

Nur für Genießer

Wenn es besonders sein soll: Klassische Bars in München und das Finest Spirits Festival

Noble Marken, edle Destillate. Zum 5. Mal findet in München vom 19. bis zum 21. Februar das Finest Spirits Festival statt. Es geht auf dieser Besuchermesse mit 51 Ausstellern, wie sollte es anders sein, um das, was Edelbrennereien zu bieten haben, von Whiskey bis zu Wodka und Edelbrand. Und ja, hier und da kann man die verschiedenen Hochprozentner auch probieren. In kleinen Mengen versteht sich. Schließlich geht

es um den Genuss, und der braucht die Qualität und nicht das randvolle Glas.

Zeit zum Genießen. Das gilt auch außerhalb des Festivals. Denn es gibt Abende, da muss es etwas Besonderes sein, und nicht die übliche Kneipe um die Ecke. Eine klassische Bar, in der die Sitze aus Leder sind, 50 verschiedene Whiskey-Sorten aufgereiht an der Wand stehen, und bestenfalls Frank Sinatra aus den Lautsprechern swingt. Die AZ stellt Ihnen einige dieser Klassiker vor. **oss**

Finest Spirits Festival, Neues Forum Deutsches Museum, Museumsinsel 1, Eintritt: 20 Euro, www.finest-spirits.com

Die falk's Bar – schicker geht's nicht

Es ist ein herrlicher Raum, mit hohen Wänden, geschmückt mit Spiegeln und Stuckverzierungen. Mit-tendrin, die Bar aus Glas, die je nach Anlass – oder Laune des Bar-Keepers? – verschiedenfarbig angestrahlt wird. Mal blau, mal lila, mal rot. Ein gelungener Kontrast aus Alt und Neu ist es in jedem Fall. Das Licht ist gedämpft, die Stimmung entspannt – an den Tischen und an der Bar pfe-

gen gut gekleidete Menschen die niveauvolle Unterhaltung. Ein bisschen edel darf es hier schon sein, man ist schließlich nicht irgendwo, sondern im Bayerischen Hof. Kaum zu glauben übrigens, dass erst seit der Renovierung 2002 dieser Saal in seiner ganzen Pracht erstrahlt. Doch das hat sich gelohnt. **oss**

falk's Bar, Promenadeplatz 2 – 6, täglich 11 bis 2 Uhr



Spiegeln an der Wand: In der falk's Bar im Bayerischen Hof treffen sich nicht nur Hotelgäste zum After-Work-Drink. Foto: Bayerischer Hof



Meister der Mischverhältnisse: Wer hier auf der Karte nicht fündig wird, den berät Barchef Michele Fiordoliva (links) auch ganz individuell.

Fotos: Daniel von Loeper

Negroni – Michele's ausgezeichnete

Das warme Orange der Beleuchtung korrespondiert mit dem dunklen Braun der Einrichtung. Ausgezeichnete Cocktails sind im Negroni keine Behauptung, sondern Tatsache. Auf der Karte

von Barchef Michele Fiordoliva finden sich unter den über 140 Getränken auch Kreationen, die bei internationalen Wettbewerben prämiert wurden. Wer da wider Erwarten nicht fündig wird, kann sich

vom Personal auch zu einem ganz individuellen Mixgetränk verführen lassen. Zwölf Jahre gibt es die Bar an der Ecke Wörth- und Comeniusstraße. Seit Januar dieses Jahres führt Michele sein Ge-

Kreationen

schäft allein. Ein steigendes Cocktail-Interesse sieht er in Deutschland. Und Michele arbeitet auch mit Außergewöhnlichem wie den Kitchen-Style-Cocktails mit frischen Küchenkräutern daran, dass die Be-

geisterung nicht nachlässt. Als Grundlage empfiehlt sich ein Blick auf die italienische Speisekarte. **chj**

Negroni, Sedanstraße 9, täglich 18 bis 2 Uhr, Fr / Sa bis 3 Uhr

Pusser's Bar: Spiel's nochmal, Sam!

Internationales Flair ins Millionendorf brachte Südstaaten-Amerikaner Bill Deck, als er 1974 „Harry's New York Bar“ eröffnete – nach dem Pariser Vorbild, in dem Hemingway, Scott Fitzgerald und Gene Kelly ihre Drinks zu sich nahmen. Seit 1993 sind noch ein paar nautische Accessoires (ein Holzschiff hängt von der Decke) in diesem ästhetischen Gemütlichkeitswunder hinzugekommen. Denn jetzt heißt die Bar „Pusser's“, das Wort für den Zahlmeister an Bord der Schiffe Ihrer Majestät. Seinen Rum tranken die Matrosen mit Limonensaft, Zucker und Wasser als kalten Grog: „Painkiller“. Diese Bar ist ein-



David Deck, Sohn von Bargründer Bill, macht einen „Painkiller“. Den gibt's in drei Härtestufen. Aber die Mädels sind schon so gut drauf.

fach die gediegen-lässigste in München und unten spielt unser Mann am Klavier. **adp**

Pusser's New York Bar, Falkenturmstr. 9 (hinter Maximilianstraße), täglich 17 bis 3 Uhr



Augenmaß, muss sein: Mitinhaber Stefan Saller sorgt für Stimmung im Glas.

