Anzeige





Ausnahmeschauspieler Lars Eidinger (M., hier bei der Berlinale) verriet im Abendblatt-Live-Podcast, warum er sich nicht mehr schminken lässt.

RONNY HARTMANN / AFP

Warum Lars Eidinger Masken nicht mag

Hamburg persönlich – Namen, Nachrichten und Anekdoten aus der Gesellschaft. Jeden Sonnabend an dieser Stelle im Abendblatt

Fotografieren kann er also auch: Ausnahmeschauspieler Lars Eidinger, der gerade in Tom Tykwers Berlinale-Eröffnungsfilm "Das Licht" brillierte, hat in einem Abendblatt-Live-Podcast über Nietzsche, Narzissmus, das Sein und das Nichtsein (seit 2008 spielt Eidinger den "Hamlet" an der Berliner Schaubühne!) und natürlich über "Illusion" gesprochen. Denn in dieser epochenübergreifenden Schau, die derzeit in der Hamburger Kunsthalle zu sehen ist, sind neben Alten Meistern, Installationen und Zeichnungen auch Eidingers Video- und Fotoarbeiten ausgestellt; Momente, die er mit seiner Handykamera festgehalten hat. Ob er ein Gefühl von Demut oder gar Eitelkeit verspüre, wenn eines seiner Fotos (übrigens ein Hagenbeck-Eisbär) jetzt direkt neben einem Chagall hänge, fragte Abendblatt-Kulturchefin Maike Schiller, die das Gespräch zwischen dem Schauspieler und der für die Ausstellung verantwortlichen Kuratorin Sandra Pisot klug und charmant moderierte. "Ich glaube, dafür bin ich zu schlau", antwortete Eidinger lächelnd, der auch verriet, dass er zwar Kostüme liebe, nicht aber die Maske ("Verlust von Authentizität"). Auch vor Talkshow-Auftritten lasse er sich nicht mehr schminken: "Man kommt da zwar glatt raus, sieht aber auch aus wie ein Pfannkuchen." Ein "inspirierender Abend", organisiert und eröffnet von Abendblatt-Marketingchefin Vivian Hecker, lobten anschlie-

dergemeinschaft Kinderkrebs-Zentrum Hamburg zusammen mit Musiktherapeut Gerhard Kappelhoff Patienten ein, ihre Familien und die Mitarbeiter des Kinder-UKE zu einem Werkstattkonzert ein. "Mit unseren Werkstattkonzerten möchten wir die jungen Patienten und ihre Familien ein wenig vom Klinikalltag ablenken und gute Laune verbreiten. Musik kann den Kindern und Jugendlichen bei der Bewältigung und Verarbeitung ihrer Erkrankung sehr helfen. Was viele nicht wissen: Ohne die zusätzliche Förderung durch Spendenmittel wäre das Psychosoziale Angebot am Kinderkrebs-Zentrum Hamburg nur in kleinem Umfang vorhanden", sagt Kappelhoff.

Mit wem hat Katharina Fegebank den Abend des Valentinstags verbracht? Mit starken Frauen. Und mit der Mode, die sie liebt. Denn Hamburgs Zweite Bürgermeisterin war zu Gast bei Stefan Harm und Tobias Jopp, die ihre "coole und unkomplizierte" Kleidung an der Hegestraße verkaufen und in Lokstedt designen und schneidern. Gemeinsam mit Heidrun Twesten, Unternehmerin und Mentorin junger Gründerinnen, hatten die Designer zur "Female Change Makers Night" geladen. vas

Künstlerin Manuela Rathje lädt am 20. Februar ab 19 Uhr zur Vernis-



Stefanie Hehn, Chef-Sommelière im Hotel Fontenay, hat Kollegen zum kreativen Wettbewerb eingeladen. MICHAEL RAUHE



und Komiker Jörg Knör beim Neujahrsempfang der Stiftung Kinderjahre. STEPHAN BESTMANN

sage "Heartbeat" ins Wandsbeker Büroloft von Arne Heckt (Am Neumarkt 23). Birgit Saatrübe und Melissa Ortiz-Gómez von der NCL-Stiftung, die sich gegen Kinderdemenz einsetzt, veranstalten eine Aktion für den guten Zweck. vas

Zwei Sterneköche hat **Tim Lang** in seinem Restaurant Tim's an der Großen Elbstraße am 25. Februar ab 18.30 Uhr zu Gast: Das sind Stefan Fäth aus dem Hamburger Jellyfish und Christian Stahl, der auf seinem Weingut in Franken auch ein Gourmettempel führt. Mit am Herd steht Tim's Küchenchef Philipp Stapel. Die Gäste erwartet ein Sechs-Gänge-Menü inklusive begleitender Weine. Das Ticket kostet 179 Euro pro Person. Eine Reservierung ist bis zum 16. Februar per E-Mail an restaurant@tims-restaurant.de erforderlich.

Rund 300 Gäste folgten der Einladung von Hannelore Lay zum Neujahrsempfang ihrer Stiftung Kinderjahre ins Winterhuder Fährhaus. Allein im vergangenen Jahr erreichte die Stiftung mehr als 4000 Schülerinnen und Schüler direkt durch ihre Projekte - ein Ergebnis jahrzehntelangen Engagements und treuer Partnerschaften. Eröffnet wurde das Programm mit knapp 50 kleinen Sängerinnen und Sängern vom Kinderchor Chorkatzen der Grund- und Stadtteilschule Alter Teichweg. Für weitere besondere Momente sorgten u.a. Sängerin und Schauspielerin Caroline Kiesewetter mit einer musikalischen Einlage, Magier Jan Logemann und Komiker Jörg Knör.

