

ANTIRASSISMUS**Drei Führungen gegen das Vergessen****Euskirchen/Weilerswist/Zülpich.**

Zum ersten Mal beteiligt sich die Volkshochschule des Kreises an den „Internationalen Wochen gegen Rassismus“, einer Initiative des Interkulturellen Rates in Deutschland. Ziel der Veranstaltung ist es, eine offene und tolerante Gesellschaft zu thematisieren.

Speziell in Euskirchen, Weilerswist und Zülpich werden drei Stadtführungen angeboten. Diese Führungen bilden zugleich den Auftakt zu einer ganzen Veranstaltungsreihe zum Thema „Verdrängt, vergessen, vorbei?“.

Die Rundgänge wenden sich an Neubürger, aber auch an alle, die sich für lokale und die eigene Geschichte interessieren.

Den Rundgang durch Weilerswist leitet am Samstag, 9. Februar, ab 13.30 Uhr Heinz A. Höver. Hans-Gerd Dick führt am Samstag, 23. März, ab 14 Uhr durch Zülpich. Hans-Dieter Arntz geht am Samstag, 27. April, ab 10.30 Uhr einem Rundgang durch Euskirchen voran. Anmeldungen sind möglich bei der VHS-Geschäftsstelle unter ☎ 0 22 51/1 53 36 oder über die Internetseite der Kreis-VHS. (gkli)

www.vhs-kreis-euskirchen.de

ANGELN**Vorbereitung auf Fischereiprüfung**

Euskirchen. Wer Angeln als Hobby ausüben will, muss die amtliche Fischerprüfung bestanden haben, um an einen Fischereischein zu gelangen.

Der Rheinische Fischereiverband bietet im Frühjahr 2013 einen Vorbereitungslehrgang zur Fischerprüfung in Euskirchen an. Es werden Kenntnisse aus den Bereichen Fischkunde, Gewässerkunde, Fischhege, Geräte- und Gesetzeskunde vermittelt.

Der Lehrgang startet am Montag, 4. Februar, um 19 Uhr in der Gaststätte „Em Fässje“, Annaturmplatz 13 in Euskirchen. Insgesamt umfasst die Ausbildung zehn Unterrichtseinheiten.

Anmeldungen werden am ersten Lehrgangabend entgegengenommen. Weitere Informationen gibt es unter ☎ 0 22 35/768 02 oder im Internet. (gkli)

www.rheinischer-fischereiverband.de

SENIORENKINO**„Ziemlich beste Freunde“**

Euskirchen. Der Film „Ziemlich beste Freunde“ steht am Mittwoch, 6. Februar, auf dem Kinoprogramm für Senioren im Kino-Center Galleria, Berliner Straße 23. Ausgerichtet wird der Nachmittag wieder von der Koordinierungsstelle für Seniorenfragen der Kreisstadt Euskirchen gemeinsam mit den Verantwortlichen des Kino-Centers.

Die Vorstellung beginnt um 15 Uhr. Die Besucher können sich aber bereits zuvor um 14 Uhr zu einer Tasse Kaffee und einem Stück Kuchen im Foyer des Kinos treffen. Der Eintritt kostet fünf Euro, Kaffee und Kuchen sind darin enthalten. (gkli)

„12 Tenöre“ und jede Menge Ohrwürmer

KONZERT Das singende Dutzend lud das begeisterte Publikum zu einer Reise um die Welt ein – Von Kalinka bis Volare

VON STEFFI ACKERMANN

Euskirchen. Wer bei Tenören an langatmige Arien und flatternde Gaumensegel denkt, der liegt damit bei den „12 Tenören“ ganz falsch. Zur Mitte ihrer Tournee gaben sie am Donnerstagabend ein Gastspiel im Stadttheater. In ihrem Repertoire hatten sie fast alles, vom „Ave Maria no Morro“ über „Kalinka“ bis hin zum poppigen Michael-Jackson-Medley. Die rund 400 Zuhörer waren begeistert. Sie schunkelten und klatschten, was das Zeug hielt, und bedachten die Tenöre mit lauten Jubelrufen.

Schon zu Beginn des Konzertes konnten die Zuhörer mitsingen bei „Veronika, der Lenz ist da“ von der „ersten deutschen Boyband“, den Comedian Harmonists. Die Mitmach-Stimmung wurde von da an gesteigert, etwa mit dem klassischen „Delilah“ oder der russischen Volksweise „Kalinka“, zu der die Tenöre sich in einem Halbkreis untereinander einhakten und die Beine im Takt in die Luft warfen.

Zwischen den volkstümlichen Liedern gab das singende Dutzend immer wieder modernere Stücke zum Besten, darunter „You raise me up“ und „Music was my first Love“.

Insgesamt boten die Tenöre eine „musikalische Reise um die Welt“, unter anderem nach Frankreich („L'Amour est Bleu“) und nach Italien („Volare“) bis über den großen Teich nach Amerika zu den Beach Boys („Do it again“). Auch die Sangestrupe selbst sei ein „zusammengewürfelter Haufen“,



Zum Gesang der „12 Tenöre“ gehörten auch Showeinlagen wie hier beim Michael-Jackson-Medley.

BILD: ACKERMANN

erklärte Tenor Johannes Beet dem Publikum. Neben zwei deutschen Sängern bestehe die Gruppe aus Briten, Iren, Polen und Australiern.

