

# Thirsty in Zurich?

Look No Further!

*Η σκηνή της Ζυρίχης*  
Text by Daniel Staub  
Photos by Robin Simon



Photo by Robin Simon

Zurich, the unofficial capital of Switzerland and the country's economic, scientific and social hub. Surrounded by rolling hills, and nestled at the end of Lake Zurich, which itself provides a magnificent setting onto the Swiss Alps and is the passage for the river Limmat which divides the city in half. Zurich itself only has approximately 400.000 inhabitants but plays a vital role within Europe's financial sector. Along with being frequently named as one of the world's top 5 most liveable cities, Zurich is also known for being one of the most expensive ones.

Undoubtedly Zurich is one of the smallest cosmopolitan cities. Over 2.5 million hotel overnight stays are booked each year and the airport of Zurich, considered as one of the most efficient in the world, welcomes over 20 million people each year, in part thanks to the country's world famous airline SWISS. The Swiss people are often described as reliable, punctual, traditional and last but not least people who have an eye for quality. Switzerland is often associated with cheese, chocolate, Swiss army knives and its banking system which has been shrouded in secrecy laws, which over the past decade have earned a somewhat negative reputation.

I am fortunate enough to call Zurich my home. Not everyone is a banker, consultant or works for an insurance company. Despite the small size of Zurich, the nightlife has always been a big plus in particular the electronic music scene and the city's clubs. The city's annual Street Parade is still the biggest rave in the world - attracting over a million people for just one night. In addition, the art and alternative scene is thriving due to the explosion of young shop owners, creative entrepreneurs and plenty of gastronomic variety.

### Thriving drinking culture

Considering the city's drinking culture, Zurich has come a long way over the last 10-15 years. The bars have evolved into an interesting mix between the 'old' establishment and new younger places found mainly within three core areas. The traditional "Kreis 1", closest to the city centre, the greater area around "Langstrasse", the red light district which is the most popular place to go out at night and finally the "Kreis 5", the newcomer.

Hardly a week goes by without a new opening of a bar, restaurant or café! The dining scene has become extremely lively in recent years, thanks in part to numer-

ous pop-up projects or 'illegal'/underground bars. In my opinion, creativity should definitely come before legality! Luckily creative minds always come up with new ideas and are not held back by the difficult conditions to open a permanent establishment. Zurich is small and expensive. In terms of finding an affordable location for a new bar or restaurant it can be hard to obtain the right location that attracts enough people. The mix has to be right. Ideally you should have an area for outside and inside seating. If you cannot take advantage of the good summers in Zurich, it can be a curse for your business. Moreover, the regulations are endless when it comes to facilities including, bathrooms, ventilation, hygiene and fire prevention. Often investments needed to start a business are underestimated and many restaurants or bars start off in debt and not enough cash flow to survive for a long time. Last but not least finding skilful and motivated staff that you can retain over years is strenuous and difficult. The well-established bartenders work in renowned places and build the backbone of the cocktail scene in town.

I went out and asked a few experienced professionals of the Zurich nightlife scene about their thoughts on the development of the city over the last decade and the direction it might go in going forward.

### The faces of the cocktail scene

Dirk Hany, head bartender of the Widder Bar, which is one of the most famous whisky and cocktail bars in town and located within the 5 star hotel Widder. He took over a few years ago from Markus Blattner who reigned behind the counter for 13 years but recently moved on to open his own bar down the road called Old Crow. Dirk had big shoes to fill but continues to surpass himself and has kept the bar at the top of all the industry rankings.

Dirk knows the drinking world from the sales side as he previously worked for Pernod Ricard as a brand ambassador. He pointed out that the cocktail scene in Zurich is steeped in heritage and know-how as the city is home to the oldest bar school in Europe, Kaltenbach, known for training some of today's bar scene icons. Over the last 10 years much has happened. According to Dirk: "A milestone was when the Onyx bar opened its doors 12 years ago in the new Park Hyatt". It attracted many guests who started to indulge in the bar's creations. Prior to this, people coming to the Widder bar tended to be connoisseurs, however the Onyx bar and

**Η** Ζυρίχη είναι η ανεπίσημη πρωτεύουσα της Ελβετίας και το οικονομικό και επιστημονικό κέντρο της χώρας. Περιστοιχισμένη από βουνά, στο τέλος της ομώνυμης λίμνης που και η ίδια καθρεφτίζει τις Άλπεις και στο πέρασμα του ποταμού Limmat που κόβει την πόλη στα δύο. Έχει περίπου 400,000 κατοίκους και παίζει κεντρικό ρόλο στην οικονομική ζωή της Ευρώπης. Ψηφίζεται συχνά σα μία από τις 5 καλύτερες πόλεις του κόσμου αλλά είναι επίσης και μία από τις πιο ακριβές.

Η Ζυρίχη είναι μία από τις μικρότερες μητροπόλεις. Παρόλα αυτά, πάνω από 2.5 εκατομμύρια διανυκτερεύσεις κλείνονται στα ξενοδοχεία της πόλης και το αεροδρόμιο της, που θεωρείται ένα από τα πιο σύγχρονα στον κόσμο, υποδέχεται 20 εκατομμύρια ταξιδιώτες το χρόνο, κυρίως λόγω της διεθνούς φήμης Swiss Air. Οι Ελβετοί θεωρούνται αξιόπιστοι, συνεπείς, πιστοί στις παραδόσεις τους και πάνω από όλα, λάτρεις της ποιότητας. Η Ελβετία είναι γνωστή για τα τυριά και τη σοκολάτα της, τους Ελβετικούς σουγιάδες και το τραπέζικό της σύστημα που περιβάλλεται από πέπλο μυστηρίου, εξού και η ελαφρώς αρνητική φήμη που κατέχει διεθνώς τελευταία.

Νιώθω τυχερός που είμαι κάτοικος Ζυρίχης. Δεν είμαστε όλοι τραπεζίτες, σύμβουλοι ή ασφαλιστές. Πάρα το μικρό της μέγεθος, η νυχτερινή της ζωή είναι έντονη, κυρίως όσον αφορά την ηλεκτρονική της σκηνή. Το Street Parade που λαμβάνει χώρα κάθε χρόνο, εξακολουθεί να είναι το μεγαλύτερο rave στον κόσμο, με ένα εκατομμύριο επισκέπτες που καταφθάνουν για ένα μόνο βράδυ. Η καλλιτεχνική και εναλλακτική της σκηνή επίσης ευδοκίμει, κάτι που φαίνεται από τους μεγάλους αριθμούς καινούριων μαγαζιών, επιχειρηματιών στον δημιουργικό τομέα και γαστρονομικών επιλογών.

