Münchner Merkur & tz, 30. April 2022,
Verkaufte Auflage: 313.642 Exemplare, Reichweite: 1.091.000 Leser

Ein Bayer bei der Barkeeper-WM: Igor Koristovic über die Welt der Drinks

Geschüttelt – oder doch lieber gerührt?

Hey, Bartender! Igor Koristovic ist einer der Top-30-Barkeeper Deutschlands. Der 30-Jährige führt die Bar im Spitzenhotel Klosterhof in seiner Heimatstadt Bayerisch Gmain. Derzeit steht er im Halbfinale der „World Class Competition 2022" – praktisch der Weltmeisterschaft in seinem Fach: Der Wettbewerb des Spirituosen-Giganten Diageo zeichnet jährlich absolute Spitzen-Barleute aus. Das internationale Finale findet im Sommer in Sydney statt.

Herr Koristovic, erst einmal gratulieren wir zum Erreichen der Top 30! Das ist eine tolle Leistung.

Igor Koristovic: Danke. Ja, ich freu mich auch sehr, dass meine Leidenschaft für die Bar so gut rüberkommt. Ich lebe sie seit meiner frühen Jugend.

Wie ist denn Ihr Stil, Ihre Handschrift, sozusagen Ihre Barphilosophie?

Koristovic: Ich bin ein Wohlfühl-Bartender. Bar ist für mich Lebensfreude. Bei mir geht es um kreative, innovative Geschmackserlebnisse. Ich fuchtele nicht wild mit dem Shaker rum, sondern ich bin ein sogenannter Mixologe.

Echt? Ist das ein Fachbegriff? So was gibt's?

Koristovic: Klar. Wir kreieren neue Drinks aus Leidenschaft und Begeisterung. Ich versuche dabei, meinen Kunden an der Bar mit quasi jedem Schluck ein und desselben Getränks einen neuen Gaumenkick zu bieten. Ich orientiere mich dabei, wie einige Spitzenköche auch, an der Umami-Idee aus Japan.

Das heißt, eine möglichst große Bandbreite an Geschmackserlebnissen zu bieten. Wie bei Ihrem Drink „Mountain Refreshment"?

Koristovic: Ja, das ist eine meiner beliebtesten Eigenkreationen. Tatsächlich die Nummer eins bei uns an der Bar im Klosterhof. Das ist eine Rezeptur mit hiesigem Whisky, Kaffeelikör und selbst gemachter Mandarinenmarmelade. Das schmeckt süß, bitter, aber auch sauer. Und ich habe Eiweiß mitverarbeitet, was ans Frühstücksei erinnert. Ich wollte eine spannende Geschmacksreise entwerfen, die alle überraschen soll. Ich freu mich dann auch immer über die rollenden Augen meiner Gäste an der Bar…

Stimmt es, dass Sie diesen Drink extra für den Wettbewerb erfunden haben?

Koristovic: Ja, das war eine der Aufgaben, unsere Kreativität zu beweisen. Es gibt noch andere Challenges wie etwa eine Reihe Klassiker auf Zeit mixen und andere Barperformances. Die Juroren schauen einem bei der Arbeit ganz genau auf die Finger. Und auch ein geheimer Gourmet-Test gehört dazu; wie beim *Guide Michelin*. Möglicherweise war der Kritiker schon da. Oder er schaut demnächst erst rein. Ich weiß es nicht.

Welche Drinks gehören für Sie zu den absoluten Klassikern? Haben Sie da Favoriten?

Koristovic: Mein absoluter Lieblingsklassiker ist der Mojito. Eine ganz einfache Sache eigentlich, aber da kann man mit den falschen Zutaten oder nur etwas zu viel oder etwas zu wenig von diesem oder jenem eine ganze Menge anrichten. Doch ein richtig gut gemixter Mojito ist für mich Weltklasse! Und dann mag ich altbekannte Sachen wie den Negroni, das ist ein absoluter Klassiker unter den Aperitiven – mit Campari und Vermouth. Und außerdem habe ich vor einiger Zeit für mich den Golden Cadillac wiederentdeckt. Ein eher kalorienlastiger Cocktail mit Galliano Vanilla, Creme de Cacao und Sahne. Der stammt aus den Roaring Twenties, den wilden 20ern.

Und alkoholfreie Sachen?

Koristovic: Die waren ja früher der absolute Schrecken für uns Barleute, eine Art Angstgegner. Oder zumindest haben wir sie eher mit Verachtung behandelt. Es gab ja auch jahrelang eigentlich nichts Gescheites. Da hat man zwei Säfte zusammengeschüttet, Eis rein und nen Strohhalm – und das war's dann.

Da hat sich auch inzwischen viel getan, oder?

Koristovic: Ja, die ganze Gesellschaft ist ja fitter und ernährungsbewusster geworden, das spiegelt sich auch bei uns an der Bar wider. Inzwischen gibt es sogar alkoholfreien Gin oder Vodka, das ist richtig toll, und man kann auch hier sehr kreativ werden.

