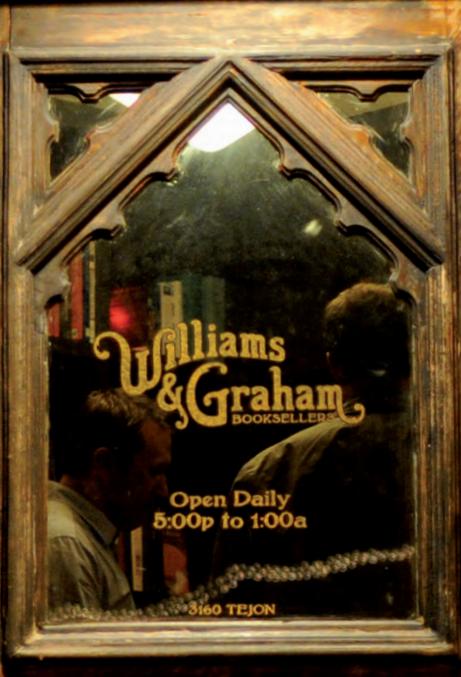
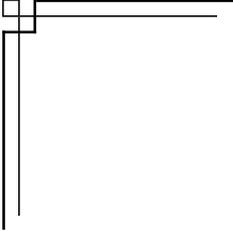


STRENG GEHEIM



DIE COOLSTEN
SPEAKEASY BARS
DER WELT

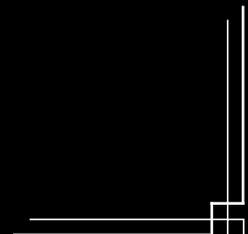
+ KUNTH +

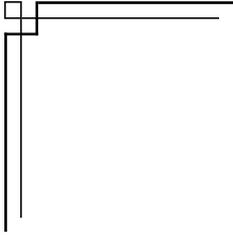


INHALT

Vorwort von Samuele Ambrosi	6
Einleitung	8
Das noble Experiment	12
Immer noch besser als nichts ...	22
Flüsterkneipen ... heute	32
The Back Room – New York	38
Employees Only – New York	42
PDT (Please Don't Tell) – New York	46
Raines Law Room – New York	50
Dear Irving – New York	54
Le 4e Mur – Montreal	56
The Violet Hour – Chicago	58
Williams & Graham – Denver	60
Circa 33 – Portland	66
Bourbon & Branch – San Francisco	70
The Laundry Room – Las Vegas	74
The Del Monte Speakeasy – Los Angeles	78
Noble Experiment – San Diego	82
Jules Basement – Mexiko-Stadt	86
Eau de Vie – Sydney	92
Bar Nayuta – Osaka	98
Ounce – Taipei	102
001 – Hongkong	104
Foxglove – Hongkong	106
The Blind Tiger – Rangun	110
The Speakeasy – Athen	116

L'Antiquario – Neapel	120
Jerry Thomas Project – Rom	124
Malkovich – Genua	130
Mad Dog Social Club – Turin	136
1930 – Mailand	140
The Parlour – Frankfurt	144
Die Rote Bar – Frankfurt	146
Reingold – Berlin	148
Becketts Kopf – Berlin	150
Drip Bar – Hamburg	152
Door 74 – Amsterdam	154
The Butcher – Amsterdam	158
Jigger's – Gent	160
Cahoots – London	162
Evans & Peel – London	168
Callooh Callay – London	170
Nightjar – London	174
The Blind Pig – London	182
Moonshiner – Paris	186
Little Red Door – Paris	188
Le Syndicat – Paris	190
Lavomatic – Paris	194
Paradiso – Barcelona	198
Ein kleines Speakeasy-Glossar	202
Meine Speakeasys	204
Biografien – Danksagungen	206





