

## GENF MIT TEUERSTEM CLUB SANDWICH

Der Klassiker unter den Hotelsnacks ist weltweit in der Schweiz am teuersten: Für ein Club Sandwich müssen Hotelgäste durchschnittlich 28.79 Schweizer Franken auf den Tisch legen. Damit verteidigt Genf auch in diesem Jahr die Position als teuerste Stadt für Gaumenfreunde. Am günstigsten können Reisende ein Sandwich in Mexiko-Stadt erstehen. Mit 8.39 Schweizer Franken liegt dieses drei Mal unter dem Niveau des Spitzenreiters und übernimmt die Rote Laterne von Neu-Delhi.

Zu diesem Ergebnis kommt der neue Club Sandwich Index (CSI) des weltweit meistbesuchten Hotelbuchungsportals Hotels.com. Dieser analysiert jährlich die Preise für Club Sandwiches in Hotels weltweit und gibt Hin-

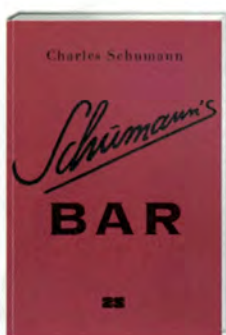
weis auf die Lebensunterhaltungskosten je nach Reiseland. In diesem Jahr wurden weitere Verpflegungskosten aufgenommen: Preise für ein Burger-Menü, ein Glas Rotwein und eine Tasse Kaffee.

### Auch bei den Gesamtkosten pro Tag führt Genf das Ranking an

Tagsüber einen Kaffee trinken, Abendessen im Hotelrestaurant und anschliessend einen Absacker an der Hotelbar genehmigen – so läppern sich die Kosten für Verpflegung im Hotel. Es überrascht nicht, dass bei der Summierung die Schweiz vorne liegt – in Genf sind die Verpflegungskosten pro Tag im Hotel mit durchschnittlich 81.62 Schweizer Franken am höchsten. Auch in Paris (68.35 Schweizer Franken) und Hongkong (67.15

Schweizer Franken) müssen hungrige Reisende tief in die Tasche greifen. In Mittel- und Südamerika hingegen können sie ihren Geldbeutel schonen. Bogotá bietet Urlaubern die niedrigsten Preise (28.31 Schweizer Franken). Auch in Mexiko-Stadt (30.25 Schweizer Franken) schonen Hotelgäste ihre Reisekasse, gefolgt von Rio de Janeiro (32.18 Schweizer Franken). Berlin landet im unteren Bereich und lockt Reisende mit dem zweitgünstigsten Preisniveau in Europa (39.41 Schweizer Franken). Nur Madrid (36.46 Schweizer Franken) kann mit noch erschwinglicheren Speisen und Getränken aufwarten.

[www.hotels.com](http://www.hotels.com)



## Die Bibel der Barkultur SCHUMANN'S BAR

Wer es hat, gibt es nie wieder her: das unverzichtbare Nachschlagewerk für Cocktail-Liebhaber, die Hommage an die klassische Barkultur. 500 Originalrezepte von Barlegende Charles Schumann sowie eine ausführliche Warenkunde lassen jedes Glas zu einem Erlebnis werden. Dem Handwerkszeug jeden Barmannes wird genauso ein Kapitel gewidmet wie der Fachsprache. Die aktualisierte Neuauflage des Klassikers enthält zudem Gedanken und Rezepte zum neuzeitlichen Mixen und Arbeiten hinter der Bar, zu Schumann's Barphilosophie und das Wichtigste zum Thema Barfood.

### Charles Schumann

Schumann's Bar // 416 Seiten / Format 12,2 x 8,2 cm  
ISBN 978-3-89883-502-2  
Erscheinungstermin: 17. August 2015

ZS Verlag, München // [www.zs-verlag.de](http://www.zs-verlag.de)

## Weltmeisterschaft der Biersommeliers

### ROGER BRÜGGER WIRD FÜNFTER

Am 18. Juli 2015 traf sich die Weltelite der Biersommeliers, um den Besten unter ihnen zu finden. Im Rahmen der Brasil Brau und der Degusta Beer & Food in São Paulo traten 53 Biersommeliers aus neun Nationen an und stellten ihr Können bei der vierten Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier unter Beweis. Im Finale setzte sich der Italiener Simonmattia Riva gegen seine fünf Konkurrenten durch und wurde zum neuen Weltmeister der Sommeliers für Bier gekürt. Der Schweizer Roger Brügger wurde grossartiger Fünfter.



Schweizer Brauerei-Verband // [www.bier.ch](http://www.bier.ch)

## Vinexpo 2015

### INSIDE THE US MARKET

Eine Konferenz von Vinexpo organisiert über den US-Markt. Tom Matthews, Executive Editor von Wine Spectator moderierte und präsentierte eine einzigartige Gruppe von hervorragenden Fachleuten. Die Referenten gaben den Schlüssel zum Verständnis von Import und Vertrieb von Weinen auf dem amerikanischen Markt vor einem Publikum von 350 Profis im ausgebuchten Konferenzraum. Eine der wichtigsten Empfehlungen aller Referenten war es, starke, dauerhafte und persönliche Beziehungen mit Importeuren aufzubauen. «Nach 40 Jahren im Weingeschäft, bin ich bis zum heutigen Tag davon überzeugt, dass Beziehungen das Wichtigste sind», bestätigt Michael Mondavi. «Wein wird mit Leidenschaft verkauft und erlesene Weine sind die leidenschaftlichsten.» Bildung war ein weiteres wichtiges Element. «Um einen Wein zu verkaufen, muss man ihn kennen», erklärt Helen Mackey. Millennials waren ein weiteres wichtiges Thema der Konferenz. David Trone betrachtet sie als noch wichtigere Weinkonsumenten, als die Baby-Boomer. «Sie sind ausgebildete, weit gereiste junge Menschen und sind bereit, Risiken einzugehen.»



Vinexpo 2015, Bordeaux // [www.vinexpo.com](http://www.vinexpo.com)