

mobil



mit den Hotspots von
NELSON MÜLLER
KAROLINE HERFURTH
FELIX NEUREUTHER

Foodtrends
**WARUM
GERADE
AVOCADO?**

Imbiss
**DAS GEHEIMNIS
DES BERLINER
KULTDÖNERS**

Olympia
**DAS ESSEN
UNSERE HELDEN
AM LIEBSTEN**

Vorschmecker der Nation

Esst Kraut und Rüben! Sternekoch **Nelson Müller** will der deutschen Küche zu neuer Geltung verhelfen. Ein Heft über die Moden des Genießens



Das Girokonto, das Bio wachsen lässt

Banking geht auch nachhaltig. Wechseln Sie zur ersten sozial-ökologischen Bank.

glsbank.de

GLS Bank
das macht Sinn

EDITORIAL

FOTO TITEL: FRANK LÜBKE EXKLUSIV FÜR DB MOBIL
EDITORIAL FOTO: ROBIN KRANZ, PHILIPP BALKENHOL



02/2018



Bloß nicht niesen: Food-Stylist Volker Hobl beim Anrichten (oben, ab Seite 39); Koch Nelson Müller (links) vor der Linse von Fotograf Frank Lübke im Turnraum der Freien Schule in Essen

Liebe Leserin, lieber Leser,

unsere diesjährige Genussausgabe haben wir den kleinen und großen Essenshypes gewidmet, die seit Jahrzehnten unsere Erste Welt bereichern (und oft ebenso schnell wieder verlassen). Vielleicht gehören auch Sie zu den Menschen, die vor Kurzem begonnen haben, Quinoa zuzubereiten oder Nudeln, die aus Zucchini bestehen. Oder die jetzt Pommes aus Süßkartoffeln bevorzugen.

Ich stellte mir erstmals die Frage, wie es dazu kommen kann, dass manche Lebensmittel plötzlich weltweit auf Speisekarten landen, als ich Anfang dieses Jahrzehnts einige Monate in New York lebte und mich dort von Avocados umzingelt sah. Kein Frühstück, kaum ein Fleischgericht und erst recht kein Salat kam ohne die grüne Frucht aus. Ebenso wunderte ich mich, als sich die Inflation der Avocado zwei, drei Jahre später in Restaurants und Supermärkten in Hamburg und Berlin zu wiederholen schien.

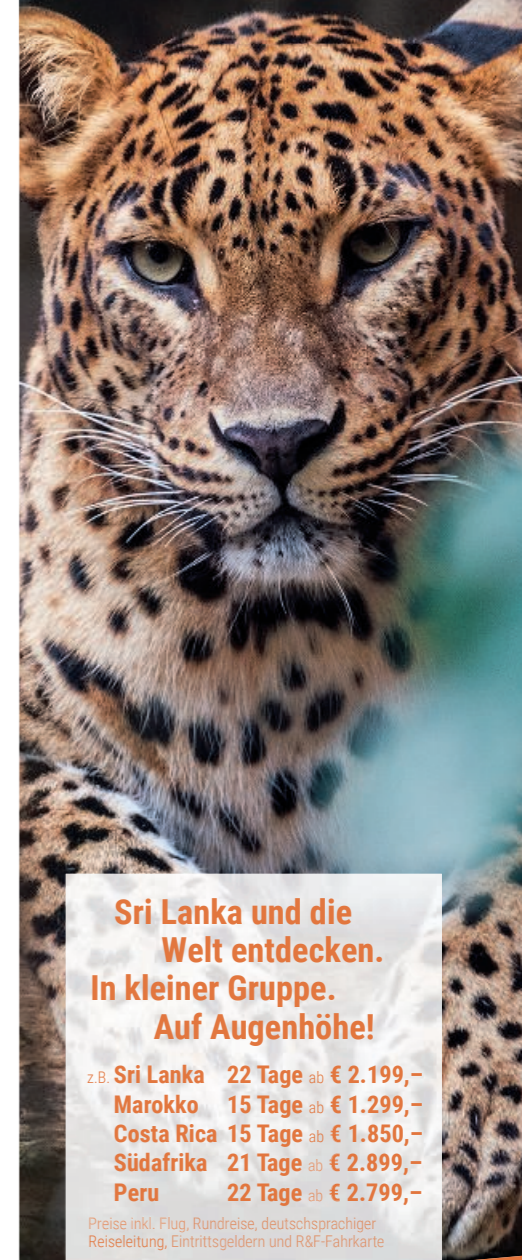
Ist das Zufall? Der normale Lauf einer in Sachen Geschmack globalisierten Welt? Steckt dahinter das Kalkül der Avocado-Industrie? Mein Kollege Uwe Pütz hat die Mechanismen hinter den globalen Lebensmitteltrends analysiert und erklärt ab Seite 34, warum plötzlich alle Süßkartoffeln essen anstatt, sagen wir, Sellerie.

Außerdem haben wir uns für diese besondere Ausgabe einige kulinarische Hypes genauer angeschaut: die Social-Dining-Bewegung etwa, die Fremde zum Essen mit anderen Fremden verkuppelt (siehe Seite 62). Die vielen Gin- und Whisky-Destillereien, die man vielerorts besuchen kann (siehe Seite 50). Oder die bekannteste Dönerbude Berlins, vor der jeden Tag Hunderte Menschen anstehen (siehe Seite 44). Der beliebte TV- und Sternekoch Nelson Müller erklärt derweil ab Seite 26, warum 2018 das Jahr einiger Gerichte werden könnte, die uns Deutschen recht vertraut vorkommen: der Kohlroulade und der Linsensuppe.

Gute Reise – und guten Appetit,
Ihr Stephan Seiler
Chefredakteur

PS: Sie können diese Ausgabe gern mitnehmen oder sie unter dbmobil.de/hefte weiterlesen.

world insight®



Sri Lanka und die Welt entdecken. In kleiner Gruppe. Auf Augenhöhe!

z.B. **Sri Lanka** 22 Tage ab € 2.199,-
Marokko 15 Tage ab € 1.299,-
Costa Rica 15 Tage ab € 1.850,-
Südafrika 21 Tage ab € 2.899,-
Peru 22 Tage ab € 2.799,-

Preise inkl. Flug, Rundreise, deutschsprachiger Reiseleitung, Eintrittsgeldern und R&F-Fahrkarte



Katalog?
02236 38360 | world-insight.de

Lebe deinen Traum!

WORLD INSIGHT Erlebnisreisen GmbH
Sürther Hauptstraße 190 E-F | 50999 Köln

SEITE
62

JUMPING DINNER
Essen bei Fremden

SEITE
26

NELSON MÜLLER
Die neuen
Küchenregeln des
Sternkochs

**MEIN LIEBSTES
STÜCK
DEUTSCHLAND**

06
Aktion DB MOBIL-
Leser fotografieren
unser Land, wo es am
schönsten ist

FAHRPLAN

13
Worauf wir uns im
Februar freuen

DB WELT

83
DB-Nachricht des
Monats und Foto aus
dem Zugfenster

84
Bahnhofsumfrage in
Osnabrück

85
DB News

86
DB Report
Zug der Zukunft

88
DB Kampagne

90
bahnshop.de

94
ICE Portal

95
Bordbistro

97
DB-Streckennetz



SEITE
50

REISETIPPS
Zu Besuch in
Deutschlands
schönsten
Destillieren



SEITE

54

DEUTSCHES BROT
Wie steht es um
das Kulturerbe?

STANDARDS

66
24 Stunden
69
Leserreise
80
Kinderseiten
90
Impressum
96
Kontakt zur DB

SEITE
44

BERLIN
Wie eine
Dönerbude
weltberühmt
wurde

**DB MOBIL
IM ABO**

für 25 € pro Jahr.
Infos unter
dbmobil.de/abo

GESCHICHTEN

26
Der TV-Koch **Nelson Müller** und die Neuentdeckung des deutschen Essens

34
Report: Wer bestimmt, welches Essen angesagt ist?

39
Was dieses Jahr auf den Teller kommt: die **Kulinarik-Trends 2018**

44
Die berühmteste **Dönerbude** der Welt

50
Von Apfelsaft bis Wodka: **eine Getränke-karte** zum Nachreisen

54
Unser täglich **Brot:** Ein deutscher Mythos lebt wieder auf

62
Für Fremde kochen, bei Fremden essen: Das ist **Jumping Dinner**

64
Olympia-Stars verraten ihre Lieblingsrezepte

70
Buchpremiere: „Aisha“ von Jesper Stein

98
Unterwegs mit Skirennfahrer **Felix Neureuther**

ILLUSTRATION: BRATISLAV MILENKOVIC

Die Deutsche Vermögensberatung AG (DVAG) gibt **DB MOBIL**-Lesern an dieser Stelle jeden Monat wertvolle Tipps zu Finanzen und Absicherung.

ANZEIGE



FOTOS: FOTOLIA.COM

Nebenjob – an alles gedacht?

Worauf Studierende beim Zusatzverdienst achten sollten

Fast drei Millionen Studierende gehen in den nächsten Wochen wieder in die deutschen Hoch- und Fachhochschulen. Regelmäßige Studiengebühren und steigende Miet- sowie Lebenshaltungskosten machen einen Nebenjob dabei oft unverzichtbar. Über 60 Prozent der Studierenden arbeiten laut Deutschem Studentenwerk nebenbei, die meisten mit einfachen Aushilfstätigkeiten. Besser sind natürlich Nebentätigkeiten, bei denen zusätzlich zum Verdienst wichtige Erfahrungen und Fertigkeiten für das spätere Berufsleben gesammelt werden. Auch unter zeitlichen und sozialversicherungsrechtlichen Aspekten kann die richtige Wahl des Jobs wichtiger sein, als manch einer denkt.

ARBEITSZEITEN UND VERDIENST

Grundsätzlich gilt: Ob Aushilfsjob oder qualifizierte Tätigkeit, um den Studentenstatus zu behalten, muss das Studium hauptberuflich und die Arbeit nebenberuflich ausgeübt werden. Dabei gibt es Verschiedenes zu bedenken, je nach Arbeitszeit und Verdienst:

Der **Minijob** (Beschäftigung gegen geringes Entgelt) ist die wohl bekannteste und beliebteste Form der Nebenbeschäftigung. Der Monatslohn darf dabei 450 Euro nicht übersteigen. Der Arbeitgeber zahlt pauschale Abgaben in Höhe von 30 Prozent des Lohns. Lohnsteuer, Kirchensteuer und Solidaritätszuschlag sind damit praktischerweise schon abgegolten. Zwar fallen für den Minijobber Rentenversicherungsbeiträge an, von denen kann er sich aber befreien lassen.

Studierende, die **maximal 20 Stunden** wöchentlich arbeiten, sind – unabhängig vom Gehalt – als Arbeitnehmer in der gesetzlichen Rentenversicherung pflichtversichert. Wer dabei allerdings **über 20 Wochenstunden** kommt, ist sowohl in der Rentenversicherung als auch in der gesetzlichen Kranken-, Pflege- und Arbeitslosenversicherung versicherungspflichtig. Für **Kurzzeitarbeit** (70 Tage oder 3 Mo-

nate) sowie **Arbeiten am Wochenende** oder in den **Semesterferien** gibt es Sonderregelungen. Wichtig ist deshalb, sich individuell genau zu informieren. Ab circa 1030 Euro Monatslohn muss außerdem Lohnsteuer gezahlt werden.

SELBSTSTÄNDIGES ARBEITEN

Als Alternative zum klassischen Arbeitnehmerjob bietet sich für „unternehmerische“ Studenten eine selbstständige Tätigkeit an. Eine clevere Wahl ist zum Beispiel die nebenberufliche Tätigkeit bei der Deutschen Vermögensberatung AG (DVAG). Wer Freude am Umgang mit Menschen hat, ihnen gerne weiterhilft und eigenverantwortlich und strukturiert arbeiten kann, ist hier genau richtig. Vorkenntnisse sind nicht notwendig, denn eine intensive fachliche Einarbeitung, gute Teamarbeit und begleitendes persönliches Coaching sind bei der DVAG selbstverständlich. Gleichzeitig profitieren gerade Studierende von den flexiblen Arbeitszeiten, denn das Arbeitspensum kann an den Rhythmus des Studiums angepasst werden. Und neben der attraktiven Vergütung schafft man sich obendrein erstklassige Perspektiven für später.

Am besten einfach mal im persönlichen Gespräch schlau machen. Einen passenden Vermögensberater in der Nähe findet man beispielsweise direkt über die Suchfunktion unten auf der Homepage www.dvag.de



Über die Deutsche Vermögensberatung (DVAG)

Mit über 3.400 Direktionen und Geschäftsstellen betreut die Deutsche Vermögensberatung rund sechs Millionen Kunden zu den Themen Finanzen, Vorsorge und Absicherung. Die DVAG ist Deutschlands größter eigenständiger Finanzvertrieb und bietet eine umfassende und branchenübergreifende Allfinanzberatung für breite Bevölkerungskreise, getreu dem Unternehmensleitsatz „Vermögensaufbau für jeden!“.

Mehr unter:
dvag.de





**KÖLNER DOM,
NRW**

Es war nur ein Schnappschuss, den ich vor vier Jahren bei einem Fotowettbewerb einreichte. Und dann belegte ich gleich den dritten Platz. Seither betreibe ich das Fotografieren etwas ehrgeiziger. Meine Motivation: Ich möchte den Menschen die schönen Seiten meiner Lieblings- und Heimatstadt Köln zeigen. So wie auf diesem Bild: die Hohenzollernbrücke vor dem Kölner Dom. Der Tag war wolkig und grau, doch abends kam die Sonne hervor. Für das Foto legte ich meine Kamera auf den Boden, weil ich die Reflexion nutzen wollte. Ich liebe Pfützen, sie sind wie Spiegel der Natur.



YASIN SUBAS, 34,
SACHBEARBEITER
AUS KÖLN

mobil
**MEIN LIEBSTES STÜCK
DEUTSCHLAND**
DBMOBIL.DE

Hier zeigen wir jeden Monat die besten Bilder aus unserer Reise-Community. Wollen Sie Ihren **Lieblingsort** vorstellen? Infos finden Sie auf Seite 11



STAUFEN, SCHWARZWALD

Wenn ich meine Familie in meiner Heimatstadt besuche, dauert es nicht lang, bis jemand sagt: „Lass uns zwei Brücken weit laufen.“ Jeder bei uns weiß, was damit gemeint ist. Wir brechen auf und spazieren entlang des Flusses Neumagen. Mehrere Brücken überspannen ihn, und von jeder bietet sich ein neuer Ausblick auf Wasser und Landschaft. Ganz besonders gefiel mir die Atmosphäre an diesem Wintertag: der Frost an den Bäumen, die Stille der Umgebung und die Tatsache, dass es menschenleer war. Wir gingen zwei Brücken weit und waren glücklich.



JULIA FRICKER, 22,
STUDENTIN AUS
FRANKFURT AM MAIN



WASSERKUPPE, HESSEN

Ob dieser Schnee zum Schlittens-fahren reicht? Der kleine Junge schien sich nicht so sicher zu sein. Dabei ist die Wasserkuppe – Hessens höchster Berg und eines meiner liebsten Motive – noch relativ schneesicher. Mir gefällt auf dem Bild der farbliche Kontrast zu der Winterlandschaft im Hintergrund. Bei Tauwetter ziehen die Nebelschwaden über die Rhön, das ist wunderschön. Nicht umsonst wird das Mittelgebirge auch „Land der offenen Fernen“ genannt: Hier hat man eine einzigartige Weitsicht. Das wissen viele Touristen und kommen zum Wandern oder Skifahren her.



ANDREAS GICK, 58,
BETREUER IM SENIOREN-
HEIM, AUS FULDA

Zeigen Sie in **DB MOBIL**, wo Deutschland am schönsten ist!

Seit mehr als vier Jahren präsentieren Leser von DB MOBIL bei der Aktion „Mein liebstes Stück Deutschland“ Fotos ihrer Lieblingsorte. Weit mehr als 17 000 Motive wurden bereits unter dbmobil.de/teilnehmen hochgeladen. Sie möchten mitmachen? Der abgebildete Ort in Deutschland muss öffentlich sein und kostenlos zugänglich. dbmobil.de ist auch für mobile Endgeräte optimiert. So können Sie direkt von unterwegs Fotos hochladen – oder die schönsten Motive anderer User, Lieblingsorte prominenter Persönlichkeiten und Reisetipps der Redaktion zu Orten in Ihrer Nähe abrufen. Eine Auswahl der besten Bilder präsentiert DB MOBIL jeden Monat im Heft.



MITMACHEN
&
GEWINNEN

Städtetrip nach Köln

Gewinnen Sie einen Städtetrip für zwei Personen nach Köln mit Ameropa-Reisen! Die Reise umfasst zwei Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück im Mercure Hotel Severinshof Köln City**** sowie Hin- und Rückfahrt mit der Bahn 1. Klasse. Außerdem sind je fünf Warengutscheine im Wert von 100 Euro und 50 Euro für Einkäufe bei bahnshop.de (Seite 90) zu gewinnen. Verlost werden die Preise unter allen Einsendern, die sich bis zum 28. Februar an der Aktion „Mein liebstes Stück Deutschland“ beteiligt haben. Weitere Details zum Gewinnspiel finden Sie unter dbmobil.de/teilnahmebedingungen. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt und auf dbmobil.de/gewinner veröffentlicht.

FOTO: GETTY IMAGES



Mit Sprachen schneller am Ziel

- Übersetzen
- Dolmetschen
- Technische Dokumentation
- Terminologiemanagement
- Desktop-Publishing
- Sprachentraining



KERN AG, Sprachendienste
Kurfürstenstraße 1
60486 Frankfurt am Main

Telefon (069) 75 60 73-0
E-Mail: info@e-kern.com

Weltweit über 50 Filialen z. B. in
Amsterdam · Berlin · Bremen · Dortmund · Dresden
Düsseldorf · Essen · Frankfurt am Main · Graz
Hamburg · Hongkong · Innsbruck · Kaiserslautern
Köln · Leipzig · Linz · London · Lyon · München
New York · Nürnberg · Paris · Rotterdam · Salzburg
San Francisco · Stuttgart · Warschau · Wien



Monatlich kündbar: die BahnCard Flex.



Die BahnCard Flex 25 hat eine Mindestlaufzeit von drei Monaten und verlängert sich danach automatisch um jeweils einen Monat, sofern sie nicht spätestens vier Wochen vor Laufzeitende gekündigt wird. Der BahnCard-Rabatt gilt nicht in allen Verkehrsverbänden.

Spart bei jeder Fahrt.

Noch bis zum 09.06.2018 erhältlich – überall, wo es Fahrkarten gibt und auf bahn.de/bahncardflex

FAHRPLAN



TIPP DES MONATS

Standbilder

Fotografie und Düsseldorf – das gehört einfach zusammen. 1976 wurde hier die erste Professur für Fotografie an einer deutschen Kunstakademie vergeben. Seither sind dort Künstler wie Thomas Ruff und Andreas Gursky ausgebildet worden. Wie sehr die Stadt diese Kunstform pflegt, zeigt die „Düsseldorf Photo“. 30 Museen, Galerien und Projekträume präsentieren ihre Sammlungen (Foto: „Deutsche Tracht“, Corina Gertz). 16.–25.2. duesseldorfphoto.de

Worauf wir uns im Februar freuen

Zwei Filme mit eindrucksvollen Roben

Licht

Maria Theresia (Maria Dragus) ist blind und eine virtuose Pianistin im barocken Wien. Bis ein Wunderheiler (Devid Striesow) ihr das Augenlicht schenkt. Tolle Kostüme, wahre Geschichte. **Ab 1.2.**

Der seidene Faden

Frauen im London der Fünfziger lieben den Damenschneider Woodcock (Oscar-Preisträger Daniel Day-Lewis). Und er liebt sie, bis er sich verliebt. Einfühlsames Porträt von Paul Thomas Anderson. **Ab 1.2.**

FOTO: GALERIE TEDDEN; CORINA GERTZ; DEUTSCHE TRACHT, 2010





mobil
MEIN LIEBSTES STÜCK
DEUTSCHLAND
DBMOBIL.DE

Wo die Schauspielerin ein Gartenhaus aufbaut, erzählt sie auf dbmobil.de/herfurth

DAS WORT ZUM MONAT

„LIEBE IST DER WUNSCH, ETWAS ZU GEBEN, NICHT ETWAS ZU ERHALTEN“



Vor 120 Jahren wurde Bertolt Brecht geboren. Zum Valentinstag am 14.2. erinnert uns der Dramatiker daran, was Liebe ist. Seine Liebe galt dem Theater, dem er sehr viel gab.

Drei Fragen an Karoline Herfurth

Sie spielen Otfried Preußlers „Kleine Hexe“. Glauben Sie an Magie?
Bei allen wissenschaftlichen Erkenntnissen, die die Welt entschlüsseln, wird es immer einen unerklärlichen Punkt geben. Das ist dann vielleicht Magie.
Wenn Sie zaubern könnten, was würden Sie tun?
Dafür sorgen, dass kein Kind dieser Welt mehr hungern, Gewalt erleben oder allein sein müsste. Und weil ich ungern fliege, würde ich mich gern mit einem Fingerschnippen teleportieren können.
Die kleine Hexe ist mit 127 Jahren noch zu jung. Wie alt fühlen Sie sich?
Ich mag die Freiheiten und Pflichten des Erwachsenseins, man muss sich deswegen aber nicht zu cool fühlen. Man kann immer rumkugeln und Spaß daran haben.
„Die kleine Hexe“ ab 1.2. im Kino

So halten Sie eine Büttenrede

Nadine Krahorst ist im Vorstand des Festkomitees Kölner Karneval und bildet Büttenredner aus. Sie weiß:
„Ob Karneval, Fasching oder Fastnacht, über eine Büttenrede wird nur gelacht, wenn sie akribisch vorbereitet ist. Wichtigste Frage: Für welches Publikum spiele ich? Ein Witz auf einer Herrensitzung kann den Saal zum Kochen bringen, während dazu auf der Sitzung in der Pfarrgemeinde nicht mal geklatscht wird. Haben Sie Ihr Publikum also immer vor Augen. Danach üben Sie Gestik, Mimik und das richtige Timing: Wenn Sie einen Witz nur runterleiern, schlafen die Besucher ein. Machen Sie insbesondere vor der Pointe eine künstlerische Pause und lassen Sie dem Tusch danach genug Spielraum. Erzählen Sie sich jeden Witz hundertmal selbst – wenn Sie dann noch nicht genug haben, können vielleicht auch andere darüber lachen. Denn behalten Sie eines immer im Hinterkopf: Karneval ist eine ernste Sache!“

FOTO: ANNE WILK, BPK BILDAGENTUR, DDP IMAGES, PIERO CHIUSSI/BERLINALE 2015

Musicals mit den Songs von Pop-Ikonen

Lazarus
Im Film „Der Mann, der vom Himmel fiel“ spielte David Bowie einen Außerirdischen auf der Suche nach menschlicher Wärme. Ob er sie findet, erzählt ein Broadway-Musical. In Düsseldorf **ab 6.2.**, Tickets s. S. 18.

Falco – Das Musical
Im Februar vor 20 Jahren starb der österreichische Musiker Falco. Ein Musical zeigt die bewegte Geschichte des exzentrischen Wieners in einem Musical. Tourbeginn in Landshut **am 10.2.** Tickets siehe Seite 18.



← WARUM NICHT MAL ...

Samba tanzen in Bremen

Karneval, Fastnacht oder Fasching – egal, wie sie genannt und wo sie gefeiert werden, für viele sind die Tage um den Rosenmontag die schönste Zeit des Jahres. Doch während sich die Menschen in der Karnevalshochburg Rio mit opulenten Federkostümen schmücken, zieht man hier zur „fünften Jahreszeit“ doch besser einen Anorak drunter. Das tut der Stimmung beim größten Sambakarneval Europas in Bremen jedoch keinen Abbruch. Alljährlich versammeln sich dort rund 100 Sambatruppen aus ganz Europa. Statt Kamelle und Alaaf gibt es heiße Trommeln und opulente Kleider. Am 2. und 3.2. bremer-karneval.de

4,8

Millionen Menschen auf der Welt haben dieses Jahr keinen Geburtstag. Und auch nicht im vergangenen und nächsten Jahr. Denn ihr Geburtstag ist der 29. Februar. Zu den 55 000 Nichtgeburtstagskindern in Deutschland zählen Fußballer Benedikt Höwedes und Model Lena Gercke, die beide rechnerisch erst sieben Jahre alt sind. Grund für den Schalttag: Die Erde schafft es in 365 Tagen nicht ganz um die Sonne. Alle vier Jahre wird daher der Rückstand ausgeglichen, das nächste Mal 2020.



↑ KINO

Festival mit Biss

Die Berlinale ist eines der wichtigsten Filmfestivals der Welt. Zum 68. Mal laufen dort dieses Jahr vom 15. bis 25.2. wieder nationale und internationale Filme in verschiedenen Wettbewerben um die Goldenen und Silbernen Bären. Den Juryvorsitz hat Tom Tykwer, der zuletzt bei der Serie „Babylon Berlin“ Regie führte. Die Karten für die rund 400 Filme sind heiß begehrt, genauso wie die Plätze für eine der anregendsten Sonderveranstaltungen der Berlinale, die Festivalleiter Dieter Kosslick persönlich ins Leben gerufen hat: das kulinarische Kino vom 18. bis 23.2. Darin werden Filme rund um das Thema Essen gezeigt, davon inspiriert servieren Sterneköche im Anschluss ein Menü im „Gropius Mirror Restaurant“ (Foto). berlinale.de



EMPFEHLUNGSSCHREIBEN
Eislaufen

In Indien nennt man es Samsara, den sich ewig wiederholenden Kreislauf des Lebens. Auf Schlittschuhen immer nur im Kreis zu laufen sei im Gegensatz dazu öde, meinen Spötter. Weit gefehlt! Die Kunsteislaufbahn ist meist ein Oval, ähnlich dem irdischen Sonnenorbit. Im Zentrum steht auch hier ein weißes Nichts, um das ein Panoptikum des Lebens vergnügt seine Runden zieht. Kreislaufprobleme kennen hier nur wenige. Sollte es Ihnen mal zu voll auf dem Eis werden, ein Tipp: Überholen Sie einfach, und werden Sie dabei immer schneller. Vor allem: Haben Sie Mut zur Lücke! Am Ende erwartet Sie, wenn nicht das Nirwana, so doch immerhin die nächste Runde.

DB MOBIL-CvD Michael Hess war lange Natureisverfechter. Bis ihn die Beharrlichkeit des Klimawandels und die seiner Tochter aufs Kunsteis trieben. Eine Liste deutscher Eisbahnen finden Sie auf www.eislaufen-in-deutschland.de



← THEATER

Bewegung!

Was haben Software-Entwickler mit zeitgenössischem Tanztheater zu tun? Eine Menge, findet Choreograf Richard Siegal und entwickelt seine Stücke oft in Zusammenarbeit mit Architekten, bildenden Künstlern oder IT-Profis. Wie schön das Ergebnis sein kann, wenn Algorithmen Choreografien beeinflussen, zeigt das „Ballet of Difference“ in Köln. Ab 22.2., Tickets s. S. 18, **schauspiel.koeln**
AMEROPA-TIPP: Steigenberger Köln*****, zwei Ü/DZ/F p. P. ab 255 € (Leistung: 907995). Beratung und Buchung bei Ameropa-Reisen, Tel. 06172/109-787 oder auf ameropa.de/dbmobil

FOTO: GETTY IMAGES, SCHAUSPIEL.KOELN

Mein neuer
Nachbar



Thilo Mischke trifft
jeden Monat besondere Menschen
im Zug. Diesmal:
Die Zahnreinerin

Eigentlich habe sie Polizistin werden wollen, sagt sie und schiebt ihr Übungsbuch von sich, über dessen Titel ich sofort ein Gespräch beginnen könnte: „Die Praxis der professionellen Zahnreinigung“. Ein Fachbuch, das mich daran erinnert, dass ich öfter in meinen Zahnzwischenräumen putzen sollte. Es erinnert mich daran, dass ich die Person, die mir alle halbe Jahre durch meine Zahnlücken schrubbt, häufiger sehe als meinen besten Freund. Leider reden wir nicht viel, außer dass sie mich zu mehr Hygiene mahnt. Den Mund 45 Minuten geöffnet, die Winkel erschöpft, da bleibt keine Kraft für ein Gespräch. Aber hier im Zug kann ich endlich alles über diesen Beruf erfahren. Zum Beispiel: Was motiviert einen dazu, anderen im Mund herumzukratzen?

Um Polizistin zu werden, seien ihre Augen zu schlecht gewesen, erklärt sie. Sie habe sich entschlossen, zahnmedizinische Fachangestellte zu werden. Irgendwann sei ihr das Speichelabsaugen zu langweilig geworden, sie bildete sich fort zur

Zahnreinerin. Seit neun Jahren arbeite sie jetzt am Erhalt der Zähne. Während sie spricht, fasziniert mich ihr perfektes, zahnlückenloses Lächeln. Anders als meine Zähne, die von zu vielen Äpfeln auf der Bettkante ohne anschließendes Zähneputzen etwas durchscheinend sind. Wir essen von ihren kandierten Nüssen, und ich frage sie, ob das nicht schlecht sei. „Schon. Aber nur weil ich mit Zähnen arbeite, heißt das nicht, dass ich keine Freude im Leben haben kann.“ Ich beichte ihr, dass ich nie verstanden habe, warum Menschen Zahnreiner werden. Sie lacht und entgegnet, dass sie das tue, weil sie Menschen mag. Sie ist überzeugt: Jedem ihrer Patienten geht es besser, wenn sie fertig ist. Manche hätten so viel Zahnstein, dass sie sich fühle, als müsse sie eine alte Mauer reinigen. Andere hätten Angst vorm Zahnarzt. Wenn sie die verlören, habe sie viel erreicht. „Mein größter Erfolg ist, wenn die Leute bei mir in der Praxis einschlafen.“ Und wirklich glücklich in ihrem Beruf sei sie, wenn ihre Patienten Zahnseide benutzten. Ich mache in Gedanken eine Notiz: Zahnseide kaufen. ●



Jetzt
Städtetrip
buchen!

HG: © Terra/Gettyimages
München: © Ivanikova/Gettyimages
Paar: © Ivanko-Branjakovic/Gettyimages

**Mehr Städte.
Mehr Erlebnisse. Mehr Wow!**

Erleben Sie den winterlichen Charme der Städte mit den attraktiven Angeboten von Ameropa.

Z. B. München,
Novum Hotel am Hauptbahnhof
München ★★★
1 Nacht im DZ inklusive Frühstück
pro Person **ab 28 €**

Beratung und Buchung
im Reisebüro, Bahnhof und auf
www.ameropa.de

Ihr Traum vom eigenen Buch wird wahr

Romane, Erzählungen, Biografien, Gedichte, Ratgeber, Sach-, Tier- und Kinderbücher u. a. Kurze Texte passen vielleicht in unsere hochwertig ausgestatteten Anthologien.

Schicken Sie uns Ihr Manuskript;
es kommt in gute Hände.

R. G. Fischer Verlag

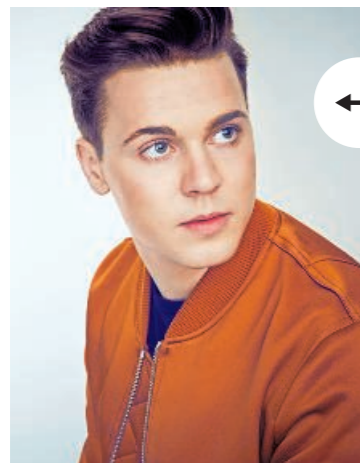
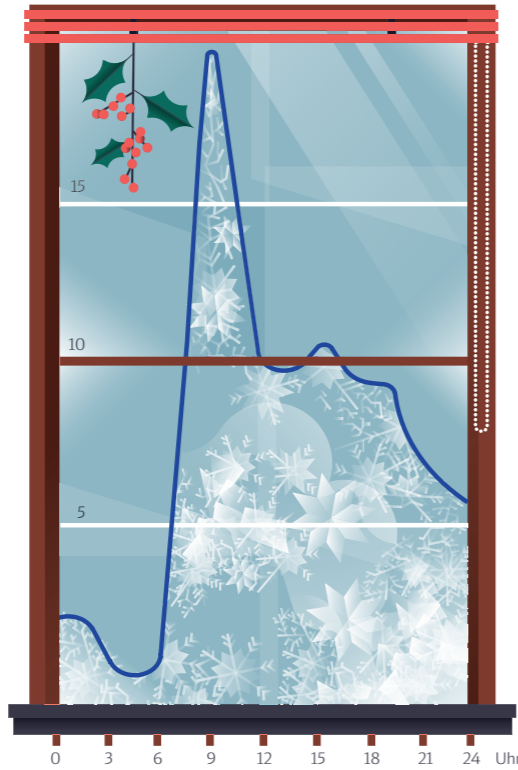
Orber Str. 30 • 60386 Frankfurt • Fach 66 • Tel. +49 69 941 942 0
E-Mail: lektorat@rgfischer-verlag.de • www.verlage.net

Schreiben Sie?
Wir veröffentlichen
Ihr Manuskript
Vertrauen Sie 40 Jahren Verlagserfahrung!
www.verlage.net

DEUTSCHLAND VERSTEHEN MIT INSTAGRAM

Ein Strauß Eisblumen

Auch im Winter gedeihen Pflanzen. Die beliebteste von ihnen ist die #Eisblume, die von unseren Instagram-Usern im Jahresverlauf besonders oft im Februar gesichtet wird. Vor allem morgens um neun Uhr treffen sie auf das zarte Pflänzchen. Unklar dabei ist, mit welchen Gefühlen: Am häufigsten sitzt die frostige Flora nämlich auf dem #auto.



MUSIK

Chartsturm

Vor drei Jahren veröffentlichte DJ Felix Jaehn seinen Remix des Songs „Cheerleader“. Bis heute wurde der Track auf Youtube fast 800 Millionen Mal angeklickt. Jetzt erscheint sein erstes Album „I“ mit seinen Hits und 15 neuen Songs. Ideal beim Staubsaugen oder im Stadion, im April ist der Hamburger auf Tour, Tickets siehe rechts, „I“ ab 16.2.

