



»Wir sind raus aus der Nische« – Felix Engels vom Sudermann im Agnesviertel

ABENDE IM SAFRANNEBEL

Es war lange seltsam ruhig um die Kölner Bar-Szene. Aber jetzt ist sie auf dem besten Weg, sich ihren Ruf zurückzuerobern

Eine goldene Türklingel am Eingang – das erinnert an Zeiten, in denen Bars noch etwas Anrühliches, leicht Halbseidenes hatten. Eine junge Frau öffnet die Tür, nimmt die Jacken entgegen und führt die Gäste an ihre Plätze. Die Einrichtung könnte klassischer nicht sein – schwere rote Vorhänge, viel lackiertes dunkles Holz, Kristalllüster unter der Decke und ein imposanter Strauß Lilien auf dem Tresen. Die Bartender tragen weiße, bestickte Jacken mit Stehkragen. Die Gäste sitzen auf ledergepolsterten Barhockern oder in niedrigen Sitzcken, und der Raum erscheint wie ein etwas exzentrisch gestaltetes Wohnzimmer. Die Karte mit Rubriken wie »Aus dem Kräuter- und Gewürzlädchen«, »Kunst des Handwerks« oder »Liquid Kitchen« wird gezeigt. Auch die Drinks sparen nicht an Dekoration und blumi-

gen Umschreibungen: Der »Safran Blood Old Fashioned« etwa, bei dem »ein betörender Duft von Safrannebel« sanft unterlegt wird mit hausgemachtem Blutorangensirup, geschmückt mit einer Tagetes-Blüte, einem Rosmarinzweig und etwas Zitronenschale. Das wirkte fast schrullig, zumindest altmodisch, befanden wir uns hier nicht in einer der höchstdekorierten Bars der Republik. Die Auszeichnungen der Fachpresse für »Seiberts Classic Bar und Liquid Kitchen« am Friesenwall sind ebenso üppig wie Einrichtung und Drinks: »Mixology & Bar des Jahres« (Mixology 2015), »Bartender des Jahres« (Falstaff 2016) oder »Barkeeper des Jahres« (Rolling Pin 2018), um nur einige zu nennen. Aber auch wenn hier die Inszenierung die Drinks gelegentlich in den Hintergrund treten lässt, geht es im Sei-

berts um weitaus mehr als das Ambiente. Die hohen Ansprüche an handwerkliche Qualität und gastronomische Innovation sind deutlich zu spüren.

Das war nicht immer so. Noch vor 20 Jahren fanden sich Bars in *tagnacht* unter der Rubrik »Cool rumstehen«. In der Rezension des »Rosebud« heißt es 2000, dass die Lust auf einen gut gemixten Cocktail mittlerweile an vielen Ecken der Stadt geweckt sei. »Hier sind tatsächlich echte Profis am Werke, das wissen ja nicht nur die Leute, mit denen man gerne mal so einen leckeren Mojito trinken würde.« Die Einrichtung des »Spirits« wird als »gepflegter Edelschick« beschrieben, »ziemlich 80er-Schwabing, aber für Köln sicherlich mit einiger Relevanz.« Die Auswahl an gemixten und ungemixten Spirituosen sei jedoch angemessen umfangreich. Auch

zehn Jahre später ist es die Doppelseite, die den Titel »Leben an der Bar« im »Rosebud« von der gleichen Zeitschrift als »Best Bar of the World« ausgezeichnet wird, wird erwähnt, geht es um die Kritik des verkosteten »Bahan Mama«: »Eine sehr wahnsinnige Gelegenheit, die mit ihrem starken Ananasgeschmack den schnell vergessenen »Spirits« hat es in derselben Ausgabe sogar zum Lieblingsort der Redaktion gebracht. Im Gegensatz zur älteren Besprechung wird dem Raum mit dem freiliegenden Mauerwerk das notwendige Maß an Urbanität bescheinigt und der Suffering Bastard mit Gin, Bourbon, frischer Orange und Ginger Beer wird für eine »wagnersche Kombination« befunden. Die Rede ist außerdem von den mehreren Eigenkreationen auf der Karte. »Meist handelt es sich um gute, schwere Drinks, die sich nicht in den Händen glücksender Teenies vorstellen kann. Noch einmal zehn Jahre später ist das bloße »coole Rumstehen« Vergangenheit und auch die »Teenies« haben ihren Weg in die ambitionierten Bars der Stadt

funden. Die veränderte Altersstruktur der Gäste ist kaum zu übersehen. Ein weiteres Indiz für die gesteigerte Bereitschaft einer jungen Generation, Geld für gutes Essen und eben auch Trinken in die Hand zu nehmen? »Wir sind raus aus der Nische und gehen in die Masse«, bestätigt Felix Engels, Betreiber des Sudermann im Agnesviertel. »Die Leute lassen sich für neue Konzepte begeistern und haben viel mehr Wissen als noch vor zehn Jahren.«

