

Weltreise durch die Veedel

Der Kölner Verein „Kulturklüngel“ führt in ferne Länder, ohne dabei auch nur einmal die Domstadt zu verlassen

Von Sylvia Binner

Die Welt ist kein Dorf, sondern ein Stadtteil von Köln. In Kalk, wo knapp die Hälfte der Menschen ausländische Wurzeln haben, sind es nur ein paar Schritte von der marokkanischen Cafeteria Amun an der Taunusstraße/Ecke Feldbergstraße mit ihrem heißen, süßen Tee aus frischer Minze zur notdürftig hinter einem Elektroladen untergebrachten Moschee. Und auch Indien ist nicht weit.

Krishna-Jünger Keshava sitzt im Gebetsraum des Bhakti Yoga Zentrums Gauradesh vor seinem Harmonium. Er spielt und singt dazu Mantras. Sie sollen den Geist frei machen, wie schon ihr Sans-

gläubiger Moslem, über Bücher kam er zum Hinduismus, so erzählt er und reicht Besuchern köstliches Gebäck aus Kichererbsenmehl. Nur ein Vorgeschmack, denn beim allwöchentlichen Sonntagsfest wartet ein vegetarisches Festmahl. Vorher werden gemeinsam Mantras gesungen, Vorträge gehört und die Gaura Arati-Zeremonie gefeiert. „Aber manche kommen auch nur zum Essen“, erzählt Keshava. Nur, jeder Gast ist willkommen.

Bhakti Yoga Zentrum Gauradesh, Taunusstraße 40, 51105 Köln, ☎ 02 21/ 8 30 37 78, www.gauradesh.com. Das Sonntagsfest beginnt um 15 Uhr, das vegetarische Festessen wartet ab 17.45 Uhr.

GA-SERIE

Mein perfekter Tag



Sylvia Binner, Redakteurin, reist gerne um die Welt

krit-Name sagt. Und können noch mehr. „Die Beatles haben das Krishna-Mantra für Wochen in die Top Ten gebracht.“ Keshava schmunzelt, sein Glaube bringt sogar Hits hervor.

Er verlangt Keshava aber auch einiges ab: 108 Perlen hat die Gebetskette des Mannes, der seit 2002 das Zentrum an der Taunusstraße leitet. Das bedeutet ein ganz schönes Pensum. Ein Mantra pro Perle – und das 16 mal am Tag, macht ungefähr vier Stunden. In seinem vorherigen Leben war Keshava

Thomas Bönig ist Reiseführer, er kennt die Welt. Oft ist er mit Radfahrern im Mekong-Delta unterwegs. Heute überquert er mit einer Gruppe auf Zweirädern den Rhein. „Kulturklüngel“ heißt das Ein-Mann-Unternehmen, das Bönig aus der Taufe gehoben hat. „Fremdenverkehrsamt“ nennt er es. Es bietet Reisen in die ganze Welt an, ohne auch nur einmal Köln zu verlassen. Zum Beispiel die „Weltreise per Fahrrad“. Wie viele Reisen beginnt sie am Hauptbahnhof. Treffpunkt ist die Radstation. Pünktlich um 15 Uhr. Danach aber ist nichts mehr in der Zeit, wie es sich auf Auslandsreisen oft genug von selbst versteht. Aus den im Programm angekündigten drei Stunden werden neun. Zumindest für die „Weltreisenden“ mit Stehvermögen. Wer vorher nicht mehr will, steigt einfach aus.

Doch das fällt schwer, denn auf der Reise gibt es jede Menge Bekanntschaften zu machen. Die des



Buntes Köln-Kalk: Keshava reicht seinen Besuchern Kichererbsen-Konfekt.

