

Schule der Trunkenheit

Barkeeperin Beate Hindermann begrüßt ihre Gäste an der Tür der Victoria Bar mit Handschlag. Auf dem Lehrplan heute: Tequila. Die Lernwilligen mittleren Alters nehmen erwartungsvoll auf ihren Barhockern am endlos langen Tresen Platz. Dahinter wirbelt Schnapslehrer Stefan Weber und bereitet den ersten Drink des Abends. „Rosemary's Baby“ besteht aus Tequila Reposada – ein drei Monate in Eichenfässern gelagerter Brand –, Limettensaft, Zucker, Eiweiß, Rosmarin, Salbei und Soda. Dazu gibt es Laminkoteletts mit mojo verde und Allgemeines zu Herkunft und Geschichte des Tequila. Als Nächstes werden vier Sorten im Vergleich verkostet, darunter ein Mezcal, um den sich viele Mythen ranken. Koch Jürgen Kramer serviert dazu hausgemachte Mais-tortillas mit schwarzem Bohnemus, die Stimmung wird lockerer; man kommt mit bisher unbekanntem Tresennachbarn ins Ge-

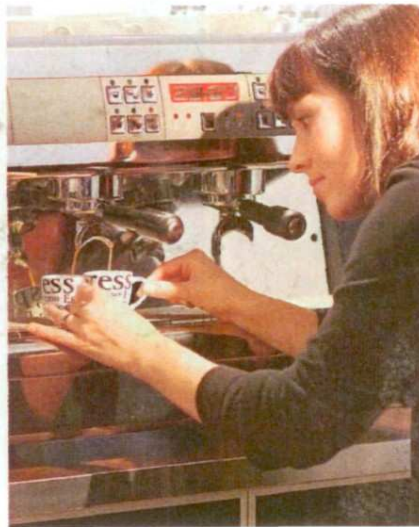


spräch und erklärt den „Cuervo 1800 Anejo“ einmütig zum Favoriten. Liegt wohl daran, dass der Saft der Agavenherzen länger als ein Jahr in französischen Eichenfässern gelagert wurde. Nach einem weiteren klassisch gerührten „Tequila Old Fashioned“ mit hervorragenden Kabeljaukroketten kommt eine sehr erlesene Margarita mit Agavensirup samt Hähnchenbrustspießchen und schließlich ein Tequila Sangrita. Mit steigendem Alkoholpegel wechselt der Unterrichtsstoff ins Anekdotische. Am Ende hat ohnehin jeder vergessen, wie denn nun der Wurm in die Flasche kam. Macht aber nichts. Was bleibt, ist die Erkenntnis, dass Tequila mehr ist als ein langweiliger Schnaps, den man sich mit Zitrone und Salz hinter die Binde kippt, sondern eine facettenreiche Spirituose. Nach Schulschluss verlassen die Gäste die Bar mit einem Zeugnis, das ihnen den gepflegten Rausch auch noch bescheinigt.

Helke Gläser

An ausgewählten Sonntagen in der Victoria Bar, Preis: 59 Euro für fünf Cocktails und Fingerfood

Potsdamer Str. 102, Schöneberg, U Kurfürstenstraße, Tel. 25 75 99 77, www.victoriabar.de



Berlin School of Coffee

Yaw Essah ist Experte für Kaffee, ein Barista. Im Café Einstein hat er gelernt, wie der perfekte Kaffee zubereitet wird. Nun vermittelt er sein Wissen an der Berlin School of Coffee, für Anfänger etwa in dreistündigen Wochenendseminaren.

