

## Eine gute alte Tradition lebt wieder auf

Im Kieler Schloss lockte nach langer Zeit wieder ein Marineball die Tänzer aufs Parkett

**Kiel** – Wie lange es keinen Marineball mehr gab, konnte niemand so genau sagen. Was früher einen festen Platz im Kieler Veranstaltungskalender hatte, schlief irgendwann ein. Das Jahr 2010 wurde jetzt zum Neubeginn. Am Freitag um 20.20 Uhr führte Flottenadmiral Rainer Brinkmann seine Frau Dorothea aufs Parkett des Saals im Kieler Schloss und gab damit das Startsignal für den ersten Marineball neuer Zeitrechnung.

Seit dem letzten Ball hat sich viel getan. „Das Verhältnis zwischen Stadt und Marine ist heute wirklich

super“, lobte der Kommandeur der Einsatzflottille 1. Während draußen Schneeflocken ums Schloss wehten, brachte Fregattenkapitän Friedrich Szeponski mit seinem Marinemusikkorps Ostsee die Stimmung in den Saal. Vor dem Start gab Admiral Brinkmann noch ein paar „taktische Verhaltensregeln“ aus. Er appellierte daran, die in der Seefahrt gültigen Kollisionsverhaltensregeln auch auf dem Parkett zu berücksichtigen und Drehkreise, Schleppmanöver und das Manöver des letzten Augenblicks stets mit einzukalkulieren. Ein feuriger Flamenco passe eben nicht zum Naturell eines Minenjägers, während Rock'n'Roll bei einem Schnellbootfahrer durchaus verborgene Kindheitserlebnisse freilegen könnte, mahnte Brinkmann.

Mit rund 300 Gästen war der erste

Marineball der Neuzeit auch ein erfolgreicher Auftakt. Wobei nicht nur die Marineuniform getragen wurde. Abzeichen der Polizei wurden ebenso gesichtet wie solche von Sanitätsdienst, Luftwaffe oder zivilen Dienststellen der Bundeswehr. „Es ist sehr schön, dass diese Tradition wieder auflebt“, freute sich Hans-Wilhelm Rahn, der Direktor des Kieler Marinearsenals.

Dennoch gab es auch die eine oder andere Abweichung. „Das ist der erste Marineball, bei dem mehr Frauen als Männer zugesagt haben“, sagte Fregattenkapitän Matthias Faermann vom Arbeitsstab. Was nicht zuletzt der Tatsache geschuldet ist, dass die Zahl von Frauen in der Marine zugenommen hat. Trotzdem waren Frauen in Uniform selten auszumachen – was wohl an dem

Zwirn liegt, den die Bundeswehr der Weiblichkeit zu festlichen Anlässen zugesteht. Fast alle Soldatinnen griffen lieber auf ihre private Garderobe zurück und verzichteten auf Dienstgradabzeichen. Hinzu komme, dass Frauen eine natürliche Scheu vor allzu viel Einheitlichkeit bei Ballgarderoben hätten, war zu hören. „Dieses Problem kennen die männlichen Kameraden eben nicht“, kommentierte eine Soldatin grinsend. Nicht zuletzt deshalb verwies Admiral Brinkmann auf die Tatsache, dass die Investition in die Garderobe für die Frauen generell eine Investition in die Zukunft sei.

Zwar sollte der Hängemattenwälder um 2 Uhr das Ende einläuten, doch angesichts des Wetters traten einige Paare den Heimweg etwas früher an. Dies galt auch für die U-



Flottenadmiral Rainer Brinkmann und seine Frau Dorothea gaben das Startsignal für den ersten Kieler Marineball neuer Zeitrechnung. Foto FB

Bootfahrer. Aufgrund der Wetterbedingungen war das Auslaufen von „U 31“ zur Fahrt von Eckernförde in die Biskaya auf Sonnabend vorverlegt worden. Durch die Vereisung der Elbe und des Kanals musste das Boot den weiteren Weg durchs Skagerrak wählen. FB

## Pirouetten im frostigen Freibad

Andrang beim Eisfestival in Katzheide



Das erste Mal auf dem Eis: Anja Schmidt aus Brodersdorf schiebt Lotta (3) über die glatte Oberfläche.



Heißer Tee zum Auftauen: Birte Manthey (25) hat vorgesorgt.

