

# MichelBlick

*über 10 Jahre*

Journal

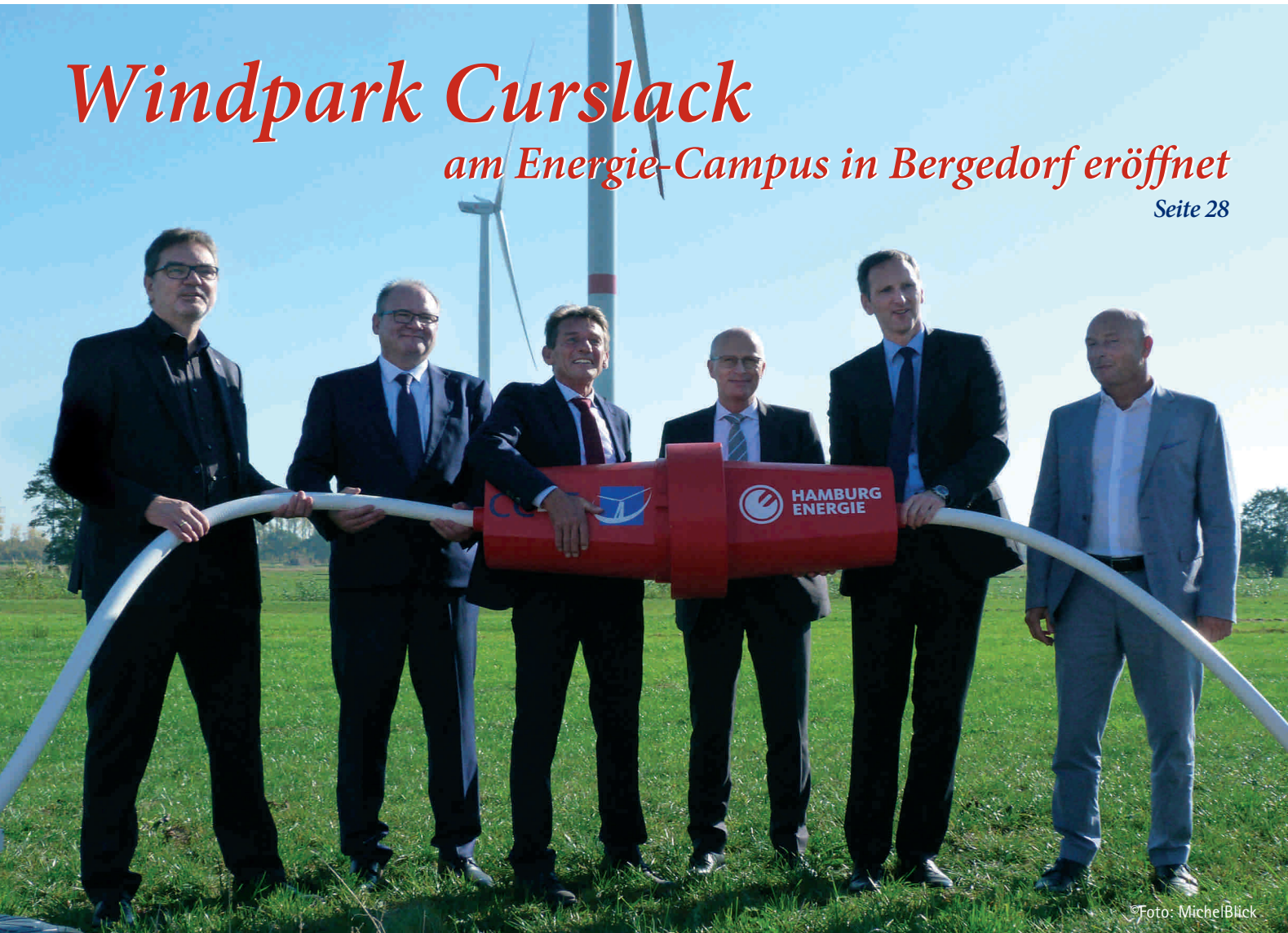
Ausgabe

6-2018

## *Windpark Curslack*

*am Energie-Campus in Bergedorf eröffnet*

Seite 28



## Erste Anlaufstellen

Polizei	110
Feuerwehr und Rettungsdienst	112
Krankenwagen	192 19
Polizeikommissariat 14 / Neustadt	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
Suchtprävention	28 49 91 80
Telefon-Seelsorge	0800-111 01 11
Tierärztlicher Notdienst	43 43 79
Zahnärztlicher Notdienst	0180-505 05 18
<b>Recht</b>	
Öffentliche Rechtsauskunft und Vergleichsstelle (ÖRA) Dammtorstraße 14, 20354 HH	428 43- 3071 428 43- 3072
<b>Seniorenberatung</b>	
Kurt-Schumacher-Allee 4, 20097 HH	428 54- 45 57
Bezirksseniorenbeirat im Bezirksamt HH-Mitte	428 54-2 3 03

## residual

- 2 Service - Erste Anlaufstellen
- 3 Kolumne von Dr. Mathias Petersen, Facharzt und Mitglied der Hamburgischen Bürgerschaft
- 4 150 Jahre Norddeutscher Regatta-Verein
- 6 METHA – 25-jähriges Jubiläum der Hamburger „Gewässerfeuerwehr“
- 7 Dietrich von Albedyll rückt mit RAIKESCHWERTNER zusammen
- 35 Impressum

## wirtschaft + arbeit

- 8 Freie und Hansestadt Hamburg und DB AG wollen den Hamburger Hauptbahnhof weiterentwickeln
- 9 Langenfelder Brücke über A7 auf acht Spuren erweitert
- 10 10 Jahre ELBCAMPUS
- 12 Hamburger Hafen als Vorreiter der digitalen Vernetzung
- 14 VHH hat neue Jobkampagne gestartet
- 16 25 Jahre FleischGroßmarkt Hamburg  
Berufsbild Metzger / Fleischer
- 22 Unternehmensprofil: LFW Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG
