



Fotos: Andreas Steindl

TOPFGUCKER

Uptown Sky Lounge & Restaurant

INNSIDE Aachen
Sandkaulstraße 20
Küche täglich 12 bis 22 Uhr,
Bar täglich bis 1 Uhr; Fr./Sa.
bis 2 Uhr; So. bis 22 Uhr,
Jeden Mittwoch ab 19 Uhr
Afterwork Bleisure Beats,
Telefon 0241/51 03 70
www.uptown-aachen.de

Drinks mit bester Aussicht

Aachens höchste Bar macht Lust, Neues zu probieren.

„2019 geht's hier los“, ist Micha Fritzen überzeugt und zeigt sich motiviert für seine kommenden Aufgaben. Seit November 2018 ist der 29-Jährige neuer Barchef in der *Uptown Sky Lounge & Restaurant*. Hier, in der fünften Etage des Hotels INNSIDE Aachen, genießen die Gäste nicht nur einen einzigartigen Blick über die Dächer der Stadt samt Dom und Rathaus, sondern werden auch kulinarisch aufs Feinste verwöhnt. Zum einen natürlich durch Chefkoch Marcus Danner, der mit seiner kreativen, vielfältigen und stets frischen Küche jedem Gaumen schmeichelt. Zum anderen aber auch durch das große Angebot an exklusiven Cocktails und Longdrinks an der Theke.

Kreative Klassiker kredenzen

Und hinter dieser steht nun Micha Fritzen. Der gebürtige Detmolder ist schon länger Teil der *INNSIDE-Familie*, hat vorher in der Dresdener *Twist Bar* gearbeitet und erfolgreich an diversen Barkeeper-Wettbewerben teilgenommen. „Wir sind stolz, einen so erfahrenen und talentierten Mann an der Bar zu haben“, freut sich auch Hoteldirektor Andreas Graeber-Stuch über das neue *Familienmitglied*. „Micha bringt viel Fachwissen, Energie und Motivation, Dinge anders zu machen, mit, was perfekt zu uns passt!“

Anders ist hier das passende Stichwort, denn in den nächsten Monaten passt Micha Fritzen die Getränkekarte noch einmal an, lässt Erfahrung und Know-how buchstäblich einfließen. Mit Eigenkreationen oder innovativen Interpretationen soll der Gast an Drinks herangeführt werden, die er so noch nicht kennt. Und passend zu so manchem guten Vorsatz fürs neue Jahr sind dabei auch alkoholfreie Cocktails stark im Kommen.

Auf die Frage, woher er seine Inspiration nimmt, hat Fritzen eine klare Antwort: „Die Klassiker! Ich interessiere mich besonders für die Geschichte hinter den Spirituosen und deren enge Verbindung zu den Menschen.“ Schließlich mixt er nicht nur Getränke, sondern

versteht sich vielmehr auch als Gastgeber. Und selbst wenn der Barkeeper die Stadt Aachen noch nicht so gut kennt, eins weiß er schon: „Die Menschen hier sind fantastisch!“ Zeit also, dem sympathischen Barchef persönlich einen Besuch abzustatten und seinen ersten Eindruck zu bestätigen. nad

MICHA FRITZEN EMPFIEHLT:

Hommage an die Stadt: Aachener Mule

Zutaten:

4 cl Koriander Infused Gin,
1 Zitrone,
10 cl Thomas Henry Spicy Ginger,
Pimento Dram (Gewürz-Likör),
Pimentkörner.

Zubereitung:

Zunächst einen Kupferbecher mit Eiswürfeln befüllen, damit dieser schön kalt wird. Anschließend 4 cl Gin hinzufügen, die Zitrone achteln, auspressen und den Saft ebenfalls in den Becher geben. Dann mit 10 cl Spicy Ginger auffüllen. Zur Dekoration mit etwas Pimento Dram besprühen und einige Pimentkörner auf dem Cocktail verteilen. Jetzt fehlt nur noch eins: Genießen!

*Diesen und alle weiteren
BAD AACHEN-Topfgucker
finden Sie auch unter
www.bad-aachen.net/*

