



Schiedsrichter Murat Emir (l.) und Sotirios Vazos (Trainer Bonn-Duisdorf)

Medaillen

Der Fußballspieler Jens Nowotny wurde mit Bayer Leverkusen Deutscher Vizemeister und verlor 2002 das Finale der Champions League. Nun hatte der mittlerweile 49-Jährige erneut mit einer Auszeichnung zu tun, die an andere ging. Diesmal diente es einem guten Zweck: Er war Star-gast beim Fußballturnier von KidSmiling – einem Kölner Verein, der sich für vernachlässigte Kinder engagiert – und überreichte Medaillen.



Michael Madaus und Sandra von Möller von KidSmiling



Fechterin Britta Heidemann und Ex-Fußballprofi Jens Nowotny

TREFFPUNKT

VON FRANK LORENTZ

Weißer Stiefel

Staraufstieg in Köln: Die Verfilmung des Bestsellerromans „Der Pfau“ feiert Premiere

Eine Gruppe von Investmentbankern reist nach Schottland, um auf einem Schloss ein Wochenende zu verbringen. Das Zauberwort lautet: Teambuilding. Dann wird ein Pfau erschossen, und die Ereignisse nehmen dramatische Züge an. Das ist die Handlung, um die Isabel Bogdans 2016 erschienener Romanbestseller „Der Pfau“ kreist. In Köln feierte nun die Verfilmung Weltpremiere. Und alle waren vor Ort, der gesamte Cast, von Jürgen Vogel über Lavinia Wilson bis Annette Frier. Starbesetzung.

Regisseur Lutz Heineking Jr., ein Kölner, erschien in dunklem Anzug, langem weißen Schal und schneeweißen Stiefeln, auf die ich ihn natürlich sofort ansprach. Die habe er auf Sylt gekauft, sagte er. 260 Euro. „Sind bequemer, als sie aussehen.“ Ich sagte, sie sähen ein wenig wie Requisitenschuhe aus, und ob er sie in einem seiner nächsten Filme verwenden würde. Er nickte: „Der Film wird heißen: „Der Schuh.“ Wir lachten. Auf Sylt sei er nur dank seiner Mutter gewesen, fügte er an, er selbst könne sich die Insel nicht leisten. „Ich mache teure Filme.“ Er sah sich um. „Apropos: Wo ist meine Mutter?!“ Und weg war er.

Wie schön, dass endlich wieder Premieren gefeiert werden. Die Menschen sind, scheint mir, nach Small Talk ausgehungert. Einfach mal Blödsinn reden. Quatsch machen. Alle Stars bekamen auf dem roten Teppich, der ein blauer Teppich war, große Quartettkarten in die Hand gedrückt, auf denen ihr Porträt zu sehen war und darunter ein Wort: „Papa“ stand auf der Karte von Jürgen Vogel. Bei Lutz Heineking stand nur „Lutz“.

Lavinia Wilson tauchte vor mir auf, und ich fragte sie nach ihrem Verhältnis zum Investmentbanking. Sie setzte ein

Lächeln auf und sagte, sie habe sich vor dem Dreh, um ein Gefühl für die Branche zu bekommen, erstmals in ihrem Leben Aktien gekauft. „Grüne Aktien.“ Leider sei von dem investierten Geld inzwischen nicht mehr viel übrig, sagte sie. Ich fragte, was der Aktienbesitz mit ihr gemacht habe. Sie: „Erst ist es aufregend. Es macht schnell gierig. Und dann ist es frustrierend.“

Jemand rief nach Lutz Heineking. „Der sucht seine Mutter“, schallte es zurück. Die riesigen Quartettkarten wurden in die Höhe gereckt. Mittendrin und zugleich etwas abseits stand Isabel Bogdan in einem knallorangefarbenen Anzug, darunter ein weißes T-Shirt mit dem roten Schriftzug: „Just make sense and dance“. Sei einfach sinnvoll und tanze. Ein einleuchtendes Angebot, vor allem, wenn man Lavinia Wilsons Ökonomie-Crashkurs in den Ohren hat. Auf jeden Fall werde sie bei der After-Show-Party tanzen, versprach die Kölner Schriftstellerin Bogdan gut gelaunt. Lutz Heineking und sie hatten einst in Köln-Lindenthal dieselbe Tanzschule besucht. Als die Gemeinsamkeit in den Vorgesprächen für den Film herauskam, war die Zusammenarbeit besiegelt.

