

**S**chrill, cool, gestylt, antiquarisch oder einfach gemütlich: Die Schweizer Barszene 1999 boomt. Seit die 100-jährige «Bedürfnisklausel» (zahlenmässige Beschränkung der Alkoholverkaufsstellen) vor drei Jahren vom Stimmvolk endgültig auf den Müll der Geschichte geschickt wurde, ist nichts mehr, wie es war. Neue Restaurants samt Bartheke oder auch nur Bars mit den unterschiedlichsten Konzepten buhlen um die Gunst des zunehmend ausgehwilligen Volkes.

Zeit wurde es ja. Das Bedürfnis, sich auf ein schnelles Bier, einen Apéro oder eine lange Nacht am Tresen zu verabreden, war zwar schon immer da, doch jetzt gibt es die massgeschneiderte Bar für jeden Gusto. Ende Oktober wurden allein in Zürich innerhalb einer Woche nicht weniger als 28 Bars eröffnet. Statistisch gesehen, wird die Hälfte davon in ein bis zwei Jahren wieder von der Bildfläche verschwunden sein. Macht nichts, auch für die wird es innert nützlicher Frist wieder Ersatz geben. Denn nach langer Durststrecke und einigen Versuchen, zwanghaft originelle gastronomische Erlebniswelten zu schaffen, kann der Gast nun dank der grossen Auswahl endlich durch seine Präsenz bestimmen, was bleiben soll oder nicht.

Goldene Zeiten für Nachtschwärmer also, die, wie ein Jurymitglied meinte, mitunter nach «zwanzig Jahren in Zürich schon froh sind, wenn sie anständig behandelt werden».

Für die Jury war die Prämierung der besten neu eröffneten Bars eine Heraus-

forderung, denn nicht alles, was in diesem Jahr den Betrieb aufgenommen hat, besticht durch Konzept und Qualität. Zwar sind die neuen Bars nicht mehr jene schummrigen Etablissements, die man nach dem Kinobesuch aufsuchte. Doch die Gäste von 1999 wollen mehr. Sie wollen erleben – und das bei einem möglichst kompetenten, unaufdringlichen Service.

Fragen nach dem Wein-, Whisky- oder Biersortiment wurden daher als ebenso wichtig erachtet wie die Frage nach dem virtuosen Barkeeper, dem man nicht erklären muss, was ein White Russian ist. Dazu kamen Kriterien wie Innenausbau, Öffnungszeiten, Stimmung und Preis-Leistungs-Verhältnis.

Alle Bars, welche in die engere Auswahl kamen, beeindruckten durch Besonderheiten. Durch eine speziell gute Weinkarte etwa oder eine spannende Raumgestaltung, die eine entsprechende Atmosphäre schafft. Deshalb verdienen sie es auch, erwähnt zu werden. Entscheidend für einen der ersten drei Plätze war allerdings der wegweisende Charakter eines innovativen Konzeptes, das sich auch im Alltag bewährt. Alle drei Finalisten schafften es in kurzer Zeit, zu Treffpunkten eines breiteren Publikums zu avancieren.

## Die annabelle-Jury

### Dänu Bömlle,

Künstler, Basel

### Jodok W. Kobelt,

Journalist, Bern

### Denise Schwab,

Modedesignerin, Luzern

### Manu Wüst,

Inhaberin einer Agentur für Sponsoring, Promotion und Events, Zürich

### Monika Schärer,

Redaktorin/Moderatorin TV DRS, Zürich

### Jasmin Kienast,

Gastronomin, Zürich

### Regina Decoppet,

Leitung Lifestyle, annabelle, Zürich

### Leandra Graf,

Redaktorin für Essen und Trinken, annabelle, Zürich

### Christa Löpfe,

Chefredaktorin annabelle, Zürich

## AUSGEWÄHLTE BARS

**Zwar nicht unter den ersten drei, aber trotzdem alleweil einen Besuch wert: Diese Bars sind der Jury aufgefallen. Etwa wegen der guten Weinkarte oder des interessanten Interieurs:**

«**Gossip**», Rathausgasse 24, 5000 Aarau, Tel. 062/823 89 54 (Mo–Do 10.45–24, Fr 10.45–2, Sa 7.45–2 Uhr)

«**baragraph 4**», Petersgasse 4, 4051 Basel, Tel. 061/261 88 64 (So–Do 16–1, Fr 16–3, Sa 14–3 Uhr)

«**Valentino's Place und Alpenblick**», Kandererstrasse 35/Klybeckstrasse 29, 4057 Basel, Tel. 061/692 11 55 (Bar Valentino's Mo–Sa 16–24 Uhr; das dazugehörige Musik- und Kulturlokal Alpenblick Mi–Sa 19–2 Uhr)

