

NEUE SEELE, ALTER GLANZ

TEXT *Michaela Bavandi*
FOTOS *Tim Klöcker*

Die The Curtain Club Bar im Berliner Ritz-Carlton wurde wie das gesamte Haus renoviert. Passend zum Drink-Konzept präsentiert sich der ehemalige Gentlemen's Club nun als lateinamerikanische Hacienda im Stil der 1920er. Und über allem schwebt als großer Geist das Gesicht des Hauses – Arnd Henning Heißen.

Nach einem etappenweisen Umbau des gesamten Hauses erstrahlt das im Jahre 2004 eröffnete Ritz-Carlton Berlin bald als Ganzes in einem neuen Gesicht, das den Schwung des äußeren Art-Déco-Stils der goldenen 1920er-Jahre auch nach innen kehrt. Sein schwermütig anmutendes Innenleben im Hotel-Eingangsbereich ist einer strahlenden Leichtigkeit gewichen, die ihre Konzentration in der Lobby-Lounge ballt und sich in den beiden links- und rechtsseitigen Bars des Hauses kräftig niederschlägt. »Wenn man die Lobby betritt, lässt man den Großstadtschub hinter sich und wöhnt sich auf einer Art Terrasse«, beschreibt Barmanager ARND HENNING HEISSEN die dem The Curtain Club und der Fragrances Bar vorgelagerte Tee-Lounge. Die Renovierung des Fünfsternehotels, das sich den Bedürfnissen des gemischten und im Laufe der Jahre veränderten Publikums angepasst haben will, sei nicht zwingend, aber zeitgemäß: »Bei seiner Eröffnung war es ein Ritz-Carlton, das nach Berlin gekommen ist. Heute ist es ein Ritz-Carlton, das in Berlin angekommen ist. Es hat sich zu einem Zuhause vieler Gäste und Berliner entwickelt, die uns besuchen, um einen schönen Abend zu haben. Wir werden verstan-

Die Gäste sorgen für die Einweihung

Ein komplettes Facelifting erfolgte dement-sprechend auch für Heißens Curtain Club und die Fragrances Bar. Seit Ende Oktober besuchen internationale sowie Berliner Bargäste den neuen Curtain Club, dem erst im kommenden Frühjahr seine offizielle Eröffnung widerfahren wird. »Wenn alles routiniert und an seinem Platz sowie das Leder platt gegessen ist, die ersten Gäste von der Bühne gefallen sind. Dann ist die Bar eingeweiht«, freut Heißen sich darauf, endlich wieder »als Gastgeber in meinem Wohnzimmer« wirken zu können.

Nach seiner Neugestaltung verströmt der Curtain Club erneut Wohnzimmeratmosphäre. Nicht im Stile eines Gentlemen's Clubs, sondern einer südamerikanischen Hacienda. Die gemusterten Teppiche sind einem im Naturton geschliffenen Parkett, die voluminösen Fauteuils einer schlanken Lederbestuhlung in harmonischem Grau gewichen, die ehemals dunkelbraunen Holztafelelemente an der

Decke wie die Wände in Crèmeweiß getüncht. Goldene Hängelampen und die rund um die neue Piano-Bühne gestaltete Ecke mit Schirmlichtern tauchen die Hotelbar in warmes Licht und untermauern jene Art-Déco-Atmosphäre der 20er-Jahre, die bisher nur das Hoteläußere vermittelt hat. Sogar der Kamin glänzt und wartet darauf, entflammt zu werden. Lateinamerikanische Musikklänge und Rhythmen animieren Besucher des zukünftig ab 15 Uhr geöffneten Clubs zum »Mitswingen und Musizieren«. Heißens bewährtes Arsenal an lateinamerikanischen Musikinstrumenten liegt bereit, um von dem Lateinamerika-Fan in gewohnter Manier an Gäste der zu später Stunde gut besuchten Bar ausgegeben zu werden. »Wenn man nur noch Menschen sieht«, die einen individuellen Beitrag zu einer ausgelassenen Stimmung leisten.