### Μια νυχτερινή ζωή σε πλήρη άνθηση

Αν σκεφτεί κανείς την κουλτούρα 'drinking' της Ζυρίχης, έχει συντελεσθεί σημαντική πρόοδος τα τελευταία 10-15 χρόνια. Τα μπαρ είναι μία μίξη πιο παλιών επιχειρήσεων και νεανικών μαγαζιών που συναντά κανείς σε 3 βασικές συνοικίες. Η παραδοσιακή "Kreis 1", που βρίσκεται κοντά στο κέντρο, η μεγάλη περιοχή γύρω από το "Langstrasse" που συνδυάζει οίκους ανοχής αλλά και τα μεγαλύτερα πλήθη και το "Kreis 5", η πιο γρήγορα ανερχόμενη επιλογή.

Δεν περνάει εβδομάδα που να μην ανοίγει μπαρ, εστιατόριο ή καφέ! Ο χώρος της εστίασης είναι πολύ δυναμικός τα τελευταία χρόνια, χάρη στα διάφορα pop-up εστιατόρια και τα εναλλακτικά, και καμιά φορά παράνομα, μπαρ. Εγώ έτσι κι αλλιώς πιστεύω ότι η δημιουργικότητα είναι πιο σημαντική από την πλήρη νομιμότητα! Ευτυχώς τα δημιουργικά μυσικά πάντα βρίσκουν καινούριους τρόπους να παρακάμπτουν

τους αυστηρούς νόμους που διέπουν τη λειτουργία μόνιμων επιχειρήσεων εστίασης.

Η Ζυρίχη είναι μικρή και ακριβή. Είναι δύσκολο να βρεις χώρο σε λογική τιμή για ένα καινούριο μπαρ ή εστιατόριο και σε περιοχή που να είναι πέρασμα. Πρέπει να πετύχεις την τέλεια ισορροπία και να έχεις τραπέζια μέσα και έξω για να εκμεταλλευτείς τα όμορφα καλοκαίρια της Ζυρίχης. Οι νόμοι είναι ατελείωτοι, ειδικά σε ό,τι έχει να κάνει με τις τουαλέτες, τον εξαερισμό, την υγιεινή και την πυροπροστασία. Απαιτείται σοβαρή επένδυση για μια νέα επιχείρηση και πολλές φορές ξεινά κανείς με χρέη ή με ελλειπές αποθεματικό για να μπορέσει να διατηρηθεί τον πρώτο καιρό.

Το άλλο μεγάλο στοίχημα είναι το να βρεις εξειδικευμένο και ορεξάτο προσωπικό που να μπορέσεις να κρατήσεις για χρόνια. Οι καλοί μπάρμεν δουλεύουν στα καλύτερα μαγαζιά και χτίζουν την κοκτέιλ σκηνή μια πόλης.

Συνάντησα λοιπόν κάποιους έμπειρους επαγγελματίες της νύχτας και συζητήσαμε για την εξέλιξη της πόλης την τελευταία δεκαετία και τι το προβλέπουν για το μέλλον της.

### Τα πρόσωπα της κοκτέιλ σκηνής

Ο Dirk Hany είναι ο head bartender του Widder Bar στο ομώνυμο πεντάστερο ξενοδοχείο, το οποίο είναι από τα πιο γνωστά whisky και κοκτέιλ μπαρ της πόλης. Αντικατέστησε το Marcus Blattner που ήταν ο βασιλιάς της μπάρας για 13 χρόνια και τώρα πια ο ιδιοκτήτης του γειτονικού Old Crow. Ο Dirk είχε μεγάλη φήμη να συναγωνιστεί αλλά τα έχει καταφέρει και με το παραπάνω, κρατώντας το μπαρ ψηλά σε όλες τις κατατάξεις.

Ο Dirk γνωρίζει αυτό το χώρο καλά και από την πλευρά των πωλήσεων, μια και ήταν brand ambassador της Pernod Ricard. Μου είπε ότι η Ζυρίχη έχει μεγάλη ιστορία και απόθεμα γνώσης σε ό,τι έχει να κάνει με τα κοκτέιλς μια και η πιο παλιά σχολή μπαρ στην Ευρώπη (Kaltenbach) βρίσκεται εκεί έχοντας εκπαιδεύσει θύλους του χώρου. Σύμφωνα με τον Dirk: «Μια ημερομηνία ορόσημο ήταν όταν άνοιξε το μπαρ Onyx στο καινούριο τότε Park Hyatt πριν 12 χρόνια». Πρωτύτερα οι θαμώνες του μπαρ Widder ήταν καθαρά γνώστες του αντικειμένου, ενώ το Onyx και η νέα γενιά μπαρ που έχουν ανοίξει πιο πρόσφατα έχουν βοηθήσει τη σκηνή να εξελιχθεί και να γίνει πιο προσιτή. Κάποια από αυτά τα μπαρ έχουν κλείσει έκτοτε αλλά έχουν παίξει το ρόλο τους στο πως έχει αλλάξει αυτός ο χώρος σε μια μικρή πόλη σαν τη Ζυρίχη.

Σύμφωνα πάλι με τον Dirk, «η Ζυρίχη εξελίχθηκε πολύ γρήγορα. Αυτά που έκαναν άλλες μητροπόλεις τα τελευ-

the slew of new bars that have opened recently, has helped the bar scene evolve. Even if a number of these newer bars have closed they have all helped the bar culture within the small city of Zurich to take shape. For Dirk, “Zurich caught up very quickly. What big metropolises have done over the last 15 years, we did in 5”. It started with the hotel bars, continued with the trendy lounges, then came the creative creations by bearded hipsters and now it is slowly moving back to the classics infused with a dose of simplicity and a focus on the spirit itself. Hospitality and quality is key.

Recently, bartenders have been flocking in to Zurich from the neighbouring countries and in particular from Germany to meet Zurich’s growing demand for quality cocktails. Germany’s larger cities tend to have a well-established cocktail culture with mixologists who have been perfecting their talents for several years.

One of these key figures is Wolfgang Bogner who spearheaded the success of Onyx bar over years and recently he moved to a new endeavour; opening his own cocktail kingdom called Tales. Cocktail lovers frequently come to his place and for Wolfgang, Zurich is very dynamic. Bankers now even go to the Langstrasse quarter and young spirit lovers are on the hunt of the best new places. “Who would have thought that 10 years ago”, he concludes. People have become very selective and are more knowledgeable. This has helped the scene to evolve very quickly.” “According to Wolfgang there is still potential for more development and “the ceiling has not yet been reached”.

