

Tipps vom Sternekoch und Live-Genuss

Johann Lafer ist mit der ersten Ausgabe seiner Show „Lafer live genießen“ im Grandhotel zu Gast. GA-Gewinnerin dabei

VON ANDREA SIMONS

KÖNIGSWINTER. Auf einmal ist er da. Lässig schlendert Johann Lafer in seiner weißen Kochjacke aus der Küche in den Salon Rheinblick. Mit einem halblauten „Guten Abend“ mischt er sich unter die VIP-Gäste, die alle nur auf ihn warten – die ihn aber teilweise erst bemerken, als er sich nähert, um sie persönlich zu begrüßen: Es ist der unpräzise Beginn einer Show mit Lafer, eine Deutschland-Premiere, für die sich deren Macher das Grandhotel auf dem Petersberg ausgesucht haben.

Nach der Begrüßung durch Hoteldirektor Michael Kain flimmern über eine große Leinwand Stationen aus Lafers Leben und lustige TV-Ereignisse: Lafer als Hubschrauberpilot beim Flug über Weinberge, Lafer mit Michail Gorbatschow, Udo Jürgens oder Königin Silvia von Schweden. Dann betrat der Sternekoch wieder wie aus dem Hintergrund den Schauplatz des Geschehens: Die Bühne mit der Showküche unterhalb der Leinwand, auf der die Zuschauer ihm auch dank mobiler Kamera beim Kochen genau auf die Finger schauen konnten. 120 Gäste am Freitag und 200 Gäste im ausverkauften Saal am Samstag erlebten die Deutschlandpremiere eines neuen Formats: „Lafer live genießen“ hieß es bei dieser World-of-dinner-show.

Was Lafer auf der Bühne in der Showküche vor den Augen der Zuschauer zubereitete, hatten sie später auf dem Teller, unter Lafers Regie in der Küche des Grandhotels mit dessen Köchen gekocht. Dazwischen lauschten die Zuhörer andächtig Tipps, Tricks und amüsanten Anekdoten aus dem Berufs- und Privatleben des 61-jährigen gebürtigen Österreichers.

„Sie essen, wir kochen“, gab Lafer als einfache Regel vor. „Sie werden zumindest anstandshalber versuchen, was zu essen“, sagte er mit einem Augenzwinkern und hatte die ersten Lacher auf seiner Seite. Mit Blick auf den „wunderschönen Petersberg, auf dem ich vor vielen Jahren bei Wettbewerben schon mal gekocht habe“ und dessen historische Bedeutung erklärte er: „Wir müssen heute Abend nichts beschließen, kein Gesetz verabschieden, über nichts diskutieren, sondern wir müssen entspannen und uns wohlfühlen. Sind sie dazu bereit?“ Applaus war die Antwort. Ein Vier-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen stand



Interaktion mit dem Publikum ist ihm wichtig: Johann Lafer bei seinem Show-Auftritt auf dem Petersberg.

FOTOS: BARBARA FROMANN



Die Rotunde des Grandhotels bietet die perfekte Umgebung für die Premiere der neuen Show.

auf der Karte: „Lachstatar mit Warmer Wasabi-Hollandaise, Onsen-Ei und Kräuterbrotchip“ gefolgt von „Grünem Frühlings-Spinat-Risotto mit confiertem Heilbutt und Blumenkohl-Cous-Cous“ sowie „Rosa Rinderfilet unter der Pfefferkruste, Trüffelmouseline und Holunderschalotten“ und zum Dessert ein „Passionsfrucht-Schokoladentörtchen 2.0“, serviert als Türmchen

mit Fruchtschaum und –spiegel in einem Schokonetz, das Lafer mithilfe einer Dokumentenhülle erstellte.

Schon lange vor der Nachspeise geriet Clotilde Lafont-König ins Schwärmen: „So ein Risotto habe ich noch nie probiert. Dabei ist meine Mutter Italienerin. Und das Rinderfilet ist à point“, sagte die gebürtige Pariserin, die schon lan-



Glückliche Gewinnerin: Clotilde Lafont-König mit Johann Lafer.

ge in Bad Godesberg lebt und den Abend mit ihrem Mann Norbert König bei einem Ausschreiben der General-Anzeiger-Beilage Boulevard gewonnen hatte. Genau wie die anderen Gäste beobachtete sie begeistert, wie Lafer locker plauderte und zugleich professionell agierte. Es war ihm nicht anzumerken, dass er erst am Vorabend der Dinnershow-Premiere sein neues

Restaurant auf der Stromburg eröffnet hat, in dem er sich bewusst dem „Hochleistungssport“ um die Sterne entzieht und „verständlich, ehrlich und hoffentlich geschmacklich nachvollziehbar“ seine Kreationen kredenzen möchte.

