

# De **FLIRTTENDER** als ultieme barman

**Elroy Richter** uit Maastricht is in Madrid verkozen tot beste flirttender: een bartender die flirt.

door **Vikkie Bartholomeus**

**L**aten we meteen een misvatting rechtzetten: een flirttender is geen foute man. Geen horeca casanova die knipogend achter de bar staat en zijn vrouwelijke klandizie bekogelt met zwoele blikken en suikerzoete praatjes. Geen mannelijke bar-slet met talloze *one night stands* op zijn conto.

Nee, een flirttender - een bartender die flirt - heeft een onberispelijke reputatie. Het flirten is louter zakelijk, professioneel lonken; door de juiste mix van enthousiasme, charme en service iemand verleiden tot een drankje en een prettig verblijf aan de bar; zo goed mogelijk contact proberen te maken met je gasten.

Elroy Richter (24) mag zich de eerste flirttender noemen. Hij won in Madrid een wedstrijd die was uitgeschreven door het Spaanse drankmerk Licor 43. „Een flirttender is een bartender die zich bezighoudt met het persoonlijk contact aan de bar. Het is de bedoeling dat je op een open, gezellige, schappelijke manier met je gast omgaat, een luisterend oor biedt. Je probeert een gast voor zijn geld een beleving mee te geven, niet alleen een drankje.”

Elroy Richter komt uit Brunssum en studeert fiscaal recht in Maastricht. Als bijbaan werkt hij achter de bar bij Shake and Serve, een organisatie die cocktails op locatie maakt. Als een van de vier Nederlandse finalisten mocht hij onlangs naar Madrid, waar werd gedongen om de titel 'beste flirttender'. De kandidaten werden eerst in de Licor 43 skybox in het stadion van Real Madrid getest op hun drankenkennis. Daarna moesten ze in een trendy boedega een cocktail serveren en daarbij hun flirvaardigheden testen op een actrice, die aan de andere kant van



Elroy Richter uit Maastricht werd bij een wedstrijd voor het drankmerk Licor 43 in Madrid verkozen tot de beste flirttender.

foto's **Ermindo Armino**

de bar plaats had genomen. „Het was een *close finish*. Iedereen had veel ervaring en was heel vaardig.”

Richter heeft een passie voor cocktails. „Ik ben heel veel bezig met eten en drinken. Stoeien met smaken, smaakbeleving, nieuwe cocktails ontwikkelen.” Want een goede cocktail is niet zomaar een mengsel van wat jolig gekleurde sterke drank met een olijf of glitterparaplu. Nee, het zijn zorgvuldig voorbereide drankjes in voorgekoelde glazen met de beste ingrediënten. Geen arrogant gooien smijtwerk à la Tom Cruise met een overdosis alcohol,

maar integer bereide en uitgebalanceerde, vloeibare haute cuisine. Inhoudelijke kennis is essentieel. Richter: „Als je iemand een bepaalde cocktail voorzet, moet je hem ook kunnen vertellen wat hij drinkt.

En het is altijd leuk om mensen iets bij te brengen terwijl je aan het shaken bent.” Maar minstens zo belangrijk is dus de manier waarop het drankje geserveerd wordt. „Het is ook een beetje acteren. Soms is dat moeilijk, soms gemakkelijk. Het ligt heel

erg aan de persoon die aan de andere kant van de bar staat.”

Richter beschikt over een scala aan sociale vaardigheden en trucs om de relatie tussen barman en klant te bevorderen.

Zo moet een barman onderhoudend zijn, maar geen spervuur aan vragen stellen.

Non-verbale communicatie is belangrijk; spiegel je houding aan die van de klant. Stel open vragen. Dring jezelf niet op aan iemand die daar niet op zit te wachten. En ook al is hij single: aanraken is verboden.

Elroy Richter is er van overtuigd dat hoogwaardige cocktails geen hype zijn, maar zich steeds manifesteren zullen wortelen in de horeca. „Nu speelt de cocktailscene zich nog vooral af in de Randstad. Vernieuwing is lastig in Limburg.” De winnende cocktail heeft hij Basil 43 gedoopt. Mix 35 milliliter Licor 43 met 15 milliliter wodka en 50 milliliter cranberrysap. Shaken, serveren in een gekoeld martiniglas met verse basilicum als garnering. *Enjoy*.

[www.shakeandserve.nl](http://www.shakeandserve.nl)