Grobmotorische Zombies

Den Höhepunkt der Stimmung erreichten die Tenöre schließlich mit ihrem Michael-Jackson-Medley aus „Man in the Mirror“, „Beat it“ und natürlich „Thriller“, zu dem

die Bühne in blutrotes Licht getaucht wurde und die Tenöre im Schatten zu grobmotorischen Zombies wurden. Der gesamte Auftritt war geprägt von Showelementen, Lichteffekten und zum Teil amüsanten Choreographien. Mal synchron und in Reihe, mal ein einzelner gegen den gesamten Rest der Gruppe, oder auch mal in schmachthenden Duetten präsentierten die Tenöre ihren Ge-

sang. Je nach Stimmung wurde die Bühne dann in rosaroten Nebel getaucht oder von Blitzlichtgewitter durchbrochen. Dazwischen brachten die Sänger ihr Publikum immer wieder mit lustigen Tanzeinlagen und kleinen Schauspielereien zum Lachen.

Begleitet wurden die durchweg jungen Künstler im Bühnenhintergrund von einer dreiköpfigen Band mit Schlagzeug, Piano und

Keyboard. Insgesamt boten die „12 Tenöre“ ein mitreißendes Programm an einem abwechslungsreichen Abend.

Obwohl oder gerade weil sie nicht dem Klischee der klassischen Tenöre entsprachen, ließ sich das Publikum leicht von dem Spaß und der Leidenschaft auf der Bühne anstecken und verlebte eine kurzweilige Reise durch internationale Musikgenres.

Konkurrenten wie Käfer und Dallmayr hinter sich gelassen**BLACHREPORT****Lemonpie als zweitbesten Caterer Deutschlands deklariert**

Firmenich/Kirspenich. Ein Teil des tollen Erfolgs strahlt auch auf die Burg Kirspenich und die Kulturfabrik Zikkurat in Firmenich ab: Beim bundesweiten Eventcatering-Ranking des renommierten „BlachReport“ kam das Catering-Unternehmen Lemonpie mit Hauptsitz in Köln von Null auf den zweiten Platz. Dabei musste sich das Unternehmen mit so namhaften Konkurrenten wie Feinkost Käfer, Dallmayr und Kofler & Kompanie Berlin messen lassen. Nur FR Catering aus Eibelsstadt bei Würzburg, im vergangenen Jahr Zweiter, schnitt noch besser ab als die Kölner.

Mit der Frage „Welche Eventcaterer gelten bei Ihren Kunden als besonders leistungsfähig?“ bat die Redaktion des „BlachReport“, eine der führenden Fachinformationen der deutschen Eventmarketing-Branche, Auftraggeber von Veranstaltungen um ihr Votum. „Ein zweiter Platz unter den Top Ten der besten Catering-Unternehmen Deutschlands ist für Lemonpie zu Recht ein Grund, stolz zu sein“, freute sich das Unternehmerehepaar Nicola und Johannes Molderings aus Bad Münstereifel-Rodert, das Lemonpie leitet.

Stolz sind die beiden auch auf ihren langjährigen Küchenchef Erik Welter aus Euskirchen, dem seit April 2008 Sebastian Wiczoz-



Mann der ersten Stunde: Küchenchef Erik Welter war mit von der Partie, als das Catering-Unternehmen Lemonpie 2002 gegründet wurde.

rek (27) aus Aachen zur Seite steht. Wie Welter schmunzelnd berichtet, erfuhr man von der Platzierung zufällig, als Lemonpie vergangene Woche auf der Dortmunder Fachmesse „Best of Events“ im Einsatz war: „Plötzlich gratulierten uns dort alle.“ Zum

Feiern sei noch keine Zeit gewesen, so der 41-jährige Euskirchner. Doch die Freude über den Überraschungserfolg sei natürlich riesig gewesen.

Welters Laufbahn begann 1987 mit der Ausbildung zum Koch in einem Betrieb in Leichlingen bei



In der denkmalgeschützten Fabrikantenvilla der Zikkurat haben Nicola und Johannes Molderings (r.) ein Büro bezogen.

BILDER: KSTA

Leverkusen. Nach beruflichen Stationen in Bad Münstereifel, wo er im früheren Parkhotel kochte, sowie in Bad Neuenahr trat er im Jahr 2002 dem Lemonpie-Team bei. „Mit zunächst zwei Lehrlingen führten wir damals die ersten Caterings durch“, erinnert er sich. Heute zählen vier fest angestellte Köche zum Team, bei großen Events sind bis zu 24 Köche im Einsatz.

Welter und sein junger Kollege Wiczozek bilden sich ständig fort und sind Neuerungen gegenüber aufgeschlossen. Dazu gehört auch der Blick in die Töpfe renommierter Kollegen. So arbeiten die Lemonpie-Köche beispielsweise eng mit dem prominenten Molekularkoch Heiko Antoniewicz zusammen, der als Meister einer besonders langsamen und Aromen schonenden Methode des Vakuumgarens gilt, die auch bei Lemonpie zum Einsatz kommt.

Welter: „Natürlich versuche ich, meine eigene Handschrift einzubringen.“ Die Verarbeitung überwiegt regionaler Produkte nach Saison und „viel Handarbeit“, so Welter, gehörten unabdingbar dazu.

Privat geht der Küchenchef selbst gerne essen, ohne auf eine Richtung festgelegt zu sein. Weder sei er nur in „trendigen Läden“ anzutreffen noch bevorzuge er eine bestimmte Küche. „Aber ich lasse mich gerne überraschen“, so Erik Welter.

Lemonpie wurde 2002 gegründet. Neben der Bewirtschaftung des Deutschlandfunks hat Lemonpie mittlerweile ein weites Spektrum an Locations zu bieten, zu denen neben dem Colonia Forum und dem Bauraum in Köln auch die Burg Kirspenich sowie seit vergangenen Jahr die Zikkurat zählen, in der Lemonpie ein Büro bezogen hat. (ksta)