

Wie der Barkeeper aus einem Drink ein Erlebnis zaubert

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Cocktails sind die grosse Leidenschaft von Benjamin Wassmer, dem Barkeeper im «Schall und Rauch». Nicht weniger als 300 verschiedene Drinks, mit und ohne Alkohol, hat er im Angebot. Bei der Arbeit mit dem Shaker sind Kreativität, Erfahrung, Präzision und Sauberkeit gefragt.

Hinter dem Tresen steht Benjamin Wassmer – und schüttelt. Die Hände in der Luft, den metallischen Behälter mit dem Mixglas in Kopfhöhe. Hinter ihm stehen Dutzende Flaschen mit Hochprozentigem in Reih und Glied, bereit, zu besonderen Geschmackserlebnissen gemixt zu werden. Seit neun Jahren gibt es das «Schall und Rauch». Die Bar ist in einer ehemaligen Wagenschmiede mitten in Churs Ausgangsmeile Welschdörfli eingerichtet. Die Esse weist auf ihre ursprüngliche Bestimmung hin. «Sie ist denkmalgeschützt», weiss der 36-jährige Barkeeper. Routiniert giesst er den Inhalt aus dem Shaker in einen Tumbler, eine Orangenzeste dazu und fertig ist der Negroni, ein klassischer Aperitif aus Martini Rosso, Campari und Gin. Und Benis Favorit.

Fachwissen gefragt

Was auf den ersten Blick so locker aussieht, ist präzise Arbeit. Beni Wassmer weiss, worauf es bei einem erstklassigen Drink ankommt: «Sauberes und sorgfältiges Arbeiten ist das A und O.» Zunächst sollte die Rezeptur genau eingehalten werden. Da sei er besonders pingelig, sagt er, denn schon eine kleine Abweichung könne den Charakter eines Cocktails verändern. Ferner brauche es für ein gutes Resultat viel Gespür für geschmackliches Zusammenspiel. «Ein Drink darf nicht zu süss, zu sauer, zu bitter oder zu alkoholisch sein», präzisiert der smarte Churer, der im «Schall und Rauch» die Gäste bewirbt und zugleich als Geschäftsführer agiert. 300 Drinks gehören zum Repertoire.

Etwa 50 hat er im Kopf, darunter einige verlockende Eigenkreationen.

Benjamin Wassmer ist durch einen Zufall zu seinem Job gekommen. Er habe einmal in der Bar ausgeholfen, als Not am Mann war, erzählt der gelernte Optiker. Die Arbeit habe ihm so gut gefallen, dass er beschloss, sich fortan ganz der Mixkunst zu widmen. Von der Pike auf lernte er den Umgang mit Shaker, Mixer und Blender, absolvierte Ausbildungen und besuchte Kurse. Es macht ihm Spass, dass es nie langweilig wird, er immer mit Menschen zusammen ist und für jeden Gast den passenden Cocktail finden kann. «Ich versuche herauszufinden, welche Vorzüge ein Gast hat und was er nicht mag», so Wassmer, der es liebt, auch die Geschichten, die sich hinter den Mixturen verbergen, aufzuspüren und sie, sofern er die Zeit dafür findet, den Gästen weiterzugeben.

Es geht auch ohne Alkohol

Beni Wassmer ist auch die Entstehung seines Lieblingsdrinks bekannt: «Der Negroni wurde nach dem Grafen Camillo Negroni benannt, der sich in den Zwanzigerjahren jeweils mit Freunden in einer Bar in Florenz zum Aperitif traf. Während die anderen einen klassischen Americano orderten, wünschte der Graf seinen Cocktail eine Prise herber und liess sich noch zwei Zentiliter Gin dazumixen.» An einem gut frequentierten Abend gehen im «Schall und Rauch» bis zu 100 Cocktails über den Tresen, bekannte Klassiker, aber auch Spezialitäten mit schillernden Namen. «Der Rekord liegt bei 167», erklärt Wassmer nicht ohne Stolz. Oben auf der Beliebtheitskala stehen erfrischende Sommerdrinks wie Caipirinha, Frozen Margarita und Mojito mit frischen Früchten.

Am Sonntag kommen bei Beni Wassmer jene Cocktailliebhaber auf ihre Kosten, die das Ausgefahlene mögen. Für sie hält er jeweils spezielle Überraschungen bereit. Wichtig ist ihm aber, dass der Alkohol nicht in Massen konsumiert wird: «Alkohol soll ein Genussmittel sein, das die Geschmacksnerven aktiviert.» Es sei nicht der Sinn, sich mit starken Cocktails zu betrinken, sondern die Geschmackskombinationen zu erleben. Das geht natürlich auch mit den rund 40 alkoholfreien Drinks, die im «Schall und Rauch» auf der Karte stehen. «Egal ob mit oder ohne Alkohol. Ich freue mich, wenn der Gast zufrieden ist», sagt Beni, der sich ein ehrgeiziges Ziel gesteckt hat: Er möchte sich für das Bols Master Battle, einen internationalen Cocktailwettbewerb, qualifizieren. ■

