

AUF EIN GLAS MIT ... BEATE HINDERMANN

DIE BAR IST KEIN WOHNZIMMER!



In einer Zeit, in der wöchentlich jeweils eine neue Trendsau durch den Kiez getrieben wird, ist Beate Hindermann eine der größten Konstanten der klassischen Berliner Barkultur. Im Gespräch bei mehreren Gläsern spricht sie genau darüber: über Trends. Aber eben anders als die meisten anderen.

TEXT & INTERVIEW *Michaela Bavandi*
FOTOS *Caroline Scharff*

Früher Abend. Passend für einen ersten Drink in einer Bar, die sich vor langer Zeit in einer an Bars mageren Epoche etabliert hat. In einer Berliner Trinkstätte, die trotz und gerade wegen ihrer umfassenden und alle Drink-Genres umfassenden Karte Wiederkehrer, Cocktail-Enthusiasten, Einsteiger, gerade eben die zu Berlinale-Zeiten ansässige Filmwelt, darstellende und bildende Künstler und Kollegen beheimatet. »Ich bestimme, was wir heute trinken«, sagt Beate Hindermann in ihrer gewinnend-herzlichen Art. Damit entkräftet sie das Wort »bestimmen«. Eine erste Intuition dafür ergreift uns, warum Besucher aus aller Welt zu ihren regelmäßig wiederkehrenden Stammgästen und Freunden in ihrem Kosmos in der Potsdamer Straße 102 in Berlin-Tiergarten zählen. Auf nur ein Glas mit Beate Hindermann? Unmöglich!

MIXOLOGY: Liebe Beate, ich lasse mich gerne überraschen, was wir denn gemeinsam trinken!

BEATE HINDERMANN: Meine Idee für den Beginn dieses Sonntagnachmittags sind Kaffee und Kuchen. Hast du denn schon gefrühstückt?

Nur gefrühstückt ...

Das wird jetzt mein Frühstück. Wir sprachen vorhin von meinem lieben Mann, der nicht nur die Küche bei uns leitet, sondern auch die *Schule der Trunkenheit* bei uns begleitet, diese Schule der besonderen Art mit neuen Drinks und Essensbegleitung. Was wir hier vor uns haben, ist eine hausgemachte Rumtrüffel. Und wenn mein Mann Rumtrüffel macht, dann kann man sich darauf verlassen, dass auch wirklich Rum drin ist. Passend dazu trinken wir einen *Jackie Brown*. Er ist im Moment wieder beliebt. Stichwort Espresso Martini. Wir haben daraus einen After-Dinner-Drink gemacht. Benannt ist er nach dem Film Jackie Brown, verkörpert von Pam Grier. Er enthält Espresso, Kaffeelikör und Havana Club und wird eiskalt aufgeschüttelt. Wir trinken hier die kleine Version als Short Drink und fangen mit der Idee des Kaffeeklatsches klein an. Wie immer steckt auch hier viel Erinnerung drin.

Welche?

Wir reisen seit vielen Jahren nach Kuba, schon bevor wir die Green Door Bar aufgemacht haben. Kuba ist ein Abenteuerspielfeld, wo trotz Planung nichts ist, wie man es erwartet. Manchmal schlechter, manchmal überraschend besser. Wie du es dir nie erträumt hast. Havanna ist eine Top-Stadt. Immer wenn ich durchspaziere, wandelt dort die beste Ausgabe von mir. Ich fühle mich so gesteigert gut. Auch das Barleben konzentriert sich auf Havanna. In all den Jahren habe ich viele Kontakte zur kubanischen Barkeeper-Union aufgebaut und bin das einzige europäische Mitglied der *Asociación de Cantineros de Cuba* (ACC). Drei alte Männer mit Zigarre haben mich in einer sehr berührenden Zeremonie eingemeindet.

Kuba steckt also in der Kreation?

Ja, sie stammt aus dem kleinen Städtchen Baracoa, einem tropischen Paradies mit Palmen bis an den Strand, Kaffee und Kakao, Ananas, Mango, Papaya. Von dort kommt auch der Kakao, der unsere Rumkugeln umhüllt. Die Kakaobohnen sind so groß wie Tennis- und hart wie Golfbälle. Unsere Rumtrüffel zielt unser letztes Kakaopulver. Im April fahren wir wieder hin.

Hat es dich ursprünglich wegen der Spirituosen dorthin verschlagen?

