



Erst Regelbetrieb – dann die Welt Tin Tin Bar Stuttgart Reopening #4 am 01.04.2022 (kein Scherz)

Über Monate hinweg war es zum wiederholten Male dunkel in der Tin Tin Bar. Düstere Zeiten? Keineswegs! Wie die Besitzer sich, ihre Fangemeinde und die Bar durch die Lockdown-Serie manövriert haben, steht in diesem Beitrag. Spot on!

Plaudern – wieder in echt

Jetzt, da die Sonne die Stuttgarter Gehwege erwärmt und abends die Schatten länger zieht, werden wieder Menschen in und vor der Tin Tin Bar sitzen. Die Barräume und eine neue Terrasse erstrahlen in neuem Glanz und Nachtschwärmer freuen sich, dass der Ort, an dem es seriöse Drinks für unseriöse Leute gibt, endlich wieder geöffnet hat. Sie werden plaudern, lachen und Cocktails-schlürfend übers Leben philosophieren. Die Gastgeber Benji Blomenhofer und Jonas Hald freuen sich auf das mittlerweile 4. Reopening in dieser von der Pandemie geplagten Zeit. Überstanden haben sie sie mit Cocktails in Flaschen und ein paar guten Ideen – und das sogar sehr gut!

Hausaufgaben und Zukunftspläne machen

Die Barbesitzer nutzten die zahlreichen Zwangspausen, um zu renovieren und zu modernisieren und alles auf Zukunft auszurichten. Das Lager haben sie umgekrempelt und für den Online-Versand vorbereitet.

Die Messingleuchten wurden aufpoliert, das Sitzbankleder imprägniert, ein Holzboden ins Separee gelegt, Fliesen an die Wand geklebt – und das gesamte Küchen-Equipment auf Rollen gestellt. Kühlschrank, Spülmaschine und Herd sind nun einfach zu verschieben, das hilft nicht nur beim Putzen, sondern auch dabei, alles einzupacken und für ein Catering an einem anderen Ort wieder aufzustellen. Noch Zukunftsmusik, aber fest im Plan steht die Eröffnung eines Restaurants unweit der Bar. Wo die Location hinkommt, wird noch entschieden.

Alles für den Regelbetrieb

Doch zunächst konzentrieren sich Blomenhofer und Hald auf den regulären Barbetrieb: Dienstags bis samstags begrüßen sie ihre Gäste wieder vor Ort. Das Eintreten geht jetzt komplett kontaktlos. Per Knopfdruck öffnet und schließt die weiße Bartür an der Weinsteige 8. Im Winter kamen neue Tische, Stühle und Schirme für die Terrasse – die Heizstrahler waren schon da. Nun müssen nur noch die Straßenarbeiten vor der Bar abgeschlossen werden. Dann wird den Gästen auch auf der 16 Meter langen Terrasse der rote Teppich ausgerollt und der Outdoor-Betrieb kann starten.



Erst Regelbetrieb – dann die Welt Tin Tin Bar Stuttgart Reopening #4 am 01.04.2022 (kein Scherz)

Die Barkarte steht: Neben den zahlreichen Signature Drinks für die sie ihre Gäste so lieben, gibt es Gambas, ein gutes Sandwich und Tapas nach der Kiss-Formel: Keep it simple stupid! Auch Veganer werden fündig: Wie wär's mit Kartoffeln und spicy Tofu?

Die Arbeit im Hintergrund hat sich gelohnt und erleichtert die Abläufe. Der einzige, der Dampf macht, ist Benji Blomenhofer. Nachmittags betritt er die Küche und spült zunächst die zurückgebrachten Cocktail-Flaschen vom Vortag. Mit zwei Handgriffen macht er aus dem Flaschenspülsystem eine Geschirrspülmaschine und packt Kochutensilien, Teller und Töpfe hinein. „Das Umrüsten der M-iClean U dauert keine zehn Sekunden. Adapter rausklicken, Spülarm reindreihen. Fünf Sekunden an einem guten Tag!“ Und das Beste? Flaschen und Geschirr kommen beim Öffnen der Tür ohne Dampf aus der Maschine. Sie sind nicht mehr heiß und nicht mehr nass. Vor allem im laufenden Barbetrieb macht sich das bemerkbar. „Die Gläser sind schneller wieder befüllbar.“ Möglich macht's die M-iClean U mit Wärmerückgewinnung von Meiko.

Immer neue gute Ideen

Gut gerüstet trainieren sie nun das neue Personal – ausschließlich Quereinsteiger, „weil man denen noch alles beibringen kann und sie nicht von anderen Betrieben verdorben sind.“ So Blomenhofer. Cocktail Tastings gibt es nun wieder zwei Mal im Monat in der Bar anstatt online: Gin Tasting, Whiskey Sour und eine sogenannte Cocktail Journey, weitere sind angedacht – abwechselnd auf Deutsch und Englisch.

Wer die Drinks zu Hause nachbauen will, kann bald alles Notwendige über den Onlineshop der Bottled Cocktail Heros beziehen: Bar-Equipment vom Glastrinkhalm über den Untersetzer bis zum Shaker und alle Spirituosen sowie die Zutaten dafür.

