BarwissenZur Zeit der Kolonialisierung entwickelten sich in Amerika die ersten Bars. Das Wort „Bar“ kommt von „Barriere“. In den Drugstores, den kleinen Handelsgeschäften der Siedlungen, trafen sich die Einwanderer, um einzukaufen und ihre aufregenden Erlebnisse bei „einigen Gläschen“ zu besprechen. Nicht selten arteten solche Gespräche in wilde Raufereien aus. Um sich zu schützen, sperrten die Drugstorebesitzer den Ladentisch und die Regale durch eine Balkenschranke, eine „Barriere“ ab. In diesen Bars gab es noch keine Sitzgelegenheiten.

Bartypen

In den letzten Jahren geht der Trend hin zur sogenannten Erlebnisgastronomie, die immer öfter als Betriebsform zum Einsatz kommt. Einige der bekanntesten Bartypen sind:

American Bar

Die American Bar ist die klassische Form der Cocktailbar. Der Schwerpunkt liegt auf dem Verkauf von Bar- und Mixgetränken. Im Speiseangebot findet man nur kleine Imbisse, meist „Fingerfood“. Den Mittelpunkt bildet die Bartheke bzw. der Tresen. Aber auch gemütliche Tische und Sessel oder Fauteuils gehören zum Interieur.

Restaurantbar

Sie ist eine Einrichtung in vielen Restaurants und soll Treffpunkt für Tischgesellschaften vor dem Essen sein, zum Beispiel zum Einnehmen eines Aperitifs. Eine Restaurantbar sollte, angelehnt an die Exklusivität des Lokals, eine dementsprechende Auswahl an Getränken bzw. Mixgetränken anbieten können.

Hotelbar

Eine Hotelbar wird vorwiegend von Hotelgästen genutzt, ist meist ganztägig geöffnet und dient wie fast jede Bar als Kommunikationszentrum sowie zum Überbrücken kürzerer Wartezeiten oder als Treffpunkt.

Tanzbar

Entwickelt hat sich die Tanzbar aus den Ballhäusern des 16. Jahrhunderts, die es in allen europäischen Städten gab. Wichtigster Bestandteil einer Tanzbar ist die Tanzfläche.

Pub

Pubs sind sozusagen die geheiligte Institution der Iren/innen und Engländer/innen und oft ein Mekka für ein klassisches „After Business Ale“. In Europa ist dieser Bartyp mindestens in jeder größeren Metropole anzutreffen. Er zeichnet sich durch eine ungezwungene Atmosphäre und eine meist einfache, ländlich-rustikale Einrichtung aus.

Eisbar, Schneebar

Eis- und Schneebars sind ausschließlich in Wintersportorten zu finden. Ob vor dem Skifahren, zwischendurch oder zum klassischen Après-Ski, dieser Bartyp ist aus den Skiregionen nicht wegzudenken. Im Getränkeangebot findet man vorwiegend Heißgetränke sowie klare Brände.

Poolbar

Sie ist, wie der Name schon sagt, an einem Swimmingpool zu finden bzw. vorzugsweise in einem solchen integriert. In diesem Fall kann man direkt an die Bar schwimmen und auf im Wasser befindlichen Sitzgelegenheiten Platz nehmen. Es werden den Temperaturen angepasste alkoholische und nicht alkoholische Erfrischungsgetränke, kleine Imbisse und Snacks angeboten.

Barutensilien und Bargeräte

Aufsatzmixer

Der elektrische Aufsatzmixer dient in erster Linie zum Pürieren von frischen Früchten sowie zur Zubereitung von Frozen Drinks, Frappès usw.

Barsieb

Das Barsieb dient dem Zurückhalten von Eisstücken, Zitruskernen, Minzeblättern und Ähnlichem beim Eingießen der Drinks in die Gästegläser.

Bowlegefäß

Ein Bowlegefäß ist meist rundlich, aus Glas oder Kunststoff und hat oben eine Öffnung, die durch einen dazugehörigen Deckel abgeschlossen werden kann.

Eismaschine

Die Eismaschine ist ein aus der Bar nicht mehr wegzudenkendes Gerät, das Eiswürfel sowie Crushed Ice und Shaved Ice in einwandfreier Qualität herstellt.

Gläser

Das Glas ist der wichtigste Präsentationsbestandteil für ein Getränk. Es verleiht ihm Eleganz und erhöht den Genuss.

Gläser müssen stets sauber und unbeschädigt in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.

Beispiele

Reinigung der Gläser

Jedes Glas muss nach Gebrauch gespült werden.

Aus hygienischen Gründen darf ein Glas niemals angehaucht werden.

Die Gläser werden immer mit der Öffnung nach unten im Gläserschrank aufbewahrt. Ausnahmen bilden Gläser, die wegen ihrer Form leicht umkippen.

Eis in der Bar

Sehr viele Bargetränke werden mit Eis hergestellt und auch mit Eis serviert.

Eiswürfel (Ice Cubes)

Eiswürfel haben als kompakte Körper die größte Kältereserve und schmelzen daher langsamer als alle anderen Formen.

Neben den Würfeln gibt es Kegel- und Rohrformen.

