



ANNA KNORR & MATTHIAS KNORR VON MODERN BARTENDING MÜNCHEN

PORTRAIT

ANNA KNORR

Geboren in Frankfurt am Main 1979. Ausbildung im Einzelhandel. 1999-2001: Studium von Tanz und Gesang, Ausbildung Klavier & Gesang. 1997-1999: vierfache Deutsche Meisterin im Flairbartending (2003/2004/2005/2006). Zehn Jahre internationale Berufserfahrung

MATTHIAS KNORR

Geboren in München 1974. Ausbildung zum Hotelfachmann. 1996-1999: Trainingsmanager im City Hilton Hotel 1999-2000: Gründung der Barshows Company. 2002-2003: zweifacher Deutscher FBA Meister im Flairbartending (2002/2003) 2003: Gründung der Modern Bartending Company. 2004: Gründung der Barschule München

München steht nicht nur für gutes Flairbartending, sondern auch für angesehene Ausbildungsstätten der Gastronomie. Eines der renommiertesten Institute dieser Stadt ist die Barschule München, die von Matthias und Anna Knorr mit Herz und Seele betrieben wird. Hier werden in professioneller Atmosphäre Seminare in klassischer Mixologie und im Flairbartending abgehalten. Gegründet wurde die Schule von Matthias Knorr, der nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann in Österreich und der Schweiz arbeitete und schließlich als Trainings- und Schulungsdirektor des Münchener Hilton eingestellt wurde. Matthias Knorr einer der ersten Flairlegends dieses Landes, allein zweifacher deutsche FBA Meister, fand auch schnell durch sein Talent den Weg zu Schulungen außerhalb der Hotellerie. Hier lernte er auch seine zukünftige Frau Anna kennen, die heutzutage als die beste Deutsche Flairbartenderin gehandelt wird. Nach großer Zusage und stetigem Erfolg externer Schulungen, gründete er

zusammen mit Vasco Lalic aus Rosenheim und seiner Frau Anna im Rücken die Barshows Company für Gastronomie Schulungen und Showbarkeeper Auftritte. Die endgültige Selbstständigkeit kam 2003 mit der Gründung von Modern Bartending für Event und Catering und 2004 mit dem Lehrinstitut Barschule München für Aus- und Weiterbildung. In diesen Jahren der Gastronomischen Weiterbildung wurden über 300 Schüler durch die Workshops geschult und ein festes Team um die beiden Geschäftsführer entstand. Hierzu gehören der Close-up Magier Tombeck und einer der Talents of the Year im Flairbartending Thomas Weinberger. Mit dem Weltrekord im Speedmixen und der Produktion von 1776 Cocktails in 29 Minuten und 8 Sekunden haben Sie es auch medial geschafft ihr Unternehmen in ganz Deutschland bekannt zu machen. Eine beeindruckende Struktur aus Schule, Agentur und Catering, die nur zu empfehlen ist. >> www.modernbartending.com



Wann und wie habt ihr eure Liebe zur Bar entdeckt?

ANNA: Ich hatte den ersten Kontakt zur Gastronomie durch meinen Bruder und seine WG, die haben alle in einem Club in FFM gearbeitet ich fand das natürlich toll und habe immer, wenn ich konnte, mit angepackt. Während meiner Ausbildung (Handelsvertreterin/Einzelhandel) habe ich nebenbei dort gearbeitet, um mein Azubi-Gehalt zu verbessern. Später hatte ich dann einige Engagements, in Bars zu singen (meine Ausbildung für Klavier und Gesang absolviert ich in Schottland) und durch die Liebe zur Musik habe ich dann auch die Liebe zur Bar entdeckt. Ich habe mich sehr wohl gefühlt, als ich in Bars gesungen habe. Da man von Musik allein sehr schwer leben kann, hab ich mir überlegt, dass ich doch, wenn ich gerade nicht singe, mich hinter die Bar stelle, denn da habe ich ebenfalls eine Bühne. Nachdem ich dann immer mehr eigentlich nur noch hinter der Bar stand, weil es mir so sehr Spaß gemacht hat, habe ich dann einen Barkurs gemacht um auch wirklich zu wissen was ich tue.