Another icon in Zurich’s cocktail scene is Christian Heiss from the renowned Kronenhalle bar, close to the lake and the old town. Since 1965 the bar epitomizes classic cocktails. Walking through the door is like stepping into a museum. Picasso, Chagall, Braque and Miró decorate the walls and the Diego Giacometti interior rounds off the perfect ambiance. Peter Roth who has reigned behind the counter for decades is winding down and will retire at the end of the year and Christian will be taking over. Christian is eloquent, knowledgeable, friendly and has a sharp eye for detail. His character perfectly matches the elegant jackets of the bartenders.

“We only used to sell champagne, wine and long drinks with exotic juices”, Christian states. Today only lime and lemon juice have a permanent place at his mixing station. It all changed around 2007 when the Bar Convention Berlin first took place. Gin, vermouth and other spirits became more readily available in Switzer-

land and rare and old cocktail books were rediscovered. Christian concluded that: “Today the consumer often knows what he/she wants and we roughly sell 90% cocktails whereas it used to be just around 30-40%”. This historic bar is successfully leveraging its legacy in today’s modern world and continues to be a star within Zurich’s cocktail scene thanks to Peter, Christian and team.

Moving on to the Langstrasse area we have to look no further than one place or rather one person, Pascal Kählin from Bar 63. He does not only own the bar but also a spirit shop and has knowledge in distilling too. Pascal is a true all-rounder who has been a part of Zurich’s gastronomic scene for more than a decade and knows his neighbourhood inside out.

Pascal is used to a young drinking crowd. He remembers that the trends for cocktails started with Gin & Tonics or a Spritz followed by the classics. Then came the hipster bartenders who tried crazy stuff and even today you see a lot of bars that have no standard drink on their menu. According to Pascal “A bar that doesn’t change its menu and has not at least a small variety of their own proprietary creations won’t be taken seriously”. The drinking culture is evolving. People are drinking less and more responsibly but are willing to spend on quality drinks. They have even started mixing at home again. This has not happened since the 60’s. For Pascal: “Hospitality is the key of the future! Consumers will go to places that they like. Not only because of the drink but because of how they are treated and how they feel. Moreover they expect that a bartender knows about the product he or she is selling. It is about quality”. Pascal knows what he is talking about as he not only serves guests at night but recommends them alcoholic goods at the most beautiful liquor store in town, J.B. Labat.

In addition to running Bar 63, Pascal and his friend Felix Bleiker, have started a new rum business under the brand Cave Guildive. It all started when Pascal did a bottling of Reimonenq. He liked it a lot and bought a Port Marrant barrel. Felix is a young collector who recently started his own bar with another friend and was working within a spirit’s store in Zurich. They complement each other well in terms of taste and ideas and they only bring to the bottle what they think deserves it, in terms of taste and quality. Several new liquids are waiting to be tasted over the course of the next few years. The next rums are a Jamaican, one from Fiji and one from the Dominican Republic. The bottles don’t come cheap but the spirits are in good hands and noses with these two connoisseurs.

ταία 15 χρόνια, εμείς τα καταφέραμε σε 5». Ξεκίνησε με τα μπαρ των ξενοδοχείων, μετά άρχισαν να εμφανίζονται κάποια lounge μπαρ και αργότερα οι πιο δημιουργικές ιδέες των μουσάτων hipsters. Τώρα η σκηνή φαίνεται να επιστρέφει σε πιο κλασικά μοτίβα εστιάζοντας στην απλότητα και στα ίδια τα αποστάγματα. Οι λέξεις κλειδιά είναι η ποιότητα και η φιλοξενία.

Τελευταία μπάρμεν έχουν αρχίσει να έρχονται στη Ζυρίχη από γειτονικές χώρες, ιδιαίτερα από την Γερμανία, για να ανταπεξέλθουν στη ζήτηση για ποιοτικά κοκτέιλ. Οι μεγάλες Γερμανικές πόλεις έχουν καταξιωμένη κοκτέιλ κουλτούρα και mixologists που πραγματικά γνωρίζουν την δουλειά τους.

Μια από τις φιγούρες αυτές είναι ο Wolfgang Bogner που οδήγησε το μπαρ Onyx bar σε πολλές επιτυχίες και τώρα έχει πια το δικό του βασιλείο κοκτέιλ (Tales). Λάτρεις των κοκτέιλ έρχονται στο μπαρ του για προσκύνημα και σύμφωνα με το Wolfgang, η Ζυρίχη είναι μια δυναμική πόλη. Ακόμη και οι τραπέζιτες πηγαίνουν στο Langstrasse πια και οι νεαροί κυνηγοί αποσταγμάτων πάντα ψάχνουν για κάτι καινούριο.

“Ποιος θα το φανταζόταν αυτό πριν 10 χρόνια;” Το κοινό είναι πια πιο ενήμερο και επιλεκτικό και έχει βοηθήσει κι αυτό στη γενικότερη εξέλιξη της σκηνης. Ο Wolfgang υποστηρίζει ότι υπάρχει ακόμη περιθώριο και ότι “σίγουρα δεν έχουμε φτάσει στο απώγειο”.

Άλλος ένας θρύλος της σκηνης κοκτέιλ της Ζυρίχης είναι ο Christian Heiss από το φημισμένο μπαρ Kronenhalle, κοντά στη λίμνη και την παλιά πόλη. Από το 1965 το μπαρ είναι η προσωποποίηση των κλασικών κοκτέιλ. Ανοίγοντας την πόρτα νιώθεις ότι μπαίνεις σε μουσείο. Picasso, Chagall, Braque και Miró βρίσκονται στους τοίχους και ο εσωτερικός διάκοσμος είναι του Diego Giacometti, δημιουργώντας μια υπέροχη ατμόσφαιρα. Ο Peter Roth που βασίλευε εδώ για χρόνια αποσύρεται σιγά σιγά και μέχρι το τέλος του χρόνου τα ηνία θα έχουν περάσει στον Christian, ο οποίος είναι εύγλωττος, ενημερωμένος, φιλικός και με μάτι από το οποίο δεν ξεφεύγει η παραμικρή λεπτομέρεια. Ο χαρακτήρας του ταιριάζει άψογα με τα φινετσάτα σακάκια των μπάρμεν.

