

Tabak, Drinks and more

Mit allen Sinnen genießen September 3/22



Tabak, Drinks and more
Leserreise

→ Seite 10

LEBE DAS LEBEN VON A BIS

Zino



THE SPIRIT OF NICARAGUA



Auf Vulkanböden gewachsen.
Zur Perfektion gereift.
Meisterlich in unserer
Manufaktur von Hand gerollt.

INHALTSVERZEICHNIS



Wo Mythen wahr werden 5

Leserreise 10

Krise nach dem Ersten Weltkrieg 17

Cohiba – Genuss auf höchster Ebene 21

Erweiterung der erfolgreichen Zigarrenlinie 22

Eine legendäre Habano 25

Die kleinen Helfer 26

Die Lounge für Geniesser 28

Emil Bollis Kochfeld 29

So lagern Sie Whisky richtig! 31

Whisky. Musik. Zigarren 34

«Illy Bio Kaffee Milano» – neu bei Illycafé 36

Ihr Partner für Kaffeefullautomaten 38

Bio-Kaffeebohnen für Geniesser 40

Ein romantisches Hotel in der Schweiz 42

Smoker Lounges in der Schweiz 44

Tabakfachgeschäfte in der Schweiz 47

Hotel & Gastro in der Schweiz 49

EDITORIAL



Der Herbst hat rasch Einzug gehalten mit tieferen Temperaturen, farbigem Laub auf feuchten Strassen und Meldungen über Nebel- und Schneefallgrenze. Die langen Abende auf sommerlichen Terrassen sind vorbei und wir machen es uns wieder in den eigenen vier Wänden gemütlich. Vielleicht mit einem feinen Wild-Essen gemäss dem Rezept in dieser Ausgabe?

Bestimmt aber mit einer genussvollen Tasse Kaffee, weshalb wir den Fokus auf dieses Thema legten, um Sie, liebe Leserinnen und Leser, mit wertvollen Informationen für einen optimalen Kaffeegenuss zu versehen.

Die Aussicht auf die kommenden kälteren Monate weckt bei vielen Menschen auch die Sehnsucht nach der Wärme ferner Länder. Die Leserreise von «Tabak, Drinks and more» nimmt diesen Wunsch auf und führt im Februar des nächsten Jahres nach Portugal, Brasilien und Argentinien.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss bei dieser tollen Reise und bei der Lektüre dieser Ausgabe.



François Güntensperger





ZIGARRENLAND KUBA

Wo Mythen wahr werden

Kaum ein anderes Land wird so sehr mit Zigarren in Verbindung gebracht wie Kuba. Um den karibischen Zigarren-Staat ranken sich zahlreiche Mythen. Kommen von hier wirklich die besten Zigarren der Welt? Eine Spurensuche.



Geht es um Zigarren, kommt man praktisch nicht um Kuba herum. Die Zigarren aus dem Inselstaat in der Karibik gelten als die besten und teuersten. Berechtigterweise? Unbestritten bietet Kuba mit seinen Böden und dem Klima die idealen Voraussetzungen für besten, abwechslungsreichen und würzigen Tabak. Die Handfertigung gehört hier ebenso dazu wie das Aufrechterhalten von Mythen – ein nicht unwesentlicher Bestandteil des Genusses.

Die Geschichte der kubanischen Zigarre beginnt im Jahre 1492, als Kolumbus auf der Suche nach Indien auch Kuba entdeckte. Er war es auch, der später den Tabakgenuss nach Europa brachte – und damit den Grundstein für den heutigen Zigarren Genuss legte. 1799 eröffnete die erste Zigarrenfabrik auf Kuba. Was bisher in kleinen Werkstätten oder privat gefertigt wurde, gab es nun in grösseren Mengen – und bald schon waren die kubanischen Zigarren in Europa besonders beliebt. Nun schossen die Marken wie Pilze aus dem Boden. Die Unabhängigkeit von



Boden und Klima sind auf Kuba ideal für den Tabakanbau.

Spanien 1895 und die Abschaffung der Sklaverei waren für viele ausländische Produzenten dann jedoch Grund, nach Florida weiterzuziehen. Nach einem weiteren kurzen Umsatzeinbruch 1929 erholte sich der Markt bald wieder. Und vor allem begann nun die Mythen-Bildung. Auch aus Gründen der Prohibition in den USA wurde Havanna in den 30er-Jahren zum Zentrum des Vergnügens. Ein Ort, den auch viele Berühmtheiten für sich entdeckten – inklusive Zigarre natürlich.

Der Ausbruch der Revolution 1959 änderte vieles. Unter der Führung von Fidel und Raul Castro sowie des Argentiniers Ernesto Guevara (Che) wurde der Diktator Fulgencio Batista gestürzt und ab 1961 ein sozialistischer Staat errichtet. Revolutionsführer

Fidel Castro hatte zuerst die Idee, alle kubanischen Zigarrenmarken zu einer grossen verschmelzen zu lassen, besann sich dann jedoch eines Besseren. Das amerikanische Embargo führte nun aber dazu, dass man auf neue Partner angewiesen war, unter anderem bis 1983 auch auf Davidoff. Heute finden Produktion wie Handel mehrheitlich staatlich kontrolliert statt. Der Exklusivexporteur Habanos S.A., dessen Aktien zu 50 Prozent der britischen Imperial Tobacco Group PLC gehören, arbeitet weltweit mit ausgewählten Partnern zusammen. In der Schweiz ist



«Totalmente a mano» – absolute Handarbeit auch beim Drehen der Zigarren.



Die Arbeit der Torcedores und Torcedoras – also der Zigarrendreher – erfordert viel Erfahrung.

der offizielle Habanos-Importeur die Intertabak AG. Vier Anbauggebiete gibt es für den kubanischen Tabak, aus dem später die Habano beziehungsweise die Havanna-Zigarre gefertigt wird. Denn eine wahre Habano kann nicht jede sein. Hierfür müssen strenge Qualitätskriterien erfüllt sein. Ganz im Westen Kubas ist das Gebiet Vuelta Abajo, das weltweit sogar als das am besten geeignete für den Tabakanbau gilt. Kein Wunder, kommen von hier auch die meisten Tabake der Havanna-Zigarre. Ebenfalls im westlichen Kuba ist die Region Semi Vuelta. Hier entstehen Einlage- und Umblätter für die Habanos. Südöstlich von Havanna

findet sich eine kleine Gruppierung verschiedener Tabakanbauggebiete, die zusammengefasst Partido genannt werden. Hier hat man sich auf die Deckblätter spezialisiert. Im Osten von Kuba befinden sich die zwei Gebiete Remedios und Oriente, die zusammengefasst das Vuelta Arriba bilden.

Kultiviert werden in Kuba zwei Tabakpflanzen. Die Corojo-Pflanze kommt vor allem für Deck-, Einlage- und Umlageblätter zum Einsatz, während die Blätter der etwas kräftigere Criollo-Pflanze für den inneren Teil der Zigarre genutzt werden. Hauptgrund für die



Einlage- und Umblätter werden ausschliesslich im traditionellen Verfahren im Trockenschuppen getrocknet.

Qualität kubanischer Zigarren sei aber vor allem die Bodenbeschaffenheit auf der karibischen Insel, sagen viele Experten. Ein besonders nährstoffreicher aber auch abwechslungsreicher Boden. Und ebenso qualitätsentscheidend alles, was nach der Ernte folgt.

Die Verarbeitung der Blätter unterscheidet sich je nach angedachtem Einsatz. Die Deckblätter, die übrigens hauptsächlich im Schatten gezogen werden, werden nach der Ernte in traditionellen Trockenschuppen oder in kontrollierter Lufttrocknung getrocknet. Anschliessend folgt ein einmaliger Durchlauf zur Fermentierung, bei welcher der Geschmack hervorgehoben und gleichzeitig Säure-, Teer- und Nikotin-gehalt verringert werden. Bereits nach dieser einmaligen Fermentierung werden die Blätter endgültig sortiert und in über 50 Kategorien eingeteilt. Nur die Besten kommen auch wirklich als Deckblätter zum Einsatz.

Einlage- und Umblätter hingegen, die an der Sonne heranwachsen, werden nur im traditionellen Verfahren getrocknet. Noch in den Trockenschuppen werden die Einlage- und Umblätter ein erstes Mal zur Fermentierung aufeinander gestapelt. Anschliessend werden sie sortiert und in vier Geschmackskategorien eingeteilt. Dann folgt die zweite Fermentierung, bevor die Blätter entrippt und nochmals fermentiert werden. Zum Schluss werden die Blätter – sortiert nach Stärke und Geschmack – in Ballen gepackt und kommen für mindestens sechs Monate ins Lagerhaus, bevor sie dann von den Ligadores, den Meistermischern der einzelnen Produzenten, wieder zum individuellen Endprodukt gemischt und von den Torcedores und Torcedoras von Hand zur Zigarre gedreht werden – totalmente a mano, ein weiteres Qualitätsmerkmal der Habanos.

Anzeige

Eichenberger & Cie Eicifa – Menziken
Familienbetrieb mit Tradition




150 Jahre
1872
EICIFA

Feiern Sie unser **Jubiläum**
mit einer feinen Eicifa-Cigarre



Cigarren-Muster
www.eicifa.ch
Tel. 062 771 16 55

Heute sind rund 27 Marken unter der geschützten Bezeichnung «Habano» erhältlich. Einige der in der Schweiz bekanntesten sind:



Cohiba

Sie ist die exklusivste aller Habanos. Extra für Fidel Castro kreiert wurde sie lange Zeit auch ausschliesslich für ihn sowie die kubanische Führung oder als Geschenke für andere Staatsoberhäupter produziert. Erst seit 1982 ist Cohiba auch auf dem internationalen Markt erhältlich. Stärke: mittelkräftig bis kräftig



Montecristo

Sie ist zwar bei weitem nicht die älteste, aber wohl die bekannteste Habanos-Marke: Montecristo. Entstanden ist sie 1935 in der Manufaktur H. Upmann. Heute bietet Montecristo eine riesige Auswahl an Zigarren, natürlich alle von Hand gefertigt. Stärke: mittelkräftig bis stark



H. Upmann

Die Marke H. Upmann wurde von den deutschstämmigen Brüdern Hermann und August Hupmann gegründet, im Jahre 1844. In Europa wurden die H. Upmann-Zigarren zuerst vor allem als Präsente für die Kunden der familieneigenen Bank verteilt. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts fanden sie grössere Verbreitung. Stärke: leicht bis mittelkräftig



Partagas

Die Partagas-Manufaktur inmitten Havannas wurde 1845 von Don Jaime Partagas gegründet. Bis heute erkennt man eine Partagas sofort an den schweren, erdigen Aromen. Stärke: stark



Hoyo de Monterrey

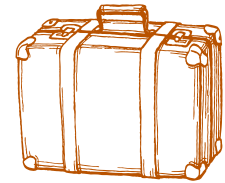
Hoyo de Monterrey war eine der ersten Marken auf Kuba und wurde vom gebürtigen Spanier José Gener gegründet. Der feine aber gleichzeitig aromatische Geschmack macht sie zu einer der beliebtesten Habanos bis heute. Stärke: leicht



Romeo y Julieta

Die Marke fand 1875 ihren Ursprung. Berühmtester Fan der Romeo y Julieta-Habanos war Winston Churchill, nach dem sogar das von ihm bevorzugte Format, die Julieta No.2, benannt wurde. Stärke: mittelstark

TABAK, DRINKS AND MORE Leserreise



Brasilien spielte jahrhundertlang eine wichtige Rolle im weltweiten Tabakhandel. Der Bundesstaat Bahia war eine der ersten Regionen der Welt, in der Tabak in grossem Ausmass angebaut wurde. Die Bedeutung des Tabaks für die brasilianische Wirtschaft war so enorm, dass Tabak- und Kaffeepflanzen zu Kolonialzeiten und auch später, als die neue Republik gegründet wurde, im Wappen Brasiliens aufschienen.

