

Systemgastronomie versus Taylormade

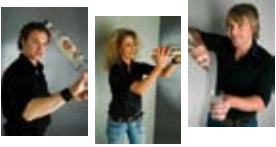
Matthias Knorr, Ehefrau Anna und Thomas Weinberger (Barschule München) informieren mit „hochprozentigem Wissen“ und diskutieren über Barkultur und World of Bartending. Sie nehmen die spannenden und vielschichtigen Themen wie neue Barkonzepte, Qualitäten eines Bartenders, Cocktailwettbewerbe und vieles mehr in den nächsten Ausgaben unter die professionelle Lupe.

Die Mixologen



Die Barschule München, gegründet 2003, ist eine staatlich anerkannte berufsbildende Privatschule, die von Matthias Knorr zusammen mit seiner Ehefrau Anna und Thomas Weinberger geführt wird.

Barschule München
by modernbartending



Die Mixologen



Individueller Auftritt oder Einheitsfarbe?

Wenn man Systemgastronomie mit Taylormade-Bars vergleicht, dann ist es, als vergleiche man Kleider von der Stange mit maßgeschneiderten Anzügen vom Designer. Das eine spricht mit seinen günstigen Preisen eine breite Masse von Leuten an, aber kann durch feste Standards kaum auf individuelle Wünsche eingehen. Das andere überzeugt mit außergewöhnlicher Qualität und gibt jedem eine Sonderbehandlung. Doch Qualität hat ihren Preis.

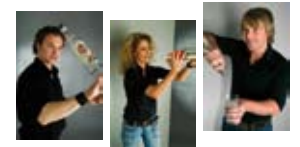
In den letzten Jahren hat sich in der Gastronomie ein Trend entwickelt, Konzepte und Systeme, die im Fast-Food-Bereich erfolgreich sind, auch auf den Barbereich anzuwenden. Gleichzeitig jedoch sind Bars entstanden, die mit einmaligen Konzepten und mit Liebe zum Detail ihren festen Platz in der Barkultur haben. Heute stellen wir beide Varianten auf den Prüfstand und vergleichen Vor- und Nachteile.

Ein klassisches Barkonzept zu entwickeln und es erfolgreich umzusetzen, ist eine schwere Aufgabe, die einem guten Gastronomen mehr abverlangt, als nur gute Cocktails zu mixen. Man muss eigene Ideen entwickeln und in die Realität umsetzen. Dabei ist das Erscheinungsbild der Bar genauso wichtig wie eine Geschäftsphilosophie, die allein vom jeweiligen Betreiber abhängt.

Systemgastronomie wird im Gegensatz dazu zentral gesteuert. Ein Konzept wird multipliziert auf mehrere Standorte angewendet, und standardisierte Barmenüs werden auf die Bedürfnisse von Zielgruppen abgestimmt. Selbst Farben und Aufbau werden kopiert und festgelegt, um einen hohen Wiedererkennungswert zu erreichen und vom bestehenden Markenimage zu profitieren.

Angebot und Nachfrage

Wer kennt das nicht? Man ist in einer fremden Stadt und will etwas essen. Weil man jedoch keine Lust auf Experimente hat, findet man sich



Die Mixologen

Horse's Neck

4 cl Bourbon
12 cl Gingerale (hausgemacht)
1 Dash Angostura

Zubereitung: Bourbon und Angostura direkt ins Glas auf Eis geben und mit Gingerale auffüllen.

Dekoration: Anstelle einer Zitronenzeste eignet sich hervorragend ein Stück Gurke.

Gingerale (hausgemacht)

200 g Zucker
30 g frischer Ingwer
ein halbes Stück Zitronenschale
1 l Wasser

Zubereitung: Den geschälten Ingwer zusammen mit Zucker und Zitronenschale im Wasser aufkochen. 15 bis 20 Minuten abkühlen und ziehen lassen. Ingwer und Zitronenschale entfernen, bevor man das fertige Gingerale in einen Sodaspender gibt und zum Verzehr mit Kohlensäure versetzt.

Klasse statt Masse

wieder bei einer der zahlreichen Fast-Food-Ketten. Denn hier weiß man, was einen erwartet und wie es schmeckt.

Auch bei systematisierten Konzepten an der Bar weiß man ganz genau, was einen erwartet. Das Angebot der Barkarte ist zentral vorgegeben, und Arbeitsweise, Zutaten und Qualität sind einheitlich standardisiert. So schmeckt der Planter's Punch überall gleich, und man kann nichts falsch machen. Selbst Biersorten, Spirituosen und Liköre werden oft im großen Stil als sogenannte Hausmarken an den Mann oder die Frau gebracht.

