Dazzling Los Angeles

Plötzlich zieht es alle hin. Start-ups, Galeristen, Thinktanks, Spitzenköche. Die zweitgrösste Stadt der USA, einst gern als oberflächliche Traumfabrik abgetan, vibriert heute vor Lust, die Zukunft in die Hand zu nehmen.

Suddenly, everyone is flocking in: start-ups, galleries, think tanks, top-flight chefs. The second-largest city in the USA, once readily dismissed as a superficial dream factory, today throbs with the desire to take control of its future.

Text: Beatrice Schlag
Photos: Reto Guntli, Agi Simoes

Im Grove, der beliebtesten Mall Kaliforniens, kommen Kinogänger, Leseratten und Hungrige ebenso auf ihre Kosten wie Shopper. Im Dezember steht hier der grösste Weihnachtsbaum der Stadt.

The most popular mall in California, the Grove is a firm favourite with moviegoers, bookworms, hungry diners and dedicated shoppers alike. Every December, it plays host to the tallest Christmas tree in the city.

3959
STUDENT TRANSPORTATION OF AMERICA
STOP

I

IST LOS ANGELES NICHT SCHON IMMER EINZIGARTIG GEWESEN?
WASN'T LOS ANGELES ALWAYS UNIQUE?

Gegenwartskunst von Jasper Johns bis Jeff Koons: Seit Eröffnung von The Broad im vergangenen September stehen Besucher täglich Schlange, um Bilder und Skulpturen aus der Privatsammlung von Immobilienmilliardär und Philanthrop Eli Broad und seiner Frau Edith zu bewundern.

Contemporary art from Jasper Johns to Jeff Koons: since The Broad opened last September, visitors have been queuing every day to admire pictures and sculptures from the private collection of real estate billionaire and philanthropist Eli Broad and his wife Edith.

Keiner weiss genau, wann Los Angeles anfing, wieder hip zu sein. Begann es, als Stararchitekt Frank Gehry der Stadt mit der Walt Disney Concert Hall endlich zu einem Wahrzeichen verhalf, auf das sie stolz sein kann? Bisher gab es ja nur den schiefen weissen Schriftzug HOLLYWOOD am Hang in den Hügeln, den zwar die ganze Welt kennt, der aber nachts nicht einmal beleuchtet ist. Und der immer veralteter wirkte, seit amerikanische TV-Serien so gut sind, dass Hollywood nur noch selten mithalten kann. War es, als nach Facebook und YouTube auch Google beschloss, einen Sitz in Venice zu eröffnen? Und zwar nicht irgendwo, sondern in Frank Gehrys berühmtem Binoculars Building, um klarzustellen, dass auch Techies Sinn für Kultur haben. Und als der einstige Hippieort plötzlich von Start-up-Firmen überflutet wurde und auf dem Abbott Kinney Boulevard, der Hauptstrasse von Venice, statt Flipflops und Surfbrettern plötzlich T-Shirts aus Kaschmir und mundgeblasene Wassergläser angeboten wurden? Half es, dass man Chefin Nancy Silverton, in LA längst eine gefeierte Grösse, vor zwei Jahren zur herausragenden Köchin der USA kürte? Oder war entscheidend, dass inzwischen immer mehr Künstler und Galeristen Downtown Los Angeles bewohnen, was die Stadt für Kunstbeflissene interessant machte, die bisher nicht weiter westwärts als nach New York geblickt hatten?

Nobody really knows when Los Angeles started to be hip again. Did it begin when star architect Frank Gehry finally gave the city a landmark it could be proud of in the form of the Walt Disney Concert Hall? Before that, there had just been the misaligned white letters of the HOLLYWOOD sign up in the hills above the city – and while the whole world might recognise it, it's not even lit up at night. Plus it's been looking increasingly antiquated ever since American TV series have become so good that Hollywood can only rarely manage to hold its own against them. Was it when Google followed the example of Facebook and YouTube and decided to open an office in Venice? And to locate it not just anywhere, but in Frank Gehry's renowned Binoculars Building in order to make it plain that even techies have a sense of culture. Or when the erstwhile hippie hub suddenly became flooded with start-up companies and the stores on Abbott Kinney Boulevard, Venice's main drag, suddenly started selling cashmere T-shirts and handblown wineglasses instead of flip-flops and surf boards? Did it help that chef Nancy Silverton, long a celebrated figure in LA, received the USA's Outstanding Chef Award two years ago? Or was the deciding factor the increasing number of artists and gallery owners who now live in Downtown Los Angeles, making the city of interest to art lovers who had previously looked no further westward than New York?

DTLA UND SILICON BEACH

Es war vermutlich alles zusammen: ein ungeplanter gleichzeitiger Boom verschiedenster Richtungen, der Los Angeles ungemein attraktiv macht und dadurch noch mehr Künstler, Chefs, Investoren und Besucher anlockt. Die Angelenos und die Zugezogenen, die schon Jahrzehnte hier lebten, nahmen das alles etwas überrascht zur Kenntnis. Gut, das einst marode Downtown Los Angeles heisst jetzt DTLA und ist kaum wiederzuerkennen. Allein die Imbissstände im Grand Central Market sind die Fahrt nach DTLA wert. Venice, das viele nur noch Silicon Beach nennen, brummt vor Betriebsamkeit. Aber Mieten und Boutiquenpreise explodieren. Dass man sich den Lunch inzwischen von den Foodtrucks holen kann, die mittags vor jedem grösseren Bürogebäude stehen, ist zweifellos ein kulinarischer Fortschritt dem Sandwich gegenüber. Aber trotz all dem: Ist Los Angeles nicht schon immer einzigartig gewesen? Nirgendwo sonst konnte man sich an einem sonnigen Januarsonntag mit Badehose an den Strand legen und zu den schneebedeckten Bergen in der Ferne blinzeln. Oder in Big Bear Ski fahren gehen. Oder auf den Spuren des Rat Pack in der Wüstenoase Palm Springs golfen. «LA has it all», sagten sie hier schon vor Jahren.

