

EWALD J. STROMER
LIEBT MENSCHEN,
MUSIK UND
SINGLE MALTS



»ICH GEBE GERN DEN TON AN«

CHILLING IST EWALD J. STROMERS LIEBLINGSWORT, SCHOTTISCHER WHISKY SEIN LIEBLINGSGETRÄNK, JAZZ SEINE LIEBLINGSMUSIK, GASTGEBER SEIN LIEBLINGSJOB. MEHR BRAUCHT EIN BARKEEPER NICHT

VON ANKE PEDERSEN FOTOGRAFIE TIM WEGNER

Was macht einen guten Barkeeper aus? Dass er 200 und mehr Cocktailrezepte auswendig kennt? Oder dass er ein guter Entertainer ist, der seine Shaker durch die Luft wirbelt wie einst Tom Cruise in »Cocktail«? Das eine kann Ewald J. Stromer (noch) nicht, ist ihm auch gar nicht so wichtig. Das andere will er nicht: »Bei mir gibt es keine großen Showeffekte. Hier bekommen Gäste eher das gediegene, chillige Kaminfeuer.« Der Gault Millau kürte den Barchef im »Raffael's« im Kempinski Hotel Falkenstein zum »Barkeeper des Jahres 2006«, lobte ihn als »kompetenten und angenehm dezenten Gastgeber«.

Gastgeber zu sein und als solcher anerkannt zu werden ist dem 28-jährigen Quereinsteiger höchste Ehre: »Ich bin höllisch stolz darauf.« Gerechnet habe er mit einer solchen Auszeichnung nicht, immerhin sei er erst knapp ein Jahr lang Barchef. Für halbe Sachen war der in Chicago geborene und im schwäbischen Göppingen aufgewachsene Sohn exilierter Deutsch-Rumänen noch nie zu haben. Was immer Ewald Joseph



BRUICHLADDICH
IST STROMERS
LIEBLINGSMARKE

Stromer macht, das macht er richtig. Sein Trompetenspiel etwa brachte Stromer einige Goldmedaillen ein, dann ließ er sich zum Metallblasinstrumentenbauer ausbilden. Seine Leidenschaft für Single-Malt-Whiskys gipfelte in tagelangem Fässerrollen in seiner Lieblingsdestillerie Bruichladdich und dem Abschluss an der Whiskey-Akademie. Seine Leidenschaft für die Gastronomie schließlich führte dazu, dass er mit 23 Jahren die anvisierte Musikerkarriere – mit seiner Band Jacuzzi war er immerhin im

Vorprogramm von Kool and the Gang – sausen ließ und wieder von vorn anfang.

In seiner Bar nun scheint der Mann mit den grünen Augen und der typischen Blässe eines Nachtarbeiters wieder alles richtig zu machen. Hier vereint er seine drei Leidenschaften: Menschen, Musik und Single Malts. Von Anfang an war Stromer verantwortlich für die Ausarbeitung und Umsetzung des Konzepts aus Bistro, Bar und Lounge: »Hier kann ich nicht nur einen Fingerabdruck, sondern einen Handabdruck hinterlassen.« Seine erste Tat: Die Erstellung einer laut Gault Millau »sehr animierenden und detailgenauen Barkarte« mit mehr als »130 kenntnisreich ausgesuchten Whisk(e)y- und 25 Rumsorten«.

Gegen Barpianisten hat er sich mit Händen und Füßen gewehrt, die würden auf Dauer »langweilig und einfach schlecht«. Jeden ersten Mittwoch im Monat lädt Stromer deswegen Jazzer aus aller Welt zur »Wednesday Jazz Night« in seine Bar. Allerdings: »Unsere Musiker spielen keinen Barjazz, sondern ihren Jazz.« Das kann bisweilen zwar etwas

anstrengend werden, dafür aber kann Stromer auch Weltklassemusiker wie den US-Drummer Adam Nussbaum im Taunus begrüßen. »Das ist die Crème de la crème«, schwärmt er. »Das hat keiner.« Zumal dann nicht, wenn der Barchef selbst zur Trompete greift. »Der Sound und die Vielfältigkeit sind geil«, sagt Stromer. Symphonien könne man damit ebenso spielen wie Wagner, Beethoven, Funkrock und eben Jazz. Doch die Entscheidung fürs »Horn«, wie er sagt, hat noch andere Gründe: »Der Trompeter hat das Sagen. Ich gebe gern den Ton an.«

Und so führt Stromer seine Gäste ebenso selbstverständlich durch das ehemalige von Kaiser Wilhelm II. erbaute Erholungsheim für Offiziere wie durch die Abende an der Bar. Sein Gastgebersein endet eben nicht an der Theke. Überhaupt langweilt ihn alles, was nicht vielfältig, vielseitig, abwechslungsreich ist. Wegen ihrer Vielfältigkeit hat er die Trompete gewählt, wegen seiner Vielseitigkeit bevorzugt er »Uisge Beatha« – das schottische »Wasser des Lebens«. Wegen der Aufgabenfülle hat er sich für die Bar entschieden: »Heute habe ich einen der härtesten, aber auch interessantesten Jobs.«

Klar, schließlich kann er in Falkenstein nicht nur seine Leidenschaft für Musik leben, sondern auch die für Whiskys. »Ich mag das Ausgefallene«, sagt er auch diesmal, »und Whisky kann nicht jeder.« Dabei würden Kennern wahrscheinlich die Haare zu Berge stehen, wenn Stromer wieder mal seine Fantasie spielen lässt und Whiskycocktails kreiert – seinen Malt Experience beispielsweise (Rezept siehe Kasten) serviert mit einem Hauch edler Bitterschokolade. Oder seine Verbeugung vor dem Gault Millau auf der Basis von zwölf Jahre altem Bruichladdich (siehe rechts), die er inzwischen

