MichelBlick

Das Magazin Michel Blick wird kostenlos verteilt an: Tourismuszentren, Theater, Museen, Galerien, Universitätsbibliotheken, Behörden, Wirtschaftsverbände, Handels- und Handwerkskammer, diplomatische und

Ausgabe

6-2013

konsularische Vertretungen, Landesvertretung Hamburg, Berlin, Hotels, Restaurants, Werbeträger und Privatpersonen in Hamburg, Schleswig Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen



Termine - Museen

Altonaer Museum, Museumstraße 23, 22765 HH, Tel. 428 135-3582 (tägl. Di-So 10 -17 Uhr) www.altonaermuseum.de "Der Tod und das Meer", bis 26.01.14 "Alles im Fluss", bis 19.01.14

Ballinstadt, Das Auswanderermuseum, Veddeler Bogen 2, 20539 HH Tel. 31979 6-01 (tägl. 10-18 Uhr) www.ballinstadt.de Dauerausstellung "port of dreams"

Brahms-Museum, Peterstr. 39, 20355 HH, Tel. 41913086 (Di-So 10-17 Uhr) www.brahms-hamburg.de

Kabinettausstellung "Zwischen Wagner und Brahms: Der Dirigent Hans von Bülow (1830-1894)", bis 31.12.13

Bucerius Kunst Forum, Rathausmarkt 2, 20095 HH, Tel. 3609960 (tägl. 11-19 Uhr) www.buceriuskunstforum.de "Dionysos. Rausch und Ekstase - Bilderwelt des Dionysos von der Antike bis in die Moderne", bis 12.01.14

Bücherhallen Hamburg - Zentralbibliothek, Hühnerposten 1, 20097 HH Tel. 42 606-0 (Mo-Sa 11-19 Uhr) www.buecherhallen.de Ständig wechselnde Veranstaltungen

Deichtorhallen Hamburg - Int. Kunst und Fotographie - Deichtorstraße 1-2, 20095 HH. Tel. 321030 (Di-So 11-18 Uhr) www.deichtorhallen.de "Santiago Sierra – Skulptur, Fotografie, Film", bis 12.01.14 "Anthony McCall - Crossing the Elbe", bis 22.03.14 "Guy Bourdin-Retrospektive Photographie", 01.11.13 bis 26.01.14 "Gunter Reski-EdwinScharff-Preis 2013", 06.12.13 bis 12.01.14

Ernst Barlach Haus - Stiftung Hermann F. Reemtsma, Jenischpark, Baron-Voght-Straße 50a, 22609 HH, Tel. 826085 (Di-So 11-18 Uhr) www.barlach-haus.de

"Conrad Felixmüller-Glückseligkeit und Kampfesmut", bis 02.02.14

Freie Akademie der Künste, Klosterwall 23, 20095 HH, Tel. 324632 (Di-So 11-18 Uhr) www.akademie-der-kuenste.de "Holger Matthies-Erweiterung des Sichtfeldes", 01.11. bis 22.12.13 "Holger Mathies-Kopf an Kopf", 13.11.13 bis 14.01.14

Hamburger Kunsthalle, Glockengießer Wall 1, 20095 HH, Tel. 428542612 (Di-So 10-18 Uhr, Do bis 21 Uhr) www.hamburger-kunsthalle.de "Dänemarks Aufbruch in die Moderne", bis 12.01.14 "Alfred Flechtheim.com-Kunsthändler der Avantgarde", bis 19.01.14 "Von der Schönheit der Linie-Stefano della Bella-Zeichnungen", bis 26.01.14 "Serial Attitudes-Wiederholung als Methode seit den 1960ern", 01.11.13 bis "Auf Stein gezeichnet-Lithografien von Bresdin bis Vuillard", 03.11.13 bis

"Gego-Line as Object", 29.11.13 bis 02.03.14

"Eva Hesse-One More than One", 29.11.13 bis 02.03.14

Hamburgmuseum, Holstenwall 24, 20355 HH (Di-Sa 10-17 Uhr, So 10-18 Uhr) www.hamburgmuseum.de

Dauerausstellung "Taktgeber Hafen. Hamburger Stadtentwicklung im 20. Jahrhundert"

Dauerausstellung "Aufbruch in die Moderne"

Erlebnis-Ausstellung "Geht doch! -Inklusion erleben", 08.11.13 bis 21.04.14

Int. Maritimes Museum, Koreastrasse 1/ Kaiserspeicher B. 20457 HH. Tel. 3009230-0 (Di-So 10-18 Uhr. Do 10-20 Uhr) www.internationales-maritimes-museum.de Dauerausstellung

Jenisch Haus. Museum für Kunst und Kultur an der Elbe, Baron-Voght-Str. 50. 22609 HH, Tel. 828790 (Di-So 11-18 Uhr) www.jenischhaus.org Dauerausstellung und ständig wechselnde Veranstaltungen

Kunsthaus Hamburg, Klosterwall 15, 20095 HH, Tel. 335803 (Di-So 11-18 Uhr) www.kunsthaushamburg.de Dauerausstellung und ständig wechselnde Veranstaltungen

Museum der Arbeit, Wiesendamm 3, 22305 HH, Tel. 4281330 (Mo 13-21 Uhr, Di-Sa 10-17 Uhr, So 10-18 Uhr) www.museum-der-arbeit.de Ständig wechselnde Veranstaltungen

Museum für Kunst und Gewerbe, Steintorplatz, 20099 HH, Tel. 428134-903 (Di-So 11-18 Uhr. Do 11-21 Uhr) www.mkg-hamburg.de Ständig wechselnde Veranstaltungen "Whatever-The Art of Rocket & Wink", bis 01.12.13 "Kairo-Neue Bilder einer andauernder Revolution", bis 17.11.13 "Steve McCurry-Überwältigt vom Leben", bis 10.11.13 "Ägypten erobern – Fotografie", bis 17.11.13 "Im Kampf um die moderne Kunst-Künstler der Ära Max Sauerlandt", bis 28.01.14

Museum für Völkerkunde Hamburg, Rothenbaumchaussee 64, 20148 HH. Tel. 428879670 (Di-So 10-18 Uhr, Do 10-21 Uhr) www.voelkerkundemuseum.com Ständig wechselnde Veranstaltungen

Museumsfrachtschiff Cap San Diego, Überseebrücke, 20459 HH, Tel. 364209 (10-18 Uhr) www.capsandiego.de Dauerausstellung "Ein Koffer voller Hoffnung"

Speicherstadtmuseum, St. Annenufer 2, 20457 HH, Tel. 321191(Mo-Fr 10-17 Uhr. Sa+So 10-18 Uhr) www.speicherstadtmuseum.de Dauerausstellung "Kaffee, Tee & Consorten"

Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg Carl von Ossietzky, Von-Melle-Park 3, 20146 HH, Tel. 42838-5857 (Mo-Fr 9-21 Uhr, Sa-So 10-21 Uhr) www.sub.uni-hamburg.de Ständig wechselnde Ausstellungen und Veranstaltungen

Änderungen vorbehalten

"Patente Instrumente", bis Mai 14

"Inside Out-Einblick in Mode", bis 01.06.14

Erste Anlaufstellen

110 Polizei Feuerwehr und Rettungsdienst 112 Krankenwagen 192 19 Polizeikommissariat 14 42 86-5 14 10

Aids-Seelsorge 280 44 62 Aids-Hilfe 94 11 Allgemeines Krankenhaus St. Georg 28 90-11 Ambulanz 31 28 51 Anonyme Alkoholiker 271 33 53 Anwaltlicher Notdienst 0180-524 63 73 Ärztlicher Notdienst 22 80 22 Hafen Apotheke (Int. Rezepte) 375 18 381 Gift-Informations-Zentrale 05 51-192 40 Hamburger Kinderschutzzentrum 491 00 07 Kindersorgentelefon 0800-111 03 33 Kinder- und Jugendnotdienst 428490 Klinische Abteilung. Bernhard-Nocht-Institut für Tropenmedizin 428 18-0 Notrufnummer der Banken- und Sparkassen 069-74 09 87 01805-02 10 21 Notrufnummer Visa- und Mastercard 069-79 33 19 10 Notrufnummer American Express 069-97 97 10 00 Notrufnummer Diners Club 01805-533 66 95 Opferhilfe/ Weißer Ring 251 76 80 Störungsaufnahme Vattenfall Europe 63 96-31 11 Störungsaufnahme E.ON Hanse 23 66-23 66 Störungsaufnahme HWW 78 19 51 Sturmflutschutz 42 84 70

Recht

Suchtprävention

Telefon-Seelsorge

Tierärztlicher Notdienst

Zahnärztlicher Notdienst

Öffentliche Rechtsauskunft und Vergleichsstelle (ÖRA) Dammtorstraße 14,20354 HH 428 43- 3071 428 43- 3072 Seniorenberatung

28 49 91 80

43 43 79

0800-111 01 11

0180-505 05 18

Kurt-Schumacher-Allee 4, 20097 HH 428 54- 45 57 Bezirksseniorenbeirat im Bezirksamt HH-Mitte 428 54-2 3 03

3 Service - Erste Anlaufstellen 4 Zu Gast beim Michel Blick: Knut Fleckenstein, MdEP 6 Willy Brandt 8 25 Jahre OSP Hamburg 10 Hochwasserschutz im Hamburger Hafen Impressum 11 60 Jahre Europa-Kolleg Hamburg wirtschaft + arbeit 12 Masterplan Handwerk 2020

2 Termine - Museen

16 Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung Hamburg 18 Neuer Busbetriebshof für Hamburg

14 Handelshof Hamburg-Harburg

19 Kakao

24 IBA-Projekt "Welt-Gewerbehof" eröffnet stadtentwicklung + umwelt

> 25 Wohnguartier Georg-Wilhelm-Höhe in Wilhelmsburg

> 26 NABU-Aktion "Stunde der Wintervögel"

28 Wilhelmsburger Inselpark

lifestyle

29 Mobilität im Alter

tourismus

residual

32 "Alle Jahre wieder …" Advents- und Weihnachtszeit

45 Veranstaltungs-Tipps

46 Edvard Munch

48 Alfred Lichtwark

49 Lichtwark-Preis und Lichtwark-Stipendium

50 Hamburger Märchentage

51 Galerie Kunststätte am Michel



Knut Fleckenstein

Knut Fleckenstein, geboren am 20.12. 1953 in Bad Nauheim, ist seit 2009 der Hamburger SPD-Abgeordnete im Europäischen Parlament (EP). Er gehört seit 1974 der Sozialdemokratischen Partei Deutschlands (SPD) an, welche im EP als Teil der Fraktion der Progressiven Allianz der Sozialisten und Demokraten vertreten ist.

1984 bis 1989 war Knut Fleckenstein Pressesprecher und Büroleiter des Zweiten Hamburger Bürgermeisters Alfons Pawelczyk. Von 1994 bis 2004 und von 2007 bis 2010 war er als kultur- und europapolitischer Sprecher Mitglied des SPD-Landesvorstandes Hamburg. 2008 betätigte er sich als Mitglied des Kompetenzteams von Bürgermeisterkandidat Michael Naumann für die Bereiche Soziales und Gesundheit sowie als Mitglied der Europapoliischen Kommission des SPD-Parteivorstands.

Im Europäischen Parlament ist Knut Fleckenstein Vorsitzender der Delegation des Europäischen Parlaments im Parlamentarischen Kooperationsausschuss EU-Russland Beziehung, Mitglied des Ausschusses für Verkehr und Fremdenverkehr und der Delegation des Europäischen Parlaments in der Parlamentarischen Versammlung Euronest. Außerdem ist er Stellvertreter des Ausschusses für auswärtige Angelegenheiten und der Delegation des Parlamentarischen Kooperationsausschuss EU-Ukraine.

Besonderes Interesse hat Knut Fleckenstein an der Kinder- und Jugendarbeit und der Förderung von kulturbezogenen Projekten.

Knut Fleckenstein

zu Gast beim MichelBlick

Die nächste Europawahl findet im Mai 2014 statt. Seit 1979 wird das Europäische Parlament alle fünf Jahre in allgemeinen, unmittelbaren, freien und geheimen Wahlen von den Bürgern der EU gewählt.

Knut Fleckenstein: "Damit ist das Europäische Parlament nicht nur das einzige direkt gewählte Organ der Europäischen Union, sondern die einzige direkt gewählte supranationale Institution weltweit.

Die Mitglieder des Europäischen Parlaments (MdEPs) vertreten die Interessen der Bürgerinnen und Bürger der EU auf europäischer Ebene. Als Volksvertreter sind die Europaabgeordneten unabhängig, d.h., sie sind weder an Aufträge noch an Weisungen gebunden. Intern bilden sie Fraktionen, die nicht nationale, sondern parteipolitische Zusammenschlüsse sind. Die Aufgaben aller Europaabgeordneten sind sehr vielfältig - sie arbeiten in den verschiedenen Ausschüssen und formulieren durch ihre Berichte die Positionen des Europäischen Parlaments zu bestimmten Themen. Darüber hinaus nehmen sie an den Plenartagungen in Straßburg und Brüssel teil und arbeiten mit nationalen Parlamenten inner- und außerhalb der Union zusammen."

Auf die Frage, in wieweit und in welchem Umfang "Wahlwerbung" betrieben werden

wird, antwortet Knut Fleckenstein: "Die Präsenz in den relevanten Medien ist natürlich immer auch davon abhängig, wieviel diese im Einzelnen zulassen. Selbstverständlich sind aber eine Reihe von zusätzlichen informativen Veranstaltungen und eine gezielte Plakatierung vorgesehen. Ich hoffe, daß durch diese Maßnahmen die Europawahl 2014 stärker in den Focus der Zielgruppe gerät und letztendlich auch zu einer höheren Wahlbeteiligung führen wird. Dazu könnten sicherlich auch die in Hamburg parallel stattfindende Wahl zu den sieben Bezirksversammlungen beitragen.

Generell wird es bei der anstehenden Wahl in 2014 schon deshalb interessant werden, weil sich auch die Sozialdemokraten erstmalig länderübergreifend auf einen Spitzenkandidaten geeinigt haben, der dann bei Erreichung einer Mehrheit, zum Präsidenten der Europäischen Kommission gewählt werden wird.

Die Tatsache, daß es sich bei uns um Martin Schulz handelt, wird in Deutschland meines Erachtens zu erhöhtem Medieninteresse führen. Sicher ist, daß durch diese Personifizierung jetzt auch konkretere politische Angebote gegenüber dem Wähler formuliert werden können. Das erhöht das Interesse, verschafft Transparenz und liefert Entscheidungshilfen."

Alle Knut Fleckenstein betreffenden Informationen, Veranstaltungen, Kommentare und News können Sie auf der gut gepflegten Homepage und auf seiner Seite bei Facebook nachlesen.

Obwohl er selber dieses Medium eher für eines der meist überschätzten in unserer Zeit betrachtet, weiß er natürlich um dessen Stellenwert.

"Will man heute die Gruppe der sogenannten "Multiplikatoren" — von denen wir wissen, daß diese sich kritisch mit den Inhalten auseinandersetzen — zeitnah und umfassend erreichen, kommt man einfach nicht daran vorbei, sich dieser Instrumentarien zu bedienen.

Das impliziert dann aber auch eine sorgfältige Pflege und Aktualisierung der jeweiligen Seiten".

Seit Anfang 2012 lädt Knut Fleckenstein dreimal im Jahr die in Brüssel lebenden und arbeitenden Hamburgerinnen und Hamburger zu einem "Hamburger Abend" ein. Bei diesem regelmäßig stattfindenden informellen Treffpunkt tauschen sich die Teilnehmer über die neuesten Nachrichten aus der Heimatstadt aus. Mit dabei ist jedes Mal ein Ehrengast aus Hamburg, der als Redner einführende Worte an die Gäste richtet.

Dabei legt Knut Fleckenstein Wert darauf, eine interessante und bunte Mischung verschiedener gesellschaftlicher Themenbereiche abzudecken. Mal geht es um Politik, mal um Wirtschaft, mal um Kultur oder Sport. Deshalb nahmen bisher neben Frank Horch (Wirtschaftssenator) und Dorothee Stapelfeldt (Wissenschaftssenatorin und Zweite Bürgermeisterin) u. a. auch Christian Seeler (Intendant des Ohnsorg-Theaters),

Lars Haider (Chefredakteur des Hamburger Abendblatts) und Carl Edgar Jarchow (HSV-Vorstandsvorsitzender) teil.

Um sich einen Einblick in die Arbeitswelt des Hamburger Europaabgeordneten und der Kommission zu verschaffen, lädt Knut Fleckenstein auch immer wieder Vertreter unterschiedlichster Gruppierungen nach Brüssel ein, um mit ihm gemeinsam ein breites Spektrum aktueller Themenbereiche zu diskutieren. So besuchten ihn unter anderem die Vorsitzenden der Hamburger Bezirksfraktionen, Mitglieder des Hamburger Europaausschusses, eine Abordnung von nordeutschen Gewerkschaftlern und Arbeitsdirektoren sowie eine Auswahl Hamburger Journalisten der Landespressekonferenz.

Zweimal im Jahr wird aber auch im Rahmen von organisierten Gruppenreisen interessierten Bürgerinnen und Bürger aus Hamburg die Möglichkeit geboten, sich über die parlamentarischen Aufgaben sowie die komplizierten Abläufe der Arbeit der EU-Kommissare zu informieren. In den angeregten Diskussionsrunden nimmt sich Knut Fleckenstein immer genügend Zeit seinen Gästen auf alle ihre Fragen und Anregungen Rede und Antwort zu stehen. Knut Fleckenstein: "Es freut mich immer außerordentlich, und daraus erwächst auch ein großes Maß an Motivation, wenn ich diesen Leuten die Idee "Europa" ein Stück näher bringen kann."

Auf die Frage nach seiner eindrucksvollsten Erinnerung im Zusammenhang mit dem Europäischen Parlament antwortet Knut Fleckenstein: "Im Jahr 2010 wurde ich als deutscher Europaabgeordneter vom polnischen Präsidenten des Europäischen Parlaments gebeten, in Vertretung für ihn bei der Feier zum 65. Jahrestag des Endes des Zweiten Weltkriegs eine Rede vor russischen Abgeordneten zu halten. Das hatte eine solche Symbolkraft. Es war überwältigend für mich."

Herr Fleckenstein, wir danken Ihnen für dieses informative Gespräch.





Willy Brandt, Bundeskanzler 1969–1974, im Jahr 1980

©Presse- und Informationsamt der Bundesregierung

Er war von 1957 bis 1966 Regierender Bürgermeister von Berlin, von 1966 bis 1969 Bundesaußenminister und Stellvertreter des Bundeskanzlers im Kabinett Kiesinger sowie von 1969 bis 1974 vierter Bundeskanzler der Bundesrepublik Deutschland.

Für seine Ostpolitik, die auf Entspannung und Ausgleich mit den osteuropäischen Staaten ausgerichtet war, erhielt er 1971 den Friedensnobelpreis. Von 1964 bis 1987 war Brandt Vorsitzender der SPD, von 1976 bis 1992 Präsident der Sozialistischen Internationale.

