

essen+trinken



»Und was hat das alles
mit Gottes Schöpfung zu tun?«



Liebe Leserinnen und Leser,

vor einiger Zeit hätte ich nicht gedacht, dass ich mal ein Fan von Kochzeitschriften würde. Ich fand es irgendwie dekadent: Zeitschriften, die sich Monat für Monat damit beschäftigen, immer neue Varianten zum Sattwerden für diejenigen zu entwickeln, die ohnehin schon alles probiert haben. Inzwischen lese ich sie aber gerne.

Am meisten schätze ich, dass ich mich beim Kochen auf die Rezeptangaben hundertprozentig verlassen kann. Inzwischen habe ich schon einiges ausprobiert, worum ich

früher einen Bogen gemacht habe: Tafelspitz, Caesar Salad und scharfe Garnelen. Ein Risotto mit Kürbis ist zu einem meiner Lieblingsessen geworden. Braten sind kein Problem, und ich habe auch schon ganz entspannt Gänse mit der Niedertemperaturmethode zubereitet. Sie merken: Ich koche sehr gerne. Beim Kochen kann ich mich entspannen, fast so gut wie beim Sport. Und ich freue mich, wenn Gerichte gelingen. Und wenn Gäste sich gut bewirtet fühlen. Essen und Trinken ist ja mehr als Nahrungsaufnahme. Im frühen Mittelalter besiegelten Menschen Verträge durch ein gemeinsames Essen. Der Saft des Brathähnchens war gewissermaßen die Tinte – am Hof genauso wie im Bauernhaus. Das ist heute natürlich anders. Und doch: Eine gemeinsame Mahlzeit sättigt nicht nur physiologische, sondern auch seelische Bedürfnisse, wissen Ernährungswissenschaftler. Kinder, die mindestens dreimal in der Woche gemeinsam in der Familie essen, leben gesünder – körperlich und psychisch, weil gemeinsame Mahlzeiten auch Orte von Zuspruch und Ansprache sind.

Auch in der katholischen Liturgie spielen Essen und Trinken eine wichtige Rolle. Schließlich sind Brot und Wein Grundmaterie der Eucharistie. Die Nähe zur Gottheit, aber auch die Gemeinschaft der Gläubigen wird im gemeinsamen Essen erlebbar. Besser womöglich, als es viele Predigten vermögen. Auch deshalb ist die Erstkommunion für viele Kinder und ihre Eltern immer noch ein eindrückliches Erlebnis. Fotos vom Weißen Sonntag finden Sie in diesem Heft.

Außerdem sprechen eine Fleischköchin, eine Veganerin und ein bekennender Bio-Esser über gutes Essen und Gottes Schöpfung. Familie Wittling hat uns durch ihr Weinmuseum geführt und erzählt, dass sich rund um St. Kunibert im Mittelalter ein riesiger Weingarten befand. Gutes Essen und guten Wein gibt es auch für die Patienten im Hospiz St. Vinzenz, wenn diese es wünschen: »Tun Sie das, was Ihnen gut tut« – das gilt erst recht für Menschen, die um das Ende ihres Lebens wissen. Der Künstler Cornel Wachter hat dem Röttgenchen und dem Kölsch ein Denkmal gesetzt. Warum – das hat er uns erzählt. Und schließlich verlässt Kaplan Klaus Gertz nach vier Jahren zum 1. September die Pfarrei. Im Pfarrbrief erinnert er sich an prägende Augenblicke.

In eigener Sache: Die letzte Ausgabe unseres Pfarrbriefs zum Thema »Seelsorgen« wurde vom Erzbischof Köln als »Pfarrbrief des Jahres 2016 in der Kategorie Gold« ausgezeichnet. Unter anderem wurde das Interview gewürdigt, in dem eine Nonne, eine Friseurin und ein Wirt gemeinsam über Seelsorge in ihren Arbeitsfeldern sprechen. Überraschend fand das die Jury. Diese Wertschätzung freut uns und macht uns auch ein bisschen stolz. Denn die Redaktion steckt viel Arbeit in jedes Heft. Und die Pfarrei das nötige Geld – dafür danke! Die Ideen und Themen entstehen übrigens stets beim gemeinsamen Essen und Trinken. Und wenn dieses Heft wieder Ihren Geschmack finden sollte, ändern wir auch so schnell nichts daran. Eine anregende Lektüre wünscht Ihnen

Ihr Peter Otten, Pastoralreferent

inhalt

1/17_titelthema essen+trinken



4 »Bio ist viel billiger als konventionelle Lebensmittel«



12 »Sein Essen war ein Faustschlag!«



15 Gotes Gebote



Umstrittenes Heilmittel 9



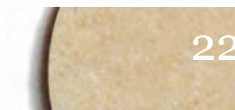
19 »Drink doch eine met – das ist eine Gebrauchsanweisung!«



Das letzte Bisschen genießen 16



28 Eine Vorliebe für langhaarige Weiber über Haustüren



22 Ohne Frühstück in die Frühmesse

»Ich wäre gerne Diakon geblieben«



32



38 Demokratie vor Ort

35 Fotoalbum

36 Erstkommunion 2017

weitere themen

rubriken

- 24 nachrichten
- 27 getauft & verstorben
- 39 fragebogen
- 39 impressum





»Bio ist viel billiger als konventionelle Lebensmittel«

Was macht gutes Essen aus? Essen wir bewusst? Und was hat das alles mit Gottes Schöpfung zu tun? Eine Fleischköchin (Vesna), eine Veganerin (Anika) und ein bekennender Bio-Esser (Jürgen) diskutieren.

Text: Judith Uebing, Jürgen Salz
Fotos: Sebastian Linnerz

Was macht für euch gutes Essen aus?

Jürgen: Gutes Essen ist biologische Vollwerternährung, eine gute Mischung von allem. Das Problem ist, dass es im Gegensatz zu früher heute viele verarbeitete Lebensmittel gibt. Mit der Folge, dass Kindern, die heute industrielle Nahrung gewöhnt sind, Ursprüngliches gar nicht mehr gut schmeckt. Doch gutes Essen muss vor allem schmecken.

Anika: Gutes Essen hat viel mit ursprünglichen Produkten zu tun, zu denen ich im besten Falle einen Bezug habe und von denen ich weiß, woher sie kommen und was sie mit mir machen.

Vesna: Hauptsache, satt werden, Hauptsache, viel – das hat nichts mit gutem Essen zu tun. Ich möchte wissen, woher das Produkt kommt, und auch bewusst damit umgehen. Wenn für die Ernährung Lebewesen getötet werden und dann die Hälfte davon weggeschmissen oder schon vorher in die Tierfutterindustrie gegeben wird, dann ist das nicht ›bewusst‹.

Warum reden derzeit alle über das Essen? Für viele Menschen scheint das Thema eine Art Ersatzreligion geworden zu sein.

Jürgen: Keine Ahnung! Warum jedes Vierteljahr ein neuer Ernährungstrend durchs Dorf getrieben wird – das frage ich mich auch! Ich kenne das aus meinem Laden seit Mitte der 1990er-Jahre. Der neueste Trend ist, dass Weizen das

Schrecklichste ist, das es auf der Welt gibt. Ich persönlich denke, die Leute nehmen sich selber zu wichtig oder kreisen nur um sich selbst und gucken, wo es piekelt und zwickt, und wer schuld daran ist.

Vesna: Ich glaub' auch, dass Essen heutzutage mehr mit Identifikation zu tun hat als früher. Der Stellenwert, den man dem Essen zuspricht, ist in der industrialisierten Gesellschaft viel größer, weil wir eine so riesige Auswahl haben. Dann fangen Menschen an, sich über das Essen in einer Gruppe wiederzufinden, und sich darüber auch zu identifizieren.

Anika: Ich denke, dass das ein Luxusproblem ist. Ich muss nicht mehr grundsätzlich überlegen, wie ich mich und meine Familie satt bekomme – das kriegen wir irgendwie hin, egal, mit welchem Budget. Jetzt haben wir den Luxus, dass wir uns darüber Gedanken machen können, was uns beim Essen wichtig oder nicht so wichtig ist.

Vesna: Es gibt viele Menschen, die zu uns kommen und nachfragen, ob wir glutenfreies Essen anbieten, also Essen ohne Weizenproteine. Viele Kunden erklären mir dann, dass sie gar nicht unter einer Immunerkrankung oder Allergie leiden, sondern bewusst auf Weizen verzichten. Das finde ich schwierig, denn es ist eben nicht so, dass Weizen für jeden per se schlecht ist oder nur mit Zucker zu ›verstoffwechseln‹ ist. Gluten ist ein Stoff, den wir seit hundert Jahren zu uns nehmen, der Körper hat sich daran gewöhnt, und wer darauf verzichtet, bei dem stellt sich schnell ein Nährstoffmangel ein. Es ist

eben ein Trend, glutenfrei zu essen. Zumindest sind viele der Meinung, sich dadurch selber etwas Gutes zu tun – ob man das wirklich tut, das sei mal dahingestellt.

Anika: Man kann dem Körper auch abgewöhnen, mit diesen Dingen umzugehen. Ich hab' selbst ein paar Unverträglichkeiten, die anfangs nicht so schlimm waren – aber dadurch, dass ich drauf achte, darauf zu verzichten, merke ich, dass ich viel schneller darauf reagiere.

Jürgen: Ich denke, die Leute glauben mittlerweile – ich sag das jetzt mal extrem – dass sie schon krank sind, wenn sie pupsen.

Anika: Vegan zu essen, ist bei vielen eine Lifestyle-Entscheidung. Für mich ist es eher eine politische Entscheidung. Natürlich hab' ich auch bei mir im Laden Leute, bei denen ich denke, dass uns auf ideologischer Ebene ziemlich wenig verbindet. Tatsächlich stand ich vor einer



Vesna Vucic-Pestic führt die Burgerbraterei ›Menz Burger‹, Krefelder Straße

großen moralischen Herausforderung, als die Billigmodekette Primark in Köln eröffnet hat. Wenn Kunden mit Primark-Tüten in meinen Laden kommen, kann ich nicht verstehen, warum sie an diesem Punkt

des Konsums aufgehört haben, nachzudenken. Das muss man dann leider so stehen lassen.

Wie bist du Veganerin geworden?

Anika: Ich ernähre mich vegetarisch, seit ich neun bin – dahinter stand tatsächlich ein sehr kindliches Nachfragen. Ich habe meine Mama gefragt, ob das Schwein da im Fernsehen geschlachtet wird, damit ich es essen kann. Und Mama hat bejaht. Dafür bin ich ihr sehr dankbar; ich finde, das war eine sehr gute Reaktion. Dass Tiere getötet werden, fand ich als neunjähriges Kind doof und deswegen hab' ich kein Fleisch mehr gegessen. »Das Vegane« hat sich dann später eingeschlichen, weil



Anika Heil leitet das vegane »Café Hibiskus« in der Ritterstraße

ich mich in einem Umfeld bewege, in dem sich sehr viele Menschen vegan ernähren. Dann war es irgendwann so, dass ich vegan gekocht und gebacken habe. Ich sehe die Industrialisierung von Fleischproduktion kritisch. Frisch von einem kundigen Schlachter aus artgerechter Tierhaltung, das wäre für mich der richtige Weg, Fleisch zu konsumieren, nur habe ich nicht mehr das Bedürfnis nach Fleisch. Allerdings ist

diese Art, zum Beispiel Fleisch zu erwerben, im Alltag sehr schwer umzusetzen.

Ist es nicht auch zeitaufwendig, sich gesund zu ernähren? Der Rechercheaufwand ist doch viel größer.

Vesna: Das ist dank solcher Läden wie von euch beiden, Jürgen und Anika, sehr viel einfacher geworden. Inzwischen gibt es sehr viele Hersteller, die Käse nachhaltig produzieren, und fleischverarbeitende Betriebe, die als nachhaltig zertifiziert sind.

Bio ist allerdings immer noch teuer ...

