

1. EINFÜHRUNG IN DIE BAR

1.1. GESCHICHTE UND ENTWICKLUNG

Seit über 200 Jahren kennt man in den USA den Begriff „Cocktail“.

Der Ursprung der Bars ist ebenso umstritten wie die Geschichte um das Wort Cocktail.

Geht man aber von der geschichtlichen Entwicklung der großen Einwanderungsstellen aus, ist nachfolgende Story am wahrscheinlichsten:

Es begann mit den Stores in den Siedlerorten und den Niederlassungen westwärts ziehender Trucks. In diesen teilweise recht simplen „Landverkaufsstellen“ konnten alle Waren erworben werden, die man für das alltägliche Leben benötigte. All das wurde in einem großen Schrank aufbewahrt. Um diese Sachen zu schützen, besonders gegen Diebstahl und Zerstörung, baute man eine recht grobe Holzbarriere als Verkaufstisch davor. Der Storekeeper erkannte recht schnell, dass er einen höheren Gewinn machte, wenn er Alkohol verkaufte. Es ist also nicht verwunderlich, dass aus Stores dann Saloons wurden. Aus der Erfahrung wusste man auch von der Schutzwirkung der großen Holzbarriere, und so nannte man später diesen Treffpunkt einfach BAR. Es waren die ersten drei Buchstaben des Wortes Barriere. Dass hier der gesellschaftliche Mittelpunkt einer Kleinstadt zu finden war, können wir bis in die Gegenwart nachvollziehen.

Am 16. Jänner 1919 wurde die Prohibition über alle Staaten der USA verhängt. Sinn dieser Aktion war, den Alkoholmissbrauch auszuschalten, die wirtschaftliche Situation zu verbessern und familiäre Probleme durch zu viel Alkohol zu vermeiden. Natürlich waren nicht alle Amerikaner mit einer totalen Alkoholsperre einverstanden. Von Chicago aus organisierte ein gewisser Al Capone ein flächendeckendes Netz von Schmugglern, die anfangs die noch vorhandenen Spirituosen verkauften.



Später dann wurden Moon-shine-clipper eingesetzt, die besonders Rum aus der Karibik einschleusten.

Aus Kanada besorgte man Whisky, aus Mexiko Tequila. Es gab aber auch unzählige Schwarzbrennereien in den ländlichen Gebieten. Der jetzt knappe Alkohol wurde gepanscht, gestreckt und vermixt, und kurioserweise war deshalb die Prohibition die Blütezeit der Cocktails!

Unzählige Kriegsschiffe der US-Navy waren einzig und allein Alkoholjäger und steigerten die Kosten der Überwachung in vielfache Millionenhöhe.

Am 5. Dezember 1933 endete die Prohibition, die der Mafia volle Kassen gebracht hatte und ein Riesendefizit im Staatshaushalt.

1.2. DIE BARS IN EUROPA

Mit Rückkehrern nach Europa begann die Geschichte der Bars zunächst in England. Nach amerikanischem Muster mixte man in Londoner Hotels bereits Mitte des 19. Jahrhunderts die ersten Drinks. Natürlich waren sie den besonderen Gästen der Oberschicht vorbehalten, der normale Gast in den Pubs trank nach wie vor sein Bier und Whisky im Purausschank. Auch in Deutschland, Frankreich und Italien konnte man hier und da schon Drinks bestellen.



31.05.1931 – Harry's Bar in Venedig wurde von Guiseppe Cirpriani eröffnet. (Carpaccio und Bellini wurden dort kreiert)

Der große Boom begann nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs in den Casinos der alliierten Armeen, anfangs nur in Westeuropa. Vor allem den amerikanischen Soldaten fehlten hier auf dem Kontinent ihre gewohnten Drinks. So war es auch nicht verwunderlich, dass viele US-Soldaten als Bartender in Europa blieben. Anfangs nur in Casino -und Hotelbars erhältlich, hielten diese Drinks im Laufe der Zeit auch in der „normalen“ Gastronomie Einzug.

Heute können wir uns diesem Trend kaum noch verschließen. Zerlegt man einen „Radler“ in seine Einzelteile haben wir es bereits mit einem Mixgetränk zu tun. In fast allen Gastronomieformen erhalten wir heute Gin-Tonic oder Campari-Orange.

Unsere Berufung ist es nun, diese Getränke fachlich richtig zuzubereiten und sie dann auch niveauvoll zu verkaufen!!!!

Neuentwicklungen: Showbarkeeping, 1 €Parties in Jugendbars bzw. Pauschalangebote in Bars

1.3. LEGENDEN UM DAS WORT „COCKTAIL“

Es gibt keinen eindeutigen belegbaren Beweis, wie der Cocktail zu seinem Namen kam. Die Wahrheit liegt zwischen Schwank und Anekdote.

Hier in Kurzform die interessantesten Varianten:

- Eine Kürzung der Schwanzhaare bei Rennpferden in England, die keiner Zucht entstammen.
- Eine englische Speise, bei der man Hahnenfleisch mit Gewürzen und Bier einlegte. Dieser Aufguss konnte auch getrunken werden.

- Von Apothekern in den Südstaaten erfundene Bittermischungen zum Wohlbefinden.
- Das Zusammenmischen von Flaschen -und Gläserresten für arme Gäste.
- **LIEBLINGSVARIANTE:** Entammt von eigentlich verbotenen Hahnenkämpfen in den Südstaaten und Mexiko, wo es Sitte war, auf den Siegerhahn zu trinken. Als Trophäe durfte die Schwanzfeder des toten Hahns behalten werden. Der Besitzer spendete eine Runde scharf gemischten Alkohols mit dem Spruch: „Let's drink on the cock's tail!“, was hier als die Schwanzfeder des Hahns übersetzt werden kann.
- Betsy Flanagan, eine Soldatenwitwe, unterhielt im Jahre 1776 eine Gaststätte an der Halls Corner in Elmsford in New York, die hauptsächlich von französischen Offizieren besucht wurde. Die Franzosen liebten es, sie mit einem Engländer in der Nachbarschaft zu necken der Hühner züchtete. Als Betsy eines Tages genug von dem Gerede hatte, ging sie zu der Hühnerfarm und riss den Hähnen die Schwanzfedern aus. Den Franzosen servierte sie ein Mixgetränk, das sie, um dem Gerede ihrer angeblichen Sympathie ein Ende zu bereiten, mit den Schwanzfedern der Hähne dekorierte. Ein französischer Offizier rief daraufhin sehr erfreut folgendes aus: „Vive le coq's tail!“

Für diese Geschichten gibt es allerdings keine wissenschaftlichen Beweise, es sind eben Legenden.

Aber wie so viele Sachen an der Bar, ist eine gut klingende Geschichte für den Gast interessanter als eine nüchterne Aufzählung von Fakten! !

Der Hahn mit den üppigen Schwanzfedern ziert heute das Vereinssymbol der Deutschen Barkeeper Union.



2.BARARTEN

Um einen reibungslosen Arbeitsablauf zu garantieren, ist ein optimaler Bararbeitsplatz eine der Grundvoraussetzungen. Verschiedene Gastronomien verlangen auch verschiedene Arbeitsplätze. Je nach Charakter und Aufgabe unterteilen wir in folgende Bartypen:

2.1. AMERICANBAR

Die klassische Cocktailbar mit Schwerpunkt an Mixgetränken und einem untergeordneten Speisenangebot. Getränke werden hochwertige Spirituosen und Liköre angeboten. Meist sehr stilvoll gestaltet, dezente Musik unterstreicht das Ambiente.

Der Gast sitzt an einem großen Tresen und bewundert die Vielzahl der aufgestellten Spirituosen. Der Barcounter ist das Zentrum dieser Barform. Oft ist die Rückwand verspiegelt, die Flaschen sind treppenförmig aufgereiht, und indirektes Licht gibt den Eindruck einer gewaltigen Fülle wieder.

Der Einsatz von professionellen Barkeepern ist hier ein MUSS!

New York-New York, Skybar, Onyxbar (alle in Wien), La Floridita (Havanna), Frisacher's (Salzburg), The Bar (New York)

2.2. ESPRESSO BAR

In südeuropäischen Ländern eine häufig anzutreffende Barform.

Alle Arten von Kaffeekompositionen sind hier anzutreffen. Ein großes Sortiment an Einzelspirituosen (Grappa & Weindestillate) sowie einfache Mixgetränke sind hier zu finden.

Da diese Bars sehr zeitig öffnen, sind sie nur auf eine kurze Verweildauer des Gastes ausgerichtet.

Segafreddo, Aida, Starbucks

2.3. HOTELBAR

Der klassische Treffpunkt in jedem Hotel, sehr oft im Stil einer Americanbar.



Auch für nicht Hotelgäste zugänglich und wegen dem schönen Ambiente sehr beliebt. In großen Hotels finden wir oft Live Musik zur Unterhaltung der Gäste (oft nur ein Klavierspieler oder ein Trio).

In manchen Häusern ist die Hotelbar mit der Rezeption gekoppelt, was sehr unvorteilhaft ist. Gäste müssen warten und der Mitarbeiter muss seinen Arbeitsbereich dauernd wechseln bzw. teilen.

Für das Hotelmanagement ist die Hotelbar eine der besten Informationsquellen.

Intemezzo (Interconti), Klimt-Bar (Hilton), Cascade (Marriott)

2.4. LOUNGE

Als Lounge bezeichnet man eine besondere Form eines Gastronomiebetriebes, der einer Bar ähnelt.

Mit Lounge bezeichnet man insbesondere Bars mit einer trendigen Dekoration, sowie oftmals mit einer ruhigen, oft elektronischen Musikbeschallung (Chilled-out-Musik). Anders als in normalen Bars wird in Lounges auch auf Sitzkomfort Wert gelegt, meist gibt es hier niedrige, bequeme, weiche Sitzmöbel. Meist werden in Lounges hauptsächlich alkoholische Getränke, insbesondere Cocktails, angeboten, manchmal gibt es jedoch auch kleine und öfters auch exklusive Speisen.

BWA-Lounge (Fügen) VIP-Lounge (Wien)



2.5. DISKOTHEK

Im weitesten Sinne sehr oft keine richtige Bar. Da die Mitarbeiter selten richtig ausgebildet sind, werden nur einfache Mixgetränke, Szenetränke und Bier angeboten.

Der Schwerpunkt liegt hier auf der meist extrem lauten Musik und im Tanzbereich. Kommunikation ist oft mit großen Schwierigkeiten verbunden.

Allerdings setzt sich in letzter Zeit immer mehr der Wunsch nach Qualität durch. So haben einige Diskotheken bereits geschulte Barkeeper. Auch die Effizienz alkoholfreier Getränke wird zunehmend erkannt, und der positive Trend in Richtung Bar setzt sich immer mehr durch.

The Church, Empire (beide London), Emotion-Bar (Salzburg), Volksgarten (Wien)

2.6. DANCING BAR

Fast die teuerste Form und nur noch wenig anzutreffen.

Die Preise für Livekapellen und Showeinlagen sind stark gestiegen. Verkaufserfolge sind nur am Wochenende zu erzielen. Der Trend zum Tanzen erhöht sich jedoch in letzter Zeit wieder stark.

Die Gästeschicht ist 50+. Dieses Konzept wird auch bei der „Mischbar“ mit Mehrfachbenutzung (Bar & Büffet gleichzeitig) praktiziert.

