

persönlich



Für Sie unterwegs:
Lia Gasch und Simon Westphal

So erreichen Sie uns
Telefon 0221/1632-582
Fax 0221/1632-547
koeln@kr-redaktion.de

„Es geht nicht um überkluge Geschichten“

Wein-Experte Stefano Angeloni ist Sommelier im Kölner Sterne-Restaurant „Astrein“

Wein ist als Gesprächsthema so gut wie unerschöpflich. Stundenlang ließe sich darüber reden. Am Ende eines Abends lässt sich jede Diskussion allerdings recht einfach in einer Frage zusammenfassen: Wie hat es geschmeckt? Wenn die Antwort positiv ausfällt, ist die Welt in der Regel in Ordnung. Auch für Stefano Angeloni. „Es geht darum, dass der Gast einen schönen Abend hat“, sagt er. Worum es aus seiner Sicht nicht in erster Linie gehen sollte? Um „überkluge Geschichten“ und auch nicht um technische Details über Bodenzusammensetzung oder Fass-Lagerung.

Stefano Angeloni ist Sommelier im „Astrein“ und damit der erste Ansprechpartner im Sterne-Restaurant auf der Krefelder Straße, wenn es ums Thema Wein geht. Am meisten Spaß macht Angeloni die Arbeit, wenn das Wissen nicht nur in eine Richtung fließt. „Von vielen Gästen kann ich auch noch etwas lernen.“

Von vielen Gästen kann ich auch noch etwas lernen.

Stefano Angeloni

lernen. Zum Beispiel, wenn sie persönliche Geschichten erzählen, weil sie vielleicht schon mal auf einem bestimmten Weingut waren. „Selbst, wer sich als Sommelier ständig weiterbildet – alles über das Thema Wein kann niemand wissen.“

Um dem Gast genau die richtigen Informationen zur Weinbegleitung mit an die Hand zu geben, ist vor allem Fingerspitzengefühl gefragt. „Ein guter Service kann einschätzen, wie viel Informationen ein Gast möchte“, erklärt Eric Werner, Sternekoch und Inhaber des „Astrein“. „Manche Gäste sind wie Schwämme, die saugen so einen Fachmann richtig aus. Bei anderen muss man sich zurückhalten, um ihn nicht zu überfordern.“

Die Arbeit eines Sommeliers ist allerdings deutlich weitreichender als der Kontakt mit dem Gast. Im „Astrein“ ist Stefano Angeloni unter anderem auch für die Auswahl und die Bestellung der Weine sowie das Management des Weinkellers zuständig, genauso für Preiskalkulationen und Weinschulungen für andere Mitarbeiter. Nicht nur im „Astrein“, sondern auch für das Schwester-Restaurant „Augustin“, das Eric Werner in der Dagobertstraße betreibt.

Ein guter Gang ist die eine Sache, ein gutes Glas Wein dazu die andere. Am besten wird das kulinarische Erlebnis, wenn beide Komponenten



Gut gelagert: Stefano Angeloni im Weinkeller des „Astrein“.

Fotos: Thomas Banneyer



„Astrein“-Chef Eric Werner.

perfekt aufeinander abgestimmt sind. „Es kann nicht nur um den Wein oder nur um das Gericht gehen“, sagt Angeloni. „Es muss immer eine Zusammenarbeit zwischen Sommelier und Küche sein.“ Dabei gehe es viel ums Ausprobieren. „Bei manchen Kombinationen denkt man, dass sie perfekt passen, und dann passt es überhaupt nicht.“

Eine schwierige Aufgabe für den Sommelier sei beispielsweise ein

Die „Vino Vibes“ im „Astrein“

Mit einem besonderen Konzept rückt das „Astrein“ im Sommer das Wein-Thema und damit auch seinen Sommelier in den Vordergrund. „Viele Gäste wollen unter der Woche nicht immer die große Oper“, sagt Eric Werner. Was er damit meint, ist das durchaus abendfüllende Vier- bis Sieben-Gang-Menü.

„Wir haben überlegt, was wir machen können, um das Angebot auch an diesen Tagen attraktiver zu gestalten.“ Herausgekommen sind gemeinsam mit Angeloni und der

stellvertretenden Küchenchefin Mona Baumgarten die „Vino Vibes“, ein Drei-Gänge-Menü mit drei begleitenden Weinen aus Deutschland. Jeden Donnerstag rückt das Astrein eine bestimmte Anbau-Regionen oder Winzer in den Vordergrund.

