

BARGUIDE

MIXOLOGYS BESTE BARS
IN DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH UND SCHWEIZ



Tre Torri

VORWORT



Werte Barflys, liebe Connaisseurs, geschätzte Trinker!

Uns steht ein neues, großartiges Bar-Jahr bevor! Besser als alle vorangegangenen. Warum? Genussskultur findet nicht mehr nur in elitären Kreisen statt. Sie ist überall. Die Verbraucher sind kundig, kritisch und wollen immer mehr dazulernen, wenn es um Produkte, Herstellung, Geschichte und Handwerk geht. Vorbei ist die Zeit, in der ein Getränk sich nur über ein Markenimage als Lifestyle-Accessoire definierte. Vielfalt ist das Motto der Stunde. Und sie ist möglich.

Noch nie war die Auswahl an Zutaten so großartig. Wer wissen möchte, mit welchen Produkten er die eigenen Hausbar ausstatten sollte und oder was man am Tresen am besten ordert, für den lohnt sich ein Blick auf die Testsieger des Mixology Taste Forums, die wir erstmals im Bar Guide ab Seite 178 vorstellen.

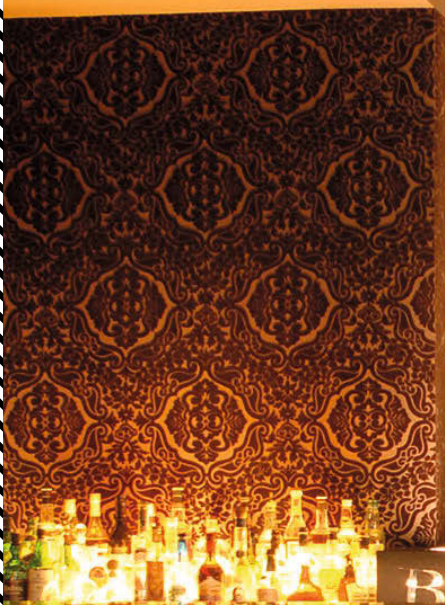
Die Barkultur wächst. Auch außerhalb der großen Städte. Der »Mixology Bar Guide No.5« präsentiert wieder neue herausragende Trinkstätten fernab der Bar-Metropolen. Die Leistung der Bartender in diesen Regionen kann nicht hoch genug geschätzt werden. Oftmals sind sie es, die vielen Cocktail-Neulingen den

ersten vernünftigen und wertigen Drink präsentieren und sie so für die Welt der Barkultur gewinnen.

Der Wandel der Barwelt vollzieht sich in einem gewaltigen Tempo. Zum Redaktionsschluss erreichten uns zahlreiche Meldungen von vielversprechenden Barprojekten, die wir Ihnen voller Vorfreude unbedingt zur Beobachtung anempfehlen möchten. In der Rubrik »In letzter Minute« auf S. 150 erfahren Sie diese Neuigkeiten. Dazu kommen die bewährten Adressen und die diesjährigen Preisträger der renommierten Mixology Bar Awards.

Ein besonderes Augenmerk gilt ab S. 158 Wissenswertem zum Scotch Whisky und den wichtigsten Cocktails damit. Zudem bewegen wir uns auf ein feierliches Jubiläum zu: 500 Jahre Reinheitsgebot. Die Bier-Szene ist gespalten. Qualitätsmerkmal oder Behinderung von kreativen Braurezepten? Manche fordern: Natürlichkeitsgebot statt Reinheitsgebot! Dieses Angebot ist köstlich. Die besten Bierbars empfehlen wir ab S. 152.

Viel Vergnügen auf dem schluckweisen Pfad zu den schönsten Bartresen mit den herrlichsten Drinks! À votre santé!





Barteam des Jahres



LE LION – BAR DE PARIS

RATHAUSSTRASSE 3 – 20095 HAMBURG – + 49 40 3347 5378-0 – LELION.NET



Ist es ein Segen oder ein Fluch? Die Bar ist die Heimat des legendären Gin Basil Smash, und so muss jedes Mitglied des Barteam's dessen Zubereitung in Perfektion beherrschen. Das schweiß zusammen. Für jeden Gast ist der Besuch des »Löwen« ein Segen, denn das Team beherrscht den Zauber der Barnacht perfekt. Zurückhaltend und persönlich zugleich, aufmerksam und diskret.

