



MINI IM RENNANZUG GEFÄLLIG?

DER MINI COOPER 3-TÜRER.
MIT SPORTLICHEM JOHN COOPER WORKS PAKET.

Kraftstoffverbrauch l/100 km innerorts 6,8 / außerorts 4,5, komb.: 5,3. Offizielle CO₂-Emissionen komb.: 122 g/km. Energieeffizienzklasse C.

MINI Nordrhein-Westfalen

www.nrw.mini.de

40237 Düsseldorf, Grafenberger Allee 277-287, Tel. 0211 90998-1036

53119 Bonn, Vorgebirgsstraße 95, Tel. 0228 607-7036

44263 Dortmund, Nortkirchenstraße 111, Tel. 0231 9506-5036

45141 Essen, Berthold-Beitz-Boulevard 508, Tel. 0201 8318-3036



Caballero und die Dübel

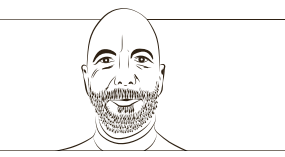
Klatschen hilft nicht: Zur Verleihung des Nachhaltigkeitspreises in Düsseldorf

Die zwölfte Verleihung des „Deutschen Nachhaltigkeitspreises“ im Hotel Maritim am Düsseldorfer Flughafen war eine fordernde Veranstaltung. Viele Führungskräfte und Prominente schritten über den roten Teppich und lächelten in Blitzlichter. Viel Glamour, ja. Aber auch ein ernstes Thema, das nachhaltig zu denken gibt.

Als Erstes traf ich Klaus Fischer, den Chef der Fischerwerke, die die berühmten Dübel herstellen. Ich glaube ja, dass Dinge wie Dübel oder Schrauben die Welt im Innersten zusammenhalten. Also sprach ich Fischer an – als kenne so jemand das Geheimnis des Weltganzen. Auf meine Frage, was Nachhaltigkeit seiner Ansicht nach bedeute, sprach Fischer, der später einen Preis erhielt, über den Unsinn von Verschwendung und resümierte: „Wenn Sie gegen Verschwendung angehen, sind Sie nachhaltig.“

In weltpolitischem Maßstab stellt sich die Sache anders dar. Das wurde mir klar, als ich die Umweltaktivistin Paula Caballero, die ebenfalls einen Preis bekam, kennenlernte. Jeder, der sich für Nachhaltigkeit interessiert, kennt die 17 UN-Nachhaltigkeitsziele. Caballero erarbeitete dafür das Konzept. Sie ist die treibende Kraft, der es gelang, dass sich alle Länder der Vereinten Nationen auf die 17 Ziele einigten. Vielleicht ist Caballero doch diejenige, die die

TREFFPUNKT



VON FRANK LORENTZ

Welt zusammenhält. Caballero und dazu ein paar Dübel.

Wir kamen auf Englisch ins Gespräch über „green economy“. Sie sagte, das sei „nothing“, die Welt brauche größere Veränderungen. Ich fragte: „Wieso 17 Ziele? Und nicht sieben oder 70?“ Sie: „Ich vermute Ihnen ein Geheimnis.“ Dann erzählte sie, wie Ex-UN-Generalsekretär Ban Ki-moon 16 Ziele zu einem Thema hatte erarbeiten lassen und sie auf zwölf gekürzt wurden, weil 16 zu viele waren. „Wir haben 17. Das ist ein Wunder. Oder?“ Sie musste weiter. Ich rief die Frage hinterher, wo sie lebe. Sie, grinsend: „In Washington. Aber ich stamme aus Kolumbien.“ Es klang wie eine Drohung.

Wie herausfordernd die Zeiten sind, spürten die 1200 Gäste spätestens, als die Fridays-for-Future-Aktivistinnen Maira Kellers, 14 Jahre, und Luisa Neubauer, 23 Jahre, auf der Bühne einen Preis für Greta Thunberg entgegennahm. Bitte im Detail vorstellen: Ein Riesensaal. Essen und Trinken. 1200 schnieke gekleidete Gäste. Nicht wenige mit Range Rover in der Tiefgarage. Applauswelle auf Applauswelle. Und dann steht da eine 23-Jährige und liest den Leuten – mit einem moralischen Rigorismus sondergleichen – die Leviten: „Ich möchte, dass Sie auf die Straße gehen!“, rief Neubauer. Und: „Mit Klatschen ist niemandem geholfen!“ Was für ein Auftritt.



Altbundespräsident Joachim Gauck



Ehemaliges Spice Girl: Melanie Chisholm, Mel C genannt



Preisträger: Dübelhersteller Klaus Fischer



Maira Kellers (l.) und Luisa Neubauer, Fridays for Future



„Aber ich stamme aus Kolumbien“: Paula Caballero (l.) und Patti Londono



Meeresschützerin Alexandra Cousteau und Fritz Neumeyer



Soul-Sänger Mick Hucknall, Gründer der Band Simply Red



Monika und Jochen Homann, Bundesnetzagentur



Medienexperten: Rolf Schwartmann und Jeanette Hofmann

Sowohl als auch

„Soziale Medien – Chance oder Risiko für die Demokratie?“ Unter dieser Überschrift stand das Parlamentsgespräch in der Bibliothek des NRW-Landtags. 100 Gäste verfolgten die Expertendiskussion, bei der es etwa um die Frage ging, ob soziale Medien die Meinungsfreiheit stärken – oder eher die Lust am Pöbeln. Oder beides?



