

### **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 Anrüchiges, 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 Sitzecken, 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 gereicht. Auch die Drinks sparen nicht an Dekoration und blumi

Blood Old Fashioned« etwa, bei dem sein 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, befänden 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: »Mixologe & 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-

gen Umschreibungen: Der »Safran

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 sp. Doppelseite Titel »Leben a »Rosenbud« v magazin als »Be lands« ausgezei wird erwähnt, get Kritik des verkos Mama«: »Eine sehr Jahnige A gelegenheit, die mit ihrem sta ken Ananasgeschmack den Ro schnell vergessen ließ.« Das S rits hat es in dersell en Ausgab sogar zum Lieblingsort der Redaktion gebracht. Im Gegensä zur älteren Besprechung wird dem Raum mit dem freiliegenz Mauerwerk das notwendige Mi an Urbanität bescheinigt und der Suffering Bastard mit Gin. Bourbon, frischer Orange und Ginger Beer wird für eine sgardiose Kombination« befunden Die Rede ist außerdem vonden mehreren Eigenkreationen auf der Karte. »Meist handelt es sid um gute, schwere Drinks, die

sender Teenies vorstellen kan Noch einmal zehn Jahres ter ist das bloße »coole Rumst hen« Vergangenheit und auch »Teenies« haben ihren Weg ind ambitionierten Bars der Stadt

sich nicht in den Händen glud

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 Suderman 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 Hersellung 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. »Das waren erfolgreiche Jahre«, 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 zweitätige 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 sichtbarer 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 Vorraussichtlich 17./18. August 2020, Infos auf: barsymposium.cologne

#### CRAFT-BARS

Suderman, 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



tehen äuerlicher kompakdly( (6,95€)

jer, nmehl, efüllt. utney

nke, ommt mit wird in n und

nk, cht salzig ote. Ein igen

Samosa en knusprig, Erbsenmel und . **97**  Der Ausdruck »Bar« stammt aus dem Altfranzösischen und bezeichnete ursprünglich die Schranke zwischen den Gästen und dem Schankraum. Der Begriff stammt somit aus Zeiten lang vor der Erfindung von Longdrinks, Highballs und anderen alkoholischen Mixgetränken. Inzwischen ist die Auslegung des kleinen Wortes so weit wie der namensgebende Tresen lang ist, die Bandbreite reicht dabei von alteingesessenen, kneipenähnlichen Institutionen über jugendliche Mojitoschänken bis hin zu Avantgardeetablissements mit angeschlossenem Labor. Alle haben ihre Berechtigung. In der tagnacht kategorisieren wir intern in Bars, Cocktailsbars, Craftbars und Hotelbars.

### BARS

Little Link »Ein »Witches' Brew« mit Steinpilz-Bourbon, Portwein-Silberzwiebel-Shrub Walnut Bitters und Kräuterrauch wird spektakulär in einem qualmenden Totenkopf serviert.« BELGISCHES VIERTEL, S. 73

Seiberts »Frische, dezente ätherische Frucht, die durch den hausgemachten Ananasrum, Yuzu-Sake und Champagner üppig mit Goldpuderblüten serviert wird.« FRIESENVIERTEL, S. 61

Suderman »Der ›Laubbläser‹ auf Rumbasis bietet mit Betel, Oolong und Lambic säuerliche Würze. Birne und Zitrone bringen frische Aromen.« AGNESVIERTEL, S. 80

The Grid »Beim »Windsor Punk« äußert sich die Kombination durchaus intensiver: Aquavit, Apfel und Champagner gehen eine kontrastreiche, würzig-milde Dreiecksbeziehung ein.« FRIESENVIERTEL, S. 61

Toddy Tapper »Zum Arrak kommen die japanische Mandarine »Yuzu«, Palmblütenzucker, Zitrus und Ingwerlimonade. Die erfrischende Säure in Kombination mit würzigen Aromen ist einzigartig.«