1. TAG | SAMSTAG, 4. FEBRUAR 2023

Zürich – Lissabon –Savlorador De Bahia (A)

Am Mittag Abflug mit TAP Air Portugal via Lissabon nach Salvador, wo wir am Abend ankommen. Transfer zum Hotel. Übernachtung im Novotel Rio Vermelho Hotel.

2. TAG | SONNTAG, 5. FEBRUAR 2023

Salvador De Bahia (F/M)

Nach dem Frühstück brechen wir zu einer Orientierungs-Stadtrundfahrt auf: Wir spüren die afrikanischen Wurzeln Salvadors auf einer Stadtrundfahrt im historischen Zentrum. Das Viertel Pelourinho ist das grösste Barockviertel ausserhalb Europas und wurde von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Dort besuchen wir auch das Afro-Brasilianische Museum, das die westafrikanischen Ursprünge der Stadt nachzeichnet. Wir besuchen die Kirche Unserer Lieben Frau vom Rosenkranz, die berühmte schwarze Kirche, die mit dürftigen Ressourcen über einen Zeitraum von fast 100 Jahren im Herzen des berühmten Pelourinho-Platzes erbaut wurde. Wir besuchen auch die Kirche São Francisco mit ihrem üppigen barocken Interieur mit Blattgold und den Pelourinho-Platz, das Herz der Altstadt. Weiter geht es zum Karnevalshaus, ein Museum, das eine visuel-

le Reise durch die thematischen Fragmente des traditionellen Festes zeigt. Das Mittagessen nehmen wir im Uauá ein, einem charmanten Restaurant mit regionaler Küche vor dem Theater, wo wir typische afro-brasilianische Gerichte wie Moqueca (ein Eintopf mit Meeresfrüchten) probieren können. Nach dem Mittagessen fahren wir in den modernen Teil in die Unterstadt. Die Tour führt uns zu den ruhigen Gewässern der Itapagipe-Halbinsel, wo sich das Leben langsamer bewegt als in der geschäftigen Oberstadt. Fischer fischen aus ausgegrabenen Kanus, Einheimische sammeln bei Ebbe Schalentiere, Schoner liegen vor Anker, alles geschützt von der berühmten Bonfim-Kirche, einer der wichtigsten Wallfahrtskirchen Brasiliens. Wir fahren weiter zum Monserrat-Viertel mit seinem Panoramablick auf die Stadt und weiter zum Markt Modelo. Übernachtung wie am Vorabend.

3. TAG | MONTAG, 6. FEBRUAR 2023

Salvador Cachoeira (F/M/A)

Wir lassen die Stadt hinter uns, um das von der Landwirtschaft geprägte Hinterland zu erkunden. Dies ist das Land der Zuckerrohrplantagen, Kolonialstädten und geschäftigen Landmärkten, ein Tag voller Einblicke in das Leben des ländlichen Brasilien. Wir fah-



keit, die hergestellten Zigarren zu verkosten. Übernachtung im Hotel Pousada da Praça in Cachoeira.

ren in nordwestliche Richtung, wo wir auf einer Plantage in Governador Mangabeiras Halt machen. Auf der Plantage wird Tabak der Sorte Sumatra im Auftrag von Danneman angepflanzt. Zum Mittagessen sind wir bei einer Familie auf einer anderen Plantage mit Blick auf das Parguaçu Flusstal eingeladen. Wir setzen unsere Fahrt durch sanfte Hügel nach Cachoeira fort. Es ist die letzte schiffbare Stadt am Paraguaçu Strom und gilt als Handelszentrum der Region. Die Bedeutung der Stadt geht über ihren architektonischen Reichtum hinaus, da sie das Zentrum einer blühenden Produktion von Tabak, Zuckerrohr und Maniok ist. Wir überqueren das westliche Ufer des langsam fließenden Flusses und besuchen die Zigarrenfirma Dannemann, wo wir sehen können, wie Weltklasse-Zigarren fachmännisch gerollt werden. Es war im Jahr 1872, als der 21-jährige Gerhard Dannemann von Deutschland aus aufbrach, die Welt kennenzulernen. Genauer gesagt Brasilien. In seiner Heimatstadt Bremen, die damals noch für einen regen Tabakhandel bekannt war, hatte er sich schon früh im Zigarren-Handel verdingt und so folgte er seiner Leidenschaft, um an der Quelle des Tabakanbaus in Brasilien sein eigenes Geschäft aufzubauen. In São Félix im Bundesstaat Bahia entstand so über die Jahre das erfolgreiche Unternehmen, das mit 6 Mitarbeitern begann und schliesslich in den Jahren zwischen 1910 und 1921 über 4000 Mitarbeiter zählte. Auf der anderen Flussseite befindet sich der Fabrikationsbetrieb Leite & Alves, besser bekannt unter ihrer Zigarrenmarke Talvis. Sie ist eine der ältesten Zigarrenfabriken des Landes. Selbstverständlich besteht die Möglich-

4. TAG | DIENSTAG, 7. FEBRUAR 2023

Cachoeira – Salvador (F/M/A)

Nach dem Frühstück besichtigen wir die Stadt Cachoeira. Die koloniale Vergangenheit aufgrund des wichtigen Hafens ist in der ganzen Stadt sichtbar, insbesondere bei den schönen Barock- und Rokoko-Kirchen. Nach dem Mittagessen fahren wir nach São Gonçalo dos Campos. Hier haben Benjamin und Felix Menendez, Nachkommen der berühmten Familie Mendez aus Kuba, die Menendez Amerino & Cia gegründet. Zu Beginn pflanzten sie ihren eigenen Tabak an, beziehen ihn zwischeneitlich von lokalen Bauern, die nach höchstem Standard produzieren. Rückfahrt nach Salvador. Am Abend erleben wir die traditionelle Seite Salvadors. Die Gassen pulsieren mit Musik verschiedener Stilrichtungen, die von lokalen Bands gespielt werden. Die kulturellen Einflüsse Afrikas sind in der Musik hörbar und so ist ein Mix aus Afrikanischer, Karibischer und Europäischer Rhythmen entstanden. Übernachtung im Novotel Rio Vermelho Hotel.

5. TAG | MITTWOCH, 8. FEBRUAR 2023

Salvador – Rio De Janeiro (F/M)

Der Vormittag steht Ihnen heute zur freien Verfügung. Zum Mittagessen fahren wir zur Casa de Tereza, einem Wohnhaus aus dem 19. Jahrhundert, das liebevoll restauriert wurde. Die Chefköchin Tereza Paim serviert moderne Interpretationen typisch bahianischer Gerichte und gehört zu den besten Restaurants der Stadt. Nach dem Mittagessen entdecken wir die Umgebung des Hotels. Der Stadtteil Rio Vermelho,



mehrheitlich eine Wohngegend, ist das kulturelle Herz der Stadt. Wir besuchen das ehemalige Wohnhaus der Schriftsteller Jorge Amado und Zelia Gattai. In diesem Wohnhaus waren bekannte Grössen wie Pablo Neruda, Tom Jobim und Roman Polanski zu Gast. Wir sehen auch den Altar Yemanjá, der zu Ehren der Meeresh Göttin erbaut wurde. Götter spielen in der afrobrasilianischen Religion weiterhin eine wichtige Rolle. Bevor wir zum Flughafen fahren besuchen wir den lokalen Markt. Probieren Sie tropische Früchte, trinken Sie köstlichen lokalen Kaffee oder probieren Sie einen originalen Caipirinha. Transfer zum Flughafen und nach Rio de Janeiro. Transfer zum Hotel Novotel Rio de Janeiro Leme mit seiner Sicht auf den Strand.

6. TAG | DONNERSTAG, 9. FEBRUAR 2023

Rio De Janeiro (F/M)

Ganztagestour durch Rio. Am Morgen fahren wir mit der Bahn auf den Zuckerhut. Die Aussicht auf die Stadt und das Meer sind einmalig! Wir fahren ins Zentrum Rios zu den berühmten Treppen von Selaron mit ihren farbenfrohen Stufen. Das Aquädukt von Lapa ist eines der wichtigsten Bauwerke aus der Kolonialzeit. Während des 18. Jahrhundert diente es zur Wasserversorgung der Stadt und wurde vom Carioca Fluss gespeist. Wir fahren an der modernen Kathedrale und dem Theater vorbei zum Mittagessen in einem typisch brasilianischen Restaurant. Gut gestärkt fahren wir auf den Corcovado mit der 38 m hohen Christusstatue. Rückkehr zum Hotel und freier Abend in Rio. Übernachtung wie am Vorabend.

7. TAG | FREITAG, 10. FEBRUAR 2023

Rio De Janeiro – Mendoza (Argentinien) (F)

Am Mittag Flug via Buenos Aires nach Mendoza in Argentinien. Transfer zum Hotel NH Cordillera Hotel.

8. TAG | SAMSTAG, 11. FEBRUAR 2023

Mendoza (F/M)

Die Sicht auf Berge, Hügel und Bäume fügt sich harmonisch zum Duft der Weinernte, der durch Mendoza strömt. Die Kunst und Kultur des Weinbaus ist überall präsent. Unsere Stadtrundfahrt führt uns in die Tiefen von Mendoza, einer der schönsten Städte Argentiniens. Wir besuchen den alten und den neuen Teil der Stadt. Der alte zeugt von seiner ersten Gründung durch Pedro de Castillo. Wir sehen auch die Ruinen von San Francisco, den Pedro de Castillo und O'Higgins Park. Anschliessend fahren wir zur Bodega «Ojo de Agua» von Dieter Meier. Nach einem köstlichen Mittagessen geht es zur Bodega Mastervini, wo wir nochmals in den Genuss der feinen argentinischen Tropfen kommen. Übernachtung wie am Vorabend.

