

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 20 (1944-1945)  
**Heft:** 4

**Artikel:** 2 Manhattan, 1 Moonlight, 3 Alexander : ein Barman erzählt von seiner Tätigkeit  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1069557>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## *2 Manhattan, 1 Moonlight, 3 Alexander*

### **EIN BARMAN ERZÄHLT VON SEINER TÄTIGKEIT**

*Von \*\*\**

**Illustration von Karin Lieven**

Es war im Sommer 1939, also kurz vor Kriegsausbruch. Die Sonne brannte heiß auf das Tessiner Dörfchen, wo wir wohnen. Meine Frau und ich waren damit beschäftigt, die jungen Maispflanzen zu pikieren, als ein älteres, jugendlich gekleidetes Paar am Gartenhag stehen blieb und sich mit mir in ein Gespräch einließ. Ich erkannte sofort: «Eingebürgerter, nicht assimilierter Deutscher, der in den letzten Jahren klotzig verdient hat, den aber das Schicksal erreichte, indem ihn nach dem Tode seiner Frau seine Freundin, der er früher einen kleinen Blumenladen eingerichtet hatte, zum Heiraten zwang.» Kurz, ein Paar wie aus dem Nebelspalter. Der Mann wollte offenbar seiner bessern

Hälfte mit seinen Italienisch-Kenntnissen imponieren. Er ließ sich in ein herablassendes Gespräch mit mir ein (Genre: «Hören Sie, guter Mann») und merkte aus meinen Antworten jedenfalls nicht, daß ich nicht als Ticines geboren bin. Beim Weitergehen hörte ich den Herrn in den Knickerbockern zu seiner Begleiterin sagen: «Dieser einfache Bauer ist eigentlich zu beneiden, er ist glücklich, weil er nichts anderes kennt als sein Dörfchen, keine Ahnung hat von der Großstadt und in seinem ganzen Leben noch nie eine Bar gesehen hat.»

Beim Anhören dieser banalen Sätze warfen meine Frau und ich uns einen raschen Blick zu, und als die gediegenen

H. Daniöth:  
Haggenegg (Kt. Schwyz)  
(Lavierte Federzeichnung)

Großstädter verschwunden waren, mußten wir tatsächlich einige Minuten aussetzen, weil uns ein Lachkrampf schüttelte.

Ausgerechnet mir sagte man so etwas, der den Bar-Betrieb jedenfalls besser kennt als irgendein Feriengast aus Ascona, und zwar nicht nur vor, sondern auch hinter den Kulissen, übte ich doch volle 10 Jahre den mehr oder weniger ehrenwerten Beruf eines Barmans aus.

Ich möchte jene Zeit nicht noch einmal durcherleben, aber ich wollte auch nicht, ich hätte sie nie gelebt.

Eigentlich war es ein richtiger Zufall, daß ich zum Beruf eines Mixers kam. Mein Stiefvater, der früher Hotelier war, kam nach längerem kaufmännischen Wirken auf die Idee, seinen ursprünglichen Beruf wieder auszuüben und pachtete das Hotel Bellevue in A..., ein Haus mit 110 Betten. Damals war ich Automobilvertreter, doch begann gerade die Krise. Hatte ich früher im Monat fünf bis sechs Wagen verkauft, so konnte ich jetzt froh sein, zwei Wagen zu verkaufen und mußte dazu noch meistens zwei alte Göpel, die kaum mehr auf den Rädern stehen konnten, eintauschen. Der Vorschlag meines Stiefvaters, eine Hotelfachschule zu besuchen, um nachher im eigenen Hotel zu arbeiten, schien mir deshalb eine glänzende Lösung.

Mit meinem Diplom der Schnellbleiche in der Tasche und einem mit viel Theorie, aber wenig Praxis gefüllten Kopf begann ich die Saison. Gott sei Dank im eigenen Haus, denn in einem fremden Hotel wäre ich schon nach den ersten Tagen hinausgeschmissen worden.

