



Das MIX TAGEBUCH

Um die Kunst der Mixologie zu erlernen, begab ich mich für eine Woche in die Barschule München. Meine Erlebnisse, Erfolge und Missgeschicke habe ich in einem Tagebuch festgehalten.



Montag

Mit einem Krabbeln im Bauch biege ich um die Ecke und steuere auf die Barschule München zu. Matthias Knorr, der Chef der Schule, begrüßt mich und meine Mitstreiter. Wir sind zu fünf. „Normalerweise sind es rund zehn Teilnehmer. Dabei sind meist zwei bis drei Frauen dabei“, betont er – vor allem weil wir diesmal nur Männer sind. Lucas kommt aus der Nähe von Aschaffenburg und macht dort eine Ausbildung zum Hotelfachmann. Peter und Mario stammen aus Österreich. Der Eine will seine Konditorei zu einer Bar ausbauen, der Zweite arbeitet in einem Hotel in Tirol. Der Fünfte im Bunde ist Mascia. Der gebürtige Italiener arbeitet in einem italienischen Lokal in München. Nach der Vorstellungsrunde stellt Matthias die Frage, die ich befürchtet hatte: „Wer von euch hat schon mal hinter einer Bar gearbeitet?“ Mir fällt ein Stein vom Herzen, als sich keiner meldet. Ich bin also nicht der einzige Anfänger.

Der Kurs-Vormittag ist der Theorie vorbehalten. Wodka steht als erstes auf dem Plan. „Welche Marken kennt ihr denn?“, fragt Matthias. Endlich eine Frage, bei der ich punkten kann! Wodkas im so genannten Western Style wie der schwedische Absolut oder der russische Stolichnaya fallen mir ein, aber bei den hier seltenen Eastern Style Wodkas versagt mein Markenwissen. Auch Flavoured und Premium Wodkas wie Xellent oder Grey Goose lernen wir kennen. Ein Barkeeper muss auch wissen, wie die Produkte schmecken, die er seinen Gästen anbietet. Deshalb probieren wir ein paar der Marken und Klassifikationen.

Weiter geht es mit einem Aromatraining. Wir sollen Gerüche erraten. Schweiß bildet sich auf meine Stirn, darin bin ich besonders schlecht. Meine Befürchtungen bestätigen sich: Was ich für Jasmin hielt, stellt sich als Honig heraus und an Erdbeere und Pflaume bin ich vollkommen gescheitert. Wenigstens die Vanille habe ich erkannt – ein schwacher Trost.

Nach dem Mittagessen geht es gestärkt an die Praxis. Als erstes üben wir das Pöuren, also das genaue Einschenken. Dazu gießen wir Wasser in einen Shaker mit anfangs verdeckter Skala. Nachdem wir lernen, dass ein cl beim Pöuren ca. einer Sekunde Eingießen entspricht, probieren wir, 3 cl einzuschenken. Ich greife die Flasche, gieße ein und zähle: einundzwanzig, zweiundzwanzig, dreiundzwanzig. Kaum habe ich die Flasche abgesetzt, hebe ich gespannt den Messbecher an. Es sind 40 ml, also zehn zu viel. Beim zweiten Versuch sind es natürlich zu wenig. Nach ein paar Glücksgriffen probiere ich das ganze auch mit links und mit beiden Händen. Danach bin ich froh, dass wir das ab jetzt jeden Tag üben werden.

Anna Knorr ist Matthias' Frau und Kollegin, die uns als nächstes in die Arbeit hinter der Bar einführt. Sie mixt uns 20 Cocktails – die Hälfte von denen, die wir am Ende des Kurses beherrschen müssen.

Am Abend nach dem Kurs sollen wir lernen – die Theorie des Tages und die Rezepte der vorgeführten Cocktails. Aber der Tag war anstrengend und ich bin müde. Ich lerne nur beiläufig und wenig. Das wird sich als großer Fehler herausstellen.

Dienstag

Der zweite Tag in der Barschule fängt mit einer Überraschung an: Wir schreiben einen Kutztest. Darin müssen wir ein paar Fragen zur Theorie beantworten. Danach behandelt Matthias die Themen Cachaça, Gin und schottische Whiskys. Auch diesmal probieren wir verschiedene Marken und Qualitäten. Gestern bin ich einigermaßen nüchtern geblieben, heute wird es schwieriger. Nach ein paar Cachaças, Gins und rund zehn Whiskys bin ich leicht benebelt.

