

STARS IN BARS



Foto: Martin Arnold

DER HIGHBALL GRENZGÄNGER

Andrej Busch hat in den vergangenen 15 Jahren »non-stop« in einigen gastronomischen Gebieten gearbeitet und in jeder Station unterschiedliche Erfahrungen gesammelt. Als Bar-Chef in der Boilerman Bar Hamburg macht sich der in Kasachstan geborene Hamburger mit seinem Fingerspitzen- und Taktgefühl für den Gast einen Namen. Der »Cola-Junkie« verstellt sich nie, zeigt stets sein wahres Gesicht, rät zu Wettbewerben und würde gerne in »Manhattan« baden.

TEXT *Michaela Bavandi*

Busch wirkt ausgeglichen, unaufdringlich und aufgeschlossen. Der Bartender erwartet von seinen Mitmenschen jenen Respekt, den auch er ihnen zollt. Man weiß, woran man bei dem 33-Jährigen ist. »Unser Job ist stressig genug. Sich von der falschen Seite zu zeigen oder zu schauspielern, würde nur zusätzliche Energie kosten. Ich bin ich! Ich verstelle mich nie und ziehe immer das gleiche Gesicht auf.« Klar, man könne nicht immer jeden ins Herz schließen, »aber das ist doch in jedem Job so«.

Andrej Busch lebt seit dem 13. Lebensjahr mit seiner Familie in Hamburg. Nach der Schule beginnt er mit 18 Jahren, die gastronomische Landschaft zu durchforsten. »Und zwar non-stop, ich habe alle Konzepte durch, Kaffee und Kuchen, Salat zuschneiden in der Küche und Straßenverkauf«, sagt er. Bar-Flair erlebt er erstmals in der Turmbar Hamburg, schüttelt und rührt, wächst mit den Anforderungen und meint, seinen zukünftigen Wirkungsbereich gefunden zu haben. »Die Bar ist genau meines. Ich fühl' mich dort vor allem wegen der Kontaktmöglichkeiten sehr wohl. Anders als in der Küche, wo oft nur der Kontakt zu Salat besteht.«

Neue Grenzen

Im Sommer 2011 sucht Le-Lion-Geschäftsführer JÖRG MEYER Personal. Anfangs zögerlich und unentschlossen, bewirbt Busch sich also bei »Herrn Meyer« und ergänzt fortan die Löwenhochburg. Ein Jahr später Programmveränderung und Arbeitsweg-Verkürzung: Busch wechselt von einer der weltbesten Bars mit extravagantem Anspruch in die unterhalb seiner Wohnung gelegene Boilerman Bar. Wo man vergebens nach einem Shaker sucht. Wo feine Highballs, das mittlerweile gefragte Craft Beer und Whiskey über den Tresen wandern, eine »etwas entspannte« Atmosphäre herrscht.

Schluss mit der hohen Kunst der Cocktail-Zubereitung? Nein, denn Le-Lion-Dienste gibt es weiterhin. Einen Gin Basil Highball, den gefragtesten Drink in der Boilerman Bar, zu fertigen, sei gleichermaßen anspruchsvoll wie einen Gin Basil Smash im Le Lion zuzubereiten. Nur eben anders, findet Busch. »Es haben sich mir ganz andere Grenzen eröffnet«, meint der Boilerman-Bar-Chef, der mit vier Kollegen dort seit der Eröffnung an vier bis fünf Tagen pro Woche im Team arbeitet.

Bestimmt fehle technisch gesehen ein kleines Stück an Kunstfertigkeit. Aber genau das seien Herausforderung und weites Spielfeld, und die Kreativität sei gefragt. »Die Feinheit wandert in den Highball«, erklärt er und meint: »Wir haben keine Shaker, nur Blender. Wenn wir im Team Probeläufe starten, fragen wir uns oft, wie wir den Drink jetzt hinkriegen. Einen Daiquiri schafft man nicht ohne Shaker, der funktioniert eben nicht mit einem Blender.« Ohne Shaker würden zwar mehrere Komponenten vereint, aber es komme keine weiche, fließende Qualität zustande. Nicht nur Team-Arbeit, sondern die Teilnahme an Wettbewerben sei ratsam. »Abgesehen vom Marken-Branding dienen Competitions dem Netzwerken und die dortigen Vorträge der Weiterbildung. Vor allem wenn man jung ist, sollte man die Chancen dazu nutzen«, sagt Busch.

In Manhattan baden

Drinks gut zuzubereiten, sei die eine Sache: »Unser Produkt muss gut sein und den Barbesuchern schmecken.« Bedeutend für das Bar-Dasein sei vor allem aber auch der kommunikative Aspekt, Freundschaftspflege, eine Wohlfühl-Atmosphäre für die Gäste zu schaffen. »Viele Freunde folgen von Bar zu Bar und zollen einem Respekt für die geleistete Arbeit.« Leider existiere seiner Meinung nach noch immer das vorherrschende Bild, dass »der Gast als Kunde immer der König ist. Für den Großteil sind wir immer noch nur diejenigen, die den Gast bedienen. Nur ein kleiner Teil der Konsumenten weiß auch unsere Beratung, Kreativität und unser Handwerk zu schätzen.«

Als innovativ und kreativ bezeichnet Andrej Busch den aus dem anglo-amerikanischen Raum nach Deutschland schwappenden Trend, »einen Zwei-Komponenten-Drink, wie beispielsweise den Manhattan, bis zur Unendlichkeit abzuwandeln, wenn der Wermut bereits mit zehn Zutaten veredelt ist«. Ganz klassisch mag der junge Bar-Chef seinen Lieblingsdrink, den Manhattan. Wenn er fruchtiger sein soll, präferiert er den »Estival Manhattan« von MARIO KAPPES, Le-Lion-Kollege und Gastgeber des Jahres 2015. Ja, und wäre da nicht der Alkohol, »dann würd' ich mir die Badewanne damit einlassen«.

Von einem möglichen Weg in die Selbstständigkeit träumt der jung Verheiratete nicht, als »Cola-Junkie« immer von Cola und bereits jetzt von einem kinderreichen Familienleben. »Klar, klingt gut. Juhu, meine eigene Bar, mein Autohaus oder was auch immer. Wenn's läuft, ist es super«, so der Bartender, aber der Zeitaufwand für eine gewinnbringende Selbstständigkeit sei für ihn zu groß und zurzeit nicht erstrebenswert. »Denn ich will mit meiner Familie und meinen Kindern viel Zeit verbringen.« Solange noch keine Kinder unterwegs sind, frönt Andrej Busch in seiner Freizeit weiterhin dem »Faulenzen, wenn man das auch als Hobby bezeichnen darf. In den Tag hineinleben und ihn genießen, Fernsehen und im Sommer an die nahe gelegene Ostsee fahren, gut essen und trinken. Ehrlich, was will man mehr?«, schätzt er sich glücklich.

— BOILERMAN.DE