

# Flüssige Küche am Friesenwall

Das Team der neuen Cocktailbar mixt mit mehr als 500 Spirituosen

VON TIM ATTENBERGER

Nur wenige Meter vom lauten Treiben der Ringe entfernt hat Volker Seibert mitten im Friesenviertel eine Oase der Ruhe geschaffen. Wer Seiberts Classic Bar & Liquid Kitchen betreten möchte, muss zuerst am Eingang klingeln. „Das ermöglicht uns eine persönliche Begrüßung der Gäste“, sagt der 1973 geborene Bartender, der zuvor 14



Seiberts Classic Bar

**NEUERÖFFNUNG**

Mehr Gastrotipps  
samstags im Freizeit-Magazin



Volker Seibert in seiner neuen Bar am Friesenwall

BILD: MARTINA GOYERT

Champagner. Hinzu kommen selbst hergestellte Infusionen und aromatisierter Alkohol, zum Beispiel ein Bourbon Whiskey mit Walnuss-Note. Die Kunden können sich diese Spezialitäten auch in kleine Flaschen abfüllen lassen.

Die Barkarte, die eher ein kleines Buch ist, umfasst 42 Seiten. Neben 80 Getränken, darunter überwiegend Eigenkreationen, sind darin auch kleine Geschichten zu den Cocktails und zur Barkultur im Allgemeinen enthalten. Klassiker mixt das Team auf Zuruf.

Seibert bietet außerdem Cocktails an, die mit der in Deutschland noch selten angewandten Methode des Barrel Aging hergestellt werden. Dazu füllt er hochwertige Spirituosen für Tage oder Wochen in gebrauchte Holzfässer, so dass sich das Aromaprofil leicht verändert. Die Preise liegen im Schnitt zwischen 12,50 Euro und 14 Euro. Einen einfachen Gin Tonic gibt es für 8,50 Euro, während Seiberts preisgekrönter Trüffel Sazerac bei 25 Euro liegt. Die Bar öffnet bereits um 17 Uhr, damit die Gäste einen Cocktail als Aperitif bestellen können, bevor sie in einem Restaurant essen gehen.

**Seiberts Classic Bar**, Friesenwall 33, 50672 Köln. ☎ 02 21/30 19 50 13, Täglich von 17 bis 2 Uhr geöffnet.  
[www.seiberts-bar.com](http://www.seiberts-bar.com)

Jahre als Barchef in der Kölner Capri-Lounge sowie ein Jahr in der A11-Bar gearbeitet hatte und seine Art der Cocktailzubereitung als „flüssige Küche“ beschreibt.

Mit seinem eigenen Laden, der am 15. Mai eröffnet wird, hat sich Seibert seinen großen Traum erfüllt. Einen Innenarchitekten musste er nicht engagieren. „Ich hatte eine sehr genaue Vorstellung in meinem Kopf“, sagt er. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. In den ehemaligen Räumen des Res-

taurants Neideck am Friesenwall stehen auf einem schwarz-weiß gekachelten Boden schwere Club-sessel aus Leder. Die Wände wurden mit Seidentapeten verkleidet, an der Decke hängen Kristallluster, historische Holzkisten dienen als Tische. Im Innenhof mit Kräutergarten und Brunnen gibt es eine Außenterrasse mit 35 Plätzen.

Das Herzstück bildet die auf Maß angefertigte Bar aus Kirschholz mit zwölf Hockern davor. Die Mitarbeiter hinter der Theke berei-

ten die Cocktails, egal, ob gerührt oder geschüttelt, unmittelbar vor den Augen der Kunden zu. „Wir wollen transparent arbeiten“, sagt Seibert. Zwei japanische Spezialmaschinen produzieren große, kristallklare Eiswürfel.

In hohen Holzregalen reihen sich mehr als 500 Spirituosen aneinander. Darunter befinden sich Raritäten wie ein 100 Jahre alter Cognac, ein 1920 hergestellter Genever, eine Flasche Campari aus dem Jahr 1955 sowie 25 Sorten