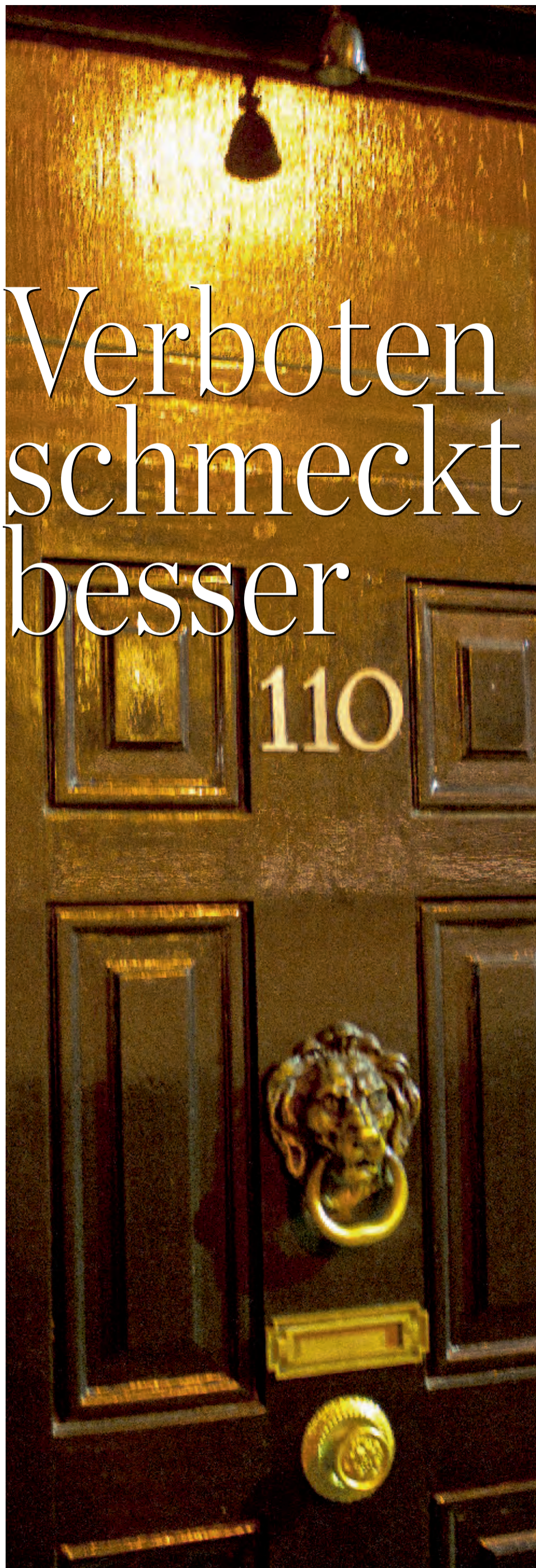
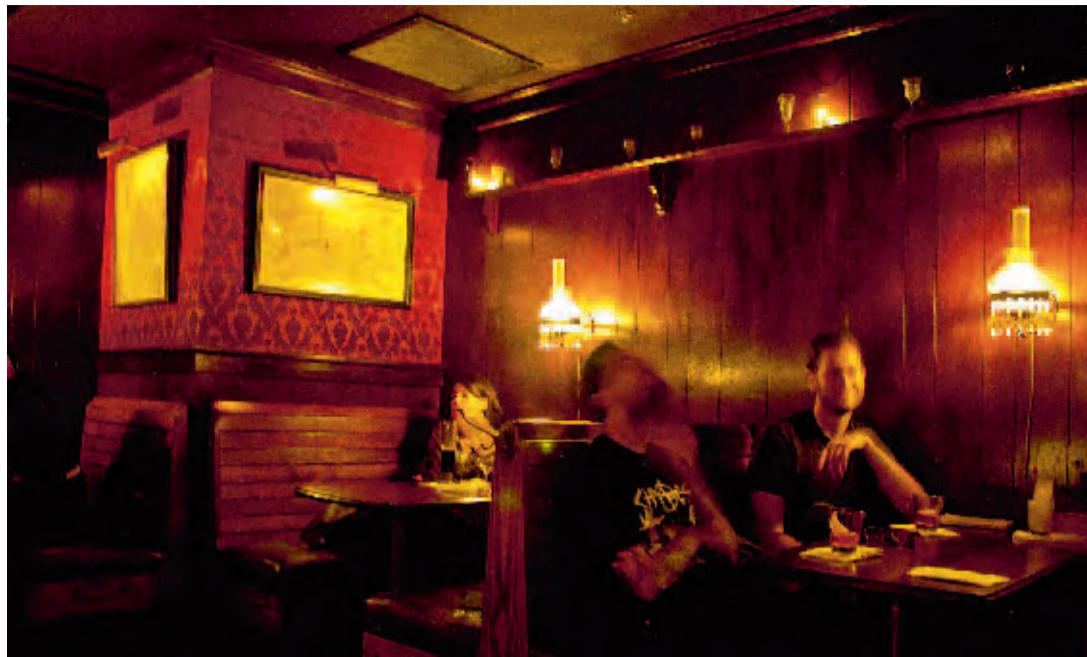


