



Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung



Pâtissier Pierre Lingetier

„Wenn jeder dem Trend folgt, bekommt man überall ähnliche Desserts.“

Seite 2



Hier geht's um Trinkkultur

BARKONZEPT

Im Kölner Friesenviertel betreibt Volker Seibert seine Classic Bar & Liquid Kitchen. Caipirinha und Erdbeer-Margarita findet man bei ihm nicht, dafür aber Lavender Crusta und Guinness Süppchen.

Köln. Gäbe es einen Ort, für den das Wort „Barkultur“ erfunden wurde, so könnte es das Seiberts sein. Das beginnt bei der gepflegten Atmosphäre, die an einen englischen Club erinnert. Wer Einlass begehrt, muss klingeln. Schwere dunkelrote Vorhänge sperren das quirlige Kölner Friesenviertel aus. Die Kronleuchter unter den hohen

Stuckdecken spenden dezentes Licht, auf den ledernen Chesterfield-Sofas sitzt es sich gemütlich. Das Herzstück aber ist die raffiniert illuminierte Bar – das Reich von Volker Seibert, Bartender mit internationalem Renommee. Gleich im ersten Jahr nach der Eröffnung 2014 räumte er mit dem Seiberts so gut wie alles ab, was in seiner Zunft an Preisen möglich ist. „Entsprechend groß ist seitdem der Zulauf“, berichtet er. „Gäste ab 30 aufwärts lieben diese Nische der Entspannung. Die Musik ist dezent, man kann sich gut dabei unterhalten.“ Vor allem genießen sie die Cocktails, deren Umsatz 95 Prozent ausmacht.

Sein Publikum ist international und kommt gezielt zu ihm. Und zwar nicht erst, seitdem er das Sei-



Legen Wert auf guten Service und ausgewähltes Ambiente: (von links) Volker Seibert, Iba Hohmann und Denis Schmid



Gut sortiert: In Seiberts Classic Bar & Liquid Kitchen kommen Cocktailkenner und Spirituosen-Aficionados auf ihre Kosten.

berts betreibt. In den 14 Jahren davor mixte er seine Cocktails als Angestellter in der benachbarten Capri-Lounge und erwarb sich unter Bargängern einen exzellenten Ruf. Warum ließ er sich so viel Zeit mit der Selbständigkeit? „Ganz ehrlich, ich traute mich nicht“, gibt Seibert zu. „Was ich im Kopf hatte, kostete Geld. Anders wäre ich nicht zufrieden gewesen.“

Als es schließlich soweit war und er seine Träume verwirklichen konnte, zog das Team geschlossen mit. Darunter Restaurantfachfrau Iba Hohmann, seine Lebensgefährtin, und Barkeeper Denis Schmid, gelernter Hotelfachmann. Alle zusammen legten Hand an, um das heruntergekommene Bistro am Friesenwall in einen eleganten Salon zu verwandeln.

„Wir haben das ohne Designer und ohne Architekt geschafft“, erzählt er. „Ich wusste genau, was ich wollte.“ Dazu gehörten Details wie die Muster der Zementfliesen auf dem Boden, die aufwendige Restaurierung der sieben Meter langen Bar oder die per Computer gesteuerten Lichtspiele hinter den verspiegelten Regalen mit den Spirituosen. Kreative Getränke allein reichen ihm aber nicht. Sie müssen auch in

Seiberts

Eröffnet: 2014

Gründer/Betreiber: Volker Seibert

Restauranttyp: Bar

Plätze: innen 40, außen 25

Mitarbeiter: 2 fest, 2 Aushilfen

Geöffnet: Dienstag bis Sonntag von 17 Uhr bis 2 Uhr

Kontakt:

Friesenwall 33
50672 Köln
Tel. 0221 30195013
www.seibert-bar.com

die champagnerfarbene Markise fällt ihr Licht ganz weich ins Lokal“, schwärmt er.

Volker Seibert ist Begründer und Protagonist der „Liquid Kitchen“. Dafür nutzt er Techniken und Zutaten aus der Gourmetküche und münzt sie auf Getränke um. Er schwärmt von den Aromen des Spargel-Gin-Tonics oder des Erdbeer-Rhabarber-Wodkas, stellt aber auch klar: „Wir kaufen die meisten Früchte auf dem Apostelmarkt ein und verwenden sie ausschließlich saisonal.“ Fragt dann ein Gast nach einer Erdbeer-Margarita, nach Zombie oder Caipirinha, wird ihm eine Alternative angeboten. Die stehen nämlich nicht auf der Karte. Aber mit den Vorschlägen, die er stattdessen mache, begeistere er seine Gäste fast immer, sagt Seibert. Aus seinen Rezepten und dem damit verbundenen Handwerk macht er überdies keinen Hehl. Regelmäßig führt der Gastronom kleine Gruppen in die hohe Kunst des Mixens ein.



Foto: Restaurant



Freie Mitarbeiterin
Regina Goldlücke
redaktion@ahgz.de