

Muss wachsen: Die Titzer Primus-Schule wird um einem Neubau mit 1500 Quadratmetern Nutzfläche vergrößert. FOTO: GUIDO JANSEN

Primus-Schule bekommt Erweiterung aus Beton

Die massive Beton-Bauweise entscheidet die Abstimmung im Titzer Bauausschuss knapp für sich. Holz hat das Nachsehen.

VON GUIDO JANSEN

Frage, die der Bauausschuss der Gemeinde Titz jetzt beantworten musste. Die CDU und der fraktionslose Ratsherr Hartmut Wasserberg stimmten für Beton, die Fraktionen von SPD, Grünen und WIR bevorzugten Holz, macht 10:7. Der Erweiterungsbau der Primus-Schule in Titz wird also mit Beton gebaut.

Der Neubau ist notwendig, weil die Schule stetig wächst. Aktuell gibt es 18 Schulklassen in sechs Jahrgängen bei 20 verfügbaren Klassenräumen. Ab dem neuen Schuljahr sind es 21. "Das kriegen wir noch hin. Bis 2022 brauchen wir aber den Neubau", erklärte Bürgermeister Jürgen Frantzen (CDU). Deswegen ist eine Investition von rund sieben Millionen Euro notwendig. Die Kosten für jede Bauweise sind ähnlich. Das Vorhaben ist längst eingepreist, in seiner Sitzung am 4. Juni (18 Uhr) entscheidet der Rat im Bürgerhaus Hasselsweiler endgültig über die Bauweise.

Jetzt stellte Reiner Wirtz vom Wassenberger Architektenbüro Rongen

die Möglichkeiten der Bauweise vor. Holz habe den Vorteil, dass der Bau schneller abliefe, da Elemente vorgefertigt angeliefert werden könnten. Das hätte die Zeit verkürzt, in der die Gemeinde aus Platzgründen zusätzliche Klassenräume in Mobilbauweise hätte aufstellen müssen. Ersparnis: Etwa drei bis vier Monate und möglicherweise 50.000 Euro. "Groß ist der Unterschied aber nicht", führte Witz aus. "Die gewonnenen Monate führen auch nicht dazu, dass Sie auf die Zusatzgebäude verzichten können." Wirtz Zusi-

cherung, dass eine Holzbauweise kein Nachteil mit Bezug auf die Lebensdauer des Gebäudes sei, konnte die CDU offenbar nicht voll überzeugen. Wasserberg führte an, dass Folgekosten wie Versicherungen höher sein könnten als bei einer Holzbauweise.

Bau ist geschrumpft

Im Gegensatz zur ursprünglichen Planung ist der Bau auf 1500 Quadratmeter geschrumpft. Geplant war zunächst ein dreigeschossiges Gebäude mit rund 1900 Quadratmetern Nutzfläche. Das Architekturbüro hatte die Vorstellung des Ausschusses umgesetzt und den Neubau mit den bestehenden Gebäuden verbunden, was laut Wirtz dazu geführt hat, dass weniger Fläche benötigt wird. "Das ist freundlicher mit Blick auf das Baugebiet, das in der Nachbarschaft an der Mörikestraße entsteht", sagte Bürgermeister Jürgen Frantzen (CDU). Die neuen Bürger müssten dann mit Blick auf die Schule nicht auf ein dreigeschossiges Gebäude schauen.

Köstlichkeiten vom Rost - alles andere als 0815

Markus Kaufer ist erfolgreicher Food-Blogger mit rund 250.000 Followern. Und legt auch mal eine gebadete Wassermelone auf den Grill.

VON SANDRA KINKEL

DÜREN Bei der Frage, ob er überhaupt eine Küche braucht, muss Markus Kaufer schmunzeln. Trotzdem muss sie gestellt werden. Schließlich hat der 42-jährige Dürener in seinem Garten 14 verschiedene Grills stehen – und die sollten doch eigentlich für die Zubereitung der ein oder anderen Mahlzeit reichen. "Stimmt", sagt Kaufer. "Aber eine Küche brauchen wir natürlich trotzdem. Vor allem, weil da ja auch unsere Spülmaschine steht."

Markus Kaufer ist verheiratet, fünffacher Familienvater, die Kinder sind zwischen fünf und 16 Jahre alt. Nach der Schule hat er zunächst

eine Ausbildung "Ich lese unglaublich Hotelkaufmann gemacht, viele Kochbücher, gucke heute leitet er die aber auch, was US-ame-Controllingabteirikanische Barbecue-Exlung eines Aache-Unternehperten so machen, um ner mens für Wärme-, Inspirationen für meine Klima- und Lüf-Rezepte zu bekommen." tungstechnik. Markus Kaufer, Food-Blogger aus Kaufers große Lei-

das Grillen. Er betreibt mit "0815bbq" einen sehr erfolgreichen Food-Blog, hat einen eigenen Youtube-Kanal und ist – natürlich – auf Facebook und Instagram unterwegs. "Mit meinem Youtube-Kanal", sagt er, "knacke ich in wenigen Tagen die Marke von zehn Millionen Aufrufe. Und allein bei Facebook erreiche ich in einem Monat zwei Millionen Menschen." Kaufer spricht von 250.000 Followern – alle Kanäle in den sozialen Medien zusammengerechnet.

