

La Bodeguita del Medio in Sydney

Angesichts der gewaltigen Distanz werden die meisten Australier nie die Chance haben, einen Mojito in Ernest Hemingways Lieblingslokal, der Bodeguita del Medio in Havanna, zu genießen. Doch die nächstbeste Erfahrung wartet nun in der kürzlich eröffneten La Bodeguita del Medio (LBDM) in Sydney auf sie.

Text und Fotos von
Samuel Spurr

 **WEBINFO:**
www.lbdm.com.au

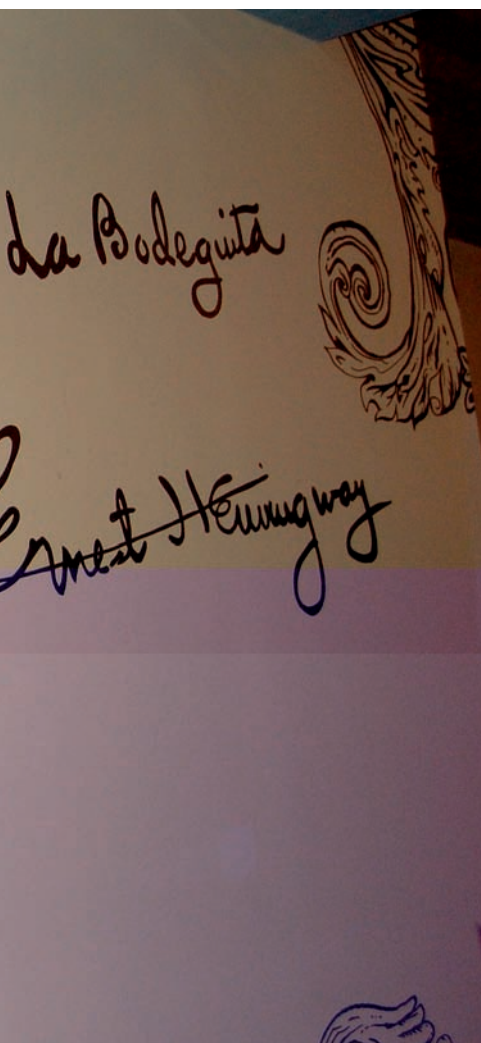
Besitzer *Lukas Dvorsky* arbeitete ein Jahr daran, seinen Traum zu erfüllen. Mit seinem Team verbrachte er unzählige Stunden mit Stadtplanungsbürokraten, kämpfte um den aktuellen Standort, nachdem der davor gewählte in letzter Minute ins Wasser fiel, und wartete geduldig auf perfektes Inventar aus Europa und Asien. Im April wurden schließlich die Tore geöffnet; die offizielle Eröffnung fand im Mai statt.

In perfekter Lage gegenüber Sydneys legendärem Queen Victoria Building bezaubert das Lokal die Besucher mit seinem Sound und Stil. Wie Manager *Tony Maia* treffend meint: „So etwas wie die La Bodeguita hat Sydney nie zuvor gesehen. Es gibt einfach nichts Vergleichbares in Australien. Auf die Gäste wartet hier alles, von herrlichen Speisen, Wein und Rum bis zu kubanischer Musik, Tanz und Zigarren.“

Das von Lukas Dvorsky zusammengestellte Team umfasst Tony Maia, Kü-

chenchef *Danny Parreno* und Bar-Manager *James Carlin*. Danny Parreno schloss sich LBDM nach seinem jüngsten Job in Miami an und brachte eine Bootsladung kulinarischer Köstlichkeiten aus Süd- und Zentralamerika mit. „Jede Nacht ist dem Rum gewidmet“, erklärt James Carlin, dem 102 Sorten zur Verfügung stehen, darunter Arecha und Caney aus Kuba und seltene Tropfen wie Admiral Rodney XO aus St. Lucia und Doorley's XO aus Barbados. „Der Großteil unserer Rum-Palette ist nirgendwo anders in Australien zu finden“, meint er.

La Bodeguitas begehbarer Humidor im Restaurant-Ambiente – derzeit (leider) der einzige seiner Art in der Stadt – wird Sydneys Zigarren-Connoisseurs buchstäblich vom Hocker hauen. „Tony und ich sind selbst leidenschaftliche Zigarrenraucher“, sagt Lukas. „Wir haben eng mit der Pacific Cigar Company, dem offiziellen Vertrieb für den asiatisch-pazifischen Raum, zusammenge-



Papa Hemingway wacht über
das Treiben im Restaurant
Papa Hemingway overlooks
the restaurant floor

La Bodeguita del Medio Sydney

Most Australians, facing the tyranny of distance, will never get the chance to enjoy a Mojito in Ernest Hemingway's favourite haunt, La Bodeguita del Medio. However those who want to experience the next best thing have got their chance with the recent opening of La Bodeguita del Medio Sydney.

