

Klassische Bar mit kubanischem Touch

Im Mojito's Bar & Taparia setzt Kent Steinbach auf Qualität vom Profi / Rare Spirituosen, edle Rauchwaren und jede Menge Ambiente



Kent Steinbach, Inhaber von Mojito's Bar & Taparia.

Foto: Kreuzer

DUSSELDORF (pk). Mojito heißt der berühmte kubanische Drink – und als Hommage an diesen haben Kent Steinbach und Markus Thelen auch ihre Bar so genannt. Sechs verschiedene Drinks der speziellen kubanischen Art stehen auf der

Karte des Lokals im Düsseldorfer Hafen, doch Barmeister Steinbach will mehr: Der Vorsitzende der DBU in NRW setzt vor allem auf Professionalität und Qualität.

Klasse transportiert der Barprofi unter anderem über ein reichhalti-

ges Angebot von Rum- und Whisky-Sorten, bei dem sich für einen ersten geschmacklichen Überblick ein entsprechendes Tasting empfiehlt. Eine Empfehlung für Whisky-Kenner ist der „Bowmore dark“, eine absolute Seltenheit der 31 Jahre alte „Glenforsa“. Bei einem Ausflug in die Welt des Rums sollte der Jahrgangsrum „Tris Rovers 1989“ von Martinique und der „Enmore Demerara 1980“ nicht fehlen. Beim letztgenannten mit fast schwarzer Farbe ist sich Steinbach relativ sicher: „Den findet man in einer Bar wohl kaum ein zweites Mal!“

150 Drinks auf der Karte

Raritäten sind das eine, die Rarer etwas anderes. Ob „Spiced Mojito“ oder „Mojito Royal“ mit Champagner – damit der Namensgeber immer wunderbar süß, leicht und erfrischend ist, hat Steinbach den kubanischen Mojito-Machern persönlich auf die Finger geschaut. Mit klarem Rosé: Der Mojito ist im „Mojito“ der Drink, der sich am besten verkauft. Dennoch: „Von unseren 150 Drinks sind wirklich jeder bestellt“, erzählt Steinbach nicht ohne Stolz, „die Gäste trinken sich komplett durch die Karte!“

Noch in einem anderen Punkt will Steinbach sich bewusst von der üblichen „Szene“ unterscheiden. „Wir arbeiten nicht bissig und cool, sondern konzentriert“, beschreibt der gebürtige Sachse den Stil des Hauses. Der Qualitätsanspruch beginnt damit, dass der sauerer Saft von Limette und Zitrone frisch gepresst wird – und er endet bei der fachlichen Kompetenz des Barkeepers. Dann sind die Drinks immer gleichbleibend top und – „weil es

hier richtig zur Sache geht“ – der routinierte Barkeeper immer ruhig. Als zweiter wesentlicher Faktor muss der gute Barkeeper für Steinbach Charakter haben. „Ob er der charmante französische oder der nordisch-trockene Typ ist“, so Steinbach, „ist dabei nicht wesentlich, Hauptsache er stellt etwas dar und kann dies dem Gast angenehm transportieren.“

Mojito-Barchef Christian Roß als Barmeister und Cengiz Ina als langjähriger Gastro-Profi haben laut Steinbach genau dieses Idealprofil. Ins Gesamtbild der Bar gehört schließlich das Ambiente. „Wir sind eine freie klassische Bar mit kubanischem Touch“, beschreibt der Inhaber, „ohne Kulissenarchitektur“. Blick-Brennpunkt ist die elf Meter lange Bar und stilvoll der Sitzbereich. Großformatige Bilder fungieren dort als Eyecatcher und transportieren das spezielle Mojito-Feeling: Der Drink ist auch optisch perfekt, die lockige Schöne steht für den Lifestyle der

Bar-Klientel – und die brennende Zigarre für dargebotenen Rauchgenuss. In Rauch aufgehen lassen kann man bei Steinbach & Co übrigens auch, was bis 1999 nur Staatsgästen vorbehalten war: die Trinidad Fundadores, Gran Panatella.

Daten & Fakten

Mojito's Bar & Taparia

- **Inhaber:** Kent Steinbach und Markus Thelen, T & S Barbetriebs GmbH
- **Plätze:** 96 Sitzplätze innen, 70 Sitzplätze außen
- **Frequenz:** 300 bis 400 Personen Durchlauf am Wochenende
- **Eröffnung:** Oktober 2002
- **Kontakt:** Hammer Str. 29-31 40219 Düsseldorf Telefon (0211) 1662210 www.mojitos.net