



Falstaff Weinbar-und Cocktailbarguide 2021 mit den besten Adressen in Deutschland, Österreich und der Schweiz â€“ BILD/ VIDEO

ID: LCG20463 | 04.12.2020 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik Ausland | Medieninformation

Navigator durch die Barszene erscheint am 4. Dezember 2020. 700 Bars und 350 Weinbars im deutschsprachigen Raum werden im Kompass für Nachtschwärmer vorgestellt.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © Falstaff/ Mila Zytka

Video zur Meldung auf [YouTube](#)

Düsseldorf (LCG) – Falstaff blickt im neuen Weinbar-und Cocktailbarguide 2021 bereits in die Zukunft, wenn der Tag wieder bei köstlichen Cocktails und hervorragenden Weinen ausklingen wird. Das praktische Kompendium des führenden Magazins für kulinarischen Lifestyle kehrt in bekannte Spots und entdeckenswerte Neueröffnungen ein und verrät, wo der After-Work-Drink am besten schmeckt. Im deutschen Barszene-Ranking sind mit **Uwe Christiansen** (Gastgeber des Jahres), **Maria Gobatschova** (Bartender des Jahres), **Stephan Hinz** (innovativster Bartender des Jahres) und dem Team des Kölner „The Grid“ (Barteam des Jahres) die großen Gewinner in Hamburg, Berlin und Köln zuhause. Über 20.000 Votings gingen bis Ende August 2020 ein und bewerteten insgesamt 700 Cocktail-und 350 Weinbars im deutschsprachigen Raum, die zu einer abendlichen Entdeckungstour laden.

„Die deutsche Barszene präsentiert sich mit herausragenden Bars, die die Barkultur zelebrieren und mit ihren Kreationen für höchsten Genuss sorgen, in enormer Vielfalt. Der neue Falstaff Weinbar-und Cocktailbarguide 2021 macht jetzt schon Vorfreude auf die Zeit nach der Pandemie und listet Adressen, die Cocktailliebhaberinnen und -liebhaber vormerken sollten“, meint Herausgeber **Wolfgang M. Rosam** .

Die Tausendsassa der deutschen Barszene

Ihre Leidenschaft gilt dem perfekten Drink. Den bereitet **Maria Gorbatschova** mit präzisiertem Fachwissen über Zutaten und gekonntem Umgang mit dem Bar-Besteck im Berliner „Green Door“ zu. Auch, wenn sie es nicht auf Startender-Status oder Ruhm durch Cocktail-Wettbewerbe abgesehen hat, darf sich die Barikone zurecht über den Titel „Bartender des Jahres“ freuen. Besonders kreativ geht es im Kölner „Little Link“ hinter der Bar zu: Hier werden auf meisterliche Art Zutaten, Aromen und Speisen mit Drinks miteinander verbunden. So überrascht es wenig, dass **Stephan Hinz** im aktuellen Falstaff Barguide 2021 zum „innovativsten Bartender des Jahres“ gekürt wurde. Auch der dritte im Bunde ist kein Unbekannter: **Uwe Christiansen** ist ein wahrer Tausendsassa, der es nicht nur seinen Gästen im Hamburger „Christiansen's“ bekömmlich gemütlich macht. Der Gastgeber des Jahres schult Barpersonal bis in den letzten Winkel der Erde und lehrt Gastfreundschaft auf höchstem Niveau. Dass bereits das Shaken von Drinks purer Genuss sein kann, beweist das „Barteam des Jahres“ im Kölner „The Grid“. **Marian Krause**, **Roman Parisis** und **Laura-Marie Zöllter** zeigen auf eindrucksvolle Weise, wie perfekte Teamarbeit aussieht, die Wohlfühlatmosphäre schafft.

Wermut, Negroni und Seelbach treffen den Geschmack

Negroni, der 2019 seinen 100. Geburtstag feierte, wird von der Expertenjury als Cocktail des Jahres gekürt. Als Spirituose des Jahres feiert Falstaff Wermut, der lange ein Schicksal als „Cocktail-Diener“ fristete. Die neue Liebe zum Wermut hat eine eindrucksvolle Highball-Kultur entstehen lassen. Obwohl seine Legende entlarvt wurde, küren die Experten Seelbach zum Champagner-Cocktail des Jahres. Die Verbindung des Champagners mit würzig-süßem Bourbon sorgt für Perfektion und Frische, die über historische Zweifel erhaben sind.