2.7. PUB

In Irland und England und heute schon fast in jeder europäischen Stadt anzutreffen, erfreut sich der Pub bei jungem Publikum zunehmender Beliebtheit.

Im Verkauf stehen besonders die „Inselbiere“ vom Fass, gefolgt von einer Fülle von Whiskys ganz oben. Teilweise spartanisch bis ländlich eingerichtet, vermittelt der Pub eine ungezwungene Atmosphäre, die oft von landestypischer Musik begleitet wird.

Flanagan's, O'Mallys, Corners Place

2.8. CATERINGBAR

Diese so genannte Mobilbar wird je nach Bedarf an verschiedenen Plätzen aufgebaut. Vom Aufbau handelt es sich meist um eine Americanbar mit zwei oder drei Arbeitsplätzen.

Sie dient der Versorgung von Gästen bei Events und Veranstaltungen von bis zu 1000 Gästen und mehr!!

Das Sortiment ist eingeschränkt und wird von „Runnern“ (sehr beliebte Drinks) angeführt.

Cateringbars müssen sehr robust, transportabel (oft zerlegbar in einzelne Segmente) und leicht aufbaubar sein. Auf große Optik und edle Materialien wird meist verzichtet. Es ist jedoch eine absolute Profibar, da ein sehr beschränktes Platzangebot herrscht, und man muss



mit einigen Zutaten viele verschiedene Cocktails zubereiten können. Auch benötigt das Barpersonal Ausdauer z.B. wegen den Abbauarbeiten.

2.9. POOL- UND BEACHBAR

Der kleine Bruder der Cateringbar, teils mobil aber auch stationär.

In großen Feriendörfern, Hotels und Cruiselinern ein gern besuchter Punkt mit recht lockerer Atmosphäre.

Die Drinks werden in ausgehöhlten Früchten (Ananas, Melone, Kokosnuss) kredenzt, da Glasware meist verboten ist. Leider wird auch oft in Plastikbecher serviert. Speisen vom Grill runden hier das Angebot ab.

2.10. TAGESBAR

Diese Form finden wir hauptsächlich in den Metropolen Amerikas. Der Schwerpunkt liegt hier bei der Kommunikation von Geschäftsleuten.

Es werden edle Spirituosen, Schaumweine und alkoholfreie Getränke angeboten.

Eine Auswahl an exklusiven kleinen Speisen erweitert das Angebot (Austern, Canapés, Hummer).

Musik finden wir - wenn überhaupt - nur ganz dezent im Hintergrund.

Reiss Bar (Wien, Oyster Club (New York))

2. 11. ALL IN ONE BAR

Der Name verrät schon, dass hier eine größere Anzahl von Teilgastronomie vereint wird. Tests haben bewiesen, dass solche Konzepte sehr zukunftsfruchtig sind.

Meist größere Betriebe, die alle Verkaufszeiten erfassen (breakfast to breakfast) und nur kurz oder gar nicht schließen, verwenden diese Barform (z.B. in Hotel- oder Flughafenterminals).

Staffelungen sind nach Wochentagen und Events möglich.

2.12. EISBAR ODER SCHNEEBAR

Diese Form finden wir hauptsächlich in den klassischen Skigebieten. Diese Barformen sind Treffpunkte für Wintersportler während oder auch nach dem Skifahren, Snowboarden, Langlaufen, etc...

Es werden vorwiegend Heißgetränke, einfache Spirituosen, Schaumweine, Biere und alkoholfreie Getränke angeboten.

Das Speisenangebot umfasst meist nur einfache Snacks und Gerichte für Zwischendurch.

Die Musik spielt in diesen Barformen eine entscheidende Rolle. Meist sind es die aktuellen Charts und Hüttenhits zum Mitsingen (Anton aus Tirol, Skifoarn usw).

2. 13. RESTAURANTBAR

Diese Barform dient vorwiegend als Aperitif- und Digestifbar, um eine möglichst häufige Belegung der Tische zu erreichen. Außerdem wird den Gästen die Wartezeit auf ihren Tisch verkürzt.

Das Getränkeangebot umfasst vor allem die klassischen Aperitifs und Digestifs und verschiedenen Kaffeeformen.

Dezente Musik, dem Restaurant entsprechend, herrscht hier vor.

3. DER BARKEEPER UND SEIN BERUFSBILD

Der Beruf des Barkeepers liegt zwischen einem Restaurantfachmann und einem Koch. Der Kellner mit seinem umfangreichen Wissen über Service und Getränkekunde sowie der Koch mit seinem handwerklichem Geschick und seiner „trainierten Zunge“ beinhalten all die Fähigkeiten die ein professioneller Barkeeper haben sollte. Der Hauptgrund allerdings, warum ein bestimmter Bartender eingestellt wird ist dessen Persönlichkeit, sein Fachwissen und vor allem sein Auftritt.

Jeder gute Barkeeper benötigt eine Reihe von zu erfüllenden Anforderungen.



3.1. ANFORDERUNGEN

- Persönliche Hygiene und saubere Kleidung
- Korrektes und höfliches Auftreten
- Beherrschen der englischen Umgangssprache bzw. der fachspezifischen Barsprache und deren Besonderheiten
- Gute Allgemeinbildung und Ausdrucksweise
- Kenntnisse von Trinkgewohnheiten anderer Länder
- Fachkenntnisse über die Herstellung, Herkunft und Verwendung von Getränken (national & international)
- Gedächtnis für Rezepturen und die Fähigkeit zum Entwickeln neuer Drinks (Kreativität)
- Interesse an der Entwicklung und Veränderung des Getränkemarktes
- Persönliche Weiterbildung
- Wissen des aktuellen Tagesgeschehens
- Kenntnisse über die Region der Arbeitsstelle
- Sehr hohe Belastbarkeit in psychischer und physischer Form

3.2. VERHALTENSREGELN

Einer der Hauptgründe warum ein Gast wieder in die Bar kommt ist der Barkeeper. Exzellentes Service ist nicht nur das Erkennungsmerkmal, sondern auch die nicht unwesentliche Frage Ihres Trinkgeldes. Diese Extras verdienen wir nicht über die Einrichtung des Betriebs, sondern ausschließlich mit perfektem Service und Persönlichkeit.

GRUNDREGELN:

- Be friendly - Seien Sie immer freundlich
- Be alert - seien Sie aufmerksam
- Be polite - seien Sie höflich
- Be neat - seien Sie sauber
- Be careful - seien Sie sorgfältig
- Be efficient - seien Sie effizient
- Ladies first — Damen zuerst
- Don't drink on the Job - trinken Sie nicht im Dienst
- Say: good bye - Verabschieden Sie sich



All diese Grundregeln gelten unabhängig von Art und Größe der Bar.

**Nur der Gast entscheidet über einen zweiten Besuch!!
Ein positiver Eindruck ist der wichtigste Schlüssel zum Erfolg!**

3.3. DO´S & DONTS

Unsere Hauptaufgabe ist die Herstellung und der Service von Getränken, im Besonderen aber auch der Gästeservice! Neben den bereits genannten Grundregeln gibt es aber auch noch einige Verhaltensregeln während des Dienstes. Wir bezeichnen diese als so genannte DO'S & DONT'S!

DO'S

- Arbeite sauber und routiniert!
- Suche immer den Augenkontakt mit dem Gast!
- Vermeide ein Dauergrinsen, denn das wirkt künstlich und unnatürlich!
- Bedanke Dich nach jeder Bestellung!
- Versuche Stammgäste zu erkennen und zu werben (Mache den Gast zum Freund und nicht den Freund zum Gast)!
- Frage nach der Zufriedenheit der Gäste!
- Arbeite mit hochwertigen Produkten (Jeder Drink ist nur so gut wie sein schlechtester Bestandteil)!
- Verlasse nie den Arbeitsplatz ohne Ablösung!
- Betreue Deine Gäste durch Smalltalk !
- Biete Feuer an (egal ob Mann oder Frau)!
- Unterbrich das Gespräch mit einer Entschuldigung wenn eine neue Order zum Zubereiten kommt!

DONT'S

- Sprich nie über die „no-nos“ (andere Gäste, Politik, Religion, Betriebsinternes, Arbeitskollegen,.....)!
- Streite niemals!! Wir gewinnen vielleicht ein Gespräch - aber wir verlieren einen Gast!
- Bevorzuge Niemanden!!
- Lehne jeglichen Alkohol ab!
- Esse, rauche und trinke nicht hinter der Bar!
- Sei nicht zu neugierig!
- Streite nicht bei der Reklamation eines Getränkes! (Geschmäcker sind verschieden!)

4. DAS BARPERSONAL



BARSTAFF ist der Fachausdruck für die Mitarbeiter in einer Bar.

Je nach Größe und Ausstattung der Bar reicht die Staff vom Alleinbarkeeper bis hin zur umfangreichen Crew. Wir können uns merken je exklusiver und größer die Bar desto reichhaltiger die Barstaff.

Wie unterscheiden folgende Positionen:

- **Barmanager (Barsupervisor):**

Diese Position finden wir nur in Großbetrieben und auf Schiffen mit mehreren Bars. Der BM ist der Supervisor aller, in dem Betrieb befindlichen Bars. Seine Aufgaben enthalten Urlaubsplanung, Kalkulation, Controlling (Einkauf, Abrechnungen und Verkauf), Barkartenerstellung, Organisation von Veranstaltungen und interne Weiterbildung.

- **Bartender (Barkeeper):**

Er arbeitet ausschließlich hinter der Bar. Ihm obliegt die Betreuung des Barcounters. Weiters ist er der Stellvertreter des Barchefs, die Einschulung seines Mitarbeiters und die Mise en place Kontrolle vollenden seinen Aufgabenbereich. Er bereitet die vom Barwaiter bestellten Getränke zu und ist für die Gläser, Garnituren und die Reinigung seines Arbeitsplatzes verantwortlich.

- **Barwaiter (Barkellner):**

Er nimmt die Bestellungen der Gäste auf den Tischen auf. Weiters ist er für die Sauberkeit, das Set-up und die Ausrichtung der Tische und Sessel verantwortlich. Das Verstauen der Fassung und das Herrichten der Sundries übernimmt er ebenfalls.

- **Barcommis:**

Er wird meist als Barwaiter eingesetzt, kann aber auch zwecks Einschulung teilweise hinter der Bar arbeiten.