«**Dampfzentrale**», Marzillstrasse 47, 3005 Bern, Tel. 031/312 33 00 (Restaurant Mo–Fr 11.30–0.30, Sa 18–0.30, So 11–0.30, Bar Do–Sa ab 23 Uhr openend)

«**Auberge aux 4 Vents**», route de Grandfey 124, 1702 Freiburg, Tel. 026/347 36 00 (Mo/Di ab 11, Mi geschl., Do ab 17, Fr ab 11, Sa/So ab 10 Uhr)

«**UG**», Luzerner Theater, Tokyo Camping, Winkelriedstrasse 12, 6003 Luzern, Tel. 041/208 85 35 (Do/Sa 20.30–24.30, Fr 20.30–2.30 Uhr)

«**Bohemia**», Klosbachstrasse 2/Kreuzplatz, 8032 Zürich, Tel. 01/383 70 60 (Mo–Do 7–1, Fr 7–2, Sa 9–2, So 10–1 Uhr)

«**Carlton**», Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich, Tel. 01/227 19 19 (Mo–Mi 11–0.30, Do–Sa 11–2, So 18–0.30 Uhr)

«**Central**», Ankerstrasse 65, 8004 Zürich, Tel. 01/241 42 24 (täglich 18–24 Uhr)

«**Si o no**», Ankerstrasse 6, 8004 Zürich, Tel. 01/241 03 01 (Mo–Fr 9–2, Sa/So 15–2 Uhr)



# GOLD

«Kornhauscafé»

Der Hase in Gold geht an das «Kornhauscafé» in Bern. Der im Mai neu eröffnete Barbetrieb, gestaltet von Claudio Silvestrin, hat der Stadt Bern endlich ein urbanes Zentrum beschert



Thomas Käser,  
Chef der Bindella-  
Betriebe Bern

**GOLD** für das «Kornhauscafé» in Bern, weil es so schön nüchtern und vor allem unpräzise ist.

Kann sich eigentlich noch jemand an die Zeit vor der Eröffnung des neuen «Kornhauscafés» erinnern? Ob im Sommer unter den Lauben oder das ganze Jahr am extralangen Tresen: Tout Berne trifft sich dort. Was der aus Italien stammende und in England berühmt gewordene Architekt Claudio Silvestrin aus dem altherwürdigen Lagerhaus, einem Hauptwerk des bernischen Hochbarocks, gemacht hat, gibt der Stadt endlich ein urbanes Zentrum.

Altstadtbewohner, Künstler, Parlamentarier, Youngsters und Beautiful People schätzen die nüchterne, coole und unpräzise Atmosphäre gleichermassen. In seinem Inneren ist der hohe Bau geprägt von einer geradezu spartanisch anmutenden Einrichtung. Trotz Auflagen des Denkmalschutzes konnte auf nahezu alles verzichtet werden, was von der Wirkung der grosszügigen Architektur ablenkt.

Bereits zur Apérozeit gehts rund an der schlichten Bar, man drängelt sich in Fünferreihen. Dahinter tut sich jedoch genügend Raum auf für Tische und Stühle. Kleine Wände aus oxidiertem Messing unterteilen das Café in Zonen, ohne die Transparenz zu zerstören.

Gastronomisch gesehen, wird es wohl kaum jemanden geben, der im «Kornhauscafé» nicht auf seine Kosten kommt. Die umfangreiche, italien- und spanienlastige Weinkarte trägt die Handschrift der Bindella-Betriebe unter Leitung des Initianten Thomas Käser. Das Sortiment an Single Malts sucht seinesgleichen. Für die Stadt Bern liegt das Preisniveau an der oberen Grenze. Ausbaufähig wäre allenfalls der Service. Zwar bemüht um Freundlichkeit, kommt das Personal mitunter ins Schleudern. Kein Wunder bei diesem Andrang.

«Kornhauscafé», Kornhausplatz 18, 3000 Bern 7,  
Tel. 031/327 72 70 (täglich 7–24.30, So ab 9 Uhr)

**SILBER** für das «Sphères» in Zürichs Kreis 5, weil es Synonym ist für die Veränderungen in der Lower West Side.

Die Aussicht von der frei schwebenden Galerie gibt den Blick frei auf Tramschienen und Lagerhallen. Zürichs Lower West Side präsentiert sich in ihrer ganzen Tristesse. Was solls, das ist Programm: In der direkten Nachbarschaft des «Sphères» haben sich nicht nur Verlagshäuser angesiedelt, an der Limmat ist auch gleich ein ganz neues Wohnviertel entstanden. Damit wurde das «Sphères» praktisch zum Synonym für den sich verändernden Kreis 5.

