

DIE 111 BESTEN BARS IN EUROPA

MERIAN AW Architektur & Wohnen DER FEINSCHMECKER

HAMBURG AKI 1925

www.altonakaviar.de

Never stop moving



since 1925.

Tradition seit 1925. Das Altonaer Kaviar Import Haus steht seit 100 Jahren für Kaviargenuss. In dritter Generation vereinen wir Leidenschaft und Erfahrung, um für eine der schönsten Delikatessen neu zu begeistern.

100 JAHRE
ALTONAER KAVIAR
IMPORT HAUS







FOTOS: MICHAEL NEUMANN, VOLKER RENNER (2)

LIEBE LESERINNEN UND LIEBE LESER!

Wenn Sie die Tür zu unseren 111 besten Bars in Europa öffnen, tut sich eine neue Welt auf. Bar ist längst nicht mehr gleich Bar. Die besten von ihnen sind heute Geschmackslabore und Ideenwerkstätten, Bühnenbild und Gesamtkunstwerk. In ihnen wird fermentiert, destilliert, geklärt und infundiert, werden Aromen kombiniert, die scheinbar nicht zusammenpassen. Bartender arbeiten mit der Neugier von Forschern und dem feinen Gespür von Köchen. Ein Drink kann nach Wald schmecken, nach Meer, nach einem Garten im Hochsommer – oder eine ganze Landschaft ins Glas holen.

Dieses Booklet weist Ihnen den Weg zu den 111 spannendsten Tresen in Europas Barszene, und zwar nicht nur in London, Paris, Wien und Berlin, sondern auch in Bamberg, Danzig, Trondheim und Graz. Dafür haben wir wieder unsere unterschiedlichen Perspektiven kombiniert: den Merian-Blick für besondere Orte, das Gespür von AW Architektur & Wohnen für gutes Design und die Feinschmecker-Expertise für Drinks und Snacks, die ganze Geschmackswelten eröffnen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken und Genießen und vor allem gute Reise!

TINKA DIPPEL
CHEFREDAKTEURIN

GABRIELE HEINS
CHEFREDAKTEURIN

KAREN HARTWIG
CHEFREDAKTEURIN

MERIAN® DER FEINSCHMECKER AW Architektur & Wohnen

HOCH DIE TASSEN

Edle Hotelbar, kunstvolles Speakeasy, cooles Nachbarschaftslokal: Quer durch Deutschland, Österreich und die Schweiz betreiben passionierte Cocktailfreunde ihre Vorstellung der perfekten Bar – welch Freude, den eigenen Favoriten zu suchen

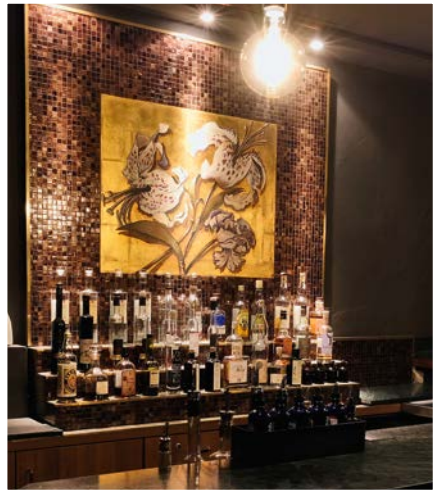


FOTO: MATIAS VARGAS ANTOGNELLI/FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN HAMBURG

Wie in einer Zeitkapsel sitzen Gäste der Jahreszeiten Bar, einer echten Hamburger Institution



DAS SCHWARZE SCHAF



BECKETTS KOPF



GREEN DOOR

FOTOS: LARA MÜLLER/DAS SCHWARZE SCHAF BAMBERG, SARAH SCHLOPSNIES/GREEN DOOR, BECKETTS KOPF

BAMBERG

Das schwarze Schaf

Nacktes, raues Mauerwerk, das im flackernden Kerzenschein fast lebendig wirkt, und ein Tresen, der wie ein Fels in der Brandung der Bamberger Schranne steht. Sven Goller hat hier ein Refugium geschaffen, das die Postkartenidylle der Altstadt draußen vergessen lässt. Es riecht nach reifem Steinobst, Kräutern und einem Hauch von Holzrauch. Die Karte liest sich wie eine sensorische Kartografie Frankens – radikal saisonal, tief verwurzelt und doch voller urbaner Weite. Zuletzt zollte sie den 90ern Tribut, etwa mit dem Here we are now, entertain us: Gin, Blue Curaçao, Wermut, Thai-Basilikum, Yuzu, Bitter und Zitronenbasilikum. Ein nostalgischer, überraschender und zugleich zutiefst befriedigender Genussort.

Ruhetag: Sonntag
Bamberg, Schranne 7
dasschwarzeschafbamberg.de

BERLIN

Becketts Kopf

Ein dezentes Leuchten im Fenster und das Porträt des irischen Schriftstellers Samuel Beckett weisen den Weg zu einer der literarischsten Genussoasen der Stadt. Wer nach dem Klingeln eingelassen wird, versinkt in tiefen Chesterfield-Sesseln inmitten von warmem, rotem Licht und dichtem Salon-Flair. Hier wird das Trinken als vertrauliches, fast intellektuelles Ritual zelebriert. Die Karte ist in alte Buchbände eingeklebt und widmet sich mit Hingabe den vergessenen Cocktail-Klassikern des 19. und frühen 20. Jahrhunderts, oft verfeinert mit eigens kreierten Essenzen und Tinkturen. Das Team um Cristina Neves und Oliver Ebert agiert als aufmerksamer Gastgeber einer anderen Zeit, ganz ohne hippe Attitüde. Ein wunderbar entschleunigter Rückzugsort für alle, die das Absurde des Alltags gegen ein perfekt austariertes Glas Poesie eintauschen wollen.

Ruhetage: Sonntag bis Dienstag
Berlin, Pappelallee 64
becketts-kopf.de

BERLIN

Green Door

Wie praktisch, wenn Orte anhand des Namens zu verorten sind. Und wenn die grüne Eingangstür dafür nicht reicht, ist da ja noch das ebenfalls grüne Neonschild, das diese Berliner Institution markiert. Das Green Door ist kein prätentiöses New-Era-Speakeasy, sondern ein faszinierendes, charmant-schräges Universum, das sich selbst als „irgendwo zwischen privatem Salon und David-Lynch-Film" beschreibt. Dazu gehören Karomuster an den Wänden, Kitschdetails, Möbel aus dem New York der 90er-Jahre und eine lange, einladende Holzbar, die den Raum dominiert. Seit nun drei Jahrzehnten wird hier das Motto „The Power of Positive Drinking" gelebt. Das preisgekrönte Team serviert meisterhafte Eigenkreationen, vergisst dabei aber nie die Klassiker. Die Atmosphäre ist herzlich, lebendig und wunderbar unangepasst – ein zeitloser Schöneberger Zufluchtsort für Freigeister und Genießer, der gerade seinen zweiten Frühling feiert.

Ruhetage: keine
Berlin, Winterfeldtstraße 50
greendoor.de

BERLIN

Velvet Bar

Wer das Velvet betritt, lässt den rauen Neuköllner Pflasterstrand hinter sich und taucht ein in eine flüssige Alchemie der Jahreszeiten. Hier wird nicht einfach nur gemixt, hier wird die Natur destilliert. Das Konzept ist so radikal wie faszinierend: Auf die Karte kommt, was in Berlin und Brandenburg gerade wächst oder haltbar gemacht wurde (siehe Interview Seite 10). Jede Woche streift das Team durch die Brandenburger Wälder und Wiesen, sammelt Duftveilchen, Waldmeister oder Walnüsse. Im hauseigenen Labor verwandeln sich diese Fundstücke in glasklare Essenzen. Klingt verkopft, schmeckt aber vor allem fokussiert, elegant und balanciert. Die Drinks wechseln laufend, fließen mit dem Rhythmus der Natur. Ein minimalistisch-stilvoller Ort, an dem der heimische Wald im Glas funkelt. Luxus ohne Allüren, tief verwurzelt und absolut zeitgemäß.

Ruhetag: Dienstag
Berlin, Ganghoferstraße 1
velvet-bar-berlin.de

BERLIN

Victoria Bar

Seit Jahrzehnten widersetzt man sich hier elegant den ständig wechselnden Trends der Stadt. Die Victoria Bar ist kein steriler Hort der Postmoderne, sondern ein zeitlos schöner Salon mit Holzvertäfelung, Kunst an den Wänden und gedimmtem Licht. Hier wird das Bartending noch als klassisches, edles Handwerk verstanden. Die weißen Sakkos des Teams sitzen perfekt, ebenso wie jeder Handgriff. Auf der Karte finden sich meisterhafte Klassiker, die ohne Effekthascherei, aber mit absoluter Präzision im Glas landen. Passend zum zeitlosen Motiv werden Sandwich-Evergreens und Caesar Salads serviert. Perfekt für tiefe Gespräche und lange Nächte. Die Victoria Bar ist ein Fels in der Brandung des Berliner Nachtlebens, der zeigt, dass wahrer Stil niemals aus der Mode kommt.

Ruhetage: keine
Berlin, Potsdamer Straße 102
victoriabar.de

BERLIN

Wax On

Die Weserstraße hat eine neue Pilgerstätte für globale Bargänger, und sie kommt angenehm bodenständig daher. Im Wax On verschmelzen skandinavischer Minimalismus, stabiles Tischlerhandwerk und absolute High-Tech-Präzision zu einem flüssigen Gesamtkunstwerk. Hinter der Tresenfront aus kühl-klarem Edelstahl wird nichts dem Zufall überlassen: In einem eigenen Labor entstehen durch Zentrifugieren und Pre-Batching glasklare, aromatisch dichte Drinks, die perfekt temperiert direkt vom Zapfhahn ins Glas fließen. Das eliminierte Chichi macht Platz für das Wesentliche: den puren, ins Gleichgewicht gebrachten Geschmack. Trotz der meisterhaften Mixologie im Hintergrund bleibt die Atmosphäre nahbar, laut und lebendig. Ein international gefeierter Vorreiter, der zeigt, wie die Zukunft des Trinkens schmeckt: verdammt lässig.

Ruhetag: Montag
Berlin, Weserstraße 208
Instagram: @waxonberlin

VELVET BAR





VICTORIA BAR



WAX ON

FOTOS: SARAH SWANTJE FISCHER/VELVET BAR BERLIN, VICTORIA BAR, WAX ON





Pionierpflanzen: Sarah Swantje Fischer und Ruben Neideck ernten, sammeln und mixen im Velvet





FOTOS: SARAH SWANTJE FISCHER (2), ANNA ECKOLD (2)/VELVET BAR BERLIN

„Zapfen statt Zitrus“

*Die **Velvet Bar** (siehe Seite 8) ist Vorreiter der „From Farm to Glass“-Mixologie. Wie in der Küche stehen auch hier regionale und saisonale Produkte auf der Einkaufsliste – oder man erntet sie direkt selbst*

MERIAN ***Euer Konzept ist für eine Bar eher ungewöhnlich, wie kam das?***

SARAH SWANTJE FISCHER Es gibt viele tolle Restaurants, die saisonale und regionale Küche anbieten und dadurch eine eigene Handschrift tragen. So eine Herangehensweise haben wir an der Bar vermisst und uns deshalb auf pflanzliche Zutaten aus dem Berliner Umland konzentriert. Bei uns gibt es keine Ananas oder Zitrus, aber eben Auszüge aus Robinienblüten und Kiefernzapfen.

Ihr sammelt einen Großteil eurer Zutaten selbst?

Unsere Drinks drehen sich um die Pflanzen, die rund um Berlin saisonal wachsen, ob auf dem Acker oder wild in Wald und Flur. Neben Pflanzen aus ökologischer Landwirtschaft kommen also auch von uns wild gesammelte Aromen auf unsere wöchentlich wechselnde „Sip the season“-Karte, mit Drinks, die dann Schwarze Johannisbeere oder Bärenklau heißen.

Wie eignet ihr euch all dieses botanische Wissen an?

Vor allem mit Zeit und Lektüre: Andere professionelle Wildsammlerinnen und -sammler sowie detaillierte Identifikationsbücher sind die Quellen. Apps können unterstützen, aber nicht für sich stehen, und künstliche Intelligenz hat nichts im Repertoire der Wildsammlung verloren, die kann hier gefährlich sein. Gängige Giftpflanzen müssen wir aus dem Effeff kennen.

Unterschätzte Kräuter und Pflanzen am Wegesrand?

Da gibt es viele! Im Frühjahr lohnt sich der Japanknöterich sehr, schmeckt entsaftet besser als Rhabarber. Zudem wuchert er quasi unbegrenzt als invasive Pflanzenart und bringt viele Gartenbesitzerinnen und Landschaftsarchitekten um den Schlaf. If you can't beat it, drink it!

Nachhaltigkeit ist ein Grundpfeiler eurer Arbeit. Wie äußert sich das in eurem Alltag?

Wir haben uns zum Beispiel entschieden, dass wir nicht wie branchenüblich für Gastschichten durch die Welt fliegen, um unsere Bar bekannter zu machen. Das empfinden wir als konträr zu unserem Konzept des saisonal-regionalen Arbeitens. Vor allem, da das im Vergleich zu einem privaten Urlaub oft unsinnig kurze „Vermarktungsflugreisen“ sind.

Welches ist euer Lieblingsdrink auf der Karte?

Aus der Landwirtschaft finden wir den Sellerie ganz toll, ein vegetaler und leicht fruchtiger Tequiladrink, in dem durch Milchfiltration der Sellerie elegant und frisch daher kommt. Als tolle Wildpflanze haben wir auch saisonal den kräftigen Mädesüß, ein kräftiger Bourbon Manhattan mit Jod-Mandel-Aroma.

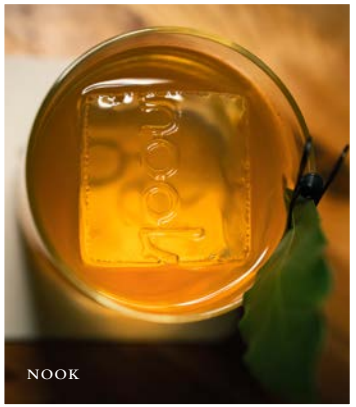


DRESDEN

1705

Ehedem bekannt als Karl May Bar, lebt dieser Ort inzwischen unter der Ägide von Barchef Thang Viet Trinh und unter dem Namen 1705 weiter: schweres, dunkel schimmerndes Eichenholz, das tiefrote Leder der Sessel und sanftes Licht von Kristalllüstern, die Geschichten aus einer anderen Epoche zu flüstern scheinen. Im herrschaftlichen Hotel Taschenbergpalais atmet jeder Quadratzentimeter die Eleganz klassischer Grandhotels. Hier herrscht eine gedimmte, fast konspirative Ruhe, die sofort entschleunigt. Das Menü schlägt eine Brücke zwischen royalem Erbe und Moderne. Ihr flüssiger Geheimtipp ist der Detective: ein gewiefter Drink aus rauchigem Scotch, Kräuterlikör, karibischen Gewürzen, Pfirsich, Minze und geklärter Kokosmilch.

Ruhetage: keine
Im Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden, Taschenberg 3
kempinski.com



DRESDEN

Nook

Das Nook ist die erste Cocktail-Izakaya in Sachsen. Die kühle Glätte von poliertem Edelstahl und eine akzentuierte Farbgebung verleihen dem eher intim gehaltenen Raum seinen Charakter, der mit dem klassischen, schweren Bar-Klischee bricht. Im Nook wird das bewusste Trinken zu einem minimalistischen, aber nicht weniger ästhetischen Erlebnis, das sich wie eine private Küchenparty bei guten Freunden anfühlt. Das Betreiber-Trio kreiert hier eine Atmosphäre von unprätentiöser Intellektualität und Nähe. Die Karte ist ein Fest des Puren und der hausgemachten Aromen, oft fokussiert auf handwerkliche Mikro-Destillate und kluge Kreationen mit niedrigem Alkoholgehalt. Als Signature Drink glänzt der Savory: eine rötliche Flüssigkeit aus weißem Rum, Preiselbeere, Tomate und Soda.

Ruhetage: Dienstag und Mittwoch
Dresden, Bischofsweg 72
nook-bar.de

FOTOS: WALTER LUTTENBERGER/HOTEL TASCHENBERGPALAIS KEMPINSKI DRESDEN, CHROMAWAVE/NOOK SIPS IN A KITCHEN

VOLLE PARTY MIT OHNE KATER

FILLER ALLROUND-TALENT

SELTERS Spritz hält die Feierlaune genauso konstant hoch wie den Genuss-Level. Das ist der Recharge-Effekt von SELTERS Spritz: Perfekt für alle, die mit kühlem Kopf Spaß haben wollen – bis zum Morgen.



GERMAN BARTENDERS GUILD
OFFIZIELLER PARTNER

ORIGINAL SELTERS
AUS SELTERS AN DER LAHN

Folgen Sie uns auf Instagram
@selters.mineralwasser

FRANKFURT

Moloko+

Betrieben von dem Ehepaar Tom und Bijankina Lerotic ist mit dem Moloko+ ein Ort geschaffen worden, der nicht nur eine Ode an Kubricks „Clockwork Orange“ und den dort häufig verzehrten Drogenmix-Drink namens „Moloko+“ darstellt. Auch für die Frankfurter Barflys, die sich gerne auf einem verchromten Tresenhocker, einem schicken Retro-Schalenstuhl oder in dem großzügig angelegten Außenbereich niederlassen, ist das seit nun zwei Dekaden bestehende Etablissement ein Anlaufpunkt. Es ist das oft betitelte zweite Wohnzimmer, das in einer Stadt wie „Mainhattan“ definitiv dabei hilft, sich irgendwo unter der Skyline einzurichten. Empfehlung: der Red Flag, eine aufregend unangepasste Fusion aus Gin, hauseigenem Habanero-Destillat, subtilem Milky Oolong und japanischer Pflaume. Samtig, scharf und leicht süß.

Ruhetag: Sonntag
Frankfurt, Kurt-Schumacher-Straße 1
moloko-am-meer.com

FRANKFURT

Tiny Cup

Die kleinste Cocktailbar Frankfurts – aber eine mit großen Ideen. Vier Meter breit ist das schmalste Haus der Stadt, und darin schafft Sven Riebel auf nur 17 Quadratmetern große Cocktail-Kunst. Damit ist er übrigens in bester Gesellschaft: In den oberen Stockwerken serviert Ricky Saward im Seven Swans vegane Sterneküche, im Erdgeschoss und im Keller beweist Riebel, dass kreative Freiheit nicht von der Fläche abhängig ist. Einfallsreich und unkonventionell ist die Mixologie im Tiny Cup. Da trägt die Karte auch mal das Thema Eisdiele und es werden Klassiker wie Banana Split oder Spaghetti-Eis nicht mehr im Becher, sondern im Glas serviert. Hochprozentig, frisch und kaum wiederzuerkennen, und trotzdem geschmacklich so nah am Original, dass sie einen in die Eisdiele der Kindheit zurückkatapultieren. Und wenn ihm das zu langweilig wird, denkt sich Sven Riedel einfach mal wieder ein Event aus.

Ruhetage: Sonntag bis Dienstag
Frankfurt, Mainkai 4
thetinycup.de

FRANKFURT

Yaldy

Wenige Schritte vom Hauptbahnhof entfernt lockt das Yaldy Hipster und Genießer zu einem lässigen Casual Konzept: Das Yaldy ist sowohl Restaurant als auch Cocktailbar und bietet in beiden Disziplinen ein hohes Niveau. Auf der Barkarte dominieren Gin, Wodka, Tequila und Bourbon, sehr gut gefallen uns der City Goose mit Bourbon und Fino Sherry und der 1001 mit Pisco, Tequila, Safran, Rosenblüten und Granatapfel. Unter den mediterran geprägten Gerichten sind etwa Pasta, Fisch des Tages oder zart gegrillte Rinderfilets. Die Speisen geraten ein wenig klein, zum Sattwerden empfehlen sich dann die kross-cremigen Croquettes. Neben den hervorragenden Cocktails gibt es im Yaldy ein umfangreiches Weinangebot. Reservierung empfohlen.

Ruhetage: keine
Frankfurt, Moselstraße 15
yaldy.bar


MOLOKO+



TINY CUP: SVEN RIEBEL


YALDY

FOTOS: MOLOKO+, MICHAEL KRUG/TINY CUP, YALDY



THE CHUG CLUB: BETTY KUPSA



ONE TRICK PONY



COLLAB BAR

FOTOS: FRIDA NEUMANN/THE CHUG CLUB, COLLAB BAR, BASCHI BENDER/ONE TRICK PONY

FREIBURG

One Trick Pony

Entschuldigung, sind wir noch in Freiburg? Wir befinden uns im Gemäuer eines historischen Gewölbekellers, das im dämmrigen Kerzenlicht eine fast verruchte Underground-Atmosphäre entfaltet. Im One Trick Pony brechen Andreas und Boris entschieden mit der badischen Gemütlichkeit und holen ein vibrierendes Stück mutige Metropolen-Kultur nach Freiburg. „Fine Drinks & Diving" lautet das Credo, das große Handwerkskunst mit der Lässigkeit einer Dive Bar verknüpft. Das sinnliche Erlebnis beginnt hier schon beim glasklaren Eis, das mühsam mit der Bandsäge aus Riesenblöcken geschnitten wird. Die Karte strotzt vor technischer Tiefe aus dem eigenen Labor. Ein flüssiges Monument ist der Porcini & Negroni: eine meisterhafte, im Mund beinahe ölige Textur aus nussigen Dimensionen, getragen von getrockneten Steinpilzen.

Ruhetage: Sonntag bis Dienstag
Freiburg, Oberlinden 8
onetrickpony.bar

HAMBURG

The Chug Club

Betty Kupsa führt seit 2015 eine deutschlandweit wohl einzigartige Bar, ihr Angebot von Spirituosen und Cocktails konzentriert sich ganz auf die Blaue Agave. Tequila und der etwas rustikalere Mezcal (aus Agavenherzen, die in Erdgruben über Holzkohle gebacken wurden) haben es Kupsa besonders angetan. Viele Male ist sie zu den Tequila-Brennern nach Mexiko gereist, hat ihr Wissen immer weiter vertieft und bietet heute 500 Sorten der Agavenbrände in ihrer urigen Bar an, die auch in der Ausstattung klar mexikanisch wirkt. Der Tequila Lupita, entstanden in der Corona-Zeit, fertig gemixt aus Tequila, Orangenlikör und Holunderblüten, ist ein schöner Drink für zu Hause. In der Bar bieten sich zum Probieren die kleinen Chugs an. Unbedingt bestellen: Kupsas Signature-Drink, den Buttermilk Margarita mit gereiftem Tequila, Limettensaft, Agavensirup und, genau: Buttermilch.

Ruhetage: keine
Hamburg, Taubenstraße 13
thechugclub.bar

HAMBURG

Collab Bar

Hamburg-St. Pauli, eine Souterrain-Bar – da entstehen sofort Bilder im Kopf, aber die haben nichts mit der Collab Cocktailbar zu tun. Denn die ist keine Kiez-Kaschemme und auch kein Treff, um sich „abzuschießen". An diesem hellen, aufgeräumten Ort wird auf höchstem Niveau daran gearbeitet, dass „etwas trinken gehen" nicht mehr zwangsläufig Alkohol meint. Und dass auch Menschen, die keinen Alkohol mögen oder vertragen oder wollen, sich willkommen fühlen und nicht mit Schorlen, Limonaden oder „zusammengekippten Säften" abgespeist werden (siehe Interview Seite 20). Apropos Speisen: Der Name Collab kommt von Kollaboration, und diese suchen die Geschäftspartner Chloé Merz und André Lembcke auch mit Gastronomien aus der Nachbarschaft, die in dieser besonderen Kellerbar feine Kleinigkeiten servieren.