KUNST, WOHIN MAN SIEHT

Im September letzten Jahres öffnete direkt neben Gehrys Disney Hall das The Broad seine Türen, ein Privatmuseum für Gegenwartskunst, finanziert von Milliardär Eli Broad. Im März eröffneten die weltweit renommierten Schweizer Galeristen Hauser & Wirth zusammen mit Paul Schimmel, Exkurator des MOCA (Museum of Contemporary Art in Los Angeles), in DTLA einen weitläufigen Galeriekomplex, den Kritiker schon vorab gepriesen hatten. Ziemlich genau dazwischen präsentiert sich das alte, riesige Petersen Automotive Museum mit neuer Fassade. Zugegeben, ein Monument des lauten Geschmacks. Über einer grellroten Fassade wölben sich kühn geschwungene Metallkurven. Ein Kritiker verglich den Bau mit einer zertretenen Red-Bull-Büchse. Alle fanden ihn scheusslich, aber kaum jemand wollte sich ernsthaft empören. Wie soll eine Stadt, die ums Auto gebaut ist, diesem ein diskretes Museum widmen? Zu den fröhlichsten Eigenschaften dieser Stadt gehört, dass sie nie vornehm scheinen wollte, obwohl sie das durchaus auch ist. Aber eben nicht nur.

DTLA AND SILICON BEACH

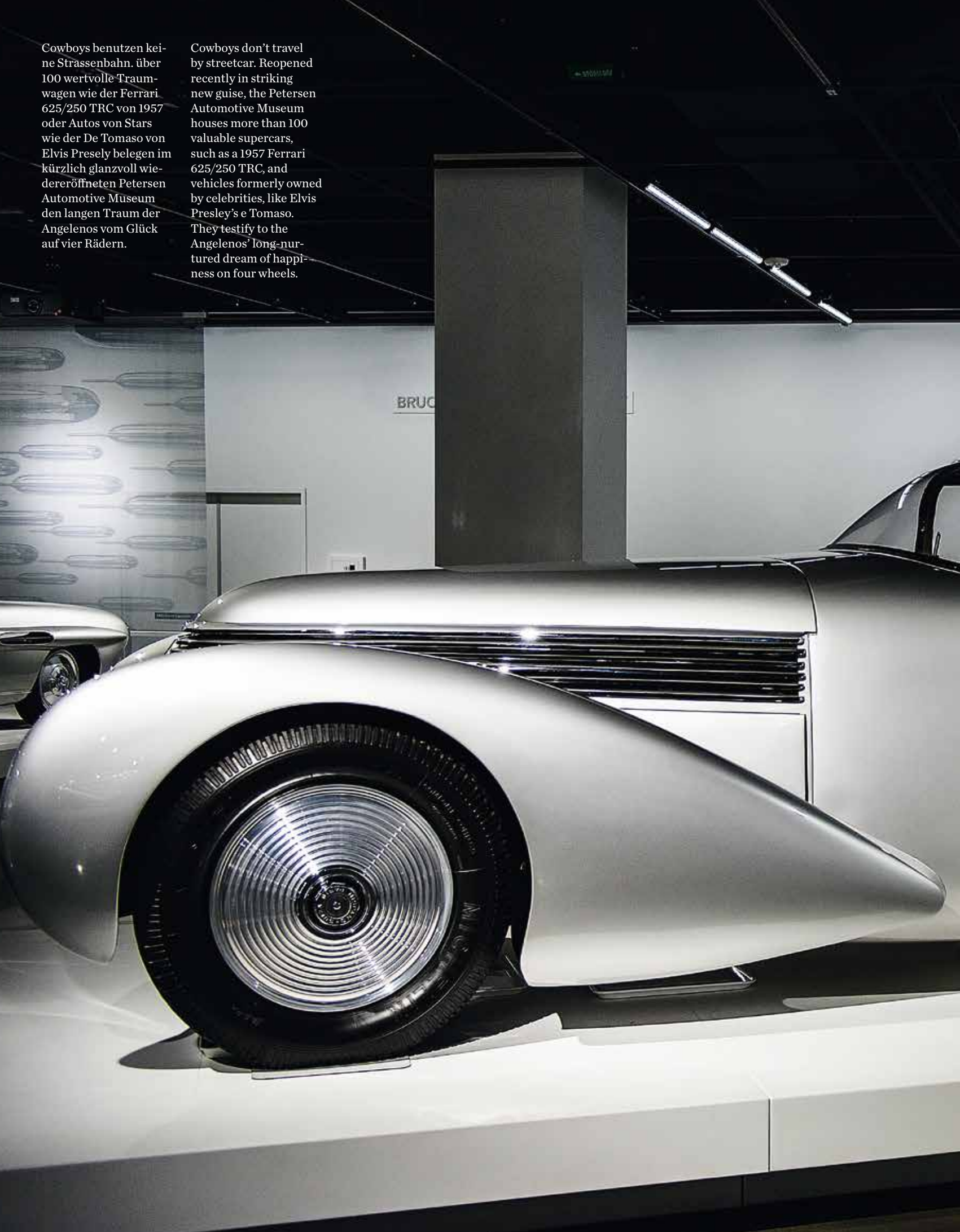
We believe it was a combination of all the above: an unplanned boom simultaneously occurring in a variety of areas which has made Los Angeles immensely attractive and thus a magnet to even more artists, chefs, investors and visitors. Both native Angelenos and incomers who have lived here for decades have been somewhat surprised by the development. The once ailing area of Downtown Los Angeles has been rebranded as DTLA and is virtually unrecognisable. The food vendors in Grand Central Market alone make a trip to DTLA worthwhile. Referred to by many as Silicon Beach, Venice is abuzz with activity – but rents and boutique prices are exploding. The fact you can now grab lunch from the food trucks parked outside every large office block at midday doubtless represents culinary progress when compared with the sandwiches of yore. But despite all this, wasn't Los Angeles always unique? Nowhere else could you lie on the beach in your swimsuit and soak up the rays on a Sunday in January while enjoying a view of snow-capped mountains in the distance. Or go skiing in Big Bear. Or follow in the footsteps of the Rat Pack and play golf in the desert oasis of Palm Springs. "LA has it all," is what they used to say here years ago.

ART IS EVERYWHERE

Last September, The Broad opened its doors right next to Gehry's Disney Hall: a private museum of contemporary art funded by billionaire Eli Broad. In March, the internationally acclaimed Hauser & Wirth gallery, in collaboration with Paul Schimmel, ex-curator of MOCA (Museum of Contemporary Art in Los Angeles), opened a sprawling new gallery complex in DTLA that already had critics raving even before its inauguration. Almost exactly between these two openings, the huge old Petersen Automotive Museum presented its new face to the world. Admittedly, this is a monument of strident taste: undulating curves of sheet metal bulge boldly out above its bright red façade creating what one critic compared to a crushed can of Red Bull. Everyone found it hideous, but hardly anyone could really get seriously up in arms about it. After all, how is a city that is constructed around the automobile going to dedicate to that vehicle a museum which is discreet? One of the city's most joyous characteristics is that it has never attempted to appear genteel, despite the fact that this is precisely what it also is – among all its many other attributes.

