Ein Archiv für Obstbäume

Verschiedene Akteure pflanzen auf 1,2 Hektar im Inneren Grüngürtel ein neues Arboretum

VON CHRISTOPHER DRÖGE

Longerich. Umgeben von Militärringstraße, A1 und Neusser Landstraße, findet sich im Longericher Norden das sogenannte Bergheimer Dreieck, das den nördlichen Abschluss des linksrheinischen Grüngürtels bildet. Eine Mischung aus landwirtschaftlicher Nutzung, Wiesen und Waldstücken sorgt hier für ein ländliches Ambiente. „Das ist ein Mix, den wir auch im Rahmen unseres Stadtentwicklungskonzepts für den nördlichen Grüngürtel hier beibehalten wollen", sagt Joachim Bauer, stellvertretender Leiter des Kölner Amts für Landschaftspflege und Grünflächen. „Allerdings soll es in Zukunft mehr in Richtung einer ökologischen Landwirtschaft gehen."

Volker Unterladstetter (Nabu), Rafi Rothenburg (Jüdische Liberale Gemeinde), Sönke Geske (Nabu), Kathrin Rothenberg-Elder (Jüdische liberale Gemeinde), Beatrice Bülter (Kölner Grün Stiftung), Joachim Bauer (Grünflächenamt): Gemeinsam pflanzten sie den ersten Baum. Foto: dro

Die Wiese südlich des Bergheimer Wegs, der das Areal durchzieht, wird daher ihr Gesicht in Zukunft deutlich verändern: Hier entsteht das erste Obstbaum-Arboretum im linksrheinischen Köln. 160 verschiedene Obstbäume sollen in den kommenden drei Jahren auf dem gut 1,2 Hektar großen Gelände angesiedelt werden.

> **Es soll kein Museum sein, wir wollen die Sorten wieder in Nutzung bringen**
>
> **Volker Unterladstetter**, Nabu

Das Projekt ist eine Zusammenarbeit der Nabu-Naturschutzstation Leverkusen mit dem Kölner Amt für Landschaftspflege und Grünflächen, finanziert wird es von der Kölner Grün Stiftung und der Jüdischen Liberalen Gemeinde Köln. Vertreter der beteiligten Organisationen hatten sich nun getroffen, um symbolisch den ersten Baum zu pflanzen, einen jungen Apfelbaum der Sorte Malus Reinette Franche.

Laut Volker Unterladstetter (Nabu), der für die Naturschutzstation bereits mehrere Obstwiesen auf Kölner Gebiet betreut, soll das neue Arboretum zwei Funktionen erfüllen. „Zum einen die eines Archivs der Obstsorten, die im Rheinland entstanden sind, oder einen Bezug zum Rheinland haben. Das sind nämlich außergewöhnlich viele."

Gut 100 Sorten listet etwa ein Handbuch der Biologischen Stationen im Rheinland auf, darunter so klangvolle Namen wie Crede's Taubenapfel, Gelbe Schafsnase, Dressprümmche, Rheinische Speckbirne, oder Grevenbroicher Knorpelkirsche. „Diese Vielfalt droht aber zu verschwinden", sagt Unterladstetter. Ziel sei es daher, die rheinischen Obstsorten möglichst vollständig in dem neuen Arboretum zu versammeln, neben einigen Sorten aus den Niederlanden und Belgien. „Es soll jedoch kein Museum sein, wir wollen diese Sorten vielmehr wieder in Nutzung bringen", so Unterladstetter.

Gerade in Anbetracht des Klimawandels könnten in Vergessenheit geratene Sorten wieder entscheidende Vorteile mit sich bringen, ist Unterladstetter überzeugt.

