

Dabei bedienen sich die Eindringlinge zunächst ihrer eigenen Erbinformationen. Die Virus-Gene, sozusagen eine Gegenregierung im Zellstoffwechsel, veranlassen die Produktion von Eiweißsubstanzen, die im regulären Betrieb der Zelle nicht hergestellt werden. Mit Hilfe dieser fremdartigen Eiweißmoleküle gelingt es dann den HTL-Viren, auch das Erbgut der Wirtszelle in die Umsturzpläne einzubeziehen.

Als Mittlerstoffe nämlich steigern die Virus-Produkte, wie die Forscher in Boston herausfanden, offenbar die Aktivität bestimmter Zellgene – vor allem werden jene Gen-Abschnitte angeregt, die das Wachstum und die Vermehrung der Zelle kontrollieren: Unter dem Stoffwechseleinfluß der HTL-Viren vom Typ 1 und 2 verwandeln sich die infizierten Körperzellen in ungezügelt wuchernde Krebsgeschwülste.

Im Fall des dritten HTL-Virus, das für die Homosexuellen-Seuche Aids verantwortlich gemacht wird, dürften nach Ansicht des Haseltine-Teams ähnliche Stoffwechsel-Revolutionen zum Krankheitsausbruch führen. Das Aids-Virus ruiniert das körpereigene Abwehrsystem der Patienten. Den Rest besorgen andere Erreger, die unkontrollierbare, schließlich tödliche Infektionen verursachen.

Im Gegensatz zu seinen beiden krebsauslösenden Geschwistern, so glauben die Forscher, bediene sich das HTL-3-Virus eines zwar im Prinzip ähnlichen, doch umgekehrten Tricks. Auch die Aids-Invasoren, die über das Heer der Immunzellen herfallen, produzieren vermutlich Mittlersubstanzen, mit deren Hilfe das Gen-Programm im Zellkern manipuliert werden kann. Doch die HTL-3-Gifte wirken keineswegs stimulierend, sie schalten, im Gegenteil, die zelleigenen Wachstumsgene ab. Die Folge: Nach kurzer Zeit ist die Abwehrmiliz des mit Aids-Viren infizierten Organismus dezimiert.

Fortschritte bei der Therapie von HTL-Infektionen, kommentierte Haseltine, seien aufgrund der Forschungsergebnisse seines Teams zu erwarten, allerdings erst in einigen Jahren. Dann werde es vielleicht sogar möglich sein, einen HTL-Impfstoff zu entwickeln.

Erste Voraussetzungen dafür hat das Haseltine-Team schon geschaffen. Es hat nicht nur das Gen-Programm der Killer-Viren untersucht, sondern auch den Proteinmantel der Erreger; er mobilisiert die körpereigene Abwehr gegen die Eindringlinge.

Wenn es gelänge, die bösartigen Virus-Gene so zu verändern, daß sie ihre Sabotagetätigkeit in der Zellfabrik nicht mehr ausüben können, wäre wohl ein HTL-Impfstoff in Sicht.

Davor aber schrecken die Forscher noch zurück. Womöglich, fürchten sie, könnten die genchirurgisch „verkrüppelten“ Viren eine andere Krebsart hervorrufen.

Mit Zombies ins Bermuda-Dreieck

SPiegel-Redakteur Peter Stolle über die neue Cocktail-Mode

Die „Wohltaten des Alkohols“, die ihn auch beim „Liebesakt sehr angenehm“ begleiteten, genoß der Künstler gern „an einem Ort der Meditation und der Sammlung“ – wie der heilige Simeon auf der Säule im Gespräch „mit seinem unsichtbaren Gott“.

