Engagierte und jetzt auch ausgezeichnete Nachwuchsköchin: *Liv Geller in der Küche des „Bornheimer Ratskellers“* Foto Jannis Schubert

In Frankreich auf dem Siegertreppchen

Liv Geller vom „Bornheimer Ratskeller“ wird Dritte beim „Championnat de France de Pâté Croûte des Écoles Hôtelières & CFA“ in Lyon. Sie verrät, worauf es den Franzosen bei der besten Pastete ankommt. Und wie sie als Deutsche Erfolg haben konnte.

Von Ronja Wurm

Hast du Lust auf Pasteten, Liv? Ich hätte da was“, fragt Mario Furlanello, Betreiber des „Bornheimer Ratskellers“, seine Auszubildende in einer Mittagspause. Liv Geller ist 20 Jahre alt und im zweiten Lehrjahr ihrer Kochlehre. Der Nachwuchswettbewerb „Championnat de France de Pâté-Croûte des Écoles Hôtelières & CFA“ weckte auf Anhieb ihr Interesse. Als einzige nicht französische Auszubildende qualifizierte sie sich für das Finale in Lyon – und belegte den dritten Platz.

Die „Pastete im Teigmantel“ ist ein beliebtes Traditionsgericht unseres Nachbarlandes, das seine kulinarischen Traditionen hochhält. Für den hoch angesehenen Wettbewerb um die beste Fleischpastete trainieren Küchenchefs jahrelang.

Liv Geller meldete sich trotz anstehender Zwischenprüfung an, mit einem Bewerbungsfoto und Rezeptbeschreibung dessen, was sie zubereiten wollte; sie schrieb am Tag vor Anmeldeschluss. „Eines Morgens wache ich auf, sehe eine französische Nummer, und dann steht da: Herzlichen Glückwunsch, Sie sind eingeladen nach Lyon!“, berichtet sie jetzt. Zwölf Bewerber erhielten diese Nachricht, elf Teilnehmer aus Frankreich und Liv Geller – als erste und einzige Teilnehmerin aus Deutschland.

Wie läuft so ein Wettbewerb ab? Mit der Startnummer 4 habe sie am Finaltag, dem 1. Dezember, in Lyon 20 Minuten zum Präsentieren ihrer Pasteten Zeit gehabt. Pastete Nummer 1 blieb dabei ganz, Pastete Nummer 2 wurde aufgeschnitten – und mit Kürbispüree, Kürbiskernöl und zitternden Händen angerichtet, berichtet Liv Geller. Bei der Verkündung der Gewinner sei die Aufregung so groß gewesen, dass sie ihren eigenen Namen nicht verstanden habe. „Herr Fischer hat mich dann einfach nach vorne geschoben“, erzählt sie. David Fischer, ihr Berufsschullehrer und Stammkunde im Ratskeller, hatte sie, zusammen mit Mario Furlanello, nach Lyon begleitet, zum Dolmetschen. Und dann die Realisation: „Okay, krass, jetzt bin ich dabei“, erinnert sich Geller – unter den drei besten Nachwuchsköchen der Welt.

Am Anfang ihrer Ausbildung hat Liv Geller damit sicherlich nicht gerechnet. Dabei begeisterte sie sich schon während ihrer Schulzeit für alles, was mit Kochen und Ernährung zu tun hat. Schon früh war für sie klar: „Ich muss etwas mit meinen Händen machen.“ Nach ihrem Abitur im Jahr 2023 ging sie, zusammen mit ihrer Familie, im Bornheimer Ratskeller essen – Furlanello bediente sie. Spontan fragte sie ihn, ob sie dort ihre Ausbildung anfangen könne. Er gab ihr auf der Stelle eine Führung durch das Restaurant, nur wenige Tage später reichte sie ihre Bewerbung ein.