9. TAG | SONNTAG, 12. FEBRUAR 2023

Mendoza – Valle De Uco (F/M)

Am frühen Morgen fahren wir in Richtung Mendozas landwirtschaftlicher Oase Valle de Uco, ca. 100 km ausserhalb von Mendoza. In den ersten Ausläufern der Anden befinden sich die höchsten Weinberge der Provinz Mendoza, in denen Wein für die renommierten Häuser Lurton, Dassault, Rothschild und Rolland angebaut werden. Wir besuchen die Weingüter Salen-

tein und Piedra Infinita und geniessen eine Weinprobe, bei der wir uns mit den lokalen Weinen und ihrem Herstellungsprozess vertraut machen. Zum Mittagessen fahren wir zum Weingut Adeluna. Rückkehr zum Hotel am späteren Nachmittag. Übernachtung wie am Vorabend.

10. TAG | MONTAG, 13. FEBRUAR 2023

Mendoza – Buenos Aires (F)

Am Mittag fliegen wir nach Buenos Aires, der Haupt-



stadt Argentinien. Transfer zum Hotel und Nachmittag frei für erste individuelle Erkundungen. Übernachtung im Recoleta Grand Hotel.

11. TAG | DIENSTAG, 14. FEBRUAR 2023

Buenos Aires (F/A)

Nach dem Frühstück Abfahrt zur Stadtrundfahrt in Buenos Aires. Unsere Tour dient als perfekte Einführung in vier der markantesten Viertel der Stadt und bietet einen faszinierenden Einblick in ihre Geschichte, Kontraste und Kultur. Wir sehen das politische Zentrum mit der Plaza de Mayo, Künstlertreffs und Barrios, die reich an europäischer Architektur sind. Wir fahren nach La Boca, wo sich Künstlerateliers und bunte Häuser aneinanderdrängen. Schliesslich fahren wir in das elegante Viertel Recoleta, dessen Gebäude und Alleen von den Franzosen inspiriert wurden. Es ist auch die Heimat des weltberühmten Friedhofs von Recoleta und des Mausoleums von Evita Peron. Die Tour beinhaltet auch einen Besuch im Teatro Colon, einem der wichtigsten Opernhäuser Lateinamerikas. Am Abend geniessen wir ein erstklassiges Abendessen und eine Tangoshow im Café de Los Angelitos. Modern und stilvoll hat der Tango jüngst das Interesse der jungen Generationen geweckt. In dieser Show sehen Sie die unterschiedlichen Stadien die der leidenschaftliche Tanz durchläuft. Übernachtung wie am Vorabend.

12. TAG | MITTWOCH, 15. FEBRUAR 2023

Buenos Aires – Iguazu (F)

Am Mittag fliegen wir nach Iguazu. Transfer zum Hotel und Rest des Tages und Abend zur freien Verfügung. Übernachtung im Hotel Viale Cataratas.

13. TAG | DONNERSTAG, 16. FEBRUAR 2023

Iguazu – Ciudad Del Este (Paraguay) (F/M)

Nach dem Frühstück fahren wir zur Itaipu Staumauer, an der Grenze zwischen Brasilien und Paraguay. Nach



Leserreise

10-jähriger Bauzeit wurde das Gemeinschaftsprojekt der beiden Länder 1984 in Betrieb genommen. Bis zum Bau der Drei-Schluchten-Talsperre in China war es das leistungsstärkste Wasserkraftwerk der Welt. Nach der Besichtigung der Mauer überqueren wir die Grenze zurück nach Argentinien zum Mittagessen. Anschließend besuchen wir die argentinische Seite der Fälle. Wir fahren mit dem Zug zur Teufelschlucht, wo sich die Wassermassen in die Tiefe stürzen. Am Abend genießen wir ein Argentinisches Festessen mit lokalen Gerichten, die mit argentinischen Weinen gepaart serviert werden. Übernachtung wie am Vorabend.

14. TAG | FREITAG, 17. FEBRUAR 2023

Iguazu (F/M)

Wir fahren auf die brasilianische Seite der Fälle. Wir spazieren auf den fast ein Kilometer langen Stegen und Brücken und genießen den Blick auf die Isla San Marin und die majestätischen Fälle. Nach dem Mittagessen fahren wir durch den Dschungel. Ein Führer erklärt uns die Unterschiedlichen Tier- und Pflanzenarten, die hier vorzufinden sind. Anschließend fahren wir mit Booten zum Fuss der Fälle und betrachten das herabstürzende Wasser aus einer anderen Perspektive. Zum Abschluss besuchen wir den riesigen Vogelpark von Iguazu. Es ist der grösste seiner Art in Lateinamerika und verfolgt das Ziel, die hier ansässigen 120 Vogelarten zu schützen. Übernachtung wie am Vorabend.

15. TAG | SAMSTAG, 18. FEBRUAR 2023

Iguazu – Brasilia (F)

Am Mittag fliegen wir in die Hauptstadt Brasilia. Die futuristische Stadt wurde auf dem Reissbrett nach den Plänen von Oscar Niemayer entworfen und 1960 nach nur vierjähriger Bauzeit eingeweiht. Der Entschluss eine neue Hauptstadt für Brasilien zu erbauen wurde jedoch bereits 1861 gefällt. Übernachtung im Hotel Manhattan Plaza.



16. TAG | SONNTAG, 19. FEBRUAR 2023

Brasilia – Lissabon (F/M/A)

Auf einer Stadtrundfahrt zeigen wir Ihnen die wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt. Wir sehen den 218 m hohen Fernsehturm, die neugotische Kirche «Santuário Dom Bosco», Sport-, Militär- und Kultursektoren, das Juscelino Kubitschek-Monument, das Regierungsgebäude, Sitz des Aussenministeriums (Palácio do Itamarati) und Wohnquartiere. Mittagessen im Restaurant Mangai, direkt am Paranoá See gelegen und Transfer zum Flughafen. Rückflug mit TAP Air Portugal nach Lissabon.

17. TAG | MONTAG, 20. FEBRUAR 2023

Lissabon – Zürich (F)

Frühmorgens Ankunft in Lissabon und Weiterflug nach Zürich.

Pauschalpreis

- Pro Person im Doppelzimmer: CHF 7'990.–
- Zuschläge pro Person
- Einzelzimmer: CHF 990.–
- Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen
- Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen

Im Preis inbegriffen

- Linienflüge Zürich – Salvador / Brasilia – Zürich mit TAP Air Portugal

- Inland- und Regionalflüge in Economy-Klasse mit LATAM und Aerolineas Argentinas
- Unterkunft in Vier- und Fünf-Sterne-Hotels
- Mahlzeiten gemäss Programm (F=Frühstück, M=Mittagessen, A=Abendessen)
- Alle Transfers, Stadtrundfahrten, Ausflüge und Eintritte gemäss Programm
- Alle Treibstoffzuschläge, Gebühren, Steuern und Taxen
- Reisedokumentation
- Lokale, Deutsch Reiseleitung auf den Ausflügen
- Lohri-Reiseleitung

Nicht inbegriffen

- Auftragspauschale CHF 100 pro Dossier
- Trinkgelder an lokale Guides & Fahrer
- Persönliche Auslagen
- Nicht eingeschlossene Mahlzeiten
- Jahresversicherung für Annullierungskosten mit 24h-Personen-Assistance der Allianz Versicherung ab CHF 139.–

Reisedokumente & Gesundheit

Für diese Reise benötigen Sie einen Reisepass, gültig bis mindestens 20. August 2023. Für diese Reise benötigen Sie eine Gelbfieberimpfung, sowie eine Komplettimpfung gegen SARS-COV2.

Programmänderungen vorbehalten. Preisberechnung aufgrund der Mitte August 2022 gültigen Tarife und Wechselkurse. Es gelten die Allgemeinen Vertrag- und Reisebedingungen von Lohri Reisen, Luzern.

Anmeldung

Anmelden für die Reise können Sie sich direkt unter www.lohri-reisen.ch oder über der Nummer 041 500 25 10 (Lohri Reisen). Der Anmeldeabschluss für die Leserreise ist am 1. Dezember 2022.



*Sei
ein Mann
Rauche Stumpfen und Cigarren*



EIN STÜCK SCHWEIZER GESCHICHTE

Krise nach dem Ersten Weltkrieg

Der Erste Weltkrieg brachte für die Tabakindustrie erschwerte Bedingungen, vor allem in Bezug auf die Beschaffung von Rohstoffen und den Transport von Exportprodukten. Dennoch konnte im Allgemeinen ein zufrieden stellender Geschäftsgang registriert werden. In der ausgeprägten Nachkriegskonjunktur verzeichnete der Export einen starken Anstieg, der aber abflachte, als nach 1920 die ausländische Konkurrenz wieder einsetzte.

Der Import von Fertigfabrikaten nahm in der Folge zu, und die fiskalische Belastung in der Schweiz wurde grösser. 1921 mussten einzelne Betriebe ihre Pforten schlies-

sen. Besonders von der Krise betroffen war die Kopfzigarrenfabrikation. Nur kurzfristige Erleichterung brachte 1922 ein grosses Exportgeschäft mit Spanien.



Die Bilder von der Protestversammlung in Reinach stammen aus einer Reportage des bekannten Schweizer Fotografen Hans Staub in der «Zürcher Illustrierten»

Zunehmend machte der Zigarrenindustrie auch die Konkurrenz durch die Zigarette zu schaffen, die sich während des Ersten Weltkriegs rasch verbreitet hatte und sich vor allem bei der jüngeren Bevölkerung immer grösserer Beliebtheit erfreute. In den 20er Jahren lancierten die Stumpfen- und Zigarrenfabrikanten eine gemeinsame Reklamekampagne unter dem berühmt gewordenen Motto «Sei ein Mann, rauche Stumpfen und Zigarren». Die Zigarettenhersteller ihrerseits konterten mit «Ein Mann raucht, was er will»

Anfang der 30er Jahre verschärfte sich die Krise in der Tabakindustrie. In einem neuen Finanzprogramm wurde eine so genannte Zollquittungsgebühr eingeführt, die dem Bund zusätzliche Einnahmen von 5 Mio. Franken bringen sollte. Gemäss Beschluss des Bundesrates war auch der Tabak, der zur Stumpfen- und Zigarrenproduktion verwendet wurde, von dieser Gebühr betroffen, nicht jedoch die Tabake für die Zigarettenfabrikation und die Rauch- und Schnupftabake.

Die Tabakindustriellen erklärten, sie seien nicht in der Lage, die neue Belastung zu tragen, und müssten sie auf die Arbeitslöhne

abwälzen. Diese würden deshalb um 4% gekürzt. Daraufhin versammelten sich am Mittwoch, dem 11. März 1936, 922 Tabakarbeiterinnen und -arbeiter des Wynen- und Seetals in Reinach, um sich über die Sachlage orientieren zu lassen. Man war sich einig, dass dieser Lohnabbau der Arbeiterschaft nicht zugemutet werden könne. Die Löhne in der Zigarrenindustrie waren schon immer bescheiden gewesen, Kurzarbeit und Materialeinsparungen hatten zusätzlich zu erheblichen Einbussen geführt. Ein Heimarbeiter verdiente pro Monat nur noch etwa 50 Franken, das Leben aber wurde immer teurer. Allein ein Kilo Butter kostete im Mai 1937 Fr. 4.85. Mit einer Verbesserung der Beschäftigungslage war auch in näherer Zukunft insbesondere bei der für viele Familien überlebenswichtigen Heimarbeit kaum zu rechnen. Der Bundesrat, bei dem die Tabakarbeiter mit ihren Anliegen vorstellig wurden, liess sich aber nicht erweichen und beharrte auf seinem Standpunkt.