»WHISKY KANN NICHT JEDER«

EWALD J. STROMER

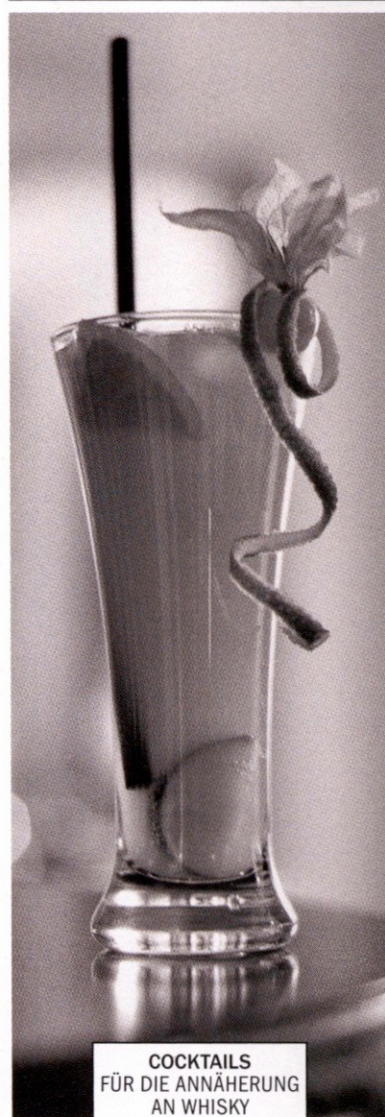
auch in seine Barkarte aufgenommen hat. Den Vorwurf des Pantschens lässt er nicht gelten: »So gewinne ich neue Leute für Whisky«, sagt er mit Bekehrerlächeln.

Und weil halbe Sachen Stromers Sache nicht sind, hat er jüngst sogar die Minibars aufgewertet mit wertvollen Whisky Blends und Single Malts. Seinen größten Schatz bekommen Gäste jedoch nur hinter Glas serviert: eine am 21. November 2005 eigens für den »Barkeeper des

Jahres 2006« abgefüllte Flasche seiner Lieblingsdestillerie – inklusive der Unterschriften aller fünf Bruichladdich-Chefs. »Ein Unikat«, sagt Stromer, »1989 abgefüllt und im Ermitage-Blanc-Fass gefinished.« Diese Flasche würde er selbst für die Jungs der brasilianischen Nationalelf nicht entkorken. Obwohl er sich freut wie ein kleines Kind, dass die Superkicker während der WM in Falkenstein Quartier nehmen.

Vielleicht aber lässt Stromer die Oberkellnerin Jannette teilhaben an einem Schluck aus »seiner« Flasche. Sie nämlich ist seine neueste Leidenschaft – im Oktober haben die beiden geheiratet. Kein Wunder also, wenn er sagt: »Ich glaub, ich bin am richtigen Platz gelandet.« Das heißt wohl, dass sich die Gäste im »Raffael's Bistro« noch auf viele chillige Abende mit E. J. Stromer freuen dürfen. ♦

REZEPTE



COCKTAILS
FÜR DIE ANNÄHERUNG
AN WHISKY

FÜR MISSTRAUISCHE UND KENNER

EWALD J. STROMER hat eine Mission. Er möchte die Menschheit Whisky verführen. Deswegen mixt er damit Cocktails, die findet er erfrischend. Allerdings darf der Geschmack des Whiskys niemals überhandnehmen. Hier seine Auswahl von Eigenkreationen und Klassikern:

MALT EXPERIENCE

2–3 cl Macallan 7Y
1–2 cl Dry Orange
Curaçao
2 cl Pfirsichsaft
2 cl Apfelsaft
Zitronengras
Honig

Zitronengras zerkleinern, mit Honig, Dry Orange und Macallan zusammen zerstampfen. Mit Säften auf Eis shaken und in Cocktailschale servieren. Dekoration ist ein Zitronengrasshalm.

GAULT MILLAU

4 cl »Laddie« 12Y
12 cl Maracujapüree
1 cl Mandelsirup
Dash Blue Curaçao
5 große Blätter Minze

Alles zusammen auf Eis shaken und im Pilsner servieren.

PEATY MARTINI

5 cl Bruichladdich Moine Mhor
1 cl Dry Orange
Curaçao
Limettensaft

Zutaten auf Eis ren und mit Lim abspritzen (ca. 0,5 cl). Als Deko Limettenzeste.

JIM JULEP

6 cl Jim Beam
3 Scheiben Orange
Minzweig
TL brauner Zucker
Ginger Ale

Orange, Minze und Zucker zerstampfen, mit Crushed Ice, Jim Beam und Ginger Ale auffüllen.

THE BALMORAL

2 cl Famous Grouse
2 cl Grand Mariner
2 cl Passoa
3 cl O-Saft
3 cl Maracujasaft
2 Dashes Angostura

Auf Eis shaken und mit Orangenzeste und Muskat garnieren.

LADDIE-RINHA

6 cl Bruichladdich Rocks
1 cl A&A-Likör
eine Limette
brauner Zucker

Limette achteln mit braunem Zucker zusammen zerstampfen. A&A ins Glas, Crushed Ice auffüllen und Bruichladdich zugeben.