

Was macht eigentlich ...

Jacky Ickx?

VON ULLRICH RIEDLER

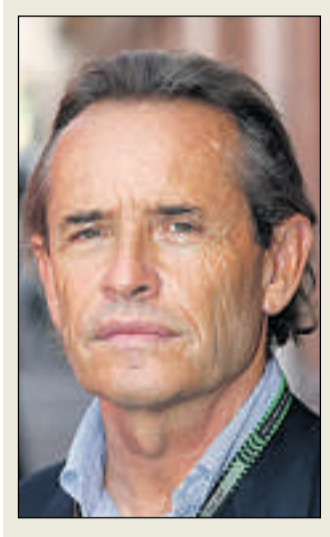
Mit 64 Jahren hat Jacky Ickx in einen gemächlicheren Gang geschaltet. Ganz lassen kann es der Kult-Rennfahrer aber doch nicht. Vor ein paar Monaten nahm er an einer Oldtimer-Rallye beim 1. Schloss Bensberg Classics im Rheinland teil. Im offenen VW Denzel, Baujahr 1958, wurde der einstige Formel-1-Star Fünfter. „Noch mehr als das Fahren hat mich die herrliche Landschaft beeindruckt“, sagte er hinterher den Lokalreportern. Typisch Ickx. Zwar ist er schon lange eine Legende, doch hatte der gebürtige Brüsseler zu keiner Zeit nur Benzin im Blut.

„Wenn ich alles riskiert hätte, wäre ich vielleicht Formel-1-Weltmeister geworden. Vielleicht könnte ich dann aber auch heute meine Geschichte nicht mehr erzählen“, meinte er einmal. Der als Querkopf und Gentleman-Fahrer bekannte Ickx gewann daher nie den WM-Titel in der Formel 1. Dass er heute noch lebe, sei wohl sein größter Erfolg. „Damals war der Grand-Prix-Sport extrem gefährlich. Früher starben jede Saison im Schnitt zwei Kollegen. Heute sind die Sicherheitsvorkehrungen gottlob sehr ausgefeilt“, sagte Ickx im Rückblick.

1969 und 1970 verlor er die



Jacky Ickx 1968 im Rennwagen. Der als Gentleman-Fahrer und Regenspezialist bekannte Franzose war neben Jochen Rindt und Jackie Stewart der Star in der Formel 1. Fotos: dpa



WM gegen Jackie Stewart und den legendären Österreicher Jochen Rindt, der später auf der Strecke umkam. Ickxs' Popularität konnte das Ausbleiben des ganz großen Erfolges aber nie etwas anhaben.

Selbst im Comic verewigt

Der gut aussehende Belgier, der mit Michael Schumacher befreundet ist, zählt noch immer zu den populärsten Piloten, die jemals in dieser Kategorie gefahren sind. Selbst in einer populären Comic-Reihe („Michel Vaillant“) spielte er eine Hauptrolle. Und auf seiner Homepage und seiner Facebook-Seite im Internet tummeln sich Fans und Verehrer des zweimaligen Formel-Eins-Vizeweltmeisters und sechsfachen Gewinners von Le Mans. Es gibt Hemden, Sonnenbrillen, Uhren der Edelmarke Chopard und Automodelle mit seinem Namen.

Heute organisiert Ickx als Hobby alljährlich die „Pharaonen-Rallye“ in Ägypten, außerdem ist er Repräsentant und Markenbotschafter für Audi. Der Kunstsammler, der in zweiter Ehe verheiratet ist, lebt mit Frau und Hund in seinem Haus im belgischen Ohain. Heute führt seine älteste Tochter, die in Deutschland lebende Vanina, die Tradition Jackys fort. In der DTM fährt sie für Audi, und bei den 24 Stunden von Le Mans war die 34-Jährige auch schon dabei. Irgendwie verpflichtet der Name Ickx dann doch.

Refugien für Genießer

Ausgezeichnet: Zwei Restaurants in der Region begeistern selbst Kritikerpäpste

Das Thema

Wie gut wir kulinarisch versorgt sind, haben Tester des Gault Millau gezeigt, die Spitzenrestaurants in unserer Region wieder einmal mit reichlich Punkten versahen (wir berichteten kurz). Aus diesem Anlass wollen wir Ihnen zwei ausgezeichnete Küchenchefs etwas näher vorstellen.

