

STARS IN BARS

Bartenderin aus Leidenschaft

ES KOMMT, WIE'S KOMMT

TEXT Michaela Bavandi



Foto: Ava Calk für Bar Convent GmbH

Bettina Kupsa ist als Quereinsteigerin aus Wien eingeflogen und als angesehene und kompetente Bartenderin gelandet – und zwar in Hamburg. Sie verbindet gekonnt eine gewisse Exzentrik mit fachlicher Autorität. Außerdem ist sie eine Persönlichkeit, die etwas zu erzählen hat, da sie auch Interessen jenseits ihrer Hingabe für die Bar hat.

»Zurzeit könnte nichts besser sein, ich genieße tatsächlich jeden einzelnen Tag«, strahlt Betty, wie sie am liebsten genannt wird. Die aus Leibnitz in der Südsteiermark stammende Österreicherin landet nach dem Abitur durch Zufall in Hamburg. »Ich hatte Hamburg nicht auf dem Schirm, es hat sich ergeben. Ein Freund hat meine Freundin und mich zu einem Konzert eingeladen, und ich hab' mich sofort in den Hafen und die Stadt verliebt«, erklärt sie. Wie viele Lebensstationen, die die leidenschaftliche Köchin als glückliche Fügungen bezeichnet.

Bettina Kupsa arbeitet seit vier Jahren Vollzeit mit Leib und Seele und großer Hingabe in der Bar-Szene, ist Quereinsteigerin in die hohe Kunst des Bartendings. Bis dahin war es ein schicksalhafter Weg. »Eigentlich begleitet mich die Gastronomie seit meinem zwölften Lebensjahr, als ich im Gasthaus Staribacher am Berg begonnen habe mitzuarbeiten«, so Kupsa. Nach Anfängen in der Betriebswirtschaft und Juristerei entschließt sich die junge Österreicherin zu einem Marketing- und Kommunikationsstudium in ihrer Traumstadt Hamburg, arbeitet in einer Eventagentur, gründet ihre eigene kleine Kommunikationsagentur Komotio, absolviert die Ausbildung zum Kommunikations-Coach, kann es aber nicht lassen, nebenbei stets in der Gastronomie zu jobben. Sie gründet die »Rote Laterne« mitten in St. Pauli, »meine erste Kneipe, weit entfernt von Angostura Bitters und dergleichen«, und verwurzelt immer tiefer in der Materie. Eine kurze Sinnkrise um die 30 stellt sie vor die Wahl: »Was mach' ich jetzt mit meinem Leben, die Ausbildung zur Restaurant-Fachfrau oder zum Barmixer?« Die angehende Bartenderin entscheidet sich flott und legt den Grundstein für ihren weiteren, steilen Karriere-Verlauf.

Atmosphäre schaffen

»Als ich zum ersten Mal den Shaker in der Hand hielt, wusste ich es.« Betty absolviert in Rostock als einzige Frau im Lehrgang die Ausbildung zur Barmeisterin, beginnt in der

Bar »Blaues Barhaus«, wechselt zur »3Freunde Cocktailbar«. Seit zwei Jahren komplettiert die Dame mit dem charakteristischen schwarzen Pony-Haarschnitt neben JÖRG MEYER und MARIO KAPPES das Le Lion – Bar de Paris in der Hamburger Altstadt und ist durch das »Feierabend-Bier mit den Burschen« auch dem Hopfen nicht mehr abgeneigt.

Kupsa steht in der Branche für Geselligkeit, Zuverlässigkeit, Leidenschaft, Professionalität, Exzentrik und Empathie. Ihr Weg und ihr Schaffen sind erfolgversprechend, und das »gefällt mir außerordentlich gut«. Einen Kupsa-Masterplan hat die überzeugte Österreicherin nicht parat. »Hätte man mir vor ein paar Jahren gesagt, dass ich im Le Lion arbeiten werde, hätt' ich's nicht geglaubt. Alles hat sich ergeben.«

Das Wichtigste sei der Gast. Menschenliebe, Feinfühligkeit und das Verständnis für die unterschiedlichen Charaktere seien Voraussetzung. Als größte Herausforderung betrachte sie wie ihr Kollege Mario Kappes, der sie nicht nur fördere, sondern auch fordere, den Gästen eine entsprechende Gastgeberin zu sein. »Alles andere ist Beiwerk. Ich will als Gastgeberin eine Wohlfühlatmosphäre schaffen, denn gute Gespräche und Begegnungen bleiben doch immer in Erinnerung«, ist der charismatische Single, der fest an die Kraft der »unberechenbaren« Liebe glaubt, überzeugt. Ihr verinnerlichtes Gebot: »Sei nett!«

Bartender haben einen Dachschaden

Ohne Leidenschaft ginge gar nichts. »Wir dürfen das Drumherum in unserer Branche nicht vergessen, das Auf- und Abbauen, das Putzen, das Sichten und die Wahl der Produkte. Wenn man das alles nicht mit Leidenschaft macht, wird's nix«, weiß sie und fügt schmunzelnd hinzu: »Außerdem glaub' ich, dass alle, die in der Bar arbeiten, einen kleinen Dachschaden haben und sich selbst – Gott sei Dank – nicht zu ernst nehmen.«

Die Kunst des Getränke-Mixens sei nicht bloß Handwerk. »Alles passiert sofort und man lernt nie aus. Es geht ums Riechen und Schmecken, um Produktneuheiten, Qualität und Genuss«, der ihr lediglich bei Käse-Geruch und dem Zubereiten der Käseplatte abhanden kommt.

Es gibt noch mehr als die Bar

Betty Kupsa trägt gerne Schwarz, am liebsten akzentuiert mit roten Accessoires. Sie ist gesellig, teilt ihr Leben mit Freunden und Freundinnen, der Familie, ihrer Nichte, ihrem Patenkind, Kollegen und Kolleginnen – verbringt viel Zeit mit ihnen, reist mit und zu ihnen, fotografiert und frequentiert Bars und besucht Bartender in der ganzen Welt. »Freunde zeigen mir, dass es neben der Bar auch etwas Anderes gibt.« Das sei genauso wichtig und Kräfte sammelnd wie »Betty-Tage«. Bleibt ihr Handy ausgeschaltet, ist sie ganz bei sich, hört Musik, liest, sieht Filme – gerne mit Ryan Gosling, Brad Pitt oder Johnny Depp. Und sie kocht: Neigt sich das steirische Kürbiskernöl dem Ende, wird sofort Nachschub in der Heimat geordert. »Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen«, schwärmt sie. Mit ihrem Kochgenuss und ihrer Kreativität kriegt sie's nicht nur in der Löwenhochburg gebacken. Sie »will für jeden Gast den besten Gin Basil Smash, der seit sechs Jahren für unsere Bar steht, zubereiten« und macht durch Eigenkreationen wie »Buttermilch Margarita« von sich und ihrer Leidenschaft reden.

»Ich habe momentan das Gefühl, den Beruf zu haben, den ich bis ins hohe Alter ausüben werde. Es könnte nichts besser sein, ich genieße jeden Tag in meinem derzeitigen Leben«, schätzt sie sich glücklich und lässt uns einen Blick in die Zukunft werfen: »Der Traum von der Selbstständigkeit ist ganz klar da, und ich habe einiges im Hinterkopf.« Doch über ungelegte Eier – über alles andere gerne – spricht sie nicht, denn »es kommt sowieso, wie's kommt«.