

Volker Seibert, Mixologe des Jahres und Inhaber der Bar des Jahres, dem SEIBERTS in Köln, ist ein wahrer Poet unter den Bartendern

Skulpturale Köstlichkeiten

Eine Wohlfühloase mitten im Belgischen Viertel in Köln. Das Seiberts ist nicht nur die Bar des Jahres 2016, sondern auch Volker Seibert als Mixologe des Jahres ausgezeichnet worden. Die gemütliche Bar in einem historischen Altstadtthaus lädt zum Verweilen ein und das nicht nur in warmen Monaten auf der wunderschönen begrünten Hofterrasse. Imposante Kerzenleuchter und rote Vorhänge treffen hier auf dunkles, edles Holz, gemischt mit frischen Blumen – eine anspruchsvolle und elegante Atmosphäre, ideal als Rückzugsort für Jedermann. Schon beim Eintreten wird der Empfang durch ein Klingeln und ein persönliches Abholen der Gäste so eindrucksvoll wie möglich gestaltet.

Handwerkskunst auf allerhöchstem Niveau

Doch das wirkliche Highlight sind die Drinks. Schon das Auge wird beim Servieren verführt. Hier wird nicht nur ein leckerer Drink in einem schönen Glas geboten, nein, das ist wahre Kunst, die der Gast hier erlebt. Die Cocktails werden nicht nur einfach gemixt, sondern regelrecht inszeniert. Jeder Drink wird passend zu den Zutaten dekoriert und so runden auch schon mal essbare Blüten oder sogar Trüffel den Genuss ab. Auch Gläser und Untersetzer erstaunen die Gäste: kupferfarbene Ananas, edle Champagnergläser mit Anemonenblüten, vergoldete Gläserländer oder einmalig gebaute Dekorationen – eine unglaubliche Handwerkskunst von Volker Seibert und seinem Team. Rund 80 verschiedene Cocktails bietet die Barkarte, erweitert um zusätzliche Specials. Ob ausgefallene Cocktail-Kompositionen oder neu inszenierte Klassiker – hier wird nur mit frischen und hochwertigen Zutaten und selbst veredelten und im Fass gelagerten Spirituosen gearbeitet. Um eine gewisse Exklusivität zu wahren und das Ambiente nicht zu stören, werden auch keine Reservierungen angenommen und großen Gruppen bleibt der Eintritt verwehrt.

Eine Cocktailkultur, die seinesgleichen sucht

Grundsätzlich ist im Seiberts jeder Drink möglich. Das erfahrene Barteam zaubert jeden Lieblingsdrink und gibt Empfehlungen, passend zu den individuellen Vorlieben der Gäste. Außergewöhnliche Cocktails wie Bugs Bunny Julep mit Möhre und Champagner oder auch Omas Zwetschgenkuchen und Walnuss Schnapsbirne

findet man auf der vielfältigen Karte. Wer seinen Gaumen erweitern möchte und neue kulinarische Erfahrungen machen möchte, ist im Seiberts genau richtig. Erfahrene Bartender und Mixologen sprechen hier von einer Cocktailkultur, wie man sie nur selten auf der Welt findet.

Volker Seibert bringt über 20 Jahre Barerfahrung mit und hat sich mit dem SEIBERTS seinen großen Traum erfüllt. Seibert ist stets auf der Suche nach neuen Kreationen und Ideen und ist für seine Leidenschaft und Perfektion bekannt. Dabei greift er auch auf unkonventionelle und neueste Techniken zurück. Das Ergebnis: einmalige und unerwartete Geschmackserlebnisse für jeden Gaumen.

Öffnungszeiten:
Di bis So: 17 bis 2 Uhr, Montag Ruhetag
www.seiberts-bar.com