FOTO: SYLVIA BINNER

Hindus Keshava, aber auch die von Samson Kidane. Im Garten des Musikers aus Eritrea brutzelt Fleisch auf dem Grill, als ob er gute Freunde erwarten würde. Das Radfahren hat die Reisegruppe hungrig gemacht. Die Weltenbummler greifen zu. Gleich darauf nehmen sie Samsons Instrument, das unter dem Balkon an einem Verstärker lehnt, in Augenschein. Die Krar ist eine Mischung aus Harfe und Gitarre. Samson Kidane gibt Konzerte. Und natürlich eine Kostprobe seines Könnens.

An allen Stationen der Reise gibt es herzliche, persönliche Begegnungen. Auch in der von Autonomomen besetzten früheren Kantine von Klöckner-Humboldt-Deutz an der Kalker Wiersbergstraße. Diesmal kein Besuch in einem fremden Land, aber auch eine „interkulturelle Begegnung“, wie Bönig betont. Für beide Seiten. Wer hätte gedacht, dass Autonome Touristengruppen durch ihr Zentrum führen? Und wer hätte damit gerechnet, dass so viele Schilder und Verbote den Alltag in einem be-

setzten Haus regeln? Sieht Anarchie nicht irgendwie anders aus? Weniger spießig? So ist an diesem Tag wieder ein Klischee ins Wanken geraten. Und es war sicher nicht das erste.

Thomas Bönigs „Kulturklüngel“ bietet verschiedene Touren zu Fuß und mit dem Rad an, zum Beispiel durchs indische oder afrikanische Köln, Köln alla Turca, Südostasien in Köln oder Köln der Zigeuner, aber auch die beschriebene. Sie kosten zwischen 16 und 20 Euro.

Mehr Informationen und Anmeldung unter www.kulturkluegel.de oder ☎ 02 21/26 00 308.

Liebe geht bekanntlich durch den Magen, auch die zu ferneren Ländern. Eine Tatsache, der bereits auf den Kulturklüngel-Reisen mit vielen Leckereien Rechnung getragen wird. Wer die müden Radlerwaden aber unter einen Tisch stellen und eine komplette Mahlzeit auf dem Teller haben möchte, dem sei ein Abstecher ins Warung Bayu im Belgischen Viertel empfohlen. In dem Souterain-Lokal mit dem kleinen Innenhof ist meist jeder Platz besetzt, was für die Küche spricht. Da gibt es Kokossuppe mit Meeresfrüchten, Fisch mit Gemüsebananen und natürlich Satespieße.

Indonesische Küche im Warung Bayu, Brabanter Straße 5, nahe Rudolfplatz, ☎ 02 21/ 58 943 66 oder www.warungbayu.de. Geöffnet täglich von 18 bis 23 Uhr, Reservierung empfohlen.

Unsere Quizfrage

Was sollen Mantras bewirken?

A: Sie machen schnell satt. B: Sie machen den Geist frei. Unter allen Teilnehmern verlosen wir 3 x 2 Eintrittskarten für das **The Baseballs-Open-Air-Konzert** auf dem Museumsplatz am 11.9.: Rufen Sie unsere Hotline 01378/880 146* an oder schicken eine SMS mit dem Kennwort GAB8 an die Kurzwahl 1111* (*0,50 €/Anruf a.d.t. Festnetz; ggf. abweichende Preise a.d. Mobilfunknetz). Bitte geben Sie Lösungsbuchstabe, Name und Adresse an. Die Hotline ist bis 24 Uhr freigeschaltet. Die Gewinner werden benachrichtigt. ga

Tipp des Tages

Im Labyrinth

BONN. Sich verlaufen und Spaß dabei haben: Das kann man im Labyrinth in der Bonner Rheinaue. Aber nicht nur dort. Etwas außerhalb, auf Gut Heiderhof in Vinxel, gibt es bis Oktober das Maislabyrinth. Dort kann man sich durch ein Feld mit zwei Meter hohem (und blickdichtem) Mais seinen Weg suchen. 3,5 Kilometer sind die Gänge lang. Zudem gibt es hier ein Quiz mit kniffligen Fragen. pd

Infos zum Labyrinth Rheinaue: www.verlaufen.com. Gut Heiderhof: www.gut-heiderhof.de

Zu Besuch an Bonns größtem Ofen

Der GA öffnet Türen: Exklusive Führung durch die Müllverbrennungsanlage zu gewinnen

BONN. Hier lodert das Feuer 24 Stunden am Tag, das ganze Jahr. Und das seit 1992, als die Müllverbrennungsanlage in der Weststadt eingeweiht wurde. Damit immer genug Nachschub für die drei Öfen da ist, kommen hier jeden Werktag 1000 Tonnen Müll an, werden im „Bunker“ gehortet und vorsortiert.

