

# PLATZ DA, JUNGS!



Flaschen gibt es in ihrer Branche mehr als genug. Wie schön, dass immer mehr erstklassige BAR-CHEFINNEN die Tresen verstärken – und die einstige Männerdomäne ordentlich durchschütteln

TEXT SARAH LAU, NILS WRAGE

## DAS GOLDSTÜCK

Wie gut fünfgängige Tequila-Menüs, Glitzer und Gold zusammenpassen, zeigt **Bettina Kupsa** in ihrer hübschen Oase auf St. Pauli

Die „ZwiBi“-Empfehlung auf der Karte ist so ein Beispiel für den Witz und die Raffinesse, mit der Bettina „Betty“ Kupsa ihr kleines Tequila-Paradies in Hamburg führt. Denn auf welcher Karte sonst findet man schon den Verweis auf ein Zwischenbier? Klare Sache: Hier ist nicht nur eine passionierte Spirituosenfreundin, sondern eben auch eine **gelernte Marketingfrau am Werk**. Sechs Jahre ist es her, dass Betty ihren Job schmiss und auf Gastro umsatelte. „Eine Nachteule war ich schon zu Schulzeiten und Bararbeit habe ich einfach immer geliebt“, so Kupsa. Wer heute durch die Tür ihres „Chug Clubs“ geht, kann sich freuen. Über eine warmherzig-burschikose Gastgeberin, die zu den benachbarten Obdachlosen genauso freundlich ist wie zum Banker, der seinen ersten Chug (Mix aus Shot und Shortdrink) bestellt. „Durchsetzungsschwierigkeiten kenne ich nicht“, grinst die 39-Jährige. „Aber mir wird ja auch immer gesagt, ich sei der schlimmste Kerl von allen!“ Dass nach wie vor so wenig Frauen Bars leiten, ist für Betty vor allem dem Problem geschuldet, Kinder und Kneipe unter einen Hut zu bringen. **„Mein Baby ist meine Bar“**, grinst die Österreicherin. Und der gebührt ihre volle Aufmerksamkeit. Sie ist diejenige, die das Interior bis hin zur goldenen Klobrille zusammenstellte, das Logo designte – und natürlich die exzellenten Drinks komponiert. [www.facebook.com/TheChugClub](https://www.facebook.com/TheChugClub)

**W**ie oft wurden Sie im letzten Jahr am Tresen von einer Barchefin bedient? Eben. Es gibt zahlreiche talentierte Bartenderinnen. Aber nur sehr wenige von ihnen dürfen auch als Chefin eine Bar schmeißen. **Es ist skurril: Frauen haben den feineren Geschmacks- und Geruchssinn**, können besser multi-tasken, bleiben unter Druck ruhiger und haben ein viel größeres Organisationsgeschick. Allein schon diese Eigenschaften, die mir sofort einfallen, machen Frauen objektiv zu den besseren Bartendern. Einzig eine Schwangerschaft mag als berechtigter Einwand gelten, um den Beruf mit seinen späten Arbeitszeiten und der schweren körperlichen Belastung nicht zu ergreifen. Andererseits gibt es heutzutage auch Tischlerinnen, Fliesenlegerinnen und Köchinnen. **Dennoch scheinen sich sowohl männliche als auch weibliche Gäste wohler und in kompetenteren Händen zu fühlen, wenn sie am Tresen von einem tätowierten Vollbart-Hünen begrüßt werden.** Denn oft sind es gar nicht die Kollegen, die dieses Bild pflegen, wie mir mein Jahrzehnt an der Bar gezeigt hat. Es ist der Gast. Zwei Jahre lang arbeitete ich unter einer gleichaltrigen Barchefin. Die Situatio-

nen, in denen Gäste implizit mich als Chef vorausgesetzt haben, kann ich nicht beziffern. Übrigens sind kurioserweise ziemlich viele der wenigen tonangebenden Damen im Bar-Business recht burschikos – und zwar inklusive der Tätowierungen und der Trinkgewohnheiten ihrer männlichen

