



von Katrin Voss

## RAUS HIER!

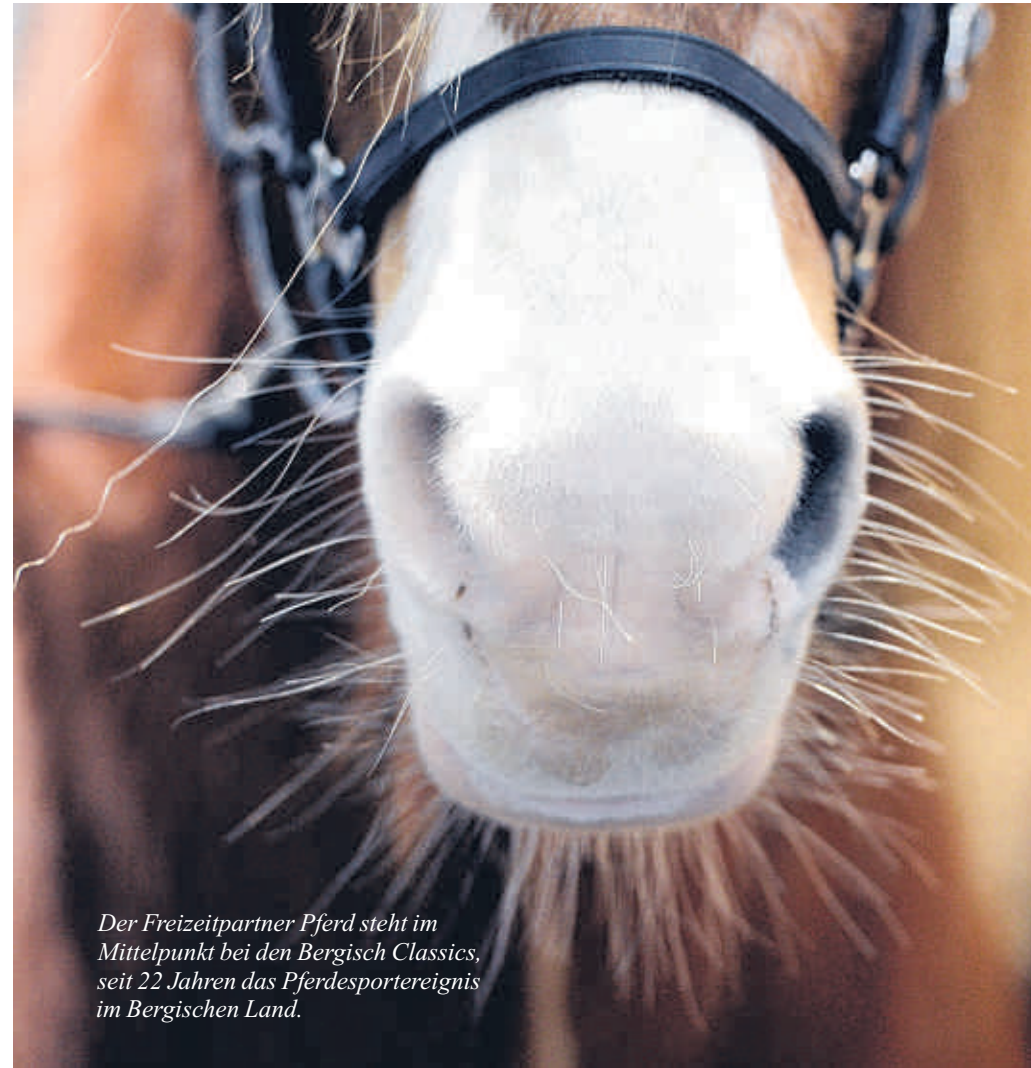
### Hippologie

Über Jahrtausende kam der Fortschritt zu Pferde. Noch vor hundert Jahren mussten Herrscher mindestens reiten können. Das Verhältnis zwischen Mensch und Pferd hat sich seither gründlich geändert, die stolzen Vierbeiner sind im Zeitalter zum Sportpartner avanciert. Wer dieser Tage Hufgetrappel und Pferdewiehern live erleben will, der fährt nach Bergisch Gladbach auf den Hebborner Hof, wo Reiter ihre Pferde in allen Disziplinen unter Sattel vorstellen.

**Bergisch Classics**, Reitturnier in Bergisch Gladbach, Hebborner Hof. Kostenloses Ponyreiten am Sa und So. Showprogramm am Sa, 20 Uhr. 6/4 Euro Eintritt.  
[www.bergisch-classics.de](http://www.bergisch-classics.de)



Mehr Freizeit gibt es unter [www.ksta.de/freizeit](http://www.ksta.de/freizeit) und [www.facebook.com/ksta.magazin](https://www.facebook.com/ksta.magazin)



Der Freizeitpartner Pferd steht im Mittelpunkt bei den Bergisch Classics, seit 22 Jahren das Pferdesportereignis im Bergischen Land.

