



## Programm

|             |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ab 9:30 Uhr | Eintreffen und Kennenlernen                                                                                                                                                                                                                      |
| 10:00 Uhr   | <b>Grußwort:</b> <i>Sven Kriese, Direktor des Landesarchivs Berlin</i>                                                                                                                                                                           |
| 10:15 Uhr   | <b>Impulse zur historischen Erforschung der Barkultur</b><br>♦ Die Bar – was wir von der Vergangenheit lernen können<br><i>Armin Zimmermann, Hannover</i><br>♦ Inneneinrichtung der American Bar<br><i>Dr. Maren-Sophie Fänderich, Bielefeld</i> |
| 11:15 Uhr   | Kaffeepause                                                                                                                                                                                                                                      |
| 11:30 Uhr   | <b>Berliner Barkultur während der Zwischenkriegszeit</b><br>♦ Max Kettner – der Bartender des Eden Hotels. Eine Spurensuche<br><i>Dr. Michael C. Bienert, Berlin</i><br>♦ Swingtime in Berliner Bars<br><i>Stephan Wuthe, Berlin</i>             |
| 12:30 Uhr   | Mittagspause                                                                                                                                                                                                                                     |
| 13:30 Uhr   | <b>Führung durch das Landesarchiv Berlin</b><br><i>Sven Kriese und Carmen Schwietzer</i>                                                                                                                                                         |
| 14:30 Uhr   | <b>Cocktail-Workshop</b><br>♦ Ein Drink als Zeitkapsel – Rekonstruktion des „Adlon Spezial“ (1928)<br><i>Andreas und Jenny Berg, Freiburg i.Br.</i>                                                                                              |
| 16:00 Uhr   | Kaffeepause                                                                                                                                                                                                                                      |
| 16:15 Uhr   | <b>Die Bar von morgen</b><br>♦ Warum wir umdenken müssen – Rezepte für eine bessere Zukunft<br>Moderation: <i>Hans-Peter Junker, Hamburg</i><br>Podium: <i>Jenny Berg, Dr. Maren-Sophie Fänderich, Armin Zimmermann</i>                          |
| 17:00 Uhr   | Französischer Aperitif mit Imbiss                                                                                                                                                                                                                |
| 20:30 Uhr   | <b>Rahmenprogramm: Bar-Besuch</b><br>♦ Windhorst Bar<br>Dorotheenstraße 65, 10117 Berlin                                                                                                                                                         |



## **Die Bar – was wir von der Vergangenheit lernen können**

Armin Zimmermann, Hannover

Ein tiefes Verständnis von Kultur, Geschichte und der zugrunde liegenden Wissenschaft ist essenziell, um Cocktails meisterhaft interpretieren und Gäste nachhaltig beeindrucken zu können.

Klassische Rezepte bilden die Grundlage: nur wer sie und ihre Zutaten, die jeweiligen Mischungsverhältnisse und Zubereitungstechniken im historischen Kontext versteht, kann sie als Blaupause nutzen und kreativ weiterentwickeln. Moderne Techniken wie Rotovap oder Sous-Vide dienen lediglich der Ergänzung, falls hochqualitative Zutaten nicht verfügbar sind.

Exzellente Cocktails zeichnen sich durch Qualität, Geschmack und das Erlebnis des Gastes aus. Perfektion des Geschmacks wird dabei nicht durch absolute theoretische Genauigkeit erreicht, sondern entsteht durch die „Perfektion des Unperfekten“: subtile Abweichungen machen ein Mischgetränk lebendig, spannend und emotional berührend. Analogien aus Architektur und Musik verdeutlichen, dass Schönheit und Balance erst durch feinste Abweichungen entstehen. Erst das sensorische Verständnis jeder Zutat – ihre „Klangfarbe“ – ermöglicht es, die Mischung perfekt aufeinander abzustimmen.

Rezepte sind wie Partituren: historische Recherche, sensibel interpretierte Traditionen und langjährige Übung ermöglichen eine authentische Aufführung und schaffen gleichzeitig Raum für eine persönliche Interpretation.