Was passiert, wenn drei Weinexperten aufeinandertreffen und im kreativen Wettbewerb den passenden Wein zu einem geheimen mehrgängigen Menü finden müssen? Zu erleben ist das am 20. Februar im Restaurant Lakeside (zwei Michelin-Sterne) im Hotel Fontenay. Die dor-Chef-Sommelière Stefanie Hehn hat ihre Kollegen Marc Almert, Chef-Sommelier im Fünf-Sterne-Hotel Baur au Lac in Zürich und früher Sommelier im Restaurant Haerlin (zwei Michelin-Sterne) im Hotel Vier Jahreszeiten an der Binnenalster, sowie Alex Koblinger, Master Sommelier in Dölleres Genießerwelt in Golling südlich von Salzburg, eingeladen. Die Wein-Experten erfahren erst kurz vor Beginn des Dinners, welche Gerichte das Küchenteam um Julian Stowas**ser** servieren wird. fis

Neujahr reicht in Hamburg seit Jahren bis weit in den Februar: Zu einem späten Neujahrsempfang lud der Wirtschaftsrat ins Hotel Atlantic. Dabei kritisierte der Landesvorsitzende Thies Goldberg "eine Politik der nicht getroffenen Zukunftsentscheidungen". Die fatalen Er-



Chen Qiuyi, Präsident der China-Gesellschaft, lud zum Frühlingsfest in sein Restaurant Yu Garden MICHAEL RAUHE

gebnisse listete der CDU-Politiker auf: "Verschlafene Digitalisierung, überbordende Bürokratie, verlorene Verteidigungsfähigkeit, verrottende Infrastruktur, ungesicherte und absurd teure Energieversorgung, nicht mehr finanzierbare Sozialsysteme und die Beschädigung oder gar Vernichtung von ertragrei-Wertschöpfungsketten." chen Scharfer Tobak, der aber auf viel Zustimmung stieß. Goldberg wünschte sich "die gute alte deutsche Sozialdemokratie zurück, die für die arbeitende, leistende und damit staatstragende Bevölkerung stand". David McAlllister, lange Ministerpräsident in Niedersachsen und heute Mitglied des Europaparlaments, setzte ein Zeichen für Europa. Deutschland und Europa sollten weniger darauf bedacht sein, andere Länder zu belehren. Die Sicherheits- und Verteidigungspolitik wie die Wettbewerbsfähigkeit seien die großen Zukunftsaufgaben für Europa. Neben viel CDU-Prominenz waren zu Gast der frühere Senator Frank Horch und Manager wie Andrea Bruckner (BDO) und **Ulf Gehrckens** (Aurubis).

Hohen Besuch empfing Dennis Thering, Spitzenkandidat der Hamburger CDU bei der Bürgerschafts-NRW-Ministerpräsident wahl: Hendrik Wüst kam nach Hamburg, um hier mit 20 Entscheidern bei Cornelia Poletto zu kochen – und ein wenig Werbung für seinen Parteifreund zu machen, dem er viel zu-

Zwei Gründe zum Feiern hatte **Chen Qiuyi**. In seiner Funktion als Präsident der China-Gesellschaft hatte der Gastronom zum Frühlingsfest in sein Restaurant Yu Garden an der Feldbrunnenstraße eingeladen, das seinen fünften Geburtstag beging. Zu den mehr als 250 Gratulanten zählten Mäzen lan Karan, PR-Profi Alexandra von Rehlingen sowie Bürgermeister Peter Tschentscher und der chinesische Generalkonsul Cong Wu.

Probieren Sie mal Schokolade zu diesen Weinen!



Eigentlich wollten wir mit dem bekannten Chocolatier Oliver Coppeneur in unserer Reihe "Vier Flaschen" nur herausfinden, wie gut 61-prozentige Schokolade aus Madagaskar und 75-prozentige Schokolade aus Brasilien mit Rotweinen zusammenpassen. Aber dabei lernten Michael Kutej, Axel Leonhard und Lars Haider vier Flaschen kennen, die auch ohne Schokolade richtig gut schmecken (zu hören unter www.abendblatt.de/podcast, zu sehen im Youtube-Kanal des Abendblatts).

Los geht es mit dem Cerasuolo di Vittoria Floramundi aus Sizilien, der größten Weinanbauregion Italiens, der nach dunklen Beeren schmeckt - und noch besser, wenn man vorher ein Stück Schokolade lutscht: "Erst nach 30 bis 60 Sekunden im Mund entfaltet sich das volle Aroma. Dann kann auch Schokolade nach Veilchen oder Tabak schmecken", sagt Coppeneur.

Flasche zwei stammt aus der Toskana: Der Genesis Rosso aus dem Iahr 2023 ist extrem saftig, hat Schwarzkirsche und Pflaume.

Der Sieger des heutigen Tests wartet in Flasche Nummer drei: Der Noblesse Sauvage Chateauneufdu-Pape hat eine "beeindruckende Balance" und "passt perfekt zu unserer Schokolade".

Bleibt der Spectacular by The Chocolate Block aus Südafrika, der so etwas wie Wein gewordene Schokolade sein will - und den Winzer Marc Kent zu einer der aktuellen angesagtesten Marken gemacht hat. Zum Thema Schokolade noch ein Tipp vom Experten: "Wenn der Kakao nichts taugt, wird die Schokolade nicht besser, wenn möglichst viel davon drin ist."

Anzeige



*Mit dem Code erhalten Sie für

Ihre erste Bestellung ab einem

Mindestbestellwert von 99€

einen Gutschein über 20€.

Am Weltkinderkrebstag lud die För-

ßend viele der rund 200 Gäste. vas