

Bar-Fabric Report

BATCH BATCH ME IF YOU CAN

- die neue Art des
Mise en Place

**Bar-
Fabric**

Germany

IN ZUSAMMENARBEIT MIT

Mixology
MAGAZINE OF BAR CULTURE

01

Historie des
Batching



02

Die Vorteile des
Batching



03

Was es zu
beachten gibt



04

Rezepte



Intro

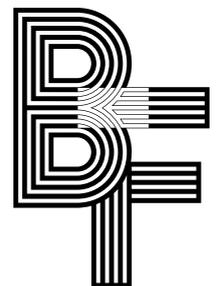
BATCH ME IF YOU CAN

- die neue Art des Mise en Place

Zu Beginn der Bar-Renaissance waren vorgefertigte Premixes ein Feind, den es zu bekämpfen galt. In zeitgenössischen Bars aber sind sie heute wieder fixer Bestandteil des Konzeptes, ja sogar bisweilen das Konzept an sich: »Batching« heißt das Zauberwort. Wir erklären das Für und Wider der Methode, die traditionellen Geistern nach wie vor ein Dorn im Auge, aus progressiven Bars aber kaum noch wegzudenken ist.

Versetzen wir uns kurz gemeinsam zurück ins Jahr 2003. Wir betreten eine Bar in guter Stadtlage. Es ist Wochenende, Samstagabend, 22 Uhr, der Laden voll. Wir sind durstig. Wir setzen uns, wir bestellen einen Drink, der in der Karte mit vier oder fünf Zutaten verzeichnet ist. Der Bartender greift zu einer milchig-weißen Plastikflasche, die von Hand beschriftet ist. Danach greift er zur Soda Gun. Die vorgefertigten Bestandteile unseres Drinks platschen in ein Glas, in dem ein Haufen Crushed Ice wartet. Wir stehen wieder auf, zahlen und gehen.

Timeshift ins Jahr 2023. Wir betreten eine Bar in guter Stadtlage. Es ist Wochenende, Samstagabend, 22 Uhr, der Laden voll. Wir sind durstig. Wir setzen uns, wir bestellen einen Drink, der in der Karte mit vier oder fünf Zutaten verzeichnet ist. Die Bartenderin nimmt eine ungelabelte, saubere Glasflasche, die nur mit einem kleinen schwarzen Klebeband versehen ist. Daraus pourt sie einen Teil des Inhalts auf einen großen Eiskwürfel in ein vorgekühltes Glas. Wir bleiben sitzen und nehmen hier bestimmt noch einen Drink.



01

HISTORIE DES **BATCHING**



BATCHING:

FROM TRASH
TO

TREASURE

Diese beiden Geschichten erzählen an sich das Gleiche. Sie beschreiben, wie in einer Bar vorgemischte Dinge verarbeitet und als Cocktail verkauft werden. Trotzdem liegt zwischen diesen beiden Geschichten, diesen zwei Szenarios, eine komplette Welt. Eine Welt, mit der wir uns heute befassen werden. Denn unser Diskurs setzt sich dieses Mal mit einem der größten Paradigmenwechsel der jungen Bargeschichte auseinander: mit der Rückkehr des Premix. Oder besser gesagt: mit dessen Wiedergeburt.

Nochmal zurück ins Jahr 2003. Damals ging es dem Premix an den Kragen, und zwar massiv. Denn wir müssen so ehrlich sein: Die Kriegserklärung an den Premix war einer der zentralen, alle einenden Ansprüche der seinerzeit neuen Generation von Barleuten. Der Premix war eines der Dinge, gegen die man aktiv aufstand, gegen die man sozusagen angetreten war.

Im europäischen oder deutschen Kontext noch etwas weniger häufig anzutreffen, waren Cocktailpremixes insbesondere in der nordamerikanischen Barbranche noch um die Jahrtausendwende weit verbreitet, beinahe der eigentliche Standard. Ja, auch in guten Bars, teilweise sogar in den teuersten »Spitzenbars« in New York wurden Whiskey Sours mit industriell hergestelltem Sweet 'n' Sour Mix hergestellt. Mit Produkten, bei denen man sich teilweise zu Recht gefragt hat, ob sie jemals mit einer Zitrone oder Limette in Berührung gekommen waren. Auch der ambitionierte Heimbartender konnte sich sowas Schönes für zuhause kaufen. In praktischen Liter- oder noch hübscheren Halbgallonenflaschen konnte man Produkte wie Collins Mix und natürlich auch das auf gewisse Weise legendäre, heute nicht mehr erhältliche Limonadenkonzentrat Rose's Lemon Squash einst in jedem Supermarkt zwischen Los Angeles und Boston kaufen.

