

# Tabak, Drinks and more

Mit allen Sinnen genießen März 1/22



LEBE DAS LEBEN VON A BIS *Zino*

MANCH EINER IST GLÜCKLICH DAMIT, DIREKT VON A NACH B ZU GELANGEN,  
UND MANCH ANDERER WILL VON A BIS Z ALLES ERLEBEN UND JEDEN UMWEG NEHMEN,  
DER IHM GEFÄLLT. GENAUSO TICKTE ZINO DAVIDOFF. ZU DIESEM ENTDECKERGEIST  
PASSEN DIE ZIGARREN DIE IN SEINEM NAMEN GEROLLT WERDEN.

EINE EINZIGARTIGE GESCHMACKSREISE VON A-Z

# INHALTSVERZEICHNIS



/// Ein Blick hinter die Zigarren-Kulisse .....	04
/// Kubanische Zigarren – ihr Weg in den letzten 25 Jahren .....	11
/// Die Evolution der Shisha .....	10
/// Die Anfänge der Tabakindustrie im Aargau .....	16
/// Im 6. Stock – aber im 7. Himmel .....	20
/// Eine Genussreise von A bis Zino Nicaragua .....	22
/// Die hohe Kunst des Rauchens .....	24
/// In dankbarer Erinnerung an Susi Merz .....	25
/// Traditionelles Handwerk gepaart mit kreativen Innovationen .....	26
/// Kommen die Weingeniesser 2022 auf ihre Rechnung? .....	30
/// Verfügbar oder nicht – das ist die grosse Frage .....	34
/// Dunkles und weisses Schokoladenmousse .....	35
/// Schokolade berührt alle unsere Sinne .....	36
/// Für Tabakfreunde in Solothurn und Umgebung .....	39
/// Viel mehr als nur Schweizer Spezialitäten .....	40
/// Smoker Lounges .....	42
/// Tabakfachgeschäfte .....	44
/// Hotel & Gastro .....	46

*Besuchen Sie uns online: [www.tabakdrinksandmore.ch](http://www.tabakdrinksandmore.ch)*

# EDITORIAL



**François Güntensperger**

*Tabak, Drinks and more*

Liebe Geniesserinnen und Geniesser

Vergessen sind die kalten, düsteren Tage. Der April macht zwar vielleicht noch bis in den Mai hinein, was er will – der Frühling zieht aber definitiv ins Land. Wir erfreuen uns an der wärmenden Kraft der Sonnenstrahlen, und die Natur bedankt sich mit saftigem Grün auf Wiesen und Bäumen, mit duftenden Gräsern und Blütenpracht wohin das Auge reicht.

Und wir Menschen? Wir nehmen's wahr, klagen aber über Frühjahresmüdigkeit, fühlen uns abgeschlagen, sind oft gereizt und nerven unsere Umgebung mit Stimmungsschwankungen. In der Tat dauert es vier bis sechs Wochen, bis sich unser Körper von Winter auf Sommer umgestellt hat. Lassen Sie den frühlingshaften Antriebskräften ihren Lauf – mit Bewegung im Freien, mit leichter Kost und bewusstem Blick auf das, was neu entsteht, macht man der Frühlingsemüdigkeit den Garaus und steht selber dem Frühlingssgenuss nicht im Weg!

Wir möchten unsere Leserinnen und Lesern in diese Jahreszeit begleiten. Genuss kann nicht nur in fast allen Situationen unseres Lebens enthalten sein, sondern liegt vor allem auch im Besonderen. Dafür müssen wir das Gewohnte zum Ausserordentlichen machen. Unter dem Motto «Endlich Frühling – mit allen Sinnen geniessen» schaffen wir eine Auszeit vom hektischen Alltag und der derzeit sehr schwierigen Nachrichtenlage.

Appetit auf etwas Inspiration zu solchen Genüssen? In dieser Ausgabe lüften wir das Qualitätsgeheimnis von Davidoff-Zigarren und nehmen Sie mit auf eine Reise durch die Tabakgeschichte in unserem Land und zeigen etwa, wie die Shisha bei uns salonfähig geworden ist. Aber auch edlen Tropfen oder ganz spezielle Schokolade berühren all unsere Sinne und wir sind zu Besuch an Orten, wo Genuss grossgeschrieben wird.

Viel Spass beim Lesen und geniessen Sie die Frühlingsszeit mit allen Sinnen.

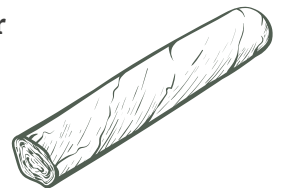




## DOMINIKANISCHE REPUBLIK

# Ein Blick hinter die Zigarren-Kulisse

Die Dominikanische Republik gehört zu den grössten Zigarren-Produzenten der Welt. Wie sieht dort eigentlich der Anbau vor Ort aus? Wer sorgt für die Anzucht der Pflanzen, wer für die rechtzeitige Ernte? Das Beispiel von Davidoff zeigt: Bis eine Zigarre auch wirklich für Genuss sorgen kann, braucht es viel Engagement tatkräftiger Zigarren-Profis.



**Die Dominikanische Republik ist das grösste Zigarren-Exportland der Welt.** Mit rund 80 Prozent Anteil am weltweiten Zigarrenexport lässt der Inselstaat auch Kuba weit hinter sich, dabei werden erst seit den 1970er-Jahren in der Dominikanischen Republik auch im grossen Umfang Zigarren hergestellt. Heute schätzt man den Tabakwaren Exportumsatz der Dominikanischen Republik auf umgerechnet rund 300 Millionen Schweizer Franken. Hier zählt Tabak nicht nur zum wichtigsten Agrargut, die Tabakindustrie ist auch einer

der wichtigsten Arbeitgeber im Land. Zu verdanken hat man dies natürlich auch dem für den Tabakanbau so gut geeigneten Klima.

Gleichmässig warm und feucht ist es in der Dominikanischen Republik, praktisch das ganze Jahr hindurch. Die Hauptstadt Santo Domingo hat eine Jahresdurchschnittstemperatur von 27 Grad. Etwas kühler ist es in den höheren Lagen, zum Beispiel im fruchtbaren Cibao-Tal, das zwischen den Gebirgszügen Cordillera Septentrional und



Cordillera Central im Nordwesten der Insel eingebettet liegt. Das 105 Kilometer lange, zwischen 10 und 30 Kilometer breite Valle de Cibao zeichnet sich aus durch seine üppige Vegetation und die fruchtbaren Böden. Bereits seit dem 16. Jahrhundert wird hier der Tabakanbau kultiviert. Und seit einigen Jahrzehnten auch für Davidoff.

**Bei der Herstellung einer Davidoff-Zigarre wird nichts dem Zufall überlassen.** Hier wird alles genau kontrolliert, vom Saatgut, der Pflanzenauswahl und der Kultivierung über die Ernte, die Fermentation und die Lagerung bis hin zur Manufaktur und schliesslich dem Betrieb. Kontrolle heisst aber nicht, dass man alles selbst macht. Zwar werden die Lagen für den Davidoff-Tabakanbau von Fachleuten ausgesucht – die besten Lagen mit speziellen, leicht sandigen Böden und besonderem Mikroklima. Für den Anbau selbst arbeitet Davidoff mit selbständigen, lokalen Tabakbauern zusammen, welche langfristige Abnahmeverträge mit Davidoff haben.

Ab Ende September pflanzen die Tabakbauern die Samen in speziell vorbereitete Saatbeete und decken diese mit Reisstroh ab, damit die Feuchtigkeit im Boden bleibt. Sobald die Pflanzen keimen, brauchen sie besondere Aufmerksamkeit mit viel Pflege und täglicher Bewässerung. In der Regel um Mitte November herum, also 40 bis 45 Tage nach dem Aussähen, werden die gesündesten und kräftigsten Pflanzen ausgewählt und in die Tabakfelder umgepflanzt. Anschliessend wird alles unternommen, damit die Pflanzen möglichst ungestört wachsen können. So bewässern die Tabakbauern ihre Felder natürlich regelmässig und jäten Unkraut. Damit die Blätter möglichst gross und kräftig werden, entfernen sie ausserdem die Seitentriebe sowie Blüten der Pflanzen.

**Anfang Januar beginnt die mehrwöchige Ernte.** In vier bis fünf Pflückdurchgängen werden die reifen Blätter von unten nach oben geerntet und die Tabakblätter nach Stufen getrennt und klassifiziert. Diese Einteilungen sind enorm wichtig, damit später die Tabakkreation richtig gemischt werden kann. Denn die Position des Blattes an der Pflanze ist entscheidend. Je nach dem, an welcher Stelle das Blatt gewachsen ist, weist es unterschiedliche Aromen auf. Ausserdem nimmt der Nikotingehalt an der Tabakpflanze von unten nach oben zu.

### **Das Klima und die Böden sind entscheidend**

Die Charakteristik eines Tabakblattes wird massgeblich durch die Böden und das Klima im Anbaugebiet geprägt. So wachsen zum Beispiel jene Deckblätter, welche Davidoff erstmals für die im Jahre 2010 lancierte Davidoff «Puro d'Oro»-Linie verwendete, im Yamasá Tal, im südlichen Teil der Dominikanischen Republik. Der Boden der Tabakfelder von Yamasá besitzt einen tiefen pH-Wert, der dazu beiträgt, den anhaltenden Nachgeschmack zu erhalten. In diesem roten Boden sind hohe Anteile von Mineralstoffen vorhanden. Sie beeinflussen massgeblich die unterschiedlichen Geschmackscharakteristika. Ideal ist auch das Klima in diesem Tal: Es weist eine höhere relative Luftfeuchtigkeit auf und ist bei Tag wie bei Nacht stabil und dadurch für die Reifung des Tabaks geeignet. Zudem schützt die häufige Bewölkung vor einer zu intensiven Sonneneinstrahlung und begünstigt dadurch ein stressfreies Wachstum der Pflanzen.

Direkt nach der Ernte werden die Blätter sorgfältig zusammengebunden und noch auf den Feldern in Tabakhäusern, den sogenannten Ranchos, zur natürlichen Lufttrocknung aufgehängt. Die Trocknung dauert im Normalfall 45 bis 60 Tage. Dabei sinkt der Feuchtigkeitsgehalt des Tabakblattes von rund 80 auf 20 Prozent und die Farbe verändert sich von Grün zu Tabakbraun. Nach dem Abschluss dieser ersten Trocknung werden die Blätter aufgestapelt und permanent leicht befeuchtet. Dies ist eine Art Vorfermentation, die zu einer gleichmässigen Farbe und feinen Textur der Blätter führt. Nach einer letzten Selektion kommen die Tabakblätter dann in das Lagerhaus zur eigentlichen Fermentation.

