

# Blätter aus St. Georg

Dezember 2014 · Die Zeitung des Bürgervereins zu St. Georg von 1880 e.V. · [www.buergerverein-stgeorg.de](http://www.buergerverein-stgeorg.de)



Zweifel kommen aus dem Hinterkopf. Die Welt ist voller Krieg, Flucht, Vertreibung, Armut, Hunger, Obdachlosigkeit, Krankheiten und wir bereiten reichhaltige Festessen vor. In den Tempeln des Konsums wird der Umsatz angeheizt. Die Einkaufsmeilen quellen über, die Läden sind voll, die Weihnachtsmärkte brummen. Passt das zusammen? Ist das Weihnachten?

Ja und nein. Natürlich ist Weihnachten für alle Christen und christlich geprägten Kulturen ein Fest der Freude. Ihr Heiland Jesus Christus wurde der Welt geschenkt. Diese Freude darf und soll gefeiert werden. Schenken und beschenkt werden sind der Ausdruck dieser Freude wie auch die Lichter und geschmückten Tannenbäume.

In diesem Sinne sind eben auch Festessen angesagt. Festessen für die Familie. Die Freunde. Familienfrieden, Zusammenführung und Zusammensein werden zelebriert. Wir haben uns gefragt, wie diese Festessen in unserem bunten St. Georg wohl sein werden. Daraus ist unsere kleine Multikultiumfrage geworden. Wir dokumentieren: St. Georg ist Teil der weltoffenen Freien und Hansestadt Hamburg - und zeigen uns darin als ein besonderer Schwerpunkt. Darüber freuen wir uns und sind stolz darauf.

In allen Sonntagsreden wird hervorgehoben: Multikulti ist keine Einbahnstraße. Was kann das für uns

bedeuten? Lernen wir von unseren Mitbürgerinnen und Mitbürgern islamischen Glaubens? Z. B. von deren wichtigstem Fest des Jahres dem Opferfest, zu dem wir eingeladen waren. Auch da wird opulent gespeist, aber es ist Pflicht, den Armen und Ärmeren reichlich abzugeben. Das sind ein wunderbarer Brauch und eine starke religiöse Pflicht. Ein Vorbild für uns.

Schenken ja, aber der Konsumrausch gehört eigentlich nicht zu Weihnachten. Er hat sich im Wohlstand der letzten Jahrzehnte bei uns fast zwanghaft entwickelt. Der Hinterkopf fragt, hat der Konsum die Freude am eigentlichen Weihnachten verdrängt? Wir hoffen, er hat nicht! Konsum fürs Schenken bedeutet ja auch, an die Freude der zu Beschenkenden denken, sich auf sie liebevoll besinnen.

Vergessen wir aber nicht die, die Nichts oder nur Wenig haben, vergessen wir nicht die ohne Zuhause, die vor der Gewalt, Hoffnungslosigkeit und bitterer Armut Geflüchteten. Lassen wir unsere Fantasie spielen, um herauszufinden, wie wir ihnen ganz individuell helfen können, und sei es wenigstens durch Abbau von Vorurteilen und Entwicklung von Zuneigung.

Für Weihnachten gilt seit jeher Freude und Besinnung, Feiern und innere Einkehr, dazu natürlich auch fröhliches Speisen. Aus diesem Grunde haben wir uns trotz aller Zweifel im Hinterkopf getraut, das Dezemberheft der „Blätter aus St.

Georg“ auf die Weihnachtsfestessen zu fokussieren. Und damit wünschen wir all' unseren Leserinnen und Lesern eine schöne Vorweihnachtszeit und frohe Festtage sowie kurz danach einen guten Rutsch ins neue Jahr 2015.

Martin Streb

P.S.: Das diesjährige Weihnachtsgeschenk des Bürgervereins: ausnahmsweise satte vier Seiten mehr !

Titelbild: Wolfgang Ketelsen

KOLUMNE

## Wenn es nach Winter riecht...



LR 88, NR. 226  
30.10.2014

von  
Danja Antonovic

Sobald die Martinsgans verspeist war und Kinder mit ihren Laternen St. Georgs Straßen erleuchtet hatten, strömten merkwürdige Gerüche aus der Eingangstür meines Lieblingsgeschäfts direkt auf die Lange Reihe zu. Mancher rümpfte im Vorbeigehen die Nase, mancher ging entzückt vorbei, mancher betrat sofort das Geschäft.

Leider gibt es das Geschäft nicht mehr, die Gerüche und die dazugehörige Ursache auch nicht...

Alle Jahre wieder, kaum war der Dezember in Sicht, hatte Branko in

seinem BALKANMAGAZIN gesäuerte Kohlköpfe im Angebot. Alle Jahre wieder lagerten hinter seiner Theke riesige Fässer, in denen bis zu 50 Kilo Kohlköpfe auf die Kundschaft warteten. Und jedes Mal, wenn Branko den Deckel hob – da war er da, der Duft, der bei Ex-Jugoslawen Erinnerungen an Heimat, Kindheit und Weihnachten wach rief. Und je mehr der Dezember an die Tür klopfte, desto häufiger kamen sie und kauften ein. Denn sobald es nach Winter roch, roch es in allen ex-jugoslawischen Küchen – nach Sauerkohl.

Die Zeit für „Sarma“, „Podvarak“ – oder ganz einfach „Kiseli kupus“ – war gekommen. Speisen, die aus dicken, goldenen Kohlköpfen wahre Köstlichkeiten machten, durften vor allem auf keiner Weihnachtstafel fehlen. Ob bei katholischen Kroaten, ob bei orthodoxen Serben.

„Sarma“ ist eigentlich nichts anderes als eine Kohlroulade, nur, halt ein bisschen anders. Aus Hackfleisch, Zwiebeln, Gewürzen und Räucherfleisch entsteht die Füllung, die in die gewickelten Kohlblätter kommt. Der Clou: je kleiner die Kohlroulade – desto feiner die Köche. Die Rouladen werden in einen großen Topf geschichtet, eine Reihe „Sarma“, eine Reihe Räucherfleisch oder Schinken oder Bacon, je nach Lust und Portemonnaie. Viel Wasser und viel Paprikapulver kommen hinzu und alles wird mit einem Gegenstand

beschwert, damit die „Sarma“ beim Kochen nicht aus dem Topf heraustanzt. Und dann wird auf kleiner Flamme gekocht und gekocht und gekocht. Am besten drei Tage lang, dann schmeckt „Sarma“ am besten. Viel einfacher und schneller geht „Podvarak“: feingeschnittene Kohlblätter, Zwiebel und Gewürze werden mit rotem Paprikapulver bestreut und mit Wein und Wasser



Serviervorschlag: Podvarak zu Weihnachten

Bild: D. Antonovic

gekocht, bis alles gar ist. Dann in einen Bräter geschichtet: Kohlblätter, dann viiiiiel Räucherfleisch, geräucherter Rippchen, Wurst. Und dann für Stunden bei kleiner Hitze, im Ofen gebraten, bis alles schön braun aussieht. Am Ende noch ein paar Würste drauf, Türkenweißbrot, Glas

Rotwein – lecker!

Und schließlich „Kiseli kupus“ bedeutet nichts anderes als „Sauerkraut“. Da werden Kohlblätter in ziemlich dicke Streifen geschnitten und mit viel Geräuchertem lange gegart..... Auch lecker, jedoch mein Favorit ist „Podvarak“....

Aber: nicht dass die werten Leser denken, Weihnachtessen besteht nur aus Sauerkraut. Oh, nein! Weit gefehlt. Ein serbisches Weihnachtessen besteht aus vielen, vielen Gängen. Da wären Antipasti: Käse, Schinken, Bourek und diverses, sauer eingelegtes Gemüse. Als Aperitif wird der gekochte Slivovitz

gereicht, süß und gut für anschließende Kopfschmerzen. Dann folgt die Rindersuppe mit anschließendem Tafelspitz, mit geriebenem Meerrettich und Suppengemüse. Vierter Gang: eine „Sarma“ oder „Podvarak“. Fünfter, und das ist das Highlight: Ein beim Bäcker gebratenes Ferkel, samt Kartoffeln, im großen Blech, knusprig, knusprig und lecker, lecker... Danach kommt ne ganze Menge Süßzeug und Obst und Mocca und das abschließende Schnäpschen, damit die Völlerei besänftigt wird.... Gott sei Dank haben Milutin und Vesna in der Stiftstraße, in ihrem schnuckeligen Laden „PINK“ auch traditionell gesäuerte Kohlköpfe. So ist Weihnachten gerettet. Und wer genaue Rezepte für „Sarma“ und „Podvarak“ sucht, findet sie im Internet, sogar in Deutsch.