Cocktailbars: Die Besten der Besten in Deutschland

- Bartender des Jahres: **Maria Gorbatschova**, Green Door, Berlin

- Gastgeber des Jahres: **Uwe Christiansen** , Christiansen's, Hamburg
- Innovativster Bartender des Jahres: **Stephan Hinz** , Little Link, Köln
- Barteam des Jahres: The Grid, Köln
- American Bar: Jigger & Spoon, Stuttgart
(Begründung: Ein heimeliges Juwel, das sich in einem stillgelegten Banktresor befindet.)
- Hotelbar: Capella Bar im Breidenbacher Hof, Düsseldorf
(Begründung: Mit Pianoklang und Gesang lässt sich hier der Alltag nicht nur auf schmackhafte, sondern auch ästhetische Art vergessen.)
- Restaurantbar: Blumen, Frankfurt
(Begründung: Ein Fixstern am kulinarischen Himmel Frankfurts. Köstliche Drinks bereichern jedes Menü.)
- Barjuwel: Rorschach-Bar, Leipzig
(Begründung: Das herrlich unprätentiöse, herzliche Barteam kredenzt außergewöhnliche Drinks. Wer genau hinsieht, wird möglicherweise eines Stückchens Lavendelkäse oder einiger Tropfen Trüffelöl im Drink fündig.)
- Neueröffnung: Puzzle Bar, Hamburg
(Begründung: Hot Dogs auf Sterneniveau und ein großartiger Blick aus dem 15. Stock treffen in der Bar von Sternekoch **Kevin Fehling** auf eine Top-Auswahl an außergewöhnlichen Drinks.)

Die besten Weinbars in Deutschland

- Klassische Weinbar: Emma 2, Essen
(Begründung: Eine wahrhafte Kulinkarikreise. Man muss nur weniger laufen als bei einer Weintour durch die Provence.)
- Weinbar in einer Vinothek: Weinladen St. Pauli, Hamburg
(Begründung: Ein unprätentiöses Konzept, das alles vereint, was das Herz des Wein trinkenden Menschen höherschlagen lässt.)
- Weinrestaurant und -bistro: Bar Freundschaft, Berlin
(Begründung: Wer sich inmitten der Mitte-Peripherie einen Funken wohlschmeckende Wärme einfangen will, ist hier genau richtig.)
- Neueröffnung: Sitt, Stuttgart
(Begründung: Ein Ort, an dem jeder Gast zu seinem eigenen Tasting Guide berufen wird. Eine Innovation, die ihre dankbare Anhängerschaft finden wird.)

- Sonderpreis Special Selection: Kubaschewski, München
(Begründung: Dem Leben in all seinen ästhetischen Facetten frönen ist das Credo des Münchner Kleinods.)

Die Gesamtsieger im deutschsprachigen Raum

- Barfrau des Jahres: **Isabella Lombardo**, Lvdwig, Wien, Österreich
(Begründung: Entspannt-heitere Mixologie mit kreativem, augenzwinkerndem Stil.)
- Sonderpreis Barkultur: **Max Riedel**, Tirol, Österreich
(Begründung: Die neue Serie „Drink Specific“ umfasst sechs neu entwickelte Bargläser wie das Martini-Cocktailglas oder das Sour-Glas. Sie bringen den Geschmack raffinierter Cocktails optimal zur Geltung.)
- Botschafter: **Albert Trummer**, New York City, USA
(Begründung: Der gebürtige Steirer wird für sein Schaffen auf zwei Kontinenten geehrt. Mit seiner New Yorker „Apotheke“ schuf er eine der ersten Konzept-Bars im Big Apple.)

Der Falstaff Weinbar- und Cocktailbarguide 2021 ist ab sofort im [Falstaff-Shop](#) für 9,90 Euro erhältlich. Weitere Informationen auf [falstaff.com](#)

Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Auflage von rund 142.000 Stück das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Individuelle Länderausgaben für Deutschland, Österreich und die Schweiz sowie renommierte Wein- und Restaurant-Guides runden das Print-Portfolio des Verlags ab. Mit seinem breit gefächerten Digital-Angebot bietet Falstaff hochwertigen Content rund um die Themen Wein, Kulinarik und Reisen. In Deutschland erscheint Falstaff neun Mal im Jahr mit einer IVW-geprüften Auflage von mehr als 68.000 Exemplaren. Die Website erzielt monatlich rund 530.575 Visits und mehr als 1,2 Millionen Page Impressions. Das Magazin ist im Handel, an Flughäfen und Bahnhöfen, in vielen Vinotheken sowie in der Spitzengastronomie und -hotellerie erhältlich. Über den Onlineshop kann das Magazin zudem als ePaper bezogen werden. Weitere Informationen auf [falstaff.com](#)

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im

Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung.
Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf
leisure.at. (Schluss)