



MANFRED RETZER;
WILLENLOS CHEF

HEKTOLITER- WEISE SCHNAPS

Das Willenlos ist der erfolgreichste Club der Kultfabrik und einer der erfolgreichsten in München. Sein Prinzip ist einfach: Schnaps mit Saft, Cocktails also, ziemlich günstig. Billig sogar, unter der Woche. Wie das geht, fragten wir Willenlos-Geschäftsführer MANFRED.

» Also Manfred, Dreieinhalb Euro für einen Mai Tai: Wie geht das?

Ich muss im LOS BANDIDOS beginnen, wo auch meine eigene Willenlos-Story anfängt: Eine Cocktailbar am Schlachthof, und ich war ihr Party-sound-DJ. Sie lief sogar unter der Woche so gut, dass die Gäste lange auf ihre Cocktails warten mussten. Meinen Chef ärgerte das. Er bastelte eine Cocktailmaschine.

» Alle anderen Gastronomen haben sich nicht geärgert? Oder warum findet man sonst keine Cocktailmaschinen?

So einfach war es wohl nicht. Jedenfalls war die Herausforderung, wie sich die Maschine in einem größeren Laden bewährt, und dieser größere Laden wurde das erste Willenlos. Der abgelegene Club war vorher nie gelaufen, startete aber als Willenlos sofort durch. Mit einem Euro Eintritt Mittwoch und drei Euro pro Cocktail. Zwei Zombies, und du warst bedient – für nur 7 Euro!

» Verrätst du uns noch, wie das funktioniert?

Alles kann ich nicht verraten. Aber soviel: Die Maschine schafft 20 Cocktails – pro Mi-

nute! Sie bräuchte eigentlich 10 Barkeeper, nur um das Eis einzufüllen und den Cocktail zu shaken. Das ist reine Theorie, denn natürlich haben wir keine zehn Barkeeper pro Maschine. Aber länger als 30 Sekunden wartet trotzdem keiner auf seinen Cocktail. Und noch ein Geheimnis: Was Cocktails teuer macht, ist die Zeit, die ein Barkeeper dafür braucht. Die Zutaten kosten im Einkauf nicht mehr als zwei Bier, das kann sich jeder selbst ausrechnen. Wenn der Zeitfaktor weg fällt, wird der Cocktail eben billig.

» In einem Cocktail ist Schnaps, Likör und Saft. Saft interessiert uns nicht. Likör nur ein bisschen. Aber Schnaps: Wie viel geht im Willenlos pro Abend raus?

Also nur die harten Sachen – Rum, Cachaça, Wodka? Nein, ich werde euch nicht alles verraten. Aber sagen wir es so: Wir bestellen Schnaps jede Woche hektoliterweise. Bei sechs Öffnungstagen ist das okay. Nebenbei ist es absolut umweltfreundlich: Wir verursachen keinen Flaschenmüll. Alles kommt in zehn-Liter-Kartons!

» Ich hab die Kartons schon gesehen, und mir gedacht: Was für ein Fusel ...

Schmarrn. Es ist das gleiche, was jede andere Bar in Flaschen da stehen hat. Selbst Myers's bekomme ich im zehn-Liter-Kanister. Das ist win-win: Die müssen keine Flaschen kaufen, wir müssen keine entsorgen. Der Inhalt ist der gleiche, der Geschmack auch.

» Cocktails als Hochtechnologie. Wie bist du hier Chef geworden?

Weil zur Zeit Leute gegen Türken protestieren, will ich erwähnen, dass unser Chef Baskim Türke ist. Auch wenn er besser bayrisch spricht. Er hat das Bandidos eröffnet und dort selbst aufgelegt. Dann kam das Willenlos, und er legte dort auf. Ich übernahm das Bandidos als DJ. Dann gründete Baskim das Boomerang in der Kultfabrik, und weil er mich gut fand, bekam ich nun diesen Club als DJ. Später auch noch als Geschäftsführer. Ich legte also auf und musste gleichzeitig den Laden kontrollieren. Irgendwie klappte das wohl, denn nach zwei Jahren übergab er mir das Willenlos.



» Du hast aufgelegt und nebenbei den Club gemanaged?

