

Michael C. Bienert

Cocktails

Geschichte
Bars
Rezepte

in
Berlin



BeBra Verlag









Michael C. Bienert

Cocktails in Berlin

Geschichte

Bars

Rezepte

Mit Fotografien
von Thomas Schleinert

BeBra Verlag

Vorwort 6

Geschichte 10

Wann und wo wurde der Cocktail erfunden, und wie verbreitete er sich in der ganzen Welt? Dieses Kapitel berichtet über die Ursprünge des alkoholischen Mischgetränks in den USA und darüber, wie es von dort über den Atlantik bis in die aufsteigende Metropole Berlin kam. Es informiert über die Barszene in der Hauptstadt, Moden und unterschiedliche Geschmäcker, über die Kunst des Mixens sowie über Hoch- und Krisenzeiten. Und es macht deutlich, dass die Cocktail-Geschichte längst noch nicht auserzählt ist.



Bars 78

Berlin verfügt über eine sehr lebendige und vielfältige Barszene. Doch woran erkennt man eine gute klassische Bar und einen gediegenen Cocktail? Dieses Kapitel nimmt mit in 15 ausgewählte Cocktailbars, beschreibt deren Atmosphäre und Besonderheiten und gibt Auskunft darüber, warum sich ein Besuch lohnt.



Rezepte 142

Wer nach dem Besuch einer Cocktailbar auf den Geschmack gekommen ist und sich auch zu Hause einmal einen besonderen Drink zubereiten möchte, der findet hier die Rezepte von 50 klassischen Cocktails. Kurze Porträts informieren über deren Geschichte und Besonderheiten.





Anhang

230

Dank	233
Glossar	235
Bars und Cocktails	237
Zum Weiterlesen	238
Der Autor und der Fotograf/ Bildnachweis/Impressum	240



Geschichte



Szene in einer Berliner
Bar im Jahr 1926

»Ein anregendes alkoholisches Getränk«



Der moderne Cocktail ist ein Kind des 19. Jahrhunderts. Sein Durchbruch zu einem überaus beliebten Genussmittel vollzog sich in einer Zeit grundlegender Umbrüche. Mehr noch: Er wäre ohne diese Umbrüche gar nicht denkbar gewesen. Die Industrielle Revolution und in ihrem Fahrwasser die tiefgreifenden gesellschaftlichen Veränderungen hatten enorme Auswirkungen auf das Leben der Menschen sowie auf ihre Ernährungs- und Trinkgewohnheiten. Hier lagen die Anfänge der Gegenwart, und der Cocktail steuerte seine unverwechselbare Note bei.

Doch was ist überhaupt ein Cocktail? Über die Herkunft des Begriffes existieren unterschiedliche Theorien. Sie ausführlich darzulegen, würde ein eigenes Buch erfordern. Für uns ist einzig von Belang, dass die Bezeichnung an der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert aufkam. Die Sprachforschung kann sie bis ins England der 1790er-Jahre zurückverfolgen. Eine erste vollgültige Definition des Cocktails stammte hingegen aus der Neuen Welt. Im Mai 1806 veröffentlichte die Wochenzeitung *The Balance, and Columbian Repository* in dem Städtchen Hudson im Bundesstaat New York einen spöttischen Artikel über einen gescheiterten Lokalpolitiker. Trotz hoher Aufwendungen für Getränke hatte dieser sich bei einer Wahl gegen die Konkurrenz nicht durchsetzen können. Damals war es üblich, dass die Kandidaten den Wählern Alkoholisches spendierten, um sie ... nun ja ... von der Stichhaltigkeit ihrer Argumente zu überzeugen. Und so waren dem Mann hohe Investitionskosten entstanden, ohne den erhofften Zweck zu erfüllen. In der Auflistung der Auslagen nannte die Zeitung neben einer unglaublichen Zahl an Rum- und Gingetränken auch Kosten in Höhe von 17 Dollar für Brandy und 25 Dollar für »cock-tails«. Aber offenbar war der letztgenannte Begriff manchen Lesern des Blattes unbekannt. Den Herausgeber erreichte bald darauf ein Brief mit der Frage, was man denn genau darunter verstehen könne. Die Antwort folgte in der nächsten Ausgabe: »Nun, ein Cocktail ist ein anregendes alkoholisches Getränk, gemischt aus Spirituosen jeglicher Art, Zucker, Wasser und Bitters [...].« Diese Erklärung hat im Kern bis heute Bestand.

Dabei waren Mischgetränke mit Alkohol um 1800 keineswegs etwas Neues. Ganz im Gegenteil: Dass sich Alkoholika vermengen ließen und man ihnen andere Aromen, etwa in Form von Kräutern oder Früchten, hinzufügen und sie mit Honig oder anderen Beifügungen süßen konnte, war seit der Antike bekannt. Viele für den Cocktail heute übliche Spirituosen blicken auf eine lange Geschichte. So wurde der Genever im 16. Jahrhundert in den Generalstaaten, den heutigen Niederlanden,

