



Barcode Union, Pressemitteilung 17/2011 12.07.2011

Sehr geehrte Medienvertreter,
geschätzte Barkeeper,

Christian Wagners Barcode Union pflegt bereits seit zwei Jahren regelmäßige, kostenlose Tastings für die Barkeeperszene.

Diesmal ist es die Speziaispirituose Pimm's, die im Mittelpunkt der Veranstaltung steht.

In Kooperation mit Tanqueray, Pimm's und der Bar-Kommune Nürnberg laden wir herzlich zu folgendem Pressetermin ein:

- Was:** Tasting von Pimm's Cocktails im Workshop mit Oliver Mansaray (Soho House, Berlin, <http://www.sohohouseberlin.com/>) und Vorstellung der Barkommune Nürnberg
- Wo:** dieroteBar, Peter-Vischer-Straße 3
- Wann:** Donnerstag, 14.7.2011
- Um:** 16.00 Uhr Fototermin Mansaray und Barkommune Nürnberg mit Interview, anschließend das Tasting (Ende ca. 18.00)

Das Bestreben des Teams von der „Barkommune Nürnberg“ ist es die klassische Barkultur und überregionale Kontakte zu pflegen.

Zur Bar-Kommune gehören alle Keeper der wichtigsten Bars in und um Nürnberg. Die Barkommune Nürnberg ist im übrigen die älteste städtische Keepergemeinschaft Deutschlands! Im Anhang ein Archivbild, das uns von Keeperlegende Bernd Schäfer zur Verfügung gestellt wurde.

Oliver Mansaray

hat schon quer durch die Republik gearbeitet. bereits mit 18 Jahren stand er im Nürnberger Freudenpark, um dann über die Wax Lounge, das P1 in München, den Paramount Membersclub in London im Soho House Berlin eine vorläufige Heimat zu finden, hier arbeitet Mansaray seit 2010.

Eines seiner Vorbilder ist Toni Conigliaro, dessen Einfluß Oliver Mansaray so beschreibt:

„Tonis Bar in der Londoner Colebrook Row könnte kaum unscheinbarer sein, doch hier erbringt er den Beweis, dass Old School Bartending und Molecular Bartending keinen Widerspruch in sich birgt – klassische Rezepte werden mit der Herstellung eigener Essenzen und Vakuumdestillationen auf ein neues Level gebracht. In einem kleinen Labor über der Bar arbeitet er an seinen Zutaten die dann in unauffälligen Dashbottles und Flaschen ein Stockwerk weiter unten zum Einsatz kommen.“

Pimm's wird insbesondere in Großbritannien als ein alkoholisches Getränk verkauft, dessen hauptsächliche Inhaltsstoffe Gin, Chinin (wie etwa in Tonic Water) und eine geheim gehaltene Gewürzmischung sind. Pimm's (unter dieser Bezeichnung wird sowohl das alkoholische Getränk als auch ein daraus hergestelltes Mischgetränk verstanden) ist in der britischen Alltagskultur weit verbreitet. Das Getränk wurde 1840 von James Pimm, dem Besitzer der Oyster Bar in London, erfunden. Pimm servierte das Getränk als Verdauungsanreger, er nannte es No. 1 Cup.

Wie immer wird es eine kleine Einführung zu dem Produkt geben, um es dann den anwesenden Barkeepern zu verkosten.

Dazu gibt es einige von Mansarays beliebtesten Pimm's Cocktailkreationen, eines davon ist der abgewandelte Klassiker

Pimm's Old Fashioned

1 Zuckerwürfel

Dashes Orange Bitters

40 Pimm's

20 Woodford Reserve (Bourbon)

Garnish: Orangen & Limettenzeste



Wir freuen uns über eine redaktionelle Berücksichtigung und begrüßen auch sehr herzlich Vertreter der Bildredaktionen.

Weitere Informationen erhalten Sie von Christian Wagner unter 0178/ 8000230 oder von Mark Kaller 0911/ 20673-34.

Herr Christian Wagner ([mailto: christian.wagner@barcode-union.net](mailto:christian.wagner@barcode-union.net)), weitere Vertreter der Barkommune und Oliver Mansaray stehen Ihnen um 16 Uhr gerne für ein ausführliches Interview zur Verfügung.

Herzliche Grüße
Christian Wagner

Barcode Union
Königstraße 76
90402 Nürnberg