

Rum, Limette & reichlich Minze

Lust auf einen Mojito? Kent Steinbach ist Experte – seine Bar serviert acht Variationen des Kuba-Drinks

Wer den Spuren Ernest Hemingways in Havanna folgt, versackt irgendwann in einer Bar – bei ein paar Mojitos. Gern saß „Papa“ in der „Bodeguita del Medio“, wo er reichlich bestellte – seine Widmung findet sich heute noch an der Wand der Bar. Wer nicht mal eben nach Kuba kann, für den tut's auch Düsseldorf. Dort gibt es die **Mojito's Bar**, in der Kent Steinbach, 34, das Gesöff mit perfektem Kuba-Flair zuzubereiten weiß. Der Mann aus Chemnitz schlug sich einige Wochen durch Havanna und zog von Bar zu Bar, um den Kollegen beim Mixen über die Schulter zu schauen. Folge der Feldforschung: 2002 eröffnete er sein Lokal im Düsseldorfer Hafen. Hier serviert er acht Versionen des Tropentrunks – den *stern*-Lesern aber legt er das Originalrezept des Mojitos ans Herz. Natürlich hat Steinbach noch eine lange Reihe weiterer guter Drinks (zu Preisen von 7,50 bis 12,50 Euro) auf Rum- und Whiskybasis in seinem Shaker. Hätte

Mojito's Bar
& Taparia,
Hammer Str. 29–31,
40219 Düsseldorf,
Tel.: 0211/168 22 10.
Geöffnet:
So.–Do. 17–1 Uhr,
Fr.–Sa. 17–3 Uhr

Als Hommage an Kuba und Kubas Drinks nennt Kent Steinbach sein Lokal „Mojito's Bar“, und das am Niederrhein



FOTOS: KARSTEN SCHÖNE

er aber schon zu Hemingways Zeiten in Düsseldorf gemixt, so mancher berühmte Roman wäre wohl im Rheinland geschrieben worden.

Original Mojito

3–4 Stängel milde Minze plus Minze für die Dekoration; 2 TL feiner weißer Rohrzucker; 3 cl frischer Limettensaft; 5 cl Havana Club Añejo Blanco; Soda

Die Minze mit Stängel und dem Zucker in ein großes Longdrinkglas geben, mit Limettensaft und Rum auffüllen. Leicht stößeln, dabei die Minze nicht zerstören. Mit Eis und viel Soda auffüllen, gut umrühren und mit einem Minzeblatt dekoriert servieren.