DIE REVOLUTION WOLLTE À-LA-MINUTE- ZUBEREITUNG



Die Barrevolution, die maßgeblich von New York aus initiiert wurde, erkor daher den Premix rasch als einen ihrer Erzfeinde aus. Sie postulierte als Gegenentwurf etwas, das für eine Gastronomie mit Anspruch an sich vollkommen selbstverständlich sein sollte: In einen guten Drink gehört frischer Zitronensaft. Überhaupt war für die neue Bartender:innen-Generation klar, dass ein anständiger Cocktail im Anschluss an dessen Bestellung à la minute und frisch von Hand von Bartender:innen für den Gast zubereitet wird. Maßgeblich beeinflusst war dieser »neue« Anspruch beispielsweise durch **Dale DeGroff** und **Dick Bradsell**, die in New York und London zu den ersten Bartender:innen gehörten, die ab etwa Mitte der 1990er Jahre in ihrer Arbeit wieder einen Approach an Frische, Güte und Handwerkskunst artikulierten.

Und auch **Charles Schumanns** American Bar von 1991 trug, insbesondere im deutschsprachigen Raum sowie in Osteuropa, dazu bei, dass die Nichtverhandelbarkeit frischer Zutaten von einer jungen, nachrückenden Bartender:innenschaft fast mit der Muttermilch aufgesogen wurde. Zehn Jahre später waren diese jungen Barleute diejenigen, die dieses Ideal langsam in die Breite transportierten. Eine zentrale Wirkung hatte insbesondere das **Milk & Honey**, das der inzwischen verstorbene **Sasha Petraske** Ende 1999 eröffnete: eine kleine Bar, in der es von jeder Spirituosensorte nur eine Marke gab und in der ausschließlich frische Zutaten à la minute ver-



arbeitet wurden. Dies war ein Gegenentwurf zum Konzept des »Schickens« in High-Volume-Kettenbars, in denen der heiße, schnelle Durchlauf möglichst vieler Menschen und Getränke im Fokus stand. Natürlich kostet so ein Cocktail mehr. Weil die verarbeiteten Produkte teurer sind, aber auch, weil die Zubereitung das Personal länger beschäftigt. Dennoch war die Maxime für die Menschen, die den Anfang der Bar-Renaissance zu Beginn des 21. Jahrhunderts prägten, absolut unverhandelbar: Ein Cocktail wird komplett aus seinen Einzelteilen aufgebaut, und zwar jedes einzelne Mal.

An dieser Idealvorstellung hat sich im Kern bis heute nichts geändert, und das ist auch gut so. Ein zentrales Faszinosum des Raumes namens Bar liegt für viele Menschen auch in der Magie, Bartender:innen bei der Arbeit zuzuschauen. Zu sehen, wie durch elegante Bewegungen der Inhalt schöner Flaschen und der Saft frischer Früchte zuerst in hübsche Bartools und anschließend von dort in ein elegantes Glas überführt werden. Cocktails und Bars wären nie so populär geworden ohne die Atmosphäre, die entsteht, wenn hinter einem Tresen Drinks zubereitet werden.



2023 BIETET ANDERE VOR- AUSSETZUNGEN ALS 2003

Diese Entwicklung ist mittlerweile gut 20 Jahre her. In einem so langen Zeitraum ist es, überdies in einer sich so rasch entwickelnden Branche wie der Bar, vollkommen normal, dass neue Strömungen und Ideen dazu führen, dass die einst selbst installierten Ideale wiederum hinterfragt werden. Ein extrem gutes Beispiel dafür ist der sich seit einigen Jahren völlig neu entwickelnde Blick auf das Thema Premix. Oder adäquater und zeitgemäßer ausgedrückt: auf das Batching.

Nach vielen Jahren, in denen ausschließlich frische Zutaten als fast einziges Diktum präsent waren, der Cuisine Style seine Hochphase feierte und sich hier und da Barleute an 87 einzeln zubereiteten Basil Smashes pro Schicht einen Wolf muddelten, kamen etwa ab Mitte des letzten Jahrzehnts hintereinander zwei neue oder neu entdeckte Arbeitstechniken auf, die das heutige Konzept von Batching und Premixes erheblich beeinflusst haben.

Zunächst befassten sich Barleute mit Barrel- oder Bottle-aged Cocktails. Es war sozusagen das erste Mal, dass Bartender:innen wieder damit begannen, üblicherweise in Einzelportionen zu-



bereitete Drink-Typen in größeren Mengen vorzumixen, um sie durch Lagerung in Holz- oder Glasgefäßen zu verändern. Die Zielsetzung war an eine wie auch immer intendierte Veränderung des Aromenprofils gebunden – bei Fassreifung sollte das Holz Einfluss auf den Geschmack nehmen, beim seltener praktizierten Bottle Aging ging es meist darum, einen Drink über einen langen Zeitraum hinweg einem Prozess der Abmilderung und Harmonisierung zu unterziehen, wie man es schon im 19. Jahrhundert z.B. mit in Flaschen gefüllten Milk Punches gemacht hatte. Der schlichte Premix- oder Batch-Gedanke stand hier also noch nicht im Zentrum, aber dennoch war er ein impliziter Teil dieser Aging-Ideen – die jedoch nach einem kurzen Hype wieder sehr stark aus der Mode kamen.

