



## **„Capella Bar“ erhält „Glenfiddich Award für Barkultur“**

Düsseldorf – Barkultur ist wie ein großartiger Cocktail. Erst die Kombination aus fein abgestimmten Ingredienzen macht aus einem Drink ein Genusserlebnis. Wer einen Abend in der „Capella Bar & Cigar Lounge“ erlebt, verspürt diese einzigartige Mischung aus hochklassigen Drinks, relaxter Genussatmosphäre und einzigartigem Ambiente. Jetzt ist der Bar mit dem „Glenfiddich Award für Barkultur“ eine der begehrtesten Auszeichnungen der Barszene verliehen worden, und sie wurde somit zur „Bar des Jahres 2009“ gewählt. Für den Award werden aus einer Auswahl von 100 Bars jährlich zehn nominiert. Dazu zählten 2009:

Beckett's Kopf, Berlin, Capella Bar & Cigar Lounge, Düsseldorf, Capri Lounge, Köln, Harry's New York Bar, Frankfurt, Lebensstern, Berlin, Le Lion – Bar de Paris, Hamburg, Modern Masters, Erfurt, Shochu Bar, Berlin, Tabacco, München, Shochu Bar, Berlin und Yakshi's Bar, Hamburg.

Die „Capella Bar & Cigar Lounge“, von Insidern als der extravaganteste Tresen auf der Düsseldorfer „Kö“ bezeichnet, liegt im rund 200 Jahre alten Hotel „Breidenbacher Hof“, das 2008 neu eröffnet wurde. Neben Barchef Mirko Gardelliano arbeiten am Tresen Mixprofis aus sieben verschiedenen Ländern, die alles daran setzen, dass sich die Gäste wohl fühlen. „Der Gast ist Teil unserer Familie“, sagt Mirko, dessen Ruf als exzellenter Gastgeber und kreativer Kopf in der Barszene schon Legende ist. Die rund 130 Cocktails in der Barkarte, darunter viele preisgekrönte Signature-Drinks, machen dem Gast die Wahl nicht leicht. Dazu kommt noch eine außergewöhnliche Single Malt Whiskykarte, in der die einzelnen Whiskies nicht einem Gebiet, sondern sechs verschiedenen Geschmacks-kategorien zugeordnet sind. Und für jene, die schon alles gehabt haben, serviert die Bar das Avantgarde Cocktail-Menü „Open your Senses“, bei dem einzigartige Cocktailkompositionen durch ausgefallene Köstlichkeiten des Küchenchefs ergänzt werden. Nicht zu vergessen die der Bar angeschlossene Cigar Lounge, deren Zigarrenauswahl das Herz jedes Afficinados höher schlagen lässt. Auf sein Erfolgsrezept angesprochen – bereits 2005 wurde die Kölner Bar „Shepherd“ mit Gardelliano als Barchef ausgezeichnet – braucht Mirko nicht lange zu überlegen. Sein Credo lautet: „Eine Bar braucht eine Seele“.

Der „Glenfiddich Award für Barkultur“ wird seit 2004 verliehen. Ausgezeichnet wurden bereits die VOX Bar in Berlin, das Shepherd in Köln, das Biancalani in Frankfurt, die Victoria Bar in Berlin und die Kameha Suite in Frankfurt. Eine unabhängige Jury bewertet den Bartyp, das Barkonzept, die Philosophie und vor allem die Kreativität. Der Jury gehören an: Barbara Becker, FIZZZ – Magazin für die Szenen-Gastronomie; Jens Hasenbein, Mixology - Magazin für Barkultur; Stefan Gabányi, Schumann's Bar; Oliver Kirschner, Gelbes Haus; Ulrich Kuschel, Hubert Burda Media; Christian Thiele, Playboy Deutschland, Thomas Altenberger, Harry's New York Bar in Berlin, Ulf Neuhaus, Deutsche Barkeeper Union e.V. und Barbara Scholl, William Grant & Sons.

Traditionsgemäß erhält die Bar neben der Auszeichnung ein Portrait im Playboy-Magazin. Gefeierte wurde die Auszeichnung natürlich in der „Capella Bar“ in Anwesenheit vieler Stammgäste und Barchefs aus ganz Deutschland.

Verantwortlich für Text und Inhalt:  
William Grant & Sons Ltd.

Bei Fragen: Connaissanceur GmbH, info@connaissanceur.de  
Telefon: + 49 (0) 69 94 33 88 11

GLENFIDDICH  
EVERY YEAR COUNTS