


 hotelleriesuisse
 3001 Bern
 031/ 370 42 16
 www.htr.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 10'330
 Erscheinungsweise: 48x jährlich

 Themen-Nr.: 276.004
 Abo-Nr.: 1076021
 Seite: 20
 Fläche: 96'155 mm²

Mit Making-of Film und Wassermelone zum Sieg

Köpfe 2014 Sie räumte doppelt ab: Sarah Leuenberger vom «Schweizerhof» Bern ist «Barkeeper of the Year» und gewann die Schweizer Cocktailmeisterschaft der «Aspiranten».

FRANZISKA EGLI

Sarah Leuenberger, mit Ihrem Wassermelonen-Cocktail «Healing Pleasure» wurden Sie zum «Barkeeper of the Year 2014» gekürt. Wie haben Sie die Jury überzeugt?

Abgesehen davon, dass meine Kreation sensorisch und optisch gut angekommen sein muss, war es sicherlich auch meine Show, die vielen sehr gefallen hat.

Erzählen Sie, was haben Sie geboten?

Jeder Finalist hatte ja seinen eigens für den Wettbewerb kreierten Cocktail und dessen Zubereitung in einer achtminütigen Show zu präsentieren.

Einer beispielsweise untermalte seine Präsentation mit einer Live-Band, ein anderer bot eine Songeinlage. Ich habe zusammen mit einer Freundin im Vorfeld einen Film gedreht, der dann Teil meiner Show war und auf Grossleinwand übertragen wurde. Der Film war zeitlich exakt auf meine Cocktail-Zubereitung abgestimmt. So stellte ich im Film jeweils die Zutaten vor, die ich zu dem Zeitpunkt auf der Bühne gerade verarbeitete. Daneben gab es auch Sequenzen, die auf witzige Art zeigten, wie ich an der Rezeptur arbeitete, nur noch müde war oder ein Paket in Empfang nahm mit dem Abendkleid, das ich auf der Bühne, während des Wettbewerbs auch trug (lacht). Diese Show mit diesem Film, das spürte ich schon während der Präsentation, kam beim Publikum sehr gut an, und auch die Jury-Mitglieder, welche nur für die Bewertung der Präsentation zuständig waren, vergaben mir je die Höchstnote 10.

Und warum heisst der Cocktail «Healing Pleasure»?

Weil man der Wassermelone eine heilende Wirkung nachsagt, sie aber – ob frisch genossen oder in Form eines Cocktails – auch puren Genuss bedeutet.

«Frische Produkte schätzen die

Gäste, nicht nur im Food-, auch im Bar-Bereich.»

Sarah Leuenberger
Barkeeper im «Schweizerhof» Bern

Dennoch ist Wassermelone keine typische Cocktail-Frucht. Wie kamen Sie darauf?

Als es darum ging, einen Drink zu kreieren, war sie gerade in der Blüte der Saison. Kommt dazu: Ich liebe Wassermelone über alles. So gesehen kam für mich zu dem Zeitpunkt eigentlich gar keine andere Frucht infrage.

Und wie lösen Sie das Problem mit der Saisonalität?

Indem wir «Healing Pleasure» erst nächsten Sommer wieder in unser Angebot aufnehmen. Bis dahin führen wir meine andere Siegerkreation, «Ringo no Yume», auf der Karte.

Mit diesem Cocktail haben Sie bei der Swiss Cocktail Championship in der Kategorie «Aspiranten» gewonnen. Was genau ist «Ringo no Yume»?

Das ist ein Pre-Dinner-Cocktail, der auf Sake basiert und aus Apfel-Likör, Yuzu-Saft und grünem Apfelsirup besteht. Mir schwebte seit Längerem einen Drink mit Sake vor, da wir im «Schweizerhof Bern» auch

japanisches Essen anbieten. Was in unserem Angebot bislang aber noch fehlte, war ein dazu passendes Mix-Getränk.


 hotellerieuisse
 3001 Bern
 031/ 370 42 16
 www.htr.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 10'330
 Erscheinungsweise: 48x jährlich

 Themen-Nr.: 276.004
 Abo-Nr.: 1076021
 Seite: 20
 Fläche: 96'155 mm²

Wenn Sie Drinks kreieren, wie gehen Sie da vor?

Meistens habe ich eine Grundidee, wie eben Sake oder Wassermelone. Für «Healing Pleasure» habe ich erst mit unterschiedlichen Spirituosen experimentiert und die Wassermelone auch mit Gin oder Wodka kombiniert. Wodka war mir zu neutral, Gin fand ich spannend und sensorisch vielfältig, und doch hab ich mich für Tequila entschieden. Er harmonisiert meines Erachtens am besten. Ähnlich beim Topping: Hier habe ich Grüntee, Minze, Maracuja, aber auch San Bitter getestet und schliesslich «Schweppes Wild Berry» gewählt. Im Gegensatz zu San Bitter ist es leicht und lieblich, und doch weist es eine Bitternote auf.

Auch letztes Jahr, mit Andy Walchs Pflaumen- und Cassis-Cocktail «Royal Temptation», hat ein fruchtiger Drink das Rennen gemacht. Ein Trend?

Das würde ich nicht als Trend bezeichnen. Frische Früchte sind für mich eher ein Zeichen von Luxus – nicht nur im kulinarischen Bereich, sondern auch beim Barkeeping. Die Gäste schätzen dies, beobachten wir an der Lobby Lounge Bar des «Schweizerhof Bern», und solange es die Saison zulässt, arbeiten auch wir an der Bar bevorzugt mit frischen Produkten.

