

Quartett „Emotions“ zeigt, wie Jazz klingen muss

Henrik Stan

Keine gemischten Gefühle hinterließ der Auftritt des Jazz-Quartetts „Emotions“ im Bürgermeisterhaus. Band-Leader Peter Baumgärtner hatte sich mit dieser neuen Formation einen Traum erfüllen wollen. Den Traum einer Formation, die Standards aus dem Great American Songbook schwebend und schmelzend zart abbilden kann. Nach einem Abend voller virtuoser Wendungen muss der Zuhörer konstatieren: Es ist gelungen.

Schon bei den ersten Akkorden von John Scofields „Keep me in mind“ stellt sich die wohlige-warme Sehnsucht ein, aus diesem mit Geschmack und Delikatesse möblierten musikalischen Ambiente um Himmels Willen nie vertrieben zu werden. Saxofonist Matthias Nadolny kreierte fein zisierte Arabesken über einem mal sanft, mal druckvoll swingenden Rhythmusbett, das Bassist Konstantin Wiens troer und der Mann an Sticks und Besen bereiteten. Pianist Jörg Siebenhaar begleitete zurückhaltend, um im nächsten Moment souverän in die Rolle des melodienseligen Anführers zu wechseln. Exemplarisch gelang diese Übung bei seiner Eigenkomposition „Elle“, die sich trotz deutlicher Eigenheiten nahtlos in ein Programm einfügte, in dem Broadway-Nostalgie vorherrschte.

Baumgärtner und seine Komplizen verzichteten auf die ganz großen Heuler aus Gershwins Feder, machten stattdessen aufmerksam auf selten (man könnte auch sagen nie) gehörte Kleinodien



Peter Baumgärtner war im Bürgermeisterhaus zu Gast. Foto: Steinhof

wie das hinreißend swingende „Beautiful Love“ des aus Polen stammenden Komponisten Victor Young.

Zu keinem Zeitpunkt kam einem gebannt lauschenden Publikum in den Sinn, dass diese Musik anders klingen sollte, anders klingen kann. Dabei schleuderte das bestens aufgelegte Quartett Humorsalven in die Kulturvilla an der Heckstraße. Baumgärtner ließ seine Gags gern etwas später zünden. „Ich bin zwar der Chef hier, aber ich will zurückhaltend und dienlich spielen“, behauptete er. Im folgenden Stück ließ er dann ein Solo folgen, das mit furios nur sehr eingeschränkt zu beschreiben ist.

Der Drummer ist gern gesehener, gern gehörter Gast bei Agnes Wallek. Der Grund dafür wurde einmal mehr offensichtlich. Er kann es. Und die Leute an seiner Seite eben auch. „Viel Spaß beim Vermehren der musikalischen Einsichten“, hatte er zu Anfang gewünscht.

Hat geklappt!

Goldener Oktober XXL



In der Hufergasse hatte Familie Frielingsdorf am Samstag einen der begehrten Sonnenplätze ergattert. Julian, Lea-Marie (3) und Verena genossen gemeinsam mit Katharina,

einer Freundin der Familie, die wärmenden Strahlen der immer noch kräftigen Oktoberersonne. Die Entschädigung für den verregneten Sommer fällt ziemlich üppig aus - auch in den

kommenden Tagen soll uns das stabile Hoch weitgehend erhalten bleiben. Jede Menge Betrieb herrschte am vergangenen Wochenende nicht nur in der Werdener Altstadt. Auch auf dem

Brehm, rund um den Baldeneysee und an Haus Scheppen waren zahlreiche Ausflügler unterwegs - fast so viele wie in den allerbesten Sommermonaten. Foto: Reiner Worm

Kochschule im Kreativquartier

Küchenchef Patrick Jabs eröffnet mit Partnerin Stefanie Köhl an der Ruhrtalstraße das „lecker werden“

Henrik Stan

Im Fernsehen kann man ihn mit rotem Kochmobil und Blaulicht sehen. Dann wird er nämlich zu einem akuten Kochalarm gerufen. Patrick Jabs aber möchte seine Küchenkenntnisse einem größeren Kreis zugänglich machen. Ab Anfang November darf unter seiner kundigen Anleitung an der Ruhrtalstraße gebrotzelt und geschnippelt werden.

