

»ICH WEISS NICHT, OB WIR HEUTE BESSER SIND«

Wolfgang Bogner ist eine Institution der deutschsprachigen Szene, seine Tales Bar in Zürich mittlerweile ebenso. Wie man es so weit nach oben schafft? Für Bogner ist das einfach: mit Mühe, Fleiß und der Bescheidenheit zu wissen, dass das Optimum immer dem Auge des Betrachters und dem Spiegel der Zeit unterworfen ist.

TEXT Michaela Bavandi
FOTOS Steven Kohl

In der Tales Bar geht es selbstredend um Geschichten. Um solche, die das Leben schreibt. Geschichten, die bewegen oder schockieren, aber in jedem Fall bei einem gepflegten Drink von Wolfgang Bogner gehört werden wollen. Unsere Autorin, ehemals Wahlzürcherin, hatte bei ihrem vergangenen Besuch das Vergnügen, sich mit dem Barchef, der keineswegs als solcher agieren will, unterhalten zu dürfen. In seinem Cocktail-Wohnzimmer, dessen einziges Konzept ist, keins zu haben. Mit seiner stoischen Ruhe und positiven Lebens- und Berufseinstellung berührt der gebürtige Deutsche seine Gäste und schreibt selbst Geschichte.

Schön, wieder hier zu sein, Wolfgang.
Was darf ich denn bei dir trinken?

WOLFGANG BOGNER: Kommt darauf an, was du trinken möchtest.

Ich lasse mich überraschen.

Gut. Dann beginnen wir angesichts der frühen Stunde mit etwas Leichterem, um nicht so schwungvoll in den Abend zu starten. Mit einem Jail House Punch, einem Twist des Philadelphia Fish House Punches, den wir von der Sommerkarte in die Oktoberkarte übernehmen, weil wir ihn sehr lecker finden und er auch bei den Gästen gut ankommt. Es ist ein schöner Mezcal-Drink mit Amalfi-Zitrone, Bergamotte, Limettensaft und Oleo Saccharum, ein bisschen Säure. Einfach lecker und ein Drink mit Charakter. Außerdem ist Mezcal ein sehr schönes Thema.

Mezcal scheint nach wie vor eher ein
reines Bar-Thema. Könnte sich das ändern,
ein Trend daraus werden?

Heute bemühen wir schnell den Begriff »Trend«, der bei Bartendern anfängt und zu den Gästen übergeht. Es gibt viele Spirituosen, die vor allem bei unseren Gästen ein bisschen aus dem Radar fallen. Als normaler Barbesucher kommt man erst durch Werbung, Empfehlung von Freunden oder in der Bar in Berührung mit bestimmten Produkten. Diesen Einfluss braucht es, um jene zu probieren, einem Trend zu folgen. Seit ungefähr zwei Jahren wird Mezcal häufiger verwendet und die Leute fragen mehr danach, weil sie öfter darauf aufmerksam gemacht worden sind. Mezcal hat seinen Stand in der Bar, aber im Trend, würde ich sagen, liegt er nicht. Auch weil er nicht so einfach, wandelbar und zugänglich ist wie Gin.

Warum nicht?

Mezcal ist durch sein rauchiges Geschmacksprofil eine Spirituose, die einigen nicht schmeckt und daher nicht so zugänglich ist. Whisky zum Beispiel mag auch nicht jeder. Man muss immer einen Weg suchen, um eine Spirituose massentauglich zu machen. Gin hat man immer getrunken, und im Hinblick auf Gin & Tonic ist Gin konsumentenfreundlicher,

weil es einfach ist, dieses Getränk mit verschiedenen Produkten auszuprobieren. Diese Experimentiermöglichkeit macht Gin wandelbar, veränderbar. Mezcal hat nicht die Voraussetzung, ein Produkt zu werden, das man in vergleichbarer Menge konsumieren wird. Er ist auch teuer und seine Vielfalt ist nicht so präsent. Aber er ist spannend. Gäste, die ihn nicht kennen, erleben ein Überraschungsmoment.

Wer hat den Jail House Punch kreiert
und warum?