**Kiel** – Eine Stimmung fast wie im Sommer: Im Freibad Katzheide zogen die Kinder ihre Bahnen, tobten und hatten Spaß – jedoch nicht im, sondern auf dem Wasser. Ganz spontan hatte die Kieler Bäder GmbH das Freibad geöffnet und am Wochenende zum ersten Eisfestival auf dem zugefrorenen Nichtschwimmerbecken gebeten. Mit Glück konnte das Eisvergnügen am Mittwoch weitergehen.

Von Jennifer Ruske

Die Kufen der Läufer knarzten über die 20 bis 30 Zentimeter dicke Eisschicht. Ausgelassen zogen die Eislauffans ihre Runden im Nichtschwimmerbecken. Rund 800 Quadratmeter groß ist die Fläche, die – je nach Wetter – bis zum 7. Februar befahrbar sein soll. So der Plan. Doch Petrus spielte nicht mit. „Da es am Sonntag getaut hat, müssen wir die Eisbahn erst einmal schließen“, bedauerte Frank Löser von der Kieler Bäder GmbH. Mit Glück konnte das Eis ab Mittwoch wieder fest sein.

Am Sonnabend jedoch herrschte Frost, und die Eislauffans kamen zahlreich mit Schlittschuhen im Gepäck. Wer keine eigenen hatte, lieb



An der Hand von Martina Sigwart (links) und Freundin Lena Schlesinger (10, rechts) übt Janine Sigwart (10) Eislauffiguren. Fotos Ruske

sich welche („Wir haben rund 150 Paare in allen Größen vorrätig“) – wie Alica Grimm (13) und Annkatrin Höttsch (12). Kurz nach den Verschluss gerichtet, dann wagten sich die Mädchen aufs Eis. Die ersten Schritte der Läufer auf dem glatten Untergrund sahen mitunter etwas wackelig aus, wie bei Lotta (3), die sich von Mama Anja Schmidt schieben ließ. Oder ganz professionell, wie bei Amir Zandi (7), dessen liebstes Hobby das Crushen ist. „Man bremst dabei so doll, dass das Eis spritzt“, erzählte er atemlos. Im Dezember hatte Amir auf der Eisbahn in der

Innenstadt geübt, „jetzt kann ich hier weiterfahren.“ Und das für einen geringen Eintritt den ganzen Tag lang, freute sich seine Mutter, die am Rande des Beckens stand und fror. Anders Martina Sigwart: Die Mutter lief mit und übte mit Tochter Janine (10) und deren Freundin Lena Schlesinger (10) Figuren. „Das Schöne an der Eisbahn ist, dass sie für uns schnell erreichbar ist“, sagten die Ellerbekerkinnen. Felix und Moritz Zands (9) und ihr Freund Niko Fend (10) flitzten derweil auf ihren Kufen um die Frauen herum – und packten sich vor lauter Eifer

auf den Po. „Ich habe mich schon 1000-mal hingelegt, aber das tut nicht weh“, sagte Felix und strahlte. „Schlittschuhlaufen macht Spaß.“ Findet auch Birte Manthey: „Es ist ein herrliches Gefühl, auf dem Eis dahinzugleiten“, schwärmte die 25-Jährige, die sich zum Aufwärmen heißen Tee mitgebracht hatte. Der war bei den Temperaturen nötig. Wer mochte, konnte sich auch an heißen Getränken und heißen Würstchen vom aufgebauten Grill-Stand wärmen. Das nutzten vor allem die fröstelnden Eltern. „Es ist eben doch nicht so ganz wie im

Sommer“, erzählten sie. „Aber trotzdem richtig gut.“

Die Eislaufbahn im Freibad Katzheide (Von-der-Gröben-Straße) hat – je nach Wetterlage – voraussichtlich wieder vom 3. bis 7. Februar geöffnet (Mi-Fr 14-17 Uhr, Sa/So 10-17 Uhr). Infos unter Tel. 0431/260404-0, Internet www.kieler-baeder.de. Eintritt 2,50 Euro/Kinder 2 Euro. Schlittschuhverleih 3 Euro.