Verboten schmeckt besser

110



Hinter der Tür auf 110 E 6th Street in Downtown Los Angeles wartet eine Bar von herausragender Qualität, handgeschabtes Eis inklusive. Allerdings nur für Eingeweihte – das ist der besondere Charme der neuen In-Bars von L.A., San Francisco oder New York. Manche stammen sogar noch aus der Zeit, als Alkohol tatsächlich nur illegal konsumiert werden durfte. Foto: Georg Desrues



Zwischen L. A. und New York gilt es plötzlich als trendy, spätabends vor verschlossenen Türen ohne Geschäftsbezeichnung zu stehen und um Einlass zu betteln. Georg Desrues über die Wiedergeburt des Speakeasy als In-Bar.

Der junge Mann mit dem Rollkragenpull-over und der Schiebermütze aus Tweed richtet den Blick gegen Himmel und tut so, als stünde er rein zufällig da. Doch laut Hausnummer an der Tür hinter ihm besteht kein Zweifel: Hier muss der Eingang zu The Association sein, einer der angesagtesten Bars von Los Angeles. Erst als er angesprochen wird, gibt sich der Mann als Türsteher zu erkennen, grüßt freundlich und öffnet die Türe.

Das etwas kindische Ritual, das darin besteht, so zu tun, als existiere hier gar keine Bar, ist Teil des seit einiger Zeit in Los Angeles und in den gesamten USA grassierenden Trends der „Speakeasies“. So nannte man zu Zeiten der Alkoholprohibition (1920–1933) jene klandestinen Lokale, die trotz Verbots Schnaps aus-schenken; und in denen man „easy“ – also sanft und leise – zu sprechen hatte, um nicht die Aufmerksamkeit des patrouillierenden Police-Officers zu erregen.

„Natürlich ist es Nonsense, von Speakeasies zu sprechen, wenn das hier alles legal ist“, sagt auch Chefbarkeeper Chad Leblanc und poliert in düsterer Beleuchtung seine glänzenden Cocktailshaker. Doch was das The Association an Heimlichtuerei betreibt, ist vergleichsweise noch harmlos. So wird man etwa an der Tür des Bourbon & Branch in San Francisco nach einem Losungswort gefragt, das sich allerdings leicht durch einen Blick ins Internet erfahren lässt. Und im New Yorker PDT (Please Don't Tell) muss der Gast gar eine Telefonzelle in einem Hot-Dog-Lokal betreten und durch den Telefonhörer um Einlass bitten, bevor ihm eine Geheimtür geöffnet wird.

Nahezu allen diesen Lokalen gemein ist die hohe Qualität der verwendeten Ingredienzen und die gepflegte Zubereitung der Cocktails. Gemixt wird ausschließlich mit seltenen Spirituosen, frischgepressten Säften und handgeschabtem Eis. „Wir verwenden nur Eis von Blöcken, die wir

hier im Haus selbst herstellen“, sagt Leblanc, während er ein golfballgroßes Stück davon in einen Whisky-Tumbler fallen lässt und mit einem langen Rühr-löffel darin herumwirbelt. „Solches Eis kühlt den Drink schneller und effektiver, es schmilzt auch nicht so schnell wie das aus der Maschine“, sagt er. In einem weiteren Speakeasy namens The Varnish, nur wenige Meter entfernt, steht sogar eine eigene Maschine, um die Mineralien aus dem Wasser durch umgekehrte Osmose zu filtern. Das, so der Keeper, soll das Eis klarer und fester machen.

