Mixed Emotions

Christiansen's

Cocktailrezepte für jede Gefühlslage

Martin Lagoda
Uwe Christiansen

südwest

Mixed Emotions

Christiansen's

Cocktailrezepte
für jede Gefühlslage

südwest

Mixed Emotions

Christiansen's

Cocktailrezepte für jede Gefühlslage

südwest

Inhalt

Bargeflüster

Vorwort 7

What's up in Town? 8

Barpraxis

... mix, shake and drink 16

Chill-in &Chill-out

It's so easy, lazy, crazy ... 30

Cool Starters

Aperitifs & Co 38

Silent Whispers

Drinks für harte Kerle & toughe Girls 48

Champagner-Drinks & Old School 64

Wellness für die Seele 78

Get together & have Fun 90

Stimmung für zwei 112

... die perfekte Welle 126

Register 142

Impressum 144

„Ich servier euch das,
ich erklär euch das –
aber trinken
müsst ihr allein.“

Barkeeper: „Möchten Sie Ihren Wodka Martini geschüttelt oder gerührt?“
James Bond: „Sehe ich aus wie jemand, den das interessiert?“

Liebe Freunde des Cocktails,

meine Kreationen sollen zum Trinken sein! Keine dieser überladenen Obstcocktails, die vor Früchten und Crushed Ice die Suche nach dem trinkbaren Anteil schwierig machen. Mein Lehrmeister Frank Helmboldt lehrte mich bereits Anfang der 1980er-Jahre, dass für ein faszinierendes Geschmackserlebnis schon zwei Zutaten durchaus ausreichend sein können. Ein Teil meines Drink-Repertoires – egal wo ich diese gemixt habe, an Bord luxuriöser Kreuzfahrtschiffe, in Hotels in Griechenland, während meiner Zeit in Südafrika, in den Siebzigern als „Superbarkeeper“ in Hohenwestedter Kneipen oder bis heute in meinen Bars – habe ich für Sie in diesem Buch zusammengestellt.

Es hat gedauert, diese Rezepte vernünftig und spannend in einem Buch zu präsentieren, bis der Autor Martin Lagoda mit der richtigen Idee kam. Ich hatte meinerseits mit Christian Lohfink den Fotografen gefunden, der meine Drinks ins richtige Licht setzen konnte. Zusammen wurden daraus die Mixed Emotions.

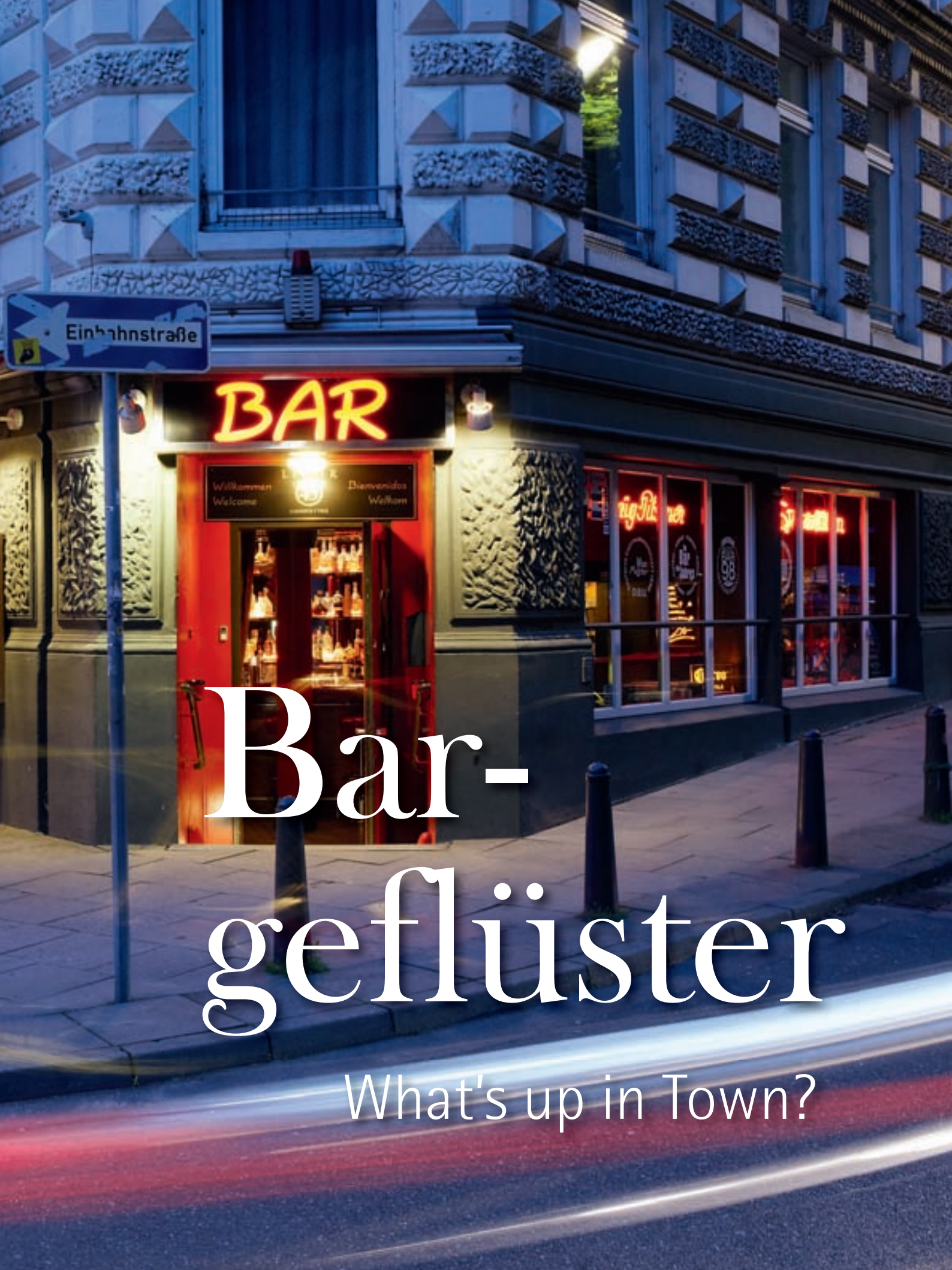
Den Mixanfängern gebe ich den guten Tipp: Halte Dich zuerst an die Rezepte und darauf aufbauend kannst Du experimentieren. Frei nach dem Motto: Probieren geht über Studieren! Sei aber behutsam im Umgang mit Alkohol! Die Qualität eines guten Drinks bestimmt sich nicht über die Menge an Hochprozentigem – die Kunst liegt in der Balance. Es gibt eine große Auswahl an Sirupen, exotischen Säften, Likören, Früchten und allerlei Alkoholika. Vieles schmeckt nicht nur pur. Es ist daher immer wieder eine Herausforderung, Zutaten zu kombinieren, um daraus einen neuen Cocktail zu kreieren.

