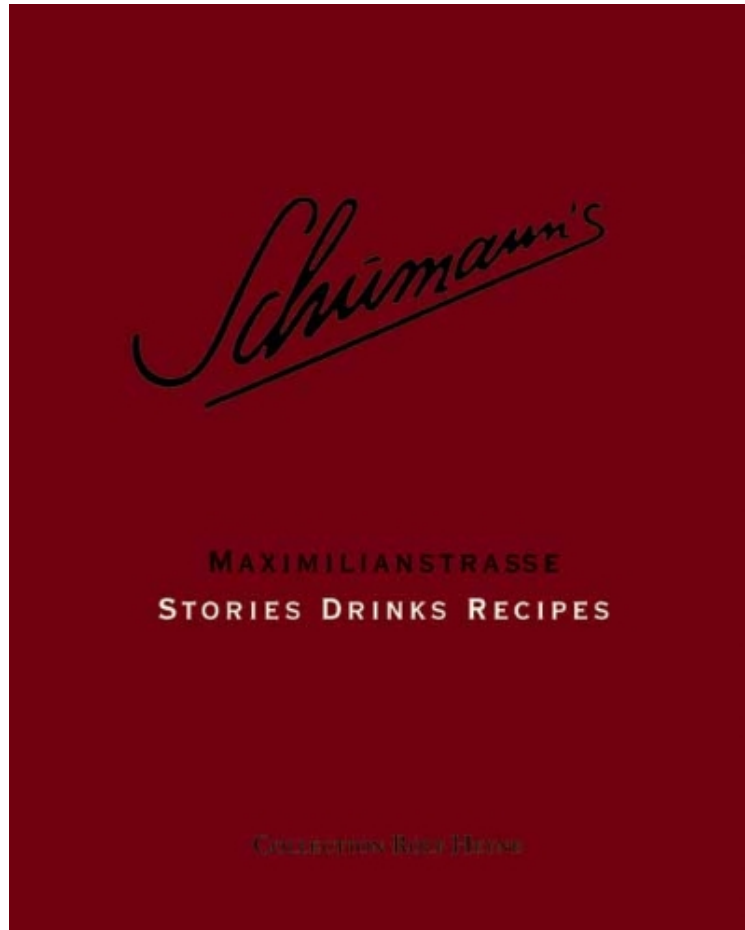


Schumann's Maximilianstrae - Stories Drinks Recipes

Von Gnter Mattei, Charles Schumann
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #492788 in BcherVerffentlicht am: 2003-09-01Format: IllustriertAnzahl der Produkte: 1Abmessungen: 9.96 x 1.06b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe250 Seiten | File size: 46.Mb

Von Gnter Mattei, Charles Schumann : Schumann's Maximilianstrae - Stories Drinks Recipes before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Schumann's Maximilianstrae - Stories Drinks Recipes:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine Fundgrube fr Freunde der klassischen BarkulturVon MangomixWer kennt es nicht, das "Schumann's" in Mnchen, vermutlich Deutschlands bekannteste Bar und mittlerweile eine Legende - 1982 von Charles Schumann in der Maximilianstrae 36 erffnet, in einer Zeit also, als die Cocktail- und Barkultur in Deutschland nahezu am Boden lag. Schnell entwickelte sich die Bar mit dem flotten Schriftzug und der klassischen, schlichten Ausstattung nicht nur zum Versammlungsort der Mnchener Schickeria, sondern auch zu einem beliebten Treffpunkt fr Literaten und Knstler. Dabei drfte die bemerkenswerte Persnlichkeit von Charles Schumann mageblich zur Beliebtheit seiner Bar beigetragen haben.2003 zog das Lokal um, in grere Rumlichkeiten am Odeonsplatz. Die ersten 20 Jahre des (alten) "Schumann's"

