

Brigitta Fink, die Bar-Psychologin

Unruhig nervös? Bestellen Sie einen «Tiglio Fiori e Bratte». Bevorzugen Sie etwas Härteres, ist vielleicht ein «Tequila sunrise» angebracht. Der Tee «ha un effetto calmante sul sistema nervoso», wogegen der Schnaps aus dem Herzen der blauen Agave wohl eher aufkratzend wirkt. Drinks, Cocktails, Aperitivi, kalte und warme Getränke, etwas zum Beissen von der «Piatto Bresaula», der «Focaccia ai pomodori» bis zum «Colazione Grande» und eben Tees sind einige der raffiniert zusammengestellten Versuchungen in der Bar «da Brigida». Stutzig in einer italienischen Bar macht der Tee. Nicht gerade typisch! Aber auch die freundlich aufmerksame Brigida ist nicht die typische Barfrau.

Signora Brigitta Fink ist Stadtzürcherin, Psychologin, Berufsberaterin, Supervisorin und Bildungsfachfrau. Sie wächst in Höngg auf. Vernunft ist die Devise in ihrer Familie, Gefühlsbekundungen sind nicht opportun. Sie lernt, die Ruhe zu bewahren, das Analysieren und Argumentieren. Schon als Jugendliche interessiert sie die Verhaltensforschung von Konrad Lorenz. Der Weg zur Psychologie ist logisch. Auch die Schwester, die der jüngeren Brigitta den Weg in vielem vorspurt, studiert die Seelenwissenschaft und der Grossvater mit Jahrgang 1900 liest Freud. Sie geht also diesen Weg an die Uni. Ein weniger rationaler Entscheid wäre gewesen, zu ihrem englischen Freund nach Katalonien auszubüxen und dort in einer Bar zu arbeiten. Immerhin verbringt sie stets die Semesterferien dort. 1983 wird sie mit dem Lizentiat belohnt und mit Arbeitslosigkeit. Ein Bekannter aus der Uni-Zeit bietet ihr einen Praktikums-Job beim Schweizerischen Verband für Berufsberatung, woraus eine Anstellung als Assistentin der Schulungsleitung wird und nach und nach ein Strauss von verschiedensten Aufgaben. Während den zweieinhalb Jahren beim SVB verdient sie sich berufsbeleitend die Weihen einer Berufsberaterin und heuert 1985 in Kloten auf der öffentlichen Berufsberatungsstelle an. Brigitta ist eine Engagierte, Tüchtige, die keine Aufgabe und Verantwortung scheut. Bald schon ist sie zusätzlich engagiert in der Berufsberaterkonferenz, in Funktionen beim Kanton, übernimmt Lehraufträge in den Berufsberatungs-Studiengängen. Doch ihr ist klar: für immer ist das nicht.

Dass sie in der eigenen Bar landet, von Brigitta zu Brigida mutiert, hätte sie weder in Katalonien noch in Kloten geträumt. Dass sie mit Lukas, aus der Schweiz, und seit kurzem zusätzlich mit Francesco, einem Einheimischen, in Levanto, am ligurischen Meer, souverän die Rolle einer Barista spielt, hat sich allerdings in Raten über Jahre konstellierte. Davon später.

Der Schichtbetrieb lässt es ahnen, es gibt den typischen Tag im Leben von Brigitta nicht. Heute steht sie um 06.45 Uhr auf, um 07.30 ist sie bereits unterwegs Richtung Bar. Sie holt die Brioche und Zeitungen und angekommen an der Piazza Staglieno 41, verfrachtet sie das gelieferte und vor der Bar deponierte Brot ins Innere, macht aber noch kein Licht im geschmacksvoll eingerichteten, Geborgenheit und Wärme ausstrahlenden Kellergewölbe, um nicht zu früh Gäste anzulocken. Sie bindet die Stühle vor dem Haus und im Garten am Rande eines kleinen Parks los, lässt den Besen tanzen und montiert die Sonnenschirme. Dann lässt sie einige Kaffees durch die Maschine laufen, weil sie erst ab dem vierten gut schmecken, erweist dem Gesetz Referenz, indem sie Reinigung und Kühlschranktemperatur protokolliert. Wenn sie es ganz genau nähme, würde sie Schürzchen und Häubchen anziehen, um an deren strahlendem Weiss die Sauberkeit des Etablissements für die Augen der Ordnungshüter zu demonstrieren. In der Bar mit CH-Standard fällt es den Carabinieri jedoch leicht, bei der Bekleidung ein oder zwei Augen zuzudrücken.

