

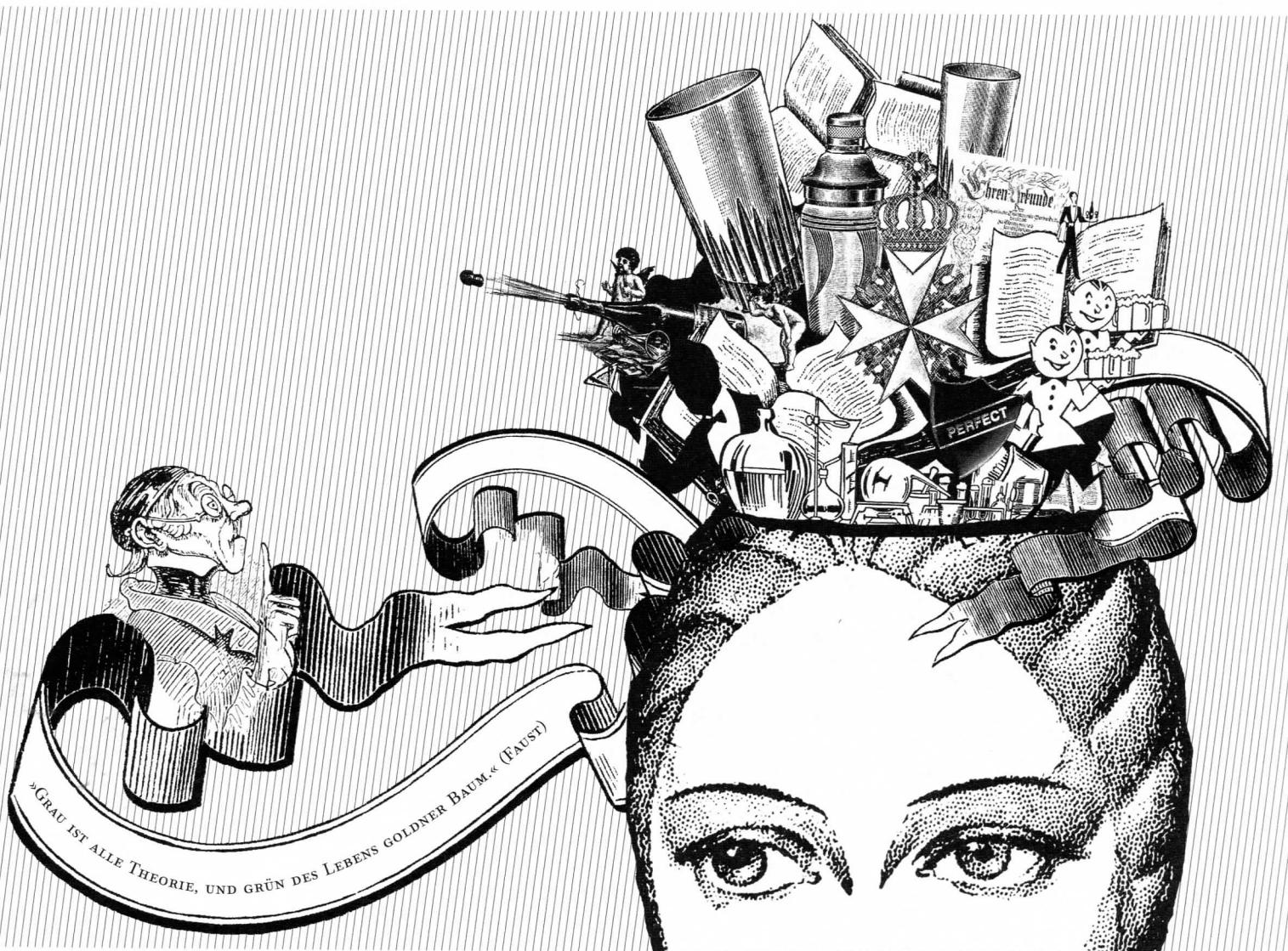


BUSINESS

# DAS WISSEN UND KÖNNEN EINES BARTENDERS

TEXT Jonathan Ulrich

*Mit welchen Strategien befördert man seine Karriere? Die stetige Wissensvermittlung hilft nicht nur Angestellten, sondern auch dem Arbeitgeber.  
Von der Theorie zur Praxis.*



## Ausbildung

Wie schafft man es innerhalb eines Jahres, Deutscher Cocktailmeister (DBU) und Mixologe des Jahres (Mixology Bar Awards) zu werden und *ganz nebenbei* mit dem Titel »G'Vine Gin Connaisseur« auch noch einen der anspruchsvollsten internationalen Wettbewerbe zu gewinnen? Böse Zungen behaupten, STEPHAN HINZ (24) aus der Shephard Bar in Köln hat 2010 einfach Glück gehabt. Andere sprechen von seiner außergewöhnlichen Begabung. Beides spielt mit Sicherheit eine Rolle, die Entscheidende jedoch nicht. Um es ganz nach oben zu schaffen, ist etwas anderes am Wichtigsten: ständiges Lernen.

