


LES TROIS ROIS

Deutschland

Medienart: Korrespondentenartikel
Auflage: 1Seite: 0
Fläche: 257'764 mm²Auftrag: 1076337
Themen-Nr.: 571.057Referenz: 70173661
Ausschnitt Seite: 1/7

DRINKS

MAGAZIN FÜR BARKEEPER & GÄSTE

ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG

Suchbegriff 1. Brasserie Les Trois Rois, im Hotel Les Trois Rois, BASEL, 2. Grand Hotel Les Trois Rois, Grand Hotel Drei Könige

Verlag Medienbotschaft Verlag & Events GmbH, URL: www.medienbotschaft.com

Redaktion Drinks Redaktion, Tel.: 0041 71 6693672, E-Mail: redaktion@medienbotschaft.com



Ausgabe 01.06.2018 • Nr. 4/2018

Seite 84

Rubrik

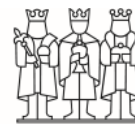
Medientyp Fachpresse
Erscheinungsweise 6 x jährlich
Branche Genuss
Bundesland Überregional

Publikation	verkauft	verbreitet	gedruckt	Reichweite Mio	Medien-Nr.
Drinks	k.A.	18.846	19.000	0,11	8771

© Copyright des Artikels liegt beim Verlag

Hotelbars – Der neue Luxus der Lässigkeit

Die Hotelbar ist ein recht vorurteilsbehaftetes Tresen-Terrain, welches oft mit einer gewissen Schwellenangst von Seiten der Gäste zu kämpfen hat. Dass diese Ressentiments zumeist unbegründet sind und die Hotelbar auch für einheimische Barliebhaber eine reizvolle Destination darstellen kann, beweisen junge Hotelbar-Konzepte, welche durch innovative Ideen und starke Persönlichkeiten der traditionellen Kategorie zu neuem Glanz verhelfen.



Im Gegensatz zu Ländern wie England oder den USA eilen der Hotelbar hierzulande oftmals Ängste voraus. Doch Hotelbars haben nicht nur Vorteile wie ausgedehnte Öffnungszeiten oder eine zumeist zentrale Lage. Auch die Historie beweist – wir denken an das Savoy Hotel in London oder das Pariser Ritz – dass Hotelbars erst den Boden für eine gehobene Barkultur begründeten. Und spätestens die neueren Entwicklungen innerhalb dieser Kategorie beweisen durch innovative Ideen und selbstständig agierende Barteams, dass die Hotelbar eine erstrebenswerte Destination ist, welche man heute und in Zukunft nicht aus den Augen verlieren sollte.

DAS LES TROIS ROIS IN BASEL

„Das Les Trois Rois soll für jeden offenstehen, der Freude am Genuss hat. Egal, ob Brasserie, Restaurant oder Bar – auch unsere lokalen Gäste sind herzlich dazu eingeladen, das Hotel zu erkunden und auszuprobieren“, so Thomas Huhn, Chef de Bar im berühmten Basler Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Obgleich dem bereits 1844 erbauten Grand Hotel sein ruhmvoller Ruf vorausseilt, gleicht der Weg vom Haupteingang in die Bar so keinesfalls einem Spießrutenlauf. Vielmehr fühlt man sich im lichtdurchfluteten Lobby-Bereich mit seinen angrenzenden Terrassen und den hellen Wintergärten auf Anhieb wohl und herzlich willkommen. „Über die Hälfte unserer Gäste kommen aus Basel. Uns war es von Anfang an wichtig, ein Angebot zu entwickeln, das auch für lokale Gäste attraktiv ist“, so Huhn über die Ideen hinter seinem Erfolgskonzept. „Da wir als Hotelbar mit unserer hauseigenen Cuisine und Patisserie zusammenarbeiten, können wir unseren Besuchern ein umfas-

