

Berlins Barszene

Angesagte Bars und exklusive Geheimtipps

Berlin, März 2017 Auf der Hitliste der europäischen Party-Metropolen ist Berlin schon seit Jahren ein Dauerbrenner. Möglichkeiten die Nacht zum Tag zu machen gibt es jede Menge, darunter auch eine zunehmend profilierte Barlandschaft. Klassische Cocktailbars, Craft Beer Kneipen, Konzeptbars, Weinbars, Hotelbars, Speakeasys oder Szenetreffs – in Berlin ist es nie weit bis zum nächsten Trinktempel. Was gibt es neues, was ist immer noch „in“? Ein Überblick.

Edles Schlürfen in Mitte

In Mitte gibt sich Berlin besonders kosmopolitisch, was sich auch in den vielen schönen Bars mit zeitgemäßen Konzepten, edlem Interieur und hochwertigen Spirituosen widerspiegelt.

Besonders auf der Torstraße wimmelt es von schicken Szenetreffs. Dazu gehört auch die Bonbon Bar, ein stimmungsvoll beleuchtetes Refugium, in dem die ungewöhnliche Soundeinlage auf den Toiletten für Gesprächsstoff sorgt. Fest etabliert sind auch die Neue Odessa Bar, in der sich Mode- und Kunstmacher im Kerzenlicht tummeln, sowie das im 60-Jahre-Stil eingerichtete Muschi Obermaier mit vielen Stammgästen aus der Kreativbranche. www.bonbonbar.de, www.neueodessabar.de, www.muschiobermaier.de

Immer mehr Restaurants ziehen Gäste nicht nur mit tollen Gerichten, sondern auch mit schicken Bars in ihren Bann. So ist beispielsweise die Bar des mit einem Michelin-Stern dekorierten Pauly Saal in einer ehemaligen Jüdischen Mädchenschule ein Platz für Kosmopoliten, die auf edle Art den schönen Dingen des Lebens frönen möchten. Im eleganten, von den Goldenen Zwanzigern inspirierten Interieur, kredenzen die Barkeeper süffige Cocktails sowie eine Barkarte mit Kleinigkeiten aus der Sterneküche. www.paulysaal.com/bar

Das Schwein steht für Glück, Freude und pure Lebenslust. Auch im gleichnamigen Restaurant fühlen sich nicht nur Gourmets, sondern auch Fans von edlen Weinen und Gin an den zwei Bars gut aufgehoben. Gastronom Peter Glückstein, DJ aus Leidenschaft, untermalt das stimmungsvolle Ambiente mit passender Musik. Je nach Fassung kommen französische Chansons, Elektro oder kubanische Rhythmen auf den Plattenteller. Apropos Teller, wer ohne Essen nach Hause geht, ist selber schuld, denn was Küchenchef Christopher Kümper zaubert, macht glücklich! www.schwein.online

Unweit des Rosenthaler Platzes findet der Schauspieler Charlie Sheen sein fiktives Alter Ego in der Sharlie Cheen Bar, einem hippen und trotzdem lässigen Trinktempel. Seine Lebensgeschichte wird in witzigen Anekdoten erzählt, die die einzelnen Drinks auf der Cocktailkarte begleiten. Auch die Schwarz-Weiß-Fotos von Prominenten an der „Wall of Stars“ sowie die extravagante Deckenbeleuchtung sind wahre Hingucker. www.sharliecheenbar.berlin

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Pressestelle
Am Karlsbad 11
D-10785 Berlin

visitBerlin.de
facebook.com/Berlin
facebook.com/visitBerlin

Pressekontakt

presse@visitBerlin.de
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 956
Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 968

press.visitBerlin.de
blog.visitBerlin.de
twitter.com/visitBerlin

Noch mehr schöne Bars in Mitte:

[Bravo Bar](#) – Unbeschilderte Szenebar im Shabby-Chic Stil

[Buck und Breck](#) – Klassische Bar für Cocktailkenner

[Larry](#) – Alternativer Trinktempel mit alten Spielautomaten und der „Instant Margarita“

