



Kurz und gut

Colabierpiccolobilligwhiskyredbull – was im Hotelkühlschrank steht, taugt höchstens zum Sedieren. Das geht auch anders: Vier Top-Bartender entwerfen die ideale Minibar. **Von Hiltrud Bontrup**



Kosta Ignatiadis, Schumann's

Ausruhen? Wie langweilig. Wenn Kosta Ignatiadis reist, treibt ihn die professionelle Neugier: Was heckt die Konkurrenz gerade aus? Ignatiadis ist Serviceleiter der Schumann's Bar in München, und beim Anblick von Minibars, packt ihn – selbst in den besten Hotels – eher Grausen als Respekt: Wasser, O-Saft, Cola. „Sogar Rotwein. Der gehört da niemals hinein!“ Ebenso wenig Red Bull: „Wenn ich den irgendwo sehe, geh ich sofort.“ Dabei ist sein Anspruch ganz schlicht: „Qualität, Qualität, Qualität!“ Und zwar in allen Lebenslagen, beim Portwein „für den früheren Abend, zu Biscuits“ genauso wie beim Digestif, nachts nach einem schweren Essen. Wem Ignatiadis' Sortiment zu sophisticated ist, der lasse sich von Schumann's Barbuch beim Mixen inspirieren. „Das“, findet er, „gehört sowieso in jedes Hotelzimmer.“

Meine Minibar Regionale Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure; regionales Bier; 1 Flasche Schweppes-Soda; 2 Dosen Gosling's Ginger Beer; 2 x 40 ml Moskovskaya-Wodka; 2 x 50 ml vom ungarischen Digestif Unicum; 2 x 50 ml Vintage Cognac von Hine; 2 x 50 ml Slys Bavarian Single Malt Whisky aus München; 2 x 40 ml Broker's Gin; 1 x 375 ml Portwein von Niepoort; kleine Portion frische Gurkenscheiben; Biscuits zum Knabbern.

Mein Drink Ignatiadis schwört auf Ginger-Beer und die feinen Sachen, die sich daraus machen lassen. Zum Beispiel Moscow Mule: ein Glas mit gutem Eis, entweder von der Hotelbar mitnehmen oder – zur Not – aus der Eismaschine vom Hotelflur. Darauf 4 cl Wodka, ein Stück Gurke hineingeben, mit Ginger-Beer auffüllen.

Daniel Pitthan, Mojito's

Ein Altbier aus einer Privatbrauerei ist genau das Richtige, wenn Pitthan den Abend im Hotel verbringt – raffinierte Drinks hat er ja schon den ganzen Tag gemacht, hat immer wieder gemessen, geschnipfelt, gerührt und geschüttelt. Pitthan ist nicht nur Vizebarchef in der Düsseldorfer Bar Mojito's, sondern auch deutscher Cocktailmeister 2011. Wenn er reist, dann zu Wettkämpfen, nächstes Jahr geht es nach Peking zur WM. „Unterwegs schaue immer in die Minibar. Und sehe: eine harte Spirituose, Cola, einen Piccolo. Reicht so gerade für einen Cuba Libre.“ Immerhin – aber wenn schon simpel, dann wenigstens originell, findet Pitthan. Also statt dem üblichen Saft besser Smoothies oder leckere Limonaden. Statt Bitter Lemon lieber Ginger-Beer oder Tonic Water – da lässt sich schnell was draus machen. Auch der bei manchen als Großraumdiskoknaller verschriene Jägermeister ist eine hervorragende Grundlage für gute Longdrinks: „Es gibt so abgefahrene Sachen!“

Meine Minibar 2 x Düsseldorfer Altbier; 2 x Smoothie von Chiquita, täglich frisch und in wechselnden Sorten; je 2 x 200 ml Tonic Water und Ginger Beer von Thomas Henry; 2 x 40 ml Jägermeister; 1 x 50 ml Tanqueray-Gin; 1 x 50 ml Jack Daniel's Single Barrel Whiskey; 1 x 50 ml Havana-Club-Rum; frische Limetten; Obstbesteck.

Mein Drink Vor der nächtlichen Pirsch: ein Glas mit Eis von der Bar holen, darauf 4 cl Jägermeister. Das Ganze mit Ginger-Beer auffüllen, mit frischem Limettensaft abspritzen. Die Krönung wären Orangenzesten. Geht fix – „und ohne das ganze Zimmer zu versauen“.

