

Barchef-Wechsel in der Traube Tonbach: 38 Jahre gerührt & geschüttelt

Bernhard Stöhr geht,

Ian McBain kommt

Ein Barkeeper sollte auch Entertainer-Qualitäten haben und seine Gäste mit stimmungsvollen Getränken und ebensolchen Gesprächen unterhalten können. Bernhard Stöhr kannte das ganze Repertoire und setzte gegen manches Trübsal auch einen Witz aus seiner Humorschatzkiste ein. Jetzt verlässt er nach 38 Jahren die Bar der Traube Tonbach, die für ihn und viele Gäste ein Hort der guten Laune war. An seine Stelle rückt Ian McBain nach, der aus dem Roomers in Baden-Baden wechselt.



Bernhard Stöhr

Stöhr kam 1984 aus dem Ferienhotel Sonnenalp in Sonnhofen mit 27 Jahren zur Traube nach Tonbach. Die Bar des Traditionshotels wurde für 38 Jahre das zweite Zuhause des gebürtigen Österreichers. Mit Fachwissen, Fingerspitzengefühl und stets tadellosem Anzug überzeugte der heute 65jährige nicht nur, wenn es um die Drinks für seine Gäste ging. „Bernhard Stöhr wurde mit seiner ausgeglichenen, empathischen Art für unsere Familie und unser Team eine nicht wegzudenkende Vertrauensperson. Stets offen, seriös und kompetent begegnete er jedem im Hotel auf Augenhöhe“, würdigte ihn Hotelier Heiner Finkbeiner in seiner Abschiedsrede.

Seit 1977 war Stöhr Mitglied der Deutschen Barkeeper Union (DBU) und von 1996 bis 2012 selbst Präsident der Berufsvereinigung. „Zu seinem Cocktail-Repertoire gehören einige Eigenkreationen, mit denen er zahlreiche Auszeichnungen und Wettbewerbe gewann“, erinnert der Hotelchef. In seiner Karriere erhielt Stöhr neun Goldmedaillen auf der Stuttgarter Fachmesse *Intergastra*. Bei Cocktail- und Technikmeisterschaften war er nicht nur in Tokio, Singapur,

Göteborg, Lissabon oder Rio im Einsatz, sondern auch als Jurymitglied weltweit gefragt.



Ian McBain

Die Frage, was eine gute Bar ausmache, beantwortete der erfahrene Altmeister einmal so: „Eine gute Bar hat eine Seele. Das ist eine ganz bestimmte Mischung aus Musik, Gesprächen, Menschen und ihren Lieblingsgetränken sowie einem Barmann, der sein Handwerk liebt.“

Diese Einschätzung teilt auch für Stöhrs Nachfolger als Barchef Ian McBain. Der gebürtige Frankfurter kam bereits Anfang 2021 aus dem Roomers in Baden-Baden nach Tonbach. An der Seite von Stöhr übernahm McBain nach und nach die Verantwortung für die Bar. Zum Einstand als Chef der Bar servierte er als Signature Cocktail einen alkoholfreien Drink aus alkoholfreiem Gin, selbst gemachtem Fenchelsirup, Mandel-Orgeat, frisch gepresstem Zitronensaft, Birnensaft und Ingwerlimonade.

Frederic Boländer