**Zuhause bestens betreut**

**Unsere Leistungen:**

- Individuelle Beratung
- Grund- & Behandlungspflege
- Betreuung & Hilfe im Haushalt

Gern informieren wir Sie zu weiteren Leistungen.

**KONTAKT VOR ORT IN ST. GEORG:**  
 Hartwig-Hesse-Stiftung  
 Alexanderstraße 29  
 20099 Hamburg  
 info@hartwig-hesse-stiftung.de

Tel: 040 25 32 84-26  
 www.hartwig-hesse-stiftung.de

Ambulanter Pflegedienst  
**HARTWIG HESSE**  
 STIFTUNG  
*Gepflegt leben*

## Griechisches Menü

Beginnern wir mit einer griechischen Speise aus dem Herzen St. Georgs. Der Wirt des „Kouros“ an der Alster, Spyros Kyranoglou, hat uns die Rezepte für ein traditionelles Drei-Gänge-Menü verraten.

**Vorspeise:** Hühnersuppe mit Ei-Zitronen-Sauce

**Hauptspeise:** Gefüllte Ente

**Dessert:** Griechischer Walnusskuchen

### Zutaten für die Vorspeise:

1 Suppenhuhn (ca. 1 kg), 2 Liter Wasser, Salz, Pfeffer, 3 EL Reis, 2 Eier, 3 Eigelb, Saft von 2 Zitronen, 1 Zwiebel, 3 Karotten, 4 Stangen Sellerie

### Zubereitung:

2 Liter Wasser zum kochen bringen.

Suppenhuhn, Salz, Pfeffer, Karotten, Zwiebeln und Sellerie zufügen. (Auftretenden Schaum abschöpfen). Zugedeckt bei mittlerer Flamme das Hähnchen + Zutaten kochen bis es weich ist.

Anschließend die Haut vom Hähnchen entfernen. Hähnchenfleisch in kleine Stücke schneiden.

Gemüse durchsieben und den Fond zurück in den Topf geben. Reis beifügen und aufkochen. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Nach ca. 20 Min. wird das Hähnchenfleisch zugefügt.

### Ei-Zitronen-Sauce:

2 Eier + 3 Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen

schlagen. Zitronensaft sowie Suppenflüssigkeit nach und nach mit der Schöpfkelle zufügen.

Anschließend die Flüssigkeit aus Suppe, Ei und Zitrone dem Hähnchenfleisch wieder beifügen.

### Zutaten für die Hauptspeise:

1 Ente, Speck ( 6 Streifen), 1l Apfelsaft, 4 Lorbeerblätter, 3 Lauchzwiebeln, 100 g Rundkornreis, 1 Bd. Dill, 1 Bd. Petersilie, 1 EL Pinienkerne, Salz, Pfeffer, 2 Glas Wasser, 3 Nelken, 3 EL Honig, 1/2 TL Zimt, 6 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Ente säubern und mit Salz und Pfeffer einreiben.

### Füllung:

Lauchzwiebeln und Speck in kleine



Griechischer Weihnachtssirtaki

Bild: Wolfgang Ketelsen

Stücke schneiden und kurz anbraten.

Den ungekochten Reis beifügen.

Ca. 2 Minuten ziehen lassen und anschließend 1 Glas Wasser, Pinienkerne, Nelken, Dill, Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben.

Ente mit angebratenen Zutaten füllen mit Garn oder Holzspießen verschließen und in einen Römertopf legen.

Apfelsaft, 1 Ei Zucker, 4 Lorbeerblätter, 2 Glas Wasser, Salz und Pfeffer zufügen und bei 180° ca 2 Stunden schmoren lassen.

Honig, Olivenöl und Zimt vermischen und mehrfach die Ente damit einpinseln um eine schöne und knusprige Haut zu erzielen.

#### Zutaten für das Dessert:

##### Kuchenteig:

150 g Butter, 170 g Zucker, 6 Eier, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver, 100 g Walnusskerne (gerieben), 250 ml Milch

##### Sirup:

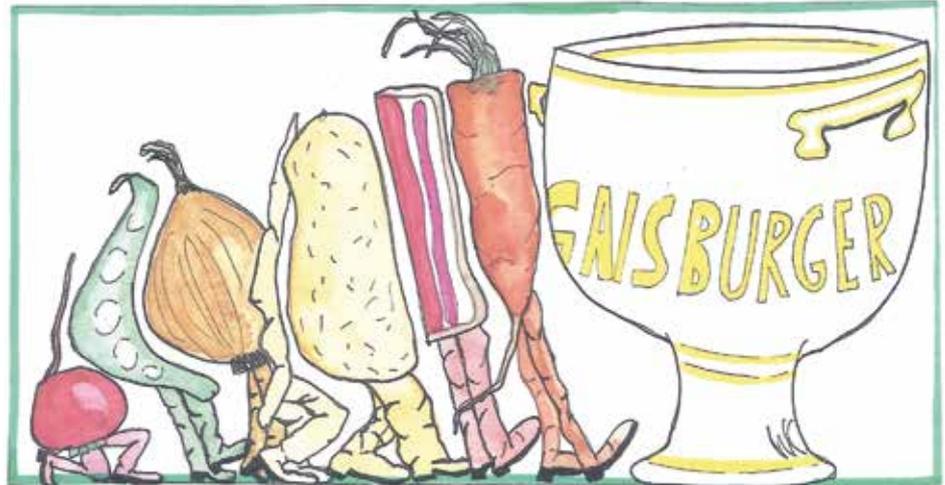
1/2 Zitrone, 1 Gewürznelke, 1 Zimtstange, 350 g Zucker, 125 ml Wasser

##### Teig:

Weiche Butter, Zucker, Eier, Backpulver und Mehl verrühren und anschließend mit den geriebenen Walnusskernen vermischen.

Milch zufügen und unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 180° ca. 50 Minuten backen.



Sieben Zutaten auf dem Gaisburger Marsch

Bild: Wolfgang Ketelsen

##### Sirup:

125 ml Wasser, 1/2 Zitrone, 1 Zimtstange, 1 Gewürznelke und 350 g Zucker aufkochen.

Den erkalteten Kuchen aus der Springform nehmen und mit dem heißen Sirup begießen.

## **Gaisburger Marsch – schwäbisch**

Im Stuttgarter Vorort Gaisburg, südöstlich von Stuttgart an der linken Neckarseite gelegen, wurde 1834 eine Lokalität namens „Bäcka-Schmiede“ eröffnet. Die Wirtschaft entwickelte sich prächtig und hatte einen guten Ruf, da sie preiswert nahrhafte Speisen anbot, die obendrein auch noch vorzüglich schmeckten.

Die Offiziersanwärter in der Kaiserzeit hatten um Stuttgart herum verschiedene Vorrechte, u.a. konnten sie wählen, wo sie speisten. Die Anwärter der Stuttgarter Bergka-

serne in Bad Cannstatt, rechts vom Neckar unweit von Gaisburg bevorzugten die „Bäcka-Schmiede“! Der kräftige Eintopf war: „a fätte Supp mit Floisch, Kartoffelschnitz, Gmiäs

**Mieterverein  
zu Hamburg**

im Deutschen Mieterbund **DMB**

**Beratung und Hilfe  
TÄGLICH  
– SONNTAGS NIE –**

**☎ 879 79-0**

Beim Strohhaus 20 · 20097 Hamburg  
[mieterverein-hamburg.de](http://mieterverein-hamburg.de)



### St. Georger Notapotheken

Spätdienst: 08.30-22.00 Uhr  
Nachtdienst: 24 Std., ab 8.30 Uhr

Kurzfristige Dienständerung vorbehalten,  
tagesaktuelle Informationen unter

Tel. 0800 00 22 8 33

### Engel-Apotheke

Sven Villnow  
Steindamm 32 · 20099 Hamburg  
Telefon 24 53 50

Nachtd.: 08.12.14/ Spätd.: 02.01.15

### Epes-Apotheke

Erika Kölln  
Lange Reihe 58 · 20099 Hamburg  
Telefon 25 56 64

Nachtd.: 22.12.14/ Spätd.: 17.01.15

### Apotheke zum Ritter St. Georg

Hiltrud Lünsmann  
Lange Reihe 39 · 20099 Hamburg  
Telefon 24 50 44

Spätd.: .12.12.14/ Nachtd.: 06.01.15



#### Unsere **SERVICEDIENSTLEISTUNGEN:**

- professionelles Ausmessen von **Kompressionsstrümpfen**
- **Blutzucker-, Cholesterin- und Blutdruckmessungen** (für eine geringe Schutzgebühr)
- **Kosmetikbehandlungen/Fußpflege**
- **kostenfreier Botendienst** innerhalb St. Georgs



**Apotheke  
zum Ritter St. Georg**  
Inh. Hiltrud Lünsmann

Lange Reihe 39 · 20099 Hamburg  
Tel. 040 - 24 50 44 · Fax 28 00 120  
[www.apotheke-zum-ritter-st-georg.de](http://www.apotheke-zum-ritter-st-georg.de)

ond Spätzla, druff a scheene Zwiebelschmelz; dzu a Viertl Rotn!“

Vor dem Essen formierten sich also die Offiziersanwärter der Bergkaserne zum Marsch nach Gaisburg und das Gericht hat so seinen Namen „Gaisburger Marsch“ bis heute erhalten.