Fotos: Theodoros, Vegas



Barkeeperkurs



Barkeeperkurs

Donnerstag

Brandy, andere Weinbrände und Calvados sind heute Teil der Theorie. Am Nachmittag folgt der Tequila. Das Highlight des Tages wird unsere Kriepertour durch Münchens City am Abend. Unsere erste Station ist das Sausalito. Hier arbeitet Robert, ein ehemaliger Schüler der Barschule München. Nachdem er uns unsere Drinks zubereitet (ich starte den Abend mit einem SoCo-Lime-Longdrink), mixt er Matthias einen „Sixth Floor“. Mit dem Drink hat er einen Sausalito-internen Wettbewerb gewonnen. Nächste Lokalität ist die Unschlag-bar. Hier genehmige ich mir einen Cosmopolitan. Weiter geht es in die Cohibar, in der die Stimmung kocht. Offensichtlich ist Salsaband, denn die Gäste tanzen ausgelassen zu südamerikanischen Rhythmen. Dem Ambiente entsprechend gibt uns Matthias einen Cuba Libre aus. Auch hier treffen wir auf ein paar seiner ehemaligen Schüler. Das Falk's, die Hotelbar des Bayerischen Hofes, ist unsere letzte Station der Tour. Nach einem Mai Tai neigt sich der Abend dem Ende entgegen.

Freitag

Nach einer kurzen Nacht geht es am Morgen gleich mit Hochkonzentration weiter. Heute wird es sehr süß, denn Anisèes, Aquavit und Liköre stehen auf dem Themenplan – inklusive Verkostung natürlich. Nach dem Mittagessen spüren auch die letzten von uns die Folgen des vergangenen Abends: Wir stellen uns beim Cocktailmixen ziemlich schlecht an. Tom, der uns heute Nachmittag beaufsichtigt, merkt das und schlägt uns ein Alternativprogramm vor: Fair Bartending. Dabei steht die Show rund ums Mixen im Mittelpunkt. Tom zeigt uns, was man mit Flaschen alles anstellen kann, von leichten Schwingen durch die Luft bis zum Jonglieren. „So, jetzt seid ihr dran“, fordert er uns mit einem Schmunzeln auf den Lippen auf. Gott sei Dank dürfen wir mit einer leeren Plastikflasche starten. Am Anfang stelle ich mich etwas grobmotorisch an, drehe in die falsche Richtung und lasse die Flasche fallen. Irgendwann habe ich die Drehung raus. Beim Jonglieren bin ich besonders froh, dass die Flasche aus Plastik und der Boden mit Gummimatten ausgelegt ist. Der Schwung um die eigene Achse zur Seite klappt dann irgendwann auch. Kaum hatte ich das Erfolgsresultat, müssen wir zum Samstag zurückkehren und die Cocktails üben. Sonntag, der Prüfungstag, rückt beunruhigend näher.



Die Theorie nahm einen wichtigen Teil des Kurses ein.

Mittwoch

Heute morgen stehe ich etwas früher auf und gehe an meiner „Hausbar“ die Cocktails noch mal durch. Mit besserem Gewissen mache ich mich auf den Weg zum Kurs.

Den Test beantworte ich fast fehlerfrei. Die theoretische Prüfung wird kein Problem sein. Für die praktische mache ich mir schon mehr Sorgen.

Tom Weinberger, der dritte Kursleiter im Bunde, versucht uns heute die Welt der irischen, amerikanischen und kanadischen Whisky(e)s näher zu bringen. Langsam kommen wir alle etwas durcheinander. Er präsentiert uns einen Bukanter. Dieses Getränk soll die Aromen der Getränke besser hervorheben. Durch das Sprühen erhöht sich die Oberfläche, mehr Aromakomponenten werden frei. Ich probiere es ein paar Mal, aber ich kann keinen wesentlichen Unterschied erkennen. Ich muss mich wohl damit abfinden, dass Rechproben nicht meine Stärke sind.

