

Die Sitzung von Frauen für alle im Altenberger Hof

Nippes. „Karibischkannisch“ lautet das Motto der Schnittpensetzung 2022 im Bürgerzentrum Altenberger Hof, Mauenheimer Straße 92, organisiert von Frauen für alle. Die Sitzung mit Ursprüngen im lesbisch-queeren Karneval nimmt bissig aktuelle politische und feministische Themen aufs Korn – mit viel Witz, Musik, Samba und Caramba sowie dem Schnittchen-Ensemble. Es gibt fünf Aufführungstermine von Freitag bis Sonntag, 3. bis 5. Juni, sowie am Freitag/Samstag, 10./11. Juni. Die Freitags- und Samstags-Shows beginnen um 19.30 Uhr (Einlass ab 18.30 Uhr), die Sonntagsshow ab 17 Uhr (Einlass ab 16 Uhr). Es gibt, je nach Lage im Saal, fünf Ticketkategorien von 25 bis 36 Euro (Sonntag, 5. Juni: 20 bis 30 Euro). Karten gibt es direkt auf der Schnittpensetzungs-Website. (bes) <http://karten.dieschnittpensetzung.de/karten.html>

Politiker wollen Spielplätze in Weidenpesch

Weidenpesch. Neue Spielplätze für Weidenpesch fordert die Bezirksvertretung Nippes von der Verwaltung. Gegen die AfD-Stimme beschloss die Runde mehrheitlich einen SPD-Antrag zum Bau von neuen Plätzen, die für Kinder aller Altersklassen Angebote haben. Gerade für Kleinkinder bestehe in Weidenpesch ein Mangel, so Antragstellerin Lisa Wicharz. Insbesondere geprüft werden soll eine Grünfläche an der Scheibenstraße, direkt nördlich der Pferderennbahn. Dort gibt es, zwischen den Kleingarten-Reihen zweier Vereine, eine freie Wiese. Ursprünglich hatte die SPD auch einen Spielplatz am Ginsterpfad gefordert, neben der neuen KVB-Abstellanlage. Diesen Standort strich das Stadtbezirks-Parlament jedoch auf Antrag der Grünen, da er im Landschaftsschutzgebiet liegt. (bes)

NOTIERT

Ehrenfeld. Am Donnerstag, 2. Juni, um 20 Uhr, holt Annette Lorey ihre im Herbst ausgefallene Lesung im Buchsalon Ehrenfeld, Wahlenstraße 1, nach. In ihrer Biografie „Nelly Mann – Heinrich Manns Gefährtin im Exil“ beleuchtet sie das Verhältnis der 27 Jahre jüngeren Bardame zu dem erfolgreichen Schriftsteller und die Jahre im französischen und amerikanischen Exil bis zu ihrem Freitod. Schauspielerin Ulrike Schwab liest. Der Eintritt kostet fünf Euro. Weitere Informationen finden sich im Internet. (clm) www.buchsalon-ehrenfeld.de

Rodenkirchen. Am Donnerstag, 2. Juni, von 15 bis 17 Uhr, bietet Kunstpädagogin Sabine Schramm einen Mal- und Bastelworkshop in Finkens Garten, Friedrich-Ebert-Straße 49, an. Alles Nötige wie Pflanzen, Blüten, Tiere, Wasser, Farben, Erden, Steine, Formen, Licht, Schatten und der Himmel ist vorhanden. Mitten in Finkens Garten wird geklebt, gemalt, gestaltet oder gezeichnet. Treffpunkt ist das Eingangstor zu Finkens Garten. Eine Teilnahmegebühr gibt es nicht, Anmeldungen per E-Mail sind erforderlich. (clm) kunstkurse@yahoo.com

Bei ihm gibt es keine Filetstücke

Tim Plüming ist Fleisch-Sommelier – Das ganze Tier soll verwertet werden - Verkauf auf dem Markt

VON INGE SWOLEK

Rodenkirchen. Haben Sie schon ein Secreto, Presa, Cuscino, ein Flank-Steak oder Kachelfleisch gegessen? Nein? Kein Wunder. In Deutschland wurden diese Fleischstücke bisher meist achtlos oder aus Unwissenheit durch den Wolf gedreht und in der Wurst versteckt. Doch damit könnte jetzt Schluss sein, auf jeden Fall für die Rodenkirchener, denn auf dem Wochenmarkt auf dem Maternusplatz gibt es ab sofort einen Fleisch-Sommelier und damit einen Experten für bei uns weitgehend unbekanntes Fleischdelikatessen, die in Frankreich, Spanien und Ameri-

„ Schon in der Schule sagten meine Freunde, ihr murkst die Schweine ab und macht Wurst daraus. Das war mir immer sehr peinlich

Tim Plüming (20), Fleisch-Sommelier

ka schon lange auf den Speisetellern liegen.