- 26 Der Fehmarnbelt-Tunnel - Impulse für die Logistik
- 27 Leistungswettbewerb des Handwerks 2018
- 28 Windpark Curslack am Energie-Campus in Bergedorf eröffnet

## stadtentwicklung + umwelt

- 30 Begrünung auf Dächern und an Fassaden
- 32 B.A.U.M.-Jahrestagung erneut Treffpunkt für Nachhaltigkeitsakteure  
Prof. Dr. Mojib Latif, Klimaforscher
- 34 Kampagne: Kein Plastik in den Biomüll

## lifestyle

- 36 Fit & Gesund durch den Winter
- 37 Zitrusfrüchte
- 38 Alle Jahre wieder: Advents- und Weihnachtszeit  
Der geschmückte Weihnachtsbaum
- 44 Rödentaler Christbaumschmuck
- 46 Silvester und Neujahr

## tourismus

- 48 Hamburg ist schön – aber waren Sie schon mal in Wismar?

## veranstaltungen

- 60 Veranstaltungs-Tipps

## kultur + kunst

- 62 Termine
- 63 Galerie



### Liebe Leserinnen und Leser des MichelBlick,

wir haben einen „Jahrhundertssommer“ hinter uns. Zu Hause knatschen die Heizungen beim Hochdrehen, nachdem sie für so lange Zeit nicht gebraucht worden sind. Dass es warmes Wasser und Heizung rund um die Uhr gibt, ist für die meisten Hamburgerinnen und Hamburger dabei so selbstverständlich, wie das Licht bei Dunkelheit einzuschalten. Insbesondere in Großwohnsiedlungen und Nachkriegsbauten erfolgt die Versorgung dabei über Fernwärme – fast eine halbe Million Nutzer sind daran in Hamburg angeschlossen. Der im Oktober vom Hamburger Senat beschlossene Rückkauf des Fernwärmenetzes samt Erzeugungsanlagen wird für die meisten Kundinnen und Kunden hoffentlich nur durch einen neuen