Einige Gäste der Dinnershow durften Lafer auf der Bühne assistieren oder vorkosten. Sie erlebten zudem, wie Lafer den Lachs voll Hingabe mit Zitronensaft, Zucker und Salz beizte, „damit er seine wunderschöne Farbe und Festigkeit behält“. Sie sahen, wie er den Heilbutt zum Garen in Öl badete und dieser „trotzdem auf dem Teller gar nicht fettig“ war. Maitre und Medienprofi Lafer geriet kein bisschen aus der Fassung, als das Püree vor lauter Erzählen zunächst nicht die gewünschte Konsistenz hatte. Oder als die Kühlschrantür der Showküche mal nicht aufgehen wollte und er nicht an den Käse fürs Risotto kam: „Denken Sie sich den Parmesan dazu.“ Auf den Tellern war alles komplett. Wie der Beifall an diesem Abend, der erst nach Mitternacht endete.

Beifahrer schwebt in Lebensgefahr

Folgenschwerer Alleinunfall auf der A 560

HENNEF. Ein folgenschwerer Alleinunfall hat sich in der Nacht zu Sonntag auf der A 560 circa 500 Meter vor der Ausfahrt Hennef-West ereignet. Ein 22-jähriger Beifahrer schwebt in Lebensgefahr, der 42-jährige Fahrer wurde schwer verletzt. Wie die Autobahnpolizei mitteilte, war der 42-jährige Kölner gegen 3.20 Uhr in Richtung Sankt Augustin unterwegs, als der Sportwagen in einer langgezogenen Linkskurve ins Schleudern geriet, in den Böschungsbereich abdriftete und nach mehrfachem Überschlag auf dem Überholstreifen zum Stillstand kam. Der Polizist sagte der Kölner später, dass er „circa 130 bis 140 Stundenkilometer“ schnell war. Erlaubt sind dort 80 Kilometer pro Stunde. Der 42-Jährige konnte sich selbst aus dem Wrack befreien. Er erlitt schwere Verletzungen und kam ins Krankenhaus.

Der 22-jährige Beifahrer wurde in dem stark beschädigten Fahrzeug eingeklemmt und musste von der Feuerwehr aufwendig befreit werden. Eine Rettungswagenbesatzung fuhr den lebensgefährlich Verletzten in eine Klinik. Die Autobahn 560 musste in Fahrtrichtung Bonn stundenlang für den Verkehr gesperrt bleiben. Im Rückstau erlitt ein wartender Autofahrer einen Herzinfarkt. Er wurde von der Feuerwehr erstversorgt bis ein weiterer Rettungswagen kam und ebenfalls in eine Klinik gebracht. hsc

Streit zwischen Autofahrern

Zwei Strafverfahren eingeleitet

NIEDERKASSEL. Zu einer Auseinandersetzung zwischen zwei Autofahrern ist es am Freitag auf der L 269 zwischen Mondorf und Geislar gekommen. Laut Polizei gab ein 42 Jahre alter Troisdorfer an, dass er gegen 22.45 Uhr auf der Fahrt in Richtung Bonn von dem Fahrer eines BMW zum Anhalten genötigt und abgedrängt worden sei. Der BMW-Fahrer sei ausgestiegen und habe den Troisdorfer ins Gesicht geschlagen. Anschließend sei er davongefahren.

Der 42-jährige Geschädigte roch stark nach Alkohol. Ein Alkoholverstergab 1,18 Promille. Die Polizisten nahmen den Mann mit zur Blutprobenentnahme und beschlagnahmten seinen Führerschein. Gegen den 42-jährigen wurde ein Strafverfahren eingeleitet. Die Ermittlungen zu dem BMW-Fahrer führten zu einem 28-jährigen Niederkasseler. Die Hintergründe der Auseinandersetzung sind noch nicht ganz klar, die Ermittlungen dauern laut Polizei an. Gegen den 28-Jährigen wurde ein Verfahren wegen Gefährdung des Straßenverkehrs eingeleitet. hsc

Brand in Produktionshalle

TROISDORF. Zu einem Feuer ist es am Freitag in einer Produktionshalle auf dem Gelände der Troppark gekommen. Als die Einsatzkräfte eintrafen, war laut Feuerwehr Troisdorf von außen keine Rauchentwicklung zu erkennen. Alle Mitarbeiter hatten das Gebäude verlassen. Im Inneren war es an einer Triplieranlage zu einem Brand gekommen. Die stationäre Löschanlage hatte sofort ausgelöst und das Feuer gelöscht. Mitarbeiter teilten der Wehr jedoch mit, dass noch etwas brennen würde. Ein offenes Feuer war jedoch nicht zu sehen. Eine weitere Inspektion der Anlage durch einen ehemaligen Mitarbeiter ergab einen kleinen Brand an einer Folienwalze, der mit einer Feuerlöcher endgültig gelöscht wurde. hsc

