





»FRÜHER
WAR HIER
NICHTS.«

*Jetzt ist hier einiges. Ein Rundgang durch Oslo
mit Simon Bartley und James Richardson,
die mit ihrem **Studio Sj Design** die Barlandschaft
der norwegischen Hauptstadt prägen.*

AUTORIN Juliane E. Reichert
FOTOGRAFIE Marianne Lind



AUTORIN Juliane E. Reichert
FOTOGRAFIE Marianne Lind



»FRÜHER
WAR HIER
NICHTS.«

*Jetzt ist hier einiges. Ein Rundgang durch Oslo
mit Simon Bartley und James Richardson,
die mit ihrem **Studio Sj Design** die Barlandschaft
der norwegischen Hauptstadt prägen.*



»Bestückte Backboards wecken bloß Erwartungen. Und Erwartungen machen kurzsichtig für potenziell neue Erfahrungen.«



Bildunterschrift aspedit pa quas enditibus unto cum quibust.



HIMKOK BAR Bildunterschrift s ea duntiatusa nostiaspedit pa quas enditibus unto cum quibust runtus alioreperit.

Über Oslo spricht man nicht erst, seit das Himkok dort steht. Das tat man auch schon zuvor, und man tut es weiterhin. Weil Oslo, aus unbekanntem Gründen und trotz der Alkoholsteuer, einer jener Orte geworden ist, der Menschen mit kulinarischen Interessen anzieht. Zumindest diejenigen, die bereit sind, Geld in die Hand zu nehmen und für einen Sixpack Bier und Cider 62 Euro zu bezahlen. Ja, das kann so traumatische Ausmaße annehmen, dass man Artikel damit beginnt. Fakt ist, dass Oslo eine Reise, ja sogar einen Umzug wert ist für die, die sich für eine sich rasant entwickelnde Barkultur interessieren.

»Früher war hier nichts«, erzählt Simon Bartley, Gründer des Osloer Designstudios Sj Design – kurz *sjd* –, das er mit seinem Compagnon James Richardson vor nun rund zehn Jahren aufzog. Mit »hier« meint er die Gegend rund um die HIMKOK BAR, in der wir sitzen und die er höchstselbst entworfen hat. Mit »hier« meint er nicht nur das Barleben in der Kapitale allgemein, sondern auch das Gebäude des Himkoks selbst: »Das hier«, so erzählt Erk Potur, Inhaber und Gründer der Aquavit Destillerie und Bar, als die das Himkok auch firmiert, »war früher ein illegales Thai-Restaurant.« Und zu einem anderen Zeitpunkt ein Laden für Pelzbekleidung.

Und auch wenn Simon Bartley und James Richardson in ihren Projekten sehr präzise darauf achten, was die individuellen Wünsche ihrer Klienten sind, so stehen doch das Gebäude und seine Geschichte im Fokus. Im Grunde sind die beiden so etwas wie Tätowierer für die Barszene der Stadt: »Natürlich bekommt jeder Kunde seine Bar genau so gebaut, wie er sie haben will, auch wenn wir der Meinung sind, der Stil passe weder ins Gebäude noch in die Gegend. Aber in der Regel kommen die Leute doch zu uns, weil sie uns vertrauen.«

Ein Rundgang durch die Himkok Bar bestätigt, dass man Simon und James mit Fug und Recht vertrauen kann. Eine dicke Holzdecke umrahmt eine Stahlkonstruktion, hinter der ein hölzerner Tresen ohne Backboard hervorlugt. »Bestückte Backboards wecken bloß Erwartungen. Und Erwartungen machen kurzfristig für potenziell neue Erfahrungen«, so Erk. Der ist trotz der Erfolgsgeschichte, die das Himkok inzwischen schreibt, sicher, dass er das Himkok kein zweites Mal eröffnen würde, wenn er wüsste, wie teuer das Unterfangen werden, wie viele Nerven es kosten würde. Die Decke sei marode gewesen, zum Teil habe er seine Leute nicht bezahlen können, und manchmal habe er sich mit Simon heimlich getroffen – heimlich vor seiner Frau, deren Nervenstränge auch allmählich dünn geworden seien.

Aber besondere Konzepte verdienen besonderes Engagement, und wenn Erk dann in seinem Raum steht, der eigens zur Kreation von Eiswürfeln existiert, ist es keinesfalls Reue, die da aus ihm spricht. Und erst recht nicht, wenn er hinter den Panzerglasscheiben seiner Destillerie steht.

