



Michael und Alexandra Furler mit Markus Exner (v. l.)

Das sechste und das zehnte Bier

Aber was ist mit Münteferings Ehe los? Die Verleihung der „Kulturmarken-Awards“



Elke Buhr mit Laudator Rainer Münster



B. Faber Schmidt, Martina Münch, H. Lippe-Weißfeld



Eckart Preen, Claire Neidhardt, Bernadette Spinnen



Simone Raskob und Muchtar Al Ghusain

Auf der Essener Zeche Zollverein fand zum 14. Mal die Verleihung der „Kulturmarken-Awards“

TREFFPUNKT



VON FRANK LORENTZ

so heißt es. Ausgezeichnet wurden „Kulturanbieter, -investoren und -tourismusregionen aus ganz Europa“. Die Preisskulptur „Aurica“ stehe für „Exzellenz, Attraktivität und Offenheit“, und die Verleihung sei „Europas innovativster Branchentreff für Kulturmanagement, -marketing und -tourismus“. So könnte sich noch eine Weile fortfahren.

Nicht kleckern, klotzen – das könnte ein Leitsatz für die notorisch bedürftige Kulturszene sein. Die Wahl des Standorts Zollverein, wo die Verleihung erstmals zelebriert wurde, war auf jeden Fall eine dem Anspruch angemessene Wahl. Ehe es richtig losging in Halle 12, riefen die Moderatoren des Abends, Andrea Thilo und Gerald Meyer, Hans-Peter Noll zu sich auf die Bühne, den Vorsitzenden der Stiftung Zollverein. Der erläuterte, wie Kulturarbeit im Revier funktioniert. Auf die Frage, wann die Entscheidung gefallen sei, die Verleihung auf dem Weltkulturerbe Zollverein stattfinden zu lassen, sagte er: „Nach der zwölften Verleihung vor zwei Jahren, beim sechsten Bier.“ Und auf die Frage, was er sich für den Abend noch wünsche: „Dass wir nachher beim zehnten Bier über das nächste Jahr sprechen.“ Bodenständige Reverssätze, die ihm die Gunst der 650 Gäste so-

fort garantierten. Einen der Preise erhielt Hedwig Fijen: Die Direktorin der Noma-biennale „Manifesta“ – eine Kunstbiennale an wechselnden Orten – darf sich nun „Europäische Kulturmanagerin des Jahres 2019“ nennen. Auch NRW räumte ab: Krefeld gewann den Preis in der Kategorie Stadtkultur. Einen Preis für sein Lebenswerk erhielt der Essener Kulturpolitiker Oliver Scheytt, der die Bewerbung Essens um den Titel „Kulturhauptstadt Europas 2010“ erfolgreich vorangetrieben hatte. Mit 61 Jahren einen Preis fürs Lebenswerk zu erhalten, das sei doch etwas früh, sagte er – und versprach, weiterzumachen. Dass somit in Essen ein Essener unter anderem für seine Arbeit für Essen prämiert wurde – das nenne ich mal Lokalpatriotismus. Hoch drei.

Meine Lieblingsrede hielt Michelle Müntefering zur Eröffnung des Abends. Die Staatsministerin im Auswärtigen Amt gestattete sich neben Gummiaussagen wie „Kulturpolitik ist Gesellschaftspolitik“ einen Ausflug in ihr Eheleben: Sie erinnerte daran, wie sie vor zehn Jahren auf Zollverein Franz Müntefering geheiratet hatte, den Ex-SPD-Chef, und bilanzierte: „Nach zehn Jahren erreicht man das Stadium der kreativen Beziehungspflege.“ Leider brach sie den Gedankengang, offenbar von sich selbst überrascht, ab und wandte sich der Kreativwirtschaft zu. Schade, über ihre kreativen Pflegemethoden hätte ich gerne mehr erfahren. Auch für die malade SPD hätte das interessant sein können.



Die Trophäe trägt den Namen „Aurica“



Hans-Peter Noll (l.), Michelle Müntefering und Preisträger Oliver Scheytt



Philipp Behrens und die Preisträger Viola Schmitzer und Juri de Marco (v. l.)