Dazu charmant, pfiffig und mit dem Können ausgestattet, perfekte Drinks zu zelebrieren. Jörg Meyer und Mario Kappes sind nicht nur präzente Persönlichkeiten, sie haben die Fähigkeit, ein Team zu formen, das untereinander bestens zusammenarbeitet und dem Gast die Gewissheit vermittelt, garantiert einen perfekten Abend zu erleben.



Bisherige Preisträger

2015 Booze Bar (Berlin) – 2014 Spirits (Köln) – 2013 Amano (Berlin)
2012 Gekkos (Frankfurt am Main) – 2011 Roomers (Frankfurt am Main)
2010 Trinkhalle (München) – 2009 Becketts Kopf (Berlin)



...falls die Tiere hier sind!

Mittwoch: Mo-Fr. 12-5
Freitag: Sa-Su. 11-5

People, who love to eat, are always
the best people. - Jim Cox

Today's Special *Commissio*
not visible text *10.50*

Gen & Juice *Gen & Juice*
Gen & Juice *Gen & Juice*

Drink more Gen & Juice





Newcomer des Jahres

◆ —◆

MAX BERGFRIED

GIN & JAGGER – RÜTTENSCHIEDER STR. 181 – 45131 ESSEN
+49 201 5072 8365 – GIN-JAGGER.DE



Der Newcomer des Jahres überzeugt die Jury mit seinen aktuellen Leistungen und seiner Hingabe an die Barkultur. Zugleich strahlt er zudem genau das aus, was die Vermutung nahelegt: Von ihm werden wir noch hören. Er hat das, was dazu gehört, um später einmal als Mixologe oder Gastgeber des Jahres nominiert zu werden. Max Bergfried bringt all jene richtigen Eigenschaften

dafür mit. Der 21-Jährige beeindruckte zuletzt in Wettbewerben und experimentierte mit Spargel, Erdbeere oder Hopfen. Und er überzeugte in der alltäglichen Arbeit am Tresen, am Gast. Pech für Essen, dass er nun seine bisherige Wirkungsstätte verlässt, um den folgerichtigen Schritt in die Metropole zu wagen.



Bisherige Preisträger

- 2015 Marin Krause (Spirits, Köln) – 2014 Reinhard Pohorec (The Sign, Wien)
- 2013 Harry Glockler (rivabar, Berlin) – 2012 Henning Neufeld (Les Trois Rois, Basel)
- 2011 Caroline Anais Rex (Goldene Bar, München)
- 2010 Ferdinand Lammerer (Comida-Red Room, Wien)
- 2009 Christian Heiss (Kronenhalle, Zürich)
- 2008 Markus Heinze (Sonderbar, Dresden)





Mixologie des Jahres

✦ ————— ✦

VOLKER SEIBERT

SEIBERTS – FRIESENWALL 33 – 50672 KÖLN – +49 221 3019 5013 – SEIBERTS-BAR.COM



Bereits in seiner langjährigen Wirkungsstätte – der Capri Lounge in Köln – beeindruckte der Mann aus dem Westerwald mit seinen kreativen Rezepturen und experimentierte als Pionier mit Methoden, bei denen ihm heute zahlreiche junge Bartender nacheifern. Barrel-Aging, Fat-Washing oder Cold-Drip. Der Perfektionist

bestreitet das denkbar aufwendigste Mise-en-place, um später daraus die beeindruckendsten Cocktails für seine Gäste zu zaubern. Am Tresen des mixologischen Enthusiasten und Vordenkers Volker Seibert lernen Barflys den Unterschied von lecker zu köstlich und von beeindruckend zu spektakulär.



