

Barkurs



Barkurs Probelektion: Das Barhandwerk

Stand September 2022



**schweizer
gastronomie
fernschule**
wann und wo Sie wollen

**Schweizer
Gastronomiefernschule**
Spitalgasse 34
3011 Bern

031 302 11 44
sekretariat@wirtepatent.ch
www.wirtepatent.ch



Die Probelektion umfasst die Seiten 1–22 der Lektion Gastgewerberecht und zeigt Ihnen, wie eine Lektion des Grundkurs Gastronomieführung aufgebaut ist.

Lesen Sie die Probelektion durch, um ein Gefühl für die Länge und Schwierigkeit einer Lektion zu erhalten.

Wir empfehlen Ihnen einige Seiten der Probelektion genauer zu lesen, wenn Sie Schwierigkeiten mit der deutschen Sprache haben. Dadurch können Sie besser abschätzen, ob Sie den Kursinhalt verstehen.

Sie absolvieren bei uns einen Fernkurs von höchster Qualität. Doch überzeugen Sie sich am besten selbst!

Jetzt anmelden

Die Schweizer
Gastronomiefern-
schule ist seit 2015
als eduQua-
Bildungsinstitution
zertifiziert – als
einzige Fernschule
für Gastronomie
schweizweit.

Impressum

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird darauf verzichtet, immer die weibliche und männliche Form zu nennen. Die Ausführungen gelten jedoch für beide Geschlechter.

Alle Rechte vorbehalten. Wir haben sehr viel Arbeit und Aufwand in die Erstellung der folgenden Lektion gesteckt. Deshalb dürfen Sie diese Lektion oder Auszüge davon ohne unsere Genehmigung weder vervielfältigen noch weiterreichen, egal auf welche Art und Weise. Die zur Verfügung gestellten Vorlagen dürfen Sie privat und betriebsintern nutzen.

Die vorliegende Lektion basiert auf den angegebenen Quellen. Für explizit juristische Auskünfte sind entsprechende Fachpersonen zu kontaktieren.

© learnFLEX AG

Herausgeber:
Schweizer Gastronomiefernschule
learnFLEX AG
Spitalgasse 34
3011 Bern

031 302 11 44
sekretariat@wirtepatent.ch
www.wirtepatent.ch

1	Lernziele	5
2	Einleitung	6
3	Ausschankmasse	6
3.1	Amerikanische Barmasse / Grundmasse	7
3.2	Bezeichnungen (Schaum-) Weinflaschen	8
4	Zubereitungsarten in der Bar	9
4.1	Built in Glass	9
4.2	Stir	9
4.3	Shaken	10
4.4	Blend	10
4.5	Mix	10
4.6	Speedshaken	11
4.7	Besondere Zubereitungsarten	11
4.7.1	Swizzle	11
4.7.2	Flairbartending	11
4.7.3	Molekulardrinks	12
5	Arbeitsgeräte und Barutensilien	14
5.1	Arbeitsgeräte	14
5.1.1	Shaker	14
5.1.2	Stabmixer (Hamilton Beach)	15
5.1.3	Aufsatzmixer (Mixer)	15
5.1.4	Rührglas (Mixing Glas)	16
5.1.5	Barlöffel (Bar Spoon)	16
5.2	Weitere Barutensilien und Geräte	17

1 Lernziele

1. Sie können die verschiedenen Zubereitungsarten in der Bar nennen und richtig anwenden.
 - Sie können erklären, welche Arbeitsgeräte in der Bar zum Einsatz kommen und in welchen Gläsern serviert wird.
 - Sie sind in der Lage, die Arbeiten, die vor, während und nach den Öffnungszeiten erledigt werden müssen, aufzuzählen und können so Ihren Arbeitsplatz richtig aufbauen.
 - Sie können den Arbeitsablauf beim Zubereiten eines Drinks beschreiben.
 - Sie sind fähig, zu beschreiben, was unter den „classic drinks“ in einer Bar verstanden wird.



2 Einleitung

Um das Barhandwerk richtig zu verstehen und auch korrekt und effizient umsetzen zu können, gilt es, einige Grundlagen zu kennen. Zu den Grundlagen gehören z. B.: die verschiedenen Arten der Zubereitung, Kenntnisse über die diversen Geräte in der Bar sowie über die verschiedenen Glasarten, das Wissen über die Arbeitsabläufe und die wichtigsten Mengenangaben.

3 Ausschankmasse

Wir können uns glücklich schätzen, dass einige Barkeeper in den frühen Entstehungszeiten der Barkultur begonnen haben, ihre Rezepturen schriftlich festzuhalten. Sie taten dies, um sich selbst an ihre Kreationen zu erinnern und diese immer in gleicher Qualität anbieten zu können, aber auch, um sie den nachfolgenden Generationen weiterzugeben. Um die genauen Mengenangaben ihrer Rezepturen niederzuschreiben, bedienten sie sich den sogenannten Ausschankmassen. Sie bilden die Grundlage des Barhandwerks.

Da die Geschichte der Bar in Amerika begann, sind die Rezepturen der bekanntesten Cocktailklassiker in der **United States fluid ounce** (US fl. oz. oder oz. abgekürzt) angegeben.