ADINA TRINKE 23

Samstag

Der letzte Kurstag ist nach den Spintuosens-„Orgien“ der letzten Tage alkoholtechnisch niedriger angesiedelt. Bier, Wein und Champagner haben sich die Kursleiter für das Ende aufgehoben. Nach dem gemeinsamen Mittagessen ist ein letztes Mal vor der Prüfung Mixen angesagt. Der Negroni und der Grasshopper gelingen mir problemlos, Cuba Libre sowieso. Auch der Mai Tai kann in der Prüfung ruhig drankommen, aber bei den Dekos komme ich ins Stolpern. Der Singapore Sling und der Touch Down könnten zum Problem werden. Zuversichtlich gehe ich nach Hause, um mir ein letztes Mal die Theorie einzuverleiben.

Sonntag

Ich bin heute früher aufgestanden, um noch mal Trockenübungen mit den Cocktails durchzuführen. Eine leichte Nervosität schleicht sich in mein Gemüt. In der Schule angekommen merke ich, dass es meinen Mitstreitern nicht anders geht.

Als erstes ist der Theoretist dran. Die erste Frage lautet: „Was ist eine Gärung?“ ... geschenkt! Zu früh gefreut: „Was versteht man unter Skimming?“ ... Oh, Oh! Nach einer guten halben Stunde gebe ich das Blatt ab. Die größere Herausforderung steht mir noch bevor: die praktische Prüfung. Ich schwitze. Anna empfängt mich lächelnd, ich entspanne mich ein bisschen. Ich darf mich einpöuren, also ein bisschen warm laufen. „Sag' mir, wenn du soweit bist“, fordert Anna mich auf. „Wie viele Stunden hab' ich?“, will ich fragen, spreche es aber nicht aus. Es klappt nicht so gut, aber irgendwann muss ich anfangen. „Mit rechts 2 cl“, ist die erste Ansage. Ich folge ihr, merke aber schon, dass es zu wenig ist. „3 cl mit rechts“, sollen es als nächstes sein. Diesmal sind es wohl zu viel. Anna's Kommentar, nachdem sie die Messbecher kontrolliert, demoralisiert mich etwas: „Na ja, das war die Proberunde.“ Ich darf es noch mal versuchen, diesmal klappt es besser – mehr Glück als Können, fürchte ich.

Jetzt muss ich mich den Cocktails stellen. Für Negroni und Brandy Alexander habe ich die Zutaten schnell parat und bin in weniger als einer Minute fertig. Für die nächsten zwei Drinks stehen mir über zwei Minuten zur Verfügung. Den Daiquiri schüttle ich im wahren Sinne des Wortes aus dem Ärmel. Jetzt der Touch Down – ich schenke Wodka und Apricot Brandy gleichzeitig ein, stelle die Flaschen zurück und greife ... ja, was denn? Was kommt noch in den Touch Down? Ich greife Zitronensaft und Zuckersirup und gieße ein. Das kommt mir falsch vor. Da muss doch Grenadine rein. OK, tief durchatmen und die Griffe durchgehen. Jetzt fällt es mir wieder ein. Zitronensaft gehört rein, dann Grenadine und mit Maracujasaft auffüllen. Ich bereite den Drink fertig zu, habe aber Zeit verloren. Die Ergebnisse aller liegen schnell vor. Einige haben die Prüfung nicht bestanden und müssen noch einmal antreten. Ich habe die theoretische Prüfung mit über 80 % richtigen Antworten geschafft. Bei der praktischen sah es nicht so rosig aus. Es gibt Punktabzug, weil ich eine falsche Zutat eingesetzt habe (in einen Touch Down gehört natürlich kein Zuckersirup rein). Aber da ich das Zeitfenster eingehalten habe, habe ich auch die praktische Prüfung bestanden – insgesamt sogar als Bester. Deswegen darf ich am Ende eine Flasche Cava mit einem Säbel köpfen. Säbel am Flaschenhals ansetzen, durchziehen. Der Korken fliegt weg, der Cava sprudelt raus. Wir stoßen an, ich bin erleichtert.

Geschafft! Ich bin Barkeeper!



24 TRINKE 6/2008

Fotos: Theodoros, Vegas

leo