



HAMBURG

Die Bar 1910 im Hotel Reichshof



Das letzte Mal übernachtete ich im Hotel Reichshof in Hamburg, da gehörte es noch zur Maritim Gruppe. Nun ist der Reichshof Teil von Hilton Curio. Seit der Wiedereröffnung 2015 hat das Hotel mit Mario Zils einen erfahrenen Barchef. Benannt wurde die Bar nach dem Gründungsdatum des Hotels, eben dem Jahr 1910, die Bar selbst aber wurde „erst“ in den 1920er Jahren eröffnet. Sie ist immer noch schön, nein, schöner denn es

wurde renoviert, aber, und das macht es so schön, die Bar ist denkmalgeschützt, nicht nur die Räume, sondern auch das Inventar. Daher ist die Einrichtung nun zwar auf Vordermann gebracht worden, aber noch wie früher. „Wir dürfen nicht mal andere Barstühle kaufen, derzeit haben wir einen (Sitz-)Platz weniger an der Bar, da uns ein Stuhl kaputt gegangen ist, der wird gerade repariert“ erklärt Zils schmunzelnd.

Der gebürtige Koblenzer ist in Stuttgart aufgewachsen und begann dort auch hinter einer Hotelbar zu arbeiten. Zwar als Seiteneinsteiger, aber mit einer kaufmännischen Ausbildung, denn das Mixen hatte er sich selbst beigebracht. „Bei einem Spanien-Urlaub hatte ich einige Cocktails kennengelernt und wollte das dann selbst auch versuchen. Mein allererstes Buch war ‚Mixvergnügen‘ von Franz Brandl; ich hab’ dann zu Hause im Keller eine kleine Bar eingerichtet und für Freunde immer Drinks gemacht“, so Zils. Im Laufe der Zeit hat er sich mehr Bücher zugelegt und eine Liebe für Drinks entwickelt. Der entscheidende Punkt war dann ein Weihnachtsgeschenk, „Schumanns Tropical Barbuch“. Im Jahr 1994 bewarb er sich dann in Stuttgart im Cophthorne Hotel als Bartender. Sein Barchef war Luciano Barbiero. Die damalige Barcrew machte immer wieder gemeinsame Ausflüge nach München in die Schumanns Bar. Von Stuttgart ging der Weg 1997 dann auch nach München „Die Besuche im Schumann’s haben mir klar gemacht, das ist mein Beruf, das will ich machen, aber da gab es zunächst keine Jobs. Ich bin dennoch von Stuttgart einfach nach München und habe versucht, dort einen Job zu finden.“ Andreas Till war gerade dabei, das Pacific Times zu eröffnen, und so begann Zils dort zu arbeiten und blieb dreieinhalb Jahre. „Die Zeit mit Andi hinter der Bar war eine sehr, sehr schöne Zeit. Andi gehört immer noch zu den besten Barleuten, die wir haben“, so Zils. Als Charles Schumann die Tagesbar eröffnete, war dann Bedarf für einen Mixer im Schumanns, 2001 begann

Zils, dort die Drinks zuzubereiten. Er blieb dort bis 2014, zuletzt als Barchef. „Nach fast 13 Jahren im Schumanns war es Zeit, etwas anderes zu machen, dort hatte sich ja auch viel verändert“, begründet Zils diesen Schritt. „Hamburg ist wunderbar, die Nähe zum Meer ist fantastisch“, freut er sich.

Seit Mai 2015 ist der Vater von zwei Kindern nun Barchef in der Bar 1910, dazu kommt die Verantwortung für die Bar in der Lobby des Hotels, der Emils Lounge, benannt nach dem Gründer des Hotels, Anton Emil Langer. Die Bar 1910 kann man mit Fug und Recht als klassische Bar bezeichnen. Vier Mitarbeiter kümmern sich zusammen mit Zils um das Wohl der Gäste. „Bei uns kann und macht jeder alles, ich arbeite ganz normal mit, meist im Service“, sagt Mario Zils. Die Gästestruktur der Bar teilt sich auf, gut ein Drittel sind Hotelgäste, ein weiteres Drittel sind Gäste, die vorher in den Theatern gleich in der Nähe waren und danach mit einem Drink den Abend ausklingen lassen. Das letzte Drittel sind Gäste, die die Bar speziell für Cocktails und Whisky aufsuchen.

Dass man im „1910“ Wert auf Besonderes legt, zeigt sich natürlich auch im Service. „Nur gute Drinks gibt es woanders auch“, meint Zils, „damit kannst du keine Gäste speziell an deinen Tresen locken. Deswegen müssen wir mehr machen, dem Gast etwas bieten, was er sonst nicht so hat. Zu Beispiel die Art und Weise, wie wir arbeiten, motiviert und elegant, damit diese Magie an der Bar entsteht“. Was nach seiner Meinung oft fehlt, ist die Eleganz beim Arbeiten: „Viele können sich nicht gut in der Bar bewegen, ob nun im Service oder hinter der Bar. Oft ist gar keine Ordnung in dem, was manche Leute machen. Ich will fließende Bewegungen sehen,



Eleganz, das sage ich meinen Leuten auch. Und das Schöne ist, Gäste sehen das, wir wurden explizit auch deswegen von Gästen schon gelobt“, erläutert Zils. Wenn ein Gast zum Beispiel einen Whisky bestellt, dann wird der nicht hinter der Bar eingeschenkt, sondern Zils serviert beim Gast mit der Flasche am Tisch: „Wir gehen dann mit der oder den Flaschen an den Tisch, schenken dort ein, und die Flaschen bleiben da auch erstmal stehen. Die Gäste können dann auch nachschenken, wenn sie wollen und wir rechnen nach Gewicht ab“, wird mir erklärt.

