

# **Schöner trinken: Die neue Bar White Rabbit macht Lust & Laune**

## **Das weiße Kaninchen als kleiner Genießer**

Alice im Wunderbarland. Das weiße Kaninchen wird zum Genießer, süffelt Cocktails und nascht handgeschnittenes Tatar mit Amazake. Ein engagiertes Team aus guten Barkeepern und einer talentierten Köchin sorgt für schöne Überraschungen.



Olive  
n,  
Salzb  
rezel  
n und  
Nüsse  
waren  
frühe  
r,  
jetzt  
gibt  
es  
richt  
iges  
Bar  
Food,  
zumin  
dest  
im  
White  
Rabbi  
t.  
Das  
japan  
ische  
Onsen  
-Ei  
in  
Nussb  
utter

schaum mit Kerbelwurzel ist eine Delikatesse en miniature. Das wachsweiche Ei verschmilzt samtig mit der schaumigen Butter. Ein zartes Püree aus Kombucha, Maismehl und dem Saft geschwärzter gelber Paprika setzt dezent eine zusätzliche Pointe. Sieht wie leicht gemacht aus, ist aber ein anspruchsvolles und aufwendiges kleines Gericht. Das gilt auch für das handgeschnittene Tatar mit Amazake, ein wunderbar

gewürztes Gustostückerl. Frühlingszwiebelöl, Pflaumenessenz und geschmorte süßliche Habanero-Chili mit Rauchnote sorgen für ein vielschichtiges Aroma. Amazake ist ein milchiger fermentierter Reis, der süßlich und wie Sake nach Reis schmeckt. Seine Enzyme lassen das Fleisch ein wenig cremiger werden, was für ein angenehmes Mundgefühl sorgt. Im Ergebnis haben wir hier ein gutes Beispiel für Umami, der Umamikick ist ein zusätzliches sensorisches Erlebnis und steigert den Eigengeschmack. Serviert wird das Tatar mit etwas Schnittlauch auf frittiertem Reispapier.



