

MAN OF THE WORLD

Frank Helmboldt,
Trend-Bar-Sieger 1995

Manchmal ist es schon schwer, nach sechs Jahren auf See plötzlich immer mit festem Boden unter den Füßen“, sagt Frank Helmboldt. Eigenartiges Gefühl, aus dem Fenster seiner Cocktailbar zu gucken, durch einen alten Garten mit großen Bäumen, über die Terrasse, durch die Zweige einer Blutbuche, dahinter das Meer, dann und wann ein weißes Schiff...

...aber dafür hat er den Urlaubern und den Rügern hier eine Bar hingezaubert, die so ziemlich das ausgeschlafenste und schönste ist, was die Insel gastronomisch zu bieten hat. Man merkt, daß Frank Helmboldt und seine Frau Berenike Müller ihr Handwerk in den großen Hotels der Welt und auf Kreuzfahrtschiffen der Luxusklasse gelernt und eine tüchtige Prise weiter Welt hier in den kleinen Ort Göhren auf Rügen mitgebracht haben. Souvenirs, gesammelt zwischen Barbados und Kapstadt, Hongkong und Reykjavik, geben der Bar ein internationales Flair. Die Lampen an den Wänden sehen aus wie afrikanische Masken, die Lichter an der Decke erzeugen ein warmes, gelb strahlendes Licht und im Mittelpunkt funkelt die Bar.

Es ist die Kulisse eines gut ausgeleuchteten amerikanischen Films, man erwartet augenblicklich große Abenteuer beim Betreten dieser Café-Cocktailbar. Hier müßte sich doch das Leben tummeln. (Das Konzept hat natürlich den kleinen Nachteil, daß Beharrliche häufig bis morgens um drei oder vier nicht aufgeben und weiter warten.) Wie Frank Helmboldt und seine Frau hierher geraten sind – in einen Ort, der wie eine



Frank Helmboldt
und seine Frau
Berenike Müller

FOTOS: ENGEL/KAISER, HELMBOLDT

Schuhnummer zu klein für sie ist – und in der Katharinenstraße eine Bar eröffnet haben, die eine Idee zu wunderbar für Göhren zu sein scheint? Das ist eine Geschichte für eine lange Nacht und ein paar doppelte Whiskys.

Geboren ist Frank Helmboldt in Osterode. Seine Eltern haben immer im Gastronomiegewerbe gearbeitet. Ihr Sohn sollte Lehrer werden. Der beschloß aber schon nach der zehnten Klasse, lieber die Welt zu erobern und sei es als Smutje auf einem Seelenverkäufer. Schon während seiner

Bundeswehrzeit hat er erfolgreich die Grundausbildung im Schlamm vermieden und stattdessen bei der Luftwaffe als Barkeeper in der Staffelbar seinen Dienst gemacht.

Eine Zeitlang hat er in Südafrika und Namibia gearbeitet, in Kapstadt, Sun City oder Durban. Auf seine trockene, nie aufdringliche oder angeberische Art kann Frank Helmboldt wunderbare Geschichten aus dieser Zeit erzählen. Zum Beispiel die von der dicken Xhosa Mama in der Küche, die ihm afrikanische Dialekte beigebracht, ebenso wie in aller Gutmütigkeit mal ein Stück Kuchen zugesteckt hat. Danach hat er die ganze Nacht nicht mehr aufgehört zu kichern und als sich die Frauen in der Küche mit dem gleichen Gekicher am nächsten Tag nach der Wirkung ihres Zauberkuchen erkundigt haben, wußte er warum. Nie wieder afrikanischen Kuchen. Ein Getränk in seiner Bar ist Xhosa Mama gewidmet: Liqour, Kaffeelikör, Eierlikör, Sahne und noch ein paar andere raffinierte Zugaben.

Südafrika war eine wilde Zeit, sagt Frank Helmboldt. Zusammen mit seinem Kollegen Uwe Christiansen hatte er ein Appartement am Meer gemietet, tagsüber Strandleben, nachts Arbeit im „Charlie Parker's“, dem Nightclub Südafrikas, wo sich die High-Society mit ihrem Hofstaat traf. Regelmäßig gab es die „Ladies Night“, und da errötete selbst der Mann hinter dem Tresen, wenn der Laden voller Frauen war, die mal auf den Putz hauen wollten. Was sich in solchen Nächten abgespielt hat, erzählt er allerdings nicht, solange Berenike in der Nähe ist.

Neugierig war Frank Helmboldt auch auf die asiatischen Länder. In Südafrika hatte er manch-

mal das Gefühl, alles liefe in Zeitlupe ab. Personal, das er angeheuert hat, als Nachtclubmanager, kam schon mal Stunden oder Tage später. In Hongkong wiederum erlebte er das Gegenteil: Leben im Zeitraffer mit schnellen Schnitten.

Irgendwann bot sich die Gelegenheit, auf dem Kreuzfahrtschiff „Europa“ einzusteigen und eine Weltreise als Barchef an Bord zu machen. Frank Helmboldt hat alles verkauft – schweren Herzens sogar seinen alten Mercedes mit Heckflossen – und ist auf große Fahrt gegangen. In die Südsee und bis nach Alaska, nach Asien und hoch nach Skandinavien, wo die Gäste bei anhaltend schlechtem Wetter schon mal aggressiv werden und das am Personal auslassen.