Am 27. Mai 1937 demonstrierten schliesslich an die 4000 «Tabakler» gegen die fiskalischen Forderungen des Finanzministers. Vor der Reinacher Turnhalle versammelten sich Fabrikanten, Arbeiter



Ein Stück Schweizer Geschichte

Der Bund müsse durch grundsätzliche politische Reformen die Bundesaussgaben entsprechend einschränken, anstatt der Bevölkerung immer neue Lasten aufzubürden. «Bern» bot jedoch statt der geforderten Steuerreduktion als einzige Massnahme eine Erhöhung des Stumpenpreises um fünf Rappen an. Diese Mehrkosten seien für den Raucher durchaus zumutbar, und ein Rückgang des Konsums sei nicht zu befürchten. Auch die offizielle Stellungnahme

und Gemeindebehörden und forderten: «Herunter mit den Tabaksteuern!» Selbst die Aargauer Kantonsregierung unterstützte die Forderungen und intervenierte persönlich im Bundeshaus in Bern. Man befürchtete, dass sich mit den zusätzlichen Abgaben die Krise der Tabakindustrie noch verschärfen würde. Die Demonstranten forderten in einer Resolution die sofortige Reduzierung der Steuerbelastung.

der neutralen Preiskontrollstelle, die unmissverständlich festhielt, «... dass die Zigarrenindustrie bei der derzeitigen Belastung zugrunde gehen müsste», beeindruckte die Bundesbehörden anscheinend nicht.

Quellennachweis Text & Bild:
max@typopress.ch

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

/// Cohiba – Genuss auf höchster Ebene

Ob Raucher oder nicht, die Cohiba-Zigarren sind den meisten bekannt, der Inbegriff des Zigarren Genusses. Für Habano SA ist die Marke das Flaggschiff.

Der Hype um die Cohibas kommt nicht von ungefähr. 1963 bekam Fidel Castro von seinem Leibwächter Bienvenido Pérez eine Zigarre geschenkt. Diese überzeigte den Staatspräsidenten in so hohem Masse, dass er sie für den eigenen Gebrauch herstellen liess. Anfangs wurden die Zigarren nur vom Erfinder, Eduardo Rivera, gerollt. Als der Bedarf immer grösser wurde, entstand eine kleine Fabrik, El Laguito. Nur Frauen durften die Zigarren rollen – und auch nur im Geheimen. Und da wird sie noch heute produziert, wenn auch nicht mehr im Verborgenen.

Fidel verschenkte die Zigarren nur an Staatsoberhäupter. Die Zigarren wurden jeweils mit einer auf den Beschenkten personalisierten Banderole versehen. Erst 1966 kam der Name. Die Bezeichnung Cohiba kommt aus der Sprache der Taino-Indianer und bezeichnet einen Wickel aus Tabakblättern, der von den Ureinwohnern Kubas geraucht wurde.

Seit 1982 sind die Cohibas auf dem freien Markt erhältlich, mit Ausnahme der USA, infolge des verhängten Kuba-Embargos.

Die USA haben sich eigene Cohibas besorgt, mit Tabak aus der Dominikanischen Republik. Den Markenrechtsstreit von 1997 haben die Kubaner leider verloren.

Soviel zur geschichtlichen Abfolge der Marke Cohiba. Es gibt aber weit mehr zu den Zigarren selbst zu erzählen. Ich freue mich daher bereits auf die nächste Ausgabe. Ich gehe da auf den Wandel der Zeit ein: von der Unbekanntheit über die Begehrtheit zur Massen-Erhältlichkeit bis hin zur Extrem-Rarität.

Gerade fand die grosse Party in Havana statt: Cohiba's 55th Anniversary Celebration. Schon bald sollte die neuste Cohiba Limitada erscheinen, extrem limitiert in einer 5er-Kiste. Was sie wohl kosten wird? Die letzte Limitada, Cohiba Talisman von 2017 hatte den Stückpreis von CHF 47.–, aktuell wird sie für über CHF 200.– gehandelt. Es bleibt spannend, was noch kommen mag.

In der nächsten Ausgabe: Cohiba Teil II



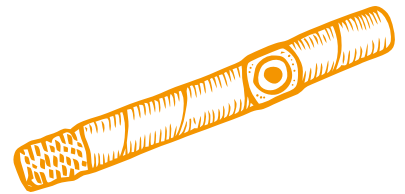
Gilbert Strasek führt seit 20 Jahren die Finest Import GmbH – das Fachgeschäft für Zigarren, Wein und Spirituosen in Murgenthal. Gilbert ist das gelungene, wovon die meisten nur träumen – er machte seine Leidenschaft zum Beruf.

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

ZINO NICARAGUA

Erweiterung der erfolgreichen Zigarrenlinie

Die Oettinger Davidoff AG führt die Neuausrichtung ihrer Marke Zino, bekannt für Premium-Tabakprodukte, erfolgreich fort. Neben einer Linienenerweiterung um ein neues Zigarrenformat lanciert das Unternehmen vor allem seine Zino Mini Cigarillos vollumfänglich neu.



Die Oettinger Davidoff AG präsentiert die neusten Updates ihrer Marke Zino. Mit der Erweiterung der Zigarrenlinie um das Gordo-Format und dem Relaunch der beliebten Zino Mini Cigarillos ist der Markenclaim «Live life from A to Zino» heute zutreffender denn je: Spontane und lebenslustige Aficionados finden nun ein noch vielfältigeres Markenportfolio vor, in dem es viel zu entdecken gibt.

Zino Mini Cigarillos – Kleine Wegbegleiter für grossen Geschmack

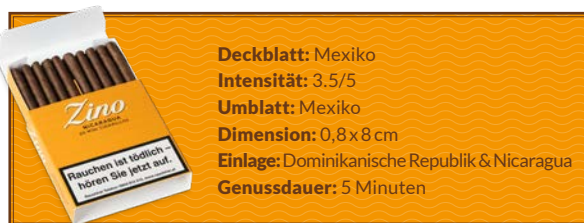
Nachdem das Unternehmen seinen Brand 2021 komplett neu

ausgerichtet hat, konzentriert sich die Oettinger Davidoff AG nun besonders auf den Relaunch ihrer Zino Mini Cigarillos Nicaragua und Zino Mini Cigarillos Red. Der «Crop-to-Shop»-Philosophie des Hauses folgend, hat das Unternehmen nun die Zino Mini-Cigarillos-Produktion in die firmeneigenen Produktionshallen in der Dominikanischen Republik verlegt. Der hohe Qualitätsanspruch an die Mini Cigarillos sowie auch die Blend-Updates dürften Zigarillo- wie Zigarrenliebhaber gleichermaßen begeistern. Mit 100% Tabak ohne künstliche Zusatzstoffe kreieren die

Zino Mini Cigarillos eine aufregende Geschmacksreise, die an die Zino Longfiller Zigarren erinnert. Somit bieten sie in viel kürzerer Zeit intensiven Geschmack in einem spontanen, lockeren Setting. Die 20 Mini Cigarillos kommen in einer neu gestalteten praktischen Schachtel daher, die bequem in die Hosentasche passt – immer griffbereit für das nächste Abenteuer.

Zino Mini Cigarillos Nicaragua

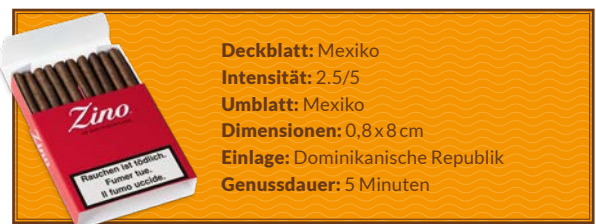
Das Geschmacksprofil der Zino Mini Cigarillos Nicaragua lehnt sich stark an die Hauptaromen der Zino Nicaragua Longfiller Zigarren an. Aficionados auf der Suche nach einer typisch nicaraguanischen Stimulation werden hier fündig. Die Hauptaromen dunkle Schokolade, gesalzene Nüsse und frischer Pfeffer sind intensiv, überwältigen den Gaumen aber keineswegs. Die mittelstarke Kreation mit RG 19 überrascht mit ausgewogenen Noten und einem aufregenden Geschmackserlebnis.



Deckblatt: Mexiko
Intensität: 3.5/5
Umblatt: Mexiko
Dimension: 0,8 x 8 cm
Einlage: Dominikanische Republik & Nicaragua
Genussdauer: 5 Minuten

Zino Mini Cigarillos Red

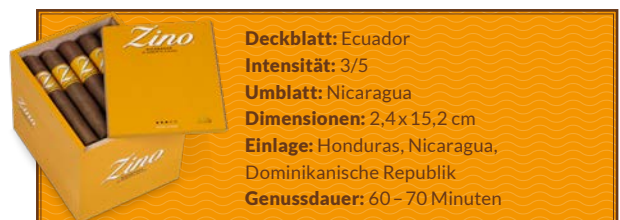
Obwohl die Zino Mini Cigarillos Red ein umfangreiches Blend-Update erhalten haben, bleiben ihre allseits beliebten Hauptaromen gleich. Das Geschmackserlebnis ist ähnlich ausgewogen wie das der Zino Mini Cigarillos Nicaragua, jedoch milder in der Intensität. Komplexe Noten von Erde, Holz und Creme entführen den Gaumen auf aromatische und unkomplizierte Genussexkursionen.



