

# „Barkeeper mehr denn je gefragt“

Walter Fröscher über Bartrends und Rauchverbot



Barmeister Walter Fröscher ist Inhaber der „Mixschule – Das Gastro-Trainings-Center in Stuttgart“

Foto: Archiv

► Was sind derzeit die angesagtesten Bartrends?

**Fröscher:** Professionell geführte Bars, die qualitativ hochwertige Drinks anbieten. Hergestellt mit Markenprodukten, egal ob Spirituosen, Liköre, Sirupe oder Säfte. Der Gast verlangt Professionalität auch in der Zubereitung der Drinks. Nach dem Motto: Show darf sein, aber die Qualität des Drinks steht im Vordergrund. „Geiz ist geil“ ist total out – Qualität zählt! Außerdem ist der Barkeeper mehr denn je gefragt als Profi hinter der Bar, der kompetente Antworten auf Fachfragen parat hat. Und auf jeden Fall muss er ein diskreter Gesprächspartner sein.

► Was muss ein guter Barkeeper noch mitbringen?

Unabdingbar sind Professionalität, persönliche und körperliche Hygiene, außerdem Freundlichkeit, gute Allgemeinbildung, sowie physische und psychische Belastbarkeit.

► Was halten Sie von Bar-Convenience?

**Fröscher:** Gar nichts. Ein Profi mixt jeden Drink frisch und kennt eine ganze Menge Rezepturen und alle dazugehörigen Zutaten.

► Wie macht der Hotelier seine Bar zum Profitcenter?

**Fröscher:** Grundvoraussetzung ist natürlich ein professioneller Barkeeper. Also nicht den Azubi im zweiten Lehrjahr hinter die Bar stellen, um Personalkosten zu sparen. Außerdem wichtig: gute Produkte und professionelle

Beherrschung des Metiers. Zum wahren Profitcenter wird eine Hotelbar aber erst dann, wenn auch Nicht-Hotelgäste Zugang zu dieser Bar haben und sie somit auch unabhängig vom Hotelgästekommen beleben können.

► Bedeuten das beschlossene Rauchverbot und die Alkoholdiskussion eher eine Chance oder ein Risiko für eine Bar?

**Fröscher:** Was die Alkoholdiskussion angeht, sind die neuen Gesetzesvorlagen, etwa das absolute Alkoholverbot für Fahranfänger, sogar eine echte Chance für gute Bars.

► Wie passt das zusammen?

Das ist eine Chance insofern, als mehr alkoholfreie, kreative Drinks angeboten werden, damit auch diejenigen, die abends den Chauffeur spielen, ein Genusserelebnis haben und nicht frustriert nach einer halben Stunde ungeduldig auf die Uhr schauen oder letztendlich doch wieder einen Drink mit Alkohol bestellen und das Auto stehen lassen müssen.

► Und wie wird sich das Rauchverbot auswirken?

**Fröscher:** Wohl dem, der eine große Bar hat und über zwei voneinander getrennte Barräume verfügen kann. So kann er als Betreiber Rauchern und Nichtrauchern gerecht werden. Kleinere Betriebe, die diese Möglichkeit nicht haben, werden sich in der näheren Zukunft mit Sicherheit schwer tun. Aber langfristig werden sich die Raucher wohl auf diese Einschränkung einstellen und sich damit abfinden. So wie es in anderen Ländern teilweise schon geschehen ist. Meine Empfehlung an die Gastronomen ist: Sie sollten ein Vordach über die Tür bauen, um die Raucher nicht im Regen stehen zu lassen. Oder eine Klingel installieren, über der steht: Raucherlounge – Zutritt nur für rauchende Mitglieder.

Die Fragen stellte Holger Zwink