

Edition #4

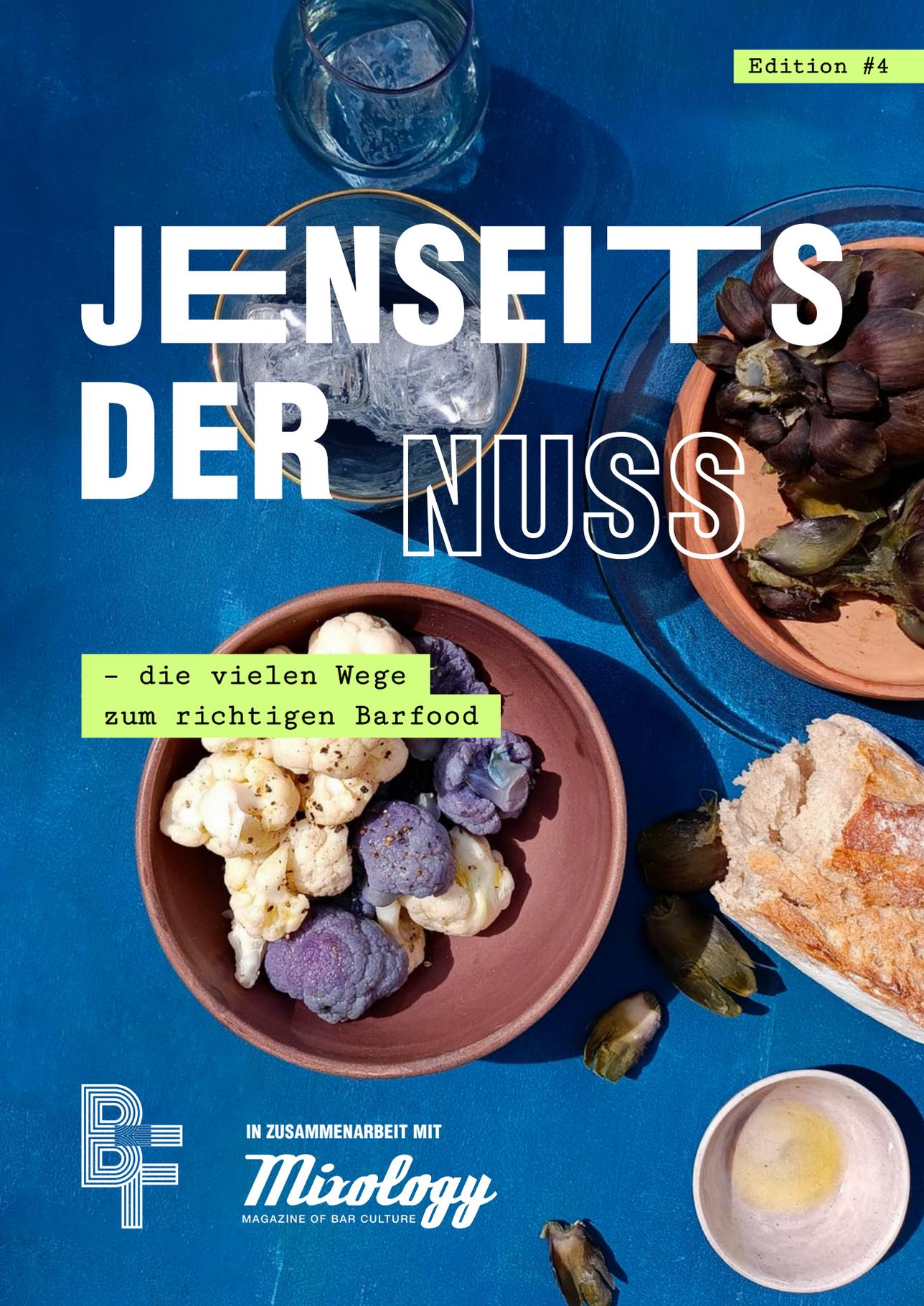
JENSEITS DER NUSS

- die vielen Wege
zum richtigen Barfood



IN ZUSAMMENARBEIT MIT

Mixology
MAGAZINE OF BAR CULTURE



JENSEITS

DER NUSS

- die vielen Wege
zum richtigen Barfood

Noch nie wurde so viel über Barfood gesprochen wie in den letzten Jahren. Gleichzeitig waren sowohl der Anspruch daran als auch die Hürden für ein professionelles, wertiges Food-Angebot selten so hoch wie aktuell. Tatsache ist: Viele Gäste wünschen sich andere Dinge als Erdnüsse oder Oliven zu ihren Drinks. Eine andere Tatsache lautet: Ein Schema, wie und womit man als Bar seine hungrigen Gäste zufriedenstellt, kann es nicht so einfach geben.

Und am sechsten Tag schuf der Bar-Gott die Nuss. So ähnlich könnte eine arg schematische Bar-Schöpfungsgeschichte enden, nachdem bereits Gläser, Spirituosen, Bartools, Eis, Bitters und Zitronensaft das Licht der Welt erblickt haben. Und bevor sich der Bar-Gott am siebten Tag zum Chillen mit einem Manhattan und einer Schale Erdnüsse in seinen Sessel plumpsen lässt.

Die Frage, was man vor, während oder nach dem Drink isst, ist so alt wie das Trinken selbst. Gemeint ist schlicht: Trinken verursacht Appetit. Und Alkohol hat keinen süßen Zahn. Wer

trinkt, der will Deftiges. Nach einem Cocktail hat niemand Lust auf einen Brownie, süßes Popcorn oder Sahnetorte. Der Umstand, dass Burgerläden, Wurstbuden und Döner-Imbisse bis spätabends offen sind, während Konditoreien spätestens am frühen Abend schließen, liegt nicht in irgendeiner Willkür begründet, sondern folgt schlicht den traditionellen Konsumgewohnheiten. Um es ganz unverblümt und slightly unzeitgemäß zu formulieren: Nach einem Drink wächst das Verlangen nach Herzhaftem. Die Menschen, die etwa in einer der berühmten Wiener Käsekrainer-Buden arbeiten, dürften jede Nacht sehr, sehr viele glückliche Gesichter erblicken.

Und somit steht der Bar-Gott auch direkt vor einem Problem: Die salzigen Erdnüsse passen zum Manhattan super, zum darauffolgenden Whiskey Sour wirken sie allerdings bereits ein wenig flach. Und spätestens beim danach kredenzten Penicillin ist aus dem flachen Gefühl ein solides Hüngerchen geworden.

