

PROZESS DER WOCHE

Wildwest im Straßenverkehr

BETTINA MITTELACHER

NEUSTADT :: Es war wie eine Szene aus einem Actionfilm. Die, in der ein in etlichen Kampfkünsten geschulter Teufelskerl einen Widersacher niederstrecken will. Er klammert sich an die Dachreling des Autos, in dem der vermeintlich Böse sitzt, holt Schwung und tritt durch das Fenster mit Wucht mit beiden Beinen zu. Der Gegner ist außer Gefecht gesetzt, vielleicht sogar aus dem Wagen geschleudert. Und der Rächer obsiegt.

Im Blockbuster mag so ein superathletischer Körpereinsatz mit Knockout-Potenzial seine Berechtigung haben. Schließlich zählt da knallharte Action mehr als umsichtige Deeskalation. Aber in Hamburgs Straßenverkehr? Natürlich vollkommen fehl am Platze. Doch für Amir L. (Name geändert) waren seine Kampfkünste das kompromisslose Mittel der Wahl, um eine Auseinandersetzung zu entscheiden. „Wenn mich einer provoziert ...“, versucht der 21-Jährige, ein muskelbepackter Kerl im engen T-Shirt mit den Hobbys Krafttraining und Kampfsport, seine trittfeste Aktion zu erklären und setzt hinzu: „Ich bin auch nur ein Mensch.“

Ein Autofahrer stellte den anderen zur Rede

Auslöser für den Konflikt vom Herbst vergangenen Jahres, der den Hamburger unter anderem wegen Körperverletzung unter Gericht gebracht hat, war eine Verkehrssituation, wie sie täglich unzählige Male vorkommt. Wegen einer Baustelle verengte sich die Straße je Richtung von zwei Spuren auf eine; es galt das Reißverschlussystem, um sich einzufädeln. Doch Amir L. sagt, er sei „geschnitten worden. Ich musste eine Vollbremsung machen. Zwei andere Autos fuhren fast auf mich auf.“ Mit einem anderen Autofahrer begann eine Auseinandersetzung.

„Ich geriet etwas in Rage.“ Der andere habe ihn gewissermaßen verfolgt und mit der Lichthupe provoziert. „Es war dramatisch.“ Also hielt der 21-Jährige an und stellte den anderen zur Rede. „Ich steckte den Kopf durch sein Beifahrerfenster und fragte ihn, was das solle. Da habe ich direkt eine Faust ins Gesicht bekommen.“ Die Richterinnen wunderten sich: „So mit richtig langem Arm über die Beifahrerseite?“ Der Angeklagte erzählt ungerührt weiter. Es sei zur Rangelei gekommen, der andere Autofahrer habe immer weitergeschimpft. Weil die Situation eskaliert sei, sei er „richtig in Rage geraten“, schildert Amir L. „Und dann habe ich mich an der Dachreling des anderen Wagens festgehalten und mit den Füßen voran ins Auto gestoßen.“



Abendblatt-Gerichtsreporterin Bettina Mittelacher schreibt jede Woche über einen außergewöhnlichen Fall. A. Laible

Ein derartiger Zornesausbruch, eine solche Aggression: „Finden Sie das richtig?“, fragt die Richterinnen den Angeklagten. Dass einer sich einfindelt und es dann etwas eng wird, sei doch ein normaler Vorgang im Straßenverkehr. „Dann müssten Sie ja 20-mal am Tag in Rage sein.“ Mit Blick auf das breite Kreuz und den Bizeps des Angeklagten möchte sie wissen: „Können Sie sich vorstellen, dass ein anderer sich bedroht fühlt, wenn Sie sich in das Fenster reinbeugen?“ Erstmals wirkt Amir L. nachdenklich. „Ja, schon“, räumt er ein.

Der Mann, den er verletzt hat, erzählt als Zeuge von der Vollbremsung des Angeklagten, von Drohgebärden und einer Rangelei. „Dann hechtete er sich mit voller Wucht, die Füße vorweg, in meinen Wagen.“ Der 52-Jährige trug eine Rippenprellung davon. „Ich hatte mehrere Wochen Schmerzen.“ Am Ende des Streits habe der Angeklagte noch gedroht: „Das klären wir mit meinen Kumpels.“ Das Verhalten von Amir L. bezeichnet der Zeuge als „sehr aggressiv. So etwas habe ich noch nie erlebt. Das kennt man nur aus Filmen.“