Wenn es in der Welt des Entertainments jemanden gibt, der gerade so richtig Rückenwind hat, dann ist es Isabel Bogdan. Sie sei „total happy“ mit der Verfilmung, erzählte sie mir. (Romanverfilmungen können bekanntlich ordentlich in die Hose gehen.) Es sei ja erst der zweite Roman, den sie geschrieben habe, und auch der erste – er heißt „Laufen“ – sei bereits verfilmt worden. Im April wird „Laufen“ im ZDF zu sehen sein. Auch hier sei sie die Verfilmung „fantastisch“ geworden. Lachend resümierte sie: „Läuft bei mir.“



Schauspielerinnen Jess Maura („Unter uns“, „Das Internat“)



Schauspieler Jürgen Vogel, David Kross und Serkan Kaya (v. l.)



Schauspielerinnen Lavinia Wilson und Annette Frier (r.)



Schauspielerinnen Veronica Ferres (M.) mit ihrer früheren Kindergärtnerin Elisabeth Deutzmann und Regisseur Lutz Heineking Jr.



Schauspielerin und Youtuberin Jana Riva („Das Internat“, „Semester“)



Schriftstellerin Isabel Bogdan und Schauspielerin Svenja Jung (r.)



Moderator Maurice Gajda hatte seinen Spaß bei der Premiere

ANZEIGE

MERKUR
PRIVATBANK



3,25 %
p.a.

Exklusiv für
Wertpapieranleger

Angebot freibleibend.



Architekt Hajo Georgi und seine Ehefrau Marion



Natalie Dedreux, Aktivistin und Journalistin mit Down-Syndrom



Moderatorin Nathalie Bergdoll und IHK-Präsident Stefan Hagen



Marion Sandra Frohn und Seniorenberaterin Hildegard Dietz-Wallot (r.)

Motivation

Beim jüngsten Bonner Wirtschaftstalk war das Motto „Erfolgsfaktor Inklusion“. Auf dem Podium diskutierten unter anderem Natalie Dedreux, Aktivistin mit Down-Syndrom, und Christina Marx, Mitglied der Geschäftsleitung des Vereins „Aktion Mensch“.



Christina Marx und „Mittendrin“-Vorsitzende Eva-Maria Thoms (r.)

Kaviar ist der Inbegriff für ein Leben in Saus und Braus, neben Champagner, dem exklusiven französischen Schaumwein. Wie beim Genuss von Champagner inspiriert auch Kaviar augenblicklich zu Träumereien. Gleichzeitig kursieren eine Menge Halb- und Unwahrheiten in Bezug auf Fischrogen, denn um nichts anderes handelt es sich bei Kaviar. So gibt es zum Beispiel Menschen, die der Überzeugung sind, dass man einen besonders guten Kaviar vom Stör daran erkennt, dass er dunkelgrün und nicht schwarz ist. Das ist Unsinn. Andere wiederum unterscheiden zwischen echtem Kaviar und unechtem. Der echte sei der vom Stör, und alle anderen Sorten – etwa Lachs-, Forellen- oder Kabeljaukaviar – seien unecht. Auch das darf man so nicht stehen lassen. Lachskaviar ist echter Kaviar, nur eben vom Lachs.

