

EXPRESS

Die Woche

Ausgabe Kölner Westen/ Ehrenfeld/ Lindenthal
19./20. Mai 2023 | 20. Woche | 2. Jahrgang

Neuer Großmarkt in Marsdorf

Investoren zeigen kalte Schulter

Foto: Uwe Weiser

ANZEIGE.

ZWEIRAD
PRUMBAUM
Info: Jörg Prumbaum

WIR BEWEGEN EUCH

ÜBER 8000 (E-)BIKES
SOFORT VERFÜGBAR!

✓ BESTER PREIS ✓ BESTER SERVICE ✓ BESTE BERATUNG

GARANTIER DER BESTE PREIS
BEST PREIS
GARANTIE
UNSER TOP ANGEBOT

Köln, Dellbrücker Hauptstraße 43-47
Overath, Hammermühle 20B
Öffnungszeiten: Mo.- Fr.: 10 - 19* Uhr
Sa.: 09 - 15 Uhr *Overath bis 18:30 Uhr

www.2rad-prumbaum.de | Tel: 0221 681 621

Infos für die Stadtplanung

Köln. Genau 127 000 Kölnerinnen und Kölner haben in diesen Tagen Post von der Stadt bekommen, genauer gesagt vom Amt für Stadtentwicklung und Statistik. Das Amt hat mit der Erhebung der Strukturdaten 2023 begonnen. Die erhobenen Informationen bilden eine wichtige Grundlage für städtische Planungen. Im Rahmen der Befragung werden Daten zu verschiedenen Themen erhoben, wie zum Beispiel „Wohnverhältnisse“, „Mobilität und Mobilitätsverhalten“, „Erwerbsbeteiligung (prekäre Beschäftigung)“, „Zufriedenheit mit Infrastruktur und mit Köln“ und „Wirtschaftliche Verhältnisse der Kölner Haushalte“. Die Kölner Bürger erhalten in zwei Befragungswellen einen Papier-Fragebogen. Es besteht auch die Möglichkeit, den Fragebogen schnell und unkompliziert online auszufüllen. Die Informationen fließen unter anderem in das Monitoring Stadtentwicklung, Sozialplanungen und Verkehrsplanungen ein. Die Ergebnisse der Befragung werden sowohl direkt den Fachämtern für ihre Steuerungs- und Planungsaufgaben zur Verfügung gestellt als auch für Berichts- und Beobachtungszwecke der Statistik genutzt. Die Verwaltung bittet um eine breite Beteiligung.

So erreichen Sie uns

EXPRESS Die Woche

Fragen zur Zustellung:
02203/18830
rdw-koeln.de

EXPRESS - Die Woche
Amsterdamer Str. 192
50735 Köln
0221/2242240
@redaktion@
express-die-woche.de

Gewerbliche Anzeigen-Annahme:
0221/2242586
gewerblich@
express-die-woche.de

Private Anzeigen-Annahme:
02232/945200
privat@express-die-woche.de

So viele Michelin-Sterne funkeln am Kölner Gourmet-Himmel

Die Künstler der Küchen

Spitzenreiter in NRW

13 ausgezeichnete Restaurants

Foto: Prostock - stock.adobe.com

Museen und ihre Vielfalt entdecken: Am 21. Mai ist Museumstag

Internationale Tradition in Köln

Der weltweit begangene Tag wird seit 1977 jährlich vom Internationalen Museumsrat ICOM ausgerufen. Das diesjährige Motto lautet „Museen, Nachhaltigkeit und Wohlbefinden“.

Köln. In Deutschland findet die 46. Auflage am 21. Mai statt. Einen Tag lang will der Aktionstag auf die Museen in Köln, Deutschland und der ganzen Welt aufmerksam machen. Besucher sind eingeladen, die Vielfalt der Museen der Domstadt zu entdecken.

Geboten wird eine Auswahl an über 100 Führungen, Aktionen, Workshops und Online-Formaten in 17 Kölner Muse-

en. Eine mobile Website bietet einen Wegweiser, um Tipps zu entdecken und die Vielfalt der Häuser zu erkunden. Das Schöne daran ist, dass die meisten Angebote kostenlos sind. Allerdings erheben einige Museen für Sonderausstellungen einen geringen Eintrittspreis. Diese Kölner Museen machen mit:

- artothek - Raum für junge Kunst
- Die Photographische

Sammlung/SK Stiftung Kultur

- Geomuseum der Universität zu Köln
- Käthe Kollwitz Museum
- Kölnisches Stadtmuseum
- MAKK – Museum für Angewandte Kunst Köln
- Museum für Ostasiatische Kunst
- Museum Ludwig
- Museum Raffael Becker
- Museum Schnütgen
- NS-Dokumentationszentrum
- Rautenstrauch-Joest-Museum – Kulturen der

Welt

- Römisch-Germanisches Museum
- Skulpturenpark Köln
- Tanzmuseum des Deutschen Tanzarchivs Köln
- Wallraf-Richartz-Museum & Fondation Corboud
- ZADIK – Zentralarchiv für deutsche und internationale Kunstmarktforschung

Alle Infos zu den Veranstaltungen gibt es kompakt online museenkoeln.de/museumstag/

17 Kölner Museen öffnen am Internationalen Museumstag.
Foto: 4th Life Photography - stock.adobe.com

Mitarbeiterin soll über 140 000 € kassiert haben

Bis zu 4000 Euro kassierte die Mitarbeiterin im Ausländeramt pro Fall.
Symbolfoto: motortion - stock.adobe.com

Bestechung im Kölner Ausländeramt

Bei einer Schleuser-Razzia im Oktober wurde auch eine städtische Mitarbeiterin festgenommen. Jetzt ist Anklage gegen die 59-jährige Frau erhoben worden, wie Landgerichtssprecher Jan Orth gegenüber EXPRESS bestätigt. Die damalige Gruppenleiterin im Ausländeramt gilt mit als Haupttäterin, sie sitzt seitdem in Untersuchungs-Haft.

