



Fleisch ist seine Musik

Konzeptkünstler, Rinderzüchter, Weinbauer und Gastronom: Interview mit Yello-Mitbegründer Dieter Meier **Lifestyle, S. 24/25**

Ein Baustellenbesuch: Anfang 2017 soll die **Elbphilharmonie** eröffnet werden **Kultur, Seiten 8/9**

NACHRICHTEN

POLITIK

G7-Gipfel: Innenminister erwägt Grenzkontrollen

Nach den Frankfurter Krawallen schließt Thomas de Maizière eine kurzzeitige Aussetzung des Schengen-Abkommens nicht aus. **Seite 5**

WIRTSCHAFT

Bei der Bahn läuft es schlechter als erwartet

Der Staatskonzern ist unter Druck. Nun streicht er seine Wachstumsziele zusammen und besinnt sich aufs Kerngeschäft. **Seite 21**

WISSEN

Himmlisches Spektakel mit Risiken

Ein fast wolkenloser Himmel soll heute in weiten Teilen Deutschlands einen Blick auf die Sonnenfinsternis ermöglichen. **Seite 28**

MENSCHEN&MEDIEN

Jan Böhmert macht doch nur Spaß

Gelungene Satire des ZDF-Moderators: Das Stinkefinger-Video mit dem griechischen Finanzminister ist keine Fälschung. **Seite 31**

DIE WELT
KOMPAKT IM INTERNET

Tweets des Tages

Selbst wenn der Fake ein Fake ist, ist es die tollste Rumpfakerei seit den zwölf Dönern, die Heidi in jeder Folge GNTM isst. #varoufake

KuttnerSarah

Wenn @janboehm sich jetzt noch ein blau-schwarzes Kleid anzieht & auf dem Tisch tanzt, ist die Verwirrung perfekt. #varoufakefake #varoufake

Nisalahe

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



Ein Land zeigt Flagge

Heute wollte Tunesien den 59. Jahrestag seiner Unabhängigkeit feiern. Doch der Terroranschlag auf das Nationalmuseum in Tunis hat alles verändert. Die Menschen gehen auf die Straße, um die junge Demokratie zu verteidigen **Seiten 2/3**



AP / CHRISTOPHE ENA

Griechenland: Merkel fordert „Kraftakt“

Athen räumt Engpass bei Liquidität ein

BERLIN – Bundeskanzlerin Angela Merkel (CDU) hat alle Beteiligten zu einem „Kraftakt“ aufgerufen, um das Schuldendrama in Griechenland zu beenden. Es müsse ein Zusammenspiel zwischen „Solidarität und griechischer Eigenanstrengung“ geben. Sie dämpfte die Erwartungen an den EU-Gipfel in Brüssel, der bis heute Mittag dauern wird. „Erwarten Sie keine Lösung, erwarten Sie keinen Durchbruch“, sagte sie. Es sei „völlig klar“, dass es weder in dieser Runde noch beim Besuch von Tsipras am Montag in Berlin eine Lösung geben könne. „Kein Treffen im kleinen Kreis kann oder wird die Einigung auf Vorschlag der Institutionen – Internationaler Währungsfonds, Europäische Zentralbank und EU-Kommission – in der Euro-Gruppe ersetzen.“ Der griechische Ministerpräsident Alexis Tsipras gab in Brüssel vor dem Gipfel nur eine kurze Erklärung ab. Die EU brauche mehr politische Initiativen, die sowohl die Demokratie als auch die EU-Verträge respektierten, um die Krise hinter sich zu lassen und zu Wachstum zurückzukehren, sagte er.

Allerdings waren Gespräche zwischen der Regierung in Athen mit der EU-Kommission, der EZB und dem IWF bei einer Telefonkonferenz am Dienstag zum Stillstand gekommen. „Die Zeit wird knapp“, erklärte EU-Parlamentspräsident Martin Schulz mit Blick auf die Finanzlage. „Griechische Banken brauchen dringend Geld.“ Athen selbst sprach von einem großen Liquiditätsproblem. „Wir laufen Gefahr, ohne Geld zu bleiben“, sagte Vizeregierungschef Giannis Dragasakis. Heute wird eine weitere Rückzahlung an den IWF fällig, die Athen offenbar leisten kann.

