

DER VOLLBLUT- GASTGEBER

TEXT Michaela Bavandi

Branimir Hrkac ist »Sjivologe«, Mitbegründer des Barnetzwerks Frankfurt, Barchef in der Frankfurter Bristol Bar, Herausgeber seines Magazins »The Publicans«, das alles rund um Frankfurt am Main im Visier hat, sowie Brand Ambassador für die Reserve Brands von Diageo. Der gebürtige Frankfurter ist von Herzen gerne vor allem Gastgeber. Kollegen und Freunde sind voll des Lobes über diesen umtriebigen Geist.

»Ein genialer Gastgeber. Branimir ist ein super Typ, total offen und zu allem bereit. Sobald er die Bar betritt, läuft der Laden. Keine Ahnung, wie er das macht, er schafft es. Außerdem gibt er sein ganzes Wissen an das Barteam weiter«, findet Sebastian Utecht ausschließlich lobende Worte über seinen Barchef der Bristol Bar. Auch William Dodoos Beschreibung seines Freundes und Diageo-Kollegens strotzt vor Anerkennung: »Vollblut-Gastgeber, ambitioniert, wissbegierig und motiviert.«

Seit zwei Jahren betreibt Branimir Hrkac oder »Brani«, wie er von vielen gerufen wird, gemeinsam mit seinen ehemaligen Chefs ALEX URSEANU und MICKY ROSEN die Bristol Bar. Zuerst wurde der Hammer, dann erst der Shaker geschwungen, um die bestehende Bar neu zu gestalten und zu konzeptionieren. Damit ging für den 31-Jährigen ein Traum in Erfüllung. »Bis heute bin ich unfassbar glücklich über diese Entscheidung und sehe die Bristol Bar nicht als mein zweites, sondern erstes Wohnzimmer«, sagt er. Nur eine einzige Bar

könne als Zuhause bezeichnet werden, und das Barteam mit Marina Forciniti, Sebastian Utecht, Christopher Stuhr, Simon Miller, Patricia Sklarek, Jorit Leißner und natürlich Giovanna Hrkac, die er in der Berufsschule kennengelernt und fünf Jahre später geheiratet hat, habe sich zu seiner zweiten Familie entwickelt. »Ohne dieses Team hätte meine Bar nicht den Charme, die Seele und das Herz«, spricht auch der Gastgeber, der er bereits zu Schulzeiten sein wollte, nur in den höchsten Tönen von seinen Mitarbeitern.

Back to the Roots und Brand Ambassador

Kurz vor dem Abitur im Jahre 2002 zeigt er sich als äußerst »interessierter Stammgast« in der Mood Bar derart fasziniert von der Arbeit des Bartenders, dass es jenem reicht. »Junge, du nervst. Geh' nach Hause, zieh' dir Hemd und Krawatte an, dann bringe ich dir das Mixen bei«, soll dieser gesagt haben. Branimir packt

die Gelegenheit beim Schopf und steht am Anfang seiner Bartender-Karriere. Nach dem Abitur beginnt er dennoch, »wie es sich für einen guten Frankfurter gehört«, Betriebswirtschaftslehre zu studieren. Zeitgleich arbeitet er in der Cocktailbar Jumalis und folglich im Coconut Groove, bis er 2005 in der Bar 54 und damit im Gekko Management von Alex Urseanu und Micky Rosen landet. Da er aber seine Zeit an der Universität zumeist dem Studium von Schumann's *American Bar*-Buch widmet, zieht er einen Schlussstrich unter die Betriebswirtschaft und tritt die Ausbildung zum Hotelfachmann im Bristol Hotel an. »Ein beachtlicher Schritt, Brani stand damals mitten im Berufsleben und hat Geld verdient«, findet William Dadoo, der Brani seit dieser Zeit kennt. Zurück an den Start also? »Ich bin dankbar, dass ich diese Ausbildung genießen durfte. Ich wollte immer professionell arbeiten und alles richtig machen«, sagt Hrkac, der danach als ausgebildeter Hotelfachmann als Barchef der Bristol Bar, Barmanager des Roomers, der Gekko Bar und im Kane & Abel verantwortlich zeichnete, bis



»Wir repräsentieren eine lebendige Bar und probieren viel aus, machen aber nicht jeden Blödsinn mit. Und es gehört dazu, dass auch mal was nicht vorhanden ist« — Branimir Hrkac

er mit seinen ehemaligen Chefs Urseanu und Rosen mit der neuen Bristol Bar den Weg in die Selbstständigkeit wagte: »back to the roots«. Branimir Hrkac' tägliches Arbeitspensum beträgt rund 16 Stunden. Neben seiner Tätigkeit als Barchef in der Bristol Bar zeichnet er seit vergangenem Jahr als Brand Ambassador für die Reserve Brands von Diageo verantwortlich. In diesem seinem zweiten Traumjob führt er vor allem Tastings und Workshops durch, »treffte tolle und spannende Menschen und werde dafür bezahlt, über Schnaps zu sprechen: megagut«. Aus Eifer und Überzeugung für das Diageo-Sortiment sei er zu 60 Prozent seiner Arbeitszeit für das Unternehmen im Einsatz, ohne aber unter Verkaufsdruck in seiner Bar zu stehen. Jegliche vertragliche Bindung hinsichtlich der Bar-Bestückung käme gar nicht infrage. »Wir repräsentieren eine lebendige Bar und probieren viel aus, machen aber nicht jeden Blödsinn mit. Und es gehört dazu, dass auch mal was nicht vorhanden ist«, erklärt er das Prinzip der Produktauswahl nach Lust und Laune, Winter- oder Sommerkarte.