Der Prozess der Fermentation der grossen Einfluss auf Aroma, Würze und Brennbarkeit der späteren Zigarre hat erfordert einiges an Fachwissen und Erfahrung. Sorgfältig werden die Um- und Einlageblätter separat aufgeschichtet und dabei befeuchtet. Durch die Fermentation entwickelt sich nun Wärme, vor allem im Innern der Stapel. Diese Temperaturentwicklung muss permanent überwacht werden, damit es in den Stapeln nicht zu heiss wird. Sobald ein Limit erreicht ist, wird der Stapel wieder umgeschichtet. Bis zum Abschluss des Hauptfermentationsprozesses wird dieser Vorgang immer und immer wieder wiederholt. Anschliessend werden die Blätter befeuchtet, entrippt, wieder angetrocknet und zur Nachfermentation neu aufgeschichtet. Die gesamte Fermentation dauert je nach Blattkategorie und Tabaksorte zwischen 60 und 210 Tagen. Zum Schluss werden die Tabake, sortiert nach Blattstufe, Anbauzone, Tabaksorte, Erntejahr und Farmer in Kartons und Juteballen abgepackt und gelagert. Der Tabak reift in der Lagerzeit natürlich weiter und erhält dadurch die besonders feinen Geschmacksnoten.

**Bevor es nach der Reifung nun ans Drehen der Zigarren geht,** wird die Mischung zusammengestellt. Dabei selektieren die Tabakspezialisten von Davidoff, die so genannten Tabaqueros, nach strengen Kriterien. Wie bei einem edlen Bordeaux werden die Davidoff Zigarren aus Tabaken verschiedener Lagen, Sorten und Jahrgängen gemischt. Für jede Zigarrenserie von Davidoff haben die Tabaqueros eine eigene Rezeptur, die sie nochmals auf das jeweilige Zigarrenformat abstimmen. Dadurch erhält jede Zigarre später ihren ganz eigenen Charakter. Besonders wichtig ist natürlich die Auswahl des Deckblattes, sozusagen die Visitenkarte einer Zigarre. Diese werden deshalb streng auf Textur und Farbe hin kontrolliert und auch bereits speziell fermentiert, teilweise zuvor schon sogar extra in ausgewählten Lagen angebaut.

**Gedreht werden sämtliche Davidoff-Zigarren in der Davidoff Manufaktur bei Villa Gonzales,** selbstverständlich von Hand, also «Hecho a mano» – handgerollt. Zwei Manufakturen stehen auf dem Davidoff-Gelände in Santiago. In der einen entstehen unter anderem die Zigarren von Zino Davidoff, Griffin's oder Avo. In der zweiten, der eigentlichen Davidoff-Manufaktur, wird die Marke Davidoff zum Leben erweckt. Dabei wird die von den Tabaqueros zusammengestellte Mischung der Einlageblätter in das Umblatt gerollt, es entsteht der sogenannte Wickel. Dieser Wickel wird in eine Zigarrenform gelegt, Moldes genannt. Sie unterscheiden sich je nach der später gewünschten Form der Zigarren. Mittels Handpresse wird die Form nun verfestigt und ausgesuchte Deckblätter mit dem genau richtigen Druck um die Einlage und das Umblatt gerollt. Um später beim Rauchen einen gleichmässigen Zug garantieren zu können, ist hier grosse Sorgfalt notwendig. Zum Schluss wird der Zigarrenkopf kunst-





Als Keimlinge brauchen die Tabakpflanzen besondere Aufmerksamkeit.



Um Mitte November herum werden die kräftigsten Pflanzen in die Tabakfelder gesetzt.



Direkt nach der Ernte werden die Blätter zusammengebunden und...



...in den Ranchos zur natürlichen Lufttrocknung aufgehängt.





Anschließend müssen die Felder regelmässig bewässert und gejätet werden.



Geerntet werden die Blätter von unten nach oben.



Die Fermentation benötigt einiges an Fachwissen und Erfahrung. Dabei werden die Tabakblätter...



...aufgeschichtet und regelmässig befeuchtet.



Die Zigarren werden in ausgesuchte Deckblätter gerollt.



Zum Schluss wird die Zigarre in Cellophan eingehüllt.



voll aus dem gleichen Deckblattstück geformt und die Zigarre auf die gewünschte Grösse geschnitten.

**Wie bereits der ganze Pflanz-, Ernte- und Fermentierungsprozess unterliegt auch der Herstellungsprozess strengen Qualitätskontrollen.**

Die Master-Zigarrenroller und ihre Qualitätssicherungsteams überprüfen die Zigarren auf Form, Fertigung des Zigarrenkopfes, Gewicht und das Aussehen des Deckblattes. Bevor die Zigarre fertig verpackt wird, findet noch eine Farbselektion statt. Anschliessend wird die Bauchbinde angebracht und die Zigarre in Cellophan eingehüllt.

Per Luftfracht finden die Zigarren den Weg in die Verteilzentren von Davidoff in Basel, Weil am Rhein und Stamford (USA). An diesen Orten findet noch eine Endqualitätskontrolle statt, bevor die Zigarren in Kistchen oder Etuis konfektioniert und mit dem nummerierten Qualitätssiegel versehen werden. Dank diesem Siegel kann der Weg der Zigarre genau nachvollzogen werden. Höchster Wert wird auf dem ganzen Weg auch auf eine geschlossene Klimakette gelegt. Die Zigarren werden bei 18 bis 20 Grad und 70 bis 75 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit gelagert und transportiert, damit sie in bester Qualität bei den Geniessern ankommen.

**Anzeige**



*Patina*

**Die Pfeife mit Charakter  
und der Struktur der Natur**

Alle Modelle auf: [www.vauen.de](http://www.vauen.de)  
Handmade in Germany since 1848

VAUEN  
Dr. Perl



# Kubanische Zigarren – ihr Weg in den letzten 25 Jahren

Der Hype um kubanische Zigarren ist riesengross. Es wird weniger produziert als geraucht. Horrende Preise für Standard-Zigarren werden gefordert und bezahlt.



## Gilbert startet im Jahr 1997

Als ich vor 25 Jahren begann mit kubanischen Zigarren zu handeln, war es ein Chrampf. Ich musste die Importeure überzeugen, mich als Fachhändler zu akzeptieren.

Der Importeur hatte nicht immer alles an Lager. Sprich, er hatte viel an Lager von Marken und Formaten, die es heute nicht mehr gibt. Sehr viele Zigarren waren machine made. Die sind bei uns schon lange nicht mehr erhältlich. Viele Marken vielen weg, neue kamen dazu. Das Angebot hat sich in den letzten 25 Jahren massiv verändert.

## Die Jahrtausend-Wende

Wissen Sie noch, wie wir Angst hatten, dass ab der Silvester-Nacht nichts mehr funktioniert? Die Welt sogar untergeht?

Ich war in den Anfängen meines Unternehmens und erlebte fast das gleiche Spiel wie heute. Die Zigarren waren limitiert. Pro Monat durfte nur eine bestimmte Anzahl Zigarren bestellt werden. Nur etwa ein Drittel war verfügbar. Der heutige Bestseller, die Partagas Serie D No 4, war Mangelware. Sie war zu oft nicht lieferbar. Auch die Montecristo No 4, eine weitere Standard-Zigarre, war kaum noch lieferbar. Von der Montecristo No 2 hatten wir uns schweren Herzens verabschiedet. Es wurde gemunkelt, dass sie nicht mehr produziert werde. Es war eine ungewisse Zeit. Genau wie heute.

Ein paar Jahre später war der ganze Spuck vorbei. Ich bin sicher, der Markt wird sich auch jetzt wieder erholen. Wie schnell und auf welche Weise – darauf bin ich selbst gespannt.



**Gilbert Strasek führt seit 20 Jahren die Finest Import GmbH** – das Fachgeschäft für Zigarren, Wein und Spirituosen in Murgenthal. Gilbert ist das gelungene, wovon die meisten nur träumen – er machte seine Leidenschaft zum Beruf.

In seiner «Tabak, Drinks and more»-Kolumne beantwortet Gilbert Strasek auch Ihre Fragen rund um Zigarren, Wein und Spirituosen ([kundendienst@finest-import.ch](mailto:kundendienst@finest-import.ch)).





## GENUSS IM SHISHA HEAVEN

# Die Evolution der Shisha

Noch vor wenigen Jahrzehnten war das Shisha Rauchen in der Schweiz in der breiten Öffentlichkeit so gut wie unbekannt. In Kontakt mit Wasserpfeifen kam man allenfalls, wenn man seine wohlverdienten Ferientage in einem arabisch geprägten Land verbrachte. Ein ganz anderes Bild zeigt sich heute: In jeder grösseren Stadt steigt einem vor Shisha Bars der süssliche Duft von aromatisiertem Tabak in die Nase und junge Menschen treffen sich in der Freizeit im Freien oder zu Hause auf eine Shisha.



**Zum aktuellen Shisha Trend haben in erster Linie die vielen Einwanderer und Secondos beigetragen**, welche das Wasserpfeifenrauchen in die Schweiz gebracht haben. Im Zuge der immer grösser werdenden Popularität haben sich aber auch die Shishas selbst in Form und Funktion stark entwickelt – das Angebot an verschiedenen Shisha Tabak Sorten ist heute grösser denn je.

**Die Funktion einer Wasserpfeife**  
Das Funktions-Prinzip einer Shisha ist heute noch gleich wie vor 20 Jahren. Aromatisierter Tabak wird mit Kohle erhitzt und der dabei entstehende Rauch wird über eine mit Wasser gefüllte Bowl inhaliert. Dabei wird der Tabak nicht wie bei einer Zigarre oder Zigarette verbrannt sondern lediglich ver-

dampft. Der dem Tabak beigemischte Stoff Glycerin sorgt für eine starke Rauchentwicklung. Entgegen der Meinung in der breiten Öffentlichkeit dient das Wasser nicht zur Reinigung, sondern zur Kühlung des Rauches, was zu einer Verbesserung des Geschmack-Erlebnisses beiträgt.

**Früher prunkvoll orientalisches – heute puristisch modern**

Das Design der Wasserpfeifen war früher sehr orientalisches geprägt. Also kamen die meisten Shishas sehr verschnörkelt und prunkvoll daher. Ein ganz anderes Bild zeigt sich heute, wenn man durch das Angebot eines Shisha Shops scrollt. Puristische Designs, hochwertige Edelstahl Komponenten, Epoxid-Harz Sleeves in diversen Farben und liebevoll gestaltete Kristallglas

Bowl dominieren die Modelle des immer grösser werdenden Angebots. Während die günstigen Pfeifen in China oder Ägypten produziert werden, stammen die hochwertigen Premium Modelle oft aus Deutschland, Frankreich, Polen oder Russland.

### Social Media sorgt für Blow-Off Hype

Die sozialen Medien haben massgeblich dazu beigetragen, dass heute eine beliebte Shisha mehr als nur ein gutes Rauchverhalten aufweisen muss. Genauso wichtig ist mittlerweile der sogenannte Blow-Off Effekt, welcher entsteht, wenn man den Rauch in der Bowl über ein Ausblasventil wieder auspustet. Viele Pfeifen kann man heute auf verschiedene Arten zusammen-

bauen, womit man den Blow-Off an unterschiedlichen Orten der Rauchsäule befindet. So kann man den Rauch beispielsweise spektakulär aus dem Kohleteller oder dem Sleeve der Shisha schiessen lassen. Auf Facebook, Instagram und Youtube finden sich tausende Bilder und Videos, auf welchen die Blow-Off Effekte von Shishas professionell in Szene gesetzt werden. Damit wurde ein regelrechter Hype ausgelöst und auch wenn es sich dabei im Prinzip nur um einen coolen optischen Effekt handelt, so sind die Blow-Off Varianten heute zu einem wichtigen Kaufargument bei Shishas geworden.