Er hatte oft heftig getrunken, „bis zum Umfallen“, doch wenn er versinken wollte in einen köstlichen „Zustand der Träumerei“, wenn „die geheiligte Stunde des Aperitifs“ schlug, zelebrierte er jenes „subtile Ritual“, das einen wohligen „Rausch bewirkt“ und „einer leichten Droge gleicht“. Für Luis Buñuel,

Es gab also Nachholbedarf für den hiesigen Trinker, der bislang eher auf einen schnellen Rausch mit vulgären Spirituosen erpicht war. Und nun hat er tatsächlich, auch am Tresen, die Wende vollzogen: Cocktails sind stark gefragt – jene delikaten Mixturen aus Rum, Gin oder Whisky, aus süßen Likören, fruchtigen Sirups, Eis, Zitrusfrüchten und allerlei Accessoires. Vor allem die Jugend labt sich an der leckeren Melange.

Gut 2000 Bars, so schätzen Experten, beherbergt die Republik, seriöse Établissements, versteht sich, Tanz- oder Animierbars sind dem Kenner ein Greuel.



Hamburger Bar-Chef Eberhardt: Lust am besseren Schluck

den letzten, großen Kino-Surrealisten, war die Bar eine faszinierende „Schule der Einsamkeit“.

Das leise Klirren der Gläser, gedämpftes Licht, ein Martini dry unter wortkargen Gästen, beflügelten seine Filmphantasie. Ein Cocktail half ihm „zu leben und zu arbeiten“. In seinen Memoiren hat Buñuel, kurz vor seinem Tod im vergangenen Jahr, den Niedergang dieser glorreichen Bar-Kultur betrauert, die „unsere alles verheerende Epoche“ vernichtet habe.

Bars, das waren einst, in der Belle Époque, mythische Orte der Weltflucht für Dandys, für Künstler und Intellektuelle. In den Luxus-Bars an der Riviera, in New York, London oder Paris vergnügten sich Aristokratie und bürgerliche Parvenüs. Die deutsche Zunge, unempfindlich für geschmackliche Verfeinerung, fand am raffiniert gemixten Cocktail wenig Gefallen.

Die „American Bar“, benannt nach der Herkunft des Cocktails, serviert die klassischen Drinks. Neben den Hotel-Bars florieren neuerdings auch moderne Trinkstätten im High-Tech-Look, wo adrette junge Menschen am „Planter's Punch“, am „Flying Kangaroo“ oder am „Chi Chi“ nippen.

Gruppenweise fällt die aufgekratzte Jeunesse in die Getränke-Center ein, lauter „gepflegte und freundliche Jungs und Mädels“, sagt Keeper Achim F. Eberhardt, Inhaber der Hamburger „Old Fashion Bar“. In „Harry's New York Bar“, München, hat Barman Wolfgang Zehnter ähnliche Erfahrungen mit solch jugendlichen Genießern gemacht.

„Zweistellig sind die Zuwachsraten“ im Bargewerbe, frohlockt Eberhardt, der die Hamburger Sektion der „Deutschen Barkeeper Union“ anführt. Touristische Heimkehrer, die in der Karibik exotische Drinks genossen haben, strö-



Hamburger „Migeel“-Bar, Bar-Szene im Film der 30er Jahre*: „Pussy Foot“ und „Pink Lady“ für die Freunde amerikanische

men jetzt in die Cocktail-Bars, um weltmännisch eine „Pina Colada“ zu süffeln. Auch Freunde amerikanischer Kriminalromane ordern Drinks, deren Namen sie bei Chandler oder Hammett gelesen haben.

So saugen sie an der süßen „Pussy Foot“, am ginreichen „Gimlet“, am limonengesättigten „Mai Tai“, an der „Pink Lady“ oder am „Angel's Tit“, den – auf Sahne schwimmend – eine frische Kirsche krönt. Seit zwei Jahren steigt die Lust am besseren Schluck; seit zwei Jahren, fast exakt mit dem Bonner Machtwechsel, ist die Branche mächtig im Aufschwung. Und das kann keine Caprice des Zeitgeists sein.

