

»Schärfe, Bitterkeit und Volumen, Aromen, die bei klassischen Cocktails eine Rolle spielen, lassen sich durch Kräuter, Gewürze und Destillate erzeugen«

Willi Bittorf, Barchef von der Bar im Hotel am Steinplatz

Wir waren hemmungslos und hatten fünf. Und es folgten keinerlei spürbare Konsequenzen am nächsten Morgen. Ein großartiger Trend ist das, was aus Großbritannien kommt und sich *sober curious*, frei übersetzt „nüchtern, aber neugierig“ nennt. Soviele Cocktails schlürfen, wie sie einem schmecken. Barchef Willi Bittorf hat die monatelange Zwangspause genutzt, um sich eine alkoholfreie Cocktailkarte auszudenken. Er und sein Team haben sich durch zig Varianten durchprobiert und als Folge dessen haben es zehn Drinks auf die Karte geschafft.

Gestartet an diesem Abend wird mit „Let’s talk about Sekt Baby“. Es ist eine gekonnte Mixture aus schwarzem Johannisbeer-Essig, hausgemachtem Vanillesirup mit Essenz von Crema Catalana sowie Verjus sowie alkoholfreiem Sekt der Manufaktur Strauch - und das Glas ist mit Goldstaub besprüht. Folge: goldene Lippen. Beim „Who is Frank ‚Palani‘ Baum“, ein Cocktail mit bitter-süßen Aromen und ein bisschen Tiki, wird das Rätsel um Frank Baum gelöst. Nur so viel sei verraten: Hawaii spielt eine Rolle und eine Pedal-

Steel-Gitarre. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis hält der Ramos Fizz bereit. Während üblicherweise Gin, Sahne, Eiweiß und Zitrus-säfte gemixt werden, sind es bei Bittorf alkoholfreier Ramos 0,5% Vol., salziger Ayran, alkoholfreies IPA Bier aus der Oberpfalz und der Seedlip Grove 42, die daraus eine speziellen Drink machen. Und wer glaubt, dass Kamille langweilig ist und nur was für Kranke, der wird mit Chamomile Gro(o)ve eines Besseren belehrt. Ebenso, dass eine Waldpilzessenz durchaus einen Cocktail abrunden kann, das lässt sich genüsslich bei „Give me 5“ erfahren.

Die Lust auf Alkohol kann einem dabei schon vergehen, wenn einem der Sinn nach einem leichten Fuß ist, der hat auf einer separaten Karte auch weiterhin die Wahl zwischen rund 50 verschiedenen Sektangeboten, saisonalen Biere und innovative Drinks mit Umdrehungen. (emh)

Bar am Steinplatz
Steinplatz 4, Charlottenburg,
Tel. 030 55 44 44 60 54,
www.barsteinplatz.com,
tgl. ab 17 Uhr



Foto: Steinhilber