

Mixology

MAGAZIN FÜR BARKULTUR



**BARS IN
KARLSRUHE**
Badischer
Cocktail-Boom

*

**DAIQUIRI
UNSER!**
Rückkehr eines
Cocktail-Heiligen

*

**DIE
BESTEN
COLAS**
Schwarze Vielfalt
im Test

DIE TREPPE ZUM WESTEN

Konstantin Hennrich ist die Sorte Bartender, mit der man sich gerne an einem langsamen Abend an der Bar verquatschen würde. Kein Showman, sondern ein angenehmer ruhiger Mann, der sich, seitdem er vor sieben Jahren von München nach Berlin gezogen ist, durch eine Hotelfachausbildung, die Chapel Bar, Amano Bar und das Fragrances gearbeitet hat. Jetzt ist es so weit und der 27-jährige Hennrich wird Herr seiner eigenen Bar: Stairs.

TEXT Liv Fleischhacker

Stairs. Ganz einfach »Stairs« heißt das gute Stück und es unterstreicht abermals, dass der alte Westen von Berlin in Sachen Bars derzeit wieder und weiter aufholt. Stairs (Deutsch: Treppen) deshalb, weil der Gast nach dem Klingeln in die Bar geleitet wird, über ein paar Treppen und quasi zu einer Art Podest, von dem aus er die Bar bewundern darf. Runter über das andere Ende der Treppenbrücke und schon steht man vor dem Herzstück des Raums: der neun Meter langen Bar.

Seit einem Jahr arbeitet KONSTANTIN HENNRICH an dem Konzept »seines« Stairs, Mitte April werden die Türen aufgeschlagen und der Gast hereingebeten. Als es mit der Planung anfing, arbeitete Hennrich noch als Barchef in der Chapel Bar. Nachdem ihm klar wurde, dass er in mittlerer Zukunft seine eigene Bar eröffnen würde, wandte er sich an Ritz-Carlton-Barmanager ARND HENNING HEISSEN, um sich innerhalb des Fünfster-Bereichs noch ein bisschen Wissen anzueignen. Dort, in der Konzeptbar Fragrances, hat er viel lernen können, vor allem in Sachen Gästeservice und Aromen. All dieses Wissen wird jetzt in der neuen Stairs Bar gebündelt, voller Elan stürzt sich Hennrich seit September 2016 auf das neue Projekt.

Traum in Zeitraffer

Hennrich hat schon immer von der eigenen Bar geträumt. Dass es dann doch so früh schon so weit ist, war eher ein glücklicher Zufall: Die Immobilie gehört seinem ehemaligen Chef aus Chapel-Zeiten, der hat sie ihm angeboten. Hennrichs Vater ist als stiller Geschäftspartner zur Unterstützung mit eingestiegen, sozusagen als Rentenvorsorge. Hennrich plant, dem Westpublikum zu zeigen, dass eine Bar noch viel mehr kann als »nur« Drinks. Hinter dem Tresen wird viel selbst gekocht werden, das Eis wird von Hand geschnitzt – der Gast soll etwas geboten bekommen. Keine Show, aber vielleicht doch ein bisschen Unterhal-

tung. Hennrich will Menschen zu sich einladen, an der Theke zu sitzen und sich mit ihm und seinem Konzept genau auseinanderzusetzen.

In einer Raucherbar darf eine exzellente Lüftung natürlich nicht fehlen, so schmecken die angebotenen Zigarren umso besser. Gemütlich soll es werden, man darf sich auf viel Soul, Blues und Jazz freuen. Was am wichtigsten ist: Der Gast soll sich wohlfühlen, guten Service erleben und einen netten Abend verbringen. Dazu gehört natürlich angenehmes Licht, Wasserservice und generell eine schöne Stimmung im Laden. Exzellente Spirituosen und Cocktails – vor allem auf Rum und Whisky darf man sich freuen – sind hier eine Selbstverständlichkeit, spielen aber eher eine sekundäre Rolle. Sprich: Der Service steht an erster Stelle und Jungbartender, die sich zuerst als »Showmänner« oder »Mixologen« bezeichnen, werden im Stairs kein Zuhause finden. Das Barteam wird momentan noch ganz klein gehalten. Selbst findet man Hennrich jeden Abend hinter der Bar, zusammen mit GABRIEL TOLDI (ehemals Green Door, Buck & Breck und Le Lion) und Hennrichs Schwester (die im Adlon gelernt hat), die am Wochenende aushilft. Ein richtiges Familienunternehmen, wenn man so will. Hennrich legt großen Wert auf Klassiker, so kann man den Manhattan auch in drei Stufen bestellen: einmal klassisch, dann mit Twist und zu guter Letzt als Neuinterpretation. So spiegelt sich das Stufenkonzept nicht nur im Innendesign wider, sondern auch in der Barkarte.

