

Cheers Jimmy's Die Bar im Hessischen Hof wird 60

Klassik mit Schuss

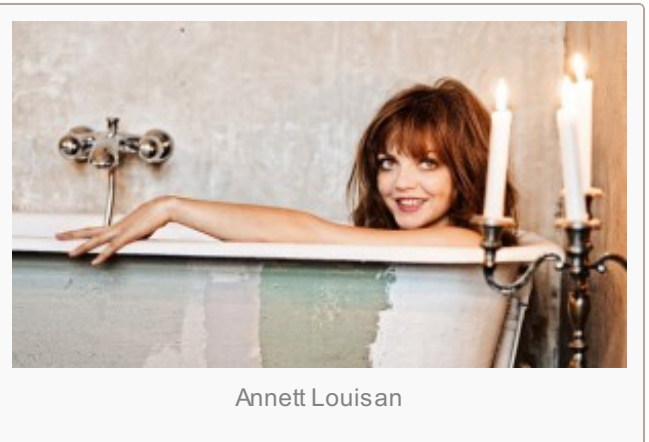
Großes Fest & viele Highlights

Jimmy's Bar im Hotel Hessischer Hof in Frankfurt besteht seit 60 Jahren und darf jetzt am 26. Dezember einen Toast auf sich selbst aussprechen. Chefbarkeeper Andrés Amador arbeitet dort seit 35 Jahren. Grund genug einmal etwas tiefer ins Glas zu schauen, um zu sehen, was am Boden der Tatsachen zu finden ist.



Nirgendwo knarzen die Ledersessel so melodisch. Bevor man Platz nehmen kann, muss man jedoch klingeln, worauf sich nicht gleich die Tür öffnet, sondern eine Luke zur Gesichtskontrolle. Nicht etwa, dass lässige Kleidung Probleme bereiten würde, doch man möchte man einfach sicher gehen, dass keine finsternen Typen hereinkommen. Es geht gesittet zu, aber keineswegs so, dass es langweilig wird. Der Hessische Hof ist bei vielen Ü-60-Einheimischen wegen seiner preiswerten Lunch- und Dinner-Offerten beliebt. Doch genau diese, durchaus typische Klientel, trifft man eher selten in der Hausbar. Zwei Drittel der Barbesucher sind indes Stammgäste, es soll noch den einen oder anderen geben, die Jimmy's seit der Eröffnung im Jahre 1951 die Treue halten. Die Bar hat zwar jetzt am 26. Dezember Geburtstag, doch liegt der Termin sehr ungünstig zwischen Weihnachten und Silvester. Da viele Stammgäste und andere Freunde des Hauses nicht dabei sein könnten, wurde die Jubelfeier auf April im neuen Jahr verlegt. Barchef Andrés "André" Amador hofft dann auf gutes Wetter und möchte auch vor der Tür mit den Gästen anstoßen. Um sicher zu gehen, soll ein Zelt bei jedem Wetter Schutz bieten.

Zwei Highlights zum Jubiläum muss man aber gleich notieren: Annett Louisan wird am 24. Februar 2012 ein privates Akustikkonzert in Jimmy's geben (49 € inkl. Welcome Drink, 20 Uhr). "The Leading Barkeeper of the World" nennt sich eine lange Nacht der Meister-Shaker und ihren Signature Drinks am 2. März (ab 20 Uhr bis Open End, Eintritt frei), bei der neben Isaac Andrés Amador vier weitere mit von der Partie sind: Daniel Soares (Bar BA im Bairro Alto Hotel in Lissabon); David Sinclair (The Bar im Gleneagles Hotel im schottischen Auchterarder); Jan Schäfer (Falk's Bar im Bayerischen Hof in München); Franz Höckner (Gault Millau Barkeeper 2011, Adlon Bar im Adlon Kempinski in Berlin). Jede dieser Bars ist mehr als bekannt und hat Geschichte geschrieben, im Gleneagles Hotel etwa fand 2005 der G8-Gipfel statt – Auchterarder schottisch-gälisch Uachdar Ardair.



