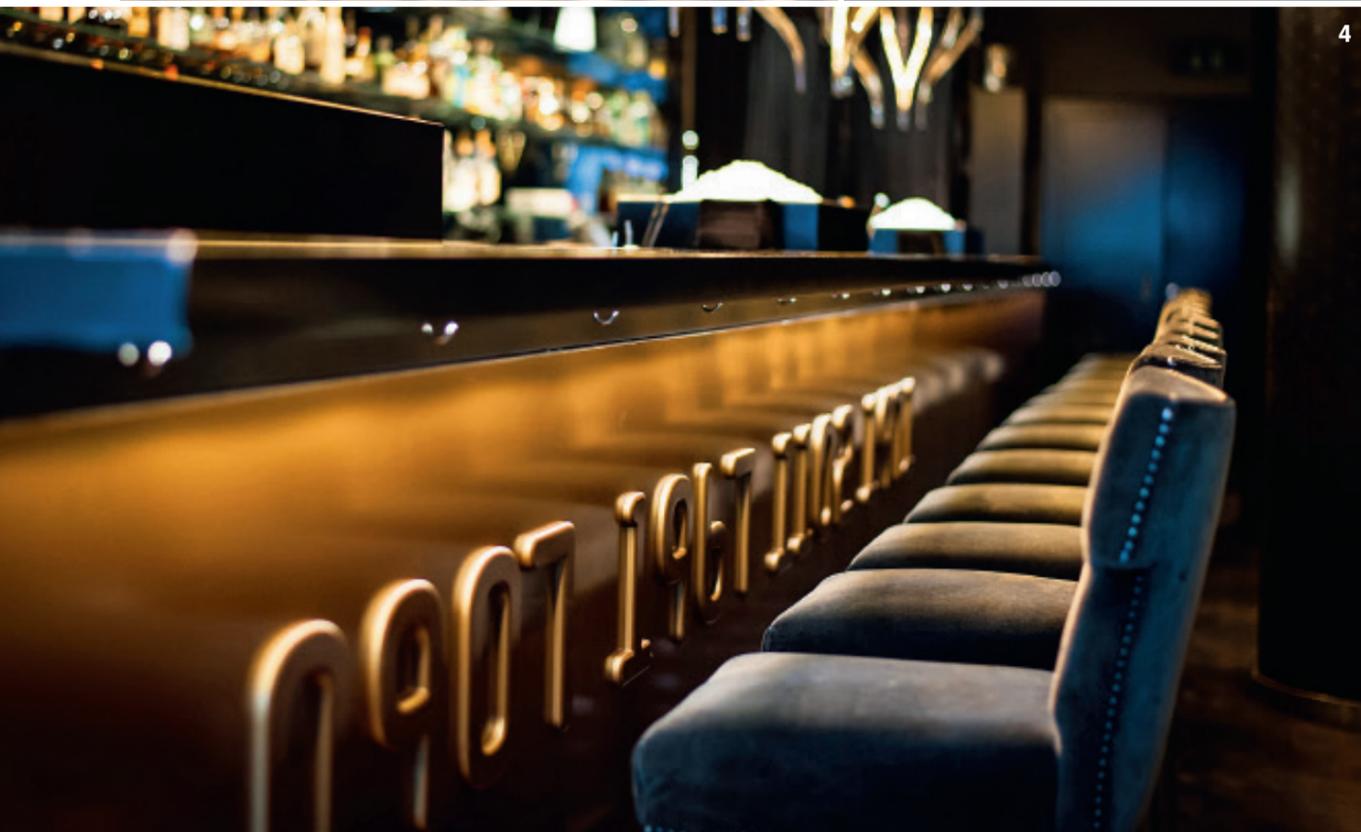


BARS mit Programm

Jede gehobene Cocktailbar ist heute zugleich eine Bühne. Das Repertoire, das dort gespielt wird, reicht von Klassikern über 20er-Jahre-Krimis bis zu ganz Verrücktem

