

## Was zeichnet eine gute Bar aus ?

**Einen guten Barkeeper sowie einen guten Barservice erkennt man daran, dass er immer präsent ist ohne den Gast zu stören. Augenkontakt ist somit sehr wichtig. Achten Sie stets darauf.**



- Jeder Gast wird freundlich & offen begrüßt
- Den Gast nicht mit der Barkarte überrumpeln
- Das Ambiente sollte so ausgerichtet sein, dass der Gast sich wohlfühlt (Kerzen / Musik / Stimmung)
- Die Bar ist zu jeder Zeit sauber und ordentlich
- Die Barcrew ist gepflegt gekleidet und hat Freude für den Gast da zu sein
- Fragen der Gäste werden freundlich & kompetent beantwortet
- Die Gäste werden beraten und nicht belehrt
- Die Gäste werden freundlich verabschiedet

Diese Eigenschaften sind wichtiger als die Frage, wird das teuerste Sortiment in der Bar hat.



## Zubereitungsarten von Mixgetränken

### Shaken:

- Den Shaker etwa zur Hälfte mit Eis füllen und die benötigten Zutaten und Gläser in Griffnähe stellen.
- Angesammeltes Schmelzwasser vor Beginn des Einfüllens der Zutaten abgiessen.
- Der geschlossene Shaker wird in einer waagrechten Haltung vom Körper weg und wieder zurück geschüttelt.
- Die Dauer hängt von den Zutaten ab.
- Sie beträgt ca. 10-15 Sekunden bei Getränken ohne Sahne.
- Bei zähflüssigen Sirupen ca. 20 bis 25 Sekunden.
- Danach wird das fertige Getränk ohne das zum Mixen verwendete Eis in das Servierglas abgeseiht.
- Gehört in das Mixgetränk Eis, wird vorher frisches Eis in das Servierglas gegeben.
- Sollte sich Schmelzwasser angesammelt haben, so wird dies ebenfalls vor dem Einfüllen abgegossen

### Beachte:

Shake the shaker, not your body 😊



### Rühren:

- Das Rührglas ca. zur Hälfte mit Eis füllen.
- Die Zutaten und das Glas in Griffnähe stellen.
- Angesammeltes Schmelzwasser abgiessen.
- Die Zutaten einfüllen und mit dem Barlöffel in einer Spirale von oben nach unten verrühren.
- Danach durch ein Barsieb (Strainer) in das Servierglas abseihen .

### Straight up:

- Die Zutaten pur in das Servierglas einfüllen^

**Elektromixer:**

- Eis in den Mixer geben
- Zutaten auffüllen
- Deckel darauf und mixen
- In das Servierglas geben, ggfs. Dekoration hinzufügen.

**Blender:**

- Eis und Zutaten in den Becher geben
- Unter den Rührstab einhängen und blenden
- In das Servierglas geben, ggfs. Dekoration hinzufügen

**Beachte: kohlenensäurehaltige Getränke wie Sekt, Cola, Tonic usw. niemals mitschütteln oder mitrühren. Sie werden ausschliesslich zum Auffüllen verwendet!**

## Arbeitsgeräte an der Bar



**Barsieb = Strainer:**

- Passt sich jeder Glas-/Shakergrösse an, sorgt für das Zurückhalten des Eises nach dem Shaken / Rühren

**Blender:**

- Elektrischer Mixer, der über einen nach unten gerichteten Metallstab mit Quirl verfügt, welcher die Zutaten in einem von unten eingehängten Metallbecher vermischt. Eignet sich nicht zum Pürieren von Früchten.

**Barlöffel:**

- Für die Zubereitung von gerührten Getränken, mein ein langstieliger Löffel mit ca. 1.5 g Fassungsvermögen.

**Messbecher = Jigger:**

- Meist aus Metall mit einem Fassungsvermögen von 2 oder 4 cl



**Schneidebrett:**

- Zum Schneiden und Vorbereiten der Garnituren – aus Kunststoff

**Eisschaufel:**

- Zum Herausnehmen von Eis, vorzugsweise mit kleinen Löchern, damit das Schmelzwasser direkt ablaufen kann.

**Eiszange:**

- Für gezieltes Herausnehmen von Eiswürfeln

**Eiskübel:**

- Aufbewahrung für Eis zum Mixen, aus Plastik, Plexiglas oder Metall
- Holzstößel = Muddler:
- Zum Zerdrücken von Limettenachteln und/oder Minze und anderen Früchten.

