

GUILTY PLEASURE

Food-Professionals über ihre liebsten, fiesesten Snacks



SABINE ENGEL
GRÜNDERIN VON MIOMENTE

„Ich bin seit Jahren überzeugte Veganerin, wirklich und mit ganzem Herzen. Aber bei Camembert mit Nutella werde ich jedes Mal schwach. Die irrsinnige Cremigkeit, die Kombination aus dem würzigen und dem süßen Geschmack ist einfach ein Knaller. Wichtig ist übrigens, dass der Käse und der Schokoaufstrich nicht noch auf ein Brot gepackt werden. Der Camembert soll das Brot nämlich ersetzen.“



Sabine Engel war Controllerin bei Bosch und hätte entspannt ihr gutes Gehalt bis 67 beziehen können – gründete dann aber doch lieber ein Startup für kulinarische Events. Mittlerweile bietet Miomente Koch-, Back- und Grillkurse, Weinseminare, Whisky-Tastings und Barista-Workshops in 25 deutschen Städten an.

LIED UND LEID von der Nutzlosigkeit

[L]eslie Stuart war **Komponist und als Künstler der Moderne einer**, der den Wert künstlerischen Schaffens am Markt suchte. Die Lebenshaltungskosten für Champagner, Pferdewetten und Frauen waren anders gar nicht zu stemmen. Also komponierte Leslie Musicals, und das mit „Florodora“ betitelt war 1901 ein gewaltiger Erfolg. Erzählt wird die Geschichte eines Parfümfabrikanten, erschlichenen Besitzes und diverser Hochzeiten. Die Story konnte also nicht für den Erfolg verantwortlich gemacht werden. Wie sehr die Musik dazu angetan war, ergibt sich aus der Formel 59/162. Das waren Gewicht und Größe der, wie sich zeigen sollte, Hauptattraktion: einem Sextett entsprechend gebauter Damen. Unerheblich für die Handlung, aber entscheidend für den Erfolg. In pinken viktorianischen Ausgekleidern, mit schwarzen Hüten und Sonnenschirmen aufgeputzt, tanzten sie exakt auf der Messerschneide zwischen Sittenvergehen und Erotik. Die Stirnrunzeln über heutige Sicht zeugen da von einer gewissen Abstumpfung sexueller Erregung im Laufe der Jahre.

Vertrauter erscheint, dass die Florodora Girls nicht nur auf der Bühne gern gesehen waren, sondern auch an der Seite sie gern sehender Männer. Eines Nachts in einer Bar auf der Columbus Street trübten sich all die hoffnungsfeuchten Blicke, weil eines der Florodora Girls sich weigerte, etwas anderes zu trinken als Limonade. Bestürmt von Unverständnis, Entrüstung und flehentlichem Bitten, erklärte sie sich bereit, ihren Entschluss zu verwerfen, sollte der Barman ihr etwas Brandneues anbieten. Mag dessen Lust weniger entfacht erscheinen als die der übrigen Männer, die schlagende Einfachheit des kreierte

Florodora Cocktails passte ausnehmend gut zu Musicals und anwesenden Gemütern. Die Erfolgsformel 59/162 ließ sich wegen der Naturgesetze nicht dauerhaft aufrechterhalten. Und wo Leslie Stuart langsam von Erfolgssucht und Lebenshaltungskosten in den Ruin getrieben wurde, verstanden sich die Florodora Girls aufs Heiraten. Von fünf ist notariell gesichert überliefert, dass die ökonomischen Verwertungsprinzipien aus Tänzerinnen Millionärgattinnen machten. Lediglich Margaret Walkers Schicksal liegt im Dunkeln. Möglich, dass sie ein Schlupfloch aus dem ewigen Kreislauf von Nutzen und Benutztwerden fand und still entwich. Unwahrscheinlich, aber eine schöne Vorstellung. ■



Ein Löffelchen Himbeersirup, ein Bechergin und den Saft einer Limette in ein Glas mit Eiswürfeln geben. Dort verrühren und mit Ginger Ale auffüllen. Oder mit Champagner, im Sinne Leslies. Dann gilt es allerdings den Gin durch Cognac zu ersetzen. Und dann heißt es „Florodora Imperial Style“.

Oliver Ebert ist Mitinhaber der Berliner Cocktailbars Becketts Kopf und Lost In Grub Street. Er gilt als der Schönggeist unter Deutschlands Barmännern.

