

ORIGINAL 2020
EURO 7,90 (D/CH)
www.fizzz.de

MEININGER - SINCE 1903

GASTRO.CULTURE.NOW!
fizzz[®]
10

Seibert
**YES
WE CAN**

Trotz Wasserschaden und Corona - VOLKER SEIBERT bewelst in der größten Krise kreative Standhaftigkeit als Bar-Unternehmer.

PLUS Alkoholfreie Bars / Herbstausblick / Outdoor-Equipment / Vodka / Saft-News



Hier eine von vielen kreativen „Seiberts“-mixen: Drink mit selbstverletem Zitrussaft

Volker Seibert, Köln

„WIR SCHAFFEN DAS!“

Volker Seibert ist einer der renommiertesten Barprofis Deutschlands und seine Drinks sind legendär. Doch in der Krise zeigt er Stärken, die ihn auch als Inhaber des Kölner „Seiberts“ zu einer Benchmark machen: Verantwortungsbewusstsein, Führungskraft und Innovationsfähigkeit.

Text: Barbara Becker, Foto: Wolfgang Simon

Premieren wurde Volker Seibert schon mehrfach, bevor er 2010 sein eigenes Bar-Zuhause eröffnete. Das „Seibert“ ist eine City-Location mitten im Zentrum mit vielen Nachbarn, was für einen guten Ruf als Einzelhandelsbetrieb und als aktuelles Branchenmagazin sorgte. Der 2010 die Krone verleiht: Welche Profis sind es für die Bar-Branche? „Ich habe noch nie so viel geschmeist wie in den letzten vier Monaten“, erzählt Volker. Und während der Lockdowns Umsetz zu machen, hat das Team alle Hände in Bewegung gesetzt: Für den Branchenverband hat Volker Seibert ein maßgebendes Verkaufsforum angeführt, danach bis ab 13 Uhr bis zum frühen Abend Signature Drinks in nachfragebegrenztes und speziell präpariertes Barware verkauft werden. Zahlreiche Schenkeparties der Gäste besuchten Publika und luden weitere weniger bekannte zu. Jetzt ist das Franchise eingeklappt und kann im Notfall innerhalb von einer halben Stunde wieder eingeklappt werden. Zusätzlich kann To-Go-Angebot wurde der bereits etablierte Flaschenverkauf aus erweitert. Die Maß konnte die Gäste aus der Liste ver-

größtenteils Signature Drinks kollaboriert. 2021 sind 21.174 Flaschen abgesetzt worden, was ein Wachstum von über 100 Prozent darstellt. Die meisten Signature Drinks werden über den Online-Shop des Seiberts bestellt. Die meisten Signature Drinks werden über den Online-Shop des Seiberts bestellt. Die meisten Signature Drinks werden über den Online-Shop des Seiberts bestellt. Die meisten Signature Drinks werden über den Online-Shop des Seiberts bestellt.

größtenteils hat Volker seine Bar mit einem Investment von über 12.000 Euro finanziert gemacht. Die normale Barkarte mit 42 Leuten ist aus Mangelgründen nicht zu beschaffen, deshalb gibt es jetzt abwechselnde Kartens, die einen Auszug aus dem umfangreichen Angebot darstellen. Neben dem Verkauf von Signature Drinks wurden von Deutschland für den Eingangsbereich, Inbar-Schleife, verschiedene Schenkeparties für den Team und Teamwork, die sich im Ambiente ereignen,

angewandt. Zudem wurde der gewöhnliche Kisten-Mixer des „Seiberts“ zu einer Mischung aus dem Mixer mit Ultrasonikwellen bereinigt und mit Hilfe der 24 Strahlröhren bei Minus-temperatur bearbeitet. „John Cox, den ich kennen gelernt habe, wurde ich immer wieder ein bisschen. Leider werden wir die Auflagen nicht hoch bis zur nächsten Jahr haben. Die Gäste sollen sich sicher und wohl fühlen und es soll schön aussehen.“