Jürgen: Nein, Bio ist viel billiger. Wenn man die gesamten Kosten einbezieht, die die konventionelle Landwirtschaft verursacht, dann ist Bio billiger als konventionelle Ware. Wir bezahlen den Preis lediglich über andere Kostenstellen, etwa über das Wassergeld, weil die Nitratbelastung im Boden sehr hoch ist. Der Pestizideinsatz fordert ungefähr eine Milliarde Euro im Jahr an Gesundheitskosten; auch dafür zahlen wir Beiträge an die Krankenkassen. Und die EU-Subventionen kommen auch noch dazu. Die Großen werden hoch subventioniert, die Kleinen bekommen nichts. Daher ist

die konventionelle Lebensmittelproduktion so billig, weil die Kosten, die entstehen, auf die Allgemeinheit umgelegt werden und nicht im Geschäft erscheinen. Wir reden von zehn Prozent eines durchschnittlichen Einkommens, die für Lebensmittel ausgegeben werden. Da sind Genussmittel schon mit drin, also Zigaretten, Tabak und Alkohol.

die konventionelle Lebensmittelproduktion so billig, weil die Kosten, die entstehen, auf die Allgemeinheit umgelegt werden und nicht im Geschäft erscheinen. Wir reden von zehn Prozent eines durchschnittlichen Einkommens, die für Lebensmittel ausgegeben werden. Da sind Genussmittel schon mit drin, also Zigaretten, Tabak und Alkohol.

Vesna: Für Zigaretten hat jeder Geld und Alkohol geht immer ...

Jürgen: Auch beim teuren Motoröl wird nicht über den Preis diskutiert – aber beim guten Olivenöl wird hinterfragt, warum der Liter 20 Euro kostet. Das ist gerade in Deutschland sehr extrem. Ich weiß, dass in Frankreich Lebensmittel so viel kosten wie bei uns im Bioladen. Dabei ist es in Frankreich nicht teuer, sondern bei uns ist es so günstig.

Haben wir verlernt, Gerichte gut zuzubereiten?

Jürgen: Einerseits haben die Menschen oft keine Lust oder keine Zeit zu kochen. Andererseits wird Kochen zelebriert, wenn Freunde und Bekannte eingeladen werden. Dann kommt ein- oder zweimal im Jahr das Exotischste und Teuerste auf den Tisch.

Anika: Ich glaube auch, dass oft das Mittelmaß fehlt.

Vesna: Vielleicht hat das mit Erziehung zu tun. Ich glaube schon, dass die Versorgung im Laufe der Industrialisierung bequemer und die Auswahl an Produkten größer geworden ist. Und dass wir dazu neigen, auch als Eltern vielleicht, das Schnelle und Einfache zu wählen. Die nächste Generation übernimmt die Bequemlichkeit schleichend.

Jürgen: Mir ist noch ein anderes Thema wichtig. Dieses Interview soll ja im Pfarrbrief erscheinen. Für uns im Bioladen war es immer wichtig, die Schöpfung zu bewahren. Die Ressourcen auf der Erde sind endlich. Wir müssen sorgsam mit ihnen umgehen.

Vesna: Schöpfung bewahren, das ist wichtig. Der Mensch ist das einzige Lebewesen, das den Lebensraum anderer Lebewesen vernichtet. Es gibt kein Tier, kein Insekt, keine Pflanze, das sich mehr nimmt, als es braucht.

Anika: Jeder sollte bei jeder Mahlzeit darauf achten, welche Auswirkungen diese Mahlzeit auf die Umwelt hat. Es muss sich



Jürgen Opper ist Inhaber des Bioladens »Kraut & Rüben«, Balthasarstraße

nicht jeder vegan oder »bio« ernähren, aber es sollte sich jeder Gedanken machen, was sein Essen auslöst, welche politischen und moralischen Fragen dabei eine Rolle spielen.

Engagiert ihr euch auch außerhalb eurer Läden?

Anika: Der Idealismus muss einen ab und zu durch den Tag tragen. Mir sind viele Ideale wichtig, die ich mit meinem Café realisiere, aber auch darüber hinaus.

Jürgen: Bei mir bleibt keine Zeit für ein weiteres Engagement. Mit dem Laden haben wir eine Sechstageswoche und arbeiten zehn Stunden am Tag. Wir machen

das zu zweit; einen Mitarbeiter können wir uns nicht leisten. Als wir 1984 angefangen haben, waren wir mit unserem Bioladen vielen Menschen suspekt und wurden in die Nähe von Terroristen gerückt ...

Vesna: Das muss man erst mal schaffen. Das spricht doch für dein Lebenswerk, dass der Laden sich seit über dreißig Jahre hält. Chapeau!

1984 wart ihr Exoten. Jetzt habt ihr wahrscheinlich Schwierigkeiten, euch gegen die Konkurrenz der Supermärkte zu wehren, die mittlerweile auch ein Bio-Sortiment anbieten.

Jürgen: Die Supermärkte machen weniger als zehn Prozent ihres Umsatzes mit Bio-Produkten. Dafür hängen die sich dann ein schönes Image um. Zudem haben die Produkte aus dem Supermarkt eine andere biologische Qualität. Wir bemühen uns, lokale, regionale oder europäische Ware anzubieten. Im Supermarkt kommen die Erdbeeren oder die Sojabohnen schon mal aus China. Ich finde es schlimm, wenn in Geschäften schädliche

Chemieprodukte angeboten werden und gleichzeitig Bio-Produkte in den Regalen stehen.

Anika: Ich kann mit konventionellem Obst und Gemüse aus Spanien nichts anfangen. Das ist eine der wasserärmsten Regionen. Da ernten Geflüchtete die Früchte, die dann hierzulande spottbillig verkauft werden.

Wie ist das bei euch nach einem langen Arbeitstag. Gönnst ihr euch noch ein gutes, gesundes Essen?

Jürgen: Wenn wir abends um acht Uhr nach Hause kommen, ist es schwierig, noch ein gutes Essen auf den Tisch zu bringen. Das geht oft nur durch Vorkochen. Und ich esse auf, was aus dem Laden weg muss, weil das Haltbarkeitsdatum überschritten ist.

Anika: Du sitzt da an der Quelle. Mich versorgen nach Feierabend schon mal Freunde und Kollegen.

Vesna: Ich gehe auch gerne mal bei den Kollegen auf der Neusser Straße vorbei. Und in meinem eigenen Laden esse ich gern mal einen Burger.



Das Ehepaar Wittling im eigenen Weinberg, mitten in der Stadt

Umstrittenes Heilmittel

Das Weinmuseum im Agnesviertel erschließt die wechselvolle Dreiecksbeziehung zwischen Wein, Kirche und Köln.

Text: Klaus Nelißen
Fotos: Sebastian Linnerz

Ausgerechnet in Köln: Was hat ein Weinmuseum ausgerechnet in der Kölsch-Stadt verloren? Markus Wittling hebt eine Augenbraue und entlarvt den Fragenden als wenig kenntnisreich in Kölner Stadtgeschichte. »Kölsch als Begriff gibt es erst seit knapp 100 Jahren! Aber: Im Mittelalter war Köln Weinumschlagsplatz Nummer eins in Nordeuropa«, erklärt der Diplom-Ingenieur für Weinbau und Önologie. »Weinhaus der Hanse« wurde Köln demnach genannt und belieferte England, Flandern, Skandinavien und die deutschen Gebiete bis zur Ostsee mit Rebsaft. Um die

schillernde Geschichte des Weins in Köln lebendig zu halten, initiierte die Familie Wittling das Weinmuseum Köln e.V. – immerhin ist sie selbst seit 1928 im Weinhandel tätig. Rund 1.600 verschiedene Sorten vertreibt sie in ihrem Geschäft an der Amsterdamer Straße, in einem Gebäude, das architektonisch ein Hingucker ist. Seit knapp 10 Jahren befindet sich Kölns Weinmuseum in der zweiten Etage.

Zahlreiche Exponate aus der privaten Sammlung der Wittlings erschließen die Kultur- und Produktionsgeschichte des Weines. Gleich zu Beginn des Rundgangs zeigt eine mittelalterliche Karte: Köln war nicht nur groß im Weinhandel, sondern



Judith Uebing und Jürgen Salz vom Pfarrbriefteam im Gespräch mit Jürgen Oppen, Anika Heil und Vesna Vucic-Pestic (v.l.n.r.)

auch im Weinanbau. Ein Drittel des mittelalterlichen Stadtgebiets war mit Rebstöcken bedeckt. »Das Kunibertsviertel war quasi komplett ein Weingarten«, sagt Wittling. Erst mit der Bevölkerungsexplosion im 19. Jahrhundert verschwand diese Tradition vollständig. Und so nahm sich Markus Wittling vor, in seinem Museum den Weinanbau in Köln nicht nur zu dokumentieren, sondern gar zurückzuholen – für Besucher zugänglich.

Höhepunkt des Museumsbesuchs ist daher der Gang aufs Dach zu 720 Rebstöcken der 40 bedeutendsten Rebsorten der Welt: Ein Weinberg mitten im Agnesviertel! Da die Familie Wittling wegen einer EU-Auflage keinen Wein aus den Trauben pressen darf, lohnt sich ein Besuch im September besonders. Dann können Besucher die Weinbeeren direkt am Rebstock verkosten und sich so unterschiedlichste Geschmacksfarben auf der Zunge zergehen lassen.

Selbst wenn Wittlings Wein herstellen dürften – der Wein wäre nicht zu vergleichen mit dem Trank des Mittelalters. »Das würde uns nicht schmecken«, ist Markus Wittling überzeugt. Genuss war zweitrangig, Masse musste produziert werden. In Zeiten, in denen das Brunnenwasser als ungenießbar bis lebensbedrohlich galt, war Wein ein Grundnahrungsmittel. »Ohne Wein hätte Köln das Mittelalter nicht überlebt«, bemerkt Wittling. Und daher brauchte es für die Stadtbevölkerung vor allem eins: enorm viel Wein. Aus Rebstöcken auf einem Hektar Land stellten die Kölner bis zu 170 Hektoliter Wein her. Heute seien es im Vergleich nur 30 Hektoliter, erklärt Wittling. Oft sei der Wein sauer gewesen und wies meist nur einen geringen Alkoholgehalt auf.

»Suure Hungk« wurde Kölns Wein auch genannt. Und dennoch: Ihm wurden gesundheitsfördernde Kräfte zugesagt. Der große Kirchenlehrer Thomas von Aquin, der in Köln studierte, schrieb im 13. Jahrhundert: »Wenn einer sich so sehr des Weines enthielte, dass er dadurch seine Gesundheit schwer belasten würde, so wäre er von Sünde nicht frei.«

Sicher wird der Dominikanermönch Thomas den einen oder anderen Schoppen in einer der zahlreichen Kölner Klosterweinschänken getrunken haben. Denn die Kirche mischte damals ordentlich mit – nicht nur beim Weinanbau. Da die Klöster Steuerfreiheit besaßen, florierten auch ihre Schankstuben. Die Stadtkasse ging leer aus. Und so berichtet Wittling von der spektakulären Kraftprobe zwischen Kirche und Stadt um den Wein, vom Flaschenkrieg im Jahre 1369. Damals versuchte der Rat der Stadt, Tantiemen von den Klöstern zu erzwingen, indem er kurzerhand die kirchlichen Weinvorräte konfiszieren ließ. Geistliche wurden der Stadt verwiesen. Da griff die Kirche zu ihrer damals schärfsten Waffe: Mit einem Interdikt untersagte sie gottesdienstliche Handlungen, insbesondere das Spenden der Sakramente, auf dem Stadtgebiet. Im »hillige Kölle«, dem damals größten Wallfahrtsort nördlich der Alpen, quasi ein Ding der Unmöglichkeit. Der Rat der Stadt knickte 1370 ein, die Weinbestände kamen zurück, der Klosterwein blieb steuerfrei.

So verdankten die Orden einen Teil ihres Reichtums dem Wein. Andersherum verdankt auch der Wein den Orden Enormes. Das Wissen um die Herstellung lag in den Klöstern. Dort entwickelten die Ordensleute häufig Innovationen. Die Spätlese: Eine Zufallsentdeckung der Mönche des Klosters Johannisberg bei Fulda. Der Champagner: Der Benediktiner Dom Pérignon brachte die Methode der zweiten Gärung zur Perfektion und damit die beliebte prickelnde Perlung.