### Welche Kopfbau-Arten gibt es?

Ob eine Shisha gut schmeckt oder nicht, ist zu einem

## Anzeige



**MEINE ZIGARRE  
HEDIGER CORONA.**

TABAK. ZIGARREN. CIGARILLOS.

Made in Switzerland

TABAKFABRIK ROTH GMBH

seit 1960

TABAKFABRIK ROTH GMBH | TANNENWEG 5 | 5712 BEINWIL AM SEE  
TEL. +41 62 777 13 21 | WWW.TABAKFABRIK.CH





grossen Teil vom «Kopfbau» abhängig. Wir erklären deshalb die drei gängigsten Kopfbauarten:

**Früher baute man einen «Shisha Kopf» mit Alufolie.**

Diese Kopfbauart ist auch heute noch beliebt, erfordert aber etwas Erfahrung und Geschicklichkeit. Der Tabak wird ins Tabakdepot des Kopfes gefüllt, dann wird Alufolie (am besten Panzeralufolie) straff über den Kopf gespannt. Mit einem Lochstecher werden dann viele kleine Löcher in die Alufolie gestochen. Darauf wird dann ein Kohlesieb angebracht, auf welches die glühenden Kohlestück gelegt werden.

**Weitaus einfacher ist das Bauen eines Shisha Kopfes mit einer Kaminhaube.**

Die Haube ist eine Art Deckel, welcher auf den Tonkopf gesetzt wird, worauf dann die Kohlen platziert werden können. Überschüssige Hitze kann über den integrierten Kamin entweichen.

**Die meisten Shisha Raucher bauen ihre Köpfe heute mit einer Smokebox.**

Eine Smokebox ist ein Heat Management Device (HMD), welches auf einen Phunnel (Einloch-Kopf) aufgesetzt wird. Man kann

sich eine Smokebox wie eine Pfanne vorstellen, in welche die Kohlen platziert werden. Dieses aus Aluminium oder Edelstahl gefertigte Gefäss gibt dann die Hitze nach unten in das Tabakdepot ab. Der Kopfbau mit einem HMD ist sehr einfach und die Hitze kann durch Zugeben oder Entfernen von Kohle optimal reguliert werden.

**Fazit:** Das Shisha Rauchen hat sich in den letzten Jahren massiv entwickelt. Heute stehen dem Konsumenten eine riesige Vielfalt an Wasserpfeifen, Aufsätzen und Tabaksorten zur Verfügung. Auch wer beim Wasserpfeifenrauchen auf Nikotin verzichten will, kommt zum gewünschten Genuss. Es gibt viele Tabakersatzprodukte wie Dampfsteine oder Pasten, welche ein tolles nikotinfreies Raucherlebnis bieten. Dank der modernen Settings ist das Shisha Rauchen heute keine Hexerei mehr. Jeder sollte nach einer kurzen Recherche in der Lage sein, eine Shisha zu bauen, welche für gut eine Stunde hohen Rauchgenuss verspricht.

*Text und Bild: Tobias Schneider  
www.shisha-heaven.ch*







## EIN STÜCK SCHWEIZER GESCHICHTE

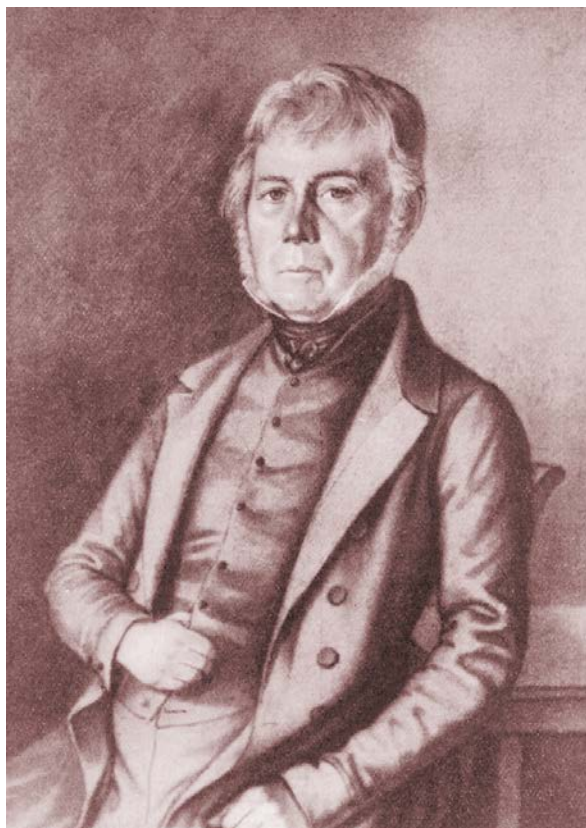
# Die Anfänge der Tabakindustrie im Aargau

Die 1720 anlaufenden Bemühungen der Berner Regierung, die Anpflanzung und Verarbeitung von Tabak zu propagieren, fanden im damals bernischen Aargau vorerst nur ein geringes Echo. Die Städte Aarau, Zofingen und Lenzburg standen gerade mitten in der Blütezeit des Textildrucks, und im Wynen- und Seetal hatte die Baumwollindustrie Fuss gefasst. Für die das traditionelle Leinenweben gewohnte Bevölkerung war die Baumwolle weniger fremd als die noch unbekannt Pflanzung und Verarbeitung von Tabak.

**Ein Umdenken war jedoch nötig, als um die Mitte des 19. Jahrhunderts auch im Aargau die grosse Krise in der Baumwollindustrie einsetzte.** Die Mechanisierung in der Weberei brachte einen starken Rückgang der Heimarbeit mit sich, und für Grossbetriebe war die Wasser-

kraft der Wyna zu gering. Innert weniger Jahre sank die Zahl der Baumwolltuchfabrikanten im Wynen- und Seetal dramatisch, der ganzen Region drohte eine grosse Arbeitslosigkeit. Im Bestreben, Beschäftigungs- und Verdienstmöglichkeiten für die Bevölkerung zu schaffen, wurde

versucht, andere Branchen anzusiedeln, so zum Beispiel Strohflechterei, Seidenindustrie, Uhrenindustrie, Haftenfabrikation oder Zementwarenfabrikation. Dauerhaft und erfolgreich zu etablieren vermochte sich jedoch nur die Tabakindustrie.



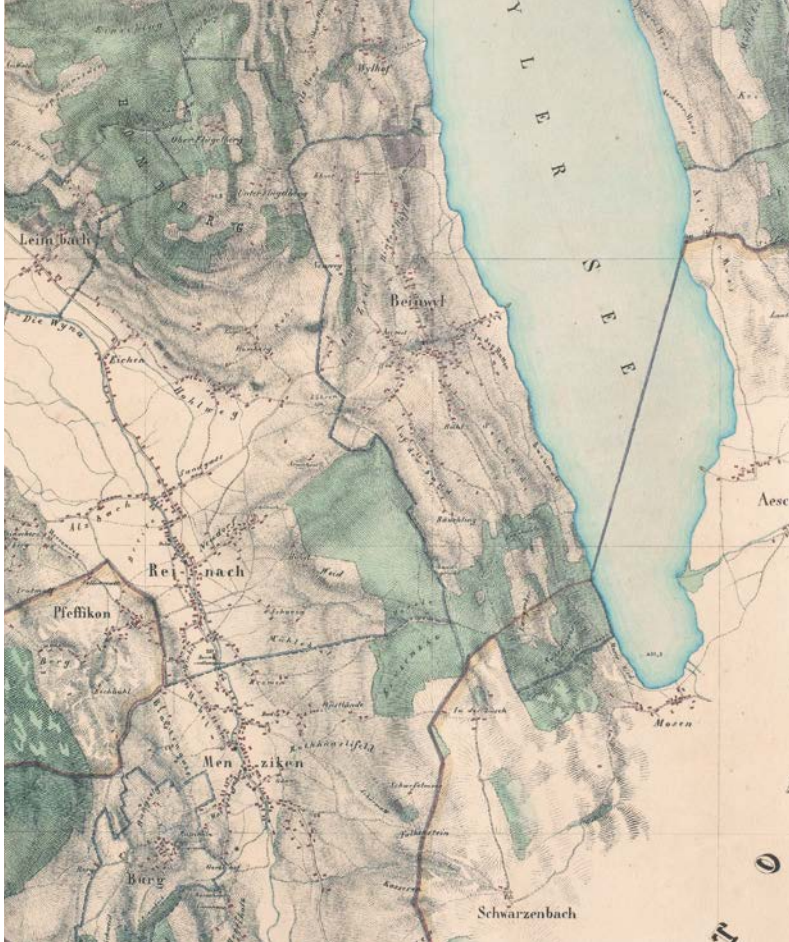
*Samuel Weber von Menziken (1785 – 1861)*

**Pionier der Tabakindustrie im Wynental war der Menziker Kleinbauer Samuel Weber.** Er hatte einen seiner Söhne beauftragt, sich in der Fremde nach einem neuen Erwerbszweig umzusehen. Er liess sich von den Zukunftsperspektiven der Tabakverarbeitung überzeugen. 1838 wurde in Menziken erstmals Pfeifentabak hergestellt. Im Nachbardorf

Beinwil im Seetal war es Johann Jakob Eichenberger, der sich 1841 mit der Zigarrenfabrikation zu beschäftigen begann. Diese beiden Firmen gaben den Anstoss für Neuausrichtung der regionalen Industrie. So hielt die Tabakverarbeitung im Wynen- und Seetal zu einer Zeit Einzug, als der Niedergang der Baumwollindustrie nicht mehr aufzuhalten war. In Reinach wurde 1853 die Firma «Gautschi & Hauri» gegründet, drei Jahre später nahmen «Heinrich Hediger und Söhne» (später «Hediger Söhne») die Produktion auf. Weitere Fabriken in der Gegend folgten bald: «Burger Söhne», «Villiger» und viele andere.

**Viele der aargauischen Zigarrenfabrikanten stammten aus Familien von Baumwollunternehmen** oder waren ursprünglich im Verlagswesen tätig. Heinrich Hauri und Jakob Gautschi, die als Reinacher Tabakpioniere gelten, waren Söhne von Baumwollfabrikanten, ebenso die Gebrüder Keller und Rudolf Hediger-Strössler. Oft wurden auch Baumwoll- und Tabakfabrikation nebeneinander betrieben, wie bei Hans Rudolf Bauhofer und Samuel Erismann junior. Von den bedeutenden Tabakfabrikanten kamen einzig die Gebrüder Johann und Rudolf Jakob Hediger nicht aus den Kreisen der Baumwollbranche.

