

Ehrenrettung für die „Graue Architektur“

Baukultur-Führung durch die Innenstadt

Als Ehrenrettung für die Nachkriegs-Architektur kann man eine Führung an diesem Samstag, 13. Oktober, um 14 Uhr verstehen. Ein zweistündiger Spaziergang widmet sich der „Grauen Architektur“, also jenen Bauwerken der 1950er und 1960er Jahre, die das Bild vieler deutscher Städte entscheidend prägen. Die Architektursprache wirke zwar oft verstörend, sei aber oftmals auch faszinierend, sagen die Veranstalter vom Forum Kunst und Architektur.

Die Arbeit „Graue Architektur. Bauen im Westdeutschland der Nachkriegszeit“ (Verlag der Buchhandlung Walther König, Köln 2010) habe diese Bauweise erstmals systematisch aufgearbeitet – anhand konkreter Beispiele aus der Essener Innenstadt. Auch daran wird sich der von Benedikt Boucsein (BHSF Architekten/ETH Zürich) geleitete Rundgang am Samstag orientieren und für Eindrücke sorgen, die bei der anschließenden Podiumsdiskussion im Forum Kunst und Architektur einfließen können.

Baukultur-Führung „Die graue Architektur“: Samstag, 13. Oktober, 14 Uhr ab Forum Kunst und Architektur, Kopstadtplatz 12. Spaziergang bis 15.45 Uhr, 16 Uhr Podiumsdiskussion.

Auf den Spuren der Äbtissinnen

Wie sehr die fast 1000-jährige Herrschaft der Äbtissinnen die Stadt Essen geprägt hat, ist Thema einer Stadttour, die die Essen Marketing GmbH (EMG) am Samstag, 13. Oktober, um 10.30 Uhr veranstaltet.

Während der rund vierstündigen Tour mit dem Titel „Frauen an die Macht: die Äbtissinnen in Essen“ können die Teilnehmer die wichtigsten Wirkungsstätten der Stiftsgeschichte erkunden. So wird zum Beispiel am Dom, am Schloss Borbeck und am Stift Stoppenberg Station gemacht, auch die Stiftseinrichtungen in Steele stehen auf dem Programm. Die Tour startet um 10.30 Uhr am Busparkplatz vor dem Haus der Technik. Karten gibt es für 19 Euro (erm. 13 Euro), in der EMG-Touristikzentrale, Am Hauptbahnhof 2.

Infos zu weiteren Thementouren, Radrundfahrten und Rundgängen gibt es unter: ☎ 88 72 333 oder www.essen.de/tourismus

Nachtwächter zeigt das alte Kettwig

Der Nachtwächter ist an diesem Samstag, 13. Oktober, wieder in Kettwig unterwegs: Armin Rahmann zeigt die historische Altstadt, verbindet Architektur und Anekdoten, Geschichte und Geselligkeit. Der Rundgang klingt im über 150 Jahre alten Gewölbekeller im Endepoet aus, der heute die Gaststätte „Tapas con Vino“ beherbergt. Dort können die Teilnehmer spanische Tapas und spanischen Wein bekommen. Die Führung beginnt um 19.30 Uhr am Märchenbrunnenplatz und dauert knapp zwei Stunden. Sie kostet 10 Euro (inkl. eines 5-Euro-Gut-scheins für Tapas).

Da max. 25 Personen an der Führung teilnehmen können, ist eine Anmeldung erforderlich: ☎ 020 54/188 11

Essen baut auf München

Bei der Immobilienmesse Expo Real hofft die Wirtschaftsförderungs-GmbH Investoren für Bauprojekte zu interessieren. Die Goldgräberstimmung ist mangels Grundstücken allerdings erst einmal vorbei

Von Janet Lindgens

Die Zeit der unübersehbar vielen Kräne ist zwar vorbei, dennoch wächst in der Stadt immer noch einiges empor. Die Stichworte Uni- viertel, Grugacarree oder Europa- center beweisen es. Essen nutzt deshalb gemeinsam mit anderen Ruhr- gebietsstädten wieder die Chance, auf der Immobilienmesse Expo Real in München der Welt zu zeigen, was es Neues gibt - und vielleicht auch Investoren neugierig zu machen. Jede Stadt wirbt für sich, arbeitet aber an einem Gemein- schaftsstand zusammen. Die WAZ beantwortet die wichtigsten Fragen zu Essens Auftritt auf der Expo Real.

Was ist die Expo Real?

