

AUS DEN STADTTTEILEN

Klassiker der Musicals auf der Burg-Bühne

Sopranistinnen in Burgaltendorf

Burgaltendorf. Die Sopranistinnen „Schiffer & Schiffer“ gastieren bei „Texte und Töne im Turm“ der Burg Altendorf. „Die schönsten Klassiker des Musicals“ heißt es Sonntag, 28. August, 17 Uhr (Einlass 16.30 Uhr), in der Burgruine Burgaltendorf.

Das Gesangsduo, bestehend aus Annette Schiffer und deren Tochter Lavinia, beschreibt sich als beste Freundinnen. „Wir haben denselben Swing“, sagt die junge Doktorandin der Literaturwissenschaft. Und ihre Mutter ergänzt: „Manchmal wechseln wir aus Spaß an der Sache sogar mitten in einem Lied die Erst- und die Zweitstimme – das merken nur die Experten im Publikum.“ Die ausgebildete Sopranistin war viele Jahre lang die Sängerin der Bundeswehr-Bigband bei internationalen Tourneen und Fernsehauftritten. Heute tritt sie im Ensemble der Deutschen Oper am Rhein bei deren großen Opernproduktionen auf, ist Gesangslehrerin und neuerdings auch Chorleiterin.

Cats, Grease und Mamma Mia

Dazwischen ist sie im Duo mit ihrer Tochter für Auftritte bei Firmengalas, Adventskonzerten und auch auf privaten Familienfeierlichkeiten gebucht.

Für den Auftritt im Burgturm hat die Sopranistin aus ihrem Repertoire eine Auswahl an Liedern getroffen, die die große Zeit des Musicals von den Anfängen im Hollywood der 1930er Jahre über Cats bis zu Grease und Mamma Mia.

Gastgeber Rolf Siepmann vom Heimat- und Burgverein freut sich über die Mischung aus Show-Theater und rustikaler Burg-Bühne in Burgaltendorf.

Vorverkauf (Karten 5 Euro) wird empfohlen: Buchhandlung Kleine Bücherwelt, ☎ 57 18 320. Abendkasse an der Burg-Brücke

Führung durch den historischen Ortskern Kettwigs

Kettwig. Gut zwei Stunden sollten Interessenten an einer offene Stadtführung durch die historische Kettwiger Altstadt mitbringen. Diese bietet der Kettwiger Heimat- und Verkehrsverein (HVV) wieder am heutigen Samstag, 27. August, an.

Treffpunkt für die Teilnehmer ist um 16 Uhr der Märchenbrunnenplatz (Schulstraße/Ecke Hauptstraße), danach geht es weiter durch den historischen Ortskern. Die Leitung hat Cäcilia Kogler, sie erzählt etwas über die Geschichte des einst selbstständigen Städtchens an der Ruhr und zeigt noch erhaltene Fachwerkbauten. Auch einige Kirchen werden (soweit geöffnet) besucht.

Erwachsene zahlen fünf Euro, Kinder zwei Euro. Eine Anmeldung ist nicht notwendig. Die nächste Führung ist am 24. September.

Tatort Restaurantküche

Schnibbeln, Schmoren, Schwitzen: ein Abend in einem inhabergeführten Lokal in Rütterscheid. Wir haben im „Tatort“ hinter die Kulissen geguckt

Von Linda Heinrichkeit

Rütterscheid. Schon jetzt ist es heiß in der Küche. Vier mal drei Meter ist sie maximal groß, die Hälfte der Fläche besteht aus Arbeitsplatten und Küchengeräten. Es ist halb sechs Uhr abends und obwohl auf dem Gaskochfeld bislang nur ein Topf brodelt, sind die Temperaturen bereits unangenehm hoch. Jean Mathis, Sascha Nick, Maxe Schlaghecke und Fisum Fekadu bereiten den Abend im Tatort vor – einem kleinen Restaurant an der Rütterscheider Straße, inhabergeführt und mit Blick auf individuelle Speisen. Hier ist man sofort per du, die Atmosphäre ist gelöst, aus dem Lautsprecher schallen Hip-Hop- und R'n'B-Songs der Nuller-Jahre.

„Du kannst den Job nur machen, wenn du richtig Bock hast.“

Sascha Nick, Chefkoch im Tatort



Das Tatort-Team an diesem Abend: Fisum Fekadu, Jean Mathis (mit Topf), Perdrag Milovic, Emelie Thon, Maxe Schlaghecke, Markus Schwagers. Es fehlt der zweite Chef David Tappeser – er hat an diesem Tag frei.

