



# Bitte ohne Schirmchen

Charles Schumann ist der bekannteste Barkeeper Deutschlands. Beim Interview mit „MeinPaket“ erfindet er den Drink des Sommers.

Müder Blick, wacher Geist: Wer jahrelang bis drei Uhr in einer Bar stand, muss so gucken. Sonst glaubt ihm ja keiner.

Es gibt nur einen, den man fragen kann, was der perfekte Sommerdrink ist und wie man ihn macht: Charles Schumann. Der 70-Jährige ist eine Bar-Legende. Seit drei Jahrzehnten betreibt er das „Schumann’s“ in München – die bekannteste Bar Deutschlands. In dieser Zeit hat er viele Cocktails erfunden, unter anderem den „Swimmingpool“ und den „Flying Kangaroo“. Sein Buch „American Bar“ wird unter Barkeepern nur „The Bible“ genannt. Darin hat er mehr als 500 Rezepte für Drinks versammelt.

Sein Presseagent sagt Interview und Fotoshooting zu. Braucht Herr Schumann einen Stylisten? Nein, nein, sagt der Agent. Das macht „der Charles“ alles allein. Unser Termin: morgens um zehn. Der Donnerstag nach dem Sieg der Bayern über Real Madrid im Champions-League-Halbfinale. Die Sonne scheint durch die Tür vom Hofgarten in die holzgetäfelte Bar. In der Küche klappern Töpfe. Die Espresso-Maschine brummt. Der Tag beginnt. Nur Charles Schumann fehlt. Wo der ist, weiß sein Agent auch nicht, was er aber weiß: „Der Charles ist nicht so gut drauf heute. Vielleicht sagt er das Interview ab.“ Oh nein, warum? Ist Schumann etwa Fan von Real? Oder ist er einfach eine Diva? Aber: Kann so einer überhaupt eine Diva sein? Einer der

*„Ich bin spontan. Aber an der Bar muss man sich schon ein bisschen an die Rezepturen halten.“*

boxt und surft, einer, der seinen Gästen mitten in der Nacht Bratkartoffeln macht? Einer, der eigentlich „Karl Georg“ heißt? Der Agent ist wieder weg. Doch bevor sich Panik breitmacht, ist Schumann plötzlich da. Er schlendert durch seine Bar: sehr groß, sehr braun gebrannt und sehr müde. „Na, ihr“, sagt er statt eines Grußes. „Was wollt ihr von mir?“ In seinem blauschwarzen Designeranzug geht er hinter seine Bar. Was man in diesem Sommer trinken sollte, das wisse er auch nicht. „Aber ich kann was machen, was ich trinken würde“, bietet er an. Dann legt er los. Sein erster Griff geht zu einer Flasche Campari. Er stellt sie auf die Bar. Auf einem Holzbrett schneidet er eine Limette. Ohne Bio-Siegel. „Ich bin doch kein Gesundheitsapostel“, empört er sich – und lächelt. Er streut Puderzucker in den silbernen Shaker. Dann dreht er sich um und sucht im prall gefüllten Spirituosenregal nach Carpano Antica Formula, einem Wermut. „Wo haben die den denn gestern wieder hingestellt?“, grummelt er. Er findet ihn, gießt einen kräftigen Schuss in den Shaker. Er misst nichts ab. „Ich bin ein spontaner Mensch“, sagt er.

FOTOS: BENNO SÄNGER (2)

● **VITA** Charles Schumann wurde 1941 als Karl Georg Schuhmann in der Oberpfalz geboren. Es folgen: Besuch des Priesterseminars, Arbeit beim Bundesgrenzschutz, Ausbildung zum Konsultssekretär. Danach jobbt er in französischen Diskotheken und Nachtclubs. Sein Barkeeper-Handwerk lernt er ab 1974 in München in „Harry’s New York Bar“. Das „Schumann’s“ eröffnet er 1982.



## .. TOKIO TORINO ..

**ZUTATEN:** Campari, Sake, Gin (Tanqueray No. Ten), Wermut (Carpano Antica Formula), Puderzucker, Limette.

**MIXEN:** Als Erstes einen halben Löffel Puderzucker in den Shaker-Becher geben. Darauf 1 cl Wermut Antica Formula geben und darüber eine halbe Limette auspressen. Dazu kommen: 1 cl Sake, 1 cl Gin und 3 cl Campari. Mit Eis alles kräftig 10 Sekunden lang schütteln, dann über ein Sieb in ein großes Becherglas mit Crushed Ice abseihen. Eine halbe Limette darüberpressen.



**4 | ELEKTRISCHER EISCRUSHER VON GASTROBACK**  
Ideal, wenn Sie das Eis für Ihren nächsten Cocktail nicht per Hand zerkleinern möchten. Der silberne Eiscrusher hat 100 W und verwandelt Eiswürfel in 15 Sek. in Crushed Ice. Einfach zu befüllen und leicht zu reinigen.

**Preis: um 33 Euro**

► **Bestellcode: MPS012**



**1 | RÜHRGLAS HAMPTON VON CARL MERTENS**

James Bond mochte seinen Martini zwar geschüttelt, aber eigentlich wird er gerührt. Gut funktioniert das in diesem Rührglas (350 ml) mit aufgedruckten Cocktailrezepten. Praktisch für Einsteiger.

