



Oben links: Boris Gröner ist der Bar-Chef der Hemingway Bar in Freiburg. Oben rechts: Regionale Erzeugnisse von Verschluss- und Abfindungsbrennern. Unten links: Die Hemingway Bar hat eine Seite für „Regionales“ reserviert. Unten rechts: Hat sichtlich Spaß bei der Arbeit: Domenico Termine, der Initiator der Schwarzwald Bar Brigade.



Fotos: Springob

DIE SCHWARZWALD BAR BRIGADE MACHT'S VOR

Edle Brände in der gehobenen Barszene

Cocktail-Klischees: Coole Bars, junge Leute, internationale Spirituosen – von manchmal einfacher Qualität.

Kleinbrenner-Klischees: regionale Vermarktung, ältere Brenner, gute Qualität und ein mitunter angestaubtes Image.

Kleinbrenner und Cocktails? Zwei Welten, die nicht zusammenpassen? Die Schwarzwald Bar Brigade schert sich nicht um Vorurteile. Sie bringt Cocktails und Brenner zusammen – zum gegenseitigen Vorteil.



Das Engagement kommt nicht von ungefähr. Der Name Schwarzwald-Bar-Brigade verrät woher. Aus dem Schwarzwald. Eine Genuss-Region, die nicht zuletzt für ihre Destillate bekannt ist. Das Kirschwasser ist nur eines, wenn auch das bekannteste. Aber auch andere Steinobstbrände wie das Zibärtele haben sich einen guten Ruf erworben. Beziehungsweise die Schwarzwälder Brenner haben ihn sich durch stetige Qualität erarbeitet. Sie haben sie aber noch nicht unbedingt im gleichen Maße bekannt gemacht.

Genau das ist aber das Anliegen der Schwarzwald Bar Brigade und ihres Gründers Domenico Termine: „Der Schwarzwald liefert ausgezeichnete Produkte von ausgezeichneten Herstellern. Regionale Produkte zu fördern, indem wir sie mit nationalen und internationalen Standards mixen, ist das, was wir wollen und können. Wir zeigen, was geht!“

In der Schwarzwald Bar Brigade hat er seit 2011 Mitstreiter um sich geschart, die das gleiche Ziel haben. Die Brigade ist ein loses Netzwerk aus engagierten Bartendern. Ihre Gemeinsamkeiten: Unvoreingenommenheit, Kreativität und eine Professionalität, die aus der Liebe zu den Produkten und der Kunst des Mixens kommt.

Diese Liebe ist allen gemeinsam, egal, ob die Mitglieder wie Domenico Termine aus der Gastronomie kommen oder wie Boris Gröner und Florian Hubrich über einen Studentenjob in die Barszene „geruscht“ sind. Sie sind in der Region verwurzelt oder, wie Anton Röder, in ihr gut angekommen. Sie identifizieren sich mit ihr

INFO

Schwarzwald Bar Brigade

Gegründet von Domenico Termine, Inhaber der Agentur 'Dpeople-Gastro-Circus' (www.dpeople.de).

Bars des Netzwerks:

- Hemingway Bar, Freiburg (Boris Gröner, Florian Hubrich)
- Schoellmanns Bar & Küche, Offenburg (Jonas Stein)
- Schwarz Weiß Bar, Stuttgart (Knud Scheibelt)
- Ludwigs, Karlsruhe (Anton Roeder)

Dienstleistungen:

- Catering für Privat- und Geschäftskunden
- Workshops zu Produkten, z.B. Cocktails mit Obstdestillaten
- Gemeinsam mit dem Produzenten neue Vermarktungswege erarbeiten
- Bindeglied zwischen Produzent und Verbraucher
- Event-Gestaltung und -konzeption



Florian Hubrich hat über einen Studentenjob in die Cocktail-Welt gefunden.

und ihren Produkten. Ohne Scheu nennen sie sie „Heimat“. Und ohne Angst vor „Heimatverlust“ mixen sie in ihren Drinks Regionales mit Internationalem. Ein bisschen Ironie schwingt zwar mit, wenn die Startseite der Webseite „Daheim“ genannt wird und Videomitschnitte von SWR-Sendungen „Heimafilm“. Mehr aber ist es Stolz auf die eigene Herkunft und die Qualität heimischer Produkte.