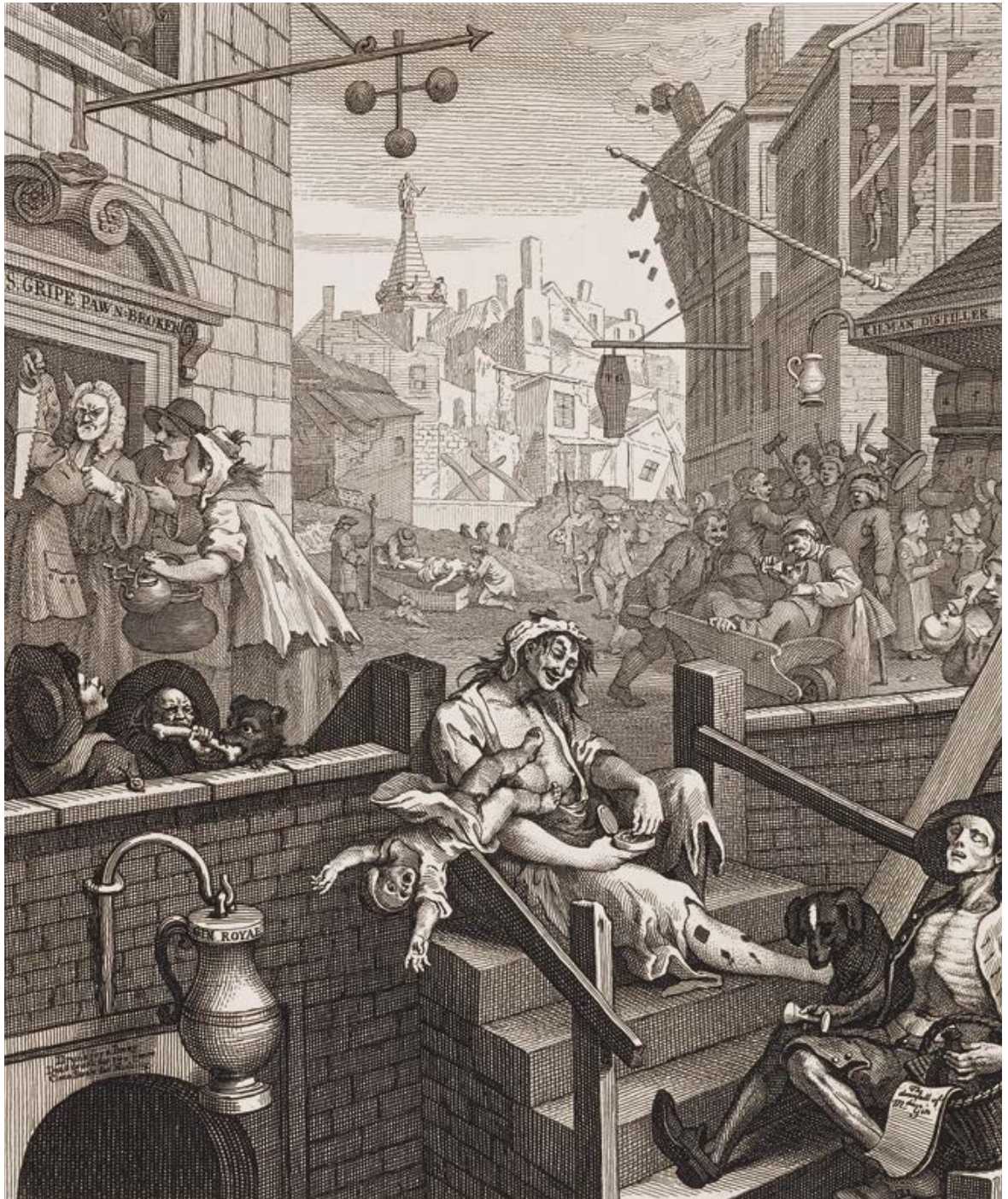


Alkoholische Mischgetränke sind schon seit der Antike bekannt. Die Bezeichnung Cocktail kam jedoch erst um 1800 auf.



Gin Lane. Der Kupferstich von William Hogarth aus dem Jahr 1751 führt die Übel übermäßigen Gingenusses vor Augen.

erfunden. Ende des 17. Jahrhunderts kam er dann nach England, wo er, mit Koriander und anderen Pflanzen angereichert, fortan als »Gin« firmierte und schnell großen Zuspruch fand. In den 1730er-Jahren war der günstig produzierte Gin in der Bevölkerung so populär, dass sich die Regierung gezwungen sah, Gesetze zur Reglementierung seines Ausschanks zu erlassen. Dadurch sollte der Trunkenheit und der moralischen Verderbnis entgegengewirkt werden. Der »Gin Act« hatte indes zur Folge, dass die findigen Untertanen Seiner Majestät bald



mit anderen Zusammensetzungen experimentierten. Anstelle des verteuerten Gins kam Madeirawein zum Einsatz, der mit Wasser, Zucker und Zitrusfrüchten versetzt wurde. Hieraus entstand der Sangaree, den man vor dem Genuss erhitzte.

Der Rum hingegen, um ein weiteres Beispiel zu nennen, verdankte seine Entstehung der Entdeckung Amerikas. Christoph Kolumbus brachte auf seiner zweiten Reise 1493 das Zuckerrohr, das in Europa bereits seit Längerem bekannt war, auf die Westindischen Inseln. Für die Nutzpflanze, die hohe Temperaturen und regelmäßige Niederschläge benötigt, waren die klimatischen Bedingungen in der Karibik ideal. Von dort war es nur ein kleiner Schritt, bis die Pflanzer erkannten, dass der Restsirup (Melasse), der bei der Zuckergewinnung übrigblieb, immer noch genug Süße enthielt, um daraus Maische für ein Destillat zu gewinnen. Dass dieses erst nach einer gewissen Lagerzeit wirklich genießbar war, tat der Begeisterung für das Erzeugnis keinen Abbruch. Der Arbeitseinsatz afrikanischer Sklaven machte daraus ein sehr lukratives Geschäft. In dem Fall waren Ausbeutung und Genuss zwei Seiten einer Medaille.

