



**GUSTL-Tipp:**  
Gustl-Leser bekommen 10 % Rabatt auf alle Kurse oder Gutscheine\* (Gutschein-Code: GUSTL2015).

Seit fast 20 Jahren im Bar-Business: Thomas Kraft, Gründer und Ausbildungsleiter der renommiertesten Barschule Europas.

Foto: Simon Katzer

## LEIDENSCHAFT UND KUNST IM GLAS

**Thomas Kraft bildet in der German Bartender School die künftigen Spitzenkräfte der Barbranche aus.**

Wenn Thomas Kraft in seiner Heimat etwas vermisst, dann ist es oft die fehlende Getränkekultur und -qualität in Bars und Restaurants. Nur allzu oft mangle es zudem in vielen Betrieben an ausgebildetem Bar-Personal, der nötigen Liebe zum Detail und vor allem an fachlichem Know-how. „Die Zeiten des Saftpanschens wie in den 80-er und 90-er Jahren sind längst vorbei, heute verlangt der Gast mehr“, weiß der Gründer der „German Bartender School“ in Puchheim und langjährige Gastronom.

2002 gründete Thomas Kraft die Schule. Seitdem verzeichnete die international renommierte „Karriere-Schmiede“ rund 8 000 Kursteilnahmen. Absolventen findet man rund um den Globus in den besten Hotels, auf Kreuzfahrtschiffen und in bekannten Bars. Manche gehen auch den Weg in die Selbstständigkeit. „Unsere Absolventen sind Botschafter guten Geschmacks und tragen einen Teil Barkultur in die Welt hinaus.“

Der Beruf des Bartenders, so die korrekte Bezeichnung für den „Barkeeper“, ist vergleichbar mit dem eines Spitzenkochs. Eine fundierte Warenkunde und genaueste Kenntnisse hinsichtlich der Harmonie und des Zusammenspiels der einzelnen Komponenten sind an der Bar ebenso wichtig wie in der Küche. Gearbeitet wird viel mit frischen Zutaten: Ingwer, Kräuter, Gewürze und vielen weiteren Aromen. „Cocktails sind kein Fastfood, Cocktails sind Haute Cuisine“, sagt Thomas Kraft.

Rund 30 verschiedene Kurse stehen zur Wahl. „In einem weltweit einmaligen Ausbildungssystem kann man bei uns den Beruf des Bartenders von der Pike auf bis zum Master Bar Manager erlernen“, erklärt der Schulgründer, der zusammen mit ausgewählten Fachreferenten und der Hotelfachfrau und IHK-Barmixerin, Stefanie Gretsche, die Schüler ausbildet. Zahlreiche Fachseminare wie Wein-, Whisky- und Zigarrenseminare runden das Angebot ab.

Für interessierte Laien und ambitionierte Hobbymixer gibt es zudem eintägige Schnupperkurse – auch als Geschenkgutschein zum Verschenken! Doch aufgepasst: Manch einer kommt dort auf den Geschmack und wechselt den Beruf. „Bartending ist eine Passion, die ansteckend sein kann“ weiß Thomas Kraft.



German Bartender School  
Zeppelinstr. 5  
82178 Puchheim  
(Ikarus-Gewerbepark)  
Telefon 0 89 89 46 31 50  
info@barmixerschule.de

Alle Infos und Kursangebote finden Sie unter:

[www.barmixerschule.de](http://www.barmixerschule.de)

(\*ausgenommen bereits reduzierte Kurse, Aktionszeitraum bis 30. November 2015)