

Maximilian Sander steht nun an der Cubar

**Maximilian Sander präsentiert
seine beliebten Kreationen.**
Fotos: Jens Wegner,
Adobe Stock/Atlas

Old Cuban mit Havana Club, Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Sekt und einigen Spritzern Angostura passt sehr gut zur Cuba. Im Espresso Martini mit Wodka, Espresso, Kahlua und Vanillelikör ist kein Martini drin. Der Name kommt vom Martini-Glas, das dafür verwendet wird.“ Während er die Mixgetränke erklärt händelt er fast schon akrobatisch mit Jiggers, Shakers und Barlöffeln.

„Teatime in Japan mit Roku Gin, Grüntee, Zuckersirup, Erdbeermarmelade, Limettensaft und Creole Bitter habe ich selbst kreiert. Er hat eine fruchtig frische Note. Sehr beliebt ist auch der Pornstar Martini mit Vodka, Maracujapüree, Vanillelikör, Sekt und Limettensaft“, so der 31-Jährige. Die Rumvitrine verbirgt über 70 verschiedene Sorten Rum aus aller Welt. Auf der Karte stehen Aperitifs, Cocktails, Klassiker wie Mojito oder Manhattan und auch alkoholfreie Cocktails und Getränke sowie Biere, verschiedene Gintonic und Longdrinks, Sekt und Weine. Genießer sind nun eingeladen, diese köstlichen Tropfen zu probieren und auf Gaumen und Zunge eine Geschmacksexplosion zu erleben. Die Bar „Cubar“ im Neuen Hennings Hof ist geöffnet von Montag bis Donnerstag von 19.30 bis 23 Uhr, am Freitag von 19.30 Uhr bis 24 und am Samstag von 15 bis 24 Uhr. *Jens Weaner*

Jens Weagner

PERLEBERG. Die Hotelbar „Cubar“ im Neuen Hennings Hof in Perleberg hat einen neuen Barkeeper und eine neue Karte. Nicht nur aus der „Blauen Brigitte“ in Innsbruck brachte er seine Erfahrungen mit. In Remscheid (Nordrhein-Westfalen) absolvierte Maximilian Sander seine Lehre als Restaurantfachmann und arbeitete dort später als Restaurantleiter. Dann zog es ihn nach Ischgl in Österreich, wo er im Hotel Olympia eine Anstellung fand. Im Liebig Hotel arbeitete er weitere acht Jahre.

„Dann zog es mich nach Berlin“, berichtet er. In der Melody Nelson Bar in Mitte lernte er 2018 und 2019 Barkeeper mit einem Mentor an seiner Seite. „Danach

war ich noch eine Zeit lang in der Coca Bar in Kreuzberg. Nach meiner Zeit in Berlin habe ich auf Ibiza im Coco Beach gearbeitet“, berichtet er weiter. Während der Coronakrise beschloss er, nach Innsbruck zu ziehen und den Lebensmittelpunkt nach Tirol zu verlegen. Im Sommer arbeitete er beim Latschenwirt, einem Genussrefugium am Fuße des Untersberges. Im Winter verdingte er sich in Ischgl, im Sommer in der Blauen Brigitte im Herzen der Altstadt Innsbrucks. Das ging zwei Jahre lang. Dann begab es sich, dass eine Pritzwalkerin in Ischgl Urlaub machte und den Barkeeper kennen lernte. Sie verliebten sich und er zog zu ihr nach Pritzwalk. Auf der Suche nach

einer neuen Arbeitsstelle fand er den Neuen Hennings Hof in Perleberg. „Genau das brauchen wir, dachte ich, als ich seine Bewerbung las“, frohlockt Christian Langer, Geschäftsführer im Neuen Hennings Hof. „Die Bar ist ein spezieller Bereich. Da braucht man Herz und Verstand. Auf der neuen Barkarte stehen Cocktails, von denen ich noch nie gelesen habe. Ich bin sehr froh, dass er hier ist. Viele Jahre Barerfahrung merkt man im Glas. Er ist eine große Bereicherung für uns.“



Wir von hier

Die Bar ist ein
spezieller Bereich.
Da braucht man
Herz und Verstand.

