

## KÖLN



Das Severintor ist das Markenzeichen des Platzes

## Chlodwigplatz in der Südstadt wird umgestaltet

**KÖLN** – Zuletzt beherrschten vor allem Baumaschinen das Bild auf dem Chlodwigplatz in der Kölner Südstadt. Mittlerweile sind die Arbeiten für die Nord-Süd-Stadtbahn jedoch abgeschlossen. Nun soll der Chlodwigplatz neu gestaltet werden. Was sich die Stadtplaner ausgedacht haben, erfahren Interessierte am Donnerstag, 9. Februar. Vertreter der Stadt Köln sowie der Verkehrsbetriebe informieren über ihre Ideen, den Zeitplan und das weitere Vorgehen. Ansprechpartner sind Andreas Hupke (Bezirksbürgermeister), Gudrun Meyer (KVB-Sprecherin), Anne Luise Müller (Leiterin Stadtplanungsamt) und Klaus Harzenorf (Leiter Amt für Straßen und Verkehrstechnik). Die Veranstaltung beginnt um 19 Uhr im Pfarrsaal von St. Severin, Eingang Severinskloster 2-4.

## Leiche eines Mannes liegt auf Deponie

**ERFTSTADT** – Auf einer Deponie in Erftstadt-Kierdorf wurde am Montagvormittag die Leiche eines Mannes gefunden. Um wen es sich bei dem Toten handelt, ist derzeit noch unklar. Wie Kölner Polizei und Staatsanwaltschaft mitteilten, konnte der Leichnam bislang nicht sicher identifiziert werden. Allerdings gehen die Ermittler nach ersten Erkenntnissen von einem Tötungsdelikt aus. Eine Mordkommission hat die Arbeit aufgenommen.

# Süßigkeiten aus Kraut und Rüben

Aussteller auf der ISM in Köln setzen auf Genuss ohne Kariesgefahr

■ Zudem stellen Schüler auf der Süßwarenmesse eine Schokolade vor, die auch der Umwelt hilft

**MARIA BRAUN**  
KÖLN

Für die Hersteller von Süßigkeiten ist Zucker der wichtigste Rohstoff. Aber Zucker hat wahrlich keinen guten Ruf – er macht dick und schadet den Zähnen. Also versuchen die Bonbon- und Schokoladenproduzenten Zucker durch Gesundes wie Kräuter oder Rüben zu ersetzen. All diese Neuheiten der Süßigkeitenbranche zeigen 1400 Aussteller aus 65 Ländern noch bis Mittwoch auf der Internationalen Süßwarenmesse ISM in Köln.

Absolut innovativ ist dabei die zahnfreundliche Schokolade. Braun und rund liegen die Schokokugeln in der Schale und versprechen Genuss ohne Karies. Der Trick: Herkömmlicher Zucker wird durch einen Stoff namens Palatinose ersetzt. Der Zuckerersatz wird aus Rüben gewonnen, hat aber den Vorteil, dass die Bakterien im Mund keine Säure bilden und daher kein Karies entstehen kann. Angeboten werden die Schokoladenüberzogenen Haselnüsse bisher ausschließlich im Internet unter [www.zahnfreundchen.de](http://www.zahnfreundchen.de).

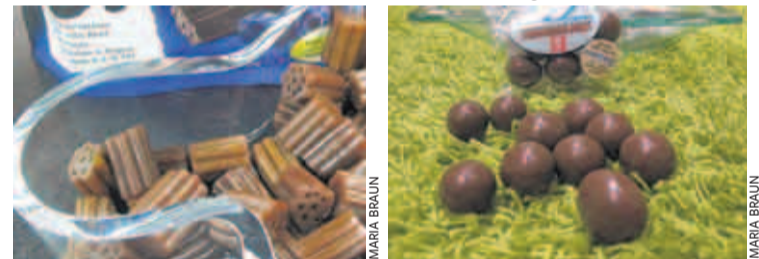
Ebenfalls zahnfreundlich und dazu noch kalorienarm ist Schokolade mit Stevia. Das grüne Kraut kommt ursprünglich aus Paraguay und ist seit De-

zember in der EU zugelassen. Das Problem: Schokolade mit Stevia ist vielleicht gesund, aber wirklich lecker ist sie nicht. Da müssen die Hersteller noch weiter experimentieren.