„Nose to tail“, von der Nase bis zum Schwanz, heißt der neue Trend in der Fleischer-Branche. „Wenn wir ein Rind oder Schwein schlachten, dann sollten nicht nur Filet und Co für den Verzehr verwendet werden, sondern auch unbekanntes Fleischteile“, sagt Tim Plüming, der kürzlich an der Fleischerschule in Augsburg die Prüfung zum Fleisch-Sommelier absolviert hat und mit seiner Fachkompetenz jetzt den Kunden auf dem Maternusplatz Frage und Antwort stellt.

„Cuscino ist italienisch und heißt Kissen, es ist der Deckel auf dem Schweineschulterknochen, und Secreto ist das geheime Filet – das ist ein butterzartes Stück Muskel zwischen Rückensteak und Kotelett. Kachelfleisch ist aus dem Beckenknochen des Schweins und das



Tim Plüming stammt aus einer Metzger-Familie. Er hat in Augsburg die Weiterbildung zum Fleisch-Sommelier absolviert. Foto: Swolek

Flank-Steak ist ein mageres, aber sehr geschmackvolles Stück Rindfleisch, das früher in Deutschland zu Hackfleisch verarbeitet wurde“, sagt der junge Fleischsommelier.

Der 20-Jährige wollte nie Metzger werden, obwohl er schon als Schüler in der Hausmetzgerei und hinter der Fleischtheke gemeinsam mit Großvater und Vater auf den Kölner Wochenmärkten ausgeholfen hat. Der Sinneswandel kam

nach dem Abitur. Das zunehmende Sterben der traditionellen Metzgereien, die Negativschlagzeilen rund um Billigfleisch aus den Discountern und die nicht artgerechte Tierhaltung weckten in dem Metzgersohn den Ehrgeiz, das Image der Branche zu verbessern. „Viele haben ein ganz falsches Bild von dem Handwerk, schon in der Schule sagten meine Freunde, ihr murkst die Schweine und Rinder ab und macht Wurst da-

raus. Das war mir immer sehr peinlich.“ Tim studiert inzwischen Food-Management und möchte nach dem Studium eine Metzgerlehre und den Meister machen.

Als Fleisch-Sommelier hat Tim Plüming gelernt, wie man die richtigen Cuts, die richtigen Zuschnitte macht, um ein Tier optimal zu zerlegen. „Wenn mein Opa eine Rinderkeule zerlegt, dann hat er acht Stücke, ich schaffe bis zu 15, auch aus einer Schulter kann man viele neue Köstlichkeiten, wie etwa das »Flat iron« oder das »Teres major«, durch den richtigen Cut herausholen. Als Metzger und als Kunde bekommt man einen Mehrwert von dem gleichen Tier“, berichtet der Student nicht ohne Stolz. Und Talent scheint er zu haben, denn bei der Fleisch-Sommelier-Prüfung hat er, als nicht ausgebildeter Metzger, immerhin 96 von 100 Punkten erreicht.

Mit Vegetariern, die ihn eigentlich arbeitslos machen, hat Tim keine Berührungsängste, im Gegenteil: „Es wird immer wichtiger zu wissen, woher die Tiere kommen, wie sie gehalten und gefüttert wurden. Mit Transparenz muss man das Vertrauen der Kunden zurückgewinnen. Vegetarier schärfen unser Bewusstsein für den Umgang mit dem Fleisch.“ Egal ob Wein-, Käse-, Bier-, Wasser- oder Fleischsommeliers: Sie alle sind Botschafter des guten Geschmacks, sind Ex-

perten, wenn es um Produktion, Qualität und Geschmack der einzelnen Produkte geht. Vielleicht können auch die Fleischereien das Vertrauen der Verbraucher durch solche Fachspezialisten wiedergewinnen. Und Tim, der nie Metzger werden wollte, hat eine Mission: „Ich möchte das Image der Metzger verbessern und Menschen von gut produzierten Lebensmitteln überzeugen.“

MOBILE METZGEREI

Die Metzgerei Plüming hat ihren Sitz in Leichlingen. Metzgermeister Hans Plüming, Tims Großvater, hat sich vor 45 Jahren selbstständig gemacht. Damals entschied er sich gegen einen klassischen Metzgerladen und für den Wagenverkauf auf Wochenmärkten. Auf dem Rodenkirchener Maternusplatz steht die mobile Metzgerei immer mittwochs und samstags. Dienstags und freitags ist sie auf dem Auerbachplatz in Sülz und auf dem Markt an der Apostelkirche. www.metzgerei-plueming.de

Die staatlich zertifizierte Ausbildung zum Fleisch-Sommelier kann man außer in Augsburg, auch in Frankfurt am Main und im bayrischen Landshut absolvieren.