Ich, weil ich den Philadelphia Fish House Punch für einen unwahrscheinlich guten Drink halte und auch das Punch-Thema sehr interessant finde. Ein Punch braucht viel Vorbereitung und ist ein Sipping-Drink, der verwässern darf. Daher arbeitet man mit Ölen, Gewürzen und Kräutern, um die Aromen zu erhalten, wenn man mit Soda aufgießt. Man kann ihn dadurch leichter oder kräftiger gestalten. Aber die dahinterstehende wunderbare Idee eines Punches hat mit Teilen, Gemeinsamkeit und Gastlichkeit zu tun.

Womit wir bei den Idealen der Tales Bar
angelangt sind?

Darum geht es doch in erster Linie. Früher haben sich Menschen vor dem Indianerzelt oder auf dem Marktplatz getroffen, um sich auszutauschen. Heute ist alles schnelllebig, und man muss sich nicht zwingend mit jemandem einmal im Monat treffen, weil man sowieso von Facebook weiß, dass er im Urlaub gewesen ist. Aber der Austausch ist die Grundidee einer Bar und ein wichtiger Bestandteil unseres Lebens. Man trifft sich mit jemandem, den man gerne hat, und nimmt den einen oder anderen Drink. Aber bestimmt nicht, um bloß ein Grundbedürfnis nach Durst zu stillen.



Person

Vor zwölf Jahren ist der gebürtige Münchner Wolfgang Bogner seiner Frau nach Zürich gefolgt. Während dieser Zeit ist den Eltern eines gemeinsamen Sohnes die Schweiz zu einem Stück Heimat geworden. Bogner ist gelernter Restaurantfachmann und zeichnete vor dem Schritt in die Selbstständigkeit etwa als Barchef für die Onyx Bar im Park Hyatt Zürich verantwortlich, mit der er einen MIXOLOGY BAR AWARD gewinnen konnte. Seit drei Jahren ist er selbst Juror der Awards.



Jail House Punch

4 cl Amalfi Mezcal (Mezcal und die Schale von Amalfi-Zitronen 24 Stunden ziehen lassen), 2 cl Italicus Rosolio di Bergamotto, 2 cl RinQuinQuin à la Pêche, 3 cl frischer Limettensaft, 2–3 Bl. Oleo saccharum, (Grapefruit und Zitrone), 2 cl Soda, Orangen- & Zitronenzeste

Oleo Saccharum, Zitruszesten und Soda in einem großen Tumbler verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Restliche Zutaten und Eis zugeben und so lange rühren, bis der Drink genug Schmelzwasser bekommen hat.

Wie erreicht man eine solche Wohnzimmer-Atmosphäre? Auf welchem Konzept baut ihr auf und wie wichtig ist ein beständiges Team?

Ich werde immer nach einem Konzept gefragt. Ich finde, wir haben keines! Unser einziges Ziel ist, eine schöne, gastliche Atmosphäre mit guten Drinks und guter Stimmung zu schaffen: ein Wohnzimmer. Dahinter steht ein beständiges, stabiles Team, MICHEL KURTZE und ich arbeiten seit vier Jahren zusammen. Natürlich gibt es auch bei uns einen Wechsel – weil die Leute ihr Leben leben. Ich bin nicht der Wolfgang, der nur hinter der Bar steht und Cocktails mixt. Bei mir gibt es keine Zwischenstellen. Wir alle machen Drinks und bedienen unsere Gäste in unserem Wohnzimmer. Das stabilisiert und schweißt zusammen.

Man kann das beste Konzept haben, aber wenn es niemand lebt, wird es wahrscheinlich nicht von langer Dauer sein.

Die Bar- und Cocktailkultur bewegen sich mittlerweile auf so hohem Niveau, dass es nicht mehr darum geht, wer die besten Drinks macht. Hier in Zürich gibt es zehn weitere Bars, die qualitativ auf Augenhöhe arbeiten. Das Publikum hat die Wahl und vermischt sich, mal geht man mit Anzug in die Langstraße oder in eine *Quartierbeiz*, das ist das Schöne an Bars. Es ist wichtig, viele solcher Orte zu haben, wo Menschen – Locals und internationale Gäste – aufeinandertreffen und unterschiedliche Dinge kennenlernen. Einen Mezcal zum Beispiel, den sie dann auch in einer anderen Bar wünschen. Das ist der Kreislauf, vor allem in so einer kleinen Stadt wie Zürich.

