

Barkeeper – der Traumberuf für Quereinsteiger

Veröffentlicht am 6 Juni 2018 von Verena Arnold



Als Barkeeper mit dem Feuer spielen

Der Barkeeperberuf

Angefangen hat alles mit dem Wunsch eine eigene Vespa zu kaufen. Mit gerade 18 Jahren ging es Alex Armbrüster so, weshalb er schnell feststellte, dass er dafür erstmal das nötige Kleingeld zusammenbekommen musste. Die Lösung? Ein Job als Barkeeper in einem lokalen Pub in seiner Heimatstadt

Adliswil. Was als günstige Gelegenheit begann, um einen kleinen Wunsch zu erfüllen, entwickelte sich schnell zu einer beachtlichen Bar-Karriere.

Noch neben der Maturavorbereitung entschied er sich dazu seinem zunehmendem Interesse am Beruf zu folgen und besuchte eine Barschule in Zürich. Nachdem er die Maturaprüfung erfolgreich abgelegt hatte, folgte schon wenig später die erste Anstellung als Chef du Bar in einem Pub.

Durch sein frühes Interesse und seiner Begabung im Bereich des Flairtending, wurden im Laufe der Zeit nicht Spirituosenhersteller sondern auch das Fernsehen auf ihn aufmerksam und engagierten ihn für akrobatische Bar-Auftritte im In- und Ausland.

Da dem heute 45 Jährigen während seiner eigenen Laufbahn auffiel, dass er bei bestehenden Barfachschulen noch deutliches Verbesserungspotenzial sah, entschied er sich kurzerhand 2011 dazu, die Barfachschule Zürich zu gründen, um moderne und innovative Barschulungen anzubieten.

Heute ist die Barfachschule Zürich mit einem achtköpfigen Team breit aufgestellt und vermittelt Kenntnisse und Fertigkeiten in allen an der Bar wichtigen Bereichen – von Wein bis Cocktails und von Flairtending bis Barmagic.

In diesem Blogeintrag erfährst du ein paar interessante Insights nicht nur darüber wie man sich die Vorbereitung auf den Job vorstellen kann, sondern auch welche Trends uns diesen Sommer in den angesagten Bars erwarten!



In Barkeeperkursen lernt man auch solche Showeinlagen

Hallo erstmal und vielen Dank, dass du dir die Zeit nimmst unseren Lesern etwas über den Beruf an der Bar zu erzählen!

Du sagst, der Beruf des Barkeepers ist ideal auch für Quereinsteiger gedacht, das hört man häufiger. Woran liegt das eigentlich, dass sich manche einfach spontan dafür entscheiden sich hinter die Bar zu stellen?

Sehr gern geschehen!

Der Job als Bartender macht einfach Spass! Man kann kreativ sein und hat viel mit Menschen zu tun und verdient gutes Geld, das sind drei gute Gründe sich für den Beruf zu entscheiden!

Ihr bietet richtig Kurse über einen längeren Zeitraum an und verleiht am Ende auch ein Diplom. Wie hat ein Anfänger sich das vorzustellen, was ihn während des Kurses erwartet?

Unser Profi Kurs geht eine Woche und bereitet unsere Kursteilnehmer auf die Barwelt vor. Wir legen sehr viel Wert auf die Praxis und bringen den Schülern die wichtigen Dinge des Bargewerbes bei, die Sie brauchen werden. Stupidies unnötiges Auswendig lernen lassen wir weg, was bringt es wenn ein Schüler 30 Gins auswendig gelernt hat und an der Bar in der arbeiten wird 30 andere stehen ?

Von außen macht es immer den Eindruck, als müssten Barkeeper in erster Linie geschickt mit Flaschen umgehen können und die perfekte Mischung treffen. Spätestens aber wenn man Profi werden will, muss man darüber hinaus viel Weiteres drauf haben was ist deiner Meinung nach am schwierigsten zu erlernen?

