

Stadtleben



Ausgewählt von **Norbert Ramme, Stefan Worring und Maria Gambino** 0221/224-2986; Mail: stadtleben@ksta.de

KOMMENTAR

Raus aus der Routine

STEFAN WORRING
zu den Fine Food Days Cologne



Kulinarisches Finale im Ballsaal

Fine Food Days Cologne mit Gala-Abend und Preisverleihung beendet – Optimistischer Ausblick

„Darf man sich in Zeiten von Corona, mit den Bildern der Flutkatastrophe an der Ahr oder den Geschehnissen in Afghanistan im Kopf hinsetzen und genießen? Ja, das darf man. Denn man genießt immer nur für sich und nie gegen einen anderen“, sagte **Bernd Stelter**. Der Kabarettist und Büttenredner ist Botschafter der **Fine Food Days Cologne (FFDC)**. Er hielt die Laudatio auf Drei-Sterne-Koch **Joachim Wissler**, der zum „Koch des Jahres“ gekürt wurde und von **Michael Stern** aus dem FFDC-Vorstand die Auszeichnung entgegennahm. Mit einem kulinarischen Finale im Grandhotel Schloss Bensberg und der Ausgabe von vier Awards für ganz besondere Leistungen endete am Sonntag die zweite Aufla-

„Ein tolles Gefühl, nach Köln zurückzukommen und geehrt zu werden“

Sommelier **Marc Almert**



Sommelier-Weltmeister **Marc Almert** (2. v. r.) mit Winzerin **Caroline Diel** (v. l.) aus dem Anbaugebiet Nahe und deren Kollegen **Joachim Heger** (Baden) und **Ernie Loosen** (Mosel)

ge des Gourmet-Festivals. Im Ballsaal des Hotels ließen sich rund 150 Gäste ein Fünf-Gang-Menü, jeweils von zwei einander zugelosten Sterne- und Spitzenköchen zubereitet, sowie zehn passende Weine schmecken. Stern: „Wir hätten locker doppelt so viele Karten verkaufen können, aber es sollte schon eine kleine, edle Geschichte bleiben.“

Von den Gästen gab es immer wieder Applaus und teils stehende Ovationen für die Köche, die Winzer – darunter Riesling-Papst **Ernie Loosen**, **Joachim Heger** vom Kaiserstuhl oder Ahr-Winzerin **Meike Näkel**, die zweimal per Video zugeschaltet wurde – oder auch die Preisträger. Der Tiroler **Hans Haas** erhielt die Ehrung für sein Lebenswerk, **Caroline Diel** von der Nahe wurde „Winzerin des Jahres“ und über einen Sonderpreis freute sich **Marc Almert**. Der jüngste Sommelier-Weltmeister lebt und arbeitet derzeit in Zürich, ist aber in Köln geboren und aufgewachsen und hat seine Ausbildung im Excelsior Hotel Ernst absolviert. „Ich bin 'ne kölsche Jung. Die Stadt bedeutet mir sehr viel, mein Opa lebt noch hier. Ein tolles Gefühl, hierhin zurückzukommen und geehrt zu werden.“

Am Rande des Gala-Diners zogen die Organisatoren ein positives Resümee.

„Auch wenn es ein Übergangsjahr war mir einer abgespeckten Version“, heißt es. Mit 21 Veranstaltungen – darunter drei kostenlose Kinder-Kochkurse – bot man weniger als ursprünglich geplant. Doch mit der dritten Ausgabe im nächsten Jahr (20. August bis 4. September 2022), für die schon einige Dutzend Karten verkauft sind, obwohl noch keine Veranstaltungsorte feststehen, will man so manches nachholen. Stern: „Wir wollen wieder verstärkt nach draußen gehen – mit außergewöhnlichen Angeboten“. Ähnlich wie bei der Premiere 2019, als einige Köche ihre Tische auf einem Feld in der Eifel, in einem Schrebergarten-Gelände oder in rustikalen Bretterhäuschen am Rheinufer aufbauten.

