

«Für mich die beste Bar der Welt»

Von Daniel Böniger. Aktualisiert um 11:19 Uhr 4 Kommentare

Die Kronenhalle sei ein Teil von Zürichs Kulturgeschichte, sagt Carlo Bernasconi in seinem Buch zur Bar.



Hier weiss man, was er mag: Carlo Bernasconi mit Buch und einem Heimelig Special in der Kronenhalle-Bar. (Bild: Peter Lauth)

Das Buch

Carlo Bernasconi und Peter Roth: Kronenhalle Bar – Storys & Drinks. Mit 365 Rezepten. Orell-Füssli-Verlag. Ca. 49 Fr.

auch dort meine Vorlieben kennen. Es ist die individuelle Betreuung, die eine gute Bar ausmacht. Der Mann hinter der Theke muss jederzeit auf deine persönliche Disposition eingehen können.

Das Buch, das nun erschienen ist, hat einen erfolgreichen Vorgänger: das Barmix-Buch, das Sie und Peter Roth 1999 ebenfalls gemeinsam herausgegeben haben.

Ja, wir haben davon 20'000 verkauft. Bei Leuten aus der Branche war und ist es sehr beliebt. Einerseits wegen der Hintergrundgeschichten zu den Drinks, die viel Gesprächsstoff hergeben. Andererseits wegen der hieb- und stichfesten Rezepturen – beim Mixen von Cocktails muss man

Carlo Bernasconi, mit dem Barkeeper Peter Roth haben Sie das Buch «Kronenhalle Bar» verfasst. Wie haben Sie die Arbeit untereinander aufgeteilt?

Peter Roth trug über 300 Drinkrezepte zusammen. Ich schrieb das Vorwort, verfasste Anekdoten zu den Drinks und kümmerte mich um die Lebensläufe und Porträts der verschiedenen Kronenhalle-Barkeeper. Ich hatte auch ein gewisses Vorwissen, denn immerhin verkehre ich seit über 30 Jahren in der Kronenhalle-Bar.

Sie sind ein treuer Gast...

Für mich ist es auch die beste Bar der Welt. Stets hat das Personal einen Vorschlag bereit, was ich trinken könnte. Ich will jetzt nicht behaupten, dass andere Bars weniger Charme haben. Auch die Harry's Bar in Venedig ist wunderbar – aber dort werden sie als Tourist wahrscheinlich einfach einen Bellini bestellen, weil der dort erfunden wurde.

Sie schätzen die Kronenhalle-Bar also, weil man Ihnen stets einen passenden Drink vorschlägt?

Vielleicht muss ich mein Lob etwas relativieren, denn es ist sehr subjektiv. Wenn ich alle zwei, drei Tage in die Schumann's-Bar in München ginge, würde das Personal

genau sein. Nicht wie beim Kochen, wo es auf etwas Olivenöl mehr oder weniger nicht drauf ankommt. Weil von unserem Barmix-Buch keine Neuauflage geplant war, beschlossen wir, etwas Neues zu machen.

Wie bekommt man denn solche Geschichten rund um die Drinks heraus, etwa dass die Madame Butterfly anlässlich eines Zoo-Fäschts kreiert wurde?

Peter Roth ist sehr genau – er hat sämtliche Zeitungsartikel über seine Kreationen aufbewahrt. Jeden Bericht rund um die Bar, ob er nun in einer grossen Zeitung oder in einem Quartierblatt erschienen ist. Ausserdem führt Roth ein privates Gästebuch, in dem er persönliche Erlebnisse notiert. Was hat Roberto Blanco getrunken, was Roger Moore. Solche Dinge halt.

Und bei Drinks, die nicht in der Kronenhalle erfunden worden sind, woher hatten Sie da die entsprechenden Informationen?

Die Geschichte der Spirituosen ist immer auch Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Und deshalb gibt es in den USA einige Autoren wie etwa William Grines, die sich ausführlich mit der Materie befassen. In Europa fokussieren wir mehr auf Wein und Bier.

Warum ist das in Amerika anders?

Die Amerikaner interessieren sich eigentlich nicht gross für Geschichte – ausser für ihre eigene. Und die ist eben eng mit der Drinkkultur verbunden. Man kann behaupten, Cocktails seien der wesentliche Beitrag der USA zur Gastronomie. Während der Prohibition in den 20er-Jahren sind – dies nur ein Grund dafür – viele Amerikaner nach Paris ausgewandert, sowohl Barkeeper als auch Konsumenten, die man früher Barflies nannte. Kannten damals die französischen Gastgeber das Rezept eines gewünschten Drinks nicht, haben die Amis den Franzosen die Zubereitung halt beigebracht. Und so haben die Alkoholemigranten das Bild der Bars in Europa geprägt.

Das gilt für ganz Europa?

Nein, Bars sind eher ein angelsächsisches Phänomen – Italien etwa kennt keine Barkultur. Denn dort hat die Familie einen höheren Stellenwert; die Vereinzelung der Bevölkerung ist noch nicht so weit fortgeschritten.

Richtet sich das Buch auch an andere Leser neben den Barkeepern, die es als Rezeptfundus verwenden?

Auf jeden Fall, denn das Buch dokumentiert einen wesentlichen Teil der Zürcher Alltagsgeschichte.

Wie meinen Sie das?

Wenn Sie in die Ferien gehen, beurteilen Sie einen Ort nach dem, was Sie gegessen und getrunken haben. Und deswegen ist die Kronenhalle-Bar ein Teil der Identität unserer Stadt.

(Tages-Anzeiger)

Erstellt: 29.09.2009, 04:00 Uhr