Übrigens, er schmeckt auch heute noch, wenn er gut gemacht ist. Rezept auf Anfrage bei der Redaktion.  
Peter Ulbricht

## Pommersche Ente

Ein absolutes Highlight eines jeden Jahres war zu Weihnachten die pommersche Ente meiner vorpommerschen Mutter. Sie wurde sorgfältig über mehrere Stunden kross gebraten und dabei ständig mit dem Bratensaft begossen. Zart rosa Fleisch, mmm. Der eigentliche Hammer war aber das Füllsel, wie wir es nannten. Schwarzbrot, Zwiebeln gehackt, Apfelstücke, manchmal einige zerkleinerte Walnüsse, etwas Rübensirup, einige Gewürze der Region, Salz, Pfeffer und ganz wichtig viele Backpflaumen plus ein Schuss



Pommersche Implantation  
Bild: Wolfgang Ketelsen

Rum. Für unsere um einige Familiengäste erweiterte Weihnachtsrunde habe ich es mit einer Gans nachgekocht bzw. gebraten und es hat funktioniert.  
MS

## Mein Vater in der Küche

Einmal im Jahr, meist in Oberbayern, immer Heiligabend, war mein Vater nicht nur zum Topfgucken in der Küche. Er verkündete, an diesem Stresstag, das Abendessen als Entlastung der Hausfrau machen zu wollen. (Allerdings war es das Wort „Stress“ noch nicht in Gebrauch). Es gab in Butter gebratene Schweinewurstel satt und dazu seinen berühmten Kartoffelsalat. Gekochte Kartoffeln, gehackte Zwiebeln, Essig und Öl, Pfeffer und Salz und, und das war das Besondere, die kleinen runden Blätter des Feldsalats. Da konnten die Nürnberger Pfefferkuchen in der Beliebtheitsskala kaum mithalten. Nach dem Festessen und der Bescherung gings dann zur opulenten Mitternachtsmette in die kleine barocke Kirche, was diesen besonderen Tag schließlich abrundete.  
Martin Streb

## Finnische Weihnachten

Höhepunkt der finnischen Weihnacht ist der Abend des 24. Dezember. Die Vorbereitungen beginnen jedoch schon mindestens einen Tag vorher, denn der traditionelle Pökelschinken muss pro Kilo für eine knappe

Stunde in den Ofen. Bei einem Durchschnittsgewicht von 6-8 Kilo fängt man besser abends an und lässt ihn über Nacht bei 120 Grad drinnen. Die Ofenhitze braucht man ja auch für die diversen Aufläufe. Alles kann man problemlos aufwärmen und warm halten.

Am Heiligabend werden mittags um 12 Uhr in Turku die alten Ermahnungs- und neuen Grußbotschaften verlesen und ins ganze Land übertragen. Nach dem Dunkelwerden geht die Familie auf den Friedhof, um den verstorbenen Angehörigen mit geschmückten Gräbern und Lichtern zu gedenken. Tausende durch den Schnee schimmernde Kerzen setzen sich zu einem stimmungsvollen Bild zusammen. Zuhause ist der Baum geschmückt, häufig mit Ketten aus Landesflaggen, die die Freundschaft der Völker symbolisieren sollen. Die Kinder verkleiden sich mit roten Strümpfen und roten Strumpfhosen als kleine Wichtel (Tonttu), um dem Weihnachtsmann (Joulupukki) beim Verteilen der Geschenke zu helfen, denn er ist ja mit dem Rentierschlitten aus Korvatunturi gekommen. Erst nach dem Auspacken der Geschenke folgt das Weihnachtsessen: Ofenschinken mit warmen Aufläufen, jeweils aus Kartoffeln oder Wurzeln oder Steckrüben, ge-

kochter Stockfisch mit Pimentsoße, Lachs und Hering, sowie der Rote-Beete-Salat Rosolli. Hinterher dürfen Milchreis, gefüllte Blätterteigsterne, Lebkuchen und Punsch (Glögi) nicht fehlen. Das Essen bleibt den ganzen Abend lange auf der Tafel oder im warmen Ofen, denn die Finnen mei-

nen: „WÄRE DOCH IMMER WEIH-NACHTEN, DANN KÖNNTEN WIR AUCH NACHTS ESSEN.“

Wolfgang Ketelsen



Finnisch with open finish

Bild: Wolfgang Ketelsen



Inh. E. Kölln  
**EPE APOTHEKE**

... für Ihre Gesundheit  
sind wir da!

Lange Reihe 58  
20099 Hamburg  
Tel. 040 - 24 56 64  
info@epes-apo.de

## TAGESPFLEGE St.Georg/HH-Mitte

läd ein am 18.12.2014 zum  
**Adventskaffee**

von 15:30 bis 17:00 Uhr mit

- Kaffee und Kuchen
- Informationen zur Tagespflege für Senioren
- Hausführung

Die Veranstaltung ist kostenlos.  
Wir freuen uns auf Sie!

Eingang Stiftstraße 65 • 20099 HH  
Anmeldung unter Tel. 28407847-0  
[www.diakonie-alten-eichen.de](http://www.diakonie-alten-eichen.de)



## Zu Gast in St. Georg: Christmas Pudding with Brandy Butter

by Tom Spray (with much help  
from Debbie Spray)

Tom Spray hat ein Semester bei uns auf St. Georg verbracht und ist hier immer wieder zu Besuch. Sehr, sehr schnell hat er Deutsch gelernt. Es reicht aber nicht komplizierte Rezepte und Zutaten zu übersetzen. Wir drucken es daher im Original Text und mit seiner Zeichnung. Alle die eine Übersetzung wünschen, bitten wir um einen empörten Leserbrief oder eine freundliche Anfrage bei der Redaktion. Martin Streb

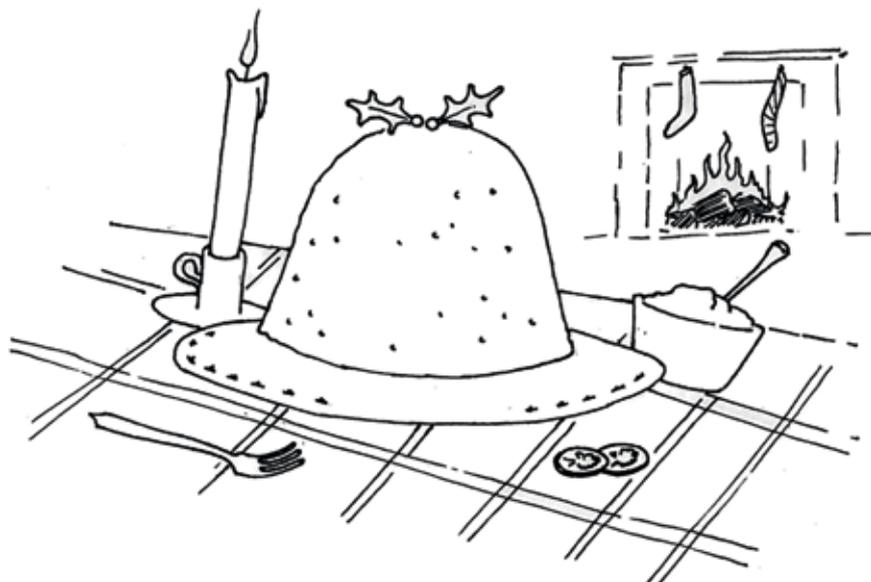
Christmas puddings have been a staple part of British winter cuisine

for many centuries. The heavy steamed desserts were originally called plum-puddings even though they actually contained prunes rather than plums for their filling. They are made a long time before Christmas and keep for a long time afterwards thanks to their high alcohol content.

