



BMW 8er

DER GENTLEMAN – JETZT BEI UNS

Das neue BMW 8er Coupé ist der Inbegriff des modernen Luxus – der Charakter eines Sportwagens trifft auf die vollendete Eleganz eines Gentleman.

BMW AG Niederlassungen NRW

www.bmw-niederlassungen-nrw.de

- 40237 Düsseldorf**
Grafenberger Allee 277-287
Tel. 0211 90998-1035
- 40472 Düsseldorf**
Theodorstraße 279
Tel. 0211 90998-2035
- 53119 Bonn**
Vorgebirgsstraße 95
Tel. 0228 607-7035
- 44263 Dortmund**
Nortkirchenstraße 111
Tel. 0231 9506-5035
- 45141 Essen**
Berthold-Beitz-Boulevard 508
Tel. 0201 8318-3035

Nimm's leicht

Bernhard Paul bekam den Staatspreis NRW – und sorgte für einen ernsten Moment

Die Verleihung des Staatspreises NRW an den Zirkusdirektor und Wahlkölner Bernhard Paul war vermutlich eine der unterhaltsamsten Veranstaltungen dieser Art, die es je gegeben hat. Zur Feier des Abends gab es im Kölner Gürzenich nicht nur runde, gedeckte Tische, literweise Wein und Berge an belegten Röttelchen – so nennt der Rheinländer Roggenbrötchen. Sondern auch künstlerische Einlagen, etwa von Bernhard Pauls Tochter Lili, die sich auf der Bühne verbog, als wären ihre Knochen aus Gummi. Fachausdruck: Kontorsionsakrobatik.

Der Staatspreis als Varieténummer: Das ist mal eine Innovation. Und zwar eine mit hohem Symbolwert. Das stellte sich heraus, nachdem Ministerpräsident Armin Laschet und Christina Rau, Witwe des ehemaligen Bundespräsidenten Johannes Rau, ihre Reden gehalten hatten. Dann nämlich trat Paul, der Roncalli-Chef, selbst ans Podium. Und es wurde ernst.

Alle Kölner, die in der Stadt etwas gelten, waren geladen. Eine der weltberühmtesten Kölschbands, die Hühner, spielten auf. Die Komikerlegende Karl Dall war da, fast achtzig Jahre jung und mit langem weißen Haar. Unten, im Foyer, hatte man zwei rote Teppiche parallel zueinander ausgelegt, so als wäre die

TREFFPUNKT



VON FRANK LORENTZ

VIP-Dichte doppelt so groß wie üblich.

Im Foyer war es auch, wo ich Bernhard Paul sprach. Sein Zirkus ist für mich ungefähr das, was der maßlos selbstbewusste Titel der allerersten Roncalli-Show aus dem Jahre 1976 versprach: „Die größte Poesie des Universums“. Ich stellte Paul die verbotene suggestive Frage: „Ein Staatspreis für einen Mann wie Sie – ist das nicht ein Tick zu ernst, zu schwer?“ Er, gebürtiger Wiener, mit unnachahmlicher Lässigkeit in der Stimme: „Das muss man leichtnehmen, auch wenn einen das Wort Staat zum Nachdenken bringt.“

Paul trat also ans Podium. „Ich bin unvorbereitet wie immer“, begann er. Dann, nach ein paar Windungen verbaler Kontorsionsakrobatik, kam er darauf zu sprechen, dass Zirkus in Deutschland als Gewerbe gelte und nicht als Kultur. Dies sei zurückzuführen auf die Nazis, Goebbels habe das so entschieden. „Wir unterstreichen der Berufsgenossenschaft Gastronomie. Das ist Verhöhnung“, sagte Paul. „Ich werde nicht ruhen, bis Zirkus als Kultur gilt.“ Und so ist zu hoffen, dass die Anerkennung in Form des größten Preises, den NRW vergeben hat, wegweisend wirkt. Kurz darauf übernahmen die Hühner. Und das halbe Gürzenich lag sich bei „Hey Kölle“ in den Armen.