Sie findet seit 1998 in München statt und ist nach eigener Darstel- lung die größte Gewerbeimmobilien- messe für Geschäftskunden in Europa. Noch bis Mittwoch präsen- tieren sich knapp 1700 Aussteller aus 31 Ländern in der bayerischen Landeshauptstadt. Dazu gehören Banken, Architekten, Projektent- wickler, Investoren oder Beratungs- unternehmen sowie Wirtschaftsre- gionen und Städte.

Warum nehmen die Stadt Essen und die städtische Wirtschaftsförderung teil?

Die Stadt zeigt auf der Messe ihre aktuellen Projekte im Bereich der Gewerbeimmobilien. Geschäfte werden in der Regel auf solchen Messen nicht gemacht. Es geht vor allem um Kontakt- und Netzwerk- pflege, Marktbeobachtung sowie Präsentation als Stadt bzw. Region. „Man hat die Zielgruppe direkt vor Ort, kann effizient Kontakte knüpfen“, meint die Sprecherin der Wirt- schaftsförderung, Claudia Peters. Ohne Kontakte laufe nichts, „schließlich schließt man großvolu- mige Immobiliengeschäfte nicht mal eben per Mail ab“.

Was zeigt die Stadt Essen momen- tan auf der Messe?

Neues hat sie diesmal nicht im Ge- päck, dafür aber die großen Projek- te, die derzeit in der Stadt laufen. Dazu zählt die Bebauung des Uni- viertels „grüne Mitte Essen“, der Bü- roneubau Europa-Center, der 2013 fertig wird. Weiterhin präsentiert die Stadt den im Bau befindlichen Wohn- und Bürokomplex Gruga- carree, den geplanten Büroneubau Hollestraße (ehemalige Volkshoch-



Die ersten Häuser sind fast bereit zum Einzug: Das Univiertel wird erneut auf der Immobilienmesse in München als Essener Renomierprojekt eine Rolle spielen. FOTO KONOPKA

schule) sowie die freien Gewerbeflä- chen im Industriepark „Econova“ im Nordwesten. Die Expo Real nutzen aber auch Essener Unterneh- men, um ihre Bauvorhaben vorzu- stellen. So wird am Dienstag die WAZ Mediengruppe die Siegerent- würfe für ihre neue Unternehmens- zentrale im Univiertel präsentieren. Ebenfalls am Dienstag gibt die RAG bekannt, wie es auf dem Areal Alte

Kokerei auf Zeche Zollverein wei- tergeht. Auch Thyssen-Krupp ist mit seinem Portfolio an freien Flächen in München dabei.

Welche Erfolge hat Essen in der Ver- gangenheit verbucht?

Claudia Peters räumt ein, dass sich das schwer messen lasse. Als man beispielsweise 2009 erstmals das Modell des neuen Univiertels in

München enthüllte, „häuften sich danach die Anfragen und es ging mit der Vermarktung ganz schnell“.

Wer vertritt Essen auf der Expo?

Unter anderem sind Oberbürger- meister Reinhard Paß und Stadtpla- nungsdezernent Hans-Jürgen Best vor Ort. Essens Wirtschaftsförderer Dietmar Düdden sowie elf Partner- unternehmen.

Was kostet der Auftritt?

Essen ist mit am Stand der Metropo- le Ruhr vertreten. Dieser Auftritt kostet insgesamt 1,2 Millionen Euro. Düdden betonte jedoch, dass die Standkosten für Essen die Part- nerunternehmen komplett finan- ziert hätten. So müsse die städtische Wirtschaftsförderung nur die Reise- und Unterkunftskosten für die eige- ne Mannschaft tragen.

„Investoren kommen nur wegen der Currywurst“

Makler Eckhard Brockhoff und die „Ruhrbarone“ glauben nicht an einen Erfolg in München

Der Internetblog „Ruhrbarone“ ist bekannt für seine kritische Grund- einstellung zum Thema Ruhrgebiet- und hat sich jetzt den Auftritt der Städte in München bei der Expo Real vorgeknöpft und einmal mehr die „mangelnde Einigkeit“ beklagt. „Statt als zusammenhängende Re- gion aufzutreten, pocht man auf sei- nen Eigensinn“, heißt es. Daran sei schon der ehemalige Chef der Ruhr-

gebiets-Wirtschaftsförderung, der 2010 verstorbene Hanns-Ludwig Brauser, verzweifelt. Die Ruhrbaro- ne zitieren zu diesem Thema auch den Essener Makler Eckhard Brockhoff, Geschäftsführer der bundesweit tätigen Immobilienbe- ratung Brockhoff & Partner. Er, Brockhoff, glaube nicht, dass der Ruhrgebietsstand in diesem Jahr zum Erfolg wird, denn: „Es wird

