

sphères



Getränke

Sphères GmbH
Telefon 044 440 66 22
Hardturmstrasse 66
CH-8005 Zürich
postfach@spheres.cc
www.spheres.cc

Morgens erscheint Frau Süss...

Eine Kaffeegeschichte von Julia Weber

«Morgens erscheint Frau Süss in einem raupengrünen Kleid im sphères. Sie grüßt selten, hat ein weiches Gesicht mit Kissenabdruck der Nacht. Sie setzt sich an die Bar, ihre Füsse berühren den Boden nicht. Frau Süss ist klein, der Hocker hoch. Kaffee, sagt sie, finsterbraun, bitteschön. Kolben unter die Mühle, Kaffee aus der Mühle, Kolben in die Vorrichtung, Kaffee läuft. Frau Süss nimmt einen Schluck. Schönen guten Morgen, sagt sie dann, ihr Gesicht geht auf wie eine Kirchen-Flügeltür, sie stellt die Tasse hin.»

Julia Weber ist Schriftstellerin. Ihre Bücher «Die Vermengung» und «Immer ist alles schön» sind im Limmatverlag erschienen.

Kaffee und Tee Lieferanten:



Henauer Kaffee
Espresso Mischung

Röstlabor, Robusta Spezialisten
Café Crème Mischung

Schwarzenbach Kolonialwaren
Koffeinfreier Kaffee
Teesorten/Aufgüsse
Trink-Schokolade

Chai Walla Chaiteemischung

Manzi Rooibos Espresso

Tipp für Experimentierfreudige: **Rooibos Espresso** von manzi. Biologisch, fair und direkt gehandelt. Damit können alle Espresso basierten Getränke hergestellt werden. Espresso, Doppio, Cappuccino, Latte Macchiato, Eiskaffee...natürlich ohne Koffein und mit einem feinen, warmen, erdigen und kräftigen Aroma.

Kaffee

			Kuhmilch	Hafermilch
Espresso / Ristretto	•		4.00	
Espresso doppio	••		5.40	
Cappuccino klein	•		5.00	5.30
Cappuccino (doppio) /Flat White	••		6.50	6.80
Cortado	•		5.00	5.30
Café Crème	o / #		4.70	
Schale (Milchkaffee)	o / #		5.50	5.80
Latte Macchiato	•		6.00	6.30
Carajillo	•		9.50	
Corretto Grappa	•		9.50	
Eiskaffee	•		6.80	7.10
mit Caramel Sirup (Monin) oder Chai Sirup von Sirupier de Berne				
Heisse Schokolade / Ovomaltine			6.50	6.80
Maracaibo Schokolade (65%) geraspelt von Schwarzenbach				

• Henauer Espresso

15% Robusta aus Guatemala und 85% Arabica aus Brasilien
 Duft nach Kakao und Mandel. Komplexer Körper. Langer Abgang.
 Kaffee aus verantwortungsvollem und nachhaltigem Anbau.

o Röstlabor Zürich: Spezial Kaffee-Mischung BIO

50% Arabica Monsooned Malabar AA, 50% Robusta Parchment
 Herkunft: Indien
 Würziger Duft. Herbe und erdige Aromen.

Schwarzenbach: Koffeinfrei Bolivien BIO, (entkoffeiniert)

Entkoffeiniert mittels CO2-Verfahren.
 Herkunft: Bolivien, Nationalpark Madidi
 Der Duft nach Zimt und die nussigen, fruchtige Aromen lassen dein Herz auch ohne Koffein höherschlagen.

Alle Espresso basierten Getränke können auch mit Rooibos hergestellt werden. Natürlich ohne Koffein!

Tee

SCHWARZTEE

Assam, bio Kräftiger, malziger Tee aus der Chardwar-Plantage	6.20 Ziehdauer 3.5 Minuten
Darjeeling, bio Hochland, 2 nd flush (Juni/Juli Ernte), weich und blumig	6.20 Ziehdauer 3.5 Minuten
Earl Grey Ceylon Tee, aromatisiert mit Bergamottöl	6.20 Ziehdauer 3.5 Minuten
Chai (Chai Walla) Indischer Gewürztee mit Milch (im Glas), mit Hafermilch +30 Rappen Schwarztee, Agave, Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken, schwarzer Pfeffer, Sternanis, Koriandersamen, Muskatnuss, Meersalz	6.20