Ich war Oberkellner und Barman zur gleichen Zeit. Tagsüber fütterte ich die vielen Feriengäste ab, und kaum war das Dinner fertig, so vertauschte ich die Smokingjacke mit dem weißen Barkittel.

Aus meiner Fachschule brachte ich ein Lehrbuch mit, das unter anderem etwa 100 Rezepte für Bargetränke enthielt. Diese Mixturen waren so veraltet wie die Rechnungsaufgaben in manchen unserer Schulbücher, wo immer noch mit Ellen

gerechnet wird. Zum Glück wußte ich das nicht, meine harmlosen Gäste aus dem Mittelstand aber auch nicht, und so hatte ich schon die ersten Tage ordentlich Erfolg mit den schön mit Zuckerstaub und eingemachten Früchten garnierten Cocktails. Erst viel später, als ich bereits ein langjähriger Routinier war, wurde mir so recht bewußt, wie rasch die Bargetränke veralten. Die Mode ist der Ausdruck des Lebensgefühls einer Zeit, und infolgedessen ist es ja eigentlich selbstverständlich, daß nicht nur die Kleider, die Möbel, sondern alle Erscheinungen des menschlichen Lebens von ihr erfaßt werden, also auch die Bargetränke. Die Tendenz geht auch hier deutlich zur Einfachheit. Die komplizierten Phantasiemischungen verschwinden immer mehr, und die guten alten, sozusagen historischen Grundcocktails kommen wieder zu Ehren.

Früher war auch in der Schweiz die deutsche Mixerei Mode: Man servierte Getränke in den schönsten Regenbogenfarben; der Mixer mußte natürlich das Gewicht eines jeden Likörs kennen, damit er diese farbigen Cocktails aufbauen konnte. Der schwerste Schnaps kam zuunterst, und zum Schluß wurde noch ein Eigelb hinzugezaubert. Das sah wunderschön aus, schmeckte aber scheußlich, da die ganze Sache ja nicht gemischt war. Heute haben sich die viel einfacheren und besseren amerikanischen Rezepte durchgesetzt.

Von allen diesen Dingen hatte ich, wie gesagt, noch keine Ahnung, aber am Schluß der Saison besaß ich immerhin eine Erkenntnis, wohl die wichtigste für jeden Anfänger in jedem Beruf: ich wußte, daß ich nichts wußte, deshalb beschloß ich, diesem Übelstand abzuweichen.

### **Aufstieg durch Abstieg**

Ein Schulfreund verschaffte mir im Hotel Excelsior in Köln, das bekanntlich dem Hotel Baur au Lac in Zürich gehört, eine Stelle als dritter Mixer in der Hotelbar. Hier begann nun das eigentliche Lernen dieses schwierigen Berufes.

Zuerst wurde ich als Kellner verwendet. Ich habe immer wieder die Erfahrung gemacht, daß es einfacher ist, eine leitende Stellung zu versehen als eine untergeordnete. Als Oberkellner und Vorgesetzter von tüchtigen Saaltöchtern hatte ich mich im eigenen Haus nicht schlecht bewährt. Als simpler Kellner benahm ich mich am Anfang unglaublich tollpatschig. Ich mußte die Getränke am Buffet holen, sie den an den Tischen sitzenden Gästen bringen und die leeren Gläser in die Abwasche schleppen. Als erstklassiges Hotel hatte das Excelsior schwere, versilberte Tablets, die ich kaum mit einer Hand tragen konnte.

Lohn hatte ich keinen, denn normalerweise lebt man als Mixer vom Trinkgeld. Ich konnte mit einem Durchschnitt von 15 % rechnen, es gab aber auch Stammgäste, die nie weniger als 20 % zahlten. Die ganz großen Trinkgelder habe ich persönlich nicht mehr erlebt.

