

VORARLBERGER, ÜBER DIE MAN SPRICHT. Andy Walch (27)

Weltmeisterliche Drinks

Andy Walch hat bei der Barkeeper-Weltmeisterschaft in Sofia groß aufgetrumpft.

SCHWARZACH. (VN-jan) „Mit etwa 14, 15 Jahren habe ich auf der Geburtstagsfeier meines Vaters einem Barkeeper bei der Arbeit zusehen können. Das hat mich ziemlich beeindruckt“, erzählt Andy Walch, wie sein Wunsch entstand, selbst Barkeeper zu werden. Seine Ausbildung hat der gebürtige Feldkircher an der Hotelfachschule in Bludenz genossen. Nach ersten Stationen in Österreich sowie dem Besuch der Barfachschule in Rostock ging Walch nach London, wo er als Barkeeper im Fünf-Sterne-Hotel One Aldwych arbeitete. „Dort habe ich am meisten gelernt. Ich hatte einen sehr guten Trainer, der sich für mich Zeit genommen und mir Schritt für Schritt alles beigebracht hat.“ Für Andy Walch ein Meilenstein in seiner Karriere: „Vorher war ich mittelmäßig. Durch die Zeit in London bin ich erfolgreich geworden.“ Die Möglichkeit, durch seinen Beruf andere Länder kennenzulernen, reizt Walch sowieso: „In der Gastronomie kommt man viel herum. Das ist schon aufregend.“

Zwei Mal Schweizer Meister

Nach seiner Station in London wechselte Andy Walch zum Berner Hotel Schwei-



Der Vorarlberger Andy Walch nach seinem Sieg für die Swiss Barkeeper Union bei der WM in Sofia.

FOTO: SWISS BARKEEPER UNION

„Die Zeit in London hat mich erfolgreich gemacht.“

ANDY WALCH

zerhof, wo er heute als Lobby Lounge Bar Manager tätig ist. Durch die Arbeit konnte er auch an der Schweizer Cocktailmeisterschaft teilnehmen, die er bereits zwei Mal gewonnen hat. „Um bei der Schweizer Meisterschaft dabei sein zu können, muss man Mitglied der Swiss

Barkeeper Union sein. Die Herkunft ist nicht entscheidend“, erklärt Walch.

Als Schweizer Meister konnte er dann auch diesen Monat an der offiziellen Weltmeisterschaft für Barkeeper teilnehmen, wo er in der Kategorie „Before-Dinner-Cocktail“ den Titel holte. Seinen Sieger-Cocktail hat Walch sich selbst ausgedacht: „Golden Temptation“ ist eine Eigenkreation. Enthalten sind Gin als Basis, Grand Manier Orange, Marie Brizard Sour Apple und trockener Wermut, um den Cocktail nicht zu süß

werden zu lassen.“ Jedoch kam es bei der Barkeeper-WM nicht nur auf den Geschmack an. Die Jury beurteilt auch Aroma, Aussehen und Dekoration, zudem mussten die Teilnehmer eine fünfminütige Präsentation über ihr Getränk halten. Andy Walch hatte dabei eine besondere Geschichte auf Lager: „Ich schlafe am Strand, als mich der Duft einer schönen Frau weckt. Sie hat wunderschöne grüne Augen und blonde Haare. Daher die grüne Farbe des Cocktails und der Name ‚Golden Temptation‘.“

Austausch mit Freunden

Der Erfolg schmeckt Andy Walch im wahrsten Sinne des Wortes besonders gut: „Golden Temptation“ ist auch mein Lieblingscocktail“, verrät er. Neben dem Beruf fährt er gerne Boot oder geht am See spazieren. Auch Reisen zählt er zu seinen Hobbys. So ganz lässt ihn der Job aber auch dann nicht los: „Durch den Beruf habe ich überall Freunde. Wenn ich die besuche, tausche ich mich natürlich auch mit ihnen aus.“

Zur Person

Andy Walch

Geburtsort: Feldkirch

Wohnort: Ipsach/Schweiz

Geburtsdatum: 6. August 1988

Beruf: Barkeeper

Hobbys: Reisen, Boot fahren, Freunde treffen, Spazieren am See

Familie: in einer Beziehung



10 Im Rheintal, im Boden-



40 Der Hochnebel wird



100 Trotz Sonne bleibt es



60 Aus Nordwesten tau-