

Bamberger Bar-Wunder : Das schwarze Schaf räumt gleich zwei Preise ab!

Die Bamberger Bar "Das schwarze Schaf" wurde bei den Mixology Bar Awards 2025 mit zwei Auszeichnungen geehrt, darunter "Gastgeber des Jahres".

Bamberg, Deutschland - Während viele sich auf die bekannten Bars in metropolen wie Berlin, München oder Hamburg konzentrieren, hat ein kleines Juwel in Bamberg bei den Mixology Bar Awards 2025 für Aufsehen gesorgt. „Das schwarze Schaf“, das aus der charmanten oberfränkischen Stadt stammt, hat gleich zwei meiner Meinung nach bedeutende Auszeichnungen gewonnen.

Die Preisverleihung, über die die Deutsche Presseagentur (dpa) berichtete, fand in diesem Jahr unter der Beobachtung der Bar-Branche statt. Bamberg wird oft als eine Stadt des Biergenusses wahrgenommen, aber nun zeigt sich, dass sie auch im Bereich der Cocktails eine blühende Szene hat. Die Auszeichnungen markieren einen Höhepunkt in einer Bar-Entwicklung, die in den letzten zehn Jahren in der Region stattgefunden hat und die als „Bamberger Bar-Wunder“ bezeichnet wird.

Auszeichnungen für das „schwarze Schaf“

Das „schwarze Schaf“ konnte die Jury begeistern, sodass der Betreiber Sven Goller als „Gastgeber des Jahres“ und seine Barchefin Alina Bazen als „Newcomerin des Jahres“ geehrt wurden. Dies sind nicht nur Titel, sondern auch eine wertvolle Anerkennung für die harte Arbeit und das Engagement, das in

die Gestaltung dieser Bar geflossen ist.

In der Hauptkategorie, der „Bar des Jahres“, wurde jedoch die „Green Door Bar“ in Berlin ausgezeichnet. Diese Bar hat kürzlich eine Modernisierung durchlaufen und wird von der talentierten Maria Gorbatschova geleitet, die in diesem Jahr nicht nur als Bartenderin bezeichnet wurde, sondern auch als erste Frau in dieser Kategorie geehrt wurde. Nils Wrage, Chefredakteur von „Mixology“, lobte die umfassenden Verbesserungen, die sie vorgenommen hat, ohne den ursprünglichen Charakter der Bar zu gefährden.

Die „Green Door Bar“ ist ein wahrhaft legendärer Ort, der sich in einem lebhaften Viertel Berlins befindet, das seit den 1920er Jahren für sein aufregendes Nachtleben bekannt ist. Die Bar bietet ein kreatives Ambiente, das an einen privaten Salon erinnert, und viele Gäste schätzen das einzigartige Interieur, das aus New York stammt und von dem Künstler Thomas Hauser gestaltet wurde.

Weitere Gewinner und Trends

Der Wettbewerb zeichnet auch Trendbars aus, und in diesem Jahr hat die Fachjury die „Collab Bar“ in Hamburg als „Neue Bar des Jahres“ ausgezeichnet. Diese innovative Bar folgt dem Trend, nur Karte als Zahlungsmittel zu akzeptieren und keine Reservierungen anzunehmen, um spontane Besuche zu fördern. Es ist ein cleverer Schachzug, der bei der jüngeren Generation ankommt, die das Ausgehen als Erlebnis schätzt.

Zusätzlich wurde das „Jing Jing“ in Hamburg zur „Restaurant-Bar des Jahres 2025“ gekürt. Diese Bar kombiniert kulinarische Genüsse mit kreativen Cocktails und spricht damit Gourmet-Liebhaber und Cocktail-Enthusiasten gleichermaßen an. Abschließend erhielt die renommierte „Le Lion“ ebenfalls eine Auszeichnung als „Bar-Institution“, was zeigt, dass einige Etablissements in der Szene als feste Größen gelten.

Die Preisverleihung zeichnet sich durch die Vielfalt an kreativen Konzepten und Ideen aus, die aus dem Osten Deutschlands sowie aus Österreich und der Schweiz kommen. Zum Beispiel wurde das Wiener „Truth & Dare“ zum dritten Mal in Folge als „Bar des Jahres“ ausgezeichnet und bestätigt damit den hervorragenden Ruf der österreichischen Barkultur.

Der Abgleich der Bar-Szene und deren Auszeichnungen zeigt, wie dynamisch und innovativ die Gastronomie in Deutschland, Österreich und der Schweiz ist. Die Auszeichnungen von „Mixology“ bieten einen spannenden Überblick über die besten Orte, wo Cocktail-Liebhaber ihre Zeit verbringen können. Auch wenn Bamberg vielleicht nicht die erste Stadt ist, die einem in den Sinn kommt, wenn es um Cocktails geht, so beweist das „schwarze Schaf“, dass auch in kleineren Städten große Talente zu finden sind. Mehr Details zu den aktuellen Entwicklungen in der Barszene sind auch auf www.infranken.de zu finden.

Details

Ort	Bamberg, Deutschland
------------	----------------------

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at