In Kellnerkreisen erzählt man sich heute noch von dem goldenen Zeitalter, wo russische Fürsten in einer Nacht 300 Franken Trinkgeld gaben, und wo ein Barman am Ende der Saison mit 20 000 Franken Gewinn ins Tal hinuntersteigen konnte. Solche Käuze habe ich leider nie angetroffen. Immerhin hatte ich später einmal im Kanton Graubünden einen Holländer, der jeden Morgen seinen Aperitif für Fr. 2.50 trank, aber immer Fr. 5.— auf den Tisch legte und auf das Wechselgeld verzichtete.

Eine unserer schönsten Einnahmequellen erschloß sich, wenn wir morgens 9 Uhr, wenn alle Gäste die Bar verlassen hatten, die Barhocker wegrückten (ich meine die Stühle, nicht etwa die Dauer Gäste). Wir fanden fast alle Morgen Geldstücke, oft auch Noten am Boden. Die Gäste trugen das Geld und die Noten lose in der Tasche, und wenn sie dann in gehobener Stimmung zahlten, fiel hie und da ein Teil auf den Boden. Einmal fanden wir volle 700 Mark, die wir unter uns verteilten. Natürlich hätten wir das Gefundene auf dem Bureau abliefern sollen,

## DENKSPORT AUFGABE



**Morgenandacht bei den Pyramiden**

So ist das Gemälde eines Orientalmalers, vor dem zwei Betrachter stehen.

« Ich finde es sehr stimmungsvoll », bemerkt der eine.

« Ich finde, das ist erstens Kitsch in Reinkultur, und außerdem weist die Darstellung einen groben Fehler auf. Jemand, der sich Orientalmaler nennt, sollte doch Land und Leute besser kennen. »

« Ich verstehe dich nicht », sagte der erste.

« Dann will ich dir auf den Weg helfen », ist die Antwort darauf. « Welchem Glauben müssen wohl die Andächtigen angehören, die hier dargestellt sind? »

« Es sind natürlich Muselmänner. »

« Und wo liegen die Pyramiden? »

« Bei Kairo, ein paar Bahnstunden von der Mittelmeerküste entfernt. »

« Stimmt. Bemerkst du jetzt den Fehler? »

Die gleiche Frage möchten wir auch an unsere Leser richten.

*Antwort Seite 69*

aber da wir sahen, wie diese reichen Leute das Geld zum Fenster hinauswarfen, machten wir uns keine Skrupeln.

### **Man soll dem Ochsen beim Dreschen das Maul nicht verbinden**

Ein großes Plus für die Angestellten war das ausgezeichnete Essen. Man konnte sich mit einem Bon bestellen, was man wollte. Ich halte dieses System für ausgezeichnet. Es liegt auch durchaus im Interesse des Hoteliers. Man soll dem Ochsen beim Dreschen das Maul nicht verbinden. Es ist eine alte Erfahrungstatsache: Wenn man alles à discrétion hat, wird man von selbst zurückhaltend. Fisch und Poulets sagten mir bald nichts mehr, und ich zog sehr oft ein ganz einfaches Essen vor, wie es ja auch viele Hoteliers gibt, die für ihre üppige Küche berühmt sind, sich selbst aber jeden Abend mit Kaffee und Möcken oder Kaffee und Rösti begnügen.

Werden die Angestellten aber knapp gehalten, so steigert sich ihre Begehrlichkeit ins Ungemessene, genau wie die Rationierung jedes Artikels automatisch die Nachfrage steigert. Ich habe später immer wieder beobachtet, daß dort, wo die Kellner knapp gehalten sind, der Diebstahl blüht. Es ist unglaublich, was die Kellner für ein Geschick im Abservieren entwickeln. Ich sah einmal in einem Palace Hotel im Berner Oberland, wie sich ein Kellner mit sechs Portionen Gänseleber auf den Weg in den Speisesaal machte. Er war kaum in einem kleinen Durchgangszimmer verschwunden, da wurde er wegen irgend etwas zurückgerufen. Hokus, Pokus, Verschwindibus, Geschwindigkeit ist keine Hexerei. Auf der Platte lagen nur noch vier Portionen. Dafür war der Mund des jungen Mannes so vollgestopft, daß er kaum reden konnte. Kellner, die mit vollem Mund servieren, sind häufiger, als der Gast vermutet.