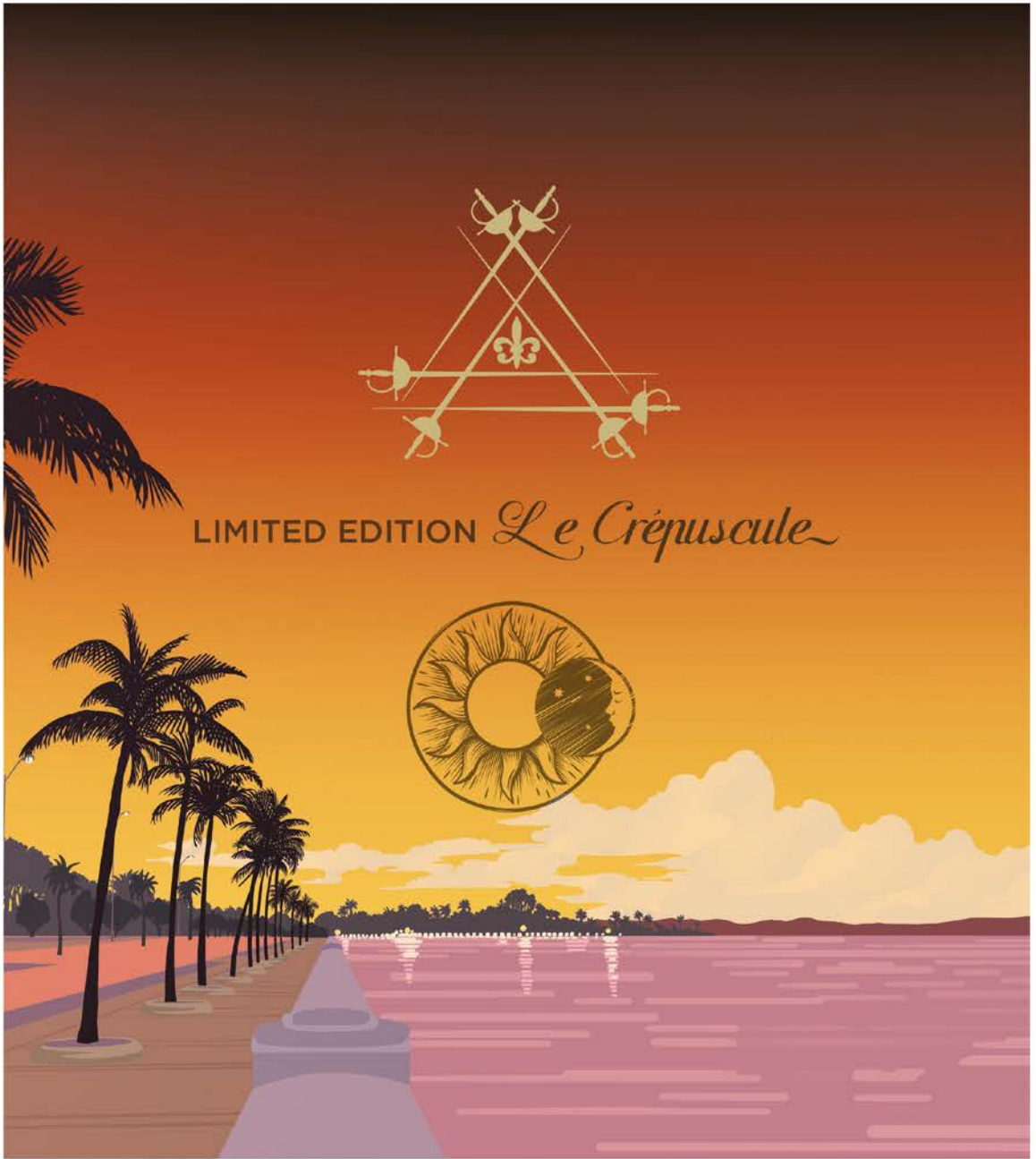
Deckblatt: Mexiko
Intensität: 2.5/5
Umblatt: Mexiko
Dimensionen: 0,8 x 8 cm
Einlage: Dominikanische Republik
Genussdauer: 5 Minuten

Zino Nicaragua Gordo Zigarre

Die viel prämierte Zino Nicaragua Linie, deren Blend vor allem jene anspricht, die zentralamerikanische Geschmacksprofile zu schätzen wissen, wurde um das Gordo-Format erweitert. Es ergänzt mit seiner Grösse die bestehenden Formate Short Torpedo, Robusto und Toro. Dank ihres grosszügigen Ringmasses von 60 beschert die Zino Nicaragua Gordo Aficionados ein extrem ausgeglichenes Geschmackserlebnis mit den Hauptaromen dunkle Schokolade, gesalzene Nüsse und frischer Pfeffer. Das grosse Ringmass ermöglicht ausserdem eine ungemein präzise Verteilung der Tabake, sodass die Zigarre im Gesamten milder daher kommt als die anderen Formate der Linie.



Deckblatt: Ecuador
Intensität: 3/5
Umblatt: Nicaragua
Dimensionen: 2,4 x 15,2 cm
Einlage: Honduras, Nicaragua, Dominikanische Republik
Genussdauer: 60 – 70 Minuten



LIMITED EDITION *Le Crépuscule*

S.T. Dupont
PARIS

S.T. DUPONT

Eine legendäre Habano

Die Kollektionen sind inspiriert von dem berühmten französischen Autor Alexander Dumas' Roman «Der Graf von Montecristo». Erhältlich in zwei Serien, Le Crépuscule und La Nuit, gefolgt von einer überraschenden 3. unnummerierten limitierter Auflage.

Montecristo ist eine der renommiertesten Habanos-Marken weltweit und gilt international als Massstab in Sachen Geschmack. Montecristo wurde 1935 gegründet und der Name stammt vom Helden des berühmten Romans «Der Graf von Monte Cristo» von Alexandre Dumas, der von Zigarrenlesern in der Fabrik gelesen wurde. Zur gleichen Zeit wurde in Faverges der prestigeträchtige chinesische Lack zu einem der Kunsthandwerke von S.T. Dupont.

Die beiden Luxusmarken teilen ihr prestigeträchtiges Handwerk und ihre Geschichte, die in Frankreich begann. Als Hommage an diese Geschichte und zum Gedenken an das 150-jährige Bestehen des Hauses S.T. Dupont, präsentiert Montecristo gemeinsam mit S.T. Dupont eine neue Kollektion, die die Liebhaber der beiden Marken begeistern wird. Diese sehr poetische Auswahl umfasst drei Farbvariationen: Crépuscule, Nuit und Aurore.



Crépuscule

Zu Beginn des grossen Romans von Alexandre Dumas, Der Graf von Monte Cristo, ist Edmund Dantes ein junger, ehrgeiziger Kapitän. Mit seiner Hochzeit mit Mercedes beginnt eine neue Ära in seinem Leben. Doch an nur einem Tag ändert sich sein Schicksal für immer.

Die Feuersbrunst eines Lebens, das in Flammen aufgeht, spiegelt die Crépuscule-Kollektion mit ihren feuerfarbenen Abstufungen wider. Sie umfasst drei Feuerzeuge: ein Grand Dupont Cling, das ikonische Ligne 2 und ein Maxijet.

Die Kollektion umfasst ausserdem drei Accessoires für Montecristo-Raucher: ein Lederetui für drei Zigarren, einen Zigarrenschneider, einen Aschenbecher und ein Paar Manschettenknöpfe. Die beiden Versionen Nuit und Aurore folgen in naher Zukunft.

BIC® FEUERZEUGE

Die kleinen Helfer

BIC® Feuerzeuge wurden mit genau der richtigen Menge an Material entwickelt, um eine maximale Anzahl von Zündungen zu erzeugen und gleichzeitig ein Höchstmass an Qualität und Sicherheit zu gewährleisten. Heute geht BIC® sogar noch einen Schritt weiter, indem es seinen ökologischen Fussabdruck mit der Einführung einer echten Innovation reduziert: des BIC® Ecolutions™ Feuerzeugs.



BIC® erforschte mithilfe eines wissenschaftlichen Forschungsprogramms jede Phase des Lebenszyklus eines Feuerzeugs, um das legendäre BIC Maxi Reibrad-Feuerzeug neu zu gestalten und ein neues Feuerzeug mit geringeren Auswirkungen auf die Umwelt zu entwickeln.

30% der CO₂-Emissionen dieses BIC® Ecolutions™ Maxi Reibrad-Feuerzeugs wurden im Vergleich zum BIC® Maxi Reibrad-Feuerzeug eliminiert oder kompensiert. Es wird aus alternativen Materialien hergestellt: bioattribuierter Delrin-Kunststoff und mindestens 55% recycelte Metalle (bioattribuiert bedeutet, dass eine Menge an Rohstoffen natürlichen Ursprungs einem Endprodukt nach dem Prinzip der Massenbilanz zugeführt wird). Bioattribuiertes Delrin® verleiht dem Flüssiggasbehälter selbst unter extremen Bedingungen eine hervorragende Widerstandsfähigkeit. Dieses Material ist so robust, dass die Wände

dünnere gestaltet werden können und der Behälter somit ein grösseres Gasvolumen aufnehmen kann als Feuerzeuge gleicher Grösse.

Es ist aussergewöhnlich zuverlässig und erzeugt bis zu 3000 Zündungen – bis zu doppelt so viele Zündungen wie andere Reibrad-Feuerzeuge desselben Formats.

Um die Effizienz und Sicherheit seiner Produkte zu gewährleisten, werden 86% der in Frankreich verkauften BIC® Feuerzeuge in der Fabrik in Redon in der Bretagne hergestellt. Ein Hochleistungsprodukt zu einem fairen Preis, das in Ihre Tasche passt.

Kein Feuerzeug ist völlig kindersicher. Das BIC® Ecolutions™ Feuerzeug aber verfügt über eine Schutzvorrichtung, sodass es von über 85% der Kinder unter 51 Monaten nicht bedient werden kann. Dieses Feuerzeug erfüllt oder übertrifft sogar die europäi-





schen Sicherheitsstandards. Um sicherzustellen, dass diese Standards eingehalten werden, wird jedes BIC® Feuerzeug mehr als 50 automatischen Qualitäts- und Sicherheitskontrollen unterzogen.

Das BIC® Ecolutions™ Feuerzeug ist hier in einer 4er-Packung in 6 modernen und attraktiven Designs (zufällige Auswahl) erhältlich, die sich Ihrem Stil oder Ihrer Stimmung anpassen. Seine Verpackung ist zu 100% frei von Plastik: eine vollständig recycelbare Packung. Dieses Feuerzeug ist das Ergebnis einer Kombination aus Leistung, Qualität, Sicherheit und Engagement für die Umwelt.

-30% CO₂-
Eliminierung oder
-Ausgleich



KÖRPER
Zertifizierter
bioattribuierter
Kunststoff

VERPACKUNG
Vollständig recycelbare
Packung à 2 und 4



METALLKOMPONENTEN
Mindestens
55% recycelte Metalle

FABRIK
100% Ökostrom
(zertifizierter Mix aus
erneuerbaren Energien)

Wie hat BIC die CO₂-Bilanz von BIC® Ecolutions™ verbessert?

BIC® hat die CO₂-Bilanz von BIC® Maxi bewertet

Zunächst hat BIC ein spezialisiertes Unternehmen (EVEA) mit der Durchführung einer Lebenszyklusanalyse des BIC® Maxi Feuerzeugs beauftragt, bei der die CO₂-Bilanz in jeder Phase seines Lebenszyklus gemessen wurde – von der Gewinnung der Rohstoffe bis zur Entsorgung des gebrauchten Produkts.

BIC® hat den CO₂-Ausstoss reduziert

Anschließend hat BIC Massnahmen zur Reduzierung von CO₂ ergriffen und BIC® Ecolutions™ entwickelt. Auch hier hat BIC ein spezialisiertes Unternehmen (EVEA) beauftragt, eine Lebenszyklusanalyse des BIC® Ecolutions™ Feuerzeugs zu erstellen. Auf diese Weise konnte BIC die Verringerung der CO₂-Emissionen im Vergleich zum BIC® Maxi Feuerzeug messen, die auf recycelten oder aus biologischem Anbau stammenden Rohstoffen beruht. Diese verringerten sich um 16%.