KLARHEIT: DER ENTSCHEIDENDE FAKTOR



Der zweite Punkt? Viel wichtiger für das, was wir heute als Batching begreifen, war, was ein paar Jahre später kam. Vor rund fünf bis sechs Jahren rückte in vielen progressiven Bars die Arbeit mit reinen Säuren ins Zentrum der Aufmerksamkeit. Ob in Flüssigform, als Pulver oder als Granulat – Rohstoffe wie Zitronensäure, Apfelsäure oder Weinsäure wurden en vogue. Moment mal. Ist das nicht das Gegenteil von Frische und Naturbelassenheit und damit eigentlich ein Rückschritt im Vergleich zu dem, wogegen die Bar zwei Jahrzehnte zuvor aufgestanden war?

Diese Vermutung mag auf den ersten Blick zutreffend sein, doch der Vergleich hinkt. Denn die Möglichkeiten der Arbeit mit frischen Früchten waren irgendwann ausgelotet und man entdeckte auch ihre Schwachstellen: Da wäre einerseits die bloße Kalkulierbarkeit. Zitrusfrüchte und andere naturbelassene Rohstoffe unterliegen teils hohen preislichen Schwankungen, was sie mitunter zu

einer Herausforderung macht. Der gleiche Aspekt ist bei den Produkteigenschaften anzutreffen – Säuregehalt und andere Kriterien sind von Charge zu Charge unterschiedlich, eine Angabe wie »3 cl frischer Zitronensaft« ist bei strenger Betrachtung eine alles andere als exakte Information. Mallorquinische Zitronen aus der Novemberernte können sich in ein und demselben Drink vollkommen anders niederschlagen als die gleiche Menge apulische oder griechische Zitronen im März.

Diesen beiden Problemstellungen begegnet man als Bartender:in bei der Arbeit mit Reinsäuren auf souveräne Weise. Sie sind preislich stabil und gewährleisten bei korrekter Handhabung mit Feinwaage (und ggf. mit der richtigen Fachliteratur als Begleitung) ein konstantes geschmackliches

Resultat, mit dem man langfristig planen kann. Überdies sind sie, wenn in Lebensmittelqualität eingekauft, in keiner Weise gesundheitsschädlich. Dass bestimmte Begleitstoffe im Vergleich zur frischen Frucht fehlen, darf außerdem ignoriert werden: Niemand bestellt einen Whiskey Sour, um seinen Vitamin-C-Haushalt zu pflegen.

Säurepulver sind im Vergleich zu frischen Zitrusfrüchten mit einer deutlich besseren CO₂-Bilanz ausgestattet.

In Anbetracht der immer dringlicher geführten Debatten um Nachhaltigkeit und Klimaschutz muss man inzwischen außerdem hinzufügen: Säurepulver sind im Vergleich zu frischen Zitrusfrüchten mit einer deutlich besseren CO₂-Bilanz ausgestattet. Sie werden auf Basis von Mikroorganismen wie Pilzen oder Bakterien erzeugt, sind ohne großen Energieaufwand herstellbar, und das praktisch überall – weite Transportwege vieler Tonnen Frischware entfallen.

Ein letzter Aspekt, der während der letzten Jahre die Berührungängste mit dem Thema Batching und Premixes deutlich abgebaut haben dürfte, ist der **Milk Punch**. Diese traditionelle Drink-Gattung, bei der ein klassischer Punch durch Milch (oder ein pflanzliches Alternativprodukt) geklärt wird, erfreut sich nach Jahrzehnten der nahezu

kompletten Abwesenheit wieder großer Beliebtheit in vielen Bars. Und auch hier ist das Endergebnis letztlich nichts anderes als ein servierfertiger, klarer Drink, der aufgrund seiner finalen Struktur obendrein für lange Zeit in der Flasche gelagert werden kann. Überspitzt kann man wahrscheinlich sogar sagen: Milk Punches, die schon vor knapp zwei Jahrhunderten mitunter mehrere Jahre lang gelagert wurden, waren die ersten hochwertigen Pre-batched Cocktails, die es überhaupt gab.



DIE VORTEILE DES BATCHING



IN FREIER WILDBAHN:

WARUM BATCHING?

Doch genug der grauen Theorie und Historie. Gehen wir ins Hier und Jetzt, um darzustellen, warum Batching für so gut wie jede heutige Bar ein interessanter, praktikabler und auch rentabler Ansatz ist. Wir haben mit Protagonisten aus einigen der aktuell führenden deutschen Bars gesprochen. Dabei wurden zahlreiche verschiedene Aspekte angesprochen, die von der Materie Batching berührt werden. Beginnen wir mit den wichtigsten: Qualität und Schnelligkeit.



Für uns ist der oberste, wichtigste Grund für das Batching von Drinks schlicht die Qualität.