Andere wieder lassen die Eßwaren sonst auf geheimnisvolle Weise verschwinden. In solchen Hotels kann der Kenner hinter jedem Gestell, auf jedem Kasten gute Plättchen versteckt finden. Ich ar-

beitete einst in einem Hause, wo der Patron im Réchaud über 50 verborgene Portionen entdeckte. Gewisse abgebrühte Gesellen haben die Taschen des Fracks mit Wachstuch oder Wildleder ausgefüllt, um ihre Tätigkeit als Zauberkünstler ausüben zu können.

Alle diese Übelstände herrschten im Excelsior nicht, aber dafür ein anderer, der im Bar-Betrieb aller Häuser chronisch ist, der Schlafmangel. Da in der Bar keine Polizeistunde war, und die Hotelgäste dort essen konnten, kam ich selten mehr als 5 Stunden ins Bett. Am schlimmsten war der Karneval. Acht geschlagene Tage folgte ein Ball dem andern. Eine solche Drückerei, wie damals in der Bar herrschte, habe ich nie mehr erlebt.

Obschon es mir also in Köln gut gefiel und ich in kurzer Zeit zum zweiten Mixer aufrücken konnte, begann ich doch eine andere Stelle zu suchen, denn ich wollte nun als erster Barman wirken. Ich fühlte mich zwar noch nicht als Meister in meinem Fach, aber immerhin als tüchtiger Geselle.

Das Haus in dem Bündner Ferienort M., das mich engagierte, hatte fast ausschließlich Engländer und Amerikaner als Kunden. Die Angelsachsen gehen zu keinem Essen, ohne nicht vorher einen Cocktail getrunken zu haben. Von sieben bis neun Uhr abends war also immer Hochbetrieb. Da jede Nacht Freinacht war, wurde die Bar kaum vor 5 Uhr morgens geschlossen.

Die ganze Saison hindurch, also drei Monate lang, konnte ich nicht ein einziges Mal mehr als sechs Stunden ausruhen, sehr oft aber nur zwei bis drei Stunden, weil etliche alte Herren vor dem Skifahren um neun Uhr eine kleine Stärkung genehmigen wollten.

Ich hatte mittlerweile in meinem Berufe schöne Fortschritte gemacht. Ich kannte nun etwa 300 Getränke auswendig, wovon viele aus mehr als sieben Einzellikören bestanden. Etwa weitere 800 kannte ich so halbwegs und mußte lediglich zur Kontrolle im Mixbuch nach-



schauen. Aber das Wichtigste im Bar-Betrieb, die psychologischen Kenntnisse, die erwarb ich mir erst in meiner nächsten Stelle, in einer Bar irgendwo in Zürich, Basel oder Bern. Erst als ich nach 2½ Jahren jenen Posten verließ, wußte ich, was ein Barman wissen muß. Bis jetzt kannte ich nur die ausländische Kundschaft, nun lernte ich auch den schweizerischen Barbesucher kennen, und ich muß sagen, der Vergleich fiel nicht zugunsten des letzteren aus.

