

Über Köln ins Gespräch kommen

Dialogformat zur Wahl am 3. September im Bürgerhaus Stollwerck

Kurz vor der Kommunalwahl lädt die Sparkasse KölnBonn mit dem „Kölner Stadt-Anzeiger“ Interessierte dazu ein, mit anderen Menschen in Köln ins Gespräch zu kommen – in geschützter Atmosphäre, mit klaren Regeln und viel Neugier auf andere Sichtweisen und Meinungen. Bei „Eine Stunde reden“ geht es darum zuzuhören, unterschiedliche Perspektiven kennenzulernen und gemeinsam weiterzudenken. Es ist ein Experiment: Schaffen wir es in unserer Stadt, auch über schwierige Themen ruhig und sachlich zu diskutieren? Bei „Eine Stunde reden“ können sich Menschen persönlich darüber austauschen, was ihnen in Köln besonders am Herzen liegt, ihre Sicht und ihre Erfahrungen einbringen und hören, was andere darüber denken. Dabei gibt es klare Regeln: Eine Moderatorin oder ein Moderator übernimmt am Tisch die Rolle der Leitung.

Das Dialog-Format findet statt am Mittwoch, 3. September, 18 bis 20.30 Uhr im Bürgerhaus Stollwerck, Dreikönigenstraße 23. Die Teilnahme ist kostenlos. Anmeldung unter: www.ksta.de/redaktion

Feuerwehr rettet eingeklemmtes Kätzchen

Die Feuerwehr hat in Weidenpesch ein eingeklemmtes Kätzchen aus einer aussichtslosen Lage befreit. Die Babykatze hatte ihren Kopf durch einen Leiterraum gesteckt und kam nicht mehr heraus, wie die Feuerwehr mitteilte. Trotz aller Bemühungen sei es zunächst nicht gelungen, den Kopf des Kätzchens aus der Fesselung zu lösen. Daher trennten die Einsatzkräfte einen Teil des Rahmens ab, inklusive der Katze, und brachten sie in eine Tierarztpraxis. Dort konnte das Tier unter Narkose befreit werden. Wohlbehalten sei das Kätzchen zu seiner Familie zurückgekehrt. Die Rettungsaktion fand bereits am Mittwoch vergangener Woche statt, wie die Feuerwehr mitteilte. (dpa)

ALLES GUTE

ZUM GEBURTSTAG

Am 20. August
Margit Trippe, Theo-Burauen-Haus, Ehrenfeld (94).
Anneliese Wienands, Seniorenhaus An St. Theodor, Vingst (88).
Vera Degenhardt, Seniorenhaus Rosenpark, Zollstock (86).

NOTDIENSTE

Patientenservice (Kinderärztlicher Notdienst): Ruf 116 117.

Zahnarzt: Ruf 0 18 05/98 67 00 (über Ansagedienst).

Apotheken:
Notdienst-Auskunft: Ruf 08 00/0 02 28 33 (aus dem Festnetz) und 2 28 33 (vom Handy).

Blumenberg, Bären Apotheke
Blumenberg, Ernstbergstr. 141-143, Ruf 2 71 39 48.

Deutz, Apotheke im Alten Rathaus,
Deutzer Freiheit 103, Ruf 81 83 94.

Klettenberg, Siebengebirgs-Apotheke,
Siebengebirgsallee 2, Ruf 41 34 36.

Mülheim, Apotheke am Wiener Platz,
Genevestr. 2, Ruf 16 86 30 96

Neustadt-Nord, Hansa-Apotheke, Ebertplatz 7, Ruf 73 18 92.

Neustadt-Süd, Westgate-Apotheke,
Habsburgerring 2, Ruf 2 40 22 43.

Neustadt-Süd, Ubiering 17, Ruf 9 32 07 47.

Rath-Heumar, Rather Burg-Apotheke,
Rösrather Str. 597, Ruf 86 40 51.

Tierarzt (18-23 Uhr):
Tierarztpraxis Dr. Holland & Dr. Unna,
Bayenthal, Ruf 34 13 00.

Anwaltsnotdienst in Strafsachen:
Ruf 42 63 82.

Sommerliche Küchenparty in der Wolkenburg

Das aus der „Genial einfach“-Rezeptserie entstandene Buch wurde jetzt vor zahlreichen Gästen präsentiert

VON JAN WÖRDENWEBER

Einfach mal machen – oder es sich einfach machen. Beides sagt sich so leicht. Aber wenn es an die Umsetzung geht, ist oft das Gegenteil der Fall. Hobby-Köche kennen das nur zu gut. Was für Profis im Handumdrehen gemacht ist, stellt daheim in der Küche oftmals ein Problem dar: zu aufwendig, zu kompliziert, oder die passenden Küchenutensilien sind nicht vorhanden. Abhilfe schafft jetzt ein besonderes Kochbuch. Und das ist „einfach genial“, wie sich bei der Präsentation am Montagabend in der Wolkenburg zahlreiche Gäste äußerten – auch wenn es „Genial einfach“ heißt.

Das opulent gestaltete Werk aus dem DuMont-Buchverlag ist aus der Rezeptserie, die immer samstags im „Kölner Stadt-Anzeiger“ erscheint, hervorgegangen. Es beinhaltet 60 alltagstaugliche Rezepte, die alle etwas gemeinsam haben: Sie stammen von namhaften, teilweise mit Michelin-Stern ausgezeichneten Köchen aus Köln und der Region und sind auch für den Laien in der Küche umsetzbar.

Zehn Gerichte wurden von mehreren Köchen und Patissieren, die mit ihren Rezepten im Kochbuch vertreten sind, im Innenhof der Wolkenburg serviert. Wie passend der Titel „Genial einfach“ ist, zeigte gleich die erste Vorspeise: Rohkost-Sticks finden sich bekanntlich in zahlreichen Frühstücks-Dosen von Grundschulern – aber auch bei Marlon Rademacher. Der Kölner Sternekoch bedient sich nur der französischen Bezeichnung Crudités und serviert das saisonale Gemüse mit Hummus.

Warum der aus dem arabischen Raum und Nahen Osten stammende Dip bei den Gästen so sehr punktete, erklärte Rademacher auf Nachfrage so: „Man muss beim Abschmecken durchaus mutig sein.“ Und: „Beim Hummus ist eine gute Zitrone wichtig, ebenso gute Kichererbsen.“

Schwierig sei vielmehr „einfach einkaufen“, meinte Rademacher beim Talk mit Sarah Brasack. Die stellvertretende Chefredakteurin des „Kölner Stadt-Anzeiger“ führte mit ihrem Kollegen, Chefcorrespondent Joachim Frank, durch den kurzweiligen Abend. „Ich kaufe nur die besten Zutaten, und mit denen zaubere ich“, sagte Rademacher, der schon als 23-Jähriger sein Lokal in Dellbrück eröffnete.

Ungewöhnliche Kombinationen

Auch Sterneköche wie Julia Komp oder Maximilian Lorenz sind in dem Buch mit Rezepten vertreten, die auch deshalb so besonders sind, weil sie aus ungewöhnlichen Kombinationen oder überraschenden Zutaten bestehen. So zeigt Hendrik Olfen von der Henne Weinbar etwa, dass Gamelle und Flönz wunderbar zusammenpassen, mit Apfel, Zwiebel und Majoran.

Das Buch sei keineswegs eine „Anleitung zum gepflegten Scheitern“, wie auch Rademachers Kollegen Sönke Höltgen (KölnSKY), Thomas Gilles (Klostermannshof) oder Jaspreet Dhaliwal-Wilmes (Der vierte König) feststellten. Wer seine eigenen Kochkünste eher als bescheiden einstuft, sei mit ihrem „Cheesecake mit Kirschen“ dennoch auf der sicheren Seite, versprach Paula Wollmann, Patissière bei Grubers Restaurant.

„Genial einfach“ beinhaltet neben den Rezepten aus der Spitzengastronomie auch jede Menge Tricks und Tipps, die das eigene Kochen verbessern. „Pilze brauchen hohe Hitze“, sagt zum Beispiel Thomas Gilles, da hohe Temperatur die Farbe erhält und das Wasser sofort verdampfen lässt. Jaspreet Dhaliwal-Wilmes wiederum lehrt, dass in seiner Küche nichts weggeworfen wird. So kommen die Schalen von zuvor geputztem Gemüse in ein Plastikgefäß und werden eingefroren. „Wenn wir genügend zusammenhaben, kochen wir daraus mit Nelken, Thymian und Lorbeerblättern und den grünen Enden vom Lauch einen Gemüsefond.“

Ein Plädoyer für das Fotografieren von Speisen im Restaurant hielt Luis Rüsing. Der gelernte Meisterfotograf mit dem Fokus auf Food-, Drink-



Sie trugen zum Gelingen des Buchs und der Präsentation bei (v.l.): Luis Rüsing, Jaspreet Dhaliwal-Wilmes, Marlon Rademacher, Lutz Feierabend, Thomas Gilles, Paula Wollmann, Peter Golla und Sönke Höltgen. Fotos: Martina Goyert



Crudités mit Hummus ist eines der Rezepte im Buch.



Zehn verschiedene Kostproben aus dem Kochbuch wurden serviert.



Sarah Brasack und Joachim Frank moderierten den Abend.



Wolkenburg-Hausherr Rudolf von Borries, Radeberger-Geschäftsführer Georg Schäfer, Zoo-Vorstand Christopher Landsberg und Kulinarik-Journalist Helmut Gote (v.l.)

und Produktfotografie hat die Fotos der kulinarischen Kreationen gemacht. Wichtig sei nur, keine anderen Gäste im Lokal zu stören und auf Blitzlicht zu verzichten. Um Gerichte bestens in Szene zu setzen, werde

in seiner Branche durchaus schon mal getrickst: „Da wird dann Rasierschaum statt Milchschaum verwendet, weil der auch noch nach einer Viertelstunde fest aussieht.“ Bei „Genial einfach“ sei dies jedoch



Viele Gäste ließen sich das Buch signieren, wie hier von Paula Wollmann von Grubers Restaurant.

nicht der Fall gewesen, betonte Rüsing.

Viel Arbeit musste auch Lutz Feierabend in das Buch stecken: Der Kölner Journalist hatte die Aufgabe, die Rezepte der Köche in Worte zu

fassen: „Da konnte man schon mal durcheinanderkommen, wenn jemand fünf Rezepte gleichzeitig kochte und dabei die einzelnen Schritte erklärte“, meinte Feierabend lachend, „aber jetzt ist alles so, wie es sein muss.“

Die Buchpräsentation entwickelte sich zur sommerlichen Küchenparty bei Wolkenburg-Gastgeber Rudolf von Borries und dessen Küchenchef Peter Golla – auch dank einer Weinprobe des Kölner Weinkellers und Kaffeespezialitäten vom Familienbetrieb Gliss sowie des Pfälzer Winzers Alexander Pflüger. Dieser präsentierte den exklusiv für die „Fine Food Days Cologne“ hergestellten Wein. Das Kölner Gourmetfestival hat sich zum Ziel gesetzt, Köln und das Rheinland auf der kulinarischen Landkarte noch bekannter zu machen, wie Vorstand Franz Grubers sagte. „Genial einfach“ ist in Kooperation mit dem Verein Fine Food Days entstanden und ab sofort im Handel erhältlich (192 Seiten, 29 Euro).

FINE FOOD DAYS COLOGNE STARTEN AM SONNTAG

Die **Fine Food Days Cologne**, Kölns großes Gourmetfestival, gehen am Sonntag mit dem Opening „Meet & taste“ auf dem Gelände der Kartäuserkirche in ihre sechste Auflage. Vom 24. August bis zum 7. September locken 36 Veranstaltungen in die 18 Restaurants und gastronomischen Betriebe, die sich dieser Initiative angeschlossen haben.

Für einige Veranstaltungen sind noch Karten buchbar – auch, weil beispielsweise die Eventgastronomie KölnSKY auf die große Nachfrage reagieren und einen zweiten Termin mit dem neuseeländischen Kochprofi Shannon Campbell organisieren konnte. Am Dienstag, 26. August, gibt es ab 19 Uhr auf der 29. Etage mit bestem Dom-Blick ein Vier-Gang-Menü mit Weinbegleitung des Wein-

gutes Villa Maria. Von Carpaccio, Chianti Crudo & Acquacotta bis zu herausragenden Fleischspezialitäten frisch vom Holzkohlegrill: Authentische italienische Küche können Gäste am Sonntag, 31. August, ab 13 Uhr im Grandhotel Bensberg erleben, wenn sie an der langgedeckten Tafel auf der Terrasse der Trattoria Enoteca Platz nehmen und die Genusswelt des berühmten toskanischen Metzgers Dario Cecchini aus Panzano in Chianti kennenlernen.

Ebenfalls am Sonntag, 31. August, ab 13 Uhr lädt Sternekoch Maximilian Lorenz zur Küchenparty in den „coolsten“ Ort der Stadt – die Kölnarena2. Ein kulinarischer Nachmittag mit spannendem Beiprogramm: Die Mini-Haie und die „U20“ der Kölner

Haie zeigen ihre Eishockey-Künste, während die Gäste an sechs Kochstationen Gourmet- & Streetfoodküche der Extraklasse genießen können. Ein Tag für die ganze Familie inklusive Kinderbetreuung – für den guten Zweck: Ein Großteil des Eintrittspreises geht an die Jung-Haie.

Der Literaturkritiker Denis Scheck ist zurzeit mit seinem gemeinsam mit Eva Gritzmann editierten kulinarischen Werk „Kafka's Kochbuch“ in aller Munde. Was einem der größten deutschsprachigen Schriftsteller um das Jahr 1900 herum mundete, wird am Mittwoch, 3. September, in der Wolkenburg auf den Tisch kommen – mit unterhaltsamen Kommentaren des Autorenduos. Karten gibt es unter www.koelnticket.de

ZEHN KOSTPROBEN

Diese Gerichte wurden in der Wolkenburg serviert:

1. Hummus mit Rohkost (Marlon Rademacher)
2. Thunfischtartar mit Gurke, Avocado und Sesam (Thomas Gilles)
3. Rote Bete Carpaccio, Ziegenfrischkäse Walnuss (Thomas Gilles)
4. Lachs carpaccio auf Crostini (Sönke Höltgen)
5. Aloo-Tikki, Mungobohnensalat (Jaspreet Dhaliwal-Wilmes)
6. Garnelen Wan Tan (Höltgen)
7. Chorizo-Gyoza/Pflaume/Rotkohl (Peter Golla)
8. Ossobucco/Mais/gebackene Kartoffel (Peter Golla)
9. Zitronentartelette, Basilikum, Baiser (Paula Wollmann)
10. Kürbiskernöl-Tiramisu, Johannisbeere (Paula Wollmann)