

Robert Hess' Begeisterung für die Kunst des Bartendens begann schon in seiner Kindheit. Obwohl er heute als Technologie für Microsoft arbeitet, genießt sein Schaffen als Cocktailexperte weltweiten Ruhm. Hess ist auch der Mitbegründer des *Museum of the American Cocktail* in Las Vegas. Seine Seite *drinkboy.com* ist zu einer weltweit bekannten Informationsquelle der Bartender geworden.

### Robert, was trinkst Du?

Es ist mein Grundsatz, niemals den gleichen Drink zweimal hintereinander zu trinken. Normalerweise frage ich den Barman nach Empfehlungen mit dem Produkt, womit er gerade herumexperimentiert. Falls dies nicht klappt, lasse ich den Bartender Ingredienzien auswählen, die ihren festen Platz im Rückbuffet haben, aber selten verwendet werden oder mit denen der Barman keine guten Drinks kennt.

### Wann bist Du der Welt der Bars begegnet und wie halt sie Deinen Lebensstil verändert?

Seit ich denken kann, lockte mich meine kulinarische Faszination immer wieder in Restaurants und Bars. Mein Interesse für Cocktails wuchs besonders, als ich mir zuhause eine Bar einrichten wollte. Ich brachte mir selbst bei, wie man Cocktails mixt. Irgendwann hatte ich nicht nur einen beträchtlichen Flaschenbestand, sondern wusste auch mindestens einen Drink mit jeder einzelnen zu kreieren. Ich stellte sogar fest, dass der beste Old Fashioned immer der eigene war. Doch als ich Colin Field in der Le Bar Hemingway des Ritz-Carlton Paris traf, war mir klar, dass er endlich jemand war, der sein Handwerk verstand. Daraufhin begab ich mich in den USA auf die Suche nach weiteren, guten Bartendern, die ich nach und nach (oder nach vielen Old Fashioned) finden konnte.

Anfangs hat es einfach Spaß gemacht, die Abwechslung zu genießen, Bartender der Stadt zu ermutigen und Kontakte zu pflegen. Als ich dann allmählich weltweit mehr und mehr Persönlichkeiten kennen lernte, wurde das Ganze zu einer Art Gemeinschaft. Am meisten staunte ich über die Universalität der Sprache von Mixologen, aber auch über das Kennenlernen ihrer verschiedenen Akzente.

### Welche Art von Getränk magst Du z.Z. am liebsten und welche spezielle Cocktailentwicklung interessiert Dich am meisten?

Das Wiedererwachen klassischer Cocktails finde ich besonders interessant. Sie stellen für den Bartender eine verlässliche Basis dar, auf die er bauen kann. Viele alte Cocktails mit überraschend einfachen Rezepturen sind das Herz von allem, was wir heute machen. Allerdings verstehen viele Bartender diese schwarz weiß gedruckten, scheinbar seelenlosen Drinks nicht. Doch manche beginnen zu rekonstruieren, was es einst hieß, ein guter Bartender zu sein.

### Wie passt die Cocktailwelt zu Software?

Ich genieße diesen Mix meistens auf Grund seiner Gegensätzlichkeiten. Die Entwicklungen der Technologie bedeuten aber auch einen Vorteil für die Cocktailwelt. Allein im Internet gibt es so viel Information, dass das Surfen durch Fachmaterial kaum ein Ende findet.

**Vielen Dank für das Gespräch, Robert.**

