



Fotos: Jule Frommet / HPI

Zeit zum Vorglühen

Rote Bäckchen und leichte Füße für den Vorweihnachtsgroove, Rezepte und Adressen zum Warm werden

1740 auf hoher See: Das Trinkwasser an Bord droht zu verderben, die Mannschaft zu verdursten. Deswegen ordnet Vize-Admiral Edward Vernon an, das Wasser mit Rum zu vermischen, um so die Haltbarkeit zu erhöhen. Diese Legende rankt sich um den Grog - und sorgt für seinen schlechten Ruf, der auch in dem alten Sprichwort „Rum muss, Zucker darf, Wasser kann (alles verderben)“ festgehalten ist.

Dennoch steht er diesen Winter in Friedrichshain im Montoya auf der Karte. Ob hier Konservierungsstoff getrunken wird? „Grog ist ein Traditionsgetränk aus simplen, klaren Zutaten, er zeichnet sich durch seine Reinheit aus“, entgegnet Yves Montoya. Grog ist also Understatement, und passt damit bestens ins Montoya, ein Mix aus Bar und Friseursalon. Während Yves hinter der Theke steht, frisiert sein Lebenspartner Erikas Montoya im Hinterzimmer ganz still Berliner Köpfe mit Meisterhänden. Er und Yves sind vor zwei Jahren aus München nach Berlin gezogen, vorher schnitt Erikas bei Lippert's Stars und Schickeria die Haare.

Dabei ist der Job alles andere als leichter geworden. „Es kommt auch schon mal vor, dass sich der letzte Haarschnitt für Mitternacht anmeldet“, verweist Yves auf die dehnbaren Öffnungszeiten. Gerade dann brauchen Maestro Erikas und sein Kunde etwas Stärkeres als Tee, und im Winter natürlich

etwas genauso Wärmendes, bevor es wieder raus geht in die eiskalte Berliner Nacht. „Da hilft es, dass Grog schön leicht ist und nicht so einen Schädel macht wie Glühwein und Co“, erinnert sich Yves an den einen oder anderen Morgen danach.

Weniger minimalistisch eingestellt, dafür an der Multiplikation der Geschmäcker interessiert, ist Roland Hoppenheit, Inhaber der Saphire Bar in Prenzlauer Berg. Beim Mixen der Zutaten dürfe nicht penibel mathematisch vorgegangen werden: „Den besten Cocktail gibt es genauso wenig wie das beste Auto. Mixen ist keine Wissenschaft, man muss auf seinen Bauch hören. Wichtig ist nur, dass es schmeckt“, animiert Hoppenheit.

Auf diesem Weg hat er auch die Kieselsteine aus Schokolade geschaffen, ein Cocktail aus Wodka, Schokoladenlikör und Sahne. Der Eggnogg inspirierte ihn, auch wenn seine Variante ohne Ei auskommt: „Eigelb ist Fett, und Fett ist Geschmacksträger. Warum also ein über 100 Jahre altes Rezept nachmixen, das Konjunktur in den nährstoffarmen Nachkriegsjahren hatte?“ Bei seiner Kreation ist der Geschmack auf Schokolade und Sahne gebettet, auch das Weihnachtliche ist mitgedacht. „Weihnachten ist die Zeit der Innigkeit und Andacht, so sollte auch der Drink sein. Er muss ▶

Rezepte



Montoya: Grog

Grog besticht durch seine Simplizität, ist aber umso reiner: Einfach einen gehäuften Teelöffel Zucker in einer Tasse heißem Wasser auflösen, danach in ein Glas auf etwas starken (etwa 73 Prozent) Rum gießen.



Saphire Bar: Kieselsteine aus Schokolade

5 cl Wodka, 3 cl dunkle Creme de Cacao, 4 cl dunkler, bitterer Schokoladenlikör und 3-4 cl Sahne in einen Cocktailshaker geben. Danach kräftig schütteln und in ein Cocktailglas abseihen. Über den fertigen Drink dann einen Hauch Muskat reiben und mit Schokoladenaroma besprühen. Der Cocktail kann auch warm genossen werden, dabei sollte aber darauf geachtet werden, dass die Sahne nicht gerinnt.



von innen wärmen und schön schwer sein, damit man sich Zeit lässt beim Trinken“, weiß Hoppenheit.

„Eggnogg? Das ist doch dieses Kopfschmerzmittel“, sagt Dunja Najjart mit einem Augenzwinkern. Die Inhaberin des Jules Verne in Charlottenburg bleibt lieber beim Weihnachtsklassiker: dem Glühwein. „Wichtig ist, dass die Zutaten hochwertig sind, auch an der Vanilleschote sollte man trotz der steigenden Preise nicht sparen“, unterstreicht Najjart die Qualität ihres Hausgemachten. Dabei gibt es aber nicht den einen, richtigen Wein. „Was aus der Flasche gut schmeckt, kann auch in den Topf. Auch die Farbe zeigt kein besser oder schlechter an. Sie entspricht traditionell dem Wein, der in der Region angebaut wird. In der Pfalz beispielsweise wird deswegen meist Dornfelder erhitzt.“

