

Mixology

MAGAZIN FÜR BARKULTUR

My name
is ~~Hugo~~

DAS JAHR DES
APERITIVO!

ALLE MÜSSEN DRAUSSEN
TRINKEN. WIR KENNEN
DIE REZEPTE.

++ VOLLES ROHR → DER BESTE POT-STILL-RUM
++ SO EINFACH → DAS EIGENE TONIC WATER

Stairs Bar

Das »Stairs« konnte bereits auf die Erfahrung beim Abfüllen eigener Zutaten zurückgreifen





Becketts Kopf

Aus dem Bottled-Konzept des »Becketts Kopf« wurde eine Möglichkeit, neue Absatzkanäle zu erschließen

Im Berliner BÜRKNER ECK hat man ebenso rasch eine schlüssige Symbiose geschaffen zwischen gelernter Tresenarbeit und innovativen Neuerungen: »Die Arbeit des Mixens und Abfüllens ist vergleichbar mit der frischen Zubereitung der Drinks, nur dass sie dann ins Fläschchen kommen statt ins Glas«, freuen sich KATJA HIENDELMAYER und OLAF MATTHEY. »Alle Rezepte werden fein abgestimmt und in Grammzahlen umgerechnet, inklusive Schmelzwasser. Daraus bauen wir Tabellen für eine, zwei oder bis zu fünf Portionen, schließlich bieten wir 100 Milliliter oder 500 Milliliter an. Die kleinere Portion entspricht dabei fast den realen Drinkmengen bei uns in der Bar. Als Zusatzkosten fallen das Fläschchen, Deckel und Etikett an, die Tüten für den Transport und die Rainchecks wurden von uns selbst gestaltet und bedruckt.«

Vom Tresen aufs Fahrrad

Bisweilen recht unterschiedlich gestalten sich die Arbeitsprozesse und operativen Zugänge landauf, landab: von quasi À-la-minute-Fertigung und -Zustellung, ähnlich einem Pizzaservice, bis zur größer angelegten, zeitlich dehnbaren Vorabproduktion, vergleichbar dem Lebensmittelhandel. Für die meisten Bars hat sich eine simple Herangehensweise von überschaubarer Komplexität als beste Lösung erwiesen. »Wir haben eine Stunde vor Beginn der Lieferzeiten abends angefangen und jede Bestellung frisch zubereitet«, plaudern Hiendlmayer und Matthey über ihr *new normal*: »Zwischen 18 und 22 Uhr gingen die Drinks punktgenau perfekt gekühlt raus. Katja hat sehr liebevoll in Linolschnitt unsere Motive gestaltet, mit denen das ganze Team die Tüten für den Transport von Hand bedruckt. Selbst gemachtes Popcorn und die Rainchecks gibt es immer mit dazu.«

Produziert werden die pre-bottled Drinks ganz regulär am Tresen. Davor steht mitten im Gastraum ein Paktisch, auch einen extra Kühlschrank für die vorbestellten Selbstabholer-Drinks gibt es. Ein Bartender mixt, eine Person übernimmt den Take-away-Service sowie die Bearbeitung der Bestellungen. Ergänzend tritt ein Fahrradkurier aus dem Team in die Pedale, alles unter Einhaltung der geltenden Abstandsregelungen, versteht sich. Alkoholschwere, klassisch gerührte Drinks lassen sich problemlos mit längerem Zeithorizont planen und abfüllen; bei Cocktails, die nach einer Zitruskomponente oder anderen verderblichen Produkten verlangen, scheint nur die sofortige Auslieferung eine Option.

KONSTANTIN HENNRICH von der Berliner STAIRS BAR hat ebenfalls nicht lange gefackelt und sprichwörtlich zum Fläschchen gegriffen: »Produziert wird bei uns in der Bar. Wichtig ist, dass wir *lose Ware* anbieten. Es kommt eine Order rein, wird bearbeitet und ausgegeben: derselbe Ablauf wie in der Bar. Der Drink wird frisch auf Bestellung zubereitet.« Wie bei den Kollegen gilt es, vorab eine genaue Kalkulation und Skalierung auf die entsprechende Gebindegröße zu entwickeln: »Wir bieten unsere Cocktails in 500-Milliliter-Flaschen an. Diese kosten von € 29,99 bis € 49,99, je nach Drink. Dazu haben wir Cocktailsets und Merchandise im Angebot. Durch die größeren Mengen, die gefüllt werden, können wir die Arbeitsstunden sehr effektiv nutzen und den Einsatz optimieren.« Ein Thema, das im Wiener The Sign freilich auch eine große Rolle spielt: »Der Arbeitsaufwand ist je nach Drink, Platz und Gerätschaft sehr unterschiedlich. Ausnahmslos jede Komponente wird bei uns an der Bar zubereitet. Aktuell ist das logistisch noch möglich, wenn aber die Nachfrage weiter steigt, werden wir bestimmt Anpassungen vornehmen.« Selbst eine eigene Fertigungs-Örtlichkeit könnte dann Thema werden.