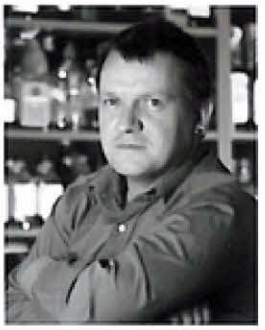


Bernhard Schäfer
Bernhard Schäfer war jahrelang als Barchef tätig, ist Mitglied der „Keepers of the Quaich" und kompetenter Spirituosen-Kenner. Er informiert unter anderem über das Besondere an XO Cognac und über die Kombination „Genuss & Zigarren" an der Bar.

Mister X
Mister X ist Spirituosen-Experte und ein Kenner der Branche. Er besucht ausgesuchte Top-Bars und unterzieht sie einem „Mystery Barcheck".

Karl Rudolf
Karl Rudolf ist ein ausgewiesener Spirituosen-Experte und langjähriger Autor für u. a. DRINKS. Er berichtet in dieser Ausgabe über die Ergebnisse eines Kirschwasser-Tastings, hat die Wodka-Topseller 2010 zusammengestellt und sich mit den beliebtesten Likör-Marken bei Barkeepern beschäftigt.

Heinfried Tacke
Fachautor seit über 15 Jahren, Experte im Bereich Whisk(e)y und in der Szene kein Unbekannter, war Heinfried Tacke für uns in Schweden unterwegs, hat sich Land & Leute und natürlich die Barszene angeschaut.

Markus Del Monego
Als renommierter Wein-Sommelier und Mitglied im elitären Kreis „Keepers of the Quaich" gibt Marcus Del Monego in dieser Ausgabe Tipps, welche Weine im Winter besonderen Genuss versprechen.

Miriam Schmitt
Die Diplom-Journalistin und PR-Beraterin hat sich dieses Mal mit den neuesten Entwicklungen bei den Soft-Drinks beschäftigt.

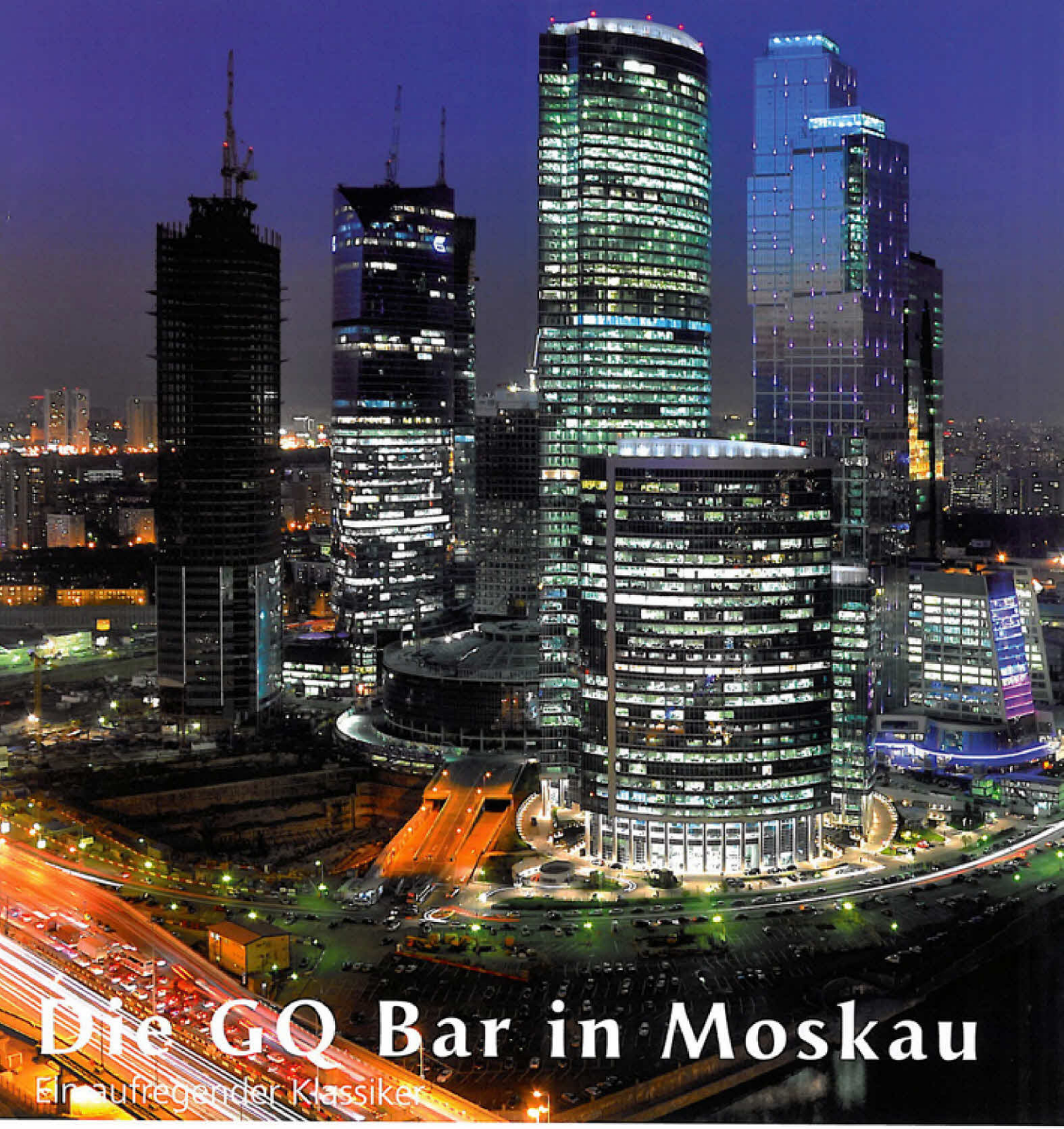
Sylvia Kopp
Die weltweit erste Bier-Sommelière informiert über den aktuellen Stand des Bier-Mix-Getränke-Markts.

