



„Ich habe den tollsten Job“

Jimmy Wales, der Gründer der Online-Enzyklopädie Wikipedia, gibt im Interview seltene Einblicke **Internet, Seiten 26/27**

Achenbach-Prozess: Anklage fordert **sieben Jahre Haft** für Kunstberater **Düsseldorf, Seite 15**

NACHRICHTEN

POLITIK

Das große Abrechnen bei der Pkw-Maut

Nach monatelangem Vorlauf hat Minister Dobrindt sein Projekt ins Parlament gebracht – und da geht der Streit weiter. **Seite 4**

KULTUR

Literaturkritiker Raddatz stirbt mit 83 Jahren

Er galt als einer der einflussreichsten Intellektuellen Deutschlands. Erst 2014 hatte er seinen Abschied vom Journalismus erklärt. **Seite 10**

WIRTSCHAFT

Patienten sollen sich nicht drängen lassen

Kassenstudie: Ein Großteil der von Ärzten angebotenen individuellen Leistungen hat gar keinen messbaren Nutzen. **Seite 19**

AUS ALLER WELT

Ex-Krankenpfleger muss lebenslang in Haft

Der 38-Jährige gestand eine Mordserie im Klinikum Delmenhorst. Das Gericht stellt die besondere Schwere der Schuld fest. **Letzte Seite**



Große Show

Severin Freund hat sich den Traum vom ersten deutschen WM-Gold im Einzel seit 2001 erfüllt. Der 26-Jährige kürte sich im schwedischen Falun auf der Großschanze

zum sechsten deutschen Skisprung-Weltmeister der Geschichte und bescherte den DSV-Adlern zugleich den ersten Titel seit Martin Schmitt vor 14 Jahren. Freund flog

auf 134,0 und 135,5 Meter und siegte klar vor dem Österreicher Gregor Schlierenzauer. Es war seine dritte Medaille im dritten WM-Wettbewerb. **Seite 14**

Immer Ärger mit Athen

Schäuble „fassungslos“ über neue griechische Forderung nach Schuldenschnitt. Breite Mehrheit für Verlängerung des Hilfsprogramms im Bundestag aber sicher

Bundesfinanzminister Wolfgang Schäuble (CDU) hat die jüngsten Äußerungen des griechischen Finanzministers Janis Varoufakis als „wenig hilfreich“ kritisiert. In einem griechischen Radiosender hatte Varoufakis erneut von einer Umschuldung gesprochen und dabei auch wieder einen Schuldenschnitt für sein Land ins Gespräch gebracht. Dies wird unter anderem von Schäuble strikt abgelehnt. In der Sondersitzung der Unionsbundestagsfraktion sagte der Finanzminister, die neue griechische Regierung trage mit solchen Interviews kaum dazu bei, das Vertrauen etwa in Deutschland zu erhöhen.

Wenn Griechenland in den kommenden Monaten gegen die Absprachen verstoßen sollte, seien diese hinfällig, habe Schäuble in der Sitzung gesagt, hieß es aus Teilnehmerkreisen. Die griechische Regierung „strapaziere die Solidarität der europäischen Partner“ mit sol-

chen Äußerungen erheblich. Schäuble zeigte sich in der Fraktionssitzung zwar „fassungslos“ über Varoufakis, erklärte aber, er wolle gelassen bleiben. Fraktionschef Volker Kauder (CDU) sprach von einer unangemessenen Form des Umgangs miteinander und von „halbstarken Sätzen“ der neuen griechischen Regierung.

Trotz der neuen Verärgerung über die griechische Regierung wird der Bundestag heute aber den Weg für eine Verlängerung des Hilfsprogramms um vier Monate frei machen. In Sondersitzungen stimmten die Fraktionen von CDU/CSU und SPD mit großer Mehrheit für eine Bereitstellung der Kredithilfen der Euro-Partner bis Ende Juni. Bei der Union waren 22 Abgeordnete dagegen, fünf enthielten sich. Das sind mehr Abweichler als früher. Zu ihnen gehört auch der ehemalige Bundesverkehrsminister Peter Ramsauer (CSU). Nach seiner Meinung wurde der Grundsatz

Solidarität gegen Solidität „vehement mit Füßen getreten“. Deswegen müsse er „jetzt ein Zeichen setzen und gegen die Programmverlängerung stim-

