
CIGAR LOUNGE IM BÜLOW-PALAIS

Davidoff-Lounge im gediegenen Stil
eines englischen Clubs



OASEN FÜR DEN GENUSSRAUCHER

TEXT: FRANK HIDIEN

In Deutschland lassen engagierte Hoteliers und Restaurantbesitzer die eingeschlafene britische Kultur der Cigar Lounges aufleben.

Cigar Lounges waren in Großbritannien für den Gentleman von Welt lange Zeit eine gepflegte Kultur. Bis die Antirauchergesetze kamen. Auch Deutschland ist gebeutelt von diesen Gesetzen, die aber von den einzelnen deutschen Bundesländern recht unterschiedlich gehandhabt werden. Denn dort, nicht beim Bund, liegt die Verantwortung für die Gastronomie. Somit haben viele Bundesländer mit Ausnahme von Bayern, Nordrhein-Westfalen und Saarland noch relativ liberale Gesetze, die das Rauchen beispielsweise in einem abgeschlossenen Nebenraum gestatten. In dieser Nische blüht die Kultur der Cigar Lounges auf.

Hotel Yachthafenresidenz Hohe Düne

In Rostock ist das Hotel „Hohe Düne“ zu Hause. Neben den 368 Zimmern unterschiedlichster Kategorien und einem Kongresszentrum verfügt es über sechs Restaurants, darunter das Sterne-Restaurant „Butt“ und fünf Bars, davon zwei, wo man rauchen darf. Zum einen die legere Shark Bar und zum anderen der edle Admiral's Club, aufgeteilt in die Salons „Lord Nelson“ und die Raucherlounge „Lord Mountbatten“ mit ihren 105 qm, die Platz für 30 Personen bietet. Hochwertige Ledermöbel und eine maritime Dekoration prägen den Stil des

Raumes. Suitengäste haben kostenfreien Zugang, alle anderen zahlen 25 Euro Eintritt, wofür sie kostenlos nichtalkoholische Getränke, Kaffee und Kanapees erhalten. Sommelier Thomas Heimann ist für das Zigarrenangebot verantwortlich, das er im online-shop Cigarre24 ordert. Der Humidor bietet verschiedene kubanische und dominikanische Marken an.

Kempinski Hotel Gravenbruch

Dieses Hotel darf sich mit seiner Smokers Lounge rühmen, eine der ersten seiner Art gewesen zu sein, als der Trend zur handgerollten Premiumzigarre aus den USA Mitte der 90er Jahre nach Deutschland schwappte. Verantwortlich hierfür war der damalige Hoteldirektor Elmar Greif, selber begeisterter Zigarrenraucher. Im letzten Jahr nahm sich der neue General Manager Stefan Schwind des Themas an, renovierte große Teile des Hotels und damit auch die Smokers Lounge. Frühere Tagungsalons wurden zusammengelegt und mit viel Naturholz, Leder und gemütlichen Sitzcken ausgestattet. 35 Personen finden hier mit Blick auf den See Platz, im Sommer lockt die Terrasse. Regelmäßig trifft sich dort der Frankfurter After Work Smoke (AWS), den es auch in anderen Städten Deutschlands gibt. Dies ist ein zwangloser Zusammenschluss von



**THOMAS HEIMANN,
SOMMELIER HOHE DÜNE:**

„Zur Zigarre bieten wir aktiv verschiedene Whiskys und Rum-Sorten aus unserem umfangreichen Sortiment an. Wir haben für unsere Gäste ein ganzes Fass kubanischen Rum gekauft und in 72 limitierte Flaschen abgefüllt. Dieses 15 Jahre alte Meisterwerk schenken wir exklusiv in unseren Bars aus.“



**SEBASTIAN BORDTHÄUSER,
SOMMELIER STEINHEUERS
RESTAURANT:**

„Ich empfehle ungern Wein zur Zigarre, denn Gerbstoffe und Säure sind meist in dieser Kombination problematisch. Vielleicht eine Riesling Spätlese, gerne leicht gereift, zu einer mittelkräftigen Havanna.“

WISSENS-WERT

Bei Einrichtung einer Smokers Lounge müssen die **GESETZLICHEN GEGEBENHEITEN** des Bundeslandes erfragt werden. Die Homepage des Dehoga gibt dazu Aufschluss. Ein abgeschlossener Nebenraum ist Vorbedingung.

