

Bad Staffelstein



Staffelsteiner
siegen nach Paus

Sieg für Nachwuchs-Barkeeperin

GASTRONOMIE Die Unterleiterbäckerin Verena Strätz hat mit ihrem selbstkreierten Getränk einen Barkeeper-Wettbewerb in Prag gewonnen. Hinter dem Erfolgsrezept steckt nicht nur ein Glücksgriff, sondern vor allem harte Arbeit und großer Ehrgeiz.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED FELIX MOCK

Bad Staffelstein – Dass die Lavendelblüten neben dem braunen Zucker standen, war eher Zufall. Dass Verena Strätz beide Zutaten kombinierte und mit einem Bunsenbrenner karamellierte, war für sie ein Glücksgriff. Zusammen mit Limettensaft, Zitronengrassirup und Gin gelang ihr ein Getränk, das nicht nur Lehrer und Klassenkameraden ihrer Barkeeper-Schule, sondern auch die Jury beim Monin-Schüler-Wettbewerb in Prag überzeugte.

In der tschechischen Hauptstadt setzte sich die 18-Jährige gegen 23 weitere Nachwuchs-Barkeeper durch und holte den ersten Platz nach Deutschland. „Alle Mitstreiter waren spitze“, sagt Strätz, „aber dass ich mit meinem Drink gewonnen habe, freut mich natürlich riesig“. Mit einem Rezept, das aus einer spontanen Eingebung heraus entstanden ist.

Zusatzausbildung zum Barkeeper

Die angehende Hotelfachfrau aus Unterleiterbach absolviert ihre Ausbildung im Bad Staffelsteiner Kurhotel an der Obermain-Therme, bis zur Abschlussprüfung sind es nur noch wenige Monate. Dennoch investiert sie freiwillig viel Zeit und



Verena Strätz lässt sich zur Hotelfachfrau im Bad Staffelsteiner Kurhotel und zusätzlich noch zur Barkeeperin ausbilden.

Foto: Jutta Rudek

Aufwand in eine zusätzliche Ausbildung zur staatlich zertifizierten Barkeeperin – das sind pro Woche mehrere Stunden Schulunterricht sowie etliche Stunden zu Hause über den Fachbüchern.

Hinter der Ausbildung steckt mehr Theorie, als die meisten wahrscheinlich denken. Neben Schulungen zum verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol inklusive Promilleberechnungen werden die Schüler nicht nur von ihrem Fachlehrer, sondern auch von externen Fachleuten unterrichtet. Allergene, Inhaltsstoffe, Lebensmittelrecht – und plötzlich klingt die Arbeit eines Barkeepers schon gar nicht mehr so nach Rock'n'Roll.

Für die Abschlussprüfung muss dann ein Repertoire von 15

Cocktails sitzen – einer darf gewählt werden, einen bekommen die angehenden Barkeeper zugelost. Darüber hinaus wartet neben dem Theorietest noch eine Blindverkostung.

Für die Praxis sind dann nicht nur korrekte Arbeitstechniken, sondern auch trainierte Geschmacksknospen gefragt. Schließlich zählt nur das Ergebnis. Ausfallerscheinungen habe es innerhalb der Klasse allerdings noch nicht gegeben. „Nach dem Unterricht darf keiner mehr mit dem Auto nach Hause fahren“, sagt Strätz, „aber dafür gibt es ja Freunde oder den Zug.“

Finanziert wird die Ausbildung zur Barkeeperin von Andreas Poth, dem Geschäftsführer des Kurhotels. Darüber ist Verena Strätz sichtlich erleichtert,

müsste sie die Ausbildungskosten ja sonst von ihrem Azubi-Lohn berappen.

Große Karriereziele

Und grundlos absolviert die Unterleiterbäckerin den Kurs ebenfalls nicht: „Natürlich interessiere ich mich für das Thema und das Arbeiten mit Spirituosen, aber ich sehe es einfach auch als Zusatzqualifikation.“ Diese Annahme hat sich bereits bewahrt.

Nach dem Ende ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau geht Verena Strätz zunächst für ein Jahr nach Tirol. Genauer gesagt nach Going, ins Luxushotel Stanglwirt, wo sich die Schönen und Reichen auch schon einmal von Alfons Schuhbeck bekochen lassen. Warum? „Meine Mama ist auch Hotelfachfrau und rät mir

immer, dass ich in jungen Jahren möglichst viel von der Welt anschauen soll. Und genau das mache ich jetzt.“ Wie lange Verena Strätz in Österreich bleiben wird, weiß sie jetzt noch nicht. Einen größeren Traum gibt es aber noch: Dubai.

Bevor es aber soweit ist, muss sie zuerst ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau und zur Barkeeperin erfolgreich absolvieren. Fest steht, dass sie nicht mit ihrem Siegerdrink aus Prag antreten wird. Der sei für die Prüfungszeit von zehn Minuten zu aufwendig. „Vielleicht probiere ich es mit einem Negroni oder einer White Lady“, sagt Verena Strätz. Die nächste Eigenkreation kann sie sich dann – mit erfolgreichem Abschluss in der Tasche – im Tiroler Edelhotel überlegen. Oder eben in Dubai.

„Natürlich
interessiere ich mich
für das Thema und das
Arbeiten mit
Spirituosen, aber ich
sehe es einfach auch als
Zusatzqualifikation.“

VERENA STRÄTZ

Angehende Hotelfachfrau