GRÜNTEE

Lung Ching, Grade 2, bio (China) weich und blumig	6.20 Ziehdauer 3 Minuten
Tamaryokucha, bio (Japan) frisch, würzig, nussig und grasig (Ziehdauer beachten!)	6.20 Ziehdauer 2 Minuten
Jasmin Chung Feng (China) intensiv blumig, herb	6.20 Ziehdauer 3 Minuten
Genmaicha, bio (Japan) zarter Sencha mit geröstetem Reis	6.20 Ziehdauer 2.5 Minuten
Matcha Latte mit Hafermilch +30 Rappen	6.20

ROOIBOS

Roter Rooibos, bio oxidiert, erdig, herb-süß	6.00 Ziehdauer 5 Minuten
Grüner Rooibos, bio, direct trade (manzi) Nicht oxidiert, frisch, mild-süß	6.00 Ziehdauer 5 Minuten

Ziehdauer aller Aufgüsse: 5 Minuten

KRÄUTER- & BLÜTENTEE

Pfefferminze, frisch (im Glas)	6.30
Verveine (Eisenkraut), bio	6.00
Alpenkräutertee, bio	6.00
Pfefferminze, Melisse, Apfelmanzkekraut und Thymian aus Schweizer Bio-Anbau	
Muntermachertee	6.00
Hibiskus, Melisse, Apfel, Pfefferminze, Hagebuttenkerne, Himbeerblätter, Brombeerblätter, Sonnenblumenblüten, Malvenblüten, Ringelblumenblüten, Katzenpfötchen	
Kamillenblüten, bio	6.00
Lindenblüten, bio	6.00

FRÜCHTETEE

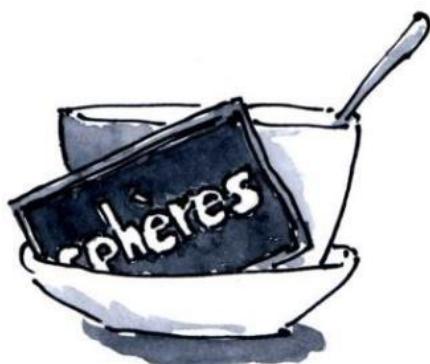
Hagenbutten mit Karkade (Hibiskus)	6.00
Bora-Bora	6.00
Exotischer Früchtetee Hibiskusblüten, Apfelstücke, Papayawürfel (Papaya, Zucker), Korinthen, Fliederbeeren, schwarze Johannisbeeren, Aroma, gefriergetrocknete Himbeerstücke, gefriergetrocknete Erdbeerstücke, Sonnenblumenblüten, blaue Kornblumenblüten	

Ingwer - Lindenblütentee

Auch erhältlich:

Ingwer pur im Glas

Ingwer-Zitrone im Glas



Wasser & Mineralwasser

Leitungswasser ZH ₂ O-Karaffe als Einzel-Getränk		5 dl 10 dl	3.00 5.00
Goba Appenzell, mit Kohlensäure	offen offen offen	3 dl 5 dl 10 dl	4.50 6.00 11.50
Goba Appenzell, still	FL	3 dl	4.50