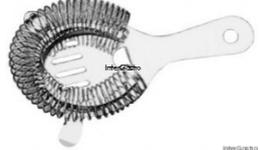
5. BARFACHAUSDRÜCKE

After-Dinner-Cocktails (Drinks)	Ein Getränk, das vorwiegend nach dem Essen getrunken wird, als Cocktail in der Regel süß, d.h. mit Likör zubereitet (Alexander, Black Russian, Side Car usw.).
Amaro	Bitter, vor allem bei Wermut
Aperitif	Vom lateinischen „aperire“ = öffnen. Ein Getränk, das vor den Mahlzeiten zur Anregung des Appetites getrunken wird. (Wermut, Campari, Cynar, Sherry usw.)
Before-Dinner-Cocktails (Drinks)	Bezeichnung für trockene Cocktails vor dem Essen (Manhattan, Americano, Martini dry Cocktail usw.).
Blend(ed)	Vermengen, mischen, aber auch Mischung z.B. Whisky Blend = Whiskyverschnitt aus Malt- und Grainwhisky.
Build in glas	Die Zubereitung des Mixgetränkes erfolgt im Gästeglas
Chaser = Filler	Jene Getränke, die einen Mixdrink komplettieren und auf die gewünschte Menge auffüllen z. B. Soda, Cola, Orangensaft
Chilled	Gekühlt
Cobbler-ice	Grobes crushed ice das für die gleichnamigen Cocktails verwendet wird
Crushed- oder Cracked Ice	Fein gestoßenes Eis
Crustas	Mixgetränke mit Zuckerrand
Cuvée	Verschnitt
Dash	Spritzer, Tropfen Dash ist das Maß bei starken Aromaten z. B. Bitter Orange, Angostura usw.
Demi sec	Halbtrocken
Digestif	Verdauungsfördernde Getränke, die nach dem Essen gereicht werden z.B. Liköre, Brände usw.
Doux	Süß (franz)
Dolce	Süß (ital.)
Fancy Drinks	Kreative, fantasievolle Mixgetränke
Fancy ice cubes	Eiswürfel, die entweder mit natürlichen Farbstoffen eingefärbt werden, oder wo Melisse, Pfefferminze usw. mit gefroren werden
Filler	Auffüllgetränke
Flavour Floaten	Geruch, Geschmack auffließen lassen
Frappés Drinks	die auf klein geschlagenem oder fein gemahlenem Eis angerichtet sind.
Frozen Drinks	Eiswürfel, Alkohol, Fruchtsäfte, Früchte usw. werden in einem elektrischen Mixer gemischt. Dabei wird das Eis ganz fein zerkleinert und anschließend mitserviert.
Hard liquors	amerik. für Basisspirituosen
Iced	stark gekühlt
On the Rocks	Bestellform für Getränke, die auf Eis serviert werden.

AUSBILDUNG ZUM/ZUR JUNGBARKEEPER/IN

Pre dinner drink	Before dinner drink
Shaken	Schütteln; damit ist die Zubereitung im Schüttelbecher (Shaker) gemeint
Shaved Ice	feingeschabtes oder gemahlene Eis, auch Eisschnee genannt. Es wird in der Eismühle zubereitet.
Soft Drinks	alkoholfreie Getränke
Squeeze	Pressen, auspressen
Stir	Rühren: Zubereitungsart für Mixgetränke, die im Rührglas gerührt werden.
Straight up	ohne Eis
Sugar edge (-lip, -rim)	Zuckerrand auf dem Glas, als Garnitur für Crustas und Fancy Drinks
Sundries	Knabbergebäck an der Bar z.B. Nüsse, Mandeln usw.
Topped	Abschließen des Drinks im Gästeglas mit flüssiger oder geschlagener Sahne
Twist	Drehen; ein Stück (meist Zitronenschale) wird über dem fertigen Getränk ausgepresst, damit die ätherischen Öle auf den Drink spritzen
Underliner	Untersetzer aus Glas, Papier usw. für Gläser oder Flaschen
X.O	Extra old, Bezeichnung von Cognac- und Armagnac-Häusern für ihre Spitzenprodukte
Zeste	Langer Schalenstreifen

6. ARBEITSGERÄTE IN DER BAR

				
3-teiliger Shaker	Boston Shaker	Rührglas (Mixing glas)	Barlöffel (Barspoon)	Barsieb (Strainer)
<i>3 teiliger Shaker, für das Zubereiten von Cocktails mit schwer vermengbaren Ingredienzien z.B. Likör, Sirup Dieser Shaker hat mehr Nach- als Vorteile.</i>	<i>Beim Boston Shaker wird der (kleinere) Unterteil aus Glas gefüllt. Dies kann bis zum oberen Rand geschehen, da das (größere) Metallteil übergestülpt wird. Nach dem Shaken wird aus dem Metallteil abgessen.</i>	<i>Glas um Cocktails, die klar bleiben sollen und leicht zu vermischen, zu rühren sind. Da es sehr temperaturanfällig ist, sollte es nur mit kaltem Wasser ausgespült werden. Wenn Sie einen Bostonshaker benutzen, haben Sie mit dem Glasbecher das Mixglas gleich mit dabei.</i>	<i>Für gerührte Drinks braucht man diesen Löffel aus Edelstahl mit langem Stiel zum Vermischen der Getränke im Rührglas. Am Löffelende befindet sich ein kleiner Stößel (engl.: Muddler). Er ist 25 cm lang und mit 0,5cl geeicht (Eichmaß).</i>	<i>Ist eines der wichtigsten Utensilien in der Bar. Ein spezielles Sieb, das genau in den Shaker passt und dazu dient nach dem Schütteln, Eis und andere Zutaten wie Zitruskerne oder Schalenreste, zurückzuhalten. Das Sieb besteht aus einer runden Lochplatte mit einer Metallspiralfeder am Rand.</i>
				
Dash bottle	Stößel (Muddler)	Eisschaufel (Ice Shovel)	Barmesser (Barknife)	Champagnerkühler
<i>1 dash = 1 Gramm Ist eine kleine Glas- oder Kristallflasche, die mit einem Spritzkorkenverschluss versehen ist. So lassen sich z.B. Orangenbitter oder Angostura Bitter in den Drinks einfach dosieren.</i>	<i>Wichtiges Bargerät für Trenddrinks, wie den Caipirinha und Mojito. Mit dem Stößel werden Limetten und Zucker kräftig zerdrückt und dabei die ätherischen Öle aus der Schale der Früchte gelöst.</i>	<i>Kleine Metall- oder Silberschaufel um Würfel oder Crushed Ice vom Eisbehälter in das Glas oder den Shaker zu geben. Löcher ermöglichen das Abfließen des Eiswassers.</i>	<i>Mit dem lang gezogenen Barmesser kann man Früchte wie z.B. Melone, Ananas, Zitronen, Limette, Orangen etc. bequem schneiden. Es hat 2 Spitzen zum Aufspießen von Fruchtstücken.</i>	<i>Um Sektflaschen auf der Bar kühl zu halten. Am besten mit Crushed Ice und etwas Wasser füllen. Soll eine Flasche schneller kühl werden, geben Sie Eiswürfel Wasser und Salz in den Kühler.</i>

AUSBILDUNG ZUM/ZUR JUNGBARKEEPER/IN

				
Eisbehälter (Ice Cooler / Icebucked)	Muskatnussreibe (nutmeg grater)	Crushed Eis Maschine	Aufsatzmixer (Blender)	Zitruspresse (Squeezer)
<i>Im Eiseimer oder Eiskübel aus Glas, Metall oder Kunststoff wird das zum Mixen benötigte Eis aufbewahrt. Am Boden befindet sich ein Tropfeinsatz mit Löchern, damit das Eiswasser ablaufen kann</i>	<i>Die Muskatreibe besteht aus 2 Teilen mit einem Hohlraum, um die Nüsse aufzubewahren.</i>	<i>Es wird Crushed Ice (gestoßenes, zerkleinertes Eis) hergestellt. Es funktioniert ähnlich wie eine Kaffeemühle: Oben wird das Eis eingefüllt und dann kräftig „durchgemahlen“. Crushed Ice benötigt man für sehr viele Cocktails (z.B. Caipirinha).</i>	<i>Mit dem Blender werden Cocktails zubereitet, bei denen Früchte püriert werden sollen bzw. bei denen durch zerkleinertes Eis eine feinkörnige Konsistenz erreicht werden soll wie Frozen Drinks. Auch bei der Zubereitung von vielen gleichen Cocktails zur selben Zeit nützlich..</i>	<i>Eine Fruchtpresse wird in jeder Profibar benötigt, ein frisch gepresster Zitrusaft ist um Klassen besser als ein gekaufter und mit Konservierungsmitteln versetzter Saft. Wichtig: Die Presse muss immer absolut sauber gehalten werden.</i>
				
Zestenreiber	Flaschenöffner (Bottleopener)	Underliner Coaster	Barzange (Bar tonge)	Schneidebrett (Carve board)
<i>Spezielles Messer, mit dem man Teile der äußersten Zitruschale, oder auch eine lange Spirale, herausschneiden kann.</i>	<i>Spezieller, sehr praktischer, leicht gängiger Korkenzieher, an dem, wie bei einem Taschenmesser, ein relativ stumpfer Kapselschneider und ein Korkenheber angebracht sind. Wird von jedem Kellner stets mitgeführt.</i>	<i>Untersetzer aus Stoff, Glas oder Plastik für Gläser und Flaschen.</i>	<i>Eine Spezialzange mit vielen Funktionen, sie dient hauptsächlich zum Herausdrehen fest sitzender Sekt- und Champagnerkorken.</i>	<i>Zum Zerteilen der Früchte benötigt man ein Brett, welches eine Safrille haben sollte. Auf Sauberkeit sollte stets geachtet werden.</i>

AUSBILDUNG ZUM/ZUR JUNGBARKEEPER/IN

				
Cocktailspieße (Bar sticks)	Champagnerverschluss	Ausgießer (Pourer)	Behälter für Fruchtsäfte (Store and pour)	Hamilton Beach
<i>Kleine Spieße aus Holz oder Kunststoff mit denen man die Dekoration des Cocktails, wie z.B. Cocktailkirschen oder Orangenscheiben, aufspießt. Meist werden die Cocktailspieße über den Glasrand gelegt.</i>	<i>Gibt es in Metall oder Keramik, dient zum festen Verschließen von angebrochenen Flaschen. Mit diesen Verschlüssen bleibt der Champagner ca. 2 Tage zum Ausschank, länger sollte er in dieser Form nicht aufbewahrt werden.</i>		<i>Systemflaschen aus Kunststoff zur Aufbewahrung und praktischen Anwendung von frischen Säften, Sahne und z.B. vorbereiteten Mixturen. Sie haben alle einen langhalsigen Aufsatz mit Ausgießer und sind von 0,2l bis 3,0l erhältlich.</i>	<i>Ist ein elektrischer Mixer, der über einen nach unten gerichteten Metallstab mit Quirl verfügt. Dieser vermischt in dem von unten eingehängten Metallbecher die Zutaten. Er erfüllt die gleichen Aufgaben wie der Blender, eignet sich jedoch nicht zum Pürieren von Früchten oder zum Mixen von mehreren Drinks.</i>
		Krug (Pitcher)		
				
Eiszange (Ice tong)	Trinkhalme (Straws)	Rührstäbe (Stirrer)	Portionierer (bottle storer with pourer)	Jigger Measure
<i>Zum Herausnehmen von Eiswürfeln aus dem Eiskübel bestens geeignet.</i>	<i>Früher nur aus Stroh, gibt es sie heute aus Plastik, Metall, oder sogar aus Glas. Die am meisten verbreiteten sind aus Plastik und in allen Längen, Farben und Stärken erhältlich.</i>	<i>Lange Plastikspieße zum Umrühren der Longdrinks. Viele Getränkemarken haben eigene Stirrer mit ihrem Logo.</i>	<i>Für das schnelle Portionieren und Ausschanken von Spirituosen. Wird meist in Diskotheken verwendet.</i>	<i>Englisches Hohlmaß, in der Bar Messbecher mit 2 Hohlräumen mit 2 bzw. 4 cl. Es gibt jedoch auch Glasjigger bis zu 10 cl.</i>

GLÄSER IN DER BAR

Ein elegantes Glas erhöht den Genuss des Getränks und gibt ihm zudem ein schöneres Aussehen. Das Glas sollte aber jedenfalls zweckmäßig sein, und seine Form sollte der Art des Drinks entsprechen.