### **Der fehlende Knigge**

Für den Engländer und Amerikaner ist die Bar ein Trinklokal, das seinem Lebensstil entspricht, wie dem durchschnittlichen Schweizer das Wirtshaus oder dem Deutschen die Bierhalle. Ein großer Teil der schweizerischen Gäste verbindet aber den Begriff Bar mit der Vorstellung von etwas Geheimnisvollem, Unbürgerlichem, Zügellosem, und er fühlt sich verpflichtet, sich entsprechend aufzuführen. Durchaus korrekte Geschäftsleute beginnen in einer Bar oft schon nach ein bis zwei Whiskies auf eine Art zu lärmern, wie sie sich in einem andern Lokal niemals getrauen würden. Ich war noch keine Woche an meiner Stelle, als mir ein Fabrikant in sogenannter ausgelassener Stimmung ein Glas an den Kopf warf. Die andern sieben Gläser hatten nur Flaschen zerschmettert, das achte Glas traf mich an die Stirn. Anderntags kam dann der Täter ganz zerknirscht und offerierte mir Fr. 500.— Schmerzensgeld. Dazu kamen natürlich noch die Ausgaben für die angerichteten Beschädigungen.

In der Folge passierte es mir öfters, daß mein weißer Kittel infolge nächtlicher Reibereien in Fetzen herunterhing, wenn ich am Morgen meine Arbeitsstelle verließ.

Am schlimmsten waren die Samstagabende. Diese Freinächte sind mir heute noch in schlimmer Erinnerung. Faßte die Bar normalerweise etwa 120 Personen, so wurden in Freinächten bis zu 180 hinein-

gezwängt. Vor der Bar standen die Gäste drei Reihen tief. Von jedem Mann muß der Mixer auswendig wissen, was er getrunken hat. Im Lokal selbst hat der Kellner die gleiche Gedächtnisübung zu leisten. Der Kellner kommt mit den Bestellungen an die Bar, ruft sie mir zu und tippt den Betrag auf der Kasse. Inzwischen habe ich schon begonnen, den Shaker mit Eis und die verschiedenen Schnäpse für die ausgerufene erste Bestellung aufzufüllen, und wenn der Kellner die letzten ausgerufen hat, kann er meist schon einen Teil der fertigen Getränke mitnehmen. Dabei hat der Barman sich auch noch mit den an der Bar stehenden Kunden zu unterhalten, Auskünfte zu geben und gleichzeitig auch noch seine Gäste zu bedienen. Man kann sich leicht vorstellen, was für eine ungeheure Konzentration die Angestellten aufbringen müssen. Dazu herrscht eine Hitze, die kaum zum Aushalten ist, weil die Ventilation nicht für Massenbesuche reicht. Zudem lärmt die Gastung, und die Musik gibt sich alle Mühe, das Gejohle zu überbönen. Sind dann endlich die letzten Gäste heimgegangen, so sitzen die Angestellten vorerst noch eine Weile wie tot auf den Stühlen, bevor sie überhaupt ans Abrechnen denken können.

Trotzdem bekommt man mit der Zeit Übung, selbst die schwierigsten Additionen im Lärm fehlerlos machen zu können, und das Gedächtnis wird so geübt, daß man sich nur selten täuscht.

Diese Freinächte waren auch deshalb besonders schlimm, weil man sich am andern Tag nicht ausruhen konnte, sondern im Gegenteil besonders früh in die Bar kommen mußte, um die Papierschnitzel, Zigarettenstummel und Scherben wegzuräumen und die verschmierten Gläser zu waschen.

### **Barpsychologie**

Das ist das Samstagspublikum. An gewöhnlichen Tagen sind die Gäste allerdings sympathischer, wenigstens vom

Standpunkt des Barmans aus. Da gibt es vier Kategorien von Besuchern. Nehmen wir die unwichtigste zuerst, die Swingboys. Die Swingboys existieren nicht nur im «Nebelspalter», sondern auch in Wirklichkeit. Sie besuchen die Bars nicht wegen des Alkoholgenusses, sondern weil sie glauben, das gehöre zu ihrem Lebensstil. Da sie über wenig Geld verfügen und sehr oft halb debil sind, sind sie für den Barman weder finanziell noch menschlich interessant.