BIC® hat beschlossen, noch einen Schritt weiter zu gehen und 14% der Kohlenstoffemissionen auszugleichen

Dann beschloss BIC®, noch einen Schritt weiter zu gehen und 14% der Kohlenstoffemissionen jedes Feuerzeugs durch ein zertifiziertes Programm auszugleichen. Dies entspricht ungefähr den Emissionen, die bei der Verbrennung des Gases entstehen. Die sogenannte Klimakompensation besteht darin, Projekte zu finanzieren, die CO₂ reduzieren und absorbieren, um die eigenen Emissionen auszugleichen (z. B. Aufforstungsprogramme). Die von BIC® und seinem Klima- und Energieberater ausgewählten Kompensationsprogramme sind durch das Verra Registry System oder Gold Standard zertifiziert und beinhalten Klimaprojekte (meist Agroforstwirtschaft).

DON ALEJANDRO'S

Die Lounge für Geniesser

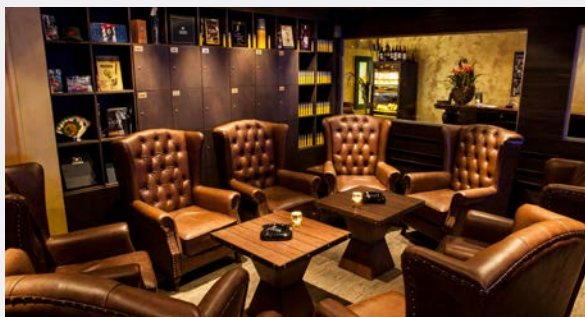
Geniessen Sie in gemütlicher Atmosphäre mit authentischer kubanischer Musik und wohlriechendem Zigarrenduft eine Auszeit! Bei der Zigarrenlounge Don Alejandro's steht das Wohl des Gastes im Mittelpunkt.

Die Zigarrenlounge mit dem Namen Don Alejandro's im Herzen des Industriegebiets in Dietlikon bietet allen eine Plattform, die in gemütlicher Atmosphäre eine Zigarre geniessen möchten.

Das Herzstück der neuen Zigarrenlounge ist der begehbare Humidor mit über 150 verschiedenen Marken und Formaten aus Kuba, Nicaragua, aus der Dominikanischen Republik, aus Honduras und Costa Rica. Zudem gibt es im Don Alejandro's ein grosses Sortiment an ausgesuchter Single Malts und vielen verschiedenen Rums. Dabei darf natürlich auch ein schönes Glas Rot- oder Weisswein aus der Region oder aus verschiedenen anderen Ländern nicht fehlen, was in der Zigarrenlounge ebenfalls angeboten wird. Ein Besuch im Don Alejandro's wird stets von authentischer kubanischer Musik und wohlriechendem Zigarrenduft begleitet.



Das Don Alejandro's bietet Ihnen auch eine kleine Auswahl an Köstlichkeiten à la Rindstartar oder ein Clubsandwich an.



Standort

Don Alejandro's

Industriestrasse 12

8305 Dietlikon

Tel. 044 888 50 80

Web www.donalejandros.ch

Shop www.donalejandros.ch/shop



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

Für 4 Personen

Gebratene Wildmedaillons mit Steinpilzragout an Basilikumsauce mit Vollkorngruessgnocchi

Wildmedaillons

- 12 Wildmedaillons à 50 g
- ½ dl Traubenkernöl
- 1 dl Wildmarinader

Das Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen und die Gamsmedaillons darin rosé braten. Auf einen Gitterrost legen und warm stellen. Das Fett abschütten und mit Cognac ablöschen.

Steinpilzragout

- 250 g frische Steinpilze (oder TK)
- 20 g Butter
- 2 Schalotten
- 1 dl Cognac
- 1 dl Wildgrundsauce
- 3 dl Saucenrahm
- 1 TL frischer Basilikum
- Schnittlauch

emilbollis
KOCHEFELD

Die Steinpilze kurz und gut waschen, abtrocknen und in kleine Stücke schneiden. Die gehackten Schalotten in Butter andünsten und die Steinpilze begeben. Ca. 2 – 3 Minuten dünsten. Mit Cognac flambieren und mit dem Weisswein ablöschen. Die Demi-Glace begeben und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Curry abschmecken. Den gehackten Basilikum sowie den Saucenrahm darunter mengen, aufkochen und noch einmal abschmecken. Vor dem Servieren den Schlagrahm vorsichtig darunterziehen.

Vollkorngruessgnocchi

- 4 dl Milch
- 100 g Vollkorngruess
- 50 g Reibkäse
- 40 g Butter
- 20 g Eigelb

Die Milch, Gewürze und 30 g Butter auf den Siedepunkt bringen. Unter starkem Rühren mit dem Schneebesen den Vollkorngruess regenartig einlaufen lassen. Auf kleinem Feuer zugedeckt, während 15 Minuten köcheln und anschliessend während 30 Minuten quellen lassen. Den Reibkäse sowie das Eigelb daruntermischen und abschmecken. Die Masse ca. 1½ cm dick auf ein geöltes Blech streichen und zugedeckt im Frigor erkalten lassen. Mit einem runden Ausstecher Halbmonde ausstechen und auf ein gebuttertes Blech geben. Bei 180° C im Ofen backen.



JAMESON

ESTD 1769

JAMESON

ESTD 1769

WHISKY FÜR DIE EWIGKEIT

So lagern Sie Whisky richtig!

Es ist das Dilemma eines jeden Whiskyliebhabers. Soll man die seltene Flasche anbrechen oder auf die Seite stellen für eine besondere Gelegenheit? Man könnte sie auch noch einige Zeit bei sich lagern und dann gewinnbringend verkaufen. Es gibt aber auch Leute, die nicht lange fackeln und der Flasche in blanker Wollust das Top wegreissen, um gleich zur Sache zu kommen. So oder so stellt sich die Frage, wie man seinen Whisky richtig lagert.



Ist eine Whiskyflasche einmal angebrochen, ist es regelmässig eine unter vielen exzellenten und weniger exzellenten Flaschen, die sich in dem hübsch mit einem günstigen Tartan-Stoff ausgekleideten Schrein im Wohnzimmer der Statik üben. Daneben steht ein «abgestaubter» Wasserkrug vom Urlaub in Schottland mit Freunden anno 1991. Die kleine Sammlung will gepflegt präsentiert sein. Und selbstverständlich soll für jeden möglichen Geistes- und Gemütszustand der richtige Whisky greifbar sein.

Unangebrochene Flaschen halten länger

Nur eine verschlossene Flasche ist eine gute Flasche. Sie behält Ihren Wert, ist im Eigen-

tum und beschert optische Freude. Das sind schon drei gute Gründe für den asketischen Entscheid, eine Flasche nicht zu öffnen. Entschidet man sich für diese Art des Zölibats, dann sollte man vorgehen, dass alles rein und jungfräulich bleibt, so wie man sich das vorstellt. Licht ist der Teufel für jedes Destillat, also auch für Whisky. Mit Sonnenlicht kann man die feinen Aromen eines Whisky erstaunlich rasch zur Hölle schicken. Heute umso mehr, denn je länger je mehr Whiskies werden in weissen Klarglasflaschen abgefüllt und seit der Energiekrise in den Siebzigern haben wir obendrauf noch die Zeitverschiebung, die dieses Tageslicht gar noch verlängert.

Dunkle Flaschen sind immer besser für die Lagerung

Einige Anbieter von Scotch haben es begriffen – oder sich mit Glück im blinden Extremismus der Tradition nie darüber Gedanken gemacht – dass grüne Flaschen zur Lagerung besser geeignet sind. Dunkle Flaschen sind immer besser geeignet für die sachgerechte Lagerung als klare. Also, dunkler Ort, Originalverpackung, keine zu variablen Umgebungstemperaturen, stehend und möglichst frei von dauerhaften Fremdgerüchen wie Ölheizung oder Kuhstall. Und dann hält eine geschlossene Flasche Whisky sehr, sehr lange ohne an Qualität einzubüssen. Allerdings verliert der Korken seine Qualität: er trocknet irgendwann einfach aus und wird deshalb spröde.

Anzeige

WIEDERERÖFFNUNG

LA CASA DEL HABANO BASEL

Dominique Gyselinck und
Fédéric Deschamps
laden herzlich zum Feiern ein.
20. Oktober 2022 ab 17.00 Uhr
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

LA CASA DEL HABANO

Aeschenvorstadt 48, 4051 Basel
www.lacasadelhabano-basel.ch

Was man nie machen sollte, ist eine klarglasige abgefüllte Spirituose zu erwerben, die länger als ein paar Stunden im Schaufenster gelegen oder gestanden hat. Dem Whisky oder dem Destillat wird da schon innert relativ kurzer Zeit ein Teil der Komplexität geraubt.

Schliesslich: Glas ist nicht ganz so dicht, wie man gemeinhin glaubt. Und Korken aufgrund seiner natürlichen Beschaffenheit ebenfalls nicht. Die Konservierungsstoffe und Desinfektionsmittel, mit welchen die Korken behandelt werden (müssen), helfen heute allerdings, dem entgegenzuwirken. Es kann aus erwähnten Gründen sein, dass sich bei einer längeren Lagerung das Volumen des Destillates vermindert. Und das führt uns zum nächsten Thema.

Reift der Whisky in der geschlossenen Flasche nach?

Es kommt darauf an. Ja, es kommt wirklich darauf an! Und zwar auf mehrere Parameter. In der Flasche ist immer ein Teil Luft, ein Teil ist Alkohol und dann ist da ein grosser Teil an Wasser. Nehmen wir eine Flasche, stellen uns ihr Leben, ihre Lagerorte, Stürze und Temperaturschwankungen vor. Es ist schon einmal interessant sich die Reise oder die Geschichte einer Flasche durch den Kopf gehen zu lassen. Aber was ist wirklich wesentlich? Vor allem die Temperaturschwankungen. Das Ethanol, d.h. der Alkohol reagiert überaus





empfindlich auf Temperaturschwankungen. Wird es kalt, zieht er sich zusammen, wird es warm, dehnt er sich aus. Und beides ziemlich extrem, da braucht es nicht riesige Temperaturunterschiede, um diesen Effekt in der geschlossenen Flasche zu beobachten. Die verkorkten Flaschen sind nicht 100% hermetisch geschlossen, auch wenn sie «dicht» wirken.

Bei Erwärmung wird Luft aus der Flasche langsam, langsam rausgepresst und bei Abkühlung saugt sie langsam, langsam Luft an. Wir haben also einen minimalen Luftaustausch in der Flasche zu verzeichnen. Das wiederum bedeutet, wir haben eine erhöhte Möglichkeit von Oxidation. Oxidation heisst wiederum: Einladung zum «Reifen». Dieser Effekt ist minimal, aber wie wir wissen, steter Tropfen höhlt den Stein. Whisky (und jede andere Spirituose) mit «schwachen» Verschlüssen kann deshalb in der verschlossenen Flasche unter den oben beschriebenen Bedingungen (latente Temperaturschwankungen) oxidieren bzw. im guten oder schlechten nachreifen, wenn dann die Zeitachse nur lang genug ist. Bei richtiger Lagerung, wie oben beschrieben, ist dieser Effekt aber praktisch ausgeschlossen.