Ich hoffe, das Buch regt an, meine Drinks nachzumixen … und natürlich eigene zu entwickeln. Es soll kein Lehrbuch sein, sondern vielmehr die Freude an der großen Vielfalt der Mixdrinks wecken.

Mit diesen einleitenden Worten wünsche ich ausreichend Durst und jede Menge Spaß beim Mixen.

Ihr
Uwe Christiansen

Christiansen's
FINE DRINKS & COCKTAILS



Bar-geflüster

What's up in Town?

Mehr als Cocktails!

Uwe Christiansen

Die Drinks müssen bezahlt werden. Die Extras sind bei Uwe Christiansen inklusive: Partnervermittlung, Schweigegeld, Geburtseinleitung, Kurztherapie, Meditation, persönliches Entertainment, Beratung jeglicher Art. Zu jedem Anlass und allem, was der Tag in sich hatte und die Nacht noch bieten wird. Und immer ganz diskret. Die Drinks sind deshalb für einige Gäste nur ein Vorwand, um ins „Christiansen's" zu gehen. Die Dialoge am Tresen handeln meist vom Durst und vom Leben und können sich deshalb wiederholen. Etwa in der Art:

> Stammgast: „Ich hätte gern einen Whiskey Sour und dann einen Tipp, was ich machen soll – meine Freundin lässt sich nicht mehr blicken."
> Uwe: „So, hier ist schon mal Ihr Drink. Ich höre mich mal um."

Uwe, nicht Herr Christiansen. Den Herrn Christiansen gibt es nur in Behördenschreiben. In Hamburg ist er der Uwe. Und auch sonst in vielen Cocktailbars auf dieser und der anderen Seite des Äquators, auf Kreuzfahrtschiffen und in Diskotheken: Uwe. So kennt man ihn, und wer in der Barszene einigermaßen Bescheid weiß, denkt automatisch an den Uwe vom Kiez.

