



WIE ERÖFFNE ICH EINE BAR?

mit Volker Seibert

Eindrücke von der Cointreau Academy in Angers



„Damit es ein Erfolg wird, muss das Konzept in Fleisch und Blut übergehen.“

Volker Seibert

Bei der „Cointreau Challenge 2016“ im französischen Angers, Geburtsstadt des traditionsreichen Orangenlikörs, erlebten die zwölf deutschen Finalisten spannende Präsentationen vier erfahrener Bartender-Kollegen. Volker Seibert aus Köln verriet ihnen, wie er seinen Traum von der eigenen Bar verwirklichte.

Es ist das große Ziel vieler junger Bartender: die eigene Bar. Volker Seibert aus Köln hat den Schritt in die Selbständigkeit gewagt: Anfang 2014 eröffnete er die „Seiberts Classic Bar & Liquid Kitchen“, eine detailreich gestaltete Bar mit Außenbereich. Schon am späten Nachmittag genießen hier die ersten Gäste ihre Aperitifs, und aus der „flüssigen Küche“ kommen Drinks mit Zutaten, die in aufwändigen Fat-Washing- und Barrel-Aging-Verfahren entstanden sind. „Die Bar muss zum eigenen Stil passen“, findet der ausgewiesene Mixologe. Und rät allen, die ihre eigene Bar eröffnen wollen, zu einer genauen und geduldigen Analyse möglicher Standorte. Ist der „Spot“ gefunden, so bedürfe es mehrerer Monate Vorlauf, um das Team zu trainieren, Kooperationen mit Industriepartnern einzugehen, Baumaßnahmen zu koordinieren und sich mit den Behörden abzustimmen – sein Tipp hierzu: eine Checkliste erstellen und aktiv auf Ämter zugehen. Wichtig sei ein finanzieller Puffer zusätzlich zu den Investitionen, denn Mitarbeiter müssen bereits bezahlt und hochpreisige Waren eingekauft werden. Nie auszuschließen sei zudem der „Faktor X“, sprich ein plötzlich auftauchender Kostenpunkt. Um den Überblick zu behalten, empfiehlt Seibert eine begleitende Beratung: „Vor allem bei Vertragsgestaltungen hat es mir geholfen“. Eine gute Webseite mit ansprechenden Bildern ist ein Muss, und Pressearbeit ist wertvoll: „Jeder Zeitungsartikel bringt Geld!“ www.cointreau.com



GASTRO.CULTURE.NOW!
fizzzz®
07



Spirituosen / Möbel / Asia-Trend / Biermix