

In der Rolle eines Bauern

ALTENBERGER HOF Strategie-Spieler wollen sich für „Agricola“-Weltmeisterschaft qualifizieren

VON BERND SCHÖNECK

Nippes. Eine konzentrierte Atmosphäre lag in der Luft des Veranstaltungssaals „Scheune“ im Bürgerzentrum Altenberger Hof. An acht Tischen mit je fünf Spielern grübelten die Teilnehmer des Kölner WM-Qualifikationsturniers zum Strategie-Brettspiel „Agricola“ über ihre Züge. Einige der Spieler im Alter von 15 bis etwa 50 Jahren, von denen manche sogar aus dem Münsterland, Frankfurt oder München angereist waren, hatten sich nach Charakteren aus dem Spiel kostümiert, etwa als Bauer, Magd und Landvogt – oder sogar als Schaf oder Ziege.

In „Agricola“, lateinisch für „Bauer“, schlüpfen die Spieler in die Rolle eines Landwirts im späten 17. Jahrhundert. Nachdem Dreißigjähriger Krieg und Pestepidemie überstanden sind, geht es darum, einen Bauernhof mit Ackerbau und Viehzucht zu etablieren, um die wieder wachsende Bevölkerung zu versorgen. Das Spielprinzip erinnert ein wenig an die bekannten „Siedler von Catan“, ist aber noch weit komplexer und facettenreicher.

Über Jahre getestet

Es gibt mehr als 1000 Einzelteile, alleine rund 400 Aktionskarten. Das 2007 erschienene und mehrfach ausgezeichnete Brettspiel von Autor Uwe Rosenberg hat eine große Fangemeinde – wie schon viele Spiele von deutschen Autoren. „Komplizierte Strategiespiele werden mittlerweile «German Games» genannt“, erzählte Dirk Vahlenkamp vom Spieleclub „Ali Baba“, der das Turnier organisierte und immer mittwochs ab 19 Uhr im Nippeser Bürgerzentrum eine Spieler-Runde ausrichtet.

„Der Entwickler hat das Spiel mit mehr als 100 Leuten über Jahre getestet, um Fehler und Macken im Spielfluss zu beheben.“ Vahlenkamp spielte an diesem Tag nicht mit, sondern hatte die Funktion eines „Schneckenquälers“: Um die Turnierdauer in erträglichen Grenzen zu halten, machte er den Spielern an den langsamsten Tischen eine Zeitvorgabe pro Zug. Etwa 30 Minuten braucht man bei „Agricola“ pro Spieler – für eine Runde zu fünft kommt man also auf rund zweieinhalb Stunden. In drei Partien mussten sich die 40



Die Spieler ermitteln am Partien-Ende ihre Punkte. Rüdiger Drees (hinten r.) schaut ihnen zu. BILD: JÖRN NEUMANN

Spieler gegen ihre Konkurrenten behaupten; am Ende jeder Runde wurden die Tische neu besetzt: Die fünf Sieger trafen in Runde zwei aufeinander, danach die Nächsten – bis hin zum Tisch mit den fünf Schwächsten. Je nach Platzierung erhielten die Teilnehmer nach jeder Partie eine Punktzahl gutgeschrieben; die im Spiel erzielten Zähler – die man unter anderem für sein Vieh, die Anzahl der Felder und Familienmitglieder sowie für erworbene Fertigkeiten bekommt – dienten als „Torverhältnis“ für den Fall der Turnierpunktgleichheit zwischen Spielern. „Wer dauerhaft am Siegertisch sitzt, der kann wirklich was – und mit dem ist als Gesamtsieger zu rechnen“, prophezeite Rüdiger Drees. Er kommt von der Nürnberger Ortsgruppe des „Ali Baba“-Clubs und half den Kölnern bei der Ausrichtung des Turniers.

