

DRINKS MYSTERY BARCHECK



CHRISTIANSSEN'S FINE DRINKS & COCKTAILS, HAMBURG

Cocktails am Rande des Kiez

Eines der redaktionellen Leitprinzipien von DRINKS ist es, unter anderem auch konstruktive Kritik zu üben – objektiv und von einem neutralen Standpunkt aus. Für den „Mystery Barcheck“, den unsere Tester in Top-Bars mit Vorbildcharakter für die Branche durchführen, gilt das ganz besonders. Dieses Mal im Fokus: Christiansen's Fine Drinks & Cocktails in Hamburg.

Hamburg ist eine Stadt der Superlative: zweitgrößte Stadt der Republik, drittgrößte im deutschen Sprachraum, achtgrößte in der Europäischen Union, die Stadt hat den größten Seehafen Deutschlands, und dieser Hafen gehört zu den 20 größten Containerhäfen weltweit. Hamburg kann aber auch auf eine lange Tradition zurückblicken: Im 8. Jahrhundert nach Chrisus entstand die Hammaburg, in der Karl der Große eine Taufkirche errichten ließ, um die heidnische Bevölkerung zu missionieren. Von dieser Burg hat die Stadt dann auch ihren Namen. Durch das von Kaiser Friedrich Barbarossa verliehene Hafenrecht erlebte Hamburg seine erste Blütezeit und wuchs stetig. Heute ist die Stadt eine echte Metropole und lockt jedes Jahr auch zahlreiche Touristen. Natürlich braucht es da auch eine standfeste Gastronomie und ein entsprechendes Nachtleben, für das Hamburg ja nicht gerade unbekannt ist. Von den zahlreichen Bars haben wir diesmal das Christiansen's Fine Drinks & Cocktails unter die Lupe genommen.

DAS ENTRÉE

Die Bar liegt auf dem Hamburger Pinnaßberg am Rande des Kiezes von Sankt Pauli. Die Bar findet sich nicht mitten im Getümmel wieder, sondern etwas abseits zwischen Reeperbahn und Hafenstraße in einem ruhig gelegenen Eckhaus. An der einen Hausseite ist eine kleine Terrasse installiert, direkt an der Ecke führt eine kleine Stiege hinunter zur Eingangstür. Das Lokal im Erdgeschoss hat große Fenster, durch die man ins Innere blicken kann. Die Atmosphäre wirkt gemütlich und einladend, und wir betreten die Bar durch die knallrote Tür.

Bewertung: Gut

ERSTER EINDRUCK
VOM BARTEAM

Der Abend ist noch nicht allzu arg vorangeschritten, so dass wir noch reichlich Platz im Lokal finden. Einige Tische sind besetzt und die Mienen der Gäste wirken recht zufrieden. Unsere Anwesenheit wird umgehend registriert, jemand kommt auf uns zu und fragt uns, welcher Platz uns am besten gefallen würde. Um einen ersten Überblick zu bekommen, entscheiden wir uns für den direkt am Tresen und werden dort auch umgehend mit der Karte versorgt. Die Leute hinter dem Tresen sind sehr hilfsbereit, erkundigen sich, ob alles in Ordnung sei, und fragen uns nach einem angemessenen langen Studium der Karte nach unseren Wünschen. Dabei sind sie auffallend höflich und freundlich, was hier völlig natürlich und keinesfalls aufgesetzt wirkt. Sie machen uns Vorschläge, nennen auf Nachfrage Alternativen, und wir entscheiden uns zunächst einmal ganz klassisch für einen French 75. Der steht kurze Zeit später dann auch vor uns. Das Ergebnis lässt auf einen angenehmen Barabend hoffen.