senderes Angebot bieten, als dies bei den meisten unabhängigen Bars der Fall ist.“ So können die Gäste beispielsweise zum „Afternoon Tea“ in der lichtdurchfluteten Lobby den „British way of life“ zelebrieren oder beim „Cocktail Experience“ eine ganz neue Art des Cocktail- & Foodpairings erleben. Doch nicht nur die Nähe zur hauseigenen Cuisine ist ein Highlight. „Auf unserer Cocktail-Karte steht kein Drink, der dem Gast bereits bekannt ist. Hätten wir ein 08/15-Angebot, könnte es dagegen passieren, dass lokale Besucher lieber gleich in eine Cocktailbar gehen“, erläutert Huhn. „Durch Signature Drinks oder abgewandelte Klassiker ermöglichen wir unseren Gästen ein einmaliges Erlebnis und einen echten Genussmoment“, erklärt der erfahrene Chef de Bar das innovative Vorgehen.

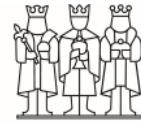
DIE BAR AM STEINPLATZ IN BERLIN

Dass die Auswahl des Gebotenen sowie die Einzigartigkeit des Genusses ausschlaggebend für den Erfolg einer Hotelbar sein kann, weiß man auch in der Berliner Bar am Steinplatz. „Als ich noch in der Bar des Waldorf Astoria arbeitete, empfand ich das Credo des Hauses „Momente in Erinnerung zu verwandeln“

als klischeehaft. Heute sehe ich das etwas anders. Denn schließlich geht es ja letztendlich darum, dem Gast durch einen besonderen Moment zu einem unvergesslichen Erlebnis zu verhelfen.“ Christian Gentemann, Bar Manager im Hotel am Steinplatz, könnte tatsächlich als Meister des Überraschungsmoments beschrieben werden. Denn Gentemann hat den Mut, neue Wege zu beschreiten. Angefangen bei der kompletten Eliminierung der üblichen Gin-Flut im Spirituosenregal so-

wie deren Ersetzung durch eine Flasche Doppelwacholder bis hin zur aktuellen Karte, welche ausschließlich farblose Drinks beinhaltet, setzt Gentemann neue Maßstäbe – und zwar äußerst maßvolle. Denn, anders als im Les Trois Rois, geht es in der Bar am Steinplatz keinesfalls um die ausgedehnte Fülle des Angebots. „Wir setzen komplett auf Minimalismus. Durch die konsequente Reduktion unseres Angebots möchten wir die Gäste aus ihrer Komfortzone holen und ihnen zu neuen Sinneseindrücken verhelfen. Wenn man dem Gast immer gibt, was er verlangt, bedient man lediglich seine Bedürfnisse, aber man erschafft keine Besonderheiten. So etwas wie ein unvergesslicher Luxusmoment kann nur entstehen, wenn der Gast seine altbekannten Wege verlassen muss.“ Damit alle Cocktails farblos und annähernd gleich aussehen, kann nur eine höchst limitierte Auswahl an Zutaten verwendet

werden. Dass diese Kreationen für ein neues Genusserlebnis sorgen und eine alles andere als beschränkte Aromenfülle aufweisen, zeigt beispielsweise ein Drink aus Dillblüte, Gurke, Bergamotte und Aquavit oder einer aus Jasminblüte, Yuzu, Shiso und Tequila. Es verwundert also nicht, dass die Bar insbesondere für trinkbegeisterte Berliner und die lokale Cocktailszene ein wahres Mekka ist, wobei ein vom Hotelportal separierter Eingang die Eigenständigkeit der Cocktailbar zusätzlich betont.

