



Entspannt klassische Drinks genießen in der Bar „Becketts Kopf“

Von weitem ist sie kaum zu erkennen. Steht man direkt vor der Tür, entdeckt man Samuel Becketts Kopf. Das bekannteste Werk des aus Irland stammenden Literaturnobelpreisträgers ist das Theaterstück „Warten auf Godot“.



Fotos: Becketts Kopf

Es beschreibt genau die Situation in einer Bar, so Inhaber Oliver Ebert, der selbst auch am Theater wirkte, bevor er 2004 gemeinsam mit seiner Frau die Bar in der Pappelallee in Prenzlauer Berg eröffnete. Zum Interview wurde Kaffee von der Rösterei „The Barn“ in lange vermissen Sammeltassen gereicht.

Die beliebtesten Cocktails?

Sind immer andere, weil die Getränkekarte monatlich wechselt. Im Februar war es der „Monkey's Land“, eine Abwandlung des Cocktails „Monkey Gland“ aus den 1920er-Jahren. „Monkey's Land“ besteht aus frischer mallorquinischer Bitterorange, Gin, frisch gepresstem Granatapfelsaft und einem Spritzer Absinth. Er kostet 13 Euro.

Das günstigste und das teuerste Getränk?

0,5 Liter Preussenquelle gibt es für 4 Euro und 2 cl des Lavendelgeistes „Lavanda di Castagnoli“ von der Edelobstbrennerei Stählemühle für 16 Euro.

Besonderheiten bei den Cocktails?

Sie tragen Namen wie „Lusitanian“, „Hooker“, „Luigi“, „Hanky Panky“, „Soul Elena“ und „Yakuza“. Becketts Kopf bietet klassische Shortdrinks an, natürlich kann man aber auch einen Longdrink wie Gin & Tonic bestellen. „Wir sind aber spezialisiert auf Cocktails und ein Cocktail in seiner ursprünglichsten Form ist ein Shortdrink“, so Oliver Ebert. Die Cocktails sind sehr aromatisch und intensiv, ihre Rezepturen stammen teilweise aus dem 19. Jahrhundert. Als Basis steht immer die Spirituose im Vordergrund, doch im Wesentlichen geht es um die Harmonie der Aromen. Bei einem Vieux Carreé zum Beispiel werden Cognac, Rye und roter Wermut zu gleichen Teilen verwendet. Die Spirituosen kommen überwiegend von deutschsprachigen Kleinst-Destillateuren, die den Barbetreibern persönlich bekannt sind, z. B. aus der Gutsbrennerei Schloss Zinzow bei Greifswald und der Edeldestillerie Josef Farthofer im niederösterreichischen Mostviertel. Früchte werden jede



delte sich – wie die ganze Umgebung – im Laufe der 13 Jahre und wurde distinguiert. Alle Gäste verbindet, dass sie vor allem wegen der kulinarischen Erfahrungen kommen, denn Partystimmung gibt's hier definitiv nicht. Die Getränkepreise werden fair kalkuliert, um möglichst viele anzusprechen.

Betreiber?

Oliver Ebert und seine Frau waren in ganz unterschiedlichen Berufsfeldern tätig – sie in der Hotellerie, der Philosophie und Literaturwissenschaftler am Theater. Sie hatten es satt, sich nur an den Wochenenden zu sehen, und wollten endlich gemeinsam arbeiten. Außerdem war ihnen wichtig, jeden Tag ausschlafen zu können. Da es Oliver Ebert zudem schon lange liebte, alte Cocktailrezepte an seinen Freunden auszuprobieren, lag die Eröffnung einer eigenen gemeinsamen Bar für das Paar 2004 also auf der Hand. Heute arbeiten sie als Barteam zu fünft, hinzukommen zwei Reinigungsdamen.

Zukunft?

Das Team mag es ganz besonders, auf die Suche zu gehen, um Produkte, die wenig verbreitet sind, zu entdecken – oder sie auch selbst mitzuentwickeln. Aktuell steht z. B. ein Kaffeeликör im Fokus. Ein solcher Prozess geschieht in Zusammenarbeit mit dem Freimeisterkollektiv, das Spirituosen zu moderaten Preisen von Brennern anbietet, die auf höchstem handwerklichem Niveau arbeiten. Im Rahmen des Freimeisterkollektivs haben Josef Farthofer und Ralf Rüller angeregt durch Oliver Ebert bereits einen Kaffeegeist in zwei Varianten entwickelt.

Geöffnet?

Jeden Tag ab 19 Uhr. Schluss ist frühestens um 2 Uhr, und an Wochenende geht's bis mindestens 4 Uhr. Am Wochenende sollte man dringend Plätze reservieren, weil es keine Stehplätze gibt.

von Gerald Backhaus ■

www.becketts-kopf.de

Woche frisch und nur in der Saison von einer Farm auf Mallorca direkt angeliefert. Limetten gibt's nicht, weil sie dort nicht angebaut werden. Das Eis wird bei Becketts Kopf von Hand geschlagen. Die Gläser sind allesamt antik und besonders dünnwandige Exemplare, „weil feine Getränke auch feine Gläser bedürfen“.

Fass- oder Flaschenbier?

Sierra Nevada Pale Ale aus der Flasche. Passt hervorragend zu den Drinks.

Was gibt es zu essen?

In Zusammenarbeit mit Paul Kundel, einem Koch, der früher in den Restaurants Facil und Rutz arbeitete, werden unter dem Namen „EssenTial“ verschiedene delikate Kleinigkeiten zu den Drinks gereicht. Darunter sind Entenrilette, Blomeyer's Käse und vom Koch selbst geröstete Nussmischungen.

Die Einrichtung?

Kein Designplatz, sondern ein zurückhaltend warmer Rückzugsort soll Be-

cketts Kopf sein, betont Oliver Ebert. Deshalb gibt es hier gar keine Stehplätze. Man macht es sich sitzend auf einem der 42 Sessel und Barhocker bequem – entweder im Raucher- oder im Nichtraucher-raum. Im Raucherbereich werden auf Wunsch kubanische Zigarren gereicht. Die Gemälde an den Wänden stammen von dem Berliner Maler Karsten Wenzel, der auch an der East Side Gallery vertreten ist.

Musik?

Etwas zum Zuhören, aber so dezent, dass man nicht zuhören muss. Von Philip Glass bis Nicolas Jaar reicht das Spektrum. Es läuft wenig Bekanntes, dafür bei den Gästen so Beliebt, dass das Barteam manche seiner 8-Stunden-Playlisten auf dem Streamingdienst Spotify veröffentlicht.

Kundschaft?

Ab Mitte 30 und zu 60 Prozent ist es ein Stammpublikum. In der Anfangszeit waren es noch mehr Studenten. Das wan-