



Unterwegs in Asien

INDIA and the Art of Fine Mixology

Dass Indien eine vibrierende, progressiv wachsende Wirtschaftsmacht darstellt, ist bekannt, doch hat man im Westen kaum von der breiten Cocktailkultur und der hochstehenden boomenden Art of Mixology der indischen Bartender gehört. Ein Bericht von Kathrin Leisi.

Im Jahr 2024 durfte ich Indiens Hauptstadt Delhi besuchen, nach einigen Barbesuchen und Gesprächen mit Barkeepern und Vertretern der Getränkeindustrie erkannte ich, dass dieses Land nicht nur wunderbare Esskulturen hat, sondern auch in allen Getränkebereichen sehr viel zu bieten hat. Seit jeher wird in Indien viel Wert auf Tee und Kaffee gelegt, den man heute in unzähligen Varianten auf den Getränkekarten findet. Tee trinken gehört zur Gastfreundlichkeit und wird an vielen Orten wie selbstverständlich zu einem Gespräch serviert: « A çay is never one çay, it needs three or more... »

Und auch die indische Weinproduktion ist bestrebt, sich zunehmend zu profilieren, es existieren in Indien verschiedenen Sommelier Associations. Allerdings konnectierte der Westen bis anhin die grösste Demokratie der Welt nur kaum mit einer innovativen, qualitativ hochstehenden Cocktailkultur. Dies ist dabei, sich grundlegend zu ändern. Denn es gibt nicht nur einige mixologische Hochklasse-Bars, die in internationalen Bar-Bewertungen bereits mit hohem Ranking vertreten sind, auch in einfachen Betrieben wird viel und gut gemixt. Ich besuchte in Delhi sehr unterschiedliche Bars und Restaurants, den Fall, dass es gar keine Mocktails und Cocktails gab, erlebte ich sehr selten. Ich spreche mit Gianander Dua, der über 25 Jahre Erfahrung in der indischen Getränkeindustrie hat und auch Europa sehr gut kennt. Er erklärt, dass die kulinarischen Traditionen in Europa und Indien sehr verschieden sind und dass sich in den letzten 10 bis 15 Jahren im

Zuge einer gewissen globalen Anpassung Vieles geändert hat. Es werde mehr Geld ausgegeben, auch von ganz jungen Leuten für das Ausgehen und für den Konsum von stylischen Getränken. Und trotzdem sei es immer noch so, dass es in Indien bezüglich dem Alkoholverbrauchs drei Kategorien von Kunden gebe: erstens diejenigen, die trinken, zweitens diejenigen, die nur ausserhalb der Öffentlichkeit trinken und drittens solche, die nicht trinken.

Ein Problem seien für Barbetreiber je nach Gegend häufig die eskalierenden Steuern und Lizenzen, die die Preiskonditionen zwischen Retail Handel und Gastronomischen Betrieben ins Unermessliche steigen lassen. Dies liess das Konzept der Ahata-Bars, Lokale, in denen man die Getränke selbst mitbringen kann, populär werden. Für das Ausrichten von Hochzeiten gelten in Indien allerdings eigene Regeln: hier scheint es keine Grenzen zu geben für das, was für die Gäste möglich gemacht wird. Es ist üblich, dass während der mehrere Tage dauernden Festivitäten nicht nur eine Bar organisiert wird, sondern mehrere Bars mit ganz unterschiedlichen Angeboten und verschiedenen Cocktail Makern. Whisky und Bier seien ein Muss, Champagner gilt als etwas Abgehobenes.

«Sometimes people spend more money at their wedding than they do in the whole of their life afterwards.» Eine Schattenseite der indischen Hochzeiten ist noch immer, dass es auch heute noch vorkommt, dass es aufgrund des Ausschanks von selbsthergestelltem



Fusel massenweise Menschen sterben. Immer wieder gibt es Hunderte von Todesfällen.

Will man ernsthaft über Cocktail Mixology in Delhi schreiben, ist das Sidecar im Bezirk Greater Kailash ein Muss, und ich darf dort die Geschäftsführerin Minakshi Singh treffen, die lebhaft über den Werdegang der beliebten und bekannten Bar berichtet. Besonders begeistert bin ich von den jährlich wechselnden Konzepten und Bar-karten, die nicht einfach nur Getränkearten zu einem Thema sind, sondern sensitiv ausgearbeitete Statements mit Cocktails höchster Güte, die keinen internationalen Vergleich scheuen. Hier schlägt ein Speakeasy-Herz höher, zumal einmal im Monat Guestbartender aus der ganzen Welt kommen, bei meinem Besuch war gerade das Hideaway-Goa Team an der Arbeit, um ihre Drinks vorzustellen.

Wie bereits Gianander zuvor, erklärt auch Minakshi, dass sich in den letzten zehn Jahren das Verhalten der Gäste geändert hat: «Vorher setzte sich kaum jemand an die Bar, die Leute sassen an den Tischen zum Essen und Trinken. Heute setzen sich die Gäste bevorzugt an die Bartheke, um den Bartendern zuzuschauen und mit ihnen Kontakt zu halten.» Auch ich sitze an dieser Theke, schaue zu und staune über so viel positive Vibes und Interaktivität.

Schliesslich spreche ich am Welt-Kongress 2024 der IBA International Bartenders Association in Madeira den Gründer der neuen India Bartenders' Guild Archit Singhal, der Finance and Business Manager gab unter anderem ein Buch über Indiens Food and Beverage Industry heraus. Als treibende Kraft seit mehreren Jahren hinter verschiedenen Hospitality Brands ist er ein echter Kenner der Indischen Materie. Er beschreibt die Problematiken des Arbeitsmarkts mit seinen Schwierigkeiten und Herausforderungen, die dieser Industrie Grenzen setzen und die sie meistern muss, um dauerhaft und nachhaltig zu bestehen. Nicht-Organisiertheit und eine permanent harte Battle of Survival zeigen einen Bedarf an Reformen betreffend Geldwirtschaft und unbezahlten Löhnen. Singhal gibt in seinem Buch verschiedene Ratschläge, zentral ist die Forderung nach einem koordinierten Ausbildungssystem für die Branche. Die Gründung der India Bartenders' Guild, die momentan noch zu den Observer-Ländern der IBA gehört, ist ein wichtiger Baustein für eine Stärkung des Barkeeper-Berufs in Indien. Eines lässt sich mit Sicherheit voraussagen: der Moment, dass Indien Full Member im Kreis der 67 IBA-Länder sein wird, wird dem Land eine neue, zusätzlich stärkende Profilierung im Cocktail-Bereich bieten, auf der anderen Seite werden die Competitoren der IBAWCC eine starke Konkurrenz mit passionierten indischen Kandidaten und ihren hochstehenden Kreationen erhalten.

With Special Thanks to:

Minakshi Singh (Sidecar Bar, Delhi),
Archit Singhal (Founder India Bartenders' Guild)
Gianander Dua (Hops Marketing)



12. MAI
2025

COCKTAIL EVOLUTION

ERWECKE KLASSIKER ZU NEUEM LEBEN
UND INTERPRETIERE SIE MIT EINEM EIGENEN
TWIST VÖLLIG NEU.



Anmelden & Rezept einreichen bis 31.03.25.
Mehr Informationen unter:
www.drinks-open.com