Dass sich gerade die Zigarren- und Tabakfabrikation als Ersatzindustrie im Wynen- und Seetal durchsetzte, kann auf verschiedene Gründe zurückgeführt werden. Zum einen war die Tabakverarbeitung nicht, wie die Textilbranche, von genügend Wasserkraft abhängig. Zudem gab es auf dem schweizerischen Markt wenig Konkurrenz und keine staatliche Tabakregie, die Nachfrage nach Tabakprodukten jedoch stieg kontinuierlich an. Da viele Tabak verarbeitende Betriebe sich aus der Baumwollindustrie heraus entwickelten, konnten oft bestehende Fabrikgebäude umgenutzt werden, in denen – auch aufgrund fehlen-



## Ein Stück Schweizer Geschichte

der staatlicher Fabrikgesetze – eine starke Konzentration von Arbeitsplätzen möglich war. Den wohl wichtigsten Faktor bildete aber das Vorhandensein eines Reservoirs an billigen, oft beschäftigungslosen und um ihre Existenz kämpfenden Arbeitskräften, die schon von der Agrarstruktur losgelöst und an industrielle Tätigkeit gewohnt waren.

Quellennachweis Text & Bild:  
max@typopress.ch

*Ausschnitt aus der Trigonometrisch-Topografischen Karte des Kantons Aargau, die von Ernst Heinrich Michaelis (1837 – 1843) im Massstab 1:25 000 gezeichnet wurde. Die 18 Originalbilder, welche interessierten Kreisen erstmals 1991 in einer Faksimile-Ausgabe zugänglich wurden, befinden sich im Staatsarchiv des Kantons Aargau.*

In der nächsten  
Ausgabe:  
«Aufschwung»

### **Tabago? Das Buch zum Museum**

Am Anfang stand die Idee, zur Eröffnung des Museums eine kleine Broschüre zu drucken. Entstanden ist ein grossformatiges, reich illustriertes Buch, das einerseits die Tabak- und Zigarrensammlung von Urs Merz präsentiert, andererseits aber auch einen Überblick über die allgemeine Geschichte des Tabaks und speziell der Tabakindustrie im Wynen- und Seetal gibt. Zudem werden die wichtigsten Tabak verarbeitenden Betriebe der Region vorgestellt. So ruft das Buch diese vergangene Industriekultur, die eine ganze Region geprägt hatte, in Erinnerung. Jetzt bestellen unter [info@tabakmuseum.ch](mailto:info@tabakmuseum.ch) für CHF 45.- zzgl. Versandkosten.





## Cigarren Flury

# Im 6. Stock – aber im 7. Himmel

Ab 2. Mai 2022 ist es endlich soweit. Hubert J. Choquard kann am Standort von Cigarren Flury im obersten Stockwerk am Bahnhofplatz 3 in Bern das Fumoir mit Lounge eröffnen. «Tabak, Drinks and more» konnte sich schon mal vom neuen Angebot der Cigarren Flury AG überzeugen.

«Endlich ist es am 2. Mai soweit», sagt Hubert J. Choquard, als er uns mit fast schon feierlicher Geste die Tür zum neuen Fumoir mit Lounge öffnet. Eigentlich sei das Projekt schon längst fertig, konnte wegen Corona bzw. der Schutzmassnahmen nicht früher für das Publikum geöffnet werden.

### Genuss findet ein neues Zuhause

Schon beim Eintreten nimmt einen die ungezwungene Atmosphäre und das herzliche und gemütliche Ambiente ein und tragen zum Wohlfühlen, Entspannen und Geniessen fern des Alltags bei. «Ich bin überzeugt, dass Fumoir und Lounge eine grosse Anziehungskraft auf unserer Kundschaft ausüben, die ein solches Angebot zu schätzen wissen und gerne nutzen werden», so der stolze Besitzer. In der Tat überzeugt das Angebot in mehrerlei Hinsicht: Zunächst können sämtliche im bekannten Fachgeschäft Cigarren Flury im Erdgeschoss angebotenen Produkte auch im Fumoir zu regulären Ladenpreisen erworben werden, notabene auch nach Ladenschluss. Dazu kann man den Cigarrenenuss mit einem auserlesenen Drink verdoppeln. «Das ist nur deshalb möglich, weil ich eine Gastrolizenz besitze und die Fläche des Fachgeschäfts im Erdgeschoss aufgrund gesetzlicher Vorschriften zum Gastro-Betrieb, also zur Lounge, dazugezählt wird. Deshalb ist der Ausschank in der

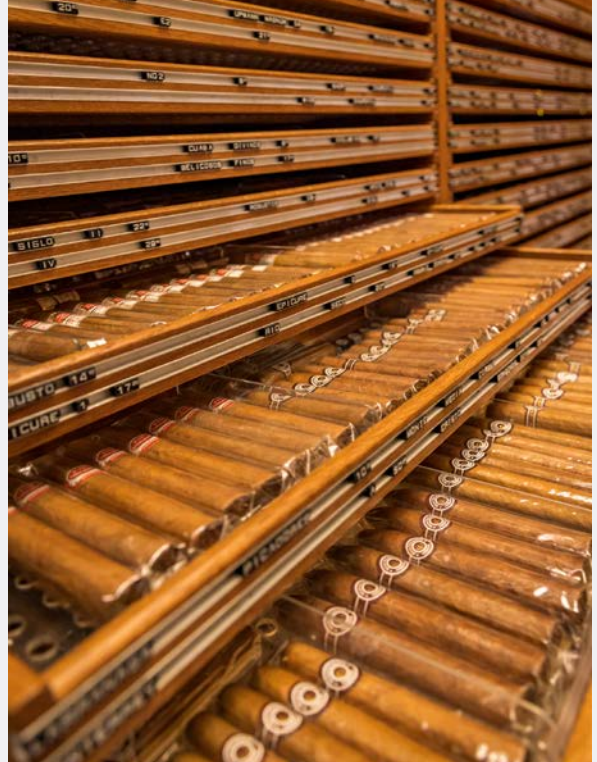


Betriebsbewilligung enthalten», klärt Hubert J. Choquard auf. Und weiter: «Bei Bedarf können wir auch kleine Häppchen und Snacks anbieten. Selber kochen wir aber nicht. Für geschlossene Gesellschaften hier im 6. Stock arbeiten wir mit einem tollen Cateringservice zusammen.» Unter dem Strich kann man sagen, dass Fumoir, Lounge und Zigarrenfachgeschäft sich gegenseitig sinnvoll ergänzen und in dieser Form mitten in Bern auf gutes Echo stossen werden.

### Gediegen und ruhig

Der Cigarren-Routinier Hubert J. Choquard ist nicht nur in seinem Ladengeschäft im Element. Zu diesem

sagte er einmal, dass er von modischen Trends unbeeindruckt immer an der Originalausstattung von 1913 festgehalten habe und es ihm nie im Traum in den Sinn gekommen wäre, das Geschäft zu modernisieren, selbst wenn es nicht unter Denkmalschutz stünde. Die rund 300 Kundinnen und Kunden, die täglich den Laden aufsuchen, geben ihm mit ihren Komplimenten zum Geschäft recht. Die Handschrift von Hubert J. Choquard hat er auch gekonnt auf Fumoir und Lounge übertragen. Der Spagat zwischen Trend und Tradition ist im auch hier vortrefflich gelungen – verständlich deshalb, dass er sich auch im 6. Stock wie im 7. Himmel fühlt und dazu preisgibt: «Ich führe die Cigarren Flury AG in vierter und leider letzter Generation, habe aber meine Nachfolge bereits geplant und grössten Teils auch umgesetzt. Ich habe vor, weiterhin dabei zu bleiben, mich aber mehr und mehr um das Fumoir und die Lounge zu kümmern. Den Laden führt seit diesem Jahr meine erfahrene und kompetente Kollegin, Tamara Burri, selbständig». Sagt's und steckt sich genüsslich eine Zigarre an ...



Fotos: FotoWerk132, Christian Schmid

### **Standort**

Cigarren Flury  
Bahnhofplatz 3  
3011 Bern  
Tel. 031 311 37 03





**SHORT TORPEDO**

**ZINO NICARAGUA  
ROBUSTO**

**90**

POINTS

CIGAR JOURNAL



**ROBUSTO**

**ZINO NICARAGUA  
TORO**

**89**

POINTS

CIGAR JOURNAL



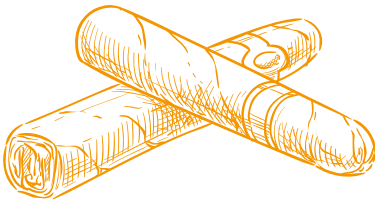
**TORO**



## ZINO NICARAGUA

# Eine Genussreise von A bis Zino Nicaragua

Und weiter geht die Reise quer durch die Schweiz von Mitte März bis Anfang Oktober 2022 mit der Zino Nicaragua und einem neuen Bier, welches explizit auf die Aromen der Zino Nicaragua Zigarre abgestimmt und eigens für den zweiten Road-Trip limitiert gebraut wird.



**Der Zino Pick-up wird erneut von Basel, dem Hauptsitz der Oettinger Davidoff aus, auf Tour gehen**, um gemeinsam mit seinen Partnern und dessen Kundenkleine und grosse Genussabende zu organisieren und durchzuführen. On-plus haben sich die zuständigen Köpfe in Basel zur zweiten Schweizer Zino Tour ein weiteres Facelifting des Tour-Auftrittes überlegt. Neu wird der Zino Truck einen Zino Zigarren- und Bier-Anhänger im Schlepptau mit sich führen. Damit wird das gesamte Event-Konzept perfekt abgerundet und die Teilnehmer sowie Veranstalter können einem entspannten und genussreichen Moment entgegensehen.

Die Tour begann Ende März am Whisky-Schiff Event (Whiskyschiff Luzern – die exklusivste Whiskymesse der Schweiz ([whiskyschiff-luzern.ch](http://whiskyschiff-luzern.ch)) am Luzern-See und wird wie im Vorjahr über alle drei Schweizer Sprach-Regionen führen.

Das Aussendienst-Team der Oettinger Davidoff ist bereit und freut sich auf den zweiten Schweizer Zino Road-Tripp und auf ein Wiedersehen von Freunden und neuen Zigarren Aficionados.

## Tabaklädeli KLG

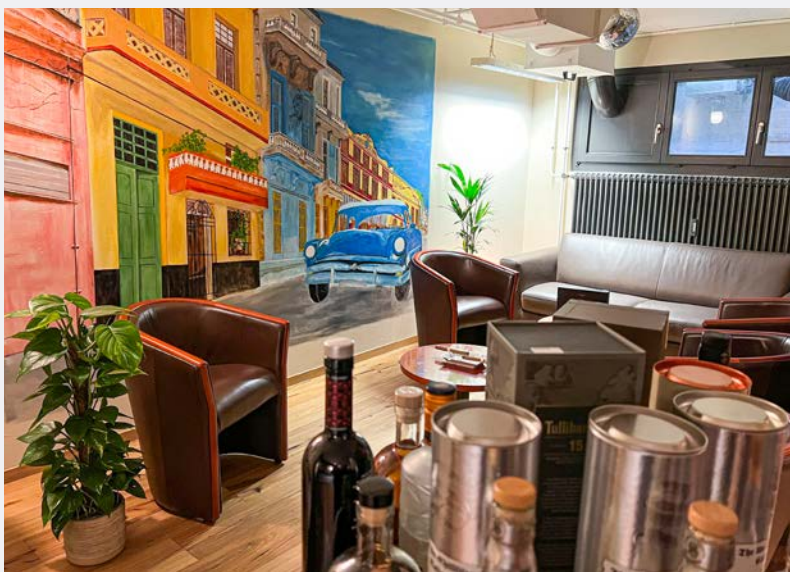
# Die hohe Kunst des Rauchens

Als «Habanos Specialist» halten Deniska und Fabio ein umfangreiches Habanos-Sortiment bereit – hinzu kommen ausgewählte Spezialitäten und die Gewährleistung einer optimalen Lagerung zur Ausreifung des einzigartigen kubanischen Tabaks.