Mit der Entstehung der globalen Handelswege im 16. und 17. Jahrhundert fanden erstmals fremde Gewürze, Pflanzen und Rezepte aus fernen Erdteilen in größerer Menge den Weg nach Europa. Englische Seefahrer brachten den Punsch aus Indien mit in die Heimat. Das Getränk wurde warm oder kalt genossen und bestand aus Arrak, Rum oder einem anderen Branntwein sowie aus Zucker, Zitronen, Gewürzen, Tee oder Wasser. Rasch verbreitete es sich weiter bis nach Nordamerika. Auch der Gin Sling, der im 18. Jahrhundert weithin bekannt war, ist mit Blick auf die Herkunft seiner Bestandteile ohne den Handel auf den Weltmeeren kaum denkbar: Gin aus England, Zitronen aus dem Mittelmeerraum, Muskatnuss von den fernen Gewürzinseln Indonesiens, Zucker aus der Karibik. Wenn man den Gin wegließ und ihn durch etwas anderes ersetzte, was gerade verfügbar war – vielleicht Rum oder Brandy aus Portugal –, dann machte es das Getränk ganz gewiss nicht weniger global.

Während wir heute »Cocktail« als Sammelbegriff für vielfältige Getränkemischungen verstehen, wurde darunter zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch eine spezielle Art der Zubereitung verstanden. Der Cocktail stand neben den Punschen, Slings, Sagarees und manch anderem. Seine Besonderheit lag in der Verschmelzung von süßen und bitteren Komponenten, was ihm eine tiefere Dimension und größere Komplexität verlieh. Diese Mischung, zunächst noch namenlos, lässt sich zwar schon für die Zeit um 1750 in England nachweisen. Aber erst in den jungen Vereinigten Staaten entwickelte sich daraus der Cocktail im eigentlichen Sinn. Zudem trat bald nach 1800 noch die Säure als drittes Geschmackselement hinzu. In den Augen von Cocktailhistoriker William Grimes war diese neue Kombination für die Trinkgewohnheiten ähnlich revolutionär wie die Entdeckung der räumlichen Perspektive in der Malerei der Renaissance.



**Muskatnuss aus
Indonesien, Zucker
aus der Karibik,
Gin aus England:
Der Gin Sling
bestand schon im
18. Jahrhundert
aus Zutaten aus
aller Welt.**



Amerika gibt den Takt vor



Lange lässt sich darüber sinnieren, weshalb der Cocktail, so, wie wir ihn kennen, ausgerechnet in Amerika seinen Anfang nahm. Die Erschließung – manche sagen auch: Eroberung – des Kontinents durch die weißen Siedler führte in der Neuen Welt viele unterschiedliche Kulturen zusammen. In den Kolonien entstand eine Gesellschaft, die einerseits ihre europäischen Wurzeln nicht verleugnen konnte, die sich andererseits aber vollkommen neu ausformte. Natürlich gab es dabei Schattenseiten. Die gewaltsame Verdrängung der Ureinwohner sowie die Ausbreitung der Sklaverei zählten zu ihnen.

Auch wenn sich unter den Kolonisten des 17. und 18. Jahrhunderts entlang der Ostküste importierte Getränke wie etwa der Madeirawein großer Beliebtheit erfreuten, begann bereits die erste Generation der Einwanderer mit der Herstellung eigener alkoholischer Produkte. Diese mussten den naturräumlichen Bedingungen angepasst werden, denn viele aus Europa vertraute Pflanzen waren anfänglich nicht verfügbar. So wurde der für viele Neuenglandstaaten heute so typische Apfel erst dann ertragreich, als den Baumsetzlingen aus Europa die Honigbiene gefolgt war, die die Blüten des Gewächses bestäubte. Cider wurde daraufhin zu einem bevorzugten »leichten« Durstlöcher. 1698 begann der aus Schottland eingewanderte Brenner William Laird mit der Destillation des Applejacks, der aus der Maische vergorener Äpfel und aus Getreide gebrannt wird.



Der Baptistenprediger Elijah Craig soll den Bourbon »erfunden« haben.



Ein Beispiel für die Verschmelzung von europäischem Know-how mit der Flora des neuen Kontinents war die Erfindung des amerikanischen Whiskeys, dessen wesentlicher Bestandteil das »indianische Korn« (Mais) war. Ab dem Ende des 18. Jahrhunderts wurde der Whiskeymais Roggen, Gerste oder anderes Getreide beigemischt. Einer der frühen Whiskeybrenner in der Neuen Welt war der erste Präsident der USA: George Washington. 1797 wurden auf seinem Besitz Mount Vernon in Virginia zwei Destillen in Betrieb genommen, die schon im folgenden Jahr mehr als 16.600 Liter Roggenwhiskey produzierten.