Anzeige

KSTA GREEN - DER NEWSLETTER
Klima und Nachhaltigkeit in Köln und der Region

Hier registrieren für das neue, wöchentliche Nachhaltigkeits-Update

„Es ist einfach ein wunderbarer Beruf“

Doris Röhlich-Spitzer war ihr Leben lang in der Pflege tätig – Lesung bei den SBK

VON BERND SCHÖNECK

Riehl. Doris Röhlich-Spitzer und die Sozial-Betriebe Köln (SBK) verbindet eine lange, gemeinsame Geschichte. Als sie vier war, kam sie mit ihrer aus der DDR geflüchteten Familie auf das SBK-Gelände, wo sie ihre Jugend verbrachte.

Mit 14 jobbte sie erstmals in der Altenpflege – und der Beruf war ihre Berufung, ließ sie nicht mehr los. Bereits mit 22 Jahren

„ Es fühlt sich gut an, wenn ich Verantwortung übernehme

Doris Röhlich-Spitzer, Pflege-Expertin und Autorin

leitete sie ihre erste Station; ab 1984 arbeitete sie als Leiterin einer Seniorenresidenz in der Südstadt erstmals außerhalb der SBK.

Auch heute noch ist sie in der Altenpflege aktiv – als studierte Pflegemanagerin, freiberufliche Beraterin und Interimsmanage-

rin für stationäre Einrichtungen. Doch nun gab es für sie, die mittlerweile in Sülz wohnt, die Rückkehr an ihre alte Wirkungsstätte: Mit der Riehler Journalistin Anne Krick stellte sie im SBK-Festsaal an der Boltensternstraße 16 ihre Biografie „Traust Du Dir das zu? – Mein Leben in der Altenpflege“ vor. „Ich habe schon da-

mals gedacht: Es fühlt sich gut an, wenn ich Verantwortung übernehme. Und immer, wenn ich Verantwortung übernehme, bin ich besonders gut.“ In der einstündigen Lesung im Rahmen des Programms „Riehler Treff“ gab es amüsante und nachdenkliche Episoden – etwa vom Weihnachtshochwasser

1993, das sie mit Bewohnern und Angehörigen auf Station feierte – ohne Strom und in Gummistiefeln, aber mit Kerzen und gemeinsam Weihnachtslieder singend. Die Entscheidung, das Heim nicht zu evakuieren, hatte sich als richtig erwiesen. „Die Leute meinten, dass sie in ihrem Leben schon viel Schlimmeres

erlebt hätten, und froh seien, dass wir alle zusammen das Fest feiern können“, erinnert sich die 67-Jährige. Während ihrer Tätigkeit setzte sie sich dafür ein, Menschen in Seniorenhäusern zu aktivieren statt nur zu „verwahren“, und auf ihre Bedürfnisse einzugehen. „Nicht jedem Bewohner passt es etwa, um 18 Uhr bereits bettfertig zu sein. Der Tag hat 24 Stunden, und ich versuchte, den Tagesrhythmus der Bewohner zu respektieren.“

In ihrem Buch zeichnet sie ihre Stationen nach, bietet Einblicke hinter die Kulissen und kommentiert auch die Entwicklungen in der Branche. Sie will jungen Menschen Mut machen, in die Pflege zu gehen. „Es ist einfach ein wunderbarer Beruf“, findet sie. Sie sei überzeugt, dass die Gesellschaft nicht zuletzt wegen Corona begriffen habe, dass die Pflege bessere Bedingungen braucht, auch wenn das Geld koste.

Doris Röhlich-Spitzer: Traust du dir das zu? Mein Leben in der Altenpflege, Köln, Edigo-Verlag, 256 Seiten, 20 Euro



Doris Röhlich-Spitzer (l.) stellte bei der von Anne Krick moderierten Lesung ihr Buch vor. Foto: Schöneck