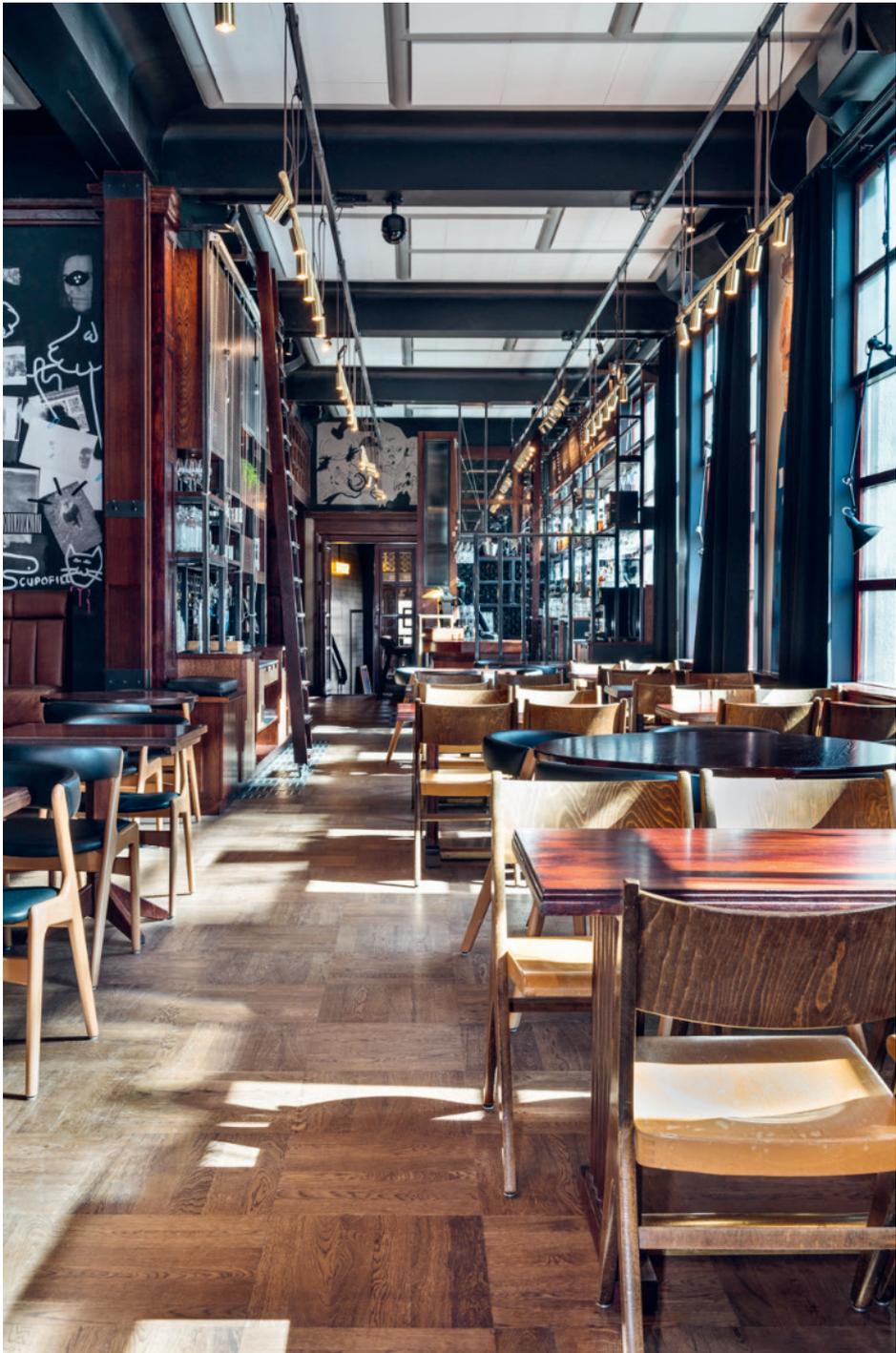


THE WHISKY BAR & CASK
Bildunterschrift runtus
aliorepea nostias pedit pa
quas enditibus unto cum
quibust runtus alioreperit.

Das Design seiner Karte ist angelehnt an die alten Stickereien, die oft in den Landhütten der Norweger hängen: »Ist so ein Norwegen-Ding, hier hat so gut wie jeder eine Hütte«, scherzt Erk, gebürtiger Türke. »Die Osloer Polizei wohnt direkt hinter dieser Wand«, sagt er und zeigt hinter sich. »Und hat sich ziemlich gewundert, dass plötzlich ein Türke kommt und Aquavit machen will.« Aber sie haben ihn gelassen, und jetzt hat er begonnen, die ersten Sherry- und Bourbonfässer im Keller zu lagern. Erks Aquavit soll sich nämlich eines Tages auf die Reise nach Jerez machen.

Als Simon nach Oslo kam, gab es vor allem Bierbars, erzählt er. Das ist per se keine schlechte Sache. Denn da gibt es beispielsweise Orte wie TEDDY'S SOFTBAR. Gelegen in Grønland, kann man sich hier noch an der Inneneinrichtung von 1958 laben, obendrein an einer echten Wurlitzer Jukebox und einem Haufen Menschen, die diese mit Leidenschaft bedienen. Die Bierauswahl ist möglicherweise nicht ganz so elaboriert wie in der ebenfalls von sjd designten Crow Bar & Bryggeri in der Torggata, dafür lauschig und intim, außerdem kann sie sich jeder leisten. Und wie bereits erwähnt, ist das in Norwegen nicht gesetzt.

