

STARS IN BARS

PASSIONIERT AM NÄCHTLICHEN REGIEPULT



Wenn Mario Kappes sein Regiepult im Le Lion – Bar de Paris in der Hamburger Altstadt einnimmt, schlüpft er als Bar-Chef nicht bloß in eine Rolle. Er lebt seine »Leidenschaft des Gastgebens« in jeder Nacht aus und ist dabei vor allem eines: authentisch. Die Hauptrolle spielt stets der Gast. MIXOLOGY hat einen professionellen Bartender sowie unterhaltsamen Familienmenschen in Hamburg zum Gespräch getroffen.

TEXT Michaela Bavandi FOTOS Martin Arnold

MARIO KAPPES liebt die Bar-Atmosphäre, die Skurrilität der Nacht, Menschen, die zum stil- und genussvollen Trinken erscheinen und sich dabei in einer gewissen Art präsentieren, und das Bunte. Er ist präsent, geht auf Menschen zu, begegnet ihnen interessiert, dezent und unaufdringlich. Gerne gibt er Empfehlungen, führt die Gäste in deren Hauptrollen ein. In der Begegnung mit ihnen wird seine Leidenschaft des Gastgebens offenbar: Flink und elegant im Umgang mit Barutensilien, Spirituosen und Früchten reicht er nicht nur perfekte Drinks, sondern die (Bar-)Grenze zwischen Gast und Gastgeber scheint aufgelöst. Durch sein kreatives Wirken wird die Bar zum kommunikativen, kultivierten Zentrum. Schließlich will und kann er »einen schönen Abend gestalten«, und unter diesen Umständen kann ein solcher gerne mal länger dauern.

Der gebürtige Bremer ist angekommen, beruflich wie privat. Seine ersten gastronomischen Erfahrungen sammelt er bereits vor 20 Jahren. Vor 16 Jahren folgt er seiner Frau Yvonne von einer Hansestadt in die nächste. In Hamburg zeichnet er damals vier Jahre lang als Bar-Chef im Sofitel Hotel Hamburg sowie als Gastronomieleiter für Veranstaltungsreihen wie Weinabende oder Klub-Veranstaltungen verantwortlich. Bis JÖRG MEYER ihn vor sechs Jahren zu sich ins Le Lion – Bar de Paris, Platz 16 der weltbesten Bars, holt.

»Ich bin stolz, hier arbeiten zu können«, meint der Bar-Chef, der sich als besseren Angestellten bezeichnet und keine Selbstständigkeit in Erwägung zieht. Im Le Lion scheint er seine berufliche Bleibe und in Jörg Meyer, Geschäftsführer und Inhaber des Le Lion, einen vorbildhaften Partner gefunden zu haben. »Jörg ist ein feiner Kollege, faszinierender Gastgeber und ein großes Vorbild. Ich bin noch nie jemandem begegnet, der jede Situation mit einer unglaublichen Souveränität meistert.« Jörg Meyer ist selbst Vater von drei Kindern und »bringt daher als Arbeitgeber und Familienvater ein gehobenes Grundverständnis für die Arbeit im Bar-Geschehen mit«.