Am besten sind dünnwandige und farblose Gläser, denn das Glas sollte die Farbe des Getränks nicht verfälschen.

Die Güte und das Design der Gläser geben auch Auskunft über den Betrieb. Ein Grundsortiment an Bargläsern muss jeder Betrieb führen, um die Cocktails bzw. Bargetränke den internationalen Standards entsprechend servieren zu können.

Die Wahl des Glases ist auch abhängig von der Gesamtmenge des Getränks. Alle Gläser müssen sauber sein, und sie dürfen keine beschädigten Ränder haben.

Die Pflege erfolgt in der Gläserspülmaschine (nicht mit fettigem Geschirr) in den passenden Gläserkörben. Um ein Verstauben zu verhindern, müssen die Gläser hinter der Bar verkehrt aufbewahrt werden.

Häufig verwendete Gläser in der Bar:

Cocktailglas



Eigene Notizen/Drinks:

Cocktailschale (Creamer)



Eigene Notizen/Drinks:

Tumbler



Eigene Notizen/Drinks:

Sekt-Champagnerflöte



Eigene Notizen/Drinks:

Fancyglas



Eigene Notizen/Drinks:

7. ZUBEREITUNGSARTEN IN DER BAR

Sämtliche Mixgetränke und Cocktails werden aus verschiedenen Ingredienzien hergestellt. Diese verbinden sich unterschiedlich leicht bzw. schwer miteinander. Je nach Vermengbarkeit und Effizienz des Arbeitsvorganges unterscheiden wir verschiedene Zubereitungsarten.

7.1 . ZUBEREITUNG IM GÄSTEGLAS = BUILD IN GLAS

Im Gästeglas werden alle Cocktails zubereitet, deren Zutaten sich durch ihr spezifisches Gewicht selbst vermengen oder nicht anders zubereitet werden können. Bsp.: Longdrinks, Caipirinha usw.

7.2. ZUBEREITUNG IM RÜHRGLAS = STIR

Alle Cocktails mit leicht vermengbaren Zutaten. Dies sind meist Spirituosen, Liköre und versetzte Weine. Bsp: Martini dry Cocktail, Manhattan usw.

7.3. ZUBEREITUNG IM SHAKER = SHAKEN

Geschüttelt werden die meisten Cocktails. Sie enthalten oft sich schwer vermengbare Ingredienzien, wie z.B. Säfte, Sirups, Liköre und Spirituosen. Bsp.: Mai Tai, Alexander, White Lady usw.

7.4. ZUBEREITUNG IM HAMILTON BEACH = BLEND

Es werden alle Cocktails mit sehr schwer vermengbaren Zutaten geblended. Das sind Säfte, Sirupe, Sahne, Liköre und Spirituosen. Durch diese Zubereitungsart bekommen Mixgetränke einen sehr schönen Schaum. Bsp.: Pina Colada, Swimmingpool usw.

7.5. ZUBEREITUNG IM AUFSATZMIXER

Im Aufsatzmixer mischen wir alle Getränke, die entweder mit frischen Früchten oder FROZEN zubereitet werden. Auch wenn eine größere Anzahl desselben Drinks benötigt wird verwenden wir den Aufsatzmixer. Bsp.: Strawberry Magarita, Frozen Daiquiri

7.6. SPEEDSHAKEN

Besonders in Stoßzeiten ist schnelles Arbeiten von Nöten. Das Gästeglas ersetzt hier nun den Glasteil des Bostonshakers. Der Drink wird sozusagen im Gästeglas geschaked. Dies hat den Vorteil des effizienten Arbeitens. Da sich aber nur bestimmte Gläser hierfür eignen, sollte diese Arbeitsweise nur von Vollprofis praktiziert werden. Außerdem ist ein gehöriges Maß an Übung notwendig um so sauber zu arbeiten. An der Stelle des Gästeglases, wo dennoch ein paar Tropfen Flüssigkeit abrinnen, wird nun die Garnitur aufgesetzt.



8. DIE BARKARTE



Eines der wichtigsten Aushängeschilder des Betriebs ist die Getränkekarte. Der Gast nimmt sie als Erstes zur Hand, und bildet sich ein Urteil über Leistungsfähigkeit und Fachkompetenz.

Natürlich ist jede Karte spezifisch auf einen Barty abgestimmt, das heißt es gibt also kein Universalmuster, das überall anwendbar ist. Je nach Ambiente, Öffnungszeit, Gästestruktur und Barty besitzt die Karte ihren eigenen Charakter.

Grundlegende Merkmale treffen aber auf alle „Barlists“ zu:

- ansprechendes Aussehen
- strapazierbar, leicht zu reinigen
- übersichtliche Gliederung nach Einzelgruppen oder Basisspirituosen
- zweckmäßiges Format (DIN A Format)
- fachlich versiert und aktuell (Trends beachten!)
- lockere und interessante Gestaltung
- gut lesbar, auch bei wenig Licht
- nicht inhaltlich Überdimensioniert (zu viel Inhalt)
- auch für „Nichtfachleute“ verständlich
- kein deutsch - englischer „Wortmix“
- muss einen Werbeeffect für die Bar bringen
- evtl. für den Gast käuflich



Aber auch der Gesetzgeber schreibt einige Grundregeln vor, die allerdings regional abweichend sein können. Da sich die Gesetze dauernd ändern, ist eine Vorabinformation bei der zuständigen Behörde sinnvoll.

Einige **gesetzliche Richtlinien**:

- Preisauszeichnungspflicht für alle verkaufbaren Produkte
- Währungsangabe
- Hinweise auf Inklusivpreise
- Ausschankmenge für ungemischte Ware (Purausschank)

- Inhaltsmenge der Flaschenware im Verkauf
- Name und Ort der Bar, Öffnungszeiten, Telefonnummer, Mail
- Angabe von Farbstoffen
- Aushang der Karte vor dem Betrieb (auszugsweise)
- Korrekte Warenbezeichnung



8.1. KLASSISCHER AUFBAU

Ein wichtiger Teil ist eine vernünftige Gliederung und der nachvollziehbare Aufbau. Der Gast muss sich schnell durchfinden können, um seine Favoriten zu finden. Eine bestimmte Reihenfolge ist jedoch nicht festgelegt.

1. Aperitifs
2. Pre-Dinner Cocktails
3. Sekt / Champagner Cocktails
4. Standardcocktails
5. Fancydrinks
6. After-Dinner-Cocktails
7. Drivers
8. Spirituosen
9. Liköre
10. Weine
11. Schaumweine
12. Biere
13. Alkoholfreie Getränke
14. Heißgetränke

Die Karte ist eines der wichtigsten Marketinginstrumente. Nichts ist langweiliger als „Dauerjahreskarte“ ohne neue Einfälle, ohne auf den Markt zu reagieren. Somit sollte eine Karte alle 3-4 Monate nach den jeweiligen Verkaufszahlen der einzelnen Cocktails geändert werden. Bestlaufende Getränke sollten immer als Erstes in der betreffenden Gruppierung stehen.

9. AUSSCHANKMAßE

Bei der Erstellung von Bargetränken ist das exakte Abmessen aller für das Getränk benötigten Zutaten mit einem Messglas, Messbecher oder Freepouring notwendig. Nur so ist es möglich, den gleich bleibenden Geschmack eines Getränkes zu gewährleisten. Das Eingießen aus der Flasche ohne vorheriges Messen sieht zwar gut aus, hat aber den Nachteil, dass man keine Kontrolle hat. Nur durch das Messen stimmt auch die Barkalkulation für den Betrieb. Ein weiterer Vorzug ist, dass sich der Gast nicht übervorteilt fühlt.

Ausschankmaße:

Cocktails	6 bis 8 cl
Whisk(e)ys	4 cl
Spirituosen	2 cl
Südweine	5 cl
Longdrinks	4 cl
Sekt	10 cl

Flaschenmaße (Schwund¹: 1 Portion = 2 cl)

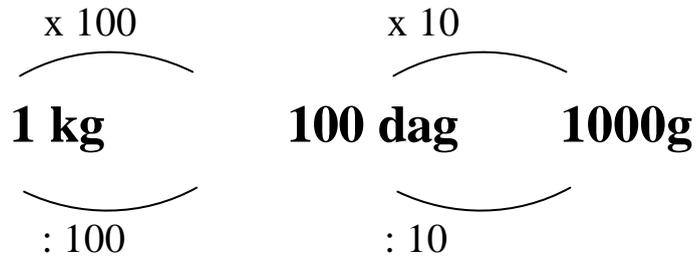
Flascheninhalt	Portionen
1 l	50,0
0,75 l	37,5
0,7 l	35,0
0,5 l	25

Maßeinheiten: Bei diesen angeführten Barmaßen und ihrer Umrechnung handelt es sich um die international üblichen Werte.

Cl	Centiliter	1 cl = 0,01 l
ml	Milliliter	10 ml = 1 cl
Dash	1 Spritzer	1 Dash = 0,1 cl
BL	Barlöffel	1 BL = 0,5 cl
TL	Teelöffel	1 TL = 1 Bl
Schuss	–	1 Schuss = 1 cl
EL	Esslöffel	1 EL = 1,5 cl
Messschnapsglas	–	1 Messglas = 2 cl
Jigger	amerik. Whiskeymaß	4,2 cl
Gill	britisches Whiskeymaß	3,6 cl
Ounce	–	2,8 cl
Pony	gleich Ounce	2,8 cl

Maßeinheiten allgemein

Umrechnung der Maßeinheiten für das Gewicht:



das heißt:

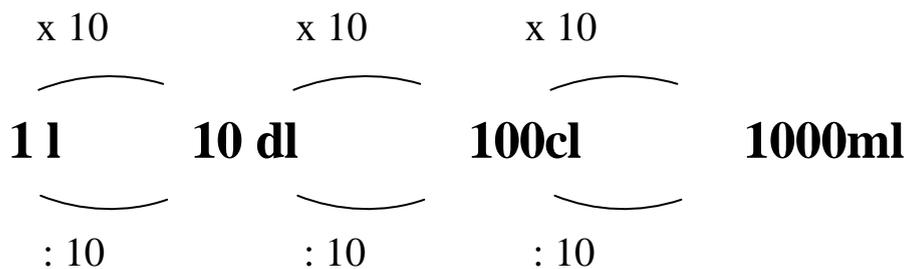
$2 \text{ kg} = 200 \text{ dag}$ $2 \text{ kg} = 2000 \text{ g}$	$250 \text{ dag} = 2,5 \text{ kg}$ $2500 \text{ g} = 2,5 \text{ kg} (250 \text{ dag})$
---	---

oder:

$5,5 \text{ kg} = 550 \text{ dag}$ $200 \text{ dag} = 2 \text{ kg}$ $20 \text{ g} = 2 \text{ dag}$	$\text{bzw. } 5500 \text{ g}$ $\text{bzw. } 2000 \text{ g}$ $\text{bzw. } 0,02 \text{ kg}$
--	--

usw.

