

## Heute

### Tag der Forts an diesem Sonntag



Auch das Festungsmuseum hat geöffnet. Archivfoto: Eppinger

**Köln.** Köln wurde unter preußischer Verwaltung mit einem doppelten Festungsring umgeben. Zusammen mit der römischen Stadtmauer, der mittelalterlichen Stadtmauer, dem inneren und dem äußeren preußischen Befestigungsgürtel finden sich heutzutage in Köln Reste von vier Befestigungssystemen. Spannend sind vor allem die noch erhaltenen Forts im inneren und äußeren Befestigungsgürtel. Dazu gehört das Zwischenwerk VIII b, in dem das Kölner Festungsmuseum am Militärring in Marienburg seinen Platz gefunden hat, genauso wie das Fort X mit dem schönen Rosengarten am Neusser Wall in Nippes. Am kommenden Sonntag gibt es wieder den „Tag der Forts“ mit Besichtigungsmöglichkeiten, Führungen, Wanderungen und Radtouren. Infos zum Programm finden sich online. Am Sonntag können Busse und Bahnen der KVB kostenlos genutzt werden. [step](http://tag-der-forts.de)

### Raupen jetzt auch in Köln gesichtet

**Köln.** Das Grünflächenamt hat am Fühlinger See einen starken Befall mit dem Eichenprozessionsspinner festgestellt. Etwa 70 Prozent der 250 Eichen an der Sport- und Erholungsanlage sind betroffen. Besonders stark ist der Befall östlich und südöstlich der Regattastrecke. Das Amt beseitigt die Raupen gemeinsam mit einer Fachfirma mithilfe eines Spezialstaubsaugers, der auch für die Aufnahme von Asbeststaub geeignet ist. Die Entfernung der Schädlinge dauert noch mindestens bis zum kommenden Wochenende. Bis zum vergangenen Jahr war die Nachtfalterart anders als im Kölner Umland sehr lange Zeit nicht mehr in größerem Maße in Köln aufgetreten.

### Kabinettausstellung um den „Samsonmeister“

**Köln.** Der „Samsonmeister“ ist eine herausragende Künstlerpersönlichkeit im Rheinland des frühen 13. Jahrhunderts, benannt nach der Samsonfigur aus der Benediktinerabtei Maria Laach. Diese ausdrucksstarke Steinskulptur und einige besondere Kapitelle aus Maria Laach waren seit Jahrzehnten nicht mehr öffentlich zu sehen und werden nun für ein gutes halbes Jahr im Museum Schnütgen zu Gast sein (6. Juni bis 6. Januar). Dort treffen sie auf zwei andere prominente Leihgaben, die steinernen Wangen eines Chorgestühls aus dem Bonner Münster, und stehen zudem im Kreis der bedeutenden romanischen Skulpturen dieser Zeit. [museenkoeln.de](http://museenkoeln.de)

### KÖLN HEUTE

#### MUSIK

- **Blue Shell:** George Garcia, Singer/Songwriter, 21 Uhr, Luxemburger Straße 36
- **Artheater:** The Night Game, New Wave, 20 Uhr, Ehrenfeldgürtel
- **Yuca:** Saint Jhn, HipHop, 20 Uhr, Bartholomäus-Schink-Straße 65-67

#### SPORT

- **Stadion-Vorwiesen:** Come-Together-Cup, 8.30-22.30 Uhr, Oskar-Rehfeld-Weg

#### BÜHNE

- **Oper im Staatenhaus:** Falstaff, 18 Uhr, Rheinparkweg

- **Schauspiel im Depot 1:** Wilhelm Tell, 19.30 Uhr, Schanzenstraße 6-20
- **Theater der Keller:** Clockwork Orange, 20 Uhr, Kleingedankstraße 6
- **Theater im Baurum:** Riverside Drive, 20 Uhr, Aachener Straße 24-26
- **Senftöpfchen:** Henning Schmidtke „Egoland“, Musikkabarett, 20.15 Uhr, Große Neugasse 2-4
- **Musical Dome:** Tanz der Vampire, 19.30 Uhr, Goldgasse

#### KLASSIK

- **Trinitatiskirche:** Jan Dolezel (Orgel), 20 Uhr, Filzengraben 4-6



Im Musical Dome läuft der „Tanz der Vampire“. Archivfoto: Stage

# Die ganze Kuh im Blick

Der Kölner Koch und Autor Steffen Kimmig präsentiert in seinem Kochbuch 90 Rezepte von (fast) allen Teilen des Rinds.