01

Nein, nicht jede Bar muss kochen können

- Den einen Weg zu gutem Barfood gibt es nicht **04**
- Neue Frankfurter Schule **05**
- »Nichts machen, was man nicht kann!« **08**

02

Der Senf der anderen

- Brot: kann klappen – aber auch schiefgehen **11**
- Nonno fritto! **13**
- Standard – hanseatischer Apéro **14**
- Jing Jing / Momo Ramen – zwischen Pad Krapao & Milk Punch **16**
- Coda – wenn der Drink zum Teil des Essens wird **18**



03

Zeit für Hunger!

- Gnocco fritto – die Rezeptur im »Nonno« **22**
- Sauerteigbrot mit Hummus und geröstetem Blumenkohl à la »Standard« **23**
- Aubergine mit Paprikasauce und Bohnenmus **24**
- Barfood – Friends & Foes **26**



INHALT

Mit diesem Button kommst du easy zurück zum Inhalt



01

NEIN,



**NICHT
JEDE BAR
MUSS
KOCHEN

KÖNNEN**



Über die zeitgemäße Verbindung von Cocktails und Essen ist in der jüngeren Vergangenheit sehr viel gesprochen und geschrieben worden. Das ist auch gut so, denn nach wie vor ist die Paarung aus einem echten Cocktailangebot und richtiger Küche eher die Ausnahme als die Regel. Alte, historische Trennlinien bleiben bestehen: Die Bar ist zum Trinken da, das Restaurant zum Essen. Das hat sich zwar in letzter Zeit teilweise geändert, es sprießen vermehrt Konzepte aus dem Boden, die als »Restaurant-Bar« wahrgenommen werden und echte Küche sowie echte Drinks bieten. Doch es bleibt in der Natur beider gastronomischen Disziplinen be-



stehen, dass das die Ausnahme bleiben muss: Ein echtes, vollumfänglich ausgestattetes Restaurant (und gemeint ist kein Fine Dining) ist aus logistischer, personeller und infrastruktureller Perspektive eine deutlich komplexere Betriebsform als eine Bar. Das teils ausladende Sprechen darüber, dass es mehr Bar-Restaurants geben sollte, ignoriert diesen Umstand leider häufig. Denn so ehrlich muss man sein: Der Großteil aller klassischen Bars verfügt weder über strukturelle noch über personelle Ressourcen für kompletten Speisenservice.





DEN EINEN WEG ZU GUTEM BARFOOD GIBT ES NICHT

Doch zurück zum Thema – oder eher zu einer Zielsetzung dieses Textes über Barfood, dessen erste steile These gleich mal lautete, dass ein wirkliches Speisenangebot in vielen Bars nicht realisierbar sei. Spricht man mit den Betreiber:innen ganz unterschiedlicher gastronomischer Konzepte, die allesamt sowohl Speisen als auch gemischte Getränke anbieten, dann wird rasch deutlich: Was dieser Artikel unter keinen Umständen leisten will (oder soll), ist die Vermittlung eines Fahrplans, der zeigt, wie es auf jeden Fall klappt mit dem eigenen Barfood-Menü. Denn das kann es nicht geben, weil jeder Betrieb seine Eigenheiten hat, und zwar zahlreiche – Stadt, Lage in der Stadt, Klientel, Öffnungszeiten, Drink-Stilistik, Größe, Kostenstruktur, Personal und noch vieles mehr. Es

wird hier also keine Top-Five-Liste mit Bar-Gerichten geben, die überall angeboten werden können. Es werden sich kaum Rezepte finden.

Was sich aber findet, sind Erfahrungswerte komplett verschiedener Betriebe, die am Ende ein Bild ergeben. Ein inspirierendes, auch appetitanregendes Bild, das hoffentlich vielen Leser:innen dabei hilft, selbst zu verorten, welche Food-Lösungen im eigenen Betrieb eventuell möglich sein könnten. Und welche Faktoren oder Stolpersteine man dabei niemals vernachlässigen darf. Und letztlich geht es auch darum, dass man der durch die salzige Nuss verursachten Eintönigkeit und mangelnden Zufriedenheit auch begegnen kann, ohne in seiner Bar gleich drei oder vier warme Gerichte aufzutischen.



NEUE

FRANKFURTER SCHULE

In Frankfurt am Main etwa kam **Michele Heinrich** eher zufällig auf die Idee, sich statt mit einem reinen Bar-Konzept doch mit einer Restaurant- und Bar-Lösung selbstständig zu machen. Das scheint sich gelohnt zu haben: Obwohl er und sein Partner **Andrej Lipan** das **Yaldy** im Frühjahr 2020 zum denkbar schlechtesten Zeitpunkt eröffnen wollten, hat sich ihr Restaurant in der Stadt und der nationalen Barszene etabliert, und zwar mit Erfolg. Im Oktober wurde das Yaldy bei den Mixology Bar Awards als »Restaurant-Bar des Jahres« gewürdigt.

Heinrich selbst war zuvor mit langjährigen Stationen im Frankfurter **Roomers** und im **Kinly** eigentlich nur mit reiner Bar-Expertise versehen. Der Gedanke, sich im eigenen Laden auch mit Food auseinanderzusetzen, kam aus zweierlei Richtungen. Einerseits sei sein Interesse an Wein gestiegen, so Heinrich. »Am wichtigsten war aber der Input, der durchs Reisen kam«, sagt er heute. »Mein Eindruck im Ausland war meistens, dass es in den Bars immer auch Essen gab, also gutes Essen. Besonders hat mich das im **Marie Celeste** in Paris und im **Dante** in New York beeindruckt. Als wir

dann 2019 ein Objekt für das Yaldy gefunden hatten, das eine vollständige Küche hatte, war klar, dass wir auch richtiges Essen machen würden«, erinnert er sich.

Allerdings habe sich das Lokal in seiner inhaltlichen Ausrichtung seit der Eröffnung deutlich gewandelt: »Anfangs war die Idee eher, dass wir die Drinks in den Mittelpunkt gestellt haben, und dazu sollte es möglich sein, was Gutes zu essen. Die Nachfrage der Gäste hat dann im Lauf der Zeit dazu geführt, dass Food immer





stärker in den Mittelpunkt gerückt ist.« Im Zuge der Verlagerung auf einen Food-Schwerpunkt haben sich auch andere Modalitäten gewandelt. So werden beispielsweise Tischreservierungen bis 22 Uhr nur angenommen, wenn die reservierenden Gäste auch im Yaldy essen möchten. Anders sei das Modell nicht zu finanzieren, meint der Chef. »Bei Gästen, die später nur auf Drinks kommen, ist die Nachfrage nach Speisen dann sehr unterschiedlich«, gibt Heinrich zu Protokoll. Manche würden noch Gerichte von der Karte bestellen, das sei aber eher die Ausnahme. Für alle anderen bot das Yaldy bis vor Kurzem Sauerteigbrot und Butter an. Mittlerweile nutzt man die vorhandene Synergie mit Heinrichs und Lipans zweitem Objekt, der Pizzeria Ciccione, die das Yaldy tagesfrisch mit Focaccias beliefert. »Damit haben wir auch für die Drink-Gäste eine gute, einfache und für uns in der Handhabung simple Option, die Spaß macht und über die üblichen Bar-Snacks hinausgeht«, findet Heinrich.

