



bars

## Cooler Shaker

Nur ein einziges Mal ist es Walter Fröscher passiert, dass er als Barkeeper den Seelentröster spielen musste: Als Harald Juhnke ihm in der Hotelbar des Neutor Hotels in Ulm sein Herz ausschüttete. Das war noch in den 80er-Jahren. „Dass der Barkeeper sich die Sorgen und Nöte seiner Gäste anhört und ihnen wertvolle Tipps gibt – wie man das aus amerikanischen Filmen kennt – das ist mit Sicherheit ein Mythos.“ Davon ist der Barmeister überzeugt. Und er muss es wissen, schließlich hat der 48-Jährige mehr als sein halbes Leben hinter den Theken überall auf der Welt verbracht.

Nicht nur in Bars und Hotels, sondern auch auf Kreuzfahrtschiffen, bei Firmenevents, Messen oder internationalen Barkeepermeisterschaften. Davon zeugen die vielen glänzenden Pokale, die in einer Vitrine in seiner Barschule aufgereiht sind. Als einer der Besten mixt Fröscher nicht einfach nur perfekt die gängigen Cocktails, sondern bereichert mit kreativen Rezepten ständig die Getränkekarte. Viele hundert ausgefallene Drinks hat er über

die Jahre entwickelt. Da wandern auch mal Zutaten wie Balsamico-Essig oder Basilikumsirup in den Shaker. Ganz nach Aufgabenstellung und Anlass. Denn die exklusiven Getränke-Kreationen fertigt er auch auf Auftrag an. Für Unternehmen beispielsweise, die sich bei einem Event präsentieren wollen, gerne in den Logo-Farben. Aber auch in anderen Bereichen rund um die Theke ist Fröscher kreativ. So hat er für einen Kühltechnik-Hersteller an der Entwicklung der ersten Profi-Mixtheke mitgearbeitet – weil er die Arbeitsabläufe genau kennt und weiß, wie so ein Gerät optimal ausgestattet sein muss.

Mit Sicherheit hat Fröscher schon so viel erlebt, dass es für mehrere Leben reichen würde. Minutiös geplant hat er seinen bisherigen Werdegang. Bis 25 wollte der gelernte Kellner seinen Abschluss als Barmeister in der Tasche haben, bis 30 sich mit der eigenen Cocktailbar selbstständig machen. Spätestens mit 45 wollte er dann seine eigene Barschule eröffnen. „Das hat dann aber doch erst mit 47 geklappt“,

sagt Fröscher lachend.

Seit 2005 führt er in seiner eigenen Schule in die Geheimnisse der Mixkunst ein und bietet Seminare für interessierte Laien und fortgeschrittene Berufsmixer an. Mit großem Erfolg – den Fröscher jetzt erst einmal genießen und ausbauen will. Denn bis zum Ruhestand hat er noch nicht geplant, der wird aber mit Sicherheit weit weniger ruhig ausfallen als bei anderen. „Wenn einer kommt, der meine Schule gut führen kann, werde ich mich auf beratende Tätigkeiten zurückziehen“, meint Fröscher. Und er wird seiner zweiten Leidenschaft fröhnen: dem Reisen. Mehr als 70 Länder kennt er bereits und auch deren Mixkultur. Gern steuert er an seinen Reisezielen die einheimischen Bars an und bestellt einen Planters Punch sowie eine Piña Colada – gleichzeitig! Das ist sein Geheimrezept, um mit dem einheimischen Barkeeper ins Gespräch zu kommen. Und so immer wieder neue Tricks und Kniffe zu erfahren. Neugierde ist eben die beste Zutat beim Mixen.

DESPINA VRADELIS

## gutzuwissen

**Szenegetränke** Nirgendwo sonst wird so viel Caipirinha konsumiert, wie bei uns: Wegen des Getränks wurde die Limetten-Produktion in den letzten 20 Jahren vervierzigfacht. Ebenfalls sehr beliebt: Alkopops und Biersorten mit „natürlichem Zusatzstoff“. Echt ist dabei nur der Kopfschmerz, der sich am Tag nach dem Konsum einstellt.

**Barname** Wichtiger als Inneneinrichtung, Personal und Getränkeangebot. Eine Zeitlang schwer in Mode: Wortspiele rund um Bar, und zwar ohne Er-Bar-men. Literarisch verbraucht: „Bar jeder Hoffnung“ (Menasse). Historisch anspruchsvoll: „Bar Kochba“ (Jüdischer Freiheitskämpfer in der Antike). Was fehlt: „Bar Bara“, „Bar Scheck“ sowie „Bar Tholomäus“.

**Barkeeper** Der beste Freund des Ausgehers. In der persönlichen Lieblingsbar ist der Barkeeper die wichtigste Konstante. Gibt es etwas Schöneres, als mit einem „Wie immer?“ vom Keeper unseres Vertrauens begrüßt zu werden?