

# Institut für fortgeschrittenes Trinken

Von Tina Groll

Sie ist die kleinste und wohl auch exklusivste Bar in Berlin: Der „Rum Trader“ in der Fasanenstraße bietet gerade einmal 20 Gästen Platz und wird vom Komponisten Gregor Scholl betrieben. Bei ihm trifft sich die High-Society der Hauptstadt – und genießt Rum, Exklusivität und Schnupftabak.

Die Taxitür öffnet sich. Die spitzen Damenschuhe treten klackernd auf das Straßenpflaster in der Fasanenstraße, Ecke Fasanenplatz. Hier steht ein Eckhaus, an dem eine unauffällige, quadratische Leuchtreklame gelblich in der Nacht flackert. Eine grüne Flagge mit goldener Schrift hängt darüber. Auf beiden ist „Rum Trader“ zu lesen. Um in das Haus zu gelangen, muss man eine tief in die Mauer eingelassene Tür passieren. An der Seite findet sich ein winziger, schwarzer Klingelknopf. Der rechte Zeigefinger drückt auf den Knopf. Gespanntes Warten.

Dieses Warten darauf, ob sich die Tür öffnen wird, ist der spannende Beginn einer möglichen Nacht im „Rum Trader“, der kleinsten Bar von Berlin. Nicht einmal 20 Gäste finden in dem 18-Quadratmeter-Raum Platz. Der Andrang ist groß, hier kommt nicht jeder rein. Wer mit einem namenhaften Begleiter anpocht, hat bessere Chancen. Doch ob Einlass gewährt wird, darüber entscheidet allein der Wirt.

Offenbar hat er in diesem Fall sein Urteil positiv gefällt. Denn jetzt öffnet sich vorsichtig die Tür, salzig-herber Duft von Zigarrenrauch wabert in die kalte Nacht hervor. Ein Gentleman tritt heraus – Gregor Scholl. Er ist groß und stattlich, hat sein blondes Haar adrett zur Seite gekämmt. Der Wirt trägt ein feines Seidenjackett und eine blaue Fliege aus Seide. Das Outfit passt wie angegossen, es muss maßgeschneidert sein. Scholls offenes, freundliches Gesicht lächelt, in der Hand hält er eine Pfeife. „Willkommen im Rum Trader. Ein Tisch für zwei?“, fragt er mit nasaler Stimme und geleitet die Novizen ins Innere. Der Begriff „Unikat“ ist für den 44-Jährigen eigentlich eine Beleidigung. Scholl ist das, was man wohl am treffendsten mit einer „Persönlichkeit“ beschreibt. Seit acht Jahren führt der Künstler die Bar, die sich seit über 90 Jahren als „die wohl legendärste Ein-Raum-Kneipe in Berlin“ bezeichnen darf. Politiker, Manager, Journalisten und Künstler gehören zu den Stammgästen.

## Zerstreuung im Glas

Im „Rum Trader“ trifft man sich, wenn man Zerstreuung sucht und man trifft sich auch, um intellektuelle Gespräche zu führen. Um mit den Gedanken in Rum und Dunst abzudriften. Hier drinnen ist alles ein bisschen anders. Im grünlich-gelben Raum mit den tannenen Kacheln im Stil der 70er Jahre steht bloß ein einziger Tisch. Vier Personen können auf der Eckbank drum herum Platz nehmen. Weitere sechs finden einen Sitzplatz an der Bar. Hinter dem Holztresen steht eine beeindruckende Ansammlung von feinsten Rumsorten. Die kunstvoll einandergereihten, braunen, schweren Flaschen bilden den perfekten Hintergrund für die Inszenierung des Barkeepers Gregor Scholl. Der wirbelt gekonnt mit den Gefäßen umher. Man ist geneigt, ihm zu glauben, dass er das nicht tut, um Eindruck bei seinen Gästen zu schinden, sondern allein der Ästhetik wegen.

„Man kommt in die Bar, um sich zu entspannen, um unter sich zu sein, um bestenfalls anregende Gespräche zu führen“, sagt einer der Gäste, ein Herr im schwarzen Nadelstreifenanzug. Es ist Wenzel Michalski, Chef vom Dienst beim Nachrichtensender N24 und „Nachbar, in erster Linie Nachbar“, sagt der Journalist und lächelt char-



Mustert seine Gäste beim Ordinationsgespräch: Barbetreiber Gregor Scholl bezeichnet sich als „letzter wahrer Konservativer Deutschlands“.

FOTOS: TINA GROLL

mant, greift sein Glas Gin. Die Eiswürfel klirren. Michalski wohnt nur wenige Häuser entfernt und kommt häufig in die Bar, diskutiert leidenschaftlich mit Kollegen über das Geschäft mit den Nachrichten oder scherzt wie an diesem Abend mit einem Investmentbanker aus New York über die Bankenkrise. Sid Ahluwalia ist gebürtiger Inder und hat in Europa und Amerika schon einiges gesehen, „aber eine so kleine Bar noch nie!“, erzählt der Investmentbanker.