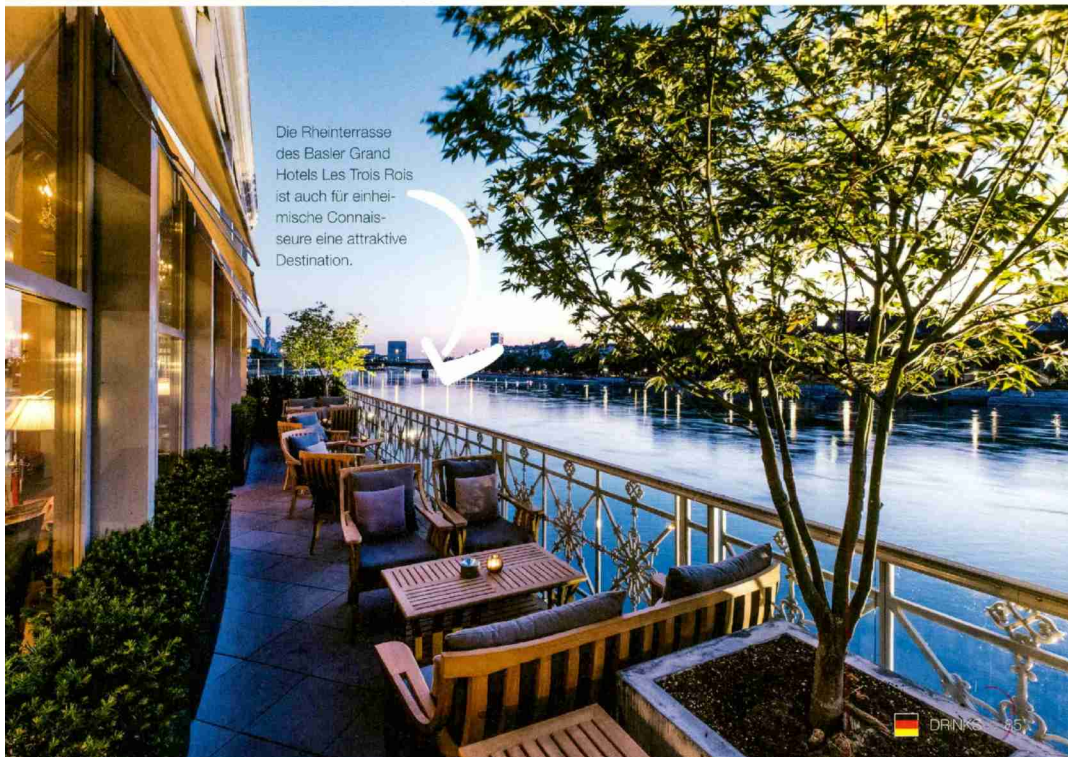
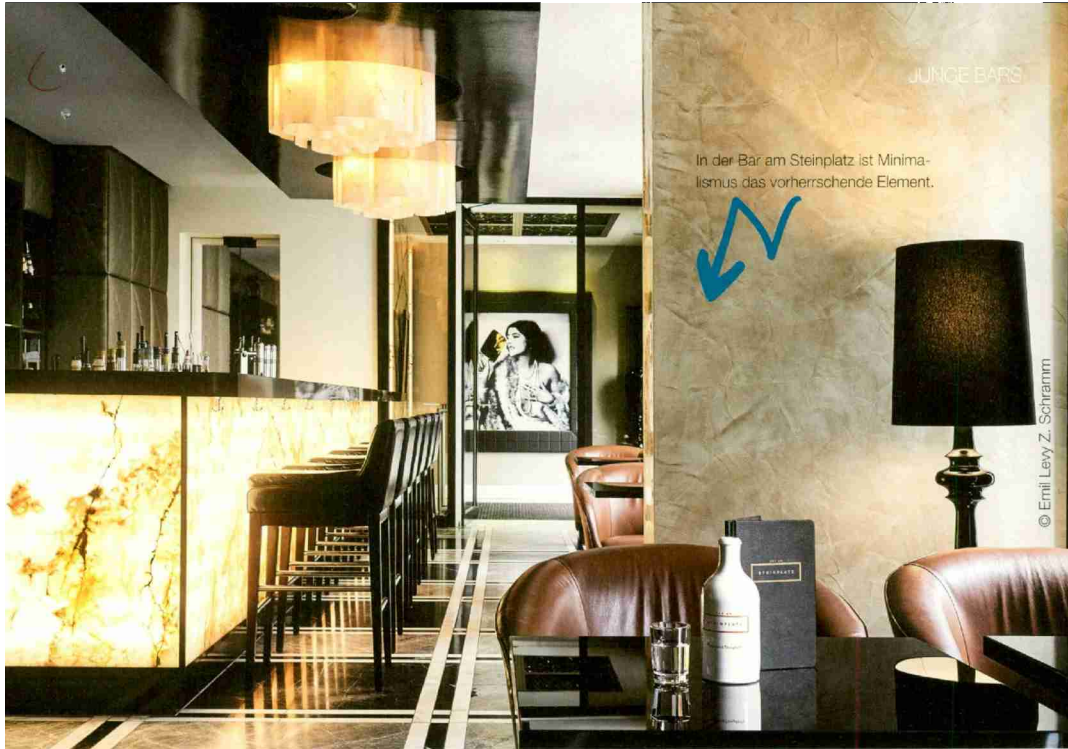


