

hotelbau

FACHZEITSCHRIFT FÜR HOTELIMMOBILIEN-ENTWICKLUNG

MHP

Le Méridien Hamburg

NCTG

New Century Hotel Frankfurt-Offenbach

MARRIOTT

World Conference nn

INNENANSICHTEN

Bar – Raum der Begegnung

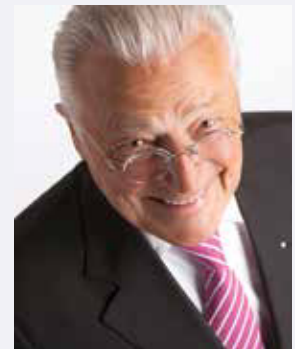
Es gibt attraktive und interessante Bars. Viele kommen hinzu – viele sterben. Deren Seele lebt? Nein, denn sie hatten keine. Bars mit Seele sind Attraktionen einer Stadt: Jimmy's Bar im Hessischen Hof und die Casablanca Bar, die ich 1980 als General Manager im Parkhotel Frankfurt kreierte, baute und eröffnete: Jahresumsatz auf gleichem Grundriss, ad hoc, von 400.000 auf eine Million Mark gesteigert... Dann sind da die Newton Bar in Berlin, Schumann's Bar in München, Harry's im Esplanade Berlin – die war für mich Jahrzehnte ganz vorn: gutes Konzept, super Qualität, klasse Service, Piano vom Feinsten. Immer voll. Immer interessante Leute. Da wurde es oft spät, manchmal sogar früh ...

Harry's Bar, das Original in Venedig, ist einmalig. Sie ist ein Wahrzeichen, ein internationaler Treffpunkt mit angeschlossenem Restaurant, sie ist berühmt nicht nur wegen ihrer Drinks. Dass sie sich in der Lagunenstadt befindet, macht sicher einen Großteil ihrer Berühmtheit aus. Den anderen machen die Menschen aus: die, die dort arbeiten, und die, die als Gäste kommen. Sie machen diese Bar zu dem, was sie ist: eine geniale Mischung aus Luxus und Einfachheit, die auch die Spezialitäten des Hauses auszeichnet: grandiose, weltweit imitierte Rezeptideen. Nie zuvor und auch danach nie wieder habe ich so ein

köstliches Carpaccio gegessen wie im Harry's. Zubereitet aus dem Contrefilet, denn das ist würziger als das Filet. Eine Kreation zu Ehren des Renaissance-malers Vittore Carpaccio, der wegen seiner brillanten Rot- und Weiß-Töne berühmt wurde. Arrigo Cipriani, der Harry's seit dem Tod seines Vaters 1980 leitet, macht Bar und Restaurant weiter nach dem Originalkonzept und so trinkt man Jahr für Jahrzehnt die berühmten Cocktails, die sein Vater erfunden hat: den legendären Bellini, für den allein ein Mann den ganzen Tag nichts anderes machte, als die kleinen weißen Pfirsiche aufzuschneiden, zu entkernen und ihren Saft mit der Hand auszudrücken. Der Saft und das Fruchtmark wurden dann durch einen Chinois, ein feines Spitzsieb, passiert, um das rosafarbene Elixier zu erhalten, das mit Prosecco zu einem Bellini gemischt wird. So könnte jedes Jahr beginnen, oder?

Unabhängig vom Alter treibt den Menschen die Sehnsucht, anderen Menschen zu begegnen, zu sehen und gesehen zu werden. Die Sehnsucht zu sprechen, anderen zuzuhören, dazuzugehören. In Wahrheit kaufen Gäste keinen Drink, sie kaufen sich eine schöne Zeit für Begegnungen, Raum für Selbstdarstellung und Unterhaltung. Sie kaufen Befriedigung für sich selbst ...

Winfried D.E. Völcker



Winfried D. E. Völcker hat rund ein Dutzend internationale Hotels, teils mit großen Veranstaltungs-Centren und Spas, sowie mehr als fünf Dutzend Restaurants & Bars eröffnet, restrukturiert, saniert und geführt. Völcker konzipiert, entwickelt und betreibt Hotels – von der Idee bis zur Eröffnung und danach.

www.voelcker-hospitality.de