
Mann mit Geschmack

Mario Höltge ist Barkeeper im Hotel Légère und teilt sein Wissen mit Facebook-Fans



Mario Höltge in seinem Element: dem Cocktailmixen.
Bühler

Tuttlingen sz Mit einem Barkeeper ist es manchmal wie mit einem Friseur. Beide hören die unglaublichsten Geschichten, machen nebenbei ihren Job und sind bei alledem noch durch und durch diskret. Einer, der mit seinen 25 Jahren nicht nur schon viel gehört, sondern auch viel erlebt hat, ist Mario Höltge.

Höltge kommt ursprünglich aus Neuenburg am Rhein. Seit einem Jahr arbeitet er im [Hotel Légère](#) in Tuttlingen hinter dem Tresen. Sein Beruf: Barkeeper. Er selbst bezeichnet sich lieber als „Bartender“, als derjenige, der sich um die Bar kümmert (engl. „tend“). „Ich mag die Arbeit an der Bar, man kommt direkt mit Menschen in Kontakt“, beschreibt er seine Tätigkeit. Ein guter Bartender müsse wie ein Gastgeber auftreten. „Man unterhält sich zum einen über Gott und die Welt und sorgt zum anderen für das leibliche Wohl der Gäste.“ Da muss man ja ein ganz schönes Multitalent sein? „Ein bisschen schon“, sagt Höltge lachend, „denn es kann auch ganz schön stressig werden, wenn gleichzeitig Bestellungen aufgenommen, Cocktails gemacht und Unterhaltungen geführt werden müssen.“

Als ausgebildeter Hotelfachmann kennt sich Mario Höltge im Hotelgewerbe aus. Das Handwerkszeug des Barkeepers hat er sich selbst beigebracht. Schon in St. Moritz und auf Sylt hat er hinter dem Tresen gestanden und Cocktails gemixt. „Außerdem habe ich viele Bücher gelesen und anderen Bartendern bei der Arbeit zugesehen, um mein Wissen auszubauen“ erzählt er.

Denn Cocktails mixen ist nicht gleich Cocktails mixen. „Das ist wie bei einem geschmacklich guten Gericht: Die Zutaten müssen zueinander passen und die Verfeinerung mit entsprechenden Kräutern muss auch stimmen“, zieht der 25-Jährige einen Vergleich. „Jeder Cocktail hat eine andere DNA und die gilt es zu erkennen.“

Rund 120 Mixgetränke hat Höltge aus dem Effeff drauf. „Mindestens fünf pro Spirituose sollte ein Barman schon können“, sagt er. Zu den drei wesentlichen Bestandteilen eines jeden Cocktails gehören laut Höltge eine Basisspirituose, eine Zuckerquelle und ein Aromageber. „Das Allerwichtigste aber ist die Atmosphäre: Ein Drink schmeckt zuhause niemals so wie in einer Bar.“

Als beliebtesten Cocktail nennt Höltge den Mojito, bei den alkoholfreien werde der Coconut Kiss am häufigsten bestellt. Er selbst macht den klassischen Martini am liebsten. „Da muss handwerklich nämlich alles stimmen.“

Wenn Mario Höltge nicht hinter dem Tresen steht, entspannt er sich beim Modellbau. „Ich bin aber auch total geschichtsbegeistert“, erzählt er. Und der 25-Jährige gibt seine Cocktail-Kenntnisse weiter – auf Facebook und Youtube. Regelmäßig veröffentlicht er auf den Seiten des Légère-Hotels Videos, in denen er die Zubereitung ausgewählter Cocktails erklärt. Zu sehen sind die Videos unter anderem unter www.facebook.com/legerehoteltuttlingen.

Ein missglücktes Rendezvous an der Bar und sein Zeuge

Aber was war nun die kurioseste Geschichte, die er als Barkeeper je erlebt hat? „Auf Sylt ist eines Abends ein Mann, von dem ich wusste, dass er mit seiner Ehefrau hier Urlaub macht, mit einer anderen Frau an der Bar gesessen. Plötzlich kam seine Ehefrau mit einer männlichen Begleitung zur Tür herein. Da war die Überraschung natürlich groß, zumal jeder dachte, der andere würde arbeiten. So wie ich mitbekommen habe, sind die beiden noch am gleichen Arbeit abgereist.“

Quelle: http://www.schwaebische.de/region_artikel,-Mann-mit-Geschmack-arid,10075300_toid,705.html

Stand : 09.09.2014