

SCOUT



Volker Seibert in seinem Element



Specials: Liquid Kitchen und fassgereifte Drinks



Persönliches Kopfkino als Designvorlage

SEIBERTS, KÖLN

Ein Mann, ein Wort

Text: Benjamin Brouër, Fotos: Wolfgang Simm

Andere Leute bereisen die Welt in 90 Tagen. Volker Seibert baut eine ganze Welt in 90 Tagen - seine Welt. Nach dem überraschenden Ausscheiden aus der „Capri Lounge“ Mitte November, die er 15 Jahre lang geprägt hat, ließ er nicht eine Sekunde Zweifel aufkommen, dass er und sein Barteam rund um Denis Schmid und Iba Hohmann sehr bald wiederkehren würden - und zwar mit einem eigenen Zuhause, dem „Seiberts“. Er hielt Wort: Nach kurzer, intensiver Locationsuche wurde er im Friesenwall fündig. Mitte Februar konnte dann die dreimonatige Umbauphase des ehemaligen Bistro-Restaurants beginnen, die vorwiegend in Eigenregie gestemmt wurde. „Kein Architekt, kein Designer, nur Kopfkino“, erzählt der Weltklasse-Bartender. Es muss ein prachtvoller Film gewesen sein, den er da im Kopf hatte - einer, der den Oscar für die beste Ausstattung verdient hat. Britische Clubsessel und elegante Chaiselounges harmonisieren mit Seidentapeten und liebevoll dekorierten Blumenarrangements. In der Innenhofterrasse, dem „Liquid Garden“, sorgen antike Gartenmöbel bis hin zur Hollywoodschaukel für eine verwunschene Atmosphäre.

Volker Seiberts ausgeprägte Liebe zum Detail - sie macht eben nicht bei den ausgefeilten Drinks Halt, auch wenn der auf die individuellen Anforderungen angepasste Bartresen sicherlich das Prachtstück im neuen „Seiberts“ ist. An vier perfekt ausgestatteten Arbeitsstationen entstehen die flüssigen Kunstwerke, die klassische Bar-kultur subtil mit neuen Trends verbinden - von fassgereiften Drinks über Julep- und Liquid-Kitchen-Kreationen bis hin zu speziellen Gin-Tonic-Varianten, die sich der aus dem Kaffeebereich entlehnten Cold-Drip-Technik bedienen. Wenn das „Seiberts“ um 17 Uhr zum Aperitif öffnet, haben Volker Seibert und sein Team bereits viel Zeit in die Vorbereitung gesteckt - Mise en place wird immer wichtiger. „Wir sind heilfroh, dass wir eine eigene Vorbereitungsküche mit Ofen und weiterem Equipment haben.“ Weiterer Vorteil: Die Gäste können nicht nur vollendete Drinks, sondern bis spät in die Nacht auch bodenständiges Barfood wie Kölsch Kaviar, Halver Hahn oder Mettbrötchen mit Zwiebeln genießen.



Die Brücke in den Liquid Garden

SEIBERTS

Friesenwall 33, 50672 Köln, Tel.: 0221 30195013,
www.seiberts-bar.com

Konzept: Classic Bar & Liquid Kitchen

Größe: 80 m²

Sitzplätze: 45 innen, 35 außen

Umsatzverteilung: 95 % Beverage, 5 % Barfood

Preislevel: fassgelagerte Drinks: 14-19 Euro, Champagnerdrinks: 14 Euro, Juleps & Smashes: ab 12,50 Euro, Liquid Kitchen: 12,50-14 Euro

Mitarbeiter: 3 fest (inkl. Inhaber), 1 Teilzeit plus Aushilfen

Inhaber: Volker Seibert

Öffnungszeiten: Di-So 17-2 Uhr, Terrasse bis 23 Uhr, kalte Küche bis Ende