Wolfgang Schmerfeld
Wolfgang Schmerfeld, vielseitiger Spirituosen-Kenner und Spezialist vor allem im Food-Bereich, mixt auf der letzten Seite den „Shaker Kurioses".

Dennis N. Schulz
Dennis N. Schulz wurde 2008 Deutscher Vize-Meister im Flair-Barkeeping und ist Inhaber der Agentur BarArt. In seinem Workshop stellt er aktuelle Flairtending-Tricks zum Nachmachen vor.

Pierre Niehaus
Pierre Nierhaus ist anerkannter Experte für Trends und internationale Gastronomie. Er hat sich in Moskau, der russischen Lifestyle-Metropole, die „GQ Bar" angeschaut.

Tamara Dragus
Tamara Dragus arbeitet als freie Texterin und Journalistin und hat in dieser Ausgabe die faszinierende Persönlichkeit den Unternehmers Rüdiger Ruoss unter die Lupe genommen.



Die GQ Bar in Moskau

Ein aufregender Klassiker

Seit ihrer Eröffnung im Jahr 2007 ist die GQ Bar (Gentlemen's Quarterly) der Ort, an dem sich Moskaus Upper Class trifft und feiert. Der Name ist Symbol und signalisiert ebenso wie die übergroßen Titelseiten des Männermagazins an den Wänden, welche Gäste hier gefragt sind: erfolgreich (die Männer), schön und sexy (die Frauen). Schönsein ist in Moskau Privileg und gern geübte Pflicht des weiblichen Geschlechts. Die Männer setzen auf Macht, Erfolg und Status. Orientierungshilfe für „Moskau-Ungeübte" ist die die Anzahl der Bodyguards. Je mehr Bodyguards, desto wichtiger der Gast.