TEXT JULIANE EVA REICHERT



Gerade in größeren Städten ist es gar nicht mehr so einfach, eine Bar zum Laufen zu bringen. Zuvor bedarf es umfassender Standortanalyse, Erfahrung und einer gewissen Intuition: Welche Art Bar kann man hier den Leuten zumuten? Wie sehr sind sie bereit, einem neuartigen Konzept Vertrauen und Lebenszeit zu schenken? Hilfreich ist natürlich eine realistische Einschätzung, wie locker das Geld im Portemonnaie der erwarteten Gäste sitzt. Abgesehen davon aber braucht es Ideen, die den Puls der Zeit nach-, bestenfalls sogar vorfühlen, ein Gespür dafür, auf welche Art und

Weise der Mensch beglückt werden kann, wenn er sich nach 21 Uhr an einen Tresen begibt. Sehen wir uns fünf erfolgreiche Konzepte einmal näher an:

KLASSISCH, PRAKTISCH, GUT

Die klassische Bar ist eine sichere Bank: Sie wird zeitlos angenommen und fällt nie aus der Zeit. Dort ist richtig, wer sich nach einem aufwühlenden Arbeitstag auf keine Experimente mehr einlassen will – er wird seinen Whiskey Sour mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit genau so bekommen, wie er ihn mag. Da wäre beispielsweise das Hamburger **LE LION** zu erwähnen, der Berliner **LEBENSSTERN** über dem Stammhaus des „Café Einstein“ oder auch das **GEKKOS** in Frankfurt. Ihnen allen gemeinsam sind eine Atmosphäre mit dunklem oder sehr dezent farbigem Samt, ein bernsteinfarbenes Rückbuffet und adrette Barkeeper, die möglicherweise besser wissen, was ihre Gäste wollen, als eben jene selbst.

Das Gute an der klassischen Bar ist ihr Repertoire bewährter Cocktails wie Daiquiri (mit weißem Rum), Old Fashioned (Rye Whiskey und Bitter) oder Sazerac (Absinth und Rye Whiskey). Denn die Wahrscheinlichkeit, dass auch der unerfahrene Nachflaneur auf der Karte einen Drink findet, von dem er bereits einmal gehört hat, ist hoch, die Schwellenangst vor der Tür niedrig. Ein Nachteil ist, dass sich diese Bars oft nicht besonders stark voneinander unterscheiden.

Doch auch daran gibt es Positives: Neben dem bisweilen exzentrischen Chichi, das am nächtlichen Himmel der Gastronomie möglich ist, halten sich die traditionellen Bars in der Regel angenehm zurück. Hier geht es

selten um „Startending“, also mit dem Barkeeper im Mittelpunkt, sondern darum, dass der Gast zufrieden ins Glas guckt – immer irgendwo zwischen angenehmer Überraschung und tröstlicher Langeweile.

SPEAKEASY: RELIKT UND REVIVAL

Visuell relativ nah an der klassischen Bar, nämlich dunkel, von Leder, Nebelschwaden und Vertäfelungen gesäumt, liegt auch die *speakeasy*-Bar. Sie zu finden ist allerdings deutlich schwieriger. *Speakeasy*-Bars sind Relikte beziehungsweise Revivals aus Zeiten der Prohibition, der Name lässt sich etwa mit Flüster- oder Mondscheinkneipe übersetzen.

Von 1919 bis 1933 war in den USA der Konsum von Alkohol staatlich untersagt; da Not aber erfinderisch macht, wurden Keller, Hinterstübchen und -kammern zu Geheimkneipen umfunktioniert. Weil uneingeweihte Passanten nichts mitbekommen sollten, wurde dort geflüstert.