Christian Langer
Geschäftsführer

In Innsbruck in der Bar „Blauer Brigitte“ mixte er am Wochenende 400 Cocktails. Auf der Karte war für jeden etwas dabei. Seine Erfahrungen brachte er mit in die Prignitz und kreierte damit eine neue Karte. „Wir haben Cocktails mit Zutaten wie mit Mezcal aus Mexiko oder Pisco aus Peru. Außerdem haben wir noch hochwertigere Produkte wie Markers Bourbon ins Sortiment genommen, denn in unserer Cubar kommen nur Qualitäts-Produkte ins Glas.“ erzählt er

Schon die „Top Fünf“ auf der neuen Karte laden zum Verkos-

ten ein. „Der Dinnebieer Signature mit einem hausgemachten Sirup der Saison, Roku Gin, Zitronensaft, Soda und Espuma schmeckt schön erfrischend“, preist er an. „Der



Finden Sie jetzt Ihre neuen Lieblingsstücke!

- 10% Rabatt auf Möbelneubestellungen*
- Deko-Geschenk im Wert von bis zu 300 € zu Bestellungen ab 1.500 € **/**
- 20% auf Boutique, Bilder und Bettwäsche**
- bis zu 50% auf ausgewählte Ausstellungsstücke
- Instagram-Gewinnspiel: „Zeigt uns Eure Lieblingsstücke“***
 - Chance auf einen 1.000 € Einkaufsgutschein



Alle Infos

*Gilt für alle Bestellungen außer Küchen. Gilt nicht für bestehende Kaufverträge.

****Ausgenommen Produkte von Essenza, LeCreuset, Smeg, Selmann Weiden & Hans Jochem Bakker.**

*** Informationen und Teilnahmebedingungen unter: moebelwenk.de/lieblingsstueckwochen

**MÖBEL
WENK_{ek}**

Individuelle Beratung

Di - Fr 9 - 18 Uhr

Unser Service für Sie:

Planung nach Maß

Lieferung & Montage

ENERGIE e.K. **Einzelkassens-Beratung** **Planung neuer Ziele** **Erstellung d.**

Di - Fr 9 - 18 Uhr Sa 10 - 13 Uhr Nach Vereinbarung

Inh. Franziska Wenk | Havelberger Straße 6b | 19339 Plattenburg OT Glöwen | Telefon: 038787 70246 | www.moebelwenk.de

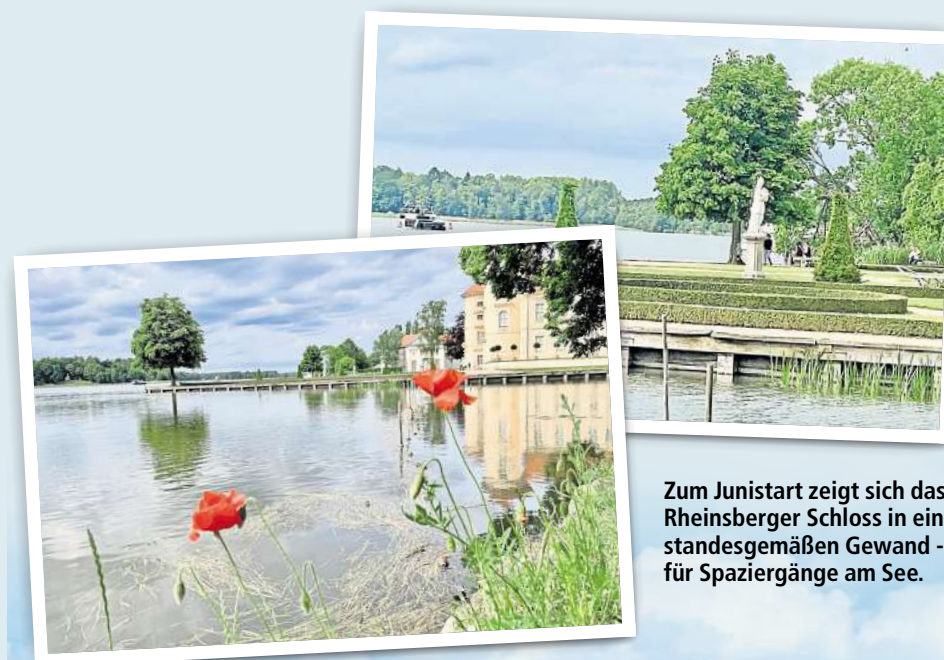
WOCHENSPIEGEL BLITZLICHT

Immer einen Ausflug wert

Pünktlich zum Start in die Sommersaison präsentiert sich die Rheinsberger Schlossanlage von ihrer schönsten Seite. Jetzt ist die richtige Zeit für einen Spaziergang durch den weitläufigen Schlosspark oder entlang des Ufers. Überall offenbaren sich dabei neue Blickwinkel auf das Schloss und die Natur.

Text: WS. Fotos: Falk Bandow

Text: WS. Fotos: Falk Bandow



Zum Junistart zeigt sich das Rheinsberger Schloss in einem standesgemäßen Gewand - Zeit für Spaziergänge am See.

