

Roadmap „Chilibar“ – alles was du wissen musst!



1. Wichtig für's Barteam

- Beim Rezept abschätzen für welche Menge die Zutaten gedacht sind, entsprechend der Cocktailgröße die Mengen anpassen. Daraus entsteht eine Zutatenliste als Spickzettel für das Barteam mit genauen Mengenangaben, in Reihenfolge der Zubereitung. Der Spicker wird 3 x hinter der Bar, sichtbar zum Mixen angebracht.

2. Zubereitung der Cocktails



- Zu Beginn immer Eis in den Becher (2/3 voll in etwa)
- Relativ viel Eis verwenden, das Eiswasser, das sich beim Shaken löst ist wichtig zum Verdünnen der Säfte, außerdem muss nach dem shaken Eis im Drink verbleiben damit er auch in der Hand länger frisch bleibt
- Generell etwas weniger Sirup als in den Rezeptangaben kalkulieren
- Deutlich weniger vom Minzesirup verwenden, sonst schmeckt der Cocktail nach Minzemundwasser
- Eventuell einen farbigen Sirup zurückhalten und erst am Ende in den fertigen Cocktail zugeben – sieht oft super aus!
- Säfte nicht kühlen damit sich beim Shaken genug Wasser vom Eis löst, sonst wird der Cocktail zuuu sauer
- Testcocktails mixen, probieren und im Team probieren lassen und kommentieren lassen – jede Meinung zählt
- Nach dem Probieren den gleichen Cocktail nochmal neu mixen, natürlich entsprechend verändert – probieren!

- Den Cocktail ordentlich und lange aufshaken, erst dann wirkt er im Glas richtig erfrischend und sieht mit seinem Schaum attraktiv aus, d.h. aber auch „**Vormixen geht nicht!**“
- Grundsätzlich kohlenensäurehaltige Getränke nach dem Shaken zugeben (beim Shaken baut sich sonst im Shaker ein zu hoher Druck auf)
- Um die richtige Menge Cocktail für den Becher zu mixen, kann man alle Zutaten (außer kohlenensäurehaltiges!) in den Becher geben, dann in den Mixer umschütten, shaken und wieder zurückfüllen

3. Dekoration

- Dekoration einfach halten und farbig zum Cocktail abstimmen. Verschiedene Cocktails verlangen verschiedene Deko (Ananasstücke, Kiwischeiben, Zitronen-, Limetten- oder Orangenscheiben)
- Dekoobst in Scheiben, wird einfach eingeschnitten und an den Becherrand gesteckt
- Obstspieße werden z.B. farbig schön mit Cocktailkirschen, grünen Trauben und einem Ananasstück (rot, grün, gelb)
- Dekoobst aus der Dose unbedingt selbst schneiden (gestückeltes aus der Dose lässt sich nicht mehr aufstecken sonder fällt gerne auseinander)
- Obstspieß lang genug wählen, damit dieser nicht in den Becher fällt und abtaucht
- Dicke Strohhalm sind besser damit kann man besser rühren und trinken

Grundsätzlich ist es die Aufgabe des Barmixers, jeden Cocktail kritisch zu begutachten und überlegen was beim nächsten besser gemacht wird, dann entwickelst du dich zum Profi!

4. Barorg

- Barschürzen machen das ganze professionell - müssen natürlich sauber sein
- Zum Barteam gehört das ständige sauberhalten der Bar, vor allem auf dem Thresen im Sichtbereich des Kunden, aber auch hinter der Bar
- Sinn macht es eine Person nur für die Zuarbeit bereitzustellen, dazu gehört sauberhalten der Bar, Müll rechtzeitig entleeren, Dekoobst schneiden und für die Mixer zurechtstellen, Eisnachschub für die Box besorgen usw.

- Ein Kassenwart muss her, damit sich das Cocktailteam auf ihre Arbeit konzentrieren kann.
- Eineinhalb Stunden vor Veranstaltungsbeginn muss alles hergerichtet sein, d.h. alles an seinem Platz, dass die Arbeit beginnen kann.
- Es muss mindestens eine Stunde vor der Veranstaltung testgemixt werden, sonst wird es zeitlich stressig (manche Gäste kommen schon früher!). Beim Testmischen stellt man fest, was an der Bar anders geordnet werden muss, was noch fehlt usw. Was fehlt muss von einer Person - nicht den Cocktailmixern - organisiert werden. Die Cocktailmixer müssen sich absolut auf das mixen konzentrieren können, nur das ist ihre Aufgabe!
- Eventuell eine Person für Sound abstellen

5. Einkauf

- Kalkuliert wird mit 0,1 L Eis je 0,3er Cocktail
- Im Vorfeld checken, für welche Menge das Rezept ausgelegt ist und entsprechend auf 0,3 L anpassen
- Menge auf gewünschte Anzahl der Cocktails hochrechnen
- Dekoobst
- z.B. frische Ananas: Anzahl der Scheiben einer Ananas abschätzen z.B. 8 (8 Scheiben ca. 1 cm dick). Anzahl der Schnitze je Scheibe abschätzen z.B. 3 Stücke je viertel Scheibe, daraus folgen 4 x 3 Schnitze, also 12 pro Scheibe. Sind bei 8 Scheiben dann 8 x 12 Schnitze, also 96 Schnitze.
- z.B. Limette: ca. 6 Scheiben je Limette, also für 60 Cocktails braucht man 10 Limetten.
- Der Zubereiter der Deko muss wissen wie kalkuliert wurde, nicht dass er weniger Stücke aus dem Obst schneidet als geplant.

Einkaufsmöglichkeiten: Großhandel Metro und Fegro, Getränkemarkt REWE in der Argonstraße bietet Sirup wie der Großhandel, ...

6. Gesundheit & Hygiene

- Wer eine Infektionskrankheit hat ist vom Barteam im Umgang mit Lebensmitteln ausgeschlossen. (Z.B. Hepatitis, HIV positiv, Salmonellenvergiftung, Grippe, ...)

- Wer erkältet ist und husten muss ist ungeeignet. Nach husten oder Niesen, Hände waschen
- Scheint ein Lebensmittel nicht mehr ganz in Ordnung zu sein, wird dieses in jedem Fall entsorgt - sicher ist sicher!
- Auf Sauberkeit vor, an und hinter der Bar ist penibel zu achten
- Gründliches Händewaschen mit Seife ist Voraussetzung bei der Arbeit mit Lebensmitteln (vor der Arbeit, nach dem Klogehen, bei Bedarf auch während der Arbeit)
- Wer sich verletzt (z.B. Schnittwunden) muss seine Arbeit mit Lebensmitteln beenden (evtl. Kasse machen)

Haltest du dich genau an die Stichpunkte und denkst bei der Arbeit mit, gelingt deine Cocktailveranstaltung - erfahrene Mixer entwickeln ihren eigenen Stil.

**Gutes Gelingen wünscht dir dein Chilibarteam der
Städtischen Berufsschule 1 Augsburg**