Kein Wunder, dass die Kirche es so sehr mit dem Wein hatte: Über 454 Mal kommt das Wort in der Bibel vor. Auch das dokumentiert das Kölner Weimuseum. »Ich bin der wahre Weinstock«, sagt Jesus über sich. Das erste Wunder, das er im Johannevangelium bewirkt, ist die Wandlung von Wasser zu Wein. Und seit Christen das Abendmahl feiern wie Jesus kurz vor seinem Tod, gehört Wein neben Brot zu den sogenannten eucharistischen Gaben. Dabei ist ausgerechnet an dieser biblischen Stelle der Befund nicht eindeutig: Im Evangelium steht lediglich, dass Jesus einen Kelch nahm und sagt: »Seht, das ist mein Blut«. Schon die frühen Christen zweifelten aber nicht daran, dass sich in besagtem Kelch Wein befand. Und so ist eine Eucharistiefeier ohne Wein schlicht nicht möglich.

Wittling zeigt in seinem Museum eine stattliche Sammlung an Kelchen, die über die Jahrhunderte von Priestern in der Messe verwendet wurden: meist goldglänzend und reich verziert. Doch gehört zu den Exponaten auch ein schlichter Kelch, der einem Priester in russischer Kriegsgefangenschaft diente.

Apropos Trinkgefäß: Auf angemessene Trinkgefäße legt Wittling Wert, als er am Ende des Museumsrundgangs Insider-tipps zum Weingenuß geben soll: »Unter-schätzen Sie nicht die Form der Gläser.« Viele hielten die Form für reine Spielerei, aber mit Besuchergruppen im Museum mache er oft den Test: »Ein Wein kann in drei verschiedenen Glasformen dreimal verschieden schmecken.«

Mit einem konkreten Weintipp hält sich Wittling aber zurück. »Die Geschmäcker sind so individuell, dafür braucht es Beratung.« Das klappt in seinem Geschäft jeden Donnerstag bis Samstag, wenn unterschiedliche Winzer zur Weinprobe laden. Und wer kommt, kann dann noch einen Abstecher machen ins Weimuseum, in dem es noch viel mehr zu erfahren gibt, vom Wein, von Köln und von der Kirche – zum Beispiel, was jener Papst aus Deutschland über den Wein geschrieben hat, der in diesem Jahr 90 Jahre alt geworden ist. Wobei: Joseph Ratzinger sagt man ja nach, er trinke lieber Bier.

Eine Landkarte von Arnold Mercator (1571) mit den Weingebieten der Kölner Nordstadt

rechts: Exponate des Weimuseums





»Sein Essen war ein Faustschlag!«

Eric Menchon ist Sternekoch im Le Moissonnier und spricht über kulinarische Offenbarungen, Dichtung und Handwerk.

Text: Klaus Nelißen
Fotos: Sebastian Linnerz

Das soweit vorab: Es geht ums große Ganze. Es geht ums Essen. Und wenn man so will, beginnt selbst das christliche Abendland mit einer kulinarischen Offenbarung: Da steigt der Apostel Petrus in Jaffa auf ein Hausdach und sieht den Himmel offen. Von oben herab schwebt ein großes Tuch, prall gefüllt mit allerlei unkoscheren Köstlichkeiten: Schweine, Krustentiere und vieles mehr. Ein Tabu für jeden frommen Juden. Und eine Stimme ruft: »Nimm und iss.« Petrus

aber, der sich bislang strikt an die biblischen Speiseverbote hält, weigert sich. Da ruft die Stimme: »Was Gott rein gemacht hat, das nenne du nicht verboten.« Vision vorbei. Bei Petrus macht es klick. Tags drauf tauft er den ersten Nichtjuden, den römischen Hauptmann Kornelius (Apg 10). Die Jesusbewegung öffnete sich Richtung Europa – nicht nur kulinarisch: Das Christentum wurde abendländisch, das Abendland wurde christlich.

Die erste kulinarische Offenbarung im Leben von Eric Menchon war das Couscous seiner Oma. »Würde sie noch leben, wäre es immer noch das beste der Welt«,

schwärmt der 50-jährige Koch des Le Moissonnier in der Krefelder Straße. Hier geht der Kölner hin, wenn er essen will wie Gott in Frankreich. Dabei ist das Restaurant im Bistro-Stil alles andere als ein lukullischer Tempel: Klein ist es hier, gedrungen, schnell wird es laut. Vorne wirbeln die Kellner, hinten drängen sich 11 Köche in der verwinkelten Küche und zaubern allerlei Köstlichkeiten, die dem Restaurant mittlerweile zwei Michelin-Sterne eingebracht haben.

Le Moissonnier schlägt aus der Art im Vergleich zu anderen Pilgerstätten für Sterneliebhaber. Denn hier geht es familiär zu; unverkennbar ist die persönliche Note von Chef Vincent Moissonnier und seinem Koch Menchon. Dass er einmal der meistdekorierte Sternekoch Kölns sein würde, das lag dem jungen Eric fern: »Ich hatte nie die Vision, einmal ein großer Koch zu werden.« Gut, es gab Omas Couscous und den Wunsch, nach der Schule Geld zu verdienen. »Ich wollte was mit meinen Händen machen und ich konnte ein wenig kochen.« Aber in der Kochschule in Nizza bescheinigte ihm ein Lehrer, er habe nicht das Zeug zum Koch.

Vielleicht weckte ausgerechnet dieser Lehrer im jungen Eric den Wunsch, das Gegenteil zu beweisen. Die Kochausbildung jedenfalls schloss Menchon erfolgreich ab und landete vor nun bereits 29 Jahren bei Vincent Moissonnier in Köln. Der Beginn einer kulinarischen Freundschaft. Der »Patron«, wie Menchon seinen Chef nach wie vor respektvoll nennt, brachte den souveränen Kochhandwerker heran an die ganz große Küche. An freien Tagen besuchten der Patron und sein neuer Koch gemeinsam Sternereaurants, testeten Essen. In Paris dann, in St. Etienne, erfuhr Menchon seine zweite kulinarische Offenbarung:



»Pierre Gagnaire – das war ein Dichter! Sein Essen war ein Faustschlag!« Bei Menchon hatte es klick gemacht: Jetzt wusste er, was noch möglich ist in der Zubereitung von Mahlzeiten. Das gemeinsame Ausprobieren und Feilen an Gerichten, das haben Menchon und Moissonnier bis heute beibehalten. Regelmäßig schaffen sie sich dafür Freiräume, zusammen mit dem gesamten Küchenteam. Dann werden Zutaten und Geschmackslinien frei kombiniert. Gerade die jungen Köche sind gefragt mit ihrem Entdeckergeist. Denn eines ist klar: Menchon erfährt immer weniger Offenbarungen – er kennt eben schon viel. »Aber im Grunde wünschen wir uns immer wieder Offenbarungen«, gesteht er. Und er freut sich, wenn er in seinem Team gerade bei jungen Köchen merkt, dass noch mehr dahinter steckt, als die Beherrschung des Handwerks.

Trotzdem ist Handwerk die Basis einer konstanten Leistung. Gefragt nach den sieben Kardinalstugenden eines Koches, überlegt Menchon und zählt auf: Leidenschaft, Sauberkeit, Schnelligkeit, Teamfähigkeit, Stressresistenz, Fantasie und Lust am Arbeiten.

Nicht zu den Kochtugenden zählt Menchon Geschmackssicherheit. Das mag daran liegen, dass beim Geschmack für einen Koch erst interessant wird: Es beginnt die Inspiration. Und Inspiration mache einen großen Koch aus: »Dichten ist wichtiger als Handwerk«, entscheidet sich Menchon und hält wenig von Köchen, die nur mit Technik glänzen. Auch ist ihm der Starrummel

um Fernsehköche zuwider. Denn ihm geht es um den konkreten Genuss. »Und das geht nur, wenn man zusammenkommt und isst.« Genuss, Lust, Gemeinschaft – das sind die Wörter, die Menchon auf der Zunge brennen, wenn er vom Kochen

spricht. »Essen ist doch nicht nur Ernährung! Essen hat eine enorme kulturelle und kommunikative Funktion! Essen ist: jetzt!«

Und so wundert es nicht, dass Menchon mit Argwohn auf Ernährungstrends sieht, die sich vornehmlich über Essverbote definieren. »Ich verstehe das nicht – die machen sich doch verrückt«, klagt Menchon. Für ihn darf es keine Tabus geben beim Kochen, keine unnötigen Beschränkungen. Die Vorstellung, vegane Gerichte auf seine Karte zu nehmen, kränkt ihn. »Ich muss doch kombinieren können. Denken Sie mal daran, was Gemüse entgeht, wenn Sie ihm die Chance nehmen, mit Butter angebraten zu werden, oder mit etwas Speck!«



oben:
Bis zu elf Köche
arbeiten in der ver-
winkelten Küche

rechts:
Eric Menchon mit
Vincent Moissonnier,
dem Patron des
Restaurants



Essen als eine Art Ersatzreligion für höchst ernährungsbewusste Menschen? Hier wird Eric Menchon leidenschaftlich: »Die stellen ihre Gesundheit über alles. Das hat doch nichts mit dem Essen zu tun, worum es mir geht!« Und worum geht es ihm? Sein Credo ist so kurz wie einfach: »Essen macht Spaß. Essen macht glücklich.«

Vielleicht ist das ein bisschen zu einfach gesprochen. Mit Glück und Spaß alleine erkocht man sich keine zwei Gourmet-Sterne. Aber vielleicht gehört zu Menchons Erfolg, nicht aus den Augen verloren zu haben, worum es beim Essen geht: ums große Ganze.

Fast am Ende der Begegnung verrät er noch, dass er jedes Jahr in seine Heimat fährt und für seine Eltern eine große Pfanne Paella kocht. »Und das mache ich, solange die leben.« Alle Verwandten können mitessen. Dass er ausgerechnet Paella kocht, verwundert nicht. Denn bei einer guten Paella kommt alles zusammen – gerne auch Krustentiere und Schwein. Und: Paella schmeckt. Und darum geht es.

Foto: Friedrich Stark



Gotes Gebote

Helmut Gote ist NRW's beliebtester Radiovorkoster. Hier verrät er seine ›10 Gebote‹ für gutes Kochen.

- Betrachte das Kochen nicht als Aufwand und Mühe, sondern als sinnliches Vergnügen mit leckerem Ergebnis.
- Achte auf die Qualität und Frische der Grundprodukte, gerade bei Gemüse und Obst. Eine schnelle Verarbeitung ist ebenfalls Voraussetzung für einen guten Geschmack.
- Vermeide große Hitze, die meist nur beim Grillen gut ist. Huhn, Fisch und Schwein bleiben beim sanften Braten in der Pfanne oder bei mäßigen Temperaturen im Backofen viel besser saftig und zart.
- Mahle oder mörsere Gewürze erst kurz vor dem Gebrauch. Bewahre Gewürzpulver und Gewürzmischungen licht- und luftdicht in Dosen auf.
- Setze zu Beginn des Kochens nur wenig Pfeffer und Salz ein; mit beidem lässt sich problemlos zum Schluss nachwürzen.
- Gib frische Kräuter niemals in den Mixer, da sonst unerwünschte Bittertöne entstehen können. Hacke sie stattdessen mit einem schweren, scharfen Messer fein.
- Erhitze oder koche frische Kräuter nicht zu stark oder zu lang, damit das feine Aroma erhalten bleibt.
- Ersetze bei Desserts weißen Zucker gelegentlich durch Rohrzucker – das verleiht eine schmackhafte, leicht karamellartige Note.
- Befolge beim ersten Ausprobieren eines neuen Rezeptes strikt die Maßangaben. Verlege eigene kreative Anwendungen auf den zweiten Versuch.
- Schnippel und schneide sorgfältig mit Zeit und Geduld. Gehe beim Zubereiten entspannt vor und vermeide jegliche Störungen durch soziale Medien.

Helmut Gote im WDR:

›Einfach Gote‹, dienstags und samstags auf WDR2
›Alles in Butter‹, jeden Samstag auf WDR5
Weitere Infos: www.helmut-gote.de

Das letzte Bisschen genießen

Ein Gespräch über Essen und Trinken am Lebensende mit Martina Mann, Leiterin des Hospiz St. Vinzenz in Nippes.

