

Frauen an der Bar

Multitaskingtalente oder einfach das

„Phänomen Frau“



Die Mixologen

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 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

Frauen an der Bar

Früher war es keine Seltenheit zu sehen, wie eine Mutter telefonierend, am Bügelbrett stehend, eine Dokumentation im Fernsehen anschaute und nebenbei den Kuchen im Ofen im Blick hatte.

Multitaskingstärken oder einfach das „Phänomen Frau“



2008 holte Anna Knorr, als erste Deutsche Frau, den „Top Female Award“ der Pro Tour nach Europa.

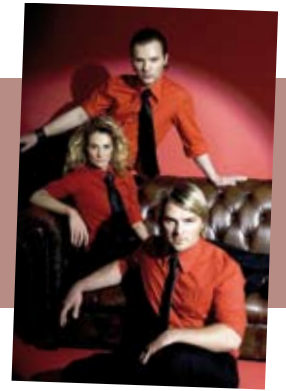
Heutzutage sieht man Mütter, die in Großmärkten, während Sie mit Kunden telefonieren, Ihre Kinder davon abhalten, alles aus den Regalen zu ziehen und während dessen noch Ihren eigenen Einkauf korrekt erledigen. Angeboren oder antrainiert?

Im Gegenzug dazu, weiß Frau, dass wenn Sie Ihren Mann bittet, noch fünf Dinge einzukaufen und Ihm keinen Einkaufszettel schreibt, er mit maximal vier Dingen nach Hause kommt.

Es gab eine Zeit, da war es Frauen verboten, in Bars zu gehen, geschweige denn dort zu arbeiten. Auch heute gibt es noch Bars, sogar sehr bekannte Bars (wie beispielsweise Schumanns Bar München), in denen nur Männer hinter der Bar arbeiten dürfen. Aber wieso? Haben die Männer Angst vor „Konkurrenz Frau“?

Was macht eigentlich einen guten Barmann aus? Ein guter Barmann muss ein Allround-Talent sein. Die geordneten Getränke, Cocktails, Kaffee's et cetera der Gäste, muss er effektiv, effizient und präzise für sich und die Servicekräfte zube-

Die Mixologen



reiten. Er muss sich schnell auf verschiedene Menschen einstellen, reden, zuhören, offen und unterhaltsam sein.

Zum Teil muss er schnelle Entscheidungen treffen können. Beispielsweise: Der Gast hat schon sehr viel getrunken, er bekommt nur noch Wasser, oder der Gast macht Ärger, er muss raus. Nebenher muss er noch dafür Sorgen, dass immer genug Ware im Haus ist, der Laden sauber ist, und die Kasse stimmt.

Multitaskingfähigkeit ist mit Vorraussetzung für diesen Beruf. Also eigentlich der perfekte Job für eine Frau! Aber warum gibt es dann heute noch Bars, in denen es Frauen nicht gestattet ist hinter der Bar zu arbeiten?

Die Arbeit in der Gastronomie, ob an der Bar, oder auch in der Küche, ist knall hart. Man stößt oft an seine körperlichen Grenzen, gerade Frauen. Es geht um alltägliche Bereiche, die zum Beruf dazu gehören, wie beispielsweise der Einkauf im Großmarkt. Es bleibt einfach nicht aus, dass man(n), beziehungsweise Frau, anpacken muss. Getränkekisten einkaufen, ins Auto verladen, aus dem Auto raus, ins Lager und vom Lager wieder an die Bar. Natürlich kann man sich auch alles liefern lassen,

aber auch dann gibt es Situationen, wie zu hohe Türme von vollen Getränkekisten, aufeinander gestellte Bierfässer und so weiter, denen Frauen gewachsen sein müssen.

Oder ein Gast hat zu viel Alkohol getrunken und beginnt wild um sich zu schlagen – keine Chance für eine Frau, diesen ohne Hilfe vor die Tür zu bringen, selbst Männer haben da schon Ihre Probleme. Dennoch gibt es immer mehr Frauen in der Barszene, die mit großem Engagement und Spaß Ihren Job bewältigen.

Auch die Industrie schenkt den Damen immer mehr Aufmerksamkeit, so schreibt *Dooley's* seit drei Jahren den „*Dooley's Barmaid Cup*“ aus, einen eigenständigen Cocktailwettbewerb, nur für Barkeeperinnen. Auch die verschiedenen Organisationen honorieren die Teilnahme der Damen.

So gibt beispielsweise die FBA (flairbartender association), Frauen die Chance, den „*Top female Award*“ der Pro Tour (= wie ATP im Tennis) in Ihr Land zu holen. In der DBU (Deutsche Barkeeper Union) sind die Frauen sehr stark vertreten und sind für Männer zu einer starken, ernstzunehmenden Konkurrenz geworden. Es gibt mittlerweile so viele, dass man sie sogar in verschiedene Typen einteilen könnte.



