



## ZUR PERSON

**Name:** Terry Kim  
**Alter:** 32  
**Barkeeper seit:** 2006  
**Hobbies:** Reisen und sehr viel Bücher lesen.  
**Traum:** Er möchte die Gäste weiterhin glücklich machen und ihnen Koreas reiches kulturelles Erbe mit auf den Weg geben. Das Leben in Korea soll entschleunigt werden und eine Bar sei genau das richtige dazu. Jedenfalls möchte er die Bar Szene weiterhin massgebend prägen.

Bartender International von Daniel Staub

# TERRY KIM

## ALICE BAR, SEOUL

*Ich wollte schon immer die kleine Schwester von Tokyo besuchen und endlich war es so weit. Vor ein paar Monaten machte ich mich auf den Weg nach Seoul. Die kulinarische Welt der Koreaner ist sehr reichhaltig und es liegt auf der Hand, dass die Barwelt dem in nichts nachsteht. Die Auswahl exzellenter Cocktailbars mag nicht gleich gross sein wie in anderen asiatischen Städten, aber die einzelnen Bars, die sich international einen Namen gemacht haben, sind eine Reise wert. Eine davon ist Alice, geführt von Terry Kim im weltberühmten Gangnam-Viertel.*

### Über Terry Kim

Man sagt, die Koreaner sind offener als die Japaner und ich wollte herausfinden, ob dies auch zutrifft. Sprachbarrieren in beiden Ländern sind nicht immer ganz einfach, vor allem, wenn man ein Portrait planen möchte. Am Anfang schienen wir uns immer zu verpassen. War ich im Alice, war Terry nicht da und umgekehrt. Nach zwei Versuchen klappte es, und der Abend entwickelte sich nicht wie erwartet, aber mehr dazu später. Terry ist ein Entrepreneur wie er im Buche steht. Er studierte Hotel- und Tourismus-Management an der Suwon Universität und nach seinem Militärdienst fing er an, in Bars zu arbeiten. Hotelbars schienen ein gutes Sprungbrett zu sein, da dort schon vor 10 Jahren Cocktails bestellt und geschätzt wurden. Eigentliche hochstehende Cocktailbars gab es in Seoul noch nicht. Terry war sehr neugierig, wenn es um neue Erfahrungen mit einem Cocktail ging, denn er wollte seinen Gästen etwas Spezielles bieten. In Hotelbars

gab es gute Möglichkeiten, dieser Neugier für die Gäste nachzugehen. Aber die Bürokratie, um neue Methoden, Spirituosen und andere Zutaten zu besorgen, nahm ihm die Motivation. Wenn man Trends setzen möchte, dann muss man experimentierfreudig sein und der Prozess sollte vom Management unterstützt und schnell umsetzbar sein. So entschied er sich nach einigen Jahren, selber eine Bar zu eröffnen, um Cocktails aus Leidenschaft für seine Gäste zu kreieren.

### Alice Bar

Wie der Name schon verrät, geht es in dieser Bar um das Konzept von Alice im Wunderland. Man öffnet die Tür und verschwindet über eine Treppe nach unten durch einen Blumenladen ins «Rabbithole». Die Gäste repräsentieren Alice. Die Bartender sind die weissen Hasen. Wenn Besucher in die Bar kommen, sollen sie Neues erleben, genau wie Alice im Wunderland. Darum sind die Cocktails äusserst facettenreich. Sie reichen von simpel bis komplex, verlangen unterschiedliche Herstellungsmethoden bis hin zur Molekularküche, sind visuell stark untermalt und man findet vom Stil her interessanteste Kompositionen. Die Gäste sollten sich wie im Wunderland fühlen. Für Terry ist es wichtig, dass seine Ange-

stellten freundlich sind und Freude an der Arbeit haben. Dies widerspiegelt sich bei den Gästen und Spass ist garantiert. Die Bartender sind frei, mit Gästen zu trinken oder auch einmal gratis einen Schluck auszugeben. Dies bringt mich zur Geschichte zurück, bezüglich des speziellen Abends im Alice. Wir waren zu dritt und sassen in grossen gemütlichen Ledersesseln. Nach einer Weile kamen wir mit Terry ins Gespräch. Am Ende des Abends tranken wir einige Shots mit ihm und unseren Nachbarn in der Bar. Wir mixten neue Cocktails, standen selber hinter dem Tresen und wurden beschenkt (Alice hat ihre eigenen Tiki-Gläser). Anschliessend wurden wir von Terry in seine Lieblingsbar mitgenommen. Es war ein unvergesslicher Abend, Kopfschmerzen inklusive.

### Inspiration

Terry inspiriert sich sehr gern bei den Gästen und auf seinen Reisen. Oftmals entsteht eine Idee im Gespräch mit einem Gast. Man spricht über Geschmack, das Leben, ein Erlebnis oder einen Gedanken. Plötzlich entsteht daraus eine konkrete Basis, an der man weiterarbeiten kann. Trotz der harten Arbeit versucht Terry so viel wie möglich zu reisen. Er möchte Neues erleben und dies so viel wie möglich. Es

öffnet Horizonte und gibt neue Ideen. Speziell neue Kulturen kennenlernen bereichern ihn enorm.

### Liebingsbar

Seine Wahl fällt auf den Tippling Club in Singapur. Ich kann sehr gut nachvollziehen, warum Terrys Wahl auf diese Bar/Restaurant gefallen ist. Die Kreationen sind meisterhaft. Vom Trinken bis hin zum Essen ist alles perfekt. Nicht umsonst gehört es zu den 50 besten Restaurants von Asien. Ein Besuch lohnt sich und die Gastfreundschaft wird ebenfalls gross geschrieben. Für Terry das perfekte Gasterlebnis.

Bilder © Alice Bar

## 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](http://www.thepouringtales.com) oder liken Sie die Seite auf [www.facebook.com/thepouringtales](http://www.facebook.com/thepouringtales).



Daniel Staub

## EMPFIEHLT WEITER

- D.Still
- Charles H.
- Speakeasy Mortar