

## NOTIERT

### Biologische Vielfalt

#### Den Tieren eine Stimme geben

Cassandra Steen wirbt als UN-Dekade-Botschafterin für den Erhalt der biologischen Vielfalt

Die deutsche Pop- und RnB-Sängerin Cassandra Steen setzt sich als UN-Dekade-Botschafterin für den Erhalt der heimischen biologischen Vielfalt ein. In ihren Liedtexten plädiert die Sängerin Cassandra Steen für ein bewusstes Leben und so ist es schon fast nahe liegend, dass sie sich auch für den Erhalt der Natur engagiert. Als UN-Dekade Botschafterin hilft sie mit, Menschen für die Bewahrung der biologischen Vielfalt zu sensibilisieren.

Die Vereinten Nationen haben die internationale UN-Dekade Biologischen Vielfalt von 2011 bis 2020 ausgerufen. Seit Jahrzehnten ist ein Rückgang dieser Vielfalt zu beobachten. Damit schwindet ein für uns Menschen wertvolles Naturkapital. Das Anliegen der UN-Dekade Biologische Vielfalt ist es, mehr Menschen für den Erhalt der biologischen Vielfalt sensibilisieren.

Cassandra Steen ist eine von zwölf prominenten Botschaftern, die die Geschäftsstelle der UN-Dekade Biologische Vielfalt bei ihrer Aufgabe, diese Botschaft in die Öffentlichkeit zu tragen, unterstützen.

INFO: Video mit Botschaft zur UN-Dekade Biologische Vielfalt von Cassandra Steen siehe unter

[www.un-dekade-biologische-vielfalt.de/1945.html](http://www.un-dekade-biologische-vielfalt.de/1945.html) ■

### Glaubensfragen

#### Große Fragen kompetent erklärt

Kölner Wissenschaftlerin schreibt Handbuch für Religionsunterricht

Mit Gott reden, wie soll das gehen? Glauben wir alle an denselben Gott oder haben Muslime einen anderen? Was passiert eigentlich, wenn wir tot sind?

Mit solchen Fragen sehen sich Lehrende im Religionsunterricht konfrontiert. Das neue fachdidaktische Handbuch für den Religionsunterricht der Kölner Religionspädagogin, Professorin Dr. Heike Lindner, will hier Hilfestellung geben. Es stellt den Unterrichtenden der zwei Ausbildungsphasen Studium und Referendariat Orientierungs-, Handlungs- und Reflexionswissen für die Lehr- und Lernprozesse bereit und liefert brauchbare Konzepte für den Umgang mit den großen Fragen für einen kompetenten modernen Religionsunterricht.

Das Buch ist wie die Ausbildung in zwei aufeinander aufbauende Teile gegliedert. Die Autorin untermauert ihre Thesen mit kontinuierlichen Bezügen zur Professionsforschung. Neu an dieser Fachdidaktik ist die Parallelisierung der Ausbildungsphasen im Lehramt und ihrem entsprechenden Kompetenzzuwachs mit dem Buchaufbau und seiner Kapitelanordnung.

BEI RÜCKFRAGEN: Institut für Evangelische Theologie, Abt. Religionspädagogik, Tel.: 0221 470-4981 ■

## Neue Serie

im stadtMAGAZIN köln-süd:

## Beruf aus Berufung

Menschen mit außergewöhnlichen Berufen

## In die Frucht gemeißelt

von Evelyn Steinbach

Isidro Sasa hat einen Sinn für schöne Dinge. Der Künstler schnitzt imposante Figuren in Obst, Gemüse und Eis. Für seine Kunstwerke hat er schon mehrere internationale Auszeichnungen erhalten. Eigentlich ist Isidro Sasa Bildhauer und arbeitet mit Steinen. Der 53-jährige Philippine wurde 1992 von einem Gastronom entdeckt und arbeitet seitdem für Hotels, die Wert auf das Besondere legen. Seit einem Jahr beeindruckt er die Gäste des Dorint Hotels am Heumarkt mit seinen essbaren Kreationen.

Der kleine, stets fröhliche Küchenkünstler fertigt für Empfänge, Feste und Tagungen große Eisskulpturen an, in denen mal der Name einer Firma eingemeißelt wird, mal besondere Motive nachempfunden werden. Wie zum Beispiel einen Adler: Den schnitzt Sasa in 1,5 Stunden mit einer Art Meißel aus einem Eisblock, der ein mal 0,50 Meter misst. „Eisfiguren machen das Buffet elegant“, meint Sasa. „2005 habe ich einen zwei Meter langen Formel-1-Wagen von Michael Schumacher gebaut. Dafür habe ich sechs Eisblöcke à 150 Kilogramm bearbeitet. - Das hat die Leute fasziniert.“

