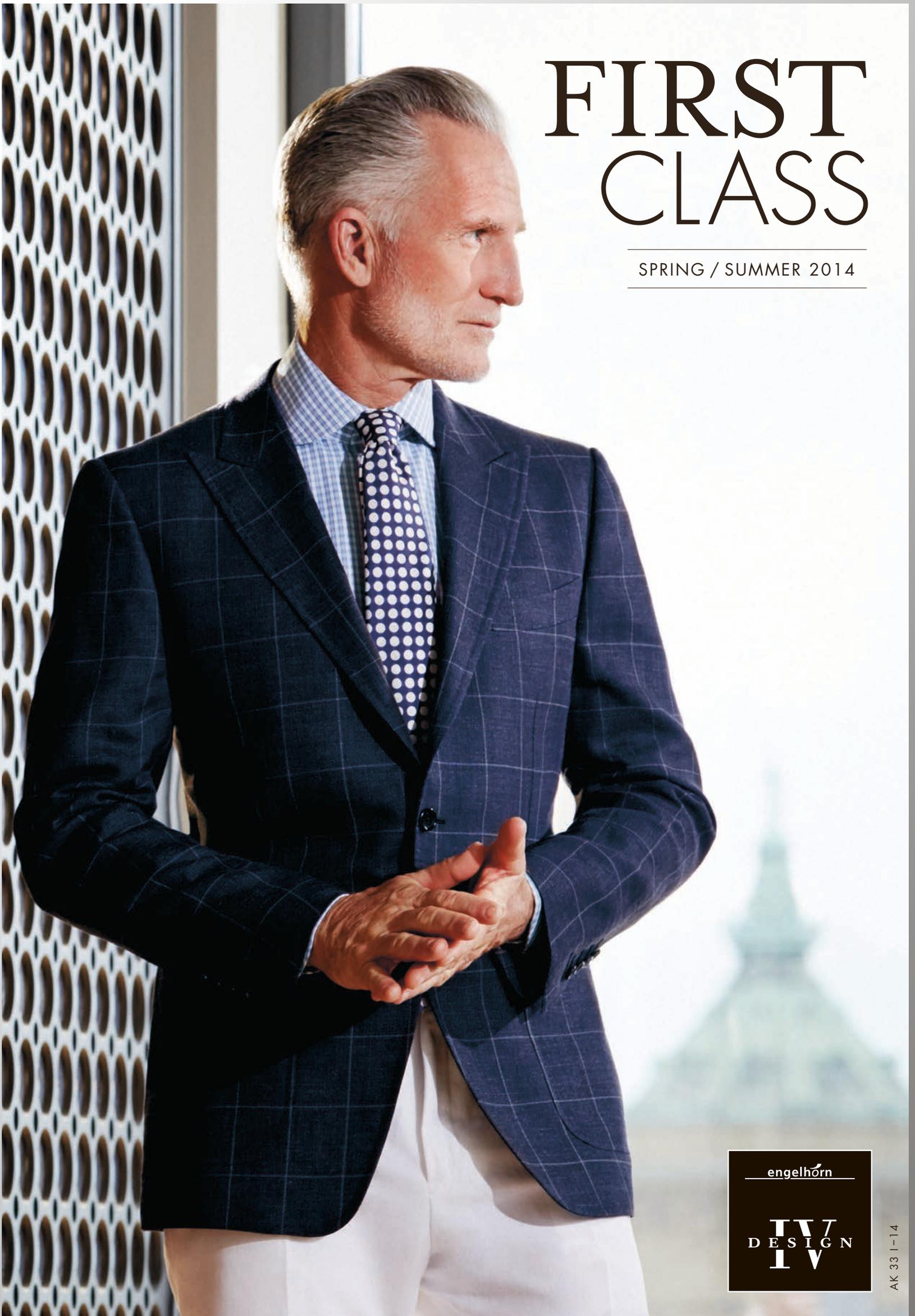


FIRST CLASS

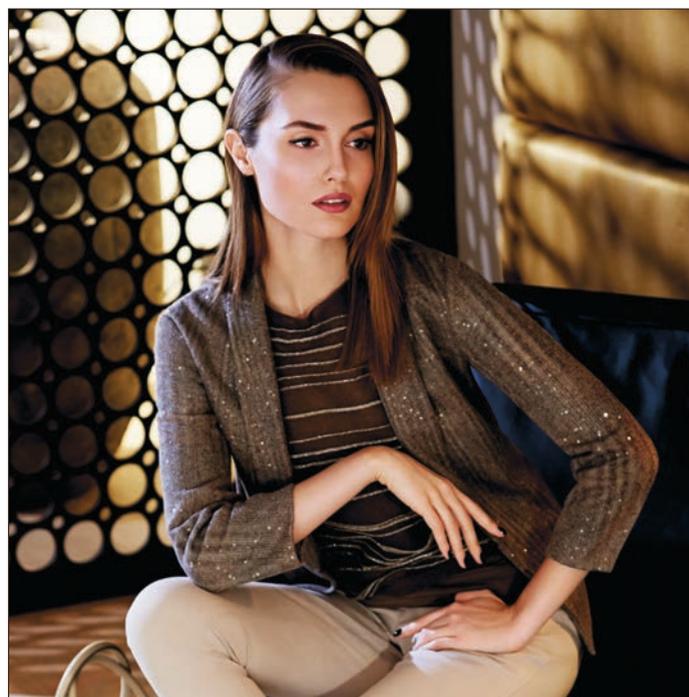