Spiel auf Augenhöhe

Perfektion in der Handwerkskunst, dem Gast seinen Wunsch zu erfüllen oder eine Alternative zu finden, haben für den leidenschaftlichen Gastgeber oberste Priorität. Als Bartender kennt er die unterschiedlichen Anforderungen in einer Hotelbar und freien Bar. »Ich werte die Bestellung einer heißen Schokolade in einer Hotelbar nicht als Fauxpas, sondern als Auftrag und möchte die beste Schokolade servieren.« Der Wunsch eines Gastes sei immer subjektiv, »und es steht mir nicht zu, darüber zu urteilen. Es wäre vermessen, den Geschmack infrage zu stellen. Jedes Getränk hat seine Berechtigung, und wir als Bartender dürfen die Wünsche der Gäste nicht diskreditieren, sondern müssen eine Alternative finden«. Ein freundliches Miteinander und Spiel auf Augenhöhe mit den Gästen, in dem es nur Gewinner geben soll. Gewinnbringend für beide Seiten und seither für viele Gäste des Le Lion ist jener Abend im Januar vor sechs Jahren, als ein gewisser Professor Langnickel, ein Kölner Soziologie-Professor und selbst Bar-Betreiber, der professionellen Handwerkskunst und Empfehlung von Mario Kappes vertraut: 3cl Morand Kirsch Vieux, 2cl Guignolet de Dijon von Gabriel Boudier und 2cl Pedro Ximénez Montegudo Sherry sind die Grundzutaten des Cocktails »Professor Langnickel«, der die Barkarte genauso auszeichnet wie der »Gin-Basil Smash« von Jörg Meyer oder der Hausdrink »Le Coquetiez du Lion« des ersten Bar-Chefs GONCALO DE SOUSA MONTEIRO.

Theke als Regiepult, Hauptrolle Gast

Die Theke werde für Mario Kappes zum Regiepult, ohne darin eine Vormachtstellung in der Erlebniswelt einer Bar zu sehen. Eine angenehme Atmosphäre für die Gäste zu schaffen, »kann immer nur eine Teamleistung, niemals eine Einzelaufgabe sein«. Gezielte Bargänger mit speziellen Wünschen und Ansprüchen treffen in der Hamburger Szene-Bar mit Teppichböden und Wandtapeten auf ein eingespieltes Team ohne zwingende und festgefahrene Rollenpositionen in Service, an der Bar oder an der Türe. Die Hauptrolle teilt Kappes den Gästen zu. »Es geht darum, den Gast dort abzuholen, wo er sich gerade befindet, und diese Gastgeberschaft beginnt bereits an der Tür«, ist Kappes überzeugt und zeigt sich darin erprobt: »Ist die Bar voll, verständige ich die Gäste zu einem späteren Zeitpunkt telefonisch über freie Plätze.« Mario Kappes sieht sich in seiner Rolle als Vertreter des Raumes, der Atmosphäre, des Konzepts. Als »gastgebender Teil« sorgt er für Konstanz in der Qualität, begegnet den Menschen vor Ort und bindet sie daran, stellt sich auf die Befindlichkeiten der Gäste ein. »Ich den-

Als Band-Gitarrist entdeckt er seine Bühnenaffinität. »Nebenher habe ich viel in der Gastronomie in einigen Bistros gejobbt.«



ke, dass ich Menschen einen schönen Abend machen kann«, sagt er. Mario Kappes ist seit der Eröffnung im Le Lion tätig, anfangs »Mädchen für alles«, bald darauf Bar-Chef. Er ist gewachsen, aber »die Gäste und den Ruf muss man sich erarbeiten«. Unter der Ägide des damaligen Bar-Chefs Goncalo De Sousa Monteiro (Buck & Breck, Berliner Brunnenstraße) lernt er vor allem, die Konsistenz und Harmonie der Zutaten und die Geschichte hinter jedem Getränk zu verstehen. »Ich bat Goncalo um die Cocktail-Rezepte, doch Goncalo verweigerte. Er meinte, ich müsse zuerst den Drink verstehen.« Kappes, der in unterschiedlichen Bereichen der Gastronomie auch gelernt hat, Cocktails schnell, in großer Menge und strikt nach Rezeptur zu fertigen, erinnert sich an den Lernprozess: »Bei Goncalo bin ich durch eine harte Schule gegangen und war manchmal ein wenig erbost, doch heute bin ich ihm für diese Lehre sehr dankbar, wir schätzen und respektieren einander.«

Der Gitarrist

Eigentlich will Mario Kappes Krankenpfleger werden. Daher entschließt er sich zu einer Ausbildung in der Krankenpflege. Auf ein potientiellles zweites Standbein möchte er nicht verzichten, daher zeigt er sich von einer anderen »Saite«: Als Band-Gitarrist entdeckt er seine Bühnenaffinität. »Nebenher habe ich viel in der Gastronomie in einigen Bistros gejobbt«, erzählt er.

