

Franziska mixt weltmeisterlich

FNP-
22.7.00

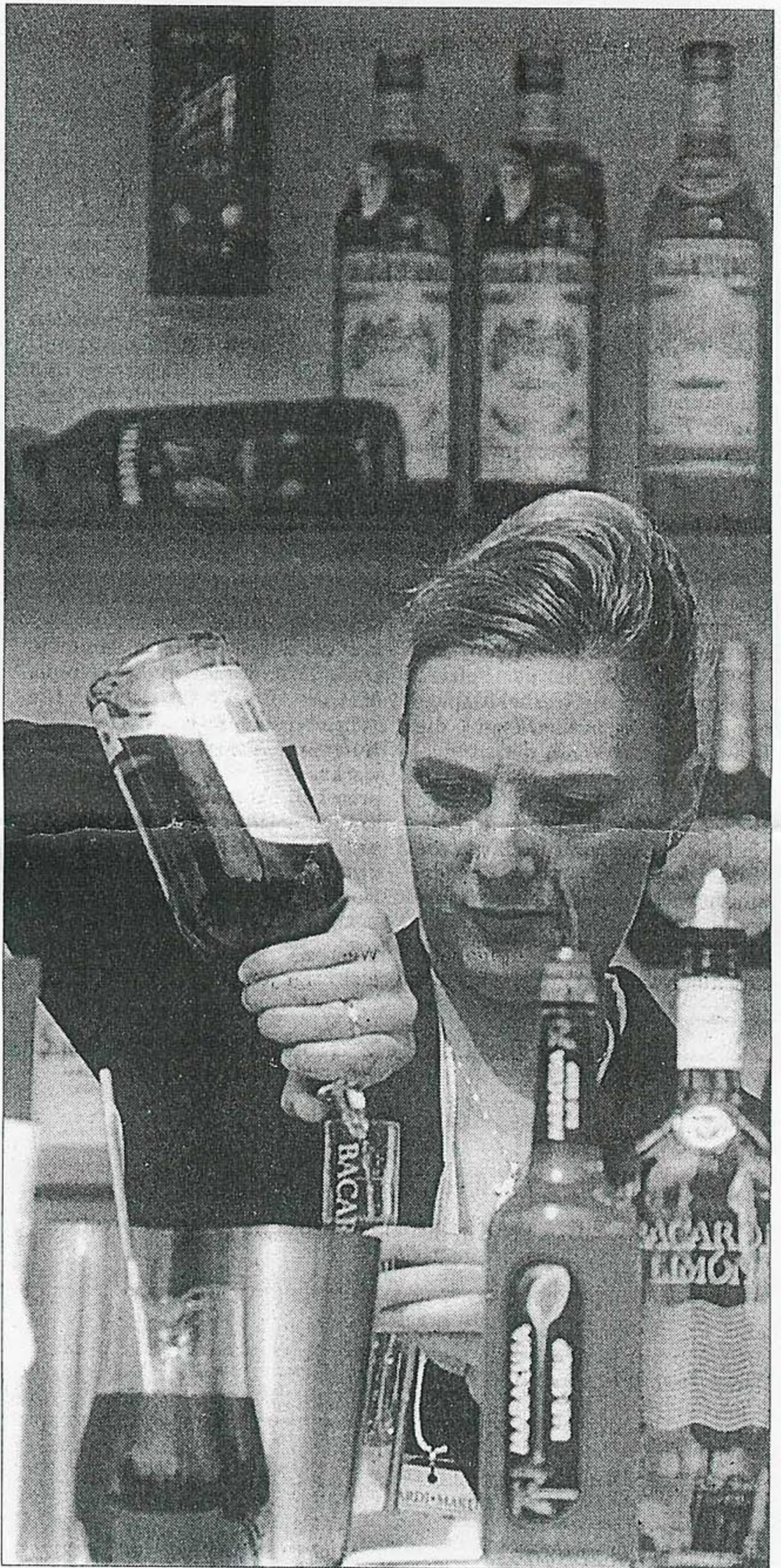
Frankfurt. Im King Kamehameha Club steht jetzt eine Weltmeisterin hinterm Tresen. Die 26-jährige Barkeeperin Franziska Rezlaff hat die „Millennium Competition“ des 35. Bacardi Martini Grand Prix in Italien gewonnen. „Das ist die Junioren-Weltmeisterschaft für Barkeeper und das größte Turnier der Welt“, erläutert Volker Ströbel, Sprecher der Deutschen Barkeeper Union in Hamburg.