Natürlich verwenden wir in unserem Raum das metrische System und rechnen die Rezepturen in cl (Zentiliter).

Dennoch werden Sie im Laufe dieser Lektion erkennen, dass die Barfachausdrücke nach wie vor englisch ausgesprochen werden. Auch erfordert der heute stattfindende Trend, vergessene Originalrezepturen auszugraben und in erfrischenden neuen Zusammensetzungen wieder dem Gast nahezubringen, eine gewisse Vorkenntnis der originalen Masseinheiten.

Hier eine Liste der gängigsten Unzen Angaben in amerikanischen Cocktailrezepturen:

Angabe in oz.:	Menge in cl:
$\frac{5}{8}$ oz.	1.9 cl
$\frac{3}{4}$ oz.	2.2 cl
$\frac{7}{8}$ oz.	2.6 cl
1 oz.	2.957 cl
$1 \frac{1}{8}$ oz.	3.5 cl
$1 \frac{1}{4}$ oz.	3.7 cl
$1 \frac{1}{2}$ oz.	4.4 cl
$1 \frac{1}{3}$ oz.	5.2 cl
$2 \frac{1}{2}$ oz.	7.4 cl

3.1 Amerikanische Barmasse / Grundmasse

Unter den Barmassen verstehen wir international anerkannte Begriffe, die eine Mengeneinheit definieren. Diese können in Rezepturen auftreten oder einfach nur Ausschankmasse beim Bier definieren. Falls Sie sich mit den klassischen Rezepturen aus den Vereinigten Staaten auseinandersetzen, werden Sie vermehrt auf diese Begriffe stossen. Einige davon finden Sie auch in unserer ersten Lektion unter dem Kapitel Barfachausrüstung, woran Sie erkennen, wie wichtig diese zum richtigen Verständnis von Rezepturen sind.

Die wichtigsten finden Sie hier in einer Tabelle zusammengefasst:

Barmass:	Umrechnung:
1 drop	1 Tropfen (unbestimmte Menge)
1 dash	1 Spritzer, entspricht 0.08–0.1 cl
1 bar spoon	die Menge eines Barlöffels, 0.3–0.5 cl, 3 bis 4 Spritzer
1 tea spoon	ca. 6 Spritzer, 2 bar spoons, max. 1 cl
1 splash	1 Schuss, 2 dash, ca. 2 cl
1 dollop	1 Klacks, 1 grosser Schuss (unbestimmt)
1 gill (auch jigger)	1.5 oz. oder 4.4 cl
1 wine glass	früher wurden Weingläser zum Abmessen von Flüssigkeiten benutzt: 4 oz. oder 11.2 cl
1 split	ca. 17.2 cl
1 cup	1 Schale (Kaffee) 8 oz. oder ca. 23 cl
1 pint	Biermass 16 oz. = ca. 47.3 cl
1 quart	95 cl
1 pitcher	amerikanischer Bierkrug = 1.89 l
1 gallon	ca. 3.78 l

Stellen Sie sich vor, Sie arbeiten in einer Bar. Ein Gast betritt diese und erklärt Ihnen, dass er in seinem Amerikaurlaub einen Drink kennengelernt habe, den er gerne wieder trinken würde. Leider wisse er den Namen nicht, aber der Barkeeper habe ihm die Rezeptur auf einem Stück Papier niedergeschrieben.

Darauf steht zu lesen:

1 1/2 ounces gin, 1/2 ounce cherry liquor, 1/4 ounce Cointreau, 1/4 ounce Drambuie, 1/3 ounce grenadine, 4 ounces pineapple juice, 1/2 ounce lime juice, dash Angostura bitters.

Als erfahrener Barman sollten Sie nun in der Lage sein, dem Gast dieses Getränk anhand der Rezeptur zu mixen.



Versuchen Sie mittels der oben angeführten Listen die Rezeptur ins metrische System zu übertragen.

Als kleine Hilfestellung sagen wir Ihnen, dass es sich hierbei um einen Singapore Sling handelt. Vergleichen Sie doch einmal Ihre Ergebnisse mit den Rezepturen dieses Drinks, die Sie im Internet oder in Barbüchern finden.

3.2 Bezeichnungen (Schaum-) Weinflaschen

Schaumweine und im Speziellen Champagner spielen in vielen Orten und Bars eine sehr wichtige Rolle. Vor allem in den sogenannten „Hotspots“ wie Ischgl (Österreich), St. Moritz (Schweiz) oder Saint Tropez (Frankreich) werden regelmässig Rekordsummen mit dem Verkauf von Champagner erzielt. Für einen gut geschulten und fleissigen Barkeeper ist es gar nicht so unwahrscheinlich, im Laufe seiner Karriere auch einmal in einem dieser Orte zu arbeiten. Aber auch wenn Sie mit dem Gedanken an eine eigene Bar spielen, ist es, abhängig von ihrer Klientel, von Vorteil, die wichtigsten Bezeichnungen für Schaum-Weinflaschen zu kennen:

amerikanischer Name:	deutsche Bezeichnung:	Grösse:	Liter:
fifth, bottle	Flasche		0.75
magnum	Magnum		1.5
jeroboam	Jeroboam	2 x magnum	3
rehoboam	Rehoboam	3 x magnum	4.5
methuselah	Methusalem	4 x magnum	6
shalmanazar	Salmanasar		9
balthazar	Balthasar	8 x magnum	12
nebuchadnezzar	Nebukadnezar	10 x magnum	15



Eine Anekdote für den Small Talk mit dem Gast: Diese Riesenflaschen werden seit dem frühen 19. Jahrhundert nach alttestamentarischen Königen von Israel, Assyrien oder Babylon benannt.