Ruhetage: Sonntag und Montag
Hamburg, Hein-Hoyer-Straße 63
collab-bar.de

HAMBURG

Jahreszeiten Bar

Sie wird gern als „kleinste Bar Hamburgs" ausgeflaggt und ist stets gut besucht. Die 30 Sitzplätze sind am engen Tresen im Erdgeschoss und, über eine Wendeltreppe erreichbar, im Obergeschoss verteilt. Dort oben wird auch das Rauchen toleriert. Seit 15 Jahren führt hier als Chef der smarte Enrico Wilhelm Shaker und Strainer. Wer klassisch-gediegen trinken möchte, sollte den Jahreszeiten Royal probieren, der aus kubanischem Rum, Aperol, Antica Formula und Kakaobutter gemixt wird und fabelhaft süßlich-herb schmeckt. Lokalpatriotisch gibt sich der Hamburg Sour mit der Kult-Spirituose Helbing Kümmel, Maraschino, Apfel, Zitronensaft und Eiweiß. Am besten lässt man sich von den erfahrenen Barkeepern etwas frisch ins Glas shaken – aus 70 Whisky- und 25 Ginsorten. Feine Idee für einen After-Work-Drink ist der Alster-Cocktail auf Champagnerbasis mit Gin, Cointreau, Angostura und Grapefruitsaft. Über die Hotel-Webseite reservieren!

Ruhetage: keine
Im Hotel Vier Jahreszeiten
Hamburg, Neuer Jungfernstieg 9–14
hvj.de

HAMBURG

Le Lion

Eine der bekanntesten Bars in Hamburg lockt seit 2007 Gäste aus ganz Deutschland, Europa, den USA oder Asien an den Tresen, hinter dem ein goldener Löwe prangt. Jörg Meyer hat hier den Cocktail Basil Smash mit Gin und viel frischem Basilikum erfunden – der längst landesweit in vielen anderen Cocktailbars serviert wird. Das Le Lion ist ein klassisches Speakeasy, man muss an der unscheinbaren Tür in der Rathausstraße klingeln. Drinnen schaffen dunkle Tapeten und gedämpftes Licht eine behaglich-edle Atmosphäre. Bei den Drinks sind Klassiker wie Cosmopolitan, Grasshopper oder Kennedy Manhattan stets von Top-Qualität, probieren sollte man neben den Basil-Smash-Varianten auch den Santa Maria Daiquiri oder die Spicy Margarita mit Tequila, Mezcal und Chilis. Zu essen gibt es Kanapees, Käse und Aufschnitt.

Ruhetag: Sonntag
Hamburg, Rathausstraße 3
lelion.net

HAMBURG

The Local

Ein paar Straßen abseits vom Trubel rund um die Sternschanze liegt The Local fast beiläufig am Wohlers Park – mitten im Wohngebiet und gerade deshalb genau richtig. Oliver Singh eröffnete die Bar 2021 mit der Idee, anspruchsvolles Cocktailhandwerk und die Ungezwungenheit einer echten Nachbarschaftsbar zusammenzubringen. Seither ist sie genau das geworden: eine Cocktailkneipe mit Oldschool-Hip-Hop-Sounds und stylisher Wohnzimmer-Atmosphäre, in der Stammgäste neben Bar-Nerds sitzen und hohe Qualität ohne großes Tamtam bekommen. Ein Ort, den man leicht übersieht – aber schwer wieder vergisst.

Ruhetag: Dienstag
Hamburg, Wohlers Allee 10
thelocal.bar


JAHRESZEITEN BAR


LE LION: JÖRG MEYER

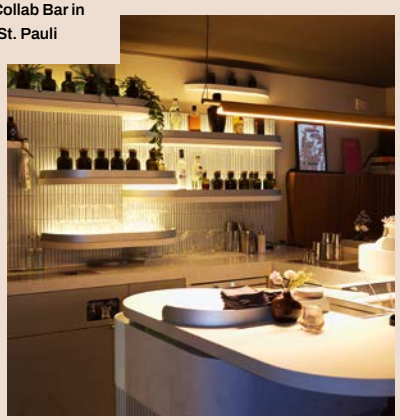

THE LOCAL

FOTOS: GUIDO LEIFHELM/FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN HAMBURG, PHILIPP TROCHIM/LE LION, THE LOCAL



Seit 2023 betreibt Chloé Merz gemeinsam mit André Lembcke die Collab Bar in Hamburg-St. Pauli





FOTOS: COLLAB BAR

„Präziser und klarer“

So wirken nicht nur manche Zutaten, sondern möglicherweise auch viele Gäste der Hamburger Collab Bar (siehe auch Seite 17). Sie ist ein Impulsgeber im Kreieren und Ausschenken nicht-alkoholischer Drinks

MERIAN ***Alkoholfreie Drinks und Cocktails: Ist das schon eine Bewegung oder noch eine Modeerscheinung?***
CHLOÉ MERZ Bewusster Verzicht auf Alkohol und damit einhergehend alkoholfreie Cocktails haben sich in der Gastro-Landschaft etabliert. Es wäre fatal, heutzutage ein modernes Gastro-Konzept ohne ein adäquates alkoholfreies Angebot zu fahren.
Eure Karte ist zur Hälfte mit alkoholfreien Drinks besetzt. Über allem steht „Equal Drinking“. Das heißt?
Equal Drinking bedeutet, dass individuelle Vorlieben in Bezug auf die Art der Getränke, den Alkoholgehalt oder alkoholfreie Optionen berücksichtigt werden, ohne zu urteilen. Es fördert die Inklusion und schafft ein einladendes Umfeld. Noch ein Grundgedanke: das Beste aus den Zutaten herauszuholen – egal ob mit oder ohne Alkohol.
Welche Vorurteile begegnen euch beim Thema alkoholfreie Cocktails?
Viele Menschen gehen immer noch davon aus, dass diese flach schmecken und weitestgehend aus zusammengekippten Säften bestehen. Dabei haben wir diese Zeiten längst hinter uns gelassen, insbesondere in modernen, gehobenen Bars.
Ist ein guter alkoholfreier Cocktail schwieriger „herzustellen“?
Nicht schwieriger, aber anders. In einem Cocktail bringt Alkohol Bitterkeit, Körper, Viskosität, ist ein Hauptgeschmacksträger. Fällt er weg, muss man diese Eigenschaften bewusster aufbauen, etwa über Säure, Tannine, Tee, Fermentation, Gewürze oder Zuckerarten. Ein guter alkoholfreier Drink braucht oft mehr Feintuning. Am Ende geht es aber nicht darum, Alkohol zu imitieren, sondern einen Drink zu entwickeln, der auch ohne ihn komplex und ausgewogen schmeckt.
Gibt es Drinks, die alkoholfrei sogar besser funktionieren?
Solche, die von Frische, Kräutern, Tee oder saisonalen Früchten leben, profitieren oft davon, dass kein Alkohol die feinen Aromen überlagert. Manche Zutaten wirken alkoholfrei sogar präziser und klarer.
Welche nicht-alkoholische Zutat hat euch zuletzt überrascht?
Aktuell arbeiten wir gerne mit Shrubs, einer Kombination aus Essig, Früchten und oft etwas Zucker. Sie bringt eine besondere Säure und Komplexität in Drinks – ganz anders als klassische Zitrussäfte. Auch Tomaten ergeben unglaublich elegante Cocktails.
Was verpassen Gäste, die keine alkoholfreien Drinks wählen?
Den spannendsten Bereich der Barkultur, weil hier neue Techniken, Zutaten und Geschmackskombinationen entstehen. Wer sie aus Prinzip ignoriert, verpasst oft die innovativsten Drinks auf einer Karte.


LITTLE LINK


ROSEBUD

FOTOS: LITTLE LINK, ROSEBUD

KARLSRUHE

Guts & Glory

Eine der profiliertesten Adressen für gehobene Barkultur liegt im Südwesten Deutschlands. Das Guts & Glory im Karlsruher Hirschhof, maßgeblich geprägt von Barchef Knut Graap, versteht sich als klassische American Bar mit ausgeprägtem kulinarischen Tiefgang. Die Gäste sitzen hier an einer frei stehenden Inseltheke, das Setting erinnert ein wenig an einen Boxring. Während hinter dem Tresen traditionelle Handgriffe sitzen, nutzt Graap in der eigenen Produktionsküche moderne Verfahren für hausgemachte Zutaten, Infusionen sowie fassgelagerte Spirits. Wechselnde saisonale Themenkarten setzen konsequent neue aromatische Schwerpunkte im Glas. Das Ergebnis ist ein klar strukturierter Genussort mitten in der Innenstadt, der auf handwerkliche Substanz und mutige Komponenten anstelle überflüssiger Show setzt.

Ruhetag: Dienstag
Karlsruhe, Hirschhof 5
Instagram: @gutsandglory.bar

KÖLN

Little Link

Im Belgischen Viertel ist Experimentierfreude kein Selbstzweck. Seit 2014 betreibt Gastronom Stephan Hinz das Little Link an der Maastrichter Straße, er hat die Bar zu einer festen Adresse der deutschen Cocktailszene gemacht. Viele Zutaten entstehen im Haus, ungewöhnliche Aromen treffen auf präzise gemixte Klassiker. Der „Link" im Namen steht für genau dieses Spiel mit Stilen und Zutaten – etwa Bourbon, Zitrone, Honig, Ingwer und Popcorn oder Mezcal mit Pfirsich und Jasmin. Trotz der anspruchsvollen Kompositionen und hoher technischer Präzision bleibt die Atmosphäre entspannt und unprätentiös, und das herzhafte Barfood sorgt bei längeren Abenden für die nötige Standfestigkeit.

Ruhetage: keine
Köln, Maastrichter Straße 20
littlelink.de

KÖLN

Rosebud

Seit Anfang der 1990er-Jahre ist diese Bar ein stilvoller und überdies klassizistisch gekleideter Fels in der Brandung des Kölner Kwartier Latäng. Seither gehört sie zu den verlässlichen Treibern gehobener Cocktailkultur in der Rheinmetropole. Unweit des bunten Treibens der Zülpicher Straße verbirgt sich hinter der grün-rosa leuchtenden Neonrose ein gemütliches Domizil, das den Spagat zwischen unkompliziertem „Veedel"-Wohnzimmer und anspruchsvoller Bar mühelos meistert. Im Sommer wird der begrünte und äußerst charmante Innenhof zum ruhigen Bargarten mitten im Viertel. Auch unter den alkoholfreien Drinks befindet sich hier eine imposante Auswahl, unter anderem der Kamillionair mit Martini Floreale, Kamille, rotem Apfel und Miso.

Ruhetag: Sonntag
Köln, Heinsbergstraße 20
rosebudbar.de

KÖLN

Seiberts

„Classic Bar & Liquid Kitchen“ lautet der Claim des Seiberts – und fasst exakt zusammen, was die Kölner Institution ausmacht. Seit 2014 betreibt Volker Seibert den Salon am Friesenwall als Gastgeber alter Schule, aufmerksam, persönlich und mit mehr als 30-jähriger Erfahrung hinter dem Tresen. „Liquid Kitchen“ beschreibt die andere Seite des Konzepts: Seibert überträgt Küchentechniken auf Cocktails, aromatisiert Zutaten, lässt sie reifen oder bringt mithilfe von Fetten ungewöhnliche Aromen auf Spirituosen. Er gehört zu den Bartendern, die solche Methoden schon früh für ihre Drinks eingesetzt haben und verbindet dabei Akribie mit Spielfreude. Seine Cocktails dürfen komplex, ihre Präsentationen durchaus opulent sein. Klassische Barkultur und Experimentierlust sind im Seiberts keine Gegensätze.

Ruhetage: Sonntag und Montag
Köln, Friesenwall 33
seiberts-bar.com

KÖLN

Toddy Tapper

Hinter einer unscheinbaren Fassade im Kölner Agnesviertel verbirgt sich eine der konzeptionell spannendsten Cocktailbars der Stadt. Ausgangspunkt ist Arrak, Sri Lankas traditionelle Spirituose aus fermentiertem Palmsaft. Inhaber Indika Silva, selbst von der Insel stammend, verbindet das Erbe der Toddy Tapper – jener wagemutigen Palmsaft-Zapfer, die der Bar ihren Namen geben – mit zeitgenössischer europäischer Mixologie. Als Einstieg empfiehlt sich der Ceylon Mule aus Yuzu, Palmzucker und Arrak, bevor komplexere Kreationen die Grenzen zwischen Vertrautem und Fremdem ausloten – mal fruchtig, mal würzig, mal säuerlich. Dazu ein warmes Interieur und ein kenntnisreicher, angenehm unprätentiöser Service. In einer Stadt, deren Barszene gern laut von sich reden macht, erscheint diese Zurückhaltung als eine ihrer größten Stärken.

Ruhetag: Sonntag
Köln, Schillingstraße 27
toddytapperbar.de

LEIPZIG

Imperii

Seit 2015 eine feste Größe in der Leipziger Barszene. Im Imperii, das so heißt, weil sich an dieser Stelle einst die Handelswege „Via Imperii“ und „Via Regia“ kreuzten, trifft klassische Barkultur auf ausgeprägten Spaß am Experimentieren: mit ungewöhnlichen Zutaten und präzise abgestimmten Aromen. Eine saisonale Spezialität ist der Love Lavender mit Gin, Schokolade, Kokos und Lavendel (Bild oben rechts). Überhaupt spielt Gin eine wichtige Rolle, bleibt aber nicht die einzige Hauptfigur. Auch Kräuter, Früchte oder rauchige Spirituosen finden ihren Platz. Trotz des hohen Anspruchs wirkt das Imperii zugänglich und entspannt. Dazu gibt es eine ausgewachsene Restaurantkarte mit saisonaler Küche. Im Imperii lässt sich also locker ein ganzer Abend verbringen, und ein guter erst recht.

Ruhetage: Sonntag und Montag
Leipzig, Brühl 72
imperii.de

SEIBERTS: VOLKER SEIBERT





IMPERII

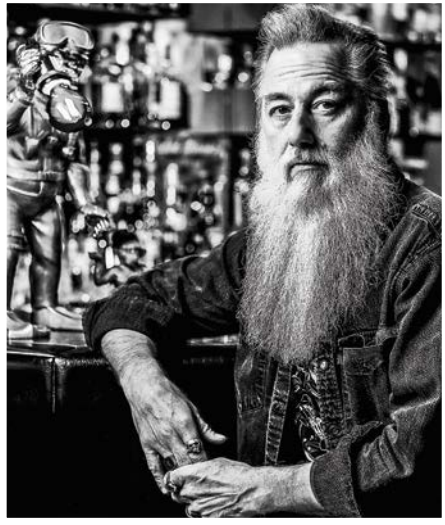


TODDY TAPPER

FOTOS: SEIBERTS, IMPERII, PAUL PÄLZER/TODDY TAPPER

JADED MONKEY: BILL FEHN







FOTOS: FABIAN BEGER, COLIN STEWART/JADED MONKEY, ALESCHA BIRKENHOLZ/GOLDENE BAR IM HAUS DER KUNST

MÜNCHEN

Gabányi

Das Knarren von dunklem Parkett, tiefes Smaragdgrün und sanftes Licht, das sich in schweren Kristallgläsern bricht – im Gabányi atmet jeder Quadratzentimeter die intellektuelle Eleganz eines klassischen Künstler- und Literatursalons. Stefan Gabányi, Urgestein der deutschen Barszene und einstiger Wegbegleiter von Charles Schumann, hat hier ein zeitloses Refugium geschaffen. Der Raum lebt von einer schummrigen Wärme und seiner dichten, geradezu filmischen Stimmung, die den Trubel der Großstadt sofort absorbiert. Hinter dem Tresen wird die Gabányi-gewohnte Perfektion ohne Attitüde zelebriert – dafür mit Koteletten. Sein flüssiges Meisterwerk ist der Gabányi Manhattan: Rye Whiskey, Wermut und ein hauseigener Kräuter-Bitter, der bittersüß und samtig im Gaumen nachhallt.

Ruhetage: Montag und Dienstag
München, Beethovenplatz 2
bar-gabanyi.de

MÜNCHEN

Goldene Bar

Im Haus der Kunst gab es schon seit 1937 eine Bar – allerdings waren die goldenen großen Landkarten an den Wänden für Jahrzehnte hinter weißem Putz verborgen. Nun leuchtet die Bar wieder golden, seit 2010 unter der Leitung von Klaus St. Rainer, einem der profiliertesten deutschen Barkeeper, Kolumnist und Autor zahlreicher Cocktailbücher. Vielleicht ist die Stimmung an Winterabenden am schönsten, wenn die Tische golden leuchten und die Wände entsprechend warmes Licht abgeben. Perfektionist Rainer arbeitet ausschließlich mit Top-Produkten und stellt vieles selbst her – Sirup, Bitter, sogar die Shaker. Der Klaus of Pain verknüpft Rum mit Ananassaft, Koffein und Ingwer, ideal zum Durchhalten auf längeren Partys. Edel und schön schmeckt dagegen der Haus-der-Kunst-Cocktail mit Gin, Zitronensaft, Gin-Tonic-Espuma und reichlich Champagner, sehr schön cremig im Glas zu bewundern.

Ruhetag: Dienstag
Im Haus der Kunst
München, Prinzregentenstraße 1
goldenebar.de

MÜNCHEN

Jaded Monkey

Der Abend beginnt hier ein wenig schräger als anderswo. Über dem Tresen hängen schwere Lampen im Industrial-Stil, an den Wänden turnen Affen durchs Dekor und in den erhöhten Nischen lässt sich gut beobachten, wer gerade vom Sendlinger Tor hereingeschneit ist. Bärtiger Kopf der Bar ist Bill Fehn, gebürtiger New Yorker, gelernter Konditormeister und seit Jahrzehnten Teil der Münchner Barszene. Auf die Präsenz von Primaten treffen im Jaded Monkey ein moderater Hauch von Rock 'n' Roll und selbstbewusste Drinks. Ein Beispiel ist der Hackenviertel mit Whiskey, rotem Wermut, Walnusslikör, Campari und Pecan Bitters, getoppt von dehydriertem Serranoschinken.

Ruhetage: Sonntag und Montag
München, Herzog-Wilhelm-Straße 25
jadedmonkey.de

MÜNCHEN
Schumann's

Es gibt Legenden, die werden mit dem Alter leiser, und es gibt Charles Schumann. Der Mann ist Mitte 80, aber wer ihn in der Bar am Hofgarten erlebt, spürt keine Spur von Müdigkeit. Während andere in seinem Alter in der Toskana Olivenhaine zählen, geht Charles surfen und schält in der Küche Knollen für seine legendären Bratkartoffeln. Und auch die Kraftbrühe ist ein Muss. Schumann ohne die Bar ist unvorstellbar, und die Bar ohne Schumann wäre eben nur „eine Bar". Er ist rastlos, energetisch, kennt jede und jeden und grantelt mit einer Hingabe, als wäre es eine olympische Disziplin. Aber hinter dem Groll steckt die reine Liebe zum Handwerk und zum unendlichen Spiel aus Sehen und Gesehenwerden. Er lehnt sich nicht zurück, er macht weiter. Und weiter. Und weiter.

Ruhetag: Samstag
München, Odeonsplatz 6–7
schumanns.de

STUTTGART
Holzmaler

Im Stuttgarter Leonhardsviertel versteckt sich der Holzmaler, eine Bar, die nach dem Speakeasy-Prinzip funktioniert: Zutritt nämlich nur nach Klingeln bei „Johannes Mack". Im Inneren erwartet den Gast eine Zeitreise in die 1920er-Jahre, völlig trendgemäß. Der Name der Bar ehrt den Künstler Johannes Mack, der hier einst als Holzmaler arbeitete. Die Wände zieren bunte Dschungelbilder, darunter auch Elin Dokas „Tänzerin im Bananenrock", ein Tribut an Josephine Baker. An der Seerosentheke, die von Monets berühmtem Bild inspiriert ist, werden Spirituosen serviert, die zeigen, dass Stuttgart mehr kann als Schwäbisch. Der Signature Drink ist der Johannes Mack aus Korn, Grand Marnier, Kaffeelikör und Campari. Hier lohnt sich unbedingt auch ein Blick auf die im Haus kreierten Spirituosen sowie in den Veranstaltungskalender. It's Tasting Time!

Ruhetage: Sonntag bis Dienstag
Stuttgart, Weberstraße 9
holzmaler.de

STUTTGART
Jigger & Spoon

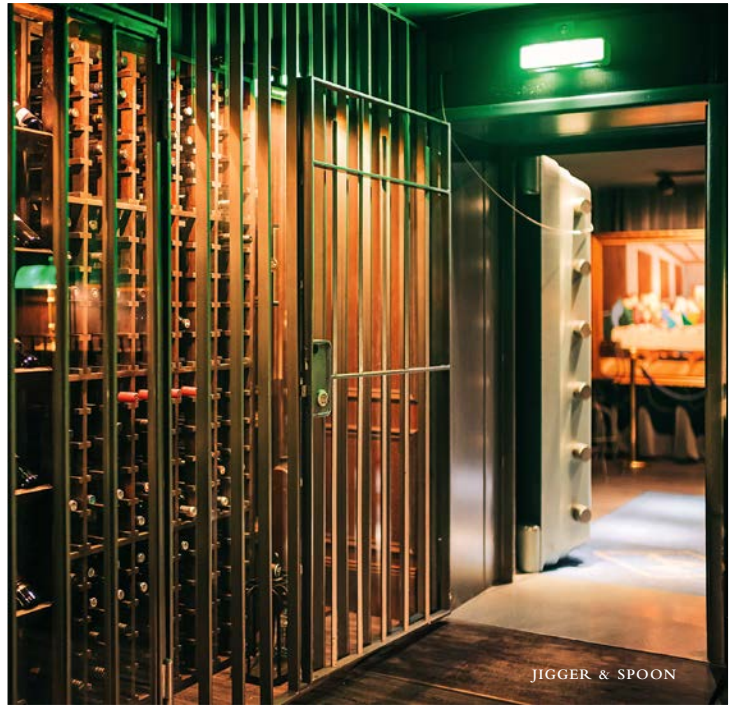
Selbst mit verbundenen Augen würde man diese Bar beim Betreten erkennen: am schweren Summen eines historischen Lastenaufzugs, dem kühlen Beton und dem dumpfen Klacken einer tonnenschweren Tresortür. Denn wer tief unter die Stuttgarter Innenstadt hinabsteigt, betritt einen ehemaligen Banktresor, der heute als mondänes Speakeasy auflebt. Hier unten verfliegt das Zeitgefühl im Takt perfekt geshakter Drinks, begleitet vom fernen Glimmen feiner Zigarren aus dem Humidor. Die Crew spielt allemal auf internationalem Niveau, das auch im Labor am eigenen Rotationsverdampfer Form annimmt. Verlassen sollte man sich hier auf die Empfehlung der Crew: Sie hört zu und mixt millimetergenau aufs beschriebene Aromenspektrum. Oder man setzt auf saisonale Specials und Drinks rund um Fest- und Feiertage. Klappt immer.

