

Der Mixologe

Wenn Volker Seibert Cocktails kreiert, schottet er sich ab – Dann darf nicht einmal die Lebensgefährtin den preisgekrönten Barkeeper stören

Mit Tempo zwingt Volker Seibert Hochprozentiges in den Strudel. Der Bartender rührt den Inhalt seiner Silberkanne kalt. Dann stoppt er – und riecht. Wann die Mischung aus gereiftem Cognac, 20 Jahre altem Portwein, ein paar Spritzern Peychaud's Bitters, flüssigem Zucker und zwei Tropfen weißem Trüffelöl die perfekte Temperatur erreicht hat, erkennt der Chef der Kölner Seiberts Classic Bar & Liquid Kitchen allein am Aroma. Als er den Drink ins gefrostete Glas abseht, knackt der Eiswürfel unter der öligen Flüssigkeit. Cognac-Duft trifft auf Absinth, mit dem Seibert das Glas parfümiert hat. Zum Schluss taucht eine Zitronenscheibe ein, und der 41-Jährige drapiert weißen Honigtrüffel. Der bernsteinfarbene „Trüffel Sazerac“ ist ein Kunstwerk.

Die Eigenkreation des Kölner Barkeepers, dessen Mitte Mai eröffnete Oase im Friesenviertel bereits zu den weltweit führenden Cocktailbars gehört, ist inzwischen eine Berühmtheit. Regelmäßig kommen Gäste aus Europa und den USA, um den Drink zwischen Klubsofas, Kirsch-

holzbar, Kronleuchtern und Seidentapeten zu genießen. Zweimal wurde der „Trüffel Sazerac“ national zum Drink des Jahres gewählt. Die Inspiration dafür hat der Barchef in seiner Bibliothek gefunden, die aus mehr als 400 Nachschlagewerken über internationale Bar-Kultur besteht: „Ich bin auf einen historischen Drink aus den USA gestoßen, der mit Rye Whisky und Trüffeln gemacht wird.“ Der Cocktailkünstler wusste, dass die Aromen der edlen Pilze ausgezeichnet mit reifem Cognac harmonieren, der wiederum perfekt zu Vintage-Portwein passt.

Vier Variationen des „Trüffel Sazerac“ entstanden 2010 in Seiberts Profiküche. Bei der letzten wurde ihm bewusst: „Dieser Drink ist Weltklasse.“ Das Geheimnis liege im Kontrast von komplexem Aroma und klaren Komponenten. „Dieser Sazerac ist einer der ganz wenigen Drinks, bei denen selbst ein Laie auf Anhieb alle vier Basiszutaten erkennt“, sagt Seibert. Zitrus, Trüffel, Anis und Cognac kristallisieren sich beim ersten Schluck heraus. Immer wenn

>> Trüffel Sazerac

Tumbler mit Absinth einsprühen und ab in den Froster. Weitere Zutaten in die Rührkanne geben und abschmecken (Vorsicht mit dem weißen Trüffelöl). Auf eine Eiskugel abseihen, mit einem Lemontwist aromatisieren und am Glas den Trüffel mit dem Trüffelhobel auf den Drink reiben.



Zutaten

Absinth
6 cl XO Cognac
2,5 cl 20 J. Port
4 Dash Peychaud's Bitters
1,5 cl Zucker
2 Dash weißes Trüffelöl
3 sehr dünne Scheiben
Alba-Trüffel

Das Eis knackt unter der öligen Flüssigkeit

der Bartender eine neue Cocktail-Idee hat, zieht er sich vormittags in seine „Hexenküche“ zurück. Der gesellige Barchef wird zum Einzelgänger. Nicht einmal seine Lebensgefährtin könne er dann um sich herum ertragen. 80 Prozent seiner 40-seitigen Karte bestehen aus Eigenkreationen. Dafür stellt Seibert mit seinem Team Sirups und Säfte selbst her. Für die Zutat seines berühmten „Three Wishes Gin Tonic“ legt Seibert Zitrusseiben in 40 Jahre alten Campari ein und trocknet sie anschließend im Ofen. „Ich überlege immer, wie ich besondere Rezepte und Zutaten in die flüssige Küche übertragen könnte.“ Verloren geht ihm keine Idee. Inspirationen auf Reisen notiert er sofort. Wieder zu Hause, überträgt er die Notizen in seine Sammlung – eine offenbar unerschöpfliche Quelle für neue Feinheiten. Katharina Hamacher

Genuss II Life

Auf den Punkt



Aperitif

Volker Seibert will die Aperitif-Kultur in Deutschland wiederbeleben. Deshalb öffnet er seine im Zeitspiegel der 1920er- bis 1950er-Jahre gehaltene Bar am Friesenwall 33 dienstags bis sonntags bereits um 17 Uhr. Gäste können zwischen 75 Drinks wählen, die in Kategorien wie Klassiker und Legenden, Renaissance oder Experimental Drinks unterteilt sind.

Tea Time

Nach dem Vorbild der englischen Tea Time, in der Tee ein kaum erschwingliches Luxusgut war, lädt Volker Seibert einmal im Monat zur Tea Time hinter seine Kirschholzbar.

Kredenz werden bei der „etwas anderen Cocktail-Schulung“ am Sonntagmittag hochkarätige Drinks, zu denen der Bartender spannende Tipps und Tricks preisgibt.

www.seiberts-bar.com

Kölner Stadt-Anzeiger
www.ksta.de

OLOGNE

Das Wirtschaftsmagazin