“Κάποτε σερβίραμε μόνο σαμπάνια, κρασί και long drinks με εξωτικούς χυμούς”, μου είπε ο Christian. Σήμερα μόνο χυμοί λάιμ και λεμονιού έχουν μόνιμη θέση στο μπαρ μας. Όλα άλλαξαν το 2007, μετά το Bar Convention στο Βερολίνο. Gin, vermouth και άλλα αποστάγματα έγιναν εκείνη την περίοδο πιο ευκόλως διαθέσιμα και παλιά βιβλία για κοκτέιλ επανήλθαν στο προσκήνιο. Ο Christian μου είπε: “Τώρα πια ο πελάτης ξέρει τι θέλει και το 90% των πω-

λήσεων μας είναι κοκτέιλ, ενώ παλιά ήταν 30-40%”. Το ιστορικό αυτό μπαρ έχει ως αυτού το μοναδικό του παρελθόν αλλά συνεχίζει να είναι ένα αστέρι της σκηνης κοκτέιλ της Ζυρίχης χάρη στον Peter, τον Christian και την ομάδα τους.

Μεταφέροντας την προσοχή μας στην περιοχή Langstrasse, ο δρόμος θα μπορούσε να μας βγάλει μόνο στην πόρτα του Pascal Kählin και του Bar 63. Δεν είναι μόνο ο ιδιοκτήτης του μπαρ αλλά και μιας κάβας και έχει και εμπειρία απόσταξης. Ο Pascal τα κάνει όλα και συμφέρει, είναι ένα μεγάλο μέρος της γαστρονομικής σκηνης της Ζυρίχης εδώ και μια δεκαετία και γνωρίζει τη γειτονιά του από την καλή και την ανάποδη.

Ο Pascal είναι συνηθισμένος στο νεανικό κοινό. Θυμάται ότι η τάση για κοκτέιλ ξεκίνησε με Gin & Tonics και Spritz και προχώρησε στις κλασικές συνταγές. Μετά ήρθαν οι hipster μπάρμεν που δοκίμασαν διάφορες τρελές ιδέες και συνεχίζουν να δουλεύουν σε μπαρ στα οποία δεν υπάρχει ούτε ένα απλό ποτό. Σύμφωνα με το Pascal “Το μπαρ που δεν αλλάζει το μενού του ή δεν έχει έστω και λίγες δικές του δημιουργίες, δε μπορεί να είναι σοβαρή επιχείρηση”. Η κουλτούρα αλλάζει όμως. Μπορεί γενικά οι θαμώνες να πίνουν λιγότερο και με μεγαλύτερη υπευθυνότητα αλλά θέλουν πιο ποιοτικά ποτά. Έχουν αρχίσει μάλιστα να φτιάχνουν δικά τους κοκτέιλ στο σπίτι, κάτι που έχει να συμβεί από την δεκαετία του 60.

Σύμφωνα με το Pascal: “Η φιλοξενία είναι το κλειδί για το μέλλον! Ο κόσμος θα πηγαίνει σε μέρη που του αρέσουν, όχι μόνο ανάλογα με τα ποτά αλλά και ανάλογα με το πως τους φέρονται εκεί. Επίσης απαιτούν ο μπάρμαν τους να γνωρίζει το προϊόν που τους πουλά. Πρέπει να προσφέρουμε ποιότητα”. Ο Pascal ξέρει πραγματικά τι λέει γιατί δε σερβίρει μόνο ποτά το βράδυ αλλά προτείνει και αλκοόλ στην πιο ωραία κάβα της πόλης, την J.B. Labat.

Εκτός από την διαχείριση του Bar 63, ο Pascal και ο φίλος του Felix Bleiker, έχουν ξεκινήσει μια καινούρια επιχείρηση ρουμιού που λέγεται Cave Guildive. Όλα ξεκίνησαν όταν ο Pascal εμφιάλωσε λίγο Reimonenq. Το ευχαριστήθηκε και αμέσως αγόρασε ένα βαρέλι Port Marrant. Ο Felix είναι ένας νέος συλλέκτης που πρόσφατα άνοιξε το δικό του μπαρ μένα φίλο και παράλληλα δούλευε σε μια κάβα στη Ζυρίχη. Συμπληρώνει ο ένας τον άλλο σε επίπεδο γούστου και ιδεών και εμφιαλώνουν μόνο ό,τι καλύτερο βρουν. Αρκετά νέα αποστάγματα περιμένουν να δοκιμαστούν μέσα στα επόμενα χρόνια. Υπάρχει ένα ρούμι από τη Τζαμάικα, ένα από τα Fiji και ένα από την Δομινικανή Δημοκρατία. Δεν είναι φτηνά αλλά τα αποστάγματα βρίσκονται σε καλά χέρια (και καλές μύτες) με αυτούς τους δύο γευσσιγνώστες.

## Fine creations for the drinking world

Besides the love for spirits, these two entrepreneurs realised that they could draw on the good name of the city and Switzerland's reputation for excellence and manufacturing quality to boost their marketing strategy. Despite Zurich's horrendous real estate prices and rent, regulations, politics and an unfriendly atmosphere for start-ups, a few other visionaries have taken on the challenge to brew, distil, roast or tap fine creations for the drinking world.

Turicum Gin – a story that started in 2013 when Merlin Kofler and Oliver Honegger visited a few gin distilleries in England and decided to do one on their own. Together with two friends they have turned the idea into a successful reality by launching Turicum in the summer of 2015. Turicum is the name of the first settlement dating back to the Roman times and it was where the city of Zurich stands today. Merlin informed me: “We wanted to create a gin from Zurich for Zurich with the character of our hometown but also create a product that carries the name further”. They have done well for such a short time in the market, and will come close to selling 25.000 bottles this year. They have already expanded to Germany and Austria. In Switzerland they work with 30 beverage companies, sell to retail and delicatessen stores and use the direct contact with clients during events they get asked for. Last but not least their e-commerce platform brings them orders from all over the place.

A total of 12 botanicals round off the taste of Turicum including juniper and coriander seeds and the local lime-tree blossom which grows in the middle of town, where the Turicum settlement was located. The young fir needles are handpicked in the forests around Zurich and the rose hips grows in the garden of Oliver Honegger. There is one secret ingredient which gives Turicum its distinct flavour, and will keep copycats away. A fairy tale story steeped in heritage and history has been weaved around the creation of Turicum and has helped the gin's popularity to grow rapidly. Merlin and his friends distil in the heart of Zurich with water from the lake to round off the story of this small batch London Dry.

In 1996 the last brewery in Zurich, in existence for over 100 years, faced closing. Three guys from Zurich couldn't let that happen and were fighting against the death of Zurich's brewing culture and decided to start brewing beer on their own in the heart of town. They founded Turbinenbräu and since then, thanks to

the short supply chain needed to produce the brew, it remains a fresh product without pasteurisation or the need for additional preserving agents. It is not stored for months but the beer, which comes in three varieties, is bottled immediately or put into barrels. Due to the low pH-value and the alcohol as a conservation agent, the untreated final product can be stored for up to 3 months. Due to its success over the last decade the team has had to expand to a bigger brewery in the city and Turbinenbräu continues to flourish and has grown to a considerable size within the canton of Zurich.

