

Project.
Egalbar
Interviews
**Weder nur
Künstler, noch
nur Yuppies,
aber von bei-
dem ein biss-
chen**

Verlag Persistent

Project.
Egalbar
Interviews
**Weder nur
Künstler, noch
nur Yuppies,
aber von beidem
ein bisschen**

1. Auflage

/ 50

Nils Emde, Elena Getzieh
www.project.egalbar.de

Verlag Persistent

Hamburg, Karolinenviertel. Achtzehn Jahre nach ihrer Eröffnung wurde die Egalbar im Frühjahr 2012 im Zuge städtischer Nachverdichtung abgerissen.

Damit verschwand ein Ort, der über fast zwei Jahrzehnte sowohl Nachbarschaftskneipe als auch Treffpunkt einer kulturellen, kunst- und musikinteressierten Szene war, die aktiv an der Gestaltung ihres Nachtlebens und ihres Treffpunktes mitwirkte. Ein Ort, der das kulturelle Leben im Karolinenviertel maßgeblich mitbestimmte. Wohnzimmer und Soziotop ihrer Zeit, war sie bereits zu Betriebszeiten zum Mythos geworden.

Das project.Egalbar untersucht exemplarisch einen gesellschaftlichen Gebrauchszusammenhang. Es archiviert, es dokumentiert, unregelmäßig weilt es in der Gegenwart, ist gleichsam Möglichkeits- und Impulsraum wie auch Ort der Erinnerung. Hierfür bedient es sich der Mittel des Fotografischen, des Rekonstruktiven, des Performativen, der Installation, der Imagination und der Teilhabe.

Das Projekt besteht aus zwei Elementen: Der Installation in der Gegenwart – einem Nachbau der abgerissenen Barräume, realisiert mit Fototapete auf Holzwänden, dem originalen Mobiliar und anderen Versatzstücken. In Betrieb gegangen als Bar mit DJ's, Barkeepern und Gästen schreibt die Egalbar

ihre Geschichte fort, an unterschiedlichsten Plätzen, als temporärer Ort im Ort. Das dokumentarische und archivarische Element untersucht, befragt und dokumentiert die Geschichte eines sozialen Gefüges, eines (Stadt-) Entwicklungsprozesses. Es stellt Fragen an die Akteure und die Zeitzeugen, die die Geschichte dieses Ortes gestaltet und miterlebt haben.

Unsere Forschungsergebnisse werden in Form von Druckerzeugnissen, Audios, Videos und Fotografien veröffentlicht.

Unter dem Titel **project.Egalbar Interviews** entstehen Hefte, die auf Gespräche mit Gästen, Barkeepern, DJ's, Nachbarn und Flaneuren zurückgehen. Sie erzählen Anekdoten aus dem Egalbaruniversum und dem Karolinenviertel, die einen Einblick in gut zwei Jahrzehnte Hamburger Kultur und Kulturgeschichte geben.

Das Interview zu diesem Heft wurde am 28.01.2013 von Elena Getzieh in Hamburg geführt.

Betrachtungen eines Barkeepers über seine Arbeit in der Egalbar.

Ich bin – so August 2009 muss es gewesen sein, zum ersten Mal in die Egalbar gekommen.

Mir hat mein Mitbewohner erzählt, dass der Samstags-Barkeeper-Job in der Egalbar frei werden würde. Ich hab einen Job gebraucht und mein Mitbewohner machte schon so Andeutungen, dass die Egalbar was Besonderes ist und ich da wahrscheinlich gut reinpassen würde. Dann hab ich sofort meinen Vorgänger, den Ken, angerufen und der hat mir bestätigt, dass er gerne aufhören würde, aber nur, wenn er einen Nachfolger hat. Ich hab also den Chef der Egalbar angerufen, Jurij, und hab mich mit ihm verabredet, das war irgendwann unter der Woche, ich glaub das war ein Dienstag um 22 Uhr in der Bar.

Davor hatte ich eigentlich keine Tresenerfahrung, also Nacharbeitserfahrung schon in Veranstaltungslocations, aber ich war kein Barkeeper, wollte ich eigentlich auch nie werden.