Glühwein wird es auch am Heiligabend in Kreuzberg geben, allerdings nicht pur, sondern als Punsch. Michael Ballmann, langjähriger Mitarbeiter im Trinkteufel, wird das selbstgeschweißte Gestell auspacken und Feuerzangenbowle auf-tischen. „Die Bowle ist aber nicht nur ein Saufevent“, sagt Ballmann. Trotz der zahlreichen Totenköpfe und Sensenmänner soll ein wenig weihnachtlich-romantische Stimmung aufkommen in der einst verurufenen Bar: „Schließlich sind viele zu der Zeit auch immer ein bisschen depressiv“, da darf das rumgetränkte, angezündete Zuckerhütchen gern mal in den Augen der Gäste flackern.

Es muss aber nicht immer Alkohol enthalten, was wärmt und das Gemüt erheitert. In den Neuköllner Kindl Stuben gibt es einen heißen, aber nicht brennenden Punsch. Im Sommer kühlend als Ingwerlimonade mit Eis serviert, wird diese vor Weihnachten einfach von Iavor Zvetanov und Cem Sari auf den Kopf gestellt und erhitzt – dasselbe Getränk, derselbe Ingwersirup, nur heiß.

Die beiden sind Mitte der 90er nach Berlin gekommen, haben aber erst Anfang Juli die Stuben übernommen. „Vorher war hier eine urige Kneipe drin, richtig altdeutsch, mit sieben oder acht Lagen Tapeten“, schmunzelt Iavor. Die Renovierungsarbeiten haben sich aber gelohnt, bereits jetzt sind die kommenden Wochenenden mit kleinen Bands und DJs ausgebucht, trotz des jungen Alters der Stuben. „Ich habe 12 Jahre in der Gastronomie gearbeitet, Cem ist seit je her Musiker, so hatten wir direkt viele Connections“, erklärt Iavor das Mischkonzept. Auch viele Neuköllner wissen die Stuben bereits zu schätzen – obwohl hier Punsch ohne Alkohol angeboten wird? „Unser Ingwerpunsch ist einfach die gesündeste Alternative zu den Klassikern“, lacht Iavor. ■

Marvin Purwin

► KINDL STUBEN

Sonnenallee 92, Neukölln, tgl. ab 10 Uhr, Tel. 54 48 97 22, www.kindlstuben.tumblr.com

► MONTOYA

Voigtstraße 7-8, Friedrichshain, Di-Fr ab 11 Uhr, Sa ab 12 Uhr, Tel. 40 57 75 00, www.montoyainberlin.de

► TRINKTEUFEL

Naunynstraße 60, Kreuzberg, Mo-Do 13-4 Uhr, Fr-So durchgehend, 24.12. ab 20 Uhr, Tel. 614 71 28, www.trinkteufel.de

► JULES VERNE

Schlüterstraße 61, Charlottenburg, tgl. 9-1 Uhr, Küche bis 24 Uhr, Tel. 31 80 94 10, www.jules-verne-berlin.de

► SAPHIRE BAR

Bötzowstraße 31, Prenzlauer Berg, tgl. 20-4 Uhr, 24.12. geschl., Tel. 25 56 21 58, www.saphirebar.de



Jules Verne: Glühwein

1 l Wein in einen Topf gießen, einfach eine Lieblingsflasche, ob weiß oder rot ist egal. Danach den Saft einer Orange hinzupressen. Dann die Körner eines Sternanis zermörsern und in einen Tee-Aufgussbeutel geben. Den Inhalt einer kleinen Kapsel Kardamom und eine Vanilleschote hinzugeben, dann zwei Körnchen Piment dazu, wenig braunen Zucker und eine Zimtstange. Zuletzt noch einen Apfel in dünne Spalten schneiden und in den Topf zu den anderen Zutaten legen. Wichtig: Den Glühwein nicht kochen, sondern nur erhitzen (max. 78°C), sonst verfliegt der Alkohol. Nach dem Erhitzen 30 Minuten weiter köcheln, abkühlen lassen und frühestens am nächsten Tag trinken.



Trinkteufel: Feuerzangenbowle

Einen Liter Glühwein vorbereiten (siehe oben) und in ein Gefäß gießen. Über dieses eine Apparatur stellen, die einen Zuckerhut oder Stückzucker tragen kann (notfalls reicht ein Drahtgitter über einer Tasse).

Den Zucker mit starkem Rum tränken, anzünden und warten, bis der Zucker vollständig geschmolzen und im Gefäß ist.



Kindl Stuben: Ingwerpunsch

Zunächst Ingwersirup herstellen. 100 g Zucker, 100 g Ingwer und 100 g Wasser lange auf niedriger Hitze bis zur dickflüssigen Masse einkochen. Den Sirup fingerbreit in ein Glas füllen, den Saft eines Stücks einer Limette hinzu, um die Schärfe des Ingwers zu mindern. Danach heißes Wasser in das Glas schütten. Zum Schluss frische Minze dazugeben.