Hohlmaße:



das heißt:

$2 \text{ Liter} = 20 \text{ dl}$ $2 \text{ dl} = 20 \text{ cl}$ $2 \text{ cl} = 20 \text{ ml}$	$25 \text{ dl} = 2,5 \text{ Liter}$ $250 \text{ cl} = 25 \text{ dl} = 2,5 \text{ Liter}$ $2500 \text{ ml} = 250 \text{ cl} = 25 \text{ dl} = 2,5 \text{ Liter}$
---	---

oder:

$$2 \text{ cl} = 0,2 \text{ dl} \quad \text{bzw. } 0,02 \text{ Liter}$$

$$2,5 \text{ dl} = 25 \text{ cl} \quad \text{bzw. } 0,25 \text{ Liter (} \frac{1}{4} \text{ l)}$$

$$12,5 \text{ cl} = 1,25 \text{ dl bzw. } 0,125 \text{ Liter (} \frac{1}{8} \text{ l)}$$

Mischungsrechnungen - Übung

	kg	dag	g
17,3 kg	-----		
560 dag		-----	
1700 g			-----
1 g			-----

	l	dl	cl	ml
0,75 l	-----			
70 cl			-----	
10dl		-----		
0,375 l	-----			

Umrechnung von Brüchen:

	dl	cl	ml
3/8 Liter			
1/2 Liter			
1/4 Liter			
7/10 Liter			

Berechnen Sie:

Wie viele Achtel bekommen Sie aus einer 1 Liter Flasche Wein?

.....

Wie viele Achtel bekommen Sie aus einer 7/10 Liter Flasche Wein?

.....

Sherry hat ein Ausschankmaß von cl !

Wie viele Portionen können Sie aus einer Flasche Sherry mit dem Füllvolumen n von 0,75 Liter ausschenken?

.....

Apfelbrand hat ein Ausschankmaß voncl!

AUSBILDUNG ZUM/ZUR JUNGBARKEEPER/IN

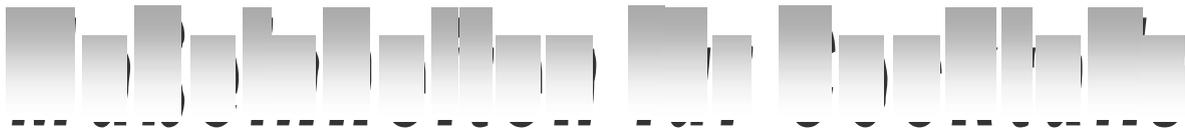
Wie viele Portionen können Sie aus einer Flasche Apfelbrand mit dem Füllvolumen von 0,375 Liter ausschenken?

.....

·
Campari hat ein Ausschankmaß voncl!

Wie viele Portionen können Sie aus einer Flasche Campari mit dem Füllvolumen von 1 Liter ausschenken?

.....



In Österreich gilt grundsätzlich:

Das Maß für einen Cocktail ist immer **6 cl**



Inhalt = 6 cl

Wie können diese „6 cl“ in Rezepten angeführt werden?

Hier einige Beispiele aus einem Barbuch von Harry Schrämli:

BBC-Cocktail

Shaker. Eiswürfel, 1 dash Zitronensaft, $\frac{1}{8}$ Crème de Cacao, $\frac{1}{8}$ Bénédictine, $\frac{3}{4}$ Cognac. Orangenaroma und Kirsche.

Beachcomber Cocktail

Shaker. Eiswürfel, $\frac{1}{8}$ Maraschino, $\frac{1}{4}$ Zitronensaft, $\frac{3}{8}$ Gin.

Beadlestone Cocktail

Mixglas. Eiswürfel, $\frac{1}{2}$ trockenen Vermouth, $\frac{1}{2}$ Scotch Whisky.

Beatrix Cocktail

Shaker. Eiswürfel, $\frac{1}{4}$ Ananassaft, $\frac{1}{4}$ Prunelle, $\frac{1}{4}$ Gin, $\frac{1}{4}$ Curaçao weiss. Kirsche beifügen.

Beispiel „Beatrix Cocktail“:

¼ Ananassaft
¼ Prunelle,
¼ Gin,
¼ Curacao weiß

} Zusammen sollen es **6 cl** ergeben!!

Wie berechnet man die 6 cl?

Das Ganze sind immer 6 !

Wie viel ist also ¼ von 6?

So wird´s gemacht:

Frage: Wie oft brauche ich ¼ ?

Antwort: 4 mal!

Wenn 6 also ein Ganzes ist, so muss ich berechnen wie oft 4 in 6 enthalten ist!

Berechnung: $6 : 4 = 1,5$
¼ ist also **1,5 cl**

$$\boxed{1,5 \text{ cl} \times 4 = 6 \text{ cl}}$$

Lösung:

Für einen Beatrix Cocktail benötige ich:

Eiswürfel

1,5 cl Ananassaft

1,5 cl Prunelle

1,5 cl Gin

1,5 cl Curacao weiß

6 cl sowie eine Kirsche zur Garnitur!

Was ist aber, wenn:

Wie berechne ich: $1/2, 1/3, 1/4, 1/5, 1/6$ aus einem Gesamtmaß von 6 cl?

Maß	Berechnung	Lösung in cl
$1/2$	$6 : 2 = 3$	3 cl
$1/3$	$6 : 3 = 2$	2 cl
$1/4$	$6 : 4 = 1,5$	1,5 cl
$1/5$	$6 : 5 = 1,2$	1,2 cl
$1/6$	$6 : 6 = 1$	1 cl
$1/8$	$6 : 8 = 0,75$	0,75 cl

Beispiel:

Berechnung für „Beachbomber Cocktail“:

Rezept:

1/8 Maraschino

1/4 Zitronensaft

5/8 Gin

Berechnung:

Maß	Berechnung	Lösung
1/8 Maraschino	$6 : 8 =$	0,75 cl
1/4 Zitronensaft	$6 : 4 =$	1.50 cl
5/8 Gin	$6 : 8 = 0,75 \times 5 =$	3,75 cl
		6 cl

Berechnen Sie die zwei anderen Cocktails aus dem Beispiel nun selbst!

„BBC – Cocktail“:

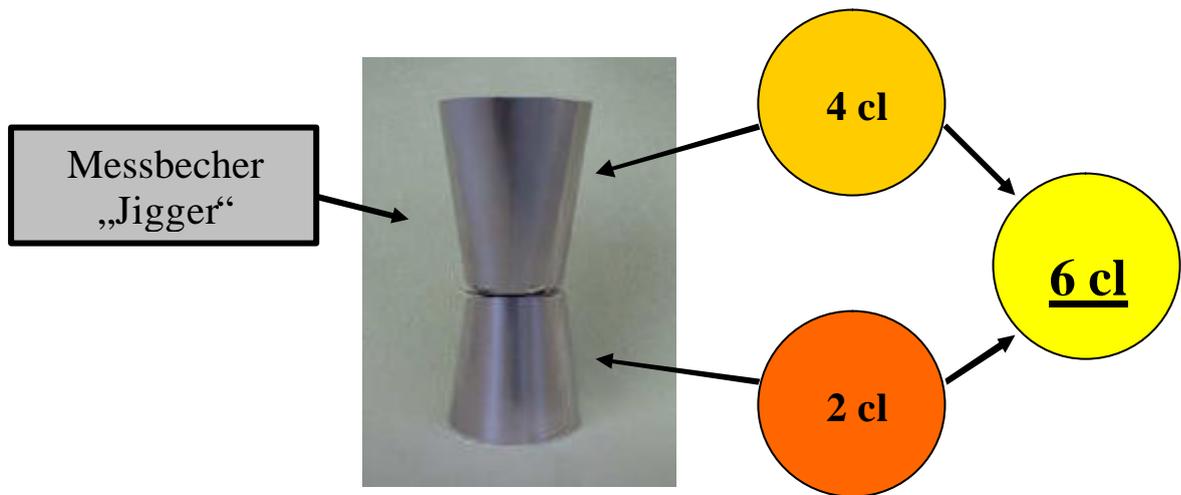
Berechnung:

„Beadlestone Cocktail“:

Berechnung:

Weitere Möglichkeiten für Maßangaben:

1 Dash <i>Angostura Bitter</i>	1 Spritzer
1 Barlöffel <i>Crème de Menthe</i>	0,5 cl
1 Teil <i>Zitronensaft</i>	2 cl
2 Teile <i>Gin</i>	4 cl
1 Messglas <i>Tequila</i>	2 cl



Rechnen Sie nun folgende Maßeinheiten in cl um:

Maßeinheit	cl
2/3	
3/4	
2/5	
1/2	
1/3	
4/8	
2 Barlöffel	
2 Dash	

Merke:
 Das Ganze bei
 einem Cocktail ist
 in
Österreich
 immer
6 cl

10. DER BARSTOCK

Hiermit wird die Gesamtheit der zu verarbeitenden Ware bezeichnet, unabhängig davon, wie sie verkauft werden soll (gemischt oder pur).

Art und Umfang sind von der Betriebsgröße und vom Betriebstyp abhängig. Eine unbedingte Vollständigkeit eines Barstockes kann also nicht erstellt werden.

Seit einigen Jahren zeichnet sich ein sehr markenbewusster Trend ab. Während früher eher simpel „Whisk(e)y Cola“ bestellt wurde, legt heute der Gast häufig die Marke fest.

In großen Bars der Weltmetropolen ist es bereits üblich ca. 200 Whisky(ey)s, 80 Tequilas und 20 Vodka-Marken zu führen, dies wird bei uns wohl noch ein wenig dauern.

Der Spruch „Klasse statt Masse“ heißt hier „Masse mit Klasse“.

Jeder Barstock besteht aus folgenden Grundbestandteilen:

- Basisspirituosen
- Mixliköre
- Edelliköre
- Emulsionsliköre
- Anisgetränke
- Bitteraperitifs
- Bitters - Bitterliköre
- Vermouth / Versetzte Weine
- Flaschenweine
- Schaumweine
- Champagner
- Filler
- Säfte
- Sirupe
- Wasser
- Süßungsmittel
- Garnituren
- Sonstiges

10.1. BASISSPIRITUOSEN

WODKA	Obstbrände
Brandy	GIN
Weinbrand	Cachaca
COGNAC	Aquavit
Armagnac	Calvados
RUM , hell	Scotch Malt Whisky
Rum, dunkel	Blended Scotch WHISKY
TEQUILA , hell	Bourbon Whiskey
Tequila, dunkel	Canadian Whisky
	Irish Whiskey

10.2. TAFELLIKÖRE (MIXLIKÖRE)

Creme de Menthe	Cherry Brandy
Creme de Cacao	Apricot Brandy
Creme de Banane	Curacao Orange
Creme de Cassis	Curacao Red
Curacao Triple Sec	Crème de Kiwi
Curacao Blue	Maraschino

10.3. EDELLIKÖRE

Grand Marnier	Benedictine DOM
Cointreau	Chartreuse Verde
Drambuie	Southern Comfort
Cherry Heering	Galliano
Tia Maria	Kahlua
Amaretto	Malibu

10.4. EMULSIONSLIKÖRE

Eierlikör	Batida de Coco
Baileys Irish Cream	Mozartlikör

10.5. ANISGETRÄNKE

Absinth	Ricard/Pernod
Quzo	Raki

10.6. BITTERAPERITIFS

Campari	Cynar
Aperol	

10.7. BITTERS - BITTERLIKÖRE

Underberg	Averna
Jägermeister	Ramazzotti
Fernet Branca oder Fernet Mentha	Unicum

10.8. VERMOUTH – VERSETZTE WEINE

Noilly Prat	Sherry
Martini - Cinzano	Portwein

10.9. SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

2-3 Hausmarken	2-3 Mittelklassemarken
2 Spitzenmarken	2 Jahrgangschampagner
2-3 ausl. Marken (Prosecco,..)	1 Piccolomärke

10.10. FILLER

Soda	Energydrinks
Mineralwasser	Cola
Stille Wasser	Sprite/7 UP
Schweppes	

10.11. SÄFTE

Orange, Ananas, Mango, Cranberry, Tomaten, Grapefruit usw.

