





## Die Mixologen

### Die Qualitäten eines guten Barmanns und der Barmann als Entscheidungsträger der Gesellschaft

#### Die Qualitäten eines guten Barmanns

**Was macht einen** guten Barmann beziehungsweise eine gute Barfrau aus? Die Pflicht: das Handwerk. Die Kür: Entertainer, Philosoph und Ratgeber mit siebtem Sinn.

Neue Lounges, Klubs oder Bars sieht man an jeder Ecke wie Pilze aus dem Boden schießen. Leider schaffen viele dieser Betriebe es nicht, sich über längere Zeit am hart umkämpften Markt zu behaupten. Denn wer heutzutage in der Gastronomie erfolgreich sein will, muss seinen Gästen konstant gute Qualität in allen Bereichen bieten.

Oft findet man Konzepte für neue Bars, die sich im Billigpreissegment platzieren und durch ihre günstige Preispolitik Gäste kurzfristig ansprechen wollen. Viele setzen dabei im Bereich Personal an der Bar hauptsächlich auf kostengünstigere Aushilfskräfte, die sich zum Nebenverdienst als Barmann versuchen.

Aber auch schlecht ausgebildete Vollzeit-barkeeper findet man immer häufiger hinter dem Tresen. Dies lässt den ganzen Berufsstand der Barmänner schlechter erscheinen, als er in Wahrheit ist.

Wenn man einmal in die Historie zurückblickt und die Anfänge des professionellen Bartenders erforscht, findet man sich schnell in einer Apotheke wieder. Denn viele der Spirituosen, die heute auf dem Markt zu finden sind, haben ihren Ursprung in der Medizin.

Die ersten Barmänner (Frauen waren noch nicht erlaubt) waren auch noch mehr Alchemisten und experimentierten viel mit selbst hergestellten Produkten, denn zu dieser Zeit waren Mixgetränke eher bekannt für ihre heilende Wirkung. Es war schwierig, die Zutaten für einen Drink auf dem Markt zu kaufen.

So mussten die Barmänner nicht nur die richtige Dosierung der einzelnen Zutaten genau beherrschen, sondern auch wissen, wie man die meisten Liköre, Sirups oder Säfte selbst herstellt. Dies war auch der Grund, weshalb der Beruf des Mixologen in der damaligen Gesellschaft sehr hoch angesehen war.

Über die Jahrzehnte ging viel von diesem Wissen verloren, und die meisten Zutaten waren durch die Industrialisierung immer leichter und in großen Mengen zu beschaffen.



## Die Mixologen

Woran erkennt man heutzutage die Qualitäten eines guten Barmanns oder einer Barfrau?

Eine Fähigkeit, die einen guten Barkeeper auszeichnet, ist, dass er ein zuvorkommender Gastgeber ist und mit seinem fachlichen, kompetenten Können jedem Gast eine Wohlfühl-atmosphäre schafft. Um dies zu erreichen, steht nicht immer nur das Mixen von gut schmeckenden Cocktails im Vordergrund, sondern es sind viele weitere Faktoren wichtig.

Wer hat sich als Gast noch nicht geärgert, dass man seit zehn Minuten an der Bar steht, um seine Bestellung loszuwerden, und das Personal ist mit Gläserspülen, Cocktails mischen und Bons bearbeiten beschäftigt, sodass man schon denkt, man werde absichtlich ignoriert?



### Selbst gemachter Orangenlikör

1 Liter Basisspirituose (zum Beispiel Vodka, Rum oder Whiskey)  
mindestens 100 Gramm Zucker  
100 bis 200 Gramm Orangenschale  
vor Verzehr 2 bis 3 Tage lagern



## Die Mixologen

Einen guten Barman zeichnet aus, auch in stressreichen Situationen immer den Überblick über seine Bar und seine Kunden zu behalten und selbst dann den Gästen immer noch eine kurze Aufmerksamkeit, beispielsweise: „Entschuldigen Sie, ich komme gleich zu Ihnen“, zu schenken. Auf diese Weise weiß der Gast, dass er wahrgenommen wurde, und nimmt die längere Wartezeit wesentlich geduldiger in Kauf als zuvor.

Wenn man sich dann bei der Wahl des Cocktails beraten lassen will, wird schnell klar, inwieweit der Barkeeper durch sein Fachwissen auf individuelle Wünsche und Vorlieben eingehen kann. Denn nur, wer seine Produkte an der Bar kennt, kann dem Gast auch eigene Erfahrungen und Wissen vermitteln. Und: Ein guter Barman weiß, wo die richtigen Flaschen stehen.