Bezogen auf die allgemeine Bar-Landschaft bricht Michele Heinrich aber auch eine Lanze für die Riege der urklassischen Bar-Gerichte: »Mit Caesar's Salad und Club Sandwich kann man mich absolut abholen, wenn sie gut gemacht sind. Oder auch mit Steak-Frites oder Tatar.« Das Problem bei diesen – und vielen anderen – Gerichten ist allerdings: Sie lassen sich bis zu einem gewissen Punkt mit der richtigen Mise en Place vorbereiten, benötigen aber im aktiven Abendgeschäft immer noch eine Küche, in der bei guter Auslastung mehr oder weniger ein Mitarbeiter komplett beschäftigt ist. Von einer richtigen Küche ganz zu schweigen. Heute als klassische Bar-Gerichte wahrgenommene Speisen wie eben ein Caesar's Salad oder das Club Sandwich haben ihre Wurzeln in den typischen Hotelbars, wo man immer auch über eine hoteleigene Kücheninfrastruktur verfügt –

räumlich wie personell. Besonders im aktuellen Spannungsfeld aus vielen steigenden Kostenpositionen sowie chronischem Personalmangel kann daher ein echtes Speisenangebot auch für viele anspruchsvolle Bars höchst problematisch werden. Allerdings entgegnet Heinrich: »Das stimmt. Man kann aber vorarbeiten. Man kann sogar Dinge wie Pizza oder Pasta auf Vorrat herstellen und einfrieren. Im Abendservice bekommt man sie schnell auf den Teller – die Pizza wird gebacken, selbstgemachte Ravioli können ganz einfach mit Butter und ein paar anderen Zutaten in der Pfanne fertig zubereitet werden. Natürlich muss man da anfangs neue Dinge lernen, das Personal schulen und Strukturen schaffen. Aber wenn man das erledigt hat, verfügt man über ein wertiges zusätzliches Angebot.«



Mit Caesar's Salad und Club Sandwich kann man mich absolut abholen, wenn sie gut gemacht sind. Oder auch mit Steak-Frites oder Tatar.

Michele Heinrich
Inhaber Yaldy



» NICHTS MACHEN ,

WAS MAN NICHT KANN!«

Über Dinge wie Planbarkeit, räumliche Infrastrukturen von Bars sowie die Kalkulierbarkeit von einfachem, attraktivem Barfood macht sich auch **Stevan Paul** schon lange Zeit Gedanken. Das kulinarische Multitalent – Koch, Food-Designer, Berater, Blogger, Podcaster und preisgekrönter Kochbuchautor – begleitet seit über zehn Jahren auch Mixology mit seiner Barfood-Kolumne. Das Thema seiner Rubrik liegt ihm persönlich sehr am Herzen: »Barfood ist für mich tatsächlich Fürsorge! Es gehört zum Spektrum einer guten Bar einfach dazu. Die Leute sollen lange bleiben und sie sollen auch was zu erzählen haben. Und das kann ich unter anderem mit Barfood erreichen.«

Bei der Entwicklung seiner Barfood-Rezepte für das Magazin stehen jedes Mal die gleichen Grundbedingungen am Anfang: »Als Erstes muss ich an den Gast denken. Denn der sitzt ja nicht in einem Restaurant an einem großen Tisch, sondern in einer Bar und hat schon seinen Drink und Wasser vor sich stehen. Also will ich ihm etwas servieren, was schmeckt und ihn



glücklich macht, aber auch angenehm zu essen ist. Ich erlebe immer wieder in Bars, aber auch bei Empfängen mit Flying Buffet oder angeblichem Fingerfood, dass das Essen vollkommen unpraktikabel für jemanden ist, der eigentlich nur eine Hand frei hat.«

Danach kommen für ihn Überlegungen, die sich an den Gegebenheiten typischer, inhabergeführter Bars ohne großes Backoffice oder echte Küchenstrukturen orientieren. »Die zentrale

Frage lautet dann für mich: Was kann ich so vorbereiten, dass es für den Gast attraktiv ist, aber dem Barteam im Abendservice nur noch möglichst wenig Handgriffe abverlangt?« Ein an sich praktikables Motto, das aber leider von manch überambitionierter Bar ignoriert werde. Das Resultat sei dann, so Paul, häufig unausgegorenes Essen, das zu viel wolle. »Ein weitere goldene Regel: Nichts machen, was man nicht wirklich kann. Und wenn man Neues macht, dann kommt es erst auf den Tisch, wenn man es ausprobiert und mit allen im Team gelernt hat. Sonst funktioniert das nicht.«

Der nächste Schritt bei der Entwicklung eines Barfood-Angebots muss dann schon an der jeweiligen Bar abgelesen werden. Wichtige, zielführende Fragen lauten Stevan Paul zufolge dabei etwa: »Wie lange halten sich die einzelnen Komponenten meines Barfoods? Wie viel Kühlkapazität brauche ich? Will ich warme Speisen anbieten und habe ich dafür eine wirkliche Möglichkeit? Das klingt trocken und öde, ist aber wichtig, damit man realistisch planen kann.« Danach rücke für ihn wieder die Experience des Gastes in den Vordergrund: »Ich muss mir absolut im Klaren darüber sein, welche Erfordernisse mein Essen beim Gast auslöst: Braucht er Besteck? Wie viel Platz nimmt das Gericht auf dem Tisch oder Tresen ein? Müssen weitere Dinge gedeckt oder serviert werden, wie etwa Salz und Pfeffer?«, spricht Paul Aspekte an, die bei der Idee für ein Gericht häufig ignoriert werden und später im operativen Geschäft oft sehr viel Zeit und Ressourcen fressen.



Barfood ist für mich tatsächlich Fürsorge!