Denn so wie die Maraschino-Kirsche zum eiskalten „Manhattan“, gehört konservatives Lebensgefühl zur Cocktail-Bar. Still und traditionsbewußt ruht diese Welt in sich selbst. Schrille Töne sind verpönt, die Gespräche gedämpft, leise singt im Background der gediegene Sinatra, manchmal klimpert verhalten ein Pianist („Play it again, Sam!“). Diskret waltet der Keeper an der Theke – blütenweiß die Barjacke, fleckenlos die schwarze Hose mit dem Kummerbund. Der „Bartender“ soll, fordert die Fachliteratur, „die Spontaneität eines Champagner-Cocktails“ haben. Unentschuldigbar ist „Redseligkeit“ oder gar Poker mit Gästen, so hat es Harry MacElhone, Gründer der legendären „Harry's New York Bar“ in Paris, angeordnet.

Kein honoriger Keeper würde dulden, daß alleinsitzende Damen zum Freiwild haltloser Herren werden. Und niemals würde ein Mixer mit gereifter Berufsethik einen schwer gezeichneten Stammgast mit dem zynischen Scherz „Soll ich dir einen Blindenhund mitgeben?“ auf den Heimweg schicken.

Der gute Keeper versteht sich auch als Kunst-Handwerker, der die Cocktails nach den strengen Regeln der „Mixolo-

gie“ anrichtet. Er muß sich auskennen im weiten Reich der Spirituosen. In der üppig bestückten Qualitäts-Bar stehen an die 200 Flaschen in den Regalen, Eberhardt hortet über 30 Sorten Rum und 43 Liköre. Etwa 85 klassische Rezepte gehören zum festen Service-Repertoire, doch sollte der Keeper auch Extravagantes wie das „Bermuda Dreieck“ oder den „K.O.“-Cocktail fachgerecht shaken. Bei den „Flips“ ist auf das rechte Maß an Eigelb, Zuckersirup und Sahne zu achten; dem „Whiskey Sour“ darf nur so viel Zitrone beigemischt werden, daß die Gäste nicht an sauren Mägen leiden. Und wahre Mixologen bewegen den Shaker nur kurz und kraftvoll waagrecht vor der Brust.

Die Newcomer in den verspiegelten Neon-Bars, die häufig sogar gegen die Kleiderordnung verstoßen und im offenen Hemd schütteln, nehmen das alles nicht so ernst. Dort fuchtelten die Mixer dramatisch mit dem Shaker und kreieren keck eigene Cocktail-Kompositionen, deren Farbtöne der Gast mitbestimmen darf. Eine schwere Sünde am Erbe des Pariser Astemix MacElhone, der „Dilettanten“ eindringlich davor gewarnt hatte, „neue Drinks zu erfinden“. In der Tat sind die Produkte geschmacklich nicht immer überzeugend, davon künden mitunter handschriftliche Klagen auf Toilettenwänden: „Der Mixer ist ein Wichser.“

Keepern mit fein geprägtem Sinn für die Geschichte ihres Berufsstandes sind diese neudeutsche Mix-Wirtschaft und ihre verbalen Auswüchse zutiefst suspekt. Schließlich waren es, nach dem Ersten Weltkrieg, häufig ausgesiedelte Offiziere, Männer von Rang und Esprit, die als Keeper der internationalen Spirituologie gesellschaftliche Impulse vermittelten. Im Berlin der 20er Jahre, wo



Cocktail „Chi Chi“
Wende am Tresen

das Barleben rege blühte, waren die „Pousse Cafés“, bis zu sieben übereinandergeschichtete Liköre, die heißesten Getränke.