VORWORT

Meine lange Freundschaft mit dem Verfasser dieses Buches begann 2008 bei einem internationalen Calvados-Wettbewerb, den ich mit einem meiner Cocktails gewann. Die Freundschaft beruht auf gegenseitiger Wertschätzung, auf Ideenaustausch und der Leidenschaft für das Mixen, die wir teilen, auch wenn wir dabei unterschiedliche Rollen einnehmen. Im Laufe der Zeit sind wir so zu Bezugspunkten füreinander geworden, und jetzt bin ich gebeten worden, einige Worte zu diesem Buch niederzuschreiben. Ich komme diesem Wunsch gerne nach, da die Geschichte der modernen Flüsterkneipen eine Erfolgsgeschichte ist, die auf einem wesentlichen Element beruht. Geheimnisvolle Dunkelheit. Die heutigen Flüsterkneipen sind Konzept-Bars, in denen die Heimlichkeit und die Verschwiegenheit der historischen Vorbilder nachgeahmt wird, ohne zwangsläufig die besonders typischen Merkmale der Epoche zu übernehmen, die ehrlich gesagt nicht immer so ansprechend waren. Oft waren die Speakeasys damals provisorisch in Kellerräumen oder Ähnlichem untergebracht, und die Drinks wurden meist mit dem Alkohol gemixt, den der Besitzer gerade hatte besorgen können – manchmal von Schmugglern oder schlimmer noch von Schwarzbrennern. So war Peeko ein Produkt, das zur Prohibitionszeit beliebt war: ein Konzentrat, das aromatisiert werden konnte, um wie Rye Whiskey, Rum, Gin, Cognac oder Wermut zu schmecken. Der Geschmack von Gin war besonders schwierig nachzuahmen, manchmal wurde Terpentin oder Schwefelsäure als Geschmacksstoff verwendet. Gesund war das nicht unbedingt. Dementsprechend wurde Peeko auch eher in den Flüsterkneipen für die Arbeiterklasse verwendet und nicht in den Luxusetablisements für die Reichen und Berühmten.

Ein Gutes hatte die Prohibition in Amerika jedoch, zumindest für Europa. Als in den USA die Bars schlossen, gingen viele der hervorragenden amerikanischen Barkeeper auf den alten Kontinent und brachten ihr Fachwissen mit. Ohne ihre Rezepte, Techniken und Zutaten wäre das Cocktail-Mixen jetzt nicht das, was es ist.

Und heute? Was bedeutet der Begriff Flüsterkneipe heute? Heimlichkeit und Verschwiegenheit, auch wenn sie natürlich nie absolut sein können. Passwörter und Zugangscodes. Versteckte Adressen...

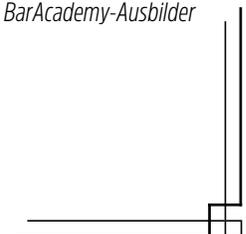
Das scheint darauf hinzudeuten, dass es bei den modernen Flüsterkneipen vor allem um den Erlebnis-Aspekt geht. Meiner Meinung nach ist das nicht genug. Während meiner Laufbahn hatte ich Gelegenheit, auf der ganzen Welt Flüsterkneipen zu besuchen, und oft musste ich, nachdem ich die Adresse endlich gefunden und mir erfolgreich Zugang verschafft hatte, leider feststellen, dass diese beiden Elemente schon das gesamte Erlebnis darstellten. Eine Flüsterkneipe ist nicht nur deswegen schon gut, weil sie in einem anderen Unternehmen versteckt ist oder weil man ein sehr geheimnisvolles Passwort kennen muss, um hineinzugelangen. Sie muss mehr bieten, aufregend und bemerkenswert sein. Die Atmosphäre muss stimmen, die Gäste müssen sich willkommen fühlen, und die Produkte wie auch die Arbeitstechniken, die zur Herstellung eines guten Cocktails notwendig sind, müssen in Ehren gehalten werden.