Apropos Andy Walch: Er ist als Chef de Bar nicht nur Ihr Vorgesetzter. Er war letztes

Jahr «Barkeeper of the Year» und hat heuer seinen Titel als «Schweizer Cocktailmeister» erfolgreich verteidigt. Die Lobby Lounge Bar feiert eine Siegesserie – werden Sie speziell gefördert?

Wir erfahren – innerhalb vom Bar-Team, aber auch im ganzen Haus – schon sehr viel Unterstützung und Wertschätzung. Das macht bestimmt viel aus.

Und ich persönlich hatte in Andy Walch den idealen Coach, der mich optimal vorbereitetete. Er konnte mir genau sagen, worauf ich ein besonderes Augenmerk legen musste: etwa dass das weisse Tischset bei der Drinkzubereitung keinen einzigen Flecken abbekam, oder dass Shaker und Gläser immer schön vorgekühlt waren.

Barkeeping ist nach wie vor eher eine Männerdomäne, unter den fünf Finalisten für den Swiss Bar Award waren Sie auch die einzige Frau. Wie kamen Sie zum Bartending?

Die Arbeit an der Bar hatte es mir schon während meiner Ausbildung zur Restaurationsfachfrau im Victoria-Jungfrau Grand Hotel in Interlaken angetan. Die Nähe zum Gast, die oft sehr atmosphärische Stimmung, das Kreieren von neuen Drinks – mir gefällt das sehr. Da habe ich beschlossen, mich voll auf diesen Bereich zu konzentrieren.



Das Rezept Royal Temptation

Gewinner-Rezept des
12. Swiss Bar Award
 von Sarah Leuenberger,
 «Barkeeper of the
 Year 2014».

Zutaten:

4 cl Tequila Don Julio
 3 cl Wassermelon Liqueur Bols
 1 cl Gomme Sirup Monin
 1 cl Eiweiss
 30 g frische Wassermelone
 Schweppes Russian Wild Berry
 Wassermelonen-Fächer, Minzeblätter und Puderzucker für die Dekoration

Zubereitung:

Wassermelone in Stückchen schneiden und zerkleinern.

Tequila, Wassermelon Liqueur, Sirup sowie Eiweiss zugeben, shaken und in vorgekühltes Glas abseihen.

Mit Schweppes Russian Wild Berry Deko toppen und mit Wassermelonenfächer, Minzeblättern und Puderzucker dekorieren.

Serie Über Gewinner und Ausgezeichnete

Mit dem Gespräch mit Sarah Leuenberger starten wir unsere «Köpfe-2014»-Serie: Wie schon in den Jahren zuvor stellen wir bis Ende Jahr in jeder Ausgabe der htr hotel revue eine Persönlichkeit aus der Branche vor, die 2014 dank einer Auszeichnung oder mit einem Wettbewerbsgewinn von sich reden gemacht hat. fee

Datum: 06.11.2014

dolce vita



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'330
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 276.004
Abo-Nr.: 1076021
Seite: 20
Fläche: 96'155 mm²



Erfrischend fruchtig: Sarah Leuenbergers Cocktail «Healing Pleasure».

Biljana Mitrović


 hotelleriesuisse
 3001 Bern
 031/ 370 42 16
 www.htr.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 10'330
 Erscheinungsweise: 48x jährlich

 Themen-Nr.: 276.004
 Abo-Nr.: 1076021
 Seite: 20
 Fläche: 96'155 mm²

Cocktails Sieger-Duo aus Bern

Die Lobby Lounge Bar im Berner Luxushotel Schweizerhof setzt seine Siegesserie fort: Nachdem im vergangenen Jahr der Chef de Bar Andy Walch «Barkeeper of the Year 2013» wurde, sicherte sich heuer seine Kollegin Sarah Leuenberger mit ihrem eigens für den Contest kreierten Wassermelonen-Cocktail «Healing Pleasure» den Titel «Barkeeper of the Year 2014». Damit setzte sich die 24-jährige Bernerin an der 12. Austragung des vom Fachmagazin Bar-News organisierten Swiss Bar Award gegen vier Mitstreiter durch. Bewertet wurden neben der Kreation eines neuen Drinks auch die Arbeit am

Arbeitsplatz, das Fach- und Allgemeinwissen sowie die Bühnenshow durch verschiedene Experten und eine Fachjury.

Nur zwei Wochen zuvor holte sich Leuenberger bereits einen Sieg: An den von der Swiss Barkeeper Union initiierten Schweizer Cocktailmeisterschaften gewann sie mit ihrem auf Sake basierenden Pre-Dinner-Cocktail «Ringo no Yume» den Titel in der Nachwuchskategorie «Aspiranten». Überhaupt hatte das Duo vom «Schweizerhof» Bern auch an der Swiss Cocktail Championship die Nase vorn, denn Chef de Bar Andy Walch verteidigte seinen schon im Jahr zuvor gewonnenen Schweizer

Meistertitel. Er trat an mit «Floral Temptation» – einem Drink aus Amaretto-Sirup, White-Chocolate-Sirup, Sour Apple, Bombay Sapphire und Champagner –, gewann damit erneut die Swiss Cocktail Championship in der Kategorie Classic und nimmt an der Cocktailweltmeisterschaft 2015 in Sofia, Bulgarien teil.

Sarah Leuenberger aus Langenthal hat ihre Ausbildung zur Restaurantionsfachfrau in Interlaken im Victoria-Jungfrau Grand Hotel absolviert. Danach war sie drei Saisons im Luxushotel The Alpina in Gstaad als Barkeeper tätig, bevor sie im März 2014 ins 5-Sterne-Superior-Hotel Schweizerhof in Bern wechselte. fee