

Porsche Zentrum Zug

PORSCHE TIMES

ST



*Design by Sven Wassmer,
3-Sternekoach & Friend of the Brand*

**01
25**

Die neuen Modelle

Taycan GTS und Taycan 4

Seite 4

Driven by Dreams

Sternekoach Sven Wassmer

Seite 8



Geschätzte Kundinnen und Kunden und Freunde des Porsche Zentrum Zug

Willkommen zur ersten Ausgabe der Porsche Times im neuen Jahr 2025 – ich möchte diese Ausgabe nutzen, um etwas zurückzublicken und natürlich auch in die Zukunft zu schauen.

2024 war für uns ein ganz spezielles Jahr. Wir durften 10 Jahre Porsche Zentrum Zug feiern, das erste Mal 1'000 Porsche Fahrzeuge in einem Jahr abliefern und haben parallel noch unseren Standort umgebaut. Zum bestehenden Gebäude haben wir zwei Stockwerke nach oben gebaut und die Fassade komplett neu gestaltet. Sie sehen: Es war einiges los und das Jahr 2024 hat uns gefordert. Daher danke ich Ihnen an dieser Stelle nochmals persönlich für Ihre Geduld, wenn nicht alles reibungslos lief, und vor allem für Ihr Vertrauen in unser Team. Auf den Seiten 22 und 23 gibt es nochmals einen fotografischen Rückblick auf unsere Grossbaustelle.

Jetzt schauen wir vorwärts: 2025 wird nämlich auch ein Jahr voller Highlights. Der neue Taycan GTS und der neue 911 GTS sind da und begeistern unsere Kundinnen und Kunden. Überzeugen Sie sich selbst davon, die beiden Derivate sind bei uns im Showroom zur Probefahrt für Sie bereit.

Die Seiten 16 und 17 möchte ich Ihnen ganz besonders ans Herz legen. Sie erhalten spannende Einblicke in unser neues Sponsoring, das wir 2025 mit CrossFit Zug eingehen. Warum wir solche Engagements eingehen? Damit wir gemeinsam Erfolge feiern können. So geschehen auch bei unserem Partner «The Dining Room», den wir seit Beginn unterstützen und der nun sensationell einen Michelin-Stern gewinnen konnte. Und ich kann aus persönlicher Erfahrung sagen: Einen Besuch in Cham bei Chris und Johanna werden Sie nicht bereuen!

Wer gerne ein bisschen mehr Action hat, der kann uns auch in diesem Jahr auf die Rennstrecke begleiten. Alle Termine auf Seite 20 – und für mehr Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Ich danke Ihnen für Ihre bisherige und zukünftige Treue zum PZ Zug, wir sind dankbar, Sie als Kundinnen und Kunden zu wissen.

Ihr Porsche Zentrum für die Zentralschweiz!

Roberto De Prisco

Roberto De Prisco & Team



Taycan GTS und Taycan 4
Seite 4



Porsche Ladeökosystem –
ein durchdachtes Konzept
für mehr Flexibilität
Seite 6



Sternekoch Sven Wassmer
Seite 8



Gourmet Festival St. Moritz
Seite 10

Impressum
Porsche Times erscheint beim Porsche Zentrum Zug,
Blegistrasse 7, 6343 Rotkreuz, Telefon +41 41 74 90 911,
Fax +41 41 74 90 912, info@porsche-zug.ch,
www.porsche-zug.ch, Auflage: 5'200 Ex. Für unverlangt
eingesandte Fotos und Manuskripte wird keine Haftung
übernommen. Die Verantwortung für die redaktionellen
Inhalte und Bilder dieser Ausgabe übernimmt das
Porsche Zentrum. Ausgenommen davon sind die offiziellen
Seiten der Porsche Schweiz AG.



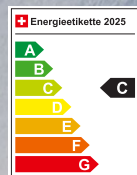
printed in
switzerland

4	NEUE MODELLE Taycan GTS und Taycan 4
6	E-PERFORMANCE Porsche Ladeökosystem – ein durchdachtes Konzept für mehr Flexibilität
8	DRIVEN BY DREAMS Sternekoch Sven Wassmer
10	EVENT Gourmet Festival St. Moritz
12	EXCLUSIVE MANUFAKTUR Wie Porsche Träume zum Leben erweckt
14	NEUE MODELLE Pure Liebe zum Detail – der neue 911 Carrera T
15	NEUE MODELLE Der neue 911 Carrera S – The one and always

16	SPONSORING Den Grenzbereich erweitern: das Porsche Zentrum Zug kooperiert mit CrossFit Zug
17	MICHELIN-STERN The Dining Room: ein Jahr nach der Eröffnung – ein Blick hinter die Kulissen
18	EVENTS Fahrspass, Genuss und Performance
20	MOTORSPORT Begleiten Sie uns 2025 auf die Rennstrecke
22	RÜCKBLICK Die Faszination Sportwagen hat ein neues Zuhause

TAYCAN GTS

515 kW (700 PS) Leistung
790 Nm max. Drehmoment (bei Launch Control)
3,3 s 0–100 km/h (bei Launch Control)
0–0 CO₂ kombiniert (g/km)
628 km elektrische Reichweite (WLTP)
C Effizienzklasse



Energiegeladen. Aus jeder Perspektive. Die neuen Taycan Modelle

Mit den Taycan GTS Modellen wird die Taycan Modellreihe um ausdrucksstarke Modelle mit besonderem Charakter und emotionaler Positionierung ergänzt. Und der neue Taycan 4 bietet nun erstmals die Sportlichkeit und Effizienz einer Sportlimousine in Kombination mit der Performance und Sicherheit eines elektrischen Allradantriebs. Zusammen vervollständigen sie nun die Modellpalette der neuen Taycan Generation.

Taycan GTS und Taycan GTS Sport Turismo

Die GTS-Modelle sind als Sportlimousine und Sport Turismo erhältlich und beeinflussen mit ihrem unverwechselbaren Charakter. Wobei «GTS» stets für eine besonders emotionale Sportlichkeit steht. Und diesem Anspruch werden die neuen Modelle mehr als gerecht: Sie vereinen gesteigerte Leistung und agile Fahrdynamik mit einem emotionalen Sound sowie einer individuellen und von Purismus geprägten Optik. Zur Serienausstattung gehören im Exterieur das SportDesign Paket mit Einlegern lackiert in Schwarz (hochglanz) und die 20-Zoll Taycan Turbo S Aero Design Räder lackiert in Anthrazitgrau.

Im Interieur sind die Taycan GTS Modelle serienmässig mit Umfängen in sportlichem Race-Tex und mit Elementen in schwarzem Glattleder ausgestattet. Dazu kommen vorne die Adaptiven Sportsitze Plus (18-Wege, elektrisch), das GT-Multifunktions-Sportlenkrad mit Mode-Schalter und Lenkradheizung sowie das Sport Chrono Paket inkl. Push-to-Pass und Rundstreckenmodus.

Das GTS-spezifische Fahrwerk erhält eine besonders sportliche Abstimmung. Die Adaptive Luftfederung inkl. Porsche Active

Suspension Management (PASM) wird serienmässig um Porsche Torque Vectoring Plus (PTV Plus) ergänzt, mit der Option einer Aufwertung auf das aktive Fahrwerk-regelsystem Porsche Active Ride.

Taycan 4

Der Taycan 4 vervollständigt das Taycan Modellportfolio um eine allradangetriebene Sportlimousine mit jeweils einer E-Maschine an Vorder- und Hinterachse. Der Taycan 4 ist das ideale Modell für alle, die hohe Effizienz einer sportlichen Limousine mit dem Handling eines Allradantriebs kombinieren möchten. Serienmässig ist der Taycan 4 hochwertig ausgestattet: Dazu gehören die hochwertigen LED-Matrix-Hauptscheinwerfer und die 19-Zoll Taycan Aero Räder. Das Bug- und Heckunterteil sowie die Seitenschweller sind in Schwarz ausgeführt, ebenso der Spiegelfuss. Die Seitenscheiben-leisten sind in Schwarz (matt) gehalten.