Vom Champagnerspielplatz zu einem Ort für Interaktion

Der Curtain Club begleitet das Grand Hotel seit seiner Eröffnung mit unterschiedlichen Trink-Konzepten. »Erst war es eine Bar mit Obstbränden, dann mit Champagner und folglich ein Spielplatz für Erwachsene mit Hollywoodschaukel und Foto-Box als einleitender Grundsatz für das lateinamerikanische Thema, das wir jetzt haben«, sagt Heißen. Durch die Verwandlung der Bar in einen kolonialen Hotspot passt sich das Ambiente den existenten Trinkgepflogenheiten an. Der Schwerpunkt ausgewählter Spirituosen im neuen Back-Buffer, das die besonderen Gefäße wie Tiki- oder Olmeca-Becher für Gäste anschaulicher macht, beruht weiterhin auf längst etablierten Fokus-Kategorien wie Rum, Pisco, Tequila, Cachaça oder Mezcal, die Heißen mit seinem Team inszeniert.

»Ich liebe es, die Türe zu Spirituosen zu öffnen, die man nicht kennt. Wäre ich Fußballtrainer, würde ich dem Nachwuchs eine Chance geben und versuchen, Talente zu entdecken.



So halte ich es auch mit den Spirituosen. Der Übergang zu diesem Konzept erfolgte schleichend, um Gäste langsam an Südamerika heranzuführen. Die größte Umstellung hatten wir in den letzten Jahren, als wir Produkte ohne natürliche Zutaten entfernt und viele, wie Liköre für unsere Drinks oder Wasser aus dem Ausland, gegen lokale ausgetauscht haben«, so der Barmanager. Eine am Tresen installierte Soda-Kanone ermöglicht, sprudelndes Wasser zu den Drinks anzubieten. Das Bierangebot wird mit Kreativbier und lokalen Spezialitäten ergänzt. Eine neue Zapfstelle wurde von ihrem dominanten Platz in der Mitte zur Erleichterung der Mitarbeiter nach rechts außen verlegt.

Die Seele – sie muss bleiben!

Mit dem kompletten Umbau laufe die Bar Gefahr, manche Stammgäste möglicherweise zu irritieren. »Deswegen darf nicht auch noch die Karte völlig umgerissen werden. Die Seele der Bar – ihr Menü und das beständige Team – ist nahezu dieselbe geblieben«, erklärt der Barmanager. Die Präsentation des flüssigen Menüs als druckfrische Lektüre veranlasst zur Degustation. »Gestatten, mein Name ist Arnd. Ich wurde als Feuerteufel, Platzdeckchen-Impressionist und Baumgipfel-Entdecker geboren. Heute lebe ich den surrealistischen Traum und genieße die Farben der Natur. In meinem sechsten, siebenten und achten Leben werde ich Schamane, Poet oder Alchimist. Herzlich willkommen in Berlin und im The Curtain Club bei der Entdeckung des Vergessenen«, begrüßt er auf der ersten Seite des Barbuches.

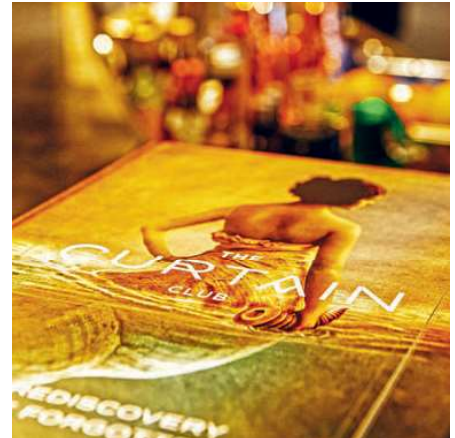
In diesem nimmt der Mixologe seine Gäste erneut in einem aufwendig illustrierten und von Künstlern wie Tim Burton inspirierten Bildband mit auf eine Reise in das lateinamerikanische Aromen- und Cocktailreich des Hauses. Insgesamt 26 der 32 Drinks sind von dem Vorgängerwerk »The Reincarnation of Taste« in »The Rediscovery of the Forgotten« übernommen. Alte wie neue Cocktails sollen in aromatischer Beschaffenheit und illustrierten

