

# Der Wormwood Wagon in der Bar des The Fontenay definiert Wermut neu



The Fontenay

Bar am Abend Foto: Hotel

## **Bar Manager Sebastian Schneider widmet sich dem Wermut und kreiert ihn als neuen Signature Drink.**

Die **Fontenay Bar** hat ein Glanzstück mit dem **Wormwood Wagon** bekommen. Dieses in der weltweiten Barszene bisher einzigartige Konzept wurde vom Bar Manager **Sebastian Schneider** kreiert und als Unikat in einer kleinen Manufaktur in Italien für die Hamburger Bar handgefertigt.



Die neue Wormwood Bar in der Bar des The Fontenay Foto: Hotel

## Der Wormwood Wagon

Der Wormwood Wagon präsentiert die einzelnen Komponenten des Wermut, die DNA rund um Bitterkeit, Süße und Kräuter. Am Tisch, vor den Augen des Gastes, werden die individuellen Ingredienzien wieder zusammengesetzt. Das Besondere daran ist das Spiel von De- und Rekonstruktion.

Der Wormwood Wagon ist eine Hommage an einen Klassiker der Barkultur und zugleich ein Trendsetter. Aus einem traditionellen Apéritif wird ein Signature Drink voller Facetten.

## Über Wermut

Dem Wermut ging es wie vielen anderen Spirituosen oder Getränken. Zuerst galt er als unmodern, dann wurden die Qualitäten mit wenigen Ausnahmen immer schlechter und letztendlich war der Ruf „ruiniert“. Bis, ja bis Hersteller und die Barszene sie wieder entdecken, die Qualität kräftig aufwerten und neu interpretieren.

So geht es auch dem Wermut. Der aromatisierte Wein, eine Tradition die bis weit in die Antike reicht, verbindet eine gewisse Leichtigkeit mit starken Aromen. Bar Manager Sebastian Schneider mag alles Bittere. So war es naheliegend das als Schwerpunkt in der Fontenay Bar zu setzen.

*„Das Spannende daran sind die Geschmacksnuancen, die gleichzeitig eine Herausforderung für die Zunge sind.“ Sich einen Wermut selbst zusammenzustellen, ist ein sehr bewusstes und sinnliches Erlebnis. Denn im Austausch mit dem Barkeeper entsteht ein lebhaftes Bild vor Augen, und der Gast setzt sich somit intensiv mit dem Rezept und der Entstehung des Drinks auseinander. Dieser Vorgang ist voller Muße und Genuss. “*

***Sebastian Schneider***

Deshalb aufgepasst, wer häufiger die Fontenay Bar besucht, wird vielleicht zum Wermut-Connaisseurs. Das ist per se nichts schlechtes, sondern etwas genussvolle.

## **Die Wermut-DNA // Version 2.0**

Seinen Namen verdankt der Wermut dem Wermutkraut (*Artemisia absinthium*). Seine bitteren Aromastoffe prägen den Geschmack. Wermut (französisch: Vermouth / englisch: Wormwood) ist ein aromatisierter Wein. Das Geschmackprofil wird hauptsächlich vom Wermutkraut bestimmt. Dazu kommen, um das Aromaspektrum zu erweitern, Früchte, Gewürze und Blüten. Schließlich wird reiner Alkohol hinzugesetzt (aufgespritzt) und eine Zucker-Dosage sorgt gemeinsam mit dem Alkohol für einen Ausgleich der Bitternoten. Durch den höheren Alkoholgehalt ist ein Wermut lang haltbar und stabil.

## **Die Wermuts von Sebastian Schneider**

Sebastian Schneider interpretiert den klassischen Wermut neu. Die Basis sind stets erstklassige Weine. Als Weißwein wählt er Lorcher Riesling. Yakka Shiraz nimmt er als Rotwein. Als Rosé-Wein verwendet er Pfalz-Rosé Saigner.

Statt Industrialkohol werden Obstbränden aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, u. a. von der Edelobstbrennerei Hiebl, die dem Wein eine fruchtige Note geben, eingesetzt. Rotwein ergänzt sich beispielsweise hervorragend mit schwarzer Bergfeige, Weißwein mit Apfelquitte und Rosé mit Aromen von Bananen.

Bis jetzt ist es einfach. Nun wird die Aromapalette mit Kräuter-Essenzen und -Elixiere aus aller Welt abgerundet. Dabei ist auch der Silber Wermut Geist von der am Bodensee ansässigen Firma [Organic Destillery](#). Sebastian Schneiders Wermut ist fast fertig, wenn zum Schluss mit natürlichen Ingredienzien wie Agavendicksaft, Reissirup oder Honig die Bitternote mit Süße ausgeglichen wird.

Im Wormwood Wagon werden anschließend alle ausgesuchten Zutaten in einer auf Crushed Ice gelagerten Metallschale vermengt. Durch die hohe Thermodynamik des Metalls wird der Inhalt schnell gekühlt, und es entsteht kein Schmelzwasser. Mit einem Matcha-Besen hebt der Barkeeper dann Luft in den Drink, damit sich alles homogen und luftig miteinander verbindet. Final wird die Kreation in ein – ebenfalls auf dem Wagen à la minute gefrostetes – Glas eingeschenkt und zügig serviert. Die finale Zutat: der Eiswürfel im Glas mit dem The Fontenay-Logo.

Folgende Kreationen hat Sebastian Schneider derzeit auf der Fontenay Bar Karte:

**NO. 1**

**LORCHER RIESLING**

Quitte / Honig / Peychaud Bitter / Wormwood Essence

**NO. 2**

**PFALZ ROSÉ SAIGNER**

Banane / Agavennektar / Black Walnut Bitter / Wormwood Essence

**NO. 3**

**YAKKA SHIRAZ**

Schwarze Feige / Ahornsirup / Angostura Bitter / Wormwood Essence

Bitte folgen und liken Sie [ganz-hamburg.de](#)

Merken