Zigarren und damit alle Tabakprodukte unterliegen der **UMSATZ- UND TABAK-STEUER**, was die Margen einschränkt. Wenngleich viele Gastronomen Zigarren teurer verkaufen als dies die Steuer-marke ausweist, ist dies nicht erlaubt! Viele Gastronomen verlangen mehr Geld und begründen das mit Service und Streichhölzern. Sofern sie deren Preis aber nicht getrennt ausweisen, bleibt ein höherer Preis illegal!

Handgerollte Premium-zigarren müssen in einem Humidor, Klimaschrank oder gar Klimaraum gelagert werden, der konstant eine **LUFTFEUCHTIGKEIT VON 68-72 %** vorhält.

KUBANISCHE MARKEN dürfen ebenso wenig fehlen wie ein Bordeaux auf der Weinkarte. Weitere hervorragende Regionen sind die Dominikanische Republik, beispielsweise mit Davidoff, Honduras oder Nicaragua.

FORMATE: Erfahrene Zigarrenraucher bevorzugen die Formate Robusto, Toro oder Churchill. Für den kurzen Genuss gibt es aus allen Regionen Zigarillos.

PREISE: Variieren wie beim Wein. Davidoff und Cohiba liegen bei 15 bis 30 Euro. Eine Camacho aus Honduras gibt es auch für unter 10 Euro.



SEVEN OCEANS

Die erste Carlos André Cigar Lounge Deutschlands

STEINHEUERS

Smokers Lounge im modernen Design



Zigarrenliebhabern, eine Anmeldung für die Treffen ist problemlos. Im Humidor lagern Zigarren verschiedener kubanischer Marken, Davidoff sowie einiger der Schwestermarken.

Bülow Palais

Das 5-Sterne-Hotel „Bülow Palais“ hat seinen Sitz im Dresdner Barockviertel. Das Sterne-Restaurant „Carroussel“ zieht Feinschmecker an, die Davidoff-Lounge mit ihrer elegant-gediegenen Einrichtung im Stil eines englischen Clubs Zigarren-Aficionados. Neben Davidoff und einigen Schwestermarken fehlen diverse Havanna-Marken ebenso wenig im Humidor. Barkeeper Sebastian Wachs ist ausgewiesener Whisky-Kenner, davon zeugt seine umfangreiche Barkarte, aber auch der Rum-Liebhaber kommt auf seine Kosten.

Preußisches Cigarren-Collegium Berlin

Das Steigenberger Hotel in Berlin ist einen anderen, aber sehr praktischen Weg gegangen. Die übliche

Einkaufspassage mit Juwelier oder Friseur wurde hier um das Zigarrenfachgeschäft des Händlers Heiko Nest ergänzt, das darüber hinaus eine Smokers Lounge anbietet, die bis Mitternacht geöffnet ist. Das bietet dem Kunden die Möglichkeit, Zigarren aus einem sehr breiten Angebot zu kaufen und sie in gemütlicher Atmosphäre vor Ort zu rauchen. Im Hotel hingegen muss kein gesondertes Fachwissen vorgehalten werden, es sorgt aber für die Getränke. Die klassische Win-Win-Situation.