Ruhetage: keine
Stuttgart, Gymnasiumstraße 33
jiggerandspoon.de

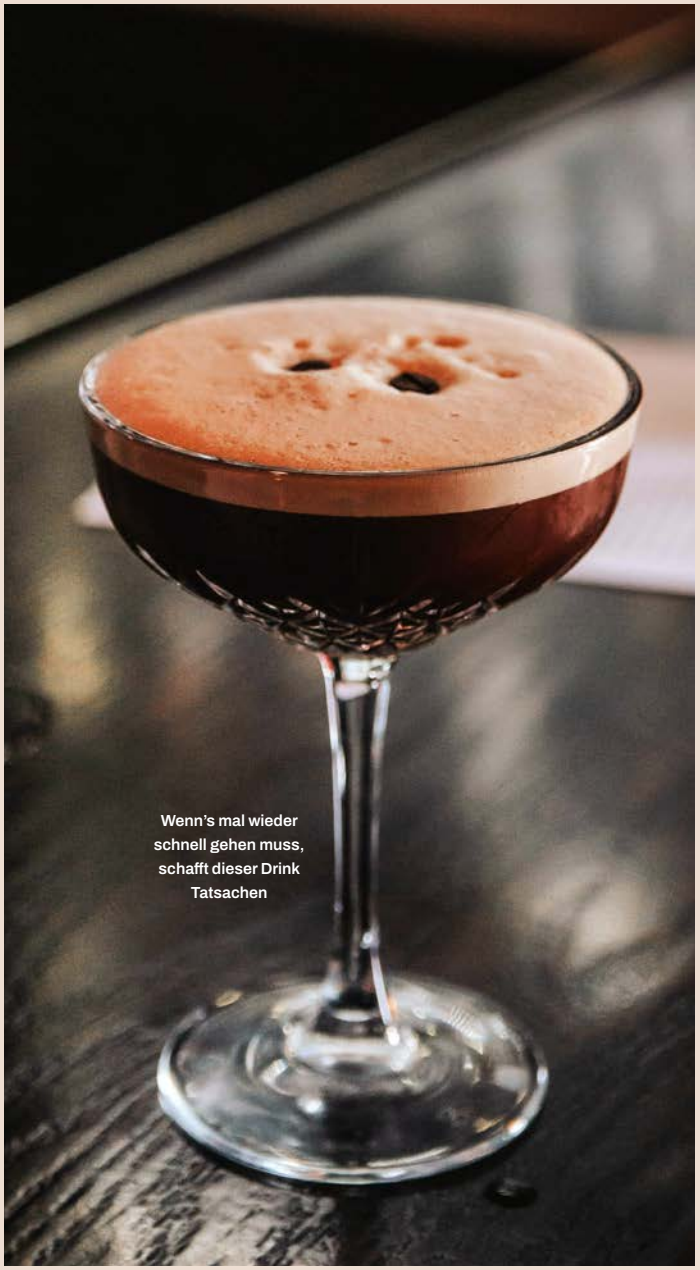
SCHUMANN'S: CHARLES SCHUMANN







FOTOS: MARCO POLEX/SCHUMANN'S, DEJAN STAJIC/HOLZMALER, BASTIAN KRATZKE/JIGGER & SPOON



Wenn's mal wieder schnell gehen muss, schafft dieser Drink Tatsachen

FOTO: TAYLOR FRIEHL/UNSPLASH

Ein starkes Stück

Manche Getränke helfen beim Abschalten. Andere beim Wachwerden. Nur eines kann beides gleichzeitig. Guten Abend, gute Nacht: der Espresso Martini

Er erscheint meist dann, wenn die Vernunft allmählich den Heimweg antreten möchte, aber die Nacht ganz anderer Meinung ist. Genau dafür wurde er erfunden. Oft erzählte Anekdote: 1983 soll ein Model den Londoner Barkeeper Dick Bradsell um einen Drink gebeten haben, der sie wach machen und gleichzeitig umhauen möge. Im Wortlaut: „Wake me up, then fuck me up!" Bradsell, damals in der Soho Brasserie tätig, kombinierte daraufhin frisch gebrühten Espresso mit Wodka und Kaffeelikör. Den Drink nannte er zunächst Vodka Espresso, ab 1998 im Restaurant Pharmacy dann Pharmaceutical Stimulant. Erst später wurde daraus Espresso Martini – obwohl er mit einem klassischen Martini nichts gemein hat.

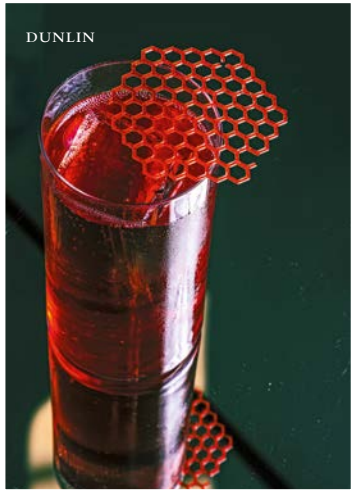
Seit Anfang der 2020er-Jahre feiert der Espresso Martini ein überraschendes Comeback. Der Drink entstand aus einem Widerspruch und trifft auf eine Gegenwart, die sich erstaunlich gut in Widersprüchen eingerichtet hat. Wir möchten im Moment leben, aber bloß nichts verpassen. Loslassen, aber uns niemals gehen lassen. Entschleunigen, aber das bitte möglichst effizient. Erreichbar sein, aber trotzdem frei. Grenzen überschreiten, aber dabei die Kontrolle behalten. Noch eine Runde Espresso Martini?

Espresso Martini

Zutaten:
50 ml Wodka
30 ml frischer Espresso
10 ml Kaffeelikör
10 ml Zuckersirup

Zubereitung:
Mit Eis kräftig shaken, in eine gekühlte Coupette abseihen und mit drei Kaffeebohnen garnieren.
Rezept: Dick Bradsell







FOTOS: JULIAN REISCHL/ERNST FUCHS BAR, PIPPO.TIROL/LIQUID DIARY, STEFANOS MISKOVIC/DUNLIN

GRAZ

Ernst Fuchs Bar

Eine Bar wie aus einer anderen Welt, wo sich fantastischer Realismus mit lichtem Hotelcharme vereint: Im traditionsreichen Palais-Hotel Erzherzog Johann in Graz prägt die Ernst Fuchs Bar seit Jahrzehnten die Nachtkultur der Steiermark. Das Interieur stammt aus der Feder des österreichischen Universalkünstlers Prof. Ernst Fuchs, der den Raum mit farbgewaltigen Kunstwerken, mystischen Motiven und opulentem Formgefühl in ein Gesamtkunstwerk verwandelte. Unter der golden schimmernden Kulisse genießen Gäste edle Spirituosen, originelle Twists und jeden denkbaren Cocktail-Klassiker. Statt auf sterile Moderne setzt das Haus auf zeitlose Eleganz, künstlerische Tiefe und die vertraute Wärme einer Hotelbar-Institution. Ein magisches Mekka für Bonvivants und Ästheten mitten in Graz.

Ruhetag: Sonntag
Im Hotel Erzherzog Johann
Graz, Sackstraße 3–5
erzherzog-johann.com

INNSBRUCK

Dunlin

Gegründet im Jahr 2020 von dem gebürtigen Steirer Kostas Karvounis widmet sich die Dunlin Bar mit Leidenschaft der Eigenproduktion von handgemachten Fruchtweinen, Wermuts und Bitters – die natürlich auch in den Drinks zum Tragen kommen. Über die Ländergrenzen bekannt ist sein Drink Granny Smith, bei dem sieben Teile Apfelwein-Infusion aus selbst geernteten Äpfeln mit Apfeldestillat und Wasser vermengt werden. Die Garnitur besteht selbstredend aus Apfelgelee. Der Name der Bar stammt vom Dunlin, einem Zugvogel. Denn Karvounis will seinen Gästen die Schönheit des aromatischen Reisens vermitteln; die Vielfalt der Landschaften mit ihren Früchten und Kräutern. Alle Bar-Zugvögel könnten hier starten, im Herzen der Après-Ski-Kultur – die himmelweit mehr kann als Hütte, Schmarrn und Jagertee.

Ruhetag: Sonntag
Innsbruck, Meranerstraße 6
dunlin-bar.at

INNSBRUCK

Liquid Diary

Hier schreibt das Leben seine flüssigen Memoiren: Mitten im pittoresken Tiroler Alpenflair, im urbanen Kontrast zum leuchtenden Neonlicht, hat Damir Bušić ein radikal modernes Trink-Tagebuch verankert. Das Liquid Diary bricht bewusst mit dem angestaubten Skigebiet-Charme – ohne dabei an lokalkolorierter Gemütlichkeit einzubüßen. Stattdessen hebt er Innsbruck mit seinen radikalen Innovationen auf ein neues Bar-Level. Zucker wie auch Säure exotischer Früchte ersetzt er neuerdings mit einem Oxymel, einem Sauerhonig, der nicht nur nachhaltig und gesund sein soll, sondern, besonders mit Kräutern versetzt, köstlich ist. Unbedingt probieren: Al Pine, der alpine Höhenflug aus Mezcal, Tequila, Latschenkiefer, Essig und Honig. Eine umami-waldige Sensation, die unkonventionell und kantig bittersüß nachhallt. Wie eine Bergtour eben.

Ruhetage: Sonntag und Montag
Innsbruck, Adolf-Pichler-Platz 2
liquiddiary.com

WIEN

Hammond Bar

Ein Himmel aus gläsernen Seifenblasen schwebt unter der Decke und illuminiert den runden Tresen darunter. Um Sichtbarkeit geht es hier aber auch in anderer Weise: Mit „Female & Flavorful“ schaffen Sigrid Schot und Laura Peez eine Bühne für Frauen aus der österreichischen Cocktailszene und laden Kolleginnen zu Gastschichten ein. Zum Format gehört auch ein Education Day, der Weiterbildung, fachlichem Austausch und Vernetzung von Frauen in der Gastronomie dient. Schot ist in der Bar im zweiten Bezirk seit mehr als einem Jahrzehnt tätig, übernahm später die Leitung und wurde 2017 schließlich Inhaberin; seit Ende 2024 ist Peez Head Bartenderin. Sichtbarkeit und Freiraum bekommt übrigens auch das gesamte Hammond-Team: Jede und jeder steuert eigene Signature Drinks bei, die regelmäßig wechseln.

Ruhetage: keine
Wien, Taborstraße 33
hammondbar.at

WIEN

Truth and Dare

Der raue Charme unverputzter Ziegelwände, das matte Schwarz des minimalistischen Tresens und ein fast intimes, schummriges Lichtspiel – im Herzen der Wiener Altstadt bricht das Truth & Dare sympathisch mit der plüschigen Opulenz vieler klassischer Bars. Dominik Möller und David Kranabitl haben in der Schönlaterngasse ein zutiefst urbanes, unangepasstes Refugium geschaffen. Hier herrscht eine unangestrengte Atmosphäre, gepaart mit Hip-Hop-Attitüde, die die ehrwürdige Wiener-Kaffeehaus-Melancholie sofort abschüttelt. Hinter der Bar wird eine betont ehrliche, progressive Mixology ohne elitäres Gehabe gelebt. Ein echtes, flüssiges Ausrufezeichen ist etwa der Gettin' Ghosted: eine messerscharf balancierte, aufregend komplexe Komposition, die durch ihre dichte Textur besticht und den unkonventionellen Geist des Hauses perfekt ins Glas bringt.

Ruhetage: Sonntag und Montag
Wien, Schönlaterngasse 4
Instagram: @truthanddare.bar

WIEN

Tür 7

Diese Bar hat sich als Speakeasy-Klassiker etabliert. Versteckt hinter einer auffällig unauffälligen Tür in der Josefstadt setzt Betreiber Gerhard Tsai auf ein Wohnzimmer-Konzept mit begrenzter Platzanzahl und Einlass per Klingel. Wer den dunklen Gang passiert, sucht vergebens nach einer gedruckten Barkarte: Das Team um Tsai erfragt Vorlieben, Aromen sowie die aktuelle Stimmung und entwickelt daraus maßgeschneiderte Rezepturen im Glas. Ergänzt wird der intime Rahmen seit der Erweiterung durch eine Stehbar aus brasilianischem Quarzit, die seltene Spirituosen, lang gereifte Whiskys und Champagner in den Vordergrund rückt. Ein kompromisslos gästezentriertes Domizil für Entdeckungen abseits des Gewöhnlichen. Unbedingt den Sarmartini mit Metaxa probieren, überdies veredelt mit Olivenöl.

Ruhetage: keine
Wien, Buchfeldgasse 7
tuer7.at

FOTOS: DAVID SCHREYER/ TRUTH AND DARE, VINICIUS VALPEREIRO/HAMMOND BAR, JULIUS HIRTZBERGER/TÜR 7


TRUTH AND DARE


HAMMOND BAR: LAURA PEEZ

TÜR 7: GERHARD TSAI







IMI BAR



HERZ



BAR AM WASSER

FOTOS: ANDREAS ZIMMERMANN/VOLKSHAUS BASEL, HERZ BASEL, STEVEN KOHL/BAR AM WASSER

BASEL

Herz

Nomen est omen. Und wenn da zwei fähige Tausendsassas ihr Herzblut in die richtige Sache stecken, dann entstehen Orte wie dieser: Nur wenige Schritte vom Rhein entfernt, ist das Herz ein schönes Beispiel für eine wohltuend uneitle Interpretation der modernen Trinkkultur. Gegründet wurde die Bar von Martin Bornemann und Norbu Tsering, ihr Menü speist sich aus saisonalen Entdeckungen, hauseigenen Infusionen und charakterstarken Destillaten aus der Region. Fernab formaler Distanz prägen schlichte Gemütlichkeit, warmes Licht und ein verbindlicher Tonfall das Geschehen im Raum. Ein organischer Treffpunkt für Barmenschen und Genießer im Herzen von Kleinbasel.

Ruhetage: Sonntag und Montag
Basel, Clarastrasse 11
herzbasel.com

BASEL

Imi Bar

Hier geht die Hotel-Lobby des Volkshauses fließend in ein urbanes Wohnzimmer für das Kleinbasler Quartier über. Das Haus ist ein kultureller Mikrokosmos, architektonisch von Herzog & de Meuron überarbeitet und voller Leben. Die Bar verdankt ihren Namen dem deutschen Künstler Imi Knoebel. Seine farbintensiven, eigens für den Raum entworfenen Buntglasfenster prägen die Atmosphäre und machen die Bar zum begehbaren Kunstwerk. Die Karte erstreckt sich von morgendlichem Kaffee über Barsnacks bis zu klassisch geführten Cocktails und saisonalen Signatures. Zu empfehlen ist der Cocktail-Workshop vor Ort inklusive diverser ausgeplauderter Bartender-Geheimnisse und einem „Aperoplättli" vor dem Herrn. Ein lebendiger Anlaufpunkt, der Kunstanspruch und niederschwelliges Miteinander ohne Vorbehalte nebeneinander stehen lässt.

Ruhetag: Sonntag
Im Volkshaus Basel
Basel, Rebgasse 12–14
volkshaus-basel.ch

ZÜRICH

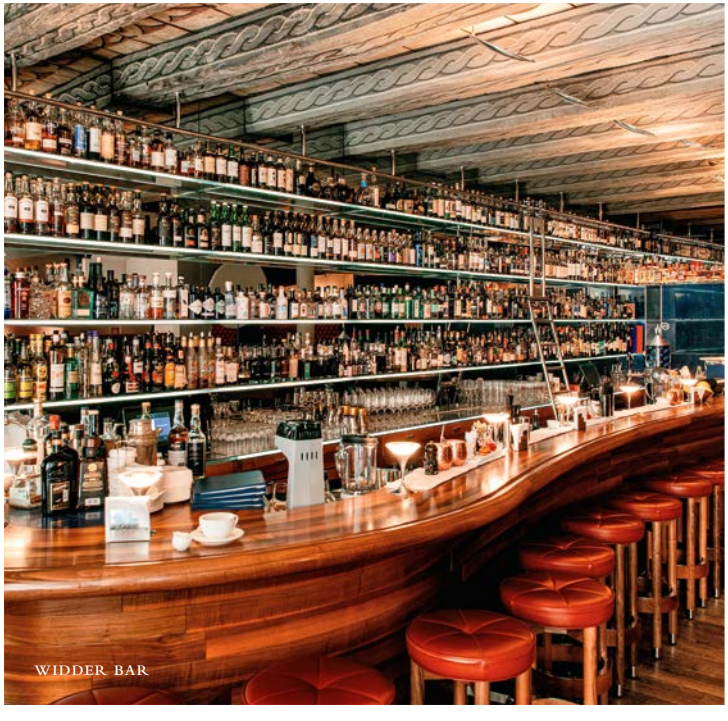
Bar am Wasser

Hinter der imposanten Glasfront der Bar am Wasser entfaltet sich unter der Regie von Dirk Hany auf zwei Etagen eine Welt aus zeitloser Grandezza und visueller Erhabenheit: Blauer Samt, warmes Holz und eine spektakuläre, meterhohe Flaschenwand setzen die Bühne für Bar-Kultur auf Höchstniveau. Jeder Cocktail ist ein kunstvoll umgesetztes Unikat. Die klarifizierten Milk Punches bestechen durch ihre samtige Textur und filigrane Balance, während feine Signature-Twists mit lokalem Gin und alpinen Botanicals Schweizer Präzision im Glas zelebrieren. Hier verschmelzen kosmopolitischer Glamour, absolute Hingabe zum Handwerk und das beruhigende Plätschern des Zürichsees zu einem meisterhaften Gesamtkunstwerk.

Ruhetage: Sonntag und Montag
Zürich, Stadthausquai 1
baramwasser.ch







FOTOS: LATE BLOOMERS, HOTEL BAUR AU LAC, THE LIVING CIRCLE

ZÜRICH

Baur's Bar

Tradition erlebt man hier nicht als Museumsstück, sondern als Ode an stilistische Perfektion. Während das Hotellerie-Aushängeschild Baur au Lac am Zürichsee bereits 1844 gegründet wurde, kam die Baur's Bar erst 2019 dazu, dafür aber mit Schmackes und einem erfrischend eigenständigen Akzent. Der Londoner Designer Martin Brudnizki gestaltete das Innenleben mit dezenten Grün- und Rottönen, eleganten Samtstoffen und filigranen Spiegelschliffen in den hölzernen Wandtafeln. Über einen direkten Straßenzugang gelangt auch urbanes Publikum ungezwungen an den Tresen zu Natascha Galus. Die Karte konzentriert sich auf schnörkellose Highballs, pointierte Eigenkreationen und ein wachsendes Angebot alkoholfreier Drinks, wobei der Edigroni ein absolutes Muss ist: ein Negroni mit schottischem Gin und Scotch.

Ruhetage: keine
Im Baur au Lac
Zürich, Talstrasse 1
baurs-zurich.ch

ZÜRICH

Late Bloomers

Mit diesem gemütlichen Nachbarschaftstreff hat Zürich endlich eine Bar, die sinnlich und urban auftritt. Gegründet wurde sie von drei Griechen – Vangelis Dimitris, Stylianos Kalemis und Aineias Chilas –, die seither ihre Athener Gastfreundschaft und Barkultur nach Aussersihl bringen. Die Gäste genießen Drinks, DJ-Kunst und eine Dynamik, die in dieser Form ihresgleichen sucht. Im Glas finden sich Eigenkreationen, die mit Mastiha, Machlepi oder Baklava-Noten spielen und eine deutlich südeuropäische Handschrift zeigen. Das Interieur verbindet Industriecharme mit Minimalismus und Neon. Eine echte Entdeckung!

Ruhetage: Sonntag und Montag
Zürich, Dienerstrasse 20
latebloomersthebar.com

ZÜRICH

Widder Bar

Eine Hotelbar, schon – aber wer die Widder Bar durch ihren eigenen Eingang in der Widdergasse betritt, bekommt vom Fünf-Sterne-Hotel drum herum wenig mit. Rund 90 Prozent der Gäste seien extern, schätzt Bar-Manager Wolfgang Mayer. Zwischen den alten Holzbalken und roten, lederbezogenen Sitzbänken kann man nicht nur exzellente Drinks genießen, sondern sich auch satt essen (Beef Tatar, Club Sandwich). Unweigerlich fällt der Blick aber auf die „Library of Spirits", ein raumhohes Flaschenregal mit verschiebbarer Bibliotheksleiter, mehr als 1200 Spirituosen, darunter inzwischen 650 Whiskys. Wer dann doch noch etwas vom Hotel sehen möchte, zum Beispiel ein freies Zimmer, muss nicht wieder hinaus. Von der Bar geht es direkt in den historischen Hotelkomplex: neun mittelalterliche Stadthäuser mit rund 700 Jahren Geschichte.

Ruhetage: keine
Im Hotel Widder
Zürich, Rennweg 7
widderhotel.com

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

Belgien, die Niederlande und Luxemburg pflegen an ihren Tresen einen fröhlichen Eigensinn. Anspruchsvolle Barkultur darf unkompliziert sein und lokale Tradition wild experimentieren



Farbenfroher Retro-Charme in dunkler Club-Atmosphäre: Im Amsterdamer Super Lyan geht es rund

FOTO: SUPER LYAN


PLUMETTE





BAR BURBURE: TIJN KEMPINSKI

FOTOS: PLUMETTE, JURGEN LIJCOPS/BAR BURBURE

ANTWERPEN

Bar Burbure

Hier verschwimmen die Grenzen zwischen hochkarätigem Sommelierwissen und klassischer Shakerkunde mühelos. Gastronomie-Gigant Jurgen Lijcops hat im Antwerpener Modeviertel Het Zuid einen Ort erfunden, an dem er mit Host und Sommelier Tijn Kempinski und Bartender Sander Gouwkens edle Terroir-Weine und erstklassige Drinks gleichberechtigt nebeneinanderstellt. Es herrscht Hochglanz, und zwar am Tresen, am Tisch und im Drink. Schimmerndes Gold und verschiedene Grüntöne machen die Bar Burbure zu einem edlen Treffpunkt für Menschen, die sich an hausgemachten Infusionen, liebevoll kuratierten Weinen und seltenen Champagnern erfreuen. Und dann gibt es da noch die Green Club Card mit einer imposanten Komposition an Cocktails mit seltenen Zutaten. So wie etwa beim The Black Whisper aus Shizuoka United S Whisky mit Chambord und Bénédictine.

Ruhetage: Sonntag und Montag
Antwerpen, Vlaamse Kaai 41
barburbure.be

BRÜSSEL

Pharmacie Anglaise

In einer denkmalgeschützten Apotheke aus dem 19. Jahrhundert verbirgt sich eine der spektakulärsten Bars Brüssels. Zwischen dunklem Holz, historischen Apothekerflaschen, schwerem Samt und unterhaltsam bizarren Taxidermie-Objekten werden Drinks als flüssige Tinkturen und Elixiere inszeniert. Der Bar-Fokus liegt auf hauseigenen Infusionen, pflanzlichen Extraktionen und komplexen Bitters. Die Karte führt durch kräutrig-feingliedrige Kreationen mit ausgeprägter Gin- und Absinth-Expertise. Zu den Klassikern des Hauses zählt die würzige Fennel Therapy mit Fenchel, Apfel- und Ananassaft und Feige. Außerdem: der Barrel Aged Old Fashioned mit hauseigener Fasslagerung.

