

IDEEN & KONZEPTE

Im Namen der Rose



In München hat die Juliet Rose Bar eröffnet / Fotos: Juliet Rose Bar

Bereits Ende Juli 2018 eröffnete mit der Juliet Rose eine neue Bar in München. Statt Gin, Wodka oder Whiskey stehen hier Hingabe und Durchhaltevermögen einer Gruppe von Rosenzüchtern im Mittelpunkt des Konzepts.

Sie verfeinerten über Jahre hinweg unter hohem persönlichen und finanziellen Einsatz eine einzelne Rosenart – die Juliet Rose – zur heute raffinierten Züchtung. Von so viel Leidenschaft inspiriert, hat sich ein Team aus Bar- und Gastro-Profis zusammengefunden, um es den Züchtern gleich zu tun und gemeinsam die raffinierteste Bar der Welt zu entwickeln, die Juliet Rose. Das Konzept stammt aus der Feder der Fachagentur Cocktailkunst in Köln.

„Mich persönlich begeisterte von Anfang an die Idee, eine Bar zu schaffen, die ebenso einzigartig und feinsinnig ist wie die Juliet Rose“, erklärt General Manager Sebastian Lumpe. „Wir setzen das um, indem wir mit der sinnlichen Wahrnehmung des Gastes auf vielfältige Weise spielen.“ Angeregt von der Juliet Rose finden sich überall in der Bar vier botanische Elemente: holzig –woody?, pflanzlich –herbal?, blumig –floral? und fruchtig –fruity?. Sie bestimmen das Interieur, das Licht, den Raumduft, Food und Drinks. „Nehmen wir eine normale Tasse Tee. Bei uns beinhaltet sie einen eigens entwickelten Blend, zum Beispiel floral, aus Hortensien; siebenfach fermentiert und mit einer unvergleichlichen Süße.“ So ist jedes Produkt und jedes Ritual in der Juliet Rose kultiviert und einem bestimmten Sinn ergeben. „Diesen dem Gast zu vermitteln, ist ein hoher Anspruch und erfordert von jedem Einzelnen volles Commitment“, betont Lumpe. „Erfreulicherweise

haben wir ein starkes Team an der Hand, die Besten auf dem Markt.?

Als Beverage Trainer unterstützt Oliver von Carnap das Team. Der Berater der Agentur Cocktailkunst übersetzt das Konzept in die Operative und bezeichnet seine Rolle daher als ?Gardener?. ?Kulinarisch erleben wir in der Juliet Rose alles ?from root to fruit?. Lavendel, Veilchen, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Ahorn, Walnuss, Aprikose oder Calamondin-Orange ? wir packen die ganze Vielfalt von woody, herbal, floral oder fruity in unsere Drinks. ? Wichtig sei ihm zudem das nachhaltige oder Sustainable Bartending: Nach dem Motto ?Re-think, Re-use und Re-invent? verwendet das Team daher möglichst die komplette Zutat und vermeidet unnötigen Müll, soweit möglich. ?Schalen beispielsweise lassen sich wunderbar für eine Essenz oder einen Sirup nutzen. Aus Wurzeln oder Stängeln gewinnen wir fantastische Aromen. Auch ein Plastikstrohhalm kommt bei uns nicht ins Glas.?

Roman Kotte ist der Culinary Head in der Juliet Rose. Der studierte Lebensmitteltechniker raffiniert Geschmäcke trickreich und trickst mit Geschmäckern. ?Mich inspiriert das Erstaunen, in das die Juliet Rose Menschen versetzt. Ich versuche das mit meinen Gerichten ähnlich umzusetzen: Einen Geschmack so zu veredeln, dass die Gäste positiv überrascht und verwundert auf eine ungewohnte Reise geschickt werden. Unsere vier Elemente eröffnen hierfür alle Möglichkeiten. ? Er verbindet Leidenschaft und Kreativität mit analytischen Überlegungen und intelligenter Umsetzung. Besonders gerne arbeitet er mit Fermentation, verleiht so zum Beispiel einer fruchtigen Zutat holzige oder pflanzliche Noten oder schafft Geschmackskombinationen aus Shiitake, Borschtsch oder Wachtelbrust mit Steckrüben.