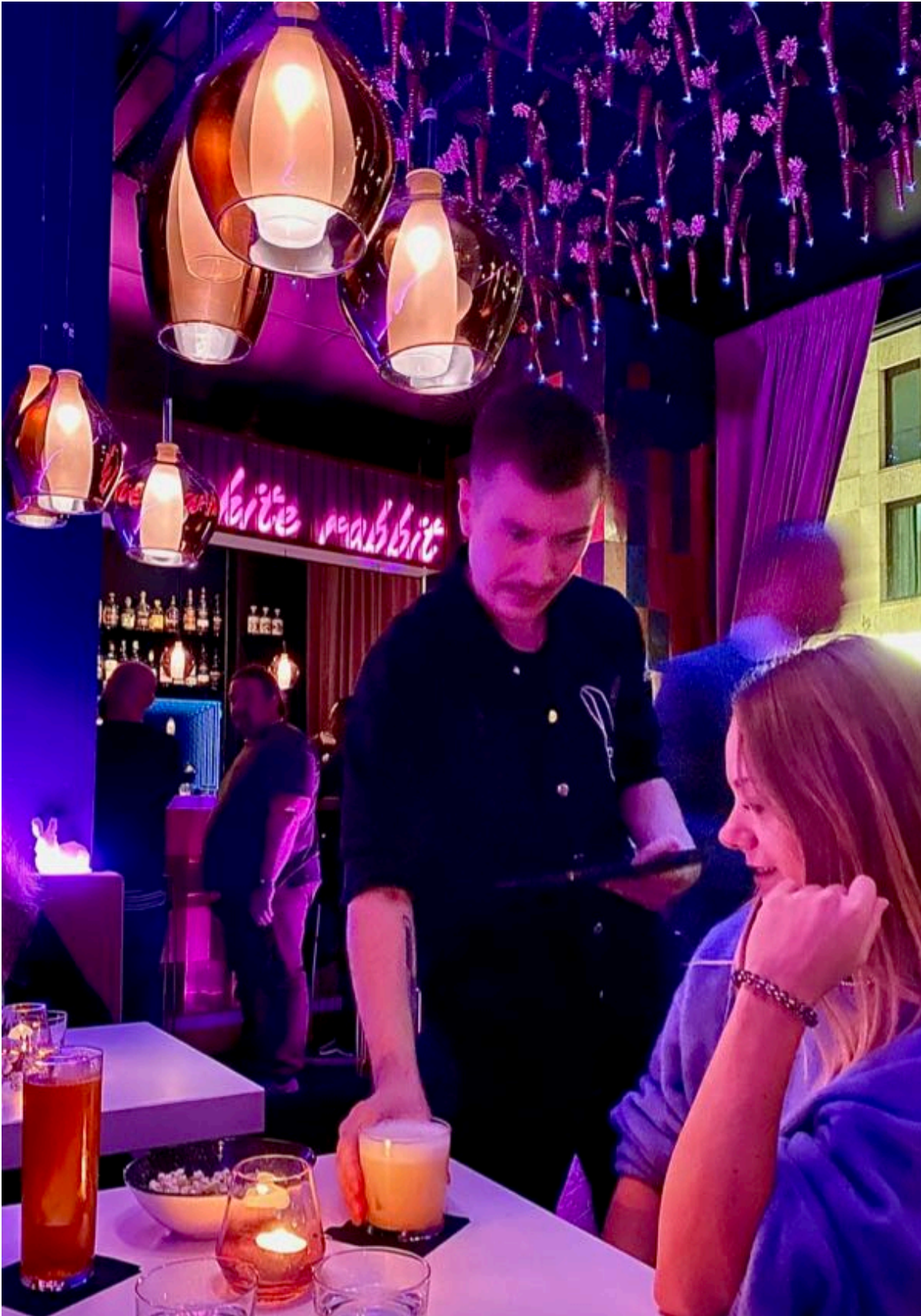
Lisa Willeboordse

Lisa Willeboordse arbeitet mit Feingefühl. Man staunt, was aus ihrer kleinen Küche kommt. Die Darmstädterin hat im Seven Swans bei Sternekoch Jan Hoffmann gearbeitet, verbrachte die letzten Jahre in Antwerpen und fand jetzt den Weg zurück. Sie kommt ursprünglich aus der Kunst & Design-Branche und kann ihre Speisen so gut artikuliert erklären, dass man noch mehr Lust darauf bekommt. Lisa hat derzeit nur eine kleine Karte mit einer Handvoll Gerichte und lotet noch aus, wohin die Geschmacksreise geht. Ihre kreative Seite kann man zwar auch beim Frühstück kennenlernen, doch nur donnerstags ist sie am Abend in der Tages & Nachtbar.



Dandy Bermisa

Das weiße Kaninchen aus dem Zylinder gezaubert hat Wlassios Kordonias, der zudem Co-Owner vom Citybeach auf dem Deck des Parkhauses an der Konstablerwache ist. Er hat ein originelles Design geschaffen und konnte ein sehr gutes und motiviertes Team zusammenstellen: Küchenchefin Lisa Willeboordse, Barchef Jan Saemann, Barkeeper Marc Hutter, die Barristas Nelson Barata und Petra Kurolt sowie Betriebsleiter Dandy Bermisa. Dandy ist selbst ein exzellenter Barkeeper und hat sein Können schon zuvor in der Demarchi Bar und Luna Bar sowie im Chinaski gezeigt. Jan Saemann kommt aus dem Hunky Dory und hat für den White Rabbit 14 eigene Cocktails entwickelt, die Namen von griechischen Gottheiten tragen. Poseidon, Gott des Meeres, bringt tatsächlich eine frische Meeresbrise ins Glas – mit dem japanischem Pflaumenlikör Ume Choya, Fino Sherry, Nori Algen und Salzschaum. Sehr gut und harmonisch auch der Power Gott Zeus gewidmete Drink aus Wodka, Limone und dem Habanero Destillat „Fuck Trump an his stupid fucking Wall“ des Copenhagener Unternehmens Empirical Spirits. Die innovative Spirituose aus Perlgerste, belgischer Saisonhefe und dem japanischen Koji-Pilz wird mit einem Habanero-Essig destilliert, was zu einem eher fruchtigen Geschmack ohne Schärfe führt. Weintrinker sind mit dem Grauburgunder vom Pfälzer Uli Metzger gut aufgehoben.



Jan Sämman

Früher einmal kannte man nur Benny, das kleine weiße Kaninchen aus Alice im Wunderland. Dann verlor es seine Unschuld, die Playboy Bunnys hüpfen sich sexy in Szene. Der



sinistere Matrix-Film griff den White Rabbit ebenfalls auf („Folge dem weißen Kaninchen“). Doch gerade in den sechziger Jahren war das Kaninchen ein besonders exotisches Tierchen. Die Band Jefferson Airplane (Weltklassehit: Somebody to Love) schaffte es, mit ihrem „White Rabbit“ einen psychedelischen Drogen-Song in die Radiosender zu bringen, was seinerzeit eigentlich unmöglich war. Jetzt ist White Rabbit vor allem eine Bar in Frankfurt. Wenn man nach einigen Drinks weiße Kaninchen sieht, ist das nicht besorgniserregend: Das Haustier ist allgegenwärtig.

*Ludwig Fienhold*

*Photocredit: Barbara Fienhold*



Nelson Barata



Tatar Amazake



Überall Kaninchen



Es gibt auch Wein

**White Rabbit, Frankfurt, Winx Tower Neue Mainzer Str. 6-10,  
Tel. 069 21 65 77 55.**

**Mo – Mi 8 – 00 Uhr, Do – Fr 8 – 1 Uhr, Sa 10 -1 Uhr, So  
geschlossen.**

[www.whiterabbit-ffm.de](http://www.whiterabbit-ffm.de)