



ZUR PERSON

Keenan Hood

Alter: 38

Mit Bartending angefangen: vor 16 Jahren

Hobbys: Skifahren im Winter und Golfen im Sommer, aber mit der Arbeit und einer zweieinhalb Jahre alten Tochter bleibt nicht mehr viel Zeit für Hobbys.

Traum: Ein Cottage am See und wenn er nicht gerade vor dem Feuer im Cottage sitzt, die Welt bereisen.

Bartender International von Daniel Staub

KEENAN HOOD

KEEFER BAR, VANCOUVER

Vancouver stand schon länger auf meiner «Bucket List» und ich war gespannt, was die Stadt an flüssigen Kreationen zu bieten hat. Zu meinem Erstaunen gibt es noch grosses Potential. Einer, der hier schon länger wirkt, ist Keenan Hood, ein sehr freundlicher, entspannter Unternehmer mit einem scharfen Sinn fürs Geschäft.

Über Keenan Hood

Keenan ist 1979 in Sudbury, Ontario, geboren. Kurz nach seiner Geburt zog die Familie nach Elliot Lake. Zu dieser Zeit galt der Ort als die Hauptstadt für Urangewinnung. Im Winter konnte es bis zu -55°C kalt werden. Relativ schnell merkte Keenan als Jugendlicher, dass er hier nicht den Rest seines Lebens verbringen möchte. Nach der Mittelschule zog es ihn nach Whistler, British Columbia, um seine Jugend auszuleben. Um über die Runden zu kommen betätigte er sich im Winter als Ski- und Snowboardlehrer. Nach seiner ersten Wintersaison fand er eine Arbeit als Tellerwäscher. Aber er merkte schnell, dass ihn der Bartenderberuf mehr interessierte. Nach viereinhalb Jahren in der Gastronomie mit Burger wenden, Pasta kochen und von Restaurant zu Restaurant ziehen, bekam er endlich die Möglichkeit, hinter der Bar auszuhelfen. Innerhalb von nur wenigen Monaten harter Arbeit, bekam Keenan die Chance,

vollzeitig hinter dem Tresen Drinks zu mixen. Es war eine Zeit, in der es nicht einfach war, eine Arbeit hinter der Bar zu bekommen, ausser man hatte viel Geduld, kannte den Besitzer oder man war ein «Fox», will heissen man hatte das gewisse Aussehen dazu. Gemäss Keenan lag es daran, dass vom eigentlichen Handwerk und Spirituosen niemand wirklich eine grosse Ahnung hatte. Eine Flasche Bier öffnen, eine Spirituose im Highball mit Soda aufgiessen reichte schon, um sich Bartender zu nennen. Er möchte die Bartenderkommune in den Bergen keinesfalls in Verruf bringen, denn eines der wichtigsten Elemente lernte er dort kennen: die Gastfreundschaft. Wer dies einmal versteht, den bringt es sehr viel weiter. 14 Jahre verbrachte Keenan in der Barwelt Kanadas an verschiedensten Stationen, bevor er mit all seinem Wissen und seiner Erfahrung schliesslich 2010 in der Keefer Bar landete.

Keefer Bar

«Weisst du, so lange ich mich erinnern kann, wollte ich immer einen Schlüssel in der Tasche haben und stolz sein, dass ich irgendetwas mein Eigen nennen kann». Diesen Wunsch verspürte Keenan besonders in der Zeit, als er in der Küche arbeitete, sein Blick hinaus in den Speisesaal wanderte und er die Energie dieses Moments aufzog. Er wollte ein fester Bestandteil davon sein – bezahlt zu werden für

etwas, das ihn schlussendlich glücklich macht. Keenan wünschte, er könnte sagen, dass die Keefer Bar seine Idee war, aber die kam von Cameron Watt, dem ursprünglichen Besitzer, und Danielle Tatarin dem vorherigen General Manager. Sie waren es, welche mit dem modernen Apothekerkonzept einen Neubeginn wagten. Zuerst startete Keenan als Assistenz des Bar Managers und arbeitete sich hoch zum Bar Manager. Wenn Keenan seine genaue Rolle definieren müsste, dann würde sie vom General Manager, Partner, Bartender, Gastgeber, Kellner, Koch, Maler, Buchhalter, Putzmannschaft bis hin zum Babysitter reichen. Natürlich ohne Unterschied, wie jeder, der weiss was es heisst, als Besitzer und Bartender in einer Bar zu arbeiten. Am Ende hatte er seinen eigenen Schlüssel in der Tasche.

Inspiration

Die Keefer Bar hat ein saisonales Barmenu, welches 8 neue Cocktails alle 3 Monate rotieren lässt, so muss man ständig in Bewegung bleiben und neue Ideen bringen. Keenan beginnt meistens mit einem Spinnendiagramm und dem Originalrezept in der Mitte. Dann sitzt er vor der Bar, schaut an die grosse Backbar und tauscht Spirituosen und Zubehör aus. Es erstaunt ihn immer wieder wie auf diese Weise viele neue Kreationen in kurzer Zeit entstehen. Eine andere Methode zur Inspira-

tion findet Keenan in der Mitte eines Lebensmittelmarktes. Er schaut umher ohne sich gross zu bewegen und beginnt Produkte im Kopf zu kombinieren. Ein interessanter Weg, um zu neuen Kreationen zu kommen und spannende und bizarre Zutaten zu finden, die man erst noch in Cocktails einarbeiten darf.

Liebingsbar

Atmosphäre und sich wohlfühlen sind für Keenan die wichtigsten Kriterien in einer Bar. Er wählt gerne Orte aus, wo er ausspannen, seine Füsse hoch lagern und so die Stimmung geniessen kann. Es geht nicht immer nur um den Drink. Eine seiner Lieblingsbars ist das Satan's Whiskers in London. Gute Cocktails, grossartige Location und bester Service. Alles Zutaten für einen genialen Abend.

© Images: www.britneygill.com

BARTENDER INTERNATIONAL

Wir wollen internationale Bartender den Leserinnen und Lesern etwas näher bringen. Etwas über Ihre Person erzählen und jeweils auch zeigen, wie sie leben. Mit dieser Rubrik haben wir Daniel Staub beauftragt, uns jeweils den Inhalt zu liefern. Daniel Staub betreibt seit einiger Zeit einen eigenen Blog, wo er spannende Begegnungen aus der internationalen Barszene präsentiert. Schauen sie rein: www.thepouringtales.com oder liken sie die Seite auf www.facebook.com/thepouringtales.



Daniel Staub

EMPFIEHLT WEITER

die folgenden Bars in Vancouver

- L'abbatoir
- Mamie Taylors
- Bao Bei
- Kissa Tanto
- Prohibition
- The Shameful Tiki Room