Namen und ein anderes Logo ihres Vertragspartners in Erscheinung treten, sofern die Wärmeproduktion in den großen Kraftwerken in Wedel und Tiefstack weiterhin ohne Ausfälle und überdurchschnittliche Kostensteigerungen einhergeht. Als Mitglied der Hamburgischen Bürgerschaft werde ich in jedem Falle ein Auge darauf behalten, dass der in den letzten Jahren massiv gewordene Investitionsstau nicht zu Lasten der Fernwärmekundschaft gehen wird.

Für die nun anstehende kalte Jahreszeit gibt es viele individuelle Strategien, sich das rauhere Wetter und die längere Dunkelheit angenehm zu gestalten. Auch wer alleine wohnt und sich im Herbst und Winter lieber zu Hause aufhalten möchte, muss nicht zwangsläufig auch einsam sein. Das Internet bietet zum Beispiel die Möglichkeit, weltweit mit Verwandten, Freunden und neuen Menschen in Kontakt zu treten. Die technischen Hürden hierzu werden immer geringer. Viele Einrichtungen und auch die Volkshochschule bieten gute Einsteigerkurse an, die die Lebensqualität deutlich verbessern können, wenn das Medium Internet verantwortlich und aufmerksam genutzt wird. Gleichzeitig gibt es die Vor-Ort-Angebote vieler Gemeinden und Ver-

bände, bei denen es für jedes Aktivitätslevel passende Angebote gibt.

Sollten Sie sich dennoch einsam oder traurig fühlen und keinen Antrieb verspüren, dies zu ändern – sprechen Sie darüber mit Ihrer Hausärztin oder Ihrem Hausarzt. Depressionen sind eine Krankheit wie jede andere auch und gut behandelbar. Niemand sollte sich von heutzutage gut bis sehr gut behandelbaren Krankheiten die Lebensqualität nehmen lassen.

Wohin Sie der Herbst und Winter auch führen mag, ich wünsche Ihnen dabei Gesundheit und nun erst einmal viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe des MichelBlicks. Machen Sie es sich schön!

Herzliche Grüße

Dr. Mathias Petersen  
Hausarzt und Mitglied der Hamburger Bürgerschaft

# 150 Jahre Norddeutscher Regatta Verein

Seit seiner Gründung am 8. November 1868 hat sich der NRV zu einer sportlichen und gesellschaftlichen Institution in Hamburg entwickelt. Als rechtsfähiger Verein (r.V.) untersteht er direkt dem Hamburger Senat und dem Ersten Bürgermeister als oberstem Dienstherrn. Anlässlich des 150. Geburtstags des NRV bittet der Senat am 8. November zu einem Senatsempfang für persönlich eingeladene Clubmitglieder und anschließend wird es ein exklusives Jubiläumskonzert in der Elbphilharmonie geben.

Am 8. November 1868 gründeten Mitglieder aus drei Rudervereinen im Uhlenhorster Fährhaus den Norddeutschen Regatta Verein.

**Die Gründer waren** Aries, Berens, Bickel, Bieber, Bluhm, Dencker, Droege, Ebeling, Gossler, Hammerich, Hauswedell, Hellmrich, Justus, Kirsten, Langsdorff, Lehmann, Mogg, Molinari, Popert, Reis, Schröder, Schultz, Schuster, Tietgens, Vagd, Vasmer, Wentzel, Westendarp

Der 'Verein' sollte zwar Club sein, aber ausdrücklich nicht so heißen, da er ja die Regatta-Organisation für andere Clubs übernehmen wollte. Das 'Norddeutsche' im Vereinsnamen war damals hoch politisch und fast schon ein nationaler Anspruch: Bismarck hatte 1866 gerade den 'Norddeutschen Bund' als einstweilen kleindeutsche Lösung unter preußischer Führung geschaffen. In Norddeutschland herrschte Aufbruchsstimmung.