MITMACHEN & GEWINNEN



Mehr Kragen wagen

Im Februar vermiest oft nass-stürmisches Wetter die Freude an schöner Kleidung. Wir halten dagegen und verlosen zwei Blusen- und zwei Hemdensets in Ihrer Wunschgröße im Wert von je 250 Euro. Die Premiumlinie von Eterna verbindet hochwertige Stoffe und zeitloses Design. Wenn es schon regnet, strahlt wenigstens die Kleidung. Teilnahme und Bedingungen unter dbmobil.de/gewinnspiel

KULTUR-TIPPS

TRAUMTÄNZER

Der Tanz ist ein Ausdrucksmittel, das auch große Themen behandeln kann. Wie das geht, zeigt die Tanzbiennale in Heidelberg. In diesem Jahr fragt etwa die französische Compagnie Käfig, inwieweit der Mensch noch Herr über seine digitale Umwelt ist. In ihrem Stück „Pixel“ tanzen Menschen mit interaktiven Videoprojektionen. Doch wer führt? 24.2.–4.3., Tickets s. S. 18. theaterheidelberg.de

BAROCK-REMIX

Kaum ein Künstler beeinflusste die Nachwelt so stark wie Peter Paul Rubens mit seinen dramatischen Bildern. Was beeinflusste den flämischen Künstler? Eine Ausstellung in Frankfurt am Main beleuchtet jetzt, wie der Barockmaler sich von antiken Skulpturen, den Werken alter Meister und zeitgenössischer Künstler inspirieren ließ. Und sie kopierte (Foto: „Ecce Homo“). Ab 8.2. staedelmuseum.de



AMEROPA-TIPP

Tryp by Wyndham Frankfurt****, eine Ü/F im DZ inkl. Eintritt in die Rubens-Ausstellung, p. P. ab 52 € (Leistung: KK3039). Beratung und Buchung bei Ameropa-Reisen, Tel. 06172/109-787 oder auf ameropa.de/dbmobil

TICKETS FÜR KULTUR- UND SPORTEVENTS

Tel. 01806/570088 (20 Cent/Anruf inkl. MwSt. aus den Festnetzen, max. 60 Cent/Anruf inkl. MwSt. aus den Mobilfunknetzen). bahn.de/veranstaltungen

Zwei Tournées, die Mut machen

Sitcom

Sie war die ungekrönte Queen der deutschen Comedy. Dann erlitt Gaby Köster einen „drecksdrisseligen Schlaganfall“. Nach zehn Jahren kehrt sie zurück auf die Comedy-Bühne. Ab 2.2. Tickets s. S. 18.

Hilde

Bloß nicht so ein vernarrter Hundehalter werden, dachte sich Autorin Ildikó von Kürthy – doch dann kam Hilde. Wie von Kürthy zum Frauchen wurde und was sie dabei erlebte, erzählt sie auf Lesetour. Ab 7.2. Tickets s. S. 18.



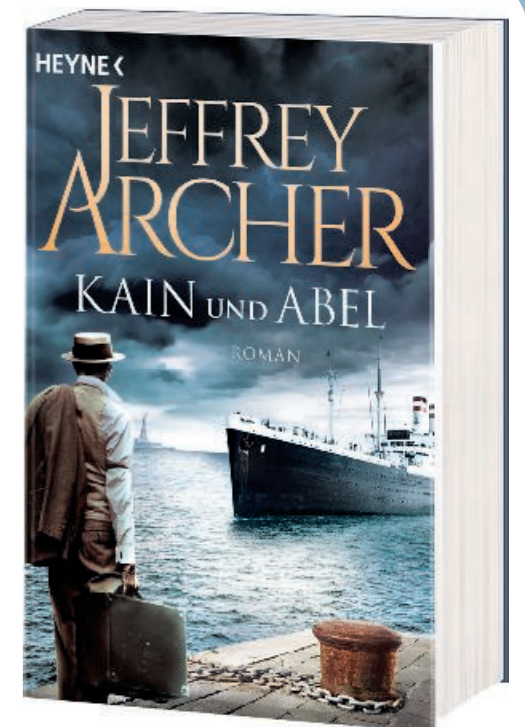
SHOW

Zündeln erwünscht

Weißer Kittel, dicke Brille. Vom typischen Bild des Wissenschaftlers bleibt bei den Science Slams nicht viel übrig. Mit digitalen Präsentationen, Requisiten und Live-Experimenten stellen junge Forscher wissenschaftliche Themen vor, sodass auch fachfremde Zuhörer sie verstehen. Oder zumindest gut unterhalten werden. Im Februar in mehreren Städten, etwa am 2.2. in Burgkirchen in Bayern. scienceslam.de

Zwei Leben – ein Schicksal!

Nach russischer Kriegsgefangenschaft gelangt Abel Rosnovski, unehelicher Sohn eines polnischen Adligen, mit einem Auswandererschiff nach Amerika. Dort arbeitet er sich zum Hotelmanager hoch. Sein Schicksal kreuzt sich dramatisch mit dem von William Lowell Kane, Erbe eines gigantischen Vermögens, der zum Bankpräsidenten werden soll. Abel hatte ihn einst bewundert – doch dann nimmt, zurzeit der großen Wirtschaftskrise, ein lebenslänglicher Hass seinen Anfang.



736 Seiten · € 9,99 [D]
ISBN 978-3-453-42203-2
Auch als Hörbuch und E-Book
Leseprobe auf heyne.de

REISEN, LESEN, GEWINNEN



ILLUSTRATION: ANTON HALLMANN
FOTOS: PETER PAUL RUBENS (1577-1640), ECCE HOMO, VOR 1612, SCIENCE SLAM, JENS KOCH

flow
... erklärt
Akte der
Freundlichkeit



Gut und gern

In kleinen Schritten die Welt verbessern: Aus den USA stammt die Idee der Random Acts of Kindness – der „zufälligen Akte der Freundlichkeit“. Darunter versteht man nette Gesten, die sich oft an Wildfremde richten, ohne dass man dafür eine Gegenleistung erwartet. Das kann ein ehrliches Kompliment sein, die Parklücke, die man jemand anderem überlässt, ein kleines Geschenk, das man auf eine Parkbank legt, oder das Busticket, das man dem Fahrgast hinter sich bezahlt – der Kreativität und Fanta-

sie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Das zaubert nicht nur anderen Menschen ein Lächeln aufs Gesicht und macht die Welt ein bisschen schöner, sondern es macht auch uns selbst glücklicher. Studien belegen, dass wir uns gut fühlen, wenn wir anderen etwas Gutes tun – optimistischer, stärker, selbstbewusster und gelassener. Wenn das keine Gründe sind, sofort loszulegen!

Tanja Reuschling ist Redaktionsleiterin des Magazins „Flow“. Die Amerikaner feiern am 17.2. den Random-Acts-of-Kindness-Tag

AUF KURZ ODER LANG

Mit diesen Spiele-Tipps kommen Sie schneller ans Ziel



LANGSTRECKE: SKYRIM

In diesem epischen Computerspiel durchstreift der Spieler eine riesige Landschaft, in der zahlreiche Nebenaufgaben von seiner eigentlichen Mission ablenken: Alduin den Weltfresser zu töten. Zeitloser Klassiker mit Drachen, Elfen und Hunderten Stunden Spielzeit. Neuauflage des Spiels von 2011, das endlich auch unterwegs gespielt werden kann. (Für Nintendo Switch, ca. 45 €)



KURZSTRECKE MAGIC MAZE

Vier Zauberwesen haben ihre Ausrüstung verloren und müssen sich in einem magischen Einkaufszentrum eine neue holen. Die Schwierigkeit: Die Spieler müssen sich absprechen, dürfen aber nur reden, wenn die Sanduhr gestoppt ist. Ein kooperatives Brettspiel, in dem es mehr um blindes Vertrauen als um Glück geht. (Pegasus, 15 Minuten je Spielrunde, ca. 20 €)

3X

KURZ & KNAPP

LACHEN MIT NIVEAU

Humor ist eine Wissenschaft für sich. Nirgendwo wird sie ernster genommen, als beim Kasseler Komik-Kolloquium. In Lesungen, Shows und Konzerten gehen Künstler dem Komischen auf den Grund. Parallel findet die „Fachtagung für interdisziplinäre Humorforschung“ statt. 24.2.–3.3.

komik-kolloquium.de

GEHÖRT, GESAGT

Lesungen sind oft einseitig. Das „lesen.hören“-Literaturfestival in Mannheim will das ändern. Mit Lesungen, die vom Zufall bestimmt werden, im Planetarium stattfinden, und ganz viel Dialog. Bis 2016 wurde das Festival von Roger Willemsen geleitet, die zwölfte Ausgabe kuratiert Literaturkritikerin Insa Wilke. Vom 23.2. bis 11.3.

altefeuerwache.com

VOLLE KLAVIATUR

Große Bühne für die Münchner Philharmoniker: Beim „MPHIL 360°“-Festival in München wird Musik in allen Spielarten gefeiert: Konzerte für Groß und Klein, Kammermusik, Klavier und Ballett. Diesmal im Fokus: die vielen Facetten des Komponisten Igor Strawinsky. 23. bis 26.2. mphil.de
Reise-Tipp München: Anreise mit dem Sparpreis Gruppe inkl. Sitzplatzreservierung ab sechs Personen ab 19,90 € p.P.: bahn.de/sparpreis-gruppe. Hotel: Fleming's Hotel München Schwabing****, nahe Marienplatz, eine U/DZ/F inkl. Hin- und Rückfahrt mit der Bahn 2. Kl., p. P. ab 100 € (Leistung: 950645) Beratung und Buchung bei Ameropa-Reisen, Tel.: 06172 109-787 oder auf ameropa.de/dbmobil

FOTO: GETTY IMAGES, NINTENDO, PEGASUS

dbmobil.de

5€

RABATT-CODE:
aufgepasst

1
über Mio.
Steuererklärungen
jährlich mit
Steuertipps



Psssst ...!
Aufgepasst!

Steuererklärung 2017

Sicher. Schnell. Zuverlässig!

97%
der
Befragungsteilnehmer
empfehlen die
SteuerSparErklärung
weiter

Details unter
steuertipps.de/umfrage

Überzeugen
auch Sie sich:
www.steuertipps.de/
aufgepasst

Pro Bestellung nur 1 Gutschein einlösbar. Keine Barauszahlung.
Gültig bis 30.6.2018. Eine kommerzielle Veröffentlichung des Rabatt-Codes ist nicht gestattet.

BESSER WISSEN

Lieblingssessen

Einer der wichtigsten Einträge in Poesiealben. Gepfefferte Fakten über heimische Tellerfreuden

ILLUSTRATION: MATTHIAS SCHÜTTE

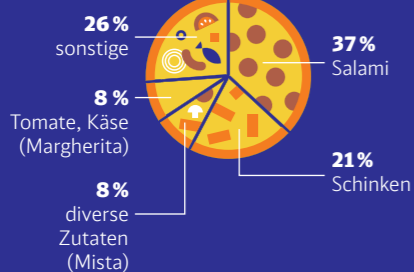


Was die Deutschen am liebsten auf-tischen

1. Spaghetti Bolognese
2. Gemüsegerichte
3. Kartoffelgerichte
4. Fischgerichte

Pizza - unter Bestellgerichten die Nummer eins!

Die beliebtesten Beläge:



Pronto, Signore! Die meisten Pizzasorten werden von Männern bestellt – außer Veggie und Hotdog



Sonntag ist Pizzatag! Dann bestellen die Deutschen doppelt so viel wie an jedem anderen Tag.

Knabbern und Knuspern



Wir eiern ganz schön rum

An Spitzenreiter Mexiko reichen die Deutschen im jährlichen Pro-Kopf-Konsum nicht heran. Selten Ei: Schlusslicht Indien



Von wegen Wurst und Pommes!

Top 3 der beliebtesten Kindergerichte – nach einer Auswertung des Schulcaterers Apetito von 250 000 Menüanfragen



QUELLEN: FORSA, APETITO, PIZZA.DE

Weil Sprachen verbinden!

140 Jahre Berlitz



14,0% Rabatt*
auf Sprachtrainings für Kinder und Erwachsene!

140 Jahre **Berlitz**

Jetzt buchen und mitsprechen!
www.berlitz.de/140

© Berlitz Deutschland GmbH 2018. *Angebotsbedingungen unter www.berlitz.de/140

Ihre Suite



hotels & resorts
DELPHINA
un Amico in Sardegna


CAPO D'ORSO
Hotel Thalasso & SPA
★★★★
Palau


VALLE DELL'ERICA
Resort Thalasso & SPA
★★★★
Santa Teresa Gallura


MARINEDDA
Hotel Thalasso & SPA
★★★★
Isola Rossa



Entdecken Sie unsere 5-Sterne-Anlagen in Nordsassien, von der Costa Smeralda bis nach Isola Rossa, zwischen dem Golf von Asinara und dem Nationalpark des Archipels von La Maddalena. Erstklassige Thalasso-SPAs und luxuriöse Yachten, um das atemberaubende Meer zu erleben. Exklusive Services in einzigartiger Natur.

delphinahotels.de | +39 0789 790018 | info@delphina.it | ✈️ Olbia - Alghero

Video anschauen



100% grüne Energie



REGEL
Nr. 1

Vorsicht, Chips? Nicht, wenn sie aus Grünkohl sind und mit ein wenig Öl und Salz im Backofen getrocknet werden, findet Müller. Ob grün, rot oder weiß - Kohl hat viele Vitamine und Mineralstoffe. In 100 Gramm Weißkohl steckt so viel Vitamin C wie in einem Glas Orangensaft. Er ist gern gesehen in der Sterneküche und schmeckt auch in Form von krossen Chips.

DIE
NEUEN
REGELN
DES
GUTEN
ESSENS

von
Nelson
Müller



NELSON MÜLLER, 38,
IST DER KOCHLEHRER
DER NATION. 130 TAGE
IM JAHR STEHT ER
VOR DER KAMERA,

so oft wie kaum ein anderer Küchen-Promi. „Grill den Profi“ (Vox), „Küchenschlacht“ (ZDF), „Masterchef“ bei Sky – wo er auftritt, vermittelt der Chef des Essener Sternerrestaurants „Die Schote“ Lust am Kochen und teilt seine Vorliebe für die deutsche Küche. Und weil ihm das mit charmantem Lächeln und ohne erhobenen Zeigefinger gelingt, haben wir ihn gebeten, in der „Freien Schule“ in Essen seine Grundregeln der guten Küche zu erklären.

Keine Schule im engen Sinne ist das, sondern ein Hort in einem strukturschwachen Stadtteil, wo Schüler nach dem Unterricht ein warmes Essen bekommen und bei den Hausaufgaben betreut werden. Als die ersten Kinder eintreffen, bemerken sie das Gemüse, mit dem die Räume dekoriert sind. Von allen Seiten wollen sie Rot- und Weißkohl betrachten und die Chips aus Wirsing probieren. Nelson Müller steht daneben und lächelt zufrieden.

Herr Müller, wenn Deutschland ein Schüler wäre und „Kochen und Essen“ ein Unterrichtsfach – welche Note würden Sie ihm geben?

Eine gute Drei, mit Tendenz nach oben. **Sie meinen entwicklungs-fähig?** Auf gutem Weg. Das Bewusstsein für gutes Essen hat zugenommen.

Sind Sie für eine kulinarische Früh-erziehung in der Schule?

Das wäre eine gute Idee, wird aber zum

Teil schon gemacht. Viele Kinder wissen, dass Obst und Gemüse gesund sind. Ob sie es mögen, ist eine Frage der Erfahrung. Man sollte die Neugier der Kinder wecken und ihnen zeigen, dass man zum Beispiel aus Kartoffeln noch mehr leckere Sachen machen kann als Pommes. **Zum Beispiel?** Krapfen oder einfach Pellkartoffeln mit Butter... **Haben Sie das als Kind gemocht?** Nein, mein Favorit waren Kartoffelklöße. **Aufwendig in der Zubereitung...** Mir hat es damals Spaß gemacht, sie selbst zu kneten. **Wie alt waren Sie, als Sie Ihre Lust am**

Kochen entdeckt haben?

Das war mit sieben Jahren. Ich bekam damals einen Kinderherd geschenkt, mit dem man wirklich kochen konnte. Als Erstes habe ich Pfannkuchen gebacken.

Mithilfe Ihrer Mutter?

Nee, ich wusste bereits, wie das geht. Ich stand oft in der Küche, denn das Kochen und die Gerüche haben mich schon früh angezogen. Ich verbinde das bis heute mit einem Gefühl von Heimat.

Sie wuchsen in einer schwäbischen Pflegefamilie auf. War es dort selbstverständlich, in der Küche mitzuhelfen?

Nicht nur dort. Ich war mit meinem Vater, der aus einer bäuerlichen Familie kam, auch oft im Garten, wo wir Kartoffeln,



REGEL
Nr. 2

Die Kartoffel ist mitnichten ein Dickmacher, als der sie einst verschrien war. Tatsächlich ist sie sehr kalorienarm, wenn man sie nicht in Fett ertränkt. Sie verfügt über Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe. Von Lilarot bis Hellbraun reicht die Bandbreite der Knolle, die Nelson Müller in der Turnhalle der „Freien Schule“ mit Schülerin Melissa ausbreitet. Der Sternekoch mag sie übrigens besonders gern als Pellkartoffel mit Butter und einer Prise Meersalz.

werk, die Kunst, etwas zu können. Musik war damals ein Mittel, um mich mit mir selbst auseinanderzusetzen.

Sie meinen auch den Verlust der leiblichen Eltern, die Sie – offenbar aus Überforderung – als Vierjährigen in eine schwäbische Pflegefamilie gaben und nach London zogen?

Ich habe bei meinen Pflegeeltern nichts vermisst, hatte eine behütete Kindheit. Aber klar, in der Pubertät haben sich viele Fragen gestellt. Ich komme aus Ghana, aus einer anderen Kultur, das hat mich beschäftigt. Ich war auf der Suche nach neuen Rollenbildern und fand sie in der Musik, im Soul und im Hip-Hop. Später hatte ich meine ersten Auftritte in der Schule.



REGEL
Nr. 3

Die Soße lässt die Handschrift des Kochs erkennen. Der Schwabe Müller, der in der Ruhrpottstadt Essen seine Heimat gefunden hat, verwendet für seine Currywurst statt Zucker lieber Mango und Ananas, um die richtige Balance aus Süße, Säure und Schärfe zu erzeugen. „So schmeckt die Wurst wirklich besser“, sagt er.

Warum haben Sie sich fürs Kochen als Beruf und nicht für die Musik entschieden?

Da gab es kein Entweder-oder. Meine Eltern legten Wert darauf, dass ich etwas Praktisches mache, und dann war für mich schnell klar, dass es das Kochen ist.

Sie haben es bis zum Michelin-Stern geschafft. Hatten Sie als Kind von Pflegeeltern besonders viel Ehrgeiz, es zu etwas zu bringen?

Ganz sicher. Ich merkte schnell, dass ich viel Anerkennung bekomme, wenn ich etwas gut mache. Ich bin in meinem Charakter sehr schwäbisch, und die Schwaben sind strebsam, wollen alles gut und noch besser können.

Ihr Ehrgeiz als Koch richtet sich darauf, deutsche Gerichte und Zutaten zu verfeinern und neu zu interpretieren. Dabei hat die deutsche Küche international eher einen bescheidenen Ruf.

Was schade ist.

Kartoffelstampf, Sauerkraut und Currywurst haben eben nicht das Zeug zum Weltruhm.

Dabei kann auch die Currywurst eine Delikatesse sein.

Bekannt sind die Deutschen für ihr Sauerkraut.

Prima. Sauerkraut ist köstlich.

Und warum gibt es überall auf der Welt Pizza, aber kein Sauerkraut?

Ich glaube, das hat vor allem historische Gründe. Die Südeuropäer waren Handelsnationen, die durch ihre Verbindungen über viele Gewürze und Zutaten verfügten, und das hat schon sehr früh eine vielfältige Küche hervorgebracht. Schon die alten Römer speisten vielseitiger als die Germanen.

Sie meinen, von diesem historischen Nachteil hat sich die deutsche Küche bis heute nicht erholt?

Doch, sie ist viel besser als ihr Ruf. Wir verfügen aufgrund der klimatischen Bedingungen über ein breites Angebot an Obst und Gemüse, aus denen sich wunderbare Gerichte kochen lassen.

Was mögen Sie an der deutschen Küche?

Kohl ist ein fantastisches Lebensmittel, das es in vielen Varianten gibt. Erwiesenermaßen steckt viel Vitamin C in Kohl. Und Senföle, die gut für unser Immunsystem sind. Ich sehe das als Koch vor allem aus der Genussperspektive. Man kann Wirsing zum Beispiel gut in der Sterne Küche verarbeiten, als aromatische Essenz, als Wirsingröllchen oder gebacken als krosse Chips. Kohl ist ein

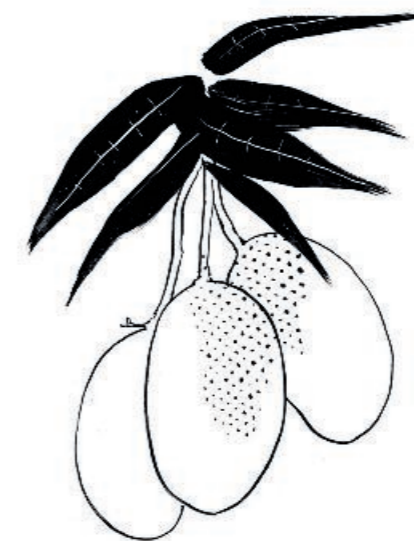
Multitalent. Wer in Deutschland regional kocht, kommt an ihm nicht vorbei.

Welche Lebensmittel sind unterschätzt? Lauch zum Beispiel wird hierzulande fast nur als Einlage für die Suppe benutzt; es gibt aber viele Arten, die man als Gemüse zubereiten kann. Und Graupen.

Graupen – klingt nach fadem Eintopf? Ich liebe Graupensuppe. Früher galt sie im Ruhrgebiet als Arme-Leute-Essen. Ich bin aber sicher, dass man diese Getreideart wiederentdecken wird, weil man sie als Risotto zubereiten kann oder mit frischem Gemüse leichte, elegante Gerichte daraus machen kann.

Der Graupe gehört die Zukunft? Wenn ich voraussagen müsste, welches Lebensmittel einen Trend erlebt, dann würde ich die Graupe nennen – und den Kohl. Der kommt in Zukunft auch auf den Grill, wird zusammen mit Barbecue-Soße angeboten oder als „Pulled-Kohl“. In fermentierter Form liegt er ohnehin im Trend: Sauerliches Gemüse wie Kimchi aus Südkorea wird weltweit entdeckt. Die deutsche Entsprechung ist das Sauerkraut.

„ICH BIN SEHR SCHWÄBISCH, UND SCHWABEN WOLLEN ALLES GUT UND BESSER MACHEN“



Jetzt
Kurzurlaub
buchen!

HG: © elkenetze/fotolia.com
Berlin: © SertNovik/Gettyimages
Paar: © andress/Gettyimages

**Mehr Städte.
Mehr Vielfalt. Mehr Wow!**

Entdecken Sie bei einem Kurztrip die schönsten Städte in Deutschland und Europa.

Z. B. Berlin,
Novum Select Hotel Berlin Checkpoint
Charlie **★★★★**
1 Nacht im DZ inklusive Frühstück
pro Person **ab 33 €**

Beratung und Buchung
im Reisebüro, Bahnhof und auf
www.ameropa.de



An der Nordsee kommt der Fernsehkoch zur Ruhe. Wo? Verrät er unter dbmobil.de/mueller

REGEL Nr. 4

Welches waren die überflüssigsten Essentrends der vergangenen Jahre?

Superfood. Der Begriff unterstellt, dass andere Lebensmittel nicht so super oder minderwertiger sind. Das klingt zu sehr nach Abgrenzung und Hype.

Smoothies?

Sie machen Spaß, man kann mit ihnen herzhaft und süße Lebensmittel zusammenbringen.

Essen in Schüsseln?

Find ich cool, ist aber nichts Neues, so essen viele Menschen seit Jahrzehnten.

Welchen Trend hätten Sie gern selbst gesetzt?

Die Neuentdeckung der Süßkartoffel. Sie enthält noch mehr Nährstoffe als die heimische Kartoffel und ist sehr lecker.

Was kochen Sie für sich am liebsten?

Ich bin ein großer Fan von Eintöpfen mit Linsen, Kohl, Graupen, Kartoffeln, allem, was gerade vorhanden ist. Für

Auch wenn Nelson Müller als Musiker lieber Soul und Hip-Hop singt als (Kraut-) Rock, für den Chefkoch gilt: Kraut bleibt ein Hit der deutschen Küche. Am Herd ist Müller, der hier mit Kindern der Freien Schule zu sehen ist, vor allem ein Fan des durch Milchsäuregärung konservierten Weiß- oder Spitzkohls. Für ihn die deutsche Antwort auf das südkoreanische Kimchi.

Gibt es etwas, das Sie überhaupt nicht mögen?

Wenn jemand ein Rührei so lange brät, bis es krümelt, ist das für mich Lebensmittelverschwendung. Ein Rührei ist Eiweiß, das muss schlotzig sein. Ich mag es nicht, wenn Menschen schlecht mit Lebensmitteln umgehen. Kochen hat viel mit Konsistenzen und Chemie zu tun.

Wie viele Tage in der Woche sind Sie für TV-Shows unterwegs?

Mal drei bis vier, wenn es viel ist. Die Norm ist das allerdings nicht. Ich bin dafür sehr dankbar. Ich wähle aber auch genau aus, nehme nicht alles an.

Wird man bei so vielen Sendungen nicht zum Darsteller der eigenen Marke?

Bisher habe ich das Gefühl nicht. Ich bin einfach zu 100 Prozent Nelson Müller.

Heißt: sympathisch, lächelnd – bloß nicht aneckend?

WIR BEDANKEN UNS BEI DER FREIEN SCHULE ESSEN FÜR DIE TOLLE MITARBEIT. FREIE-SCHULE-ESSEN.DE FOTO: MG RTL D / FRANK W. HEMPEL

Das liegt nicht in meiner Natur.

Macht Fernsehen mehr Spaß, als hinterm Herd zu schwitzen?

Nein, ich koche für mein Leben gern, ich habe sogar immer mehr Lust, Neues auszuprobieren.

In Deutschland laufen jeden Tag mehrere Kochshows. Dennoch hat erst jüngst eine Studie gezeigt, dass immer weniger Bundesbürger täglich kochen. Zuletzt waren es noch 39 Prozent. Warum ist der Nachahmefeffekt so gering?

Die Kochshows haben schon dazu beigetragen, dass Menschen mehr über Lebensmittel wissen und auch das Kochen einen höheren Stellenwert bekommen hat. Man kann das daran ablesen, dass Küchen beim Bau von Häusern oder in Wohnungen wieder mehr Raum einnehmen und oft den Mittelpunkt bilden.

Aber wird dort auch mehr gekocht?

Für eine breite Masse mag es zutreffen, dass sie nicht mehr kocht als früher; andere Schichten setzen sich auf einem hohen Niveau mit Essen auseinander, und ich bin überzeugt, dass dieses Verhalten wiederum andere beeinflusst.

Sie sitzen selbst in vielen Jurys von Kochshows. Wie ist es, wenn der Gastrotekritiker Jürgen Dollase in Ihrem Restaurant „Müllers auf der Rü“ Ihr Wiener Schnitzel vernichtend bewertet?

Natürlich ärgert mich das.

„Die Panade viel zu dick“, lautete sein Urteil, „da schmeckt man dann alles, nur kein Fleisch mehr.“

Wo Menschen arbeiten, passiert auch mal ein Malheur. Wir nehmen Kritik zum Anlass, uns immer weiter zu verbessern, möchten dem Gast Perfektion bieten.

Wird man als TV-Koch mit schärferer Zunge bewertet?

Man liest manchmal schon zwischen den Zeilen eine Skepsis heraus. Der ist dauernd im Fernsehen, aber ist seine Küche wirklich so gut? Man wird genauer unter die Lupe genommen.

Was mögen die Menschen an Ihnen?

Ich bin nicht der Typ, der reinplatzt und sagt: Hier bin ich. Ich polarisiere nicht gern. Früher hat mich das manchmal geärgert. Ich wollte auch gern mal einen Spruch rauslassen, aber das liegt mir nicht. Ich mag es, wenn alle ein entspanntes Gefühl haben, und das schätzen die Leute an mir.

Hat sich Ihr Alltag verändert, seit wir in Deutschland einen Rechtsruck erleben?

Dazu möchte ich eigentlich nichts sagen. Das würde sicher viele Menschen interessieren.

Ich habe Glück, weil ich früh gelernt habe, sehr deutsch zu sein, und man mich gar nicht so sehr als Ausländer wahrnimmt. Aber offensichtlich habe ich eine andere Hautfarbe, und es ist schon so, dass sich das Klima in den letzten Jahren verändert hat. Nach meinem Gefühl waren wir in den Neunzigern und Anfang der 2000er-Jahre sehr viel toleranter als heute. Das entwickelt sich gerade etwas zurück.

Woran liegt das?

Es ist nicht allein durch die Flüchtlingskrise ausgelöst worden. Vorher gab es schon die Finanzkrise, die Ängste geschürt hat. Es ist verständlich, dass manche Menschen mit diesen Unsicherheiten nicht gut umgehen können.

Deshalb würde ich mir von der Politik wünschen, dass sie über diese Unsicherheiten offen spricht. Indem vieles unbeannt bleibt, werden eher die Kräfte gestärkt, die sich die Ängste zunutze machen. Ich persönlich habe immer den Wunsch, besser zu werden. Wenn ich sehe, dass Dinge sich zum Schlechteren entwickeln, finde ich das sehr traurig.

Streben Sie als Koch einen zweiten Stern an?

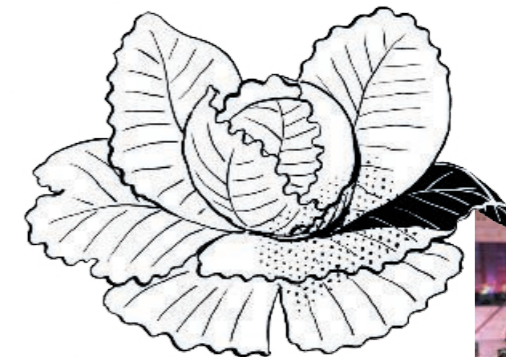
Nimmer gezielt, ich weiß nur, dass ich mich immer weiterentwickeln möchte.

Gilt das auch für den Musiker Nelson Müller?

Ja, ich liebe es, Musik zu machen, und bringe in diesen Tagen mein erstes Album heraus. Ich spüre, dass Musik immer wichtiger in meinem Leben wird.

Welche Musik treibt Sie an?

Soul und Hip-Hop in deutscher Sprache. Ein Stück heißt „Mein Essen hat seinen eigenen Style“, es ist nicht nur eine Liebeserklärung ans Essen, sondern auch an die Stadt, in der ich lebe. Ich mag ihre Bodenständigkeit und die Freiheit, die ich hier empfinde. ●



▼ **HERD UND HEIMAT**

Er ist vier Jahre alt, als der Sohn ghanaischer Eltern im schwäbischen Plieningen landet. Die Eltern ziehen weiter nach London, er selbst findet einen sicheren Hafen bei der Familie Müller, die ihn adoptiert. Ihr widmet er später ein Liebeslied.

Klöße statt Kicken: Während seine Freunde auf dem Bolzplatz spielen, liefert sich Nelson schon als Kind kleine Wettbewerbe mit den Stiefschwestern darum, wer die besten Klöße und Spätzle zubereiten kann.

Gutes Sterne-Zeichen:

Müller macht in Stuttgart eine Lehre zum Koch, mit 17 schnuppert er auf Sylt in die Sterneküche, zieht weiter über Timmendorf in Henri Bachs Sternrestaurant nach Essen. Dort eröffnet er später seine Restaurants „Die Schote“ (ein Michelin-Stern) und „Müllers auf der Rü“. Er liebt es, klassische deutsche Gerichte zu veredeln.

Charme-Offensive:

„Die Küchenschlacht“, „Grill den Profi“, „Masterchef“ sind einige TV-Shows, in denen der sympathische TV-Koch am Herd steht oder andere Köche bewertet. Zudem ist er Moderator der Rateshow „Kennst du den?“ auf ZDF neo. Seine zweite Leidenschaft neben dem Kochen gilt der Musik: Im Februar bringt der Soul- und Hip-Hop-Sänger sein erstes Album heraus.



WAS
HAT
SIE ...



Jahr für Jahr werden neue
Essensmoden geboren. Aber
nach welcher Logik? Warum sind
wir scharf auf Avocado - und
nicht auf Sellerie? Einblicke in eine
globale Trendmaschine

FOTOS: ROBIN KRANZ
STYLING: VOLKER HOBL
TEXT: UWE PÜTZ

... WAS
ER
NICHT
HAT?



E

Erinnert sich noch jemand an die Zeit, als Wraps das neueste Ding waren? Vielleicht hatten einige 2002 die Fladenrolle, gefüllt mit Lachs, auf dem Rückweg vom Robbie-Williams-Konzert in der Hand. Danach schlenderten wir durch die Muffin-Jahre, bevor manche begannen, über den Verzicht von Kohlehydraten nachzudenken, Schlagwort: Low Carb. Später standen wir am Foodtruck für Burger an, während wir Kurznachrichten ins neue iPhone 5 tippten. Bis wir in Berlin den Filterkaffee wieder- und in Frankfurt japanische Ramen-Suppe neu entdeckten.

Und heute, 2018? Sind wir noch bei Ceviche? Oder schon durch damit? Was ist das jüngste Gericht? Was auf den Tisch kommt, scheint sich schneller zu ändern als die Mode im Schaufenster. Trendforscher, Lebensmittelunternehmen, Blogs und Zeitschriften wetteifern darum, aus Zeitgeist-Strömungen die kommenden Lebensmitteltrends abzuleiten. Die Yamswurzel zum Beispiel, eine lilafarbene Knolle: Wird sie Deutschland erobern? Und hat Goth Latte, Milchkaffee mit Asche, das Zeug dazu, die Baristakultur zu revolutionieren?

An Verkündungen mangelt es nicht. Manche davon verdunsten schnell wieder, andere sind vielleicht bald in aller Munde. Aber warum ist das so? Wie schaffen es manche Lebensmittel und Gerichte, bis in fast jede Küche vorzudringen? Zum Beispiel die Avocado, Heldin von Blogs und Instagram-Hashtags. Was hat sie, was Sellerie, Wirsing oder Rote Beete nicht haben? Zum Beispiel ein Image, das für „supergesund“ steht. Sie enthält viele ungesättigte Fettsäuren, Vitamine, Mineralstoffe und steht für all das, was mit dem Modebegriff „Superfood“ verbunden wird. Doch das allein hätte nicht gereicht.