Text: Hilde Naurath
Fotos: Sebastian Linnerz

Ein Gläschen Wein. Ein feines Likörchen. Ein Stück Reibekuchen mit Apfelmus und Schwarzbrot. Ein Schluck Kaffee. Noch eine Zigarette. Genießen, was einem schmeckt, genießen ... wenn es ans Sterben geht ...? Geht das überhaupt? »Ja«, bekräftigt die zierliche Frau, die so viele Menschen beim Sterben begleitet: Lebensgenuss ist möglich am Lebensende. Vielleicht sogar intensiver als jemals zuvor. Am Ende reduzieren sich die Bedürfnisse. Das Kleine, das Bisschen wird wichtig. Martina Mann ist Leiterin des Hospiz St. Vinzenz und die Wärme, die sie ausstrahlt, füllt den Raum. Sie und ihr Team geben sich alle Mühe, die kulinarischen Vorlieben der Bewohner zu erfüllen. »Solange das Budget es hergibt und die Anweisung des Arztes lautet: »wenn es Ihnen gut tut, dann tun sie es««. Genießen ermöglichen – und wenn es die Zigarette in den Pausen der Sauerstoffzufuhr über die Nasen-sonde ist.



Die hellen Küchenschränke sind reich gefüllt mit zahlreichen schmackhaften Lebensmitteln. In diesem Haus wird kein Krankenhausesen serviert. »Hier kochen Hausfrauen – und deswegen schmeckt es auch so wie in einem normalen Haushalt«, inklusive Frühstückswahl zwischen Rührei oder Spiegelei. Morgens äußern die Bewohner, soweit möglich, ihre Wünsche für den Tag. Für das Mittagessen gibt es eine Wochenkarte mit einer Auswahl an sorgfältig zusammengestellten Speisen. Dann wird alles individuell eingekauft. Reibekuchen ist der Topfavorit: »Auch wenn nur noch ein Stückchen gegessen wird: Reibekuchen schmeckt den Bewohnern.« Dabei zeigt sich: Am Ende des Lebens verändert sich der Geschmack. Wer sein gesamtes Leben lang Süßes

mochte, mag Süßes vielleicht gar nicht mehr herunterbekommen. Die Betreuer tun ihr Möglichstes, um den Geschmack der Bewohner herauszufinden, gerade auch dann, wenn diese ihre Wünsche nicht mehr äußern können. Wer sein Leben lang Cola

mochte, mag Cola nun vielleicht tiefgefroren mit einem Tropfen Saures beträufelt, vorsichtig dargereicht.

Am Ende verändert sich der Körper, möchte und kann nicht mehr so viel zu sich nehmen. Deswegen sind die Essensportionen klein, überladene Teller schrecken bei abnehmenden Hungergefühl eher ab. Übersichtliche, zu bewältigende Portionen dagegen ermöglichen positive Erlebnisse. Das Team hat sich einiges einfallen lassen, um die Bewohner nicht zu überfordern: Farbenfrohe Teller, kleiner als handelsüblich, lassen kleine Portionen nicht so verloren aussehen. In Miniaturschüsseln lassen sich Häppchen appetitlich anrichten. Sekt in 0,1l-Fläschchen kann auch von einer alten Dame noch gepichelt werden – auch wenn »Menschen gemacht sind, um zu einer Dörrpflaume zu werden«, wie Martina Mann von einer weisen Seniorin gelernt hat.

Die Bewohner merken, wie sie von Tag zu Tag weniger leisten können. 95 Prozent der Bewohner im Vinzenz-Hospiz sind krebskrank, und ein Tumor hat einen hohen Kalorienbedarf: Er saugt alles auf, was er kriegen kann, und so werden Bewohner auch bei regelmäßigem Essen »immer weniger«. In der Finalphase wird nur noch der Tumor ernährt. Die Betreuer stellen ihre Dienste auf die abnehmenden Körperfunktionen ein. Per Spritze werden Nahrungshäppchen behutsam verabreicht; »bei uns läuft keine Pumpe 24 Stunden, denn welcher Magen arbeitet 24 Stunden?« Auch die Ernährung über Spritzen erfolgt nur, solange der Bewohner sie verträgt: Bei Sterbenden lehnt der Körper die künstliche Nahrungszufuhr ab.

Die Autonomie der Bewohner beachten – das ist zentrales Anliegen des Vinzenz-Hospizes. Doch das ist gar nicht

so leicht, und nicht nur bei Sterbenden, die ihre Wünsche nicht mehr deutlich äußern können. Für die Angehörigen kann es eine kaum zu bewältigende Herausforderung sein. »Du musst doch trinken?!« »Geben Sie meiner Mutter auch genügend Wasser?« Was heißt dies anderes als: »Du musst doch leben!«? Loslassen kann kaum auszuhalten sein; »in keinem Alter wird der Mensch gerne Waisenkind«. So ist die Betreuung der Angehörigen die zweite große Leistung der Mitarbeiter, oft aufwendiger als die der

Bewohner. Erst vor wenigen Tagen habe eine Familie einer »präfinalen Dame« eine Banane mitgebracht. Die größte Sorge



der Familie sei es gewesen, der Dame die Banane zu servieren. Schlussendlich spuckte die Sterbende den Brei wieder aus. Die Betreuer finden sich dann in der Funktion der Vermittler wieder. Sie erklären, dass die Ablehnung von Nahrung rein physiologische Gründe hat oder schlagen leicht verdauliche Alternativen vor.

Die Autonomie des Bewohners achten: Das ist so selbstverständlich formuliert und zugleich so schwer umzusetzen. Wer möchte nicht den Notarzt rufen, wenn ein geliebter Mensch nicht mehr essen, nicht mehr trinken möchte? Wer will nicht

»Drink doch eine met – das ist eine Gebrauchsanweisung!«

Text: Peter Otten
Fotos: Sebastian Linnerz, Maurice Cox,
Cornel Wachter

Der Kölner Künstler Cornel Wachter hat drei kölsche Grundnahrungsmittel gewürdigt: das Kölsch, das Röttgelchen und den Reibekuchen. Während des Gesprächs in seiner Küche backt er Waffeln für die Gäste.

Welche Rolle spielen Essen und Trinken für dich?

Wahrscheinlich erst einmal die gleiche Rolle wie bei dir. Ohne Essen und Trinken würde ich umfallen.

Aber es scheint bei dir ja um mehr zu gehen. Du stehst am Waffeleisen und bewirtest uns. Du hast erzählt, gestern hättest du für deinen Besuch dreißig Waffeln gebacken.

Mein Großvater war Chefarzt im Klösterchen, dem Krankenhaus der Augustinerinnen im Vringsveedel, und er hat immer gesagt: »Essen versöhnt die Menschen.« Ein Onkel sagte: »Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.« Wir bekommen über das gemeinsame Essen Chancen zur Kommunikation. Man nimmt gemeinsam etwas zu sich, man belebt sich. Essen ist ein wunderbarer Türöffner. Wenn jemand ins Haus kommt, fragst du: Möchtest du einen Kaffee? Wenn du die Situation geschmeidig machen möchtest, fragst du: Möchtest du ein Stück Kuchen? Gestern saß hier Otmar Ludwig, ehemaliger Spieler von Fortuna Köln, vor einer Waffel. Und der erzählte, bei ihnen gab es, als er Kind war, sonntags immer einen Blechkuchen. Das ist Bindung, das ist Ritual, das ist sehr wichtig.

Du hast Nahrungsmittel geadelt, indem du sie zu Kunst erhoast. Wie kam das?

Es gibt gewisse Nahrungsmittel in Köln, die stehen einfach für Köln. Und die brauche ich. Kam ich von einer Reise zurück nach Köln, musste ich die Röttgelchen im Schaufenster des Bäckers Konrad Saitner auf der Severinstraße sehen, um mich wieder »angekommen« zu fühlen. Das Röttgelchen ist Identität, ist Köln. Wenn ich es zum Kunstobjekt erweitere, ist es auch ein Kommentar zur Globalisierung. Ein Toastbrot in Dreiecksform mit geraspeltem Pu-



doch jede Maschinerie in Gang setzen, um den Tod hinauszuzögern? Wer gibt nach, wenn der Sterbende flüstert: »... nicht Krankenhaus«? Wer akzeptiert seine Ohnmacht?

Dabei brauchen gerade Sterbende Pflege. Daher bringt das Hospizteam Angehörigen schon mal bei, wie ein Mundpflegeschwämmchen richtig eingesetzt wird: Nicht zu feucht, denn wenn der Schluckreflex nicht mehr funktioniert, fließt die Flüssigkeit in die Bronchien. Statt einfach da zu sitzen doch noch helfen zu können, das helfe den Angehörigen meist ungemein.

Die Mundpflege ist bei Sterbenden zentral. Der Mund sollte nicht austrocknen, sondern leicht feucht gehalten werden. Früher wurde Tee dafür genommen, doch Martina Mann lehnt es strikt ab, jedem Bewohner Tee aufzuzwingen: »Mein Alptraum wäre es, wenn mir jemand Kamillentee in den Mund zwingt.«

Hospiz St. Vinzenz

Das 1999 gegründete Hospiz St. Vinzenz der Stiftung der Cellitinnen zur hl. Maria, zu der auch das St. Marien-Hospital an St. Kunibert gehört, bietet ein Zuhause für Menschen in ihrer letzten Lebensphase. Bei neun Bewohnern stehen 10,5 Stellen zur Verfügung. Unter dem Motto »Leben in Würde bis zum Tod« werden die Bewohner mit viel Zeit und Zuwendung gepflegt. Aufnahmevoraussetzung ist die Überweisung durch einen Arzt, der einen nahen Tod diagnostiziert.

In der Ausbildung habe sie, wie früher üblich, in der Rolle des hilflosen Patienten Butter ertragen müssen. »Butter fingerdick auf die Zunge geschmiert zu bekommen – schrecklich.

Man muss einmal in der Situation gewesen sein, sich nicht mehr wehren zu können.« Seitdem achtet sie penibel darauf, wie ein Bewohner auf welche Geschmacksrichtung reagiert. Bei komatösen Bewohnern verrate es die Mimik, ob sie das Gebotene mögen. Bewährt habe sich eine Mischung aus Öl, Zitrone und Honig.

Martina Mann und ihre Mitarbeiter versuchen, bis zuletzt den Willen des Bewohners herauszufinden. Möchte er noch einen Tropfen Likör? Einen Hauch Wein? Oder möchte der Bewohner gar nicht mehr essen, nichts mehr trinken? Sterbende versuchen dann, den Mund zuzukneifen. Dann möchten die Begleiter dem Menschen auch diese Entscheidung nicht verwehren. Dann öffnen sie vielleicht das Fenster und sagen, dass die Seele sich nun auf den Weg machen kann. Dann bieten sie vielleicht eine Schulter an, an der der Mensch sterben kann, sterben darf.

Essen und Trinken nur, solange das Leben, nicht, sobald das Sterben verlängert wird.

Kölner Letzte Lieder

Sonntag, 29. Oktober 2017 um 19 Uhr in St. Agnes: Für »... und die Welt steht still ... Letzte Lieder und Geschichten aus dem Hospiz« führte Autor Stefan Weiller Interviews mit Menschen in Hospizen. Mit Annette Frier, Christoph Maria Herbst, dem Chor »Kölner Kurrende« und weiteren Künstlern. Eintritt frei. Spenden für die Arbeit des Hospiz St. Vinzenz.

tenbrustfilet und Salat kannst du auf der Severinstraße beim Aldi kaufen, auf dem Flughafen Köln/Bonn – und auf dem Flughafen in Shanghai übrigens auch. Das Röttgelchen bekommst du aber nur hier in Köln. In Düsseldorf oder Bonn sieht es schon wieder anders aus. Als ich es in Bronze gegossen habe, habe ich es geteilt. Wenn du es beim Bäcker kaufst, hängen zwei aneinander. Zu Hause brichst du sie auseinander und teilst sie.

Das Röttgelchen als Symbol des Teilens. Warum ist dir der Aspekt wichtig?

Das ist schon ein Wesenszug der Kölner. Die Kölner können sehr gut teilen. Sie sind nicht so tolerant, wie die Leute oft meinen, oft sogar ein bisschen teilnahmslos. Aber teilen können sie. Meiner Familie war es immer schon wichtig, sich für Bedürftige einzusetzen. Der Kölner hat ein Gen zum Teilen. Das erlebe ich auch im Vringstreff, der Begegnungsstätte für Menschen mit und ohne Wohnung hinter dem Chor von St. Severin. Teilen gehört in Köln einfach dazu. Das hat uns auch Heinrich Böll als »kölsch-katholische Haltung« ins Stammbuch geschrieben.

Woher kommt das ausgerechnet beim Kölner?