Helge Matthiesen, Bonner General-Anzeiger, und Ellen Ehni, WDR



Landtagspräsident André Kuper und Anika Geisel, Politikberaterin



HOCHWERTIGE ACCESSOIRES

CASHMERE MIT ZOBEL



SIEBZIG JAHRE MERSMANN

BEI NEUKAUF ODER ANFERTIGUNG NEHMEN WIR IHREN ALTEN PELZ IN ZAHLUNG!

Mersmann Design • Roggenmarkt 4 • 48143 Münster • Tel. (02 51) 4 26 44
www.mersmann.com • Theater-Parkhaus am Tibusplatz



Ingrid und Wolfgang Hüls-Overkemping aus Bonn



Sternköche Rainer-Maria Halbedel (l.) und Hans Stefan Steinheuer



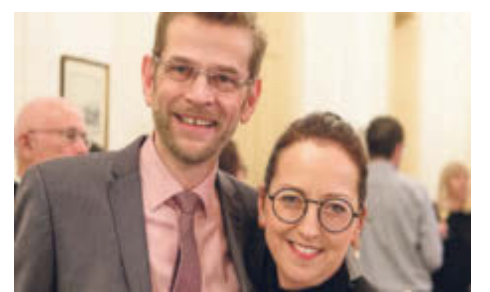
Emil Seidel (l.), Hotel Clostermanns Hof, und Michael Stern, La Redoute



Carolin Steinheuer und Niko Overkemping

So schön

Sogenannte Küchenpartys sind der Renner der Saison. Jetzt fand ein solches Festival des erlesenen Geschmacks in der Bonner Redoute statt. Gewinner der Ahr kredenzt Fließiges, sechs Spitzenköche servierten unter anderem Gelbflossenmakrele und „Ahrtaler Gänseleber-Feigen-Planet“.



Gastgeber Klaus W. Sasse, Restaurant Redüttchen, und Nicole Stern

GAUMENKITZEL

Ein gepfeffertes Hirsch



VON SASCHA UND WALTER STEMBERG

Wildgerichte sind Klassiker im Herbst und Winter. Um ihnen eine besondere Note zu geben, empfehlen wir eine sorgfältige Auswahl der Gewürze: Versuchen Sie doch mal Kubeben-Pfeffer, Langpfeffer und tasmanischen Pfeffer!

Für die Kruste: 150 g weiß geschlagene Butter, je 1 TL Kubeben-Pfeffer, Langpfeffer und tasmanischer Pfeffer, Salz, 30 g Mie de Pain (geriebene Weißbrot), 1 Eigelb.

Den Pfeffer in der heißen Pfanne ohne Fett leicht rösten und dann fein mörsern. Sämtliche Zutaten in einer Rührschüssel gut vermengen und abschmecken. Die Pfefferbutter in Backpapier zur Rolle formen und 2 Stunden einfrieren.

Für den Hirschrücken: 600 g Hirschrücken, ohne Knochen und pariert, Salz und Pfeffer aus der Gewürzmühle, vier Wacholderbeeren, zwei kleine Rosmarinzwige, zwei EL Butterschmalz.

Den Hirschrücken von beiden Seiten würzen und in der Pfanne mit Butterschmalz beidseitig anbraten, Wacholderbeeren und Rosmarin zugeben. Nun alles auf ein Backblech geben und im

vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten bei 140 Grad braten, danach bei 60 Grad ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Vor dem Anrichten mit dünn aufgeschnittener Pfeffer-Butter belegen und schnell gratinieren lassen. Danach tranchieren.

Für den Spitzkohl: 300 g gewaschener Spitzkohl, fein gewürfelt, 1 TL Zucker, 1 EL Räucherspeck, fein gewürfelt, 1 EL Schalotten, fein gewürfelt, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Speck und Schalotten in Butter glasig dünsten. Spitzkohl zugeben und leicht bissfest garen. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit den restlichen Gewürzen abschmecken.

Für das Batatenpüree: 200 g geschälte Süßkartoffeln – fein gewürfelt, 1 Spritzer Weißwein, 50 ml Kalbsbrühe, 100 ml Sahne, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Die Kartoffeln mit Butter im Topf kurz andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne und Brühe auffüllen. Kartoffeln bei kleiner Hitze weich garen. Das Ganze pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Abschmecken.

Für das Pfirsichconfit: 4 geschälte und entkernte Pfirsiche, fein gewürfelt, 2 EL Zucker, 1 TL fein gehackter Rosmarin. 60 ml klarer Apfelsaft, Prise Salz aus der Gewürzmühle, 4 cl Pfirsichlikör.

Den Zucker im Topf karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen, Rosmarin zugeben und aufkochen lassen. Nun Pfirsiche zugeben, erneut aufkochen und mit Salz und Likör abschmecken. Aufkochen lassen und heiß in verschließbare Gläser abfüllen und mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

Anrichten: Spitzkohl mittig auf warmem Teller anrichten, darauf die Hirschrücken legen. Batatenpüree und Confit erwärmen und ebenfalls dekorativ auf dem Teller anrichten.

Die Autoren betreiben das Sterne-Restaurant „Haus Stemberg“ in Velbert