Für die perfekte Pastete müsse man Koch, Metzger und Bäcker zugleich sein, sagt Furlanello. Seit 2018 betreibt er das Restaurant, eine eigene Bäckerei und Metzgerei sind integriert. Beim Zerlegen der Tiere bleibe „eine Handvoll Kram übrig“, sagt er. Es liege ihm am Herzen, die Tiere komplett zu verarbeiten und nur das Nötigste entsorgen zu müssen. So bereitet der Koch seit rund zwei Jahren Pasteten zu, probiert immer wieder neue Rezepte aus. Für den Wettbewerb setzten der Chef und seine junge Auszubildende auf Tradition – keine Experimente. Die Füllung der Pastete, „Farce“ genannt, bestand dabei aus Schwein vom mittelhessischen Vogelsberg und aus Enten- und Hühnerbrust von Hofladen Antony aus dem südhessischen Rockenberg. Gefüllt gewesen sei sie außerdem mit Entenleber, Pistazien, Champignons, Aprikosen und diversen Gewürzen.

Bis zu einer Woche stehe sie für eine perfekte Pastete in der Küche, sagt Geller. Allein an der Verzierung habe sie neun Stunden gearbeitet. Der Mürbeteig sei der schwierigste Teil gewesen, da die perfekte Konsistenz nur selten gelinge. Einem genauen Rezept sei sie aber nicht gefolgt, „man tastet sich nach und nach ran“. Furlanello fungierte als Mentor, gab ihr Tipps.

Die Jury des Wettbewerbs, bestehend aus ranghohen Sterneköchen Frankreichs, bemängelte die Qualität der Aprikosen, die die junge Köchin verwendet hatte. Wie in der letzten Szene des Films „Bella Marta“, meint Furlanello: „Ich weiß nicht, welchen Zucker du genommen hast, aber ich weiß, dass du nicht denselben Zucker genommen hast.“ Zucker spielt in der Welt der Pasteten zwar keine große Rolle, doch auf die Qualität der Aprikosen wolle sie beim nächsten Mal besser achten, sagt Geller. Ein Antreten im nächsten Jahr sei noch nicht ausgeschlossen.

Pasteten sind ein Traditionsgericht, in der modernen Küche eher selten zu finden – sagt auch die Auszubildende. „Viele Leute haben diese Gerichte, die man früher mal bei Oma und Opa gegessen hat, gar nicht mehr im Kopf. Aber eigentlich können sie so viel.“ Findet auch Mario Furlanello, der in diesem Jahr ebenfalls am „Championnat du Monde de Pâté-Croûte“ teilgenommen hat. Beim Wettbewerb für fertig ausgebildete Köche gelten etwas andere Spielregeln, Furlanello hatte es mit seiner Idee der fugenlosen Pastete in den deutschsprachigen Vorentscheid (der Länder Deutschland, Schweiz und Liechtenstein) geschafft, für das Finale in Lyon habe es leider nicht gereicht: Zu viel Pistazie, zu wenig Fett, die falsche Backform – Furlanellos Pâté-Croûte sei für die strenge Jury zu gewagt gewesen, „die Franzosen stehen eben auf Tradition“, sagte er.

Besonders stolz sei er deshalb auf seine Nachwuchsköchin. Auch, weil sie von den anderen Teilnehmern in Lyon unterschätzt worden sei, gar Verwirrung ausgelöst habe: Der französische Viertplatzierte habe sie nach der Siegerehrung nach ihrer Punktzahl gefragt, „weil er nicht glauben konnte, dass eine Frau den dritten Platz erreicht“, so Geller. Für sie steht fest: „Man sollte als Frau an sich glauben.“

2.500 Weihnachtswünsche erfüllt

Anzeige

Stützende Hände e. V. und Unternehmenspartner bringen Kinderaugen wieder zum Leuchten

©Fotos: Tim Fraats Download per Hyperlink oder hier: https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=stuetzende-haende

Frankfurt, 23. Dezember 2025 – Auch im Jahr 2025 hat der Verein Stützende Hände e. V. seine Weihnachtsaktion erfolgreich durchgeführt – bereits zum neunten Mal in Folge. Dank der großzügigen Unterstützung zahlreicher Privatpersonen sowie engagierter Unternehmen und Institutionen konnten rund 2.500 Weihnachtsgeschenke an Kinder in schwierigen Lebenssituationen übergeben werden.