4 Zubereitungsarten in der Bar

Die immer grösser werdende Vielfalt an Sirupen, Likören, Fruchtmarks etc. führte im Lauf der Zeit zu einer ständigen Weiterentwicklung des Getränkeangebotes in der Bar. Da sich all diese verschiedenen Zutaten unterschiedlich gut oder schlecht miteinander verbinden lassen, mussten die Barkeeper vergangener Tage auch unterschiedliche Zubereitungsarten entwickeln, um ihre Drinks herstellen zu können. Je nach Eigenheit der verwendeten Zutaten und der Effizienz in der Herstellung unterscheiden wir in der Barfachsprache die folgenden Zubereitungsarten:

- im Gästeglas / built in glass
- im Rührglas / stir
- im Shaker (Schüttelbecher) / shaken
- im Stabmixer / blend
- im Aufsatzmixer / mix
- shaken im Gästeglas / speedshaken

Wie Sie sehen, haben sich die ursprünglichen amerikanischen Wörter bis heute in der Bar-sprache erhalten und durchgesetzt. Aus diesem Grunde verwenden wir in den nachfolgenden Unterkapiteln nur noch die amerikanischen Ausdrücke.

4.1 Built in Glass

Darunter verstehen wir die Zubereitung direkt im Gästeglas.

Diese Methode kommt zum Einsatz bei Getränken, deren Bestandteile sich leicht oder sogar von selbst vermischen. Dazu gehören alle in der heutigen Zeit als Longdrinks bekannte Getränke wie zum Beispiel Gin Tonic oder Cuba Libre. Ebenfalls zählen hierzu auch Trendgetränke wie Caipirinha und Mojito oder auch Pousse cafés, die sich nicht vermischen dürfen.

Einfacher gesagt, bedeutet das, dass wir die erforderlichen Zutaten einfach in das Gästeglas leeren, mit Eiswürfel, und einem Trinkhalm versehen und servieren. In manchen Bars wird noch ein sogenannter **Stirrer** (ein Stäbchen aus Holz oder Plastik) mitserviert, damit der Gast sein Getränk selbständig verrühren kann.

4.2 Stir

Stir ist der Fachausdruck für rühren. Wir meinen also mit dieser Zubereitungsart das Ver-rühren der Zutaten in einem Rührglas. Hierbei werden leicht vermengbare Bestandteile wie Spirituosen, Liköre oder versetzte Weine in einem Glas auf Eis mit Hilfe eines Barlöffels ver-mengt und anschliessend durch ein Barsieb in das entsprechende Gästeglas abgeseiht. Auf diese Art werden Klassiker wie der Martini Cocktail oder auch der Manhattan zubereitet.

Der klassische Martini dry Cocktail wird nie geschüttelt, auch wenn James Bond darauf besteht.



4.3 Shaken

Ist die am häufigsten angewandte Art der Zubereitung in der Bar. Sie kommt bei schwerer vermengbaren **Ingredienzien** (Zutaten) wie Säften und Sirupe aber auch Rahm, Milch oder Eier zum Einsatz. Durch das Schütteln auf Eiswürfeln in einem „Schüttelbecher“ (leider gibt es in der deutschen Übersetzung für Shaker kein besseres Wort) erreichen wir eine Emulsion.

In einem Shaker können maximal drei Shortdrinks oder ein bis zwei Longdrinks auf einmal hergestellt werden.

Hauptsächlich kommen zwei Arten von Cocktailshakern¹ zum Einsatz:

- **Boston Shaker**

Ein zweiteiliger Shaker, der aus einem Glasteil und einem Metallteil besteht.

- **Standardshaker oder Dreiteiliger Shaker**

Wie der Name schon besagt, besteht dieser aus drei Teilen; einem Metall oder Glasbecher, einem einsetzbaren Barsieb und einer Verschlusskappe.

4.4 Blend

Ein Blender ist ein elektronischer Stabmixer, der im Gegensatz zum Aufsatzmixer nur verrührt, jedoch nicht zerkleinert. Oft wird er auch als elektrischer Rührstab oder auch Hamilton bezeichnet.



Der Name Hamilton hat sich durchgesetzt, da die Firma Hamilton Beach eine der führenden Erzeuger von Barmaschinen ist.

Das Blenden von Drinks mit schwer vermengbaren Zutaten hat den Vorteil, dass die Drinks eine schöne Cremigkeit erhalten (z.B.: Piña Colada).

4.5 Mix

Ist ein elektrischer Mixer mit Klingen. Dadurch vermengt er Zutaten, kann sie aber auch zerkleinern. Somit können wir Früchte in unsere Drinks einarbeiten oder mit Eis einen Frozen Drink herstellen. Beispiele hierfür sind Frozen Strawberry Margaritas oder Frozen Daiquiries.