Für das Interieur bietet der Taycan 4 serienmässig eine Teillederausstattung in 2 Farbvarianten – Schwarz oder Schiefergrau. Die Komfortsitze (8-Wege, elektrisch) mit Sitzheizung vorne und das Multifunktions-Sportlenkrad Leder mit Mode-Schalter sind ebenfalls Serie. Feine Akzente setzen das Paket darksilver und die Türeinstiegsblenden

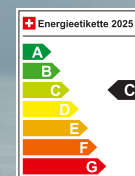
Aluminium gebürstet in Silber mit Schriftzug «Taycan 4». Der 2-Gang Porsche E-Performance Antrieb mit je einer permanent-erregten Synchronmaschine an Vorder- und Hinterachse ergibt in Verbindung mit der Performancebatterie eine Leistung von bis zu 300 kW (408 PS). Zudem ist der Taycan 4 in Serie mit dem Porsche Traction Management (PTM) und der Adaptiven Luftfederung mit Porsche Active Suspension Management (PASM) ausgestattet.

Damit ist das Taycan Portfolio vollständig und bietet mit seiner breiten Modellauswahl für verschiedene Kundenbedürfnisse und passend für unterschiedliche Lebensstile jeweils das perfekte Fahrzeug. Und um den Taycan ganz individuell zu gestalten, stehen für jedes Modell zahlreiche Individualisierungsoptionen, Angebote aus der Porsche Exclusive Manufaktur und eine breite Porsche Tequipment Zubehöerauswahl bereit.



TAYCAN 4

300 kW (408 PS) Leistung
585 Nm max. Drehmoment (bei Launch Control)
4,6 s 0–100 km/h (bei Launch Control)
0–0 CO₂ kombiniert (g/km)
559 km elektrische Reichweite (WLTP)
C Effizienzklasse



Porsche Ladeökosystem – ein durchdachtes Konzept für mehr Flexibilität

Porsche bietet eine Vielzahl an individuellen Ladelösungen für Ihr Zuhause sowie eine flächendeckende Ladeinfrastruktur für entspanntes und effizientes Laden unterwegs. So laden Sie zu Hause bequem mit unseren intelligenten Heimpladelösungen. Unterwegs und auf Reisen profitieren Sie von einem breiten und sicheren Schnellladenetz. Und mit unseren unterschiedlichen Services innerhalb der My Porsche App wie den Porsche Connect Diensten sowie dem Porsche Charging Service ergänzen Sie Ihr Ladeerlebnis und können Fahrten und Stopps optimal planen.



1. LADENLÖSUNGEN @HOME

Porsche E-Performance steht für emotionalen Sportwagen-Spirit und unbegrenzte Alltagstauglichkeit. Eine durchdachte Ladeinfrastruktur ist das Fundament dieser Vision. Sie ermöglicht Elektro- und Plug-in-Hybrid-Modellen, ihr volles Potenzial auszuschöpfen. Ein wesentlicher Baustein ist dabei das Laden zu Hause, denn rund 80% aller Ladevorgänge erfolgen typischerweise dort.

Die neue Porsche Wallbox repräsentiert die hochmoderne AC-Ladelösung für das Heimpladen. Das minimalistische Design gepaart mit hochwertigen Materialien und einer schlanken Benutzeroberfläche bietet Ihnen eine Porsche typische Ladeerfahrung – schnell mit bis zu 22 kW (AC) und unkompliziert in Installation und Handhabung. Die Online-Konnektivität erfolgt über LTE, WLAN oder Ethernet, sodass die Porsche Wallbox flexibel an die Gegebenheiten am Installationsort angepasst und mit dem Porsche Ökosystem verbunden werden kann.

Mit der My Porsche App kann die Wallbox vollumfänglich gesteuert und die Ladevorgänge können analysiert sowie nach spezifischen Kriterien gefiltert werden. Zudem können Daten für Abrechnungs- und Steuerzwecke als PDF exportiert werden. Der aktuelle Gerätestatus ist jederzeit abrufbar. Darüber hinaus bietet die Wallbox zahlreiche Authentifizierungsmöglichkeiten und eine transparente Ladehistorie.



Durch ein innovatives Grundkonzept ist die Installation der Wallbox einfach und unkompliziert. Mit der Porsche ID lässt sich die Porsche Wallbox in wenigen Schritten in das Porsche Ökosystem integrieren. Porsche Kunden stehen ausserdem die Porsche Installation Services zur Verfügung. Sie beinhalten einen kostenfreien Home-Check, bei dem eine Elektrofachkraft bereits vor dem Fahrzeugkauf notwendige Infrastruktur-Upgrades identifiziert und dokumentiert. So kann die Installation und Inbetriebnahme bereits vor der Fahrzeugauslieferung sorgenfrei erfolgen.



Porsche Wallbox Artikelnummer: 9J1068210

Mehr zu Porsche
Installation Services:



2. LADEN UNTERWEGS

Auch unterwegs laden Sie Ihr Porsche Elektrofahrzeug flexibel und einfach. Sie können zwischen zahlreichen öffentlichen Ladestationen wählen, beispielsweise in Parkhäusern, Einkaufszentren oder in Innenstädten. Mit der IONITY Partnerschaft unterstützt Porsche ausserdem den Aufbau einer europaweiten Schnellladeinfrastruktur. So können Sie Ihren vollelektrischen Porsche auch auf Fernstrecken jederzeit laden.

Porsche Charging Service: Für das Laden unterwegs und am Ziel bietet Ihnen der Porsche Charging Service einen Überblick und einen einheitlichen Zugang zu ausgewählten öffentlichen Ladesäulen. So laden Sie unterwegs sorgenfrei, egal ob Sie zu einem Kurztrip oder einer Fernreise aufbrechen. Über die My Porsche App finden Sie ganz einfach zur nächstgelegenen AC- oder DC-Ladestation. Dazu zählen Ladesäulen an Autobahnen, in Städten und beim Porsche Partner. Die zentrale Abrechnung Ihrer Ladevorgänge erfolgt bei allen Anbietern über die in My Porsche hinterlegte Kreditkarte.

Porsche Dealer Charging: öffentlich zugängliche AC- sowie DC-Ladepunkte im Porsche Zentrum, bei welchen ganz einfach über die My Porsche App bezahlt werden kann.

Porsche Destination Charging: Wir kommen mit unserer Porsche Destination Charging Ladeinfrastruktur da hin, wo Sie sich aufhalten – ob aussergewöhnliche Hotels, feine Restaurants, Golfplätze oder Yachthäfen. Als Fahrer eines Porsche Elektrofahrzeugs oder Plug-in-Hybrid-Modells laden Sie dort als Gast kostenfrei.

ERSTMALS IN DER SCHWEIZ

Porsche Charging Lounge: Mit den Charging Lounges schafft Porsche ein modernes Premium-Ladeerlebnis, welches exklusiv und rund um die Uhr für Porsche Kundinnen und Kunden zur Verfügung steht. Jede Porsche Charging Lounge verfügt über 4 bis 6 hochmoderne 400-kW-Hypercharger. Diese bieten auch bei Volllastleistung bis zu 400 kW Ladeleistung. Die hohe, konstante Ladeleistung und die kurzen Wartezeiten ermöglichen stets schnelles Reisen – der Inbegriff der Porsche E-Performance. Während des Ladevorgangs lädt der gemütliche, klimatisierte Lounge-Bereich mit bequemen Sitzgelegenheiten zum Entspannen ein. Für einen angenehmen Aufenthalt gibt es modern ausgestattete Sanitäräume, eine

grosse Auswahl an Erfrischungsgetränken und Snacks sowie ein leistungsfähiges, kostenloses WLAN-Netz. Die erste Porsche Charging Lounge wird diesen Frühling in der Schweiz eröffnet.

3. UNSERE SERVICES

Unsere Services rund um das Thema Laden finden Sie gebündelt in der My Porsche App, wie zum Beispiel die Porsche Charging Services für einfaches und komfortables Laden Ihres Fahrzeugs. Mit der Porsche Charging Map haben Sie einen Überblick über alle verfügbaren Ladestationen. So können Sie Ihre Fahrten und Stopps stets optimal mit dem Porsche Charging Planner planen und direkt an das Fahrzeug übertragen. Unser ganzheitliches Charging-Ökosystem deckt alle wichtigen Elemente rund um Ihr Hybrid- oder Elektrofahrzeug ab – für ein anhaltendes Porsche E-Performance-Erlebnis, beim Fahren und beim Laden.

Gut zu wissen:

Steckdosen und Stecker unterscheiden sich unter anderem in der Ladegeschwindigkeit: Wechselstromstecker (AC bis zu 22 kW) primär für zu Hause. Gleichstromstecker am Schnellladenetz (DC mit bis zu 320 kW) für schnelles Laden unterwegs.