Hier kurz einen Kaffee servieren, dort die gewünschte Tabakmischung zusammenstellen und dazwischen bei der Zigarrenauswahl beraten – im Tabaklädeli KLG ist Hochbetrieb. Sechs Tage die Woche stehen Deniska und Fabio in ihrem Tabaklädeli und sind für ihre Kunden da.

Tabakpfeifen verschiedenster Hersteller, diverse Zigarrenschulgen, über 300 verschiedene Zigarren-Formate der unterschiedlichsten Hersteller und Herkunftsländer, Wasserpfeifen, Spirituosen, das Sortiment ist riesig. Als «Habanos Specialist» können sie ausserdem ausgewählte kubanische Zigarren-Spezialitäten bieten. Im Untergeschoss des Shops haben sie einen begehbaren Humidor und eine kleine, gemütliche Tabak-Lounge eingerichtet.

Im Tabaklädeli KLG treffen sich Einheimische zur gemütlichen Kaffeetunde und gemeinsamen Zigarre. Aber auch von weiter her reisen Kunden an, um sich beraten oder ihre Tabakmischung zubereiten zu lassen. Andere bestellen ihre Mischungen und Produkte



bequem über das Internet – praktisch das gesamte Sortiment ist online verfügbar.

### **Standort**

Tabaklädeli KLG

Albisstrasse 29

8134 Adliswil

Tel. 044 710 11 35

[www.tabaklaedeli.ch](http://www.tabaklaedeli.ch)



## Tabak & Zigarrenmuseum aargauSüd

# In dankbarer Erinnerung an Susi Merz

**Am 17. November 2000 wurde dank Susi Merz im Beisein von viel Prominenz aus der Tabakindustrie, den Banken und den umliegenden Gemeinden das Tabak- und Zigarrenmuseum aargauSüd eröffnet. Dieses wird der Initiative von Susi Merz († 2018) verdankt.**

Das Tabak- und Zigarrenmuseum aargauSüd, das in einer ehemaligen Kapelle untergebracht ist, beherbergt alte Geräte und Maschinen, die für die Produktion verwendet wurden. Fotografien, Packungen, Produkte und vieles mehr vermitteln einen Überblick über die Entwicklung und die Blütezeit dieser Industrie in der Region. Im Weiteren beherbergt das Museum eine Anzahl origineller und kostbarer Tabakpfeifen sowie eine Sammlung zu Feuerzeugen der Marke «Diplomat». In einer gemütlichen Lounge können Raucher eine feine Zigarre geniessen.

Ein Freiwilligenteam betreut das Museum und informiert die Besucher über die Geschichte des Tabaks, wie dieser Weg aus Lateinamerika nach Europa fand und dem «Stumpenland» Wohlstand brachte: ein interessantes Stück Schweizergeschichte.



Von 1730 – 1830 florierte im Wynen- und Seetal die Baumwollweberei und -färberei. Nach der Einführung des mit Wasser-

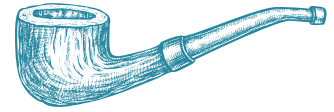
kraft betriebenen Webstuhls wanderte diese ins Töss-, Reuss-, und Aaretal ab. Im Wynen- und Seetal herrschte Not. 1838 legte Samuel Weber in Menziken mit seinen Söhnen den Grundstein für die Tabakindustrie. Diese entwickelte sich positiv, so dass initiative Männer und Frauen diesem Beispiel folgten und sich der Tabakverarbeitung widmeten. Ein riesiger Aufschwung fand 1861 – 1865 statt, als während des amerikanischen Bürgerkrieges die Armeen mit Stumpen aus dem Wynen- und Seetal beliefert wurden.

### **Standort**

Tabak- und Zigarrenmuseum aargauSüd  
 Gütschstrasse 6  
 5737 Menziken  
 Tel. 062 771 26 66  
[www.tabakmuseum.ch](http://www.tabakmuseum.ch)







## WIR SIND VAUEN

# Traditionelles Handwerk gepaart mit kreativen Innovationen

Die Nürnberger Pfeifenmanufaktur VAUEN präsentiert ihre Frühjahrsneuheiten diesmal unter dem Motto «Wir sind VAUEN». Der Fokus liegt neben den wunderschönen Neuheiten auf den Menschen hinter den Pfeifen, den Mitarbeitern, die mit Leidenschaft und Hingabe die neuen Ideen gemeinsam verwirklicht haben.

Nun schon seit über 29 Jahren gibt es alljährlich eine Jahrespfeife von VAUEN, für die immer wieder aufs Neue eine eigene Kopfform entwickelt wird, die es im übrigen VAUEN-Sortiment nicht gibt. Ein seltenes Glück für jeden Pfeifenfreund, eines der limitierten Stücke zu besitzen.

### Jahrespfeife 2022

Die ursprüngliche Idee der diesjährigen Jahrespfeife stammt von einem CAD-affinen Mitarbeiter

aus der VAUEN Produktion. Die besonderen Merkmale der Pfeife in Handarbeit vorsichtig herauszuarbeiten, stellt eine echte Herausforderung dar. Dadurch wird jedes Modell zum Unikat. Als Gütezeichen wurden die hochwertige Sterlingsilber-Applikation an Holm und Mundstück und die von Hand eingelassenen gekreuzten Pfeifen ergänzt. Der konische Holm, der sich bewusst vom Kopf absetzt, vollendet das Gesamtkunstwerk.



Jahrespfeife  
2022



## Nana



### Nana

Bei dem neuen Weisspunktmodell «Nana» sticht der extravagante Ring sofort ins Auge. Ein eigens entworfener Designring, inspiriert durch die PIXEL-Ringe in der Schmuckindustrie. Die «Nana» gibt es in zwei Ausführungen. Die glatte Version erscheint in einem neu entwickelten Rotbraun und die sandgestrahlte Version bringt durch das seidenglänzende Schwarz den charakteristischen Ring besonders gut zur Geltung. Bei allen sechs Kopfformen ist bei dieser Version das Top am Pfeifenkopf glatt poliert.

## Wir sind VAUEN



### Patina

Der Pfeifenkopf der neuen Serie «Patina» besteht aus dem Kernholz der Lärche. Die Lärche ist eines der beliebtesten Hölzer in der Bau- und Wohnindustrie. Nicht nur aufgrund ihrer hohen Witterungsbeständigkeit und dekorativen Maserung, sondern auch wegen ihrer natürlichen und charakteristischen Patina. Durch eine präzise Sandstrahlung wird die Pfeife einem individuellen «Verwitterungsprozess» unter-

## Anzeige



Schürch Whisky & Tabak

*Unsere Passion gilt dem Whisky, Tabak und den Zigarren.*

Und diese Leidenschaft wollen wir unbedingt mit Ihnen teilen. Besuchen Sie uns in Aarberg!



Schürch Whisky & Tabak | Stadtplatz 12 | 3270 Aarberg | Tel. 032 392 66 24 | [www.whisky-tabak.ch](http://www.whisky-tabak.ch)



## Patina

zogen, was jedes Stück wirklich einzigartig macht. Um die gewohnte Bruyèreholz-Qualität und einen unverfälschten Tabakgenuss zu garantieren, wurden der Tabakraum und das Holminnere mit Bruyèreholz-Einsätzen ausgestattet.

## Sina

Das Augenmerk der VAUEN-Neuheit «Sina» liegt auf dem blau-grau marmorierten Ring aus Naturkautschuk in Verbindung mit der attraktiven, schwarz-matten Oberfläche. Ebonit, ein 170 Jahre alter Werkstoff aus Naturkautschuk und Schwefel, bekannt von Mundstücken aller Art, erfährt eine kreative, neue Anwendung.



## Sola

werden auf Hochglanz poliert, um die Oberfläche glatt und angenehm aufzubereiten. Einer der über 60 Handarbeitsschritte in der Pfeifenmanufaktur.

## 6mm Dr. Perl junior Filter «Jufifty»



## 6mm Filter

Nach der erfolgreichen Dr. Perl junior 6mm Filter Einführung letzten Jahres bietet VAUEN nun als konsequente Erweiterung eine zusätzliche Verpackung mit 50 Stück an.

Auch bei den «Kleinen» gelten natürlich die einzigartigen Dr. Perl Qualitätsmerkmale – wie die hochaktiven Kohlepellets, die für einen zuverlässigen Filtrationsprozess sorgen. Oder die zwei Keramikkippen mit spezieller Porenstruktur, die den Filtrationsprozess unterstützen, sowie das saugfähige Filterpapier, das einen trockenen Rauchgenuss ermöglicht.



## Sina

## Sola

Sola bedeutet «die Sonnige» und bringt die neue Serie aus dem Hause VAUEN auf den Punkt. Die Kombination aus dem strahlend warmen Branton und dem gelb melierten Mundstück ergibt eine stimmungsvolle Anmutung. Der von Hand gedrehte Bruyèreholz-Ring setzt dem Ganzen noch die Krone auf. Ein Design, das Freude macht. Alle Mundstücke



## VAUEN Neuheiten

Scannen Sie den Code und lassen Sie sich von den VAUEN-Frühjahrsmodellen 2022 begeistern.





## EDLE TROPFEN

# Kommen die Wein- geniesser 2022 auf ihre Rechnung?



**«Das steht wohl in den Sternen geschrieben», antwortet ein Jungwinzer auf diese Frage. Und: «Eine Prognose zur Weinqualität 2022 wäre wie ein Blick in die Kristallkugel».**

Jetzt im Frühjahr beginnt auch in den Weinbergen neues Leben. Flora und Fauna erwachen aufs Neue und aus jahrzehntealten Rebstöcken schießen junge Triebe. Ein fast mystisches Summen der Bienen und Insekten hüllt die Rebenlandschaft ein, Wildblume zeigen ihre farbigen Blüten, Vögel sind mit dem Nestbau in den Reben zugange und die ersten Schmetterlinge flattern umher. Ein herrlicher Frühlingsregen.

Die herrlich warmen Märztag, die hinter uns liegen, haben manchen schon zu einem sonntäglichen Spaziergang in einen Rebberg gelockt. Und man könnte bei der Kraft, die die Sonne schon entwickelt hat, durchaus davon ausgehen, dass Weingeniesserinnen und -geniesser in diesem Jahr einen hervorragenden Tropfen erwarten dürfen. Das hängt jedoch von verschiedenen Faktoren ab, vor allem aber bleibt vorher einiges zu tun...

