

LAUTER LEUTE

So spannend wie ihre Teenagerzeit findet US-Schauspielerin **Jodie Foster** das Dasein als Mittvierzigerin. „Manche Leute



45 ist ihr Wohlfühlalter: Jodie Foster. (Foto: rtr)

sagen, 40 zu sein ist wie noch einmal 18 zu werden“, sagte der Hollywood-Star bei der Vorstellung ihres neuen Films „Die Insel der Abenteuer“ in Tokio. Die Jahre in den Vierzigern seien „ein großartiges Alter“, findet die 45-Jährige. „Es ist einfach aufregend, wenn man endlich das Selbstbewusstsein hat, um das man so viele Jahre gerungen hat.“ Man sei immer noch jung genug, um gespannt auf die Zukunft zu blicken. Gleichzeitig müsse man sich nicht mehr ständig selbst hinterfragen, etwa ob man eine gute Mutter, stark oder intelligent genug sei, so die Oscar-Preisträgerin und zweifache Mutter.

Phil Collins zahlt Ex 25 Millionen Pfund

LONDON. Die jüngste Scheidung des Ex-Genesis-Stars Phil Collins (57) ist nach Medienberichten mit 25 Millionen Pfund die bislang teuerste im britischen Showgeschäft gewesen. Die Rekordsumme von umgerechnet 32 Millionen Euro für Collins Ex-Frau, die 35 Jahre alte Schweizerin Orienne Cevy, übertrifft sogar die Abfindung, die Ex-Beatle Paul McCartney für seine Ex-Frau Heather Mills hinblättern musste, berichtet die Zeitung „Daily Mail“.

Für Collins, der mit Superhits wie „Invisible Touch“ und „Another Day in Paradise“ reich wurde, ist es bereits die dritte Scheidung. Der britische Sänger und Cevy sollen sich bereits 2006 getrennt haben. Collins habe zusammen mit den Kosten der Trennung von seiner zweiten Ehefrau Jill Tavelman, die er 1996 per Fax über das Ende der Ehe informiert hatte, mindestens 42 Millionen Pfund an Ex-Frauen bezahlt, schrieb „Daily Mail“.

McCartneys Scheidung kostete 24,3 Millionen Pfund (heute 30,8 Millionen Euro).

Collins erste Frau Andrea Bertorelli hatte den Sänger mit einem Anstreicher und Dekorateur betrogen. (dpa)



Waren sieben Jahre verheiratet: Phil Collins und Orienne. Das Paar hat zwei gemeinsame Kinder. (Foto: dpa)

Tipps und Tricks statt Pi mal Daumen

Freitagabend, 19 Uhr. Im Hof der Fleischerlei Holz sitzen 20 Männer und Frauen, alles Vereinsvorsitzende aus Geldern-Kapellen. Der Chef vom Kirchenchor ist da, der Wehrleiter der Freiwilligen Feuerwehr, die Bruderschaft, der Gartenbauverein, die Karnevalisten. Und Norbert Kröll natürlich, Vorsitzender der Vereinsgemeinschaft, von Beruf Vollziehungsbeamter. Sie alle haben Hunger, Durst und wollen das Grilldiplom machen.

„Wenn ich grille“, sagt Kröll, 52, „bekomme ich immer positive Rückmeldungen von meinen Töchtern und meiner Frau.“ Der Mann kredenzt zuhause Pi mal Daumen und auf Holzkohle. Eigentlich müsste er gar nicht hier sein, aber er will es genauer wissen: „Wann ist welche Fleischsorte auf den Punkt gar? Wann wird es zu zäh oder schrumpft zusammen? Welche Tricks gibt es?“ Zunächst tischt Fleischermeister Holz 50 verschiedene Fleischsorten auf: Schweinefilets, Cordon bleu, Rippchen, Wildschweinrücken, Hacksteaks im Speckmantel, Hähnchenbrust – wer kein Vegetarier ist, dem wird's feucht



Norbert Kröll hat sich für den Bauchspeck entschieden. (Fotos: Gerd Hermann)

im Gaumen. Was soll's sein? Kröll entscheidet sich für Bauchspeck und den Holzkohle-Standard-Grill, der 41-jährige Holz hat bereits die Kohle zum Glühen gebracht und gibt erste Grundlagen preis: Bei billiger Kohle fliegt Asche umher. Hochwertige Kohle aus dem Fachmarkt verbrennt mit weniger Rückständen. Zudem sollte auf dem Rost eine Ruhezone eingerichtet werden, unter der keine Kohle glüht. „So kann mit Käse gefülltes Fleisch vor-

gegart werden. Es schließen sich die Poren des Fleisches, bevor der Inhalt flüssig wird.“ Kröll ist ein Mann mit Fingerspitzengefühl. Nicht sofort den Kuckuck aufkleben, sondern auf Schuldner eingehen lautet seine Devise. Jetzt legt er sanft den Bauchspeck auf, wartet ein bisschen und will mit der Grillzange wenden. Moment! „Gewendet wird nur einmal“, sagt Holz. „Wer nicht sicher ist, ob es soweit ist, zwischendurch mal lupfen und drunter guk-

ken.“ Und sowieso sei der „Siegerländer Grillhaken“ zum Wenden viel besser geeignet. Grillstudent Kröll staunt: „Den kannte ich noch gar nicht.“