Owner *Lukas Dvorsky* has put in a solid year of work to realise his dream. He and his team spent countless hours dealing with city planning bureaucrats, scrambled to find the current site when their previously secured venue fell-through at the last minute, and waited patiently on the perfect fixtures to arrive from Europe and Asia. The doors finally opened in late April with an official launch in May.

Perfectly located opposite Sydney's iconic Queen Victoria Building, the venue enthral guests with its sound and style. *Tony Maia*, LBDM's venue manager says, "La Bodeguita is something Sydney has never seen. There is nothing like it in Australia. Guests can expect everything from great food, wine, and rum, to Cuban music, dancing, and cigars."

Lukas Dvorsky has assembled a team that includes *Tony Maia*, Executive Chef *Danny Parreno*, and Bar Mana-

ger *James Carlin*. Executive Chef *Danny Parreno* comes to LBDM from his latest stint in Miami, bringing with him a boat-load of South and Central

American cuisine experience. "Every night is rum appreciation night", proclaims Bar Manager *James Carlin*, who has 102 rums at his disposal, in-



Tony Maia und *Lukas Dvorsky*, selbst leidenschaftliche Zigarrenraucher, haben eine herrliche Oase für Gleichgesinnte geschaffen. *Tony Maia* and *Lukas Dvorsky* are avid cigar smokers and have created a haven for cigar lovers



L.: Chefkoch Danny Parreno landete nach seinem jüngsten Ausflug nach Miami in der Küche von LBDM in Sydney

R.: Bar-Manager James Carlin präsentiert sein eigenes Mojito-Rezept in der Bodeguita del Medio Sydney

L.: Executive Chef Danny Parreno in the kitchen has arrived from a recent stint in Miami

R.: Bar Manager James Carlin features his own Mojito recipe at La Bodeguita del Medio Sydney

arbeitet, um sicherzugehen, dass eine große Auswahl an kubanischen Zigarren auf der Karte steht.“ Sobald das Geschäft ins Laufen kommt, wird der Humidor komplett bestückt sein; derzeit befindet sich eine Kiste Cohiba Behike 54 darin, eingebettet zwischen Montecristo-, Trinidad- und Hoyo De Monterrey-Zigarren. „Die Pacific Cigar Company wird uns auch bei der Veranstaltung von Zigarren-Events später im Jahr unterstützen“, informiert Lukas.

Wegen Australiens Rauchverbot bietet die LBDM einen Zigarren-Balkon, auf dem bis zu 30 Personen gemütlich Platz haben. Seine versteckte Lage mit Blick auf das Gässchen darunter, Feuerleiter, Fensterläden und rauem Mauerwerk vermittelt den klassisch-groben Charme von Alt-Havanna und macht die LBDM zu einer perfekten Oase in der Metropole.

Die Gäste können für einen Drink und Snack nach unten an die Bar gehen und dabei kubanische Musik genießen, nach oben ins Restaurant samt begehbarem Humidor spazieren oder einfach geradewegs auf den Zigarren-Balkon zusteuern. Die LBDM verspricht ein beliebter Treffpunkt für jene in Sydney zu werden, die auf der Suche nach den Geschmäckern, Klängen und Aromen von Havanna sind.

cluding Arecha and Caney from Cuba and rare treats such as Admiral Rodney XO from St Lucia, and Doorley's XO from Barbados. “Most of our selection can't be found anywhere else in Australia”, he says.

Sydney's cigar cognoscenti will be blown away by La Bodeguita's walk-in humidor. Located in a restaurant environment, the walk-in humidor is unfortunately the only one of its kind in Sydney. “We're both avid cigar smokers”, says Lukas. “We have worked closely with the Pacific Cigar Company, Asia-Pacific's official distributor, to ensure a wide variety of Cuban cigars are on the menu.” Once regular trading commences, the humidor will be fully-stocked; meanwhile, a box of Cohiba Behike 54s casually sits amidst boxes of Montecristo, Trinidad. and Hoyo De Monterrey cigars. “Pacific Cigar Company will be assisting with cigar events later in the year”, informs Lukas.

Offered as a smoking venue due to Australia's indoor smoking ban, the venue's balcony comfortably sits 30 people. Overlooking the laneway below, the balcony's tucked-away location exudes a classic La Habana Vieja grittiness. An emergency fire-escape ladder is off to one side, while shutters and raw brickwork add to the old Habana charm, making it the perfect metropolitan escape.

LBDM allows guests to stroll downstairs to the bar for a drink and a bite to eat while enjoying live Cuban music, head upstairs to the restaurant and walk-in humidor, or breeze straight through to the cigar balcony at the rear. It is sure to become a renowned Sydney venue for those seeking the tastes, sounds and aromas of Habana.

*Adresse: 125 York Street, Sydney, Australia,
www.lbdm.com.au*

*Adress: 125 York Street, Sydney, Australia
www.lbdm.com.au*