

Mehr als nur Mixen

von Michelle Spillner

Für diese Tätigkeit muss man auch gut aussehen und gute Umgangsformen haben

Beruf Barkeeper. Andreas Mecke mixt nicht nur leckere Cocktails. Für ihn ist das Barkeeper-Dasein eine Philosophie, die er leben möchte.

Hofheim. Natürlich ist das kein Beruf wie jeder andere. Ursprünglich hat Andreas Mecke auch etwas ganz Bodenständiges gelernt, den Beruf des Industriekaufmanns. Doch das war ihm zu wenig. Barkeeper, das gefiel ihm – auch wenn sein erster Kontakt zu Cocktails eher unerquicklich war: „Als Jugendlerner, da war ich vielleicht 13 oder 14 Jahre alt, habe ich ein Buch über alkoholfreie Cocktails geschenkt bekommen. Dann habe ich gemixt und fand es langweilig“, schildert der Hofheimer. Doch das Mixen der Cocktails nach Rezepten ist für ihn auch nicht der Kern des Barkeeper-Daseins. „Für mich sind Bars Orte der Kommunikation, ein Lifestyle. Wo Leute sich treffen, Kontakte pflegen, miteinander ins Gespräch kommen“, beschreibt der 28-Jährige. In dieser besonderen Atmosphäre fühlt er sich wohl. Dort wollte er nicht nur Gast sein.

Er besuchte eine Barschule und absolvierte ein Praktikum bei einem IHK-geprüften Barmeister: „Die ersten paar Monate habe ich nur Flaschen poliert und durfte keine Cocktails mixen“, erinnert sich Mecke.

Beeindruckende 180 verschiedene Cocktails standen dort auf der Standardkarte. Doch Mecke schränkt ein: In seinen Augen zeichnet einen guten Barkeeper nicht die Anzahl der Cocktails aus, die er mixen kann, sondern die Fähigkeit mit den Mischungsverhältnissen umgehen zu können, die Zutaten, ihre Herkunft und Produktionswege zu kennen und die verschiedenen Cocktailsorten aus dem Effeff zu beherrschen. Das Qualitätsmerkmal des Barkeepers ist für Mecke ein gewisses Grundverständnis für das Produkt Cocktail und die damit verbundene Fähigkeit, auch eigene Kreationen zu entwickeln.

Das kleine Einmaleins der Cocktails gehört natürlich dazu. Die Bezeichnung Sour beispielsweise steht dafür, dass Zitrone und Zucker wichtige Basisbestandteile in einem Cocktail sind. Fizz hat die selbe Basis, wird aber mit Soda ergänzt – um ein weiteres Beispiel zu nennen. Cocktails mixen ist eine Wissenschaft.

Kenner wissen die Mixturen zu schätzen wie einen 40 Jahre alten Single Malt. „Es geht um das Geschmackserlebnis“, sagt Mecke. Ein Cocktail sei etwas Besonderes, nichts, was man eben mal so runtertrinke. „Eine Dose Kaviar machen Sie auch nicht auf und schaufeln sie mit einem Esslöffel in sich hinein“, so Mecke.

Cocktails gegen das Koma-Saufen – das ist auch eine Philosophie Meckes. Er arbeitet mit der Fachstelle für Suchtprävention im Main-Taunus-Kreis zusammen, „weil ich finde, dass wir in diesem Beruf auch eine gewisse Verantwortung übernehmen sollten“. Es gehe darum, den jungen Menschen ein Verständnis für den Umgang mit Alkohol zu vermitteln, zum Beispiel in Cocktail-Kursen.

Als Barkeeper ist Mecke in unterschiedlicher Weise im Einsatz: natürlich in der klassischen Bar am Abend. Mecke hat vor fast einem Jahr aber auch seine Firma Drinkconcept gegründet, die sowohl die mobile Bar für den Veranstaltungsbereich und die Party anbietet, als auch Cocktail-Mix-Kurse für daheim. „Das ist ein toller Gag zum Beispiel für Geburtstage oder Junggesellenabschied“, so Mecke. Aber auch da gehe es aus ausdrücklich nicht darum, sich sinnlos einen Rausch anzutrinken, sondern herauszufinden, mit welchen Mischungen man Geschmackswelten erschaffen kann.

Wo auch immer Mecke im Einsatz ist, zwei Dinge gehören für ihn immer unbedingt dazu: Ein gepflegtes Äußeres und gute Umgangsformen. „Die Menschen gehen nicht wegen der Cocktails in die Bar, sondern wegen der Menschen und auch wegen des Barkeepers“, lächelt Mecke, der sich mit seinem Beruf einen Lebenstraum erfüllt.

Artikel vom 11.03.2014, 03:30 Uhr (letzte Änderung 11.03.2014, 03:33 Uhr)

Artikel: <http://www.fnp.de/lokales/main-taunus-kreis/Mehr-als-nur-Mixen;art676,778060>

© 2014 Frankfurter Neue Presse