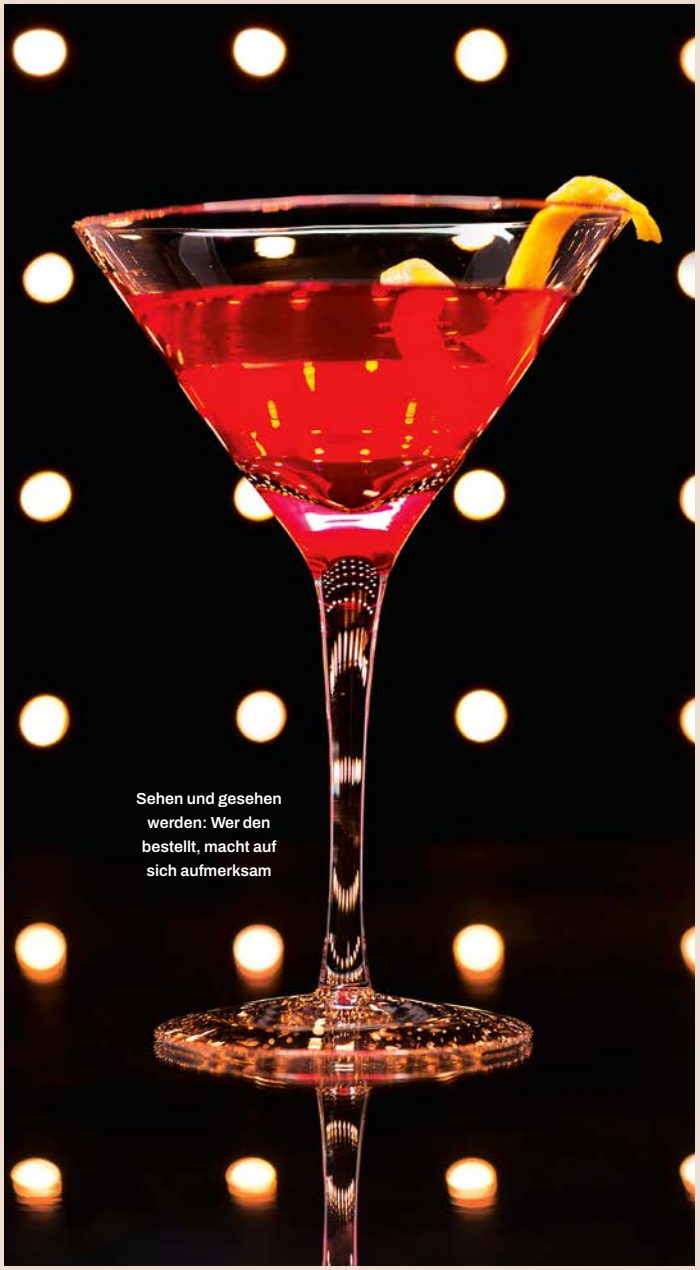
Ruhetage: Sonntag bis Dienstag
Brüssel, Coudenberg 66
lapharmacieanglaise.com

BRÜSSEL

Plumette

Der intime Charme eines klassischen Speakeasy trifft auf zeitgenössische Barkunst. Plumette ist eine Oase der Gemütlichkeit, die sich wohltuend von der Hektik der belgischen Hauptstadt abhebt. Das engagierte Team versteht es meisterhaft, traditionelle Cocktail-Säulen mit unkonventionellen Aromen zu verweben. Welch kreative Kraft in der kleinen Karte steckt, demonstriert ihr gefeierter Drink Green Bohemian: eine kompromisslos erfrischende Kreation um grüne Absinth-Noten, etwas Limettensäure, Kräuterbitter mit Gurke und Thymian und spritziges Soda. Aber auch Klassiker wie der Pornstar Martini wissen zu überzeugen. Die kleine Bar bietet nur wenige Sitzplätze, daher besser vorab reservieren.

Ruhetag: Montag
Brüssel, Rue de l'Épée 26
plumette-bar.com



Sehen und gesehen werden: Wer den bestellt, macht auf sich aufmerksam

FOTO: ULRICH SCHADE/ALAMY STOCK PHOTOS/MAURITIUS IMAGES

Da schau her!

Auffällig gut gelaunt, so ließe sich die Ära beschreiben, in der der ***Cosmopolitan*** *einem breiten Publikum bekannt wurde. Denn: Damals schaute alle Welt noch lineares Fernsehen*

Es gab ihn schon vor „Sex and the City". Doch erst Carrie Bradshaw und ihre Freundinnen machten aus diesem Drink ein Accessoire. Denn der Cosmopolitan passte perfekt in die New Yorker Bars der späten Neunzigerjahre: elegant und kaum zu übersehen. Serviert wurde er in einer Martinischale mit markanter V-Form, deren Silhouette fast so ikonisch ist wie der Drink selbst. Und sein leuchtendes Cranberry-Pink sorgte dafür, dass man ihn auch vom anderen Ende der Bar aus noch erkannte. Wer ihn bestellte, zeigte sich.

Das traf den Nerv jener Zeit. Die Welt öffnete sich, das Internet versprach grenzenlose Möglichkeiten, Globalisierung klang noch nach Abenteuer, und wer „Zukunft" sagte, meinte meist etwas Gutes. Der Cosmopolitan passte zu dieser Stimmung: leicht, modern und ganz schön zuversichtlich. Er erinnert an eine kurze Phase, in der Optimismus nicht naiv wirkte, sondern vollkommen selbstverständlich.

Gleichzeitig bekam er ein Etikett, das ihm bis heute anhaftet: „Frauengetränk". Als hätte ein Cocktail ein Geschlecht, nur weil er rosa ist und in einem taillierten Glas kommt. Ausgerechnet dieser Drink, der durchaus für Selbstbewusstsein steht, wurde damit zur kleinen Mut-Probe für Männer, die ihn heute bestellen.

Cosmopolitan

Zutaten:
40 ml Zitronenwodka
15 ml Cointreau
15 ml frischer Limettensaft
30 ml Cranberrysaft

Zubereitung:
Mit Eis kräftig shaken, in eine gekühlte Martinischale abseihen und mit einer Zitronenzeste garnieren.
Rezept: IBA

LUXEMBURG

Bac

Raphaël Betti arbeitet ausschließlich mit Spirituosen, Weinen und Bieren aus dem Großherzogtum und zeigt damit, wie viel Cocktailpotenzial zwischen Mosel und Ösling steckt. Ein Klassiker des Hauses ist der Sois Sage, bei dem Salbei auf Birne und Kiefer trifft. Die Karte folgt den Jahreszeiten, internationale und lokale Gast-Bartender sorgen regelmäßig für neue Impulse. Das kleine, dunkel gehaltene Lokal im Pfaffenthal wirkt dabei angenehm unprätentiös. Zur Stärkung gibt es vegetarische Kleinigkeiten und für die Stimmung eine große Auswahl an Vinyl.

Ruhetage: Montag und Dienstag
Luxemburg, Rue Vauban 7
Instagram: @bac_luxembourg

AMSTERDAM

Advocatuur

Seit April 2026 prägt Maroš Dzurus das Bar- und Getränkekonzept des Hauses im historischen Justizpalast, im heutigen Hotel Rosewood Amsterdam. Nach mehr als zehn Jahren bei der renommierten Bar Himkok in Oslo bringt Dzurus seine Expertise für präzise Mixologie, lokale Identität und Storytelling an die Grachten. Das Interieur bleibt ein Mix aus poliertem Luxus mit subtilen Reminiszenzen an die juristische Vergangenheit. Zur Advocatuur gehört eine eigene Brennerei, in der der hauseigene Jenever PrØvo entsteht. Seinen Namen verdankt er der rebellischen Amsterdamer Provo-Bewegung, die Mitte der 1960er-Jahre mit anarchistischen Protestaktionen für Aufsehen sorgte. Dass diese Spirituose nun in einem ehemaligen Justizgebäude gebrannt wird, hat eine ganz eigene Komik. Ebenfalls Teil des Konzepts ist indisches Comfort Food aus dem Tandoor-Ofen.

Ruhetage: Montag und Dienstag
Im Rosewood Hotel
Amsterdam, Prinsengracht 432–436
rosewoodhotels.com

AMSTERDAM

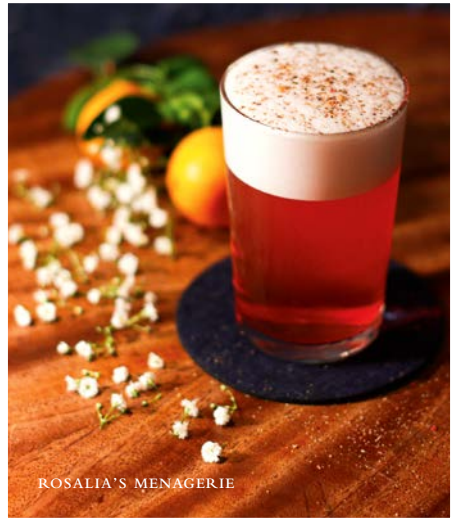
Rosalia's Menagerie

In einem Grachtenhaus aus dem 17. Jahrhundert werden Besucher in die Welt historischer holländischer Wunderkammern entführt: Wohlhabende Kaufleute, Gelehrte und Sammler trugen darin einst Kunst, seltene Naturfunde und exotische Mitbringsel aus aller Welt zusammen – und schufen damit Vorläufer heutiger Museen. In Rosalia's Menagerie sorgen dunkles Holz, warmes Licht und antik anmutende Spirituosenflaschen für die passende Atmosphäre. Auch die Drinks greifen die niederländische Handels- und Destilliergeschichte auf: Jenever-Raritäten treffen auf hauseigene Infusionen und Cordials, klassisches Barhandwerk auf moderne Ideen. Der Sicilian Sour No. 2 etwa interpretiert einen Klassiker des einflussreichen Londoner Bartenders Tony Conigliaro neu und ersetzt den Amaretto durch hauseigenen Feigenblattlikör.

Ruhetage: keine
Amsterdam, Kloveniersburgwal 20
rosalias.amsterdam

BAC: RAPHAËL BETTI





ROSALIA'S MENAGERIE



ADVOCATUUR

FOTOS: MARC DOSTERT/BAC, ROSALIA'S MENAGERIE, ADVOCATUUR



FOTO: SUPER LYAN

AMSTERDAM

Super Lyan

Im Amsterdamer Hotel Kimpton De Witt bringt Ryan Chetiyawardana, international bekannt als Mr Lyan, britische Bar-Expertise mit niederländischer Gelassenheit zusammen. Das Super Lyan bricht bewusst mit klassischem Hotelbar-Glamour: Bonbonfarben und Retro-Mobiliar zitieren den Optimismus der 1950er- und 1960er-Jahre und bringen spielerische Leichtigkeit in die historischen Räume. Auf der Karte stehen neu gedachte Klassiker, frische Highballs und bedacht kuratierte Hausdrinks, die trotz ihres unbeschwerten Auftritts auf nachhaltigen Preps der Mr-Lyan-Werkstatt basieren. Ein unkomplizierter Treffpunkt, der anspruchsvolle Trinkkultur und Retro-Pop-Ästhetik vereint. Unbedingt probieren: den Tattie Colada, ein überraschend tropischer Kartoffel-Bier-Milchshake.

Ruhetage: Montag und Dienstag
Im Kimpton De Witt Hotel
Amsterdam, Nieuwezijds Voorburgwal 3
superlyan.com

ROTTERDAM

The Rumah

Daryl Lieuw-On und Edward Nijhoff beweisen mit The Rumah, dass anspruchsvolles Tresenwesen und klassische Kneipenkultur hervorragend zusammenpassen. Der Name – indonesisch für „Zuhause" – ist Programm: Das Duo hat eine Art Cocktail-Kroeg geschaffen, eine niederländische Kneipe, in der man sich ebenso selbstverständlich auf ein Bier wie auf einen ausgefeilten Drink an den Tresen setzt. Die besondere Leidenschaft der beiden gilt allerdings Rum und tropisch inspirierten Aromen. Handwerklich darf es durchaus anspruchsvoll werden: Zwischen einem geklärten Bloody Mary mit grünem Spargel und Morcheln und einem schlichten Bier ist hier alles möglich.

Ruhetag: Dienstag
Rotterdam, Oude Binnenweg 110C
therumahrotterdam.com

CHAMPAGNE
POMMERY
Créateur du Brut
depuis 1874
POMMERY
POMMERY
POMMERY
ZU BEZIEHEN ÜBER VERTRIEB@VRANKEN-POMMERY.DE

AUF DER SONNIGEN SEITE DER NACHT

In Frankreich, Italien, Portugal und Spanien versteht man sich auf die schönen Stunden nach Sonnenuntergang. Und auf Bars, die große Traditionen mit neuen Ideen mixen

Retro im Raum, progressiv im Glas: Das Pariser Little Red Door verbindet Seventies-Look mit visionären Drinks

FOTO: ARON FARKAS/LITTLE RED DOOR



LYON

Abstract

Seit 2023 setzt die Bar Abstract – auch bekannt unter dem Namen „House of Monochromes“ – neue Maßstäbe für Lyons Bar-Szene. Kopf hinter dem avantgardistischen Konzept ist Ausnahme-Bartender Rémy Savage, der den Geist des abstrakten Expressionismus ins Glas bringt. Statt klassischer Spirituosen aus dem Regal stellt das Team im eigenen Labor sogenannte Monochromes her: Spirituosen, die jeweils aus einer einzigen Zutat und einer neutralen Alkoholbasis entstehen. Zu den ungewöhnlichsten Eigenproduktionen zählt ein Destillat aus Butter; auch Himbeere, Kaffee oder Zitrone werden zu eigenen Spirituosen. Zusammen mit ausgefeilten Snacks von Sternekoch Guillaume Sanchez verschmelzen Bar und Bistro zu einer futuristischen Geschmackswerkstatt. Das Retro-Interieur im Diner-Stil bricht mit steifem High-End-Knigge und schafft Raum für nahbare Innovation. Ein intimer Spot für visionäre Trinkkultur.

Ruhetage: Montag bis Donnerstag
Lyon, Rue Duroc 2
abstractlab.shop/en-eu

MARSEILLE

Labo N°Heure

Von außen ist es eine kleine, charmante Eckbar mit ein paar Plätzen auf dem Trottoir, aber drinnen ist man dann nicht mehr ganz sicher: Ist dies noch Marseille oder doch schon die andere Seite des Mittelmeers? Helle, weich gerundet verputzte Wände, die Flaschen stehen wie Fundstücke in effektvoll beleuchteten Wandnischen. Holzmöbel treffen auf wenige schwarze Akzente – dezente Maghreb-Vibes, aber ohne Folklore. Für Inhaberin Marine Définod und Directeur général Abderzak „Zak“ Arezki steckt im Namen nicht nur „la bonne heure“, also eine gute Zeit, sondern auch „labo“, das Labor. Neben eigenen Cocktail-Kreationen und neu interpretierten Klassikern entstehen Drinks sogar auch nach den Vorlieben der Gäste: Man beschreibt Aromen und Spirituosen, die man mag, und überlässt den Rest dem Team.

Ruhetage: Sonntag und Montag
Marseille, Rue des Trois Frères Barthélémy 49A
Instagram: @labonheure.mrs

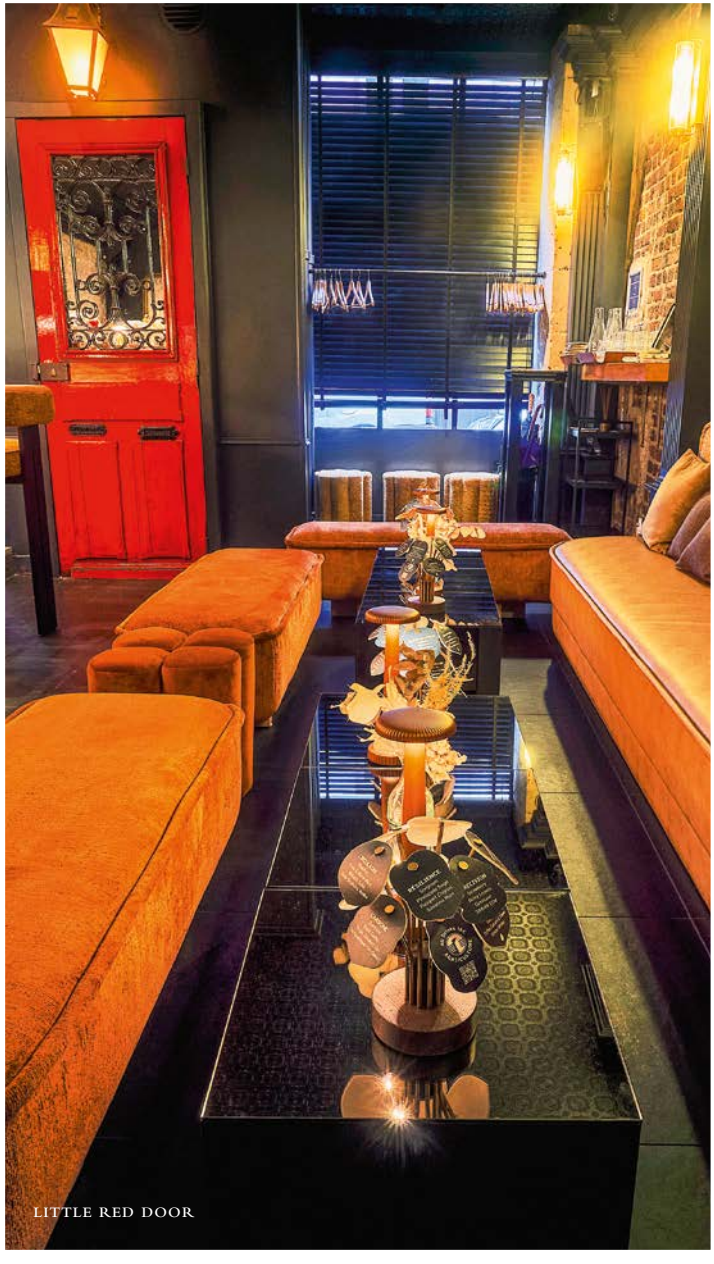








FOTOS: AUDREY CARPENTRAS, FAUSTINE SIMORRE/ABSTRACT



LITTLE RED DOOR

FOTO: ARON FARKAS/LITTLE RED DOOR

PARIS

Combat

Raues Mauerwerk an sonnengelben Kacheln, Blütenranken überm Edelstahltresen und ein spürbar kompromissloser Geist: Das Combat bricht erfrischend mit alten Speakeasy-Klischees. Unter der Regie von Margot Lecarpentier weht eine herrlich unkonventionelle, feminine und nachhaltige Brise durch den lichtdurchfluteten Raum, irgendwo zwischen Aromalabor und Garten fürs Gemüt. Hier wird Trinkkultur als entspannte Feier des Augenblicks verstanden, ohne elitäres Gehabe, dafür mit striktem Zero-Waste-Anspruch. Die Drinks setzen auf feinsinnige Kräuterakzente: Der ikonische Imperator besticht durch die erdig-rauchige Symbiose von Mezcal, der Bitterkeit von Suze und frischem Estragon. Helle Leichtigkeit trifft auf Pioniergeist und ein dynamisches Belleville-Flair, das nach Aufbruch schmeckt.

Ruhetage: keine
Paris, Rue de Belleville 63
combat-belleville.com

PARIS

Little Red Door

Hinter einer tatsächlich kleinen, roten Tür verbirgt sich eine etablierte Institution im Pariser Marais, auch wenn sich ausgerechnet diese Tür nicht öffnen lässt: Der eigentliche Eingang liegt direkt daneben. Drinnen ist das frühere Speakeasy-Flair einem 1970er-Look gewichen. Das Konzept lautet nun „Agri/Culture“, elf Cocktails übersetzen nachhaltige Anbaumethoden und die Arbeit französischer Produzenten ins Glas. Der Aquaponie bringt unter anderem Basilikum aus einer Aquaponik-Farm, Holunderblüte, Zitrone und Wodka zusammen, während der dunklere Carbone Rote Bete und schwarzen Knoblauch mit geräuchertem Gin und weißem Armagnac zu erdiger Tiefe vereint. Intellektueller Anspruch, unaufgeregte Gastfreundschaft – ein hochpoetisches Bar-Erlebnis.

Ruhetage: keine
Paris, Rue Charlot 60
lrdparis.com

PARIS

Le Syndicat

Frankreichs Spirituosen-Bibel, neu arrangiert zu treibenden Hip-Hop-Beats: Le Syndicat beweist, dass Cognac, Armagnac und Calvados das Staubansetzen verboten ist. Das Team inszeniert das französische Flaschen-Erbe als hochenergetisches Terroir-Experiment, das Berührungsängste humorvoll verpuffen lässt. Inmitten von glänzendem Vorhangstoff, warmem Goldlicht und spürbarem Bass treffen feinsinnige Gastronomie-Konzepte auf rohe Energie. Drinks wie der fruchtig-komplexe Ghetto Blaster aus Himbeergeist, Sauvignon Blanc, Grapefruit und Eiweiß oder limitierte Kreationen aus Kooperationen mit Michelin-Sterne-Köchen zeigen, wie überraschend heimatliche Tradition schmecken kann. Ein flüssiges Manifest für das moderne Savoir-vivre – hemmungslos, raffiniert und mitreißend.

Ruhetage: keine
Paris, Rue du Faubourg Saint-Denis 51
domainesyndicat.com



FOTO: MARTINA ALPEZA/UNSPLASH

Wie bitter ist das denn?

Dieser Drink hat einen herben Charakter. Dass sich dahinter Tiefe und Wahrhaftigkeit auftun, erfahren all jene, die dranbleiben. Da zeigt sich mal wieder, Geduld wird belohnt – vom ***Negroni***

Nicht alles, was gut ist, muss sofort gefallen. Dieser Cocktail ist der flüssige Beweis. Ein erster Schluck wirkt auf viele wie eine Zumutung: zu bitter, zu herb, zu kompromisslos. Und doch gehört der Negroni zu den beliebtesten Cocktails der Welt. Geschmack ist eben manchmal Arbeit: Kaffee schmeckt selten beim ersten Versuch, Wein erschließt sich erst mit der Zeit, klassische Musik verlangt oft mehr als ein flüchtiges Hinhören. Das macht den Reiz aus.

Auch der Negroni offenbart sich nicht sofort, in diesem Zusammenhang könnte man sagen: Man muss ihn sich erst schöntrinken. Übrigens nicht unbedingt an nur einem Abend. Denn der Negroni besitzt eine erstaunliche Kraft. Gin, Campari und roter Wermut begegnen sich auf Augenhöhe, nämlich zu gleichen Anteilen, verdünnt wird da kaum was. Daher wirkt er fast wie ein Konzentrat – nicht nur an Alkohol, sondern auch an Geschmack. Irgendwann verändert sich der Trinker: Der Drink schmeckt schließlich nicht milder als früher, man hat nur gelernt, mehr in ihm zu entdecken.

Um es auf eine einfache Formel zu bringen: Der Negroni nimmt sich die Freiheit, nicht jedem sofort gefallen zu wollen. Möglicherweise verbindet ihn genau das mit vielen seiner Liebhaber.

Negroni

Zutaten:
30 ml Gin
30 ml Campari
30 ml roter Wermut

Zubereitung:
Den Drink direkt in einem Old-Fashioned-Glas mixen, dafür die Zutaten auf Eis geben, vorsichtig verrühren und mit einer halben Orangenscheibe garnieren.
Rezept: IBA


GUCCI GIARDINO 25


LOCALE FIRENZE

FOTOS: GUCCI, GIOVANNI CORTI, LORENZO DEI/LOCALE FIRENZE

FLORENZ

Gucci Giardino 25

Barmanagerin Martina Bonci und ihre Entourage begrüßen die Gäste des Gucci Giardino 25 selbstredend in Gucci uniformiert. In einem glamourösen Spiel aus Florentiner Apotheken-Historie und High-Fashion-Ästhetik ist Boncis Handschrift flüssige Couture: geschmacklich kompromisslos, visuell perfekt inszeniert und tief in der italienischen Aperitivo-Kultur verwurzelt. Der inzwischen international bekannte, bläulich violettfarbene Signature-Drink Mémoire di Negroni ist eine Gin-Infusion mit der Schmetterlingserbse, hinzu kommen verschiedene Aroma-Bitters, Martini und Yuzu-Sake. Hier vermengen sich toskanische Wärme, die meisterhafte Intention einer Ausnahmekönnerin und modische Grandezza zu einem hocharomatischen Gesamtkunstwerk. Drum herum: pfauenblaues Leder, gelbe Holzpaneele und die vielleicht üppigsten Blumensträuße der Welt.