„Hinter Einzelphänomenen stecken oft größere Strömungen, die ihnen zum Durchbruch verhelfen“, sagt die Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler, die jedes Jahr einen „Foodreport“ gemeinsam mit dem Zukunftsinstitut herausgibt. „Avocado steht einerseits für das anhaltende Bedürfnis nach Gesundheit. Wir wollen

uns besser fühlen durch das, was wir essen. Zum anderen ist sie die Butter der Veganer, und mit veganem Essen verbindet man etwas ethisch Wertvolles. Das hat der Avocado Schub gegeben.“

Dass wir uns gesund essen, bleibt für Rützler der Metatrend über das Jahr 2018 hinaus. Populär wurden die Avocado und Exoten wie Chia-Samen und Quinoa vor allem durch soziale Netzwerke in den USA. Dort wurden unter dem Label „Clean Eating“ Millionen Bilder von Smoothies und Bowls, also Schüsseln, gepostet, um die gesunden Zutaten in Szene zu setzen.

Welche Schubkraft Amerika für Trends entfaltet, durften die Deutschen beim Grünkohl erfahren. Der galt bei uns lange Zeit als biederes Gemüse, bevor man in den Vereinigten Staaten entdeckte, dass sich daraus gesunde Chips herstellen lassen.

Während Avocado, Kohl und Co. auf der Gesundheitswelle die Welt eroberten, hat der Siegeszug der lateinamerikanischen Küche andere Ursachen. Ihre zurzeit wohl prominentesten Botschafter sind die Süßkartoffel und Ceviche, roher Fisch, der mit Zitronen- oder Limettensaft mariniert wird. „Im Moment wird auch hierzulande alles zu Ceviche verarbeitet, ob Saibling oder Jakobsmuschel“, sagt Patricia Bröhm, Chefredakteurin des Restaurantführers „Gault & Millau“.

Wie kam es zu diesem Hype? „Hinter Trends stecken oft wirtschaftliche Interessen“, sagt Bröhm. Vielfach gehe die Initiative von den Regierungen einzelner Länder und Regionen aus. In diesem Fall hatte die Tourismusbehörde von Peru den Plan, mit der Andenküche mehr Urlauber ins Land zu locken. Eine Schlüsselfunktion spielen oftmals Köche, Gastrokritiker und Journalisten, die man in ausgewählte Restaurants und Manufakturen führt, um sie mit den kulinarischen Besonderheiten vertraut zu machen. Es war zuerst die englischsprachige Presse, die von Los Angeles, New York und London aus die frohe Kunde der spannenden Andenküche in die Welt trug. Trendforscherin Rützler bezweifelt jedoch, dass die Speisekar-

ten der Welt allein das Resultat von Marketing-Maßnahmen sind. Am Beispiel von Pastrami (geräuchertem Fleisch) zeige sich, wie schnell Hypes die Luft ausgehe, wenn sie nicht geerdet seien. „Ein paar Artikel in der ‚New York Times‘ oder ein, zwei Läden reichen nicht, um einen Trend zu etablieren. Man muss schon Antworten auf Wünsche liefern, die in der Gesellschaft vorhanden sind, damit eine Entwicklung sich durchsetzt.“

Im Fall der Andenküche war es der Peruaner Gastón Acurio, der sich in Paris zum Koch ausbilden ließ und später in Peru eine neue Generation von Köchen inspirierte, sich für ihre regionalen Wurzeln zu interessieren. „Das hat andere Köche auf der Welt interessiert, gleichzeitig verbreitete sich die Küche schnell über Bilder in den sozialen Medien, alles geschah parallel“, erläutert Trendforscherin Rützler. „In Europa traf Ceviche dann auf Konsumenten, die durch Sushi schon an rohen Fisch gewöhnt waren.“

Für Rützler sind die innovativen Köche die neuen Popstars, deren Einfluss weit über ihre Restaurants hinausreicht. „Sie setzen sich mit dem Essen auseinander, haben ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit, gehen zum Teil sehr philosophisch mit dem Thema Ernährung um.“

So wie René Redzepi, der mit dem Noma in Kopenhagen eine neue nordische Küche etablierte. Redzepi trieb das Konzept der Regionalität auf die Spitze, in dem er neue, wilde Pflanzen aus der Umgebung in die Küche einführte, die Grenzen zwischen essbar und giftig neu auslotete und alles mit rauem Charme präsentierte. Die Karotte, serviert samt Grün und Wurzelfäden, ist bis heute Markenzeichen einer Stilistik, die großen Einfluss auf die Gastroszene ausübt. Die neuen Wilden der Küchen haben eine Botschaft an die Welt. Sie heißt: Essen ist Bildung, und die muss nicht nur dem Gaumen schmecken, sondern auch dem Bewusstsein. Ihr Verhältnis zur Ökologie ist kritisch. Wenn sie schon Tiere verarbeiten, dann möglichst alles. „From nose to tail“, „mit Haut und Haar“, vom Schweif bis zur Nase, gern auch serviert auf Knochen, um den archaischen Gestus zu betonen.

Dieses Konzept verbindet sich mit dem Ideal der Regionalität zu einem Trend, der auch dem Interesse des Verbrauchers entgegenkommt: Er möchte immer mehr darüber erfahren, was er isst und woher die Zutaten kommen. Deshalb gewährt etwa der Fleischereibetrieb „Kumpel und Keule“ in der Berliner „Markthalle neun“ Besuchern Einblick, wie ein Rind zerlegt wird.

Die Welt der Trends ist bunt und voller Gegensätze. Regionalität auf der einen Seite, lateinamerikanische Exotik auf der anderen. Und dazwischen verströmt ein anderer Trend den Hauch von Politik. Vor Kurzem war Jan Spielhagen, Chefredakteur von acht Food-Zeitschriften, bei Freunden zum Essen eingeladen. Als Hauptgang gab es ein vegetarisches Gericht, gekocht nach einem Rezept des in London lebenden israelischen Kochs Yotam Ottolenghi. „Als das Gericht aus dem Ofen kam und mit großem Löffel ausgeteilt wurde, herrschte auf einmal zufriedene Ruhe“, erzählt Spielhagen. „Die Küche von

Ottolenghi ist israelisch und europäisch, mit der gesamten Aromenvielfalt des Orients auf dem Teller. Es ist wie Jerusalem ohne Konflikte.“

Die Küche als Friedensspender? Darin liegt der Charme von vielen tapasartigen Gerichten, die man in Gemeinschaft teilt und die sich aus verschiedenen regionalen Quellen speisen. Trendforscher nennen das „Migrationsküche“ und sagen voraus, dass wir neben Hummus und Granatapfel schon bald vermehrt Gewürze wie Sumach und Speisen wie Shakshuka kennenlernen werden.

Ob israelische Mezze oder Ceviche – vieles, was in der deutschen Küche gerade angesagt ist, feierte in London drei bis vier Jahre zuvor Premiere, sagt Petra Langemeyer, Gründerin des Foodblogs „My world salad“. Auf ihren Fernreisen legt sie immer wieder einen Stopp in London ein. „Die Köche sind hier sehr offen, saugen Einflüsse sofort auf und setzen sie um.“ Das sehe man zum Beispiel am aufkommenden Trend zur Fermentierung, sauer eingelegtem Gemüse und Obst. „Im ‚Rawduck‘ im Stadtteil Hackney servieren sie verschiedene eingelegte Gemü-

se, jedes ist ein Geschmackserlebnis. Das kommt gerade immer mehr, auch in der deutschen Gastronomie.“

Auch dieser Trend speist sich aus verschiedenen Quellen. Neben der Neugier auf unbekannte Geschmacksmuster steckt hinter der Entdeckung von eingelegtem Kohl, etwa in Form von Kimchi oder Sauerkraut, die seit Jahren grassierende Landlust. Gemüsebeete sind angesagt, und das Geerntete wird eingeweckt, damit Hobbybauern die Früchte ihres Schaffens möglichst lange genießen können.

Wer ein Abbild dafür sucht, welche Trends in der Gastronomie tonangebend sind, findet es im „Ella Canta“ in London. In diesem mexikanischen Restaurant besteht ein Gang aus zwei gerösteten und vergoldeten Heuschrecken, die auf einer Tortilla angerichtet sind, die aussieht wie ein Stück zerbrochenen Vulkangesteins.

Das Gericht vereint die Lust an lateinamerikanischer Küche mit dem Purismus der nordischen Küche. Die beiden Heuschrecken sind zudem ein Fingerzeig in die Zukunft: Fleisch wird als Proteinlieferant mehr und mehr abgelöst.

Davon ist sogar Jan Spielhagen überzeugt, er ist unter anderem Chefredakteur des Magazins „Beef“, das die Freude am Steak schon im Namen trägt. „Wir werden die Menschen auf dem Planeten nicht alle mit Fleisch ernähren können“, sagt er und sieht zwei Alternativen: Fleisch, das künstlich gezüchtet wird – und Insekten. Vor Kurzem hatte Spielhagen Gäste aus der Food-Industrie zu Gast in der Redaktion. Mittags wurden Heuschrecken serviert. „Von 120 Gästen haben nur drei auf den Snack verzichtet. Die Tiere beginnen, ihren Schrecken zu verlieren.“ ●

Welche Trends stehen aktuell vor dem Durchbruch? Auf den folgenden Seiten haben wir vier exotisch anmutende Lebensmittel inszeniert, die Sie vielleicht bald in Ihrem Supermarkt finden

DIE NEUEN WILDEN UNTER DEN KÖCHEN HABEN EINE BOTSCHAFT: ESSEN IST **BILDUNG**. UND DIE MUSS NICHT NUR DEM GAUMEN SCHMECKEN, SONDERN AUCH DEM BEWUSSTSEIN

Lesen Sie mich durch,
ich bin Arzt!

JETZT NEU!



LIES DICH GESUND.

KRAFTKRAUT



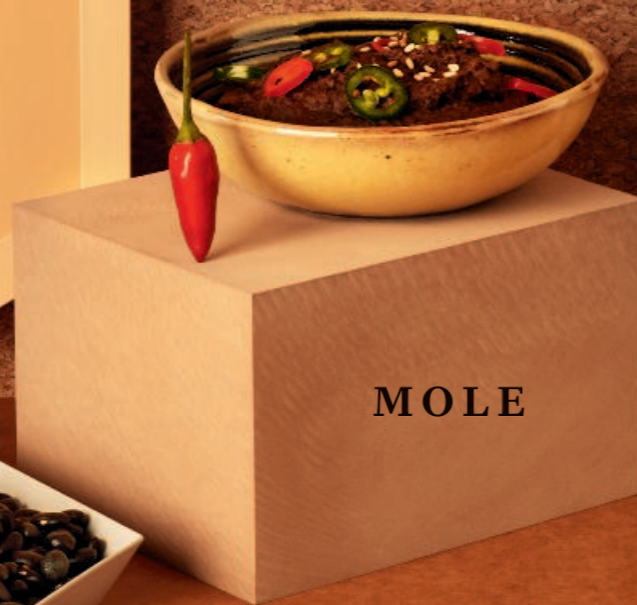
Kimchi ist Sauerkraut auf koreanisch - es hat ordentlich Wumms, durch Knoblauch, Chili, Minishrimps. Kohl steckt voller Vitamine, Kalium, Folsäure und Magnesium. Milchsäuregärung wandelt die Zucker des Kohls in Säure um und macht ihn so haltbar und noch gesünder: Er gewinnt an probiotischem Wert, an Bakterien, die dem Darm nützen und die Haut schön machen. Kein Wunder, dass man in Korea fürs Fotolächeln nicht „Cheese“ sagt. Sondern „Kimchiiiiiiii“.

KIMCHI

Caramba! Lateinamerika hat mit Verve die kulinarische Weltbühne betreten – und die Mole im Gepäck. Das Wort kommt aus dem Aztekischen und bedeutet schlicht: Soße. Mole umschreibt eine Vielzahl von Soßen, fruchtig, sauersüß und höllenscharf, die aus bis zu 80 Zutaten bestehen und in allen Farben des Regenbogens daherkommen können – Rot, Gelb, Grün, Orange. Oder Schwarz, wie die Mole Poblano: Die besteht aus Chili – und Schokolade.



SUPERSALSA



MOLE



PRICKELPRISE

Das Königsgewürz der orientalischen Küche, die im Westen gerade im Kommen ist: Sumach, die rote, prickelsaure Frucht des Gerber-Sumachs. Für das Würzpulver werden die Steinfrüchte getrocknet, dann gemahlen. Den hellroten Sumach gibt man in der Türkei, im Iran und im Libanon über Reis und Salate, wie dem Brotsalat Fattusch. Sumach passt auch zu Schmortöpfen. Seine feine Säure harmoniert besonders gut mit Petersilie, Röstsesam, Knoblauch und Koriander.



SUMACH



FRISCHES

Seitanschnitzel, Wurstsalat aus Eiweiß und Lupinengyros - Was vor zehn Jahren noch Zukunftsspinnerei war, ist jetzt in jedem Supermarkt zu haben. Die Zukunft des Essens? Wird vorwiegend fleischfrei, sagen Experten. Proteine sollen bald auch aus Mikroalgen und Basilikumsamen kommen. Oder doch vom Tier. Aber in homöopathischer Dosierung: ein paar Rinderzellen würden reichen, um ein Steak in einer Nährlösung zu züchten. Doch das ist Zukunftsmusik. Noch.



FLEISCH

DEIN DRAMAQUEEN RUNTERKOMM MAGAZIN



Hol sie dir!
Im Handel oder unter BARBARA.DE/ABO



PRODUKTE: WE ARE STUDIO STUDIO/WEARESTUDIOTUDIO.BIGCARTEL.COM, LYS VINTAGE/WWW.LYS-VINTAGE.COM

KEIN NORMALES FRAUENMAGAZIN!

ER DREHT EIN GROSSES DING

An einer zugigen Straßenecke in Berlin führt ein Mann eine Imbissbude, die zu Weltruhm gelangt ist. Wie ist der Erfolg von Mustafa's Gemüse Kebap“ zu erklären? Eine kulinarische Spurensuche

Text: MARCUS JAUER



Fotos: GENE GLOVER

Inhaber Tarik Kara schneidet Hühnchen vom Spieß. Es kommt in einen Döner, für den Menschen auch mal eine Stunde anstehen

B

Beginnen wir mit der Schlange. Einfach weil jeder Besuch bei „Mustafa's Gemüse Kebap“ in der Schlange beginnt. Egal, ob morgens, mittags, abends oder nachts um zwei. Man muss sich anstellen. Manchmal 20 Minuten, manchmal eine Stunde, manchmal länger. Das ist eben so. Hast du nicht gewartet, warst du nicht bei „Mustafa's“.

„Mustafa's Gemüse Kebap“ steht in Berlin-Kreuzberg, am Mehringdamm, mitten auf dem Fußweg und sieht aus wie viele der 16 000 Dönerbuden in Deutschland. Drei Männer, ein Spieß, Fleisch, Gemüse, Brot und Soße. Eine alltägliche Szene. Man bekommt Döner inzwischen ja an fast jeder Straßenecke. Aber offenbar nirgends so wie hier.

AN DIESEM TAG, es ist kalt und nieselt, ist die Schlange gut 30 Meter lang und länger werdend. Leute, die suchend die Treppen der U-Bahn hinaufkommen. Leute, die mit dem Taxi vorfahren. Leute, die für andere Leute einen Platz in der Reihe besetzen. Leute, die direkt vom Flughafen kommen oder dahin wollen, den Anhänger der Fluglinie noch am Rollkoffer. Der erste oder letzte Weg in Berlin führt sie hierher. Zu einem Döner.

Er habe, erzählt der Betreiber des Hostels Metropol, vor dem die Bude steht, immer wieder Buchungen aus Italien, Spanien oder Australien, da wollten die Leute vorher ganz genau wissen, ob das auch wirklich das Hostel ist, das bei „Mustafa's“ liegt. Wie kann das sein? Wo



Die Schlange gehört zu „Mustafa's Gemüse Kebap“ wie die Granatapfelsoße und das knusprige Brötchen

gibt es das? Eine Dönerbude, die 10 000 Freunde auf Facebook hat, die ihre eigene Website unterhält und mit einem Kinospot für sich wirbt?

„Bevor wir reden“, sagt Tarik Kara, „musst du erst mal einen Döner essen.“ Kara ist „Mustafa“. Ein bescheidener Mann von 44 Jahren, der immer noch erstaunt darüber ist, wie gut es das Leben mit ihm meinen konnte, dass er offenbar Deutschlands berühmtesten Dönerstand betreibt. Er wohnt noch immer direkt gegenüber auf der anderen Straßenseite, von wo aus er schon auf die Bude sah, als dort noch Currywürste verkauft wurden. Als sie dann vor zwölf Jahren frei wurde und er sie übernahm, wollte er eigentlich nur endlich seinen eigenen Laden aufmachen und darin einen Döner anbieten, der besser schmeckte und schöner aussah als jene, die er bis dahin für andere verkauft hatte. Er wusste, dass er das kann.

„Der Döner ist ja ein einfaches Essen“, sagt Kara, „aber trotzdem – wenn man ihn sehr gut macht, dann fühlt sich der Mensch auch gut.“

Und man muss zugeben: Es stimmt.

Denn der Döner, mit dem er kurz darauf aus seiner Bude zurückkehrt, ist wirklich eine Freude. Er sieht ausgesprochen gut aus und schmeckt fantastisch.

Das Hähnchenfleisch wird, gleich nachdem es vom Spieß geschnitten wurde, mit einer Granatapfelsoße abgeschmeckt. Das Brot ist keines dieser geviertelten Fladenbrote, sondern ein knuspriges Brötchen. Es gibt drei verschiedene Soßen, die Kara immer selbst anrührt: Kräuter-, Knoblauch und scharfe Soße. Der frische Teil des Gemüses setzt sich aus Salat, Tomate, Peperoni und Zwiebel zusammen, der gebratene Teil aus Aubergine, Zucchini, Paprika, Kartoffel und Möhre. Abgerundet wird das Ganze mit Gewürzen, Kräutern, Schafskäse und ein wenig Zitrone, die über dem Brot ausgepresst wird.

Als Kara damit auf den Markt kam, hatte sich der Döner in Deutschland längst durchgesetzt. Obwohl er mit dem, was in der Türkei als Döner Kebab verkauft wird, nicht mehr sehr viel gemeinsam hat, ist er das Stück türkischer Kultur, das sich am erfolgreichsten in den deutschen Alltag integriert hat. Jeder weiß, wie Döner schmeckt. Karas Interpretation aber brachte es zu einer Legende, über die sogar die „New York Times“ geschrieben hat.

„DÖNER IST JA EIN EINFACHES ESSEN“

TARIK KARA



In den typischen Gemüse-Döner gehört zwar auch Hähnchenfleisch. Tarik Kara legt aber besonderen Wert auf gebratene Auberginen, Zucchini, Paprika, Kartoffeln und Möhren

Wie entsteht ein Hype? Kann heute eigentlich aus jeder Sache – einem Film, einer Band, einem Handy, einer App und sogar einem Döner – etwas werden, über das irgendwann alle reden? Oder funktioniert das nur, wenn die Sache wirklich etwas hat, was sonst keiner bietet? Warum wird der eine Superstar und 1000 andere werden es nicht?

Als Joachim Bosse und Dominic Czaja zum ersten Mal bei „Mustafa's“ aßen, waren sie noch Studenten und suchten nach einer Alternative zur Tiefkühlpizza, von der sie sich zu der Zeit vorrangig ernährten. Kara hatte seine Bude gerade erst ein paar Monate offen, aber es war schon zu sehen, dass er die Dinge anders angehen wollte als andere.

„Er hatte etwas vor“, sagt Czaja, „das war ganz offensichtlich.“

Bosse und Czaja studierten damals Werbung. Als sie für ein Referat eine Markenstrategie für eine Firma entwerfen sollten, nahmen sie sich keine weltbekannte Marke vor wie ihre Kommilito-

nen, die Apple, BMW oder Coca-Cola noch mal neu erfinden wollten. Sie nahmen „Mustafa's Gemüse Kebap“ aus Kreuzberg. Das gab natürlich im Hörsaal einen großen Lacher, in Wahrheit war es eine Ansage. Auch sie hatten vor, die Dinge anders anzugehen als andere. „Tarik ist, wenn man so will, unser Bruder im Fleische und im Geiste“, sagt Czaja.

Nach dem Studium bastelten sie ihm eine lustige Website. Darauf ist die Bude zu sehen, es spielt Musik, Döner fliegen durch die Luft, und auf einer angeblichen Webcam laufen Bilder von der Schlange in Dauerschleife. Heute haben sie mehr als 30 Mitarbeiter und werben für so große Firmen wie Heinz, McFit und Opel. Damals hatten sie keinen einzigen Kunden und brauchten Referenzen. Dass das mal irgendeinen Einfluss auf sein Geschäft haben würde, hat Kara nicht einen Moment geglaubt. Er war nur froh, dass er helfen konnte und bezahlte die beiden wie gewünscht in Döner. Für das gleiche Honorar drehten sie ihm ein paar Jahre

später einen Kinospot, der genauso aussah wie eine bekannte Werbung für Babynahrung, nur dass es eben nicht Claus Hipp war, der das frischeste Gemüse für seinen Brei im Gläschen auswählte, sondern Kara für seinen Döner im Brot. „Davor stehe ich mit meinem Namen“, sagte er am Ende und stand dabei vor seiner Bude am Mehringdamm. Damit war „Mustafa's“ endgültig Kult.

„Ach ja, die Jungs“, sagt Kara. „Die können schon was.“

Natürlich war er überrascht, wer sich alles für seine Bude interessierte. Die Zeitungen, Fernsehsender und Food-blogger. Es gibt inzwischen kaum einen Reiseführer über Berlin, in dem er nicht vorkommt. Aber er geht nie auf die Website, er kümmert sich auch nicht um Facebook. Er freut sich über den Hype, behandelt ihn aber nicht wie etwas, worauf er Anspruch hat. Darum zittert er auch nicht, dass der Wirbel abflauen könnte. Alles, was er wollte, war, einen guten Döner anbieten, und genau das macht er jeden Tag.

„Wenn du etwas Gutes in die Welt bringst, kommt es zu dir zurück“, sagt Kara. „Daran glaube ich. Das ist mein Glück, das ist ein Reichtum, dass ich so bin.“ Er war gerade erst ein paar Monate alt, als seine Eltern die Türkei verließen, um nach Deutschland zu gehen. Sieben Jahre wuchs er bei seinem Großvater Mustafa auf, bevor sie ihn nachholten. Er hat viel geweint in der ersten Zeit und nach der Schule lange nicht gewusst, was er mit seinem Leben anfangen sollte, bis er diese Bude fand.

Natürlich kamen in den vergangenen Jahren immer wieder Leute zu ihm, die sie ihm abkaufen wollten. Einer wollte nur seinen Namen und damit ein Restaurant aufziehen, in dem ein Chefkoch den Döner schneidet. Du verdienst Geld im Schlaf, hatte der Investor gesagt, du musst nicht mehr arbeiten.

Warum sollte Kara das wollen? Er könnte längst seine eigene Kette haben, aber dann müsste er immer zwischen den Filialen pendeln und alles kontrollieren. Dafür ist er gar nicht der Typ. Die einzige Filiale, die er hat, ist in München und die hat er nur eröffnet, weil er sie sich mit Bosse und Czaja, seinen Freunden, teilt.

Es genügt ihm, abends aus dem Fenster seiner Wohnung über die Straße zu schauen und vor seiner Bude eine Schlange zu sehen. ●

Von Kreuzberg in die „New York Times“: Tarik Kara und sein Gemüse-Döner

DIE WERBE-AGENTUR BEZAHLTE KARA IN DÖNER



Live in Concert PLANET ERDE II eine erde - viele welten

Moderator:
DIRK STEFFENS



Die spektakulärsten Szenen der Naturdokumentation auf gigantischer Leinwand – live mit Orchester & Chor
Musik von Hans Zimmer
sowie Jacob Shea und Jasha Klebe für Bleeding Fingers Music



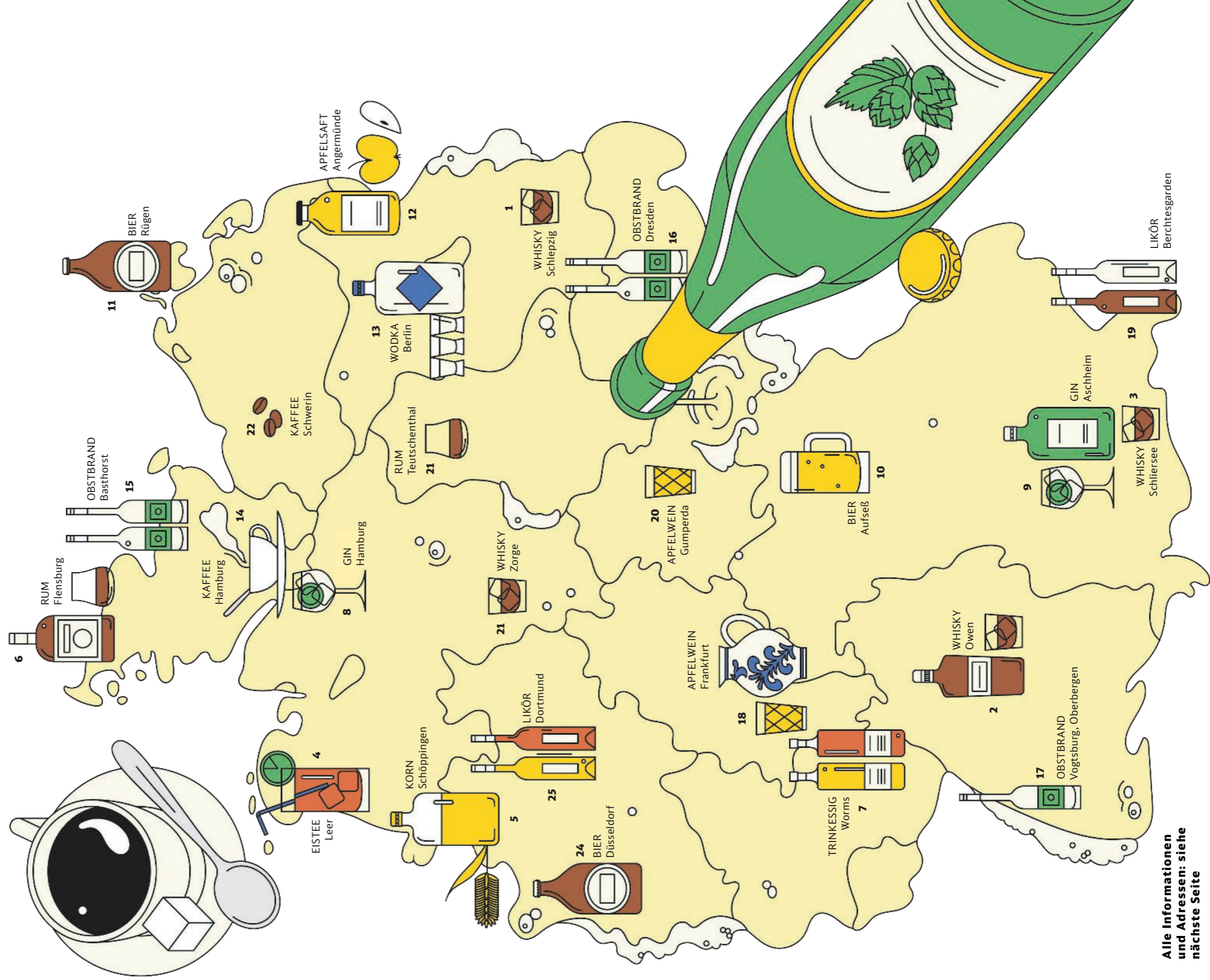
Die komplette Serie auf DVD & Blu-ray!

- 06.03.2018 Berlin Mercedes-Benz Arena
- 07.03.2018 Hamburg Barclaycard Arena
- 09.03.2018 Hannover TUI Arena
- 13.03.2018 Köln Lanxess Arena
- 16.03.2018 Oberhausen König-Pilsener-Arena
- 22.03.2018 Nürnberg Arena Nürnberger Versicherung
- 24.03.2018 Stuttgart Schleyer-Halle
- 26.03.2018 Mannheim SAP Arena
- 30.03.2018 Frankfurt Festhalle
- 31.03.2018 Freiburg SICK-Arena
- 01.04.2018 München Olympiahalle

REISE INS GLUCK

Dass hierzulande mehr als nur Bier gebraut wird, hat sich herumgesprochen. Viele Brenner von Whisky, Gin und Rum lassen sich sogar über die Schulter schauen. 25 Orte, die einen Ausflug wert sind

TEXT: KATJA HEER / ILLUSTRATION: LAURA EDELBACHER



Alle Informationen und Adressen: siehe nächste Seite

WHISKY



1/ SPREWOOD DISTILLERS
Mitten im mystischen Labyrinth der Spreewald-Kanäle, in einem Dörfchen namens Schlepzig, sitzen die „Spreewood Distillers“. Mit Blick übers Wasser können Besucher dort die Erzeugnisse der ältesten Whisky-Brennerei Brandenburgs probieren. Das feuchte Klima des Spreewalds trägt dazu bei, dass der Whisky besonders kontrastreich schmeckt. Perfekter Abschluss: vom hauseigenen Anleger die Spree-Fließe erkunden. Wie in Venedig können Sie sich dabei von einem Gondoliere schippern lassen.
spreewood-distillers.com

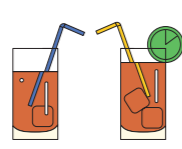
2/ SCHWÄBISCHER WHISKY WALK

Die Schwaben sind nicht nur so sparsam wie die Schotten, sie können auch Whisky. Den Beweis führt Owen an – Deutschlands einziger Ort mit drei Whisky-Brennereien. Ein Wanderweg führt über Streuobstwiesen und an Kornfeldern vorbei in die drei urigen Betriebe, in denen gezeigt wird, wie das „Gold im Glas“ entsteht. Natürlich mit anschließender Verkostung.
schwaebischer-whisky.com

3/ SLYRS

Klingt schottisch, ist aber ein alter Name für „Schliersee“. Täglich ist Deutschlands größte Single-Malt-Destillerie für Besucher geöffnet – und das in Weißbier-Ambiente. Inmitten bayerischer Wiesen stehen die Holzhütten, die Whisky-Liebhaber durchstreifen, um dem international prämierten Single Malt auf die Spur zu kommen. Nur fünf Minuten Fußweg entfernt: das Freilichtmuseum von Ex-Skiprofi Markus Wasmeier.
slyrs.com

EISTEE



4/ OSTFRIESEN-EISTEE
Woran erkennt man einen echten Teekenner? Daran, dass er seine Tasse in einem Rutsch austrinkt. Diese und weitere Erkenntnisse sammeln Sie, wenn Sie ins niedersächsische Leer reisen, die Heimat des Ostfriesentees. Auch eine spezielle Limonade stammt von dort: der „Ostfriesen-Eistee“. Wenn Sie wissen möchten, wie ein Teebeutel aussieht, der für 5000 Liter reicht, sollten Sie die Herstellung in der Mosterei anschauen. Zum Abschluss erleben Sie gemeinsam mit den Erfindern des Ostfriesen-Eistees eine typische Zeremonie. Auf Anfrage:
ostfrieseneistee.de

KORN



5/ FEINBRENNEREI SASSE
In den 80er-Jahren hätten ihn die Nachbarn als „Spinner aus dem Münsterland“ bezeichnet, erzählt Frank Wigger von der Feinbrennerei Sasse. Er wollte den guten, alten Korn zum Genussmittel machen. Heute ist der Getreidebrand längst zum In-Getränk geworden. Und im nordrhein-westfälischen Schöppingen lacht keiner mehr, wenn Brennmeister Wigger die Destillate sorgfältig über Flammen erhitzt und danach mindestens vier Jahre in alten Cognac-Fässern reifen lässt. In der Brennerei können Sie Wigger über die Schulter schauen oder in einem Workshop gleich selbst die Grundlagen des Handwerks erlernen.
sassekorn.de

RUM



6/ RUMHAUS JOHANNSEN
„Moin, moin“ – typisch norddeutsch werden die Besucher bei den Johannsens begrüßt. Der älteste Rumproduzent Schleswig-Holsteins ist eins der wenigen Relikte aus der Zeit, als Flensburg Europas Rum-Hauptstadt war und von Dänemarks Handel mit der Karibik profitierte. Im geschichtsträchtigen Speicher bietet die Familie Führungen durch die Produktion mit anschließender Probierstunde an. Spezialität des Hauses: Rumverschnitt. Dass dies kein Kopfschmerz bereitender Fusel ist, weiß der echte Flensburger seit Langem. Alle anderen können sich bei der Verkostung davon überzeugen.
johannsen-rum.de

TRINKESSIG



7/ ESSIGMANUFAKTUR KALTENTHALER
Die Aperitif-Alternative: Trinkessig. Klingt fies, ist es aber nicht. Im Pfälzer Raum schon bekannt, wird würzig-süßer Aperitif-Essig dort als alkoholfreier Auftakt in vielen Restaurants angeboten. Auf dem Wein- und Essiggut der Familie Kaltenthaler in Worms erfahren Sie bei einer Essig-Erlebnistour, wie die spezielle Essenz durch Gärung und Erhitzen entsteht. Die Kaltenthalers bieten den Aperitif in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen an: Pastinake, Wilder Wermut und Rainfarn. Tipp für den Sommer: ein Besuch der Nibelungen-Festspiele in Worms.
weingut-kaltenthaler.de

GIN

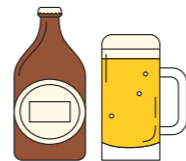


8/ GIN SUL
In einer der kleinsten Destillierereien Deutschlands wird großer Handel betrieben. Ge-gründet 2013 in Hamburg, wird Gin Sul inzwischen in 17 Länder exportiert. Besonderheit: die gläserne Manufaktur. So können Wacholderfans die Produktion in der kupfernen Brennblase beobachten, während sie Gin schlürfen. Danach: mit der U-Bahn in die Speicherstadt, für den Kaffee danach (siehe Kaffee).
gin-sul.com

9/ THE DUKE – MUNICH DRY GIN

Auch die ehemalige Kartoffelbrennerei in Aschheim bei München empfängt mit einer gläsernen Destillerie. Die Manufaktur im Backsteingebäude bietet Führungen mit anschließender „Duke“-Verkostung. Wen eher Wodka reizt, der testet „Lion’s Vodka“. Die Namen sind eine Hommage an den Gründer von München: Herzog Heinrich der Löwe.
theduke-gin.de

BIER



10/ FRÄNKISCHE BIERWANDERUNG
Hier wähen sich Bierfreunde im Paradies: Die Gemeinde Aufseß in der Fränkischen Schweiz ist Weltrekordhalter für die größte Brauereidichte. Auf 1300 Einwohner kommen vier Bierhersteller, die auf dem Wanderweg besichtigt werden können. Länge des Spaziergangs, vorbei an Schlössern und Burgen: rund 14 Kilometer. Absolventen

erhalten die Urkunde „Fränkischer Ehrenbiertrinker der Weltmeisterbrauereien“. aufsess.de/brauereienweg

