



„Glenfiddich Award für Barkultur“ für die „KingKa Suite“

Manche Gäste behaupten, dass selbst in New York eine solche Location schwer zu finden ist: Die „King Kamehameha Suite“ in Frankfurt. Die Bar ist eine einzige Mixtur aus Lifestylebühne, imposanter Architektur und Barkultur und genießt weit über Frankfurts Grenzen hinaus Beachtung. Jetzt hat sie mit dem „Glenfiddich Award für Barkultur“ eine der begehrtesten Auszeichnungen der Barszene verliehen bekommen.

Nominiert für den Award waren Beckett´s Kopf, Berlin; Green Door, Berlin; Oscar´s Bar, Hannover; Tausend, Berlin; Le Lion, Hamburg; Lorbass, Köln; Oscar´s Bar, Hannover; T-O 12, Stuttgart; Sonderbar, Dresden; Windhorst Bar & Lounge, Berlin.

Die „KingKa Suite“ ist im Atrium einer traditionsreichen Villa im Herzen der Mainmetropole gelegen. Die Gäste werden an drei Tresen von Barchef Davide Demarchi und seinem fünfzehnköpfigen Barteam erwartet. Der gebürtige Mailänder Demarchi hat seine eigene Philosophie, eine Bar zu führen: „Eine Bar muss für den Gast wie ein zweites Wohnzimmer sein. Der Gast soll sich wie zu Hause fühlen und dabei etwas erleben.“ Deshalb schätzen er und sein Team es sehr, in einem Gespräch mit dem Gast die Geschmacksvorlieben zu erfahren und dann einen auf seinen Geschmack abgestimmten Cocktail zu kreieren. Eine opulente Barkarte hat die „KingKa Suite“ nicht. In der Kategorie „Fresh/Fruity/Creamy“ findet man 30 Cocktails und Signature Drinks. Dass die Gäste aber auch alle Klassiker auswählen und genießen können, versteht sich von selbst. Whisk(e)y wird man in der allgemeinen Karte vergeblich suchen, dafür gibt es eine eigene Whisk(e)y-Karte, die vor allem eine schöne Sammlung von Single Malts beinhaltet.

Und noch eine Besonderheit zeichnet diese Bar aus. Barchef Demarchi ist Biologe und Hobby-Gärtner. Sein Faible für Kräuter hat den Bartender schon bei vielen seiner Drinks inspiriert. Mit Salbei, Rosmarin, Ingwer und Kardamon, Rosenextrakt oder Basilikum sorgt er regelmäßig für aufregende Geschmackserlebnisse. Seine Ideen ziehen Kreise und wurden von zahlreichen deutschen Bars adaptiert. Sein Cocktail „Ambra“ hat es sogar auf die Karte der New Yorker Edelbar „Nobu“ geschafft.



Der „Glenfiddich Award für Barkultur“ wird seit 2004 verliehen. Ausgezeichnet wurden bereits die VOX Bar in Berlin, das Shepheard in Köln, das Biancalani in Frankfurt und die Victoria Bar in Berlin. 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, Burda Verlag; Christian Thiele, Playboy Deutschland und Barbara Scholl, William Grant & Sons.

Traditionsgemäß erhält die Bar neben der Auszeichnung ein Portrait im Playboy-Magazin. Gefeiert wurde die Auszeichnung natürlich in der „KingKa Suite“ in Anwesenheit vieler Stammgäste und Barchefs der Frankfurter Szene.