Von der aufregenden Glitzerwelt der Reeperbahn zur Cocktailbar „Christiansen's" sind es nur ein paar Schritte. Wer hierhin kommt, hat das Grelle hinter sich gelassen. Musik-, Licht- und andere Showeffekte sind in dem leicht schummerigen Lokal nicht gewollt, es ist auf spektakuläre Weise unspektakulär. Der Inhaber passt mit seiner bulligen Figur und dem leuchtend glatten Schädel bestens ins Viertel, bleibt sogar eher unauffällig. Er mag auf den ersten Blick durchaus als Boxpromoter durchgehen. Oder als jemand, der im Amüsierviertel nebenan seinen schillernden Geschäften nachgeht. Spontan jedenfalls nicht wie einer, der mit Leidenschaft und Können aus geistigen Flüssigkeiten trinkbare Passionen mixt – aber genau das ist sein Ding. Und noch ein bisschen mehr: Ein Sour, ein Fizz oder ein Sling soll bei ihm nicht nur gut schmecken, sondern so unaufdringlich wie selbstverständlich auch die kleinen Dürste des Gemüts stillen.

Manchmal auch die großen. Denn die Befindlichkeiten können sehr unterschiedlich sein, es kommt immer auf die Situation an. Und dann punktgenau auf den richtigen Drink. Die folgende Szene könnte im „Christiansen's" nicht mehr überraschen, sie spielte sich so oder so ähnlich bereits dreimal ab.

> Hochschwangerer Stammgast: „Ich bin den Bauch leid. Ich will jetzt noch einmal meinen Lieblingscocktail bei Dir trinken."
> Uwe: „Deinen Lieblingsdrink, ich muss Dich warnen! Dein Kind wird dann innerhalb der nächsten Stunden auf die Welt kommen!"
> Dame kurz darauf: „Ich glaube, ich muss gehen. Es geht los."

Die Sicherheit im Umgang mit Umständen dieser Art ist bei Uwe Christiansen nicht antrainiert, sondern stellte sich in jahrelanger Berufspraxis hinter dem Tresen ein. Was vielleicht auch daran lag, dass er im Prinzip nie Barmixer werden wollte, sondern eigentlich immer schon war, weil er das Zeug dazu schlicht in sich hatte. Er musste es nur erst entdecken. Dahinter steckt eine lange Geschichte. Aber sie soll an dieser Stelle nur so kurz erzählt werden, wie man braucht, um einen Tequila Sunrise oder eine Piña Colada herzustellen.

Mitte der 1970er-Jahre war das Kaff Hohenwestedt in Schleswig-Holstein wahrscheinlich nur seinen damals 4000 Bewohnern bekannt; einer davon war Uwe Christiansen, nicht mehr 15 und auch noch nicht 20. In Hohenwestedt war so gut wie nie etwas los, außer in Uwes Kopf, durch den permanent Cocktail-Fantasien trieben. Sie waren naturgemäß einfach da, eine Erklärung lässt sich auch heute noch nicht finden. Der Vater führte einen Supermarkt und unterstützte die mehr und mehr durchsickernde Leidenschaft des Sohns bald mit Rezeptbüchern, bald mit Barequipment und schließlich auch mit besonderen Spirituosen, die man „da oben" im nördlichen Bier-und-Korn-Land wahrscheinlich nie für möglich gehalten hätte. Uwe, bis heute schwerpunktmäßiger Biertrinker, mixte los. Erst nur für den engsten Kreis in der eigens gebauten Kellerbar, dann für ausgelassene Partys in den Dorfkneipen. Nebenbei absolvierte er eine Lehre als Einzelhandelskaufmann, und als er sie mit Auszeichnung abgeschlossen hatte, entstand eine Dynamik, die ihn heute noch packt. Die in den Niederlanden ansässige Handelskette, zu der auch die elterliche Filiale gehörte, suchte nämlich gerade einen Supermarktmanager für Südafrika – Uwes Eintrittskarte in die große weite Welt der Bars und Theken.

Nur wenige Wochen später saß er bereits in Durban und verkaufte Lebensmittel. Aber nicht lange, denn die Lust aufs Mixen wurde so stark, dass sie sich endgültig durchsetzte. So stand er bald in der Bar „Charlie Parkers" in Kapstadt hinter dem Tresen und lernte erst einmal, was ihm für seine neue Rolle als Profimixer alles fehlte. Daran schloss sich in wechselnder Reihenfolge eine Unzahl weiterer Betätigungsarten und -orte an: Barkeeper, Co-Inhaber, PR-Manager und DJ in diversen Kapstadter Nachtclubs, Steward und Barchef auf mehreren Kreuzfahrtschiffen, darunter die Queen Elizabeth 2, kurze Rückkehr in die alte Heimat („war nicht mehr meine Welt") und ein Ausflug nach Griechenland. Nie ohne schöne Frauen und oft mit seinem Kumpel und ersten Lehrmeister Frank, den er in Südafrika kennenlernte und mit dem ihn seitdem eine enge Freundschaft verbindet. Schließlich landete er in Hamburg, wo er buchstäblich von heute auf morgen den Aufbau und die Eröffnung der späteren Kult- und Szenebar „Angie's Nightclub" auf der Reeperbahn übernahm. Ohne Papiere, ohne Vertrag, aber sofort – als Idealbesetzung musste er flexibel sein. „Ich bin", erinnert sich Uwe Christiansen, „den Ereignissen nie hinterhergelaufen, sie waren immer hinter mir her, und manchmal haben sie mich sogar überholt."

