

Künftige Zentrale beim „Hellweger“ in Unna: Ruhr Nachrichten wollen ihre Dortmunder Mantel-Redaktion aufgeben

geschrieben von Bernd Berke | 12. Juli 2017

Nein, so richtig überrascht ist man von einer solchen Nachricht längst nicht mehr. Dazu ist am einst leidlich blühenden Pressestandort Dortmund (in besseren Zeiten: zwei konkurrierende Mantel- und drei Lokalredaktionen) schon zu viel Unbill geschehen.



Titelschriftzug und
Werbeslogan der Ruhr
Nachrichten (© RN)

Jetzt, rund viereinhalb Jahre nach der kompletten Schließung der Rundschau-Redaktion (WR), stehen die Zeichen nochmals auf sicherlich Kosten sparenden Umbau, anders gesagt: auf weiteren Schwund.

Wie der in aller Regel gut unterrichtete Büelend Ürük für den renommierten [Kress-Report berichtet](#), wollen die Ruhr Nachrichten (RN) ihre Mantel-Redaktion in Dortmund auflösen und sich noch mehr aufs Lokale konzentrieren. Inzwischen greift auch der WDR das Thema auf.

Da wedelt der Schwanz mit dem Hund

Ganz ehrlich: Der RN-Mantel (also regionale und überregionale Seiten übers Lokale hinaus) war nicht mehr wirklich konkurrenzfähig, die WAZ lag – nicht zuletzt durch ihre Berliner Redaktion – mit Eigenleistungen meistens klar besser im Rennen. Die RN behelfen sich vielfach mit bloßem Agenturmaterial, das eben alle Zeitungen haben.

Ab Oktober, so heißt es im Kress-Report weiter, sollen beim deutlich kleineren RN-Partner „Hellweger Anzeiger“ auch die RN-Mantelseiten entstehen. Da wedelt sozusagen der Schwanz mit dem Hund. Und unversehens wird das kleine Unna, wo der Hellweger Anzeiger erscheint, quasi zur Pressehauptstadt des östlichen Ruhrgebiets, während Dortmund in die zweite Reihe rückt. Ob der Mantelteil dadurch an Qualität gewinnt?

Höhere Verteilungs-Mathematik

Das Ganze soll angeblich ohne Entlassungen vonstatten gehen. Von den (gerade mal) 16 RN-Mantelredakteuren sollen neun auf die Lokalredaktionen verteilt werden. Sechs weitere bleiben laut Kress-Report als überregional ausgerichtete „Content-Agentur“ (branchenüblicher Managersprech) in Dortmund. Rein rechnerisch geht das zwar nicht auf, es bliebe ein Rest von einer Redaktionskraft. Aber es wird vermutlich eine höhere mathematische oder verlegerische Wahrheit dahinter stecken; zumal ja noch drei RN-Leute in die Mantelredaktion des „Hellwegers“ wechseln sollen. Zu hoffen wäre, dass alle ihren tariflichen Status behalten.

Ausnahme für den BVB-lastigen Sportteil

Eher als Ironie könnte man diese Kress-Einschätzung verstehen: „Sportfans können sich aber beruhigen, der Mantelsport, und damit vor allem BVB-Fußball, entsteht weiterhin in Dortmund.“ Wenn man weiß, dass die Ruhr Nachrichten und der BVB eine so genannte „Medienpartnerschaft“ pflegen, die kaum kritische Berichterstattung über den Verein und seine Geschäftsführung

zulässt, wird man die Aussicht nicht unbedingt bejubeln. Ex-RN-Sportredakteur Sascha Fligge ist seit einiger Zeit BVB-Pressesprecher, pardon: Mediendirektor. Eine innige Verbindung von Blatt und Ballspielverein also.

