



„Ohne Leidenschaft geht es nicht“: Damien Guichard im Velvet in Berlin

Fotos Hooco.co

**M**anchmal, wenn etwa ein Gast einen „Sloe and Sleazy“ bestellt, muss Damien Guichard nach hinten ins Labor. Hinter vier rötlich schimmernden Bullaugen, die sich in das Design seiner Bar einfügen, liegt eine Art Küche. Hier ziehen und gären Sirup, Kräutersud und Tinkturen. Eine Rotationsverdampfer steht bereit, ein Gerät, das Lösungen konzentriert. Für den Sloe and Sleazy braucht Guichard einen klaren Extrakt, den er mit einer Zentrifuge aus Brandenburger Rhabarber gezogen hat.

Das Velvet, das der Neunundzwanzigjährige mit zwei Barkeepern seit gut einem Jahr in Berlin betreibt, könnte eine der interessantesten Bars des Landes sein. Anfang Oktober war der Franzose bei den Mixology Bar Awards zum Newcomer des Jahres nominiert. Der Titel ging dann an die Baslerin Chloé Merz, die in ihrer Bar mit Teeblättern, Bergamottenbrand oder ausgefallenem Wermut mischt.

Dass es überhaupt eine Preisverleihung für Bars und Barkeeper des Jahres gibt, mag manchen überraschen. Doch die Welt der Drinks und Cock-

## Cocktail-Revolution

Die Deutschen gehen weniger aus, bestellen aber öfter Drinks. Eine neue Szene entsteht. Manche Barkeeper betreiben sogar Molekularküchen. *Von Thomas Lindemann*

tails erlebt sonnige Zeiten. Die Zahl der Bars in Deutschland ist zwischen 2010 und 2015 um ein Viertel gestiegen auf rund 2100. Und das in einer Zeit, in der das Nachtleben schrumpft – Statistiker machen dafür die alternde Gesellschaft verantwortlich. Einen guten Drink verträgt die offenbar trotz allem. Der Umsatz mit Gin – dem Modegetränk der letzten Jahre – stieg von 32 Millionen Euro im Jahr 2010 auf 91 Millionen im vergangenen Jahr. Die Deutschen trinken jährlich sieben Millionen Liter Gin.

Ausgehen und etwas trinken, das war einst ein Bier an einer Holztheke. Heute ist es für viele die Suche nach neuen Geschmackserlebnissen. „Die

Barkultur hat im Vergleich zur Kulinarik aufgeholt und erreicht teilweise eine Komplexität wie die Sterneküche“, sagt der Ex-Barkeeper und Publizist Helmut Adam. „Die aktuelle Generation der Barkeeper will das Maximum an Innovationen rausholen.“ Adam gibt das Magazin „Mixology“ heraus, eine Zeitschrift für Bars und die Spirituosenindustrie – kein müdes Branchenheft, eher ein Lifestyle-Magazin. Außerdem gründete er 2007 die Messe Berlin Bar Convent. In diesem Herbst waren 370 Aussteller da und 12 000 Fachbesucher – Barkeeper, Schnapsimporteure, Gin-, Rum- und Whiskyhändler, Firmen wie Schweppes, Martini und Campari. Der Andrang war so

groß, dass die Messe nächstes Jahr um einen Tag verlängert wird. „Wir haben eine fulminante Dekade hinter uns“, sagt Adam, „dabei ist Deutschland eher konservativ, was die Trinkkultur betrifft. Erst seit Mitte der nuller Jahre gibt es das, was wir unter Kollegen die Cocktailrevolution nennen.“ Kürzlich hat Adam noch ein Biermagazin gegründet, „Bier, Bars und Brauer“. Das hat auch mit der Craft-Beer-Mode zu tun, die über England und Amerika zu uns gekommen ist. Der Markt von India Pale Ale und Verwandtem macht zwar nur etwa ein Prozent aus, hat aber viel Potential. Die Firma Ratsherrn braut neben ihrem althergebrachten Pils derzeit 33 Kreativbiere, darunter Saure, Helle, Rotbier oder auch ein Ale, das nach Kürbis schmeckt.

Diese Vielfalt haben auch Sterneköche entdeckt. Das Kopenhagener Noma, für viele das weltweit beste Restaurant, lässt bei der „Brooklyn Brewery“ in New York brauen – unter anderem mit Schwarzbrotresten, die im Restaurant anfallen. Zu verrückt? Gibt es nicht. Moderne, junge Barkeeper brauen, keltern, extrahieren selbst. Sie legen monatelang Walnüsse in Korn ein, erfinden Drinks mit Roter Bete, züchten in Gärten seltene Kräuter. Und sie diskutieren stundenlang, gern auch mit ihren Gästen, welcher Gin zu welchem Tonic passt und ob nicht sowieso Rum der neue Gin ist.

