

Tabak, Drinks and more

Mit allen Sinnen genießen Juli 2/22



THE CLOSING NOTES
IMPROVISATION
OUTRO

2022



ROVISATION
OUTRO



AVO CIGARS

2022

#AVOCIGARS



VIVA LA LIBERTAD



villigercigars.com



[@villigercigarsofficial](https://www.instagram.com/villigercigarsofficial)



[@villigercigarsswitzerland](https://www.facebook.com/villigercigarsswitzerland)

Rauchen ist tödlich - Fumer tue - Il fumo uccide

INHALTSVERZEICHNIS



Mit Zigarren den Sommer geniessen 5

Eine Explosion der Geschmacksrichtungen 10

Ein echtes «Original» in der Branche 12

Der Tabak über die Jahrzehnte 13

Händler und Agenten 15

Die Welt des Tabaks 19

Cigarrenhersteller VILLIGER nun auch
in Nicaragua mit eigener Herstellung 21

Das Streben nach Perfektion 22

Die zehnte und letzte Veröffentlichung 24

Ältester Laden in Baden zeigt sich innovativ 26

Die hohe Kunst des Rauchens 28

Emil Bollis Kochfeld: Morchel-Spargel-Gratin ... 29

Sommerlich erfrischend 31

Alles rund ums Feuer 33

Vom Lachs zum Saumon fumé 35

Das Beste für den Genuss und die
Gesundheit 36

Gourmet-Fleisch direkt ab Hof 38

Smoker Lounges in der Schweiz 40

Tabakfachgeschäfte in der Schweiz 43

Hotel & Gastro in der Schweiz 45

EDITORIAL



Liebe Geniesserinnen und Geniesser

Bei der letzten Ausgabe unseres Genussmagazins war ich sehr darauf gespannt, was unsere Leserinnen und Leser empfinden werden. Kaum waren die ersten Exemplare verteilt, hatten wir nicht nur vorzügliche Komplimente, es gab auch jede Menge Nachbestellungen.

Es ist eine wahre Freude, diese Leidenschaft mit ihnen teilen zu dürfen und wir sind der Überzeugung, dass unser Genussmagazin Sie weiterhin mit interessanten Artikeln begeistern wird.

Die Online-Präsenz hat ein enormes Wachstum erlebt. Das hat mit diversen Faktoren zu tun – zum einen haben wir unsere Aktivitäten in den sozialen Medien verstärkt, zum anderen haben wir viele schöne Grüsse mit unseren exotischen Postkarten versendet. Die Anzahl der Besuche steigt und ich freue mich sehr, jeden einzelnen Aficionada/o oder Kundin/e in ihrem Lokal besuchen zu dürfen. Es sind die Gespräche mit den gar vielen Kleinigkeiten, die diese Momente zu wahren Erlebnissen werden lassen.

Nun wünsche ich Ihnen viel Genuss bei der Lektüre und schöne Sommerferien.



François Güntensperger





SOMMER-ZIGARREN

Mit Zigarren den Sommer geniessen

Der Sommer hat begonnen und damit die Zeit, während der man wieder im Freien seine Zigarren geniessen kann. Und dies nicht nur zu Hause. «Tabak, Drinks and more» hat sich bei Profis nach ihren persönlichen Geheimtipps für Sommer-Zigarren erkundigt und zeigt, wie man für die Sommerferien richtig packt.



Zwar kann man im Winter seine Zigarren in den zahlreichen Raucher-Lounges schweizweit mit Gleichgesinnten geniessen. Oder dann zuhause. Viel mehr Möglichkeiten bleiben einem aber nicht. Ausser man setzt auf den kurzen Genuss einer Zigarillo – viel länger möchte bei eisigen Temperaturen wohl kaum jemand im Freien verweilen. Ganz anders im Sommer. Wenn die Sonne die Temperaturen wieder in die Höhe treibt, zieht es auch die Zigarrengeniesser wieder ins Freie.

Der richtige Ort zum Zigarrenrauchen ist grundsätzlich der, an dem man sich wohl fühlt und genügend Zeit hat, sich auf seine Zigarre zu konzentrieren. Das kann natürlich im eigenen Garten oder auf dem Balkon sein, wo man alles griffbereit hat, am Wochenende oder nach getaner Arbeit zurücklehnt und einfach nur geniessst. Oder dann in einem Gartenrestaurant, in einer Bar im Freien oder in einer der zahlreichen Raucher-Lounges, die oft auch gemütliche Lounges im Freien anbieten. Ausserdem bedeutet «sich auf die Zigarre konzentrieren» nicht, dass

«Wenn ich an den Zigarren-Sommer denke, kommen mir die Sticks von Dona Flor in den Sinn. Ein Ex-Kubaner (Felix Mendez), der Zigarren in Brasilien macht. Die meisten als PURO Matafina. Wir haben uns eine davon sogar als Hausmarke geleistet. Die Gran Corona von CasaFumar. Eine eher milde, dank dem grossen Ring (56) mit viel Rauchvolumen und einem Aroma, welches Dich stimmungsmässig direkt unter den Zuckerhut beamt.»

– Andy Hostettler, fumar.ch

nebenbei nicht auch noch etwas passieren kann. Aktuell bietet sich natürlich ein Public Viewing der Fussball-Europameisterschaften an. Auch auf dem Golfplatz – während des Spiels oder anschliessend auf der Terrasse des Golfrestaurants – lässt sich eine Zigarre wunderbar geniessen. Zu empfehlen ist jedoch an den meisten Orten, dass man sich im Vorfeld erkundigt, ob man auch wirklich Rauchen darf. Denn inzwischen gibt es auch einige Orte im Freien – wie beispielsweise teilweise in Bars oder in Stadien – an denen Rauchen nicht erlaubt ist...

Natürlich gehört auch das Essen zum Geniessen im Freien, nicht nur die Zigarre. Wieso aber nicht einfach kombinieren? Denn eines der beliebtesten «Sommer-Gerichte» überhaupt passt hervorragend zur Zigarre: Das Barbecue. Dies beginnt bereits bei der Zubereitung der Gerichte. Während der Braten oder das Steak auf dem Grill brutzelt, kann man wunderbar selbst eine Zigarre rauchen. Idealerweise beginnt man den Abend mit einer milden Zigarre.

Beim Grillieren selbst empfehlen sich würzige und gehaltvolle Zigarren, da man schon von Rauch, kräftig mariniertem Fleisch, salzigen Beilagen und würzigen Saucen umgeben ist. Zum Beispiel eine AVO Domaine No. 70, die geschmacklich nicht untergehe. Und nach dem Grill? Da darf es dann durchaus auch noch kräftiger werden, zum Beispiel mit einer Davidoff Sir Winston Churchill Toro oder einer schönen Kubanerin wie einer Partagas E No. 2 als Begleiterin zum Kaffee oder Rum.

Allgemein spielen die Getränke eine wichtige Rolle im Sommer. Im Zentrum stehen kühlende, frische Getränke: Ein erfrischender Hugo mit Minze und Limette, ein fruchtiger Caipirinha oder dann ein leichter Sommerwein. Letztere sind meist eher fruchtbetont, spritzig, leicht eben. Idealerweise haben sie weniger Alkohol, höchstens 10–12%, dafür einen höheren Säuregehalt. In der Regel sind dies auch eher junge Weine. Das können weisse, rote oder auch Rosé-Weine sein. Sauvignon Blanc wird immer wieder empfohlen, Riesling aus Deutschland, ein Grüner Veltliner aus Österreich. Oder aus den mediterranen Ländern. Ein Vinho Verde aus Portugal. Ein Verdejo oder Albariño aus Spanien. Und natürlich bietet sich auch ein Bier an. Bier und Zigarre – eine durchaus passende Kombination. Vor allem Spezialbiere, die einer Zigarre auch etwas entgegenhalten können und damit perfekt harmonieren anstatt sang und klanglos unterzugehen. Hell oder dunkel, am liebsten unfiltriert, obergärig und würzig oder gar mit Lagerung im ehemaligen Whisky-Fass? Die Auswahl ist riesig, da findet sich mit etwas Ausprobieren zu jeder Zigarre der passende Begleiter.