Auf welchem Niveau steht denn die Barkultur heute?

Auf einem Level, in dem sich Gäste in Kochsendungen oder TV-Shows über Produkte informieren und ihre Kenntnisse darüber anreichern. Sie sind sensibilisiert für Produkte, gutes Essen und Trinken, leben bewusster. Diese Entwicklung ist für unsere Branche förderlich. Es gibt mehr Bars, und dort tauschen sich Gäste darüber auch mit uns aus. Früher waren es Sirup, Saft und Schirmchen in irgendwelchen Hurrikan-Gläsern. Jetzt belächelt man das. Aber ist es aus heutiger Sicht schlecht? Ich sage: Nein, es war die Zeit. Ich weiß nicht, ob das, was wir heute machen, besser ist. Bezüglich der Produktauswahl, Technik oder vorhandener Geräte handelt es sich natürlich um ein gehobenes Spektrum.

Ist es dadurch leichter geworden, einen Gast zu verwöhnen?

Es könnte so leicht sein. Manche Bartender machen es sich allerdings selbst zu kompliziert. Generell braucht man gute Produkte, durchdachte, zeitgemäße Drinks, ein tolles Ambiente und die Bereitschaft, Gästen einfach eine schöne Zeit zu bereiten, ihre Bedürfnisse und Geschmacksvorlieben herauszufinden. Bezüglich Letzteren dürfen wir nie von uns auf Gäste schließen. Für uns gilt stets, deren geschmackliche Präferenzen herauszufinden.

Welche Grundeinstellung braucht es dafür?

Leistung, eine positive Lebens- und Arbeitseinstellung, die Spaß im Beruf und an den Gästen bringt. In der Gastronomie braucht man viel »Schnauf«, Durchhaltevermögen, Persönlichkeit und spannende Themen. Ich habe viele Leute kommen und gehen gesehen. Aber ganz ehrlich, ich kenne keinen mit einem tollen Job

in der Gastro, der seinen Beruf mit negativer Stimmung belegt hat. Wenn man keinen Spaß hat, wird man die Arbeit hinterfragen, und das muss man auch, wenn man nicht weiterkommt. Man sollte über sich selbst stehen und sich nicht so ernst nehmen. Bartender könnten sagen, sie haben so viele Gäste, die ihnen den Abend versauen. Aber das ist die falsche Denke.

Kann denn kein Gast so schlimm sein, dass man ihm gerne mal den Spiegel vorhalten möchte?

Jetzt führen wir eine seitenfüllende Grundsatzdiskussion, die ich gerne mit jungen Leuten führe. Wenn man diese Lust verspürt, sollte man sich einen anderen Job suchen. Es gibt Menschen, die dich als Servicemitarbeiter spüren lassen, dass dein Kontostand nicht dem ihrigen entspricht. Manche glauben, sie kaufen dich mit, weil sie eine Flasche Wein bestellen. Wenn man ihnen dann noch den Abend versauen will, bestätigt man sie nur. Ich glaube nicht, dass man sich einen Gefallen tut, dem Gast gegenüber emotional zu reagieren. Ich bin sicher, 80 Prozent der Gäste so bedienen zu können, dass sie glücklich aus dem Laden rausgehen. Man wird sie vielleicht nicht dazu bringen, einem das Du oder einen gemeinsamen Urlaub anzutragen. Aber das braucht es auch nicht.

Die Bartender-Profession erscheint populärer als früher. Nicht selten werden ihre Akteure als Aromen-Jongleure und Künstler bezeichnet.

Der Berufsstand hat eine Aufwertung erfahren? Ja, das Berufsbild erlebt einen Aufschwung und hat extrem an Qualität gewonnen. Vor fünf Jahren galt man als Mixologe, dann war man guter Gastgeber, man baut sich das auch ein wenig zurecht. Menschen innerhalb dieser Szene und Barflys sehen das so. Ich glaube aber nicht, dass diejenigen, die damit nicht regelmäßig konfrontiert sind, hereinkommen und sagen: »Boah, da steht ein Künstler.«

Wolfgang, vielen Dank für das Gespräch!

Echte Naturtalente

NATÜRLICH IN DOSEN