Ladestecker Typ 2 (AC)



CCS2-Stecker (DC)



«Ich habe immer mein Ding gemacht»

Sven Wassmer ist neuer «Friend of the Brand» von Porsche Schweiz. Im Interview mit Nina Tremli spricht der Spitzenkoch über Salatsaucen, seine Elefantenhaut und Kindheitsträume, in denen nebst Michelin-Sternen auch ein bestimmtes Auto vorkommt.

Text: Nina Tremli
Fotos: Kevin Ringli / Andrea Klainguti



Sven Wassmer, frei nach dem Markenclaim von Porsche, der «Driven by Dreams» lautet: Was treibt Sie an?

Der Drang, mich weiterzuentwickeln, und meine Neugier. Ich bin immer offen für Neues. Und ich habe meine Familie im Rücken. Sie ist mein Treibstoff.

Ihr Drang zur Weiterentwicklung hat Sie zu einem der weltbesten Köche gemacht. Wie alt waren Sie, als Sie das Kochen für sich entdeckten?

Ich stand schon als 4-Jähriger gern in der Küche und half meiner Mutter beim Kochen. Bei uns wurde mit frischen Lebensmitteln von den Obstbäumen und Gemüsebeeten meiner Grosseltern gekocht. Aber ich durfte meist nur bei den Salatsaucen mithelfen, weil es für mich am Herd zu gefährlich

gewesen wäre. Da habe ich angefangen, für jeden Salat ein eigenes Dressing zu kreieren.

Ihr Tipp für ein gutes Dressing?

Weniger ist mehr. Wichtig sind hochwertige Produkte und erstklassige Öle und Essige.

2022 wurden Sie mit Ihrem Restaurant Sven Wassmer Memories mit 3 Michelin-Sternen geehrt. Wie wichtig war Ihnen diese Auszeichnung als einer der jüngsten Köche überhaupt?

Schon zu Beginn der Lehre sagte ich mir: Eines Tages werde ich einer der besten Köche sein und 3 Sterne haben. Dass ich bei der Erfüllung dieses Traums erst 36 Jahre alt war, spielte für mich nicht unbedingt eine Rolle. Es war ein schöner Nebeneffekt.

Was mussten Sie dafür tun, um sich diesen Stern zu sichern?

Über 20 Jahre habe ich auf dieses Ziel hingearbeitet und ihm alles untergeordnet. Das wäre nicht möglich gewesen ohne die Unterstützung meiner Frau und meines passionierten Teams. Entscheidend war auch, dass ich immer mein Ding gemacht habe. Ich finde Kritik wichtig, um voranzukommen, aber am meisten vertraue ich meinem Gespür. Wenn sich etwas nicht richtig anfühlt, was andere mir raten, gehe ich trotzdem meinen Weg. Meine Elefantenhaut hat es mir im Leben nicht immer leicht gemacht, aber um den dritten Stern zu holen, war sie sicher hilfreich.

Fühlen Sie sich jetzt unter Druck, diesen Stern zu behalten?

Spannende Frage, aber nein, eigentlich nicht. Dass ich 2022 einen dritten Stern geholt habe, wird ja für immer Bestand haben. Ich möchte jetzt nicht in einen Defense-Mode geraten. Lieber fokussiere ich mich darauf, ein noch besserer Gastgeber zu werden, ein noch schöneres Ambiente zu bieten und mich weiterzuentwickeln.

Wie sind Sie überhaupt auf die Idee gekommen, eine moderne Alpenküche zu kreieren?

Lustigerweise musste ich dazu erst die Schweiz verlassen. Als ich in London lebte und arbeitete, realisierte ich, dass all das, womit wir kochen, in der Schweiz direkt vor der Haustüre liegt. Wir können draussen wilde Kräuter sammeln, haben viele kleine, innovative Lebensmittelproduzenten, 4 Landessprachen, 4 Regionen mit unterschiedlichen Einflüssen, und die Alpen haben immer eine wichtige Rolle gespielt in der Geschichte der Kulinarik. Da hat es für mich Sinn gemacht, zurückzukehren und etwas Eigenes zu erschaffen.

Dieses Eigene war auf Anhieb erfolgreich. Was ist Ihr Geheimnis?

Die Gäste haben verstanden, dass es hier Erinnerungen von früher gibt und neue geschaffen werden. Wir sind authentisch, wir sind offen, und mit der Küche mitten im Restaurant auch transparent. Daraus ist eine neue Form der Gastlichkeit entstanden. Wir merken zudem, dass die Leute vermehrt Wert darauf legen, woher die Produkte stammen. Warum sollten sie eingeflogenen Tuna und Jakobsmuscheln essen, wenn die Region so viel Gutes hergibt? Ich wünschte mir, andere Restaurantbetreiber sähen das gleich.



Sie möchten, dass andere Ihrem Beispiel folgen?

Unbedingt! Das Schöne an 3 Michelin-Sternen ist, dass ich eine Vorbildfunktion übernehmen kann. Nicht, um kopiert zu werden, sondern um andere zu inspirieren.

Nicht zuletzt dank Ihres Anspruchs an Regionalität haben Sie den grünen Michelin-Stern erhalten. Was bedeutet er Ihnen?

Sehr viel. Aber Nachhaltigkeit bedeutet für mich mehr als die Vermeidung von Food-Waste oder eine CO₂-Reduktion durch den Einsatz regionaler Produkte. Es geht auch darum, die Kultur der Alpenküche zu bewahren und sie als Botschafter in die Welt zu tragen. Ebenso wie um unsere Entscheidung für eine Viertageweche, damit unser Team mehr Freizeit hat.

Apropos Freizeit: Gibt es einen Unterschied zwischen Sven Wassmer, dem Spitzenkoch, und Sven Wassmer, dem Familienmenschen?

Ich führe das Unternehmen mit meiner Powerfrau Amanda – sie ist nicht nur die Weindirektorin, sondern auch mein COO und stellt sicher, dass alles läuft. Gleichzeitig sind wir auch Eltern. Berufliches und Privates zu trennen, fällt daher nicht immer leicht, aber ich habe gelernt, mich abzugrenzen. Mir ist wichtig, viel Aktivzeit mit meinen Kindern zu haben. Und wenn ich herunterfahre, bin ich auch kreativer für meine Küche.

Neu gibt es noch Sven Wassmer, den «Friend of the Brand» bei Porsche. Was verbindet Sie mit der Marke?

Ein Bubentraum! Der Porsche 911 hat mich schon als Kind fasziniert. Heute verbindet

mich mit der Marke aber auch das Bestreben, Emotionen auszulösen und die Leute glücklich zu machen. Die Philosophie, nicht zu vergessen, wo man herkommt, sich aber weiterzuentwickeln. Und die Passion für Präzision. Die begeistert mich bei Porsche immer wieder. Wenn man nicht selbst einmal einen gefahren ist und erlebt hat, wie einen das Auto zu einem besseren Fahrer macht, kann man sich das gar nicht vorstellen.

3 Michelin-Sterne, ein Porsche vor der Tür – würden Sie sagen, Sie leben Ihren Traum?

Mehr als das. Wann immer ich einen Moment finde, um zu reflektieren, denke ich: Krass, wie viel ich erreichen durfte. Und schön, ich den Traum weiterträumen darf.

Zur Person

Sven Wassmer wurde 1986 in Laufenburg geboren und wuchs im Fricktal nahe Basel auf. Die wichtigsten Stationen seiner Kochkarriere waren bei Viajante in London unter Nuno Mendes und auf Schloss Schauenstein unter Andreas Caminada. 2014 übernahm er das 7132 Silver Restaurant in Vals und erhielt 2 Michelin-Sterne und 18 GaultMillau-Punkte. 2019 eröffnete er im Grand Resort Bad Ragaz das Sven Wassmer Memories (3 Michelin-Sterne, 1 grüner Michelin-Stern, 18 GaultMillau-Punkte) sowie verge by sven (1 Michelin-Stern, 15 GaultMillau-Punkte). 2022 veröffentlichte er ausserdem sein erstes Buch mit dem Titel «Meine Alpenküche – Rezepte, Geschichten und Produkte».