Vielleicht aus dem Mittelalter. Wir hatten das Stapelrecht. Die Waren kamen den Rhein runter, wurden hier gelöscht. Dort standen die Spießbürger auf ihre Speere gestützt und haben geguckt, was die Händler dabei hatten. Und dann haben die vielleicht zwanzig Prozent von den Sachen weiterfahren lassen und den Rest behalten. Aber die Sachen brauchten die Kölner eigentlich nicht, denn sie waren autark. Dann haben sie die Sachen vielleicht auch oft weitergegeben. Und ich denke, dass die Kölner aus dem Echo ihrer Geschichte leben. Das ist in ihre Betriebsanleitung reingeschrieben.

Was ist das Schöne daran, wenn man Menschen zusammenbringt?

Wer will schon alleine leben? In der Stadt macht das keinen Sinn. Da ist Gemeinschaft ganz wichtig. Ich glaube, dass viele Menschen krank daran werden, dass sie Gemein-schaft



Bronzeröttgelchen von Cornel Wachter

nicht bekommen oder nicht wissen, wo sie diese abholen können. Gemeinschaft kann in der Kirche sein oder im Fußballverein. Sie kommt aber auch langsam wieder. Die Leute haben durch die vielen Ängste,

die produziert werden, das Gefühl, dass sie es allein nicht mehr schaffen. In der kölschen Musik merkst du das ganz gut. Es geht immer nur um Köln, den Dom und das kölsche Herz. Aber es fehlt das Bewusstsein für das, was ich gerade Betriebsanleitung nannte. »Drink doch eine met« – das ist noch eine Gebrauchsanweisung zum Miteinander. Das kommt heute in vielen kölschen Liedern gar nicht mehr vor. Aber das kommt wieder, ganz sicher.

Gibt es Vorbilder, die dich in deiner Arbeit mit Nahrungsmitteln ange-regt haben?

Man erinnert sich an die Banane von Andy Warhol oder an Bilder, auf denen Gesichter aus Gemüse zusammengesetzt worden sind. Nicht zu vergessen die Stillleben, die Dinge in einer ganz besonderen Weise anordnen, um damit Geschichten zu erzählen. Ich selbst hatte während meiner Ausbildung zum Steinmetz am Kölner Dom schon einmal fünf Brötchen in Bronze gegossen. Damals haben die Lehrlinge den Altgesellen freitags ab 11 Uhr Brötchen mit Tartar geschmiert. Die Gesellen kamen größtenteils aus der Eifel. Sie haben sich dort nie ein Brötchen geleistet. Aber in der Bauhütte mussten Brötchen einmal in der Woche auf den Tisch kommen. Dieses Brötchenritual war etwas ganz Besonderes. Ich dachte, so ein Brötchen muss ich mal in Bronze gießen. Diese Brötchen waren dann die Vorläufer zu meinen später entstandenen Bronzeröttgelchen.

Dann kam das Denkmal für das Kölschglas.

Heinrich Becker von der Gaffel-Brauerei, der Herrgott hab ihn selig, hat mich darauf gebracht. Heinrich erwarb etliche meiner Röttgelchen und sagte: »Das Kölschglas verdient aber auch ein Denkmal.« Und so habe ich auch ihm zur Freude ein Kölschglas gegossen ...

die Krone auch immer leicht gekippt trug, ein bisschen ironisch. Für Kölner ist Kölsch das beste Bier der Welt. Aber auch nur für die Kölner und für die, die nach Köln kommen. Aber auch nur, solange die hier sind. Das Kölsch hat für mich auch eine biographische Bedeutung. Die Gerüche der Reissdorf-Brauerei haben mich als Kind begleitet. Ich wohne seit 55 Jahren im selben Haus neben der Ulrepforte, Luftlinie 800 Meter zur ehemaligen Brauerei im Veedel. Später sind wir mit dem Mofa auf den Maischeresten rumge-rutscht, die auf die Straße fielen, wenn die Bauern aus dem Vorgebirge diese zum Füttern der Tiere abgeholt haben.

Erinnerungen an Wurzeln, die für dich ein Leben lang eine Bedeutung haben: Das scheint eine wichtige Quelle für deine Kunst zu sein.

Stimmt. Und das geht auch über das Essen und Trinken. Wie beim Reibekuchen. Der Reibekuchen war in meiner Kindheit ein Armeleuteessen. Am Kartäuserhof wohnten noch Anfang der 1970er-Jahre Leute, die zuhause Reibekuchen gebraten haben. Die machten das Fenster auf und verkauften die Reibekuchen an die Leute – und manche verschenkten sie an uns Pänz, wenn wir aus der Schule kamen.



... und dem Kölsch sogar die Krone aufgesetzt, allerdings leicht schräg.

Das hat natürlich mit dem Stadtwappen zu tun. Aber ich wollte dem Kölsch nicht einfach die Krone aufsetzen. Ich bin ja nicht kölschbesoffen. Sondern ich wollte es so machen wie Freddie Mercury, der

Für uns hier ist diese Erfahrung immer noch ganz elementar. Und als Freund von Fortuna Köln habe ich auch die Stadionwurst inklusive Brötchen in Bronze gegossen. Ich denke, mehr geht fast nicht.

(Fortsetzung nächste Seite)

Zum Erscheinen des Pfarrbriefs wird ein Tisch von dir in St. Agnes stehen. An den Seiten sind Kinder-teller, Kinderbecher und Kinderbesteck ausgefräst. An den Kopfenden das etwas größere Essgeschirr von Vater und Mutter. Wie kam es zu der Idee?

Vor 15 Jahren fand das Attentat am Erfurter Gutenberg-Gymnasium statt. Freunde aus Erfurt waren um diese Stunde bei mir in Köln. Das Geschehen war mir auf besondere Weise so nah – ich musste künstlerisch darauf reagieren. So entstand bei Sigmar Polkes Werkstatt meine Tischskulptur ›Diary of an ennuyé – Tagebuch eines Gelangweilten‹. Wir stellen uns vor: Papa und Mama sitzen mit zwei Kindern an einer Tafel, in der Tischplatte fehlen die Auflageflächen für Trinkbecher, Messer, Gabel und Teller. Ist das ein Tisch der Non-Kommunikation? Nein, es ist der Entwurf des genauen Gegenteiles. Wenn die Großen sich Zeit für die Kleinen nehmen, sich zu ihnen hinbewegen, ihre großen Teller über die kleinen Löcher an den Plätzen der Kinder legen



Tischskulptur von Cornel Wachter

und die Löcher damit verschließen, dann können die Kinder ihre kleinen Tellerchen auf die der Eltern stellen. Beim jungen Attentäter Robert Steinhäuser führen anscheinend alle Familienmitglieder ihren eigenen Rücklichtern hinterher, keiner wusste vom anderen, was diesen umtrieb. Auf diese von mir vermutete Familiensituation bezieht sich meine Skulptur.

Ohne Frühstück in die Frühmesse

Fasten vor dem Kommunionempfang, die eucharistische Nüchternheit, gilt heute eigentlich immer noch. Heute kann sie vielleicht eine andere Bedeutung bekommen.

Text: Peter Otten
Foto: Sebastian Linnerz

Meine Mutter erzählte uns, dass ihre Brüder im Winter nie zusammen die Sonntagsmesse besuchen konnten. Der Grund: Für den Fußweg durch das verschneite Bergische Land war festes Schuhwerk nötig. Doch zu Hause gab es davon nur ein Paar. Und so gingen die Brüder je nach Witterung nacheinander zur Messe und übergaben einander daheim die Winterstiefel. So konnte der Nächste in die nächste Messe gehen. Keine Ahnung, ob die Jungs das damals immer toll fanden. Ich vermute, nein. Hinzu kommt noch, dass die Eltern meiner Mutter das Gebot der eucharistischen Nüchternheit sehr ernst nahmen. Das hieß: Ohne Frühstück in die Frühmesse. Das Kirchengebot, vor dem Empfang der Kommunion keine feste Nahrung zu sich zu nehmen, gilt noch heute. Allerdings entschärft. In Can. 919 des Kirchenrechts von 1983 heißt es: »Wer die heilige Eucharistie empfangen will, hat sich innerhalb eines Zeitraumes von wenigstens einer Stunde vor der heiligen Kommunion aller Speisen und Getränke mit alleiniger Ausnahme von Wasser und Arznei zu enthalten.« Ausnahmen gibt es im Krankheitsfall. Früher galt das Verbot bereits ab Mitternacht.

Auch meinen Eltern bedeutete die Regel der eucharistischen Nüchternheit sehr viel. In unserem Dorf begann die Frühmesse sonntags um halb acht. Das hieß: Aufstehen um viertel vor sieben, viertel nach geschneitelt und schlaftrunken ins Auto, drei Minuten vor halb acht in der Kirche sitzen. Meine Mutter war da schon eine Stunde länger auf den Beinen. Sie hatte bereits den Frühstückstisch gedeckt, das Kaffeepulver in den Filter gefüllt, den Röster mit den Brötchen vom Vortrag auf die Herdplatte gestellt, die Eier in den Wassertopf gelegt und den Aufschnitt bereitet. Niemals fehlte durfte die frische Kölner Leberwurst. Vor dem Messeritual also die Vorbereitungen für das Sonntagsfrühstück. Nach der Messe musste nur noch der Herd angeschaltet werden – und dann war das Frühstück rasch fertig, inklusive Brötchen- und Leberwurstduft.

Ich habe als Kind das Nüchternheitsgebot nicht in Frage gestellt. In der Kommunionvorbereitung hat der Pfarrer den Verzicht begründet mit der Bedeutung der Eucharistie: »Der Herr selbst kommt in der Eucharistie zu euch!«

Historisch erklärt sich die eucharistische Nüchternheit tatsächlich aus dem Fasten. Schon früh galt Fasten als die angemessene Vorbereitung auf den Empfang der Eucharistie. Der frühchristliche Theologe Hippolyt bezeichnete sie dem-

entsprechend als »prägestatio«, als Vorgeschmack vor aller anderen Nahrung. Möglicherweise war Nüchternheit bis ins 4. Jahrhundert auch ganz selbstverständlich, denn der antiken Welt war das Frühstück fremd. Bis ins 5. Jahrhundert empfahl man, nach dem Empfang der Kommunion schnell etwas zu essen, damit nicht durch Erbrechen etwas von der heiligen Speise verloren gehe.

Rückblickend sage ich, dass ich das Rituelle wichtig fand, das sich in der sonntäglichen Wiederholung des Immergleichen festsetzte: Gemeinschaft mit Gott in der Messe – anschließend Gemeinschaft in der Familie, durch das gemeinsame Frühstück. Die Verbindung setzte stets auf der Rückfahrt im Auto ein, wenn mir der Brötchenduft bereits förmlich in die Nase stieg. Leberwurstbrötchen mit Ei: Das war sozusagen die zweite Kommunion daheim.

Vielleicht lässt sich daran heute anknüpfen: In der Eucharistie wird die Gemeinschaft mit Gott sinnlich erfahrbar, seine Fülle für mein Leben, gegenwärtig in den Zeichen von Brot und Wein. Eucharistische Nüchternheit könnte also heute vor allem bedeuten, diese Erfahrung aufmerksam und durchaus rituell in den eigenen Alltag zu übertragen. Zum Beispiel durch regelmäßiges, gemeinsames, gemeinschaftsstiftendes Essen in der Familie oder mit Freunden.





Hermann-Josef Trimborn, Foto: Sebastian Linnerz

»Es wird Zeit für frischen Wind«

Hermann-Josef Trimborn (67 Jahre), Vorsitzender des Pfarrgemeinderates (PGR), wird in diesem Jahr nicht wieder für dieses Gremium kandidieren. Sein ganzes Leben hat Trimborn in der Pfarrei St. Agnes verbracht: 1958 ging er in St. Agnes zur Erstkommunion und hier heiratete er 1977. Unter Pfarrer Manfred Lürken wurde er 1989 zum ersten Mal in den PGR gewählt. Sieben Sitzungsperioden hindurch war Trimborn insgesamt 28 Jahre lang tragender Bestandteil dieses Laiengremiums und wurde einige Male zum Vorsitzenden gewählt. Die größte Herausforderung für ihn, der Zusammenschluss der Gemeinden St. Kuni- bert, St. Ursula und St. Agnes zu einer Pfarrei, hat er mit Ausdauer und Einfühlungsvermögen hervorragend gelenkt. »Man muss auch Platz machen für neue Personen, das bringt frischen Wind und neue Ideen«, sagt Trimborn angesichts seines Abschieds. Sein Engagement aber bleibt erhalten. Als Lektor und Kommunionhelfer wird er weiter zu sehen und zu hören sein. Zudem bereitet er im Wahlausschuss die PGR-Wahl 2017 vor.