Wegen der Körperverletzung verhängt das Gericht schließlich eine Geldstrafe von 120 Tagessätzen zu je 30 Euro. Außerdem wird dem Angeklagten noch bis Oktober der Führerschein entzogen. Angesichts des aggressiven Verhaltens dränge sich eine solche Maßnahme auf, so die Richterinnen. „Sie haben sich als Rächer der im Straßenverkehr Geschnittenen aufgespielt. Das war Wildwest auf Hamburgs Straßen.“

Persönlich E-Mail: persoendlich@abendblatt.de

Im Verein zu den Topköchen

Jeder Hamburger kann für 180 Euro pro Jahr Mitglied werden und sich an ungewöhnlichen Orten von verschiedenen Spitzengastronomen bekochen lassen. 40 Veranstaltungen jährlich

MARLIES FISCHER

HAMBURG :: Christoph plaudert mit Julia über Rehrücken, Thomas und Nils fachsimpeln über Wein, Anke und Silke prosteten sich zu. Eine lockere Runde an einem langen Tisch nach Geschäftsschluss im Café Schmidt am Hafencanal. Alle 20 Anwesenden sind per Du, und sie haben eine Gemeinsamkeit: gutes Essen. Gefunden haben sie sich über die Initiative YouDinner.

Dieser Club, der vor knapp einem Jahr gegründet wurde, bietet seinen Mitgliedern besondere kulinarische Erlebnisse. Die Jahresmitgliedschaft beträgt 180 Euro, die Teilnahme an den Veranstaltungen noch einmal extra zwischen 50 und 99 Euro, Essen und Getränke inklusive. Wo der Abend über die Bühne geht, erfährt man meist eine Woche vorher, Gäste sind willkommen.

In jeder Stadt gibt es rund 40 Events pro Jahr. Außerdem werden Weinproben, Koch- und Cocktailkurse in ganz Deutschland sowie Reisen in die besten Restaurants der Welt organisiert, zum Beispiel in die hippen Lokale in Kopenhagen, Barcelona oder Wien. Dort wird mit Chefbetreuung geschlemmt, ohne dass man Monate vorher reservieren muss. Auch sonst können die Orte ungewöhnlich sein: Kirchen, private Lofts, Fabrikhallen, ein Weinberg oder eben die Backstube vor Beginn der Nachtschicht.

Einen Abend lautet das Motto: Sterneküche in der DDR

„Jedes unserer Events ist etwas Besonderes“, sagt Miguel Calero, der für diesen Abend extra nach Hamburg gekommen ist. Zusammen mit dem Marketing-Experten Daniel Ohr hat der gelernte Hotelfachmann, der schon bei den Sterneköchen Harald Wohlfahrt und Joachim Wissler in deren Restaurants gearbeitet hat, YouDinner gegründet. Schließlich interessierten sich immer mehr Menschen für gutes Essen und Restaurant-Besuche. „Auch Singles“, so Calero. „Aber die gehen nicht allein in ein Lokal und gönnen sich ein mehrgängiges Menü.“

So wie Anke. „Ich finde die Veranstaltungen sehr gelungen und bin zum zweiten Mal dabei“, sagt die Hamburgerin. „Ich interessiere mich für Kulinarik, aber möchte gutes Essen nicht allein genießen.“ An die Hafenkante hat sie eine Freundin mitgebracht. „Aber hier in der Gruppe hätte ich mich auch allein wohlgefühlt.“ Und die Pensionärin überlegt, ob sie auch mal eine Gourmet-Reise bucht.

Auch bei Hamburger Spitzenköchen findet der Verein Anklang. „Eine tolle Idee, so kann ich an meinem freien Tag kulinarisch etwas Neues erleben“, sagt der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Haerlin-Küchenchef Christoph Ruffer. Er ist sowohl Mitglied als auch Mitwirkender, denn er hat in seiner Küche schon ein Fünf-Gänge-Trüffelmenü ausgerichtet.



Zweisternekoch Christoph Ruffer ist Mitglied und Mitwirkender zugleich

Roland Magunia



Nils Egtermeyer richtet bald eine Veranstaltung aus. N. Wolf Bauermedia



Frédéric Morel kocht am kommenden Dienstag kreolisch. Andreas Laible



Kevin Fehling ist im Juni Gastgeber für YouDinner. Roland Magunia

Und er trifft bei YouDinner eine frühere Kollegin: Catharina Boll war Restaurantleiterin im Haerlin und managt jetzt die Veranstaltungen in Düsseldorf, Köln und an der Elbe.

Weitere Hamburger Protagonisten: Frédéric Morel, Sternekoch aus dem Se7en Oceans, kocht kreolisch (11. April), TV-Koch Nils Egtermeyer lädt ein zum Mitmachen am Herd (29. April), und Dreisternekoch Kevin Fehling kreiert extra für den Club ein eigenes Menü in seinem Restaurant The Table (24. Juni).