»Steffi hat BWL studiert. Das kann für die Firma nur von Vorteil sein«

den. „lecker werden“ nennen er und seine Lebensgefährtin Stefanie Köhl ihr frisch gegründetes Unternehmen. Die beiden ergänzen sich nicht nur privat.

„Steffi hat Betriebswirtschaftslehre studiert, das kann für die Firma nur von Vorteil sein“, sagt Patrick Jabs. „Mit zwei Köchen wäre man wahrscheinlich nach einem halben Jahr pleite.“ Das, laut Selbstauskunft, „ideale Gespann“, hatte sich am Sea Side Beach am Baldeneysee kennengelernt. An der Ruhrtalstraße fanden Stefanie Köhl und Pat-



Stefanie Köhl und Patrick Jabs sind das Team der neuen Kochschule „lecker werden“. Foto: Fremdbild

rick Jabs ein etwa 200 Quadratmeter großes Domizil. Kochkurse für maximal 18 Teilnehmer bieten sie an. „Die Gruppen sollten nicht zu groß sein, damit die Leute maximale Power kriegen“, erzählt der gebürtige Haarzopfer, den es Ende der Neunziger nach Werden verschlug.

Er entpuppt sich waschechter Netzwerker. „Regionalität ist ein ganz wichtiges Thema für uns. Wir möchten so viele Lebensmittel wie möglich aus der direkten Nachbarschaft beziehen.“

Bei Bauer Weber auf dem Oberschuirshof haben die beiden ein Gemüsebeet gepachtet, Fleisch liefert unter anderem die Metzgerei Bremen (wo man auch seine vielgerühmte Currysauce bekommen kann), ins Glas kommen Mineralwasser und Bier aus Essen, zu deutschen Topwinzern unterhält er langjährige Freundschaften.

Neben dem Seminarbereich wird ein Feinkostladen mit exklusiven Produkten für den Genuss zu Hause eingerichtet. Große Teile der Einrichtung entstehen übrigens nur wenige Meter von der künftigen Kochschule entfernt im Edelstahlbaubetrieb von John André Jeuken und Carsten Dinger.



Dirk Wysocki (l.) und Lars Schürmann von der Rüttenscheider Firma Atelier Seidenfad bauen die großzügige Küche auf. Foto: Mona Contzen

Der und auch die anderen Nachbarn im Kreativquartier auf dem Gelände der ehemaligen Firma Döllken (Tor 2) sehen dem regelmäßigen Mittagstisch mit besonderer Vorfreude entgegen. Ab Dezember sind auch Feierlichkeiten möglich. „Ich denke, in dieser Konstellation existiert in Essen nichts Vergleichbares.“

„Der Werdener bleibt gern in Werden“, hat Jabs festgestellt. Deshalb möchte er nah am Kunden möglichst viel bieten. Zusammen mit Gastköchen wie beispielsweise Sascha Stenberg, mit dem er sich beim „Kochalarm“ in der aktuellen Stunde des WDR abwechselt, gestalten sie Gastro-Events. Ein Jahr knallharter Arbeit liegt hinter Jabs und Köhl. „Seit wir mit dem bürokratischen Kram durch sind, haben wir nur noch Hilfsbereitschaft erfahren“, freut sich die Betriebswirtschaftlerin. Der Mann an ihrer Seite kann

es kaum erwarten loszulegen. „Mir platzt der Kopf vor Ideen.“ Auf der Baustelle mitzuarbeiten war ihm ein großes Anliegen. „Ich habe in der Bauphase mit unserem Architekten sechs Paletten Ytong-Steine weggemauert. Das musste sein, auch wenn ich danach meine Arme nicht mehr gespürt habe.“ Das „lecker werden“ wird ab Anfang No-

vember an vier Tagen in der Woche geöffnet sein.

Seine beiden Betreiber hoffen, sowohl männliche als auch weibliche Hobbyköche begeistern zu können. „Während Frauen meistens für das Sattwerden zuständig sind, entwickeln die Herren schon mal größere Ambitionen“, hat Stefanie Köhl im Laufe der Zeit festgestellt.