Junge Männer liefern sich Autorennen

Hoher Schaden an Fahrzeugen und Zaun

KÖNIGSWINTER. Noch unklar sind die genauen Hintergründe eines Verkehrsunfalls, der sich am Freitag gegen 22.20 Uhr auf der Humboldtstraße in Königswinter-Oberpleis ereignet hat. Wie die Polizei am Sonntag mitteilte, meldeten verschiedene Zeugen, dass sich dort mehrere Autofahrer ein Rennen geliefert hätten. Ein Pkw sei von der Fahrbahn abgekommen und in einen Zaun gefahren. Der Fahrer erlitt leichte Verletzungen und musste vor Ort behandelt werden. Neben den Zeugen bekam die Polizei nahezu zeitgleich einen Hinweis von einer privaten Notrufzentrale, die über das automatische Notrufsystem eines der beteiligten Fahrzeuge informiert worden war. Die Polizei sah einen Unfallort, der den Verdacht auf ein illegales Autorennen erhärtete. Die beiden beteiligten Autofahrer (19 und 20 Jahre alt) verstrickten sich zum Unfallhergang in Widersprüche. An den Wagen sowie dem Zaun entstand hoher Schaden. Die Polizei stellte Autos und Führerscheine der Männer sicher. slz

185 neue Gesellen für die Region

Lossprechungsfeier der Innungen Sanitär-Heizung-Klima und Elektrotechnik in Siegburg

VON THOMAS HEINEMANN

SIEGBURG. Bei der neunten gemeinsamen festlichen Lossprechungsfeier der beiden Innungen Sanitär-Heizung-Klima und Elektrotechnik in der Rhein-Sieg-Halle sind am Freitagabend 185 Auszubildende in den Gesellenstand erhoben und „losgesprochen“ worden. Ein Wort, dass seinen Ursprung in der katholischen Beichte habe, hatte Siegburgs Vizebürgermeisterin Susanne Haase-Mühlbauers mit einem Augenzwinkern recherchiert. „Sie haben als Gesellen genug gebüßt, alle Sünden hinter sich gelassen und sind nun losgesprochen.“ Ein Moment des Feierns und des Durchatmens, den man genießen solle, so Haase-Mühlbauer. Angesichts des Fachkräftemangels und des Baubooms warte reichlich Arbeit auf die Gesellen. „Handwerk hat goldenen Boden. Das ist keine Spruchweisheit, sondern Realität.“

Das konnten auch die Ausbildungsbetriebe berichten, denen Vizelandrätin Notburga Kunert ihren Dank aussprach und den Nachwuchs ermutigte, nun das Lernen nicht einzustellen: „Sie werden jeden Tag, bei jedem Kunden und jedem Haushalt etwas dazulernen – beruflich wie auch an



185 Auszubildende der Innungen Sanitär-Heizung-Klima und Elektrotechnik feiern in der Rhein-Sieg-Hall ihre Lossprechung.

FOTO: THOMAS HEINEMANN

Lebenserfahrung.“ Auch die fortschreitende Digitalisierung mache es notwendig, mit dem Wissen am Ball zu bleiben, erklärte Wolfgang Schmeil, Geschäftsführer der beiden Innungen: „Die Berufe haben sich enorm gewandelt. Heute werden immer mehr Aufgaben mit dem Laptop vor Ort oder am PC erledigt. Man trägt auch mal schwere Bauteile, muss natürlich auch noch mit Händen und Werkzeug arbeiten, aber das steht nicht mehr an erster Stelle.“ Genau das mache die Berufe so spannend und für technikaffine Jugendliche so attraktiv,

so Schmeil: „Leider haben wir unter den 185 Auszubildenden nur eine einzige Frau.“ Die ist als nun losgesprochene Anlagenmechanikerin Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik sogar eine der fünf Besen ihres Jahrgangs und hat, wie Sarah Fritzen von sich selbst sagt, ihren Traumjob gefunden, der keineswegs ein reiner Männerberuf bleiben sollte. „Frauen haben mehr Geschick. Man muss sich eben nur zu helfen wissen“, sagte sie. Nicht nur ihre Freunde waren angesichts der Berufswahl begeistert, sondern auch Vater Frank Fritzen, des-

sen Betrieb die Tochter bald übernehmen will. Heinz-Guido Odenthal, Obermeister der Innung Sanitär-Heizung-Klima, und Martin Böhm, Obermeister der Innung Elektrotechnik, gratulierten ihr sowie den weiteren Prüfungsbesten Anlagemechanikern Onur Genc, Maximilian Grützenbach, Philipp Schäfer und Maximilian Hönig sowie den Prüfungsbesten der Elektrotechnik mit Fachrichtung Energie- und Gebäudetechnik Andreas Lehmann, David Beard, Martin Braun, Stefan Schrilla und Tobias Stöcker zur besonderen Leistung.