## Cocktailkreationen mit Potenzial

### Gin Tea Style

(Gewinner-Cocktail des Gorbatshov Platinum Cups 2010 von Matthias Knorr)

frische Wacholderbeeren  
zerdrücken  
3 cl Vodka  
2 cl Bols Green Tea  
Saft einer halben Limette  
2 BL Rohrzucker weiß  
auf Eis shaken  
auffüllen mit Rivella Green Tea



Fotos: Barshule München



## Die Mixologen

Aber nicht nur das Wissen um Spirituosen ist für einen Barkeeper wichtig, um eine angenehme Umgebung an der Bar zu schaffen, sondern auch Fähigkeiten, den Gast zu unterhalten, beispielsweise mit dem immer beliebter werdenden Flair Bartending oder mit Bar Magic.

Flair Bartending versetzt die Besucher an der Bar mit akrobatischen Kunststücken und spektakulären Bewegungen mit Flaschen, Shakern und anderem Bar-Equipment ins Staunen. So fasziniert von den Künstlern der Bartender bleiben die meisten Gäste viel länger in der Bar und steigern deren Umsatz.

## zum Kultgetränk

### Hazel's Flower

(3. Gewinner-Cocktail der Bayerischen Meisterschaften 2010 von Thomas Weinberger)

- 2 cl Havana Club Añejo Especial
- 2 cl Frangelico-Haselnusslikör
- 1 cl Malibu-Kokoslikör
- 1 cl Kokossirup
- 8 cl Maracuja-Nektar Granini
- auf Eis shaken
- 1 Stück Orangenzeste als Dekoration





## Die Mixologen

### Der Barmann als Entscheidungsträger der Gesellschaft

Bei genauerer Betrachtung kann man sogar behaupten, dass der Barmann der versteckte Entscheidungsträger bei der Wahl der Getränke eines Gastes ist. Geht man davon aus, dass er dafür verantwortlich ist, welche Marken und Spirituosen überhaupt in seiner Bar ausgedient werden und welche Drinks er seinen Gästen an der Theke anbieten will, ist die eigene Entscheidungsfreiheit des Gastes doch eingeschränkt.

Die meisten Kultmixgetränke, die bei den Barbesuchern große Nachfrage generiert haben, hatten ihren Anfang in Bars, in denen experimentierfreudige Barkeeper neue Cocktailkreationen entwickelt hatten, die den gleichen reißenden Absatz erreichten wie die der ersten Mixologen, die ihre Drinks noch als Medizin verkauft hatten.

Auch die Spirituosenindustrie hat diese Möglichkeit zum Teil für sich entdeckt und versucht, gezielt Barleute mit ihren neuesten Produkten anzusprechen und sie für ihr Getränk zu begeistern – und somit den Gast.

Regelmäßig finden Spirituosen-Tastings und Produktschulungen statt, die von den Herstellern speziell nur für Mixologen und Barkeeper veranstaltet werden. Bar-Messen oder Barseminare haben sich in den letzten Jahren zu Veranstaltungen entwickelt, die unter den Barkepern einen sehr hohen Stellenwert ge-

nießen. Derartige Veranstaltungen sind auch für die Industrie von Interesse, um von erfahrenen Barkräften direktes Feedback zu neuen Likören oder Spirituosen zu erhalten, da jene sehr nahe am Gast sind und dessen Geschmack und Vorlieben am besten kennen.

So kann man schon sehr schnell erkennen, welches Potenzial ein Produkt auf dem Markt und so auch in der Barszene hat. Eine Spirituose, die bei Barkepern nicht überzeugt, wird sich nur schwer bei den Gästen etablieren. Und wenn ein Barmann von einer Spirituose nicht überzeugt ist, wird er seinen Kunden diese auch nicht aktiv an der Bar empfehlen und verkaufen.

Wer aber nun glaubt, er sei als Gast in einer Bar ein willenloser Konsument, der sollte einmal in seine Garage schauen und sich überlegen, warum er ausgerechnet dieses Auto gekauft hat.

Aber bitte nicht erst die neuesten Cocktailrezepte ausprobieren und dann eine Probefahrt mit dem Auto machen, um eine Antwort auf diese Frage zu finden.

Viel Spaß beim Mixen!

Matthias, Anna und Thomas