

**MIRKO GARDELLIANO**  
gehört zur alten Schule und  
ist dennoch ein Visionär



# »DIE BAR WAR MEINE ERSTE LIEBE«

MIRKO GARDELLIANO HÄTTE AUCH KOCH WERDEN KÖNNEN. ABER ER HAT SICH FÜR DIE BAR ENTSCIEDEN. GLÜCKLICHERWEISE

TEXT SILKE BÜCKER

**K**unststücke sind seine Sache nicht. Mirko Gardelliano (37), Barmanager im Kölner »Shepherd«, geht mit Bedacht und einem stets freundlichen Gesicht zu Werke und fragt erstaunlicherweise zunächst nach kulinarischen Vorlieben. »Essen Sie gerne scharf? Ein bisschen salzig? Lieber Mango oder Gurke?« Das verschmitzte Lächeln in seinem Gesicht verrät, dass er sich schon diebisch darauf freut, seinen Gästen in wenigen Minuten ein verblüffendes und vielleicht bislang ungekanntes Geschmackserlebnis zu kredenzen. Auch wenn Gardelliano zur alten Schule gehört, was seine vorbildlichen Umgangsformen betrifft, als Barkeeper ist er ein Visionär, der sich nicht scheut, mit Konventionen zu brechen. Sein Beruf ist Berufung, ein Lebensinhalt, den er liebt. »Ich glaube, ich bin schon als Bartender zur Welt gekommen«, erklärt er versonnen.

Dabei hätte es ganz anders kommen können, hätte sein Vater sich durchgesetzt. Der Schreinermeister mit eigener Firma war festen Willens, den Sohn zu seinem Nachfolger zu machen. »Damals habe

ich unter der Woche als Schreiner gearbeitet und am Wochenende in der Gastronomie, da war ich ungefähr 16 oder 17 Jahre alt. Jahrelang habe ich in Restaurants im Service gejobbt, weil ich es wichtig fand, auch das zu beherrschen. Kein Barkeeper ist gut, wenn er nicht auch ein guter Maître d'Hôtel ist – und umgekehrt.« Dass er sich gegen den Vater durchsetzte und unter all den

## »KOCHBÜCHER REGEN MEINE FANTASIE AN«

MIRKO GARDELLIANO

beruflichen Optionen, die das Gastronomiegewerbe bereithält, die des Barkeepers wählte, hat er einer ganz bestimmten Bar in der Nähe seiner Heimatstadt Venedig zu verdanken, dem »Mr. Franklin«. »Ich liebte es, dort zu arbeiten, gute Musik, schöne Leute, eine tolle Atmosphäre, das legere Auftreten der Barkeeper – diese Bar hat mich in ihre Arme genommen. Es war

im übertragenen Sinne die erste Frau, in die ich mich verliebt habe.« Anknüpfend an dieses emotionale Schlüsselerebnis besuchte er Kurse der Scuola Alberghiera und ließ seiner Ausbildung zunächst ein rastloses Nomadenleben folgen.

Er arbeitete in Italien und dann in England, bevor er vor acht Jahren nach Deutschland kam und Köln zu seiner vorläufigen Wahlheimat erklärte. Dort führte ihn sein Weg von der »Ringbar« über das »Rosebud« bis zum »Cologne Club« im »Dorint Hotel« – zwischendurch gab es einen zweijährigen Abstecher in die »Elephant Bar« im Aachener »Quellenhof Hotel« – bevor er schließlich, im Juni 2004, gemeinsam mit Attila Kiziltas das »Shepherd« am Kölner Rathenauplatz eröffnete. Dass er hier ein neues Zuhause gefunden hat, ist offenkundig. Mit viel Enthusiasmus erläutert er jeden Winkel, jedes Detail der mit edlem Holz und Ledersofas ausgestatteten Bar, die nach einem berühmten Hotel in Kairo aus dem 19. Jahrhundert benannt ist. Im »Shepherd« darf Gardelliano endlich seine ganz eigene Philosophie einer erstklassigen Bar etablieren. Für die

Kreation seiner preisgekrönten Cocktails nimmt sich Gardelliano sehr viel Zeit. Bis das Optimum erreicht ist, braucht es mitunter mehrere Wochen und ebenso viele Flaschen Schnaps. Dabei experimentiert er zunehmend mit Ingredienzien, die man eigentlich aus der Küche kennt – Himalaja-Salz, Olivenöl, Chili, Aceto Balsamico, Pfeffer, Meerrettich, Gurke, Sellerie oder Sardellen. »Ich blättere unglaublich gerne in Kochbüchern und lasse mich davon inspirieren.«