Maya Stojan lebt seit acht Jahren in Hollywood. Sie ist festes Ensemblemitglied der TV-Serien «Castle» und «S.H.I.E.L.D.». Dass sie von ihren Rollen leben kann, empfindet die Genferin, «als hätte ich den Jackpot geknackt».

Maya Stojan has been living in Hollywood for eight years. She is a recurring cast member in the TV series “Castle” and “S.H.I.E.L.D.”. The Geneva-born actress finds the fact that she can live from her roles is “as if I had won the jackpot”.



Cowboys benutzen keine Strassenbahn. über 100 wertvolle Traumwagen wie der Ferrari 625/250 TRC von 1957 oder Autos von Stars wie der De Tomaso von Elvis Presely belegen im kürzlich glanzvoll wiedereröffneten Petersen Automotive Museum den langen Traum der Angelenos vom Glück auf vier Rädern.

Cowboys don't travel by streetcar. Reopened recently in striking new guise, the Petersen Automotive Museum houses more than 100 valuable supercars, such as a 1957 Ferrari 625/250 TRC, and vehicles formerly owned by celebrities, like Elvis Presley's e Tomaso. They testify to the Angelenos' long-nurtured dream of happiness on four wheels.

Paul Schimmel, der ehemalige MOCA-Kurator und neue Vizepräsident von Hauser Wirth & Schimmel in Los Angeles, ist nicht überrascht über den Kunstboom. «Die grosse Veränderung der letzten 15 Jahre war die Globalisierung der Kunstwelt. Alles ist im Fluss, und LA ist ein idealer Hub.»

Paul Schimmel, former MOCA curator and new vice-president of Hauser Wirth & Schimmel in Los Angeles, is not at all surprised by the art boom. "The great change of the last 15 years has been the globalisation of the art world. Everything is in a state of flux and LA is an ideal hub."

FÜNF FRAGEN AN JONATHAN GOLD
FIVE QUESTIONS FOR JONATHAN GOLD

2007 erhielten Sie als erster Gastrokritiker der USA einen Pulitzer-Preis. Was unterscheidet Sie von anderen Food-Kritikern?
Der Pulitzer machte mich glücklich, weil er Gastrokritik als Kulturkritik anerkannte. Zu Kultur kann man viel schwadronieren. Aber man kann nicht über Essen lügen. Ein Frühstücksei ist entweder gut oder nicht. Essen ist meine Art, mehr über die Kultur und die Veränderungen von Los Angeles zu erfahren.

Warum sind Ihnen winzige Lokale von Indern, Usbeken oder Peruanern ebenso wichtig wie die teuren Restaurants der Stadt?
Weil es meine Mission ist, den Leuten die Angst vor ihren Nachbarn zu nehmen. Als Student besuchte ich jeden Ort des 25 Kilometer langen Pico Boulevard, wo jemand für Geld kochte. Auf Pico lebt eine Einwanderergruppe neben der andern. Ich lernte, dass es mexikanische Küche gar nicht gibt, dafür unzählige mexikanische Regionalküchen. Dasselbe gilt für die Herkunftsländer aller Einwanderer.

Warum wird Los Angeles inzwischen als kulinarisches Mekka der USA gefeiert?
Die zweite Generation der Einwanderer, die auch mit amerikanischer Esskultur vertraut ist, hat seit ein paar Jahren begonnen, die Küche ihrer Eltern mit der hiesigen zu kombinieren. Das sind die im Moment spannendsten Lokale der Stadt.

Welche würden Sie Besuchern empfehlen?
Das Lukshon in Culver City. Chef Sang Yoon lernte bei Spitzenköchen in Frankreich und bereitet die koreanische Küche seiner Vorfahren mit französischer Technik zu. Grossartig auch das Cassia in Santa Monica, wo Chef Bryant Ng französische Küche mit vietnamesischen Zutaten anreichert. Nicht zu vergessen die Foodtrucks. Die köstlichsten sind Wes Avilas Guerilla Tacos und Kogi von Truckpionier Roy Choi.

Was sollten Besucher in LA auf keinen Fall verpassen?
Das Museum of Jurassic Technology am Venice Boulevard. Es ist weltweit einzigartig, weil nur etwa die Hälfte der gezeigten Exponate authentisch sind. Der Rest ist Fake. Und niemand sagt Ihnen, was echt und was falsch ist. Ein surreales Erlebnis.

In 2007, you became the first food critic in the USA to be awarded a Pulitzer Prize. How do you differ from other food critics?
I was happy about the Pulitzer because the award recognised food criticism as cultural criticism. You can talk a lot of hot air about culture. But it's impossible to lie about food. A breakfast egg is either good or it isn't. Eating is my way of learning more about the culture of Los Angeles and the changes that are happening here.

Why do you find tiny eateries run by Indians, Uzbeks and Peruvians just as important as the city's expensive restaurants?
Because it's my mission to stop people being afraid of their neighbours. When I was a student, I visited every place cooking food along the 25-kilometre length of Pico Boulevard. There's one group of immigrants after another living on Pico. I learnt that there isn't any one single Mexican cuisine, but countless different Mexican regional cuisines. The same is true of all the countries the immigrants come from.

Why is Los Angeles nowadays being lauded as the culinary Mecca of the USA?
A few years back, the second generation of immigrants, who are also familiar with American food culture, began combining the food of their parents with local cooking. These are the most exciting places to eat in the city at the moment.

Where would you recommend visitors to go to eat?
The Lukshon in Culver City. The chef there – Sang Yoon – learnt his trade under some of the leading chefs in France and prepares the Korean dishes of his forefathers using French techniques. Another great place is Cassia in Santa Monica, where chef Bryant Ng enhances French food with Vietnamese ingredients. And we shouldn't forget the food trucks. The tastiest food comes from Wes Avila's Guerrilla Tacos and truck pioneer Roy Choi's Kogi.

What is a must for every visitor to LA?
The Museum of Jurassic Technology on Venice Boulevard. There's nothing like it anywhere else in the world because only about half the exhibits on display are authentic. The rest are fakes. And nobody tells you what's genuine and what's not. It's a surreal experience.