Zurich is the city of water fountains. For its small size it is astonishing how many fountains are spread out throughout the city—approximately 1200 of them and have drinkable water; one of the highest numbers found in any city of the world compared to its size.

Local Water 37, legendary name! Let us dig a little deeper in the history of water within Zurich to find out more about the origin of this brand. To support the old town of Zurich with water from its landmark mountain Uetliberg, the Albisrieder water pipe was built in 1429. In the year 1559 the house owner of Rennweg 35 requested to divert the overflow of the well at Rennweg 37 to his house and garden. Long story short, that's how the water acquisition rights came into being and are still included in the registry of deeds of Rennweg 35/37. Local Water 37 flows from the foot of Uetliberg through the different areas of Zurich directly into the heart of the city to Rennweg 37. The water is directly bottled at the well and on certain days you can even buy it directly at the bottling source. The project started at the end of March this year. The water is only available in the city and is distributed by a few selected stores and one beverage distributor. Sustainability is important; therefore the owners use the profits to invest in water projects around the globe. Urs Grütter found this old right in the registry of deeds and followed up on it. He realised that Switzerland imports around 400 million litres of mineral water with a very bad ecological balance. “Why import it from far away, if it is right at your doorstep”, Urs explains. He already has ideas to expand in other cities like Bern.

A trade that has seen tremendous development over the last years and the years to come is the coffee industry in Switzerland. The traditional coffee landscape is a mix between traditional Swiss coffee, Italian espresso and the modern craft coffee scene. Traditionally, the Swiss drink Café Crème. Kai, a local specialist and Aeropress champion tells me, it's a long black coffee but not made by diluting an espresso with water (America-

## Ιδιαίτερες δημιουργίες στον κόσμο των μπαρ

Εκτός από την αγάπη για τα αποστάγματα, αυτοί οι δύο επιχειρηματίες συνειδητοποίησαν ότι για να προωθήσουν τα προϊόντα τους μπορούσαν να πατήσουν στο καλό όνομα της πόλης και στο ότι η Ελβετία έχει εξαιρετική φήμη ως κατασκευαστική δύναμη. Παρόλες τις τρελές τιμές ακίνητης περιουσίας και ενοικίων, το νομικό πλαίσιο και το γενικότερα εχθρικό περιβάλλον για τις νέες επιχειρήσεις, κάποιοι οραματιστές ρίσκαραν και αποφάσισαν να φτιάξουν μύρες, αποστάγματα και δικά τους χαρμάνια καφέ.

Το Turicum Gin είναι μια ιστορία που έχει τις ρίζες της στο 2013 όταν ο Merlin Kofler και ο Oliver Honegger άνοιξαν την δική τους επιχείρηση αφού επισκέφτηκαν κάποια αποστακτήρια στην Αγγλία. Μαζί με δύο φίλους τους, μετέτρεψαν μια ιδέα σε πραγματικότητα με μέλλον λανσάροντας το Turicum το καλοκαίρι του 2015. Turicum είναι το όνομα του πρώτου Ρωμαϊκού συνοικισμού πάνω στον οποίο βρίσκεται η σημερινή πόλη της Ζυρίχης. Ο Merlin μου είπε: “Θέλαμε να δημιουργήσουμε ένα gin από τη Ζυρίχη για τη Ζυρίχη, με τα χαρακτηριστικά της πόλης αλλά και ένα προϊόν που την προωθεί ακόμη περισσότερο”. Τα έχουν ήδη πάει καλά σε μικρό χρονικό διάστημα και θα έχουν πουλήσει περίπου 25,000 μπουκάλια μέχρι το τέλος της χρονιάς. Έχουν ήδη διεισδύσει στις αγορές της Γερμανίας και της Αυστρίας και στην Ελβετία δουλεύουν με 30 εταιρείες ποτών, πωλούν απευθείας στο εμπόριο, σε ντελικατέσεν και απευθείας στο κοινό σε διάφορα event. Μέσω της πλατφόρμας e-commerce λαμβάνουν επίσης παραγγελίες από όλο τον κόσμο.

Συνολικά 12 botanicals ολοκληρώνουν τη γεύση του Turicum συμπεριλαμβανομένων σπόρων αρκεύθου και κόλιανδρου και του τοπικού λουλουδιού από δέντρα λάιμ που μεγαλώνουν στο κέντρο της πόλης, εκεί που υπήρχε ο αρχαίος συνοικισμός Turicum. Βελόνες από νεαρά έλατα συλλέγονται στα δάση γύρω από τη Ζυρίχη και το κυνόροδο μεγαλώνει στον κήπο του Oliver Honegger. Υπάρχει όμως και ένα μυστικό συστατικό που δίνει στο Turicum την ιδιαίτερη του γεύση, σταματώντας τυχόν απομιμήσεις. Ένας υπέροχος μύθος που πατάει στο παρελθόν και τις παραδόσεις του τόπου τους έχει δημιουργηθεί γύρω από το Turicum και έχει βοηθήσει στο να διαδοθεί το όνομα του τόσο γρήγορα. Ο Merlin και οι φίλοι του κάνουν την απόσταξη στο κέντρο της Ζυρίχης με νερό από τη λίμνη για να ολοκληρωθεί τέλεια η ιστορία αυτού του 'small batch London Dry'.

Το 1996 η τελευταία ζυθοποιία στη Ζυρίχη, με ιστορία 100 ετών, κόντευε να κλείσει τις πόρτες τις οριστικά. Τρία παιδιά από την πόλη αυτή αποφάσισαν ότι δε μπορούσαν να επιτρέψουν να συμβεί κάτι τέτοιο και αποφάσισαν να φτιάξουν την δική τους μύρα στην καρδιά της Ζυρίχης. Ξεκίνησαν

την Turbinenbräu και έκτοτε, χάρη στη μικρή αλυσίδα που απαιτείται για να παραχθεί, παραμένει ένα φρέσκο προϊόν χωρίς παστερίωση ή επιπρόσθετα συστατικά συντήρησης. Δεν αποθηκεύεται για μήνες ατελείωτους και η μύρα που παράγεται σε 3 τύπους, εμφανιάζεται αμέσως ή μπαίνει σε βαρέλια. Εξαιτίας του χαμηλού pH και του γεγονότος ότι το αλκοόλ είναι ένα είδος συντηρητικού, το ανεπεξέργαστο τελικό προϊόν μπορεί να αποθηκευθεί μέχρι και 3 μήνες. Η επιτυχία που γνώρισαν την τελευταία δεκαετία τους ανάγκασε να μεταφερθούν σε μεγαλύτερη ζυθοποιία και η Turbinenbräu συνεχίζει να ευημερεί και να μεγαλώνει σε κύρος στο κρατίδιο της Ζυρίχης.