Damien Guichard
Creative Director Wax On



»Für uns ist der oberste, wichtigste Grund für das Batching von Drinks schlicht die Qualität«, meint **Damien Guichard**, Creative Director im aktuell bei den Mixology Bar Awards zur Neuen Bar des Jahres gekürten **Wax On** in Berlin. »Der Drink muss immer gleich gut schmecken, egal wie voll der Laden ist. Batching ist dabei für mich die naheliegendste Lösung: Analog zur Mise en Place in einem Restaurant muss noch vor dem Doors open jedes einzelne Produkt so weit vorbereitet sein wie möglich. Es minimiert Fehler, es gibt dir Kontrolle über Dinge, die du beim Zubereiten à la minute weniger kontrollieren kannst«, sagt Guichard, der sich schon lange mit der Materie auseinandersetzt.

Die Kriterien Effizienz und Qualitätssicherung im Service kann **Andreas Schöler**, Inhaber des **One Trick Pony** in Freiburg, komplett unterstreichen: »Batching bedeutet für uns in Kürze: höhere Geschwindigkeit bei geringerer Fehleranfälligkeit. Es wird sozusagen Druck vom Brett genommen, weil der Arbeitsplatz einfach und intuitiv gehalten wird. Da wir zu über 80% On-Menu-Drinks servieren, ist es ein optimaler Weg: Wir können in der Rushhour mehr verdienen und obendrein auch neue Bartender:innen extrem rasch einarbeiten, weil sie die Drinks durch die Vorbereitung lernen und im Service sofort schnell schicken können.«

Die Materie ist für Schöler indes nicht neu: Schon lange bevor Batching zu einem öffentlich diskutierten Thema in der breiteren Szene wurde, hat er sich damit befasst: »Ich habe etwa um das Jahr 2010 herum damit begonnen, in meinem damaligen Job mit Spirituosen-Blends, also der einfachsten Form von Pre-Batches, zu arbeiten. Ein Beispiel ist vielleicht ein Rum-Blend für Mai Tais«, sagt er und fährt fort: »Mich hat damals schon der Gedanke beschäftigt: Warum soll ich für einen Drink sechs oder sieben Flaschen in die Hand nehmen, wenn es auch einfacher geht, ohne dass die Qualität leidet?«



Warum soll ich für einen Drink sechs oder sieben Flaschen in die Hand nehmen, wenn es auch einfacher geht, ohne dass die Qualität leidet?

Andreas Schöler
Inhaber One Trick Pony



BATCHING REDUZIERT KOMPLEXITÄT IM SERVICE

— UND ERHÖHT SIE
IM DRINK

Zwei andere extrem einflussreiche Bars, die beide in den vergangenen Jahren schon als deutsche Bar des Jahres prämiert wurden, sind ebenfalls hochgradig bewandert im Thema Batching: das Frankfurter **Kinly** und das **Velvet** in Berlin-Neukölln. Dass das Kinly praktisch seit seiner Eröffnung vor gut acht Jahren auf Pre-Batches setzt, liegt nachvollziehbar in der DNA der Bar von **René Soffner** verankert: Das Kinly gehörte zu den allerersten Betrieben in Bar-Europa, die sich ernsthaft mit dem Rotationsverdampfer beschäftigten. Da der »Roti« in den meisten Fällen herangezogen wird, um eine spezifische Zutat für eine Drink-Idee zu produzieren, liegt der Folgegedanke nahe, den entsprechenden Drink direkt zu batchen. Tatsächlich rührte der erste Impuls

aber eher vom Punch, wie Soffner heute erklärt: »Wir haben schon schnell nach der Eröffnung im Frühjahr 2015 angefangen, den ›Kinly House Punch‹ zu batchen, der war einfach zu aufwendig im unmittelbaren Service. Wenn man dann merkt, wie viel das bringt, dann stellt man sich die Frage: Warum machen wir das nicht bei allen Drinks?« So wurde das Batching-Konzept rasch auf das gesamte Angebot an Signatures übertragen, auch hier in erster Linie aus Gründen der Qualitätssicherung und Effizienz: »Wenn man in der Produktvorbereitung schon so aufwendig arbeitet wie wir, ist es doppelt wichtig, die operativen Abläufe am Abend effektiv zu gestalten.« Im Velvet wiederum hat sich die Fokussierung auf gebatchte Drinks im Lauf des ersten Jahres ent-

wickelt, wie Headbartender **Ruben Neideck** sagt: »Zu Anfang haben wir noch sehr klassisch in Einzelportionen gearbeitet. Der Impuls zur Herstellung praktikabler Premixes kam dann parallel zur Entstehung unseres Konzepts der wöchentlichen Karte auf Basis saisonaler Zutaten. Den zentralen Anstoß in diese Richtung hat unsere jetzige Bar-Managerin **Sarah Fischer** gegeben.«

Im Velvet geht man sogar so weit, dass die zahlreichen Flaschen mit Premixes als wichtiger Bestandteil des Rückbuffets aktiv präsentiert werden – und somit ein sichtbares Element des Profils werden.