Inklusive korrespondierender Weine kostet das Drei-Gänge-Menü 105 Euro. Die nächste Möglichkeit für die „Vino Vibes“ bietet sich am 1. August, bis zum 29. Juli befindet sich das „Astrein“ noch in den Ferien. www.astrein-restaurant.de

Gericht mit Tomate. Die verstärkt die Säure im Wein, die daraufhin viele andere Komponenten über-tönt. Grundsätzlich gelte: Wenn ein Gericht Säure hat, wäre ein Wein ohne Säure fehl am Platz. „Wenn es nicht genug ähnliche Komponenten gibt, dann wird der Wein das Gericht überlagern. Oder andersherum.“ Ein Süßwein wird deshalb auch zum Dessert gereicht. Auch „Astrein“-Chef Eric Werner hat sich

in den vergangenen Jahren viel mit dem Thema Wein beschäftigt. Das erleichtert die Zusammenarbeit mit seinem Sommelier. „Wenn ich weiß, dass wir noch 24 Flaschen Rosé rum-liegen haben, dann weiß ich, dass es Zeit für einen guten Hummer-gang mit Melone wird. Das passt einfach.“ In den Anfangszeiten des „Astrein“ musste er das Thema ver-stärkt mitdenken. Doch seit Ange-loni mit an Bord ist, sei das immer

selten der Fall. „Ich kann mich dadurch in der Küche viel besser fallen lassen, weil ich weiß, dass Stefano zu 90 Prozent direkt einen guten Wein dazu finden wird.“

Die perfekte Weinbegleitung könne dabei je nach Gast variieren. „Ich versuche immer auch, eine Alternative anzubieten. Wenn wir auf dem Teller eine cremige Bechamel-Sauce haben, würde ich dazu einen Madeira empfehlen. Wenn der Gast aber keinen kräftigen Wein möchte, dann wird das keinem Gast auf-gezwungen.“

Dass er in dem, was er macht, herausragend ist, hat Stefano Angeloni neben seinen vielen Zerti-fikation nun auch in Form einer ersten Auszeichnung schwarz auf weiß. Er siegte bei der Ruinart Som-melier Challenge. Blind musste er dabei verschiedene Weine verkosten und unter anderem Details über Traube und Herkunft ermitteln und Speiseempfehlungen abgeben. „So etwas lohnt sich“, sagt Angeloni. „Um sich selbst einen Namen zu machen, aber auch meinem Res-taurant.“

Simon Westphal

Ein Fest für Leseratten und Bücherwürmer

Am 1. September findet das Kölner Bücherfest im Alten Pfandhaus statt

Das Kölner Bücherfest bietet den Lesebegeisterten der Stadt in diesem Jahr zum fünften Mal eine Anlaufstelle. Am 1. September findet die Veranstaltung zwischen 11 und 18 Uhr in den Räumen des Alten Pfandhauses statt, der Eintritt ist frei. Bücherfans treffen dort auf Buchhandlungen, Verlage sowie Autorinnen und Autoren. Fünf von ihnen werden Lesungen abhalten. Auf dem Programm stehen Andreas Izquierdo mit „Kein guter Mann“, Mathias Berg mit „Die Kriminalis-tinnen – Acht Schüsse im Schnee“, Will Gmehling mit dem Kinderbuch „Molly Blume“, Daniel Mullis mit „Der Aufstieg der Rechten in Kri-senzeiten“ und Jana Volkmann, die aus „Der beste Tag seit langem“ liest.



Das literaturinteressierte Pub-likum hat außerdem die Möglich-keit, Kölner Buchhandlungen und Verlage sowie die Vielfalt ihres Angebots zu entdecken. Im hauseigenen Café können Gäste sich stärken, für Kinder gibt es einen Basteltisch. Das Bücherfest will einen Raum für Begegnungen schaffen. „Wir sind mehr denn je von der Wichtigkeit überzeugt, sich zu Themen, die unsere Gesellschaft bewegen, zu treffen und auszutauschen“, teilen die Verantwortlichen mit. Erstmals fand das Fest 2020 zwischen zwei Corona-Lockdowns statt und wurde seitdem jedes Jahr fortgesetzt. (EB)



Das Bücherfest will Begegnungen zwischen Bücherfans aller Art schaffen. Foto: Stephanie Jancke