„Ich bin kein Typ, der allein in eine Bar geht – aber hier trifft man immer jemanden, den man kennt und jemanden, der es wert ist, ihn oder sie kennenzulernen“, sagt Michalski. „Das stimmt – und es gibt hier ein-“

„Ich bin einer der besten Rum der Stadt!“, betont ein älterer Herr, der an der Theke steht und aus einem silbernen Kelch eine dickliche, rote Flüssigkeit trinkt. Er sei Immobilienmakler, erzählt er, mehr möchte er über seine Identität nicht preisgeben. Er zündet sich eine dicke, braune Zigarre an.

Alles hier schimmert schummerig grünlichgelb, nicht zuletzt weil dicke Rauchschwaden durch den „Rum Trader“ schweben. Scholl hat gemeinsam mit anderen Berliner Ein-Raum-Gastwirten erfolgreich gegen das Rauchverbot vor dem Verfassungsgericht geklagt. Von seinem Sieg berichtet er gerne und schließt immer mit dem Satz „Ich bin einer der letzten wirklich Konservativen.“ Rauchen und Rum sind Tradition – und Scholl

hält es gerne mit der Tradition. Wenn er eine Staatsform wählen könnte, würde er die Monarchie präferieren. Auch darum wird der Geburtstag der Queen Mum am 4. August im „Rum Trader“ als Nationalfeiertag zelebriert. Außerdem galt die Königinmutter als prominente Gin-Trinkerin. Und Gin gehört wie Rum zu den Hauptzutaten der Cocktails im „Rum Trader“.

## Das Ordinationsgespräch

Jetzt steht Scholl hinter der Theke und mustert seine neu angekommenen Gäste. Zeit für das Ordinationsgespräch. Denn in Berlins kleinster Bar gibt es keine Getränkekarte. Gregor Scholl erkundet stattdessen

„Gnädige Dame, ich betreibe keine billige Bar, Sie sind hier in einem Institut für fortgeschrittenes Trinken!“

Gastwirt  
Gregor Scholl

höchstselbst den Geschmack seines Gastes und schlägt ein Getränk vor. „Gnädige Dame, ich betreibe keine billige Bar, Sie sind hier in einem Institut für fortgeschrittenes Trinken!“, weist er naseleidend die Novizin zurück. Dabei mustert er sie streng von oben bis unten und seine blauen Augen funkeln. Jetzt startet er seine eindringliche Interrogation. Eher süß oder sauer, fruchtig oder herb? Was hat die Gäste überhaupt nach Berlin und dann zu ihm geführt? Wie sind sie gekleidet und wie ist ihre Sprache? Ist die junge Frau eher ein Fall für den „London Buck“, für „Jamaica Rum Fifty-Fifty“ oder doch für ein klassisches „Gin Tonic“? Und was passiert eigentlich, wenn der Gast den vorgeschlagenen Cocktail gar nicht möchte? „Das kommt nicht vor!“ erklärt der Wirt streng.

„Rum der Stufe zwei!“, mischt sich nun ein Herr mit runder Brille in das Sondierungsgespräch ein. Er steht an der Bar und trägt ein seidiges Dreiviertel-Jackett in Marineblau. Der Wirt folgt dem Vorschlag zackig, greift zu zwei Gläsern, füllt Eis und Rum und andere Ingredienzien hinein. „Seiner Empfehlung muss man Folge leisten“, erklärt Scholl dabei, schließlich ist der Mann mit der runden Brille der Sternekoch Hans-Peter Wodarz, der sich damit rühmen kann „der Erfinder der Erlebnisgastronomie“ zu sein.

Nach seiner aktuellen Show im Palazzo am Hauptbahnhof kommt Wodarz oft hierher. Manchmal bringt er VIP-Gäste mit, Politiker, Geschäftsleute, Journalistenfreunde, Stars und Sternchen oder Menschen, die die Bar mit ihrer Lebensgeschichte für eine Nacht bereichern. Vom „Rum Trader“ nach Hause hat auch Wodarz es nicht weit. Schon wieder ein Nachbar. Scholl und Wodarz kennen sich seit Jahren – denn bevor der 44-jährige Barkeeper den „Rum Trader“ übernahm, arbeitete er in der kaum weniger legendären und nah gelegenen „Paris Bar“.

Jetzt serviert der Wirt die Gläser, legt grüne Servietten mit goldener Beschriftung des Bar-Logos auf den nackten Holztresen.

Bierdeckel gibt es hier nicht. Das wäre still und im „Rum Trader“ ist Stil oberstes Gebot. Darum muss die Dame von der Eckbank zum Handytelefonat jetzt auch vor die Tür gehen. Das Getränk schmeckt süßlich, fruchtig, eine seidige Säure umschmeichelt den Gaumen. Dann erzählt der Sternekoch Wodarz über die Kunst des Entertainments und warum jene, deren Business sonst die Unterhaltung ist, sich gerne im „Rum Trader“ unterhalten lassen. Götz Alsmann oder Ulrich Tukur kommen her. Sie teilen die Leidenschaft für die Musik mit dem studierten Komponisten Gregor Scholl. Der 44-Jährige stammt aus einem Künstlerhaushalt. Sein Vater Rudolf Scholl ist ein bekannter zeitgenössischer Maler – und stolz auf seinen Sohn, der statt Musik nun Rumgetränke komponiert.