Schon am 21. Januar 1869 fand für die 75 Mitglieder die erste Generalversammlung im Patriotischen Gebäude statt: Statuten und Komitee wurden beschlossen, bei einer zweiten Versammlung im März konnte der erste Vorstand gewählt werden.

Weil der Verein noch vor dem Deutschen Reich gegründet worden war, untersteht der NRV als rechtsfähiger Verein seit 1868 und noch heute nur der Aufsicht der Senatskanzlei und steht deshalb nicht im amtlichen Vereinsregister. Generationen lang und bis in die jüngere Vergangenheit stand stets ein Hamburger Bürgermeister als Ehrenvorsitzender an der Spitze des NRV.

*Die Mitglieder des NRV kamen in den frühen Jahren vor allem und später immer wieder aus angesehenen Hamburger Familien, zumeist aus Kaufmannskreisen. Sie hatten und haben auch heute intensive Auslandskontakte, segelten mit dem Fortschritt und pflegten das Sportliche so intensiv wie das Gesellschaftliche. Das hatte schon früh Ausstrahlung bis an den kaiserlichen Hof in Berlin. Auch im feudalen Milieu machten hanseatische Art und bürgerlicher Republikstolz, wenn es gefordert war, gute Figur. Die NRV Gala war schmuck genug in wilhelminischen Marine-Kreisen. Anno 1895 machte der Brockhaus konversationslexikalisch klar, was der neumodische Segelsport sei: Eine 'Liebhaberei für vermögende Leute'.*

Quelle / ©Fotos: NRV



# METHA

## 25-jähriges Jubiläum der Hamburger „Gewässerfeuerwehr“

In diesem Jahr, am 3. September, feiert die METHA, die großtechnische Anlage zur mechanischen Trennung von Hafensediment der Hamburg Port Authority AöR (HPA), ihr 25-jähriges Bestehen. Sie leistet seit ihrer Inbetriebnahme im Jahr 1993 einen wichtigen Beitrag zur Wassertiefenunterhaltung, da sie belastete Sedimente, die aus Gewässerschutzgründen an Land verwertet und beseitigt werden müssen, technisch aufbereitet. Gleichzeitig trägt sie damit maßgeblich zur Grundreinigung der Elbe bei und wird daher oft auch als Gewässerfeuerwehr bezeichnet.



Hamburg Finkenwerder KAM Köhlbrand Asphaltmischwerk  
Quelle: HPA / ©Foto HPA-Bildarchiv/Martin Elsen

Als die METHA (mechanische Anlage zur Trennung von Hafensedimenten) 1993 in Betrieb ging, war sie die weltweit erste Anlage zur Baggergutaufbereitung und galt als technischer Vorreiter. Die Notwendigkeit zum Bau der METHA ergab sich aus der damals sehr hohen Schadstoffbelastung der Elb-Sedimente. Diese stammte vorwiegend aus industriellen Nutzungen aus der Zeit vor den 1990er Jahren sowie ehemaligen Bergwerken am Oberlauf der Elbe, beispielsweise im Erzgebirge. Aufgrund des Einflusses der Tide in die Elbe, die große Mengen sandigen Materials mit dem Flutstrom flussaufwärts bis nach Hamburg bringt, und der gleichzeitigen Flussabwärtsbewegung von feinkörnigerem Material aus dem Oberlauf gelangen immer wieder neue Sedimente in den Hafen. Teile dieses Materials können aufgrund seiner Schadstoffbelastung nicht in der Elbe umgelagert werden und müssen auch heute

heute noch in der METHA aufbereitet werden. Insbesondere, wenn alte Ablagerungen gebaggert werden.

