

Dezember 2017  
EURO 7,40 · D13971  
www.fizzz.de

MEININGER - SINCE 1903

GASTRO.CULTURE.NOW!  
**fizzz**  
# 12

A man with a full beard and a skull t-shirt is the central focus of the cover. He is wearing a dark blue hoodie with a white skull graphic on the chest. The background is dark and out of focus, with a large red 'BAR' sign visible at the top.

# KIEZ KÖNIG

Wie UWE CHRISTIANSEN seit  
20 Jahren das Barleben auf  
St. Pauli prägt und was er sich  
für seine Zukunft wünscht

**PLUS** City Special Prag / Facebook-Update / Gin / Digestif-Drinks / Aquavit / Tee

# BAR

Willkommen  
Welcome

Havana  
Club

Bienvenidos  
Welkom



100 - 20 20' - 20'  
18 20' - 20'  
24 20' - 20'

Uwe Christiansen, Hamburg:

# »FLYING KANGAROO WIE VOR 20 JAHREN«

Die Hamburger Barlegende Uwe Christiansen über das 20-jährige Jubiläum seiner Bar, Klugscheißerei mit Handys und seine persönliche Zukunft.

Text/Interview: Benjamin Brouër, Fotos: Ben Fuchs

**P**innasberg 60, Hamburg. Das Eckhaus in einer ruhigen Lage St. Paulis, nur ein paar Meter vom Fischmarkt entfernt, hat Bargeschichte geschrieben. Cocktailfans aus dem In- und Ausland steuern die Adresse im Halbsouterrain mit schöner Regelmäßigkeit an, seitdem Uwe Christiansen erstmals am 1. November 1997 die Tür zu seinem „Christiansen’s – Fine Drinks & Cocktails“ aufsperrte. 6.209 mal hat er dies in 20 Jahren „Christiansen’s“ getan, über 100 mal die Cocktailkarte überarbeitet, dabei gemeinsam mit seinem Team weit über 300 Drinks entwickelt, das Spirituosenangebot von rund 300 auf über 900 Flaschen ausgebaut, mehr als 12.000 Gäste bei Mixkursen betreut, nur zweimal weibliche (!) Gäste unter Hilfe körperlicher Anstrengung vor die Tür setzen müssen und unzählige Auszeichnungen einheimen können. Anfang November ging das Jubiläum mit viel Presse, Prominenz, langjährigen Stammgästen und allen bisherigen fünf Barchefs über die Bühne – und Uwe, der sich selbst gar nicht gerne feiern lässt, steht noch immer hinterm Tresen.

#### **Wie bist du vor 20 Jahren hier her und zu dieser Art von Bar gekommen?**

Ich kam aus „Angie’s Nightclub“, der bis heute eine endlose Erfolgsgeschichte ist, aus der starken Szene, die Hubert Sterzinger damals in Hamburg aufgezogen hat. Nach sechseinhalb Jahren mit Rambazamba, lauter Live-Musik und Massen an Cocktails war ich einfach müde und wollte etwas Ruhiges haben, ähnlich wie ich es auf den Kreuzfahrtschiffen kennengelernt hatte. Meine erste Idee war eine Bar mit einem Barkeeper und einer Kellnerin, deshalb waren mir die Räumlichkeiten eigentlich auch zu groß.

#### **Wie hast du es dennoch geschafft, eine intime Atmosphäre zu erzeugen?**

Mir war ganz wichtig, dass die Gäste durch ihre Unterhaltungen die Musik machen. Das stört

mich heute noch, wenn die Musik in Bars so laut ist, dass man sich kaum unterhalten kann. Es gibt immer wieder Gäste, die nach lauterer Musik fragen, aber wir sind nicht die Bar für Party. Da bleibe ich knallhart, es ist meine Bar.

#### **Muss sich eine Bar wie das „Christiansen’s“ weiterentwickeln?**

Man darf sie nur ganz vorsichtig verändern, sonst vergraulst du langjährige Stammgäste, die auch nach Jahren in der Bar ihr zweites Wohnzimmer finden möchten. Die Rezepte meiner Standard-Drinks werden nicht geändert. Da muss ich mit meinen Barleuten ab und zu ein strenges Wort reden. Das blöde „Flying Kangaroo“ schmeckt heute noch genauso wie vor zwanzig Jahren. Fertig.