In the Middle Ages cooks would commonly use beef to make a steamed pudding; meats were cooked with fruits, spices, suet, and wine. Breadcrumbs made sure that the mixture thickened. The resulting combination was poured into the stomach of a pig or a sheep where it was slowly cooked. In modern times pudding cloths and then pudding bowls have replaced the stomachs, and most of the meat has disappeared from the recipe, making it safe even for vegetarians (barring

the suet).

The signature dish of Christmas is surrounded by regional traditions. The traditional day for making the pudding is the last day of November, St. Andrew's Day, or 'Stir-up Sunday'. On this day every member of the family gathers around while the dish is being made and each person takes a turn to stir the mixture from east to west: the direction of the wise men journeying to see the baby Jesus. In our family everyone made a wish as they stirred. This is also the case with the Christmas cake. Another tradition is to put money into the pudding – originally silver three-penny pieces, although now any coins will do. Make sure to push the coins in after the pudding is cooked, wrapped in foil. Needless to say if you want to microwave some



Christmas Pudding

Bild: Tom Spray

pudding the next day it always pays to take the money out first... Finally, and most spectacularly, it is time to set your pudding on fire. Before serving the pudding, heat a ladle of brandy over a flame until it is warm. Then set the brandy alight and quickly pour the flaming alcohol over the pudding. Turn out the lights beforehand for the best effect. As Charles Dickens describes it in his A Christmas Carol, the pudding should be "like a speckled cannon-ball, so hard and firm, blazing in half of half-a-quarter of ignited brandy, and bedight with Christmas holly stuck into the top."

A normal Christmas pud' needs at least four weeks for the fruit to 'ripen' i.e. soak up enough alcohol. This one needs two days.

900g mixed dried fruit (sultanas, raisins, currants, ...)/ 50g almonds; chopped/ 100g candied peel; chopped/ 225g sugar/ 400g bread crumbs 225g suet/ ½ tsp salt/ 1 tsp mixed spice/ 2 large cooking apples; peeled, cored and diced/ ½ lemon; rind and juice/ 2 eggs; beaten/ 300ml Guinness (or other stout)/ 150ml milk

- 1) Put the fruit, almonds, peel, sugar, bread crumbs, suet, salt, and mixed spice in a bowl. Stir until well-mixed.
- 2) Add the apples, lemon, eggs, and Guinness. Again, mix ingredients in.
- 3) Stir in milk gradually until the mixture reaches dropping consistency.

(You may not need all of it.)

- 4) Pour into two greased 1½ pint pudding bowls. Cover with baking paper and then with foil. Tie some string around the outside to seal, then leave overnight.
- 5) Put bowls in a steamer or large pan of softly boiling water. Steam for four to five hours, regularly topping up the water.
- 6) Remove bowls and leave them to cool.
- 7) Replace the paper and foil anew. Store until you are ready.
- 8) Steam the puddings again for two hours directly before serving.

Serve the puddings with brandy butter. This is really easy to make. Beat together 75g of softened butter with 75g of icing sugar. Use an electric blender or hand blender if you have one. Mix in the juice and zest of half an orange and 2 tbsp brandy. Put the butter in the fridge to solidify, and leave it there until you need it.

## Auf der Suche nach der Stille

Wie alle alten Leute wache ich früh morgens um 5 Uhr auf. Ein langes Arbeitsleben war das notwendig, um den Tagesablauf in den Griff zu kriegen und immer mit dem Wunsch verbunden noch ein paar Minuten im Bett zu bleiben. Jetzt könnte ich liegen bleiben, aber die Stille lässt mich nicht zur Ruhe kommen. Mein Mann steht auf, bringt Unruhe in die Wohnung. Ich bereite das Frühstück, bei Duschgeräuschen und Fragen, wo ist mein Hemd, ist die Zeitung schon da, kannst Du heute noch Bier kaufen und andere Alltäglichkeiten reißen mich aus der Stille, die ich gar nicht will. Er geht in sein Büro und ich bin allein mit Radio und Fernsehen.

Ich möchte Anregung aus der Stille, Ablenkung, wahrgenommen werden, leben in Kommunikation. Die finde ich auf der Straße beim einkaufen. Meine Suche nach Stille, in sich gehend beginnt.

Im Bahnhof gibt es einen Raum der

*Schmilinskyst. 6  
20099 Hamburg*

*Tel.: 24 39 08*

*www.fahrradladen-st-georg.de*



Stille. Die Dame der DB-Auskunft in der Wandelhalle sieht mich verwundert an, als ich Frage wo denn der Raum der Stille ist. Sie weiß es nicht. Die Tafel in der Wandelhalle hat keinen Hinweis. Ich gehe zum Südsteg, auch da ist der Mann an der Auskunft ahnungslos. Ich finde am Durchgang zur Mönkebergstraße an einer Tür einen kleinen Hinweis, Raum der Stille. Die Tür ist verschlossen und auf klingeln öffnet niemand. Der Verkäufer des orientalischen Ladens nebenan erklärt mir radebrechend, Dame nicht immer da, vielleicht versuchen später. An 4 Tagen zu unterschiedlicher Uhrzeit habe ich es versucht, ob Christen, Muslime, Wegelagerer oder gestresste Reisende dort einen Moment der Stille finden könnten. Vergebens, die Tür ist verschlossen.

Dann führt mich mein Weg zur evangelischen Dreieinigkeitskirche an der Kirchenallee. Die Kirchentür ist verschlossen, Christus hin oder her, ich muss bis sonntags bis zum

### **Dr. Robert Wohlers & Co**

Buchhandlung und Antiquariat

Lange Reihe 38  
20099 Hamburg (St. Georg)  
Telephon 040 / 24 77 15  
buchhandlung@dr-wohlers.de



Gottesdienst warten. Ein Moment der Stille ist mir versperrt.

Auf meinem Zettel steht noch einkaufen im Lindenbasar. Die Zentrumsmoschee ist geöffnet. Ich gehe vorbei am Barbier und der Buchhandlung mit vielen Büchern auf Arabisch. Ich traue mich ins Treppenhaus im 1. Stock, wo der Gebetsaal ist. Nur für Männer? Keiner ist da. Ich ziehe meine Schuhe aus. Stille. Der Saal für Frauen ist ein Stock höher, er ist verschlossen. Unten im Restaurant kaufe ich mir eine Suppe und einen Tee und setze mich an einen Tisch. Um mich herum nur verwundert dreinblickende alte Männer. Stille herrscht. Einer kommt und bedeutet mir sehr freundlich, mein Platz wäre hinter der Verkleidung am anderen Ende des Restaurants. Dort steht ein Schild mit der Aufschrift: für Familien. Ok, ich setze mich in aller Stille dort hin und bin allein.

Auf meinem Weg nach Hause liegt noch der Marien Dom, er ist geöffnet. Mit aller Kraft meines Rheumaarms öffne ich die wuchtige Tür, ein helles Gewölbe strahlt Ruhe aus und Stille. Ich zünde zwei Kerzen an, kann ja nicht schaden. Beichten kann ich nicht, warum auch. Ich habe kein schlechtes Gewissen. Plötzlich wird die Stille durch die Übung des Organisten unterbrochen. Die Atmosphäre ist still, laut und wunderschön.

Zu Hause angekommen bin ich allein. Stille umgibt mich. Aber eigentlich suche ich Kommunikation aus

der Stille. .

Lasst uns miteinander Stille suchen und miteinander leben.

Fröhliche Weihnachten,

I.F.-B

## **Festtagsessen italienisch**

Ich habe mich umgehört und nach Besonderheiten für Festtage etc. gefragt. Einige festliche Köstlichkeiten sind mir zugetragen, die ich in Rezept-Kurzfassungen hier wiedergebe. Zwei kommen von meinem italienischen Nachbarn, der in Venedig geboren ist und seit 1960 in Deutschland bzw. Hamburg lebt. Er hat mir die Zubereitung eines Festtags-Bratens aus der norditalienischen Region, dem Piemont, Turin und Mailand geschildert sowie ein Fischrezept aus Venetien:

Ein gut gemästeter Kapaun, 3 – 4 kg schwer, wird mit in Butter angebratener und durch den Wolf gedrehter Geflügelleber, ca. 500 gr, zusammen mit angebratenem gemischtem gewürztem Hack und hartgekochten Eiern gefüllt und ca. 2 Stunden bei mäßiger Hitze im Ofen gebraten. Leichtes Gemüse und kräftiger Rotwein, Barolo oder Barbaresco vollenden diesen Festschmaus.