Aber welche Zigarre ist denn nun eine geeignete Sommer-Zigarre? Typische «Sommer-Zigarren» sind eher milde Zigarren, vor allem tagsüber, wenn die



Temperaturen einmal um die 30 Grad sind. Denn wenn es heiss ist, hat man meist nicht nur Lust auf leichte Kleidung, sondern auch auf leichten Genuss. Hinzu kommt, dass bei manchen der Kreislauf schon mit der Hitze zu kämpfen hat, so dass milde Zigarren oft etwas besser verträglich sind. Auf der Suche nach milderem Zigarren geht den einfachsten Weg, wer sich beim Tabakfachhändler beraten lässt. Vielleicht gibt es eine passende, mildere Alternative zu jener Zigarre, die man im Winter besonders mag? Wer lieber selbst ein bisschen ausprobieren möchte, ist grundsätzlich mit grösseren Formaten besser beraten. Hier vermischt sich der Rauch mit mehr Luft, so dass er milder wirkt sowie weniger heiss und somit meist auch weniger scharf ist. Ausserdem kann

man auf besonders sommerliche Tabakaromen achten, wie beispielsweise fruchtige Aromen bei der «Dominican Estates Corona» oder blumige Aspekte wie bei der «Romeo y Julieta Cedros de Luxe No. 2».

«Hurra die Laura Chavin ist wieder da. Sehnsuchtsvoll gewartet. Die gute Erinnerung hat mich nicht enttäuscht. Das elegante Corona Format begleitet mich zu einem kühlen Champagner Brut – und alle Sorgen sind vergessen.»

– Verena Vollenweider, Tabatière Küssnacht

«Die Chunky von der Gilbert de Montsalvat Classic Linie ist für mich DIE Sommer-Zigarre. Eine Klein Dicke mit Ring 60 und einer Länge von 10 cm eignet sich diese den Tag durch aber ganz besonders als wunderbare Apéro-Zigarre. Leicht und mit Aromen von Heu und schönen Röstaromen mit einem leicht süsslichen Eukalyptus Abgang lässt sich diese hervorragend mit einem schönen Glas Weisswein oder Apérol-Sprit genüsslich rauchen.»

– Raymondo Bernasconi , House of Smoke

aus der Dominikanischen Republik meist eher milder als solche aus Kuba. Damit ist man beispielsweise mit Davidoff-Zigarren oft auf dem richtigen Weg. Auch aus Honduras, Nicaragua oder Brasilien gibt es milde Zigarren. Und natürlich ist Klischee auch einfach Klischee – und auch in Kuba finden sich feine Sommer-Zigarren. So stehen beispielsweise die kubanischen Marken Montecristo Open, Hoyo de Monterrey, H.Upmann und weitere für eher mildere Zigarren. So oder so gilt: Die eigene, persönliche «Sommer-Zigarre» muss jeder für sich finden – und kann nach individuellem Geschmack durchaus auch eine sehr starke sein.

Spielt die Aufbewahrung von Zigarren das ganze Jahr eine wichtige Rolle, gilt es im Sommer etwas besonders zu beachten: Die höhere Luftfeuchtigkeit. Gut beraten ist nun, wer in seinem Humidor einen Hygrometer integriert hat, der die Luftfeuchtigkeit

Auch die Tabakherkunft kann etwas über die Milde einer Zigarre aussagen. Pauschal gesagt sind Zigarren



misst. Denn je nach Humidor kann es schon auch einmal vorkommen, dass die Luftfeuchtigkeit darin im Sommer über 75 steigt – dann sollte man ihn leicht öffnen, damit die Zigarren nicht zu feucht gelagert werden und wenn möglich sogar aufquellen.

Wichtig ist die Aufbewahrung aber auch, wenn man für die Sommerferien packt. Klar sollen hier auch einige Zigarren mit. Für kürzere Ferien kann man die Zigarren dabei zum Beispiel in einem Tubo mitnehmen. Oder dann in kleinen Etuis, in denen meist zwei bis drei Zigarren Platz finden. Wer länger unterwegs ist, für den eignet sich vielleicht ein Reisehumidor, in dem oft bis zu zehn oder sogar mehr Zigarren gelagert werden können.

Allgemein gilt es sich vor Ferien natürlich besonders Gedanken zu den Zigarren zu machen. Vielleicht hat man in den Ferien endlich einmal Zeit, andere Marken oder Formate auszuprobieren. Oder man möchte seine Zigarren auf das Klima im Ferienland anpassen. Besonders authentisch geniessen lässt sich, wenn man Zigarren aus dem Ferienland geniessen. Vor allem, wer in eine typische Zigarren-Destination

«So bunt und vielfältig der Sommer ist, so sehr hat man auch Lust auf Neues. Das exklusive Eicifa Probierkistli (Art. 177D) ermöglicht einem, die ganze Palette von diversen Grössen und Aromen zu geniessen und sich gleichzeitig von den Düften der Natur berieseln zu lassen.»

– Edith Eichenberger und Team, Cigarrenfabrik Eicifa



reist, braucht selbst eigentlich keine eigenen mitzunehmen. Aber auch in vielen anderen Ländern kann es sich lohnen, vor Ort auf Entdeckungstour zu gehen. Denn wie die Schweiz haben auch andere Länder oft ihre ganz eigenen Zigarren-Spezialitäten.

So haben zum Beispiel die kanarischen Inseln ebenfalls eine grosse Tabaktradition. Auch in Griechenland werden Zigarren produziert, unter anderem im makedonischen Ort Domenico am Fusse des Olymp, wo man mit kubanischen Tabaksamen eine ganz neue Kreation geschaffen hat. Warum also nicht mal etwas Lokales ausprobieren? Oft sind es lokale Spezialitäten, die mit lokalen Getränken eine schöne Symbiose eingehen.

77 GROUP

Eine Explosion der Geschmacksrichtungen

Die 77 Group wurde im Mai 2020 gegründet mit dem Ziel, die Führung auf dem polnischen Markt als Pioniere von Nikotinbeutel zu übernehmen und den globalen Einfluss auf die ganze Welt auszuweiten.

Das Einzigartige an den Marken der 77 Group ist der Geschmack, der Beutel, die Nikotinstärke, das Design, das Team und die laufenden Forschungs- und Entwicklungsprozesse, die täglich stattfinden und die den grössten Teil der Investitionen in Anspruch nehmen, um das Produkt auf dem neuesten Stand zu halten und dem globalen Markt einen Kernwert zu liefern.

«Wir haben keine externen Kunden – unsere Kunden sind wir, und wir sind unsere Kunden. Das mag wie ein Klischee klingen, aber wir setzen es in die Tat um. Wir hören zu, wir nehmen Kundenfeedback entgegen und wir erarbeiten es im Gremium. Darüber hinaus unterstützen wir Startups und neue Unternehmen, die an die Schadensbegrenzung glauben (z. B. Nikotinpillen), solange sie das Produkt nicht missbrauchen und die Gesundheit der Kunden an die erste Stelle setzen.» meint Medhat Adel Emam von der 77 Group Board.

Modernes Profil zieht die Blicke auf sich

Die moderne Marke 77 Group hat ein stilvolles Design entwickelt, das die Blicke auf sich zieht. Man sagt, dass man mit den Augen schmeckt, und viel-



Die denkenden Köpfe hinter der 77 Group: Tomasz Zybula, Rostyslaw Zhezhyk und Medhat Adel Emam

leicht macht die schöne Verpackung den Geschmack der Nikotinbeutel noch besser.

Die starke Kollektion 77 Dark Series

Die schwarzen Dosen gehören zu einer Kollektion namens 77 Dark Series. Die Nikotinbeutel haben alle Produkte der 77 Dark Series Kollektion mit einem Nikotingehalt von bis zu 20 mg/g kreiert, also einen wirklich starken Snus.

«Tabak, Drinks and more»-Mitarbeiter Pascal Schmid hatte die Möglichkeit, die Produkte zu testen:



«Man stelle sich vor, man macht einen schönen Waldspaziergang und pflückt im Dickicht perfekte rote und blaue Beeren – Forest Fruits schmeckt genau so gut! Eine Kombination aus süssen und sauren Beeren und Früchten.»

«77 Group stellt mehrere beliebte Sorten her, in denen Obst mit Minze kombiniert wird – eine davon ist Apfel & Minze. Diese schmeckt wie ein saftiger, aber dennoch knackiger grüner Apfel.»



