

DEM BÖGLI SEINE WHISKY SOUR

Thomas Meyer

Lieber Gast, das Gemäuer, in dem Sie hier sitzen, ist nicht ganz neu. Es zählt ziemlich genau hundert Jahre. Die ersten siebenundachtzig davon wurden hier Metallwaren gegossen. Dann, 1996, zogen Lukas Hofkunst, Christos Zygas und Andreas Bögli hier ein. Und wenn das Gemäuer dachte, es hätte seine funkenspeiendsten Zeiten mit dem Auszug der Giesserei Nyffenegger hinter sich gebracht, so lehrte es der Einzug dieser drei Kameraden rasch eines besseren.

Hofkunst, Zygas und Bögli pflegten hier eine etwas eigenwillige Lebensform, ein Gemisch aus WG, Atelier, Ausgrabungsstätte und Hafenspeilunke. Sie entdeckten im Staub Holzmodelle von herrlich geschwungenen Schwanenhals-Wasserhähnen und Quittungen aus dem Jahre 1898, sie betrieben eine kleine Schlosserei, spielten Billard, bekochten Damen, die eine Schwäche hatten für Bewohner von ausgedienten Fabriken, und betranken sich mit ihnen. Ein gutes Leben.

Die drei Freunde kochten und tranken übrigens recht gern, sie gaben für beides richtig gut Geld aus. Daher konnte auch das Vorhaben nicht umgesetzt werden, mit den Einnahmen aus der Schlosserei die Miete und die Kosten für die allabendlichen Gelage zu decken. Und so beschlossen sie, ihre Talente nicht nur den Damen, sondern ihrem gemeinsamen Freundeskreis zur Verfügung zu stellen, gegen Bezahlung.

Bei diesen Anlässen tat sich Andreas Bögli, seines Zeichens strammer Vertreter der Whisky-Sour-Kultur, als talentierter Getränkemischer hervor.

Hier sei sein legendäres Rezept verraten:

Four Roses (viel)

Jack Daniels (gleich viel)

Zitronensaft

Zuckersirup

Eiweiss

Cocktailkirsche am Stiel

Bögli, der übrigens seinen 35. Geburtstag in zehn dieser Drinks ersäuft hat, rühmt heute die faszinierende soziale Durchmischung, welche damals in der Giesserei stattfand: Da stiess der Penner mit dem Bankdirektor an, da knutschte die Boutiquenbesitzerin mit dem Studenten. Wehmütig beklagt er, dass Zürich mit seinen scharf abgegrenzten Szenen sowas seither nicht mehr erlebt habe. Tatsächlich sind die diversen Kulturen radikal homogen und damit halt auch bald recht bieder.

Ja, vielleicht waren diese wüsten, hemmungslosen ersten Jahre der Giesserei die am wenigsten provinziellen dieser Stadt; vielleicht war Zürich damals, zum Ende des 20. Jahrhunderts hin, einen Moment lang eine wahrhaftig urbane Zone.

Andreas Bögli ist heute Technischer Leiter im Theater Neumarkt. Er hat es immer noch mit dem Schlossern und der Leidenschaft. Manchmal denkt er darüber nach, wieder so etwas zu machen wie die alte Giesserei. Er spricht oft mit seinem Kumpanen Hofkunst darüber. Sie sind sich nicht sicher, ob es möglich ist, Zürichs urbanste Seele abermals zu entfachen. Aber eines wissen sie: dem Bögli seine Whisky Sour, die schmecken noch immer.



DA STIESS
DER PENNER
MIT DEM BANK-
DIREKTOR AN, DA
KNUTSCHTE
DIE BOUTIQUEN-
BESITZERIN
MIT DEM
STUDENTEN.