



“Es geht mir um die Person an sich,
ist sie interessant oder nicht?
Das hat nichts mit Prominenz zu tun ...”

Das kann ich auch, so glaube ich, ganz gut vermitteln. Aber Mode ist nicht mein Leben, hauptberuflich Fotomodell zu sein, und damit meinen Lebensunterhalt zu verdienen, ist für mich nicht vorstellbar.

Was macht für Sie eine Frau attraktiv?

Es gibt wenige gute Frauen, und noch weniger gute Männer!(lacht) Eine Frau sollte selbstständig sein, das ist mir sehr wichtig. Schönheit hat nicht immer was mit Idealen zu tun. Sie braucht vielmehr einen starken, und vor allem eigenen Charakter.

Haben Sie jemals einem Gast „zum Fleiß“, wie man in Österreich so schön sagt, einen Cocktail zu stark gemixt?

Sicher! Aber das ist schon lange her. Sogar schon sehr, sehr lange her! Meine Botschaft aber an meine Mitarbeiter ist jene: „Mach keinen Gast betrunken, und bediene keine Betrunkenen!“. Damit ich heute jemanden bewusst betrunken mache, müsste man mich schon sehr ärgern.

Trinken Sie selbst auch Cocktails in ihrer Bar?

Selten. Vielleicht ein Glas Wein zum Essen. Für einen Barkeeper ist es nie gut, selbst sein bester Gast zu sein.

Wann reden Sie von einem qualitativ hochwertigen Cocktail?

Es ist zum einen davon abhängig, dass den Cocktail jemand zubereitet, der sein Handwerk erlernt hat. Cocktailmixen kann nicht jeder, man muss das richtige Gefühl dafür haben. Und das andere hat mit meinem Grundmotto zu tun: Weniger ist mehr. Ein Glas mit allem möglichen voll zuschütten, und dann zu

glauben einen tollen Cocktail gemacht zu haben, ist nicht das Wahre für mich.

In Ihrer alten Bar in der Maximilianstraße war Samstags geschlossen, kein guter Tag in München?

Schon am Freitag musste ich damals an der Eingangstür stehen. Nicht aber weil ich Türsteher sein wollte, sondern weil es einfach zu voll war. Heute haben wir Samstags offen, das Lokal ist ja viel größer als es in der Maximilianstraße war. Auch haben wir viel mehr Mitarbeiter als damals, um die 20 Personen.

Wie stehen sie zu den in Deutschland eingeführten Rauchverboten?

Ich finde es schrecklich! Vor allem auch, weil man uns vorschreibt es nicht tun zu dürfen. Teilweise ist unser Leben ja recht südlich angelegt, solange uns nicht verboten wird auf den Terrassen und im Freien zu rauchen, kann ich mit diesem Problem leben. Am schlimmsten sind ja die Zigarrenraucher dran! Zigarettenraucher können ja schnell mal vor die Tür gehen, aber für Zigarrenliebhaber ist es unmöglich geworden, diesem Genuss zu frönen. Ich finde es wirklich schade so bevormundet zu werden.

Was macht einen Barkeeper für Sie „föhig“?

Da gibt es gewisse Grundvoraussetzungen. Zum einen muss der Barkeeper sein Handwerk verstehen, dazu muss er in sehr guten Bars gelernt haben. Zum anderen braucht er auch ein natürliches Talent für diesen Beruf.

Wie stehen sie zu Showeinlagen oder besonders ausgefallenen Cocktails hinter der Bar?

Ich persönlich bin ein Verfechter

Geschmortes Bresse-Huhn; Vorbereitung



der klassischen Cocktails, denn ich habe Probleme dabei, wenn man in ein einfaches Produkt mehr hinein interpretiert als nötig. Heutzutage gibt es aber einfach viel mehr Fruchtsäfte als früher, allein schon aus dieser Tatsache heraus lässt sich viel Neues machen.

Was benötigt man für eine halbwegs „schlagkräftige“ Hausbar?

Möglichst wenig! Am besten man kauft sich eines unserer Bücher,... (schmunzelt) ich denke aber mal, man benötigt einen Gin, einen Wodka, einen Whiskey – auch noch einen Single Malt zum „Purtrinken“ – Rum sollte auch nicht fehlen. Ein paar Liköre und natürlich Säfte, dann kann es losgehen.

