Barszene London

Die Sakebar im „Zuma"

Die Uhren ticken anders in Großbritannien. Auch beim Ausgehen. Eine wesentliche Ursache hierfür ist historisch bedingt und beruht auf gesetzlichen Vorschriften in Bezug auf Alkoholausschank, die erst in den letzten Jahren gelockert wurden.

So dürfen die Pubs, weltweit Synonym für britische Gastronomie, erst seit 1988 tagsüber Alkohol ausschenken. Selbst die Sperrfrist, die vom Wirt mit dem Ausruf „last order" angekündigt wird und regelmäßig einen Run auf die Bar auslöst, wurde im November 2005 gelockert. Pubs dürfen nun länger geöffnet bleiben, wovon vor allem Pub-Betreiber in den Großstädten Gebrauch machen. Die Folge ist eine deutliche Entspannung im Konsumverhalten der Gäste. Keiner ist mehr gezwungen, wie früher die im Pub erworbenen alkoholischen Getränke vor der Tür zu konsumieren, was nicht selten zu störenden Trinkgelagen führte. Heute sind es eher die Raucher, die draußen vor der Tür eine zweite Heimat gefunden haben und die Straßen vor den Pubs bevölkern.

Die Mehrzahl der guten und angesagten Bar ist in Hotels zu finden oder bildet einen Teil von Mix-Konzepten, die meist aus Restaurant, Bar und Lounge bestehen. Auch dies hat geschichtliche Hintergründe, denn früher war der Alkoholausschank nur in Restaurants gestattet.

Im „Inamo" verbinden Tische mit Multitouch-Oberfläche ein Bestellsystem mit Entertainment.

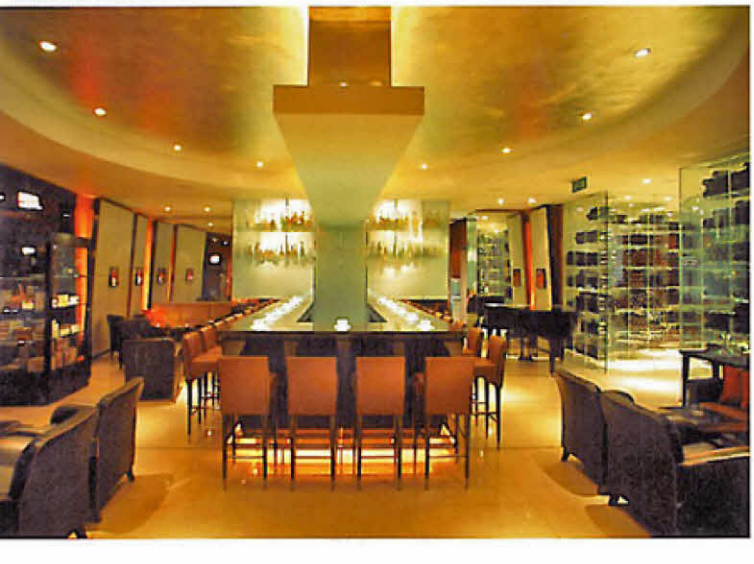
Sucht man nach den Top-Bars, darf man sich daher nicht wundern, dass in der Mehrzahl der Fälle Namen von hippen Restaurants auftauchen wie das „Hakkasan" von Alan Yau mit seiner verführerischen Cocktailbar oder das erst im Vorjahr eröffnete „Aqua Kyoto" der gleichnamigen Restaurantgruppe aus Hongkong mit der „Aqua Spirit" Cocktailbar. Im Jahr 2002 eröffnete Rainer Becker das „Zuma" mit einer eigenen Sake-Bar und hält sich seither auf den Spitzenplätzen sowohl hinsichtlich der Qualität als auch des Celebrity-Faktors. Das absolut spektakulärste Mixkonzept ist „Sketch": ein Rausch für die Sinne, verblüffend, atemberaubend, irrational... Das „Sketch"-Universum besteht aus zwei Restaurants, Salon de thé, einer Kunstgalerie und mehreren Bars. Design bis ins letzte Detail: Der Gang auf die Toilette entpuppt sich als Gang ins Ei.

