

Beruf aus Berufung

Menschen mit außergewöhnlichen Berufen



Seit Frühjahr 2014 lädt der Cocktail-Experte in seine eigene Bar



Lange Theke, akzentuierte Beleuchtung: Das Interieur der Bar plante Seibert selbst

Alle Fotos: seiberts Bar

Mehr als nur mixen

Alchemist und Bartender Volker Seibert

von Evelyn Steinbach

Bartender, Alchemist oder auch Mixologe, wie es neuerdings in Fachkreisen heißt, ist kein Job wie jeder andere. Ursprünglich hat Volker Seibert seinem Vater zuliebe etwas ganz Bodenständiges gelernt, den Beruf des Werkzeugmechanikers. Doch Spaß hat es ihm nie gemacht. In einem Ausflugslokal zu jobben – das gefiel ihm.



Kühle Drinks auch im Winter: Eine beheizte Terrasse befindet sich im Hinterhof

Seinen Weg zu Cocktails fand der damals 17-Jährige über Tequila Sunrise. Er begann die erste Mixversuche und studierte Schumanns Barbuch - in den Achtzigern eines der meist verbreiteten Lektüren in der Szene. Seibert besuchte bei der IHK eine Bartender-Schulung und begann, sich von einem Barmeister ausbilden zu lassen. „Das meiste bringt man sich aber selbst bei“, resümierte er schnell. Entweder durch das Ausprobieren neuer Rezepte, das Lesen von gastronomischen Büchern oder seine inspirativen Reisen. Seibert fährt gerne nach Asien, insbesondere Bangkok und Hongkong haben es ihm angetan. „Was es hier auf den Märkten für Zutaten gibt, ist einmalig“, sagt er.

In Köln begann Seiberts Karriere in der Capri Lounge. Dort hat den heute 41-Jährigen vor allem die Disziplin seines Chefs geprägt. Die Ernsthaftigkeit und die Sorgfalt, mit der man in diesem Beruf arbeiten muss, seien wichtig für das Bestehen einer Bar, sagt er. Eines Tages kam das Angebot, die Capri Lounge zu leiten. Daraus wurden 15 Jahre.

Das Team ist ihm auch in seinem neuesten Projekt, dem „Seiberts“, treu geblieben. Unweit der Ehrenstraße hat er im Frühjahr 2014 eine eigene Bar eröffnet, mit der er die Aperitifkultur der 20er Jahre wieder beleben will. Neben Cocktails der alten Schule, stehen hier jeden Abend 50 Eigenkreationen auf der Karte. „70 Prozent der Zutaten stellen wir selbst her“, erklärt Seibert. Dazu fängt er jeden morgen um 11 Uhr mit den Produktionen an, sechs Stunden vor der offiziellen Öffnungszeit. Begonnen wird mit der Kontrolle der Nachproduktionen. Jetzt im Winter werden dem Bourbon Wallnussaromen zugefügt und sirup-ähnliche Zutaten aus Äpfeln und Birnen hergestellt. „Wir wollen unserem Gast saisonal immer etwas Besonderes bieten“, erklärt er. Was sich als Gast jeden Abend hinter der Theke beobachten lässt, ist die so genannte „Cold Drip“-Methode. Mit diesem Verfahren



Cold Drip: Nach sechs bis acht Stunden ist der Gin für diesen Cocktail mit Gewürzen fertig



Volker Seibert mit seinen Kollegen Iba Hohmann und Denis Schmid: seit vielen Jahren ein Team

Cocktail-Klassiker präsentieren sich als kleine Kunstwerke:

- Beschwipste Birne
- Gin-Tonic-Variation mit Wackelpeter
- Trüffel Sazerac
- Mai Tai



stellt er in einer umgebauten koreanischen Kaffeemaschine den eignen Kräuterfrucht-Gin her. Dabei läuft der Gin sechs bis acht Stunden durch drei verschiedene Kammern.

Holzfüßer vermutet man eher in einem Weinkelokal. Bei Seibert werden sie genutzt, um klassische Cocktails weiter reifen zu lassen. „Barrel Aging“, nennt das der Experte. „Der Geschmack verändert sich durch die Lagerung deutlich“, so Seibert.

Zu einem guten Cocktail gehören natürlich auch gute Zutaten. Die Wahl der Spirituosen macht den Unterschied. Statt mit einem Rum für acht Euro zu mixen, greift der Kenner lieber zu Sorten, die zwischen 30 und 50 Euro liegen. Gemixt wird mit 9 cl statt den üblichen 6 cl - das spiegelt sich natürlich im Preis wieder (ab 10 Euro für einen alkoholhaltigen Cocktail). „Wir wollen eben keine Zuckerbombe für 3,90 Euro verkaufen“, sagt er. Und auch keinen verwässerten Drink. Dann gehe jeder Geschmack verloren.

Präsentiert werden seine Getränke wie kleine Kunstwerke. Wer einen Rambutan Mai Tai bestellt, erhält diesen mit einem Stäbchen und Nudeln unter einer Glasglocke serviert. Der „Three Wishes Gin Tonic“ wird für die Aromaentfaltung in ein Burgunderglas gegossen und mit Campari-Orangenscheiben garniert. Seibert verwendet immer noch den Campari aus den 70ern. „Der ist viel aromatischer als der Aktuelle“, erklärt er. „Zum Glück haben wir uns damals einen großen Vorrat zugelegt.“

Die Arbeitsabläufe müssen stimmen, auch wenn bis zu 70 Gäste am Wochenende vorbei kommen. Dazu braucht er ein verlässliches Team. Iba Hohmann und Denis Schmid gehören zur Kernmannschaft, weitere Service-Kräfte unterstützen ihn vor allem bei den Beratungsgesprächen. „Am Abend begleite ich neue Mitarbeiter, um zu schauen, wie sie den Gast beraten“, sagt er. „Denn es kann sein, dass man aus Gewohnheit immer das Gleiche empfiehlt.“ Neulingen rät er erst einmal herauszufinden, was der Gast zuvor getrunken hat und aus welchem Anlass er in die Bar kommt - etwa zum Aperitif oder um länger zu verweilen. Dann erst werde die Frage nach bevorzugten Spirituosen und Geschmacksrichtungen gestellt, also ob fruchtig, herb, süß oder sauer. „Das erfordert viel Feingefühl“, meint er.

Bleibt bei diesem Job noch Zeit, selbst einen Cocktail zu genießen? „Selten“, sagt er. „Und wenn, dann trinke ich einen klassischen Liconi.“

Auszeichnungen

Das Seiberts wurde auf der diesjährigen Pariser Barshow zu den zehn einflussreichsten Bars in Europa gewählt. Im Herbst erhielt das Team den „fizz Award 2014“. Die Auszeichnung zum „Gastro-Team des Jahres“ wird jährlich vom Branchenmagazin *fizz* ausgelobt und gilt als die begehrteste Auszeichnung der deutschen Trendgastronomie.

INFO: www.seiberts-bar.com