Drei Dinge fordert Mario Zils von seinem Team: „Das erste ist Präsenz das heißt, du bist da, und zwar für den Gast, nicht nur körperlich, sondern auch im Kopf. Dann Kompetenz, fachliche Fragen beantworten können, den Gast beraten und auch über das Haus Auskunft geben, erkennen dass jemand Beratung bräuchte. Und das letzte ist Empathie für die Arbeit und die Wünsche der Gäs-

te. Wenn man diese drei Sachen erfüllt, dann ist man schon sehr gut, natürlich können auch wir das nicht immer alles perfekt machen, aber wir streben es an.“

„Wenn ich mich früher in eine Bar gesetzt habe, dann habe ich mich oft geärgert, weil ich gar nicht genau wissen kann, was mich bei einem Drink erwartet, wenn ich die Karte sehe. Ich lese Whisky, Wermut oder Zucker, aber was kriege ich denn genau?“, so Mario Zils. Daher wurde die Karte im Reichshof anders gestaltet. „Deswegen schreiben wir immer exakt, was der Gast bekommt, welchen Whisky, welchen Wermut oder welchen Bitter. Dann kann sich der Gast auch gern noch ein Upgrade buchen, also zum Beispiel eine andere Whisky-Marke für den Drink wählen. Manchmal wird es teurer, manchmal weniger, die Preise stehen alle dabei, es ist alles dementsprechend kalkuliert.“

„Du kannst dauerhaft nur Erfolg haben, wenn du gute Mitarbeiter hast, die auch bei dir bleiben und das Konzept wie du das haben willst, ehrlich und authentisch `rüberbringen, sonst hast du keine

Chance. Die Mitarbeiter, die ich habe, sind Extraklasse, da stehe ich auch voll dahinter. Wenn Ihr mir das gebt, was ich von Euch verlange, dann kriegt Ihr von mir alles, wenn ich allerdings sehe, dass Ihr es schleifen lasst ich und nicht das kriege, was ich will, dann kriegt Ihr das von mir auch nicht“, so der Chef über seine Leute.

Es ist eine alte Bar, die immer schon klassische Cocktails und Drinks gemacht hat, und das ist und bleibt auch das Konzept, das Mario Zils verfolgt. Also liegt der Schwerpunkt bei den Drinks auch auf eben diesen Klassikern der Cocktailkunst. „Old Fashioned verkaufen wir wie verrückt, Martinez, Gibson oder El Presidente und auch Sazerac Cocktails“, sagt Zils. Aber es gibt keine per Sous-vide infundierten Spirituosen oder Barrel Aged Drinks, sondern Klassiker. Zitrusfrüchte werden alle täglich frisch zubereitet, aber Fancy Syrups aus der eigenen Küche gibt es zum Beispiel nicht, eben eine klassische Bar.



ADRESSE

Bar 1910 im Reichshof Hamburg

Kirchenallee 34-36

20099 Hamburg

www.reichshof-hotel-hamburg.de/bar-1910/

Bis Mitternacht gibt es auch etwas zu essen, klassisches Barfood, Sandwiches zum Beispiel.

Überhaupt Spirituosen – für eine Hotelbar ist die Auswahl schon sehr groß. Rund 450 Spirituosen hat Zils im Angebot: „Unser Schwerpunkt ist sicherlich der Whisky, wir haben gerade erst das Sortiment bei japanischen Whiskies ausgebaut“, erklärt Zils.

Natürlich ist es ein Unterschied, ob man in einer Hotelbar Drinks macht oder

eben in einer „freien“ Bar. Dazu Zils: „Der größte Unterschied, und das wird einem beim Arbeiten meist gar nicht so bewusst, obwohl es ein unschätzbare Vorteil ist, ist, dass die Gäste bei dir an der Bar ja gar nicht nach Hause fahren müssen. Da weiß ich, die wohnen hier im Haus, und die lassen es dann schon mal krachen, denn man muss ja nur noch mit dem Aufzug nach oben. Und natürlich ist die Hierarchie anders, im Hotel gibt es das, was man in einer freien Bar ja oft nicht so hat, da hat dann jeder was zu sagen.“ Jeden Samstag gibt es auf der kleinen Bühne neben der Bar auch Live-Musik, und dann gibt es jeden Monat die Swing Night, mit „open kitchen“ im Restaurant, hierzu wird auch die Doppeltür zum Restaurant geöffnet, um damit mehr Gäste in den Genuss kommen zu lassen.