**Preis: um 19 Euro**

► **Bestellcode: MPS011**



**2 | DOPPELMESSBECHER HAMPTON VON CARL MERTENS**

Darf in keiner Hausbar fehlen. Unerlässlich für Anfänger, um 2 cl und 3 cl korrekt zu dosieren. Bei der klassischen-schlichten Form ließ sich Designer Carsten Gollnick von der Tradition der American Bar inspirieren.

**Preis: um 14 Euro**

► **Bestellcode: MPS010**



**3 | 6 COCKTAILLÖFFEL HAMPTON VON CARL MERTENS**

Perfekt für Cocktails, die gerührt werden. Tipp: Wenn Sie die langen Edelstahl-Löffel (20 cm) umdrehen, rühren Sie Ihren Drink stilvoll – nämlich mit dem Stiel.

**Preis: um 43 Euro**

► **Bestellcode: MPS008**



**6 | BARSIEB VON WÜSTHOF**

Ob aus dem Shaker oder aus dem Rührglas – bevor man einen Drink serviert, wird er durch das Barsieb abgeseiht. Dank Spiralfeder passt sich das Sieb jeder Glasgröße an. Das Eis vom Shaken bleibt draußen.

**Preis: um 35 Euro**

► **Bestellcode: MPS009**

FOTO: BENNO SÄNGER (1)



**5 | COCKTAILSHAKER HAMPTON VON CARL MERTENS**

Früher bevorzugte Schumann den Boston-Shaker (oben Glas, unten Metall). Neuerdings mixt er aber auch gern mit einem klassischen Silber-Shaker wie dem Hampton.

**Preis: um 45 Euro**

► **Bestellcode: MPS007**

**...SCHUMANN'S PROFITIPPS...**

**ZUTATEN:** beste Qualität wählen!

**REIHENFOLGE:** beim Mixen nicht mit dem Alkohol anfangen

**GLÄSER:** immer vorkühlen, nicht zu voll gießen

**DEKORATION:** Schirmchen und Fähnchen haben auf Drinks nichts zu suchen

**MIXEN:** im Shaker nicht mehr als zwei Cocktails gleichzeitig machen

**SCHÜTTELN:** meist 10 Sekunden; bei festeren Bestandteilen (z.B. Sirup, Ei): 20 Sekunden

**BITTE NICHT:** Gin und Wodka in einem Drink mixen

**BITTE NIEMALS:** gefüllte Oliven in einen Martini geben



Schumann ist nicht nur der bekannteste Barkeeper Deutschlands, sondern auch ein gefragtes Model. Er hat schon für Baldessarini, Boss und Campari Werbung gemacht.

„So koche ich, und so mixe ich. Aber an der Bar geht das natürlich nicht. Denn heutzutage wissen die Leute schon, wie ein Cocktail schmeckt, wenn sie ihn bestellen. Da muss man sich schon ein bisschen an die Rezepturen halten.“ Früher war das anders: „Ich habe immer versucht, die Rezepte ein bisschen zu verändern.“ Jetzt spritzt er eiskalten Sake in den Metallbecher. Reiswein? Welches Rezept ist das? „Das erfinde ich gerade“, sagt Schumann. Er war erst vor Kurzem in Japan. Dort arbeitet er für eine Whiskeyfirma. „Deshalb habe ich mich jetzt spontan für Sake entschieden.“ Dann greift er zur Gin-Flasche. Zum Schluss gießt er einen großzügigen Schluck Campari drüber. „Eigentlich trinke ich den gern pur, aber ich finde es interessant, wenn man ihn mit ein paar Spirituosen verbindet, die gut passen.“ Bevor er den Mix mit beiden Händen schüttelt, füllt er Crushed Ice in ein Glas. Er gießt den Drink über ein Sieb ab. Limette drüber. Fertig ist die Weltneuheit. Er probiert. „Mmmh, wunderbar“, sagt er. Dann verkündet er: „Dieser Drink heißt ‚Tokio Torino!‘“ Er füllt die Hälfte in ein zweites Glas und schiebt es auf einem Untersetzer rüber. „Probier mal!“, sagt er und guckt erwartungsvoll. Um diese Uhrzeit gibt es nur eine Reaktion bei einer Gin-Sake-Wermut-Campari-Verkostung: hinsetzen. Schumann diktiert das Rezept, nimmt noch einen Schluck und wandelt das Rezept spontan ab. „Sonst ist er wirklich zu stark.“ Dann bittet er um Papier und Stift: „Das muss ich mir jetzt mal aufschreiben“, sagt er. „Das finde ich nämlich ganz interessant.“ Zufrieden steckt er den Zettel in seine Sakkotasche und geht. Einen Espresso trinken. ANNE LEHWALD



**7 | CHARLES SCHUMANN – HOMMAGE AN EINEN CHEF VON SCHIRMER/MOSEL**

Zu seinem 70. Geburtstag bekam Schumann vergangenes Jahr dieses „literarische Gästebuch“. Namhafte Autoren erzählen sehr persönliche Geschichten. Plus: Fotos aus drei Jahrzehnten.

**Preis: 36 Euro**

► **Bestellcode: MPS006**



**8 | SCHUMANN'S BAR VON COLLECTION ROLF HEYNE**

Von Cocktailfans nur „The Bible“ genannt – und fast genauso oft verkauft. Nach 20 Jahren hat Schumann seinen Klassiker überarbeitet und neu aufgelegt: Grundlagen, Rezepte, Tipps, Fachsprache und Warenkunde.

**Preis: 35 Euro**

► **Bestellcode: MPS005**