

FRANZISKA ALTENBERGER

BARTENDING UND FAMILIE IST KEIN WIDERSPRUCH



Franziska Altenberger

Franziska Altenberger gehört zu den erfolgreichsten Bartendern des Landes. Die 1974 in Berlin geborene Mutter einer Tochter ist trotz dieser doppelten Berufung eine ständig präsente Erscheinung der Szene. Bereits drei Monate nach Charlottes Geburt war sie wieder auf der Pariser Automobilmesse im Einsatz. Zu ihren größten Erfolgen zählen der jeweils erste Platz bei der Weltmeisterschaft des Bacardi-Martini Grand Prix in der Kategorie Millennium Prix und bei den Ballantines Mixmasters sowie Platzierungen

Ich setzte mich in der Männerdomäne Bar durch und erarbeitete mir einen festen Platz an der heiß begehrten Mixstation.

beim Havana Cup in Berlin und Frankfurt, Monin Cup in Trier sowie bei der deutschen Meisterschaft in Mainz. In ihrem letzten September gegründeten mobilen Cocktail-service arbeiten nur weibliche Bartender, männliche auf Anfrage.

MIXOLOGY:

Welches waren Deine wichtigsten Stationen?

FRANZISKA ALTENBERGER:

Die Ausbildung im Hotel Kurfürstendamm in Berlin, da ich dort nicht als billige Arbeitskraft ausgenutzt wurde, sondern man sich ausschließlich auf das Lehren der klassischen Arbeiten beschränkte. Durch intensive Förderung nahm ich schließlich als jüngste Teilnehmerin an den Berliner Jugendmeisterschaften teil und errang den ersten Platz.

Natürlich auch Harrys New York Bar in Berlin. Zunächst weit weg und unerreichbar, wurde ich eines Tages gefragt, ob ich dort nicht arbeiten wolle. Also fing ich am 3. Oktober 1994 an und lernte dort alles, was man in Sachen Bar wissen muss. Ich setzte mich in dieser Männerdomäne durch und erarbeitete mir einen festen Platz an der heiß begehrten Mixstation. Zuletzt wurde ich zur stellvertretenden Barchefin befördert. Im Januar 1999 zog ich dann zu meinem Mann Thomas nach Wiesbaden. In der Harrys Bar hatte ich auch eine zweite Familie: Kollegen wurden zu Freunden und Vertrauten, welche mich auch durch mein weiteres Leben begleiteten. Vor allem mein damaliger Chef Lanni, von dem ich auch viel in Sachen „Gastgeber sein“ gelernt habe, ist nach wie vor ein guter Freund für meinen Mann Thomas und mich, selbst unsere Töchter verstehen sich prächtig.

Weitere Stationen: Spielbank Wiesbaden, Nassauer Hof in Wiesbaden, King Kamehameha Club in Frankfurt sowie Harrys New York Bar in Köln. Zurzeit auch im Journalistentenclub des Axel Springer Hauses in Berlin tätig.

Nenne uns bitte Deine Lieblingsbar.

Das NOTIX in Berlin Prenzlauer Berg, Sretzkistrasse. Diese schöne Bar mit einem super Sushi-Angebot gehört meinem ehemaligen Mitbewohner Nöschi. Sonntags sogar Sushi-Buffer.

Was ist Dein Lieblingsdrink?

Mount Gay mit Cola Light und einer halben Limette und Aperol-Bitter Lemon.

Wer ist Dein Lieblingsbartender?

Natürlich mein Mann Thomas Altenberger, Barmanager der Bristol Bar im Kempinski Hotel am Berliner Kurfürstendamm. Auch Jürgen Prill, der leider schon in Rente ist. Der ehemalige Barchef der Harrys New York Bar in Hamburg ist einer der ganz Großen der deutschen Barszene.

Was ist der größte Fehler den man als Brafrau machen kann?

Sich auf das Flirten mit Gästen zu konzentrieren und darüber das Arbeiten vergessen. (Gilt aber auch für Männer!) Mit seinen Reizen von seiner Unfähigkeit ablenken zu wollen. Rumzicken, weil man glaubt als Frau nicht ernst genommen zu werden. Keine Kisten tragen, da man ja nicht so schwer heben kann und später ja mal Kinder möchte, habe ich schließlich auch geschafft – und das tollste Kind der Welt!!

Wo siehst du dich in zehn Jahren?

Ich möchte mit meinem Barservice erfolgreich sein und auch Events und Veranstaltungen gestalten. So mit Mitte Vierzig dann nur noch die Organisation übernehmen und den Service meinen Mitarbeitern überlassen.

Wie harmonieren Deine Tochter Charlotte und die Bar?

Als Mutter möchte ich meine Tochter Charlotte in allem unterstützen und immer für sie da sein, da steht mein Beruf auf jeden Fall an zweiter Stelle. Beruflich werde ich immer eingeschränkt sein, denn Kindergärten und Schulen gibt es nur am Tage und nicht in der Nacht. Da eine Festanstellung gar nicht möglich wäre, habe ich mich selbstständig gemacht. Mit dem mobilen Catering ist alles besser planbar und Thomas kann sich entsprechend frei nehmen. Bei

längeren Jobs unterstützen uns auch meine Eltern, das war auch mit ein Grund wieder nach Berlin zurück zu kehren. Im Journalistentenclub arbeite ich tagsüber und stehe somit mittlerweile wieder voll im Berufsleben, die drei Jahre Erziehungsurlaub waren genug, Hausfrau und Mutter als Hauptberuf ist nicht mein Ding.

Ab und an gehen wir dann zu dritt in Bars, so gegen fünf Uhr abends, und besuchen Kollegen. Lotte liebt Bars, oft gibt es dicke Tränen wenn wir wieder gehen wollen. Ihr Standardsatz ist dann: „Ich will noch nicht gehen, ich muss noch arbeiten.“ Und schon ist sie an der Hand eines Barkeepers hinterm Tresen verschwunden. Sicherlich wird sie auch mal in der Gastronomie landen, immerhin war sie auch schon bei fast jedem Wettbewerb dabei. Schon als Ungeborenes im neunten Monat strampelte sie während des Mixens im Bauch und bei der deutschen Meisterschaft 2003 in Mainz rannte sie zur Siegerehrung auf die Bühne und nahm mit mir gemeinsam den Preis in Empfang. Seit letztem Sommer besitzt sie auch schon ihren eigenen Shaker und saß ganz selbstverständlich mit auf der Bühne und schaufelte die Eiswürfel vom Kühler in den Shaker und wieder zurück. Trotz der daraus resultierenden Unkonzentriertheit meinerseits erreichte ich die volle Punktzahl der Technikjury, vielleicht auch weil mein Juror mehr Augen für Charlotte als für meine Mixkünste hatte.

FRANZI NICE

- 4cl Cointreau
- 4cl Niehoff's Vaihinger Lemon Squash
- 4cl Soda

auf Eis in einem Tumbler.

1/4 Limette ausdrücken und ins Glas geben.



Kontakt

Franziska Altenberger

Tel +49 (0) 171 477 72 73

>> www.franzis-cocktailservice.de

Meine Tochter Lotte liebt Bars, oft gibt es dicke Tränen wenn wir wieder gehen wollen.