AGNESVIERTEL, S. 80

(8€) locker mithalten kann. Die Wildbratwurst (9,50€) aus dem Bergischen gerät dank einer kunstvoll geräucherten Erbsencreme zu einer regelrechten Geschmacksexplosion, die im Salatherz gegrillt (9€) wegen derKartoffel-Kümmel-Emulsion eine Fortsetzung auf gleichbleibend hohem Niveau findet. So wird der Besuch zu einem kulinarischen Parforceritt, der aufgrund der regelmäßig wechselnden Gerichte immer in eine andere Richtung gehen kann. Das ist toll - aber nur die halbe Geschichte, denn auch die von Sommelier Fabrice Thumm kuratierte Weinbar setzt Akzente: Der Gemischte Satz von Rosi Schuster aus dem Burgenland (5 €/0,1 l) begeistert mit feiner Kräuternote, während der badische Auxerrois (5 €/0,1 l) von Kilian Hunn eine regelrechte Offenbarung ist. Kurzum: Ein Abend in diesem Lokal kann jeden bereits verloren geglaubten Tag retten.

Pfeilstraße 31, ©346 626 47; henne-weinbar.de; Ö: 12-15 & 18-24, Fr 12-15 & 18-1, Sa 12-1, R: So

# Seiberts

in dia

escheuer Laterner S Essen

onen

1 Bier

nmen len Ke

Reibek

nd wah

Butter of the rist chemical states and the rist chemical states are states and the rist chemical states are states and the rist chemical states are states

it einen

icken w

h. Sehr

as ein gub Uhrzeit

13 54 61

armari

alent

ind gen

ertel i

ur feste

er Arbe

Bar Wer sich hier verabredet, sollte sich vorher absprechen, ob man sich drinnen oder draußen trifft. Erst nach Betätigung der Klingel wird die Tür geöffnet. Beim Eintritt wird die Garderobe abgenommen und ein Platz vorgeschlagen. Entweder an der kunstvoll in den Raum integrierten Bar oder auf den wuchtigen Lederfauteuils neben antikem Interieur, üppigen Blumen-

arrangements und Barutensilien aus Bronze und Zinn in eleganter Clubatmosphäre. Volker Seibert und sein Team liefern an dieser Stelle seit 2014 vielfach ausgezeichnete klassische Barkultur. Zudem werden kreative und ausgefallene Spezialitäten angeboten, die in der »Liquid Kitchen« in Prozeduren mit etwa Agingfässern oder dem Sous-vide-Verfahren vorbereitet werden. Die umfangreiche Karte gruppiert die Drinks nach Herstellung, Region und Spirituose (11,50-16€). Der Sakura Night (16€) ist ein prickelnder Start in die Nacht und ein gutes Beispiel für die aufwändige Art der Cocktailpräsentation: frische, dezente ätherische Frucht, die durch den hausgemachten Ananasrum, Yuzu-Sake und Champagner üppig mit Goldpuderblüten serviert werden.

Friesenwall 33, ©301 950 13; seiberts-bar.de; Ö: 17-2, R: Mo

## The Grid

Bar Das gehoben gestylte Entrée mit Vorhang und Bambusbewuchs sowie der persönliche Empfang nach Betätigung der Klingel lassen die Friesenstraßenpartygänger\*innen einen privaten Club vermuten. Die für internationales Publikum designte Bar hat jedoch den Anspruch, mit Weltklassedrinks über den Kölner Tellerrand zu schauen. Die Fläche ist großzügig für bis zu 350 Gäste angelegt, die verwendeten Materialien scheinen hochwertig. Ein Booklet präsentiert die Cocktails in englischer Sprache jeweils mit Story und 11€ und 16 Champagn Orange, Bu bietet perf zu prickeli Punk (16€ on durcha und Cham reiche, wü hung ein. genusses Innenhof sonntags a tiert wird. reicht vor angenehr Friesenstra Ö: Di-So 19

## Woods

Bar Wand vom Quanen zur H kultur? Enierten H gibt dem tere Anla wird vor lameller von der und den gemütlige

Hochtis

Bar ist a

Wald di