



ZUR PERSON

Thor Bergquist

- Alter: 32
- Barkeeper seit: 2003
- Hobbys: Yoga, Meditation, Dungeon & Dragons, Wandern
- Traum: Er möchte in verschiedenen lokalen Gesellschaften rund um die Welt arbeiten und die dortigen Kulturen erleben und diese übersetzen in seinen Beruf und damit die Gemeinschaft unterstützen, sei es mit Kunst, Kulinarik, Wohnbau oder Ausbildung.

Bartender International von Daniel Staub

THOR BERGQUIST

PS40, SYDNEY

Ohne Zweifel, unter den besten Cocktailbars und kreativsten Betriebsstätten von Sydney nimmt es eine ganz besondere Position ein. Angefangen beim selbst gemachten Soda bis hin zu den schrägen, aber äusserst spannenden Kreationen bei den Cocktails ist das PS40 unter der Führung von Thor Bergquist eine Reise wert und sollte auf dem Weg nach Down Under auf alle Fälle auf dem Radar sein.

Über Thor Bergquist

Thor hat in der Gastroszene schon vieles durchgemacht. Er ist 32 Jahre alt und zusammen mit seinem Partner Michael Chiem Mitbesitzer des PS40 und des PS Soda. Gestartet hat Thor seine Karriere in Neuseeland, wo er in vielen verschiedenen Orten gearbeitet hat. Das reicht vom Barista in lokalen Cafés, über Küchengehilfe bis zum Bargehilfen in einem Drum and Bass Club. Erst aber, nachdem Thor nach Melbourne gezogen ist, hat er seine Karriere wirklich ernst genommen. Er hatte Glück und bekam eine Stelle bei «Der Raum» und hatte dort die Gelegenheit, mit kreativen und inspirierenden Menschen zusammenzuarbeiten, welche aber das Leben nicht zu seriös nahmen. Dort hat Thor auch Luke Whearty, Besitzer vom Operation Dagger (BAR-NEWS 2-2017) kennengelernt, aber auch Matthew Bax, welcher mit Chef Ryan Clift die Bar Tippling Club in Singapur geführt hat.

«Der Raum» war eine wunderbare Herausforderung, welche die Grenzen der Barkeeper immer wieder neu definierte. Kreativität mit neuen Zutaten, moderne Techniken, alles sehr stark beeinflusst vom Fat Duck, Noma oder auch El Bulli zu seiner Zeit. Immer wieder ergaben sich Kollaborationen mit Restaurants und so hat sich Thors Stil über die Zeit entwickelt und ihn enorm bereichert. Durch das Zusammenarbeiten mit den kulinarischen Tempeln hatte Thor die Möglichkeit, das Restaurantgeschäft besser kennenzulernen, welches ihm im kreativen Sinn, aber auch mit technischem Know-how geholfen hat, dies in Bars umzusetzen. Nach Melbourne verschlug es ihn nach Singapur und weiter nach London, wo er Nico de Soto im Experimental Cocktail Club (ECC) kennengelernt und später als General Manager das ECC geführt hat. Von da dislozierte er nach New York und half im neu eröffneten ECC New York, wo er auch zum ersten Mal den Umgang mit hohen Volumen meisterte. Es war die Geschwindigkeit und Atmosphäre eines Clubs, gepaart mit der Kreativität und dem Aufbau einer Cocktailbar.

PS40

Das PS40 ist nicht nur eine Bar, sondern auch eine kleine Manufaktur für die eigene Auswahl an Soda-Mixers. Alles wurde speziell von Thors Frau Livia Lima designt. Von der

Kreation, der Abfüllung bis hin zur Verteilung findet alles im PS40 statt und wird danach hauptsächlich in Sydney und Melbourne verteilt. Alles ist von Hand gefertigt mit dem Fokus auf lokale Produkte und der Berücksichtigung der 4 Jahreszeiten. Die Hauptauswahl von PS Soda wurde kreiert, um mit alkoholischen Getränken gemixt zu werden. So zum Beispiel das Wattle Cola - Akazien-samen, welche den Kaffeeextrakt ersetzen mit einem Kaffee / Haselnuss / Marzipan Geschmack, kombiniert mit Vanille, Muskatnuss, chinesischer Zimtbaumrinde, Koriandersamen, Lavendel, Zitronenschale und Kolanuss. Andere Geschmäcker neben den limitierten saisonalen Sodas, welche es im PS40 am Zapfhahn gibt, sind Bush Tonic, Smoked Lemonade und Blackstrap Ginger. Das Cocktaillmenü umfasst zehn ausgefallene Kreationen und wechselt saisonal. Die Rezepte sind eine Klasse für sich, denn mit seinem Hintergrund kredenzt Thor eine Wissenschaft an ausgefallenen Kombinationen und zieht auch gerne die Kulinarik mit ein. Bei den Snacks, die von Pickles Terrinen, Patés und Trockenfleisch reichen, achtet Thor ebenfalls sehr auf die Qualität der Produkte.

Inspiration

Thors Inspiration kommt wie so oft vom Reisen und Entdecken von unbekanntem Städten und fremden Ländern. Wie ernähren

sich Menschen? Was trinken sie, wenn sie aufstehen? Was trinken sie, wenn sie am Abend weggehen? Wie kreieren sie Parfüms und Kräutermedizin? Ganz viele Fragen, denen Thor mit viel Wissbegierde auf seinen Reisen nachgeht. Er ist besessen von der Kultur, der Geschichte und wie die Leute leben und sozial miteinander umgehen.

Liebingsbar

Seine Lieblingsbar ist das Dram in New York. Rock 'n' roll / Metal / Punk-Musik dazu gute Drinks und hervorragendes Essen. Es ist der schrägste Kontrast, welche diese Punk-Rock-Jungs nutzten und eine Cocktailbar daraus gemacht haben - mit Erfolg!

Photo Credit: PS40 Sydney

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.



Daniel Staub

EMPFIEHLT WEITER

Diese Bars in Sydney sind ebenfalls einen Besuch wert:

- Lobo Planatation
- Palmer & Co.
- The Baxter Inn
- Eau de Vie
- Bulletin Place
- Kittyhawk