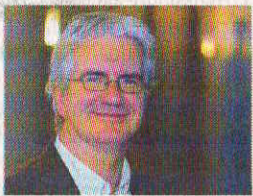


## Keine Hürden

Der „Sommer Köln“ ist am Wochenende mit einem weiteren wunderbaren Spektakel zu Ende gegangen. Einmal mehr haben die Veranstalter – unterstützt von Stiftungen und Sponsoren, die sich auch in schweren wirtschaftlichen Zeiten nicht abschrecken ließen – gezeigt, wie man die Plätze dieser Stadt in lustvolle Orte verwandeln kann: Kultur für jedermann, die anregt und Spaß



Helmut Frangenberg zum Ende des Sommer Köln

macht – umsonst und draußen, international und originell. Davon kann die Stadt nicht genug haben.

Die rund 50 Aktionen des „Sommer Köln“ haben gezeigt, worauf es ankommt, wenn über Platzkonzepte und die Zukunft des öffentlichen Raums in Köln diskutiert wird. Es ist richtig, alles zu tun, um die Verramschung der Plätze zu stoppen. Aber es ist ebenso richtig, alles an Unterstützung anzubieten, wenn Veranstaltungen mit Niveau den öffentlichen Raum beanspruchen. Letzteres hat die Stadtverwaltung längst noch nicht verinnerlicht. Sonst würden diejenigen, die das städtische Leben bereichern, nicht immer wieder über bürokratische Hürden klagen.

## KURZ GESAGT

### Räuber festgenommen

Mit einem Klappmesser haben zwei Jugendliche (16, 17) einen Raubüberfall am Aachener Weiher begangen. In der Nacht zu Sonntag bedrohten sie eine 16-Jährige, die zu Fuß unterwegs war. Einer der Täter habe der jungen Frau das Messer an den Hals gehalten und die Herausgabe ihrer Tasche gefordert. Die Verdächtigen wurden wenig später von der Polizei festgenommen und müssen sich nun wegen schweren Raubes verantworten. (tho)

### Rasend eifersüchtig

In Bilderstöckchen ist ein Autofahrer handgreiflich geworden, weil er seine Ex-Freundin im Auto eines anderen Mannes gesehen hat. An der Alzeyer Straße soll der 21-Jährige nach Polizeiangaben die Autotür geöffnet und den Fahrer bedroht haben. Weil er offenbar im anschließenden Duell unterlegen war, raste er in seinem Fahrzeug davon. Als die alarmierte Polizei den 21-Jährigen kurze Zeit später stoppen wollte, gab der Mann Gas und flüchtete vor den Beamten. Auf einem Parkplatz konnte er schließlich gestellt werden. (tho)

### Ungebremst aufgefahren

Bei einem Unfall ist eine 59-Jährige am Samstagmorgen schwer verletzt worden. Sie hatte in ihrem Auto an einer roten Ampel auf der Inneren Kanalstraße in Höhe der Escher Straße gewartet, als ein 49-Jähriger offenbar sowohl die Ampel als auch die wartenden Autos übersah und ungebremst auffuhr. Gegen den Unfallverursacher wird nicht nur wegen fahrlässiger Körperverletzung, sondern auch wegen Unfallflucht ermittelt. Denn an seinem Wagen fanden sich weitere Unfallspuren. Der Fahrer gestand, auf der Autobahn eingeknickt zu sein und eine Leitplanke touchiert zu haben. (tho)



Zwischenzeitlich hoch vergnügt: Die Jurymitglieder Jörg Sackmann, Dieter Müller und Lea Linster (v. l.) verkosten ein Fleischgericht bei der deutschen Vorausscheidung zur Kochweltmeisterschaft „Bocuse d'Or“ auf der Kölner Messe.

BILDER: STEFAN WORRING

# Die Spitzenküchenschlacht

Sternekoch Ludwig Heer zieht in die Europa-Runde des „Bocuse d'Or“ ein

Haute Cuisine am Haushaltsherd: Bei der Vorausscheidung war das Ergebnis denkbar knapp

VON MARIA BUECHE

André Wolff streicht hochkonzentriert mit breitem Pinsel akkurat acht kurze schwarze Striche auf ein fast quadratmetergroßes Silbertablett. Keine Farbe, sondern Chorizo-Sauce als edle Unterlage für sein Rinderfilet. Daneben liegen in strenger Linie glänzende Kirschtomaten. Die hat Wolff in filigraner Feinarbeit einzeln mit Chorizo-Graupen gefüllt. Jetzt setzt er seine Sepia-Cannelloni dahinter, jedes Meeresfrüchturmchen bekommt noch einen Klecks Kaviar als Dekoration, dann wird angerichtet, für die Jury.

Deren Augenmerk liegt aber nicht auf dem schmückenden Beiwerk, auch wenn das Arrangement auf der Platte in die Punktzahl einfließt. Die Prüfungskommission will wissen, ob André Wolff seine Hauptaufgabe, eben sein Rinderfilet im Pulpmantel so präsentiert, wie es sein soll, um als preiswürdig zu gelten.