#### **Trends sind also eher nichts für dich?**

Sachen, die meiner Meinung nach von relativ kurzer Dauer sind, mache ich nicht. Damals ist man über uns hergefallen mit den Molekular Drinks, da hatte ich schon keinen Bock drauf. Andere Dinge wie Trockenfrüchte wiederum haben wir schon gemacht, als dies noch überhaupt kein Thema war. Ich frage mich bei Bars, die Unmengen an Zutaten selber herstellen, immer, wie die das finanziell hinkommen. Aber natürlich laufen auch wir mit der Zeit, etwa was das Spirituosenangebot anbelangt. So haben wir heute nicht nur 200 Rums und etwa 250 Whiskys, sondern mittlerweile auch 60 Sorten Gin.

#### **Sind das nicht viel zu viele Produkte im Regal?**

Wir haben mittlerweile locker über 900 Spirituosen, das sind mindestens 300 zu viel, aber das ist eben mein Ding. Wichtig ist mir, dass ich kein Sammler bin, ich versuche, mit allem Geschäft zu machen.

#### **Apropos Geschäft machen – ist das schwieriger geworden im Laufe der Zeit?**

Ja, definitiv, die gesamten Bedingungen haben sich verändert. Allein, was heutzutage an



Formalitäten für die Behörden erfüllt werden muss... Das kannst du ohne Steuerberater und Lohnbuchhaltung eigentlich nicht mehr schaffen. Auch die Zusammenarbeit mit der Industrie ist schwieriger geworden. Es gibt längst nicht mehr das, was es früher an Werbekostenzuschüssen, Mengenrabatten und Rückvergütung gab. Aber noch etwas ist anders geworden in den letzten zwanzig Jahren: Früher konntest du als Bartender auch mal eine Geschichte erzählen, die unterhaltsam, aber nicht unbedingt zu 100 Prozent korrekt war. Heute wirst du sofort mit Ergebnissen aus dem Internet konfrontiert. Die Klugscheißerei der Gäste mit den Handys ist teilweise extrem nervig.

**Aber die Kernfaktoren, die den Erfolg ausmachen, haben sich doch sicherlich nicht geändert, oder?**

Nein, letztlich ist immer noch die Qualität der Drinks ausschlaggebend. Das ist es, was die Gäste am Ende eines Abends mitnehmen und weitererzählen. Immens wichtig ist außerdem die Kontinuität des Personals – wenn man es denn hinbekommt.

**Bekommst du es hin?**

Meine Hauptkellnerin ist schon mehrere Jahre hier, die weiß, wo die Leute am liebsten sitzen und wie sie ihren Gin-Tonic gerne trinken. Das klassische Gastgeberum eben. Bei den Bartendern wird es immer schwieriger. Die arbeiten eine Zeitlang bei dir, holen sich ihren Feinschliff und machen sich einen Namen. Dann kommt jemand um die Ecke, lockt sie mit etwas mehr Geld und dem Titel Barchef, schon sind sie weg. Das geht ja laufend hier. Das ist wahrscheinlich auch einer der Gründe, warum ich immer noch sehr schlecht im Delegieren bin. Ich muss immer noch zu viel selber machen, da sein, mich kümmern.

**Wie siehst du heute deine Rolle in der Bar?**

Montag ist der freie Tag für meine Bartender, da habe ich meine Barschicht. Ansonsten habe ich meine Kellner und die Tür unter Kontrolle, kümmere mich um die Guest Relation – es ist ein Tanz zwischen überall und nirgends. Das können nur Chefs. Diesen ganzen Bürokratismus habe ich, dafür habe ich zum Glück eine sehr fähige Sekretärin. Nach wie vor stehe ich aber am liebsten hinter dem Tresen. Solange es geht, will ich auch selber mixen.

**Und wenn es dann irgendwann mal nicht mehr geht?**

Ich werde dieses Jahr 58 Jahre alt und hoffe, dass ich noch zehn Jahre so arbeiten kann

**Uns Uwe...**

Seit 1983 drückt Uwe Christiansen der Barwelt seinen Stempel auf, unter anderem in Südafrika, Griechenland und auf mehreren Kreuzfahrtschiffen. Anfang der 1990er war er für sechs Jahre lang das Gesicht des berühmten „Angie’s Nightclub“ auf der Reeperbahn. 1997 eröffnete er mit dem „Christiansen’s“ auf St. Pauli (Pinnaßberg 60) schließlich seine erste eigene Bar, die am 1. November ihren zwanzigsten Geburtstag feierte. Aufgrund seiner Expertise ist Uwe weltweit als Consultant, Jurymitglied oder für individuelle Schulungen gefragt. Zugleich entwickelt und vermarktet er seine eigenen Liköre, darunter den „St. Pauli Killer“. Uwe ist Gründer und Geschäftsführer der Spielbudenplatzbetreiber GmbH. Sein „Herz von St. Pauli“ bereichert als Sommer-Pop-Up den beliebten Platz. Eine Wiedereröffnung der legendären Location, die Ende 2013 von heute auf morgen schließen musste, ist für 2019 geplant.

