

Craft Beer & Shuffleboard

Im **Kaschk** treffen skandinavische Biere auf Filterkaffee aus Mikroröstereien und Shuffleboard

Skandinavisches Craft Beer, Filterkaffee von Berliner Mikroröstereien, Shuffleboard-Tische aus Texas. Klingt abenteuerlich. Dass diese drei Komponenten hervorragend zusammengehen, beweisen Kristian Moldskred und sein Team im Kaschk, einer neuen Bar, die tagsüber auch als Café geöffnet ist. Vorher befand sich an dieser Stelle schon mal eine Bar, doch trotz bester Mittellage wurden die Berliner nicht warm mit dem Ort. Der Raum im tollen L40-Gebäude ist nicht so einfach zu bespielen, die Architektur des Black-Maze-Buildings kommt fast ohne rechte Winkel aus und schreit nach Minimalismus und Geometrie. Problem: Das Ergebnis wirkt oft zu schick und steril und ist am Ende schlicht nicht gemütlich genug. Im Kaschk ist diese Gefahr bereits gebannt. Kristian Moldskred hat gekonnt ein bisschen skandinavische Wärme eingebracht. Mit ganz einfachen Mitteln: den

dunklen Boden abgeschliffen, einen Teil der Betonwand mit alten, auf der Straße gefundenen Dielen verkleidet, selbst gebaute, raue Holztische aufgestellt. Das kennt er schon aus der Oslo Kaffeebar, die er ebenfalls betreibt. Eine alte norwegische Kissenbank hängt übrigens noch im Zoll fest, erzählt Moldskred, zusammen mit einer Lieferung norwegischem Craft Beer. Auch sonst gab es in den ersten Wochen noch ein paar Hürden zu nehmen. Zum Beispiel die, dass die importierte Schankanlage nicht mit den deutschen Anschlüssen der Zapfköpfe zusammenging. Im Moment gibt es deshalb sechs Sorten Craft Beer, irgendwann sollen bis zu zwölf verschiedene Biere gleichzeitig auf der Karte stehen. So etwa süßes Pale Ale von der schwedischen Mikrobrauerei Omnipollo mit leichten Honignoten oder Biere von Norwegens bekanntester Mikrobrauerei Nøgne ø. Es gibt



Foto: Anne-Sophie Löbel/HIPPI

Es ist angezapft - obwohl noch ein Teil der norwegischen Bier-Lieferung im Zoll verharret

aber auch Rotshaus vom Fass, denn Moldskred ist kein Craft-Beer-Fetischist, „es kann sich ja auch nicht jeder den ganzen Abend Bier für vier Euro leisten, deshalb wollten wir noch eine Alternative haben“, lächelt er. „In Norwegen kann man als Student zum Beispiel fast nicht in die Stadt gehen zum Bier trinken, man trinkt zu Hause,

sonst ist es zu teuer. Wir wollen, dass jeder hier einen guten Abend haben kann.“ Diese entspannte Atmosphäre zieht sich durch das ganze Konzept und dazu passt auch Shuffleboard, bei dem man auch ohne viel Übung mitspielen kann. Die beiden Shuffleboard-Tische stehen im Keller, jeder sieben Meter lang

und glänzend poliert. Über den Tisch wird mit der Hand ein Puck geschubst, Ziel ist es, so viele Punkte wie möglich zu sammeln. Für eine Berliner Bar noch ungewöhnlich, kennt Moldskred Shuffleboard aus Oslo, dort ist das Spiel bereits zu einem kleinen Trend geworden. Und da man weiß, dass die Trends

aus Skandinavien immer mit ein wenig Verspätung nach Berlin schwappen, kann man davon ausgehen, dass wir in zwei Jahren alle im Kaschk am Shuffleboard-Tisch stehen werden. (azi)

Kaschk
Linienstraße 40, Mitte,
www.kaschk.de, Bier ab 2,90 €

Whisky für alle

In der **Fireball Bar** trifft Wohnzimmeratmosphäre auf Whisky-Liköre

„I’ll never drink again! Oh, look – Fireball!“, steht draußen auf der Tafel neben der Eingangstür. Innen zieren ein gutes Dutzend Porträts legendärer Musiker und Bands von Johnny Cash über Pink Floyd bis hin zu Rage Against the Machine die weißen Wände. An manchen Stellen sind ein paar Backsteine freigelegt. Vor einem der beiden Fenster stehen zwei schwere dunkelbraune Ledersessel im angelsächsischen Landhausstil. Einen Kontrast dazu bilden die schlichten, schwarzen Barhocker entlang des Tresens aus dunklem Holz. Eine Bar zum Wohlfühlen, ohne komplizierte Karte, aber mit einem besonderen Schwerpunkt: Whisky-Liköre erfreuen sich insbesondere in Nordamerika seit ein paar Jahren immer größerer Beliebtheit und sind das Herzstück der Fireball Bar.