Wie entstehen neue Cocktails? Stehen Sie von der Muße geküsst auf und werden kreativ?

Bescheidenheit ist mir in meiner Bar ebenfalls sehr wichtig. Es wäre doch vermessen zu sagen, dass man, nur weil man eine Spirituose oder eine andere Cocktailzutat geringfügig ändert, gleich etwas erfunden hat. Natürlich gibt es ein paar großartige neue Cocktails, in Wirklichkeit aber wurde bereits alles erfunden.

Was machen Sie, wenn Sie einmal nicht in ihrer Bar sind?

Eigentlich bin ich immer da. Es gibt aber natürlich noch eine Menge an Dingen, die mich sehr interessieren. So bin ich ein wirklicher Zeitungsfreak, was sehr zeitaufwendig ist. 1000e von Zeitungen liegen bei mir in der Wohnung herum, rausgerissene Seiten dazwischen und so viele Bücher, wie sich keine irdische Bibliothek nur erträumen könnte. Im meinem Alter muss man dann früher oder



☆☆☆

Drei Sterne für Charles

Oft fragen mich die Leute, was das Geheimnis meines Erfolges ist. Um es kurz zu machen, es ist meine Ausbildung. Denn ich hatte und habe das Glück, bei den größten Küchenmeistern lernen zu dürfen: Paul Haeberlin, Paul Bocuse, Charles Schumann.

Wenn ich in München bin, gehe ich so oft wie möglich ins Schumann's, damit ich meinem Freund Charles in die Töpfe schauen kann. Denn seine Küche ist mindestens so kreativ wie seine Drinks. Im Gegensatz zu den meisten anderen Gästen habe ich das Privileg, die Küche des mixenden Supermodels betreten zu dürfen, ohne dafür gleich eine seiner gefürchteten Ohrfeigen zu kassieren. Das muss ich natürlich ausnutzen. Unter dem Vorwand, nur kurz ein Glas Champagner trinken zu wollen, stelle ich mich dann zu Charles an den Herd und spitz ihm über die Schulter: Egal ob Linsen auf Kraut mit gefülltem Schweinefuß, beträufelt mit altem Balsamico und feinstem Olivenöl aus Ligurien – oder geschmortes Bresse Huhn (von Hubert Spiegel aus dem Elsass geliefert) mit weißen Zwiebeln-, es ist immer ein Genuss, ihm dabei zuzusehen, wie er seine Küche á la Mama zubereitet.

Selbstverständlich ist ein Chef immer nur so gut wie sein Team – und da hat Charles einfach das Beste: Ich denke da zum Beispiel an Ibrahim, der offiziell als Spülmaschinen – Manager fungiert. In Wahrheit ist dieser afrikanische Ladykiller aber zuständig für das Roastbeef (geliefert vom ehemaligen Aubergine – Metzger Wastl Limm aus Münsing). Nachdem Charles das Fleisch in einen Mantel aus grobem Meersalz und Eiweiß gehüllt hat, würzt Ibrahim es noch mit geheimnisvollen Kräutern – die nur am Fuße des Kilimandscharo wachsen – und tanzt so lange um den Ofen, bis das Roastbeef schön rosa ist. Gott sei Dank weiß das KVR nichts vom Küchen – Voodoo im Schumann's.

Und dann haben wir da noch Maria, Charles derzeitige rechte und linke Hand. Die mysteriöse Schönheit aus Ecuador muss die Kartoffeln mit ihren großen, dunklen Augen nur zweimal kurz anzwinkern und schon ziehen sie sich die Haut freiwillig aus. Das ist aber nicht der Grund warum im Schumann's die Bratkartoffeln (geliefert vom Fröschl) so sensationell schmecken. Ich fürchte, Charles wird mir dafür eine saubere Abreibung verpassen, aber ich werde jetzt das Geheimnis der besten Bratkartoffeln verraten. Der einfache Trick: Verwenden Sie eine alte, handgeschmiedete, verbeulte Pfanne mit kleinem Boden.

Eckart Witzigmann



Camparino am Odeonsplatz

Auch Paul Bocuse und seine Gattin kamen um Charles' Cocktails nicht herum