Bisherige Preisträger

- 2015 Mario Kappes (Le Lion, Hanburg) – 2014 Arnd Henning Heissen (Curtain Club, Berlin)
- 2013 Oliver Ebert (Becketts Kopf, Berlin) – 2012 Klaus Stephan Rainer (Goldene Bar, München)
- 2011 Stephan Hinz (Shepard, Köln) – 2010 Ricardo Albrecht (Lebensstern, Berlin)
- 2009 Heinz Kaiser (Dino's, Wien) – 2008 Mario Grünenfelder (Tausend, Berlin)





Gastgeber des Jahres



EMANUELE INGUSCI

BARROOM – MILCHSTRASSE 17 – 81667 MÜNCHEN

+49 89 4414 2762 – BARROOM-MUENCHEN.DE



Schon als Kind in Italien blickte der kleine Emanuele bewundernd zum stattlichen Barman in der adretten Barjacke auf und nahm sich vor: Das will ich auch. Heute blicken die Fachkollegen zu ihm auf und sehen ein Vorbild an Herzlichkeit, Professionalität und Humor. Ein wahrer Gentleman am Tresen, dessen Stamm-

gast-Schar täglich wächst. Man möchte bei ihm zu Gast sein. Bei ihm persönlich. Seit Jahren. Immer wieder. Er betreibt die womöglich kleinste Bar Münchens, aber er würde auch die größte Bar mit seiner Persönlichkeit ausfüllen. Herz und Shaker – das ist Emanuele Ingusci. Das kann nur der Gastgeber des Jahres sein.



Bisherige Preisträger

2015 Mario Kappes (Le Lion, Hamburg)

2014 Thomas Altenberger (Lebensstern, Berlin)

2013 Arnd Henning Heissen (Curtain Club, Berlin)

2012 Frank Kettlitz (Fasanen 47, Berlin)

2011 Santo Pupillo (Jahreszeiten Bar, Hamburg)



Pernod Ricard Deutschland

Créateurs de convivialité



Brand Ambassador des Jahres



CHRISTIAN BALKE

HAVANA CLUB / PERNOD RICARD DEUTSCHLAND



Der Brand Ambassador des Jahres überzeugt Bartender und Barbetreiber durch seine Fachkompetenz und sein Auftreten. Er vertritt seine Marke authentisch und würdig. Er lebt und liebt seinen Job und verkörpert Barkultur. Christian Balke hat ursprünglich Sportwissenschaften studiert und wollte im Fußballbereich tätig werden. Aber am Ende stand es 1:0 für kubanischen Rum. Seine wahre Berufung fand der Bochumer

in der Tätigkeit als erster Brand Ambassador für Havana Club in Deutschland. Mit sympathischem Engagement, Glaubwürdigkeit und tadelloser Professionalität überzeugt er die Bartender durch sein Auftreten und seine Schulungen. Er lebt das Motto von Pernod-Ricard: Architekt der Lebensfreude! Und mehr als das. Er ist ein Botschafter für die Kultur und Lebensfreude von Kuba und sein karibisches Destillat.



Bisherige Preisträger
2015 Sven Sudeck (Borco)



www.sierra-madre.de



Sales Representative des Jahres



SONJA ERLER

SIERRA MADRE



Die Sales Representative des Jahres arbeitet für ein Unternehmen der Getränkeindustrie an der Schnittstelle zur Gastronomie. Sie berät und unterstützt Gastronomen in ihrer Arbeit und überzeugt durch ihr Auftreten und ihre fachliche Kompetenz. Der Bar-Kosmos weiß genau, wer gemeint ist, wenn die Rede von »Tequila Sonja« ist. Sonja Erler schult, informiert und – ganz wichtig – überzeugt ihre Zuhörer von

dem Produkt, das sie nicht nur liebt, sondern bemerkenswert glaubwürdig liebt: Tequila. Viele Bartender haben erst durch Sonja Erler gelernt, dass Tequila nicht nur ein berauschender Shot, sondern ein köstliches Genussmittel sein kann. Vorbildlich, kompetent und sympathisch vertritt sie ihre Produkte und ihren Arbeitgeber Sierra Madre. So sieht eine ideale Sales Representative aus. Darauf einen Tequila Reposado!