Willy Brandt

Willy Brandt war ein deutscher sozialdemokratischer Politiker Sein Geburtstag jährt sich am 18. Dezember 2013 zum hundertsten Mal

Willy Brandt wurde am 18. Dezember 1913 als Herbert Karl Frahm in Lübeck geboren. Seine Mutter, eine Verkäuferin, war zu diesem Zeitpunkt 19 Jahre alt. Schon im Alter von 16 Jahren trat er der Sozialistischen Arbeiterjugend (SAJ) bei. Wenig später trat er in die SPD ein, wechselte aber schon 1931 zur Sozialistischen Arbeiterpartei (SAP), die sich von der SPD abgespalten hatte, und wurde der Vorsitzende ihrer Jugendorganisation in Lübeck. Nach seinem Abitur 1932 arbeitete er als Volontär in einer Schiffsmaklerfirma.

Als Reaktion auf die Machtübernahme der Nationalsozialisten ging die SAP in den Untergrund. Frahm nahm den Tarnnamen Willy Brandt an und konnte im April 1933 von Travemünde aus zunächst nach Dänemark und danach weiter nach Norwegen fliehen. In Oslo arbeitete er als Journalist und engagierte sich weiter politisch. 1936 hielt er sich für mehrere Monate verdeckt bei einer SAP-Widerstandsgruppe in Berlin auf. 1937, während des Spanischen

Bürgerkrieges, ging es als Verbindungsmann der SAP-Auslandszeitung nach Barcelona, im darauffolgenden Jahr wurde ihm von den NS-Machthabern die deutsche Staatsbürgerschaft entzogen.

1940 geriet Willy Brandt nach der Besetzung Dänemarks und Norwegens in deutsche Kriegsgefangenschaft, wurde jedoch nicht als Deutscher erkannt und konnte schließlich nach Schweden fliehen.

Im August 1940 erhielt er von der norwegischen Exilregierung in London die norwegische Staatsbürgerschaft.

In Stockholm arbeitete Willy Brandt als Journalist, gründete 1942 ein schwedisch-norwegisches Pressebüro und vollzog den Wiedereintritt in die Exilorganisation der SPD. Nach dem Kriegsende 1945 ging er zunächst zurück nach Oslo, reiste aber schon im Oktober nach Deutschland und berichtete über die Nürnberger Kriegsverbrecherprozesse für norwegische Zei-

tungen. Mit einem norwegischen Diplomatenpass kam Brandt Ende 1946 nach Berlin, um als Presseattaché der norwegischen Militärmission zu arbeiten. Ende 1947 verzichtete er auf die norwegische Staatsangehörigkeit und ließ sich unter dem Namen Willy Brandt in Deutschland wiedereinbürgern. Im Januar 1948 übernahm er die Leitung des Berliner Verbindungsbüros des SPD-Parteivorstandes. 1949 wurde er als Berliner Abgeordneter in den Bundestag sowie zum SPD-Kreisvorsitzenden in Berlin-Wilmersdorf gewählt, seit 1950 gehörte er dem Berliner SPD-Landesvorstand an. Ab 1951 gehörte Willy Brandt dem Berliner Abgeordnetenhaus an, am 11. Januar 1955 wurde er einstimmig zu seinem Präsidenten gewählt.

Nach dem Tod Suhrs wurde Willy Brandt am 3. Oktober 1957 Regierender Bürgermeister, seit Januar 1958 (und bis 1963) war er zusätzlich Landesvorsitzender der Berliner SPD. In Brandts Amtszeit fielen unter anderem das Chruschtschow-Ultimatum von 1958, der Mauerbau von 1961 und die Kuba-Krise von 1962. Den sowjetischen Expansionsbestrebungen stellte er sich entschlossen entgegen. Zugleich gelang es ihm, die Konfrontation mit einer "Politik der kleinen Schritte" zu entschärfen, deren erstes spürbares Resultat das Passierscheinabkommen vom Dezember 1963 war. Zunächst setzte Brandt die Große Koalition fort, 1963 bildete er eine Koalition mit der FDP. Von 1957 bis 1963 amtierte er als Präsident des Deutschen Städtetages. Seit 1958 gehörte Willy Brandt dem Bundesvorstand seiner Partei an, 1962 wurde er stellvertretender Bundesvorsitzender und 1962 schließlich Bundesvorsitzender, ein Amt, das er bis 1987 behalten sollte. 1961 und 1965 scheiterte er als Kanzlerkandidat der SPD.

Im Herbst 1966 brach die Bonner Regierungskoalition aus CDU und FDP an einem Streit über den Haushalt auseinander. Die FDP-Minister verließen das Kabinett, und der CDU-Politiker Kurt Georg Kiesinger bildete eine große Koalition. Willy Brandt verließ Berlin, um als Vizekanzler und Außenminister Mitglied der Bundesregierung zu werden. Aus den Bundestagswahlen 1969 ging die SPD als Gewinner hervor, und Willy Brandt wurde Bundeskanzler in einer SPD/FDP-Koalition. Er konnte nun seine als Regierender Bürgermeister begonnene Ostpolitik gestalten. "Wandel durch Annäherung" hieß das Prinzip. Im Dezember 1970 wurde er Berliner Ehrenbürger, drei Monate nach der Unterzeichnung des Viermächteabkommens über Berlin im September 1971 nahm er in Oslo den ihm für seine Entspannungspolitik zuerkannten Friedensnobelpreis entgegen.

Im Mai 1974 trat Willy Brandt als Bundeskanzler zurück, nachdem ein enger Mitarbeiter als DDR-Spion enttarnt worden war.

Im November 1976 wurde er in Genf zum Präsidenten der Sozialistischen Internationale gewählt und übernahm im Dezember desselben Jahres auf der konstituierenden Sitzung auf Schloss Gymnich bei Bonn den Vorsitz der von der Weltbank angeregten "Nord-Süd-Kommission". In dieser Funktion widmete er sich intensiv entwicklungspolitischen Fragen und trat weltweit für Frieden, Menschenrechte und sozialen Ausgleich ein. Seit 1987 war Willy Brandt Ehrenvorsitzender seiner Partei.

Der Fall der Berliner Mauer am 9. November 1989 und die Wiedergewinnung der deutschen Einheit war für Willy Brandt eine späte Bestätigung seiner Politik.

Von ihm stammt der berühmt gewordenen Satz "Jetzt wächst zusammen, was zusammengehört."

Willy Brandt erlag am 8. Oktober 1992 in Unkel bei Bonn einem Krebsleiden.

Quelle: Landesarchiv Berlin

6

-

Olympiastützpunkt Hamburg / Schleswig-Holstein

Der 15. Januar 1988 markiert die "Geburtsstunde" des Olympiastützpunkt Hamburg/Schleswig-Holstein (OSP). An diesem Datum wurde mit der Eintragung in das Vereinsregister die formale Gründung eines Kuratoriums für einen Olympiastützpunkt in Hamburg vom 29.10.1987 auch rechtlich wirksam und Jürgen Greve als 1. Leiter und Dr. Karl Ness als 1. Vorsitzender des Trägervereins des OSP konnten ihre Arbeit aufnehmen.

Am 28. Oktober 2013 feierte "das Herz" des Spitzensports, der OSP, im Beach-Center Hamburg seinen 25. Geburtstag. Aktuelle und ehemalige Olympiasieger, Welt-und Europameister waren vor Ort und auch Hamburgs Erster Bürgermeister Olaf Scholz sowie der Schleswig-Holsteinische Ministerpräsident Thorsten Albig waren als Gratulanten dabei.

Olympiastützpunkte (OSP) sind Einrichtungen des Bundes für den Hochleistungssport in Deutschland und stellen damit ein wichtiges Strukturelement innerhalb des Stützpunktsystems des deutschen Spitzensports dar.

Sie werden aus zweckgebundenen Mitteln des Bundesministeriums des Innern, der jeweiligen Länder sowie ggf. weiterer Zuwendungsgeber finanziert. Olympiastützpunkte sind Betreuungs- und Serviceeinrichtungen für die Bundeskaderathletinnen und -athleten (A – C-Kader) sowie deren verantwortliche Trainerinnen und Trainer, bei freien Kapazitäten auch für D/C- und D-Kader in den Schwerpunksportarten.

Sie verfügen über eine Grundausstattung an Management- über Betreuungspersonal im sozialen, trainings- und bewegungswissenschaftlichen, physiotherapeutischen, medizinischen und nach finanziellen Möglichkeiten auch psychologischen und ernährungswissenschaftlichen Bereich entsprechend der lokalen bzw. regionalen Bedingungen und Anforderungen.

Um leistungssportliches Weltniveau zu halten und weiterzuentwickeln, orientiert sich ihre technischapparative Ausstattung über eine Grundausstattung hinaus an den konkreten Betreuungsanforderungen der Spitzenverbände bzw. der Anzahl an Olympia-Top-Team-Kadern in den Schwerpunktarten.

Zentrale Aufgabe der Olympiastützpunkte ist die Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen sportmedizinischen, physiotherapeutischen, trainings- und bewegungswissenschaftlichen, sozialen sowie möglicherweise psychologischen und ernährungswissenschaftlichen Betreuung der Bundeskaderathleten (A-C) und ausgewählter D/C- und D-Kaderathleten in den Schwerpunksportarten.

Für alle Athletinnen und Athleten gilt als Rahmen die Grundbetreuung, wobei der Fokus insbesondere auf die Betreuung des Olympia-Top-Teams im täglichen Training vor Ort und/oder bei zentralen Maßnahmen der Spitzenverbände gelegt wird.

Hinzu kommt eine regionale sportartenübergreifende Koordination und Steuerung der Leistungssportentwicklung in den Schwerpunktsportarten im Auftrag und nach den Vorgaben der Spitzenfachverbände.

Die detaillierten Betreuungsmaßnahmen und Aufgaben werden in Kooperationsvereinbarungen zwischen Spitzenverbänden und Olympiastützpunkten in Abstimmung mit dem DOSB für die Dauer eines olympischen Zyklus festgelegt. Die Inhalte werden dabei differenziert nach Art und Umfang dargestellt.

Die Olympiastützpunkte decken zusätzlich Aufgaben innerhalb der regionalen Standortsicherung, der Trainermischfinanzierung sowie der Häuser der Athleten / Sportinternate ab. Des Weiteren sind sie zuständig für die Begleitung, Koordinierung und für die Steuerung der Gesamtentwicklung des regionalen Leistungssports in Schwerpunktsportarten, u. a. im Rahmen der Umsetzung der Regionalkonzepte und der Verbundsysteme "Eliteschulen des Sports".

Im Rahmen der Standortsicherung haben die Olympiastützpunkte mit den Trägern der Einrichtungen (Spezialsportstätten, Internate, Eliteschulen) die leistungssportlich notwendige Verfügbarkeit sicherzustellen, deren Erhaltungszustand und deren Modernisierungsbedarf festzustellen und die notwendige Mittelanforderung und -verteilung zu koordinieren und zu prüfen.

Bei den Häusern der Athleten liegt die Aufgabe der Olympiastützpunkte darin, die zweckbestimmte Nutzung sicherzustellen, den Finanzbedarf aus Bundessicht zu ermitteln und die bereitgestellten Mittel zur Verfügung zu stellen und dies agf. mit den Trägern der Einrichtungen abzustimmen und zu prüfen.

Derzeit gibt es in Deutschland 19 Olympiastützpunkte, die flächendeckend dafür Sorge tragen, Spitzensportlerinnen und Spitzensportler auf dem Weg in die Weltspitze bestmöglich zu betreuen.

- OSP Bayern
- OSP Berlin
- OSP Brandenburg (Cottbus/Frankfurt (Oder)/Potsdam)
- OSP Chemnitz/Dresden
 OSP Freiburg-Schwarzwald
 OSP Hamburg/Schleswig-Holstein
 (u.a. mit der Ruderakademie Ratzeburg)
- OSP Rheinland-Pfalz/Saarland
- OSP Hessen (bis Feb. 2008 OSP Frankfurt-Rhein-Main)

- OSP Leipzig
- OSP Mecklenburg-Vorpommern
- OSP Niedersachsen
- OSP Rhein-Neckar
- OSP Rhein-Ruhr
- OSP Rheinland
- OSP Sachsen-Anhalt
- OSP Stuttgart
- OSP Tauberbischofsheim
- OSP Thüringen
- OSP Westfalen



Die Schwerpunktsportarten des OSP Hamburg / Schleswig-Holstein sind Beachvolleyball, Hockey, Rudern, Schwimmen und Segeln. Im Jahr 2010 werden rund 250 Kaderathleten aus Hamburg und Schleswig-Holstein aus 20 Olympischen Sportarten "grundbetreut". Zudem betreut der OSP als Diagnosezentrum auch die kompletten Nationalmannschaften in den genannten Schwerpunktsportarten.

Der Hauptsitz des OSP ist in Hamburg, am sogenannten Sportpark Dulsberg. Hier sind mehrere Trainingsstätten, der Kraftraum des OSP, die Physiotherapie, die Eliteschule des Sports, das Sportinternat Hamburg, zentrale Unterbringungsmöglichkeiten sowie die administrative Verwaltungseinheit des OSP innerhalb kürzester Wege erreichbar.

An der Außenstelle am Olympiazentrum in Kiel-Schilksee werden Athleten im Sportinternat für Segeln betreut und die Ruderakademie Ratzeburg ist Sitz der trainingswissenschaftlichen Abteilung sowie einem Sportinternat für die Sportart Rudern.

Im Rahmen seiner zentralen Aufgabe, der umfassenden Betreuung der Kaderathleten, arbeitet der OSP Hamburg / Schleswig-Holstein dabei mit zahlreichen Partnern zusammen.

So gibt es kooperierende Physiotherapeuten an den Standorten Hamburg, Kiel und Ratzeburg, sportmedizinische und trainingswissenschaftliche Kooperationen mit der Universität Hamburg und der Universität Kiel sowie weitere Kooperationen mit den Hochschulen des Landes Hamburg sowie der CAU und FH Kiel und der Uni Flensburg im Bereich der sozialen Betreuung der Athleten.

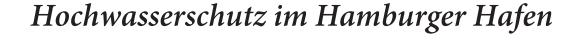
Zusätzlich unterhält der OSP enge Verbindungen zu den Landessportbünden der Länder Hamburg und Schleswig-Holstein, den für den Sport zuständigen Behörden, der Handelskammer Hamburg und der Stiftung Leistungssport Hamburg.

Quelle: OSP

8

60 Jahre Europa-Kolleg Hamburg

Institute for European Integration





Die Hamburg Port Authority (HPA) weitet ihr Warnverfahren im Falle von Sturmfluten aus. Ab dem 30. September 2013 bietet die HPA mit "FlutWarn Hafen" einen Warn- und Informationsdienst an, mit dem Betroffene im Hafengebiet, einschließlich der HafenCity und der Speicherstadt, bei Sturmflutgefahr Informationen zur Gefahr und Verhaltensempfehlungen zu-

sätzlich per SMS und E-Mail erhalten können. Die HPA bietet damit allen Personen, die sich im Hafengebiet aufhalten, neben den bekannten Warnkanälen einen zusätzlichen Service für Sturmflutwarnungen.

"FlutWarn Hafen" ist eine Ergänzung des Warn- und Informationssystems KATWARN, mit dem die Behörde für Inneres und Sport bei Unglücksfällen die betroffenen Bürger per SMS und E-Mail direkt informiert. Bürger, die sich bei KATWARN mit einer Postleitzahl angemeldet haben, erhalten bei Gefahrenlage am angegebenen Ort eine entsprechende Warnung.

Den Flyer sowie Hinweise zur Anmeldung bei "FlutWarn Hafen" finden interessierte Bürger und Institutionen unter: www.hamburg-port-authority.de/de/der-hafen-hamburg/hochwasser

Der Hamburger Hafen verfügt über modernste Hochwasserschutzanlagen und Methoden der Sturmflutforschung. Dennoch gibt es keine hundertprozentige Sicherheit vor den Gefahren von Hochwasser und Sturmflut. Aus diesem Grund ist eine schnelle und richtige Reaktion auf die Gefahr von Hochwasser umso wichtiger.

Der Hamburger Sturmflutwarndienst WADI wertet kontinuierlich die Messdaten verschiedener Wasserstands- und Wetterdaten aus und erstellt daraus präzise Vorhersagen für den Eintritt von Hochwasser im Hamburger Hafen. Die Hafenbetriebe und Bevölkerung im Hafen können so über verschiedene Kanäle rechtzeitig gewarnt werden:

- Böllerschüsse
- Warnungen über Rundfunk
- WADI-Funk
- Sirenen
- Lautsprecherwagen
- Warnungen per Telefon
- SMS-Warndienst



Impressum

Herausgeber und Verlag: Kulturaustausch Hamburg-Übersee e.V., Neanderstraße 21, 20459 Hamburg

Neanderstraße 21, 20459 Hamburg

Telefon: 040- 25 49 75 30 GF/ Redaktion: Jutta Wiegert

Layout: Günter Ilchmann

Anzeigen und Vertrieb: Kulturaustausch Hamburg-Übersee e.V.

Leser- und Abonnenten-Service: eMail: info@michelblick.de

Kostenlose Verteilung an:

Tourismuszentren, Theater, Museen, Galerien, Universitätsbibliotheken, Behörden, Wirtschaftsverbände, Handels- und Handwerkskammer, diplomatische und konsularische Vertretungen, Landesvertretung Hamburg in Berlin, Hotels, Anwaltskanzleien, Notariate, Restaurants, Wellness- und Fitnesscenter, Krankenhäuser, Werbeträger und Privatpersonen in Hamburg, Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen

© Das Journal und alle in ihm enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Kein Teil dieses Journals darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlages vervielfältigt oder verbreitet werden. Unter dieses Verbot fällt insbesondere auch die gewerbliche Vervielfältigung per Kopie, die Aufnahme in elektronischen Datenbanken und die Vervielfältigung auf CD-ROM. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Abbildungen übernimmt der Verlag keine Haftung.

Vor 60 Jahren begeisterten sich Studierende für die Idee eines einigen Europas. Diese Idee prägte auch die ersten Jahre der Arbeit der Stiftung "Europa-Kolleg", die sich seit 1953 der Forschung, Lehre und dem öffentlichen Dialog zu Fragen der europäischen Integration widmet.

Am 13. September 2013 fand die zentrale Festveranstaltung zum 60. Jubiläum des Europa-Kollegs Hamburg im Hamburger Rathaus statt. Martin Schulz, Präsident des Europäischen Parlaments, sprach in seiner Festrede über das "Europa im 21. Jahrhundert" und thematisierte dabei die Zukunft der Europäischen Union. Olaf Scholz, Erster Bürgermeister der Freien und Hansestadt Hamburg und Jürgen Lüthje, Präsident des Europa-Kollegs, hielten Grußworte.



©Foto: Europa-Kolleg

Das Europa-Kolleg Hamburg wurde 1953 als Stiftung auf Initiative des damaligen Rektors der Universität Hamburg Bruno Snell gegründet.

Das Europa-Kolleg hat den Prozess der Europäischen Integration von Anbeginn durch akademische Lehre, interdisziplinäre Forschung und öffentlichkeitswirksame Veranstaltungen begleitet.

Zunächst bot das Europa-Kolleg besonders qualifizierten in- und ausländischen Studierenden der verschiedensten Fachrichtungen die Möglichkeit, unter einem Dach zu leben und zu lernen. In den 1960er Jahren entwickelten sich Fortbildungs- und Promotionsmöglichkeiten für Postgraduierte. Ein Kristallisationspunkt war in den 1990er Jahren das von der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) geförderte Graduiertenkolleg "Integrationsforschung", aus dem rund 45 Doktoranden hervorgegangen sind. Seit 1998 führt das Europa-Kolleg den Postgraduierten-Studiengang "Master of European Studies" durch. Mit Beginn des akademischen Jahres 2008/09 wird ein reformierter Studiengang "European and European Legal Studies" angeboten.