Die Historie im Raum – Berlin gestern, heute und morgen

Im Interieur steckt noch richtig urige Bargeschichte – Architekt ALEX SUESSMANN (von Spot On, Berlin) hat schon die Erweiterung der Amano Group betreut. Für Hennrich nun hat Suessmann die alten Barhocker aus dem Ritz retten dürfen, ihnen die Beine abgesägt und daraus wunderbar gemütliche Sessel für den Hinterraum in der Stairs Bar geschaffen. Die Tische stammen aus dem Adlon. So findet das Alte im Neuen seinen Platz, gemeinsam wird die Zukunft der Berliner Barwelt geschrieben. Als letzten Verweis auf den Namen ist auch das Rückbüffet als Treppe aufgebaut, sogar eine schwebende, das greift den Namen der Bar auch wieder auf. Selbst der Parkettboden auf der erhöhten Plattform im Hauptraum ist im treppenartigen Fischgrätenmuster gehalten, solch eine Hingabe zum Namen und Konzept soll man woanders mal finden.

Geplant ist, die Bar fünf Tage die Woche aufzumachen, mit Sonntag und Montag als klassischem Ruhetags-Duo. Hennrich konzentriert sich gezielt auch auf private Events und solche von der Barbranche. Auch die oft belächelten After-Work-Stunden will er wieder aufleben lassen. Welche Bar hat in Berlin schon um 17 Uhr auf? So gut wie gar keine, dabei sollte es in einer so lebenslustigen Stadt wie Berlin keinen wundern, dass der Durst oft schon vor 19 Uhr gelöscht werden will. Und das vielleicht nicht unbedingt mit einem Späti-Bier, sondern eher einem gut gerührten Aperitif. Platz ist da, es muss sich nur jemand trauen. Dieser Jemand heißt Konstantin Hennrich. Hoffen wir, dass »seine« Treppe aufwärts führt!

ch über der Stadt 'nen
cktail trinken? Das geht nur
Fernsehturm. In Prag steht
ganz besonders futuristischer
ler Mitte der Stadt. Und
der Bar dort schlürfen wir
nature-Drinks aus einer Zeit,
der noch alles möglich schien.

r Manfred Klimek

wollen hoch hinaus. Höher noch als Hans
das Protagonist Karl Siebrecht in »Ein
n will nach oben« (ein Buch, das in der
-Zeit entstand und unbedingt wieder gele-
werden sollte). Wir wollen sogar höher
us als »The Donald«. Doch wir verbinden
it keinerlei Ambitionen, Geld zu verdie-
Ganz im Gegenteil: Wir wollen Geld aus-
n. Und nicht wenig.

en im Osten?

wollen Cocktails trinken. Gute Cocktails.
r der Stadt. Dafür gibt es die Rooftop-Bar.
findet man in jedem exzellenten Hotel,
eine Etage mehr besitzt als die umliegen-
Häuser. Wer aber ganz nach oben will,
muss auf den Fernsehturm. Fernsehtürme
itten von Städten sind aber selten, in West-
opa durften sie meistens nur in Randlagen
aut werden. Jetzt denkt jeder sicher gleich
Berlin, wo der Fernsehturm am Alexander-
z in der Mitte der Stadt steht. Stimmt! Aber
Berlin war auch nicht Westeuropa. Ist es
ntlich immer noch nicht.

rag ist auch nicht Westeuropa. Aber Mittel-
opa, wie es im Buche steht: eine wunder-
e, verwunschen schöne alte Stadt, die erst
ichtig schön ist, wenn die ganzen Touris-
daheim bleiben – also zwischen 25. und
Dezember und vom 2. bis 7. Januar. Das hat
g mit Venedig gemeinsam.

weil diese Tage aber schon wieder ein paar
chen zurückliegen, werden wir Prag wohl
r übel mit den Trampelhorden teilen müs-
die der Stadt ökonomisches Wohlergehen
antieren. Augen zu und durch. Auf der
inseite (dem Bezirk unterhalb der Burg)
: es noch ein paar schöne Gässchen, die
ner noch nur wenige kennen. Und wer eine

originale Prager Bierkneipe sucht, wird diese
in den Außenbezirken finden. Dort ist man
dann unter Einheimischen, die einen böse
anschielen. Das Bier jedoch ist unvergleichlich
und es ist anzuraten, sich darin zu ertränken.
Das macht die autochthone Bevölkerung zu
freundlich Gesinnten, die dann auch das Taxi
rufen, wenn nichts mehr geht mit Gehen.

Fortschrittstrinken

Prag war Teil des Kommunistischen Blocks,
den der Warschauer Pakt, die Planwirtschaft
und die Ein-Parteien-Herrschaft einten. Das
Fernsehen war auf dieser Seite des Eisernen
Vorhangs schon früh Teil des Fortschritts und
wurde von den Herrschenden zur Propaganda
benutzt. Propaganda war damals alles – auch
die Unterhaltungssendungen. Dementspre-
chend billig waren die Endgeräte. Die Bevöl-
kerung der Ostblockstaaten konnte sich zwar
keine Autos kaufen, das TV-Gerät, damals
Fernseher genannt, wurde ihnen jedoch hin-
terhergeschmissen. So kam es, dass manche
Westfamilie im eigenen Volkswagen an die
Riviera auf Urlaub fuhr, aber kein TV-Gerät
zu Hause stehen hatte. West und Ost hatten
Anfang der Sechzigerjahre andere Präferenzen
in Sachen Konsumkultur.

