



ZUR PERSON

Name: Benjamin F. Cavagna
Alter: 24-jährig
Arbeitsort: Bar 1930, Mailand
Hobbies: Reisen, Essen und Spirituosen
Traum: Eine Destillerie mit eigener Bar
Barkeeper seit: 5 Jahren

Cocktails ist sehr verbunden mit Geschichte im Generellen. Man kann aus diesem Fundus endlose Ideen schöpfen. Seine Gäste beeinflussen und inspirieren ihn ebenfalls. Benjamin liebt das Reisen und das Essen. Die Gastronomie und Gastfreundlichkeit, die ihm dabei widerfährt, spielen eine zentrale Rolle bei der Ausarbeitung seiner Ideen. Was er versucht zu vermeiden ist, sich bei anderen Bars zu inspirieren, da er einzigartige Dinge entwickeln möchte und er sich bei anderen zu viel ablenken würde.

Liebingsbar

Er liebt Athen als Stadt und seine Lieblingsbar verkörpert das Baba Au Rum von Thanos Prunarus. Er fühlt sich dort wie zuhause. Aus den Lautsprechern klingt wohlgeählte Musik und man fühlt sich als Gast angenehm wohl. Das Bar-Team ist äusserst freundlich und gleichzeitig sehr sachkundig. Die perfekte Kombination einen entspannten Abend zu verbringen.

Daniel Staub

EMPFIEHLT WEITER

Diese Bars in Mailand sind ebenfalls besuchenswert:

- The Doping Club - Piazza XXIV Maggio 8
- Back Door 43 - Ripa di Porta Ticinese 43
- Nottingham Forest - Viale Piave 1
- Cinc Milan - Via Marco Formentini 5

Bartender International von Daniel Staub

BENJAMIN F. CAVAGNA – MILANO

Ein Freund erzählte mir von einer Bar namens 1930 in Mailand. Ich war fasziniert von den Bildern und kam in Kontakt mit Benjamin F. Cavagna. Der 24-jährige Head Bartender, der vor kurzer Zeit noch keine Ahnung von Cocktails hatte, erzählte mir, wie das Schicksal seinen Lauf nahm und seine Berufung Wirklichkeit wurde.

Mittlerweile ist die Bar ein offenes Geheimnis, aber die Truppe dahinter versucht immer noch sehr selektiv zu sein, wer denn nun ins schöne «Wohnzimmer» darf. Als ich das 1930 gefunden hatte, begrüßte mich ein freundlicher und elegant gekleideter Bartender. Eloquent und stets zuvorkommend widerspiegelt Benjamin den Inbegriff eines guten Gastgebers, niemals aufgesetzt, sondern natürlich und authentisch. Geboren in der Nähe von Brescia und wie so viele, wechselte er in jungen Jahren nach Mailand, um Philosophie zu studieren. Kurz vor dem Ende seines Abschlusses stoppte Benjamin. Man merkt jedoch immer noch, wie sehr ihm die Philosophie am Herzen liegt. Manche fragen sich jetzt, wieso jemand ein Studium sechs Monate vor dem Abschluss einfach hinschmeisst, aber dazu müssen wir kurz etwas ausholen. Benjamin begann im zarten Alter von 18 Jahren Whiskys zu sammeln. Seine Freunde tranken zu dieser Zeit nur Whisky mit Cola oder Wodka mit Red Bull. Er aber war da schon fasziniert von den verschiedenen Geschmacksrichtungen der Spirituosen. Eine gute Freundin von ihm, die er am ersten Tag seines Studiums kennengelernt hat, aber nur, weil beide in einem falschen

Zimmer waren, zur falschen Zeit und sogar für die falsche Klasse, zeigte ihm das Mag Café. Die Bar gehört Flavio und Marco, welche ebenfalls die Besitzer vom 1930 sind. Benjamins gute Freundin stellte ihn Flavio vor. Dies an einem Tag, an dem Flavio normalerweise nicht arbeitet. Später traf Benjamin im 1930 auch Marco. Sie verstanden sich sehr gut und bei einer Diskussion über Spirituosen und Geschmäcker entwickelte sich ein perfektes Gespräch. Marco liebt die Mixologie und Benjamin liebt Spirituosen und deren Hintergrund. Benjamin bekam das Angebot, während des Sommers im Mag Café zu arbeiten. In seiner Freizeit lernte er zusammen mit Marco. Vor etwas mehr als zwei Jahren, nach nur fünf Monaten im Mag Café wechselte Benjamin ins 1930, wo er vielen Gästen mit Hingabe, Passion und immer mit dem Hang zur Philosophie, die besten flüssigen Kreationen mixt. Auf die Frage nach seinem Traum, entgegnete er nach kurzen Überlegungen und einem Funkeln in den Augen mit der Idee, dass eine Destillerie mit zugehöriger Bar ihn wunschlos glücklich machen würde.

Die Bar 1930

1930 ist eine geheime Bar, wo man dem Alltagsstress des Grossstadtlebens entfliehen und wo man in Ruhe an flüssigen Köstlichkeiten nippen kann. 80 bis 90 Prozent der Gäste sind mittlerweile Freunde und für sie soll

das 1930 ein Zufluchtsort sein, aber gleichzeitig ein Ort, wo man nicht nur alte Klassiker zelebriert, sondern wo einem auch experimentelle Kreationen des Bar-Teams geboten werden. Angefangen hat es in Mailand mit dem Mag Café, der erste Ort, der durch die Mixologie in der Stadt bekannt wurde. Die Bar ist immer noch sehr populär und hip und am Abend stets voll. Die Idee mit dem 1930 war es, neben dem Mag einen ruhigeren Ort zu kreieren. Normalerweise findet man nur Eintritt mit einer Karte. In der App Spotted by locals steht wörtlich geschrieben: «1930 finds you eventually and not the other way around». Falls man den Ort findet, was dank den sozialen Medien nicht mehr so schwierig ist, kann man auch ohne Karte immer sein Glück versuchen einen Platz zu finden, sofern man ein anständiger Zeitgenosse und nicht zu betrunken ist. Die flüssigen Kreationen werden vom Team entwickelt und sind immer ein Experiment mit einem gewissen Thema und neuen Geschmäckern. Das Getränkemenu stellt ein kleines Buch dar, welches saisonal veröffentlicht wird und mit einer ganzen Novelle untermalt ist. Eine sehr schöne Arbeit und es lohnt sich, nach einem Exemplar zu fragen.

Inspiration

Benjamin findet Inspiration in der Geschichte des Lebens, denn die Geschichte von

Neue Rubrik

BARTENDER INTERNATIONAL

Mit dieser neuen Serie starten wir in diesem Jahr. Wir wollen internationale Bartender den Leserinnen und Lesern etwas näher bringen. Etwas über Ihre Person erzählen und jeweils auch zeigen, wie sie leben. Mit dieser neuen Rubrik haben wir Daniel Staub beauftragt, uns jeweils den Inhalt zu liefern. Daniel Staub betreibt seit einiger Zeit einen eigenen Blog, wo er spannende Begegnungen aus der internationalen Barszene präsentiert. Schauen sie rein: www.thepouringtales.com oder liken sie die Seite auf www.facebook.com/thepouringtales/. Wir freuen uns über diese Zusammenarbeit und wünschen gute Unterhaltung! Redaktion BAR-NEWS

