



WERKZEUG BAR

RÄUCHERPISTOLEN, DÖRROBSTAUTOMATEN, JAPANISCHE KÜCHENMESSER – IMMER MEHR EQUIPMENT AUS DEN PROFIKÜCHEN FINDET EINZUG IN DIE BARS. EIN TRENDÜBERBLICK IN SACHEN BARWERKZEUG.

Die Palette der Werkzeuge für den Bartender erweitert sich stetig. Schon im vergangenen Jahr zeichnete sich der Trend ab, dass darunter vermehrt Tools sind, die nicht originär der Bar zugeschrieben werden. So gehörten zuletzt zum Beispiel Sägen und Meißel für die Herstellung von Eisbällen oder großen Eiswürfeln zu den begehrten Objekten. Topaktuell waren außerdem Shaker, Rührglas und Löffel in Gold. Und was kommt 2013?

1 TOOLS AUS KUPFER

Ein Blick in die USA zeigt, was bei uns vielleicht schon bald für neugierige Blicke sorgen wird. Denn dort ist nach Silber und Gold nun momentan aus Kupfer gefertigtes Barwerkzeug – Rührlöffel, Abseihsieb, Shaker – hip. Als Vorboten für den Kupfertrend in Europa kann vielleicht der Absolut Elyx gewertet werden. Der Premium-Vodka aus dem Haus Pernod-Ricard wird komplett in Kupfermaterialien produziert, und der

Destillationsdampf passiert zudem ein Bett aus Kupferpellets. Die Bar-Tools aus Kupfer bekommt man aktuell lediglich über das amerikanische Portal Cocktaillingdom. www.cocktaillingdom.com

2 TRANSPORT VON WERKZEUG

Bei dem mobilen Bar-Einsatz haben sich viele Bartender bislang mit Equipment und Taschen aus dem Fotobereich beholfen. Mit dem Bar Bag des amerikanischen Bar-Betreibers Jim Meehan („PDT“, New York) gab es vor rund zwei Jahren eine sehr feine, jedoch auch recht kostspielige Alternative. Nun hat sich mit Gin&Luck ein 2012 neu gegründetes Unternehmen aus Los Angeles der Sache angenommen, deren Produkte in Deutschland vom Unternehmen „llcl“ vertrieben werden. Erhältlich ist unter anderem eine Werkzeugtasche, in der Abseihsieb, Messer, Messbecher und vieles mehr untergebracht werden können. Hergestellt aus Leder, Segeltuch und wasserabweisendem Nylon, schützt das Etui den Inhalt sicher und zuverlässig (89 Euro). Weiterhin gibt es eine praktische Shaker-Hülle, die den Boston Shaker vor Transportkratzern schützen soll (69 Euro). Die bisherige Krönung der Produktreihe ist der praktische Bartender-Rucksack, lieferbar in Blau und Schwarz. Der Rucksack bietet ausreichend Platz für Etui, Shaker-Hülle und weiteren Bedarf. Zudem ist ein extra Laptop-Depot auf der Innenseite eingefügt. In den Seitentaschen können zudem zwei Flaschen transportiert werden (199 Euro). Die Transportmittel sind zwar nicht die günstigsten

– alle drei Tools im Paket kosten 319 Euro –, aber man hat an seinem Werkzeug deutlich länger Freude. www.llcl.de

GARNITURTREND DÖRROBST

Selbstgemachte Dekoration in Form von Dörrobst ist im Kommen. Das Interessante daran: Sie dient nicht nur zu Dekozwecken, sondern bringt auch Aroma in die Bar. Dörrobst kann man zwar auch mit einfachsten Mitteln selbst herstellen, mittlerweile gibt es aber sehr viele Anbieter, die einen Dörrobstautomaten zu günstigen Preisen zwischen 30 und 50 Euro anbieten. Das Prinzip ist einfach, aber effektiv: Dem Obst wird Wasser entzogen und somit haltbar gemacht. Erhältlich sind die Dörröfen in jedem Küchenfachgeschäft oder über die üblichen Online-Portale wie Amazon.

3 RAUCHNOTEN GANZ OHNE WHISKY

Noch vor einigen Jahren wurde der Berliner Bartender, Barbesitzer und mittlerweile Markenbotschafter für Diageo Mike Meinke belächelt, als er sein geräuchertes Eis vorstellte, das dem Drink ein unvergleichliches Aroma gibt. Mittlerweile gibt es Bartender, die alles räuchern, was nicht bei drei im Drink ist. Zum Einsatz kommen dabei sehr handliche Räuchergeräte, die mittels verschiedener Holzchips befeuert werden und somit holzig-rauchiges Aroma in Spirituosen oder andere Zutaten zaubern können. Der Rauch selbst lässt sich wiederum auch aromatisieren. Zum Beispiel, indem man das vollends getrocknete Obst aus dem Dörröfen zu feinem Räucherstaub vermahlt und über eine zweckentfremdete Elektropfeife abbrennt. Somit erhält man Rauch, der etwa nach Limette, Banane oder einer anderen Frucht duftet.





