



Solveig Büchel mixt vor Publikum bei einem Wettbewerb ihren Cocktail „Ernestine“.

Fotos Sandra Mann (Wettbewerb)/Tom Kauth (Ernestine)/Nowotny (2)

Das perfekte Getränk per Infusion

Um diese Formel dreht sich alles bei Chemikerin und Barmeisterin Solveig Büchel: C₂H₅OH – die chemische Formel für Alkohol. Vor allem Gin hat es ihr angetan. Ihre Küche zu Hause sei mittlerweile ein halbes Chemielabor, in dem sich Geräte wie Rotationsverdampfer finden. Die 52-Jährige ist immer auf der Suche nach dem perfekten Getränk und nach neuen Geschmacksrichtungen. Auch deshalb liebt sie die Spirituose. „Gin ist eine sehr wandelbare Spirituose“, sagt die Buxtehuderin.

Solveig Büchel nutzt alle möglichen Wege, um den Gin mit ihren Infusionen zu veredeln. Fett transportiert beispielsweise Walnussgeschmack in den Gin – fat washing wird dieses Verfahren genannt. „Ansonsten würde ich nicht an den Geschmack kom-

Solveig Büchel zündet Kräuter an, gibt Infusionen, nutzt ihr Wissen als Chemikerin für das perfekte Getränk. Die 52-Jährige ist Barmeisterin in der Lighthouse Bar des NSB Hotel Navigare in Buxtehude, die kürzlich als eine der zehn besten Bars Hamburgs ausgezeichnet wurde. Solveig Büchel mixt nicht einfach nur Cocktails, sie verwendet Verfahren mit klingenden Namen wie: Fat washing, freeze out oder sous vide. Die Buxtehuderin macht ihren Job mit größtmöglicher Leidenschaft, ist Gin-Expertin, gewinnt Preise und ist ganz nebenbei noch eine der ersten Frauen hinter der Bar überhaupt gewesen. **Von Annika Nowotny**

men“, sagt sie. Solveig Büchel brät die Walnüsse in dem Fett und friert es anschließend ein. Das Fett trennt sich von der übrigen Flüssigkeit, die den Walnussgeschmack gespeichert hat. Anschließend sibt sie die Flüssigkeit mehrmals durch Kaffeefilter.

Ein sehr fruchtiger Gin ist durch eine Infusion aus thailändischen Ur-Orangen entstanden. „Die haben mir sehr liebe Stammgäste mitgebracht“, sagt sie. Und

auch die Heidelbeer-Gin-Infusion kann sich nicht nur wegen der rötlich schimmernden Farbe sehen lassen. Wenn Geschmacksrichtungen erst nach dem Destillieren in den Gin gegeben werden, muss Solveig Büchel von einer Infusion sprechen. Ein Gin darf sich erst zum Beispiel Orangen-Gin nennen, wenn die Botanicals, wie die Zusatzstoffe genannt werden, auch destilliert wurden.

Wenn Solveig Büchel über ihre Spirituosen spricht, ist sie in ihrem Element. Dabei wollte sie sich eigentlich nur ein wenig Geld neben dem Studium dazu verdienen. Damals fing sie im Service eines Restaurants an, in dem sie ihren heutigen Ehemann kennenlernte. Gleichzeitig entdeckte sie die Liebe zur Gastronomie und machte eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau. Sie blieb hartnäckig.

In den 80er Jahren war es ein Novum, dass eine Frau hinter der Bar ausgebildet wurde. Der Bar-Chef gab ihr eine Chance. Solveig Büchel durchlief eine harte Schule, die sie heute schätzt.

„Von dem strengen Bar-Chef habe ich viel gelernt“, sagt sie. Er habe ihr Struktur und Ordnung beigebracht. Eine Anweisung lautete: In seiner Bar durften nie mehr als zwei Zigaretten im Aschenbecher sein. „Da

bin ich aber gerannt.“ Danach folgten Ausbildungen an der IHK Nürnberg, die Grundausbildung an der American Bartender School in München und die Ausbildung zum Master of Bartending in Rostock. 20 Jahre arbeitete Solveig Büchel in Nürnberg vornehmlich in Hotelbars und lernte dort den Umgang mit internationalen Gästen und Prominenten.