### Das Rebjahr

Die Rebenjahre gehen fließend ineinander über. Der Wachstumszyklus von Reben und der Lebensrhythmus der Rebbauern sind verknüpft und bestimmt von Jahreszeit und Wetter.

Der Eindruck, dass im Winter im Rebberg nichts los ist, täuscht. Denn zwischen Dezember und Februar steht der Rebschnitt an. Es ist eine der aufwendigsten und zugleich wichtigsten Arbeiten im Rebberg, die direkte Auswirkungen auf das laufende und auch die folgenden Rebjahre hat. Jeder Stock wird einzeln «analysiert» und entsprechend geschnitten, so dass alle Stöcke im ganzen Rebberg möglichst im Gleichgewicht sind, Voraussetzung für ein homogenes Reifen der Trauben.

Dazu lassen die Winzerinnen und Winzer normalerweise an jedem Stock zwei Ruten

stehen. Beim Rebschnitt ist darauf zu achten, dass eine Rute in etwa in die Richtung wächst, in welcher sie sachte und ohne abzubrechen auf den untersten Draht parallel zum Boden gebogen und angebunden werden kann. So sind später alle Trauben auf gleicher Höhe, und die Stöcke bilden eine regelmässige Laubwand, die eine gleichmässige Sonnenbestrahlung ermöglicht. Schliesslich gilt immer zu berücksichtigen, dass kein Rebstock gleich ist wie der andere, sie sich aber im Spalier harmonisch ergänzen sollen. Man hat beim Rebschnitt gleichzeitig immer mehrere Stöcke neben demjenigen im Blick, den man gerade pflegt.

In den Reben draussen gibt es also auch im Winter mit dem Rebschnitt viel zu tun. Zudem nehmen die Rebbauern und -bäuerinnen jetzt nötig gewordene Reparaturen an Stickeln, Spanndrähten und Mauern vor. Damit aber nicht genug: Im Keller steht die Arbeit auch nicht still, denn es ist die Zeit, in der man den in den Vorjahren gekelterten Wein abfüllt. Die eigentliche Ernte fahren die Winzerinnen und Winzer je nach Wein und Ausbau in den Fässern erst ein oder gar mehrere Jahre später ein.

### Wenn's Frühling wird...

Wenn's im Frühjahr wärmer wird wie heuer, beginnen die Reben an jener Stelle zu bluten, wo Winzerinnen und Winzer im Winter die Ruten geschnitten hatte. Jetzt schicken die tiefen Wurzeln erste Nahrung und Signale an die Knospen. Ein besonderes Sekret aus einer Mischung aus Wasser, Salzen, Stickstoff und Zucker tritt an den Schnittflächen der Fruchtruten aus. An schönen Tagen fun-

keln die frühlingshaften Weinberge beinahe magisch, wenn die Sonne auf die vielen Tröpfchen fällt. Das austretende Sekret hat eine pflegende Eigenschaft für die Weinstöcke und bereits die Benediktiner Äbtissin Hildegard von Bingen, eine bedeutende natur- und heilkundliche Universalgelehrte, empfahl diesen Rebsaft schon um das Jahr 1100 als Heilmittel beispielsweise gegen Hautkrankheiten.

Kälte und Frostgefahren sind naturgegeben. Die Reben schützen sich selbst, indem sie den Saft in den Trieben im Winter in die Wurzeln zurückziehen. Dies vermag die Gefahr von Frostschäden bis etwa  $-18^{\circ}$  Celsius zu bannen. Gab es keinen eigentlichen Winterfrost, droht immer noch ein möglicher Kälteeinbruch im Frühling, der beispielsweise 2017 im Raume Nordwestschweiz, Zürichsee und Ostschweiz zu sehr hohen Ernteausfällen führte – in vielen Rebbergen waren es 50 Prozent.

Reben sind vitale und sehr schnell wachsende Pflanzen und reagieren entsprechend schnell auf Wärme und Sonne, weshalb dann sofort die Arbeit im Reb-







berg weitergehen muss. Planen ist hier nicht, weil einzig die Natur den Arbeitsfahrplan in den Rebbergen bestimmt. Es gilt jetzt, die Rebstöcke mit ihren vielen struppigen Trieben, die in der Frühjahreswärme aus den Ruten emporgesprossen sind, richtig zu «erziehen». Diese Arbeit heisst «Erlesen» oder «Ausbrechen» und hat direkte Auswirkungen auf den Ernteertrag im laufenden Rebjahr. Denn die optimale Traubenreife hängt von einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Laub und Frucht ab. Die Theorie besagt, dass an jedem Trieb nur eine Traube und je nach Traubensorte und Qualitätsansprüchen pro Rebstock höchstens 10 bis 12 Trauben stehen sollen. Soweit die Theorie, denn die Natur ist vielfach anders und komplexer. Das Augenmerk liegt deshalb auf starken Trieben mit Trauben, während alle anderen Schosse entfernt werden. Zu viele Trauben würden der Rebe nur Kraft rauben. Mehr ist dann qualitativ gesehen eben weniger. Zudem gibt es bei zu viel Laub ein Dickicht am Rebstock. Blätter und Trauben trocknen nach einem Regen nur schlecht ab und die feuchtwarme Umgebung ist Nährboden für Pilzkrankungen, was wiederum Qualität und Ertrag negativ beeinflussen würde.

### **Zurück zum Jahrgang 2022**

Rebbau ist harte und intensive Handarbeit in meist schwierigem Gelände. Zeitlich nur bedingt planbar, wetterabhängig und von der Ertragsseite nur ganz schwierig abzuschätzen, da die Belohnung nicht sofort, sondern erst viele Monate später kommt.

Aber auch der Klimawandel wird letztlich seine Spuren in der Weinflasche hinterlassen, kann sich doch der Weinanbau in nördlichere Gebiete entwickeln und ganz neue Weine hervorbringen. Da hilft also der Blick in die Kristallkugel nicht wirklich weiter, um abschätzen zu können, wie sich ein Weinjahrgang letzten Endes präsentieren wird.

Vierversprechend ist in jedem Fall der Generationenwechsel in der Winzergilde. Junge Produzentinnen und Produzenten bringen mit viel Anstrengung und einem ganz anderen Qualitätsbewusstsein frischen Wind in die Rebberge. Sie überzeugen mit Mut zu Neuem, setzen bemerkenswerte Weinakzente, verbunden mit Eleganz und Finesse und laufen auch schon Kult- und Markenprodukten den Rang ab. Beispiel? Der Wettinger Christian Steimer ist einer dieser Jungwinzer, der 2022 vom Gault Millau zum «Rookie des Jahres 2022» gekürt worden. Seine beiden Pinot Noir 2018 und Pinot Noir Barrique 2019 überzeugten die internationale Jury, und gleich weitere sieben Weine aus seinem Keller wurden mit einer silbernen oder bronzenen Auszeichnung geehrt – Weine aus dem Aargau...

Weingeniesserinnen und -geniesser sind gut beraten, neue Terroir geprägte Weine aus Gegenden zu probieren, die neu auf den Markt kommen. Ein Favorit als persönlicher Spitzenwein 2022 ist sicher dabei. S'isch um's Probiere....

## Verfügbar oder nicht – das ist die grosse Frage

Die letzten 2 Jahre haben uns nicht nur als Gesellschaft durchgerüttelt, sondern auch vieles auf den Kopf gestellt und viele Unternehmer an den Rand der Verzweiflung gebracht. Not macht erfinderisch – und so haben sich viele neu ausgerichtet, neue Umsatzmöglichkeiten erschlossen, sich den Problemen angepasst oder sind leider vom Markt verschwunden.

Seit einigen Monaten haben wir nun aber neue Probleme und dies nicht nur in der Tabakbranche, sondern auch in der Spirituosenwelt, gleichwohl wie auf dem Computer- oder Automarkt. Überall fehlt es an Kleinigkeiten wie Chips, Zapfen zum Verschluss der Flaschen, Etiketten oder gar nur der Leim, um diese aufzukleben.

Dass Zigarren aus Kuba Mangelware werden, ist schon länger klar, denn der Markt wurde schon vor der Pandemie ungenügend beliefert. Durch Corona wurde gar nicht mehr, oder nur noch die Hälfte produ-

ziert. Mittlerweile ist es aber so, dass nicht nur zu wenig produziert wird, sondern es fehlt auch da an Bauchbinden oder vor allem am Holz, um die Zigarrenboxen zu bauen und die Zigarren darin zu verpacken.

Was ursprünglich nur Kuba betroffen hat, schwabt aber jetzt auf die ganze Branche über. Von allen Lieferanten gibt es nun gekürzte Verfügbarkeitslisten der Zigarren oder auch beim Zubehör, egal ob grosse oder kleine Produzenten, alle haben damit zu kämpfen.

Zum Glück ist aber generell noch vieles verfügbar, und so ist es an uns den Kunden alternativen zu vertrauten Marken anzubieten oder neue Produkte vorzustellen und so entsteht auch die Chance, anderes kennen und schätzen zu lernen...

Viel Spass beim Entdecken und einen genussvollen Smoke wünscht euch euer

*Stefan Bütikofer*



Foto by Cristiano-S.ch

**Stefan Bütikofer ist 45 Jahre alt und Besitzer der Rossini Bar & Lounge** in Baden sowie des Casa Colonial mit Bar und AVO-Lounge in Neuenhof bei Baden. In seiner Zigarrenschulung, welche für Anfänger wie auch passionierte Raucher gedacht ist, entführt er regelmässig in die Welt des Genusses.

In seiner «Tabak, Drinks and more»-Kolumne beantwortet Stefan Bütikofer auch Ihre Fragen rund um Zigarren ([info@casa-colonial.ch](mailto:info@casa-colonial.ch)) und zeigt die neusten Trends auf.





**Emil Bolli** Eidg. dipl. Küchenchef und Koch der Schweizer Fussballnationalmannschaft



Für 4 Personen

## Dunkles und weisses Schokoladenmousse

### Dunkles Schokoladenmousse

- 125g dunkle Schokolade (65%)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 5g Grand Marnier
- 3dl Rahm

Schokolade in einer Metallschüssel im Wasserbad schmelzen. In einer Metallschüssel die Eier und den Grand Marnier zusammen im Wasserbad schaumig schlagen. Die flüssige Schokolade daruntermischen und auskühlen lassen. Schlagrahm, zuerst die eine Hälfte, dann die andere, vorsichtig unterziehen. In eine Schüssel abfüllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühl stellen.

emilbollis  
KOCHEFELD

### Weisses Schokoladenmousse

- 125g weisse Schokolade
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 10g Kirsch
- 2dl Rahm

Schokolade in einer Metallschüssel im Wasserbad schmelzen. In einer Metallschüssel die Eier und den Kirsch zusammen im Wasserbad schaumig schlagen. Die flüssige Schokolade daruntermischen und auskühlen lassen. Schlagrahm, zuerst die eine Hälfte, dann die andere, vorsichtig unterziehen. In eine Schüssel abfüllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühl stellen.