Ich brauchte halt nen Job und wollte mir das angucken. Also bin ich um zehn dort reingekommen, da war schon relativ viel los und ich war vorher noch nie in dieser Bar. Ich hab die Tür aufgestoßen, hab dieses Biotop vor mir gesehen und fand es vom ersten Moment an sofort total wunderbar. Wie erkenn ich denn jetzt bitte Jurij? Ich weiß ja nicht wie der aussieht. Auf dem kleinen Treppchen saß Berni, der immer alle Leute, die reinkommen, begrüßt hat. Als Allererstes hab ich Berni die Hand geschüttelt und mich währenddessen gefragt, Ist er Jurij? Hab dann aber schon gemerkt, dass er es nicht sein kann. Also hab ich erst mal Berni begrüßt und bin dann zum Tresen und hab dann noch mal fünf Minuten auf Jurij gewartet. Das Gespräch mit Jurij war recht schnell erledigt. Er hat mir erzählt, wie die Bar ungefähr funktioniert und ich hab ihm erzählt, dass es mir sehr gut gefällt und total mein Ding wäre und ich überhaupt nicht zwei Mal überlegen brauche. Die Bezahlung hat dann schon fast wieder keine Rolle gespielt. Ich bin der Samstags-Barkeeper

geworden und habe alle meine Samstage, die ich in Hamburg bin, dort verbracht. Meistens von halb neun bis zwischen fünf und halb sieben. Selten bin ich da früher rausgekommen. Je nachdem wie viel da noch los war und wie sehr ich noch Lust hatte.

In der Egalbar war es immer so: Man konnte direkt mit den letzten Gästen rausgehen, man musste vielleicht noch die Gläser mal eben abspülen, aber man musste nicht fegen oder die Tische putzen, das machte man vor der Schicht. Deswegen musste man ne halbe Stunde vorher da sein, also um halb neun.

Samstags, da haben mich immer alle gewarnt, dass da nicht das typische Publikum kommt. War auch wirklich so, die typischen Stammgäste haben sich da ferngehalten, bis sie mich dann auch mal besucht haben, aber dann meistens nur kurz. Spät, zum Absacker. Samstags war es schon immer so, dass sehr viel

Schanzenpublikum¹ rübergeschwappt ist, teilweise Leute die noch nie in der Bar waren. Die Reaktion der Gäste war immer sehr gut, wenn sie reingekommen sind. Wenn sie die ersten Blicke so durch die Bar schweifen lassen, dann mussten sie sich eigentlich relativ schnell entschieden haben, ob sie sofort wieder rausgehen oder ob sie sich sofort in den Laden verlieben, so wie ich.

Die Bar war – also, man kann sie nicht richtig einordnen. Man kann sie sowohl als Künstlerbar als auch als Nachbarschafts-, vielleicht als Karoiviertel-Nachbarschaftslokal bezeichnen. Weder nur Künstler, noch nur Yuppies, aber von beidem ein bisschen. Auch nicht Studis, wenige eigentlich, Studenten – aber eben auch.

Man ist ganz alleine hinterm Tresen und

1) Junge Menschen, meist aus der Kreativ-Branche, die das Hamburger Schanzenviertel Latte Macchiato trinkend belagern oder dort hingezogen sind, wenn sie die in den letzten zehn Jahren rasant gestiegene Miete zahlen können. Aber auch Besucher aus dem angrenzenden Umland, die regelmäßig zum abendlichen Vergnügen in das Schanzenviertel pilgern, weil es eben angesagt ist.

die Regel ist: Im Prinzip machst du die Regeln und das ist die einzige Regel.

Ich hatte ein bisschen Respekt davor, weil ich zu der Zeit noch nicht so lange in Hamburg war und keine richtige Bar-keepererfahrung hatte und dachte mir, das kann ja schon gefährlich werden, wenn man da alleine ist. Naja, auf dem Kiez hat halt jede Bar mindestens einen Türsteher. Aber das hab ich nach ein paar Schichten gelernt, dass das im Karoiviertel halt alles nicht so dolle ist wie an der Reeperbahn. Durch die Ausstrahlung der Bar haben sich keine wirklich stressigen Leute reinverirrt. Ja, es war schon auch eher eine gemütliche Bar, das hat man halt gleich gemerkt. Außerdem gab es dann ja auch immer die Stammgäste, die einem dann im Notfall helfen würden oder der DJ, den gibt's, gab's ja auch noch jeden Abend, oder die DJ's. Ich hatte eigentlich recht schnell 'n sicheres Gefühl.