GELD WIEDER DA

Nach der Grundsatzvereinbarung der Euro-Finanzminister

auf eine Verlängerung des Hilfspakets fassen die Griechen offensichtlich wieder Vertrauen zu ihren Banken. In den vergangenen zwei Tagen seien insgesamt 850 Millionen Euro wieder bei den Geldhäusern eingezahlt worden, sagte ein hochrangiger Banker in Athen. In den Wochen zuvor hatten die Griechen wegen der wachsenden Gefahr einer Staatspleite immer wieder Geld abgehoben. Nach Daten der Europäischen Zentralbank flossen allein im Januar Einlagen von 12,2 Milliarden Euro ab.

men“, sagte er der „Welt“. Die SPD votierte geschlossen für eine Verlängerung des Pakets. Die bisherigen Hilfen für Griechenland belaufen sich auf 240 Milliarden Euro, etwa 55 Milliarden Euro entfallen auf Deutschland.

Das niederländische Parlament hat der Verlängerung bereits zugestimmt. Eine breite Mehrheit der Abgeordneten begrüßte in Den Haag die Entscheidung der Euro-Gruppe, das heutige Programm um vier Monate zu verlängern. Der Finanzminister und Chef der Euro-Gruppe, Jeroen Dijsselbloem, hatte dem Parlament versichert, dass mit der Vereinbarung keine neuen Finanzhilfen für Athen verbunden seien.

Gestern Abend unterstrich Athen noch einmal die Dringlichkeit der Unterstützungsleistungen. Es gebe derzeit bereits „Finanz- und Haushaltslücken“, sagte Regierungssprecher Gabriel Sakellariadis. Über die Problematik werde mit den Geldgebern beraten. **Seiten 2/3**

Tweets des Tages

Halte Zurückhaltung vorm #Derby übrigens für den richtigen Weg. Die gegenseitige Hetze führt zu nix. #bvb *Ruhrpottfrosch*

Als ich Fritz J. Raddatz einmal an die Akademie einladen wollte, sagte er: Da ist doch schon Lessing, Sie brauchen mich nicht. #gedenken *Olaf_Kutzmutz*

IV-Rente wegen Heavy Metal Sucht. Was bekommen dann erst HipHop'er? *MiniRex_FB*

Treffpunkt für Fans
facebook.com/weltkompakt

Twittern, was uns bewegt
twitter.com/weltkompakt

E-Mail an die Redaktion
kompakt@welt.de

Abo & mehr
www.welt-kompakt.de/abo

News rund um die Uhr
www.welt.de
Digitale Angebote
Tel. 0800 / 95 15 00 0
digital@welt.de

Kundenservice: 0800 / 53 73 78 3



LIFESTYLE



Ravinder Bhogal: Nicht nur schön, sondern vor allem talentiert

Britain meets India oder vom Schreibtisch an den Herd

Die Journalistin Ravinder Bhogal backt ein süßes Konservendosen-Küchlein

Bevor die ehemalige Mode- und Beautyjournalistin Ravinder Bhogal einen TV-Kochwettbewerb gewann, hatte sie ihre Küche vor allem nachts genutzt, wenn sie nicht schrieb, und mit ihren Kreationen Familie und Freunde verzauberte. Heute kocht sie sich durch Fernsehsendungen und Hotelküchen und träumt vom eigenen Restaurant. So unvorhergesehen, wie die plötzliche mediale Aufmerksamkeit ihrem Leben eine neue Wende gab, so unkompliziert geht die heute 35-Jährige damit um. „Vielleicht war es auch einfach Schicksal“, lacht Ravinder offen. „Ich habe eine Freundin, die mich damals anrief und sagte: Hör zu, es gibt da diese Sendung „Find Me a Fanny“, dort sucht Gordon Ramsay eine weibliche Küchenchefin. Meld dich da an, ich habe so eine Vorahnung, dass du gewinnen wirst.“ Mit ihrer erfrischend frechen Art und nie darum verlegen, einen Geschmack oder ein Gericht als „unglaublich sexy“ zu bezeichnen, lenkt Ravinder den Fokus der Zuschauer immer wieder auf den sinnlichen Aspekt des Essens, was ihr schon damals viel Sympathie einbrachte. Ihre Gerichte sind stark geprägt von der indischen Küche, bedienen sich oft der Gewürze des Nahen Ostens, was nicht nur geschmacklich einen feuerwerksgleichen Einfluss auf die Speisen hat: Farbenfroh, einladend und sinnlich sieht alles aus, was Ravinders Töpfe und Pfannen verlässt. Hier zaubert sie süße Konservendosen-Küchlein.