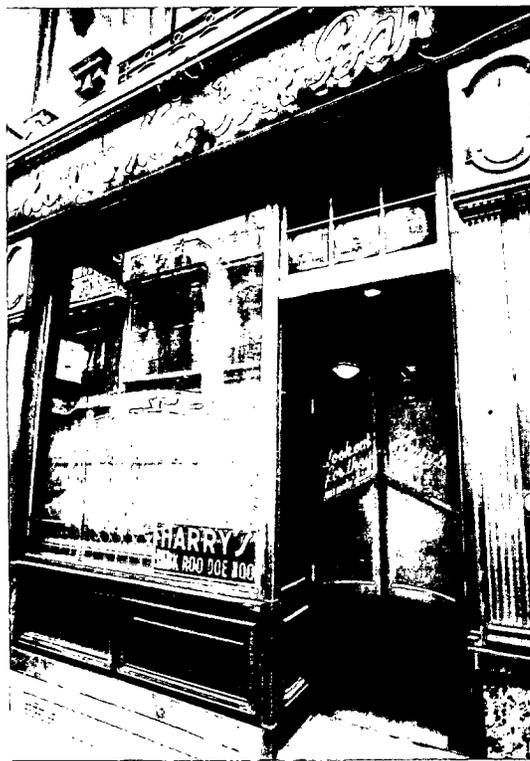
Bei den Nazis kam die „American Bar“ wegen „welscher Orientierung“ in Verruf, die Mixer-Organisation wurde verboten. Erst die fünfziger Jahre brachten eine bescheidene Renaissance des Cocktails. Man trank vorzugsweise Cola Rum – zum Mißvergnügen des Vatikans, der vom „täglichen Cocktail, besonders in Verbindung mit Neger-Jazz“ abgeraten hatte.

Es folgten betrübliche Zeiten, die Mix-Kultur verfiel rapide. Schauernd erinnert sich der „Old Fashion“-Eberhardt an die „langhaarigen“ Revoluzzer der späten 60er, an die „dreckigen Jeans“ und die „irgendwie ungepflegte Atmosphäre“. Auch der folgenden Generation in alternativen Latzhosen mangelte es an Lebensart, denen schmeckte allenfalls der Beziehungs-Cocktail aus

* Deutscher Spielfilm „Kriminalreporter Holm“ (1932).



Kriminalromane



„Harry's New York Bar“ in Paris
„Schule der Einsamkeit“

Leinsamen und Hirsekorn. Für jeden Keeper der alten Schule war es eine Offenbarung, als die chic und flott gestylten Stutzer und Popper der Wende-Ära die Barhocker besetzten.

Obwohl die Cocktail-Sucht „längst keine Mode mehr ist“, wie Franz Josef Tumbrink von der Hamburger „Migeel“-Bar sagt, sondern ein solides Dauergeschäft zu werden verspricht, fehlt es an Fachpersonal. Schwere Nachwuchssorgen plagten die „Deutsche Barkeeper Union“, in der sich 600 distinguierte Zitronenschüttler zusammen-

geschlossen haben. Die fünfjährige Lehrzeit, drei davon als Kellner, schreckt Azubis ab; für Dienstleistungen, meint bekümmert der Sektionsleiter Eberhardt, sei Jugend nicht mehr zu begeistern. Ein schwerer Schlag für einen Mann, der zeitlebens dem trinkenden Menschen treulich gedient hat und engagierte Nachfahren gern in die Mysterien der Mixologie einweihen möchte.

Zu diesen Geheimnissen zählt auch die Wirkung der gemixten Schnäpse, die wahrhaft satanisch ausfallen kann. Denn Cocktails machen beileibe nicht immer „frisch und fröhlich“, wie die Drink-Propagandisten verheißten. Tückisch ist der Longdrink – der „Scorpion“, der „El Diablo“ oder der „Screw Driver“ –, der meist drei normale Schnapsgläser enthält. Zum gefürchteten „kick down“ kommt es zuweilen bei den Cocktails, die mit Zitrusfrüchten und Likören „überdeckt“ sind. Der Gast genießt bedenkenlos, spürt nicht den harten Kern.

In aller Stille rutscht er dann vom Hocker, aggressive Randalierer sind folglich selten in der Bar.

Und es gibt ja Mix-Getränke, die in ihren Wirkungen nur noch mit den Verheerungen eines Molotow-Cocktails vergleichbar sind. Der wohl-schmeckende, aber grausame „Zombie“ etwa enthält, reichlich, weißen Rum, Jamaica-Rum, Apricot Brandy. Gewissenhafte Keeper verabreichen davon nur zwei pro Gast.

Fürchterlicher noch wütet der „Lähmer“, in dem jeweils zwei Schnapsgläser Wodka, Gin, Cognac und Grand Marnier lauern. Das Gebräu wird aufgefüllt mit Ginger Ale, garniert mit Kirschen, Orangen- und Zitronenscheiben und mit einem halben Glas Calvados vollendet. Auf Wiedersehen im Bermuda-Dreieck.