Das drückt sich auch in der Architektur aus. Peter Elsohn, der bereits das Kanzlei-Zentrum im Kreis 4 umgestaltet hat, verstand es auch hier, Industrie- in Lebensraum zu verwandeln. Ohne den Loft-Charakter zu zerstören, hat er die ehemalige Werkhalle mit den typischen Materialien Stahl, Linol und Holz umgebaut. Auch die einstige Anlieferungsrampe wurde integriert, heute wird sie als Bühne und Buchhandlung genutzt. Über der Bar wurde eine dritte Ebene installiert, von hier aus, an schlichten Tischchen, lässt sich die Szenerie drinnen und auf der Strasse draussen bestens überblicken.

Wenn in der Bar Konzerte, Lesungen und Kleindarbietungen auf dem Programm stehen, sitzt man hier wie auf einer Tribüne. Das gehört zum Konzept von Bruno Deckert und Hans Peter Caprez, die einen Ort für Buch, Bühne und Bar schaffen

wollten. Es ist ihnen gelungen. Das Ambiente stimmt immer: morgens zu Kolben-Espresso und Gipfeli, mittags zu einem Imbiss und des Nachts zu einem oder zwei Gläsern Wein.

Eine gut durchmischte, grossstädtische Klientel schätzt die unaufgeregte Stimmung, die zum Lesen oder gar zum Bücherkauf anregt. Doch das «Sphères» ist deshalb noch lange keine Lesestube, in der nur geflüstert wird. Die Melange aus Kultur und Bauch kann mitunter ganz schön sexy sein. Liebhaber von ausufernden Weinkarten und handverlesenen Single Malts kommen indes kaum auf ihre Kosten. Die Weine sind zwar liebevoll ausgesucht, doch die Auswahl hätte man besser nicht dem reduzierten Design angeglichen. Dafür ist der Service umso herzlicher.

«Sphères», Hardturmstrasse 66, 8005 Zürich,  
Tel. 01/440 66 22 (Di–Sa 9–24 Uhr)

**BRONZE** für die «Kaufleuten-Lounge» in Zürich, weil die Bar Insel ist für jugendkulturmüde Städter.

Als Zürichs «place to be» muss das «Kaufleuten» weder bekannt gemacht noch ausgezeichnet werden. Doch die neue «Lounge», eine Ecke weiter im Hinterhof, ist anders. Sie ist sozusagen die Essenz der langjährigen Erfahrung von «Kaufleuten»-Chef Freddy Müller in Sachen Gastronomie. Der viel kopierte Pionier der neuen Zürcher Beizenszene hat nebst viel Geld auch Herzblut in sein Wunschkind investiert.

Jahrelang hat Müller auf seinem Weg über die Hintertreppen des «Kaufleuten» mit der Idee geliebäugelt, Leben in den schönen Lichthof zu bringen. Irgendwann war es so weit, die umliegenden Mieter waren bereit, Raum abzutreten. So kam eine 200 Quadratmeter grosse Fläche zusammen, die nach den Plänen der renommierten Innenarchitektin Pia Schmid in Zusammenarbeit mit Freddy Müller geformt wurde. Es entstand nicht nur eine Bar, sondern eine regelrechte Barlandschaft mit Podesten, Séparées und verschiedenen Ebenen. Das Mobiliar ist ein gekonnter Mix aus Müllers gesammelten Fundstücken und den archaischen Möbeln des Holzkünstlers Natanel Gluska. Die niedrigen, grosszügig angeordneten Tische, Stühle und Bänke unterstreichen zwar die Weite der Räume, sind jedoch nichts für langbeinige Menschen.

Das Inselkonzept hat sich bewährt: In der «Lounge» treffen sich jugendkulturmüde Grossstädter, die genug haben vom Rummel der gängigen Etablissements mit ihrem Bassgedröhne. Der Service ist persönlich und aufmerksam, die Karte klein, aber speziell, die Drinks auf zu erwartendem Level. Doch der dezent Luxus der Umgebung hat zweifelsohne seinen Preis.

«Kaufleuten-Lounge», Talacker 34, 8001 Zürich,  
Tel. 01/225 33 66 (täglich 18.30–2 Uhr)

#### DIE SPEZIELLE BAR

«Blindekuh», Restaurant und Bar, Mühlebachstrasse 148, 8008 Zürich, Tel. 01/421 50 50 (Di–Sa 11.30–14, 18.30–23.30 Uhr, Samstagabend nur Bar- und Kulturbetrieb)

Wer dieses absolut dunkle Lokal betritt, wird auf sich selbst zurückgeworfen, was eine extrem entspannende Wirkung hat. Das Schwergewicht der Sinne verschiebt sich auf Gehör, Geschmack und Geruch. Schön wäre es, wenn diese Sinne nun auch auf ihre Kosten kommen würden. Die Verlagerung vom didaktischen zu einem gastronomischen Konzept sollte das Ziel sein – und wäre damit eine Novität, die Schule machen könnte.