Er eignet sich aber auch hervorragend für die Zubereitung von Milchshakes, Smoothies oder auch für fruchtige Kreationen mit Alkohol und Speiseeis.

¹ Eine genauere Unterteilung und Erklärung zu Cocktailshakern erhalten Sie im Kapitel Arbeitsgeräte.

4.6 Speedshaken

Dies ist eine Art der Zubereitung, die mittlerweile von vielen Barkeepern angewandt wird. Hierbei kommt ein **Boston Shaker** zum Einsatz. Das Glasteil des Shakers wird jedoch durch ein in der Form ähnliches Gästeglas ersetzt.

In dieses füllen wir nun Eiswürfel und alle erforderlichen Zutaten, verschliessen es mit dem Metallbecher und beginnen zu shaken. Danach öffnen wir den Shaker und erhalten somit den fertigen Drink, im richtigen Glas, bereit zum Servieren. Dies ermöglicht ein schnelles Produzieren der Getränke und erspart das Reinigen des Glasteils.

Viele Barprofis können sich mit dieser Art der Zubereitung nicht anfreunden, da sie befürchten, die Qualität würde aus Gründen der Effizienz leiden. Natürlich ist es eine kleine Wertminderung, wenn die mitgeschüttelten Eiswürfel leicht geschmolzen und eventuell zersplittert im Gästeglas belassen werden. Fachlich richtig müsste der fertige Drink durch ein Barsieb in ein mit frischen Eiswürfeln befülltes Gästeglas abgeseiht werden. Diese Entscheidung muss aber jeder Barbetreiber für sich selbst treffen und diese auf seine Klientel und seinen Qualitätsansprüchen anpassen.



4.7 Besondere Zubereitungsarten

In den folgenden Punkten haben wir einige Begriffe zusammengefasst, die eigentlich nicht zu den klassischen Zubereitungsarten zählen. Es sind jedoch Arten der Zubereitung, die in gewissen Zeiten der Barentwicklung voll im Trend lagen, dann kurz vergessen wurden und in der heutigen Zeit wieder vermehrt anzutreffen sind.

4.7.1 Swizzle

Swizzle entstammt dem Begriff **Swizzles**, welcher Getränke aus Spirituosen, Sirup oder Zucker und Wasser, ergänzt durch Fruchtsäfte und Bitters, bezeichnet. Sie entstammen den karibischen Inseln und sind die Vorreiter der bekannten **Tiki**-Drinks. Da es zur damaligen Zeit noch keine Shaker gab, behalf man sich mit den Ästen des sogenannten „Swizzlestick trees“, welche eine sternförmige Gabelung aufweisen. Diese eigneten sich hervorragend als Quirl. Der Drink wurde solange im Gästeglas gerührt, bis sich eine dünne Eisschicht am Glas bildete.

Diese Zubereitungsart wird heute wieder oftmals in Tiki-Bars zelebriert.

4.7.2 Flairbartending

Darunter verstehen wir die artistische Präsentation der Arbeit hinter einer Bar. Dabei wird mit Flaschen, Shakern und/oder Gläsern jongliert. Oft kommt auch Feuer in Form von entzündeten Flaschen und Feuerspucken zum Einsatz.

Flairbartending unterteilt sich in:

Showflair

Dies ist die Art die zur Unterhaltung und bei Wettbewerben aufgeführt werden. Im Vordergrund steht nicht die Zubereitung der Drinks, sondern eine möglichst spektakuläre Unterhaltungsshow. Oft wird mit mehreren Flaschen jongliert, die nur gering befüllt sind, um eine bessere Flugeigenschaft zu garantieren.

Workingflair

Steht für die kunstvolle Zubereitung der Getränke, die den Gast unterhält, wobei er aber nicht auf perfekt zubereitete Drinks verzichten muss. Hierbei arbeitet der Barkeeper mit vollen beziehungsweise halbvollen Flaschen, genauso wie sie im Baralltag vorzufinden sind. Die Kunst besteht nun darin, den Drink mit schnellen und gekonnten Flairmoves (Jonglierbewegungen) zuzubereiten, ohne den Service darunter leiden zu lassen. Die Figuren sind in der Regel weniger waghalsig als beim Showflair, um den Gast nicht zu gefährden und natürlich auch, um das Getränk in einer angemessenen Zeit zu servieren.

Sowohl beim Show- als auch beim Workingflair sollten Sie verantwortungsvoll vorgehen. Bilden Sie sich weiter, üben Sie genug und bereiten Sie vor allem die Shows sorgfältig vor! Um zu veranschaulichen, wie wichtig der gelernte und konzentrierte Ablauf beim Showmixen ist, hier ein kleines Praxisbeispiel der negativen Art:



Die Bar FLAME ist weithin bekannt für ihre spektakulären Feuershows.