Der Geschmack der Zeit

Pinacolada? Das war gestern! Ein Gespräch über Cocktails, Trends und Kater-Vorsorge

Hinter der Bar kennt er sich aus: Karsten Kabelitz, 38 Jahre und Bar-Chef im Münchner Fünf-Sterne-Hotel The Westin Grand.

AZ: Herr Kabelitz, welchen Drink muss ich bestellen, um zu testen, ob der Barkeeper sein Handwerk versteht?

KARSTEN KABELITZ: Einen Dirty Martini. Erstens wissen viele Barkeeper nicht, was das ist – und zweitens können ihn die wenigsten richtig zubereiten. Wichtig sind bei diesem Drink zwei Löffel Olivensaft. Die gehören unbedingt mit ins Glas.

Wie ist das mit Drinks und Cocktails – gibt es da auch Trends wie in der Mode?

Auf jeden Fall. Ein immer noch aktueller Trend ist etwa Aperol Sprizz. Den kannte vor vier Jahren in Deutschland noch niemand, heute steht er auf fast jeder Cocktailkarte. Und das wird auch noch länger so bleiben.

Was ist denn gar nicht mehr gefragt?

Asbach-Cola zum Beispiel. Das war vor 20 Jahren noch ein Hit. Jetzt mag den niemand mehr. Auch so ehemalige 80er-Jahre-Klassiker wie der Swimming-Pool oder Pinacolada werden nur noch ganz selten bestellt. Ganz allgemein geht der Trend ohnehin weg von den süßen, schweren Cocktails hin zu eher leichteren Getränken.

Woher kommen Cocktail-Trends eigentlich?



Männer weinen sich aus, Frauen trinken leichte Cocktails und Bar-Chef Karsten Kabelitz behält den Überblick.

Vieles entsteht in den Szene-Bars, die Cocktails aus anderen Ländern entdecken und einfach mal ausprobieren. Manchmal trifft der Cocktail den Geschmack der Zeit – und setzt sich durch. So geschehen vor 15 Jahren beim Caipirinha

Weinschorle oder leichte Cocktails.

Und wer weint sich bei Ihnen öfter über die verlorene Liebe aus?

Bei mir passiert das drei bis vier Mal in der Woche – und so gut wie immer sind es Männer. Das liegt aber auch daran, dass Männer öfter alleine in Bars gehen. Frauen sind in der Regel mindestens zu zweit. Die brauchen den Barkeeper nicht zum Ausquatschen.

Heute werden viele Leute viel Alkohol trinken. Wie vermeidet man einen Kater?

Die wichtigste Regel ist: Egal, was man für Alkohol trinkt, zwischendurch immer wieder ein Glas Wasser trinken. Das beugt der Dehydrierung durch den Alkohol vor. **Und wenn ich trotzdem morgen Kopfweh habe?** Dann hilft ein Tomatensaft mit ordentlich Pfeffer, Salz und frischem Zitronensaft.

Kein Alkohol als „Gegengift“? Nein, das würde das Leiden nur verlängern.

Interv.: Beatrice Oßberger

Wo Krawattenträger abhängen: Bar Tabacco

Es ist eine reizvolle Vorstellung, wenn man an der langen Bar aus dunklem, tabakfarbenen Holz sitzt: Könnte die Tabacco Bar nicht eine jener Polizistenbars sein, bevölkert mit lauter hart arbeitenden irischen Cops neben irische New Yorker Polizeiinspektion? Immerhin ist die Löwengrube gleich nebenan. So befinden wir uns nicht in Brooklyn, sondern im Herzen Münchens. Und statt der Trenchcoats und offenen Hemden sind eher Business-Anzüge zu sehen. Die Krawattenträger wollen hier am frühen

Abend ein bisschen runterkommen.

Die Getränkeauswahl ist groß. Whiskeys gibt's einmal quer durch die Welt der Malts und Bourbons – und sogar für Pils ist gesorgt. Kleine, feine Speisen runden das Programm ab. Das Personal macht einen coolen, kompetenten Eindruck – eine klassische American Bar eben, wie man sie aus guten Filmen zu kennen glaubt. **kd**

Bar Tabacco, Hartmannstraße 8, Mo – Do, 17 bis 1 Uhr, Fr / Sa, 17 bis 3 Uhr, So Ruhetag