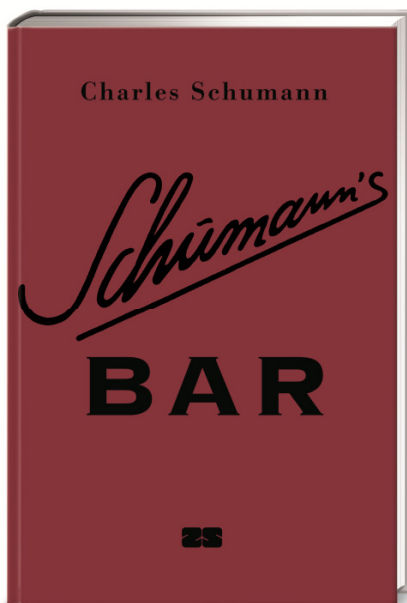


Presse-Information

Die Bibel der Barkultur: Schumann's Bar

»Die Bar ist heute lebendiger, aber auch unübersichtlicher denn je. Grund genug für eine aktualisierte Neuauflage.«
Charles Schumann

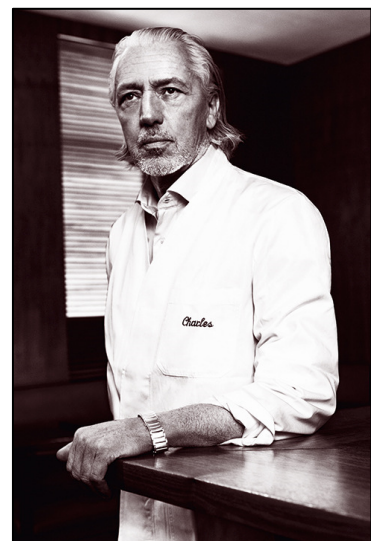


ZS Verlag
Charles Schumann
Schumann's Bar
416 Seiten | Format 12,2 x 18,2 cm
€[D] 35,00 | €[A] 36,00
ISBN 978-3-89883-502-2
Erscheinungstermin: 17. August 2015

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 neuzzeitlichen Mixen und Arbeiten hinter der Bar, zu Schumann's Barphilosophie und das Wichtigste zum Thema Barfood.

Mit stilvollen Illustrationen von Günter Mattei und Leineneinband.

In seiner Cocktailbar Les Fleurs du Mal bespricht man die Drinks persönlich mit dem Barmann, wie mit einem guten Schneider den Anzug. **Charles Schumann** hat internationale Barkultur nach Deutschland gebracht und pflegt sie täglich neu. 1982 eröffnete er in München die Schumann's American Bar – nach Stationen im Auswärtigen Amt, an der Universität von Montpellier und in der legendären Harry's New York Bar. Inzwischen hat Schumann's Bar am Hofgarten den 33. Geburtstag gefeiert. Charles Schumann möchte es einfach einfach haben: Cocktails? Am liebsten klassisch. Guter Service, beste Qualität, kein Schnickschnack.



© Uli Heckmann