Franziska Rezlaff, gebürtige Berlinerin, die 1994 vom Hotelfach hinter die Bar wechselte, trat gegen Junioren aus Japan, Italien und den USA an. In der eigens für das Jahr 2000 ausgeschrieben Disziplin „Millennium Competition“ musste sie eine eigene Cocktail-Kreation mit Bacardi Rum oder Martini entwerfen. „Bewertet wurde meine Technik, die Zeit, Aussehen, Aroma und Geschmack des Getränks“, berichtet sie. Mit ihrem Millanova-Cocktail setzte sie sich gegen 47 zumeist männliche Konkurrenten durch.

Doch auch immer mehr Frauen interessieren sich für den Beruf der Barmaid – offizieller Begriff für Barkeeperin. „Das hat nichts mehr mit der Barfrau zu tun“, sagt Franziska Rezlaff. Der Beruf sei inzwischen gut angesehen. „Und Cocktails haben wieder einen großen Zulauf, wir haben in den vergangenen Jahren ein Umsatzplus von 30 Prozent verzeichnet“, ergänzt Ströbel.

„Als Frau hat man aber immer noch mit Vorurteilen zu kämpfen. Viele Chefs befürchten, dass wir die nächtliche Arbeit körperlich nicht durchhalten“, berichtet Franziska, die seit April in dem Club an der Hanner Landstraße 192 arbeitet. „Und eine große Schnauze muss man schon wegen der Kollegen haben.“ An ihrer Arbeit reizt sie besonders der Umgang mit Menschen und die Kreativität beim Mixen.

„Ein guter Barkeeper muss gute Umgangsformen haben, zuhören können und dem Gast ein bisschen Heimat geben“, sagt Volker Ströbel. Der Nachwuchs würde sogar auf Allgemeinbildung getestet. Auch beim Bacardi Martini Grand Prix war in der klassischen Kategorie nicht nur Mixen gefragt. „Wir wurden schriftlich und mündlich auf Englisch geprüft, wie man etwa Champagner herstellt und wer die Mona Lisa gemalt hat“, erzählt Franziska. Bei 18 Teilnehmern in dieser Kategorie erreichte sie den 6. Platz. (bö)



„Millanova“ hat Franziska Rezlaff ihren Cocktail genannt, mit dem sie sich in Italien den Ersten Preis holte.

Der Siegercocktail: Rum und Maracuja geben den Geschmack

Frankfurt. Für unsere Leser hat Franziska Rezlaff, Barmaid im King Kamehameha Club und Gewinnerin des 35. Bacardi Martini Grand Prix, das Rezept ihres selbstkreierten Sieger-Cocktails verraten, dem sie den Namen „Millanova“ gegeben hat: In einen Cocktail-Shaker gibt man 4 cl Bacardi Rum (acht Jahre alt), 2 cl Martini Rosé, 3 cl frischen

Limettensaft, 9 cl Maracujanektar und 3 cl Erdbeersirup auf Eis. Dann wird alles gut durchgemixt und auf Eis abgeseiht. Zur Dekoration verwendet Franziska Rezlaff eine Baby-Ananas und eine Physalis (gelbe Kapstachelbeere).

„Der Martini Rosé passt gut zu dem dunklen Rum, der sehr geschmackvoll ist“, erzählt die Bar-

keeperin. Deshalb habe sie auch Maracujanektar gewählt, der im Geschmack sehr hervorstechte. „Man darf keinen zu flachen Saft nehmen, sonst schmeckt der Rum zu stark hervor“, verrät sie. Zum Abrunden und für die Frische sei der Limettensaft gedacht, der Erdbeersirup gebe dem Cocktail zum Schluss die richtige Farbe. (bö)