Auch der nächste Tipp ist ihm neu: Um herauszufinden, wie gar Fleisch im Inneren ist, muss man eine Faustregel anwenden – allerdings eine mit geöffneter Hand, und die bitte „ganz locker halten“, sagt Holz. Ist das Fleisch so fest wie der Bereich zwischen Daumen und Zeigefinger, ist es innen noch „blutig“. Die Festigkeit des Handballens entspricht „Medium“ und die des Handrückens „durch“. Wer zu lange wartet, sollte nie mit Bier löschen: „Dadurch wird das Fleisch noch brauner als es ohnehin schon ist, da die Zuckerkristalle karamellisieren“, warnt Holz.

Für die Wand im Partykeller

Krölls Bauchspeck ist fertig: Keine schwarze Stellen, nicht schwabbelig, sondern schön kross. Ehefrau Helga probiert und lobt: „Genau richtig.“ Auch Holz meint: Das Grilldiplom hat sich Kröll verdient. Er hängt es in den Partykeller neben die Karnevalszeichnungen, die er für seine Horst-Schlämmer-Parodien bekommen hat. „Weisse Bescheid...“, sagt Kröll zufrieden.

Das Grilldiplom wird an einem Abend erlangt, Dauer etwa vier Stunden, Kosten 20 Euro inklusive Essen und Getränke. Termin nach Absprache unter ☎ 02838/2229.



Fleischermeister Jürgen Holz verleiht das Grilldiplom.

E-Mail: [globus@nrz.de](mailto:globus@nrz.de)

„Biergarten-Wetter ist schnell beschrieben: einfach schön.“

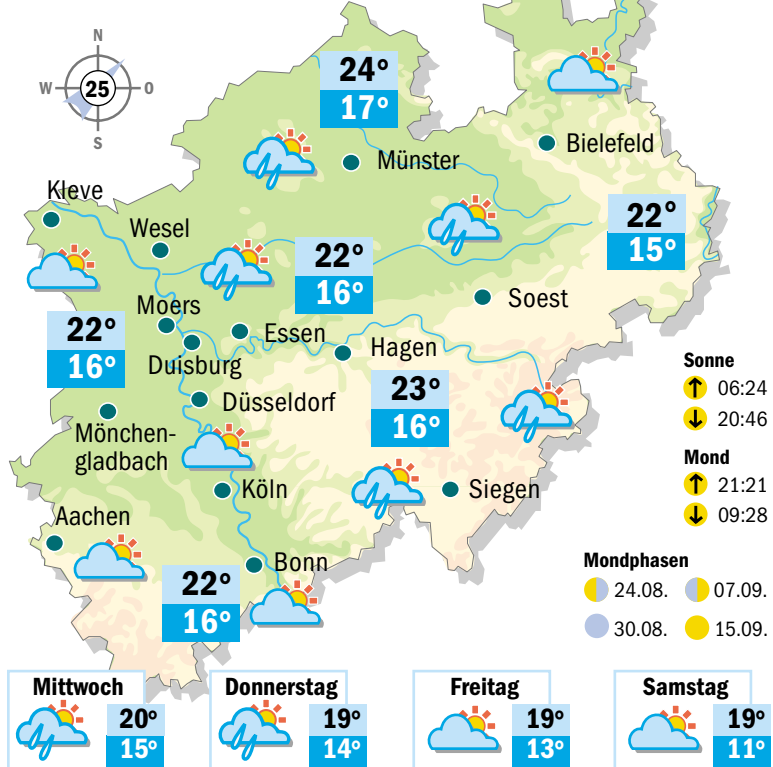
München ab 29 €

One-Way-Komplettpreis inkl. Service und Meilen

airberlin.com  
Your Airline.

Das Wetter heute: Wechselhaft mit Schauern, bis 22 Grad

Das Wetter bei uns



Deutschlandwetter

**Wetterlage:** Tiefdruckgebiete mit Kern an der ostenglischen Küste und bei Norwegen sorgen in der Nordwesthälfte Europas für wechselhaftes Wetter. Hochsommerlich heiß bleibt es in Südeuropa.