[Bar Milano](#) – Aperitivo und antipasti am 6-Meter-langen Marmortressen

Hotels: Nicht nur zum Schlafen

Hotelbars erobern seit ein paar Jahren Berlin, zeigen sich entstaubt und mit neuen Konzepten. Im Berliner Westen spezialisiert sich die glamouröse Lang Bar im Waldorf-Astoria Hotel auf klassische Mixturen aus der Prohibitionszeit, während im Art Deco Hotel am Steinplatz innovative Drinks von Christian Gentemann eine heimische Note durch Zutaten von regionalen Herstellern bekommen. www.waldorfasteriaberlin.com/Restaurants-Lounges/Lang-Bar, www.hotelamsteinplatz.com

In aller Munde ist auch die Monkey Bar im 25 Hours Hotel Bikini Berlin mit „urbanem Dschungel-Flair“, tollen Blicken über Stadt und Zoo sowie süffigen Tiki- und Gin-Cocktails. Das Boutique-Hotel Das Stue hat ebenfalls den Zoo zum unmittelbaren Nachbarn. Lichtinstallationen und Tierfiguren säumen hier den Weg zur eleganten Stue Bar, wo klassische Cocktails der 1920er und 30er Jahre zeitgenössisch interpretiert werden. www.25hours-hotels.com/de/bikini/restaurant/monkey-bar.html, www.das-stue.com/en/restaurants-bar/stue-bar

Der Gin-Trend mag am Abebben sein, aber die G&T Bar Hotel Zoe in der Nähe des Hackeschen Markts ist weiterhin gut besucht. Hier wird der klassische Gin & Tonic durch ausgesuchte Teeinfusionen zum G&T&T und damit zu einem komplexen Geschmackserlebnis. Die in Schwarz und Goldtönen gehaltene Einrichtung stellt den eleganten Rahmen für einen Abend des zivilisierten Trinkens. www.amanogroup.de/en/eat-drink/g-t-bar

Nur einen Steinwurf von der Gedächtniskirche entfernt, lockt das House of Gin im Hotel Palace Berlin mit einer Karte, die in Umfang und Komplexität einem Dostojewski-Roman in Nichts nachsteht. Jede der 150 Ginsorten, die aus so unterschiedlichen Gefilden wie England, Indien, Kanada, Belgien und auch Berlin kommen, ist eine eigene Seite gewidmet, komplett mit Foto, geschichtlichem Abriss und Vorschlag für das passende Tonic. Eine persönliche Beratung gehört zum Service dazu. www.palace.de/en/house-of-gin.html

Ein Highlight unter den Berliner Hotelbars ist der Curtain Club im Ritz-Carlton Berlin, die bereits mehrfach als beste Hotelbar Deutschlands ausgezeichnet wurde. Tiefe Ledersessel, ein Kamin und ein schwarzer Flügel kennzeichnen die Wirkungsstätte von Barchef Arnd Heissen, in der Gäste seine eigens für die Bar konzipierten Drinks genießen. Jeder einzelne wird in einem anderen originellen Gefäß serviert, sei es eine Vase, ein Zinnbecher, eine Milchflasche oder sogar ein Vogelkasten! In der ebenfalls im Ritz-Carlton ansässigen Bar Fragrance geht Heissen noch einen Schritt weiter, indem er trinkbare Varianten bekannter Parfums kreiert. So besteht

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Pressestelle
Am Karlsbad 11
D-10785 Berlin

visitBerlin.de
facebook.com/Berlin
facebook.com/visitBerlin

Pressekontakt

presse@visitBerlin.de
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 956
Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 968

press.visitBerlin.de
blog.visitBerlin.de
twitter.com/visitBerlin

beispielsweise seine Version von Giorgio Armanis „Oud Royal“ aus mit Safran infusioniertem Rum, Rosenwasser, Cardhu, Weihrauchsirup und Oud.

www.ritzcarlton.com/de/hotels/germany/berlin/dining/the-curtain-club,
www.ritzcarlton.com/de/hotels/germany/berlin/dining/fragrances

