

Welche Spirituose kurvte im Glas von Willy Brandt und was trug diese zur Entspannung zwischen Ost und West bei? Warum gefährdete ein katholischer Geheimbund die Brandy-Produktion?

Was brachte Ernest Hemingway zum US-Geheimdienst und Bacardi vor Gericht? Jede Machtverschiebung, jeder Krieg, jede technische Neuerung prägte auch Aussehen und Geschmack der Brände. Neue Absatzmärkte wurden geschaffen, alte brachen ein, exotische Zutaten wurden entdeckt, Weinberge und Industrien gingen in Flammen auf und entstanden neu, Alkoholsteuern machten manchen Krieg erst möglich, finanzierten aber auch Schulen und Eisenbahnen.

»Die Schule der Trunkenheit« folgt den verschlungenen Pfaden der Spirituosen durch die Wirren der letzten Jahrhunderte. Heimat und Wiege der »Schule der Trunkenheit« ist die mehrfach ausgezeichnete Victoria Bar (u. a. auf der Independent-Liste der 50 besten Bars der Welt). 2001 eröffnete sie in der Potsdamer Straße und bietet seither einen Hort für Trinkkultur und -sitte.

Kerstin Ehmer, geboren in Hamm, studierte Theater- und Filmwissenschaften, Amerikanistik und Philosophie in Berlin und machte eine Ausbildung zur Fotografin am Lette-Verein, Berlin. Sie war als Reportagejournalistin und Lifestylefotografin tätig. 2013 erschien »Die Schule der Trunkenheit« und 2017 folgte der Kriminalroman »Der weiße Affe«.

Beate Hindermann, in Köln geboren, studierte Journalistik und Geschichte in Berlin. 2001 eröffnete sie gemeinsam mit Stefan Weber und Kerstin Ehmer die Victoria Bar. Sie publiziert im Mixology Barmagazin und fungiert als Jurorin diverser Bar- und Keeper-Competitions.

Kerstin Ehmer und Beate Hindermann

DIE SCHULE DER TRUNKENHEIT

Illustriert von Angela Dwyer

VERBRECHER VERLAG



VORWORT

Warum wir trinken und warum dieses Buch

Auf die Frage, ob er an Gott glaube, antwortete Frank Sinatra einst: »Ich bin für alles zu haben, was einen durch die Nacht bringt, sei es ein Gebet, Tranquilizer oder eine Flasche Jack Daniel's.«

Sehen wir die Nacht als Hort des Düsternen, Sitz alles Unsichtbaren und Ungewissen, die Zeit, in der wir Zweifeln, Ängsten und Vorbehalten ohne Ablenkung ausgesetzt sind, wird schnell klar, warum sich Alkohol trotz aller mit ihm verbundenen Gefahren noch immer nicht aus unserer Kultur verabschiedet hat. Mit Einbruch der Dämmerung wird der Lockruf der Drinks lauter. Seit Jahrhunderten tobt der Kampf zwischen Tun und Lassen, zwischen Katharsis und Kater. Es steht unentschieden. Euphorie und Rausch fordern ihren Preis. Kopfschmerz am Morgen danach, eine schwellende Leber oder eine veritable Suchterkrankung drohen, und doch sind wir nicht in der Lage, die Finger vom Alkohol zu lassen.

Er lässt unsere Zweifel verstummen und entkoppelt uns vom unbarmherzigen Verrinnen der Zeit. Im freudig ekstatischen Rauscherlebnis spielen weder Uhren noch Sorgen eine Rolle. Als euphorische Versionen unseres Selbst landen wir bedingungslos im Hier und Jetzt.

Vergangenheit und Zukunft werden ausgeblendet, frei schweifen die Gedanken.