Η Ζυρίχη είναι επίσης η πόλη των συντριβανιών. Είναι απίστευτο πόσα υπάρχουν σε μια πόλη τέτοιου μεγέθους, είναι ένας από τους μεγαλύτερους αριθμούς ανά κάτοικο σε όλο τον κόσμο για να είμαστε πιο συγκεκριμένοι. Είναι 1200 συνολικά και έχουν πόσιμο νερό.

Local Water 37, ένα όνομα θρύλος! Αν ψάξουμε λίγο πιο βαθιά στην ιστορία του νερού της Ζυρίχης, θα μάθουμε περισσότερα για τις ρίζες αυτού του brand. Η παλιά πόλη λάμβανε νερό από το βουνό Uetliberg μέσω του αγωγού Albisrieder που χτίστηκε το 1429. Το 1559 ο ιδιοκτήτης της οικίας Rennweg 35 ζήτησε να εκτραπεί ο αγωγός υπερχειλίσης του πηγαδιού Rennweg 37 στο δικό του κήπο. Έτσι λοιπόν έγινε η εξαγορά των δικαιωμάτων νερού τα οποία περιλαμβάνονται ακόμη στους τίτλους ιδιοκτησίας των Rennweg 35/37. Το Local Water 37 κυλά από τους πρόποδες του Uetliberg μέσω διαφόρων περιοχών της Ζυρίχης, στο κέντρο της πόλης και το Rennweg 37. Το νερό εμφανιάζεται στο πηγάδι και υπάρχουν κάποιες μέρες που μπορείς να το αγοράσεις επί τόπου. Αυτό το project ξεκίνησε στο τέλος Μαρτίου του 2016. Το νερό είναι διαθέσιμο μόνο εντός της πόλης και διανέμεται σε ορισμένα καταστήματα και μέσω ενός μόνο διανομέα ποτών. Η βιωσιμότητα είναι σημαντικό στοιχείο κι έτσι οι ιδιοκτήτες χρησιμοποιούν τα κέρδη για επενδύσεις σε project καθαρού νερού ανά τον κόσμο. Ο Urs Grütter βρήκε αυτό το παλιό δικαίωμα σε ένα κτηματολόγιο και αποφάσισε να το ερευνήσει περαιτέρω. Έμαθε ότι η Ελβετία εισάγει περίπου 400 εκατομμύρια λίτρα μεταλλικού νερού, γεγονός που σίγουρα επιβαρύνει το περιβάλλον. “Γιατί να εισάγουμε κάτι που το έχουμε δίπλα μας;” μου εξήγησε ο Urs, ο οποίος ήδη ονειρεύεται επέκταση σε πόλεις όπως η Βέρνη.

Ένας άλλος τομέας που γνωρίζει άνθηση στην Ελβετία τα τελευταία χρόνια είναι αυτός του καφέ. Παραδοσιακά η σκινή ήταν μια μίξη κλασικού Ελβετικού καφέ, Ιταλικού espresso και μοντέρνας craft. Οι Ελβετοί είναι λάτρεις του Café Crème. Ένας ειδικός και πρωταθλητής Aeropress μου είπε ότι είναι ένας long black καφές που δε φτιάχνεται με το να βάζεις νερό σε espresso (Americano) ή με το να ψή-



Photo by Robin Simon

no) or by brewing a Lungo. Typically, a Café Crème is prepared with a high coffee to water ratio. According to Kai: “Taste wise a classic consumer is looking for a distinct bitter and slightly roast flavour”. The espresso is well known in Switzerland and is very popular after a meal. Most espressos are blended with dark Italian roasts. Many who add sugar achieve a caramel flavour profile and the espresso is turned into a liquid dessert. The newest scene on the market is specialty coffee for connoisseurs who are interested in “origin to cup”. It is about variety, natural flavours and correct handling from the plantation until the moment it is brewed. London and Berlin already have a well-established coffee scene and there is still a lot of potential for Zurich.

One coffee connoisseur who saw this potential is Daniel Sanchez who during his Masters studies in Melbourne used to enjoy a regular coffee at a specialty bar called “The Final Step”. He frequented it so often that the owner told him to make himself useful, so he started washing dishes and soon started to make coffee too. When Daniel came back to Zurich in 2012, he missed drinking the coffee he got in Melbourne and decided to open his own roasting facility, “Miró – Manufactura de Café”, in 2013. A year later David, a friend of his, joined and they launched a coffee truck too. Miró is a micro roasting company and they are at the end of a long value chain. Sustainability and transparency play an important role for the two owners and it permits the brand to tell a story for consumers. Today the business directly communicates with the producer via the platform *agrano.com*. People want to know where the goods are coming from and also where their money is going. Daniel explained: “We tell our clients the stories of our beans; we are very passionate about what we are doing”.

The team is specialised in coffee that is lightly roasted and shows more complex flavour profiles. It has sour components, sweet components and the roasted flavours are not too dominant. Consumers in Zurich are not quite there yet with regards to this coffee scene, as it means a new experience for them. They are not used to it yet. For Daniel and David it is about finding the right balance between aromas and body. The trend is heading towards lighter roasts and that is good for business. Not only does it show that consumers realise coffee can be much more than just a dark and bitter brew. Asked what the next big thing will be, Daniel concluded that: “Cold brew will still flourish over the next 3-5 years and the new thing will be specialty instant coffee. It is an exciting position to be in as a micro roasting company in Zurich”.

νεις Lungo. Συνήθως, ένας Café Crème φτιάχνεται με υψηλή αναλογία καφέ προς νερό. Σύμφωνα με τον Kai: “Ο κλασικός μας πελάτης ψάχνει μια πικρή γεύση με μια υποψία ψημένου τελειώματος”. Ο espresso είναι γνωστός στην Ελβετία και πολύ δημοφιλής μετά από ένα γεύμα. Οι περισσότεροι espresso φτιάχνονται με σκούρα Ιταλικά χαρμάνια. Πολλοί που προσθέτουν ζάχαρη δημιουργούν ένα γευστικό προφίλ καραμέλας και ο espresso μετατρέπεται σε ρευστό γλύκισμα. Η πιο μοντέρνα σκηνή βασίζεται σε εξειδικευμένα χαρμάνια και σε γνώστες που ενδιαφέρονται για την προέλευση και την διαδικασία μέσω της οποίας φτάνει στο ποτήρι τους. Εδώ μιλάμε για ποικιλία, φυσικές γεύσεις και σωστή μεταχείριση από τη φυτεία μέχρι τη στιγμή που ψήνεται. Το Λονδίνο και το Βερολίνο έχουν καθιερωμένη σκηνή καφέ αλλά υπάρχει μεγάλη προοπτική και για τη Ζυρίχη.