Doch will man auch einmal überrascht werden, so sollte man eine Bar besuchen, die mit frisch gemachtem Gingerale einen Horse's Neck zubereitet. Oder einen Dry Martini mit selbst aromatisiertem Gin zelebriert. Alles mit viel Liebe zum Detail und einem Hang zum Außergewöhnlichen. Der Drink steht im Mittelpunkt, und man teilt mit dem Barkeeper die Leidenschaft für Mixgetränke. Wer dieses positive Erlebnis einmal hatte, wird nach mehr fragen.

Systemgastronomie steht für Qualität! Qualität, was das Erfüllen von vorgegebenen Standards betrifft. Da aber diese Vorgaben meist von Menschen festgelegt werden, die keinerlei Erfahrung an der Bar nachweisen können, ist nicht sicher, dass am Ende der Cocktail auch genießbar ist. Das ist aber leider auch oft nicht so wichtig, da eine niedrige Preispolitik den Gast mögliche Schönheitsfehler bei dem einen oder anderen Drink schnell vergessen lässt. Hier werden Standards festgelegt, die es zulassen, eine große Menge an Gästen zu bewirten und die nicht enden wollenden Bestellungen schnell zu erledigen.

An einer klassischen Bar nimmt sich der Barmann für jeden Gast seine Zeit. Beratung besteht nicht nur darin, dem Besucher die Cocktailkarte in die Hand zu drücken. Nein, der Kunde wird auf Wunsch mit individuellen Drink-Kreationen verwöhnt und kann an der Entstehung seines persönlichen Cocktails mit



Die Mixologen

Planter's Punch

(Sausalitos)

4 cl brauner Rum
2 cl Triple Sec
1 cl Lime Juice
1 cl Zitronensaft
4 cl Orangensaft
4 cl Ananassaft
1 cl Grenadine
Zubereitung: alle Zutaten auf
Eis shaken und kühl
genießen.

hochwertigen Spirituosen und speziell ausgewählten Zutaten teilhaben. Dass dieser Service nicht nur mehr Zeit in Anspruch nimmt, zeigt sich spätestens beim Blick auf die Rechnung.

Gast oder Genießer?

Wer glaubt, Systemgastronomie spreche untere Bildungsschichten eher an, wird eines Besseren belehrt, wenn er die Zahlen einer der größten systematisierten Freizeitgastronomien in Deutschland betrachtet. So haben 65 Prozent aller Besucher Abitur oder einen Hochschulabschluss. Außerdem liegt der Frauenanteil bei knapp 54 Prozent, und fast 62 Prozent sind in der Altersgruppe zwischen 20 und 29 Jahren.

Bei den Gästen der individuellen, klassischen Gastronomie ist oft nicht das Alter entscheidend oder die Bildung, sondern, ob man Wert auf Individualität, Persönlichkeit und Genuss legt. Und natürlich auch die Größe des Geldbeutels.

Auswirkungen und Ausblicke für die Zukunft

Das Wachstum der Systemgastronomie im Vergleich zur übrigen Gastronomie ist seit den 90er-Jahren überproportional. Auch für die Zukunft liegt hier ein riesiges Potenzial, das rasant größer werden wird. In den meisten Städten haben sich in den Zentren Bars und andere Freizeitgastronomie mit großem Erfolg etabliert. Dagegen müssen Kneipen, die früher Gäste noch mit reinem Getränkeauschank anlocken konnten, neuen und attraktiveren Konzepten weichen.

Auch Taylormade-Konzepte haben ein großes Potenzial für die Zukunft. Sie müssen jedoch ihre Einzigartigkeit stärker herausstellen und sich qualitativ von anderen abheben, um wirtschaftlich erfolgreich zu sein.

Empfehlung des Hauses

Bei einem Vergleich von klassischen Taylormade-Bars und systemorientierter Gastronomie stellt man fest, dass beide Trends mit- und nebeneinander ihre Berechtigung haben und dabei erfolgreich sein können. Für den Erfolg ist eher die jeweilige Grundidee ausschlaggebend. Folgende Bars überzeugen mit ihren Konzepten:

Sausalitos

Systemgastronomie mit mehr als 30 Bars in ganz Deutschland.

Goldene Bar

Wunderschönes Ambiente, kombiniert mit außergewöhnlichen Mixgetränken.