Mit der Gründung des Instituts für Integrationsforschung (Institute for European Integration) im Jahre 1978 als einer wissenschaftlichen Einrichtung an der Universität Hamburg wurde der organisatorische Rahmen für den Aufbau von Forschungskompetenz geschaffen. Das Institut führt seither mit Unterstützung insbesondere der Europäischen Union und des Deutschen Akademischen Austauschdienstes (DAAD) Forschungsprojekte, wissenschaftliche Tagungen und Vortragsveranstaltungen durch, die in zahlreichen Publikationen ihren Niederschlag gefunden haben.

Institute for European Integration

Das Institute for European Integration bildet den organisatorischen Rahmen für die wissenschaftlichen Aktivitäten des Europa-Kollegs. Es hat den Status einer "wissenschaftlichen Einrichtung an der Universität Hamburg" und genießt die verfassungsmäßige Freiheit von Forschung und Lehre.

Das Institut hat die Aufgabe, fächerübergreifende Forschung im Bereich der Europäischen Integration sowie anderer regionaler Integrationen allein oder zusammen mit anderen wissenschaftlichen Einrichtungen anzuregen und durchzuführen.

Das Institut hat außerdem zusammen mit der Universität Hamburg die wissenschaftliche Verantwortung für die Entwicklung und Durchführung der Lehre, insbesondere in den Masterund Doktorandenprogrammen.

Masterplan Handwerk 2020

Mit dem Masterplan Handwerk haben die Freie und Hansestadt Hamburg und die Hand-werkskammer Hamburg 2011 ein zukunftsweisendes Handlungskonzept erarbeitet, dessen Maßnahmen bis 2020 jährlich fortgeschrieben und umgesetzt werden.

Im Rathaus unterzeichneten der Erste Bürgermeister Olaf Scholz, Wirtschaftssenator Frank Horch und Handwerkskammerpräsident Josef Katzer am 25. September 2013 die Fortschreibung 2013.

In den Aktionsfeldern Fachkräftesicherung und Qualifizierung, Flächen, Handwerksförderung und Innovation, Existenzgründung und Betriebsnachfolge, Öffentliche Vergabe, Qualitätspolitik, Umwelt und Imagekampagne des Handwerks wurden Grundvereinbarungen getroffen und gemeinsame Aufgaben festgeschrieben.

Hamburgs Erster Bürgermeister Olaf Scholz: "Der Senat erfüllt damit die Zielsetzung aus seinem Arbeitsprogramm, den Wirtschaftszweig Handwerk mit über 15.000 Unternehmen strategisch zu stärken."

Mit der vorliegenden zweiten Fortschreibung befinden sich die Partner mit den Aktivitäten des Masterplan Handwerk 2020 erneut auf gutem Weg. Sie werten es als großen Erfolg, daß auch in 2013 Maßnahmen fortgeführt und neue Vorhaben begonnen werden konnten, obwohl der finanziellen Förderung aufgrund der Konsolidierung des Landeshaushalts weiterhin enge Grenzen gesetzt sind.

Wirtschaftssenator Frank Horch hob anlässlich der Unterzeichnung des Fortschrittsberichts die Bedeutung des Handwerks für den Wirtschaftsstandort hervor: "In unserer mittelständisch geprägten Stadt Hamburg spielt das Handwerk mit seinen fast 130.000 Beschäftigten eine tragende Rolle. Seine kreativen Ideen für Produkte und Dienstleistungen und dessen qualitätsorientierte Umsetzung bilden eine Grundvoraussetzung für Fortschritt und Wachstum."

Josef Katzer, Präsident der Handwerkskammer Hamburg: "Der Masterplan Handwerk 2020 ist eine wertvolle Strategie für den Mittelstand. Er nützt der Stadt und ihrem Handwerk gleichermaßen. Wir danken dem Senat sehr, dass er insbesondere vor dem Hintergrund der Haushaltskonsolidierung diese Strategie gemeinsam mit dem Handwerk konsequent weiterverfolgt.

Die Erfolge der bisherigen Arbeit in dieser Partnerschaft können sich sehen lassen. Dazu gehört die Errichtung eines geplanten Handwerks- und Gewerbehofes am Offakamp in Eimsbüttel ebenso wie die Fortsetzung des Landesprogramms am «Qualifizierung im Handwerk» zur Förderung der beruflichen Weiterbildung und das neue ESF-Projekt «Integrierte Nachwuchsgewinnung im Handwerk».

Nicht zuletzt freuen wir uns, dass wir uns künftig gemeinsam mit dem Senat für die Mobilität der Zukunft engagieren können: Die Initiative der Handwerkskammer «1.000 E-Fahrzeuge für das Hand-

werk» wird mit dem städtischen Leitprogramm zur E-Mobilität verknüpft."

Einige Beispiele

Für die weitere positive Entwicklung des Wirtschaftszweigs Handwerk ist die Sicherung des Fachkräftebedarfs durch Ausbildung und die Fort- und Weiterbildung von entscheidender Bedeutung. Dabei sollen künftig mehr Frauen, ältere Menschen und Personen mit Migrationshintergrund für die Tätigkeit im Handwerk gewonnen werden. In der neuen Fachkräftestrategie des Senats wurden die besonderen Belange des Handwerks berücksichtigt.

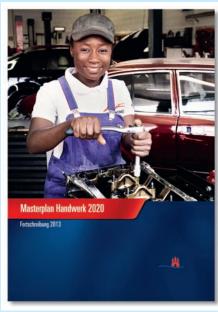
Das Landesprogramm "Qualifizierung im Handwerk" ist am 1. Januar 2013 im Rahmen des ESF-Programms "Weiterbildungsbonus" mit einer Laufzeit von zunächst einem Jahr gestartet. Bereits in den ersten sechs Monaten des Jahres wurden mit Hilfe des Programms Weiterbildungsmaßnahmen für 74 Handwerkerinnen und Handwerker gefördert. Das Programm wird daher im kommenden Jahr fortgeführt.

Auch im Bereich der Nachwuchsgewinnung kann durch das künftige ESF-Projekt "Integrierte Nachwuchsgewinnung im Handwerk" ein wichtiges Modul hinzugefügt werden. Ziel ist es, in enger Kooperation mit den Innungen und der Jugendberufsagentur die Zahl der Auszubildenden im Hamburger Handwerk zu erhöhen, den Ausbildungserfolg zu sichern und den beruflichen Aufstieg von Frauen im Handwerk zu fördern.

Die Handwerkskammer Hamburg hat im Verbund mit der Freien und Hansestadt Hamburg, dem Arbeitgeberservice von Agentur für Arbeit Hamburg und Jobcenter team. arbeit.hamburg, der IKK classic und der Stiftung Berufliche Bildung das Projekt "Lüüd – Personalberatung für Handwerk und Mittelstand in Hamburg" ins Leben gerufen. Seit Juni 2013 bietet das Projekt Beratung aus einer Hand zu allen Fragen rund um die Themen Personal und Qualifizierung. Das Serviceangebot umfasst auch das betriebliche Gesundheitsmanagement und richtet sich gleichermaßen an Unternehmen und Beschäftigte.

Der Senat unterstützt die auf Hamburg bezogenen Aktivitäten der Handwerkskammer im Rahmen der bundesweiten Imagekampagne Handwerk. Eine aktuelle Ausstellung der Handwerkskammer in der Rathausdiele informiert über wichtige Aspekte des Hamburger Handwerks und präsentiert anschaulich die Maßnahmen in den einzelnen Handlungsfeldern des Masterplans Handwerk.

Die gemeinsamen Projekte dokumentieren die gute Zusammenarbeit zwischen der Stadt und der Handwerkskammer.





Quelle: Handwerkskammer Hamburg



Umfassender Schutz, so individuell wie Ihr Betrieb

Firmen Modular Schutz enthält genau die Sicherheiten, die Sie für Ihr Unternehmen brauchen. Praxisnah zugeschnitten auf Ihre unternehmerischen Ziele und Vorstellungen. Acht frei wählbare Module sind in nur einem Vertrag flexibel kombinier- und erweiterbar. Wir beraten Sie kompetent und partnerschaftlich, damit Sie immer gut versichert sind. Zurich HelpPoint. Weil Sie uns wichtig sind.

Geschäftsstelle Carsten Lengfelder

Meiendorfer Straße 89
22145 Hamburg
Telefon 040 226226570
Fax 040 226226599
carsten.lengfelder@zuerich.de



13

Handelshof Hamburg-Harburg Einkaufsquelle für Hotellerie und Gastronomie

Wer es versteht, stets schmackhafte Speisen auf den Tisch zu zaubern, ist entweder ein begnadeter Koch – oder bezieht seine Zutaten von einer außergewöhnlich guten Quelle. Das kleine Geheimnis der Meisterköche ist der Handelshof – einer der größten Dienstleister für Gastronomie und Hotellerie. Wir waren vor Ort und haben uns so richtig Appetit geholt.



©Fotos: Michel Blic

Der Handelshof Hamburg-Harburg bietet eines der bundesweit größten C&C Warensortimente mit ca. 80.000 Artikeln. Dabei beeindruckt die Vielfalt im Detail, die jeden noch so ausgefallenen Wunsch wahr werden lässt. Beginnen wir also unser Menü mit einem Salat: keine leichte Entscheidung bei insgesamt 168 verschiedenen Öl- und 79 Essigspezialitäten. Zur Verfeinerung des Geschmackserlebnisses stehen dabei 72 erlesene Olivensorten in den Regalen. Wer mag, lässt sich nun so richtig ein auf die schier unerschöpfliche Auswahl an

internationalen Zutaten und Gewürzen, die der Handelshof in seinen Frischeabteilungen bereithält. Grenzen der Geschmacksvielfalt scheint es an einem Ort wie diesen nicht zu geben. Der Handelshof wirkt denn auch wie ein Magnet auf die Entscheider aus Hotellerie und Gastronomie.

Je ausgefallener die Idee, desto überzeugender die Leistung des Handelshofs.

So glänzt die große Fischtheke mit einem Angebotsreichtum in wahrlich maritimen Dimensionen. Genau hier machen Gastronomen mit geschultem Blick die Highlights des Meeres ausfindig, mit denen sie unseren Gaumen am Abend aufs Angenehmste überraschen.



Vielfalt für den Profi – Genuss für den Liebhaber

Sämtliche Frischwaren wie z. B. Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch werden täglich angeliefert. Dabei bedient sich der Handelshof modernster Warenlogistik mit einer ununterbrochenen Kühlkette sowohl in den Märkten als auch auf dem Weg zum Kunden. Unser Weg führt uns zur Fleischabteilung. Und unsere Erwartungshaltung ist nicht gering. Denn der Handelshof bezeichnet diese als die "vielleicht größte Metzgerei der Stadt".

Wie das praktisch zu verstehen ist, erläutert uns ein Gastronom, der sich gerade vom qualifizierten Metzgermeister hinter der Theke 30 kg frisches Lammhackfleisch zubereiten lässt: "Ganz gleich, ob ich nur eine kleine Menge einer bestimmten Spezialität benötige oder aber 400 argentinische Entrecotes für mein großes Barbecue am Samstag, hier kann ich mich auf eine individuelle und fachkundige Beratung verlassen, von der ich noch nie enttäuscht wurde." Besonders an seinem Qualitätsanspruch lässt er dabei keinen Zweifel: "Mein Restaurant ist schließlich für außergewöhnlich gute Fleischgerichte bekannt."

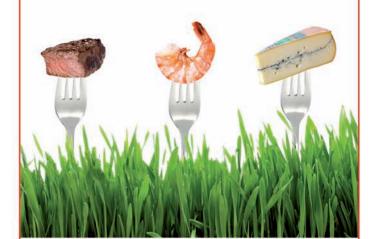
Selbstverständlich gehört zu einem feinen Essen ein erlesener Wein. Auch hier sprechen die Zahlen eine überzeugende Sprache: Würde ein Liebhaber des guten Tropfens jeden Abend ein anderes Produkt konsumieren, so würde ihm der Wein-Fachberater erst nach fast 5 Jahren die erste Wiederholung servieren.

Unter Kennern sind die Spezialabteilungen der Spirituosen schon fast legendär. So lassen beispielsweise 153 Sorten Whisky/Whiskey und 77 verschiedene Sorten Grappa das Herz eines jeden Genießers höherschlagen.

Schließlich beschleicht uns noch das Fernweh. Wir passieren über 800 verschiedene Sorten Kaffee und Tee aus allen Regionen der Welt – hier kann der kreative Hotelbetreiber seinem Gast schon zum Frühstück eine kleine kulinarische Weltreise präsentieren.

Wir beenden unseren Rundgang an der auf eine schnelle Abwicklung ausgerichteten, großzügigen Kassenzone. Mit viel Appetit im Magen und noch mehr Lust auf ein gutes Essen freuen wir uns schon auf den nächsten Einkauf.

80.000 Gastronomic actifical unitary singles Pools



Ihr Partner für Erfolg

Das speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnittene Handelshof Gastrokonzept setzt in Sortiment, Dienstleistung und Kundenbetreuung neue Maßstäbe.

Lassen auch Sie sich begeistern: Äußern Sie Ihre Wünsche, fordern Sie die gut ausgebildeten, branchenerfahrenen Fachberater heraus und sichern Sie sich durch überzeugende Lösungen den entscheidenden Wettbewerbsvorteil.

Handelshof Hamburg C&C Großhandel Liefergroßhandel

Nartenstraße 31, 21079 Hamburg Tel. 040 77 120-0

Fax 040 77 120-108 Mo - Fr 6.00 - 20.30 Uhr

Sa 7.00 – 20.00 Uhr

www.handelshof.de



Anzeige Anzeige

Die Handelshof-Gruppe ist auch sozial sehr engagiert. Die Märkte fühlen sich ihren jeweiligen Regionen auf besondere Weise verbunden. Sie unterstützen daher eine Vielzahl von Vereinen, Veranstaltungen, Institutionen und Sportlern.

Der Handelshof Hamburg–Harburg in der Nartenstraße 21, der von Herrn Jörn Sörensen geleitet wird, unterstützt unter anderem Projekte der Staatlichen Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung (G 11) und der Hoteldachschule Hamburg in Zusammenarbeit mit dem Kochclub Gastronom Hamburg e.V., wie z. B. vom 4. bis 6. November 2013 den Jugendkochwettbewerb "Goldene Bratpfanne" und "Goldene Flambierpfanne".







Jugendkochwettbewerb "Goldene Bratpfanne" und "Goldene Flambierpfanne"

Nach einer praktischen Vorentscheidung treten die besten acht Koch-Azubis am 6. November im Finale für die 53. Goldene Bratpfanne gegeneinander an. Unter den fachkundigen Augen der Jury haben sie die Aufgabe ein herbstliches 3-Gang-Menü, unter dem Motto "Wild auf Pilz", zu kreieren. Die Jury, bestehend aus Hamburger Küchenmeistern, angeführt von den Jugendwarten des Kochklubs Uli Schäfermeyer und Frank Kapfermann, beurteilen und bewerten neben Arbeitsweise, Sauberkeit und Ordnung auch das Aussehen, den Geschmack und die Kreativität der Gerichte.

Parallel dazu wird zum 18. Mal der Service-Wettbewerb "Goldene Flambierpfanne" für angehende Hotel- und Restaurantfachleute, ausgerichtet. Bei diesem Wettbewerb geht es nicht nur um den Service am Tisch, sondern auch um die Tischdekoration und die Gestaltung der Menükarte. Bei der Beurteilung ist auch das Votum der Gäste gefragt: Ihre Servicebeurteilungen werden nach dem Hauptgang eingesammelt und fließen in die Entscheidung der Jury mit ein.

Michael Mittelberger, 1.Vorsitzender des Kochklubs Gastronom: "Die fachlich gute Leistung ist das Ziel unserer Ausbildung, denn sie ist heute mehr denn je Voraussetzung für Erfolg im Beruf. Das gilt gleichermaßen am Herd wie am Tisch des Gastes. Unser zweifacher Wettbewerb ist also doppelter Ansporn für den Nachwuchs."

Neubau für die Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung Hamburg

Berufliche Bildung wird in staatlichen und nichtstaatlichen berufsbildenden Schulen sowohl in
Teilzeit als auch in Vollzeitform angeboten.
Überwiegend wird sie im Rahmen der dualen
Ausbildung, d. h. an Berufsschulen (BS) mit
Ausbildungsbetrieben und außerbetrieblichen
Trägern realisiert. Vollqualifizierende Berufsfachschulen (BFS-vq) und Schulen des Gesundheitswesens, teilqualifizierende Berufsfachschulen
(BFS-tq) und Berufsvorbereitungsschulen (BVS),
Fachoberschulen (FOS), berufliche Gymnasien
(BerGy) und ab 2012 Berufsoberschulen (BOS)
sowie die Fachschulen (FS) vervollständigen das
Angebot der berufsbildenden Schulen.

In Deutschland gibt es 2534 Berufsbildende Schulen – 80 davon im Bundesland Hamburg, wovon eine davon die Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung Hamburg (G 11) und die andere die Hotelfachschule Hamburg ist. Beide sind in einem Denkmalgeschützen Gebäude in der Angerstraße 4 in Hamburg Hohenfelde (22087) untergebracht und werden von Herrn Robert Panz geleitet.



Das Schulgebäude der G 11, vormals eine Berufsschule, die zwischen 1926 und 1927 nach Plänen von Fritz Schumacher errichtet wurde, erhält einen Neubau, der unter anderem eine moderne Lehrküche mit Showküche und Restaurant erhalten wird.

Die Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung (G11) ist die Berufsschule für die Ausbildung im Hotelbereich. Die Schule hat in ihren beiden Gebäuden bisher begrenzte Raumkapazitäten, daher wird durch einen Zubau und den Ersatz des bisherigen Küchenpavillions der Raumbedarf erhöht. Die beiden bestehenden "Schumacherbauten" werden grundsaniert und durch Umbaumaßnahmen einiger Räume an die Anforderungen des modernen Unterrichts angepasst. Der Neubau kompensiert die bisherigen Raumdefizite und beinhaltet neben Lehr- und Showküche mit Restaurant weitere Klassenräume, eine Mediothek sowie eine Pausenhalle. Ergänzend zum Bestand werden Lagerflächen für Lehrküche und –restaurant geschaffen und die Außenanlagen saniert.



Auftraggeber: Landesbetrieb Immobilienmanagement und Grundvermögen

Hamburger Institut für Berufliche Bildung (HIBB)

Auftragnehmer: HEOS GmbH & Co. KG

(Otto Wulff Bauunternehmung GmbH/Strabag Real Estate GmbH)

Generalübernehmer: Otto Wulff GmbH, Ed, Züblin AG

Facility Management: Strabag PFS GmbH, FMHH Facility Manager Hamburg GmbH

Architektur: GKK Architekten GmbH

Nutzer: Staatliche Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung

Schülerzahl: 1.260 Grundstücksgröße: 20.434 qm

NGF: 13.956 qm Neubau: 2.624 qm Geschosszahl: 1–5 Stellplätze: 117 Stück

Fahrradstellplätze: 127 Stück

Projektkosten: rund 19,2 Mio. Euro brutto

Die G 11 ist die Fachberufsschule für die Ausbildungsberufe des Gastgewerbes und des fleischverarbeitenden Gewerbes in der Hansestadt Hamburg. Hier werden Fachkräfte Im Gastgewerbe

- Restaurantfachleute Hotelfachleute Hotelkaufleute Fachleute in der Systemgastronomie
- Köche und Köchinnen ausgebildet. Interessante Zusatzqualifikationsangebote gibt es für Fleischerinnen und Fleischer sowie Fleischereifachverkäuferinnen und -verkäufer.