11/ INSEL-BRAUEREI

Das erste Kreide-Bier der Welt wird auf Rügen hergestellt, es enthält echte Kreide und soll wie ein Prosecco serviert werden. Die Insel-Brauerei hat sich auf kuriose Sorten spezialisiert. Mit Erfolg: Einige wurden bereits mit dem „World Beer Award“ ausgezeichnet. Vor Ort kann Biersommelier Frank Lucas bei der Arbeit beobachtet werden, der deutsche Meister seiner Zunft.
insel-brauerei.de

APFELSAFT



12/ KÖNIGIN VON BIESENROW
Tief in der Uckermark in Brandenburg versteckt sich ein Hof, der vor allem in der Zeit der Apfelblüte im Frühling einen Besuch wert ist. Die Anlage liegt inmitten von Blumen- und Gemüsegärten, rundherum Apfelbäume, so weit das Auge reicht. Das Betreiberhepaar Tietze stellt seinen Apfelsaft bevorzugt aus heute seltenen Sorten her. Im Hofladen können sich Interessierte durch verschiedene Säfte probieren.
koenigin-von-biesenrow.de

WODKA



13/ PREUSSISCHE SPIRITUOSENMANUFAKTUR
Der Stolz der Destillerie in Berlin-Wedding ist eine Drogenduftorgel. Der Setzkasten aus dem 19. Jahrhundert enthält rund 200 Fläschchen

mit Duft- und Geschmacksstoffen und wird heute noch verwendet. Spezialisiert hat sich die historische Manufaktur auf einen Vogel: Adler Wodka. Bei einer Führung dürfen Sie auch den „Bruder“ des Wodkas probieren: Adler Gin. psmberlin.de

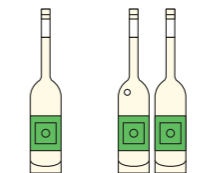
KAFFEE



14/ SPEICHERSTADT KAFFEERÖSTEREI

In der Hamburger Speicherstadt wird von jeher mit Kaffee gehandelt – der Duft der gerösteten Bohnen hängt über den Fleeten. An jedem zweiten Sonntag bietet die Rösterei Verkostungen an, bei denen auch Raritäten aus- geschenkt werden. Wenn Sie Glück haben (oder Pech, je nach Blickwinkel) wird Kupi Luwak kredenzt – auch unter dem Namen Katzenkaffee bekannt. Die wohl teuerste Kaffeebohne der Welt wird dadurch veredelt, dass sie den Magen-Darmtrakt von indonesischen Katzen durchläuft. Kenner schwören auf den erdigen Geschmack.
speicherstadt-kaffee.de

OBSTBRÄNDE



15/ FEINGESTEREI
Gut Basthorst? Kennen Norddeutsche vor allem wegen des Weihnachtsmarkts, der dort jedes Jahr stattfindet. Aber die prächtige Anlage bietet neben Antiquitätenladen, Büchsenmacherei und einem Geschäft für englische Kleidung auch Geist-Genuss: Beim Schaubrennen zeigt Meister Fabian Rohrwasser, wie edle Köstlichkeiten entstehen. Das

Tasting soll schon so manchen Obstmuffel bekehrt haben.
feingesterei.de

16/AUGUSTUS REX

Sie lieben das intensive Aroma alter Obstsorten? Dann sollten Sie „Augustus Rex“ besuchen – die Brennerei von Georg Schenk in Dresden. Schenk möchte historische Sorten vor dem Aussterben bewahren. Die Mühe lohnt sich: Mehr als 80 Auszeichnungen hat der Schweizer im Exil schon für seine Brände bekommen. Ausgeschenkt wird im Kellergewölbe eines ehemaligen Weinbergs.
augustus-rex.com

17/ HAUSBRENNEREI BAUMGARTNER

Sein Kirschwasser ist europaweit bekannt. Doch der Renner von Fridolin Baumgartner heißt Haselnussgeist. Mutige wagen sich im Kaiserstuhl-Gebirge an Bärlauchgeist heran – und lassen sich vom korrigierten Brennprofi erläutern, warum der nur von Pesto-Liebhabern getrunken werden sollte.
hausbrennerei-baumgartner.de

APFELWEIN



18/ OBSTHOF SCHNEIDER
Mit Blick auf die Frankfurter Skyline einen „Ebbelwoi“ genießen, stilecht unter Apfelbäumen im Obstgarten. Das können außer Stefan Schneider nur wenige bieten. Schneider gilt als hessisches Original. Seine Fackelwanderungen zu den Obstplantagen mit anschließendem Apfelraclette und über dem Lagerfeuer geröstetem Stockbrot sind besonders beliebt. Der Bio-Obsthof versorgt auch gehobene Gastronomie im In- und Ausland, etwa das Sternerrestaurant „Riff“ im spanischen Valencia.
obsthof-am-steinberg.de

LIKÖRE



19/ ENZIANBRENNEREI GRASSL

Inmitten saftiger bayerischer Wiesen stellt die älteste Enzianbrennerei Deutschlands Kräuterliköre und Enzianschnaps her. Lust auf Wandern? Grassl betreibt fünf Brennstätten in unterschiedlichen Höhenlagen. Mit Glück erleben Sie dabei die gelbe Enzianblüte Ende Juni. Gebrannt werden die Gebirgsspezialitäten auch in der Destillerie im Tal. Seit letztem Jahr bietet Grassl eine weitere Besonderheit an: Miner’s Gin. Der Wacholderschnaps reift in Steingut-Fässern in den Stollen des Berchtesgardener Salzbergwerks, wodurch die leicht salzige Note entsteht. Die Stollen können besichtigt werden.
grassl.com

KURZ EMPFOHLEN

- 20/ **Apfelwein:** Im thüringischen Gumperda können Obstfans selbst ernten.
roettelmisch-hof23.de
- 21/ **Whisky:** Harzer Mikro Destillerie, die Lounge-Abende und Besuche eines „Fassgartens“ anbietet.
hammerschmiede-spirituosen.de
- 22/ **Kaffee:** In Schwerin können Sie Inhaberin Claudia Fuchs beim Rosten zuschauen.
roesterei-fuchs.de
- 23/ **Rum:** Gerhard Büchner brennt Sachsen-Anhalts ersten Rum.
gerhard-buechner.de
- 24/ **Bier:** In Düsseldorf wird die Kunst des echten Altbierbrauens beherrscht.
uerige.de
- 25/ **Likör:** In der Dortmund Brennerei erleben Sie, wie ein „Liebestrank“ hergestellt wird.
august-kraemer.de

ALLES

IM

BR

T?

Wie steht es um unser wichtigstes Grundnahrungsmittel, wollte Buchautor Walter Mayer wissen. Er reiste durchs Land zu Handwerksmeistern und Massenproduzenten. Ein Gespräch über leckere Krusten und vererbte Sauerteige

Wo gibt es denn noch so leckere Krusten? Auflösung auf Seite 57

FOTOS:
CALLE
HACKENBERG

TEXT:
STEPHAN
SEILER

W

Wir Deutschen pflegen ein kompliziertes Verhältnis zum Brot. Wir verehren es, vor allem im Ausland, wenn wir kein heimisches kaufen können. Zu Hause aber greifen viele von uns lieber zum billigeren, industriell gefertigten Toast- oder Mischbrot aus den Selbstbedienungsregalen. „Gleichzeitig wird handwerklich gebackenes Brot aus glücklichem Mehl zum neuen Statussymbol unserer essensneurotischen Zeit“, schreibt der Journalist Walter Mayer. Vielerorts eröffnen Backstuben, die so backen wie anno dazumal: mit der Hand hergestellt und ohne Backmischungen.

Für sein Buch mit dem romantischen Titel „Brot. Auf der Suche nach dem Duft des Lebens“ suchte Mayer, 58, in ganz Europa nach dem perfekten Backwerk. Er besuchte sowohl traditionelle Bäcker als auch Brotfabriken und landete schließlich bei der großväterlichen Backstube in Salzburg. Stets begleitet von der Frage, wie es um das nicht immer richtig wertgeschätzte Lebensmittel steht, das, wie Mayer meint, Revolutionen anzettelt, Religionen stiftet, Kriege vorbereitet und sie beendet. „Jedes Brot ist ein Geschichtsbuch aus Teig“, schreibt der Autor. Dann lassen wir ihn mal erzählen.

Herr Mayer, wann haben Sie zuletzt Brot gegessen?

Gestern, ein leckeres Weißbrot mit guter Butter und gutem Salz. **Sonst nichts drauf?**

Das reicht. Früher war Brot für mich nur eine Unterlage für Käse oder Marmelade, eine Art essbarer Teller, den ich geschmacklich nicht wahrgenommen habe. Doch habe ich festgestellt: Wenn man gutes Brot hat und richtig hinschmeckt, steht das Brot für sich. Dann reichen eine gute Butter oder Olivenöl, Salz, vielleicht Schnittlauch oder Radieschen völlig aus.

Brot scheint für Sie mehr als ein Konsumgut zu sein.

Es hat etwas Glückstiftendes. Makler kennen einen Trick: Wenn sie eine Immobilie schnell verkaufen oder vermieten wollen, schieben sie Brot in den Ofen. Der Brotgeruch löst was aus. Brot riecht nach Geborgenheit und Gemeinschaft. Das drückt sich auch in der Sprache aus. „Kumpagne“ oder „Company“ leiten sich aus „com“ und „pane“ ab, was „miteinander Brot teilen“ bedeutet.

In Ihrem Buch beschreiben Sie eine zerrissene Brotnation. Ge-segnet mit vielen Sorten, andererseits schließen immer mehr Bäcker, die handwerklich backen. Wie steht es ums Brot?

Deutschland ist Brotland. Mit einem Reichtum von mehr als 3000 Brotsorten, vom Heidebrot bis zum Vinschgauer. Diese Vielfalt ist übrigens auch eine Folge der deutschen Kleinstaate-rei im 17. Jahrhundert mit ihren Hunderten Fürstentümern zu

verdanken. Dadurch haben wir eine Fülle an Weizenbroten, Weizenmischbroten, Weizen-Roggen-Mischbroten und reinen Roggenbroten. Die Brotkultur spiegelt immer auch Geschichte und Gesellschaft.

Wieso schmecken die vielerorts gleich?

Eine Folge der Industrialisierung der Backbranche. Die Zahl der Bäckereien in Deutschland hat sich seit 1998 fast halbiert. Etwa vier von fünf Broten stammen heute aus industrieller Produktion. Oft kaufen wir Brot voller Vorfremde auf einen Geschmack, den wir dann aber nicht finden.

Sie schreiben von einem „Terror der Teiglinge“.

Ich meine die tiefgefrorenen Teiglinge, die oft Hunderte Kilometer von der Großbäckerei zum Aufbackshop transportiert werden. Durch flächendeckende Präsenz und Billigpreise machen es die Industriebäcker dem handwerklichen Bäcker schwer zu bestehen. Ich habe nicht die Mission, die Industrie zu verdammen und den Handwerker zu lobhudeln. Aber ich möchte das Bewusstsein für gutes Brot stärken.

Zumindest solange es die handwerklichen Bäcker noch gibt.

Der Gegentrend zur Industrialisierung ist die Renaissance des handwerklichen Backens, die man jetzt vielerorts erlebt.

Im Internet vernetzen sich meisterliche Profis und begeisterte Hobbybäcker, die sich dem traditionellen und gleichzeitig kreativen Backen verschrieben haben. Die Ursehnsucht nach echtem Brot bleibt, nach den Geschmäckern der eigenen Kindheit, etwa nach dem Butterbrot, das die Mutter geschmiert hat. Weil Brot eben Heimat ist.

Welches ist das leckerste Brot, das Sie je gegessen haben?

Ich bin ein Fan von dem Standardbrot der Bäckerei Poilane in Paris, einem Weizen-Roggen-Mischbrot mit einer umwerfenden Kruste. In Berlin backt Sarah Wiener ein sehr ähnliches Brot. Dort heißt es Sonntagsbrot.

Woran erkennen Sie gutes Brot?

Ich rieche es, ich befühle es, ich betrachte die Kruste. Manche Krusten erinnern mich an Gebirgslandschaften oder an ein Kunstwerk von Anselm Kiefer. Die Kruste sollte Sie anziehen, sie



„ES SOLLTE STUTZIG MACHEN, WENN EIN BÄCKER EIN GROSSES SORTIMENT ANBIETET.“

Das Roggbrod (rechts) wird von der Bread Station in Berlin gebacken, die ein Ableger einer Bäckerei in Kopenhagen ist. Das Schrotkerndl von der Hopffisterei (o.) ist ein Natursauerteigbrot, aus 80 Prozent Roggen, Rest Weizen



ist etwas sehr Leidenschaftliches. Ist das Brot in einem Holzkohleofen gebacken worden, riecht man die Aromen des Feuers. Ich mag es, wenn die Kruste würzig schmeckt und die Krumme mild und ausgleichend.

Sie befühlen Kruste und Krume? Brot ist immer auch ein taktiles Erleben. Ich habe mal einen Vergleichstest mit einem Dutzend Brote durchgeführt. Neben den handwerklichen Broten war auch ein Supermarktbrod weit vorn, weil es beim Tasttest viele Punkte erhalten hat. Es hat Spaß gemacht, das Innere zu kneten.

Soll man also den Daumen in die Krume drücken und schauen, ob sie nachgibt, um gutes Brot zu erkennen?

Das allein sagt noch nichts. Ich gehe in die Bäckerei und erkundige mich beim Bäcker, wo das Brot herkommt, welcher Müller das Mehl gemahlen hat. Ich habe in Lübeck einen Bäcker getroffen, der die älteste Bäckerei Deutschlands übernommen hat. Er kannte das Feld, auf dem der Weizen und der Roggen wachsen, das Feld eines befreundeten Bauern. Wenn Bäcker oder Verkäufer einfache Fragen zur Herkunft des Mehls und dazu, ob Backmischungen eingesetzt werden, nicht beantworten wollen, spricht das nicht für handwerkliche Leidenschaft. Stutzig machen sollte auch ein großes Sortiment.

Wieso?

Ein Bäcker, der ein riesiges Sortiment anbietet, kommt kaum ohne Backmischungen aus. Und wer diese einsetzt, produziert meist Massenware mit Einheitsgeschmack, wie sie auch eingeschweift im Supermarkt zu kaufen ist. Die Bäckereien in Berlin, in denen ich einkaufe, bieten maximal fünf Brotsorten an. Mehr ist, wenn man handwerklich arbeitet, kaum zu schaffen.

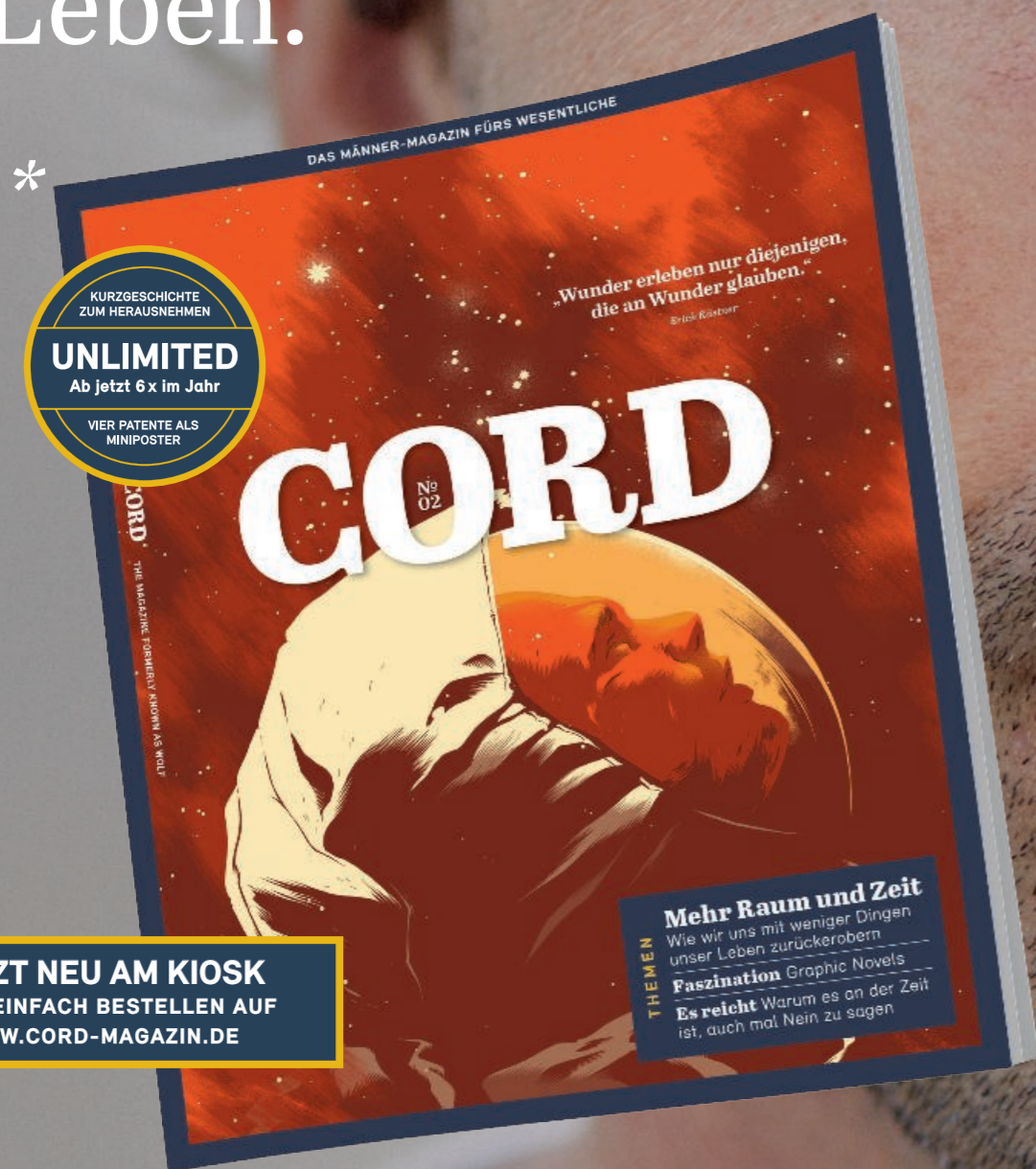
Eine Frage für Experten: Braucht jedes Brot einen Sauerteig?

Jedes Brot braucht ein Triebmittel, welches das Brot aufgehen lässt, sonst bleibt es ein Fladen. Im Idealfall ist das ein Sauerteig, der dauerhaft von Bakterien in Gärung gehalten wird. Fast alle Roggenmischbrote, aber auch Weizenbrote schmecken mir mit Sauerteig besser. Bäcker müssen sich fragen: Investiere ich viel Zeit, um einen Sauerteig zu ziehen und täglich zu füttern? Oder habe ich die Zeit nicht und verwende lieber Hefe oder Fertigmischungen? Aber das schmeckt man.

Im Buch stehen obskure Geschichten rund um Sauerteige.

In Schottland traf ich einen Mann, der seinen Sauerteig in den 70er-Jahren aus Russland nach England geschmuggelt hatte, in einer Socke, weil er dachte, die Grenzpolizei halte den Sauerteig für einen Klumpen Haschisch. Er zieht diesen Sauerteig seit Jahrzehnten. Der vermutlich älteste deutsche Sauerteig wurde über 250 Jahre von einer Familie aus Brandenburg am Leben erhalten. Vor neun

Es geht nicht darum, mehr aus deinem Tag zu holen. Sondern mehr aus deinem Leben.



JETZT NEU AM KIOSK
ODER EINFACH BESTELLEN AUF
WWW.CORD-MAGAZIN.DE

DAS MÄNNER-MAGAZIN FÜRS WESENTLICHE

Jahren hat sie den Teig einem Bäcker in Bayern geschenkt. Der füttert ihn weiter und setzt ihn seinen Roggenschrottbrot zu, formt daraus und aus Wasser und Mehl den aktuellen Teig, er knetet ihn ordentlich, lässt ihn ruhen und backt.

Wie sieht das dagegen in der industriellen Produktion aus?

In der Nähe von Magdeburg habe ich eine Backfabrik des Harry-Konzerns besichtigt und war beeindruckt von der Professionalität, der Sauberkeit und der Effizienz. Da sah ich 75 Meter lange Backstraßen, die Zehntausende Brötchen in der Stunde produzieren, ohne dass der Teig von einer einzigen Bäckerhand berührt worden ist. Mit der Romantik kleiner Backstuben hat das natürlich nicht zu tun, aber mit Romantik kann man auch keine Supermarktware backen.

Im Buch erzählen Sie von Ihrem Großvater, der einst eine Bäckerei in Salzburg besaß, in der Sie als Kind aushalfen. In den 70er-Jahren musste er sie schließen, weil er mit den Supermärkten nicht konkurrieren konnte. Ist das Buch eine verspätete Wiedergutmachung für dieses Leid?

Wenn ich Brot rieche, spüre ich Geborgenheit, die Liebe meiner Familie. Mein Opa zeigte mir, wie man Kaisersemmeln verknotet. Aber mein Blick während der Recherchen war nicht romantisch, sondern journalistisch nüchtern.

Viele sagen: Satt werde ich auch von billigem Brot.

Das ist richtig, aber Gottseindank können wir an unsere Lebensmittel höhere Ansprüche stellen, als dass es uns nur satt macht.

Wer sechs Sonntagsbrötchen für 99 Cent kauft, muss damit rechnen, dass das Mehl dieser Brötchen vom Weizen von Glyphosatfeldern stammt. Und damit, dass das Getreide für hohen Ertrag optimiert und mit Enzymen behandelt wurde, damit es von den großen Maschinen ideal verbacken werden kann. In Deutschland sind mehr als 200 Zusatzstoffe zum Backen zugelassen.

Vierorts hat man nur die Wahl zwischen Supermärkten, die mit Backmischungen backen, und Bäckereien, die es genauso tun.

Das ist so, weil viele Bäcker preislich unter Druck stehen und noch nicht erkannt haben, dass ihre Chance im Handwerk liegt. Statistisch stirbt jeden Tag eine Bäckerei.

„WENN ICH BROT RIECHE, SPÜRE ICH GEBORGENHEIT, DIE LIEBE MEINER FAMILIE“

Gutes Brot, etwa das Hausbrot von Sarah Wiener (Bild rechts) schmeckt am besten mit ein wenig Butter oder Öl und Salz. Nichts weiter



FITMACHER

Gesunder Proviant: Brot enthält viele Kohlenhydrate, das muss aber nicht schlecht sein. Sofern es sich um langkettige Kohlenhydrate handelt, wie sie in Vollkornbrot stecken. Das ist voll mit Ballaststoffen: halten satt und fördern die Verdauung.

Turbokorn: Wer Gluten verträgt, fährt mit allen Getreidesorten gut. Für Rekordfreunde: Am meisten Ballaststoffe und B-Vitamine enthält der Roggen. Unter den glutenfreien Alternativen ist Buchweizen besonders nährstoffreich.

Lieblingsbäcker: Unser Autor empfiehlt neben den Stuben, deren Brote im Bild zu sehen sind: „Die Brotpuristen“ in Speyer; Arnd Erbel aus Dachsbach. Beide verkaufen online.

Eigene Krumen: Hobbybäcker geben einander gern Tipps. Ein empfehlenswertes Portal ist ploetzblog.de

LESSING¹⁸ festival

5. bis 26. Mai 2018
Wolfenbüttel

Am 5. Mai fällt mit einer großen Eröffnungsveranstaltung im Lessingtheater der Startschuss für das 3-wöchige Lessingfestival. Der thematische Rahmen wird dieses Mal durch ein Begriffspaar gebildet, das ein

Renommierte Tanzkompanien, experimentelle Orchester, modernes Schauspiel, Ausstellungen, Dokumentations-theater, Audio-Inszenierungen und



vielen mehr stehen auf dem Festival-Programm.

hochkomplexes Spannungsfeld eröffnet: »Freiheit und Verantwortung«.

Erleben Sie mit unserer Pauschale »Lessing-Festival« eine besondere Städtetour und besuchen Sie das Lessinghaus, Lessings Bibliothek und das Schloss. Entdecken Sie unsere historischen Altstadt mit mehr als 600 Fachwerkhäusern und probieren Sie die regionalen Spezialitäten.

Guck mal an:
lessingstadt-wolfenbuettel.de



Informationen
und Buchungen
05331 86-280
touristinfo@wolfenbuettel.de

rei. In Frankreich ist das anders. Dort wurde in den 90ern das traditionelle Baguette gesetzlich geschützt. Es darf nur als solches bezeichnet werden, wenn es handwerklich aus Wasser, Mehl und Hefe gebacken wird. Dort wird das traditionelle Baguette als Kulturgut wertgeschätzt. Das Verhältnis der handwerklichen zu industriellen Bäckern ist in Frankreich umgekehrt zu jenem in Deutschland, nämlich etwa 70 zu 30.

Ist das Brot ein Fall für den Gesetzgeber?

Letztendlich entscheidet der Geschmack des Konsumenten, aber das französische Beispiel zeigt, dass wir nachdenken sollten über so etwas wie ein Reinheitsgebot fürs Brot.

Und industrielles Brot sollte gebrandmarkt werden?

Es geht nicht darum, die Industrie zu bashen, die im Preis-Leistungs-Verhältnis einen tollen Job macht. Es wäre vielmehr vernünftig, wenn die handwerklichen Bäcker sich auf ihre Stärke besinnen und diese den Kunden vermitteln würden.

Lässt sich gutes Brot am Preis erkennen?

Nein, nur am Geschmack. In strukturschwachen Regionen kann beziehungsweise muss ein handwerklicher Bäcker gutes Brot für wenig mehr als einen Euro anbieten. In München, Düsseldorf, Hamburg, Berlin geht das eher nicht.

Im Buch heißt es, dass ein handwerklicher Bäcker in Ihrem Viertel mit seinen unverwechselbaren Broten am Ende stärker sei als ein Discounter. Ist das nicht übertrieben?

Mein Viertel in Neukölln ist gemischt. Menschen aus allen Schichten kaufen bei meinem Lieblingsbäcker ein. Die Leute müssen zwar zwei Drittel mehr für das Brot bezahlen als im Discounter 300 Meter weiter. Sie kommen trotzdem, weil sie wissen: Sie werden satt und zufriedener.

Was geben Sie den Brotessern in Deutschland auf den Weg?

Schmecken Sie genau hin, riechen Sie genau hin. Wer ein in Zellophan verschweißtes Wurstbrot aufreißt und in sich hineinstopft, wird keine große Wertschätzung empfinden, weder dem Lebensmittel noch sich selbst gegenüber. Nehmen Sie Nahrung nicht als selbstverständlich an, achten Sie drauf, in welche Beziehung Sie mit dem Essen treten.

Das hört sich ein wenig nach Stress an.

Gar nicht. Sie werden beschenkt mit Geschmack, mit Geruch, mit Gefühlen. Machen Sie sich bloß keinen Stress. ●



Walter Mayer, 58, Autor und früherer Chefredakteur (u.a. „Tempo“, „Bild am Sonntag“), schrieb eine Mischung aus Reportage, Kulturgeschichte und Familienmemoiren. Erschienen bei Suhrkamp/ Insel, 22 €

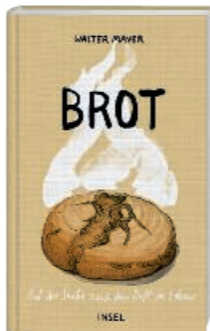
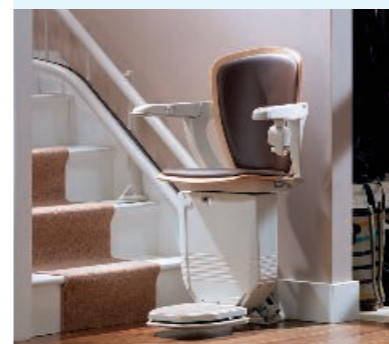


FOTO: INSEL VERLAG (2)

dbmobil.de

Lifta, der Treppenlift



Einige Einbaubeispiele mit einer kleinen Auswahl aus unserer Modellvielfalt

Deutschlandweit persönlich für Sie da

- Passt praktisch auf jede Treppe
- Mehr als 120.000 installierte Liftas
- Über 200 Experten – auch in Ihrer Nähe
- Lifta Kundendienst, 365 Tage im Jahr
- Freiwillig geprüfte Servicequalität*



* Prüfinhalte: Servicekultur, Servicezuverlässigkeit, Beschwerdemanagement, Kundenzufriedenheit, Qualifikation der Mitarbeiter. Weitere Informationen finden Sie unter www.lifta.de/tuev

Rufen Sie uns einfach gebührenfrei an.
0800 - 20 33 153
Auch Samstag und Sonntag!
www.lifta.de



GUTSCHEIN

Ja, schicken Sie mir meinen Prospekt – kostenlos und unverbindlich.

Name/Vorname

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Tel.-Nr.

Lifta GmbH, Abt. DB, Horbeller Straße 33, 50858 Köln

SIEDENDER WECHSEL



Kochen für Fremde, essen bei Fremden, das ist gerade schwer in Mode. Kann aus diesem Programm ein gelungener Abend werden? Unsere Autorin hat es ausprobiert

TEXT: VIKTORIA GONSCHOREK
ILLUSTRATION: RAMI NIEMI

Der Mann und die Frau stehen in meinem Wohnzimmer. „Setzt euch ruhig!“, rufe ich ihnen aus der Küche zu. Ich versuche, ein Gespräch in Gang zu bringen und schneide gleichzeitig das Baguette – ohne meinen Gästen den Rücken zuzudrehen. Ein Baguette landet auf dem Fußboden. Zum Glück habe ich heute Morgen zwei Stunden mit Staubsaugen, Putzen und Aufräumen verbracht, um meine Studentenbude vorzeigbar zu machen. Die Frau im Wohnzimmer erzählt von ihrer Arbeit beim Fernsehen, womit die Stille überwunden ist. Ich würde gern zuhören, aber mein Kopf rotiert. Habe ich auch nicht das Salz in der Suppe vergessen? Liegt bei jedem Teller ein Löffel? Und wie um Himmels willen heißen diese zwei Menschen in meinem Wohnzimmer? Das hier ist kein gewöhnliches Abendessen. Bei mir sind Fremde zu Gast, denen ich

BRINGT UNS ZUM KOCHEN

Jumping Dinner findet deutschlandweit in elf Großstädten alle zwei bis drei Wochen statt. Den Anbieter gibt es seit 2004, seither haben etwa 25000 Menschen mitgemacht. Die meisten Teilnehmer sind zwischen 30 und 40 Jahre alt. Ein Abend kostet 26 € (inkl. Welcome-Drink). Buchung und Infos: jumpingdinner.de

Gratis ist der Anbieter Rudirock, der sich eher an Studenten richtet. Freiwillige haben schon Events in 75 Städten organisiert. Teilnehmer müssen sich als Zweier-Team anmelden und eine Küche innerhalb eines festgelegten Gebiets stellen. rudirock.de

*Namen von der Redaktion geändert.

eine Vorspeise koche. Später werde ich aufbrechen und bei mir unbekanntem Leuten ein Hauptgericht essen, bevor es zum Nachtisch in eine dritte Wohnung geht. Das nennt sich Jumping Dinner, zu Deutsch etwa: springendes Abendessen.

Während ich das Baguette im Brotkorb anrichte, beginne ich zu verstehen, warum der Erfinder dieser Veranstaltung es als „das letzte Großstadtabenteuer“ anpreist. Da ist etwas dran. Unsere Leben sind durchorganisiert. Vier von zehn Menschen in Deutschland wohnen allein – wie ich. Viele haben verlernt, für eine größere Gruppe von Menschen zu kochen, sich den Nachbarn gegenüber zu öffnen, ein Wagnis einzugehen, wie zum Beispiel: zu Gast bei Fremden zu sein, ohne zu wissen, was auf den Tisch kommt. Die Idee des Jumping Dinner ist seit etwa 15 Jahren in der Welt, als Menschen dank des Internets neue Wege fanden, sich zu verabreden. Damals entwickelte sich auch das Couchsurfing, bei dem man Reisende auf dem eigenen Sofa nächtigen lässt.

Ich bin gerade neu nach Hamburg gezogen, wohne allein und kenne nur wenige Menschen. Die Abende verbringe ich oft mit einem Sandwich einsam vor dem Fernseher. Nun sitze ich einer schätzungsweise 40-jährigen Frau und einem etwa 28-jährigen Mann gegenüber, die sich heute ebenfalls zum ersten Mal gesehen haben. Damit bin ich die Jüngste in der Runde. Endlich ist die Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch in den Schüsseln, die Kresse dekorativ verteilt, und ich sitze auf meiner Holztruhe. Am Vortag informierte mich eine Mail, dass zwei Teilnehmer abgesagt haben und damit nur zwei Gäste kommen. Leider hatte ich zum Zeitpunkt der Absage schon zwei Kilo Karotten eingekauft.

MIR FÄLLT AUF, dass wir vor leeren Gläsern sitzen, ich springe wieder auf. Das letzte Mal, dass ich für Gäste gekocht habe, muss Jahre her sein. Wie praktisch wäre es, wenn ich mich nur um das Essen hätte kümmern müssen und jemand anders den Smalltalk übernehmen könnte. So war es gedacht. Eigentlich wäre Mariam*, meine Kochpartnerin, die mir vom Jumping-Dinner-System zugewiesen wurde, seit heute Mittag an meiner Seite. Jemand brach ihr Auto auf, sie fiel fürs Kochen aus.

Gemeinsam hatten wir schon bemerkt: Wenn Fremde gemeinsam für Fremde kochen, bewegt man sich auf heiklem Terrain. Das Gericht sollte sicher gelingen, weder zu langweilig sein noch exotische Zutaten beinhalten, die möglicherweise nicht gut ankommen. So kamen wir auf Ingwer-Möhren-Suppe, die mir erst kürzlich einigermaßen gelang. Mariam und ich wollten Saft, Bier und Sekt anbieten, je nach Stimmung der Gäste. André und Karen – jetzt erinnere ich mich wieder an die Namen! – und ich fangen an zu essen, da klingelt es an der Tür. Mariam steht davor. Wir umarmen uns wie alte Bekannte. Endlich kann ich mir die Gastgeber-Verantwortung teilen. Dass Mariam mir guttun würde, hat sich schon bei unserem ersten Telefonat angedeutet, als sie sagte: „Mach dir nicht so viel Stress, wir sind ja nicht beim ‚Perfekten Promi-Dinner‘.“ Recht hat sie. Trotzdem fühlt es sich ein bisschen so an. Das Tischgespräch nehme ich kaum wahr.