Von Stephan Eppinger

**Köln.** Muss es immer Filet sein? Eine Kuh besteht nicht nur aus Keule, Rücken und Filet – saftiges Gulasch vom Halsstück, Leber mit Äpfeln und Zwiebeln oder Vitello tonnato vom Tafelspitz zeigen, wie lecker die komplette Verwertung des Tieres sein kann. In dem Kochbuch „Die ganze Kuh“ finden sich Gerichte von (fast) allen Teilen des Rinds: Nose to Tail – aus Wertschätzung dem Tier gegenüber und aus Interesse an außergewöhnlichen Rezeptideen.

„Ich bin in einem kleinen Dorf unweit der badischen Stadt Kehl aufgewachsen und habe dort noch Hausschlachtungen erlebt. Da wurde alles vom Tier verwertet. Das kennen viele junge Leute heute gar nicht mehr. Gerade ihnen möchte ich zeigen, was alles möglich ist“, sagt Autor und Koch Steffen Kimmig.

### Von Baden über München nach Köln

Der 46-Jährige hat seine Lehre im Hotelrestaurant Rebstock im Bühlertal absolviert. „Das Interesse dazu entwickelte sich bei mir durch ein Schulpraktikum bei einem sehr netten Betrieb. Ich habe damals noch direkt drei Wochen Ferienjob im Sommer drangehängt“, erinnert sich Kimmig an seine Anfänge. Später lernt er die gehobene Sterne-Gastronomie kennen. „Das hat meinen kulinarischen Blick erweitert und ich wollte wissen, was ich als Koch alles erreichen kann.“

So wechselt Kimmig nach München und arbeitet dort unter anderem drei Jahre lang unter Starkoch Hans Haas im Tantris. „Danach habe ich mir ein Jahr Auszeit genommen und war der persönliche Assistent von Eckart Witzigmann. Er hatte sich in der Zeit auf die



Steffen Kimmig mit seinem neuen Kochbuch in seinem Veedel - der Südstadt.

Foto: Stephan Eppinger

Restaurantberatung und auf seine Kochbücher sowie die Entwicklung von neuen Rezepten konzentriert, an denen ich mitgearbeitet habe. Das war eine sehr schöne Zeit für mich.“

„Man muss nicht jeden Tag Fleisch in großen Mengen essen, aber wenn man das ab und zu mit Andacht tut und es direkt aus der Region bezieht, ist das durchaus vernünftig im Ernährungsplan.“

Steffen Kimmig, Autor und Koch

Über Witzigmann kommt Kimmig nach Berlin, wo beide Moderator Alfred Biolek bei einem Kochbuch unterstützen. „Vor Ort habe ich Bioleks Manager Andreas Lichter kennengelernt, der mich als Chefkoch in den Alten Wartesaal nach Köln holen wollte. Eigentlich wollte

ich in München bleiben, aber Lichter hat nicht locker gelassen. Außerdem war ich von den Räumen und von Paolo Campi total begeistert.“

### Zehn Jahre Küchenchef im Kap am Südkai

Als Campi die Richtung seines Restaurants ändern will, sucht der Badener in Köln einen neuen Job. „Inzwischen war ich in Köln wirklich angekommen und habe mit meiner Frau und unseren beiden Töchtern ein Zuhause gefunden. Über den Kontakt zum Architekten Michael Zimmermann kam der Kontakt zu Kap am Südkai. Dieses hatte Zimmermann gebaut und war auch der Betreiber.“ Zehn Jahre lang ist Kimmig dort Küchenchef im eigenen Restaurant.

„Irgendwann wurde mir das aber zu viel – sieben Tage in der Woche in der Küche arbeiten und das 360 Tage im Jahr, das ist schon ziemlich hart.“ Heute arbeitet Kimmig mit seiner Firma „StivieCuisine“ als Mietkoch für private Events

und als Restaurantberater. Jetzt hat er mit 'Die ganze Kuh' sein erstes eigenes Kochbuch veröffentlicht. „Die Idee ist mit meinem Verleger Michael Albrecht im November 2017 entstanden. Uns ging es darum auch Teile wie Bauch, Rippen und Innereien beim Kochen einzusetzen. Heute kann man sich beim Bauern auch schon an einem ganzen Tier beteiligen. Es wird erst geschlachtet, wenn sich genügend Käufer gefunden haben“, erklärt Kimmig.

