



ZUR PERSON

Alter: 40
Barkeeper: 2001
Hobby: Arbeitet daran
Traum: Mit 50 aufhören zu arbeiten

lass ab 16 Gästen einschränkt. Der Fokus der Karte liegt auf klassischen Cocktails mit einem Twist, was Sven perfekt beherrscht.

Inspiration

Wie erwähnt geht es hauptsächlich um klassische Twists. Durch seine Besuche von anderen Bars, ist Sven besonders gut vernetzt in der Bartenderwelt und bekommt somit vielfältige Inspirationen. Beispielsweise nutzt er sous-vide-Techniken, um seine Kreationen zu erfinden. Alle Cocktailkarten vom Tiny Cup besitzen ein bestimmtes Thema und wechseln zweimal pro Jahr. Als weitere Inspirationsquelle nutzt Sven auch alte Cocktailbücher und haucht vergessenen Klassikern neues Leben ein.

Liebingsbar

Da Sven bisher viel in Deutschland umhergereist ist, ist er auf dem internationalen Markt noch nicht so versiert. Eine seiner Liebingsbars ist das Buck & Breck in Berlin. Das dortige Team fokussiert sich ebenfalls auf Twists von Klassikern und kümmert sich wenig um neue Bartrends. Die Berichterstattung über das Buck & Breck sind eher spärlich und auch die Werbung kommt eher kurz. Somit zeigt sich, dass nur durch hervorragende Qualität und ohne aufwendige Werbung eine Bar Rang und Namen haben kann. Ebenfalls schätzt er seine Evergreens, das Zentral und das Bürkner Eck.

Bilder: DADO Photography www.dado.de

Daniel Staub

EMPFIEHLT WEITER

die folgenden Bars in Frankfurt:

- Hunky Dory
- The Kinly
- Bonechina Bar
- Rote Bar
- The Parlour
- Hoppers

Bartender International von Daniel Staub

SVEN RIEBEL

SEVEN SWANS & THE TINY CUP, FRANKFURT

Das Feinschmeckerrestaurant Seven Swans mag einigen bereits ein Begriff sein, aber spätestens seit Sven Riebel bei dessen Eingang das Tiny Cup eröffnet hat, ist der Mainkai um ein Barjuwel reicher. Ich bin froh, dass Armin Azadpour vom Hunky Dory mir diese Bar von Sven Riebel gezeigt hat, denn Sven ist ein exzellenter Gastgeber, der einen immer wieder aufs Neue fasziniert.

Er reflektiert, pausiert, sinniert, scherzt und wird sogleich wieder ernst und dies alles innert kürzester Zeit. Man wird neugierig, Sven ist mysteriös. Ein gewiefter und scharfsinniger Weggefährte, bei dem man das Gefühl hat, ihn nie so wirklich fassen zu können. Der perfekte Mix aus Gastgeber und Besitzer, Freund und Bartender, Kenner und Trinkkumpane.

Über Sven Riedel

2001 kam Sven während seiner Studentenzeit in Berlin zum ersten Mal mit dem Barwesen in Kontakt. In seiner Freizeit verdiente er das nötige Taschengeld. Damals war die Cocktail-Welt aber praktisch noch inexistent. Nachdem er 2006 sein BWL-Studium abgeschlossen hatte, reiste er für neun Monate nach Sydney. Parallel zum Englischlernen arbeitete Sven in zwei Bars. Kaum zurück in Berlin, wollte es der Zufall, dass er wie zwar schon so oft in der Victoria Bar

vorbeischaute, welche aber gerade ihr 6-jähriges Bestehen feierte. Gonzalo, ein Freund von Sven, der dort arbeitete, hörte, dass er Barerfahrung aus Australien mitbrachte und fragte ihn, ob er nicht zufällig auf der Suche nach einer Anstellung sei. Obwohl Sven nicht wirklich auf diese Frage vorbereitet war, fand er sich, ehe er es sich überlegen konnte, nach jener durchzechten Nacht hinter dem Tresen wieder. Schlussendlich blieb er drei Jahre und lernte von seinen Mentoren alles über die Wissenschaft der Cocktails. Danach ging es via Lebensstern nach Frankfurt ins Gekkos, wo er innerhalb von zwei Jahren zum Assistenten des Bar Managers aufstieg. Durch diese Erfahrung entfachte seine Kreativität und seine Neugierde unweigerlich ein Feuer für die Selbstständigkeit. Bevor er seinen Traum aber realisieren konnte, musste er feststellen, was es heisst, seine Gesundheit über alles zu stellen. Eine Sportverletzung am Knie zwang ihn zu einem Jahr Pause mit drei Operationen. Um sich finanziell über Wasser zu halten, arbeitete er an verschiedenen Orten – allem vorangehend aber die Gesundheit. Dieses Jahr Zwangspause gab ihm jedoch auch Zeit, sich über ein Konzept für eine eigene Bar Gedanken zu machen und Ideen auszuarbeiten. Als es mit dem Knie bergauf ging, schmiedete Sven konkrete Pläne und eröff-

nete schlussendlich im März 2015 das Tiny Cup gleich neben der Roten Bar. Zwischenzeitlich war Sven auch an der Bonechina Bar in Frankfurt beteiligt.

Seven Swans & The Tiny Cup

Seine Bar befindet sich im gleichen Gebäude wie das Seven Swans. Der Eingangsbereich des Gourmet-Restaurants wurde vorher lediglich für einen Willkommensdrink oder Aperitif genutzt, Sven jedoch steckte viele Gedanken und Arbeit in diesen kleinen Ort. Kommunikation ist die Essenz des Barkonzeptes. Nicht nur beim Austausch zwischen Gastgeber und Gästen, sondern auch zwischen den Gästen. Da die Bar nur gerade 17 Quadratmeter Grundfläche besitzt, könnte man meinen, es wäre ein Einfaches, die Kommunikation der Anwesenden zu fördern. «Das war es aber nicht», betont Sven. Es sollte keine Grenze zwischen Bartender und Gästen geben. Die Herausforderung bestand unter anderem darin, den Raum grösser wirken zu lassen. Um den Raum clever zu nutzen, wurde er so offen wie möglich gestaltet und Elemente einer typischen japanischen Tränke sind unverkennbar. Sven arbeitet mit nur drei Kollegen – so eine kleine ganz grosse Bar gibt es nur einmal in Frankfurt. Die Gäste sollen sich trotz der Grösse wohlfühlen, weshalb Sven den Ein-

BARTENDER INTERNATIONAL

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 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: thepouringtales.com oder liken Sie die Seite auf facebook.com/thepouringtales.