Weitere empfehlenswerte Hotelbars:

[Amano Bar](#) im Amano Hotel — Elegant-gemütliche Lounge mit innovativen Drinks

[Grace Bar](#) im Hotel Zoo – Klassiker vor mit Blattgold verzierten Backsteinwänden

[Rooftop Terrace im Hotel de Rome](#) – Exklusives Ambiente mit Blick auf das historische Berlin

Berlin & der Craft Beer Boom

Der Siegeszug des Craft Beers in Berlin ist seit einigen Jahren ungebrochen. Zu den heimischen Pionieren des Trends zählen Heidenpeters, Privatbrauerei am Rollberg, Vagabund, Schoppe Bräu, Eschenbräu, Hops & Barley und Bierfabrik, die alle ihre eigenen Schankräume unterhalten. Sie brauen sowohl Bekanntes wie Pilsner und Weizen als auch India Pale Ale und Porter. Sogar die Berliner Weiße wird wieder in der Hauptstadt produziert, u.a. von der Berliner Berg Brauerei.

Dass Berlin als Bierstadt ernst genommen wird, zeigt sich auch daran, dass der Craft Beer Pionier Stone Brewing aus Kalifornien hier seit 2016 seinen ersten europäischen Produktionsstandort betreibt. Dieser wurde in den Backsteinhallen eines alten Gaswerks im südlichen Stadtteil Mariendorf eingerichtet, samt Slow-Food Bistro und Biergarten für 600 Gäste, dem Stone Brewing World Bistro and Garden. www.berlin.stonebrewing.com

Auch das heimische BRLO Brwhouse setzt auf gehobene Wirtshausküche. Öde Brauhaus-Brezn sucht man vergeblich, denn Küchenchef Ben Pommer kochte einst im 3-Sterne-Restaurant und setzt in seinen phantasievollen Kreationen auf Frische. Im BRLO Brwhouse fließt aus 20 Zapfhähnen bestes Craft Beer, allen voran die Hausmarke, die immer wieder durch regionale und internationale handgemachte Hopfensäfte ergänzt wird. Auch besonders: die Brauerei mit Restaurant und Bar ist komplett aus Schiffscontainern gebaut. www.brlo-brwhouse.de

Mit BrewDog Berlin Mitte haben die schottischen Kult-Brauer – nach Städten wie Sao Paulo, Hongkong und Helsinki – nun endlich auch einen Biertempel in der Hauptstadt etabliert. Im Pub im modernen Industriedesign mit Backsteinwänden und viel dunklem Holz fließen aus 30 Zapfhähnen neben eigenen Brauerei-Spezialitäten auch lokale und internationale Gastbiere. Da Hopfensaft auch hungrig macht, servieren Dean Pugh und sein Team ordentliche, mit dem jeweiligen Gerstensaft harmonisierende Hausmannskost.

www.brewdog.com/bars/worldwide/berlin-mitte

Wer mit Italien bis dato nur Cappuccino und Chianti verbindet, muss umdenken! Bella Italia zählt mittlerweile rund 600 Brauereien, nur weiß das hier kaum Jemand. Gut, dass seit kurzem die Macher von Birra ihr italienisches Hopfenglück im Prenzlauer Berg versuchen. Sie schenken u.A. das Lambrate Bockbier aus, das zu den Pionieren der Craft Beer Bewegung am Stiefel zählt. Die Atmosphäre ist urig und rustikal, italienische Häppchen gibt es auch.

