

Är bartendern den nya stjärnan på gastrohimlen?

folk o folks skribent Tina Shine har pratat med Bar Hommage om hur bartenderyrkets status håller på att förbättras och om fenomenet "gästspel". Hon skriver också om den klassiska drinken Old Fashioned och ger dig hennes bästa recept.



Den snabba utvecklingen, som utmärker vår globala barscen, innebär kontinuerliga återuppfinningar och trendskiften. Nya tekniker och produkter introduceras och bartendern håller sakta men säkert på att uppnå samma status som stjärnkockar, både inom och bortom den gastronomiska världen. Något som hjälpt till att bidra till denna statusökning av det ca trehundra år gamla bartenderyrket, är en strategisk marknadsföring av barer, bartenders och inte minst varumärken i form av så kallade gästspel eller 'guest shifts'. En annan bidragande faktor är cocktail-tävlingar anordnade av spritproducenter eller barer som bjuder in bartenders att tävla mot varandra om bästa drinken.

Bar Hommage är den bar i Sverige som ligger i framkant vad gäller gästspel och de har nyss huserat en tävling för bartenders från Europa i sin lokal på Krukmakargatan 22 på Södermalm i Stockholm. Tävlingen korade den som bäst blandar Old Fashioned - en cocktail med gamla anor som ligger i tiden.

Är gästspel en ny företeelse?

Ett gästspel innebär att en bar bjuder in bartenders från en annan bar för att köra ett skift. Bartendern som åker och gör gästspelet har med sig en drinkmeny som representerar hans bar. Ofta finns det ett samarbete med ett spritvarumärke. Ola Carlson, barchef på Bar Hommage, stötte på fenomenet för första gången år 2010, när Shaun Layton från George Lounge i Vancouver behövde bartenders inför OS och lät anordna en mash-up för att promota sin bar via duktiga och välkända bartenders från Europa, USA och Kanada. Ola var en av dem. Idag är gästspelsfenomenet utspritt världen över, men det är fortfarande i sitt begynnande stadiet och i Sverige är det Ola och gänget på Krukmakargatan som leder showen. Det började som ett initiativ från Ola att gästspela på barer han intresserat sig för runt om i världen för att sätta Bar Hommage i Stockholm på kartan.

Barerna är ny PR-kanal för spritvarumärken

Ofta är det ett samarbete med ett varumärke som möjliggör gästspelen. I slutändan är det de som betalar för att bartendern har kul och visar upp sig tillsammans med deras produkt på ett populärt ställe. Enligt Ola är det enkel promotion både för en själv som bartender och för baren man representerar. Dessutom är det en bekräftelse på att man är bra om man får komma och blanda drinkar och ställa till med fest på deras krog, Och då vill varumärket gärna ses tillsammans med en.

Varför är gästspel roligt?

Jag pratade med Ola för att få höra vad det är han gillar med gästspelen och varför de satsar så stort på dem.

- För att det är så jävla kul! Att få komma till ett nytt land och hänga med locals är ju det alla vill när de reser. Vi blir väl omhändertagna av de vi gästspelar hos. Vänskaperna som knyts är inte bara ytliga. Vi har planerat ihop i förväg och väl på plats arbetar vi tätt ihop bakom baren och efteråt visar de oss sin stad, sina favorithak och presenterar oss för sina vänner, berättar Ola.

Ola menar att bartendern idag har (eller i alla fall kan komma att få) närmast stjärnstatus som följd av att de gigar bakom barer världen över, och jag lyssnar entusiastiskt och känner hur min egen narcissistiska längtan efter stjärnstatus tar vid för varje mening. Under vårt samtal väcks också min arbetslust och min tacksamhet för att detta yrke en gång valt mig.

- Men det är slitigt också. Ofta innebär det för lite sömn, massa jobb och stor press. Och varenda gästspel är ett dilemma, en utmaning. Det är en helt ny bar, ibland talar gästerna inte särskilt bra engelska, men det är enormt lärorikt och man tar alltid med sig något därifrån. Nästan alla ställen vi besöker har något lokalt i spritväg att bekanta sig med. När de kommer till oss får vi en insikt i hur de jobbar och kan lära av det. När vi åker till dem får vi insikt i över hur de byggt upp sin bar, hur verksamheten rullar och det lär vi oss också av, berättar Ola.

Gästspel, Bar Hommage och Old Fashioned

I början av november är det Old Fashioned Week - en global festival som anordnats i samarbete med diverse varumärken. Det var under denna festival som Bar Hommage huserade en Old Fashioned-tävling där de bjöd in bartenders från London, Paris, Trondheim och Stockholm. Och vann gjorde Chris Tanner, bartender från The Vault i London.

Jag rekommenderar er alla att beställa en Old Fashioned nästa gång ni går på krogen för att riktigt komma in i det där speciella höstmyset. Och befinner du dig i Stockholm den 20 november; kika förbi Bar Hommage och testa drinkar från The Three Sheets i London som tar över baren för kvällen.

/Tina Shine

Här får du Tinas recept på Old Fashioned ->



Woodford Reserve Bourbon

Systembolagsnummer: 10104

419,00 kr

Fyllig och rund smak med mycket karaktär från de amerikanska ekfaten som den lagrats i. En perfekt bourbon att avnjutas precis som den är, eller att blanda en Old Fashioned på.