

...erottene. Mit dem »Seiberts« im Friesenwall hat Köln eine Weltklasse-Bar, in der Volker Seibert, also der Chef selbst, auch neun Jahre nach Eröffnung keine Anzeichen von Kreativitätsblockade zeigt. Für seinen Liquid-Kitchen-Ansatz stellt er bis zu 15 Eissorten her, die dann in flüssiger Form in Drinks umgesetzt werden. Im Sommer etwa aus der begehrten »Mieze Schindler«-Erdbeere, im Frühjahr aus Olivenkraut. Ungewöhnlich für eine Bar auf dem Level sind die Öffnungszeiten: Unter der Woche gehen die Türen um 16 Uhr auf, am Wochenende schon um 14 Uhr.

© P. VIEKEN/PHILIP TASSY/REUTERS
falstaff



KÖLSCHE COOLNESS

Frühstück im Sternrestaurant, hochklassige Menüs, die fast ohne Fleisch auskommen, und eine experimentierfreudige Barszene: Kölns Gastronomie setzt auf Innovation und bringt Lässigkeit in die Spitzenküche.

TEXT PHILIPP ELSBRÖCK

SEIBERTS

Volker Seibert ist eine Stütze der Kölner Barszene das »Seiberts« eine der besten Bars der Welt. Friesenwall 33, 50672 Köln
T: +49 221 30195013, seiberts-bar.com