Ein dicker roher Aal, ca. 1 kg schwer, wird in Stücke geschnitten und angebraten. Gewürfelte Suppentomaten

werden in Olivenöl angedünstet, mit Tabasco und Knoblauch gewürzt, auf die Aalstücke gegeben, mit Weißwein gelöscht und alles wird 45 min bis 60 min bei kleiner Flamme geschmort. Mehliges Kartoffeln sind die Beilage und ein Pinot oder Soave wird dazu gereicht.

H. Johanna Schirmer

## Festtagsessen aus Niedersachsen

Als deutsche Spezialität aus Niedersachsen hier eine Füllung für die Weihnachtsgans: Eine 12pfündige Gans wird mit einem „Klump“ gefüllt. Aus Eiern, Butter, Korinthen, süßen Mandeln, einer Bittermandel und geriebenen Semmeln wird ein halbfester Klumpen geknetet und in

die Gans gestopft. Mit Kreuzstich wird diese geschlossen und im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 2 – 3 Stunden gebraten, häufiges Begießen ist nötig. Die Füllung wird aufgeschnitten zu dem Gänsefleisch gereicht. Das Rezept stammt von meiner Urgroßmutter und es war nicht so einfach, die richtigen Mengen zu verarbeiten, da es im Original (1880!) hieß: „Für dreißig Pfennige Reihensemmeln, einen Tag alt, ohne Rinde, reiben“. Dieser Gänsebraten mit der Füllung war unser Weihnachtsessen, wobei die Füllung von dem Gänsefleisch und -fett während des Bratvorganges den Geschmack und die Konsistenz annahm und uns sehr gut schmeckte, auch noch am nächsten Tag.

H. Johanna Schirmer



Geflügel im Speckanzug

Bild: Wolfgang Ketelsen



**PARTNER DER  
GOLDSCHMIEDE  
und seriöser  
Edelmetall-Ankauf  
seit 1923**

Geöffnet werktags  
08:00 h - 18:00 h

Ankauf im historischen  
Kontor im Hochparterre

Ellmenreichstraße 24  
Hamburg-St. Georg  
040 - 28 40 92 - 0  
[www.schiefer.co](http://www.schiefer.co)

**ZAHNGOLDE SCHMELZEN WIR  
SOFORT ZU IHREM VORTEIL**

## Weihnachten im Schrebergarten - mit besoffenem Huhn

Wer es gern weniger lauschig mag und Ende Dezember immer noch nicht abgegrillt hat, dem sei zu den Festtagen der Grillklassiker „Huhn auf Bierdose“ ans Herz gelegt. Stilrecht in der Parzelle oder, in Ermangelung dieser, auf dem heimischen Balkon.

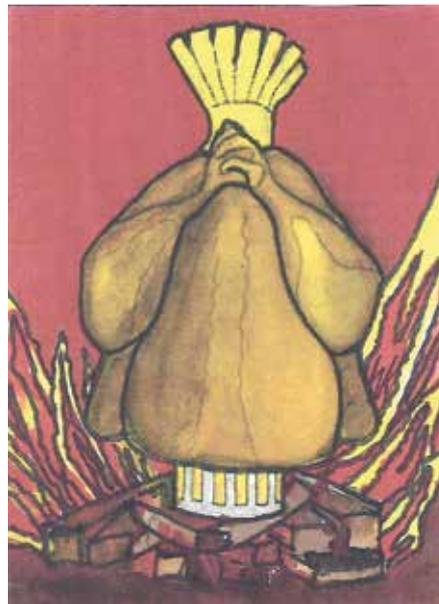
1 frisches Hähnchen (ca.1200-1400 g), 1 TL Chilipulver, 1 TL Knoblauchgranulat- oder Flocken, 1 TL Paprikapulver, 1 TL grobes Meersalz, 1/2 TL gemahlener Koriandersamen, 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel, 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 Dose Bier 0,5 L zimmerwarm, 2 St Knoblauchzehen

Hähnchen waschen und gut mit abtrocknen. Die Gewürze mischen und das Hähnchen „flächendekend“ damit einreiben.

Die Bierdose gut abwaschen und öffnen. 100 ml wegschütten (oder trinken) und drei TL der Gewürzmischung einfüllen. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und ebenfalls in die Bierdose stecken.

Das gewürzte Hähnchen auf die Dose stülpen und ab auf den Rost. Funktioniert mit Gas oder Holzkohle. Hauptsache der Grill hat einen Deckel. Mit indirekter, mittlerer Hitze (175-230°C) bei geschlossenem Deckel 1 – 1 ¼ h grillen. Das Hähnchen von der Bierdose heben und in Stücke teilen, fertig. Dazu passt: Bier. Prost!

Oliver Sträter



Burning Cock à la Olli  
Bild: Wolfgang Ketelsen

## Winter Pride 2014

Es ist noch keine zehn Jahre her dass der Winter Pride in Hamburg zum ersten Mal statt fand. Und doch ist er bereits eine Institution. Es ist der einzige Weihnachtsmarkt, der den musikalischen Zuckerschok unterbindet, denn hier haben süße Knabenchöre und jublierende Kinderstimmchen keine Chance. Es läuft nicht-jahreszeitlich-gebundene überwiegend besinnungsresistente Musik. Und wer hier seinen Glühwein trinkt, tut auch noch etwas für den guten Zweck: die queere Community, für die dieser Markt veranstaltet wird, erhält jährlich Spenden aus dem Erlös. Wer aber nun erwartet, dass hier nur schwule und lesbische Szenegänger anzutreffen sind, liegt schwer daneben, denn der Stadtteil hat diesen Weihnachtsmarkt längst in Gänze adoptiert. Es ist nur schade, dass es noch keine Sammlertreffen für die jährlich farblich wechselnden Tassen mit dem Winter Pride Logo gibt. Könnte man hier bitte mal eine Tauschbörse einrichten?

sad



**MICHAEL FRITZEN**  
**BESTATTUNGSHAUS**

040 673 809 85  
TAG UND NACHT



WWW.BESTATTUNGSHAUS-MICHAELFRITZEN.DE

Gefällt Ihnen das neu gestaltete Heft?  
Sie können auch dabei sein! Kontakt:

**HAMBURGER**  
*Wortwerkerei*

Sabine Korndörfer, Tel. 280 56 477  
dialog@hamburger-wortwerkerei.de

## Damen- und Herren-WC für den Hansaplatz in einem Theater- Café

Im Stadtteilbeirat wurde bereits 2010 ein Café vorgestellt, dass vom Deutschen Schauspielhaus Hamburg betrieben oder verpachtet werden könnte. Es sollte auf der Dreiecksfläche Ellmenreichstraße/Baumeisterstraße zwischen den beiden Kastanien stehen und ans Schauspielhaus ange dockt werden.

Das Café sollte eine öffentliche WC-Anlage enthalten. Das leidige Pissoir auf dem Hansaplatz wäre entbehrlich und zugleich würden die derzeitigen Missstände für Männer und Frauen behoben. Durch aufklappbare große Türen hätte sich das Café geöffnet. Es entstände zum Hansaplatz hin eine Bühne. Sie sollte nicht nur vom Schauspielhaus genutzt werden sondern auch dem Stadtteil St.Georg für alle erdenklichen Aktionen zur Verfügung stehen. Sie böte die Infrastruktur und Logistik, deren Fehlen bei allen Events auf dem Hansaplatz immer wieder zu Problemen führt.

Wir erinnern an diesen Vorschlag, der damals vom Stadtteilbeirat äußerst positiv beurteilt und zur Realisation empfohlen wurde.

Die Redaktion

## Busbeschleunigung erster Streich der zweite folgt sogleich.

Für die Fußgänger und die Busfahrer hat die erste Baumaßnahme in der Langen Reihe zwischen Danziger Straße und Carl-von-Ossietzky-Platz deutliche Verbesserungen gebracht. Das befürchtete Verkehrschaos ist bisher ausgeblieben. Wenn der Durchgangsverkehr evtl. auch etwas verlangsamt wurde.

Wir danken den Anwohnern und Gewerbebetrieben für ihre Geduld

und Bedauern ihre durchaus ersten Probleme während der Bauzeit. Die Umsatzeinbußen sind sehr ärgerlich und bedrohlich. Mögliche Insolvenzen gefährden unsere Lange Reihe als kleinteilige und deshalb interessante Flanier- und Einkaufsmeile. Die angekündigte Bauzeit wurde im Übrigen durch den enormen Einsatz der beteiligten Baufirmen fast punktgenau eingehalten.