Mit den Ur-Speakeasies der Prohibition hat der ganze Aufwand um die Qualität der als „handmade“ oder „artisanal“ gekennzeichneten Cocktails reichlich wenig zu tun. „Für ein Speakeasy brauchte man damals nicht viel mehr als ein paar Sessel und ein Flasche Schnaps“, schreibt der Journalist Daniel Okrent in seinem Buch *Last Call: The Rise and Fall of Prohibition*. Und dass der Schnaps nicht immer von bester Qualität war, lag wohl in der Natur der Sache. „Vieles von dem, was man damals trank, war hausgebranntes Zeug und so minderwertig, dass es nur durch Mischungen irgendwie genießbar gemacht werden konnte“, sagt Okrent, laut dem die Blütezeit für hochwertige Cocktails viel eher Anfang des 19. Jahrhunderts angesiedelt war und mit der Prohibition, als gute Spirituosen und qualifizierte Barkeeper das Land verließen, vorübergehend zu Ende ging.

Kellnerin in Uniform mit Hütchen

„Der Begriff Speakeasy steht ja auch mehr für die Stimmung als für irgendetwas anderes“, sagt Eric Alperin von The Varnish, einer Bar, zu der eine diskrete Tür an der Rückwand eines der ältesten Lokale von Los Angeles führt. Auch hier schummrige Beleuchtung, die Kellnerin trägt hellblaue Hostessen-Uniform mit dazu passendem Hütchen. In einer Ecke der mit typischer Holzverkleidung versehenen Spelunke sitzt ein Klavierspieler in Gilet und Hemdsärmeln und singt *Cry me a river* und andere alte Hadern, die man aus Humphrey-Bogart-Filmen kennt.

Für die nostalgische Atmosphäre der Speakeasies bildet der heruntergekommene Charme von Downtown Los Angeles den idealen Rahmen. Die Hochhäuser im Art-déco-Stil stehen des Abends vorwiegend leer, genau wie die zahlreichen alten Kinos und Theater im Viertel um die ehemalige Prachtstraße Broadway. Viele Lokale im historischen Zentrum von Los Angeles haben schon einige Jahrzehnte auf dem Buckel und stammen oft aus jener untergegangenen Zeit, an der sich die Bars orientieren.



„Der Szene in Downtown tun die Speakeasies sehr gut“, sagt Heather Steere, Barkeeperin im Las Perlas, wo man auf Tequilas und Mezcal der Spitzenklasse spezialisiert ist. „Selbst wenn der Trend ein wenig kindisch ist: Er tut uns gut – die Gäste werden anspruchsvoller und lernen qualitative Barkultur zu schätzen“, freut sich Steere, die unter anderem einen Mezcal aus einer wildwachsenden Agavensorte um 40 Dollar das Glas anbietet.

Chad Leblanc vom The Association pflichtet bei: „Mir geht es darum, den Wert des Handwerks hochzuhalten. Es macht einfach viel mehr Spaß, traditionelle Cocktails mit Geschichte wie etwa Sazerac oder Old Fashioned zu servieren, als einen Vodka Red Bull.“

Die Aura des Verbotenen kommt offenbar gut an in einem Land, wo mit Rausch-

mitteln oft noch heuchlerischer umgegangen wird als anderswo. Wenn die Sonne untergeht und die nur scheinbar illegalen Bars in Downtown sich mit Gästen füllen, strömen andere Angelenos zur Strandpromenade nach Venice. Dorthin, wo seit einigen Monaten unzählige Ärzte jedem, der das möchte, gegen ein paar Dollar eine Verschreibung ausstellen, die zum legalen Erwerb von „medizinischem Cannabis“ berechtigt.

The Association, 110 E 6th St, Los Angeles 90014, Tel.: +1 213 627-7385

Las Perlas, 107 E 6th St, Los Angeles 90014, Tel.: +1 213 9888355

The Varnish, 118 E 6th St, im Hinterzimmer von Cole's, Los Angeles 90014, Tel.: +1 213 6229999

Bourbon & Branch, 501 Jones Street, San Francisco 94102, Tel.: +1 415 9317292

PDT, 113 St. Marks Place (btwn 1st Ave & Avenue A), New York, NY 10009, Tel.: +1 212 6140386



besonders innovativ backen und braten.



Mit USB-Anschluss

A-20%

Exklusiv für Österreich



Mit dem neuen i-Cook Multifunktionsbackrohr von elektrabregenz.

elektrabregenz präsentiert den BES 4513 XP i-Cook, das multimediale Backrohr der Zukunft. Mit elegantem TFT-Display, 82 gespeicherten Rezepten sowie USB-Anschluss für eigene Rezepte und Fotos. Die einzigartige SURF-Technologie* von elektrabregenz garantiert Ihnen ein hundertprozentig gleichmäßiges Back- und Bratergebnis. Zudem können Sie bis zu drei Speisen gleichzeitig zubereiten, ohne dass sich die Gerüche vermischen.

* Surround Flow Cooking

www.elektrabregenz.com

eb elektrabregenz
etwas besonderes.