Kölsch Hätz wird 20

Die Initiative Kölsch Hätz feiert Geburtstag. Seit 20 Jahren bringt sie Menschen in den Kölner Veedeln zusammen: die, die sich ehrenamtlich engagieren möchten, und die, die Unterstützung oder einfach einen netten Gesprächspartner brauchen. Möchten auch Sie ein paar Stunden in der Woche Ihren Nachbarn widmen? Brauchen Sie selber jemanden, der mit Ihnen einkaufen geht? Oder kennen Sie schon unsere hätzliche Initiative und möchten sie mit einer Spende unterstützen? Dann sprechen Sie uns gerne an: Auch in Ihrem Veedel gibt es ein Kölsch-Hätz-Büro: Krefelder Straße 57, Sprechzeiten: montags 10–12 Uhr, donnerstags 16–18 Uhr, Telefon 0221 168 40 797. Infos: www.koelschhaetz-im-veedel.de



Pfarrbriefteam, Foto: Georg Müller



Pfarrbrief ausgezeichnet

Die Ausgabe »Seelsorgen« des Pfarrbriefs ist von Weihbischof Ansgar Puff

als Pfarrbrief des Jahres 2016 mit dem ersten Preis ausgezeichnet worden. Die Jury überzeugte vor allem das Interview mit einer Nonne, einer Friseurin und einem Wirt und deren jeweiliger Blick auf Seelsorge.



Foto: Barbara Räderscheidt

Ausstellung »Eigenbrötler«

Unter dem Titel »Eigenbrötler« zeigt Barbara Räderscheidt im November und Dezember 2017 Foto-Porträts von Kölner Weckmännern in der Kirche St. Agnes. Die Vernissage findet standesgemäß am Vorabend des Martinsfestes am 10. November um 19:30 Uhr in St. Agnes statt.



Foto: Peter Otten

Wildblumen für St. Agnes

Der Stadtverband Köln des NABU (Naturschutzbund Deutschland) hat auf drei Teilflächen rund um St. Agnes naturnah gestaltete Beete mit heimischen Pflanzen angelegt. Dies soll sowohl die Kirchengemeinde ästhetisch aufwerten als auch einen konkreten ökologischen Beitrag leisten. »Wir wählen für unsere Beetgestaltung in Deutschland vorkommende Blütenpflanzen aus, um Bienen und andere Insekten auch im öffentlichen Grün zu fördern«, erklärt Michael Lakermann, gleichermaßen engagiert im NABU und in St. Agnes. »Auf den Teilflächen

rund um die Kirche sollen in den kommenden Jahren Pflanzen wie Moschus-Malve, breitblättrige Glockenblume und Wald-Storchnabel angesiedelt werden, die nicht nur schön anzusehen sind, sondern die früher das Bild vieler Landschaften geprägt haben und in unseren Ökosystemen eine unverzichtbare Funktion für viele Tiere einnehmen.« Über eine Kombination aus Ansaat und Pflanzung sollen bereits in diesem Jahr viele Pflanzen zur Blüte kommen. In den nächsten Jahren werden dann harmonische Pflanzenbestände in sonnigen und schattigen Bereichen entstehen.



Jabbar Abdullah, Foto: Sebastian Linnerz

St. Gertrud: Syrien, Kunst und Flucht

Vom 6. bis 27. August 2017 wird in St. Gertrud das Ausstellungsprojekt »Syrien, Kunst und Flucht« zu sehen sein. Jabbar Abdullah, ein aus Syrien geflohener Archäologe, zeigt Arbeiten syrischer Künstler. Die Vernissage findet statt am Sonntag, den 6. August um 17 Uhr. Die Ausstellung ist jeweils donnerstags bis sonntags von 13 bis 18 Uhr geöffnet.

KjG auf den Spuren von Harry Potter

Ein wunderbarer Kindertag auf den Spuren von Harry Potter führte die Katholische junge Gemeinde (KjG) von St. Ursula im Mai 2017 in den Rheinpark. 22 Kinder, vor allem Kommunionkinder der letzten Jahre, lernten Zaubertricks, erwarben Zauberstäbe und lernten nebenbei die KjG kennen.

Neue Seelsorger in St. Agnes

Zwei neue Seelsorger beginnen am 1. September ihren Dienst in der Pfarrgemeinde St. Agnes. Marcos Pereira wurde 1978 geboren und 2012 zum Priester geweiht. Er ist derzeit Kaplan in der Pfarrei Heiliger Johannes XXIII. in Köln-Chorweiler. Die Ordensschwester Andrea Spyra wurde 1966 in Oberschlesien geboren und gehört der Kongregation ›Mägde Mariens von der Unbefleckten Empfängnis‹ an. Seit 2012 arbeitet sie in der Pfarrgemeinde St. Pankratius Köln-West in der Jugendarbeit. Beide werden in St. Agnes im Umfang einer halben Stelle tätig sein.



Foto: Michael Rind

Die Kevelaer-Bruderschaft pilgert wieder

Die Kölner Kevelaer-Bruderschaft lädt herzlich zur 345. Fußwallfahrt von Köln zum niederrheinischen Wallfahrtsort Kevelaer ein. Die Wallfahrt findet vom 14. bis 19. August 2017 statt. Parallel dazu gibt es auch Buswallfahrten, entweder als Tagesfahrt am 16. August oder mit einer Übernachtung in Kevelaer vom 16. auf den 17. August. Weitere Informationen zu Ablauf, Organisation und Kosten sowie die Möglichkeit zur Anmeldung unter www.koelnerkevelaerbruderschaft.de oder telefonisch unter 02204 634 83.



Foto: Kai Fobbe

Triptychon und Textur

Unter dem Titel ›Triptychon und Textur‹ zeigt der Wuppertaler Künstler Kai Fobbe im November in St. Gertrud zwei Videoarbeiten. Die erste Arbeit ist ein Film, der für das Tanztheater Pina Bausch entstand. Hier drehen sich Tänzerinnen um die eigene Achse. Dabei wickeln sich langsam schwarze Bänder um ihre Körper, wodurch ein Spiel mit Körperproportionen entsteht. Die zweite Arbeit zeigt ein bewegtes Porträt des Fotografen Olaf Joachimsmeyer. Das Gesicht ist stellenweise ange malt, dadurch zeichnen sich auf ihm goldene Flächen ab, die wie bei einer Lavamasse eine eigene Bewegung haben. Beide Projektionen spielen mit den Symboliken der Raumarchitektur und erzeugen interessante Spannungen. Die Vernissage findet statt am Freitag, den 3. November um 19 Uhr. Die Ausstellung ist bis zum 26. November zu sehen.

100 Minuten Böll

Der Literaturkreis von St. Agnes veranstaltet eine Lesung zum hundertsten Geburtstag von Heinrich Böll. Thomas Pelzer und Marion Mainka lesen satirische Texte aus seinem Werk am Freitag, den 29. September um 20 Uhr in der Krypta von St. Agnes.



Foto: Sebastian Linnerz

Wilhelm-Josef Schlierf seit 40 Jahren Priester

2017 feiert Monsignore Wilhelm-Josef Schlierf sein 40. Priesterjubiläum. Die Festmesse findet am Sonntag, den 2. Juli um 11 Uhr in St. Ursula statt. Anschließend ist das Pfarrfest der Gemeinde rund um die Kirche St. Ursula.



Foto: Sebastian Linnerz

Silbernes Priesterjubiläum von Pfarrer Frank Müller

Pfarrer Frank Müller feiert 2017 sein 25-jähriges Priesterjubiläum. In der Festmesse, die am 25. Juni um 11:15 Uhr in St. Agnes stattfindet, wird die Messe Nr. 2 in e-Moll von Anton Bruckner zu hören sein. Anschließend gibt es einen Empfang in der Turmhalle von St. Agnes.

» Eine Vorliebe für langhaarige Weiber über Haustüren«

Text: Jürgen Salz
Fotos & Repro: Sebastian Linnerz

Hier, hier ist es still, stiller als auf dem entlegensten Dorf, wo irgendwo doch immer ein Traktor brummt, Jugendliche ihre Mopeds ausprobieren, wo Städter unermüdlich ihren Zweitrassen schneiden; hier braucht nicht jeder wildwuchernde Busch – wie's uns draußen so oft geschah, gestutzt, noch einmal gestutzt, letzten Endes auf ein Stummeldasein reduziert zu werden.

1969 zieht Heinrich Böll mit Frau und Kindern ins Agnesviertel, in die Hülchrather Straße 7. Zuvor hat die Familie im grünen Vorort Müngersdorf gelebt. Bis zu Beginn der Achtzigerjahre werden die Bölls im Agnesviertel leben. Heinrich Böll hat über diese Zeit einen Text verfasst:

›Hülchrather Straße 7‹, aus dem wir auszugsweise zitieren.

Es ist eine bewegte Zeit: In seinem Mansardenzimmer im vierten Stock schreibt Böll zwei seiner bekanntesten Romane, ›Gruppenbild mit Dame‹ und ›Die verlorene Ehre der Katharina Blum‹. Wohl nicht ganz zufällig liegt die Wohnung von Leni Gruyten, der Hauptfigur aus ›Gruppenbild mit Dame‹, in der ›Neustadt‹: eine »Sieben-Zimmer-Wohnung« in der ›Bitzrathstraße« in

der Nähe eines »Festungsgrabens«. Böll erhält 1972 den Literaturnobelpreis und wird insbesondere von ›Bild‹ und ›Welt‹ als Terroristensympathisant verunglimpft. 1976 treten Heinrich Böll und seine Frau Annemarie aus der katholischen Kirche als Körperschaft des öffentlichen Rechts aus. »Aber ich fühle mich dem Körper noch zugehörig«, sagte Böll später in einem Interview, »das sollen sich die Theologen mal angucken, den Unterschied zwischen Körperschaft und Körper.«

Hier zeigen die Vorgärten offen, was sie sind: zwischen Autos und Fassaden eingeklemmte Armseligkeiten, nicht einmal den Kindern zum Spielen freigegeben.

Böll ist längst ein arrivierter Schriftsteller, als er ins Agnesviertel zieht. Anfang der Siebzigerjahre wird er Eigentümer

einer Wohnung; angeblich bezahlt er bar. Bei Bölls klingeln nun häufiger prominente Zeitgenossen, wie sich Bölls früherer Nachbar Herbert Pohl erinnert: der WDR-Journalist Friedrich Nowottny, die Schauspielerin Romy Schneider, Hauptdarstellerin in ›Grup-

penbild mit Dame‹, der Künstler Joseph Beuys, der, begleitet von einem WDR-Team, im Vorgarten Müll verstreut und anschließend wieder zusammenkehrt. Als der damalige Bundespräsident Gustav Heinemann zu Besuch kommt, sperrt die Polizei die Hülchrather Straße ab.



Und dann gibt es, ganz in der Nähe, kostenlos zu besichtigen, noch ein anderes, möglicherweise das entscheidende Umzugsmotiv: den Rhein. Fast fünfzehn Jahre lang wohnten wir zu weit von ihm entfernt, war der Rhein nur Ausflugsziel. In seiner permanenten, wer weiß wie alten Vergänglichkeit sagt er nichts, indem er für sich selbst spricht; er ist beruhigender als das Rasenmäherkonzert ...

Die Schule im Hof des Nachbarblocks erspart uns den Wecker, wenn wir nicht vor halb acht aufstehen wollen; die langsame, stetig anschwellende Addition von Kinderstimmen, noch nicht mit Pausenfröhlichkeit, noch gedämpft, kein unangelegener Wecker ... Die Entfernung von unserem Schlafzimmerfenster zum nächsten gelegenen Unterrichtsraum mag drei oder vier Meter betragen; wenn hier



Nicht nur wegen des Rasenmäherlärms ist Böll von Müngersdorf ins Agnesviertel gezogen. Er liebte den Rhein, spazierte gerne am Uferweg entlang Richtung Altstadt. Er mag die Stille. 1979 schreibt er an die Stadt, dass die Einstellung der Fährverbindung von der Bastei bis zur anderen Rheinseite für viele »Spaziergänger, Gäste (etwa aus der Jugendherberge, den Hotelschiffen und anderen der zahlreichen Bummler, die die Rheinpromenade genießen)« ein schmerzlicher Verlust sei. Allein, es nützte nichts.