Jörg Meyer, Le Lion

Seine Bar zählt zu den besten der Welt, und Meyer erzählt dem Nachwuchs gern, was einen guten Drink ausmacht. Nichts davon aber findet er in Minibars – „entsetzlich!“ Wenn überhaupt Champagner, dann öde Massenware – „Pol Roger dagegen hat eine tolle Frische.“ Meyer trinkt ihn am liebsten, wenn er heimkommt. Und bevor er wieder aufbricht. Dann zu gleichen Teilen mit Mineralwasser und St. Germain: „Das ergibt einen fantastischen Aperitif für eine lange Nacht.“ Gin ist für Meyer der König der Spirituosen, er hätte am liebsten zehn Sorten im Sortiment. Geht nur eine, dann Tanqueray, „mit seinen 47 Prozent der Inbegriff des klassischen wacholderlastigen Gins“. Und wenn Meyer träumen darf, dann vom Traveler's Set von The Bitter Truth, einer nostalgischen kleinen Blechschatulle mit fünf verschiedenen Sorten Bitterextrakt: „Sie sind das Salz und Pfeffer für gute Drinks. Einige Tropfen helfen einer guten Spirituose aufs nächste Level.“

Meine Minibar Mineralwasser mit Kohlensäure, 1 x 375 ml Pol Roger Réserve Champagner; 1 x 50 ml St. Germain (ein französischer Likör aus handverlesenen Holunderblüten); 1 x 100 ml Kreuzritter Elixirum Digestivum; mehrere Sorten Compass Box Whisky, je 1 x 50 ml; 2 Dosen Paloma Pink Grapefruit Lemonade; 2 x 200 ml Thomas Henry Ginger Beer; 2 x 125 ml Fentimans Tonic Water; 1 x 50 ml Tanqueray-Gin; das Reiseset von The Bitter Truth (Mixerrezepte liegen bei). Zum Knabbern: Kettle Chips und gute Oliven.

Mein Drink Unübertroffen: Gin Tonic mit ein paar Tropfen Bitter, pur oder auf Eis.

Tony Oliviero, Flairtender

Muss es denn immer Alkohol sein? Vitamine, was Frisches, das wäre doch viel zeitgemäßer, findet Oliviero. Sein fitter Körper ist sein Kapital, der Frankfurter betreibt seinen Beruf als Extremsport: mit seiner Cateringfirma Oliviero Cocktailservice oder als Flairtender, wenn er hinter der Bar mit Shakern und Gläsern jongliert. In dem Fach hat er es 2011 zur deutschen Meisterschaft gebracht, im nächsten Jahr geht es zu WM nach China. Oliviero steht auf Säften von Granini, vor allem auf Rhabarber: „Der schmeckt ganz eigenwillig, sauer und bitter.“ Dazu würde er Smoothies bereitstellen oder Obst der Saison – viel besser als die übliche Kombi aus Bier, Cola und Jack Daniels. Und zum Knabbern bitte was Außergewöhnliches, statt Nic-Nacs also lieber Wasabinüsse. Kommt Oliviero allein ins Hotel, reicht ihm das. Genießt er einen Abend zu zweit, darf es gern ein Kir Royal sein aus Champagner und Cassis-Sirup, gemischt nach Geschmack: „Auch aus wenig lässt sich viel machen!“

Meine Minibar Mineralwasser, 2 Flaschen Radeberger Bier; 2 x 187 ml Grenache Rosé von Gallo Family Vineyards; 1 x 200 ml Moët Champagner; je 1 x 200 ml Granini-Rhabarbersaft und -Maracujasaft; je 1 x 50 ml Monin-Sirup der Sorten Holunderblüte, Cassis und Karamell; 2 x 50 ml Absolut Vodka.

Mein Drink Zum Runterkommen rät Oliviero zum Summer Sling: 4 cl Rhabarbersaft und 4 cl Maracujasaft in ein Glas füllen, 1,5 cl bis 2 cl Karamellsirup hinzufügen und je nach gewünschter Stärke 2 cl bis 4 cl Wodka. Wenn möglich, umrühren.