Der Kaviar, der zu Träumen inspiriert, ist immer der schwarze vom Stör. Nur von dieser Sorte soll die heutige Folge handeln. Der Stör ist ein leider vollkommen überfischtes Tier, weshalb man Kaviar heutzutage im Grunde nur noch von Zuchtbetrieben bekommt. Ansässig sind sie zum Beispiel in der Schweiz, in Frankreich oder auch in Asien. Die höchste Güteklasse ist der Beluga-Kaviar – er ist tief schwarz (so viel zum Vorurteil, der beste Kaviar sei dunkelgrün). Der Beluga-Stör, beheimatet im schwarzen und im kaspischen Meer, ist der größte unter den Stören, er kann bis zu fünf Meter lang werden. Eigentlich unnötig, hinzuzufügen, dass er sehr selten geworden ist. Kaviar ist ein Luxusprodukt. Ein Gramm kostet

STEMBERGS
KOCHSCHULE

VON SASCHA UND WALTER STEMBERG

Folge 94:
Eine kleine
Kaviar-Fantasie

ab einem Euro aufwärts. Ist er günstiger, würden wir an Ihrer Stelle die Finger davon lassen. Ob ein Kaviar gut ist, erkennen Sie gleich nach dem Öffnen der Dose. Die Eier müssen locker perlen, auch dürfen keine am Deckel kleben, sie sollen nicht zerdrückt sein. Es darf sich auch keine Flüssigkeit darauf angesammelt haben. Das wäre ein Zeichen dafür, dass die Dose Luft gezogen hat oder der Kaviar alt ist. Bringen Sie ihn zurück und tauschen Sie ihn um. Bei Waren dieser Preisklasse sollte das eigentlich kein Problem sein. Essen Sie Kaviar grundsätzlich nicht von einem Silberlöffel. Er oxidiert sofort und sorgt für metallischen Geschmack. Bitte ausschließlich Kunststoff- oder Perlmuttlöffel benutzen. Und keine Sorge, wenn Sie auf der Dose das Wort Malossol entdecken: Es bedeutet einfach nur „mild gesalzen“. Kaviar schmeckt ausgezeichnet pur, mit Crème fraîche oder zu Blinis. Das sind diese kleinen, dünnen Pfannkuchen, wie man sie in Osteuropa liebt. Nicht zu verachten ist auch folgendes Gericht: Rindertatar mit Kaviar. Für vier Perso-

nen benötigen Sie: 400 Gramm Rindertatar aus der Hüfte. Meersalz und schwarzen Pfeffer. Vier Esslöffel Traubenkernöl. 1,5 Teelöffel mittelscharfen Senf. Zwei Esslöffel Ketchup. Zwei Eigelb. Zwei Esslöffel glatte Petersilie, fein gehackt. Einen Esslöffel Kapern, fein gehackt. Zwei Esslöffel fein gehackten Schnittlauch. Eine Schalotte, geschält und fein gewürfelt. Sechs bis acht Cornichons, fein gewürfelt. Worcestersauce und roten Tabasco. Verrühren Sie Senf, Eigelb, einen Spritzer Tabasco, Ketchup und einen Spritzer Worcestersauce zu einer glatten Flüssigkeit. Danach das Öl einrühren. Geben Sie die Flüssigkeit unter das Tatar, mit einer Gabel lässt sie sich gut hineindrücken. Nun alle anderen Zutaten dazugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Voilà, schon haben Sie die perfekte Begleitung zu einem oder zwei Löffelchen Kaviar. Dazu empfehlen wir einen Klacks Crème fraîche und etwas geröstetes Baguette. Wer dieses Gericht zu sich nimmt und nicht automatisch selig ist, dem ist unserer Ansicht nach nicht zu helfen.

Walter Stemberg und sein Sohn Sascha betreiben in Velbert das Sternrestaurant „Haus Stemberg“, dessen Stern im Gastroführer „Guide Michelin“ kürzlich im neunten Jahr in Folge bestätigt wurde. In der WELT AM SONNTAG schreiben die Stembergs über die Grundlagen des Kochens. Alle Folgen zum Nachlesen im Netz: welt.de/kochschule