Zwar braucht man inzwischen zum Trinken keine Tarnung mehr, doch scheint uns die Rolle der exklusiv Eingeweihten noch immer Freude zu bescheren. Also mögen wir es, wenn wir die Klingel eines **BUCK AND BRECK** in Berlin oder der Hamburger **DRIP BAR** finden. Glücklicherweise sind die Spirituosen in solchen Lokalen heute deutlich besser als zu Zeiten der Prohibition: Damals drückte der enorme Aufschwung der Schwarzbrennerei und des organisierten Schmuggels die Qualität. Das kann man von diesem neu aufgelegten Konzept nicht sagen, das Niveau ist mit dem klassischen Bars vergleichbar. Bloß, dass man dabei auch noch Verstecken spielen darf. ▶

1, 2, 3 BUCHSTÄBLICH MÄRCHENHAFT ist die Mixerin im Berliner „Fairy Tale“, wo Fuchs und Hase sich gute Nacht sagen und die Barkarte zu den Gästen spricht. 4 Klassisch und dunkel-seriös wirkt dagegen die „Gekkos Bar“ in Frankfurt

FOTOS: GEKKOS, NATALIA KEPESZ



1 SKANDINAVISCH STILECHT sitzt es sich in der „Mikkeller Bier-Bar“ in Berlin. 2 Die Berliner „Velvet Bar“ ist Vorreiterin des *foraging*. 3 Zutaten werden nicht mehr von weither gekauft, sondern selbst angebaut oder gesammelt. 4 Damit mixt das Barteam Drinks wie „Magnolie“ mit destillierten Magnolienblüten, Gelbem Muskateller, Gin, ein wenig Islay Malt Whisky, Sake und Verjus



VON JÄGERN UND SAMMLERN

Ein Konzept, das derzeit in aller Munde ist, beruht auf dem eigenhändigen Sammeln von saisonalen und lokalen Kräutern, Gemüse, Wurzeln und Blüten und wird *foraging* genannt. Es trifft zweifelsohne einen Puls der Zeit: Kosten und Umweltschäden durch den Transport exotischer Früchte werden gespart, Fachkenntnisse geteilt. Denn welcher Gast hätte schon von sich aus gewusst, wie junger Japanknöterich schmeckt, geschweige denn, wo der wächst? Die Antwort: In Steglitz beispielsweise, wie Ruben Neideck weiß, der Barchef der Berliner *foraging*-Adresse **VELVET BAR**.

Ein Vorreiter dieser Bar-Ausrichtung war die schottische Bruichladdich Distillery, die für ihren Gin „The Botanist“ viele Zutaten in der Umgebung der Brennerei auf der Insel Islay sammeln lässt. Mittlerweile gibt es sogar einen *foraging day*, den Bruichladdich in verschiedenen Orten Deutschlands mit Barkeepern veranstaltet, um denen die Flora ihrer Heimat näherzubringen.

Bars, die sich das Konzept des Jagens und Sammelns auf die Fahne geschrieben haben, sind oft besonders kommunikationsfreudig, weil jeder Drink einer Erklärung bedarf. Ab wie viel Prozent Cumarin bekommt man vom Waldmeister Wahrnehmungsstörungen, und durfte man noch mal von der Vogelbeere nur den Kern oder nur den Rest essen? Die Selbstversorger-Bars können diese Fragen beantworten. Der Überraschungsfaktor ist

DIE EINEN PFLÜCKEN IHRE COCKTAIL-ZUTATEN SELBST IM WALD, DIE ANDEREN ZAPFEN DEN MIX GLEICH FERTIG AUS DEM HAHN – ALS „TAPTAIL“

garantiert und die nächste Kräuterwanderung im Anschluss an den Barbesuch gebucht.

Die Crew des Osloer **HIMKOK** geht zwar nicht wirklich in den Wald für ihre Cocktails, doch sie produziert ihren Aquavit selbst und lagert die Fässer im eigenen Keller. „Wenn ich gewusst hätte“, sagt der Inhaber Erk Potur, „was es für ein Akt ist, diese Destilliergenehmigung für die Bar zu bekommen, hätte ich das gelassen.“ Hat er aber nicht, und nun sitzt er neben seiner zwei Meter hohen Destillieranlage, durch die sein Herzensprojekt strömt, der eigene Aquavit.