Jeweils um Mitternacht wird im Lokal das gesamte Licht gelöscht und es wird stockdunkel. Nach einigen Sekunden der absoluten Stille ertönen aus den Lautsprechern die Donnerschläge einer Glocke. Wie aus Geisterhand entzündet sich der Bartresen und die Barkeeper werden von diesem Kreis aus Feuer erhellt. Der Glockenschlag geht nun in die Rhythmen eines dröhnenden House Beats über, die Barkeeper tauchen ihre Flaschen in das Feuer auf dem Tresen und beginnen ihre nun lichterloh brennenden Flaschen durch die Luft zu jonglieren. Als Höhepunkt speien sie Feuer über die Köpfe der erschrockenen und gleichzeitig begeisterten Gästeschar.

Animation in Perfektion. Nur diesmal leider nicht.

Dazu muss man wissen, dass in die Flaschenhälse, die später entzündet werden, ein spezieller Docht oder einige in Feuerzeugbenzin getauchte Papierservietten gestopft werden. Verwendet man Servietten, ist die Faltechnik von grosser Wichtigkeit.

Diesmal war ein Barkeeper unaufmerksam und bemerkte nicht, wie sich während seiner Show ein Kleinstteil der Serviette löste und glimmend durch die Luft gleitete.

Leider landete dieser auf dem Hinterkopf einer jungen Dame, die ihr Haar mit sehr viel Haarspray fixiert hatte und die Haare dadurch leicht entzündlich wurden.

Sie verlor zwar einen Grossteil ihrer Haare, ihr Kopf und ihre Haut blieben aber zum Glück unverletzt.

Dennoch soll uns dies ermahnen, dass Feuer in einer Bar zwar sehr gut ankommen kann, jedoch auch erhebliche Gefahren in sich birgt.

4.7.3 Molekulardrinks

Diese haben sich aus der in den Neunzigern entwickelten Molekularküche abgeleitet. Grundsätzlich geht es dabei darum, ein Getränk in seiner Beschaffenheit zu verändern. So werden Spirituosen in Schäume oder Mousses verwandelt, Säfte in Drops (Bonbon) und Früchte in Kaviarperlen. Die Gäste werden überrascht mit Kombinationen aus veränderter Textur mit Aroma und Temperatur, welche die geschaffenen Produkte an modere Kunst erinnern lassen. Diese Art der Zubereitung von Drinks erfordert einen hohen Aufwand an vorbereitenden Arbeiten, um die Kreationen später in der Bar in einem angemessenen Zeitrahmen zu verwirklichen.

Repetitionsfragen

1. Welche Zubereitungsart für einen Drink kennen wir in der Bar nicht?

- a. to shake
- b. to blend
- c. to move

2. Welches klassische Mass kommt in Amerika bei Rezepturen zum Einsatz?

- a. cl
- b. oz.
- c. hl

3. Das klassische Arbeitsgerät für die Zubereitung von Frozen Drinks:

- a. Rührglas
- b. Shaker
- c. Aufsatzmixer

4. Wie viele Liter enthält eine Magnumflasche Champagner?

- a. 1.5 Liter
- b. 3 Liter
- c. 6 Liter

5. Woraus haben sich die Molekulardrinks entwickelt?

- a. Chemielabor
- b. Molekularzubereitung
- c. Molekularküche

Auflösung:

1.c 2.b 3.c 4.a 5.c

5 Arbeitsgeräte und Barutensilien

In diesem Kapitel zeigen wir Ihnen die wichtigsten Arbeitsgeräte und Utensilien in einer professionell geführten Bar und erklären Ihnen den Umgang damit. Wie Sie im Kapitel zuvor gesehen haben, gibt es für die unterschiedlichen Arten der Zubereitung auch unterschiedliche Arbeitsgeräte. Natürlich gibt es auch bei den einzelnen Geräten weitere Unterteilungen. Sprich ein Shaker ist nicht gleich Shaker. Verschiedene Firmen produzieren natürlich diverse Ausführungen der einzelnen Arbeitsgeräte und jeder Barman entscheidet sich im Laufe der Zeit für das für ihn am besten geeignete.

5.1 Arbeitsgeräte

5.1.1 Shaker

Ist das wichtigste Arbeitsgerät in der Bar. Er kommt bei der Herstellung von Drinks mit dickflüssigen Zutaten zum Einsatz.

Shaker kamen erst ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zum Einsatz. Zuvor war es üblich, einen Drink zu rühren oder ihn abwechselnd von einem Becher in einen anderen zu schütten.



Diesen Vorgang bezeichnete man als **rolling**. Manche Barkeeper waren in dieser Art der Zubereitung so trainiert, dass sie die Flüssigkeiten über eine grosse Distanz von einem Becher in den anderen werfen konnten. Das sogenannte **throwing**.

Heutzutage werden viele verschiedene Arten von Shakern hergestellt. Grundsätzlich unterscheiden wir die folgenden Shaker:

Boston Shaker



Er besteht aus einem grossen Metallbecher und einem etwas kleineren Mixglas.

Das Glasteil wird nun mit Eis und den benötigten Zutaten befüllt. Danach wird das Metallteil darübergestülpt und mit einem leichten Schlag fixiert. Der Shaker wird nun mit beiden Händen aufgenommen und mit dem Metallteil in Richtung Gast geschüttelt. Danach wird er mit dem Metallteil nach unten abgestellt und durch einen Schlag mit dem Handballen auf die Seite am oberen Rand des Metallbechers wieder gelöst. Stellt man den Shaker mit dem Glas nach unten ab, würden die Flüssigkeitsreste im grösseren Metallteil beim Öffnen über die Seiten des Glases laufen und die Arbeitsfläche verschmutzen.

