

IDEEN & KONZEPTE

Bar Botanik: Rooftopbar über den Dächern von Köln



Die Bar Botanik lädt ihre Gäste auf eine Sinnesreise hoch über den Dächern der Stadt ein. / Foto: Bar Botanik

In einer Metropole, wie Köln, in der das Motto „Mer fiere et levve“ gelebt wird, scheint es nicht leicht zu sein, einen Gastro-Geheimtipp zu eröffnen. Und doch gibt es seit diesem Jahr einen Hotspot, der bereits als Treffpunkt für Cocktailliebhaber und die urbane Kölner Szene gilt: die Bar Botanik. Die Rooftopbar lädt ihre Gäste auf eine Sinnesreise hoch über den Dächern der Stadt ein. Alles dreht sich um Geschmack, Aromen und Düfte, die in der Atmosphäre eines botanischen Glashauses erlebbar werden. Dafür wird mit namhaften sowie aufsteigenden deutschen Destillieren gearbeitet – die Quelle für spannende Signature-Cocktails sowie wechselnde, trendige Drink-Kompositionen.

Bar Botanik – der Name ist Programm

Die Bar Botanik mit ihrer 360 Grad Dachterrasse befindet sich in der elften Etage von Europas größtem, ehemaligen Wasserturm. Die Dimensionen erschließen sich den Gästen auf imposante Art und Weise in 35 Metern Höhe mit direktem Blick über Köln und den Dom. Ein solches Surrounding ist einzigartig in der Stadt und genauso außergewöhnlich präsentiert sich die Bar in ihrem Inneren. Industrielle Materialien treffen auf warmes Holz, Leder, natürliche Stoffe – und Pflanzen. Der im Namen fest verankerte Bezug zur Botanik hat seinen Ursprung in den Naturschätzen, Wäldern und Pflanzen und das spiegelt sich auch im Getränke- sowie Foodkonzept wider. Der „botanische twist“ zeigt sich in kreativen Signature-Cocktails, wie dem „Bar Botanik Gin Tonic“, der mit Petersilie, Minze, Rosenblättern, Rosmarin, Tomate und Zitrone verfeinert wird oder dem Gin-Cocktail „Golden Sour“, der mit Zitronensaft, Zuckersirup und Salbei für ein unbekanntes

Geschmackserlebnis sorgt.

Von Dienstag bis Samstag treffen sich die Kölner und Hotelgäste ab 17 Uhr in der Rooftopbar, um die umfangreiche Auswahl der stetig wechselnden Neukreationen, beliebten Klassiker und ausgewählten Spirituosen zu genießen. Dabei sind bis zu 70 Gäste im Inneren und weitere 60 Gäste auf der Terrasse eingeladen, bei jedem Besuch Neues zu entdecken. ?Die elfte Etage ist für mich ein magischer Ort, der mich immer wieder begeistert. Bereits 2018 habe ich in der ehemaligen Bar im Erdgeschoss des Wasserturms gearbeitet und mir gewünscht, hier oben vor dieser atemberaubenden Kulisse, zu arbeiten. Es ist etwas ganz Besonderes für mich, unsere Gäste jetzt in diesem einzigartigen Flair mit neuen, spannenden Geschmackserlebnisse zu überraschen?, erklärt Bar-Manager Ehsan Kasem.

Soulfood with a twist

Für Überraschungen sorgt auch die Speisekarte, die ausgewähltes Soulfood, als perfekte Symbiose zwischen den Spirituosen und Gerichten, bietet. Dahinter steckt Küchenchef Michael Szofer, der unter anderem bereits für namhafte Szene- sowie Sternerestaurants, wie zum Beispiel im Bayerischer Hof München oder der Traube Tonbach, tätig war. Aus hochwertigen und lokalen Zutaten kreiert er raffinierte Kreationen, wie Burratina auf 24 Stunden gegarter Kirschtomate und Rucola sowie heimische Spezialitäten, wie Eifeler Rind oder Kalbsbäckchen mit Pfifferlingen und Pastinake. Für den kleinen Hunger sind die ?Bites & Nibbles? die beste Begleitung zum Cocktail, die Snacks reichen von Kichererbsen-Petersilie-Gremolata über Tatar von Bio Karotten bis hin zu Trüffelpommes. Besonders ist auch das Sharing-Konzept der Bar, das dazu einlädt, eine Auswahl vieler verschiedener Speisen zu bestellen, um sich gemeinsam mit Freunden durch die unterschiedlichen Geschmackswelten zu probieren. Ohnehin ist die Bar mit ihrer entspannten Lounge-Atmosphäre der ideale Ort für gesellige Abende. Freitags und samstags sorgen zudem coole DJ-Sounds für eine ausgelassene Wochenendstimmung. Aber auch Cocktailempfänge oder Private Dinings in szeniger Atmosphäre sind in der Bar Botanik dank eines angrenzenden, privaten Raums mit Platz für 30 Gäste, möglich.