

Unsere Neuerscheinung geht den Rechten der Tiere auf den Grund.

«Mensch, Tier!»



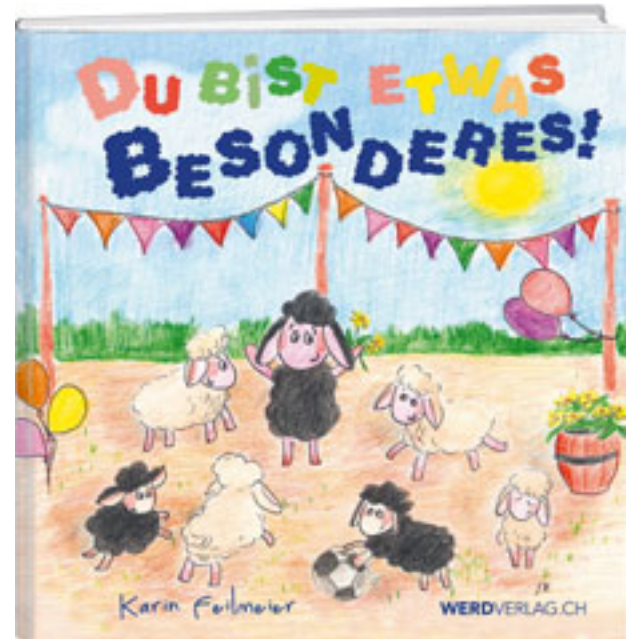
Autor: Bernd Schildger. 1. Auflage 2019,
216 Seiten, 16,5 x 23,4 cm
Gebunden, Hardcover
mit 44 Abbildungen

Tierschutz und Rechte für Tiere sind in aller Munde. Vermutlich wurde niemals zuvor so viel, so eingehend, so schnell, demokratisch und dogmatisch über Tierschutz diskutiert wie heute. Einerseits ist der moralisch integre Tierschutzgedanke heute Allgemeingut. Andererseits brauchen wir aber eine niemals dagewesene Zahl von Tieren für unsere Zwecke. Haben wir uns den Tieren entfremdet? Ist unsere Tierliebe eine Projektion unserer Vorstellungen eines humanen Lebens auf die Tiere? Die einzelnen Geschichten um Tiere in diesem Buch versuchen, Annäherungen an diese Fragen zu sein.

Weitere Infos bei:
Werd & Weber Verlag AG
Gwattstr. 144 · 3645 Thun

Das schwarze Schaf einmal anders dargestellt – unser neuestes Kinderbuch räumt mit Vorurteilen auf.

«Du bist etwas Besonderes!»



Autor: Karin Feilmeier: 32 Seiten, 20,7 x 20,5 cm,
Gebunden, Hardcover. Mit 14 Abbildungen

Das kleine Schaf Blacky ist schwarz – und hat es schwer unter all den weissen Schafen. Wie es doch noch Freunde findet, davon erzählt Karin Feilmeier einfühlsam in ihrem kleinen Kinderbuch «Du bist etwas Besonderes». Das farbenfroh illustrierte Buch zeigt Wege zu einem vorurteilsfreien, menschenwürdigen Miteinander auf und richtet sich an Lehrpersonen in Kindergarten und Grundschule, Kinder bis acht Jahre und deren Eltern.

Lancierung des Jahrgangs «Bollinger La Grande Année 2008»

Bollinger, eines der letzten unabhängigen Champagnerhäuser, lanciert den Jahrgangschampagner «La Grande Année 2008» in der Schweiz. Dieser reifte traditionell in den berühmten Eichenfässern im französischen Aÿ und wurde von Hand degorgiert.

Der Jahrgangschampagner «Grande Année» widerspiegelt die Eigenschaften des Unternehmens: Sorgfältiges Handwerk und eine lange Lagerung in 20 Jahre alten Eichenfässern, welche die perfekte Entfaltung der Aromen fördert. Die Champagner bei Bollinger reifen stets länger als von der «Appellation d'Origine Contrôlée» vorgeschrieben. Bei einem «Grande Année» sind es mindestens fünf Jahre. Degorgiert wird traditionell von Hand («à la volée»): Dabei werden die Flaschen nach unten gehalten und, um die Kohlensäure molekular zu binden, in ein Kältebad getaucht. Dies verhindert das Übersäumen des Weines beim Öffnen. Nach einer schnellen Drehung wird der

Champagner geöffnet, so dass der Druck die Rückstände herausschleudert.

Grosser Reichtum an Aromen: Fruchtig, Würzig, Blumig

Um einen «Grande Année» herzustellen, selektiert das seit 1889 familiengeführte Unternehmen Cru für Cru die besten Weine. Der Jahrgangschampagner 2008 setzt sich aus den grossen Jahrgängen der Montagne de Reims, der Côte des Blancs, der Pinots Noirs und Chardonnays zusammen. Das Resultat ist ein intensiver, komplexer und



harmonischer Wein, geprägt von einem grossen Reichtum an Aromen. Der Wein weist Zitrusfrüchte, Beerenfrüchte und Gewürze auf und besitzt eine blumige, mineralische Note. Der Abgang ist lange und präzise, die Struktur und Dichte sind Markenzeichen der grossen Pinots Noirs von den Anbaugebieten Aÿ und Verzeney und bilden den wahren Rückgrat des Weins. Er besitzt eine frische Textur sowie eine bemerkenswerte Tiefe und Vitalität. Dank seiner unvergleichlichen Tiefe und cremigen Textur eignet sich der Champagner

auch für die Gastronomie. Die reichhaltige Textur, das cremige Sprudeln und die zarte Bitterkeit machen ihn zum idealen Partner für raffinierte Gerichte. Von Steinbutt oder Seebarsch über Kalbsfleisch oder Huhn bis zu frischem Gemüse: Das komplexe aromatische Profil des Champagners lässt sich mit einer grossen Auswahl an Lebensmitteln kombinieren.

Die Bollinger Champagner sind bei verschiedenen Lieferanten in der Schweiz erhältlich.