

## **Das Team der Fahrbar steuert bevorzugt Kirchweihen und große Events an**

### **Aus einem alten VW-Bus wurde eine mobile Cocktail-Bar**

Wie hieß noch gleich dieser Spruch von der Polizei? »Wer trinkt, fährt nicht, und wer fährt, trinkt nicht!« Inzwischen könnte man den Slogan erweitern: »Wer nur ausschenkt, darf doch fahren!« Zwei ideenreiche Nürnberger haben nämlich ihren über 40 Jahre alten VW-Bus aufgemöbelt und aus ihm eine fahrende Cocktail-Bar gemacht - die »Fahrbar«.

Einige Umbauten waren nötig, bis aus dem »Bulli« eine mobile kleine Kneipe wurde. Katrin Langer und Werner Hegele, die Besitzer der Fahrbar, haben es nicht bereut, das Abenteuer gewagt und sich mit dem Bus selbstständig gemacht zu haben. Die Verwirklichung ihres Traumes hat die deutsche Bürokratie jedoch verhindert: »Eigentlich wollten wir mit unserem Bus herumfahren und dort, wo etwas los ist, spontan Cocktails mixen. Doch dafür bekommen wir keine Genehmigung«, erklärt Langer.

Nachdem Spontanität also nicht erlaubt ist, mieten die beiden brav Stellplätze auf Großveranstaltungen wie der Blauen Nacht. »Lukrativer als so manche öffentliche Feier sind aber Privatpartys. Für die lassen wir uns besonders gerne buchen«, ergänzt Hegele. »Daran verdienen wir einfach mehr.«

Um die »Getränke auf Rädern« zu kosten, eignet sich ein Besuch der Fahrbar auf der Kornburger Kärwa. Dort kredenzt der Barkeeper den Haus-Mix: »Fahrbar-Special«. Für moderate vier Euro wird Pitú, Cachaça, Orangen- und Mangosaft - gut gekühlt und nett verziert serviert. Der Cocktail schmeckt sehr fruchtig und nicht zu stark nach Alkohol, genau richtig für einen heißen fränkischen Sommer.

### **Viel Rum für Bacardi-Cola**

Die bevorzugte Kühlung für hiesige Kehlen ist aber eine andere Mischung, wie Katrin Langer verrät: »Caipirinha! Das wird dauernd bestellt. Gut so, das lässt sich schnell mixen.« Nur auf Kirchweihen fragen Kunden nach Longdrinks: »Auf Bacardi-Cola waren wir vergangenes Jahr gar nicht eingestellt. Heuer haben wir vorgesorgt und uns mit Rum eingedeckt«, schmunzelt Langer.

Heute fährt der Fahrbar-Bulli auf dem Asia-Night-Market im Südstadtpark vor. Indische Tücher werden das Bar-Mobil zieren, während aus der Stereo-Anlage des Busses die passende Goa-Musik tönt. Dann sind Langer und Hegele auch endgültig in ihrem Element, die beiden lieben nämlich den Subkontinent und fliegen dorthin oft in den Urlaub - meist im Winter, wenn die Fahrbar saisonbedingt pausiert.

Auf ihren Reisen saugen die mobilen Gastwirte Kultur auf: Beim Heimflug finden sich dann im Gepäck neben Musik-CDs und exotischen Schnäpsen auch Rezepte, die aus den eben erstendenden Spirituosen fernöstliche Cocktails machen. Der letzte Asien-Trip liegt schon etwas zurück, die Vorräte sind aufgezehrt, daher müssen Langer/Hegele für ihre Bollywood-Lounge an diesem Wochenende auf einheimische Quellen zurückgreifen.

Der Duft ferner Länder durchzieht neben den asiatischen Cocktails die Zukunftspläne des Duos: »Es steht noch in den Sternen, ob wir in Nürnberg bleiben werden. Wir wollen mobil sein, am liebsten mit dem Bus durch die Welt reisen, dahin, wo gerade das Wetter schön ist«, schwärmt Langer. Es wäre schade, wenn die Noris eine Einrichtung wie die Fahrbar an die »weite Welt« verlieren würde. Vielleicht können wir sie aber noch etwas hier behalten - das Wetter gilt als Grund fürs Auswandern zurzeit jedenfalls nicht.

Florian Heider

*Die Fahrbarkeeper verraten den Lesern von Nürnbergplus eines ihrer Führerschein-freundlichen Lieblingsrezepte.*

*Planter's Wonder:*

*8 cl Orangensaft*

*4 cl Mangosaft*

*4 cl Ananassaft*

*2 cl Limettensaft*

*1 cl Grenadine*

*Geben Sie die vier Säfte und den Grenadine in den Shaker. Gut schütteln, dann auf Crushed-Ice in ein hohes Longdrinkglas abseihen. Als Deko passen besonders gut Orangenscheiben und Cocktailkirschen.*

*Zum Wohl!*