**Nordsee:** Wechselhaft mit Schauern und einzelnen Gewittern, 19 bis 21 Grad, starker, in Böen stürmischer Südwestwind.

**Ostsee:** Wechselnd bewölkt mit leichter Schauerneigung, 20 bis 24 Grad, frischer, in Böen starker Südwestwind.

**Südwesten:** Am Vormittag stärker bewölkt, aber meist trocken, am Nachmittag bewölkt mit einzelnen leichten Regenschauern, Tageshöchsttemperaturen um 26 Grad.

**Alpengebiet:** Vormittags meist heiter, ab Mittag aus Westen zunehmend Schauer und teils kräftige Gewitter.

Meerestemperaturen

Nordsee	19°	Riviera	24°
Ostsee	19°	Adria	26°
Biskaya	20°	Ägäis	24°
Algarve	20°	östl. Mittelmeer	26°
Balearen	26°	Florida	30°

Biowetter

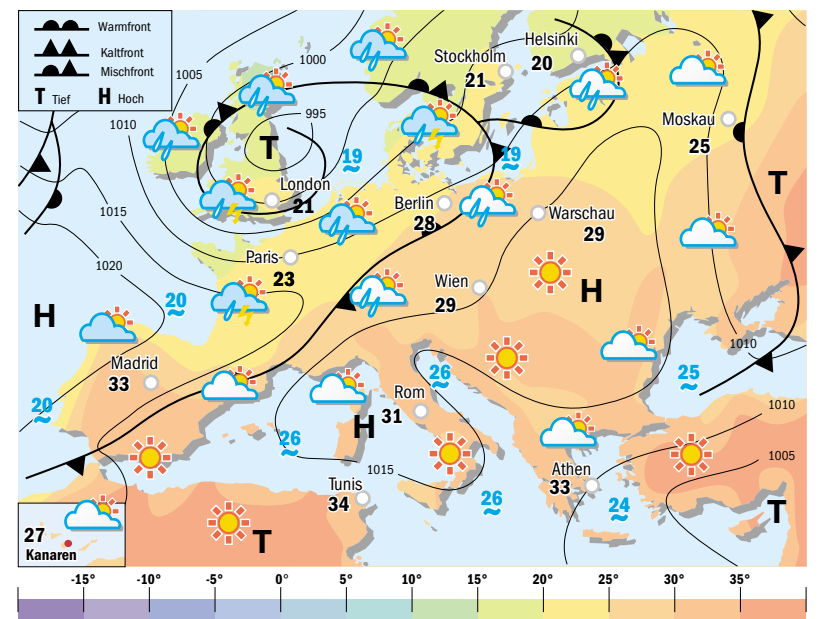
Kopf- und Narbenschmerzen treten ebenso auf wie Migräneschübe. Bei Rheumatikern kommt es am Morgen vermehrt zu Schmerzen. Schlafstörungen sind eher die Ausnahme. Es herrscht leichter Gräserpollenflug und teils starker Beifußpollenflug.



Weltwetter

Agadir	29°	wenig Wolken
Bangkok	35°	wolkig
Dom. Republik	33°	heiter
Jamaica	33°	zeitw. sonnig
Jerusalem	31°	sonnig
Johannesburg	19°	heiter
Kairo	35°	sonnig
Los Angeles	25°	zeitw. heiter
Miami	30°	viel Regen
Nairobi	22°	wolkig
New York	30°	zeitw. heiter
Rio de Janeiro	30°	sonnig
San Francisco	22°	wolkig
Sydney	16°	viel Sonne

Europawetter



**Österreich:** Zunächst sonnig, am Abend Schauer und Gewitter, 26 bis 32 Grad.  
**Schweiz:** Zunehmend Schauer und Gewittergüsse, 23 bis 30 Grad.  
**Dänemark/Südkandinavien:** Wechselnd bis stark bewölkt, Schauer oder Gewitter, maximal 18 bis 23 Grad.  
**Benelux:** Wechselhaftes Schauerwetter mit einzelnen Gewittern, 19 bis 23 Grad.  
**Frankreich:** Teils freundlich, teils Regen, im Norden kräftiger Wind, 18 bis 24 Grad, im Südosten sonnig, 26 bis 30 Grad.

**Spanien/Portugal:** Häufig sonnig, im Norden einzelne Gewitter, 21 bis 38 Grad.  
**Italien/Malta:** Sonnig, im Norden einzelne Schauer, Temperaturen 26 bis 34 Grad.  
**Kroatien:** Meist heiter bis wolkenlos und trocken, Temperaturen 27 bis 33 Grad.  
**Balearen:** Meist sonnig oder nur locker bewölkt, Temperaturen 29 bis 33 Grad.  
**Griechenland/Türkei:** Heiter bis wolkenlos, einzelne Hitzegewitter, 28 bis 40 Grad  
**Kanarische Inseln:** Teils Wolkenfelder, teils durchweg sonnig, 25 bis 29 Grad.