Ich bin eigentlich nicht so der typische Kneipengänger und hab oft ganz, ganz

nüchtern gearbeitet, bis ich dann, das ist einfach so eine Barkeepererfahrung, merkte, dass man schon ein bisschen mittrinken sollte, um das Level zu erreichen von den Gästen. Plötzlich kommt man besser mit den Gästen klar. Das war echt eine Schlüsselerfahrung: Irgendwann hat mich mal ein Stammgast, es war vier Uhr morgens und ich wollte gerade Schluss machen, noch auf einen Kurzen eingeladen. Und als dieser eine Schnaps gekippt war, hat sich sofort, innerhalb von Sekunden später, meine Laune verändert und ich wollte plötzlich gar nicht mehr so schnell zu Ende machen. Ich fand das alles gar nicht mehr so schlimm, ich mein, dieses verrauchte Kneipending und bis in die Früh arbeiten und dann will man ja eigentlich irgendwann Schluss machen. Plötzlich hab ich mich mit den letzten drei Gästen total gut verstanden und hab dann gemerkt, dass man da schon mit dem Alkohol sich in ne bessere, irgendwie in eine verständnisvollere Lage – genau und seitdem trink ich eigentlich bei jeder Schicht, nee, nicht bei jeder.

Jetzt bin ich ja Barkeeper in der Kogge². Ich hab nach der Egalbar im Februar ausgesetzt und dann irgendwann gab es diese Chance in der Kogge anzufangen, das ist eine Hafenbar mit kleinem Hotel wo viele Bands schlafen, also ein Rock ,n‘ Roll-Hotel. Zwei Straßen von der Reeperbahn weg, was aber auch nicht so frequentiert wird vom Kiezpublikum. Da hab ich dann wieder angefangen mit dem Barkeeper-Job und ich hab alles, was ich in der Egalbar gelernt hab, eingesetzt. Es läuft natürlich etwas professioneller und so, aber eigentlich ist die Egalbar das perfekte Beispiel dafür, wie man reduziert auf die Grundfunktion einer Bar arbeiten kann, mit kleinstem Aufwand.

Also, es benötigt eigentlich nicht mehr als Getränke, DJ-Pult, Kicker, Sitzgelegenheiten und nen Zettel und Stift um so was im

2) Alteingesessenes Hafenhôtel und Kneipe für Bands und Musiker in der Bernhard-Nocht-Straße auf St. Pauli, beliebter Ort zum Kickern. 2009 im Fortbestand durch ein Bauprojekt der Investoren Köhler und von Bargaen bedroht, Treffpunkt und Teil der Nachbarschaftsinitiative NoBNQ. Die Kogge konnte ihren Erhalt sichern.

täglichen Betrieb zu gewährleisten. Solange sich der Hauptverantwortliche da regelmäßig blicken lässt und wirklich in der Nähe ist und sich selber um die wichtigen Sachen kümmert, wie die ganze Orga, aber auch Kloputzen, ja.

Irgendwie such ich jetzt schon nach solchen Orten, aber, es gibt sie halt nicht mehr. Wenn man sich das anschaut, dass da schon vor hundert Jahren die Schlachthoflohnabhängigen, Schlachter und Metzger und die ganzen Arbeiter dort schon ihren Lohn versoffen haben, dann ist das da einfach drin in dem Gebäude und könnte auch durch einen Neubau überhaupt nicht mehr so werden. Es wäre dann was anderes. Ich kann so etwas wie die Egalbar nicht mehr finden, ich kann sie nur als schönes Beispiel im Kopf behalten und jetzt davon erzählen.

