

Getränke rund um den Zug gibt es am Maternusplatz

Rodenkirchen. Am Karnevals-sonntag, 23. Februar, hat der Getränkewagen am Maternusplatz ab 12.30 Uhr geöffnet, also lange bevor der Zug losgeht. Die Bürgervereinigung Rodenkirchen stellt ihn auf und bietet Getränke zu zivilen Preisen an sowie Sitzplätze rund um den Stand. Zudem lässt die Bürgervereinigung Toiletten am Maternusplatz und entlang des Zugweges aufstellen. Sie werden aus den Erlösen des Getränkestandes und aus Mitteln der Bürgervereinigung Rodenkirchen gesponsert. Der Zug startet um 15 Uhr ab Frankstraße und zieht über Wilhelm-, Maternus-, Hauptstraße in südliche Richtung über die Weißer Straße bis zur Grüngürtelstraße. Dort löst er sich auf. (süs)

Stadt informiert über neue Straße

Rondorf. Das Amt für Straßen und Verkehrsentwicklung lädt zu einer Infoveranstaltung zur geplanten Entflechtungsstraße für das Neubaugebiet Rondorf Nordwest ein. Sie findet am Montag, 2. März, von 19 bis 21 Uhr in der Anne-Frank-Schule an der Adlerstraße 13 statt. Interessierte können sich auch über weitere Straßenplanungen im und rund um das Neubaugebiet informieren und mit den Fachleuten diskutieren. (süs)



Kicker aus Immendorf holen Fairplay-Pokal

Zum dritten Mal hat der gemeinnützige Verein Kidsmiling e.V. seinen großen Wintercup ausgetragen. Mehr als 200 Kinder und Jugendliche im Alter zwischen sechs und 18 Jahren kamen in der Dreifachturnhalle des Joseph-DuMont-Berufskollegs in Nippes zusammen und kickten in 22 Teams und über 50 Matches um den Turniersieg und die Fairplay-Pokale. Die Organisation bietet Kindern aus sozial schwierigen Verhältnissen die Möglichkeit bei kostenlosen, wöchentlichen Fußballtrainings an 31 Standorten in Deutschland ihre Sozialkompetenzen zu stärken, neue Freunde zu finden und

ihr Selbstwertgefühl zu steigern. Die diesjährige Auflage des Wintercups entschied in der Altersklasse U15 ein Team aus Bonn-Dransdorf für sich, am fairsten spielte das Team aus Köln-Lindweiler. Bei den kleineren U10er-Mannschaften siegte ein Team aus Bonn-Medinghoven, den Fairplay-Pokal ergatterten Kids aus Köln-Immendorf (im Bild mit Sandra von Müller, Gründerin von Kidsmiling). Am 13. Juni findet der Sommercup an besonderer Stelle statt – dann lädt Kidsmiling die Kids zum Turnier auf das Trainingsgelände des 1. FC Köln ein. Text: neu/Foto: Fabian Jansen

Bürger bekommen die geforderte Tempo-30-Zone

Innenstadt. Die Moselstraße und die Pfälzer Straße sollen zur Tempo-30 Zone werden. Das beschlossen die Bezirksvertreter der Innenstadt einstimmig. Sie folgten damit einer Eingabe, die mehrere Anwohner eingebracht hatten. Sie hatten geklagt, dass die Straßen als Ausweichstrecke für die Ringe genutzt würden, seit diese fahrradfreundlicher gestaltet wurden, unter anderem mit Tempo 30 für die Autofahrer. Die Anwohner hatten ebenfalls gefordert, die Kreuzung von Mosel- Pfälzer und Saarstraße so umzubauen, dass sie für Fußgänger übersichtlicher wird. Die Polizei unterstrich in einer Stellungnahme die Notwendigkeit. Die große Fläche der Fahrbahnen werde zum Falschparken missbraucht und führe zu gefährlichen Situationen. Die Bezirksvertreter wiesen die zuständigen Ämter mit ihrem Beschluss an, die Kreuzung provisorisch in diesem Sinn umzubauen und langfristig neu zu planen. (phh)



Die Moselstraße Foto: Haaser

NOTIERT

Rodenkirchen. Wegen der großen Nachfrage zum Jubiläumskonzert „80 Jahre Klaus der Geiger“, bei dem die neue CD des Kölner Musikers aus der Südstadt vorgestellt wird, geben Klaus der Geiger und sein Mitmusiker, der Gitarrist Marius Peters, am Freitag,