Ein Sieg ist ihm zuzutrauen. Ein Wettbewerb für den Nachwuchs meint bei der Kochweltmeisterschaft „Bocuse d'Or“ nicht Neulinge, sondern verantwortungsvolle Mitarbeiter oder Chefs in Küchen von Rang. An einem normalen Samstag steht Wolff als Sous-Chef in Steinheuers Zwei-Sterne-Haus „Zur Alten Post“ in Bad Neuenahr

am Herd. Am vergangenen Samstagmittag ist er der letzte von acht Finalisten der Deutschen Vorausscheidung zum „Bocuse d'Or“, der sein Gericht zeigt. Das Ganze ist von den Veranstaltern zwar auch als Show gedacht, nimmt sich aber doch ernster aus, als die anwesenden Zuschauer das von TV-Kochsendungen wohl gewohnt sind. Denn hier wird nicht Lichter/Lafer/Lanzmäßig geköchelt und ein bisschen geplaudert. Für die Teilnehmer geht es um einiges, nämlich um internationales Renommee für die Karriere.

Seit acht Uhr morgens feilen sie also in Halle 10 der Kölner Messe in winzigen Küchenabteilen mit Haushaltsherden statt Profi-Ausstattung. Alle müssen einen Fisch- und einen

Fleischgang perfekt zeigen: perfekt komponiert, perfekt zubereitet, perfekt angerichtet – und es muss perfekt schmecken. Ob das so ist, schätzen ausnahmslos namhafte Küchenmeister wie Dieter Müller oder Lea Linster ein. „Einer kann ein vollen-

### Ich profitiere von meiner Wettkampferfahrung

LUDWIG HEER

deter Handwerker sein, aber zur Kunst wird er es nie bringen“, beschreibt Jean-Claude Bourguel vom Düsseldorfer Zwei-Sterne-Haus „Im Schiffchen“ einen Unterschied, der sich für Laien kaum noch

erkennen lässt. Den größten Kunstsinns beweist hier Ludwig Heer, Küchenchef in Salach. Wie fein die Differenz zwischen seinem „Kabeljau mit Röstzwiebelkruste und geräucherten Perlgraupen“ zu Sebastian Prüfmanns „Gedämpftem Kabeljau und Lardo-Ravioli“ sein musste, lässt sich nur an den Endpunkten ablesen. Beschreiben kann das keiner mehr so richtig.

Schließlich übertrumpft Heer mit 715 Punkten Wolff um knapp 100, Prüfmann aber nur um zehn Zähler. Der Sous-Chef vom Drei-Sterne-Restaurant „Dieter Müller“ hatte es schon geahnt: „Der Ludwig ist hier mit einem Lastwagen voll Equipment angereist“, sagt er nicht bitter, sondern anerkennend. Und Ludwig Heer, der selbstbewusste 28-Jährige, weiß selbst um seinen Vorteil. Er war als Assistent schon zweimal in Lyon beim großen „Bocuse d'Or“-Finale dabei. „Ich profitiere von meiner Wettkampferfahrung. Ich wusste ja, wie wenig ausgestattet die Küchen sind und was ich mitbringen muss“, sagt er. Im kommenden Jahr wird er bei der Europäischen Zwischenrunde in Genf antreten und sich dafür vielleicht noch Bourguels Kritik zu Herzen nehmen. „Die Jungen machen immer tausend Sachen, hier noch Rote Bete, da noch Sauerkraut. Das braucht doch keiner. Die Kunst liegt in der Schlichtheit, aber die muss perfekt sein.“



Ludwig Heer (M.) hat den deutschen „Bocuse d'Or“ gewonnen. Sebastian Prüfmann (l.) und André Wolff erkochten sich Platz zwei und drei.

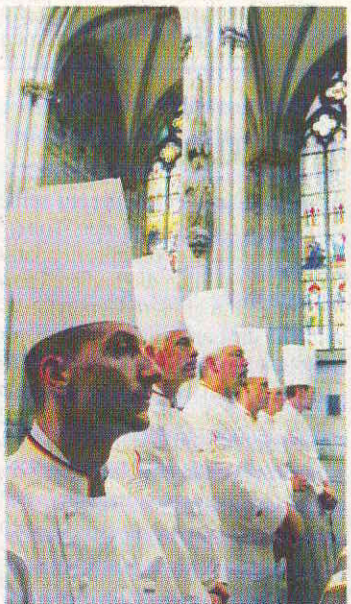
# Der Zug der weißen Mützen

Hunderte Köche zogen vom Dom über die Deutzer Brücke zur Messe

Eine Party und Vorführungen gehörten zum Programm des Weltköchetags.