Hamburg hat bereits frühzeitig in die Reduzierung der Schadstoffbelastung investiert und mit großem Aufwand umweltschonende Technologien für einen verantwortungsvollen Umgang mit belastetem Baggergut entwickelt. Durch die Entnahme und Aufbereitung schadstoffbelasteter Sedimente leistet die HPA zudem einen wesentlichen Beitrag zur Schadstoffentlastung von Elbe und Nordsee. "Die verbliebene Schadstoffbelastung im Einzugsgebiet der Elbe bleibt jedoch eine Herausforderung, da diese mit den Sedimenten weiterhin aus dem Oberlauf der Elbe nach Hamburg und über die Tideelbe bis in die Nordsee gespült wird." berichtet Claudia Flecken, Mitglied der HPA-Geschäftsleitung. "Daher setzen wir uns für eine gesamtheitliche Lösung – einen Masterplan Elbsanierung – ein, der alle an die Elbe angrenzenden Bundesländer, den Bund und Tschechien mit einbezieht."

Seit der Fertigstellung der Anlage, die knapp 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt, wurde diese dreimal erweitert und kann heute abhängig vom Sandgehalt im Mittel 300.000 Tonnen Baggergut jährlich aufbereiten. Jens Meier, CEO der HPA dazu: „Die Innovationskraft der HPA war auch zur Entstehungszeit der METHA bereits enorm. 25 Jahre nach ihrer Fertigstellung entspricht die Anlage immer noch dem Stand der Technik.“



Dietrich von Albedyll und Wolfgang Raike | ©Foto: RAIKESCHWERTNER Tourismus

## Dietrich von Albedyll rückt mit RAIKESCHWERTNER zusammen

Aus zwei wird eins! Die Beratungsgesellschaft Albedyll Tourismus und das Kompetenzteam Tourismus der Kommunikationsagentur RAIKESCHWERTNER gehen gemeinsame Wege. Unter der Marke RAIKESCHWERTNER Tourismus wollen die Tourismusberater und Kommunikatoren Strategien und Konzeptionen für touristische Leistungsträger und die begleitende PR- und Öffentlichkeitsarbeit aus einer Hand anbieten. Von Albedyll war über zwanzig Jahre für die Markenprofilierung Hamburgs zuständig und bis 2016 Geschäftsführer der Hamburg Marketing GmbH. Seitdem ist er als Unternehmensberater tätig.

Tourismus ist von Beginn an ein Schwerpunkt von RAIKESCHWERTNER gewesen. In Hamburg hat das Unternehmen bereits zahlreiche Hotels und touristische Leistungsträger in ihrer Kommunikation unterstützt. Außerdem widmet es sich seit vielen Jahren einer Marketing-Kampagne zur Förderung des Tagestourismus in und nach Hamburg. Mit dieser Expertise und dem Wissen von Dietrich von Albedyll bieten die Tourismusprofis künftig eine erweiterte Beratungsleistung an. RAIKESCHWERTNER Tourismus will nicht nur touristische Angebote kommunizieren, sondern an der strategischen Ausrichtung von Tourismusunternehmen und deren Angebotsentwicklung ansetzen.

RAIKESCHWERTNER Tourismus richtet sich an Destinationsmanagementorganisationen sowie Unternehmen aus der Touristik, Hotellerie und der Freizeitwirtschaft.

Das Team von RAIKESCHWERTNER Tourismus vereint Tourismusexperten, Strategen und PR-Profis. Als Teil der RAIKESCHWERTNER Agenturgruppe greift das Unternehmen bei Bedarf auf die Expertise aus den Sparten Immobilien, Maritime Wirtschaft, Energie und Finanzen sowie auf die Kompetenzen in den Bereichen Redaktion, Grafikdesign und Moderation zurück. In der gesamten Agenturgruppe arbeiten rund 30 Mitarbeiter über alle Kommunikationsdisziplinen hinweg.