Ένας γνώστης καφέ που αναγνώρισε αυτήν την προοπτική είναι ο Daniel Sanchez ο οποίος στην διάρκεια του Master του στη Μελβούρνη έπινε καφέ στο ειδικευμένο καφέ “The Final Step”. Πήγαινε τόσο συχνά που ο ιδιοκτήτης του είπε να κάνει και τίποτα χρήσιμο οπότε άρχισε το πλύσιμο πιάτων και σύντομα πέρασε και στους καφέδες. Όταν ο Daniel επέστρεψε στη Ζυρίχη το 2012, του έλειψε τόσο αυτός ο καφές που άνοιξε το δικό του καφεκοπτείο “Miró – Manufactura de Café” το 2013. Ένα χρόνο αργότερα ένωσε τις δυνάμεις του με ένα φίλο του και ξεκίνησαν και μια καντίνα καφέ. Το Miró είναι μια εταιρεία micro roasting και βρίσκεται στο τέλος μια μακράς αλυσίδας. Η βιωσιμότητα και η διαύγεια είναι πολύ σημαντικές για τους δύο ιδιοκτήτες κι έτσι το brand του έχει μια ιστορία να διηγηθεί στους πελάτες του. Τώρα πια η επιχείρηση τους επικοινωνεί απευθείας με τον παραγωγό μέσω της πλατφόρμας *agrano.com*. Οι πελάτες τους θέλουν όμως να ξέρουν από που προέρχονται τα προϊόντα που χρησιμοποιούν και που ακριβώς πηγαίνουν τα χρήματά τους. Ο Daniel μου εξήγησε: “Λέμε στους θαμώνες μας τις ιστορίες των καφέδων μας. Είμαστε πραγματικά παθιασμένοι με αυτό που κάνουμε”.

Η ομάδα ειδικεύεται στον καφέ που είναι ελαφρά ψημένος και έχει περίπλοκα γευστικά προφίλ, με νότες γλυκές αλλά και ξινές και ψημένα αρώματα που δεν υπερκαλύπτουν τα υπόλοιπα. Οι καταναλωτές της Ζυρίχης βλέπουν αυτές τις εμπειρίες ως κάτι το νέο, δεν είναι ακόμη συνηθισμένοι. Για τον Daniel και τον David όλα βασίζονται στις σωστές ισορροπίες μεταξύ σώματος και αρωμάτων. Η τάση είναι για ελαφρώς ψημένα χαρμάνια κι αυτό είναι καλό για εκείνους. Λέει ότι το κοινό έχει αρχίσει να αναγνωρίζει ότι ο καφές είναι κάτι παραπάνω από ένα σκουρόχρωμο, πικρό ρόφημα. Όταν ρώτησα τον Daniel ποια θα είναι η επόμενη μεγάλη τάση, μου είπε: “To cold brew θα ανθήσει μέσα στα επόμενα 3 με 5 χρόνια και το καινούριο προϊόν θα είναι ο εξειδικευμένος στιγμιαίος καφές. Είναι μια πολύ συναρπαστική στιγμή το να είναι κανείς σε μια micro roasting εταιρεία στη Ζυρίχη”.



*The two guys from Miró Coffee  
Photo Credit: Miró Coffee*



*J.B. Labat store owned by Pascal Kählin  
Photo by Anni Katrin Elmer*



*Dirk Hany  
Photo Credit: Widdler Bar*



*Christian Heiss  
Photo Credit: Kronenhalle Bar*

# Our Fine Contributors

Συνεργάτες Τεύχους



## François Monti

François Monti is a Belgian cocktail writer based in Madrid. He has written for Punch, Ginger Magazine, Tapas, El Mundo and more. He is the author of three books, including *El Gran Libro del Vermouth* (finalist at the World Gourmand Awards) and "101 Cocktails to Die For", a history of the cocktail in as many recipes that was published in English in 2016. Ο François Monti είναι Βέλγος συγγραφέας και δημοσιογράφος με ειδίκευση στα cocktail, και κατοικεί στην Μαδρίτη. Έχει γράψει μεταξύ άλλων για τα έντυπα Punch, Ginger Magazine, Tapas και El Mundo. Είναι συγγραφέας τριών βιβλίων μεταξύ των οποίων το "El Gran Libro del Vermouth" (φινανλίστ στα World Gourmand Awards) και το "101 Cocktails To Die For", μια ιστορία του cocktail σε 101 συνταγές που εκδόθηκε στα Αγγλικά μέσα στο 2016.



## Rachel Howard

Rachel Howard writes about travel, food and design for the likes of Conde Nast Traveler, National Geographic Traveller and The

Guardian. She has written two best-selling guides to London's secret attractions and most unusual bars and restaurants. An experienced copywriter and screenwriter, Rachel also creates content for websites, audio guides, documentaries and animations. Η Rachel Howard γράφει για ταξίδια, φαγητό και νηζάνι για διάφορα έντυπα όπως το Conde Naste Traveller, το National Geographic Traveller και η Guardian. Είναι συγγραφέας δύο δημοφιλών οδηγιών για τα μυστικά αξιοθέατα και τα ασυνήθιστα μπαρ και εστιατόρια του Λονδίνου. Έμπειρη κειμενογράφος και σεναριογράφος, η Rachel επίσης δημιουργεί περιεχόμενο για ιστότοπους, ντοκιμαντέρ και κινούμενα σχέδια.



## Thomas Jordansson

Thomas Jordansson is the bar manager at the Cuckoo's Nest restaurant in Gothenburg. For the last decade he has been working in bars around Europe. During the years he developed a love for gin, understanding that it really is the perfect spirit for cocktails, rich in flavour and rich in history. He's taken that love for gin to Cuckoo's Nest which now is one of the leading Gin-bars of Scandinavia. Thomas runs the blog thedriestmartini.blogspot.com Ο Thomas Jordansson είναι bar manager στο εστιατόριο "Cuckoo's Nest" στο Gothenburg της Σουηδίας. Την τελευταία δεκαετία έχει δουλέψει σε διάφορα bar σε όλη την Ευρώπη, όπου και καλλιέργησε την αγάπη του για το gin, μαθαίνοντας ότι είναι το τέλειο ποτό για cocktails, καθώς και ότι είναι πλούσιο σε γεύση και ιστορία. Αυτήν την αγάπη την έχει μεταφέρει και στο "Cuckoo's Nest", που πλέον είναι ένα από τα καλύτερα gin bars στη Σκανδιναβία.