Die Aktion richtete sich an Kinder, die die Weihnachtszeit in Krankenhäusern verbringen müssen, an Kinder in Flüchtlingsunterkünften und Waisenhäusern sowie an Kinder aus wirtschaftlich benachteiligten Familien, für die Weihnachtsgeschenke sonst nicht selbstverständlich wären.

Etwa 1.100 Geschenke wurden über sogenannte Wunschkarten organisiert. Mitarbeitende und Unterstützende folgender Unternehmen und Institutionen erfüllten die individuellen Wünsche der Kinder und verpackten die Geschenke mit viel Engagement: AKbank, Aktionsgemeinschaft Fressgass e.V., Allianz Global Investors, Bank of America, Berkers & Cie, Cansativa, Contora, ING Bank, JP Morgan Chase, Küchen Walther, Linesight, Mattel, Mizuho, Morningstar, Paul Hastings, Skadden, Tishman Speyer sowie Wiesbaden Finanzministerium.

Die Übergabe der Geschenke erfolgte an zahlreiche Kliniken und soziale Einrichtungen, darunter die Darmstädter Kinderkliniken, die Diakonie Duisburg, das Evangelische Krankenhaus Oberhausen, das Helios Klinikum Duisburg, das Kinderpalliativzentrum im Klinikum Leverkusen, das Marienhaus Klinikum Mainz, das Sana Klinikum Offenbach, das Universitätsklinikum Gießen, die Universitäts-Kinderklinik Frankfurt, das Universitätsklinikum Mannheim, das Zentrum für Kinder- und Jugendmedizin Mainz, sechs Waisenhäuser in Frankfurt, ein Flüchtlingsheim in Heidelberg sowie weitere soziale Einrichtungen in Frankfurt und Umgebung.

„Unser herzlicher Dank gilt allen Unterstützerinnen und Unterstützern, Unternehmen und Institutionen, die diese Weihnachtsaktion möglich gemacht haben. Besonders danken wir Tishman Speyer und dem TaunusTurm, die uns bereits seit mehreren Jahren verlässlich unterstützen. Gleichzeitig freuen wir uns sehr, dass wir in diesem Jahr weitere Unternehmen als engagierte Unterstützer hinzugewinnen konnten. Durch dieses außergewöhnliche Engagement konnten wir vielen Kindern in einer besonders herausfordernden Lebensphase Freude, Hoffnung und ein Gefühl von Nähe schenken. Die Weihnachtsaktion 2025 zeigt eindrucksvoll, was gemeinschaftliches Handeln bewirken kann: Aus vielen einzelnen Beiträgen entsteht ein starkes Zeichen der Mitmenschlichkeit, Solidarität und gelebten Verantwortung. Allen Kindern wünschen wir von Herzen Kraft, Zuversicht und eine schnelle Genesung“, so Özgür Düzel, Gründer von Stützende Hände e. V.

Über Stützende Hände e. V.

Stützende Hände e. V. engagiert sich seit 2013 für Menschen in sozialen Notlagen. Mit über 600 ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern verteilt der Verein in Frankfurt an sechs und in Wiesbaden an fünf Tagen pro Monat rund 7.000 warme Mahlzeiten. Unterstützt wird er von Gastronomiebetrieben wie Isolleta, Bei Frau Nanna, Daheim im Lorsbacher Thal, L'Osteria, Roccos und Pinsa Pinsa, der Globus Stiftung und den Globus-Filialen in Hattersheim und Wiesbaden. Täglich liefert die Bäckerei Huck 200 frische Brötchen. Weitere Partner sind die Business Eagles und die Voguz Agency, die gemeinsam mit Mike Tyson eine Charity-Aktion zugunsten des Vereins umgesetzt hat. Aktuell realisiert der Verein das Zentrum 069, ein Leuchtturmprojekt für Kinder und Jugendliche aus finanziell schwächeren Familien. Auf 1.200 m² werden kostenlose Mahlzeiten, Hausaufgabenbetreuung, Sport- sowie Musik-, Tanz- und Kunstangebote angeboten – mit dem Ziel, Solidarität, Verantwortung und Mitgefühl zu vermitteln. Im November 2025 erhielt Gründer Özgür Düzel für sein Engagement die Bürgermedaille der Stadt Frankfurt von Oberbürgermeister Mike Josef.

