

MENSCHEN & KARRIEREN

Bartender des Jahres



Yannick Bertram / Foto: FREIgeist

Yannick Bertram, Chef Bartender der Herbarium Bar im FREIgeist Göttingen, wurde vom Magazin Falstaff zum Bartender des Jahres 2019 gekürt. Die Bar wurde mit 94 von 100 Punkten und drei von vier Gläsern ausgezeichnet.

Der Falstaff schreibt: „Nicht nur, wer in Göttingen seinen Anschlusszug verpasst hat, sollte ihm einen Besuch abstatten: Yannick Bertram ist noch keine 30 Jahre und wurde bereits als bester Bartender Niedersachsens gekürt: mit seinem Drink namens „Don't call it Ceviche“ – passend zum japanisch-peruanischen Restaurant des Hotels FREIgeist. Als Kopf der Bar Herbarium kredenzt er Locals wie Durchreisenden erstklassige Drinks aus einer kunstvollen Karte. Bertram lehrt Kräuterkunde, die schmeckt.“

Auch Georg Rosentreter, geschäftsführender Gesellschafter der FREIgeist Hotels, ist beeindruckt: „Wir sind wirklich stolz und freuen uns über diese besondere Auszeichnung. Yannick Bertram ist ein sehr talentierter Barkeeper und kreativer Freigeist, der in den letzten Jahren eine unglaubliche persönliche Entwicklung gemacht hat. Seine charmante und aufgeschlossene Art kommt bei unseren Gästen sehr gut an und mit seinem Team hat er es in kürzester Zeit geschafft, unsere Herbarium Bar weit über die Grenzen von Göttingen hinaus bekannt zu machen.“

1980 erstmals in Österreich veröffentlicht, ist der Falstaff eines der ältesten und auflagenstärksten Kulinarik-Magazine, das inzwischen im gesamten deutschsprachigen Raum veröffentlicht wird. Erstmals ist nun auch der Falstaff-Barguide erschienen, der die besten 700 Cocktail- und 350 besten Weinbars in Deutschland, Österreich und der Schweiz

präsentiert. Bewertet wurden neben Kreativität und Einfallsreichtum auch das Ambiente sowie natürlich Service und Angebot.

Das Konzept der Herbarium Bar orientiert sich an den Lebensphasen der Pflanzenwelt ? vom Samen über die Erde und das Blatt weiter zum Holz und zur Blüte bis zur Frucht. Im Mittelpunkt der Bar steht die grüne, vertikale Wandinstallation aus Pflanzen und Kräutern, von der das Team viele der verwendeten Zutaten direkt vor den Augen der Gäste erntet. Außerdem arbeiten Bertram und sein Team mit dem Alten Botanischen Garten der Stadt zusammen, um in der Natur neue Zutaten und Inspirationen für die Drinks zu entdecken. Entwickelt wurde das gesamte Barkonzept gemeinsam mit der mehrfach ausgezeichneten Designagentur aus Belfast, die bereits das 2016 zur Besten Bar der Welt gekürte The Dead Rabbit konzipierte.

Bertram konnte sich übrigens erst vor Kurzem über eine andere Auszeichnung freuen: Bei der nationalen Deutschen Cocktail-Meisterschaft belegte er den siebten Platz und gehört damit zweifelsohne zur Elite der deutschen Barkeeper-Szene.