Das antike Griechenland kannte das Symposion, eine ritualisierte Form des Gelages, bei dem sich exzessiver Weingenuss mit geistreicher Reflexion festgelegter Themen verband. Bei Herodot heißt es, die alten Perser hätten wichtige Angelegenheiten gewöhnlich im Rausch besprochen, um sie dann am nächsten Tag noch einmal nüchtern zu beurteilen. Umgekehrt würden Entscheidungen, die nüchtern zustande gekommen waren, noch einmal in trunkenem Zustand beraten. Diese zunächst einmal ziemlich vernünftig klingende Nutzung des Alkohols geriet in den folgenden Jahrtausenden immer wieder in Vergessenheit.

Orte eines kultivierten Trinkens sind nah am Abgrund des Exzesses gebaut. Einen Ausweg aus dem Dilemma weist uns eine ehrwürdige gastronomische Einrichtung, welche die Amerikaner zur Weltausstellung von 1889 erstmalig nach Europa brachten. Zu Füßen des neu errichteten Eiffelturms präsentierten sie mit der American Bar sowohl einen bis dahin nicht gekannten Umgang mit gemixten Alkoholika als auch ein gastronomisches Konzept, das die festen Tischordnungen der Restaurants hinter sich ließ und die freie Wahl wechselnder Gesprächspartner ermöglichte. Erwartete man bisher von den Damen, dass sie nach beendetem Dinner unter sich blieben, während sich die Herrenrunde zur gepflegten Zigarre in die Bibliothek zurückzog, stand mit der American Bar ein Ort der Kommunikation zwischen den Geschlechtern offen. Es sollte nicht das letzte Mal gewesen sein, dass der Alkohol als Treibstoff des gesellschaftlichen Fortschritts diente. Obwohl nicht verschwiegen werden sollte, dass er nicht selten auch seine Bremsflüssigkeit war.

Der Tresen, englisch: the bar, eigentlich nichts anderes als der Arbeitsplatz des Wirtes, wurde in diesem neuen Konzept des Schankraums einerseits zur Grenze, die den Gast von Barpersonal und Spirituosen trennte; andererseits wurde aber gerade diese Trennlinie zum inszenier-

ten Mittelpunkt und namensgebenden Markenzeichen der gastronomischen Novität. Der nunmehr in den Fokus gerückte Barkeeper avancierte zum Zeremonienmeister. Er wurde bei Bedarf zum Beichtvater, Trostspender, Freund und Komplizen, aber auch zur Autorität, die manchem Gast beschied, dass er für diesen Abend genug getrunken hatte und dabei war, die Würde, die eine Bar auch ihren Gästen abverlangt, im letzten Glas zu ertränken.

Vor zehn Jahren begannen wir, das sind der Barchef der Victoria Bar, Stefan Weber, seine Teilhaberin Kerstin Ehmer, der Barkeeper Goncalo de Sousa Monteiro, mittlerweile mit dem Buck and Breck selbständig geworden, und die Seele des Betriebs, die Barfrau Beate Hindermann, der Geschichte des Alkohols nachzuspüren. Bei genauerer Betrachtung der Entwicklung unserer gebräuchlichsten Barspirituosen, erweitert noch durch die fünfhundert Jahre dauernde wechselvolle Geschichte des Champagners, staunten wir über die enge Verzahnung von politischen und wirtschaftlichen Prozessen mit der Ausprägung der einzelnen Spirituosen. Jede Machtverschiebung, jeder Krieg, jede technische Neuerung prägte auch Aussehen und Geschmack der Brände, bis hin zu ihrem heutigen Zustand. Neue Absatzmärkte wurden geschaffen, alte brachen ein, exotische Zutaten wurden in entlegenen Weltgegenden entdeckt, Weinberge und Industrien gingen in Flammen auf und entstanden neu, Alkoholsteuern machten manchen Krieg erst möglich, finanzierten aber auch Schulen und Eisenbahnen. Politiker und Generäle, Literaten, Schauspieler und Musiker fanden in ihm Inspiration und Untergang. Alkohol und Zivilisation entwickelten sich parallel zueinander, unterstützten und blockierten sich.