Böll vor dem Haus Hülchrather Straße 7 und in seinem Arbeitszimmer

Fotos: H. Schuhmacher

Doppelseite aus dem Buch ›Heinrich Böll und Köln‹

Emons Verlag, Köln 1990

und dort die Fenster offenstehen, im Sommer oder an warmen Herbsttagen, kann man, im Bett liegend, am Unterricht teilnehmen: seine Kenntnisse in Heimatkunde, Rechnen, Singen auffrischen; jugendliche Besucher lassen es

sich nicht nehmen, vom Schlafzimmerfenster aus unmittelbar, vorsagend natürlich, Vorschläge hinübereufend, in den Unterricht einzugreifen, hin und wieder auch ein gerade gesungenes Liedchen mitzusingen ...

Bölls Wohnung grenzte direkt an die Grundschule Balthasarstraße. Als Nachbar nahm Böll nicht nur – indirekt – am Unterricht teil. Er wusste die Schule auch für seine Zwecke zu nutzen. Zu seinem 60. Geburtstag wünschte er sich von der Stadt die Bronzeskulptur des preußischen Gene-

hohenzollersche Narretei noch nicht so sichtbar war.« Vornehmlich aber schätzte Böll in der Skulptur wohl die Erinnerung an seine Kindheit und Jugend. Die Figur des Generals war in den 1920er-Jahren noch Teil des Reiterdenkmals Friedrich Wilhelm III. am Heumarkt: »Man traf sich mit der Schulklasse oder einer jungen Dame an diesem Denkmal. Deshalb wollte ich ein Stück davon haben.« Bei einem Spaziergang durchs Viertel entdeckte der Schriftsteller, dass einige Figuren des 1944 zerstörten Denkmals im Fort X untergebracht waren. Mittlerweile ist das



rals Friedrich Wilhelm Bülow von Dennewitz (1755–1816) – und er erhielt sie. Da Böll jedoch über keinen repräsentativen Vorgarten verfügte, ließ er die Skulptur auf dem Schulhof aufstellen. So konnte er von seiner Wohnung aus auf sein Geburtstagsgeschenk herabblicken. »Ich hatte immer Angst, dass sich meine Kinder, die damals dort zur Schule gingen, an den Kanten der Skulptur verletzen«, berichtet seine frühere Nachbarin Friederike Moers.

Es drängt sich die Frage auf, warum sich der politisch eher links gerichtete Schriftsteller ausgerechnet für einen preußischen General begeisterte. In einem Interview verwies Böll darauf, dass Bülow von Dennewitz Armeen aus der Zeit der Freiheitskriege befehligte, »wo diese

Denkmal am Heumarkt vollständig wiederhergestellt – und auch Bölls General ist wieder ein Teil davon.

Der Stadtteil ist zum größten Teil nach 1890 erbaut; Zeit einer ersten Bodenspekulation; Jugendstilfassaden, die Straßen klingen noch nach dem Triumph, der damals erst zwanzig Jahre zurücklag und noch frisch im Ohr klang: Sedan, Würth, Belfort, Weissenburg; eine selbstbewußte Zeit, die unerschrocken den beginnenden Jugendstil in seinen verschiedensten popularisierbaren (vulgarisierbaren) Formen aufnahm und eine bemerkenswerte Vorliebe für langhaarige Weiber entwickelte, die über Haustüren melancholisch den Eintretenden begrüßen oder mit gekonnter Tristesse Balkone stützen.



»Das große Schloß mit der weitläufigen Fassade«, das Oberlandesgericht am Reichensperger Platz

Böll interessiert sich für sein Viertel, er beobachtet und beschreibt genau. Und hält doch Distanz. »Herr Böll war eher ein zurückhaltender Mensch, er redete nicht viel«, erklärt Ex-Nachbarin Moers – ganz im Gegensatz übrigens zum russischen Dissidenten Lew Kopelew, der zeitweise bei Bölls wohnte und durchaus redselig war. Bölls Ehefrau Annemarie kaufte im gegenüberliegenden Lebensmittelladen ein – den Laden gibt es nicht mehr. Böll selbst hielt vielleicht einmal einen kurzen Schwatz mit Theo und Paul von der nach wie vor bestehenden Reinigung in der Weißenburgstraße. Aber das war es dann auch schon mit nachbarschaftlichen Kontakten der Bölls.

Beherrschend für das Viertel ist das große Schloß mit der weitläufigen Fassade, es zieht viele Besucher an, weil in ihm die große Dame mit den verbundenen Augen residiert; es entscheidet über Ehen, Scheidungen, Miet- und Wohnungsstreit, Beleidigungsklagen, klärt Besitzverhältnisse ...

Zur Stadt Köln hatte Böll ein distanziertes Verhältnis. Er ärgerte sich über das »Auto-Köln«, darüber, dass Straßen und Viertel vom Autoverkehr regelrecht durchschnitten wurden. 1958 schrieb Böll das Vorwort zu dem Chargesheimer-Bildband ›Unter Krahenbäumen‹. Nach dem Bau der Nord-Süd-Fahrt erstarb das Leben in der gleichnamigen, bis dahin urkölschen Straße im Kunibertsviertel. Die lebensfrohen Feste mit Tanz und Musik waren unwiederbringlich dahin.

Letztendlich verließ Böll das Agnesviertel, raus aus Köln, es zog ihn aufs Land. Auch das Treppensteigen machte dem Nobelpreisträger zunehmend zu schaffen; in der Hülchrather Straße 7 gab es keinen Aufzug. In seinem Haus in Kreuzau-Langenbroich in der Voreifel fand er mehr von seiner geliebten Stille. 1985 starb er als einer der bedeutendsten Schriftsteller der Nachkriegszeit. Der große Kölner liegt begraben in Bornheim-Merten.



»Ich wäre gerne Diakon geblieben«

Text: Peter Otten
Fotos: Sebastian Linnerz, privat

Hermann-Josef Roggendorf hat in St. Agnes seit Anfang 2011 ehrenamtlich als Diakon gearbeitet. Damit ist es nun unfreiwillig vorbei. Im Pfarrbrief spricht er über die Gründe.

Herr Roggendorf, Sie dürfen das Amt des Diakons nicht mehr ausüben. Deswegen werden wir Sie in den Gottesdiensten nicht mehr am Altar sehen. Das wird viele in der Gemeinde überraschen. Was ist passiert?

Der Erzbischof hat mich suspendiert. Ich liebe eine Frau, mit der ich zusammenlebe und zu der ich mich bekenne. Das aber ist nach kirchenamtlicher Lehre mit dem Dienst des Diakons nicht vereinbar.

Aber Diakone dürfen doch heiraten und eine Familie gründen, oder?

Das stimmt. Ich war auch schon einmal verheiratet, aber meine damalige Frau und ich sind schon 17 Jahre geschieden und die Ehe ist kirchlich annulliert. Wir haben zwei Kinder, die heute 31 und 34 Jahre alt sind. Vierfacher Großvater bin ich auch schon.

Wo ist also das Problem?

Das Problem ist der Zölibat. Auch angehende Diakone versprechen vor ihrer Weihe, dass sie ehelos leben. Wenn ein Kandidat bereits verheiratet ist, wird er zur Weihe von der Ehelosigkeit dispensiert, also befreit. Stirbt aber seine Frau oder scheidet die Ehe, tritt unmittelbar das anlässlich der Weihe gegebene Zölibatsversprechen in Kraft. Eine neue Ehe ist damit ausgeschlossen.

Kann ein Diakon davon nicht noch einmal dispensiert – also befreit – werden?

Der Erzbischof hat mir gesagt, dies habe keine Aussicht auf Erfolg, da Rom dies nicht erlaubt.

Wie geht es Ihnen denn jetzt?

Ich bin einerseits erleichtert, weil jetzt Klarheit herrscht und weil ich mich für meine Frau entschieden habe. Diese Entscheidung ist richtig. Allerdings fällt es mir gerade sehr schwer, in die Kirche zu gehen. Ich bin gerne Diakon gewesen und wäre es gern geblieben. Ich habe sehr gerne und aus Überzeugung das Evangelium verkündet, Kinder getauft und bei Trauungen assistiert. Aber auch schon vor meiner Zeit als Diakon habe ich sehr gerne und überzeugt für die Kirche gearbeitet; von den nun 33 Dienstjahren 18 Jahre in der Jugendarbeit und Ministrantenpastoral. Der Glaube bedeutet mir viel und ich hoffe, dass ich auch hier in St. Agnes weiter einen Ort finde, an dem ich den Glauben in Gemeinschaft leben kann.

Was sagen denn Ihre Mitbrüder? Und was wünschen Sie sich von ihnen?

Die wissen noch nichts davon. Es ist ja auch schwer, den richtigen Weg zu finden, darüber in der Öffentlichkeit zu sprechen. Ich wünsche mir ein bisschen Verständnis, das wäre schön.

Ist das ein Moment Ihres Lebens, in dem Sie mit Gott hadern?

Nein, gar nicht. Was mir der Glaube sagt, steht in der Bibel, nicht im Kirchenrecht. Ich bin auch jetzt zuversichtlich, denn ich habe in meinem Leben schon einmal erlebt, dass mir der Boden unter den Füßen weggerissen wurde. Der Glaube hat mir in diesen Situationen geholfen.

Ein motivierter Mitarbeiter darf nicht mehr mitmachen, weil er eine Frau liebt. Auch angesichts der Tatsache, dass es immer weniger Mitarbeiter gibt, nicht zu verstehen, oder?

Der Zölibat an sich ist grundsätzlich eine gute Lebensform, wenngleich die Einsamkeit von zölibatär lebenden Priestern natürlich schwierig ist. Davon erzählen ja auch Priester in unserem Erzbistum, wie vor ein paar Monaten in einem offenen Brief. Trotzdem kann der Zölibat Freihei-



ten schaffen für andere Dinge im Leben. Problematisch finde ich die obligatorische Verbindung von Zölibat und Amt. Es gibt nur zölibatäre Priester und Diakone – bis auf die geschilderten Ausnahmen. Das finde ich schwierig.

Vor einiger Zeit haben Sie im Fragebogen des Pfarrbriefes die Frage beantwortet: Was würden Sie ändern, wenn Sie Papst wären? Sie antworteten: Das Kirchenrecht humaner gestalten. War das eine prophetische Aussage im Hinblick auf Sie selbst?

Meine eigene Situation hatte ich damals eher nicht im Blick. In der Ehevorbereitung allerdings, in der ich als Diakon ja auch tätig war, kommt natürlich auch die Frage nach dem Scheitern auf den Tisch.

Menschen scheitern mit Dingen, die sie sich fest vornehmen. Auch Ehen können scheitern, auch wenn man am Anfang einer Ehe davon nichts wissen will. Nimmt die Kirche das wirklich in den Blick? Ich finde, es gibt Dinge in der Seelsorge, die sind nicht ausschließlich mit dem Kirchenrecht zu regeln. Es sind pastorale Fragen: Wie wollen wir in der Kirche mit Menschen umgehen? Ihr Leben malt sich nicht immer schwarz oder weiß. Wie können wir helfen, dass sie spüren, dass Gott liebevoll mit ihnen umgeht?

Wenn Sie aus der Perspektive einer Partnerschaft auf die Seelsorge schauen: Kann die Liebe, die ein Seelsorger dort erfährt, nicht auch frei für die Arbeit machen?



Hermann-Josef Roggendorf (kniend) bei der Weihe zum Diakon 1988

Ich habe das nie anders empfunden. Du hast immer ein Pendant gegenüber. Das, was du tust, wird so hinterfragt. Es ist schön, wenn jemand anderer ein gutes Korrektiv ist. Oder wenn du predigst, kommt es ja vor, dass du anderen aus deinem Leben erzählst. Predigen ist nichts anderes als ein Anstoß für an-

dere, weiterzudenken. Einmal kam nach der Feier der Osternacht eine Frau zu mir und sagte, sie sei mit dem, was ich gesagt habe, nicht einverstanden. Danach redeten wir darüber. In der Partnerschaft ist das ja auch so. Das Vertrauensverhältnis zueinander wird dadurch tiefer – intensiver. In den Jahren, in denen ich alleine lebte, fand ich es grausam, abends alleine nach Hause zu kommen. Jetzt fragt der andere: Wie war dein Tag? Man kann Dinge loswerden und dann sind sie weg.