**„Geht Bar nur, wenn man sich aufführt wie ein Kerl?“**

Kollegen. Was uns zu der Frage führt: Geht Bar nur, wenn man sich, landläufig gesprochen, aufführt wie ein Kerl? **Schließen gesunde Weiblichkeit und ein ernst zu nehmendes Auftreten hinterm Brett sich gegenseitig aus?**

Können gerade gestandene Herren eine Bartenderin nur dann für voll nehmen, wenn sie – von Bourbon und Zigaretten gezeichnet – röhrt wie ein gestandener Saloon-Keeper? Die Antwort wird wohl noch eine Weile auf sich warten lassen, übrigens insbesondere südlich der protestantisch-katholischen Trennlinie. Bei der Verteilung weiblicher Barchefs in der Republik macht sich die Reformation Luthers (der freilich auch ein ausgemachter Sexist war) sehr deutlich bemerkbar. Komisch eigentlich, denn zu Luthers Zeiten war sogar Bierbrauen Frauensache.

Nils Wrage ist Literaturwissenschaftler und beobachtet als Chefredakteur von MIXOLOGY (mixology.eu) Trends und Entwicklungen der Barszene aus erster Reihe.

## DIE QUIRLIGE

Wie man 900 Überstunden im Jahr ansammelt? Magdalena Karkosz kann es uns sagen

Was sie sich in den Kopf gesetzt hat, zieht Magdalena Karkosz durch. Sei es das nachgeholte Abi mit Mitte 20 („Nachts arbeiten, morgens lernen“) oder **das urlaubsfreie Jahr mit 48-Stunden-Schichten** in der „Grand Central Bar“ des Berliner Amano-Hotels 2015 („Hey, es war das Eröffnungsjahr“). Die 31-Jährige feiert nicht nur gern, sie weiß auch, wie beinhart das Gastrogewerbe ist und welche Disziplin es erfordert. Magengeschwüre? Kennt sie. Und **ihre Freunde sind fast ausschließlich Kollegen.** Jammern hört man sie dennoch nie. „Ich stehe einfach auf diesen Job!“, so Magda. Die kleine Ruhepause vor dem Start des „Benedict“, einer Frühstücksbar aus Tel Aviv, die im Spätsommer auch in Berlin-Charlottenburg eröffnet, war trotzdem wichtig. Doch, Magdalena hat sich schon vorgenommen, etwas besser auf ihre Gesundheit zu achten. Wer allerdings hört, wie sie sich freut, demnächst Basil Smash zu Pancakes zu servieren, ahnt: Das wird nicht leicht. **www.benedict.co.il/en**

Magdalena Karkosz hier im „Le Lion“, Hamburg



## DIE UNERSCHROCKENE

In Wien mixt die gebürtige Bayerin Sigrid Ehm mit Vorliebe harte Drinks – manchmal streut sie sogar eine kleine Prise Erde mit hinein

Ohne ihren Mittagsschlaf geht nichts. Den macht Sigrid jeden Tag, um bestens gelaunt die Nächte durchshaken zu können. Warum sie sich entschlossen hat, in dieser Männerdomäne zu arbeiten? „Weil ich es genauso kann“, sagt die zierliche Frau. Und wenn das bedeutet, dass sie 30 Kilo schwere Eiskübel durch die „Hammond Bar“ schleppen muss, dann macht sie es eben. **Ihre Mutter war anfangs nicht so begeistert**, als Sigrid nach der Ausbildung zur Hotelfachfrau im Fünf-Sterne-Laden an die Bar wechselte. Mittlerweile aber habe sich die Mama erholt und die 28-Jährige ihren Stil gefunden. Harte Drinks mit Ecken und Kanten, die mixe sie am liebsten. Ihren **Durchbruch als „World’s Most Imaginative Bartender“** feierte sie 2015 übrigens mit dem „El Diamante“: ein Cocktail auf Gin-Basis, mit einer Prise Erde. Doch Finger weg vom Blumenbeet – „das gibt Bauchweh“, so Sigrid Ehm grinsend. Sie selbst hatte feinste Ware von zwei Grazer Professoren. Wer mehr wissen will: Ab in Ehms „Wohnzimmer“! **www.hammondbar.at**