Bisherige Preisträger
2015 Adriano Baldino (Diageo)





Bar des Jahres – Deutschland



SEIBERTS

FRIESENWALL 33 – 50672 KÖLN – +49 221 3019 5013 – SEIBERTS-BAR.COM



Das Seiberts ist viel mehr als eine elegante Bar. Es ist entspannter Rückzugsraum, geselliger Salon und eine vom Alltag entrückte Pause. Zusätzlich ist diese Bar aber auch ein Forschungslabor trinktechnischer Avantgarde, zuverlässiger Ausschank flüssiger Köstlichkeiten und mixologische Fortbildungsstätte, beispielsweise während »Volkers Tea Time«, den Cocktailseminaren

für Fortgeschrittene. Volker Seibert und sein Team haben das goldrichtige Gespür dafür, jeden Gast auf seine Weise glücklich zu machen, mit flüssigen Köstlichkeiten zu verwöhnen und aus dem Alltag zu entführen. Neu und doch bewährt, spektakulär und dezent – eine großartige Mischung in der Bar des Jahres 2016.



Bisherige Preisträger

2015 Buck & Breck (Berlin) – 2014 Spirits (Köln)
2013 Goldene Bar (München) – 2012 Stagger Lee (Berlin)
2011 Halbestadt (Wien) – 2010 Le Lion (Hamburg)





Bar des Jahres – Österreich



THE SIGN LOUNGE

LIECHTENSTEINSTRASSE 104-106 – 1090 WIEN – +43 66 4964 3276 – THESIGNLOUNGE.AT



Wundervolles Wien. In der Stadt verkörpern einige herrliche American Bars auf traditionelle Weise die Historie der Barkultur. The Sign Bar beschreitet einen neuen Weg und vermählt klassische Drinkkultur mit begeisternder Experimentierfreude. Überraschung, Geschmack und ein herzliches Barteam sind hier garantiert. Betreiber Kan Zuo mag voller Stolz auf seine

Leistung blicken, denn erstmals gelang einer Bar des Jahres eine Titelverteidigung. Innovation begleitet Präzision und Lebensfreude. Und hinzu kommt eine Bartugend, die leider oft unterschätzt wird: Beständigkeit. Die Bar des Jahres Österreich beeindruckt im vergangenen Jahr, in diesem Jahr und gewiss auch weiterhin.



Bisherige Preisträger
2015 The Sign (Wien)
2014 Dino's (Wien)
2013 Albertina Passage (Wien)



Bar des Jahres – Schweiz

KRONENHALLE

RÄMISTRASSE 4 – 8001 ZÜRICH
+41 44 262 9911 – KRONENHALLE.CH



Eine Bar, die aus der Zeit fällt, aber trotzdem voll auf der Höhe der Zeit arbeitet. Seit über 40 Jahren prägt Peter Roth diese Zürcher Bar-Institution nun schon, davon die meiste Zeit als Barchef. In der Kronenhalle werden die kunstvollen klassischen Drinks und saisonalen Eigenkreationen durch ebenso kostbare Kunst begleitet: Der

Raum erstrahlt im zeitlosen Design u.a. von Alberto Giacometti, an den Wänden prangen Werke von Picasso, Braque oder Matisse. Dazu gesellt sich ein professioneller Service, der seinesgleichen sucht. Eine verdiente Bar des Jahres!



Bisherige Preisträger
2015 Bar Le Trois Rois (Basel)
2014 Onyx Bar (Zürich)
2013 Cranberry Bar (Zürich)



Bar des Jahres – Schweiz



WIDDER BAR

WIDDER HOTEL – WIDDERGASSE 5 – 8001 ZÜRICH

+41 44 2242 5226 – WIDDERHOTEL.CH



Die Astrologie verrät: Der Widder ist spontan und leidenschaftlich. Angemessene Eigenschaften in einer herausragenden Cocktailbar. Sieben historische Gebäude umfasst der Hotelkomplex, in dem sich die wunderschöne und genial sortierte Bar befindet. 1000 Flaschen, 500 Spirituosen, 250 Malt Whiskys. Daraus lassen sich hervor-

ragende Cocktails zaubern. Was fehlt noch? Ein charismatischer Gastgeber. Dieser ist in Person von Dirk Hany mit freundlicher Präsenz und vorbildlicher Beratung vor Ort. Die Jury ist sich einig: Die Bar des Jahres in der Schweiz 2016 kann nur die Widder Bar zu Zürich sein.