Die GQ Bar ist nur eines von rund fünfzig Projekten der Novikov Group, darunter die besten und teuersten Restaurants in Moskau. Andrey Novikov, der legendäre Unternehmer, der gerne „Restau-

rateur" genannt werden will, hat seit 1992 die Restaurantszene in Moskau verändert. Mit untrüglichem Gespür für den Zeitgeist und einem ungeheuren Tempo brachte er neue Konzepte auf den Markt, setzte Trends und katapultierte Moskau in die erste Riege der heißesten und teuersten Ausgehstädte rund um den Globus. Novikov ist auch ein Unternehmer mit besten Verbindungen: Im Jahr 2002 eröffnete er sein Vogue Café (benannt nach der gleichnamigen Modezeitschrift) in Kooperation mit dem Condé Nast Verlag, im Jahr 2007 konnte er sich erneut den New Yorker Renommierverlag ins Boot holen – für sein Projekt unter dem Label des Lifestyle-Magazins für Männer, „Gentlemen's Quarterly". Novikov selbst wurde bei den jährlich verliehenen GQ-Awards in der Kategorie „Restaurateur of the Year" zur GQ-Person des Jahres 2004 ernannt.

Erfolgreiches Mixkonzept

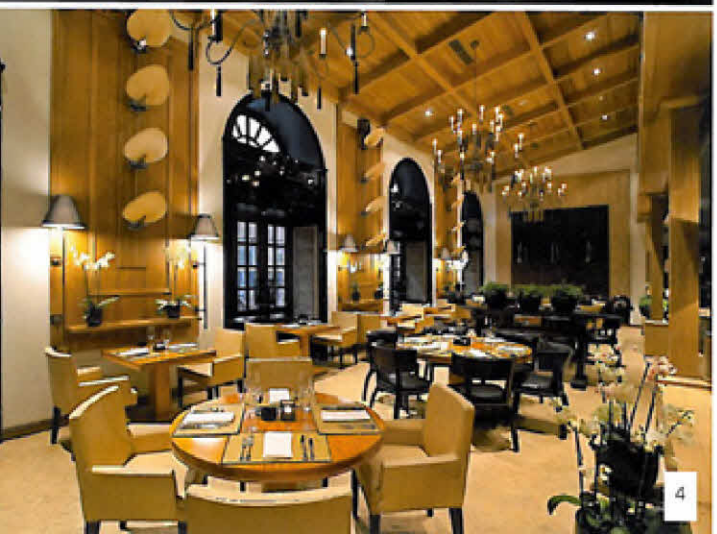
Mit der Eröffnung des GQ im Jahr 2007 gelang ihm die überzeugende Umsetzung eines Mixkonzepts aus Restaurant und Bar. Mit 1.500 m² ist die GQ Bar sein größtes Projekt und besteht aus der eigentlichen Bar, prominent platziert im Eingangsbereich, sowie dem Restaurant und der Karaoke Bar. Von den beiden Emporen aus überblickt man das Geschehen im Erdgeschoss.

Hohe Decken und große Fenster mit Rundbögen verleihen dem Raum eine monumentale Größe. Im Karaoke-Bereich dominieren Teakholz an den Wänden und chinesische Lampen, dazwischen filigrane Orchideen, Orangenbäumchen und Wasserspiele. Bei der Gestaltung des Barbereichs setzte die Moskauer Designerin Irina Glik auf Klassik: weiße Wände, dunkles Holz, ein Kamin, dazu Ralf Lauren-Mobiliar.

An Hochfrequenztagen steht das gestylte Publikum mitunter in mehreren Reihen für Cocktails an, die von den attraktiven Barkeepern gemixt werden. Vodka gehört nach wie vor zu den wichtigsten Getränken an Moskaus Bartresen und ist der ideale Begleiter zu den russischen Spezialitäten, die an der Bar unter dem Motto „Russian Trend" serviert werden. Der gelernte Koch Novikov, der vor seiner Unternehmerkarriere unter anderem für die Küche in Moskaus Hard Rock Café verantwortlich war, hat typisch russische Gerichte in moderner, leichter Interpretation bei den verwöhnten Moskowitern wieder populär gemacht und setzt diese Linie auch im GQ fort.

