

SILBERNE ZEITEN

Die Zeitung von ROBBE & BERKING zum 150-jährigen Jubiläum

SEIT 1874

Design für die Sinne

Die privaten Sphären von
Vincent Van Duysen



Kühles Silber

Volker Seibert steht seit rund 32 Jahren am Tresen. Für seine Kreationen den höchsten Preisen der Bartenderer, warum einige Drinks erst aus Silber

Ich kann nicht mit absoluter Genauigkeit sagen, wie viele Jahre ich um das Silber von ROBBE & BERKING herumgeschlichen bin. Als ich vor zehn Jahren das Silber eröffnete, wurde mir klar: Ohne Silberschalen kann man keine vernünftige Bar betreiben. Der klassische Prince of Wales wird schon immer aus einem Silbercup getrunken. Sein Erfinder, der britische Thronfolger Albert Edward, soll die Schale Ende des 19. Jahrhunderts vorgeschrieben haben. Glas wäre aus meiner Sicht ein Fauxpas. Außerdem legen wir großen Wert auf besondere Zutaten – da sollte das Erscheinungsbild stimmen.

Für die rund hundert Karte stellen wir vieles her. Bestes Beispiel ist Rezept: hausgemachtes Wodka und Champagner. Echten „Bridges“, laugen Temperatur eine große die Kühle schön. Den wir natürlich Silberschale.

Eigenkreationen auf der in unserer Küche selbst unser Kaviartini. Das Kalamansi-Safran-Sorbet, Obendrauf, auf einer so warmen Blini mit Kaviar. Da spielt die korrekte Rolle, Silber umarmt Kaviartini servieren in einer

Jahren als Bartender hinter wurde der Kölner mit Welt ausgezeichnet. Hier verrät formvollendet schmecken.

Ob es einer unserer Signature-Drinks ist? Das ist schwierig zu beantworten, weil sich unsere Karte stetig wandelt. Wir arbeiten mit frischen, saisonalen Zutaten. Was ich mit großer Sicherheit sagen kann: In letzter Zeit wird verstärkt Negroni bestellt. Unserer hat Seltenheitswert, wir verwenden einen Original-Campari aus den 70er-Jahren. Das verdient einen Tumbler aus Silber.

Seiberts, Friesenwall 33, 50672 Köln