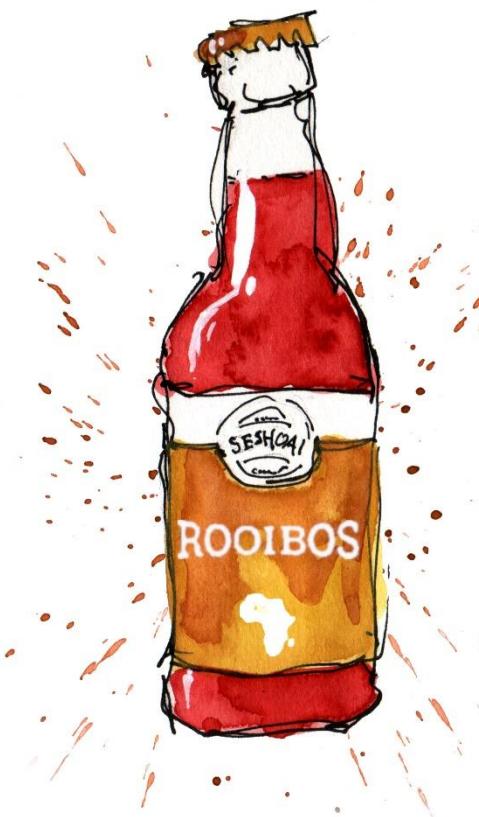
Limonaden & Tafelgetränke

Haus-Eistee /	offen offen	3 dl 5 dl	4.80 6.80
Alpkräuter-Eistee bio			
Elmer Citro			
Süssmost / gespritzt, bio			
Cranberrysaft / gespritzt			
Yolanda (Apfel-, Cranberrysaft, Mineral)	offen offen	3 dl 5 dl	5.50 7.20
Vivi Kola / Zero	FL	3.3 dl	5.50
Souilly (Matcha-Limo)	FL	3.3 dl	6.00
Rooibos Seshoai (Eistee)	FL	3.3 dl	6.00
Ginger Seshoai	FL	3.3 dl	6.00
Kombucha, bio	Dose	3.3 dl	6.00
Lori's Mate, bio	FL	3.3 dl	6.00
Rhabarber-Schorle	FL	3.3 dl	6.00
Cucumis (Gurkenlimonade)	FL	3.3 dl	6.00
Gazosa	FL	3.5 dl	6.00
Yuzu Lime Natural, bio	FL	3.3 dl	6.00
Verveine-Quitte, Urban Lemonade	FL	3.3 dl	6.00
Chinotto	FL	2.8 dl	6.00
Tonic / Ginger Beer (Gents)	FL	2.3 dl	5.00

Rooibos Seshoai (bio, direct trade)

6.00

Rooibos, Hibiskus, Zitronensaft, Zucker, Holundersaft.



Wenn der frische Frühlingswind um die westlichen Zederberge Südafrikas rauscht. Wenn die Blütenteppiche auf den Tafelbergen glitzern und blinzeln, dann flüstern die Rooibos Büsche beruhigende Worte von Sand und Stein, von Erde und Wasser.

Dieser rote Eistee mit südafrikanischen Wurzeln wird in der Schweiz gebraut und erfrischt Kopf und Seele.

Yuzu Lime Natural (bio)

6.00

Yuzusaft, Limettensaft, Roh-Rohrzucker



Die Yuzu ist eine aus Japan stammende Zitrusfrucht. Ein Zögling der wilden Zitrone und der Satsuma-Mandarine. Sie hat eine frische Säure gepaart mit einer feinen Fruchtsüsse. Mit wenig Zucker.

Dieses Getränk wird in Zürich produziert und schmeckt nach Sonnenstrahlen, die durch die Frühlingsbäume eines südjapanischen Tempels scheinen, an dessen Türe eine Katze schnurrt.

Bier

Sprint – Turbinenbräu	offen	3 dl	5.20
Engeli	offen	1 dl	2.50
Herrgöttli	offen	2 dl	3.90
Grosses	offen	5 dl	7.80
Amber – Amboss	offen	3 dl	5.70
Engeli	offen	1 dl	2.50
Herrgöttli	offen	2 dl	4.30
Grosses	offen	5 dl	8.80
Quöllfrisch, naturtrüb	FL	5 dl	8.50
Weisser Hase, Weissbier	FL	5 dl	8.50

Apfelwein

Saft vom Fass, Möhl, 4% vol	FL	5 dl	7.50
Saft vom Fass, Möhl, ohne Alkohol	FL	5 dl	7.50

Craft-Bier

IPA, St. Laurentius, 6%	FL	3 dl	8.50
Wechselnde Craftbiere			

Alkoholfrei

Euelbräu, Frei < 0,5% vol	FL	3 dl	5.80
Dieses in Winterthur gebraute, alkoholfreie Bier zeichnet sich durch vollen Geschmack und kalt gehopfte Frische aus. Mit Hopfen-, Cascade- und Lemon- Drop-Aroma verfeinert.			

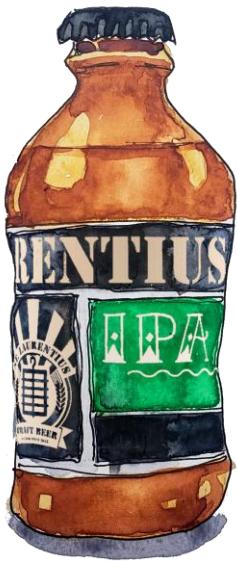
Appenzeller, IPA < 0,5% vol	FL	3 dl	5.80
Das «India Pale Ale» erreicht mit seinen erlesenen Bio Aroma-Hopfensorten eine tiefe, runde Bittere. Das aromatische Bier wird durch die spezielle Kalthopfung blumig und frisch.			

