

Een soort

Coctails shaken en meer trucs met flair leer je op de school voor flairbartenders

► Het 'flairen', spectaculair cocktailshaken, wint terrein.

► In Amsterdam is een flairbartender-school om de kunst onder de knie te krijgen.

Door **OLGA VAN DITZHUIJZEN**
AMSTERDAM. Twee opvouwbare aluminium barretjes, met gootsteen en rekken met glazen, zijn opgesteld tegenover een brede spiegelwand. Op de grond: rubberen matten, her en der glasscherven en een hoop lege flessen. We zijn in een kelderruimte van het voormalige Volkskrantgebouw aan de Wibautstraat en dit is de oefenruimte van de 'flair bartenders', barmannen die zich oefenen in het sierlijk gooien met flessen.

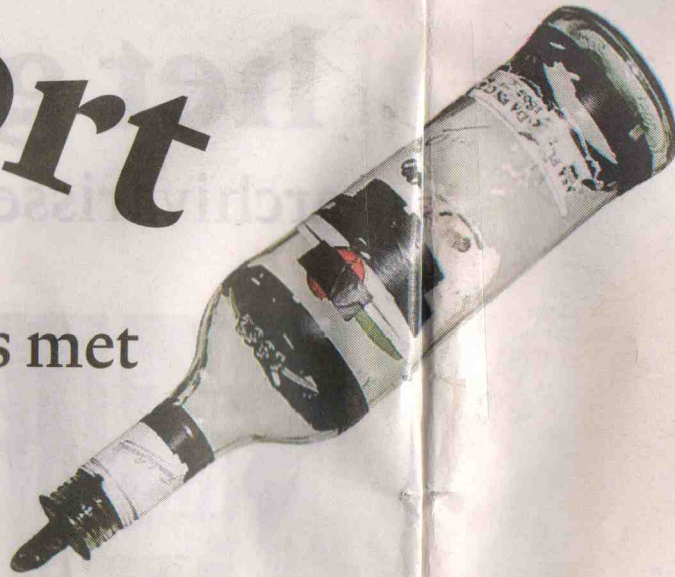
Denk aan de film *Cocktail*, met Tom Cruise. Of nee, doe eigenlijk maar niet, zegt barman Mads Voorhoeve (21). Hij traint vijf dagen per week op deze plek om zo strak moge-

het flairen zich ontwikkeld tot sport. Om de twee maanden wordt in Amsterdam een toernooi georganiseerd waar behendige barmannen hun kunsten vertonen. Deelnemers worden geacht binnen drie minuten een cocktail naar keuze te presenteren. Hoe ze die tijd invullen, mogen ze zelf weten. Er zijn geen specifieke trucjes of standjes waarmee je punten verdient, een jury beoordeelt de sierlijkheid van de combinaties en de kundigheid en – ook niet onbelangrijk – de cocktail moet te drinken zijn.

„Veel cocktailshakers kijken neer op deze sport, omdat ze denken dat we geen goeie cocktails kunnen maken”, zegt Voorhoeve. Maar hij benadrukt dat de kunst van het mixen wel degelijk meetelt. Verder speelt muziek een belangrijke rol, net als bij breakdance of skateboarden: „Eigenlijk is het een soort dansen met flessen”, zegt Voorhoeve.

Pullen ontdekte het flairen tijdens een bijbaan achter de bar in Londen – de Britse bartender is afgestudeerd farmaceut. Een collega deed een truc,

met



dansen