[christiansens.de](http://christiansens.de)

wie aktuell. Gutes Personal vorausgesetzt, ziehe ich mich dann wahrscheinlich Stück für Stück weiter zurück, zeige am Wochenende noch Gesicht, aber ackere sicherlich keine 11-Stunden-Schichten mehr.

**Welche Rolle spielt „Das Herz von St. Pauli“ in deinen Plänen?**

„Das Herz von St. Pauli“ war immer meine Cash-Cow,

bis es 2013 wegen Einsturzgefahr der Esso-Häuser von heute auf morgen geschlossen werden musste. In zwei Jahren bekommen wir es hoffentlich wieder, denn das Gebäude wird neu gebaut. Irgendwann wird es wohl so sein, dass das „Christiansen’s“ eher zumacht als „Das Herz von St. Pauli“, weil der Laden nicht so sehr auf mich zugeschnitten ist. „Das Herz“ könnte weiterlaufen und zusammen mit meinen Likören, die sich langsam zu einem ernstzunehmenden Seitengeschäft entwickeln, meine Rente sichern. Und ich hätte mehr Zeit für Consulting und um junge Leute zu coachen – das macht mir viel Spaß.

**Was rätst du denn jungen Gründern, die heute eine Bar eröffnen wollen?**

Ich rate ihnen vor allem, nicht zu dritt zu mir zu kommen. Denen sage ich: „Jungs, in sechs Monaten seid ihr pleite – und zudem keine Freunde mehr. Macht es alleine oder mit einem stillen Teilhaber, der das Geld hat.“ Ich bin der Meinung, dass eine Bar in der Größe wie das „Christiansen’s“ nur einen einzigen Besitzer trägt, mehr nicht. Heißt, das Finanzielle muss sehr gut durchgeplant sein, ich brauche bei Eröffnung noch mindestens für sechs Monate Geld auf dem Konto, um selber davon leben zu können.

**Was ist noch wichtig?**

Vertraut nicht auf Euren Freundeskreis als Gäste, davon kann man nicht leben. Was Partnerschaften angeht: Prüfe, wer sich ewig bindet. Es gibt wenige Partnerschaften, die das überleben. Und wenn, dann muss von Beginn an ganz klar definiert sein, wer was macht. Dazu kommen weitere Parameter wie die Standortfrage samt der Nachbarschaft. Nachbarn können eine Bar kaputt machen.

**Aktuell wird viel über die junge Bartender-Generation geredet. Wie nimmst du den Nachwuchs wahr?**

Ich habe schon das Gefühl, dass einige Bartender heutzutage zu sehr in sich selbst verliebt sind und dass ihnen Hut, Bart und elitäre Drinks wichtiger sind als die Gästewünsche.

„Solange ich kann,  
stehe ich  
hinter der Bar.“

Was ich häufig in anderen, vor allem in Berliner Bars erlebe, ist, dass Freunde und Bekannte überschwänglich begrüßt und abgeklatscht werden. Das habe ich meinen Barleuten untersagt.

#### Warum?

Weil so ein Verhalten andere Gäste, die mitunter viel mehr Geld ausgeben und nicht einmal per Handschlag begrüßt wurden, eine Stufe heruntersetzt. Auch der Stammgast, der seit 20 Jahren zu uns kommt, wird anständig begrüßt, aber nicht abgefeiert. Ich finde es angebracht, da als Gastgeber etwas zurückhaltender und introvertierter zu agieren.

#### Eine gute Fee gibt dir die Möglichkeit, ohne Einschränkungen nochmal eine Bar zu gründen. Wie würde die aussehen?

Ich würde gerne aufs Wasser gucken, deshalb wäre die Bar wahrscheinlich hier an der Elbe, mit direktem Blick auf den Hafen, mit einer richtig großen Terrasse – und ohne Essen, da habe ich keinen Bock drauf. Mein Oberwunschtraum ist aber noch ein anderer: Seitdem ich mit Udo Lindenberg bei einer eierlikörgeschwängerten Unterhaltung den Rockliner erfunden habe, träume ich davon, ein eigenes Kreuzfahrtschiff für 500 bis 600 Passagiere zu haben. Udo ist der Kapitän, und ich mache die Bar. Und dann fahren wir überall hin, wo es cool ist. ■