Die Mixologen

Die Selbstbewusste: Sie weiß was sie tut, wie sie Ihren Job gut macht, und Ihr Personal führt. Oft steht Sie nicht mehr selbst hinter der Bar, auch wenn Sie gerne würde, sondern lässt die jungen Wilden für sich arbeiten.

Sie behält dabei den Überblick, ist flexibel und immer da wenn's brennt. Sie ist der Schatten und die Gute Seele des Ladens. Sie kümmert sich um die Gäste, als wären es Ihre besten Freunde, um Ihre Mitarbeiter, als wären es Ihre Kinder, führt und liebt den Laden, als wäre es Ihr Eigener.

Die graue Maus: Die gelernte Fachkraft, die stets Ihre Arbeit sorgfältig und genau ausführt. Sie ist sehr engagiert und fleißig. Sie ist sehr zuverlässig und hinterlässt keine Spuren, leider auch nicht bei den Gästen.

Meist findet man Sie in Hotel-Bars, der 4-5 Sterne Häuser. Sie dürfen sich meist nicht schminken oder nur dezent, und werden in unvorteilhafte Barjacken gesteckt und arbeiten still und leise dem Chef-Barkeeper zu.

Coyote ugly Chicks: Heutzutage meist in ländlichen Gegenden zu finden. Sie arbeiten meist nicht in einer festen Bar, sondern werden von Agenturen in die Dorfdiskos geschickt, um die ortsansässige Dorfjugend aufzuheizen. Sie sind Entertainerinnen, liefern mit kurzen, knappen Outfits eine heiße Show. Sie werden sehr gut bezahlt, haben aber vom Fachlichen oft nicht viel Ahnung.

Fotos: Barschule München

Euphory „Blue Blazer“ international Flair-Mixology Wettbewerb in Las Vegas 2008

2008 holte Anna Knorr, als erste Deutsche Frau, den „Top Female Award“ der Pro Tour nach Europa.

5-6 Stück frische Kirschen (vorher entkernen)

5-6 Stück roter Beeren Pfeffer

½ Barlöffel Thymian

MUDDELN

2cl frisch gepresster Limettensaft

1 Barlöffel Dattelhonig

RÜHREN bis Honig sich gut aufgelöst hat

5cl Zarcappa 23 Jahre

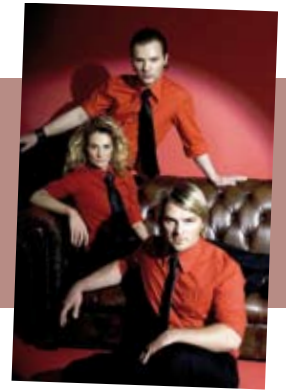
2cl Cherry Brandy

1cl Cointreau

Alle Zutaten kräftig shaken

(Vorsicht beim abseihen, am besten mit triple Strain!)

Die Mixologen



Die Divas: Meist sind Sie in den In- oder auch Szene-Clubs zu finden, sie sehen gut/sehr gut aus, haben Hammer Figuren (und brauchen zwei Stunden nach der Arbeit um sich die Make up-Schichten runter zu kratzen). Sie animieren Ihre Gäste zum Konsum, gerade die Männer. Sie können, wenn sie wollen, sehr gut verkaufen.

Warenkunde? Aber müssen Sie das können? Es gibt Sie schon seit Ewigkeiten im Wilden Westen waren sie noch vor der Bar, auch bekannt als „Saloon Girls“ .

Kneipen Resi: Meist zu finden in kleinen Spelunken, Dame älteren Semesters, sehr erfahrene Rednerin. Eine gute Zuhörerin und die gute Seele im eigenen Laden. Sie umsorgt, hegt und pflegt Ihre Stammgäste. Oft sieht man Sie mit Zigarette am Zapfhahn.

Die Sportliche: Sehr Ehrgeizig, fleißig, genau und hart im nehmen. Sie trainiert Körper und Geist. Sie weiß wie Sie ihren Job gut macht, und bindet Ihre Gäste an sich.

Sie animiert und unterhält sie mit einer gekonnten Show (flair bartending). Sie verkauft Ihre Ware gezielt und platziert diese entsprechend. Sie will die Beste sein, und immer mehr neue Gäste gewinnen. Je höher der Tagesumsatz, desto besser Ihre Laune.

Anna, Matthias und Thomas

BlueDoo

3. Platz Dooley's Barmaid Cup 2009

3cl Dooley's Original Toffee & Vodka

2cl Bols Cherry Brandy

2cl Brandy

2cl Zimtsirup

1,5cl Brombeersirup

6cl Blueberrysaft Granini

alle Zutaten mit Eis shaken