«Sicilian Sunset ist ein Nikotinbeutel mit dem Geschmack von süsser Limette und einem weichen natürlichen Wildminzgeschmack. Die Marvericks haben aufgrund des frischen Inhalts eine natürliche Farbe.»

«Die Björn Mango Nikotinbeutel sind die neueste Marke von der 77 Group. Die Snus kommen im fruchtigen Mangogeschmack und sind der perfekte Begleiter an heissen Sommertagen. Mit 30 mg/g eher für Fortgeschrittene und Profis geeignet.»



Die 77 Group Kollektionen sind online erhältlich bei **Snushof** und **Snusmarkt**.

VILLIGER THE WORLD OF CIGARS STORE BERN

Ein echtes «Original» in der Branche

Bern, Neuengasse 15/9 in der Spitalgasspassage: Hier befindet sich der offizielle VILLIGER THE WORLD OF CIGARS Store in seiner ganzen Pracht. Seit langem ein Treffpunkt, um zu geniessen, zu fachsimpeln und Networking zu betreiben.

Mitten in Bern, in der Spitalgasspassage im VILLIGER Store haben die Cigarren- und Pfeifen-Aficionados einen Platz gefunden, wo sie sich mit Gleichgesinnten austauschen und entspannen können. Der VILLIGER Store Bern hat sich schnell zu einem Treffpunkt für Aficonadas und Aficonados entwickelt.

Die Bezeichnung «Original» kommt aber nicht nur vom Standort selbst. Andrea Brawand, die Store-Managerin, leistet tagtäglich einen grossen Beitrag dazu. Man sieht ihr die Leidenschaft und die Begeisterung für ihren Job schon von weitem an. Ein echtes «Original» in der Branche. «Es ist schön zu wissen, dass man seine Berufung gefunden hat. Wir können hier unseren Kunden nicht nur fachlich zur Seite stehen, sondern auch eine Plattform fürs Networking



bieten. Es sind alle herzlich willkommen. Wer sich bei uns wohl fühlt, kann auch mal die Seele in einem unserer Ledersessel baumeln lassen. Für geschlossene Gesellschaften organisieren wir auch ab und an einen passenden Event.»

Der Store ist Ihr Spezialist für ausgewählte Cigarren aus Cuba, Nicaragua, Brasilien, Honduras sowie der Dominikanischen Republik. Überzeugen Sie sich selbst von der riesigen Auswahl.



Standort

Neuengasse 15/9 (Spitalgasspassage)
3011 Bern
Tel. 031 311 68 12
Mail contact@villiger-bern.ch
Web www.theworldofcigars.ch

/// Der Tabak über die Jahrzehnte

Jede Dekade steht für einen andern Blend. Die Zigarren passen sich den Geniessern an. Die extrem öligen und starken Tabak-Mischungen sind seltener und die Blends milder geworden.

Zeitgleich wird an neuen Sorten geforscht. Nicht nur, um neue Geschmackserlebnisse zu bieten. Die Qualität und Resistenz einer Pflanze wollen stetig optimiert werden. Zugleich will man veredelte Tabaksorten ziehen. Die Schwierigkeit ist, eine Sorte über längere Zeit anzupflanzen, da eine gekreuzte Tabakpflanze nach 10 Jahren ihren Ursprung verloren hat.

So entstanden nicht nur gewollt und geplant neue Blends. Einige entstanden durch die Weiterentwicklung der Pflanzen.

Kuba – alles musste neu sein

Warum musste immer alles neu und anders sein? Wieso passte man nicht nur den Blend an? Die Antwort darauf lässt sich nur mit ausholenden Details beantworten:

- Zum einen war das Embargo: Der Inselstaat ist seit Fidel Castro bis zur heutigen Zeit sozialistisch geführt.
- Zum anderen die reichen Familien: Es gab viele reiche Tabak-Barone, die geflohen sind, sie hatten

im neuen Kuba keinen Platz mehr. Die Elite, die alles besass und das Land stark beeinflusste, flüchtete ausser Land.

Ob dieser Wandel gut oder schlecht war, sei dahingestellt.



Nur drei Länder sind nicht im internationalen Markenrechtsschutz dabei: Kuba, China und Brasilien. Wenn Kuba eine demokratische Regierung wählen würde, könnten die Erben der Barone die zurückgelassenen Markenfabriken und Ländereien wahrscheinlich zurückfordern. Dies ist mit den neuen Zigarren-Marken nicht möglich, da sie in Staatsbesitz sind. So entstanden nach dem Embargo innert kurzer Zeit Namen wie: Cuaba, Diplomatico, Guantanamo, Quai D'Orsay, San Cristobal, Trinidad, Vegas Robaina und Vegueros. Die heute bekannteste Neue ist die Cohiba.

In der nächsten Ausgabe: Der Wandel von Cohiba



Gilbert Strasek führt seit 20 Jahren die Finest Import GmbH – das Fachgeschäft für Zigarren, Wein und Spirituosen in Murgenthal. Gilbert ist das gelungen, 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).





EIN STÜCK SCHWEIZER GESCHICHTE

Händler und Agenten



Schon im 18. Jahrhundert vermochte der Berner Tabakanbau den eigenen Konsum- und Produktionsbedarf bei weitem nicht zu decken. Ein Teil des Rohstoffs musste eingeführt werden, zu jener Zeit vorwiegend aus der oberrheinischen Tiefebene. Wichtigster Umschlagplatz war Basel; es ist deshalb anzunehmen, dass der im Aargau verarbeitete Tabak hauptsächlich von dort bezogen wurde und weniger aus der Waadt.

Der Import von nord- und süd-amerikanischen und westindischen Tabaken via Holland war noch mit hohen Kosten und grossen Schwierigkeiten verbunden. Erst mit dem Ausbau der Transportsysteme in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stieg die

Einfuhr ausländischer Tabake in die Schweiz stark an. Im Jahr 1938 stammten bereits 38% des in der Schweiz verarbeiteten Tabaks aus den Vereinigten Staaten, 17% aus Brasilien und 15% aus Niederländisch-Indien, je etwa 7% aus Griechenland und Italien. Heute



wird vor allem aus Java, Brasilien, Sumatra, Kuba und den USA importiert. Über die Geschichte der Tabakwarenhändler weiss man nicht sehr viel. Zu Beginn wurde der Tabak entsprechend seiner ursprünglichen Verwendung als Heilmittel in den Apotheken verkauft, aber bald schon nahmen ihn wohl auch fahrende Händler und Krämer in ihr Sortiment auf. Fest steht, dass später die so genannten «Tabakspinner» Pfeifentabak auf kleingewerblicher Basis herstellten und diesen in der «Boutique» den Rauchern direkt verkauften.

Der Begriff «Tabakspinner» geht auf das Spinnrad zurück, denn Tabak wurde, bevor der Press- und Schnitttabak aufkam, in Rollen verkauft und zu diesem Zweck zu daumendicken Zöpfen versponnen. Die Tabakspinner monopolisierten eine Zeit lang den Verkauf von Tabak, was jedoch die Krämer – die späteren Spezereihändler – dazu veranlasste, sich rauchfertige Tabake aus dem Ausland, hauptsächlich aus Holland, zu verschaffen. Der Verkauf des «Gespunstes» erfolgte als Stange oder Schleife, oft auch in Brezelform. Für viele Tabakspinner wurde es

bald einträglicher, ihre handwerklichen Betriebe zu schliessen und sich ausschliesslich dem Verkauf importierter Tabake an die Krämer zuzuwenden.



Besonders für die mittleren und kleineren Fabrikanten war die direkte Beschaffung des Rohtabaks keine einfache Sache, oft übernahmen deshalb Tabakagenten die Rolle als Bindeglied zwischen Fabrikant und Händler. Die erste Firma, die im Aargau seit 1886 als Tabakagent auftrat, war diejenige der Gebrüder Burger «zur Waldegg» in Menziken. Das Unternehmen befasste sich mit Handel und Vertretung überseeischer Rohtabake, und dem Gründer gelang es rasch, einen grossen Kundenkreis aufzubauen und das Geschäft zu hoher Blüte zu bringen. 1905, nach dem Tod des Gründers Hermann Burger-Burger, wurde die Firma von seinen beiden Söhnen Hermann und Bertrand weitergeführt. Die Geschäftstätigkeit wurde 1994 aufgegeben. Eine



Die «schlafende Lagerung», teilweise von Ernten verschiedener Jahrgänge, im sorgfältig überwachten Tabaklager



Probeziehen von amerikanischem Kentucky-Fasstabak

zweite Tabakagentur wurde 1900 von Franz Eichenberger in Burg gegründet. Sie bestand bis 1960.