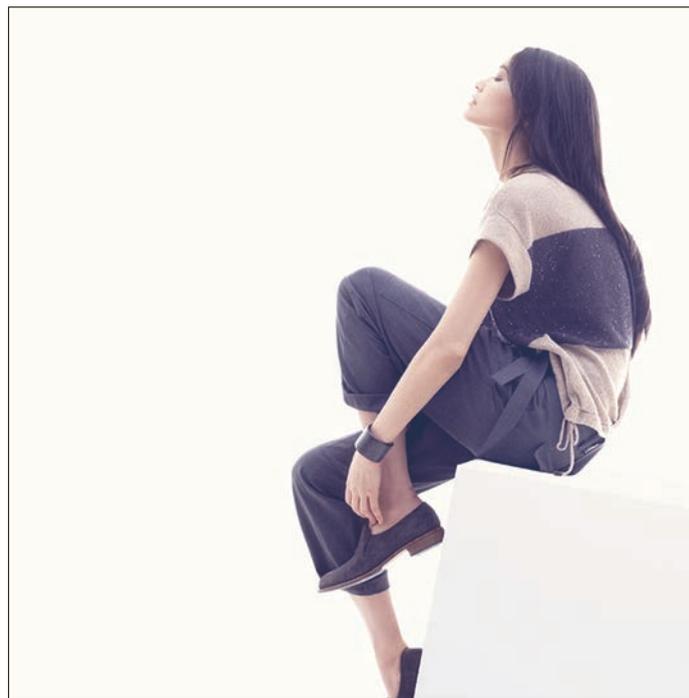
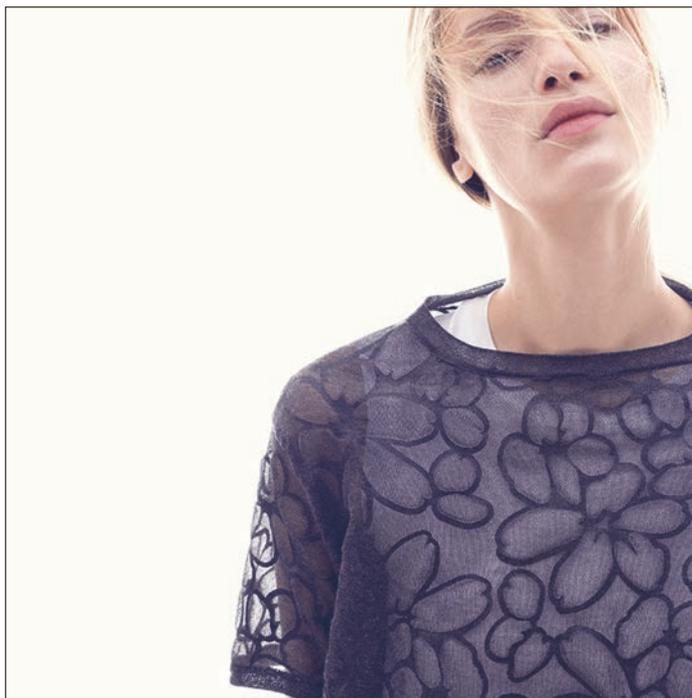
SPRING / SUMMER 2014