Eine vielköpfige Chefredaktion

Ein Ding für sich ist die seit 1. Juli bestehende Chefetage der Ruhr Nachrichten, die eher an Dimensionen der New York Times oder eines DAX-Unternehmens denken lässt und folglich auch mit angloamerikanischen Kürzeln daherkommt. Mit Wolfram Kiwit (CSO), Hermann Beckfeld (CCP), Jens Ostrowski (CCQ) und ab Oktober Moritz Tillmann (CDO) werden sich nicht weniger als vier Chefredakteure mit je eigenen Zuständigkeiten tummeln. Ostrowski hat übrigens als Freier Mitarbeiter der Westfälischen Rundschau (WR) begonnen und seitdem offenbar persönlich goldrichtige Wege eingeschlagen.

Bevor wir den Rochen kochen, müssen wir ihn erst einmal haben – meine kurze Affäre mit einem Kochbuch à la française

geschrieben von Bernd Berke | 12. Juli 2017

Franzosen, man weiß es, geben im Schnitt deutlich mehr fürs Essen aus, als der gemeine Deutsche. Das wird wohl auch so bleiben, trotz mancher Gourmet-Modewellen diesseits des Rheins.



Ah, da schwimmt ja ein Rochen – aber in einem holländischen See-Aquarium. Den darf man natürlich nicht mitnehmen. (Foto: Bernd Berke)

Überdies sind unsere Nachbarn immer wieder für exquisite und – nun ja – auch für etwas abgehobene Kochkünste zu haben, worin sie sich wiederum von den Italienern unterscheiden, die sich nicht halb so viel darauf einbilden, was in ihren Töpfen und Pfannen gedeiht – und die auch nicht so ein zuweilen blasiertes Getue darum machen.

Weltweit das „Einfachste“

Drum hätte ich eigentlich misstrauisch sein sollen, als ich jetzt das in der FAZ-Sonntagszeitung heiß empfohlene Kochbuch des französischen Maître Jean-François Mallet bestellt habe. Zwar nennt es sich vollmundig „Simplissime – Das einfachste Kochbuch der Welt“ und verheißt lauter Rezepte mit jeweils höchstens sechs Zutaten, doch diese haben es fürwahr an und in sich.

Um nur mal eben zwei Zutaten zu nennen, wie sie in diesem Buch typisch sind: Für ein angeblich simples Gericht benötigt man Seeteufelbäckchen, für ein anderes nichts Geringeres als Rochenflügel. Alors!

Immerhin: Rochen reimt sich im Deutschen auf Kochen, doch

ansonsten geht's weniger simpel zu. Nach meinem bescheidenen Verständnis handelt es sich bei den genannten Zutaten um nahezu museumswürdige Raritäten. Geht doch mal los und besorgt das im Supermarkt nebenan – oder auch etwas weiter entfernt. Sofern man nicht gerade mitten in einer (möglichst französischen) Metropole lebt und spezialisierte Markthändler kennt, dürfte es schwerfallen. Na gut, mit etwas Sucherei geht es in Hamburg wohl auch.

Fischbäckchen oder Fischstäbchen?

Dabei fängt das Buch im Vorspann so ermutigend an. Man brauche zum Nachkochen nur die folgenden Utensilien, heißt es: fließendes Wasser, Herd, Kühlschrank, Pfanne, Topf, scharfes Messer, Salz, Pfeffer und Olivenöl. Zugegeben, einen Schneebesen und zwei bis elf andere Sachen benötigt man wohl auch noch. Aber dann kann's angeblich auch schon losgehen.

Doch die weit überwiegende Mehrzahl der Rezepte ist in unseren Breiten nicht alltagstauglich. Das wird schon beim flüchtigen Durchblättern klar. Also habe ich, was ich eigentlich ungern tue (nicht nur wg. der Ökobilanz), das Buch als Retoure auf den postalischen Rückweg gebracht. Vielleicht gar kein Zufall, dass „retour“ ein französisches Wort ist?

Mag ja sein, dass man sich bestimmte Fischbäckchen und dergleichen demnächst via Frischdienst „just in time“ liefern lassen kann (womit sich die Ökobilanz abermals verschlechtern würde), doch darauf möchte ich mich nicht einlassen. Wie bitte, dann sollte ich doch Fischstäbchen essen? Ich bin imstande und tu's. Saprìsti!