VON IRIS KLINGELHÖFER

Köln. Die Anklage ist 150 Seiten lang und richtet sich gegen vier Personen: drei Männer sowie die Mitarbeiterin der Stadt. Insgesamt sind 37 Taten angeklagt. Hauptvorwürfe: Verstoß gegen das Aufenthaltsgesetz, Bestechung beziehungsweise Bestechlichkeit und Urkundenfälschung.

So sollen sich die Beschuldigten und weitere Personen spätestens seit Januar 2022 zusammengetan haben, um in wechselnder Besetzung wie-

derholt Menschen, insbesondere aus Syrien, die Einreise nach Deutschland auf dem Luftweg zu ermöglichen. Laut Anklage buchten sie für die „schleuserwilligen Personen“ Flüge, begleiteten sie und stellten ihnen die benötigten Dokumente aus.

Die städtische Mitarbeiterin soll dabei Reisepässe für Ausländerinnen und Ausländer oder nötige Papiere zur Verfügung gestellt haben. Um die Dokumente ausstellen zu

können, soll die Mitarbeiterin fremde Datensätze aus dem Ausländerzentralregister manipuliert und die Personalien übernommen haben. Die Anklage wirft ihr vor, mindestens 37 Fiktionsbescheinigungen und drei Reisepässe für Ausländer ausgestellt und dafür je 3500 beziehungsweise 4000 Euro kassiert zu haben. Insgesamt mehr als 140 000 Euro. Wann der Prozess vor dem Kölner Landgericht beginnt, steht noch nicht fest.

Weinwoche steigt auf dem Heumarkt

Innenstadt. Mit steigenden Temperaturen und immer mehr Sonnentagen steigt auch in Köln die Vorfreude auf die Kölner Weinwoche. Die steigt bis 29. Mai in der Kölner Altstadt. Inzwischen zum 49. Mal.

Seit Christi Himmelfahrt (Donnerstag, 18. Mai) können Besucherinnen und Besucher auf dem Heumarkt die neusten Weine probieren. Die Stände der Kölner Weinwoche sind täglich von 11 bis 22 Uhr geöffnet. Es werden Produkte von insgesamt 26 Familienwinzern aus verschiedenen Regionen Deutschlands präsentiert.

Die Winzer stammen aus den folgenden Regionen: Ahr, Franken, Mosel, Nahe, Pfalz,

Rheingau, Rheinhessen, Saar und Württemberg.

Neben der Möglichkeit, verschiedene Weine zu probieren, wird auch etwas zum Essen angeboten: Serviert werden etwa Flammkuchen, Reibekuchen, Käse oder Brezeln.

Der Eintritt ist kostenlos. Platz gibt es für 5000 Besucher und Besucherinnen. Der Preis pro Glas Wein startet laut den Veranstaltern bei 2,50 Euro. Gehobener Weine werden rund 3,00 bis 3,50 Euro pro Glas kosten.

Die Veranstalter der Kölner Weinwoche informieren auf ihrer Facebook-Seite über das Event und aktuelle Neuigkeiten: facebook.com/koelnerweinwoche. (red)

Die Kölner Weinwoche steigt wieder auf dem Heumarkt.

Foto: Csaba Peter Rakoczy



Familienanzeigen

Alle Traueranzeigen auch online auf wirtrauern.de

Zwei Jahre ohne Dich



Anneliese Herzog

geb. Sinzel
† 20. Mai 2021

Dich zu verlieren war unsagbar schwer,
Dich zu vermissen noch viel mehr.

In liebevoller Erinnerung
Günter, Anette, Georg und Claudia

JOSEF MINRATH Bestattungen e.K.
seit 1876 im Familienbetrieb

Beratung und Ausführung in allen Stadtteilen
Bestattungsvorsorge zu Lebzeiten

Bonner Str. 268 - 50968 Köln (Bayenthal) - Tel.: 0221 - 38 54 12



Trauerhalle Erken www.erken-koeln.de

BESTATTUNGEN ERKEN GMBH

☎ 02234 75427 Meisterbetrieb mit Familientradition
☎ 0221 4856687 Aachener Straße 1285, 50859 Köln-Weiden
Kirchweg 82, 50858 Köln-Junkersdorf

Wilhelm Scheidt Bestattungen

Inh. Heiko Löhner

...familiär und persönlich, kompetent und diskret!

Über 50 Jahre | Ihr Bestatter in Köln-Vogelsang und -Bocklemünd.
Das familiäre und individuelle Bestattungshaus im Kölner Westen
mit hauseigenem Trauerraum für die würdevolle Verabschiedung.

Bestattungsvorsorge, eine Sorge weniger! - Alle Bestattungsarten

*Wir wollen, dass jeder Mensch so bestattet wird,
wie er es für sich beschlossen hat und wünscht.
Sprechen Sie mit uns, wir helfen und beraten Sie in allen Fragen.*



Vogelsang • Vogelsanger Str. 464
Bocklemünd • Grevenbroicher Str. 50
Rufnummer 0221 - 950 22 44

Wir sind für Sie da! Manuela und Heiko Löhner

Beratung in allen Stadtteilen Kölns • weitere Infos unter: www.scheidt-bestattungen.de

Bestattungshaus seit 1851
WINZEN+FEITH
Wir sind umgezogen

Ab sofort finden Sie uns hier:
Graseggerstraße 123, 50737 Köln
Tel. **0221 - 9 574 950**

An unserem neuen Standort sind wir persönlich für Sie da.
winzenfeith.koelner-bestatter.de

Bestattungshaus Löhner

Donatusstraße 10 50767 Köln-Pesch
www.bestattungen-loehrer.de

Im Trauerfall oder zur
Bestattungsvorsorge rufen
Sie uns gerne jeder Zeit an.