An der CROW BAR & BRYGGERI, in ihrer Barsituation recht nah an Orten wie BrewDog oder Mikkeller, bemerkt man abermals, dass hier jemand am Werk war, der sich überlegt hat, wie man Konzept und Kiez zusammenbringen kann. In dem Haus war nämlich vor der Bar ein stadtbekannter Dönerladen. Und weil man Städtern nie ihren Kebab wegnehmen sollte, wohnt im Obergeschoss nun eine gehobene Dönerküche. Wer es allerdings auf ein ganzes Schwein abgesehen hat, wird auch diesbezüglich fündig. Die Bar liegt übrigens in fußläufiger Entfernung vom Bezirk Grünerløkka und dem gleichnamigen Park, in dem es sich zu flanieren lohnt; selbst wenn es bloß für die Durstpause in der gleichnamigen Außengastronomie am Fuße des Parks ist, flankiert von einer famosen 80er-Jahre-Playlist.



CROW / HVASKJER Bildunterschrift s ea duntiatusa nostiaspedit pa quas enditibus unto cum quibust runtus alioereperit.



»Man musste sich Mühe geben, wenn man bezahlen wollte, und die Hauptbeschäftigung bestand darin, sich zwischen stehenden Menschen und gestresstem Barpersonal durchzuquetschen.«



ANDRE TIL HØYRE BAR
Bildunterschrift Alexandra Mateus ea nostias pedit pa quas enditibus unto cum quibust runtus alioreperit.



SNEAKY-TIKI Bildunterschrift s ea duntiatu enditibus unto cum quibust runtus alioreperit.

Weiter geht es in die ANDRE TIL HØYRE BAR, nur wenige Gehminuten vom Himkok entfernt. Der Grundgedanke hier ist einfach: Man betritt das Wohnzimmer und passiert das Speisezimmer, um zur Küche, also zur Bar, zu gelangen. Die Farben sind gedeckt, Wes Anderson wäre es nicht besser eingefallen, und an zusammengeschnürten Vorhängen und Sofas fehlt es auch nicht. Der populärste Drink der Bar im letzten Jahr war der SNEAKY-TIKI, ein von Alexandra Mateus, einem Zögling des Barmanagers Xuseen Simon-Miskell, kreierter Drink. Der Cocktail ist aromatisiert mit Tonkabohne, deren Aromen es Xuseen sichtlich angetan haben: »Tonka schmeckt, als hätten Vanille und Mandel ein Baby«, feixt er und zählt die weiteren Zutaten des Drinks auf: Salz, Ananasmarmelade, Kokosnusslikör und Thai-Basilikum.

Die Haltung hinsichtlich des Ausgehens sei früher schlichtweg eine ganz andere gewesen, so James, während wir allesamt an einem Sneaky-Tiki schlürfen. »Die abendliche Barerfahrung? Verschwitzt, zu eng und anstrengend. Man musste sich Mühe geben, wenn man bezahlen wollte, und die Hauptbeschäftigung bestand im Grunde darin, sich zwischen stehenden Menschen und gestresstem Barpersonal durchzuquetschen.«

Erk hat dem im Himkok ein rigores Ende gemacht: Kein Mensch steht, er bittet jeden einzelnen Gast auf eine der Bänke oder den Hocker. Angeführt vom Himkok hat sich Oslo – das darf man wohl so sagen – innerhalb der letzten Jahre zu einem Ort gemausert, der auf internationalem Niveau mithält. Und das, ohne die regionalen Wurzeln zu verraten: Es gibt wohl keine Spirituose, die so häufig in Bars zu finden ist wie Linie Aquavit. In norwegischen Duty Frees möchte man aufgrund der Vielfalt beinahe meinen, Aquavit würde in dem Land gehandelt wie Gin in Großbritannien.

Erk hat seinen Aquavit – der ungerieft qua definitionem kein wirklich norwegischer Aquavit sein darf – seit zwei Jahren auch bei dem norwegischen Wein- und Spirituosenmonopol Vinmonopolet untergebracht. Das ist eine gute – weil die einzige! – Methode, in Norwegen Alkoholika zum Mitnehmen zu verkaufen, die über 4,7 % Vol. Alkohol aufweisen.

Der Begriff Himkok ist übrigens Dialekt und leitet sich von Heimgebrautem, von zu Hause Gekochtem ab. Kann man – und ich sage es an dieser Stelle zum letzten Mal – preislich nachvollziehen. Doch es ist eine schöne Ära, in der Heimgemachtes geteilt und öffentlich gemacht wird. Also, ab nach Oslo: Durch den Währungswechsel schmerzt es auch etwas weniger, versprochen. •