Und was geht für Sie ganz und gar nicht?

Koristovic: Persönliche Geschmacksfrage bei mir ist, dass ich zum Beispiel überhaupt keinen Sambuca mag. Da hab ich mal zu viel von abgekriegt. In der Jugend. Oder Anis schmeckt mir überhaupt nicht. Alles auf Anisbasis kann ich nicht trinken.

Aber der Kunde kriegt es trotzdem, wenn er es will?

Koristovic: Natürlich, wir bereiten alles zu, was verlangt wird.

Gibt es irgendwelche Grenzen, absolute „Don'ts" an der Bar?

Koristovic: Eigentlich nur… (*überlegt*) Was gar nicht geht, das sind verwässerte Getränke, wenn der Geschmack leidet. Das geht schon bei schlechtem Eis los. Falsches Eis schmilzt zu rasch, versoßt den Drink und killt den Geschmack. Und ebenso darf bei mir die Spirituose nicht das Aroma und den Taste erschlagen oder übertünchen. Da darf nichts zu scharf oder zu viel sein. Es geht immer ums Geschmackserlebnis, nicht ums Zudröhnen (*lacht*).

Wie merkt man sich eigentlich all die Rezepte?

Koristovic: Das ist einfach Übungssache. Aber das geht.

Und jetzt eine Gewissensfrage: geschüttelt oder gerührt?

Koristovic: (*lacht*) Beides hat an der Bar natürlich seine absolute Berechtigung. Verwende ich etwa Säfte oder Sirups oder andere schwerere Komponenten, die sich eher schlecht vermischen, dann muss ich den Shaker nehmen, weil sich sonst keine Geschmacksverbindung mit dem Alkohol ergibt.

Aber bei dem berühmten James-Bond-Martini?

Koristovic: Da ist es eigentlich Quatsch. Den rührt man, das langt völlig, denn alle Zutaten vermischen sich da recht leicht, und der Drink bleibt schön klar. Wobei Bond ja auch eigentlich gar keinen Dry Martini oder Vodka Martini trinkt…

Sondern?

Koristovic: Eine Vesper!

Also tatsächlich so, wie der Drink im Film „Casino Royale" von Daniel Craig für seine Angebetete Eva Green alias Vesper Lynd gemixt wird?

Koristovic: Genau! Das Rezept dazu hat Ian Fleming, der Schriftsteller und Erfinder von James Bond, allerdings schon 1953 für seinen ersten 007-Roman erfunden – eben für *Casino Royale*. Insgesamt hat Fleming 14 Bücher über den MI6-Geheimagenten geschrieben.

Dann haben wir also hier noch nebenbei mit einem Bar-Mythos aufgeräumt?

Koristovic: Ja, genau.

Na, dann mal Prost! Und alles Gute fürs Halbfinale am Wochenende!

Koristovic: Danke! Brauch ich auch – die Konkurrenz ist hochrangig!

OLIVER MENNER

PS: Bis nach Sydney ist es noch ein langer Weg – wenn Koristovic das Halbfinale besteht, dann treten am 13. und 14. Juni erstmal die Top-10-Bartender aus Österreich, der Schweiz und Deutschland gegeneinander an. Die Gewinner der drei Länder reisen im Herbst zur internationalen Konkurrenz nach Australien.

› Mein Liebling unter den Klassikern? Mojito – einfach klasse! ‹

Igor Koristovic aus Bayerisch Gmain in Aktion. Derzeit misst er sich mit den Besten aus dem deutschsprachigen Raum – normalerweise mixt er im Hotel Klosterhof seiner Heimat alles, was der Gast begehrt. Nur eines geht für ihn gar nicht: „Verwässerte Drinks". Fs: Hotel Klosterhof/Standl

› Mythos Martini: Fakten zum Bond-Klassiker

Vesper, oft auch The Vesper, ist ein Cocktail aus drei Teilen Gordon's Gin, einem Teil Wodka, einem halben Teil Kina Lillet. Es handelt sich um eine Variante des Martinis, der wegen des Kina Lillet leicht bitter mundet. Autor Ian Fleming erfand den Cocktail für seine Romanfigur. Später benennt James Bond den Drink nach einer Frau namens Vesper Lynd, in die er sich verliebt hat. Seit 2011 wird der Cocktail in der Liste der Offiziellen IBA-Cocktails der International Bartenders Association unter den „Contemporary Classics" geführt. Die Zutaten werden auf Eis geschüttelt und dann (ohne Eis) in eine vorgekühlte Cocktailschale geseiht, dekoriert mit einer dünnen Spirale aus Zitronenschale. Der Drink wird oft gerührt und nicht geschüttelt, damit er klar bleibt.

Fotos: Hotel Klosterhof, MGM,