

1. Seiberts, Köln

Das wichtigste Wort in Volker Seiberts Bar-Vokabular ist nicht „cheers“, es lautet „hausgemacht“. Jeden Tag spätestens um 9 Uhr beginnt der Arbeitstag des Inhabers des Seiberts in einer Seitenstraße in der Kölner Innenstadt. Der Friesenwall ist eine intime Straße, und intim ist auch die Classic Bar, still beleuchtet, Murmelgespräche, klassisch diskret mit Klingel am Eingang. In diesem Jahr ist das Seiberts mit zwei anderen Bars vom Falstaff Barguide zur besten Bar in Deutschland, Österreich und der Schweiz gekürt worden, Volker Seibert zum Gastgeber des Jahres.

Was diese Auszeichnungen mit einem Arbeitsbeginn um 9 Uhr morgens zu tun haben? Alle 120 Zutaten für die Cocktails stellen Volker Seibert und sein Team mit Rotationsverdampfern, Schockfroster, Eismaschinen selbst her. 90 Prozent der Cocktails auf der spektakulär vielseitigen Karte sind eigene Kreationen, so wie der „König Harry von La Kritza“ mit Lakritzessenz oder „Waldbeeren Old Fashioned“ mit hausgemachtem Walderdbeeren-Rum. Sogar Käsekuchen hat Seibert schon verflüssigt. Seine größte Bartenderliebe aber gilt dem Klassiker Negroni, den er in zahlreichen Varianten anbietet. Reservierungen nimmt Seibert nicht an, er möchte keinen Gast zum Gehen auffordern, weil die Reservierung eintrifft. Immer getreu seines Mottos: „Ich habe Lust auf die Gäste.“

Harald Hardych

Bestes Platz: Es gibt einen kuschelig-stilvollen Innenraum und eine efeubewachsene Terrasse, die auch im milden Rheinland-Winter geöffnet ist. Den schönsten Blick auf die Bar aus New Yorker Kirchenbänken, die Seibert bauen ließ, bietet ein kleiner Tisch im Eck. Intim wie das Seiberts selbst.

Bestes Drink: Bei so vielen Kreationen empfiehlt es sich, auf einen Klassiker zu verweisen, der auch Seiberts Lieblingsdrink ist: Der Vintage Negroni 1970 wird mit einem Original Campari aus dem Jahr 1970 zubereitet. Das Geschmackserlebnis ist 25 Euro wert. seiberts-bar.com

2. The Connaught Bar, London

Die Connaught Bar im gleichnamigen Hotel in Mayfair ist eine von vier Londoner Bars, die 2024 in die Liste der weltweiten 50 besten gewählt wurden, nur New York hat ebenso viele. Bei all den italienischen Milliarden hier könnte man aber fast vermuten, man sich in England befindet.

Von Bar zu Bar

Stilvolle Räume, interessante Gäste, ausgefeilte Drinks:
Es gibt Lokale, die so besonders sind, dass sie als Reiseziel durchgehen.
Neun Empfehlungen quer durch Europa.

Orange Curaçao, Passionsfrucht- und Limettensaft sowie einem Schuss Sirup aus Zitronengras-tee, curfew.dk

5. Barfly's, Wien

Diese Bar in der Esterhazygasse im 6. Wiener Bezirk hat ein zweites Leben: als Frühstückscafé des Hotels Josefine, in dessen Souterrain der eigenständige Barfly's Club liegt. Und das muss man erst mal erleben. Würde hier...

Süddeutsche Zeitung

AM WOCHENENDE

München, Samstag/Sonntag, 25./26. Januar 2025

www.SZ.de HFA

Die Machthaber

Wie Amerikas Tech-Oligarchen unter Donald Trumps-Regie die Welt verändern wollen und welche Folgen das hat.

► Feuilleton, Thema der Woche, Meinung, Wirtschaft



Eine Lebende

Eva Szepesi war als Zwölfjährige in Auschwitz. ... ohne Eltern.



1. Seiberts, Köln

Das wichtigste Wort in Volker Seiberts Bar-Vokabular ist nicht „cheers“, es lautet „hausgemacht“. Jeden Tag spätestens um 9 Uhr beginnt der Arbeitstag des Inhabers des Seiberts in einer Seitenstraße in der Kölner Innenstadt. Der Friesenwall ist eine intime Straße, und intim ist auch die Classic Bar, still beleuchtet, Murmelgespräche, klassisch diskret mit Klingel am Eingang. In diesem Jahr ist das Seiberts mit zwei anderen Bars vom *Falstaff Barguide* zur besten Bar in Deutschland, Österreich und der Schweiz gekürt worden, Volker Seibert zum Gastgeber des Jahres.

Was diese Auszeichnungen mit einem Arbeitsbeginn um 9 Uhr morgens zu tun haben? Alle 120 Zutaten für die Cocktails stellen Volker Seibert und sein Team mit Rotationsverdampfern, Schockfroster, Eismaschinen selbst her. 90 Prozent der Cocktails auf der spektakulär vielseitigen Karte sind eigene Kreationen, so wie der „König Harry von La Kritza“ mit Lakritzessenz oder „Waldbeeren Old Fashioned“ mit hausgemachtem Walderdbeeren-Rum. Sogar Käsekuchen hat Seibert schon verflüssigt. Seine größte Bartenderliebe aber gilt dem Klassiker Negroni, den er in zahlreichen Varianten anbietet. Reservierungen nimmt Seibert nicht an, er möchte keinen Gast zum Gehen auffordern, weil die Reservierung eintrifft. Immer getreu seines Mottos: „Ich habe Lust auf die Gäste.“

Harald Mordych