www.facebook.com/birra2016

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Pressestelle
Am Karlsbad 11
D-10785 Berlin

visitBerlin.de
facebook.com/Berlin
facebook.com/visitBerlin

Pressekontakt

presse@visitBerlin.de
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 956
Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 968

press.visitBerlin.de
blog.visitBerlin.de
twitter.com/visitBerlin

Ebenfalls im Prenzlauer Berg liegt die gemütliche, im Vintage-Stil eingerichtete Monterey Bar. Hier trifft Wirt Adrian Sampson immer den richtigen Ton indem er zwei große Leidenschaften miteinander vereint: Bier und Musik. Beides muss für ihn perfekt aufeinander abgestimmt sein. Blues für den verregneten Sonntagnachmittag, wilde Heavy-Metal-Klänge für lange Wochenendnächte. Rund 15.000 Musik-Tracks hat der gebürtige Australier auf seinem Computer gespeichert, darunter viele Raritäten. Auf die setzt er auch bei der Auswahl seiner Biere, mit seltenen Marken wie Freigeist oder 3 Floyds Brewing. Auch Whiskyfans dürfen sich auf eine stattliche Sammlung freuen. www.montereybar.com

Der Craft Beer Experte Rory Lawton hat eine praktische Übersichtskarte mit Berliner Brauereien, Pubs und Bierläden unter www.berlincraftbeer.com zusammengestellt (auf Englisch). Mittlerweile gibt es auch eine Berlin Beer Academy und Festivals wie das Berliner Braufest und die Berlin Beer Week. www.berlincraftbeer.com/berlin-craft-beer-map

Noch mehr Handgebräutes:

[Hopfenreich](#) - Berlins erste Craft Beer Bar lädt seit 2014 in eine Eckkneipe im Kreuzberger Wrangelkiez

[IPA Bar](#) – Neuköllner Bar mit verstecktem Biergarten und 100 Indian Pale Ales

[Castle Pub](#) – Craft Beer Oase im Wedding zieht mit Veranstaltungen und 30 Sorten vom Hahn ein buntgemischtes Publikum an

[Kaschk](#) - Tagsüber Cafe, abends Bar mit skandinavisch geprägter Bierauswahl und Tisch-Shuffleboards

[Herman](#) - Bierspezialitäten aus Belgien vom Trappistenbier bis Lambic

Neue Horizonte in Kreuzberg & Neukölln

Bisher waren die Hipster-Kieze Kreuzberg und Neukölln eher für ihre wilden Partys als für gepflegtes Cocktail-Schlürfen bekannt. Doch mittlerweile rüttelt und schüttelt eine neue Generation von Mixologen die „flüssige Kunst“-Szene ordentlich auf. Ganz wie es dem Esprit dieser buntgemischten Kieze entspricht, sind Stimmung, Publikum und Einrichtung auch in den schicksten Bars nicht abgehoben.

Sogar auf der Weserstraße, der bekannten Neuköllner Partymeile, haben sich ein paar schicke Locations unter die im Flohmarktstil eingerichteten Studentenkneipen gemischt. So wird beispielsweise im Thelonius die Messlatte der modernen und klassischen Cocktailkunst sehr hoch gelegt. In der Bar, die nach der US-amerikanischen Jazzgröße Thelonius Monk benannt ist, entsteht durch dunkles Holz, waldgrüne Wände, sanfte Musik und gedämpftes Licht eine entspannt-gehobene Stimmung. Gastgeberin Laura Maria Marsueschke hat ihre Kunst in den Bars der Welt gelernt, um doch wieder zu ihren Neuköllner Wurzeln zurückzukehren.

www.thelonius-bar.de

Was in New York und London schon lange im Trend liegt, hat nun auch Berlin erobert: Coda ist die erste Dessert Bar Deutschlands und ein Paradies für Naschkatzen. Aber Coda ist eben auch

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Pressestelle
Am Karlsbad 11
D-10785 Berlin

visitBerlin.de
facebook.com/Berlin
facebook.com/visitBerlin

Pressekontakt

presse@visitBerlin.de
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 956
Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 968

press.visitBerlin.de
blog.visitBerlin.de
twitter.com/visitBerlin

eine Spielwiese für ausgefallene Bar-Konzepte, die mit ihren Kalorienbomben und Promillehaltigem vor allem Eines will: Spaß machen. Die süßen Sünden schaffen die richtige Grundlage für lange Nächte. www.coda-berlin.com