Von Ersparnissen kaufte er sich seine Bar, die vorher berühmt war als „Meyer Lansky's" und dann seinen Namen trug. Nur ein knappes Jahr später war sie schon Sieger im Playboy-Wettbewerb „Bar des Jahres"; für sämtliche andere Auszeichnungen, die sich in einer langen Liste auf www.christiansens.de nachlesen lassen, braucht man noch einen oder zwei Longdrinks mehr, um während des Lesepensums nicht zu verdursten. Die Auswahl an Drinks kann sich sehen lassen: Der Gast muss sich zwischen insgesamt 200 Cocktails auf der aktuellen Karte entscheiden. Es gibt eine namentlich geführte Gästekartei, in der jederzeit individuelle Vorlieben nachgeschlagen werden können. Der Rest befindet sich im All-Time-Archiv und über 600 Büchern und Hunderten von Barkarten. Schwerpunkt: Klassiker, populär gemixt.

Das alles sollte man sich von Uwe Christiansen lieber nicht im Hochbetrieb erzählen lassen wollen. Er hat zu tun. Und es könnte auf der anderen Seite des Tresens einer auf dem Hocker hocken, der immer noch wartet.

> Stammgast: „Bitte noch einen Whiskey Sour – schon etwas über meine Freundin herausgefunden?"
>
> Uwe: „Hier bitte, Ihr Glas. Man erzählt sich, sie erwarte von Ihnen eine Entschuldigung, Sie wüssten schon. – Sie wissen, wo der nächste Blumenladen ist?"

Uwe Christiansen dürfte, wie so oft, auch diesmal mehr über den Gast und seine Lage erfahren haben, als er zu erkennen gibt. Er sei, so erzählt er, „nicht der Kumpeltyp, der jedem Gast um den Hals fällt, ihn hofiert oder plump vertraulich wird. Wer sich als Barmensch auf eine Kumpanei einlässt, verliert über kurz oder lang seinen Gast. Promis und Normalos, Arme und Reiche, alle werden bei mir gleich behandelt. Ich halte Distanz zu meinen Gästen und trinke nie mit ihnen." Auch wenn es mal ein Oscargewinner ist (welcher das ist, erfährt man natürlich nicht) oder andere Größen und Weltstars, die sich ab und an auf einen Cocktail einfinden. „Ich greife nie zum Telefon und rufe die Boulevardpresse an, nur damit am anderen Tag unter einem Foto meine Bar erwähnt wird." Was im Übrigen auch für seine beiden anderen Bars gilt, „Das Herz von St. Pauli" und die „Bar Cabana".

Aber wenn sich, wie gerade jetzt, das Telefon meldet, greift er natürlich schon zum Hörer. Und scheint seine Erwartungen bestätigt zu sehen.

Uwe: „Ach, so schnell? Und was ist es?"
Dann zu Eyck, seinem Barchef:
„Das Baby ist schon da – ein Junge!
Der Lieblingsdrink hat wie immer noch am besten geholfen."

Später findet sich ein Pärchen ein, und Uwe weiß, dass die Dame vom horizontalen Gewerbe ist, und ihr Begleiter das natürlich niemanden wissen lassen möchte. Aufpassen also, kurz die Kollegen ins Bild setzen! Es ist einiges mehr los an diesem Abend: Hier möchte ein Gast zahlen, da sind die Knabbereien ausgegangen, wieder ein anderer möchte eine Cocktailberatung, ein vierter will nur mal guten Abend sagen, ein fünfter möchte mit der Dame vom Nebentisch bekannt gemacht werden, und einen sechsten, siebten und achten mit irgendetwas wird es sicher gleich auch noch etwas geben. Uwe Christiansen nennt das den „Tanz hinter der Bar", für den er sich eine immer wieder neue Choreografie zurechtlegt, um für jeden Gast präsent zu bleiben.

Es ist auch schon vorgekommen, dass ein einzelner Herr an einem Tisch saß und an einem anderen Tisch eine einzelne Dame. Dann denkt der Barkeeper, dass es doch schön wäre, wenn er die beiden zusammenführen könnte. Welche Strategie, welches Getränk würde wohl passen? Ein Fizz? Es wird in jedem Fall ein Cocktail mit jener Zutat sein, mit der Uwe aus einem Drink einen Schluck Leben macht.