Der Verkauf von Hochprozentigem trug maßgeblich zum Einkommen der Plantage bei. Weiter westlich in Kentucky soll der Baptistenprediger Elijah Craig um das Jahr 1789 auf die Idee gekommen sein, den frischen Whiskeybrand in ausgekohlten Eichenfässern reifen zu lassen. Ob diese Geschichte wirklich stimmt, kann nicht eindeutig belegt werden. Fakt ist aber, dass das Verfahren spritziges Feuerwasser, das einem buchstäblich den Rachen freibrannte, in eine einigermaßen weiche Spirituose verwandelte. Dies war die Geburtsstunde des Bourbons.



Auf seinem Anwesen in Mount Vernon wurde US-Präsident George Washington zu einem der ersten Whiskeybrenner der Neuen Welt. Lithografie aus dem Jahr 1880

Als einer der ältesten amerikanischen Drinks gilt der Mint Julep. Dessen Spuren reichen bis in die Zeit vor dem Unabhängigkeitskrieg (1775–1783). Wurde er anfangs in den Südstaaten noch mit Rum oder Brandy zubereitet, setzte sich bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts allmählich der neue Whiskey als dominierende Zutat durch. Dass das für einen Mint Julep unverzichtbare Crushed Ice damals noch nicht künstlich hergestellt werden konnte, verlieh dem erfrischenden Drink in der drückenden Hitze des Südens Exklusivität, die die Oberschicht der Baumwollaristokraten sehr schätzte. Auf die belebende Wirkung des Trunks griff der Gentleman in Virginia um 1800 schon während des Frühstücks zurück, um den Kreislauf in Schwung zu bringen. Im Laufe der Zeit entwickelten sich dann unterschiedliche Rezepte. Ab den 1820er- und 1830er-Jahren wurde der Mint Julep auch in den Nordstaaten bekannt. Er erlangte nationale Berühmtheit.

Die Fortentwicklung des Cocktails vollzog sich an den Schauplätzen der großen Einwanderungswellen. Das war kein Zufall, denn hier trafen unterschiedliche Trinkvorlieben und Geschmäcker aufeinander und verschmolzen zu etwas Neuem. Der Schwerpunkt lag zunächst in den Hafenstädten der Ostküste, allen voran in New York, danach während der 1840er- und 1850er-Jahre im fernen Kalifornien, als dort Gold entdeckt worden war. Die Ausbreitung der Besiedlung des Mittleren Westens ab den 1870er-Jahren erfolgte wiederum von der Ostküste und zu einem kleinen Teil vom Süden aus, wo New Orleans den Neuankömmlingen den Weg über den Mississippi ins Land hinein wies.

Bereits drei Jahrzehnte vor dem Ausbruch des Bürgerkriegs (1861–1865) gab es in New York Trinklokale und Saloons, die wir als Bars betrachten können. Dort bildete der Tresen das Herzstück des Lokals, wo Herren stehend ihre Getränke zu sich nahmen. Die Betonung liegt auf »stehend«, denn ursprünglich wurde der heute übliche Barhocker



Mint Juleps wurden schon zum Frühstück getrunken, um den Kreislauf in Schwung zu bringen.



nur zum Sitzen während des Essens genutzt, nicht aber während des Trinkens. Hinter dem Tresen befand sich der Arbeitsplatz des Barten-
ders, der wie ein König über die Gläser, Getränke und Tinkturen seines
Reiches wachte. Wenn wir heute im All-Inclusive-Urlaub über die
immer etwas zu fröhlichen Barkeeper die Augen rollen, die im Bambus-
hütten-Imitat des *Clubs Robinson* beim Zubereiten der Drinks mit den
Shakern artistische Kunststückchen aufführen, so ist das im Vergleich
zu ihren Ur-Ur-Urgroßvätern in den Anfängen des Bargeschäfts nur
eine müde Nummer.

Diese Szene aus einem
»Gentlemen's Club« in
New York ist eine der
ersten bildlichen Darstel-
lungen einer Bar.
Zeichnung von A. Fay,
1850er-Jahre

Tatsächlich garnierten die Pioniere ihre Kunst mit regelrechten
Showeffekten. Da wurden brennende Flüssigkeiten im Bogen über den
Kopf des Meisters von einem Becher in den anderen geworfen. Neben
dem Rühren galt die Wurftechnik als das entscheidende Geheimnis für
einen gut gemachten Drink. Der herausragende Barkeeper Jerry Thomas,
mit goldenem Geschmeide und Edelsteinen behangen, war in den 1850er-
und 1860er-Jahren für seine Getränkekombinationen weithin bekannt.





Blick auf das Spirituosenangebot
in der Hildegard Bar
→ S. 103

A close-up, slightly blurred photograph of a bar counter. The counter is densely packed with numerous bottles of various alcoholic beverages. In the foreground, several bottles are clearly visible, including one with a white label that says "WEST" and another with a red cap. The background shows more bottles and the general atmosphere of a bar. A white, irregularly shaped frame with a thin black border is superimposed over the upper middle part of the image, containing the word "Bars" in a blue, sans-serif font.