Naturwein ist ja seit einiger Zeit schon in aller Munde, eben auch in der JaJa Naked Wine Bar. Die Location zeigt sich klein und familiär, mit unverputzten Wänden und wenig ChiChi. Schon beim ersten Besuch kommt das Gefühl auf, als würde man schon immer dazu gehören. Die Atmosphäre ist unprätentiös und herzlich, das internationale Publikum ist irgendwo zwischen hip und gediegen angesiedelt, und die ist Weinkarte umfangreich. www.jajaberlin.com

Seitdem die New York Times die Restobar Wild Things zum Hotspot erklärte, strömen globale Hipster in die im puristischen Shabby-Chic-Stil gehaltene Naturwein-Bar. Ergänzt wird die Weinkarte durch kulinarische Köstlichkeiten wie Austern aus der Bretagne oder Hummus. Hip ist hier nicht nur das Publikum, sondern auch das Servicepersonal. www.wildthingsberlin.de

Etwas abseits von den Touristenströmen hat sich Aisha Bennetts entspannte Bar Geist im Glas zum erweiterten Wohnzimmer der lässigen Nachbarschaft entwickelt. Das Publikum ist bunt gemischt, die Atmosphäre ist einen Touch sexy und die Cocktails sind großartig. Besonders Gin-Liebhaber kommen auf den dick gepolsterten Sofas voll auf ihre Kosten, denn die Karte weist 14 Spezialitäten aus. Zudem „be-geistern“ auch die hauseigenen, aromatisierten Wodka- und Tequila-Sorten. Am Wochenende gibt's einen amerikanischen Katerbrunch.

www.facebook.com/geistimglas

Weitere Kiezempfehlungen:

[Schwarze Traube](#) – Hippe Bar ohne Karte aber mit Edeltrash-Ambiente

[Bar Marqués](#) – Winzige, niveauvolle Kellerbar mit Klassikern der Cocktailgeschichte

[Prinzipal](#) – Burlesk-Bar mit Glamour der Golden Zwanziger Jahre

[Twinpigs](#) – Cocktails und Craft Beer im Neuköllner Schillerkiez

[Würgeengel](#) – Beliebte Cocktail Bar im Art Deco Stil

[Limonadier](#) – Klassische und Berlin-inspirierte Cocktails

Gepflegtes Feiern in Friedrichshain

Neben Kreuzberg hat sich Friedrichshain in den letzten Jahren zum Knotenpunkt der Berliner Partyszene entwickelt. Jedes Wochenende pilgern Tausende Feierwütige aus aller Welt in die Clubs und Bars entlang der Revaler Straße und Simon-Dach-Straße, angezogen von Technobeats, Happy Hour Specials und Shisha-Aromen.

Diesem Trend entgegen stemmt sich schon seit einiger Zeit die Chapel Bar (deutsch: Kapellenbar). Der „Altar“ dieser Kapelle ist natürlich der Tresen, wo sowohl Klassiker als auch gewagte Neukreationen, z.B. auf Jägermeister-Basis, über die Theke gehen.

www.chapelberlin.com

Versuchungen zu widerstehen ist bekanntlich so eine Sache. Im Tentacion Beerhouse (übersetzt „Versuchung“) sollte man das gar nicht erst ausprobieren. Die Hausherrin hat sich nicht nur auf

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Pressestelle
Am Karlsbad 11
D-10785 Berlin

visitBerlin.de
facebook.com/Berlin
facebook.com/visitBerlin

Pressekontakt

presse@visitBerlin.de
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 956
Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 968

press.visitBerlin.de
blog.visitBerlin.de
twitter.com/visitBerlin

das Brauen von Craft Beer, sondern auch auf die Popularisierung des lateinamerikanischen Kultgetränks Mezcal spezialisiert, dessen Genuss übrigens bewusstseinsweiterndes Potential nachgesagt wird. Dass man schon nach dem ersten Schluck des Agavenschnapses pink sieht, liegt übrigens nicht unbedingt am Alkoholgehalt, sondern an der Vorliebe der Inhaberin für knallige Farbtöne. WWW.facebook.com/tentacionbeer