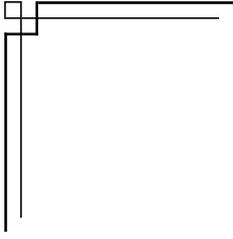
Samuele Ambrosi

Head Barman und Eigner des Cloakroom Cocktail Lab in Treviso (Italien)

Preisträger bei zahlreichen internationalen Wettbewerben

BarMaster und BarAcademy-Ausbilder





EINLEITUNG

„Unser Land hat bewusst ein großes soziales und wirtschaftliches Experiment unternommen, aus noblen Motiven und mit weitreichenden Absichten.“

Herbert Hoover, 31. Präsident der Vereinigten Staaten von Amerika

Zwischen der Prohibitionszeit und bestimmten Hollywoodfilmen scheint es unlösbar Verbindungen zu geben. Von Brian De Palmas „The Untouchables“ bis hin zu Sergio Leones „Es war einmal in Amerika“ ist Alkohol ein wiederkehrendes Requisit, wie auch die geheimen Etablissements, in denen er serviert wurde, und die irisch- und italo-amerikanischen Gangster, die dort einkehrten. Die Prohibition war jedoch ein wesentlich komplexeres Phänomen. Sie dauerte fast 14 Jahre, vom 16. Januar 1920, als sie in Kraft trat, bis zu ihrer Aufhebung am 5. Dezember 1933. Das landesweite Verbot der Herstellung und des Verkaufs von Alkohol hatte schwerwiegende wirtschaftliche Folgen: Die Arbeiter, die in diesen Bereichen tätig waren, standen plötzlich arbeitslos auf der Straße, und der Regierung fehlten beträchtliche Steuereinnahmen. Es gab auch soziale Auswirkungen, so stieg die Zahl der alkoholbedingten Todesfälle, vor allem bei jenen, die ihren eigenen Alkohol brannten und dazu gesundheitsschädliche Zutaten verwendeten.

Diese Jahre hatten aber auch positive Aspekte – so wurde damals der Jazz erfolgreich, die Rolle der Frau wurde von der amerikanischen Gesellschaft zunehmend anerkannt (1920 erhielten sie das Wahlrecht) und in Kunst und Architektur setzte sich der Art-déco-Stil durch.

Zu den Gästen der Speakeasys zählten nicht nur Gangster, sondern auch Entertainer, der Jetset und ein großer Teil der damaligen amerikanischen Gesellschaft. Sie entwickelten sich zu einem Sicherheitsventil für viele Amerikaner, die das Alkoholverbot als ungerechtfertigte Beschneidung ihrer Rechte und das 18. Amendment als Verletzung der Prinzipien betrachteten, die 1787 in Philadelphia in der Verfassung niedergelegt worden waren.

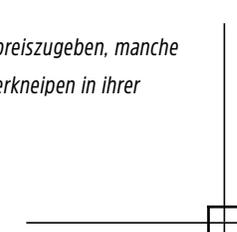
Nach der Aufhebung der Prohibition nahmen die Epoche und ihre Merkmale, darunter natürlich auch die Speakeasys, im Laufe der Zeit eine Art romantischer Aura an. Die Barkeeper auf der ganzen Welt hegen und pflegen diese Aura – die Faszination des Geheimnisvollen und Verbotenen, auch wenn es sie so nicht mehr gibt. Die klassischen Cocktails, teilweise noch aus der Zeit vor der Prohibition, das gedämpfte Licht und die abenteuerliche Atmosphäre der Flüsterkneipe sind zu einem Trend geworden, der den Cocktail und das kreative Talent der Barkeeper, die ihn schaffen, wieder ins Lampenlicht gerückt hat. Manche dieser Flüsterkneipen sind im Keller oder den Hinterräumen eines anderen Unternehmens verborgen. Bei einigen muss man ein Passwort kennen, um eingelassen zu werden, bei anderen muss man eine täglich wechselnde Frage beantworten können. Manche verstecken sich nicht so, weisen aber dennoch die Ausstrahlung der früheren Speakeasys auf.