Eine zweite Kategorie sind junge Leute, Lehrlinge, Gymnasiasten oder Studenten, die etwas erleben wollen. Sie sitzen befangen und schüchtern an einem Tischchen und werfen verstohlene Blicke um sich. Wenn ein solcher Anfänger ins Lokal tritt, erlaubt sich unser zweiter Mixer etwa den Spaß, daß er zu seinem Kollegen sagte: «Wettest du, daß der junge Mann einen Alexander trinken wird?» Und in 90 von 100 Fällen saß der junge Mann wirklich nach einigen Minuten vor dem Getränk, das für ihn bestimmt war. Vielleicht wollte er ein sicheres Auftreten markieren und bestellte mit fester Stimme irgendeinen Cocktail, den er nur dem Namen nach kannte. Dann fragte ihn der Mixer: «Wollen Sie den Drink auf deutsche oder auf amerikanische Art?» An der Verwirrung des Gastes erkannte der Kollege, daß er es mit einem absoluten Laien zu tun hatte und servierte ihm das, was er bereit hatte.

Bei einem Kenner sind solche Tricks natürlich nicht möglich. Genau wie jeder richtige Raucher eine Importe von einer Schweizer Havanna unterscheiden kann, so kann man auch einem Kenner nicht einen Black White für einen Johny Walker verkaufen oder umgekehrt.

Die dritte Kategorie — und diese ist nun finanziell bedeutend interessanter — bilden die notorischen Trunkenbolde. Sie gehören sozusagen zum Inventar der Bar.

Wir hatten einen gewissen Herrn K., einen wohlhabenden Geschäftsmann, der jeden Abend gegen fünf Uhr eintraf. Er

trank zuerst zwei bis drei Aperitifs, um sich für das Nachtessen zu stärken. Dann kamen Bekannte, und er fing an zu würfeln. Unterdessen war ihm infolge des vielen Trinkens der Appetit vergangen, und so blieb er bis 12 Uhr nachts, um sich dann in einem Taxi heimfahren zu lassen. Anderntags hatte er einen furchtbaren Kater, und um diesen vergessen zu können, kam er wieder.

Diese Dauertrunkenbolde bilden natürlich eine gute Einnahmequelle, aber der anständige Barman hat keine Freude an ihnen. Gelegentlich findet man auch Frauen darunter, vor allem Engländerinnen in Kurorten, obschon diese Damen in der Regel ihren Whisky in ihrem Zimmer und nicht an der Bar trinken.

Die vierte und letzte Kategorie der Barbesucher endlich bilden durchaus normale Bürger, die in der Bar einen Cocktail zu sich nehmen wie andere im Wirtshaus einen Dreier oder Halbliter, denen aber die Atmosphäre der Bar aus irgendeinem Grunde mehr zusagt als diejenige des Wirtshauses, vielleicht, weil sie im Ausland gewesen sind oder auch, weil ihnen diese Form moderner erscheint. Die waschechten, konservativen Elemente sind natürlich weniger anzutreffen. Unter den akademischen Berufen sind die Advokaten und vor allem die Zahnärzte am besten vertreten.

## **Beichtvater und Geschäftsmann**

Mit diesen Stammgästen tritt nun der Barman mit der Zeit in ein richtig freundschaftliches Verhältnis. Kaum betritt der Gast das Lokal, so hat er auch schon seinen gewohnten Drink vor sich stehen. Diese Aufmerksamkeit freut die meisten dermaßen, daß sie selbst dann, wenn sie eigentlich etwas anderes bestellen wollten, erst beim zweiten Drink ihren Wunsch äußern.

