



Stefan Schreiber (IHK), Ansgar Fendel (Gesellschaft für Westfälische Wirtschaftsgeschichte), Kathrin Baas (Westfälisches Wirtschaftsarchiv), Gastredner Frank Bösch (v. l.)



Michael Brückner (Nationalbank) und Anwalt Wolfgang Nockelmann (r.)

Autokratisch

„Deals mit Diktaturen. Der deutsche Umgang mit weltweiten Autokratien seit 1949“ – so lautete der Vortrag, den Frank Bösch, Professor am Potsdamer Leibniz-Zentrum für Zeithistorische Forschung, vor 200 Gästen in der Dortmunder Industrie- und Handelskammer (IHK) hielt. Danach gab es einen Empfang. Gastgeber: die Gesellschaft für Westfälische Wirtschaftsgeschichte, die 1951 auf Initiative der IHK gegründet wurde.



Klaus Günzel, früherer Hauptgeschäftsführer der IHK zu Dortmund

TREFFPUNKT

„Fragen Sie mich nach Fischstäbchen“

Der Schauspieler Simon Licht begrüßte mich jetzt in Düsseldorf mit einer Herzlichkeit, als seien wir dicke Kumpels. Dabei waren wir uns erst ein einziges Mal begegnet, und das war schon ein paar Jahre her. Jetzt trafen wir uns im Hotel Kö 59 bei der Eröffnung einer Ausstellung mit Werken der Kölner Künstlerin Flaca. Licht, aktuell in der TV-Serie „Das Boot“ zu sehen, erzählte mir, dass er – neben der Schauspielerei – Unternehmer sei: Er hat das westerste recycelbare Segelboot auf den Markt gebracht. Die Umwelt liege ihm am Herzen, sagte er, berichtete kurz von einer Autofahrt von Berlin nach Düsseldorf in seinem 480-PS-Elektroauto und schloss damit, dass er „Botschafter“ der Green Actor Lounge sei, die sich für ökologisches Denken und gutes Miteinander im Schauspielbetrieb einsetzt.

Das gute Miteinander bei einer Vernissage kann von einer solchen berufsfreundlichen Botschafter-Persönlichkeit selbstverständlich nur profitieren. Im vorliegenden Fall war die Zeit für Geselligkeit allerdings eine Spur knapper bemessen als an solchen Abenden üblich. Das lag daran, dass die Arbeiten der in Caracas geborenen und seit 30 Jahren in Köln lebenden Künstlerin



VON FRANK LORENTZ

Flaca auf den Fluren aller zehn Etagen des Hotels gehängt waren. Weshalb die Schau folgerichtig den Titel „Ten Levels of Art“ erhielt. Von der einen zur anderen Etage ging es nur mit dem Aufzug, auf den man jedes Mal zu warten hatte.

Der Vorteil: Man wurde langsam, ganz langsam mit den poppig-bunten, manchmal surrealistisch anmutenden und in jedem Fall das Betrachterauge ordentlich fordernden Arbeiten vertraut. Etage für Etage für Etage. Die entschlunigste Vernissage aller Zeiten.

Das Miteinander fand in einer Lounge in der zweiten Etage statt. Etwa 80 Gäste, darunter Björn Freitag, der Sternekoch; er sorgte für das Catering. Ich fragte ihn, ob er auch Kunst mache. Mehrfachbegabungen, siehe Simon Licht, sind ja keine Seltenheit. Freitag verneinte. „Ich kenne mich nur mit Lebensmitteln aus“, sagte er. Er wisse alles über Lebensmittel, sei „ein wandelndes Wikipedia-Lexikon. Fragen Sie irgendwas“. Ich überlegte einen Moment – zu lange für Freitag. „Fragen Sie mich nach Fischstäbchen“, schlug er vor. „Gut“, erwiderte ich. „Fischstäbchen. Kaufen oder selber machen?“ Er: „Die wenigen Male, die man sie isst, kann man sie auch kaufen.“ Gut, dass das endlich auch einmal geklärt ist.



Sternekoch Björn Freitag und Daniela Danz, Direktorin des Kö 59



Unternehmer-Paar Heribert Landskron-Reissdorf und Ute Reissdorf



Sängerin Mira Junco Wambrug stammt aus Kuba und lebt in Köln



Künstlerin Winnie Wing Hungenbach (l.) und Designerin Lia Fallschessel



Künstler Matias Kobolder (l.) und Schauspieler Pablo Wohl



Schauspieler: Simon Licht und Tina Rottensteiner



Johannes Adams leitet das Hotel „The New Yorker“ in Köln



Musiker Helmut Zerlett ist gerne in Düsseldorf zu Gast



Gastgeber Heike und Dirk Iserlohe mit Künstlerin Flaca (M.)

ANZEIGE

Auf nach Sylt!

1 Nacht ab 130,90 € p. P. im DZ inkl. Frühstück*

Jetzt Wohlfühl-Urlaub im A-ROSA Sylt buchen und bis zu 15% Rabatt auf Ihre Frühlingsauszeit sichern*
Buchung auf [rosahotels.de](https://www.rosahotels.de) oder unter 040 300322-366



AROSA
Sylt

* Preisbeispiel April 2024, Buchungszeitraum bis zum 28.04.2024, Reisezeitraum bis zum 20.06.2024, Übernachtung in der gebuchten Kategorie inkl. Frühstück. Nicht kostenlos stornierbar. Die angezeigten Preise gelten pro Person im Doppelzimmer. Buchbar auf Anfrage & nach Verfügbarkeit. Einzelne Reisedaten ausgeschlossen. Kinderfestpreise, zzgl. Einzelzimmeraufschlägen.
DSR Hotel Holding GmbH · Lange Straße 1a · 18055 Rostock



Dmitrij Menchinsky (emit GmbH), Digital Consultant Paolo Anania, Malte Tasto und Marvin Müller, Seereisedienst (v. l.)