Nein, das habe ich da aufgehört. Da gibts einen Spruch: Um in anderen ein Feuer zu entfachen, musst du selbst lichterloh brennen. Anders gesagt: Als DJ hält man mit der Crowd mit, feiert und säuft. Das Willenlos war zu groß dafür und die Verantwortung zu hoch. Außerdem wird man älter und steckt den Kater nicht mehr so schnell weg. Das ist unpraktisch bei einem Club, der vier Tage die Woche geöffnet hat. Heute sind es sechs.

» War das eine gmahe Wiesn, oder hast du den neuen Chef raushängen lassen?

(lacht) Am Sound musste ich ein bisschen drehen; das war schon sehr Oldschool-lastig. Ich setzte auf Charts, das Publikum wurde jünger, der Club voller. Ansonsten ist Baskim ein Perfektionist. Da bleibt nicht viel Raum für Korrekturen.

» 2012 seid ihr umgezogen ...

Da das alte Willenlos abgerissen wurde, blieb uns ja nichts anderes übrig. Außerdem stand der Laden, das frühere Kalinka, seit Monaten leer. Bis auf die Toiletten ist davon aber nichts mehr übrig. Ach die Toiletten... im nächsten Willenlos werden sie ganz besonders schön sein!

» Die Toiletten?

Es klingt komisch, ist aber so: Ich bin stolz auf den Club. Design, Akustik und Optik sind perfekt. Das Licht, die komplette PA: Alles ist neu, vom alten Willenlos haben wir so gut wie nichts mitgenommen. Als einzige Ausnahme sind die Toiletten nicht perfekt. Das wurmt mich. Selbst die Gläser vom alten

Willenlos haben wir entsorgt und gegen Plastik getauscht. Scherben bringen kein Glück, sondern Fußverletzungen. Wir hatten keine mehr seither.

» Am Konzept wurde mit dem Umzug gar nichts verändert?

Nein. Außer dass wir nie dekorieren. Der Raum ist zu schön, um ihn zu Halloween mit Spinnweben zuzuhängen.

» Andi Haidinger (089 Bar) hat uns mal verraten: Rotes Licht macht die Leute schön. Die MilchBar hat es, ihr habt es auch. Hat Andi wohl recht?

Na klar. Rot verbirgt Falten und bleiche Haut. Rot nivelliert, da macht das Flirten viel mehr Spaß! Aber merkt euch eines: Um beim Aufwachen nicht zu erschrecken, solltet ihr auch zuhause ein bisschen rotes Licht haben.

» Wo ich schon beim Vergleichen bin: In der 089 laufen zu Feierabend Foxrott-Schnulzen, damit auch der letzte Topf seinen Deckel findet. Bei euch läuft Elektro ...

Aahhhh... erwischt! Es stimmt, es ist mein Sound. Charts und Partysound waren nie wirklich mein Sound zum Feiern. Auch beim DJ hast du den Unterschied zwischen Hobby und Profi: Der Freak legt seinen Lieblings-sound auf und freut sich, wenn er 50 Euro dafür bekommt. Der Profi hat jede Woche drei Gigs für 300 Euro oder 350, und die Clubs reißen sich um ihn, weil es viel zu wenige gibt. Aber gegen Feierabend sag ich

dem DJ dann schon, dass er ein bisschen vernünftigen Sound auflegen soll. Außer Baskim ist da. Dann wird es immer sehr Retro, Heino oder Freddy Quinn...



» Apropos Feierabend: Willenlos und Living4 sind die ersten Clubs, die der Mutation der Kultfabrik zum Werksviertel zum Opfer fallen. Wahrscheinlich schon Ende 2016!

Wir wissen noch überhaupt nichts genaueres, unsere aktuellsten Informationen sind die aus eurem Interview im Dezember-Heft. Aber wir sind sicher, dass es relativ nahtlos weitergeht, irgendwo.

» Hauptsache, ihr habt eine große Außenfläche für riesige Lichtinstallationen!

Sie ist großartig, oder? Unser Club-Baumeister Gerard Rade hat sie entworfen und gebaut. Dieses Magentrot hat eine wahnsinnige Leuchtkraft, es strahlt bis vor zum Rafael, von der Terrasse hast du einen immensen Überblick über das Gelände und schaut auf die Crowd herab. Umgekehrt sieht jeder bereits von weitem, dass hier was los ist. Die Außenwirkung ist perfekt!

„NUR DIE
TOILETTEN
SIND NICHT
PERFECT.
DAS WURMT
MICH.“