

Aufgegabelt



Cocktails geschüttelt und gerührt

Bars überraschen mit ganz unterschiedlichen Konzepten. In diesen fünf Lokalen nehmen wir gerne einen Drink.



Bar-Ikone: Volker Seibert ist das Gesicht des hochdekorierten und international beachteten „Seiberts“.

Foto: Thomas Banneyer

ELEGANT

Im „Seiberts“ ist jeder Drink ein exklusives Erlebnis

Allein das gründliche Studium der 36 Seiten starken Barkarte kann im hoch dekorierten „Seiberts“ zu einem abendfüllenden Programm werden. Die Cocktails sind hier etwas teurer als in anderen Bars – absolut zurecht jedoch. Hier wird nichts dem Zufall überlassen, jeder Drink ist ein Erlebnis bis ins letzte Detail. Vom Glas (das manchmal auch Porzellan ist) über die flüssigen und meist selbst hergestellten Produkte bis zur Deko. Eine Empfehlung von Gastgeber Volker Seibert ist der „Le Roi des Cocktails“, also der König unter den Drinks mit Erdbeeren in Weinbergpfirsichlikör und Passionsfrucht-Goldstaub-Schaumkrone. Als „außergewöhnlich herzhaft“ ist der Iberico Old Fashioned deklariert. Dafür lässt Seibert Iberico-Hinterschinken mit Bourbon-Whiskey verschmelzen. Drinnen sitzen die Gäste auf edlen Sofas, wenn es wärmer wird, ist der gemütliche Innenhof eine tolle Alternative. Simon Westphal

Lob im Netz: „Authentischer Laden mit Beachflair“, „superschöne Atmosphäre“, „kompetentes, sympathisches Personal“. Das Pier 124 im Friesenviertel trifft den Nerv der In- und Ausgehszene in Köln. Bar-Inhaber Sebastian Immer hat das Flair des früheren „Chapmans“ erhalten und bei der Wiedereröffnung der Bar im Herbst 2022 die Hausnummer 124 am Friesenwall zum Namensteil gemacht. Der gelernte Bartender ließ die Theke neu gestalten und ein „Cocktail Lab“ im hinteren Bereich der Bar einrichten, in dem er an neuen erfrischenden

**SERIE
Unsere
Favoriten**

Kreationen feilt. Der Plan, eine Bar zu eröffnen, die nicht elitär wirken soll, sondern alle einlädt, die Lust auf leckere Cocktails haben, ist aufgegangen. Von den Klassikern wie ein Daiquiri bis zu neuen Drinks von Bartender Immer ist alles dabei. Cocktails und Speisen an der Bar. Hunde sind erlaubt. Dierk Himstedt

Pier 124, Friesenwall 124, 50672 Köln, Tel. 0163/8989419, Mi u. Do von 19 bis 2 Uhr, Fr u. Sa von 19 bis 4 Uhr. [instagram.com/pier124_cologne](https://www.instagram.com/pier124_cologne)

KLASSISCH

Im „Rosebud“ gibt es ganz Köln im Cocktailglas

Im „Marienburg“-Cocktail prickelt Champagner, und im „Ehrenfeld“-Drink trifft Sojamilch auf veganen Honig, Rum und Pfirsichlikör. Im „Rosebud“, dem Klassiker der Kölner Barszene, sprüht auch nach 33 Jahren noch die Phantasie für neue Kreationen. Aktuell führt eine Spe-



Mit Zuckerwatte: Maybach Club Fizz im Ona Mor. Foto: Wolfgang Simm



Eine Rose im Schild und im Namen: das Rosebud. Foto: Rosebud



Urlaubsgefühle in der städtischen Strandbar Pier 124. Foto: Pier124



Drinks mit Ausblick in Konrad's Skybar.

Foto: Michael Sachse

zial-Karte durch zwölf Kölner Veedel mit jeweils eigener Cocktail-Note. Gerne wird im „Rosebud“ experimentiert, auch mit alkoholfreien Mixturen. Stolz ist Mitinhaber Alex Schleeweiß zum Beispiel auf den „Negroni“ ohne Procente. Über die Veedelsgrenzen hinaus schüttelt und rührt das Team selbstverständlich auch alle internationalen Klassiker (ab 8,50 Euro).