Ein zartschmelzender Hochgenuss ist dagegen „Die gute Schokolade“. Ein Produkt, das ab Ende März im Supermarktregal liegen soll. Mit dieser Tafel tut man nicht nur sich, sondern vor allem der Umwelt etwas Gutes, denn die Schokolade wird klimaneutral produziert und besteht aus Kakao- und Rübenbohnen, die zu 100 Prozent aus fairem Handel stammen. Die Idee zu dieser Schokolade hatten Kinder von der Schülerinitiative „Plant for the Planet“, die es sich zum Ziel gemacht hat, bis zum Jahr 2020 rund 1000 Milliarden Bäume für einen CO<sub>2</sub>-Ausgleich zu pflanzen. Partnerschaften mit Schulen in über 80 Ländern haben dazu geführt, dass seit 2007 schon zwölf Milliarden Bäume gepflanzt wurden. Mit Hilfe der Schokolade sollen es noch mehr werden. „Eine Tafel soll einen Euro kosten und dafür können wir einen Baum kaufen, der einen Euro kostet und ihn pflanzen“, sagt Alina Durach. Die Zwölfjährige aus Unterhaching bei München engagiert sich als Klimabotschafterin für das Projekt und stellt „Die gute Schokolade“ auf der Messe vor. Ihr Bruder Moritz ergänzt: „Wir wollten eine faire, klimaneutrale Schokolade, die nicht teuer ist, und dabei vor allem lecker schmeckt – sonst kauft sie keiner.“ Und lecker ist die Voll-



Alina (12) und Moritz (11) werben für „Die gute Schokolade“. Von den Einnahmen aus dem Verkauf sollen Bäume gepflanzt werden



Zwei Neuheiten auf der weltgrößten Messe für Süßes: zahnfreundliche Schokokugeln (r.) und Lakritz mit Blaubeer-Geschmack (l.)

milchschokolade in der Tat. Kein Wunder, denn sie wird vom Schweizer Schokoladenhersteller Halba produziert – bisher eher bekannt für faire, aber teure Edelschokolade.

Wer zwar Schokolade mag, aber noch mehr auf Kekse steht, für den gibt es ab Mai diesen Jahres etwas Neues. Die amerikanische Firma Pepperidge Farm hat Cookies für die Mikrowelle kreiert. Nach nur

zwölf Sekunden in der Mikrowelle soll der Keksteig knackiger und die Schokotropfen geschmolzen sein – ein Genuss wie bei Cookies frisch aus dem Ofen, wie der Hersteller verspricht.

Fest steht, dass Süßigkeiten in Zukunft vielleicht weniger Zucker enthalten und gesünder sind, aber richtig lecker schmecken eben doch die Kalorienbomben mit echtem Zucker.

## Gastfreundliche Haie

Trotz ihrer eklatanten Heimschwäche kämpft die junge Mannschaft von Uwe Krupp um die Play-off-Teilnahme

**KÖLN** – Vor dem ersten Bully hatten sich die Fans der Kölner Haie noch Pappnasen für ein Rekord-Foto aufgesetzt, danach gab es nichts mehr zu lachen. Die Heimschwäche setzte sich auch am Sonntag im 194. rheinischen Derby fort. Die zwölfte Niederlage (2:4) in der eigenen Arena war eine besonders bittere – nicht nur, weil der Gegner aus Düsseldorf angereist war. Erstmals seit zwei Jahren vermeldeten die Haie mit 18 581 Besuchern wieder ein volles Haus und verpassten dann die Chance zur Eigenwer-

bung. „Wir haben eine junge Mannschaft, für viele war es das erste Mal vor so einer Kulisse. Das hat man gemerkt“, sagte Trainer Uwe Krupp.

Die Zwischenbilanz des früheren Bundestrainers nach viereinhalb Monaten seiner Debütsaison in der Deutschen Eishockey Liga ist kurios. Zu Hause hat nur Schlusslicht Hannover Scorpions öfter verloren. Auf fremdem Eis ist nur Spitzenreiter Eisbären Berlin erfolgreicher als die Haie. Dass der Druck daheim für die jungen Spieler zu groß ist, glaubt

Nationalspieler Philip Gogulla nicht. „Wir haben mit Lüdemann, Boos und Tripp auch ein paar Jungs, die schon einige Jahre auf dem Buckel haben. Daran



DPA/ROLF VENNENBERND

kann es nicht liegen“, sagte der 24-Jährige. Um Mirko Lüdemann (38), Tino Boos (36) und Kapitän John Tripp (34) hat Krupp allerdings viele junge Spieler angesammelt. Gegen Düsseldorf standen elf Profis auf dem Eis, die 25 Jahre oder jünger sind.

„Es sind Spieler dabei, die letztes Jahr kaum Eiszeit bekommen oder noch

**Auch gegen den Rivalen aus Düsseldorf gab es jüngst nichts zu holen**

gar nicht in der DEL gespielt haben“, sagte Krupp, der nur fünf der möglichen zehn Ausländerplätze vergeben hat. Das liegt nicht nur an den begrenzten finanziellen Möglichkeiten. Es ist auch Programm des Trainers, der auf junge deutsche Spieler setzt. „Sie spielen ordentlich. Die Jungen entwickeln sich gut, weil sie viel Verantwortung bekommen. Sie treten mit viel Courage auf“, bilanzierte Krupp und prophezeite: „Wir werden uns bis zum Ende weiter verbessern, und dann sind wir gefährlich.“