



THE RED

DEUTSCHLAND

BULLETIN

ABSEITS DER

**TEAM
NEW LEVEL**
CRACK IGNAZ,
SOUFIAN UND
LGOONY
FORDERN ...

**TEAM
REALITY
CHECK**
... SAMY DELUXE,
EKO FRESH UND
AFROB



**RED BULL
SOUNDCLASH**

BRINGT DEN
WETTSTREIT DER
RAP-GENERATIONEN
NACH HAMBURG

+

**GOLDENE
GEDANKEN**

DIE MENTAL-TRICKS
DEUTSCHER
OLYMPIA-ATHLETEN

JETZT ABONNIEREN!
GETREDBULLETIN.COM

DEZEMBER 2017 € 2,50

DAS GRÖSSTE LIVE RAP DUELL DES JAHRES

Konstantin
Hennrich, 28,
Cocktail-Psychologe: „Du musst
lernen, deine
Gäste zu lesen.“



STUFEN ZUM GLÜCK

Die Berliner Stairs Bar feiert die Kultur der Flüsterkneipen aus den 1920er Jahren. Chef Konstantin Hennrich über Trends am Tresen und das Geheimnis eines guten Barmanns.

Wer den Eingang der Stairs Bar an der Uhlandstraße in Berlin sucht, braucht besonders scharfe Augen. Verdunkelte Fensterscheiben und ein winziger Klingelknopf sind die einzigen Hinweise auf die Cocktailbar im noblen Stadtteil Charlottenburg-Wilmersdorf. Drückt man die Klingel, besteht immerhin die Chance, dass der Chef persönlich öffnet.

„Gastgeberkultur steht bei mir über allem“, sagt Konstantin Hennrich, 28, schwarz gerahmte Brille, aufgewachsen in München, „daher hole ich meine Besucher gern selbst an der Tür ab.“ Mit ihrem diskreten Charme und dem

Verzicht auf Werbung huldigt Hennrichs Stairs Bar ganz bewusst den legendären Flüsterkneipen in den USA, die sich während der Prohibitionszeit (1920–1933) vor den Razzien der Polizei tarnen mussten. Mit ihren rauschenden illegalen Partys retteten die *Speakeasies* das Nachtleben der Städte und machten Alkoholschmuggler wie Al Capone zu reichen Männern.

Passend zum historischen Erbe setzt Hennrich in seiner Bar auf klassische Cocktails, die er in jeweils drei „Stufen“ anbietet. Erstens: streng nach Rezept. Zweitens: als *Twist* mit leicht veränderten Zutaten. Drittens: als komplette Neuinterpretation.

„Ein guter Barmann ist präsent, ohne präsent zu sein“, erläutert Hennrich seine Philosophie. „Um die Stimmung eines Gastes zu lesen, beginne ich mit Smalltalk und höre sehr genau auf Ton und Inhalt der Antworten. Meistens merkst du auch an der Körpersprache, ob ein Besucher reden oder einfach in Ruhe seinen Feierabend-Cocktail genießen will“, sagt Hennrich. „Dann stellst du einfach den Drink hin und lächelst.“ stairsbar-berlin.com

DREI DRINKS MINIMUM

Barchef Hennrichs Cocktail-Tipps: zwei neue Kreationen und ein Klassiker.

Flying Jasmine

4 cl Rum
2 cl Falernum
3 cl Limettensaft
1 cl Zuckersirup (2:1)
Fill-up: Red Bull

Zubereitung:

Alles shaken außer Red Bull. In Longdrink-Glas auf Eis abseihen und mit Red Bull toppen. Garnitur: Orangenzeste.

Simplify

4 cl Rum
2 cl Falernum
3 cl Limettensaft
1 cl Zuckersirup (2:1)
Fill-up: Red Bull Cola

Zubereitung:

Alles shaken außer Red Bull Cola. In Longdrink-Glas abseihen, mit Red Bull Cola toppen und etwas Tonkabohne darüberreiben.

Manhattan

6 cl Rye Whiskey
3 cl roter Wermut
Garnitur: Orange (Twist)

Zubereitung:

Alles verrühren. Im Goblet-Glas servieren.