In den USA begannen manche als normale Bars, gingen während der Prohibition in den Untergrund, und traten nach der Aufhebung wieder ans Licht des Tages.

Jede Bar, die im Folgenden beschrieben wird, hat eine andere Geschichte zu erzählen. Aber jede von ihnen hat eine Geschichte.

Maurizio Maestrelli

• Hinweis: Die Etablissements waren nicht alle bereit, das Rezept ihres Hauscocktails preiszugeben, manche gaben zwar die Zutaten an, aber nicht die genauen Mengen. Da der Charme der Flüsterkneipen in ihrer geheimnisvollen Aura liegt, ist diese Form der Verschwiegenheit recht passend.







Via Vannella Gaetani, 2, Neapel, Italien
Telefon: +390817645390



L'ANTIQUARIO



Die Bar liegt im Zentrum Neapels, nur einen Steinwurf vom berühmtesten Golf Italiens entfernt. Es gab eine Zeit, da war die Straße für ihre Antiquitätenläden bekannt. Und tatsächlich muss man nach einem Laden Ausschau halten – allerdings mit einem speziellen Hinterzimmer. L'Antiquario ist eine als Antiquitätengeschäft getarnte geheime Bar. Um hineinzugelangen, benötigt man jedoch kein Passwort. Man muss nur vorab reservieren und an die Tür klopfen. Was man findet, ist ein Refugium mit Qualitätsgetränken in ruhigem Umfeld, fernab vom Verkehr der Stadt. Das Ambiente ist von eleganter Intimität und typisch für ein Speakeasy im Stil der 1920er: gedämpftes Licht, rote Samtsofas sowie hier und da Retro-Objekte. Die Cocktails umfassen jedoch einen viel größeren Zeitraum. Sie sind in drei Kategorien unterteilt: klassisch (wie Mai Tai und St. Regis Mint Julep), zeitgenössisch (wie Cosmopolitan und Moscow Mule) und modern. Diese Cocktails sind typischerweise innovativ und avantgardistisch. Jedes Getränk wird mit einer Erläuterung zu Herkunft, Kultur und Geschichte präsentiert. „Schampus“-Freunden winken erlesene Champagner. Dasselbe gilt für die Speisen, die von Räucherlachs bis zum Jamón Ibérico und von Sardellen aus dem Kantabrischen Meer bis zum Kaviar reichen.

L'Antiquario genießt in Italien den Ruf einer Cocktaibar der absoluten Spitzenklasse. Geleitet wird sie von einem der Besitzer, Alexander Frezza, einem der bekanntesten Männer der Branche.

