

MENSCHEN & KARRIEREN

Ende einer Ära



Ahmet Ayberk / Foto: Ulrich Mattner

Er war Barkeeper des Jahres, konzipierte die erste Themenbar Deutschlands, schrieb das weltweit erste Buch über Raki-Cocktails und mixte sowie kreierte mit großer Leidenschaft unzählige Cocktails: Ahmet Ayberk, Chef der bis 2017 geöffneten Casablanca Bar im Le Méridien Frankfurt, geht nach 37 Jahren im selben Hotel in den Ruhestand.

Damit geht eine Ära der Frankfurter Barkultur zu Ende, stellt Hoteldirektor Wolfgang Selinger fest. Ahmet Ayberk ist in der Barszene ein wahrer Künstler, ein Gastgeber aus Leidenschaft und für viele Stammgäste ein guter Freund. Die Beliebtheit der ehemaligen Casablanca Bar in unserem Haus war ganz klar sein Verdienst. Im Jahr 1982 kam Ayberk ins Le Méridien am Frankfurter Wiesenhüttenplatz, das damals noch Parkhotel hieß. Er begann als stellvertretender Restaurantleiter der Parkstube, leitete dann die legendäre Casablanca Bar und trug maßgeblich zu der Entwicklung der heutigen The Legacy Bar bei. Vor und während seiner Zeit in Frankfurt sammelte er Inspirationen und Know-how unter anderem in Singapur, St. Petersburg und Salvador. Er kann daher für Wunschcocktails aus einem umfangreichen Fundus an Ideen und Rezepten schöpfen und jedem Gast seinen individuellen Drink mixen. Favoriten unter seinen Cocktailzutaten sind seine selbsthergestellten Bitters.

Weiterhin erhielt Ayberk zahlreiche internationale Auszeichnungen der Branche und brachte als einer der ersten Barkeeper aus Brasilien den Caipirinha nach Frankfurt. Gemeinsam mit Fatih Akerdem, der zweiten Frankfurter Barkeeper-Legende aus dem The Westin Grand Hotel, schrieb er das Cocktail-Rezeptbuch Raki Nights, seinerzeit das erste seiner Art

weltweit.

„Mit ihm geht nicht nur eine stadtbekannt Persönlichkeit, mit ihm gehen auch unzählige Geschichten und das letzte „Stück“ Casablanca Bar“, so Wolfgang Selinger. Seit einigen Monaten ist Miguel Pereira als Barchef die The Legacy Bar tätig. Er hat die Bitters, Smoked Drinks und Rezepte von Ayberk übernommen, sodass dessen Vermächtnis in der Barkultur gesichert ist.