> **Wir möchten damit auch das Judentum einmal anders in die Öffentlichkeit bringen**
>
> **Rafi Rothenberg**, Jüdische Liberale Gemeinde

Auf der Suche nach einem Standort habe man das Entwicklungskonzept für den Grüngürtel aufgegriffen, so Sönke Geske, Leiter der Naturschutzstation. „Hier stimmt der Boden und die Umgebung", meint er. Die Kölner Grün Stiftung und die Jüdische Liberale Gemeinde unterstützen das Vorhaben vor allem finanziell – die Grün Stiftung mit 35 000 Euro, die Gemeinde mit weiteren 15 000 Euro. „Wir haben in einer Aktion bereits über 1000 Baumpflanzungen im Kölner Stadtgebiet veranlasst und auch mit unserer Zusammenarbeit mit dem Grünflächenamt für das Planungskonzept für den Äußeren Grüngürtel gute Erfahrungen gemacht", so Beatrice Bülter aus dem Vorstand der Kölner Grün Stiftung.

Die 15 000 Euro der Jüdischen Liberalen Gemeinde wurden von den Mitgliedern zusammengetragen, daher werden die einzelnen Bäume auch mit Gedenkplaketten der Spender versehen. „Gerade jetzt nach der Klimakonferenz COP 26 ist wieder klar geworden, wie schlimm es um den Planeten bestellt ist, darum gab es bei uns das Bedürfnis, etwas zu tun", sagt Kathrin Rothenberg-Elder, die sich auch bei Scientists For Future engagiert. „Wir möchten damit auch das Judentum einmal anders in die Öffentlichkeit bringen, das sonst nur im Zusammenhang mit antisemitischen Angriffen öffentlich in Erscheinung tritt", so Rafi Rothenberg, der Vorstandsvorsitzende der Gemeinde. „Aber Äpfel etwa haben im Judentum große symbolische Bedeutung für Juden und beim jüdischen Neujahrsfest Tu Bischwat pflanzen wir traditionell Bäume."

Rhein-Energie fördert nachhaltige Ideen

VON BERND SCHÖNECK

Am Dienstag, 23. November, startet der fünfte Online-Spendenwettbewerb „Rheinstart" der Rhein-Energie. Erneut gibt es insgesamt 30 000 Euro unter Initiativen, Vereinen und Organisationen zu verteilen, die Projekte aus den Bereichen Umweltschutz und Nachhaltigkeit verfolgen. Alle können sich bis einschließlich Dienstag, 30. November, an der Online-Abstimmung beteiligen und täglich eine Stimme vergeben.

Diesmal gibt es 23 kandidierende Projekte aus dem Geschäftsgebiet der Rhein-Energie, 21 davon aus Köln. Darunter ist zum Beispiel das Dreikönigsgymnasium (DKG) aus Bilderstöckchen, das Schulkleidung entworfen hat und diese unter fairen Bedingungen produzieren lassen möchte. Die Kita „Grethenwichtel" aus Longerich plant, für ihren Kita-Garten eigenen Kompost zu erzeugen und Regen statt Leitungswasser zur Bewässerung zu nutzen.

Der CfB Ford Niehl erhofft sich eine Förderung für die laufende energetische Sanierung seines Vereinsgeländes in Alt-Niehl. Die Kita „Klinik-Pänz" am Kinderkrankenhaus Amsterdamer Straße will einen Garten anlegen. Ebenfalls mit einem Gartenprojekt tritt die GGS Riphahnstraße aus Seeberg-Nord an: Für ihren Schulgarten hat sie eine Gärtnerin engagiert, welche die Schülerschaft bei den Arbeiten unterstützt und auch AG-Stunden gibt; mit den Projektmitteln soll ihre Stelle weiter finanziert werden.

Den Projekten, die nach Ende der Abstimmung unter den ersten elf Plätzen liegen, winkt eine Förderung von bis zu 3000 Euro. Eine Übersicht über sämtliche Kandidaten sowie die Registrier- und Abstimm-Möglichkeit gibt es auf der Rheinstart-Website.

www.rheinstart.org

Im „Made in Napoli" gibt es frittierte Pizza

In ihrem Restaurant legen Giuseppina Ladicicco und Ottavio Maltempo Wert auf Original-Rezepte aus Neapel