Naturgemäß. In unserer Branche und bei Bartendern läuft doch vieles unter diesem Thema. Egal, was man liest und wohin man reist. Ich

bin auch viel in Südamerika und im karibischen Raum unterwegs. Venezuela, Costa Rica, Peru. Es interessiert mich, was dort getrunken wird und welche Destille wir uns noch angucken können. Eine Reisefreundin aus dem Robert-Koch-Institut stellt immer Laborfragen und meint »Kennst du eine Destille, kennst du alle«. Nein, erkläre ich dann beispielhaft, denn diese hier hat einen besonderen Mangobaum dahinterstehen.

Dort funktionieren auch die Drinks anders, oder?

Manche habe ich erst dort verstanden und schon öfter darüber gesprochen. Drinks, die ernst zu nehmende Bartender gar nicht so recht mögen. Wie einen Frozen Daiquiri. Wenn man durch das laute, heiße Havanna geht und die Beine sich wie Baumstämme anfühlen, dann weiß man, wofür ein Frozen Daiquiri steht: für eine innere Klimaanlage.

Du hast vorhin Espresso Martini als Trendgetränk erwähnt. Ist das so, und wie schnappt du Trends auf?

Ich habe das Gefühl, dass er gerade sehr inflationär gehandelt wird. Wenn ich hier rauskomme, ist es ungefähr fünf Uhr. Da gucke ich nicht, ob im Becketts Kopf noch was los ist. Ich pflege meine innigsten Verbindungen, aber meine Informanten und Spione sind unsere Gäste. Ich sage immer: »Come back to report.« Ich bin informiert und sage, man kann nicht diskret sein, wenn man nicht weiß, was läuft. Außerdem, und das soll nicht arrogant klingen: Es ist für mich relativ schwierig, irgendwo unerkannt zu bleiben.

Das ist doch toll. Mir passiert das nie.

Natürlich. Auch schön, man fühlt sich wie auf Staatsbesuch. Umgekehrt ist es genauso. Doch von meinen Gästen bekomme ich ungefilterte Eindrücke.

Was hältst du denn von der Drinkstagram-Bewegung? Ist es für dich von Bedeutung?

Null. Ich gehöre zu den wenigen Menschen, die nicht mal ein Mobiltelefon besitzen. Ich teile es mit meinem Mann, der auch ein bisschen mein Sekretär ist. Ich bin beileibe kein technischer Dinosaurier, aber ich habe keine Notwendigkeit. Bei uns in der Bar wird nicht telefoniert oder fotografiert, und es gibt kein WLAN. Bei uns heißt es Face-to-Face und nicht Facebook. Ich lese viel. Branchenmagazine, Zeitungen, im Internet oder historische

Bücher. Wenn man die Stadt hinterher besucht, kann man sich zurückträumen. Wir sind keine erstarrten Traditionalisten. Aber ich finde es sehr wichtig zu wissen, worauf sich alles gründet. Mein Lieblingsthema in der Schule der Trunkenheit ist die Geschichte der Berliner Bar. Wie hat sich die Cocktailbar im Berliner Nachtleben etabliert? Wann hat das angefangen? Was wurde früher getrunken, unter welchen Bedingungen wurde gearbeitet? Woher kamen die Schnäpse? Es interessiert mich, weil wir in so einer Tradition stehen. Stichwort *Vintage Cocktails*. Eine sehr begrüßenswerte Entwicklung. Wir sind in den 1980er-Jahren zur Tropical-Welle mit Blue Curaçao groß geworden. Der *Blue Champagne* war in der Lützow-Bar der Toprenner. Vodka, Blue Curaçao und Zitrone im Weißweinglas, mit Champagner aufgefüllt und eine rote Kirsche rein.

War das nicht der Zeit geschuldet?

Ja, aber ich begrüße, was jetzt passiert, und sehe den Erfolg dieser ewig pädagogischen Bemühung, den Leuten immer wieder zu erklären, was ein Manhattan oder ein Old Fashioned ist. Wenn früher am Lützowplatz Dry Martinis bestellt worden sind, dann haben sich die Bartender fast darum geprügelt, diese Drinks zu mixen. Heute besinnt man sich der Qualität, Tradition, der Wurzeln. Wie beim Essen. Mich erfreut das und ich mache lieber ein paar ordentliche Martinis als Piña Coladas oder Scorpions, obwohl die auf unserer Karte stehen. Dafür werden wir hinter unserem Rücken oft belächelt, genauso für unsere konservative Einkaufspolitik. Doch die Piña Colada ist einer der besten Rum-Drinks der Welt. Warum soll ich ihn, mit Liebe und Hingabe zubereitet, nicht anbieten? Ich vernehme oft den Wunsch danach und sage dann: Einmal im Jahr darf jeder. Bitte schön!

Hast du einen Lieblingscocktail?

