

Raise your glasses!

Selection & Text: Sabina Diethelm / Photo: Anja Wille-Schori

① Topsy tales: Drink Like the Swiss

Andie Pilot, bergli.ch
ISBN 978-3-03869-049-8, E

Dieses amüsante kleine Buch steckt voll Interessantem und Kuriosum über die Schweizer Trinkkultur. Man erfährt beispielsweise, dass Absinth seinen Ursprung in der Schweiz hat, dass der höchste Rebberg Europas im Wallis liegt und dass es bereits um 1890 etwa 500 Bierbrauereien in der kleinen Schweiz gab. Mit einem Augenzwinkern aus der Sicht einer in der Schweiz lebenden Kanadierin geschrieben.

This amusing little book is full of interesting facts and curious anecdotes about Swiss drinking culture. One discovers, for example, that absinthe originates in Switzerland, that Europe's highest vineyard can be found in the Valais region, and that, by 1890, there were no fewer than 500 established beer breweries in little Switzerland. Written with a wink by a Canadian woman who has made Switzerland her home.

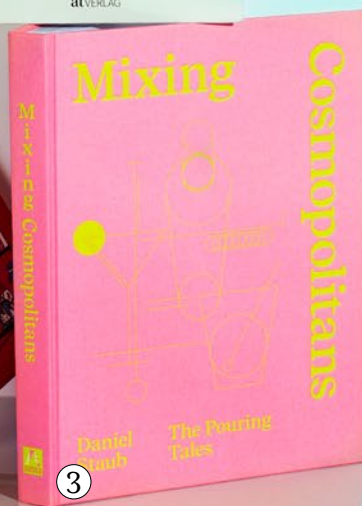


② Wine world: Endlich Wein verstehen

Madelyne Meyer, at-verlag.ch
ISBN 978-3-03902-023-2, D

Madelyne ist zertifizierte Weinspezialistin, hat in Bordeaux Wine Marketing & Management studiert und schreibt über Wein. Ihr Ziel: uns Laien auf unprätentiöse Weise in das Universum des Weines einzuführen, damit das Weinvokabular nicht mehr nach einer Fremdsprache klingt. Einfach und anhand vieler Illustrationen erklärt sie das Wichtigste über den Anbau, die Produktion und den Genuss von Wein.

A qualified wine specialist, Madelyne studied Wine Marketing & Management in Bordeaux and now writes about wine. Knowing how wine vocabulary can sometimes sound like a foreign language, her goal is to provide an unpretentious introduction to the universe of wine for us laypersons. In simple terms and with plenty of illustrations she explains the most important aspects of growing, producing and appreciating wine.



③ Bar book: Mixing Cosmopolitans

Daniel Staub, alambic-books.com
thepouringtales.com
ISBN 978-3-907203-04-0, E

«Das Leben ist zu kurz für schlechte Cocktails» – nach diesem Motto bereist Daniel Staub die Welt auf der Suche nach den besten und innovativsten Bars und Barkeepern. In seinem neu erschienenen Buch porträtiert er 21 meisterhafte Mixologists; er fragt sie nach ihrem oftmals aussergewöhnlichen Weg in die Barszene, ihren eigenen Lieblingsbars und -drinks – und nach dem Rezept ihrer jeweiligen Signature Cocktails. Cheers!

“Life is too short for bad cocktails,” is Daniel Staub's motto as he travels the world looking for the best and most innovative bars and barkeepers. In his newly published book he paints a portrait of 21 masterly mixologists; he asks about their often unusual route into the bar scene, their favourite bars and drinks – and even coaxes them into revealing the recipe of their own signature cocktails. Cheers!