



Das Glas der Profis.  
Geniessen in Perfektion.

## Pressemitteilung



### **SCHOTT ZWIESEL und Charles Schumann lancieren gemeinsame Glaskollektion**

**Februar 2010 – Auf der Messe Ambiente, die vom 12. bis 16. Februar 2010 in Frankfurt stattfindet, präsentieren der Weltmarktführer für Kristallglas in der Spitzengastronomie SCHOTT ZWIESEL und Barlegende Charles Schumann eine gemeinsame Glaskollektion. Die 17-teilige Barlinie BASIC BAR SELECTION by Charles Schumann umfasst sowohl klassische Becher-, Cocktail- und Champagnergläser als auch neuartige Größen und Accessoires. Das Design der Gläser folgt dem Anspruch, den spezifischen Charakter des jeweiligen Drinks optimal zu unterstreichen. Die BASIC BAR SELECTION ist ab Mai 2010 im Handel erhältlich.**

Charles Schumann, Besitzer der legendären Schumann's Bar in München, über die Zusammenarbeit mit SCHOTT ZWIESEL: „Ich wollte etwas Neues machen. Barkultur ist heute lebendiger und stärker international geprägt als früher. Daher ist es wichtig, neben den bewährten klassischen Gläsern auch neue Interpretationen zu wagen. Mit SCHOTT ZWIESEL habe ich einen Partner gefunden, der meine Ideen versteht und perfekt umsetzt.“ Gleiche Ziele und gemeinsame Werte verbinden – das findet auch Astrid Steiner, Director Marketing der ZWIESEL KRISTALLGLAS AG: „Charles Schumann überzeugt durch seine Erfahrung – vor allem aber durch seinen Mut, sich selbst treu zu bleiben. Sein Blick ist stets nach vorne gerichtet, er stellt Bewährtes immer wieder in Frage. Er ist ein optimistischer Unruhestifter, und das meine ich ganz im positiven Sinne. Es war eine besondere Erfahrung, mit ihm zu arbeiten und er hat uns auf einen Weg geführt, den wir auch nach dem Launch der BASIC BAR SELECTION gemeinsam weiter gehen werden.“



Das Glas der Profis.  
Geniessen in Perfektion.

Für das funktionale Handling und die optimale Inszenierung der Gläser sorgt die bewährte, international patentierte Tritan®-Technologie von SCHOTT ZWIESEL. Sie gewährleistet, dass jedes Glas in hohem Maße bruch- und spülmaschinenfest ist und auch nach Jahren wie am ersten Tag glänzt.

### Charles Schumann

Charles Schumann, geboren 1941 in der Oberpfalz, heißt eigentlich Karl Georg Schumann. Nach dem Besuch eines Jesuiten-Internats absolvierte er die Hotelfachschule in der Schweiz und arbeitete danach in Italien sowie Frankreich, wo er erstmals „Charles“ genannt wurde. Zurück in Deutschland studierte er Politik und Publizistik in München. Nebenbei verdiente er sein Geld in verschiedenen Bars als DER Mann für die Cocktails. 1982 eröffnete er in der Maximilianstraße 36 die „Schumann’s American Bar“ – ein Ort der Begegnung, der ihn berühmt werden ließ. Nebenher kreierte er mittlerweile weltbekannte Cocktails – zum Beispiel den Swimmingpool, der 2008 seinen 30. Geburtstag feierte –, veröffentlichte legendäre Barbücher, wie den 1984 Bestseller „American Bar“ sowie Kurzgeschichten und Episoden über Bar-Umfeld. Seit nun mehr sechs Jahren betreibt Barlegende Charles Schumann die „Schumann’s Bar“ am Hofgarten sowie die „Schumann’s Tagesbar“ in der Maffeistraße hinter dem Dom in München.