Am häufigsten kreiert er jedoch Melonen, Karotten, Birnen und Radieschen. „Eigentlich kann man aus fast jedem Obst und Gemüse ein kleines Kunstwerk zaubern.“ Für die Deutsche Fußball-Nationalmannschaft fertigte er Melonen an, die die Namen der Mannschaft trugen. „Schweinsteiger, Podolski und Jogi Löw - alle haben sich über die Überraschung auf ihrem Zimmer gefreut.“ Stolz präsentiert er seine neuesten Kunstwerke: die Logos der Kölner Haie und des FC Bayerns. „Schwierig waren die Wappen“,





Fotos: © Sasa

## – Isidro Sasa, der Küchenkünstler

erzählt Sasa und grinst: „Verschnitzt habe ich mich aber noch nie.“ Für das Frühstücksbuffet, das er selbst dekoriert, schneidet er täglich Schmetterlinge aus Karotten, Rosen aus Radieschen oder kreative Muster in Butter und Schokolade. Oft ist er auch an der Live-Cooking-Station anzutreffen, an der er Omelettes oder Crepes zubereitet.

Die Kunst des Bildhauens und Modellierens hat der Philippine von seinem Vater gelernt. „Er hatte in Manila eine Werkstatt, in der mir und meinen drei Brüdern gezeigt hat, wie man Tiere und andere Figuren aus Marmor, Stein und Holz fertigt.“ Der Weg in die Küche von 5-Sterne-Hotels war eher ein Zufall. Der Küchenchef vom Sheraton Hotel in Manila fragte ihn 1992, ob er auch eine Weihnachtsdekoration aus Eis und Lebensmitteln fertigen kann. „Ich habe es ausprobiert und es hat mir Spaß gemacht.“ Auf dem „International Salon Culinaire“ in Singapur gewann er 1994 die Silbermedaille im Eisschnitzen. Kurze Zeit später folgte ein Angebot vom Intercontinental Hotel in Leipzig. Dort blieb er acht Jahre, bis 2003 die Möglichkeit bestand, nach Köln zu wechseln. Seit April 2011 ist er nun für die Hotelkette Dorint tätig.

Auf den Philippinen gibt es in jedem besseren Hotel einen Künstler, der die Buffets dekoriert und kleine Kunstwerke aus Lebensmitteln schnitzt. Dekoration ist dort sehr wichtig. In Deutschland ist der Beruf des Küchenkünstlers bzw. „Food Artist“ noch nicht so weit verbreitet, es gibt auch nur wenige, die dieses Handwerk verstehen, sagt er. Eine Ausnahme bilden

seine Brüder, die ebenfalls als Lebensmittelkünstler in gehobenen Hotels arbeiten. Bis auf einen: Sasas jüngster Bruder ist Architekt geworden.

Wenn Sasa in Urlaub ist, gibt es keine großen Skulpturen. Die kleinen, einfachen Dekorationen versucht er dann einem Auszubildenden zu zeigen. Zum Beispiel Schmetterlinge aus Karotten, die könne man ganz schnell herstellen, meint er. „Eine Melone zu bearbeiten ist komplizierter. Das kann man nicht so schnell lernen, da braucht man schon viel Erfahrung.“

Isidro Sasa findet es nicht schade, dass seine Kunst so vergänglich ist: „Im Gegenteil“, erklärt er. „Es gefällt mir, wenn sich die Leute über meine Kunst auf ihren Tellern freuen.“ Damit er seine Werke nicht vergisst, macht er von jeder Skulptur ein Foto. Für die kleinen Schnitzereien in Obst und Gemüse hat er sich einen Katalog mit Bildern angelegt, damit er die Figuren schneller nachbilden kann.

Momentan schnitzt er viele Blumen, weil der Frühling beginnt. Auch viele Vögel sind dabei, wie zum Beispiel der Kolibri – im Anflug auf eine Blüte.

**INFO: Frühstücksbuffet im Dorint Hotel am Heumarkt, u.a. mit Live-Cooking-Station und den Dekorationen von Isidro Sasa**

**Zeiten:**

Montag - Freitag, 6.30 Uhr - 10.30 Uhr

Samstag, 6.30 Uhr - 11.00 Uhr

Sonntag, 6.30 Uhr - 12.00 Uhr

Preis pro Person: 29,- Euro – Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, Kinder von 7 bis 11 Jahren zahlen die Hälfte.



### Neu: Berufe-Serie

Ab sofort stellt das Stadtmagazin Berufe vor, die selten, außergewöhnlich oder einfach in Vergessenheit geraten sind. Kennen Sie einen Menschen, der einen solchen Beruf ausübt und sich ein paar Fragen der Redaktion stellen würde? Dann schreiben Sie uns eine E-Mail an [redaktion@stadtmagazinkoeln.de](mailto:redaktion@stadtmagazinkoeln.de) oder Sie rufen an unter 02236 / 384 66 90. Wir freuen uns über jeden Hinweis.