Ruhetage: keine
Florenz, Piazza della Signoria 37r
gucciosteria.com

FLORENZ

Locale Firenze

Es ist nahezu unmöglich, das Locale zu beschreiben, denn man muss es fühlen, riechen und schmecken. Hinter den Renaissance-Mauern der Medici-Familie wird stilvoll getrunken, in barockem Ambiente mit einem Ofen aus dem Mittelalter. Die Bartender turnen auf Leitern, um an all die beleuchteten Flaschen zu gelangen. In mehreren Räumen zelebrieren die Gäste das florentinische Lebensgefühl. Das schmeckt dann im Glas etwa nach Steinpilz-Destillat, Salzgurken- sowie Veilchenlikör und pochiertem Entenei, schwarzer Koji- Creme und Haselnuss auf dem Teller. Noch vor Mitternacht wird hier getanzt, neben und auch auf dem Tresen. Barchef Fabio Fanni und seine Crew sorgen für Nächte, die im Gedächtnis bleiben. Und wem die Schlange vor der Tür zu lang ist, der feiert eben draußen.

Ruhetage: keine
Florenz, Via delle Seggiole 12
localefirenze.it





MAILAND

1930 Cocktail Bar

„Eine Bar mit Speakeasy-Konzept – mal ganz was Neues“, könnte man denken und hätte damit nicht ganz unrecht. Trotzdem funktioniert das 1930 ein wenig anders. Seine Adresse ist zwar längst kein Geheimnis mehr, der Weg hinein gleicht aber noch immer einer Mischung aus Members Club und Schnitzeljagd. Bevor Gäste in den historischen Keller hinabsteigen dürfen, müssen sie sich gewissermaßen qualifizieren: mit langjähriger Freundschaft oder einem vorherigen Besuch in einem der Schwesterlokale. Das nächstgelegene ist das Mag La Pusterla, direkt über dem 1930. Unten angekommen, sitzt man zwischen unverputzten Ziegelwänden und flackernden Kerzen – und bekommt eine Cocktailkarte, die geschmacklich fest in der Region verankert ist. Kreationen wie der Parmigiano Colada oder der Balsamico and Prickly Pear Negroni spielen mit den Grenzen zwischen Essen und Trinken.

Ruhetage: keine
Mailand, Via Edmondo De Amicis 22
Instagram: @1930cocktailbar

MAILAND

Camparino in Galleria

Hier dreht sich alles um den leuchtend roten, bittersüßen Likör. In dem 1915 von Davide Campari gegründeten Jugendstil-Juwel entfaltet sich die Cocktailkultur auf drei Ebenen: Ebenerdig zelebriert die Bar di Passo mit Campari Seltz oder Campari Shakerato den klassischen Aperitivo. Eine Etage darüber bietet die Sala Spiritello Kreationen, die Barchef Tommaso Cecca mit seinem 40-köpfigen Team stetig entwickelt, etwa den rauchigen Mezcal-Negroni Compadre. Zum hundertjährigen Jubiläum entstand zudem eine Anthologie-Karte mit einem Cocktail pro Jahrzehnt, darunter der Lacto Garibaldi mit milchsäurevergorenen Orangenschalen. Im Untergeschoss: die intime Sala Gaspare für private Tastings mit Vintage-Spirituosen. Souveräner Service, selbstbewusste Preise.

Ruhetage: keine
Mailand, Piazza del Duomo 21
camparino.com

MAILAND

Moebius Milano

Ein gläserner Pavillon schwebt als Zusatzgeschoss unter der Decke der ehemaligen Lagerhalle, im Patio steht ein 700 Jahre alter Olivenbaum: Das Moebius ist eine gewagte Liaison aus kühner Baukunst und Vinyl-Sound. Genauso mutig zeigt sich die Flüssiggastronomie vor dem imposanten Flaschenregal, denn hier wird das Spiel aus Bar-Kultur und kulinarischer Dekonstruktion auf die Spitze getrieben: Der Tom Yam Punch holt ab mit vielschichtiger Symbiose aus Rum, Kaffir-Limette, geklärter Kokosmilch und Tomatenöl, während der Cocco & Salvia Negroni den Klassiker durch Kokosöl und Salbei feinsinnig neu auflädt. Großstädtische Dramatik, unaufgeregte Coolness und ein flüssiges Statement für das bisweilen allzu schicke Mailand. Moebius ist für alle.

Ruhetage: keine
Mailand, Via Alfredo Cappellini 25
moebiusmilano.it

CAMPARINO IN GALLERIA





MOEBIUS MILANO



1930 COCKTAIL BAR

FOTOS: CAMPARI GROUP, MOEBIUS MILANO, 1930 COCKTAIL BAR/FARMILY GROUP

ROM

Drink Kong

Unter dem flackernden Neonschein einer futuristischen Blade-Runner-Ästhetik verschmelzen roher Cyberpunk, japanischer Minimalismus und römisches Nachtleben. Patrick Pistolesi hat mit dem Drink Kong eine immersive, dunkle Klang- und Geschmackskapsel geschaffen. Die aktuelle Karte „Flux“ treibt das Spiel mit Wahrnehmung und Aromen weiter. Unter dem Motto Substract, Nothing is Everything verteilen sich die Drinks auf Kategorien, wie „Fundamental Source“ und „Transcendent Crossover“. Darunter finden sich ungewöhnliche Kombinationen wie Steinpilz und Himbeere oder Miso, Ananas und Milch – ganz im Sinne der für Drink Kong typischen Lust am Experiment. Ein visuelles und geschmackliches Statement, das den innovativen Geist des Hauses auf den Punkt bringt.

Ruhetage: keine
Rom, Piazza di San Martino ai Monti 8
drinkkong.com

ROM

Freni e Frizioni

Das Klirren von Eiswürfeln auf Trasteveres Pflastersteinen, verblassendes Goldlicht über der Piazza und eine pulsierende, fast elektrisierende Energie: Wo einst eine Kfz-Werkstatt öligen Alltag erlebte, schlägt heute das Herz der modernen römischen Aperitivo-Kultur. Freni e Frezioni hat den Übergang von der rauen Garage zur weltweiten Bar-Ikone mit müheloser Lässigkeit gemeistert. Das Team um Cristian Bugiada inszeniert eine dynamische Symbiose aus unkompliziertem Straßenleben und hochklassiger Mixologie. Statt steifer Attitüde setzt das Haus auf Zugänglichkeit und handwerkliche Präzision, berühmt vor allem für seine hauseigenen, perfekt balancierten Cocktails vom Zapfhahn.

Ruhetage: keine
Rom, Via del Politeama 4
freniefrizioni.com

VENEDIG

Bar Gabbiano

Walter Bolzonella lernte noch vom alten Giuseppe Cipriani, wie die richtigen Bellinis gehen. Der vermeintlich einfache Drink besteht zwar aus nur zwei Zutaten. Doch der Pfirsich zum Prosecco hat seine Tücken. Er wird – hier irren viele Rezeptbücher – nicht püriert, sondern von Hand zerdrückt. Eine von Walters ersten Kreationen hieß Sherwood Forest, ein Cocktail, der nach Wald duftet, mit Prosecco, Maulbeersaft, Kräuterhonig, Ahornsirup, Wacholder, Gewürznelken, Zimt, geriebener Limonenschale und gestoßenem Eis. Inzwischen hat der Mann mehr als hundert Cocktails erfunden, den Buonanotte Amigos gemeinsam mit seinem Kumpel George: Tequila, Limone, Gurke, Ingwer, Cranberrysaft, Rohrzucker, Angostura Bitter und zerstoßenes Eis. George, das ist George Clooney – und Walter ist vermutlich der einzige Mensch der Welt, der von George Clooney um ein Selfie gebeten wurde und nicht umgekehrt.

Ruhetage: keine
Im Hotel Cipriani
Venedig, Giudecca 10
belmond.com







FOTOS: DRINK KONG, FRENI E FRIZIONI, BELMOND HOTEL CIPRIANI



RED FROG





TOCA DA RAPOSA

FOTOS: TIAGO MAYA/RED FROG, TOCA DA RAPOSA

LISSABON

Red Frog

Man muss erst die unscheinbare Klingel an einer Hauswand nahe der Praça da Alegria drücken, um in Portugals Speakeasy-Referenz abzutauchen. Drinnen haben Emanuel Minêz und Paulo Gomes eine feinsinnige Abtauche gebaut, die den geheimnisvollen Geist der Prohibition mit radikaler, zeitgenössischer Mixologie verbindet. Das Duo dekonstruiert klassische Aromen mit modernsten Labormethoden und übersetzt portugiesische Kulinarik in hochkomplexe flüssige Kunstwerke. Besondere Strahlkraft in der festen Karten-Sektion „#NotSoClassic“ besitzt ihr White Negroni, eine glasklar strukturierte, elegant-bittere Neuinterpretation aus Nouaison Gin, Chartreuse, Enzian und Mancino Ambrato, die mit beeindruckender Dichte, seidiger Textur und tiefer Kräuterkomplexität nachklingt.

Ruhetage: Sonntag und Montag
Lissabon, Praça da Alegria 66B
redfrog.pt

LISSABON

Toca da Raposa

Versteckt in Lissabons lebendiger Mitte liegt eine der unprätentiösesten, aber durchdachtesten Adressen der europäischen Cocktailszene. Durch die Tür der Wohnhausfassade der Toca da Raposa („Fuchsbau“) dringt House-Musik, am Rahmen steht mit Kreide: „Oh yeah, this is a Cocktailbar“. Nur ein paar nackte, schwach glimmende Glühbirnen beleuchten Samtsofas und -hocker um die zentral platzierte Marmor-Bar. Der Fokus liegt auf eigens entwickelten Signature Drinks wie dem Gorilla aus Rum, Ingwer, Honigmelone und Geranium-Blatt, der mit einem Schuss Bier zur Erfahrung aus prickelnder Säure, Süße, herb-floralen Aromen und subtiler Schärfe wird. Gründerin Constança Cordeiro hat für Ritz-Carlton und Peg & Patriot in London gearbeitet. Mit dieser ersten eigenen Adresse in ihrer Heimat transferiert sie Portugals Landschaft gekonnt ins Glas. Dafür sammelt sie Zutaten wie Kräuter, Flechten oder Rinden in den Wäldern rund um Lissabon und verarbeitet sie zu Likören und Destillaten.

Ruhetage: keine
Lissabon, Rua da Condessa 45
tocadaraposa.co/pages/toca-da-raposa

PORTO

The Royal Cocktail Club

Ein Labor sorgt für Infusionen, Destillate und fermentierte Zutaten, und das Team steht für Mixologie auf internationalem Wettbewerbsniveau sowie für portugiesisch aufmerksame, aber unaufdringliche Gastfreundschaft. Das Interieur ist elegant und zeitgemäß, die Bar komplett in Marmor gefasst. Die Karte orientiert sich an den fünf Elementen Wasser, Erde, Feuer, Luft und Äther und bietet Drinks wie den Tatanka: einen Cocktail aus Bulleit Rye-Whiskey, Aprikosen-Likör, Zitronensirup, Orangenbitter und einem Kräuterlikör auf Basis von Szechuanpfeffer, der Noten von Vanille, Honig und Eiche mit Säure, Bitterkeit und Gewürzaromen kombiniert. Bei regelmäßigen Gastschichten zeigen zudem externe Profis ihr Können.

Ruhetage: keine
Porto, Rua da Fábrica 105
theroyalcocktailclub.pt



Drei sind 'ne Party – sobald sie sich auf viel Eis begeben

FOTO: MARKUS SPISKE/UNSPLASH

Nichts leichter als das

*Dieser Drink leuchtet irgendwie ein: sehr effektvoll im Glas, besonders sobald die Sonne tiefer steht. Der **Aperol Spritz** ist zuverlässig zur Stelle, wenn Genügsamkeit vorglüht*

Er hat etwas geschafft, wovon andere nur träumen können: Er wird bestellt, ohne dass jemand behaupten muss, sich für Barkultur zu interessieren. Man trinkt ihn nicht wegen seiner Raffinesse. Man trinkt ihn, weil er aussieht wie ein gelungener Nachmittag. Im großen Weinglas, leuchtend orange, wirkt das Leben für einen Moment erstaunlich leicht. Das Spritz-Versprechen lautet: Schau, wie mühelos das alles aussieht. Mit dieser Eigenschaft entwickelte der Aperol Spritz ab den 2010er-Jahren eine bemerkenswerte soziale Dynamik: Er wurde zum Konsensdrink der Außengastronomie. Dabei gibt es Aperol schon seit 1919. Der orangefarbene Bitterlikör aus Padua wurde zunächst pur, auf Eis oder mit Soda als Aperitif getrunken. Erst in den 1950er-Jahren fand er im Spritz seinen idealen Partner.

Er gehört außerdem zu einer seltenen Kategorie von Getränken, denn er markiert keinen Anfang und kein Ende. Sein natürlicher Lebensraum ist die Stunde dazwischen – wenn der Arbeitstag gerade so eben vorbei ist, der Abend aber noch alle Möglichkeiten offenhält. Der Aperol Spritz ist allerdings auch das Getränk einer Zeit, in der selbst Leichtigkeit erarbeitet werden will – und der Feierabend fast so wichtig wurde wie das Foto davon.

Aperol Spritz

Zutaten:
90 ml Prosecco
60 ml Aperol
Ein Spritzer Soda

Zubereitung:
Ein großes Weinglas mit Eiswürfeln füllen. Prosecco, Aperol und Soda ins Glas geben, vorsichtig verrühren und mit einer Orangenscheibe garnieren.
Rezept: IBA









DR. STRAVINSKY

FOTOS: NADIA SAPOLLNIK/DR. STRAVINSKY, PARADISO

BARCELONA

Dr. Stravinsky

Genuss zwischen Alchemie und Avantgarde: Illuminierte Reagenzgläser, geheimnisvolle Kolbenapparaturen und zahllose Einmachgläser in den Regalen geben dieser originellen Bar die Aura eines historischen Apothekenlabors. Doch die Kulisse ist weit mehr als bloße Dekoration – hier wird experimentelle Mixologie als faszinierende Verbindung aus Wissenschaft, Handwerk und Kreativität inszeniert. Klassische Cocktails sucht man auf der Karte vergeblich, stattdessen prägen hausgemachte Fermentationen und Destillate mit Zutaten wie Kombucha oder Kefir das Konzept. So entsteht etwa der Soil Dry Martini, dessen Ketel-One-Wodka mit Erde destilliert wird, oder ein Negroni, der mit schwarzem Trüffel aromatisiert ist. Konsequenterweise ist die Karte nicht nach Spirituosen, sondern nach Herstellungstechniken gegliedert.

Ruhetage: keine
Barcelona, Carrer dels Mirallers 5
drstravinsky.cat

BARCELONA

Paradiso

Kein Barcelona-Besuch ohne ein „¡Chinchín!" im Paradiso. Es ist als Speakeasy konzipiert, deshalb tritt man durch die vermeintliche Kühlschranktür der Pastrami-Bar ein, die der Cocktailbar vorgelagert ist. Bitte nicht zu forsch unterwegs sein! Man bittet das Personal um den Zugang zum Paradiso, eine Reservierung ist dringend empfohlen, zumal die Bar als eine der weltbesten gehandelt wird. Der Herr über das Paradies ist Giacomo Giannotti, Gründer, Inhaber und kreativer Kopf des Hauses. Seine ästhetische Handschrift ist genauso spielerisch wie das Ambiente: immer wieder Klassiker mit Twist. Die aktuelle Karte ist komplett von surrealistischer Kunst, insbesondere von Salvador Dalí und Joan Miró, inspiriert.

Ruhetage: keine
Barcelona, Carrer de Rera Palau 4
paradiso.cat

BARCELONA

Sips

Wer hier nach einer klassischen Theke sucht, greift ins Leere. Simone Caporale und Marc Álvarez haben im Eixample-Viertel die Barriere zwischen Bartender und Gast komplett eingerissen. Mitten im Raum entstehen auf einer offenen Insel Drinks, die eher flüssigen Kunstwerken als bloßen Erfrischungen gleichen. Sips versteht sich als Drinkery House und inszeniert jedes Detail über maßgeschneiderte Gefäße, Aromawolken und präzise Temperaturspielereien. Der spektakuläre Signature-Drink Krypta bringt diese Philosophie auf den Punkt: Serviert in einem speziell konstruierten Glas, verbindet er Gin, feine Kräuterextrakte und zitrische Frische zu einer intensiv duftenden Performance. Ein Besuch fühlt sich weniger wie ein Barabend an, sondern wie ein hochkonzentriertes Sensorik-Seminar.

Ruhetage: Sonntag und Montag
Barcelona, Carrer de Muntaner 108
sips.barcelona

MADRID

Angelita

Vergessen Sie Limetten und industriellen Zucker: Im Souterrain unter dem Wein-Restaurant der Brüder David und Mario Villalón diktiert nicht der Welthandel die Karte, sondern die Ernte der eigenen Farm in Zamora. Das Angelita betreibt flüssige Gastronomie als kompromisslos regionales Versprechen. Aus Hydrolaten, Fermenten und heimischen Gewächsen komponiert das Team Drinks, die wie liquide Spaziergänge durch zentralspanische Gärten schmecken. Wie faszinierend dieser Ansatz ist, zeigt die Tomate Maduro Aliñado: ein herzhaft-frischer Signature-Drink aus Padrón-Pfeffer-Destillat, marinierter, reifer Tomate und feinem Wein-Dressing. Ein pikant-mediterranes Meisterwerk, das vollkommen ohne klassische Säureträger auskommt.

Ruhetage: Samstag und Sonntag
Madrid, Calle de la Reina 4
madrid-angelita.es

MADRID

Devil's Cut

Wo vier Jahrzehnte lang die traditionelle und beliebte Bar Casa Pueblo bewirtete, hat der japanische Star-Mixologe Shingo Gokan sein erstes europäisches Projekt verwirklicht. In Madrids historischem Literatenviertel bringt er die Ästhetik eines New Yorker Speakeasy und asiatische Präzision zusammen und verneigt sich tief vor der spanischen Sherry-Kultur. Die Karte gliedert sich in Klassiker aus Gokans Zeit im New Yorker Angel's Share, Ikonen seiner asiatischen Venues und exklusive Madrid-Kreationen. Eines der eindrucksvollen Crossover: der Devil's Bamboo, eine elegante Interpretation des Klassikers, die Fino Sherry und trockenen Wermut mit feinen Tomatennoten verwebt. Der Drink bringt spanisches Terroir und fernöstliche Reduktion in glasklare, präzise Balance.

Ruhetage: keine
Madrid, Calle del León 3
devilscutmadrid.com

PALMA DE MALLORCA

Door 13

Nur die Nummer 13 über der schweren, mit Eisen beschlagenen Holztür in einer Seitengasse der Altstadt verrät, wo sich Palmas beste Speakeasy-Bar versteckt. Wer rein will, muss klingeln und auf die Gunst der Bardame hoffen. Drinnen prangen an schwarz getünchter Wand überdimensional große Engelsflügel, links leuchten Bar und Spirituosen, rechts liegt ein länglicher Gastraum mit Gewölbedecke, voller Vintage-Möbel im Chesterfield-Stil und Kuriositäten. Und erklingt da etwa Live-Musik? Fast täglich gibt es hier Programm, von Flamenco und Swing bis Blues und Jazz. Das Team aus drei Barkeepern berät persönlich und kreiert Signature Cocktails, statt nur auf Standards zu setzen. Dazu kommen eine umfangreiche Whisky-, Wermut- und Ginsammlung sowie Drinks mit lokalen Zutaten wie der Midnight Collins von Diego Orrega mit dem Insel-Likör Montimare, bei dem herb-fruchtige Aromen auf spritzige Säure treffen.

Ruhetage: Montag und Dienstag
Palma de Mallorca,
Carrer de les Caputxines 13
Instagram: @door13bar



ANGELITA







FOTOS: ANGELITA, DEVIL'S CUT



PALMA DE MALLORCA

Brassclub

Mit Aromen von sonnengereiften Zitronen, Kräutern, Mandeln und Feigen erzählen die Drinks des Brassclub von der Insel, auf der dieser sich befindet. Die Bar von Rafa Martín gehört seit ihrer Eröffnung im Jahr 2013 zu den besten der Balearen und hat sich über Mallorca hinaus einen Namen gemacht. Dazu tragen präzise ausgeführte Cocktail-Klassiker ebenso bei wie kreative Eigenkompositionen. Der El Indiano etwa kombiniert Rum, Ingwer, Limette, Angostura und Cola; ein Hauch von Cohiba-Zigarrenrauch verleiht dem Drink zusätzliche Tiefe. Markant ist auch das Interieur: Über den Köpfen der internationalen und einheimischen Gäste schwebt eine Installation aus 3000 Flaschen, darunter stehen elegante Möbel im New Yorker Art-déco-Stil. Für die Basis sorgen Snacks wie Gildas, Sardinen, Iberico-Schinken, Muscheln und Deftiges wie Club Hot Dog und Burger.

Ruhetage : keine
Palma de Mallorca, Passeig de Mallorca 34
brassclub.com

FOTO: SANTIAGO STANKOVIC/BRASSCLUB



HOTEL HOHENHAUS
★★★★★

HOTEL HOHENHAUS
Hohenhaus 1
37293 Herleshausen | OT Holzhausen
Tel. +49 (0)5654 987-0
info@hohenhaus.de
www.hohenhaus.de

L'Art de Vivre
RESIDENZEN

DER MIX MACHT'S

Jung, experimentierfreudig und ziemlich selbstbewusst: In Albanien, Griechenland, Kroatien, Slowenien und der Türkei entstehen Bars, die vor der eigenen Haustür nach Aromen suchen und die ganze Welt beeindrucken

FOTO: NOUVELLE VAGUE

Mit Liebe zum Detail und jeder Menge Persönlichkeit: das Nouvelle Vague in Tirana

TIRANA

Nouvelle Vague

In Tirana existiert eine Barszene, die sich innerhalb kürzester Zeit auf Weltniveau katapultiert hat: Sofokli Cali hatte lange in Griechenland gelebt und in der Athener Gastronomie gearbeitet, bevor er nach Albanien zurückkehrte und dort 2012 gemeinsam mit seinem Bruder Evis das Nouvelle Vague eröffnete. Inzwischen wird die Bar in internationalen Rankings unter den 50 besten geführt. Mit der Karte „Origin'Al" richten die Brüder den Blick auf die kulinarischen Traditionen ihrer Heimat. Der Black Sabah etwa greift eine albanische Trinktradition auf: Zum türkischen Kaffee gesellt sich Muskateller-Raki, ergänzt um gerösteten Mais, Honig, Gewürze und Rum.

Ruhetage: keine
Tirana, Rruga Pjetër Bogdani
nouvellevaguetirana.com

ATHEN

Baba au Rum

Thanos Prunarus hat 2009 in einer schmalen Gasse nahe dem Syntagma-Platz den Grundstein für die moderne griechische Bar-Renaissance gelegt. Das Baba au Rum ist viel mehr als ein bunter Rum-Tempel: Es ist eine Institution, die karibische Gastfreundschaft mit avantgardistischer Kunstfertigkeit verbindet. Das Herzstück bildet eine der beeindruckendsten Rum-Sammlungen Europas, aus der das Team hocharomatische Tiki-Klassiker und zeitgenössische Eigenkreationen zaubert. Wie meisterhaft hier mit Komplexität gespielt wird, beweist der Spicy Baba No. 7: Aged Rum, Ingwer, Limette, Beeren, Minze und Cranberry ergeben eine vielschichtige Melange mit geheimnisvoller Gewürznote. Dieser Cocktail bringt die wilde Eleganz Athener Nächte flüssig auf den Punkt.