engelhorn

IVT
DESIGN
IV

FRÜHJAHR/SOMMER
BRUNELLO CUCINELLI



EIN HUMANISTISCH GEPRÄGTES UNTERNEHMEN

Im mittelalterlichen Ort Solomeo, Ende des 12. Jahrhunderts bis Mitte des 13. Jahrhunderts errichtet, erzählen die Winde und das heitere Hügelland Umbriens noch heute vom Mystizismus des Heiligen Franziskus von Assisi und der Spiritualität des Ora et labora von Benedikt von Nursia. In Solomeo rief Brunello Cucinelli im Jahr 1985 eine neuartige unternehmerische Dimension ins Leben, als er hier den Sitz seines humanistisch geprägten Unternehmens ansiedelte, das in aller Welt für seine farbigen Kaschmir-Kollektionen bekannt ist.

„Ich hatte immer den Traum, durch sinnvolle Arbeit ein wichtiges Ziel zu erreichen. Ich fühlte, dass Profit allein nicht genügt, man muss ein höheres Ziel, ein kollektives Ziel erreichen. Ich habe verstanden, dass neben dem wirtschaftlichen Wohl das menschliche Wohl stehen muss und das Eine ohne das Andere wertlos ist.“ Diese „beherzte“ Theorie äußert sich in der Praxis darin, dass das Unternehmen in die Verbesserung der Lebensbedingungen seiner Beschäftigten investiert sowie in das Unterfangen, die Schönheiten der Welt zur Geltung zu bringen und neu zu erschließen.

BRUNELLO CUCINELLI GILT ALS MODERNE FIRMA MIT TRADITION – WIE SIEHT DAS AUS?

Brunello Cucinelli: Ich bin überzeugt, dass ein entspanntes Arbeitsumfeld und schöne und ansprechende Räumlichkeiten die Kreativität fördern und eine Gemeinschaft entstehen lassen, in der alle Beschäftigten auf der Grundlage einer gemeinsamen Skala von Werten handeln können. Daher ließ ich die mittelalterliche Burg mit ihren Balkendecken, steinernen Kaminen, Wandmalereien und Cotto-Böden in den idealen Rahmen für unsere Büroräume und Werkstätten verwandeln.

Das Mitarbeiterrestaurant im ehemaligen Gutsherrnhaus bereitet Gerichte bester umbrischer Tradition zu. Wer hier bei uns arbeitet, weiß, dass sein Wirken ein unverzichtbarer Beitrag zum miteinander Wachsen ist. Unsere ‚umfassende Qualität‘ ist das Ergebnis der inneren Qualitäten eines jeden unserer Mitarbeiter.



WOFÜR STEHT IHRE MARKE?

B.C.: Ich habe das Unternehmen Brunello Cucinelli 1978 gegründet. Heute ist es ein italienisches Modehaus für edle Luxusgüter, spezialisiert auf besten Kaschmir. Im Lauf der Zeit haben wir uns zu einer der weltweit exklusivsten Pret-à-porter-Marken im Bereich „informal luxury“ entwickelt.

Inzwischen hat unsere Gruppe über 1.000 Mitarbeiter und wir sind in mehr als 50 Ländern vertreten. Wir haben weltweit 90 eigene Singlebrand stores in den wichtigsten Hauptstädten und Metropolen sowie in den exklusivsten Resorts. Signifikant ist auch unsere Präsenz in den weltweit führenden Multibrand stores – wie zum Beispiel engelhorn.

WIE SIEHT DIE KOLLEKTION FÜR FRÜHJAHR/SOMMER 2014 AUS?

B.C.: Bei den Damen trifft der Geist des Luxus auf die Welt des Sports: Unsere Handwerkstradition wird durch High-Tech-Lösungen umgesetzt und schafft Formen, die von der überaus sachkundigen Verwendung der Materialien geprägt sind.

Ein Mix aus moderner Technik und traditionsreichem Luxus, in dem femininer Glamour dem Ambiente im Zeichen von „Active“ und „Sportlich“ begegnet.

Die Herren überwinden der Dualität zwischen Alltag und formaler Eleganz: Rückkehr zum formvollendeten „bel vestire“. Ein zeitgenössischer Teddy Boy, der Stil und männliche Eleganz mit den Anforderungen des Alltags in Einklang zu bringen versteht. Denn Stil entsteht durch die Fusion formaler Elemente mit sportlichen und modernen Details.

WILLKOMMEN IM OPUS V

Stil und Eleganz, Haptik und Material, Kunst und Exklusivität. Werte, die nicht nur für unsere hochwertigste Herrenmode stehen, sondern auch für unser neues Gourmetrestaurant OPUS V. Was liegt also näher, als die Frühjahr/Sommer Kollektionen genau hier zu fotografieren.