Für die Elektropfeife muss man nur in den örtlichen Headshop gehen (und dann hoffen, dass man dort niemand Bekannten trifft, der einem die Zweckentfremdung nicht direkt abnimmt). Die Räucherpistolen gibt es zum Beispiel bei Barstuff. Hier heißt das Gerät „Smoking Gun“ und arbeitet mithilfe vorgefertigter Holzchips. Es können aber auch selbsthergestellte Aromen genutzt werden. Eine günstige und handliche Alternative bietet der Anbieter „100% Chef“ auf der Genussplattform Gourmantis (www.gourmantis.de), zusätzlich findet man hier Fachliteratur zum Thema „Räuchern“. www.barstuff.de

4 + 5 REIBEN UND SCHNEIDEN

Messer, Schaber, Reiber – im Zuge der Annäherung an Küchengewürze werden professionelle Geräte zum Zerkleinern, Schneiden und Reiben immer wichtiger. So scheint es mittlerweile für jede Zutat eine ideale Reibe zu geben. Gerade wenn es um Ingwer und Wasabi geht, der ja immer eine Grundfeuchtigkeit besitzt und somit die Reibe gerne mal bis in den kleinsten Winkel benetzt, sucht man lange nach der idealen Lösung. Barstuff hat eine Keramikreibe im Sortiment, die einfach zu reinigen ist und eine lange Lebenszeit besitzt, weil sie erstens nicht oxidieren kann, was bei feuchtem Reibegut gerne einmal passiert, und weil die Keramikspitzen zudem nur relativ flach sind und sich somit nur schwer abnutzen.

Messer oder besser Schneidewerkzeuge sind immer wieder ein heißes Thema unter Bartendern. Hauptsächlich werden damit Zitrusfrüchte geschnitten, die aufgrund ihrer Öle und Säuren die Eigenschaft haben, Messer schnell stumpf

zu machen. Arbeitet man alternativ mit Säge-schneiden, zerreißt man, wenn auch minimal, die Schicht mit Bitterstoffen, die dann unkontrolliert in den Drink geraten können. Die sicherste Variante bietet Victorinox, der Hersteller des Schweizer Armeemessers, mit seinem Obst- und Gemüsemesser, das die Industrie gerne als Give-Away für Bartender verteilt. Für großes Obst wie Ananas oder Melonen ist die Schneide allerdings recht kurz. Eine optimale Lösung ist ein japanisches Küchenmesser, etwa aus der Serie Santoku von Victorinox. www.victorinox.com

Neben Messern ist der Zestenreißer immer wieder ein Thema. Die Dicke und Breite der Zeste wird mit der Wahl des Werkzeugs bestimmt. Fadenreißer, Orangenmesser oder schlichtweg Spargelschäler erfüllen hier seit langem ihren Dienst, allerdings sollte man unbedingt darauf achten, ob der Spargelschäler für Links- oder Rechtshänder geeignet ist. Eine große Auswahl an Zestenreißern hält zum Beispiel APS aus Hamburg bereit. www.apssupply.com

6 SODA IN ALLER MUNDE

Ob nun Ingwerlimonade, schlichtweg Soda oder andere Mischungen mit Kohlensäure – der Klassiker Soda Siphon ist aktueller denn je. Die Geräte sind so gefragt, dass die einfachen und doch optisch attraktiven Modelle oft sehr schnell ausverkauft sind. Schicke Siphons in moderner oder auch in Retro-Optik bietet beispielsweise APS an. Wer es noch eine Spur exklusiver wünscht, greift zu einem Klassiker von Sparklets aus den USA, die nun über die Siphonmanufaktur aufgearbei-

tet und wieder verkauft werden. Diese Originale aus den 1930ern haben an Funktion, sofern die Dichtungen überarbeitet werden, nichts verloren. Sollte man einen alten Sparklets finden, ist er über diese Manufaktur auch komplett wieder restaurierbar. www.siphonmanufaktur.de

Der Soda Siphon wird auch im Hinblick auf das bereits erwähnte Dörrobst immer interessanter: Angelehnt an Techniken der Molekularen Küche kann man zum Beispiel Weintrauben das Wasser komplett entziehen, und diese Dörrtrauben anschließend mit Hilfe eines Soda Siphons mit Spirituosen oder Drinkmischungen befüllen. So entstehen Aromabomben im Drink. „Die Technik ist sehr spannend, und ich experimentiere aktuell sehr viel mit der Kombination aus Dörr-obst und Siphon“, so der junge Bartender Lukas Motejzik aus der „Zephyr Bar“ in München.

JÖRG KALINKE

