

# Ex-Ratsschänke: Winchester Bar soll im November öffnen

Berliner Bartender **Adrian Jambor** feilt am Konzept mit

VON ANDREA POSSELT

**Gifhorn.** Der Stillstand ist nur äußerlich: Wer im Steinweg die seit Jahren leer stehende Ratsschänke passiert, liest weiter die Werbetafel für die Bücherausgabe, am Eingang hängt noch der alte Einbecker-Schaukasten – doch drinnen geben Teja Schönberger als Besitzer des Traditionsgebäudes sowie Pächter Patrick Bendrat mächtig Gas, um etwas Einzigartiges aus der Gastronomie zu machen. Dafür ist nun ein Bartender- und Event-Profi aus Berlin mit an Bord. Adrian Jambor heißt er. Er fiebert dem Start entgegen. „Dieses Baby soll etwas Großes werden“, sagt er. Inzwischen hat das Gespann schon ein klares zeitliches Limit vor Augen, wann Gifhorerinnen und Gifhorer The Winchester Bar – so der künftige Name – kennenlernen können.

## Vor Weihnachten soll es auf jeden Fall losgehen

Gut Ding will Weile haben – fast ein Jahr hängt das Projekt nun schon hinter dem ursprünglichen Zeitplan her. Das Ensemble im Steinweg steht unter Denkmalschutz, was bauliche Änderungen nur begrenzt zulässt. Aber für einen Macher wie Bendrat gilt nur der Blick nach vorne: „Im November sind wir auf jeden Fall am Start – Weihnachtsfeiern wird es hier geben.“ Und nicht nur die werden so ganz anders werden als gewohnt. Das gesamte Bar-Konzept soll einzigartig und exklusiv werden. Kein Ort fürs schnelle Feierabendbier oder Korn. Beides würde man auch vergeblich auf der Karte suchen.

Mit Jambor hat Bendrat einen alten Bekannten aus Berliner Bartender-Zeiten engagiert, der europaweit mit seiner Firma Molekül auf der ganz großen Bühne des Bar-Caterings unterwegs ist. Events mit bis zu 10.000 Gästen organisiert er. Eines seiner Specials: Mit einem Cocktaildrucker kann er Firmenlogos oder andere Schriftzüge in die Gläser zaubern. Mit TV-bekannten Köchen wie Ralf Zacherl und Lucki Maurer schmiss er schon edle Events. Nun in Gifhorn ein Konzept für die Winchester Bar zu entwickeln, sei eine besondere Herausforderung.

## Ausgeschänkt wird nur Erlesenes

Im noch leeren Gastraum sprudelt der Berliner schon vor Ideen: Den noch nicht vorhandenen Tresen-Bereich hat er mit Bendrat schon vor Augen. „Da werden auf keinen Fall 150 Flaschen stehen, sondern eine kleine erlesene Auswahl an Rum- und Gin-Sorten etwa. All das,

was man nicht einfach im Supermarkt bekommt.“ Dem gewünschten Saloon-Style von Schönberger und Bendrat entsprechend werde es „klassische“ Drinks geben, sahnehaltige Cocktails würden nicht zum erstrebten Stil zählen. Er werde sein Knowhow aus der Berliner Szene in Gifhorn einbringen, bis auf seine Expertise im molekularen Bereich von Cocktail-Zubereitung. Das sehe er hier eher nicht, meint Jambor.

Eine kleine Karte voll erlesener Drinks und Cocktails mit hochwertigen Produkten schwebt Jambor vor. Großen Raum habe auch das Angebot anti-alkoholischer Cocktails. Die Nachfrage steige aus den verschiedensten Gründen und bedeute nicht, dass man einfach „wild zwei, drei Säfte zusammenkippt“. Mainstream-Cocktails wie Sex on the beach werde man auf der Karte auch vergebens suchen – das widerstrebt dem kreativen Kopf aus Berlin.

## Idee: Hauseigener Kräutergarten für Cocktails

In Gifhorn werde er je nach Machbarkeit auch aktiv im Bar-Geschehen mitmischen, auch Tastings anbieten. „Da hinten etwa könnte man einen kleinen Kräutergarten anlegen und bei Kursen Kräuter für Cocktails pflücken“, zeigt Jambor auf den hinteren Bar-Bereich. Ebenfalls im hinteren Bereich entsteht eine kleine Küche. Nein, einen Restaurant-Betrieb werde es nicht geben. „Kleine Snacks wie Nachos vielleicht.“ Nur bei geschlossenen Gesellschaften könne man flexibel auch das Angebot an Speisen erweitern. Vorrang soll eben der Genuss von exklusiven Champagner-sorten, Rum, Gin, Whisky und Co. haben. Der Berliner Experte sagt es unverblümt: „Das hier wird kein reiner Saufladen werden.“ Nicht umsonst stellt die Bar mit einer speziellen Maschine Eisbälle für die Drinks her.

## Außenterrasse ab Frühjahr

Um besonders zu sein und zu bleiben, wird die Winchester Bar nur begrenzt geöffnet haben. Die Öffnungszeiten sind voraussichtlich Freitag und Samstag jeweils von 18 bis 0 Uhr. Kaffee und besondere Kuchen soll es am Samstag zwischen 10 und 17 Uhr auf der Außenterrasse geben. „Die wird dann im Frühjahr eröffnet werden“, so Bendrat. Denkbar wäre, in der Weihnachtszeit hier mit besonderem Glühwein auch draußen Gäste zu bewirten.

Apropos Gäste, der Zugang zur Bar soll über eine Klingel erfolgen. Geschultes Personal empfangt die Kunden am Ein-



Ex-Ratsschänke im Gifhorer Steinweg: Patrick Bendrat (l.) hat sich mit dem Berliner Bar- und Eventexperten Adrian Jambor einen Profi zur Seite geholt, der künftig die neue Winchester-Bar mit Leben füllen soll.

FOTO: ANDREA POSSELT

gang. Auch bei Service und Beratung möchten die Bar-Macher hervorstechen. Am Eingang übrigens verwirklicht sich eine Saloon-Style-Idee – hier beginnt der Handlauf des TreSENS, verziert wird die Chromleiste mit einer Winchester. Linker Hand vom Eingang wird eine Zigarren-Lounge entstehen – auch hier werde die Farbe Grün Akzente setzen, so Bendrat. Dem Traditionsgebäude geschuldet ist auch, dass die Verklammerung innen mit „echtem, altem Material“ erfolgte. In nächster Zeit geht die Innengestaltung weiter. Erst zum Schluss möchte Bendrat das Mobiliar aufstellen. Experte Jambor ist vom jetzigen Stand begeistert: „Hier steckt viel Potenzial drin.“

AZ

News der Aller-Zeitung  
direkt auf WhatsApp



Einfach QR-Code  
scannen und  
den kostenlosen  
WhatsApp-Kanal  
abonnieren



WhatsApp