10.12. SIRUPE

Kokos, Orgeat (Mandel), Erdbeer, Grenadine, Kirschblüte, Lavendel, Weiße Schokolade usw.
Nur die Fa. Monin hat über 110 verschiedene Geschmacksrichtungen!!

10.13. SÜßUNGSMITTEL

Kristall-, Puder-, Würfelzucker, Läuterzucker, flüssiger Rohrzucker, Rohrzucker (weiß und braun)

10.14. BIER

1 Fassbiermarke	2 – 3 Flaschenbiere
2 Trend- oder Szenebiermarken	1 alkoholfreies Bier

10.15. GARNITUREN

Zitronen, Orangen, Ananas, Physalis, Minze, Karambolen usw.

10.16. SONSTIGES

Tabasco	Angostura
Worcestersauce	Orange Bitter
Salz, Pfeffer	Schokostreusel
Muskatnuß	Kaffeepulver
Obers	Kokosstreusel
Olivenöl	Zimt usw.

11. COCKTAILGRUPPEN UND IHR AUFBAU

Alle Drinks bestehen aus zwei und maximal aus vier Elementen. Das Wissen um diese fundamentalen Teile ist wichtig, besonders die Aufgaben, die jeder Part in diesem Getränk erfüllen soll.

Ein Grundschema kann so aussehen:

$$\begin{array}{c} \text{BASE (Basis)} \\ + \\ \text{MODIFIER (Aromageber)} \\ + \\ \text{MIXER (Geschmackswandler)} \\ + \\ \text{ADDITIVES (feste Bestandteile)} \\ = \\ \text{DRINK} \end{array}$$

- **BASE:**

der Hauptbestandteil der Mixgetränke verleiht dem Drink einen Grundgeschmack und spielt die dominante Rolle. Damit kann der Gast seine Lieblingsspirituose ordern.

Beispiele: Basisspirituosen, Edelliköre

- **MODIFIER:**

damit werden Formen verändert, d.h. ein Abrunden des Geschmacks. Teilweise entstehen Farbveränderungen (Tequila Sunrise). Sie sind das i-Tüpfelchen des Getränks, der letzte Schliff.

Beispiele: Aromabitter, Sirupe, Liköre

- **MIXER:**

die harte Grundrichtung wird verändert, aber nicht völlig überdeckt. Es kommt zu einer Reduzierung des Alkoholgehalts, der Cocktail bekommt „Länge“.

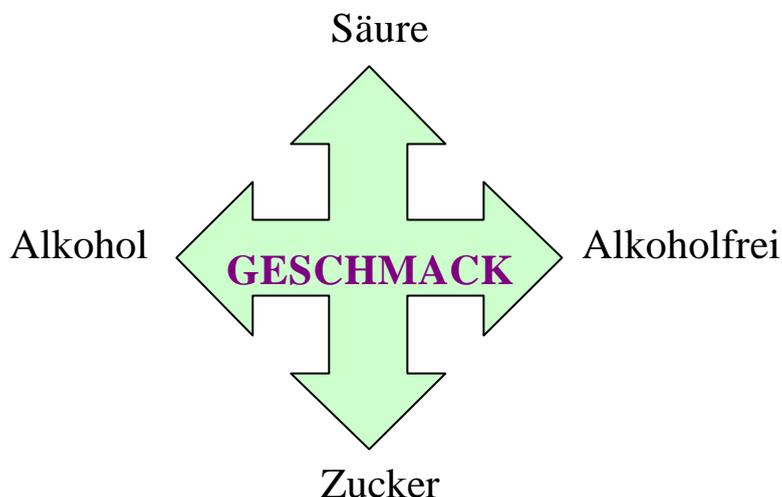
Beispiele: Säfte, Limonaden, Wasser, Schaumweine usw.

- **ADDITIVES:**

hier sind Varianten möglich. Erstens können sie als reine Garnitur dienen, zweitens können sie aktiv den Geschmack unterstützen oder sogar erzeugen, wenn sie sich im Getränk befinden (Caipirinha).

Beispiele: Gewürze, Obst, Gemüse, Eis

**Der Amerikaner sagt: „ A good cocktail doesn't mean a big one!!“
Fazit: Nicht die Größe des Getränks ist wichtig, sondern seine Zusammensetzung!**



11.1. EINTEILUNG DER MIXGETRÄNKE

Es gibt über 35 verschiedene Untergruppen, wobei viele Mixgetränke in zwei oder sogar mehreren Untergruppen zu finden sind. Die Abgrenzungen werden immer schwieriger und man findet die Einteilung auf Barkarten immer seltener.

<p>Alkoholfreie Mixgetränke (Non alcoholic drinks)</p>	 <p>Virgin Colada</p>	<p>Die meisten alkoholfreien Cocktails sind sehr fruchtig im Geschmack und eine absolut lohnenswerte Alternative - nicht nur für Autofahrer, Kinder und Schwangere. Meistens dienen Fruchtsäfte oder Fruchtsirups als Basis. Einige der beliebtesten Cocktails gibt es auch als alkoholfreie Variante, diese findet man häufig mit dem Zusatz "Virgin". (z.B. Virgin Swimming Pool).</p>
<p>Aperitifs</p>	 <p>Pernod und Ricard</p>	<p>Diese werden vor dem Essen angeboten, da sie appetitanregend wirken. Sehr gut eignen sich bittere, trockene, kohlensäurereiche und nicht zu alkoholreiche Getränke.</p> <p>Einteilung: Before-Dinner-Cocktails, Schaumweine, versetzte Weine (Sherry, Portwein, Wermut), frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte, Bier, Bittergetränke und Anisgetränke.</p>

<p>Coladas Oder Tropicals</p>	 <p>Pina Colada</p>	<p>Eine Colada ist typischerweise ein cremiger, süßer und tropischer Cocktail der aus einer Spirituose (meist Rum), Cream of Coconut, Ananassaft und (häufig) Sahne gemixt wird z.B. Pina Colada.</p>
<p>Collinses</p>	 <p>Tom Collins</p>	<p>Collinses sind Fizzes, die nicht geschüttelt, sondern gerührt werden. Der Collins ist ein alkoholhaltiger Cocktail, der auf dem klassischen Sour aufbaut, aber zusätzlich Soda enthält. Die Zutaten (ohne Soda) werden nicht geschüttelt, sondern gerührt, ins Glas abgeseiht und dort mit Soda aufgefüllt. Hauptbestandteile sind eine Spirituose (keine Liköre), Zitronensaft, Zucker, Soda, Mineralwasser oder Sekt. Weltberühmt ist der Tom Collins.</p>
<p>Daiquiries</p>	 <p>Frozen Strawberry Daiquiri</p>	<p>Daiquirí ist ein Ort in Kuba und ein Drink mit Rum, Zitronensaft und Zucker. Sehr oft wird er als „frozen“ angeboten, wie z.B. der Frozen Strawberry Daiquiri, wo frische Erdbeeren, weißer Rum, Zucker und Zitronensaft mit Eiswürfeln im Blender zerkleinert werden.</p>
<p>Digestifs</p>	 <p>Alexander</p>	<p>Ein Digestif (von frz. digestif, -ve = verdauungsfördernd) ist ein meist alkoholisches Getränk, das nach der Mahlzeit getrunken wird. Als Digestif eignen sich bestimmte Shortdrinks (After-Dinner Cocktails), aber auch bestimmte Spirituosen und Liköre pur.</p>
<p>Fizzes</p>	 <p>Gin Fizz</p>	<p>Als Fizz bezeichnet man einen Longdrink, der auf dem klassischen Gin Sour aufbaut, aber zusätzlich mit kaltem Soda aufgefüllt wird. Die Zutaten (ohne Soda) werden mit Eiswürfeln kräftig geschüttelt, ins Glas abgeseiht und dort mit Soda aufgefüllt. Öfters wird statt Sodawasser auch Mineralwasser oder Sekt verwendet. Der wohl berühmteste Fizz ist der Gin Fizz.</p>
<p>Fancy-Drinks</p>	 <p>Adam & Eve</p>	<p>Fancy (engl.) bedeutet soviel wie Fantasie, Einfall, Laune bzw. ausgefallen, kunstvoll und dementsprechend können Fancy Drinks mit den unterschiedlichsten Zutaten gemixt werden. Ein Fancy Drink ist daher auch ein Mixgetränk, der sich in keine der klassischen Cocktailgruppen einordnen lässt.</p>

<p>Highballs</p>	 <p>Gin Tonic</p>	<p>Highballs sind einfache Mixgetränke, die vor allem zum Erfrischen und zum Durstlöschen dienen und schnell zubereitet werden können. Eine Basisspirituose (meist Gin, Cointreau oder Cognac) wird dazu immer mit Soda oder einem anderen kohlenensäurehaltigen Getränk (z. B. Ginger Ale) aufgefüllt. Serviert werden Highballs in einem großen Longdrinkglas mit spärlicher/keiner Dekoration.</p>
<p>Katerkiller Pick-me-ups</p>	 <p>Bloody Mary</p>	<p>Die Katergetränke gehören zu den Pick-me-ups und sind meist scharfe, gewürzte Cocktails, überwiegend mit Tomatensaft als Basis. Ob sie besser den Kater vertreiben als Kopfschmerztabletten, sei dahingestellt, sie dürfen jedoch nicht im Repertoire fehlen.</p>
<p>Sours</p>	 <p>Whisky Sour</p>	<p>Sours sind Shortdrinks, die wie die verwandten Fizzes oder Collinses aus einer Spirituose, Zitronensaft und Zucker bestehen und deutlich sauer im Geschmack sind. Sie werden immer im Shaker geschüttelt! Manche Sours enthalten darüber hinaus auch einen Schuss Orangensaft. Statt Zitronensaft wird manchmal Limettensaft verwendet. Sie werden jedoch nicht mit Wasser verdünnt.</p>
<p>Shots</p>	 <p>B 52</p>	<p>Unter einem Shot (auch: Shooter) versteht man im Allgemeinen einen Cocktail, der in einem 2 cl bzw. 4 cl Glas serviert wird. Shot bedeutet "Schuss" (auch im Sinne von einem Schuss Alkohol). Der Begriff Shooter ist auch geläufig, was soviel wie "Kurzer" bedeutet. Shots/Shootern werden typischerweise in einem Zug getrunken und sind sehr alkoholstark.</p>

12. GARNITUREN



Ein wichtiger Bestandteil jedes Drinks ist die Garnitur. Obwohl viele Klassiker in Rezepturen ohne Garnituren angegeben werden, entspricht dies nicht mehr dem heutigen Trend.

Bedingt durch das veränderte Gäste- und Abverkaufsverhalten sollte man heute alle Drinks garnieren. Einige Gäste kaufen nach reiner Optik, ohne genau zu wissen, was sie erwartet. Glasform, Größe des Drinks, Farbspiele und besonders die Garnitur verleiten oft zum spontanen Kauf.

