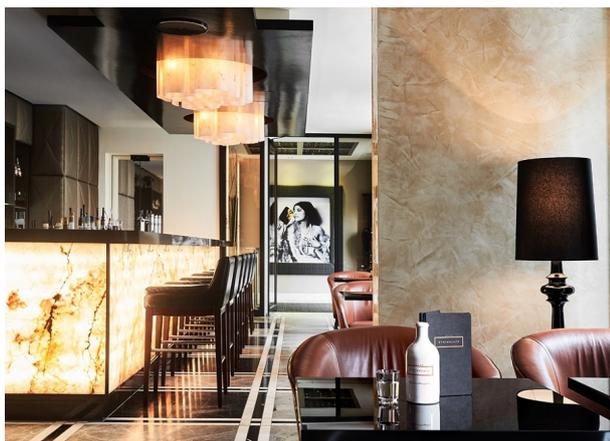


IDEEN & KONZEPTE

Ausnahmslos alkoholfrei



Die Bar am Steinplatz in Berlin / Foto: Hotel am Steinplatz, Autograph Collection

Während der Trend nach alkoholfreien Getränken im Ausland bereits mit der Eröffnung so genannter Sober Bars feste Wurzeln geschlagen hat, haben die meisten deutschen Bars lediglich die Anzahl ihrer alkoholfreien Drinks erhöht. Die mehrfach ausgezeichnete Berliner Bar am Steinplatz geht nun einen großen Schritt weiter, denn Barchef Willi Bittorf präsentiert in diesen Tagen eine ausnahmslos alkoholfreie Hauptbarkarte.

Sober curious, also ?nüchtern, aber neugierig?, heißt das neue Phänomen, das in Großbritannien und den USA seinen Ursprung hat und nun auch in Deutschland angekommen ist. Für die Bar am Steinplatz ist es ein mutiger Schritt, mit dem Bittorf auch dem Ruf von Food-Trend-Forscherin Hanni Rützler folgt, die im Food-Report 2021 von der ?Liquid Evolution ? besser trinken, schöner trinken, gesünder trinken? spricht.

Mehr als vier Monate lang haben Bittorf und sein Team an den insgesamt zehn neuen Drinks gearbeitet, die Titel wie Who is Frank, Palani Baum oder Chamomile Gro(o)ve und A winning horse named Julep tragen. Was sich dahinter verbirgt, lassen jeweils drei genannte Zutaten erahnen. Aber eben nur erahnen. Denn das Team möchte Gäste ganz bewusst zu einem Gespräch animieren und sie mit ungewöhnlichen olfaktorischen und geschmacklichen Reizen zum Probieren einladen. Schließlich kann ausnahmsweise einmal hemmungslos getrunken werden ? ohne böse Überraschung am nächsten Morgen.

Damit sowohl das richtige Mundgefühl als auch eine gewisse Schwere und Tiefe in den Drinks entstehen, verwenden Bittorf und sein Team nur die besten alkoholfreien Destillate: beispielsweise die Produkte von Seedlip ? einer aus England stammenden Marke, die mit

Seedlip Spice 94, Seedlip Garden 108 und Seedlip Grove 42 holzig-aromatische, florale oder würzige Aromen beisteuert. Oder Undone, ein deutsches Unternehmen, das alkoholfreie Alternativen zu Rum, Gin, Italian Bitter und Vermouth herstellt. Kombiniert werden die Destillate mit Fruchtessigen, hausgemachtem Kombucha, Rosenwasser oder selbst gemachten Sirups und natürlich auch Kräutern, Gewürzen und Säften.

Ganz wichtig ist Bittorf, dass es sich bei den Drinks nicht einfach um die alkoholfreie Variante bekannter Cocktails handelt. Vielmehr sind es Kreationen, die sich am Ursprung der Bargeschichte orientieren und gleichzeitig mit viel Finesse und Kreativität eine moderne Genussskultur verkörpern. Entstanden sind schließlich Drinks wie der Let's talk about Sekt Baby, der mit schwarzem Johannisbeer-Essig, hausgemachtem Vanillesirup mit einer Essenz von Crema Catalana sowie Verjus und alkoholfreiem Sekt der Manufaktur Strauch zubereitet wird. Oder der Ramos 0,5% Vol. ? eine cremig-frische Adaption des all time Klassikers Ramos Fizz. Während beim alkoholischen Fizz üblicherweise Gin, Sahne, Eiweiß und Zitrusfrüchte eine Liaison eingehen, werden bei Bittorfs alkoholfreiem Ramos 0,5% Vol. salziger Ayran, alkoholfreies IPA Bier aus der Oberpfalz und der Seedlip Grove 42 miteinander kombiniert. Das Ergebnis ist ein überraschend fruchtiger, salziger und cremiger Drink. Ähnlich spannend ist auch der Give me 5 ? ein Punch, mit dem das Team der Bar am Steinplatz Gäste auf eine exotische Reise einlädt. Denn für den zart-prickelnden Drink wird der Undone Sugar Cane mit frischer Zitrone, Oleo Saccharum Zucker, Waldpilz-Essenz und hausgemachtem Kombucha vom Assam Tee gemixt. Ideal für laue Sommerabende auf der Terrasse.

Bei so viel Innovation und Geschmack rückt eines ganz schnell in den Hintergrund: die Lust auf Hochprozentiges. Wer dennoch ein Glas Sekt, ein kühles Bier oder eben einen klassisch alkoholischen Drink trinken möchte, ist in der Bar am Steinplatz selbstverständlich auch zukünftig herzlich willkommen. Bittorf und sein Team bieten auf einer separaten Karte auch weiterhin rund 50 verschiedene Sekt, saisonale Biere und innovative Drinks mit Umdrehungen an.