Besonders angetan hat es ihm zuletzt ein Werk des spanischen Starkochs Ferran Adrià, der nach dem Prinzip arbeitet: Was du siehst, ist nicht, was du schmeckst. »Ferran Adrià ist für mich der faszinierendste Koch der Welt, der Mann ist genial. Du bekommst Parmaschinken und er schmeckt wie Trüffel mit Pistazie, du bekommst ein Eis und es ist warm.«

Die Lektüre eröffnete Gardelliano neue Horizonte. »Ich liebe Sardellen. Also dachte ich, ich möchte sie in Verbindung mit einem Cocktail bringen. Alle hielten mich für verrückt. Aber ich ließ mich nicht beirren und kreierte einen sehr trockenen Drink, leicht salzig mit einer Balsamico-

Note und Pfeffer, dazu reiche ich ein Canapé, eine kleine Ecke Toast mit einer Sardelle drauf. Ich suche stets die Herausforderung in meinen Rezepturen.«

Bei allem Mut zum Experiment, in Sachen Spirituosen liebt es der sympathische Cocktailvirtuose klassisch. Sein Favorit ist der Gin, eine der ersten hochprozentigen Alkohol-

## »DER GIN IST MEIN FAVORIT«

MIRKO GARDELLIANO

sorten, die zur Cocktailzubereitung verwendet wurde. »Das hängt auch mit meiner Herkunft zusammen. In Italien gibt es eine ausgeprägte Aperitif-Kultur. Am populärsten sind der Martini-Cocktail und der Negroni, beide auf Gin-Basis. Und mein persönlicher Lieblingsdrink ist der Gimlet.«

Dass sich der Gin in den letzten Jahren weiterentwickelt hat, kommt Gardelliano sehr entgegen. »Es gibt einige neue Ginvarianten, mit Pfeffer, Zitronengras- oder Ingwergeschmack,

dazu den Hendrick's, mein derzeitiger Favorit. Das Besondere daran ist, dass er aus Schottland kommt, nicht aus England, und diese eigene Note hat, irgendwo zwischen Gin und Wodka. Er wird aus Gurke, Kamille, Angelika und Koriander gewonnen und schmeckt nicht so intensiv nach Wacholder wie die herkömmlichen Sorten.«

Der Hendrick's diente Gardelliano, der jüngst die »Hendrick's Gin-Martini-Cocktail-Competition« in Berlin gewann, als Grundlage für einen seiner jüngsten Coups, derzeit der absolute Renner im »Shepherd«. »Der Cocktail heißt »Good Night, and Good Luck«, nach dem gleichnamigen Kinofilm, es ist eine Mixtur aus Hendrick's, Kamillentee, flüssigem Rohrzucker und Zitronensaft, dazu Gurkenscheiben, unglaublich, wirklich.« Er liebt es, seine Gäste immer wieder zu überraschen, sei es mit einer Maccheroni als Strohalm oder mit frischer Sellerie in einem Cocktail. ♦

### SHEPHEARD

Rathenauplatz 5  
50674 Köln  
Telefon 02 21-331 09 94  
[www.shepherd.de](http://www.shepherd.de)

## »WAS DU SIEHST, IST NICHT, WAS DU SCHMECKST«



Coiocionsky

4 cl Tanqueray No. Ten, 47,3%  
2 cl Absolut Peppar Vodka  
1 cl Aceto Balsamico di Modena extra mild  
1 Prise Himalaja-Salz  
1 Prise Pfeffer  
gerührt, im Martini-Glas serviert  
Dekoration: Toaststecke mit einer Sardelle



Gold

2,5 cl Hendrick's Gin 44%  
4 cl Safari Likör  
3 cl frischer Zitronensaft  
1,5 cl Läuterzucker  
0,5 cl frisches Eiweiß  
geschüttelt  
Dekoration: Karottensticks



Run Rick Run

4 cl Cadenhead's Old Raj Gin 46%  
2 cl Absolut Peppar Vodka  
0,5 cl Amaretto di Saronno Likör  
3 Dash Peychaud's Bitter  
gerührt, im Martini-Glas serviert



Good Night, and Good Luck

5 cl Hendrick's Gin 44%  
3,5 cl frischer Zitronensaft  
2 cl Sucre de Canne la Mauny  
8 cl Kamillentee  
geschüttelt  
Dekoration: vier halbe Gurkenscheiben im Glas