

Wodka und Malz, Gott erhalt's

Mit Likören, Spirituosen, Säften und Eis gemischt, lassen sich mit Bier vortrefflich Cocktails mixen. Das hat auch der Wiener Gastronom Alfred Greiner erkannt. Er setzt in „Timo's Living Room“ aufs Thema „Biercocktails“

Text & Fotos: Alexander Grübling

Man nehme Cocktails, die einem schmecken, und verfeinere sie nach eigenem Geschmack – mit Bier. Was einfach klingt, ist tatsächlich eine hochkomplexe Angelegenheit und kann Wochen in Anspruch nehmen. Denn es geht mitunter um Nuancen bei der Auswahl der Zutaten und Mengen, bis alles passt. Bei dem einen Cocktail kann es schnell gehen, bei anderen sind unzählige Versuche notwendig. Ein Problemkind bei der Entwicklung war etwa „Mango Loves Beer“, sagt Alfred Greiner. Bis die einzelnen Zutaten (Liste siehe Infokasten unten) perfekt aufeinander abgestimmt waren, kostete es Zeit und einiges an Nerven.

Der Wiener Gastronom, der gemeinsam mit Alice Sieghardt das legendäre „Känguruh Pub“ in der Bürgerspitalgasse in Mariahilf betreibt, hatte die Idee, in neuer Location ausschließlich auf dieses Thema zu setzen. Die beiden sind Perfektionisten und Profis, das zeigt sich auch im Interieur der Cocktailbar „Timo's Living Room“, unmittelbar neben dem „Känguruh Pub“.

Lichtstimmungen

Hier können nicht nur unterschiedliche Lichtstimmungen mit speziellen und über eine App ansteuerbare LED-Lampen erzeugt werden (bei Bedarf auch von daheim), auch Bar und Sitzgelegenheiten sind harmonisch aufeinander abgestimmt und machen einen sehr wertigen Eindruck.

„Zufall war es keiner, dass wir Timo's Living Room gemacht haben. Bei dem Lokal handelte es sich um das ehemalige Lager des Känguruh Pubs. Viel zu schade dafür“, sagt Alfred Greiner. Glücklicherweise hat er die alten Ziegelwände renovieren lassen und das Gewölbe erhalten – das schafft ein wohnliches Flair, das zum Verweilen einlädt.

„Ich wollte immer schon eine Bar machen, die nicht jeder hat“, sagt der Gastronom. „Ob American Bars oder Lounge-Bars: Bars gibt es in Wien viele. Und alle machen das Gleiche – Cocktails. Ich aber habe eine große Affinität zu Bier.“ Da war es für ihn naheliegend, das Thema Biercocktails zu besetzen. Ähnlich entwickelt hat sich ursprünglich auch das Känguruh Pub. Er wollte nicht einfach nur Bier anbieten, sondern hat eines Tages begonnen, auf Biere aus Belgien zu setzen – mit Erfolg.

Rezepturen

Und bereits damals hat Alfred Greiner begonnen, sich mit Cocktails zu beschäftigen. Zunächst hat er als Basis gängige Rezepte genommen und diese mit Bier ergänzt. „Das funktioniert aber überhaupt nicht“, sagt er. Biercocktails benötigen eigene Rezepturen und sind nicht einfach Cocktails, die man mit Bier aufspritzt. Bier übernimmt im Cocktail die Rolle des „Fil-



„Mango Loves Beer“ – in der Entwicklung des Rezepts ein echter Problemcocktail. Aber jetzt ist er perfekt. Wichtig: Auf die Eismenge kommt es an.



Alfred Greiner in „Timo's Living Room“. Für seine Cocktails verwendet der Wiener Gastronom Pilsner Urquell und das dunkle Velkopopovický Kozel. Bei dem Lokal handelt es sich um das ehemalige Lager des Känguruh Pubs in der Bürgerspitalgasse. Gewölbe und Ziegelwände wurden im Zuge der Renovierung erhalten.



lers“, ist also mit jener von Soda vergleichbar, hat aber klarerweise mehr Körper. Ganz essenziell sei auch das Verhältnis der Eiswürfel zum Rest der Zutaten, auch hier wurde viel getüfelt. Beim „Mango Loves Beer“ etwa, seinem Lieblingscocktail, kann mehr Eis verwendet werden, weil die Basis intensiver ist. Andere Cocktails wiederum vertragen nur wenig Eis.

Biercocktails im Pub anzubieten, mache für ihn keinen Sinn. Einerseits benötigt man jemanden, der die Cocktails zubereitet, andererseits lassen sich Cocktails im Setting eines Pubs nicht so schön inszenieren.

Nach Startschwierigkeiten entwickelt sich Timo's Living Room mit seiner speziellen Positionierung aber immer besser. Ändern will Greiner am Lokal aber nichts. Dafür hänge sein Herz zu sehr daran.

Biercocktail

MANGO LOVES BEER

Weißer Rum
Dunkler Rum
Marillenlikör
Mangosirup
Ananassaft
Mangomark
Angostura Aromatic Bitter
Pils