



Ulrich Daldrup, Miele-Chef Reinhard Zinkann und Walter Maassen (v. l.)

Milliardärin

Im Krönungssaal des Aachener Rathauses wurde der Unternehmerpreis des Business-Clubs Aachen-Maastricht (BCAM) verliehen. Er ging an die Unternehmerin Susanne Klatten, Mitglied der Quandt-Familie und laut dem Magazin „Forbes“ einer der reichsten Menschen der Welt. Ulrich Daldrup und Walter Maassen vom BCAM würdigten die Verdienste Klattens, die sich auch für ein Gründerzentrum engagiert, dem mehr als 500 Unternehmen entspringen. Aachen, nach München und Berlin drittbedeutendster Start-up-Standort in Deutschland, sieht in Susanne Klattens Engagement ein Vorbild.



Preisträgerin Susanne Klatten beeindruckte viele Gäste mit ihrer Rede



Cathrin Linssen, TV-Legende Jean Pütz und Gattin Pina Coluccia (v. l.)

TREFFPUNKT

Ohne Smoking, dafür mit Botschafterin

In Köln darf man Altbier brauen, in Düsseldorf aber kein Kölsch. Schuld daran ist die sogenannte Kölsch-Konvention von 1985, mit Regeln „zum Schutze und zur Förderung der Wirksamkeit des Wettbewerbs“. Sie sieht unter anderem vor, dass Kölsch nur in einem bestimmten Gebiet gebraut werden darf. Und zwar – Überraschung – im Kölner Raum. Gewiss nicht in der Altbier-Stadt Düsseldorf.



VON FRANK LORENTZ

Um sich der Einzigartigkeit des in der Domstadt heimischen Gebräus zu versichern, bittet der Kölner Brauerei-Verband alljährlich zum „Kölsch-Konvent“. Diesmal fand er in Köln-Kalk statt, in der „Brauwelt Köln“. Die gut 150 Gäste erlebten mehrere Innovationen, zum Beispiel galt für die Herren keine Smokingpflicht mehr. Darüber hinaus wurde erstmals ein „Kölsch-Botschafter“ gekürt. Also jemand, der Kölsch liebt und die Liebe zum Kölsch authentisch vermitteln kann. Die Wahl fiel auf Caroline Bosbach aus Bergisch Gladbach. Die Tochter des CDU-Politikers Wolfgang Bosbach ist selbst in der Politik aktiv – als Bundesvorsitzende des „Jungen Wirtschaftsrates der CDU“.

„Der Botschafter-Titel krönt ja wohl Ihren Lebenslauf, oder?“, sagte ich zu ihr. Sie, lachend: „Ja, das kann durch nichts mehr getoppt werden.“ Nicht einmal mit einem Amt als Wirtschaftsministerin.

Brauhausatmosphäre mit Buffet anstelle eines, wie früher üblich, gesetzten Dinners: Das kurbelte die Freude über den Abend in die Höhe und machte die Gäste redselig. Petra Hesse, die Direktorin des Kölner Museums für angewandte Kunst, führte mich in die Geschichte ihrer offenbar beträchtlichen Schuhammlung ein. Wer Petra Hesse begegnet, so bekam ich von jemand anderem gesagt, solle ihr zuerst auf die Füße schauen – jedes Mal ein anderes tolles Paar. An diesem Abend war es ein eher unauffälliges schwarzes. Deutlich unauffälliger jedenfalls als Hesses schwarzer Designerschul mit den aufgedruckten weißen Totenköpfen.

Bei dem Jemand, von dem ich gerade sprach, handelt es sich um eine Person, die einer der traditionsreichsten Kölsch-Brauereifamilien vorsteht. Ich lasse das Geschlecht bewusst offen. Vielleicht ein Mann, vielleicht eine Frau. Die Person offenbarte mir, dass sie Kölsch nicht ausstehen kann. Würde ich mit der News, wenn es sich um sie handelt, herausplatzen, es wäre im Rheinland die Nachricht der Woche. Die Person ermahnte mich, den Namen bloß nicht zu nennen, und drohte mir sehr konkrete körperliche Züchtigungen an. Daraufhin stießen wir feierlich auf mein Schweigegelübde an. Ich mit Kölsch, die Person mit Limo.



Moderatorin Claudia Hessel und Markus Eisenbeis (Auktionshaus Van Ham)



Journalistin Julia Borik (l.) und Key Account Managerin Olivia Polak



Mutter und Tochter: Sabine und Caroline Bosbach (aktuelle Kölsch-Botschafterin)



Astrid Schmitz-DuMont und Michael Rosenbaum (Brauhaus zur Malzmühle)



Christian Kerner (Brauereiverband) und Biersommelier Michael Busemann (r.)



Brauereifamilie Elke Päßgen (l.) und Petra Hesse (Museum für Angewandte Kunst)



Ehepaar Katrin und Dominik Baum (Geschäftsführer Öl Müller)

ANZEIGE

ART-MASTERS

KUNSTMESSE | ART-PERFORMANCE | LIFESTYLE

PEPPONE LIVE
TOM BOSTON LIVE
BRAM REIJNDERS LIVE
MR. BRAINWASH
LUIGI ROCCA

ZECHER ZOLLVEREIN ESSEN

03.11. - 05.11.2023

Willkommen zur „ART-MASTERS“ in der eindrucksvollen Kulisse der historischen Zeche Zollverein in Essen! Kunstmesse, Art-Performance & Lifestyle.