Auch beim Tin Tin-Gutschein-Konzept greift die Kiss-Formel. Es funktioniert nach dem Prinzip: Mach du. Dann machen wir. Verschenkwilige kreieren einen Gutschein, reichen ihn digital zusammen mit dem Betrag bei der Tin Tin Bar ein und der Beschenkte darf anschließend genießen. Das Catering ist in den letzten Monaten extrem angelaufen. Deshalb wurde auch hier neues Personal eingestellt.

Die Tin Tins sind offen für Kooperationen. So mixen sie bei Events und Messen oder unterstützen den Spirituosenfachhandel und präsentieren deren Produkte auf Veranstaltungen. Wann steht der erste Tin Tin Bottled Drink im Supermarktregal? Ein genaues Datum nennen die Barbesitzer nicht, genauso wenig wie für die Restauranteröffnung – aber das beides kommt, ist klar. Es steht ja auf der Liste.

Worauf sich Tin Tin Fans jetzt schon konkret freuen können: Im Dezember gibt's wieder den heiß begehrten Adventskalender mit Cocktails zu 0,1 Liter; 0,35 Liter und Halbliterflaschen.



**Erst Regelbetrieb – dann die Welt
Tin Tin Bar Stuttgart Reopening #4 am 01.04.2022 (kein Scherz)**

DIE TIN TIN LISTE

2018

- Kreation eigener Gin
- Tin Tin Bar Eröffnung
- Vertrieb in Bar und über Partner

2019

- Perfektionieren des Konzept
- Catering

2020

- mit Cocktails in Flaschen durch den Lockdown
- Mehrwegsystem dank Flaschenspülsystem von Meiko
- Testlauf Adventskalender

2022

- eigener Onlineshop
- eigene Website (Ende des Jahres)
- Adventskalender startet durch



**Erst Regelbetrieb – dann die Welt
Tin Tin Bar Stuttgart Reopening #4 am 01.04.2022 (kein Scherz)**

202?

- Restaurant-Eröffnung
- Kooperation mit LEH

2031

- Blumenhofer geht in den Ruhestand und erobert die Welt

Dieser Beitrag ist zuerst im Meiko Online-Magazin erschienen:

<https://www.meiko.de/de/meiko-erleben/magazin/bar-reopening-4>

Bilder:



Cocktails in Flaschen in der Tin Tin Bar



**Erst Regelbetrieb – dann die Welt
Tin Tin Bar Stuttgart Reopening #4 am 01.04.2022 (kein Scherz)**



Die Tin Tin Bar in Stuttgart – noch ohne Gäste



Der neue Holzboden im Separee der Tin Tin Bar



**Erst Regelbetrieb – dann die Welt
Tin Tin Bar Stuttgart Reopening #4 am 01.04.2022 (kein Scherz)**



Neue Wohlfühlatmosphäre in Blau



Neu, neu, neu: Tische, Hocker, Sonnenschirme



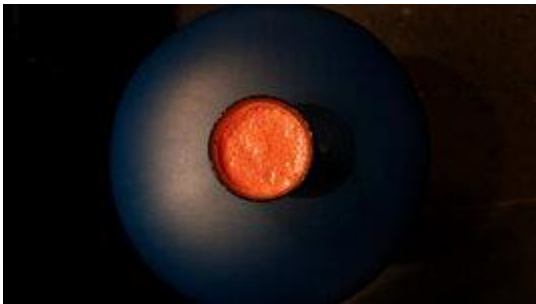
Elephantennis: Fruchtig, bitter-sweet – einfach gintastic



Erst Regelbetrieb – dann die Welt
Tin Tin Bar Stuttgart Reopening #4 am 01.04.2022 (kein Scherz)



Dark Stormy: Würzig, erfrischend und leicht scharf



Mandalorian: Herb-fruchtig mit der von den Tin Tins gewohnten Durchschlagskraft



Golden Shower: Fruchtig säuerlich mit dem Gewissen extra Kick!



**Erst Regelbetrieb – dann die Welt
Tin Tin Bar Stuttgart Reopening #4 am 01.04.2022 (kein Scherz)**



Hier macht nur einer Dampf: Benji Blomenhofer beim Entleeren der Spülmaschine



Spülen aber machen beim Öffnen keinen Dampf: zwei M-iClean U von Meiko



In der Küche läuft's bzw. rollt's: die Spülmaschinen können nun bequem deplatziert werden.



Erst Regelbetrieb – dann die Welt Tin Tin Bar Stuttgart Reopening #4 am 01.04.2022 (kein Scherz)



Spülmaschine simpel umzurüsten: erst Adapter raus...



... dann Wascharm einsetzen. Fertig.



Jonas Hald bei der Arbeit in der Bar – noch ohne Gäste



**Erst Regelbetrieb – dann die Welt
Tin Tin Bar Stuttgart Reopening #4 am 01.04.2022 (kein Scherz)**



Theke mit Bottled Drinks



Zubehör zum Mixen von Cocktails



Saubere Flaschen zum Füllen mit Cocktails