

Drehscheibe Rheinland

Juni 2003

Eine Region mit Charme und Power

„Die rheinische Welt ist ein unerschöpfliches Universum.“ Mit dieser Einsicht steht der Kabarettist und „Erfinder des Rheinlandes“, Konrad Beikircher, nicht allein. Karnevalisten stimmen ihm ebenso zu wie Künstler, Wissenschaftler, Wirtschaftsbosse – und die neun Millionen Menschen, die hier leben.

Das Rheinland bildet eine Einheit in der Vielfalt. Industrie wechselt mit ländlichen Regionen; Fabrikgelände, Hightech-Parks, grüne Wiesen, Felder und Wälder folgen oft geradeso in dieser Aufreihung. Diese Vielfalt spiegelt sich in den Menschen: „Immis“ – so nennen die Kölner ihre zugezogenen Mitbürger – genießen ihr Kölsch in den Altstadt-Kneipen rund um den Dom genauso wie die, deren Urgroßeltern schon wussten: „Der wahre Europäer sitzt im Rheinland. Seine Art zu leben ist immer noch die schönste, weil man nur mit einem Augenzwinkern den Blick auf die Wirklichkeit aushält.“ Diese Grundüberzeugung Konrad Beikirchers reflektiert das, was den Rheinländer ausmacht. Der folgt dabei sogar tief verankerten Regeln, dem Rheinischen Grundgesetz. Das bestimmt – so locker, wie es das Naturell eben vorgibt – das Le-

ben. Das gesellschaftliche ebenso wie das kulturelle oder das wirtschaftliche. Dieses Grundgesetz lautet so:

Et es wie et es!

– Oder: Sieh den Tatsachen ins Auge! Davor muss der Rheinländer nicht zurückschrecken. Seine Heimat kann sich sehen lassen. Weltfirmen haben hier ihren Sitz, zum Beispiel der Chemie- und Pharmazie-Gigant Bayer oder der Handelsriese Metro. Kultur wird hier groß geschrieben, davon zeugen etwa die Kunstakademie in Düsseldorf oder das Römisch-Germanische Museum in Köln.

Et kütt wie et kütt!

– Oder: Lerne aus der Vergangenheit – für die Herausforderungen der Zukunft! Et kütt joot – es kommt gut –, könnte der Rheinländer ergänzen. Eine Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts Feri verspricht der Landeshauptstadt Düsseldorf ein

Wachstum von 28 Prozent in diesem Jahrzehnt. In der Medienstadt Köln und der Technologieregion Aachen fühlen sich Existenzgründer gut aufgehoben. Beide Städte belegen in puncto Gründungsquoten Plätze auf den ersten Rängen.

Et blieb nix wie et wor!

– Oder: Wandel lässt sich nicht aufhalten. Ob Mode und Multimedia in Düsseldorf, Biotech in Köln oder Wissenschaft in Aachen – die Zentren der Zukunft liegen im Rheinland. Die Region ist damit für den globalen Wandel gut gerüstet.

Drinkste eine met?

– Oder: Das Gebot der Gastfreundschaft hat hohe Priorität. Das Rheinland, im Herzen Europas gelegen, war schon immer weltoffen. Das wissen die Firmen und Unternehmerverbände aus aller Welt, die hier ihren Sitz genommen haben.

Wat wellste maache?

– Oder: Im Rheinland ist es halt am schönsten. Die räumliche Spanne reicht von Aachen bis Wuppertal, von den Weiten des Niederrheins mit guten Kontakten zu den europäischen Nachbarn bis nach Bonn, wo der liebliche Mittelrhein schon grüßt. ■

Fotos: Fremdenverkehrsverein Düsseldorf, KölnTourismus, Bernd Arnold/UTS/UM, Deutsche Post worldwide

Das Rheinland strebt aufwärts: der Post-Tower in Bonn, die Gehry-Bauten im Düsseldorfer Hafen, der Kölner Dom. Freizeitkultur: Feierabend im Biergarten

Gourmet-Paradies Bensberg

Sie verwöhnen Feinschmecker: Köche wie Dieter Kaufmann, Walter Stemberg und Jean-Claude Bourgeil – oder Joachim Wissler und Dieter Müller.