Gleichwohl steigt die Unruhe im Land. Kunden hätten am Mittwoch Einlagen im Umfang von rund 300 Millionen Euro abgezogen, sagten zwei hochrangige Banker. Dies sei die höchste Summe an einem Tag seit der Einigung der Griechen mit den Euro-Zone-Ländern auf eine Verlängerung des Hilfsprogramms. **Seite 6**

LIFESTYLE



„Fabrique“ heißen die Bäckereien von Charlotta und David Zetterström

Auf der schwedischen Sauerteig-Begeisterungswelle

Das Brot des alten Ägyptens ist wieder hip

Als das junge Ehepaar Charlotta und David Zetterström seine erste eigene Bäckerei eröffnete, profitierte es von einer großen Sauerteig-Begeisterungswelle, die 2008 ganz Schweden überrollte. Nur sechs Jahre später besitzt das Paar elf Filialen in Stockholm und seit 2013 sogar eine im Londoner Szenebezirk Shoreditch.

Was ihre Bäckereien auszeichnet, ist nicht nur die Mischung aus rustikalem Charme und einer nicht zu unterschätzenden Prise Hipness, sondern vor allem das traditionelle Brot auf Sauerteigbasis. Dieses hat seinen Ursprung im alten Ägypten und wurde spätestens mit der Industrialisierung von der kommerziellen Brotproduktion in vielen Ländern vertrieben. Wie in ganz Europa und Teilen der USA erlebte diese Art der zeitaufwändigen Brotkunst auch in Schweden kürzlich eine Renaissance. Diese ging in Skandinavien so weit, dass sich vor einigen Jahren in Stockholm ein Hotel für Sauerteig etablierte. Im hippen Södermalm-Bezirk verlangt ein überwachtes Lager angeblich um die 30 Euro für eine Woche Teig-Aufsicht. Um eigenen Sauerteig herzustellen, braucht es neben den Zutaten vor allem Gärzeit und Pflege. Und genau darum kümmern sich die Angestellten des Sauerteig-Hotels. Regelmäßig wird den dort untergebrachten Teigeinheiten Mehl und Wasser zugefügt, damit eine Bakterienkultur entsteht, die wie Hefe wirkt und dem Brot seinen würzigen Geschmack verleiht. Immer wieder kann ein kleiner Teil des Teigs dazu verwendet werden, einen frischen Teig herzustellen. Ob dies nun eine gelungene PR-Aktion für die am Hotel angehängte Bäckerei ist oder tatsächlich ein Nischenhotel mit Zukunft, sei dahingestellt. Sicher ist: „In Skandinavien ist die ganze Entwicklung des Selbermachens auch den nicht berufstätigen Vätern zu verdanken“, weiß David. „Man will seinen Kindern nichts ge-

ben, was man nicht kennt. Also macht der Mann es lieber selbst.“

So wie dieses Sauerteigbrot. Charlotta sagt, Kunden liebten dieses Rezept wegen seiner Einfachheit – und es gelingt immer!

Zubereitung: Für den Sauerteig zunächst das Wasser mit dem Biomehl verrühren. Die Mischung acht bis zehn Stunden fermentieren lassen. Für den Brotteig dann alle Zutaten miteinander vermengen. 30 Minuten ruhen lassen, anschließend noch einmal fünf Minuten kneten und eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen. Das Brot formen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Danach das Brot ca. 25 Minuten bei 260° C backen.

Unter der 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“. Der diesjährige Nachfolgebildband widmet sich ganz dem Thema Essen und Kochen: „The Brander – Food Edition“. Das Buch erscheint im Verlag Eden Books Berlin. Covervarianten, alle fotografiert von Gian Marco Castelberg.



