

Inspiration
by **STROMBERGER PR**

Bargeflüster

Feine Trinkkultur wird seit vielen Jahren zelebriert, ein gepflegter Barbesuch nach Feierabend gehört genauso dazu wie ein Drink an der Bar im Urlaub. Viele Hotels etablieren sich mit kreativen Cocktails und lässigem Style als hipper Treffpunkt für Locals, Szenegänger und Hausgäste gleichermaßen.

Ob es die besondere Aussicht von der Dachterrasse ist, ein Blick durchs Glasdach in den Sternenhimmel, eine ganz besondere Kreation aus regionalen Zutaten oder preisgekrönte Mixologen, die es verstehen ihr Publikum zu unterhalten - Barbesuche sind Genuss und Erlebnis zugleich.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine Auswahl an spannenden Hotelbars. Wir reisen mit Ihnen von Amsterdam über Frankfurts Skyline nach Teneriffa, treffen uns auf ein Craftbeer in Südtirol, bestaunen den leuchtenden Nachthimmel mitten in den Tiroler Bergen und fühlen uns wie Königinnen und Könige beim Royal Tea in der Schweiz.

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, freuen wir uns sehr auf eine Nachricht. Auch die Möglichkeit für einen individuellen Rechercheaufenthalt besprechen wir gerne.

Mit herzlichen Grüßen
Franziska Schönborn
STROMBERGER PR
schoenborn@strombergerpr.de

Schneiders Shaker

ANANTARA GRAND HOTEL KRASNAPOLSKY AMSTERDAM, NIEDERLANDE



© Anantara Hotels, Resorts & Spas



Passt wie angegossen: Die The Tailor Bar des Anantara Grand Hotel Krasnapolsky Amsterdam ehrt die Historie des heutigen Fünf-Sterne-Hauses in jeder Hinsicht. 1856 kam Adolph Wilhelm Krasnapolsky nach Amsterdam, um dort die Schneiderkarriere seines Vaters weiter zu führen und suchte Erholung in einem der damaligen Kaffeehäuser direkt am Platz Dam. Schließlich übernahm er das ikonische Gebäude und baute es erst in ein Restaurant und dann zu einem Hotel aus. So schuf er die Grundlage des Luxushotels. Denn noch heute spiegelt sich die Geschichte in der Architektur und großen Teilen der Inneneinrichtung wider - so auch in der preisgekrönten The Tailor Bar. Hier finden sich Accessoires des Schneiderhandwerks an den Wänden und in Vitrinen, während die Bar selbst mit klassischem Maßband verziert ist. Die Barkeeper - die sogenannten „Tailors“ - sind außerdem darauf spezialisiert jeden Cocktail so individuell wie möglich auf den Gast anzupassen - maßgeschneidert eben!

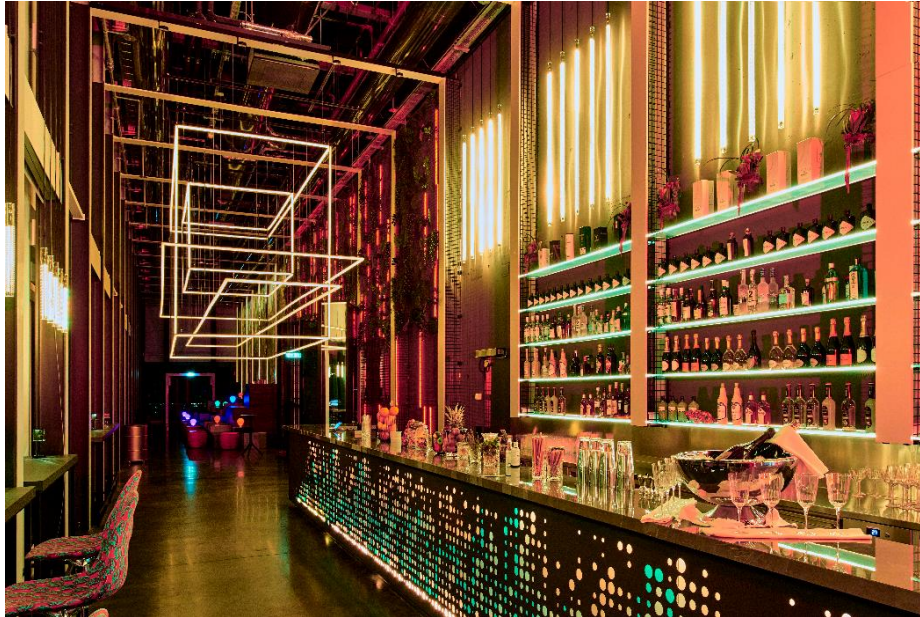
Unsere Empfehlung: Ausgefallene Cocktails wie der Rita de la Rosa mit seiner einzigartigen Mischung aus Ocho Blanco Tequila, Bruxo X Mezcal, Guave und angereichert mit einer Note gewürztem Granatapfel und Parfümbitter lassen die Geschmacksknospen explodieren. Für einen ungestörten Abend eignet sich die exklusive Snug Lounge.