Stevan Paul

Kochbuchautor und Kolumnist

Zusätzlich appelliert er noch an Barbetreiber:innen, sich mit den Reaktionen der Gäste und den realen Verkäufen eines Items zu befassen: »Es ist wichtig, die Erfahrungen der Gäste über Wochen, Monate, vielleicht Jahre zu sammeln: Was kommt an, was sind die Wünsche und Erwartungen? Da muss man dynamisch bleiben und vielleicht auch immer wieder Dinge von der Karte nehmen, die eher einem selbst am Herzen liegen. Ich muss also präzise analysieren, was meine Gäste überhaupt essen, und das Angebot dementsprechend schlank halten. Immer nach der Regel: Nicht zu viel, lieber klein und liebevoll. Und – sobald es über die Schale schöne Nüsse oder Oliven hinausgeht – natürlich sauber kalkuliert, eben wie ein echtes Gericht.«



02

DER SENF



DER



ANDERE



BROT: KANN KLAPPEN — ABER AUCH SCHIEFGEHEN



Und was würde sich der Barfood-Fachmann aussuchen, wenn es um seine eigene Karte ginge? »Zwei Richtungen gäbe es«, meint Paul, »unter anderem ist es immer ein guter Weg, bei klassischen Dingen, wie etwa einem Tatar, durch eigene Würzung einen Akzent zu setzen. Das liebt fast jeder. Und ich persönlich mag einfach Brot! Alles, was man auf ein Brot oder zwischen zwei Brotscheiben legt, eventuell mit addierter Cremigkeit, funktioniert eigentlich immer. Ein bisschen ›back to the roots‹, aber so würde ich es machen.« Insbesondere auf Brot basierendes Barfood vereint für den Experten die geforderte Praktikabilität und Kalkulierbarkeit mit einem wichtigen anderen Punkt: »Es geht um Essen zu alkoholischen Drinks. Außer an Fett und Salz als wichtige Komponenten muss auch immer an die Sättigung gedacht werden. Da ist Brot perfekt.«

Die Kombination aus Brot und Resonanz beim Gast wiederum hat bei **Dustin Franke** in der Vergangenheit bereits dazu geführt, sich in einem Objekt von einem zunächst gefassten Food-Konzept wieder zu verabschieden. Der Berliner Multigastronom betreibt sieben Bars quer verteilt über die Stadt, die meisten davon mit seinem Partner **Johann Lautenschlager**. Gemeinsam mit **Benjamin Schickel** eröffnete Franke im Frühling 2020 das **Butter & Korn** im Stadtteil Neukölln. Die Idee, die auch im Namen steckt, war simpel: »Das Butter & Korn sollte Drinks und Food mit einem stark regionalen Fokus bieten«, erläutert Franke. »Das Speisenangebot sollte dabei viel auf Brot basieren: hausgemachte Butter, dazu Produkte von Betrieben und Höfen aus der Umgebung von Berlin, also etwa Käse, Fisch und Charcuterie.«



Als problematisch stellte sich allerdings sehr rasch heraus, dass das betrieblich aufwendige Konzept schlicht nicht vom Publikum nachgefragt wurde: »Kurz: Die Leute fanden das Essen cool, kamen aber nicht deswegen. Wir mussten schnell feststellen, dass wir in dieser frühen Corona-Zeit mit dem Angebot zum falschen Zeitpunkt gekommen waren. Die Gäste wollten Bekanntes, und das bezog sich eher auf Drinks – während wir durch das Food viel zu hohe Personalkosten hatten, weil den gesamten Abend ein Mitarbeiter komplett in der Küche war.« Für Franke liegt die Diagnose nah, dass ein Großteil der Menschen »beim Essen einen anderen Anspruch als an Drinks« mitbringe, dem das Butter & Korn nicht genügen konnte. Wobei der Laden nie Restaurant sein, sondern mit seinen Speisen eher dafür sorgen wollte, dass die Gäste vor Ort etwas zum Drink essen können, »anstatt nach den Cocktails rüber zum nächsten Döner-Imbiss gehen zu müssen«.



Außer an Fett und Salz als wichtige Komponenten muss auch immer an die Sättigung gedacht werden. Da ist Brot perfekt.

Stevan Paul

Kochbuchautor und Kolumnist

Doch auch eine daraufhin vollzogene Erweiterung und Aufwertung des Food-Angebots brachten keine Verbesserung: »Wir haben dann versucht, eher ›wirkliche‹ Gerichte wie gekochte Artischocken, Trüffelkartoffeln oder Forelle mit Kartoffelsalat anzubieten. Aber wahrscheinlich waren wir in den Köpfen der Leute schon zu stark als Bar verankert, wir wurden jedenfalls einfach nicht als Restaurant wahrgenommen.« Die Entscheidung fiel dementsprechend irgendwann ganz nüchtern: »Wenn wir das Speisenangebot beibehalten hätten, hätten wir nicht rentabel wirtschaften können. Personalkosten und Wareneinsatz ließen sich nicht mehr legitimieren.«



NONNO FRITTO!

Dennoch hat sich Franke nicht abschrecken lassen: In seinem jüngsten Projekt, dem **Nonno** in Berlin-Schöneberg, gibt es wieder Essen. Er nennt dafür schmunzelnd zwei Gründe: »Erstens geb ich nicht gern auf, zweitens ist mein dortiger Partner **Luca Simon** Halbtaliener.«

Ein wichtiges Learning aus den Problemen im Butter & Korn haben Franke und sein Kompagnon dabei beherzigt: »Ich glaube, man braucht immer große Prägnanz beim Essen, so ähnlich wie in einem Food Truck: Man macht eine ganz spezielle Sache, aber auch nur die und die dann richtig gut.« Diese Prägnanz haben Simon und Franke in Simons Heimat in der italienischen Region Emilia-Romagna gefunden. Von dort kommt eine Spezialität, die hierzulande noch praktisch unbekannt ist, Franke geht sogar so weit zu sagen: »Ich weiß nur von einem einzigen Laden, der das in Deutschland macht«. Die Rede ist von **Gnocco fritto**¹, einer frittierten Gebäckspezialität der norditalienischen Provinz, die für ihre reichhaltige Küche bekannt ist. Dafür werden kleine Rechtecke aus **Lardo**²-Hefeteig in heißem Schmalz kurz goldbraun-fluffig ausgebacken. Eine Abweichung erlaubt sich das Nonno dabei im Sinne der Barrierefreiheit: »Traditionell wird Gnocco fritto mit Lardo zubereitet. Damit alle unsere Gäste Gnocco genießen können, ist das Rezept im Nonno vegan«, meint Franke.