Spezialbiere:

Frag die Barkeeper*innen nach dem aktuellen Craft-Beer.

Wir führen jeweils ein lokales Craft-Beer, das saisonal passen soll und wir alle paar Wochen anpassen.

IPA, St. Laurentius 6% vol FL 3 dl 8.50
Indian Pale Ale aus Bülach (ZH)



Im Zürcher Unterland wird nicht nur Wein, sondern auch ein exzellentes Bier gebraut. Die jungen Braumeister:innen kreieren frische, hopfige und fruchtige Craftbiere. Dieses IPA aus Bülach ist nicht nur angenehm bitter, es besticht auch durch seine Trinkfreudigkeit. Ein IPA mit Durstlöscher-Eigenschaft.

Wohl bekomms!

Weisswein

WB, Weissburgunder, Dr. Bürklin-Wolf 2022 1 dl 6.90
Trauben: Weissburgunder Flasche 48.50
Herkunft: Deutschland, Wachenheim
Degustationsnotiz: säureärmer, aber körper- und extraktreicher Weißwein
12 % vol, biodynamischer Anbau, vegan

G22, Txakolina, Bodega Gorka Izagirre 2022 1 dl 7.50
Trauben: Hondarribi Zerratia Flasche 52.20
Herkunft: Baskenland, Spanien
Degustationsnotiz: Duft nach Steinobst und Grapefruit, floral und kräuterig, frisch und herb zugleich.
13.5 % vol

Riesling-Sylvaner, Adrians Weingut 2023 1 dl 7.70
Trauben: Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner) Flasche 53.90
Herkunft, Kanton Aargau
Degustationsnotiz: Zitrusaromen, florale Noten, elegant, dezent erfrischend.
12 % vol, vegan, demeter

Rosé

Domain des Féraud 2023 1 dl 6.90
Trauben: Cuvée Prestige, Hauptanteil: Cabernet Sauvignon Flasche 48.50
Herkunft: Côtes de Provence AOC
Degustationsnotiz: fruchtig, knackig, würzig, trocken
12 % vol, bio, vegan

Rotwein

Ancestral rot, Weingut Karsten Peter 2021 1 dl 7.90
Trauben: 95% Spätburgunder, 5% Sankt Laurent Flasche 55.30
Herkunft: Deutschland, Pfalz
Degustationsnotiz: beerig, filigrane Säure, und eine feinwürzige Mineralität
12.5 % vol

Maçanita Tinto Reserva 2021 1 dl 7.80
Trauben: 64% Sousão, 36% Touriga Nacional Flasche 55.50
Herkunft: Portugal, Douro
Degustationsnotiz: beerig und würzig, weich und rund
13.5 % vol

Degani, Valpolicella Ripasso 2022 1 dl 8.20
Trauben: Corvina, Molinara, Rondinella Flasche 57.40
Herkunft: Italien, Veneto
Degustationsnotiz: Struktur und Elegant, Saftig und anhaltend mit schönen, feinkörnigen Tanninen. Nobel, trocken und lang im Abgang.
14 % vol

Pago de Cirsus, La Torre 2019 1 dl 8.30
Trauben: 50% Tempranillo, 50% Syrah Flasche 58.10
Herkunft: Spanien, Navarra
Degustationsnotiz: kraftvoll, elegant, rote Beeren, würze und Barriquearomen
15 % vol

Wein im Fokus: Spontaner Spätburgunder aus der Pfalz

Das Weingut Karsten Peter produziert spontanvergorene Rebsortenweine, die bereits ihre Pfälzer Herkunft widerspiegeln – puristisch, elegant und finessenreich. Der ANCESTRAL Rot ist ein Rotweincuvée aus Spätburgunder und St. Laurent. Filigrane Säure, elegante Frucht und eine feinwürzige Mineralität. Feine Säure, elegante Frucht, aber dennoch eine großartige Mineralität, die trotz der Fruchtnoten herauskommt. Frische und Eleganz stehen hier im Vordergrund. Ein schöner Allrounder.:

Ancestral rot, Weingut Karsten Peter

Trauben: 95% Spätburgunder, 5% Sankt Laurent

Herkunft: Deutschland, Pfalz

Degustationsnotiz: beerig, filigrane Säure, und eine feinwürzige Mineralität
12.5 % vol

2021 1 dl 7.90

Flasche 55.30





Getränke für die kalten Tage

Seelenwärmer		6.50
Heisser Holunderbeerensirup mit Ingwer und Zitronensaft		
Warmer Süßmost	mit Zimt und Orangensaft	6.50
	mit frischem Ingwer	6.50
Heissi Zitrone mit Honig		5.50
Heissi Schoggi		6.50
mit Hafermilch +30 Rappen		
Montenegro Amaro Sour		15.50
Negroni		
Barrel Aged (im Eichenfass gereift)		18
Classic		15.50
Spagliato		15.50

Sirup Karte

Wir beziehen unseren Sirup
Vom Zürcher BIO-Sirupier
«Haltbarmacherei» und
aus dem Familienbetrieb
„LE SIRUPIER DE BERNE“.

		Mineral mit Kohlensäure
3 dl	4	5
5 dl	5.50	6.50

Sirup Zusatz in andere Getränke +50 Rappen

Tipp: Jeder Sirup ist auch mit
heissem Wasser bestellbar

Holunderbeeren

(Empfehlung: mit heissem Wasser oder
Mineral)

Holunderblüten

Ingwer-Kurkuma -Limetten

(Empfehlung: mit heissem Wasser oder
Mineral)

Quitten

Himbeere



Classic Cocktails & Drinks (with a twist)

Hazelnut Espresso Martini	15.50
Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Frangelico (Haselnusslikör)	
Barrel Aged Negroni	18.00
Gin, Vermuth Rosso, Campari, im Eichenfass gereift	
Negroni (classic)	15.50
Gin, Vermuth Rosso, Campari	
Montenegro Sour	15.50
Montenegro amaro, Zitronensaft, Orangensaft	
Giselle Spritz	11.50
Prosecco, Giselle (Quittenlikör), Soda	

sphères specials

Matcha Martini	15.50
Wodka, Matcha, Limettensaft, Süssmost, Zuckersirup, Minze	
Rote Zora	15.50
Whiskey, Holunderbeerensirup, Zitronensaft, Ingwer	
Super-Saiyajin	15.50
Gin, Ingwer-Kurkumasirup, Limettensaft, Ingwer	
Immer ist alles schön	15.50
Weisser Rum, Cranberryensaft, Limettensaft, Zucker	



Mocktails (ohne Alkohol)

Helga (wie Hugo, einfach besser) 11.50
Riesling Sekt Alkoholfrei, Holunderblütsirup, Mineral

Spritztour 11.50
Riesling Sekt Alkoholfrei, Giselle Aperitiv 0.0% Alkoholfrei, Mineral

Klara und die Sonne 11.50
Maracujasirup, Limettensaft, Orangensaft, Ingwer

Apéro & Fingerfood

(Unter der Woche nur nachmittags und abends erhältlich. Sa/So ganztags)

Oliven 4.70

Dörrtomaten 4.70

Sprinz-Möckli mit Aceto Balsamico 8.50

Hummus 9.50

Rindssalametti 9.50

von der Metzgerei Zanetti, Poschiavo (GR)

Tortilla Chips mit Dip 9.00

sphères Plättli (Hummus, Sprinz, Dörrtomaten, Oliven) 17.50



Prosecco

Valdobbiadene Superiore Brut DOCG
Angelo

1 dl / 9.50
Flasche / 66.50

Weisswein Aperitiv

Gespritzter Weisswein 8.00
Bicicletta (Campari, Weisswein, Zitrone) 9.50

Spritz

Aperol Spritz 11.50
WOZ-Spritz (Vermouth rosso, Prosecco) 11.50
Hugo (Holunderblütsirup, Prosecco, Mineralwasser, Pfefferminze) 11.50
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Zitrone) 11.50
Ingwerer Spritz (Ingwerer, Prosecco, Zitrone, Pefferminze) 11.50