Weitere Agenturen führten Ed. Eichenberger-Weber, W. Kaiser und J. Hüsler in Beinwil, Arthur Eichenberger in Zetzwil oder Alex Cramer in Reinach. Da der Staat immer schon durch Steuern und Zölle am Tabakgeschäft mitverdienen wollte, spielte in den grenznahen Regionen der Schweiz der Schmuggel eine grosse Rolle, sowohl in Bezug auf die Einfuhr von Rohstoffen als auch auf den Absatz der in der Schweiz

erzeugten Rauchprodukte. Für Letztere erwies sich das benachbarte Ausland schon bald als weit wichtiger als die Schweiz selbst, und es entwickelte sich früh ein blühender Tabaksmuggel – um diesen zu unterbinden, entsandte Frankreich 1732 sogar Truppen an die Schweizer Grenze. Noch heute gilt der Zigarettenmuggel weltweit als eines der einträglichsten Geschäfte, das oft von grossen mafia-ähnlichen Organisationen betrieben wird.

In der nächsten Ausgabe:
«Zigarren, Zigarillo, und Stumpen»

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 für CHF 45.- zzgl. Versandkosten.



★
KUBA
HAT EINEN
NEUEN
BOTSCHAFTER
IN ZÜRICH:

MANUELS

CIGARS • COFFEE • RUM

ZIGARREN-LOUNGE MIT 40 PLÄTZEN.
LÖWENSTRASSE 12, 8001 ZÜRICH. WWW.MANUELS.CH

KELLER TABAK AG

Die Welt des Tabaks

Im Tabaklädeli in Biel / Bienne erhalten Sie alles was Tabakliebhaber glücklich macht: von feinsten Zigarren im begehbaren Humidor, zu wohlriechenden Pfeifentabaken bis zum fruchtigen Zigarettentabak.



Sie finden bei uns eine grosse Auswahl an Pfeifen wie Savinelli, Giordano, Vauen, Davidoff usw., dazu passende Accessoires, Etuis, Pfeifentaschen, Feuerzeuge und Aschenbecher. Zum perfekten Aufbewahren der handgerollten Cigarren führen wir diverse Humidors. Cutter und Rundcutter zum fachgerechten Anschneiden finden Sie ebenfalls in grosser Auswahl. Sie schnupfen oder «snusen» den Tabak lieber? Hier bietet Ihnen unser Tabakgeschäft eine grosse Auswahl an Schnupftabak und Snus, wie Siberia, Velo, Odens usw. an. Sie mögen es lieber orientalisch und knüpfen gerne an Ferienerinnerungen an? Die passende Wasserpfeife und den Wasserpfeifentabak in vielen verschiedenen

Geschmacksrichtungen können Sie sich hier aussuchen. Nicht zu vergessen: zu einer handgerollten Cigarre passt ein feiner Whisky oder Rum wunderbar dazu. Im erlesenen Sortiment bei Keller Tabak finden bestimmt auch Sie den passenden Tropfen.



Standort

Bahnhofstrasse 1
 2502 Biel/Bienne
 Tel. 032 322 52 70
 Mail keller.tabak@sunrise.ch
 Web www.kellertabak.ch
 Shop www.tabakonline.ch

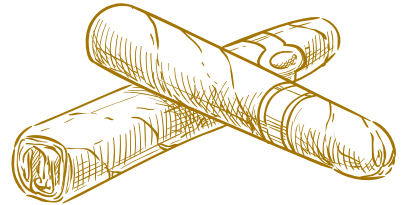

VILLIGER
DE NICARAGUA



VILLIGER GOES NICARAGUA

Cigarrenhersteller VILLIGER nun auch in Nicaragua mit eigener Herstellung

Nach rund 12 Monaten Bauzeit wurde Ende September 2021 in Estelí (Nicaragua) die modernste Cigarrenfabrik Nicaraguas fertiggestellt. «VILLIGER De Nicaragua» ist somit der zweite Standort neben Brasilien, an dem das Unternehmen selbst Cigarren herstellt. Vom Einkauf des Rohtabaks über die Rollung der Cigarren und deren Versand, sämtliche Arbeitsschritte liegen in den eigenen Händen.



Auf rund 1500 qm werden von VILLIGER dort derzeit 16 Premium-Handmade-Marken produziert. Zum Start wurden 100 qualifizierte Mitarbeiter mit den vielfältigen Aufgaben betraut, die für die Herstellung der Cigarren benötigt werden. Neben der Qualität der Tabake muss auch die der handgerollten Cigarren ständig überprüft werden. Verpackung und Versand sind weitere Schritte, die nun selbst koordiniert werden.

Bei VILLIGER DE NICARAGUA werden u.a. die Marken VILLIGER San'Doro, La Libertad, VILLIGER La Meridiana, CORRIDA, Casa de Nicaragua und La Vencedora von Hand gerollt.

Das Ziel des Unternehmens VILLIGER war, eine moderne Produktionsstätte zu schaffen, in der für alle VILLIGER-Märkte weltweit die handgerollten Premium Cigarren produziert werden. Hierfür wurden u.a. neuartige Dämmstoffe für die Aussenfassade zur besseren Isolierung und Senkung der Energiekosten verwendet.

Aufgrund der immer noch in Nicaragua herrschenden Covid 19 Situation hat sich das Unternehmen entschieden, die offizielle Eröffnung mit Gästen aus aller Welt auf das nächste Frühjahr zu verschieben.

S.T. DUPONT

Das Streben nach Perfektion

Seit fast 150 Jahren ist S.T. Dupont ein Synonym für Luxus – eine Kombination aus Kreativität, kompromissloser Qualität und einzigartigem Know-how, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Die Anfänge

Als Fotograf von Napoleon III. und Pionier mit einem scharfen Auge für Ästhetik eröffnet Simon Tissot Dupont 1872 im Alter von nur 25 Jahren sein erstes Lederwarengeschäft in Paris.

Eine Werkstatt in Faverges

Lucien und André, die Söhne von Simon Tissot Dupont, übernahmen 1919 die Leitung des Unternehmens und beschlossen 1924, die Pariser Werkstatt in das Familienhaus in Faverges in der Haute-Savoie zu verlegen. Die neue Werkstatt liegt am Annecy-See, dem reinsten See Europas, und die Produkte von S.T. Dupont werden in einer der schönsten Naturlandschaften Frankreichs hergestellt.

Die Innovationen, die das Haus berühmt gemacht haben

Nach der Einstellung von Georges Novosiltzeff im Jahr 1935 war S.T. Dupont das erste Luxushaus, das die asiatische Lacktechnik auf Metall beherrschte – und dieses Geheimnis bis heute bewahrt hat.

Ihren Unternehmergeist und ihre Fähigkeit zur Neuerung stellten die beiden Brüder Tissot Dupont auch unter Beweis, als sie während des Zweiten Weltkriegs das erste Luxus-Benzinfeuerzeug entwickelten; der Maharaja von Patiala gehörte zu den ersten Kunden, die dieses brandneue Produkt annahmen. Kurz darauf, im Jahr 1952, wurde das erste Luxus-Gasfeuerzeug entwickelt.

Im Jahr 2022, feiert diese Traditionsunternehmen seinen 150. Geburtstag.

Bei S.T. Dupont findet der Aficionado alles was das Herz begehrt. Luxuriöse innovative Feuerzeuge wie z.B. das neue Cling Le Grand Feuerzeug, dieses eine Jet und eine Softflamme hat und nun auch den typischen Klang hat.

Zigarrenabschneider, wo Sie auch Ihre Zigarre ablegen können. Wunderschöne Humidore in verschiedenen Größen. Zigarrenhüllen in verschiedene Farben und Größen und für den Exklusiven Kunden, die Haut Creation Kollektionen, wie dieses Jahr unter anderem die beiden Modelle:



«Hotel Particulier»

«Hotel Particulier Blason»

«Hotel Particulier» (€ 3000,-) und «Hotel Particulier Blason» (€ 4500,-), die beide speziell mit einer Limitierung von weltweit 150 Stück extra zum 150 Jahres-tag gefertigt wurden.



