefon 071 385 16 51

Sa und So Ruhetag  
[www.a-o.ch/9200-sonne](http://www.a-o.ch/9200-sonne)