Es ist Zeit für den Hauptgang. Der findet für Mariam und mich 30 U-Bahn-Minuten entfernt im Stadtzentrum statt, ich muss meine Gäste vor die Tür setzen. Die finden das gar nicht schlimm, sondern wollen im Auto schon mal die Amarettini-Kekse zerkrümeln, die sie für ihr Schichtdessert brauchen. An diesem Abend sind mehrere Jumping-Dinner-Teams unterwegs, die sich in unterschiedlichen Konstellationen treffen und für verschiedene Gänge zuständig sind. So lernt man bis zu zwölf neue Leute pro Abend kennen. Für manche sicherlich interessant: persönlicher als Tinder, ungezwungener als ein Date. Aber nicht nur

Singles sind dabei, wie der Hauptgang beweist. In einer Dachgeschosswohnung in der Innenstadt empfängt uns ein Pärchen um die 30. Warme Farben, modern und gleichzeitig gemütlich aussehende Möbel, man blickt auf das abendliche Hamburg.

Ein weiteres Kochtandem stößt hinzu. Sie, humorvoll, circa 45 und in einem Job mit viel Kundenkontakt tätig. Er, zurückhaltend, etwa 27 und Altenpfleger. Wir reden über Reisen nach Kuba, Überlebensstrategien für den Halbmarathon und die besten Rückenübungen. Ich lache so sehr, dass ich aufpassen muss, die weiße Tischplatte nicht mit dem Paprikaschaum zu bekleckern, der die Pasta mit Pilzgemüse ziert. Dann müssen wir schon wieder los, der Nachtschiff ist 20 Minuten entfernt von uns.

Die letzten Gastgeber des Abends, zwei Grundschullehrerinnen um die 30, basteln noch in der Küche: Ihr selbst gemachtes Himbeereis ist derart gefroren, dass es sich nicht aus der Schale löst. Währenddessen setzen wir mit dem anderen Team, zwei jungen Frauen aus der Finanzbranche, das Puzzle des Abends zusammen. Wir berechnen, dass acht Teams teilgenommen haben, zwölf Frauen, nur vier Männer. Normales Verhältnis beim Jumping Dinner. Das Konzept klingt wild, ist aber für jeden geeignet, lautet unser Fazit. Einzig: Wer eher zurückhaltend ist, sollte sich mit einem Partner anmelden.

Nach dem Himbeereis mit Schoko-Brownie begeben wir uns auf neutrales Terrain. Jedes Jumping Dinner endet in einer Bar. Einige aus unserem Kreis ziehen weiter in einen Club, ich bin für heute zu müde. Ich ziehe mein Handy zum ersten Mal am Abend hervor und schaue nach, wann das nächste Jumping Dinner steigt. Ein Kilo Karotten hätte ich ja noch. ●

Auch Olympioniken wollen mal genießen: Drei Medaillenhoffnungen für Pyeongchang erzählen von Gerichten, mit denen sie sich nach ihren Erfolgen belohnen

TEXT: JULIA WADHAWAN



JOHANNES RYDZEK

Alter: 26, Sportart: Nordische Kombination, 6 x WM-Gold, 4 x WM-Silber und 1 x WM-Bronze, 1 x Olympia-Silber und -Bronze, Sportler des Jahres 2017

Wildgulasch erinnert mich an meine Allgäuer Heimat. Ich bin aus Oberstdorf, da wird man mit dem Ski-Gen geboren. Mein Vater war Eishockeyspieler, meine Schwester Coletta ist Langläuferin. Am besten schmeckt mir Gulasch, wenn das Wild aus dem heimischen Wald kommt. Und wenn ich die Steinpilze, Pfifferlinge und Kräuterseitlinge selbst im Herbstwald gesammelt habe. Die Spätzle müssen natürlich Käsespätzle mit herzhaftem Allgäuer Bergkäse sein. Ein deftiges Gericht, auf das ich mich jetzt schon freue – wenn der letzte Wettkampf bestritten ist.

WILDGULASCH MIT PILZEN UND SPÄTZLE

- 8 Schalotten**
- ½ Zehe Knoblauch**
- 1 Kilo Wild (z. B. Hirsch)**
- Salz, Pfeffer, Zucker**
- 1 EL Tomatenmark**
- 400 ml Rotwein**
- 2 Lorbeerblätter**
- 400 g frische Pilze**
- 1 EL Butter**
- 1 EL Speisestärke**
- 600 g Spätzle**
- 1 Bund glatte Petersilie**
- etwas Bergkäse, gerieben**

SCHRITT 1 Schalotten in Ringe schneiden, Knoblauch würfeln. Fleisch anbraten, aus der Pfanne nehmen. Schalotten und Knoblauch anbraten. Zucker, Tomatenmark zugeben, mit der Hälfte des Rotweins einkochen. Fleisch, restlichen Wein, 400 ml Wasser und Lorbeer zugeben, salzen, aufkochen. Zugedeckt 2 Stunden schmoren lassen.

SCHRITT 2 Pilze putzen und halbieren. Die Hälfte der Pilze eine halbe Stunde vor Schmorende zugeben. Den Rest mit Butter anbraten, würzen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren, zum Gulasch geben, aufkochen. Die Spätzle garen, mit Petersilie und etwas Bergkäse vermischen.



ANNA SEIDEL

Alter: 19, Sportart: Shorttrack, EM-Bronze 2016, Bronze bei den Olympischen Jugendspielen 2016, 6. Platz bei den Winterspielen in Sotschi



COUSCOUS MIT FALAFEL

- 200 g Couscous**
- Olivenöl**
- 1 Salatgurke**
- 3 Aprikosen**
- 3 Lauchzwiebeln**
- 3 Zweige Petersilie**
- 2 Zweige Minze**
- 1 Zitrone**
- 2 Dosen Kichererbsen**
- 1 Zwiebel, ½ Zehe Knoblauch**
- 1 Eigelb**
- 1 EL Paniermehl**
- 2 EL Weizenmehl**
- Öl zum Frittieren**
- Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel**

Minze, Kreuzkümmel, überhaupt alle Gewürze aus Tausendundeiner Nacht: Dafür liebe ich die orientalische Küche. In meinen Couscous mit Falafel mische ich auch immer viele davon. Das Gute an dem Gericht ist, dass es viele Proteine hat, die täglich auf meinem Ernährungsplan stehen. Als ich ihn 2016 einmal ruhen ließ, nach einer Rücken-OP infolge eines schweren Trainingssturzes, habe ich mich damit getröstet, dass ich essen kann, was ich will – zum Beispiel Schokobons! Und Schokolade mit Meersalz und Karamell. Ansonsten ernähre ich mich sehr gesund, ich trinke sogar Spinatsmoothies. Anfangs hatte ich so meine Zweifel, ob ich Spinat trinken will. Inzwischen mag ich die grünen Powersäfte richtig gern.

SCHRITT 1 Couscous in 200 ml Wasser, Salz und 1 EL Olivenöl aufkochen. Vom Herd nehmen und quellen lassen. Gurken, Aprikosen, Zwiebeln, Petersilie und Minze klein schneiden. Mit dem Saft der Zitrone, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und 3 EL Olivenöl und dem Couscous vermengen.
SCHRITT 2 Kichererbsen mit der Zwiebel und Knoblauch pürieren. Mit Eigelb, Paniermehl und Mehl vermengen, Salz und etwas Kreuzkümmel hinzufügen und eine Stunde kaltstellen. Öl auf 180 Grad erhitzen, aus der Falafel-Masse 16 kleine Bällchen formen und nach und nach im Frittieröl kross backen. Mit dem Salat anrichten.



RAMONA HOFMEISTER

Alter: 21, Sportart: Snowboard. Gold bei den Juniorenweltmeisterschaften 2016, Bronze beim Worldcup 2016/2017

Mein Onkel ist Konditor. Ich habe als Kind viel Zeit in seiner Backstube verbracht und einmal ein Praktikum bei ihm gemacht. Nach einem langen Tag entspanne ich mich am liebsten in der Küche und experimentiere gern. Das Rezept für meine Mandelmehl-Pfannkuchen habe ich selbst erfunden, das macht es für mich auch so besonders. Die Pfannkuchen sind so lecker – und noch dazu gesund. Beim Snowboarden gibt es keine Gewichtsklassen, ich muss keinem strengen Ernährungsplan folgen, weshalb ich die Pfannkuchen recht häufig backe. Natürlich esse ich auch ab und zu Süßigkeiten und lange auch bei Chips gern zu, wenn ich gemütlich mit Freunden zusammensitze. Ich finde, man sollte essen, worauf man Lust hat. Wenn man viel Sport macht, kennt man seinen Körper gut. Und der spürt meist, was er vertragen kann – und was er braucht.

BANANEN-PFANNKUCHEN

- 2 Bananen**
- 300 g Mandelmehl**
- 3 Eier**
- ½ Dose Kokosmilch**
- etwas Zimt**
- etwas Kokosöl**
- 1 Handvoll gemischte Beeren**
- Minzblättchen**
- etwas Zitronensaft**

SCHRITT 1 Bananen pürieren, mit dem Mandelmehl, den Eiern, der Kokosmilch und Zimt in einer großen Schüssel vermengen. Kokosöl in die Pfanne geben und die Pfannkuchen sanft anbraten. Wirft der Teig Bläschen, können die Pfannkuchen gewendet werden.

SCHRITT 2 Zwei Drittel der Beeren mit Zitronensaft erhitzen und ziehen lassen. Die Pfannkuchen mit der Beerensoße servieren. Mit frischen Beeren und Minze garnieren.



FOTOS: PICTURE ALLIANCE, IMAGO, DDP IMAGES, STOCK FOOD, SHUTTERSTOCK, GETTY IMAGES



ZUM ERSTEN MAL IN DER STADT? KOMMEN SIE MIT. UNSER AUTOR ENTDECKT ... Würzburg

„GOETHE WAR HIER“ heißt es auf goldenen Tafeln in zahlreichen deutschen Städten, denn der Dichturfürst zieht Publikum an. Aber welche Stadt kann schon von sich behaupten, den Lieblingswein des dichtenden Tourismusbeschleunigers produziert zu haben? Würzburg! Als Hamburger Biertrinker habe ich es bislang zwar gut ohne Frankenwein ausgehalten, aber ich lasse mich gern überzeugen.

Ich starte also auf dem Stein-Wein-Pfad, einem vier Kilometer langen Panorama-Rundweg entlang der sogenannten Muschelkalkhänge – Goethes Lieblingslage, mit grandiosem Blick auf Würzburg,

das Maintal. Wein, das habe ich verstanden, bedeutet dieser Stadt viel. Auf der Alten Mainbrücke hole ich mir an einer der zwei Weinbars mein erstes Glas, den traditionellen Brückenschoppen (rund 4,50 Euro ohne Pfand), der noch auf der Brücke getrunken wird. Zum ersten Mal genieße ich den in Franken beliebten Rotling, einen spritzig-frischen Wein, der aus weißen und roten Trauben zusammengelkelt wird. Das passende, traditionelle Menü zum Frankenwein gibt es zum Beispiel im Sternerrestaurant „Kuno 1408“, fünf Gänge fränkische Spezialitäten vom Saibling bis zum Krautwickel.

Weiter in die Innenstadt, die trotz einstiger Kriegsschäden Geschichte atmet: die Rokokofassade am Falkenhaus, die gotische Marienkapelle, die großzügig angelegten Marktplätze. Mehr Weinwissen gibt es bei der Kellerführung mit Verkostung im Juliusspital. Das Stifts-krankenhaus mit angeschlossenem Weingut besitzt eine der drei traditionsreichen Großlagen Würzburgs. Von der Innenstadt geht es rund 45 Minuten hinauf zur Festung Marienberg. Bei gutem Wetter sieht man in der Ferne die barocke Würzburger Residenz, das Unesco-Weltkulturerbe, zu dem ich es heute nicht schaffe, weil der nächste Wein im „Johanniterbäck“ bereits auf mich wartet. Bäcks sind traditionelle Weinlokale – einst von Bäckern mit Schanklizenz betrieben, daher der Name –, in denen die Gäste mitgebrachte Speisen verzehren dürfen. Abends, bei meinem letzten Wein an der Hotelbar, denke ich: In dieser wie an die Hänge gemalten Stadt schmeckt selbst mir als Biertrinker der Wein. Vielleicht komme ich schon im Frühjahr zurück: Am 12. April beginnt die Landesgartenschau. ●

NICHT VERPASSEN

Frühstück in schöner Hinterhoflage, mit Flohmarktmöbeln und üppigen Portionen. **wunschlos-gluecklich.net**
Franken als eigenständigen Kulturraum entdecken im **museum-franken.de**
Tanzen auf dem Main: „Das Boot“ ist eine schwimmende Disco, vor Anker im Alten Hafen. **das-boot.com**

HOTEL-TIPP

Maritim Hotel Würzburg****, zentral, direkt am Mainufer, circa fünf Gehminuten zur Altstadt, eine Ü/DZ/F pro Person ab 75 € (Leistung 917820), Buchung bei Ameropa-Reisen, Tel. 06172/109-787 oder auf **ameropa.de/dbmobil**

ILLUSTRATION: LAUREN TAMAKI

CANUSA
TOURISTIK SEIT 1983

Pro Person ab
€ 239,-

SONNE TANKEN IN FLORIDA

10 Tage Autoreise von Orlando über Naples nach Miami inklusive Hotelübernachtungen und Mietwagen.

CANUSA TOURISTIK GmbH & Co. KG
Nebendahlstraße 16 | 22041 Hamburg | (040) 22 72 53-0 | ham@canusa.de
CANUSA-Büros: Hannover | Frankfurt | Köln | München | Stuttgart | Berlin

canusa.de

Ostseeinsel Fehmarn

Urlaub in der ersten Reihe

Hier liegt Ihnen das Meer zu Füßen: Die Fernblickhäuser des „IFA-Fehmarn Hotel & Ferien-Centrums“ bieten eine atemberaubende Sicht über den langen Sandstrand und die weite Ostsee. Auch die anderen Ferienwohnungsgebäude verwandeln jeden Fehmarn-Aufenthalt in einen Traum-Urlaub. Die komfortabel ausgestatteten Wohnungen sind hell und gemütlich eingerichtet. Ist das Wetter mal zu ungemütlich für den Strand, liegt nebenan das „Vitarium“, eine riesige Freizeitlandschaft unter Glas. Für das leibliche Wohlsorgen in Ihrem Hotel verschiedene exquisite Restaurants, Bars und Bistros.

FERIENWOHNUNG-SPARANGEBOT
Eine Woche Ostseestrand:
7 ÜN inklusive täglich 2 Stunden Nutzung der Badewelt „FehMare“ schon **ab 301 €**
in einer 2-Raum-FeWo bis 4 Personen inkl. Nebenkosten

Tel. +49 4371 89 0 · ifa-fehmarn-hotel.de
IFA Insel Ferien Anlagen GmbH & Co. KG für IFA Fehmarn
Hotel & Ferien-Centrum Burgtiefe · Zur Strandpromenade 1 · D 23769 Fehmarn

AKTIONSANGEBOT

€ 20,- GESPART ab **€ 187,-** 4 TAGE HAMBURG **BAHNHIT**

JETZT HIER BUCHEN:
Tel. +49 (0)40-300 51 928 | hamburg-tourismus.de/bahn

* Preis pro Person im Doppelzimmer, je nach Verfügbarkeit; ganzjährig buchbar, bei Anreise bis 31.03.2018 € 20,- gespart; inklusive Hin- und Rückfahrt im ICE 2. Kl. ohne Zugbindung.
Hamburg Tourismus GmbH,
Wexstraße 7, 20355 Hamburg
Foto: mediaserver.hamburg/
Michael Zapf

Hamburg
Tourismus

Einfach mal kurz reisen!

BAHNHIT.DE

4 Tage Berlin ab **€ 149*** p. P.

3 Nächte in ausgewählten Hotels inklusive Frühstück

Freie Zugwahl am An- und Abreisetag (inklusive ICE/-Sprinter)

Flexible Buchung, Verlängerung möglich

* Pro Person im Doppelzimmer, DB 2. Klasse, Januar – März 2018, je nach Verfügbarkeit.

Jetzt buchen! 030-25002442
oder **www.bahnhit.de**

Stadt und Land Reisen GmbH · Am Karlsbad 11 · 10785 Berlin
Mo. – Fr. 8 – 21 Uhr · Sa. 8 – 20 Uhr · So. 10 – 20 Uhr



DIE FAMILIE. EIN ARCHIV

Eine Ausstellung im Literaturmuseum der Moderne
Marbach am Neckar, 21.9.2017 – 29.4.2018

Im Rahmen des Forschungsverbunds
Marbach Weimar Wolfenbüttel



» www.baufritz-bm.de Die mit dem einzigartigen **GESUNDHEITSKONZEPT**

Mit biologischem Wohnklima, erstaunlichen Energiesparwerten und Schutz vor Elektromog.

Lassen Sie sich von Ihrer persönlichen Architekturbrochüre inspirieren. Jetzt kostenlos bestellen unter Telefon 08336-9000, info@baufrizt-bm.de



AAAH!!

Nicht ärgern – einfach mal 'ne Auszeit nehmen:
bad-bevensen.de
Komm' mal raus.

BAD BEVENSEN
Quelle des Wohlfühls

schnapschuss
Zoom Dich in die Römerzeit!
16.11.17 – 8.4.18

kelten römer museum manching
Im Erlet 2 | 85077 Manching
www.museum-manching.de

RUCKSACK REISEN
Wintersport in Schweden

Schneeschuh
Langlauf
Tourenski
Abfahrtski
Ferienhäuser
Huskytouren

www.rucksack-reisen.de
Tel. +49 (0)251 87188-0

Musikferien & mehr
für Hobbymusiker von acht bis 80 Jahren

Alte Musik & Blockflöten
FamilienMusikwochen
SchülerMusikwochen
JugendMusikwochen
Intern. Begegnungen
Tanzkurse
Orchester- & Chorwochen

www.iam-ev.de
Tel. 05461.99630

iam
INTERNATIONALES AKADEMISCHES INSTITUT FÜR MUSIK
VIELE SEITEN – EIN KLANG

KÖMMERLING Fenster-Profi

JETZT FENSTER RENOVIEREN!
Ihr **kostenfreier Ratgeber** sagt, wie.

Über 90 Seiten
Inspirationen,
Infos und
Checklisten

Die Themen: Einbruchschutz, Heizkostensparnis, Lärmschutz, gesundes Raumklima, Design und Fördermittel.

Online bestellen:
www.renovierungs-ratgeber.de

DIE EISENBahn ERLEBNISREISE
Reisekultur auf Schienen

Jetzt kostenlos Katalog anfordern!

ZUGREISEN FÜR ANSPRUCHSVOLLE

- geführte Premium-Gruppenreisen in Europa
- Bahn-Erlebnis und Kultur in Deutschland
- weltweite Schienenkreuzfahrten
- Entdeckerreisen per Bahn
- Luxuszug-Reisen
- Kombinierte Zug- und Schiffsreisen

Unser Service für Sie:
Gepäcktransfer von Zuhause

Tel.: 02 11-929 666-0 · www.bahn-erlebnis.de · prospekt@bahn-erlebnis.de
Comundus Reisen und Events GmbH, Scheurenstr. 26, 40215 Düsseldorf

EXKLUSIV – BUCHEN SIE JETZT!



Mit Ameropa in die Kulturstadt Potsdam



1. TAG: ANREISE

Nach individueller Anreise und Ankunft genießen Sie ein Abendessen im Hotelrestaurant.

2. TAG: POTSDAMS SCHLÖSSER

Vormittags erkunden Sie eigenständig Potsdam (etwa den Luisenplatz mit Brandenburger Tor, siehe Foto), nachmittags nehmen Sie an einer Schloßerrundfahrt per Schiff teil.

3. TAG: MUSEUM BARBERINI

Erst sehen Sie das vielfältige Œuvre des Künstlers in der Sonderausstellung „Max Beckmann. Welttheater“, danach Zeit zur freien Gestaltung.

4. TAG: RÜCKREISE

Sie haben die Wahl: Entweder Sie treten Ihre individuelle Rückreise an oder verlängern Ihren Aufenthalt in der Landeshauptstadt.



Orangerie im Park Sanssouci



Schiff der „Weißen Flotte“ Potsdam



Museum Barberini

TERMINE:

Täglich vom 3.4. bis 1.5.2018

LEISTUNGEN:

Drei Ü/F im Mercure Hotel Potsdam City****, zentrale Lage an der Havel; einmal Abendessen (Drei-Gänge-Menü bzw. Buffet) im Hotelrestaurant „Oscar“ am Anreisetag; einmal Schloßerrundfahrt (circa 90 Minuten) per Schiff am Tag nach Anreise um 15 Uhr; einmal Eintritt Museum Barberini mit der Sonderausstellung „Max Beckmann. Welttheater“ inkl. Barberini-Guide (Audioguide); Citytax inklusive. DB MOBIL-Leser erhalten als Goody einen Welcome Drink pro Person bei Anreise im Hotel.

REISEPREIS: Bei Anreise freitags 245 € p. P. im DZ; bei Anreise sa.–do. 255 € p. P. im DZ; Einzelzimmerzuschlag: 40 € p. P./Nacht. Verlängerungsnächte und Bahnreise zubuchbar. (Mindestteilnehmerzahl Schloßerrundfahrt: 20; wetterbedingte Änderungen möglich, bei Ausfall Rückerstattung vor Ort.)

INFO UND BUCHUNG: Ameropa-Reisen GmbH, Hewlett-Packard-Straße 4, 61352 Bad Homburg. Kennwort: DB MOBIL-Leserreise, Buchungscode 998259, Tel. 06172/109-777, Fax: 06172/109-685, E-Mail: dbmobil@ameropa.de. Weitere Informationen unter ameropa.de/dbmobil

FOTOS: GETTY IMAGES (2), LAIF TRAVEL (2)

AISHA

Im Mordfall an zwei Geheimdienstmitarbeitern führt die Spur zu einem Einsatz, an dem auch die Freundin von Kommissar Axel Steen beteiligt war. Schwebt sie in Gefahr? DB MOBIL druckt exklusive Auszüge aus dem neuen Roman des dänischen Autors Jesper Stein

REDAKTION: MATHIS VOGEL
ILLUSTRATIONEN: KEVIN TONG

D

Der Tote hatte Blut geweint. Er saß mit Gaffa-Tape an einen Stuhl gefesselt mitten im Obergeschoss des Penthouses. Axel Steen sah in seine erstarrten Augen, sah den erloschenen und doch traurigen Blick. Reste geronnener dunkelbrauner Tränen auf den Wangen, im Oberlippenbart und unter dem Kinn. Er trat hinter den Toten und versuchte sich vorzustellen, was passiert war. Was hatte er gesehen, als er umgebracht wurde? Warum war er misshandelt worden?

Dann hörte er den Schrei. Ein lang gezogener Schmerzensschrei, der ihn aus seinen Gedanken und von der Leiche wegriss. Krampfhaft zog er die Schultern hoch, um den Laut abzuschütteln. Er lauschte, aber es war nichts mehr zu hören. Doch. Möwen. Enten. Das Gemurmel der Kollegen von draußen. War das ein Weinen in der Wohnung nebenan? Sein Blick folgte dem des Toten auf die andere Seite des Panoramafensters und über den Kalvebod Fælled, wo sich die Natur trügerisch anbot, eine Savanne in silbernen schimmerndem Morgennebel. Am Horizont konnte er den goldenen Schein des Meeres ausmachen. Ihm wurde übel.

Er ließ den Blick ziellos schweifen, registrierte die Details. Das Penthouse war verwüstet, ein Glastisch zerschlagen, um-

geworfene Stühle und die Scherben zweier Rotweinflaschen, deren Inhalt sich mit einer großen Menge Blut vermischt hatte. Es hätte die Szenerie eines Mordes im Affekt sein können, nach vorausgegangenem Streit und befeuert von zu viel Alkohol, aber die Adresse passte nicht dazu: zehnte Etage in Kopenhagens neuester und prestigeträchtiger Wohnanlage. Und der Mann auf dem Stuhl war kein Säufer, sondern der durchtrainierte Sicherheitschef einer Großreederei.

Axel hustete. Brechreiz stieg in ihm hoch. Der Tote hatte Abwehrverletzungen an Fingern, Händen und Armen, ein Kranz aus Hämatomen umgab die Augen, auf der Stirn klappte eine Wunde, und ein Ohr war halb abgerissen. Die Kehle war durchtrennt, ein einziger schneller Schnitt mit einem sehr scharfen Messer, wie Axel vermutete. Das Blut war auf den Körper und den Boden vor der Leiche gespritzt. Der Mann hatte sich nicht nur in die Hosen gepinkelt, noch dazu durchdrang ein süßlicher Geruch von Kot, Ammoniak, Eisen und Wein die ganze Wohnung. Aber das war nicht der Grund dafür, dass Axel kurz davor war, sich zu übergeben.

Es waren die Augen. Die weit aufgerissenen Augen.

Wieder war der Schrei zu hören, nur etwas leiser dieses Mal. Ein Schaf? Oder eine Kuh, die kalbte? Fünf Kilometer vom Rathausplatz entfernt. Das konnte nicht sein. Absolut nicht.

Er ging an dem Panton-Tisch und den vier weißen Stühlen vorbei zum Fenster. Es war weit bis nach unten. Und Möwen flogen vorbei, direkt vor dem Fenster, schrien und kreisten über ihm in der Luft.

Axel war sich bewusst, dass er hätte warten sollen, bis die Schutzmatte auf dem Boden ausgelegt war, aber er konnte nicht. Er musste sich einen Eindruck verschaffen, bevor es vor Kriminaltechnikern, Fotografen und Gerichtsmedizinern nur so wimmelte und er den Überblick über den Tatort verlor. Schon wieder der Schrei, unheimlich und wahnsinnig. Es musste wohl doch ein Schaf sein.

Tatorte waren keine neue Umgebung für ihn, er war gut darin, sie zu lesen, und der erste Eindruck war in aller Regel der stärkste. Ganz gleich, wie abscheulich das Verbrechen auch war, es lag eine Logik im ersten Eindruck, ein Muster im Bühnenbild des Todes, aber hier war keine Logik zu erkennen, keine Ordnung, nichts ergab einen Sinn. Lag es daran, dass es sein erster Mord seit fast zwei Jahren war? War er aus der Übung? Ihm war schwindelig. Er hasste die verfluchten Möwen. Sie erinnerten ihn daran, dass er selbst um ein Haar gestorben wäre, dass er noch eine Chance bekommen hatte und sie nicht vergeuden durfte.

Er ging nach unten auf die Terrasse zu den beiden Kollegen, die als Erste am Tatort eingetroffen waren. Der Gestank nach Erbrochenem hing in der kühlen Luft des Julimorgens. Einer der beiden tupfte sich mit dem Handrücken sorgfältig den Mund ab.

„Habt ihr den PET informiert?“, fragte Axel den anderen, der weniger angeschlagen schien.

„Nein, sollten wir das?“

„Er hat früher mal für den PET gearbeitet. Ich kümmerge mich darum.“

Axel nahm das Handy aus der Innentasche seiner Jacke. Er kannte jemanden in

ES WAREN
DIE AUGEN.
DIE WEIT
AUFGERISSE-
NEN AUGEN

der Chefetage des Geheimdienstes und scrollte bis zu dessen Nummer, zögerte dann aber und wandte den Blick vom Display des Handys ab. Sie befanden sich im obersten Stockwerk der Acht, am äußersten Rand des Amager Fælled. Er trat an das Geländer und sah nach unten auf die mit Wasser gefüllten Betonbecken, die das Gebäude einrahmten. Er spürte ein Ziehen im Magen. Atmete ein paar mal tief durch, um die Angst vor dem freien Fall unter Kontrolle zu bekommen. Im Laufe des letzten Jahres hatten sich die meisten seiner Phobien und die dauernde Panik, sein Herz könnte aufhören zu schlagen, verflüchtigt, aber die Höhenangst war geblieben. Er blickte in die Ferne, trat einen Schritt zurück und tippte auf das grüne Telefonsymbol. Am Horizont konnte er die Maschinen erkennen, die wie fliegende Taxis kreuz und quer über das flache Land zogen und ihm in Erinnerung riefen, dass das hier immer noch die Stadt war. Fasziniert beobachtete er sie, während sie unendlich langsam Richtung Dragør schwebten und dabei an Höhe verloren, eins, zwei, drei insgesamt.

„Darling hier.“
 „Hej John, ich bin's, Axel.“
 „Du holst mich hoffentlich nicht aus den Federn, um mir zu sagen, dass du morgen nicht kommst.“

Es war ihm geglückt, die Einladung zu Darlings Gartenparty zu verdrängen.
 „Nein, tut mir leid, wenn ich dich geweckt habe. Erinnerst du dich an Sten Høeck?“

„Dunkel. Ist er nicht Sicherheitschef bei Mærsk oder so was Ähnliches?“

„Ja. Das heißt, er ist tot. Ermordet.“ Er atmete tief ein. „Jemand hat ihm die Kehle durchgeschnitten, in seiner Wohnung. Besser, du schickst einen eurer Leute.“

„Ist das wirklich notwendig?“
 „Ja.“
 „Bist du vor Ort?“

Axel drehte sich um und schob die Tür zum Penthouse auf, sodass er die Blutspuren im Flur sehen konnte, während er sprach. Er hatte Sten Høeck nur flüchtig gekannt. Terrorismusbekämpfung beim PET, ein Mann mit jahrelanger Erfahrung im Außendienst. Vor ein paar Jahren hatte Mærsk ihn abgeworben und als Sicherheitschef eingestellt. Axel hatte nie viel für ihn übrig gehabt. Høeck hatte stets die aalglatte Selbstzufriedenheit zur Schau getragen, die so typisch war für die Mitarbeiter des Geheimdienstes und mit der sie bevorzugt gewöhnlichen Polizisten wie

ihm, Axel Steen, begegneten. Noch dazu war Høeck eine wandelnde Testosteronbombe in Holzfällerhemd und knallenger Jeans gewesen, und mit Sicherheit schwammen eine ganze Reihe gehörnter Ehemänner und verschmähter Liebhaberinnen in seinem Kielwasser. Ein Hauch von schlechtem Gewissen überkam Axel. Es konnte ja sein, dass Sten Høeck ein Idiot war, aber niemand verdiente es zu sterben. Fast niemand.

„Ja, ist alles noch ganz frisch. Die Techniker und die Gerichtsmediziner sind unterwegs. Was weißt du über ihn?“, fragte Axel.

„Er war vor meiner Zeit beim PET. Terrorismusbekämpfung, Observierungen, so was eben, hat ein paar Antiterrorinsätze geleitet. Wahrscheinlich hat er deswegen den Job bei Mærsk bekommen. Hast du die Wohnung inspiziert?“

„Oberflächlich, ja.“
 „Würde sie durchwühlt? Gibt es Anzeichen, dass jemand nach etwas Bestimmtem gesucht hat?“

„Nein, nicht direkt.“
 „Na schön, ich schicke dir einen Mann zur Unterstützung.“

„Aber einen, der was von Polizeiarbeit versteht. Einen Klotz am Bein kann ich nicht gebrauchen.“

„Ich habe da schon jemanden im Auge. Ich rufe ihn gleich an.“

„Vielleicht solltet ihr auch Sten Høecks Personalakte aus dem Archiv kramen.“

„Warum?“
 „Das ist kein gewöhnlicher Mord.“ Axel fiel es schwer, es zu sagen. „Man hat ihm... Er wurde verdammt übel zugerichtet.“

„Wieso? Was meinst du?“
 „Ich meine, wir sollten uns ansehen, ob das hier etwas mit seiner Zeit beim PET zu tun haben kann. Ich bin nicht sicher, aber... Nun ja, seine Augenlider wurden abgetrennt.“

„Wie bitte?“
 „Ihm wurden die Augenlider abgetrennt.“

Axel betrachtete den Widerschein der Blaulichter in den Wasserbecken am Fuß des Gebäudes, nachdem er das Gespräch mit Darling beendet hatte. Nicht mehr lange, und überall würden uniformierte Kollegen herumlaufen. Er wandte sich an die beiden Beamten.

„Wir müssen an sämtlichen Türen dieses schönen Hauses klingeln, das übernimmt ihr. Und sorgt dafür, dass niemand

DER AUTOR



MANN VOM FACH

Bevor Jesper Stein zum beliebtesten Krimiautor Dänemarks wurde, ausgezeichnet mit dem goldenen Lorbeer, dem bedeutendsten dänischen Literaturpreis, arbeitete er als Gerichts- und Kriminalreporter in Kopenhagen. Diese Erfahrungen fließen in seine Romane ein. Sein erstes Buch erklärt beispielsweise, warum Dänemark die weltweit höchste Aufklärungsrate bei Mordfällen vorzuweisen hat.

PRIVATER FRIEDEN

Wie seine Romanfigur Axel Steen lebt Jesper Stein im Kopenhagener Stadtteil Nørrebro, einem multikulturell geprägten Viertel nordwestlich der Innenstadt. Der 52-jährige Autor ist verheiratet und hat zwei Kinder.



DAS BUCH

Jesper Stein: „Aisha“, Thriller, aus dem Dänischen von Patrick Zöller, Taschenbuch, KiWi, 560 Seiten, 9,99 €.

Der Roman ist auch in mehr als 400 Bahnhofsbuchhandlungen erhältlich.



FOTO: MÖRTEN HOLTUM

hier rein- und rausläuft, bevor die Techniker und der Gerichtsmediziner alle Spuren gesichert haben.“ Er bemühte sich, sie so freundlich anzusehen, wie er konnte. „Was ist mit der Frau, die ihn gefunden hat?“

„Sie ist nebenan.“
 „Wer ist sie?“
 „Seine Nachbarin.“

Der zweite Kollege konsultierte seinen Notizblock.

„Ingela Gudmundsson.“
 Axel schaute auf die Uhr seines Handys. Viertel nach sechs. Er war vor einer halben Stunde eingetroffen.

„Warum war sie so früh bei ihm?“
 „Sie sagt, sie wollte joggen gehen und hat sich darüber gewundert, dass bei ihm schon Licht brannte. Und dann sind ihr die Blutspuren im Flur aufgefallen.“

„Und? Glauben wir ihr?“
 Die beiden Polizisten sahen sich an. Der eine nickte dem anderen zu, er solle antworten.

„Ja, sie schien wirklich erschüttert zu sein. Keine Blutspuren an den Händen oder der Kleidung.“

„Danke. Gute Arbeit. Wer von euch hat mit ihr gesprochen?“

Der Kollege, der sich übergeben hatte, schniefte und hob leicht die Hand.