Bewertung: Sehr gut

DAS AMBIENTE

Die Bar hat einen angenehmen Retrostil: Man fühlt sich in eine andere Zeit versetzt, die Einrichtung hat schon eine gewisse Patina angesetzt, wirkt aber keinesfalls abgewohnt. Blickfang ist der ungewöhnlich lange, abgewinkelt-L-förmige Tresen aus dunklem Holz, vor dem schlichte metallene Barhocker mit einem runden roten Polster aufgereiht sind. Wie in den meisten Bars stehen auch hier die Spirituosenflaschen auf verspiegelten Regalen auf der Wand hinter dem Tresen, allerdings mit dem kleinen Unterschied, dass die Regale zum Bersten gefüllt sind. Dennoch wirkt alles sehr ordentlich, aufgeräumt und übersichtlich. Jenseits des Tresens sind



ADRESSE

Christiansen's Fine Drinks & Cocktails
Pinnaßberg 60
20359 Hamburg
www.christiansens.de

Öffnungszeiten

Mo-Do: 20:00 - 02:00 Uhr
Fr: 20-3 Uhr
Sa: 20-4 Uhr

Sitzgruppen mit hohen Tischen und Stühlen platziert. An der Stirnseite des Lokals befindet sich die Sitzgruppe auf einem leicht erhöhten Podest, in der Wand dahinter ist ein Aquarium eingelassen. Das alles wirkt sehr einladend und sorgt für eine heimelige Atmosphäre.

Bewertung: Gut

DIE BARKARTE

Das Herzstück der Karte bilden die Cocktails, die hier in nahezu erschöpfender Auswahl enzyklopädisch aufgelistet sind. Aber auch der Rest der Karte kann sich sehen lassen. Da der Chef der Bar ein leidenschaftlicher Spirituosen-sammler ist, schlägt sich das entsprechend auch auf der Karte nieder. Sie verzeichnet rund 80 Single Malts und 200 Sorten Rum, dazu kommt eine mehr als ordentliche Auswahl an Gins, Tequilas, Cognacs, Brandies und Obstschnäpsen. Der besondere Stolz des Hausherrn sind die Liköre, und zwar die selbst hergestellten, die auch professionell over-the-counter vermarktet werden. Auch Udo Lindenberg soll hier schon den einen oder anderen davon gekippt haben.

Ansonsten wird die Karte komplettiert von Säften, Softdrinks, Bieren und Kaffee. Außerdem gibt es noch eine kleine Extrakarte, auf der die Raritäten verzeichnet sind, so dass man die genannten Zahlen bei Rum und Whisk(e)y eigentlich nach oben korrigieren muss. Dazu kommt, dass der Chef eben ein echter Sammler ist, so dass immer wieder etwas dazu kommt und man den aktuellen Stand am besten beim Personal erfragt.

Bewertung: Sehr gut

MIXED DRINKS

Das Christiansens versteht sich als klassische Cocktailbar. Die Karte kommt dem nach und listet gefühlt jeden Cocktails, der auf dieser Erde schon einmal irgendwo gemixt worden ist und eine gewisse Bedeutung erlangt hat. Um leichter den Überblick bewahren zu können, sind die Drinks alphabetisch geordnet. Den Anfang machen Klassiker und solche, die es werden wollen, wie etwa Bloody Mary, Caipirinha, Cosmopolitan oder der Manhattan, aber auch ein Apple Strudel aus Licor 43, Zimtsirup, Apfelsirup und Milch. Es folgen Sours, Vintage & Forgotten Drinks und Champagner Cocktails. Weincocktails wie Aperol Spritz oder Hugo bilden das Schlusslicht der Alkoholfraktion, gefolgt von einer vorbildlichen Auswahl von rund 20 alkoholfreien Cocktails sowie Eiscreme- und Milchshakes, auch in der Variante mit Geist. Wer da seinen Favoriten immer noch nicht gefunden hat, wende sich getrost an die Leute hinter dem Tresen; die können garantiert auch die Wünsche erfüllen, die nicht auf der Karte stehen.

