



Bartender International von Daniel Staub

ROGERIO IGARASHI VAZ

TRENCH BAR TOKYO

Wenn es darum geht, ein Land zu finden, in welchem eine ganz spezielle Cocktailkultur gepflegt wird, die sich von allen anderen unterscheidet, dann sind sich die meisten Kenner einig: Japan. Die einzigartige Präzision, das Streben nach Perfektion, die Detailverliebtheit, die Gracilität und nicht zuletzt die Ruhe, die die dortigen Bartender ausstrahlen, sind nur einige der Merkmale, welche die Gäste in ihren Bann ziehen. Einer dieser besonderen Bartender ist Rogerio Igarashi Vaz von der Trench Bar in Tokyo.

Über Rogerio Igarashi Vaz

Rogerio ist 43 Jahre alt und wurde in Sao Paolo als Sohn einer Japanerin und eines Brasilianers geboren. Bis er 19 Jahre alt war, lebte er in Brasilien, wo er eine Lehre bei Bosch absolvierte. Während er für die Aufnahmeprüfung für das Studium lernte, realisierte er, dass alles etwas zu schnell für ihn geht und er entschied sich, seinen Wurzeln nachzugehen und für eine Weile nach Japan zu reisen.

Da er zu dieser Zeit kein Japanisch sprach, bekam er nur eine Arbeit in einer Flaschenfabrik auf dem Lande. Auch wenn er schliesslich dreieinhalb Jahre in Japan arbeitete, gelang es ihm jedoch nicht, seine Japanisch-Kenntnisse auszubauen und leicht frustriert entschied er sich, noch mehr von der Welt zu sehen und reiste nach Neuseeland. Aber auch dort stiess er auf sprachliche Hürden und so führte sein Weg weiter nach Vancouver, wo er ein Jahr lang sein Englisch aufbesserte. Immer noch von der

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: thepouringtales.com oder liken Sie die Seite auf facebook.com/thepouringtales.



Kultur seiner Wurzeln gefesselt, reiste er abermals nach Japan und begann dort in einem Café zu arbeiten.

Dort sammelte er seine ersten Erfahrungen in der Gastronomie. Anfangs war er wenig von der Arbeit begeistert, da er nicht mit den Gästen interagieren konnte, unter anderem, weil sein Japanisch immer noch zu schlecht war. Um sich noch intensiver mit der Sprache auseinanderzusetzen, lebte er für einhalb Jahre bei einer japanischen Familie und absolvierte einen Intensivsprachkurs an der Universität. Mit seinem verbesserten Japanisch gefiel ihm der Kontakt mit den Gästen immer mehr. Er wechselte in einen Strip Club und kam zum ersten Mal mit der Mixologie in Kontakt. Ein Filipino lehrte ihn das nötige Grundwissen, woraufhin er eine Stelle in einer Bar namens Agave bekam. Diese hatte eine zweite Niederlassung in Ebisu (Quartier in Tokyo), wo Rogerio zusätzlich aushalf. In unmittelbarer Nähe befand sich die Tram Bar, welche zwar nur ein paar klassische Cocktails anbot, aber wo er immer wieder als Gast verkehrte und wo er schliesslich anfang zu arbeiten.

Da Whisky 2006 in japanischen Bars bereits weit verbreitet war, wollte sich das Tram-Team von diesem Angebot abheben und entschloss sich, eine Nische zu erschliessen, indem sie mit dem Ausschank bis dahin in

Tokyo noch unbekanntem Absinthe begannen. Um die bis dahin recht bescheidene Absinthe-Kollektion der Bar zu erweitern, brachte Rogerio 13 Flaschen aus Paris nach Tokyo, als er anlässlich einer Hochzeit nach Frankreich reiste. Nach und nach etablierte sich Absinthe in Japan immer mehr und Tram bot schliesslich über 140 verschiedene Absinthesorten an, was sie zur Bar mit der grössten Absinthe Auswahl in ganz Japan machte. Am Ende kamen die Gäste von weit her, um die Raritäten zu kosten.

Trench Bar

Die Bar hatte seit jeher einen Stammgast, welcher in unmittelbarer Nähe ein kleines Ladenlokal für Vorhänge besass. Als dieser vor sieben Jahren sein Geschäft schliessen wollte, fragte er das Tram-Team, ob sie denn nicht Interesse an der Übernahme der Location hätten. Obwohl sich das Team zunächst nicht sicher war, ob sie expandieren wollten, entschlossen sie sich dazu es zu versuchen, woraufhin Rogerio zum Partner und Manager des Trench wurde. Heute wohnt er im Ebisu Mikrokosmos und fährt jeden Tag mit dem Fahrrad zur Arbeit. Bei der Eröffnung des Trench besass Rogerios Team noch keine grosse Identität. Auf seinen Reisen landete er allerdings zufällig im Ruby in Kopenhagen, wo sich seine Sichtweise auf Cocktails komplett veränderte. Zurück in Tokyo änderte er aufgrund dieser Erfahrung das Barkonzept

ZUR PERSON

Alter: 43

Barkeeper: seit 2002

Hobbies: Freestyle Skateboard

Traum: 4 Pferde und 4 Vögel zu besitzen

und fokussierte sich fortan noch mehr auf Cocktails. Wein wurde gänzlich aus dem Angebot genommen und nur noch eine Handvoll erlesener Biere blieb im Menü stehen. Das Trench, jeden Tag bis spät nachts geöffnet, bietet auf kleinstem Raum ein gemütliches Ambiente: mit nur 12 Sitzen und Backsteinwänden mit Holzelementen entsteht eine intime und vertraute Atmosphäre.

Inspiration

Inspirationen werden überall gesammelt, sei es von Filmen, von Songs oder sogar von Tattoos der Gäste. Vor einer Weile besuchte nämlich ein Gast die Bar, welcher ein auffälliges Tattoo auf der Innenseite einer Hand besass: ein kleiner Strich in einer Verlängerung eines Fingers. Rogerio fragte den Gast, was es bedeutet und dieser antwortete: «It is the shadow of my finger». Rogerio liebte diese Erklärung und es inspirierte ihn zu einem Cocktail mit dem gleichnamigen Titel. Es wurde ein Twist von einem Corpse Reviver.

Lieblingsbar

Rogerios Lieblingsbar ist das Qwang in Tokyo, wo er auch seinen bisher besten Daiquiri serviert bekommen hat. Er ist dort Stammgast seitdem der Besitzer der Tram Bar sie ihm vor über 13 Jahren zeigte. Auch wenn Trends Bars verändern, so bleibt die Zeit in der Qwang Bar, welche sich in der Region Nishi Azabu befindet, stehen und wie das Trench ist Owang ebenfalls eine sehr kleine Bar. Aber nicht nur wegen der Drinks und der familiären Stimmung liebt Rogerio das Owang, auch das Essen ist vorzüglich.

Bilder: ©martinholtkamp.com

Daniel Staub

EMPFIEHLT WEITER

die folgenden Bars in Tokyo:

- High Five
- Star Bar
- Ben Fiddich
- Gen Yamamoto
- Ishino Hana
- Old Imperial Bar
- Little Smith