„Holiday on Ice“ präsentiert neues Programm „Horizons“

Vom 21. bis zum 23. März 2025 gastiert die Eis-Show wieder in der Lanxess-Arena

Die Eis-Show „Holiday on Ice“ hat ihr neues Programm angekündigt. „Horizons“ heißt die neue Show, die Zuschauerinnen und Zuschauer in die pulsierende Welt der Großstadt entführen will. Vom 21. bis zum 23. März 2025 ist „Horizons“ an sechs Terminen in der Lanxess Arena zu sehen. Der Ticket-Vorverkauf läuft bereits. Die Show von Holiday on Ice verbindet Eiskunst-lauf der Spitzenklasse mit Akrobatik und Tanz. Durch Parcours-Einlagen und die Interaktion der Eiskunst-läuferinnen und Eiskunstläufer mit dem Bühnenbild sollen am Ende alle Elemente zu einem eindrucksvollen Gesamtbild verschmelzen. „„Holiday on Ice“ ist so erfolgreich, da wir die Menschen immer wieder in unseren Bann ziehen, sie berühren und inspirieren“, erklärt Pro-

duzent Peter O’Keeffe. „Mit Hori-zons erschaffen wir eine neue Welt auf dem Eis – es ist eine Hommage an die aufregende Atmosphäre und Diversität der Stadt, die in jeder Szene spürbar ist.“ (EB)

Tickets gibt es ab rund 40 Euro online. www.lanxess-arena.de



Die neue Show von „Holiday on Ice“ spielt in der Großstadt. Foto: HOI

Kölner greift nach den Schlagersternen

Sänger Nico Alesi will bei der Sommerhitparade das TV-Publikum erobern

Der Sänger Nico Alesi tritt am 21. Juli mit seinem neuen Pop-Schla-ger „Unser Sommer“ bei der ARD-Sommerhitparade auf. Mit guter Laune und lebensfroher Melodie möchte der Wahlkölner das Pub-likum von „Immer wieder sonntags“ für sich gewinnen und so im Kampf um den Titel des Sommer-hitkönigs 2024 eine Runde weiter kommen. Dafür braucht er so viele Zuschaueranrufe wie möglich.

Wer nach seinem TV-Auftritt noch nicht genug von Nico Alesi gesehen und gehört hat, kann ihn bald live auf der Bühne in Köln zu Gesicht bekommen. Alesi ist ab dem 1. August auch in dem Musical „Bikini Skandal“ zu sehen, welches in der Volksbühne am Rudolphplatz gastieren wird. Ursprünglich kommt Alesi aus Kadern, einer Kleinstadt in Baden-Württemberg. An der Freiburger Schauspiel- und Musical-Schule

machte er eine Ausbildung zum Musicaldarsteller, seit Mai wohnt er in Köln. Langfristig träumt er davon, mit seiner Musik in der Welt des Schlagers Fuß zu fassen. Schon von klein auf wurde Alesi mit den liebsten Liedern seiner italienischen Mutter konfrontiert. Die Vorliebe für italienische Hits spiegelt sich auch in seiner eige-

nen Musik wieder. Mithilfe von Elementen des Italo-Pop-Schla-gers möchte Alesi einen Hauch vom „La dolce vita“ verbreiten, so auch in „Unser Sommer“. (lk)

Nico Alesi steht am Sonntag, 21. Juli um 10.03 Uhr bei der ARD-Sendung „Immer wieder sonntags“ für die Som-merhitparade auf der Bühne.



In dem Musical „Bikini Skandal“ verkörpert Nico Alesi ab August die Omi Fichtelhuber. Foto: Nabil Hanano

Podcast „Therapy Gecko“ kommt ins Gloria

Mit seinem Podcast „Therapy Gecko“ hat der amerikanische Comedian Lyle Forever bereits Millionen von Fans erreicht. Auf seiner „The Lizard Agenda Tour“ bringt er das Format nun live auf die Bühne. Am 18. November tritt der Comedian im Gloria auf. In seinem Podcast beleuchtet er die Probleme seiner Fans und gibt Ratschläge. Online wird er deshalb auch als nicht-lizensierter Thera-peut bezeichnet. Lyle nennt sich dabei nicht nur Gecko, sondern sieht mit grün bemaltem Gesicht und Reptil-Kostüm auch wie einer aus. Das Publikum erwartet ein inter-aktiver und einzigartiger Abend: Fans haben während der Show die Chance, mit Lyle zu sprechen und sich Ratschläge von ihm geben zu lassen. (EB)

Tickets für die Show gibt es ab 41 Euro. www.eventim.de