



## Adriano Volpe PERSÖNLICH

**Alter:** 33 // **Nationalität:** Italien // **Familie:** verheiratet, 2 Kinder Gabriele 3 ½ Jahre und Leandro 6 Jahre // **Liebingsgetränk:** Er liebt Martini-Cocktails und mag gerne Single Malt Whiskys. Dazu raucht er gerne eine Zigarre // **Liebingsessen:** Risotto mit Steinpilzen // **Liebingsrestaurant:** Ich liebe die italienische Küche // **Liebingsbar:** Keine besondere Lieblingsbar, die Barkultur muss gepflegt werden. Adriano besucht auch gerne eine schöne Cigar Lounge und geniesst dabei eine Patoro. // **Besondere Fähigkeiten:** Adriano ist neugierig, hilfsbereit und auch in einem gewissen Sinne abenteuerlustig. Seine herzliche Art kommt bei den meisten Leuten sehr gut an! // **Adriano Volpe geht mit dem Motto durch's Leben:** Lebe den heutigen Tag so als wäre es dein letzter

Portrait

# ADRIANO VOLPE BARKEEPER OF THE YEAR

*Adriano Volpe durfte in diesem Jahr die Auszeichnung als «Barkeeper of the year 2015» feiern, welche am 18. September im Hotel Schweizerhof Luzern vergeben wurde. Einerseits mussten die nominierten Barkeeper der Tasting-Jury einen selber kreierten Fancy-Cocktail präsentieren, andererseits wurde ihre Darbietung als Gesamtes von einer Sympathie-Jury bewertet. Aber nicht nur die Ergebnisse bei der Award Night waren ausschlaggebend – genauso wichtig waren die Bewertungen bei verschiedenen Tests, Tastings und Prüfungen im Vorfeld. Der Wettbewerb um den Titel Barkeeper of the year gehört zu den anspruchsvollsten Competitions, die die Barszene zu bieten hat.*

Ein überglücklicher Adriano Volpe feierte im engsten Kreis anlässlich der Gala Night «20 Jahre BAR-NEWS» im Hotel Schweizerhof in

*«Mit dem Titelgewinn ist für mich ein grosser Traum in Erfüllung gegangen»*

Luzern seinen Sieg bei der Verleihung der SWISS BAR AWARDS 2015. Sein soeben

gewonnener Titel «Barkeeper of the year 2015» bedeutet ihm sehr viel, ist doch dabei ein grosser Traum in Erfüllung gegangen. «Generell liebe ich Barkeeper-Wettbewerbe. Sie bedeuten mir viel. Auf der einen Seite sind sie für mich Spass und Herausforderung, aber gleichzeitig auch aktive Weiterbildung. Und daneben gibt es gute Kontakte zu Berufskolleginnen und Kollegen und es findet ein reger Erfahrungsaustausch statt.» meinte Adriano.

Seinen Erfolg bei diesem Wettbewerb ordnet Adriano aber schon speziell ein und sagt: «Es ist nicht einfach ein Mixwettbewerb, wo der Drink im Mittelpunkt steht, nein, es ist ein Wettbewerb, wo es gilt, über einen Zeitraum von einem halben Jahr erfolgreich zu

*«Ich liebe Barkeeper-Wettbewerbe, sie sind für mich Spass und Weiterbildung zugleich und ermöglichen aktiven Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen»*

sein. Verschiedene Tests, Präsentationen und die Bewährung am Arbeitsplatz stehen im Vorfeld des grossen Finals.» Und das Finale auf der grossen Bühne ist dann eigentlich wie das Dessert bei einem feinen Essen.»

Auf die Frage nach Tipps für zukünftige Kandidaten, die bei den Swiss Bar Awards mitmachen wollen, sagt er spontan: «Interessierte sollen diesen Wettbewerb ernst nehmen, sie sollen sich selbst treu bleiben

und ruhig und geduldig bleiben. Dazu sollten sie sich gut vorbereiten und sich im Bereich Fach- und Allgemeinwissen schlau machen. Und ganz wichtig, die Kandidaten dürfen den Spass und die Freude nicht vergessen!»