Liköre

Limoncello 25%vol	4cl	7.50
Vermouth bianco / rosso 17%vol	4cl	7.50
Montenegro (Kräuterlikör) 23%vol	4cl	7.50
Cynar (Artischockenlikör) 16,5%vol	4cl	7.50
Campari 25%vol	4cl	7.50
Frangelico (Haselnusslikör) 20%vol	4cl	7.50
Ingwerlikör 24%vol	4cl	8.50
Campari Soda		9.50
Campari Orange		11.50

Geistiges

Vodka, Partisan 40%vol	4cl	9.50
Gin, White Socks 40%vol		9.50
Rum, Pampero Blanco 37%vol		9.50
Tequila 40%vol		
 	2cl / 4cl	
Grappa 42%vol		5.50 / 9.50
Pastis 45%vol/ Absinthe 53%vol (serviert mit Wasser & Eis)		7 / 14

Gin

Le Tribute Gin 43%vol 2cl/4cl 6/12
Le Tribute wird im spanischen Vilanova hergestellt, aromatisiert mit sieben Botanicals. **Duft:** Wacholder und verschiedenste Zitrusaromen, starkes Mandarinenaroma. **Geschmack:** Zitrusaromen, Kardamom, fruchtig im Abgang.

Whiskey

Lagavulin 16 Years Single Malt Whiskey 43%vol 2cl/4cl 9/18
Die Brennerei Lagavulin, gelegen an der Südküste Islays (Schottland), destilliert seit dem 18.Jahrhundert verschiedene Spirituosen. Der «Lagavulin 16 Years» wird nach der Destillation 16 Jahre in Bourbon- und Sherryfässern gelagert, wodurch seine typischen Rauch- und Torfnoten entstehen.
Duft: rauchig, mit Sherry und Vanille. **Geschmack:** fruchtig, süß und malzig, im Abgang Torfrauch, Vanille und Datteln

Erfrischende Säfte

von SLUUP (pascalisiert: mittels Hochdruck haltbar gemacht)

Opaline, saisonal	FL	2.5 dl	6.00
Gripen von MONO Säfte kaltgepresster Ingwer, Honig, Zitrone		0.6 dl	6.50

Gebäck

(Solange Vorrat)

Croissant	2.80
Pain au chocolat	3.40

Diverses Teegebäck

Brownie	5.50
Kuchenstück (Schoggi, Rüebli, Saisonal)	6.50

Warmes Essen

Unsere Speisekarte ändert sich fortlaufend. Gehacktes mit Hörnli, unser Fixstern, servieren wir ab 11:30 durchgehend. Alles andere nur solange Vorrat. Wir bieten Ihnen täglich wechselnde vegetarische und vegane Menüs, warme Suppen, Salate und Sandwiches. Ab 15 Uhr sind Apéro- & Fingerfood erhältlich (Salametti, Käsemöckli, Hummus, Tortilla-Chips, Oliven ..).

Wieso verkaufen wir Leitungswasser für 3 Franken?

Wir unterstützen den Verein ZH₂O drink&donate mit 1.00 Franken pro 5 Deziliter. Dieser geht an ausgewählte Hilfsprojekte. Zu denjenigen, die gar kein oder nur verschmutztes Wasser beziehen können.

Mit einem Beitrag von 3.00 Franken können sie in über 2000 Büchern stöbern oder stundenlang am Laptop arbeiten, unser WLAN brauchen, die Toiletten aufsuchen, einen unseren vielen Stromanschlüsse gebrauchen, einfach nur Sein, gute Musik hören, ein Gespräch mit einem Mitarbeiter führen, der Limmat nachschauen und sinnieren.

Wir geben Ihnen ein sauberes Glas mit Karaffe, auf Wunsch mit Eis und Zitronenschnitz.

Wir achten darauf, dass Sie einen sauberen Betrieb vorfinden, in dem sie sich wohlfühlen.

Von diesen 2 Franken bleiben uns 4 Rappen Gewinn.
Und sämtlicher Gewinn wird wieder in den Betrieb investiert!

Gerne können Sie als Alternative das 3 dl Goba Mineralwasser still für 4.00 CHF konsumieren. Damit unterstützen Sie zwar uns aber keinen guten Zweck.