„Mit hochwertigen Zutaten und einem guten Barkeeper kann man Cocktails von größter Qualität zu erschwinglichen Preisen mixen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis muss stimmen“, sagt Ryan Heymann voller Überzeugung. Er führt zusammen mit seiner Geschäftspartnerin Susann Wünsch seit Ende September die Fireball Bar. Der zimtige Namensgeber mit 33 % Alkoholgehalt spiegelt dieses Konzept nach Meinung der Inhaber voll und ganz wider und er eignet sich zudem hervorragend zum Mixen. „Zu unseren Cocktail-Specials auf Fireball-Basis gehören zum Beispiel Fireball Apple Pie mit Wodka und Apfelsaft oder Peach Cobbler mit Pfirsichlikör, Sprite und Lime Juice.“ Aber auch in purer Form, als Shot, darf der aromatisierte Whisky-Likör natürlich nicht fehlen. Ganz im



Foto: Annette Ströhm/HIPPI

Sinne der Spezialisierung der Bar findet sich auf der Getränkekarte eine beachtliche Selektion von „Best Value for Money-Whiskys“, wie Heymann sie bezeichnet. Blended-Scotch-Klassiker sind dort genauso präsent wie Irish, Bourbon & Tennessee, Canadian und eine ganze Reihe von Single Malt Whiskys zwischen 10 und 16 Jahren Lagerung. Gute Old-Fashioned-Cocktails zieht der Barkeeper zwar persönlich populären Mischungen wie

Caipirinha oder Planter’s Punch vor, Letztere sind jedoch auch fester Bestandteil der Karte. Geraucht werden darf hier übrigens auch, ganz wie in alten Vor-Rauchverbots-Zeiten. Darüber hätte sich Jim Morrison bestimmt gefreut und sich den Weg zur nächsten Whisky-Bar erst gar nicht mehr zeigen lassen. Ob das Trendgetränk aus dem Norden Amerikas wohl auch in Berlin zum Hit werden wird? Da hilft eine alte, etwas abgeänderte Faustregel: Abwarten und Whisky trinken. (aw)

Fireball Bar
Prenzlauer Allee 198, Prenzlauer Berg.
Tel. 0163 219 42 62,
Fireball Shot 2 €, Cocktails 5,50 € bis 7,50 €, Whiskys (2cl) 2,50 € bis 4,70 €



Pär Kjellén und Paulo de Araujo begnügen sich nicht mit Standarts

Zwillingsschweine schenken aus

Seit April führen Paulo de Araujo und Pär Kjellén die Bar **Twinpigs** in Neukölln

Unverputzte Wände, unbehandelte Holzdielen, verschiedene von der Decke baumelnde Glühbirnen – das Interior Design der Twinpigs Bar in Neukölln ist ultraminimalistisch, klar und ohne unnötige Schnörkel. Kein Wunder, denn Paulo de Araujo aus Chile, der die Bar seit April dieses Jahres gemeinsam mit Filmemacher Pär Kjellén aus Schweden betreibt, ist selbst Architekt. Und nicht nur beim Innendesign merkt man hier die Liebe zum Detail, auch die Barkarte ist genauestens durchdacht. „Mit unserem Barmenü möchten wir die Geschichte der Cocktails erzählen“, erklärt de Araujo. Tony Galea, Barchef vom The Antlered Bunny in Friedrichshain, half den Partnern bei der Entwicklung des Cocktailangebots. „Diese Bar mochten wir vor Eröffnung unserer eigenen vor allem wegen der Cocktailauswahl, der Arbeit mit sehr guten Komponenten und der Zeit und Mühe, die in die Cocktailzubereitung gesteckt wird“, erzählt de Araujo vom Beginn der Zusammenarbeit. Die entstandene Karte führt Klassiker wie den Manhattan oder Old Fashioned sowie frische Cocktailkreationen wie den Devils Advocate, der mit spanischem Brandy, amerikanischem Rye Whiskey, verschiedenen Bitters und einer Zimtstange gemischt wird.

Gäste, die keine Cocktails trinken möchten, lockt das Twinpigs mit einer sehr vielfältigen Auswahl an Bieren. „Wir haben zum Beispiel eine Neukölln- und eine Kreuzberg-Säule“, erläutert de Araujo: Aus einem Zapfhahn kommt Rotbier von Rollberger, aus dem anderen ein wöchentlich wechselndes Bier von Heidenpeeters aus der Markthalle Neun. Neben dem regionalen Bezug ist den Barbetreibern aber auch das Angebot von Bieren wichtig, die nicht nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut werden. Zum breiten Sortiment der Flaschenbiere gehören daher unter anderem Indian Pale Ale, Bavarian Ale und Chocolate Bock von Maisel & Friends. Regelmäßig finden im Twinpigs auch DJ Sessions, Filmvorstellungen und Food Events statt. Zum Sandwichtag am Mittwoch bestellen die Betreiber zum Beispiel Brötchen, die mit Lomito – dünn geschnittenem Schweinefleisch nach chilenischem Rezept – Sauerkraut, Avocado, Tomaten und Mayonnaise belegt sind. „Köche, die wir interessant finden, laden wir ab und zu für Pop-up-Dinner ein“, erzählt de Araujo. (ab)

Twinpigs
Boddinstraße 57a, Neukölln, Cocktails 7 € bis 10 €

Foto: Jule Frommelt/HIPPI