Mein neuer Job ist natürlich auch ´n gutes Team und hat auch lockere Regeln. Das ist ja normal, dass der Barkeeper irgendwie auch was zu sagen hat. Deswegen

hab ich da überhaupt nur angefangen, weil ich die Tresenarbeit dann doch vermisst habe, nach ein paar Monaten. Aber die Egalbar ist einmalig. Natürlich! Die Kogge hab ich auch so mehr oder weniger zufällig gefunden. Vielleicht gibt´s ja doch noch ein paar Orte, wo es irgendwie so ist.

Zum Auflegen vermisse ich die Bar. Und zum privat hingehen vermiss ich sie. Den Job, den vermiss ich jetzt nicht so sehr, weil das jeden Samstag war und irgendwann ist auch gut mit jedem Samstag das Geld für die Woche zu verdienen. Irgendwann hatte ich davon schon genug, hätte aber wahrscheinlich nie aufgehört, wenn die nicht dicht gemacht hätte.

Die letzten Schichten in der Egalbar waren unvorstellbar traurig, weil man sich einfach nicht vorstellen konnte, dass das alles ›atomisiert‹ wird, wie der Chef immer gern gesagt hat. Das war einfach unvorstellbar, wenn man in dem Laden stand und ne gute Zeit hatte, dass man wusste, in drei Wochen ist jetzt wirklich Schluss,

in zwei Wochen ist jetzt wirklich Schluss. Also, es war schon ein sehr ätzendes Ende.

Bis der Abriss kam hat's dann ja doch noch mal drei Monate gedauert und so hätte man dann wenigstens – also es wäre schön gewesen, direkt bis zum Abriss dringeblichen zu sein, weil der Abriss war dann wirklich noch mal so eine Zäsur.

Da saßen dann bei schönstem Sonnenschein mehrere Gäste und Barkeeper davor und haben sich die Bierbänke hingestellt und haben dem Abrissbagger zugehört. Und das war auch noch mal so ein Teil um Abschied zu nehmen. Der hat das dann ganz filigran auseinandergelegt und ja, dann war's tatsächlich weg.

Ich hatte schon so eine Guerilla-Aktion geplant, die Bar einfach weiß zu streichen, das wurde dann ja sowieso gemacht, also dieses weiß streichen. Dann wurde es ja wieder neu eröffnet als Linientreu und da gab's noch zwei Tage Barbetrieb ohne

Inventar fast, da war es noch reduzierter.

Die Abschiedsfeier war wunderbar, dass war ne richtig schöne Feier und da war irgendwie auch nicht viel Trauer zu spüren, aber jeder geht anders mit so etwas um. Jurij zum Beispiel, der hat das 17 Jahre, also der hat sich da lange drauf vorbereiten können oder müssen. ›Häng keine Bilder an die Wand, weil wir's bald abreißen‹ haben die ihm schon gesagt als er es übernommen hatte. Das hat dann noch 17 Jahre gedauert. Er musste damit sowieso die ganze Zeit leben, also war es für ihn ein ganz anderer Schritt als für mich, der ganz neu in Hamburg war und da ganz viel gelernt hat, ich kann einfach nur dankbar sein, dass ich da die letzten zwei Jahre mitbekommen habe. Ich bin eigentlich nur dankbar, dass ich so eine Bar erleben durfte, wo eigentlich sämtliche Kommunikation und Abrechnung scheinbar nur über diese kleinen Jever-Bier-Kladden gelaufen ist. Das war schon super.

Was die Egalbar besonders gemacht hat, oder zu dem was sie war. Also, es war bestimmt nicht das Drehlicht³ hinten in der Ecke. Das war trotzdem wichtig, das Drehlicht. Das war nämlich die einzig bewegte Lichtquelle, das einzige, was eine Bewegung hatte. Die Beleuchtung war insgesamt sehr minimalistisch und die Anlage war gerade gut genug. Was wichtig war, war das DJ-Buch⁴ natürlich und dass es da zwei gute Plattenspieler gab, die nicht kaputt zu kriegen sind und nen guter Mixer. Dazu gab's zwei, meistens kaputte CD-Player, oder DVD-Player, die man manchmal nur mit der Fernbedienung bedienen konnte – hat trotzdem geklappt mit dem Auflegen, immer irgendwie.