Oder die Haute Creation «Pocket Complication Lighter» für circa € 35000,-

Anzeige

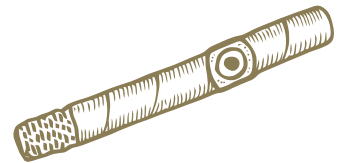


INTERTABAK
OFFICIAL HABANOS IMPORTER
SWITZERLAND
www.INTERTABAK.com

AVO IMPROVISATION 2022

Die zehnte und letzte Veröffentlichung

Im Laufe des letzten Jahrzehnts hat AVO Cigars Jahr für Jahr seine AVO Improvisation Serie herausgebracht, um den Geburtstag des verstorbenen Markengründers Avo Uvezian gebührend zu feiern. Der leidenschaftliche Komponist und Jazz-Pianist strotzte zu Lebzeiten nur so vor Lebensfreude, füllte sein Leben mit Musik und war stets bestrebt, bereichernde und erinnerungswürdige Erlebnisse zu kreieren und zelebrieren.



Die diesjährige Limited Edition besteht aus zwei verschiedenen Zigarren, deren Blend-Kompositionen harmonisch in sich abschließen und sich doch gegenseitig ergänzen wie verschiedene Instrumente in einem gelungenen Musikstück. Die Kreationen fangen die Essenz von AVO als Marke und die Musikbegeisterung ihres Gründers ein – sie sind wahre Meisterwerke.

Rein äußerlich heben die beiden Zigarren sich deutlich voneinander ab, sodass in der Zigarrenkiste ein schöner Kontrast von verschiedenen Farbtönen ent-

steht. Die eine Zigarre kommt in einem seidig-goldenen Ecuador-Connecticut-Deckblatt daher und enthält Einlage- und Umblatttabake aus der Dominikanischen Republik. Die andere besticht optisch durch ihr schönes, schokoladenfarbiges ecuadorianisches Deckblatt, unter dem sich ein Umblatt aus Mexiko und Einlage-tabake aus Nicaragua und der Dominikanischen Republik verbergen. Insgesamt hat diese Zigarre eine viel braunere, dunklere Erscheinung und ist, obwohl beide eine mittlere Intensität aufweisen, stärker als ihr goldener Duettpartner.

«Das Verpackungsdesign der AVO Improvisation 2022 Zigarrenkiste erinnert an die musikalischen Einflüsse, welche die AVO Linien inspiriert haben. Die Improvisation Limited Edition 2022 präsentiert zwei individuelle Blends, die sich trotz ihrer Unterschiede perfekt ergänzen», sagt Edward Simon, Chief Marketing Officer bei Oettinger Davidoff. «Sie bieten flexible Genussmöglichkeiten für Aficionados mit unterschiedlichen Geschmacks- und Intensitätsvorlieben zu verschiedenen Anlässen und Tageszeiten.»

Die AVO Improvisation Limited Edition 2022 wurde im Juni lanciert und ist auf 4290 Kisten weltweit begrenzt.



UMLATT

Dominikanische Republik



EINLAGE

Dominikanische Republik

DECKBLATT

Ecuador Connecticut

GENUSSZEIT: 50 Minuten | FORMAT: Robusto Grande | DIMENSION: 55 x 5¹/₂" - 2,2 cm x 14 cm



UMLATT

Mexiko



EINLAGE

Dominikanische Republik & Nicaragua

DECKBLATT

Ecuador

GENUSSZEIT: 50 Minuten | FORMAT: Robusto Grande | DIMENSION: 55 x 5¹/₂" - 2,2 cm x 14 cm



AVO CIGARS

BADENER TABAKHAUS GMBH

Ältester Laden in Baden zeigt sich innovativ

Das Badener Tabakhaus gehört zu Baden wie der Stadtturm und die Limmat. Das Gebäude, in der sich das Badener Tabakhaus befindet, wurde 1512 erbaut. So alt ist das Geschäft zwar noch nicht, aber mit dem Gründungsjahr 1848 der älteste Laden in Baden.



Aktionen, sondern mit ganz viel Know-How, Herzlichkeit und ein Ohr zum Zuhören. Nebst all den Produkten, die seit je her in dieses Geschäft gehören, wie Zigarren (mittlerweile knapp 50 verschiedene Brands), Pfeifen, Zigaretten, Cigarillos und Tabak haben die beiden Schwestern auch einen guten Riecher für neue Trends. Das Geschäft bietet als einziger Laden in der Region CBD im Offenverkauf an. Ebenfalls gibt es ein grosses Sortiment an Einweg-E-Zigaretten und ganz viel Zubehör, wie Rolls, Papierli, Filter und dies zu einem unschlagbaren Preis.

Von Beginn weg wurde Tabak verkauft, dies erkennt man nicht nur an den einzigartigen Deckenmalereien, sondern auch am wundervollen Geschmack des Tabakhauses – 174 Jahre Tabak haben ihre Spuren hinterlassen.

Die Inhaberinnen Denise Werder und Michèle Clemen ist es ein Anliegen ein Einkaufserlebnis zu schaffen – und zwar ein ganz traditionelles. Nämlich nicht mit Musik, betörenden Düften und täuschenden

Faire Preise und Regionalität

Denise und Michèle ist es wichtig, den Kunden die bestmöglichen Preise weiterzugeben. So bleiben sie bei vielen Produkten unter dem empfohlenen Marktpreis und verzichten auf eine hohe Marge. Ebenfalls ist es ihnen wichtig, wo immer sie können, Produkte aus der Schweiz anzubieten – sei dies beim Schnupftabak, bei den Zigaretten, dem Drehtabak, aber auch bei den Spirituosen und dem CBD.



Wie zu alten Zeiten ein Schwätzli halten

Jeder einzelne Kunde wird gleichermassen geschätzt. Die beiden Schwestern wissen, was welche Kundenschaft braucht. Dies kann ein kleiner Schwatz sein, aber auch eine zügige Beratung, damit der Bus nicht ohne Kunde losfährt. Sie wissen, dass eine treue Kundenschaft zentral für den Erfolg und das Überleben als unabhängiges Geschäft ist.

Standort

Rathausgasse 7

5400 Baden

Tel. 056 222 69 07

Mail info@badenertabakhaus.ch

Web www.badenertabakhaus.ch



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 Pro-



dukte 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



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

Für 4 Personen

Morchel-Spargel-Gratin

Weisse Spargeln

- 800g weisse Spargeln
- ½ Zitrone (Saft)
- Salz und eine Prise Zucker

Die Spargeln waschen und schälen, die ange-trockneten Enden wegschneiden. In Salzwasser, mit wenig Zitronensaft und einer Prise Zucker etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen. Gut abtropfen lassen und leicht erkalten lassen.

Morchelsauce

- 50g getrocknete oder 250g frische Morcheln
- 15g Schalotten
- 3g Knoblauch
- 3dl Bechamel (3dl Milch mit 2og Butter und 30g Mehl)
- 1dl Rahm
- 1dl Weisswein
- 4cl Cognac
- ein wenig Senf

emilbollis
KOCHEFELD

Für die Bechamel die Milch erhitzen und den mit-einander gut verkneteten Mehlbutter mit einem Schwingbesen hineinrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und ca. 20 Minuten lang-sam köcheln lassen. Die Morcheln gut waschen (wenn es getrocknete sind zuerst einige Stunden in kalten Wasser einweichen) und in Streifen schneiden, in Butter andünsten, die Schalotten und den Knoblauch begeben, mit einer Prise Curry stäuben und den Senf begeben. Mit dem Cognac flambieren und mit dem Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Die passierte Bechamel und den Rahm beifügen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry abschmecken.

Gratinieren

- 50g Eigelb
- 50g Rahm
- 100g geschlagener Rahm

Die Spargeln in Stücke schneiden (8 schöne Spit-zen auf die Seite legen für die Garnitur.) und unter die Morchelsauce mischen, erwärmen, den Rahm und die Eigelb miteinander mischen und vorsichtig unter den Morchel-Spargelragout mischen, anschliessend den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterheben und in eine Gratinplatte oder 4 Suppenteller abfüllen, im Backofen bei starker Oberhitze überbacken. Mit den Spargel-spitzen und einem Basilikumblatt ausgarnieren.