denschaft aber ist

Vor neun Jahren hat Markus Kaufer seine Liebe zum Grillen entdeckt, mit einem Smoker, also einem Barbecue-Ofen, der mit heißem Holz befeuert wird und in dem die Speisen in heißem Rauch gegart werden, hat alles angefangen. Heute hat der Grill-Experte unter an-

derem einen Kugelgrill, einen Kamingrill, einen Gas- und einen Keramikgrill, einen südamerikanischen Braii, zwei Camping-Grills, einen Oberhitzegrill und eine Feuerplatte, die sich besonders gut für die Zubereitung von Kurzgebratenem und Gemüse eignet. Die Diskussion, Kohle oder Gas, Pellets oder Elektro führt er nur ungern. Natürlich könne man beim Grillen mit gut getrockneten Obsthölzern ein ganz besonderes Aroma erreichen. "Aber es hat auch viel für sich, einen Gasgrill in zehn Minuten auf Betriebstemperatur zu bringen." Und er könne auch nachvollziehen, wenn Leute sich für ihre Dachterrasse einen Elektrogrill

zulegen würden, weil anderes Grillen in ihrem Haus nicht erlaubt sei. Der Grilll-Profi ist davon überzeugt, dass jeder Grill seine Berechtigung hat.

"Meine Frau mag meine Grills", sagt Markus Kaufer und lächelt.

"Vor allen Dingen die, die aufgrund ihres offenen Feuers ein bisschen Lagerfeuer-Atmosphäre versprühen. Trotzdem muss jetzt immer, wenn ein neuer Grill bei uns einzieht, ein anderer ausziehen."

Kaufer hat beobachtet, dass Grillen auch immer mehr ein "Frauen-Ding" wird. "Frauen haben häufig Respekt vor Gasgrills, Grundsätzlich stehen sie Männern aber beim Grillen in nichts nach. Die Zeiten, in denen grillen eine echte Männerdomäne war, sind längst

Markus Kaufer veröffentlicht jeden Donnerstag und jeden Samstag ein neues Rezept, das er selbst entwickelt hat. "Ich lese unglaublich viele Kochbücher", erzählt er, "gucke aber auch, was US-ame-









Viel mehr als nur Würste und Koteletts: Markus Kaufer aus Düren ist Food-Blogger und erfindet jede Woche zwei neue Grill-Rezepte – unter anderem geräucherten Kartoffel-Salat, Kartoffel-Cheesburger, Rouladen und mit Speck umwickelte Zwiebelringe.

Reise durch Südafrika mit anderen Food-Bloggern vor vier Jahren, als er an acht Folgen für die Kochshow des südafrikanischen Fernsehkochs Jan Scannels mitgewirkt hat, interessiert er sich für National-(Grill-) Gerichte. "Ich finde es spannend, was in anderen Ländern auf den Grill kommt und was dazu gegessen wird." Gerne lässt Kaufer sich aber auch von Kochrezepten inspirieren, so ist auch sein Vorschlag für gegrillte Rinderrouladen entstanden. "Ich kann mir kaum etwas vorstellen, das man nicht auf einem Grill zubereiten kann", sagt er. "In dieser Woche präsentiere ich zum Beispiel ein Rezept für ein Schweineherz auf meinen Kanälen." Das, was bei Kaufer aufs Rost kommt, ist eben alles andere als 0815, deswegen passt auch der Name seines Food-Blogs mehr

rikanische Barbecue-Experten so

machen." Spätestens seit seiner

Entenburger asiatisch

"Während der Corona-Krise", sagt Kaufer, "hat das Grillen noch einmal einen Boom erlebt. Das merke ich auch an meinen Klickzahlen. Die Menschen verbringen mehr Zeit zu Hause und sind bereit, auch länger mit der Zubereitung von Speisen zu verbringen." Er selbst liebt am Grillen vor allem die unerschöpflichen Möglichkeiten. "Ich bin ein großer Fan von Burgern", sagt er. "Aber da gibt es Tausende Alternativen." Kaufer gerät ins Schwärmen und wenn er von Entenbrust-Burgern

asiatisch, Fischburgern oder Garnelen-Pattys spricht, läuft einem schon beim Zuhören das Wasser im Mund zusammen.

Auf die Temperatur kommt es an

Übrigens ist Kaufer davon überzeugt, dass gute Köche nicht unbedingt auch gute Grillmaster sind. "Beim Grillen, vor allem auch beim Grillen mit Holzkohle, kommt es vor allem darauf an, den Grill auf die richtige Temperatur zu bekommen. Das braucht schon Einiges an Übung. Trotzdem ist es natürlich auch beim Grillen hilfreich, sich mit gutem Essen und seiner Zubereitung auszukennen."