## SÜSSE VERSUCHUNGEN

# Schokolade berührt alle unsere Sinne

**Truffles und Pralinés: Wie sie gemacht werden, kompromisslos. Was drin ist, kompromisslos. Und wie man sie genießt – da sind Kompromisse gar nicht erst nötig.**



**Nein, die Schweiz hat die Schokolade nicht erfunden, aber veredelt.** Sie kam – vermutlich über Mönche – aus Mittelamerika nach Spanien und später nach Italien und verbreitete sich ab 1644 von Turin aus in ganz Europa.

«Aus Turin kam 1875 Ludovico Ferrari, ein Chocolatier aus dem Tessin, mit seinem Schokoladenrezept nach St. Gallen in die Choco-Manufaktur Scherrer. 1939 hat Georg Scherrer von ihm das Rezept übernommen und auf seinen Namen umgetauft», erklärt Romina Hengartner. Und: «Das Rezept ist nach wie vor geheim und wir hüten es wie unseren Augapfel», ergänzt Mutter Vittoria Kreis. Die beiden hatten 2008 die Manufacture Praliné Scherrer in St. Gallen von Bruno und Renate Scherrer übernommen und sich nach anfänglichen Startschwierigkeiten in Kürze mit Ehrgeiz, Geschäftssinn und viel Leidenschaft ganz

oben auf der «Best-of» Liste der Pralinés-Hersteller eingereiht. «Wir setzen kompromisslos nur auf Schokoladenprodukte und Pralinés und überraschen immer wieder aufs Neue mit unseren Kreationen. Das ist unser Geheimnis», zeigt sich Vittoria bescheiden. In der Tat hat Romina mit frischem Wind in der Manufacture die hiesige Pralinéscene aufgemischt, wie selbst anfängliche Kritiker neidlos eingestehen. Den Fokus legen die beiden Neo-Chocolatières heute auf Bio, Vegan und Nachhaltigkeit – und das Ergebnis überzeugt.

### Sehen, riechen, fühlen, hören und schmecken

«Es fasziniert uns, dass Schokolade alle unsere Sinne berührt. Geniesser wissen das. Diese Faszination wollen wir durch unsere von Hand gemachten Produkte mit allen Schokoladeliehabern teilen», sagt Romina. Vittoria unterstreicht, dass das

Angebot jeden Geschmack treffe und auch Veganer erfreue, ob mit Zartbitter-, Milch- oder weisser Schokolade, ob mit oder ohne Alkohol. Basis sind ausschliesslich Kakaobohnen aus fairem und nachhaltigem Anbau sowie Frischrahm und Butter aus der Ostschweiz. «Bei Zutaten gehen wir wie beim Angebot keine Kompromisse ein. Zudem verzichten wir auf Zusatz- und Konservierungsstoffe». Besonders begehrt ist die Bio-Schokolade, bei der man den Qualitätsunterschied sofort schmeckt. Denn bei der Milchsokolade beträgt der Kakaoanteil 42 Prozent, bei der dunklen 70 Prozent. Beide sind frei von Zusatzstoffen wie Sojalecithin oder Vanille und enthalten viel weniger Zucker als herkömmliche Schokolade. Die diesjährige Osterhasenkollektion gibt's so in einer dunklen Vegan-Linie und einer mit reiner Biomilch.

### Cocktail meets chocolate

Romina steht auf Cocktails, insbesondere den Amaretto Sour und den Espresso Martini. Warum diese beiden Geschmäcker nicht als Novum nutzen – zum Beispiel in einer ganz anderen Ostereili-Kollektion?



«Bei Scherrer gibt's Eili ohne «Gügg» – die grünen mit Hippli und die violetten mit dem Gianudja-Klassiker, der übrigens in Turin erfunden wurde. Und als kleines Geschenk hat's in jeder Schachtel das Rezept für die beiden Cocktails» – doppelte Osterfreude für Geniesserinnen und Geniesser.



### Standort

Praliné Scherrer  
Marktgasse 28  
9000 St.Gallen  
Tel. 071 220 16 69  
mail@praline-scherrer.com

### Online-Shop

[www.praline-scherrer.ch/shop](http://www.praline-scherrer.ch/shop)

tabakkeller shop

## Für Tabakfreunde in Solothurn und Umgebung

Mit nunmehr bald 20 Jahren Erfahrung im Tabakfachhandel hat sich der tabakkeller zu einer festen und bekannten Grösse unter den Fachgeschäften im Herzen von Solothurn entwickelt. Das Familienunternehmen ging 2017 von der Mutter auf die beiden Töchter über, die es heute erfolgreich weiterführen und zu einem anmutenden Geschäft auf zwei Etagen ausgebaut haben. Das tabakkeller-Team bietet kompetente Beratung, guten Service und ein vielfältiges Sortiment an.



Dazu zählen Zigarren, Pfeifen, erlesene Spirituosen sowie Tabake, jegliches Raucherzubehör und Accessoires. Aber auch bei aktuellen Trends wie Hanf, Shisha oder E-Zigaretten ist man hier an der richtigen Adresse. Beratend qualitativ erstklassige Tabakwaren zu verkaufen lautet die Devise vom tabakkeller shop.

### **Standort**

tabakkeller shop GmbH  
Kronengasse 17  
4500 Solothurn  
Tel. 032 621 06 36  
[www.tabakkeller.com](http://www.tabakkeller.com)



## Restaurant Sonne

# Viel mehr als nur Schweizer Spezialitäten

**Steht er nicht gerade singend auf einer Opernbühne, so wirkt Michael Hauenstein als Gastgeber im Restaurant Sonne. Seine Ehefrau Karin Hauerstein-Birchmeier gibt derweil in der Küche den Ton an.**

Das Restaurant Sonne in Leuggern wird von Karin Hauenstein-Birchmeier und Michael Hauenstein mit viel Herzblut geführt. Regionales und Saisonales aus der Pfanne direkt auf den Tisch. Für die Küchenchefin Karin Hauenstein-Birchmeier ist es essenziell, ihren Gästen eine tagesfrische und schnörkellose Küche zu bieten. «Die Qualitätsprodukte dazu stammen, wo immer möglich, aus unserer Region. Sei es Fleisch oder Gemüse – unsere Region bietet fast alles.»



Die Sonne in Leuggern verfügt über Restaurant mit rund 45 Plätzen, einen Bankettsaal für bis 120 Gäste und eine herrlich mediterrane Gartenterrasse – hier fühlt man sich ein bisschen wie in den Ferien.

Chef's Passion – Oper, Wein und Zigarre – liessen Michael Hauenstein einen gut bestückten Humidor und eine grosse Weinauswahl



erarbeiten. Als Opernsänger singt er immer wieder als Solist an bekannten europäischen Opernhäusern.

Nach dem Nachtessen eine Zigarre in der kleinen Smoker-Lounge gefällig? Passend dazu gibt es auch Rum und Whiskys im Hause.

Unter dem Jahr kommen die Gäste in den Genuss von verschiedenen Events. Zweimal pro Jahr findet eine Operetten-Operngala statt – wo der Gastgeber selber singt. Im Sommer findet der bereits legendäre Sommerevent auf der grosszügigen Terrasse statt – genauer gesagt am 13. August 2022 mit Helga Schneider. Auch in den Sommerzeiten findet die Smoker Night mit einer herrlichen Zigarrendegustation statt. Alle Neuigkeiten zu den Anlässen sind auf der Webseite auffindbar.



#### **Standort**

Restaurant Sonne  
Kommendeweg 2  
5316 Leuggern  
Tel. 056 245 94 90  
[www.sonne-leuggern.ch](http://www.sonne-leuggern.ch)

## Aargau



### Casa Colonial - Bar & AVO-Lounge

Damsaustrasse 10 / Webermühle 10  
5432 Neuenhof  
Tel. 056 406 04 44  
Web [www.casa-colonial.ch](http://www.casa-colonial.ch)



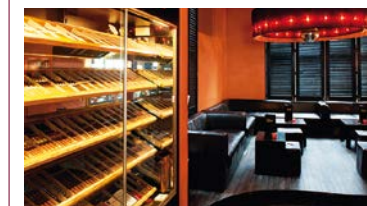
### Finest Import GmbH

Hauptstrasse 57  
4853 Murgenthal  
Tel. 062 926 49 70  
Mail [kundendienst@finest-import.ch](mailto:kundendienst@finest-import.ch)  
Web [www.finest-import.ch](http://www.finest-import.ch)



### Restaurant Sonne

Kommendeweg 2  
5316 Leuggern  
Tel. 056 245 94 90  
Mail [restaurant@sonne-leuggern.ch](mailto:restaurant@sonne-leuggern.ch)  
Web [www.sonne-leuggern.ch](http://www.sonne-leuggern.ch)



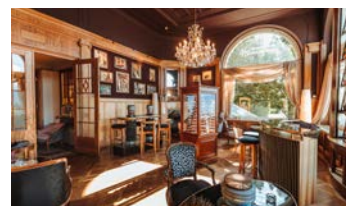
### Rossini Bar & Lounge

Haselstrasse 29  
5400 Baden  
Tel. 056 222 08 81  
Mail [kontakt@rossinibar.ch](mailto:kontakt@rossinibar.ch)  
Web [www.rossinibar.ch](http://www.rossinibar.ch)



### Relais & Châteaux Mammertsberg

Bahnhofstrasse 28  
9306 Freidorf  
Te 071 455 28 28  
Mail [info@mammertsberg.ch](mailto:info@mammertsberg.ch)  
Web [www.mammertsberg.ch](http://www.mammertsberg.ch)



### Art Deco Hotel Montana

Adligenswilerstrasse 22  
6006 Luzern  
Tel. 041 419 00 00  
Mail [info@hotel-montana.ch](mailto:info@hotel-montana.ch)  
Web [www.hotel-montana.ch](http://www.hotel-montana.ch)



### daniele Winebar Restaurant & Lounge

Kauffmannweg 16  
6003 Luzern  
Tel. 041 210 20 20  
Web [www.danielebar.ch](http://www.danielebar.ch)



### Hotel Château Gütsch

Kanonenstrasse  
6003 Luzern  
Tel. 041 289 14 14  
Mail [info@chateau-guetsch.ch](mailto:info@chateau-guetsch.ch)  
Web [www.chateau-guetsch.ch](http://www.chateau-guetsch.ch)



### Davidoff of Geneva since 1911

Marktplatz 21  
4001 Basel  
Tel. 061 261 42 90  
Mail [davidoff.basel@zigarren-duerr.ch](mailto:davidoff.basel@zigarren-duerr.ch)  
Web [www.davidoffgeneva.ch](http://www.davidoffgeneva.ch)

## Luzern

## Basel



## Bern



### Chrigubeck

Bernstrasse 3-5  
3421 Lyssach  
Tel. 034 566 70 30  
Web [www.chrigubeck.ch](http://www.chrigubeck.ch)

