

POTSDAM EXKLUSIV

Lieblingsfilm & neue Vortragsreihe



VON PEER STRAUBE

Es ist sicher nicht der erste Film, der einem einfällt, wenn man an Romy Schneider denkt: „Death Watch – der gekaufte Tod“ ist ein düsterer Science-Fiction-Film aus dem Jahr 1980, in dem die Schauspielerin eine Todkranke mimit, deren letzte Wochen live in einer Fernsehshow übertragen werden. Der ungewöhnliche Streifen ist der Lieblingsfilm der Schauspielerin Christiane Paul („Das Adlon. Eine Familiensaga“) und als solcher am kommenden Freitag im Film-Museum in der Reihe „Cinéma privé“ zu sehen. Um 19 Uhr diskutiert Paul zunächst mit radioeisen-Filmkritiker Knut Elstermann über ihre Vorliebe für die Zukunftsvision des französischen Regisseurs Bertrand Tavernier, im Anschluss wird der Film gezeigt, in dem neben Romy Schneider auch andere Stars wie Harvey Keitel und Max von Sydow zu sehen sind. Tickets kosten sechs, ermäßigt fünf Euro und können unter Tel.: (0331) 27 18 112 oder online unter ticket@filmmuseum-potsdam.de reserviert werden.



Christiane Paul



Claus Wesesky

Während der großen Lokführerstreiks vor zwei Jahren war er zeitweise wohl der am meisten gehasste Mann in Deutschland – der Chef der Lokführergewerkschaft (GLL), Claus Wesesky. Am 17. November spricht er um 16 Uhr im Hörsaal 2 des Hauses 6 auf dem Uni-Campus am Griebnitzsee über den jüngst beendeten Tarifkonflikt mit der Deutschen Bahn. Wesesky folgte einer Einladung der Negotiation Academy Potsdam, die damit den Wissenschaft-Praxis-Dialog auf dem Gebiet der Verhandlungsforschung fördern will. Mit dem Vortrag startet eine neue Veranstaltungsreihe, in der renommierte Experten von ihren Erfahrungen in schwierigen Verhandlungen berichten sollen. Um Anmeldungen per E-Mail wird gebeten unter info@negotiationacadempotsdam.de.

— Exklusives gehört? Tel.: (0331) 23 76 147, Fax: (0331) 23 76 300, E-Mail: potsdam@pnn.de

Filmprojekt „Ankommen“ in Fachhochschule

Erste Begegnungen, erste Gespräche: Wie Flüchtlinge in ihrer neuen Heimat von den Einheimischen aufgenommen und integriert werden, zeigt die Film-Dokumentation „Ankommen“, die am heutigen Dienstag in der Fachhochschule Potsdam (FHP) zu sehen ist. Darin thematisiert der Student Hannes Langer das Verlassen der Heimat, die Flucht sowie das Ankommen in einem fremden Land. Grundlage war ein Theaterprojekt, in dem sich Schüler aus Frankfurt (Oder) und Flüchtlinge kennengelernt und gemeinsam auf der Bühne gestanden haben.

ANZEIGE

ERLÖSERKIRCHE POTSDAM Donnerstag, 19. Nov. - 19.30 Uhr 2015 Vocalise NEUES KAMMERORCHESTER POTSDAM Kurt Weill Youkali Astor Piazzolla Primavera Porteira Darius Milhaud La création du monde Aaron Copland Appalachian Spring Peggy Steiner – Sopran Annette Paul – Szenografie Ud Joffe – Leitung NEUE WELTEN Kartenbestellhotline: 03 32 09 - 21 44 6 und an bekannten Vorverkaufsstellen www.vocalise.de

ben. Im Mittelpunkt steht die Geschichte des Syrer Salars. Die Vorstellung beginnt um 18 Uhr, danach ist in der Friedrich-Ebert-Straße eine Podiumsdiskussion geplant. Außerdem werden Berliner Flüchtlinge zu Besuch sein.