Die umfangreiche Weinkarte kommt überwiegend im mediterranen Restaurant zum Einsatz. Hier dominieren helle Farben, Onyx und Marmor sowie Möbel aus hellem Ahorn im Stil der 50er Jahre. Eine offene Küche aus Stahl und schwarzem Granit komplettiert das Reich von Sergei Valerevich Vekshin. Novikov mit seinem Faible für Perfektion und Detailversessenheit holte sich den talentierten jungen Koch in sein Vorzeigelokal, als dieser seine Extraklasse durch den Gewinn der Moskauer Kochwettbewerbs für italienische Küche im Jahr 2007 unter Beweis stellte. Dieser Sieg brachte Vekshin nicht nur einen der begehrtesten Arbeitsplätze Moskaus ein, sondern auch noch ein Stipendium an Italiens Köche-Kaderschmiede, der Alma Universität.

Sein hoher Anspruch an Qualität veranlasst Novikov ständig, nach den Besten und Talentiertesten Ausschau zu halten. Dies ging soweit, dass er über eine TV-Castingshow Nachwuchsmanager rekrutierte. Dieselben hohen Ansprüche stellt er an die Qualität seiner Produkte, weshalb er im Jahr 2002 seinen eigenen Landwirtschaftsbetrieb „Agronom" mit insgesamt 20 Hektar Land gründete. Auch ein Großteil der Blumen in seinen Restaurants kommt aus dem eigenen Haus,



denn als weiteres Standbein verfügt Novikov über eine Blumenshop-Kette.

Erfolg durch Qualität

Bereits seit drei Jahren hält sich das GQ in der Bestenliste der Moskauer Ausgeh-Locations. Für diesen dauerhaften Erfolg sorgt Novikov selbst, der jeden neuen Betrieb nach der Eröffnung mit dem üblichen „Big Bang" durch Aktionen und Events spannend und attraktiv erhält. Konsequent setzt er auf Qualität in allen Bereichen: Er selbst ist im Gespräch mit Architekten und Designern, lässt seine Mitarbeiter schulen, sucht sich Fachkräfte im Ausland und soll angeblich jede neue Speise auf der Karte selbst probieren.

Novikov kennt seine Landsleute und ihr Faible für alles, was neu und aufregend ist. Grundsätzlich sind die Top 3-Locations auch immer die Neuesten. Mit der Vielzahl seiner Neueröffnungen – sehr spektakulär sein Bolshoi Restaurant im Jahr 2009 – gibt er seiner verwöhnten Kundschaft deshalb immer wieder neues Futter und neue Szenarien für ihre Auftritte. Gleichwohl schafft er es durch die konstant hohe Qualität, Gäste dauerhaft an sich zu binden und dadurch seinen Konzepten Bestand zu verleihen. Durch eine klare Positionierung hat jedes Konzept sein eigenes unverwechselbares Profil und empfiehlt sich für bestimmte Anlässe, Stimmungen und Stunden. Das GQ hat sich als Treffpunkt für die Klientel der Menschen etabliert, die an den Schaltstellen der Macht sitzen.

Moskau-Tipps von Pierre Nierhaus

- Reservierung empfehlenswert. Speziell an den Wochenenden ist jeder, der etwas auf sich hält und gesehen werden will, in den Top-Locations unterwegs. Deshalb vorher unbedingt reservieren!

- Privatsphäre beachten! Fotografieren sollte man in den Lokalen unterlassen. Sonst kann es passieren, dass Bodyguards mit der deutlichen Aufforderung auftauchen, die Bilder umgehend zu löschen.

- Trinkrituale: An Vodka kommt in Moskau keiner vorbei. Wer eingeladen ist, muss unbedingt den ersten Vodka mittrinken – auf ex! Danach verzeiht man es Ungeübten, dass sie die eine oder andere nachfolgende Runde aussetzen. Gerne werden dabei Geschichten erzählt. Lange Abende mit vielen Geschichten sind in Moskau durchaus üblich.

- Für Brancheninsider: Sehr spannend sind die strengen Kontrollgesetze in Moskau. So müssen für alle Getränke und Speisen auf der Karte Grammangaben gemacht werden. Jede Seite in der Karte muss behördlich gestempelt und unterschrieben sein. Die Standardgröße bei Vodka beträgt 50 Gramm.