Bewertung: Sehr gut



The essence is
in the distillate



Home is where the heart is. And our home is the distillery.
Here we liquify all that comes our way. Like the best ingredients. Which provide
the essence you need to excel in your bar, club or at home.



please visit us at DeKuyper.com





SPEISEN UND SNACKS

Die Auswahl an Snacks und Speisen ist klein und reiht sich im Wesentlichen in den Mainstream kulinarischer Barkultur ein. Will heißen: Hier erwarten einen keine Überraschungen, sondern solide Dauerbrenner. Da gibt es beispielsweise eine Riesenbrezel mit Butter oder Nachos mit Tomatensalsa, Flammkuchen oder Pizza in verschiedenen Varianten. Mehr aber, als dass der unmittelbare Hunger gestillt wird, ist nicht drin. Zudem wird eine Mischung aus Knabbergebäck zu den Drinks serviert, die auf den ersten Blick aussieht, wie aus den Resten der vergangenen Tage zusammengeschüttet, sich dann aber doch als frisch und knusprig erweist.

Bewertung: Befriedigend

MUSIK UND ENTERTAINMENT

Die Musik kommt hier vom Band bzw. der CD, Live-Events konnten wir nicht eruieren. Dennoch ist die Mischung gut, die Lautstärke angenehm. Ein Entertainment

der besonderen Art gibt es hier aber jeden Montag von 21-1 Uhr: die kostenlose Relax-Massage. Hierzu ist eigens ein Masseur engagiert, der Bereitwillige in dieser Zeit in einem Hinterzimmer nach allen Regeln der Kunst durchknetet. Auch der Chef soll bei diesem Event schon öfter mal gesichtet worden sein...

Bewertung: Gut

SERVICE UND KOMMUNIKATION

Ein ganz dicker Pluspunkt im Christiansen's, in diesem Bereich läuft wirklich alles rund. Die Beratung war äußerst angenehm, denn wir fühlten uns ernstgenommen und hatten das Gefühl, dass sich der Bartender wirklich Mühe gab, den für uns passenden Drink herauszufinden. Dieser wurde dann auch nach kurzer Zeit gemixt, wobei der Barman uns erläuterte, welche Ingredienzien er gerade verwendete und was deren Sinn sei. Auch kommunikativ fühlten wir uns hier sehr gut aufgehoben. Alle Mitarbeiter hatten ein gutes Gespür dafür, wann ein Gespräch mit ihnen gewünscht war und wann sich die Gäste lieber allein unterhalten wollten.

Bewertung: Sehr gut

BARCHEF UND FÜHRUNG DER BAR

Es wird schon beim Betreten der Bar klar, dass der Barchef sein Geschäft wirklich versteht. Seine Leute sind extrem gut geschult und verstehen ihr Geschäft wirklich. Hier hat man tatsächlich das Gefühl, dass jeder von ihnen mit Leidenschaft dabei ist mit dem Ziel, dem Gast einen angenehmen Abend zu bereiten. So etwas verlangt vom Chef viel Fingerspitzengefühl bei der Auswahl seiner Mitarbeiter und die Gabe, diese auch motivieren und mitreißen zu können. Hier ist das voll und ganz gelungen!

Bewertung: Sehr gut

PRODUKTKENNTNIS UND BERATUNG

Auch in dieser Rubrik gibt es die volle Punktzahl. Nachdem wir Platz genommen und die Karte studiert hatten, kam der Bartender auf uns zu und erkundigte sich nach unseren Wünschen und der Lieblingsspirituose. Anhand dieser baute er seine Vorschläge auf, und versuchte entsprechend unseren Vorstellungen zu variieren, bis das Richtige gefunden war. Dafür nahm er sich ausreichend Zeit, und wir waren mit dem Ergebnis äußerst zufrieden. Das wiederholte sich im Laufe des Abends noch das eine oder andere Mal, und der Bartender verlor auch niemals die Lust, uns bei der Auswahl zu unterstützen. Bei diesen Gesprächen zeigte sich auch, dass er sehr viel von seinem Metier verstand: Er kannte die Produkte, die er einsetzte, sehr gut, wusste die Unterschiede zwischen den unterschiedlichen Sorten der verschiedenen Spirituosen zu erläutern und beherrschte