2023 wurden, dank Ihrer Hilfe 2205.-

2022 waren es, 2159.-,

2021 waren es, 1219.-,

2020 waren es, 1963.-,

2019 waren es, 2811.-,

2018 waren es, 2183.-,

2017 waren es, 1962.-,

2016 waren es, 1860.-,

Total der Jahre = 16`362.-

an ZH2O Drink & Donate überwiesen.

sphères als Verlag, sphèressays

Verlag

Die Reihe *sphèressays* wurde Ende 2013 von Bruno Deckert und Peter Schneider gegründet. In den *sphèressays* erschienen Texte, welche dabei helfen können, Veränderungen in unserer Zeit besser zu verstehen. Wir wollen keine Wegweiser produzieren, sondern Landkarten.

Der Verlag ist nicht mehr aktiv, die bisher erschienenen Werke sind teilweise im sphères erhältlich.

Autismus. Zu einer klinischen und kulturellen Diagnose

Netzwerk Entresol (Hrsg.). Essays von Gil Eyal/Brendan Hart und Ian Hacking
2016, CHF 15

Durch den Wind. Savant und Autist: Ein einzigartiges Zeugnis

von Josef Schovanec
2015, CHF 22.80

Verführung, Aufklärung und Souveränität

von Olaf Knellessen und Peter Schneider (Hrsg.)
2013, CHF 25

Globalisierung. Wissenpolitik. Bildung

von Susan L. Robertson, Edgar Forster und Doris Goedl
2013, CHF 15

Die Psychoanalyse und ihre Bildung

von Brigitte Boothe und Peter Schneider,
2013, CHF 41.50

Das Gehirn und seine Psyche. Versuche über den neuroscientific turn

von Peter Schneider
2012, CHF 25.90

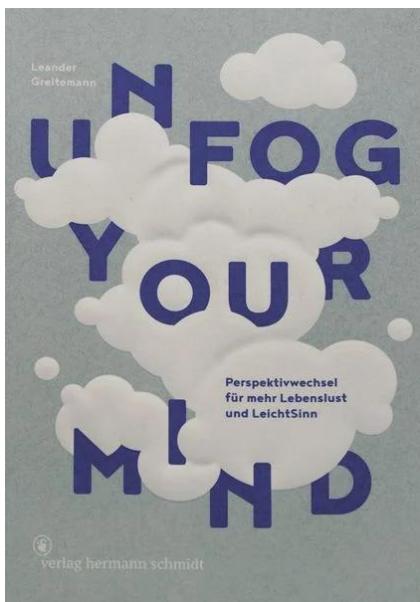
Menschenarten. The Looping Effects of Human Kinds

von Ian Hacking,
2012, CHF 15.00

sphèressays ...weil alles mit vielem zusammenhängt

Buch Tipp:

Leander Greitemann Unfog Your Mind



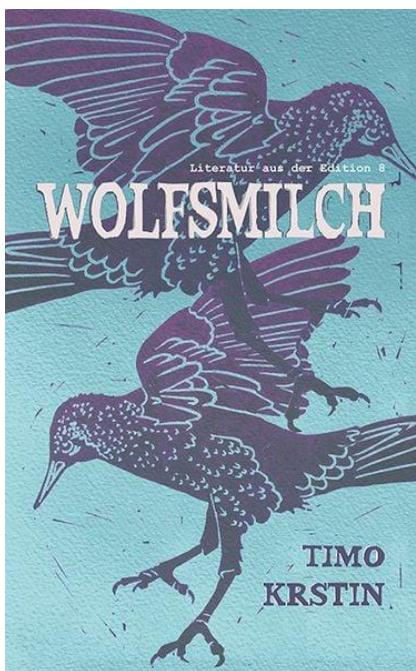
Perspektivwechsel für mehr Lebenslust und LeichtSinn

Mindshift für mehr Lebenslust und LeichtSinn. Vom reaktiven zum kreativen Mindset mit Lifehacks und angewandter Kreativität. Denkanstöße für einen bewussteren Alltag in Eigenverantwortung und Präsenz.

Wir sehen die Welt nicht, wie sie ist, sondern wie wir sind. Die meisten Dinge, die uns den Alltag vernebeln, verriesen oder vermasseln, existieren nur in unseren Köpfen. Da aber haben sie sich gut verankert und nehmen uns die Sicht auf das, was das Leben leicht und lebenswert macht. Bis Leander Greitemann den Nebel wegpustet. Mit Denkanstößen und Geschichten. Mit Praxistipps und Humor. Mit Philosophie und Psychologie. Und ohne Ausreden!