Um 08.00 Uhr kann es losgehen. Es kommen, abhängig von Wetter und Wochentag, die üblichen Gäste, Einheimische und jetzt im April die ersten Touristen. In diesen Tagen sind viele Italiener in

Levanto, um den 63. Feiertag zur Befreiung mit einem ersten Ausflug ans Meer zu zelebrieren. Brigitta ist froh um den Antritt einer Aushilfe, einer Mittelschülerin, die sich anständig und vif in ihre erste Erwerbsarbeit stürzt. «Man kriegt allmählich einen Riecher dafür, was läuft, wer kommt, wann die Frequenzen hoch sind, aber vor Überraschungen und Hektik ist man nicht gefeilt» erklärt Brigitta. Zum Saisonstart ist man frisch und fast allem gewachsen, also auch dem 12- bis 13-Stundentag, der nun beginnt. Ihre Schicht geht bis 12.30 Uhr und nach einer Pause steigt sie um 17.00 wieder ein bis 22.00 Uhr. Im Sommer achtet man darauf in den am besten frequentierten Phasen zu dritt zu arbeiten.

1990 steigt Brigitta, die Berufsberatung an den Nagel hängend, in die Firma für Bildungsfragen des ehemaligen Arbeitskollegen Walter, der ihr damals den SVB-Job vermittelt hat, ein. Zuerst als Mitarbeiterin, dann als Geschäftspartnerin. In den 10 Jahren, die sie dort in gewohnt engagierter Weise wirkt, absolviert sie eine Supervisionsausbildung. Sie schult Lehrmeister, doziert an der Akademie für Erwachsenenbildung, ist in der angewandten Forschung und Evaluation von Ausbildungen aktiv, begleitet beratend Schulentwicklungsprojekte, macht Supervision im Bildungsbereich, für Jugendhäuser, Arbeitslosenprojekte, Schulleiter, Schulpflegen. Es ist eine sehr intensive Phase, sie ist gefordert, auch in der Organisation. Sie, die Strukturierte, Rationale hält das Geschehen auf Kurs, zieht die Aufträge geradlinig und systematisch durch, betreut die drei bis vier Mitarbeitenden, wogegen ihr Partner ein Genie ist im Reinholen von Aufträgen, Entwickeln neuer Ideen und Konzepte. Zudem ist Brigitta sehr viel unterwegs, was die Leitungsarbeit erschwert. Die Frage nach einer «ruhigeren» Gangart wird wach.

Verschiedene Geschehnisse bilden sich unmerklich zu einem grossen Schritt. Partner Lukas, Metallbauschlosser, hat eine mobile Bar gebaut, die sie immer wieder für Freunde und Bekannte betreiben. Man kann die beiden inklusive Bar buchen. Mit Lukas besucht Brigitta vor 20 Jahren erstmals die Cinque Terre und dann immer wieder. Irgendwann taucht die Idee auf, am ligurischen Meer eine Bar zu eröffnen. Die beiden klappern die ganze Küste ab, übrig bleibt Levanto, das «gewöhnliche» Städtchen, das den fünf malerischen Orten Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola und Riomaggiore westlich vorgelagert ist. Sie suchen das Gespräch mit einer Immobilien-Agentur, den Leuten am Ort und eines Tages bietet man ihnen die Bar «Clipper» an. Sie schlagen ein, kaufen das Lokal mit Einrichtung und Lizenz, übernehmen den Mietvertrag, der noch vier Jahre läuft für sehr günstige 350 Euro per Monat und investieren viel Geld in neue Maschinen, kleinere und grössere Sanierungsarbeiten. Eine der grösseren Investitionen ist der Einbau eines Wasserschachtes mit Pumpe zur Verhinderungen von Überschwemmungen bei Regenwetter – man befindet sich nahe am Meeresspiegel... Das heisst, dass der erste Winter einiges an Fronarbeit bereithält, bevor man im 800- bis 1000-jährigen Kellergewölbe der nächsten Saison etwas ruhiger entgegensehen kann. Damit schliesst sich der Kreis. Der Traum dauert mittlerweile sechs Jahre und ihrer Meinung nach soll er nicht so rasch enden.

