

Parlour: Neue Bar für Genusstrinker

Das geheimnisvolle Lokal

von Yared Hagos

Die Bar duckt sich in die dunkelste Gasse der Stadt. Von Außen sieht man gar nichts, nicht einmal eine Tür. Keine Beleuchtung, kein Namensschild, keine Klingel, nur ein schwarzes Loch. Die Tür muss man sich ertasten, aber auch dann kann sie verschlossen bleiben. Ist die Bar voll, und das ist sie schon mit 30 Gästen, dann kommt niemand mehr herein. Das Parlour will indes keineswegs verschlossen bleiben oder der bekannteste Geheimtipp der Stadt werden, man will sich einfach nur professionell um die Gäste kümmern können.

Wer kennt schon die Zwingergasse in Frankfurt? Die Meisengasse vielleicht einige wenige, die fließend mit ihr ineinander übergeht. Aber auch dort, hinter dem Parkhaus an der Börse, stehen kaum Häuser, schon gar keine, die man gesehen haben muss. Ausgerechnet hier, im leblosen Hinterhof der Innenstadt, hat das Parlour vor kurzem eröffnet. Der 36 Jahre alte Yared Hagos, der die Bar betreibt, kann sich ein solches Versteck leisten, denn er ist bekannt in der Szene und wird auch so gefunden. Er war zuvor Chefkeeper im Frankfurter Roomers und hat sich einen sehr guten Namen gemacht, wegen seines Könnens und seiner offenen freundlichen Art. Dazu gehört auch, dass er die Bartheke nicht als Barriere zwischen sich und den Gästen installiert hat, wie das überall der Fall ist. Im Parlour sitzen die Gäste Seite an Seite wie an einem langen Tisch neben dem Barkeeper, der ihnen en passant etwas über die

Drinks erklären kann und viel persönlicher dabei im Gespräch bleibt.



Wer einmal die Werkstatt von Yared hinter den Kulissen sehen konnte, versteht sein Handwerk besser. Dort stehen viele angesetzte und wunderbar duftige frische Früchteessenzen, die als Grundlage für Cocktails dienen. Eine gute Vorbereitung und *Mise en place* sind nicht nur für eine Küche zwingend, sondern auch für eine gute Bar. Yared hat einige hundert Rezepturen auf Lager, die meisten einfach so in seinem klaren Kopf. Selbstredend kann er alle Modedrinks von Caipirinha über Hugo bis Mojito aus dem Ärmel schütteln, doch ist das

kaum eine Herausforderung für ihn. In dieser Bar darf man Geschmacksvorlieben und Stimmungen nennen, damit Yared daraus den passenden Drink machen kann. Wenn einem *italienisch* zumute ist, wird er dies ebenso liquide umsetzen, wie die Begriffe Orient oder Karibik. Von der Klassik bis zu Innovativen, vom Martini bis zu Liquid Kitchen, hier brilliert ein ambitionierter Barkeeper. Man rufe vielleicht auch einfach nur Gin Gin Mule oder Blood and Sand und sehe, was geschieht. Alles wird gut.

In der Parlour Bar besinnt man sich wieder auf große Klassiker, wie den Prince of Wales im Metallbecher. Dieser Mix aus Cognac, Angostura Bitter, Benedictine, Orangenzeste und Champagner amüsiert auf erfrischend vielschichtige Weise. Das Parlour ist keine Bar für Happy Hours oder Flatrates, das Parlour ist eine sehr moderne Bar auf dem festen Boden der Klassik. Alles wird erstklassig gemixt, Weintrinker werden indes mit drei Weinen so lala bedient, und zur Schorle sollte

der Service Wasser mit ordentlich Kohlesäure nehmen, sonst schmeckt sie wie eingeschlafen. Raucher werden nicht vor die Tür geschickt. Das mögen einige begrüßen, andere nicht. Doch zu einer Bar gehört ein gewisser Hauch von Rauch.

Die Parlour-Bar ist klein, dunkel und sehr individuell. Interieur-Designer Douman Pour Abbasali stand seinem Freund Yared mit guten Ideen zur Seite. Vor allem sitzt man bequem, auf Chesterfield-Sofas und auf den ergonomisch ausgezeichnet zur Höhe der Bartheke angepassten schwungvollen Barstühlen. Stehplätze gibt es nicht. Bei der Renovierung ist man auf eine alte Stadtmauer gestoßen, deren blanker Backstein nicht allein Schmuckstück ist und auch für eine klare Struktur und Beständigkeit steht.

Die Toilette liegt so versteckt, als müsste sie in einem alten Gespensterschloss-Film Requisit sein – es gehört jedenfalls detektivisches Gespür dazu, sie zu finden. Man sollte sich rechtzeitig auf die Suche machen. Nur Feiglinge fragen nach dem Weg.

Ludwig Fienhold

Parlour, Frankfurt, Zwingergasse 6, Montag bis Sonntag 19 – 2 Uhr. Tel. 069 260 80 290.