

Stil, Service und Drinks
von Topqualität.

TREND KLASSIK

Weltgewandte Beratung
gibt's inklusive



Tom Cruise in „Cocktail“ hat den gewaltigen Bar-Boom der 90er Jahre losgetreten. Jeder, der einen Shaker halten konnte, durfte mitmischen. Die Party- und Abschleppwelle schwappte. Inzwischen haben die Barkeeper



Barkeeper als
Showstars.

TREND FLAIR

Beat, Step, Drink –
alles muss stimmen

TRENDS AM TRESEN

von damals dazugelernt.

Egal in welcher Stadt: Die Bars werden immer besser, die Drinks immer ausgeklügelter und die Gäste immer wählerischer. Nur Langweiler und Touristen trinken noch Wodka Red Bull

TEXT: RENATE FRANK

Leichte, frische Cocktails
mit Sake und Shochu.

TREND JAPAN

eine fernöstliche
Alternative



FOTOS: PATRICK OHLSCHLÄGER, PR. DIRK VON NATHAUS

Februar 2009 essen&trinken 79

„Caipi? Warum nicht?“, sagt Barkeeper Jörg Meyer gut gelaunt, „Geht aber selten. Der wird nur was, wenn ich saftige Biolimetten habe.“ Die neue Klassik an der Bar hat viel mit der Qualität der Zutaten zu tun und wenig mit coolem Schnickschnack. Meyers New Yorker Kollege, Naren Young, der eigens zu einem Bar-Workshop nach Hamburg angereist ist, nickt vielsagend: „Billiger Schnaps? Das ist was für Touristenkneipen, anderswo sind heute selbst Cachaça und Tequila hochwertig.“ Damit mixen die beiden selbstverständlich auch, aber lieber kreieren sie Spezielles. Sie experimentieren mit Rye, also Roggen-Whisky, oder mit dem Celery Bitter der kleinen Münchner Firma The Bitter Truth.

„Ich habe einen spielerischen Ansatz“, sagt Meyer und meint seinen trendigen Hang zur Neuinterpretation klassischer Drinks. Er ist zum Beispiel der Erfinder des Red Basil Smash aus Zuckersirup, Zitronensaft, Gin – nicht zu stark nach Wacholder schmeckend – und Basilikum, rot! Der Drink machte weltweit Furore via Internet, rotes Basilikum wurde zur Mangelware.

Für uns hat er einen Trident, also Dreizack, gemixt: „Drei: Denn er vereint perfekt die Elemente bitter, süß, Alkohol“, erklärt Meyer. „Vom Aufbau wie der Traditions-Cocktail Negroni, aber ein junger Drink, er wurde erst vor ein paar Jahren in Seattle erfunden.“ Er sieht ihn ins geistige Kelch-

„Das Ambiente macht den Stil klar. Bei uns ist gutes Benehmen selbstverständlich“



Meyers Trident: Aquavit,
Cynar, Sherry – abgeschmeckt
mit Peach Bitter

TREND 1: KLASSIK

glas ab und sinniert: „In einer perfekten Welt kämen alle Gläser aus dem Gefrierfach.“

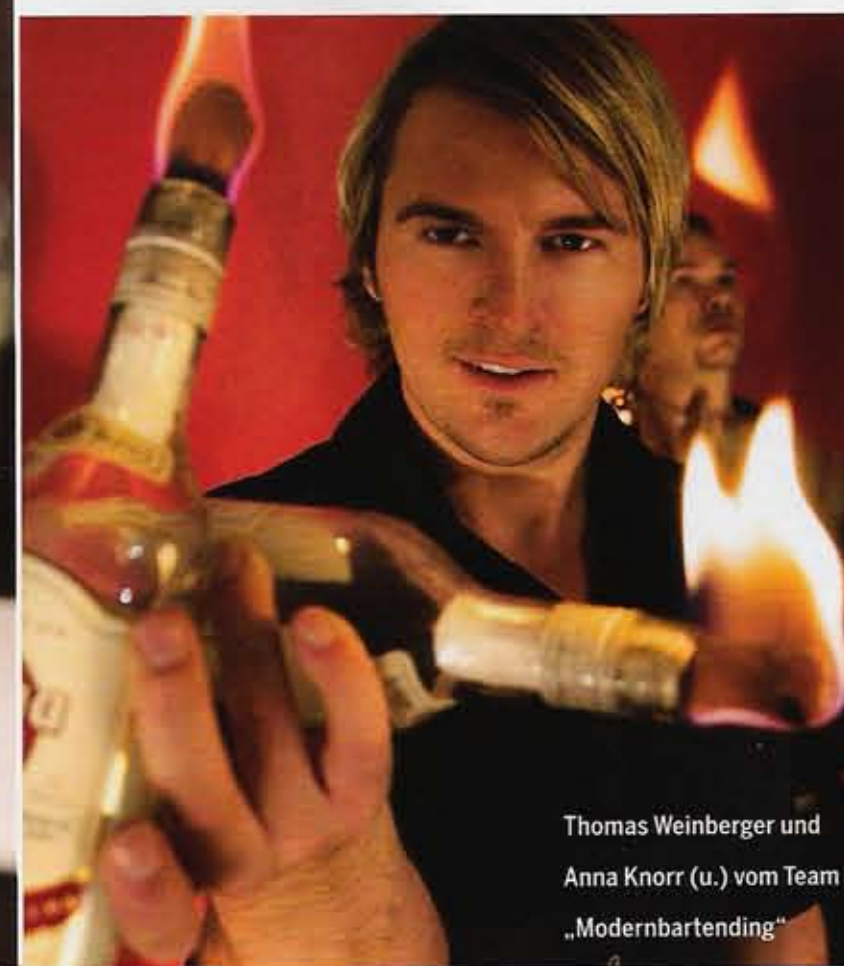
Jörg Meyers „Le Lion“-Bar ist 2008 zur „Best New Cocktail Bar“ gekürt worden und zwar beim international anerkannten Convent „Tales of the Cocktail“ in New Orleans. Der Mann ist ein Protagonist der neuen Barkultur, in Hamburg und sonst wo. Mit neun weltweit geachteten Kollegen gehört er zur Gruppe „Travelling Mixologists“ und mixt in den Trendstädten der Welt. Heute Bar-