All diese Ausbildungsberufe haben eine Regelausbildungszeit von drei Jahren, bis auf die Fachkräfte, deren Ausbildung nur zwei Jahre dauert.

wirtschaft + arbeit

Die Berufsschulklassen werden im Blockunterricht beschult – zwei Blöcke pro Jahr – im Gastgewerbe jeweils 5 bis 6 Wochen und im Fleischereiberuf elf Mal im Jahr für je eine Woche. Weitere Informationen unter: www.g-11.de



Unter dem Dach der Staatlichen Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung Hamburg befindet sich auch die Hotelfachschule Hamburg. Sie ist eine staatliche Weiterbildungseinrichtung für ausgebildete und berufserfahrene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Gastgewerbes und der Touristik.

Hier wird den Interessierten die Chance zur Spezialisierung geboten – d.h. hier kann auf die gewerbliche Ausbildung kaufmännisches Wissen und Können, Managementkompetenzen, aufgesattelt werden, um fit für die Übernahme von Führungsverantwortung zu werden.

Zu dem jeweiligen kann in der Oberstufe ein Schwerpunkt gewählt werden, der dem persönlichen Karriereplan entspricht. Dazu stehen zurzeit folgende Spezialisierungen zur Auswahl: Cruise Management – Event- & Cateringmanagement – Management in der Systemgastronomie – Marketingmanagement – International Hotel Management und Tourismusmanagement. Weitere Informationen unter:

16

Neuer Busbetriebshof für Hamburg

Die Fahrgastzahlen steigen und die Anforderungen an das Bussystem wachsen. Deshalb baut die Hamburger Hochbahn AG (HOCHBAHN) in Billbrook einen neuen Busbetriebshof. Mit dem Neubau schafft die HOCHBAHN einen weiteren Standort für den Busverkehr der Zukunft. Die Fertigstellung ist für Sommer 2014 vorgesehen.



Auf dem rund 13.000 Quadratmeter großen Gelände werden neben einem Verwaltungsgebäude, einer Buswerkstatt, einer Tankstelle und einer Buswaschanlage, Busabstellplätze für 120 Busse geschaffen. Künftig werden dort bis zu 350 Mitarbeiter arbeiten. Der neue Betriebshof gewährleistet einen optimalen Betriebsablauf, aufwendiges Rangieren auf dem Gelände entfällt und die Wege sind übersichtlich und kurz. Der Hof wird mit moderner Technik ausgestattet sein, wie beispielsweise Geothermienutzung für die Heizung und Kühlung des Verwaltungsgebäudes. Insgesamt investiert die HOCHBAHN als Bauherr rund 19 Millionen Euro.

Der moderne Busbetriebshof wird künftig von der HOCHBAHN-Tochter JASPER betrieben. Angesichts der stetig steigenden Fahr-gastzahlen in der Metropolregion Hamburg müssen die Kapazitäten im Busverkehr kontinuierlich angepasst werden: statt 12-Meter langen Stadtbussen kommen immer öfter Gelenkbusse (18 Meter Länge) zum Einsatz die größere Abstellflächen benötigen.

Bei der traditionellen Grundsteinlegung auf dem Baustellengelände wurde am 22. August 2013 eine Metallröhre, gefüllt mit Bauplänen, Tageszeitung, Geldstücken aus dem Baujahr und historischem Bildmaterial aus 111 Jahren JASPER, in das Fundament des neuen Gebäudes eingelassen. Dieser Brauch soll Glück für die Bauzeit bringen und dem Betriebshof eine erfolgreiche Zukunft bescheren.



Jens-Michael May, JASPER-Geschäftsführer, Günter Elste, Vorstandsvorsitzender HOCHBAHN, Uwe Labinsky, HOCHBAHN-Projektleiter Bau JASPER-Betriebshof, Frank Horch, Verkehrssenator

Quelle und ©Foto/Visualisierung: HOCHBAHN

Kakao — Kakao — Kakao

Als Kakao oder Cacao bezeichnet man die Samen des Kakaobaumes (Kakaobohnen) sowie das daraus gewonnene Pulver. Ebenfalls so bezeichnet wird das aus Kakaopulver zubereitete Getränk, das oft unter Zugabe von Milchund Zucker-Produkten hergestellt wird. Kakao ist ein wichtiges Exportprodukt zahlreicher Entwicklungsländer und der Grundstoff bei der Herstellung von Schokolade.

Das Wort Kakao stammt aus dem Mixe-Zoque und ist über die Mayasprachen ins Azte-kische und von dort ins Spanische gelangt, von wo es wiederum seinen Weg in die europäischen Sprachen genommen hat.

Der Kakaohandel unterscheidet zwischen Konsumkakao und Edelkakao, was aber keine botanische Unterscheidung ist. Der Anteil des Edelkakaos an der Weltproduktion beträgt weniger als fünf Prozent.

Der in Europa importierte Kakao stammte ursprünglich fast ausschließlich aus Venezuela. Die in Venezuela einheimischen Kakaosorten bezeich-

net man seither als "Criollo" (span.: Einheimischer, Kreole), Kakaosorten, die später in Venezuela eingeführt wurden, als Forastero (span.: Fremdling). Der Forastero hat seinen Ursprung in den Urwäldern des Amazonas-Gebietes. Alle Varietäten des Kakaobaumes gehen wahrscheinlich auf diese beiden Grundtypen zurück. Für die später aus Trinidad eingeführten Pflanzen, bei denen es sich um Hybride aus Criollo und Forastero handelt, wählt man inzwischen die eigene Bezeichnung "Trinitario". Darüber hinaus nimmt der Ecuador-Kakao unter den Forastero-Kakaos durch sein ausgeprägtes Aroma eine Sonderstellung ein; er wird auch als "Nacional" bezeichnet und zählt als einziger Forastero zu.

Obwohl die Kakaopflanze wahrscheinlich aus Südamerika stammt, beginnt die Geschichte des Anbaus in Mittelamerika. Funde von Gefäßen mit Anhaftungen von Theobromin legen eine Nutzung der Pflanze ab etwa 1100 v. Chr. nahe. Reste solcher Gefäße wurden nahe dem Ort Puerto Escondido in Honduras gefunden. Genutzt wurde allerdings wahrscheinlich nicht die Kakaobohne, sondern das zuckerhaltige Fruchtfleisch, das zu einem alkohol-

haltigen Getränk vergoren wurde.

Die Azteken kannten die Pflanze seit dem 14. Jahrhundert, in dem sie als heilig galt und als Geschenk des Gottes Quetzalcoatl betrachtet und verehrt wurde. Die aus der Frucht gewonnenen Bohnen wurden allerdings nicht nur als Opfergabe verwendet, sondern auch als Zahlungsmittel und zur Zubereitung eines herben Gewürztrankes, der sich vom heute verbreiteten Kakaogetränk geschmacklich deutlich unterscheidet. Sein Name Jehnt sich an den Gott Xocóatl an, Der Gewürztrank war eine

Mischung aus Wasser, Kakao, Mais, Vanille, Cayennepfeffer und etwas Salz. Als die spanischen Conquistadores im Jahr 1519 Mexiko eroberten und die Azteken unterwarfen, entdeckten sie sehr schnell, dass ihnen "Braunes Gold" in die Hände gefallen war.

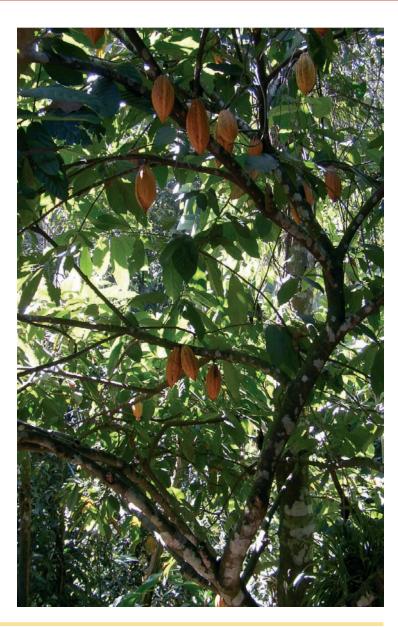
Mit der Verbreitung des Kakaogenusses in Europa verbreitete sich auch der Anbau des Kakaos in Plantagen unter Einsatz von Sklaven in den europäischen Kolonien. Im 17. Jahrhundert wurden zunächst die Regionen um Guayaquil in Ecuador und Caracas in Venezuela zu den Hauptproduktionsgebieten, gegen Ende desselben Jahrhunderts kamen Belém und Bahia (Brasilien) hinzu.

Kakao — Kakao — Kakao

Im 18. Jahrhundert wurde der Kakaoanbau in die Karibik und in die niederländischen Kolonien in Südamerika ausgeweitet. Um 1900 war die von Portugal beherrschte Inselgruppe São Tomé und Príncipe größter Kakaoproduzent der Welt. Obwohl mittlerweile die Sklavenhaltung in allen relevanten Anbauländern verboten war, sorgten Berichte über das inoffizielle Fortbestehen von sklavereiähnlichen Bedingungen in São Tomé und Príncipe für Aufsehen in der Schokoladeindustrie. Dies führte zu einem Boykott des Kakaos aus São Tomé und Príncipe durch Cadbury und weitere große englische Schokoladehersteller.

Der Kakaobaum (Theobroma cacao) gehört zur Gattung Theobroma in der Familie der Malvengewächse (früher Sterkuliengewächse). Diese Gattung umfasst rund 20 Arten: immergrüne Büsche und kleine Bäume, die im Unterholz der Regenwälder Lateinamerikas wachsen. Der Kakaobaum verdankt seinen botanischen Namen dem schwedischen Naturwissenschaftler Carl von Linné, der ihm den Namen Theobroma cacao gab (aus griech. theos: "Gott" und broma: "Speise"). Ob er dabei die Rolle des Kakaos in der aztekischen Kultur oder die ihm nachgesagten aphrodisischen Eigenschaften im Sinn hatte, ist nicht überliefert. Kakao war ursprünglich im Amazonasgebiet beheimatet, wird heute jedoch in tropischen Gebieten bis etwa 20 Grad nördlicher und südlicher Breite angebaut. Nur in diesem Gebiet ist das Klima ausreichend warm und feucht. Zusätzlich benötigt der Kakao neben hohen Temperaturen und Niederschlägen aber genug Schatten, unter direkter Sonneneinstrahlung kann er sich nicht im gewünschten Maße entwickeln. Diese noch aus dem amazonischen Regenwald stammende Eigenheit wird beim plantagenmäßigen Anbau durch eine Mischbepflanzung mit beispielsweise Kokospalmen, Bananenstauden, Kautschuk, Avocado oder Mango berücksichtigt. Zum Teil eignen sich aber auch einheimische Waldbäume für den Zwischenstand. Damit wird weiterhin ein gewisser Windschutz erreicht, der Wuchs durch die Schattenlage auf etwa 6 Meter Höhe begrenzt und die Ernte durch die begrenzte Höhe erleichtert. Ohne diese Maßnahme kann ein Kakaobaum bis zu 15 Meter hoch werden.

Bestäubt werden die Blüten nicht wie bei Kaffee und anderen Nutzpflanzen von Bienen, sondern von kleinen Mücken. Die Bestäubungsleistung ist gegenüber anderen Einflüssen wie Wasser- oder Stickstoffzufuhr sowie



Kakao — Kakao — Kakao

Lichteinfall der im Wesentlichen begrenzende Faktor. Eine Erhöhung der Bestäubungsrate um 10 % auf 40 % verdoppelte in Versuchen den Kakaoertrag.

Der immergrüne Kakaobaum blüht unter günstigen Voraussetzungen ganzjährig und trägt damit auch über das ganze Jahr Früchte. Die Erstblüte erfolgt im Alter von fünf bis sechs Jahren. Die reifen, je nach Sorte grüngelb bis roten Früchte sind bis zu 30 cm lang und wiegen bis zu 500 Gramm. Sie enthalten bis zu 50 in das Fruchtfleisch eingebettete Samen, umgangsprachlich als Kakaobohnen bezeichnet. Mit einem vollen Ertrag kann ab dem 12. Lebensjahr gerechnet werden. Kakao wird zweimal im Jahr geerntet, das erste Mal zum Ende der Regenzeit bis zum Beginn der Trockenzeit, das zweite Mal zu Beginn der nächsten Regenzeit. Dabei gilt die erste Ernte allgemein als hochwertiger.

Die Hauptanbaugebiete haben sich inzwischen von Mittelamerika nach Afrika verlagert, das Land mit der größten Kakaoproduktion der Welt ist die westafrikanische Elfenbeinküste, die 30 % der weltweiten Ernte des Jahres 2009 produzierte. Die Gesamtproduktion betrug in jenem Jahr fast 4,1 Mio. Tonnen.

Die zehn größten Kakaobohnen-Produzenten waren 2009:

Elfenbeinküste, Indonesien, Ghana, Nigeria, Kamerun, Brasilien, Ecuador, Togo, Papua-Neuguinea und die Dominikanische Republik.

Gewinnung der Kakaobohnen

Die bis zu 12 Meter hohen Kakaobäume werden zur leichteren Ernte auf 4 bis 5 Meter Höhe gestutzt. Jede der etwa 500 Gramm schweren ovalen Früchte enthält zwischen 25 bis 50 Bohnen, welche in Längsreihen im Fruchtmus eingebettet sind. Um aus den Samen des Kakaobaums, die einen hohen Gehalt an Bitterstoffen haben und noch nicht nach Schokolade schmecken, Kakao zu gewinnen, sind mehrere Schritte notwendig:



Die direkt am Stamm wachsenden Früchte werden mit Macheten vom Baum abgeschlagen. Dabei darf auf Grund des tropischen und damit krankheitsfördernden Klimas die Baumrinde nicht verletzt werden, um das Eindringen von Krankheitskeimen zu vermeiden.

Die geernteten Früchte werden danach mit Macheten aufgeschlagen und auf Bananenblättern ausgebreitet oder in Bottiche gefüllt. Das weiße, zuckerhaltige Fruchtfleisch, die Fruchtpulpe, beginnt daraufhin sehr schnell zu gären und entwickelt dabei Temperaturen von etwa 50 °C. Die beginnende Keimung der Samen wird durch den in der Gärung entstehenden Alkohol gestoppt und die Bohnen verlieren einen Teil ihrer Bitterstoffe. Sie entwickeln während dieses etwa 10 Tage dauernden Vorgangs (Fermentation) ihre typischen Geschmacks-und Aromastoffe sowie ihre Farbe.

Die Trocknung erfolgt traditionell in der Sonne, auf Grund klimatischer Probleme in manchen Anbaugebieten aber auch in Trockenöfen. Die Trocknung in herkömmlichen Trockenöfen ist allerdings umstritten, da ein eventuell auftretender Rauchgeschmack die Bohnen für die Schokoladenproduktion unbrauchbar machen kann. Dieses Problem wurde erst mit modernen Wärmetauscheranlagen gelöst.

Die Bohnen haben nach dem Trocknen nur noch etwa 50 % ihrer ursprünglichen Größe und werden nun in Säcke verpackt und in schokoladenproduzierende Länder verschifft, die sich hauptsächlich in Europa und Nordamerika befinden.

Hier erfolgt die Weiterverarbeitung zu Kakaomasse, und diese ist wichtig u.a. für die Herstellung von Schokolade.

Kakao — Kakao — Kakao

Kakao — Kakao — Kakao

Vom Kakao zur Schokolade

Es gibt 3 Handelsklassen von Rohkakao

Forastello

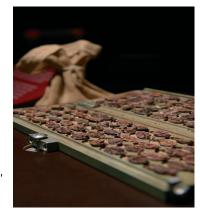
Konsumkakao, aus West- Afrika, ca. 80% der Jahresernte Chriollo

Edelkakao, aus Java und Equador Trinitario

Verschnitt aus Forastello und Chriollo aus Trinidat

Chriollo und Trinitario machen 20% der Jahresernte aus

Bevor die Kakaobohnen zu Kakaomasse verarbeitet werden, werden sie kontrolliert, gereinigt und geröstet.



Rösten

Es gibt 3 Röstverfahren – die NIBS-, BOHNEN- und die MASSERÖSTUNG. Geröstet werden die Kakaobohnen, damit sich die Aromen entfalten und intensivieren können. Zum Rösten muss jede Charge individuell bewertet und sowohl die Röstdauer als auch die Rösttemperatur festleget werden. Beim Rösten verlieren die Bohnen weiter an Feuchtigkeit und gleichzeitig laufen chemische Prozesse ab, die für den Geschmack und das Aroma von Schokolade unerlässlich sind. Nach dem Rösten müssen die Kakaobohnen schnell abgekühlt werden, um ein Überrösten zu verhindern. Danach wird der Kakao im Wurfbrecher aufgebrochen. Dieser schleudert den Kakao gegen eine Steinwand und platzt dabei auf. Dieser Bruch aus Kakaobohne und Schale wird nun voneinander durch eine Windsichtung getrennt und dann gesiebt. Danach werden die Siebe gerüttelt und eine spezifisch für den Grobheitsgrad des Siebes zugeordnete Windstärke eingeschaltet, die ausschließlich die Schale des Kakaos wegbläst.

Nun wird die Kakaomasse veredelt, indem sie von oben in eine rotierende Säule gegeben wird, wodurch sich an den Innenwandungen der Säule ein dünner Kakaomassenfilm bildet. Von Unten strömt Luft entgegen, welche der Masse Wasser, unerwünschte Gase und flüchtige Säuren entzieht. Man spricht vom entfeuchten, entgasen, entsäuern. Kakaomasse, die zur Herstellung von Vollmilchschokolade gedacht ist, durchläuft 3 dieser Säulen, Zartbitter nur eine, damit einige Bitterstoffe in der Masse enthalten bleiben. Zum Schluß wird die Kakaomasse in den Feinmühlen feingemahlen – und fertig ist die Rohkakaomasse.

Es gibt 3 Möglichkeiten zur Weiterverarbeitung: Einarbeitung in Schokolade oder Glasuren – Abblocken oder flüssig verladen - Abpressen zu Kakaopreßkuchen.

Die Schokoladenherstellung kann nach 2 Methoden, dem Einstufen- oder Zweistufenverfahren erfolgen. Die Bezeichnungen beziehen sich auf die Beschaffenheit der Saccharose (Zucker) in Bezug auf die Körnung.

Beim Einstufenverfahren wird die Saccharose in einer Zuckermühle zu Staub vermahlen und ggfs. anschließend mit dem Ziel der Feinstkornabtrennung gesichtet und beim Zweistufenverfahren wird die unbehandelte Kakaomasse in den Mischer gegeben, welcher größtenteils automatisch weitere Rohstoffe zugibt, wie z.B. viel Zucker, Vollmilchpulver, Vanillin, Salz, etc.

Ziel der Herstellung von Schokoladenmassen ist es, die Ausgangsmaterialien mit dem möglichst niedrigen Fettgehalt auf wirtschaftlichste Art in kurzer Zeit auf die für die Vor- oder Endzerkleinerung erforderliche optimale Plastizität zu mischen.