Die Ergebnisse unserer Recherchen flossen in die »Die Schule der Trunkenheit«. An einem nebligen und kalten Novembersonntag des Jahres 2003 hielten wir in der Victoria Bar, flankiert von einem fünf Cocktails umfassenden Menü, die erste Vorlesung dieser mittlerweile le-

gendären Veranstaltungsreihe, die seitdem in regelmäßigen Wintersemestern wissbegierige Trinker und Barflys in die Geheimnisse der Spirituosen einweiht. Da über dem flüssigen Part der Vorlesung am nächsten Morgen manches in Vergessenheit geraten war, gab es schon lange das Bedürfnis nach einem Werk, das dieses gesammelte Wissen für den Hausgebrauch bündelt. So setzten wir uns hin, überarbeiteten und erweiterten das Vortragsmaterial zu dem nun vorliegenden Band.

Dringend empfehlen wir zur Lektüre einen jeweils adäquaten Drink. Einen, höchstens zwei. Dann Schluss, schlafen und morgen weitermachen mit dem nächsten Kapitel.

Cheers. Prost. Skål. Salud. Na sdorowje und à votre santé!

Kerstin Ebmer und Beate Hindermann

ANTRITTSVORLESUNG

von Pepe Danquart

»*Auch ein besoffenes Wort ist ein gegebenes*«

Ich hatte noch das Rauschen der Karibik im Ohr, als ich vor einigen Jahren am Tresen der Victoria Bar bei Beate einen »Erinnerungsdrink« bestellte. Sie brachte mir einen *Ranqlum*, die Kreation ihres Kollegen Goncalo. Dieser Short Drink, serviert in einem Tumbler auf Eis, ist im Grunde ein klassischer Sour, variiert auf der Basis eines Dark Jamaican Rum, gesüßt mit einem tropischen Likör aus Barbados (Falernum), abgeschmeckt mit der Säure von Limetten und einer kleinen Ahnung von Ray & Nephew Overproof Rum. Schon beim ersten Schluck hatte ich einen Flash: Ich war zurück auf Jamaica! Dieser Drink war Jamaica! Er war ein ungestümer Angriff auf mein sensorisches Erinnerungsvermögen, und schon beim zweiten Glas ging das leise Auf und Ab der karibischen See in einen Rausch aller Sinne über. Ich dankte seufzend Bacchus und Dionysos und genoss das enthemmte Surfen in den Bildern der Erinnerung.

Die Bar ist heute zu einem mythischen, spirituellen Raum geworden, an dem Rausch erzeugende Substanzen traditionsgemäß eine wichtige Rolle spielen. Schon die Germanen sahen in ihrem Met ein Geschenk

der Götter. Noch im 16. Jahrhundert war der »riuschen«, der Rausch im Mittelhochdeutschen, Bestandteil von Zeremonien und Ritualen.

Auch Halluzinogene gibt es nicht erst seit Timothy Leary oder Aldous Huxley, die in den sechziger Jahren damit herumexperimentierten. Schon vor Tausenden von Jahren wusste man von der Verwendung des halluzinogenen Fliegenpilzes. Man trank den Urin von Schamanen, die zuvor Fliegenpilze gegessen hatten. Im Europa der Antike und im Mittelalter galt exzessiver Rausch als völlig normal, geächtet wurde er im 16. Jahrhundert und galt ab dem 19. Jahrhundert als krankhaft. Aber getrunken wurde trotzdem immer. Am liebsten in Gemeinschaft. Während der Prohibition führte die gegenseitige Unterstützung bei der Beschaffung des illegalen Alkohols zu wahren Hinterzimmer-Orgien. Die Hippies ließen ihre Joints kreisen. Auch »Flatrate-Trinker« trinken nicht alleine, und in den House- und Techno-Tempeln tanzt man sich auf Ecstasy und Amphetaminen in Trance. Eine Art ritualisierter gemeinschaftlicher Enthemmung, die ich zuvor nur aus den Filmen von Jean Rouch kannte, dem Meister des ethnographischen Films. In seinem *Les Maitres Fou* von 1954 beobachtet er den Kultritus der Hauka, einer damals weitverbreiteten Sekte in Westafrika, deren Teilnehmer in Trance von Geistern besessen werden.

