

Schwungvolle Geschäftsidee

Von Ulla Cramer

Es herrscht Stille im Lufthansa Training & Conference Center im südhessischen Seeheim-Jugenheim. Die Aufmerksamkeit gilt einem jungen Mann, der auf der Bühne eine Theke mit zahlreichen Flaschen aufgebaut hat. Dann beginnt die Show: Immer schneller, immer wilder wirbelt er Flaschen und Shaker durch die Luft. Und immer fängt er sie sicher wieder auf - nicht nur mit seinen Händen, auch mit Kopf und Armen. Dann wird es plötzlich dunkel - und aus den Flaschenhälsen züngeln Flammen. Auch die "brennenden" Flaschen landen nach ihrem Flug mit traumwandlerischer Sicherheit. Großer Beifall ist der Präsentation sicher - und damit dem Jongleur, Önder Zubari.

Mitte letzten Jahres hat sich der Mannheimer mit seiner Firma Flair-Bombs als Showmixer und Cocktail-Caterer selbstständig gemacht. Gebucht wird er für Firmenevents, Messeauftritte, Geburtstage, Hochzeiten, Bälle und andere Highlights. Neben der Lufthansa gehörten auch schon Mercedes-Benz und Philips zu seinen Auftraggebern. Auf dem "Ball der Sterne" in Mannheim war er ebenso präsent wie auf dem Hockenheimring oder auf dem Lichterfest des Schwetzingen Schlosses.

"Seit dem Tom-Cruise-Film 'Cocktail' Ende der achtziger Jahre hat das Flairbar-Tending auch seinen Siegeszug in Europa angetreten", so der 25-Jährige. Zubari, der vorher bereits als Barchef gearbeitet hatte, wurde durch ein Video und Auftritte eines mehrfachen Weltmeisters im Showmischen inspiriert. "Zusammen mit Freunden habe ich unablässig trainiert - vor allem im Lameygarten in Mannheim. Und als mein Vorbild davon gehört hatte und wirklich eines Tages vor uns stand, uns zuschaute und Tipps gab, da war ich nur stolz." Inzwischen ist es Zubari selbst, der die Preise bei nationalen und internationalen Wettbewerben abräumt.

"Man unterscheidet das Workingflair mit kleinen Showeinlagen während des Cocktailmixens an der Bar und das Showflair: Beim Workingflair sind die Flaschen voll und halbvoll. Beim Showflair sind sie fast leer, um die Flugeigenschaften der Flasche zu steigern." Neben seinen Cocktail- und Feuershows bietet Zubari einen mobilen Cocktailservice, Schulungen und Workshops an. Auch ist er dabei, eine Event-Agentur aufzubauen: "Seit kurzem vermitteln wir DJ's oder Zauberer und stellen Personal für Veranstaltungen zur Verfügung."

Und welchen Cocktail gönnt sich Zubari nach getaner Arbeit? Die Antwort überrascht: "Mir geht es nur um das leidenschaftliche Mixen", so der Jung-Unternehmer. "Mein Lieblingsgetränk ist ein Bier oder ab und zu einmal ein Cuba Libre."

© *Mannheimer Morgen*, Mittwoch, 07.03.2012