konnten damit endgltig zur Legende werden: dieses Buch hlt sie fest. Es ist kein Mixbuch, obwohl es durchaus auch Rezepte enthlt; es ist eine Hommage an die klassische Barkultur, die "Institution" des "Schumann's" - und nicht zuletzt an die Person Charles Schumann. Dass er dabei selbst - gemeinsam mit Gnter Mattei, seinem langjhrigen Partner bei frheren Buchprojekten - als Autor und Herausgeber fungiert, mag zunchst widersprchlich klingen, aber von Selbstbeweihrucherung ist das Buch weit entfernt: von den ber 250 Seiten hat er nur wenig selbst geschrieben: das Vorwort, knapp 20 Seiten Cocktailrezepte fr jene gut 60 Drinks, die er fr unabkmmlich hlt, einige Seiten ber seine Kche (unter anderem verrt er das Geheimnis seiner Bratkartoffen, von Roastbeef und Chili con Carne) und einen kurzen Text ber "Barflies". Der Rest - also der Hauptteil des Buches - sind Beitrge von Knstlern, Autoren, Mitarbeitern und Stammgsten, darunter Maxim Biller, Elke Heidenreich, Hans Herbst, Heinz van Nouhuys, Tomi Ungerer, Eckart Witzigmann und viele andere. Mit Anekdoten und kleinen Geschichten rund um das Thema Bar, Trinken und das Schumann's, gelingt es den Autoren, die faszinierende und einzigartige, aber fr den uneingeweihten "Erstbesucher" wohl auch ein wenig befremdliche Aura dieser Bar einzufangen (siehe: "Das System Schumann's" von Andreas Bernard auf Seite 20). Es ist eben keine Bar wie jede andere - man lese nur die Zitate von Stefan von Moers auf Seite 84. "Ja, so ist es dort ja noch heute", dachte ich mir beim Lesen. Auf weiteren 70 Seiten sind Presseberichte aus den ersten 20 Jahren des Schumann's abgedruckt. Besonders hat mir dabei das Interview von Moritz von Uslar aus der Sddeutschen gefallen. Last but not least wird auch das Team des Schumann's von 2003 vorgestellt. Die Ausstattung ist schn und edel: dunkelrot kaschiertes Hardcover mit Prgung, schwarzer Buchschnitt, Lesebndchen, schwarz-wei Fotografien, klassische Typographie mit weinroten Akzenten auf schwerem Papier - so kennt man es bereits von American Bar. The Artistry of Mixing Drinks und anderen Schumann-Bchern, die in der Collection Rolf Heyne erschienen sind. Das lsst den hohen Preis in etwas milderem Licht erscheinen. Mir hat das Buch sehr gefallen, obwohl oder gerade weil ich das "alte" Schumann's in der Maximilianstrae leider nicht mehr kennenlernen durfte - in diesem Buch wird es wieder lebendig. Mein erster Besuch im Schumann's war erst nach dem Umzug - aber irgendwie ist es dort immer noch so, wie es auch schon frher gewesen sein muss: Faszinierend. Wer gute Bars liebt, wird auch dieses Buch mgen! 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schumann's Bcher machen den Unterschied Von Joe Berlin Seit 10 Jahren bin ich begeisterter Hobby Mixer und ich habe schon so manch einem Cocktail - bei einem der vielen Baraufenthalte - getrunken, bei dem ich mir sicher war, so nicht! Ein guter Freund hat mich infiziert und nach American Bar von Schumann, ist dieses Werk eine Ergnzung meiner Sammlung zum Thema. Ich habe es auerdem auch schon als Geschenk fr angehende Freunde guter Mixgetrnke genutzt und wir haben dann gemeinsam Cocktails und Rezepte probiert. Einfach gut gelungen fr echte Fans. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schnes Buch Von Helga Seidenthal Vielen Dank fr das schne Buch! Fr mich ist damit schon alles gesagt! Ich bin keine Vielschreiberin - liebe Gre!

Kurzbeschreibung In den letzten 20 Jahren wurde das Schumann's zu Deutschlands bekanntestem Tresen (Sddeutsche Zeitung), und vom amerikanischen Nachrichtenmagazin Newsweek mit dem Adelsprdikate A Thinking Man's Bar versehen. Und Charles Schumann - Gastgeber, Dompteur und Therapeut in Personalunion - wurde zu einer internationalen Berhmtheit, nicht nur als Barmann, sondern auch als Gesicht fr Baldessarini und als internationaler Bestsellerautor der Bibeln der Barmixer. Nach zwanzig Jahren schliet nun das Schumann's an der Maximilianstrae und erffnet neu am Odeonsplatz in Mnchen - Anlass genug fr einen literarisch-knstlerischen Blumenstrau, fr neue Drinks oder auch fr die legendren, bisher unverffentlichten Kochrezepte - Zeit fr das neue groe Buch von und mit und ber Charles Schumann. ber den Autor und weitere Mitwirkende CHARLES SCHUMANN - Gastgeber, Dompteur und Therapeut in Personalunion - wurde zu einer internationalen Berhmtheit, nicht nur als Barmann, sondern auch als Gesicht fr Baldessarini und als internationaler Bestsellerautor der "Bibeln der Barmixer".