Die Industrie experimentiert nach Kräften mit. Die Schweden von Heron-Gin lassen Fässer aus Wacholder herstellen – von einem Spezialisten, denn der immergrüne Strauch gibt nicht allzu viel Holz her. Nur damit der Gin darin noch kräftiger wird. Die Münchner Firma Aqua Monaco verkauft ein extratrockenes Tonic Water, das kaum Zucker, aber sehr viel bitteres Chinin enthält. Es gibt neue würzige Enzian-Liköre und Rum in allen Varianten, Bloody Mary wird heute mit Mezcal gemischt, und die Berliner Firma Belsazar hat einen Wermut im Angebot, der nach Ananas schmeckt. Barkeeper Guichard benutzt Stärke und Natriumsulfit, um aus Pflanzen das Grün und den Geschmack bis zum Letzten herauszuziehen.

Sicherlich hat die neue Barkultur auch mit neuer Bürgerlichkeit zu tun –

dass die „herrschende Klasse“ sich um „Askese und Verfeinerung“ bemühe, behauptete der Soziologe Pierre Bourdieu schon vor dreißig Jahren. Klar ist, ein Barbesuch kann das Portemonnaie fordern. Auch im Velvet kostet ein Cocktail etwa zwölf Euro – und die Bar liegt mitten in Berlin-Neukölln, in einer Gegend, die nicht nur Szene-, sondern nach wie vor auch Problemkiez ist. Nur 300 Meter weiter, in den noch nicht verdrängten Eckkneipen und Bierstuben der Sonnenallee, kostet ein Cocktail 2,50 Euro: Cola-Rum mit einer Zitronenscheibe.

Der Vergleich mag ungerecht sein, denn in den Eckkneipen sitzt auch niemand die ganze Nacht im Hinterzimmer, um Sanddorn von Zweigen zu pulen oder Kirschen aus dem eigenen Garten zu marinieren. „Ohne Leidenschaft geht es nicht“, sagt Guichard, „wir arbeiten viel zu viel, weil es uns Spaß macht.“ Er selbst wollte Übersetzer und Lehrer werden, bis ihn die Cocktail-Leidenschaft packte. Solche Geschichten hört man in dieser Szene häufig. Chloé Merz, die nun prämierte Schweizer Barkeeperin, hat mal Physik studiert.

„Eigentlich sind mir Preise und Awards egal, es geht um den Gast und seine Zufriedenheit“, sagt Damien Guichard. „Und außerdem kann alles immer noch besser werden.“ Nächste Woche kommt endlich die Vakuumpumpe, die er in seinem Labor noch braucht. ■



Diese Kreation wird mit Pipette verfeinert.

## Spitzen der Gesellschaft



Foto EPA

Zugegeben: In manchen Situationen kann man kaum richtig reagieren. Man kann aber die Gelegenheit nutzen, extra falsch zu reagieren. Wenn etwa nach dreißig Jahren der Vorwurf aufkommt, Kevin Spacey (unser Foto) sei gegenüber dem damals vierzehnjährigen Schauspieler Anthony Rapp körperlich übergriffig geworden. Laut Rapp war Spacey betrunken und legte sich nach einer Party in seinem Hotelzimmer auf den Teenager, der als letzter Gast übriggeblieben war. Rapp berichtet von seiner Angst und davon, wie er sich erst im Bad einschloss und dann ging. Spacey sagt, er könne sich nicht erinnern. Sollte es so gewesen sein, täte es ihm leid. Bis dahin eine angemessene Reaktion. Aber dann ging es weiter: Die Geschichte habe ihn ermutigt, zu verkünden, dass er auch Beziehungen mit Männern gehabt habe und nun offiziell schwul sei. Ermutigt, im Ernst? „Ach, lassen wir doch den unwichtigen Kram, reden wir endlich wieder über mich“ wäre die ehrlichere Überleitung gewesen. Ob Spacey Rapp damals missbraucht hat oder nicht – ihn respektlos behandelt und benutzt hat er jetzt. Am nächsten Tag gab Netflix bekannt, die Serie „House of Cards“ mit Spacey nicht fortsetzen zu wollen. Falls das eine Reaktion war, war sie nicht verkehrt. Julia Bähr