O’ZAPFT IS: IM TAP HOUSE

Nun steht einem der Sinn nicht immer nach einem Cocktail. Manchmal genügt ein Bier absolut – aber es muss ja nicht irgendein Bier sein. Gerade im Zuge der Craft-Beer-Welle entstehen in vielen deutschen Städten *tap houses*, also Craft-Beer-Bars im amerikanischen Stil. Das bedeutet in der Regel hohe Decken, sehr viel Holz, eine lange Theke und hohe Tische. Dänische und schottische Brauereien wie Mikkeller und Brewdog machen es in Hamburg und Berlin vor, wir Deutschen machen es nach.

Das Schöne daran ist die Lehre, dass Bier weder in seiner Aromenvielfalt noch in puncto Beratung weniger anspruchsvoll zu sein braucht als Wein oder Cocktails. Oft wird für Unentschiedene ein *tasting tray* angeboten, ein Probiertablett mit bis zu sechs kleinen Gläsern – da finden sich Geschmacksnoten von Apfelessig, vergorenem Joghurt oder Sauerampfer über Marihuana, Lindenblüten und Müsli bis zu Schokolikör, Kaffee oder Lakritz. Was Cocktails können, kann Bier schon lange, die Craft-Beer-Welle hat’s bewiesen, und das *tap house* ist ihre Bühne.

Wer sich nicht zwischen frisch Gezapftem und Gemixtem entscheiden kann, dem sei der *taptail* ans Herz gelegt, der Cocktail aus dem Hahn. Der ist derzeit der Renner in Kopenhagen, Oslo, London, Dublin und Hongkong – und mit ein wenig Geduld ganz

bestimmt auch bald bei uns. Im Kopenhagener **BRUS** beispielsweise wird eine Bloody Mezcal Mary oder ein japanischer *yuzu*-Drink gezapft, alternativ in Whiskyfässern gelagertes Sauerbier.

VÖLLIG NEBEN DER SPUR

Und dann gibt es schließlich noch jene Bars, die sich jeder Kategorie entziehen. Ihre Daseinsberechtigung ist nicht zu unterschätzen. Dank ihnen werden die Nächte nicht bloß lustig und genussvoll, sondern sie stellen zugleich sicher, dass wir nicht nach Hause gehen, ohne uns gewundert zu haben. Auch das Konzept der Verstörung will gelernt sein und bedarf eines ganz besonderen Fingerspitzengefühls.

Da wäre beispielsweise in Berlin-Friedrichshain das **FAIRY TALE**, mit seiner Ausstattung recht explizit an Lewis Carolls Wunderland angelehnt: Nach dem Klingeln öffnen fremdartig verkleidete Menschen die Tür, und eine Karte flüstert ihren Leser an. Kein Ort für ein Geschäftstreffen, aber einer, um Spaß zu haben. Auf der anderen Seite der Spree verheißt der Beiname des Kreuzberger **ZYANKALI** ein „Institut für Unterhaltungschemie“. Wer sich auf diese Art Unterhaltung einlässt, wird belohnt mit einem Platz am gläsernen Sarg sowie einem Drink mit fermentiertem Fisch, Knoblauchsokolade oder Hühnerhaut.

All das ist aber erst der Anfang, es gibt kaum etwas, was es nicht gibt: ob Trinken und Dinieren in den Wolken wie beim Hamburger **DINNER IN THE SKY**, unter Wasser wie im norwegischen Unterwasser-Restaurant **UNDER** oder ohne Licht wie im ursprünglich in Zürich entstandenen Dunkelrestaurant-Konzept **BLINDE KUH**.

Anstrengend wird es nur, wenn die Verücktheit sich in den Vordergrund drängt und darüber Service und Drinks in Vergessenheit geraten. Glücklicherweise kommt das selten vor. Freuen wir uns also auf neue Bar-Ideen – die Selbsterfindung hört nie auf. ■

FOTOS: SARAH SWANTJE FISCHER (2), RASMUS MALMSTRÖM