Die angebrochene Flasche: «Drink responsibly!»

Nach den obigen Erläuterungen kann ich mich kurz fassen. Whisky wird nach Anbruch nicht auf Dauer besser. Je leerer die Flasche, desto mehr Luft ist drin. Luft begünstigt wie dargelegt die Oxidation. Diese kann man jedoch «abstellen». Mit nicht-reaktiven Edelgas, das schwerer ist als Luft, nicht reagiert und sich auf das Destillat in der Flasche legt und somit den Sauerstoff vom Destillat trennt. Der spezialisierte Fachhandel verkauft das sehr gerne und jeden Tag wird neues Gas abgefüllt. Das ist sicherlich für grosse Sammlungen mit angebrochenen, teuren Flaschen eine Überlegung wert. Eine andere Möglichkeit ist das Umfüllen in kleinere Flaschen, die dann voll gelagert werden.

Der Zweck einer vollen Flasche ist die Lagerung und der Transport, der einer angebrochenen Flasche ganz einfach die Entleerung. «Drink Responsibly» lesen wir oftmals auf den Etiketten der Whiskies. Trink vernünftig. Aber trink!

Art Deco Hotel Montana

Whisky. Musik. Zigarren.

Der Terminkalender der Louis Bar und in der Hemingway Rum Lounge im Art Deco Hotel Montana ist wieder mit Konzerten und kulinarischen Events gefüllt. Erleben Sie Livemusik und Whisky-Raritäten mit Seeblick.

Whisky.

In der Louis Bar kommen Whisky-Liebhaber auf Ihre Kosten und sind von der schweizweit einzigartigen Auswahl an über 130 Single Malt Whiskys mit zahlreichen Raritäten begeistert. Einmalig ist darum das Signatory Raritäten Tasting am 22. Oktober 2022 mit den Profis Claudio Bernasconi und Thomas Hermann. Sie degustieren 6 Signatory Raritäten und erfahren spannende Geschichten, Hintergrundinformationen und Beschreibungen der beiden Whisky-Kenner (und Geniesser). Melden Sie sich an unter info@hotel-montana.ch, 041 419 00 00 oder direkt bei unserem Bar-Team.

Musik.

Die legendären Konzerte bieten zum Genuss die passende Atmosphäre und machen die Louis Bar zum stadtbekanntem Treffpunkt für Aperitifs und Livemusik.

Und so treffen sich dort jeden Donnerstag Musiker und Jazz-Fans zu einer Jam Session der Extraklasse. Aber auch an den anderen Wochentagen kommt man in den Genuss hochstehender Jazz- und Piano-konzerte. Unsere Konzerte:



28. Oktober 2022: THE CLERKS

04. November 2022: ALLBEATS

18. November 2022: MARA & FRIENDS

Keine Livemusik, sondern der Charme von knisternden Platten, musikalisches Insiderwissen und die schönsten Hits aus 60 Jahren Musikgeschichte – dies ist «Good Old(ies) Sunday». Michel Richter legt ab dem 2. Oktober 2022 zur 20.(!) Saison wieder jeden Sonntag Perlen aus seiner Plattensammlung auf und lässt die Besucher in Erinnerungen schwelgen.



Zigarren.

Folgen Sie seinen Spuren und entdecken Sie die Hemingway Rum Lounge. Als Hommage an den grossen Schriftsteller, bietet Ihnen die Lounge die grösste Rum-Auswahl der Schweiz. Über 60 Rums aus Mittel- und Südamerika geniessen Sie in einem faszinierenden Ambiente. Auch Liebhaber edler Zigarren kommen auf ihre Kosten – hängt doch die Leidenschaft für die Qualitätszigarre eng mit der Kultur des Rums zusammen. In einem einzigartigen Humidor finden Sie ein auserwähltes Sortiment an Davidoff Zigarren.



Um es mit den Worten von Hemingway zu sagen: «Es ist Zeit für einen Rum, der die Reiselust in uns wieder aufleben lässt.» Wecken auch Sie Ihre Reiselust und besuchen Sie die Hemingway Rum Lounge und die Louis Bar im Art Deco Hotel Montana.

Standort

Art Deco Hotel Montana
Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Tel. 041 419 00 00
www.hotel-montana.ch


MONTANA
ART DECO HOTEL LUZERN

ILLYCAFÉ

«Illy Bio Kaffee Milano» – neu bei Illycafé

Ab sofort ist Illycafé auch in Bio-Qualität erhältlich. Der Schweizer Kaffeepionier Illycafé mit Sitz in Thalwil lanciert neu einen doppelt zertifizierten Bio-Kaffee. Illy BIO Milano, die neue Kaffeelinie der Traditionsrösterin, ist 100% biologisch. Der Kaffee wird im Einklang mit der Natur kultiviert und erfüllt die sehr strengen Vorgaben der Bio-Richtlinien. Dazu gehört zum Beispiel der konsequente Verzicht auf Pestizide und chemische Dünger oder auf Klärschlamm. Ausserdem ist das neue Produkt gleichzeitig mit dem Fairtrade Label zertifiziert. Speziell wird auch auf einen schonenden Anbau zugunsten der Umwelt und der Natur geachtet.



Die exzellente Bohnenmischung von Illy BIO Milano zeichnet sich aus durch eine ausgeprägte Harmonie, die zu einem wunderbar würzigen und fruchtigen Café Crème und einem intensiven und saftigen Espresso mit einer schönen Crema führt. Diese Melange begeistert durch ein herrliches Aroma, feine Fruchtsäuren und einen vollmundigen Geschmack.

Hohe Qualitätsprinzipien

Seit der Gründung im 1939 engagiert sich Illycafé für eine nachhaltige, umweltschonende und sozialverträgliche Produktion. Die rohen Kaffeebohnen für den Illy BIO Milano werden aus-

schliesslich von auserwählten Produzenten und Lieferanten aus Zentral- und Südamerika sowie aus Ostafrika von ökologisch kontrollierten Anbaugeländen importiert. Alle Rohkaffeehändler erfüllen höchste Qualitätsansprüche. Der Bio-Kaffee stammt von Fairtrade-Produzenten und ist sowohl nach Fairtrade-Standards der Max-Havelaar-Stiftung als auch von der bio.inspecta AG CH-BIO-006 zertifiziert. Die Fairtrade-Standards sind das Regelwerk, das Kleinbauer-Organisationen, Plantagen und Unternehmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette einhalten müssen. Sie umfassen soziale,



Der Illy Bio & Fairtrade Kaffee «Illy BIO Milano» aus 70 Prozent Arabica- und 30 Prozent Robusta-Bohnen ist in Packungen von 500 Gramm oder 1 Kilogramm erhältlich. Der neue Kaffee ergänzt ideal das vielfältige Sortiment der traditionsreichen Rösterei in Thalwil.

ökologische und ökonomische Mindestanforderungen, um eine nachhaltige Entwicklung der Produzentenorganisationen in den sogenannten Entwicklungs- und Schwellenländern zu gewährleisten.

«Mit dem Illy BIO Milano führen wir neu ein Produkt im Sortiment, das durch die doppelte Bio-Zertifizierung den höchsten Ansprüchen bezüglich Nachhaltigkeit gerecht wird. Damit kann der Umwelt und den Plantagenbauern ganz direkt geholfen werden», erläutert Riccardo Seitz die Einführung vom Illy Bio & Fairtrade Kaffee. Erich Isler fügt hinzu: «Besonders ist auch das Aroma unserer neuen Spitzenmischung, das durch die langsame, traditionelle Trommelröstung voll zur Geltung kommt. Das Ergebnis ist ein Gourmet-Kaffee mit hervorragendem Geschmack.»

Der neue Illy Bio & Fairtrade Kaffee «Illy BIO Milano» ergänzt ideal das vielfältige Sortiment der traditionsreichen Rösterei in Thalwil.



Die Geschäftsleitung der Illycaffè AG: Riccardo Seitz und Erich Isler (von links nach rechts).

Alle Kaffeemischungen von Illycaffè sind als Bohnen, gemahlen, als Pads, in Kapseln oder sogar in gekühlter Form erhältlich. Die Kaffeesor-ten können im Online-Shop unter www.illycafe.ch oder bei der Illycaffè AG, Wiesengrundstrasse 1, 8800 Thalwil, Tel. 044 723 10 20, info@illycafe.ch, bestellt werden.

JURA Store Zürich

Ihr Partner für Kaffeefullautomaten

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

Einfache Bedienung, formschönes Design und höchster Genuss, hierfür stehen JURA Kaffeefullautomaten. Dank diesen Eigenschaften begeistern die JURA Geräte ihre Besitzer seit Jahrzehnten mit herrlichen Kaffeespezialitäten.

Im JURA Store Zürich

Seit 2012 bietet der JURA Store Zürich beste Beratung und den Service für Ihren JURA Kaffeefullautomaten an. In der Ausstellung an der Stockerstrasse 46 finden Sie das komplette Sortiment zur Vorführung bereit. Gerne beraten wir Sie an den einzelnen Modellen und laden Sie zur Degustation ein. Erleben Sie Geschmack, Bedienung und die Haptik Ihres neuen JURA Kaffeefullautomaten live bei uns. Gemeinsam finden wir hier den richtigen Kaffeespezialitäten-Fullautomaten, der Ihre Ansprüche erfüllt.

Service

Sollte Ihr JURA Gerät nicht den gewünschten Dienst erbringen, stehen wir Ihnen mit unserer Servicewerkstatt zur Verfügung. An unserer Serviceannahme können wir durch eine direkte Diagnose Ihnen die Kosten sofort mitteilen. Die Reparatur wird direkt bei uns durchgeführt und somit haben Sie keine langen Wartezeiten zu befürchten. Nach wenigen Tagen erhalten Sie ihren JURA Kaffeefullautomaten in perfektem Zustand zurück.



Kaffee am Arbeitsplatz

Nicht nur für zu Hause sondern auch am Arbeitsplatz ist der JURA Store Zürich ein starker Partner. Zahlreiche Spitäler, Offices und Firmen zählen hier zu unseren Kunden. Gerne bieten wir Ihnen hier auch eine Beratung bei Ihnen vor Ort an. Wichtiger als der Kauf ist hier der Service. Kaffee ist das Lebenselixier vieler Menschen und daher ist die Kaffeemaschine im Büro oft einer der wichtigsten Anlaufpunkte.



Daher steht neben dem Genuss auch der unterbrechungsfreie Betrieb im Vordergrund. Durch unsere Servicetechniker können wir Ihnen im Falle einer Störung eine schnelle Behebung bei Ihnen vor Ort garantieren.

Sollten Sie also auf der Suche nach einer Kaffee-lösung sein, würden wir uns freuen den koffeinhaltigen Weg mit Ihnen gemeinsam zu gehen.

Standort

JURA Store Zürich

Stockerstrasse 46

8002 Zürich

Tel. 044 431 96 50

Web www.jurastore.ch



LÜ'S BIO RÖSTEREI

Bio-Kaffeebohnen für Geniesser



Eine Schweizer Kaffeerösterei hat sich dem nachhaltigen Kaffeegenuss auf höchster Qualitätsstufe verschrieben.