Katrine Lihn nennt sich Gastrosophin und pflegt einen Genuss-Salon. In ihren privaten Räumen bekocht sie Gäste, die zu gutem Essen gute Gespräche schätzen

VON STEFFI PYANOE

Althau, zweites Obergeschoss, Deckenhöhe drei Meter irgendwas – das ist Katrine Lihns Arbeitsplatz. In ihrer Wohnung bekocht sie regelmäßig Gäste ihres Genuss-Salons, drei Gänge für bis zu zwölf Personen. Alles, was sie dafür braucht, schleppt sie persönlich hoch. „Nicht so schlimm“, sagt die 54-Jährige. Zumindest kein Grund zum Umziehen. Sie ist ja gerade erst angekommen in Potsdam. Und hat ehrgeizige Pläne: Den Potsdamern und Berlinern neues Bewusstsein für gute Lebensmittel und was man aus ihnen machen kann, einzuhauchen. Weil das vielen Menschen abhandekommen sei. „Wir frühstücken in der Bahn. Wir kaufen Obst, das im Flieger zu uns kommt, und das Brustfleisch überzückter Hähnchen, deren Rest als Müll nach Afrika geht“, sagt sie empört. Eigentlich will sie das gar nicht immer wieder sagen, aber dann rutscht es ihr doch raus. Weil es sie so ärgert. Katrine Lihn jedenfalls ist überzeugt, dass es anders gehen könnte. Zum Salonabend trägt sie bequeme Schuhe. Damit kann sie gut hin und her flitzen zwischen Küche und Esszimmer. Dort sammeln sich die Gäste, die in der Regel einzeln nicht kommen. Es gibt Apfelprosecco und einen „Grüß aus der Küche“: Schnittchen und Gemüseschneidchen, ausgestochen aus roter Bete. Als ersten Gang bringt sie Sellerie-Essenz in einem kleinen Becher. „Wir trinken jetzt ein Stippchen“, proklamiert Lihn andächtig. „Ich bin Gastrosophin“, sagt sie über sich. Das ist ein Begriff, den sie nicht erfunden, es gibt sogar einen Studiengang über die Schnittstelle zwischen Produkt- und Lebensmittelkunde, Zubereitung und Esskultur. Essen und Kultur – eine große Baustelle in der heutigen Zeit. Bei Lihn zu Hause war die Welt früher in Ordnung. „Bei uns gab es drei Mahlzeiten am Tag, mittags wurde für die Familie und die Angestellten der Firma richtig gekocht. Wer macht das heute noch“, klagt sie. Wie einfach ein Selleriestippchen herzustellen ist, und dass die Kneule auf dem Markt billiger ist als im Supermarkt, dafür aber aromatischer, das ahnen die wenigsten. Katrine Lihn stammt aus Niedersachsen. Mit Forellen aus Osterode im Westharz wurde sie 2011 beim Wettbewerb Deutschlands dritte Hobbyköchin, die Urkunde hängt über dem Herd. Zunächst lernte sie im elterlichen Transportunternehmen Kaffrau, aber das Kochen machte ihr mehr Spaß. Über die Jahre berufl-



Ohne Stress, ohne Geschmacksverstärker. Salon-Köchin Katrine Lihn holt in ihrer Potsdamer Küche für ihre Gäste leckeres Gemüse aus einem aromatischen Sud. „Ich koche ohne Chichi“, sagt die Autodidaktin. Von der Oma erlangte sie Grundkenntnisse für den Umgang mit Lebensmitteln, heute kocht sie selbst für große Gesellschaften. Fotos: Andreas Klauer

che Stationen gelangte sie vor zwei Jahren nach Potsdam. Hier will sie sich in der gastrosophischen Szene einrichten, verkauft auf dem Markt am Nauener Torfangs Produkte aus der eigenen Küche. Salze, Öle, Suppenbasen, fertige auf Bestellung Werbegeschenke, Balsamiko-fäschchen mit Firmenlogo, Kekse zum Fundraising. Sie wurde in Schulen eingeladen und zeigte den Kindern, wie man aus Limette, Minze und Wasser Limo macht.

Doch Katrine Lihn ist nicht gerne Einzelkämpferin. In Gesellschaft kochen und essen ist ihr am liebsten – entweder zu Hause oder bei anderen Genussmenschen, die sie als Miet-Gastrosophin buchen. Sie hat schon für Betriebsfeiern gekocht und für Geburtstagsrunden Brandenburger Polit-Promis. Namen kann sie natürlich nicht verraten. Eine Salon-dame muss verschwiegen sein, sagt sie.

