



## Schreib mal wieder: FÜNF! junge Bar-Blogs

**Welche neuen Blogger der Barwelt machen einen guten Job? Ziemlich viele. Aber welche machen ihn wirklich gut? Unsere kleine Auswahl gibt FÜNF! Vorschläge. Das Lesen über die Bar wird ja schließlich niemals langweilig. Von trinkenden Ärzten, fliegenden Barliebhabern und einem Griechen, der nie genug bekommt.**

Blogs haben für die Entwicklung der Barszene in den letzten zehn bis fünfzehn Jahren erhebliches geleistet. Neben Fachmagazinen und Büchern, deren Zahl sich seit der Jahrtausendwende ebenfalls merklich erhöht hat, haben ebenfalls die zahlreichen schreibenden Bartender, Barbetreiber, Connaissseure oder Journalisten das Denken in der Community geprägt und maßgeblich beeinflusst. Für manche, wie etwa Joerg Meyer mit seinem seinerzeit legendären, vor vielen Jahren eingestellten Bitters Blog, oder das ebenfalls hamburgische, allerdings ausschließlich auf Deutsch schreibende Kollektiv Trinklaune, blieb das Schreiben stets Nebenbeschäftigung. Für so manchen heutigen Big Player, z.B. Jeffrey Morgenthaler aus Portland, wurde es zu einem veritablen Geschäft bzw. Teil ihrer Tätigkeit.

Gleichzeitig ist die Blogwelt von einer großen Dynamik geprägt: Blogs verschwinden oder „schlafen ein“, andere, neue kommen nach und bringen frischen Wind mit sich. So auch beim Schreiben über Bars und Drinks. Der Blick ins Glas ist dabei unheimlich facettenreich: mal streng handwerklich, dann wieder aus Liebhabersicht, hier mit Fokus auf die Menschen hinter den Drinks, dort mit einer Betonung auf Design und Optik. Wir haben uns die Zeit genommen, FÜNF! (oder eigentlich eher viereinhalb) Blogs vorzustellen, die noch recht neu im Spiel sind,

aber tolle Arbeit leisten. Denn es ist ja immer noch Urlaubszeit – reichlich Gelegenheit also zum Lesen in der Hängematte.

### **1) The Pouring Tales**

Der Zürcher Barliebhaber und ausgebildete Hotelier Dani Staub hat sein Hobby zum Beruf gemacht und seinen Beruf in ein weiteres Hobby integriert: Denn Staub liebt nicht nur Bars, er lebt ebenso für das Reisen. Als Manager im Bereich des Inflight-F&B-Programms der europäischen Swiss Air Lines-Flotte hat man da natürlich gewisse Möglichkeiten.

Das Reisen nutzt Staub daher auch für zahlreiche Besuche an den besten Tresen der Welt, seine Erlebnisse schreibt er detailliert und ausschließlich auf Englisch in seinen Pouring Tales nieder. Doch nicht nur das: Daneben sucht er auch immer das direkte Gespräch mit den dort tätigen einflussreichen Bartendern und Barbetreibern. Das Ergebnis dessen sind spannende, ausgiebige Portraits einiger prägender Figuren der Szene, von London bis Melbourne, von New York bis Frankfurt. Dazu kommen ausgewählte Drink-Rezepturen.

### **2) Barstalker**

Die hauptberufliche IT-Projektleiterin Alexandra Bühler mit der Wahlheimat Berlin kann nicht lange auf dem Trockenen sitzen, und so „verfolgt“ sie seit Kurzem die Aktivitäten der hochkarätigen Mixologen europaweit unter dem Pseudonym Barstalker – gleichzeitig der Name ihres Blogs.

Von ihren zahlreichen, komplett privat unternommenen Expeditionen zu schier zahllosen Tresen zwischen Oslo und Athen berichtet Bühler, teils auch zweisprachig auf Deutsch und Englisch, mit einer angenehmen Melange aus Liebhaberei, Fachkenntnis, einem unverkniffenen Gestus und stets mit einem klaren „Ja“ zum klassischen, starken Shortdrink. Ein besonders charmantes Goodie: die liebevoll von Hand angefertigten Zeichnungen, Malereien und Illustrationen.