Es kommt darauf an, mit wem man trinkt. Für bestimmte Drinks braucht man einen entsprechenden Trinkpartner. Einen Martini trinke ich nicht alleine, sondern mit ausgesuchten Menschen, die den Rausch mit mir teilen können.

Die Barkultur hat generell Fahrt aufgenommen. Was steckt dahinter, und wie erhält man seinen Kultstatus?

Bei den mittlerweile 120 Bars in Berlin ist es schwierig, den Überblick zu behalten. Es herrscht eine großartige Kollegialität und Verbundenheit. Das Karussell dreht sich, und man kann nicht mehr jeden kennen. Ich glaube, bei

uns kommt die Kontinuität zum Tragen. Ich bin seit 30 Jahren hinter der Bar und immer mit Stefan Weber zusammen. Wir alle pflegen eine tiefe, familiäre Verbundenheit, die wir im Team und auch mit unseren Gästen leben. Gestern hat ein Junge zu mir gesagt: »Jetzt bin ich endlich wieder in meinem Wohnzimmer.« Dieses Gerede über die Bar als Wohnzimmer! Das ist nicht, was wir meinen. Für mich ist die Bar eine Begegnungsstätte. Es passieren so viele magische Begegnungen wie kürzlich, als sich zwei Ehepaare nach zehn Jahren bei uns zufällig getroffen haben. Das ist kein Zufall. Die Victoria Bar hat magnetische Kräfte. Wir suchen unsere Gäste nicht, sondern ziehen sie an. Wir leben mit ihnen und lieben sie, die wir seit vielen Jahren begleiten, und umgekehrt. Die Bar hat so viele Gesichter, Gespräche springen von Tisch zu Tisch, es entwickeln sich Freundschaften. Sie ist lebendig und manchmal weiß man eben nicht, was auf einen zukommt! Eine Gruppe oder auch ein allein reisender Herr, der unter vielen für sich sein will.

Hindermann serviert noch einen Regent Punch und sagt: One parts of sour, two parts of sweet, three parts of strong, four parts of weak – and five is the spices. Punch!

Gibt es auch allein reisende Damen, und warum gibt es so wenige Frauen hinter der Bar?

Gibt es! Die Bar ist keine absolute Männerdomäne mehr, der Frauenanteil hat extrem zugenommen. Auch an Wettbewerben. Vor ein paar Jahren hat Cordula Langer mich um die Schirmherrschaft für die Barmaid Olympics gebeten. Ein Bewerb nur für Frauen? Brauchen wir das, sind wir nicht gleichberechtigt und selbstständig genug? Als sie mir aber dann erzählte, wie beängstigend sich die Konkurrenz mit Männern auf viele Frauen auswirkt und sich deshalb viele Frauen erst gar nicht bewerben, dachte ich: Unvorstellbar, das machen wir jetzt!

Müssen wir denn noch über Gleichberechtigung reden?

Tatsächlich vergisst man, wenn man sich sein Leben so einrichten konnte wie ich, dass vieles nicht selbstverständlich ist. Ich möchte als Beispiel wirken und sage jungen Kolleginnen: Wenn du ein Problem hast, komm zu mir, wir reden und es bleibt bei mir. Hier gelten andere Regeln. Wir haben unseren Barkosmos so zurechtgezimmert, dass es funktioniert, jeder demokratisch mitwirken kann und keine Diskriminierung Platz hat.



REGENT PUNCH

BEATE HINDERMANN

- 4,5 cl Appleton Estate Rare Blend 12 Years
- 2,5 cl Carlos I Brandy de Jerez
- 1,5 cl Swedish Punch
- 4–6 cl Darjeeling-Tee
- 1 cl frischer Zitronensaft
- 4 cl Champagner

ZUBEREITUNG

Zutaten (außer Champagner) auf Eis schütteln und in einen vorgekühlten Tumbler auf Eis abseihen. Mit dem Champagner toppen.

Du hast mir noch immer nicht gesagt, warum du auch einen Regent Punch für uns ausgewählt hast.

Auch der Punch lag im Trend, oder zumindest in der Strömung. Die Trockenheit des Tees in Verbindung mit Rum ist eine faszinierende Komponente. Da steckt das ganze Empire drinnen. Tee aus Ceylon, Rum aus Jamaika, Gewürze aus Indien. Ein toller Winterdrink, mit ein bisschen Champagner getoppt. Gerade elegant genug für uns beide. Mein Plan aber ist dreistufig. Ein Glas Champagner müssen wir noch nehmen.

Sehr gerne, Beate, vielen Dank dafür und die schöne Zeit in deinem Kosmos!