Im Café Schmidt sind an diesem

Abend Erik Scheffler und Sonja Baumann die Gastköche. Sie arbeiten zusammen im mit einem Stern ausgezeichneten Gut Lärchenhof in Pulheim bei Köln, Deutschlands einzigem Golfclub mit Sternrestaurant.

„Good bye Lenin“ heißt das Motto, die beiden fragen mehr als 27 Jahre nach dem Mauerfall, wie Sternküche in der DDR ausgesehen hätte. „Und deshalb haben wir fünf Gänge so wie früher und modern von heute gekocht, Ostküche 2.0.“, sagt Scheffler, der in Karl-Marx-Stadt (heute Chemnitz) geboren wurde. Spreewaldgurken, Soljan-

ka, Brat- und Bismarckhering, Hähnchenkeule und -brust als Broiler sowie die sächsische Kuchenspezialität Eierschecke kommen auf den Tisch, serviert auf weißen Emailletellern, dazu Sekt und Wein aus Sachsen. „Alles gelungen“, lobt Christoph Ruffer. Anke haben die Broiler-Variationen am besten geschmeckt. Bei Espresso und Wein klingt der Abend aus.

Die ersten Ess-Freunde verabreden sich schon mal für die nächste Veranstaltung von YouDinner in Hamburg.

Weitere Infos: www.youdinner.com

GASTRO NEWS



Sylter Produkte im Alsterhaus

MARLIES FISCHER

Außergewöhnliche Gin-Kreationen in luftiger Höhe genießen – das geht beim Gin Tasting am 16. April um 16 Uhr, auf der Dachterrasse vom Clouds. Der Wacholderschnaps wurde einst sogar in der Medizin eingesetzt und gehört inzwischen weltweit zu den beliebtesten Spirituosen. Bei der Verkostung erzählt das Bar-Team viel Wissenswertes über Gin-Sorten und das passende Tonic Water dazu. Pro Person kostet der entspannte Nachmittag 79 Euro inklusive Wasser, korrespondierenden Speisen und einem Handout mit den Infos. Weitere Termine im Juni.

Reeperbahn 1, Tel. 30 99 32 80, Reservierungen unter www.clouds-hamburg.de

Zum Winzerabend mit der Weinbau-Familie Forster aus Rummelsheim an der Nahe lädt die Modern Life School am 21. April, 19 Uhr, ein. Es gibt gute Tropfen, leckere Snacks und ein paar Spritzer Geist an diesem weinseligen Abend. Das Weingut produziert Rivaner feinerherb, Weißburgunder trocken, Riesling trocken und halbtrocken, Spätburgunder Rosé und Regent trocken. Unter den Lagenweinen sind Riesling vom Kies, Riesling vom roten Schiefer, Riesling Burg Layer Schlossberg, Spätburgunder vom Kies, Frühburgunder vom Quarzit sowie Frühburgunder Burg Layer Johannisberg. Tickets kosten 32 Euro (eine Person) und 55 Euro (Partnerpreis).

Bäckerbreitgang 12, Tel. 55 61 88 77, www.modernlifeschool.de

Kneipenklassiker und dazu ein frisch gepaptes Bier aus Tschechien locken mitten in der Stadt in den Wald. So nennt sich die Hamburger Bierbar mit den kupferfarbenen Tanks am Großneumarkt, der kulinarische Abend geht am 8. April um 19 Uhr über die Bühne. Kitchen Guerrilla und Pilsner Urquell servieren Buletten, Strammen Max und Soleier zu verschiedenen Bieren. Ein Prost auf die Kneipenkultur für 49 Euro pro Person.

Großneumarkt 45, unter www.facebook.com/kitchenguerrilla

Den Weg nach Sylt können sich die Fans von Johannes King jetzt sparen, wenn sie Delikatessen des Zweisternekochs genießen möchten: In der Alsterhaus-Gourmetabteilung gibt es seine feinen Sylter Produkte. Neben der Seafood Bar des französischen Feinkost- und Delikatessen Unternehmens Caviar House & Prunier reihen sich die Leckereien wie Kings Sauces-Doping, Eierlecker (sic!), Rosmarinkese oder Zucker und Salz mit der aromatischen Sylter Heckenrose Rosa Rugosa.

