

Bar 63

Tabea Steiner

Wo sich im Zürcher Ausgehviertel die Rolandstrasse und die Zinistrasse kreuzen, findet man die Bar 63. Alle Welt lebt hier, und jede der vier Ecken beherbergt eine Bar; zur Rechten das Biondi, zur Linken die Midway Bar Gastronomiedienstleistungen und geradeaus Kaiser Franz.

Ein grossflächiger Spiegel hängt über dem Tresen der Bar 63, leicht angewinkelt, man kann das Geschehen von oben beobachten, eine fortwährende Rezitation des Augenblicks.

Am Fuss des Spiegels stehen die Flaschen in Reihen angeordnet, ein Regal voller Gin, gleich drunter, aus aller Herren Länder, der Rum; sie haben bestimmt, was ich brauche.

Nach Rum ist mir im Winter, nach Gin im Sommer, noch fällt kühler Regen, aber es bleibt schon wieder lange hell an den Abenden. Die Hitze der Tropen, abgespeichert in der Süsse des Zuckerrohrs lockt mich; zum Rum erhalte ich ein Stück kakaobittere Schokolade.

Ich schwenke diesen flüssigen Zucker, stelle das Glas ab, meine Hände spiegeln sich in der Krümmung des Glases, mehrfach, legen sich über all die Hände, die dieses Glas schon gehalten haben, gestern und am Tag zuvor und wieder am Tag zuvor, man ist, sagt man, mit einem jeden Menschen über sieben Schnittpunkte bekannt.

Der Rum ist herb, aber süss, im gedimmten Licht schimmert er golden; wie viele Menschen für dieses kleine Mass gearbeitet haben, das Zuckerrohr geschnitten, gepresst, verkocht, destilliert, gelagert, abgefüllt und verschifft und schliesslich hierhergebracht und für mich in ein bauchiges, kurzstieliges Glas gegossen.

Die Musik wird lauter, *live from the garden*, Grown Men Rap at its best, *Kumbaya bitch*.

Grossvater hat Zuckerrohr importiert, als einer der Ersten, mit einem Zahnarzt zusammen hat er gegen die Einführung von kristallisiertem, mehrfach raffinierten Zucker gekämpft, dem Gesundheitsamt Briefe geschrieben.

Betrachtet man den Globus, wächst Zuckerrohr auf einem breiten Band, darüber schmiegt sich ein schmalerer Streifen, wo Wacholder gedeiht, die Holarktis, die sich von Nordamerika über Südgrönland bis nach Ostasien erstreckt. Weit über siebzehn Flaschen stehen auf dem Regal, auf dem Etikett der Ginflasche aus dem Schwarzwald hockt unter der Krone ein Affe; Soldaten der British East India Company hat man, um Malaria vorzubeugen, chininhaltige Getränke verabreicht, Tonic Water, gegen die Bitterkeit hat man Gin dazu gegeben.

Ich stütze meinen Kopf auf die Hand, den Ellbogen auf den Bartresen, massives Holz, einheimische Eiche, der Tresen nimmt beinahe die Hälfte des Raumes ein.

Im Spiegel sehe ich die Menschen kommen und gehen, draussen rauchen oder zu Kaiser Franz wechseln; im Biondi kehrt nur ein, wer auch in die Midway Bar zum Spaghettiplausch geht, Kubanerinnen führen das Geschäft, mit Angestellten aus Barbados und Antigua, das ist eine andere Welt, gleich nebenan.

Ich schäle das Stück Schokolade aus dem Stanniol, breche eine Ecke ab, als eine Katze neben mir auf den Tresen springt, mit ihrem ganzen kleinen Gesicht in die Schale mit den Erdnüssen greif, hastig und mit knackenden Geräuschen frisst.

Bevor man sie vertreiben kann, huscht die Katze geschmeidig vom Tresen durch die feuchte Musik hinaus in die Nacht. Später, nach einem oder zwei weiteren Gläsern trete ich in den dichter gewordenen Regen hinaus, die Katze frisst vor der Midway Bar aus einem Teller, eine Frau wartet neben dem Eingang, mustert die Passanten, die ihrerseits in ihre kleinen Navigationsgeräte schauen. Dann bückt sich die Frau nach dem leeren Teller, bringt ihn hinein, die Katze schüttelt sich das Wasser aus dem Fell.