

// PRESSEMITTEILUNG

„EINE GUTE BAR HAT EINE SEELE“

Ehrenvolle Anerkennung für einen Barmann der alten Schule: Traube-Barchef Bernhard Stöhr wird von der Deutschen Barkeeper Union e.V. (DBU) mit dem Goldenen Shaker ausgezeichnet

BAIERSBRONN, TONBACH, 26. Juli 2013 (dh) – Bernhard Stöhr, Barchef des Hotels Traube Tonbach im Nordschwarzwald, wurde bei der diesjährigen Deutschen Cocktailmeisterschaft in Stuttgart mit der höchsten Auszeichnung des Berufsverbands DBU, dem Goldenen Shaker, geehrt. Nur alle drei Jahre werden damit besondere Verdienste um den Berufsstand gewürdigt. Die Laudatio im Rahmen eines Festabends hielt Stöhrs langjähriger Weggefährte und ehemaliger Vizepräsident der DBU, Hannes Bak. Er betonte, dass der Goldene Shaker an jemand verliehen werde, der viel für die Barkeeperinnen und Barkeeper geleistet und sich stets in der Mitgestaltung des Berufszweigs engagiert habe.

Seit fast 30 Jahren ist Bernhard Stöhrs Platz hinter der gediegenen Bar in der Traube Tonbach. Der Barchef kennt das traditionsreiche Haus und viele seiner Gäste wie die sprichwörtliche Westentasche seines stets tadellosen Anzugs. Der gehört genauso zu seinem Repertoire wie die mehr als 120 Cocktails – darunter einige preisgekrönte Eigenkreationen, die er seinen Gästen je nach persönlicher Vorliebe mixt. Doch auch wenn er eine stilvolle Barkultur ganz nach alter Schule pflegt, schlägt sein Herz für den Nachwuchs. „Die neue Barszene in Deutschland hat in den vergangenen Jahren unglaublich viele junge und talentierte Barkeeper hervorgebracht. Und dank des Berufsverbands und einer Vielzahl guter Wettbewerbe glänzt der Nachwuchs mit hervorragendem Fachwissen“, freut sich Stöhr. Er selbst gibt sein Können seit vielen Jahren weiter und ist weltweit bei Cocktailmeisterschaften als Jurymitglied tätig.

Und was macht für ihn eine gute Bar aus? „Eine gute Bar hat eine Seele. Das ist diese ganz bestimmte Mischung aus Menschen, Musik, Gesprächen und Lieblingsgetränken. Und natürlich einen Barmann, der sein Handwerk versteht“, schmunzelt der Altmeister. Nach seinem persönlichen Lieblingscocktail gefragt, wählt der Kenner einen Klassiker: "Am liebsten ein perfekter Caipirinha", verrät Stöhr, "aber an heißen Sommertagen serviere ich gerne auch einen fruchtigen Razz Mojito.“

Zu seiner jüngsten Auszeichnung zeigte sich Stöhr, ganz seinem Naturell entsprechend, bescheiden und lobte bei aller Freude vor allem seine Mitarbeiter: „Ohne das Vertrauen und den kreativen Freiraum, den mir mein Team in der Traube tagtäglich gibt, wäre vieles in meiner Karriere nicht möglich gewesen.“

###

Als **Sommerdrink** kredenzt Bernhard Stöhr seinen Gästen in der Traube Tonbach Bar zurzeit gerne einen **Razz Mojito**. Die Rezeptur für den abgewandelten Cocktailklassiker finden Sie zur weiteren Verwendung ebenfalls anbei.

Bernhard Stöhr ist seit 1984 Chef der Bar im Hotel Traube Tonbach. Er ist seit 1977 Mitglied der DBU und war von 1996 bis 2012 selbst Präsident der Vereinigung. Neben diesem Engagement ist er auch aktiver Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg und erhielt bis heute insgesamt neun Goldmedaillen auf der Stuttgarter Fachmesse Intergastra. Der Gastro-Führer Gault&Millau wählte ihn 2009 zum "Barkeeper des Jahres".

Die Deutsche Barkeeper Union e.V. (DBU) ist Berufs-Fachverband und Interessengemeinschaft der Barkeeper in Deutschland. Der Verein wurde 1909 in Köln gegründet und vermittelt seinen Mitgliedern und anderen Interessenten die Fertigkeiten und Kenntnisse, die für professionelles Arbeiten hinter der Bar essentiell sind. Insgesamt hat der Verein in 12 Sektionen mehr als 1.100 Mitglieder.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes

ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6

D-38446 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340

e: heykes@room426.com

www.room426.com

Weitere Informationen zum Hotel Traube Tonbach:

Antonia Huppertz

Hotel Traube Tonbach

Familie Finkbeiner KG

Assistentin der Geschäftsleitung

Tonbachstraße 237

72270 Baiersbronn

t: +49 7442 / 492 737

f: +49 7442 / 492 740

e: antoniahuppertz@traube-tonbach.de

www.traube-tonbach.de