Es werden auch Metallbecher mit einem Plastiküberzug hergestellt. Diese geben, wenn der Shaker beim Flairbartending benutzt wird, einen besseren Halt in der Hand.

Das Glasteil des Boston Shaker kann auch als Rührglas benutzt werden.

Eine Sonderform des Boston Shakers stellt der sogenannte **Tin-Tin** dar. Bei ihm bestehen beide Becher aus Metall.



Dreiteiliger Shaker (Cobbler Shaker)



Dieser Shaker besteht, wie der Name schon besagt, aus drei Teilen: Einem Metallbecher, einem Aufsatz mit integriertem Sieb, welcher genau in den Becher passt und einer Verschlusskappe. Diese Kappe fasst in den meisten Fällen ca. 3 cl, was in etwa 1 oz. entspricht, und wird daher von erfahrenen Barkeepern als Messbecher benutzt. Durch das integrierte Sieb kommt diese Art oft zum Einsatz, um eine schöne Schaumkrone zu erzeugen und den Drink ohne Eis in ein Glas abzuseihen.

French oder Parisian Shaker



Dieser Shaker besteht ebenfalls aus zwei Teilen, erinnert in seiner Form aber an einen Cobbler Shaker und hat kein Barsieb integriert.

5.1.2 Stabmixer (Hamilton Beach)



Dieser elektrische Rührstab eignet sich hervorragend zur Zubereitung cremiger Drinks mit schwer vermengbaren Zutaten wie Ei, Rahm, Fruchtpürees etc. Ein grosser Vorteil ist, dass man den Rührbecher, in welchen die zu vermengenden Flüssigkeiten gefüllt werden, in das Gerät einhängen kann und somit die Hände frei für andere Arbeiten hat.

Bildquelle: www.hamiltonbeach.com (02.10.2017)

5.1.3 Aufsatzmixer (Mixer)



Ein Mixer kommt zum Pürieren von Früchten oder bei der Zubereitung von Frozen Drinks, Shakes oder Frappés zum Einsatz.

Auch kann man in ihm aufgrund des grossen Fassungsvermögens mehrere Drinks auf einmal herstellen.

5.1.4 Rührglas (Mixing Glas)



Für leicht vermengbare Zutaten kommt das Rührglas zum Einsatz. Es besteht zumeist aus dickwandigem Glas und weist einen Schnabel zum leichteren Ausgiessen auf.

5.1.5 Barlöffel (Bar Spoon)



Ist ein langstieliger Löffel aus rostfreiem Stahl oder Silber. Der Stiel ist oft wellenartig gedreht, um beim Rührvorgang eine Quirlbewegung zu erzeugen. Bei manchen Barlöffeln befindet sich am Ende ein kleiner Stößel, mit dessen Hilfe man Blätter, Zuckerwürfel etc. zerdrücken kann. Er dient gelegentlich auch als Gabel zum Aufnehmen von Garniturelementen.

5.2 Weitere Barutensilien und Geräte

Natürlich gibt es noch viele weitere Utensilien, die wir benötigen, um einen Drink perfekt zuzubereiten und ihn auch dementsprechend zu servieren.

Hier nun eine Auflistung der Wichtigsten:

Trinkhalme (Straws)

Viele Bargetränke, vor allem Longdrinks, werden mit einem Trinkhalm serviert. Diese sind aus Plastik, Metall, Glas, Papier oder Bambus und es gibt sie in unterschiedlichen Ausführungen. Lang und kurz, diverse Stärken und Farben und natürlich mit oder ohne Knick. Für welche Art Sie sich auch immer entscheiden, grundsätzlich sollte die Länge an den jeweiligen Glastype und das Design an die Atmosphäre der Bar angepasst sein.

Spiesschen (Cocktailsticks)

Diese sind zirka 9–13 cm lang und bestehen meistens aus Plastik, Kunststoff oder Holz. Sie werden dazu verwendet um Cocktailkirschen, Oliven, Perlwiebel, etc. aufzuspiessen und anschliessend entweder in eine Cocktailschale gelegt oder an eine grössere Frucht (Orange, Ananas etc.) geheftet zu werden.

Rührstäbchen (Stirrers)

Dies sind in der Regel 14–20 cm lange Stäbchen, welche bei Longdrinks mit im Glas serviert werden, damit der Gast sein Getränk verrühren kann. Sie können aus Holz, Plastik oder Kunststoff hergestellt werden. Oftmals produzieren Getränkefirmen Stirrer aus hochwertigem Material wie Glas oder Metall mit ihrem Firmenlogo zu Marketingzwecken.

Die Zeiten von Trinkhalmen mit bunten Pappdekorationen, Sticks in Form von kleinen Äffchen, Schirmchen oder Rührstäben in Golfschlägeroptik sind in der Bar endgültig vorbei. Selbst die Anwendung in einem Glacebecher ist eher fragwürdig. Diese Produkte sollten ihre Anwendung dort finden, wo sie auch in den Rahmen passen; z. B. bei Kindergeburtstagen.