So rasch endet auch der eben angefangene Apriltag nicht. Brigitta ist eine gut organisierte Frau. Die Spickkärtli für die Drinks, diskret hinter der Theke greifbar, sind nicht nur der neuen Assistentin willkommen, sondern auch den drei routinierten Barleuten zu Beginn der Saison, um das, neben den Standards, jährlich erneuerte Angebot in den Griff zu kriegen. Sie, die routinierte Computer-Anwenderin, fabriziert die liebevoll gestalteten Speise- und Getränkekarten eigenhändig vor jedem Saisonstart.

Am späten Nachmittag werden die Häppchen vorbereitet, die zu den Getränken serviert werden. Es scheint geradezu Wettbewerb zu herrschen unter den Lokalen beim Offerieren dieser Gratis-Extras – wer es nicht tut, muss um Gäste fürchten. Auch das Auffüllen des Kühlschranks gehört zu den Ritualen. Bis Ende Juli wird oft Frühstück bestellt. Die Hochsommertouristen, viele Italiener, konsumieren dagegen mehr Kaffees und Cappuccinos. Im Sommer ist Aperitiv-Zeit bis 21.00 Uhr und das ist extrem arbeitsintensiv. Danach essen die Italiener und Hochbetrieb hat demzufolge die Piz-

zeria nebenan. Ab 22.00 füllt sich auch die Bar wieder und es geht weiter auf Hochtouren bis mindestens 1 Uhr morgens.

Der Kontakt mit den Menschen ist Brigitta wichtig, hinter deren gelassen souveränen Art nicht nur Rationalität und Bestimmtheit herrschen, sondern auch Einfühlungsvermögen, Wärme, Herzlichkeit und Humor. So ist es kein Wunder, dass sie in drei Monaten mehr positive Feedbacks kriegt, als in den 10 Jahren ihrer vorherigen Tätigkeit. Brigitta und ihre beiden Partner verwöhnen ihre Gäste mit kleinen Zusatzdienstleistungen: Da ist einerseits die Sauberkeit und Ordnung, die ansprechende Dekoration, die Bilder und Bücher in der Bar, die Zeitungen. Fahrpläne stehen zur Verfügung, Informationsmaterial über den Ort und anderes mehr. Zudem organisieren sie monatlich ein Konzert mit Jazz, Bossa Nova und anderem. Die Gäste schätzen das. Es entwickeln sich Freundschaften mit Fremden, die wiederkommen ebenso wie mit Einheimischen. So haben sie sich einen Namen geschaffen. Nicht zuletzt trägt dazu die eigene Barmusik ab CD-Player bei, die Brigitta mit scharfem Blick auf ihre Gäste generationengerecht auflegt.

Für die Person mit Spätschicht, wartet um 01.00 Uhr der Schlussputz, bei dem es eindeutig nicht um die italienischen Gesetze geht, sondern um hohen Standard als Kontrapunkt zu vielen anderen Lokalen. Ebenfalls in der Nacht wird im Lager die Ware für den nächsten Tag bereit gestellt. Ob Früh-, Mittel- oder Spätschicht, jede und jeder vom Team da Brigida weiss, spürt, was im Laufe des Tages geleistet wurde.

