

Aus der Schule geplaudert



Gladstones geheime Meister-Rezepte

Gladstone Fiatussey hat als „Barman“ zahlreiche nationale und internationale Titel errungen. 2002 wurde er zum „Barman of the Year“ gekürt. Seinen Kursteilnehmern (siehe Fotos) verrät er gern seine Erfolgsrezepte. Auch für die SN-Leser listete er die ge-



heimnisumwitterten Zusammensetzungen seiner beiden preisgekrönten Cocktails:
 „Green Island“ (Cocktail): 2 cl Cointreau, 1 cl Galliano, 1 cl Pisang Ambon, 1 cl Orgeat (Mandelsirup), 2 cl Oberg.
 „Don't forget me“ (Longdrink): 2 cl Vodka, 2 cl Midori (Melonenlikör), 2 cl Batida de Coco, 1 cl Cointreau, 8 cl Ananassaft.“ Mixen und Cheers!

Ein Abend mit Gladstone

Cocktails. „Kochen ist im Gegensatz zum Mixen ein Kinderspiel“, sagt Gladstone Fiatussey. Er hat mehr Spaß daran, Erwachsene zu unterhalten.

PETER GNAIGER

MARKT SCHELLENBERG (SN). „Nichts gegen ein Glas Champagner“, sagt Gladstone Fiatussey. Jeder wird es genießen. Aber einfallsreich ist es nicht.“

Gladstone ist „Barman“ – aber eigentlich ist er mehr als das. In der Branche gilt er als Legende. Nicht nur wegen seiner Auszeichnungen, sondern vor allem wegen seines Charmes und seiner exzellenten Manieren.

Heute steht der gebürtige Ghanaer unweit von Markt Schellenberg in der „Rent a Cook's Kochschule“. Von außen betrachtet ist das Gebäude unscheinbar. Aber drinnen spielt es sich ab. Zuerst erklärt Gladstone sein Werkzeug. Bedächtig wie ein Chirurg präsentiert er Shaker, Messbecher, Siebe, Zangen, Löffel, Messer.

Die Kursteilnehmer lauschen ehrfürchtig. Gladstone erzählt auch, wie der Cock-

tail (dt. „Hahenschwanz“) erfunden worden sei. Das sei bei Hahnenkämpfen in der Karibik passiert. Jeder hatte was zu trinken dabei. Und da wurde oft zusammengemischt – so erzählt es die Legende.

Den Großteil des Abends steht Gladstone aber vornehm hinter seiner Bar und schärft seinen Schülern ein, dass beim Cocktailmixen rein gar nichts dem Zufall überlassen werden dürfe. „Kochen ist leicht im Gegensatz zum Mixen“, fährt er fort. Ein „Barman“ müsse schließlich aus Hunderten Zutaten pure Harmonie erschaffen – und Köche hätten schon lang nichts mehr erfunden.

Er darf das sagen, weil er auch gelernter Koch ist. Zum Schluss haben seine Schüler etwa 30 Cocktails und Longdrinks gemixt – und getrunken. Auch das erklärt die gute Stimmung. Nach dem Kurs trinkt Gladstone übrigens nur ein Bier. „Es gibt Leute, die mixen Bier mit Soda“, sagt er. „Sachen gibt es...“

Kursinfo im Internet unter:
www.kochkurse.at



Gladstone vollendet ein Werk. Die Gläser müssen gleichmäßig (in kleinen Teilen von Glas zu Glas) befüllt werden. „Sonst kriegt der Letzte nur Eiswasser.“

Illustration: PETER GNAIGER