WEINE UND LIKÖRE

Sommerlich erfrischend

In den Sommermonaten haben - nebst dem Bier - frische, sommerliche Weine Hochkonjunktur. Für zusätzliche Abwechslung sorgen Sommer-Liköre aus mediterranen Ländern.



Geschmäcker sind verschieden, keine Frage.

Und trotzdem lässt sich pauschal sagen: ein richtig schwerer Rotwein mit hohem Alkoholgehalt findet eher in den kälteren Monaten Anklang. Wo hingegen ein leichter, unkomplizierter Wein – ob weiss oder rot – schon eher in den Sommer passt. Dies mag einerseits an der leichteren Stimmung im Sommer liegen, hat aber wohl auch direkten Zusammenhang mit dem Alkoholgehalt. An heißen Tagen zeigt Alkohol im Körper um einiges schneller seine Wirkung. Instinktiv greift man daher auf alkoholfreie Getränke oder solche mit zumindest weniger Alkohol, wie Bier oder eben leichte Weine.

Was macht einen typischen Sommerwein aus? Meist sind diese eher fruchtbetont, spritzig, leicht eben. Idealerweise haben sie weniger Alkohol, höchstens 10 –

12 Prozent, dafür einen höheren Säuregehalt. In der Regel sind dies auch eher junge Weine. Das können weisse, rote oder auch Rosé-Weine sein. Sauvignon Blanc wird immer wieder empfohlen, Riesling aus Deutschland, ein Grüner Veltliner aus Österreich. Oder natürlich aus den mediterranen Ländern ein Vinho Verde aus Portugal sowie ein Verdejo oder Albariño aus Spanien.

Bei den Rotweinen sind es vor allem Weine mit wenig Tannin. Weine, die nicht im Barrique ausgebaut sind, sondern vielleicht eher aus dem Stahltank kommen. Ein leichter Blauburgunder aus der Ostschweiz könnte eine Option sein. Aber auch ein Lagrein oder Chianti aus Italien wie auch ein Malbec aus Argentinien können als Sommerweine serviert werden. All diese Weine dürften dann auch etwa zwei bis drei Grad

kühler bei 14 bis 16 Grad getrunken werden. Rosé- und Weissweine können sogar bis auf sieben Grad runtergekühlt werden, tiefer sollte man eher nicht gehen.

Und was ist mit gespritzten Weissweinen? Oder mit Eiswürfeln im Wein? Geht alles, finden sogar Weinprofis. Jedoch sprechen sie dann nicht mehr von einem Wein, sondern ganz einfach von einem Getränk. Denn ein Wein kann sich hier nicht mehr entfalten oder ein Gesicht zeigen, was aber in keiner Weise gegen Wein als Bestandteil eines erfrischenden Getränkes spricht.

Es sind nicht nur Weine, die für einen erfrischenden Sommergenuss sorgen. Für den sommerlichen Abschluss eines leichten Menüs sind immer öfters die zahlreichen Sommerliköre verantwortlich. Und dies nicht nur als Bestandteil eines Cocktails, sondern durchaus auch einmal pur, damit sie ihr Aroma richtig entfalten können. Ein bekannter industrieller Hersteller in diesem Bereich ist die deutsche Berentzen-Gruppe. Ihr berühmtester Erfrischer ist bestimmt der Berentzen-Apfelkorn. Die Gruppe bietet aber noch viele weitere Frucht-Liköre wie Tropical Yoghurt, Wildkirsche, Waldfrucht oder Pflaume. Entweder direkt aus dem Tiefkühler oder mit einem Eiswürfel serviert sind diese Liköre eine wunderbare Kurz-Erfrischung.

Einer der berühmtesten Sommerliköre ist aber klar der Limoncello, der Zitronenlikör. Der traditionelle Limoncello kommt aus Süditalien, von der Amalfiküste, aus Neapel oder der Insel Capri, hergestellt nach einem antiken Rezept aus grossen Zitronen. Eis-

gekühlt serviert – direkt aus dem Gefrierschrank oder in eiskalten Gläsern – hat der Limoncello zumindest in Italien viele andere typischen Sommerdigestifs inzwischen verdrängt. Und die Südländer werden schon wissen, wie man am besten gekühlt geniesst.

Es gibt viele verschiedene Familienrezepte in Süditalien, nach denen sich Limoncello selber herstellen lässt. Und natürlich behauptet jede Familie für sich, das einzig wahre und beste Rezept zu haben. Den meisten gemeinsam ist, dass die Schalen der Zitronen in Alkohol eingelegt werden, um die ätherischen Öle



und Aromen herauszulösen. Nach einigen Wochen wird eine Wasser-Zucker-Mischung beigegeben und so der Alkoholgehalt gesenkt. Um einiges entspannter geht es aber, wenn man sich einfach einen der zahlreichen Limoncellos aus dem Handel gönnt.

FEUERSPASS

Alles rund ums Feuer

////////////////////////////////////

Bruno Schumacher, der Kopf hinter Feuerspass, fertigt einzigartige, individuelle Feuerschalen sowie -säulen nach Kundenwunsch.

Feuerschalen

Feuerschalen in verschiedenen Varianten bieten viele Möglichkeiten und schaffen im Handumdrehen eine gemütliche Wohlfühlatmosphäre



Feuersäulen

Feuersäulen sind für jedes Event ein Highlight und auch eine hervorragende Werbefläche für Firmen, Vereine. Ein persönliches Foto auf Ihrer individuellen Feuersäule für eine unvergessliche Atmosphäre in Ihrem Garten und als Geschenk.

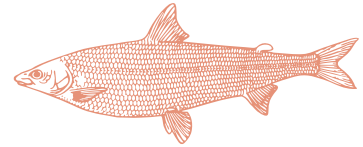
Standort

Wilerstrasse 28
8370 Sirmach
Tel. 043 810 61 03
www.feuerspass.ch



HOLZOFENLACHS

Vom Lachs zum Saumon fumé



Eine einzigartige Erfolgsgeschichte des «Dyhrberg» Holzofenlachs – dem vielleicht besten Räucherlachs der Welt.

Pioniergeist und viel Engagement zeichnete die jungen Unternehmer aus, als sie 1965 begannen, in der ersten Lachsräucherei der Schweiz, Lachse nach alter nordischer Tradition zu räuchern. Dyhrberg's räuchern im Holzofen veränderte die Welt des Räucherns.

Der Manufaktur Dyhrberg gelingt, durch das von Generation zu Generation überlieferte Originalverfahren des Salzens und Räucherns, ein kulinarisches Meisterstück. Nur auserlesene, edle Lachse aus dem Pazifik und Atlantik finden den Weg in die Manufaktur nach Balsthal in der Schweiz. Diese werden ausschliesslich von Hand, ohne jegliche Maschinen filetiert und trocken mit wertvollem Meersalz bestreut, danach traditionell und einzigartig bis zu vier Tagen im Holzofen veredelt – wie es seit hunderten von Jahren in den nordischen Ländern und Russland praktiziert wurde.



Was heute in der Industrie per Computersteuerung und mit modernsten Chromstahlöfen in wenigen Stunden erreicht wird, dauert in der Manufaktur Dyhrberg immer noch fast eine Woche. Das schonendste Produktionsverfahren unterscheidet sich deutlich von der eben angesprochenen und weit verbreiteten industriellen Räucherung. Während mehreren Tagen setzt unser Räuchermeister all sein Wissen und Können ein, um diese aussergewöhnlichen Leckerbissen herzustellen. Für beste Qualität wird die reine Handarbeit bis heute konsequent umgesetzt – made in Switzerland!

BÜNDNERFLEISCH

Das Beste für den Genuss und die Gesundheit

Graubünden ist das Land der 1000 Berge, 600 Seen, unzähligen Alpweiden – und die Heimat des Bündnerfleisches. Nur in Graubünden darf diese einzigartige Spezialität unter strengen Bedingungen hergestellt werden.

Nur in Graubünden entwickelte sich über Jahrhunderte hinweg diese ganz spezielle Form der Fleischtrocknung.

Einst stellten Bündner Bauern das sogenannte Bindenfleisch als Vorrat für den schneereichen Winter her. Heute wird das an Proteinen und Vitaminen reiche Trockenfleisch immer noch nach traditionellen Rezepten hergestellt.