Das war wichtig, dass es das DJ-Buch gab, das war für die Egalbar wahrscheinlich das Erfolgsgeheimnis.

Es gab halt immer die Möglichkeit, hin-

3) Eine viergeteilte farbige Scheibe rotiert vor einer Lampe. Siehe auch Interview „Drehscheibe, Marienparty, Fussmassagen“.

4) Das DJ- Buch: Ein Kalender, in den sich jeder zum Auflegen eintragen konnte.

zugehen und mit einer hohen, hohen Wahrscheinlichkeit konntest du auch alleine hingehen und wärst theoretisch in interessante Gespräche gekommen oder hättest jemanden kennengelernt. Das hab ich doch so erlebt, in den letzten Jahren zumindest. Dass man, wenn man getrunken hat in der Egalbar, man da echt gute Kumpanen hatte.

Der Ort, die Marktstraße, der Knochen⁵, das uralte Gebäude, der Blick nach draußen und dass es keine Gardinen gab, das hat die Aura des Ortes auch mitbestimmt – und dieser Egalbar-Geruch war wohl auch wichtig.

Am Anfang hab ich mir immer gedacht, dieses und jenes kann ja so nicht funktionieren, das ist ja Chaos pur oder diese Zettel, die landen doch im Dreck, dieses Zettelgeschreibe oder was auch immer. Auf jeden Fall dachte ich bei kleineren Sachen, wie funktioniert das hier jetzt? Ja,

5) Bezeichnet die Straßenkreuzung Marktstraße/Glashüttenstraße, die für den Durchgangsverkehr Marktstraße baulich geschlossen wurde.

dann habe ich ganz schnell gelernt, dass das schon funktioniert.

Jurij als Chef war der beste Chef. Das muss ich auch sagen, weil ich arbeite ja noch für ihn. Also als Beispiel, ein Klassiker aus der Anfangszeit. Also er kommt rein in die Bar, nachts und kommt zu mir her und beschwert sich, dass ich Flaschen abgeräumt habe. Weil das ungemütlich ist und ich möge ihm jetzt die Flaschen zurückgeben. Dann hat er sich die Flaschen wieder genommen und hat sie dann wieder verteilt auf den Tischen. Und damit dafür gesorgt, dass es mir eine Lehre war. Aber total nett und ohne weiteres. Jurij kickt gerne kurze knappe Weisheiten aus seinem langen Kneipiersleben.

Wirte können Sachen immer gut auf den Punkt bringen. Und als Chef macht er halt präzise klare Aussagen, die aber in der Egalbar durch ihre große Einfachheit glänzen. Also es gibt die bekannten Regeln und das war total sein Motto. Und ansonsten war er halt immer da. Er war

zwar nicht bei jeder Schicht dabei, aber er war immer erreichbar und war in der Nähe. Das ist auch der Grund, warum er nichts Neues mehr aufmachen würde. Diese unmittelbare Nähe wäre einfach eine Voraussetzung. Ich hab ja auch in dem Haus oben gewohnt. Es ist gut, wenn man diese Bar unten direkt im Haus hat. Dann wird man immer dazu kommen, die Kasse zu machen und alles zu überprüfen. Dann kann man da gut arbeiten, auf die spontane Art und Weise. Es gehen auch keine Bierzettel verloren, das reicht dann auch auf irgendwelche Jever-Kladden zu schreiben.

Ich hab abends auf dem Nachhauseweg schon immer mal vorbeigeschaut. Da hab ich das auch zum ersten Mal erlebt, was das für einen Charme hat, in eine Kneipe zu gehen.

Colophon
project.Egalbar Interviews

Redaktion:
Nils Emde, Elena Getzieh

Layout, Satz:
Nils Emde

Korrektur:
Katja Heinecke

Schrift:
Hiroshige

Papier:
Pop'Set 170 g/m², Bio Top 3 80 g/m²

Druck:
Eigenproduktion

Umschlagdruck, Beratung:
Riso, Studio Michael Beck

Copyright:
© 2014 project.Egalbar, Hamburg