Ruhetage: keine
Athen, Klitiou 6
babaaurum.com

ATHEN

The Bar in Front of the Bar

Ebenfalls unweit des Athener Syntagma-Platzes in einer schmalen Fußgängerpassage bricht The Bar in Front of the Bar mit den Konventionen klassischer Cocktailbars. Das Gründer-Trio Alexandros Tselepis, Konstantinos Theodorakopoulos und Simeon Papathanasiou verlagert das Geschehen schlicht auf die Straße. Serviert wird aus einem offenen Fenster heraus, getrunken wird im Stehen auf dem Pflaster. Hinter dem unkonventionellen Setting steckt kompromisslose Bodenständigkeit inklusive Zero-Waste-Prinzip. Das Team arbeitet ohne starres Sortiment und entwickelt jeden Tag eine komplett neue Karte auf Basis tagesaktueller Zutaten und hauseigener Infusionen. Ein radikales Street-Bar-Konzept, das handwerklichen Tiefgang feiert. Wer aber doch hineinwill, besuche das Rumble in the Jungle direkt dahinter, die Inhaber sind dieselben.

Ruhetage: keine
Athen, Petraki 1
thebarinfrontofthebar.gr


NOUVELLE VAGUE

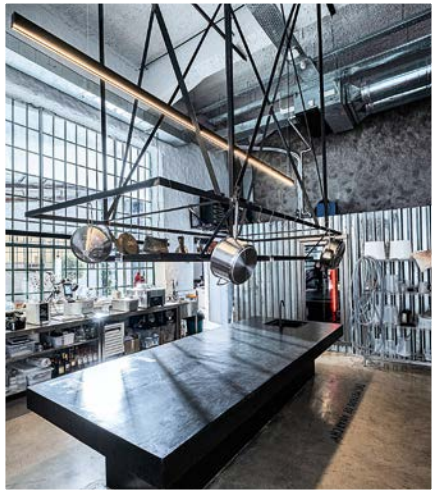

BABA AU RUM

FOTOS: NOUVELLE VAGUE, BABA AU RUM



THE CLUMSIES





LINE ATHENS

FOTOS: THE CLUMSIES, GORILLA, LINE ATHENS

ATHEN

The Clumsies

Was morgens unweit vom Syntagma-Platz und der von Cafés und Restaurants gesäumten Plateia Agias Irinis als entspannter Café-Treff beginnt, wandelt sich im Laufe des Tages in eine der dynamischsten Bars Europas. Vasilis Kyritsis und Nikos Bakoulis haben mit The Clumsies nicht nur Athen auf die weltweite Bar-Landkarte gesetzt, sondern das Konzept einer High-End-Ganztagesbar perfektioniert. Hinter der ausgelassenen mediterranen Stimmung steckt akribische Arbeit: In einem eigenen Labor entstehen mittels Vakuumdestillation und Klärung hochkomplexe Zutaten für süffige, zugängliche Drinks. Ein Ort, der kompromisslose Kunst am Glas mühelos mit rauschenden Nächten versöhnt – in einem historischen Stadthaus aus dem 19. Jahrhundert.

Ruhetage: keine
Athen, Praxitelous 30
theclumsies.gr

ATHEN

Line Athens

In einem imposanten Industrie-Loft im Stadtteil Petralona haben Vasilis Kyritsis und Nikos Bakoulis, die Macher des The Clumsies, die Grenzen traditioneller Bar-Konzepte aufgelöst. Das Line versteht sich als Kreativ-Laboratorium, in dem ein Drink oft schon bei der Herstellung seiner Grundzutaten beginnt. Das Team fermentiert eigene Fruchtweine aus Äpfeln, Granatäpfeln oder Feigen, die auch als Basis für Cocktails dienen. Im eigenen Labor wird destilliert, fermentiert und experimentiert. So entstehen etwa Miso-Essig und andere Komponenten, mit denen das Team herzhafte Aromen und Anleihen aus der asiatischen Küche in seine Drinks bringt. Ein außergewöhnliches Experimentierfeld moderner europäischer Barkultur (siehe auch Interview Seite 80).

Ruhetage: keine
Athen, Agathodemonos 37
lineathens.gr

THESSALONIKI

Gorilla

Noch eine treibende Kraft der modernen griechischen Gastro-Szene: Gründer Achilleas Plakidas setzt in seinem rau gestalteten Raum mit Industrial-Dekor auf sichtlich bedachte Laborarbeit – und auf ausgiebig Raum zum Tanzen. Die Bar-Crew nutzt Techniken wie Rotationsverdampfer und Zentrifugen, um Aromen punktgenau herauszuarbeiten und in visuell minimalistischen Cocktails zu bündeln. Neben den eigenwilligen Signature Drinks schätzen die Gäste eine umfangreiche Agaven- und Mezcal-Sammlung. Seit 2016 ist Gorilla eine feste Institution im Ausgehviertel Ano Ladadika und hat längst auch international auf sich aufmerksam gemacht. Und dann gibt es da noch den Fotoautomaten: Kontaktbörse, Erinnerungsstütze, Chronist langer Nächte.

Ruhetage: Montag und Dienstag
Thessaloniki, Veroias 3
gorillabar.gr



Mitbegründer gleich zweier Top-Bars: Vasilis Kyritsis leitet gemeinsam mit Nikos Bakoulis das Line Athens und The Clumsies





FOTOS: LINE ATHENS

„Mehr als nur Nische“

Die Zeiten, in denen Drinks wahlweise süß, sauer oder bitter waren sind längst vorbei – zum Glück. Preisgekrönte Bars wie das ***Line Athens*** *(siehe Seite 79) beweisen, wie gut herzhafte Aromen funktionieren*

MERIAN ***Ihr habt herzhafte Aromen in der europäischen Barszene auf ein neues Level gehoben. War das von Anfang an Teil des Konzepts?***

VASILIS KYRITSIS Wir sind immer auf der Suche nach unerwarteten Geschmackskombinationen, die einzelne Zutaten verstärken, statt sie zu überdecken, und wir experimentieren immer gern. Gleichzeitig haben wir eine große Wertschätzung für klassische Aromen, die eine emotionale Verbindung mitbringen. Unser Ziel ist es, die richtige Balance zwischen Innovation und Nostalgie zu finden.

Und dafür vertraut ihr auch asiatischen Aromen, wie etwa Umami?

Wir sind große Fans der asiatischen Küche und ihrer Art, Geschmack zu kreieren. Asien ist das Epizentrum des Umami, also dem herzhaften Geschmack. Wir finden dort oft Inspiration und interpretieren aus griechischer Perspektive neu, um etwas zu schaffen, das sich vertraut und doch völlig neu anfühlt.

Wie sieht das dann aus?

Zum Beispiel wie ein Cocktail, der von griechischem Blauschimmelkäse und Birne inspiriert ist. Oder wir interpretieren einen traditionellen griechischen Salat als Martini. Gleichzeitig finden Zubereitungsmethoden wie Fermentation viel Raum bei uns, wir stellen Miso-Essig her oder mixen mit Sake.

Für viele Gäste sind das ungewohnte Aromen in Getränken.

Menschen vertrauen eher anderen Menschen als Produkten. Diese Beziehung zu den Gästen aufzubauen, ist das A und O. Sobald man einander vertraut, sind Gäste viel eher bereit, neue Geschmacksrichtungen zu entdecken, ihre Komfortzone zu verlassen und aromatische Vorlieben zu erweitern.

Welcher Drink bleibt dir bis heute in Erinnerung?

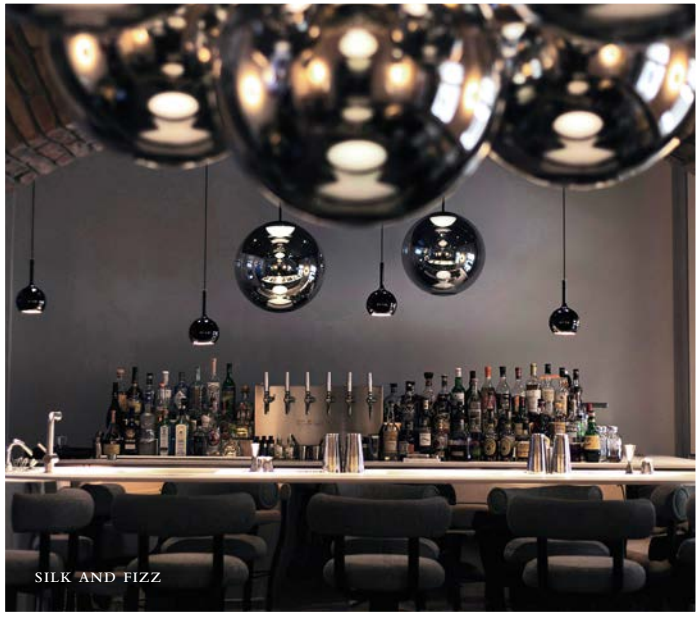
Unvergesslich war ein Peach Bellini mit frischem Wasabi im Gen Yamamoto in Tokio. Ein unglaublich eleganter Cocktail. Die Süße des Pfirsichs wurde perfekt durch die sanfte Schärfe und Frische des Wasabis ausbalanciert, wodurch eine überraschend harmonische Geschmackskombination entstand.

Wie schätzt du die Entwicklung von Umami- und asiatisch inspirierten Drinks ein?

Herzhafte Cocktails sind noch eine vergleichsweise junge Kategorie, die in den letzten Jahren an Interesse gewonnen hat. Aber ich denke, sie braucht noch Zeit, um sich vollständig zu entwickeln. Je experimentierfreudiger und sachkundiger die Gäste werden, desto stärker werden sich herzhafte Cocktails als fester Bestandteil der Getränkekultur etablieren, statt nur als Nischenerlebnis wahrgenommen zu werden.



PEACHES & CREAM COCKTAIL BAR



SILK AND FIZZ

FOTOS: PEACHES & CREAM COCKTAIL BAR, SILK AND FIZZ

ZAGREB

Peaches & Cream Cocktail Bar



Eine Prise Leichtigkeit für Zagrebs Cocktailszene: Die erfahrenen Barkeeper Dominik Bečvardi und Mišel Posavac haben sich 2021 mit Peaches & Cream den Wunsch von der eigenen Bar erfüllt – und wählten dafür bewusst ein Lokal außerhalb der touristisch und gastronomisch stark besetzten Innenstadt im Zagreber Wohnviertel Trešnjevka. Hier trifft nun Industrial-Look auf ziemlich viel Spieltrieb, auf den Bildschirmen laufen alte Cartoons. Am Tresen wird es ein bisschen ernst: Neben Klassikern und eigenen Kreationen mixt das Team Drinks nach den individuellen Vorlieben der Gäste. Dabei kommen moderne Techniken wie Klärung und Karbonisierung zum Einsatz. Auf der Karte stehen Kombinationen wie schwarzer Sesam und Ingwer, grüner Pfeffer und Kaffir-Limette oder grüner Apfel, Kardamom und Vetiver.

Ruhetag: Sonntag
Zagreb, Krapinska ulica 8
peachesandcreambar.com

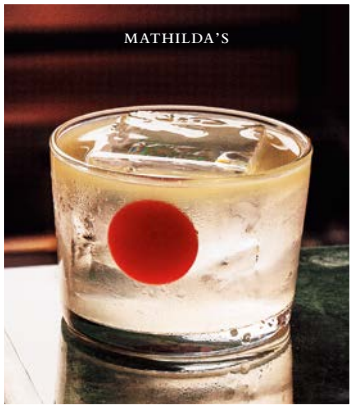
LJUBLJANA

Silk and Fizz

Gal Pilko und Jan Križaj hatten Silk and Fizz schon entwickelt, bevor sie überhaupt ein Lokal dafür besaßen. Selbst der Name stammt aus jener Zeit: Silk stand ursprünglich für Specialty Coffee, Fizz für ihre Vorliebe für sprudelnde Longdrinks. Als die beiden 2025 schließlich eröffneten, war der Kaffee aus dem Konzept verschwunden und das Cocktail-Handwerk ganz ins Zentrum gerückt – in einer Stadt, deren ambitionierte Cocktailszene selbst erst wenige Jahre alt ist. Hinter Glas lässt sich heute beobachten, wie im Labor Zutaten destilliert, geklärt oder in der Zentrifuge verarbeitet werden. Ein Ergebnis heißt She is so bananas, und da wird, so viel sei verraten, nichts Smoothieartig-Bananiges serviert. Dazu läuft Hip-Hop, und zwar nicht immer nur dezent im Hintergrund.

Ruhetage: Montag und Dienstag
Ljubljana, Krojaška ulica 3
Instagram: @silk_and_fizz



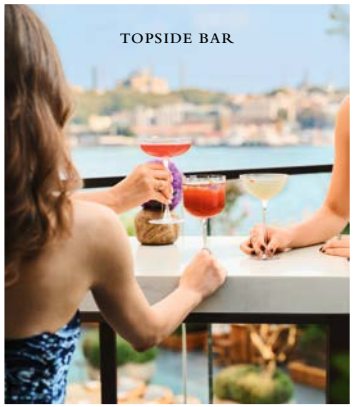


ISTANBUL

Mathilda's

Ein bisschen Strom darf sein: Beim Tesla sorgt ein hauseigener Electric Bitter neben Aroma auch für ein charakteristisches Prickeln am Gaumen. Der Signature Drink mit Gin, Zitronengraslikör und Säure steht auf der Karte der 2019 von Vedat Akar und Murat Güney in Kadıköy auf der asiatischen Seite Istanbuls eröffneten Bar. Das schmale Lokal zieht sich entlang eines langen Tresens, darüber öffnet sich ein verglastes Zwischengeschoss zur Straße. Mittlerweile ist Mathilda's über den Bosporus gesprungen: Einen zweiten Standort gibt es im europäischen Stadtteil Etiler, dort spielt auch die Küche eine größere Rolle. Und wer sich fragt, wer eigentlich diese Mathilda ist: Natalie Portmans Figur aus Luc Bessons Thriller „Léon – Der Profi" soll für den Namen Patin gestanden haben.

Ruhetage : keine
Istanbul, Sakız Sokak 10/A
mathildascocktailbar.com



ISTANBUL

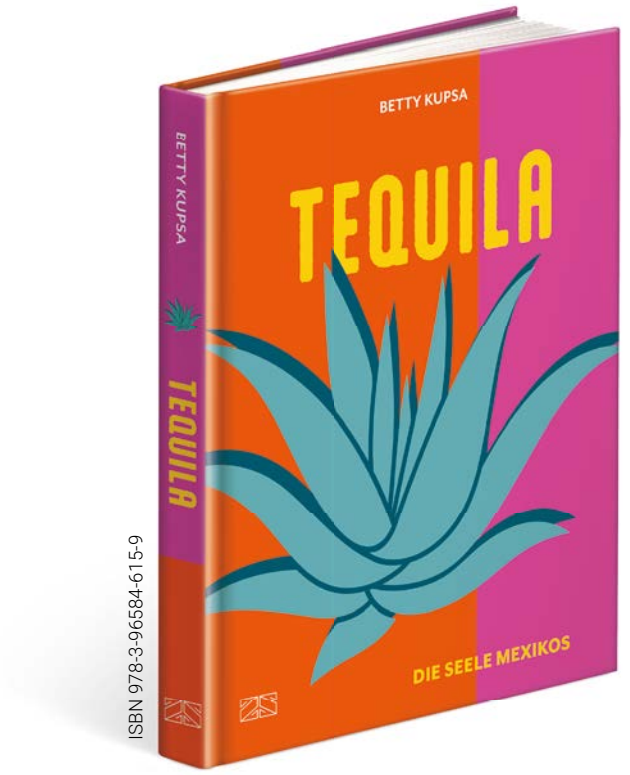
Topside Bar

Von der Dachterrasse aus über den Bosporus blicken und den großen und kleinen Schiffen hinterherschauen oder sich drinnen fühlen wie an Bord einer Luxusjacht aus vergangenen Zeiten: Beides hat seinen Reiz. Die Topside Bar liegt oben im 2023 eröffneten Hotel Peninsula Istanbul und schickt ihre Gäste auch geschmacklich auf Reisen: Die Barkarte folgt den alten Handelswegen der Seidenstraße, ihre Cocktails tragen Namen wie Istanbul, Hong Kong, Dunhuang oder New Delhi. Entsprechend weit reichen die Aromen. Der Hong Kong sorgt mit Sichuan-infundiertem Tequila, Yuzu und Sichuanöl für leichten Seegang, beim Dunhuang weht mit Milch-Oolong, Aprikosenschalentee und Milch-Schwarztee eine sanftere Brise.

Ruhetage: keine
Im Hotel Peninsula
Istanbul, Kemankeş Caddesi 34
galladaistanbul.com/en/topside-bar

FOTOS: MATILDA'S, THE PENINSULA ISTANBUL

Mehr als ein Shot.



Mexiko im Glas.



FRISCHE VIBES AUS DEM OSTEN

Es könnte passieren, dass Estland, Polen, die Slowakei, Ungarn und Tschechien auf der Suche nach feiner Barkultur übersehen werden. Das wäre ein Fehler, wie die folgenden Orte beweisen

Bunt und kreativ: Das Tag in Krakau begrüßt mit einem Mural von Künstler Pieksa

FOTO: TAG

TALLINN

Whisper Sister

Hinter pastellgrüner Fassade verbirgt sich eine der faszinierendsten Adressen des Baltikums: Seit 2016 beschwört das Whisper Sister in der estnischen Hauptstadt die feierliche Magie der Prohibitionsära. Das Interieur zeigt sich als stilvoll arrangiertes Sammelsurium aus Samtsesseln, dunklem Holz und kunstvollen Vintage-Details, verteilt auf mehrere Räume und Nischen. Am Tresen verknüpft das Team lokale Botanicals, nordische Beeren und hochwertige Spirituosen zu meisterhaften Kreationen. Statt auf effekthascherische Trends setzt das Speakeasy auf subtile Aromenspiele, gepflegte Gastkultur und eine lebendige, aber fast geheimnisvolle Atmosphäre. Und dabei muss gar nicht geflüstert werden, es sei denn, man bestellt einen Confession – so cremig, der bringt jeden zum Reden.

Ruhetage: keine
Tallinn, Pärnu maantee 12
whispersister.ee

DANZIG

Flisak ’76

Was für eine Verwandlung! Der einstige Kohlenkeller wurde erst Restaurant, dann fantasievolle Cocktailbar. Das Flisak ’76 ist mittlerweile in dritter Generation in Familienhand. Seit 1976 betreibt Familie Tarczyński-Papke das Lokal mit verschiedenen Konzepten. Heute ist das Flisak eine liebevoll gestaltete Bar mit wechselnden Themenwelten. Das aktuelle Motto lautet „The Greatest Show“ und nimmt Gäste mit in die Welt eines bonbonfarbenen Vintage-Zirkusses. Das Thema zieht sich durch, vom rosa gestreiften Eingang über die aufwendig gemachte Pop-up-Karte bis zu den Drinks selbst. Da wäre etwa der Houdini mit Whisky, japanischem Ume-Likör, Kräuterbitter, Pflaume, Mirin, Sojasoße und Sesam. Liebhaber monotoner Coolness sind hier falsch.

Ruhetage: keine
Danzig, Chlebnicka 9/10
flisak76.com

KATTOWITZ

Art

Denim und Beton: Das Art in Kattowitz lebt von haptischen Brüchen. Für das Interieur entwickelten Krzysztof Ciemiera und Monika Kaźmierczak ein knackiges Farbkonzept in Schwarz, Weiß, Blau und Rot. Und sie sammelten abgelegte Jeans aus der Nachbarschaft, die zu Bezügen für die Polstermöbel verarbeitet wurden. Genauso vielschichtig wie diese textile Collage bauen die beiden auch ihre Drinks auf. Im hauseigenen Labor entstehen durch Fermentation und Klärung ausgetüftelte Hauskreationen. Dass diese Bar von „50 Best“ als beste des Landes ausgezeichnet wurde, liegt genau an diesem Spagat: Sie vereint akademischen Mix-Anspruch mit nahbarer Kiez-Kultur. Und wer glaubt, alles gesehen zu haben, sollte die Toilette besuchen. Ganz nach dem in Neon verkündeten Motto „We all are artists“ hält das Gestaltungskonzept selbst dort noch eine Überraschung bereit.

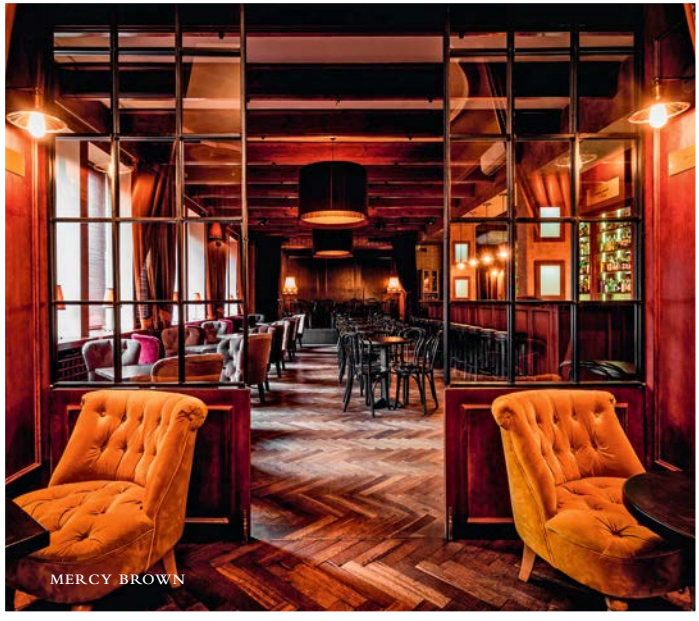
Ruhetage: Montag und Dienstag
Kattowitz, Warszawska 33
Instagram: @art_katowice







FOTOS: MARIKA MORAWIEC/FLISAK ’76, PYTLIK & BAK/ART, LAURI LAAN/WHISPER SISTER


MERCY BROWN



TAG

FOTOS: MERCY BROWN, MICHAL ZIEBOWICZ & MARTA GLOGOWSKA/TAG



KRAKAU

Mercy Brown

Kein Schild, auch keine Klingel, „alle, die schnurstracks auf uns zusteuern, holen wir schon rein", sagt Inhaber Marek Tokczyk. Buntes Partyvolk bleibe so draußen. Innen simmert gediegenes Grandhotel-Feeling: dunkle Holzpaneele, schwere Polstersessel, bernsteinfarbenes Licht. Wie von Geisterhand öffnet sich eine Schiebetür zur Chivas Library mit bis zu 25 Jahre gereiften Whiskys. Für die Cocktails verantwortlich ist Barfrau Sara Stodolna. Klassiker wie Negroni, Moscow Mule oder den fluffig-fruchtig-schaumigen Pornstar Martini aus Vanille-Wodka, Limettensaft und Passionsfrucht kreiert sie auch als alkoholfreie Variante. Spannend sind die Flights aus je drei Eigenkreationen, zum Beispiel drei Cocktails mit Zutaten aus nur je einer Frucht, etwa Kirsche, Pflaume, Mandarine. Dienstags und samstags gibt es dazu Live-Jazz.

Ruhetag: Montag
Krakau, Straszewskiego 28
mercybrown.pl



KRAKAU

Tag

Es tut sich ganz schön viel in Polens Bar-Szene. Zu den Treibern gehören Läden wie das Tag, das nur ein paar Häuser vom Mercy Brown (siehe links) entfernt ist, aber einen völlig anderen Vibe versprüht. Der Einlass erfolgt, typisch Speakeasy, per Türklingel, damit ist die nostalgisch-plüschige Assoziation aber auch schon weitestgehend abgehandelt. Denn der Name der Bar bezieht sich auf Graffiti-Motive, schnell gesprayte Signaturen, wie sie unter anderem in Grellgelb hinter dem Tresen prangen. Urban, verspielt und gleichzeitig mit hohem Anspruch interpretiert das Team klassische Cockails neu und kreiert Drinks mit starkem Charakter, etwa auf einer an Hip-Hop-Genres angelehnten Barkarte. Auf der spielt der softe, warme Vibe des Gospel, mit Zitrusnoten von Yuzu und einer buttrigen Creme, oder intensiver Trap aus Limettenblättern, Grapefruit und Safran auf einem Likör aus gerösteten Chilis.