VON ULLRICH RIEDLER

KASSEL. „Das Wichtigste am Essen ist, dass es schmeckt“, sagt Jacqueline Amirfallah (49). Die Küchenchefin, die mit ihrem Mann das Göttinger „Gauß“ führt, mag auch außerhalb der Küche kein Chichi: „Bei uns soll gut gegessen und getrunken werden, ohne dass es steif zugeht.“

Nach dem Studium der Soziologie machte die sympathische Deutsch-Iranerin eine Ausbildung zur Köchin, wo sie in verschiedenen Häusern ihr Wissen erweiterte. Amirfallah kocht gern mit regionalen Produkten, die jedoch nicht unbedingt ebenso verarbeitet werden, sondern mit unter-



Ein Händchen auch für Saucen: Benedikt Faust in seinem Restaurant L'étable. Foto: Schönholz

schiedlichen Gewürzen und Zutaten eine ganz eigene Verbindung eingehen.

Als Kind wollte Benedikt Faust (31) eigentlich „Fußballspieler“ werden. Glücklicherweise ließ er es nicht darauf ankommen, sondern entschied sich nach dem Schulabschluss für den Beruf des Kochs. Mit enormem Erfolg.



Her mit dem Fisch: Die Göttinger Köchin Jacqueline Amirfallah, hier in einer TV-Kochsendung, zwischen (von links) Vincent Klink, Detlev Schönauer alias „Jacques“, SWR-Moderator Markus Brock und Alexander Herrmann. Foto: dpa

Ebenso wie Amirfallah wurde sein „L'étable“ in Bad Hersfeld wieder von der Gourmetbibel „Gault Millau“ ausgezeichnet.

In seinem Hersfelder Restaurant, das im französischen Landhausstil gehalten ist, legt der gebürtige Franke Wert auf regionale Gerichte, die er modern interpretiert und inszeniert. Bis weit in den Umkreis

anderer Bundesländer hinein sei man „mit 17 Punkten das einzige Restaurant mit der Auszeichnung von drei Hauben“, sagt Faust stolz.

- Restaurant Gauß am Theater, Göttingen, Obere Karspüle 22
- Restaurant L'étable im Romantikhôtel Zum Stern, Bad Hersfeld, Linggplatz 11

REZEPTTIPP 1

Benedikt Fausts Nudelauflauf

- 20g Mehl
- 175g Sahne
- 75g Milch
- 60g Butter
- 50g Brühe (Fond, Wasser)
- 125g Nudeln (Spiralen)
- 100g Schinken (gekocht)
- 100g Champignons
- 150g geriebener Käse. Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Das Mehl sieben und mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren in die aufschäumende Butter geben. Sobald sich eine teigähnliche Konsistenz gebildet hat mit Brühe (Wasser), Milch und Sahne aufgießen und zum Kochen bringen.

Den Schinken und die Champignons in Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz und scharf anbraten. Beides in den Topf geben und nach Belieben abschmecken.

Tipp: Achtung! Der Geschmack wird durch das lange Kochen hinterher intensiver.

Die Nudeln in eine Auflaufform geben, mit der heißen Masse übergießen, den Käse zur Hälfte unterrühren und den Rest darauf streuen und bei 180 Grad ca. 55 Minuten auf unterer Schiene in den Backofen schieben.

Wenn es schnell gehen muss

Wir wollten von den Starköchen aus unserer Region wissen: Was kochen Sie sich zuhause, wenn es mal schnell gehen soll und Sie nur handelsübliche Zutaten zur Hand haben. Hier ihre Rezepte zum Nachkochen. Viel Spaß dabei!

REZEPT 2

Jacqueline Amirfallahs Tomateneier

- 4 Bioeier
- 2-3 weiche, reife Tomaten
- Ca. 100 ngr. Cremiger Schafskäse
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Salz, Zucker, Butter
- Tomaten in Scheiben schneiden, den weißen Anteil der Frühlingszwiebeln klein hacken und alles in Butter ganz langsam weich schmoren, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Wenn die Tomaten nach ca. 10 Minuten richtig weich geschmort sind, den Schafskäse in drei vier Stücke schneiden und mit in die Pfanne legen, die Eier dazu geben, die Eigelbe sollten möglichst ganz bleiben, salzen, das Grün der Frühlingszwiebeln zugeben und weiter 6-7 Minuten garen bis das Eiweiß fest ist. Dazu Brot.

Kurz notiert

Hopp wurde erpresst

SAP-Gründer und Sportmäzen Dietmar Hopp ist erpresst worden. Ein jetzt vor Gericht stehender angeklagter 43-Jähriger soll 5,5 Mio. Euro gefordert haben. Er war am 5. September an seinem Wohnort im Kreis Heilbronn festgenommen worden. Wenige Tage zuvor hatte ihm ein Polizeibeamter, der sich dem Täter nicht zu erkennen gab, im Raum Trier einen Koffer übergeben. Darin befand sich nur Papier, von den Ermittlern „Scheingeld“ genannt. Der Angeklagte hat ein Geständnis angekündigt, bisher aber keine Aussage gemacht.