Am Rande des Volkspark Friedrichshain, unweit des Märchenbrunnens, bezaubert die Fairytale Bar mit einem Konzept, das aus einem Tim Burton Film stammen könnte. Hinter der schwarzen Tür befindet sich ein intimes Kuriositätenkabinett, wo Schmetterlinge aus der „sprechenden“ Getränkekarte fliegen, in der sich zudem auch noch ein Begrüßungsdrink versteckt. Berliner Bar Guru Mike Meinke ist der Erfinder von solch geheimnisvoll klingenden Kreationen wie „Der Froschkönig“, „Schwarzer Ritter“ und „Der weise Ra(h)tgeber“. www.fairytale.bar

Wie der Name vermuten lässt, befindet sich das Briefmarken Weine in einem ehemaligen Briefmarkengeschäft auf der Karl-Marx-Allee. Das Ambiente ist lässig aber stilvoll und wunderbar nostalgisch, dank der originalen Holzregale, vergilbten Tapeten und italienischen Schwarzweißfilme. Zu essen gibt es abendlich eine Pasta sowie eine sorgfältig kuratierte Auswahl an Käse, Prosciutto und Salami. www.briefmarkenweine.de

Trinkkultur im Prenzlauer Berg

Szeneliebling in den 90er Jahren, dann Gentrifizierungsopfer und fast totgesagt: Das Nachtleben im Prenzlauer Berg hat einiges durchgemacht, doch gute Bars hat es hier schon immer gegeben. Ein Klassiker ist Becketts Kopf von Oliver Ebert und Christina Neves. In der mit burgunderroten Lederfauteuils ausgestatteten Bar wird die goldene Ära der Cocktailkultur zwischen 1880 und 1920 zelebriert. Auch das Immertreu, die Cocktailstation des Top-Mixologen Ricardo Albrecht, setzt auf Qualität vor Quantität. Ledersessel, rote Samtvorhänge und ein langer Tresen schlagen visuell einen Bogen zu den 20er Jahren. www.becketts-kopf.de, www.bar-immertreu.de

„Menschen, Biere, Sensationen“ verspricht Zum Starken August mit Hang zur Theatralik. Hier versteht man sich darauf, die vielfältig interessierten Gäste nicht nur mit Craft Beer und Cocktails, sondern auch mit einem Cabaret-ähnlichem Programm anzuziehen. Je nach Abend finden Zaubershows, Bingo, Burleskauftritte oder das verrückte Pornokaraoke statt. www.facebook.com/zumstarkenaugust

In Stolperdistanz zum Kollwitzplatz liegt die Bryk Bar, das Cocktaillabor von Frank Großer und Carsten Schröder. In einer Kulisse aus Kunst, industriellen Lampen und schweren Sesseln wird mit ungewöhnlichen Zutaten experimentiert. So verbirgt sich z.B. hinter einem „Kamasutra with a Hangover“ eine Kombination aus Rum, Zitrone und Honig, geschmückt mit einem Häubchen weißem Schokoladen-Meerrettichschaum. Dazu gibt es gratis hausgemachtes Dill-Popcorn. Bei schönem Wetter kann man auch auf dem breiten Trottoir in der Sonne sitzen. www.bryk-bar.com

Schröders neuestes Baby ist die My June Bar gleich um die Ecke. Flackerndes Kaminfeuer und entspannter Jazz sorgen für die richtige Atmosphäre, um bei gedämpftem Licht und einem Cocktail über die schönen Dinge des Lebens zu philosophieren. Die Auswahl an Getränken ist

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Pressestelle
Am Karlsbad 11
D-10785 Berlin

visitBerlin.de
facebook.com/Berlin
facebook.com/visitBerlin

Pressekontakt

presse@visitBerlin.de
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 956
Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 968

press.visitBerlin.de
blog.visitBerlin.de
twitter.com/visitBerlin

riesig. Feierfreudige Genießer können unter 120 Cocktails und einem großen Angebot an edlen Whiskys wählen. www.my-june-bar.de