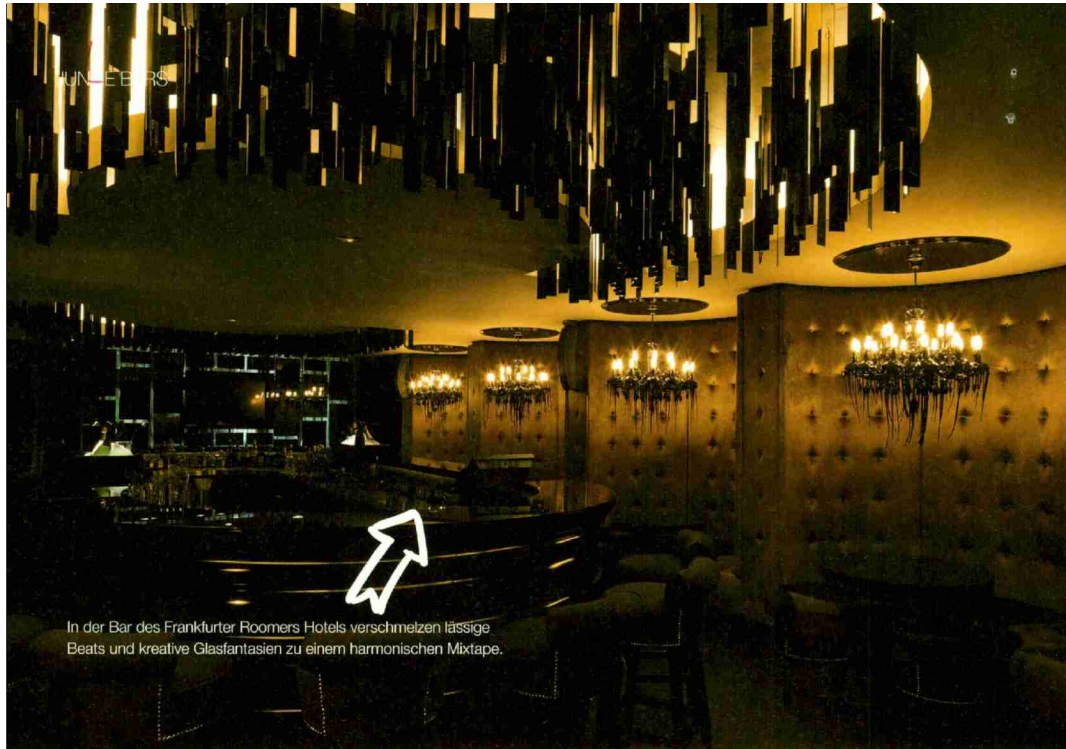
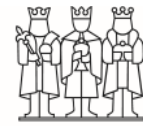
LES TROIS ROIS

