



Klaus St. Rainer: Seine Goldene Bar im Haus der Kunst zählt zu den Top 50 weltweit. Kreativität und Qualitätsbewusstsein zeichnen ihn und sein Team aus.

Die neue Cocktailkunst

Münchens Barkeeper sind Meister der kreativen Drinks und erschließen bislang unbekannte Aromenwelten

TEXT: RALF KILIAN

FOTOS: CHRISTIAN HACKER

Ein seltener Single-Malt-Whiskey mag ja schön und gut sein – aber nichts kommt an die unglaublich komplexen und fein abgestimmten Cocktails heran, die heutzutage aus unterschiedlichsten hochwertigen, frischen und selbst hergestellten Zutaten erschaffen werden. Ein solcher Cocktail ist wie eine Symphonie, in der die einzelnen Bestandteile vollkommen aufgehen und ein geschmacklich neues Ganzes bilden. Die Münchner Barkeeper sind wahre Meister darin, solche neuen Drinks zu kreieren. Oft sind es gerade die Klassiker wie der Manhattan, der Old Fashioned oder der Gin Fizz, die Pate für moderne Cocktails stehen, die aus einem alten Motiv heraus erwachsen, wie z. B. ein Zwetschengeist Fizz.

Dazu werden schon mal umfassende Recherchen betrieben und die Cocktail-Literatur der letzten beiden Jahrhunderte zu Rate gezogen. So ist die neu entstandene Cocktail-Archäologie stets darum bemüht, alte Rezepte und die dazugehörigen Geschichten auszugraben. Erst vor wenigen Jahren gelang es etwa Jeff Berry, genannt Beachbum Berry, mit Hilfe eines alten Notizbuchs das geheime Zombie-Originalrezept des legendären US-amerikanischen Barkeepers Don the Beachcomber von 1934 zu entschlüsseln. Eine Vielzahl an Cocktail-Freunden weltweit

sorgt heute mit immer neuen Büchern und über Internet-Foren wie CocktailChronicles.com oder TikiRoom.com dafür, dass Rezepturen bekannt gemacht werden und allen zur Verfügung stehen. „Facebook habe ich zu Beginn allein für den Austausch mit anderen Barkeepern genutzt“, sagt Klaus St. Rainer. Seine Goldene Bar im Haus der Kunst zählt zu den Top 50 Bars weltweit und ist international extrem gut vernetzt. Gastbarkeeper aus aller Welt schauen hier immer wieder vorbei, um sich auszutauschen und voneinander zu lernen. „München ist gerade eine der spannendsten Städte mit einer herausragenden Barkultur“, so Rainer. „Wir sind in Kontakt mit anderen Metropolen wie New York, London, Singapur, Tokio oder auch Athen, wo im Moment wahnsinnig viel passiert.“

In der internationalen Cocktailszene spielt München schon seit langen Jahren eine wichtige Rolle. Hier wirkten und wirken am Tresen solche Größen wie der legendäre Franz Brandl oder der deutsche Gralshüter der American Bar, Charles Schumann, beide nebenbei auch Autoren epochaler Cocktail-Literatur. Aufbauend auf dieser Schule und Tradition entwickelt sich gerade in München eine ganz neue Barkultur. Dabei sind u. a. Klaus St. Rainer und sein Team, Stefan Gabányi von der gleichnamigen Bar Gabányi oder Bill

Fehn von der Jaded Monkey Bar mit ihren Kreationen stilprägend.

Wer heute in eine der neuen Münchner Bars geht, wird auf der Karte meist vergeblich nach dem gewohnten Cocktail-Kanon des 20. Jahrhunderts suchen. Piña Colada, Planter's Punch, Long Island Ice Tea und Sex on the Beach werden gerade abgelöst durch kreative, neue Cocktails und wiederentdeckte alte Klassiker – diese dann aber häufig mit einem „Twist“, also einer eigenen Abwandlung oder Hinzufügung durch den Barkeeper. Und wenn es schon ein Mai Tai sein soll, dann aber bitte nach dem Originalrezept von Trader Vic Bergeron von 1944. Dabei spielen hochwertige und immer häufiger auch selbst hergestellte Zutaten wie Kräuterauszüge, Liköre oder Bitters, aber auch frisches Obst, Kräuter, ja sogar Gemüse eine wichtige Rolle. So wird ein klassischer Singapore Sling, der auf einmal mit frischem Granatapfel statt mit Grenadine-Sirup gemixt wird, zu einem begeisternden neuen Geschmackserlebnis. Lokale Spirituosen wie Zwetschgenwasser oder Gebirgsenzian werden zu Zutaten für Cocktails mit Heimatbezug, geschliffene Kristallgläser und silberne Prunk-Cocktailshaker feiern ein Revival.

Das neue Wissen um die alten Rezepte hat auch eine Rückbesinnung hervorgerufen, die ...