### 90 Rezepte haben den Weg ins Kochbuch gefunden

Zu jedem Teil hat der Koch Ideen für Rezepte. 90 haben schließlich den Weg in das neue Kochbuch gefunden. „Das sind alte Klassiker modern interpretiert, aber auch ganz neu entwickelte Rezepte. Alles ist absolut alltagstauglich und nachkochbar. Man muss nicht jeden Tag Fleisch in großen Mengen essen, aber wenn man das ab und zu mit Andacht tut und es direkt aus der Region

### DAS KOCHBUCH

**SERVICE** Steffen Kimmig: Die ganze Kuh, Olivia Verlag, 224 Seiten, 27,90 Euro (ab dem 4. Juni im Buchhandel)

bezieht, ist das durchaus vernünftig im Ernährungsplan.“

Der Autor und Koch ist beim eigenen Geschmack ganz offen. „Ich mag einen schönen Eintopf wie den Gaisburger Marsch genauso gerne wie ein schönes Stück Schmorfleisch von der Schulter oder den Backen.“ Als Zielgruppe erkennt Kimmig „alle die gerne kochen, und die sich dafür auch mal die Zeit nehmen.“

An Köln mag Kimmig vor allem den großen Fluss. „Das Laufen und Radfahren am Rhein macht Spaß. Außerdem liebe ich die Möglichkeit bei mir vor der Haustür in den Restaurant und Cafés der Südstadt draußen zu sitzen“, schwärmt Kimmig von seiner Wahlheimat am Rhein..

# Seit zehn Jahren gibt es die Kölner Indienwoche

Morgen Abend wird die Veranstaltung im Rautenstrauch-Joest-Museum mit einem Fest eröffnet.

**Köln.** Das Rautenstrauch-Joest-Museum – Kulturen der Welt (RJM) ist auch in diesem Jahr einer der Veranstaltungsorte der Kölner Indienwoche, die vom 1. bis 10. Juni stattfindet. Ziel der Kölner Indienwoche ist es, mit Veranstaltungen aus Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur die vielen Facetten Indiens zu zeigen und den Austausch zwischen dem Subkontinent und Köln zu vertiefen. Die 10. Kölner Indienwoche thematisiert die bilateralen Beziehungen zwischen Deutschland und Indien in zahlreichen Vorträgen, Diskussionen sowie kulturbezogenen Veranstaltungen. Die Deutsch-Indische Gesellschaft Bonn/Köln lädt zur feierlichen Eröffnung der Indienwoche am Freitag ab 18 Uhr ins RJM ein.

Die Besucher erwartet an diesem Abend ein bunter Basar mit Informations- und Verkaufständen, Live-Musik, Tanz und landestypische Speisen. Der Eintritt ist frei. Highlights der diesjährigen Indienwoche sind das südindische Thullal Tanztheater, das am Sonntag, 3. Juni, um 17 Uhr gezeigt wird sowie die Filmvorführung „Music Masala“ mit

anschließendem Konzert am Samstag, 9. Juni, ab 18.30 Uhr.

Die Kölner Indienwoche ist eine Kooperation der Deutsch-Indischen Gesellschaft, des Generalkonsulats der Republik Indien, der Kanzlei Osborne Clarke, der Universität, der Wirtschaftsförderung der Stadt sowie des Rautenstrauch-Joest-Museums.

### Wirtschaftliche Beziehung zu Indien werden thematisiert

Auch die wirtschaftlichen Beziehungen kommen nicht zu kurz. So findet am Dienstag, 5. Juni, ab 9.30 Uhr, das Jahrestreffen der Deutsch-Indischen Handelskammer in den Räumlichkeiten des TÜV Rheinland statt. Diese Tagung, die zum ersten Mal in Köln stattfindet und zu der mehrere hundert Unternehmer aus dem Subkontinent erwartet werden, hat sich in den vergangenen 20 Jahren zur größten wirtschaftsbezogenen Indienveranstaltung in Deutschland entwickelt. Oberbürgermeisterin Henriette Reker wird gegen 12.50 Uhr ein Grußwort an die Gäste richten.

Am 5. Juni findet um 19 Uhr im Hansasaal des Historischen



Der Taj Mahal gehört zu den großen Touristenzielen in Indien.

Archivfoto: dpa

Rathauses ein Empfang statt. In Vertretung der Oberbürgermeisterin begrüßt Bürgermeister Ralf Heinen die Gäste, zu denen auch die Teilnehmer des „India Day“ eingeladen sind, der am 6. Juni 2018 im Congress-Centrum West der

Koelnmesse stattfindet. Seit 2009 treffen sich dort Führungskräfte aus der ganzen Welt, um sich zum Thema „Business in Indien“ zu informieren und auszutauschen. Rund 150 Teilnehmende besuchen jährlich diese Fachver-

anstaltung. Der India Day bietet ihnen einen aktuellen Überblick zu wirtschaftlichen, politischen und gesellschaftlichen Themen.

Weitere Infos gibt es online unter:

[koelner-indienwoche.de](http://koelner-indienwoche.de)