

Hummer-infusionierter Gin statt Sahne-Cocktails

Die Inhaber der Bar Bryk wollen eine neue Aperitiv-Kultur etablieren und setzen auf kreative Drinks mit höchstem Anspruch

Mit Hummer infundierter Gin, serviert mit einem hausgemachten Schnittlauch-Sirup, Marmelade und Limettensaft, Drinks mit selbstgemachtem Cola-Sirup oder hausgemachter Pfeffer-Limoncello. Wer das Barmenü der Bar Bryk genauer ansieht, merkt schnell, dass er es hier nicht nur mit einem ausgetüftelten Konzept zu tun hat, sondern auch mit überdurchschnittlich viel Fachwissen. „Genau solche Drinks beschreiben das Bryk-Konzept am besten: Wir wollen uns austoben“, sagt Carsten Schröder, einer der Inhaber. Zusammen mit Barchef und Mitinhaber Frank Grossner hat er eine Bar ganz nach eigenem Geschmack geschaffen. Wie sie aussehen sollte, davon hatten die beiden aufgrund ihrer Erfahrung von Anfang an eine genaue Vorstellung: Schröder hat das Felix Clubrestaurant geleitet, Grossner war Barchef im Kempinski Sankt Moritz. Im Bryk setzen sie nun alles um, was sie an Erfahrung mitgenom-



men haben – und was ihnen an anderen Orten gefehlt hat. Zum Beispiel bei der Inneneinrichtung. Die Bar ist komplett in Anthrazit gehalten, an der Wand glasierte Kacheln und

ein selbstentworfenes Regal, in dem keine Flasche gerade steht. Zwischen modernen Möbeln finden sich alte Elemente. Stücke, die Familie und Freunde ihnen überlassen

haben. Die bringen Patina ins durchgestylte Konzept. Bei der Karte setzen die beiden auf hochwertigste Spirituosen – und zwar sowohl von kleinen Manufakturen als auch

großen Konzernen. Alles wird auf Herz und Niere geprüft. Die Spirituosen sollen im Mittelpunkt stellen, deshalb gibt es z.B. keine Cocktails mit Sahne. „Sahne überdeckt die anderen

Geschmäcker und übertüncht Aromen“, sagt Grossner, der die Drinks entwickelt hat. „Manchmal sind die Leute deshalb anfangs verunsichert, weil sie ihren sicheren Anker auf der Karte nicht finden. Aber natürlich kannst du bei uns einen Gin Tonic trinken“, sagt Schröder. Gern würden die beiden auch eine neue Aperitiv-Kultur im Kiez etablieren und öffnen deshalb bereits um 17 Uhr. „Die Deutschen arbeiten eh sehr lange, also warum nicht das letzte Meeting des Tages in eine Bar verlegen?“ Dafür gibt es viel Wein- und Wermut-basierte Aperitiv-Varianten auf der Karte. Ein weiteres wichtiges Thema, das bald Einzug in die Barkarte finden wird, sind Food Pairings. Kleine Experimente sind auch hier so gut wie sicher, jedenfalls wenn man nach hervorragenden Drinks mit Hummer- oder Bacon-Infusion geht. (azi)

Bryk
Rykestraße 18, Prenzlauer Berg,
www.bryk-bar.com

Von Äpfeln und Alkohol

Cidre, Poiré, Apfelwein, Pommeau, Calvados, Cocktails und dazu passende Tapas im **Comptoir du Cidre**

Bisher wurde in Berlin nicht gerade viel Cidre getrunken. Doch seitdem die Geschwister Sidney und Leila Kristiansen den in der Regel 3,5- bis 7,5-prozentigen Apfelsaft auf dem Streetfood Thursday in der Markthalle Neun in Kreuzberg anbieten, steigt die Nachfrage. In der Kollwitzstraße in Prenzlauer Berg haben die beiden Kanadier deswegen seit Kurzem ein weiteres Standbein für ihr „Comptoir du Cidre“: eine eigene kleine Bar, die gleichzeitig auch als Ausstellungsraum dient. 20 Cidre-Sorten findet man dort, allesamt stammen sie von Kleinproduzenten aus Sidney Kristiansens Wahlheimat, der Normandie.