Jonathan Gold, Foodkritiker der «Los Angeles Times» und Buchautor («Counter Intelligence»), ist in LA eine Legende und hat eine riesige Fangemeinde, die ihn dafür liebt, dass er den Angelenos immer wieder Mut macht, fremde Küchen auszuprobieren. Natürlich schreibt er mit Begeisterung über Spitzenlokale. Aber noch häufiger berichtet er, wie lebendige Kraken in Koreatown schmecken, wo man für wenig Geld Taco mit Seeigel findet oder wer um zwei Uhr morgens noch Omelett mit dem asiatischen Wasserspinat Morning Glory serviert. Er erzählt, wo sich Neuzuzüger aus dem Ausland angesiedelt haben und wie ihre Küche schmeckt. Mehr noch, als wo man isst, lernt man von ihm, wo man ist. Vor kurzem ist «City of Gold», ein Dokumentarfilm über seine Arbeit, in den Kinos angelaufen.

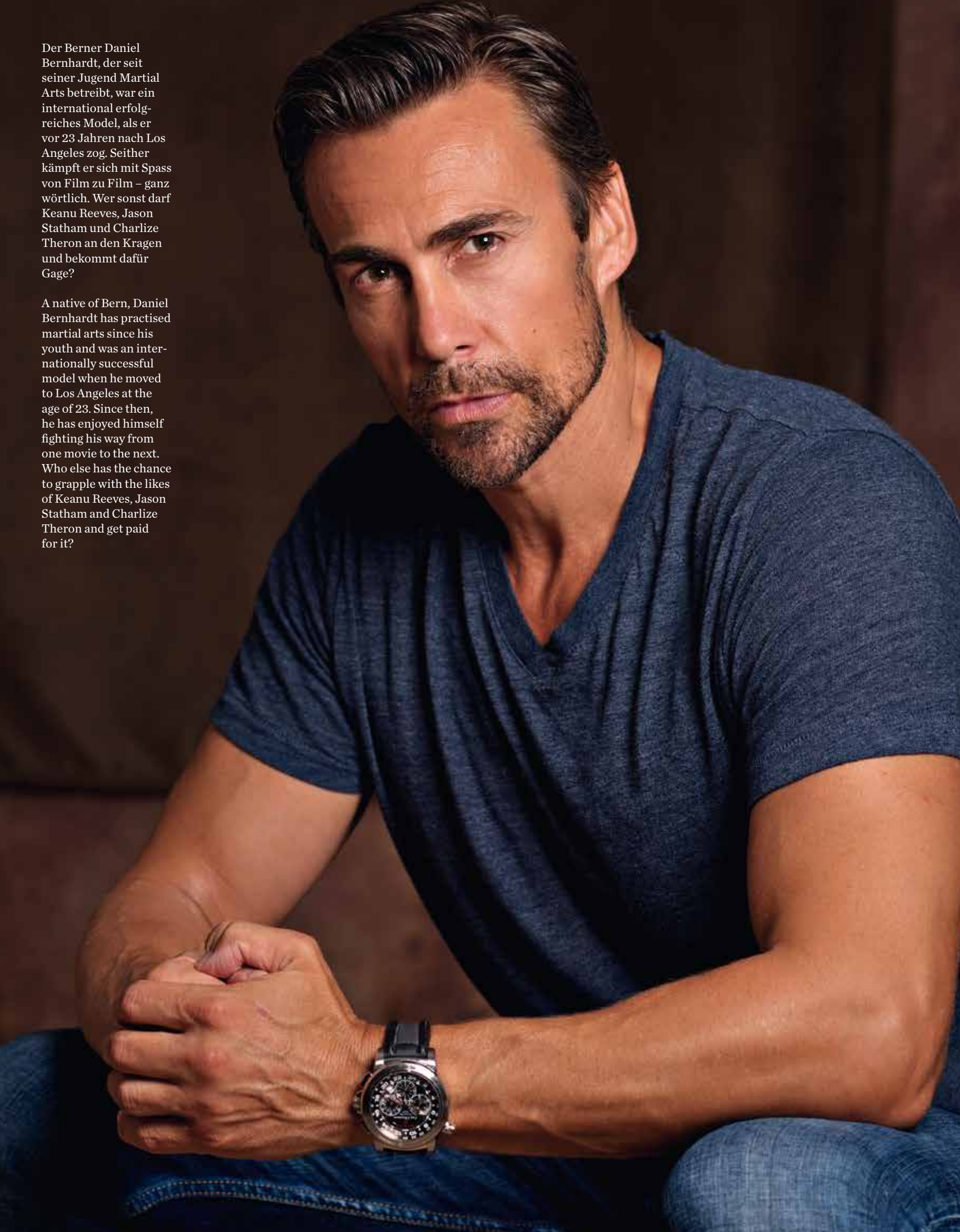
Jonathan Gold, food critic for the "Los Angeles Times" and book author ("Counter Intelligence"), has a huge following of fans who love how he is always encouraging Angelenos to try out unknown cuisines. Although he obviously writes with enthusiasm about LA's top restaurants, he reports more frequently on what live octopus tastes like in Koreatown, where it's possible to find cheap tacos with sea urchins or who still serves omelette with Asian Morning Glory water spinach at two o'clock in the morning. He informs his readers where new immigrants from abroad have settled and what their food tastes like. His reviews not only tell people where to eat, but also teach them about the city they live in. A documentary film about his work, "City of Gold", was recently released.

Wie das weltberühmte Chateau Marmont am Sunset Strip ist auch das Shutters on the Beach ein architektonische Reverenz an vergangene Zeiten. In beiden Hotels ist Luxus weniger in Zimmergrössen messbar als in Details, Service und Diskretion. Unschlagbares Privileg im Shutters: Man kann schon vor dem Frühstück barfuss aus Zimmer über den Strand gehen und den Pazifik austesten.

Like world-famous Chateau Marmont on Sunset Strip, Shutters on the Beach also pays architectonic homage to a bygone age. In both hotels, luxury is measured less in terms of room size than in the details, service and discretion they offer. Unbeatable privilege at Shutters: guests can pop barefoot out of their rooms before breakfast and stroll across the sand to test out the warmth of the Pacific.

16 Jahre dauerten die Bauarbeiten an Frank Gehrys Meisterwerk auf dem Bunker Hill in DTLA. Ebenso begeisterter Beifall wie dem Architekten wurde bei der Eröffnung Yasuhisa Toyota für die einzigartige Akustik des Konzertsaals zuteil. Besichtigungstouren führen auch durch die von aussen nicht sichtbaren Gartenanlagen der Halle.

Construction work on Frank Gehry's masterpiece on Bunker Hill in DTLA took 16 years. The enthusiastic applause at its grand opening was as great for Yasuhisa Toyota, who was responsible for the concert hall's superb acoustics, as for the star architect himself. Guided tours also take visitors through the hall's gardens, which are not visible from the outside.