Sehr dekorativ sind auch die sogenannten Fancy Ice Cubes. Das sind Eiswürfel mit eingeschlossenen Fruchtstückchen, wie zum Beispiel von Kirschen, Mandarinen.

Crushed Ice

Crushed Ice ist fein gestoßenes Eis mit feiner Körnung (kleine Stücke).

Es ist zum Beispiel für Frappès und Crushed Drinks ein unerlässlicher Bestandteil.

Shaved Ice (geschabtes Eis)

Shaved Ice wird rasiert. Dies kann entweder mit einer Eismühle geschehen oder die Eismaschine stellt überhaupt gleich Schnee-Eis her.

Das Shaved Ice ist besonders fein und schmilzt daher sehr rasch.

Aperitifs – die Stimmungsmacher

Ein Aperitif ist ein zumeist trockenes, alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird. Er soll den Appetit anregen und auf das Essen einstimmen. Nebenbei kann mit einem Aperitif das Warten auf einen freien Tisch oder das Essen wunderbar überbrückt werden.

Andere Länder, andere Sitten

Jedes Land hat seine Eigenheiten – diese Erkenntnis macht auch vor den Aperitifs nicht halt. Werden in südlichen Ländern Europas gerne leichtere, alkoholärmere Getränke bestellt, sind es im Norden Europas die klaren Destillate oder Whiskys, die den Gaumen auf weitere Genüsse einstimmen sollen.

Der Aperitif als Umsatzbringer

Ein Aperitif ist nicht nur ein wunderbarer Anfang, sondern auch ein bedeutender Wirtschaftsfaktor, da er einen erheblichen Beitrag zum Umsatz eines Restaurants leistet.

Mixgetränkegruppen

Bowlen

Bei den Bowlen unterscheidet man durstlöschende Bowlen, welche rasch zubereitet und sofort serviert werden können, und angesetzte Bowlen, deren Zubereitung einige Zeit dauert, da die Früchte marinieren müssen.

Was Sie wissen sollten

Nur gesunde und reife Früchte verwenden

Bowlegefäß muss von außen gekühlt werden

Bowlegefäß muss zugedeckt werden

Zum Auffüllen kohlesäurehältige Getränke verwenden, die erst kurz vor dem Servieren dazugegeben werden.

Qualitätsweine verwenden

Bowlen sollten nicht zu alkoholhaltig sein

Bowlen sollten nicht zu süß sein

Rezeptauswahl

Cocktails

Das Wort Cocktail wurde im Mai 1806 erstmals schriftlich erwähnt und viele Geschichten ranken sich um den Ursprung dieses Namens, der umgangssprachlich seit Ende der 1920er als Synonym für alle gemixten Getränke gilt. In der Barfachsprache bezeichnet er jedoch nur eine von den über 40 eigenständigen Mixgetränkegruppen.

Der Cocktail ist ein alkoholisches Getränk, das aus Spirituosen, versetzten Weinen, Früchten, Fruchtsäften, Sirupen und Obers/Sahne sowie diversen Aromagebern hergestellt wird.

Die Kategorie Cocktail umfasst folgende drei Klassen: Pre-Dinner-Cocktails (Before-Dinner-Cocktails), After-Dinner-Cocktails, und Sekt- oder Champagnercocktails.

Die Begriffe Dry Cocktails, Medium Cocktails und Sweet Cocktails sind sehr gebräuchlich und in Barkarten häufig zu finden.

Pre-Dinner-Cocktails

Die auch als Before-Dinner-Cocktails bezeichnete Gruppe umfasst trockene (dry) Cocktails, deren Hauptbestandteil eine der Basisspirituosen ist. Ferner verwendet man meist Wermut und Bitters für die Drinks dieser Cocktailgruppe. Sie werden vor dem Essen gereicht und sollen daher appetitanregend sein.

After-Dinner-Cocktails

Unter dieser Bezeichnung werden alle Cocktails zusammengefasst, welche die Verdauung anregen sollen. Sie werden unter Verwendung von Bränden, Likören und Fruchtsäften hergestellt. Da fast alle After-Dinner-Cocktails mindestens ein Drittel Likör als Zutat haben und somit meist süßlicher sind, werden sie nach dem Essen gereicht. Obers/Sahne und Sirupe findet man ebenfalls in vielen Rezepten dieser auch als Sweet Cocktails bezeichneten Kategorie.

Sekt- oder Champagnercocktails

Diese Teilgruppe der Cocktails wird aufgrund des Gesamtvolumens den Longdrinks zugeordnet. Sie bestehen aus Spirituosen, Likören, Fruchtsäften, Fruchtmus sowie Sirupen. Sie werden mit Schaumweinen aufgegossen. Je nach Rezeptur unterscheidet sich die Zubereitungsart.

Alkoholfreie Cocktails

Diese geschmackvollen und alkoholfreien Mixgetränke sind sehr fruchtig im Geschmack und damit eine absolut attraktive Alternative. Insbesondere an heißen Sommertagen sind sie gegenüber den alkoholhaltigen Cocktails eindeutig zu bevorzugen, da Alkohol dem Körper zusätzlich Flüssigkeit entzieht.

Rezeptauswahl