Bars



Eine Auswahl ist eine Auswahl

Berlin blickt auf eine lange Cocktailgeschichte. Darin unterscheidet sich die Stadt kaum von anderen Metropolen. Nun drängt sich die Frage auf, was von dieser Vergangenheit heute noch vorhanden ist. Die Antwort ist eindeutig: so gut wie nichts. Die Stürme des 20. Jahrhunderts sind über die Stadt hinweggezogen und haben die Spuren der alten Bars wie Flugsand verweht. Die Erinnerungen an sie sind verblasst. Die wenigen Lokale, die den Zweiten Weltkrieg überstanden, verschwanden im Laufe der 1950er- und 1960er-Jahre, als sich die Trinkgewohnheiten der Menschen veränderten. Dem gegenüber sind die meisten der einschlägigen Bars, die uns heute als altherwürdige Institutionen erscheinen, Kinder der 1990er- oder frühen 2000er-Jahre. Für ihre Betreiberinnen und Betreiber mag das wie eine Ewigkeit erscheinen auf dem hart umkämpften Markt der Gastronomie. Doch aus historischer Perspektive handelt es sich nur um einen Wimpernschlag.

Wenn also authentische Orte weder aus der Weimarer Republik noch aus dem Kaiserreich existieren, dann bleiben uns zumindest die Bars, die gegenwärtig – sei es bewusst oder unbewusst – an das Vorbild der vergessenen Vorgängerinnen anknüpfen. Das Revival der gehobenen Cocktailkultur hat dazu geführt, dass sich in der Stadt viele erstklassige Adressen für den Trinkgenuss nennen lassen. Dabei wird hier keinesfalls der Anspruch erhoben, eine vollständige Auflistung zu bieten. Vielmehr stellen die 15 Bars, auf die hier näher eingegangen wird, eine sehr persönliche Auswahl aus der Gesamtheit an Möglichkeiten dar. Sie soll eine erste Orientierung geben und ein Feeling für die Vielfalt klassischer Bars vermitteln.



Revival der gehobenen Cocktailkultur



Bartypen

Die Bandbreite der Bars ist bewusst weit gefasst. Am bekanntesten dürften die Hotelbars sein. Diese haben den Vorteil, dass es sich um Allrounder handelt. Mit Blick auf die Vorlieben der Gäste ist das Angebot an Getränken mit offenen Weinen, mehreren Biersorten, Longdrinks, alkoholfreien Erfrischungen und Heißgetränken weit gefächert. Hotelbars standen lange Zeit in dem Ruf, cocktailmäßig kaum mehr als einige lieblos zusammengerührte Standards anzubieten. Das Urteil war in der Pauschalität gewiss nie ganz fair. Heute aber legen die Bars der renommierten Hotels allein schon aufgrund der gesteigerten Ansprüche ihrer Kundschaft Wert auf ein überzeugendes Sortiment an Mischgetränken. Da in einem Hotel Menschen aus aller Welt mit den unterschiedlichsten Hintergründen aufeinandertreffen, wirkt die Atmosphäre hier nicht so »sophisticated« wie etwa in einer alternativen Concept Bar, wo ausschließlich Drinks mit infundiertem Mezcal auf der Karte stehen. Nein, um so etwas geht es in der Hotelbar nicht. Die Gäste möchten schlicht einen netten Abend haben und einen guten Drink genießen.

Darüber hinaus gibt es zahlreiche weitere Bartypen: Speakeasy, Rooftop Bar, Vintage Bar ... Die Zahl an Begrifflichkeiten ist endlos. Doch im Grunde verbirgt sich hinter hinter ihnen allen das Prinzip



Speakeasy, Rooftop Bar, Vintage Bar...



der guten alten American Bar, wie es sie seit mehr als 150 Jahren gibt. In ihr ist das Angebot an Getränken ganz auf die Cocktails ausgerichtet. Diese sind die uneingeschränkten Könige.

Möglicherweise sind Sie bereits auf die Begriffe der Tages- und Nachtbar gestoßen. Beide Typen unterscheiden sich durch ihre Öffnungszeiten und den damit verbundenen spezifischen Eigenschaften. Während die Tagesbar häufig schon am Nachmittag öffnet und gegen Mitternacht schließt, beginnt der Betrieb in der Nachtbar gegen 19 oder 20 Uhr und geht bis in die frühen Morgenstunden. Tagesbars führen oftmals eine Auswahl an Speisen im Angebot. Demgegenüber setzt die Nachtbar allein auf die Getränke. Sofern überhaupt Essbares auf der Karte steht, handelt es sich um Sandwiches und Fingerfood.

Solche Unterscheidungsmerkmale sind natürlich idealtypisch zu verstehen. In der Realität gehen die verschiedenen Bartypen ineinander über, sie lassen sich nicht trennscharf auseinanderhalten.



Was macht eine gute Bar aus? Auch wenn die Geschmäcker verschieden sind und oft von der Tagesform abhängen, gibt es trotzdem bestimmte Kriterien, die eine Trennlinie ziehen zwischen dem, was gefällt, und jenem, das uns nicht mit Begeisterung erfüllt.

An erster Stelle steht der Aspekt der Atmosphäre. Er ist schwer zu fassen, gleichwohl ungemein wichtig. Gute Bars haben ihre individuelle Note, aber ihnen ist gemeinsam, dass sie eine dezente Ruhe und Entspannung ausstrahlen, die sie von »Eventschuppen« unterscheiden. Hier geht es nicht so sehr um die Ausstattung, sondern um das Gefühl, das sich einstellt, sobald man ein Lokal betritt. Gute Bars leben von der Stimmung, den Qualitäten ihrer Gastgeber und den Gästen.

