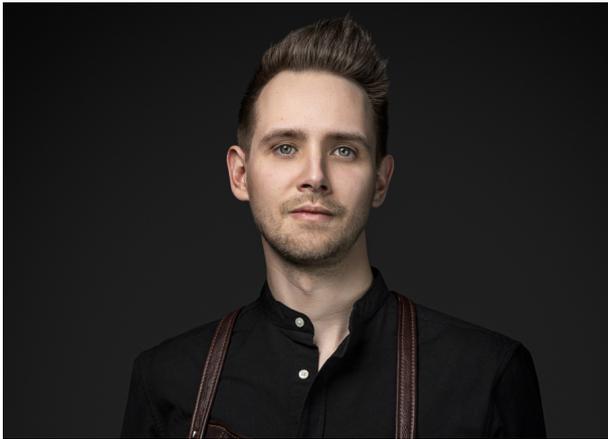


MENSCHEN & KARRIEREN

Golvét-Bar neu besetzt



Bis zum frühen Sommer wird Yannik Walter alkoholische und alkoholfreie Cocktails und Drinks für eine neue Barkarte im Golvét entwickeln / Foto: Kirchgasser

Die Bar des Golvét ist neu besetzt: Seit dem Frühjahr 2022 ist Yannik Walter der Bar Manager des Sternerestaurants in Berlin. Der 30-Jährige ist damit hauptverantwortlich für die Kreation von alkoholischen und alkoholfreien Drinks und Cocktails ? in enger Abstimmung mit Küchenchef Jonas Zörner, Sommelier José Vinagre und dem gesamten Team.

Für die neue Position hat sich Walter Großes vorgenommen. Sein Ziel ist es, das Angebot noch nachhaltiger und regionaler zu gestalten, und hierfür stark mit dem Küchenchef zusammenzuarbeiten, sowie Gäste ganz neu an das Thema Geschmack heranzuführen.

Stationen in Hannover und Berlin

Direkt nach seiner Ausbildung zum Kommunikationsdesigner tauschte Walter die Kreativität am Schreibtisch gegen die hinter der Bar. Nach Stationen als Bartender in Clubs in Hannover sowie der renommierten Bar Bukowskis, zog es Walter 2017 in die deutsche Hauptstadt, um dort tief in Barszene einzutauchen. Aus einer Gastschicht von Roberto Di Pasquali in Hannover, entwickelte sich eine zweijährige Zusammenarbeit in der Berliner Amano Bar. In der Schöneberger Stagger Lee Bar kehrte Walter dann zu den Ursprüngen klassischer Cocktails zurück und widmete sich dort intensiv möglicher moderner Interpretationen.

Cuisine Bartending

Sein gesammeltes Wissen und die Faszination für Zutaten und Aromen bringt er nun in das Golvét ein ? seine erste Station in einer Restaurantbar. ?Es ist eine Herausforderung, Drinks

rund um Gerichte zu entwickeln, der ich bisher noch nicht begegnet bin. Gleichzeitig schätze ich die Möglichkeiten sehr, die ich im Golvet habe. Die Kreativprozesse, Produkte und Techniken auf höchstem Niveau, die ich anwenden kann und darf, machen die Arbeit wahnsinnig spannend?, so Walter. Mit dem Cuisine Bartending greift er bewusst das Konzept des Küchenchefs auf und übersetzt dieses in ein eigenes, komplementäres Barkonzept: ?Jonas Zörner arbeitet sehr regional, sehr nachhaltig, präzise und bewusst. Diese Arbeitsweise und der Anspruch prägen mich. Ich arbeite daran, eine harmonische Symbiose aus Küche und Bar zu schaffen. Das heißt, dass ich entweder Produkte verwende, die ?Überbleibsel? aus der Küche sind, oder Produkte, die ich zu 100 Prozent verwerte.?. Bis zum frühen Sommer wird der neue Bar Manager alkoholische und alkoholfreie Cocktails und Drinks für eine neue Barkarte entwickeln. Diese folgt nicht nur dem Anspruch, regional und nachhaltig zu sein, sondern soll überraschen, die Gäste ganz neu an Aromen und Geschmacksprofile heranführen und sie auch vermeintlich Altbekanntes in neuem Gewand wiederentdecken lassen.