Lihn schwärmt von der Salonkultur früherer Zeiten. Als man bei Tisch nicht nur satt wurde, sondern auch gehaltvolle Gespräche führte, als die Gäste mit einer Stoffserviette noch etwas anzufangen wussten. Und bitte erst schlucken, dann sprechen – aber nicht über Fußball und nicht über Politik, bittet Lihn. Den Gästen fällt das meist nicht so schwer, es sind in der Regel Frauen. Ab 40, die bei ihr einen Abend buchen. Die oft sogar wiederkom-

men, Freundschaften knüpfen. Zum Hauptgang gibt es Hirschbraten, Karotten, Brokkoli und Lauch bissfest gegart. Und, Überraschung, ohne Butter, nur im eigenen aromatischen Saft. Die Stampfkartoffeln („mein Trostessen aus Kinderzeiten“) hat sie aus „Blauen Schweden“ gekocht. Das alles wird unkompliziert in großen Schüsseln zur Selbstbedie-

nung herungereicht. Ihr Motto: „Essen ohne Chichi“. Schmecken muss es. Sie weiß, wo es gute Dinge gibt. Brot aus Brodwin, Fleisch aus Schmerwitz, Gemüse vom Markt. Leider vermarkten sich die Bauern so schlecht, findet sie. Als sie ihnen nicht bewusst, welche Schätze sie da haben. Das findet sie schade. Beim Hirsch erzählt sie, wie sie ihren Va-



Fotos: Andreas Klauer

ter bei der Jagd begleitete. Sie sei eine ganz passable Schützin, nur leider ohne Jagdschein. Und so ist der Hirsch, der nun in einer Soße mit Pilzen antritt, gebrühter Bayer. Schmeckt natürlich trotzdem.

Bei dem Abend an der Tafel geht es aber nicht nur ums Essen. An erster Stelle steht die Begegnung, das Gespräch, bei dem Katrine Lihn das Thema vorgibt. Nachdem die Gastgeberin zunächst die Speisen des Abends, Herkunft und Zubereitung erläutert, kommt stets etwas Philosophisches. Am ersten November beispielsweise heißt es: „Wie aus Schmerzen Perlen werden“. Nikolaus und Silvester darf es gern saisonal-feierlich werden. Das gemeinsame Speisen ist stets der Kitt, der alles zusammen hält. Etwa 60 Euro kostet ein Salonabend inklusive aller Speisen und Getränke. In einem guten Restaurant wird das nicht unbedingt billiger. Ob das Konzept in Potsdam fruchtet, wird sich zeigen. Einige Hundert hat sie bereits bekocht, aus Potsdam, aus Berlin. Alt-eingesessene, neu Hinzugezogene. Nur das Finanzamt konnte damit wenig anfangen und schickte bereits Steuerprüfer vorbei. „Die konnten sich einfach nicht vorstellen, was ich hier mache“, amüsiert sich Katrine Lihn.

MEHR SALONKULTUR IN POTSDAM

Liebbereien in kleiner Runde

2004 gründeten Kulturliebhaber aus dem Dunskreis des Unternehmers Harald Dieckmann, des Architekten Eric van Geisten und der Galeristin Friederike Sehmörders den Potsdamer Salon e. V. Die Mitglieder wollen die Plattform für die Begegnung mit Kunst und Kultur nutzen, bei Gesprächen und gutem Essen der Salonkultur frönen. Kontakt: www.kulturalsalon-potsdam.de Beim Salon in Potsdam

gibt man sich geheimnisvoll. Die Initiative ist irgendetwas am Pfingsberg beheimatet. Zu Gesprächen und Vorträgen in exklusiver und privater Runde wird man auf Empfehlung eingeladen oder muss den Salon anschreiben: www.salon-in-potsdam.de. Der Literatursalon Voland & Quist ist eine Art virtuelle Kulturplattform. Jeden Monat finden Autorenlesungen an festen Orten in Leipzig, Dresden, Jena und dem Literaturladen Wist in Potsdam statt. Am Montag, dem 17. November um 20 Uhr, liest hier Andreas „Spider“ Krenzke: www.voland-quist.de. In der Kochschule Steffi Metz geht es vordergründig um den richtigen Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln, auch aus globaler Verantwortung. Hier wird das Schnippeln, Brutzeln, Schmecken und Genießen zelebriert: www.steffi-metz.de spy