Seite: 0
Fläche: 257'764 mm²

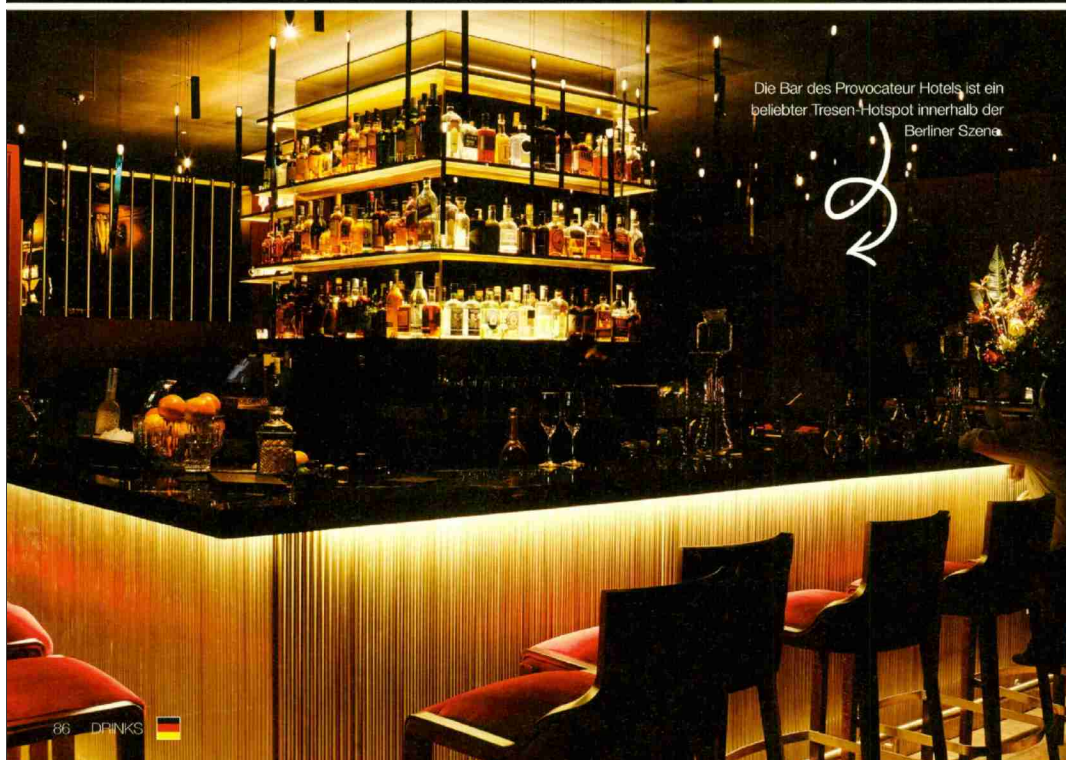
Auftrag: 1076337
Themen-Nr.: 571.057

Referenz: 70173661
Ausschnitt Seite: 3/7

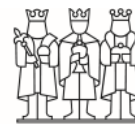




In der Bar des Frankfurter Roomers Hotels verschmelzen lässige Beats und kreative Glasfantasien zu einem harmonischen Mixtape.



Die Bar des Provocateur Hotels ist ein beliebter Tresen-Hotspot innerhalb der Berliner Szene.

