



ZUR PERSON

Name: Luke Whearty
Alter: 34
Mit Barkeeping angefangen: Als er 18 Jahre alt war
Hobbys: Surfen, Kochen, Reisen, Wein sammeln
Traum: Ein Haus an der Küste besitzen, welches ein Restaurant beherbergt und welches nur saisonale und lokale Produkte verwendet.

Weiteres Portrait
 Ein weiteres Portrait eines Barkeepers aus Asien finden Sie auf den Seiten 108 / 109.

Bartender International von Daniel Staub

LUKE WHEARTY

OPERATION DAGGER, SINGAPUR

Auf der Durchreise nach Neuseeland besuchte ich nach über 10 Jahren wieder einmal Singapur. Im Monocle Magazine fand ich eine Beilage über die Löwenstadt. Nur eine Bar war verzeichnet, aber das Operation Dagger muss einem ins Auge stechen, wenn man nur schon den mysteriösen Namen liest. Wer dann noch die Bilder dazu sieht, der ist dem geheimnisvollen Namen verfallen und man möchte nur noch da hin.

Die Entwicklung in den letzten paar Jahren ist enorm und nur in kurzer Laufrichtung zum Operation Dagger findet man fantastische Cocktailbars. Es kann aber sehr gut sein, dass man im geheimnisvollen Keller von Luke Whearty hängen bleibt. Wer ist die kreative Person, die bald auch eine Bar in Melbourne eröffnen wird?

Über Luke Whearty

Luke wurde in Adelaide geboren, wuchs aber in Coffs Harbour, einem kleinen Surfer-Dorf an der mittleren Nordküste von New South Wales auf. Er lebte bei seinen Eltern, bevor sie sich scheiden liessen, als er 16 Jahre alt war. Sein Bruder Jordan, obwohl jünger als Luke, ist eines seiner grossen Vorbilder. Vom Gitarre spielen bis hin zum Surfen, immer war Jordan der talentiertere von beiden. Jordan lebt momentan in Byron Bay und ist der Frontmann der alternativen Rock/Blues-Band «Los Pintar». Luke hat noch zwei jüngere Schwes-

tern, Georgia, 16 und Paris, 12. Beide leben noch in Coffs Harbour und Luke versäumt keine Chance, um die beiden zuhause zu besuchen. Luke studierte Psychologie in Coffs Harbour. Nach seinem Bachelorabschluss mit 21 Jahren war es Zeit, das Nest zu verlassen und er machte seinen Weg Richtung Süden der Küste entlang, um in verschiedenen Bars zu arbeiten. Surfen und sein Uniabschluss waren nur noch Wegbegleiter auf dem Beifahrersitz während dieser Zeit. Seine Reise in den Süden stoppte er in Melbourne. Er mochte die Stadt und fand auch seine Liebe. Seine Muse Aki Nishikura ist zugleich auch seine Geschäftspartnerin, und wenn es nach ihm geht, das eigentliche Hirn hinter Operation Dagger. Luke sagt, er bekomme immer alle Lorbeeren. Ein guter Moment, etwas zurückzugeben. Im März 2017 hat er sich mit Aki in Paris verlobt.

Eigene Bar – Operation Dagger

Luke machte sich nach 10 Jahren in der Barwelt so seine Gedanken. Wenn er schon einen so grossen Teil seines Lebens und seiner Zeit einsetzt für die Arbeit, dann sollte es doch besser für ihn selber und nicht für jemand anderen sein. Irgendwann sollte jeder zum Schluss kommen und sagen: «Warte mal eine Minute, wieso soll ich so hart arbeiten und alle meine Ideen jemandem zur Verfügung stellen, wenn ich das auch für mich tun kann?». Das erste Projekt,

Operation Dagger, ist ein Ausdruck der Ideen von Luke und Aki. Es soll eine Möglichkeit sein, für die Gäste etwas Neues auszuprobieren und vor dem Mondänen zu flüchten, auch wenn es nur für einen kurzen Moment ist. Am Ende des Tages ist es das Ziel, das Unbekannte zu erforschen und diesen Weg einzuschlagen.

Inspiration

Die Inspiration ist überall und an jedem Tag und Ort zu finden meint Luke. Das ist etwas, was er an seinem Beruf liebt. Manchmal passiert es bei einem kreativen Essen in einem exzellenten Restaurant oder dann auch, wenn er wieder zuhause ist und die Küche seiner Mutter geniesst. Aber nicht nur das Essen inspiriert. Es kann sogar von einem Songtext kommen, einer Szene in einem Film oder auch einem Stück Kunst in einer Galerie. Selbst in einer Konversation mit jemandem liegt Inspiration verborgen. Schon ein Satz kann genügen. Inspiration ist überall, man muss sich nur dafür öffnen können und wollen.

Lieblingsbar

Luke kennt den Namen nicht mehr, aber sie ist in Old San Juan, Puerto Rico. Es ist ein kleiner Laden, der nur Piña Colodas in Plastikbechern verkauft. Zwei Jungs mixen die Drinks und stillen die durstigen Mäuler der Leute, die auf der Strasse vorbeikommen. Er erinnert sich,

dass er dort mehrmals haltgemacht hat und nicht nur für einen Drink geblieben ist und es war wahrhaftig eine einzigartige Erfahrung, die er nie mehr vergessen wird. Das Beste waren nicht mal die Drinks als solche. Es war so viel mehr als das. Der Duft der Streetfood-Läden, die Musik auf der Strasse und die verschiedenen Menschen tanzend dazu. Die Jungs schlossen einfach den Laden, wenn sie keinen Rum für die Drinks mehr hatten. Die zwei Besitzer holten einen grossen Gartenschlauch, spritzten den ganzen Laden von Kopf bis Fuss mit Wasser ab. Schlossen anschliessend mit Getöse das Garagentor, welches mit Graffiti besprüht war, verriegelten es und liefen davon als ob nichts geschehen wäre. Die ganze Szene war einfach unbezahlbar.

Bilder: © Operation Dagger

BARTENDER INTERNATIONAL

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 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.



Daniel Staub

EMPFIEHLT WEITER

Manhattan	Tippling Club
D.Bespoke	28 Hong Kong Street
Jigger and Pony	The Library