Dressel verteidigt Spitzenplatz

Potsdamer Koch ist einer der besten Brandenburgs

Drei Köche bieten nach der neuen Bewertung des Restaurantführers „Gault&Millau“ in Brandenburg die beste Küche – und ein Potsdamer ist wieder dabei. Alexander Dressel vom Restaurant „Friedrich Wilhelm“ im Hotel Bayerisches Haus landete ebenso auf Platz eins wie Oliver Heilmeyer vom „17uffzig“ in Burg im

Deutschlandausgabe 2016. Die drei Küchenchefs erreichten 16 von 20 möglichen Punkten. Zuletzt hatte Dressel den Spitzenplatz noch allein inne – damals mit einem Punkt mehr. Bei Dressel sei „alles gut gemacht und schön angerichtet“, urteilten die Gourmet-Kritiker, „ob Senf und Seeligenschau oder Ibérico-Schweinacken mit Aubergine und Shoyu“.

15 Punkte erhielten erneut Marco Giedow von der „Speisenkammer“ in Burg, Carmen Krüger von „Carmens Restaurant“ in Eichwalde (Dahme-Spreewald) sowie Patrick Schwatke vom „Kochzimmer“ in Beetzitz (Potsdam-Mittelmark). 14 Punkte gaben die Tester dem Potsdamer Restaurant „Juliette“, 13 Zähler war ihnen die Kochkunst in „Speckers Landhaus“ in der Landeshauptstadt wert.

Insgesamt 13 Restaurants in Brandenburg wurden von den Testern bewertet. Zehn Küchenchefs erreichten dabei 13 oder mehr Punkte und errangen mindestens eine Kochmitze. 2014 waren in Brandenburg 13 Restaurants ausgezeichnet worden. Als beste Note vergab der „Gault&Millau“ in Deutschland die Punktzahl 19,5. Fünf Köche dürfen sich damit schmücken. Zum „Koch des Jahres“ wurde Peter Maria Schnurr vom Restaurant „Falco“ in Leipzig gekürt.

Die Gourmetexperten übten auch Kritik: Das Motto „Mehr Schein als Sein“ finde leider in der deutschen Gastronomie zunehmend Anhänger. „Immer öfter spielen Äußerlichkeiten eine größere Rolle als das, worum es eigentlich geht: den guten Geschmack.“ Kritisiert wird auch, dass in Küchen immer mehr Technik zum Einsatz kommt. Am Donnerstag wird es in der Gastro-Szene erneut spannend: Dann gibt der ebenfalls aus Frankreich stammende Restaurantführer „Guide Michelin“ bekannt, wer die Michelin-Sterne bekommt. dpa

ANZEIGE

Schulen und Internat KÖNIGIN-LUISE-STIFTUNG seit 1811 Sonnabend, 14. November 2015 Info-Tag 9.30 – 14.00 Uhr Podbielskiallee 78 14105 Berlin • www.kls-berlin.de • Grundschule • Internat • ISS mit gymnasialer Oberstufe • Gymnasium ab Klasse 5 und 7 Fachbereiche • Klassenleben • Schulgemeinschaft • Internatsleben • Projekte • Arbeitsgemeinschaften...

TAGESSPIEGEL POTSDAMER NEUESTE NACHRICHTEN Die Tageszeitung der Landeshauptstadt. Kostenloses 14-tägiges Probeabo Telefon: (0331) 23 76 100 Fax: (0331) 23 76 200 Internet: www.pnn.de/abo

TAGESSPIEGEL Genuss Berlins Beste Im Handel erhältlich oder einfach versandkostenfrei bestellen! 6,50 € | Bestellnr. 11766 (Preis inkl. MwSt.) Jetzt NEU! TAGESSPIEGEL POTSDAMER NEUESTE NACHRICHTEN www.pnn.de/shop Bestellhotline (0331) 23 76-789