In einer guten Bar, wie ich sie sehe, stehen die Getränke und die handwerkliche Kunst der Bartender im Vordergrund. Wir erwarten keinen Hokusfokus. Die einzige gültige Wahrheit befindet sich im Glas, und aus ihr leitet sich alles Weitere ab. In einer guten Bar wird mit guten Produkten gearbeitet. Qualitativ überzeugende Spirituosen, ordentliche Markensirupe (sofern sie nicht selbst hergestellt werden, was natürlich noch besser ist) sowie hochwertige und im Idealfall frisch gepresste Fruchtsäfte sollten eine Selbstverständlichkeit sein. Da wir über Bars sprechen, die durchschnittlich 14 bis 16 Euro pro Cocktail aufrufen, können wir eine angemessene Qualität erwarten.

Ein gutes Zeichen ist, wenn die Bartender bei der Zubereitung der Getränke großzügig mit dem Eis umgehen. Viele Mixer servieren die Cocktails in angefrorenen Gläsern, und manche füllen den Drink, sobald er eine Weile vor dem Gast gestanden hat, dezent in ein »frisches«, kühles Glas um. Noch wichtiger sollte es sein, den Gästen ohne Aufforderung ein Glas stilles Wasser zu reichen. Das neutralisiert nicht nur die Geschmacksknospen, sondern tut auch dem Magen gut.

Ein praktischer Tipp zuletzt: Bevor Sie zu einer Bar aufbrechen, sollten Sie unbedingt prüfen, ob die Öffnungszeiten noch aktuell sind! Erfahrungsgemäß ändern die sich ständig.



**Die einzig gültige
Wahrheit befindet
sich im Glas.**



Bar Zent

disappear here



Reduktion als Kunst

Lotte-Lenya-Bogen 551
10623 Berlin

Mo-Do und So 17-24 Uhr
Fr und Sa 17-2 Uhr

S- und U-Bahnhof
Zoologischer Garten

(030) 37 433 079
bar.zentral@gmail.com

www.barzentral.de

Die *Bar Zentral* unweit des Bahnhofs Zoologischer Garten befindet sich im Herzen der City West. Sie ist in einem Bogen der Berliner Stadtbahn untergebracht. Diese gemauerten Viaduktgewölbe wurden im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts errichtet und tragen das über dem Bodenniveau erhöhte Gleisbett der Eisenbahn. Da schon damals Raum in der stark verdichteten Innenstadt ein begehrtes Gut war, wurden viele der einstmals 731 Bögen zwischen dem Schlesischen Bahnhof (heute Ostbahnhof) und dem Bahnhof Savignyplatz von der Betreibergesellschaft der Stadtbahn als Nutzflächen vorgesehen. Gewerbebetriebe konnten die Gewölbe anmieten, zudem waren hier Lagerräume, Werkstätten, Stallungen und Unterstände für Kutschen und andere Fahrzeuge untergebracht.

In einem solchen historischen Bogen richteten Torsten Bender und Sebastian Mathow 2015 die *Bar Zentral* ein. Beide hatten zuvor in der *Green Door Bar* gearbeitet. Die Wahl des Standortes ihres neuen Lokals erwies sich als überaus günstig: Einerseits liegt es leicht zurückgesetzt vom Trubel der Kantstraße, andererseits befinden sich mit dem *Theater des Westens*, dem *Delphi Kino* sowie mehreren Hotels und Restaurants sehr beliebte Ausgehstätten in der unmittelbaren Umgebung.



Die Bar ist in einem langgestreckten, schlauchartigen Raum untergebracht, der durch die Ausmaße des Viaduktbogens vorgegeben ist. Für die Innenausstattung zeichnete das Berliner Designstudio *Hidden Fortress* verantwortlich. Es kreierte eine Einrichtung, die sich



auf das Wesentliche konzentriert. Im Gegensatz zu vielen anderen Lokalen finden sich hier weder Reminiszenzen an die »goldene Ära« der Bars noch Vintage-Möbel, sondern die hochwertig ausgeführte Ausstattung ist zurückgenommen und verdichtet sich auf die Moderne. So verfügt die *Bar Zentral* über kein opulentes Rückbüffet mit vielen bunten Flaschen und Etiketten im beleuchteten Regal, sondern ein Großteil des Zubehörs verbirgt sich in einem dezenten Schranksystem. Nichts soll die Aufmerksamkeit der Gäste von den Getränken und ihren Gesprächen ablenken. Der Wechsel von gedämpften dunklen und hellen Tönen ist wesentlicher Bestandteil des Erscheinungsbildes. Der Tresen aus geöltem Eichenholz zieht sich fast durch die gesamte Tiefe des Raumes. Das einzig Historische ist die aus gelben Ziegelsteinen gemauerte Decke des Gewölbes.

Doch bekanntlich suchen wir Bars nicht vornehmlich auf, um nur etwas über die Qualität des Designs zu erfahren. Im Mittelpunkt stehen die Drinks, und diese fügen sich in das Erscheinungsbild der *Bar Zentral* ein: Serviert werden die Klassiker der Barkultur, die, nicht selten mit einem eigenen Twist, ohne überflüssiges Brimborium in exzellenter Weise zubereitet werden. Hinzu kommen eigene Kreationen, um die aber kein besonderer Kult getrieben wird, sondern die sich wie selbstverständlich in die Reihe der bekannten Mischungen einsortieren. Gearbeitet wird mit hochwertigen Zutaten.

