

SAMSTAG, 13. AUGUST 2016
NUMMER 188

PERSÖNLICH

SEITE 39

KÖLN

Die Schorle für Erwachsene

Volker Seibert mixt in seiner preisgekrönten Bar einen Sommer-Drink mit Ananas

VON HENRIETTE WESTPHAL

Drinks werden im „Seiberts“ nicht einfach nur gemixt – sie werden inszeniert. Das besondere Cocktail-Erlebnis in der Bar am Friesenwall beginnt bereits mit dem Klingeln an der Eingangstür: Die Gäste werden dort abgeholt und an die Tische begleitet. „Wir beraten bei der



Auswahl auf Wunsch ganz ausführlich, fragen nach den Vorlieben der Gäste“, erklärt Inhaber Volker Seibert. Die Auswahl kann tatsächlich schwer fallen: Rund 80 Klassiker und eigene Kreationen stehen auf der Karte, dazu kommt eine Tageskarte.

Nach 15 Jahren in der Capri Lounge eröffnete Seibert vor zwei Jahren die Bar am Friesenwall – und konnte seitdem schon außerordentliche Erfolge feiern: Bei den „Mixology Bar Awards“ wurde Volker Seibert 2015 zum „Mixologen des Jahres“ gekürt, das „Seiberts“ zur „Bar des Jahres“. Auch in diesem Jahr ist er wieder nominiert. „Mehr geht eigentlich



Die Basis für den „Pineapple Highball“ ist selbstgemachter Ananasrum. Volker Seibert serviert ihn im „Seiberts“ mit Eis, Angostura und Ginger Ale. (Foto: Rosenbaum)

ZUTATEN UND REZEPT

„Pineapple Highball“

- 1 reife Ananas
- 1 Liter Rum (empfohlen wird der „Le Trois Reviere“ aus Martinique mit 50 Prozent Alkoholanteil)
- 1 Vanillestange
- 3 Tropfen Angostura („Dr. Siegers Angostura“)
- Ginger Ale (kleine 0,2-Liter-Flaschen)
- Zitronenschale

Für den Ananasrum die Ananas von ihrer Schale und dem Strunk in der Mitte befreien und in kleine Stücke schneiden. Das Verhältnis liegt bei einem Liter Rum zu einer



großen, reifen Frucht und einer Vanillestange. Die Ananasstücke zusammen mit dem Rum in ein Einmachglas geben, die aufgeschnittene Vanillestange dazu geben und für circa zwei Wochen im Glas ziehen lassen. Anschließend den Ananasrum abseihen und in Flaschen abfüllen. Die Ananasstücke entsorgen.

Ein Longdrink-Glas mit Eiswürfeln füllen. 6 cl Ananasrum einfüllen, drei Tropfen Angostura hinzugeben und mit Ginger Ale aufgießen. Zum Schluss eine Zitronenschale ins Glas geben. Nicht umrühren, sonst geht die Kohlensäure des Ginger Ales verloren.

nicht“, so der ausgezeichnete Bartender. „Das schafft aber natürlich auch eine hohe Erwartungshaltung.“ Deshalb müsse man die Gäste immer wieder von neuem überzeugen. Wenn das „Seiberts“ um 17 Uhr öffnet, wurde hinter den Kulissen schon lange gearbeitet. „Wir fangen morgens um halb elf mit den Vorbereitungen an“, erklärt der Inhaber.

Auch für den Sommer-Drink, den das „Seiberts“ in unserer Serie vorstellt, braucht es einige Vorarbeit. Der Ananasrum, ein Hauptbestandteil des „Pineapple Highball“, muss bis zu zwei Wochen lang durchziehen. „Neun von zehn finden ihn sensationell“, sagt Seibert

über den Drink. „Er ist für den Sommer genau das Richtige: sehr süffig, eigentlich eine Schorle für Erwachsene.“ Sehr wichtig sei auch das Eis: Vier japanische Eismaschinen („Zusammen sind die so teuer wie ein Porsche“) sorgen mit gefiltertem Wasser für durchsichtige Würfel oder Kugeln. Die gibt es übrigens ab einer Menge von fünf Kilo auch zum Mitnehmen für die Party zu Hause.

Im „Seiberts“ wird auch auf die Dekoration Wert gelegt, immer passend zum Getränk: Garniert wird der „Pineapple Highball“ mit essbaren Blüten, Zitronenschale und Cocktailkirsche – ausschließlich selbst in französischem Kirschlikör

eingelegt, versteht sich. Stilvoll müssen auch Gläser und Untersetzer sein. Die Exklusivität kostet natürlich auch: Die Drinks liegen im „Seiberts“ zwischen 10,50 und 16 Euro.

Im „Liquid Garden“, dem romantischen Hinterhof der Bar mit Pariser Flair, schmecken leichte Sommer-Getränke besonders gut. Um das außergewöhnliche Ambiente dort zu bewahren, verzichtet Seibert auf Reservierungen, großen Gruppen wird schon an der Klingel der Einlass verweigert.

„Seiberts“, Friesenwall 33, dienstags bis sonntags von 17 bis 2 Uhr, Montag Ruhetag. Sommerpause bis zum 23. August.