Ruhetage: Sonntag und Montag
Krakau, Podwale 7/2
tagcocktails.com


EL KOKTEL


MIRROR BAR

WARSCHAU

El Koktel

Hoher Cocktailanspruch, aber keine steife Bar-Etikette: Seit 2014 zählt das El Koktel zu den einflussreichsten Treffpunkten Warschaus. Gegründet von Mateusz Szuchnik und Paweł Rodaszyński, fand es zwei Jahre darauf im Viertel Śródmieście sein heutiges Zuhause. Über zwei Ebenen inklusive Galerie sorgen warmes Licht und stilvolles Design für eine intime Atmosphäre. Statt steifer Attitüde geht es dem Team um nahbare Gastfreundschaft und Präzision am Tresen. Die wechselnde Karte bietet kreative Eigenschöpfungen sowie Klassiker, die auch spontan auf den Geschmack der Gäste zugeschnitten werden. Unbedingt probieren: den Red Carpet, einen Negroni-Twist mit Rye Vodka, Campari, Sherry, Ice Cider, Zitrone und Petersilie.

Ruhetag: Montag
Warschau, Wojciecha Górskiego 9
Instagram: @el_koktel

BRATISLAVA

Mirror Bar

Im Carlton Hotel wächst ein Baum bis unter die Decke: Die Installation des slowakischen Floristen Róbert Bartolen bildet das Herzstück des Mirror und gibt dem opulent gestalteten Raum sein Naturthema vor. Auch bei den Drinks spielen Kunst und Gestaltung eine Rolle. Peter Marcina und Stanislav Harciník arbeiten dafür eng mit heimischen Keramikern, Floristen und anderen Kunsthandwerkern zusammen. Eigens entworfene Gläser und Objekte werden Teil der Präsentation, die aktuelle Karte „The Essence of Design" macht Gestaltung zum Thema. Ungewöhnliche Zutaten wie Gewürzkaffee-Kombucha, Aktivkohle, Vetiver oder Miso-Butter-Karamell und moderne Techniken wie Fermentation und Klärung sorgen dafür, dass auch geschmacklich einiges passiert.

Ruhetage: keine
Im Radisson Blu Carlton Hotel
Bratislava, Hviezdoslavovo námestie 3
mirrorbarcarlton.com


EL KOKTEL



MIRROR BAR

FOTOS: PIOTR JAKUBOWSKI/EL KOKTEL, RADISSON BLU CARLTON HOTEL BRATISLAVA


HIDE


ANONYMOUS SHRINK'S OFFICE



FOTOS: HIDE, ANONYMOUS CONCEPT

PRAG

Anonymous Shrink's Office

Seit 2016 wird in dieser Einrichtung „Cocktail Therapy" betrieben, inspiriert vom Schweizer Psychiater Hermann Rorschach und seinem berühmten Tintenkleckstest. Statt Drinks nach Namen oder Zutaten auszuwählen, bekommen Gäste Rorschachbilder vorgelegt und entscheiden intuitiv, welcher Klecks sie anspricht. Die Cocktails heißen entsprechend nur Inkblot No. 1 bis No. 10. Was genau im Glas steckt, erfährt man erst später. Auch Alan Moores Comic „Watchmen" spielt in das Konzept hinein: Dessen Figur Rorschach trägt eine Maske mit ständig wechselnden Tintenklecksen. Das Shrink's Office ist Teil des Prager Anonymous Concept, zu dem mehrere Bars mit jeweils eigener Themenwelt gehören. In diesem Kellerraum schlüpfen die Bartender in die Rolle von Therapeuten und die Cocktails werden zur verordneten Medizin. Der Nächste, bitte!

Ruhetage: keine
Prag, Jungmannova 11
shrinksoffice.cz

PRAG

Parlour

Keine Karte, dafür ziemlich viele Fragen: Im kleinen, gedimmten Parlour nahe dem Wenzelsplatz beginnt jeder Cocktail mit einem Gespräch. Jakub Ondřišek und Martin Tomášek eröffneten den versteckt gelegenen Keller 2012 und machen bis heute wenig Aufhebens um ihr Konzept. Wer bestellt, beschreibt, was sie oder er mag – oder nicht mag: eine Spirituose, bestimmte Aromen, süß, sauer, bitter – oder einfach die momentane Stimmung. Daraus entwickelt das Team einen individuellen Drink. Klassiker können dabei ebenso Ausgangspunkt sein wie spontane Eigenkreationen. Serviert wird häufig in alten Vintagegläsern, die zum eigenwilligen Charme des kleinen Raums mit Sesseln, Büchern und Bildern passen. Ein Ort, an dem das Gespräch mit dem Bartender tatsächlich wichtiger ist als die Getränkekarte. Gibt ja auch keine.

Ruhetage: keine
Prag, Krakovská 15
Instagram: @parlourprague

BUDAPEST

Hide

Unter dem Restaurant Felix am Várkert Bazár beginnt ein kleines Spiel mit dem Verborgenen. Das Hide liegt unter der Erde, gedämpft beleuchtet und bewusst geheimniskrämerisch inszeniert. Selbst die Cocktailkarte macht mit: Einige Signature Drinks werden erst sichtbar, wenn man sie mit einer UV-Lampe beleuchtet. Was ein bisschen nach Gimmick klingt, passt trotzdem gut zu einem Ort, der Cocktailbar und Nachtclub ineinander übergehen lässt. Früh am Abend bleibt Raum für Gespräche und konzentrierte Drinks, später wird die Musik bestimmender, internationale DJs treten regelmäßig auf. Das Design mit dunklen Materialien, Lichtakzenten und einer fast theatralen Raumwirkung gibt dem Hide noch eine zusätzliche Portion Flair.

Ruhetage: Sonntag bis Donnerstag
Budapest, Ybl Miklós tér 9
hidebudapest.com

GANZ SCHÖN FRISCH IM NORDEN

Norwegen, Schweden, Finnland, Dänemark und Island entwickeln seit Jahren eine bemerkenswerte Barkultur. Dabei wird nicht nur neu gemixt, sondern oftmals sogar ganz von vorn gedacht



FOTO: TIMO JALKANEN/BAR MATE

Hier läuft's: Die Bar Mate in Helsinki zapft ihre Highballs direkt aus dem Hahn


BIRD





GEDULGT

FOTOS: BIRD, ASBJORN CHRISTENSEN/GEDULGT

AARHUS
Gedulgt

Man möchte nicht wissen, wie viele es nicht geschafft haben. Wie viele abgedreht haben, obwohl sie kurz vor dem Ziel waren. Inzwischen hat sich herumgesprochen, dass diese Bar – obwohl im Zentrum von Aarhus gelegen – schwer zu finden ist, weil sie verborgen in einem Hinterhof liegt, genauer: hinter einer grünen Tür, die ebenso zu einem Schuppen führen könnte. Also hereinspaziert! Denn dort tut sich eine ganz eigene und freundliche Welt auf. Am langen Betontresen entstehen Klassiker mit einem Twist und teilweise exaltierte Werke. Mal türmt sich Zuckerwatte über dem Champagner, mal kommt scheinbar nur eine Tüte Popcorn. So unauffällig die Bar sich von außen gibt, so ausgefallen ist die Inszenierung an den Marmortischen der Gäste. Bei all dem Tamtam sollte man die Augen unbedingt einmal schließen und sich nur auf den gustatorischen Geschmack konzentrieren. Der hat es in sich.

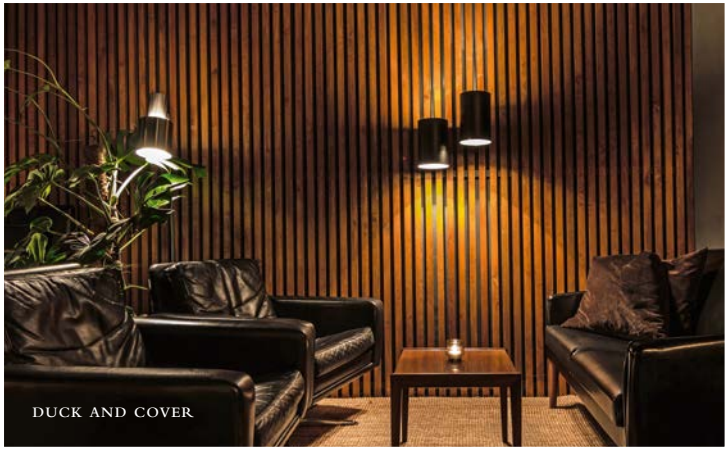
Ruhetage: Sonntag bis Mittwoch
Aarhus, Fredensgade 41
gedulgt.dk

KOPENHAGEN
Bird

In Listening Bars ist die Musik der Hauptakteur: Gäste kommen wegen einer besonderen Vinyl-Auswahl und eines Klangerlebnisses auf hohem Niveau. Es wird konzentriert gelauscht. Das Bird ist da nicht so strikt und begreift sich eher als Vinyl Bar: Hier wird nicht Zuhören verordnet, sondern Atmosphäre gefeiert. Unterhaltungen sind ausdrücklich erwünscht, das Bird soll Bar bleiben und kein Konzertsaal sein (siehe auch Interview Seite 102). Für das genaue Hinhören sind die Voraussetzungen allerdings bestens, die Lautsprecher sind eigens für den Raum gebaut. Auf den Plattentellern dreht sich häufig Jazz, regelmäßig legen auch lokale und internationale DJs auf. Alle Cocktails werden vorab gemischt und in Flaschen abgefüllt. Das Pre-Batching sorgt für eine gleichbleibend hohe Qualität – und natürlich für Ruhe hinter dem Tresen

Ruhetage: keine
Kopenhagen, Gammel Kongevej 102
birdcph.dk


GEDULGT



KOPENHAGEN

Duck and Cover

Stilvoll sind sie, die Dänen, gerade in Raumgestaltung. Sie finden geschickt die feine Linie zwischen Minimalismus und „Hyggeligkeit“. So auch im Duck and Cover, gut versteckt in einem Keller im quirligen Stadtteil Vesterbro: Natürliche Materialien wie Holz, Leder und Marmor, dazu Vintage-Gläser und -Barutensilien ergeben einen klaren Schliff, der sich auch im Cocktailmenü wiederfindet. Nicht umsonst hat es die Bar in diverse Design-Magazine und auf internationale Mix-Wettbewerbe geschafft. Inhaber Kasper Riewe Henriksen liebt Sours, etwa auf Basis eines regionalen Kirschlikörs mit Rum und Zitrone. Das Menü ist saisonal, für den Herbst stehen Karotten und Maronen an, auch Pflaume, Kürbis und Mandel. In der Regel gibt es sogar noch einen Shot hinterher aufs Haus.

Ruhetage: keine
Kopenhagen, Dannebrogsgade 6
duckandcoverbar.dk

KOPENHAGEN

Ruby

Als würde man eine ziemlich hübsche Kopenhagener Altbauwohnung betreten: Große Fenster, helles Holz und Kronleuchter aus Glaskugeln prägen das Obergeschoss des Ruby. Eine Etage tiefer wechselt die Stimmung, mit schweren Sesseln, kleineren Räumen und gedämpftem Licht wird es richtig behaglich. Die Bar befindet sich seit 2007 in dem Stadthaus von 1740 an der Nybrogade und zählt zu den Wegbereitern der modernen Kopenhagener Cocktailszene. Denn Experimentierfreude war von Anfang an Teil des Konzepts und bestimmt weiterhin die saisonal wechselnde Karte: Beim Fjord Martini treffen etwa Dill-Kaviar-Aquavit, Gurke, Wermut und Salzlake aufeinander, Jord & Blomst kombiniert Gin und Mezcal mit Birne, Shiitake und Lavendel. Mehrere Drinks gibt es auch alkoholfrei, Klassiker mixt das Team auf Wunsch.

Ruhetage: keine
Kopenhagen, Nybrogade 10
rby.dk



FOTOS: DUCK AND COVER, RUBY



Peter Altenburg ist Co-Gründer und Inhaber des Bird, das 2021 eröffnete. Bird City gibt es seit 2025. Was aufgelegt wird, ist oft älter

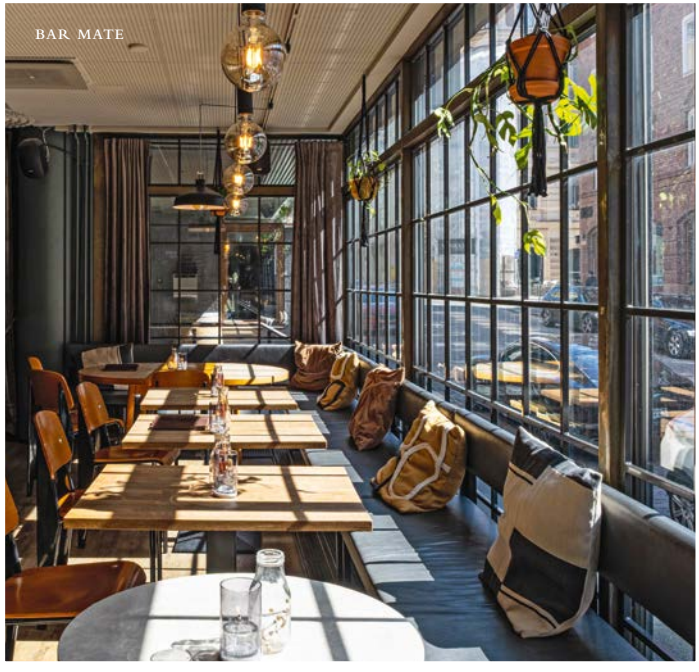


FOTOS: BIRD

„Sound und Atmosphäre“

Im Kopenhagener Bird werden Drinks kreiert, aber auch musikalische Begleitungen kuratiert. Dabei kreist die Bar (siehe auch Seite 99) eben nicht nur um sich selbst und zeigt Besuchern ihre Plattensammlung

MERIAN ***Wie schafft man einen Ort, der Musik ernst nimmt, ohne einschüchternd zu wirken?***
PETER ALTENBURG Musik sollte eigentlich fast nie zu ernst genommen werden. Sie ist ein wunderbarer Begleiter, um sich gut zu fühlen und wirkungsvoll, wenn es darum geht, die Stimmung zu heben. Musik löst sehr subjektive Resonanzen aus, die eher von der Person abhängen, die sie hört – nicht von der Person, die sie auflegt. Deshalb bitten wir unsere Mitarbeiter, unsere Musikprogrammierer oder Kuratoren, ein Gefühl für den Raum zu entwickeln und Lautstärke und BPM entsprechend anzupassen, aber nicht eine bestimmte Atmosphäre zu erzwingen.
Im Bird darf ausdrücklich gesprochen werden. Stört das nicht?
Bird ist mehr Vinyl Bar denn Listening Bar und stärker auf das soziale Miteinander ausgerichtet. Sie kann genauso nerdig und vom Musikerlebnis geprägt sein, aber grundsätzlich steht die Atmosphäre doch eher im Vordergrund als das individuelle Hören. Wir möchten nur selten, dass die Musik mit den Gesprächen konkurriert.
Wonach richtet sich die Musikauswahl, was passt hier nicht hin?
Wir spielen häufiger ganze Alben, als dass wir einzelne Tracks oder Setlists kuratieren. Die Schönheit eines vollständigen Albums kann gar nicht hoch genug geschätzt werden. Problematisch wird es für mich, wenn E-Gitarren mit aggressivem Gesang kombiniert werden.
Wie reagiert ihr auf Musikwünsche?
Darauf gehen wir sehr gern ein – sofern sich die Gäste Zeit nehmen und sich für ein komplettes Album aus unseren Regalen entscheiden.
Wir leben in einer Welt permanenter Hintergrundgeräusche und endloser Streamings. Warum boomen Bars, in denen Musik ein Hauptakteur ist?
Die Menschen brauchen eine Auszeit, möchten bewusster im Moment sein. Und genau das kann eine gute Musikkuration in einer freundlichen, einladenden Umgebung in Verbindung mit einem unterhaltsamen Trinkerlebnis bieten.
Welches Album fängt den Bird-Sound am besten ein?
Das lässt sich eigentlich unmöglich beantworten. Aber eines, dessen Intensität sich von Szene zu Szene verändert, würde unsere unterschiedlichen Stimmungen und Atmosphären wahrscheinlich am besten widerspiegeln. Zum Beispiel der Original-Soundtrack von „Blade Runner“ oder die Musik aus Marvel's „Guardians of the Galaxy“. Und Sade ist immer eine sichere Wahl für einen entspannten Beginn des Abends und schafft eine wunderbare Grundstimmung für alles, was danach kommt. ❖


BAR MATE


THE FIRM

FOTOS: BAR MATE, THE FIRM

HELSINKI

Bar Mate

Die Spezialitäten des Hauses kommen tatsächlich aus dem Hahn (siehe Seite 96). Gründer Mika Ammunét eröffnete das Mate 2022 mit einem Faible für Highballs, mitgebracht aus seiner Zeit in Australien. Die Drinks werden im Haus vorbereitet, in Stahltanks kräftig karbonisiert und gut gekühlt über die Zapfanlage ausgeschenkt. Dabei ist die Kohlensäure mehr als bloß prickelnde Verlängerung: Auch die sprudelnden Komponenten werden aromatisiert und saisonale, möglichst lokale Zutaten eingebaut. Wer lieber ohne oder mit wenig Alkohol trinkt, findet ebenfalls eigens entwickelte Highballs. Dazu gibt es warme Spieße, Dips und hausgemachtes Kartoffelfladenbrot, aus den Boxen Funk und Disco. Der Name der Bar rührt auch aus Mikas Australien-Jahren: „mate“ wie Kumpel.

Ruhetage: Montag und Dienstag
Helsinki, Pieni Roobertinkatu 9
barmate.fi

HELSINKI

The Firm

Hier darf Olivenöl auch mal in den Gin: Beim Fool's Gold gibt es der Spirituose Aroma, hinzu kommen Salbei und Limette. Head Bartender Oliver Ciulla, seit der Eröffnung 2022 dabei, und sein Team bereiten viele Komponenten selbst vor und arbeiten unter anderem mit Sous-vide und Karbonisierung. Auch drei neuere Kreationen zeigen die Lust an ungewöhnlichen Kombinationen: Erdbeere, Kaffee und Cognac; Orangenmarmelade, gerösteter Reis und Gin; Mandarine, rosa Pfeffer, Basilikum und Tequila. Seit Frühjahr 2026 ist The Firm an der Fleminginkatu 10 zu finden, mit nur zwölf Sitzplätzen im Innenraum, aber mit deutlich größerer Terrasse und dem Schwesterrestaurant gleich nebenan: The Bull & The Firm kocht saisonal, produktorientiert und mit spielerischen Kombinationen.

Ruhetage: Sonntag bis Dienstag
Helsinki, Fleminginkatu 10
thebullandthefirm.fi/the-firm

REYKJAVÍK

Amma Don

Die Kissen in der Sitzecke sind ordentlich drapiert, in den Vasen stecken hübsch getrocknete Zweige, auf dem alten Fernsehgerät flimmern Talkshows von früher – als hätte die Bewohnerin ihr Wohnzimmer nur kurz verlassen, und genau so soll es auch wirken. Amma Don (etwa: „Chef-Oma“) war der Spitzname der Großmutter von Þráinn Freyr Vigfússon. Der betreibt das nur 17 Plätze fassende Restaurant ÓX, das sich hinter einer Tür im Bücherregal verbirgt. Die Speakeasy-Bar darf man aber auch besuchen, wenn man nicht anschließend essen möchte. Und bei den Drinks geht es ähnlich eigenwillig zu wie beim Interieur: Serviert wurden hier schon ein Negroni mit Noten von brauner Butter und Roggen sowie ein Whisky Sour mit Hafer und Jasmin. Wer die Getränkekarte sucht: Sie steckt in Büchern des isländischen Literaturnobelpreisträgers Halldór Laxness.

Ruhetage: Sonntag bis Dienstag
Reykjavík, Laugavegur 55
ammadon.is

OSLO

Himkok

Ist es eine Destillerie mit einer der besten Bars der Welt oder umgekehrt? Unklar. Im Himkok verschmilzt beides. Gründer Erk Potur machte dabei Nachhaltigkeit früh zu einem zentralen Teil des Konzepts – bei Herstellung und Herkunft der Zutaten ebenso wie beim Umgang mit dem Personal. Denn selbst in einer Branche, die oft von unsicheren Arbeitsbedingungen geprägt ist, lässt sich umsichtig wirtschaften: mit fairen Verträgen, geregelten Arbeitszeiten und einer Crew, der es gut geht. Das schmeckt man, etwa anhand eines Drinks namens Carrot Cake vom damaligen Head Bartender Maroš Dzurus (siehe Advocatuur, Amsterdam, Seite 46). Viele Spirituosen entstehen direkt im Haus, darunter Aquavit, Gin und Vodka. Und auch räumlich ist das Himkok eher ein Bar-Universum: Auf rund 700 Quadratmetern und zwei Etagen verteilen sich unter anderem die Distillery Bar, eine lebhaftere Bar mit Cocktails vom Fass sowie die Cider Bar im Innenhof.

Ruhetage: keine
Oslo, Storgata 27
himkok.no

OSLO

Svanen

Wo Ende des 19. Jahrhunderts Tinkturen und Medizin über den Tresen gingen, trifft heute aromatische Akribie auf inzwischen denkmalgeschützte Historie: Das Svanen verwandelt Oslos ehemalige Schwanen-Apotheke in eine der faszinierendsten Bars Skandinaviens. Inmitten prachtvoller Mahagoniregale und Marmorsäulen übersetzt Gründer Yunus Yildiz das pharmazeutische Erbe in trinkbare Form. Statt Nostalgie prägt Extraktionstechnologie die Karte. Das Team inszeniert perfekt austarierte Klassiker sowie lokal orientierte Eigenkreationen in einer Kulisse aus alten Apotheker-Fläschchen und warmem Licht.

Ruhetage: keine
Oslo, Karl Johans gate 13
svanenoslo.no

TRONDHEIM

Britannia Bar

In dieser Bar kann ein Cocktail schon einmal mit einem Stück Stadtgeschichte beginnen. Executive Bar Manager Øyvind Lindgjerdet gräbt sich dafür tief in die Vergangenheit Trondheims und des traditionsreichen Britannia Hotels ein. Schon für seine erste Karte zur Wiedereröffnung 2019 recherchierte er ein halbes Jahr lang und sprach mit lokalen Historikern. Seither entwickelt er die Idee weiter: Ende 2024 erschien „Portraits of Britannia" mit Cocktails zu Persönlichkeiten aus der Geschichte des Hauses. Einer erinnert an Polarforscher Fridtjof Nansen, der hier 1896 von seiner Arktisexpedition berichtete: Aquavit trifft auf Eisapfel, Oloroso-Sherry, Sibirischen Bärenklau und Trüffelalge. Aquavit spielt in der Britannia Bar ohnehin eine besondere Rolle: Die Sammlung reicht von seltenen Abfüllungen bis zu modernen Interpretationen der norwegischen Nationalspirituose.

Ruhetage: keine
Im Hotel Britannia
Trondheim, Dronningens gate 5
britannia.no

BRITANNIA BAR







HIMKOK

FOTOS: BRITANNIA HOTEL AS, LARS PETTERSEN/HIMKOK



FOTOS: RÖDA HUSET, TJOGET



STOCKHOLM

Röda Huset

Rigorose skandinavische Terroir-Philosophie trifft auf absolute Reduktion: Am zentralen Sergels torg erfindet das Röda Huset – tatsächlich ein rotes Haus – die nordische Trinkkultur neu. Gegründet von Hampus Thunholm, der zuvor im legendären Restaurant Fäviken arbeitete, verzichtet die Bar konsequent auf importierte Zitrusfrüchte. Säure und Frische stammen hauptsächlich aus schwedischen Äpfeln, Rhabarber und Beeren. Regionale Partnergärtnereien liefern die Basis für flüssige Terroir-Studien, von fermentierten Pflaumen über Sanddorn bis hin zu Gotländer Weizen und Mariengras. Spirituosen dienen nur als dezente Würze, um heimischen Zutaten die Hauptrolle zu überlassen. Ein radikal nachhaltiger Spot über drei Etagen, der weltweit Respekt genießt und regionale Geschmacksprofile ohne Showeffekte auf den Punkt bringt.