MYSTERY BARCHECK

Christiansen's Fine Drinks & Cocktails, Hamburg

Entrée.....	2
Barteam	1
Ambiente.....	2
Barkarte	1
Mixed Drinks.....	1
Speisen/Snacks.....	3
Musik/Entertainment.....	2
Service/Kommunikation.....	1
Barchef/Führung der Bar	1
Produktkenntnis/Beratung	1
Sauberkeit/Hygiene	2
Tastings und Aktionen.....	1
Preis und Leistung.....	2

DRINKS
MYSTERY BARCHECK
Testurteil: 1,54

seine Rezepte aus dem Effeff. Dabei konnte er auch genau erläutern, für welchen Effekt welche Zutat sorgt, und wie man diesen in welche Richtung abwandeln kann. „Es ist eine Kunst, Drinks lecker zu mixen. Und unsere Profession.“, schreibt der Chef auf seiner Homepage. Das scheinen seine Mitarbeiter verinnerlicht zu haben, und das mit der Kunst bestätigt sich beim ersten Probieren der Mixergebnisse.

Bewertung: Sehr gut

SAUBERKEIT UND HYGIENE

Die Tische sind sauber gewischt, es finden sich keine Glasränder, Brösel oder ähnliches, und auch auf dem Tresen herrscht eitel Sonnenschein. Hinter der Theke regiert ebenfalls nicht das Chaos: Alles ist ordentlich verstaut, Gläser und gebrauchte Geräte werden umgehend gereinigt oder zumindest aus dem Gesichtsfeld entfernt, und auch die Mise en place ist vorbildlich. Die Toiletten sind zwar nicht unbedingt ein Schmuckkästchen, doch auch wenn sie

nicht gerade der neuesten Mode entsprechen, so sind sie doch immerhin sauber und ordentlich. Zartbesaiteten Naturen sei empfohlen, sich erst einmal nach allen Richtungen umzusehen: Bei den Waschbecken steht eine völlig echt wirkende Schaufensterpuppe, die einem einen gehörigen Schrecken einjagen kann...

Bewertung: Gut

TASTINGS UND AKTIONEN

Im Christiansen's ist diesbezüglich tatsächlich einiges geboten. Vor allem die Tastings sind hier sehr gut aufgestellt. Da gibt es Aquavit-Tastings mit maritimen Snacks, Bourbon- Tastings, vertikale Laphroaig-Proben oder Gin- bzw. Raritäten-Tastings. Wer mag, kann sich hierfür in den Verteiler aufnehmen lassen und wird dann stets über die aktuellen Termine informiert. Außerdem werden Mixkurse angeboten, bei denen die Teilnehmer in kleinen Gruppen die Kunst der Cocktailzubereitung lernen können.

Bewertung: Sehr gut

PREIS UND LEISTUNG

Für eine deutsche Großstadt stimmen Preis und Leistung hier auf alle Fälle. Mixed Drinks bewegen sich je nach Kategorie zwischen 9,50 und 15 Euro, alkoholfreie Cocktails gibt es ab 6,50 Euro.

Bewertung: Gut

FAZIT

Auf dem Kiez dürfte es nicht viele ernstzunehmende Alternativen zum Christiansen's geben, und auch in Hamburg selbst spielt die Bar in der absoluten Oberliga mit. Wer perfekt gemixte Drinks in angenehmer Retroatmosphäre genießen will oder auf der Suche nach Spirituosenraritäten ist, wird hier sicherlich fündig werden. Dazu kommt, dass man sich bei den sehr freundlichen und zuvorkommenden Bartendern sehr gut aufgehoben fühlt. Und das alles auch noch zu akzeptablen Preisen.