



**GASTRONOMIE COACH  
ANDREAS MÖBIUS**

**Kontakt: +49 (0) 151 54972512**

---

## Arbeitsablauf - Zubereitung eines Drinks



Das richtige Glas frappieren

Eventuell nur mit Eis auffüllen und vor dem eingießen entfernen oder Schmelzwasser absehen.

Garnitur vorbereiten

Aufwendige Garnituren werden schon vorher zubereitet und kühl gestellt.

Das Arbeitsgerät (Shaker, Rührglas, Blender) mit Eis vorkühlen

Das Arbeitsgerät soll sich an die Temperatur gewöhnen.

Spirituosen bereitstellen  
Sind meist am Stammplatz und der Barkeeper findet sie blind.

Schmelzwasser abgießen  
Ansonsten wird der Drink zu stark gewässert.

Billigere und/oder dickflüssige Zutaten zuerst  
Wird nicht immer eingehalten und es gibt auch keine Regel wie es wirklich gemacht werden soll! Ist von Barkeeper zu Barkeeper verschieden.

Drink shaken oder rühren  
Dieser Arbeitsvorgang sollte ca. 10 – 15 Sekunden dauern.

Mit Hilfe des Strainers in das bereitgestellte Glas gießen  
Schmelzwasser mit Strainer abseihen. Manchmal kann man das Mixeis ins Gästeglas mit einschenken.

Ausgarnieren  
Stellt die Vollendung des Getränkes dar.

Service auf Underliner oder Unterteller mit Underliner  
Da in einer Bar selten eine Tischwäsche verwendet wird, ist es zu empfehlen, mit Underliner zu arbeiten.

Präsentieren des Getränkes  
Mit einem netten „zum Wohl“ wird dem Gast der Drink freundlich serviert.

Reinigen des Arbeitsplatzes und der Geräte  
Nur ein sauberer Arbeitsplatz ermöglicht die perfekte Zubereitung eines Drinks.

Bar – Mis en place ergänzen  
Kleinigkeiten, die während der Arbeitszeit verbraucht werden unbedingt wieder auffüllen.

**Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius**

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: [gastronomiecoach@andreas-moebius.de](mailto:gastronomiecoach@andreas-moebius.de)

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246