Selbst wer gerade mal eine einfache Filterkaffeemaschine sein Eigen nennt, lernt hier etwas über die richtige Zubereitung. Allerdings kann es einem dann wie dem Pärchen aus Leipzig gehen, das erstaunt feststellt, dass ihnen professionell zubereiteter Kaffee gar nicht schmeckt: „zu bitter“. Die sensorisch erfahreneren unter den sechs Teilnehmern sind hingegen überrascht, wie sich die Aromen von der Bohne zum Pulver und bis hin zum fertig gebrühten Produkt verändern. Unzählige Faktoren beeinflussen dabei den Geschmack: Bohnensorte, Röstung, Mahlgrad, Temperatur, Wasserhärte, selbst der aktuelle Luftdruck ist von Bedeutung. Die Preisklasse der Maschine ist dabei eher nebensächlich. „Man kann einen guten Kaffee auch mit einem simplen Aufgussgerät oder dem Karlsbader Kännchen zubereiten“, erklärt der Barista. Viel wichtiger sei eine ordentliche Mühle, denn gemahlener Kaffee verliert innerhalb von Stunden sein Aroma. Ideal seien zwei oder drei Mühlen, je nach Sorte der Bohne. Ob es für den perfekten Kaffee gleich ein platzraubender Maschinenpark sein muss, bleibt Ansichtssache. Wer das Seminar besucht hat, erkennt aber, das Kaffee mehr ist als ein schnödes Dopingmittel.

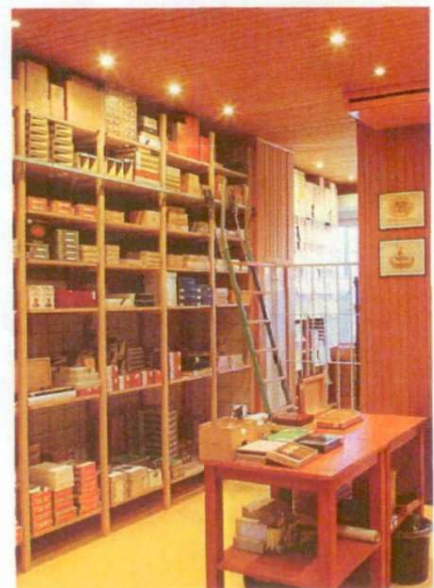
Martin Hildebrandt

Seminare fast jeden Tag, Preis: ab 59 Euro

Uhlandstr. 171/172, Charlottenburg, U Uhlandstraße, Tel. 325 14 620, www.berlinschoolofcoffee.de

Herzog am Hafen

Im Foyer des Zigarrenhauses Herzog am Hafen ziehen zehn Herren andächtig an ihren kubanischen Zigarren. Sie testen den Zugwiderstand der Partagas Salomones kurz nach dem Anschneiden. Bereits hier wird mir als Anfänger klar: Zigarren Genuss hat mit Wissen zu tun – und braucht Zeit. Viel Zeit. Seit 2008 führt Maximilian Herzog sein Zigarrenhaus in der Stralauer Allee und bietet jeden Monat ein Zigarrentasting an. Das ist bewusster Genuss unter Laborbedingungen: Rollgeometrie, orthonasale Eigenschaften, Zugverhalten, Rauchdynamik und Aschebildung sind nur einige Genusskriterien. Eine Zigarre entwickelt Aromen, die schwer zu beschreiben sind. Die Assoziationskette reicht von Heu über feuchte Erde bis zu Kuhstall, Schwarzbrot und Dörrobst. „Erinnerungsfetzen“ nennt Herzog sein Begriffssystem, das Genuss kommunizierbar machen soll. Da kennt er sich aus, schließlich



ist der Schweizer nicht nur ein Aficionado alter Schule, sondern habilitierter Psychologe. Sein Metier sind die unmittelbaren, niederen Sinne – schließlich verdanken wir ihnen die höchsten Genüsse. Das Zigarrenrauchen ist somit eine durchaus bewusstseinsweiternde Angelegenheit. Wenn man sich die Zeit dafür nimmt. Ich bin mit meiner Partagas schon nach einer Stunde durch – viel zu schnell. Aber es gibt ja noch die Zigarre des Monats November. Bernd Ratmeyer

Zigarre des Monats jeden ersten Donnerstag des Monats, Preis: je nach Zigarre

Stralauer Allee 9, Friedrichshain, U Warschauer Straße, Tel. 29 04 70 15, www.herzog-am-hafen.de