0221 - 700 960 77

Wir stehen Ihnen zur Seite!

Eine starke Gemeinschaft!
In Föhlingen, Heimersdorf, Worringen und Thenhoven

Bestattungen
SCHWARZ
Föhlingen, Schmiedhofweg 2 ☎ 708 71 38
Heimersdorf, Volkhovener Weg 103

DECKER
Worringen, Dörchensweg 21 ☎ 978 22 02

LAUFF
Roggendorf/Thenhoven ☎ 79 48 12
Räumlichkeiten bei Bestattungen Schwarz

Telefonisch sind wir 24 Stunden, 365 Tage im Jahr für Sie erreichbar.

seit 1969

Grabmale Schlich

Steinmetz- und Bildhauermeister

Niederlassung Worringen
Bruchstraße 50
50769 Köln

Niederlassung Chorweiler
Thujaweg 1
50765 Köln

Niederlassung Dormagen
Emdener Str. 4
41540 Dormagen

Tel: 0221 - 784490 / 0171 - 2168030

www.grabmale-schlich.com

info@grabmale-schlich.com

Lieferung
auf alle
Friedhöfe



BESTATTUNGEN LINDEN

DER TRADITION VERBUNDEN,
DEM NEUEN ZUGEWANDT.

Gutenbergstraße 70
50823 Köln-Ehrenfeld
Tel.: 0221 - 9514770
koelner-bestatter.de

linden@koelner-bestatter.de

„Sicherheit muss für alle Schüler sein!“

Warten auf die Schulstraße

Im engen Otterweg herrscht am Eingang der Johanniter-Grundschule fast jeden Morgen „Elterntaxi-Alarm“. Vor Unterrichtsbeginn halten sie einfach vor Einfahrten oder auf Baumscheiben, drehen und wenden nach Belieben, und sie kommen aus beiden Richtungen: Für die Kinder, die zu Fuß, mit Rollern oder Rädern zum Unterricht kommen, bedeutet das höchste Alarmstufe! Aufpassen und ausweichen ist angesagt.

VON HANS-WILLI HERMANS

Lövenich. Nur für kurze Zeit war das anders. Schon an der Einmündung der Straße hing ein großes buntes Schild: „Fahrt nicht in den Otterweg rein, Sicherheit muss für alle Schüler sein“. Eine Utopie, die zumindest einen Tag lang umgesetzt werden konnte. Da traten die Kids auf dem Otterweg zum Sportunterricht an, sie bealmten die Fahrbahn und jagten



Am Aktionstag vor Ort: Schulleiter Peter Ness und von der Elterninitiative Carola Podlich, Matthias Winkelmann und Jan Rutsch (v.l.). Foto: Hermans

Seifenblasen hinterher. Denn die Johanniter-Grundschule nahm am Aktionstag zur Einführung von „Schulstraßen“ teil, an dem sich stadtweit 16 weitere Schulen mit ähnlichen Problemen beteiligten.

Ziel ist es, den „Kiss & Ride“-Verkehr direkt vor den Schulen zu unterbinden, indem man die Straßen zu Schulbeginn und Schulschluss für jeweils 30 bis 45 Minuten komplett für den Kraftverkehr sperrt. „Es sind nicht viele Eltern, die ihre Kinder mit dem Auto bringen, und bisher ist hier auch Gott sei

Dank noch nichts passiert. Aber das Gefahrenpotenzial ist da, weil es oft sehr unübersichtlich wird“, sagt Peter Ness, Leiter der Johanniter-Grundschule.

„Die Leitung des Rewe-Markts um die Ecke hat ihren Parkplatz angeboten, dort können die Kinder aussteigen. Die restlichen 300 Meter sind sicher, es gibt auch eine Fußgängerampel“, erzählt Carola Podlich von der Elterninitiative „Sicher zur Johanniter-Grundschule“. Viele Eltern nutzten das auch, aber leider nicht alle. „Ideal wäre es, wenn der Ot-

terweg zur Einbahnstraße würde, mit Zweirichtungsverkehr für Radfahrer, und zusätzlich morgens und nachmittags abgesperrt würde“, sagt Initiativen-Mitglied Jan Rutsch. „Die meisten Anwohner wären auch dafür, viele haben selbst Kinder.“

Ein Lichtblick: Für die temporären Straßensperren sieht es ganz gut aus. Derzeit laufen in Ehrenfeld und Bickendorf entsprechende Pilotprojekte. Nach deren Abschluss wird sich die Verwaltung mit den übrigen Schulen zusammensetzen.

Turnhallen einfach aufstocken

VON HANS-WILLI HERMANS

Lindenthal. Die Schulen platzen aus allen Nähten. Das Problem ist aber, dass nach Möglichkeiten, sprich Grundstücken für Erweiterungsbauten händierend und meist vergeblich gesucht wird.

Nun macht die Bezirksvertretung Lindenthal auf Antrag von Bündnis 90/Die Grünen, CDU, SPD, Die Linke und FDP einen originellen – und schon ein bisschen verzweifelten – Vorschlag: Sie möchte auf die Turnhallen des Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasiums und des Schiller-Gymnasiums je ein Stockwerk draufsetzen. Die Verwaltung soll prüfen, ob die Statik dies erlaubt.

Im zusätzlichen Stockwerk sollen weitere Turnhallen entstehen. Ob das möglich ist, erscheint zumindest fraglich, da die Gebäude aus den 1950er-Jahren stammen und nicht mehr ganz frisch sind. Andererseits sieht die Bezirksvertretung dringenden Handlungsbedarf: In den beiden benachbarten Gymnasien werden derzeit rund 4200 Schüler unterrichtet, im Schuljahr 2026/27 kommt wegen der Umstellung auf G9

jeweils ein zusätzlicher Jahrgang hinzu. Schon jetzt reichen die zur Verfügung stehenden 2,5 Turnhallen je Schule „nicht aus, um ordnungsgemäßen Sportunterricht zu erteilen“, heißt es im Antrag. Im Sommer weichen die Schulen mit ihren Leibesübungen deshalb oft auf die Sportanlage der Universität aus.