Dabei war Corona nicht sein einziger Problem, denn zum Lockdown kam ein Winterhoch im Mai. Die Bademeister einen Nachbarn war elf Stunden lang überflutet und aus dem Deckel kamen 6.000 Liter Wasser, alles war zerstört. Innerhalb von zehn Tagen musste die Bar durchgeschichtete Decke erneuert und der komplette Ausbaubau, der über 100 Jahre alt, durchgeschichtete Decke erneuert und alles neu aus dem „Seiberts“ war Monate geschlossen. Die Kiste war eine ganz neue Erfahrung. „Aber



mit Fleckenmarkt, To-Go-Angebot oder Schichten. Es gibt unzählige Möglichkeiten, was man gegen Corona tun kann. Aber, was im Internet rausgeschmeißelt wird, aber nicht immer funktioniert. Ich habe mich nicht für einen, wenn es nach zwei bis drei Wochen in der Kiste nicht funktioniert. Ich bin immer wieder glücklich, dass ich die Kiste nicht mehr haben muss. Ich bin immer wieder glücklich, dass ich die Kiste nicht mehr haben muss. Ich bin immer wieder glücklich, dass ich die Kiste nicht mehr haben muss.

„Ich habe noch nie so viel gearbeitet wie in den letzten vier Monaten. Aber es hat sich gelohnt.“

Die Lage ist ernst, aber die Gastronomie so keine Ausnahme. Seibert, sagt Volker, 2018 hat er

Ich habe noch nie so viel gearbeitet wie in den letzten vier Monaten. Aber es hat sich gelohnt.

nein umzugehen. Auch wenn es im Winter noch etwas problematisch werden würde, wird uns das nicht das Gemäch bereichen.“

Letzten Winter hat Volker mit seinem Team in der Technisch gut ausgestatteten Küche 80 Liter hausgemachten Yuzu-Gin hergestellt. Seine Klientel wird das zu schätzen wissen. Am „Seiberts“ gerne angenommen. In der Bar geht der Yuzu-Gin-Tonic, ein Chandony-Gläser und Indes-Tonic. Für einen Drink mit dem Namen „Volker's Restaurant, von dem, viele mir, das Beste zu erweisen, ich frage mich: er sagt, ich gehe heute Nachmittag, wo das der ist Seibert? Die Premium-Strategie stand für ihn bereits bei der Planung und Eröffnung des „Seiberts“ vor sechs Jahren

„Dieses Grund hat das „Seiberts“, wenn wir Corona beim Essensangebot eingetriggert, sind wir den nicht ungewöhnlichen Öffnungszeiten der Bar vom späten Nachmittag bis Mitternacht

Die besten Gäste kommen zum Aperitif

Aperitif-Konzepte tun sich in Deutschland leider oft schwer, doch Volker Seibert nennt die Erfolgsrezepte. „Der Standort, das Angebot und die Optik der Bar spielen eine Rolle, es geht um Gesamtwert, ein Kalorienwert mit einem Ambiente ist dafür ungeeignet.“ Qual mag ich wahrer immer wieder für die Aperitif-Kultur im „Seiberts“, knappe Treffen in und Champagnererlebnis sind darauf ausgerichtet. „Probleme mit No-Shine hat Volker bei mir - es gibt keine Reservierungen, dafür sind Gäste nicht verschwinden, wie lange es in der Bar bleiben, möchte ich mit Zeitlimits arbeiten, das so der Gästedurchlauf am höchsten. Und für unterhalten vom übernatürlichen Dornbaum, auf einem freizulegenden Platz zu warten.“

„Man muss sich etwas einfallen lassen.“

im Fokus. „Mein Team war schon immer eine Aperitif-Bar. Die besten und angenehmsten Gäste kommen immer zur Aperitif.“ Aus

Doch es geht es jetzt für das Bar-Business weiter? „Seibert muss jetzt schauen, ob es ein Zweit- oder Drittangebot aufbauen kann, wie



WASSER GUT, KAFFEE BESSER!

BRITA PROGUARD Coffee

Das premium Wasser für Ihren Kaffee kommt selbst direkt aus der Leitung. Zu heiß lässt auch zu weich und die Kaffee sind tolle. BRITA hat alles drin.

