

Die erste Mix-Schule in Baden-Württemberg

## Das richtige Gefühl

■ „Ein guter Barkeeper braucht das richtige Handling, das richtige Gefühl für die Flüssigkeiten“, sagt Walter Fröscher. „Es dauert, bis man ohne Messbecher arbeiten kann“, weiß der Barmeister.

Fröscher hat sich mit der Eröffnung seiner Mixschule im Oktober 2005 in Stuttgart, „der ersten in Baden-Württemberg“, wie er betont, einen lang gehegten Wunsch erfüllt. Nach Kellnerlehre, vielen Jahren als Barkeeper und Barmeister – auch hinter dem Tresen seines eigenen Lokals in Ulm –, sitzt Fröscher seit 1985 im Barmeister-Prüfungsausschuss. Dass er darauf genauso stolz ist, wie auf den Erfolg seiner Mixschule, ist ihm anzuhören: „Die Schule hat eingeschlagen wie eine Bombe“. Bereits 219 Schüler, darunter Gastronomen, Barkeeper oder Auszubildende

im Gastgewerbe, haben sich vom „alten Hasen“ Tipps in Sachen Zubereitung von Drinks zeigen lassen. In Kursen lernen die Teilnehmer in Theorie und Praxis beispielsweise, „wie ein Caipi richtig geht“, erklärt Fröscher. „Der Caipirinha ist nach wie vor der meistverkaufte Drink in Deutschland, deshalb wurde die Limettenproduktion in den vergangenen 20 Jahren vierzigfach.“

Bei einem guten Caipi muss das Verhältnis der Zutaten stimmen „und die Zutaten müssen frisch sein“, betont Fröscher, der jedem Barkeeper die rote Karte zeigt, wenn dessen Hygiene zu wünschen übrig lässt: „Dann trink ich lieber ein Bier.“

■ Mixschule, Bruckwiesenweg 6, S-Untertürkheim, Tel. 0711/540 14 00, www.mixschule.de



Der Herr der Drinks: Mixmeister Walter Fröscher

FOTOS: MURAT (O.), UNI HOHENHEIM (O.)