Ein Problem vor der Schule wird ebenfalls größer. So soll die Verwaltung auf dem Wendehammer der Nikolausstraße vor den beiden Gymnasien drei Pkw-Stellplätze in Radstellplätze umwandeln. Zahlreiche Schüler kämen mit dem Fahrrad zur Schule. Weil es an Abstellflächen fehle, seien die Bürgersteige im Bereich des Wendehammers häufig komplett mit Fahrrädern zugestellt. Das behindere die Fußgänger.

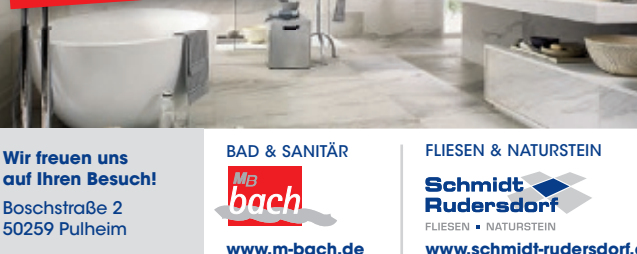
Um die Situation zu entspannen, müssten weitere Abstellmöglichkeiten zur Verfügung gestellt werden. Deshalb soll auch geprüft werden, ob auf der Abstellfläche für Fahrräder auf dem Gelände des Schiller-Gymnasiums eine doppelstöckige Anlage errichtet werden kann, die auch für Jugendliche leicht zu bedienen ist.



Die Abstellplätze sind voll und die Turnhalle reicht nicht mehr aus. Foto: Hermans

Besuchen Sie unsere große BAD- UND FLIESENAUSSTELLUNG

Jeden Sonntag von 14.-18.00 Uhr geöffnet! * keine Beratung, kein Verkauf



Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Boschstraße 2 50259 Pulheim

BAD & SANITÄR m-bach www.m-bach.de

FLIESEN & NATURSTEIN Schmidt Rudersdorf FLIESEN • NATURSTEIN www.schmidt-rudersdorf.de

Hilfe bei Ihrem Einkauf

Seit über 30 Jahren Lindenthaler Dienste e. V. Telefon: 0221 – 43 07 24 20

Highlight fürs Handy! Uns gibts als E-Paper: express-die-woche.de



Begleitung zur Apotheke

Seit über 30 Jahren Lindenthaler Dienste e. V. Telefon: 0221 – 43 07 24 20

WERKSVERKAUF

LECKER WIE ZUHAUSE!

KRÄUTERBUTTERSTEAKS

saftige Schweinerückensteaks, eingelegt in einer würzigen Kräuterbuttermarinade 3 Stück à 180 g pro Packung (kg = 7,39 €) Packung nur 3,99 €

FLORENTINER BRATWURST

Bratwurst aus Schweinefleisch mit Hähnchenfleischanteil, Feta und Spinat 4 Stück à 70 g pro Packung (kg = 7,85 €) Packung nur 2,20 €

MEDITERRANE BRATWURST

Bratwurst aus Schweinefleisch mit Käse und feiner Tomatennote, 4 Stück à 70 g pro Packung (kg = 7,85 €) Packung nur 2,20 €

SPARGELCREMESUPPE MIT SPARGELSTÜCKCHEN

wie selbstgemacht, im 350-g-Kochbeutel (kg = 4,29 €) Beutel nur 1,50 €

Hardy REMAGEN GmbH & Co. KG | An der Hasenkaule 9-13 | 50354 Hürth | 0 22 33 / 9 74 04-20 Mo. - Fr. 9-18 Uhr | Sa. 8-14 Uhr

BEWIRB DICH JETZT – alle Infos auf unserer Homepage unter www.hardy-remagen.com



GÜLTIG VOM 22.05. BIS ZUM 27.05.2023

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT.

GLOBUSfahrt - viel Geld gespart



Unsere Angebote sind gültig vom 22.-27. Mai 2023

Aus der GLOBUS Meisterbäckerei: Elsässer Landbrot Weizenmischbrot, 80/20 1 kg = 3.99



Probierpreis je 750 g 2⁹⁹

Wiltmann Salami verschiedene Sorten, 1 kg = 14.88



je 80 g 1¹⁹ 1¹⁹* Preis letzte Woche 1.99

*wieder mal günstig: Unser günstigster Aktionspreis der letzten 30 Tage.

Tuffi H-Milch 1.5 oder 3.5 %



je 1 Liter 0⁸⁹ 0⁸⁹* Preis letzte Woche 1.39

*wieder mal günstig: Unser günstigster Aktionspreis der letzten 30 Tage.

Hela Tomaten- oder Gewürzketchup verschiedene Sorten 1 l = 2.36



je 800 ml 1⁸⁹ 1⁸⁹* Preis letzte Woche 3.39

*wieder mal günstig: Unser günstigster Aktionspreis der letzten 30 Tage.

Gaffel Kölsch pfandfrei 1 l = 2.00



je 5 l-Fass 9⁹⁹ 9⁹⁹* Preis letzte Woche 13.99

*wieder mal günstig: Unser günstigster Aktionspreis der letzten 30 Tage.

Kopierpapier UPM, Office DIN A4, 80 g/m², für alle Kopiergeräte und Drucker geeignet, 500 Blatt, 100 Blatt = 0.80



je 500 Blatt 3⁹⁹

**Unser günstigster Preis in den letzten 30 Tagen.

Markthalle Köln-Marsdorf

Wir sind Montag bis Mittwoch von 8.00–21.00 Uhr und Donnerstag bis Samstag von 8.00–22.00 Uhr für Sie da, in der Max-Planck-Straße 9 in 50858 Köln-Marsdorf.

