

SUPERIOR HOTEL

FOOD & BEVERAGES

Geht da noch mehr als Salz und Fett?



Die Rooftop-Bar im Best Western Plus Hotel Beaulac, Neuchâtel /
Foto: Best Western

In einer anspruchsvollen Bar wird seit jeher auch feste Nahrung serviert ? in Ergänzung zum flüssigen Angebot, als solide Grundlage oder im bewussten Zusammenspiel der Geschmackskomponenten. Beispiele für Barfood aus verschiedenen Bars und Hotelbars. Im Scotch Club in Wien kochte Küchenchef Andreas Zeitelhofer schon vor fünf Jahren gegen die Langeweile des herkömmlichen Bar-Snackangebots an ? weg mit Erdnüsschen, überwürzten Wasabikügelchen und Salzstangen! Er setzte vielmehr einen rasch zum Klassiker gewordenen Scotch Club Burger auf die Karte, zwei kleine Burger mit frischem Rindfleisch in hausgemachtem Sesambrot, zweierlei Kartoffelchips, Gemüse-Brunoise und Barbecue Sauce.

Legendär auch seine Scotch-Trilogie mit drei Tatar-Varianten: Rind, Thunfisch und Champignon-Tofu. ?Das Angebot soll mit fünf bis sechs Gerichten klein, aber gehoben sein und saisonal wechseln. Alles ist frisch. Keine Convenience Produkte.?

In München brachte es Cihan Anadologlu von der Circle Bar zuletzt zum ausgezeichneten Kochbuchautor; seine 240 Seiten starke ?Bar Bibel? vom Herbst 2017 avancierte zum Standardwerk. Ganz bewusst stellt der renommierte Bartender und Barbesitzer seinen Cocktail-Kreationen passende Barfood-Klassiker wie ein Clubsandwich gegenüber. Der Leser erfährt jedoch auch, zu welchem Drink das spezielle Blue Cheese Croissant schmeckt oder zu welcher Gelegenheit der Autor seine Baby Back Ribs zubereitet: ?Ich serviere sie zu jedem Super Bowl, wenn Freunde und Bekannte sich bei mir versammeln.?

In der Bar des Stuttgarter Sternerrestaurants 5, in dem nach Claudio Urrus Weggang nun

Alexander Dinter das alleinige Sagen hat, ist Verfeinerung der Sinne angesagt: Mariniertes Wildkräutersalat mit gebeiztem Färöer Lachs, Limonenöl-Topping und gepufftem Amaranth klingt wahrlich nach Anspruch, ehrgeizig auch das hiesige Open Clubsandwich: Brioche Bun, Perlhuhn, Rohkost, Speck, Caesar Salad. In der 5-Bar reicht das Spektrum von angesagten Poke Bowls mit Lachs oder Thunfisch bis zur soliden Wurst- und Käseplatte mit Feigensenf und Sauerrahmbutter, alles natürlich von besten Produzenten und Lieferanten. Barfood muss zum Konzept passen

Das letzte Beispiel zeigt, dass das Barfood- Angebot abhängig von der jeweiligen Bar ist. Ist sie konzeptuell bodenständig ausgerichtet, geht ihr Getränkeangebot gar in Richtung Pub, werden Gäste dort eine ebenso handfeste Food-Karte erwarten ? eine Tüte guter Pommes zum Beispiel oder eine Portion in Teig ausgebackener Zwiebelringe. Handelt es sich um eine stylische Bar mit einem erlesenen Portfolio an Drinkspezialitäten, wird sich die Speisekarte ähnlich sophisticated geben. Hier freut sich der Gast an hausgemachtem Tatar, Wildkräutersalaten, Lachs- und Roastbeef- Variationen und ist vielleicht auch Foodpairing-Konzepten gegenüber aufgeschlossen. Branchenexperten weisen darauf hin, dass traditionelles Barfood ziemlich preiswert ist. Je schneller, preiswerter, fettiger und salziger, desto mehr lieben es die Gäste ? wie jeder weiß, der das Trinken in einer Bar ernst nimmt. Zu Klassikern der Sparte ?Fett und Salz? zählen deshalb Pommes, Zwiebelringe, Nachos, Wings, Mozzarella Sticks, Quesadillas, Burger oder Hot Dogs. Ordentliche Margen sind hier garantiert und man kann den Gast dennoch auf preislich erschwinglichem Level abholen. Auf einer simplen, gut vorzubereitenden Convenience- Range aufzubauen, sollte also der erste Schritt beim Schreiben einer Barkarte sein. Alles andere ist Verfeinerung: Convenience- Bestandteile lassen sich durch frische, höherwertige Produkte oder beliebte lokale und regionale Zutaten ersetzen, bei denen zusätzlich das Element ?Storytelling? zum Tragen kommen kann. Wie jeder Gastronom und Hotelier aus der jüngeren Burger-Historie ableiten kann, lässt sich aus so ziemlich jedem Ein-Euro-Snack eine zehnmal so teure Delikatesse machen, wenn Qualität und Erzählung stimmen.