Polizei jagt Fettmörder

Eine Gangsterbande in Peru hat möglicherweise dutzende von Menschen ermordet, um den Opfern Fett abzusaugen und dieses an Kosmetikfirmen zu verkaufen. Vier mutmaßliche Mitglieder der Bande wurden festgenommen, nach sieben weiteren wurde gefahndet, sagte der leitende Polizeigeneral Eusebio Félix Murga. Die genaue Zahl der Opfer war zunächst nicht bekannt. Die Bande kassierte 15 000 Dollar (10 000 Euro) für jedes Kilogramm menschliches Fett. Die Käufer seien Firmen in Europa gewesen, sagte der Polizeigeneral.

Anklage fordert sechs Jahre Haft für Schülerin

BONN. Im Prozess um einen geplanten Amoklauf an einer Schule in St. Augustin bei Bonn hat die Staatsanwaltschaft für die 16-Jährige eine Jugendstrafe von sechs Jahren gefordert. Sie will eine Verurteilung wegen versuchten Mordes in Tateinheit mit gefährlicher Körperverletzung, Vorbereitung einer Sprengstoffexplosion und Verstoßes gegen das Waffengesetz erreichen. Die Verteidigung verzichtete bei ihrem Plädoyer vor dem Bonner Landgericht darauf, ein Strafmaß zu beantragen, und verlangte nur, gegen ihre geständige Mandantin eine erzieherisch angemessene Strafe zu verhängen. Laut Anklage plante die 16-Jährige, zunächst einen Lehrer mit einem Schwert niederzustechen und ihm danach die Schlüssel für die Klassenräume zu stehlen. Dann sollten die Klassenzimmer durch Molotow-Cocktails in Brand gesetzt und die Türen dabei von außen verschlossen werden. Das Mädchen hatte alle Vorwürfe eingeräumt und Probleme im schulischen und häuslichen Umfeld als Motiv genannt. (ap)

Leute Leute

Kampf gegen Falten

Unterhaltungstar Udo Jürgens lässt sich frisches Aussehen einlegen kosten: Er hat schon ein kleines Vermögen pro Tube Anti-Faltenceme ausgegeben. „Ich lasse kein Anti-Falten-Mittel aus, das der Markt hergibt“, sagte er den „Lübecker Nachrichten“. „Von billigen Produkten bis zu den richtig teuren. Ich habe mir sogar schon einmal eine für 700 Euro gekauft“, wir der 75 Jahre alte Jürgens zitiert.



Ende einer Erfolgsshow

Die amerikanische Talkshow-Queen Oprah Winfrey zieht nach 25 Jahren den Schlussstrich: Ihre populäre Oprah Winfrey Show bei ABC soll 2011 enden. Dies teilte eine Sprecherin mit. Branchenkenner vermuten, dass Winfrey ihre Talkshow in dem nach ihr benannten Fernsehsender OWN (Oprah Winfrey Network) ansiedeln will. Laut „Forbes“ komme Winfrey samt Nebenverdiensten auf 275 Mio. Dollar Jahresverdienst.



KÜCHEN-LIVE-TV BEI QVC*

Am Sonntag 22.11.2009 um 19 Uhr

Küchen-Modernisierungen aus echtem Granit. Anfertigung nach Wunsch-Maß! 500 Infopakete gratis!

*QVC ist Deutschlands beliebtester Shoppingsender und sowohl per Kabel als auch per Satellit zu empfangen. 37,5 Millionen Haushalte können diesen Sender live empfangen!

GRANITKÜCHEN AB FABRIK

Designküchen-Aktion bis 30.11.09 befristet

Beispiel: Maß 217x305 cm – alle Küchenteile, Granit-Arbeitsplatte, beleuchtetes Glas-Nischenpaneel in original Granitoptik, beste Neff-Elektrogeräte sowie die Unterbauspüle sind bereits enthalten.

Statt 12.855 € (= Summe aller Einzelpreise) – ab Werk nur 4.970,- €

Planung und Verkauf in allen Fabrikkläden · Infos unter www.marquardt-kuechen.de

Beachten Sie unsere besonderen Öffnungszeiten.

Bitte unbedingt vorab Ihren Küchenplantermin mit uns abstimmen:

Emleben: 036 21 / 776 100, Paderborn: 052 51 / 50 05 90

Fabrik in Emleben:
Österfeldstr. 2 - 4, 99869 Emleben
Telefon: 03621/776100
MO - MI 9 - 18 Uhr,
DO - FR 9 - 20 Uhr, SA 8 - 18 Uhr
Alles auch im Internet unter:

MARQUARDT
KÜCHEN

Fabrikkläden in Paderborn:
Friedrich-List-Str. 17, 33100 Paderborn
Telefon: 05251/500590
DO, FR 10 - 19 Uhr
SA 09 - 18 Uhr
www.marquardt-kuechen.de