Glücklicher Sieger wurde Bastian Winkelhaus (35), der aus Mainz zum Turnier angereist war. Er wird von 18. bis 20. November als einer von vier deutschen Startern bei der „Agricola“-WM in Wien antreten. Dort werden 60 Spieler aus 15 Nationen um den Titel kämpfen. Die anderen Teilnehmer aus Deutschland werden bei den Quali-Turnieren in Bremen und Nürnberg ermittelt.

www.alibaba-koeln.de

3 FRAGEN AN: Kilian Schödel (31), „Agricola“-Spieler aus Nürnberg

„Über Spiele-Runden entstehen viele Freundschaften“

Herr Schödel, wie sind Sie zum „Agricola“-Fan geworden – und was macht für Sie den Reiz des Spiels aus?

KILIAN SCHÖDEL: Im Jahr 2009 habe ich „Agricola“ zum ersten Mal mit Bekannten gespielt und fand es von Anfang an sehr spannend; es ist wunderbar konzipiert und gezeichnet. 2010 wurde es bei der Deutschen Brettspiel-Meisterschaft gespielt; deshalb habe ich mir selbst eine Ausgabe gekauft und viel geübt.

Haben Sie ein Geheimrezept, eine persönliche Sieg-Strategie?

SCHÖDEL: Das Spiel ist sehr situationsabhängig, es kommt stark darauf an, welche Karten man auf der Hand hat. Man kann verschiedene Strategien fahren – etwa seine Äcker aufrüsten oder die Viehzucht voranbringen – oder schnell auf Nachwuchs in der Bauernfa-

milie setzen. Aber je nachdem, welche Strategie die Mitspieler haben oder welche Aktionskarten auf dem Tisch liegen, kann es sein, dass die Taktik nicht aufgeht. Dann muss man schnell umplanen, sonst hat man keine Chance.

Was sind Ihre Ziele für die Zukunft; glauben Sie, selbst irgendwann mal eine Weltmeisterschaft gewinnen zu können?

SCHÖDEL: Das Turnier zu gewinnen wäre zwar schön. Aber die Hauptsache ist es, mit den anderen Spielern Spaß zu haben – und auch neue Leute kennenzulernen. Es sind über Spiele-Runden schon viele Freundschaften zwischen Teilnehmern entstanden. Unter anderem habe ich Kontakt zu Spielern in Spanien und Italien, mit denen ich regelmäßig mailte.

Das Gespräch führte Bernd Schöneck



Von der Sonne in die Steckdose

ZUKUNFTSKONZEPT Am Freitag wird eine Solartankstelle in Ossendorf eröffnet

VON HERIBERT RÖSGEN

Ossendorf. Autofahren mit Elektroantrieb – bis vor Kurzem klang das noch nach ferner Zukunftsmusik. Aber die jüngsten Entwicklungen in der Automobilbranche lassen ahnen, dass schon recht bald immer mehr Fahrzeuge an die Steckdose statt an die Zapfsäule fahren, um Energie zu tanken.

An der Heinrich-Rohlmann-Straße im Gewerbegebiet Am Butzweilerhof hat die Zukunft der Elektromobilität schon angefangen. Die erste „Solartankstelle“ im Kölner Nordwesten wird am kommenden Freitag offiziell durch Oberbürgermeister Jürgen Roters eröffnet. Das Am Butzweilerhof ansässige Unternehmen Energiebau, ein Spezialist für Solarstromsysteme und Photovoltaik-Anlagen, hat hier den Prototyp einer „Zapfsäule“ aufgestellt, an der Strom getankt werden kann, der aus Sonnenenergie stammt. Auf dem Dach der Tankstelle, die von weitem wie ein normales Carport wirkt, sind Solarmodule installiert, die den Strom erzeugen, der zum Aufladen der Akkus in den Elektroautos benötigt wird.

„Nach unserer Überzeugung ist Elektromobilität nur dann ökologisch und energiepolitisch wirklich sinnvoll, wenn dabei regene-

nerative Energie zum Einsatz kommt“, sagt Timo Glatz, Pressesprecher des Unternehmens. Das Solarstrom-Unternehmen will Pionierarbeit auf dem Sektor der Strom-Tankstellen leisten, die gebraucht werden, wenn immer mehr Autos über Elektroantrieb verfügen. „Das Aufladen erfolgt in aller Regel zu den Zeiten, in denen das Elektroauto länger steht – also zu Hause oder am Arbeitsplatz“, erklärt Mario Haas, Leiter der Business-Development.