ZUR PERSON

Smutje und im „Bliss“

Jabs stammt aus einer Gastronomiefamilie. Seine Eltern betrieben unter anderem das Gasthaus Zum Schwan. Nach der Ausbildung im Schlosshotel Hugenpoet sammelte er bei Heinz Winkler, Eckard Witzmann, Dieter Kaufmann und weiteren renommierten Köchen Erfahrungen in der Sternegastronomie. Als Smutje leistete

er seinen Wehrdienst bei der Bundesmarine. In Essen machte er sich einen Namen als Küchenchef und Betriebsleiter im Rüttenscheider Restaurant „Bliss“. Er arbeitet auch als Produktentwickler für den Feinkosthändler Ralf Bos von Bosfood in Meerbusch. Sein Slogan: Last Man cooking. Infos unter www.leckerwerden.de.

VORNWEG

Das Fahrrad

Im Keller rostete Mamas altes Fahrrad still und vergessen vor sich hin.

Tochter Alex maulte: „Mama, es muss endlich weg, wir brauchen den Platz“. Mama hätte es gerne behalten, es hängen Erinnerungen dran.

Da kam die Schwester Heike vorbei, sah den Kummer und versprach: „Ich nehme es mit und putze es, das wird wieder“.

Vier Stunden lang kratzte, schmierte und polierte sie. Die ganze Wohnung roch nach Werkstatt, aber das alte Fahrrad blitzte und blinkte. Man sah ihm seine 40 Jahre nicht an.

Es war ja auch mal schön gewesen, ein „Montpellier“ mit Torpedo-3-Gang-Schaltung, schlanken Tourenreifen und einem Gel-Sattel, an dem allerdings die Mäuse genagt hatten. Die Klingel hatte einen Klang wie manche Sänger aus der Hit-Parade.

Heike entschied: „Heinz-Günter, pump es mal auf, ich fahr damit jetzt um den Baldeneysee“.

Eine Attraktion, sage ich Ihnen. Sucht denn die Stadt nicht noch nach Attraktionen am See? Das wäre doch noch was: ein Oldtimer-Fahrräder-Korso. -cita-

Brücke: Ampel erneut ausgefallen

Henrik Stan

Am 8. Oktober war die provisorische Ampelanlage auf der Gustav-Heinemann-Brücke nach einem kurzen aber heftigen Unwetter ausgefallen. Am gestrigen Sonntag gab dort es erneut Probleme. Im Verlauf des Vormittags kam es zu mehreren Beinaheunfällen, insbesondere der öffentliche Personennahverkehr geriet ordentlich ins Stocken.

Trotz zahlreicher kniffliger Situationen habe es allerdings nicht gekracht, wie die Polizei Essen auf Anfrage unserer Zeitung mitteilte. Über die Ursache der technischen Störungen lagen der Leitstelle keine Informationen vor. Erfahrungsgemäß seien Baustellenampeln anfälliger als stationäre Systeme, hieß es aus der Büscherstraße. Gegen Mittag konnten Techniker den Schaden beheben.

Kanalbaustelle wandert weiter

Ab dem heutigen Montag, 24. Oktober, treten die Kanalbaumaßnahmen in Heidhausen in eine neue Phase. Die Stadtwerke beziehen nun die Honnschaftenstraße in die Maßnahme mit ein. Erneuert werden neben dem Entwässerungskanal auch Gas- und Wasserleitungen. Bei den Verkehrsbehinderungen wird es bleiben. Im gesamten Kreuzungsbereich zwischen Honnschaftenstraße und Barkhoveallee kommt es zu wechselnden Sperrungen von Fahrspuren. Eine Baustellenampel schließt den Verkehr.

Nachdem die am Donnerstag letzter Woche bemerkte Fahrbahnabsackung an der Abteistraße behoben ist, fließt der Verkehr am Ortseingang nun über die rechte Fahrspur der B 224. Die Stadtwerke vermuten, dass sich unterhalb der Asphaltdecke alte Unterkellerungen befinden, deren Lage in den zugänglichen Unterlagen nicht verzeichnet war. Einer der beiden Linksabbieger in Höhe der Heckstraße bleibt gesperrt. hfs