Der nächste, ebenso zentrale Punkt ist für Guichard eine logische Konsequenz aus seinem ersten Gedanken: »Wenn deine Zutaten möglichst gut vorbereitet und viele Fehlerquellen schon ausgeschaltet sind, gibst du dir das im Service die Möglichkeit, Dinge zu kontrollieren, die schwieriger zu kontrollieren sind: das Hosting. Du hast mehr Zeit für Gespräche. Bei uns brauchen die meisten Drinks nur einen Pour, höchstens zwei. Neben der geschmacklichen Konstanz und dem schnellen Service hat man also viel mehr Zeit für die Interaktion mit dem Publikum – und gerade diese Interaktion sucht der Gast, der immer noch Lockdown und Corona im Hinterkopf hat, aktuell besonders.«

Soffner denkt ähnlich über den Zusammenhang zwischen Batching und Gästelerlebnis: »Gerade am Wochenende ist es doch so: Der Gast verbringt schon viel Zeit bei uns, bevor er seinen Drink hat. Er steht vielleicht erstmal noch an der Tür an, klingelt irgendwann, kommt rein, man nimmt ihm die Jacke ab. Dann setzt er sich, erstmal kriegt er ein Glas Wasser, er schaut in die Karte und man gibt ihm ein paar Minuten. Das ist alles zusammengenommen schon eine ganze Weile. Ganz anders als in einer Kneipe, wo du reingehst und praktisch direkt das erste Bier orderst. Ich denke mir also: Ab dem Moment, in dem der Gast dann wirklich bestellt, muss es so schnell wie möglich gehen. Da ist Batching in meinen Augen nur die logische Konsequenz.«



BATCHING ALS ERSTE PRÄMISSE

Im Wax On, im Spätsommer 2021 eröffnet, stand von Beginn an kein Drink auf der Karte, der nicht zumindest einen Anteil vorgebatchter Zutaten enthält. Bei den meisten Drinks liegt eine einzige einsatzbereite Mischung vor – für die Person an der Bar ist es also nur noch ein simpler Handgriff. Guichard formuliert es eindeutig: »Alles, was gebatcht werden kann, wird auch gebatcht, und zwar ausnahmslos. Wir versuchen aber auf keinen Fall, frische Zutaten komplett zu vermei-

den«, ist es Guichard wichtig zu betonen. »In unserem wechselnden Haus-Sour etwa kommt immer frischer Zitronensaft zum Tragen, den wir à la minute pressen. Und circa 20% aller verkauften Drinks sind Klassiker oder Standards, nach denen Gäste fragen und die wir ihnen dann natürlich auch à la minute servieren.« Das Velvet geht fast den gleichen Weg: »Wir haben einen klaren Premix-Whiskey-Sour mit Verjus und Zitronensäure parat, sonstige klassische Drinks bereiten wir – im Rahmen unserer Möglichkeiten – einzeln zu. Allerdings haben wir keine frischen Früchte vorrätig«, betont Ruben Neideck.

Darüber hinaus macht Guichard deutlich, dass wiederum andere spezifische Ideen oder Drink-Strukturen erst durchs Batching wirklich denkbar werden: »Unsere letzte Martini-Variante wäre ohne Pre-Batching in der Form nicht möglich gewesen. Dabei haben wir ein alkoholfreies Himbeer-Hydrolat benutzt, um den Cocktail vorab in Trinkstärke einzustellen. Bei konservativer Herstellung à la minute wäre das so nicht machbar gewesen.«



Unsere letzte Martini-Variante wäre ohne Pre-Batching in der Form nicht möglich gewesen.

Damien Guichard
Bar Manager Wax On

KEEP YOUR SPEEDRACK

CLEAN

Im »Pony« gehen Schöler und sein Partner **Boris Gröner** diesen Weg sogar noch deutlicher: »Alle unsere Drinks auf der Karte basieren vollständig auf eigenen Batches«, erklärt er. Das ergibt aktuell im Pouring zehn Flaschen, die gekühlt stehen, dazu 16 ungekühlte sowie zwei komplett fertige Shortdrinks, die tiefgekühlt bereitliegen. »Diese beiden sind unsere One Pours, die wirklich direkt aus der Flasche ins Glas kommen. Bei allen anderen werden meist zwei gebatchte Bestandteile zusammen weiterverarbeitet, oder aber eine Batching-Zutat wird z.B. mit Zitrusaft ergänzt.«