Kaffeeliebhaber aus dem Gastrobereich, private Kaffeegeniesser, Spezialitätenläden und Betreiber von Zigarren Lounges schwärmen von der Kaffeequalität von diesem Bio-Kaffee, welcher von Lü's Bio Rösterei geröstet wird. Was ist das Erfolgsgeheimnis von dieser Kaffeerösterei? Wir begeben uns auf Spurensuche.



Im ländlichen, idyllischen Kestenholz im Kanton Solothurn, finden wir die besagte Kaffeerösterei. Kaum eingetreten in das Innere von Lü's Bio Rösterei, wird man umgeben von herrlichem Duft von frisch

geröstetem Kaffee. Der Röstmeister Samuel öffnet gerade die Luke der Trommelröstmaschine und entlädt eine frisch geröstete Kaffecharge aus dem Maschineninnern, während mir der Barista Simon einen köstlich anmutenden Espresso zubereitet. Stolz präsentiert uns Lukas oder kurz «Lü», der Inhaber und Gründer Rösterei, den soeben gerösteten Kaffee.

Rohkaffeebohnen aus den höchsten Qualitätsstufen, welche nach Bio-Richtlinien angebaut werden, bilden die Basis für das schwarze Gold. Das Geheimnis der einzigartigen Kaffeequalität ist die Art und Weise, wie sie den Rohkaffee zu Röstkaffee veredeln. Geröstet wird der Kaffee mit einer Trommelröstmaschine. Bei diesem Verfahren wird, im Vergleich zur in der Industrie verbreiteten Heisslufttröstung, der Kaffee bei viel tieferen Temperaturen geröstet und über eine längere Zeitspanne. Diese schonende Art des Röstens wirkt sich positiv auf die Aromaentwicklung in der Bohne aus. Lü's Bio Rösterei hat sich mit dem Ergebnis der schonenden Trömmelröstung nicht zufriedengegeben und getüftelt, wie die



Kaffeequalität beim Rösten noch weiter gesteigert werden kann. Während einer Experimentierphase mit unterschiedlichen Röstprofilen, entstanden verschiedene Kaffeesorten und die einzigartigen Röstprofile. Dank den speziellen Röstprofilen werden bestimmte Phasen der Aromaentwicklung ausgedehnt, wodurch mehr Aroma aus der Bohne herausgeholt werden kann. Es resultiert ein noch längerer, schonenderer Röstprozess oder wie sie ihn nennen der «Slow Roasting Process».

Was uns Lü erklärt, bestätigt sich unmittelbar mit dem ersten Schluck von unserem Espresso. Dank dem speziellen «Slow Roasting Process» entsteht ein Geschmackserlebnis der Extraklasse. Positive, schokoladige, nussige, fruchtige Noten entfalten sich besonders intensiv und wohltuend am Gaumen, während die unangenehme (Chlorogen)-Säure dank ihrem speziellen Röstprozess besonders tief ist. Abgerundet wird der Kaffeegenuss von einem aussergewöhnlichen, lieblichen, kurz anhaltenden Abgang, welcher ebenfalls dem speziellen Röstprofil zuzuschreiben ist. Keinen faden Nachgeschmack hat auch die Produktion des Rohkaffees im Anbaugebiet, was für alle in der Rösterei eine Herzensangelegenheit ist. Alle Bohnen werden ohne die Verwendung von Pestiziden angebaut und nach Fairtrade-Richtlinien produziert.



Caschu Alp Boutique Design Hotel Stoos SZ

Ein romantisches Hotel in der Schweiz

Luxuriöses Ambiente & kulinarische Höhepunkte, eine Kombination mit einer gemütlichen Umgebung von Landschaft und Bergen auf 1315 M. ü. M. zentral gelegen im autofreien Stoos, mit der idealen Ausgangslage zu allen Wanderwegen und Skipisten.

Klein, aber vom Feinsten! Seit der Eröffnung des Caschu Alp Boutique Design Hotels auf dem Stoos ob Schwyz im Dezember 2014, hat sich diese Kleinoase zu einer besonderen Perle in der Kleinhotellerie entwickelt. Eine zeitlose Architektur im Chaletstil, moderne mit traditionellen Designerelementen vereint, entsteht eine besondere Ambiente im Alpenchic mit 9 luxuriös ausgebauten Hotelzimmern und Suiten und der traumhaften Aussicht auf die Schwyzer Bergwelt. Erholung pur verspricht der private SPA-Bereich mit Whirlpool, Finnisch-, Infrarot- und Himalayasalz-Sauna, dazu der integrierte Ruheraum für eine pure Erholung.

Die Gastronomie ist ganz auf Frische und Qualität ausgerichtet und lässt auch in der Menüauswahl keine Wünsche offen. Auch Klassiker wie das berühmte Château Briand, Kalbsrack zählen zu den Highlights, nicht zu vergessen das klassische Rindstatar mit der besonderen Note. Zur exquisiten und abwechslungsreichen Küche, auf die besonderen Wert gelegt

wird, gehören auch die hausgemachten Pasta, Sossen bis hin zum feinen Kuchen dazu. Allergiker, Vegetarier als auch Veganer kommen ebenfalls in den Genuss von frisch zubereiteten Mahlzeiten. Ob Apéro, à-la-Carte, Fine Dining, Wine & Dine, Gourmet-Menü oder Finger-Food-Dinner – es bleiben keine Wünsche offen.





Dazu ein abgestimmter Wein aus unserem vielseitigen Weinangebot, zum Apéro ein Gin aus über 70 Sorten mit der Eigenkreation von «Stoos an» rundet das Angebot ab. Für grössere Anlässe, wie Seminare, Geburtstags-, Hochzeits- und Familienanlässe stehen diverse Räumlichkeiten zur Verfügung. Auch die Zigarrenlounge, mit Blick auf die Stooskapelle, dazu ein auserlesener Whisky, verführt Sie in eine andere Welt.

Diverse Auszeichnungen können sich sehen lassen, wie «Mini Beiz Dini Beiz» im Jahre 2017 1. Rang mit 39 von max. 40 Punkten, 2018 die Auszeichnung unter den besten 150 Hotels in der Schweiz, Swiss-Gastro-Auszeichnung 2018 Kategorie «Fine Dining» zu den 11 besten Restaurants in der Schweiz, Aufnahme im Ambassador Champagne Barons de Rothschild 2020, booking.com konstante Bewertung von 9,7 von 10 Punkten, 2022 Toques d'Or International, Auszeichnung für handwerkliche Küche ohne künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten.

Die Gastgeber, Camilla und Paul Schuler, verwöhnen Sie gerne im Restaurant, im traditionellen Stübli, auf der sonnigen Terrasse und in der Lounge/Bar, mit einem herzlichen Willkommen.



Standort

Caschu Alp Boutique Design Hotel
 Ringstrasse 53
 6433 Stoos
 Tel. 044 216 80 00
www.caschu-alp.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



Lounge of Smoke Basel

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

Bern



Chrigubeck

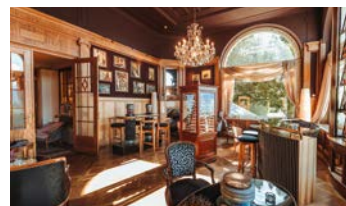
Bernstrasse 3-5
3421 Lyssach
Tel. 034 566 70 30
Web www.chrigubeck.ch



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

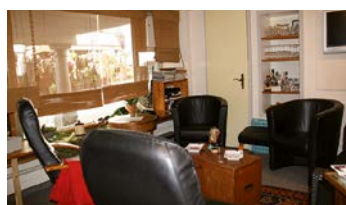
Kanonenstrasse
6003 Luzern
Tel. 041 289 14 14
Mail info@chateau-guetsch.ch
Web www.chateau-guetsch.ch

St. Gallen



LaCorona

Hauptplatz 9 / Kluggasse 1
8640 Rapperswil
Tel. 055 211 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



Cigars & More

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

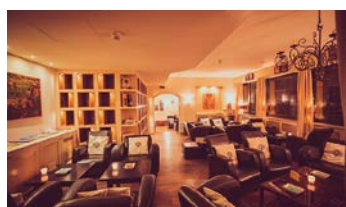
Thurgau



Relais & Châteaux Mammertsberg

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

Zürich



LATTMANN'S - Cigar Bar Lounge

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



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



Lady Hamilton's Rooftop Bar

Beatengasse 11
8001 Zürich
Tel. 043 344 88 60
Mail info@ladyhamilton.ch
Web www.ladyhamilton.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@manuel.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 f.guentensperger@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



tabak gourmet & spirituosen

Waaghausgasse 5
3011 Bern
Tel. 031 311 57 53
Mail info@tabakgourmet.ch
Web www.tabakgourmet.ch



VILLIGER The World of Cigars

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

Solothurn



MADURO GmbH

Ringstrasse 4
4600 Olten
Tel. 062 213 04 50
Mail info@maduro.ch
Web www.maduro.ch



Tabakkeller Shop GmbH

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



FUMAR Zigarren, Pfeifen, Tabak, Humidorshop und Zubehör

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



Havana Smokers Club GmbH

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

Zug



Zugersee Tabak AG

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



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

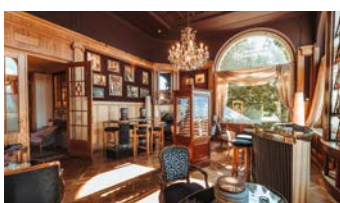
Aargau



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



daniele Winebar Restaurant & Lounge

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

Schwyz



Hotel Château Gütsch

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



Caschu Alp Boutique Design Hotel

Ringstrasse 53
6433 Stoos
Tel. 044 216 80 00
Mail info@caschu-alp.ch
Web www.caschu-alp.ch

St. Gallen



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



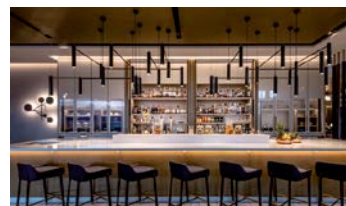
Engimatt City & Garden Hotel

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



Lady Hamilton's Rooftop Bar

Beatengasse 11
8001 Zürich
Tel. 043 344 88 60
Mail info@ladyhamilton.ch
Web www.ladyhamilton.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 fguentensperger@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, Raucher-Lounges,
Zigarren-, Wein- und Spirituosen-
Fachgeschäfte

Erscheinungsweise

Erscheint 4 x pro Jahr,
jeweils Ende des Quartals

Inserateschluss 4/2022

11. November 2022
(Weihnachts-Edition)

Auflage

8000 Ex.

Website

tabakdrinksandmore.ch



IHR SPEZIALIST FÜR
ZIGARREN
WHISKY & SPIRITUOSEN

whisky-zigarren.ch

***mehr denn
6000 Produkte***
shop@whisky-zigarren.ch

Finest Import GmbH Hauptstrasse 57 4853 Murgenthal 062 926 49 70



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