

AWARD  
für Barkultur

**Glenfiddich**

BAR DES JAHRES  
2005

# DIE BAR IST AUSGEZEICHNET

Glenfiddich verleiht den „Award für Barkultur 2005“ für die einzigartige Kombination aus innovativen Drinks, relaxter Atmosphäre und freundlichem, professionellem Service an das „Shepherd“ in Köln.

**A**uf die Atmosphäre kommt es an. „Eine Bar braucht Seele“, sagt Mirko Gardelliano (36), wenn er über das Geheimnis exklusiver Barkultur spricht. Für den Barchef im Kölner „Shepherd“ heißt das konkret: „Jeder Gast muss das warme Gefühl, willkommen zu sein, mit allen Sinnen spüren – ohne es bewusst zu merken.“ Mit dieser Philosophie holt der gebürtige Venezianer ein gutes Stück italienische Lebensart an den Kölner Rathenauplatz. Mirko Gardelliano legt Wert darauf, dass für sein Team und ihn der Job des Barmanns nicht nur Beruf, sondern auch Berufung ist: „Das Wohlbefinden der Gäste muss für jeden von uns höchste Priorität genießen. Das heißt: Sofern möglich, versuchen wir, jeden Wunsch zu erfüllen. Denn was ist schöner, als wenn der Gast das „Shepherd“ mit einem Lächeln verlässt?“

Die Bar beruft sich auf die zeitlose Eleganz im historischen ‘Shepherd’s Hotel’ in Kairo. In der Kolonialzeit war die Hotel-Bar für europäische Aristokraten die Genuss-Oase im Nahen Osten. Schriftsteller wie Agatha Christie stiegen dort ab, um beim Cocktail die Stoffe für ihre Romane zu entwickeln. Der klassisch-lässige Stil des Vorbilds findet sich auch im Kölner Pendant.

Das Herzstück der Barkultur im „Shepherd“ ist die internationale Getränkeauswahl mit derzeit 188 Cocktails und 53 Whiskys. Das Angebot ist durch das erfahrene Tresen-Team einer ständigen Qualitätskontrolle unterworfen. Connaissure bekommen von der

**Eingespieltes Team:**  
Seit Mai 2004  
setzt die fünfköpfige  
„Shepherd“-Mann-  
schaft um Barchef  
Mirko Gardelliano und  
Inhaber Attila Kiziltas  
Maßstäbe in Sachen  
Barkultur. Viele ihrer  
40 Eigenkreationen  
haben bereits Preise  
gewonnen.



fünfköpfigen Mannschaft eine fachkundige Beratung, unentschlossene Gäste eine zielsichere Orientierung bei der Getränkeauswahl. Die Mitarbeiter sind in Sachen Drinks stets auf der Höhe der Zeit. Um eine größtmögliche Vielfalt zu liefern, wurde die Karte seit Mai 2004 viermal erneuert und ergänzt. Entsprechend groß ist beim „Shepherd“-Team auch das Interesse an der Entwicklung innovativer Drinkideen. Auf der Karte entdeckt man allein 40 Eigenkreationen, von denen manche bis zu fünf Wochen Entwicklungszeit in Anspruch genommen haben. Gardelliano: „Ein perfekter Drink braucht neben dem einzigartigen Geschmack und dem feinen



## Glenfiddich Award für Barkultur

Stilvoller Genuss und beste Gesellschaft – das ist die magische Mischung, die eine exklusive Bar ausmacht. Seit 2004 zeichnet Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky mit der Verleihung des begehrten „Award für Barkultur“ die beste Bar Deutschlands aus.



Aroma auch eine außergewöhnliche Farbe und ein passendes Glas.“ Kein Wunder, dass viele der „Shepherd“-Hausdrinks bereits mit Cocktail-Preisen ausgezeichnet wurden. Nun erreicht die Erfolgsgeschichte der Kölner Bar einen neuen Höhepunkt: die Auszeichnung mit dem „Glenfiddich Award für Barkultur 2005“. Chapeau!

Shepherd, Rathenauplatz 5, 50674 Köln,  
Tel.: 0221/139 79 16. Öffnungszeiten: Dienstag  
bis Sonntag 20 bis 3 Uhr.