6. März, um 20 Uhr im Bistro Verde, Maternusstraße 6, ein Zusatzkonzert. Der Eintrittspreis beträgt 15 Euro. (jk)

Innenstadt. In Ergänzung zur Ausstellung des Fotowettbewerbs des Elektro und Techno Musik

Festivals Odonia Noire, das am Freitag, 28., und Samstag, 29. Februar, auf dem Kunstgelände Odonien an der Hornstraße in Nippes stattfindet, werden am Sonntag, 29. März, um 17 Uhr im Lokal in der Alten Feuerwache, Melchiorstraße 3, auf Leinwand gedruckte

Fotos versteigert. Der Erlös kommt dem Kinder- und Jugendhospiz Balthasar zugute. Die Ausstellung zum Odonia-Noire-Fotowettbewerb findet am Mittwoch, 11. März, um 19.30 Uhr im Lokal Alte Feuerwache, Melchiorstraße 3, statt. (ksta)

Anzeige

Vielfalt mit Flair

präsentiert von den Kölner Wochenmärkten

Anzeige

Beim Plausch am Stand werden Zubereitungstipps ausgetauscht

Das Angebot der Markthändler ist groß.

Leckerer Rezepttipp vom Profikoch

Kaffeengebeizter Lachs

Lachs waschen und trockentupfen. Kardamom, Pfeffer und Kaffee in einem Mörser grob zerstoßen. Frische Vanille hinzugeben. Die Zutaten mit 50 Gramm Zucker vermischen. Aluminium- und Frischhaltefolie auf ein Backblech legen. Den Lachs mit der Hautseite nach unten darauflegen und die Aromenmischung gleichmäßig auf der Oberseite verteilen. Zucker mit Salz vermischen und ebenfalls auf dem Fisch verteilen. Die Folien stramm um den Lachs falten. Das Paket beschweren und für 24 Stunden im Kühlschrank beizen. Das komplette Rezept gibt es unter: www.ksta.de/wochenmaerkte und www.rundschau-online.de/wochenmaerkte

Frischer Fisch für die Fastenzeit

Viele Spezialitäten aus dem Meer finden die Kunden an den Ständen der Kölner Wochenmärkte

Eine Woche lang gibt es nun noch Muuzen, Krapfen und Kamelle. Am Aschermittwoch ist das tolle Treiben jedoch erstmal wieder vorbei. Dann treffen sich die Kölner in Brauhäusern und Gaststätten oder am heimischen Tisch zum traditionellen Fischessen. Damit wird die 40-tägige Fastenzeit, die bis Ostern andauert, eingeläutet. Frischer Fisch und andere köstliche Zutaten dafür finden sich auf den Kölner Wochenmärkten.

Symbol für Christus. In christlich geprägten Haushalten haben sowohl das Fischessen als auch die Fastenzeit eine wichtige Bedeutung: Der Fisch ist ein altchristliches Symbol für Jesus. Indem Gläubige auf Fleisch verzichten, wollen sie sich dem Sohn Gottes gegenüber solidarisch zeigen, der 40 Tage in der Wüste gehungert haben soll. Aber egal ob christlich oder weltlich geprägt – Fisch ist gesund. Er ist nicht nur lecker, sondern außerdem wichtiger Eiweiß-, Vitamin- und Mineralstoffspender. Je nach Art ist Fisch reich an Zink, Kalium, Fluor und Jod. Er ist cholesterinarm und enthält viele Aminosäuren. Als Vitamingarant bietet er neben den fettlöslichen Vitaminen A, D und E die wasserlöslichen B2, Niacin, B6 und B12.

Umfangreiches Angebot. Das Angebot der Händler ist groß: Von Karpfen über Matjes und Forellen bis hin zu Lachs, Muscheln oder Makrelen gibt es an den Ständen viel zu entdecken. Manche verfügen sogar über eine eigene Fischzucht. Frischer geht's nicht. Wer sich für ein Exemplar entschieden hat, kann mit dem Einkauf der Beilagen beginnen. Klassischerweise bieten sich Kartoffeln und Salat an, ebenso passt gedünstetes Gemüse. Die Fischspezialisten auf dem Markt haben zudem bestimmt den ein oder anderen Tipp zur Zubereitung parat – ob Dünsten, Braten oder Grillen.

Gut zu wissen

Laut Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung wurden im letzten Jahr 302.000 Tonnen Fisch sowie Krebs- und Weichtiere von deutschen Fischern gefangen. Knapp drei Viertel der hierzulande verbrauchten Fischereierzeugnisse werden jedoch importiert.

In Kooperation mit: KAISERSCHÖTTE FEINHAUTE GASTRONOMIE