Geschichten menschliche Grundbedürfnisse und die Schönheiten der Natur in Erinnerung rufen. Die Piña Colada verwandelt sich mit Maracuja in einen »Paradisian Colada«, der Old Fashioned wird mit Aromen des in Lateinamerika oft verwendeten Zedernholzes inspiriert, weißer, geräucherter Salbei in »Smoke for the Soul« schlägt die Brücke zu schamanischen Räucherritualen. Auch der »Circle of Friends« als einer von drei Mezcal-Drinks zeigt sich von diesen Ritualen inspiriert. Gemäß Heißens Steckenpferd der Aromatherapie dürfen seine Bestandteile und Exposition als Symbol für Freundschaft verstanden werden: »Ein mexikanischer Brauch besagt, dass man für den Rest des Lebens befreundet ist, wenn man gemeinsam um ein Feuer sitzt. Übergibt man einem Freund diesen Drink, drückt man seine Wertschätzung aus«, erklärt er, für den es nach einjährigem Buchverfassen wieder heißt: »Nach dem Spiel ist vor dem Spiel.«

Zehn Jahre vergehen schnell

Auf die Frage in einem Interview mit MIXOLOGY ONLINE, wo er sich in zehn Jahren sehe, antwortete Heißens: »Idealerweise in meinem Wohnzimmer im Curtain Club, den ich lange Zeit aufgebaut habe, viele Stammgäste und eine harmonische und perfekt beleuchtete und eingerichtete Bar und ein Barteam, das sich mittlerweile gegenseitig auf Hochzeiten besucht hat und Babysitter spielt. Jeder Gast, der diese besondere Bar in zehn Jahren betritt, wird diese gewachsene Atmosphäre neu entdecken, sie schätzen lernen und merken, dass man diese nicht kopieren kann.« Dieses Gespräch hat vor sechs Jahren stattgefunden. Ein Jahr, nachdem Heißens vom Adlon ins Ritz an den Potsdamer Platz gerufen worden war und mit seiner Bar-Philosophie offene Türen eingerannt hatte. In einer Hotelbar, die er mitgeprägt und zu seiner anfänglichen Bühne für die Übersetzung von Parfums in Cocktails gestaltet hat. Im gleichen Jahr holt er den Titel »Gastgeber des Jahres« bei den MIXOLOGY BAR AWARDS, deren Jurorenteam er mittlerweile angehört. Die Auszeichnungen »Mixologe des Jahres« und »Beste Hotelbar des Jahres« folgen.

Vor vier Jahren etabliert der gebürtige Ingolstädter mit seiner Leidenschaft für Parfums, Gerüche und Geschmäcker nach einem Pop-up-Versuch die Fragrances Bar auf gleicher Ebene im Ritz. Seither übersetzt er dort bekannte Parfums in Cocktails. Auch die neue



Die neue Barkarte des Arnd H.

Fragrances Bar verpflichtet zu einem neuen Barmenü. Dieses schlängelt sich auf Augenhöhe entlang des Flurs ins Innere der liquiden Duft- und Trinkmanufaktur. Es wird neuerdings offenbar ergänzt durch Porträts, Parfumexponate und erwünschte Trinkgläser von Freunden, Fachkollegen und vor allem Mitarbeitern, deren Lieblingsdüfte wohl verkostet werden wollen. Darüber hat MIXOLOGY ONLINE bereits berichtet.

Noch sind keine zehn Jahre seit Heißens Beginn im Curtain Club vergangen. Für den olfaktorisch-liquiden Aromen-Jongleur läuft es »idealerweise«. Ob denn ein Weiterziehen für den Wahlberliner infrage käme: »Überhaupt nicht«, beantwortet er die ihm öfter gestellte Frage und präzisiert: »Ich habe gerade neu in meinem Wohnzimmer angefangen.« Was für ein Glück, dass es auch für internationale und nationale Stammgäste sowie Berliner Barflies im The Curtain Club als Circle of Friends ideal laufen wird.

The Curtain Club

(im The Ritz-Carlton)

Potsdamer Platz 3
10785 Berlin
täglich ab 15 Uhr
+49 30 337 776 196
— ritzcarlton.com

So schmeckt 2019



**Die besten Adressen
für Restaurants
und Weine in Deutschland.**

Alles über die wichtigsten Restaurants und Weingüter auf:
facebook.com/gaultmillau.de