

Charles Schumann

eröffnete vor mehr als dreißig Jahren das legendäre Schumann's, für manche die beste Bar der Welt. Sie liegt nur wenige Minuten zu Fuß von der *falk's Bar* entfernt – jener Bar im historischen Spiegelsaal, die Siegward Graf Pilati gestaltete und Innegrit Volkhardt zu Ehren ihres Vaters *falk's Bar* nannte. Hier erklärt Charles Schumann, was eine gute Hotelbar ausmacht.

„Ich mag Grandhotels wahnsinnig gern, je älter desto lieber. Der *Bayerische Hof* hat in meinen Augen alles, was ein Grandhotel braucht. Ein Sternerestaurant, die Dachterrasse mit grandiosem Blick über München, eine schöne Lobby und eine Institution wie das *Trader Vic's*. Das war damals eine super Idee von Innegrit Volkhardts Vater. Solche Läden lieben die Leute. Häufig werde ich von großen Häusern gebeten, sie zu beraten, wenn sie eine neue Bar planen.

Was heute viele gar nicht mehr wissen: Bars gab es früher nahezu ausschließlich in Hotels. Als um die vorletzte Jahrhundertwende die ersten berühmten Drinks kreiert wurden, geschah das in Hotelbars, dort entstand auch der Beruf des Barmanns oder Bartenders. Selbst als das Schumann's in den frühen 80er-Jahren eröffnete, gab es in München außerhalb eines Hotels genau eine Bar, die Harry's New York Bar, heute Pusser's. Eine Bar außerhalb eines Hotels galt als Kaschemme oder als Treffpunkt zwielichtiger Gestalten. Mein Vater hätte das Wort Bar nicht einmal in den Mund genommen.

Eine Bar ist für mich ein Ort, an dem man gern sitzt. Luis Buñuel hat mal sehr schön beschrieben, wie er sich die ideale Bar vorstellt. Ruhig, düster und bequem, als einen Ort der Meditation, der Sammlung. Wenige Tische, möglichst nur Stammgäste. In einer Hotelbar geht das natürlich nicht.

Bars in Hotels liegen meistens ein bisschen versteckt, deshalb haben sie in der Regel keine Laufkundschaft. Eine Hotelbar soll ein Ort der Begegnung sein, der Gast soll Menschen kennenlernen können. Deshalb sind auch die richtigen Mitarbeiter so wichtig. Wenn man an der Bar Leute hat, die um Mitternacht das Ende der Arbeitszeit herbeisehnen, dann bekommt eine Bar Probleme.

Eine Hotelbar ist ein Ort, an dem man sich verabredet, und sie muss deshalb Gediegenheit und Intimität zugleich ausstrahlen. Das Wichtigste dabei ist das Licht. Ob es passt, sieht man am besten, wenn es ganz runtergedimmt und fast dunkel ist. Fast genauso wichtig ist die Akustik. Das darf man nicht versäumen zu planen, sonst erlebt man böse Überraschungen.

Charles Schumann opened his legendary Schumann's bar, considered one of the world's best, more than 30 years ago. It's only a few minutes walk from falk's Bar – the bar in the historic Mirror Hall that Innegrit Volkhardt named in honor of her father. Schumann explains what makes a really good hotel bar.

“I'm tremendously fond of grand hotels: the older, the better. The *Bayerischer Hof* has everything a grand hotel needs: a fabulous restaurant, a roof terrace with a magnificent view of Munich, a beautiful lobby and an institution like *Trader Vic's*.

Major hotels often ask my advice when they plan a new bar. Most people don't realize that in the past, bars were found almost exclusively in hotels. The first mixed drinks were created in hotels in the late 19th century, where the bartending profession was also invented. Even when Schumann's was opened in the early 80s, Harry's New York Bar – now called Pusser's – was the only other bar in Munich that was not in a hotel. A bar outside a hotel was considered a dive.

Luis Buñuel once offered a great description of an ideal bar: peaceful, dark and comfortable, a place for meditation and regaining composure. Not many tables, but plenty of clients. Naturally, this does not work for a hotel bar.

Bars in hotels are usually located a little out of the way, so they don't get many walk-ins. A hotel bar should be a meeting place. That's why the right staff is vital. A hotel bar is a place where you meet someone, so it has to have low light and radiate both solidity and intimacy. Almost as important are the acoustics. Many hotel bars make serious mistakes, like hiring a DJ for a particular audience or allowing bartenders to act as showman mixologists.



Manche Hotelbars begehen entscheidende Fehler: etwa einen DJ zu engagieren, um Bedürfnisse eines bestimmten Publikums zu bedienen. Manche halten ihre Barkeeper auch nicht davon ab, sich als Mixologen zu inszenieren und ihre Cocktails sichtbar zu zelebrieren. Vermutlich arbeiten irgendwo auch Barkeeper mit Mützen und in Unterhemden. Aber das wird wieder vergehen.

Ganz wichtig in einer Hotelbar ist ein Gastgeber. Das kann der Keeper sein. Früher haben Hotelbarkeeper nie gewechselt, das gibt es kaum noch. Im *Bayerischen Hof* ist das anders, das gefällt mir. Der Barkeeper ist in einem Hotel meines Erachtens genauso wichtig wie der Chefrezeptionist. Als Gast einen guten Platz zu finden, auf einen Barkeeper zu treffen, der einen beim Namen kennt und vielleicht sogar den Lieblingsdrink – all diese Dinge, die nicht mehr zeitgemäß erscheinen, halte ich gerade in einer Hotelbar für sehr wichtig. In der *falk's Bar* ist all das zu finden.

Eigentlich gehört in eine Hotelbar auch ein Pianospielder. Aber selbst in der Bar des Carlyle Hotels in New York spielt er nur am frühen Abend. So ist es in fast allen Bars weltweit: Am frühen Abend fehlen die Gäste, am späten Abend der Platz für den Pianisten. Die Bar des Carlyle ist vermutlich die berühmteste Hotelbar der Welt. Legendar natürlich auch die Hemingway Bar im Ritz in Paris, obwohl sie winzig ist. Hotelbars, das wird oft vergessen, haben wesentlich dazu beigetragen, die klassischen Drinks international zu etablieren und die Standards zu halten.

Wenn mir noch zehn oder zwanzig Jahre gegönnt sind, würde ich diese Zeit am liebsten in einem Grandhotel als Gastgeber verbringen. Allerdings müsste das am Meer liegen, nicht in München.“

The host is especially important to a hotel bar - just like a chef. At the *Bayerischer Hof* a bartender still knows your name and perhaps your favorite drink – maybe a little old-fashioned nowadays, but I think it's what counts in a hotel bar. You'll find all that at *falk's Bar*.

A hotel should also have a piano player. Even in the bar at the Carlyle Hotel in New York the pianist only plays at the cocktail hour as in most bars worldwide. Early in the evening, there aren't enough guests and late at night there isn't enough room for the pianist. Hotel bars did a lot to establish classic drinks internationally and maintain standards.

If I had another ten or twenty years, I would love to work at a grand hotel as a host. However, it would have to be at the ocean, not in Munich."