Zur Cidre-Herstellung wird Apfelsaft, der zumeist aus ca. zehn Cidre-Apfelsorten gewonnen wird, vergoren. „Je nach Mischungsverhältnis von süßen, bitteren und sauren Äpfeln lässt sich der Geschmack von Cidre variieren“, erklärt Sidney Kristiansen. „Er enthält 75 Prozent der Geschmacksstoffe von Weißwein und ist dadurch ein sehr komplexes Getränk.“ Je nach Region haben die Cidres einen typischen Geschmack: „Je nördlicher in Frankreich, desto trockener ist er. In der Bretagne ist der Cidre lieblich, in der südlichen Normandie wird er trockener und im Norden der Normandie dann trocken und leicht bitter.“ „Besonders beliebt ist der halbtrockene Cidre von Gaec



Leila und Sidney Kristiansen

Boissel Père et fils, der Karamellaromen aufweist. Etwas herber im Geschmack ist der trockene Bio-Cidre Ponpon“, antwortet Sidney Kristiansen auf die Frage nach seinen Bestsellern. Ganz anders ist der aus Birnen gewonnene, halbtrockene Cidre „Poiré“, der geschmacklich stark an Sekt erinnert. Damit man abends nicht vollkommen angesäuelt nach Hause geht, gibt es dazu passende Tapas, etwa das 65-Stunden-Cidre-Steak oder Apfelholz-Lachs von Leila Kristiansen. (ab)

Comptoir du Cidre
Kollwitzstraße 98, Prenzlauer Berg,
Tel. 0157 32 74 78 59

Champagner für alle!

Champagner eilt der Ruf voraus, elitären Kreisen vorbehalten zu sein. Mit dem **Champagne Studio** soll sich das ändern

„Wir möchten dem Vorurteil, dass Champagner unerschwinglich ist, entgegenwirken. Jeder soll ihn genießen können“, beschreibt Sommelière Helen Mol das Ziel des Champagne Studio, das sie zusammen mit Bechstein Network und Kavita Goodstar kuratiert. Der Anfang ist gemacht. An einem Septembersonntagabend wurde das Projekt erstmals, eingebettet in eine Disko-Party im Prince Charles, in die Tat umgesetzt. Produkte von zwölf bekannten und weniger bekannten Häusern standen zur Auswahl, Sterneköche und Winzer waren ebenso anwesend wie DJs und entdeckungsfreudige Berliner. Helen Mol erklärt: „Die Events sollten einen Marktcharakter haben, aber es ist kein reiner Champagner-Markt. Wir haben es Studio genannt, denn das impliziert Raum für Experimente, Urbanität und Wandelbarkeit.“

Aber kann Champagner es wirklich von den Menükarten der Restaurants auf die Straßen von

Friedrichshain und Kreuzberg schaffen? „Berlin ist bereit für exquisitere Sachen. Die Leute stehen darauf, die Welt auszuprobieren. Und so muss man Champagner auch sehen“, ist Quirin Schwanck vom Prince Charles überzeugt. „Die Foodies zwischen 20 und 50, die wir ansprechen möchten, sind bereit, viel Geld für gutes Essen zu zahlen, und ernähren sich sehr bewusst.“ Ganz nebenbei erschließen sich so natürlich auch die großen Champagner-Konzerne neue Zielgruppen, die sie bisher nicht erreicht haben.

Wie und wo zukünftig unterhalten wird, steht noch nicht fest. Das ist Teil des Experiments. „Diesmal war das Thema Disko, vielleicht aber machen wir demnächst einen Weihnachtsmarkt oder bieten Raum für einen Dialog zwischen Kunst und Champagner“, so Mol. (aw)



The Champagne Studio
www.facebook.com/
thechampagnestudio

Anzeigen

Koch / Köchin gesucht

Wir sind ein österreichisches Restaurant und bieten neben den typischen Klassikern wie Wiener Schnitzel und Saftgulasch auch eine moderne Tageskarte, die von internationalen Einflüssen geprägt ist. Wir suchen einen Koch/Köchin zur Unterstützung unseres Küchenchefs.

Wir erwarten:

Berufserfahrung, Engagement und Flexibilität
Teamgeist und Zuverlässigkeit
Freundliches und höfliches Auftreten
Qualitätsbewusstsein und Kreativität

Sissi

Motzstraße 34, Schöneberg
Martin Hartmann, Tel. 0151 43 22 42 20



AUSHILFEN IM SERVICE GESUCHT

Für unsere demnächst neu eröffnete Weinwirtschaft in Schöneberg.

Hier treffen sich Stammgäste, die jeden Tag kommen, um ihren Schoppen Wein zu trinken, Gäste, die nur eine Kleinigkeit zu sich nehmen wollen, Familien und Freunde, die auch mal den ganzen Abend mit Essen und Trinken verbringen möchten.

Es kommen aber auch Geschäftsleute zu einem entspannten Meeting oder es finden größere Feierlichkeiten, wie z.B. Geburtstage statt.



Wir möchten Weinliebhabern und allen anderen Gästen, Weine und alles was dazu gehört, in legerer und entspannter Atmosphäre präsentieren.

LOCHNER

WEINWIRTSCHAFT

Lochner Weinwirtschaft, Gerlinde Lochner, Tel. 0177 394 20 82, info@lochner-restaurant.de