

NACHRICHTEN

UNIVERSITÄT

Festlicher Start
ins Wintersemester

Mit zwei akademischen Festveranstaltungen startet die Universität am Freitag, 21., und Samstag, 22. Oktober, in das Wintersemester. Der Dies academicus am Freitag ab 15 Uhr bietet einen Rückblick auf das vergangene Jahr, Ehrungen verdienter Mitglieder der Universität sowie den Festvortrag „Gebauter Reform: Architektur und Kunst am Bau der Universität Konstanz“. Die Kunsthistorikerinnen Anne Schmedding und Constanze von Marlin zeigen, wie der Reformgedanke der Universität seinen Ausdruck in ihrer Architektur und Kunst am Bau findet. Für den Universitätsball am Samstag in der Mensa gibt es nur noch Flanierkarten (kein fester Platz, kein Essen), die ab 22 Uhr gültig sind. Musikalisch begleitet wird der Ball von dem Latin-Quartett Manteca, ab Mitternacht folgt eine Party mit DJ Carnage23. (sk)

LANDESMUSEUM

Taschenlampenführung
speziell für Kinder

Wenn für alle anderen die Türen des Archäologischen Landesmuseums bereits geschlossen sind, können Kinder ab sieben Jahren heute Abend die Playmobilausstellung auf ganz besondere Weise erkunden. Spielerisch und ein ganz kleines bisschen gruselig wird den Teilnehmern dabei Spaß an der Welt der Kelten vermittelt, die im Zentrum der Ausstellung steht. Beginn ist um 19 Uhr, die Führung dauert eine Stunde und kostet drei Euro. Wer mitmachen will, sollte vorab unter Telefon (0 75 31) 98 040 fragen, ob noch Platz ist. (sk)

ROS GARTENMUSEUM
Tägermoos mit
Kaffee und Kuchen

Im Rahmen des Angebots „Museenjoren“ für die Generation 60 plus lädt das Rosgartenmuseum am Dienstag, 18. Oktober, um 15 Uhr, zu einer Führung durch die Sonderausstellung „Das Tägermoos“ ein. Im Anschluss an die einstündige Führung besteht die Möglichkeit, bei Kaffee und Kuchen im Museumscafé Kontakte zu knüpfen, teilt das Museum mit. Führung, Kaffee und Kuchen kosten zehn Euro, eine Anmeldung ist erforderlich an Ines. Stadie@konstanz.de oder per Telefon (0 75 31) 900 914. (sk)

ROTES KREUZ

Gymnastik auch
für Beckenboden

Der DRK-Ortsverein Konstanz bietet ein erweitertes Gymnastikprogramm an: Nun gibt es jeden Donnerstag von 16 bis 16.45 Uhr in der Luisenstraße 1 einen Kurs, der neben der allgemeinen Bodengymnastik auch zusätzlich die Beckenbodenmuskulatur stärkt. Er richtet sich an Menschen ab Mitte 50 und findet wöchentlich unter Leitung von Andrea Wiedenbach statt, so eine Presenotiz. Die Teilnahme kostet 1,50 Euro pro Treffen, Informationen gibt es unter Telefon (0 75 31) 6 29 00. (sk)

FÜHRUNG

Historischer Spaziergang
durch Gottlieben

Gottlieben hat einen engen Bezug zu Konstanz. Barbara Kohler-Hippenmeyer zeigt in einem Dorfspaziergang am Mittwoch, 19. Oktober, um 16 Uhr, die Denkmäler des Ortes und berichtet aus der Geschichte. Der Rundgang mit Erfrischung zum Abschluss kostet pro Person zehn Euro. Anmeldung unter Telefon (0 75 31) 900 914. (sk)

Verbundenheit rund um den Globus

- Bertold Siber lädt zum Ehemaligen-Treffen ein
- Die Stadt Konstanz ehrt ihn für seine Verdienste

VON SIMONE ISE

Konstanz – Wenn Bertold Siber einlädt, kommen sie von überall her auf dem Globus. Ob aus Sydney, Dubai, Neuseeland, Singapore, London, Mallorca, Marokko, Italien, Luxemburg, der Schweiz und Österreich und natürlich aus Deutschland – kein Weg ist zu weit. 85 Weggefährten, die bei Sternkoch Bertold Siber im Stephanskeller oder Seehotel gelernt und gearbeitet haben, treffen sich in Konstanz wieder. Die Gastgeber sind ebenfalls zwei Ehemalige. Jochen Fecht und Thomas Haist richten das Ehemaligen-Treffen in ihrem Sternelokal San Martino aus.