**Barzange:**

- Zum Lockern von festsitzenden Sekt- und Champagnerkorken

**Stirrer:**

- Zum Vermischen der Flüssigkeiten im Servierglas



**Korkenzieher:**

- Zum Öffnen von Flaschen mit Kork; am besten Hebelkorkenzieher mit kleinem Messer zum Abschneiden des Staniols am Flaschenhals

**Flaschenöffner:**

- Zum Öffnen von Kronkorken

**Kellnermesser:**

- Kombination aus Flaschenöffner und Korkenzieher

**Cocktailspiese:**

- Kleine Spiese zum Befestigen von Kirschen und Oliven u.ä.
- Lange Spiese mit meist bunten Franzen, ebenfalls zum Befestigen der Dekoration

**Shaker:**

- a) Boston Shaker: zweiteilig, ein Teil aus Metall oder Silber ist grösser, der andere, kleinere Teil ist aus Glas. Eis und Zutaten immer in das Glasteil
- b) Dreiteiler: Metallbecher, Mittelteil mit Sieb, Deckel
- c) Zweiteiler aus Silber

**Rührglas:**

- Dickwandiges Glas mit Ausgiess-Schnabel zum Herstellen von gerührten Drinks

**Trinkhalm:**

- Sollten bunt, lang und dick sein – bei Bedarf kürzen

**Ausgiesser:**

- Zum besseren Portionieren von häufig gebrauchten Spirituosen

**Spritzflasche = Dash bottle:**

- Zum Portionieren von kleinsten Einheiten (dashes)

**Zestenreisser:**

- Zum Herstellen von Spiralen aus Zitrusfrüchten

**Sonstige Arbeitsgeräte:**

- Sektverschluss
- Muskatreibe
- Cocktailservietten



## Herkunft von Produkten



### Italien:

- Martini (bianco / rosso / dry / rosé / d'oro) – Eis & Zitrone im Cocktailglas
- Ramazzotti / Averna (milde Magenbitter) – gemäss Gastwunsch: z.B. mit Eis & Zitrone
- Fernet Branca / mentha – meistens pur getrunken, mit einem Glas Wasser separat
- Campari – mit Orangensaft / Soda / Toni / pur – im Longdrinkglas auf Eis
- Vecchia Romana – Brandy
- Grappa (Trester / Digestif) z.B. zum Espresso

### Spanien:

- Sherry – Andalusien ca. 100 qkm gross
  - Der Trockene (z.B. Tio Pepe) wird immer kalt serviert
  - Medium dry oder cream – mit Zimmertemperatur servieren
- Carlos primero / Cardinal Mendoza = Digestifs – im Schwenker serviert

### Portugal:

- Portwein – überwiegend zum Aperitif
  - der weisse – wird kalt serviert
  - der rote – Zimmertemperatur
- Wird gerne von älteren Gästen getrunken

### England:

- überwiegend Gin
- meistens mit Tonic Water / Eis und Zitrone serviert
- jüngere Gäste auch gerne statt Zitrone Limette

### Deutschland:

- Schnaps aus Obst oder Getreide
  - z.B. Williams Birne / Kirsche / Zwetschge / Obstler / Korn
- Brandwein
  - z.B. Asbach / Magenbitter wie Underberg
- mittlerweile auch Gin & Whisky

### Frankreich:

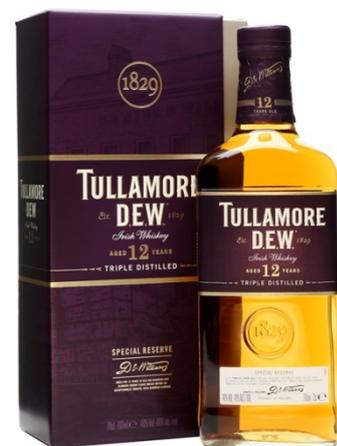
- Cognac & Armagnac
- Calvados
- Marc & Eau de vie
- Cointreau & Grand Marnier
- Bénédicte