„In den Norden, das sind für uns die riskantesten und unbeliebtesten Touren der 'Europa' gewesen“, sagt Frank Helmboldt. Am liebsten hat er während dieser Zeit Urlaub genommen – und ist selbst auf Reisen gegangen. Blinde Passagiere an Bord oder Haie, Taifun und sechs Wochen Stromausfall auf den Philippinen... man könnte ihm stundenlang zuhören. Er ist der lebende Beweis, wie man mit Mut und Energie das Leben genießen und jede Sekunde ausschöpfen kann. Auch die Schweiz muß kein langweiliges Land sein. Im Steigenberger in Gstaad hat er nachts gearbeitet und ist morgens Ski gefahren.

Anfang 1990 erfuhr er dann von seiner Mutter, daß das alte Hotel seines Großvaters auf Rügen wieder ihrer Familie gehörte. Der Großvater, gebürtiger Koblenzer, hatte ein Hotel auf Rügen, das „Rheinschlößchen“, eine vornehme Villa am Meer. Mit kleinen Balkonen, gestreiften Jalousien und kleinem Park hinter dem Haus. Frank Helm-



Unterwegs mit der „MS Europa“, Frank Helmboldt (l), Paul Schulz und Michael Palka (r)

Beach Bar am Rio Tapajos, Brasilien. Der Globetrotter (l), Josef Reitstätter, Harald Schack und Rolf Janssen (r)



HOT STUFF

Frank Helmboldt hat eine Spezialität: Er mag's gern scharf. Auf seiner Barkarte bietet er die „Bloody Mary“ in verschiedenen Schärfe an: mild – medium – hot – f. h.

f. h. steht nicht für Frank Helmboldt, sondern für „fuckin' hot“, frei übersetzt: sehr, sehr scharf.

Außer Worcestershire, Tabasco, Salz, Pfeffer und einen guten dash Zitronensaft gibt er noch Wasabi (grüner japanischer Meerrettich) hinzu – sehr scharf, zieht durch die Nase.

Für Gäste, die die f. h.-Version probieren (trotz eindringlicher Warnung vom Chef), stehen noch ein paar „hot shots“ im Schrank.

Mean Devil Woman: Cajun Pepper Sauce, Caution: „Just a little woman goes a loong way!“ Was auch bedeutet: Gute Chilis brennen immer zweimal.

Melinda's: Original Habanero Pepper Sauce, „xxxtra hot sauce!“ Habanero sind die weltweit schärfsten Peppers (200 000 bis 300 000 Scoville Units – Schärfereinheiten). Im Vergleich: Tabasco grün (Jalapeno) hat 5000 Scoville Units.

Dave's Insanity Sauce: „The hottest sauce in the world. Shake well and good luck!“ Das schärfste, was man sich vorstellen kann – one drop is more than enough.

boldt kannte es nur aus den Geschichten seiner Mutter. Im November ist er mit Berenike dorthin gefahren und dachte: Streichholz nehmen und den Laden anzünden.

Das Gebäude hatte jahrelang als FDGB Verwaltungsgebäude hergehalten, war total verwahrlost und selbst der – wie man meinen sollte – nicht zu ruinierende Ausblick zum Meer war in der DDR-eigentümlichen Geschmacklosigkeit mit Lagerschuppen zugebaut worden. Die alten Rügauer können sich noch erinnern an die legendäre „Aktion Rose“, während der 1953 einige dem Regime verdächtige Personen auf Rügen verhaftet wurden und im Gefängnis verschwanden. So auch die Großmutter von

Frank Helmboldt. Die Familie flüchtete in den Westen und träumte von dem „Rheinschlößchen“ am Meer.

Als Frank Helmboldt hier ankam, sah es aus, als würde nie wieder etwas daraus werden. Berenike Müller und Frank Helmboldt haben im Nachbarort Sellin in einer kleinen Pension, in der sie die Wahl hatten zwischen Lungenentzündung oder aufgedrehter Heizung bei geöffneten Fenstern, um nicht zu ersticken, eine Nacht lang Existenzgründer-Rat abgehalten. Das „Rheinschlößchen“ strahlt heute also wieder in Weiß, als würdige Villa mit Ferienwohnungen und der Café Cocktaillbar. Billiger wäre es sicherlich gewesen, zumindest einen Teil des Hauses abzureißen und neu zu bauen, aber sie haben es denkmalschutzgerecht renoviert.

In einer Küche hinter der Bar zaubert Berenike nachmittags selbstgebackenen Kuchen und nachts hungrigen Gästen Gerichte aus aller Welt. Kleine appetitliche Dinge wie Folienkartoffeln mit selbstangerichtetem Kräuterquark, Suppen oder kurzgebratenes Fleisch. Wer's scharf liebt, findet hier Experten am Werk. Immerhin ist Frank Helmboldt Vizepräsident des internationalen Peppercionclubs und hat Tabasco der

Auf dem Kreuzfahrtschiff „MS Astor“ mit Neville Watkinson (r)

Angekommen im „Globetrotter“, Göhren auf Rügen



schärfsten Sorte in seiner Sammlung. Man hat bei den beiden das Gefühl, daß sie sich auf unaufdringlich dezente Art mit ihren Gästen anfreunden. Sie können in der Bar wählen, ob sie sich in den afrikanischen Bereich setzen, neben dem Eingang auf mexikanische Stühle, einen Ausflug in die Karibik machen am Fenster oder an kanadischen Holztischen sitzen möchten. Die Separées sind „globetrotterig“ gestaltet, ein Spiegel ihrer Weltreisen, und auf Landkarten sind die Routen eingezeichnet, auf denen Frank Helmboldt und Berenike Müller die Welt umrunden haben: Falls jemand mal eine Frage hat zu einem Reiseziel und den dort beliebtesten Drinks: Nur zu!

Annemarie Stoltenberg