Cedric Schütz und Lothar Grünewald, Grünewald Consulting GmbH (v. l.)

Traditionell

Etwa 200 Unternehmerinnen und Unternehmer kamen im Düsseldorfer Industrieclub zusammen. Anlass: Die Interessenvertretungen „Die Familienunternehmer“ sowie „Die jungen Unternehmer“ baten zu ihrer traditionellen Jahresauftakt-Veranstaltung. Hauptrednerin war Marie-Christine Ostermann, Chef des in Hamm sitzenden Lebensmittelgroßhändlers Rullko, ehemals Landesschatzmeisterin der NRW-FDP und seit einem Jahr Präsidentin der Familienunternehmer (die Parteimitgliedschaft ruht seitdem). Sie kritisierte die Regierungsarbeit mit den Worten: „Trotz der schlechten Aussichten passiert nichts.“ Und sie trat für den Erhalt der Schuldenbremse ein. Eine klassische FDP-Position. So ganz scheint die Mitgliedschaft offenbar nicht zu ruhen.



Aina und Matthias Kämper (Müller & Sohn GmbH & Co. KG)



Unternehmer: Marco van der Meer, Antje Schlotter und Andreas Oehme (v. l.)

Der Frühling hat begonnen, aber das bedeutet nicht, dass der Winter schon vorbei ist. Das gilt zumindest für den Winterkabeljau – er hat noch Saison bis in den April hinein. Der Winterkabeljau ist ein fünf bis sieben Jahre alter Kabeljau und besser bekannt unter dem Namen Skrei. Der normale Kabeljau ist ein sesshafter Fisch – er verweilt gerne an ein und demselben Ort. Der Skrei ist ein Reisender. Sein Weg führt ihn von der Barentssee am Rande des arktischen Ozeans in Richtung Süden zu den Lofoten, die etwa auf der Höhe von Island liegen. Dort befindet sich sein bevorzugtes Laichgebiet. Und dort tummeln sich die größten Skreis. Die weite Reise und die Bewegung lässt das Fleisch des Skreis besonders fest und zart werden.

Der Skrei ist ein Edelfisch, sein Fang nur unter strengen Auflagen erlaubt. Er schmeckt vorzüglich in dem Gericht, das wir Ihnen heute präsentieren: Hamburger Pannfisch – ein traditionelles norddeutsches Gericht, bestehend aus getretenen oder gegarten Fischstücken sowie Bratkartoffeln. Früher bereitete man Pannfisch mit Fischresten zu, weshalb es als Arme-Leute-Essen galt. Mit Skrei ist es eine Delikatesse.

Für Hamburger Pannfisch in der Stembergschen Version benötigen Sie: 400 Gramm Skreifilet, ohne Haut. Drei Schalotten, in Halbringe geschnitten. 500 Gramm gekochte Kartoffeln, ge-

STEMBERGS KOCHSCHULE

FOLGE 142

Pannfisch, wie wir ihn mögen



VON SASCHA UND WALTER STEMBERG

pellt und in Scheiben geschnitten. Das Kochen (in der Schale) bitte am Vortag erledigen. Zwei Esslöffel fein gehackten Dill, zudem 250 Gramm Schlangengurke – der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen, dann in halbe Ringe schneiden. Saft und Abrieb einer halben Zitrone. 150 Milliliter Weißwein. Zwei Esslöffel Butter. 40 Milliliter Worcestersoße. 200 Milliliter Sahne. Drei Esslöffel Crème fraîche. Einen Esslöffel körnigen Senf. Einen Esslöffel mittelscharfen Senf. 150 Gramm Babyspinat. Butterschmalz, Pfeffer und Salz.

Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerfließen lassen. Schalotten farblos anschwitzen. Mit dem Wein auffüllen, Sahne und Crème fraîche dazugeben. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Währenddessen in einer beschichteten Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Bratkartoffeln hineingeben; braten, bis sie schön kross sind. In die vor sich hin köchelnde Soße die Worcestersoße geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurken hinein, zuletzt das in Würfel geschnittene Fischfilet (vier mal vier Zentimeter). Gar ziehen lassen. Den Spinat unterheben und mit Zitrone abschmecken.

Es gibt zwei Möglichkeiten, dieses Essen anzurichten. Entweder Fisch und Bratkartoffeln separat. Das wäre aber nicht der Grundgedanke des Gerichts. Oder nach der klassischen Art: Heben Sie die Bratkartoffeln unter die Fisch-Spinat-Masse – sie saugen sich dann wunderbar voll. Alternativ: Tiefe Teller nehmen, Bratkartoffeln hinein, und darauf die Fischsuppe verteilen. Lecker.

Walter Stemberg und sein Sohn Sascha betreiben in Velbert das Restaurant „Haus Stemberg“, dessen Stern im Gastroführer „Guide Michelin“ im zehnten Jahr in Folge bestätigt wurde. In der WELT AM SONNTAG schreiben die Stembergs über die Grundlagen des Kochens. Alle Folgen im Netz: welt.de/kochschule.