(Gesellschaftssitz: Am Wirthembösch, 66606 St. Wendel) Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Für Druckfehler keine Haftung.



Die Zukunft des Großmarktes ist ungewiss

Der Großmarkt soll verlagert werden. Auf dem Gelände entsteht die Parkstadt Süd. Foto: Uwe Weiser

Investoren zeigen Stadt kalte Schulter

Nach einer wochenlangen Erkundung steht fest: Kein Investor interessiert sich dafür, einen Lebensmittel-Großmarkt in Marsdorf zu bauen und zu betreiben. Wie die Stadt mitteilte, hatten sich zwar vereinzelt Interessenten gemeldet, doch sie verloren das Interesse, als sie die Unterlagen zum Großbauprojekt erhielten.

Raderthal/Marsdorf. Da stellt sich immer drängender

die Frage: Was passiert mit dem Großmarkt in Raderthal? Ende 2025 müssen die Händler laut Beschluss des Stadtrates die Halle an der Bonner Straße verlassen. Im Kölner Süden will die Stadt das Neubauprojekt „Parkstadt Süd“ umsetzen.

IG Großmarkt will eine Verlängerung ihres Betriebes um fünf Jahre.

Seit fast drei Jahrzehnten diskutiert die Politik darüber, den

Großmarkt zu verlagern – ohne Ergebnis. Michael Rieke, Sprecher der IG Großmarkt, ist sauer. Nach einem Gespräch mit Oberbürgermeisterin Henriette Reker sagte er: „Die Folge liegt auf der Hand, auch wenn das schön und blüherant verpackt wurde. Am 31.12.2025 endet der Betrieb des Kölner Großmarkts am jetzigen Standort.“

Rieke fordert eine Verlängerung des Betriebs um drei Jahre. Dass die Ausschreibung für Marsdorf erfolglos blieb,

wundert Rieke nicht. Lange Jahre war die gesamte städtische Fläche an der A 1 für einen neuen Großmarkt reserviert, doch vor zwei Jahren beschloss der Rat: Die Fläche wird geteilt, den größeren Teil soll Fußball-Bundesligist 1. FC Köln für seinen neuen Campus erhalten, den anderen der Großmarkt. Rieke sagt: „Wir haben vor der Markterkundung schon gesagt, das bringt nichts, das ist zu klein, aber wir wurden ignoriert.“ (red)

„RingFrei“: Freie Fahrt für Fahrräder

Köln. Mit der Herstellung von Radfahrstreifen im Bereich des Rudolfplatzes hat die Stadt Köln in den vergangenen Wochen eine Lücke der Radverkehrsverbindung auf den Ringen geschlossen und damit einen zentralen Meilenstein der fuß- und radverkehrsfreundlichen Umgestaltung der Kölner Ringe erreicht. Damit sind Radfahrer im Kernbereich der Ringe nunmehr durchgängig auf der Fahrbahn unterwegs, in der Regel auf breiten und komfortablen Radfahrstreifen. Insgesamt hat die Stadt Köln in den letzten Jahren neun Kilometer Fahrradinfrastruktur durch Umwandlung von Auto- in Radspuren geschaffen.

Ascan Egerer, Beigeordneter für Mobilität, freut sich über die radverkehrsfreundliche Neugestaltung der Kölner Ringe: „Das Projekt ist aufgrund seiner Dimensionen ein bundesweites Vorzeigeprojekt und kann als Sinnbild für die Kölner Mobilitätswende bezeichnet werden. Die Vielzahl der Radfahrenden macht sichtbar, dass sich die Förderung von nachhaltiger Mobilität auszahlt und die zielgerichtete

Umverteilung von Verkehrsraum gut funktionieren kann. Ich danke heute auch dem Aktionsbündnis „RingFrei“, das den Prozess entscheidend angestoßen und mit nachhaltigem Engagement konstruktiv begleitet hat.“

Einige Kernelemente der Umgestaltung sind: Statt zwei Spuren für Autofahrer gibt es auf den neun Kilometer langen, umgestalteten Abschnitten der Kölner Ringe nun eine Fahrspur und in der Regel einen 2,50 Meter breiten Radfahrstreifen.

Die zulässige Höchstgeschwindigkeit auf den gesamten Kölner Ringen beträgt 30 Stundenkilometer, und das bereits seit 2019.

An den Kreuzungen wurden insgesamt 13 Ampelanlagen erneuert sowie vier weitere Ampelanlagen umprogrammiert. Die Kreuzungen wurden mit gestaffelten Haltlinien für den Radverkehr entlang der Ringe und Aufstellflächen in den einmündenden Straßen ausgerüstet. Für das Linksabbiegen wurden für den Radverkehr entlang der Ringe insgesamt 34 „indirekte“ Linksabbieger eingerichtet.



Der Fahrradstreifen am Habsburgerring. Foto: Stadt Köln

DIE AUTOSEITEN DAS AUTOMAGAZIN IN IHREM WOCHENBLATT

Renault setzt seine Tradition fort

Der neue Clio startet bereits in der fünften Generation – Ab Juni bestellbar

Köln – Mit dem neuen Clio aktualisiert Renault jetzt seine traditionsreiche und erfolgreiche Baureihe umfassend. Der seit 1990 angebotene Clio hat sich bis heute in fünf Generationen rund 16 Millionen Mal verkauft – und ist

damit das meistverkaufte Fahrzeug der Marke. Das völlig neu gestaltete Frontdesign des Clio verfügt erstmalig über die markante Lichtsignatur von Renault, die in Grundzügen die Linien des Rhombus-Markenlogos aufgreift. Exklusiv

für die Ausstattungslinien „Techno“ und „Esprit Alpine“ reserviert, ist der im Stil eines Frontflügels aus dem Motorsport gestaltete Einsatz in der Frontschürze unter dem Kühlergrill. Er betont die neue Frontpartie des Clio zusätzlich. Auch das Heck des Clio präsentiert sich neu: Aerodynamische Lufthutzen, die an den unteren Flanken der Heckschürze eingearbeitet sind, vergrößern das Heck optisch und soll die Bodenhaftung steigern.