Die Keeper kümmern sich aufmerksam, aber mit vornehmer Zurückhaltung um ihre Kundschaft. Sollte ein Drink mal etwas länger vor einem Gast stehen, wird er mit einem freundlichen Wort in ein frisches, gekühltes Glas umgefüllt. Dass das den Cocktail begleitende Wasser ebenfalls nachgeschenkt wird, versteht sich von selbst. Hier ist alles ganz so, wie es sich für eine erstklassige Bar gehört.



Nichts soll die
Aufmerksamkeit
von den Getränken
ablenken.



Rezepte



Der Daiquiri → S. 187 wurde nach einem Dorf auf Kuba benannt und fand um 1900 seinen Weg in die USA.



Die Vielfalt klassischer Mischungen

Eine Geschichte der Cocktailstadt Berlin vor dem Zweiten Weltkrieg wäre unvollständig, wenn wir nicht auch den Blick auf die Getränke selbst richteten. Die Porträts der 50 Cocktails vermitteln einen Eindruck von der Vielfalt klassischer Drinks. Sie stammen aus der großen Ära der American Bar zwischen 1870 und den 1930er-Jahren und repräsentieren sehr unterschiedliche Cocktailltypen der Zeit. Bei allen lässt sich ein mehr oder weniger stark ausgeprägter Berlin-Bezug festmachen. Stark ist er vor allem dann, wenn die Mischungen in der Stadt kreiert wurden. Über solch großartige Barkeeper wie Max Kettner, Franz Sichel oder Heinrich Schmidt wissen wir leider nur wenig, aber immerhin haben einige ihrer Cocktails wie der Adlon Spezial, der Aprico Secco und der Sunny Boy die Zeiten überdauert. In Fachmagazinen, Illustrierten und nicht zuletzt in alten Rezeptbüchern finden sich Hinweise auf diese Mischungen. Teilweise werden sie hier erstmals seit fast einem Jahrhundert wieder vorgestellt.

Wie bereits gesehen, stießen die »American Drinks« um 1900 auf ein sehr aufgeschlossenes Publikum. Zahlreichen Berichten und literarischen Texten können wir entnehmen, dass zu einem bestimmten Zeitpunkt Mischungen wie etwa der Sherry Cobbler oder der Ohio Cocktail beliebt waren. Da die Entwicklung der gehobenen Trinkkultur in den Jahren vor und nach dem Ersten Weltkrieg von ausländischen Besuchern und Geschäftsleuten vorangetrieben wurde, fanden viele neue Rezepte den Weg an die Spree. Jedoch gab es in einzelnen Fällen bestimmte Drinks in Berlin ausdrücklich nicht, weil beispielsweise die Zutaten schwer erhältlich oder die Getränke aus anderen Gründen unbekannt waren.

Was Sie allerdings nicht in diesem Buch finden werden, sind alkoholfreie Cocktails. Das mag aus heutiger Sicht manchem als ein Manko erscheinen. Allerdings müssen wir, wenn es um historische Getränke geht, die Maßstäbe der Vergangenheit anlegen: Die Drinks wurden durchgehend von Spirituosen dominiert. Alkoholfreie Alternativen existierten kaum. Zwar gaben Anhänger der Abstinenzbewegung um 1900 diverse Ratgeber mit alkoholfreien Rezepten heraus. Allerdings handelte es sich dabei eher um Limonaden sowie Mixturen aus Fruchtsäften, Sodawasser, Tees und Früchten. Diese Mischungen haben nichts in einem Werk über klassische Drinks zu suchen.

Natürlich steht es Ihnen frei, mit alkoholfreien Zutaten zu experimentieren, wenn Sie das gern möchten. Gin-, rum- und whiskyähnliche Alternativen sind ja inzwischen in einer recht akzeptablen Qualität erhältlich. Ähnlich verhält es sich mit dem Einsatz von Eiern und Sahne, die in manchen alten Rezepten gefordert werden. Wenn Sie bei der Verwendung von frischem Ei Bedenken haben, dann greifen Sie doch auf alternative Produkte wie Aquafaba oder auf pasteurisiertes Eiweiß zurück. Sie sollten allerdings darauf achten, dass Sie nicht den Punkt überschreiten, wo eine vermeintlich gute Absicht in ihr Gegenteil umschlägt und zur Farce wird. Wenn Sie etwa bei einem Alexander



Durch ausländische Besucher und Geschäftsleute kamen viele Rezepte nach Berlin.



Heute gibt es akzeptable alkoholfreie Alternativen zu Gin, Rum und Whisky.



Cocktail sämtliche Zutaten durch Produkte Ihres »reinen Gewissens« ersetzen, was theoretisch durchaus möglich ist, kommt ein ungenießbares Gemisch dabei heraus. Das Rezept ist dann verhunzt.



Was ist ein authentischer Geschmack?

Beim Blick auf die historischen Rezepte drängt sich die Frage auf, ob die Mischungen tatsächlich authentisch schmecken. Anders formuliert: Wie »echt« sind die Drinks, wenn wir sie nach 100 Jahren oder länger erneut zubereiten? Ohne Zweifel haben sich im Laufe der Zeit nicht nur die Geschmäcker gewandelt, sondern ebenso die zur Zubereitung erforderlichen Produkte. Wenngleich viele Spirituosen auf eine lange Geschichte blicken und sie nachweislich bereits bei der Entstehung eines Cocktails zum Einsatz kamen, gibt es keine Gewähr, dass sie heute noch genauso schmecken wie damals.