Die Wiedersehensfreude ist groß und die Spannung steigt jedes Mal aufs Neue, wenn ein Guest die Eingangstüre passiert. Erkennt man den Kollegen aus der damaligen Zeit noch wieder? „Herr Modugno“, ruft Bertold Siber laut und nimmt den Italiener herzlich in die Arme. Gaetano Modugno war „elf Jahre, drei Monate und 23 Tage“ Restaurantdirektor im Seehotel Siber. Er war von Anfang an dabei. „Die ersten drei Jahre habe ich nur wenig frei gemacht, jeder musste 110 Prozent bringen“, weiß er noch ganz genau. Bertold Siber, den er mit einem Künstler vergleicht, und die Villa haben ihn stets fasziniert. Und heute nach über 30 Jahren bietet Bertold Siber ihm plötzlich das „Du“ an. Für den ehemaligen Restaurantdirektor ein wunderbarer Abschluss, denn seit ein paar Tagen ist er im Ruhestand.

Manfred Lang hat die Zeit, in der er im Seehotel gekocht hat, in einem Album festgehalten, das er zu dem Treffen mitgebracht hat. Zum Vorschein kommen unzählige Fotos, Veranstaltungsflyer wie das Bundeskanzlerfest in Bonn 1987, auf dem Siber gekocht hat, und Zeitungsartikel unter anderem von Kolumnist Michael Graeter. Er weiß noch wie heute, wie Siber in seiner Kochjacke regelmäßig auf den Wochenmarkt gegangen ist. Die Leute seien hinter ihm herlaufen, hätten beobachtet, an welchen Ständen er kauft und hätten dann dort auch gekauft. „Für mich ist Bertold Siber eine Persönlichkeit und ein Genussbotschafter voller Perfektion und Etikette“, sagt der gebürtige Wangener, der seit 24 Jahren das Romantik Hotel Residenz am See in Meersburg betreibt. Das Restaurant Casala ist mit einem Michelin Stern ausgezeichnet.

Bertold Sibers „Ästhetik, sein Stil und seine unübertroffene Sensibilität“ haben den gebürtigen Überlinger Martin Öxle fasziniert. Er hat als Küchenchef im Stephanskeller gearbeitet und später 15 Jahre lang die Speisemeisterei (zwei Michelin Sterne) in Stuttgart betrieben. Der gebürtige Überlinger ist mit seiner Frau nun in die Nähe von Graz gezogen. Hans Horberth ist Bertold Siber das erste Mal als Page in Mainz begegnet. Nachdem er Sibers Koffer aufs Zimmer gebracht hatte, nahm er seinen Mut zusammen und sprach ihn als einen der besten Köche Deutschlands an. Mit dem Ergebnis, dass er bei Siber eine Kochlehre machen durfte. Bis 2012 führte er das Restaurant La Vision (zwei Michelin Sterne) in Köln. Doch für viele war Bertold Siber nicht nur ein herausragender Koch und harter Lehrmeister, sondern auch ein fürsorglicher Mensch inmitten einer großen Kollegenfamilie, die er durch sein großes Netzwerk bis heute zusammenhält.



