

Bar des Monats

Die „Gimlet“ Bar und ihr Chefkeeper Dirk Janssen im Seehotel Niederberg

Es war einmal - so beginnen fast alle Märchen. Indes - märchenhaft ist diese Geschichte sicher nicht, denn sie ist die Story eines Geheimtipps, der schon lange keiner mehr sein dürfte. Damit wäre die Hotelanlage am See bei Niederberg gemeint, ein kleiner, verträumter Ort im südlichen Einzugsbereich von Aschaffenburg gelegen. Damit ist in etwa die geografische Lage geklärt. Nicht weit von diesem Flecken, an jenem stillen Gewässer gelegen, wurden vor etwa zehn Jahren sechs stattliche Häuser aus dem Boden gewuchtet, alle durch verglaste Gänge miteinander verbunden und jedes ein Hotel. Im Empfangsbereich eines dieser Häuser ist der Arbeitsplatz von Dirk Janssen, die Kaminbar Gimlet.

Keeper Janssen hat alle Bereiche der Hotellerie durchlaufen, allen hat er sich mit großer Zuneigung gewidmet, aber seine große Liebe wurde dann doch die Bar, das ist sie geblieben und „das wird sie auch bleiben“, meinte er. Man glaubt ihm aufs Wort. Vor allem wenn man weiß, dass er gerade „frischgemixter“ Barmeister geworden ist. Wir gratulieren!

Sein Cocktailrepertoire ist beachtlich und seine Kreativität scheint unerschöpflich. Fast schon legendär sind die Events, die er mit dem Küchenchef des Hauses, Maitre Elflein, veranstaltet. Menüabende, an denen der Chefkoch auf die begleitenden Getränke zukocht; vor allem, wenn es um Whisky geht. Da erweist sich Dirk Janssen als talentierter und mit der Whisky-Materie bestens vertrauter

Entertainer. Das Besondere an solchen Veranstaltungen ist, dass er seine Erläuterungen nicht etwa von einem bestimmten Platz im Saal aus macht, sondern von Tisch zu Tisch geht. Dieser direkte Kontakt zu den Gästen erzeugt lebhaften Gedankenaustausch und ist sicher nicht ohne Reiz.

Doch Janssens Lieblingsplatz ist natürlich der hintere Tender. Auch hier zeigt er sich als begabter Unterhalter, der in der Lage ist, Barfreunde ans Haus zu binden. Die rekrutieren sich zumeist aus Hotelgästen, die einen lebhaften Seminar- oder Konferenztage auf einem der Hocker der Gimlet Bar ausklingen lassen möchten. Hier gibt es keineswegs nur diesen berühmten Drink, dessen Namen die Bar trägt und den sich selbst Ernest Hemingway gerne zubereiten ließ. Zuweilen kommt es zu Meinungsverschiedenheiten, ob der Mix aus Gordon's London Dry Gin und Rose's Linie Juice nun gerührt oder geschüttelt werden sollte. Sein Namensgeber ist der britische Marinearzt Dr. Gimlette, der im frühen 19. Jahrhundert praktizierte und diesen Trank den Matrosen als probates Mittel gegen Skorbut verordnete. Dirk Janssen verordnete uns indes zwei Cocktails aus seinem Fundus, die gegen keine Krankheit sondern zu unserem Vergnügen geschakert werden, schon gar nicht als Medizin für Skorbut.



Dirk Janssen, der „frisch geschakte“ Barmeister

Black to Blue

4 cl Johnny Walker Black Label
2 cl frischer Zitronensaft
1 cl Himbeersirup
1,5 cl Bols Blue Curacao
Alle Zutaten auf Eis im Boston-Shaker shaken, in einen mit Eis gefüllten vorgekühlten Tumbler abseihen und die Garnitur anbringen.

Honey's Beach (ohne Alkohol)

6 cl Maracuja Nectar
6 cl Orangensaft
4 cl weißes Pfirsichmark
2 cl frischer Zitronensaft
5 cl San Bitter
Die Säfte und das Pfirsichmark im Boston-Shaker auf Eis gut shaken und in einem vorgekühlten, mit Eis gefüllten Longdrink-Glas abseihen. Mit San Bitter auffüllen und garnieren.