Annett Louisan

Es gibt ausreichend Whisky, Wein und Cocktails, aber mindestens so wichtig wie die Mixturen ist die Gästemischung. Und es kommen tatsächlich alle, vom Teenager bis zum Greis. Bei anderen Bars gibt es einfachere Strukturen, herrschen Cliquen vor, existieren einseitige soziale und geriatrische Verhältnisse. Beliebt ist die Bar nicht nur bei den üblichen Nachtschwärmern, sondern gerade bei Gastronomen und anderen beruflichen Spätheimkehrern, die sich nach Betriebsschluss noch einen Schluck Entspannung gönnen wollen. Die Nähe zur Messe wirkt sich günstig aus, vor allem zu Zeiten der Buchmesse trifft sich in Jimmy's Bar die halbe Welt. Und das so selbstverständlich und unkompliziert, wie an keinem Ort sonst.

Die Barkeeper Andrés Amador und Martin Mack arbeiten mit Gelassenheit und jener Diskretion, die zwingend notwendig für diesen ziemlich sensiblen Beruf ist. Die beiden jungen Mitarbeiterinnen Katrin Riede und Giovanna Scarciglia frisken die Männerwirtschaft mit Charme auf. Cocktails und andere Drinks werden versiert und präzise zubereitet, die jahrelang flauweinauswahl hat sich inzwischen etwas verbessert. Es



werden gerne die Weine des Hausherrn, dem Prinz von Hessen, offeriert, doch kann man sich bei Flaschen auch der großen Weinkarte des Restaurant Sèvres bedienen. Der 57 Jahre alte Amador (nicht verwandt mit Sternekoch Juan Amador) arbeitet seit nunmehr 35 Jahren in Jimmy's Bar und ist hier ebenso wenig wegzudenken, wie das schwere Ledermobiliar.

Bei Jimmy's geht es nicht laut und eher dezent familiär zu, die Gespräche werden stets von solider Klaviermusik begleitet, was ja „live“ bei vielen Lokalen leider dem Sparprogramm zum Opfer fiel. Großes Kommunikationszentrum ist die rund geschwungene Bar. Auch ein solches Stück Barleben ist keine Selbstverständlichkeit, denn die normalen modernen Bars sind von einem Lounge-Gedanken weichgespült und gleichgestellt, der nicht mehr darüber nachdenken lässt, warum eigentlich Menschen in eine Bar gehen. Die

Antwort ist einfach, wird aber ignoriert: Man geht in eine Bar, um eine besondere Stimmung zu erleben, die man gerne mit interessanten Menschen teilt, wobei es gar nicht so entscheidend ist, ob man mit diesen ins Gespräch kommt oder sie als nette Kulisse wahrnimmt. Dazu möchte man ein gutes Glas Wein oder einen ordentlichen Drink haben. Klingt einfach, ist aber eher selten so zu bekommen. Dass man in Jimmy's rauchen darf, ist für sehr viele Gäste wichtig. Man hat den Schwund gemerkt, als dies für kurze Zeit nicht der Fall war. Jetzt geben vor allem wieder Zigarren Rauchzeichen.

Jimmy's ist das Wohnzimmer vieler Frankfurter, aber auch das zu Hause zahlreicher Prominenter. Udo Lindenberg durfte seinen Hut aufbewahren, Boris Becker aber nicht seine Sportschuhe. Helmut Schmidt konnte nach Herzenslust paffen, ohne eine Anzeige zu riskieren. Und die Rolling Stones benahmen sich ganz zivil.

Jimmy's ist keine moderne Bar, sie mag für manche schrecklich altmodisch sein, hat aber die Statur der Zeitlosigkeit. An keiner Bar geht jeglicher Trend so gründlich vorbei wie an Jimmy's. Das macht sie noch klassischer.

LF

Jimmy's Bar im Hessischen Hof, Frankfurt, Friedrich-Ebert-Anlage 40, Tel. (069) 75 40 29 61
begin_of_the_skype_highlighting (069) 75 40 29 61 end_of_the_skype_highlighting. Täglich
geöffnet von 20 bis 4 Uhr, Live Piano Musik täglich 22 – 3 Uhr, warme Küche bis 3 Uhr. www.hessischer-hof.de



André Amador, Katrin Riede, Martin Mack, Giovanna Scarciglia (v.l.n.r.)