Anzeige



BRÜGGER
PARPAN • SEIT 1892

Jörg Brügger & Co. Hauptstrasse 6 · CH-7076 Parpan · +41 81 382 11 36
bruegger-parpan.ch

Bündner Trockenfleisch-Manufaktur



2800 Tonnen Bündnerfleisch werden jährlich produziert, nur 1000 Tonnen davon bleiben in der Schweiz. Bildquelle: Graubünden Ferien / Naturlufttrocknerei Brügger Parpan

Aufgrund der hohen Nachfrage wird für die Bündnerfleisch-Produktion heute auch hochwertiges Fleisch aus dem Ausland zugekauft. Veredelt und getrocknet wird aber auch dieses Fleisch stets nach strengen Vorgaben und ausschliesslich in Graubünden.

Bündnerfleisch erkennt man einerseits am Zertifikat «ProCert AG (SCESp 0038)», welches die Echtheit des Bündnerfleisches garantiert. Andererseits aber natürlich auch immer an seiner rechteckigen Form und an seinem einzigartigen Geschmack.

Die Produktion

Bündnerfleisch wird nach strengen Vorgaben hergestellt. Nur wer ausgewiesene Kenntnisse in der Fleischverarbeitung hat, nur wer das strenge Pflichtenheft des Verbands Bündner Fleischfabrikanten (VBF) einhält, darf sein Trockenfleisch Bündnerfleisch nennen. Grundlage für Bündnerfleisch sind die besten Stücke vom Rind: das Muskelfleisch der Oberschenkel. Dieses wird von Fett und Sehnen



Beim Pökeln wird das Bündnerfleisch mit einer Salz/Gewürzmischung eingerieben. Diese kann sich von Produzent zu Produzent unterscheiden und enthält zum Beispiel Knoblauch, Lorbeer, Pfeffer, Ingwer oder auch Wachholder. Bildquelle: Graubünden Ferien / Naturlufttrocknerei Brügger Parpan

Verband Bündner Fleischfabrikanten

Der Verband Bündner Fleischfabrikanten ist ein Zusammenschluss unterschiedlicher Unternehmen, die allesamt folgende Überzeugungen teilen: Bündnerfleisch ist ein genussreiches und gesundes Spitzenprodukt. Bündnerfleisch ist ein elementarer Bestandteil des kulinarischen Erbes Graubündens und der Schweiz. Und Bündnerfleisch hat als natürlich hergestelltes Qualitätsprodukt Zukunft – in der Region, in Graubünden und den andern Kantonen der Schweiz sowie im Ausland.

Der Verband Bündner Fleischfabrikanten ist zudem überzeugt: Echte Qualitätsprodukte sind nicht austauschbar – und müssen unverwechselbar bleiben. Darum hat der Verband das Bündnerfleisch als sogenannt geschützte geografische Angabe (GGA) registrieren lassen.

befreit, mit Salz und Gewürzen eingerieben und bei tiefen Temperaturen eingelagert. Dann werden die Fleischstücke zum Trocknen aufgehängt. Nach einigen Wochen wird das Fleisch gepresst – und erneut über Wochen in natürlichem Klima getrocknet.

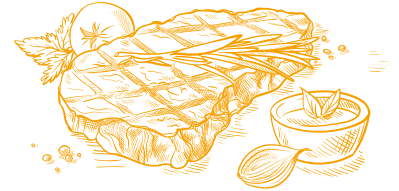
Das Ergebnis ist natürlich konserviertes Fleisch mit einem hohen Anteil an Proteinen und Vitalstoffen. 100 Gramm Bündnerfleisch enthält durchschnittlich 40 Gramm Eiweiss. Zusätzlich sind im Bündnerfleisch auch Vitamine wie B1, B2 und Niacin (pp) sowie Mineralstoffe.

Was zudem für Bündnerfleisch spricht: die leichte Verdaulichkeit, der hohe Sättigungsgrad und der gute energetische Nutzwert. Und natürlich der einzigartige Duft und Geschmack. Ein wahres Erlebnis.

Quelle: Verband Bündner Fleischfabrikanten VBF

HOF-METZGEREI «BÜRLIMOOS»

Gourmet-Fleisch direkt ab Hof



Die traditionelle Hof-Metzgerei «Bürlimoos» in Rothenburg LU, bietet Fleischqualität und Wurstwaren der Extraklasse.

Der Bürlimoos-Hof steht für eine achtsame und qualitätsbewusste Fleisch-Produktion mit Direktvermarktung, Milchwirtschaft, artgerechte Schweinemast und Rinderzucht in Freilaufställen.



Der Wohlfühleffekt der Nutztier- in ihrem gesamten Umfeld auf dem Bürlimoos-Hof, bietet die Grundlage für die konstant hohe Fleischqualität.

Ein Highlight der Hof-Metzgerei für Fleischliebhaber sind die perfekt abgehängenen, butterartigen Stücke vom Rind als auch vom Schwein. Zahlreiche Köstlichkeiten wie Entrecôtes, T-Bones, Tomahawks, Spare Ribs und vieles mehr, finden Sie in der Fleischtheke. Ob in der Pfanne

oder auf dem Grill zubereitet, mit den freundlichen Tipps des Hofmetzgers «Walti», gelingen auch Ihnen wahre Meisterwerke des Fleischgenusses.

Nach bewährten traditionellen Familienrezepten, werden ausschliesslich Naturgewürze und hausgemachte Gewürzmischungen verwendet, was unter anderem den klassischen «Bauernbratwürsten» ihren einzigartigen Geschmack verleiht. Für Geniesser geräucherter Spitzenprodukte,



wird in der hofeigenen Rauchkammer schonend geräuchert. Dies geschieht mit besten Hölzern aus nahegelegenen Wäldern mit viel Zeit und Fachwissen.

Zu den zahlreichen weiteren Angeboten der Bürlimoos-Metzg gehört ein Partyservice und Event-Catering. Für Ihren Anlass von klein bis gross finden Sie mit der kompetenten Beratung genau das Richtige. Das Angebot reicht von der Vesperplatte für zwischendurch, über das vielfältige Salatbuffet, Grillbuffet bis hin zu Ihrem Wunschmenü.



Qualitätsbewussten Geniessern und Grillfreunden empfehlen wir den Blick auf die Webseite der Hof-Metzgerei: www.buerlimoos-metzg.ch

Aargau



artcibar

Rathausgasse 5
5600 Lenzburg
Tel. 062 891 35 55
Mail lenzburg@artcibar.ch
Web www.artcibar.ch



Casa Colonial - Bar & AVO-Lounge

Damsaustrasse 10 / Webermühle 10
5432 Neuenhof
Tel. 056 406 04 44
Web www.casa-colonial.ch



Finest Import GmbH

Hauptstrasse 57
4853 Murgenth al
Tel. 062 926 49 70
Mail kundendienst@finest-import.ch
Web www.finest-import.ch

Basel-Stadt



Restaurant Sonne

Kommendeweg 2
5316 Leuggern
Tel. 056 245 94 90
Mail restaurant@sonne-leuggern.ch
Web www.sonne-leuggern.ch



Rossini Bar & Lounge

Haselstrasse 29
5400 Baden
Tel. 056 222 08 81
Mail kontakt@rossinibar.ch
Web www.rossinibar.ch



Davidoff of Geneva since 1911

Marktplatz 21
4001 Basel
Tel. 061 261 42 90
Mail davidoff.basel@zigarren-duerr.ch
Web www.davidoffgeneva.ch

Bern



Lounge of Smoke Basel

Laufenstrasse 16
4053 Basel
Tel. 061 411 28 66
Mail info@houseofsmoke.ch
Web www.houseofsmoke.ch



Chrigubeck

Bernstrasse 3-5
3421 Lyssach
Tel. 034 566 70 30
Web www.chrigubeck.ch



Zigarrenstube

Brauhof 2
4900 Langenthal
Tel. 062 922 31 55
Mail info@zigarrenstube.ch
Web www.zigarrenstube.ch