Wichtiger aber ist, daß der Barman mit jedem Gast ein interessantes Gespräch führen kann. Der Durchschnittsmensch



*„Die Dienstboten  
essen zusammen mit ihrer  
Herrschaft“*

Aus einem Reisebericht des Engländers Fynes Moryson aus dem Jahre  
1617

Schon damals fiel ausländischen Besuchern diese demokratische Sitte als typisch schweizerisch auf. Sie ist leider unter dem Einfluß der Überfremdung im 19. Jahrhundert in vielen Familien verschwunden. Wir sollten uns wieder für sie einsetzen.



empfindet ein Gespräch dann als interessant, wenn der andere aufmerksam zuhört. Es ist ganz unglaublich, wie einsam die meisten Menschen sind. Sie brauchen einfach jemanden, dem sie ihr Herz ausschütten können. Diese Funktion besorgt ein guter Barman. Er tritt an Stelle des Freundes und des Beichtvaters. Es ist fast unvorstellbar, welch intime Geheimnisse ihm mitgeteilt werden. Sorgen im Geschäft, Sorgen mit den Kindern, Sorgen mit der Frau und Sorgen mit der Freundin werden ihm anvertraut. Er muß für alle ein teilnehmendes Wort haben. Er muß sich auf allen Gebieten auskennen, um verständnisvoll zuhören zu können.

Ein gutes Getränk zu mischen, das ist keine Kunst, aber vom Morgen bis am Abend freundliche Teilnahme aufzubringen und sich von den eigenen Sorgen nichts anmerken zu lassen, das braucht Anstrengung.

Diese psychologische Beratung ist deshalb so mühsam, weil der Barman im Existenzkampf steht und immer noch darauf achten muß, daß er etwas verdient. An dieser Stelle wie auch an spätern Stellen führte ich die Bar auf eigene Rechnung, das heißt ich kaufte dem Patron die Flaschen zu einem festen Preise ab. Dieser Preis ist natürlich bedeutend höher als der Ladenpreis. Für eine Flasche Whisky, die der Patron zu Fr. 8.— einkaufte, bezahlte ich zum Beispiel Fr. 30.—. Normalerweise ergeben sich aus einer Flasche Whisky 16 Portionen à Fr. 2.— = Fr. 32.—. Der Barman kauft nun die Flasche à Fr. 30.—, denn eine Portion gehört ihm, wegen der unvermeidlichen Differenzen, die im Ausschank entstehen. Der Verdienst kommt also fast ausschließlich aus dem Trinkgeld. Er schwankt außerordentlich. An guten Tagen bleiben mir Fr. 40.— bis 50.—, an schlechten oft nur Fr. 10.— bis 15.—.

Bei diesem System darf man ja nicht zu große Portionen ausschenken, sonst legt man darauf.

Auf der andern Seite ist die Versuchung für den Barman groß, dem Gast die Portion zu klein zu bemessen, denn dadurch kann er etwas verdienen. Besonders vorteilhaft sind in dieser Beziehung die Mischgetränke, denn durch das Schütteln im Becher mischt sich Eiswasser mit dem Alkohol und verdünnt das Getränk entsprechend.

Auch die Zutaten werden auf der gleichen Grundlage berechnet. So mußte ich damals zum Beispiel für eine Zitrone einen Franken bezahlen.

Dadurch, daß der Barman jeden Abend nachmessen kann, wieviel sich noch in den Flaschen befindet, weiß er immer genau, wieviel er verdient hat.

Natürlich gibt es nun Mixer, welche den Patron betrügen. Anstatt den Ersatz durch ihn zu beziehen, kaufen sie die betreffenden Getränke direkt ein und füllen die Originalflaschen nach. Oder aber sie schmuggeln mit Zuckerwasser vermisch-



ten Feinsprit hinein, um die Getränke zu strecken.

Ein Kollege erzählte mir, er habe früher viel Geld verdient, indem er statt frischen Orangen, Orangeatextrakt für Orangeat verwendete. Hätte er das Getränk vorschriftsgemäß mit frischen Früchten zubereitet, so wäre es auf 90 Rappen gekommen, und für einen Franken dürfte er es verkaufen. Indem er nun eine Flasche Orangeatextrakt für zirka 80 Franken kaufte, konnte er damit 500—600 Orangeat à Fr. 1.— ausschenken.

