

| | |
|----|---------------------------------------|
| 16 | PRODUKTE SCHWARZ-WEISS |
| 18 | SCHÖNHEIT MYRRHE-DÜFTE |
| 20 | IM PORTRÄT VACHERON CONSTANTIN |
| 38 | IM GESPRÄCH FLAKA JAHAJ |

| | |
|--------------------------------------|----|
| HINTERGRUND MODE TRIFFT HOTEL | 42 |
| DOSSIER GASTRONOMIE-TRENDS | 46 |
| ZUTAT KAKI | 50 |
| DESTINATION OYU, ZÜRICH | 51 |



Aufgetischt

INSPIRATIONEN FÜR FESTLICHE GEDECKE
UND FUNKELNDE PRÄSENTE

Seite 26

Heilende Architektur

Text **KERSTIN NETSCH**



AN DER ZÜRCHER BAHNHOFSTRASSE WURDE MIT DEM OYU EIN GANZHEITLICHES ZENTRUM FÜR GESUNDHEIT ERÖFFNET. ES ZEIGT, WIE WOHLBEFINDEN NEU IN DEN MITTELPUNKT GERÜCKT WIRD

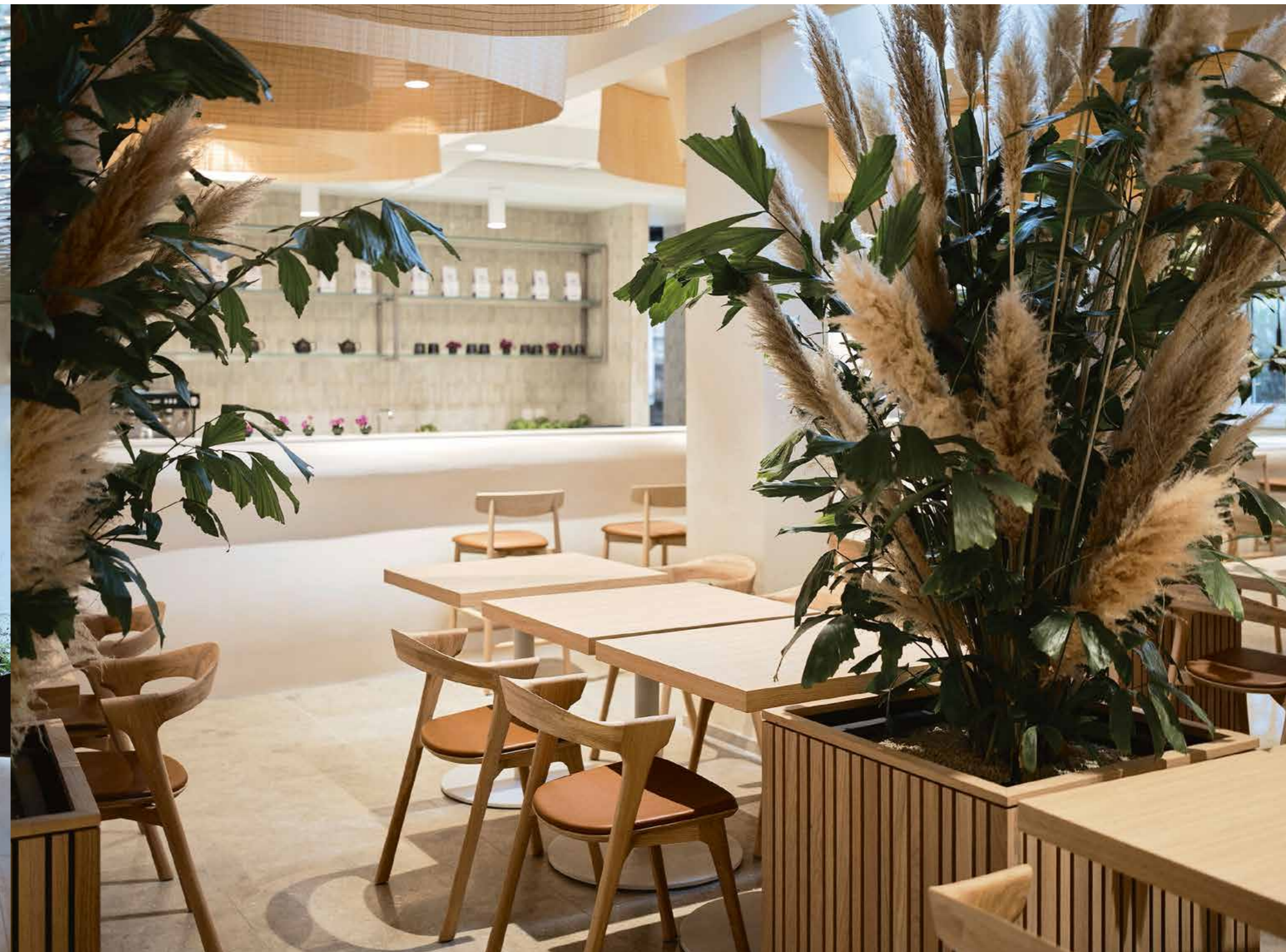
Jeder urbane Ort hat inzwischen seinen Instagram-Grail. Das ist auch im Oyu nicht anders. Staunend steht man vor der Mondinstallation im zweiten Stock und schiesst mit dem iPhone ein Foto von der silbergewellten Decke, die zusammen mit dem Licht zu einem Landschaftsbild verschmilzt, das von einem anderen Planeten stammen könnte. Wären da nicht die echten Pflanzen unter dem Mondlicht am Ende des Raumes, die man zunächst für unecht hält, und das geschwungene Sofa, auf dem die Gäste Platz nehmen können, um auf eine Behandlung zu warten. Den gezückten Kameras zu entnehmen, ist es ein optischer Coup, der hier entstanden ist; entworfen vom Designstudio Enea Outside In, das sich darauf spezialisiert hat, Symbiosen zwischen der Natur und Innenräumen zu schaffen.