## Matteo Rebuffo

Matteo Rebuffo is an Italian bartender, born in Genoa. He has worked at China Tang at the Dorchester, known as one of the most important and iconic hotels of London and at Les Rouges in Genoa, awarded by Gambero Rosso and other guides as one of the best Italian cocktail bars. Currently he's tending bar at Brønnum, Ruby's new-born brother in Copenhagen. Ο Matteo Rebuffo είναι Ιταλός bartender. Έχει δουλέψει στο China Tang του Dorchester Hotel, ενός από τα πιο εμβληματικά ξενοδοχεία του Λονδίνου και στο "Les Rouges" στην Γένοβα, βραβευμένο από τον οδηγό "Gambero" ως ένα εκ των καλύτερων cocktail bar στην Ιταλία. Αυτή τη στιγμή δουλεύει ως bartender στο Brønnum, το νεογέννητο αδερφάκι του bar «Ruby» στην Κοπεγχάγη.



## George Bagos

George Bagos has been working in the beverage industry for the last fourteen years. He has studied business management and has a passion for travel. He has

been to Europe, Asia, Australia, north and central America exploring cocktails and spirits, with a special interest in tequila and mezcal. He is the co-owner and co-creator of the premium soft drinks company Three Cents. When he is not on a plane you can find him behind the stick at Theory Bar in Athens serving mezcal and telling tales from Oaxaca. Ο Γιώργος Μπάγκος εργάζεται στο χώρο της εστίασης τα τελευταία δεκατέσσερα χρόνια. Έχει σπουδάσει διοίκηση επιχειρήσεων και παθιάζεται με τα ταξίδια. Έχει ταξιδέψει σε Ευρώπη, Ασία, Αυστραλία και βόρεια και κεντρική Αμερική εξερευνώντας τα κοκτέιλ και τα αποστάγματα με ιδιαίτερο πάθος για την τεκίλα και το μεζκάλ. Είναι συνιδιοκτήτης και συνδημιουργός της εταιρείας premium αναψυκτικών Three Cents. Όταν δεν είναι σε κάποιο αεροπλάνο θα τον βρείτε πίσω από την μπάρα του Theory Bar στην Αθήνα να σερβίρει μεζκάλ και να λέει ιστορίες από την Οαχάκα.



## Alexandra Barstalker

Alexandra Barstalker is a Berlin-based cocktail lover with a passion for elegant and serious drinking. She likes spirits with character and "attitude", bars with heart & soul, a warm welcome and hospitality as well as a comfortable seating. Alexandra loves discovering the bar world. As he says, her adventures "are a Cocktail of Spirit sweetened with Love and Passion and spiced up by throwing in a little dash of Individuality". Η Alexandra Barstalker είναι μια λάτρης των κοκτέιλ και του «fine drinking» με βάση το Βερολίνο. Της αρέσουν ποτά με χαρακτηριστικά και «attitude», μπαρ με καρδιά και ψυχή, ένα ζεστό καλωσόρισμα, φιλοξενία και ένα άνετο σκαμπώ. Όπως η ίδια λέει, οι περιπέτειες της είναι «ένα Κοκτέιλ του Μυαλού ανακατεμένο με Αγάπη και Πάθος και καρυκεύματα από Προσωπικότητα».



## Alexandros Sourbatis

Alexandros Sourbatis has been working in the beverage industry for the last 14 years and is a graduate of WSET. He has worked in Germany and London and is now a bartender at Spinte "The Whisky Bar" and at Bar L.A.B. in Thessaloniki. He frequently travels around the world giving seminars on whisky and rum. Ο Αλέξανδρος Σουρμπάτης εργάζεται στο χώρο της εστίασης 14 χρόνια και είναι απόφοιτος του WSET. Έχει εργαστεί στη Γερμανία και στο Λονδίνο και τώρα είναι bar manager στο Spinte «The Whisky Bar» και στο Bar L.A.B. στη Θεσσαλονίκη. Ταξιδεύει συχνά σε όλο τον κόσμο δίνοντας σεμινάρια για το ουίσκι και το ρούμι.



## Daniel Staub

Daniel Staub is a Zurich-based cocktail lover and travel enthusiast. His hunger for travel and passion for food and beverage is infinite. Following formal schooling at Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL) he chose a career in aviation food and beverage. Currently, he manages the in flight product of the European fleet of SWISS International Airlines. He has also dabbled in the world of speakeasies, working at a secret den in Zurich and by starting his project Flatbrook Attic. He is also the creator of the exciting website "The Pouring Tales" (www.thepouringtales.com), which is a chronicle of his bar and cocktail adventures. Ο Daniel Staub είναι λάτρης

των κοκτέιλ και των ταξιδιών με βάση την Ζυρίχη. Μετά στις σπουδές του στο Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL) ακολούθησε καριέρα στον τομέα της εστίασης αερογραμμών. Αυτή τη στιγμή εργάζεται για την Swiss International Airlines. Έχοντας πάθος και γνώση πάνω στα speakeasies, δουλεύει σε ένα κρυφό μπαρ στη Ζυρίχη ενώ παράλληλα τρέχει το πρότζεκτ του «Flatbrook Attic». Είναι ο δημιουργός του website «The Pouring Tales» (thepouringtales.com) - μια καταγραφή των περιπετειών του στον χώρο των μπαρ και των κοκτέιλ.



## Spyros Patsialos

Spyros Patsialos is the founder and editor in chief of huntingspirits.tv, a multimedia content website about cocktails & spirits. He has been writing about alcohol since 2009 and he is the producer of several short films about some of the most famous distillates around the world. Ο Σπύρος Πατσιαλός είναι ο δημιουργός και διευθυντής του huntingspirits.tv, μιας ιστοσελίδας με multimedia περιεχόμενο σχετικό με τα κοκτέιλ και τα αποστάγματα. Γράφει για το αλκοόλ από το 2009 και είναι παραγωγός αρκετών ταινιών μικρού μήκους σχετικές με μερικά από τα πιο διάσημα αποστακτήρια στον κόσμο.



## Nikos Arvanitis

Nikos Arvanitis has been working as a bartender since 2006. Rum is his passion and his desire to understand it lead him to the