CARUSO

CARUSO Anzug 1.490,- FINAMORE Hemd 239,- KITON Krawatte 169,-



BRUNELLO CUCINELLI

BRUNELLO CUCINELLI Sakko 1.790,- Cardigan 449,-
Hemd 349,- Jeans 389,- Gürtel 299,-



ETRO Sakko 699,- Pullover 299,- Hemd 229,- Hose 199,-
Einstecktuch 69,95 HOGAN Sneaker 320,-

ETRO



Brioni

BRIONI Steppjacke 2.190,- Sakko 2.990,- Polo-Shirt 249,- Hose 379,-



DIETER KUCKELKORN Chukkaboot 439,-
Slipper 339,- Chelseaboot 489,-
Sneaker 359,- Brogue 399,-


Dieter Kuckelkorn
Schuhhandwerk



TOM FORD

TOM FORD Sakko 2.590,- Hemd 399,- Hose 529,- Krawatte 159,-



ERMENEGILDO ZEGNA Anzug 1.750,- Hemd 189,-
Krawatte 139,-

Ermenegildo Zegna



OPUS V

EIN MEISTERWERK IN O5

Der Begriff Opus ist die lateinische Bezeichnung für ein Werk – er steht für das Ergebnis schöpferischer Tätigkeit, für eine gelungene Komposition - und für ein Meisterwerk. Und als ebensolches ist das neueste Restaurant bei engelhorn zu verstehen. Von der außergewöhnlichen Architektur, über die stilvolle Inneneinrichtung und das feine Design bis hin zu den einzigartigen Kreationen der Küche bietet das OPUS V ein unvergessliches Erlebnis für alle Sinne.

Alles begann mit einer zufälligen, aber schicksalhaften Begegnung: Harald Wohlfahrt stellte Richard Engelhorn einen jungen, aufstrebenden Koch vor: Tristan Brandt. Seine Leidenschaft und seine Art zu Kochen begeisterte von Anfang an. Aus dem Treffen entstand eine reger Austausch über die moderne Gastronomie. Schließlich trafen sich alle erneut. Nicht irgendwo, sondern im derzeit besten Restaurant der Welt: Dem Noma in Kopenhagen.

Begeistert von der Philosophie und Modernität beschlossen Richard Engelhorn und Tristan Brandt noch am selben Abend, dass so etwas auch in Mannheim zu machen sei. Der Rest ist Geschichte - soweit die Legende.



Das aktuelle
OPUS V Menü



IMPRESSUM

Herausgeber:
Engelhorn Mode GmbH,
Fabrikstationstraße 40, 68163 Mannheim

Konzept & Realisation:
Cannes an der Elbe, cade43.com

Fashion Fotograf: Dirk Messner
Still Life Fotograf: Stephan Lemke
Creative Director: Tim Reinert

Dank an Silke Hartenstein,
Gabrielle Theurer, Jennifer Hahn,
Rahni @ Place Models,
Juergen @ View Management
und das gesamte Team vom OPUS V



TRISTAN BRANDT (r.)
und sein Team

INTERVIEW MIT TRISTAN BRANDT

WELCHE KÜCHE WIRD IM OPUS V GEKOCHT?
WAS IST DAS BESONDERE?

TRISTAN BRANDT: Wir verstehen uns als anspruchsvolle Gourmetküche – sehr zeitgemäß interpretiert und ohne modischen „Schnickschnack“. Wir verwenden vorwiegend regionale und saisonale Produkte, die wir mit internationalen Zutaten ergänzen um ganz neue Gerichte zu komponieren.

WIE DEFINIEREN SIE „REGIONALE PRODUKTE“ GENAU?

T.B.: Wir haben uns ein vertrauensvolles Netzwerk zu einer Vielzahl von Lieferanten aufgebaut, die wir alle persönlich kennen. Dazu gehören Bauern, Winzer, Züchter, Pâtisseries, Bäcker und Käseerzeuger. Zum Beispiel das Familienunternehmen Baumann aus Viernheim, von dem wir unser Lamm-, Kalb- und Rindfleisch direkt beziehen.

WIE SIND SIE ZUM KOCHEN GEKOMMEN?