**LES TROIS ROIS**

ADRESSEN

Grand Hotel LES TROIS ROIS
Blumenrain 8
CH-4001 Basel
www.lestroisrois.com/de/restaurants/bar

Bar am Steinplatz
Steinplatz 4
10623 Berlin
www.hotelsteinplatz.com/de/bar

Grapes Weinbar
Ledererstr. 8
80331 München
www.grapes-weinbar.de

Provocateur
Brandenburgische Str. 21
10707 Berlin
www.provocateur-hotel.com/bar/

Roomers Frankfurt
Gutleutstr. 25
60329 Frankfurt am Main
www.roomers-frankfurt.com/bar/

Boilerman Bar Altes Hafenam
Osakaallee 12
20457 Hamburg
www.25hours-hotels.com/restaurants-bars/hamburg/boilerman-bar

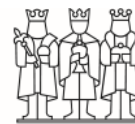
Monkey Bar
Budapester Str. 40
10787 Berlin
www.25hours-hotels.com/restaurants-bars/berlin/monkey-bar

DIE GRAPES WEINBAR IN MÜNCHEN

Eine solche Separation sowie die Verschmälerung des Angebots wird auch in München gespielt. So wagte das Cortiina Boutique Hotel – bekannt für seine angesehene Cocktailbar – im Winter 2016 einen kompletten Kurswechsel. Neben dem vollständigen Umbau sowie dem Hinzufügen eines separaten Eingangs erhielt die Bar auch einen eigenen Namen. In der neuen Grapes Weinbar wurden sämtliche Spirituosen und Cocktails verbannt, um einer so reichhaltigen wie großartigen Weinauswahl zu weichen. Lediglich ein aus Rieslingtrauben hergestellter Gin, ein traubenbasierter Wodka sowie eine Auswahl österreichischer Schnäpse durfte einen Platz hinter den Weinflaschen behalten. Dieser Schritt war durchaus riskant. „Durch die recht schnelle Umstellung gab es gerade zu Anfang einige Stamm- und internationale Gäste, die nach einem Cocktail verlangten. Es bedurfte teilweise etwas Erklärungsarbeit, aber ich würde sagen, dass wir bisher jeden glücklich machen konnten“, so der niederösterreichische Sommelier Markus Hirschler, der gemeinsam mit dem steirischen Sommelier Stefan Grabler das Grapes zu einem wahren Hotspot für vinophile Trinker gemacht hat. „Achtzig Prozent unserer Besucher sind Locals. Darunter sind viele Stammgäste“, weiß der sympathische Hirschler mit einem Augenzwinkern zu berichten. Und nicht zuletzt dieser gleichermaßen zuvorkommende, aber dennoch nonchalante Umgangston und die hochprofessionelle, aber angenehm lässige Art verhalfen dem Grapes mittlerweile zu großen Erfolgen in München und einem angesehenen Ruf innerhalb der Weinszene.

DAS PROVOCATEUR IN BERLIN UND DAS ROOMERS IN FRANKFURT

„Damit eine Hotelbar auch von Einheimischen aufgesucht wird, ist es enorm wichtig, dass auch die Barleitung Charisma hat und es im Team keine allzu hohe Fluktuation gibt. Hotelbar-Manager wie Thomas Huhn haben es geschafft, ihre Gäste abzuholen, das Erlebnis persönlich zu gestalten und sie dadurch zum Wiederkommen zu bewegen“, weiß Christof Reichert, der das Arbeiten in freien Bars genauso kennt wie das Vorgehen in verschiedenen Hotelbar-Konzepten. Nachdem er unter anderem als Head Bartender unter Huhn im Les Trois Rois den Shaker schwang, ist Reichert seit Anfang 2017 Chef de Bar im Berliner Provocateur Design Hotel, welches nicht zuletzt aufgrund seines an eine Burlesque Bar erinnernden Interieurs so manchen neugierig macht. „Bei uns sind etwa achtzig Prozent der Gäste aus Berlin. Durch die starken Social Media-Aktivitäten unseres jungen Barteams, eine eigenständiges Kommunikation nach außen und den guten Service vor Ort gibt es keinerlei Hemmschwellen, zu uns zu kommen – auch wenn wir zu einem Hotel gehören. Insbesondere bei einem jüngeren Publikum werden wir durchaus als Hotspot in Berlin wahrgenommen“, berichtet Reichert. Die geschmackvolle Mischung aus qualitativ hochwertigen Drinks und einem stylischen Ambiente ist dabei eine erprobte Strategie. Denn das Berliner Provocateur gehört zur Gekko Group von Micky Rosen und Alex Urseanu, welche bereits 2009 mit der Eröffnung des Frankfurter Roomers Hotels für neue Highlights am Hotelbar-Himmel sorgten. So waren das HipHop-affine Konzept des Roomers mit einer Cocktailkarte, welche