VON FLORIAN EßER

Ehrenfeld. Wenn man hierzulande an die klassische, italienische Küche denkt, ist Pizza wohl eines der ersten Gerichte, das einem in den Sinn kommt. Aber wie sieht es mit frittierter Pizza aus? Die dürfte weniger gängig sein. „In Neapel gibt es die Pizza Fritta schon seit über hundert Jahren", erklärt Ottavio Maltempo, „dort wird sie noch heute auf der Straße verkauft und gehört zur traditionellen Küche dazu." Maltempo ist Pizzabäcker und betreibt gemeinsam mit seiner Frau Giuseppina Ladicicco das Restaurant „Made in Napoli" auf der Venloer Straße. Hier bieten die beiden traditionelle Pizza- und Pastagerichte an, die sie nach original neapolitanischen Rezepten zubereiten. Neben den klassischen Pizzen wie der Margherita stehen dabei auch Varianten auf der Speisekarte, die nach dem Backvorgang im Ofen zunächst in die Fritteuse kommen, bevor sie den Gästen serviert werden: „Bei allen unseren Pizzen legen wir großen Wert auf die Qualität der Zutaten und die richtige Zubereitung", erklärt Maltempo, der besonders stolz auf seinen Pizzateig ist: „Wir lassen den Teig mindestens 36 Stunden lang ziehen, so wird die Pizza besonders luftig und liegt nicht so schwer im Magen."

> **Wir lassen den Teig mindestens 36 Stunden lang ziehen, so wird die Pizza besonders luftig**
>
> **Ottavio Maltempo**

Giuseppina Ladicicco und Ottavio Maltempo betreiben das „Made in Napoli" an der Venloer Straße. Die frittierte Pizza ist eine Spezialität. Foto: Eßer

Auch die ansprechende Dekoration und die Vielfalt seiner Pizzen hat Maltempo selbst in der Nähe von Neapel, dem schönsten Schloss in Europa", wie er sagt.

Zwanzig Jahre lebt Maltempo nun aber schon in Deutschland und ist genauso lange in der Gastronomie tätig: Für einige Monate wohnte er in Hamburg, betrieb Lokale in Bonn und dem Sauerland. 2017 dann zog er mit seiner Frau nach Köln, vor etwa zwei Jahren eröffneten sie hier ihr Restaurant „Made in Napoli".

Für die gebürtigen Italiener ging damit ein langgehegter Traum in Erfüllung: „Wir wollten hier unbedingt ein Restaurant eröffnen, weil Köln uns sehr gefällt", sagt Maltempo, der selbst auch in Ehrenfeld lebt.

An seinem Standort auf der Venloer Straße schätzt er neben dem geschäftigen Ambiente auch das Publikum: „Wir haben nur tolle Gäste hier, die bei uns auch regelmäßig essen kommen", so der 39-Jährige, der sich neben dem regen Zuspruch auch über eine allgemeine Veränderung des Kölner Pizzageschmacks freut: „Langsam wird die neapolitanische Pizza auch hier immer bekannter und das ist gut so – die Leute müssen verstehen, was eine echte Pizza ausmacht", so Maltempo.

Mit ihrem Kölner Restaurant brachten es Maltempo und Ladicicco auch schon in die italienische Presse, in Ehrenfeld aber ist „Made in Napoli" fast noch ein Geheimtipp – was sich aber sicherlich bald ändern wird. Apropos Geheimtipp: Bis vor kurzem war auch noch die Pizza Portafoglio Teil des Angebots, bei der es sich um eine zusammengefaltete Margherita handelt. Offiziell steht diese zwar nicht mehr auf der Karte, wer jedoch nett fragt, kann sich seine Pizza aber trotzdem falten lassen – buon Appetito!

ÖFFNUNGSZEITEN

Made in Napoli, Venloer Straße 502, geöffnet montags von 17 bis 22 Uhr, dienstags bis donnerstags von 12 bis 15 Uhr und von 17 bis 22 Uhr, freitags von 12 bis 15 Uhr und von 17 bis 23.30, samstags von 16 bis 23.30 Uhr, sowie sonn- und feiertags von 13 bis 22 Uhr. Alle Speisen können über den Lieferdienst des Restaurants auch nach Hause bestellt werden.