Zubereitung: Backofen auf 170° C vorheizen und die vier leeren Konservendosen mit Backpapier auslegen. Eier, Vanilleextrakt und Milch in einer Schüssel miteinander verrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und die Schale einer Clementine mischen. Mit der Butter vermengen und dann der Eimischung zugeben und gut umrühren. Zum Schluss die Schokolade und die Heidelbeeren unterziehen. Den Teig auf die vier Dosen verteilen und 30 Minuten

backen. Für die Glasur den weißen Zucker im Saft der zwei Clementinen bei mittlerer Hitze auflösen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Nach dem Backen mehrmals mit einer Nadel in die Küchlein stechen und die Glasur mit einem Löffel darübergießen. Die abgekühlten Konservendosen können mit einem breiten Band und einer Schlaufe verziert werden.

Unter Redaktionsleitung von Olivia El Sayed porträtierten Korrespondenten aus aller Welt auf www.thebrander.com spannende Marken und die kreativen Köpfe dahinter. 2013 erschien das Buch „The Brander – Marken und ihre Macher“, dem auch dieses Rezept entstammt



KATHY WATT/KATHY WATT

Feine Patisserie à la Ravinder

ZUTATEN

175 g ungesalzene Butter
3 EL Milch
3 Eier
1 TL Vanilleextrakt
200 g Mehl
70 g brauner Feinkristall- oder Krümelzucker
1 TL Backpulver
2 Clementinen
200 g weiße Schokolade, Callets oder gehackt
175 g frische oder gefrorene Heidelbeeren
2 EL weißer Feinkristallzucker
4 kleine, leere Konservendosen, geputzt und ohne Hülle

JULIA BRÖMSE
UND TAMARA GÜCLÜ

Hugo, Aperol Spritz, Gin Tonic, Moscow Mule. Gefühlt wird jedes Jahr, vor allem der Sommer, von einem anderen In-Drink geprägt. Scharen von Menschen werden dann zu Fans dieses einen Getränks, das sie in Bars, auf Partys oder auch privat und selbst gemixt genießen. Der ein oder andere wird sich jetzt vielleicht zu denen zählen, die sagen „Jaja immer diese Trend-Fähnchen-im-Wind-Trinker, ich kannte Moscow Mule schon, da habt ihr noch am Merlot gepochelt“. Wie auch immer.

Fest steht, dass heutzutage wieder sehr viel Wert auf Barkultur und gute Drinks gelegt wird. 2015 könnte nun den Grundstein für ein weiteres, ein altes und gerade wieder neu in Mode kommendes Getränk legen. Die Rede ist von Rum. In den vergangenen Jahren habe man diesen Alkohol sowohl im Privaten aber auch in Bars wieder zunehmend auf der Karte entdeckt, erzählt Frank Böer. Er ist Initiator und Veranstalter des „Finest Spirits Festival“ in München, einer großen Spirituosen Messe, die in diesem Jahr ihr zehnjähriges Jubiläum feiert und von heute an bis Sonntag stattfindet. Ihr diesjähriger Themen-Schwerpunkt liegt, Überraschung, auf Rum. Die karibische Spirituose schlechthin wird sowohl von kleinen Herstellern präsentiert, zum Beispiel zeigt die Marke Ron Aldea von der Kanaren Insel La Palma das erste Mal überhaupt in Deutschland ihren selbst gebrannten Rum.

Aber auch bekannte Marken, wie der ehrwürdige jamaikanische Rum-Hersteller Appleton sind dabei, und eine deutsche Repräsentanz darf ebenfalls nicht fehlen, wofür die Essener Destillerie Rauter mit einer eigenen Rum-Serie sorgt. Eines der Highlights: Wie im letzten Jahr, damals lag der Schwerpunkt auf Gin, wird der Münchner Barkeeper Richie Link den Gästen tolle Rum-Drinks mixen, um ihnen auf diesem Weg die Spirituose näher zu bringen. Probieren geht eben über ... naja, Sie

Es gibt Rum, Baby!