Wenn die Mischzeit abgelaufen ist, entleert sich der Mischer, die nun breiartige Schokoladenmasse gelangt in die Vorwalze.



Für die Schokoladenmassenvermahlung gilt unabhängig vom angewendeten System, daß die Ausgangskomponenten auf wirtschaftliche Art so zu vermahlen sind, daß die Schokoladenmassen im Anschluß an das Conchieren (aus dem spanischen "La Concha" - die Muschel) bei dem gegebenen Endfettgehalt und dem erstellten Feinheitsgrad optimale Fließeigenschaften und sensorische Merkmale aufweisen. Als Vorwalzwerke kommen Zwei- oder Dreiwalzwerke in Betracht, oftmals werden jedoch auch modifizierte Fünfwalzwerke eingesetzt. Ein Vorwalzwerk speist in der Regel mehrere Feinwalzwerke.



Nun gelangt die Schokoladenmasse in die Feinwalze. Damit die Schokolade eine möglichst weiche Konsistenz bekommt und man auf der Zunge kein "sandiges" Gefühl mehr spürt, wird die Kakaomasse durch mehrere Walzen gewalzt. Die Grenze bis zu der die menschliche Zunge einzelne Körner wahrnehmen kann liegt bei etwa 20 tausendstel Millimetern, schwankt aber stark von Mensch zu Mensch. Beim Walzen wird die Schokoladenmasse durch den Spalt zwischen den Walzen gezogen. Wie dünn die Schokolade gewalzt wird, hängt dabei von der Rezeptur und regionalen Vorlieben ab. In Deutschland und anderen europäischen Ländern liegt die Dicke meist zwischen 14 und 25 tausendstel Millimeter.

Nachdem die Schokolade conchiert wird, wird sie durch ein aufwändiges Temperierverfahren auf die richtige Temperatur gebracht, bevor sie in Form gegossen und für den Verkauf verpackt wird.

Inhaltsstoffe der Schokolade

Weiße Schokolade besteht zu 26% aus Vollmilchpulver, hinzukommen 46% Zucker und 28% Kakaobutter, womit sie ungesünder als Vollmilch- und Bitterschokolade ist (Bildung von negativem Cholesterin).

Vollmilchschokolade kann sich wie folgt zusammen setzen: 20% Vollmilchpulver, 25% Zucker und 55% Kakao (beide Bestandteile). Statt frischer Milch wird Vollmilchpulver verwendet, da Milch Wasser enthält (Wasser und Kakaobutter sind zwei Stoffe, die sich nicht vereinen lassen).

Bitterschokolade besteht aus 77% Kakao und 23% Zucker. Sie ist gesünder als Vollmilchschokolade, da sie mehr Wirkstoffe beinhaltet und der Fettanteil zum Anbau von positivem Cholesterin führt.

Besuchen Sie das Chocoladenmuseum "CHOCOVERSUM", Meßberg 1, um sich vor Ort über die Schokoladenherstellung zu informieren.



Seite 22-23 ©Fotos: Hachez Chocoversum GmbH

Kreative, Handwerker, Architekten, Bäcker — der Welt-Gewerbehof im Weltquartier in Wilhelmsburg ist ein bunter Mix für Gewerbe jeder Art. Am 24. September 2013 wurde das architektonisch anspruchsvolle Gebäude feierlich eröffnet.

Für den Stadtteil ist der Neubau ein Meilenstein zur Stärkung der lokalen Ökonomien und ein wohnungsnaher Arbeitsort für bestehende Klein- und Kleinstbetriebe sowie Stützpunkt für Neugründungen. Mit seinem Aufbau und seiner Lage fördert er den Austausch ansässiger Betriebe und die Zusammenarbeit der Gewerbebetreiber im interkulturellen Quartier.

Auf einer Fläche von rund 5.500 qm ist nach einem Entwurf der Hamburger Architekten dalpiaz + giannetti eine Gruppierung von Werkhöfen unter einem spektakulären transparenten Dach entstanden. Außerdem ist der Neubau in das Nahwärmenetz des benachbarten IBA-Projekts Energiebunker integriert: Die Photovoltaik-Anlage speist die gewonnene Energie ein. Die ersten Mieter sind bereits eingezogen.

Der Welt-Gewerbehof besteht aus verschiedenen einzelnen Gebäuden; die dazwischen liegenden überdachten Werkhöfe können die Nutzer für unterschiedliche individuelle Zwecke nutzen. Mit der transparenten Dachkonstruktion fügt sich der Neubau in das bestehende Quartier ein und löst damit die vorher isolierte und ungeordnete Gewerbefläche ab.

Die IBA Hamburg und GWG Gewerbe richteten im Jahr 2011 einen Architekturwettbewerb aus, den die Architekten dalpiaz + giannetti mit einem innovativen und ökonomischen Konzepts für sich entschieden haben.

Der Entwurf basiert auf einem modulartigen Konzept: Verschiedene Einheiten passen sich flexibel an die Nutzung und Anforderungen der einzelnen Betriebe anpassen. Das transparente Dach aus Polycarbonat-Platten ermöglicht witterungsunabhängiges Arbeiten.

In das Projekt fließen Mittel aus dem Rahmenprogramm Integrierte Stadtteilentwicklung (RISE). Darüber hinaus unterstützt der Europäische Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) das Projekt.





Georg-Wilhelm-Höhe in Wilhelmsburg

Umweltbewusstes Wohnen und Raum für Gewerbe, gemeinschaftliche Einrichtungen und eine intakte Nachbarschaft: Das sind die Georg-Wilhelm-Höfe. Mit der IBA entsteht im Südwesten Wilhelmsburgs, zwischen Inselpark und Reiherstieg, ein besonders familienfreundliches Quartier mit einer zukunftsorientierten Lösung für Miet- und ggf. auch Eigentumswohnungen.

Wohnquartier

©Entwurf von Onix Architekten, Groningen

Am 25. September haben Andy Grote, Bezirksamtsleiter von Hamburg Mitte, IBA-Geschäftsführer Uli Hellweg und Peter Drieske, Geschäftsführer des Bauherren BPB den Grundstein für den ersten Bauabschnitt der Georg-Wilhelm-Höfe gelegt.

Auf dem Gelände der ehemaligen Sprachheilschule, die im Frühjahr ins Kirchdorfer Bildungszentrum "Tor zur Welt" umgezogen ist, realisiert der Hamburger Investor BPB, die Bauträger-, Projektentwicklungsund Bauerschließungsgesellschaft mbH, zunächst 33 Eigentumswohnungen, 15 Mietwohnungen und
eine Gewerbeeinheit. Die Fertigstellung dieses ersten Bauabschnitts ist für Ende 2014 geplant. Das
neue Quartier wird unter dem Namen "Sonnenhöfe am Kurdamm" vermarktet und zeichnet sich durch
gemischte Wohnangebote sowie hohe ökologische Standards aus. Die Versorgung (Wärme und Strom)
wird durch ein Blockheizkraftwerk gesichert. Zusätzlich wird Strom durch eine Photovoltaikanlage
produziert.

Die Lage des Areals nahe dem Inselpark aber auch nahe dem Hafengebiet am Reiherstieg stellte eine besondere architektonische Herausforderung dar. Die IBA hat daher gemeinsam mit dem Bezirk einen städtebaulichen Wettbewerb ausgelobt, den das Hamburger Büro czerner, göttsch architekten gewann.

"In zentraler Lage im begehrten Reiherstiegviertel, dazu die Mischung von Wohnen und Gewerbe und unmittelbar angrenzend der neue Inselpark – diese interessante Konstellation verleiht den Sonnenhöfen am Kurdamm als Wohnstandort einen ganz besonderen Charme", so Andy Grote, Bezirksamtsleiter Hamburg-Mitte.

Uli Hellweg, Geschäftsführer der Internationalen Bauausstellung IBA Hamburg betonte die besondere Lage des Projekts: "Zwischen Park und Hafen, am Rande einer der Wilhelmsburger Durchgangsstraßen, die Georg-Wilhelm-Höfe, zeigen modellhaft wie solche Metrozonen, die inneren Peripherien einer Stadt, für Wohnzwecke genutzt werden können.

Abgeschirmte grüne Innenhöfe, Wintergärten und der Erhalt des alten Baumbestandes an der Straße ermöglichen ruhiges Wohnen am Rande des Hafens."

"Stunde der Wintervögel"

Jetzt, wenn sich das Jahr seinem Ende zuneigt und der Winter vor der Tür steht, haben sich bereits rund fünf Milliarden Zugvögel auf den Weg in ihr Winterquartier gemacht. Dort finden sie Nahrung, die sie für ihr Überleben brauchen. Dabei übergueren sie Kontinente und bewältigen bis zu 10.000 Kilometer lange Strecken. Der Mauersegler legt beispielsweise bis zu 1000 Kilometer am Tag zurück – ohne eine Pause zum Trinken oder zum Fressen. Orientierung und Navigation funktionieren bei Tag und Nacht, bei bedecktem Himmel oder Sonnenschein. Non-Stop-Flüge über Wüsten, Ozeane und Gebirge werden scheinbar mühelos absolviert.

Etwa drei Viertel aller Vogelarten sind Zugvögel, wie zum Beispiel Störche, Stare, Schwalben und Kraniche. Von den Vogelarten, die in Deutschland leben, ist nur etwa ein Zehntel sesshaft. Für diese Vögel heißt es jetzt wieder "überleben im Winter". Der NABU startet für diese Vögel vom 3. bis 6. Januar 2014 die Mitmachaktion "Stunde der Wintervögel 2014".

Im Mittelpunkt der Aktion stehen die uns vertrauten und oft weit verbreiteten Vogelarten. Wo kommen Sie vor, wo sind sie häufig und wo selten geworden, wie wirkt sich der Klimawandel auf die Wintervögel aus? Je genauer wir über solche Fragen Bescheid wissen, desto besser kann sich der NABU für den Schutz der Vögel stark machen.

Die zehn häufigsten Wintervögel sind Amsel – Blaumeise – Buchfink – Elster – Feldsperling – Grünfink – Haussperling (Spatz) – Kleiber – Kohlmeise und Rotkehlchen.

Es ist ganz einfach: Sie beobachten vom 3. bis 6. Januar die gefiederten Freunde bequem in Ihrem Garten oder vom Balkon aus und melden dem NABU, was Sie innerhalb einer Stunde entdecken konnten – entweder persönlich im NABU-Büro, telefonisch unter der kostenlosen Rufnummer 0800-1157115 von 10 bis 18 Uhr, per Online-Meldebogen unter www.stundederwintervoegel.de oder mit dem reich bebilderten NABU-Vogelführer per Smartphone und iPod kostenlos unter www.NABU.de/vogelfuehrer Infomaterial zur Bewerbung der Stunde der Wintervögel erhalten Sie auch auf dem

www.nabu.de/aktionenundprojekte/stundederwintervoegel/aktion

Ziel der Aktion ist es, ein sowohl deutschlandweites als auch regional möglichst genaues Bild von der Vogelwelt in unseren Städten und Dörfern zu erhalten. Dabei geht es nicht um exakte Bestandszahlen aller Vögel, sondern vielmehr darum, Häufigkeiten und Trends von Populationen zu ermitteln. Damit dies repräsentativ ist, sollen die Populationsdaten über mehrere Jahre verglichen werden. So werden neue Kenntnisse zur Entwicklung einzelner Vogelarten sowie zu regionalen Unterschieden gewonnen.

Anders als bei der "Stunde der Gartenvögel", bei der es "nur" um die Brutvögel geht, lassen sich im Winter auch Erkenntnisse über Gäste gewinnen, die aus kälteren Regionen zu uns kommen. Zudem wird man über die Jahre sehen können, inwieweit sich das Zugverhalten mancher bei uns brütenden Arten ändert. Die bisherigen Aktionen zeigen, dass immer mehr "klassische Zugvögel" auch im Winter bei uns bleiben.

Quelle: NABU





















Faltblatt - Download unter

Mobilität im Alter

Mobil sein heißt, aktiv am Leben teilzunehmen, Besorgungen zu erledigen, Kontakte zu knüpfen und zu pflegen sowie immer wieder neue Erfahrungen sammeln zu können.

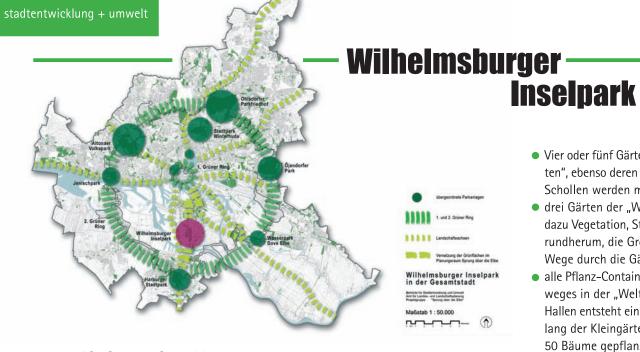
Die Ergebnisse zeigen, dass auch ältere Menschen eine heterogene Gruppe sind und dass ihr Mobilitätsverhalten viele verschiedene Facetten hat. Neben den Einstellungen ist auch die Erreichbarkeit der wichtigsten Einrichtungen für ältere Menschen eine Schlüsselvariable, um mobil zu bleiben, was eine Voraussetzung für hohe Lebensqualität darstellt.

Warum ist Mobilität im Alter so wichtig?

Mobilität besitzt einen hohen individuellen und gesellschaftlichen Wert. Sie ist ein wichtiger Garant für Freiheit und Selbstbestimmung. Für jedes einzelne Mitglied unserer Gesellschaft bedeutet Mobilität damit Unabhängigkeit, Flexibilität und Individualität bei der Verwirklichung eigener Interessen.

Gesundheitliche Beschwerden, nachlassende Bewegungsfähigkeit, ein geringeres Seh- und Hörvermögen – viele Faktoren schränken die individuelle körperliche Mobilität im Alter ein. Der Verlust der Mobilität ist jedoch eine der bedeutendsten Gefahren des Alterns: Auf körperliche Einschränkungen folgen psycho-soziale Defizite (z.B. führt die Beschränkung der eigenen Aktivitäten aus Angst vor Stürzen und der damit einhergehende Verlust von Sozialkontakten zu Vereinsamung). Dadurch kommt es zu einer enormen Verminderung der Lebensqualität im Alter.

Anzeige



Am 13. Oktober - nach 171 Tagen endete die internationale gartenschau hamburg (igs).

Das Gartenschaugelände ist jedoch ab sofort - bis auf die vom Umbau betroffenen Bereiche - für die Hamburger als weiterer großer Volkspark "Wilhelmsburger Inselpark" frei zugänglich.

Geöffnet wurden der Haupteingangsbereich mit dem Weg zur Schwimmhalle, Kletterhalle und zum Wälderhaus, der Bereich am Kuckucksteich und der große Spielplatz am Kuckuckshorn sowie der Zugang über die Brücke Brackstraße. Anfang November folgt der westliche Teil rundum die alte Kapelle und der Südbereich um die Hauptbühne und die Kulturlandschaften.

Mitte 2014 soll der gesamte Inselpark in seiner Struktur, wie bereits vor der Gartenschau geplant, fertig sein.

Etwa ein Drittel der 80 Gärten sollen erhalten bleiben, wie z.B.

- elf Gärten in der "Welt der Bewegung" mit der gesamten Sport- und Spiellandschaft
- vier Gärten in der "Welt der Kulturen", die Hecken rund um zwei Gärten zwischen Kuckucksteich und Hauland sowie einige kleine Pflanzflächen südlich davon. An der Bühne Ost bleibt die Plattform und die Elektro-Anschlüsse, so dass eine mobile Bühne aufgestellt werden kann. Für den Willi Villa-Betrieb wird eine Ausschreibung vorbereitet.

 Dahlien – sie werden dem Dahliengarten im Altonaer Volkspark übergeben

Entfernt werden die

Vier oder fünf Gärten in den "Wasserwel-

Schollen werden mit Rasen bepflanzt

drei Gärten der "Welt der Kontinente",

Wege durch die Gärten

50 Bäume gepflanzt

ten", ebenso deren Schollenstruktur - die

dazu Vegetation, Stege und Blütenmeere

rundherum, die Großgehölze sowie alle

alle Pflanz-Container entlang des Haupt-

weges in der "Welt der Häfen". Vor den

Hallen entsteht eine Platzfläche und entlang der Kleingärten werden zusätzlich

die Gärten in der "Welt der Religionen",

beete, Brunnen und Bänke sowie die

Kapelle als Veranstaltungsort

• alle fünf Spielplätze im Park

jedoch in stark reduzierter Form. Hoch-

- die "Naturwelten" sie werden zu einer Schilffläche entwickelt
- die Fundamente der Gärten
- temporäre Brücke über der Wilhelmsburger Reichsstraße, welche beide Parkteile verbindet
- die Monorail-Bahn

Quelle ©Foto: igs



Anzeige

Seeger 24

Mobilität im Alter

Sich im Alltag selbständig und sicher bewegen zu können ist ein Schlüssel für hohe Lebensqualität im Alter. Auch in fortgeschrittenen Lebensjahren mobil zu bleiben, bedeutet selbstbestimmt und in Würde zu altern.

Die Belastungen jedes Einzelnen und der Solidargemeinschaft durch die Folgen altersbedingter Gebrechlichkeit sind beträchtlich. Die Gebrechlichkeitsphase im Leben eines Menschen ist die "letzte Station" vor dem Einsetzen der Pflegebedürftigkeit, also der Abhängigkeit von der Hilfe anderer. Diese Phase bietet die vermutlich letzte Möglichkeit, um der Invalidität vorzubeugen.

Daher gilt es die Gebrechlichkeit so lange wie eben möglich hinauszuzögern – das bedeutet mit allen verfügbaren Mitteln Altersmobilität zu erhalten, beziehungsweise zurückzugewinnen.



Ratgeber Hamburg

Kontinuität und Veränderung in der alltäglichen Mobilität älterer Menschen.

Für ältere Menschen ist die Möglichkeit, außer Haus mobil zu sein, eine wichtige Voraussetzung für Selbstständigkeit und gesellschaftliche Teilhabe. Die Zufriedenheit mit den Mobilitätsmöglichkeiten trägt darüber hinaus in einem hohen Maße zur Lebenszufriedenheit bei.

Sicher gehen – weiter sehen: Bausteine für Ihre Mobilität

Wir alle wünschen uns, bis ins hohe Alter beweglich und mobil zu bleiben, um all das zu tun, was uns wichtig ist und was uns Spaß macht, und um unseren Alltag selbständig zu gestalten. Gerade für ältere Menschen macht körperliche Beweglichkeit einen ganz wichtigen Teil der Lebensqualität und der Gesundheit aus. Aktive Vorbeugung, Gangsicherheit und vorausschauendes Verhalten sind dabei besonders wichtig, um gelassen das Altern zu erleben.



Jede und jeder kann selbst viel dazu beitragen, diese Beweglichkeit zu erhalten und zu verbessern. Manchmal fehlt aber der Anstoß oder die Idee, wo und wie man denn aktiv werden kann.

Die Broschüre der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV) informiert Sie über das Sturzrisiko im Alter, enthält einen einfachen Selbsttest und gibt viele Hinweise, wie Sie Stürzen vorbeugen können und wo Sie dazu Beratung und Unterstützung bekommen können.