celona, morgen Berlin, übermorgen New York. Von dort erzählt er stolz, dass ihm das „eigentlich Unmögliche“ gelungen ist. Er kam unangemeldet ins „La Esquina“ rein. Der Eingang zu diesem Speakeasy, nach dem Vorbild der Flüsterkneipe der Prohibition, ist mitten in einem mexikanischen Imbiss (160 Kenmare St.) und ohne Reservierung öffnet sich dort keine Tür. Wie er es gemacht hat, verrät er nicht. Aber seither gilt auch im „Le Lion“: Es wird geklingelt. Wer unangemeldet kommt, braucht Glück.

LE LION Rathausstraße 3, 20095 Hamburg
Tel. 0 40/3 34 75 37 80, www.lelion.net

FOTOS: PATRICK OHLSCHLÄGER (1), PR (2)

TREND 2: FLAIR



Thomas Weinberger und
Anna Knorr (u.) vom Team
„Modernbartending“

„A one, a two, a one, two, three, four“, die Musik gibt den Rhythmus vor, die Show beginnt. Die Bartender werfen ein Glas nach dem anderen durch die Luft, füllen es mit elegantem Schwung voll Eis, platzieren die Gläser auf der eindrucksvoll erleuchteten Theke – und dann geht es richtig los: Flaschen fliegen, wirbeln über den Kopf, hinter dem Rücken durch. Ab und zu lässt die Choreographie es zu, dass ein Schuss in hohem Bogen in die Gläser gegossen wird. Wer dabei Flascheninhalt verliert, bekommt Punktabzug.

„Flair bartending“ nennt sich die artistische Show. Flair bedeutet in diesem Fall nicht Deutsch: Atmosphäre, sondern Englisch: Fingerspitzengefühl. Und das brauchen die Barkünstler auch, wenn sie erfolgreich sein wollen wie das Münchner Team „Modernbartending“: Auf der noch jungen, besonders bei Insidern beliebten Barmesse „Bar Convent Berlin 2008“ haben sich Thomas Weinberger, Anna und Matthias Knorr den „Mixology Award“ geholt. Allerdings ohne brennende Flaschen, die sind Abendveranstaltungen vorbehalten. Dort haben die besten Flair-Teams ihren Einsatz, die meisten von ihnen betreiben keine eigene Bar. „Working flair“ ist schon eher alltags-tauglich: weniger Artistik, bessere Cocktails.

Flair bartending hat mit dem Handwerk des Barkeepers nichts zu tun. Das ist pures Entertainment. Aber wer einmal einen viel beschäftigten Bartender mit Spaß bei der Arbeit gesehen

„Flair bartending ist eine eigene Kunstform. Das ist Show vom feinsten, echtes Entertainment“

hat, weiß, woher die fließenden ökonomischen Bewegungen kommen.

Zentrum des Trends ist heute London, aber die ersten britischen Mix- und Jonglier-

Freaks haben sicher den US-Kinohit „Cocktail“ gesehen: Tom Cruise hinter dem Tresen zu „Hippy Hippy Shake“. Damals war das cool.

MODERNBARTENDING Barschule und Büro
Klausenburger Straße 9, 81677 München
Tel. 0 89/95 95 17 15, www.modernbartending.de