Man kann auf unterschiedlichste Weise lernen. Es gibt formale Wege wie Aus- und Weiterbildung, Kurse oder Schulungen. Und es gibt informelle Methoden, wie das Lesen von Fachliteratur, der Besuch von Vorträgen oder das »learning by doing«. Bei allen Formen des Lernens geht es natürlich darum, Wissen auszubauen. Das eigentliche Ziel dabei ist es jedoch nicht, möglichst viel zu wissen, es geht vielmehr darum, einen guten Job zu machen. Der englische Philosoph Herbert Spencer drückte dies so aus: »Das große Ziel der Bildung ist nicht Wissen, sondern handeln.« Für Bartender heißt das: Ziel des Lernens ist es nicht, ein *Cocktail-Nerd* zu werden, sondern ein guter Bartender.

Nicht nur für den ambitionierten Bartender selbst, auch für das Management sollte Weiterbildung eine wichtige Rolle spielen. Gute Manager achten darauf, das Lernen bei Mitarbeitern zu fördern und zu fordern. Dafür fehlt in der Gastronomie aber häufig das Verständnis. Oft gilt die hohe Fluktuation als Grund, nicht zu viel in Personalentwicklung zu investieren, das Personal könnte ja zur Konkurrenz wechseln. Die Begründung hält einer genaueren Betrachtung allerdings nicht stand: Wirtschaftswissenschaftler betonen immer wieder, dass Weiterbildung die Fluktuation nicht erhöht, sondern senkt. Und bereits Benjamin Franklin erkannte: »Eine Investition in Wissen bringt immer noch die besten Zinsen.«

Bartender ist leider noch immer kein offizieller Ausbildungsberuf. Zukünftigen Bartendern bietet daher nur eine Ausbildung als Hotel- oder Restaurantfachmann die Möglichkeit, eine anerkannte, formelle Ausbildung in einem naheliegenden Bereich zu absolvieren. Der Vorteil dieses Berufsweges ist das intensive Erlernen der Basisfähigkeit jedes guten Bartenders: der Service am Gast. Stephan Hinz, selbst ausgebildeter Restaurantfachmann, sagt man lernt im Service viel für die Arbeit als Bartender, etwa Umgangsformen und kulturelle Gesetze oder auch intensive Beratung und gekonntes Verkaufen. Jeder, der gerne hinter der Bar arbeiten möchte, sollte demnach Erfahrung im Gästeservice haben, ob durch Ausbildung oder Berufserfahrung.

Die Grundfertigkeiten, die Bartender über den Service hinaus benötigen, können on-the-job erlernt werden, beispielsweise als Bar-Back einer guten Bar. Oder man besucht einen Kurs an einer Barschule. Dort lernt man Arbeitstechniken und Warenkunde in strukturierter Weise und ganz ohne den Druck Gäste vor sich zu haben. Ein guter Bartender ist man nach solch einem Kurs zwar noch nicht, »man schafft aber die Basis dafür« sagt Thomas Weinberger von der renommierten BARSCHULE MÜNCHEN. Zudem hält er bestimmte weiterführende Kurse »zur Auffrischung des Wissens und für neue Ideen und Einflüsse« auch für erfahrene Bartender als sehr hilfreich.

Mit einer abgeschlossenen Ausbildung im Hotel- oder Restaurantfach und einer gewissen Berufserfahrung an der Bar (je nach Bundesland unterschiedlich) kann man in Deutschland an einigen Barschulen auch die Prüfung »IHK geprüfter Barmixer« ablegen. »Besonders in der Hotellerie ist dieser Titel bei Bewerbungen hilfreich« sagt Thomas Weinberger. Mit noch etwas mehr Erfahrung kann man Barmeister werden. Der höchste Titel, den eine formale Ausbildung im Barbereich bietet.

## Weiterbildung

Es ist jedoch keineswegs zwingend nötig den formalen Weg zu gehen, um ein hervorragender Bartender zu werden. Viele Beispiele in der Branche zeigen, dass dies auch ohne formale Ausbildung machbar ist. Seitdem die Bar-Kultur in ein neues goldenes Cocktailzeitalter getreten ist, gibt es glücklicherweise immer mehr Angebote an Kursen, Vorträgen und Tastings, vermehrt auch von der Spirituosenindustrie. Dies ist sowohl für Quereinsteiger als auch für ausgebildete Bartender ein sinnvoller Weg, um sich auf dem Laufenden zu halten oder ein bestimmtes Thema zu vertiefen.

Zu den erfolgreichsten Kursangeboten der letzten Jahre zählt beispielsweise das *Bols Bar Coaching*. In letzter Zeit machen außerdem Wettbewerbe mit Kurscharakter auf sich aufmerksam. Egal ob *G'Vine Gin Connaisseur*, *Diageo World Class*, *BMGP* oder die *Academia del Ron*, nicht allein ein hervorragender Cocktail reicht zum Sieg, heutzutage ist einiges an Wissen und Können nötig.

Auch Schulungen außerhalb des Cocktails können Bartender weiterbringen. Wer wie Stephan Hinz den Kurs *Anerkannter Berater für deutschen Wein* oder eine ähnliche Weinschulung belegt, lernt viel über Geschmack und Verkostung. Und auch Schulungen in Psychologie oder Verkauf hat er belegt und betont, wie hilfreich diese sind, um ein ganzheitliches Verständnis für den Beruf Bartender zu erlangen.

In guten Bars gibt es zudem regelmäßige Angebote zur innerbetrieblichen Weiterbildung. Erfahrene Kollegen geben hier ihr Wissen an die jüngeren Team-Mitglieder weiter. Manchmal werden auch externe Experten oder Industrievertreter eingeladen, um das Personal zu schulen.