Jungfernstieg 16-20, Tel. 32 50 93 99, www.alsterhaus.de/de/gourmet/



Der Koch Johannes King verkauft jetzt auch Produkte im Alsterhaus. dpa

Der neue Club an der Alster

In der Villa 23 können sich Mitglieder zu Geschäftsessen und Workshops treffen

ROTHERBAUM :: Digital kann man sich mit Menschen aus der ganzen Welt vernetzen. Viel netter und sinnvoller ist es, sich bei einem guten Essen oder einem Glas Wein persönlich zu begegnen und geschäftliche Kontakte zu knüpfen. Das zumindest finden die Gründer des neuen „Villa 23 Business Clubs“.

„Geschäfte zwischen Menschen werden von Antlitz zu Antlitz gemacht“, sagt Nicole Böttcher. „Der ‚Nasenfaktor‘ spielt eine wichtige Rolle.“ Am Donnerstagabend feierte die Eventmanagerin gemeinsam mit ihren Mitgründern Franziska Goebel und

Jörg Aschmann die Eröffnung in der Villa an der Außenalster.

Die Adresse An der Alster 23 ist zugleich Namensgeber der neuen Location, die sich bewusst von bestehenden Einrichtungen wie dem Business Club Hamburg (BCH) und dem Alster Business Club (ABC) abheben will: „Seit vielen Jahren sind wir in der Eventbranche tätig. Viele unserer Partner und Kunden brachten uns darauf, einen Club für eine jüngere Zielgruppe zu gründen“, sagt Nicole Böttcher. So will „Villa 23“ gezielt Mitarbeiter aus der IT-Branche und Existenzgründer

ansprechen sowie ein Club für weibliche Mitglieder werden.

Wer in die „Villa 23“ eintritt, kann die Räumlichkeiten für Seminare, Workshops und Feiern drei Stunden täglich kostenlos nutzen oder sich im Restaurant zum Geschäftsessen verabreden. Zudem werden vom Club interessante Vorträge und Events organisiert, zu denen die Mitglieder vergünstigten Eintritt erhalten. Die Aufnahmegebühr für Einzelpersonen beträgt 1200 Euro, die Monatsgebühr 90 Euro. Auch Firmenmitgliedschaften werden angeboten. (vfe)

Totalauflösung in einer exklusiven Jugendstil-Villa

in 22587 Hamburg, Elbchausee 460

In einer luxuriösen Villa in bester Lage von Hamburg kommen Einrichtungen aus Villenauffösungen sowie erlesene Gartenbronzes zum sofortigen Freiverkauf. Abgerundet wird das Sortiment durch die Liquidation des kompletten Bestandes eines bekannten Frankfurter Kunstsachverständigen.

Zahlreiche hochwertige Möbel (Antik- und Stilmöbel), wie Barockschrank, Biedermeierkommode, Vitrinenschränke, englisches Esszimmer, elegante Schreibtische, feinste Ledergarnituren (u.a. Chesterfield), edle Sitzgarnituren, verschiedene Sessels und Stühle, Partneresche, Kommoden, etliche Beistelltische und viele Kleinmöbel. Interessante Gemälde, Porzellan (u.a. Meissen, KPM, Herend), herrliche Bronzen für Innen und Außen, Spiegel und Lampen, wertvolle Orientteppiche und Brücken (Seide und Wolle), russische Ikonen, Lithographien, teils handsigniert (Chagall, Picasso, Miro, Dali, Hundertwasser, Warhol, Braque, Matisse, Toulouse-Lautrec, Kandinsky, Fuchs u.a.), Versilbertes, feinste Tiffanylampen, hochkarätige Kristallluster, exklusives modernes Interieur und vieles mehr stehen zum Verkauf.

Ebenfalls wird ein außergewöhnlicher Spieltisch (Schach/Backgammon) mit Bestuhlung angeboten.

Termine:

Freitag, 07. April, 13 - 19 Uhr Samstag, 08. April, 10 - 19 Uhr
Sonntag, 09. April, 10 - 19 Uhr* Montag, 10. April, 10 - 19 Uhr (letzter Tag!)

(Alle Preisvorteile garantiert heute und an allen weiteren Tagen. * zur Besichtigung, keine Beratung, kein Verkauf)

Ich bin beauftragt, die Villenflächen komplett leer zu übergeben und muss deshalb in der Kürze der Zeit alles möglichst restlos verkauft haben. Entsprechend niedrig sind die angesetzten Preise.

Diese extravagante Villa mit Kamin und herrlicher, parkähnlicher Gartenanlage wird zu einem sehr interessanten Preis zum Kauf angeboten (im Auftrag des Insolvenzverwalters).

Auktionator Peter Lindenberg, Auktionen, Villenauffösungen, Nachlässe, Schätzungen. Galgenfeld 1, D-61389 Schmitten / Ts., Hotline während der Veranstaltung: 0172-6964545.