Informationen und Faltblätter erhalten Sie bei Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz

Broschürenservice

Billstraße 80 | 20539 Hamburg | 040 42837-2368 publikationen@bgv.hamburg.de

Ab der nächsten Ausgabe wird Dr. med. Torsten Hemker, Facharzt für Ortopädie, Chirotherapie und Physikalische Therapie zu dieser Serie berichten (www.dr-hemker.de)



Anzeige 31

"Alle Jahre wieder ...": Advents- und Weihnachtszeit

Weihnachten ist mit Ostern und Pfingsten eines der drei Hauptfeste des Kirchenjahres. Die weihnachtliche Festzeit beginnt mit der ersten Vesper von Weihnachten am Heiligabend (auch Christvesper) und endet in der römisch-katholischen Kirche mit dem Fest Taufe des Herrn am Sonntag nach Erscheinung des Herrn. Der erste liturgische Höhepunkt der Weihnachtszeit ist die Mitternachtsmesse (auch Christmette). Vor der Liturgiereform von 1963 erstreckte sich der Weihnachtsfestkreis, der den Advent als Vorbereitungszeit einschließt, bis zum Fest Darstellung des Herrn am 2. Februar, umgangssprachlich Maria Lichtmess oder Mariä Lichtmess genannt.

Als kirchlicher Feiertag ist der 25. Dezember erst seit 336 in Rom belegt. Wie es zu diesem Datum kam, ist umstritten. Diskutiert wird eine Beeinflussung durch den römischen Sonnenkult: Kaiser Aurelian hatte den 25. Dezember im Jahr 274 als reichsweiten Festtag für Sol Invictus festgelegt; zwischen diesem Sonnengott und "Christus, der wahren Sonne" (Christus verus Sol) zogen die Christen früh Parallelen.

Christen und Nichtchristen feiern Weihnachten heute meist als Familienfest mit gegenseitigem Beschenken; dieser Brauch wurde seit 1535 von Martin Luther als Alternative zur bisherigen Geschenksitte am Nikolaustag propagiert, um so das Interesse der Kinder auf Christus anstelle der Heiligenverehrung zu lenken.

In römisch-katholischen Familien fand die Kinderbescherung weiterhin

lange Zeit am Nikolaustag statt.

Hinzu kamen alte und neue Bräuche verschiedener Herkunft, zum Beispiel Krippenspiele seit dem 11. Jahrhundert, Nikolausbrauchtum (12. Jahrhundert), der geschmückte Weihnachtsbaum (16. Jahrhundert), der Adventskranz (1839) und der Weihnachtsmann (19. Jahrhundert).

Letzterer löste in Norddeutschland das Christkind und den Nikolaus als Gabenbringer für die Kinder ab. Viele Länder verbinden weitere eigene Bräuche mit Weihnachten. Der Besuch eines Gottesdienstes am Heiligen Abend ist auch bei Nicht-Kirchgängern oder Konfessionslosen weit verbreitet. Die Weihnachtszeit ist eine Zeit voller Magie, Romantik und Glück in vielen Teilen der Welt. Sie verzaubert die Menschen immer wieder.

Das Weihnachtsfest hat als zentrales Fest im Winter zahlreiche Bräuche benachbarter kleinerer Feste auf sich gezogen. Zu diesen Bräuchen gehört zum Beispiel auch der Bunte Teller.

Jeder kennt ihn aus Kindertagen, aber auch heute mag ihn niemand unter dem Tannenbaum missen: Der Bunte Teller gehört in den meisten Familien schon seit Generationen zur weihnachtlichen Tradition.

Der Bunte Teller "Gabenteller" entstammt ursprünglich dem Nikolausbrauchtum. Mit Nüssen, Früchten und Gebäck wurden am Tag des beliebten Heiligen vor allem die Kinder beschert. Durch zwei Legenden hat sich Nikolaus den Ruf als »Kinderbischof« erworben: Durch die heimliche, nächtliche Bescherung von drei Jungfrauen ohne Mitgift und durch die Wiederbelebung von drei Knaben.

Bekannt ist der Bunte Gabenteller zum Nikolaustag auch aus dem bis heute populären Adventslied "Lasst uns froh und munter sein …" aus dem 19. Jahrhundert

Lasst uns froh und munter sein und uns recht von Herzen freun! Lustig, lustig, traleralera! Bald ist Nikolausabend da, bald ist Nikolausabend da!

Bald ist unsere Schule aus, dann ziehn wir vergnügt nach Haus. Lustig, lustig, traleralera ...

Dann stell' ich den Teller auf, Nik'laus legt gewiß was drauf. Lustig, lustig, traleralera ...

Steht der Teller auf dem Tisch, sing' ich nochmals froh und frisch: Lustig, lustig, traleralera ...

Wenn ich schlaf, dann träume ich, jetzt bringt Nik'laus was für mich. Lustig, lustig, traleralera ... Wenn ich aufgestanden bin, lauf ich schnell zum Teller hin. Lustig, lustig, traleralera ...

Nik'laus ist ein guter Mann, dem man nicht genug danken kann. Lustig, lustig, traleralera ...

Das Lied beschreibt die Vorfreude der Kinder auf das Fest des heiligen Nikolaus. Dabei spielt der Gabenteller eine entscheidende Rolle: Er wird von den Kindern am Vorabend des Festes aufgestellt und von Nikolaus über Nacht mit Süßigkeiten gefüllt. Dafür muss man dem Nikolaus dann aber auch dankbar sein.

Als Zeichen der Üppigkeit und Fülle gehört der Bunte Teller auch zum Neujahrsbrauchtum. Verschwenderischen Wohlstand in einer Übergangszeit und Schwellensituation zu zeigen, gehört zu den am weitesten verbreiteten und allgemeinsten Bräuchen überhaupt. Bezogen auf den Jahreswechsel bedeutet der Bunte Teller: »So gut soll es uns auch im nächsten Jahr gehen. So voll soll unser Teller auch in Zukunft sein...«



Der Bunte Teller
wird – je nach Region –
mit folgenden Naschereien gefüllt:

Gebäck – bezeichnet man allgemein zu den Feinbackwaren gehörendes süßes Kleingebäck wie Kekse, Konfekt und Plätzchen (letztere von der Mundart Platz, "flach geformter Kuchen"). Ausgrabungen und frühe bildliche Darstellungen belegen, dass es bereits in vorchristlicher Zeit rituelles Backen zu Festzeiten gab. Der Ursprung des heutigen Weihnachtsgebäcks liegt vermutlich in den mittelalterlichen Klöstern. Zum Gedenken an die Geburt Jesu war erlesenes Backwerk üblich. Die frühesten Belege für die Verwendung teurer, exotischer Gewürze aus dem Orient wie beispielsweise Zimt, Nelken, Ingwer und Kardamom stammen aus reichen Klöstern.

Die Plätzchenbäckerei entwickelte sich parallel zum Konsum von Kaffee, Tee und Kakao, in Deutschland seit dem 18. Jahrh. Bis weit in das 19. Jahrh. hinein waren sie Luxus, denn Zucker und andere Zutaten wie Mandeln oder Kakao waren sehr teuer. Das änderte sich, als es gelang, billigen Zucker aus den heimischen Zuckerrüben zu gewinnen. Danach konnten Plätzchen auch in den einfachen Haushalten zu besonderen Anlässen gebacken werden. Die üblichen Formen sind runde Taler, rechteckige Schnitten, Ringe, Rauten, Makronen, Häufchen, Halbmonde oder mithilfe von Ausstechformen erzeugte Figuren.

Im deutschsprachigen Raum gehören verschiedene Backwaren zum Weihnachtsgebäck:

Lebkuchen – auch Pfeffer–, Gewürz– oder Honigkuchen genannt. Gewerbsmäßige Bäcker, die auf die Herstellung von Lebkuchen spezialisiert sind, nennt man Lebzelter, Lebküchler oder Lebküchner.

Erste schriftliche Zeugnisse von kleinen gewürzten Honigkuchen entstanden um 350 v. Chr., doch bereits die alten Ägypter haben honiggesüßte Kuchen gekannt, wie man aus Grabbeigaben

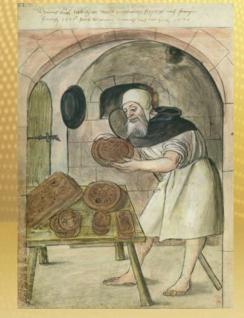
weiß. Die Römer kannten den panus mellitus: Honig wurde auf einen Kuchen gestrichen, dann mit dem Kuchen mitgebacken. Anders als heute, wurde der Lebkuchen nicht nur zur Weihnachtszeit verzehrt, sondern auch zu Ostern oder anderen Zeiten. Die Lebkuchen waren ein Bestandteil der Fastenküche und wurden z. B. zu starkem Bier serviert.

Der Lebkuchen in der heute noch bekannten Form wurde ursprünglich im belgischen Dinant erfunden, dann von den Aachenern übernommen und abgewandelt (Aachener Printen) und schließlich von den fränkischen Klöstern übernommen und nochmals leicht abgewandelt. Die Nonnen stellten das Gebäck als Nachtisch her.

Als "Pfefferkuchen" wird es bereits 1296 in Ulm erwähnt. Im 14. Jahrhundert ist der Lebkuchen in und um Nürnberg bekannt, wo er in Männerklöstern gebacken wurde. Der Nürnberger Lebkuchen hat seinen Ursprung im nahen Kloster in Heilsbronn. Lebkuchen war wegen seiner langen Haltbarkeit beliebt, denn er konnte gelagert werden und wurde in schlechten Zeiten von den Mönchen verteilt.



Da für die Herstellung seltene Gewürze aus fernen Ländern benötigt wurden, haben vor allem Städte an bedeutenden Handelsknotenpunkten eine lange Lebkuchentradition. Außer Nürnberg und Pulsnitz gehörten dazu Augsburg, Ulm, Köln und Basel. In München wird bereits 1370 im Steuerverzeichnis ein "Lebzelter" aufgeführt, also ein Lebkuchenbäcker. Während in München das Gebäck mit Formen ausgestochen und mit buntem Zucker verziert wurde, dekorierte man die Nürnberger Kuchen mit Mandeln oder Zitronat.



circa 1520, Lebküchner, Handschrift Stadtbibliothek Nürnberg Amb. 279.2°, Folio 11 verso (Landauer I), Kategorie:Bruder; Beruf(e):lebküchner (Lebküchner); Arbeitsgeräte: Brotschieber; Backofen Beschreibung: Buel steht an dem Tisch und hält einen großen Lebkuchen in Händen. Dabei hat er einen langen Brotschieber untergeklemmt. Im Hintergrund glüht der gemauerte Ofen.

Die Heilige Hildegard von Bingen beschrieb die positive Wirkung von Muskatnüssen in Lebkuchen und Pfeffernüssen auf die Stimmung.

Bekannt waren auch die Thorner Lebkuchen, auch als Thorner Pflastersteine bekannt, aus der westpreußischen Stadt Thorn (seit 1919 Toruń, Polen), die nach dem Kloster der heiligen Katharina von Alexandrien den Beinamen Kathrinchen trugen oder das Neisser Konfekt, auch Neisser Pfefferkuchen genannt, aus Neisse in Schlesien, welches ab dem 16. Jahrhundert belegt ist.

Lebkuchen (mittelhochdeutsch Lebkuche) wurden in Klosterbäckereien, wo man schon Hostien anfertigte, ebenfalls auf Oblaten gebacken. In Süddeutschland und Österreich nannte man die flachen Kuchen Zelte(n) und somit die Bäcker Lebzelter. Die Lebküchler oder Lebzelter waren in Zünften vereinigt.

Das Aufkommen des Backpulvers Ende des 19. Jahrhunderts hatte auch einen Einfluss

auf die Entwicklung des Lebkuchens. Das Backpulver ließ den würzigen Teig in die Höhe treiben. Hierdurch entstanden viele Gebäckvarianten, die in Geschmack und Konsistenz zum Teil dicht, zum Teil weiter vom ursprünglichen Lebkuchen entfernt sind, wie zum Beispiel zahlreiche Honig- oder Gewürzkuchenvarianten.

Spekulatius – ein aus Belgien und den Niederlanden, aber auch dem Rheinland und Westfalen stammendes Gebäck aus Mürbeteig. Während der Spekulatius in Deutschland ein typisches Weihnachtsgebäck ist, wird er in den Niederlanden und in Belgien ganzjährig gegessen. Spekulatius gibt es ebenfalls ganzjährig in Indonesien, einer ehemals niederländischen Kolonie.

Der häufigste Spekulatius ist der Gewürzspekulatius, der durch die Gewürze Kardamom, Gewürznelke und Zimt seinen typischen Geschmack erhält. Neben ihm gibt es noch den Mandelspekulatius, der etwas dezenter gewürzt ist und neben einer größeren Menge Mandelmehl auch an der Unterseite vor dem Backen mit Mandelsplittern beschichtet wird.

Ebenfalls beliebt ist der Butterspekulatius, der einen erheblichen Anteil Butter enthält. Niederländische und belgische Spekulatius haben ein charakteristisches Karamellaroma, das durch die Zugabe von Zucker mit hohem Melasse-Anteil erreicht wird.

Der Teig wird vor dem Backen durch eine Form (Model) aus Holz oder Metall mit einem Motiv versehen. Die Abbildungen auf dem Gebäck stellen traditionell die Nikolausgeschichte dar, die durch Sortieren der Stücke anhand der Abbildungen erzählt werden konnte. Jedoch gibt es heute auch zeitgenössische belgische, niederländische oder deutsche Motive wie Schiffe, Bauernhäuser oder Windmühlen. Der Name Spekulatius leitet sich von der lateinischen Bezeichnung für "Bischof" speculator ("Aufseher", "Beobachter") her. Eine andere Ableitung bezieht sich auf lat. speculum (Spiegel), wegen der spiegelbildlichen Darstellungen, die in den Backformen eingeschnitten sind.



Spekulatiusform, um 1930 in Benutzung einer Bäckerei. Das Bild besteht aus 2 Fotos, es sind beide Seiten einer Form dargestellt. Maße: 670 mm x 133 mm x 26 mm, Material: Rotbuche

Die Herstellung war aufgrund der hohen Gewürzpreise bis nach dem Zweiten Weltkrieg recht teuer und das Gebäck für die breite Bevölkerung nicht immer erschwinglich. Es hatte den Ruf einer exotischen und wertvollen Spezialität. Heute wird es industriell in verschiedenen Qualitätsstufen hergestellt. Die Dicke des Gebäcks schwankt je nach Qualität und Hersteller, feinere Produkte sind oft dünner. Das Gebäck ist typischerweise plattenförmig, rechteckig und platzsparend stapelbar. Es wurde früher oft einzeln aus Metalldosen heraus verkauft, heute aber meistens industriell hergestellt und abgepackt. Daneben gibt es die handwerklich hergestellten Produkte im Bäckereigewerbe.



Vanillekipferl – sind ein traditionelles deutsch-österreichisch-böhmisches Weihnachtsgebäck in Hörnchenform.



Hergestellt werden sie aus einem Mürbeteig aus Mehl, Butter, Zucker und geriebenen, oft auch (gerösteten) Mandeln – je nach Region aber Walnüssen, Erdnüssen oder Haselnüssen – der mit dem Mark von Vanilleschoten aromatisiert ist. Einfacher wird das Formen der Hörnchen durch die Zugabe von Eigelb zum Teig, jedoch ist das Ergebnis weniger mürbe und zart.

Der Teig wird zu etwa fingerlangen Spindeln geformt, zu Hörnchen gebogen, gebacken und anschließend noch warm in Puderzucker gewendet.

Zimtsterne – ein aus Schwaben stammendes Weihnachtsgebäck aus Eischnee (Eiklar), Zucker, mindestens 25 % Mandeln, Zimt und höchstens 10 % Mehl.

Aus den Zutaten wird ein kompakter Teig gefertigt, der sich gut ausrollen lässt. Nach dem Abtrocknen wird eine Eiweißglasur aufgetragen und die Sterne ausgestochen. Die Sterne werden auf Backblechen bei schwacher Hitze gebacken, wobei die Eiweißglasur nur gerinnt und keine Farbe annimmt.



Nach alten Kochbüchern wird das Eiklar zur Lockerung aufgeschlagen und unter den Teig gehoben. Ebenso wird die Glasur aus Eiklar und Zucker (Baiser) aufgeschlagen. Dieses Verfahren ist heute nicht mehr verbreitet.

Zedernbrot - existiert mindestens seit Ende des 19. Jahrhunderts, wie ein Eintrag in einem Kochbuch aus dieser Zeit belegt.



Es unterliegt dabei aber im Vergleich zum weitaus bekannteren Zimtstern keiner ge-

setzlichen Zutatenvorschrift. Das Zederbrot grenzt sich zumeist durch seine Mondform und das Zugeben von Zitronensaft oder Zitronat im Grundteig ab. In einer geschlossenen Dose sind sie etwa zwei bis drei Wochen haltbar.

Makronen – die Herstellung ist mindestens seit dem 16. Jahrhundert belegt, wobei der Ursprung in Italien als wahrscheinlich gilt. Den Begriff macaron gibt es seit dieser Zeit in der französischen Sprache. 1604 erwähnt ein in Lüttich erschienenes Kochbuch auch Makronen. Seit dem 17. Jahrhundert ist das Gebäck in Deutschland bekannt. Der vermehrte Import von indischen Kokosnüssen durch Europa und die Vereinigten Staaten im späten 19. Jahrhundert ließ die Kokosmakronen aufkommen.



Zur Herstellung wird die Mischung aus Zucker und Eiweiß mit etwas Honig erhitzt, damit das Eiweiß gerinnt. Dann wird die Masse mit den Nüssen oder Mandeln vermischt, abgekühlt und schließlich bei 180 °C etwa 12 Minuten gebacken. Eine Unterlage Oblate ist üblich. Sie werden aber auch auf bemehlte Bleche dressiert.

Anschließend werden sie häufig mit Schokolade überzogen. Eine italienische Variante sind die Amarettini, die mit Mandel- oder Aprikosenkernen und Amaretto zubereitet werden.

Früchtebrot – auch Berewecke, Birnenbrot, Hutzenbrot, Hutzelbrot, Kletzenbrot, Schnitzbrot oder Zelten genannt, ist ein süßes, dunkles Brot mit eingebackenem Dörrobst. Es wird meist zu kleinen länglichen Laiben geformt. Das Brot hat einen saftigen, festen Teig und im Anschnitt sichtbare Frucht- und Nussstücke. Häufig ist es mit weißen Mandeln und Belegkirschen verziert. Es ist sehr lange haltbar.



Begonnen wurde mit dem Backen des Früchtebrots in den Tagen um den Andreastag am 30. November. In der Andreasnacht begannen die "Klöpfelnächte", ein Fruchtbarkeitsbrauch, bei dem maskierte junge Männer mit Gedichten um Gaben, darunter auch Früchtebrot, bettelten.

Am Heiligen Abend oder am Stephanitag wurde das Früchtebrot vom Hausvater angeschnitten und verteilt. Die Kinder, Knechte und Mägde bekamen einen Anteil. Um Glück in den Stall zu bringen, erhielten die Tiere Früchtebrot als "Maulgabe".

3

Marzipankartoffel – eine kugelförmige Süßigkeit aus Marzipan, bestäubt mit einer Zimt-Kakao-Mischung.



Sie bekam durch die äußere Ähnlichkeit mit Kartoffeln ihren Namen. Im Durchschnitt beträgt der Durchmesser jeder Kugel zwischen 1,5 cm und 2 cm.