Die Liebe zur Heimat ließ bei Domenico Termine und seinen Kollegen auch die Frage aufkommen, warum ihre Spezialitäten keinen Eingang in die Welt der Bars finden. Sie selbst sind als Bartender mitendrin. Und können daher den regionalen Spirituosen die Tür von innen öffnen. Öffnen und sie pur oder in Form von Cocktails ihren Kunden direkt servieren. Sie wissen, wie es geht. Sie stellen ihre Fähigkeiten aus Überzeugung der guten Sache zur Verfügung, aber sie sind auch als Dienstleister von Herstellern oder Firmen zu buchen. Das funktioniert für Verschlussbrenner wie Scheibel oder Schladerer, das funktioniert aber genauso für Kleinbrenner wie Florian Faude oder Fridolin Baumgartner.

Auch für Konfitürenhersteller wie Faller hat die Brigade das richtige Rezept gefunden. Die Ergebnisse kommen bei Herstellern wie Genießern gut an. Und auch darüber hinaus. Die Truppe ist u.a. schon im

Tipp für Genießer

Obstbrand meets Cocktail

Es geht also doch: Obstbrände in Cocktails, in denen sie nicht als Alkoholträger missbraucht, sondern in ihrer Einzigartigkeit herausgestellt, ihre Aromen unterstrichen werden – eine echte Herausforderung für die Bartender, so sie sich darauf einlassen. Die Schwarzwald Bar Brigade macht es vor, wie die Cocktailrezepte auf der nächsten Seite zeigen. Und wenn auch einige Zutaten zum Teil recht exotisch anmuten, so gilt hier wie auch bei den Bränden: Bezugsquelle ist hier der Fachhandel/Betrieb, in jedem Fall aber das Internet. Probieren Sie es aus – es lohnt sich!

Brigitte Gassner

Europapark in Rust und bei einem Burda-Event aufgetreten. In unterschiedlich großer Besetzung, ganz nach Bedarf und Größe der jeweiligen Veranstaltung.

Diese Erfolge sind nicht vom Himmel gefallen, sondern erarbeitet. Genauso wie der Wohlgeschmack der Cocktails kein Zufall ist, sondern das Ergebnis gezielter Experimente. Damit ein Drink mit feinen Destillaten „funktioniert“, reicht es nämlich nicht, den Wodka durch Williams zu ersetzen. Man muss es anders machen. Der grundsätzliche Unterschied ist der: Viele Drinks beziehen ihren Geschmack aus Fruchtsäften oder Sirupen. Wodka „liefert“ dazu häufig den Alkohol. Brände und Geiste bieten aber beides: Aroma und Alkohol. Wobei die Aromen fein sind und der Alkohol nicht dominierend. Das muss bei der Kreation von neuen Cocktails mit Destillaten berücksichtigt werden. Sie sollen in den Drinks nicht untergehen. In den Kreationen der Schwarzwald Bar Brigade tun sie es nicht, sie kommen darin neu zur Geltung. Quitte, Williams, Rharbarber, Haselnuss & Co machen darin eine zweite Karriere. Die Schwarzwald Bar Brigade findet nicht nur in ihren Drinks den richtigen Geschmack, sie trifft auch den des Publikums. Sehr zum Wohl!

Friedrich Springob, Stuttgart

Gläser und Flaschen für Direktvermarkter

Informieren Sie sich über unser umfangreiches Sortiment und finden Sie die passende Verpackung zur stilvollen Präsentation Ihrer Produkte. Besuchen Sie unseren Online-Shop unter: www.flaschenbauer.de

BAUER
Flaschen · Gläser · Dosen · Verschlüsse

Tel. (0 71 41) 64 36 90

Cocktails

Die folgenden Rezepte sind ein Geschenk der Schwarzwald Bar Brigade – herzlichen Dank!

ZIBÄRTLE BIJOU

2 cl Zibärtele, 2 cl Roter Wermut (Carpano Antica Formula), 2 cl Chartreuse verte, 2 Spritzer Orange Bitters

Alle Zutaten im Rührglas auf Eis kalt rühren. In ein vorgekühltes Cocktail-Stielglas abseihen.