Im Innenraum will der neue Clio mit einem gleichermaßen nachhaltigen wie hochwertigen Materialmix und modernstem On-Board-Infotainment überzeugen. Eine digitale Instrumententafel ist in allen Ausstattungsvarianten serienmäßig. Im neuen Clio wird kein Leder verarbeitet. Stattdessen sind die Oberflächen mit TEP,

einem genarbt, beschichteten Gewebe aus Bio- und Polyesterfasern, bezogen. Ein Vorteil ist, dass zum Färben von TEP weniger Wasser und Energie benötigt wird als zum Färben von Fasern auf herkömmliche Weise. Die Materialwahl basiert auf den Nachhaltigkeitswerten der Marke.

Für den neuen Clio stehen fünf effiziente Antriebsvarianten zur Verfügung, darunter auch der Vollhybrid „E-Tech Full Hybrid 145“, der mit einer Systemleistung von 145 PS (105 kW) Fahrspaß und Sparsamkeit verbinden möchte. Die Ausstattung „Esprit Alpine“, die exklusive Details und sportliches Design aus der legendären Sportwagenmarke Alpine schöpft, ist eine schöne Ergänzung zum Vollhybriden – der neue Clio ist ab Juni bestellbar. **WMD**



DIE AUTOSEITEN vor Ort: Neuer Renault Clio feierte seine Weltpremiere in Köln Foto: WMD

Weniger kann auch mehr sein

Porsche rundet Macan Baureihe mit traditionellem T-Modell ab

Köln – Der neue Macan T ergänzt die SUV-Modellreihe – damit trägt erstmals ein viertüriger Sportwagen das besondere Kürzel, das bislang dem 911 und den 718-Modellen vorbehalten war. Der Buchstabe „T“ bezeichnet bei Porsche seit den 1960er Jahren eine besondere Form der Sportlichkeit. Er steht für „Touring“ und markiert Modelle, die mit gezielter Abstimmung, exklusiver Ausstattung und schlanken Motoren ein besonders puristisches Fahr-Erlebnis bieten. Der

2,0-Liter Vierzylinder-Turbomotor leistet 265 PS (195 kW) und passt gut zum puristischen Fahrzeugkonzept. Wie beim Macan generell üblich, ist der Motor an ein schnell schaltendes Sieben- gang-Doppelkupplungsgetriebe (PDK) und an das Allradsystem Porsche Traction Management (PTM) gekoppelt. Optisch setzt sich der Macan T durch in Achat- graumetallic lackierte Elemente an Front, Flanke und Fahrzeugheck von anderen Macan Modellen ab. **WMD**



Porsche Macan T: Agil und puristisch

Foto: we / WMD



Im Kia EV9 arbeitet eine Wärmepumpe

Foto: we / WMD

Gutes Klima im EV9

Kia bietet spezielles Klimatisierungssystem

Köln – Der neue Kia EV9, das Topmodell unter den rein elektrischen Kia-Modellen, bietet einen besonders hohen Innenraumkomfort – bei allen Witterungsbedingungen. Wie andere Kia-Modelle wurde auch der siebensitzige Elektro-SUV der Marke im Entwicklungsprozess bei extremer Hitze und Kälte getestet, um zu gewährleisten, dass seine Heizungs-, Lüftungs- und Klimatisierungssysteme allen Herausforderungen um die drei Sitzreihen gewachsen sind.

Das thermische System des EV9 beinhaltet eine Wärmepumpe, eine Klimaregelung sowie Entfrosts- und Enteisungsfunktionen. Für ein Maximum an Komfort und Benutzerfreundlichkeit wollen darüber hinaus ein neues, intuitives Bedienkonzept für die Klimatisierung und zusätzliche Lüftungsauslässe am Dachhimmel sorgen, die die Luftzirkulation optimieren. Während viele Elektroautos zur Innenraumklimatisierung eine konventionelle

elektrische Heizung einsetzen, verfügt der EV9 über eine Wärmepumpe, die zu dessen hoher Energieeffizienz beiträgt. Sie funktioniert ähnlich wie ein Kühlschrank, nur umgekehrt: Wenn es draußen kühl ist, sorgt sie dafür, dass es drinnen warm wird. Besonders effizient arbeitet die Wärmepumpe dadurch, dass sie auch die Abwärme der E-Motoren und der Leistungselektronik zum Heizen des Innenraums nutzt. Diese Energieeinsparung wirkt sich positiv auf die Reichweite des EV9 aus. Denn je weniger Strom für die Temperierung der Kabine benötigt wird, desto mehr Batterieleistung steht für den Fahrzeugantrieb zur Verfügung.

Mit seinen bis zu sieben Plätzen ist der EV9 ein echtes Familienauto. Die Drei-Zonen-Klimaautomatik mit separaten Einstellmöglichkeiten für den Fahrerplatz, den Beifahrerplatz und den Fond basiert auf zwei voneinander unabhängigen Heizungs-, Lüftungs- und Klimatisierungssystemen. **WMD**

Su säht mer en Kölle

Do ha'mer der Rän

„Et ess aan einem Stöck, aan einem Stöck, am räne./ Mer süht kein Stäne./ vör luuter räne./ Jo, dat ess doll un litt do draan, dat et bei su nem Wedder immer ränt...“ Dat ess uss nem ahle Leedche vum Jupp Schmitz. Ävver ne jode Mairän ess wellkumme un Jold wää. Unger däm sollen sujar de Minsche waaße. En nem ahle Booresproch heiß et: „Mai köhl un naaß föllt dem Boor Schör un Faaß.“ Wann de Höhnerauge petsche weiß mer dat et Rän jitt un mää e Jeseech wie sibbe Dach Rän. Dann ha'mer der Rän, wat esu vill heiß wie, et ess jet verkeht (schief) jelaufe.