Nur wer die Regeln der alten Meister und die Funktion des Geschmackssinns versteht, erreicht wahre Meisterschaft. Dafür ist langjährige Übung erforderlich. Zunächst gilt es, die scheinbar einfachen Zwei- und Dreiteiler zu meistern, bevor man sich komplexeren Mischungen zuwendet.



## **Inneneinrichtung der American Bar**

Dr. Maren-Sophie Fänderich, Bielefeld

Um die Wende des 19. zum 20. Jahrhundert veränderten der stark anwachsende Welthandel und die immer engere internationale Verflechtung auch die großen Hotels. Was in den USA und Großbritannien üblich war, wollten auch die ersten Häuser im deutschen Kaiserreich bieten. Grand Hotels in Berlin, München oder Aachen richteten eine große Eingangshalle ein, die man von der Straße durch die so genannte „amerikanische“ Drehtür betrat. Neben einem Speisesaal für die Hausgäste und einem Restaurant für Besucher aus der Stadt gehörte zum gastronomischen Angebot der führenden Hotels seit der Jahrhundertwende auch eine Bar, wo nach anglo-amerikanischem Vorbild ein Barkeeper hinter einem Schanktisch und vor einer mit Flaschen vollgestellten Spiegelwand Drinks mixte. So exquisit wie die Hotels war auch die Einrichtung der Bars, und in Zeitungen und Zeitschriften wurde darüber berichtet.

Der Vortrag zeigt an ausgewählten Beispielen, wie American Bars eingerichtet und ausgestattet waren: vom kleinen Schanktisch an der Haupttreppe eines Hotels bis hin zum großen Schankraum mit besonderer Lichtwirkung und angeschlossenem Grill Room für den zeitsparenden Verzehr kleiner kalter und warmer Speisen. In den Grand Hotels stammte die Raumgestaltung häufig von namhaften Architekten, ausgeführt wurden die Entwürfe von bekannten Hoftischlereien wie beispielsweise Pössenbacher in München. American Bars gab es im Übrigen von Anfang an auch außerhalb der Luxushotels. Sie waren Bestandteil gehobener Restaurants, aber auch gut besuchte eigenständige Lokale für ein bunt gemischtes Publikum.



## **Max Kettner – der Bartender des *Eden-Hotels*.**

### **Eine Spurensuche**

Dr. Michael C. Bienert, Berlin

Bislang hat sich die Mixologie kaum mit den Bartendern der Vergangenheit auseinandergesetzt, die als Urheber hinter den flüssigen Kreationen standen. Sieht man von wenigen prominenten Mixern ab, ist über diese Personen nur wenig bekannt. Am Beispiel von Max Kettner (1888-1945), der in der Zwischenkriegszeit die bekannte Bar des *Eden-Hotels* im Berliner Westen leitete, zeigt der Vortrag das große Potenzial auf, das eine biografisch angelegte Forschung bereithält. Dank der Digitalisierung von historischen Zeitungen, Rezeptbüchern und anderen Dokumenten ist heute eine Vielzahl an Quellen verfügbar, die wichtige Erkenntnisse ermöglichen. Rasch wird deutlich, dass sich in der Rekonstruktion der Lebenswege von Bartendern viele politische und kulturhistorische Zusammenhänge von grundlegender Bedeutung spiegeln.

Die frühen Spuren der „Bar-Biografie“ des gebürtigen Berliners Max Kettner führen nach Köln in die Zeit nach dem Ersten Weltkrieg. In den Jahren, als Briten, Franzosen, Amerikaner und Belgier das linksrheinische Gebiet besetzt hielten, gingen von der Domstadt wichtige Impulse für die Barkultur in Deutschland aus. Diese hatten direkten Einfluss auf Kettners beruflichen Werdegang. Nach dem Wechsel ins *Eden-Hotel* 1928 brachte es „Jimmy“ dank seines Talents und eines guten Gespürs für den Umgang mit Gästen und Medien zu einiger Bekanntheit. Sie reichte weit über die Stadtgrenzen Berlins hinaus. Im letzten Schritt gibt der Vortrag einen Überblick über Kettners Rezepte und wirft die Frage auf, inwieweit es Unterschiede zwischen seinen Drinks und dem vorherrschenden „Berliner Stil“ gab.



