



**GASTRONOMIE COACH  
ANDREAS MÖBIUS**

**Kontakt: +49 (0) 151 54972512**

---

## Die Geschichte der Bar



Diese Stores wurden allmählich zum Treffpunkt der Gesellschaft. Der zum Kauf angebotene Alkohol wurde auch des Öfteren in geselliger Runde gleich verzehrt. Dieser Alkohol war meist sehr hochprozentig und tat schnell seine Wirkung, es kam immer häufiger zu Auseinandersetzungen.

Um sich und die Ware vor Selbstbedienung und vor den Zechern zu schützen, errichteten die Inhaber Ladentische Regale und eine Barriere. Barriere steht im Englischen für das Wort Schranke, Sperre, Schlagbaum oder Hindernis. Auch die heute noch übrig gebliebene Abkürzung „Bar“ hat immer noch dieselbe Bedeutung.

Selbst in der Übersetzung des altfranzösischen Wortes barre finden wir die Schranke oder den Balken wieder. Jedenfalls wurde die Gastronomieform Bar nach der barre oder barriere benannt, die ursprünglich als Schutz gedacht war und später dann zur Theke umfunktioniert wurde. Als eigentlicher Vorläufer unserer heutigen Bar dürften aber die Western-Saloons gelten, die sich aus den Drugstores der Siedlerzeit entwickelt haben.

Überlieferungen zufolge waren sie bereits mit einer Theke ausgestattet. Diese Saloons waren die Urform der American Bar. Von dieser, damals sicher sinnvollen Barriere übrig geblieben, sind die foot and arm rail. Eine Metall- oder Holzstange, die in Ellenbogen und Schienbeinhöhe befestigt ist und mittlerweile allerdings in der Funktion variiert als Stütze anlehnungsbedürftiger und durstiger Zeitgenossen.

Schon zur damaligen Zeit kam man in Amerika zur Erkenntnis, dass sich mit dem Verkauf von alkoholischen Getränken in speziellen Lokalen, eben diesen Bars, mehr Geld verdienen ließ als in herkömmlichen Restaurants. Dies verhalf den American Bars zu einem Boom, der allerdings durch die Prohibition (nationales Herstellungs- und Ausschankverbot alkoholischer Getränke in den USA in der Zeit von 1920 – 1933) unterbrochen wurde.

In dieser Zeit wurden Spirituosen im großen Stil geschmuggelt oder schwarz gebrannt. Der knappe Alkohol wurde dann gestreckt, gepanscht und gemixt. So war die Prohibition auch die Blütezeit des Cocktails. Mit dem zunehmenden Fremdenverkehr kam die Barkultur schließlich auch nach Europa. Um die Jahrhundertwende waren die ersten Bars in Europa nur in den großen Hotels zu finden.

Diese Gastronomieform setzte sich in den deutschsprachigen Ländern sehr gut durch. Nicht zuletzt der „Cocktail Pionier“ Harry Schraemli, der bereits 1913 in der Schweiz das erste Barlehrbuch veröffentlichte, hat viel dazu beigetragen, dass sich in Europa eine eigenständige Barkultur entwickelt, die der amerikanischen sogar überlegen ist.

Der große Boom allerdings begann nach dem zweiten Weltkrieg, da die amerikanischen Soldaten ihre gewohnten Drinks verlangten, oder sogar selbst in die westeuropäischen Bars mit einbrachten. Mit der Zeit hielt die Barkultur auch Einzug in die normale Gastronomie und heute können wir uns diesem Trend kaum verschließen.

So sind heute die Barrieren gefallen, übrig geblieben ist die Bar, aufgestiegen zur schrankenlosen, weltoffenen Bühne des Publikums, der Banker und Bankrotten, Weisen und Wissbegierigen.

**Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius**

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: [gastronomiecoach@andreas-moebius.de](mailto:gastronomiecoach@andreas-moebius.de)

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246