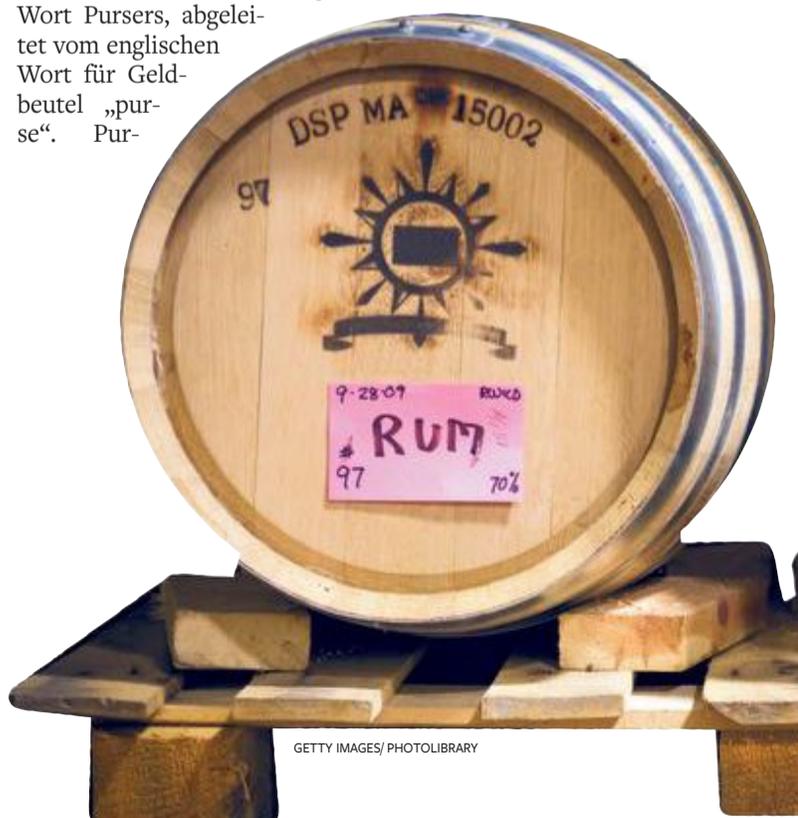
Heute startet die Spirituosen-Messe „Finest Spirits“ in München. Ihr Schwerpunkt: Rum! Gut so

wissen schon. Doch warum denn nun eigentlich Rum? Böers Erklärung ist simpel. Rum sei neben Whisky, Tequila, Gin und Wodka eine der klassischen Bar-Spirituosen und habe seit jeher eine riesige Bedeutung innerhalb der Barkultur gehabt. Allerdings haftete dem Getränk viel zu lange der Beigeschmack des ewig gleichen Standard-Drinks „Bacardi Cola“ an. Mittlerweile habe sich eine große Vielfalt entwickelt, in der Rum gemixt und in verschiedenen Bars angeboten wird. Zudem seien die Leute immer auf der Suche nach Spezialitäten – und das eben auch in Bezug auf Spirituosen.

„Ich glaube, dass Rum als Pur-Drink, aber auch in gemixter Form eine große Bedeutung in Zukunft haben kann, weil Rum ein unheimlich vielfältiges Thema ist.“ Des Weiteren sei Rum historisch sehr interessant: In all den ehemaligen spanischen, französischen und portugiesischen Kolonien wird bis heute Rum in den verschiedensten Facetten angebaut. In der Seefahrt hatte dieses Getränk eine bedeutende Rolle. Dazu erzählt Böer Folgendes: „Der Name der Rum-Marke „Pussers“ rührt vom Slang-Wort Pursers, abgeleitet vom englischen Wort für Geldbeutel „purse“.

Wissens waren auf Schiffen diejenigen, die den Matrosen ihr Gehalt auszahlten, und jedes Mitglied der britischen Handelsmarine hat bis 1972 einen Teil seines Salärs in Rum-Flaschen ausgezahlt bekommen. Das mag als Beleg gelten, dass Rum eine lange und alte Tradition hat und dadurch hat sich eine große Vielfalt entwickelt. Bei durchaus spannenden Preisen.“

Frank Böers Leidenschaft für die Welt der Spirituosen begann allerdings nicht mit Rum sondern Whisky: „Ich habe irgendwann an der Bar gesessen, mir keinen normalen, gemixten Cocktail bestellt, sondern einen reinen Whisky-Drink genommen und zu meinem eigenen Erstaunen festgestellt, dass der mir schmeckte.“ Aus dieser privaten Leidenschaft ergab sich dann mehr oder minder zufällig auch eine berufliche Perspektive. Eigentlich arbeitete Böer als Unternehmensberater, doch in dieser Funktion konzipierte er auch größere Veranstaltungen, und so war die Idee, eine große Veranstaltung zu organisieren, nichts total Neues oder Unbekanntes mehr. Dank guter Kontak-



GETTY IMAGES/PHOTOLIBRARY