Königdisziplin Food Pairing Menü

Wie etwa die Barfood-Karte der Kölner Bar Little Link belegt. Das Bar Tatar ist hier in den Varianten ?Classic? mit Kapern, Sardellen und Schalotten und ?Asian? mit Ingwer, Zitronengras und Koriander zu haben. Asiatisch muten auch Edamame (knackige Sojabohnen) und Krabbenchips an, während die Sandwich-Range geschmacklich keine Wünsche offen lässt: Trüffel mit Parmesan, Serrano, Roastbeef, Pulled Pork, Reuben, Funky Chicken, Beefsteak mit Paprika und karamellisierten Zwiebeln, Ziegenkäse mit Rucola und Apfel-Rosmarin-Chutney ? eine perfekte Basis für einen langen Abend.

Wer Anspruch an seine Drinks hat, nimmt seine Gäste auch gern mit auf große kulinarische Fahrt. Weit fortgeschritten in dieser Disziplin ist Michel Elter vom Bayleaf in Köln. Die Bar gehört zum Sternerestaurant Ox & Klee von Daniel Gottschlich. Elter, ein erfahrener Bar-Meister, verwendet für seine Drinks frische Zutaten, selbstgemachte Liköre und eigens hergestellte Sirups. Abends serviert er ein monatlich wechselndes Food Pairing Menü und empfiehlt etwa einen White Mary zur Fruits de Mer-Etagere: Eryx Paprika, Beefeater Sellerie, Petersilientequila, Zitrone, Tomate. Ein Steinpilz-Old Fashioned aus Steinpilz-Bourbon, Wild Turkey, Maraschino, Bitter und Soda begleitet ein US Beef Onglet mit Wurzelgemüse und Portobello-Pilz, während der Windbeutel zum Dessert (Joghurt,

Nougat, Pflaume) einen Caribbean Hazelnut zur Seite gestellt bekommt: Havana Club 7, Frangelico, Creme de Cacao, Limette, Brioche. Selbst für spanische Gänse aus fairer Tierhaltung hat Michael Elter ein Getränk parat: Zur Ethical Foie Gras Terrine mit Brioche und würziger Marmelade bekommt der Gast den ?Hibiskus & Feige?: Hibiskus-Tequila, Lillet Rosé, Feige, Limette.

Kaviar zur Stulle?

Selbstverständlich wird auch in engagierten Hotelbars experimentiert und passendes Barfood zum Cocktail gereicht. Im preislichen Toplevel angesiedelt ist sicher das Angebot der Atlantic Bar im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg, wo man unter ?warmen Snacks? Entrecote, Wiener Schnitzel und Orecchiette mit Garnelen versteht, also veritable Hauptgerichte ? und wo der Gast seine Tatar-Stulle ?Atlantic? (Graubrot, Tatar vom Rind aus Schleswig-Holstein, Kapern, Sardellen, Zwiebeln) für 27 Euro mit 30 Gramm polnischem Antonius-Kaviar mühelos auf 74 Euro hochjazen kann.

Geht?s auch etwas weniger elitär? Wir haben die Zentrale von Best Western Central Europe angefragt, den Zusammenschluss von europaweit 230 konzeptuell sehr unterschiedlichen, aber immer inhabergeführten Hotels. Eine ansprechende Barkarte gibt es zum Beispiel im Best Western Donner?s Hotel in Cuxhaven; der dortige ?CraftClub? serviert passendes Barfood wie Dry Aged Burger oder fantasievolle Flammkuchen (Smoky Sea, Forest Beast, French Connection) zu ausgewähltem Craft Bier.

Spektakulär dagegen sind nicht nur die Architektur und die atemberaubende Aussicht in der im Juni eröffneten neuen Rooftop Bar des Best Western Premier Hotel Beaulac im schweizerischen Neuchâtel. In dieser Panorama-Lounge-Bar hoch über dem Neuenburger See stimmt auch die Barfood-Karte: Sie reicht von ausgewählten Edelschinken- und Käseplatten über Baby-Rösti mit Gruyère, Gemüsesamosas, Frühlingsrollen und Falafel bis hin zu geräuchertem schottischen Biolachs sowie Beef- und Tuna-Tataki. Genug Inspiration sicher auch für Ihre Hotelbar!

WEB

Dieser Artikel von Peter Erik Hillenbach erschien erstmals in Superior Hotel 3-2018.