### Pressekontakt:

WERBEWELT Relations  
Katrin Becht und Christiane Hahn  
Balanstraße 73, Eingang 8  
81541 München  
Tel: 089/35 88 176-12 und -11  
E-Mail: [katrin.becht@werbewelt.de](mailto:katrin.becht@werbewelt.de), [christiane.hahn@werbewelt.de](mailto:christiane.hahn@werbewelt.de)

### **Kurzprofil ZWIESEL KRISTALLGLAS / SCHOTT ZWIESEL**

ZWIESEL KRISTALLGLAS vereint seit über 130 Jahren handwerkliche Perfektion und modernste Technologien in der Glasherstellung. Mit erstklassigen Produkten erfüllt das Unternehmen die hohen Anforderungen professioneller Anwender und privater Haushalte. Drei starke Marken – SCHOTT ZWIESEL, ZWIESEL 1872 und JENAER GLAS – decken das gesamte Spektrum der Wein- und Genusskultur ab und liefern edle Accessoires für den Interior-Bereich. **Mit der international patentierten Tritan®-Technologie ist SCHOTT ZWIESEL Weltmarktführer für Kristallglas in der Spitzengastronomie und –hotellerie. Mehr als 3.000 Partner vertrauen den hochwertigen Produkten: Sterneköche wie Tim Raue (MA, Berlin), Juan Amador (AMADOR, Langen), Sven Elverfeld (AQUA, Wolfsburg), Nils Henkel (SCHLOSSHOTEL LERBACH, Bergisch Gladbach), Johann Lafer (LE VAL D’OR, Stromberg) oder Christian Jürgens (ÜBERFAHRT, Tegernsee) schätzen die edlen Gourmetglasserien und innovativen Produkte im täglichen Einsatz in ihren Restaurants.** Weitere Informationen finden Sie unter [www.schott-zwiesel.com](http://www.schott-zwiesel.com).



Das Glas der Profis.  
Geniessen in Perfektion.



## Die BASIC BAR SELECTION by Charles Schumann

### Tumblers Classic und Tumblers Softdrinks

Bedacht klassisch gehalten, sind die drei dezent konischen Bechergläser mit bewusst starkem Bodeneis – je nach Größe – für Drinks wie *Whiskey*, Tropical Drinks wie *Rum Runner* und *Swimmingpool* oder Longdrinks wie *Sours*, *Fizzes* und *Highballs* bestimmt. Die Gruppe TUMBLERS SOFTDRINKS mit filigranen Wänden und bewusst wenig Bodeneis eignen sich für frisch gepresste Säfte, alkoholfreie Longdrinks, Wasser und *Latte Macchiato*.

### Cocktails

In bewährter Form präsentiert sich die elegante COCKTAILSCHALE der BASIC BAR SELECTION für das stilvolle Servieren von Cocktail-Klassikern wie *Alexander*, *Daiquiri* oder *Gimlet*. Ihr neuartiges Pendant ist das kleinvolumige hohe COCKTAILGLAS, in dem sich zum Beispiel der *White Russian* besonders effektiv inszenieren lässt.

### Martinis

Der *Martini* ist ein Evergreen unter den Cocktails und wird traditionell im konisch geformten Glas serviert. Neben diesem „typischen“ MARTINIGLAS hält die BASIC BAR SELECTION auch eine neuartige Variante bereit: das MARTINI CONTEMPORARY GLAS. Seine mondäne Form sorgt für eine glamouröse Inszenierung der so genannten „neuen Martinis“ wie den *Cosmopolitan* oder den *Clarito Maria*. Charakteristisches Designmerkmal des MARTINI CONTEMPORARY GLASES ist seine subtile maskuline „Kantigkeit“.



Das Glas der Profis.  
Geniessen in Perfektion.



### Champagne & Wine

Die dezente „Kantigkeit“ zeichnet auch das elegante Champagner- und Weinglas der neuen Barlinie aus. Neben Champagner oder Cremant pur können im CHAMPAGNERGLAS auch Champagnercocktails wie *French 75*, *Pick Me Up* oder *Bellini* serviert werden. Das WEINGLAS ALLROUND ist – wie der Name bereits verrät – sowohl für Rot- als auch für Weißweine gedacht. Darüber hinaus ist seine moderne Form hervorragend geeignet für Cocktails wie *Aperol Sprizz*.

### Accessoires

Ergänzt wird das Angebot der verschiedenen Gläser und Becher durch passende Bar-Accessoires. Die drei WASSERFLASCHEN in den Größen 0,25L, 0,5L und 0,75L eignen sich perfekt für das Servieren von Mineralwasser oder offenen Weinen. Das Design ist auf die anderen Elemente der BASIC BAR SELECTION abgestimmt. Die zwei SHAKER – eine Variante in Edelstahl und eine in Glas/Edelstahl (BOSTON SHAKER) – runden die Kollektion formschön und funktional ab.