

Die Gründer von Alambic Books: Thomas Kramer, Sina Bühler, Jonas Schwarz und Pascal Kählin (v. l.).



LOB DER BAR

VIER FREUNDE HABEN VIEL SPASS MIT IHREM VERLAG **ALAMBIC BOOKS**. DER WIDMET SICH DER BARKULTUR.

Style: Wie kommt man in Zeiten von gesunder Ernährung und Selbstoptimierung auf die Idee, einen Verlag zu gründen, der sich dem Alkohol verschreibt?

Sina Bühler: Zwei von uns sind in diesem Business tätig, Jonas Schwarz und Pascal Kählin haben in Zürich zusammen die Bar 63 und die Total Bar sowie einen Laden für Rum. Ich bin dazugestossen, weil ich als Journalistin mit Pascal ein Buch über Rum geschrieben habe. Thomas Kramer schliesslich ist Verleger. Wir

haben nicht das Gefühl, dass schöne Bücher zum Thema Barkultur und Alkohol dem Trend zu bewusster Ernährung widersprechen. Es geht um die Herstellung und den bedachten Genuss eines hochwertigen Produktes.

Wie ist das Echo auf die Bücher?

Sehr positiv! «Mixing Cosmopolitans» läuft bestens. Dazu tragen auch die porträtierten Barkeeper und ihre Gäste bei.

Was bedeutet der Name Alambic?

Das ist der Destillierhelm. In diesem Gefäss werden die Stoffe erhitzt und abgekühlt und so getrennt.

Wie setzen Sie Schwerpunkte im Programm? Was kommt als Nächstes?

Wir möchten uns weiterhin wie beim Rum jeweils einer einzelnen Spirituose widmen, aber auch im breiteren Sinn der Barkultur. Auf Wein verzichten wir. Schön ist, dass man uns bereits gute Ideen und Konzepte anbietet.

Welches Land bietet die interessanteste Alkoholkultur oder -tradition?

Mit den Obstbränden, dem Absinth – eigentlich die Schweiz. Hier wird viel ausprobiert, beispielsweise beim Gin. Und neu gibt es sogar einen «falschen» Schweizer Rum aus Zuckerrüben.

Lieblingsbar? Und Lieblingsdrink?

Wirklich wahr: ein Rum – nie der gleiche – in der Bar 63. Die Geschmacksvorlieben werden immer exakt getroffen. Für uns als Verlag ist die «Bodega» wichtig, sie dient bei unseren regelmässigen Mittagessen dort als Sitzungszimmer.