Lautlos und ohne Ruckeln

Kleine und mittelständische Unternehmen hat Energiebau mit dem Solar-Tankstellen-Konzept im Blick. „Schon jetzt ist die Technik bei Elektroautos so weit fortgeschritten, dass sie für Firmen im Stadtverkehr eine echte Alternative darstellen“, so Haas weiter. An Komfort gebe es keine Einbußen, im Gegenteil: „Es macht riesigen Spaß, sich ruckfrei ohne Schaltvorgänge und dabei praktisch lautlos fortzubewegen.“ Die eigene kleine Fahrzeugflotte des Unternehmens umfasst einen Hybrid-LKW, der also Sprit- und Elektroantrieb besitzt sowie – beide voll-elektrisch – einen Kleinwagen und einen schnellen Sportwagen, der jedoch nur bei Events und zu Marketingzwecken eingesetzt wird.



Wie ein normales Carport wirkt die Solartankstelle auf den ersten Blick. An die „Zapfsäule“ können zwei Fahrzeuge gleichzeitig angeschlossen werden. BILD: RÖSGEN

Anzeige

Rinderroulade ist das beliebteste Gericht der Landhausküche

Landhausküche bringt Lieblingsgerichte an 365 Tagen im Jahr direkt ins Haus.



Ausgewählte Zutaten und beliebte Rezepte sind das Geheimnis der Köche der Landhausküche. (© apetito)

Auf der Speisekarte der Landhausküche stehen Klassiker der guten deutschen Küche genauso wie beliebte mediterrane Gerichte oder besondere Spezialitäten wie Wild oder Edelfisch. Was aber sind die Lieblingsgerichte der Kunden? „Mein Favorit ist die Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln“, erklärt Maria Naber. Auf der persönlichen Hitliste der 74-jährigen stehen auch die Königsberger Klopse und das Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren. Ebenso kommen der rüstigen Rentnerin Spezialitäten gerne auf den Tisch: „Das gedünste Lachsfilet in Weißweinsauce mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln mag ich besonders gerne.“

Und das Beste: All diese Gerichte werden mir von der Landhausküche bequem und einfach ins Haus gebracht – selbst an Sonn- und Feiertagen.“

Das Angebot der Landhausküche ist für alle gedacht, die eine gute Küche schätzen und Wert auf ein gut zubereitetes Essen legen. Die Auswahl an köstlichen Gerichten ist groß und vielseitig, um jeden Geschmack zu treffen und viel Abwechslung zu bieten. Wer mag, bestellt sich Kuchen oder Dessert dazu. Bei der Auswahl der Gerichte legen die Köche der Landhausküche besonders viel Wert auf ausgewählte Zutaten und beliebte Rezepte. Fein abgeschmeckt mit ausgesuch-

ten Kräutern und feinen Gewürzen. Sollten Fragen auftauchen hilft die telefonische Kundenberatung der Landhausküche weiter.

Und dass hinter allem höchste Qualität steht, ist selbstverständlich. Schließlich kommt die Landhausküche aus dem Hause apetito.

Für mehr Informationen sind die freundlichen Mitarbeiterinnen der Landhausküche telefonisch erreichbar:

Montag bis Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr

02 21 - 9 36 22 59 www.landhaus-kueche.de

Anzeige



LANDHAUS KÜCHE

Für mich gekocht. Für mich gebracht. Von **apetito**

Wir bringen Ihnen Ihre Lieblingsgerichte direkt ins Haus!

- Abwechslungsreiche Auswahl leckerer Mittagsgerichte, Desserts und Kuchen
- Meisterlich gekocht, mit landfrischen Zutaten
- Zu Ihnen ins Haus gebracht an 365 Tagen im Jahr

PROBIER-ANGEBOT
Jetzt bestellen und selbst überzeugen!

Rufen Sie uns an! 02 21 - 9 36 22 59 www.landhaus-kueche.de