GRUNDREGELN FÜR GARNITUREN:

- Frisch (ohne Einschränkung)
- Gesäubert & gewaschen
- Essbar
- Einfach herzustellen (Zeitaufwand)
- Nachvollziehbar
- Inhalt sollte auch bei der Garnitur erkennbar sein
- Farblich auf den Drink abgestimmt
- Kleines Glas = kleine Garnitur
- Großes Glas = große Garnitur
- Max. 5 Elemente sollen miteinander verbunden sein
- Nicht sättigend
- Nicht überladen
- Phantasievoll gestaltet
- Transportabel (von der Bar zum Tisch)
- Bei Gastkontakt keine Handberührung



AUSBILDUNG ZUM/ZUR JUNGBARKEEPER/IN

An gut gemachten Garnituren erkennt man die Professionalität eines Barkeepers. Ein häufiger Fehler ist das Überladen des Glases, der Gast möchte keinen Obstsalat!!

Obwohl wir, neben zahlreichen Vorgaben, auch eigene Kreationen aus Obst und Gemüse schaffen können, gibt es dabei auch einige grundlegende Einschnitte.

Die Klassiker - und das sind viele der Standarddrinks - werden stets mit der Originalgarnitur versehen. Davon weichen wir nur bei besonderen Gästewünschen ab!!

KLASSIKER MIT FESTSTEHENDEN GARNITUREN:

- Martini Dry Cocktail: grüne Olive mit Stein
- Manhattan: Cocktailkirsche
- Gibson: Perlzwiebel
- Bloody Mary: Stangensellerie
- Juleps: Minze
- Crustas: Zuckerrand/Zitronenspirale
- Flips: geriebene Muskatnuss
- Mojito: Minze
- Magarita: Limettenkeil -oder Scheibe / Salzrand
- Sours: Kirsche, Zitrone, Orange



13. ARBEITSABLAUF

1. Das richtige Glas frappieren

Eventuell nur mit Eis auffüllen und vor dem Eingießen entfernen oder Schmelzwasser abseihen.

2. Garnitur vorbereiten

Aufwendige Garnituren werden vorher schon zubereitet und kühl gestellt.

3. Das Arbeitsgerät (Shaker, Rührglas, Blender) mit Eis vorkühlen

Das Arbeitsgerät soll sich an die Temperatur gewöhnen.

4. Spirituosen bereitstellen

Sind meist am Stammplatz und der Barkeeper findet sie blind.

5. Schmelzwasser abgießen

Ansonsten wird der Drink stark gewässert

6. Billigere und/oder dickflüssige Zutaten zuerst

Wird nicht immer eingehalten und es gibt auch keine Regel wie es wirklich gemacht werden soll! Ist von Barkeeper zu Barkeeper verschieden

7. Drink shaken oder rühren

Dieser Arbeitsvorgang sollte ca. 10-15 Sekunden dauern.

8. Mit Hilfe des Strainers in das bereitgestellte Glas gießen

Schmelzwasser mit Strainer abseihen/Manchmal kann man das mit gemixte Eis ins Gästeglas mit einschenken

9. Ausgarnieren

Stellt die Vollendung des Getränkes dar

10. Service auf Underliner oder Unterteller mit Underliner

Da in einer Bar keine Tischwäsche verwendet wird ist es zu empfehlen mit Underliner zu arbeiten

11. Präsentieren des Getränkes

Mit einem netten zum Wohl oder Prost wird dem Gast der Drink freundlich serviert

12. Reinigen des Arbeitsplatzes und der Geräte

Nur ein sauberer Arbeitsplatz ermöglicht die perfekte Zubereitung eines Drinks

13. Bar - Mise en place ergänzen

Kleinigkeiten die während der Arbeitszeit verbraucht werden unbedingt wieder auffüllen

14. ALKOHOLFREIE COCKTAILS

14.1. Virgin Mary

Rezeptur:	12 cl Tomatensaft 1 cl Zitronensaft Große Menage
Glas:	Libbeyglas, Tumbler
Eis:	ohne Eis
Garnitur:	Selleriestange
Zubereitung:	im Gästeglas



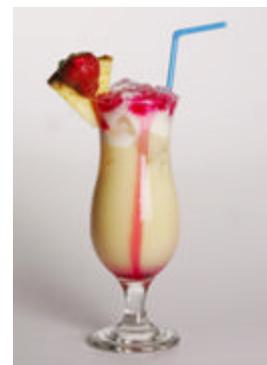
14.2. Shirley Temple

Rezeptur:	20 cl Ginger ale 1 cl Grenadinesirup
Glas:	Hurricaneglas, Fancyglas
Eis:	Cubes
Garnitur:	3-4 Cocktailkirschen, Strohhalm
Zubereitung:	im Gästeglas



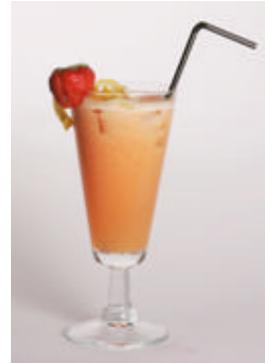
14.3. Coconut Kiss

Rezeptur:	8 cl Ananassaft 6 cl Orangensaft 2 cl Sahne 2 cl Kokossirup Grenadine zum Floaten
Glas:	Hurricaneglas, Fancyglas
Eis:	Cubes
Garnitur:	Fancygarnitur, Strohhalm
Zubereitung:	im Shaker



14.4. Babyface

Rezeptur:	8 cl Ananassaft 8 cl Orangensaft 2 cl Zironensaft 1 cl Mandelsirup 1 cl Erdbeersirup
Glas:	Fancyglas
Eis:	crushed ice
Garnitur:	Fancygarnitur, Strohhalm
Zubereitung:	im Shaker



14.5. Florida

Rezeptur:	6 cl Ananassaft 6 cl Orangensaft 4 cl Grapefruitsaft 2 cl Zironensaft 1 cl Grenadinesirup
Glas:	Hurricaneglas
Eis:	Cubes
Garnitur:	Fancygarnitur Strohhalm
Zubereitung:	im Shaker



14.6. Virgin Colada

Rezeptur:	12 cl Ananassaft 3 cl Kokossirup 2 cl Sahne
Glas:	Hurricaneglas, Fancyglas
Eis:	Cubes
Garnitur:	Fancygarnitur, Strohhalm
Zubereitung:	im Shaker



15. SEKT/CHAMPAGNERCOCKTAIL

15.1. Bellini

Rezeptur: 10 cl Sekt oder Champagner
4 cl Pfirsichmark

Glas: Sektflöte

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Rührglas



15.2. Champagnercocktail

Rezeptur: 10 cl Sekt oder Champagner
1 St. Würfelzucker
1 ds Angosturabitter

Glas: Sektschale

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



15.3. Kir Royal

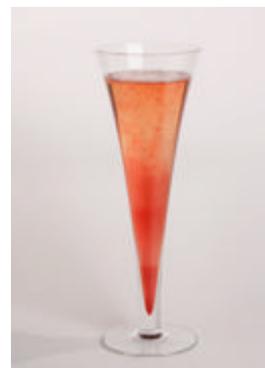
Rezeptur: 10 cl Sekt oder Champagner
2 cl Creme de cassis

Glas: Sektflöte

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



15.4. Testarossa

Rezeptur: 10 cl Sekt oder Champagner
4 cl Himbeermark

Glas: Sektkelch

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Rührglas



16. PRE-DINNER-COCKTAILS

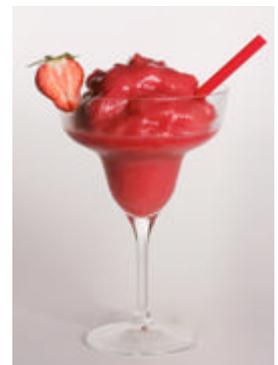
16.1. White Lady

- Rezeptur: 3 cl Gin
2 cl Triple sec
1 cl Zitronensaft
- Glas: Cocktailglas
- Eis: -
- Garnitur: Zuckerrand auf Wunsch
Cocktailkirsche auf Wunsch
- Zubereitung: im Shaker



16.2. Daiquiri

- Rezeptur: 4 cl Rum weiß
2 cl Limettensaft
1 cl Zuckersirup
- Evtl. Maraschino (Frozen Floridita daiquiri)
Evtl. Banane (Frozen banana daiquiri)
Evtl. Erdbeeren (Frozen strawberry daiquiri)
- Glas: Cocktailglas
Margaritaglas
- Eis: -
- Garnitur: Limettenscheibe
- Zubereitung: im Shaker
Im Blender (Frozen)



16.3. Margarita

Rezeptur: 4 cl Tequila weiß
2 cl Limettensaft
1 cl Zuckersirup

Evtl. Maraschino (Frozen Florida margarita)
Evtl. Banane (Frozen banana margarita)
Evtl. Erdbeeren (Frozen strawberry margarita)

Glas: Cocktailglas
Margaritaglas

Eis: -

Garnitur: Salzrand

Zubereitung: im Shaker
Im Blender (Frozen)



16.4. Bronx

Rezeptur: 3 cl Gin
1 cl Wermut rot
1 cl Wermut dry
1 cl Orangensaft

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Shaker



16.5. Manhattan

Rezeptur: 4 cl Canadian Whisky
2 cl Wermut rot
1 ds Angosturabitter

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: Cocktailkirsche

Zubereitung: im Rührglas



16.6. Martini Cocktail

Rezeptur: 5 cl Gin
1 cl Wermut dry

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: Olive

Zubereitung: im Rührglas



16.7. Negroni

Rezeptur: 2 cl Gin
2 cl Campari
2 cl Wermut rot
Soda als Filler

Glas: Tumbler

Eis: Cubes

Garnitur: ½ Orangenscheibe ins Glas
½ Zitronenscheibe ins Glas

Zubereitung: im Gästeglas



16.8. Wodka Martini

Rezeptur:	5 cl Wodka 1 cl Wermut dry
Glas:	Cocktailglas
Eis:	-
Garnitur:	Lemontwist
Zubereitung:	im Rührglas



17. AFTER-DINNER-COCKTAILS

17.1. Alexander

Rezeptur: 2 cl Weinbrand oder Cognac
2 cl Creme de cacao
2 cl Sahne

Glas: Creamer

Eis: -

Garnitur: geriebene Muskatnuss

Zubereitung: im Shaker



17.2. Alexandra

Rezeptur: 2 cl Gin
2 cl Creme de cacao
2 cl Sahne

Glas: Creamer

Eis: -

Garnitur: geriebene Muskatnuss

Zubereitung: im Shaker



17.3. Cosmopolitan

Rezeptur: 3 cl Wodka citron
1 cl Triple sec
3 cl Cranberries Juice
1 cl Limejuice
1 ds Limettensaft