Ende Oktober, bei Saisonabschluss klinkt sich Brigitta in der Bar aus und wirkt bis Ostern an 30 bis 40 Tagen in der alten Heimat bei der Interkantonalen Fachstelle für Externe Schulevaluation. Bei Schulevaluationen besucht und befragt sie als Mitglied eines unabhängigen Evaluationsteams Schulen der Sekundarstufe II und alle involvierten Personen, um den Stand des Qualitätsmanagements der Schule zu erfassen und Optimierungsmöglichkeiten zu erkennen. Es folgen Auswertung, Berichterstellung, Formulierung von Empfehlungen, Begründungen, Gespräche mit der Schulleitung und die Vorstellung des Berichtes bei allen Beteiligten.

Die Arbeiten in der Bar, wie jene beim IFES sind sehr intensiv. Sie ergänzen sich inhaltlich auf willkommene Weise und wenn die eine vom Umfang her einen Nebenjob darstellt, so ist sie ökonomisch relevant. Das Herz von Brigitta schlägt für Levanto, für ihren gastlichen Treffpunkt in Meeresnähe und für die Menschen, die zunehmend die Reputation der «Bar da Brigida» weiter tragen. Auch wenn es gut tut, dass im kühlen Norden ihre rationalen Fähigkeiten gefragt sind, lebt sie hier mit Fantasie, Freude und Liebe die Kombination von Verstand und Gefühl.

April 2008

Was ist in der Zwischenzeit gelaufen?

Das Porträt von 2008 fiel in eine schwierige Zeit. Brigitta Fink trennte sich von ihrem Lebenspartner Lucas. Die beiden entschieden sich aber, da er gleichzeitig Geschäftspartner war, die Bar da Brigida weiter gemeinsam zu führen, zusammen mit ihrem italienischen Teilhaber. Dieser hat sie in der Zwischenzeit wieder verlassen, und so sind Brigitta und Lucas nach wie vor der «harte Kern» des Barteams.

Ihr neuer Lebensgefährte hat ein kleines Boot, und so hat sich ihr Lebensraum erweitert in Richtung Meer, was sie ganz toll findet: «Aufs Meer hinausfahren und vom Barstress abzuschalten ist einfach Erholung pur. Es öffnet sich der Horizont und die Dinge redimensionieren sich. Ich kann stundenlang auf und im Wasser sein und bin einfach zufrieden. Gianni ist ein erfahrener Hobbyfischer und so habe auch ich gelernt, Tinten- und andere Fische zu fangen. Selbst gefischt schmecken sie doppelt so gut und ein im Herbst angelegter Vorrat erlaubt uns auch im Winter den eigenen Fisch zuzubereiten.»

Externe Schulevaluationen machen Brigitta Fink noch immer Spass und sie schätzt die Verbindung zur «alten» Berufswelt sehr. Auch die Möglichkeit, hin und wieder in der Schweiz zu sein und Freunde und Freundinnen zu treffen ist für sie bereichernd.

Die politische und damit verbunden die ökonomische Situation in Italien ist nicht gerade berauschend und das bekommen auch sie zu spüren. So sind sie herausgefordert sich immer wieder etwas einfallen zu lassen, um Gäste anzulocken. Sie versuchen das beispielsweise mit Konzerten bzw. Jamsessions, mit Wein-Degustationsabenden, mit dem «Heisse-Schokolade-Freitag», an dem sie Schokoladespezialitäten offerieren. Bisher klappts einigermaßen: «Das Gute nicht verlieren sondern weiter pflegen und dennoch in Bewegung bleiben, so könnte man unser Motto wohl am ehesten zusammenfassen. Das Ganze ist anstrengend, aber auch bereichernd» erklärt Brigitta.

Die Bar da Brigida ist im Internet und auf Facebook zu finden: www.bardabrigida.com und www.facebook.com/bardabrigida .

Juli 2013