Weitere Informationen unter: https://stuetzende-haende.de/.

So können Sie helfen!
Wer die Stützenden Hände e. V. unterstützen möchte, kann dies durch ehrenamtliche Hilfe, eine kleine oder große Spende tun:

Spendenkonto:
Stützende Hände e. V., Frankfurter Volksbank, IBAN: DE 97 5019 0000 6002 1725 32, BIC: FFVBDEFF
(Spendenbescheinigungen werden auf Wunsch ausgestellt) https://stuetzende-haende.de/spenden/

Stützende Hände
DOING GOOD IS GOOD

FRANKFURTER GESICHTER

Holger Follmann

Holger Follmann, Jahrgang 1970, gehört zu den prägenden, aber in der Öffentlichkeit wenig sichtbaren Akteuren Frankfurts, deren Netzwerke tief in die Strukturen von Stadt und Wirtschaft hineinreichen. Er ruft gerne einmal an und hat eine Idee. Und die klingt nur beim allerersten Hinhören verrückt. So ist er. Immer in Bewegung.

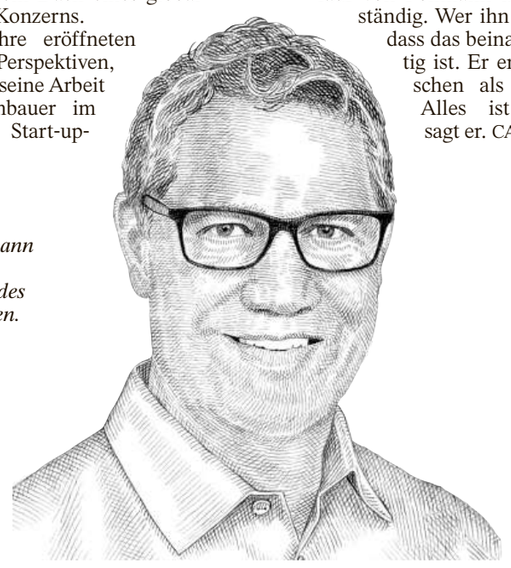
Seit November 2024 ist er Start-up-Beauftragter des Landes Hessen – eine Rolle, die Vernetzung, Strategie und politische Flankierung der Gründerszene bündelt. Follmann verweist mit Blick auf Hessen und die Rhein-Main-Region gerne auf die dichte Landschaft exzellenter Forschung, die starke industrielle Basis und den Finanzplatz – Faktoren, die nach seiner Vorstellung stärker verzahnt und für Innovation geöffnet werden müssen. Seine Glaubwürdigkeit in dieser Rolle speist sich aus eigener Gründungserfahrung: Schon in den frühen Neunzigerjahren, noch keine 25 Jahre alt, gründete Follmann die HF Bank Consult GmbH.

Das Unternehmen spezialisierte sich auf die damals junge deutsche Banken-IT, ein Feld, in dem erst langsam sichtbar wurde, wie tiefgreifend digitale Systeme das Geschäft der Kreditinstitute verändern würden. Follmann erkannte früh, dass Digitalisierung im Finanzsektor nicht nur technische Fragen der Infrastruktur und Sicherheit betrifft, sondern ganze Arbeitsprozesse, Organisationsformen und Risikostrukturen neu ordnet. HF Bank Consult wuchs, bis schließlich der französische Technologiekonzern Thales zuschlug. Follmann entschied sich jedoch nicht für den Ausstieg, sondern blieb im Unternehmen und übernahm die Geschäftsführung, nun unter dem Dach eines global agierenden Konzerns.