Denn nicht nur die Attitüde hat sich geändert, auch das, was im Glas ist, muss anderen Ansprüchen genügen. Die »Eigenkreationen« von vor zehn Jahren haben sich zum Craft-Trend weiterentwickelt. Ein Begriff, der hierzulande zunächst beim Bier auftauchte und der auf eigene Herstellung verweist. Eine Craft-Bar stellt eigene Sirupe her, mazeriert Früchte und Kräuter und verwendet im Highend-Bereich sogar Techniken aus der Molekularküche.

Trotzdem stehen die Kölner Bars nicht mehr so im Rampenlicht, wie etwa zu Zeiten der Barzone, einer Fachmesse, die bis 2015 jährlich in Köln stattfand. »Teenies« haben ihren Weg in die

erinnert sich Felix Engels. »Da konnte man sich mit seinen Konzepten vor ein paar tausend Fachbesuchern präsentieren.« Daran möchten er und seine Kollegen wieder anknüpfen und haben daher 2018 das Kölner »Barsymposium« ins Leben gerufen. Zum dritten Mal findet die Veranstaltung im August 2020 statt, wie in den vergangenen Jahren auch schon im Harbour Club in Mülheim.

»Der Rahmen hat sich nicht verändert«, erklärt Engels, der das Symposium mit seinen Kollegen Dominique Simon und Dominik Mohr konzipiert. »Es gibt wieder eine Hauptbühne mit Referenten zu aktuellen Themen, und es gibt wieder eine Konzeptbühne, auf der Gastronomen und Bar-Teams ihre Konzepte vorstellen.« Neu ist in diesem Jahr allerdings die erweiterte »Küche« in der vier Workshops zu Themen wie Fermentation oder Entwicklung von Signature Drinks angeboten werden. Trotz des großen Interesses richtet sich die zweitägige Veranstaltung aber ausdrücklich an Fachleute. »Noch muss man sich nur anmelden und nicht akkreditieren«, sagt Engels. »Wir denken aber darüber nach, wenn wir wei-

terwachsen sollten.« Im Vordergrund stehe der Netzwerkgedanke. Als Bar-Szene benötige man eine fachliche Plattform, um sich austauschen zu können. »Die Unterhaltung mit den Stammgästen führen wir ja in der Bar und in den Cocktailkursen«, so Felix Engels.

Die Bar-Szene wieder sichtbar zu machen, das ist das Ziel. Der Anfang ist gemacht. Denn auch wenn die Kölner Bars 2019 bei der Verleihung der Mixology Awards der gleichnamigen Fachzeitschrift in Berlin leer ausgingen, konnten sie 13 Nominierungen in acht Kategorien verzeichnen. Felix Engels winkt ab. »Es gibt nicht mehr eine Stadt, die alles abräumt. Bei den Nominierungen werden mehr und mehr auch kleinere Städte berücksichtigt werden. Bamberg zum Beispiel oder Freiburg. Aber Köln muss sich qualitativ nicht verstecken, wir spielen da nach wie vor ganz oben mit«, sagt Engels. »Auch im europäischen Bereich.«

Text: Johannes J. Arens
Fotos: Daniel Grünfeld

Bar-Symposium CGN 2020
Voraussichtlich 17./18. August 2020,
Infos auf: barsymposium.cologne

CRAFT-BARS

Sudermann, siehe S. 80
Toddy Tapper, siehe S. 80
Seiberts, siehe S. 61
The Grid, siehe S. 61
Woods, siehe S. 61
Rosebud, siehe S. 66
Ona Mor, siehe S. 66
Little Link, siehe S. 73
Spirits, siehe S. 73

COCKTAILBARS

MD Bar, siehe S. 56
Barfly, siehe S. 87
Skweeze, siehe S. 73
Bar Zwei, siehe S. 94

