

LA GRANDE DAME DE BAR

Ein Besuch bei Helma Jouck

Kathrin Leisi, erschienen im DRINKS CH Magazin 5, 2021, Medienbotschaft Verlag, Tägerwilen

Ich besuche Helma Jouck in der Coronazeit in der Agglomeration von Zürich. Hier lebt die Belgierin seit einiger Zeit mit ihrem griechischen Ehemann Larry inmitten der Natur.

Sie holt mich ab an der Bushaltestelle und sie ist da und präsent, wie seit eh und je, positiv einnehmend mit ihrer unkomplizierten starken Persönlichkeit.

Eine Bardame wie aus dem Bilderbuch, modern eingestellt und gleichzeitig vom alten Schlag.

Die Antworten auf meine erste Frage, was sie jungen Menschen, die den Barberuf ergreifen möchten, raten würde, lassen gar nicht auf sich warten. Da muss sie nicht lange überlegen:

Learning by doing, die Praxis zählt, sich interessieren für Cocktails, Herzblut für Drinks und auch mal Barbücher lesen.

Schlussendlich auch bei den anderen anschauen, wie es geht, in den Ausgang gehen, den Kontakt pflegen zu den Kollegen.

So hat sie es gemacht, ganz am Anfang in Zermatt vor circa 40 Jahren.

Freundlichkeit und Offenheit, das sei auch wichtig, zu sich selbst stehen können und auch zu den Fehlern. « Wenn Du en Seich ablascht, das verzeiht Dir jeder Gascht».

Sie erzählt auch ehrlich vom psychischen Druck, der da ist. Eine Stärke von ihr ist ihre Sensibilität, die sie die Gäste immer schnell richtig einschätzen liess. Und einen sturen Kopf habe sie, das habe ihr auch sehr geholfen, um ihre Ziele zu erreichen.

Wir sprechen über die Arbeitsbedingungen der früheren Zeiten, die ausbrennen können, ohne Pause, ohne Sperrstunde und ohne 13. Monatslohn.

«Es gseht alles so schön us, aber es chönnt in ere Bar halt scho problematische Situatione entstah».

Tagebücher hat sie geschrieben, ihr Leben lang, das half ihr, das Erlebte zu verarbeiten. Und mit der Zeit lernte sie, dass der Tresen auch ihre persönliche Barriere ist.

Gerne blickt sie zurück auf die Zeit der aktiven nationalen und internationalen Competitions mit der Swiss Barkeeper Union. Die winning cocktails haben ihr viel gebracht und seien gut für das Geschäft.

Welches war ihr erfolgreichster? «Esperanza», ihr Before-Dinner-Cocktail von den Schweizer Cocktail Meisterschaften 1997, aber auch «Glory», ihr international aufgelegter Proseccococktail und «Temptation», ihr Winner-Mocktail aus 1996.

Sie zeigt mir ihre Fotoalben und ich bin sehr beeindruckt.

Ein besonderes Highlight war für Helma, dass sie ihren Longdrink «The Alchemist» Paulo Coelho persönlich während ihrer Tätigkeit im Hotel Storchen in Zürich servieren durfte.

Auf meine Frage, warum es nach wie vor so wenig Barfrauen gibt in Führungspositionen, antwortet sie, es ist ein harter Job, man ist lange auf den Beinen und es ist nicht immer einfach, sich durchzusetzen.

Trotz ihrer starken Identität in der Schweiz ist Helma Jouck immer noch untrennbar mit ihrer Familie in Belgien verbunden, sie und ihre jüngere Schwester sind wie Verbündete und es ist bereits geplant, dass Helma und Larry ihren Lebensabend einmal in Belgien verbringen werden.

Corona habe ihr auch Positives gebracht, die Möglichkeit, sich besser auseinanderzusetzen mit ihrem Partner und sich selbst.

Ihrer eigenen Kreativität kam die Krise zugute. Langweilig wird es ihr nicht.

Kathrin Leisi

The story of her bar life, reported by Helma Jouck herself

Born in Belgium 1st of august 1961.

Hotel school in Spa (Belgium)

G2 Gastro Betriebsleiter in Zürich

John Whyte Course in Singapore (today called IBA Elite Course)

I started my professional career 1981 in Saa Fee as a waitress and went after 2 years to Valbella_ Lenzerheide for also 4 seasons.

Then my way brought me to Zermatt, Hotel Alpenhof where I started first in the restaurant and after a few months of trainee in the bar, I took the bar over as chef de bar.

After 5 years at the Alpenhof Bar I changed completely my business way, I have been working for 2 years as a secretary for a carpet and textile import company.

That was not my thing! I changed back to the bar business, first in Thalwil and Wädenswil. After those experiences, I moved back to the mountains to Davos for three years.

One day the Hotel zum Storchen in Zürich offered me a job at the Storchen Pianobar, where I have been working for 23 years. After the renovation of the hotel the pianobar was closed and it became a cigar bar.

I found a new place in the Hotel Glärnischhof in ist Oak Bar; I took over again as chef de bar.

Unfortunately, the whole hotel with the bar and restaurants had to close because of Covid-19 situation.

Now, three years before I will retire, I have to look for a new work, if someone knows something in the region of Zürich, please don't hesitate...

Helma Jouck

Remark: two days before sending this report to our editor, we heard, that Helma has a new job in Uster. All the best!