## DIE KÄMPFERIN

In Hamburg hat sich **Vera Heimsoth** den Traum von einer eigenen Bar gleich zweimal erfüllt

Ob sie Boxerin sei, hat ihre Masseurin sie einmal gefragt – wegen ihrer ausgeprägten Rückenmuskulatur. Vera Heimsoth hat sich ihre Statur am Tresen hart antrainiert: Knapp zehn Jahre ist es her, dass die gelernte Hotelfachfrau **auf einer Weltreise den Entschluss fasste, sich selbstständig zu machen**. Wie hart gerade die Anfangsjahre waren, hat sie nie vergessen: Wenn keine Gäste da sind, ist auch kein Geld da, um Personal anzustellen. Also musste sie selbst ran. Dazu noch Buchhaltung lernen und Geschäftsfrau sein: „Das war **Learning by Doing – am meisten aus Fehlern**.“ Aber wer Vera Heimsoths feine Drinks probiert, der weiß inzwischen: Alles richtig gemacht! Ob im Erstling, dem „Luba Luft“ mitten auf dem Kiez, oder im traum-schönen Savvy in der Neustadt. [www.lubaluft.de](http://www.lubaluft.de) und [www.savvy-hh.de](http://www.savvy-hh.de)



FOTOS: TIM GERDTS, BERND EULER, OLIVER TOPF, LINDA DAVID, FÜR FANTASTICS, MEIKE ZIMMERMANN

## DER YOUNGSTER

Mit 26 wird **Meike Zimmermann** Barchefin in einem Sterne-Hotel

„Was studieren Sie denn?“, ist eine Frage, die Meike Zimmermann ständig zu hören kriegt. Viele Gäste denken, dass einer ihrer älteren männlichen Kollegen die „Falk's Bar“ im Münchner Traditionshotel Bayerischer Hof leitet. „Ich sag' da gar nichts“, so die heute 28-Jährige gelassen. **„Ich weiß ja, wer die Hosen anhat!“** Wer 300 bis 400 Gäste am Wochenende bewirbt und ein siebenköpfiges Team leitet, den bringt so schnell nichts aus der Ruhe. Und auch wenn sie immer mal wieder mit einer eigenen Bar liebäugelt, weiß sie um die **Vorzüge des Hotels**: **„Es ist immer alles da, ich muss nur in die Kühlkammer gehen!“** Einen eigenen Koch, der nur fürs Fermentieren und Einkochen zuständig ist – Stichwort: Kirschlorbensirup – hat ja auch nicht jede... [www.bayerischerhof.de](http://www.bayerischerhof.de)



## FANTASTIC FOUR

Nicht lang schnacken, gekonnt anpacken!  
Unsere top BAR-UTENSILIEN



- 1 COCKTAILSHAKER**  
„Plum“ bietet durch seinen Bauch besseren Halt und ermöglicht so schön gleichmäßiges Shaken, ca. 132 Euro, [www.tomdixon.net](http://www.tomdixon.net)
- 2 BARLÖFFEL** Aus mattiertem Edelstahl, mit gedrehtem Stiel – wahlweise mit Stöbel, von Leopold Vienna, ca. 14 Euro, über [www.amazon.de](http://www.amazon.de)
- 3 MESSBECHER** Mit drei Messwerten für Shots, aus metallüberzogenem Kupfer, von Trophy Jigger, ca. 20 Euro, über [www.umbrashift.com](http://www.umbrashift.com)
- 4 BARSIEB** Geeignet für alle Shaker und Gläser – dank der flexiblen Spirale, von Leopold Vienna, ca. 7 Euro, über [www.hertie.de](http://www.hertie.de)