Diese Jahre eröffneten ihm neue Perspektiven, die heute in seine Arbeit als Brückenbauer im hessischen Start-up-Ökosystem einfließen. Im Jahr 2005 übernahm er als Mitinhaber die Führung der Pylon AG, einer Tochtergesellschaft des Deutschen Rings, die sich auf IT-Lösungen für die Finanz- und Versicherungsindustrie spezialisiert hatte. Doch zunehmend beschäftigt Follmann auch eine andere Frage: Was ist die Verantwortung von Unternehmern gegenüber der Gesellschaft? Im Jahr 2005 gründete Follmann deshalb die „Initiative Werte Stipendium“, aus der sieben Jahre später die Werte-Stiftung hervorging. Die Idee: Junge Spitzensportler sollen nicht nur finanziell gefördert werden, sondern auch ideell – durch Mentoren aus der Wirtschaft, die ihnen als Sparringspartner und Türöffner zur Seite stehen.

Follmann war auch Wegbereiter der finanziellen Sanierung der „Philharmonie der Nationen“ von Justus Frantz, und er hat die European Business School finanziell gerettet. Mit „Futury“ hat er eines der innovativsten industriegetriebenen Start-up-Ökosysteme Europas in der Rhein-Main-Region aufgebaut und über diese Aktivitäten nach eigenen Angaben in den vergangenen zehn Jahren rund 175 Millionen Euro für die Region eingesammelt; rund 1000 Arbeitsplätze wurden erhalten oder geschaffen.

Damit aber nicht genug: Im Jahr 2020 rief Follmann mit Jan-Hendrik Goldbeck, dem Bauunternehmer aus dem ostwestfälischen Bielefeld, die React-Initiative ins Leben. Es ist ein Netzwerk der Wirtschaft und Wissenschaft, aber kein Lobbyverband, wie die Mitglieder betonen. Es ist die Fortsetzung eines Lebenswegs, der Verantwortung und wirtschaftlichen Erfolg miteinander verbindet wie bei wenigen anderen in der Region. Und nein, dieser Lebenslauf von Follmann ist nicht vollständig. Wer ihn kennt, weiß, dass das beinahe folgerichtig ist. Er ermutigt Menschen als Realschüler: Alles ist erreichbar, sagt er. CARSTEN KNOP



Holger Follmann ist Start-up-Beauftragter des Landes Hessen.
Zeichnung Alfred Schüssler

Gallileo: Übergabe im ersten Quartal

Die Hoffnung, am 1. Februar wieder spielen zu können, lässt sich für das English Theatre so noch nicht bestätigen. Auf Anfrage teilt der in Singapur ansässige Eigentümer des Frankfurter Hochhauses Gallileo, Capitaland, lediglich mit, die Sanierung im ersten Quartal 2026 zu beenden. Capitaland arbeite „seit Beginn der vollständigen Sanierung des Gallileo-Gebäudes im 2. Quartal 2024 eng und unermüdlich mit allen Beteiligten zusammen, darunter auch die Stadt Frankfurt“. Die Stadt ist anders als zuvor nun Mieterin des Untergeschosses, in dem das Theater ansässig war und wieder sein soll.

Nachdem das English Theatre nicht wie geplant schon im November 2025 mit dem Musical „Something Rotten“ noch vor dem Einzug der Europäischen Zentralbank als Hauptmieter des Turms hatte eröffnen können, hat es jetzt alle Vorstellungen bis 31. Januar 2026 abgesagt.

