

Hohe Qualität, wechselnde Orte

Von Taschen über feines Thai-Food bis zum Yoga: Pop-up-Konzepte findet man auf der ganzen Bandbreite des Lifestyles. Eine Auswahl



Schlichtes Design

Vor zwei Jahren wagten die beiden Jungunternehmerinnen Sandra Haldi und Michèle Chan den Schritt in die Selbstständigkeit und gründeten ihr Unternehmen Atelier S&R. Die beiden Frauen verbindet eine grosse Affinität zu Design, Kunst und Mode. So findet man in

ihrem Online-Shop nebst einer erlesenen Kollektion von verschiedenen Labels auch selbst produzierte Design-Produkte. Das Steckenpferd von Atelier S&R ist der sogenannte «Pure Bag» (398 Franken). Dieser mutet schlicht und reduziert an und wird in

einer kleinen Manufaktur aus hochwertigem, italienischem Rindsleder hergestellt. Mehrmals jährlich eröffnet Atelier S&R einen Pop-up-Store, etwa das nächste Mal vom 19. September bis 2. Oktober am Ottenweg 35 in Zürich. (chu.) ateliersr.ch

Geballte Lebensart

Gegen Ende Jahr lädt zunächst in Zürich (am 5. November in der Maag-Halle) und dann in Bern (am 4. Dezember, Bernexpo) der selbst deklarierte Lifestyle- und Design-Markt «Pop Up Market» zum Weihnachtsshoppen. Das Basler Pendant dazu, der «PopUp Basel Sommermarkt», findet am 9. September auf dem Münsterplatz statt. Das «Pop-up» im

Namen dieser Events weist auf die eigene Unregelmässigkeit hin; aber auch auf gewisse Teilnehmer, denn neben etablierten Labels finden Besucher hier manch einen Anbieter von Mode-, Kosmetik- oder Interior-Produkten, der kein festes Ladenlokal vorzuweisen hat. (ols.) facebook.com/popupallee, popupbasel.ch

Bewusstes Schlemmen



«Es wird wieder geräuchert, geäschert und verkohlt!» Die Ansage des Wood-Food-Gespans auf seiner Homepage ist durchaus ernst gemeint. Die Leitung des Zürcher Kulinarik-Projekts obliegt Valentin Diem. Gerade eben betrieb er gemeinsam mit fünf Gleichgesinnten einen Monat lang ein Pop-up-Restaurant an der Zürcher Langstrasse, wo heissgeräucherter Zürichsee-Hecht, Flank-Steaks und Tannenglace (von Miss Marshall) serviert wurden. Wood Food legt grossen Wert auf die Herkunft der Produkte, auf Qualität und Innovationsgeist. Das nächste Projekt folgt bald: die «Wiedereröffnung» des Pop-up-Restaurants Soi Thai in der alten Seilerei Denzler oberhalb des Stadelhofens vom 22. August bis zum 17. September. (ols.) woodfood.ch



Flexible Bewegung

Deddou Burkhard ist die Yoga-Nomadin der Schweiz. Ihr Unterricht findet bald auf einer städtischen Dachterrasse statt, bald in der Kunsthalle Zürich, bald im Bio-Restaurant Tibits. Burkhard besuchte 2008 in Südafrika zum ersten Mal eine Yogalektion. Im Sommer 2012 absolvierte sie die Ausbildung zur Yoga-Lehrerin in New York. Stets in bester Laune, praktiziert sie einen schweisstreibenden, abwechslungsreichen Stil, der sich «Lotus Flow Yoga» nennt und der auch bei «Laughing Lotus New York» unterrichtet wird. Dabei nimmt Musik einen wichtigen Platz ein. (ols.) popupyoga.ch