Shake-Orgien dieses Schwerkalibers können allerdings nur vermögende Schlucker feiern. Ein Cocktail im gehobenen Bar-Milieu kostet in der Regel zwischen 10 und 20 Mark, zü- glich schmilzt die Barschaft am Tresen.

Aber was ist das schon gegen jene Bar, die der Cocktail-Maniac Buñuel gern in New York eröffnet hätte. „Zum Kanonenschuß“ sollte sie heißen, die teuersten und exquisitesten Drinks offerieren. Eine Kanone, vorm Entrée, sollte immer dann Salut schießen, wenn ein Besucher 1000 Dollar versoffen hätte.

Und Buñuel stellte sich, süffisant, vor, wie ein biederer Angestellter, morgens um vier durch einen Kracher aus dem Schlaf geschreckt, zu seiner Frau sagt: „Wieder so ein Saukerl, der 1000 Dollar auf den Kopf gehauen hat.“ Sköll!

MEMOIREN

Rosa ist Blau

Diana Vreeland, einst „Vogue“-Chefredakteurin, jetzt Kostüm-Beraterin beim New Yorker Metropolitan Museum, erzählt ihr Leben.

Das rückwärtige Umschlagphoto zeigt die Autorin, schimmernd im roten Glitzergewand mit Puffärmeln. Ihre Hände umklammern dekorativ die eigene Taille, in die sich ihre unendlich langen, purpurroten Fingernägel graben. Der Mund glänzt klatschmohnrot, ebenso wie die Möbel und die lackierten Chintzkissen, die Vorhänge und Quasten des Boudoirs, in dem sie posiert: Diana Vreeland, 82, als Hauptakteurin ihrer soeben in New York erschienenen Autobiographie*.

„Mein Leben lang“, verrät die Memoiren-Schreiberin, „war ich hinter dem perfekten Rot her.“ Der klare Mohn-Ton ist mehr als nur Farbe – er steht im Falle vom Mrs. Vreeland für rebellische Eleganz, für Wagemut, für Stil bis zum Umfallen.

Vor allem steht er für jene lackierte Raffinesse, wie sie Mrs. Vreeland 45 Jahre lang als Moderatedakteurin von „Harper's Bazaar“ und „Vogue“ kultiviert hat – und heute noch pflegt als Kostümberaterin des New Yorker Metropolitan Museum: Diana Vreelands Vorliebe für Pomp und Staffage, für outrierten Luxus und längst vergangene, prunkvolle Zeitalter schlägt sich in ihren jährlich für das Museum arrangierten Kostüm-Shows nieder, die sie mit klingenden Titeln wir „The Glory of Russian Costume“ oder „Romantic and Glamorous Hollywood Design“ belegt.

In Diana Vreeland lediglich ein Relikt aus der Vergangenheit zu sehen wäre jedoch verfehlt. Denn noch heute regiert die alte Dame – auch „Empress of Fashion“ genannt – den New Yorker Stil- und Geschmacks-Set. Rauscht die Mode-Kaiserin in einen Raum, bemalt und gefirnigt wie ein erstklassig restauriertes Kunstwerk, werden spitze Schreie hörbar: „Dee-Ann – darling! How divine!“

Aus dieser hochgestylten Welt, einst bevölkert von heimatlosen Ex-Königen („Alfonso, dieser hinreißende, herrliche, wunderbare Bourbon“), von rastlosen Millionenerbinnen („Barbara Hutton hatte die schönsten Hände der Welt“) und nicht zuletzt von ihrer eigenen exzentrischen Familie („Meine Mutter reiste mit einem fabelhaft aussehenden Türken“), plaudert Mrs. Vreeland ungeniert und etwas atemlos: Das Buch wurde auf Band gesprochen.

Nach den Auslagen der New Yorker Buchläden zu urteilen, schickt sich „D. V.“ an, einer der Favoriten im Rennen

* Diana Vreeland: „D. V.“. Alfred A. Knopf, New York; 196 Seiten; 15,95 Dollar.