www.anantara.com/de/grand-hotel-krasnapolsky-amsterdam/restaurants/bar-the-tailor

Kunst im Glas

nhow FRANKFURT, DEUTSCHLAND

STROMBERGER PR
hospitality travel lifestyle



© Minor Hotels



Es ist bestimmt kein alltägliches Vergnügen, seinen Cocktail in einer Höhe von 185 Metern mit Panorama-Blick auf die Frankfurter Skyline zu genießen. Die NFT Skybar im nhow Frankfurt ist nicht nur Deutschlands höchste Rooftop-Bar, sondern gleichzeitig ein Ort, wo Kunst, Kreativität und Individualität in neue Sphären gehoben werden. Bunte Murals und Popart zieren bereits die Wände der 375 originellen Zimmer und Suiten im Lifestylehotel nhow Frankfurt. Und auch in der stylischen Skybar im 47. Stockwerk des Gebäudes ziehen sich die Themen Popkultur, Kunst- und Filmgeschichte wie ein roter Faden durch die Barkarte. Die zehn Signature Drinks verweisen auf weltberühmte Meisterwerke wie Andy Warhols Campell's Tomato Soup, den Filmklassiker Shining oder Leonardo Da Vincis Mona Lisa. Mögen die Mischungen aus Jägermeister und Gingerbeer oder Wermut, Olive und Spargel im ersten Moment ungewöhnlich anmuten, kreierte der Mixologe doch jedes Mal aufs Neue moderne Kunst im Glas und Geschmacksexplosionen für experimentierfreudige Gäste.

Sommer-Tipp: Das Barteam empfiehlt den eigens für die NFT Skybar, in Zusammenarbeit mit der heimischen Likörmanufaktur Deheck, kreierte Sommerdrink NFT Pink Spritz. Mit Grapefruit-Likör, Prosecco und Tonic ist der farbenfrohe Cocktail die perfekte Erfrischung für heiße Sommerabende.

<https://www.nhow-hotels.com/de/nhow-frankfurt>

<https://www.nft-skybar.com/de/>

Kanarische Sundowner mit Megablick

ROYAL HIDEAWAY CORALES BEACH, TENERIFFA

STROMBERGER PR

hospitality travel lifestyle



© Barceló Hotel Group



Sirup aus flambierten Bananen, Zimt- und Chililikör, kanarischer Whiskey, Schokoladen-Bitters oder Granatapfelsaft. So heißen die Protagonisten von Yonathan Mesa, mit denen der Barkeeper der Maresía Atlantic Bar ausgefallene Cocktailkreationen zaubert. Die Rooftop-Bar des Royal Hideaway Corales Beach gilt für viele als die schönste Dachterrasse Teneriffas. Kein Wunder, gibt sie doch den spektakulären Blick über die weißen Dächer La Caletas bis nach La Gomera frei. Als Inspirationsquelle dienen Mesa lokale Mythen und Geschichten, die Gäste wortwörtlich mit jedem Schluck erschmecken. Jetzt bleibt nur noch zu klären, ob es als Sundowner auf der 40 Meter hohen Terrasse ein Michelada Canaria Palmerito Sour oder Horcon Boy sein darf. Oder doch ganz was anderes? Mesa, der 2019 den begehrten Titel als bester Barkeeper der Kanaren gewann, hat für jeden Gast eine Empfehlung parat.

Tipp: Die Maresía Atlantic Bar öffnet bereits vormittags, sodass einer Erfrischung auf den Panorama-Sonnenliegen und Daybeds oberhalb des Infinitypools nichts im Wege steht - selbstverständlich auch alkoholfrei.