### Schottland:

- Scotch & Malt Whisky – meistens ohne Eis – pur im Glas und Glas Wasser separat

## Whisk(e)y

1. Scotch & Malt Whisky – ihre Heimat ist Schottland
  - a. Scotch Whisky – wird hergestellt aus: Gerste / Weizen / Roggen / Mais
    - i. z.B. Johnnie Walker Red Label / Grant's / J&B / Johnnie Walker Black Label / Chivas Regal / Dimple
  - b. Malt Whisky – aus reiner Gerste !!
    - i. z.B. Oban / Macallan / Glenfiddich / Lagavullin / Laphroaig
2. Irish Whiskey – aus Irland
  - a. hergestellt aus Gerste / Weizen / Hafer / Roggen
    - i. z.B. Tullamore Dew, Paddy, Jameson
3. American Whisky – überwiegend als Bourbon Whisky bekannt
  - a. Bourbon Whisky: gemischte Getreidemischung mit mindestens 51% Mais
    - i. z.B. Jim Bean
  - b. Rye Whisky (51% Mais)
  - c. Straight Bourbon (bis 79% Mais)
4. Canadian Whisky
  - a. vergleichbar wie Scotch, jedoch mind. 50% Mais (Gerste / Roggen / Weizenmalz ebenfalls zulässig)
    - i. z.B. Canadian Club / Crown Royal



## Gin

Gin ist ein Brandwein und kommt ursprünglich aus Holland. Zwischenzeitlich ist das bekannteste Gin-Land England. Gin wird original aus 75% Mais und aus Destillaten von Wacholderbeeren und Gewürzen hergestellt.

z.B. Gordon's / Beefeater / Tanqueray / Bombay Sapphire

Gin wird 2 – 3 x destilliert, es entsteht 98% Alkohol. Dieser wird auf 40% heruntergesetzt und ein das Wacholder-Kräuterdestillat zugesetzt.



## Vodka

Vodka wird hauptsächlich aus Weizen und Gerste hergestellt, teilweise auch aus Roggen. Er wird bis zu 5 x destilliert. Es entsteht 98% Alkohol, der relativ geschmacksneutral ist. Mit reinem Wasser wird dieser Alkohol auf 40% herabgesetzt. Durch Holzkohle wird er gereinigt und purifiziert.

Man unterscheidet:

- Basic Vodka: Pushkin-Vodka (0.7 l / 38% / ca. € 7.00)
- Guter Vodka: Absolut (0.7 l / 38% / ca. € 12.00)
- Premium Vodka: Grey Goose / Belvedere (0.7 l / 40% / ca. € 40.00)
- Luxus Vodka: Kaufmann (0.7 l / 40% / ab ca. € 60.00)



## Wermut

Wermut ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespritzter Wein mit ca. 15-18% Alkohol und relativ hohem Zuckergehalt. Ein Martini Bianco hat z.B. ca. 150 g Zucker / Liter und wird mit ca. 40 verschiedenen Kräutern gemacht.

## Rum

Rum kommt heute hauptsächlich von den grossen und kleinen Antillen, z.B. aus Kuba / Jamaica / Dominikanische Republik / Puerto Rico / Guadeloupe / Martinique. Rum wird aus Melasse hergestellt, bei braunem Rum wird auch Zuckercouleur oder Karamellsirup zum Färben verwendet.

## Pitù

Pitù ist ein Brasilianischer Zuckerrohr Schnaps. Er wird zumeist für Caipirinha verwendet. Pitù ist der Name einer Süsswasserkrabbe.

## Armagnac

Armagnac kommt aus Frankreich (süd-westlich der Pyrenäen), er ist ein Qualitäts-Weinbrand aus weissen Trauben (Folle Blanche / Colombard / Juerncon).

Es gibt 3 Zonen:

- Bas Armagnac – das beste Product
- Ténarèze
- Haut Armagnac

Er wird in einem Cognac Schwenker mit 2 oder 4 cl serviert.



## Cognac

Cognac kommt aus Frankreich / Departement Charente / nördlich von Bordeaux. Zentrum ist die Stadt Cognac. Wie Armagnac ist Cognac ein Qualitätsweinbrand aus weissen Trauben (Folle blanche / Colombar / St. Emilion). Das beste Gebiet und die besten Produkte kommen aus der „Grande Champagne“ und der „Petite Champagne“.