1 + 2 + 3 Die GQ Bar besteht aus der eigentlichen Bar im Eingangs bereich, dem Restaurant und der Karaoke Bar.

4 In der Karaoke-Bar dominieren Teakholz an den Wänden und chinesische Lampen, dazwischen filigrane Orchideen, Orangenbäumchen und Wasserspiele.

PROFIL

Location:	GQ Bar Balchug Straße 5 Moskau RUS www.bar.gq.ru
Inhaber:	Arkadi Novikov
Manager:	Sergey Piskunov
Eröffnung:	April 2007
Fläche:	1.500m²
Architektin:	Irina Glik
Durchschnittsbon:	$ 50- $ 80

DER AUTOR

Pierre Nierhaus ist anerkannter Experte für Trends und internationale Gastronomie.

In seiner zwanzigjährigen Laufbahn hat er fünfzehn Gastronomiebetriebe verschiedenster Größen allein und mit Partner geführt sowie über hundert Konzepte entwickelt und umgesetzt. Den Marktüberblick und aktuelle Informationen über Innovationen und Entwicklungen verschafft er sich durch weltweite Vor-Ort-Recherchen.

Pierre Nierhaus ist auch ein gefragter Vortragsredner. Auf unterhaltsame Weise nimmt er seine Zuhörer mit auf Entdeckungstouren in die Metropolen dieser Welt, wo Trends gemacht und zukunftsweisende Konzepte realisiert werden.

www.nierhaus.com

Moskovskaya®

präsentiert

Bar-Phänomene

Der Treibstoff im Tank einer Klassebar sind die exklusiven Drinks. Moskovskaya ist ein gern gesehener Stammgast an allen bedeutenden Bartresen weltweit. Als Krönung der Perfektion, einfach und klar, überzeugt der Wodka in jeder Hinsicht – als smoother Shot und als wohlschmeckende Ingredienz für Longdrinks und Cocktails – und erfreut sich bei Barkeepern und Connaisseurs vor dem Tresen gleichermaßen größter Beliebtheit.

Moskovskaya gehört zum Inventar, das eine exklusive Bar ausmacht. Welche Spezifika sind sonst unerlässlich, um einen Abend in der Bar zu einem Highlight zu machen? In kurzen, launigen Texten wird hier erzählt, welche Bar-Phänomene – so wie die Wodka-Legende – von einem Klassetresen unmöglich wegzudenken sind.

Phänomen 4: Die Karte

Das Buch der Bücher. Auf edlem Papier, umschlossen von einem erhabenen Einband, hat der Tender seine Geheimnisse in Buchstaben gegossen. Die Karte ist sein Fahrplan durch ein Universum des guten Geschmacks. Dem Experten reicht ein flüchtiger Blick über die Seiten, um zu wissen, ob er sich am richtigen Ort befindet. Das Drink-Menü ist eine Visitenkarte deluxe. Ein Express-Ticket in einen gelungenen Abend. So wie durch das exakte Verhältnis von Ingredienzen aus einem konventionellen Cocktail eine Delikatesse entsteht, macht die stilsichere Präsentation von Rezepturen aus einem schlichten Getränkeplan ein Genuss-Evangelium. Die Schätze einer Klasse-Bar wollen schließlich gehoben werden. Das Blättern in der Karte steigert nicht allein die Vorfreude auf die Verlockungen des Abends in der Bar, es ist für jeden Gast auch eine individuelle Entdeckungsreise auf der Suche nach dem vorherrschenden Gefühl. Denn ein guter Drink sollte stets in der Lage sein, die Laune abzurunden, in der sich der Genießer gerade befindet. Am Ende aber ist die Bar-Karte immer ein Fortsetzungsroman. Denn nichts ist spannender als das, was der Tender nicht in seinem Menüplan notiert hat. Dabei jedoch ist sicher: Ob geschrieben oder lediglich über den Tresenfunk geflüstert – Moskovskaya besitzt in den Almanachen der Drink-Kultur stets einen Ehrenplatz.

Massvoll-geniessen.de