Bisherige Preisträger
2015 Bar Le Trois Rois (Basel)
2014 Onyx Bar (Zürich)
2013 Cranberry Bar (Zürich)





Hotelbar des Jahres



ROOMERS

ROOMERS HOTEL – GUTLEUTSTRASSE 85 – 60329 FRANKFURT AM MAIN

+49 69 271 3420 – ROOMERS.EU



Elegantes Ambiente mit einem Hauch von burlesquem Charme bietet die schöne Bar des Roomers Design Hotels. Auszeichnungen, wie der Mixology Bar Award als Barteam des Jahres 2011, zeigen die Beständigkeit und Konsequenz, mit der das Roomers Barkultur präsentiert. Eine Hotelbar, wie sie sein soll und sein muss: Ein spannender Ort für Hotelgäste und eine bewährte

Adresse für die Einheimischen. Dazu ein Ort der filigranen Drinks und köstlichen Kreationen. Endlich eine Hotelbar, die ohne Hemmschwelle für die Gäste zur getränketechnischen Institution in der Bankenmetropole avancierte. Kenner wissen: Roomers-Service ist netter als Room-Service.



Bisherige Preisträger
2015 The Curtain Club (Berlin)
2014 DaCaio (Hamburg)
2013 Amano Bar (Berlin)
2012 Les Trois Rois (Basel)





Neue Bar das Jahres



SEVEN SWANS & THE TINY CUP

MAINKAI 4 – 60311 FRANKFURT AM MAIN – +49 178 853 9718 – THETINYCUP.DE




Eine glänzende Bereicherung der reichen Frankfurter Barlandschaft. Sieben Schwäne passen gerade so eben in die winzige und dabei überaus stilvolle Bar. Dazu noch 15 trinkfreudige Tresengestalten, dann wird es auch schon eng im schmalsten Haus von Frankfurt. Barchef und Gastgeber Sven Riebel begeisterte bereits

in Berlin seine zahlreichen Stammgäste und schafft nun in der Mainmetropole ein gastliches Wohnzimmer für gepflegte Getränkekultur. Die Jury der Mixology Bar Awards zweifelt nicht: Diese Neue Bar des Jahres ist gekommen, um zu bleiben.



Der Award für Neue Bar des Jahres wird 2016 erstmals vergeben.



HUDSON BABY BOURBON

35 cl 46% alc/vol
Pot Distilled From 100% New York Corn

Hand Crafted and Bottled by:
Tuthilltown Spirits, Gardiner, New York

www.tuthilltown.com



Spirituose des Jahres

HUDSON BABY BOURBON

HUDSONWHISKEY.COM



Die Magie eines ursprünglichen amerikanischen Whiskeys. 100 % Maisanteil machen den Baby Bourbon zu einem Corn Whiskey. Anders als bei anderen amerikanischen Whiskeys, muss ein Corn Whiskey nicht in neuem Holz reifen, sondern darf in gebrauchten Fässern lagern. Ergebnis ist ein charakterstarkes Destillat mit

einer dezenten Süße, einem Hauch Marzipan und einem wärmenden Abgang mit deutlichem Maisaroma. Die Jury stellt fest: eine individuelles und zugleich traditionelles Produkt. Markant im Cocktail, faszinierend auf Eis. Der erste Whiskey aus New York seit der Prohibitionszeit bereichert jedes Barsortiment.



Bisherige Preisträger

2015 Bulleit Rye – 2014 Tanqueray Malacca – 2013 Pierre Ferrand Dry Curacao Triple Sec
2012 Smith & Cross Rum – 2011 Sipsmith Gin – 2010 Forgotten Flavours Swedish Punch
2009 The Bitter Truth Celery Bitters – 2008 Chartreuse Verte