



© Images: Rasmus Palmqvist

Bartender international von Daniel Staub

# COLIN EDIE

## LIDKOEJ, KOPENHAGEN

Wenn ich ein Wochenende in die Hauptstadt der nordischen Küche fliege, ist es eigentlich klar, dass ich da gleich mehrere Cocktailbars besuche, die auch aufgrund des kulinarischen Booms in den letzten Jahren massiv profitiert haben. So cool wie die Restaurants sind, so sehenswert sind auch die Bars. Bekannte Namen stehen auf der Liste wie Ruby, Curfew, Atze Peng bis hin zu Lidkoeb, wo ich Colin Edie traf, den General Manager, der mehr durch Zufall in dieser Stadt gelandet ist.

### Über Colin Edie

Colin ist 28 Jahre alt und in Edinburgh, Schottland geboren. Nach der obligatorischen Schule studierte er Sportwissenschaften und fand nach einiger Zeit heraus, wie so viele andere auch, dass es ihn nicht wirklich motivierte und er keinen Gefallen daran fand. Er entschied sich für zwei Sommer im Jahr 2008/2009 nach New York zu ziehen und kehrte dazwischen wieder zurück, um in einem Pub in Edinburgh erste Barerfahrungen zu sammeln. Nach den zwei Jahren fand er eine Stelle in einer Bar namens Frankenstein's. Dort ging es nicht wirklich um Cocktails, sondern mehr um grosse Volumen. 2010 entschied sich Colin, mit einem einjährigen Arbeitsvisum Australien zu erkunden. Roc Cocos war seine erste Haltestelle für sechs Monate. Dort nahmen seine Cocktailkenntnisse den Anfang und begannen sich zu formen. Perth war der nächste Stop, wo er für weitere vier Monate in einer Bar namens Kitsch arbeitete. Nach seiner Rückkehr in die

## 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).



Heimat bekam er die Möglichkeit, im Bon Vivant zu arbeiten, wo er seine Cocktailkenntnisse für weitere zwei Jahre vertiefte. Das Team bestand ausschliesslich aus talentierten Bartendern mit dem Fokus qualitative Mixturen an den Gast zu liefern. Sein damaliger WG-Kollege aus Australien war gezwungen, das Land zu verlassen, da sein Arbeitsvisum kurz vor dem Ablauf stand. Da sich die beiden so gut verstanden, haben sie über Nacht entschieden, nach Kopenhagen zu ziehen, wo Colin jemanden aus dem Ruby kannte. So landete er schlussendlich in der Partnerbar, im Lidkoeb, wo er sich in den letzten Jahren zum General Manager hochgearbeitet hat.

### Lidkoeb

Die Bar ist nun vier Jahre alt und ein Ort für Spass und hochwertige Cocktails. Von klassischen Drinks und Abwandlungen bis hin zu einer sorgfältigen Auswahl an nordisch angehauchten Cocktails findet sich alles auf der Karte, passend zu dem skandinavischen Interieur im Parterre. An einem guten Abend, über die drei Stockwerke verteilt, gehen gut 1000 Cocktails über den Tresen und im Jahresdurchschnitt sind es genau 365 Stück pro Tag. Im obersten Stock geht es eher gemütlich zu und her. Grosse Ledersessel und ausschliesslich Whisky und Whiskycocktails werden den gut 30 Gästen, die Platz finden, angeboten. Im

Rest der Bar kann es auch lauter zu- und hergehen und an einigen Abenden spielt Livemusik. Für lauschige Sommerabende ist der Innenhof ideal, wo man bis 22.00 Uhr die Drinks geniessen kann. Im wunderschönen denkmalgeschützten Gebäude, welches leicht nach hinten versetzt von der Hauptstrasse steht und in dem früher eine Apotheke untergebracht war, haben sich in Bezug zu früher nur die Art der «Drogen» geändert, welche angeboten werden, erzählt mir Colin.

### Inspiration

Die erwartete Antwort kam sogleich, als ich Colin nach seiner Inspiration fragte. Die nordische Küche beeinflusst ihn in seiner täglichen Arbeit sehr. Geschmacksprofile, Zutaten, Methoden, alles dem Trend geschuldet, der immer noch anhält in der dänischen Hauptstadt. Colin geht sogar so weit und sagt, dass die Ruby Bar nicht in den Top 50 der Welt wäre, gäbe es den kulinarischen Hype nicht. Das Barmenü im Lidkoeb ist eine Zusammenarbeit zwischen Nick, dem Operations Manager, Simon, dem Assistenten von Colin und ihm. Es ändert zweimal im Jahr und es soll ausgewogen sein und jemanden auf eine Reise mitnehmen. Fünf bis sechs neue Kreationen kommen so zusammen und der Rest der Karte besteht aus alten Rezepten von früheren Jahren, welche beliebt waren. Für Colin ist es

## ZUR PERSON

Colin Edie

Alter: 28 Jahre

Mit Bartending angefangen: mit 18 Jahren

Hobbys: Aktives Sozialleben: andere Bars besuchen und viel Reisen / Sport: Kickboxing

Traum: Seine eigene Bar eröffnen und sehen, dass der Bartender Beruf das Ansehen genießt, das er verdient.

wichtig, immer noch hinter der Bar zu arbeiten, um seine Inspiration nicht zu verlieren und um auch mit einem guten Beispiel voranzugehen. Die grosse Variation der Spirituosen verleitet Colin auch zum Reisen, denn es interessiert ihn, wo die einzelnen Produkte hergestellt werden. So findet sich immer ein Weg, die Brücke zu schlagen und den Kompositionen die nötige dänische Handschrift zu verpassen.

### Lieblingsbar

Bramble in Edinburgh. Diese Bar findet einen grossen Platz im Herzen von Colin, nicht zuletzt, da sie sich in seiner Heimatstadt befindet. Immer wenn er sich als Gast in dieser Bar aufhält, dann erlebt er eine unvergessliche Zeit. Zusätzlich ist die Bar eine Plattform für exzellente Bartenders. Es ist eine Schule für neue Talente und eine Karrieremöglichkeit für motivierte junge Bartender.

Daniel Staub

## EMPFIEHLT WEITER

- |             |              |
|-------------|--------------|
| Atze Peng   | Curfew       |
| Barking Dog | Ruby         |
| Bronnum     | Duck & Cover |