Wenn ein Patron solche Machenschaften merkt, fliegt der Barman selbstverständlich an die Luft, und es wird für ihn dann schwierig sein, wieder eine rechte Stelle zu erhalten. Solche Machenschaften sind zum Glück in der Schweiz selten.

### **Achtung: Gefahr!**

Eine große Gefahr für den Barman liegt darin, daß er infolge des chronischen Schlafmangels früher oder später seine Gesundheit untergräbt. Eine andere, daß er ins Trinken gerät.

Kommt ein Gast allein, so muß er unterhalten sein, damit er sich nicht langweilt. Sehr oft wird nun das Getränk ausgespielt, sei es mit Pokerwürfeln, sei es mit Zündhölzchen-Ziehen. Natürlich versucht der Barman, sobald mehr Gäste kommen, diese untereinander bekannt zu machen und sich selbst möglichst bald aus dem Spiel zurückzuziehen. Aber gerade am Nachmittag sitzt oft nur ein einzelner Gast an der Bar. Verliert nun der Barman, so muß er seinen eigenen Drink wie denjenigen des Gastes bezahlen. Gewinnt er, so bezahlt der Gast. In beiden Fällen aber muß der Barman einen Drink hinunterschlucken.

Anfänglich waren mir die Gefahren dieses großen Alkoholgenusses sehr klar. Ich schüttete mir unvermerkt etwas Tee ins Glas, den ich dann mit Siphon vermischte. Da ich dann dem Gast den Likör verrechnen konnte, hatte ich einen doppelten Gewinn: Einen finanziellen und

einen gesundheitlichen. Aber mit der Zeit ging es mir wie vielen meiner Kollegen. Ganz langsam wurden mir die Cocktails zum Bedürfnis. Unmerklich begann ich, durch das Würfeln verführt, vor dem Essen regelmäßig einen Cocktail zu trinken. Ging ein Gast weg, der aus Langeweile oder Spielleidenschaft mit mir geknobelt hatte, so kam ein anderer herein, der ebenfalls bei mir Gesellschaft suchte. Effekt: nochmals einen Cocktail.

Da ich jung und gesund war, schadete mir die Trinkerei anfangs nichts, aber mit der Zeit zeigten sich trotzdem gewisse Folgen. Nicht daß ich jemals einen Schwips gehabt hätte, aber allmählich begannen sich die zehn Jahre Barman auszuwirken. Der ständige Alkoholgenuß und der ewige Schlafmangel hatten aus einem jungen Mann, der ein leidenschaftlicher Skifahrer und guter Schwimmer war, eine ziemlich zerrüttete Erscheinung mit schwammigem Körper und bleichen Gesichtszügen gemacht. Wenn ich mich gelegentlich im Spiegel ansah, so erschrak ich über den Anblick, und langsam begann ich einzusehen, daß es nicht genüge, vor dem Antritt einer neuen Stelle einige Wochen im Faltboot sich zu erholen, sondern daß nur eine ganz neue Lebensart mich vor einem Zusammenbruch retten konnte. Als Reaktion gegen meine Tätigkeit entwickelte ich einen eigentlichen Menschenhaß. Der ständige Lärm und die Barmusik, das Hotelessen, kurz alles widerte mich so an, daß ich nur noch mit größter Anstrengung meinen Dienst ausüben konnte. Und wenn ich einige Betrunkene sah, so packte mich ein eigentlicher Widerwille. So beschloß ich eines schönen Tages, meinen Beruf an den Nagel zu hängen und den Rest meines Lebens als Bauer in gesunder Umgebung zuzubringen.

Ich habe meinen Entschluß nie bereut. Wenn ich heute in Ruhe meine bescheidene Polenta esse, möchte ich nicht mehr mit jenen tauschen, die einen wunderbar gemischten Cocktail in schillernden Farben in Gesellschaft einer Bande überlustiger Gäste trinken.