*RAIKESCHWERTNER Tourismus*

*ist eine eigene Marke in der  
Agenturgruppe RAIKESCHWERTNER GmbH.*

*Das Unternehmen mit Sitz in Hamburg bietet  
Analysen und Konzepte zur Gestaltung von  
touristischen Angeboten sowie die begleitende  
Vermarktung durch PR- und Öffentlichkeitsarbeit  
aus einer Hand. Partner der Agentur sind  
Wolfgang Raike, Alexander Schwertner und  
Dietrich von Albedyll.*

*Weitere Informationen unter:  
[www.raikeschwertner-tourismus.de](http://www.raikeschwertner-tourismus.de)*



## Freie und Hansestadt Hamburg und DB AG

### wollen den Hamburger Hauptbahnhof weiterentwickeln

Der Erste Bürgermeister der Freien und Hansestadt Hamburg, Dr. Peter Tschentscher, und DB-Infrastrukturvorstand Ronald Pofalla sprachen am 18. Oktober über die Weiterentwicklung des Hamburger Hauptbahnhofs.

Bei einem Rundgang über den Bahnhof machten sie sich ein Bild von der aktuellen Situation. Beide waren sich einig, dass es dringend erforderlich ist, den Bahnhof dauerhaft zu entlasten und für die Reisenden wieder attraktiv zu machen.

Eine Weiterentwicklung ist jedoch nur unter Einbezug des näheren Umfelds möglich. DB und Stadt prüfen diese gesamthafte Betrachtung genau. In einem nächsten Schritt soll dazu ein wettbewerbliches Verfahren durchgeführt werden. Zur Finanzierung und Ausgestaltung dieses Wettbewerbs wird in den nächsten Monaten eine gemeinsame Vereinbarung erarbeitet. Ziel ist es, im ersten Halbjahr 2019 einen „Letter of Intent“ für die weitere gemeinsame Zusammenarbeit zu unterzeichnen.

Ronald Pofalla: „Bis dahin müssen wir jedoch dringend notwendige Maßnahmen ergreifen, um die überfüllten Bahnsteige zu entlasten. Dazu gehören die Erneuerung der Bahnsteige und die Entfernung der Aufbauten

von dem Bahnsteig Gleis 13/14, um mehr Platz zu schaffen. Eine besondere Entlastung versprechen wir uns von provisorischen Zugängen zu den Bahnsteigen im Süden. Unser Ziel ist es, den direkten Zugang vom Bahnsteig auf die Steintordammbrücke in den nächsten drei Jahren umzusetzen.“

Dr. Peter Tschentscher: „Hamburg begrüßt die kurzfristig wirkenden Maßnahmen zur Verbesserung der Leistungsfähigkeit unseres Hauptbahnhofs und die Planungen der Bahn für seine Erweiterung. Ein internationaler Wettbewerb ist für diesen architektonisch und städtebaulich zentralen Ort das beste Verfahren, um hierfür eine in jeder Hinsicht geeignete Lösung zu finden.“

Das Wettbewerbsverfahren kann Mitte 2019 starten und soll bis 2020 abgeschlossen sein. Im Vorfeld des Wettbewerbs werden die DB und die Stadt die Öffentlichkeit und Interessenvertreter über die nächsten Schritte informieren und Gelegenheit zur Mitwirkung bieten. Mit der geplanten Weiterentwicklung des Hauptbahnhofs wird ein wichtiger Grundstein für eine leistungsfähige Verkehrsdrehscheibe im Herzen Hamburgs gelegt.

Quelle: Deutsche Bahn / ©Foto: MichelBlick

## Langenfelder Brücke über A7 auf acht Spuren erweitert

Mit der Langenfelder Brücke ist am 19. Oktober das erste Großprojekt für den Ausbau der A7 fertiggestellt worden. Hamburgs Bürgermeister Peter Tschentscher hat gemeinsam mit Bundesverkehrsminister Andreas Scheuer und Verkehrssenator Frank Horch das 400 Meter lange und 110 Millionen Euro teure Bauwerk feierlich eingeweiht.