Der Ort meines Rausches war kultiviert. Auch Martin Kippenberger hätte hier gesessen, getrunken und Kunst produziert, hätte es ihn zu seiner Berliner Zeit schon gegeben. Ein Ort, an dem die Zeremonienmeister aus ihren Grundsubstanzen wahre Wundergetränke zaubern und sie Menschen offerieren, die sich auf dieses Ritual des Mixens eingeschworen haben. Sie nennen das Ergebnis Cocktail, den Schwanz des Hahnes.

Eine der vielen Geschichten, die sich um die Herkunft dieses Namens ranken, erklärt ihn aus der Zeit der Hahnenkämpfe in Nordamerika. Nach beendetem Kampf hatte der Besitzer des Siegerhahnes das Recht,

dem getöteten Hahn die bunten Schwanzfedern auszureißen. Beim anschließenden Umtrunk wurde diese Trophäe mit einem Drink – »on the Cock's tail« – begossen. Mir persönlich gefällt eine andere Variante dieser Legende jedoch besser: In einer Bar in den USA stand ein großer, hohler Hahn aus Keramik. Der Barkeeper schüttete alle übrig gebliebenen Getränke in den Hahn. Das hochprozentige Gemisch, das daraus entstand, wurde aus dem Schwanz des Hahns gezapft und zum Sonderpreis angeboten. Dies sprach sich schnell herum, und immer mehr Leute bestellten das Mixgetränk aus dem »Cock tail«, dem Hahenschwanz.

Aber zurück in die Jetztzeit, in die Bar, in der ich immer noch beerauscht am Tresen saß. Meine Zeremonienmeisterin, Barmaid Beate, kannte ich aus vielen Gesprächen an dieser langen Theke. Ich wusste, dass sie und ihre Kollegen wochen-, ja monatelang in der nahegelegenen Staatsbibliothek nach den Ursprüngen ihrer Kreationen forschten, die etymologischen Hintergründe der Namen ihrer Drinks erkundeten, nach Kuba oder Venezuela fahren, um dort in der örtlichen Barszene Neues zu entdecken, Historisches auszugraben oder Rezepturen ihrer Cocktailkreationen mit den Freunden und Kollegen auszutauschen – gemeinsame Räusche inbegriffen. Natürlich.

Jahrelang bequatschte ich als beständig lästige »barfly« die Belegschaft – vornehmlich Beate –, dieses Wissen in ein Buch zu packen und allen zugänglich zu machen. Dass ich als Hugenotte im Exil (meine Vorfahren mussten schon kurz nach der Bartholomäusnacht am 24. August 1572 Frankreich verlassen) eine besondere Beziehung zu Cognac habe, erfuhr ich erst aus diesem Buch. Als nämlich Heinrich II., der die Katholiken unterstützte, die Privilegien der Stadt Cognac während der Religionskriege strich, waren es die hugenottischen Bankiers, die die calvinistischen Traditionen der großen Familien und Händler im Cognac wie Hennessy, Martell oder Delamain unterstützten und damit die Er-

folgeschichte des Weinbrands ermöglichten, die wir heute als Armanac oder Cognac in guten Momenten in unseren Gläsern wiederfinden.

An jenem »karibischen« Abend versprach ich, sollte das Buch, über das wir schon Jahre redeten, je entstehen, würde ich das Vorwort schreiben. Beate und ihre Kollegen haben dies nicht vergessen und mich beim besoffenen Wort genommen. Voilà, hier ist es.

Euer Pepe Danquart