Der Berner Daniel Bernhardt, der seit seiner Jugend Martial Arts betreibt, war ein international erfolgreiches Model, als er vor 23 Jahren nach Los Angeles zog. Seither kämpft er sich mit Spass von Film zu Film – ganz wörtlich. Wer sonst darf Keanu Reeves, Jason Statham und Charlize Theron an den Kragen und bekommt dafür Gage?

A native of Bern, Daniel Bernhardt has practised martial arts since his youth and was an internationally successful model when he moved to Los Angeles at the age of 23. Since then, he has enjoyed himself fighting his way from one movie to the next. Who else has the chance to grapple with the likes of Keanu Reeves, Jason Statham and Charlize Theron and get paid for it?

Downtown LA von oben mit omnipräsenter Filmwerbung. Wer hinuntersteigt, staunt, wie viele Fussgänger und Radfahrer im hippen Art District unterwegs sind. Tipp für auswärtige Kinogänger: Je riesiger die LA-Werbeplakate für einen Film, desto kleiner die Wahrscheinlichkeit, dass man ihn gesehen haben muss.

Downtown LA from above with its ubiquitous film publicity. When you descend, you are struck by the surprising number of pedestrians and cyclists on the move in the hip Art District. Tip for foreign moviegoers: the more monumental the LA billboard advertising a film, the less likely it is to be worth watching.

Steile Hollywoodkarrieren ohne Rampenlicht: Chefkameramann Ueli Steiger (rechts) und Chefmaskenbildner Thomas Nellen kamen 1993 aus der Schweiz nach LA und führten seither ihre Crews in Blockbustern wie «The Patriot» und «Independence Day». Steiger ist Mitglied der Oscar Academy, Nellen seit Jahren auch persönlicher Haar- und Make-up-Artist für Oscar-Preisträger Jeff Bridges.

Meteoric Hollywood careers away from the limelight: leading cinematographer Ueli Steiger (right) and make-up maestro Thomas Nellen left Switzerland for LA in 1993 and since then have headed their crews in blockbusters such as "The Patriot" and "Independence Day". Steiger is a member of the Oscar Academy, while Nellen has for years also been personal hair and make-up artist to Oscar winner Jeff Bridges.

Nur selten trainiert am inzwischen spärlich besuchten Muscle Beach in Venice ein Prachtbild wie Ike Musitz. Der Österreicher, 2013 zum Mister Vienna gekürt, nennt sich seit seinem Umzug in die USA Ike Catcher, arbeitet als Personal Trainer und hofft, als Schauspieler entdeckt zu werden.

Only rarely does such a splendid specimen as Ike Musitz work out on Venice's Muscle Beach, where visitors are nowadays pretty thin on the ground. Since moving to the USA, the Austrian – voted Mister Vienna in 2013 – has called himself Ike Catcher. He works as a personal trainer and is hoping to be discovered as an actor.

Hutmacher Nick Fouquet öffnete vor einem Jahr sein Atelier in Los Angeles, «weil hier im Moment eine Art Renaissance stattfindet». Und weil er schon am frühen Morgen in Malibu surfen kann. Der schnelle Erfolg überrascht ihn nicht. «Ein Hut strahlt Selbstvertrauen aus. Er macht interessant.» Zu den Kunden seiner aus bestem Filz gefertigten Masshüte gehören Madonna, Pharrell Williams und David Beckham.

Hat maker Nick Fouquet opened his atelier in Los Angeles a year ago “because there is a sort of Renaissance going on here”. And because he can go surfing in Malibu early in the morning. Success came fast and didn’t surprise him. “A hat exudes confidence. It makes its wearer interesting.” Among the clients for his made-to-measure felt hats are Madonna, Pharrell Williams and David Beckham.

Palmen scheinen zu Los Angeles zu gehören wie der Strand und der blaue Himmel. Dabei gab es sie ursprünglich in der Stadt gar nicht. Grossgrundbesitzer, die ihren Wohnsitz von der Ostküste nach LA verlegten, liessen sie als perfektes Symbol für relaxten Lebensstil vor rund 70 Jahren importieren.

Palm trees seem as much a part of Los Angeles as the beach and the clear blue sky. But originally there were none at all growing in the city. Some 70 years ago, big property owners who moved their homes out here from the East Coast had them imported as the perfect symbol of a relaxed lifestyle.

Nancy Silverton, in Paris und London ausgebildete Köchin, wurde in LA mit einer kleinen Bäckerei berühmt als «die Frau, die das Brot nach Los Angeles brachte». Heute besitzt sie die Mozzas, drei italienische Restaurants und einen Take-Out. Alle im selben Gebäudekomplex. Vor zwei Jahren wurde die in Los Angeles Geborene von der James Beard Foundation als «herausragende Köchin der USA» ausgezeichnet. Höher geht nicht.

Nancy Silverton, who honed her culinary skills in Paris and London, became famous in LA with a small bakery as "the woman who brought bread to Los Angeles". Today, she owns the Mozzas, three Italian restaurants and a take-out. All in the same building complex. Two years ago, the LA-born chef received the James Beard Foundation's outstanding US chef award – which is as prestigious as it gets.

Westlicher geht nicht. Hier endet das Festland der westlichen Welt, zumindest aus LA-Sicht. Der Malibu-Pier, bei Wellengang Treffpunkt der Surfer, ist an Wochenenden dank seiner guten Lokale ein beliebter Ort zum Relaxen.

This is as far west as it goes: the last place on the mainland of the western world – at least, that's how LA sees it. Malibu Pier is a favourite surfer venue when the waves are up and a popular spot to relax at weekends thanks to its good cafés and restaurants.

Where to stay

SHUTTERS ON THE BEACH

1 Pico Blvd, Santa Monica
shuttersonthebeach.com

Das Luxushotel mit der an ein Strandhaus erinnernden Architektur steht direkt am Strand von Santa Monica. Venice, der Santa Monica Pier und die autofreie Shoppingmeile 3rd Street Promenade sind nur einen gemütlichen Spaziergang weit entfernt. Drinks und Häppchen in der einladenden Lounge sind exzellent. Und nicht selten sitzt am Nebentisch eine Celebrity.

With architecture reminiscent of a beach house, this luxury hotel is located right on the sandy beach at Santa Monica. Venice, the Santa Monica Pier and the car-free shopping paradise of 3rd Street Promenade are just a short walk away. The drinks and snacks served in the inviting lounge are excellent. And it's not rare to find a celebrity sitting at the next table.