www.barcelo.com/de-de/royal-hideaway-corales-beach

Vom Bier zum Cocktail

SEELEITEN Lake Spa Hotel, ITALIEN

STROMBERGER PR

hospitality travel lifestyle



© SEELEITEN Lake Spa Hotel - Klaus Peterlin



© SEELEITEN Lake Spa Hotel

Kreative Cocktails, selbst gebrautes Bier oder Wein aus dem eigenen Weingut - am Kalterer See heißt es Do-It-Yourself. Matthias Mair und Andreas Pan servieren an der Hotelbar des SEELEITEN Lake Spa Hotels Drinks mit eigens erzeugten Essenzen aus Früchten und Kräutern. So wird aus dem klassischen Mai Tai, der Signature Drink Ma Dai (italienisch: „Komm schon“). Neben weißem Rum, Ananas- und gepresstem Grapefruitsaft dürfen der selbst hergestellte Weizensirup und ein Schuss Mendelbier aus der Hausbrauerei nicht fehlen. Seit 2020 zaubert Kellermeister Gerhard Sanin, der eigentlich die Moser Weine herstellt, auch das Mendelbier - und zwar mitten in der Weinkellerei. Was anfangs kurios erscheint, ist auf den zweiten Blick ein preisgekröntes Erfolgserlebnis. Denn in diesem Frühling gewann das Helle den international anerkannten KuBo Beer Award. Neben klassischen Biersorten wie Helles und Weizen, versucht sich Gerhard auch immer wieder an experimentellen Sorten wie dem Roten-Pfeffer-Bier. Von diesem und vielen weiteren Hopfengetränken können sich Hotelgäste an der Bar überzeugen.

Unbedingt probieren: Auch Weinliebhaber kommen im SEELEITEN nicht zu kurz. Dem Weingut Moser entspringen einige hochwertige Tropfen, wie Sauvignon, Pinot Grigio, Lagrein Rosé und der „Lokalmatador“ Kaltererseewein.

Sternstunden

THE SECRET Sölden, ÖSTERREICH

STROMBERGER PR
hospitality travel lifestyle



© THE SECRET Sölden / Matthias Dengler



Seit 2022 gilt THE VUE in der obersten Etage des THE SECRET Sölden als der „Place to be“ in Sölden. Im Ortskern, nur wenige Meter von der Gaislachkogelbahn entfernt, bietet die spektakuläre Skybar durch große Glasfronten eine teilverglaste Decke einen einmaligen Blick auf die umgebenden Berge und den Sternenhimmel. Moderne Videoinstallationen, subtile Lichteffekte sowie extravagantes Mobiliar machen die Bar zur wahrscheinlich stilvollsten Après-Ski- und Abendlocation im Ötztal. Im exklusiven Ambiente serviert das Team rund um Lukas Keppler flankiert von edlen Snacks sämtliche Klassiker mit und ohne Alkohol, eine große Auswahl an Highball-Drinks aber auch Signature Drinks von regionalen Wodka- und Gin-Destillieren. Angelehnt an die umgebende Natur tragen diese Namen wie Die Wurzeln, Der Waldboden, Der Baumige oder Der Bergnebel.

Good to know: Regelmäßig finden Abende mit DJ oder Live-Musik statt. Auf Anfrage kann die Bar zudem exklusiv für Hochzeiten, Familienfeiern oder Incentives gemietet werden. Und seit Eröffnung zählt das Haus mit 44 Suiten zum exklusiven Club der Rothschild Ambassadors - wer also auf einen besonderen Anlass anstoßen möchte, kann das hier mit dem Champagner von Barons de Rothschild tun.

www.the-secret-soelden.com

Tea, please

GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA, SCHWEIZ



© Grand Hotel Kronenhof



Wer die elegante Bar des Grand Hotel Kronenhof betritt, fühlt sich beinahe wie im britischen Agenten-Film. Das Interieur mit roten Samtsesseln, knallblauen Polstermöbeln, antiken Wandtäfelungen sowie der beachtliche Bartresen mit einer enormen Auswahl an Spirituosen versprüht englischen Charme mitten in der Schweiz. Zum Nachmittag dürfen Gäste in der Kronenhof Bar eine Royale Teezeremonie genießen - entweder im klassischen oder Engadiner Stil. Serviert wird alles was dazu gehört: Scones mit clotted Cream, Toasts mit verschiedenen Aufstrichen, süße Törtchen oder eben Bündner Fleisch, Nussbrötli und Käse. Dazu genießen Erwachsene ein feine Tasse Tee und Kinder, für die es eine eigne Teatime gibt, heiße, Schweizer Schoggi.

Unsere Empfehlung: Zur blauen Stunde oder nach dem Abendessen lädt der Bartender auf vielversprechende Signature Cocktails wie Havana Attendant oder Favourite of the Boss ein. Zudem steht in der edlen Smokers Lounge, dem Fumoir eine riesige Auswahl an Bourbon Whiskey und Rum aus aller Welt zur Verfügung. Vollendet wird der Barbesuch durch angenehme Pianoklänge und einem Panorama-Blick in die Engadiner Bergwelt.

<https://www.kronenhof.com/de/kulinarik/bar-lobby-fumoir/bar-lobby/>