FOTOS: DIRK BAUER

Es liegt eine ruhige Eile in der Luft, alles läuft zügig, aber nicht hektisch. Jean zieht die metallenen Schubladen auf: In kleinen Plastikschalen steht Koriander neben Minze, Petersilie neben Kerbel. „Hier muss immer alles gleich sein, alles an gleicher Stelle“, erklärt er. Zusammen mit David Tappeser eröffnete der 36-Jährige den Tatort vor viereinhalb Jahren.

Die Aufgaben sind klar verteilt: David ist der Kellner, der Verkäufer und Jean der Koch. Während David das Restaurant repräsentiert, waltet Jean im Hintergrund – und will nicht das Aushängeschild sein. Sein Gesicht in die Kamera hält er nicht gerne und die Gäste sollen auch nicht wegen ihm kommen, sondern wegen der Leistung des gesamten Teams.

Sascha ist sein Küchenchef, er brät an, koordiniert die Abläufe. Maxe ist Azubi: Er bereitet heute gemeinsam mit Jean die Vorspeisen vor. Und Fisum nimmt die wichtigste Rolle im Hintergrund ein: Als Spüler hebt er alle paar Minuten das Geschirr aus der Spülmaschine, über einhundert Mal am Tag geht er dafür in die Knie. Der 51-Jährige, den alle „Papa“ nennen und der mindestens zehn Jahre jünger aussieht, hält den Köchen den

Rücken frei, sorgt dafür, dass die kleinen Arbeitsflächen nicht noch enger werden.

Gut 40 Gäste finden Platz im Tatort, bei schönem Wetter ist der Außenbereich mit rund zehn Tischen gut besucht.

Rotlachs, Thunfisch und Adlerfisch

Die überschaubare Karte wechselt fast täglich, hinzu kommen jeden Tag mehrere Gerichte außerhalb der Karte. Jean und David kaufen selbst ein. Heute gibt es unter anderem den Rotlachs „Sockeye“, Thunfisch und Adlerfisch zusätzlich. Zwei Tage hält sich der frische Fisch. Wie plant man die Mengen? „Das macht alles die Erfahrung, du weißt, wie viel du verkaufst“, sagt Jean. Er hat in dem Sterne-Restaurant „Schiffchen“ in Düsseldorf gelernt, später in Paris gearbeitet. Sascha arbeitete in Restaurants auf Mallorca und Gran Canaria. „Du musst rumkommen, von verschiedenen Chefs lernen und das mit deinem eigenen Stil verbinden.“

Es ist 18.15 Uhr, die erste Bestellung kommt rein. Brasato – lang geschmortes Rindfleisch – und der Adlerfisch. Während Fisum das vorbereitete Fenchelpüree für den Fisch und das Trüffelpüree für das Fleisch erwärmt, brät Sascha den

Adlerfisch, Jean Lauch und kleine Paprika. Hier muss alles Hand in Hand gehen. „Du sagst tausend Mal am Tag ‘Achtung’,“ erzählt Jean. Gibt jemand eine Anweisung, antwortet der Angesprochene mit „Jawohl“. Faszinierend ist die Koordination der Kochschritte, ungewöhnlich der höfliche Ton. Kein Auftrag ohne „bitte“ wird ausgesprochen. Aus großen Küchen hört man von raueren Sitten.

Ein Viertel der Arbeit ist Putzen

Sobald es 20 Uhr entgegen geht, kommen die Bestellungen im Minutentakt. Kellnerin Emelie Thon bringt leere Teller, dreieckiges Besteck, holt die Gerichte ab. Rund um die Flammen des Gasherdes wird es unerträglich heiß. Jean und Sascha überlegen, in welche Stücke sie den Tafelspitz schneiden. Jeden Tag versuchen sie etwas Neues. Probieren müssen sie ihr Essen nicht, sagt Sascha, „wir haben den Geschmack im Kopf“. Neu auf der Karte ist ein Duett vom Kalb, Ossobuco (geschmortes Kalbshaxe) in einem Frühlingsrollenteig, daneben der gebratene Tafelspitz. Das Anrichten des Essens soll mit je-



Auf acht Kochfeldern brät Sascha Nick in gusseisernen Pfannen.

dem Teller verbessert werden. Verschiedene Gerichte müssen zeitgleich fertig sein – die Erwartungen der Gäste sind hoch.