Und weil Fernsehen ein Teil des Fortschritts
war, den sich die Planwirtschaftler auf die Fah-
nen schrieben, stellte man in den roten Met-
ropolen überall einen großen Fernsehturm
hin. Wenn möglich in die Mitte der Stadt –
alles überragend und für jedermann sichtbar.
So auch in Prag, wo man den Turm auf einen
Hügel stellte, der sich unweit des Bahnhofs
und der Innenstadt im Bezirk Žižkov befindet.
Der Turm heißt dann auch nach Žižkov – dem
Bezirk. Immerhin hat man es vermieden, ihn
nach einem volksverpflichteten Pionier zu
benennen.

Auf einen Drink mit Aliens?

Es ist ein eigenartiger Turm, denn er sieht
nicht aus wie all die anderen Fernsehtürme.
Žižkov ist architektonisch wertvoll, so sehr er
auch das Stadtbild stört. Dass er so aussieht,
ist den tschechischen Kommunisten zu ver-
danken, die – anders als ihre preußischen Kol-
legen in der DDR – ab und zu einen Schuss
Futurismus zuließen. Žižkov sieht also aus, als
hätten Aliens das Ding hier abgestellt. Das ist
eigentlich ganz okay.

Analoges Fernsehen ist von vorgestern, also
sind Fernsehtürme von gestern. Das wusste
man in Prag schon früh und machte aus Žiž-

kov eine Art Erlebniswelt, den »Tower-Park-
Praha«. Das bedeutet, dass man sich in Žižkov
einen halben Tag aufhalten kann, ohne sich zu
langweilen. Es gibt einen Raum mit Sitzscha-
len, die von der Decke baumeln. Dort sollte
man Sachen zu sich nehmen, die gegen das
Betäubungsmittelgesetz verstoßen und einfach
den »Herrgott einen guten Mann sein lassen«
(böhmisch-österreichische Volksweise).

Aber auf Žižkov gibt es auch eine Bar. Hoch
droben im Himmel. Sie heißt Oblaca-Bar und
ist von jener Barkultur bestimmt, die man bei
uns schon zehn Jahre hinter sich gelassen hat.
Gemixt werden vor allem Getränke, die wegen
des Mixens, also der Show des Mixens gemixt
werden. Und jetzt soll hier keiner so tun, als
hätte uns das 2005 nicht noch allen irgendwie
gefallen. Ja?

So gibt es etwa den »East-Frappé-Swizzle«,
ein Cocktail aus Johnnie Walker Red, Tiramisu
und Granatapfelsaftlimonade. Ja, ich weiß, was
Sie denken. Das dachte ich auch. Aber. Hmm.
Nun, es ist mir peinlich: Es schmeckt. »British
Rose« schmeckt auch. Tanqueray mit frischen
Gurkenstreifen, Limettensaft und Eiweiß.
Wäre ein Hit im Berghain. Und in einem die-
ser Berliner »Alles-geht-Clubs« würde man das
Eiweiß durch ... aber lassen wir das.

Sie sehen schon, die Mixkultur der
Oblaca-Bar fußt auf den Traditionen zweier
Küchenstile, die zwischen 1990 und 2006 sehr
modern waren: der Fusionsküche und der
Molekularküche. Hier in Prag (gilt auch für
Warschau und Budapest) hat man diese Zeit
als gastronomischen Aufbruch erlebt. Wäh-
rend wir zwei Jahrzehnte lang von der fran-
zösischen Nouvelle Cuisine zehren durften,
stieß man die Städte des Ostens sofort in die
brutale Experimentiermoderne der Modegas-
tronomie. Und weil die Geschichte fehlt, gab
es kein Fangnetz.

Das ist aber egal. Was zählt, ist die Unschuld,
wie hier noch gemixt wird. Und die Profession-
alität dieser Unschuld. Das kann einen sogar
anrühren. Und nach dem vierten Absurddrink
mit absoluter Weltklasseaussicht (wirklich
grandios) will man es genauso wie es ist und
will auch, dass es sich ja nicht ändert. Denn es
ist auch ein Blick zurück in unsere Vergangen-
heit. Und ein Blick in jene Tage, als alles noch
möglich schien. —

Oblaca

Restaurant & Bar
Žižkov Tower – Mahlerovy Sady 1, 130 00 Prag
— oblaca.cz



Stairs Bar

Uhlandstraße 133, 10717 Berlin
voraussichtlich Di-Sa, jeweils ab 17 Uhr
— facebook.com/stairsbarberlin