Anfängern empfiehlt der Gourmet einen Kugelgrill. "Ich würde auf jeden Fall mit etwas Kurzgegrilltem beginnen, das auf direkter Hitze zubereitet wird. Oder mit ei-

nem Stück Lachsfilet, das auf einer gewässerten Zedernplanke gegrillt wird. Damit hat man eigentlich immer ein Erfolgserlebnis."

Für alle, die schon etwas erfahrenere Griller sind, hat Kaufer noch einen besonde-

Grillen ist seine große Leidenschaft: Food-Blogger Markus Kaufer aus Düren. ren Tipp parat: "Ich habe einmal eine ganze, geschälte Wassermelone zwölf Stunden in einer Salz-Kräuter-Lauge gebadet, anschließend abgetupft und dann zehn Stunden bei 100 Grad gegrillt. Die sag danach aus wie ein Schinken und hat hervorragend geschmeckt."

Einen Nachteil hat es übrigens, wenn man 14 Grills im Garten stehen hat – und die auch alle regelmäßig benutzt. "Einmal im Quartal", sagt Markus Kaufer, der das ganze Jahr über grillt, "sollte man seine Grills schon einer Grundreinigung unterziehen. Und damit bin ich dann locker schon mal einen ganzen Tag beschäftigt."

Seine Leidenschaft zum Beruf machen, möchte Kaufer nicht. "Ich weiß nicht, wie der Barbecue-Boom sich entwickelt. Und ich möchte auch nicht den Spaß am Grillen verlieren. Und das würde ich vielleicht, wenn ich mich die nächsten 20 Jahre ausschließlich damit beschäftige."

ETWAS AUSGEFALLENES VOM ROST

Gegrillte Rouladen und Kartoffel-Burger

Für Kartoffel-Cheeseburger (eine Portion) braucht man: eine mittel-große bis große Kartoffel, ein Burgerpatty (etwa 160 bis 180 Gramm), zwei Scheiben Käse, etwas Olivenöl, Salz, eine kleine rote Zwiebel, Burgertoppings nach Wahl, zum Beispiel Jalapeños und Barbecue-Sauce.

Zuerst die Kartoffel der Länge nach halbieren, mit Olivenöl bestreichen und salzen. Die Kartoffeln bei indirekter Hitze (Deckelthermometer etwa 140 bis 160 Grad) 35 bis 45 Minuten grillen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Ringe schneiden und gemeinsam mit dem Burgerpatty auf einer Grillplatte angrillen. Das Patty mit dem Käse belegen. Beides auf das Warmhalterost legen und warten, bis der Käse geschmolzen ist. Die Kartoffeln vom Grill nehmen und etwas vom Innenleben entfernen. In die erste Kartoffel-Mulde die Zwiebeln und in die andere die restlichen Burgertoppings einfüllen. Alles zusammensetzen und als Burger servieren.

Für gegrillte Rinder-Rouladen (ebenfalls eine Portion), die ganz stark an die von der Großmutter erinnern, braucht man folgende Zutaten: zwei Rouladen, zwei bis drei Esslöffel Senf, vier Scheiben Schwarzwälder Schinken, zwei Gewürzgurken, Salz und Pfeffer, vier Scheiben Frühstücksspeck und Barbecue-Sauce.

Zubereitung: Die Rouladen auf der Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf- bestreichen. Anschließend den Schinken mittig auflegen und mit der Gurke der Länge nach aufrollen. Nun die die Roulade in dem Frühstücksspeck einwickeln und aufspießen. Den Grill auf 120 Grad indirekte Temperatur einregeln und die Rouladen unter Zugabe von Holzrauch etwa zwei Stunden langsam garen. Das Fleisch gegen Ende der Garzeit mit Barbecue-Sauce bepinseln.

EINE GANZ BESONDERE BEILAGE

Geräucherter

Um seinem eigenen Anspruch an gute Grill-Küche gerecht zu werden, sind Markus Kaufer auch gute Beilagen wichtig. Manche, so auch

Beilagen wichtig. Manche, so auch dieser geräucherte Kartoffelsalat, haben sogar das Potenzial, dem Fleisch die Schau zu stehlen.

Für vier Personen braucht man sechs bis sieben mittelgroße Kartoffeln, sechs Teelöffel Mayonnaise, zwei Teelöffel

Frischkäse, ein Schuss
Weißweinessig,
ein Schuss Essig aus
eingelegten Jalapeños, Salz und Pfeffer, 200 Gramm
Speck, drei Esslöffel
Jalapeños und 150
Gramm geriebenen

Cheddar-Käse.

Zubereitung: Die Kartoffeln 20 Minuten vorkochen und dann ungefähr 45 Minuten im Holzrauch bei 100 Grad räuchern. In der Zwischenzeit für das Dressing die Mayonnaise mit dem Frischkäse sowie den beiden Essigsorten mischen und mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Nun den durchwachsenen Speck bei mittlerer direkter Hitze kross grillen und in Streifen schneiden. Die garen Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit den Jalapeños, dem Cheddar-Käse und dem Dressing vermengen und mindestens 20 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit den Baconstreifen bestreuen.

Mehr Rezepte, Inspiration und Bilder gibt es auf der Internetseite www.0815bbq.com.