Katharina Petzoldt



Mehr Grün in der Stadt fördern

Köln. Das Begrünungsprogramm „Grün hoch 3“ soll um weitere fünf Jahre verlängert werden. Mehr Geld soll es auch geben. Eine Million Euro jährlich sind vorgesehen. So steht es zumindest in der Beschlussvorlage, die in der Ratssitzung am 15. Juni 2023 behandelt wird. Mehr Grün in der Stadt, so William Wolfram, zuständiger Beigeordneter der Stadt Köln, sei ein wichtiger Ansatz für den Klimaschutz: „Beschattung, Kühlung, Regenwasser-rückhalt und CO2-Bindung sind wichtige Effekte, die unsere Stadt auch in Zukunft lebenswert erhalten. Auch wenn das Förderprogramm gut angenommen wird, ist noch viel Potenzial für Begrünungsmaßnahmen im städtischen Raum vorhanden, welches gehoben werden muss. Aus diesen Gründen ist es wichtig, auf die Erfolge aufzubauen und das Förderprogramm weiterhin anzubieten.“

Barankauf von Gold und Silber zu Höchstpreisen! Wir kaufen: Münzen, Medaillen, Zahngold, Schmuck, Golduhren, Silberbestecke, Silbertablets usw. Unser Ankaufspreis betrug am 16.05. für 1g Feingold bis zu 57,00 €. Erfragen Sie unseren Tagespreis! **Muensen & Medaillen-Galerie Koeln** Auktionshaus Knopek OHG **Alter Markt 55 • 50667 Köln** Tel.: (02 21) 25 36 00

Highlight fürs Handy! Uns gibts als E-Paper: express-die-woche.de



MARKISEN

NEUANLAGEN & NEUBEZÜGE

MARKISENTUCH TAUSCHWOCHEN
VOM 15. MAI - 15. JUNI '23

✓ REINIGUNG
✓ PFLEGE
✓ WARTUNG

ALLES OHNE AUFPREIS*

Weitere Infos & Termin unter:
0228-466989

FRANZ AACHEN
ZELTE UND PLANEN GMBH

TRADITIONELL INDIVIDUELL INNOVATIV

70 JAHRE

MARKISEN UND MARKISENTÜCHER, WINTERGARTEN-BESCHÜTTUNGEN, GLASDÄCHER, TEXTILE KONFEKTION

Röhlfeldstr. 27 • 53227 Bonn-Beuel, BAB 59 Abf. Pützchen
Mo.-Fr. 8-17 Uhr, Sa. 9-13 Uhr • www.franz-aachen.com

Keine andere Stadt in NRW hat mehr Spitzenköche

Sterne über Köln

Die Kölner Lebensfreude ist legendär. Das Leben mit allen Sinnen zu genießen gehört zur kölschen Lebensart. Da passt es, dass die Domstadt auch kulinarisch ganz weit vorne liegt. Keine andere Stadt in NRW hat mehr Sterne-Restaurants.

VON HOLGER BIENERT

Köln. Kulinarisch liegt Köln ganz weit vorne, wenn es nach dem Guide Michelin geht. Der wohl berühmteste Restaurant-Führer der Welt verleiht seit 1926 Sterne – die im Grunde wie kleine Blumen aussehen – für eine exzellente Küche, weltweit. Von den deutschlandweit 334 Sternerestaurants finden sich in Köln elf Häuser mit einem und sogar zwei mit zwei Sternen.

Zwei Aspekte betonen die Herausgeber des berühmten roten Buches jedes Jahr: Vergeben werden die begehrten Auszeichnungen ausschließlich für die Küchenleistung, und gedacht ist der Guide Michelin ausschließlich für die Gäste.

Auf jeden Fall sind Gourmets richtig in Köln. Zwei Häuser konnten ihren Status als Zwei-Sterne-Restaurant bestätigen, das „Ox & Klee“ sowie das „Le Moissonnier“. Für das „Le Moissonnier“ sind es zwei Sterne zum Abschied. Nach 36 Jahren schließt das Lokal im Juni seine Türen.

Ambitionierter Neuling im-



Jedes Jahr legt Michelin eine aktualisierte Ausgabe vor. Foto: Pixavril - stock.adobe.com

Kreis der prämierten Kölner-Sterne-Küche ist Julia Komp. Nur ein Jahr nach der Eröffnung ist das „Sahila“ mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden. Mehr als 50 Länder hat Komp bereist und weltweit Inspirationen der Esskultur gesammelt, wie andere Souvenirs. Die Frage, welche Einflüsse, den größten bleibenden Eindruck hinterlassen haben, kann Komp nicht leicht beantworten: „In jedem Land lässt man sich von Märkten und lokalen Gerichten inspirieren. In Japan war es der klare Geschmack der Gerichte, in Indien die wahnsinnig gute Qualität der Gewürze und in Korea das gesunde Essen mit viel Schärfe.“

Wer sich ins Sahila begibt, darf sich auf eine kleine Welt-

Rekord: Noch nie gab es in Deutschland 334 Sternerestaurants.

reise der Genüsse freuen. Jeder Gast, so Komp, müsse sich aber auch auf neue Geschmäcker einlassen. Die Stern-Auszeichnung ist für sie auch die Anerkennung einer Gesamtleistung ihres fast 20-köpfigen Teams. Service und Küche müssen perfekt harmonisieren, um den Gästen ein wunderschönes Erlebnis zu bieten. Jeder Teller muss perfekt sein.