Zwischen Kunsthandwerk und Sljivovic

Immer noch sei die Bar wie eine Nische. Denn nur wenige Menschen schätzen das Kunst-Handwerk. »Die meisten wissen gar nicht, wie professionell und kreativ wir in diesem Beruf sein wollen. Dass wir laufend auf der Suche nach neuen Produkten und mit der Herstellung von Geschmacksvariationen beschäftigt sind, uns um die Beschaffenheit von Eis Gedanken machen und passende Gläser sichten.« Bartender hätten den gleichen kreativen Antrieb wie Künstler, doch in jedem Fall sollte »Hola, die Waldfee«, die Reaktion eines jeden Gastes sein, wenn er für ihn stets das Beste zuzubereiten gewillt ist. Unliebsame Cocktail-Wünsche gäbe es nicht: »Ich mag Arroganz in der Bar nicht. Man muss stets das Vertrauen des Gastes gewinnen und darf ihm nie das Gefühl geben, er habe etwas Falsches bestellt.«

Während seiner Diageo-Verpflichtungen verlässt sich der Gastgeber auf sein Barteam. Wöchentliche Kreativ-Meetings, demokratische Absprachen über spirituelle Schwerpunkte, Eigenkreationen und Arbeitsziele sowie flache Hierarchie schaffen gegenseitiges Vertrauen und festigen die Teamarbeit in der Bristol Bar. »Auch ich kriege Ärger, wenn ich Blödsinn mache«, sagt der Barchef, der am liebsten und »zu viel« Gin & Tonic oder Scotch trinkt.

Und seit Kurzem sehr gerne »Tesla Sljivo«, einen kroatischen Premium-Zwetschgenbrand, an dessen Entwicklung er gemeinsam mit drei Freunden in den vergangenen zwei Jahren gearbeitet hat. Nun ist der Premium-Sljivovic seit drei Monaten am Markt, geistert natürlich, aber nicht nur durch die Bristol Bar, auch in Berlin sei der »Sljivo« bereits nachgefragt. »Als Sljivologe war ich für die Liquids zuständig. Dafür habe ich viele Bauern besucht und wusste nicht, dass es so viele Zwetschgensorten gibt«, denkt er an das Brennen von insgesamt zwölf dieser Sorten mit unterschiedlicher Süße oder Würze zurück. Als Sohn kroatischer Gastarbeiter, die vor sieben Jahren in die Heimat nach Zagreb zurückgekehrt sind, war es eine Herzensangelegenheit, »einen Sljivo der Extraklasse nach kroatischer Tradition zu kreieren«. Denn »zwei Herzen schlagen in meiner Brust«, zitiert der Sljivo-Entwickler, der sich neben Frankfurt auch Zagreb zugehörig fühlt, Johann Wolfgang von Goethe.

Schulungsjunkie und Blattmacher

Wettbewerbe seien wichtig, »sind aber nicht so mein Ding«, meint der glühende Anhänger von Eintracht Frankfurt und Dinamo Zagreb. Nur von Schulungen kann der Bartender nicht genug kriegen: »Nach der 50. Schulung mache ich gerne noch die 51., man lernt wirklich nie aus.«

»Ein bisschen stolz«, sagt er bescheiden, ist Branimir auf *The Publicans*, sein Magazin, für das er in erster Linie als Herausgeber, aber auch

Redakteur verantwortlich zeichnet. Die meisten Texte stammen von ihm selbst, aber auch von Gästen der Bristol Bar, die zudem gerne vor dem Druck als Korrektive einen Blick darauf werfen. Nein, es handelt sich nicht, wie man vermuten könnte, um eine Bar-Zeitschrift: *The Publicans* beinhaltet Erzählungen über die Stadt Frankfurt, für alle Frankfurter und Frankfurterinnen: »Menschen, die nicht in der ersten Reihe stehen, aber wesentlich dazu beitragen, das Leben in der Stadt zu gestalten, sind hierin als Titelhelden im Vordergrund.« Das Magazin trägt keineswegs Servicecharakter, richtet sich nicht nach dem Mainstream, sondern rückt mal den Platzwart des Stadions in den Mittelpunkt und bietet »Geschichten über besondere Menschen, die man auch in sieben Jahren noch lesen will«.

Die Finanzmetropole bedeutet für den Street-art-Fan Liebe auf den zweiten Blick. »Man muss der Stadt eine Chance geben. Was New York, Berlin oder London haben, das gibt's bei uns auch«, genießt er jeden nächtlichen Heimweg durch die Stadt, den er im Sommer am liebsten auf seiner Vespa aus dem Baujahr 1980 antritt. Tief verwurzelt ist er in der Stadt und pflegt langjährige Verbindungen zu Freunden und Kollegen, aus deren Kreis er als Mitbegründer des Frankfurter Bartzwerks nicht mehr wegzudenken ist. »Bei Brani fühlt man sich auf Anhieb wohl. Als Gast wird man bei ihm wie ein Familienmitglied behandelt«, beschreibt William Dodoo den Kollegen und Freund aus dem »Kreis der Frankfurter Gang«. Branimirs Frau Giovanna, die selbst in einigen Top-Bars der Stadt gearbeitet hat, teilt seine Passion. Wenn Branimir nach sechs Schottland- und zwei Cognac-Reisen zu verschiedenen Destillieren erneut die gleichen Urlaubsziele wählt, um doch wieder in die Champagne zu reisen, sind Verständnis und geteilte Leidenschaft für das fachliche Rundum-Engagement nicht nur gute Voraussetzungen, vielmehr bedeuten sie dem Familienmenschen »besonderes Glück«.

— BRISTOL-HOTEL.DE