Während des Zivildienstes lernt er die beruflichen Herausforderungen in einer Einrichtung für Menschen mit besonderen Bedürfnissen kennen und stellt nach 15 Monaten fest, »dieses Berufsbild romantisiert zu haben«. Zu wenig erfüllend, sehr fordernd und Kräfte raubend. »Die berufliche Quintessenz aus meinen beiden Neigungen, nämlich einerseits helfen, andererseits meine Bühnenaffinität ausleben zu wollen, das ergibt das Berufsbild des Bar-Mannes«, resümiert er lächelnd.

Mit einer Ausbildung zum Restaurant- und Hotelfachmann im Visier steigt er in der kleinen Bremer Brasil Bar Panthera Rodizio zu Beginn als Aushilfe, später als Bar-Chef direkt in den Beruf ein und verwirft die theoretische Lehre. »Ich habe dort zweieinhalb Jahre gearbeitet, viel ausprobiert und gelernt, wie man in einer Bar arbeitet, alles selbst gemacht und organisiert«, behält Mario Kappes diese Zeit als »Paradiesvogel« positiv in Erinnerung. Er vernimmt den Zuspruch der Gäste, gewinnt deren Sympathien und folgt Theater- und Konzerteinladungen. »Ich habe das als sehr positiv und großen Mehrwert empfunden«, erinnert er sich. Unter diesen »paradiesischen« Umständen lernt er seine Frau Yvonne kennen. Die gelernte Fotografin verschlägt es bald darauf nach Hamburg. »Dann komme ich eben mit«, ist Kappes nach erprobter Fernbeziehung entschlossen. Er bricht seine Zelte im Bremer Umland ab, um gemeinsam mit Yvonne neue Wege zu beschreiten. »Das war sehr leicht, denn Bremen ist zwar charmant, aber überschaubar und lässt wenige internationale Einflüsse zu.«

Seit seiner Vaterrolle finden Bandnachmittage vorwiegend zu Hause statt, wenn er mit seiner fünfjährigen Tochter Malina durch den Flur rockt, sie dienstags zum Ballett bringt oder Samstagnachmittag mit ihr Schwimmen geht. Mit Kochlöffel und Kochschürzen ausgestattet, verbringt der Hobby-Koch und Weinliebhaber mit seiner Tochter viel Zeit beim Risottokochen, weil »dabei die besten Gespräche entstehen«.

Philippinische Kampfkunst

Mario Kappes begeht in diesem Sommer seinen 40. Geburtstag. Sein Plan: mit seinen »beiden Damen«, besten Freunden und deren Familien ein Wochenende in einem Hotel zu verbringen, bei »gutem Wein und Essen, mit »Prinzessin Lillifee« und »Der kleine Drache Kokosnuss« im Gepäck«. Auf die Anwesenheit seiner Tochter möchte er nicht verzichten. »Ich habe fünfmal pro Woche Nightlife, die restliche Zeit möchte ich mit meiner Familie verbringen«, sagt er bestimmt. Jene stellt für ihn nicht Opfer, sondern Anspruch und Kraftquelle dar, denn »nur durch mein Familienleben bin ich in der Lage, so diszipliniert zu wirken«.

Abschalten, ganz für sich sein und einen Ausgleich zu Familie und Beruf finden, das schafft er beim wöchentlichen Escrima-Training. Den Wunsch, diese philippinische traditionelle Kampfkunst vor Ort zu erleben, möchte er sich irgendwann erfüllen. »Mit meiner Familie die Welt zu bereisen, Städte wie Barcelona oder New York zu erleben oder den Yellow Stone Park zu durchstreifen, andere Kulturen kennenzulernen«, zählt für ihn und seine Familie zu den Vorhaben der nächsten Jahre.