„Okay. Sie kommen mit. Niemand betritt die Wohnung oder die Terrasse und auch nicht den Flur, bevor die KTU da ist. Sorgen Sie bitte dafür“, verabschiedete Axel sich von dem zweiten.

Ist das hier wirklich Amager?, dachte Axel, als er die Nachbarwohnung betrat, Amager, die Scheißinsel, wo die Kommune vor über hundert Jahren die Latrinen entleerte, Amager, das Goldgräberdorf östlich der Hauptstadt, Amager wie in Amager-Regal, Amager-Sandwich, Amager-Arschgeweih und Amager-Flamme, die man früher auf jedem zweiten Kotflügel und jedem zweiten Oberarm fand. Hier war von Amager nur noch die Postleitzahl übrig – die Aussicht allein kostete ein paar Millionen und war wahlweise aus Jacobsens Egg Chair oder dem Swan Chair in braunem Leder oder Wegners Y-Stühlen zu genießen, die um einen edlen Designer-Esstisch herumstanden, dessen Namen Axel nicht mal kannte.

An einem guten Tag war die Frau, die ihn hereinbat, sicher genauso gut gepflegt und stylish wie die Möbel, aber heute war kein guter Tag. Sie trug eng sitzende schwarze Leggings, ein weites Puma-Shirt und Laufschuhe. Ihre Wangen waren feucht, die Augen gerötet, sie sah schockiert und müde aus.

NICHT MEHR LANGE, UND ÜBERALL WÜRDEN UNIFORMIERTE KOLLEGEN HERUMLAUFEN





Ingela Gudmundsson forderte Axel auf, Platz zu nehmen, und setzte sich ihm gegenüber.

„Mein Name ist Axel Steen. Ich leite die Ermittlungen.“

Die Frau nickte nur. Axel nahm an, dass sie es gewesen war, deren Weinen er vorhin gehört hatte, weshalb er davon ausging, dass Sten Høeck mehr für sie gewesen war als ein gewöhnlicher Nachbar.

„Sie haben Sten also gefunden, wenn ich richtig informiert bin?“

„Sten? Kannten Sie ihn?“

„Ja, ich ... kannte ihn.“

„Wer um Gottes willen tut so etwas?“

„Genau das wollen wir herausfinden. Ich bin ebenso schockiert wie Sie.“

Er log nicht. Früher hatte ein Mord ihm nichts ausgemacht, er war immer viel zu beschäftigt damit gewesen, alle Details des Tatorts in sich aufzusaugen und das Bild zusammensetzen. Aber dieses Mal war er tatsächlich erschüttert.

Der Ort, die Atmosphäre, das gespenstische Schreien des Tieres und Sten Høecks Augen, das alles ging ihm unter die Haut. Er sah ihr fest in die Augen. Sie nickte, als verstehe sie, was in ihm vorging.

„Sie müssen mir alles genau erzählen, von Anfang an. Wann sind Sie aufgestanden?“, fragte Axel.

„Um viertel vor fünf.“

„Ganz schön früh.“ Axel blickte sich in der Wohnung um. „Haben Sie Kinder?“

„Nein. Normalerweise muss ich um acht auf der Arbeit sein, aber heute habe ich freigenommen, wegen ...“, sie zögerte, „... dieser Sache hier.“

„Warum sind Sie so früh aufgestanden?“

„Ich stehe immer gegen fünf auf, laufe und arbeite noch hier zu Hause am Computer, bevor ich dann losmuss.“

„Okay. Sie sind also um viertel vor fünf aufgestanden. Und dann?“

„Ich habe meine Laufsachen angezogen und bin nach draußen gegangen. Bei Sten brannte Licht. Das wunderte mich, normalerweise ist bei ihm um die Zeit noch alles dunkel.“

„Sind Sie in seine Wohnung gegangen?“

„Nein, ich bin im Treppenhaus stehen geblieben. Er hatte Besuch letzte Nacht, das konnte ich hören. Es lief Musik, und es wurde ziemlich laut geredet.“

„Kam das öfter vor?“

„Nein, absolut nicht. Sten war kein besonders geselliger Mensch, jedenfalls nicht so. Er hatte regelmäßig Gäste, aber eigentlich immer nur einen, nie mehrere auf einmal.“ Sie hatte ihm die ganze Zeit über in die Augen gesehen, aber jetzt wandte sie den Blick ab. Das musste nicht bedeuten, dass sie etwas anderes als die Wahrheit sagte. Vielmehr kam Axel der Verdacht, dass es sich bei den Gästen wohl überwiegend um Frauen handelte und dass Ingela Gudmundsson eine da-

ÜBERALL LAGEN UMGEWORFENE MÖBEL, UND DER BODEN WAR VOLLER BLUT

von gewesen war. Er würde später darauf zurückkommen.

„Kamen irgendwelche Lebenszeichen aus der Wohnung? Stimmen, Geräusche?“

„Nein, aber ich hatte ein komisches Gefühl. Also habe ich geklopft, aber nichts rührte sich.“

„Haben Sie versucht, die Tür zu öffnen?“

„Ja. Nein ... Nicht sofort, erst, als ich das Blut gesehen habe.“

„Wo haben Sie Blut gesehen?“

„Ich habe angeklopft und ein paarmal ‚Sten‘ gerufen, aber er antwortete nicht. Und dann habe ich es gesehen, durch die Scheibe.“

„Was genau haben Sie gesehen?“

„Blutspuren, in seiner Wohnung, im Flur hinter der Tür. Da wurde mir klar, dass irgendetwas nicht in Ordnung war.“

„Was haben Sie dann gemacht?“

„Ich habe den Türgriff gedrückt und mich gewundert, dass nicht abgeschlossen war. Also habe ich aufgemacht und wieder seinen Namen gerufen, aber niemand antwortete.“

Sie nahm einen Schluck Kaffee und sah aus, als betrete sie in Gedanken noch einmal die Wohnung ihres Nachbarn und ginge die Treppe hinauf zu der grässlich entstellten Leiche. Sie schluckte den Kaffee mit einem erstickten Schluchzen hinunter.

„Dann bin ich hineingegangen. Auf der Treppe war noch mehr Blut.“

„Haben Sie nicht daran gedacht, zurückzugehen und die Polizei zu rufen?“

Sie überlegte. Axel mochte sie. Sie verhielt sich kooperativ und antwortete sachlich und präzise auf seine Fragen – er vermutete einen hohen Bildungsstand bei ihr, wahrscheinlich erforderte ihr Beruf logisches Denken und methodisches Handeln.

„Doch, das habe ich, aber Sten war ja sozusagen die Polizei, schließlich war er früher beim PET. Und er war ein kräftiger Mann. Ich weiß, das klingt absurd, aber ich konnte mir einfach nicht vorstellen, dass ihm etwas zugestoßen war. Deshalb bin ich die Treppe hochgegangen, und da saß er. Zuerst habe ich ihn gar nicht erkannt, überall war Blut.“

„Konzentrieren Sie sich bitte, und sagen Sie mir so genau wie möglich, was Sie gesehen haben.“

„Ich sah einen Körper auf einem Stuhl. Er war gefesselt und sah aus wie Sten, aber ich war mir nicht sicher. Überall la-

gen umgeworfene Möbel, und der Boden war voller Blut.“

„Haben Sie etwas gehört?“

„Nein.“

„Sind Sie auf der Treppe stehen geblieben oder weitergegangen?“

„Ich bin um ihn herumgegangen, um sein Gesicht sehen zu können. Ich konnte nicht glauben, dass er es war, aber dann habe ich seine Sachen wiedererkannt. Ich glaube, ich habe geschrien.“

„War Ihnen denn nicht schon auf der Treppe klar, dass etwas Schreckliches passiert sein musste und es besser wäre, die Polizei zu holen?“

„Doch.“ Sie sah ihn mit einem Blick an, als versuche sie auszuloten, worauf er hinauswollte. Vielleicht ist sie Psychologin, dachte er, oder Polizistin. Sie registriert die kleinsten Nuancen. Er entschied sich, ihr zuvorzukommen, und sagte:

„Ich frage, weil die meisten Menschen wohl kehrtgemacht und die Polizei angerufen hätten, sobald sie das Schlachtfeld da oben gesehen hätten, auch wenn er mit dem Rücken zur Treppe saß. Außerdem ist der Geruch von Blut ja sehr intensiv.“

„Ja, wahrscheinlich haben Sie recht. Aber ich bin Ärztin, eine Zeit lang auch beim Militär. Ich habe so einiges gesehen.“

„Was haben Sie dann gemacht?“

„Ich bin nach unten gegangen und habe die Hausverwaltung angerufen. Danach habe ich gewartet, draußen, bis einer der Mitarbeiter gekommen ist. Er ging hinein und bekam dasselbe zu sehen wie ich. Dann hat er euch angerufen. Und seitdem habe ich hier gesessen und gewartet.“

„Was wissen Sie über Sten Høeck?“

„Er ist kurz nach mir hier eingezogen. Ich kenne ihn seit ungefähr neun Monaten. Wir sind Freunde.“ Sie machte eine Pause und sah Axel in die Augen. „Waren Freunde. Wir hatten eine kurze Affäre, und danach waren wir Freunde.“

„Warum ging die Affäre zu Ende?“

„Sten war kein Mann für längere Beziehungen. Daran war er nicht interessiert. Wenn Sie ihn kannten, dann wissen Sie sicher, dass er eine ganz besondere Ausstrahlung hatte und sehr anziehend auf Frauen wirkte. Auf viele Frauen.“

Mit der Vergangenheitsform hat sie jedenfalls keine Schwierigkeiten, was Sten Høeck angeht, dachte Axel.

„Wer von Ihnen hat Schluss gemacht?“

Sie ließ den Blick zum Fenster hinaus und über den Fælled schweifen.

„Wahrscheinlich habe nur ich gedacht,



GEWINNEN SIE SPANNENDEN LESESTOFF

DIE PREISFRAGE:

In welcher Stadt ermittelt Axel Steen?

A / Stockholm

B / Kopenhagen

C / Helsinki

Unter den Einsendern der richtigen Antwort werden 15 Buchpakete aus dem Programm des Verlags Kiepenheuer & Witsch verlost. Nähere Infos unter: kiwi-verlag.de/dbmobil

TEILNAHME-BEDINGUNGEN:

Geben Sie bitte auf kiwi-verlag.de/dbmobil die Antwort und Ihre Adresse ein. Oder schicken Sie das Lösungswort und Ihre Anschrift auf einer frankierten Postkarte an: DB MOBIL, Stichwort „Aisha“, 20819 Hamburg. Einsendeschluss: 23.2.2018. Berücksichtigt werden nur persönliche Zusendungen, keine Einsendungen, die Dienstleister für ihre Kunden vornehmen. Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Mitarbeiter von Kiwi und deren Angehörige können nicht teilnehmen. Eine Barablösung der Gewinne ist nicht möglich; der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

STEN WAR NICHT WÄHLERISCH. ER LIEBTE DIE FRAUEN UND HATTE KEINE PROBLEME, SIE ZU BEKOMMEN

wir hätten eine Beziehung. Für Sten war es... na ja... Zusammensein, Freundschaft, Sex. Mehr wollte er nicht. Das hat er mir klargemacht, als ich fragte, was zwischen uns wäre. Und ja, ich habe mir mehr gewünscht, er aber nicht.“

„Und danach waren Sie Freunde? Von jetzt auf gleich?“

„Es dauerte eine Weile. Ich musste seine Zurückweisung erst einmal verdauen. Nichtsdestotrotz war er ein unglaublich charmanter, freundlicher und immer hilfsbereiter Mensch, und irgendwann haben wir es dann geschafft, Freunde zu sein.“

„Hilfsbereit inwiefern?“

„Wie meinen Sie das?“

„Sie haben gesagt, er sei ein immer hilfsbereiter Mensch gewesen. Wobei hat er Ihnen denn zum Beispiel geholfen?“

Sie sah ihn forschend an. Er gab ihren Blick zurück.

„Es war nichts Sexuelles mehr zwischen

uns, wenn Sie das meinen. Er hat mir mit allem Möglichen geholfen, praktische Dinge eben.“

„Okay. Zurück zu letzter Nacht. Er hatte Besuch, sagen Sie. Waren einer oder mehrere Gäste bei ihm?“

„Das weiß ich nicht. Es war spät. Gegen zwei bin ich aufgewacht. Ich meinte, laute Stimmen gehört zu haben, aber vielleicht war es auch nur ein Traum. Ich bin von der Musik wach geworden. Ich habe noch überlegt, ob ich rübergehe und ihn bitte, sie leiser zu stellen.“

„Und warum haben Sie das nicht getan?“

„Ich dachte, dass sicher eine Frau bei ihm ist. Und ich wollte nicht als die eifersüchtige Ex in etwas hineinplatzen.“

„Wie lange dauerte das?“

„Ich weiß nicht. Ich bin wieder eingeschlafen, sehr schnell.“

„Ist Ihnen mal irgendjemand aufgefallen, der bei ihm zu Besuch war?“

„Nein, nur dass es eigentlich immer Frauen waren. Ich habe nicht alle gesehen. Drei, vier vielleicht.“

„Was für Frauen waren das? Wie sahen sie aus?“

Unterschiedlich, junge, ältere, hübsche.“ Wieder zögerte sie, und Axel glaubte, einen kurzen Anflug von Wut in ihrem Gesicht zu erkennen.

Hatte es so wehgetan, fallen gelassen zu werden? „Willige“, sagte sie dann, als sei es ein Fremdwort für sie. „Sten war nicht wählerisch. Wie gesagt, er liebte die Frauen, und er hatte keine Probleme, sie zu bekommen.“ Bei den letzten Worten sah sie Axel herausfordernd an.

„Okay, das war's fürs Erste. Ich muss Sie bitten, mir die Kleidungsstücke zu geben, die Sie an hatten, als Sie in Stens Wohnung waren.“

„Warum?“

„Das gehört zur kriminaltechnischen Untersuchung. Wir müssen das Profil Ihrer Schuhsohlen abgleichen, Fasern Ihrer Kleidung könnten am Tatort gefunden werden. Wir müssen die Spuren ausschließen, die nicht vom Täter stammen.“

Sie akzeptierte seine Erklärung.

„Eine letzte Sache noch. Hat Sten mal Besuch von einem Mann gehabt, seit er Ihr Nachbar war?“

„Ja, einmal waren zwei ehemalige Kollegen bei ihm. Sie waren ganz anders als Sten, und ich bin ihnen nur das eine Mal begegnet. Sind Sie auch beim PET?“

„Nein, ich bin von der Polizei Kopenhagen. Wissen Sie noch, wie die beiden hießen?“



GEO
AUSGABE 02 2018
Die Welt mit anderen Augen sehen

Die Kraft der Meditation
Wie stärken wir *Mitgefühl* und *Achtsamkeit*?
Neue Forschung zeigt, welche *Übungen* wirken

Jetzt neu! Im Handel.

KINDERTELLER
Was der Nachwuchs weltweit ist

INDIEN AM ZUG
Eine Reise Richtung Zukunft

NEUE ATOMKRAFT
Per Start-up zur Energie von morgen

CHAMÄLEONS
Bunte Riesen und braune Zwerge

GEO. Das macht was mit dir!

Sie dachte nach.

„Der eine hieß Per, meine ich, ein etwas heruntergekommener Typ, ich tippe mal auf Alkoholiker. Er passte überhaupt nicht zu Sten, aber sie waren Freunde. Den anderen habe ich nicht gesehen, nur gehört. Er lief oben herum und redete lauthals. Ich wollte mir nur Zucker borgen. Nein, ich weiß seinen Namen nicht.“

Axel stand auf der Terrasse, die zu Ingela Gudmundssons Wohnung gehörte, und zündete sich eine Zigarette an. Das Geländer zog ihn beinahe magnetisch an. Er wusste, dass er es nicht tun sollte, unter keinen Umständen, dennoch ging er darauf zu und blieb erst im Abstand von einem knappen Meter stehen. Einen kurzen Moment gelang es ihm, es zu ignorieren, das Gefühl des freien Falls. Er betrachtete die Aussicht, blasenförmige Wolken, das majestätische Schweben der Flugzeuge, die Jogger, die Spaziergänger mit ihren Hunden, kleine Punkte tief unter ihm. Aber der Abgrund lockte. Zum ersten Mal seit vielen Jahren hatte er seinen Körper und sein Bewusstsein wie auch die Art, mit anderen Menschen umzugehen, einigermaßen unter Kontrolle. Nur der Höhenangst konnte er nichts vormachen, genauso wenig wie diesem Rausch aus Spannung und Verlangen, der ihn unwiderstehlich bis ganz an das Geländer

führte. Ah, einfach springen, schweben, loslassen, frei sein von aller Last, sterben, Frieden finden. Er hatte solche Lust. Und dann packte ihn das Entsetzen, traf ihn wie ein Schlag in die Magen-grube. Er hatte sich gehen lassen, auch wenn es nur der gedankenlose Bruchteil einer Sekunde gewesen war. Das Gefühl drang bis in die hintersten Winkel seines Körpers, ließ sich nicht abschütteln, riss beißend Stück für Stück seines Verstandes an sich, bis alles in ihm vor Panik schrie. Endloser Fall, sich von der Erde lösen und verschwinden, hilflos im Nichts treiben. Er sah hinunter in die Tiefe, zehn Stockwerke. Seine Seele war längst gesprungen, der Aufschlag kam näher, Meter für Meter, er war verloren.

Schwindelig und nach Luft ringend fuhr er herum und sah in das traurige Gesicht des Schweden. Axel hyperventilierte.

„Axel, zum Teufel, du siehst ja aus, als sei dir der Leibhaftige persönlich über den Weg gelaufen“, sagte der Chefobduzent.

Axel fühlte sich ertappt. Was war er anderes als ein Mann, der sich mit letzter Kraft an die Überreste von Verstand und Abstinenz klammerte? Und dann auch noch ausgerechnet vor Lennart Jönsson, dem Mann, der wie ein Vater für ihn war, der Erste, der gesehen hatte, wie dreckig es ihm ging, als er die Kontrolle verlor und in einem immer tieferen Drogen-sumpf versank, als er nicht einmal mehr Emma ertragen konnte, unfähig zu jeglichen sozialen Kontakten war, zu Bezie-

hungen mit Frauen, als er nur noch für seinen Job und zuletzt nur noch für den nächsten Joint, die nächste Line lebte. Dem Mann, der sich gemeinsam mit Cecilie um ihn gekümmert hatte, als er vor einem Jahr und neun Monaten wieder zu Bewusstsein gekommen war, und der ihn durchgebracht und den Therapeuten die Hölle heißgemacht hatte, sie sollten sich gefälligst den Arsch aufreißen und ihm helfen, seinen Drogenmissbrauch und sein Verhältnis zu Cecilie und Emma in den Griff zu kriegen. Dem Mann, dem er alles verdankte und den er jetzt enttäuschen musste. Denn er musste ihm erzählen, dass er es nicht auf die andere Seite geschafft hatte, dass er einfach nur weg-wollte, weg von allem, vergessen, trinken, rauchen, fixen, sterben.

„Ich wollte springen, Lennart. Ich hatte solche Lust, euch allen einfach den Stinkefinger zu zeigen und zu springen.“

Lennart sah ihn an. Verzweifelt fuhr Axel sich mit den Fingern durch die Haare. Die Falten, die grauen Augen, die ihn nicht losließen, gaben ihm das Gefühl, dass mitten in all der Leere doch jemand war, der sich Gedanken um ihn machte.

„Ganz ruhig, Axel. So etwas kommt vor, wenn man da war, wo du gewesen bist. Es lässt einen niemals ganz in Frieden. Du musst den Winter überstehen, wenn du den Sommer erleben willst.“

Er schien nicht enttäuscht zu sein. Und Axel war nicht ertappt. Noch nicht.

Lennart legte den Arm um Axels Schulter, und sie gingen hinüber zu Sten Høecks Wohnung.

„Das braucht Zeit.“

Axels Handy klingelte, und als er es ans Ohr legte, signalisierte Lennart Jönsson, er werde nach oben gehen und sich die Leiche ansehen.

„Axel Steen hier.“

„Khalid Taleb, PET.“

„Ja?“

„Wo sind Sie?“

„Wer sind Sie?“

„Ihr neuer Partner. John Darling schickt mich, und im Moment laufe ich gerade einen Weg entlang, der einfach immer weitergeht. Wo sind Sie?“

„Haben Sie die Adresse bekommen? Sie hätten den Aufzug nehmen sollen. Unten steht Polizei.“

„Den Aufzug? Das hier ist das reinste Labyrinth.“

„Ist ja jetzt auch egal. Gehen Sie einfach immer weiter nach oben, dann kommen Sie irgendwann hier an. Ich komme Ihnen entgegen.“ ●

DAS GELÄNDER ZOG IHN BEINAHE MAGNETISCH AN



Der Streckenagent als App – Ihr mobiler Zugbegleiter.



Jetzt kostenlose
App herunterladen!

Immer sofort informiert über Störungen, Ersatzverkehr und Alternativrouten. Denn Ihren Zugbegleiter haben Sie mit der Streckenagent-App immer dabei!



Sofort-Benachrichtigung: Schnellstmöglich per Push-Nachricht informiert werden.



Persönliche Auswahl: Individuell festlegen, wann und über welche Strecken und Züge Sie informiert werden wollen.



Alternative Routen: Weiterkommen mit Zug, S-Bahn, Bus, Tram oder U-Bahn.



Orientierung am Bahnhof: Sich mithilfe von Bahnhofsplänen beim Umsteigen und bei Ersatzverkehr leichter zurechtfinden.



Keine Registrierung erforderlich: Einfach runterladen und loslegen.

Weitere Infos unter bahn.de/streckenagent



WIMMELBILD
DES
MONATS:
**IM
RESTAURANT**



Nicht immer steht bei einem Besuch im Restaurant das Essen im Mittelpunkt – manchmal auch nur die Lust am Quatschmachen. Blickst du da noch durch? Dann beantworte unsere fünf Fragen.

- 1.** Wie viele weiße Stoffservietten sind zu sehen? **2.** Es hat sich eine Maus verirrt. Findest du sie? **3.** Wer flieht aus der Küche? **4.** Wer kommt ohne Teller aus? **5.** Wie viele Gläser mit rotem Traubensaft stehen auf den Tischen?

Auflösung: Frage 1: elf; 2: unter dem linken Tisch; 3: der lila Oktopus; 4: der Spaghettifressende Junge links neben der Vase; 5: sieben, ein Glas steht in der Küche auf einem Regal.

ILLUSTRATION: CHRISTIAN LINDEMANN/LINDESIGN, DB AG
FOTOS: DB AG

Willkommen in der Kinderwelt!

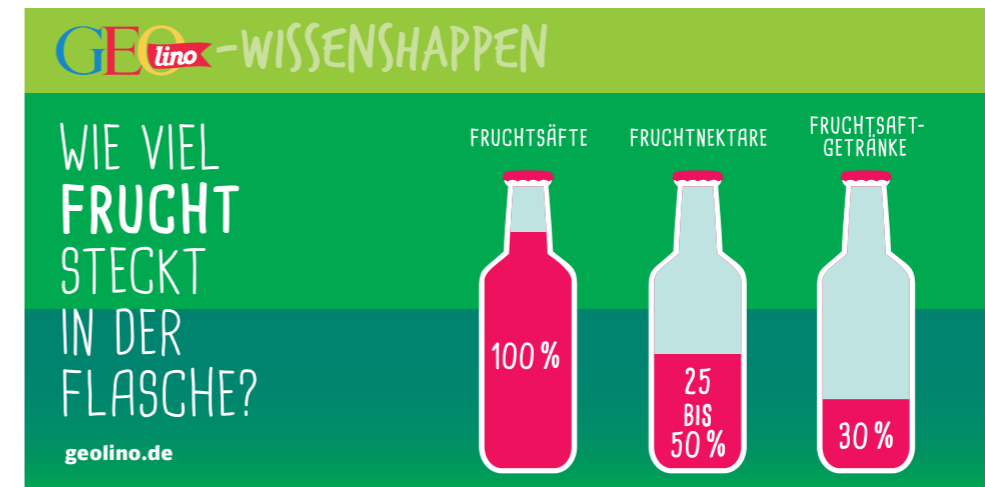
Gehst du mit deinen Eltern auch mal gern ins Restaurant? Oder findest du das Rumgesitze eher langweilig? Dann geht es dir wie einigen Kindern auf unserem Wimmelbild, das diesmal im Restaurant spielt. Aber auch sonst gibt's viel zu entdecken. Der kleine ICE hält für dich einige Überraschungen bereit, und unsere Kollegen von „Geolino“ präsentieren dir einen saftigen Wissenshappen. Falls du ein Smartphone, Tablet oder Notebook hast, schau doch mal auf Olis Bahnwelt vorbei: Oli stellt dir dort ein neues Spiel vor.

Viel Spaß wünscht dir das Team von DB MOBIL

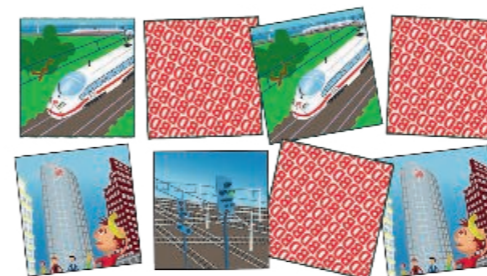


DER KLEINE ICE

HOL DIR DIE WUNDERTÜTE!
Ab sofort erhältst du in den ICE mit deiner Kinderfahrkarte eine Wundertüte voller Überraschungen. Es warten spannende Lese-, Entdecker-, Bastel- und Rätselgeschichten sowie kleine Gimmicks auf dich. Wahlweise bekommst du die Wundertüte mit der neu gemachten „LeseLOK“ – für Kinder von sieben bis zwölf Jahren – oder mit der neuen „miniLOK“ für alle von drei bis sechs. Die Wundertüte gibt's im Bordbistro aller ICE-Züge – solange der Vorrat reicht. Alles über den kleinen ICE und dessen Freunde unter der-kleine-ice.de



OLIS BAHNWELT



Finde die Paare!

Die Deutsche Bahn hat viele Dinge zu bieten: unterschiedliche Züge, viele interessante Berufe wie Lokführer oder Zugbegleiter, Bahnanlagen, jede Menge Bahnhöfe, Schienen, Umweltprojekte und vieles, vieles mehr. Die ganze bunte Welt der Deutschen Bahn ist Inhalt eines neuen Spiels auf Olis Bahnwelt. Wir haben für euch viele spannende Bildmotive zusammengestellt. Suche und finde unter den Bildern die passenden Paare! Dies und weitere Bahnspele, Videos, Bastelbögen und spannende Bahngeschichten findest du unter olis-bahnwelt.de



olis-bahnwelt.de

Sei ein Detektiv und gewinne!



SEITE:

SEITE:

SEITE:

UND DAS SIND DIE TOLLEN PREISE:
1.-3. Preis: ein Jahresabo von „Geolino“
4.-13. Preis: ein Kinder-Party-Set von bahnshop.de



14.-33. Preis: Buch: „Der Kaugummigraf“ von Kirsten Reinhardt



Unterstützt von



Die Ausschnitte oben sind größeren Bildern entnommen, die irgendwo in dieser Ausgabe von DB MOBIL zu finden sind. Trage in den Feldern die Seiten ein, auf denen du die Bilder siehst. Die Zahlen ergeben hintereinander deinen **GEWINNCODE**.

Schick deinen Gewinncode bis zum 28.2.2018 (Poststempel) an die Deutsche Bahn AG, Kinderrätsel, Potsdamer Platz 2, 10785 Berlin oder per E-Mail an oli@deutschebahn.com. Auf olis-bahnwelt.de erfährst du, ob du gewonnen hast. Viel Glück!

Teilnehmen kann nur, wer die Antwort eigenhändig schreibt und absendet. Einsendungen, die Dienstleister für ihre Kunden vornehmen, und der Rechtsweg sind ausgeschlossen.

Mit Arno Strobel »im Kopf des Mörders«

Seit Jahren spielt Arno Strobel erfolgreich in der ersten Liga deutscher Thriller-Autoren. Mit Thrillern wie »Der Sarg« und »Die Flut« begeistert er Fans und Kollegen aus den eigenen Reihen gleichermaßen. So gehört auch Sebastian Fitzek zur eingefleischten Strobel-Leserschaft (s.u.). Mit »Tiefe Narbe« erschien 2017 der erste Band der »Im Kopf des Mörders«-Trilogie und damit der erste Fall für den jungen Profiling-Experten Max Bischoff in Düsseldorf. Rechtzeitig zum Erscheinen des zweiten Bandes, »Kalte Angst«, erklärt Arno Strobel im Interview, was hinter seiner Thriller-Serie steckt.

Was ist die Idee hinter Ihrer Serie »Im Kopf des Mörders«?

Mit »Im Kopf des Mörders« wollte ich etwas Neues ausprobieren, da ich bislang noch keine Serie geschrieben hatte. Bevor ich losgelegt habe, habe ich mir genau angesehen, wie die anderen Ermittler in Serien so ticken. Dabei ist mir aufgefallen: Viele sind über 50, geschieden, alkohol- oder drogenabhängig, depressiv und schwer vom Leben gebeutelt. Und da beschloss ich, eine Serienfigur zu entwickeln, die ein Gegenentwurf dazu ist. So entstand Max Bischoff.

Was zeichnet den Ermittler Max Bischoff aus?

Max ist Anfang 30, frisch von der Hochschule, vollgestopft mit theoretischem Wissen, der es gar nicht erwarten kann, dieses Wissen in die Praxis umzusetzen. Sein Steckpferd ist das Profiling. Und dieser »Frischling« trifft nun auf seinen neuen Partner, Horst Böhmer, der über 50 und vom alten Schlag ist. Das bietet natürlich Konfliktstoff, die beiden zoffen sich, wenn es darum geht, wie man an einen neuen Fall herangeht. Max möchte alles kopfgesteuert machen, Böhmer neigt dazu, aus seinen Erfahrungswerten zu schöpfen. Für Max Bischoff habe ich mir vorgenommen, dass er sich seine Frische über

die Serie bewahrt. Jedoch erfährt er einige Schicksalsschläge, die ich nicht in meinem ursprünglichen »Konzept« geplant hatte, die sich aber während des Schreibens ergeben haben.

Womit bekommt es Max Bischoff im zweiten Band zu tun?

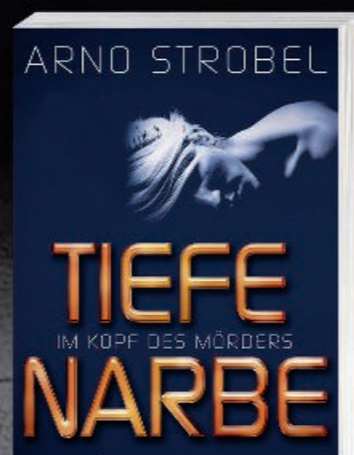
In »Kalte Angst« jagt Max Bischoff einen Unbekannten, der nachts scheinbar wahllos in Häuser und Wohnungen eindringt und die Bewohner tötet. Nicht alle. Er lässt immer einen zurück und die Botschaft »Erzähl es den anderen.« Dieser Täter will töten. Und das vor Zeugen. Der Fall bringt Max Bischoff an den Rand seiner psychischen Belastbarkeit – und den Leser hoffentlich auch.



© Gaby Gerster
V.I.S.D.P.: S. FISCHER Verlage GmbH, www.fischerverlage.de

» Es geht um einen Mörder mit Fliegenmaske, der alle umbringt und jedes Mal nur einen am Leben lässt mit den Worten: »Erzähl es den anderen.« Warum macht jemand so etwas, und wie kann es sein, dass ein anderer in der Psychiatrie sitzt und diese Taten vorhersagt? Das sind die zwei Rätsel des Romans, die mich durch die Seiten getrieben haben. Sehr, sehr spannend. « Sebastian Fitzek

Die neue Spiegel- Bestsellerserie von Arno Strobel



ISBN 978-3-596-29616-3 | € (D) 9,99 | € (A) 10,30



ISBN 978-3-596-29617-0 | € (D) 9,99 | € (A) 10,30

Thriller, die unter die
Haut gehen



www.fischerverlage.de

DB WELT



Ein Blick aus dem Zugfenster
Jeden Monat präsentieren wir hier ein Deutschland-Foto, das während der Fahrt aus dem Zug gemacht wurde, wie hier das von Claudia Körber bei Bühl. Haben Sie auch ein Motiv fotografiert? Schicken Sie das Foto (mindestens 1 MB) an zugfenster@dbmobil.de

DB-NACHRICHT DES MONATS

Status: sauber

An mehr als 60 Bahnhöfen in Deutschland kann jetzt jeder Reisende Verschmutzungen melden: Senden Sie eine Whatsapp-Nachricht mit Angabe des Standorts und der Art der Verschmutzung an die Mobilnummer 0157/92362836. Jeder Einsender erhält auf Wunsch eine Meldung, wenn die Reinigung erfolgt ist, und hat die Möglichkeit, die Sauberkeit am

Bahnhof mit einer Schulnote zu bewerten. Jährlich investiert die Bahn einen zweistelligen Millionenbetrag für die Reinigung der rund 5400 Bahnhöfe. Das Whatsapp-Projekt war zunächst in Berlin Hbf, Berlin Südkreuz, Berlin Ostbahnhof, Hannover Hbf und Hamburg Hbf getestet worden – mit dem Slogan: »Uns können Sie die schmutzigsten Dinge anvertrauen.«

FOTO: CLAUDIA KÖRBER



02/2018

Der ganze Kosmos der Deutschen Bahn

?

EINE FRAGE AM GLEIS

WOHIN GEHT'S?