Zwischen heissen Platten und Turntables

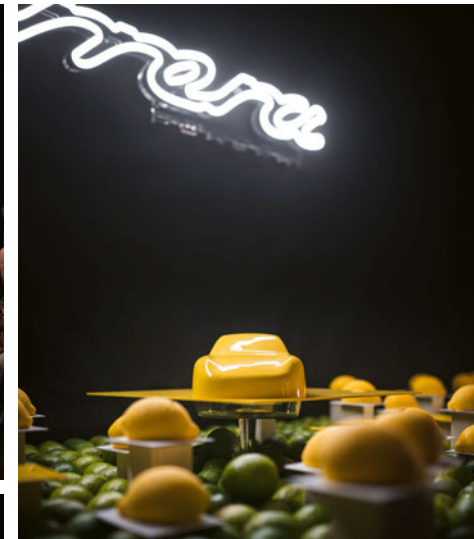
Laut, ungezwungen und legendär: Bei der Porsche Kitchen Party am St. Moritz Gourmet Festival kommen Starköche und Gäste zusammen, um die gehobene Gastronomie zu zelebrieren. Ein Erlebnisbericht von Nina Tremi.

Text: Nina Tremi
Fotos: Kevin Ringli / Andrea Klainguti

Mit jeder Stufe, die der 250-köpfige Gästepulk in das Kellerlabyrinth des Badrutt's Palace hinabgleitet und sich um die Kochblöcke von neun internationalen Starköchen verteilt, wird es heisser und enger. Und dank DJ-Begleitung mit Live-Saxophon irgendwann so laut, dass man seine eigenen Gedanken kaum noch hört.

Gedanken, die da lauten: Warum habe ich mir nochmal den Kopf über den Cocktail-Dresscode zerbrochen, wenn sowieso alle eine schwarze Kochschürze umgebunden bekommen? Wohin mit dem Glas Laurent-Perrier, während ich Kanji Kobayashis Jerusalem-Artischocke im Stehen geniesse? Gönne ich mir bei Alex Dilling einen Nachschlag, bevor ich mich zu den Gnocchetti von Stefano Baiocco vorkämpfe? Moment mal, ist wirklich Krabbenfleisch im Teig? Ich mochte kein Krabbenfleisch, bis Alexandre Gauthier mit einem roten Raviolo in mein Leben trat. Und kann man das Brioche von Deepanker Khosla eigentlich essen, ohne das Krümelmonster zu mimen? Willkommen auf der Porsche Kitchen Party, der wahrscheinlich ungezwungensten Art, Sterneküche zu geniessen. Aber genau deswegen auch eine der aufregendsten.

Der Küchen-Event, der den Auftakt zum 31. St. Moritz Gourmet Festival vom 27. Januar bis 1. Februar 2025 bildet, geniesst längst Kultstatus – entsprechend schnell waren die Tickets ausverkauft. Sämtliche Gastköche, die ihre Kunstfertigkeit im Verlauf der Woche in den Festival-Partnerhotels unter Beweis stellen, kreieren und servieren



hier eine Kostprobe ihres Könnens. Als Gast steht man mit ihnen am Herd, erlebt sie beim Filetieren, Dämpfen, Marinieren oder Verfeinern und kann sie über den Trubel und Lärm hinweg auch mal in ein Gespräch verwickeln.

Wie bei keiner anderen Ausgabe der Festivalgeschichte wähnt man sich 2025 ausserdem am Puls der Zeit. Wurden zum 30-Jahre-Jubiläum 2024 ausschliesslich 3-Sterne-Köche aufgeboten, stehen diesmal unter dem Motto «New Culinary Lifestyle» innovative, aufstrebende Köche im Fokus, die teilweise auch mit schillernden Biografien aufwarten.

Wie der gebürtige Schwede Fredrik Berselius, der sich nach einer Modelkarriere als Auto-didakt der Nordic Cuisine zuwandte und in seinem 2012 in Brooklyn eröffneten Restaurant Aska (Schwedisch für «Asche») zwei Michelin-Sterne erkochte. Oder Nicolas Decloedt, der früher Kunst fotografierte, ehe er mit seiner Partnerin Caroline Baerten im «Humus x Hortense» in Brüssel die rein

pflanzliche, hypersaisonale und regionale Zero-Waste-Küche zur Kunstform erhob.

Überhaupt wird Nachhaltigkeit grossgeschrieben, wenn mehr als die Hälfte der eingeladenen Köche einen grünen Michelin-Stern aufweist. Darunter auch der einzige Schweizer im Line-up, Nicolas Darnauguilhern vom La Pinte des Mossettes in Cerniat, der für seine Leidenschaft, die lokale Landschaft auf den Teller zu bringen, sogar mit dem Titel «Green Chef of the Year 2025» geehrt wurde.

Das Gericht, mit dem er sich an der Porsche Kitchen Party präsentiert, zeugt aber nicht nur von Respekt für die Natur, sondern auch von einer Gabe, geschmacklich zu überraschen. Von seinem «Gâteau de céleri rave» muss ich zweimal kosten, bevor ich mich entscheiden kann, ob ich auch noch einen dritten essen würde. (Ja, würde ich, stünde er nicht in Konkurrenz zur legendären Pâtisserie von Stefan Gerber, die in den Farben ikonischer Porsche Lackierungen bereitstehen.)

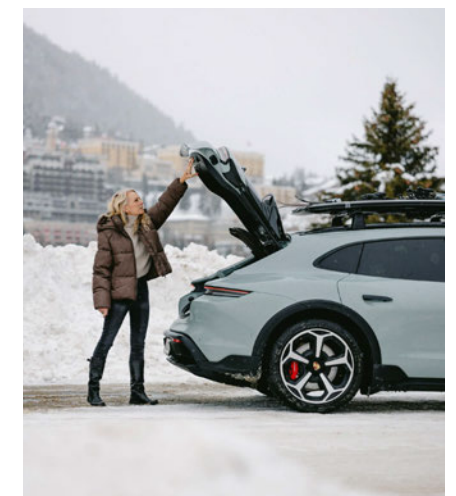
Doch nicht nur im Dessertraum ist der Sportwagenbauer präsent. Seit 2020 engagiert sich Porsche als offizieller Titel- und Car-Sponsor des renommierten St. Moritz Gourmet Festivals und übernimmt bei Formaten wie der Porsche Gourmet Safari oder neuen Porsche Lunch Safari eine aktive Rolle.

Auf dieser kulinarischen Expedition wird jeder Gang von einem anderen Spitzenkoch in einem anderen Hotelrestaurant serviert, zu denen die Gäste in exklusiven Porsche Fahrzeugen chauffiert werden. Holger Germann, Geschäftsführer von Porsche Schweiz, der als Gast bei der Kitchen Party teilnimmt, freut sich über die Partnerschaft zwischen der Automarke und dem Festival. Beiden gelänge es schliesslich, «etwas, das wir in unserem täglichen Leben haben, auf ein neues Level» zu heben.

Auf ein neues Level gehoben wird nach Mitternacht denn auch die Lautstärke. Die Teller sind abgeräumt, die meisten Köche von ihren weissen Jacken befreit und sichtlich erschöpft, aber erleichtert bei der After-Party im King's Social House unter den Gästen. Für Unterhaltungen ist es zu laut, aber die zufriedenen Gesichter und die ausgelassene Stimmung sprechen für sich. Es ist der perfekte Start in eine Festivalwoche, in der es noch viel zu entdecken gibt – von neuen

Lifestyle-Events mit Getränken im Mittelpunkt bis hin zur finalen Dinner-Show, bei der Gerichte aller Gastköche mit einer Performance aus Kunst, Musik und Tanz inszeniert werden.

Oder sollte ich sagen: zu entdecken gäbe? Für mich geht es am nächsten Tag wieder ins Flachland, zurück zu Null-Sterne-Kost, um die ich mich ohne DJ-Begleitung selbst kümmern muss. Ein Trost sind mir der zur Verfügung gestellte Porsche Taycan 4S Cross Turismo, die wunderbaren Serpentine des Julierpasses und als kleines Extra, sozusagen als Mignardise eine nahezu verkehrsfreie Strasse im Schnee. Die Temperatur im Innenraum ist angenehm, der Platz grosszügig und die Stille dank Elektroantrieb so vollkommen, dass mir zwei Gedanken kommen, die ich im Partylärm überhört hatte: Wie unglaublich ist es bitte, inmitten einer traumhaft schönen Berglandschaft so viele Sterneköche aufs Mal entdecken zu dürfen? Und wann sind die Tickets für 2026 online?