Es gibt nach wie vor die Fußgängerampel Danziger Straße und die Fahrkartenautomaten, wie wir gefor-



Ein Café mit öffentlicher Toilette für den Hansaplatz - ein Vorschlag, der nicht in Vergessenheit geraten sollte!  
Bild: Martin Streb



### NEUE TERMINE!

Ab 19.01.2015, Montags, ab 18.30 Uhr: OPTIFAST®-Programm für stark Übergewichtige  
Ab 08.01.2015, Donnerstags ab 19.15 Uhr: INA - ICH nehme ab, Präventionskurs für Übergewichtige  
Vorherige Kontaktaufnahme unbedingt notwendig!

Gluckstrasse 57  
22081 Hamburg

[www.ernaehrung-konzepte.de](http://www.ernaehrung-konzepte.de)

Telefon: 040-18880477  
Mobil: 0157-74525636

dert haben, und dazu die elektronische Fahrzeitenanzeige. Die Ampel-vorrangschaltung ist vorgerichtet und soll im Frühjahr 2015 nachgerüstet werden.

Leider nur aus der Presse haben wir erfahren, wie es weitergehen soll. Wenn der Bericht stimmt, dann soll der aus unserer Sicht dämliche Kreislauf an der Kreuzung Lohmühlenstraße eventuell doch gebaut werden. Dazu unser klares Nein. Auch die vielen angekündigten zusätzlichen Sprunginseln sind sehr fragwürdig.

Die Geschäftsleute fürchten sicher zu Recht die beiden weiteren Bauabschnitte vom 27.04. bis 02.07.2015 (Bereich Kreuzung Baumeisterstr.) sowie im Herbst 2015 (Schmilinkystr. + Lohmühlenstr.).

Wir fragen: sind die geplanten Umbauten wirklich sinnvoll? Es darf dabei auf keinen Fall zu Vollsperrungen der Langen Reihe kommen.

Wir fordern, wenn es denn gar nicht anders geht, die Bauabschnitte mit den anliegenden Gewerben abzustimmen. Zugang und Zufahrt müssen zumindest eingeschränkt

bestehen bleiben. Für verkürzte Bauzeiten ist überdurchschnittlicher Arbeitseinsatz zu organisieren. Und, wie gesagt, auf den Kreislauf muss ganz verzichtet werden.

Die Redaktion

## Das Vor-Ort-Büro muss bleiben!

Für unser Demokratieverständnis und den Zusammenhalt der Bürgerinnen und Bürger auf St. Georg ist das sogenannte Vor-Ort-Büro (=VOB) am Hansaplatz von im wahrsten Sinne des Wortes von zentraler Bedeutung. Wir alle haben dort schon viele Stunden unserer Freizeit verbracht, um über unseren Stadtteil zu diskutieren und wichtige Ereignisse vorzubereiten. Es gab dort informative und künstlerische Ausstellungen, die sich mit St. Georg befasst haben. Es war und ist zur Zeit noch ein Ort des Zusammenkommens verschiedener Gruppen aus unserem Kiez, so auch unserer Migrantinnen und Migranten. Fortbildung und Deutschunterricht wurden angeboten. Michael Schulz war immer mittendrin und für alle Fragen der Mitbürgerinnen und Mitbürger

ansprechbar.

Da die entsprechenden Mittel auslaufen, musste die Verwaltung des Bezirks die Räume nun kündigen. Sofort haben sich viele Menschen zusammengefunden, um unser aller Vor-Ort-Büro zu retten. Am 24.11.2014 fand daraufhin auf Initiative des Bürgervereins ein erstes Treffen statt, zu dem Dr. Pfadt (ASK) ins VOB eingeladen hatte. Neben vielen Interessierten aus dem Stadtteil war auch Herr Theel von der BGFG (Baugenossenschaft freier Gewerkschafter) dabei, der ebenfalls ein starkes Interesse am Erhalt des Vor-Ort-Büros signalisierte. Herr Schulz hat ein allseits gelobtes Papier erarbeitet, das die Ziele und Aufgaben des Vor-Ort-Büros benennt und auch die Kosten und Finanzierung darstellt. Wir vom Bürgerverein wollen wo nötig Verantwortung übernehmen und Gelder akquirieren. Benötigt werden nach erstem Überschlag 1800,- bis max. 2.000,- € monatlich. Die Hälfte kann vom Vor-Ort-Büro selber über die Erhebung moderater Nutzunggebühren erwirtschaftet werden. Es bleibt also ein gar nicht so großer Restbetrag, der z.B. über Sponsoren eingeworben werden müsste. Die Absprache ist nun diese: Die BGFG duldet die bisherige Nutzung bis zum 30.6.2015. Bis dahin muss ein tragfähiges Konzept und ein verlässlicher Mieter (z.B. ein Förderverein) zur Verfügung stehen um die Zukunft des Büros zu sichern. Für Montag den 15. Dezember 2014



um 18:00 Uhr ist im Vor-Ort-Büro ein weiteres Treffen vereinbart, um konkrete Arbeitsschritte zu vereinbaren. Alle, die mit Ideen und konstruktiven Vorschlägen helfen können, sind herzlich eingeladen. Der Vorstand

## Die Festbeleuchtung am Hansaplatz steht!

Mario Grunewald hat es mit Unterstützung von Wolfgang Schüler tatsächlich geschafft. Der Hansaplatz strahlt wie angekündigt. Das Ergebnis findet allgemein große Zustimmung. Kleine Modifikationen nach diesen ersten Erfahrungen wurden angekündigt.

Wir bedanken uns herzlichst bei Mario. Die Redaktion



Der Hansaplatz leuchtet - Danke, Mario!  
Bild: Ingrid Henke-Gerbrand

## Runder Tisch der Bürgerinnen und Bürger zum Hansaplatz

Wir haben die Anliegen der Anwohnerinnen und Anwohner und der Gewerbebetriebe am Hansaplatz und dessen Seitenstraßen sehr ernst genommen. Die in einem offenen Brief aufgestellten Forderungen lehnen wir allerdings ab. Die geschil- derten Belästigungen müssen aber abgestellt werden.

Um dies zu erreichen hat sich ein runder Tisch jetzt schon viermal getroffen. Es waren mehrere vor Ort-Betroffene, Politiker und Stadtteilaktivisten anwesend. Auch wir haben uns beteiligt. Die Verfasserin des offenen Briefes ist trotz Einladung leider nicht erschienen.

In vierzehntägigem Rhythmus werden konstruktive Lösungen diskutiert und gefunden. Die nächste stadteiloffene Sitzung ist für den 08. Dezember 2014 um 18:00 Uhr im Pastorat St. Georg Kirchhof 19 anberaumt.

Ein erstes Brainstorming hat folgende Ansätze für Forderungen erbracht:

- kleinteilige Wahrnehmung der unterschiedlichen Nutzergruppen
- AnsprechpartnerInnen mit Sprachkenntnis für unterschiedliche Gruppen
- regelmäßige Reinigung des Platzes und der angrenzenden Straßen und des Spielplatzes Rostocker Straße
- Entfernung der oberirdischen Müllcontainer (bereits geschehen)

[www.buergerverein-stgeorg.de](http://www.buergerverein-stgeorg.de)

- häufigeres Entleeren der Unterflurmüllcontainer
- Erhalt des Vor-Ort-Büros
- bessere Platz- und Straßenbeleuchtung
- WC-Anlage für Männer und Frauen
- geschützte und betreute Räume für die unterschiedlichen Gruppen
- bestehende Angebote (Einrichtungen) zielgruppenspezifisch erweitern
- Belebung des Platzes durch AnwohnerInnen und Kulturschaffende mit vielen auch kleinen Aktionen
- Stärkung der sozialen Einrichtungen am und im Hauptbahnhof
- spezifische Wohnmöglichkeiten für obdachlose Frauen
- lärmreduzierende Maßnahmen und Begrünung auf dem Hansaplatz

Diese Liste enthält noch keine Prioritätenbestimmungen. Diese sollen in der nächsten Sitzung festgelegt werden. Auch kann die Liste erweitert und präzisiert werden.

Inzwischen hat der Cityausschuss der Politiker im Bezirk Mitte ein offenes Forum zum Hansaplatz beschlossen. Eine Delegation unseres Runden Tisches hat die konstituie-

*Lara's*  
**Beauty Oase**  
Kosmetik für Sie und Ihn

Koppel 1  
20099 Hamburg  
Tel. Tel.: 040 28803613  
Mobil: 0160 9705650  
[www.kosmetik-wellness-hamburg.de](http://www.kosmetik-wellness-hamburg.de)

rende Sitzung begleitet und durchgesetzt, dass zum ersten Forum die betroffenen Anliegerinnen und Anlieger und damit auch Vertreter unseres Runden Tisches gehört werden. Alle St. Georger sind eingeladen.

