



Barmeister Horst Kubatzki (rechts) gab den Schülerinnen viele Tipps und Tricks

GB-Foto: Bäuerle

Neue Berufsbilder mit dem Mix-Kurs

Herrenberg: Schüler der Hilde-Domin-Schule lernen, wie man Cocktails mischt

Froschkönig, Mr. Schlumpf oder Prinzessin Lilli Fee heißen sie, die anti-alkoholischen Cocktails, die Barmeister Horst Kubatzki zusammen mit Schülern der Hilde-Domin-Schule im Hotel Ramada in Herrenberg zusammenmixte. Und allen hat es Spaß gemacht.

VON BIRGIT VEY

Das Berufseinstiegsjahr für Gastronomie machen die 16- bis 18-jährigen Schüler der haus- und landwirtschaftlichen Hilde-Domin-Schule. „Wir wollen mit dem Mix-Kurs neue Berufsbilder vorstellen“, erklärt einer der betreuenden Lehrer, Michael Reichert. Deshalb stand bei der zweistündigen Veranstaltung, an der sieben Schüler teilnahmen, auch erst einmal Wissenswertes über die Berufe Barmixer und Restaurant- und Hotelfachmann auf dem Programm. „Ich will Leute für diese Berufe begeistern“, ist Kubatzkis Grund, warum er seit vielen Jahren die Cocktail-Kurse anbietet. Schließlich hat der 64-Jährige jede Menge Erfahrung. Und so erzählt er den Schülern, die an der schwarzen, sechseckigen Theke auf ihren roten Barhockern bei gedämpftem Licht zuhören, was zu diesem Beruf gehört: „Ihr arbeitet immer dann, wenn alle anderen frei haben“, umschreibt der gebürtige Berliner die Arbeitszeiten bis spät in die Nacht. Gute

Englisch- und Französisch-Kenntnisse, einen Realschulabschluss sowie ein netter Umgangston mit Menschen seien auch gefragt. Richtig in seinem Element ist Kubatzki, als er die vielen Tricks und Tipps der Branche vorstellt. Den „Boston-Shaker“ zeigt er ebenso wie den „Hamilton-Beach-Shaker“, oder er erklärt, warum ein Barmixer immer fünf Sorten Eis, etwa Würfel- oder Trockeneis, parat haben muss. Auch den Unterschied zwischen Barkeeper, das ist der Besitzer einer Bar, und dem Barmixer, den Cocktail-Macher, kennt Kubatzki. Und natürlich, warum man manche Cocktails nur rühren und nicht schütteln darf: Bestimmte Alkoholsorten, beispielsweise Gin, vertragen keine Luftzufuhr, sie werden dann trüb und dürfen deshalb nicht geschüttelt werden. Gespannt lauschen die Schüler dem Herrn hinter der Theke.

Dann sind die jungen Erwachsenen selbst gefragt. Zwei Schülerinnen holt Kubatzki zu sich, demonstriert, wie man den „Froschkönig“ zusammenmixt. Vorsichtig holen die beiden die Saft- und Sirupflaschen aus den Thekenfächern, messen die entsprechenden Mengen ab, schütten die Säfte in den Mixer. Laut und lustig wird es allmählich. Und schnell entsteht ein kleines Flaschen-Chaos auf dem Zubereitungstisch. Der Barmeister nimmt es gelas-

sen, schaut, ob die Mädels alles richtig machen, springt ein, wenn ein grober Fehler passiert, wie die Mixtur in die Gläser füllen zu wollen, ohne vorher für eine Ladung Eiswürfel im Glas zu sorgen. Auch lobt er: „Das macht ihr super.“ Doch fertig sind die Getränke noch nicht. Erst mit einer Ananasscheibe und einer roten Kirsche verziert, ist das flüssige Werk vollendet.

Weitere Schüler mixen Cocktails, jeder, jede einen anderen: bis die roten, grünen und blauen Drinks die Theke zum bunten Teppich werden lassen. Probiert wird auch: Zu süß, zu sauer, ist manchem das „Rotkäppchen“, wahlweise der „Froschkönig“. Doch den meisten schmeckt es und sie schlürfen genüsslich aus ihrem Glas.

„Das hat er toll gemacht“, findet Schülerin Gina Engel. Die 17-Jährige ist überzeugt, „dass mir dieser Beruf Spaß machen könnte“. Auch Lena Deutsch ist begeistert. „Interessante Dinge hat der Barmeister vorgestellt. Besonders die verschiedenen Mixer und wie elegant, gekonnt er die Cocktails zubereitete, fand ich faszinierend.“ Damit ist der Funke übergesprungen. „Cocktails machen ist eine tolle Sache“, hat der in Kuppingen wohnende Kubatzki anfangs betont. Die Schüler der Hilde-Domin-Schule geben ihm am Ende recht.

„Ihr arbeitet immer dann, wenn alle anderen frei haben“

Horst Kubatzki