T.B.: Ich hatte das Glück, schon meine Ausbildung bei einem Spitzenkoch im Land- und Golfhotel in Stromberg bei Michael Stortz absolvieren zu können. Er hat mich gelehrt, keine Kompromisse einzugehen und immer nach neuem zu suchen. Danach durfte ich u. a. bei Manfred Schwarz in Heidelberg, bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube und in diversen Stationen im Ausland, z.B. Frankreich und Shanghai kochen. Schließlich war ich noch ein halbes Jahr auf der MS Europa bei einem der besten deutschen Köche: Dieter Müller.

WELCHES KONZEPT HAT DAS OPUS V?

T.B.: Wir legen großen Wert auf Casual Fine Dining. Das bedeutet für uns: die Stimmung ist locker und persönlich und unsere Gäste genießen angenehme Stunden in einer entspannten sowie stilvollen Atmosphäre. Nicht zuletzt dank unseres Services. Bei der Gestaltung des Restaurants haben wir auf jedes Detail geachtet: Naturbelassene Materialien, viel Holz und offene Räume schaffen eine außergewöhnliche und ungezwungene Umgebung. Die nordisch anmutende Ästhetik der Räume ist klar, schlicht und reduziert. Als Gast können Sie live erleben, was in der Küche passiert. Ein weiteres Highlight ist der Chef's Table, ein Separé mit einer Trennwand zur Küche, die sich auf Wunsch öffnen lässt und so Einblicke in die hohe Kunst der kreativen Küche gewährt. Das Restaurant wird dadurch transparent, persönlich und interaktiv: Man kann den Zubereitungsprozess riechen, hören und spüren. Damit die Speisen im perfekten Zustand verzehrt werden können, richten wir sie auf speziellen Wärmetellern angerichtet. In liebevoller Handarbeit wurden besondere Teller vom Keramikatelier Zinkgraf gefertigt – jeder ein Einzelstück. Darüber hinaus bieten wir unseren Gästen saisonale Kochkurse, Private Dining, eigene Produkte, Events und Catering an.

WIE IST DIE ZUSAMMENARBEIT MIT ENGELHORN?

T.B.: Das OPUS V ist weit mehr als nur ein Restaurant, es ist eine Bühne für Menschen, die sich für Genuss, Kunst und Kultur interessieren. Es ist Richard Engelhorn ein persönliches Anliegen und eine große Freude, die Kultur in Mannheim zu unterstützen. Das Unternehmen ist zum Beispiel seit jeher eng mit dem Nationaltheater Mannheim verbunden. Diese Freundschaft zeigt sich auch in der kreativen Wandgestaltung, die das NTM passend zu aktuellen Inszenierungen übernehmen wird.



Making-Of-Film
info.engelhorn.de/home/news/videos

engelhorn Mode im Quadrat
O5, 68161 Mannheim
www.engelhorn.de
0621-167 22 22

Mo. - Sa. 10 - 20 Uhr

 fashion.engelhorn.de
 fashionyourlife.de



engelhorn
acc/es

Wenn Sie zukünftig unsere interessanten Angebote nicht mehr erhalten möchten, können Sie bei uns der Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke widersprechen. Teilen Sie uns dies bitte per Post, per E-Mail an service@engelhorn.de oder unter Telefon 0621/167-2222 mit.



FENDI®

linke Seite: IRIS VON ARNIM Pullover 600,- ETRO Bluse 270,-
SEDUCTIVE Hose 270,- AGL Schuhe 220,- CÉLINE Tasche 2.300,-

diese Seite: FENDI Große Henkeltasche 1.050,- Charm aus Fuchspelz 240,-
Umhängetasche mit Goldkette 1.050,- Geldbörse 395,- Pochette 280,-



IRIS v ARNIM

CÉLINE



BRUNELLO CUCINELLI

diese Seite: ETRO Jacke 890,- Bluse 350,- Hose 350,-

rechte Seite: BRUNELLO CUCINELLI Pullover 920,- Hose 700,-

ETRO





BRUNELLO CUCINELLI





diese Seite:

AGNONA Blouson 2.450,-
LORO PIANA Hose 540,-
AGL Schuhe 260,-

rechte Seite:

BRUNELLO CUCINELLI Blazer 1.430,-
BRUNELLO CUCINELLI Top 580,-
SEDUCTIVE Hose 240,-
LANVIN Schuhe 370,-
CÉLINE Tasche 2.300,-

AGNONA



STYLE NEWS

SPRING / SUMMER 2014

engelhorn

IVT
DESIGN
IV