

**Barkultur D kontra USA
Deutsche Handarbeit kontra
Systemgastronomie?**



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

Viele Amerikaner verbinden Deutschland gastronomisch nur mit Oktoberfest und gutem Bier. Aber in Deutschland hat sich eine Barkultur entwickelt, die der in den USA in nichts nachsteht.

Fotos: Barschule München



Rezeptur

Old Fashioned:

5 bis 6 cl Bourbon
3 Dash Angostura
1 Stück Würfelzucker
Splash-Soda-Eiswürfel
Orangen- und Zitronenschale
Whiskey nach und nach zugeben
und lange im Glas rühren

Die Mixologen



Die USA waren einer der wichtigen Initiatoren der heutigen Barkultur – entstanden aus den Saloons, in denen das Alkoholgeschäft zu Zeiten des Goldrausches durch leichte Mädchen und Glücksspiel angeheizt wurde. Aus dem Saloon wurde dann die American Bar, in der die ersten Mixed Drinks entstanden.

Diese Entwicklung wurde aber auch von deutschen Einwanderern wie Claus Lohden geprägt, der 1867 eine der ältesten Bars in New York, die Old Town Bar, gegründet hatte.

Jerry Thomas, der 1862 das Buch „Bartenders Guide“ geschrieben hatte, revolutionierte den Beruf des Bartenders und machte ihn zu einer Profession.

Bis ins kleinste Detail waren seine Rezepte ausgefeilt. Aber auch in Deutschland wurden in den Grandhotels immer mehr American Bars integriert.

Berühmt waren die Hotelbar im Berliner Adlon-Hotel sowie die Amerika-Bar in St. Pauli, in der übrigens nur Barfrauen hinter dem Tresen standen.

Einer der größten Feinde der amerikanischen Barkultur war die bereits 1893 gegründete „Anti Saloon League“. Leider beendete die Prohibition 1920 vorzeitig

Rezeptur

Mai Tai Original:

3 cl Jamaica-Rum
3 cl Martinique-Rum
0,75 cl Kandissirup
0,75 cl Orgeat (Mandelsirup)
1,5 cl Orange Curaçao
Saft einer Limette
Zutaten shaken und
auf Crushed Ice abseihen





Die Mixologen

Rezeptur

Planter's Punch:

5 cl Jamaica-Rum
2 cl Grenadine
1 cl Zitronensaft
5 cl Orangensaft
5 cl Ananassaft
Zutaten shaken und
auf Eiswürfel abseihen



die goldene Ära der Bartender in Amerika. Damals genoss ein Barkeeper das Ansehen eines Bürgermeisters.

In der Zeit zwischen 1919 und 1933 wanderten viele amerikanische Barleute ins Ausland aus und nahmen ihr Wissen mit sich. Die Bartender, die in geheimen Bars arbeiteten (sogenannten Speakeasys), mussten kreativ sein, um den Geschmack des schlechten Alkohols zu überdecken.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden immer mehr Bars wie die *Jimmy's Bar* in Frankfurt wiedereröffnet. Aber auch die Tiki-Bars wie das *Trader Vic's* in München und die privaten Kellerbars erfreuten sich großer Beliebtheit.

Barmänner wie Franz Brandl und Charles Schumann sorgten mit ihren Büchern dafür, dass das Wissen der Cocktailkultur zugänglich gemacht wurde und sich weiterentwickeln konnte.

In Amerika wurde allerdings in dieser Zeit die Fast-Food-Industrie professionalisiert, was auch Auswirkungen auf die Barkultur hatte. Immer mehr Premixes (Fertigmischungen) wurden dort auf den Markt geworfen, um es

Die Mixologen



den Bartendern leichter zu machen. Die Trinkgewohnheiten unterschieden sich auch stark: In den USA wurde eher kurz und stark getrunken. *Martinis*, *Manhattans* und *Old Fashioned* waren die Drinks, die nachts über die Tresen gingen.

In Deutschland hatte die Tiki-Kultur den stärkeren Einfluss – so waren es Drinks wie *Planter's Punch* und *Mai Tai*, die gerne getrunken wurden.

Aber ein Drink, der alles veränderte, war der *Caipirinha*. Cachaca, anfänglich als weißer Rum aus Brasilien bezeichnet, zusammen mit Limetten und Rohrzucker bildete das Grundgerüst. Obwohl bis vor wenigen Jahren niemand in den USA *Caipirinha* kannte, ist kein anderer Drink bei uns wohl bekannter.

In Deutschland wurden in den letzten Jahren immer mehr neue Zutaten auf den Markt gebracht. Das durchschnittliche Portfolio einer Sirupfirma umfasst meist mehr als 25 verschiedene Geschmacksrichtungen – von Ananas bis Zimt ist alles möglich. Auch bei Spirituosen, Likören und Säften findet man eine riesige Auswahl. Der Kreativität sind keine Grenzen mehr gesetzt. Durch

den Retrotrend in den Bars ging es sowohl in Europa als auch in den Staaten wieder „back to the roots“. *Cuisine Style Bartending* und *Molecular Mixology* erweiterten die Möglichkeiten. Die Entwicklung der letzten Jahre ging wahnsinnig schnell, und so gehört es zum guten Ton, mit frischen Zutaten zu arbeiten und seine eigenen Infusionen herzustellen.

In den Städten New York und Las Vegas spielt sich ein großer Teil der Barkultur in den USA ab. New York besticht mit Mixologiebars wie dem *Milk & Honey* oder *Death & Co*. In Las Vegas findet man die Elite der Flair-Bartending-Szene.

Mit den Städten München, Frankfurt, Köln, Berlin und Hamburg findet man gleich mehrere Zentren der Barkultur, in denen immer neue Mixologiebars entstehen. Abschließend wäre es falsch, zu sagen, dass einer besser oder schlechter sei als der andere. Man könnte eher sagen, dass man gegenseitig voneinander profitiert.

Matthias, Anna, Thomas