Verena Severin (l.) und Jutta Wellmann von der Commerzbank

Banker

Der „Parlamentarische Abend“ des Bankenverbands NRW im Düsseldorfer Industrieclub ist nach eigener Einschätzung „das Top-Event“ der privaten Kreditwirtschaft in NRW. Bei der jüngsten Veranstaltung der Traditionsserie kamen 300 Gäste zusammen. Wirtschaftsminister Andreas Pinkwart hielt einen Vortrag. Außerdem auf der Agenda: eine Podiumsdiskussion und eine Ehrung. Die galt den jahrgangsbesten Absolventen der Frankfurt School of Finance & Management in NRW.



Katrin Löhr, Fachhochschule Dortmund, und Andreas Bretschneider, UBS



Sabine Volkmer, Jahrgangsbeste der Frankfurt School, und Bernd Heinen

ANZEIGE

OEDING-ERDEL

OSTIA
Ringe, Armbänder, Ohrschmuck,
Collier mit Anhänger, Roségold,
Weißgold, Brillanten

OEDING-ERDEL.DE
Münster 0251-590530 Osnabrück 0541-21757



Mariele Millowitsch, Isabel Allende und Moderatorin Angela Spizig (v. l.)



Moderatorin Anja Bröker und Schauspieler Hannes Jaenicke



Thomas Kufen (l.), Franz-Josef Overbeck und Catherine McMillan

Schwester

Lit.Cologne Spezial – so heißt die kleine Schwester des bekannten Kölner Literaturfestivals. Bei der neunten Ausgabe der Spezialfestivals waren unter anderem mit dabei: die chilenisch-amerikanische Schriftstellerin Isabel Allende, der Schauspieler und Schriftsteller Matthias Brandt sowie der Publizist und Journalist Deniz Yücel.



Krimiautor Hakan Nesser (l.) mit dem Schauspieler Dietmar Bär



Schriftsteller Jan Weiler und Moderatorin Stefanie Junker



Deniz Yücel, Journalist von WELT und WELT AM SONNTAG

Rebell

In der Essener Lichtburg feierte der Film „Zwingli – Der Reformator“ Premiere. Der Schweizer Ulrich Zwingli (1484 bis 1531) gilt als Kirchenrebell. „Er kämpfte für soziale Gerechtigkeit. Das macht ihn so aktuell“, sagte beim Podiumsgespräch in der Lichtburg der Produzent Mario Krebs. Unter den Gästen: der katholische, also nicht-reformatorische Bischof Franz-Josef Overbeck.



Mario Krebs, Regisseur Stephan Haupt und Stephan Winkler (v. l.)

GAUMENKITZEL

Rindstatar mit Wildkräutersalat

Für das Tatar: 320 g mittelgroß gewolfenes Rindfleisch (z.B. falsches Filet), 2 rote Zwiebeln in feine Brunoises geschnitten, 2 Eigelb, 2 EL fein gehackte Kapern, 1 TL fein gehackte Sardellen, Salz, Pfeffer, Piment D'Espelette, 1 TL scharfer Senf, 1 EL Ketchup, 1 Spritzer Traubenkernöl, 2 EL Schnittlauchröllchen.

Sämtliche Zutaten mit einer Gabel verrühren und kräftig abschmecken, ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Salat: 100 g gemischte und gewaschene Wildkräuter (z.B. Schafgarbe, Vogelmilch, Pimpinelle, Portulak), 2 EL



VON SASCHA UND WALTER STEMBERG

Traubenkernöl, 2 EL Champagneressig, 1 Prise brauner Zucker, Salz und Pfeffer.

Die Zutaten für die Vinaigrette glatt rühren und gut abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Salat vorsichtig mit der Marinade vermengen.

Des Weiteren: dünn geschnittenes Sauerteigbrot – knusprig in Olivenöl ausge-

braten und in grobe Stücke gepulvert, 4 Radieschen – in dünne Scheiben geschnitten, scharfer Senf.

Anrichten: Auf vier flachen Tellern mit einer Teelöffelspitze dünn und willkürlich ein wenig Senf verteilen. Das Tatar mittig auf dem Teller in einen Ring pressen, oben auf die Wildkräuter setzen. Mit den Radieschen-Scheiben und den gepulverten Brotchips dekorieren und servieren.

Die Autoren betreiben das Sternrestaurant „Haus Stemberg“ in Velbert