Zeitungsbilder bestellen  
KN-Fotoservice  
www.kn-online.de/fotoservice

## „Ich war die Art Lehrling, die ich heute rausschmeißen würde“

### ZU GAST IN KIEL

Mit dem Spitzenkoch Benedikt Faust sprach Oliver Stenzel über die Lust, den Gast zu überraschen

**Kiel** – Die Menüfolge auf der Karte klingt verdächtig einsilbig: „Rund ums Rind mit Senf und Ei“ soll es an diesem Abend beispielsweise gehen. Danach gibt es „Sellerie mit Kalb und Apfel“, einen Gang später folgt die „Variation vom Räucheraal“. Tatsächlich aber bekommen es die fast 180 Gäste des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals im Kieler Kaufmann am vergangenen Wochenende mit hochkomplexen Gerichten zu tun: Im ersten Gang etwa lässt Gastkoch Benedikt Faust das Rind als Carpaccio, Tatar und gebeiztes Filet auftreten, das Ei in Form von Mayonnaise, Eiersalat oder als wachsweißes Wachtel-Ei. Beim Essen eröffnet sich so ein Geschmacksräum, in dem das jeweilige

Grundprodukt sich ganz verschieden entfaltet.

Und dies geschieht im Sinne des Erfinders: „Der Gast rechnet mit etwas ganz Schlichtem und wird dann in eine Art Schauspiel hineingezogen“, sagt Benedikt Faust, der sonst als Küchenchef im Sterne-Restaurant „L'Étable“ im hessischen Bad Hersfeld kocht. Die Lust, den Gast zu überraschen, begleitet den heute 31-Jährigen schon lange. Zu seinen Lehrern zählt unter anderem der Drei-Sterne-Koch Juan Amador, der als einer der wichtigsten Vertreter der Molekularküche in Deutschland gilt. Bei ihm lernte Faust, wie man mit der Gestalt und dem Geschmack eines Produktes spielen kann: „Beispielsweise haben wir falsche Nudeln aus Olivenöl gemacht.“ Die Nudeln kamen gut an. Aber irgendwann wurde Faust klar, dass ihm die echten Nudeln besser schmecken.

Von der Molekularküche hat er sich daher in letzter Zeit immer wei-

ter entfernt. Geblieben ist seine Lust an der Dekonstruktion von Gerichten, die er heute bevorzugt auf der Basis von regionalen Produkten komponiert. „Gerade wenn man mit einfachen Zutaten kocht, muss man natürlich etwas Besonderes bieten.“ Vier Wochen rein theoretischer Vorentwicklung beansprucht deshalb in der Regel ein Gericht: „Es ist wie ein Puzzlespiel, nur mit Geschmackern. Und wenn dann die Sensorik stimmt, beginnen wir, über die Texturen nachzudenken. Erst danach fangen wir mit dem Kochen an.“

Wer so durchorganisiert arbeitet, nimmt es auch bei einem Gastspiel genau: Gleich vier seiner Mitarbeiter hat der Spitzenkoch aus Bad Hersfeld nach Kiel mitgebracht, darunter zwei Lehrlinge, für die die Reise auch eine Anerkennung ihrer guten Leistung bedeutet. Faust selbst lernte seinen Beruf bereits mit 15 Jahren: „Ich war die Art Lehrling, die ich bei mir heute rausschmeißen würde. Nach der Lehre wollte ich

den Beruf eigentlich wechseln und habe erst einmal ein halbes Jahr gar nichts gemacht.“ In dieser Zeit ging die Saat auf: Am heimischen Herd nämlich begann Faust nun immer häufiger zu kochen. Aus dem ungeliebten Beruf wurde unerwartet eine Leidenschaft, aus dem lustlosen Lehrling ein Spitzenkoch, der sich in seinem ersten Jahr als Küchenchef nur anderthalb Tage Urlaub gönnte und zwischen zwölf und 18 Stunden täglich arbeitete.

Mit 29 Jahren kam er so zu seinem ersten Stern, mit spätestens 35 will er den zweiten erreichen: „Ich bin ein Mensch, der etwas ganz oder gar nicht macht. Wenn ich es in diesem Zeitrahmen nicht schaffen sollte, würde ich mich anders orientieren.“ Doch die Zeichen für einen weiteren Aufstieg stehen gut: Gerade wurde Benedikt Faust in der kulinarisch einflussreichen „Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung“ zum „Koch der nächsten Generation“ gewählt.



Aus dem einst ungeliebten Beruf ist inzwischen eine Leidenschaft geworden: Sternekoch Benedikt Faust. Foto pae