Das schwerste ist der Umgang mit dem Gast, Aspekte wie Hygienevorschriften und die Herstellung der Drinks sind nicht so schwer, das wird einem locker innerhalb einer Woche beigebracht. Ich sag immer – das eigentliche Arbeiten an der Bar ist das kleine Einmaleins – das Schwere ist, alles zusammen zu bringen. Top Drinks, gute Zahlen, und glückliche Gäste!

Ihr bietet außerdem auch Kurse im Showmixen an. Was hat man sich darunter genau vorzustellen? Ist das auch etwas worin sich Anfänger schon probieren können?

Unser Showmixerin Liane macht das einfach super! Es ist manchmal unglaublich was ihre Flairschüler nach dem Kurs schon drauf haben. Showmixen kann jeder machen, egal ob Profi oder Anfänger. Die einzige Bedingung ist, dass es einem Spass macht und man auch gerne trainiert!

Es gibt immer wieder Trends im Bereich der alkoholischen Getränke – zum Beispiel Gin Tonic (um mal einen zu nennen). Was

erwartet uns für diesen Sommer? Zeichnen sich schon neue Trends ab?



Getränke an der Bar zubereiten

Die Ginwelle verepft langsam, was sicher kommen wird ist der Tequila uns Mezcal. Wir bekommen nun auch immer mehr Anfragen für Molekulare Drinks, was eigentlich lustig ist da wir vor ca. 8 Jahren gefunden haben, dass der Trend vorbei sei. Ich denke durch das steigende Gesundheitsbewusstsein, bekommen die alkoholfreien Drinks wieder viel mehr Bedeutung.

Was genau macht den Beruf des Barkeepers eigentlich für dich interessant, hast du eine Leidenschaft für gute Getränke?

Das Interessante am Barkeeper ist ganz klar der Kontakt mit den Menschen, das Drinks-Mixen wird irgendwann mal zur Routine. Ganz wichtig ist auch, dass man sich selber und die Gäste nicht zu ernst nimmt. Betrunkene Gäste können sich auch mal weniger anständig benehmen, wer so etwas dann persönlich nimmt, ist für den Job sicher nicht gemacht. Einige Barkeeper, die sich heute auch gerne Mixologen

nennen, haben zum Teil vergessen wer die Hauptrolle an der Bar spielt und nehmen sich einfach zu wichtig. Mein wichtigster Tipp für alle die in der Gastronomie arbeiten ist immer der gleiche: Denke und handle aus Gast ! Bediene und betreue Deine Gäste wie Du es auch gerne hättest.

Zusammengefasst: Welchen Geheimitipp möchtest du unseren Lesern noch mit auf den Weg geben, bezüglich eines gelungenen Cocktailabends zuhause mit Freunden?

Im Moment sind kleine sehr starke Cocktails wieder in. Ich würde aber an einem Cocktailabend mit leichteren langen Drinks starten und erst gegen den Schluss die stärkeren Drinks bringen, da sonst der Abend sehr schnell vorbei sein kann!



Auf die richtige Zubereitung kommt es an

Einen Kurs zum Einstieg!

Der Job als Barkeeper genießt nicht nur ein gutes Ansehen, er macht auch Spaß und eignet sich zum Geld verdienen. Jemand, der sich beruflich nochmal umorientieren möchte ist sicher gut beraten, wenn er

eine Barschule besucht, wie z.B. die Barfachschole Zürich, deren Diplome einem die Suche nach einem Arbeitsplatz erleichtern. Doch auch für Interessierte, die sich einfach für das Handwerk interessieren, gibt es Kurse, wo man noch interessante Erkenntnisse sammeln kann – warum nicht direkt mal ein wenig Barakrobatik erlernen? Um nah am Beruf dran zu sein, wendet man sich am besten an erfahrene Chefs du Bar, wie Alex Armbrüster die in neuste Trends eingeweiht sind und wissen, wie man in jeder Situation – auch in kritischen, richtig mit den Gästen umgeht.

Veröffentlicht am von Verena Arnold

Gepostet unter: Events , Freizeit & Hobbys , Ohne Kategorie , Wirtschaft, Recht & Arbeit

TAG:



Blumen – Glück, das man kaufen kann



Dem würd geben
