



Bartender International von Daniel Staub

# LEE DANIEL HOBBS

Hamburg, Hafen trifft auf Architektur, verrückte Reeperbahn, alternatives Schanzenviertel, exzellente Gastronomie, sehr entspannte Leute, eine umfangreiche Partyszene und nicht zuletzt eine lebhaftere Barkultur. Vor ca. zwei Jahren wurde mir das Walrus zum ersten Mal empfohlen. Da traf ich auch Lee Daniel Hobbs, einen der Drahtzieher des Walrus. Seine Cocktailkreationen und seine Kreativität enttäuschen nie, soviel darf gesagt sein. Alles in allem weltweit eine meiner Lieblingsbars.

## Neue Rubrik

### BARTENDER INTERNATIONAL

Mit dieser neuen Serie starten wir in diesem Jahr. Wir wollen internationale Bartender den Leserinnen und Lesern etwas näher bringen. Etwas über Ihre Person erzählen und jeweils auch zeigen, wie sie leben. Mit dieser neuen Rubrik haben wir Daniel Staub beauftragt, uns jeweils den Inhalt zu liefern. Daniel Staub betreibt seit einiger Zeit einen eigenen Blog, wo er spannende Begegnungen aus der internationalen Barszene präsentiert. Schauen Sie rein: [www.thepouringtales.com](http://www.thepouringtales.com) oder liken Sie die Seite auf [www.facebook.com/thepouringtales](http://www.facebook.com/thepouringtales). Wir freuen uns über diese Zusammenarbeit und wünschen gute Unterhaltung! Redaktion BAR-NEWS



#### Über Lee Daniel Hobbs

Heute ist es gar nicht mehr üblich, dass man einen Bartender kennenlernt, der sein Handwerk noch von der Pike auf gelernt hat. Lee ist den klassischen Weg gegangen. Aufgewachsen ist er in Cambridge, England. Sein Vater stammt aus England, aber seine Mutter ist aus Hamburg, wo er 12-jährig mit seinen Eltern hingezogen ist. Nach der Schule hat er sich bereits für die Gastronomie interessiert. Er besuchte eine Restaurantfachschule, welche 3 Jahre dauerte. Während dieser Zeit entdeckte er das Barwesen. Dies auch aufgrund seiner Freizeitarbeit in einer Bar in Niedersachsen. Als er dort anfang gab es noch Happy Hours. Mit der Zeit entwickelte sich, das Bar-Team und sie fingen an, ernstzunehmende Cocktails zu mixen. Lee entschied sich sein Interesse an der Mixologie weiter zu vertiefen und besuchte einen dreimonatigen Intensivkurs in Rostock.

Nach der Ausbildung war es an der Zeit, zu seinen Wurzeln zurückzukehren. Er übernahm in London für Marriott Hotels die Aufgabe als Barsupervisor. Während der nächs-



## ZUR PERSON

- 12 Jahre Barerfahrung
- Meine Hobbys sind Reisen und dies auch gerne in Länder mit tollen Drinks und guter Trinkkultur
- Mein Traum ist jetzt erstmals die Bacardi Legacy zu gewinnen und vielleicht danach eine eigene Bar zu eröffnen
- Mein Alter ist 32 Jahre.



ten 3 Jahre arbeitete sich Lee stetig weiter nach oben. Am Ende war er bei Marriott Northwest zuständig für den Einkauf aller Spirituosen in Manchester, Liverpool und Preston. Es war an der Zeit, noch mehr von der Welt zu sehen und Lee entschied sich, in die Schweiz zu ziehen, um für das Kempinski in St. Moritz zu arbeiten. Zwischen 2013 - 14 leitete er ebenfalls den Einkauf und stand aber gleichzeitig noch hinter der Bar. Danach war die Zeit reif, um nach Hamburg zurückzukehren. Da übernahm er ein kleines Biergartenprojekt. Kurz darauf wurde er von einem Besitzer einer Liegenschaft angesprochen, ob er nicht ein Getränkekonzept entwickeln möchte mit dem Fokus auf lokale Produkte, Bier und Biercocktails. Er war nicht der einzige im Rennen, aber der Besitzer entschied sich für Lee. Ein illustres Team entwickelte sich, einige mit Gastroerfahrung und andere aus der Kunstszene, was sich zu einem guten Mix formte. Das Walrus war geboren.

#### The Walrus

Das Walrus befindet sich zwischen der Reeperbahn und dem Schanzenviertel, was es zu einem idealen Ausgangspunkt macht. Das Walrus ist sehr unprätentiös und entspannt. Das Team fokussiert sich auf exzellente Drinks, erschwingliches lokales Bier und ein überzeugendes künstlerisches Musikkon-

zept. Synthesizer oder Live-Musik, beides ist willkommen an diesem pulsierenden und hippen Ort. Sieben Leute arbeiten im Team und alle sind sie sehr unterschiedlich, aber die guten Verbindungen zur Szene sind allen gegeben. Seit bald zwei Jahren ist die Bar offen und die Crew kann stolz und zufrieden auf ihre junge Vergangenheit blicken. Lee hat bereits neue Pläne mit einem spannenden Konzept. Cocktailliebhaber können eine Bordkarte kaufen und sich auf eine imaginäre Schiffsreise begeben. Die Leute, die in dieses Abenteuer aufbrechen, lernen die Geschichte von Cocktails und es werden ihnen die Zutaten der flüssigen Kreationen näher gebracht. Mehr will ich hier nicht verraten. Man kann gespannt sein.

#### Inspiration

Lee inspiriert sich sehr gerne an der Gourmet Gastronomie - den Michelinsterne und Gault Millau Küchen dieser Welt. Er versucht auch so oft wie möglich andere Bars zu besuchen. Was ebenfalls zu seiner Lieblingsbeschäftigung gehört, die sich gut mit Inspirationen verbinden lässt, ist das Besuchen von Märkten, speziell auch im Ausland. Hervorheben möchte er den Einfluss der mexikanischen Märkte, die er kennenlernte, als er für die Don of Tequila Competition unterwegs war. Nicht umsonst hat Lee eine Schwäche für mexikanische Destillate.

#### Liebingsbar

Boadas in Barcelona ist die kurze Antwort. Die Bar ist typisch alte Schule. Es gibt kein Cocktailmenu und man findet sich in den 1930er-Jahren von Kuba wieder. Das ganze Interieur wurde mit sehr viel Holz ausgestattet, was es sehr elegant, aber auch heimelig wirken lässt. Man fühlt sich sehr schnell wohl. Alte Bilder an den Wänden bieten Gelegenheit, sich in diese Zeiten zu versetzen. Die freundlichen Gastgeber tragen klassischerweise eine schwarze Krawatte - eine perfekte Kombination.

Fotograf: Tim Gerdts - [www.timgerdts.com](http://www.timgerdts.com)

## Daniel Staub

### EMPFIEHLT WEITER

Diese Bars in Hamburg sind ebenfalls besuchenswert:

- Le Lion
- Boilerman 1 und 2
- Drei Freunde Bar
- Dripbar
- Rabbit hole