Dazu werden im Nonno ganz klassisch Dinge wie Antipasti, Wurst, Käse, Pesto oder dünn geschnittene Mortadella serviert. Franke bringt die Vorzüge direkt auf den Punkt: »Das Ganze wird mit den Händen gegessen, eine Portion besteht aus zehn Stück. Anders als im Butter & Korn wird das auch ganz klar nicht als Restaurantangebot verstanden, sondern als das, was es auch in Italien ist: ein klassischer Aperitivo-Snack.« Generell weiß er aber, dass das Nonno durch seine Lage von vornherein sehr günstige Bedingungen für ein derartiges Angebot hatte: »Durch die Location auf der Akazienstraße hatten wir natürlich einen sehr guten Start«, spielt er auf den gastronomisch sehr gut erschlossenen Kiez an, an dem ein derartiges Konzept mit Drinks und Food für den frühen Abend gut angenommen wird. Dennoch konstatiert er dem zentralen Unterschied zu den früheren Erfahrungen: »Auch hier haben wir pro Tag während des Hauptgeschäfts einen ganzen Mitarbeiter in der Küche, doch diesmal zu wirtschaftlichen Bedingungen.«

¹ Siehe Rezeptur auf Seite 22

² Schweineschmalz



HANSEATISCHER APÉRO

Standard, Hamburg

Ebenfalls italienisch geht es bei **Anna Götting** im Hamburger **Standard** zu. Gelegen im Herzen des Bezirks St. Pauli an der Ecke Große Freiheit und Paul-Roosen-Straße, steht die Bar für eine entschlossene Paarung spritziger Drinks und kleiner Speisen: Alle Gäste erhalten zu ihren Drinks in mehreren Durchgängen sogenannte Stuzzichini, kleine Vorspeisen nach italienischem Vorbild. Der Name leitet sich vom Begriff stuzzicadenti (Zahnstocher) ab und gibt sozusagen die Idee vor – die jeweiligen Speisen kommen in kleinen Dimensionen und sind wortwörtlich mit einem Zahnstocher essbar.

Götting ist es wichtig zu betonen, dass die Einheit aus Drinks und Food wirklich der zentrale Faktor ihres Konzepts ist: »Das Essen ist bei uns in den Drinks inkludiert, weswegen die Drinks bei uns so kalkuliert sind, wie sie es eben sind«, erläutert sie die auf den ersten Blick recht hoch anmutenden Preise. Und das Konzept geht auf, denn Götting gibt klar zu Protokoll, dass ein deutlicher Großteil der Gäste des Essens halber komme: »Bei den Reservierungen würde ich sagen, dass definitiv rund 90% der Leute wegen unseres Speisenangebots kommen. Nach der Arbeit ist das für viele das Richtige. Sie können sich auf die Wahl des Drinks konzentrieren und müssen sich über das Essen keine Gedanken machen.«



Genauso zentral für die Chefin des Standard ist es aber auch, klarzustellen, dass man keine klischeehaften Italien-Stereotype bedient: »Wir sind keine Italiener und wir wollen uns auch nicht anmaßen, italienisches Essen zu imitieren. Uns geht es vielmehr um die Stuzzichini als Idee – einfache, aber gute und abwechslungsreiche Sachen, die man teilen und genießen kann. Unkompliziert und vor allem kommunikativ wie in einer italienischen Aperitifbar, aber klar interpretiert mit Blick auf die Saison und auf Hamburg.« Gelebte Authentizität ist ihr wichtig.

Der deutlichste Bruch mit typisch italienischem Ritus sei dabei, dass die Speisen ausnahmslos vegetarisch oder vegan sind, also auf Dinge wie Salami oder Schinken verzichtet wird. »Gemüse spielt bei uns die wichtigste Rolle, wodurch wir im Prinzip schon einmal beinahe alle Gäste abholen. Und wir versuchen auch die in Italien

sehr starke Fokussierung auf Brot und Nudeln aufzubrechen, um Menschen mit Glutenunverträglichkeit entgegenzukommen.« Ähnlich wie bei Dustin Franke und Luca Simon funktioniert also auch im Standard das Speisenkonzept durch eine klare, prägnante Fokussierung, mit der man Stammgäste schnell begeistern und durch eine gewisse Verlässlichkeit binden kann – selbst bei tagesaktueller Varianz im Angebot bleibt die Grundanlage immer die gleiche.

Aufgewertet wird das Angebot seit einiger Zeit auch noch durch spezifische Food-Items, die separat bestellt werden können und die auf Gäste ausgerichtet sind, die ein wenig mehr Hunger mitbringen: »Hausgemachte Gemüse-Antipasti oder eingelegte Sardinen mit Röstbrot und kleinen Garnituren können jederzeit separat genommen werden. Und im Sommer gibt's zur Hochsaison jeden Donnerstag frische Artischocken«, freut sich Götting.

Trotz des klaren Bekenntnisses dazu, ein Ort fürs Essen zu sein, ist es der Wirtin aber wichtig zu betonen, dass es keinen Zwang gibt: »Natürlich muss niemand bei uns essen! Daher ist es auch



Bei den Reservierungen würde ich sagen, dass definitiv rund 90% der Leute wegen unseres Speisenangebots kommen.

Anna Götting
Inhaberin Standard

wichtig, das Konzept neuen Gästen zu erklären. Wer wirklich nur auf einen Drink kommen möchte, erhält auch einen Rabatt von 20% auf die Preise aus der Karte, weil die eben darauf ausgelegt sind, dass auch Essen gereicht wird.«

Bleibt noch die Frage nach der personellen Realisierung. Schließlich können auch viele kleine, für sich genommen simple Gerichte in der Summe einen hohen Aufwand bedeuten. Götting dazu: »Wir haben das Personalkonzept inzwischen umgestellt. Anfangs hatten wir – auch für die Entwicklung des Angebots – eine Köchin, die die Vorbereitung und auch die Zubereitung komplett erledigt hat. Also eine eigene Stelle. Seit zwei Jahren haben wir einen Koch, der vormittags komplett Mise en Place und Prepping erledigt, circa vier Stunden täglich. Im Abendservice geht es dann praktisch nur noch ums Anrichten. Dann arbeiten wir werktags mit drei Personen, jeweils eine für Bar, Service und Küche.«

**Du willst kochen wie im Standard?
Dann geh auf Seite 23!**



ZWISCHEN PAD KRAPAO

UND MILK PUNCH

Jing Jing, Hamburg
Momo Ramen, Hamburg



Deutlich umfangreicher ist das personelle Aufgebot im **Jing Jing**. Im Herbst 2022 eröffnet, konnte sich das südostasiatisch inspirierte Hamburger Hybridkonzept aus Bar und Restaurant vom Fleck weg in der Stadt und auch in der nationalen Szene etablieren – der Mixology Bar Award als »Neue Bar des Jahres« unterstreicht das nur. Maßgeblichen Anteil an diesem Erfolg hat **Freddie Schefferski**, der als Bar Manager schon seit der Voreröffnungszeit das Drink-Programm leitet. Anders als Michele Heinrichs Yaldy, das zunächst primär als Bar gedacht war, wurde das Jing Jing von Beginn an als vollumfängliches Restaurant konzipiert. Kein Wunder, schließlich bringen die beiden Betreiber **Valentin Broer** und **Vena Steinkönig** durch ihren Betrieb **Momo Ramen** bereits eher Food-Expertise mit. Während ihr japanisches Suppenrestaurant nie als Bar gedacht worden war, stand die Verquickung von Cocktails und

Speisen aus dem thailändischen und vietnamesischen Kulturkreis recht schnell als ausdrückliches Ziel im Plan für das Jing Jing. Für Schefferski und sein Team galt es somit, ein passendes Drink-Angebot zu entwickeln.