THE MONTAGE

225 North Canon Drive
Beverly Hills
montagehotels.com

Das an alten Hollywood-Glamour erinnernde Nobelhotel, einen Steinwurf vom Rodeo Drive entfernt, ist noch keine acht Jahre in Betrieb. Die Sicht von der Frühstücksterrasse auf die Hollywood Hills ist spektakulär. Die ausgedehnte Happy Hour im Hotelrestaurant Scarpetta und im Garten gilt mit ihren erlesenen Snacks als absolutes Schnäppchen.

Although less than eight years old, this elegant hotel a mere stone's throw from Rodeo Drive radiates an air of old Hollywood glamour. The view of the Hollywood Hills from the breakfast terrace is spectacular and the lengthy happy hour at the hotel's Scarpetta restaurant and in the garden with its choice snacks is an absolute bargain.

THE LINE

3515 Wilshire Boulevard
Los Angeles
thelinehotel.com

Das vor rund eineinhalb Jahren eröffnete Hotel liegt mitten im angesagten Koreatown. Das Viertel rühmt sich, das einzige der Stadt zu sein, das nie schläft. Die Gäste sind in der Mehrzahl jung und stilbewusst, die riesige Lobby summt vor Betriebsamkeit. Die Zimmer mit den Panoramafenstern hingegen sind Oasen der Ruhe mit teilweise grossartiger Sicht auf die Stadt.

Opened about one and a half years ago, The Line is located at the heart of popular Koreatown, which prides itself on being the only neighbourhood in the city that never sleeps. The majority of hotel guests are young and fashionable and its vast lobby hums with activity. The rooms, on the other hand, with their floor-to-ceiling windows are oases of peace, with some offering a stunning view over the city.

FARMER'S DAUGHTER

115 S Fairfax Avenue
Los Angeles
farmersdaughterhotel.com

«Country Chic» nennen die Besitzer den Stil des komfortablen Boutiquehotels mit hervorragend zentraler Lage. Genau gegenüber liegen zwei der meistbesuchten Treffpunkte der Stadt: Farmers Market und The Grove (siehe Where to stop). Das zum Hotel gehörende Restaurant Tart wird für seine reichhaltigen Sunday Brunches geschätzt.

The owners of this comfortable boutique hotel with its outstanding central location describe its style as "country chic". It is situated directly opposite two of the city's most popular meeting places: Farmers Market and The Grove (see Where to stop). The hotel's Tart restaurant is famous far and wide for its lavish Sunday brunches.

Where to eat

PROVIDENCE

5955 Melrose Avenue
Los Angeles
providencela.com

Zum dritten Mal in Folge feierte Foodkritiker Jonathan Gold das Providence als bestes Restaurant von Los Angeles. Und er ist nicht der einzige. Dabei ist das Fischlokal weder prunkvoll noch hip. Aber was Chef Michael Cimarusti da auf die Teller zaubert, ist unvergesslich. Zum Beispiel das mit Uni glasierte Rührei. Tipp: Googeln Sie erst nach dem Essen, was Uni genau ist.

For the third time in succession, food critic Jonathan Gold has named Providence the best restaurant in Los Angeles. And he is not alone in his opinion. This fish restaurant, however, is neither palatial nor hip. But what chef Michael Cimarusti conjures up in his kitchen is unforgettable. For example, his scrambled egg glazed with uni. Tip: wait till after your meal to google what uni precisely is.

BOUCHON

235 North Canon Drive
Beverly Hills
bouchonbistro.com

Gemessen am Namen seines Besitzers und an der luxuriösen Ausstattung ist das exzellente französische Bistro überraschend preiswert. Thomas Keller, dank seiner French Laundry im Napa Valley jahrelang mit Sternen überschüttet, serviert hier weder Austern noch Kaviar, sondern Bodenständiges wie Zwiebelsuppe, Steak/Frites und Lammkeule. Und wie!

Considering the name of its proprietor and the luxurious appointments, this excellent French bistro offers astonishingly good value for money. Thomas Keller, showered with stars for years thanks to his French Laundry in Napa Valley, serves neither oysters nor caviar here, concentrating instead on down-to-earth fare such as onion soup, steak/frites and leg of lamb. But how they are cooked!

SPAGO

176 North Canon Drive
Beverly Hills
wolfgangpuck.com

Spago-Erfinder Wolfgang Puck eröffnete vor 34 Jahren das erste Spago auf dem Sunset Strip, wo man einen erschwinglichen Teller Pasta oder ein sündhaft teures Filet bestellen konnte. Trotzdem oder gerade deshalb liebte die Prominenz sein Lokal. Das Restaurant in Beverly Hills, schräg gegenüber dem Bouchon, ist weniger hemdsärmlig, aber bis heute kulinarisch ein Hit.

It was 34 years ago that Spago founder Wolfgang Puck opened his first Spago on Sunset Strip, where guests could order an affordable bowl of pasta or a wickedly expensive fillet steak. Nevertheless – or precisely because of this – celebrities simply adored his restaurant. His Beverly Hills eatery, diagonally opposite the Bouchon, is less casual, but still very much a culinary hit.

NOBU

22706 Pacific Coast Highway
Malibu
noburestaurants.com/malibu

Unter Nobuyuki Matsuhisas weltweit über 30 Lokalen gehört das Restaurant in Malibu zweifellos zu den am schönsten gelegenen. Es klebt direkt über dem Strand an der Küste. Nach wie vor auf der Menükarte Nobus berühmtestes Gericht: geschwärzter Dorsch mit Miso. Wer den Sonnenuntergang auf der Terrasse geniessen will, muss früh reservieren.

Among Nobuyuki Matsuhisa's more than 30 establishments worldwide, the restaurant in Malibu undoubtedly occupies one of the loveliest locations, clinging to the coast right above the beach. Still featured on the menu is Nobu's most famous dish: black cod with miso. Diners wanting to enjoy the sunset from the terrace have to book early.

Where to eat

GJELINA

1429 Abbot Kinney Boulevard
Venice
gjelina.com

Wer glaubt, die Techies von Silicon Beach ässen nur Fastfood, wird hier eines Besseren belehrt. Die feinkrustigen Pizzas und Teller mit marktfrischen Grillgemüsen finden reissenden Absatz. Restaurant und Garten sind fast immer ausgebucht, denn auch Stars lassen sich gern hier blicken. Beim Gjelina Take Out eine Tür weiter schmeckt's genau so gut.

