

Scotch ladylike

The Bar at Aunt Benny in Friedrichshain bietet eine kleine, aber feine Cocktaillauswahl in rustikalem Mid-Century-Ambiente

Von außen deutet nichts darauf hin, dass sich hinter den milchigen Fensterscheiben eine kleine Bar verbirgt. Eine Art Geheimtipp zu bleiben ist durchaus im Sinne der Inhaber. Gemeinsam führen Kyla Boyle, ihr Mann Jeremy Caulfield und ihr Bruder Alexander Boyle die Bar und das gleichnamige Café nebenan. Gerade einmal vier Barhocker passen an den Tresen vor dem rustikalen Barregal. In die Wand ist ein winziges Separee eingebaut,

das entfernt an eine Schiffskajüte erinnert. Die Ideen für die Einrichtung stammen von Boyle, die gelernte Innenarchitektin ist. Gefragt nach ihrem Lieblingscocktail, muss die Kanadierin kurz überlegen. „Ich bin ein großer Scotch-Fan und mag den Bloody Mary sehr gern.“ Und sichtlich stolz ist sie auf ihr Scotch- und Whisky-Sortiment, das etwa zwei Dutzend Sorten umfasst. Die Cocktaillauswahl ist dagegen überschaubar.



Trio: Jeremy Caulfield, Kyla Boyle und ihr Bruder Alexander

Ganz oben auf der Karte steht der Palomaesque, ein mexikanischer Klassiker auf Mezcal-Basis mit Cocchi Americano, Honig, Grapefruit- und Limettensaft sowie Soda. Er passt mit seiner rauchigen Note hervorragend zu Käse und herzhaften Crackern. Nicht nur optisch ein wahrer Hingucker ist der bunte Garden G&T, der seinem Namen alle Ehre macht. Zwischen den Eiswürfeln sorgen Scheiben diverser Zitrusfrüchte, ein Gurkenrädchen, eine Erdbeere und ein Lavendelzweig für farbige Akzente. Der rosafarbene, fruchtig frische Sophisticate im filigranen, mit Zuckerrand versehenen Stielglas wirkt klein und unschuldig. Das täuscht, denn das süffige Getränk hat

es mit einer Mischung aus Wodka, Saint Germain Holunderblütenlikör, Limetten und Moosbeeren durchaus in sich. Weniger trinkfeste Prinzessinnen sollten also einen moderaten Zug an den Tag legen, wenn Prince Charming sie auf ein Cocktail-Date einlädt und sie die Bar ladylike verlassen möchten. Die Gefahr zu versacken besteht trotz der angenehmen Atmosphäre zumindest nicht, denn um 1 Uhr ist Schluss. (aw)

The Bar at Aunt Benny
Oderstraße 7 / Eingang:
Jessenstraße, Friedrichshain,
Tel. 030 66 40 53 00,
www.auntbenny.com,
House Specialties 8,50 €,
Palomaesque ab 10 €

Weltstädtische Barkultur hoch zwei

In die S-Bahnbögen zwischen Bahnhof Zoo und Ku'damm kommt Bewegung. Gleich zwei neue Bars, **The Hat Bar** und **Bar Zentral**, eröffneten hier im Sommer direkt nebeneinander, Bogen an Bogen. Die eine hat sich traditionellen Jam-Sessions verschrieben, die andere überrascht durch kreative, ausgefallene Details bei der Innenausstattung. Beide überzeugen durch ihre Auswahl an hochwertigen Spirituosen und das Know-how hinter dem Tresen



Hut ab: Michael Shpaizman berät gerne und weiß zu jeder Flasche eine kleine Geschichte



Zentrales Prinzip: Die Drinks klassisch, aber besonders, das Interieur schlicht und zurückgenommen

Das rot-blaue Neon-Logo an der Glasfront des S-Bahn-Bogens taucht den Eingangsbereich in ein schummriges Licht. Ein Musiker kommt zur Tür herein, wird von ein paar anderen Gästen begrüßt. Er fragt: „Bin ich zu früh?“, und bekommt als Antwort: „Du bist immer pünktlich, nie zu früh.“ Es könnte fast ein Dialog aus einem Film Noir sein, nur dass die Protagonisten freundliche Zeitgenossen zu sein scheinen und sich die Szene nicht in einer amerikanischen Großstadt abspielt. Geschäftsführer Michael Shpaizman und seine Partner wollen mit The Hat Bar an den Erfolg ihrer gleichnamigen Petersburger Bar anknüpfen und eine Jazz-Bar in Charlottenburg etablieren. Noch stehen Klavier, Kontrabass und Schlagzeug verwaist auf der schmalen Bühne. Schließlich beginnt die tägliche Jam-Session erst um 22 Uhr.