Verlag hermann schmidt
ISBN: 978-3-87439-933-3
Preis: CHF 36.00

Timo Krstin: WOLFSMILCH – Roman

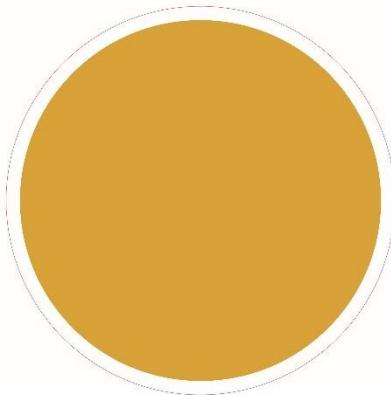


Zoran Blasić ist ein Aufsteiger. Als Spross jugoslawischer Gastarbeiter hat er den sozialen Aufstieg zum Bildungsbürger geschafft. Diskriminierung und Arbeitskämpfe spuken nur noch als dumpfe Erinnerungen durch sein Familiengedächtnis. Es bleiben ein paar Gespenster aus der Vergangenheit und ein Alkoholproblem. Um die Sucht in den Griff zu bekommen, zieht Zoran mit seiner Frau Michi für einen Sommer in das kleine Ostschweizer Dorf Schatterbach. Timo Krstin gelingt in seinem Roman ein tänzerischer Hochseilakt über verschiedene Zeit-, Raum- und Wahrnehmungsebenen. Mit diesem gekonnt eingesetzten halb surrealistischen Stilmittel zeichnet er ein stimmiges Bild der Gemeinsamkeiten, die Menschen unabhängig ihrer Herkunft unter bestimmten politischen und gesellschaftlichen Tendenzen entwickeln.

Edition 8 Verlag
ISBN 978-3-85990-534-4
Preis: CHF 28.00

sphères

Eine **Bar** für Lesefreudige,
Eine **Buchhandlung** für Trinkfreudige,
Eine **Bühne** für Konsument*innen und
Darsteller*innen,
Für Kontaktfreudige und Ruhebedürftige.



Auf drei Ebenen fliessen die Sphären **Bar**, **Buch** und **Bühne** ineinander über: An der Bar im Parterre und auf der Galerie werden Kaffee und Gipfeli, Mittagsmenüs und Apéros genossen. Auf der Rampe stehen 2000 Bücher, die die heutige Zeit repräsentieren. Die rollbaren Buchregale lassen sich im Nu in Theaterwände verwandeln – so entsteht eine Bühne für Lesungen, literarische Produktionen, Podiumsdiskussionen, Konzerte und multimediale Veranstaltungen. Wir bedienen Sie gerne an der Bar.

A **bar** for bookworms, a **bookshop** for barflies, a venue for consumers and players, for the sociable and the quiet. Three levels house the three merging spheres of **bar**, **books** and **stage**. The bars on the ground floor and gallery offer coffee and croissants, lunch menus or pre-dinner drinks and snacks. 2000 books, representing the times we live in, are displayed on the ramp. The bookcases are equipped with wheels and can form a stage in no time – where readings, literary productions, panel discussions, concerts and multi-media events take place.

Hausordnung

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im sphères.

Wir bitten Sie, keine mitgebrachten Getränke und Speisen zu konsumieren, keine Kleidungsstücke und Getränke auf Büchern zu deponieren sowie die Tischordnung einzuhalten.

Wir freuen uns, dass das sphères auch ein Ort für Lernende und Arbeitende ist. Allerdings bitten wir um Verständnis, wenn wir bei grossem Publikumsandrang keine Lern- oder Computer-Arbeitsplätze zur Verfügung stellen können. Gewisse Tische sind jeweils laptopfreie Zonen. Am Sonntag & Feiertage wollen wir keine Laptops im sphères.

Die Eltern bitten wir, die Kinderwagen im Wintergarten zu parkieren und ihre Kinder selber zu betreuen.

Die Hundehalter bitten wir, ihre Hunde an die Leine zu nehmen. Bühne und Galerie möchten wir hundefrei halten.

Wir freuen uns, wenn alle Gäste den Aufenthalt bei uns geniessen können.

Vielen Dank
Ihr sphères-Team

sphères



Illustrationen: Elias Nell

sphères

ist eine Bar und eine Buchhandlung mit einer Bühne für kulturelle Anlässe sowie einem mietbaren Event-Raum, dem RAUM68.