Klassische Cocktail-Kultur in West Berlin

Gepflegtes Trinken hat eine besonders lange Tradition in Schöneberg. Dabei zählt die Green Door unbestritten zu den Klassikern. Seit 1995 zieht es Cocktail-Liebhaber in die schlauchartige Bar mit Karotapete und Wellenwand. Hinter dem Tresen stehen erfahrene Mixologen, die um die 500 Cocktails im Repertoire haben. Auch wenn die Green Door kein Speakeasy ist, geht der Name auf die Zeit der Prohibition zurück, in der grün gestrichene Türen auf Alkoholausschank hinwiesen. www.greendoor.de

Auch die Cocktailgurus Torsten Bender und Sebastian Mathow stellten einst ihre Talente in der Green Door zur Schau, bevor sie sich mit der Bar Zentral in der Nähe vom Bahnhof Zoo ihren Traum von der eigenen Trinkstation verwirklichten. Die schlauchförmige American Bar, die sich im Backsteingewölbe eines S-Bahn Bogen eingemischt hat, strahlt eine erwachsene Gelassenheit aus. Das liegt auch an dem stilvollen Kontrast des langen hellen Holztresens zum schwarzen Schrank-Rückbuffet. www.barzentral.de

Auch die Victoria Bar auf der Potsdamer Straße hat eine Verbindung zur Green Door. Der Kiezklassiker wurde 2001 von Stefan Weber, dem ersten Barkeeper der Green Door, gegründet. „The Pleasure of Serious Drinking“ ist der Leitspruch auf dieser Insel der stilvollen Trinkkultur, die täglich von einer großen Fangemeinde gefüllt wird, darunter vielen Künstler und Galeristen. Insider bestellen „Hilde“, kreierte als Hommage an Hildegard Knef. www.victoriabar.de

Oh, wie schön ist Panama. Stimmt! Wer nicht so weit reisen will, wie der kleine Tiger aus Janoschs Kinderbuch, den zieht es in die ebenfalls auf der Potsdamer Straße gelegene Tiger Bar. Direkt neben seinem Restaurant Panama hat Gastronom Ludwig Cramer-Klett ein stilvolles und etwas schräges Kleinod geschaffen. Wie üblich setzt der Entrepreneur auch hier auf Nachhaltigkeit. So werden unter dem passionierten Barchef Phum Sila-Trakoon auch gerne mal Orangenschalen aus der Küche nebenan zu Sirup verarbeitet. www.oh-panama.com/de/tigerbar

Quentin Tarantino filmte Szenen aus *Inglorious Basterds* im Lebensstern, einer weiteren alteingesessenen Schöneberger Trinkstation. Sie befindet sich in der ehemaligen Villa des 20er-Jahre Filmstars Henny Porten und war in den 1920er Jahren eine illegale Spielbank. Besonders stolz ist man hier auf die grandiose Auswahl edler und seltener Spirituosen, darunter allein 600 Sorten Rum. www.lebensstern-berlin.de

Ebenfalls fest im Kiez etabliert ist Stagger Lee, ein gemütlicher Cocktail-Saloon mit Schwingtür, braunen Chesterfield Sofas und burgunderroten Tapeten. Neben den üblichen Verdächtigen gibt es auf der Karte auch Unkonventionelles wie das Stagger Lee Beer Old Fashioned mit Bourbon und hausgemachtem Bier-Zucker. Stagger Lee war übrigens ein berühmter Mörder aus dem 19. Jahrhundert, der von den Grateful Dead, Nick Cave und vielen anderen musikalisch unsterblich gemacht wurde. www.staggerlee.de

Mehr auf visitBerlin.de.

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Pressestelle
Am Karlsbad 11
D-10785 Berlin

visitBerlin.de
facebook.com/Berlin
facebook.com/visitBerlin

Pressekontakt

presse@visitBerlin.de
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 956
Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 968

press.visitBerlin.de
blog.visitBerlin.de
twitter.com/visitBerlin