



ZUR PERSON

Slava Lankin

Alter: 48

Mit Bartending angefangen: vor 26 Jahren

Hobbys: Sein Hund Shiba Inu, Booze und Bars

Traum: Seine jungen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Beruf glänzen zu sehen und Erfolg zu haben.

immer mit Empfehlungen und Beratung arbeiten. Aber nicht nur flüssige «Delicatessen» finden sich an diesem Ort. Das Essen steht den Cocktails in nichts nach und jedes Mal bin ich begeistert von der Innovation und der ausgezeichneten Qualität der Speisen.

Inspiration

Slava inspiriert sich bei all den Leuten, die er auf seinen Reisen in aller Welt trifft. Er ist Teil einer grossen Gemeinschaft. So lange im Geschäft, hat sich Slava zu einem Visionär entwickelt. Er kennt die wichtigsten Personen in der Barindustrie weltweit. Sie sind wie eine grosse Familie für ihn. Neue Ideen sind also immer irgendwo bei seinen Begegnungen zu finden. Er hat auch ein neues Projekt namens «Youth», eine Café / Bar auf zwei Stockwerken. Es beinhaltet ein Labor für Bitters, Cordials und ein Solera System. Der perfekte Ort, um neue Inspirationen umzusetzen.

Liebingsbar

Das French 75 in New Orleans. Slava mag den Stil. Dort arbeitet ein Bartender, der etwas in die Jahre gekommen ist und mit dem er sich gut versteht und sich vergleichen kann. Er kann in der Bar rauchen und fühlt sich entspannt und geborgen. Es ist ein traditioneller und historischer Ort, der einiges über New Orleans erzählt. Ein rundum perfektes Erlebnis.

Images: ©Mark Boyarsky
facebook.com/mark.boyarsky

Bartender International von Daniel Staub

SLAVA LANKIN

DELICATESSEN, MOSKAU

Die russische Barszene ist eine der interessantesten, die ich in den letzten Jahren kennengelernt habe. Die Entwicklung geht Hand in Hand mit der Veränderung in der Hauptstadt. Innovationsgeist, harte Arbeit und Passion sind an allen Ecken zu sehen. Einer, der die russische Barwelt über Jahrzehnte geprägt hat, ist Slava Lankin vom Delicatessen, einer Institution in Moskau.

Über Slava

Er ist eine Legende, immer offen für einen Dry Martini und er hat unzählige Geschichten auf Lager. Slava ist 48 Jahre alt und in Baku, Aserbaidschan geboren. 1984 zog er nach Moskau, um an der Hochschule zu studieren. Nach dem Studium verschlug es ihn für zwei Jahre zur Luftlandedivision der Armee, mit der er auch für eine kurze Zeit im Afghanistankrieg zum Einsatz kam. 1988 kam er zurück nach Moskau und verbrachte die kommenden drei Jahre wie ein Hippie. Er musste nach der Erfahrung im Krieg erst wieder zu sich finden. 1991 begann Slava in einem kleinen Café zu arbeiten und danach zog es ihn in die Casino-Industrie. Zu dieser Zeit florierte in der Stadt das Geschäft mit neu eröffneten Glücksspielhöhlen. Er durchlief verschiedene Stationen und erlebte mehrere Arbeitgeber und wurde schlussendlich Bar Manager. Eines Abends verschlug es ihn in eine Bar, die zwei Letten gehörte. Auf der Karte fanden sich verschiedene Cocktails. Er war fasziniert. Die baltischen Staaten waren zu dieser Zeit viel fortgeschrittener als Russland und das Niveau der Cocktails an diesem Ort war beispiellos. Er entschied sich, als Bargehilfe bei den zwei Letten einzusteigen. Als einer der Besitzer in der Stadt einen Club im Casinostil namens Mirage eröffnete, begann Slava dort als Bar Manager zu arbeiten. Der Club war für bis zu

1 500 Gäste ausgelegt. Slava musste sich das «Speed Mixing» aneignen, da die Volumina rasch anstiegen.

1999 eröffneten seine Arbeitgeber ein mexikanisches Restaurant namens Pancho Villa. Dort lernte er auch Zhenia, ein heutiger Mitinhaber im Delicatessen, kennen. Es war der erste Ort, wo Slava die Verantwortung für das Geschäft innehatte. Er blieb für zwei Jahre. Danach war die Zeit reif und Slava gründete seine eigene Bar: «The Real McCoy» – eine Speakeasy Bar. Dies war zur gleichen Zeit als Sasha Petraske das Milk n' Honey in New York eröffnete. The Real McCoy funktionierte mehr wie ein Club, da es 2001 schwierig war, eine Bar in Moskau zu betreiben. Der Club fokusierte nicht auf die hohe Kunst der Mixologie, da die Gäste nicht darauf aus waren. Insgesamt fünf Jahre schaffte es Slava, den Laden über Wasser zu halten, aber er war ausgebrannt und brauchte einen Wechsel. Eigentlich wollte er ein kleines, gemütliches Restaurant mit gutem spanischem Essen und gutem Wein betreiben. Zu dieser Zeit experimentierte er zum ersten Mal mit Infusionen für Cocktails. Dafür war er in Moskau der Pionier. Nach einer Weile ermüdete ihn aber auch dieses Erlebnis. In seiner freien Zeit fing er wieder an, mehr mit der Mixologie zu experimentieren und eines Tages entschied er sich, die Exper-

tise von Freunden, die er in all seinen Jahren in der Gastronomie kennengelernt hatte, zu nutzen und eröffnete mit Zhenia, Pablo und Ivan das Delicatessen.

Delicatessen

Das Projekt war wie ein Traum, der für die vier Freunde in Erfüllung ging, da sie ohne Investoren in der Lage waren, das Delicatessen zu realisieren. Alle vier ergänzten sich und hatten ihren Verantwortungsbereich. Eines der Säulen des Konzepts ist es, junge Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen anzustellen, um ihnen eine Chance zu geben, in der Gastronomie Fuss zu fassen. Viele, die in diese Branche einsteigen, haben nicht die geringste Erfahrung. Speziell in der Anfangsphase vom Delicatessen hat dies viel Energie und Einsatz gekostet. Heute bevorzugt Slava immer noch junge unerfahrene Leute, da die Passion meist viel grösser ist und die Motivation oft länger anhält. Das Konzept hat sich sehr bewährt. Das Delicatessen funktioniert im Grunde wie eine Schule. Geld steht für das Team hierbei nicht im Vordergrund. Nach einiger Zeit ziehen die jungen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen weiter und Dank der ausgezeichneten Reputation des Delicatessen ist der Eintrag im CV sehr viel wert. Der Ort ist ein Mix zwischen Bistro und englisch angehauchtem Wohnzimmer. Cocktailkarte gibt es keine, da die Bartender

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.