## Swingtime in Berliner Bars

Stephan Wuthe, Berlin

In der Zwischenkriegszeit entwickelte sich in Berlin eine vielseitige Barkultur, die das wachsende Verlangen nach moderner Unterhaltung bediente. Hier sind im Wesentlichen drei Richtungen zu unterscheiden: Während vornehme Grand Hotels, wie *Adlon* oder *Eden*, ihre exklusiven Säle für den neu aufkommenden 5 o'clock Tea samt Eintänzern öffneten, boten monumentale Tanzpaläste, wie *Femina* oder *Moka Efti*, großdimensioniertes Vergnügen. Parallel dazu etablierten sich ab Ende der 1920er Jahre intime Bars nach Pariser Vorbild, die den Fokus auf Atmosphäre, Cocktails und moderne Jazz-Darbietungen legten.

Ein besonderes Merkmal der Ära war die enge Verflechtung von Gastronomie und Musikindustrie: Schallplattenfirmen profitierten von langfristigen Engagements renommierter Orchester und Solisten in Berliner Lokalen, indem sie deren Namen als Qualitätssiegel auf Plattenetiketten druckten – wie: „*Kurt Hohenberger mit seinem Solisten-Orchester vom Quartier Latin, Berlin*“. Dadurch wiederum wurden diese Spielstätten in ganz Europa berühmt.

Orte wie die elegante Bar *Frasquita* dienten der populären Unterhaltung und entwickelten eigene Handschriften, z. B. eine damals für Berlin einmalige Cocktailstunde. Die exklusive Bar *Ciro* oder die im Art-Déco-Stil gehaltene *Patria* boten Freiräume für nächtliche Lebensfreude und Jazzmusik. Hier konnte man sich bewusst dem ideologischen Druck des NS-Regimes entziehen. Diese Etablissements waren somit weit mehr als reine Trinkstätten; sie fungierten als soziale Sehnsuchtsorte und Zentren einer modernen, international vernetzten Unterhaltungskultur.

„So wunderbar wie in der Wunderbar,  
wo man so wunderbar sich unterhält...“  
(*Die Wunderbar*, Robert Katscher, 1930)



## **Ein Drink als Zeitkapsel – Rekonstruktion des „Adlon Spezial“ (1928)**

Andreas und Jenny Berg, Freiburg i.Br.

Die Interpretation alter Drinks hat sehr viel gemein mit der historischen Aufführungspraxis klassischer Musik: Das Rezept ist keine starre Formel, sondern eine Partitur, die erst durch Quellenstudium und handwerkliche Hingabe lebendig wird.

Am Beispiel des Berliner „Adlon-Spezial“ aus dem Jahr 1928 wird deutlich, dass eine authentische Wiedergabe weit über das bloße Mischen von Zutaten hinausgeht. Erst die Entschlüsselung historischer Begrifflichkeiten – etwa die korrekte Identifikation, was mit „französischem Vermouth“ gemeint war – ermöglicht es, den Geist der Goldenen Zwanziger präzise einzufangen.

Barhistorisch erweist sich der einstige Hausdrink des Adlon als überraschende „Mariage“: Er vereint die American Bar-Klassiker „Martini“ und „Fix“, verschmilzt die Gattungen „Cocktail“ und „Punch“ zu einem neuen Geschmackserlebnis. Die historische Rekonstruktion beansprucht niemals die Deutungshoheit über die Vergangenheit, sondern versteht sich als eine fortwährende Annäherung an ein flüssiges Kulturgut.

Durch Revitalisierung der historischen Substanz gelingt es allerdings, den „Adlon-Spezial“ einer rein archivarischen Betrachtung zu entreißen und zurück in unsere Genusskultur zu holen. Der lange vergessene Hausdrink ist dabei weit mehr als eine bloße Reminiszenz: Zurückgekehrt in die Bar besticht dieser Grand-Hotel-Klassiker erneut durch geschmackliche Tiefe und intellektuelle Integrität.