



Wir trinken es pur, auf Eis oder mixen es mit Gin oder Wodka: Tonic Water. Aber hat sich eigentlich schon jemand die Frage gestellt, was Tonic Water überhaupt ist?

Dieses Buch gibt Antwort auf diese Frage und zeigt, wie wichtig die ewige Nummer Zwei des Gin Tonics eigentlich ist. Ein guter Gin Tonic hängt nämlich nicht nur von einem guten Gin ab, nein, auch Tonic Water kann so unterschiedlich schmecken wie der Gin selbst. Auch viele Firmen haben dies mittlerweile bemerkt, und so gibt es heute unzählige kleine Unternehmen, die sich dem Tonic Water verschrieben haben. „Tonic boom: Producers look beyond gin“ schreibt The Spirit Business und tatsächlich sprießen Tonic-Hersteller im Moment nur so aus dem Boden.

Das Buch stellt das Tonic selbst in den Mittelpunkt: Los geht es mit der Geschichte des Tonics (das seine Ursprünge in der Medizin hat), mit Infos zu Inhaltsstoffen und Herstellung. Danach wird in die vielfältige Welt der Marken und Flavours eingeführt – vom Classic Tonic Water über das Dry Tonic Water bis zum floralen Tonic Water werden die Tonics verschiedener Hersteller unter die Lupe genommen. Außerdem gibt es Infos zur Mixology und dem für die perfekte Bar notwendigen Zubehör.

Hauptteil des Buches bilden die Cocktail- und Mocktail-Rezepte von Barkeepern aus ganz Deutschland entwickelt. Egal ob Tonic-Anfänger oder begeisterter Tonic-Liebhaber – in diesem hochwertigen Buch mit Goldfolienprägung ist für jeden etwas dabei.

ISBN

128 Seiten, 155 x 210 mm

Mit farbigen Fotos und Illustrationen

€ 0,00 (D) / € 13,40 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.