Dominosteine – sind mit einer dünnen Schicht Zartbitter-, Milch- oder weißer Schokolade überzogen. Einfach gefüllte Dominosteine besitzen keine Marzipanoder Persipanschicht und sind etwas größer. Die sehr verbreiteten doppelt gefüllten Dominosteine haben über einem Boden aus Lebkuchen eine Schicht Aprikosen-, Apfeloder Sauerkirschgelee und eine Schicht aus Marzipan oder billigerem Persipan.



Erfunden wurden sie 1936 vom Dresdner Chocolatier Herbert Wendler (1912–1998). Die Schichtpraline sollte breitere Käuferschichten ansprechen, da sie billiger war als die übrigen Produkte seiner Pralinenmanufaktur. In Zeiten der Lebensmittelknappheit während des Zweiten Weltkriegs wurde der Dominostein als "Notpraline" populär. Als Nachfolger dieser Tradition führt die Firma "Dr. Quendt" die Dominosteine fort. Sie erbte das Originalrezept von Herbert Wendler, als dessen Firma 1996 in Insolvenz ging, und entwickelte das "Dresdner Herrenkonfekt" mit 30 % Rum-Punsch-Füllung.

Klaben – der Bremer Klaben hat eine jahrhundertelange Tradition, die bis ins Mittelalter zur großen Zeit der Hanse zurückreicht.



Die erste urkundliche Erwähnung der "Bremer Klavenbecker" stammt aus dem Jahre 1593 in Dokumenten des Bremer Rats. Der Warenaustausch mit anderen Hansestädten ermöglichte damit die Zugänglichkeit der Bäcker zu den verwendeten Zutaten. Seit Dezember 2010 ist der Bremer Klaben von der Europäischen Union mit dem Siegel "geschützte geographische Angabe" versehen worden. Er darf nur noch

von Herstellern aus Bremen, Bremerhaven und dem angrenzenden Umland gebacken werden.

Für den Bremer Klaben werden in der Regel Sultaninen und/oder Korinthen, Weizenmehl, Butter, Zucker, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Rum, Hefe, Salz, geriebene Zitronenschale und als Gewürz Kardamom verwendet.

Der Christstollen – ein Gebildbrot, das an Form und Aussehen an das gewickelte Christkind erinnern soll. Das ursprüngliche "Christbrot" aus dem 14. Jahrhundert war eine Fastenspeise der Klöster für den Advent aus Mehl, Hefe und Wasser.

Der handwerkliche Christstollen ist das Weihnachtsgebäck mit der wohl längsten Tradition in Deutschland. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte im Jahre 1329 in Naumburg (Saale), als Geschenk für den Bischof Heinrich.

In den Fastenzeiten der Kirche verzichtete

man seinerzeit auf Butter, Milch und Eier. Stollenteige konnten daher nur aus Wasser, Hafer und Rüböl hergestellt werden. Der entsprechend tranige Geschmack sorgte beim Adel zunehmend für Unmut und so wandten sich Kurfürst Ernst von Sachsen und sein Bruder Herzog Albrecht im Jahr 1430 an Papst Nikolaus V. mit der Bitte, das Butterverbot für den Stollen aufzuheben. Der Papst lehnte dies ab. Erst Papst Innozenz VIII. schickte 1491 ein als "Butterbrief" bekanntes Schreiben, das Butter statt Öl erlaubte. Der "Butterbrief" war an die Bedingung geknüpft, Buße zu zahlen, die unter anderem zum Bau des

Freiberger Doms verwendet wurde. Der Butterbrief galt nur für das Herrscherhaus und dessen Lieferanten, wurde wohl aber bald großzügig ausgelegt.

Der Überlieferung zufolge kam der Hofbäcker Heinrich Drasdo in Torgau (Sachsen) auf den Gedanken, den adventlichen Fastenstollen zum Weihnachtsfest mit reichhaltigeren Zutaten, wie zum Beispiel Früchten, zu ergänzen, so wurde daraus das reichhaltige Festgebäck, das wir heute kennen. Der "Dresdner Stollen" war seinerzeit in ganz Sachsen und darüber hinaus berühmt.

In Dresden werden Christstollen erst 150 Jahre nach Naumburg erwähnt. "Anno 1474" erscheint der Begriff "Christbrod" auf einer Rechnung an den Dresdner Hof. Die in Dresden ortsübliche Bezeichnung für den Stollen war damals "Striezel". Der Dresdner Striezelmarkt, ältester Weihnachtsmarkt Deutschlands, verdankt diesem traditionsreichen Gebäck seinen Namen.

Seit 1500 wurden in Dresden "Christbrod uff Weihnachten" verkauft. Ab 1560 übergaben die Sächsischen Bäcker ihrem kurfürstlichen Landesherrn alljährlich zum heiligen Fest zwei Weihnachtsstollen von 1,50 Meter Länge und 36 Pfund Gewicht. Acht Meister und acht Gesellen trugen sie zum Schloss. Im Jahre 1730 ließ August der Starke einen Riesenstollen von 1,8 Tonnen backen, der in 24.000 Portionen aufgeteilt wurde. An dieses Ereignis knüpft das jährlich am Sonnabend vor dem 2. Advent in Dresden stattfindende Stollenfest auf dem Striezelmarkt an. Belegt ist, dass die Bäcker aus den Städten Siebenlehn und Meißen seinerzeit sehr bekannt für ihre Stollen waren, Siebenlehner Bäcker brachten "fuderweise" Stollen nach Dresden, sehr zum Unmut der dortigen Bäckerzunft.



Erst nach Ende des Dreißigjährigen Krieges im Jahr 1648 konnten sich die Dresdner Bäcker das Privileg erkämpfen, nur noch eigene Stollen auf dem Striezelmarkt zu verkaufen.

Natürlich dürfen auf dem Bunten Teller weder die Nüsse, Äpfel noch der Schokoladenweihnachtsmann fehlen.

Um 1820 entstanden die ersten aus massiver Schokolade gefertigten Nikolausfiguren mit der Darstellung des Bischofs mit Mitra und Stab. Etwa 20 Jahre später wurden sie erstmals in der heute gewohnten Form als Hohlkörper hergestellt. Die Darstellung wechselte mit dem Aufkommen der Weihnachtsmannfigur recht schnell zur heute vorherrschenden Form.

Zur Herstellung wird flüssige Schokolade zwischen zwei Formen gebracht und im sogenannten Schleudergussverfahren solange gedreht, bis sich die Schokolade gleichmäßig verteilt hat und erkaltet ist. Über 9000 Tonnen Schokolade werden in Deutschland jährlich zu etwa 100 Millionen Schokoladenweihnachtsmännern verarbeitet.

Die Figur des Schokoladenweihnachtsmannes hat mittlerweile in Deutschland fast vollständig den eigentlich traditionellen Schokoladennikolaus verdrängt. Auffälligster Unterschied bei den Schokoladenfiguren dürfte wohl die rote Zipfelmütze beim Weihnachtsmann gegenüber der Mitra beim Nikolaus sein, ebenso der fehlende Bischofsstab.



Bei einigen Darstellungen sind die rote Hose und Jacke, die ausgeprägten roten Pausbacken und die oft rote Knollnase des Weihnachtsmannes auffällig. Auch die Barttracht ist leicht unterschiedlich, der traditionelle Nikolaus hat keinen so weißen und so aufgeplusterten Rauschbart und trägt einen bodenlangen Bischofsmantel.

Weihnachtsmärkte

Die Weihnachtsmärkte gehen zurück auf spätmittelalterliche Verkaufsmessen und – häufig eintägige – Märkte, die den Bürgern zu Beginn der kalten Jahreszeit die Möglichkeit gaben, sich mit Fleisch und winterlichem Bedarf einzudecken. Seit der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurden die Märkte zu einem festen Element des vorweihnachtlichen Brauchtums. Zum eigentlichen Weihnachtsfest sind die meisten Weihnachtsmärkte bereits wieder geschlossen.

Ein typischer Weihnachtsmarkt besteht aus zahlreichen Verkaufsständen auf den Straßen und Plätzen eines Ortes, oft vor historischer und publikumswirksamer Kulisse. Seinen besonderen Reiz erlangt er meist durch einen überaus großen Weihnachtsbaum und die festliche Beleuchtung, die im Kontrast zur früh einsetzenden Dunkelheit stehen.

Es werden weihnachtliche Backwaren und regionale Spezialitäten wie Printen, Leb-kuchen, Berliner Pfannkuchen, Spekulatius, Christstollen, diverse Süßigkeiten wie Schokoladenfiguren, Zuckerwatte, gebrannte Mandeln, heiße Maronen und warme Speisen angeboten sowie auch warme Getränke, wie z. B. Glühwein, Punsch oder Weihnachtsbock. Zum Angebot gehören selbstverständlich auch Schmuck für den Christbaum, wie Glaskugeln, Adventssterne, Lametta oder kunsthandwerkliche Weihnachtsartikel, wie Krippen, Erzgebirgischer Schwibbogen oder Räucherfiguren angeboten.

Zu den meisten Weihnachtsmärkten gehört zudem ein künstlerisches oder kulturelles Rahmenprogramm. Für die Kinder erscheint der Nikolaus mit seinen Helfern, der Weihnachtsmann oder das Christkind und teilt kleine Geschenke aus. Gelegentlich werden auf manchen Weihnachtsmärkten auch Krippen mit echten Schafen, Eseln und Ziegen aufgestellt.

Zu den ältesten Weihnachtsmärkten in Deutschland zählen der:

Augsburger Christkindlesmarkt (1498),
Bautzener Wenzelsmarkt (1384),
Alt-Berlin (1530),
Braunschweiger Weihnachtsmarkt (1500),
Dresdner Striezelmarkt (1434),
Frankfurter Weihnachtsmarkt (1393),
Jenaer Weihnachtsmarkt (1803),
Leipziger Weihnachtsmarkt (1458),
Mainzer Nikolose Markt (1788),
Nürnberger Christkindlesmarkt (1628)
und der
Stuttgarter Weihnachtsmarkt (1692).



Anzeige

Weihnachtsmarkt im und um den Michel

Der Weihnachtsmarkt am Michel ist der älteste in der Hansestadt Hamburg. Seit 1919 lockt er traditionell am ersten Adventswochenende Groß und Klein.

In diesem Jahr findet er von Freitag, 29. November, bis Sonntag, 1. Dezember in der historischen Krypta der Kirche, auf dem Kirchplatz und im Gemeindehaus statt.

Mehr als 100 professionelle und zahlreiche ehrenamtliche Aussteller präsentieren Kunsthandwerk, Mode, Schmuck und weihnachtliche Dekorationen. Für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel ist etwas dabei. Auch die Kinder kommen nicht zu kurz: Für sie wird ein weihnachtliches Adventsbasteln angeboten. Und wenn alle erschöpft sind vom Gucken und Staunen, dann bietet das Café mit weihnachtlichem Tannenschmuck und von fleißigen Helfern gebackenen Kuchen die Möglichkeit zum Ausruhen. Kulinarische Schmankerl gibt es aber auch an vielen anderen Ständen.

Einen besonderen Höhepunkt bildet der einmalige von Kindern gemalte Sternenhimmel. Kinder aus evangelischen Kindertageseinrichtungen in ganz Hamburg haben viele hundert Sterne adventlich dekoriert, bemalt oder beklebt. Zusammen leuchten diese Sterne den Besuchern des Weihnachtsmarktes den Weg.

Ein musikalisches Programm in der Kirche u.a. mit dem Adventslieder-

singen "Wir sagen euch an den lieben Advent – singen, hören und staunen" stimmt die Besucher festlich auf die Adventszeit ein und bringt manch vergessen geglaubtes Lied zurück ins Gedächtnis: Am Sonnabend und am Sonntag jeweils um 15 Uhr mit Kirchenmusikdirektor Manuel Gera, Britta Osmers und Jugendlichen der Hauptkirche St. Michaelis. Der Eintritt ist an allen Tagen und zu allen Veranstaltungen frei.

Informationen: Michel-Weihnachtsmarkt, 29. November bis 1. Dezember, Englische Planke 1, 20459 Hamburg



Weihnachtsbazar & Ausstellung

KLEINODE zu KLEINEN PREISEN für den GUTEN ZWECK vom 1. November – 5. Dezember 2013 in der Galerie Kunststätte am Michel

Jedes Jahr zur Weihnachtszeit bieten engagierte Künstler unserer Galerie, wie

Maren Fiebig, Jürgen G. Haberstroh, Franklin A. Jagelowitz, Sergey Machekhin, Hans-Gerhard Meyer,
Oswaldo Pulido, Georges Ro und Melanie Ziemon-Mörsch,

Kunstwerke – Grafik, Malerei und Skulpturen – im kleinen Format sowie Schmuck, Adventskränze, Geschenkschachteln, Christbaumanhänger, Kunst-, Geschichts- und Städtebücher sowie Skurriles und Antiquitäten, zu kleinen Preisen für den guten Zweck an

Für die kleinen Gäste wird ein kostenloser Mal- und Bastel-Workshop angeboten und für die großen Gäste bietet Johannes Oborovski vom Unternehmen Bad Kitchen einen Thai Carving Workshop an

Jeden Freitag von 13-17 Uhr | Kostenbeitrag pro Person 10 Euro Anmeldung erbeten unter 040 25 49 75 30 oder 0176 30479070

Sie können dem Meister über die Schulter schauen, wie Früchte und Gemüse in farbenfrohe Kunstwerke verwandelt werden. Ob Wassermelonen mit Ihren Wunschmotiven, Blumensträuße aus Gurken, Karotten und Fenchel, Tiermotive oder ganze Arrangements.

Besuchen Sie uns und schauen Sie sich unverbindlich um Wir freuen uns auf Sie





Galerie Kunststätte am Michel (KaM) | Kulturaustausch Hamburg-Übersee e.V. Neanderstrasse 21, 20459 Hamburg | www.galerie-kam.de Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10 – 17 Uhr

Anzeige

Moderne Caterer bringen nicht einfach Essen auf Warmhalteplatten, sondern kümmern sich um den perfekten Ablauf Ihrer Party - von Anfang bis Ende



Das Team des Unternehmens
Bad Kitchen, unter der Leitung von
Johannes Oborovski, versteht etwas
von kreativer Küche. Sei es für ein
klassisches, modernes, stilvolles,
traditionelles oder individuelles
Catering. Geschmacklich reicht die
Spanne von süß bis herzhaft.

Individualität steht beim Bad Kitchen Team im Mittelpunkt.

Deshalb ist Johannes Oborovski bemüht, jeder Veranstaltung eine unverwechselbare Note zu verleihen.

Ob Firmenevents oder private Feiern, das Bad Kitchen Team stellt das passende Menu bzw. Fingerfood zusammen. Hochwertige Zutaten werden hier mit Liebe zum Detail und stets frisch verarbeitet. Sie kochen auch direkt vor Ort und bringen von der Gabel über den Wein bis zum Personal alles notwendige mit.

Der schon mehrfach mit Preisen ausgezeichnete Teamleiter Johannes Oborovski verschönt auf Wunsch Ihre Feier mit einem besonderen "Wow" Effekt. Der Caterer hat sich auf Thai Carving spezialisiert, das heißt, er verwandelt Früchte und Gemüse in farbenfrohe Kunstwerke.

Ob Wassermelonen mit Ihren Wunschmotiven, Blumensträuße aus Gurken, Karotten und Fenchel, Tiermotive oder ganze Arrangements.

Gerne erstellt das Bad Kitchen Team Ihnen ein individuelles Angebot Sammeln Sie einige Eindrücke auf der Homepage oder rufen Sie an Das Bad Kitchen Team steht Ihnen selbstverständlich während der Öffnungszeiten von 9–21 Uhr jederzeit gerne zur Verfügung

Johannes Oborovski

Bad Kitchen

Johannes Oborovski & Arthur Fischer GbR
Kastanienweg 13a | 22941 Bargteheide
+49(0)176 304 790 70

hallo@bad-kitchen.de | www.Bad-Kitchen.de



Aber auch in der Innenstadt und in den vielen Hamburger Stadtteilen gibt es wunderschöne Weihnachtsmärkte jeder von Ihnen hat seinen ganz eigenen Charme - die zum Bummeln und Verweilen einladen



1 - auf dem Jungfernstieg 26.12.2013 - 6.1.2014 täglich 11 – 21 Uhr, Fr und Sa bis 22 Uhr 24. und 25.12. geschlossen Silvesternacht mit Feuerwerk bis 2 Uhr

2 – an der Petri-Kirche 25.11. – 30.12.2013, täglich 11 – 21 Uhr (25. und 26.12. geschlossen)

3 – in der Spitalerstraße 25.11 - 30.12.2013, täglich 11 - 21 Uhr 25. und 26.12.2013 geschlossen

4 – auf dem Gerhart-Hauptmann-Platz/Mönckebergbrunnen 25.11. - 30.12.2013, 25.12.2013 geschlossen

> 5 – auf dem Gänsemarkt 25.11. – 23.12.2013, täglich 11 – 21 Uhr

6 - auf dem Rathausmarkt 25.11. – 23.12.2013, täglich 11 – 21 Uhr, Fr und Sa bis 22 Uhr

> 7 - auf der Fleetinsel 25.11. – 23.12.2013, täglich 12 – 21 Uhr

8 - in der HafenCity/Überseequartier 25.11. - 23.12.2013, täglich 12 - 20 Uhr

10 - in Ottensen 25.11.-23.12. 2013. Mo - Mi 11 - 21 Uhr Do - Sa 11 - 22 Uhr, So 12 - 20 Uhr

11 - Hamburger Winterdom 8.11. - 8.12.2013. Mo - Do 15 - 23 Uhr Fr und Sa 15 - 0:30 Uhr, So 14 - 23 Uhr

13 – in Blankenese/Klönschnack Weihnachtsmarkt 25.11. - 24.12.2013, täglich 11 - 21 Uhr

14 - vor dem Harburger Rathaus 22.11. - 23.12.2013, Mo - Do 11 - 21 Uhr Fr und Sa 11 - 22 Uhr, So 13 - 21 Uhr

15 - in den skandinavischen Seemannskirchen/Portugiesenviertel an den Wochenenden 15.11. – 17.11. und 22. – 24.11.2013, 12 – 18 Uhr

16 - am historischen Wasserschloss in Hamburg-Bergedorf 25. 11. – 23. Dezember, täglich 11 – 22 Uhr

Genauso vielfältig wie die Hansestadt, sind auch ihre Weihnachtsmärkte – so feiert man auf der Reeperbahn frivol (9) und in Sankt Georg mit Gay Pride (12)

veranstaltungen



bis 3. November

Hanseboot - 53. Internationale Bootsausstellung, Messe Hamburg http://hanseboot.de

1. November bis 5. Dezember

Weihnachtsbazar Galerie Kunststätte am Michel, Neanderstraße 21. Neustadt www.galerie-kam.de

8. November bis 8. Dezember

Winterdom, Heiligengeistfeld www.hamburg.de/dom

15, und 16, November

Hamburg Gymnastics 2013 – Int. Turnkunst, Rüterstraße 75 http://hamburg-gymnastics.de

18. November bis 31. Dezember Weihnachtsmärkte in und um Hamburg

Änderungen vorbehalten



Schulprogramm

Auch in den letzten Monaten des Jahres bieten wir in der Wasserkunst ein interessantes Programm für Kinder und Jugendliche an. In unserem Wasserlabor werden mit viel Spaß fesselnde Experimente zu verschiedenen Themen, wie zum Beispiel "Berge, Täler und Vulkane", durchgeführt. Auch für Kindergärten und Schulklassen halten wir ein faszinierendes Programm bereit.