Untersetzer (Coasters, Underliners)

Darunter verstehen wir die sogenannten Tropfenfänger, auf welchen die Cocktailgläser serviert werden. Sie sind aus saugendem Stoff wie zum Beispiel aus Papier oder Kork. Sie sollen verhindern, dass etwaige Flüssigkeit den Tisch oder den Tresen vor dem Gast anfeuchten oder verschmutzen. In hochwertigeren Bars kommen oft auch Untersetzer aus Holz, Metall oder sogar Silber zum Einsatz.

Garniturenbox (Bar Condiment Holders)



Ist ein verschliessbarer und daher hygienischer Behälter zur Aufbewahrung von Früchten. Oftmals ist die Garniturenbox noch durch Einsätze unterteilt.

Bildquelle: www.barstuff.com (02.10.2017)

Garniturenzange (Trimming Pliers)



Diese wird zum Arbeiten mit Garniturbestandteilen verwendet, wie zum Beispiel mit Früchten oder Blättern.

Sie sollte aus hygienischen Gründen immer zum Einsatz kommen. Kein Gast isst gerne eine Garnitur, die zuvor mit der Hand angefasst wurde.

Schneidbrett (Cutting Board)

Darauf werden die später als Garnitur verwendeten Früchte geschnitten. Es ist von grossem Vorteil, wenn dieses eine Safrille aufweist. Weiter sollte man aus Gründen der Hygiene auf Holzbretter verzichten.

Bar- und Garniturenmesser (Bar and Trimming Knife)



Ein Barmesser wird zum Schneiden der Früchte benutzt. Eigentlich ist hierfür jedes Messer geeignet. Welches benutzt wird, hängt etwas vom Gusto des Barkeepers ab.

Das Garniturenmesser weist als Besonderheit zwei spitze und gebogene Zinken auf, welche sich besonders gut zum Aufspießen von Garnituren eignen.

Zestenmesser und Parisienne Ausstecher (Zest Knife and Parisienne Food Baller)

Dies sind Arbeitsgeräte aus der Küche, welche dafür gedacht sind, dünne Zesten von Zitruschalen abzuziehen beziehungsweise kleine Kugeln aus Fruchtfleisch auszusteichen.

Crustabehälter (Salt Rimmer)



Ist ein dreiteiliges Behältnis aus Kunststoff, mit dessen Hilfe man Salz oder Zuckerränder auf einem Glas herstellen kann. Im ersten Teil wird Limetten- oder Zitronensaft, oft auch eine zuckerhaltige Flüssigkeit, eingefüllt; in den beiden anderen Salz und Zucker, oder je nach Belieben Kokosflocken etc.

Nun wird das Glas zuerst in die Flüssigkeit und anschliessend in die Substanz, welche am Glasrand haften bleiben soll, gedrückt.

Bildquelle: www.barstuff.com (02.10.2017)

Barsieb (Strainer)



Das Barsieb wird benutzt, um das Eis im Boston oder French Shaker genauso wie im Rührglas beim Eingiessen ins Gästeglas zurückzuhalten. Es wird meist aus rostfreiem Stahl hergestellt und hat am Rand eine spiralförmige Feder, welche sich an die jeweilige Grösse von Shakern und Rührgläsern anpasst.

Viele geübte Barkeeper verzichten beim Boston Shaker auf einen Strainer. Viel eher bilden sie einen kleinen Spalt zwischen Glas und Metallteil, gerade gross genug, um den Drink (ohne Eis) durchfliessen zu lassen.

Möchte der Barkeeper einen besonders klaren Drink (ohne Eissplitter) oder befinden sich im Shaker grosse Mengen an Fruchtfleisch oder bspw. Basilikum, dann ist ihm das sogenannte **Double Strain** zu empfehlen. Hierbei werden grobe Bestandteile beim Ausgiessen mit dem Strainer im Shaker zurückgehalten. Der Drink wird jedoch durch ein weiteres Sieb (Teesieb) in das Gästeglas gegossen. Somit sind auch kleinste Verunreinigungen herausgefiltert.



Stössel (Muddler)



Wird zum Zerdrücken von Früchten, Blätter etc. verwendet. Wird meist aus Kunststoff, Metall oder Keramik hergestellt. Aus Gründen der Hygiene sollte man keine Produkte aus Holz verwenden. Den häufigsten Einsatz finden Muddler bei Caipirinhas oder Mojitos.

Der Einsatz eines Muddlers ist leider die am meisten unterschätzte Arbeit in der Bar. Denn Zerdrücken ist nicht gleich Zerdrücken. Es gibt Muddler mit unterschiedlichen Profilen und man muss wissen, welchen man wann einsetzt. Auch der angewandte Druck spielt eine grosse Rolle. Bei Zitrusfrüchten geht es darum, möglichst viel Saft herauszuquetschen, wobei es bei Blättern darauf ankommt, Aroma zu erhalten, ohne die Textur zu verletzen und womöglich Bitterstoffe freizusetzen.

Hier ein kurzes Beispiel anhand eines Mojitos:

Das Wichtigste bei der Zubereitung eines Mojitos ist die ausgewogene Balance zwischen Minze, Limette und Rum.