Das „Rosebud“, einst als 20er-Jahre-Bar gestartet, wurde längst stilvoll modernisiert und hat inzwischen eine Innenhof-Terrasse für

lange Sommerabende. Was sich nicht geändert hat: Auch Gäste, die einfach nur ein Kölsch trinken wollen, sind hier mitten im „Quartier Latäng“ gern gesehen. Und wer jetzt neugierig ist, warum das „Rosebud“ so heißt, fragt am besten einen der netten Barkeeper. Es ist eine längere Geschichte ... Cordula von Wysocki

Rosebud, Heinsbergstraße 20, 50674 Köln, (0221) 27207412, Mo bis Sa 19 bis 2 Uhr. www.rosebudbar.de

probiert den Smashburger, Parmesan Trüffel Fries & Dips oder Salat und Pasta. Michael Sachse

Konrad's Skybar, Platz der Vereinten Nationen 4, 53113 Bonn, (0228) 28050684, So, Di und Mi 17 bis 24 Uhr, Do bis Sa 17 bis 1 Uhr. konrads-bonn.de

FÜR KENNER

Wo persische Zuckerwatte die Cocktails veredelt

Hier wird Cocktailkunst zelebriert. Und das Wort Kunst ist dabei nicht etwa übertrieben. Die Eigenkreationen, die im Ona Mor über die Theke gehen, glänzen mit Einzigartigkeit und ausgewählten Zutaten. So zum Beispiel beim Maybach Club Fizz, der mit Feigenkonfitüre und persischer Zuckerwatte gemixt wird. Für ihre Cocktails hat die Bar nicht ohne Grund schon zahlreiche Auszeichnungen abgeräumt. 25 Preise verzeichnet das Ona Mor dank ihrer talentierten Barkeeper. Das lässt ahnen: Zubereitet werden die Getränke dort ausschließlich von professionellem Barpersonal. Präzises Handwerk, Stil und Kreativität treffen aufeinander. Und auch die Snacks, die zu den Bestellungen gereicht werden, können sich sehen lassen. So kommen Gäste unter anderem in den Genuss von hausgemachtem Trüffel-Popcorn. Das stimmungsvolle Licht und eine gemütliche Einrichtung verschaffen der Bar außerdem eine fast geheimnisvolle Atmosphäre. Dazu passt, dass Gäste erst anknöpfen müssen, um nach Einlass zu fragen. Lia Gasch

Ona Mor, Roonstraße 94, 50674 Köln, (0221) 16874524, So, Mo, Mi u. Do. von 20 bis 0 Uhr, Fr und Sa von 20 bis 2 Uhr, Di geschlossen (außer an Vorfeiertagen). www.onamor.de

SPETAKULÄR

Drinks zur Jahreszeit mit Panoramablick

An dieser Bar hätten sich vermutlich auch Politiker, Diplomaten und Journalisten erfreut. Im früheren Bonner Regierungsviertel ist das World Conference Center Bonn (WCCB) der spektakulärste Neubau seit dem Umzug von Regierung und Parlament nach Berlin mit einer Skybar auf der 17. Etage. 80 Meter über dem Rhein reicht der Panoramablick über die Stadt hinaus. Bei gutem Wetter sieht man den Kölner Dom und schaut auf Petersberg und Drachenfels. Die Terrasse bleibt ab dem Frühjahr exklusiv den Barbesuchern vorbehalten.

Die Cocktailauswahl umfasst rund 30 Drinks. Das Angebot wechselt mit den Jahreszeiten. Ein typischer Winter-Cocktail ist zum Beispiel der Chestnut Martini (14 Euro) auf der Basis von Below 42, Frangelico, Sahne und Maronenpüree oder der Winter Jewel (15 Euro), für dessen Geschmack Bombay Sapphire, Aperol, Granatapfel, Limettensaft und Zimtsirup verantwortlich sind. Wer hungrig wird,