

**PRESSEMITTEILUNG**

26.10.2015

## **DAS BESTE IN MÜNCHEN – DER BARGUIDE 50 MAL EDLER. HOCHPROZENTIGER. VORZÜGLICHER.**

**Im Gespräch mit den Autoren Alexander Wulkow und Amadeus Danesitz**

### ***Was ist das Besondere an diesem Barguide?***

**Alexander Wulkow:** „Das Besondere ist, dass das Buch einerseits ein guter Begleiter im Münchner Nachtleben ist, zum anderen aber auch tolle Anregungen für den heimischen Shaker bietet.“

**Amadeus Danesitz:** „Es ist eben einfach nicht nur ein Barguide, sondern zugleich auch ein Rezeptbuch mit 50 Cocktail-Kreationen „Made in München“. Uns war es wichtig, dass unser Barführer Durst machen soll auf diese unglaubliche kreative Vielfalt der Münchner Barszene. Er liefert die Basis, um sich persönlich auf Entdeckungstour durch München zu begeben.“

### ***Die Recherche war sicher sehr feucht-fröhlich, oder?***

**Alexander Wulkow:** „Oh ja, wobei wir am Anfang des Abends immer nur Probierschlücke genommen haben und eigentlich erst in der letzten Bar des Abends den feucht-fröhlichen Ausklang gefeiert haben.“

**Amadeus Danesitz:** „Ehrlich gesagt, die Cocktail-Kreationen waren so einmalig, dass ich manches Mal gerne noch einen Zweiten probiert hätte. Aber bei teilweise vier Bars an einem Abend, war Disziplin ganz wichtig.“

### ***Warum gerade diese 50 Bars? München hat doch einige mehr zu bieten.***

**Alexander Wulkow:** „Das ist schon richtig. Unser Guide spiegelt zum einen die sich stetig weiterentwickelnde Barkultur Münchens wieder und zum anderen soll er den Leser dazu animieren neue Cocktails und Bars zu entdecken. Deswegen sind die typischen Partybars mit lieblos und schnell zusammen geschütteten Jumbo-Cocktails außen vor geblieben.“

**Amadeus Danesitz:** „Schaut man sich die Entwicklung der Münchner Barkultur der letzten 40 Jahren an, dann hat sich hier einiges getan. Vor allen Dingen in den letzten fünf Jahren haben sich Kreativität und Vielfalt gewaltig gesteigert, was die Cocktails und Spirituosen angeht. Gleichzeitig ist eine neue Generation an Barkeepern herangewachsen, die es wie die großen Sterneköche lieben mit regionalen Produkten zu experimentieren, um ihren Gästen immer neue Geschmackserlebnisse zu bieten. Und dafür stehen diese, von uns ausgewählten Münchner Bars.“

### ***Gab es Bars, die Euch noch überraschen konnten?***

**Alexander Wulkow:** „Ja, durchaus. Einige wenige Bars habe ich im Zuge unserer Recherche ja auch das erste Mal besucht, da gab's dann natürlich viel neuen Input. Überrascht hat mich aber zum Beispiel die Loretta Bar, die ich zuvor schon mehrfach aufgesucht hatte. Ich hatte nicht auf dem Schirm, dass die Jungs dort eine so imposante Sammlung an italienischen Amari im Regal stehen haben. Und eine Eiskugel-Pressen hatte ich davor auch noch nicht im Einsatz gesehen.“

**Amadeus Danesitz:** „Da kann ich nur beipflichten. Auch ich habe viel Neues für mich entdeckt. Toll fand ich ebenso die Gespräche mit den Barkeepern, die teilweise wie Zeitreise durch die Barkultur Münchens waren. Jede Bar hat ihre ganz eigene und besondere Geschichte zu erzählen, wie zum Beispiel das Mr. Mumbles. Hier gibt es stets das passende Glas zum Cocktail. Und das bei über 300 Kreationen. Einfach unglaublich.“

### ***Was waren denn Eure persönlichen Bar-Favoriten?***

**Alexander Wulkow:** „Atmosphärisch habe ich mich in der Theresa Bar, in der Fantom Bar und im Hutong Club so richtig zu Hause gefühlt. Das sind inzwischen echte Stammlocations für mich geworden.“

**Amadeus Danesitz:** „Das hängt ein bisschen mit meinen persönlichen Stimmungen zusammen. Als New York-Fan schätze ich Dachterrassen-Bars wie Flushing Meadows, Blue Spa oder Emiko Rooftop Bar besonders. Ansonsten liebe ich kleine, unkonventionelle Bars mit viel Atmosphäre und Liebe zum Detail wie dem Mr. Mumbles, Zum Wolf, dem Patolli oder dem Café Kosmos.“

### ***Und wie sieht es mit Euren Lieblingscocktails aus?***

**Alexander Wulkow:** „Um mal zwei Drinks herauszuheben: Mich haben sowohl der Hackenviertel im Jaded Monkey als auch der Tom Kha Maak im Auroom absolut vom Barhocker gerissen.“

**Amadeus Danesitz:** „Da gibt es wirklich einige, die mich mit überrascht haben. Aber als Fan der American Cocktailkultur zählt der Sour Apple zu meinen absoluten Favoriten.“

### ***In den nächsten zwei Monaten bietet Ihr sogar persönlich geführte Barguide Walking Touren an. Was erwartet die Leute da?***

**Alexander Wulkow:** „In erster Linie ganz viel Spaß und jede Menge neue, sympathische Cocktailfreunde. Aber natürlich auch fantastische Drink-Kreationen und darüber hinaus Hintergrund-Informationen und Insiderwissen von uns und von den Barkeepern.“

**Amadeus Danesitz:** „Dem kann ich nur beipflichten.“