MATTHIAS: In der Toskana auf einer amerikanischen Universität. Ich bin dort mit 14 hinter der Bar gestanden und habe Kaffee und Bier verkauft.

Welches waren eure wichtigsten beruflichen Stationen?

MATTHIAS: Königshof (Ausbildung), Schweiz (1. Vollzeit Barjob), Hilton München (Chef de Bar, stellv. Barchef und Training Manager), La Vida Wien (Barchef), danach seit 2002 selbstständig. ANNA: Mein erster Club, war einfach super. Ich wurde ins kalte Wasser geschmissen und bin nicht ertrunken. In der Chedi Lounge in Frankfurt (gibt es leider nicht mehr) war ich seit der Eröffnung mit dabei.

Ein großen Dank an Oliver Voss (Frankfurter Barbetriebe GmbH (Monza Chedi lounge)) und Roman Schmidt (Stereobar FFFM) meine beiden ersten Chefs, ohne die ich nie zu meinem Mann und der wichtigsten Station gekommen wäre: Barschule München und Modernbartending.

Wie kamt ihr zum Flairbartending, wo wurdet ihr zum ersten Mal damit konfrontiert und wie habt ihr damit angefangen?

MATTHIAS: Auch wenn ich es nicht mehr hören kann, es war der Film „Cocktail“. Ich habe 1999 einen Kurs in einer Barschule besucht und dann hat es mich nicht mehr losgelassen. ANNA: Wenn ich ehrlich bin, habe ich mich einfach für einen kompletten Kombikurs (Klassik/Flair/Magic) angemeldet, wusste gar nicht was da auf mich zu kommt. Ich habe dabei meinen

Mann kennen gelernt und später ihn und hunderte von leeren Flaschen geheiratet.

Welche Moves macht ihr momentan am liebsten und wie würdet ihr euren Stil beschreiben?

MATTHIAS: Helikopter mit 2 Flaschen und Bounces aus Shadowpasses. Ich versuche immer, sehr individuelle Sachen zu machen und meine 86kg noch einigermaßen smooth zu bewegen. ANNA: Am liebsten mache ich ausgefallene, eigene Moves (z.B. Catch mit dem Bein), einfach Mal was anderes – ich bin eine Frau und versuche auch so zu flairen und nicht unbedingt die Moves der Männer nachzuahmen. (Bounces tun echt weh!)

Wer sind eure Vorbilder und mit wem würdest ihr gerne arbeiten?

MATTHIAS: Meine Vorbilder sind Mindaugas Gradescas und Steve „Nitro“ Smith. Arbeiten würde ich mit jedem, der Spass an diesem Job hat.

Was waren bis jetzt die größten beruflichen Erfolge eurer Firma?

ANNA: Jedes Event ist ein Erfolg, wenn die Chefs zu Dir kommen und sich persönlich bei Dir bedanken. Die Schüler, die unsere Prüfung bestehen und wenn wir sehen, sie haben es verstanden, das ist ein super Gefühl. Natürlich auch unser Weltrekord auf dem Münchener Frühlingsfest mit 4 x 444 Cocktails in 29 Minuten und 8 Sekunden, bei dem 90% der Helfer ehemalige Schüler waren, und der dazu gehörige Galileo-Bericht.

Wie stellt ihr euch die Zukunft des Flairbartendings vor?

ANNA: Krass! MATTHIAS: Es wird sich weiter viel auf den Eventbereich konzentrieren, da viele Gastronomen leider sparen und sich gute Leute nur beschränkt halten lassen.

Was trinkt ihr am liebsten, wenn ihr in Bars gehst?

ANNA: Chivas & Coke, Cuba Libre und Vodka Apfelsaft
MATTHIAS: Cuba Libre oder Chivas & Sprite

Was ist Eure Message an die junge Generation der Flairbartending Community?

MATTHIAS: Immer dran denken, daß die Qualität der Drinks und der Service genauso wichtig ist wie gutes Flair.
ANNA: Macht weiter so und Frauen traut euch – die Schmerzen gehen vorbei!