Auf das Echo seines Siegs angesprochen, bleibt Adriano bescheiden. Er sagt, dass sich sehr viele Freunde und Bekannte über seinen Sieg gefreut haben, es ihm aber auch gezeigt habe, dass sich das zielgerichtete

*«Ich liebe an der Bar den direkten Gästekontakt und die Kreativität bei meiner Arbeit»*

Arbeiten und die seriöse Vorbereitung im Rahmen dieser Competition gelohnt hat. Eine Bestätigung, die auch viel Selbstwertgefühl bringt. «Ich durfte meinen Erfolg mit

sehr vielen Leuten teilen. Alle hatten grosse Freude und wir genossen eine gute Zeit. Auch meine Gäste und die Mitarbeitenden freuten sich mit mir», so Adriano.

Seine Grundausbildung holte sich Adriano Volpe an der Hotelfachschule in der Nähe von Neapel, wo er während 5 Jahren alle Bereiche der Gastronomie kennenlernte. Schon immer hat ihn dabei die Bar fasziniert. Und dieser Passion ist er treu geblieben. Nach seiner Ankunft in der Schweiz arbeitete er in der Campari Bar in Basel, anschliessend zog es ihn in die Hotellerie, wo er mehrere Jahre an der Bar im Hilton Basel arbeitete. Nach einem Abstecher an die Seebar im KKL Luzern zog es ihn aus familiären Gründen wieder nach Basel. Seit einem Jahr arbeitet er an der Bar im Hotel Les Trois Rois. Sprachlich ist er versiert in den Sprachen Italienisch, Französisch, Eng-

lisch und Deutsch. Und gerade die letztgenannte Sprache möchte er weiter verbessern.

An seinem Job liebt Adriano Volpe insbesondere den direkten Kontakt zu seinen Gästen und die Kreativität, die seine Arbeit erfordert. Er ist glücklich, wenn er spürt, dass er seinen Gästen eine angenehme Zeit in der Bar ermöglichen konnte und seinen Teil dazu beiträgt, dass der Gast zufrieden ist.

*«Ich durfte meinen Erfolg mit sehr vielen Leuten teilen. Alle hatten grosse Freude und wir genossen eine gute Zeit».*

Adriano Volpe ist ein Familienmensch. Er liebt es, mit seiner Familie und Freunden zusammen zu sein. Mit seiner Frau und seinen zwei Söhnen (3 ½ Jahre, 6 Jahre) verbringt er seine Freizeit. Daneben gilt seine besondere Liebe auch der Weiterbildung im Bereich der Gastronomie. Er besucht laufend Weiterbildungskurse, Workshops und auch der Besuch von Fachmessen gehört dazu. Und wie schon mehrmals angetönt sind Mixwettbewerbe ein Hobby, das er in seiner Freizeit pflegt. Daneben freut er sich über gute Fachliteratur. Sportlich joggt Adriano durch die Gegend und wenn es die Zeit zulässt, besucht er auch gerne mal ein Fitnesscenter.

Text: Ruedi Zotter / Fotos: Andreas Zimmermann

SWISS BAR AWARDS 2016

GESUCHT: BARKEEPER  
OF THE YEAR 2016



Organisiert und veranstaltet vom Schweizer Fachmagazin BAR-NEWS wird anlässlich der SWISS BAR AWARDS-Verleihung 2016 die Auszeichnung Barkeeper of the year verliehen. Zugelassen sind alle Barkeeper und Barkeeperinnen, welche mindestens 21 Jahre alt sind und ihren Beruf in ungekündigter Stellung vollamtlich in der Schweiz ausüben oder eine eigene Bar betreiben. Weitere Informationen und die genauen Daten findest du in der nächsten Ausgabe BAR-NEWS, welche anfangs März erscheint oder ab Mitte Februar auf [www.barnews.ch](http://www.barnews.ch)