Bei groß angelegten Maßnahmen zur Wertsteigerung von Immobilien sei es üblich, dass die Sanierungsarbeiten in mehreren Phasen geplant und durchgeführt würden, wobei die Mieter entsprechend schrittweise einzögen, so ein Sprecher von Capitaland. „Die Sanierungsarbeiten befinden sich derzeit in der Endphase, und wir bemühen uns, sie so schnell wie möglich im ersten Quartal 2026 abzuschließen. Die entsprechenden Genehmigungen für den Büroturm liegen bereits vor.“

Doch würden derzeit Brandschutz und Wasser für das Theater getestet, ohne deren Abnahme die Flächen nicht an die Hauptmieter übergeben werden könnten. emm.

Drogenhändler ausgeliefert

Ein mutmaßliches Führungsmitglied einer internationalen Drogenbande ist von Serbien nach Deutschland ausgeliefert worden. Gegen die als „Die Firma“ bezeichnete Gruppierung laufen schon seit dem Jahr 2022 umfangreiche Ermittlungen. Der 44 Jahre alte Mann gilt als eines von drei Führungsmitgliedern, wie die Generalstaatsanwaltschaft Frankfurt mitteilte.

Der Verdächtige mit nordmazedonischer und bulgarischer Nationalität war am 10. Juli in Serbien festgenommen und am Montag nach Deutschland gebracht worden. Er soll unter anderem Kokainkuriere mit Geld für den Drogenkauf versorgt und Erlöse entgegengenommen haben. Im Herbst 2020 soll er zum Verantwortlichen für Kokainverkäufe der „Firma“ im Rhein-Main-Gebiet befördert worden sein. Ihm wird der bandenmäßige unerlaubte Handel mit Kokain in nicht geringer Menge vorgeworfen. lhe.

RHEIN-MAIN

Leben in Frankfurt und in Hessen

VERANTWORTLICHE RESSORTLEITER: Manfred Köhler und Jacqueline Vogt; Marie Lisa Kehler (stv.)

Peter Badenhop (Koordination Newsroom), Marie Lisa Kehler (Koordination Reportage); Bernhard Biener, Ralf Euler, Monika Ganster, Mechthild Harting, Katharina Iskandar, Alexander Jürgs, Ingrid Karb, Anna-Sophia Lang, Daniel Meuren, Günter Murr, Martin Ochmann, Jan Schiefenhövel, Rainer Schulze, Johanna Schwanitz, Timur Tinç, Elena Zompi, Sascha Zoske.

KULTUR: Eva-Maria Magel (Koordination); Dr. Florian Balke, Katharina Deschka, Sonja Esmailzadeh, Guido Holze, Joshua Schößler.

WIRTSCHAFT: Daniel Schleidt (Koordination); Patricia Andreae, Ole Kaiser, Petra Kirchhoff, Barbara Schäder.

KORRESPONDENTEN: Oliver Bock, Andrea Diener, Dr. Florentine Fritzen, Hanns Mattes, Jochen Remmert, Markus Schug, Thorsten Winter.

LANDESPOLITIK: Dr. Ewald Hetrodt.

ONLINE: Inga Janovic (Koordination Internet); Alexandra Dehe, Doreen Dormehl, Christian Riethmüller.

RHEIN-MAIN-SPORT: Der Rhein-Main-Sport wird redigiert von der Sportredaktion der Frankfurter Allgemeinen Zeitung; verantwortlich: Anno Hecker; Jörg Daniels.

ANSCHRIFT FÜR DEN VERLAG UND REDAKTION:
Postanschrift: 60267 Frankfurt am Main
Hausanschrift: Pariser Straße 1,
60486 Frankfurt am Main, Telefon (069) 7591-0,
E-Mail-Redaktion: rhein-main@faz.de

VERANTWORTLICH FÜR ANZEIGEN: Achim Pflüger. RheinMainMedia GmbH, Waldstraße 226, 63071 Offenbach, Telefon (069) 7501-3336, Telefax (069) 7501-3337. E-Mail: service@rmm.de

Anzeigenpreise laut RMM-Preisliste Nr. 30, gültig vom 1. Januar 2025 an.