Das wollen wir jeden Monat von DB-Kunden wissen, diesmal in Osnabrück



1



2



3



6



4



5



1) Vanessa Bräutigam, 24, Studentin, und **Mario Welp**, 24, Kälte- und Klima-Mechatroniker, aus **Münster**, wollen nach Norderney zum Surfen. „Portugal würde sich cooler anhören, aber die Wellen auf Norderney sollen ganz gut sein.“

2) Annika Worpenberg, 33, Designerin aus **Osnabrück**, wartet auf einen Ex-Kollegen, der ihretwegen extra aus Bremen angereist ist. „Es ist so schön, ihn endlich mal wieder zu sehen.“

3) Unternehmensberater Erik Wüstenberg, 28, aus **Hamburg**: „Ich war geschäftlich in Osnabrück und fahre jetzt wieder nach Hause.“

4) Ursula Rentsch Behrndt, 69, Kunstmalerin, und **Max Behrndt**, 82, Unternehmer, sind aus **Zürich** für den 80. Geburtstag von Max' Cousine angereist. „Besonders die Fahrt durch das Rheintal hat uns sehr gefallen.“

5) Biologin Sabrina Brumme, 30, fährt von **Osnabrück** nach Hamburg. Unterwegs macht sie einen Stopp in Bremen. „Dort gehe ich meinem Hobby nach, dem Voltigieren.“

6) Softwareentwickler Iaroslav Sheptykin, 31, kommt gerade mit **Helena** aus **Bremen** an. „Meine Kleine liebt Bahnfahren. Seit sie laufen kann, lernt sie im Zug ständig Leute kennen. Gerade durfte sie sogar in eine Tasche gucken.“

FOTO: MARIUS MAASEWERD FÜR DB MOBIL, STEFAN MATZKE/SAMPICS

DB News

Für kurze Zeit: Sparpreis Frühling

Fahren und sparen: Zwischen dem 25.1. und dem 7.2. ist wieder Sparpreis-Zeit. Ab 19,90 € fährt man in den Fernverkehrszügen (ICE, IC, EC) quer durch Deutschland. Gültig für den Reisezeitraum zwischen 25.1. und 5.8. Es gilt: früh buchen – günstig reisen. bahn.de/sparpreisaktion

Nachhaltig in den Märchenwald

Der Kellerwald ist mit dem angrenzenden Edersee ein deutscher Nationalpark und ein Unesco-Weltnaturerbe im Norden Hessens. Dichte Buchenwälder bedecken die über 50 Hügel und Berge des Nationalparks. Das intakte Waldgebiet ist der Lebensraum von Rothirsch, Feuersalamander und Wildkatze. Die reizvolle Naturlandschaft können Urlauber jetzt ganz nachhaltig entdecken: Der Nationalpark Kellerwald-Edersee ist jetzt ein Gebiet von Fahrtziel Natur, einer Kooperation von Nabu, BUND, VCD und DB, die es sich zum Ziel gesetzt hat, naturnahen und autofreien Tourismus bei der Anreise und vor Ort in den Naturschutzgebieten zu ermöglichen. Im Kellerwald wird die MeineCard angeboten, eine Gästekarte, die freie Fahrt mit Bussen und Bahn bietet. fahrtziel-natur.de

Leuchtende Bahnsteigkante

Wäre doch praktisch, wenn man als Fahrgast vorhersagen könnte, wo genau die S-Bahn am Bahnsteig hält und die Türen aufgehen. Das ist ab Februar im Stuttgart-Bad Cannstatter Bahnhof möglich, wenn die erste dynamische Wegeleitung mit Leuchtstreifen in Betrieb geht. Für einzelne Testzüge wird zudem erhoben, wie hoch die Fahrgastauslastung pro Wagen ist. Am Gleis zeigen leuchtende Symbole im Bahnsteig den Fahrgästen an, wo der Zug hält, die Türen aufgehen und in welchen Wagen Platz zur Verfügung steht. Sechs Monate lang wird getestet – danach sollen weitere S-Bahnhöfe zum Leuchten gebracht werden. deutschebahn.com/leuchtbeton

BahnCard Flex

Für einige Monate ist eine BahnCard erhältlich, die sich flexibel den Wünschen der Reisenden anpasst. Zwischen dem 1.2. und dem 9.6. bietet die DB die BahnCard Flex ab 6,50 € monatlich an. Nach der Mindestlaufzeit von drei Monaten ist sie monatlich kündbar. An der Funktionsweise der Karte ändert sich nichts, Besitzer der BahnCard Flex erhalten einen Nachlass von 25 Prozent oder 50 Prozent auf den regulä-

ren Fahrpreis. 25 Prozent Abschlag gibt es auf Sparpreise. bahn.de/bahncardflex

Einfach vorlesen

Jederzeit „Ritter Rost“ oder „Conni geht auf Reisen“ lesen? Kinder lieben es nicht nur, wenn ihnen Geschichten vorgelesen werden, es ist auch besonders wichtig für ihre Entwicklung. Damit Eltern immer und überall vorlesen können, gibt es ab sofort kostenfreien Vorlesespaß auf einfachvorlesen.de. Auf dem Portal werden jede Woche drei neue Geschichten veröffentlicht. Per Facebook oder Whatsapp kann man sich einfach erinnern lassen. Das Angebot ist ein gemeinsames Projekt von Stiftung Lesen und der Deutsche Bahn Stiftung.

Sparpreis Gruppe für Sportfans

Was gibt es Schöneres, als gemeinsam mit dem Verein zu verreisen und die eigenen Athleten anzufeuern? Anlässlich der Leichtathletik-EM 2018 in Berlin kooperiert die DB mit den Landesleichtathletik-Verbänden. Für den Reisezeitraum vom 25.6. bis 8.9.2018 stehen den Vereinen der teilnehmenden Landesverbände günstige Fahrten mit dem Sparpreis Gruppe zur Verfügung. bahn.de/sparpreis-gruppe



Sind sie nicht goldig?

Wer von olympischen Medaillen träumt, dessen Weg fängt hier an: Die größten Schulsportwettbewerbe der Welt, „Jugend trainiert für Olympia“ (JTFO) und „Jugend trainiert für Paralympics“ (JTFP), ziehen jährlich knapp 800 000 Teilnehmer an. Seit 2012 unterstützt die Deutsche Bahn als Hauptsponsor die jungen Athleten. Dieses Jahr trifft sich der Nachwuchs der alpinen Disziplinen (Ski alpin, Skispringen und Langlauf) vom 25.2. bis 1.3. in Schonach im Schwarzwald. Mehr zu den Wettbewerben unter deutschebahn.com/draufabfahren oder auf den jungen Snapchat- und Instagram-Kanälen der DB unter dem Namen [@draufabfahren](https://www.instagram.com/draufabfahren). Wie die DB die „Großen“ bei den Olympischen Spielen unterstützt, lesen Sie auf den Seiten 88 und 89.



DB REPORT

TRAUMREISE

Spielen, Yoga machen, sich massieren lassen – das könnte bald auf Bahnfahrten möglich sein. DB-Kunden probieren den „Ideenzug“ bereits aus

TEXT: MARKUS BRÜGGE
FOTOS: OANA SZEKELY

D

Damit ich diesen Text entspannt aufschreiben kann, habe ich mich auf dem Fitnessrad warmgestrampelt und mir den Rücken massieren lassen. Jetzt sitze ich am schallisolierten Arbeitsplatz und tippe. Was ist daran so ungewöhnlich? Ich habe das alles in einem Zug gemacht.

Die Bahn, in der geradelt und massiert wird, fährt noch auf keinem Gleis, sie steht in einer Halle in Oberursel, damit Bahnfahrer sie ausprobieren können. Der Grundgedanke dieses „Ideenzugs“ kommt Menschen wie mir entgegen: Ich langweile mich schnell. Was beim Bahnfahren dazu führt, dass ich drei Minuten auf meinem Smartphone daddele, dann ein paar Seiten in einem Buch lese, aus dem Fenster schaue, erneut zum Smartphone greife. Ich verschwende Zeit.

Wie wäre es also, wenn ich sie nach Herzenslust nutzen könnte? Das haben sich auch die Macher des Ideenzugs bei DB Regio gefragt. Genauer gesagt, sie haben Bahnkunden befragt. 250 Ideenskizzen kamen dabei heraus. Die hat Projektleiter Carsten Hutzler, 31, zusammen mit seinem Team eingedampft, bis sie der Meinung waren: So könnte der Zug der Zukunft aussehen.

Im Moment ist viel die Rede vom selbstfahrenden Auto und davon, dass wir während der Fahrt Hanteltraining absolvieren oder Mützen stricken werden. Abgesehen davon, dass niemand genau weiß, ob es noch zehn Jahre oder ewig dauern wird, bis uns Autos wie von Geisterhand durch die Gegend kutschieren – Züge leisten genau das schon lange. Warum also nicht die große Bahnkutsche ordentlich erneuern? „Es geht nicht mehr allein um Fortbewegung, sondern darum, wie unsere Kunden ihre Zeit verbringen“, sagt Hutzler.

Mir etwa kommen Ideen, während ich mich bewege. Also rauf aufs Rad. Ich trage heute dicke Stiefel, aber nach einer Weile klappt das ganz gut. Ich radele vor mich hin, die Gedanken schweifen. Check! Das wäre sinnvoll.

Die Idee ist hübsch, aber wird sie jemals den Weg in die Wirklichkeit finden? „Die Südostbayernbahn, mit der wir den Ideenzug entwickelt haben, ist sehr an dem Sportmodul interessiert“, erklärt Hutzler. Zum besagten Modul gehört auch eine kleine Glaskabine, in der ich Yoga machen kann oder Bauch-Bei-

ne-Po-Training. Wo sonst das Fenster den Blick in die Landschaft freigibt, hängt ein Bildschirm, auf dem mich eine virtuelle Trainerin freundlich anleitet. Aber würde ich den „herabschauenden Hund“ – Hintern hoch, Kopf hängt zwischen den Armen – aufführen wollen, während Mitreisende durch Glasscheiben zugucken können? Die DB sammelt Bewertungen des Ideenzugs, ich werde den Einbau von Milchglas empfehlen.

Andere Angebote des Ideenzugs kommen mir schon recht ausgereift vor. Etwa die Kinderspielecke mit Kletterwand. Nebenan lockt ein berührungsempfindlicher Bildschirm, auf dem Videospiele laufen. Ein großer Spaß, auch wenn ich im Fußball 2:3 gegen Hutzler verliere. Realitätsabgleich: Würden mich die Kinder in einem echten Regionalzug wohl mitzocken lassen?

Der Ideenzug experimentiert auch mit Design. Im Kinderbereich verschönert eine pixelig-kantige Landschaft die Wand, die Sitze im Bistro sind in einem frischen Türkisgrau – und vorn im Eingang steht eine Infosäule, von der ich Anschlusszüge, Sportergebnisse und das gastronomische Angebot ablesen kann.

Besonders überzeugt mich der Premiumbereich im oberen Stock. Eine Kaffeemaschine, die sich merkt, ob ich lieber Espresso oder Cappuccino trinke – falls ich Stammgast bin und mich eingeloggt habe. Ein Massagesessel, der mir die Verspannungen aus den Schultern knetet. Eine Koje, in der ich ein kurzes Nickerchen machen kann. Werde ich dafür 1. Klasse buchen müssen? „Wir unterscheiden nicht mehr zwischen 1. und 2. Klasse“, sagt Hutzler. „Unsere Vision: Kunden zahlen einen Grundpreis und buchen Extras dazu.“ Die Befragung habe ergeben, dass viele Kunden bereit seien, bis zu zehn Euro auszugeben, etwa für einen persönlichen Rückzugsraum.

Im Ideenzug heißt dieser Bereich „My Cabin“. Die Sitzfläche wackelt ergonomisch angenehm unterm Po, ich lasse mich in die beigegrauen Polster sinken. Vor neugierigen Blicken oder Gelärme schützt mich eine blick- und schalldichte Milchglasscheibe. Diese Kabine regt mein kreatives Denken an, ich spüre es.

Was mir noch fehlt im Zug der Zukunft? Vielleicht ein Friseursalon. Ich würde zottelig aus dem Büro wanken und frisch frisiert daheim ankommen. Waschen, schneiden, aussteigen.

Mehr zum Ideenzug, wo und wann er zu besichtigen ist: ideenzug.de

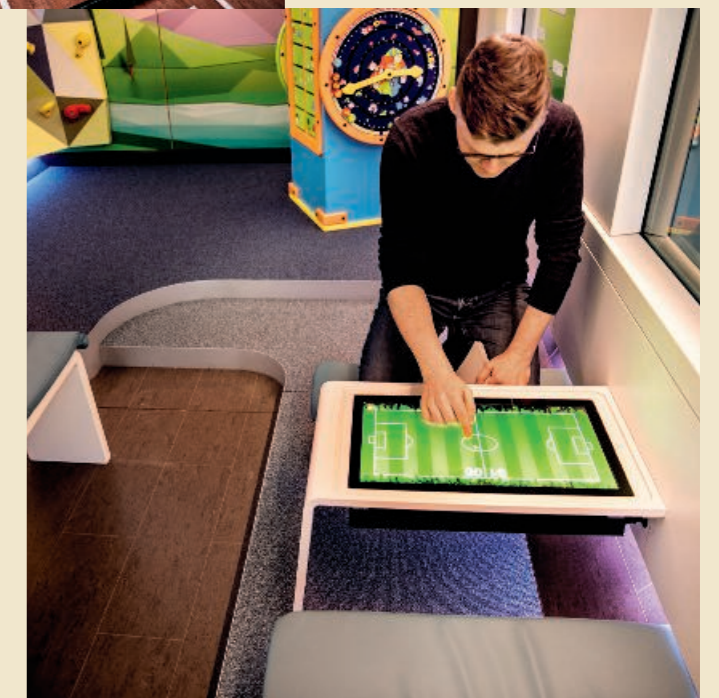
Hier werden Reisende in Zukunft keinen Anstoß mehr verpassen: Public-Viewing-Bereich im Ideenzug (r.)

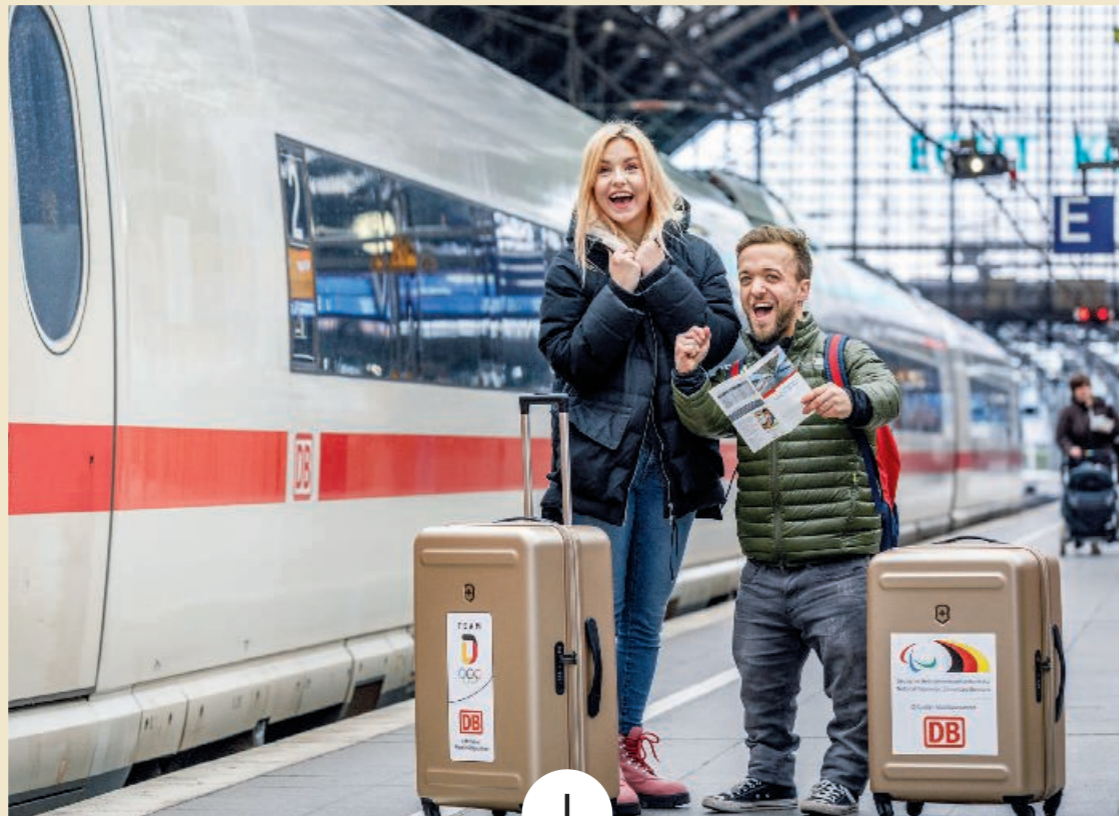


DARUM GEHT'S: WIE MAN IM ZUG DIE ZEIT VERBRINGT



Nachdem Autor Markus Brügge sich warmgestrampelt hat (l.), übt er sich im Fußballspielen – am Bildschirm in der Kindercke des Ideenzugs (u.)





DB KAMPAGNE

NÄCHSTER HALT: OLYMPIA

Die DB hat zwei Menschen ein besonderes Ticket nach Pyeongchang gebucht – Teil einer bewährten und langjährigen Kooperation

TEXT: MATHIS VOGEL

Fernostroute

Es ist ein ungleiches Paar, das die Deutsche Bahn auf den Weg nach Pyeongchang schickt: Er ist Leichtathlet. Sie ist Youtuberin mit 1,6 Millionen Followern. Er der Vorzeigesportler, sie die reiselustige Frau vor der Kamera. Mathias Mester, paralympischer Silbermedaillengewinner im Kugelstoßen von 2008, und Kelly Svirakova alias „Kelly MissesVlog“ werben für die Partnerschaft der Deutschen Bahn und DB Schenker mit dem Olympia Team Deutschland und der Deutschen Paralympischen Mannschaft.

Dafür unternehmen sie die Reise ihres Lebens: 13 Tage von Deutschland über Osteuropa und Asien

bis zur Eröffnung der Olympischen Winterspiele und Paralympics im südkoreanischen Pyeongchang. Der humorvolle Leichtathlet und die beredte Bayerin brechen am 29. Januar auf. Vorab präsentieren sie am Berliner Hauptbahnhof eine Lok, die symbolisch mit Gold beklebt ist und bis zu den Olympischen Spielen 2020 als Botschafterin der Kooperation durch Deutschland fährt. Für Mester und Svirakova führt die Reise über Warschau, Moskau, Ulan-Bator, Peking und Seoul. Unterwegs lernen die beiden Land und Leute kennen und berichten darüber in den sozialen Medien unter dem Hashtag #ZeitfürGold. In Moskau

werden sie eine ehemalige Olympia-Sprungschanze besuchen, in der Transsibirischen Eisenbahn in Kontakt mit Einheimischen kommen und in Ulan-Bator das mongolische Nationalgericht Buuds zubereiten.

In Pyeongchang angekommen, wird Mathias Mester DB Schenker einen Besuch abstatten. Der Logistikpartner des Olympia Team Deutschlands und der Deutschen Paralympischen Mannschaft sorgt dafür, dass jeder Sportler seine Ausrüstung zur rechten Zeit erhält (siehe Text unten).

Mester, der den Rückflug von den Paralympischen Spielen in Rio 2016 spaßeshalber im Gepäckfach des Flugzeugs antrat, sagt: „Wer mich kennt, weiß, dass ich immer offen, spontan und humorvoll auf die Menschen zugehe. Mal schauen, wie die Leute in Russland, in der Mongolei oder in China damit umgehen werden.“

Kelly Svirakova alias Kelly MissesVlog, die vor allem bei jungen Youtube-Fans beliebt ist, sagt, Russland, die Mongolei und China hätten ohnehin auf ihrer Liste der Wunschreiseziele gestanden. „Mit der Bahn bis nach Südkorea zu fahren, das ist so verrückt und außergewöhnlich, dass man es einfach machen muss. Ich bin mir sicher: Das wird ein unvergessliches Abenteuer.“ Was die beiden ungleichen Reisenden unterwegs erleben, darüber berichten sie tagesaktuell unter [youtube.com/MissesVlog](https://www.youtube.com/MissesVlog) und [facebook.com/weltmester](https://www.facebook.com/weltmester)



FOTOS: DB AG, DB SCHENKER, IMAGO

Top in der Senderwertung

Wie man Skier und Kanus verpackt, haben die Fachleute von DB Schenker schon gut eingeübt. Bereits seit den Olympischen Spielen in Sydney im Jahr 2000 ist das DB-Unternehmen offizieller Logistikpartner des Deutschen Olympischen Sportbundes (DOSB) und wird auch bei den Winterspielen in Pyeongchang wieder für den reibungslosen Transport des Equipments der Sportler sowie die Logistkarbeiten rund ums Deutsche Haus sorgen. Michael Vesper, Vorsitzender des DOSB, zeigt

sich mehr als zufrieden mit der erneuten Unterstützung: „Wir freuen uns sehr, dass wir die Erfahrung und Flexibilität von DB Schenker, die bei sportlichen Großereignissen in weit entfernten Ländern gefragt sind, weiter nutzen können.“ DB Schenker ist für den Transport von Sportbekleidung, Sportgeräten, Medikamenten und Büromaterial von Team Deutschland nach Pyeongchang verantwortlich. Insgesamt bringen vier Mitarbeiter 48 Container auf den Weg nach Südkorea. ●



Hannawalds Helm

Wieso hat der frühere Skisprung-Champion für die DB noch einmal seinen Helm aus dem Schrank geholt? Weil er eine zentrale Rolle im Bewegtbildspot zur Partnerschaft der DB mit dem Olympia Team Deutschland und der Deutschen Paralympischen Mannschaft spielt. Sven Hannawald, der erste Sportler, der die Vierschanzentournee mit Siegen in allen Wettbewerben gewann, spielt darin den Nachbarn eines Jungen, dessen Vater ihn zu Höchstleistungen auf der Sprungschanze treiben will.

Kurz vor dem entscheidenden Wettbewerb legt Hannawald dem Jungen seinen alten Helm mit den besten Glückwünschen vor die Tür. Doch als der Junge hoch oben auf der Sprungschanze sitzt, fehlen ihm Mut und Wille zu springen. Denn es ist nicht sein Traum, Skispringer zu werden, sondern der seines Vaters. Als Hannawald später den missmutig auf einem Teich Schlittschuh laufenden Jungen sieht, kommt ihm eine Idee. Er bastelt den Helm zur Eishockeymaske um. Der Junge versteht sofort und ist am Ende des Spots als erwachsener Eishockeyspieler zu sehen. Die Botschaft des Films, der unter [youtube.de/DeutscheBahnKonzern](https://www.youtube.de/DeutscheBahnKonzern) zu finden ist: Erreiche deine eigenen Ziele. ●



Streckennetz-Magnetpuzzle
Welche Strecke führt wohin? Eine Antwort gibt das fertige Puzzle. 100 magnetische Teile, gepuzzelt ca. 26 x 35 cm, Bestell-Nr. BS1662, 10,65 €



Herren-Chronograf
Quarzwerk mit Stoppfunktion, hochwertiges, gefüttertes Lederarmband, Edelstahlgehäuse, Durchmesser: 38 mm, wasserdicht bis 5 ATM, Bestell-Nr. BS1129, 89 €



Sonderwagen „60 Jahre BDEF“
Für Sammler und Liebhaber ist ein neues Modell von Piko erhältlich. Spur: H0, Bestell-Nr. BS1637, 37,90 €



Wanduhr „Der kleine ICE“
Für einen guten Start in den neuen Tag – ohne die Zeit aus dem Auge zu verlieren. Laufwerk: Marken-Quarzwerk, Durchmesser: 25 cm, Bestell-Nr. BS3029, 28,50 €



Schlüsselsortierer
Der „Keykeeper“ passt in jede Tasche, bis zu acht Schlüssel, made in Germany. Länge: ca. 9 cm, Höhe: bis zu 2 cm, Bestell-Nr. BS1660, 24,70 €

Impressum

mobil

Herausgeber: Deutsche Bahn AG
Gesamtleitung: Antje Neubauer (Leiterin Marketing & PR)
Projektleitung/Koordination: Iris Christine Münch Deutsche Bahn, Karlstr. 6, 60329 Frankfurt am Main, Tel. 069/265-27276
Redaktion: TERRITORY Content to Results GmbH
Chefredakteur: Stephan Seiler (V. i. S. d. P.)
Art Director: Franziska Goppold
CvD: Michael Hess
Textchef: David Schumacher
Redaktion: Viktoria Gonschorek (Praktikantin), Michael Hess (Kinder; hess.michael@territory.de), Oliver Keppler (Reise; keppler.oliver@territory.de), Frederic Löbnitz (Gesellschaft, Kultur; loebnitz.frederic@territory.de), Ceyhan-Yakup Özkardes (Online; oezkardes.ceyhan-yakup@territory.de), Uwe Pütz (Gesellschaft, Sport, Wirtschaft; puetz.uwe@territory.de)
Autoren dieser Ausgabe: Markus Brügge, Katja Heer, Marcus Jauer, Birte Kaiser, Verena Lugert, Thilo Mischke, Linda Tutmann, Mathis Vogel, Julia Wadhawan
Grafik: Jennifer David, Julia Ebeling
Bildredaktion/-produktion: Philipp Balkenhol (Ltg.), Sophie-Marie Eilers
Assistentin der Chefredaktion: Astrid Weidemann

Redaktionelle Technik: Klaus Stock
Anschrift der Redaktion: DB MOBIL, Brieffach 40, 20444 Hamburg. Erreichbarkeit der Redaktion von Mo. bis Fr. von 9 bis 13 Uhr telefonisch unter 040/3703-5053 und per E-Mail: redaktion-dbmobil@territory.de
DB MOBIL erscheint monatlich bei TERRITORY Content to Results GmbH, Bei den Mühren 1, 20457 Hamburg, territory.de
Geschäftsführung: Soheil Dastyari, Sandra Harzer-Kux, Stefan Postler
Objektleitung: Gregor Kupper
Herstellung: G+J Herstellung, Heiko Belitz (Leitung), Sandra Merchel, Matthias Richter
Verantwortlich für Anzeigen: G+J Media Sales, Direct Sales, Brieffach 11, 20444 Hamburg
Executive Director Direct Sales: Heiko Hager, Tel. 040/3703-5300
Director Brand Sales: Jan-Eric Korte, Tel. 040/3703-5310
Key Account Manager: Nicolas Jorczik, Tel. 040/3703-5305 (jorczik.nicolas@ems.guj.de), Clemens Rother, Tel. 040/3703-6453 (rother.clemens@ems.guj.de)
Ad Management: Alexandra Kolatzek, Tel. 040/3703-5308 (kolatzek.alexandra@guj.de)
Anzeigenpreisliste: Nr. 18 vom 1.1.2018



Reproduktion: 4mat Media, 20457 Hamburg
Druck: Mohn media, Mohn-druck GmbH, Gütersloh
Der Druck von DB MOBIL erfolgt auf umweltfreundlichem Recyclingpapier der Firmen Igepa (Umschlag) und Steinbeis Papier GmbH (Innenseiten). Alle Seiten werden auf FSC®-zertifiziertem Recyclingpapier aus 100 Prozent Altpapier gedruckt. © DB MOBIL 2018 TERRITORY Content to Results GmbH, Hamburg, für sämtliche Beiträge. Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet und Vervielfältigung auf Datenträger wie CD, DVD etc. nur nach schriftlicher Zustimmung des Verlags. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos übernehmen Verlag und Redaktion keine Haftung.
ISSN 2190-5673
Weil es einfacher ist, verwenden wir in den meisten Fällen die männliche Berufsbezeichnung als neutrale Form.

ABONNENTEN-SERVICE: Territory Vertrieb, Feldstr. 23, 23858 Reinfeld, Tel. 04533/20 77 13, Fax 04533/20 77 21, azm@azm-gmbh.de

FOTOS: DB AG

KATALOGSERVICE

Reisen.

Wenn Sie in Urlaubsstimmung sind, haben wir genau das Richtige für Sie: Den Reise-Katalogservice. Hier können Sie die auf dieser und den folgenden Seiten abgebildeten Kataloge kostenlos* und ganz bequem bestellen. Notieren Sie einfach die Servicenummer auf dem Bestellcoupon oder online unter www.katalog-collection.de/mobil-reise.

Die bestellten Exemplare bekommen Sie dann schnellstmöglich zugesandt. Außerdem nehmen Sie automatisch am Gewinnspiel teil!



Begegen Sie Land und Leuten auf Augenhöhe! Bunte Touren voller Leben und Abenteuer für weltoffene Reisende, die gerne in kleiner Gruppe reisen. Zu Preisen, die Reiseräume wahr werden lassen! Katalog kostenlos unter 02236 3836-0 oder info@world-insight.de

734-01



Besonders ausgewählte Hotels und extra kleine Gruppen! Touren für entdeckungsfreudige Menschen, die Wert auf ein Plus an Komfort legen. Zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis! Katalog kostenlos unter 02236 3836-0 oder info@world-insight.de

734-02



Reisen für entdeckungsfreudige Menschen mit Kids zwischen 6 und 16 Jahren, die gerne mit anderen Familien auf Tour gehen. Mit speziellen Preisen für Kinder und Jugendliche! Katalog kostenlos unter 02236 3836-0 oder info@world-insight.de

734-03



Für freiheitsliebende Traveller: Für all diejenigen, die gerne in kleiner Gruppe reisen und dabei extra viel Freizeit für eigene Entdeckungen haben wollen! Katalog kostenlos unter 02236 3836-0 oder info@world-insight.de

734-04



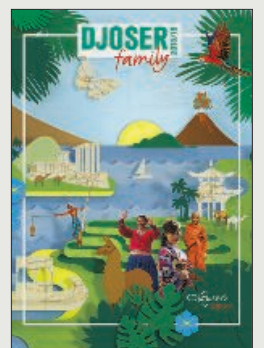
Spannende Reisebausteine für entdeckungsfreudige Menschen, die sich gerne ihre Individualreise selbst zusammenstellen und ohne Gruppe reisen wollen. Katalog kostenlos unter 02236 3836-0 oder info@world-insight.de

734-05



Weltweite Gruppenreisen mit viel individueller Freiheit. Ohne Gruppenzwang. Für Weltentdecker und Abenteuerer. Für aktive Naturliebhaber. Katalog gratis unter djoser.de und djoseraktiv.de oder 0221-9201580.

734-06



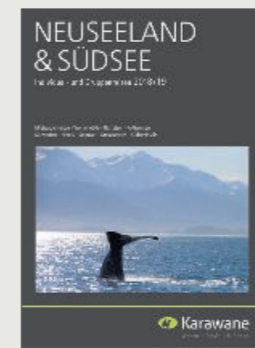
Weltweite Gruppenreisen für Familien mit Kindern von 5 bis 15 Jahren. Abenteuer, die neugierig machen auf mehr. Mit viel Freiheit für eigene Unternehmungen. Katalog gratis unter djoserfamily.de oder 0221-9201580.

734-07



Asien Reisen mit Karawane. Die feine Auswahl an Rundreisen, Privatreisen und Strand-Resorts für den erholsamen Urlaub in Vietnam, Thailand, Kambodscha, Laos, Indonesien, Japan, Malaysia, Indien, China und mehr. Tel. 07141 2848-20

734-08



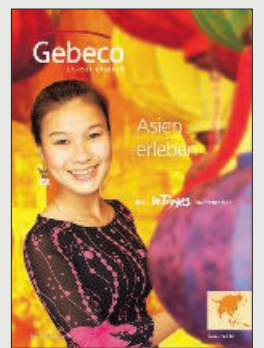
Südsee-Träume und Individualreisen Neuseeland. Individuell mit dem Mietwagen, als Selbstfahrer im Wohnmobil oder als geführte Tour. Hotels, Resorts und Rundreisen durch die pazifische Inselwelt. Tel. 07141 2848-50

734-09



Inspirierende Gebeco Erlebnisreisen und Dr. Tigges Studienreisen nach Nord-, Mittel- und Südamerika an der Seite Ihres Reiseleiters. Kataloge 2018 mit weltweiten Reisen unter Telefon 0431 54460, im Internet unter www.gebeco.de oder in Ihrem Reisebüro.

734-10



Inspirierende Gebeco Erlebnisreisen und Dr. Tigges Studienreisen nach Asien an der Seite Ihres Reiseleiters. Kataloge 2018 mit weltweiten Reisen unter Telefon 0431 54460, im Internet unter www.gebeco.de oder in Ihrem Reisebüro.

734-11



www.lernidee.de/mo

Exklusive Züge, legendäre Routen: Zarengold – Transsibirische Eisenbahn Seidenstraße • Orient • Persien Asien • Afrika • Kanada/USA Südamerika • Australien • Europa
Gratis: Katalog/DVD: 030/786 00 00 mo@lernidee.de · www.lernidee.de/mo

734-12



www.lernidee.de/mo

Genuss, Natur/Kultur, Abenteuer Südostasien: Mekong • Myanmar Amazonas • Galápagos • Kuba Patagonien • Wolga, Lena, Amur Spitzbergen • Hawaii • Südsee
Gratis: Katalog/DVD: 030/786 00 00 mo@lernidee.de · www.lernidee.de/mo

734-13



www.belvelo.de

Belvelo: E-Bike-Reisen weltweit 6 bis 12 Gäste plus Reiseleiter: Gardasee | Toskana | Jakobsweg | Andalusien Baltikum | Cornwall | Marokko | Südafrika | Vietnam | USA | Neuseeland
Gratis-Katalog: (030) 786 000-124 www.belvelo.de

734-14



www.canusa.de

Bestens beraten vom Traum zur Reise: Wir sammeln seit über 30 Jahren Reiseerfahrung in Kanada und den USA. Mit unseren Insidertipps planen wir für Sie im persönlichen Gespräch Ihre individuelle Traumreise. Wir freuen uns auf Sie. 040/22 72 53-0, www.canusa.de

734-15



www.hamburg-tourismus.de/flyer

Erleben Sie das echte Hamburg durch inspirierende Geschichten. Jetzt das neue Magazin mit exklusiven Reisetipps gratis anfordern: Telefon 040 – 300 51 800 oder www.hamburg-tourismus.de/flyer

734-16



www.bremen-tourismus.de

Bremen überrascht! Entdecken Sie die grüne Hansestadt an der Weser: UNESCO-Welterbe Rathaus, Raumfahrt hautnah, eine Führung bei Beck's – das und viel mehr können Sie hier erleben. Viele weitere Tipps von den Bremen Profis: Tel. 0421/30 800 10.

734-17

Kataloge bestellen und gewinnen!



Russland mit Komfort und Spaß entdecken!

Lernidee Erlebnisreisen – Russland-Spezialist mit über 30 Jahren Erfahrung – bietet auch im Jahr der Fußball-WM das vielfältigste Reise-Programm im größten Land der Welt. Highlights: Transsibirische Eisenbahn per Zarengold-Sonderzug, Flusskreuzfahrten auf Wolga und Lena sowie spannende Städtereisen. Gewinnen Sie die 5-tägige Reise „St. Petersburg – Aristokratin an der Newa“ (4 ÜN, Flüge inkl.) für 2 Personen! Entdecken Sie das Venedig des Nordens mit seinen prächtigen Palästen und reichen Museen! Alle Reisen – in Russland oder anderen faszinierenden Regionen weltweit – finden Sie auf www.lernidee.de/mo. Nennen Sie uns Ihre gewünschten Kataloge und vielleicht sind Sie der glückliche Gewinner der Reise nach St. Petersburg.