In der Mixologie wird seit einigen Jahren versucht, die Getränke des 19. Jahrhunderts so originalgetreu wie möglich zu rekonstruieren: Bibliotheken, Archive, Rezeptsammlungen und Zeitungen werden gesichtet, um möglichst viele Informationen über die Mischungen und ihren historischen Kontext zu erhalten. Ein Teil der Cocktailenthusiasten verfolgt sogar die Absicht, vergessenen Zutaten wie zum Beispiel Aromatic Bitters und Likören neues Leben einzuhauchen. Stephan Berg und Alexander Hauck von *The Bitter Truth* aus München machen sich seit 2006 auf diesem Feld sehr verdient. Ähnliches lässt sich über die großartigen Produkte der Schweizer Firma Matter-Luginbühl sagen, deren Liköre und Wein Aperitifs aus der Serie *Tempus Fugit Spirits* es ermöglichen, dass wir verloren geglaubte Mischungen der vorletzten Jahrhundertwende wieder genießen können.



**Die historischen
Rezepte geben nur
eine ungefähre
Richtung vor.**



Diese Entwicklungen helfen dabei, dass wir uns dem alten Geschmack annähern können. Gleichwohl geben die historischen Rezepte nur die ungefähre Richtung vor. Um das anhand eines Beispiels zu verdeutlichen: Wenn wir in drei Bars einen Bijou Cocktail bestellen, dann werden die Drinks mit großer Sicherheit nicht identisch sein, weil etwa unterschiedliche Wermut- und Ginsorten zum Mixen verwendet werden und die Bartender ihren eigenen Zugang haben. Warum sollte das früher anders gewesen sein, zumal die Angaben bezüglich der verwendeten Zutaten in der Regel sehr ungenau ausfielen? Oftmals bestand ein Rezept nämlich nur aus den verhältnismäßigen Mengenangaben der einzelnen Komponenten, also: eine Hälfte Dry Gin, ein Viertel Schwedenpunsch, der Saft einer halben Zitrone usw. Das ließ beträchtlichen Raum für Interpretation.

Auch wenn viele historische Rezepte nach wie vor problemlos »funktionieren«, müssen bisweilen leichte Anpassungen vorgenommen werden. So tranken die Berlinerinnen und Berliner ihre Drinks lange Zeit gern sehr süß. Hier scheint eine dezente Abwandlung der originalen Rezepte zugunsten unserer eigenen Geschmacksgewohnheiten auf der Grundlage der heute gebräuchlichen Produkte durchaus sinnvoll – freilich ohne dabei den Charakter der ursprünglichen Mischung zu verwischen.

Louisiana

Flip

7 cl	Rum
1 cl	Cointreau
1 cl	Grenadine
1 cl	Orangensaft
1	Ei

Zutaten im Shaker mit Eis kräftig schütteln. In ein Cocktailglas abseihen.

Die Flips sind vollkommen aus dem Blick geraten, was sich daraus erklären mag, dass sie mit rohem Ei gemixt werden. Im 19. und frühen 20. Jahrhundert stand diese Zubereitungsweise, die heute vielfach Unbehagen hervorruft, vollkommen gleichberechtigt neben den anderen Cocktailarten. Zahlreiche Varianten mit Cognac, Portwein, Rum, Sherry, Champagner und Likören entstanden. Aufgrund ihrer samtig-cremigen Textur genossen Flips den Ruf, »leicht« und deshalb vor allem für Damen geeignet zu sein. Aber der Schein trog, denn kalorienmäßig sind Flips schwere Ungetüme, und ihr Alkoholgehalt ist erheblich.

Der Louisiana-Flip wurde von Albert T. Neirath kreiert. Der Cocktail erlangte literarische Berühmtheit, weil er in dem Roman *Menschen im Hotel* (1929) von Vicki Baum Erwähnung findet. Die Erzählung über die miteinander verwobenen Schicksale mehrerer Gäste, die der Zufall in einem Berliner Luxushotel zusammenführt, wurde zum größten Erfolg der Schriftstellerin. An einer Schlüsselstelle des Romans lässt sich Dr. Otternschlag, der im Weltkrieg entstellte und verbitterte Dauerbewohner des Hotels, zwei Gläser des Cocktails in der Bar zubereiten.

Als das Buch 1932 unter dem Titel *Grand Hotel* verfilmt wurde, ist es anstelle Otternschlags nun der todkranke Hilfsbuchhalter Otto Kringelein, der sich mit einem Glas des Getränks der noblen Welt im Hotel erfreut, die er jetzt, da seine Tage gezählt sind, vollkommen befreit zu entdecken beginnt. Lionel Barrymore verkörperte in dem Streifen den aufrichtigen und etwas naiven Kringelein, der sich im Fortgang des Geschehens zum sympathischen Antihelden entwickelt. Schließlich kann er sogar die Gunst des attraktiven Flämmchens (gespielt von Joan Crawford) für sich gewinnen. *Grand Hotel* wurde 1932 mit dem Oscar als Bester Film ausgezeichnet.

Kalorienmäßig
sind Flips schwere
Ungetüme.