Nina Tremi wuchs in Südkorea und Singapur auf, ehe sie mit 16 Jahren in die Schweiz zog. Als Kind spielte sie lieber mit Autos als mit Puppen – entsprechend zog es sie nach ihrem Publizistik- und Soziologiestudium an der Universität Zürich sowie einigen Jahren als Werbetexterin in den Automobil-Journalismus.

You dream it. We build it. Wie Porsche Träume zum Leben erweckt.

Stellen Sie sich vor, Ihr Auto erzählt Ihre Geschichte – genau das macht die Porsche Exclusive Manufaktur möglich. Hier werden aus Träumen greifbare Realität, mit Liebe zum Detail und meisterhafter Handarbeit. Christian Heck, Exclusive Consultant bei der Porsche Schweiz AG, erklärt, wie Individualität und Leidenschaft das möglich machen.



Herr Heck, was bedeutet «Exclusive Consultant». Was ist genau Ihr Job?

In meiner Rolle als Consultant habe ich eine Brückenfunktion zwischen der Exclusive Manufaktur in Stuttgart und unseren Schweizer Kundinnen und Kunden, die sich ihren Traum vom individuellen Porsche erfüllen möchten. Zudem berate ich unsere Porsche Zentren und koordine die verschiedenen Sonderwunsch-Projekte. Während der vergangenen 20 Jahre war ich selbst in der Manufaktur tätig und kenne die Komplexität, die hinter solchen Projekten steckt. Das hilft enorm. Ausserdem entwickle ich das Thema Sonderwunsch weiter, das bisher nur sehr eingeschränkt verfügbar war. Davor habe ich fast 20 Jahre in der Exclusive Manufaktur in Stuttgart gearbeitet, was mir sehr dabei hilft, komplexe Fragen schnell zu klären.

Vielleicht müssen wir es an dieser Stelle nochmal für alle klären, die es nicht wissen: Was ist die Exclusive Manufaktur von Porsche überhaupt?

Sie ist ein Bereich der Porsche AG und konzentriert sich auf Fahrzeugveredelung und -individualisierung. Wir schaffen massgeschneiderte Fahrzeuge, die den Lifestyle und die Persönlichkeit unserer Kundinnen und Kunden widerspiegeln. Unsere Arbeit ist das Gegenteil von Standardisierung und basiert auf Handarbeit, um einzigartige Ergebnisse zu erzielen.

Seit wann gibt es die Manufaktur?

Sonderwünsche gab es bei Porsche schon beim ersten Porsche, dem 356. Ursprünglich wurden während der Zwischensaison

Motorsport-Mechaniker eingesetzt, um Spezialanfertigungen zu realisieren. Diese wurden schon damals als «Sonderwunsch» bezeichnet. Mit zunehmendem Kundenbedürfnis nach Individualisierung wuchs der Bereich weiter und wurde schliesslich zur Exclusive Manufaktur.

Wie läuft der Prozess ab, wenn eine Kundin oder ein Kunde etwas Besonderes möchte?

Viele informieren sich informieren sich zunächst über den Konfigurator oder Social Media, bevor sie ein Porsche Zentrum besuchen. Dort steht ihnen bestens geschultes Verkaufspersonal zur Seite. Bei besonders individuellen Ideen komme ich ins Spiel – etwa wenn es um ausgefallene Farbkombinationen geht. Für umfangreichere Personalisierungen wie zum Beispiel die Integration eines Familienwappens kommt dann auch ein Team für Sonderwünsche zum Einsatz: «You dream it. We build it.»

Kann ich als Kundin oder Kunde jedes Modell individualisieren lassen?

Ja, für jede Modellreihe gibt es ein umfangreiches Angebot an Exclusive Manufaktur Optionen. In Summe sind es über 700. Das ergibt eine nahezu unendliche Vielfalt an Kombinationen, die ein einzigartiges Fahrzeug ermöglichen.

Welche Materialien verwendet die Exclusive Manufaktur dabei?

Im Innenraum spielt Leder eine zentrale Rolle. Auch Holz, Carbon, Aluminium und weitere Materialien wie Race-Tex sind populär. Diese Vielfalt erlaubt es, jedes Auto individuell zu gestalten. Im Exterieur wird der Kreativität insbesondere über die Lackierung Ausdruck verliehen.

Das heisst vermutlich, dass Handarbeit in der Manufaktur eine zentrale Rolle spielt?

Absolut. Handarbeit ist essenziell, da viele Bauteile filigran sind oder unterschiedliche Ausprägungen haben, wie zum Beispiel Leder. Zudem bieten die kleinen Stückzahlen keine Basis für maschinelle Fertigung. Unsere Sattler sorgen für perfekte Ergebnisse.

Es sind nun immer wieder zwei Begriffe gefallen: «Individualisierung» und «Personalisierung».

Was ist der Unterschied?

Individualisierung umfasst Farb- und Materialkombinationen, die man bei

der Fahrzeugkonfiguration zusammenstellen kann. Etwa so, wie wenn man sein Outfit zusammenstellt und verschiedene Kleidungsstücke kombiniert. Personalisierung geht tiefer. Hier sprechen wir zum Beispiel von persönlichen Texten wie Initialen oder Botschaften auf Bauteilen wie den Türeinstiegsblenden.

Haben Sie hier ein ausgefallenes Beispiel zur Hand?

Ein Kunde hier in der Schweiz hat sich bei seinem Konzept von Elementen aus seinem Youngtimer Porsche und seinem Sportboot inspirieren lassen. Die ganz persönliche Note hat er durch eine Prägung seines Familienwappens und seiner Unterschrift eingebracht. Damit hat er ein persönliches Unikat erschaffen.

Das hört sich für mich so an, als gäbe es kaum Grenzen, was eine Individualisierung oder Personalisierung anbelangt.

Zumindest wenige. Grenzen gibt es erst bei technischen Komponenten wie Aerodynamik oder bei sicherheitsrelevanten Aspekten. Für unsere Unikate haben wir denselben Anspruch an technischer Perfektion und Sicherheit, wie an unsere Serienfahrzeuge. Zudem haben wir ethische Grundsätze, an die wir uns stets halten.

Hat die Digitalisierung eigentlich Einfluss auf die Exclusive Manufaktur?

Auf jeden Fall! Wir versuchen immer neue Technologien mit Handarbeit zu kombinieren. 3D-Drucker oder modernste Lasertechnik ermöglichen uns, Bauteile oder Werkzeug

präzise zu fertigen, beispielsweise individuelle Prägestempel oder Fahrzeugschlüssel. Diese Innovationen bereichern unser Angebot und lassen sich hervorragend mit Handarbeit kombinieren.

Und wo sehen Sie die Zukunft der Exclusive Manufaktur?

Das Bedürfnis nach Individualisierung ist während der vergangenen Jahre merklich angestiegen. Nicht zuletzt wird diese Entwicklung durch soziale Netzwerke getrieben, auf denen Autos gerne inszeniert werden. Dieser Trend wird meiner Einschätzung nach weiter wachsen.

Was fasziniert Sie persönlich an der Exclusive Manufaktur?

Die Vielfalt und Kreativität der Kundenideen sind beeindruckend. Faszinierend ist, wie sich aus einer Plattform wie dem 911 sowohl ein puristischer Sportwagen mit Rennstrecken-DNA als auch ein eleganter Gran Turismo für genussvolle Fahrten gestalten lässt. Die Möglichkeiten sind nahezu endlos und jede Konfiguration ist ein Ausdruck der individuellen Persönlichkeit.

Und zum Schluss noch: Was wäre Ihr absolutes Highlight?

Es wäre spannend, ein Auto für Roger Federer zu gestalten, da er in meinen Augen einen guten Stil hat. Die Zusammenarbeit mit Kundinnen und Kunden ist immer inspirierend und macht grossen Spass. Besonders in der Schweiz beeindruckt mich die Freundlichkeit, Offenheit und Begeisterung.

Wir schaffen
massgeschneiderte Fahrzeuge,
die den Lifestyle und
die Persönlichkeit unserer
Kundinnen und Kunden
widerspiegeln.

Pure Liebe zum Detail – der neue 911 Carrera T

Der 911 Carrera T ist ein weiterer Höhepunkt in der Modellpalette von Porsche. Ausgestattet mit einem 6-Gang-Schaltgetriebe, einem 6-Zylinder-Biturbo-Boxermotor sowie einem besonderen Fokus auf Sportlichkeit transportiert das neue Modell das beliebte Touring-Prinzip hervorragend in die nächste Generation.

