



Bartender International von Daniel Staub

NIKOLAY KISELEV

EL COPITAS, ST. PETERSBURG

Ich war in der Vergangenheit schon einige Male in St. Petersburg, aber bis vor zwei Jahren war in der Stadt, was Cocktails betrifft, nicht viel los, das zumindest nicht auf internationalem Niveau. Kürzlich hat sich dies aber geändert. Jährlich gibt es neue Bars mit interessanten Konzepten. An der Front dieser positiven Entwicklung steht besonders eine Bar, welche die russische Barcommunity wie keine andere zusammenbringt – das El Copitas.

Es war klar, wenn ich in diese Stadt zurückkehre, muss ich einen der Gründer von El Copitas vor die Kamera bringen – Nikolay Kiselev auch bekannt als Mr. Murka.

Über Nikolay Kiselev

Nikolay ist in Voronezh in Zentralrussland geboren. Nachdem er die obligatorische Schule abgeschlossen hatte, arbeitete er für ein Jahr auf dem Bau. Der Plan war Medizin zu studieren und dazu brauchte er flüssige Mittel, um sich für das Examen vorzubereiten. Im zweiten Anlauf klappte es und er konnte nach St. Petersburg ziehen. Er verliebte sich blitzschnell in das «Venedig des Nordens». Die Stadt zog ihn in ihren Bann. Er genoss das Leben sehr, was sich auch in seinen Noten widerspiegelte. Nikolay entschied sich, eine Auszeit vom Studium zu nehmen, wollte aber in der Stadt bleiben, also musste er sich eine Arbeit suchen. Zuerst fing er an zu kellnern in einem Casino. Nikolay hatte seinen Eltern versprochen, dass er sein Stu-



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.



ZUR PERSON

Name: Nikolay Kiselev

Alter: 33

Mit Bartending angefangen: Im Jahre 2002

Hobbies: Tee-Zeremonien, Trompete spielen. Kulturelle Aktivitäten wie Museen, Galerien und kulturelle Vorführungen. Er liebt Konzerte, Theater, Kino und Ballett.

Traum: Sein Bar-Team soll nominiert werden als beste Bar Crew der Welt und das El Copitas soll es in die Top50 der Welt schaffen. Er möchte mehrere Bars in Russland und Europa eröffnen. Seine eigenen Barutensilien noch besser vermarkten und mehrere Bücher schreiben.

Mezcal legal zu importieren. Die Bar befindet sich versteckt in einem Innenhof und funktioniert wie ein Speakeasy – «geheim» und gut versteckt. Eine Reservation empfiehlt sich.

Inspiration

Nikolay ist inspiriert von der mexikanischen Kultur; der Küche, den frischen Produkten und intensiven Gerüchen. Er sagt, es sei schwierig, in Russland während des ganzen Jahres gute Qualität und frische Produkte zu bekommen. Man muss mit saisonalen Zutaten arbeiten, die erhältlich sind. Darum wechseln die Jungs vom El Copitas auch so oft das Menü und haben nur eine kleine Auswahl, damit sie agil bleiben und mit den Produkten vom Markt arbeiten können. Das Internet ist für Nikolay eine gute Quelle, um mit internationalen Trends mitzuhalten. Er liebt Cocktails, folgt Blogs und liest Magazine. Er bevorzugt es, einfache Cocktails zu trinken, welche nur mit wenig Zutaten auskommen – frisch und mit klarem Geschmack.

Lieblingsbar

Das «La Capilla» in Tequila, Mexiko, welche sehr bekannt ist für ihre Batangas. Diese Bar war eine grosse Inspiration für ihn.

© Images: www.instagram.com/lenapolunocheva

Daniel Staub

EMPFIEHLT WEITER

die folgenden Bars in St. Petersburg

Kabinet
Apotheke
Raw Materials Bar
Poltory Komnaty
Arka

dium fortsetzen würde und er ist ein Mann, der sein Wort hält. Dazu war aber die Zeit noch nicht reif. Er wurde befördert vom Kellner zum VIP-Kellner und durfte reiche Russen an Veranstaltungen und Konzerten bedienen. Die Arbeit war sehr gut bezahlt, erinnert sich Nikolay. Das war im Jahr 2002 und Russland war zu jener Zeit wie der Wilde Westen. Es konnte schon mal gefährlich werden, wenn reiche Gäste mit ihren Waffen in den Clubs und Bars erschienen. Seine nächste Station war ein Establishment namens Jet Set, wo er anfangs als Bar-Back zu arbeiten. Innerhalb einer Saison arbeitete er sich zum Bartender hoch. In der Zwischenzeit hatte Nikolay sein Studium fortgesetzt und nebenbei arbeitete er drei Tage pro Woche im Jet Set. Nach drei Jahren suchte er eine neue Herausforderung in einem Irish Pub. Während des ganzen Studiums wollte er arbeiten, da es in einer Stadt wie St. Petersburg nicht so einfach ist über die Runden zu kommen. Seine nächste Station war der Club Glav – ein skurriler Nachtclub, wo er Schichten von 23.00 bis 17.00 Uhr am nächsten Tag arbeitete. Nikolay hat sehr viele Leute kennengelernt, da es oft Konzerte gab und die Artisten auch als Gäste kamen. Dadurch lernte er auch einen Freund kennen, der ihm offerierte, das Mishka als Bar Manager zu übernehmen. In der Zwischenzeit hatte er sein Versprechen eingelöst und das Medizinstudium

abgeschlossen. Die flüssige Medikamentenindustrie sagte ihm aber viel mehr zu und die Möglichkeit, das El Copitas zu eröffnen war gekommen. Er kannte Igor, einen der Mitgründer, bereits seit dem Studium und sie waren gute Freunde. Artem kannte er nur flüchtig von Wettbewerben. Durch Igor kamen die drei zusammen als Freunde oder besser gesagt als Familie.

El Copitas

Im Jahr 2013 waren die drei Jungs auf dem Bar Convent in Berlin (BCB) und sie entdeckten die Ecke mit den Agavenspirituosen. Mezcal, Sotol und Tequila konnte man probieren. Diese Spirituosen, im speziellen Mezcal und Sotol, waren total unbekannt in Russland. Sie liessen sich inspirieren und alle drei waren in einem Lebensabschnitt, wo sie nicht mehr in ihren bisherigen Arbeitsstellen wachsen konnten – die Idee vom El Copitas war geboren. Das El Copitas sollte ein Ort sein für Leute, die für Neues zu begeistern sind und die etwas suchen, was es noch nicht gab. Cocktails wechseln jede Woche und werden begleitet von exzellentem mexikanischem Street Food. Der Ort ist sehr klein, aber bietet trotzdem Platz für 50 Leute. Als die Bar öffnete war Mezcal nicht verfügbar in Russland, was hiess, dass er verboten war. Immer wenn jemand vom Team auf Reisen war, brachte er Trouvaillen zurück, bis sie einen Weg fanden