Dass Kochen ein Knochenjob ist, ahnt jeder. Erlebt man es hautnah, stellt sich schnell ein großer Respekt für diese vier Protagonisten ein. Bis 22.30 Uhr schnibbeln und braten sie, danach wird gewaschen und vorbereitet für den nächsten Tag. Ein Viertel seiner Arbeit bestehe aus Säubern, sagt Jean. Und sein Küchenchef Sascha fasst den Job treffend zusammen: „Du kannst ihn nur machen, wenn du richtig Bock hast.“



Inhaber und Koch Jean Mathis brät das erste Thunfischsteak des Abends an – und lässt sich nur dieses eine Mal überhaupt fotografieren.



Der Tatort liegt an der Ecke Rütterscheider/Joseph-Lenné-Straße. Im März 2012 eröffneten David Tappeser und Jean Mathis das Restaurant.

Heisingen feiert Wottelfest

Zwei Tage lang volles Programm

Heisingen. Die Heisinger feiern am Wochenende ihr Wottelfest und laden dazu am heutigen Samstag und morgigen Sonntag jeweils ab 12 Uhr rund um die Bahnhof- und Heisinger Straße in den Dorfkern ein.

Los geht es auf der Bühne im Kreisverkehr heute mit DJ Reiner. Ab 15.15 Uhr übernimmt der Spielmanszug Blau-Weiß 1928 Heisingen. Abends treten Valerie Scott und James Smith jr. ab 19.30 Uhr auf. Am Sonntag geht das Fest ab 12 Uhr weiter mit Mile-Stones, 16.30 Uhr Boy-sie White und Julia Lioness. Das Fan-farencorps Burgaltendorf marschiert dann über das Festgelände und präsentiert Tanzvorführungen (15 Uhr). An beiden Tagen unterhalten die Huttroper Ritter und Em-scherflute die Besucher auf dem Festgelände, Heisinger Vereine und Organisationen stellen sich vor.

Auf kleine Besucher Kirmes (Hagmanngarten) und Kinderareal (Schulhof St. Georg) mit Bungee-Trampolin, Delfinrutsche oder Hüpfburg. Es gibt Stände mit Reibekuchen, Antipasti, Bioburger, asiatische, türkische und spanische Spezialitäten und eine Gulaschkanone. Am Sonntag öffnen zudem die Geschäfte in der Zeit von 13 bis 18 Uhr.

Mittelalter auf dem Steenkamp Hof

Bedingrade. Am Wochenende werden Besucher des Steenkamp Hofes (Am Reuenberg 47a) ins Mittelalter versetzt. Der Mittelalter-Markt läuft Samstag und Sonntag jeweils von 11 bis 18 Uhr. Zu bekannten Händlern, wie Fellhändlerin Claudia oder Wappenmalerin Heike werden eine Buchhändlerin und einen Sarworter kommen. Ein Panzermacher, der vor Ort zeigen wird, wie damals Rüstungen hergestellt wurden.

Statt des Flohmarktes wird ein Lager seine Zelte auf der großen Wiese aufschlagen. Das Lager „Communio-Ruhrania“ kommt aus Borbeck. Die Musikgruppe „Windmaer“ musste kurzfristig absagen.

Runder Tisch in Bergerhausen

Bergerhausen. Vor einigen Tagen sind Bewohner des Zelt Dorfs Altenberghof in das neue Flüchtlingsheim an der Klinkestraße gezogen. Bereits im Vorfeld hatte sich ein runder Tisch gegründet, der die ehrenamtlichen Hilfsangebote am neuen Standort koordiniert. Unter anderem gibt es Initiativen für die Alltagsbegleitung von Flüchtlingen, Sprachunterricht, Kinderbetreuung oder die Organisation von Sport- und Musikgruppen. Am Montag, 29. August, 19.30 Uhr, findet in der Johanneskirche, Weserstraße 30, das nächste Treffen statt. Wer sich engagieren möchte, ist willkommen. Infos: info@runder-tisch-bergerhausen.de

Anzeige

**Nasse Wände?
Feuchter Keller?**

- ☑ TÜV-überwacht
- ☑ 10 Jahre Gewährleistung
- ☑ Festpreis

ANALYSIEREN. PLANEN. SANIEREN.



Abdichtungssysteme Pütz GmbH
Essen 0201 - 17 55 36 60
www.isotec.de/puetz



ISOTEC®
Wir machen Ihr Haus trocken