Schon als Kind soll Gregor den kleinen Lord gegeben und Damen in Pelzmänteln bewundert haben, heißt es. Die Scholls schwärmen von ihrem Sohn – so mancher Gast drängt unter Berufung von ihnen auf Einlass in die Bar.

„Diese Atmosphäre findet man in ganz Berlin nur hier. Hier herrscht absolute Diskretion“, schwärmt derweil Hans-Peter Wodarz immer noch über die Bar. Egal, ob sich hier ein einflussreicher Banker dem Rum hingibt oder sich ein wichtiger Politiker mit einer jungen Dame zum Rendezvous trifft, alles was im „Rum Trader“ geschieht oder gesprochen wird, bleibt in der Bar.

Zum Zauber gehört aber noch viel mehr. Gregor Scholl hat seine Gäste gut im Blick, schenkt immer wieder nach, spült Gläser, legt Swingmusik aus den 30er Jahren auf und hat an allen Gesprächen Anteil, greift

auch ein, wenn es nötig ist. Jetzt schüttet er aus einer silbernen Büchse Schnupftabak auf die Fäuste der männlichen Gäste, nimmt selbst eine Prise. Den Damen bietet er Zigarillos an.

Am runden Tisch in der Ecke sitzt ein bekanntes Paar, eng umschlungen. Sie nippen an Champagner-Cocktails mit edlem Bollinger-Champagner. Nur selten lässt Scholl Gäste hinein, die nicht wissen, dass es außer Champagner, Rum und Gin nichts anderes gibt. „Wer ein Bier bestellt, muss gehen“, sagt der Wirt. Es gilt ja auch, sich den Ruf zu bewahren.

Der ältere Herr an der Theke schwadroniert derweil mit einem Mittvierziger über Investitionen. Es geht um Geschäfte in Dubai. Der Alte gestikuliert wild, der Jüngere sackt in sich zusammen. Liegt es am Rum der Stufe 3, den die beiden sich einverleiben? „Davon werden allenfalls zwei Runden getrunken“, hat Wodarz in den letzten Jahren beobachtet. Scholl muss jetzt eingreifen. Er stellt eine neue Kreation vor den Alten, um vom Thema abzulenken. „Der Herr kann nicht wissen, dass sein Gesprächspartner viel Geld in Dubai verloren hat“, raunt der Barmann erklärend hinzu. Und siehe da: Der neue Drink zeigt Wirkung, schon wird das Thema gewechselt. So fließen die Stunden mit dem Rum und der Rum mit den Stunden dahin.

## Mit der Droschke entschwinden

Irgendwann hat sich das Paar vom runden Tisch erhoben und begleicht die Rechnung. Zwischen acht und 13 Euro kosten die Getränke. Gregor Scholl listet alles fein säuberlich in einer handschriftlichen Rechnung auf weißem, festem Papier auf. Dann bestellt er den beiden eine „Droschke“. Ordinaire Taxis gibt es hier nicht.

Kurz darauf verlässt auch der Immobilienmakler die Bar. Er schwankt etwas, aber Gregor Scholl reicht ihm den Arm und geleitet ihn sicher zur Tür. Sich persönlich von seinen Gästen zu verabschieden, ist Pflicht und Kür zugleich. Jetzt schenkt Scholl den noch Bleibenden eine letzte Runde Rum aus, nur Michalski, der Nachrichtenmann, nimmt lieber „Milch der Erkenntnis“, eine feine Kreation mit Anis. Marlene Dietrich säuselt im Hintergrund. Die Gespräche werden jetzt privater. Es geht um Liebe, Leben, Leidenschaft. Irgendwann sind auch diese Gläser geleert, die Herren den Damen näher gekommen – oder ist es umgekehrt? Egal. Denn draußen bricht schon der Morgen herein. Scholl telefoniert eine Droschke herbei, bringt die letzten vier Gäste zur Tür und verabschiedet sich mit Handkuss und halber Verbeugung. „Wissen Sie“, sagt er dann noch, „es geht mir darum, dass meine Gäste glücklich sind. Es geht ja immer nur um das Glück.“ Während die spitzen Damenschuhe klackernd in das Taxi steigen, winkt Scholl zum Abschied. Dann nimmt er die Flagge vom Mast, dreht sich um und verriegelt die Tür von innen.



Auch sie sind Nachbarn – und schwören auf die Drinks im „Rum Trader“: Der Sternekoch Hans-Peter Wodarz (rechts) und Wenzel Michalski, Chef vom Dienst, beim Nachrichtensender N24.



Die feinsten Rumsorten türmen sich in der Bar. Wer ein Bier haben möchte, muss woanders hin.