Günther Lamprecht und Claudia Amm



Europaminister Stephan Holthoff-Pförtner



Susanne und Armin Laschet, NRW-Ministerpräsident



Alice Schwarzer und WDR-Intendant Tom Buhrow



Laudatorin Christina Rau (l.), Preisträger Bernhard Paul und Eliana Larible-Paul



Komiker Karl Dall (l.) und Medienmanager Hans Mahr



Die Töchter des Preisträgers: Vivi (l.) und Lili Paul



Emmy-Gewinnerin Anna Schudt mit ihrem Mann Moritz Führmann

Spielen

Großer Auftritt für das Medienland NRW in New York: Bei der Verleihung der International Emmy Awards erhielt die Düsseldorferin Anna Schudt den Preis als „Beste Hauptdarstellerin“. Gehört wurde sie für ihre Rolle in „Ein Schnupfen hätte auch gereicht“.



Evelin Haible, Herbert Knaup, Garen Toemissen, Ben Braeunlich (v. l.)



Philip Borbély, MMC-Studios, mit Jule Gölsdorf und Mara Bergmann (v. l.)

ANZEIGE

Mersmann
MÜNSTER
Natürlich & Nachhaltig

Cashmere pur aus Italien – bei uns mit Zobel veredelt!

Bei Neukauf oder Anfertigung nehmen wir Ihren alten Pelz in Zahlung!

Mersmann Design · Roggenmarkt 4 · 48143 Münster · Telefon (0251) 42644 · www.mersmann.com · Theater-Parkhaus (Navi: Tibusstr.18)

Wolfgang Reß (l.), Kölnmetall, und Michael Jäger, Arbeitgeber Köln e. V.

Margarete Haase, Kölnmetall, und Ulf Reichardt, IHK Köln

Walter Smerling, Direktor des Museums Küppersmühle in Duisburg

Reden

In Köln würden dringend mehr Fachkräfte aus dem Ausland benötigt, sagte der Vorsitzende der Arbeitgeber Köln, Michael Jäger, beim 14. Arbeitgebertag der Domstadt. Unter den Zuhörern: Friedrich Merz, Kandidat für den CDU-Parteivorsitz und einer der Redner. Ausnahmsweise sprach Merz nicht über Migration, sondern über die USA.

Emitis Pohl, EP-Communication, und Hermann Meyersick, Firma Ströer

Eva Geis (l.) und Stephanie Henneke, beide vom Arbeitgeberverband Köln

Reinhold Semer, Baumarkt Hellweg, und seine Frau Katharina

GAUMENKITZEL

Ein Burger von Mario Kotaska

Aus dem Band „Nachgefragt – 30 Spitzenköche verraten ihre Küchegeheimnisse“ stellen wir heute einen Burger des Fernsehkochs Mario Kotaska vor. Gutes Fleisch und eine frisch gemixte Soße sind bei diesem Rezept wichtig.

Lieblingsburger mit Blauschimmelkäse

Zutaten für 4 Personen als Hauptpeise: 4 Burger-Buns, 800 g Rinderhack, Salz, 3 EL Sonnenblumenöl, 4 dünne Scheiben Blauschimmelkäse. **Für die Soße:** 150 g Ketchup, 50 g Senf, abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange, 1 TL

VON SASCHA UND WALTER STEMBERG

frisch geriebener Meerrettich. **Außerdem:** 4-8 Salatblätter, 8 dünne Tomatenscheiben, 8 dünne rote Zwiebelringe.

Zubereitung: Brötchen halbieren und die Schnittflächen leicht rösten. Das Fleisch salzen und 4 gleich große Pattys daraus formen. Das Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die

„Christen in der Gesellschaft“ hieß das Thema eines Kongresses in der Essener Philharmonie, veranstaltet vom Initiativkreis Ruhr und dem Politischen Forum Ruhr. Auf dem Podium: viele Männer, etwa Nathanael Liminski, Chef der NRW-Staatskanzlei, und eine Frau: Schwester M. Ulrike Michalski, Leiterin eines katholischen Gymnasiums.

Pattys von beiden Seiten scharf anbraten, dann Hitze reduzieren und bis zum gewünschten Garpunkt in der heißen Pfanne ziehen lassen. Dabei jeweils eine Scheibe Blauschimmelkäse auf den Pattys platzieren und schmelzen lassen. Die Zutaten für die Soße mixen und abschmecken. Etwas Soße auf die untere Hälfte des Burgerbuns streichen, mit 1 Salatblatt, 1 Tomatenscheibe und 1 oder 2 Zwiebelringen belegen. Das Patty aufsetzen, noch 1 kleinen Löffel Soße auf der oberen Brötchenhälfte verstreichen, aufsetzen, mit einem Holzspießchen befestigen und gleich servieren.