Die MVA war schon immer ein Aufreger. Manche sind fasziniert von der Technik, die Müll verwertet und mit dem Dampf die einen Steinwurf entfernte Gasturbine des Heizkraftwerks Nord betreibt. Viele aber protestierten gegen eine solche Anlage mitten in der Stadt.

Alle Klagen waren letztlich erfolglos, die Kritiker setzten seinerzeit aber den Einbau eines Dioxinfilters und einer Entstickungsanlage durch. 240 000 Tonnen Müll werden hier pro Jahr verbrannt. Der Hausmüll, den die Bonner Bürger produzieren, beträgt nur ein Viertel davon. Bei einer exklusiven Führung erhalten GA-Leser Einblick in das Innenleben der Anlage: Gezeigt werden unter anderem die Entladung der Lastwagen, der Müllbunker sowie das Müllfeuer und die Schlackeverladung.

Bitte beachten Sie die **Teilnahmebedingungen**: Die MVA-Füh-



MVA: Bonns Superofen mit 100-Meter-Schornstein. FOTO: SWB

rung ist kostenlos und findet am Donnerstag, 30. September, nachmittags statt. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Wer bei dieser Führung dabei sein möchte, ruft unsere Hotline 01 378/8 80 116* an (*0,50€/Anruf aus dem dt. Festnetz; ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz). Meldeschluss: heute um 24 Uhr. Sollte die Zahl der Interessenten die zur Verfügung stehenden Plätze übersteigen, entscheidet das Los. Die Teilnehmer werden schriftlich benachrichtigt und erfahren alles weitere zum Termin. Die Benachrichtigung gilt als Eintrittskarte. kf

Ein Hauch von Paris

BONN. Die Reihe „Bonner Sommer“ wird am Wochenende fortgesetzt. Im Klanggrund auf dem Bahnhofsvorplatz treten am Samstag, 28. August, drei Musiker aus Paris auf. „Paris la nuit“ heißt das Motto des Abends mit Gesang, Akkordeon und Gitarre. Das Trio interpretiert klassische Chansons von Piaf bis Aznavour, spielt aber auch eigene Kompositionen, die von Gypsy-Rhythmen, Flamenco und Weltmusik beeinflusst sind. Beginn ist um 20 Uhr, der Eintritt ist wie immer frei. pd

Ihr Online-Freizeitplaner: www.ga-bonn.de/freizeitguide

SOMMER-ANGEBOTE

VOM 23. – 31. AUGUST

BETTEN-SCHNEIDER BONN

Polsterbetten • Massivholzbetten
Lederbetten • Metallbetten • u.v.m.

10% Preisnachlass

auf ausgewählte Markenartikel* namhafter Hersteller

Nutzen Sie auch unsere Raumausstattung!

Große Auswahl an Dekostoffen
von Jab • SAHCO • Z+R • ADO etc.

lattoflex schlafwerk

SCHRAMM

METZELER

SCHARAFFIA

meisterteam

Orthopädische Schlafsysteme von Betten-Schneider

„... Da guter Schlaf so wichtig ist.“

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Haydnstraße 55 (an der Endenicher Str.)