Diese Veranstaltung vereint herausragende Kunstwerke, fesselnde Live-Performances und mitreißende Musik, um die Sinne zu verzaubern und die Geschichte dieses einzigartigen Ortes mit den stärksten Kunstwerken neu zu interpretieren! Diese Veranstaltung verspricht ein unvergessliches Erlebnis für alle Kunstliebhaber und Kulturbesitzer. **Sichern Sie sich einen handsignierten und limitierten Art-Print von unseren Künstlern vor Ort!**

Mehr Infos zum Event: galerie-mensing.de/art-masters

FR. 03.11. | 17:30 - OPEN END | PEPPONE LIVE
SA. 04.11. | 11:00 - 18:00 UHR | TOM BOSTON LIVE
SO. 05.11. | 11:00 - 18:00 UHR | BRAM REIJNDERS LIVE

MENSING GALERIE



Eckbert und Désirée von Bohlen und Halbach mit Barbara Guarnieri (Sotheby's)



Moderatorin Angela Finger-Erben und Autorin Julia Melchior (r.)

Prinzessin

Im Kölner Palais Oppenheim, Sitz des Auktionshauses Sotheby's, ging eine exklusive Vorbesichtigung für die größte Rotary-Charity-Auktion über die Bühne, die es jemals gab – mit 208 Werken von 200 Künstlern aus 53 Nationen. Schirmherrin: Prinzessin Birgitta von Schweden. Der Erlös der Auktion soll dem Münchener Verein Desideria Care zufließen. Die Inspiration für die Gründung von Desideria Care im Jahr 2017 kam von der schwedischen Stiftung „Silviahemmet“, die Königin Silvia von Schweden vor über 30 Jahren ins Leben rief. Die Königin wiederum ist die Tante von Désirée von Bohlen und Halbach, der Gründerin und Vorsitzenden des Vereins. Ein Hauptziel der Stiftung ist es, das Tabu-Thema Demenz aus seinem Schattendasein zu holen.



Die Unternehmerinnen Christina Sieger und Sandra von Möller (r.)



Diana und Heinrich Philipp Becker (Privatbrauerei Gaffel)

Kürzlich war Sascha eingeladen, in Zürich zu kochen. In einem Fünf-Sterne-Hotel am Zürichsee, im Rahmen eines kleinen Küchenfestes mit befreundeten Sterneköchen. Wenn man als deutscher Koch in Zürich unterwegs ist, dann geht kein Weg an Zürcher Geschnetzeltem vorbei. Ein absolutes Kultgericht.

In einem Kochbuch erwähnt wurde das Gericht erstmals im Jahre 1947. Der Legende zufolge hat es ein – bis heute anonym – Restaurantkoch erfunden, der sich eines Abends mit einer unerwarteten Aufgabe konfrontiert sah: Er musste Kalbssteaks zubereiten, obwohl er kaum noch welche vorrätig hatte. Er löste die Aufgabe, indem er die Steaks, die noch da waren, kurzentschlossen in Streifen schnitt. Dann fügte er Champignons hinzu sowie eine Weißweinsauce. Mit diesem kleinen Trick hatte er im Nu die Essensmenge zusammen, die er zum Servieren brauchte.

Zürcher Geschnetzeltes ist ebenso deftig wie lecker und passt hervorragend in den Herbst. Anstelle von Champignons kann man auch Steinpilze verwenden, das hebt das Gericht direkt auf ein anderes Level. Klassischerweise isst man dazu Berner Rösti. Wie man die zubereitet, erläutern wir in der kommenden Woche. Jetzt geht es erst einmal um das Geschnetzelte. Sie benötigen dafür: 600 Gramm Geschnetzeltes vom Kalb. Üblicherweise stammt das Fleisch aus der Kalbshüfte; wer es fei-

STEMBERGS KOCHSCHULE FOLGE 126

Zürcher Geschnetzeltes ist Kult



VON SASCHA UND WALTER STEMBERG

ner mag, nimmt Kalbsrücken. Das Fleisch flachklopfen und in Streifen schneiden. Des Weiteren erforderlich: 200 Gramm kleine braune Champignons, in Scheiben geschnitten. Zwei Schalotten, in feine Würfel geschnitten. 80 Gramm Butter. 150 Milliliter Weißwein. 260 Milliliter Sahne. 100 Milliliter Kalbsfond (alternativ gehen auch Kalbs- oder Geflügelbrühe). Zwei Esslöffel Butterschmalz. Salz und Pfeffer. Das Fleisch in einer beschichteten Pfanne anbraten, salzen und pfeffern. Am besten in zwei Etappen mit jeweils 300 Gramm Fleisch und einem Esslöffel But-

terschmalz. Befindet sich zu viel Fleisch in der Pfanne, verteilt sich die Hitze unter Umständen nicht richtig, und dann fängt das Fleisch an zu köcheln. Auf die Röstaromen mögen wir aber nicht verzichten – deshalb empfehlen wir, das Fleisch lieber nach und nach kurz und scharf anzubraten. Die Pfanne zwischen durch bitte nicht säubern, das Fleischaroma soll erhalten bleiben. Auch nach dem Braten die Pfanne nicht säubern. 80 Gramm Butter darin zum Schmelzen bringen, die Schalotten glasig garen, die Champignons dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Circa drei Minuten lang bei mittlerer Hitze reduzieren – die Säure des Weins soll sich verflüchtigen. Danach die Sahne und den Fond dazugießen und bei mittlerer Hitze einköcheln lassen, bis sich eine dickflüssige Konsistenz ergibt.

Das Fleisch hineingeben und alles kurz erhitzen. Die Betonung liegt auf kurz, denn das Fleisch soll auf keinen Fall weiter garen – es darf nicht zu durch sein. Servieren mit gehackter Blatt Petersilie und Rösti. Wie man die zubereitet: Nächste Woche wissen Sie mehr.

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