In früheren Jahren war es üblich, die Limetten im Glas mittels eines Muddlers mit Rillenprofil so lange zu drücken bis die grösstmögliche Menge an Saft entstanden war. Danach liess man einige Minzeblätter in das Glas fallen und quälte diese mit demselben Muddler einige Sekunden lang. Das Ergebnis waren fast immer bitter schmeckende Mojitos. Diesem wirkte man dann gekonnt mit Zucker und sogar mit Minzesirup oder -likör entgegen.

Der Grund dafür liegt in den aufplatzenden Adern der Blätter, welche Bitterstoffe absetzen.

Einige Barkeeper gingen daher dazu über, einen Muddler ohne jegliches Profil zu verwenden und die Minze nur ganz leicht anzudrücken. Andere wiederum legen die Minzeblätter in die Handfläche und schlagen kurz die Hände zusammen.



Aber wer will schon gerne Minze in seinem Drink direkt aus den verschwitzten Händen eines Barkeepers?

Eine elegante Möglichkeit ist, die Minze zuallererst in das Glas zu geben. Danach fügt man anstelle von ganzen Limetten frisch gepressten Limettensaft hinzu. Danach kommen alle anderen Zutaten dazu, die man am Schluss behutsam verrührt.

Dadurch gibt man der Minze die Möglichkeit, ihren Geschmack an die Flüssigkeiten abzugeben. Es ist beinahe so, als würde man einen Tee ziehen lassen.

Quirl (Swizzle Stick)



Ist ein spezieller Rührstab, der früher in der Karibik benutzt wurde und heutzutage wieder vermehrt in Tiki-Bars zum Einsatz kommt.

Kann auch eingesetzt werden, um Kohlensäure aus Getränken herauszuquirlen.

Messbecher (Jigger)



Im Amerika des 19. Jahrhunderts war das Wort **Jigger** eine andere Bezeichnung für die Masseinheit **Gill** (1.5 oz.).

In der heutigen Zeit hat es sich aber als die Bezeichnung für unsere Messbecher durchgesetzt. Die meisten Jigger werden aus Metall hergestellt und haben oftmals zwei Seiten mit unterschiedlichem Volumen. So ist es üblich, dass europäische Jigger ein Fassungsvermögen von 4 cl / 2 cl aufweisen, amerikanische 1.5 oz. / 1 oz. und britische 50 ml / 20 ml.

Manche Jigger weisen auf der Innenseite eine Skalierung auf, um auch Kleinstmengen abmessen zu können.

Ausgiesser (Pourer)



Ausgiesser werden auf die geöffneten Flaschen aufgesteckt, um das Ausgiessen zu erleichtern und besser zu kontrollieren. Es gibt sie in verschiedenen Ausführungen von Plastik bis zu Kork-Metall-Kombinationen. Manche stoppen auch automatisch bei 2 cl bzw. 4 cl.

Eisschaufel (Ice Shovel)



Wird benutzt, um Eis aufzunehmen und in Shaker, Rührgläser oder Gästegläser zu füllen. Billigere Ausführungen werden aus Kunststoff gefertigt, welche aber den Nachteil haben, dass sie bei zu starker Handhabung brechen und splintern können. Besser sind jene aus Edelmetall mit integrierten Löchern, durch welche das Schmelzwasser abfliessen kann.

Spritzflasche (Dash-Bottle)



Darunter verstehen wir kleine Glas- oder Kristallflaschen, die mit einem sogenannten Spritzkorken versehen sind. Sie sind ideal geeignet, um Drinks mit Würzbittern oder ähnlichem dash by dash (Spritzer um Spritzer) zu verfeinern.

Bildquelle: www.barstuff.com (02.10.2017)

Fruchtpresse (Squeezer)



Fruchtpressen gibt es in elektrischer oder mechanischer Ausführung und sie werden verwendet, um grössere Mengen an frischen Säften (Limetten, Zitronen, Orangen etc.) zu pressen, die dann später verarbeitet werden.

Schon seit Längerem entwickelt sich der Trend dazu, die Säfte direkt bei Bedarf mittels Handpressen in die Drinks zu pressen.

Natürlich gibt es noch unzählige weitere Utensilien, die in den Bars der Welt zum Einsatz kommen.

Hier einige Beispiele:

Eiskübel, Champagnerkühler, Korkenzieher, Sektverschluss, Dosenöffner, Muskatreibe, Eismaschine etc.

Mehr zum Thema Barhandwerk lernen Sie im Barkurs.

Aus Ressourcengründen stellen wir Ihnen die Probelektion nur in digitaler Form zur Verfügung. Die Kurslektionen erhalten Sie als Kursteilnehmer/-in von uns in Papierform per Post.

Wenn die Probelektion Sie überzeugt hat, können Sie sich direkt online für den Barkurs anmelden auf wirtepatent.ch/anmeldung.

Weitere Informationen zum Barkurs erhalten Sie unter den folgenden Links:

Kursdetails wirtepatent.ch/barkurs

Häufige Fragen (FAQ) wirtepatent.ch/faq



Telefonische Beratung

Haben Sie Fragen?

Rufen Sie uns an:

031 302 11 42

Laura Grottolo, Kursbetreuerin