Bei aller Raffinesse, Know-how und Kreativität: Wichtig für den Stern ist die Beständigkeit des Menüs, jeden Tag, für alle Gerichte auf der Speisekarte. Aber wie werden die Restaurants von den Testern überhaupt entdeckt? Im Falle Julia Komps brachten frühere Auszeichnungen (2016: Jüngste Sterneköchin; 2020: Köchin des Jahres) die Aufmerksamkeit. Generell gilt: Jedes Restaurant kann darum bitten, in Betracht gezogen zu werden. Leser des Guide Michelin können ebenfalls Hinweise geben. Eigenen Aussagen nach erreichen jedes Jahr etwa 45 000 Zusendungen die Redaktion des Guide.

Ob und wann die Tester kommen, ist geheim. Dementsprechend muss an jedem Tag und



Komp sammelte in der Welt Inspiration, die sich in ihrer Küche wiederfindet.



Julia Komp ist der jüngste Stern am Kölner Gastronomie-Himmel. Fotos: Melanie Bauer

zu jeder Minute die Top-Leistung stimmen. Ein Anspruch, den die Küchenchefs an ihre Lieferanten weitergeben. Nur mit den besten Zutaten und Produkten lässt sich jeden Tag die Qualität halten. Und damit auch die Auszeichnung.

Lange auf der Kölner Sterne-Liste steht das Restaurant „taku“. 2011 wurde das Haus erstmals mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet und konnte seitdem diese Auszeichnung halten. Der Küchenchef des „taku“, Mirko Gaul, bereitet sich aktuell mit seinem Team auf ein besonderes Ereignis zum 60. Geburtstag des „Hotel Excelsior“ vor. Am 21. Mai wird von 12 bis 18 Uhr mit einem Tag der offenen Tür gefeiert. Aber wie lässt sich nun über Jahre ein gleichbleibendes Niveau der Produkte überhaupt bewerkstelligen? Dafür, so Gaul, benötige er ein ganzes Netzwerk an Lieferanten: „Ich habe zu jeder Zeit circa 20 aktive Lieferanten, von denen jeder auf etwas spezialisiert ist oder von dem etwas in besonderer Qualität kommt.“ Allein drei Fischlieferanten sorgen für „unfassbar guten Fisch“, jeder zuständig für einen Bereich. So komme der Lachs zum Beispiel von einem Partner, der Zander von einem anderen und die Jakobsmuscheln wieder von einem dritten. Gaul: „Die Lachsforelle besorge ich beispielsweise selber vor Ort bei einer regionalen Fo-

rellenzucht. Beim Fleisch und Gemüse verhält es sich ähnlich. Wir sind da also sehr breit aufgestellt und decken somit eine riesige Produktpalette ab.“

Jeden Tag eine Spitzenleistung abzurufen, ist mit Sicherheit nicht einfach. In den Augen des Küchenchefs ist das eine Frage der Motivation. „Top-Leistung sollte ja eigentlich jeder täglich bringen – die

Spitzen-Menüs brauchen immer die besten Zutaten.

Frage ist aber auch, woran man sich messen lassen will. Wir kochen bei uns nicht für Sterne und andere Auszeichnungen – an erster Stelle steht jeder einzelne Gast. Das höhere Ziel ist es eben, jeden glücklich zu machen und für ihn ein besonderes Erlebnis zu schaffen. Wenn uns das gelingt, dann kommen auch die Auszeichnungen von ganz alleine – das ist meine feste Überzeugung.“

Und zur Erinnerung: Die Tester des Guide Michelin bewerten die Küche, nicht einzelne Gerichte. Für Gaul kein Grund, sparsam mit Änderungen auf der Speisekarte umzugehen. Prinzipiell, so der Küchenchef, lasse er ein Gericht so lange auf der Karte, wie es ihm gefalle und er die Produk-

te in der benötigten Qualität bekäme. „Das kann bedeuten, dass ein Gericht nur zwei Tage, vier Wochen oder zwei Monate auf der Karte zu finden ist. Selten lasse ich ein Gericht jedoch länger als acht bis zehn Wochen laufen.“ Ständig neue Ideen werden da im Team kommuniziert. Im „taku“ könne jeder aus dem Team seine Ideen „auf den Teller bringen“. Sollte der Teller direkt überzeugen, geht das Gericht sehr schnell auf die Karte. Gaul: „Manchmal müssen aber noch einzelne Zutaten oder Proportionen feinjustiert werden, beispielsweise mehr Säure oder mehr Schärfe. Es werden somit mehrere Proben benötigt. Ich bin aber in jedem Fall der, der das letzte Wort hat und dem Gericht grünes oder rotes Licht gibt.“

Sterne-Restaurants

Le Moissonnier
Ox & Klee

Alfredo	Astrein
La Société	Maibeck
Neobiota	Pottkind
Sahila	Taku
Zur Tant	
Maximilian Lorenz	
La Cuisine Rademacher	

So begründet der Guide Michelin die Vergabe:

- 1 Stern:** Die Küche ist einen Stopp wert. Hier findet man eine Küche voller Finesse, Produkte von ausgesuchter Qualität und ausgeprägte Aromen.
- 2 Sterne:** Spitzenküche, die einen Umweg wert ist. Mit Know-how und Inspiration werden beste Produkte in subtilen, markanten und mitunter neuartigen Speisen trefflich in Szene gesetzt.
- 3 Sterne:** Das Restaurant ist eine Reise wert. Hier findet man die Handschrift eines großartigen Küchenchefs. Die Küche wird zur Kunst erhoben. Man findet perfekt zubereitete Gerichte, die nicht selten zu Klassikern werden.

Lesen Sie im Sonntag-EXPRESS

Nachwuchsprobleme bei der Polizei



Neue Wege in der Ausbildung sollen Wende bringen

Zum Internationalen Museumstag



Diese 10 tollen Museen sollte jeder besuchen

schnell. Schneller.

sonntag
EXPRESS