FOTO: DPA

## UNSERE BESTEN



### KLASSIK

#### DOPPELKONZERT

Im Projekt „Crossover Bagdad Köln“ (D/Irak) spielen Albrecht Maurer und Bassem Hawar exotische Streichinstrumente: Archaisches, Klassisches wie Zeitgenössisches aus Orient und Okzident. Maria Jonas, Oskar Mascarenas und Steve Boyland (D/Mexiko/UK) verbinden Hildegard von Bingen musikalischen Kosmos mit improvisierenden Stimmen. (mad)

**Galerie Schmidt & Handrup**  
Moltkestr. 81, Köln  
Sa 21.00 Uhr

### FASSBINDER-FILMNACHT

#### LIEBEN OHNE ZU FORDERN

Diese Spezialausgabe der Reihe Sommergäste widmet sich dem Regisseur Rainer Werner Fassbinder. Zuerst wird „Fassbinder – Lieben ohne zu fordern“ (2014) gezeigt, eine Dokumentation des dänischen Filmers und Fassbinder-Vertrauten Christian Braad Thomsen (ist anwesend). Gegen 21.30 Uhr dann läuft der Fassbinder-Spielfilm „Martha“ (1974). (mad)



FOTO: CHRISTIAN BRAAD THOMSEN

**Volksbühne am Rudolfplatz**  
Aachener Str. 5, Köln  
Sa 20.30 Uhr, 7,50/13 Euro

### LESUNG

#### WEGGEPUSTET

In der Reihe Lesewelten lesen Ehrenamtliche für Kinder von drei bis sechs Jahren. Heute stellen sie das Abenteuerbuch „Weggepustet“ vor, das rasante Kinderbuchdebüt von Rob Biddulph, dem Art Director des „Observer“. Anschließend können Papierdrachen gebastelt werden. Bei schönem Wetter im Park vor der Minibib, bei Regen in der Minibib. (mad)

**Minibib im Stadtgarten**  
Spichernstraße, Köln  
So 15.30 Uhr, Eintritt frei

## Julia Floß LIEBLINGSORTE



BILDER: PETER RAKOCZY

## KUNST, BRUDER

Streetart und feinste indische Küche am Rudolfplatz

Eigentlich hätte ich das starke Bedürfnis, hier jetzt einfach 20 mal hintereinander zu schreiben: „Bitte ausprobieren. Der Laden ist fantastisch.“ Das würden die Kollegen allerdings nicht durchwinken und wäre auch ein bisschen dünn. Also von vorne: Das Restaurant beziehungsweise die Galerie „Kunstbruder“ versteckt sich im Souterrain. Einen Keller so hell und einladend zu gestalten, grenzt an ein Wunder. Die Wände wurden von Streetart-Künstlern gestaltet, in jeder Ecke gibt es etwas zu entdecken. Das wirkt nie wie ein quietschbuntes Sammelsurium überambitionierter Spraydosen-Lieberhaber, sondern geschmackvoll und inspirierend. Die Gäste sitzen entweder auf eleganten 60er-Danish-Design-Stühlen oder versinken in wunderhübsch bezogenen Sesselchen. (Obacht: Nach dem Genuss des geschmorten Lammes, laden diese neckischen Polstermöbel mit sirenenartiger Überzeugungskraft zu einem kleinen Nickerchen ein. Sie sind hiermit gewarnt – bitte bewahren Sie die Contenance und schnarchen nur leise.) Die Künstler und Inhaber Diana Chyk und Tanveer Taneen haben nicht nur Wert auf Raumgestaltung und Siebträgermaschine gelegt, das Konzept stimmt bis ins Detail. Die Cocktaillauswahl ist erlesen und die entsprechenden Getränke, die nach ein

wenig Wartezeit den Tisch erreichen, sind so präzise abgeschmeckt, dass es sehr viel Selbstbeherrschung kostet, das Glas nicht augenblicklich zu leeren. Kommen wir zur Küchenleistung: Kunst an den Wänden, Kunst im Glas, Kunst auf dem Teller. Die Wachtel ist zwar etwas umständlich zu essen, aber auf den Punkt gegart und das unglaublich vielschichtige Sößchen möchte man ungeniert vom Teller lecken. Dazu werden pfannengeröstetes Brot und luftiger Duftreis gereicht. Das Lamm ist zart-saftig geschmort. Der Fleischgeschmack steht im Vordergrund und wird von Kardamom, Ingwer und Bischofskraut perfekt abgerundet. Sowohl Geschmack, als auch Textur des Kichererbsen-Currys machen glücklich: sämig mit Biss, der Ingwer bringt eine gewisse Schärfe, Tomate, Kreuzkümmel und Nelken wirken beschwichtigend. Ich könnte stundenlang so weiter machen, von fruchtigen Süßkartoffeln über buttrige Auberginen bis zu würzigen Teigtaschen und einer unverschämte samtigen Tarte au Chocolat. Also kürzen wir die Geschichte doch einfach ab: Bitte ausprobieren. Der Laden ist fantastisch.

**Kunstbruder**, Händelstr. 51, 50674 Köln,  
☎ 02 21/22 20 01 46, Öffnungszeiten: Mo-Do 12 bis 22 Uhr, Fr+Sa 12 bis 23 Uhr, So 14 bis 20 Uhr

### Julias Auswahl

**Wachteln** mariniert mit Zitrone, Kreuzkümmel, grünem Kardamom, Lorbeerblättern, dazu Honig-Chutney // 19,90 Euro

**Lamb Karachi** in eigener Sauce gegart mit braunem Kardamom, Ingwer, Bischofskraut und Koriander // 16,90 Euro

**Tasting Menü** // 13,90 Euro

**Samosa** // Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, dazu Aprikosen-Pflaumen-Chutney und Joghurt-Minz-Sauce // 3,90 Euro

**Basil Smash** // Gin, Zitrone, Zucker, frischer Basilikum // 8,90 Euro



Tarte au Chocolat