## Calvados

Ist ein Eau de vie de cidre (Apfelschnaps). Er darf ausschliesslich aus Äpfeln des Calvados Gebietes hergestellt werden. Das Calvados Gebiet liegt in der Normandie, ca. 2 Std. von Paris – Richtung Nord-West. Der beste Calvados ist von der Pays d'Auge.



# COCKTAILS

## 15 Rezepte, die man kennen sollte.

| Name                     | Zubereitung    | Zutaten   | Garnitur  | Servierglas        |
|--------------------------|----------------|---|---|--------------------|
| Dry Martini Cocktail     | Rührglas       | 6 cl London Dry Gin<br>1 Tropfen Noilly Prat                                      | 1 grüne Olive mit Stein<br>1 Zitronenzeste                                  | Martini Glas       |
| Manhattan                | Rührglas       | 1 cl Angostura<br>4 cl Canadian Club<br>2 cl Martini rosso                        | 1 Cocktailkirsche   | Martini Glas       |
| Daiquiri                 | Shaker         | 5 cl Havana Club 3 years<br>3 cl Limettensaft<br>2 cl Läuterzucker                | Keine   | Martini Glas       |
| White Lady               | Shaker         | 3 cl Gin<br>3 cl Cointreau<br>2 cl Limettensaft                                   | Keine   | Martini Glas       |
| Alexander                | Shaker         | 3 cl Cognac<br>3 cl Crème de Cacao<br>braun<br>2 cl Sahne                         | Muskatnuss gerieben   | Martini Glas       |
| Cosmopolitan             | Rührglas       | 2 cl Vodka<br>2 cl Cointreau<br>2 cl Roses lime juice<br>2 cl Cranberry Saft      | Limettenzeste<br>Limettenspritzer   | Martini Glas       |
| Negroni                  | Direkt im Glas | 2 cl Campari<br>2 cl Martini rosso<br>2 cl Gin                                    | Zitronenzeste<br>Zitronenspritzer   | Kleiner<br>Tumbler |
| Whisky sour              | Shaker         | 5 cl Bourbon<br>4 cl Zitronensaft<br>3 cl Läuterzucker                            | 1 Orangenscheibe<br>mit<br>1 Cocktailkirsche                                | Kleiner<br>Tumbler |
| Gin Fizz                 | Shaker         | 5 cl Gin<br>4 cl Zitronensaft<br>3 cl Läuterzucker<br>auffüllen<br>mit 10 cl Soda | Scheibe Zitrone<br>Auffüllen mit<br>Eiswürfel                               | Longdrinkglas      |
| Cuba Libre               | Direkt im Glas | 5 cl Havana Club 3 years<br>10 cl Cola  | geschnittene Limette im<br>Glas zerdrücken und mit<br>Crashed ice auffüllen | Longdrinkglas      |
| White Russian            | Direkt im Glas | 4 cl Vodka<br>2 cl Kahlua   | 1 cm Schlagsahne<br>aufsprühen  | Kleiner<br>Tumbler |
| Margarita                | Shaker         | 3 cl Tequila weiss<br>3 cl Cointreau<br>3 cl Zitronensaft                         | Salzrand am Glas  | Martini Glas       |
| Vodka oder<br>Gin Gimlet | Im Rührglas    | 5 cl Vodka bzw.<br>5 cl Gin<br>5 cl Roses lime juice                              | Keine   | Kleiner<br>Tumbler |
| Americano                | Direkt im Glas | 3 cl Campari<br>3 cl Martini rosso<br>10 cl Soda                                  | 1 Scheibe Orange 1<br>Scheibe Zitrone                                       | Longdrinkglas      |

## ZIGARREN

Die wichtigsten Anbauländer:

| Land      | Ballengewicht | Umhüllung          |
|-----------|---------------|--------------------|
| Brasilien | 70 – 75 kg    | Jute               |
| Dom.Rep   | 65 – 70 kg    | Jute / Matten      |
| Kuba      | 50 – 65 kg    | Palmblätter / Jute |
| Mexico    | 50 – 55 kg    | Jute / Matten      |

Die Zigarrenhersteller pressen die fermentierten, klassifizierten und sortierten Tabake fast ausschliesslich in Ballen. Als Umhüllung der Ballen dienen – je nach Herkunftsland unterschiedlich – Jute und geflochtene Matten aus geschältem Bambus. Jedes Herkunftsland hat hinsichtlich der Grösse und des Gewichts des Ballens seine Eigenart entwickelt.

