

## Die Goldene Bar im Haus der Kunst

Täglich von 10 Uhr bis 2 Uhr morgens antwortet die Goldene Bar im Haus der Kunst auf die vielfältigen Bedürfnisse ihrer Besucher: mit handgefertigtem Frühstückscafé und Croissant, Mittagslunch, Kaffee & Kuchen am Nachmittag und einem Restaurant für besondere Dinererlebnisse.

### Die 1930er-Jahre

Die Goldene Bar wurde vom Architekten des Gebäudes, Paul Ludwig Troost, ursprünglich als "Künstlerfestraum" mit konzipiert und wurde 2012 75 Jahre alt. Als das "Haus der Deutschen Kunst" 1937 als erster, monumentaler Repräsentationsbau nationalsozialistischer Kulturpolitik eröffnet wurde, bot man neben den jährlichen "Großen Deutschen Kunstausstellungen" auch ein gastronomisches Konzept an. Ein Faltblatt aus dem Jahr 1938 listet die "Gaststätten des Hauses der Deutschen Kunst" auf. Dort heißt es im Originalwortlaut:

- das vornehm-behagliche Kaffee-Restaurant mit Freiterrasse und Ausblick auf den Englischen Garten
- die entzückende Bar mit Tanzfläche

beliebt durch ihre intime künstlerische Gestaltung

- das Bierstüberl im Untergeschoß

der viel besuchte Erfrischungsraum mit kleinen Preisen

Diese "Gaststätten" waren das ganze Jahr geöffnet, auch in den ausstellungsfreien Zeiten. Ihr gastronomisches Angebot ähnelte dem eines gehobenen Hotels oder Luxusdampfers. Tatsächlich war Troost bis 1930 vor allem mit Ausstattungen von Luxusdampfern des norddeutschen Lloyds und diversen repräsentativen Möbelprogrammen hervorgetreten. Damals wie heute schloss die Bar an den Terrassensaal an. Die Räume des ehemaligen "Bierstüberls" beherbergen heute die Diskothek P1.

### Die Wanddekoration

Die Wandmalereien in der Goldenen Bar, von Karl Heinz Dallinger mit Pinsel auf Blattgold aufgetragen, zeigen Landkarten von Kuba, Jamaica, Haiti, Italien und Dalmatien, Südtirol, der Champagne, Bourdeaux, Portugal, Spanien, England, Irland, Ungarn und Deutschland. Figürliche Darstellungen zeigen u.a.

—  
PRESSE  
PRINZREGENTENSTRASSE 1  
80538 MÜNCHEN  
+49 89 21127 115  
+49 89 21127 157 FAX  
PRESSE @ HAUSERKUNST.DE

FÜR RÜCKFRAGEN KONTAKTIEREN  
SIE BITTE:  
DR. ELENA HEITSCH

FÜR PRESSEBILDER BESUCHEN  
SIE BITTE UNSEREN DOWNLOAD-  
BEREICH: [WWW.HAUSERKUNST.DE/  
PRESSE/INFO.HTM](http://WWW.HAUSERKUNST.DE/PRESSE/INFO.HTM)

- Tabakhändler und Kanu-Transport von Zuckerrohr
- Degorgieren von Champagner (Abschlämmen, um die Hefe aus der Flasche zu bekommen) und Lagerung in Rüttelpultern
- eine Whisk(e)ydestillerie und Whisk(e)yhändler
- Rebllese mit Bacchus, Keltern, Fasslagerung

In ihrer Gesamtheit ergeben diese Wandmalereien eine bebilderte Getränkekarte, die über Herkunft von Rum, Zigarren, Tabak, Champagner, Whisk(e)y und Wein Auskunft gibt. Diese Dekoration suggerierte Weltläufigkeit. Der rassistische Kern des nationalsozialistischen Kulturprogramms wurde auf diese Weise elegant verkleidet.

#### Nachkriegszeit und kritischer Rückbau

Unter Tarnnetzen verborgen, überstand das Haus der Kunst den Zweiten Weltkrieg fast unbeschadet. Nach dem Krieg wollte man die Monumentalität des Gebäudes unkenntlich machen. Mit Zwischendecken verkleinerte man die hohen Räume, verstellte die Raumfluchten mit Zwischenwänden, übertünchte den roten Marmor der Säulen mit Weiß. In den 1950er-Jahren wurden Sperrholzplatten über die Wandmalereien in der Bar geschraubt, auf denen beschauliche Szenen aus dem Nymphenburger Park zu sehen waren.

2003 übernahm der Belgier Chris Dercon die künstlerische Leitung des Haus der Kunst. Um eine offene Auseinandersetzung mit der Vergangenheit zu ermöglichen, machte er diese baulichen Maßnahmen im Rahmen eines "kritischen Rückbaus" rückgängig. Die Wandmalereien wurden wieder bloßgelegt und restauriert. Der Industriedesigner Konstantin Grcic brach die Ästhetik der 1930er-Jahre mit einer zeitgenössisch gestalteten Einrichtung, einer Installation aus weißen Biertischen und -bänken und Lampen des Modells "Mayday". Seit 2011 hat Okwui Enwezor diesen differenzierten Diskurs über das Haus der Kunst und seine Geschichte im Spannungsfeld von Kontingenz und Reflexivität fortgesetzt.

#### Klassische Getränke mit modernem Twist

2010 übernahmen Leonie von Carnap und Klaus St. Rainer die Goldene Bar. Mit seiner Shakermanufaktur und Barkonzepten für internationale Medienevents in Los Angeles, Cannes und Venedig hatte sich Klaus St. Rainer als Bartender längst einen Namen gemacht.

Heute besteht die Einrichtung aus Möbeln der 1950er- und 1960er-Jahre. Blickfang ist ein Kronleuchter aus den 1920er-Jahren, der im Hotel Savoy in Zürich hing. Der Tresen und ein großes Leuchtbild in der Lounge wurden von dem Maler Florian Süßmayr (geb. 1963 in München) gestaltet, in Graffito-Ästhetik und weißer Schrift auf schwarzem Grund.

Auch die jetzige Getränkekarte setzt den ästhetischen Bruch zwischen damals und heute fort, indem sie klassischen Drinks einen modernen Twist verleiht. Der in den 1930er-Jahren beliebte Drink Blood & Sand etwa besteht ursprünglich zu gleichen Anteilen aus

Scotch Whisky, rotem Wermut, Kirschlikör und Orangensaft. Statt mit Orangensaft wird dieser Drink in der Goldenen Bar mit einer Krone aus Orangenschäum serviert - eine molekulare Veränderung, die ein neues Trinkerlebnis bewirkt.

#### Auszeichnungen

2012 wurde die Goldene Bar von Drinks International London unter die 50 Top Bars International gewählt. 2013 war sie bei den Mixology Bar Awards die Bar des Jahres. 2014 veröffentlichte Klaus St. Rainer "Cocktails - Die Kunst Perfekte Drinks zu Mixen". Das Buch erhielt 2015 von Edouard Cointreau's Gourmand Cookbook Award den Preis für das beste Cocktailbuch Deutschlands und wurde zu den besten drei Cocktailbüchern der Welt gekürt. 2015 wurde Klaus St. Rainer zweimal zum Barkeeper des Jahres ernannt (Leaders of the year, Falstaff magazin), und die Goldene Bar zur Bar des Jahres (Falstaff magazin). Der Gewinner in der Kategorie Barteam des Jahres bei den Mixology Bar Awards 2017 ist die Goldene Bar, München.

Stand: Oktober 2016