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: Lemontwist

Zubereitung: im Shaker



17.4. Grasshopper

Rezeptur: 2 cl Creme de menthe grün
2 cl Creme de cacao weiß
2 cl Sahne

Glas: Creamer

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Shaker



17.5. Golden Cadillac

Rezeptur: 2 cl Galliano
2 cl Creme de menthe weiß
2 cl Sahne

Glas: Creamer

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Shaker



17.6. Black Russian

Rezeptur: 2 cl Wodka
4 cl Kaffeelikör

Glas: Creamer oder Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Shaker



17.7. White Russian

Rezeptur: 2 cl Wodka
3 cl Kaffeelikör
2 cl halbgeschlagene Sahne on top

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Shaker



17.8. Godfather

Rezeptur: 4 cl Scotch Whisky
2 cl Amaretto

Glas: Old fashioned Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



17.9. Godmother

Rezeptur: 4 cl Wodka
2 cl Amaretto

Glas: Old fashioned Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



17.10. Rusty Nail

Rezeptur: 4 cl Scotch Whisky
2 cl Drambuie

Glas: Old fashioned Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



18. FANCY-DRINKS

18.1. Long Island Ice Tea

Rezeptur: 2 cl Wodka
2 cl Rum weiß
2 cl Gin
2 cl Tequila
2 cl Triple sec
4 cl Zitronensaft
Cola als Filler

Glas: Libbeyglas
Tumbler

Eis: crushed ice

Garnitur: ½ Zitronenscheibe
½ Orangenscheibe
Strohalm

Zubereitung: im Gästeglas



18.2. Caipirinha

Rezeptur: 6 cl Cachaca
1 Limette
2 – 3 EL brauner Rohrzucker

Glas: Libbeyglas
Tumbler

Eis: crushed ice

Garnitur: Strohalm

Zubereitung: im Gästeglas

Abwandlungen: Caipirissima (6 cl Rum weiß statt Cachaca)
Caipirovska (6 cl Wodka statt Cachaca)



18.3. Mojito

Rezeptur:	3 cl Rum weiß 3 cl Rum braun 1 Limette 5-6 Minzblätter 2-3 EL brauner Rohrzucker Soda als Filler
Glas:	Libbeyglas Tumbler
Eis:	crushed ice
Garnitur:	Strohalm 1 Minzezweig
Zubereitung:	im Gästeglas



18.4. Singapore Sling

Rezeptur:	4 cl Gin 1 cl Zuckersirup 3 cl Zitronensaft 2 cl Cherry brandy zum Floaten Soda als Filler
Glas:	Tumbler
Eis:	cubes
Garnitur:	Zitronenscheibe Cocktailkirsche Strohalm
Zubereitung:	im Gästeglas



18.5. Tequila Sunrise

Rezeptur: 4 cl Tequila
1 cl Zitronensaft
10 cl Orangensaft
1 cl Grenadinesirup zum Floaten

Glas: Tumbler
Strohalm

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



18.6. Mai Tai

Rezeptur: 3 cl Rum braun
3 cl Rum gold
2 cl Apricot brandy
2 cl Mandelsirup
3 cl Limettensaft
10 cl Ananassaft

Glas: Fancyglas
Tumbler
Libbeyglas

Eis: Cubes

Garnitur: Fancygarnitur
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



18.7. Sex on the Beach

Rezeptur: 3 cl Wodka
3 cl Pfirsichlikör
6 cl Orangensaft
6 cl Cranberriesjuice

Glas: Fancyglas

Eis: Cubes

Garnitur: Fancygarnitur
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



19. PICK-ME-UPS

19.1. Apotheke

Rezeptur:	3 cl Fernet branca 2 cl Creme de menthe weiß 1 cl Wermut rot
Glas:	Cocktailglas
Eis:	-
Garnitur:	-
Zubereitung:	im Rührglas



19.2. Bloody Mary

Rezeptur:	4 cl Wodka 1 cl Zitronensaft 12 cl Tomatensaft Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestershire
Glas:	Libbeyglas Tumbler
Eis:	-
Garnitur:	Selleriestange
Zubereitung:	im Rührglas



20. SHOTS

20.1. B52

Rezeptur: 2 cl Kaffeelikör
2 cl Baileys
2 cl Grand Marnier

Glas: Shotglas

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



20.2. Erdbeer Shot

Rezeptur: 2 cl Wodka
2 cl Erdbeermark

Glas: Shotglas

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Rührglas



21. FIZZES UND COLLINSES

21.1. Gin Fizz

Rezeptur: 4 cl Gin
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
Soda als Filler

Glas: Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: Zitronenscheibe
Strohalm
Evtl. sugar lip

Zubereitung: im Shaker



21.2. Tom Collins

Rezeptur: 4 cl Gin
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
Soda als Filler

Glas: Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: Zitronenscheibe
Strohalm
Evtl. sugar lip

Zubereitung: im Rührglas



22. HIGHBALLS

22.1. Cuba Libre

Rezeptur: 4 cl kubanischer Rum
Cola als Filler
1/8 ausgepresste Zitrone on top

Glas: Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: 1/8 Zitrone

Zubereitung: im Gästeglas



22.2. Gin Tonic

Rezeptur: 4 cl Gin
Tonic Water als Filler
1/8 ausgepresste Zitrone on top

Glas: Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: 1/8 Zitrone

Zubereitung: im Gästeglas



22.3. Wodka Lemon

Rezeptur: 4 cl Wodka
Bitter lemon als Filler
1/8 ausgepresste Zitrone on top

Glas: Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: 1/8 Zitrone

Zubereitung: im Gästeglas



23. TROPICANAS UND COLADAS

23.1. Pina Colada

Rezeptur: 3 cl Rum braun
3 cl Rum weiß
3 cl Kokossirup
2 cl Sahne
10 cl Ananassaft

Glas: Hurricaneglas
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



23.2. Strawberry Colada

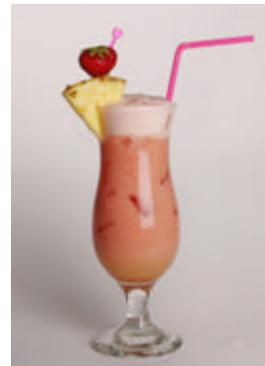
Rezeptur: 3 cl Rum braun
3 cl Rum weiß
3 cl Kokossirup
2 cl Sahne
6 cl Ananassaft
5 cl Erdbeermark

Glas: Hurricaneglas
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



23.3. Planters Punch

Rezeptur: 6 cl Myers Rum
8 cl Orangensaft
4 cl Ananassaft
2 cl Zitronensaft
1 cl Grenadinesirup

Glas: Hurricaneglas
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



23.4. Chi-Chi

Rezeptur: 6 cl Wodka
3 cl Kokossirup
2 cl Sahne
12 cl Ananassaft

Glas: Hurricaneglas
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



23.5. Flying Kangaroo

Rezeptur: 3 cl Rum weiß
2 cl Wodka
1 cl Galliano
3 cl Kokossirup
2 cl Sahne
4 cl Ananassaft
6 cl Orangensaft

Glas: Hurricaneglas
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



23.6. Swimmingpool

Rezeptur: 2 cl Wodka
2 cl Rum weiß
3 cl Kokossirup
2 cl Sahne
10 cl Ananassaft
2 cl Blue Curacao zum Floaten

Glas: Hurricaneglas
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



23.7. Bahama Mama

Rezeptur: 2 cl Rum braun
1 cl Kaffeelikör
3 cl Kokossirup
2 cl Sahne
6 cl Ananassaft
6 cl Orangensaft

Glas: Hurricaneglas
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



23.8. Mexiacan Colada

Rezeptur: 3 cl Tequila gold
3 cl Kaffeelikör
3 cl Kokossirup
2 cl Sahne
10 cl Ananassaft

Glas: Hurricaneglas
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



24. DEGUSTATION VON SPIRITUOSEN

Auch bei Spirituosen ist es wichtig, jene richtig beurteilen und beschreiben zu können, um sie dem Gast entsprechend zu vermitteln und zu verkaufen. Die Degustation bzw. Verkostung orientiert sich ebenso wie beim Wein nach der römischen Trinkformel COS (Color- Farbe, Odor- Duft, Sapor- Geschmack) und lässt Qualität besser erkennen. Die richtige Trinktemperatur ist ebenfalls von Wichtigkeit ist das Destillat zu kalt sind die Aromen schwer zu riechen sind sie zu warm, riechen und schmecken die Destillate sehr scharf. Optimale Verkostungstemperatur liegt bei 19°C.

Beim Wein gibt es unerwünschte Fehlgerüche in der Nase und auch am Gaumen die entweder unter Weinfehler oder Weinkrankheiten eingestuft werden. Diese gibt es auch bei Spirituosen die sogenannten „Off-Flavours“ sind artfremde, nicht charakteristische Geruchs- und Geschmacksstoffe, die bei einer sensorischen Prüfung bestimmt werden. Folgende Ursachen sind der Grund dafür: Verwendung von faulem Obst bei der Herstellung, Fremdinfektionen der Maische, lange Steh- und Standfehler oder Brennfehler (schlampiges Abtrennen von Vor- und Nachlauf, Überhitzung); Im Vorlauf werden niedrige siedende und leicht flüchtige Stoffe wie Acetaldehyd und teilweise Methanol angereichert. Das ergibt im Obstbrand einen scharfen stechenden Geruch und ist auch am Gaumen spürbar. Im Nachlauf reichern sich nach Obststart schwer flüchtige Fuselöle und ätherische Öle an. Diese verursachen ein muffiges-dumpfes Geschmacksempfinden.

AUSBILDUNG ZUM/ZUR JUNGBARKEEPER/IN

Die folgende Aufstellung der Prüfkomponten von Spirituosen und Likören nach dieser Tabelle soll den Vorgang erleichtern können:

<p>Aussehen Optischer Eindruck Auge „Color“</p>	<p>Klarheit Intensität Farbe</p> <p>Andere Eindrücke z. B. Konsistenz</p>	<p>strahlend – klar – transparent – matt – trüb blass – mittel – intensiv hellgelb – helles bis dunkles Braun, Reflexe – Bernstein – jeweilige Likörfarbe,</p> <p>wenig bis hohe Viskosität – ölig - wässrig, dünn - farbiger Rand - spiegelnde Oberfläche</p>
<p>Nase Bouquet „Odor“</p>	<p>Zustand Intensität</p> <p>Entwicklung</p> <p>Aroma</p>	<p>sauber - dumpf – unsauber – dumpf verhalten – dezent – präsent – ausgeprägt zart - aufdringlich</p> <p>jung – frisch – gereift – alt/müde – oxidativ</p> <p>mild bis scharf- holzig – traubig – süßlich –alkoholisch - scharf – grasig –erdig – blumig – buttrig – rauchig - nussig – herb nach: Zitrusfrüchten, Honig, Wacholder Kräuter, Wiese, Moos, Wald, Holz, Früchte, Karamel, Agave, Getreidearten, Malz, Torf, Bitterschokolade, Zigarre, Vanille, ...</p>
<p>Geschmack Zunge „Sapor“</p>	<p>Süßegrad Alkohol Körper Geschmacksintensität Geschmackscharakter Abgang</p>	<p>trocken- halbtrocken – süß – sehr süß mild – leicht –scharf – präsent – harmonisch dünn – kräftig – schlank – dezent schwach – mittel – füllig siehe Aroma kurz – mittel – lang</p>
<p>Schlussfolgerung</p>	<p>Qualität Herkunft Stil und Preis</p>	<p>schlecht – sehr gut</p>

AUSBILDUNG ZUM/ZUR JUNGBARKEEPER/IN

AUSBILDUNG ZUM/ZUR JUNGBARKEEPER/IN

AUSBILDUNG ZUM/ZUR JUNGBARKEEPER/IN