Am langen Mahagoni-Tresen hingegen herrscht bereits Betrieb. Barkeeper Michael Hildebrandt serviert einer jungen Brünetten eine abgewandelte Caipirinha-Variante mit Kumquats und Gin statt Cachaça. Ihr Begleiter hat sich für einen erfrischend aromatischen Basilikum-Daiquiri entschieden, interessiert sich aber auch für das Whisky-Sortiment. Hildebrandt zeigt ihm zwei Flaschen, Mellow Corn und Maker's Mark, beides Produkte aus Kentucky und erklärt: „Eis hat in einem guten Whisky eigentlich nichts verloren. Denn wird er zu sehr gekühlt, geht das zu Lasten des Geschmacks. Besser ist es, ihn mit ein paar

Tropfen Wasser zu versetzen.“ Shpaizman kommentiert das Gespräch: „Persönlicher Kontakt ist wichtig und Teil unseres amerikanischen Bar-Konzepts. Die Gäste sitzen an einem langen, schmalen Counter mit Arm Rails. Es gibt keine Tische. Der Barkeeper berät und empfiehlt. Zu jeder Flasche gibt es eine kleine Geschichte.“

Welche Spirituosen zum Sortiment gehören, steht auf den schwarzen Tafeln über den zahlreichen Flaschen. Die Mengenangaben sind ganz nach amerikanischem Vorbild in Unzen, nicht in Milliliter. Neben Gin, Rum und Whisky gibt es unter anderem auch eine Auswahl an Brandy und Mezcal.

Großer Beliebtheit erfreut sich derzeit eine Mischung aus Gin, Portwein, einem Schuss rotem Wermut, etwas frischem Orangensaft und Eiweiß, die in einem Martini-Glas gereicht wird. Optisch erinnert das Getränk an Latte Macchiato, geschmacklich lässt lediglich die Konsistenz an Milchschaum denken.

Gegen 22 Uhr eröffnen drei Musiker die Live-Musik-Session. Weitere finden sich im Laufe des Abends noch spontan ein. „Teils geht es erst ab 1 Uhr morgens richtig los“, erzählt Michael Shpaizman begeistert. Bis die Last-Call-Klingel am Tresen zum Einsatz kommt, dauert es also noch eine ganze Weile. (aw)

The Hat Bar
Lotte-Lenya-Bogen 550, Charlottenburg, www.thehatbar.de,
Tiny & Rocks ab 7,50 €,
Longdrinks ab 12 €



Ein Waschraum mit verzerrten, schwarz-weißen Streifen im Stil britischer Dazzle Ships aus dem Ersten Weltkrieg an den Wänden, in den WCs Mosaik mit den vier Hauptdarstellern aus Blade Runner, die beim Blick durch die Smartphone-Kamera dreidimensional erscheinen. Ganz schön abgefahren für eine klassische Cocktailbar. „Für den Barbereich wären diese auffälligen Muster nicht passend gewesen. Also haben wir uns entschieden, die verrückteren Ideen bei der Gestaltung der Toiletten einzubringen“, lacht Torsten Bender, der die Bar gemeinsam mit seinem langjährigen Bar-Kollegen Sebastian Mathow führt.

Die Palmenbilder auf den Backsteinmauern neben dem Tresen malte der italienische Künstler Falvio de Marco. Insgesamt trägt die Einrichtung die Handschrift des Kreuzberger Design-Studios Hidden Fortress, aber auch der befreundete Berliner Architekt Oliver Collignon stand beratend zur Seite. Passend zum Prinzip der Cocktails, „einfach und klassisch“, ist das Interieur schlicht und zurückgenommen.

Die Spirituosen verschwinden hinter den Türen der schwarzen Barschränke. Über der Tresenplatte aus Eichenholz sorgen Spezialanfertigungen aus Linienlampen für ein gedämpft warmes Licht. Ein stimmiges Ambiente für einen Aperitif am frühen Abend oder einen klassischen Longdrink zu späterer Stunde. „Ich finde den Übergang von hell zu dunkel schön. In New York, wo ich vor dem Green Door als Barkeeper

arbeitete, waren die Bars gegen 18 Uhr voll, hier ist die Aperitifikultur noch nicht so verbreitet“, bemerkt Bender, während Mathow einen Ohio auf einer einfach gefalteten, handgefertigten Leinenserviette platziert.

Der kurze, kräftige Cocktail auf Whiskey- und Wermutbasis überrascht durch ein dezentes Karamellaroma im Abgang und wird in einem kleinen, hohen Stielglas gereicht. Champagner-Cocktails wie der belebende French 75 mit London Dry Gin, Zitrone und Gomme-Sirup mit leichter Orangenblütennote oder der herbere Prince of Wales mit Cognac, Madeira, Dry Orange und Bitter hingegen werden in Julep-Bechern aus Edelstahl serviert. Auch ausgefallenerere Mischungen mit klangvollen Namen wie Boulevardier, Glamourama, Bee's Knee oder Artist's Special klingen verlockend.

Torsten Bender hingegen trinkt am liebsten Dry Martini ohne Olive oder auch einmal einen Single Malt. Geschäftspartner Sebastian Mathow mag Manhattans und Gin Tonics. Eben einfach und klassisch durch und durch. So verwundert es auch nicht, dass ein Plattenspieler für die musikalische Unterhaltung sorgt, im Regal eine alte Absinth-Fountain steht und ein Holzschnitt von Lyonel Feinginger aus dem Jahre 1919 darauf wartet, seinen festen Platz zu bekommen. (aw)

Zentral Bar
Lotte-Lenya-Bogen 551, Charlottenburg, Cocktails ab 10 €,
Longdrinks ab 9 €,
Happy-Hour-Drinks ab 8 €