Neben dem Entfall der Rücksitzanlage und der reduzierten Dämmung tragen die Leichtbau- und Geräuschschutzverglasung sowie das klassische manuelle 6-Gang-Schaltgetriebe zum geringen Gewicht bei. Der neue 911 Carrera T spart damit 30 kg im Vergleich zum 911 Carrera und ist mit nur 1'490 kg der leichteste Carrera der aktuellen Modellreihe. Durch die reduzierte Dämmung des Innenraums kann der Sound des 6-Zylinder-

Boxermotors beim Fahren noch markanter wahrgenommen werden. Zudem ist die beliebte Sportabgasanlage im neuen 911 Carrera T Modell bereits Serie, womit das Angebot für alle Sound-Begeisterten perfekt abgerundet wird.

Das serienmässige PASM Sportfahrwerk (Porsche Active Suspension Management) ist T-spezifisch straff abgestimmt und bietet mit 10 mm Tieferlegung im Vergleich zum 911 Carrera eine spürbar sportliche Abstimmung und Optik. Um das puristische Fahrgefühl und die sportlichen Kurveneigenschaften nochmals zu steigern, ist erstmals auch die Hinterachslenkung serienmässig an Bord, die die Agilität im niedrigen Geschwindigkeitsbereich deutlich steigert. Bei hohen Geschwindigkeiten sorgt sie für eine hohe Stabilität.

Weitere spezifische Ausstattungsmerkmale und Designhighlights im Interieur und Exterieur verleihen dem 911 Carrera T zudem seinen besonderen Charakter. Die exklusiv für die 911 Carrera T Modelle optional erhältlichen Exterieur- und Interieur-Pakete schärfen das sportlich puristische Design mit zahlreichen Akzenten und Kontrasten in Enzianblau und unterstreichen den eigenständigen Charakter des 911 Carrera T damit zusätzlich.

Ob als klassisches Coupé oder sportliches Cabrio – der neue Carrera T: Das heisst Fahrspass in seiner reinsten Form. Der neue 911 Carrera T vereint mit seinem Purismus, seinem 6-Zylinder-Boxermotor und dem knackig übersetzten 6-Gang-Schaltgetriebe eine aussergewöhnliche Bandbreite aus Purismus, Agilität und emotionalem Fahrspass.

Der neue 911 Carrera S – The one and always

Der neue 911 Carrera S erweitert die Modellreihe um ein attraktives Modell, das die perfekte Balance zwischen Sportlichkeit und Komfort darstellt. Coupé und Cabriolet überzeugen mit einer erweiterten Serienausstattung und gesteigerter Leistung gegenüber dem Vorgänger.

Der optimierte Sechszylinder-Boxermotor mit Biturbo-Aufladung leistet nun 353 kW (480 PS). Das entspricht einer Leistungssteigerung von 22 kW (30 PS) gegenüber dem Vorgängermodell. Der neue 911 Carrera S beschleunigt in 3,3 Sekunden von 0 auf 100 km/h und ist damit 0,2 Sekunden schneller als das Vorgängermodell.

Im Mittelpunkt der Weiterentwicklung des 3,0-Liter-Sechszylinder-Boxermotors stand neben der Leistungssteigerung auch die Emissionsreduzierung. Diese wurde unter anderem durch eine optimierte Ladeluftkühlung erreicht, die aus den 911 Turbo Modellen des Vorgängers übernommen wurde. Die zwei leistungsstarken Turbolader wurden aus den GTS Modellen des Vorgängers übernommen. Im Exterieur differenziert sich der neue 911 Carrera S innerhalb der Modellpalette insbesondere durch die neuen, serienmässigen 20-/21-Zoll Carrera S Räder, die roten Bremssättel sowie den in lightsilver gehaltenen «911 Carrera S» Schriftzug am Heck. Zur erweiterten Serienausstattung zählt unter anderem die Sportabgasanlage und das

Lederpaket in Schwarz, das dem Interieur eine nochmals gesteigerte Wertigkeit verleiht.

Ob klassisches Coupé oder offenes Cabriolet – der neue 911 Carrera S überzeugt auf ganzer Linie mit einer hochwertigen und umfassend sportlichen Serienausstattung sowie beeindruckenden Performance-Werten.



911 CARRERA T

290 kW (394 PS) Leistung

7'500 max. Drehzahl (1/min)

4,5 s 0–100 km/h (bei Launch Control)

251–238 CO₂ g/km (WLTP kombiniert)

11,1–10,5 l/100 km (WLTP kombiniert)

G Effizienzklasse

10 mm

6-Gang-Schaltgetriebe

TIEFERLEGUNG PASM SPORTFAHRWERK

MIT ZWEISCHEIBENKUPPLUNG

911 CARRERA S

353 kW (480 PS) Leistung

7'500 Max. Drehzahl (1/min)

530 Nm Max. Drehmoment

3,3 s 0–100 km/h (bei Launch Control)

10,9–10,3 l Verbrauch kombiniert (l/km)

246–233 CO₂ kombiniert (g/km)

G Effizienzklasse

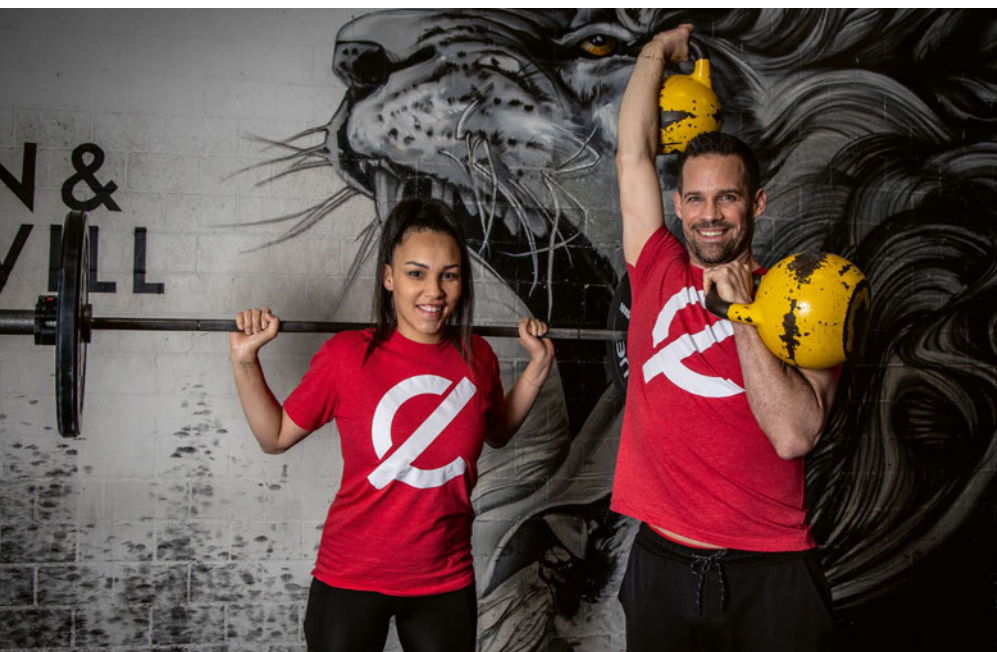
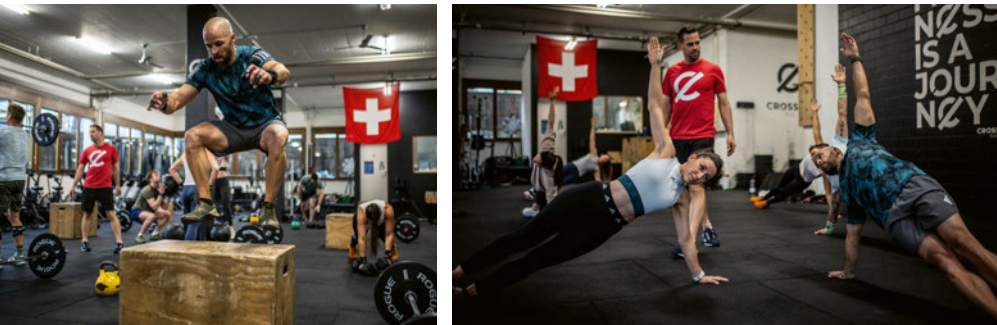
20-/21-Zoll

22 kW (30 PS)