Ruben Neideck führt noch einen Gedanken an, der bei einer Arbeitsweise wie der im Velvet zu zentraler Relevanz gelangt: »Unsere Drink-Strukturen erfordern oft eine sehr komplexe Mischung vieler Komponenten, anders als im klassischen Konzept eines Cocktails, der aus möglichst wenigen Komponenten entwickelt wird.« Ein solcher Ansatz lasse sich aus zwei Gründen nicht im abendlichen Service allein abbilden, so Neideck. Einerseits sei es zeitlich extrem unwirtschaftlich, einen Cocktail aus zehn oder mehr Komponenten auf Bestellung als Einzelportion zu mischen. Der zweite Punkt, den auch Guichard nennt, wiegt aber noch schwerer, wie Neideck betont: »Die Dosierung mancher Zutaten ist bei unseren

Drinks auf ein einzelnes Glas gerechnet so niedrig, dass sie sich eigentlich nicht exakt zusteuern lässt. Teilweise verarbeiten wir auch Destillate, die so stark konzentriert sind, dass ein Tropfen dem Drink guttut, ein zweiter ihn aber schon völlig aus der Balance bringt. Da fast alle unsere Cocktails so funktionieren, ist das Batching von Premixes der einzige wirklich sinnvolle Weg.«

So führt Batching in den hier erwähnten Betrieben letztlich auch zu einer ganz anderen Drink-Denkweise, weil das klassische Muster von möglichst einfachen Cocktails mit wenigen Zutaten aufgebrochen wird.



Alle unsere Drinks auf der Karte basieren vollständig auf eigenen Batches.

Andreas Schöler
Inhaber One Trick Pony

BATCHING

— DIE VORTEILE

AUF EINEN BLICK

- Effizienteres, schnelleres Schicken zum Gast
- Höhere zeitliche Kapazität für den Gästekontakt
- Maximale qualitative Konstanz
- Komplexere Drink-Strukturen werden umsetzbar
- Verlässliche Kalkulierbarkeit
- Vorbereitete Mengen sind optimal an die Nachfrage anpassbar
- Ökonomische Nutzung räumlicher Ressourcen an der Mixstation
- Intuitiveres Arbeiten an der Mixstation
- Einsparung von Personalbedarf im operativen Service
- Effizientere Einarbeitung neuer Mitarbeiter*innen durch positionsübergreifende Prozesse
- Extreme Skalierbarkeit von Signatures, z. B. für Catering-Zwecke



BARES GELD SPAREN

Angesichts solcher Aspekte, die vor allem das Mixologische betreffen, dürfen natürlich Überlegungen zu den Themen Rentabilität und Praktikabilität nicht vergessen werden. Grundsätzlich sagt etwa Damien Guichard, dass die Batching-Praxis das Wax On insgesamt entlastet, was Kosten und personelle Infrastruktur angeht: »Wir investieren pro Woche rund 20 Arbeitsstunden ins Batching unserer Drinks«, sagt er. Diese Arbeitszeit müsse selbstverständlich bei der Personalplanung mit einkalkuliert werden, rentiere sich aber eindeutig, meint der französische Wahlberliner: »In diesen 20 Stunden entstehen etwa 20 Liter einsatzbereite Batches, die wir im Lauf der Woche verkaufen können. Soffner beziffert den Aufwand im Kinly auf »etwa drei Viertel einer Produktionsschicht, was bei zwei Schichten die Woche knapp unter 14 Stunden bedeutet«. Sowohl im Kinly als auch im Wax On zahlt sich dieser im Vorfeld betriebene Aufwand aber eindeutig aus: »Dadurch, dass wir alles batchen, genügt uns so gut wie immer eine Mixstation, auch am Wochenende«, sagt Soffner. Und Guichard meint: »Hätten wir die Drinks der Karte nicht sämtlich vorrätig, bräuchten wir pro Schicht eine:n Mitarbeiter:in mehr.« Egal wie viele Öffnungstage eine kleine Bar wie das Wax On oder das Kinly hat – man kann sich schnell ausrechnen, dass 15 oder 20 Stunden konzentriertes Batching wesentlich weniger Zeit und Kosten bedeuten, als

an fünf oder sechs Abenden eine weitere Person im operativen Service zu beschäftigen.

Schöler geht anders vor, da er die Arbeitszeit, die für Produktion und Batching anfällt, als Wareneinsatz in den Drink-Preis einrechnet. Auch er schätzt aber, »dass wir wöchentlich auf 12 bis 14 Stunden kommen«. Geradezu rasant hat das Velvet sein Batching-Programm auf die Beine gestellt: Mit etwa fünf bis sieben Stunden kommt das Team laut Ruben Neideck aus, um sämtliche Premixes für eine Woche abzufüllen, wobei hier die reine Zeit für Abfüllung, Etikettierung und Einlagerung gemeint ist.



Hätten wir die Drinks der Karte nicht sämtlich vorrätig, bräuchten wir pro Schicht eine:n Mitarbeiter:in mehr.