Bertold Siber (Mitte) erhält als Dank und Anerkennung für seine Verdienste von der Stadt Konstanz eine Urkunde – überreicht von Friedhelm Schaala (links), dem Leiter der Wirtschaftsförderung und Eric Thiel, dem Geschäftsführer der Stadtmarketing GmbH. BILDER: SIMONE ISE



Jochen Fecht (Bild) hat lange mit Siber zusammengearbeitet. Heute betreibt der Küchenchef mit Thomas Haist das San Martino. Hier fand das Treffen statt. BILD: MATTHÄUS KLOC



Sie hatten gemeinsam eine unvergessliche Zeit im Seehotel Siber: Stefan Schüller (von links) ist heute Gründer und Geschäftsführer von Essgobar Catering Zürich, Steve Coyne betreibt das Harbour Light Bistro in Nelson in Neuseeland und David Witzig ist Küchenchef im Restaurant Hendriks in Hamburg.



Manfred Lang (rechts) kannte Siber schon als Kind. Seit 24 Jahren führt er in Meersburg das Hotel Residenz am See, mit Sternen-Restaurant. Links Joachim Breisacher.



Ausgezeichnet mit zwei Michelin Sternen: Martin Öxle (links) hatte die Speisemeisterei in Stuttgart und Hans Horberth führte das Restaurant La Vision in Köln.



Extra angereist aus Sydney und Dubai: Lee Loong Sheng (v.l.) betreibt in Australien vier Restaurants und Lothar Hohmann die Precise Group.



Christoph Krüger absolvierte eine Ausbildung zum Hotelkaufmann im Seehotel Siber. Heute ist er Leiter der Personalabteilung bei McDonalds. Rechts Beate Netzhammer.



Gaetano Modugno (rechts) war von Anfang an im Seehotel Siber dabei und dann elf Jahre Restaurantdirektor. Seit kurzem ist er im wohlverdienten Ruhestand.



Jens Bräuning kam mit seiner Frau Nicole aus Mallorca angereist. Dort ist er Küchenchef im Restaurant Lila Portals. Bei Bertold Siber lernte er Koch.

Sternkoch und Genussbotschafter

► **Sein Leben:** 30 Jahre lang war Bertold Siber (zwei Michelin Sterne) in Konstanz kulinarisch tätig, neun Jahre im Stephanskeller und 21 Jahre im Seehotel Siber. Die Jugendstilvilla in der Seestraße zählte zu den ersten Adressen in Deutschland und auch bald darüber hinaus. Sein Haus war Treffpunkt prominenter Gäste. Bertold Siber war einer der ersten Köche zusammen mit Meisterkoch Eckard Witzigmann, die die Nouvelle Cuisine nach Deutschland brachten. Die französische Schule von Paul Bocuse und Roger Vergé hatten ihn nachhaltig geprägt. Siber wusste schon mit 13 Jahren, dass er Koch werden wollte. Seine Mutter war seinen Aussagen zufolge eine sehr gute Köchin, sein Vater Metzgermeister. Mit 14 begann der gebürtige Singener eine Lehre im Hotel Halm in Konstanz. Es folgten viele Stationen im In- und Ausland. Seine Meisterprüfung legte er in Stockholm als jüngster Koch ab. Bevor er sich in Konstanz niederließ, war er Pächter des Waldseehotels in Lindenbergen. Nach seiner Pensionierung 2004 lebt der heute 73-Jährige in Konstanz und in der Parfümstadt Grasse in Südfrankreich.

► **Botschafter:** Bertold Siber war nicht nur ein Ausnahmekünstler am Herd, sondern auch ein Marketingtalent, der für die Bodenseeregion kulinarisch in Fernsehauftritten und Schlagzeilen die Werbetrommel rührte. Zum anderen war er auch Botschafter einer Küche, für die Frische und die Verbundenheit mit den Lieferanten in der Region im Vordergrund stand. Sibers Rat war im In- und Ausland gefragt und ist es bis heute noch. Vielen seiner Schützlinge hat er beim Start in die Selbständigkeit geholfen. Im Laufe der Zeit ist daraus ein riesiges internationales Netzwerk entstanden. 2005 wurde Siber bei der „Genuss am See“ im Festspielhaus in Bregenz für sein Lebenswerk geehrt. Den Genuss Award überreichte der Schweizer Spitzenkoch André Jaeger und lobte Sibers „Feuerwerk an Kreativität und Innovation“. (ise)