Telefon: 0228-63 5885

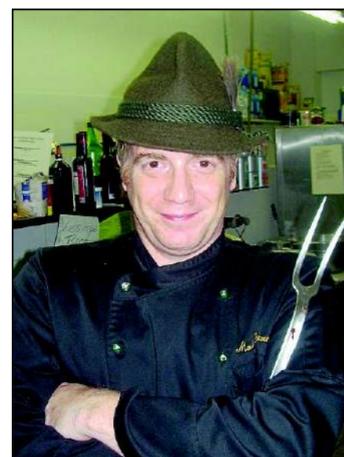
kostenfreie Parkplätze direkt am Haus

Aus dem Wald auf den Tisch

Sommer-Rezept: Markus Bitzen aus Rech an der Ahr empfiehlt Ravioli mit Wild-Füllung

Wo „Jagdhaus Rech“ drauf steht, muss auch Jagd drin sein: Das stimmt bei Markus Bitzen, dem Chef des gleichnamigen Hotels und Restaurants in Rech an der Ahr ganz und gar. Schon als 16-Jähriger legte er die Jägerprüfung ab, verbrachte viel Zeit in der Natur, und heute bietet er rund 70 Prozent seiner Gerichte mit Produkten aus dem eigenen Revier an.

Die frühe Beschäftigung mit der Natur hat Bitzen, der erst Restaurantfachmann lernte und später die Kochprüfung ablegte, zu ganz eigenen Betrachtungen mit dem „Lebensmittel“ gebracht. „Bei uns gibt es Fisch aus dem Laacher See und nicht aus dem Meer“, sagt Bitzen, und er hält es „für ökologischen Wahnsinn, Meeresfisch hierher zu bringen“. Genauso konsequent verzichtet Bitzen fast ganz auf Kiwi oder ähnliche Südrüchte, weil „wir hier so viele einheimische Obstsorten“ haben. Das sei Teil seiner Küchenphilosophie geworden, erzählt er. So wundert es kaum, dass es bei ihm Dachs-Schinken gibt. Auch setzt er auf Wildschweinkeulen aus dem Ahrtal. Die er aber zunächst nach Graubünden (Schweiz) bringt und dort bei Spezialisten in 1.500 Metern Höhe lufttrocknen lässt. Oder die Brunnenkresse: Die



Jagdfreund und Koch: Markus Bitzen setzt auf regionale Speisen. FOTO: PRIVAT

findet Bitzen 350 Meter hinter seinem Haus. „Das ist ähnlich wie die Arbeit unserer Winzer, die bringen das Terroir der Ahr in die Flasche, und ich bringe es auf den Teller“, erklärt Bitzen. Hanjo Wimmeroth

www.jagdhaus-rech.de

Hausgemachte Ravioli mit wilder Füllung (für 4 Personen)

- Zutaten:**
- Für die „wilde“ Füllung:
 - mageres Wildfleisch (500gr)
 - wenn vorhanden Wildleber (60gr)
 - Charlotten (50gr)
 - Eigelb (5 Stück)
 - Gewürze (Pfeffer, Salz, Muskat)
 - Tomatenmark (50gr)
 - Thymian, Rosmarin, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Salbei (fein zerkleinert, jeweils 1 Zweig)
 - Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof (150gr)
 - Grafschäfer Zuckerrübensirup (1 EL)
 - Aceto Preiselbeer Essig (1 EL)
 - Spätburgunder Rotwein (50 ml)
 - Gewürze für den Gewürzfond:
 - 2 Wacholderbeeren
 - 1 Lorbeerblatt
 - 2 Pimentkörner
 - 1 Gewürznelke

Zubereitung: Charlotten in Olivenöl kurz anschwitzen. Klein gewürfeltes Wildfleisch und klein gewürfelte Leber dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben. Den Rotwein mit den Gewürzen für den Gewürzfond einmal aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Den Gewürzfond bei die angebratenen Fleischstücke geben.

Das Ganze mit einem Pürierstab möglichst gut zerkleinern. Kalt werden lassen. Anschließend die restlichen Zutaten dazu und gut verrühren. Individuell abschmecken. Die Nudeln mit der Masse füllen. Nudeltwig wie immer!