

NACHHALTIGKEIT ALS ZUTAT

WIR HABEN DIE COMMUNITY AUF DEM BCB 2021 GEFRAGT, WIE DAS GEHT

Der diesjährige BCB ist vorüber, und ohne dass wir umfangreich zurückblicken möchten, können wir doch sagen, dass es wirklich schön war, so viele Kollegen und Kolleginnen endlich wieder in Person zu treffen, und gemeinsam die Barkultur zu feiern. Neben dem Netzwerk und der Freude über persönliche Begegnungen gab es bei THE BLEND natürlich auch einen professionellen Ansatz: Das Thema „nachhaltige Zutaten“ wurde sowohl am Stand auf der Messe und als auch im „Set it up Workshop“ in der KINK Bar am Dienstag erörtert und an verschiedenen Beispielen gezeigt, die man an jeder Bar umsetzen kann. Hier unsere Key Learnings für Euch. Lasst uns gerne in Zukunft weiter darüber diskutieren.

STARTSCHUSS: NACHHALTIGER ERFOLG IN KLEINEN SCHRITTEN

In vielen Gesprächen mit den teilnehmenden Bartendern und Bartenderinnen ergaben sich großartige Ideen und Techniken, mit denen einige Bars schon jetzt versuchen, möglichst nachhaltig zu arbeiten. Es ergab sich allerdings auch die Vermutung, dass viele Bartender:innen das Thema zu komplex und universal betrachten und dadurch keinen richtigen Zugang finden. Dabei ist es gar nicht zwingend notwendig, das komplette Programm umzustellen. Der Ansatz unserer Mentoren auf dem BCB 2021 fokussierte auf nachhaltige Zutaten, damit wollten sie und wir einen Impuls setzen, das Thema Nachhaltigkeit im Kleinen langsam größer zu denken. Sicherlich eignet sich nicht jede Zutat, aber in jedem Rezept gibt es eine Komponente, zu der es sich lohnt, verantwortungsvolle Wege zu gehen.

Kreative Ansätze fanden wir in Gesprächen mit Euch, die wir gerne teilen möchten. Auf saisonalen Karten lassen sich nachhaltige Drinks ausprobieren, die exotische Cocktails verdrängen können. Oder man schaut sich genau an, welche „Abfälle“ in der Produktion immer wieder entstehen, und kreiert daraus eine neue nachhaltige Zutat, die wiederum als Basis für einen neuen Drink dient. Oft ergeben sich im Prozess die neuen Ideen und das Ganze verselbständigt sich. Oft hilft es, die ganze Karte in den Denkprozess und nachhaltigen Entstehungsprozess einzubinden, anstatt jeden Drink oder jede Zutat einzeln zu betrachten.

UNSERE ZUKUNFT: NEUES DENKEN UND MUTIGE KOMBINATIONEN

Auch konkrete Überlegungen gab es. Einer der vorgestellten Drinks war ein Sour Twist, in dem die Aromen von Laphroaig mit Essig, einheimischen invasiven Pflanzen und einer individuellen Süße kombiniert wurden. Dieser Drink hatte gleich zwei nachhaltige Ansätze in der Zutatenliste: die Verwendung von Unkraut statt exotischer Früchte und regionalen Bio-Essig als Ersatz für Säure aus Zitrusfrüchten. Klar ist Essig nicht immer die Lösung als Säurealternative, aber in diesem Drink passte er einfach perfekt zu dem exzentrischen Schotten und Impulsgeber.



SET IT UP!

WENIGER / Drink by Marco Beier

5cl Laphroaig 10

5cl Sauerkirsch-Unkraut-Ingwer Shrub

Der nächste Schritt, als Learning aus dem Workshop, wäre nun, weitere Spirituosen zu suchen, die zu dieser Zutat passen, um ihr nachhaltiges Potenzial in der Karte weiterzuführen.

Ein weiterer konkreter Impuls auf unserem Workshop waren biologische Abfälle aus der Restaurant-Küche. Ein simpler Tip: Sirup aus Obstresten von frisch gepressten Säften. Es ist überraschend wie viel Aroma sich dort noch versteckt.

Außerdem wurde im Workshop an einem Drink mit ROKU Gin gezeigt, wie Aromen aus eher irrelevanten Küchenabfällen, z.B. aus Tomatenstrunk, durch die Re-Destillation im Rotationsverdampfer extrahiert und vor allem für immer haltbar gemacht werden können. Eine äußerst spannende Technik, die einen frischen, würzigen und sehr spritzigen Drink entstehen ließ.

ANDERS / Drink by Johannes Möhring

3,5cl ROKU Gin redestilliert mit Tomatenstrünken

2cl Zitrusabfall Sherbet

1,5cl gesäuerter Aufguss aus Kräuterstielen (Melisse, Minze, Basilikum, Petersilie)

7cl Soda

Aber auch wenn noch nicht in den allermeisten Bars ein Roti steht, kann man überall einen Fruchtwein fermentieren. Auch das war ein Part in unserem Workshop. Das Schöne an der Fermentation ist: Ohne großen Energieaufwand agieren die Zutaten von ganz allein und ergeben am Ende einen spritzigen und fruchtigen Drink, der in unserem Fall dem Maker's Mark eine perfekte Bühne bot.

BESSER / Drink by Arun Puvanendran

5,5 cl Maker's Mark

0,5 cl Laphroaig 10

3 cl Zitronenmelisse-Kakao-Ingwer Cordial

6 cl Hausgemachter Beeren-Wein/Cidre

Bevor Ihr das Thema „Nachhaltigkeit“ also ganz zur Seite schiebt, weil es „nicht ganzheitlich umsetzbar ist“, denkt gerne über Details nach. Probiert z.B. nachhaltige Aperitifs auf Events. Der Weg ist das Ziel zu nachhaltigen und verantwortungsvollen Drinks, die die Zukunft besser werden lassen. Set it up – Anders, weniger, besser!

Das Feedback war insgesamt so gut, und das Thema Nachhaltigkeit im Barkontext so facettenreich, dass wir uns damit ganz sicher weiter beschäftigen werden.



SET IT UP!