EINPARKEN MIT DEM OPEL INSIGNIA OPC

Erst bei der Parkplatzsuche lernt man ein Auto richtig kennen. Wir stellen jede Woche einen neuen Wagen ab

Opel ist wie eines von diesen Kindern, die es nie besonders leicht hatten im Leben. Früh schon weggegeben in die Obhut eines wenig fürsorglichen Heimleiters, der den Kleinen herumstieß und schuftete ließ für einen Kanten Brot und ihm seine Bastelarbeiten klaute. Vor Kurzem drohte er sogar, den Jungen auszusetzen in der Wildnis oder zu verkaufen an die Asiaten, die Italiener oder die Kanadier. Und dann die anderen Kinder, die sich bis heute deklamieren an dem schäbigen Reim mit dem Nasensekret und behaupten, der Opel sei einfach nicht cool.

Wobei Opel es einem auch nicht immer ganz leicht macht. Der schneeweiße Insignia sieht erst mal nach wirklich einwandfreier Limousine aus, vor allem mit den dezenten Details des Sondermodells OPC, da muss sich jetzt auch der Audi von nebenan gar nicht erst dicke machen. Aber menno, Opel, was machst du denn da drinnen? Zu den Recaro-Sitzen und dem Sportlenkrad kommt eine Plastikknopfkonsole, die reichlich unübersichtlich ist und sich mehr nach Familienzweitwagen anfühlt als nach Limousinenleistungs-schau – und OPC steht immerhin für „Opel Performance Center“.

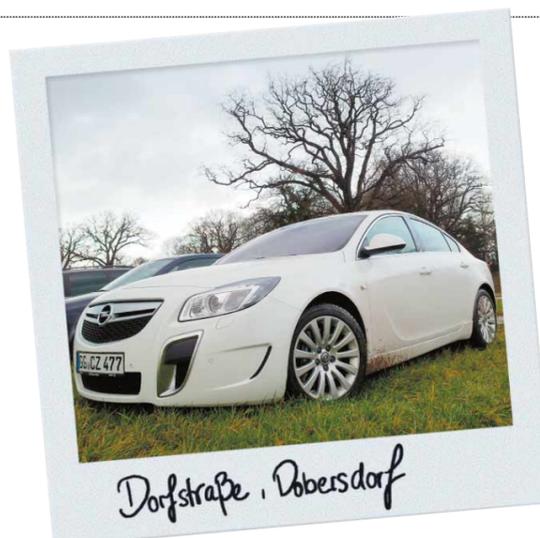
Was bedeutet, dass der Tacho bis 300 geht und das Fahrwerk drei verschiedene Einstellungen hat: normal, Sport und OPC, wobei die letztgenannten für härtere Federung sorgen und ein Fahrgefühl in den Kurven,

das so viel Spaß macht, dass man auch das leicht lächerliche Rotlicht verzeiht, in dem das Armaturenbrett im OPC-Modus erglüht.

Denn es ist ein wirklich schönes Fahren im Insignia, und vielleicht sind es gerade die Plastikarmaturen, die mich so erden trotz des 300er-Tachos und so entspannt und vergnügt über die Landstraßen der Holsteinischen Schweiz kurven lassen und bedächtig durch den strömenden Regen auf der A7, während Lemminge mit wesentlich schwächeren Motoren in die blendende Gischt rasen.

Der Insignia OPC kann, er muss aber nicht, der Motor rumort, er brüllt aber nicht, und wenn ich beim Schalten nicht ständig an den Universaldrehregler der Bordanlage stoßen und dabei irgendwelche Funktionen auslösen würde, wäre ich hier drinnen rundum zufrieden.

Selber rangieren: Länge 4,83 Meter; Breite 1,86 Meter; CO₂-Ausstoß 249 g/km; 325 PS, Verbrauch 10,6 l/100 km; ab 47.210 Euro



Hier draußen auf dem Land würde man ja traditionell die Klientel vermuten, die im übermotorisierten Opel übel auffällt, aber der Insignia ist doch ein ganz cooler Typ, und wir zwei haben das nicht nötig.

Und damit das alle sehen, fahre ich ganz langsam einmal das ganze Feld entlang, das heute als Parkplatz für den Weihnachtsmarkt auf Gut Dobersdorf herhalten muss, wobei, schnell könnte ich eh nicht fahren, weil ich dann Angst hätte, mich mit der tief gezogenen Karosserie in all den Bodenwellen, Schlag- und Schlamm-löchern zu verkeilen. Aber für Schlamm-spritzer reicht es, und die stehen dem Insignia eigentlich auch ganz gut. Und so rumpeln wir langsam an den anderen entlang, und als wir einparken, weist keine Kamera uns den Weg, weil coole Typen auch so einparken können. **GEORG DAHM**