Se7en Oceans

Im November 2010 eröffnete im Sterne-Restaurant „Se7en Oceans“ die erste Carlos André Cigar Lounge. Das Familienunternehmen Arnold André stand dafür Pate, es stellt beliebte Zigarillos wie Clubmaster her und importiert Weltmarken wie Davidoff. Diese gibt es allerdings nicht im „Se7en Oceans“, da das Augenmerk auf der dominikanischen Eigenmarke Carlos André liegt sowie auf Importe wie Aurora 1495, León Jimines sowie den Davidoff-Schwestern Zino Platinum



HOHE DÜNE

Klassik pur:
die Zigarren Lounge
„Lord Mountbatten“

CIGARREN COLLEGIUM BERLIN

Praktische Lösung:
Rauchen im Zigarren-
Laden



ADRESSEN:

Yachthafenresidenz Hohe Düne
Am Yachthafen 1
18119 Rostock
www.hohe-duene.de

Kempinski Hotel Gravenbruch
Graf zu Ysenburg und
Buedingen Platz 1
63263 Frankfurt a. M.
www.kempinski.com/de/frankfurt/hotel-gravenbruch/welcome

Bülow Palais
Königstraße 14
01097 Dresden
www.buelow-palais.de/hotel-dresden

**Preußisches Cigarren-
Collegium Berlin**
Steigenberger Hotel Berlin
Los-Angeles-Platz 1
10789 Berlin
www.cigarren-collegium.de

Se7en Oceans
Ballindamm 40
20095 Hamburg
www.se7en-oceans.de

Steinheuers Restaurant
Landskroner Straße 110
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
www.steinheuers.de

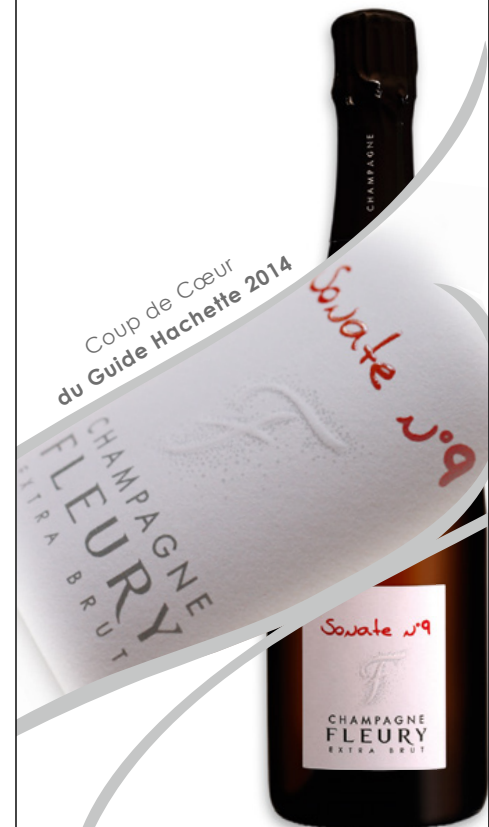
und Griffin's. Ferner werden natürlich kubanische Marken angeboten. Die Zigarren lagern in einem begehbaren Klimaraum. Die Lounge ist 70 m² groß und bietet 30 Gästen Platz.

Steinheuers Restaurant

Im Zwei-Sterne-Restaurant von Hans Stefan Steinheuer mit angeschlossenen Hotel und den etwas rustikaleren „Poststuben“ darf eine Smokers Lounge nicht fehlen. Die Lounge wurde im Jahre 2008 eröffnet und ist 100 qm groß. Sie steht den Gästen ganztags zur Verfügung, für den Apero, Digestiv oder Zigarre. Die Zigarren stammen aus der Dominikanischen Republik, überwiegend Davidoff, sowie Kuba. „Wir halten ein Angebot an ca. 250 braunen Spirituosen bereit“, sagt Sommelier Sebastian Bordthäuser, „darunter Single Malts, Bourbon und Rye Whiskey, Rum, Brandy, Armagnac, Cognac, Calvados sowie fassgelagerte Fruchtbrände und Grappe.“ Falls es alkoholfrei sein soll, empfiehlt er Darjeeling: „Leicht gesüßt, jedenfalls ein Tee mit nicht zu viel Gerbstoffen, also kein Assam oder Ceylon.“

CHAMPAGNE
FLEURY

L'Art d'être naturel



Coup de Cœur
du Guide Hachette 2014

Unsere erste
schwefelfreie Cuvée



Rosé de Saignée brut



Boléro extra brut 2004



Blanc de Noirs brut

www.champagne-fleury.fr