Die A7 ist eine der meistbefahrenen Autobahnen Deutschlands und hat für den Transitverkehr zwischen Skandinavien und Zentraleuropa eine herausragende Bedeutung. Ihre laufende Erweiterung nördlich des Elbtunnels bis zum Bordesholmer Dreieck in Schleswig-Holstein auf rund 72 Kilometern Länge ist im Hinblick auf das wachsende Verkehrsaufkommen in den nächsten Jahren dringend erforderlich, um die Wirtschaftsstandorte in der Metropolregion Hamburg nachhaltig zu stärken.

Die Arbeiten für die A7-Erweiterung starteten im Juni 2014 mit dem Abbruch und Neubau der Langenfelder Brücke. Nach nur gut vier Jahren Bauzeit ist die neue Brücke jetzt wie geplant fertiggestellt worden. Die Brückenbauarbeiten erfolgten sowohl unter laufendem Autobahnbetrieb, als auch unter dem laufenden Schienen- und Straßenverkehr darunter. Entsprechend war der Bauablauf mit Restriktionen verbunden, was den straffen Zeitplan zu einer Herausforderung gemacht hat. Die neue Brücke überspannt mit rund 400 Metern 19 Bahngleise und zwei Stadtstraßen. Ihre zusätzlichen Fahrstreifen werden nach Fertigstellung des kompletten Bauabschnitts Stellingen die Kapazität der A7 enorm erhöhen. Zudem hat die neue Brücke über sieben Meter hohe Lärmschutzelemente, was die Lebensqualität der Anwohner in Punkto Verkehrslärm steigern wird.

Bis zur Fertigstellung des Stellingener Deckels und des Autobahndreiecks HH-Nordwest werden den Nutzern vorerst noch nicht alle acht Fahrstreifen zur Verfügung stehen. Im Zuge einer stringenten sechsspürigen



Verkehrsführung vom Elbtunnel bis zum Autobahndreieck HH-Nordwest sind es weiterhin nur sechs. Das ist nötig, da zwischen der fertiggestellten Langenfelder Brücke und der Tunnelbaustelle Stellingen weiterhin ein großes Baufeld liegt, in dem noch umfangreiche Bautätigkeiten für die Fertigstellung des Stellingener Deckels notwendig sind. Die Aufrechterhaltung der drei Fahrstreifen pro Richtung wird, sofern es die Baustelleneinrichtung zulässt, weitestgehend bestehen bleiben.

Bundesverkehrsminister Andreas Scheuer verwies auf die hohen Investitionen des Bundes in die Infrastruktur der Metropolregion Hamburg: „Der Bund investiert in den kommenden Jahren alleine in der Metropolregion für den Neu- und Ausbau der Bundesfernstraßen rund drei Milliarden Euro. Das zeigt, dass wir in die Zukunft investieren, um den steigenden Verkehrszahlen Rechnung zu tragen.“

Die Fertigstellung der Brücke ist ein zentraler Bestandteil des Autobahnausbaus auf Hamburger Gebiet. Nördlich von ihr wird der Deckel Stellingen gebaut, südlich sollen 2020 die Arbeiten für den Deckel Altona beginnen. Erst mit der Fertigstellung der Langenfelder Brücke ist es möglich, den A7-Ausbau nördlich und südlich der Brücke voranzutreiben.