Anyone who thinks that the techies from Silicon Beach eat nothing but fast food will soon learn differently here. Guests flock in to savour the fine-crust pizzas and plates of market-fresh grilled vegetables. Both the restaurant and garden are almost permanently fully booked since many stars enjoy being seen here, too. Gjelina Take Away one door further along sells equally tasty offerings.

CHI SPACCA

Corner of Highland/Melrose Avenue, Los Angeles
mozzarestaurantgroup.com

Neustes der drei italienischen Restaurants von Starköchin Nancy Silverton. Ihr mit Fenchelpollen massiertes Paradestück Tomahawk Pork Chop reicht locker für zwei. Wer es leichter mag: Die benachbarte Pizzeria Mozza und die Osteria Mozza sind ebenso köstlich. Eilige finden bei Mozza2Go ganz frisch eingeflogene Büffelmozzarella und warme Focaccia.

This is the latest of star chef Nancy Silverton's three Italian restaurants. Her Tomahawk Pork Chop showpiece, which is rubbed with fennel pollen, is plenty large enough for two people. Diners looking for something lighter can try neighbouring Pizzeria Mozza and Osteria Mozza, which serve food that is just as delicious. At Mozza2Go, people in a hurry will find warm focaccia and buffalo mozzarella that is freshly flown in.

COMMISSARY

3515 Wilshire Boulevard
Los Angeles
eatatpot.com

Seit dem Riesenerfolg seiner Kogi Trucks eröffnet der gebürtige Südkoreaner Roy Choi in Los Angeles ein Restaurant nach dem andern. Das Commissary im Line-Hotel, ein gläsernes Gewächshaus mit langen Holztischen, ist ein Fest für Vegetarier. Fleisch und Fisch gibt es auch, aber das Augenmerk des Chefs liegt auf Gemüse. Lockere, entspannte Atmosphäre.

Since the massive success enjoyed by his Kogi trucks, native South-Korean Roy Choi has opened one restaurant after another in Los Angeles. The Commissary in The Line hotel, a fully glazed greenhouse with long wooden tables, provides a feast for vegetarians. Meat and fish are available, too, but the chef's attention is focussed primarily on veggies. Casual, laid-back atmosphere.

FOOD TRUCKS

kogibbq.com
guerrillatacos.com

Wer über Mittag durch die Stadt cruist, sieht sie an jeder Ecke. Die Trucks mit Angeboten von Thaigerichten bis Burritos haben das freudlose Lunchsandwich verdrängt. Kulinarische Spitzenreiter sind die Kogi Trucks mit den Barbecue-Tacos und Guerilla Tacos von Wes Avila, einem Schüler von Starkoch Alain Ducasse. Ihre täglichen Standorte sind im Internet gelistet.

Cruise through the city at midday and you'll see them on every street corner. Food trucks that offer everything from Thai dishes to burritos have well and truly ousted the joyless lunchtime sandwich. Culinary frontrunners are the Kogi trucks purveying barbecue tacos and Guerrilla Tacos operated by Wes Avila, a pupil of acclaimed chef Alain Ducasse. Their daily locations are listed on the Internet.

Where to stop

FARMERS MARKET

6333 W 3rd St,
Los Angeles
farmersmarketla.com

Egal, ob man zum Einkaufen oder zum Essen kommt: In den Farmers Market mit seinen köstlichen Fressbuden ist jeder vernarrt. Bei Du-Par's schaufelt man Pancakes, bei Pampas Grill zartes Fleisch, bei Loteria luftige Burritos. Nicht zu vergessen Bob's, zu dem die halbe Stadt für Doughnuts pilgert, die fortlaufend frisch aus dem Ofen kommen.

Regardless of whether people go there to shop or to eat, they all fall hopelessly in love with Farmers Market and its delicious food stands. At Du Par's, they shovel down pancakes; at Pampas Grill, it's tender meat; at Loteria, light and airy burritos. And we mustn't forget Bob's - a place of pilgrimage for half the city thanks to doughnuts that constantly emerge fresh from the oven.

THE GROVE

189 The Grove Drive
Los Angeles
thegrovela.com

Die Mall, vor 14 Jahren unmittelbar hinter dem Farmers Market hochgezogen, zieht inzwischen mehr Besucher an als Disneyland in Anaheim. Die Fassaden der Kinos und der meisten Läden sind kopiert von Strassen in den USA, in denen Leute gern zu Fuss gehen. Kitschig und sehr gemütlich. Grossartiger Blick vom Dach des Grove-Parkhauses über die Stadt.

Constructed 14 years ago directly behind Farmers Market, this mall today attracts more visitors than Disneyland in Anaheim. The façades of the cinemas and most of the stores are modelled on streets in the USA where people enjoy getting about on foot. It's all kitschy and lots of fun. The roof of the Grove parking garage affords a magnificent view over the city.

DEUS EX MACHINA

1001 Venice Blvd, Venice
deuscustoms.com/cafes/venice

Mit den grossen Holztischen, Bänken und Stühlen im Hinterhof ein sehr cooler Ort, um seine Mails zu beantworten. Der Kaffee gehört zu den besten, die man in LA findet. Gleichzeitig ist der Laden, der sich auch «Emporium postmoderner Aktivitäten» nennt, ein Stelldichein für Biker und Surfer, die sich hier einkleiden oder mit dem Chef fachsimpeln.

With its huge wooden tables, benches and chairs in the rear courtyard, this is an ultra-cool spot to catch up on your e-mails. The coffee is some of the best you'll find in LA. At the same time, the store – which also calls itself The Emporium of Postmodern Activities – serves as a rendezvous for bikers and surfers who call in to kit themselves out or simply to talk shop with the proprietor.

BACK ON THE BEACH

445 Pacific Coast Highway
Santa Monica
backonthebeachcafe.com

Ideal für den Ausflug ans Meer: das einzige Lokal am Strand zwischen Santa Monica und Malibu. Die Hamburger sind saftig, die Salate knackfrisch. Direkt daneben ein geheizter öffentlicher Pool, falls der Pazifik zu kalt sein sollte. Das gediegene weisse Holzhaus neben der Poolanlage gehörte ursprünglich Marion Davies, der Geliebten von Zeitungstycoon Randolph Hearst.

Ideal for a day out at the ocean: the only eatery on the beach between Santa Monica and Malibu. The hamburgers are succulent, the salads crisp and fresh. Right alongside is a heated public swimming pool just in case the Pacific should be a little too cold. The tasteful house in white wood next to the pool originally belonged to Marion Davies, the mistress of newspaper tycoon Randolph Hearst.