Nähere Informationen erhalten Sie unter: 040-788849990 oder bildung@wasserkunst-hamburg.de



Stresemannstr. 341 | 22761 Hamburg 040-4286-59701 | lbp7@polizei.hamburg.de

Konzertübersicht der öffentlichen Auftritte

Laternenumzug am Klosterstern

Konzert im Ohnsorg-Theater*

Laternenumzug im Rüschpark, Finkenwerder

Laternenumzug in der Eulenstraße, Altona

Domeröffnung

Konzert mit dem Polizeichor "Blaue Jungs" in der Eberthalle, Harburg'

Basar in der St. Simeon-Kirche, Osdorf

Laternenumzug in der Oberstraße

Sicherheitstage im Eidelstedtcenter

Seniorenveranstaltung im Lichtwarkhaus, Holzhude

Gedenkfeier im Revier Blutbuche, Ohlsdorf

Hafenkonzert im Michel*

Gottesdienst in St. Jacobi

Edvard Munch

Der norwegische Maler und Grafiker Edvard Munch gilt als Bahnbrecher für die expressionistische Richtung in der Malerei der Moderne. Er begründete seinen

Ruhm mit expressiven Ausdrucksformen. Er verstand es menschliche Grunderfahrungen, wie Angst oder Einsamkeit, in seinen Werken zum Ausdruck zu bringen.

In der Gestaltung durch neue bildnerische Mittel beeinflusste Edvard Munch nachdrücklich die Expressionisten. Später kehrte er zu realistischen Szenen zurück.

Vor 150 Jahren, am 12. Dezember 1863, wurde Edvard Munch als Sohn des Militärarztes Christian Munch und seiner Frau Laura, in Løten, Hedmark, Norwegen, geboren.

Munch verbrachte seine Kindheit in Kristiania, im heutigen Oslo. Bereits in jungen Jahren machte er Erfahrungen mit dem Tod, als seine Mutter und seine Schwester starben. Dieses Erlebnis war wohl auch für seine spätere psychologisierende Ausdrucksweise prägend.

Nach dem Willen seines Vaters begann er ein Studium der Ingenieurswissenschaften.

1881 erfolgte der Abbruch, und er entschloss sich für eine Laufbahn als Künstler. Dazu besuchte er die Zeichenschule in Kristiania. Im Jahr darauf tat er sich mit anderen Künstlern zusammen. Die Gemeinschaft eröffnete zusammen ein Atelier.



Edvard Munch im Jahre 1905 oder 1906 in der Lindeschen Villa in Lübeck. Im Hintergrund "Das Eherne Zeitalter" von Auguste Rodin.

Die Malweise von Edvard Munch lehnte sich in dieser Zeit an den Impressionismus an.1882 nahm er mit einem Bild an der Großen Berliner Kunstausstellung teil. Das Werk löste einen Skandal und kontroverse Diskussionen aus. Daraufhin wurde die Berliner Künstlergruppe "Secession" gegründet. Ab dem Jahr 1884 knüpfte er Kontakte zu dem Kreis "Kristiania-Bohème". Die Gemeinschaft bestand aus Künstlern, Schriftstellern und Studenten mit dem Ziel der Ablehnung der bürgerlichen Gesellschaft und der Forderung nach sozialer Gleichheit und sexueller Freiheit. 1885 hielt sich Munch in Paris auf. Dort ließ er sich im Zeichnen unterrichten und studierte die Werke von Vincent van Gogh, Paul Gauquin und Henri de Toulouse-Lautrec.

Im Jahr darauf, 1886, entstanden die Werke "Das kranke Kind", "Pubertät" und "Der Tag danach". 1889 wurde

Munchs erste Einzelausstellung in einem norwegischen Studentenverein organisiert. 1892 folgte eine Ausstellung in dem Verein "Berliner Künstler". 1893 siedelte Edvard Munch nach Berlin über. Dort traf er auf den Kreis um die Zeitschrift PAN des Verlegers Paul Cassirer. Im gleichen Jahr präsentierter er

die Bilderserie "Ein Menschenleben", darunter befanden sich Werke wie der berühmte Titel "Der Schrei" oder "Vampir", "Der Sturm", "Madonna" oder "Die Stimme". In dieser Zeit begann er auch die Arbeiten am "Lebensfries". 1895 wurde die erste Mappe mit insgesamt acht Lithografien veröffentlicht.

Edvard Munch verließ 1896 Berlin und zog nach Paris. Dort arbeitete er an Farblithografien und an Holzschnitten. Im Jahr darauf beteiligte er sich an der Ausstellung "Salon des Indépendants".1902 stellte er seine 22 Arbeiten des "Lebensfrieses" zu einer Veranstaltung der "Berliner Secession" aus. In diesen Werken thematisiert der Künstler menschliche Grunderfahrungen zu Einsamkeit, Liebe oder Tode. Dem künstlerischen Ausdruck unterliegen existenzielle Bedrohungen des Menschen und die psychischen Vorgänge. Die dunklen Leuchtfarben erzeugen eine Stimmung der Schwermütigkeit, die in großflächigen Formen dargestellt werden.

In den Jahren 1907 und 1908 lieferte Munch Entwürfe für das von Max Reinhardt geleitete Kammerspielhaus in Berlin. 1908 wurde ihm die Ritterschaft des St.-Olav-Ordens verliehen. Im Jahr darauf, 1909, schloss er die Arbeiten zu der Serie "Alpha und Omega" ab und kehrte nach Norwegen zurück. Im Jahr 1912 wurde er mit einen Ehrensaal in der Sonderbund-Ausstellung in Köln, auf der die Avantgardisten ihre Werke präsentierten, geehrt. Diese Auszeichnung wurde in dieser Zeit außer ihm und Pablo Picasso keinem anderen lebenden Künstler zuteil. Im Jahr 1916 schuf er Wandbilder für die Universität Oslo, die er in lebensbejahender und farbenfroher Gestaltung realisierte.

Im Jahr 1927 stuften die Nationalsozialisten seine Kunst als "Entartet" ein. Insgesamt 82 Werke von ihm wurden konfisziert. Im Jahr 1930 befiel ihn eine Augenkrankheit, wodurch er jahre-

lang künstlerisch nicht tätig werden konnte. 1936 erhielt er in London eine Einzelausstellung. Norwegische Nationalsozialisten präsentieren 1942 vier seiner Werke auf der Ausstellung "Kunst und Unkunst" in der Nationalgalerie.

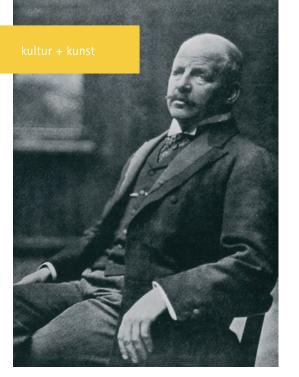
Edvard Munch starb am 23. Januar 1944 auf Ekely in Oslo.

In seinem Testament vermachte Munch seine umfangreiche Sammlung von Bildern und nicht systematisierten biografischliterarischen Aufzeichnungen der Stadt Oslo. Das 1963 feierlich eröffnete Munch-Museum (Munch-muséet) hat heute eine einzigartige Sammlung von Munchs Kunst und sonstigem Material, die sämtliche Phasen des künstlerischen Schaffensprozesses beleuchten (www.munchmuseet.no).

Auch die Nationalgalerie (Nasjonalgalleriet) in Oslo hat eine erlesene, besonders an zentralen frühen Gemälden reiche Munch-Sammlung (www.nasjonalmuseet.no). Hauptwerke befinden sich außerdem in der Bergen Billedgalleri in Bergen.



"Der Schrei", 1893



©Bildnis von Leopold Karl Walter Graf von Kalckreuth, 1912

Alfred Lichtwark (geboren am 14. November 1852 in Hamburg-Reitbrook und verstorben am 13. Januar 1914 in Hamburg) war ein deutscher Kunsthistoriker, Museumsleiter und Kunstpädagoge in Hamburg. Er gehört zu den Begründern der Museumspädagogik und der Kunsterziehungsbewegung.

Alfred Lichtwark war der Sohn des Müllers Johann Karl Ernst Lichtwark, welcher die Reitbrooker Mühle besaß. Aus erster Ehe des Vaters hatte er drei Halbgeschwister. Alfred Lichtwarks Mutter Johanne Helene Henrietta geb. Bach (1829–1909) stammte angeblich

Alfred Lichtwark

aus der direkten Linie des Komponisten Johann Sebastian Bach. Nachdem Alfred mit seinen Geschwistern Hans, ausgewandert nach Australien, und Marianne (1857–1930) auf dem Land eine glückliche Kindheit verbracht hatte, sah sich der Vater 1858 gezwungen, wegen Geldmangels die Mühle zu verkaufen. Die Familie zog nach Hamburg, wo der Vater eine ebenfalls schlecht laufende Gastwirtschaft führte und die Familie unter ärmlichen Umständen lebte. Lichtwark, der die Bürgerschule besuchte, erwies sich als ein sehr talentierter und vielseitig begabter Schüler und half nach der Schule als Hilfslehrer aus. 1873 holte er das Abitur am Christianeum in Altona nach und studierte dank eines Stipendiums, zu dem ihm Justus Brinckmann verhalf, Kunst und Pädagogik in Dresden, Leipzig und Berlin.

Nach dem Ende der Studienzeit arbeitete er an mehreren Volks- und Bürgerschulen in Berlin, Lichtwark war mit der damaligen Pädagogik sehr unzufrieden, was ihn bereits in Berlin zur Idee einer neuen Schulform oder Pädagogik führte.



Alfred Lichtwark wurde am 3. Dezember 1886 zum ersten Direktor der Hamburger Kunsthalle ernannt, deren Sammlung er systematisch ausbaute. Der heutige Bestand beruht noch wesentlich auf den von Lichtwark geschaffenen Grundlagen. Er sammelte einerseits gezielt Hamburgs mittelalterliche Kunst (insbesondere Werke von Meister Bertram und Meister Francke) und erwarb andererseits Werke der deutschen Romantik (Caspar David Friedrich, Philipp Otto Runge) und zeitgenössischer Künstler des ausgehenden 19. Jahrhundert wie Pierre Bonnard, Lovis Corinth, Wilhelm Leibl, Adolph Menzel und Edouard Vuillard. Mit seiner regen Ankaufspraxis und intensiver Öffentlichkeitsarbeit gelang es ihm, das Verständnis für die damals aktuelle Kunst zu verbreitern. Neben dem hohen Interesse am französischen Impressionismus setzte er sich nachdrücklich für die Hamburger

Kunstszene ein, war Initiator der Gründung des Hamburgischen Künsterklubs und vergab Aufträge an Hamburger Maler wie Gotthardt Kuehl und Wilhelm Trübner.

Das Anliegen, seiner Heimatstadt Hamburg ein künstlerisches Denkmal zu setzen, führte auch zu Aufträgen an Maler wie Max Liebermann und Theodor Hagen, von dem er mehrere Hafenbilder erwarb. Lichtwark unternahm während seiner Amtszeit mehrere Reisen nach Dresden, Weimar, Frankfurt/Main, Genf, Paris, London und Stockholm, wo er nach vielen Kunstmotiven auf der Suche war. Er holte zudem den Grabower Altar von Meister Bertram, den früheren Altar der Hamburger Petrikirche, aus der Kirche in Grabow zurück nach Hamburg.

Lichtwark kritisierte außerdem den damaligen Zeitgeist und die Schichttrennung der Leute in Deutschland und in übrigen Teilen Europas. Seine pädagogischen Ideen führten schließlich zur Gründung der Lichtwarkschule.

Auch die Gründung sowie die Konzeption des Museums für Hamburgische Geschichte gehen auf seine Initiative zurück, sowie die künstlerische Früherziehung. 1896 eröffnete er in der Kunsthalle eine Ausstellung mit dem Thema, wie Kinder denken und malen.

Wegweisend sind seine Übungen in der Betrachtung von Kunstwerken, bei denen er mit Schülern Kunstwerke in seinem Museum systematisch besprach. Die Erkenntnisse daraus verbreitete er in Vorträgen und mehreren Büchern. Er gilt damit als einer der Begründer der Museumspädagogik. Alfred Lichtwark blieb Direktor der Kunsthalle bis zu seinem Tod 1914.

Auszeichnung des Lichtwark-Preises und Lichtwark-Stipendiums 2014

Der Lichtwark-Preis ist eine Ehrung für Maler, Zeichner und Bildhauer, deren Werke der bildenden Kunst in unserer Zeit neue Aspekte hinzugewonnen haben und deshalb Auszeichnung verdienen. Er besteht aus zwei Teilen:

Dem Lichtwark-Preis (zur Zeit 10.000 Euro) und dem Lichtwark-Stipendium (zur Zeit 5.000 Euro pro Stipendiaten)

Der Lichtwark-Preis wurde 1951 vom Senat der Freien und Hansestadt Hamburg anlässlich des 100. Geburtstages Alfred Lichtwarks gestiftet. Er wird alle fünf Jahre, möglichst am 14. November, dem Geburtstag Lichtwarks, verliehen.

2014 erhält der Künstler und HFBK-Professor Andreas Slominski den Lichtwark-Preis und der Bildhauer Stefan Kern das Lichtwark-Stipendium. Kultursenatorin Prof. Barbara Kisseler wird den Preis voraussichtlich im Januar zum Auftakt des Lichtwark-Jahres 2014 überreichen.

Das Preisrichterkollegium würdigt die Kunst Andreas Slominskis "als zum Besten gehörig, was in den letzten Jahrzehnten im internationalen Rahmen an deutscher Kunst entwickelt worden ist".

Letzte Träger des Lichtwark-Preises waren Olaf Metzel (2009), Thomas Schütte (2004) und Reiner Ruthenbeck (2000).

Kultursenatorin Prof. Barbara Kisseler: "Andreas Slominski ist einer der wichtigsten Künstler, der über Hamburgs Grenzen hinaus mit seiner unkonventionellen Objektkunst auf eine aufregende und neuartige Weise für Eindruck sorgt. Als Professor an der Hochschule für Bildende Künste Hamburg gibt Andreas Slominski sein Wissen an eine große Zahl von Studierenden

Andreas Slominski - 1959 in Meppen geboren - studierte von 1983 bis 1986 Kunst an der Hochschule für Bildenden Künste (HFBK) in Hamburg. Nach einer Professur in Karlsruhe lehrt er seit 2004 als Professor für Bildhauerei an der HFBK.



Die Hamburger Märchentage finden vom 8. bis zum 17. November statt.
Das Lesefestival umfasst 70 bis 90 Einzel-Veranstaltungen für Kinder zwischen 3 und 14 Jahren. Die Hamburger Märchentage werden von der Dr. E. A. Langner-Stiftung getragen.

Die Hamburger Märchentage machen wieder Lust aufs Vorlesen und Selberlesen. Sie wecken Neugier und Wissenshunger. Sie laden Kinder dazu ein, ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen. In den letzten neun Jahren zog die "Märchenkaravane" von Nordeuropa, über den Orient in den Fernen Osten und reiste über Russland nach Afrika. Sie überquerte den Atlantik in Richtung Lateinamerika und kehrte zu den 9. Hamburger Märchentagen nach Europa zurück.

In diesem Jahr werden die 10. Hamburger Märchentage gefeiert.

Zehn Jahre Leseförderung
Eine Zeitreise durch die schönsten Märchen aus aller Welt.

Mehr Infos unter www.hamburger-maerchentage.de

Die Dr. E. A. Langner-Stiftung wurde im Jahre 2004 gegründet und versteht sich als operative Stiftung. Sie entwickelt, initiiert und begleitet bedarfsorientierte Projekte und Programme in eigener Verantwortung. Sie fördert nur in Ausnahmefällen nach Vorlage eines Antrages, ist aber offen für Anregungen und Zusammenarbeit. Einzelpersonen können über die operativen Maßnahmen hinaus nicht gefördert werden.

Die Stiftung möchte mit ihren Projekten Kinder bzw. junge Menschen in ihrem Selbstbewusstsein und Eigenengagement stärken, indem sie dazu beiträgt, ihnen den Boden für eine soziale, gebildete und kulturell reichhaltige Zukunft zu bereiten. Dabei stehen Initiativen und Projekte im Vordergrund, die übergreifend und nachhaltig in Bildung, Kultur und Sozialem Wirkung zeigen.

Bei allen Projekten steht jeweils der Mensch, als Individium, als Kind, Jugendlicher oder Erwachsener, im Mittelpunkt (www.dr-langner-stiftung.org).

Heike-Anna Grunewald, Geschäftsführender Vorstand und Projektleiterin der Hamburger Dr. E. A. Langner-Stiftung, hat am 7. Oktober 2013 in der Kategorie "Herausragendes individuelles Engagement" für ihr Engagement für die Hamburger Märchentage den Deutschen Lesepreis bekommen.

Der Preis wurde in diesem Jahr erstmalig an acht Preisträgerinnen und Preisträger vergeben. Insgesamt gab es 249 Bewerbungen in drei Kategorien.



Dauerausstellung

Arte America Latina

Zeitgenössische Kunst aus Lateinamerika



MERRY CHRISTMAS Weihnachtsausstellung & Bazar

KLEINODE zu KLEINEN PREISEN für den GUTEN ZWECK Grafik, Malerei, Skulpturen, Kunsthandwerk, Bücher, Skurriles und Antiquitäten vom 1. November – 4. Dezember 2013





Neujahrsempfang im Hamburger Rathaus Jeder Hamburger ist eingeladen

Alle Hamburger Bürgerinnen und Bürger sowie Gäste können am Neujahrsmorgen dem Ersten Bürgermeister Olaf Scholz und der Zweiten Bürgermeisterin Dr. Dorothee Stapelfeldt ihre Wünsche für das Neue Jahr persönlich überbringen.

Entsprechend der Tradition beginnt der Empfang mit dem Hammonia-Lied "Stadt Hamburg an der Elbe Auen".

Das Polizeiorchester unter der Leitung von Dr. Kristine Kresge spielt dieses Stück in Anwesenheit beider Bürgermeister vor dem Rathausportal.

Nach diesem Auftakt begeben sich beide Bürgermeister in den Turmsaal des Rathauses, um dort die Neujahrswünsche entgegenzunehmen.

Die Tradition des Neujahrsempfangs im Hamburger Rathaus geht auf das 18. Jahrhundert zurück. Damals machten die in Hamburg residierenden Diplomaten und Ehrbaren dem präsidierenden Bürgermeister die Aufwartung, um ihm zum Neuen Jahr zu gratulieren. Im 19. Jahrhundert wurden diese Glückwünsche nicht im Rathaus, sondern im Privatdomizil des Bürgermeisters überbracht. Das alte Rathaus war beim Großen Brand von 1842 zerstört worden. Bürgermeister Hachmann verlegte – nach Fertigstellung des neuen Rathauses – den Empfang 1901 ins Bürgermeisteramtszimmer. Für alle Hamburger Bürgerinnen und Bürger sowie für Gäste ist der Empfang seit 1926 offen. Bürgermeister Dr. Carl Petersen beschloss diese Regelung, die noch heute besteht.

Das "Michel Blick" Team wünscht Ihnen, sehr geehrte Leserinnen und Leser, eine besinnliche Weihnachtszeit und einen dynamischen und erfolgreichen Start ins JAHR