Inzwischen ist die 52-Jährige seit 2011 in Buxtehude. Nach einem Urlaub im Alten Land hat sich Solveig Büchel auf die Stelle im Navigare Hotel beworben und wurde genommen. Auch andere haben inzwischen von der kleinen Bar im Gewölbekeller des NSB-Hotels Wind gekriegt. So kam die Lighthouse Bar kürzlich im „Getsocialclub“ unter die zehn besten Bars Hamburgs. Im Falstaff, dem Michelin

der Barszene, gehört sie mit 87 von 100 Punkten und zwei Falstaff-Gläsern zu den 550 besten Bars in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Übrigens, auch das Navigare Hotel selbst ist aktuell wieder ausgezeichnet worden, der „Gault & Millau“ bewertete die Küche von Jens Rittmeyer im Restaurant „No. 4“ mit 16 Punkten und steigerte sich damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Restaurant-

führers „Gault & Millau“ Kochen zur Kunst wird.

Zurück in die Lighthouse Bar: „Die Inspirationen für meine Arbeit hole ich mir aus der Natur“, sagt Solveig Büchel. Ihre Großmutter hat daran einen entscheidenden Anteil: Die Grundlagen der Anwendung von Kräutern, Obst und Gemüse hat sie ihr beigebracht.

Dieses Wissen nutzte die Barmeisterin auch kürzlich bei einem Cocktail-Wettbewerb in Frankfurt, bei dem es um regionale Produkte ging. Mit ihrem Cocktail „Ernestine“, dessen Rezept sie dem TAGEBLATT verraten hat, gehörte sie zu den zehn Finalisten.

An Wettbewerben nimmt die 52-Jährige allerdings nur selten teil. „Wenn man zu viel trainiert, lässt die Leistung am Gast nach“, sagt sie. Weil sie ihre Gäste liebt, wie sie sagt, möchte Solveig Büchel auch für sie da sein. „Die sind ein bisschen wie eine Familie.“

Ihre Augen strahlen, wenn sie über die Arbeit spricht. In den Urlaub fährt sie meistens, um Destillerien in anderen Ländern zu besuchen und ihren Geschmackssinn zu verfeinern. Als eine der ersten Frauen hinter der



Brennende Kräuter verleihen dem Glas ein Raucharoma.

Bar hat Solveig Büchel einiges auf sich genommen, um in ihrem männerdominierten Traumberuf arbeiten zu können. Eine der häufigsten Fragen: „Und was machen Sie hauptberuflich?“ Oder aber auch immer wieder gerne gefragt: „Bringen Sie mich jetzt ins Bett?“ Doch als junge Frau kämpfte sich Solveig Büchel durch alle Klischees. Wie sie das geschafft hat? Solveig Büchel lacht und sagt: „Ich bin hart im Nehmen.“

Rezept: Ernestine



Zutaten:

- 4 cl Boar Gin
- 5 cl Selleriesaft (am besten selbst gepresst)
- 2 cl Limettensaft
- 1 cl Zucker Sirup
- 1 Prise Luisenhaller Salz

Zubereitung

Für die Garnitur die violette Urkarotte leicht im Luisenhaller Salzwasser blanchieren. Alle Zutaten ohne Eis vorsichtig shaken und in eine vorge-

kühlte Cocktailschale eingießen und servieren. Dieser Cocktail wird ohne Eis geschüttelt, da bei zu kalter Temperierung der Sellerie „dichtmacht“, das heißt, er verliert sein erdiges Aroma. Der Boar Gin ist ein Trüffelgin. Der Trüffel sorgt dafür, dass die Spitzen des Alkohols abgebrochen werden. Zusammen mit der Sellerie verschmilzt die Knolle des Waldes mit der Knolle der Erde.

www.hotel-navigare.com.



Erbsenblütentee sorgt für die lila Färbung dieses Gin-Tonics.

Vom Genever zum Gin

Die ältesten Quellen, in denen der Gin genannt wird, gehen auf das 17. Jahrhundert zurück. Ein Arzt namens Francois de la Boe entwickelte einen Schnaps namens Genever. Wilhelm III. von Oranien-Nassau bestieg 1689 den englischen Thron und brachte den Genever aus seiner Heimat mit. Die Spirituose wurde populär, weil sie dank des Königs steuerfrei zu haben war. Die Engländer verkürzten daraufhin den Namen zu

„Gin“. Ab 1769 produzierten Gordon und Co. dreifach gebrannten Gin für die britische Marine. Wenn von Gin gesprochen wird, dann meistens vom „London Gin“. Nach einer EU-Regelung von 2008 darf dieser Gin nur Neutralalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs beinhalten. Er darf mit Zusatzstoffen (Botanicals) erneut destilliert werden. Außerdem enthält er nicht mehr als 0,1 Gramm Zucker je Liter.