Where to shop

NICK FOUQUET

853 Lincoln Boulevard
Venice
nickfouquet.com

Warum tragen Männer so selten Hüte? «Aus Schüchternheit», sagt Nick Fouquet. Deswegen ist Los Angeles für den Hutmacher ein idealer Standort: Schüchtern sind hier die wenigsten. Die Hutkollektion, die das renommierte Los Angeles County Museum of Art LACMA vor einem halben Jahr bei ihm bestellte, war in kürzester Zeit ausverkauft.

Why is it that men so rarely wear hats? “Because they’re shy,” explains Nick Fouquet. This makes Los Angeles the ideal place for a hat maker: there are very few shy people in this city. The hat collection that the prestigious Los Angeles County Museum of Art LACMA ordered from him six months ago was sold out in no time at all.

MAXFIELD

8825 Melrose Avenue
West Hollywood
maxfieldla.com

Läden mit teuren Designerkollektionen gibt es in LA zuhauf. Maxfield-Besitzer Tommy Perse, Vater des Designers James Perse, bietet nur das an, was ihm gefällt. Vintage-Kelly-Taschen, das Neuste von Chanel oder von Ricky Owens, Warhol-Abzüge, alte Rolex-Modelle. Für Frauen und Männer. Die Fassade ist gewollt unauffällig.

There are pricy designer collections galore in LA. Maxfield proprietor Tommy Perse, father of designer James Perse, sells only what he likes himself. Vintage Kelly bags, the latest from Chanel and Ricky Owens, Warhol prints, old Rolex models. For both women and men. The façade is deliberately inconspicuous.

KIT+ACE

1130 Abbot Kinney Boulevard
Venice
kitandace.com

Der Laden hinter der blendenden Kupferfassade auf Venices Flanierstrasse führt vor allem T-Shirts. Keine schreienden Farben, keine aufgedruckten Sprüche. Aber gefertigt aus Materialien, die unmittelbar süchtig machen: Kaschmir, gemixt mit Baumwolle und anderen Naturfasern. Knittert nicht und geht nicht ein beim Waschen. Perfekt für Vielreisende.

The store behind the burnished copper façade on Venice’s popular promenade stocks primarily T-shirts. No garish colours, no printed messages. But made from materials that are immediately addictive: cashmere mixed with cotton and other natural fibres. They don’t crease and they don’t shrink when laundered – perfect for people who travel a lot.

BOOK SOUP

8818 Sunset Boulevard
West Hollywood
booksoup.com

Der mit Bücherstapeln vollgestopfte Buchladen am Sunset Strip gilt seit Jahrzehnten als einer der kulturellen Fixsterne der Stadt. Zu vielen der Bücher gibt es handschriftliche Kritiken der Angestellten. Falls jemandem die Fassade vage bekannt vorkommt: Book Soup tauchte als Location schon in Dutzenden von Filmen und Fernsehshows auf.

Crammed with piles of books, this store on Sunset Strip has been a cultural institution in the city for decades. Many of the books have handwritten reviews by the store’s staff. In case anyone thinks the façade looks vaguely familiar, Book Soup has cropped up as a location in dozens of movies and TV shows.

What to see

WALT DISNEY CONCERT HALL

111 South Grand Avenue, DTLA
laphil.com

Man kann noch so oft um Frank Gehrys Concert Hall gehen, man sieht sich niemals satt. Jede Wolke, jeder Sonnenstand zeigt Neues. Wer keine Zeit hat, ein Konzert drin zu geniessen, sollte sich wenigstens den Anblick gönnen. Und dabei einen Blick auf das nebenan liegende im Vergleich fast brav wirkende neue Broad Museum werfen.

It doesn't matter how many times you walk round Frank Gehry's concert hall, you will never grow tired of looking at it. Every passing cloud, every angle of the sun reveals something new. If you don't have time to enjoy a concert inside, you should at least take a look at it. And at the same time cast your eye over the new Broad Museum next door, which seems almost staid in comparison.

HAUSER WIRTH & SCHIMMEL

901 East 3rd Street, DTLA
hauserwirthschimmel.com

Mit fast 100 Werken von 34 Künstlerinnen eröffneten Hauser Wirth & Schimmel im März ihren neuen Gebäudekomplex im Zentrum des Art District von Downtown LA. Die Ausstellung «Revolution in the Making: Abstract Sculpture by Women, 1947–2016» belegt, wie prägend Bildhauerinnen den Begriff der Skulptur für die Kunst nach dem Zweiten Weltkrieg erweiterten.

Hauser Wirth & Schimmel opened their new exhibition complex in the heart of the Art District of Downtown LA this March with a show of close on 100 works by 34 female artists. The exhibition "Revolution in the Making: Abstract Sculpture by Women, 1947–2016" demonstrates how women artists have transformed the language of sculpture since World War II.

PETERSEN MUSEUM

6060 Wilshire Boulevard
Los Angeles
petersen.org

Wer jeden Tag an der schreienden Fassade vorbeifährt, erlebt dasselbe wie beim Grove: Grosser Kitsch kann vergnügt machen. Autofans kommen mit verklärten Augen aus der Ausstellung. Was kümmert sie das Aussen, wenn drin der Aston Martin DB10 aus dem neuen Bond Film «Spectre» und der Bugatti des Schahs von Persien von 1939 aus der Nähe zu besichtigen sind?

People who drive past the brash façade every day experience the same feeling as they do with the Grove: an extreme display of kitsch can cheer you up. Automobile fans leave the exhibition misty-eyed. What do they care about the exterior when inside they can view up close and personal the Aston Martin DB10 from the latest Bond film "Spectre" and the 1939 Bugatti once owned by the Shah of Persia?

THE BROAD

221 S. Grand Avenue
Los Angeles
thebroad.org

The Broad, benannt nach dem Milliardär Eli Broad und seiner Frau Edythe, ist ein neues privates Museum für zeitgenössische Kunst an der Grand Avenue in Downtown Los Angeles. Das 140 Millionen Dollar teure zweistöckige Gebäude in unmittelbarer Nachbarschaft zur Walt Disney Concert Hall zeigt auf 12 000 Quadratmetern rund 2000 Werke aus der umfassenden Kunstsammlung.

The Broad, named after billionaire Eli Broad and his wife Edythe, is a new private museum for contemporary art on Grand Avenue in Downtown Los Angeles. Constructed at a cost of 140 million dollars, the two-storey building in close proximity to the Walt Disney Concert Hall displays some 2000 works from its patrons' extensive art collection over an exhibition area of 12,000 square metres.