### **3) Two For The Bar**

Die „Zwei für die Bar“ sind die kanadische Ärztin Talia Kleinplatz und ihr Ehemann, die sich als passionierte Liebhaber von Speis und besonders Trank bezeichnen. Schon beim Öffnen der Startseite sieht man zudem auf Anhieb, dass wir es bei dem Barfly-Pärchen auch mit Freunden minimalistischen, klaren und hochwertigen Designs zu tun haben: Sowohl die Seite selbst als auch die größtenteils selbst angefertigten Fotos sind von beeindruckender Qualität.

Einerseits mit einem deutlichen Fokus auf den kanadischen Raum und vor allem die Bartender aus Vancouver, bieten die seit Ende 2013 aktiven Two For The Bar jedoch vor allem mit ihren Rubriken „The Bottom Of The Barrel“ und „Small Batch“ auch spannende, generelle Ansatzpunkte, die keinen speziellen Bezug zu Kanada haben und für Inspiration sorgen können. Ein wunderbar ansehlicher Blog für alle, die die ganzheitliche und ästhetische Komponente der Barwelt lieben – aber eigentlich auch für alle anderen.

### **4) Trinkprotokoll**

Kein anderer MIXOLOGY-Autor ist ein derart emsiger Meilensammler wie der Österreicher Roland Graf – offiziell in Bad Fischau nahe Wien ansässig, könnte sich der freie „Genuss-

Journalist“ Graf auch ohne weiteres als Weltbürger bezeichnen. Singapur, Trinidad, USA, Norwegen, dann weiter nach Mexiko und Japan: so der übliche Reisekalender, und zwar in nur wenigen Monaten. Und nebenbei hat er auch noch alle neuen Wiener Bars als erster besucht.

Seine flüssigen Erfahrungen aus aller Herren Länder, aber durchaus mit Fokus auf den deutschsprachigen Raum, lässt Graf in herrlichstem, manchmal scharfzüngigem, jedoch immer respektvollem (auf seiner Seite bespricht er ausschließlich Produkte, die er für gut befindet, Verrisse sucht man vergeblich) Österreichisch in seinen Blog fließen, der dieser Tage in sein drittes Jahr geht. Dabei stets mit klarem Bezug zur Bar und aktuellen Trends. Ein Blog, wie gemacht für alle Freunde des ehrlichen, gepflegten und fachlich fundierten Bar-Gesprächs.

## **5) Fine Drinking Magazine**

Zugegeben: Der Blog der weltweit gefeierten Athener Bar Baba Au Rum ist nicht wirklich neu, dafür aber der neueste Geniestreich von Mastermind und Betreiber Thanos Prunarus. Mit dem Fine Drinking – A Journal About The Fine Art Of Drinking hat sich Prunarus (derzeit zum Preis von elf Euro direkt per Mail beim Baba Au Rum bestellbar) einen weiteren Traum erfüllt: Ein Magazin rund um den Kosmos „Bar“, ohne engen Blick.

Das bedeutet im Konkreten, dass der Leser im Fine Magazine sowohl umfangreiche Lesestücke wie z.B. Reiseberichte und andere reich bebilderte Storys, als auch detaillierte Texte zur Warenkunde und Kategoriehistorie findet. Dazu kommen Servicerubriken über Rezepturen und Drinks sowie Portraits von Bars und Bartendern. Die jüngst erschienene, erste Ausgabe zeigt überdies, welch großer Wert auf eine hochklassige Produktausstattung gelegt wird: Das Fine Magazine kommt mit edlem Papier, zeitgemäßem Layout und einem herausragenden Cover Artwork. Und das alles dann sogar noch zweisprachig: Alle Beiträge sind parallel in Englisch und Griechisch abgedruckt. Das muss man sich erstmal trauen!