LES TROIS ROIS

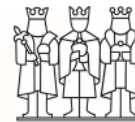
sich wie ein Musikalbum liest, und DJ-Live-Acts ausschlaggebend dafür, dass die Hotelbar gleichermaßen von Party People und Cocktail Connaissseuren aufgesucht wird. Neben Frankfurt und Berlin eröffnete die Gekko Group mittlerweile auch Hotels samt angesehener Bars in Baden-Baden sowie München und stellt damit den erfolgreichen Serien-Charakter eines zeitgemäßen Hotelbar-Konzepts unter Beweis.

DIE 25HOURS HOTELS

Dass solche Serien durchaus Blockbuster-Qualitäten haben können, beweist nicht zuletzt auch Lion King und Highball Coach Joerg Meyer, der gemeinsam mit seiner Highballer GmbH, bestehend aus Rainer Wendt und Andrej Busch, seit 2015 mit der innovativen 25hours Hotelgruppe kooperiert. „Bar und Restaurant werden immer wichtiger, wenn man als urbanes Hotel angenommen werden will. Es ist heute Teil des Lifestyle, dass ein cooles Hotel auch eine gute Bar hat“, konstatiert Multi-Mixologe Meyer und setzt dem Luxusmoment von Bars wie dem Les Trois Rois einen Lifestyle-Gedanken entgegen, welcher durch seine gleichzeitige Rentabilität und Qualität perfekt mit dem Lean Luxury-Konzept der 25hours Hotels korrespondiert. „Gerade in Zeiten eines hart umkämpften Hotelmarkts und dem derzeitigen Fachkräftemangel im Barbereich ist es wichtiger denn je, Konzepte zu entwickeln, welche für Hotelgäste, Einheimische und das Barpersonal gleichermaßen attraktiv sind“, weiß Meyer. Um die Eingliederung in die lokale Barszene zu ermöglichen und anonyme Hotel- zu persönlichen Nachbarschaftsbars werden zu lassen, rekrutiert er beispielsweise in den jeweiligen Städten beheimatetes Barpersonal und passt

die Barkonzepte an die Bedürfnisse vor Ort an. Trotz dieser standortbedingten Flexibilität weiß der erfahrene Gastronom aber auch stets um die Wichtigkeit von Rentabilität – insbesondere, da es sich bei seiner Zusammenarbeit mit 25hours Hotels um eine in Zukunft sogar internationale Ausmaße annehmende Bar-Serie handelt. „Wir wollen keine eigenen Ideen durchdrücken, sondern erfolgreiche Hotelbars für unseren Kunden entwickeln. Wir arbeiten derzeit an einem Grundgerüst von drei Barkonzepten, welche zwar an die Begebenheiten vor Ort angepasst werden, aber dennoch eine ähnliche Logistik erfordern. Auf diese Weise ist es für die Hotelplaner gut kalkulier- und umsetzbar“, erläutert er sein vorausschauendes Vorgehen. So entwickelte das Team rund um Meyer das Highball-Konzept der Hamburger und Münchner Boilerman Bars. Daneben gibt es ein zweites Konzept, wie man es aus den Monkey Bars in Berlin oder Köln kennt. Hier werden elaboriertere Cocktails serviert, wobei ein gepflegtes Easy-Drinking im Vordergrund steht. Als drittes Prinzip wird es etwas kleinere und edlere Bars geben, welche in der nächsten Zeit in Florenz sowie Paris eröffnet werden. „Natürlich stecken wir bei unseren Baukasten-Konzepten noch in der Findungsphase. Doch in Florenz werden wir beispielsweise in einem alten Palazzo untergebracht sein. Da bot es sich natürlich an, einen Schwerpunkt auf Wermut-Klassiker zu setzen. In Paris werden wir hingegen die kreative Sapeur-Kultur aufgreifen, welche schon in den frühen 1920er Jahren für Eleganz und Individualismus stand. Jedes Hotel und so auch jede unserer Bars erzählt eine eigene Geschichte. Kennst du eines,