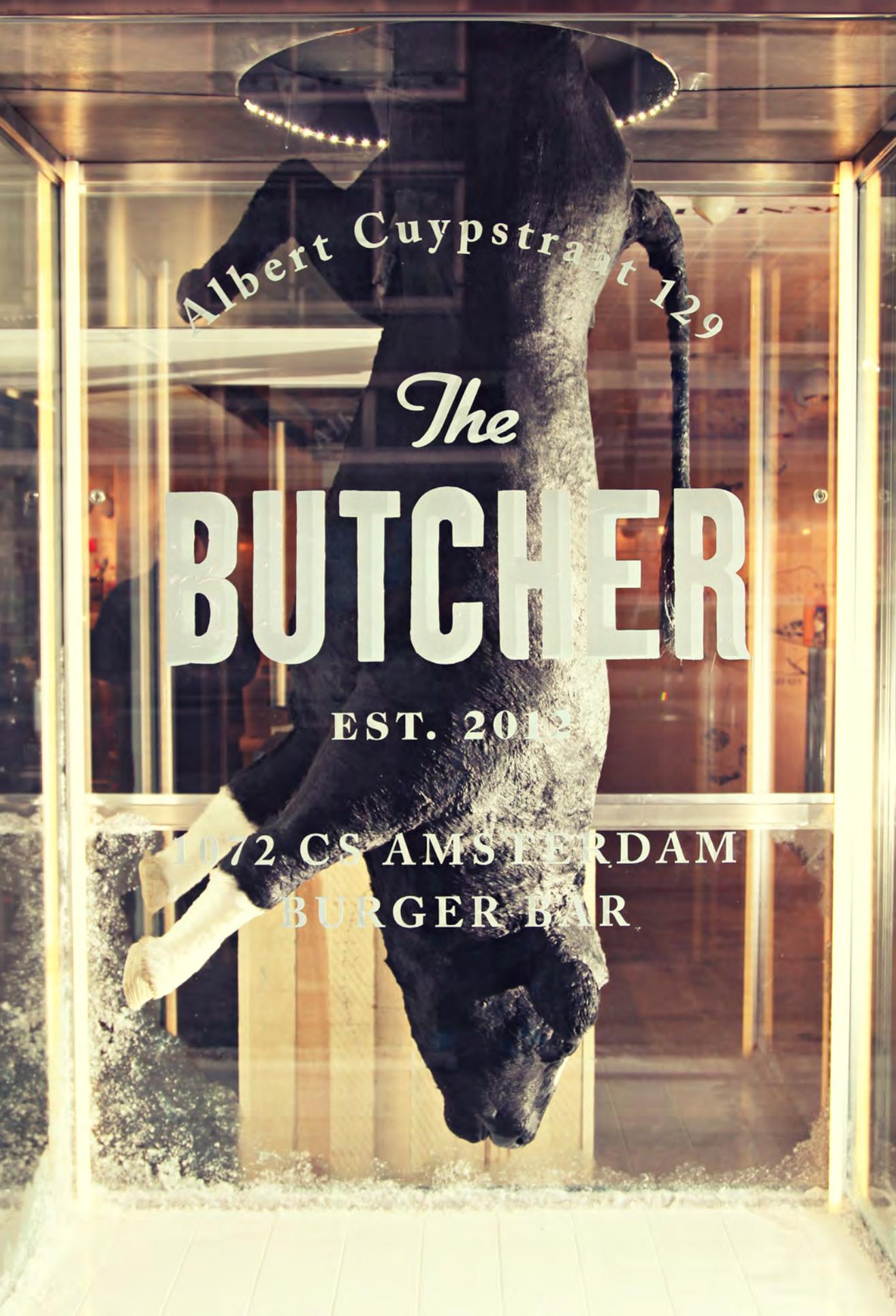
Mulata Daiquiri

6 cl brauner kubanischer
Rum
2 cl dunkler Kakaolikör
1 cl Zuckersirup
3 cl Limettensaft

- Das Glas mit einem Rand aus ungesüßtem Kakaopulver garnieren.





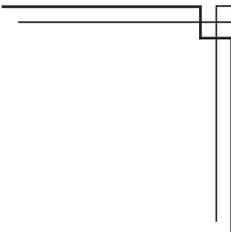
A taxidermy specimen of a cow is hanging upside down inside a glass display case. The cow is dark-colored with white markings on its lower legs. The case is illuminated from above, and the background shows the interior of a restaurant or bar.

Albert Cuypstraat 129

The
BUTCHER

EST. 2012

1072 CS AMSTERDAM
BURGER BAR



THE BUTCHER

Sowohl der Name als auch die Stierattrappe, die kopfüber im Fenster hängt, sind klare Hinweise auf das, was im Inneren zu erwarten ist. Tatsächlich wissen die Menschen, die Amsterdams The Butcher betreten, genau, was sie wollen. Oder etwa nicht? Nun, das hängt davon ab, wie viel sie wissen. Dem Fenster nach sind perfekte Gourmet-Burger zu erwarten, und tatsächlich bekommt man die besten der Stadt. Die beliebte Burger-Bar wahrt aber auch eines der bestgehüteten Geheimnisse der Stadt – sofern man Telefonnummer und Passwort kennt. Die Tür zur Bar wirkt auf den ersten Blick wie ein begehrter Gefrierschrank. Wer sie öffnet, findet sich in einer eleganten, anregenden Atmosphäre wieder. Alles dreht sich um die zentral eingerichtete Bar, an der meist junge Profis wirken.

