

«Gin-Salabim»

Eine Symbiose aus Comedy und Gin-Tasting

Fabio Bleise



«Alcomedian» Lukas Fehr präsentiert den original holländischen «Genever» – den Ur-Wacholderschnaps, quasi die «Mutter aller Gins». Bild: Fabio Bleise

Der Buchberger Lukas Fehr ist Sommelier und Comedian. Warum also nicht beide Leidenschaften verbinden? Mit seinem Programm «Gin-Salabim» begeistert er in gemütlicher Atmosphäre die Gäste im benachbarten Rüdlingen.

Gin ist in aller Munde. Sprichwörtlich. Der Buchberger Comedian Lukas Fehr widmet der Wacholder-Spirituose nun ein eigenes Programm. Mit «Gin-Salabim» vereint der selbst ernannte «Alcomedian» seine Erfahrung als gelernter Servicefachangestellter mit Sommelier-Ausbildung und Berufserfahrung im Weinverkauf mit seinem langjährigen Hobby, dem Theaterspielen. Und das passt – wie der Gin zum Tonic.

Die Stimmung im Saal des Rüdlinger Begegnungszentrum ist heiter bis gemütlich, das Kaminfeuer bildet mit dem Kerzenschein auf den festlich eingedeckten Tischen ein heimeliges Ensemble. Lukas Fehr, ein Mann mit stattlicher Erscheinung und Stimmgewalt, ist in die Rolle des «Alcomedians» geschlüpft: der humorvolle, aber nicht weniger «allwissende» Sommelier, der seinen Gästen reinen Gin einschenkt. Oder etwa nicht? Auf jeden Fall brauchen die Gäste an diesem Abend Durchhaltevermögen. Nicht weniger als sieben verschiedene Gin-Sorten offeriert Fehr in knapp drei Stunden.

So tun, als ob man Ahnung hat

Den Anfang macht ein original holländischer Genever – quasi der Ur-Wacholderschnaps unter den Gin-Sorten. Erfunden haben diesen ausnahmsweise nicht die Schweizer, sondern niederländische Mönche, wie Lukas Fehr pointiert und mit viel Charme erklärt. Es geht dann zügig in die Heimat des Gins: auf die Insel, nach England. «Hayman's Old Town» findet nun den Weg in die Kehlen der heiteren Gäste. Aber aufgepasst: Das Trinken eines Gins will wohl überlegt sein, man könne vieles falsch machen, so Fehr. Er lässt sich aus über «intro- und extrovertierte Schwenker», über «Tornado-Zünder» und «Fingerabspreizer», über «Nasen im Glas» und «unsägliche Inhalationen». Hauptsache, man mache den Anschein, Ahnung zu haben. Das sei überhaupt das Wichtigste.

«Der Menschenverstand schaltet aus, sobald es um Alkohol geht.»

Lukas Fehr, Comedian und Sommelier

Für Fehr ist ohnehin klar: «Der Menschenverstand schaltet aus, sobald es um Alkohol geht». Wie sonst sei es zu erklären, dass gewisse Leute für eine Flasche Gin bis zu 200.000 Franken ausgeben? Es liege nicht am Geschmack des Getränks, der sei sowieso individuell. Sondern vielmehr an einer pompösen Flasche aus Kristallglas mit Diamanten-Deckel. Prestige ist eben alles – auch beim Gin. Mitunter lässt Fehr markante Wendepunkte der Gin-Geschichte in sein Programm einfließen. So etwa als Ende des 18. Jahrhunderts Gin von der Massenware zum Getränk der Upperclass wird. Exemplarisch dafür stehe der dritte Gin des Abends, das «Mass aller Dinge», wie Fehr betont – der Gordons London Dry Gin. Schliesslich sie dies der meistverkaufte Gin der Welt. «Doch wer trinkt schon Gordons?», fragt Fehr ins Publikum und spielt damit auf das ambivalente Image des Kultgetränks an.

«Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt»

Dass Gin heute in aller Munde ist, liegt nicht zuletzt am vierten Gin des Abends – dem «Hendricks». Er gilt als Auslöser eines regelrechten Gin-Booms, der Anfang der 2000er-Jahre von den USA ausgehend die ganze Welt eroberte. Die Sache hat laut Fehr nur einen Haken: «Die modernen, sogenannten Gins haben mit dem ursprünglichen Geschmack eines Wacholderbrandes eigentlich nichts mehr zu tun.» Rosenöl, Pfeffer und Gurkenextrakt sprächen für sich. «Ist das ein Problem? Nein», sagt Fehr. Es sei ohnehin so – das zeigt er am Beispiel des fünften Gins «Malfy-Rosa» – dass jeder seinen eigenen Gin zusammenrühren könne. «Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Wie wäre es zum Beispiel mit einem OLMA-Gin, wahlweise mit oder ohne Senf?» Fehr treibt seine Pointen immer weiter auf die Spitze. Der «Alcomedian» bedauert, dass die Schweiz keine Gin-Tradition habe. Schuld daran sei mitunter auch die Gesetzgebung: Bis 1999 war es in der Schweiz verboten, Getreide zu destillieren. Heute aber haben auch die Eidgenossen den weltweiten Markt erobert, exemplarisch offeriert Fehr den «27-Woodland» mit Appenzeller-Alpenbitter. Den Abschluss macht «Plymouth Sloe Gin», der eigentlich gar kein Gin ist, sondern vielmehr Likör. Die Grenzen seien eben fließend. Wie überhaupt bei Lukas Fehr und seinem Programm. Er wechselt zwischen seinen Leidenschaften Sommelier und Theaterspielen, kombiniert eine Degustation mit Comedy, und spielt mit den Grenzüberschreitungen von Realität und Fiktion. Das ist authentisch und kommt an.