Martin Streb

## Wichtiger Heimsieg

Unsere Tischtennisgruppe Bürgerverein St. Georg hatte, wie in jedem Jahr, einen erneuten Leistungsvergleich mit unserem befreundeten Partnerverein der Tischtennisgruppe von Eilbek.

Am 08.11.2014 war showdown in St. Georg in der Heinrich- Wolgast-Schule (Lange Reihe/Carl von- Ossietzky-Platz).

Das Duell hat schon Tradition. Es gibt auch einen Wanderpokal, der schon von beiden Seiten gewonnen wurde, die letzte Begegnung war letztes Jahr in Eilbek.

Unser Turnier mit den Eilbekern hat den Charakter einer fröhlichen, spaßigen Begegnung mit Gleichgesinnten und Freunden. Bewegung und Spaß steht im Vordergrund – keiner

steht verbissen mit Schläger an der Platte – einfach Klasse.

Beide Gruppen bringen Leckereien und Getränke mit; die Freundinnen und Freunde aus Eilbek waren auch diesmal wieder besonders großzügig. Es gab rundum nur zufriedene Gesichter, alles war bestens.

Unser Mannschaftskapitän, Martin Streb, verlieh auch abschließend noch an alle Spieler eine Medaille – wunderbar. Der Tag endete mit einem gemütlichen Abend in der Langen Reihe.

Übrigens: Das Turnier wurde 16 : 14 von St. Georg gewonnen. Wir spielten mit je 12 Personen pro Mannschaft 24 Einzelspiele und 6 Doppel, also eine sehr ausgeglichene Konfrontation!

Ein kleinwenig sind die St. Georger aber schon stolz – noch ein Sieg nächstes Jahr in Eilbek und der Pokal bleibt für immer in St. Georg. Werbung in eigener Sache: Wer Lust hat kann auch mal mittwochs ab



Tischtennis - für Sportler und Kunstbäcker  
Kuchen: I. Foerster-Baldenius, Bild: H. Stary

18.00 Uhr in der Heinrich- Wolgast-Schule vorbei schauen.

Wir freuen uns. Peter Ulbricht

## Neubau eines Integrations- und Familienzentrums in St. Georg

Hilfen aus einer Hand im Stadtteil

Der Hamburger Senat schafft die Voraussetzung für die Errichtung eines Integrations- und Familienzentrums (IFZ) in St. Georg. Gemeinsam mit dem Bezirk Hamburg-Mitte der Ev.-Luth. Kirchengemeinde St. Georg-Borgfelde und der Johann Daniel Lawaetz-Stiftung wird das innovative Zentrum anstelle der bisherigen Kinder-, Jugend- und Familieneinrichtung SCHORSCH errichtet, das zukünftig weiteren sozialen Einrichtungen eine neue Heimat bieten wird. Außerdem sind 49 Wohnungen für junge Auszubildende vorgesehen. Bauherrin wird die Lawaetz-Stiftung sein.

Senator Detlef Scheele würdigt das innovative Projekt: „Ein Integrations- und Familienzentrum bietet die Chance, verschiedene Communities miteinander ins Gespräch zu bringen und damit einen aktiven Beitrag zur Integration zu leisten. Der Stadtteil St. Georg bietet sich hierfür wegen seiner Vielfältigkeit ideal an. Außerdem garantiert die neue Einrichtung Familien mit Unterstützungsbedarfen kompetente Hilfen aus einer Hand durch besonders kurze Wege.“  
Bezirksamtsleiter Andy Grote: „Mit dem IFZ kann das wichtigste Schlüs-

Frühstück, Snacks & Drinks

Literatur & Lesungen

wenn Petrus will, auch im Garten

Gurlittstrasse 23/T 040 280 8900

[www.hotelwedina.de](http://www.hotelwedina.de)



HOTEL WEDINA

Zeit zu sein

selprojekt der Stadtteilentwicklung für St. Georg umgesetzt werden. Das alte Schorsch gewinnt mit dem Neubau eine völlig neue Qualität mit einem breiten Spektrum an Hilfsangeboten, betreuten Jugendwohnungen und als Treffpunkt und Begegnungsstätte im Stadtteil.

Das insgesamt rund 8,3 Mio. Euro teure Projekt wird vom Senat und Bezirk mit einem Kostenbeitrag in Höhe von 3,16 Mio. Euro bezuschusst. Die Ev.-Luth. Kirchengemeinde St. Georg-Borgfelde unterstützt das Projekt mit 500.000 Euro. Die restlichen Kosten trägt die Bauherrin. Die Johann Daniel Lawatz Stiftung erhält das Erbbaurecht an dem Grundstück Kirchenweg 20 gegen ein symbolisches Entgelt von einem Euro.

Der Neubau entsteht anstelle der bisherigen Kinder-, Jugend- und Familieneinrichtung SCHORSCH und beinhaltet eine Erweiterung der bisherigen Angebote. Unter anderem sollen neben Treffpunkten für Kinder, Jugendliche, Eltern und interkulturelle Gruppen auch Angebote der Familienhilfe und Berufsorientierung gebündelt werden. Auch die

AIDS-Seelsorge des Evangelisch-Lutherischen Kirchenkreisverbandes Hamburg wird einziehen. Mit dem Integrationsansatz innerhalb des Projektes IFZ wird der gemeinsamen Verantwortung für eine moderne Stadtgesellschaft Rechnung getragen.

Mit dem Neubau soll außerdem die Möglichkeit genutzt werden, zusätzlichen Wohnraum für junge Menschen in zentraler Lage und mit Anbindung an eine Jugendhilfeeinrichtung zu schaffen. Durch die Kombination des SCHORSCH mit Auszubildenden- und Kriseninterventionswohnungen wird ein gesellschaftlich innovatives Projekt verwirklicht.

Der Abriss des Bestandsgebäudes SCHORSCH findet noch in diesem Jahr statt. Das neue Integrations- und Familienzentrum soll Anfang 2016 fertiggestellt sein. In der Zwischenzeit wird das SCHORSCH in seinem Übergangsquartier am Stein-damm 87 seine Arbeit fortsetzen.

Mitteilung aus der Pressestelle des Senats

## Stadtteilbeirat 2015 ff.

Die Bezirksversammlung Hamburg-Mitte hat in ihrer Sitzung am No-

vember die Rahmenbedingungen für den Erhalt der Stadtteilbeiräte beschlossen, die ab 2015 aus der bisherigen Förderung herausfallen. Dies hat unmittelbar Auswirkung auf den Stadtteilbeirat St. Georg. Kurz zusammengefasst stehen damit für 5 Sitzungen in 2015 6.000 EUR für Organisation (Einladung, Protokollführung, etc.) und 4.000 EUR für den Verfügungsfond (Finanzierung von stadtteilbezogenen Projekten)



Dr. Andreas Pfadt bei der Sitzung des Stadtteilbeirats November 2014 Bild: M. Streb

# Gute Nachbarschaften

■ Teilen Sie uns Ihre Anregungen mit!

## für St. Georg



SPD Bezirksfraktion Hamburg Mitte | Kurt-Schumacher-Allee 10 | 20097 Hamburg  
Tel.: 040-24 90 20 | Fax: 040-280 18 00 | buero@spdfraktion-hamburg-mitte.de

Hamburgs Herz

zur Verfügung. Spielraum für weitere öffentliche Gelder gibt es im Bereich Mietkosten oder externe Moderation.

Aus der Sicht des Bürgervereins ist dies sicherlich kein zufriedenstellendes Ergebnis. Wir hatten uns im Vorfeld für einen engeren Sitzungstakt und eine bessere finanzielle Ausstattung der Beiräte eingesetzt. Mit der nun beschlossenen Basisfinanzierung ist eine Weiterarbeit in 2015 aber immerhin möglich. Das Bezirksamt arbeitet derzeit die konkrete Ausgestaltung aus.

Im Gegensatz zu anderen Akteuren im Stadtteil, die bereits einen Boykott der Beiratsarbeit angekündigt haben, werden wir an einer konstruktiven Arbeit im und für den Beirat festhalten. Dabei bleibt unsere Stoßrichtung auch weiterhin die Politik auf Landesebene: Die Mittel für die betroffenen Beiräte in HH-Mitte stammen aus dem Quartiersfond, der von der Hamburgischen Bürgerschaft eingerichtet und im Sommer – leider nicht ausreichend - aufgestockt worden ist. Der Bezirk hängt hier am Tropf der Landesebene. Einen eigenen Haushaltstitel für Stadtteilbeiräte gibt es bisher nicht. Hier sehen wir dringenden Handlungsbedarf.