Das Sauerteigbrot hat Kathy Wyatt illustriert

ZUTATEN

Für den Sauerteig

340 ml Wasser
285 g Biomehl

Für den Brotteig

500 ml Wasser
940 g Biomehl
625 g Sauerteig
31 g Meersalz

„Massentierhaltung sollte man abschaffen“



Dieter Meier liebt Fleisch und guten Wein: Gerade hat der Mitbegründer der Band Yello ein neues Restaurant in Berlin eröffnet. Ein Gespräch über Nachhaltigkeit

MARIO STAUBER

Dieser Mann ist eine Kunstfigur. Wahrscheinlich eine der größten der Alpenrepublik – abgesehen von DJ Bobo. Auf jeden Fall ist Dieter Meier der Einzige, der diesen Status angestrebt und erreicht hat. Man weiß nicht genau, was er macht, geschweige denn was er früher gemacht hat. Einige meinen ihn zu kennen, weil sie in den Achtzigern mal „Oh yeah“ gebrüllt haben, als die Elektro-Kombo Yello fancy war. Seither sind über 30 Jahre vergangen und damals bereits 40 Jahre vorbei. Dieter Meier ist zeitlos und sieht auch so aus. Aus Kunst wird Kommerz und wieder zurück. Manchmal flutscht er wie ein Aal und dann kratzt er wie ein Kugelfisch. Dieser Dieter Meier hat gerade seinen 70. Geburtstag im Flugzeug verbracht und ist sich nun auch nicht zu schade, mit einem „Welt“-Journalisten zu sprechen.

DIE WELT: Herr Meier, Sie wurden vor Kurzem 70 Jahre alt, ein Grund zu feiern!

DIETER MEIER: Die Tatsache, dass ich seit 70 Jahren auf diesem

Planeten rumkrebse, ist kein Grund zu feiern. Das ist so ein abstraktes Datum, man wird ein Jubilar und das ist nicht meine Nummer. Ich werde mich nie feiern lassen, schon gar nicht für irgendwelche runden Daten. Ich habe meinen Geburtstag auf dem Zwölf-Stunden-Flug nach Argentinien verbracht.

Wir sind hier in Ihrem neuen Restaurant in Berlin – „Ojo de Agua“. Bio-Beef und Wein stehen auf der Karte. Was essen Sie eigentlich selber am liebsten?

Ich habe eigentlich alles sehr gerne, was irgendwie authentisch ist, was echt ist und was biologisch ist. Ich bin ja Bio-Anbauer in Argentinien und weiß natürlich die Vorteile zu schätzen, wenn man ohne diese Chemie-Bomben auskommt. Mir geht es schon sehr stark – man kann dafür ein großes Wort benutzen – um die Wahrhaftigkeit des Produktes. Und ich bin jetzt nicht jemand, der diese hochdekorierten Köche frequentiert, sondern ich finde eine richtig gekochte Kartoffel, eine richtig gekochte Karotte, oder ein richtig gekochtes Stück Fleisch gut; da muss man dem Produkt die Ehre antun, indem man es wun-

derbar herausgekocht und nicht mit irgendwelchen verrückten Dingen überdeckt.

Sie haben mal erzählt, dass Sie zu Mittag aber dann doch immer das Gleiche essen.

Zu Mittag esse ich immer einen Salat und zwei weichgekochte Eier. Immer das Gleiche. Das ist eine reine Nahrungsaufnahme. Für mich ist Mittagessen nicht primär eine Genussveranstaltung. Zum Beispiel wenn ich Wein trinke, bin ich danach nicht mehr konzentrationsfähig, bräuchte eine Siesta und da wir in der Schweiz, Argentinien oder Deutschland keine Siesta-Kultur haben, verzichte ich eigentlich auf das Mittagessen und nehme schlicht Nahrung zu mir.

Nach Frankfurt, Zürich und einem Ableger in Buenos Aires, haben Sie nun in Berlin ein neues Restaurant eröffnet. Es herrscht hier aber nicht gerade ein Mangel an Steakhäusern und Biokneipen. War es eine kulturelle oder ökonomische Entscheidung?

Zuerst einmal ist es eine emotionale Entscheidung, weil für mich Berlin die schönste Stadt