

ALLES GUTE

ZUM GEBURTSTAG
am 31. August

Rosemarie Ganzmann, Theo-Burauen-Haus, Ehrenfeld (91).
Agnes Jakobs, St. Brigida Seniorenzentrum, Bocklemünd (89).
Rosemarie Raunischke, Altenzentrum St. Marien, Kalk (89).
Katharina Knäbel, Marie-Juchacz-Zentrum, Chorweiler (89).
Luise Möchel, Altenzentrum St. Marien, Kalk (84).
Günther Kleinschrot, Städt. Seniorenzentrum, Riehl (84).
Hannelore Stolpmann, Städt. Seniorenzentrum, Dellbrück (80).

ZUM GEBURTSTAG
am 1. September

Else Hanke, Städt. Seniorenzentrum, Bocklemünd/Mengenich (92).
Gerhard Werner, Marie-Juchacz-Zentrum, Chorweiler (89).
Lilli-Helene Denz, Marie-Juchacz-Zentrum, Chorweiler (83).
Erika Dostert, Städt. Seniorenzentrum, Bocklemünd/Mengenich (81).
Christine Stoffer, (90) und Marianne Kramer, beide Städt. Seniorenzentrum, Riehl (84).

NOTIERT

Das Bewohnerparken im Zentrum Ehrenfelds – im Bereich zwischen Weinsbergstraße, Gürtel, Bahnlinie und Innerer Kanalstraße – gilt ab dem 4. November. Anwohner können ab Montag, 2. September Parkausweise online zum selbst ausdrucken beantragen, sowie in den neun Kundenzentren der Stadt und der Zulassungsstelle Poll. (og) stadt-koeln.de

Auf der Terrasse von Mick Jaggers Koch

Der Chef des hübschen Oskar Jäger Deli bereitet auch Speisen für den Stones-Sänger und FC-Gäste zu

VON SUSANNE HENGESBACH

Da Industriegebiete auf der nach oben offenen Lauschigkeits-Skala eher im Minus-Bereich liegen, dürften die Kölner auf der Oskar-Jäger-Straße bisher wohl nicht zwischen Autohäusern und Kfz-Werkstätten nach grünen Terrassen gesucht haben. Dabei gibt es dort eine, die sich aufzusuchen lohnt. Denn wenn selbst Sir Michael Philip – genannt Mick – Jagger für Konzertauftritte der „Rolling Stones“ in Deutschland keinen Leibkoch im Gefolge hat, sondern einen Kölner Catering-Betrieb engagiert, wird dieser schon was vorzuweisen haben.

Viele FC-Fans wissen das bereits, da „Dein Speisesalon“ bereits im vierten Jahr bei Heimspielen des Clubs rund 3000 Personen in den VIP-Logen bewirtet. Was sie nicht wissen, sich möglicherweise aber schon gefragt haben: Wie schaffen die es, die Bete passend zu den Vereinsfarben in rot-weiß auf den Tisch zu bringen?

Die Antwort könnten Bauern aus dem Umland geben, die mehr als 50 Prozent aller Produkte liefern, die für das Cateringunternehmen und dessen Ableger, das Bistro „Oskar Jäger Deli“, verarbeiten. Dessen kreativer Kopf ist der aus London



Der Außenbereich des Oskar Jäger Deli

Foto: Grönert



stammende Koch Sam Carter. Im Gegensatz zu vielen seiner Kollegen fährt der 35-Jährige morgens nicht zum Großmarkt, sondern lässt sich für seinen Mittagstisch von dem inspirieren, was beispielsweise Bauer Hartmann in Bornheim gerade erst vom Feld geholt hat. Landwirte wie er seien es, „die bei uns die Speisekarte schreiben“, betont Sebastian Zimmermann und zeigt den Flyer mit den Tagesgerichten, auf dem auch steht, von wem die Gurke für den Salat der Woche (jeweils 7,50 Euro) stammt. Zimmermann hat lange in gehobenen Küchen Berlins gekocht, be-

vor er zum „Speisesalon“ kam, wo er nun die gastronomische Leitung innehat. Dass Unternehmensgründerin Jutta Land-

DIE PLÄTZE ALS DOSSIER

Die 34 Folgen der Sommerreihe „Lauschige Plätze“ haben wir in einem E-Paper-Spezial gebündelt. KStA-PLUS-Kunden können sich das Dossier auf unserer Internetseite herunterladen. Für Print-Abonnenten ist der 1. Monat KStA PLUS kostenfrei, danach 4,90 Euro. Das Abo ist monatlich kündbar. www.ksta.de/plätze

kotsch während der kommenden zwei Wochen nur teilweise in Köln anzutreffen sein wird, liegt daran, dass es sich die musikbegeisterte Geschäftsfrau nicht nehmen lässt, während der gerade beginnenden Grönemeyer-Tournee am Catering mitzuwirken. Irgendwie schafft es die 49-Jährige neben dem Tour-Geschäft sowie den kleinen und ganz großen Events auch noch das seit 2014 bestehende Bistro mit im Auge zu behalten, das konzeptionell ihr Baby ist.

Dass in dem Ehrenfelder Betrieb besonderer Wert auf Nachhaltigkeit gelegt wird, erkennt man an der Herkunft der Produk-

te und Tiere und daran, was dort alles rund ums Haus wächst. Wo sonst gibt es ein Industrie-Gebiet, in dem fünf Sorten Minze, Stachelbeeren, weiße Himbeeren, Borretsch-Blüten oder Orangen-Verbene gedeihen und in der Küche – zum Beispiel im Eistee – verarbeitet werden?

„Man merkt, dass sich immer mehr Menschen fürs Vegetarische begeistern. Aber dafür müssen die Gerichte so attraktiv sein, dass die Leute da richtig Bock drauf haben“, sagt Sam Carter.

Folglich ist eines der beiden Gerichte auf seiner täglich wechselnden Karte immer ohne Fleisch oder Fisch. Zum Beispiel überbackene Zucchini, Taleggio, Kartoffel-Lauch-Stampf, Fenchel-Anis-Soße und Staudensellerie-Salat. Alternativ gäbe es (ebenfalls für 8,50 Euro) die gleichen Beilagen auch zu einem Zanderfilet mit Zitronenkruste. Neben einer Tagessuppe für 4,50 Euro (etwa kalter Erbsensuppe mit Cashewkernen und Minze) steht täglich eine Bowl, ein Salat und ein Curry (jeweils 7,50 Euro) zur Wahl. Es gibt außerdem hausgemachte Cookies, Kuchen und Heilandt-Kaffee.

Oskar Jäger Deli, Oskar-Jäger-Straße 173k6 (auf dem Gelände des Kontrastwerk). Telefon: 0221/55941210. Öffnungszeiten: montags bis freitags 12 bis 15 Uhr.