Luzern



Art Deco Hotel Montana

Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Tel. 041 419 00 00
Mail info@hotel-montana.ch
Web www.hotel-montana.ch



daniele Winebar Restaurant & Lounge

Kauffmannweg 16
6003 Luzern
Tel. 041 210 20 20
Web www.danielebar.ch



Hotel Château Gütsch

Kanonenstrasse
6003 Luzern
Tel. 041 289 14 14
Mail info@chateau-guetsch.ch
Web www.chateau-guetsch.ch

St. Gallen



LaCorona

Hauptplatz 9 / Kluggasse 1
8640 Rapperswil
Tel. 052 211 11 65
Mail mail@lacorona.ch
Web www.lacorona.ch



Iversen Smoker-Lounge

Hauptgasse 19
9620 Lichtensteig
Tel. 071 988 16 07
Mail iversen-tabak@bluewin.ch
Web www.iversen-tabak.ch

Zug



Cigars & More

Allmendstrasse 14
6300 Zug
Tel. 041 534 27 20
Mail info@cigarsandmore.ch
Web www.cigarsandmore.ch

Thurgau



Relais & Châteaux Mammertsberg

Bahnhofstrasse 28
9306 Freidorf
Te 071 455 28 28
Mail info@mammertsberg.ch
Web www.mammertsberg.ch



LATTMANN'S - Cigar Bar Lounge

Am Pl. 10
7310 Bad Ragaz
Tel. 081 330 76 12
Mail info@lattmanns.ch
Web www.lattmanns.ch

Zürich



Casa LaCorona

Brunnenwiesenstrasse 4
8610 Uster
Tel. 043 366 56 56
Mail mail@lacorona.ch
Web 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
Web www.donalejandros.ch



Engimatt City & Garden Hotel

Engimattstrasse 14
8002 Zürich
Tel. 044 284 16 16
Mail info@engimatt.ch
Web www.engimatt.ch



Lenox Bar

Im Zürich Marriott Hotel
Neumühlequai 42
8006 Zürich
Tel. 044 360 73 24
Web www.lenoxbar.ch



Manuel's

Löwenstrasse 12
8001 Zürich
Tel. 044 545 21 40
Mail hola@manuels.ch
Web www.manuels.ch



Smoker Lounge Tabaklädeli KLG

Albisstrasse 29
8134 Adliswil
Tel. 044 710 11 35
Web www.tabaklaedeli.ch

Möchten Sie Ihre Smoker Lounge 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

Aargau



Badener Tabakhaus GmbH

Rathausgasse 7
5400 Baden
Tel. 056 222 69 07
Mail info@badenertabakhaus.ch
Web www.badenertabakhaus.ch



Cigarrenfabrik EICIFA

Eichenberger & Cie
Russirainstrasse 4
5737 Menziken
Tel. 062 771 16 55
Web www.eicifa.ch



Finest Import GmbH

Hauptstrasse 57
4853 Murgenthal
Tel. 062 926 49 70
Mail kundendienst@finest-import.ch
Web www.finest-import.ch

Basel-Stadt



Tabakfabrik Roth GmbH

Tannenweg 5
5712 Beinwil am See
Tel. 062 777 13 21
Mail info@tabakfabrik.ch
Web www.tabakfabrik.ch



House of Smoke Basel

Laufenstrasse 16
4053 Basel
Tel. 061 411 28 66
Mail info@houseofsmoke.ch
Web www.houseofsmoke.ch



La Casa del Habano

Aeschenvorstadt 48
4051 Basel
Tel. 061 272 57 75
Mail cigars@lacasadelhabano-basel.ch
Web 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
Web www.tabakonline.ch



Schürch Tobaccos GmbH

Stadtplatz 12
3270 Aarberg
Tel. 032 392 66 24
Web 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



Tabakkeller Shop GmbH

Kronengasse 17
4500 Solothurn
Tel. 032 621 06 36
Mail info@tabakkeller.com
Web www.tabakkeller.com

Thurgau



FUMAR Zigarren, Pfeifen, Tabak, Humidorshop und Zubehör

Bahnhofstrasse 20C
8272 Ermatingen
Tel. 079 209 61 24
Web www.fumar.ch

Zug



Havana Smokers Club GmbH

Lerchenbohlstrasse 55C
8580 Amriswil
Tel. 071 246 36 31
Mail info@havanasmokersclub.ch
Web www.havanasmokersclub.ch



Zugersee Tabak AG

Baarerstrasse 34
6300 Zug
Tel. 041 711 00 87
Web www.zugersee-tabak.businesssite



Zugersee Tabak AG

Artherstrasse 3
6318 Walchwil
Tel. 041 758 28 21
Web www.zugersee-tabak.business.site

Zürich



Don Cigarro GmbH

Seestrasse 11
8702 Zollikon
Tel. 043 499 77 22
Mail info@doncigarro.ch
Web www.doncigarro.ch



Tabaklädeli KLG

Albisstrasse 29
8134 Adliswil
Tel. 044 710 11 35
Web www.tabaklaedeli.ch



Tabatière Küsnacht

Bahnhofstrasse 6
8700 Küsnacht
Tel. 044 910 69 75
Web www.tabatiere-kuesnacht.ch

Aargau



Restaurant Sonne

Kommendeweg 2
5316 Leuggern
Tel. 056 245 94 90
Mail restaurant@sonne-leuggern.ch
Web www.sonne-leuggern.ch

Luzern



Art Deco Hotel Montana

Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Tel. 041 419 00 00
Mail info@hotel-montana.ch
Web www.hotel-montana.ch



danielle Winebar Restaurant & Lounge

Kauffmannweg 16
6003 Luzern
Tel. 041 210 20 20
Web www.danielebar.ch

St. Gallen



Hotel Château Gütsch

Kanonenstrasse
6003 Luzern
Tel. 041 289 14 14
Mail info@chateau-guetsch.ch
Web www.chateau-guetsch.ch



LATTMANN'S - Cigar Bar Lounge

Am Pl. 10
7310 Bad Ragaz
Tel. 081 330 76 12
Mail info@lattmanns.ch
Web www.lattmanns.ch

Thurgau



Relais & Châteaux Mammertsberg

Bahnhofstrasse 28
9306 Freidorf
Te 071 455 28 28
Mail info@mammertsberg.ch
Web www.mammertsberg.ch

Zürich



its1World Management Group

Beatengasse 11
8021 Zürich
Tel. 044 216 90 10
Mail info@its1world.ch
Web www.its1world.ch



Engimatt City & Garden Hotel

Engimattstrasse 14
8002 Zürich
Tel. 044 284 16 16
Mail info@engimatt.ch
Web www.engimatt.ch



Lenox Bar

Im Zürich Marriott Hotel
Neumühlequai 42
8006 Zürich
Tel. 044 360 73 24
Web www.lenoxbar.ch



Linde Weiningen

Badenerstrasse 2
8104 Weiningen
Tel. 044 750 18 18
Mail info@lindeweiningen.ch
Web www.info@lindeweiningen.ch

**Möchten Sie Ihr
Hotel oder Gastro
bewerben?**

Wir beraten Sie gerne:
«Tabak, Drinks and more»
c/o François Güntensperger
Lettrafot Kommunikation GmbH
Tel. 044 242 17 75
Mail f.guentensperger@lettrafot.ch

IMPRESSUM

**Herausgeber, Gestaltung
und Produktion**

Lettrafot
Farbhofstrasse 21
8048 Zürich
Tel. 044 242 17 75
info@lettrafot.ch
www.lettrafot.ch

Verkauf

François Güntensperger
Tel. 079 885 47 71
f.guentensperger@lettrafot.ch

Verantwortlicher Druck/Web

Pascal Schmid
Tel. 044 242 17 76
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 3/2022

11. September 2022

Auflage

4000 Ex.

Website

tabakdrinksandmore.ch



IHR SPEZIALIST FÜR ZIGARREN WHISKY & SPIRITUOSEN



über 6000 Produkte mit vielen Raritäten:
whisky-zigarren.ch

Finest Import GmbH Hauptstrasse 57 4853 Murgenthal 062 926 49 70

THE CLOSING NOTES
IMPROVISATION
OUTRO

2022



AVO CIGARS

Die AVO Improvisation Limited Edition 2022 ist die zehnte und letzte Komposition der Serie, deren Leitmotiv die Lebenskunst Avo Uvezians ist. Das grosse Finale bringt zwei harmonische Blends hervor, die perfekte Duettpartner für jeden Anlass sind.

#AVOCIGARS