



Bar Kopper



BARS

LES FLEURS DU MAL

Die perfekte Bar

Charles Schumann gilt als Prinzipienmensch: Er mag es klassisch, mit wenigen Zutaten, ohne übertriebenen Firlefanz. Dem entspricht das „Les Fleurs du Mal“, eine separate Bar im Obergeschoss des Schumann's: ein kleiner Raum, mit einem großen Holztisch in der Mitte. An der holzvertäfelten Wand hängen beleuchtete Vitrinen mit seltenen Spirituosen, im Eck lehnt ein Surfbrett, auf dem der Name der Bar geschrieben steht. Ein geheimnisvolles Separee, in dem man in leiser Atmosphäre bei jazziger Hintergrundmusik vom weltgewandten Bartender in das Reich der Cocktails eingeführt wird. So perfekt abgestimmt wie das Ambiente kommt auch das erste Mixgetränk daher, ein „Colada et Kaffir“ (13,50 €). Die Optik erinnert ein bisschen an einen Piña Colada, geschmacklich sind es aber Welten: Der Rum-basierte Colada et Kaffir ist eine karibische Harmonie aus Kosmilch, Falernum-Sirup, Zitronengras und Limette, verzichtet dabei aber komplett auf Sahne. Der „Carlos Collins“ (12,50 €) schlägt eine ganz andere Richtung ein, überzeugt aber

nicht minder: Brandy, der Artischockenlikör Cynar, Sirup, Limette und Soda ergeben einen Mix zum Genießen. Der Rye-Whiskey-basierte „Sazerac Portugais“ (14,50 €) ist vielleicht eine Nuance zu bitter, das mag aber auch persönliches Geschmacksempfinden sein. Teuerster Cocktail ist der Rheum Rhabarbarum (15,50 €), der Durchschnitt liegt bei 12-13 Euro, was angesichts der Bekanntheit der Bar glatt günstig ist. Aber genau das ist eines der Prinzipien des Betreibers: Schumann will keine übersättigten Snobs, deren Ziel es ist den Abend in den sozialen Medien zu teilen - er will Genießer, die schätzen, was er da kreiert.

Richard Rother

Zentrum, Odeonsplatz 6-7
Tel. 22 90 60
www.schumanns.de
Mo-Do 19-1.30 Uhr, Fr/Sa 19-3 Uhr

Essen und Trinken *****
Service *****
Ambiente ****

BAR KOPPER

Edler Glanz

Kopper zählt zu den Halbedelmetallen, und so ist auch die nach dem Metall benannte Bar Kopper in der Theresienstraße recht gediegen. Im

vornehmen Theresienhof ist sie untergekommen und so schmal, dass sie leicht zu übersehen wäre, würden nicht Menschentrauben davorstehen. Elegant das Interieur mit dem langgezogenen kupferglänzenden Tresen. Auf einer Wand hat ein Grafitikünstler das Wort Kopper vielfach kupferfarben variiert. Der Service ist aufmerksam, sympathisch und jung; viele Gäste sind auch jung und solvent, zumindest den glänzenden Blusen und gestärkten Kragen nach zu urteilen. Ein wenig Geld sollte der Gast auch zur Verfügung haben. 13 Euro kosten die Spezialdrinks jeweils, das ist selbst für München ein stolzer Preis. Die Drinks im Kopper sind nach ihrer dominierenden Zutat benannt; „Karotte“ zum Beispiel mit Gin, Mandel, Thymian und Habanero, dem die Mandel im Abgang noch einen süßen Kick versetzt, oder „Curryblatt“ mit goldenem Rum, Limette, Granatapfel und Soda. Sie sind auch sehr gut, aber bei den Preisen müssten sie fast die besten der Stadt sein, und das sind sie auch wieder nicht. Beim Essen zeigt das Kopper ebenfalls Anspruch: Bei der Garnele in der Kokos-Curry-Suppe (8,50 €) ist der Garpunkt optimal erwischt. Die Suppe ist ziemlich scharf, was sich durch die sauer eingelegten Pilze und Essiggurken, die als Beilage mitgegeben sind, wieder

neutralisieren lässt. Auf einen Taco gebettet wird die Jakobsmuschel (8 €) serviert. Das lässt Gelegenheit, sie zumindest optisch kurz zu würdigen, bevor sie, eingeschlagen in den Taco mit Ananas und viel Creme, in die geschmackliche Bedeutungslosigkeit abdriftet. Schmeckt trotzdem, schade nur um die Muschel. Beim Ceviche hingegen stimmt alles: Die Kabeljaustückchen, wie es sein soll, süßsauerlich; rote Zwiebeln, Granatapfelkerne und Koriander sind nicht nur dekoratives Beiwerk, sondern ergänzen den Fisch fabelhaft (14 €). Ein Grund, um wiederzukommen.

Laura Kaufmann

Maxvorstadt, Theresienstr. 1
www.kopper-bar.de
Mo-Do 11.30-1 Uhr, Fr 11.30-3 Uhr
Sa. 18-3 Uhr
Tel. 27 37 33 80

Draußen sitzen
♿ Rollstuhlgerecht
Essen und Trinken ****
Service *****
Ambiente ****

THE HIGH BAR

Experimentierlust

Schon beim Betreten wird man vom angenehmen Hickory-Rauch einge-