Teilnahmeschluss ist der 23.02.2018. Die Gewinner werden per Losverfahren ermittelt und schriftlich benachrichtigt. Teilnahmeberechtigt sind alle Personen ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Deutschland. Pro Teilnehmer ist nur eine Einsendung gestattet. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind Mitarbeiter des Verlages Gruner + Jahr GmbH & Co. KG und ihre Angehörigen. Eine Barauszahlung des Gewinns oder eine Übertragung des Gewinns auf einen Dritten ist ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es gilt deutsches Recht. Veranstalter ist die Gruner + Jahr GmbH & Co. KG, Am Baumwall 11, 20459 Hamburg. Die Teilnahme ist abhängig von einer Katalogbestellung.

Kostenlos Kataloge bestellen*:

Hier bitte die Kennziffern der gewünschten Kataloge ankreuzen:

<input type="checkbox"/> 734-01	<input type="checkbox"/> 734-02	<input type="checkbox"/> 734-03	<input type="checkbox"/> 734-04	<input type="checkbox"/> 734-05	<input type="checkbox"/> 734-06	<input type="checkbox"/> 734-07
<input type="checkbox"/> 734-08	<input type="checkbox"/> 734-09	<input type="checkbox"/> 734-10	<input type="checkbox"/> 734-11	<input type="checkbox"/> 734-12	<input type="checkbox"/> 734-13	<input type="checkbox"/> 734-14
<input type="checkbox"/> 734-15	<input type="checkbox"/> 734-16	<input type="checkbox"/> 734-17	<input type="checkbox"/> 734-18	<input type="checkbox"/> 734-19	<input type="checkbox"/> 734-20	<input type="checkbox"/> 734-21
<input type="checkbox"/> 734-22	<input type="checkbox"/> 734-23	<input type="checkbox"/> 734-24	<input type="checkbox"/> 734-25	<input type="checkbox"/> 734-26	<input type="checkbox"/> 734-27	<input type="checkbox"/> 734-28
<input type="checkbox"/> 734-29						

Name/Vorname _____
 Straße/Nr. _____
 PLZ/Wohnort _____
 E-Mail _____

- ausgefüllter Coupon per Post Katalog-Service, Postfach 12 36, D-56333 Winnigen
- Internet www.katalog-collection.de/mobil-reise
- Email bestellung@katalog-collection.de
- QR-Code per Smartphone einscannen



*Wichtig: Zum Katalogversand benötigen wir bitte Ihre Postanschrift! Bitte beachten Sie im Einzelfall, ob eine Schutzgebühr verlangt wird.



www.takeoffreisen.de

Auf über 500 Seiten finden Sie Reisen von Argentinien bis Vietnam, nach Afrika, Amerika, Asien, Nord-europa, Ozeanien und in die Antarktis. Individual- und Kleingruppenreisen, ausgewählte Schiffsreisen, Safaris und Selbstfahrertouren. Telefon 040/422 22 88.

734-18



www.bader-kulturreisen.de

Traumzüge: Entdecken Sie mit BADER Kulturreisen die Schweiz und den Rest der Welt. Mit der Bahn 1. Klasse. Glacier Express – Bernina Express – Golden Pass – Gotthard – Transcantabrico. 25 Jahre Erfahrung. Beratung gern unter Tel.: 0711-633 433 0

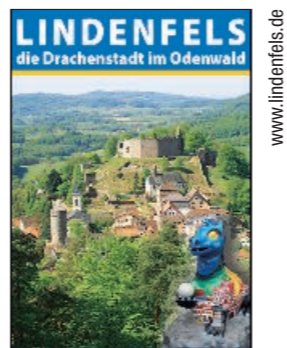
734-19



www.taruk.com

Deutsch geführte Reisen für 2 bis 12 Personen. Namibia, Südafrika, Botswana, Sambia, Tansania, Uganda, Madagaskar, Mexiko, Kuba, Costa Rica, Chile, Peru, China, Indien, Sri Lanka, Vietnam, Laos, Kambodscha, Australien, Neuseeland. Infos: 03 32 09 - 2 17 40

734-20



www.lindenfels.de

Wandern auf dem Nibelungensteig Burgen & Schlösser, grüne Wiesen, liebevolle Täler, prächtige Wälder, Natur pur – ein wahres Paradies für Wanderer, Genießer und Kulturinteressierte. Infos: Kur- und Touristikservice Lindenfels, Tel. 0 62 55-3 06 44.

734-21



www.wetzlar-tourismus.de

Wetzlar – die romantische Altstadt an der Lahn: Neue Perspektiven entdecken: Stadtführungen, Kostümführungen, Pauschalarrangements. Tourist-Information Wetzlar, T. 06441/997755, tourist-info@wetzlar.de, www.wetzlar-tourismus.de

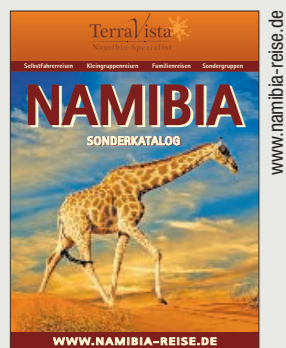
734-22



www.oostseefjordschlei.de

Bewusstda entschleunigten Urlaub an Schlei & Ostsee verbringen: Mit Blick aufs Wasser die Seele baumeln lassen, gelbe Rapsfelder bewundern – einfach die Natur genießen. Katalog kostenlos unter www.prospekte.oostseefjordschlei.de oder Tel. 04621 850056.

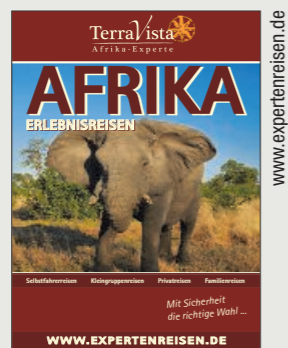
734-23



www.namibia-reise.de

Namibia – endlose Weiten! Besuchen Sie mit uns die wunderschönen Wüsten, Naturreserve und Nationalparks Namibias mit großartigen Landschaften und einer einmaligen Tierwelt. Jetzt persönliches Angebot anfordern! www.namibia-reise.de Tel. 04203-4370880.

734-24



www.expertenreisen.de

Afrika-Reisen vom Experten! Ob als Selbstfahrer-, Familien-, Privat- oder Kleingruppenreise – entdecken Sie mit uns Afrika hautnah. Wahre Natur- und Tierwunder erwarten Sie. Jetzt persönliches Angebot sichern! Tel. 04203-4370880, www.expertenreisen.de

734-25



www.kleingruppenreisen-weltweit.de

Kleingruppenreisen weltweit! Mit Sicherheit ist TerraVista Ihr richtiger Partner für deutschsprachig geführte Erlebnisreisen. Denn bei uns heißt es: Kleine Gruppe – riesen Erlebnis! Persönliche Wunschreise anfordern unter: www.kleingruppenreisen-weltweit.de Tel. 04203-4370880.

734-26



www.bad-reichenhall.de

Besichtigen, genießen, sich gesund fühlen und aktiv sein? Viele Ideen für den Urlaub in Bad Reichenhall finden Sie in unserem „Alpenstadtmagazin“.

734-27



www.weserberglandweg.de

Wahre Natur – echt erleben. Auf 225 Kilometern führt der Qualitätswanderweg Weserbergland-Weg durch die Region. Vorbei an Schlössern, Burgen, Fachwerkstädten und Naturschauspielen wird die Sehnsucht nach unverfälschter Natur gestillt. Fon 0 51 51-9 30 00.

734-28



www.pfalz.de

DIE PFALZ: Mediterran und lebensfroh – Das Paradies für Weinfreunde, Genussradler, Wanderer und Kulturgenießer – Ob entlang der Deutschen Weinstraße, im Naturpark Pfälzerwald, am Rhein oder im Pfälzer Bergland. Pfalz.Touristik e.V., T. 06321-39160.

734-29



VORSCHAU FEBRUAR

Highlights im ICE Portal

BLOCKBUSTER DES MONATS MAZE RUNNER

Die Bestsellerverfilmung „Maze Runner – Die Auserwählten im Labyrinth“ nach dem Roman von James Dashner vereint eine spannende Mysterygeschichte mit Actionsequenzen. Als der 16-jährige Thomas erwacht, findet er sich in einem Alptraum wieder: Zusammen mit weiteren Teenagern ist er gefangen in einem riesigen Labyrinth und kann sich nur noch an seinen Namen erinnern. **109 Minuten**



Der Da Vinci Code

In der Verfilmung des Romans von Dan Brown spielt Tom Hanks den Symbol-Experten Robert Langdon, der einer mysteriösen Verschwörung auf die Spur kommt. **149 Minuten**



Spider-Man 3

Im letzten Teil setzt sich Peter Parker nicht nur mit seiner Geheimidentität als Netzschwinger auseinander, sondern gerät auch noch in eine Beziehungskrise. **128 Minuten**



Wussten Sie schon, dass ...

... Sie sich im ICE Portal über Call a Bike und Flinkster Carsharing Stationen informieren können? Dazu aktivieren Sie in der Portal-Karte über den Filter einfach „Call a Bike“ und „Flinkster“ oder nutzen den Link auf der Bahnseite im Städtejournal, der Ihnen angezeigt wird, wenn Flinkster oder Call a Bikes in der Stadt angeboten werden.

50 Filme und Serienfolgen sind kostenlos verfügbar, wenn Sie im ICE Portal „maxdome onboard“ wählen. Für Laptops werden die Browser Chrome und Firefox empfohlen, für Mobilgeräte ist die

App „maxdome onboard“ nötig. Auf mehr als 1000 Videos können maxdome-Kunden zugreifen, wenn sie sich mit ihrem persönlichen Log-in anmelden oder ein Abonnement abschließen.

Aus technischen Gründen kann es zu kurzfristigen Programmänderungen im ICE Portal kommen.

So gelangen Sie ins ICE Portal

Um das Info- und Entertainmentportal an Bord aller ICE im deutschen Fernverkehrsnetz zu nutzen, wählen Sie auf Ihrem Laptop oder Mobilgerät das WLAN-Netzwerk **WIFI onICE** aus. Sie gelangen auf die Startseite, die auch jederzeit im Browser unter **ICEportal.de** aufrufbar ist. Sie finden dort die hier aufgeführten Filme, Hörbücher und Spiele – und noch viel mehr, etwa Reisetipps, Lesestücke und weitere Inhalte für Kinder sowie Infos zur aktuellen Reise.



Hörbücher des Monats
Mesut Özils „Die Magie des Spiels“: Wie kaum jemand hat er die Gabe, Spiele zu lenken. Plus: Rita Falks „Schweinskopf al dente“ und „Offenbarung 23 – Gier!“



Spiel des Monats

Für Puzzle-Fans: Bei dem Spiel „Glow Lines“ müssen Farbecken mit der gleichen Farbe verbunden werden – bis das Spielfeld ausgefüllt ist.



Zeitungen und Magazine

Kostenfreies Zeitungsangebot für 1.-Klasse-Reisende jetzt auch digital. Dazu Magazine (u. a. „Stern“, „Spiegel“) zum marktüblichen Preis. Und: die aktuelle DB MOBIL gratis!



BORDGASTRONOMIE

KOHLROULADE MIT BLUTWURST UND APFEL AN KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE

MEHR ALS NUR ESSEN: GEKOCHT. GEBLOGGT. GELIKED.

Unser Foodblogger empfiehlt: Hausmannskost

Auf der Speisekarte der ICE-Bordrestaurants stehen seit April 2017 Gerichte, die Foodblogger für die DB-Bordgastronomie entwickelt haben. Alle zwei Monate ändert sich das Angebot. Für Februar und März hat **Oliver Wagner** (Foto) das Aktionsgericht

kreiert. Der Autor des Foodblogs **kochfreunde.com** zeigt, dass traditionelles, einfaches Essen gut schmeckt. „Ich fahre gern und viel Bahn. Abends auf dem Rückweg setze ich mich am liebsten ins Bordrestaurant. Dann habe ich eine genaue Vorstellung von dem, was ich gern essen würde: ein

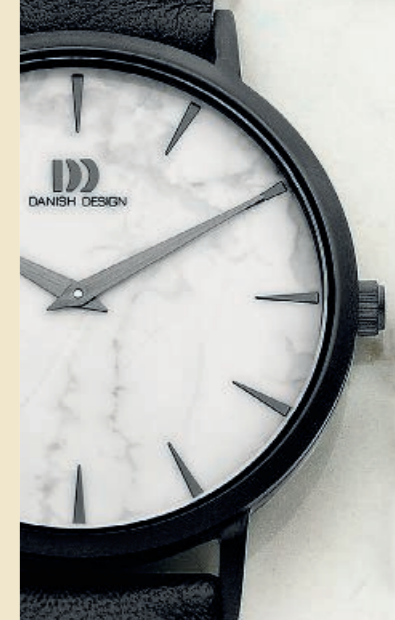
kräftiges Gericht mit intensiven Aromen, nichts Kompliziertes, am liebsten eine gute Variation von klassischer Hausmannskost. Für das Bordrestaurant habe ich jetzt mein Lieblingsgericht verwirklicht.“ Gewinnen Sie ein Treffen mit Wagner auf **bloggerinfahrt.de/gewinnspiel**



FOTO: MAXDOME, P.R. PRIVAT, DB AG

Die DB spendet 10 Cent des Verkaufspreises der Aktionsgerichte für den ökologischen Waldumbau und die Sanierung der Schutzwälder in Deutschland an das Bergwaldprojekt e. V. Mit ihren Gästen leistet die DB so einen aktiven Beitrag zum Natur- und Klimaschutz.

DD
DANISH DESIGN
Pure scandinavian style



DD Marble Series

Jede Uhr ein Unikat
Zifferblatt Echt Marmor
Gehäuse Edelstahl IPB oder IPG
Durchmesser 40 mm, 7 mm flach
UVP 149,00 EUR

Ausgewählte Bezugsquellen bei:
Filius Zeitdesign GmbH & Co KG
Kuckucksweg 55, 33607 Bielefeld
www.filius-zeitdesign.de
Tel. 0521-9282511

So erreichen Sie die DB

Im Netz

Umfassende Informationen zum Angebot der Bahn im Personenverkehr bietet das Reiseportal **bahn.de**. Unter **twitter.com/db_bahn** und auf **facebook.com/DBPersonenverkehr** finden Sie zusätzlich Informationen, Angebote und Ansprechpartner für alle Fragen rund ums Reisen. Mehr über den DB-Konzern erfahren Sie auf **deutschebahn.com** und **facebook.com/deutschebahn**. Fragen zum Konzern und seinen Geschäftsfeldern werden hier gern beantwortet.

Per App



DB NAVIGATOR
Handy-Ticket, Echtzeitinfos, VerspätungsAlarm und Reisedetails



FLINKSTER
Für Carsharing in 300 deutschen Städten



QIXXIT
Verkehrsmittelübergreifender Reiseplaner mit Buchungsmöglichkeit



DB ZUGRADAR
Aktuelle Positionen der DB-Züge im Fern- und Nahverkehr

Schneller zur Bahn – rund um die Uhr

Wissen Sie schon, wie einfach und schnell Sie mit der Bahn verbunden werden? Beim Anruf-Portal von DB Dialog sprechen Sie nach maximal zwei Menüschritten mit dem richtigen Ansprechpartner – bei Premiumkunden (BahnCard und bahn.bonus) geht es sogar noch schneller. Nach der Anwahl erreichen Sie den gewünschten Service ganz einfach per Spracheingabe oder Tastatur. Für die sympathischen Telefonstimmchen wurden mit Absicht sowohl ein Mann als auch eine Frau gewählt, um Ihnen das Verstehen noch einfacher zu machen. Jeden Tag, rund um die Uhr!



SERVICE-NUMMER

Die einheitliche Service-Nummer der Bahn im Personenverkehr

**01806/
99 66 33***

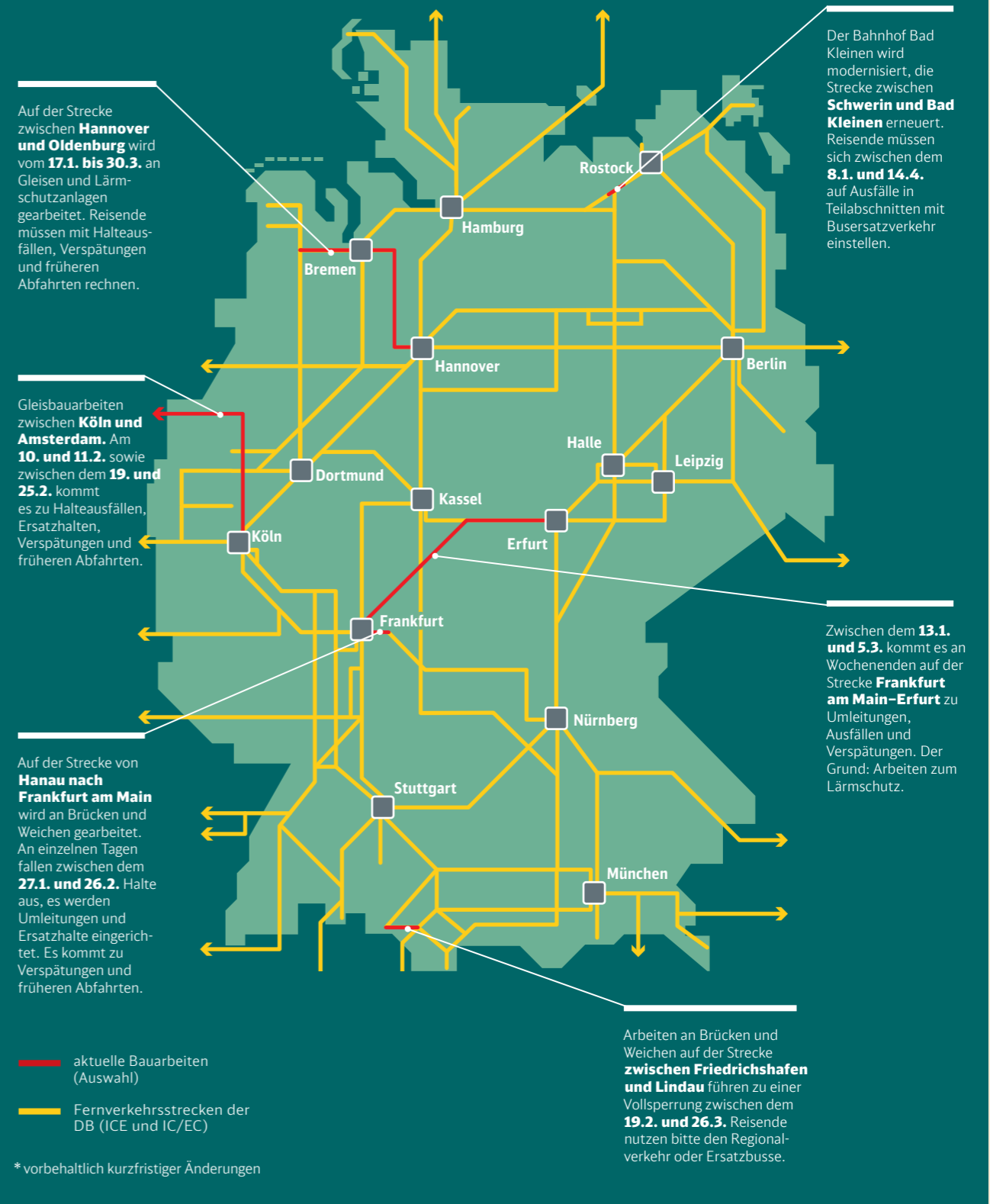
Weitere Services und Telefonnummern der Bahn:
Fahrplanauskunft 0800/150 70 90 (24 Stunden an 365 Tagen), gebührenfreie Auskünfte per Sprachdialogsystem.
Aktuelle Reiseinformationen **bahn.de/ris** (mobil: m.bahn.de/ris)
Fundservice 0900/199 05 99 (Mo.–Sa. 8–20 Uhr, So. 10–20 Uhr), Kosten: 59 Cent/Min. (aus dem dt. Festnetz, Tarif bei Mobilfunk ggf. abweichend), **fundservice.bahn.de**
Bundespolizei-Hotline 0800/688 80 00
Baubedingte Fahrplanänderungen 0800/599 66 55 (gebührenfrei) **bahn.de/bauarbeiten**
Telefonnummern von Partnern der DB wie Ameropa, bahnshop.de oder Mietwagenfirmen erhalten Sie unter der Service-Nummer 01806/99 66 33* mit dem Stichwort Rufnummer.

*20 Cent/Anruf aus dem Festnetz, max. 60 Cent/Anruf aus dem Mobilfunknetz

ILLUSTRATION: DIETER DUNEKA

DB-Streckennetz

Auf diesen Strecken fahren täglich 1300 Züge im Fernverkehr. Ständig wird am Netz gearbeitet, um es robuster, schneller und komfortabler zu machen. Die Karte zeigt sechs aktuelle Projekte*

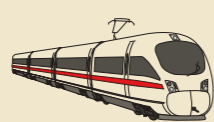


Die DB-Flotte

Im Fernverkehr der Deutschen Bahn sind zahlreiche unterschiedliche ICE- und Intercity-Züge unterwegs. Hier ein Überblick über die Fahrzeug-Generationen und deren grundlegende Daten, inklusive der Baureihen-Bezeichnungen (BR)



ICE 1 (BR 401)
In Betrieb seit 1991
Redesign: 2005
Stückzahl: 58
Sitzplätze: 703
Vmax*: 280 km/h



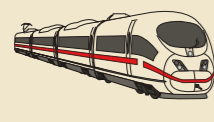
ICE T (BR 411/415)
In Betrieb seit 1999
bzw. 2004
Stückzahl: 67
Sitzplätze: 250–376
Vmax*: 230 km/h



ICE 2 (BR 402)
In Betrieb seit 1996
Redesign: 2011
Stückzahl: 44
Sitzplätze: 381
Vmax*: 280 km/h



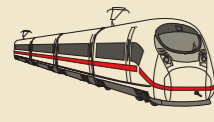
IC MODERNISIERT
In Betrieb seit 2012
Stückzahl: 82
Sitzplätze: 433–677
Vmax*: 200 km/h



ICE 3 (BR 403/406)
In Betrieb s. 2000/04
Redesign: 2017–20
Stückzahl: 63
Sitzplätze: 419–450
Vmax*: 330 km/h



INTERCITY 2
In Betrieb seit 2015
Stückzahl: 27
Sitzplätze: 465
Vmax*: 160 km/h



ICE 3 (BR 407)
In Betrieb seit 2013
Stückzahl: 17
Sitzplätze: 444
Vmax*: 320 km/h



ICE 4 (BR 412)
In Betrieb seit
Dezember 2017
Stückzahl: 830
Vmax*: 250 km/h

*Vmax = maximal zugelassene Höchstgeschwindigkeit



Unterwegs mit

FELIX NEUREUTHER

AM HAUPTBAHNHOF IN MÜNCHEN ERZÄHLT DER SKIFAHNER VON SEINEN REISEN UND OLYMPIA

Wohin geht die Reise, Herr Neureuther?

Den Sprung auf den Olympiazug habe ich ja leider verpasst. Also geht's zurück zu meiner Familie nach Garmisch.

Ihr Lieblingsplatz im Zug?

Im Bordrestaurant am Fenster. Ich liebe das Gefühl, die Geschwindigkeit zu spüren und gleichzeitig liebevoll bedient zu werden.

Ihre favorisierte Reiseroute?

Quer durch Bayern.

Verbinden Sie ein besonderes Erlebnis mit der Bahn?

Als Kind bin ich mit meinem 85-jährigen Opa mit einer Bayern-München-Fahne zu einem Fußballspiel gefahren: Bayern gegen den VfB Stuttgart. Wir saßen im Stuttgart-Block.

Sie sind vor Kurzem Vater geworden. Schon mit Töchtern Matilda gereist?

Ja, aber noch nie mit dem Zug. Vielleicht schreit sie deshalb so viel.

Schauen Sie jetzt anders auf lärmende Kinder und gestresste Eltern auf Reisen?

Da bin ich Gott sei Dank nervlich stabil aufgestellt und erst recht meine Partnerin, die Miri. Kinder sind halt mal laut und lebenslustig.

Sie haben das Kinderbuch „Auf die Piste, fertig, los!“ veröffentlicht. Der Erlös fließt in Ihr Programm „Beweg dich schlau“. Macht Sport klug?

Kinder werden immer bewegungsärmer. Sie verbringen ihre Freizeit nicht mehr beim Spielen oder draußen im Freien, sondern vor dem Fernseher, dem Computer,



Wo Neureuther sich am wohlsten fühlt: **dbmobil.de/neureuther**

dem Handy. Dadurch entstehen auch in der Gehirnentwicklung Defizite. Die können wir mit unserem Projekt durch gezielte spielerische Übungen kompensieren.

Sie mussten Ihre dritte Olympia-Teilnahme in Südkorea absagen. Was bedeuten Ihnen die Spiele?

Sie waren mein Kindheitstraum. Sehr schade, dass dies durch meinen Kreuzbandriss nicht mehr möglich ist. Leider hat dieser Traum aber auch durch die negativen Berichte aus den Führungsetagen der Sportverbände extremen Schaden genommen. Hinzu kommen die unsäglichen und unvorstellbaren Nachrichten rund um das Thema Doping. Ich wünschte, es käme zu einem inneren Reinigungsprozess. Denn die Werte, die alle Sportfans mit Olympia verbinden, sind unantastbar. ●



GOLD-TRÄUME

Der Sohn der Ski-Legenden Rosi Mittermaier und Christian Neureuther ist auf Slalom und Riesenslalom spezialisiert. Im Dezember wurde er am Kreuzband operiert.

FOTO: MARC WITKOWSKI EXKLUSIV FÜR DB MOBIL



GEDANKEN.
LESEN.

JETZT
IM HANDEL.

SOCRATES

S

DAS DENKENDE
SPORTMAGAZIN

SOCRATESMAGAZIN

Erfolg durch Weiterbildung!



Wählen Sie aus über 200 Fernkursen!

- » Staatlich zugelassen
- » Start jederzeit
- » Bequem von zuhause aus
- » Persönliche Studienbetreuung
- » Online-Campus inklusive
- » 4 Wochen kostenlos testen

Schulabschlüsse

Abitur	901
Fachhochschulreife	914
Realschulabschluss	921
Hauptschulabschluss	931
Allgemeinbildung – Lernen nach Maß	990

Fremdsprachen

Englisch-Kurse	599
Cambridge First Certificate in English	605
Cambridge Certificate in Advanced English	617
International Legal English	607
Fremdsprachenkorrespondent/in IHK – Englisch, gepr.	650
Wirtschaftsenglisch	660
Französisch-Kurse	613
Italienisch	629
Spanisch-Kurse	619
Russisch-Kurse	614
Türkisch	598
Latinum	640

Kreativität / Medien

Autor/in werden – schreiben lernen	944
Bloggen – professionell gemacht	NEU 599
Digitale Fotografie	318
Drehbuchautor/in	946
Feng-Shui-Beratung	143
Filmproduktion – professionell gemacht	231
Fotodesigner/in, gepr.	195

Fotografie – professionell gemacht	317
Gartengestaltung	141
Grafik-Design	316
Journalist/in	945
Kreative Malwerkstatt – Zeichnen und Malen lernen	938
Musik aktiv – Rock & Pop	956
Online-Redakteur/in	949
PR-Referent/in, gepr.	954
Raumgestaltung/Innenarchitektur	722
Schmuckdesign und -herstellung	NEU 958
Social Media Manager/in	957
Texter/in und Konzeptioner/in	320

Persönlichkeit / Gesundheit

Altenbetreuung – Betreuungskraft gemäß §§ 43b, 53c SGB XI	119
Aromatherapie	124
Ayurveda-Gesundheitsberater/in	NEU 123
Entspannungstrainer/in	131
Ernährungsberater/in	139
Erziehungsberatung	138
Fachkraft in der häuslichen Pflege	163
Fachpraktiker/in für Massage, Wellness und Prävention	135
Fachwirt/in im Gesundheits- und Sozialwesen IHK, gepr.	157
Flichtlings- und Integrationshelfer/in	111
Gewichtscoach – Berater für Gewichtsmangement	128
Hauswirtschaftler/in	121
Heilpraktiker/in	136
Homöopathie, praktische	146
Kindererziehung	145
Kosmetiker/in, gepr.	120
Lerncoach	164

Management-Know-how für Gesundheitswirtschaft	484
Medizinische Schreibkraft, gepr.	161
Mentaltrainer/in	162
Palliativbegleiter/in	118
Personal- und Business-Coach	134
Persönlichkeitstraining	149
Phytotherapie	127
Präsentieren - Moderieren - Kooperieren	NEU 960
Präventions-/Gesundheitsberater/in	126
Psychologischer Berater/Personal Coach	147
Psychologie, Grundwissen	153
Psychotherapie	144
Sportbetriebswirt	NEU 385
Tierheilpraktiker/in	NEU 129
Wellnessberater (IHK), gepr.	NEU 133
Yoga-Lehrer/in	112

Wirtschaft / Beruf

Aus- und Weiterbildungspädagogin/ -pädagoge (IHK), gepr.	NEU 348
Betriebswirt/in, staatl. gepr.	374
Betriebswirt/in ILS, gepr.	379
Betriebswirtschaftslehre	491
Bilanzbuchhalter/in IHK, gepr.	421
Bilanzbuchhaltung International (IHK)	NEU 436
Bilanzmanagement	428
Buchhalter/in	270
Bürosachbearbeiter/in	415
Call- und Contact-Center-Manager/in, gepr.	395
Controller/in IHK, gepr.	427

Bachelor & Master

per Fernstudium

Auch ohne Abitur!

NEU

Sales Logistik Tourismus

BWL MBA Marketing

Wirtschaftsrecht Tax Finance

Wirtschaftspsychologie Psychologie

Jetzt informieren! www.Euro-FH.de

EBC *L - European Business Competence* Licence	557
Energiemanager/in ILS, gepr.	394
Erfolgreich selbstständig werden	319
Eventmanagement (IHK)	482
Exportmanager/in International (IHK)	NEU 431
Fachberater/in Servicemanagement	NEU 437
Fachwirt/in Gastgewerbe (IHK)	510
Finanzbuchhaltung mit SAP® ERP	229
Gastronomiemanagement	511
Handelsfachwirt/in IHK, gepr.	NEU 340
Haus- und Grundstücksverw. ILS, gepr.	408
Hotellbetriebswirt ILS, gepr.	NEU 384
Immobilienfachwirt/in IHK, gepr.	411
Immobilienmanagement	407
Innovationsmanager/in IHK	NEU 353
Industriefachwirt/in IHK, gepr.	338
Kaufmännisches Grundwissen	405
Key-Account-Manager/in mit IHK-Zertifikat	403
Logistikmanagement	404
Marketingreferent/in ILS, gepr.	310
Personalentwicklung	NEU 508
Personalfachkauffrau/-mann IHK, gepr.	555
Personalreferent/in bSb, gepr.	554
Praxismanagement	486
Produktionsmanagement	NEU 402

Projektmanagement (Projektleiter/in IHK)	337
Sichere Existenzgründung	327
Social Management	NEU 485
Speditionssachbearbeiter/in	414
Steuerberater/in – Vorbereitungskurs	419
Techn. Betriebswirt/in IHK, gepr.	380
Technische/r Fachwirt/in IHK, gepr.	344
Textil- und Storemanagement im Einzelhandel (IHK)	NEU 481
Tourismusmanagement	NEU 160
Train the Trainer mit IHK-Zertifikat	556
Vertriebsingenieur/in – Technische/r Vertriebsmanager/in mit IHK-Zertifikat ...	345
Wirtschaftsfachwirt/in IHK, gepr.	339
Wirtschaftsmediation mit IHK-Zertifikat	NEU 342

Computer / EDV

3D-Spieleentwickler ILS, gepr.	NEU 190
Apple Software-Entwickler ILS, gepr.	179
Application-Manager/in, gepr.	NEU 680
Android App Programmierer/in ILS, gepr.	184
Augmented Reality Entwickler/in ILS, gepr.	NEU 176
Datenbankentwickler/in für Microsoft SQL Server ILS, gepr.	199
ECDL – Europäischer Computer Führerschein	298
E-Learning Manager	NEU 183
Fachkraft für Industrieroboter ILS, gepr.	182
Fachinformatiker/in ILS – Weiterbildung zum Schwerpunkt Anwendungsentwicklung ...	218
Fachinformatiker/in ILS – Weiterbildung zum Schwerpunkt Systemintegration	187
Informatiker/in ILS	191
IT-Manager/in ILS, gepr.	234
IT-Sicherheit in Netzwerken	236
Java-Programmierer/in ILS, gepr.	217
Medieninformatiker/in ILS	189
Microsoft Office	241
Multimedia-Designer/in ILS, gepr.	247
Netzwerkadministrator/in für MS Windows Server ILS, gepr.	198
Netzwerkmanager/in ILS, gepr.	197
Office-Manager/in ILS, gepr.	248
PC-Betreuer/in ILS, gepr.	289
PHP/MySQL-Datenbankentw. ILS, gepr.	216
Programmierer/in ILS, gepr.	274
VBA-Programmierer/in ILS, gepr.	253
Visual Basic Programmierer/in ILS, gepr.	232
Wirtschaftsinformatiker/in ILS	193
Web-Content-Manager/in ILS	NEU 177
Web-Designer/in ILS, gepr.	215
Web-Entwickler/in ILS, gepr.	186
Web-Master ILS, gepr.	252

Techniker / Meister

Bautechniker/in	720
CAD-Konstrukteur/in ILS, gepr.	737
Chemietechniker/in, gepr.	793
Elektr. Steuerungs- und Regelungstechnik	767
Elektrotechniker/in	NEU 771
Fahrzeugtechniker/in	703
Gepr. Schutz- und Sicherheitskraft IHK	727
Grundlagen der Elektrotechnik	712
Haustechnik	744
Industriemeister/in Elektrotechnik	842
Industriemeister/in Luftfahrttechnik	845
Industriemeister/in Metall	840
Maschinentechiker/in	715
Mechatroniktechniker/in	735
Meister/in im Elektrotechnikerhandwerk	870
NC- und CNC-Technik	702
Qualitätsbeauftragte/r (TUV), gepr.	717
Sanitär-, Heizungs-, Klima-Techniker/in	NEU 705
SPS-Technik	768

Weitere Fernlehrgänge unter: ils.de

Info-Coupon

Jetzt **kostenlos**
Infopaket anfordern!

Folgende Lehrgänge interessieren mich:

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

www.ils.de **0800-123 44 77**

Mo.–Fr. 8–20 Uhr (gebührenfrei)

Infos anfordern:



Name, Vorname 74DH

Straße, Nr.

PLZ, Ort