

## Heute

## „Tribute to Xatar“ in der Arena



Der verstorbene Rapper Xatar (r.) bei der Premiere von „Rheingold“ von Fatih Akin (Mitte) im Kölner Cinedom. Archivfoto: Eppinger

**Köln** Am Donnerstag, 7. Mai 2026, kommen in der Kölner Arena musikalische Freunde und Weggefährten zusammen, um gemeinsam mit Familie und Fans das außergewöhnliche Leben von Xatar zu feiern. Dramatisch, turbulent, am Limit – Xatars Leben war wie ein Film. Wäre sein Tod nicht so tragisch, könnte man sagen: Auch das abrupte Ende passt ins Drehbuch. Mit nur 43 Jahren stirbt Gıwar Hajabi im Mai 2025, bekannt als Xatar – Musiker, Unternehmer, Hip-Hop-Legende. Wer war Gıwar Hajabi? Der Sohn politischer Geflüchteter, der Selfmade-Millionär mit Biss und Vision, der Gangster mit Komponistenohr? Oder all das zugleich? Eine Antwort lieferte „Rheingold“. Der Film von Fatih Akin verewigte Xatars Leben auf der Leinwand: Thriller, Komödie, Action, Drama, Liebesgeschichte und Musical.

www.lanxess-arena.de

## Länderspiel der Basketballer

**Köln** Am Samstag, 23. August, dürfen sich Basketballfans in der Kölner Arena auf ein Highlight freuen: Weltmeister Deutschland empfängt Europameister Spanien. Wenige Tage vor dem Start der EM kommt es vor 19.000 Zuschauern zum Kräftemessen zweier Medaillenaspirenden. Deutschlands Bundestrainer Alex Mumbrú und sein Pendant Sergio Scariolo können ihre Teams jeweils in Bestbesetzung auf das Parkett schicken. Aufseiten der Deutschen sind die NBA-Stars Dennis Schröder und Franz Wagner mit dabei, bei den Spaniern dürfte unter anderem Santi Aldama auflaufen. Sprungball ist um 19 Uhr. Die Partie ist der letzte Härtestest beider Teams vor der „FIBA EuroBasket“, die vom 27. August bis 14. September in Lettland, Finnland, Zypern und Polen ausgetragen wird.

## Gipfeltreffen der Kanuten in Köln

**Köln** Vom 26. bis zum 31. August finden die Deutschen Meisterschaften im Kanu, Rennsport und Para Kanu auf der Regattastrecke des Fühlinger Sees statt. Eine Woche nach den Kanu-WM in Mailand kommen mehr als 800 Sportler aus über 100 Vereinen aus ganz Deutschland nach Köln, um nach den nationalen Titeln zu greifen. Mit dabei sind unter anderem Max Rendschmidt, Olympiasieger 2024, Enja Röbeling, U23-Weltmeisterin 2025, Jonas Borkowski, U23-Europameister 2024, Chelsea Rousiekian, U23-Weltmeisterin 2024, und Caroline Heuser, Junioren-Weltmeisterin 2025. Im Rahmen der Deutschen Meisterschaften wird auch der Kanu-Mehrkampf im Schüler- und Jugendbereich durchgeführt. Insgesamt stehen an sechs Tagen Entscheidungen in 137 Rennen an.

## Ein Westfale mit einem Herz für Köln



Für die „Zukunftsdiskussion“ kam Fraktionschef Jens Spahn zum OB-Kandidat der CDU, Markus Greitemann, nach Köln. Foto: Eppinger

**Köln** (step) In nur wenigen Wochen findet in NRW die Kommunalwahl statt. Auch in Köln wird dann nicht nur der Rat, sondern auch ein neuer Oberbürgermeister oder eine neue Oberbürgermeisterin gewählt. Der Kandidat der CDU, Markus Greitemann, bekam gestern Unterstützung aus Berlin. Gemeinsam mit der Kölner Bundestagsabgeordneten und Staatsministerin im Auswärtigen Amt, Serap Güler, konnte er im Dorint-Hotel am Heumarkt den Vorsitzenden der CDU/CSU-Bundestagsfraktion Jens Spahn begrüßen. Unterstützung von der Bundesregierung erhofft sich Greitemann künftig vor allem in den Bereichen Wohnungsnot, Sicherstellung der Mobilität und bei der Stärkung der Wirtschaft in der Domstadt. Jens Spahn bekannte, dass er als Westfale und Münsterländer durchaus ein Herz für Köln hat. Nach gut 100 Tagen der schwarz-roten Koalition blickte er auf die Erfolge in der Außen- und Sicherheitspolitik und bei der Bekämpfung der illegalen Migration, die auch Auswirkungen auf Kommunen wie Köln hätten. Noch nicht ausgereicht hätten die ersten 100 Tage, um die Wirtschaft aus der schon drei Jahre andauernden Rezession zu führen und um den Bürokratieabbau ausreichend um zu setzen, wie dies zum Beispiel beim Wohnungsbau nötig wäre. „Da müssen wir noch besser werden. Diese Koalition ist zum Erfolg verpflichtet“, sagt Spahn.

## Großübung im Kölner Fußballstadion

Beim „Praxistag“ in Müngersdorf lernen 100 angehende Notfallsanitäter im Ernstfall schnell und richtig zu handeln.

Von Stephan Eppinger

**Köln** In der Südkurve des Rheinenergie-Stadions in Müngersdorf ist plötzlich ein aufgebracht FC-Fan zusammengebrochen. Er klagt über heftige, stechende Schmerzen in der Brust. Die beiden Notfallsanitäter sind schnell vor Ort, untersuchen den Mann und leiten dann die Behandlung ein. Der Zustand ist kritisch, sodass weitere Rettungskräfte und ein Notarzt hinzugerufen werden. Dann verliert der Patient das Bewusstsein und muss reanimiert werden.

Zum Glück ist dieses dramatische Szenario im Stadion nur eine groß angelegte Übung für 100 angehende Notfallsanitäter und -sanitäterinnen der Johanniter und der Kölner Berufsfeuerwehr. Sie absolvieren gerade ihre dreijährige Ausbildung in der Johanniter-Akademie in Troisdorf und kommen aus allen drei Lehrjahren. Bei einigen steht demnächst das abschließende Staatsexamen an, andere sind noch am Anfang ihrer Ausbildung. Dazu gehört auch Lana Clasen, die in Bonn lebt und in Köln arbeitet.

## Drei Jahre dauert die Ausbildung zum Notfallsanitäter

„Für uns ist so ein Praxistag eine gute Möglichkeit, um Erfahrungen für praktische Einsätze zu sammeln. Es ist ein toller Beruf, bei dem wir Frauen leider noch in der Minderheit sind. Aber das ändert sich gerade“, sagt die 27-Jährige, die zuvor acht Jahre als Rettungssanitäterin gearbeitet hat und dabei auch schon bei größeren Konzerten im Einsatz war. „Der Beruf der Notfallsanitäterin beinhaltet mehr Verantwortung, bietet aber auch mehr Aufstiegsmöglichkeiten.“

„Beim Rettungssanitäter ist die Ausbildung deutlich kürzer und dauert etwa ein halbes Jahr. Er ist meist der Fahrer im Rettungswagen. Der Notfallsanitäter mit der höchsten nicht ärztlichen Qualifikation ist derjenige, der den Patienten dann vor Ort behandelt“, erklärt der Pressesprecher der Johanniter in NRW, Dr. Tobias Eilers. In der Akademie in Troisdorf werden gerade 159 Notfallsanitäter ausgebildet.

Darunter sind auch Mitarbeiter der Kölner Berufsfeuerwehr.



Im der Südkurve des Müngersdorfer Stadions lernen die angehenden Notfallsanitäter unter realen Bedingungen.

Foto: Stephan Eppinger

„Wir haben unsere eigene Fachschule, aber deren Kapazitäten reichen für unseren Bedarf nicht aus, sodass wir hier mit den Johannitern kooperieren“, sagt Pressesprecher Ulrich Laschet. Dabei ist die Nachfrage nach dieser Ausbildung sehr groß: „Für jeden Ausbildungsplatz bei den Notfallsanitätern gibt es derzeit etwa 50 bis 60 hoch qualifizierte Bewerber. Insgesamt werden in NRW von uns jedes Jahr 900 Rettungs- und Notfallsanitäter ausgebildet“, berichtet Eilers.

Kooperationen gibt es zwischen den Johannitern und der Berufsfeuerwehr auch bei Einsätzen im Stadion. „In Köln ist die Stadt der Träger des Rettungsdienstes und das fällt in unsere Verantwortung als Berufsfeuerwehr. Bei Großveranstaltungen wie im Stadion setzen wir auf die Unterstützung von Rettungsdiensten. In Müngersdorf übernimmt das das Rote Kreuz. Wir kommen dann wieder zum Einsatz, wenn der Patient abtransportiert werden muss. Gerade im Oberrang ist es sehr steil, was den Transport zum Rettungswagen anspruchsvoll macht. Da

kommen auch mal die Höhenretter zum Einsatz.“ Beim Patienten in der Südkurve wurde der echte Kollege durch eine Puppe ersetzt, an der jetzt die Reanimation fachgerecht durchgeführt wird. Dabei kommt neben dem Beatmungsgerät auch „Lukas“ zum Einsatz, eine Gerätschaft, die vollautomatisch die Herzdruckmassage übernimmt und die so die Notfallsanitäter entlastet. Mithilfe der Feuerwehr wird der bewusste Patient auf ein sogenanntes Spineboard gelegt und damit über die Treppen im Stehplatzbereich zum Rettungswagen gebracht. „Unserer Erfahrung nach unterstützen die Fans in der Kurve die Rettungsmaßnahmen. Sie sorgen für Sichtschutz und machen auch die Rettungswege frei“, berichtet Laschet.

Von der Südkurve geht es direkt zur nächsten Station auf der Nordseite des Stadions. Dort ist ein Sprengkörper mit Pyrotechnik in der Hand eines Fans explodiert und hat diesen an der Hand, am Unterarm sowie im Gesichts- und Halsbereich schwer verletzt. Dazu kommt eine stark blutende Wunde



Erste Hilfe nach einem schweren Unfall mit Pyrotechnik.

am Unterarm. Diese wird von den Auszubildenden direkt gestoppt.

Außerdem wird der Patient untersucht, befragt und mit den ersten Schmerzmitteln behandelt. Eine zweite Rettungswagenbesatzung unterstützt die Kollegen bei der Behandlung und der Vorbereitung für den Abtransport. Das alles geschieht unter Beobachtung von Auszubildenden aus der Akademie, die dann auch das entsprechende Feedback geben.

„Wir haben es im Stadion mit ganz unterschiedlichen Einsatzszenarien zu tun. Das reicht von der Versorgung einer kleinen Schnittwunde mit einem Pflaster über den Hitzestich oder die allergische Reaktion

auf einen Wespenstich bis zum Herzinfarkt, dem Sturz vom Oberrang oder der Verletzungen durch Pyrotechnik. Dazu kommen Verletzungen wie ein stumpfes Bauchtrauma nach einer Schlägerei oder einem Messerstich. All diese Szenarien werden heute am Praxistag ganz real und alltagsnah geübt. Dafür kommen auch aufwendig geschminkte und geschulte Darsteller zum Einsatz. Für einige Auszubildende ist es die direkte Vorbereitung für das nun anstehende Staatsexamen“, erklärt Eilers.

Dessen Johanniter-Kollegen zum Beispiel im Dortmunder Stadion mit seinen 80.000 Besuchern im Einsatz sind und die dort pro Spieltag bis zu 400 Hilfeleistungen erbringen. „Das reicht von kleineren Einsätzen bis zu gravierenden Notfällen wie bei einem Schlaganfall. Jeder Block ist mit einem Sanitäter besetzt, der an einem strategisch günstigen Punkt vor Ort ist. Die meisten Menschen in den Stadien sind extrem hilfsbereit, wenn etwas passiert. Nur ein kleiner Prozentsatz der Zuschauer gafft, filmt und behindert so die Einsatzkräfte.“

## Alltagstaugliche Sterneküche für zu Hause

Die Kochprofis der Fine Food Days Cologne verraten, wie man „genial einfach“ außergewöhnliche Gerichte zubereitet.

Von Stephan Eppinger

**Köln** Bereits zum sechsten Mal finden vom 24. August bis zum 7. September die Fine Food Days Cologne an besonderen Orten wie der Seilbahn, dem Riesenrad oder in der Eisporthele statt. Hinter dem Herd stehen dann beim Kölner Gourmetfestival die besten Köche der Stadt. Diese haben jetzt das Kochbuch „Genial Einfach“ veröffentlicht, in dem sie verraten, wie man zu Hause außergewöhnliche Gerichte der Sterneküche alltagstauglich zu bereiten kann.

Dabei gibt es vom Autor Lutz Feierabend und den einzelnen Kochprofis nützliche Tipps rund um den heimischen Herd. So erfährt der Lesende, wie wichtig qualitativ hochwertige Produkte in der gehobenen Küche sind, und wie man diese Qualität beim Einkaufen auch erkennen kann. Dabei ist die regionale Herkunft genauso bedeutsam wie die Saisonalität.

Wichtig ist auch, es sich einfach zu machen, zum Beispiel bei der überschaubaren Zahl der Zutaten bei einem Gericht, die kontrastreich und richtig gewürzt präsentiert, zu einem echten Genuss werden können. Auch Planung und Ordnung beim Kochen spielen eine Rolle, auch weil man es so vermeiden



In der Wolkenburg wurde von den Köchen, dem Autor und dem Fotografen das Kochbuch präsentiert. Foto: Eppinger

kann, am Ende Lebensmittel wegwerfen zu müssen. Weitere Tipps zum guten Kochen gibt es dann zum Beispiel vom Küchenchef im „KölnSky“, Sönke Höltingen, dem ein gutes Schneidbrett genauso wichtig ist wie warme Teller beim Anrichten. Bei Hendrik Olfen von der „Henne. Weinbar“ erfährt man, wie Fleisch richtig aufbewahrt wird oder welche Bedeutung Fett als Geschmacksträger hat. Sterneköchin Julia Komp von „Sahi-

la“ führt ihre Lesenden in die Kunst des Reiskochens ein und erklärt, wie man einen Granatapfel richtig zerlegt.

Beim Kollegen Maximilian Lorenz erfahren die Hobbyköche, wie Tomatensoße, Basilikumpesto und Mayonnaise richtig und geschmackvoll hergestellt werden. Jaspreet Dhaliwal Wilmes vom „Vierten König“ zeigt, wie altes Brot zu einer leckeren Zutat wird und wie ein Profi aus Zitronenschalen einen

Genussmoment schafft.

Thomas Gilles vom „Clostermanns Hof“ verrät, wie eine regelmäßige Inventur der Speisekammer unnötige Einkäufe reduziert und wie viel Kreativität die Restküche verlangt. Wie lange ein Pizzateig ruhen muss, berichtet Marcus Graun vom Grandhotel Schloss Bensberg, der auch zeigt, wie weicher Fisch bissfester wird. Bei Luis Dias lernen die Hobbyköche, wie Avocado grün bleibt

und wie man Wurst auch selbst herstellen kann.

Rezepte zum Festivalkochbuch hat auch Dellbrücker Sternekoch Marlon Rademacher beigesteuert, bei dem zum Beispiel Crudités (frz. für Rohkost) mit Hummus kombiniert werden und der seinen Gästen Gerichte wie Ceviche vom Kabeljau und Croque Monsieur mit Räucherlachs serviert. Bei Nikos Kasotakis von der „Ouzeria“ im Belgischen Viertel gibt es zum Beispiel Schweinebauch mit Pita, Krautsalat und Pommes sowie Auberginen-Ratatouille mit Tomatensoße und Feta.

Lena Heene-Würil vom Excelsior Hotel Ernst präsentiert aus ihrer Patisserie geschmorte Birne mit Karamell-Tonka-Crèmeux und Spekulatiuscrumble, ein French-Toast-Brioche mit Karamell und Vanille Mascarpone sowie Tarte Tatin mit Vanilleeis. Dazu kommen von Paula Wollmann von „Gruber's Restaurant“ Kürbiskernöl-Tiramisu mit Beerenröster sowie Wallnusschmarrn mit Glühweinpfannkuchen und karamellisierten Wallnüssen.

■ Fine Food Days Cologne „Genial Einfach“ mit Fotos von Luis Rüsing und Texten von Lutz Feierabend, DuMont Buchverlag, 176 Seiten, 29 Euro.