

Vier Fragen an

PASCAL KÄHLIN

GASTRONOM

«MEISTER IHRES FACHS»


Der Mitinhaber der Bar 63 und des Spirituosenengeschäfts J.B. Labat hat mit Freunden einen Verlag ins Leben gerufen, dessen Gründung gefeiert wird.

Sie haben kürzlich den Verlag Alambic Books ins Leben gerufen. Wie ist er entstanden?

Er basiert auf einer Schnapsidee, als ich vor fünf Jahren im Eigenverlag ein Buch über Rum herausgegeben habe. Stark überarbeitet und ergänzt, ist das Buch «Rum» letztes Jahr als erster Titel von Alambic Books erschienen. Dank Verlagsprofi Thomas Kramer von Scheidegger und Spiess, Grafiker Jonas Schwarz und Texterin Sina Bühler geben wir Bücher heraus, die demnächst auch international auf den Markt kommen.

Das Programm konzentriert sich auf Barkultur und alkoholischen Genuss. Damit wird man nicht reich, zumal man mit dem Thema Alkohol keine Fördergelder bekommt.

Das wissen wir, wir haben deshalb selber Geld ins Projekt eingeschossen. Wir wollen ungewöhnliche, wertige, schön gestaltete Bücher herauszugeben. Tatsächlich sind viele Werke über Cocktails sehr lieblos produziert oder zu «nerdig». Zudem denken wir, dass sich zur Trinkkultur noch viele weitere Themen beackern lassen.

Das neuste und bisher dritte Buch, das pünktlich zu Verlagsfeier erscheint, heisst «Mixing Cosmopolitans». Worum gehts?

Daniel Staub, der auch den Blog «The Pouring Tales» betreibt, stellt 21 Barkeeperinnen und Barkeeper aus der ganzen Welt vor; allesamt Meister ihres Fachs, die in der Branche bekannt sind. Dass einige von ihnen, darunter Martin Holec aus Dublin, extra für die Vernissage nach Zürich kommen, freut mich besonders.

Was bedeutet eigentlich «Alambic»?

Das ist ein vom Arabischen abgeleitetes Wort für einen Brennkolben. Man sieht ihn im Verlagslogo. Den Namen Alambic Book hatten wir, bevor wir alles Weitere planten.

Mit Pascal Kählin sprach Claudia Schmid.

**MI — 19⁰⁰
NEVER STOP READING**

SPIEGELGASSE 18 NEVERSTOPREADING.COM

Eintritt frei

Ab 21 Uhr mixen drei der porträtierten Barkeeper aus dem Buch «Mixing Cosmopolitans» Cocktails in der Tales Bar (Selnaustr. 29)



Eine der vier neuen Filialen auf der Luftseite des Flughafens.

PRET A MANGER
**NOCH SCHNELL
WAS WARMES**

Der Flughafen Zürich wurde kulinarisch aufgerüstet. Etwa mit einer englischen Take-away-Kette, die so schlecht gar nicht ist.

VON CLAUDIA SCHMID

FAST FOOD Das Verpflegungsangebot am Flughafen ist in den letzten Monaten merklich gewachsen: ob die Globus-Delicatessa-Bar oder Kentucky Fried Chicken im öffentlichen Bereich oder das jüngst eingeweihte italienische Restaurant Villa Antinori da Bindella bei den Gates. Neu in der Schweiz ist die Kette Pret a Manger, die am Flughafen gleich vier Filialen aufs Mal eröffnet hat. Eine davon ist auch ohne Bordkarte im oberen Stock des Airport-Shopping zugänglich und scheint beim Flugpersonal beliebt zu sein: Fast ausschliesslich Flugbegleiterinnen stehen bei der Kasse an.

Wer Grossstädte bereist hat, dürfte Pret a Manger kennen. In London, wo das Unternehmen in den Achtzigerjahren gegründet wurde, gibt es über 100 Filialen; sehr präsent ist es auch in New York und Hongkong. Das Prinzip: Die Wraps, Müesli oder Salate, die man zum Mitnehmen kaufen oder im Restaurantteil essen kann, werden mehrmals täglich frisch zubereitet. Dafür wurde am Flughafen eine eigene Produktionsküche gebaut.

Dass das Essen frisch ist, schmeckt man vor allem bei den warmen Gerichten. Die Thai-Suppe mit Pouletfleisch, Gemüse und Shiitake-Pilzen (kl. Portion 5.60 Fr.) ist zwar nicht scharf, aber erstaunlich gut abgeschmeckt. Sie ist unter anderem mit Zitronengras, Kaffirlimettenblättern und Kreuzkümmel gewürzt. Gut ist auch der Käse-Makkaroni-Auflauf mit sämiger Sauce, Schinken und knackigem Blumenkohl (11.40). Es gibt ihn

auch in einer Vegi-Variante mit Spinat (10.90 Fr.). Wer einen Kurz- oder Mittelstreckenflug vor sich hat, ist mit einer dieser warmen Speisen vorab gut bedient und kann im Flieger getrost auf das obligate pampige Sandwich verzichten.

Auch Pret a Manger hat Sandwichs im Angebot. Diese überzeugen nicht durchgehend. Das in Plastikfolie eingepackte Baguette mit Räucherlachs (10.50 Fr.) ist zu weich; auch hätte etwas mehr Frischkäse bei dieser trockenen Angelegenheit nicht geschadet. Einige Produkte sind zudem zu süss. Wie der Apfelsaft im kleinen 250-ml-Fläschchen (4.40 Fr.), der die Farbe eines Ananassaftes besitzt und nicht nur Traubensaft, sondern auch zusätzliches Apfel- und Zuckeraroma enthält. Oder die Granola-Frühstücksbowl (4.50 Fr.), die nicht nur mit Honig, sondern auch mit einer Bananencreme daherkommt. Der Cappuccino (5.70 Fr.) aus Biokaffee ist da ideal, um die Süsse auszugleichen. Sein Schaum ist mit einem Stern aus Schokoladenpulver verziert, was offenbar auf das Stern-Logo von Pret a Manger anspielt. Wer Flugangst hat, kann sich vor der Reise auch einen Primitivo (9 Fr.) aus dem Plastikfläschchen gönnen.

**FRACHTSTRASSE
8060 ZÜRICH**

WWW.PRET.COM

Die öffentlich zugängliche Filiale befindet sich im Airport-Shopping
Öffnungszeiten: täglich 5.15–22 Uhr

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

29.8. — 4.9.2019