Östlich von Köln erhebt sich auf der Bärenkuppe Schloss Bensberg, erbaut nach 1700 von Herzog Jan Wellem. Heute beherbergt das Schloss ein Fünf-Sterne-Grandhotel de luxe der Althoff-Gruppe. Es zählt zu den 450 führenden Hotels der Welt. Dazu gehört natürlich eine edle Küche. Im Restaurant Vendôme verwöhnt der Zwei-Sterne-Koch Joachim Wissler die Gäste. Wenige Fußminuten vom Schloss entfernt kocht Drei-Sterne-Koch Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach, das ebenfalls der Althoff-Gruppe gehört.

Gibt es ein typisch rheinisches Gericht? Eine schwierige Frage, sind beide überzeugt. „Himmel

un Ääd – das gibt es auch anderswo, nur mit anderen Namen“, sagt Wissler. Aber die Kochkultur insgesamt habe sich dramatisch verändert; die Entwicklung laufe „so rasant wie bei Autos in den letzten 50 Jahren“. Heute bietet Wissler seinen Gästen gerne eine französisch orientierte Küche – „im Sommer um eine mediterrane Linie ergänzt, im Winter gehaltvoll“. Dieter Müller hat „leichte, aromenreiche und schmackhafte Kreationen“ im Programm: „Ich koche zuerst im Kopf. Das, was ich mir vorstelle, schmecke ich beinahe auf der Zunge.“

Wie wird man Sternekokh? Der Weg sei „lang und hart“, sagt

Wissler. Das Handwerk wird weiter und weiter entwickelt, „und irgendwann ist der Koch da, der seinen eigenen Weg geht“. Basis sei die „gutbürgerliche Küche“, ergänzt Müller. Im Badischen aufgewachsen, in Frankreich dazugelernt – klar, dass auch er von französischen Einflüssen geprägt ist. Beide Köche honorierte der Guide Michelin mit seinen Sternen.

Dieter Müller kocht seit elf Jahren in Bensberg und fühlt sich dort mit seiner Frau und den drei Kindern sehr wohl: „Der Rheinländer versteht zu essen und zu feiern.“ Joachim Wissler, ein „Bauernbub“ von der Schwäbischen Alb, wie er



Dieter Müller (links) und Joachim Wissler

selbst sagt, ist seit gut zwei Jahren im Restaurant Vendôme tätig. Auch er schätzt die „rheinische Frohnatur“ – „da ist was dran“.

Die beiden Stars haben ihre Künste in Kochbüchern festgehalten: Joachim Wisslers Sterneküche; Dieter Müller – Einfach und genial, herausgegeben von Thomas Ruhl (2002, DuMont monte Verlag, Köln). ■

Der Kölsch-Alt-Äquator

Kölner trinken Kölsch und Düsseldorfer trinken Alt. Eine Brauerei im Grenzgebiet kann beide bedienen.

Sag mir, welches Bier du trinkst, und ich sage dir: Du bist Kölner oder Düsseldorfer. Das war schon immer so, und da können neue Moden langfristig nichts dran ändern. Doch irgendwo muss die Grenze zwischen Kölschland und Altbierregion liegen – aber wo? Und was passiert da? „Der Kölsch-Alt-Äquator läuft mitten durch Monheim“, sagt Hans Peters, Chef der Brauerei Peters & Bambeck, der einzigen, die sowohl Kölsch als auch Alt braut. „Wir bedienen zwei Märkte“, sagt Peters, „seit über 50 Jahren“. Die Brauerei selbst ist noch älter. Sieben Generationen stellen seit 1847 in der „kleinen, feinen Privatbrauerei“ –

so Peters – Bier her. Monheim gehört übrigens zu den Orten im Grenzgebiet, in deren Kneipen man schon immer Kölsch und Alt bestellen konnte.

Anfang August ist das auch in Berlin ohne Schande möglich. Beim 7. internationalen Bierfestival treten die beiden Brauereien Sion Kölsch (Köln) und Frankenheim Alt (Düsseldorf) unter dem Motto „Kölsch und Alt lassen uns nicht kalt“ als Sponsoren an und messen sich im Wettbewerb mit 1600 anderen Biersorten. ■

Impressum

Redaktion: Jürgen Grosche (verantw.)
Text: Jürgen Grosche, Andrea Miltzer

Düsseldorf International

Sparen Sie sich Umwege.
Kommen Sie doch gleich zu uns.

Düsseldorf International – Qualität, aber günstig.