

## 30 Jahre im Dienste guter Barkultur

Rundes Jubiläum für einen Barkeeper der alten Schule: Bernhard Stöhr ist seit drei Jahrzehnten Barchef der Traube Tonbach.

**BAIERSBRONN, TONBACH, 18. Juni 2014** – Seit 30 Jahren ist sein Reich die Hotelbar in der Traube Tonbach: Bernhard Stöhr feiert dieser Tage mit der Hotelierfamilie Finkbeiner und seinem Team ein beeindruckendes Jubiläum als Barchef des Traditionshauses.

Als Barmann der alten Schule pflegt Stöhr eine stilechte Barkultur. Der 56-Jährige kennt die Lieblingsgetränke seiner Gäste wie die Westentasche seines stets tadellosen Anzugs und weiß, was eine Bar besonders macht. „Eine gute Bar hat eine Seele – und natürlich einen Barmann, der sein Handwerk liebt“, so der Jubilar. Zu seinem Repertoire gehören mehr als 120 Cocktails. Neben großen Klassikern finden sich darunter viele preisgekrönte Eigenkreationen. Ein Blick in die umfangreiche Karte der Traube-Bar offenbart zudem sein Faible für edle Whiskeys und Gins. Letzterer kommt bei dem gebürtigen Österreicher gern als Hommage an seine neue Heimat ins Glas: Als „Black Forest Martini“ mit Monkey Gin 47 aus dem Schwarzwald.

Angefangen hat alles im Juni 1984. Nach einigen Jahren als stellvertretender Barchef im Spitzenhotel Sonnenalp in Sonthofen war es Traube-Inhaber Heiner Finkbeiner, der Stöhr entdeckte und ihm den Wechsel in das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Nordschwarzwald anbot. Die gediegene Bar der Traube Tonbach wurde ein zweites Zuhause für den passionierten Barkeeper.

Doch auch außerhalb des Feinschmeckerhotels engagiert sich Stöhr fortwährend für seinen Berufszweig. Besonders am Herzen liegt ihm die Nachwuchsförderung junger Talente. Seit vielen Jahren gibt er seine Ideen und sein Können weltweit als Jurymitglied bei Cocktail- oder Technikmeisterschaften weiter. Als Teamchef unterstützte er zudem die Auswahl deutscher Barkeeper bei den jährlichen Meisterschaften in Tokio, Lissabon, Karlsbad, Malaga, Göteborg, Singapur und Rio de Janeiro. „Für mich ist es die schönste Bestätigung, dass junge Kollegen die Barszene in den letzten Jahren bereichert und weiter entwickelt haben. Der Nachwuchs glänzt bei weltweiten Wettbewerben ebenso wie in unseren Bars mit viel Fachwissen und einem Gespür für zeitgemäße Drinks“, freut sich die Barlegende. Für seine Verdienste wurde Stöhr 2013 mit der höchsten Auszeichnung des Berufsverbands der Barkeeper, dem Goldenen Shaker, geehrt.

Mit Blick auf sein 30-jähriges Hoteljubiläum lobte Stöhr vor allem sein Team: „Ich liebe meinen Beruf wie am ersten Tag und freue mich, dass ich hier in der Traube nicht nur sehr viel Unterstützung und kreativen Freiraum für meine Karriere gefunden habe, sondern auch tagtäglich mit einem so großartigen Team zusammen arbeiten darf.“

###

Als **Signature-Drink** kredenzt Bernhard Stöhr seinen Gästen in der Traube Tonbach Bar einen Black Forest Martini. Die Rezeptur für den abgewandelten Cocktailklassiker steht gerne frei zur redaktionellen Verwendung.

### **Black Forrest Martini nach Bernhard Stöhr**

Zutaten für ein Glas:

1 cl Martini Extra Dry

2 cl Schwarzwälder Kirschwasser

4 cl Gin Monkey 47

1 Limettenzeste

1 Kirsche für die Garnitur

Ein Martiniglas mit Eiswürfeln vorkühlen und den Rand mit der Limettenzeste parfümieren.

Martini, Kirschwasser und Gin in einem Rührglas mit Eiswürfeln kalt rühren und dann ohne Eis in das vorgekühlte Martiniglas abseihen. Mit Kirsche garnieren.

***Bernhard Stöhr** ist seit 1984 Chef der Bar im Hotel Traube Tonbach. Er war von 1996 bis 2012 Präsident der **Deutschen Barkeeper Union e.V. (DBU)** und wurde 2013 mit der höchsten Auszeichnung des Berufsverbands, dem Goldenen Shaker, ausgezeichnet. Neben diesem Engagement ist er aktiver Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg und erhielt bis heute insgesamt neun Goldmedaillen auf der kulinarischen Fachmesse Intergastra in Stuttgart. Der Gastro-Führer Gault&Millau wählte ihn 2009 zum "Barkeeper des Jahres".*

### **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](mailto:heykes@room426.com)

[www.room426.com](http://www.room426.com)