Damien Guichard
Bar Manager Wax On

03

WAS ES ZU BEACHTEN GIBT



EIN BATCH BRAUCHT

»DREHUNG«

Für die Auswahl potentiell zu batchender Drinks nennt Guichard noch eine wichtige Einschränkung: »Batching lohnt sich nur, wenn ein Drink zumindest einigermaßen gut verkauft wird, sonst funktioniert das Spiel nicht«, weiß er zu berichten. »Wird ein Cocktail nur zwei, drei Mal am Abend serviert, steht der Batching-Aufwand irgendwann nicht mehr im Verhältnis zum Ertrag. Das mussten wir im Wax On natürlich auch schon lernen. In solchen Fällen verschwindet ein Cock-

tail eben nach wenigen Wochen wieder von der Karte. Gleichzeitig haben wir einige Drinks schon sehr lange im Menü, einen sogar durchgehend seit der Eröffnung.« Neideck und das Team im Velvet lösen dieses Problem dadurch, dass sie üblicherweise pro Charge eines Drinks zunächst jeweils 40 Portionen vorbereiten, »was bei vielen Cocktails in etwa dem Wochenbedarf entspricht. Bei den Topsellern produzieren wir nach einer halben Woche noch einmal nach.«

”

Batching lohnt sich nur, wenn ein Drink zumindest einigermaßen gut verkauft wird, sonst funktioniert das Spiel nicht.

Damien Guichard
Bar Manager Wax On

Neideck ist es außerdem ein Bedürfnis, auf einen wichtigen wirtschaftlichen Aspekt zu achten: »Vor dem Beginn der Produktion sollte man jedes Mal wieder zunächst sicherstellen, dass auch noch jede Komponente in ausreichender Menge vorhanden ist.« Ansonsten könne es passieren, dass man mitten im Vorgang – und mit bereits einem Großteil an vermischten Zutaten – feststellt, dass ein Bestandteil nicht oder nur noch in zu geringer Menge verfügbar ist. »In solchen Fällen kann man manchmal nachsteuern oder kassieren, aber wenn z.B. eine bestimmte saiso-



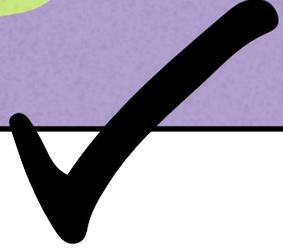
nale Zutat nicht mehr da ist, wird es ärgerlich.« Das Velvet löst dieses etwaige Problem jedoch mit einem Augenzwinkern, das sich selbst zu einem festen Bestandteil der Karte gemausert hat: »Unser ›Trash Punch‹, in den unter anderem auch solche fehlerhaften Ansätze wandern, ist bei den Stammgästen äußerst beliebt«, freut sich Neideck.

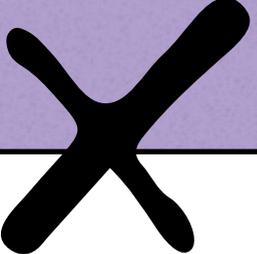
Von einem einfachen Standard wie etwa einem hauseigenen Martini, Manhattan oder Negroni bis hin zum fragil ausgetüftelten Signature mit mehreren selbst produzierten Zutaten: Die Arbeitstechnik des Batching birgt bei genauerer Betrachtung extrem viele Vorteile. Überdies ist die Arbeitsweise in praktisch jedem Barkonzept denkbar, vom kleinen Speakeasy bis hin zur großen High Volume Bar. Um einen störenden Aspekt noch ganz kurz aufzugreifen: Es wird immer vereinzelte Gäste geben, die es irritierend finden, wenn mit Premixes gearbeitet wird. Aber auch die werden irgendwann den Unterschied erkennen zwischen einer Plastikflasche mit Sahne-Kokos-Mischung und einer präzise gelabelten, schlichten Glasflasche, aus der ein guter Bartender einen hervorragenden Drink pourt.

Die Zeit ist reif dafür.

KNOW YOUR ENEMY

TIPPS & NO-GOs
beim Batching

- 
- Säfte nur **klarifiziert bzw. filtriert** verwenden
 - Premixes mit einem Alkoholgehalt von **mind. 20 Vol.-%** einstellen, um Haltbarkeit zu gewährleisten
 - Vor dem Ansatz eines Batches den **ausreichenden Bestand** aller Komponenten prüfen
 - **Alternativplan** für Über- oder Fehlproduktion entwickeln
 - Professionell (in der Spülmaschine) **gereinigte Arbeitsgeräte und Flaschen** sind eine Selbstverständlichkeit
 - Alkoholfreie Premixes nur in **sterilisierten Flaschen** geben und immer kühlen

- 
- **Trübe Zutaten** (auch Sirupe wie Orgeat) möglichst vermeiden (falls doch nicht, muss der Premix vor jeder Nutzung aufgeschüttelt werden)
 - **Mikroorganisch aktive Komponenten** vermeiden (z.B. Naturweine oder lebendige Fermente mit Kulturen wie Kombucha, Milchsäurebakterien oder Hefe)
 - **Karbonisierte Komponenten** nicht in den Premix einbeziehen

04

REZEPTE
REZEPTE

Die hier genannten Batch-Rezepturen sind aufgrund ihres Alkoholgehalts von mehr als 20 Vol.-% bei sachgemäßer Handhabung und Lagerung in sterilisierten Gefäßen nicht verderblich. Es können mit fortlaufender Lagerungsdauer allerdings geschmackliche und/oder aromatische Veränderungen eintreten.