„Warum nicht einfach auch mal Buden auf dem Roncalliplatz aufstellen, so dass alle Kölner mitessen können?“ fragte **Mirko Gaul**, Sternekoch aus dem Taku. Mit der Idee, seine an den Küchen Südost-Asiens angelehnten Speisen im Museum für Ostasiatische Kunst am Aachener Weiher servieren zu können, sei er jedoch bislang gescheitert. „Die Direktorin hatte da keinen Bock drauf, und auch die Stadt Köln stellt sich quer. Dabei wäre es doch schön, wenn die Stadt als Partner mitmachen würde.“ Das sieht Sternekoch-Kollege **Maximilian Lorenz** ähn-

Joachim Wissler (l.) und Laudator **Bernd Stelter**



lich. Neben Grüngürtel und Volksgarten würde er gerne mal im Mittelkreis der Rheinenergie-Stadions auftischen. Vor oder nach einem Spiel des **1. FC Köln**? „Am liebsten während eines Spiels“, sagt **Lorenz** und lacht. „Dann müssen die Fußballer halt mal um die Tische drumherum dribbeln.“

Daniel Gottschlich aus dem „Ox & Klee“ möchte auf jeden Fall sein im Vorjahr ausgefallenes „Culinary Backstage“-Konzept nachholen. „Im Odonien an der Hornstraße will ich mit meinem Team kochen und dazu mit meiner Band, den **Wonderful Bones**, in der ich Schlagzeug spiele, abrocken.“ Auch **Julia Komp** hat schon Pläne. „Ich träume von orientalischen Köstlichkeiten in einer riesigen Tajine. Zudem möchte ich gerne was mit Kindern machen – nicht nur kochen, sondern auch gemeinsam einkaufen.“

NORBERT RAMME

www.finefooddays.cologne

Beeindruckende Porträts im Hauptbahnhof

Ausstellung Zilli schenkt mir ein Lächeln, ihr Blick ist freundlich und offen. Das Leben hat der alten Dame mit den Perlenohrringen tiefe Falten ins Gesicht gezeichnet. Bens Augen drücken Skepsis aus, und Edward guckt eher böse. Unter seiner Sträflingsmütze. Spätestens hier beginnt das Hirn zu rattern, fragt sich, wer wohl diese Menschen sind, deren Köpfe, überlebensgroß auf etwa 2,50 Meter Höhe aufgeblasen, die volle Aufmerksamkeit der Passanten in der C-Passage des Hauptbahnhofs einfordern.

„Bilder gegen das Vergessen“ nennt der Mannheimer Fotograf **Luigi Toscano** seine Porträts von Holocaust-Überlebenden, die noch 14 Tage hier zu sehen sind. Die Deutsche Bahn setzt ihr Engagement gegen Antisemitismus und Rassismus fort und zeigt das Erinnerung-

Toscans Biografie ist ungewöhnlich. Der Sohn italienischer Einwanderer schlusslich in Mannheim als Dachdecker, Türsteher und Fensterputzer durch, ehe er zur Fotografie kam. Während der ersten Flüchtlingswelle lernte er eine Fami-

lie kennen, die in einem Asylbewerberheim unter unwürdigen Bedingungen untergebracht war. Der Familie konnte er helfen und eine Wohnung besorgen, aber nicht all den anderen Heimbewohnern. So begann er, sie zu porträtieren.

Die Fotos wurden dann großformatig an der Fassade des Mannheimer Kulturzentrums Alte Feuerwache gezeigt. Die „Wucht“ der Reaktionen habe er nicht erwartet damals, aber den öffentlichen Raum für sich als Ausstellungsfläche entdeckt.

Bei einem Treffen ehemaliger Zwangsarbeiter im Lager Mannheim-Sandhofen kam er dann auf die Idee, Holocaust-Überlebende zu fotografieren. Seitdem ist er in der Welt unterwegs, hat mittlerweile mehr als 400 von ihnen porträtiert, in Österreich, Russland, Israel, der Ukraine oder Amerika. Die Arbeitsweise ist auf Mobilität ausgerichtet: Kamera, Ringblitz, schwarzer Stoffhintergrund. Einfach, aber mit beeindruckenden Resultaten. Das fand auch **Richard**...



Auf den Spuren der Ehrenfelder Kinogeschichte

Zu einer Stadtführung auf Spuren Ehrenfelder Kinos der Verein „Köln im Film“ Sonntag, 5. September Treffpunkt ist um 11.45 Uhr „4711-Haus“ auf dem Area Barthonia-Forums, Ver Straße 241. Laut Verein eröte bereits 1907 mit dem „Ehrenfelder Volkstheater“ das Lichtspieltheater in Ehrer. Es folgten 1908 das „Elektrograph-Kinematographentheater“ und 1909 das „Helios“. Die Jahrzehnte hinweg hal im Bezirk 17 Kinos gegeben Stadtführung begibt sich...