»Uns war klar, dass Drinks in dem Speisenzusammenhang, wie er dann ja auch realisiert wurde, eine große Rolle spielen können, wenn man es richtig anpackt«, gibt er zu Protokoll. Mit dem richtigen Anpacken meint der Wahlhamburger Folgendes: »Die südostasiatische Küche ist gekennzeichnet durch extrem viel Würze, auch starke Süße-Säure-Struktur sowie häufig viel Schärfe. Das sind alles Ansatzpunkte, bei denen man teilweise mit gemischten Drinks wesentlich besser ansetzen kann als mit Weinen. Gerade trockene Weine kommen da oft schnell an ihre Grenzen. Insofern hat man bei Südostasiatischem schnell zumindest den gro-



Ben Zeh in der Cocktailtür.« Dass sich auch die Drinks jeweils durch eine Zutat am südostasiatischen Raum orientieren, um gewissermaßen Kohärenz zu schaffen, liegt auf der Hand.

Dieser Weg zahlt sich aus: »Inzwischen sind es weit über 50% der Gäste bei uns, die zum Essen teilweise oder vollständig unsere Drinks trinken statt Wein.« Geplant wurde die aktuelle, erste Drink-Karte im Jing Jing allerdings nicht mit einem konkreten Foodpairing-Gedanken, wie Schefferski erläutert: »Die Karte, die noch bis Mitte April 2024 läuft, wurde vor der Eröffnung gebaut und zeigt somit noch diesen generellen Ansatz, wie wir Möglichkeiten zur Kombination mit der Küche gesehen haben. Natürlich kennen wir aber mittlerweile gute Möglichkeiten zum Pairing bestimmter Drinks mit bestimmten Gerichten, und die empfehlen wir den Gästen dann.«

Das ist Grund genug fürs Jing Jing, den eingeschlagenen Weg konsequent weiterzuvorführen: »In der kommenden Karte, an der wir aktuell arbeiten, wird der Pairing-Gedanke deutlich vertieft werden: Außer an den Drinks für die reguläre Karte arbeiten wir diesmal zusätzlich an spezifischen Foodpairing-Cocktails, die als 50- oder 60-ml-Servings zu bestimmten Speisen kommen werden – und die auch nur zusammen mit dem jeweiligen Gericht zu haben sind.« Dieser Prozess habe momentan Augenöffner-Qualitäten, meint Freddie Schefferski: »Die Richtung ist klar, natürlich steht am Anfang immer das bereits finale Gericht, zu dem wir dann etwas entwickeln. Und da ist es extrem spannend, dass man ganz anders an den Drink herangeht. Es klingt kurios, aber dabei entste-



hen Cocktails, die man pur vielleicht gar nicht als balanciert oder gut empfinden würde. Aber mit der korrespondierenden Speise entsteht etwas ganz Neues.«

Generell ist es dem Bar Manager noch wichtig zu betonen, welche Grenzen derlei Pairing-Konzepte aufweisen: »Mir ist schon klar: Das geht nur in speziellen Fällen und mit bestimmtem Essen. Um mal ein extremes Gegenbeispiel zu nehmen, würden unsere Drinks überhaupt nicht zu typischen Gerichten der New Nordic Cuisine passen, wo meistens eine einzelne Zutat mit wenig Beiwerk und wenig Gewürzen in den Vordergrund gerückt wird. Unsere Drinks würden sowas komplett erschlagen, gar nicht wegen ihrer asiatischen Zutaten, sondern weil sie viel zu reichhaltig sind. Dafür müsste man wieder eine ganz eigene Cocktail-Denkweise entwickeln.«



WENN DER DRINK ZUM TEIL DES ESSENS WIRD

Coda, Berlin

Spricht man ausgehend vom echten Restaurantkontext ganz zum Schluss noch über die Paarung aus Drinks und Speisen im High-End-Bereich, führt letztlich kaum ein Weg vorbei an **René Frank** und seinem **Coda**. Das inzwischen mit zwei Michelin-Sternen prämierte Restaurant wurde einst als Coda Dessert Bar eröffnet, trägt aber schon lange den Beinamen Dessert Dining. Nach Anfängen mit einem À-la-carte-Konzept haben Frank und sein Team schon vor vielen Jahren auf ein festes Menü umgestellt. Zur Erklärung des Begriffs »Dessert« im Kontext des Coda ist es allerdings unumgänglich, Folgendes zu erläutern: Frank serviert dort kein Menü aus rund 15 verschiedenen Gängen, die man in Deutschland als »Nachtisch« bezeichnen würde. Vielmehr beschreibt der als bester Patissier der Welt ausgezeichnete Koch die Idee bezogen auf die typischen Arbeitstechniken so: »Dessert bedeutet für uns zwar einerseits, dass man mit

Süße arbeitet. Die soll aber bestenfalls in den Zutaten selbst anliegen, etwa auch in vielen Gemüsen oder Milchprodukten. Vor allem aber heißt Dessert für mich, dass man traditionelle Arbeitsmethoden der klassischen Patisserie anwendet und damit Gerichte entwickelt, in denen auch unterschiedliche Texturen eine große Rolle spielen. Wenn man jemanden mit einem Menü auch wirklich satt machen will, dann muss man sensorisch ganzheitlich arbeiten, muss auch mit Umami und Salzigkeit Akzente setzen. Sonst sind die Gäste am Ende zwar vielleicht satt, haben aber immer noch Appetit.«

Desserts und Drinks also? In der Tat. Denn es ist so, dass im Coda zu jedem Gang ein kleines, begleitendes gemischtes Getränk serviert wird – entgegen der konservativen Idee einer Weinbegleitung, die es im Coda nie gab. Für Frank war außerdem schon im Vorfeld der Eröffnung klar:



»Kaffee oder Tee würden in diesem Konzept nicht funktionieren. Aber Desserts und Alkohol – das passt, das ist ohnehin eine historische Paarung. In der klassischen Patisserie wird ja viel mit Spirituosen gearbeitet. Daraus entstand die Idee, den Alkohol nicht mehr im Dessert zu verarbeiten, sondern ihn als Begleiter jedes Gangs einzusetzen.« Daraus wurde eine feste Säule: Zu jedem einzelnen Gang gibt es einen kleinen Drink, der in seinem Aromen- und Geschmacksprofil entweder mit dem Gericht korrespondiert oder aber einen Gegenakzent setzt. Frank vergleicht die Umsetzung teilweise fast so, als sei der Drink die Sauce zum Gericht. Gewissermaßen der Ansatz aus dem Standard in Umkehrung – wenn auch in einem vollkommen anderen kulinarischen Kontext.