Ruhetage: Sonntag bis Montag
Stockholm, Malmskillnadsgatan 9
rodahuset.nu

STOCKHOLM

Tjoget

Ein Schmelztiegel aus mediterraner Genusskultur, urbaner Energie und schnörkellosem Bar-Handwerk. Im Viertel Hornstull prägt das Tjoget seit 2012 als wegweisende Institution die Szene der schwedischen Hauptstadt. Restaurant und Barbetrieb gehören hier eng zusammen: Neben Cocktails gibt es mediterran geprägte Küche, Wein und Bier. Unter der Leitung von Bar-Managerin Hedda Bruce stellt das Team hervorragende Zutaten und klare, zugängliche Geschmacksprofile in den Fokus – ohne gekünsteltes Drama oder elitären Gestus. Ob Neuinterpretationen südeuropäischer Aperitif-Klassiker oder hauseigene Twists mit feiner Säure und Herbe – das Tjoget feinjustiert erstklassige Mixologie mit dem pulsierenden Vibe eines Nachbarschaftstreffs.

Ruhetage: keine
Stockholm, Hornsbruksgatan 24
tjoget.com



IN GOOD SPIRITS

Guter Dinge reist es sich durch die Bars von Großbritannien und Irland ohnehin. In London, Dublin, Manchester und Edinburgh werden Klassiker gepflegt, heimische Spirituosen wiederentdeckt und Konventionen lustvoll gebrochen

FOTO: SWIFT

Gemütlich, dabei mit Klasse und Whisky-Schwerpunkt: downstairs im Londoner Swift am Borough Market

EDINBURGH

Panda & Sons

Von außen deutet an der Queen Street alles auf einen alten Barber Shop hin. Erst wer den Weg durch die Geheimtür hinterm Bücherregal findet, betritt das Labor von Iain McPherson, einem der derzeit einflussreichsten Vordenker der internationalen Szene. Mit seiner bahnbrechenden Sub-Zero-Mixologie bricht McPherson klassische Bar-Regeln: Durch eigens entwickelte Gefrierverfahren wie dem sogenannten Switching zerlegen er und sein Team Spirituosen in ihre Bestandteile, um vollkommen neue Aromenstrukturen zu erschaffen. Das Resultat sind technisch hochkomplexe Cocktails, die im Panda & Sons dann erstaunlich leichtfüßig daherkommen – getragen von schottischer Herzlichkeit, entspanntem Vibe und ganz ohne elitären Gestus. McPherson könnte wahrscheinlich sogar aus einem destillierten Haggis einen Drink zaubern.

Ruhetage: keine
Edinburgh, Queen Street 79
pandaandsons.com

LONDON

The Connaught

Als das Hotel The Connaught 2008 nach großer Renovierung wiedereröffnete, kam mit der Hotelbar ein Ort hinzu, der zu einer Institution werden sollte. Agostino Perrone ist seit dem ersten Tag dabei. Der heutige Director of Mixology analysierte damals genau, welche Art Bar zu dem Haus passen würde und wie es gelingen könnte, unterschiedliche Gäste auf hohem Niveau, aber in entspannter Atmosphäre zu empfangen (siehe Interview Seite 116). Einige Ideen aus jener Zeit gehören bis heute dazu: ein kleiner Welcome Drink, dessen Rezeptur täglich wechselt, oder der Martini-Trolley, mit dem der Gast in die Auswahl des hausgemachten Bitters involviert wird. Auch in der Mixologie brachte Perrone zwei Pole zusammen: die Präzision klassischer Hotelbars mit der kreativeren Cocktailkultur, die sich zu jener Zeit vor allem außerhalb der großen Hotels entwickelte.

Ruhetag: Sonntag
Im Hotel The Connaught
London, Carlos Place
the-connaught.co.uk



PANDA & SONS



THE CONNAUGHT

FOTOS: PANDA & SONS, THE CONNAUGHT

LONDON

Lyaness

Grüner Marmor, blauer Samt, safrangelbe Lamellen bei direktem Blick auf die Themse: Im Hotel Sea Containers betreibt Ryan Chetiyawardana („Mr Lyan“) mit dem Lyaness eine der einflussreichsten Labor-Bars Londons. Es gibt keine klassischen Spirituosen-Kategorien, das Menü ordnet sich nach fünf maßgeschneiderten Kernzutaten, die durch Enzym-Fermentation, Ultraschall und komplexe Extraktionen entstehen. So treffen in Drinks wie dem Pink Belly Gimlet feine Gin-Noten auf Karotten-Salami-Aromen und Aquavit-Honig. Der Royal Gambit kombiniert Bourbon mit Koji-Pistazie und grünem Tee, während der Lunar Tuxedo Gin mit Moon-Raspberry und Guave verbindet. Eine kompromisslose Hommage an die Wissenschaft des Geschmacks, aber so verpackt, dass sie den Gast dort abholt, wo er sich befindet: bestenfalls am Tresen.

Ruhetage: keine
Im Sea Containers Hotel
London, Upper Ground 20
lyaness.com

LONDON

Satan’s Whiskers

Im bodenständigen Bethnal Green liegt eine der angesehensten klassischen Hip-Hop-Bars der Welt. Hinter der schlichten Backsteinfassade trifft entspanntes Nachbarschafts-Flair mit Vintage-Postern und Tierpräparaten auf treibenden Boom-Bap-Sound. Bekannt für ihre kompromisslose Mission aktuellster Saisonalität wechselt die Karte täglich. Aus einem tiefen Repertoire der Bar-Geschichte serviert das Team perfekt austarierte Drinks. Neben dem namensgebenden Klassiker aus dem Savoy Cocktail Book – mit Gin, trockenem und süßem Wermut, Grand Marnier, Orangensaft und Bitters – stehen jeden Tag neu kuratierte Sours und Highballs auf dem Programm. Und überdies in Flaschen abgefüllte Drinks. Ein Weltklasse-Spot ohne Allüren, der die pure Kreation feiert und als ultimative „Bartenders’ Bar“ gilt.

Ruhetage: keine
London, Cambridge Heath Road 343
satanswhiskers.com

LONDON

Swift

Gegründet im Herzen von Soho prägt Swift mit seinen drei Londoner Standorten – Soho, Borough und Shoreditch – die moderne Barkultur. Das Markenzeichen in Soho und Borough ist das zweistufige Raumkonzept: Oben passen helle Aperitivo-Vibes zu schnellen Highballs und dem berühmten Irish Coffee mit Jameson Caskmates. Unten dürfen in lauschigen Loungebereichen komplexe Cocktails ran. Shoreditch bricht mit diesem Layout und setzt auf eine durchgehende urbane Bar-Ebene mit starkem Agaven-Fokus. Über alle drei Adressen hinweg überzeugt das Team mit akkuraten Drinks und Tempo.

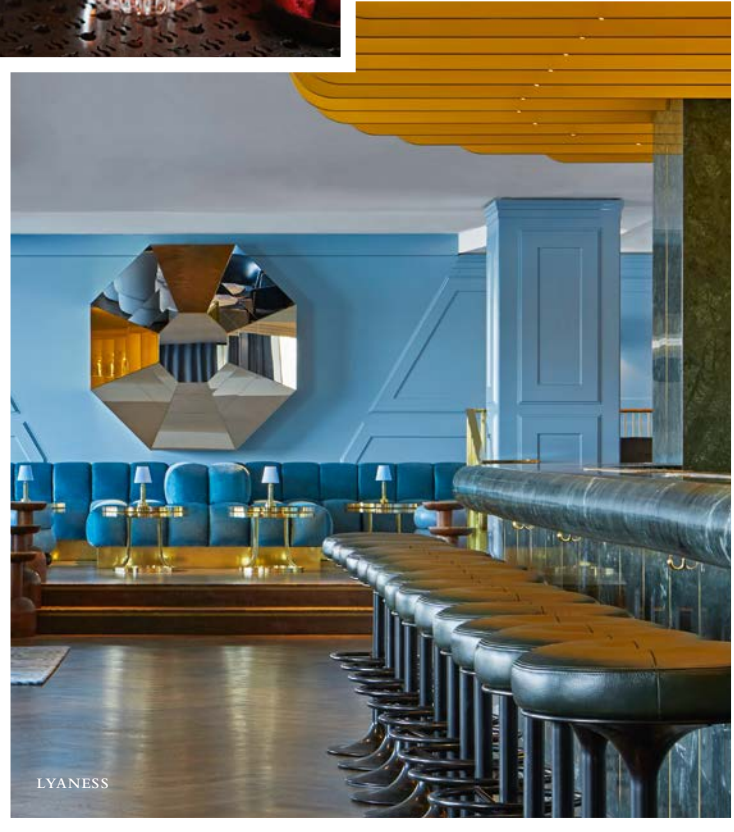
Ruhetage: keine
London, Old Compton Street 12, Borough High Street 66, Great Eastern Street 91–93
barswift.com

SATAN’S WHISKERS





SWIFT: EMILIE LOISELLE



LYANESS

FOTOS: STEVEN JOYCE/SATAN’S WHISKERS, SWIFT, JAMES MCDONALD/LYANESS



Für Agostino Perrone, Director of Mixology, und Giorgio Bargiani, Assistant Director of Mixology, liegt alle Aufmerksamkeit beim Gast





FOTOS: THE CONNAUGHT

„Evolution statt Revolution“

Hotelbars haben eine besondere Aura – und die Londoner ***Connaught Bar*** *(siehe auch Seite 112) kultiviert sie wie kaum eine andere. Dafür braucht es eine ausgeprägte Auffassungsgabe*

MERIAN ***2008 eröffnete die Connaught Bar im wiedereröffneten geschichtsträchtigen Hotel The Connaught. Wo endet das Hotel, wo beginnt die Bar?***

AGOSTINO PERRONE Sie ist eindeutig ein Kind des Hotels. Wir teilen dieselbe Hingabe daran, unseren Gästen ein Höchstmaß an Gastfreundschaft und Fürsorge entgegenzubringen. Damals haben wir uns auch angeschaut, wie Fine-Dining-Restaurants vorgehen, und an einer endlosen Reihe von Details gearbeitet, um ein ähnlich unvergessliches Erlebnis zu schaffen – im entspannteren Rahmen einer Cocktailbar.

Welche Details Ihrer Arbeit nehmen Gäste bewusst vielleicht nicht wahr?

GIORGIO BARGIANI Als Team sind wir aufmerksame Beobachter und legen großen Wert auf das, was wir „stille Kommunikation“ nennen. Damit meinen wir, dass ein Detail, das einem unserer Teammitglieder auffällt, diskret an andere Kollegen weitergegeben wird, wenn es dazu beitragen kann, das Erlebnis des Gastes zu verbessern.

Zum Beispiel?

GIORGIO BARGIANI Ein Teammitglied könnte die Namen der Gäste im Gespräch aufschnappen. Jemand anderes im Team nutzt diese Information, um für jeden Gast eine persönliche Karte zum Abschied zu formulieren.

Herausfordernd – eine Hotelbar empfängt ja ständig neue Gäste.

GIORGIO BARGIANI Eine so vielfältige Mischung von Gästen willkommen zu heißen, erweitert den eigenen Horizont und ist ausgesprochen inspirierend. Wir haben aber auch viele Stammgäste, unter unseren externen Besuchern wie unter den Hotelgästen. Dadurch können wir langfristige Beziehungen aufbauen und den Lebensweg mancher Menschen über Jahre begleiten. Das ist sehr motivierend, oft berührend.

Große Hotelbars werden häufig mit Tradition und Zeitlosigkeit verbunden. Wie hat sich Ihre Bar entwickelt?

AGOSTINO PERRONE Wir sagen immer, dass wir eine kontinuierliche Evolution durchlaufen haben, aber niemals eine Revolution. Wir überlegen täglich, wie wir unser Angebot frisch, spannend und relevant halten können, immer im Einklang mit unserem Ethos und unserer Identität. Unsere Cocktailkarte wechselt jährlich, zudem gibt es saisonale Ergänzungen. Unser Mixology-Stil hat sich jedoch nicht verändert. Seine DNA orientiert sich stets an unseren Standards.

Was macht Hotelbars zu so besonderen Orten?

GIORGIO BARGIANI Grundsätzlich kann jede großartige Bar magische Momente schaffen. Hotelbars haben dieses weltoffene, bisweilen etwas altmodische Flair, in dem wir alle uns ein wenig glamouröser fühlen.


BAR 1661

MANCHESTER

Schofield's

Im Umland von Manchester aufgewachsen, zog es die Brüder Joe und Daniel Schofield zunächst weg von zu Hause. Sie arbeiteten – getrennt voneinander – in renommierten Bars in London, Paris und Singapur, trugen aber den Gedanken, irgendwann etwas Gemeinsames aufzuziehen, bestimmt zehn Jahre mit sich herum. Dass es Manchester werden würde, war unstrittig. Und was für einen schönen Ort sie dafür gefunden haben! Im Erdgeschoss des 1932 errichteten Sunlight House, einer Art-déco-Ikone, einst das höchste Gebäude Manchesters, eröffneten sie 2021 ihr Schofield's: dunkles Holz, dunkle Lederpolster, herzliche Walk-in-Atmosphäre. Neben klassischen, hervorragend gemixten Cocktails kann man hier auch einfach ein Bier bestellen und eine Flasche vom hauseigenen Wermut oder ein Accessoire mit dem Martiniglas-Logo kaufen – für die Lieben zu Hause.

Ruhetag: Montag
Manchester, Little Quay Street 3
schofieldsbar.com

DUBLIN

Bar 1661

Poitín ist so etwas wie der Urschnaps Irlands: eine klare Spirituose, die aus Getreide, Kartoffeln oder Zuckerrüben gebrannt werden kann, lange eher als Schwarzgebrannter bekannt war und ausgesprochen ungefähr wie „Pottschien" klingt. 1661 wurde die Herstellung illegal, erst 1997 kehrte der Poitín offiziell auf den irischen Markt zurück. Und Dave Mulligan fand, er verdiene ein besseres Image. Auch dafür eröffnete der Gründer der Poitín-Marke Bán 2019 diese Bar und machte den einst verbotenen Stoff zum Star des Hauses. Dabei geht es ihm um die ganze Bandbreite: Im Regal und in den Cocktails finden sich unterschiedliche Produzenten und Stile. Hausklassiker ist der Belfast Coffee, eine Art kalter Cousin des Irish Coffee mit Bán, Cold Brew, Sahne, Demerara-Zucker und Muskat.

Ruhetage: keine
Dublin, Green Street 1–5
bar1661.ie


SCHOFIELD'S

FOTOS: BAR 1661, SEAN WARE/SCHOFIELD'S

ALBANIEN

Nouvelle Vague	Tirana	S. 76

BELGIEN

Bar Burbure	Antwerpen	S. 43
Pharmacie Anglaise	Brüssel	S. 43
Plumette	Brüssel	S. 43

DÄNEMARK

Gedulgt	Aarhus	S. 99
Bird	Kopenhagen	S. 99
Duck and Cover	Kopenhagen	S. 100
Ruby	Kopenhagen	S. 100

DEUTSCHLAND

Das schwarze Schaf	Bamberg	S. 7
Becketts Kopf	Berlin	S. 7
Green Door	Berlin	S. 7
Velvet Bar	Berlin	S. 8
Victoria Bar	Berlin	S. 8
Wax On	Berlin	S. 8
1705	Dresden	S. 12
Nook	Dresden	S. 12
Moloko+	Frankfurt	S. 14
Tiny Cup	Frankfurt	S. 14
Yaldy	Frankfurt	S. 14
One Trick Pony	Freiburg	S. 17
The Chug Club	Hamburg	S. 17
Collab Bar	Hamburg	S. 17
Jahreszeiten Bar	Hamburg	S. 18
Le Lion	Hamburg	S. 18
The Local	Hamburg	S. 18
Guts & Glory	Karlsruhe	S. 23
Little Link	Köln	S. 23
Rosebud	Köln	S. 23
Seiberts	Köln	S. 24
Toddy Tapper	Köln	S. 24
Imperii	Leipzig	S. 24
Gabányi	München	S. 27
Goldene Bar	München	S. 27
Jaded Monkey	München	S. 27
Schumann's	München	S. 28
Holzmaler	Stuttgart	S. 28
Jigger & Spoon	Stuttgart	S. 28

ESTLAND

Whisper Sister	Tallinn	S. 88

FINNLAND

Bar Mate	Helsinki	S. 105
The Firm	Helsinki	S. 105

FRANKREICH

Abstract	Lyon	S. 52
Labo N°Heure	Marseille	S. 52
Combat	Paris	S. 55
Little Red Door	Paris	S. 55
Le Syndicat	Paris	S. 55

GRIECHENLAND

Baba au Rum	Athen	S. 76
The Bar in Front of the Bar	Athen	S. 76
The Clumsies	Athen	S. 79
Line	Athen	S. 79
Gorilla	Thessaloniki	S. 79

GROSSBRITANNIEN

Panda & Sons	Edinburgh	S. 112
The Connaught	London	S. 112
Lyaness	London	S. 114
Satan's Whiskers	London	S. 114
Swift	London	S. 114
Schofield's	Manchester	S. 118

IRLAND

Bar 1661	Dublin	S. 118

ISLAND

Amma Don	Reykjavík	S. 105

ITALIEN

Gucci Giardino	Florenz	S. 59
Locale Firenze	Florenz	S. 59
1930 Cocktail Bar	Mailand	S. 60
Camparino in Galleria	Mailand	S. 60
Moebius Milano	Mailand	S. 60
Drink Kong	Rom	S. 62
Freni e Frizioni	Rom	S. 62
Bar Gabbiano	Venedig	S. 62

KROATIEN

Peaches & Cream Cocktail Bar	Zagreb	S. 83

LUXEMBURG

BAC	Luxemburg	S. 46

NIEDERLANDE

Advocatuur	Amsterdam	S. 46
Rosalia's Menagerie	Amsterdam	S. 46
Super Lyan	Amsterdam	S. 48
The Rumah	Rotterdam	S. 48

NORWEGEN

Himkok	Oslo	S. 106
Svanen	Oslo	S. 106
Britannia Bar	Trondheim	S. 106

ÖSTERREICH

Ernst Fuchs Bar	Graz	S. 33
Dunlin	Innsbruck	S. 33
Liquid Diary	Innsbruck	S. 33
Hammond Bar	Wien	S. 34
Truth and Dare	Wien	S. 34
Tür 7	Wien	S. 34

POLEN

Flisak '76	Danzig	S. 88
Art	Kattowitz	S. 88
Mercy Brown	Krakau	S. 91
Tag	Krakau	S. 91
El Koktel	Warschau	S. 92

PORTUGAL

Red Frog	Lissabon	S. 65
Toca da Raposa	Lissabon	S. 65
The Royal Cocktail Club	Porto	S. 65

SCHWEDEN

Röda Huset	Stockholm	S. 109
Tjoget	Stockholm	S. 109

SCHWEIZ

Herz	Basel	S. 37
Imi Bar	Basel	S. 37
Bar am Wasser	Zürich	S. 37
Baur's Bar	Zürich	S. 39
Late Bloomers	Zürich	S. 39
Widder Bar	Zürich	S. 39

SLOWAKEI

Mirror Bar	Bratislava	S. 92

SLOWENIEN

Silk and Fizz	Ljubljana	S. 83

SPANIEN

Dr. Stravinsky	Barcelona	S. 69
Paradiso	Barcelona	S. 69
Sips	Barcelona	S. 69
Angelita	Madrid	S. 70
Devil's Cut	Madrid	S. 70
Brassclub	Palma de Mallorca	S. 72
Door 13	Palma de Mallorca	S. 70

TSCHECHIEN

AnonymouS Shrink's Office	Prag	S. 95
Parlour	Prag	S. 95

TÜRKEI

Mathilda's	Istanbul	S. 84
Topside Bar	Istanbul	S. 84

UNGARN

Hide	Budapest	S. 95

TRESEN-TRENDS

Farm to Glass S. 10
Sarah Swantje Fischer (Velvet Bar) über heimische Zutaten

Alkoholfreie Cocktails S. 20
Chloé Metz (Collab Bar) über Equal Drinking

Herzhafte Aromen S. 80
Vasilis Kyritsis (Line Athens) über neue Geschmackswelten

Listening und Vinyl Bars S. 102
Peter Altenburg (Bird) über Musik und Atmosphäre

Die Kunst der Hospitality S. 116
Agostino Perrone und Giorgio Bargiani (The Connaught) über Hotelbars

EINGESCHENKT

Drinks mit Charakter – vier anstößige Beispiele

Espresso Martini	S. 30
Cosmopolitan	S. 44
Negroni	S. 56
Aperol Spritz	S. 66

Außenbereich Küche
Hotel/Pension

Alle Bars auch für unterwegs auf merian.de

MERIAN® DER FEINSCHMECKER AW Architektur & Wohnen

© 2026 JAHRESZEITEN VERLAG GmbH, Hamburg

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Alle Angaben in diesem Guide sind gewissenhaft geprüft. Preise, Öffnungszeiten usw. können sich aber schnell ändern. Für eventuelle Fehler übernimmt der Verlag keine Haftung.

Chefredaktion: Tinka Dippel, Karen Hartwig, Gabriele Heins

Redaktion: Antonia Aust, Dorthe Hansen, Kersten Wetenkamp

Autoren: Alexis Eideneier, Stefan Elfenbein, Stefan Maiwald, Alexandra Kilian, Juliane E. Reichert

Grafik: Ralf Schneider (freie Mitarbeit), Lena Thale

Production Manager: Vanja Sobot

Bildredaktion: Sandra Biegger (freie Mitarbeit)

Schlussredaktion: Schlussredaktion.de

Urheber- und Reproduktionsrechte:
© VG BILD-KUNST, BONN 2026: S. 32: FUCHS, ERNST (ERNST FUCHS BAR IN GRAZ); S. 36: KNOEBEL, IMI („BASEL FENSTER“)

Redaktionsschluss: 7. September 2026. Alle Angaben sind ohne Gewähr. Es können sich inzwischen Änderungen ergeben haben.

Postproduction:
Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14, 00-639 Warszawa, Polen

Druck:
Walstead Central Europe,
Walstead Kraków SP. z o o., ul. Obronców Modlina 11,
30-733 Kraków, Polen

JAHRESZEITEN VERLAG

JAHRESZEITEN VERLAG GmbH,
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg
Geschäftsführung: Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Arne Bergmann, Peter Rensmann
Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:
Tinka Dippel, Gabriele Heins, Karen Hartwig

Vermarktung: JAHRESZEITEN VERLAG GmbH,
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, www.jalag.de, Tel. 040-27 17-0
Brand Manager: Henning Meyer, Tel. 040-27 17-2496
Anzeigenstruktur: Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436
Abo-Service JAHRESZEITEN VERLAG, Postfach 10 40 40, 20027 Hamburg
Tel. 040-236 704 000; E-Mail: kundenservice@jalag.de

ESSENZ ist der neue Best-of-Newsletter des Jahreszeiten Verlags.



JETZT KOSTENLOS ANMELDEN!

Jeden letzten Samstag im Monat bündelt er die besten Geschichten aus DER FEINSCHMECKER, MERIAN, AW Architektur & Wohnen und Robb Report.



Natürlich besser leben.





Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend und angenehm im Geschmack wird Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten. Beste Voraussetzungen für unbeschwerte Lebenslust.

www.fachingen.de/hydrogencarbonat

STAATL. FÄCHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.