Für Furore sorgen Locations mit interaktivem Interior Design wie der „Club 24" mit E-Bar und beliebig wandelbarem Interior Design. Im Restaurant „Inamo" verbinden Tische mit Multitouch-Oberfläche ein Bestellsystem mit Entertainment, mittels dessen Gäste den Tisch beliebig neu gestalten oder sogar ein Taxi ordern können.

Eine spezielle Gepflogenheit in London ist der After Work Drink, zu dem sich die unzähligen Pendler treffen, bevor sie den langen Heimweg antreten. Diesem Trend tragen Casual-Konzepte wie das „Porterhouse", die „All Bar One" oder das „Worthless!" Rechnung. Auch die Bahnhöfe haben sich auf diese Kundschaft eingestellt und bieten alles für Lifestyle und Konsum moderner, mobiler Menschen. So findet man in St. Pancras, dem für Millionen umgebauten Eurostar-Bahnhof, Snacks aller Art für die schnelle Mahlzeit zwischendurch, einen traditioneller Pub für das Handfeste, und last but not least Champagner an Europas längster Champagnerbar mit über 90 Metern Länge. Unter sechzig Marken hat der Genießer hier seine Auswahl – vom Produkt für den Alltagsgenuss zum moderaten Preis bis hin zum Highend Premium Genuss und feinen kleinen Häppchen.

Konkurrenz bekommen Bars in London derzeit aus einer gänzlich unerwarteten Ecke. Die „Princi Bakery" aus Mailand hat

Eine klassische Hotelbar: die Mandarin Bar des Mandarin Oriental



Die stylische „Princi Bakery" aus Mailand hat Bäckereien gesellschaftstauglich gemacht.

Die Bar im Restaurant „The Albemarle" des Brown's ist Hotelgästen vorbehalten.

Die „Donovan Bar" im Traditionshotel Brown's

mit ihrem archaischen Design und ihrem Angebot Bäckereien gesellschaftstauglich gemacht. Bis Mitternacht vergnügt sich in dem stylischen Laden eine schicke Klientel bei Espresso, Martini und Snacks.

Die großen Klassiker in London sind die Hotelbars: *strictly british* wie die Bars im Brown's Hotel der Rocco Forte Collection oder „Catwalk-like" wie die Mandarin Bar des Mandarin Oriental. Das britische Traditionshotel Brown's unterhält als Casual-Variante das „Donovan", das über einen separaten Eingang erreicht werden kann. Von der Lederbar (Design Bill Amberg) bis zu den Fotografien von Terence Donovan ist hier alles maßgeschneidert für Liebhaber edler Klassik. Schwerpunkte der Karte bilden Rums und Vodka, dazu Cocktailkreationen wie „James Bond's favourites": 3 Teile Gordon's, 1 Teil Vodka und ein halbes Glas Kina Lillet. Eine nur den Hotelgästen vorbehaltene Bar gehört zum Restaurant „The Albemarle".

Vom Londoner „Time Out Magazine" wurde die Mandarin Bar im Mandarin Oriental zur „Bar Nr. 1" gekürt. Sehen und gesehen werden ist hier das Thema. Insider überzeugt die Bar durch ihre ungewöhnliche Anordnung: Es ist eine Bar ohne Bar. Die Getränke und Cocktails werden hinter gefrosteten Glasscheiben zubereitet, wo sich auch die Regale mit den Spirituosen befinden. Die Wände sind mit beigefarbener Seide bespannt, in denen handgearbeitete Cocktailgläser und Bar-Accessoires als Schaustücke eingelassen sind. Ansonsten dominieren Leder, Mohair, Glas, Holz und Marmor das edle Ambiente. Zu den Cocktails gibt es Snacks, entsprechend dem Haus mit einem Touch von Orient.

Pierre Nierhaus

In der „All Bar One" oder im „Worthless!" treffen sich die Pendler zum After Work Drink.

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