Learnings hat das Coda vor allem in Bezug auf die Größe und Konfiguration der begleitenden Drinks gemacht: »Anfangs hatten unsere korrespondierenden Getränke noch eine Füllmenge von 50 oder 60 ml«, sagt Frank. »Das war als Begleitung für ein Dessert schlicht zu viel. Inzwischen sind wir bei 20 ml angekommen, mehr wäre bei der langen Menüstrecke auch nicht gut«, spielt er auf die Menge an Alkohol an. Was auch Sinn ergibt: Wenn das Jing Jing zu einem klassischen Hauptgericht demnächst einen Cocktail mit 60 ml serviert, dann ist die Alkoholmenge überschaubar. Bei einer so langen Speisenfolge wie im Coda hingegen lässt sich das nicht darstellen, weswegen die Alkoholmenge dort bei der Drink-Architektur eine zentrale Rolle einnimmt. »Wenn ich einen klassischen Cocktail betrachte, dann ist der meist auf einem zu hohen alkoholischen Level, außerdem sind oft die anderen Komponenten derart stark, dass

sie sich zur Paarung mit einem Dessert nicht eignen. Sie wären einfach zu kraftvoll, das Gericht würde untergehen.« Seine generelle Beobachtung sei, so Frank, dass es im Bereich europäischer Kochtraditionen kaum möglich sei, Speisen sinnvoll mit klassischen Cocktails zu begleiten. »Anders ist es etwa mit vielen Bereichen der asiatischen Küche, die durch ihr Spiel mit Süße, Säure und Schärfe sowie vielen Gewürzen mehr an einem Cocktail abfedern kann«, meint er und bestätigt damit indirekt auch die Gedanken von Freddie Schefferski, was die besondere Kombination asiatischer Speisen mit Cocktails angeht. Um sehr hohen Alkoholgehalt und zu starken Einsatz von Süße und Säure vermeiden zu können, basieren die begleitenden Drinks im Coda daher meist auf Produkten wie Sherry, Sake und restsüßen Weinen, häufig flankiert von Obstbränden oder Geisten.

03

ZEIT FÜR

HUNGER!



In der Annahme, dass jede:r Leser:in, der bzw. die bis an diese Stelle vorgedrungen ist, inzwischen hungrig (und durstig) sein dürfte, kommen wir zu einem Ende. Wie anfangs beschrieben, zeigen die sehr unterschiedlichen Beispiele dafür, wie Food and Bar heutzutage kombiniert werden, dass es keinen schematischen Königsweg dafür gibt, seinen Gästen auf zeitgemäße Weise auch etwas Gutes zu essen zu servieren. Doch das ist bei genauer Betrachtung eher ein Anlass

zu Mut und Optimismus. Denn beide einst sehr stark voneinander getrennten Disziplinen nähern sich einander an, Bars und Restaurants lernen voneinander. Bars können im besten Fall durch starke Fokussierung mit kleinen Speisen beeindrucken und sich zusätzliche Eigenständigkeit erarbeiten. Restaurants wiederum können den einst monolithisch herrschenden Wein zaghaft beiseiteschieben, wenn sie es wollen. Das alles soll kein Pamphlet gegen die gute, alte Erdnuss oder eine Schale schöner Oliven sein. Aber wenn der Bar-Gott eine Sache inzwischen gelernt hat, dann weiß er, dass es nach dem Chillen am siebten Tag auch schnell wieder losgeht mit weiteren Schöpfungen und Neuentwicklungen. Und dafür braucht man etwas Gutes zu essen.



GNOCCO FRITTO

DIE REZEPTUR IM »NONNO«

Für ca. 50 Stück

500 g Mehl Type 00

(»Pizzamehl«)

35 g Sonnenblumenöl

75 g Barista-Hafermilch

25 g Soja Cuisine

(pflanzlicher Sahneersatz)

60 g Mineralwasser mit Kohlensäure

70 g Pignoletto

(o.ä. Schaumwein)

15 g Salz

Das Mehl sieben und mit den anderen Zutaten vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Diesen auf eine Arbeitsfläche geben und ca. 20 Minuten kräftig kneten. Danach 10 Minuten unter einem feuchten Geschirrtuch ruhen lassen. Dünn ausrollen (ca. 3 mm) und mit einem Teigschneider in ca. 5 × 5 cm große Rauten/Quadrate schneiden. Zum Lagern übereinander auf Backpapier auslegen und so bald wie möglich frittieren.

Zum Frittieren in einem Topf oder einer tiefen Pfanne reichlich Öl (hoher Rauchpunkt, z.B. raffiniertes Sonnenblumenöl) auf ca. 190 °C erhitzen. Gnocchi vorsichtig ins Öl geben und wenden, sobald der Teig zur Oberfläche gestiegen ist und sich aufgebläht hat. Nach 10 bis 15 Sekunden die fertigen Gnocchi aus dem Öl nehmen und zum Abfetten in eine Schale mit Küchenpapier geben.

Etwa 10 Gnocchi warm mit Beilagen der Wahl (siehe Text) servieren.



SAUERTEIGBROT

MIT HUMMUS UND GERÖSTETEM BLUMENKOHL À LA »STANDARD«



Für 4 Personen

FÜR DEN HUMMUS:

200 g gekochte Kichererbsen
1 - 2 mittelgroße gekochte Rote Bete
Saft von 1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
2 Prisen Salz
50 ml Wasser
1 TL Kreuzkümmel
200 g Tahini

FÜR DEN BLUMENKOHL:

1 Blumenkohl
1 Handvoll Cashewkerne
Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Bund Koriander
Zitronensaft und Zitronenabrieb
1 Prise Zimt

1.

Alles zusammen – bis auf Tahini – in einem Mixer zu einer homogenen Masse pürieren. Anschließend in einer Rührschüssel 200 g Tahini mit einem Schlagbesen unterheben.

2.

