



Der begehbare Drink

Global Village In einer Bar in London wird Gin Tonic nicht mehr nur getrunken, sondern auch inhaliert.

Es war nicht ganz leicht, erzählt der junge Mann. „Wir standen vor dem Problem, vor dem jeder steht, der in London eine Bar eröffnet – wir wollten überleben. Und natürlich viel Geld verdienen, als Quersubvention für unser Museum.“

Sam Bompas, 32 Jahre alt, hugenottischer Abstammung, daher der Name, steht vor einem rot-braun-grauen Backsteinhaus, 1 Cathedral Street. „Wissen Sie, neun von zehn Bars, die eröffnet werden, halten nicht lange durch. Und unser Ehrgeiz ging ja noch viel weiter, wir wollten Erkenntnis und Schönheit.“

Ein Winterabend in London, im Südosten. Mit seinem Paul-Smith-Sakko über dem seidenen Paul-Smith-Hemd („Ich gebe echt viel Geld für Kleidung aus“) ist Sam bedenklich dünn angezogen, aber das bemerkt er nicht. Er blickt auf die Schar der Wartenden. Und ihm gefällt, was er sieht. Vor dem Eingang zur Bar, seiner Bar, reicht die Schlange bis ans Ende des Häuserblocks. Und daneben, aus dem Museum – seinem Museum –, kommen angeregt plaudernde Leute, andere strömen hinein, das Geschäft läuft.

„Wir haben das Problem gelöst“, sagt Sam. „Wir haben überlebt, mit einer Idee. Wir wollten mehr als eine Bar, wo man einen Drink kippt. Wir wollten, dass man in den Drink hineingehen kann, dass man ihn atmet, auf der Haut fühlt, dass er die Sinne benebelt.“ Er nickt. „Nächster Einlass ist in zehn Minuten, vorher können wir noch ins Museum.“

Dies hier ist seine Gegend, um den berühmten Borough Market, den Bauch von London. Hier wuchs Sam auf, hier wohnte er, während er Geografie studierte, ohne unbedingt zu wissen, was er damit anfangen sollte, wollte. Damals, erzählt er, lebten hier haufenweise Exzentriker. Einer von ihnen war er selbst.

Sam lernte während des Studiums einen Architekturstudenten namens Harry Parr kennen. Daraus entstand so etwas wie eine kongeniale Freundschaft. Die beiden wurden Geschäftspartner. Er, Sam, hatte eine große Küche, in der man nach Herzenslust panschen und manschen konnte. „Wir hatten nämlich eine Geschäftsidee: Objekte aus Wackelpudding.“

Vielleicht muss man unter Briten aufgewachsen sein, um solch ein Projekt anzugehen: Die beiden jedenfalls nannten sich Bom-

pas & Parr und fertigten glibbernde Städte, wackelnde Figuren und Landschaften, schön und seltsam, außerdem zum Verzehr geeignet. Man konnte die Jungs engagieren. Zu allen Anlässen machten sie Desserts, Events, Präsentationen. Sie hätten gut verdient, sagt Sam. Aber irgendwann reichte es; vielleicht wirkt das Grundmaterial Pudding auf die Dauer doch ermüdend.

Aber die Restaurant- und Eventkultur reizte sie immer noch. Und so verfielen sie, um sich neu und auch anspruchsvoller zu positionieren, auf die Idee eines „British Museum of Food“ – in das jeder von ihnen 80 000 Pfund investierte.

Es sind eigentlich nur vier Räume. Im ersten Saal sitzt man in einem wunderbar bequemen Massagesessel und sieht einen medizinischen Film aus dem Inneren des menschlichen Verdauungstrakts. Magenwand, Dick- und Dünndarm schieben und pressen, während der Massagestuhl synchron dazu den Betrachter knetet. Im zweiten Raum kann man Schokolade testen. Nächster Raum: Speisekarten aus aller Welt, dann ein Gewächshaus mit Bananenstauden.

Das Museum, mit seinem Ansatz, die Besucher zu neuen Erfahrungen zu geleiten, sei ihr eigentliches Anliegen gewesen. Aber die Bar hätte dem Museum den Rang abgelaufen, sagt Sam. Demnächst eröffnen sie eine Zweigstelle in Las Vegas.

Die Bar heißt Alcoholic Architecture, und man muss, um zu ihr zu kommen, tief in den Gewölbekeller eines ehemaligen Klosters steigen. Die Besucher werden in Gruppen von drei Dutzend hinein- und nach einer knappen Stunde wieder hinausgeleitet, die Aufenthaltsdauer ist begrenzt – zu lange wäre gefährlich, sagt Sam.

Das Herzstück der Bar ist „The Cloud“, ein Raum, eingenebelt vom Boden bis zur Decke mit Gin-Tonic-Schwaden. Luftfeuchtigkeit: 140 Prozent. Man sieht fast nichts, nur Silhouetten der tanzenden, hüpfenden Leute. Man atmet alkoholischen Nebel.

Im Raum sind jetzt etwa 30, 40 Menschen. Die meisten von ihnen jubeln, schnüffeln, tanzen oder machen geisterhafte Selfies. Die meiste Zeit läuft elektronische Musik, sie klingt wie Vangelis. Zwischendurch, über Lautsprecher, hört man das Knirschen und Klackern von Eiswürfeln, dröhnend laut, man meint, ein Gletscher würde zermalmt. Dann das gluckern-de Geräusch des Nachschenkens, wie aus einer riesigen Karaffe, als wäre man in einem dieser altmodischen Science-Fiction-Filme, wo der Held auf Ameisengröße geschrumpft wird.

Drei Erkenntnisse: Erstens, Sam Bompas ist ein prima Kerl, der zwischendurch in den Schwaden verschwindet, um dann aber wieder mit einem frischen Cocktail aufzutauchen. Zweitens, man fühlt sich ziemlich bald klebrig, denn der Dampf durchdringt alles, obwohl ein Plastikponcho ausgehändigt wurde. Dritte Erkenntnis: Man ist nach einer Viertelstunde zwar nicht betrunken, aber plötzlich erscheint der Weg zum Hotel doch sehr weit, sehr kompliziert, egal. Und dann taucht wieder Sam aus den Schwaden auf, „Cheers“, sagt er.

Ralf Hoppe

Mail: ralf.hoppe@spiegel.de



Besucher in Alcoholic Architecture: Schnüffeln und tanzen

FACUNDO ARRIZABALAGA / PICTURE ALLIANCE / DPA



Video:
Im Gin-Nebel

spiegel.de/sp012016gin
oder in der App DER SPIEGEL