## St. Gallen



### LaCorona

Hauptplatz 9 / Kluggasse 1  
8640 Rapperswil  
Tel. 055 211 11 65  
Mail [mail@lacorona.ch](mailto:mail@lacorona.ch)  
Web [www.lacorona.ch](http://www.lacorona.ch)



### Iversen Smoker-Lounge

Hauptgasse 19  
9620 Lichtensteig  
Tel. 071 988 16 07  
Mail [iversen-tabak@bluewin.ch](mailto:iversen-tabak@bluewin.ch)  
Web [www.iversen-tabak.ch](http://www.iversen-tabak.ch)

## Zug



### Cigars & More

Allmendstrasse 14  
6300 Zug  
Tel. 041 534 27 20  
Mail [info@cigarsandmore.ch](mailto:info@cigarsandmore.ch)  
Web [www.cigarsandmore.ch](http://www.cigarsandmore.ch)

## Zürich



### Casa LaCorona

Brunnenwiesenstrasse 4  
8610 Uster  
Tel. 043 366 56 56  
Mail [mail@lacorona.ch](mailto:mail@lacorona.ch)  
Web [www.lacorona.ch](http://www.lacorona.ch)



### Cigarren Flury Fumoir

Bahnhofplatz 3 (im 6. OG)  
3011 Bern  
Tel. 031 311 37 03



### Don Alejandro's

Industriestrasse 12  
8305 Dietlikon  
Tel. 044 888 50 80  
Mail [info@donalejandros.ch](mailto:info@donalejandros.ch)  
Web [www.donalejandros.ch](http://www.donalejandros.ch)



### Engimatt City & Garden Hotel

Engimattstrasse 14  
8002 Zürich  
Tel. 044 284 16 16  
Mail [info@engimatt.ch](mailto:info@engimatt.ch)  
Web [www.engimatt.ch](http://www.engimatt.ch)



### Lenox Bar

Im Zürich Marriott Hotel  
Neumühlequai 42  
8006 Zürich  
Tel. 044 360 73 24  
Web [www.lenoxbar.ch](http://www.lenoxbar.ch)



**Smoker Lounge Tabaklädeli KLG**

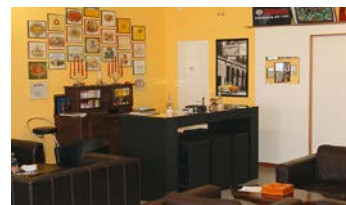
Albisstrasse 29  
8134 Adliswil  
Tel. 044 710 11 35  
Web [www.tabaklaedeli.ch](http://www.tabaklaedeli.ch)

**Aargau**



**Cigarrenfabrik EICIFA**

Eichenberger & Cie  
Russirainstrasse 4  
5737 Menziken  
Tel. 062 771 16 55  
Web [www.eicifa.ch](http://www.eicifa.ch)



**Finest Import GmbH**

Hauptstrasse 57  
4853 Murgenthal  
Tel. 062 926 49 70  
Mail [kundendienst@finest-import.ch](mailto:kundendienst@finest-import.ch)  
Web [www.finest-import.ch](http://www.finest-import.ch)



**Tabakfabrik Roth GmbH**

Tannenweg 5  
5712 Beinwil am See  
Tel. 062 777 13 21  
Mail [info@tabakfabrik.ch](mailto:info@tabakfabrik.ch)  
Web [www.tabakfabrik.ch](http://www.tabakfabrik.ch)

**Basel-Landschaft**



**Intertabak AG**

Salinenstrasse 61  
4133 Pratteln  
Tel. 061 337 88 11  
Mail [info@intertabak.com](mailto:info@intertabak.com)  
Web [www.intertabak.com](http://www.intertabak.com)

**Basel-Stadt**



**La Casa del Habano**

Aeschenvorstadt 48  
4051 Basel  
Tel. 061 272 57 75  
Mail [cigars@lacasadelhabano-basel.ch](mailto:cigars@lacasadelhabano-basel.ch)  
Web [www.la-casa-del-habano.ch](http://www.la-casa-del-habano.ch)

**Bern**



**Cigarren Flury AG**

Bahnhofplatz 3  
3011 Bern  
Tel. 031 311 37 03



**Keller Tabak AG**

Bahnhofstrasse 1  
2502 Biel  
Tel. 032 322 52 70  
Web [www.kellertabak.ch](http://www.kellertabak.ch)  
Web [www.tabakonline.ch](http://www.tabakonline.ch)



**Schürch Tobaccos GmbH**

Stadtplatz 12  
3270 Aarberg  
Tel. 032 392 66 24  
Web [www.whisky-tabak.ch](http://www.whisky-tabak.ch)

## Solothurn



### VILLIGER The World of Cigars

Neuengasse 15/9  
(Spitalgasspassage)  
3011 Bern  
Tel. 031 311 68 12  
Web [www.theworldofcigars.ch/de](http://www.theworldofcigars.ch/de)



### Tabakkeller Shop GmbH

Kronengasse 17  
4500 Solothurn  
Tel. 032 621 06 36  
Mail [info@tabakkeller.com](mailto:info@tabakkeller.com)  
Web [www.tabakkeller.com](http://www.tabakkeller.com)

## Thurgau



### FUMAR Zigarren, Pfeifen, Tabak, Humidorshop und Zubehör

Bahnhofstrasse 20C  
8272 Ermatingen  
Tel. 079 209 61 24  
Web [www.fumar.ch](http://www.fumar.ch)

## Zug



### Havana Smokers Club GmbH

Lerchenbohlstrasse 55C  
8580 Amriswil  
Tel. 071 246 36 31  
Mail [info@havanasmokersclub.ch](mailto:info@havanasmokersclub.ch)  
Web [www.havanasmokersclub.ch](http://www.havanasmokersclub.ch)



### Zugersee Tabak AG

Baarerstrasse 34  
6300 Zug  
Tel. 041 711 00 87  
Web [www.zugersee-tabak.business.site](http://www.zugersee-tabak.business.site)



### Zugersee Tabak AG

Artherstrasse 3  
6318 Walchwil  
Tel. 041 758 28 21  
Web [www.zugersee-tabak.business.site](http://www.zugersee-tabak.business.site)

## Zürich



### Tabaklädeli KLG

Albisstrasse 29  
8134 Adliswil  
Tel. 044 710 11 35  
Web [www.tabaklaedeli.ch](http://www.tabaklaedeli.ch)



### Tabatière Küsnacht

Bahnhofstrasse 6  
8700 Küsnacht  
Tel. 044 910 69 75  
Web [www.tabatiere-kuesnacht.ch](http://www.tabatiere-kuesnacht.ch)

## Möchten Sie Ihr Fachgeschäft bewerben?

Wir beraten Sie gerne:

«Tabak, Drinks and more»

c/o François Güntensperger

Lettrafot Kommunikation GmbH

Tel. 044 242 17 75

Mail [fguentensperger@lettrafot.ch](mailto:fguentensperger@lettrafot.ch)



## Aargau



### Restaurant Sonne

Kommendeweg 2  
5316 Leuggern  
Tel. 056 245 94 90  
Mail [restaurant@sonne-leuggern.ch](mailto:restaurant@sonne-leuggern.ch)  
Web [www.sonne-leuggern.ch](http://www.sonne-leuggern.ch)

## Luzern



### Art Deco Hotel Montana

Adligenswilerstrasse 22  
6006 Luzern  
Tel. 041 419 00 00  
Mail [info@hotel-montana.ch](mailto:info@hotel-montana.ch)  
Web [www.hotel-montana.ch](http://www.hotel-montana.ch)



### Hotel Château Gütsch

Kanonenstrasse  
6003 Luzern  
Tel. 041 289 14 14  
Mail [info@chateau-guetsch.ch](mailto:info@chateau-guetsch.ch)  
Web [www.chateau-guetsch.ch](http://www.chateau-guetsch.ch)

## Thurgau



### Relais & Châteaux Mammertsberg

Bahnhofstrasse 28  
9306 Freidorf  
Te 071 455 28 28  
Mail [info@mammertsberg.ch](mailto:info@mammertsberg.ch)  
Web [www.mammertsberg.ch](http://www.mammertsberg.ch)

## Zürich



### its1World Management Group

Beatengasse 11  
8021 Zürich  
Tel. 044 216 90 10  
Mail [info@its1world.ch](mailto:info@its1world.ch)  
Web [www.its1world.ch](http://www.its1world.ch)



### Engimatt City & Garden Hotel

Engimattstrasse 14  
8002 Zürich  
Tel. 044 284 16 16  
Mail [info@engimatt.ch](mailto:info@engimatt.ch)  
Web [www.engimatt.ch](http://www.engimatt.ch)



### Linde Weiningen

Badenerstrasse 2  
8104 Weiningen  
Tel. 044 750 18 18  
Mail [info@lindeweiningen.ch](mailto:info@lindeweiningen.ch)  
Web [www.info@lindeweiningen.ch](http://www.info@lindeweiningen.ch)



# Ihr Spezialist für Zigarren, Whisky und Spirituosen

Bei Finest Import in Murgenthal dreht sich alles um Genuss – die kompetente Beratung und das Kundenbedürfnis stehen klar im Vordergrund.



Finest Import GmbH | Hauptstrasse 57 | 4853 Murgenthal | Tel. 062 926 49 40

[www.whisky-zigarren.ch](http://www.whisky-zigarren.ch)

## IMPRESSUM

### Herausgeber, Gestaltung und Produktion

Lettrafot  
Farbhofstrasse 21  
8048 Zürich  
Tel. 044 242 17 75  
[info@lettrafot.ch](mailto:info@lettrafot.ch)  
[www.lettrafot.ch](http://www.lettrafot.ch)

### Verkauf

François Güntensperger  
Tel. 079 885 47 71  
[f.guentensperger@lettrafot.ch](mailto:f.guentensperger@lettrafot.ch)

### Verantwortlicher Druck / Web

Pascal Schmid  
Tel. 044 242 17 76  
[pascal.schmid@lettrafot.ch](mailto:pascal.schmid@lettrafot.ch)

### Distribution

Restaurants & Hotels,  
Tankstellenshops, Raucher-Lounges,  
Zigarren-, Wein- und  
Spirituosen-Fachgeschäfte

### Erscheinungsweise

Erscheint 4 x pro Jahr,  
jeweils Ende des Quartals

### Inserateschluss 2/2022

11. Juni 2022

### Auflage

4000 Ex.

### Website

[tabakdrinksandmore.ch](http://tabakdrinksandmore.ch)



LEBE DAS LEBEN VON A BIS *Zino*



MANCH EINER IST GLÜCKLICH DAMIT, DIREKT VON A NACH B ZU GELANGEN.  
UND MANCH ANDERER WILL VON A BIS Z ALLES ERLEBEN UND JEDEN UMWEG NEHMEN,  
DER IHM GEFÄLLT. GENAUSO TICKTE ZINO DAVIDOFF. ZU DIESEM ENTDECKERGEIST  
PASSEN DIE ZIGARREN DIE IN SEINEM NAMEN GEROLLT WERDEN.

**EINE EINZIGARTIGE GESCHMACKSREISE VON A-Z**

#ZINOCIGARS ZINO.COM