RASPBERRY MARTINI

WAX ON, BERLIN



Für ein Batch à 500 ml

- 229 ml Wodka**
- 76 ml Pisco (Mosto-Verde-Stil)**
- 102 ml alkoholfreies Himbeer-Hydrolat**
- 51 ml trockener Wermut**
- 5 ml Agavensirup (1:1)**
- 1 ml Estragongeist**
- 36 ml gefiltertes Leitungswasser**

Zutaten in einem sauberen Gefäß vermischen und in eine sterile Glasflasche füllen. Bei $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ aufbewahren. Vor dem Servieren jeweils einen Tropfen Salzlösung und Gurkengeist in ein vorgekühltes Nick-&-Nora-Glas geben und mit 90 ml fertigem Drink aufgießen. Mit Zitronenzeste parfümieren, diese aber nicht mit ins Glas geben.

TRINIDAD SCORPION VELVET, BERLIN

Für ein Batch à ca. 2.940 ml
(ca. 32 Portionen)

- 800 ml Blanco Tequila  Prober's mit Herradura Plata
- 800 ml Mezcal Espadin
- 80 ml Raicilla
- 80 ml Muyu Jasmine Verte
- 180 ml Trinidad-Scorpion-Destillat*
(Chilisorte, angebaut im Prinzessinnengarten Berlin)
- 20 ml Korianderdestillat*
- 40 ml Kirschbrand
- 40 ml gelagerter indischer Rum
- 40 Pipettentropfen Baijiu
- 40 Dashes Zitronensäurelösung (33%)
- 40 ml Zuckersirup
- 400 ml Riesling-Verjus
- 80 ml gefiltertes Leitungswasser
- 80 ml Chartreuse Jaune
- 80 ml Amaro Mondino
- 80 ml trockener Wermut
- 120 ml weißer Wermut



Zutaten in einem sauberen Gefäß vermischen und in eine sterile Glasflasche füllen.
Für eine Portion des Drinks je 90 ml Premix in ein Rührglas geben, mit Eiswürfeln auffüllen, gründlich kaltrühren und in ein vorgekühltes Nick-&-Nora-Glas abseihen.

Mit * gekennzeichnete Zutaten werden
in der jeweiligen Bar hausgemacht.

BLACKROCK BUNNY FLOP ONE TRICK PONY, FREIBURG

Für ein Batch à 1000 ml
(ca. 11 Portionen)

- 156 ml Kaffeerum  Prober's mit Botucal Mantuano als Basis
- 364 ml 7 Jahre gereifter kubanischer Rum
- 104 ml gereifter jamaikanischer Rum
- 78 ml Adriatico Roasted Almond
- 78 ml Galliano Vanilla
- 12 ml Chocolate Bitters
- 208 ml Cacao Nibs Water

Zutaten in einem sauberen Gefäß vermischen und in eine sterile Glasflasche füllen. Gekühlt lagern.
Für eine Portion des Drinks je 90 ml auf einen großen Eisblock in einen vorgekühlten Tumbler pouren und mit geriebener Kakaobohne garnieren.

IMPRESSUM

Herausgeber (v.i.S.d.P.)

Bar-Fabric Germany
Brown-Forman Deutschland GmbH
Dammtorwall 7
20354 Hamburg
www.bar-fabric.de

Konzept und Layout

About Brand Communication GmbH
Große Brunnenstraße 116
22763 Hamburg
www.about-brand.com

Druck

Dynamik Druck GmbH
Essener Straße 4
22419 Hamburg

Autor

Nils Wrage,
Chefredakteur Mixology

Bilder

Julia Zoooi (S. 5, 13, 18)
Kevin Münkel (Titel, S. 5, 9, 16, 20, 22, Rücken)
Joscha Henningsen (S. 10)
Nate Holland (S. 4)
August Phlieger (S. 6)
Teo Do Rio (S. 8)
Natalia Kostikova (S. 2)
Valentyn Volkov (S. 7)
Daniela Pelazza (S. 11)

Why not hit that
follow button, chef,
and join us on Insta.



Rechtshinweis:

Die in dieser Zeitschrift erstellten Inhalte und Werke unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung bedürfen der schriftlichen Einwilligung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers. Kopien sind nur für den privaten, nicht aber den kommerziellen Gebrauch, gestattet.



BROWN-FORMAN



Bitte genieße verantwortungsbewusst.

Brown-Forman Beverages, Louisville KY. ©2023 Brown-Forman Beverages. All rights reserved.
Bitte zeige oder teile diese Inhalte nicht mit Personen unter 18 Jahren.