CARRERA S RÄDER

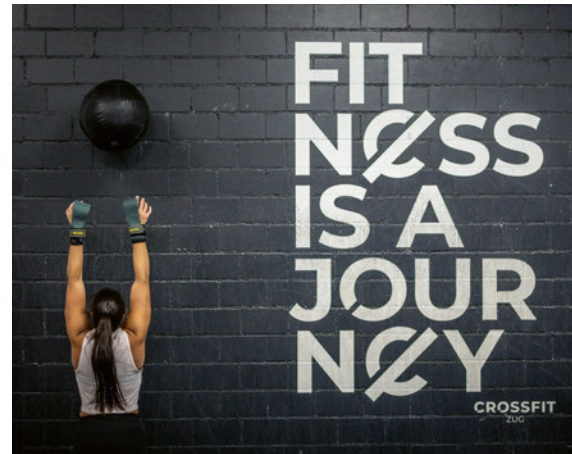
LEISTUNGSSTEIGERUNG

Den Grenzbereich erweitern: das Porsche Zentrum Zug kooperiert mit CrossFit Zug



Angie und Stefan Müller, die beiden
Owner des CrossFit Zug

Mit bester Performance den Grenzbereich erweitern? Dafür stehen sowohl das Porsche Zentrum Zug als auch CrossFit Zug. Beste Voraussetzungen also für eine sportliche Kooperation, in der es vor allem um eines geht: gemeinsam mit viel Spass neue sportliche Ziele zu erreichen. Auf Asphalt und natürlich auch in der CrossFit-Box. Porsche Zentrum Zug Kundschaft und die Mitglieder von CrossFit Zug dürfen sich ab Januar 2025 also über eine starke Kooperation freuen, die viele spannende gemeinsame Highlights und sportliche Herausforderungen verspricht.



Denn nicht nur in der Welt von Porsche steht Performance an erster Stelle. Auch in der Trainingsphilosophie von CrossFit Zug spiegelt sich dieser Antrieb wider. Die Kooperation ist also eine involvierende Aufforderung an alle Sportbegeisterten und Autofans, ihre Komfortzone zu verlassen und ihre Ziele konsequent zu verfolgen – sowohl im Training als auch hinter dem Steuer. Worauf sich die Sportlerinnen und Sportler und Porsche Fans auf dem Weg zu mehr Performance freuen dürfen? Spannende Challenges, tolle Aktionen und exklusive Angebote.

So wird es etwa eine spezielle Porsche Challenge geben, bei der auf dem Bike, Ruder oder auf Ski-Ergometern Kilometer gesammelt werden und gegen Goodies im Porsche Zentrum eingelöst werden können. Zudem sind Events mit Expertinnen und Experten für Coachings im Porsche Zentrum Zug und im CrossFit Zug ebenso in Planung wie Teamchallenges. Die Details können wir an dieser Stelle noch nicht verraten, aber eines ist bereits jetzt klar: Performance ist ebenso garantiert wie jede Menge sportlicher Spass. Sie dürfen also gespannt sein. Denn das Porsche Zentrum Zug hält Sie ganz sicher auf dem Laufenden.

The Dining Room: ein Jahr nach der Eröffnung – ein Blick hinter die Kulissen

Im Oktober 2023 eröffneten die jungen Gastronomen Johanna Hagen und Christopher Knippschild das Restaurant The Dining Room in Cham – ein Konzept, das innerhalb eines Jahres eine bemerkenswerte Erfolgsgeschichte schrieb. Mit einer modernen Küche, die klassische Zutaten kreativ neu interpretiert, und einer klaren Ausrichtung auf Nähe zum Gast, zog das Restaurant schnell die Aufmerksamkeit auf sich. Bereits nach einem Jahr erhielt The Dining Room bedeutende Auszeichnungen, darunter den Michelin-Stern 2024, sowie Anerkennungen von Gault-Millau und Falstaff.

Das Konzept: kulinarische Nähe und Innovation im Chef's Table-Format

Das Herzstück des Konzepts ist die offene Küche, die den Gästen einen direkten Einblick in den Kochprozess gewährt. Das Chef's Table-Format schafft eine besondere Atmosphäre, bei der die Gäste nicht nur die Speisen geniessen, sondern auch Teil des kulinarischen Erlebnisses werden. In einer gemütlichen Wohnzimmeratmosphäre gelingt es den Eigentümern, Johanna und Chris, ihren Gästen einen persönlichen Service zu bieten, der das Gefühl vermittelt, in einem exklusiven, privaten Raum zu speisen.

Die Speisekarte umfasst ein kreatives 5-Gang-Menü, das regelmässig wechselt und immer wieder neue, überraschende Aromen und Kompositionen präsentiert. Diese Flexibilität und der Fokus auf frische, regionale Zutaten sorgen für immer wieder neue kulinarische Entdeckungen.



The Dining Room
Brunnmatt 16
6330 Cham
www.the-dining-room.ch

Kulinarische Events und exklusive Erlebnisse

Neben dem festen Menü organisiert The Dining Room regelmässig kulinarische Events, bei denen spezifische Themen und Zutaten im Mittelpunkt stehen. Ob Trüffel, Kaviar, Spargel oder Wild – bei diesen Events können die Gäste aussergewöhnliche Zutaten entdecken und neue Geschmackserlebnisse geniessen. Auch Kochkurse gehören zum Programm, bei denen Interessierte die Geheimnisse der gehobenen Küche erlernen können.

Für besondere Anlässe bietet das Restaurant massgeschneiderte exklusive Erlebnisse, die von privaten Feiern bis zu Business-Events reichen. Jeder Anlass wird individuell gestaltet, sodass die Gäste ein einzigartiges und unvergessliches Erlebnis geniessen können.

Ein Team – zwei Personen: Johanna und Christopher

Das Besondere an The Dining Room ist, dass das gesamte Team nur aus einem Duo, Johanna Hagen und Christopher Knippschild, besteht. Als leidenschaftliche Gastronomen setzen sie ihre Vision gemeinsam um und kreieren jedes Detail von Hand. Diese enge Zusammenarbeit ermöglicht es ihnen, eine sehr persönliche Atmosphäre zu schaffen und jedes kulinarische Erlebnis auf höchstem Niveau zu gestalten. Es ist diese einzigartige Kombination aus Kreativität, Hingabe und Präzision, die den Charme von The Dining Room ausmacht.

Auszeichnungen und Anerkennung

Die Auszeichnungen, die The Dining Room



in nur einem Jahr erhalten hat, sind ein Beweis für die hohe Qualität der Arbeit von Johanna und Christopher. Der Michelin-Stern, sowie die Anerkennungen von Gault-Millau und Falstaff, sind nicht nur eine Bestätigung für die kulinarische Exzellenz, sondern auch für die Leidenschaft und Präzision, die in jeder Speise stecken. Diese Auszeichnungen verdeutlichen die Expertise des Duos und deren unermüdliches Streben, ihren Gästen immer wieder ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Fahrspass, Genuss und Performance

Pulsbeschleunigung und Bauchkribbeln sind ganz sicher garantiert. Denn in den kommenden Monaten warten wieder viele aufregende Events und Veranstaltungen im Zeichen von Fahrspass, Genuss und Performance auf Sie. Freuen Sie sich auf unvergessliche Erlebnisse – viele weitere Events werden noch folgen.

ACE CAFÉ LUZERN MEETS
PORSCHE ZENTRUM ZUG
17.05.2025



SWISS CLASSIC WORLD LUZERN
30.05.–01.06.
2025

CLASSIC CARS & COFFEE IM
PORSCHE ZENTRUM ZUG
MIT FAHRT ZUR
SWISS CLASSIC WORLD
31.05.2025



ZUGER SPRINGKONKURRENZ
05.–09.06.2025



JAZZ NIGHT ZUG
21.–22.08.2025



CLASSIC CARS & COFFEE IM
PORSCHE ZENTRUM ZUG
27.09.2025



ACE CAFÉ LUZERN MEETS
PORSCHE ZENTRUM ZUG
30.08.2025

Ihr Ansprechpartner:
Raffael Wild
Leiter Marketing & Customer Experience
raffael.wild@porsche-zug.ch
+41 41 749 09 05

Mehr Events finden Sie
auf unserer Website



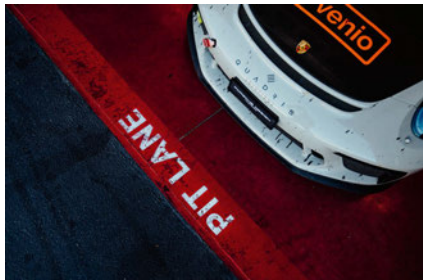
Begleiten Sie uns 2025 auf die Rennstrecke

Jedes einzelne Porsche Modell hat seine Wurzeln auf der Rennstrecke. Ein Ort, der alles vereint, was Sportwagenherzen höherschlagen lässt. Und wer wie Porsche seit mehr als 60 Jahren an Rennen teilnimmt, hat schon viel gesehen. Ruhmreiche Siege und schmerzvolle Niederlagen. Aber vor allem: jede Menge Geschichte und Geschichten. Denn es sind die Emotionen, die Porsche mit dem Thema Motorsport verbinden und die auch wir mit unseren Kundinnen und Kunden teilen wollen.