Auf drei Stockwerken soll es im Oyu alles geben, was es für ein gesundes Leben braucht. Das Zentrum für ganzheitliche Medizin liegt nahe der Zürcher Bahnhofstrasse, die gesäumt ist von Luxusgeschäften. Hier aber geht es darum, einen Luxusbegriff zu definieren, der nicht vom Erwerb des Materiellen handelt, sondern davon, sich um sich selbst zu kümmern. Sei es mit einem individuell zusammengestellten Tee aus dem Oyu-Atelier oder einem gesunden Essen im Restaurant, das auf der ayurvedischen Küche basiert. Auch dort an dem langen Tisch wird der holistisch-architektonische Ansatz spürbar, der wieder fotografiert werden möchte. Die Decken aus Bambus schlagen elegante Kurven, sie brechen das Licht und sollen alles zum Fliessen bringen. Die Eichenböden duften nach Wald. Wobei hier nichts Wildes zu finden ist, alles wirkt ruhig und aufgeräumt. So sollen die Gedanken zur Ruhe kommen, ja keine Ablenkung. Das erklärt auch die

Naturtöne, die hier so dominant sind wie auf den Instagram-Accounts der sogenannten Vanilla-Girls. Im Oyu bezeichnet man das alles zusammen als «Healing Architecture», konzipiert auf der ayurvedischen Architekturlehre Vastu.

Einen Schritt weiter als im ersten Stock, der für alle spontan zugänglich ist, geht es in den anderen Räumen. Hier werden Kurse wie Qigong, Yoga oder Tai-Chi sowie Beratungen auf Grundlagen der Schul- und Komplementärmedizin angeboten. Geführt wird dieser Bereich von der leitenden Ärztin Bettina Kneip. Sie setzt sich innerhalb des ganzheitlichen Konzepts stark mit der Ernährung auseinander, für sie die Grundlage eines gesunden Lebensstils. So gibt es spezielle Gewürzmischungen im Shop zu kaufen und Knochenbrühe im Restaurant oder auch «to go» für jene, die aufgebaut werden wollen. Mit dem Oyu erlebt man nun also auch in Zürich seinen «Goop»-Moment – mit dem Unterschied, dass anders als im Wellness-Imperium von Gwyneth Paltrow hier keine ehemalige Hollywood-Schauspielerin das Zepter in der Hand hält.

| INFORMATION | | | |
|-----------------|-------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Anreise | MIT DEM ZUG NACH ZÜRICH | | |
| Aktivitäten | ESSEN, ENTSPANNEN, MEDIZINISCHE BERATUNG | | |
| Beste Reisezeit | GANZJÄHRIG | Eröffnungsjahr | 2023 |
| Adresse | SIHLSTRASSE 3, 8001 ZÜRICH | | |
| Website | OYU.CH | | |



FOTOS: PD



Das Design-Studio Enea Outside In setzt im Oyu auf natürliche Töne und Materialien, eine schlichte Formsprache und das Spiel mit Halbtransparenzen, die durch das Licht oder mit Wänden aus Reispapier geschaffen werden – ohne dass dabei die Intimität verlorenght.

Zürich

Im Oyu-Shop gibt es spezielle Würzmischungen, abgestimmt auf den Typus. Das Restaurant mit offener Küche bereitet für die Besuchenden pflanzenbasierte Gerichte und Desserts zu wie zum Beispiel eine Dattelmousse mit Apfelkompott, Apfelschleife und Granola.

Zürich