Die Cocktailkarte enthält eine ansprechende Auswahl an anregenden Mixturen und Eigenkreationen der Barkeeper sowie ein faszinierendes Sortiment an Rezepturen mit fassgereiften Spirituosen. Die Gäste der Flüsterkneipe können auch bei dezenter Beleuchtung auf Samtsofas speisen. Neben den außergewöhnlichen Burgern bereitet die „geheime“ Küche noch weitere Gerichte punktgenau zu. Dank reiner Mundpropaganda bleibt die Bar unter dem Radar der Massen und bietet ein entspanntes, intimes Ambiente.

Die Musik ist leise und unaufdringlich, ideal für die Unterhaltung über Gläsern, und wird erst in den späten Abendstunden lebendiger. Offiziell steht der Club nur Mitgliedern zur Verfügung, die ein paar Gäste mitbringen dürfen. Anrufen sollte man trotzdem (oder dem Burger-Koch schmeicheln): Die Bar lohnt einfach den Versuch!

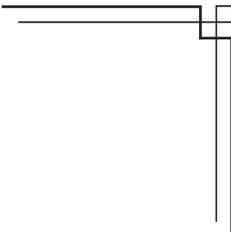
*Albert Cuypstraat, 129, Amsterdam, Niederlande
Telefon: +31 204 70 78 75*



Swede in the city

4 cl O.P. Anderson Aquavit
1 cl Izarra Jaune
1,25 cl Zitronensaft
1 cl Fenchelextrakt
1,5 cl Lapsang-Souchong-Sirup
4 Himbeeren





EVANS & PEEL

Der vollständige Name der Bar lautet: Evans & Peel Detective Agency. Die Webseite könnte auch einem Kollgen von Philip Marlowe gehören, jenem knurrigen Privatdetektiv und Liebhaber von Zigaretten und Spirituosen. Der Autor Raymond Chandler schuf den Charakter, der in „Tote schlafen fest“ meisterlich von Humphrey Bogart verkörpert wurde. Sogar die Tür wirkt wie der Eingang zum Büro eines Privatdetektivs, führt aber in Wirklichkeit zu einer Bar. Um Zugang zu erhalten, muss man vorab reservieren und einige Regeln befolgen. Die potenziellen Gäste müssen nämlich einen Fall zur Untersuchung einreichen und eine Befragung durch das Türpersonal überstehen – gefragt sind also ein wenig Fantasie und eine Prise Spielfreude.

Zwischen Backsteinwänden, mit Retro-Dekor und bei stark gedämpftem Licht vertieft das Interieur das Speakeasy-Thema: Das Bier wird aus einem alten Heizkörper gezapft. Die Weinflaschen stecken in Papiertüten, die den Inhalt verbergen. Man weiß schließlich nie, wann die Polizei eine Razzia macht! Hat man sich in dem Prohibitionsambiente orientiert, ist es Zeit für die Bestellung. Umsichtig bereitet ein Team talentierter Barkeeper die Cocktails zu. Als Zutaten dienen zahlreiche Brände und Liköre (auch relativ unbekanntere Sorten), weitere Grundbestandteile sowie hausgemachte Sirupe und Extrakte. Letztere verleihen den klassischen Rezepturen interessante Twists. Bei Evans & Peel kann man auch speisen. Die Karte offeriert kleine Tellergerichte im US-amerikanischen Stil, die sich mit dem Lieblingscocktail kombinieren lassen. Man muss nur der Versuchung widerstehen, mindestens ein Bier aus dem „Heizkörper“ zu trinken ...

310c Earls Court Road, London, Vereinigtes Königreich

Telefon: +442073733573

evansandpeel.com