kannst du keines. Wir wollen die Leute vor Ort abholen, so dass letztendlich alles zusammenpasst – die Logistik und die dortige Szene.“

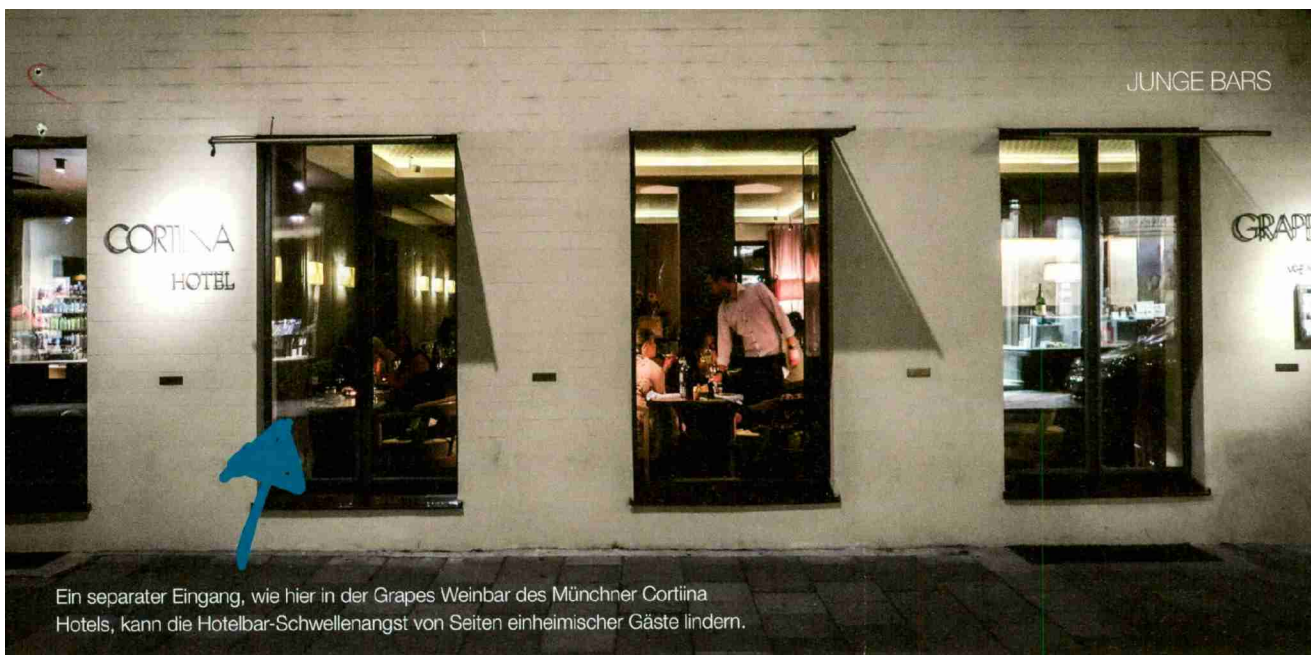


LES TROIS ROIS

Seite: 0
Fläche: 257'764 mm²

Auftrag: 1076337
Themen-Nr.: 571.057

Referenz: 70173661
Ausschnitt Seite: 7/7



Ein separater Eingang, wie hier in der Grapes Weinbar des Münchner Cortina Hotels, kann die Hotelbar-Schwelleange von Seiten einheimischer Gäste lindern.