Kann die Pfarrei St. Agnes etwas tun? Protestieren? Unterschriften sammeln?

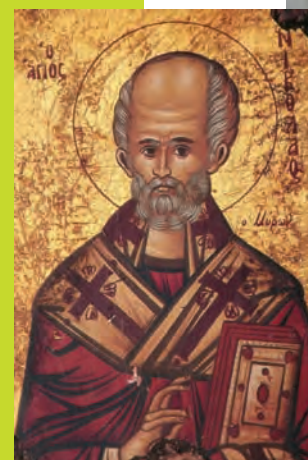
Ich habe gegen das Kirchenrecht verstoßen und die Strafe der Suspendierung inklusive Predigtverbot und Entzug der Missio erhalten. Diese Strafe nehme ich an. Dadurch, dass Menschen traurig sind oder protestieren, wird sich sicher nichts verändern, darüber mache ich mir keine Illusionen. Ich habe St. Agnes immer genossen. Hier sind vertraute

Gesichter – vertraute Menschen. Für mich wird es ein schöner Ort bleiben, wenngleich ich tatsächlich noch ein bisschen Mut brauche, mich der neuen Situation offen zu stellen. Ich habe Post bekommen von Menschen, die schon von der Suspendierung gehört haben. Das hat sehr gut getan. Wenn es nun öffentlich ist, hoffe ich, dass ich den Menschen in St. Agnes wieder offen begegnen kann.

Fotoalbum Klaus Gertz



Klaus Gertz, hier in St. Kunibert, ist seit 2013 Kaplan in St. Agnes und verlässt die Gemeinde im August 2017.



»Mein Primizbild, eine Ikone des heiligen Nikolaus von Myra. Mein Namenspatron. Alle Legenden über ihn erzählen von seiner Güte. Ein großartiger Namensgeber.«



»Mit einem evangelischen Kollegen und einer Messdienerin warte ich auf ein Brautpaar. Ein wichtiger Bestandteil in St. Agnes: Vielfältig gestaltete, lebendige Gottesdienste, die ich gerne gefeiert habe.«



»Mein Blickwinkel: Abschlussfoto beim diesjährigen Messdiener-Wochenende in Monschau, kurz vor der Abfahrt. Tolle Kinder, tolle Leiterrunde. Da fällt der Abschied schwer.«

Fotos: Sebastian Linnerz, privat, Klaus Gertz

Erstkommunion 2017

Zelebrant: Pfarrer Frank Müller
Fotos: Günter Scholz





Demokratie vor Ort

Text: Ute Strunk
Foto: Sebastian Linnerz

Am 11. und 12. November 2017 finden in allen Gemeinden der Erzdiözese Köln unter dem Motto »Jetzt staubt's – Kirche vor Ort im Umbruch« Neuwahlen des Pfarrgemeinderats statt.

Seit den Beschlüssen des II. Vatikanischen Konzils im Dezember 1965 ist die spezifische Berufung der Laien in der Kirche festgeschrieben. Durch die Schaffung kirchlicher Strukturen wie zum Beispiel des Pfarrgemeinderats (PGR) wurde die gemeinsame Verantwortung aller Christen institutionalisiert. In St. Agnes gibt es seit den 1970er-Jahren einen PGR. Schon frühzeitig wurde eine Zusammenarbeit mit den Gemeinden St. Kunibert und St. Ursula angestrebt. Mit der Fusion der drei Gemeinden 2010 wurde diese Arbeit fortgeführt.

Aufgabe des PGR ist es, das Gemeindeleben mitzugestalten. Er unterstützt und berät den Pfarrer und das Seelsorgeteam in Fragen der Seelsorge sowie zu Zielen und Inhalten der Pastoral. Er organisiert Gottesdienstzeiten und liturgische Dienste mit und ist für die Durchführung von Gemeindefesten und sonstigen Veranstaltungen verantwortlich. Der Pfarrgemeinderat

kann soziale und caritative Aktionen und Einrichtungen anregen und ausführen. Er vertritt die Interessen der Gemeinde in Gesellschaft und Politik.

Für diese vielseitigen Aufgaben ist der Wahlausschuss nun bis Juli auf Kandidatensuche. Katholiken, die ihr Engagement, ihre Fachkompetenz und Freude ins Gemeindeleben einbringen wollen, sind aufgerufen, zu kandidieren.

Gewählt wird ab Ende Oktober wieder an drei Wochenenden in den Kirchen St. Kunibert, St. Ursula und St. Agnes, jeweils vor und nach den Messzeiten. Briefwahl ist möglich. Wahlberechtigt sind alle katholisch Getauften, die am Wahltag das 14. Lebensjahr vollendet haben und ihren Wohnsitz im Seelsorgebereich haben. Das sind derzeit gut 8.000 Wahlberechtigte in der Gemeinde St. Agnes. Falls Sie kandidieren möchten, schreiben Sie eine E-Mail an st-agnes@netcologne.de. Der Wahlausschuss setzt sich dann mit Ihnen in Verbindung.

Lebendige Gemeinde lebt von Teilnahme, deshalb hier der ausdrückliche Aufruf, sich an den Wahlen des Pfarrgemeinderates zu beteiligen. Wirbeln Sie Staub auf!

Pfarrer Mike Kolb ist Leiter der Hauptabteilung Seelsorge-Personal im Generalvikariat. Seit November 2016 ist er Subdiar in St. Agnes.

Was gefällt Ihnen in den Vierteln der Pfarrei?

Seit kurz vor Weihnachten lebe ich im Kunibertsviertel, im Pfarrhaus von St. Kunibert. Die ersten Wochen genieße ich schon sehr. Die Nähe zum Rhein, die zentrale Lage – und trotzdem ist es relativ ruhig –, die freundlichen Menschen, all das und das, was ich noch entdecken werde, lässt mir Köln und die Pfarrgemeinde doch sehr schnell zur Heimat werden. Und natürlich gefallen mir alle drei großen Kirchen je auf ihre Weise, aufgrund ihrer Geschichte und ihrer unterschiedlichen und doch je beeindruckenden Ausstrahlung.

Ihre Lieblingsgestalt oder Ihre Lieblingsstelle in der Bibel?

In der Bibel mag ich immer noch, auch nach knapp 17 Jahren, den Spruch am liebsten, den ich mir zu meiner Priesterweihe ausgewählt habe: »Nichts kann uns scheiden von der Liebe Gottes, die in Christus Jesus ist, unserem Herrn.« (Röm 8,37–39)

Welches Kirchenlied singen Sie am liebsten?

Es gibt kein absolutes Lieblingslied. Aber im neuen Gotteslob mag ich total gerne das Lied: »Herr, du bist mein Leben, Herr, du bist mein Weg.« Auch weiterhin vorne gibt es ein Lied, das viele noch gar

nicht richtig kennen, dessen Text ich aber klasse finde: »Dieser Tag ist Christus eigen.« Er handelt vom Sonntag und seiner Bedeutung.

Welchen Heiligen, welche Heilige schätzen Sie besonders?

Auch wenn sich dies etwas old-fashioned anhört: ich bin seit Jahren mehr und mehr begeistert vom heiligen Josef und habe noch zuletzt im Advent in Altenberg als Diözesanjugendseelsorger eine Predigtreihe über ihn gehalten. Ich bin dringend dafür, ihn aus der innerkirchlich verkitschten Ecke herauszuholen. Er hat Charakterstärke, zeigt uns, was wirklich Gerechtigkeit bedeutet, handelt mit Blick auf die konkrete Situation klug und angemessen und kann ein Geheimnis für sich behalten. Dass er auch noch der Patron der Kirche ist, macht ihn für mich in der gegenwärtigen Situation unserer Kirche zu einem besonderen Sympathieträger und Freund.

Was ist Ihrer Meinung nach die Hauptaufgabe von Kirche?

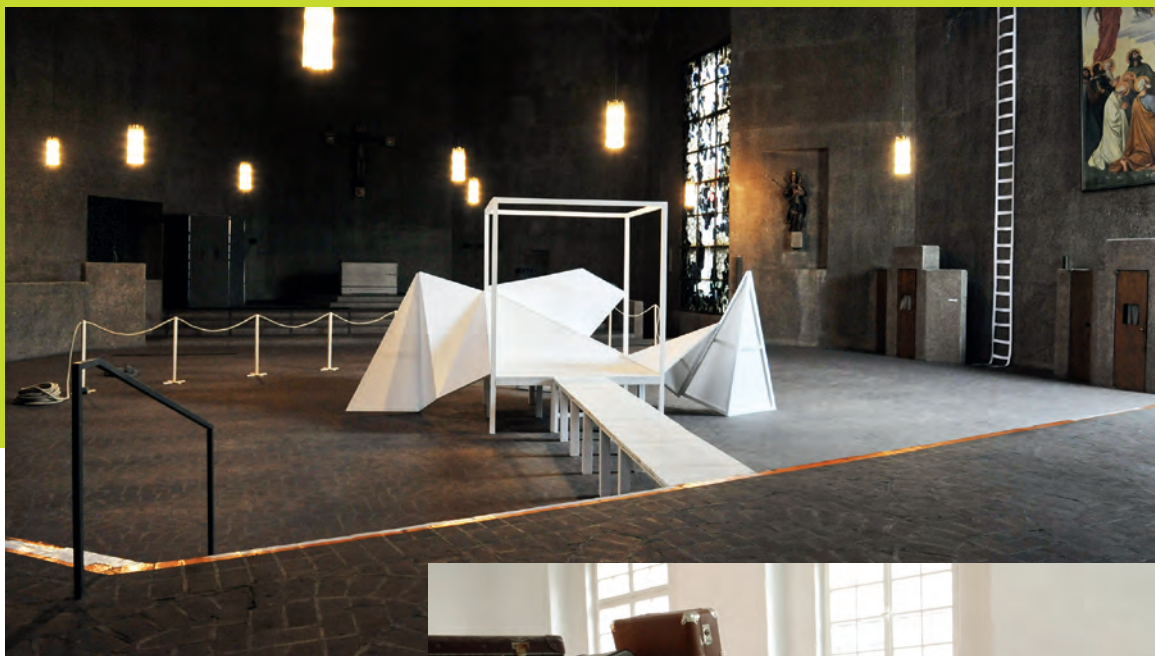
Von Christus und seiner leidenschaftlichen, sehnsuchtsvollen Liebe zu jedem einzelnen Menschen zu sprechen, und daher das Zugehen auf die Menschen zu überdenken.

Wenn Sie Papst wären, was wäre Ihre erste Amtshandlung?

Für eine solche Frage fehlt mir schlichtweg die Vorstellungskraft und die Fantasie. Doch, ich glaube, ich würde Kölsch als zweite Amtssprache im Vatikan einführen.

impressum

Herausgeber: Kath. Pfarrgemeinde St. Agnes, Neusser Platz 18, 50670 Köln
www.st-agnes.de, Kontakt: peter.otten@st-agnes.de
Redaktion: Hilde Naurath, Klaus Nelßen, Peter Otten, Jürgen Salz, Ute Strunk, Judith Uebing
Fotos Titelseite und Seite 2: Sebastian Linnerz, Seite 39: kja Köln
Grafikdesign: Sebastian Linnerz, Druck: Zimmermann Druck+Medien



›Welcome to my room‹

Die Künstlergruppe um Ira Nimsdorf benutzte im März 2017 einzelne architektonische Elemente der Kirche St. Gertrud und entwickelte daraus drei Positionen im Raum, die sich sowohl auf die Architektur bezogen als auch untereinander in Verbindung traten. »Es ging uns darum, nicht nur den Raum zu verstehen, sondern unseren Platz darin zu finden.«

Fotos: Georg Müller,
Cornelia Röbler



›Sehnsucht‹

Die Konzeptkünstlerin Cornelia Röbler ist in diesem Jahr Gast des Kunstkreises von St. Agnes. Die Ausstellung eröffnet am 17. September um 12:15 Uhr. Ihr Werk behandelt Metamorphosen des Daseins und Grenzen der Identität im Spannungsfeld zwischen dem menschlichen Körper und seiner Umgebung. Ihre künstlerischen Mittel sind Fotografie, Video und Installation.