wieder so sein, dass auf dem Stand die Wirtschaftsförderer der Städte in ihren Sonntagsanzügen herum- stehen und auf Besucher warten, die nicht kommen. Voll wird es auf dem Stand nur mittags sein“, zitieren die Ruhrbarone Brockhoff. Warum mit- tags? Dann gebe es Currywurst – umsonst. Und die sei bei den Messe- gästen in München seit Jahren be- liebt. Bei den Investoren hingegen

siehe das Ruhrgebiet laut Brockhoff nur eine untergeordnete Rolle: „Es werden viel zu wenige Geschäfte abgeschlossen.“ Das Ruhrgebiet verbege viele Chancen. eben weil es nicht als Einheit auftrete. Gemein- sam, so die Ruhrbarone, träten die Ruhr-Städte nur auf, wenn es um Fördermittel gehe: „Öffentliches Geld – da schlägt das Herz aller Ruhrgebietspolitiker gleich höher.“

Reingeschmeckt Die Gastro-Kolumne

Von Sabine Kelp

Kirche und Schlemmen ging schon immer gut zusammen, heute geht es dabei meist um soziales Engage- ment. Da wäre zum einen die mo- derne Speisung der Armen: Suppen- küchen und andere Einrichtungen verhelfen zu einer gesunden Mahl- zeit. Zum anderen gibt es **viele Ini- tiativen**, die sich Menschen mit be- sonderem Förderungsbedarf anneh- men. Das reicht vom Gästehaus in Kray, einem Hotelbetrieb vom Kol- ping Berufsbildungswerk mit Ausbil- dungsprogrammen bis hin zu gas- tronomischen Einrichtungen wie dem „Church“ des Diakoniewerks in der City. Hier bekommen Jugendliche die Chance auf eine Ausbildung zum **Koch, Beikoch oder zur Restaurant- fachkraft**, Arbeitslose können sich für einen beruflichen Einstieg in Kü- che oder Service qualifizieren. Für

Betriebsleiter Maximilian Loeven und Serviceleiterin Judith Sporken geht es meist zunächst darum, den Alltag der Mitarbeiter zu strukturie- ren und einfache Regeln wie **Begrü- ßung oder Pünktlichkeit** zu lernen. Das ist geglückt, von Ablaufverzöge- rungen früherer Church-Zeiten ist nichts mehr zu bemerken.

Doch was erwartet den Gast nun? Die Inneneinrichtung überzeugt mit **dezentem Loungestil** und beque- men Sitzmöbeln. Dazu noch der Blick auf den **herbstlichen Salz- markt** - so beginnt unser Abend schön entspannt. Man empfängt uns freundlich und leitet uns zu unserem **blumengeschmückten Tisch**. Den Tagesempfehlungen lau- schen wir andächtig, entscheiden uns jedoch für à-la-carte. Vorab gibt es zu **verschiedenen Baguettesor- ten** mit gepuderten Butterkugeln einen spritzigen Almdudler. Als Vor-



Gut Essen gehen und nebenbei auch sonst Gutes tun: Im Church in der Innenstadt ist diese Kombination möglich. FOTO: OLIVER MÜLLER

speise haben wir den italienischen Klassiker **Spaghetti** gewählt – hier in einer Variation mit **Krabben, Lauch, Pesto und Parmesan**. Für den Durchschnittsgaumen vielleicht eine

Spur zu pfeffrig, kommt hier für 9,90 eine **sehr üppige und schmackhafte Portion**, die man genauso auch in Italien als Starter reicht. Da bin ich froh, dass ich nur einen griechi-

schen Bauernsalat (8,50) als Haupt- gericht gewählt habe. Und der ist **richtig gut**. Mit Bifteki, Feta und Oli- ven ist er klassisch komponiert, le- cker, und auch diese Portion mehr als ausreichend. Beim argentinischen Rinderrückensteak mit grüner Pfeffersauce, Kroketten und Salat stimmt die Komposition ebenfalls, das **Fleisch ist zart**, könnte nur eine Idee **weniger durch** sein. Bei einem so behaglichen Abend muss dann auch noch eine Nachspeise sein. Das Tagesangebot, in Rotwein ein- gelegte Birnen mit Walnusses, ist verlockend, doch haben wir Lust auf eine Mousse-au-Chocolat und Cas- sata mit Vanillesauce. Beides Klasse und mit 5,20 und 4,50 **preislich fair**. Für die Auswahl regionaler Käsesor- ten ist dann leider kein Platz mehr.

„Church“, III. Hagen 39 Telefon: 2205247, Mo-Sa 9-22, So geschlossen