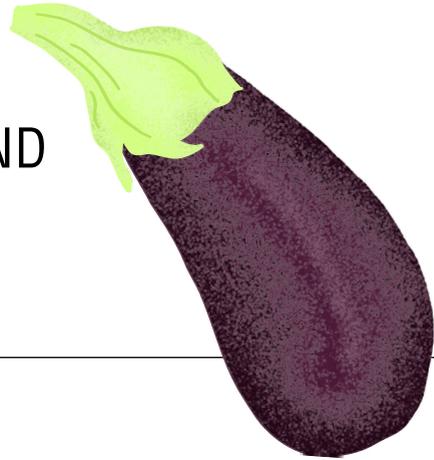
Blumenkohl in kleine Röschen schneiden, waschen und im Ofen oder in einer Pfanne mit den Cashewkernen rösten. Anschließend in einer Schüssel mit Salz, Zitrone, Pfeffer, Zimt, Olivenöl und geschnittenem Koriander abschmecken.

Das Sauerteigbrot in Scheiben mit etwas Olivenöl im Ofen oder in einer Pfanne golden und knusprig rösten. Darauf den Hummus mit Blumenkohl anrichten.



AUBERGINE

MIT PAPRIKASAUCE UND BOHNENMUS



Für 4 Personen

1 große Aubergine

FÜR DEN SALAT:

3 große Tomaten
½ Gurke
1 Bund Koriander
1 Bund Minze
½ Zitrone
etwas Öl

FÜR DAS BOHNENMUS:

500 g gekochte weiße Bohnen
1 Knoblauchzehe
150 ml Wasser
1 Zitrone
Chilipulver
Salz
Kreuzkümmel

FÜR DIE SAUCE:

1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
200 g gekochte Kichererbsen
2 Knoblauchzehen
1 EL Agavendicksaft
1 EL Zitronensaft
200 ml Pflanzenöl
Salz
Pfeffer
Geräuchertes oder normales Paprikapulver

FÜR DIE BALSAMICO- CHAMPIGNONS:

250 g Champignons
50 ml Balsamico-Essig
1 EL Zucker
Rosmarin
Thymian



Bohnenmus

Die weißen Bohnen mit einer Knoblauchzehe, dem Saft der Zitrone und dem Wasser mit einem Pürierstab oder Mixer zu einem Mus verarbeiten. Mit Chilipulver, Salz und Kreuzkümmel abschmecken.

Paprikasauce

Gelbe und rote Paprika aufschneiden und entkernen. Im Ofen bei 220 °C (Ober- und Unterhitze) rösten, bis die Paprika eine schöne Farbe bekommen. Kurz vor dem Ende die Knoblauchzehen zum Mitrösten hinzugeben. 200 g Kichererbsen mit den abgekühlten Paprika und Knoblauchzehen in einen Mixer geben und fein pürieren, Agavendicksaft und Zitronensaft beifügen. Das Pflanzenöl langsam einlaufen lassen, bis alles eine saucenähnliche Konsistenz angenommen hat. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Balsamico-Champignons

Die Champignons vierteln und in einer Pfanne mit Rosmarin und Thymian rösten. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico-Essig ablöschen und für 5 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Gegrillte Aubergine

Aubergine der Länge nach in 4 Scheiben schneiden. Von beiden Seiten salzen und auf ein Tuch legen. Eine Stunde entwässern lassen und anschließend von beiden Seiten 2 Minuten kräftig anbraten.

Salat

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden, Koriander und Minze fein hacken. Vermengen und mit Salz, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.

Anrichten

Mit einem Löffelrücken einen Strich mit dem Bohnenmus auf dem Teller ziehen. Auberginenscheibe darauflegen und mit dem Bohnenmus überziehen. Anschließend den Salat über dem Mus verteilen und die Pilze darübergerben. An den Seiten Kleckse mit der Paprikasauce malen.

**GUTEN
APPETIT**

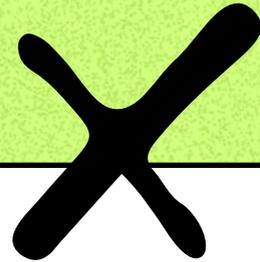


BARFOOD – FRIENDS & FOES

Dinge, die bei der Planung
eines Food-Angebots in der
Bar helfen – oder vermieden
werden sollten



- Generelle Notwendigkeit von Barfood in der eigenen Bar bewerten > Unter anderem abhängig von Betriebsgröße, Drink-Stilistik, Öffnungszeiten
- Analyse des Food-Angebots in der Nachbarschaft
- Räumliche und personelle Struktur als Ausgangspunkt nehmen
- Prägnanz des Angebots/Überschaubarkeit der Auswahl
- Möglichst umfassende Mise en Place gewährleisten
- Aufwand im Abendservice minimieren
- Operativen Aufwand des Food-Service vorab kalkulieren (Eindecken, Besteck usw.)
- Verkäufe analysieren und Angebot dynamisch anpassen



- Kein **überambitioniertes Angebot** planen/realistische Ansprüche stellen
> Eine normale, klassische Bar muss kein Restaurantangebot vorhalten
- Luxusprodukte vermeiden



IMPRESSUM

Herausgeber (v. i. S. d. P.)

Bar-Fabric Germany
Brown-Forman Deutschland GmbH
Dammtorwall 7
20354 Hamburg
www.bar-fabric.de

Konzept und Layout

About Brand Communication GmbH
Große Brunnenstraße 116
22763 Hamburg
www.about-brand.com

Druck

Dynamik Druck GmbH
Essener Straße 4
22419 Hamburg

Autor

Nils Wrage,
Chefredakteur Mixology

Bilder

Jule Felice Frommelt (Titel)
Shutterstock (S. 2, 3)
Nadine Haas (S. 4, 13)
Stefan Höning (S. 5)
TYGUZY – Kadir Celik (S. 6, 7)
Kamil Kalbarczyk (S. 8)
Monika Grabowska (S. 10)
Ellie Ellien (S. 11)
Marie Springer (S. 12)
Guilia Daley (S. 12)
Nassim Ohadi (S. 14)
Standard (S. 15)
Pascal Kerouche (S. 16, 17)
Claudia Goedke (S. 18, 19)
Ave Calvar (S. 20)
Nadine Haas (S. 20)
Patrick Tomasso (S. 21)
Kevin Munkel (Rücken)

Why not hit that
follow button, chef,
and join us on **Insta**.

Rechtshinweis:

Die in dieser Zeitschrift enthaltenen Inhalte und Werke unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung bedürfen der schriftlichen Einwilligung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers. Kopien sind nur für den privaten, nicht aber den kommerziellen Gebrauch gestattet.



BROWN-FORMAN

Bar- Fabric

Bitte genieße verantwortungsbewusst.

Brown-Forman Beverages, Louisville KY. ©2024 Brown-Forman Beverages. All rights reserved.
Bitte zeige oder teile diese Inhalte nicht mit Personen unter 18 Jahren.