Oliver Sträter

## Schluss mit B20

Via Facebook erfahren wir vom Ende des TauschRausch:  
*Liebe Tauschfreunde,*

*leider erreicht uns am Wochenende die traurige Nachricht, dass das Gebäude B20 kurzfristig Ende November von der verwaltenden Investment Gesellschaft geräumt wird.*

*Diese und nächsten Woche haben wir noch regulär geöffnet, bis der TauschRausch-Laden entgültig schließt und das erste kunterbunte Kapitel zu Ende geht. Da wir an das Konzept glauben und auch von euch stets ermutigendes Feedback kam, suchen wir eine neue Ladenfläche und hoffen auf eine Fortsetzung im nächsten Jahr.*

*Wir freuen uns sehr über Hilfe in Form von Hinweisen auf leerstehende Flächen, Lagermöglichkeiten oder neue kreative-soziale Plattformen.  
Tschüss und Auf Wiedersehen,*



Wie in den letzten Jahren ist im im Eiscafé Triboli“, Lange Reihe 47, auch in diesem Winter eine Galerie für Kunsthandwerk  
Bild: Ingrid Henke-Gerbrand

*Ella & Diana*

Ein schönes Projekt - es wäre toll, wenn es eine neue Heimat im Viertel fände! Wer sich mit den Taschbe rauschten in Verbindung setzen will, findet sie nach wie vor auf Facebook.  
Redaktion

## Leserbrief

Liebe Mitglieder im Stadtteilbeirat,

lieber Andreas Pfadt und Mitarbeiter der ASK, es ärgert mich sehr, dass die fachliche Begleitung der Arbeit des Stadtteilbeirates durch die ASK nun nach vielen Jahren endet. Bereits vor Jahren habe ich es einmal so formuliert: Die ASK hat St.Georg verändert. Sehr zum Vorteil, wie ich meine.

Von 1978 an konnte ich die Leistungen der ASK für den Stadtteil als Mitglied im Sanierungsbeirat St.Georg-Lange Reihe und später im Stadtteilbeirat erleben. Die Herren Hassenstein und Dr.Pfadt haben mit ihren Mitarbeitern sehr viel für St.Georg geleistet. Hierfür meinen herzlichen Dank.

Ich habe Verständnis dafür, dass die ASK nicht bereit ist, für den vom Bezirk so erheblich eingekürzten Etat zu arbeiten. Meiner Meinung nach wird dies gar nicht möglich sein und jeder neue fachliche Berater muss wieder bei Null anfangen. St. Georg wird dies wenig nutzen.

Ihr Helmut Voigtland

## IMPRESSUM

### Herausgeber:

Bürgerverein zu St. Georg von 1880 e.V.,  
Erster Vorsitzender Martin Streb, V.i.S.d.P.  
E-Mail: [streb@gaws-architekten.de](mailto:streb@gaws-architekten.de)  
Koppel 93, 20099 Hamburg, Tel. 24 85 86 12  
Schatzmeister Peter Ulbricht, Tel. 46 31 52

### Unsere Konten bei der Haspa:

BLZ: 200 505 50, BIC: HASPDEHHXXX  
Vereinskonto: Kto. Nr. 1230 127 803,  
IBAN: DE83200505501230127803  
Spendenkonto: Kto. Nr. 1230 131 771  
IBAN: DE35200505501230131771

Die veröffentlichten Artikel geben nicht in  
jedem Fall die Meinung der Redaktion wieder!

Erscheinungstermin ist monatlich der 15., bei  
Feiertagen der vorhergehende Freitag. Druck-  
unterlagenschluss ist 15 Werktage vorher.

### Verlag, Anzeigen und Gesamtherstellung:

Hamburger Wortwerkerei e.K.  
Sabine Korndörfer,  
Stiftstr. 27, 20099 Hamburg, Tel. 280 56 477  
[dialog@hamburger-wortwerkerei.de](mailto:dialog@hamburger-wortwerkerei.de)

## TERMINE

bis 30. Dez., tägl. ab 12.00 Uhr  
Winter Pride: Lesbisch-schwuler Weih-  
nachtsmarkt, Spadenteich

Fr., 12. bis 31. Dez., 20.00 Uhr  
30 Jahre Herrchens Frauchen, Lisa Politt &  
Band: „Gott und die Welt - Immer Ärger mit  
dem Personal“, Polittbüro, Steindamm

an allen 4 Adventswochenenden,  
11 bis 19 Uhr Adventsmesse in der Kop-  
pel 66, Lange Reihe 75

Bis 19. Dez.  
FOTOAUSSTELLUNG: „Buntes Cuba -  
Zwischen Revolution und Idylle“, Kulturla-  
den St. Georg, Alexanderstr. 16

Fr. 2. Jan., 16.30 Uhr  
St. Georg Entdeckertour „Neujahrs-  
Rundgang mit guten Vor-Sätzen!“, Start:  
Schauspielhaus, [www.st-georg-tour.de](http://www.st-georg-tour.de)

Sa. 17. Jan., 16.00 Uhr  
Finissage: Eis geht... Kunst kommt, 3  
Monate Gestaltung außer der Reihe, Lange  
Reihe 47

### Bürgerverein St. Georg – regelmäßig:

Do. 04. Dez. um 19:00 Uhr  
Weihnachtsfeier für alle Mitglieder (Grün-  
kohl 12,- €), „Parkhaus“ im Lohmühlenpark

Do. 18. Dez., 19.00 Uhr  
Vereinsöffentliche Vorstandssitzung des  
Bürgervereins, Koppel 93

Montags, 17.00 Uhr  
Gymnastikgruppe 60+ des Bürgervereins,  
Heinrich Wolgast Schule, Carl-von-Os-  
sietzky-Platz, Kontakt: Edeltraud Schüler,  
040-6781869

Mittwochs, 18.00 bis 19.45 Uhr  
Tischtennisgruppe des Bürgervereins,  
Turnhalle der Heinrich-Wolgast-Schule,  
Carl-von-Ossietzky-Platz, Kontakt: Martin  
Streb, 040-24858612

## Hiermit erkläre ich meinen Beitritt zum Bürgerverein zu St. Georg von 1880 e.V.

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

Geboren am \_\_\_\_\_ Geboren in \_\_\_\_\_

Beruf (oder Gewerbe) \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_ Postleitzahl, Ort \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_



**Bürgerverein zu St. Georg**  
**Koppel 93**  
**20099 Hamburg**

Der Mitgliedsbeitrag beträgt für Einzelpersonen monatlich 5 €, für Gewerbetreibende 10 €, für Ehepaare oder eingetragene Lebenspartnerschaften 7,50 €. Einkommensschwache Mitglieder können eine Ermäßigung beantragen.

Bitte senden Sie die Beitrittserklärung per Post an den Bürgerverein zu St. Georg oder per Fax an den Anschluß 040 - 280 37 69 des Bürgervereins zu St. Georg von 1880 e.V. **Vielen Dank!**



Postvertriebsstück  
Entgelt bezahlt  
C 4571

Bürgerverein zu St. Georg · Koppel 93 · 20099 Hamburg · Psdg · ZKZ C 4571

## Errata

Lieber Ingo Müller wir bitten um Entschuldigung. In den Blättern aus St. Georg 11-14 haben wir Dich 5 Jahre älter gemacht. Tatsächlich bist du erst jugendliche 60 Jahre alt geworden. Nochmals unsere herzliche Gratulation.  
Martin Streb

## Beileidsbekundung

Vom für uns völlig unerwarteten Ableben von Frau Christine Weisleder haben wir erst jetzt erfahren. Wir sind traurig ein so sehr geschätztes und treues Mitglied verloren zu haben. Sie wird uns bei unseren Zusammenkünften fehlen. Den in erster Linie Betroffenen möchte ich im Namen des Vorstandes im Bürgerverein zu St. Georg unser tiefes Beileid aussprechen. Mögen Sie den Verlust und die Trauer im Laufe der Zeit positiv verarbeiten.

Der Vorstand des Bürgervereins zu St. Georg von 1880 e.V.

**Häuser Hamburg Haueisen**  
Immobilien seit 1914

Adolph Haueisen GmbH | Bergstraße 14 | 20095 Hamburg | T 040 32 91 91 | [www.haueisen.de](http://www.haueisen.de) | seit 40 Jahren in St. Georg