

Cocktails vom Tatort-Schauspieler

Subtit

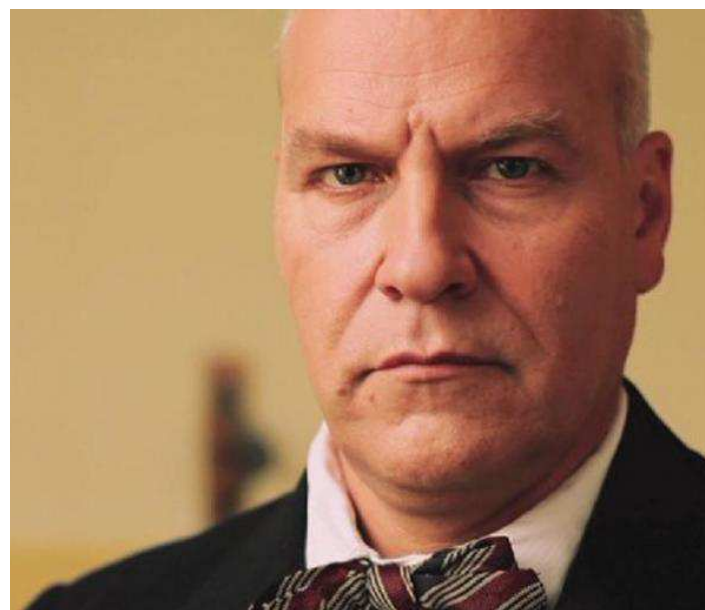
2

VON
MICHAEL MAIER

Uwe Castor war im Kinofilm „Der letzte Angestellte“ zu sehen, spielte im Münchner „Tatort“ mit, drehte mit Christiane Hörbiger in „Zwei Ärzte sind einer zu viel“ und war mit Jürgen Prochnow auf der „Jagd nach der Heiligen Lanze“. Im Sommer arbeitet der 48-Jährige dagegen als Barman im Restaurant Agapanto in erster Meereslinie von Port de Sóller.

Für das Multitalent ist das kein Widerspruch: „Ich habe 20 Jahre Erfahrung als Barkeeper und mich reizt die Tätigkeit in einem der Top-Ten-Restaurants auf der Insel“, sagt der 48-Jährige, der seine Spontaneität und Kreativität nicht nur am Set und auf der Bühne ausleben will, sondern auch hinter dem Tresen. „Es gibt jeden Nachmittag einen neuen Tagescocktail, seit März waren es dieses Jahr schon hundert Stück“, sagt Castor. Statt auf Klassiker wie My Tai oder Piña Colada setzt er auf Eigenkreationen, die oft am Mittag noch nicht feststehen – etwa ein Mix mit Mango-Püree, Galliano-Likör, Orange, Zitrone, Pfirsichsaft und Cava.

Im Gegensatz zu solchen Spielereien liebt Castor es bei seinen TV-Rollen eher geradlinig – sei es als Killer Robert M. in der ZDF-Doku „Lebenslänglich Mord“ oder als Bodyguard eines zwielichtigen Kunsthändlers in der „Jagd nach der Heiligen Lanze“ (2009). Das gilt übrigens auch beim Modethema Gin Tonic: „Ich bin klassisch. Ein guter Gin hat Wacholder-Aroma, schmeckt etwas nussig und schön trocken. Warum braucht diese Welt 120 oder 140 Gin-Sorten“, so Castor. Was ihn allerdings nicht davon abhält, direkt beim Agapanto liebevoll einen eigenen Kräutergarten in erster Meereslinie von Port de Sóller zu hegen: „Dort wachsen Rosmarin, Lavendel, Salbei, Minze und Currykraut. Außerdem bekom-



Pie de foto de 1 linea. Foto ???

me ich aus der Küche Dinge wie Koriander und Nelken“. Das alles setzt Castor in Flaschen mit Orangensaft und gutem aber möglichst geschmacksneutralem Wodka zu Infusionen an, die dem Gin das gewisse Etwas geben, sich gleichzeitig jedoch an seinen Eigengeschmack anpassen sollen.

Freude machen ihm auch Apéritif- oder Digestif-Kreationen als Kombination zum Essen. Zum „Misú mit Mohn, weißer Schokolade und Feigen im Portwein“ bietet er etwa einen sauren Mix mit Angel d'Or aus Sóller, Limette und einem spanischen Cherry-Brandy-Likör, der mit seiner intensiven roten

Farbe zur Mohnblüte auf dem Dessertteller passt.

Gelernt hat Castor das Metier als Barman in seiner Jugend beim Jobben in einer Bar, experimentierte viel und schaute sich Tricks von einem Kollegen ab. Später wurde daraus eine Profession mit hunderterten von Cocktails am Tresen einer Augsburger Diskothek und vierjähriger Tätigkeit im Event-Service von Sternekoch Alfons Schubbeck. Mit seiner mobilen Bar ist Uwe Castor noch heute in Deutschland unterwegs, vermittelt sein Wissen zudem bei Cocktailkursen und Whisky-Verkostungen, die auf Anfrage übrigens auch im Agapanto möglich sind.


Castors wahre Passion, die er beim Besuch einer Schauspielschule in München erst spät für sich entdeckte, liegt aber vielleicht weder hinter dem Tresen noch in kleinen TV-Rollen, sondern auf der Bühne. „Ach Hus“, so der Titel eines Tourneetheaterstücks mit dem Reformator Jan Hus im Mittelpunkt, das ihm besonders am Herzen liegt. In dem Werk von Franz Grundler mutiert er bei ein und derselben Auf-führung von Martin Luther zum flippigen Hofrat aus dem 15. Jahrhundert, zum Professor im Jahr 1950 und zum sentimentalen Klosterbruder.

Angetan hat es ihm auch das Schauspiel „Maria Trost oder eine Privatsache“, das zum Jubiläum 350 Jahre Barockstadt Passau inszeniert wurde und erfolgreich auf Tour ging. Uwe Castor spielte darin den Schlossherrn Rudolph Freiherr von Grimming und damit eine zentrale Rolle. Als Darsteller ist er also fast so flexibel wie ihm richtigen Leben, das unter anderem auch Stationen als gelernter Messebauer, Elektro-Installateur und eine Vertriebskarriere mit sich brachte.



Pie de foto autoajustable. Foto ???

LEBEN IM BAD



Badewanne raus, Dusche rein – bringen Sie frischen Schwung in Ihr Bad!

Konzeption und Umbau – alles aus einer Hand

Wasser • Heizung • Bad-Design

JOSBON

Avinguda Sant Ferran, 28 • E-07013 Palma de Mallorca
Tel.: 971 28 15 44 • Fax: 971 73 32 13 • E-mail: info@josbon.com
www.josbon.com

Spanisch-Unterricht für Ausländer

Spanischlehrer für Ausländer mit abgeschlossenem Philologiestudium an der Complutense Universität Madrid (Spanien).

Klassen für alle Niveaus. Geführte Insektouren während der Sie Spanisch üben können und die natürlichen, kulturellen und künstlerischen Schätze Mallorca's kennenlernen. DELE Vorbereitung. Sehr interessante Preise.

Telefon: 653.924352
Mail and messenger: giorgioalonso07enero@gmail.com



Spezialisten für Beleuchtungsprojekte

D-mix

TEL: 971 220 128 • WWW.D-MIX.ES

