

# Bacardi, Barcelona & Gaudi

Bacardi lud neulich zum Finale des hauseigenen Wettbewerbes «Bartender of the Year» in die spanische Stadt ein. Wir waren dabei und residierten im äusserst luxuriösen Stadthotel ARTS der Ritz-Carlton-Gruppe. Dort wurden wir vom herzlich-aufmerksamen Personal konstant verwöhnt.

TEXT J.P.E. REINLE\*

Zunächst jedoch etwas geschichtlicher Hintergrund zum mittlerweile berühmten Bacardi-Superior, welcher 1862 von Don Facundo erfunden wurde. Er hatte die Absicht, aus Wasser und bräunlicher Zuckermelasse einen klaren und feinen Drink für anspruchsvolle, verwöhnte Kehlen zu kreieren. Hierzu schien ihm auch ein ausgeprägt eigenständiges Symbol als Marke wichtig. Weil in den Destillier-Kellereien der Familie ständig eine Kolonie von Fledermäusen umher flog, schlug seine Frau Dona Amalia dieses Fledertier als visuelles Emblem vor. Kurze Zeit später revolutionierte der leichte, ausbalancierte Charakter des Bacardi Superior Rum den Cocktail per se zum Ende des 19. Jahrhunderts erheblich: Weder dominiert sein Geschmack die typischen Mixes, noch verschwindet dieser darin. Weshalb er sich ideal für die längst weltweit bekannten, klassischen Original-Bacardi-Cocktails Mojito, Daiquiri, Cuba Libre und Pina Colada eignet. Die geschichtsträchtigste Legende wird dabei dem Daiquiri nachgesagt: Der berühmte Autor Ernest Hemingway hätte sich davon jeweils gleich eine ganze Batterie mit vollen Gläsern auf die Bartheke stellen lassen, um dann eines nach dem anderen zu leeren. Worauf sich dessen Zustand naturgemäss zunehmend der bläulichen Farbe dieses Cocktails angenähert haben soll...

## Casa Bacardi

Der Geburtsort von Don Bacardi Facundo führt uns an die Strandpromenade des etwas abgelegenen Stadtteils Sitges, der mit seiner schlichten katalonischen Kirche und der direkt am Meer gelegenen Altstadt im «Americano Style» dem amerikanischen «Palm Springs» nachempfunden ist. Kein Wunder, besteht die ursprüngliche und älteste Rum-Tradition doch nach wie vor in Kuba, welche über die sogenannte «Americano-Route» und über Jahrhunderte hinweg ihre Verbrei-

terung in alle Welt fand. So schlängelt sich der Altstadt-Hügel entlang den zerklüfteten Felsen oberhalb des Meeres direkt zur inmitten des Dorfes gelegenen Casa Bacardi. Dort erwartet uns das Verkosten von unerwartet leckerer Zuckermelasse. Auch darf unter Anleitung des häuslichen Barkeepers der eine oder andere selbst einen Mojito aus gestampften Lime-Vierteln, zerhacktem Eis, Zucker, Pfefferminzblättern und selbstredend nicht zu wenig Bacardi zubereiten – nach wie vor ein erfrischend-fruchtiger Traum von Longdrink! Andere wiederum mixen unter ebenso fachmännischer Begleitung Cuba Libre und Daiquiri.

## Die Bacardi-Spur im Dom

Am Morgen des folgenden Tages zieht uns die pompöse Basilica de la Sagrada Familia in ihren Bann. Unter kundiger Führung erfahren wir vorab Substanzielles zur Geschichte dieses äusserst beeindruckenden Monumental-Doms. Der Grundstein zum geplanten Bau wurde 1882 vom ersten Architekten der Sagrada Familia, Francisco de Paula del Villar gelegt. Bereits anderthalb Jahre später übernahm Antoni Gaudi – er hiess wirklich so – die Bauleitung und änderte die ursprünglichen Vorhaben überaus kreativ ab. Im Laufe von dreiundvierzig Jahren schuf er eine aussergewöhnlich innovative Kirche, die selbst nach seinem Tod gemäss seiner Vorschläge weiter gebaut wird. Von aussen zeugen deren verschiedenen Fassaden, von innen ein Sammelsurium an Baustilen vom ausgesprochenen Humor Gaudis bei dessen modernistischer Umsetzung der biblischen Geschichte. Diese wechseln sich in einem wilden Durcheinander gotischer und romanischer Geometrie einerseits, dem Kubismus und scheinbar systemlos ineinander verwobenen Bauhaus-Elementen andererseits in originellster Weise ab. Runde, vom Tageslicht ausserhalb beleuchtete und mit Tierkreiszeichen strukturierte Rosetten bringen Erhellung ins

Innere der absolut imposanten Basilica. Vermutlich muss Bacardi auch hier die Finger im Spiel gehabt haben, da eine riesige Fledermaus aus Beton im oberen Hauptfenster des mittleren Hauptschiffs der Kirche thront...

Aber zurück zu Bacardi und deren Event der «Global Legacy Cocktail Competition»: Zehn Drink-Mixer aus den namhaftesten Bars der Welt waren dafür aufgeboden worden. München, Miami, Antwerpen, Barcelona, Lyon waren genauso vertreten wie Havanna, Mexico City, Lissabon, London und Moskau. Unter überlautem Sound Jim Morrisons «The other side» erkor die Jury aus drei Verantwortlichen von Bacardi sowie zwei spanischen Konsulen schliesslich die Cocktail-Kreation Marco's BACARDI Fizz des Franzosen Marc Bonneton zum Sieger 2011; er ist übrigens Bar-Manager des L'Antiquaire in Lyon.

\* c/o C.E. SA, Rütistr. 66. 8032 Zürich, Tel. 044 250 53 70, jpreinle@ems.ch

## Infos

- Casa Bacardi, [www.casabacardi.es](http://www.casabacardi.es), Sitges, +34 938 948 151, sechs geführte Besichtigungen à 45 Minuten täglich für Gruppen zu jeweils maximal 30 Besuchern; Öffnungszeit: 11.00–19.15
- Basilica de la Sagrada Familia, Carrer de Mallorca 401, 08013 Barçelona, [www.sagradafamilia.org](http://www.sagradafamilia.org)
- Hotel Arts, Calle Marina, 19–21, 08005 Barçelona, [www.hotelartsbarcelona.com](http://www.hotelartsbarcelona.com)
- Mark Planellas-Witzsch, MBA-zertifizierter Tourismus-Führer, +34 626 992 053
- Die Bacardi Superior Rum Global Legacy Cocktail Competition findet im Herbst 2011 (übrigens) erstmals in der Schweiz statt. Der Gewinner der regionalen Ausscheidungen wird 2012 in Puerto Rico gegen die internationale Konkurrenz antreten.



Mit Marco's BACARDÍ Fizz gewann der Franzose Marc Bonneton die BACARDÍ Superior Rum Global Legacy Cocktail Competition



La Sagrada Familia, Barcelona