VON TOBIAS DÖRING

Jean Michel lächelt schelmisch. Er weiß, was gleich beim Zug durch die Innenstadt passieren wird: „Die Leute bleiben stehen und fragen sich: »Was ist das?«“ Doch die Passanten schauen jetzt schon und wissen nicht, wie ihnen geschieht. Die Domplatte ist am Samstagmorgen voll mit Köchen – unübersehbar voll. Sie tragen Kochjacken, weiße, schwarze und grüne Schürzen. Hunderte Kochmützen ragen gen Himmel. Der jährliche Laurentiustag wird vom Balkon des Dom-Hotels eröffnet. Doch die Köche sind nicht nur zu Ehren ihres Schutzheiligen angereist. Der Colonia Kochkunstverein hat den 24. Laurentiustag gleich mit dem Weltköchetag ver-



Die Köche begannen den Tag mit einer Messe im Dom. BILD: JO



Ein Model als Werbefigur für den Kochverein. BILD: WORRING

knüpft. 12 000 verkaufte Karten kann Pressesprecher Jürgen Sziogoleit vermelden.

Jean Michel trägt stolz die Fahne der „Aktiven Seniorenköche Bonn“, seines Vereins. Ein Senior ist der 52-Jährige jedoch nicht, kocht bei „Spargel Weber“ in Alfert. „Knochenarbeit“ sei der Beruf. „Wenn die anderen feiern, haben wir zu tun.“ Doch heute feiern die Köche. Nach einem Gottesdienst im Dom ziehen sie über die Deutzer Brücke zur Messe. „Zu viele Köche verderben den Brei“, ruft ihnen lachend ein Passant zu. Am Rande des Zugs werden Mini-Quirle verteilt, vorne spielen „Die Domstädter“ den Karnevals-Hit „Denn wenn et Trömmelche jeit“. Dann verschwinden die Köche wieder aus dem Stadtbild bis Sonntagnachmittag in den Messehallen: Mit Vorführungen und einer Köche-Party widmen sie sich ihrer großen Leidenschaft.

# ICE auf freiem Feld gestoppt

Zug hatte große Mengen Öl verloren. Reisende saßen zwei Stunden fest.

VON THORSTEN MOECK

Wegen eines technischen Defekts ist am Samstagabend ein ICE in der Höhe des Gröden-Tals auf freier Strecke liegen geblieben. Der Zug war auf dem Weg von Berlin nach Köln. Kurz vor den 19.45 Uhr großen Transformatorölen aus der Antriebseinheit ausgetreten und Gleisbett geflossen. Der Lokführer stoppte den Zug in Höhe des Gröden-Tals, nachdem ihm das System den Defekt angezeigt hatte. Die Reisenden saßen anschließend etwa zwei Stunden fest, bevor ein Ersatzzug umsteigen konnte.

Nach dem Notruf wurde die Bahnstrecke zwischen Leverkusen und Köln-Mülheim sofort gesperrt. Der Lokführer hatte sich beim Blick des Schadens einen Koc-

aus dem Speisewagen reichen lassen und das Öl aufgefangen.

Kurz darauf traf die Feuerwehr mit wesentlichen geeg-

neterer Ausrüstung ein. „In Wa und Folien haben wir rund 400 Liter Öl aufgefangen“, sagte Einsatzleiter Jörg Schmidt. Etwa die gleiche Menge Öl hatte der Zug zuvor der Strecke verloren. Das Öl nach Angaben der Feuerwehr: „Der Zug hatte einen undichten Ablassschraube getreten. Die Gleise blieben bis zur Uhr gesperrt, bis Sonntagmorgen durfte die Unglücksstelle nur mit vermindertem Geschwindigkeit passieren.“

Der Zugschaden hatte erhebliche Auswirkungen auf den Bahnverkehr – 124 Züge sammelten in der Nacht zu Sonntag Verspätungen von bis zu 1600 Minuten. In der Nacht zu Sonntagmorgen lag ein ICE auf der Strecke zwischen Leverkusen und Hoffenheim auf dem Heiner Weg und am Kölner Hauptbahnhof in Anschlusszügen umsteigen wollten. Über eine provisorische Brücke konnten 127 Reisende schließlich in einen Ersatzzug umsteigen. Der defekte Zug wurde in der Nacht ins Betriebswerk nachgebracht. Dort soll nun die Ursache für den Ölverlust gesucht werden.

# 16-Jähriger sta auf Frauen ein

Nach einem brutalen Raubüberfall ermittelt die Polizei gegen einen 16-Jährigen wegen eines schweren Tötungsdeliktes. Mit einem Messer war der Tatverdächtige am Sonntagmorgen auf der Deutzer Brücke eine Gruppe junger Frauen in der Höhe des Lufthochhauses plötzlich die Gruppe überquert und war direkt auf die Frauen (15 bis 19 Jahre) zugegriffen. Sein Interesse galt offenbar der Handtasche einer 19-Jährigen der Täter an der Tasche riss, griff die übrigen Frauen ein, um die Handtasche zu leihen. We Gegenwehr offenbar heftiger als erwartet, zog der Täter ein Messer und ging auf die Frauen los. Sonders schlimm traf es eine 17-Jährige. Sie erlitt diverse Schnittverletzungen und schwebt laut Polizei Lebensgefahr. Der Täter schließlich ohne Beute die Flucht griffen und sich in einem Getümmel versteckt. Dort wurde er später der Polizei festgenommen. Sonntag wurden der Täter und Zeugen vernommen. Der 16-Jährige soll am Montag dem Haftrivorgeführt werden.