QUITTE CRUSTA

4 cl Quittenbrand, 2 cl Cointreau, 2 cl Maraschino, 2 cl Limettensaft, 2 Spritzer Orange Bitters

Den äußeren Rand eines Stielglases mit einer angeschnittenen Orange befeuchten (einen knappen Zentimeter breit). Den befeuchteten Rand durch Kristallzucker drehen, so dass ein Zuckerrand außen am Glas entsteht. Alle Zutaten im Shaker auf Eis ca. 15 Sekunden shaken. Durch ein Teesieb in das vorbereitete Glas abseihen. Die Öle einer langen Orangenzeste über dem Drink ausdrücken, die Zeste als Ring drappieren, so dass sie über den Drink hinaussteht.

PRINZ VON BADEN

2,5 cl Williams Christ Brand, 1,5 cl Benedictine DOM Likör, 2 Spritzer Orange Bitter

Alle Zutaten im Rührglas auf Eis kalt rühren und in ein Sektglas abseihen. Eine Gurkenzeste ins Glas geben und mit 8 bis 10 cl Riesling Winzersekt Brut auffüllen.

TAKE A FIZZ OF MY HASELNUSS

5 cl Haselnussgeist, 3 cl frisch gepresster Zitronensaft, 2,5 cl Vanillesirup, 2 Tropfen Mozart Chocolate Bitters, 2 cl Sahne

Alle Zutaten im Shaker ohne Eis kräftig für ca. 15 Sekunden shaken. Eis hinzugeben und nochmals ca. 15 Sekunden shaken. In ein Glas abseihen und mit 4 bis 6 cl Soda auffüllen. Tonka-Bohne auf die entstandene Sahnehaube reiben.

BADISCHER BIRNEN FIZZ

5 cl Williams Christ Brand, 3 cl frisch gepresster Zitronensaft, 2,5 cl Vanillesirup, 2 cl Sahne, 2 Spritzer The Bitter Truth Jerry Thomas' Own Decanter Bitters

Alle Zutaten im Shaker ohne Eis kräftig für ca. 15 Sekunden shaken. Eis hinzugeben und nochmals ca. 15 Sekunden shaken. In ein Glas abseihen und mit 4 bis 6 cl Soda auffüllen. Zimt auf die entstandene Sahnehaube reiben.

RHABARBER FIZZ

4 cl Rhabarberlikör, 2 cl Wodka, 3 cl frisch gepresster Zitronensaft, 2 cl Zuckersirup

Alle Zutaten im Shaker auf Eis ca. 15 Sekunden shaken. In ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abseihen. Mit 4 bis 6 cl Soda auffüllen und einer Zitronenzeste garnieren.

SELVA NEGRA FIZZ

3 cl Himbeergeist, 3 cl 100% Agave Tequila Blanco, 3 cl frisch gepresster Limettensaft, 1,5 cl Agavensirup/Agavendicksaft (oder 2 cl Zuckersirup)

Alle Zutaten im Shaker auf Eis ca. 15 Sekunden shaken. In ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abseihen. Mit 4 bis 6 cl Soda auffüllen und mit ein paar Himbeeren und einer Limettenzeste garnieren.

BANKS OF SCHÖNAU

6 cl Banks 5 Island Rum, 3 cl frisch gepresster Limettensaft, 1 cl Zuckersirup, 1 guter Barlöffel (Teelöffel) Badische Schwarzkirsch-Konfitüre

Alle Zutaten im Shaker mit Eis ca. 15 Sekunden shaken. Durch ein Teesieb in ein vorgekühltes Cocktail-Stielglas abseihen. Die Öle aus einer Limettenzeste über dem Drink ausdrücken und die Zeste ins Glas geben.



Von oben nach unten:
– Quitte Crusta
– Banks of Schönau
– Badischer Birnen Fizz



Von oben nach unten:
– Prinz von Baden
– Selva Negra Fizz

KONTAKT

Domenico Termine
Lindenstrasse 51
77855 Achern/BaWü
Tel.: +49 (0) 176 23 72 73 44
eMail: info@schwarzwald-bar-brigade.de
web: www.schwarzwald-bar-brigade.de