MUGELLO
Introduction to Racetrack und freies Training
17.–19.09.2025



RED BULL RING
Introduction to Racetrack und freies Training
21.–23.05.2025



IMOLA
Introduction to Racetrack und freies Training
19.–21.06.2025



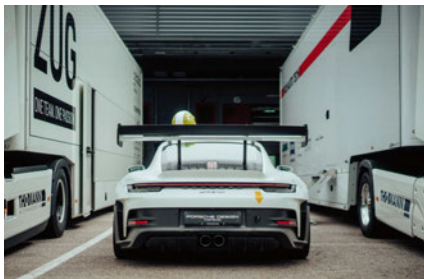
HOCKENHEIM DRIVING
EXPERIENCE
Erlebnis Porsche Performance freies Training
06.–07.10.2025



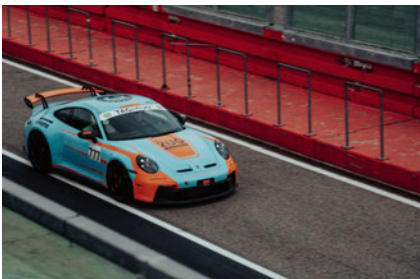
FRANCIACORTA DRIVING
EXPERIENCE
Erlebnis Porsche Performance
05.–06.06.2025



MONZA
Introduction to Racetrack
und freies Training
16.–18.07.2025



MISANO
Introduction to Racetrack
und freies Training
15.–17.10.2025



Als Ansprechpartner und für Ihre Anmeldung steht Ihnen Pascal Godel per E-Mail an motorsport@porsche-zug.ch oder telefonisch unter +41 41 749 09 23 zur Verfügung.

Wir freuen uns auf adrenalingeladene Tage auf dem Racetrack mit Ihnen.

Auf der Suche nach dem Traum Porsche?



Classic



Occasionen



Neuwagen

Ganz einfach online: entdecken, verlieben, losfahren.

Die Faszination Sportwagen hat ein neues Zuhause

Das Porsche Zentrum Zug investiert in die Zukunft



Marke Porsche wider. Ein weiteres Highlight des Umbaus war die Installation einer Photovoltaikanlage auf dem Dach, die jährlich rund 300'000 kWh an erneuerbarer Energie produziert. Die restliche Energieversorgung ist mit Grünstrom aus 100% Wasserkraft sichergestellt. Im Spätherbst 2024 wurden dann noch die Autowaschanlage montiert und die Arbeiten an der Auffahrt zum Karosserie- und Lackzentrum beendet und das Projekt abgeschlossen.

Der Umbau des Porsche Zentrum Zug zur modernen Porsche Destination mit allen Dienstleistungen unter einem Dach ist fertiggestellt.

Der gewohnte Anblick des Porsche Zentrum Zug hat sich in den vergangenen Monaten stark verändert. Nicht ohne Grund: Hier ist mit umfangreichen Veränderungen im Innen- und Aussenbereich die neue Destination Porsche entstanden.

Denn ganz Porsche typisch gehört der Blick nach vorne in Rotkreuz einfach dazu. So wurde das Porsche Zentrum Zug umgebaut, um den Kundinnen und Kunden auch in Zukunft die bestmögliche Performance bieten zu können. Mit einem völlig neuen Gesamtkonzept und in einer weltweit neuen Corporate Architecture ist in den letzten Monaten das Porsche Zentrum der Zukunft entstanden. Es bietet viel Raum für Porsche Träume und Emotionen – denn in der neuen Destination steht das Kundenerlebnis im Mittelpunkt.

Da solch grosse bauliche Veränderungen Zeit brauchen, erfolgten die Umbauarbeiten zwar nicht von heute auf morgen, aber in Porsche typischer Bestzeit erledigt. Im Juli 2023 wurde gestartet und im November 2024 war der Umbau bereits fertiggestellt.

Der Umbau ging dabei in mehreren Phasen über die Bühne – so konnten die Porsche Mitarbeitenden weiter wie gewohnt für die Kundschaft da sein. In einer ersten Phase wurden im letzten Jahr der Showroom und der Empfangsbereich umgebaut und die Galerie erweitert. Die nächste Phase umfasste die Erstellung von zwei zusätzlichen Stockwerken auf dem bisherigen Gebäude und eine neue Fassade. Die beiden Stockwerken werden in Zukunft mehr Parkflächen bieten sowie ein topmodernes state-of-the-art Karosserie-, Lack- und Car-Cosmetic-Zentrum beherbergen. Und die neue Fassade sagt schon auf den ersten Blick: willkommen. Denn sie öffnet sich zum Besuchenden und spiegelt zudem die Dynamik und Eleganz der

Roberto De Prisco, Geschäftsführer des Porsche Zentrum Zug, zum Umbau: «Ziel war es, mit der Destination Porsche ein noch besseres, ganzheitliches Kundenerlebnis zu schaffen und einen Treffpunkt für die Porsche Community in der Zentralschweiz zu bieten. Das ist gelungen. Denn mit dem Umbau des Porsche Zentrum zur innovativen Destination Porsche bietet das Porsche Zentrum Zug seinen Kundinnen und Kunden in Zukunft viel Platz für ein völlig neues Markenerlebnis. Hier wird der physische Raum mit der digitalen Welt verbunden. Hier treffen Inspiration und Kommunikation aufeinander. Hier stehen wie gewohnt einzigartige Sportwagen, neueste Technologien, hochmoderne Konzepte und innovative Serviceangebote im Fokus. Aber vor allem geht es um eines: die Kunden und Kundinnen.»

Partner des Porsche Zentrum Zug

«Wenn dein Kind an Krebs erkrankt,
steht die Welt ganz plötzlich still und
alles ist anders. Es zieht einem
den Boden unter den Füßen weg ...»

BETROFFENE MUTTER



Seit 1995 unterstützt die Kinderkrebshilfe Zentralschweiz krebsbetroffene Kinder und deren Familien finanziell und immateriell. Sie leistet wichtige finanzielle Beiträge an ungedeckten Krankheits- und Therapiekosten, Fahrspesen, Parkkarten und entlastet damit die betroffenen Familien in besonders schwierigen Zeiten.

Für Kinder, die stationär behandelt werden, bietet sie eine grosse Bastel- und Spielbox und persönliche «Kraftpäckli» an, um eine kleine Freude zu bereiten und etwas Abwechslung in den intensiven Spitalalltag zu bringen.

Mit Blick in die Zukunft finanziert die Kinderkrebshilfe Zentralschweiz für die Kinderonkologie den Bau eines Aufenthaltsraums mit Küche und Terrasse im neuen Kinderspital in Luzern. Er soll den kleinen und grossen Kämpferinnen und Kämpfern als Rückzugs- und Gemeinschaftsort dienen.

Das abwechslungsreiche Jahresprogramm bietet den betroffenen Kindern, ihren Eltern und Geschwistern Zugang zu unterschiedlichen Aktivitäten und Anlässen. Ob sportliche oder kulturelle Angebote, Vorträge oder gemeinsames Kochen und kreatives Gestalten – all das sind gute Möglichkeiten, sich kennenzulernen und auszutauschen.

Damit die Kinderkrebshilfe Zentralschweiz betroffene Familien entsprechend unterstützen kann, ist sie auf Spenden angewiesen. Mit diesen wird sorgsam und kostenbewusst umgegangen. Alle Vorstandsmitglieder, Mütter und Väter betroffener Kinder, engagieren sich ehrenamtlich. Es ist eine Herzensangelegenheit.

Die Kinderkrebshilfe Zentralschweiz feiert in diesem Jahr Jubiläum. Seit 30 Jahren wird Hilfe geleistet, wo sie dringend gebraucht wird – für leichte Momente – trotz allem.



Informieren Sie
sich unter:

