

Heute

Schüsse auf Café in der Südstadt



Einschusslöcher sind an der Fensterscheibe eines Cafés zu sehen, während eine Mitarbeiterin der Spurensicherung im Einsatz ist. Foto: dpa

Köln (dpa) Schüsse auf ein Café in der Kölner Südstadt haben am Morgen für einen Großeinsatz der Polizei gesorgt - die Einsatzkräfte fahnden nach einem Täter. Verletzte oder Tote gibt es laut Polizeiangaben nicht. Nach ersten Erkenntnissen sei die Fensterscheibe des Cafés auf der Bonner Straße viermal getroffen worden, teilten die Ermittler mit. Es seien keine Menschen in dem Lokal gewesen. Patronenhülsen seien sichergestellt worden. Um etwa 7.40 Uhr wurden die Schüsse laut Polizeiangaben gemeldet. Anwohner hätten noch gesehen, wie ein Mann flüchtete. Er soll etwa 1,80 Meter groß sein und eine Glatze haben. Zur Tatzeit habe er eine graue Kapuzenjacke und eine schwarze Hose getragen. Ob es Zusammenhänge mit weiteren Schüssen auf Kölner Geschäfte gibt, wird nach Angaben der Ermittler noch geprüft.

Drohnenshow an der Rennbahn

Köln Am Donnerstag, 3. September, wird der Nachthimmel über Köln ab 21 Uhr zur Bühne: 1200 leuchtende Drohnen lassen bekannte Figuren und Momente aus den Harry-Potter-Filmen über der Kölner Galopprennbahn entstehen. Die rund 60 Minuten dauernde „Drone-Art Show: Harry Potter“ verbindet moderne Drohnentechnologie mit der legendären Filmmusik und einer Liveinszenierung. In exakt abgestimmten Formationen zeichnen die Drohnen Motive aus der Welt von Harry Potter an den Himmel. Ein Liveauftritt an der E-Violine begleitet die Show. Synchronisierte LED Armbänder beziehen das Publikum in die Inszenierung ein und machen die Kölner Galopprennbahn zum Teil des visuellen Erlebnisses. Weitere Shows gibt es am 4. und 5. September in Weidenpesch.

KVB: Bauarbeiten enden morgen

Köln Die HGK und SWB haben die Sommerferien genutzt, um entlang der Linien 16 und 18 Bauarbeiten durchzuführen. Deshalb mussten beide Linien getrennt werden. Diese Trennungen enden zum Schuljahresbeginn morgen. Die SWB hat, im Zusammenhang mit der Erweiterung der A 565 in Bonn, die Oberleitungsanlage der Stadtbahn-Linie 16 umgebaut. Deshalb wurde die Linie ab dem 20. Juli im Abschnitt zwischen den Haltestellen „Bonn Hauptbahnhof“ und „Hersel“ getrennt. Die Fahrgäste können nun wieder durchgehend, ohne Umstieg in Ersatzbusse, zwischen Köln und Bonn fahren. Entlang der Stadtbahn-Linie 18 haben HGK und SWB mehrere Baumaßnahmen gebündelt, um die Anzahl zukünftiger Eingriffe in den Stadtbahnbetrieb zu reduzieren.

Ein Eis für Hund und Herrchen



„Bello Gelato“ ist ein Speiseeis, das Hunde gemeinsam mit ihren Besitzerinnen und Besitzern genießen können. Foto: Mera

Köln (step) Ein Sommernachmittag, ein Eisbecher und ein gemeinsamer Genussmoment: Mit „Bello Gelato“ haben Mera und die „Eis Berger-Manufaktur“ ein Eis für das Leben mit dem Hund geschaffen, das Tier und Menschen gleichermaßen genießen können. Beim „Bello Gelato“-Event im Biergarten am Aachener Weiher in Köln wurde das „Eis für zwei“ erstmals gemeinsam probiert, geteilt und gefeiert. Rund um das Eisbike, zwischen Strandbestuhlung, Drinks und Snacks, entstand ein entspannter Launch-Moment für geladene Gäste mit ihren Hunden. Mit dem neuen Produkt präsentiert Mera das erste Eis, das alle Geschmacksansprüche an ein Speiseeis erfüllt und nicht nur für Hunde unbedenklich ist, sondern ebenfalls als Verwöhnssnack für den Zweibeiner überzeugt. „Das Eis ist gemacht für alle, die ihren Alltag mit einem Hund teilen“, heißt es in der Mitteilung. Damit will sich Mera an eine neue Generation von modern Tierbesitzern richten. Für sie gehört der Hund selbstverständlich zum eigenen Lebensstil und zu gemeinsamen Aktivitäten dazu - beim Spaziergang, im Café oder an einem warmen Nachmittag im Park. „Seit mehr als 75 Jahren entwickeln wir bei Mera hochwertige Ernährung und Premium-Futter für Hunde und Katzen. Mit dem Eis haben wir diesen Anspruch weitergedacht und eine neue Produktkategorie für das Leben mit Hund geschaffen. Das Eis macht sichtbar, wie selbstverständlich Hunde heute zum Leben ihrer Menschen dazugehören“, sagt Timo Brautlacht von Mera.

Gourmetfestival an der Kartäuserkirche

Bis zum 13. September gibt es bei den Fine Food Days mehr als 30 Termine mit Spitzenköchen aus Köln und der Region.

Von Stephan Eppinger

Köln Die Kartäuserkirche mit ihrem schönen Innenhof gilt als einer der schönsten Orte, die Köln zu bieten hat. Wo einst im Mittelalter die Mönche lebten und arbeiteten, fand am Sonntagnachmittag zum dritten Mal die Eröffnungsparty der Fine Food Days statt. Bekannt ist die eindrucksvolle Kulisse auch aus der ZDF-Vorabendserie „Herzensbrecher“ mit Simon Boer als Pfarrer und Vater von vier Söhnen. Hausherr der evangelischen Südstadtkirche ist Pfarrer Mathias Bonhoeffer, der am Sonntag auch seinen Geburtstag feiern konnte.

An 17 Ständen präsentierten Spitzenköche aus Köln und der Region ihre extra für die Küchenparty und knapp 500 Gäste konzipierten Gerichte. Bei Sönke Höltgen aus dem KölnSky war das spanische Thunfisch mit grüner Tomate und Salzwiesenkrautern. „Der spanische Thunfisch, den wir als Rose servieren, hat eine besondere Aromatiefe. Mit der grünen Tomate und selbst gepufftem Reis entsteht eine Art kalte Paella, die perfekt zum Spätsommer passt. Die Küchenparty hier ist immer wie ein Klassentreffen, bei dem alle die gleichen Ziele haben und besondere Ideen umsetzen wollen.“ Am kommenden Freitag, 4. September bietet er den Gourmetsfans ab 19 Uhr im KölnSky mit dem „Meeresrausch“ ein „Walking Dinner“ unter anderem mit einer Platte mit Meeresfrüchten, dänischem Lachs und Nordsee-Steinbutt. Dazu kommt am Samstag ab 19 Uhr noch das Champagner-Dinner.

Pecorino Romano trifft auf Honigtomaten
Gleich nebenan gibt es bei Sternköchin Julia Komp mit eingelegten Honigtomaten, Pecorino Romano und selbst gemachten Balsamico-Essig einen „Urlaub in Italien“. „Ich bin EU-Botschafterin für diesen Pecorino, der in einem traditionellen Verfahren nur mit Schafsmilch aus Sardinien und dem Latium hergestellt wird. Er ist sehr würzig und ein tolles Salzaroma mit



Rund um die Kartäuserkirche fand die Eröffnungsparty der Fine Food Days Cologne statt.

Fotos: Stephan Eppinger

Höhen und Tiefen. Damit passt er perfekt zu Gemüsegerichten. Hier an der Kartäuserkirche ist es toll, Kollegen zu treffen, die man sonst nur selten sieht. Wir haben ja meistens die selben Schließtage, da sind gegenseitige Besuche oft schwierig.“ Bei Julia Komp gibt es gemeinsam mit TV-Koch Nelson Müller am Dienstag, 8. September, an der Diepeschrather Mühle in Bergisch Gladbach zunächst ab 16 Uhr einen kulinarischen Spaziergang durchs Bergische mit kulinarischen Stationen und dann ein Vier-Gänge-Dinner.

Bei Marcus Graun von der Trattoria Enoteca des Grandhotels Schloss Bensberg wird den Gästen an der Kartäuserkirche mit dem Joselito Gran Reserva ein ganz besonderer Schinken aus Spanien angeboten. „Dieser Schinken gilt als der beste der Welt. Dazu servieren wir eingelegte Melone mit einem Tomaten- und Estragon-Sud - eine frische und kalte sommerliche Vorspeise mit einem Produkt, das nur wenige Menschen schon selbst probieren konnten.“ Un-

ter dem Motto „Lass das Salz weg, nimm Kaviar“ präsentiert Graun am Samstag, 5. September, ab 18.30 Uhr in Bensberg ein Fünf-Gänge-Menü rund um Kaviar und Gin.

Sternekokoch Mirko Gaul hat für sein Gericht eine leicht angeräucherte und gebeizte Lachsforelle ausgewählt, die er mit Tomaten aus der Voreifel, einem Buttermilchsud und Aji Amarillo-Chili kombiniert. „Mir ist heute der direkte Austausch mit den Kollegen, aber auch mit den Gästen wichtig“, erklärt Gaul, dessen beide Veranstaltungen im Taku des Hotels Excelsior Ernst bereits ausverkauft sind.

Joschua Tepner vom „The Dutch“ hat sich für Asien als Inspiration für sein Gericht entschieden. „Bei uns gibt es Miso Black Cod mit einer Tom-Kha-Gai- und einer Kokos-Soße mit Spitzkohlsalat und Jalapeños“, sagt der Koch, der von Anfang an beim Festival dabei ist. „Die Entwicklung der Fine Food Days ist enorm, sie bieten uns Köchen eine ideale Präsentationsplatt-

form.“ Bei seiner Veranstaltung geht Tepner am Donnerstag, 3. September, ab 18 Uhr aufs KD-Schiff, um dort eine eigene Küchenparty anzubieten.

Eine besondere Zutat hat Sternekokoch Marlon Rademacher von La Cuisine Rademacher zu bieten. „Ich habe aus australischem Wintertrüffel eine Creme zubereitet. Dazu gibt es frischen Trüffel, Pfifferlinge, selbst gerollte Gnocchi und eine Schnittlauchsoße. Der australische Trüffel ist zu dieser Jahreszeit das aromatischste Produkt, das man bekommen kann, denn dort ist jetzt noch Winter.“ Für sein Event hat Rademacher am Sonntag, 6. September, ab 13 Uhr einen baskischen Kollegen nach Dellbrück eingeladen, der direkt vor der Haustür grillen wird. „Dazu gibt es von mir Tapas, ich habe ja selbst auch in Spanien gearbeitet.“ Das zweite Event findet heute an einem exklusiven Ort, dem Kölner Dom, mit den Gastronomielegenden Dieter Müller und Ernst Vleer statt und war bereits nach kürzester Zeit ausverkauft.

Bei Denis Steindorfer von Gruber's Restaurant gab es als Dessert mit Mascarpone, Haselnuss, Casis, Muscovado-Zucker und Steinpilz eine besondere Kombination: „Der getrocknete Steinpilz verfügt über ein Aroma, das dem der Haselnuss und der anderen Zutaten ähnlich ist. Insofern passt das sehr gut zusammen.“ Bei Steindorfer gibt es am Samstag, 5. September, ab 18 Uhr eine kulinarische Reise durch die Alpenrepublik. „Es geht mit dem passenden Speisen und Weinen durch unsere neun österreichischen Bundesländer“, verspricht der Küchenchef.

Viel Lob für das Festival und die Kölner Gastroszene gibt es von Kochlegende Dieter Müller: „Die Veranstaltungen sind großartig. Es ist wichtig, dass wieder gut ausgegangen und gut gegessen wird. Dafür wird hier erfolgreich Werbung gemacht. Die Kölner Restaurantszene hat sich sehr gut und auch vielfältig entwickelt. Da ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei“, sagt Müller.



Sönke Höltgen und sein Team aus dem KölnSky.



Mirko Gaul vom Taku.



Denis Steindorfer, Paula Wollmann.



Julia Komp vom Sahila.

Rembrandt macht im Museum das Licht aus

Mit dem berühmten Selbstporträt verschwindet das letzte Gemälde vor der Generalsanierung aus dem Wallraf.

Von Stephan Eppinger

Köln „Es macht einen schon etwas wehmütig, als Museumsdirektor jetzt in den leeren Sälen zu stehen. Aber es ist notwendig, damit Anfang Oktober die Generalsanierung beginnen kann. Wir sind glücklich, dass wir genau im Zeitplan liegen. Ab Mitte September wird auch unser Team ausziehen und in städtische Büros an der Martinstraße wechseln, wo wir immer nah an der großen Baustelle sind“, sagt Marcus Dekiert.

Gestern wurde als Letztes von rund 2000 Gemälden das berühmte Selbstporträt von Rembrandt aus dem Jahr 1662 von den Experten der Frechen Logistikkfirma Hasenkamp von der Wand genommen. Bevor es in die klimatisierte Kiste gepackt wurde, nahm es Chefrestauratorin Iris Schaefer noch einmal unter die Lupe: „Alle

Werke wurden vor dem Transport ins externe Depot genau untersucht und auch vor dem Verpacken werfen wir auf jedes Werk noch einmal ein Blick“, sagt die Expertin. Zu den Gemälden kommen noch einmal gut 60.000 Grafiken und etwa zwei Dutzend Skulpturen.

Von der Etage, wo die Barocksammlung ihren Platz hatte, fällt der Blick auf den Erweiterungsbau gleich neben an. „Die Arbeiten am Untergeschoss sind bereits vorangeschritten. Aktuell wird die Baugrube für den Verbindungstrakt zum alten Haus ausgehoben, wofür dieses im Untergeschoss geöffnet werden muss. Neben dem Baufeld stehen an der unterirdisch teilweise noch erhaltene Marsporthe noch archäologische Untersuchungen an.“ Die Arbeiten am Museum und am Erweiterungsbau sollen bis Ende 2028 abgeschlossen sein.



Chefrestaurateurin Iris Schaefer beobachtet die Abnahme des Rembrandts von der Wand.

Foto: Eppinger