Quelle / ©Foto: Senatskanzlei



# 10 Jahre ELBCAMPUS

**Kompetenzzentrum der Handwerkskammer Hamburg  
für Fach- und Führungskräfte von heute und morgen**

Am Anfang stand der Plan, mit dem ehrgeizigen Neubauprojekt direkt am Harburger Bahnhof ein anerkanntes Kompetenzzentrum für Handwerk und Mittelstand zu schaffen. Der Plan ist aufgegangen: Das Bildungszentrum ELBCAMPUS der Handwerkskammer Hamburg hat sich seit seiner Eröffnung am 12. September 2008 als feste Größe im Norden etabliert. 600 Werkstatt- und 500 Seminarplätze auf 23.000 Quadratmetern, gebündelte Kompetenz für die Fach- und Führungskräfte von heute und morgen: Der ELBCAMPUS bietet seit zehn Jahren eine breite Vielfalt an Aus-, Fort- und

Weiterbildungsangeboten. Verbraucher nutzen außerdem die Informationsangebote für jedermann, insbesondere bei den Themen Umwelt und Energie.

Die Schwerpunkte liegen auf der Meistervorbereitung, der kaufmännischen Weiterbildung, der Gebäude- und Umwelttechnik, der Informationstechnologie und der Schweißtechnik. Die Dozenten am ELBCAMPUS bereiteten rund 3.600 angehende Handwerksmeisterinnen und -meister mit Erfolg auf ihre Prüfungen vor. Zusätzlich wurden über 500 Ausbilder qualifiziert. Die Innungen der Bäcker,

Gebäudereiniger sowie Maler und Lackierer haben ihre Lehrwerkstätten und Schulungszentren vor zehn Jahren an den ELBCAMPUS verlegt und bilden dort künftige Gesellinnen und Gesellen aus. An manchen Tagen besuchen mehr als 1.000 Kursteilnehmer das Bildungszentrum. Sie kommen überwiegend aus Hamburg, auch aus den umliegenden Bundesländern und sogar aus Bayern oder Baden-Württemberg.

Josef Katzer, Präsident der Handwerkskammer Hamburg: „Das einzig Beständige ist der Wandel.



In jeder Branche ändern sich die Märkte und die Anforderungen fortlaufend, Fort- und Weiterbildung ist unverzichtbar.

Der ELBCAMPUS bietet passgenaue Angebote. Besonders stolz sind wir auf die Erfolge bei der Meisterqualifizierung. Meisterinnen und Meister haben exzellente Karriereperspektiven, ob als Führungskraft oder Unternehmer. Sie sind die Zukunft des Handwerks, nicht zuletzt sorgen sie für den Fachkräftenachwuchs.“ Katzer gratuliert dem Team des ELBCAMPUS: „Hinter dem hervorragenden Angebot des ELBCAMPUS steht ein sehr engagiertes Team. Herzlichen Dank an alle, die sich hier mit Herzblut einbringen und diesen Erfolg möglich machen!“

Zum Start in die nächste Dekade nimmt am ELBCAMPUS die neue Management Akademie im Oktober 2018 ihre Arbeit auf. Bärbel Wenckstern, Leiterin des ELBCAMPUS seit Sommer dieses Jahres, erläutert: „Mit der Management-Akademie bieten wir Qualifizierungsmaßnahmen und Coachings für den Führungskräfte-Nachwuchs an. Diese

Generation hat neue, andere Erwartungen an das Arbeitsleben. Hier setzt die Management Akademie an.“

Außerdem wird die Modernisierung des IT-Trainingszentrums bis Ende des Jahres abgeschlossen. Aktuell sind hier bereits 108 Arbeitsplätze auf neuestem Stand für den Unterricht in stark nachgefragten Konstruktions- und Zeichenprogrammen wie AutoCAD und Inventor, erklärt die ELBCAMPUS-Leiterin Wenckstern: „Insbesondere die Meistervorbereitungslehrgänge für die Berufe Zimmerer, Betonbauer, Feinwerkmechaniker, Metallbauer und Zahn-techniker sind heute ohne 3D-Visualisierungen oder animierte dreidimensionale Präsentationen oder Simulationen nicht denkbar. Auch die Nachfrage nach Schulungen für Beschäftigte in Unternehmen, die neue 3D-Technologien einsetzen wollen, hat stark zugenommen.“

Zum nachhaltigen Erfolgskonzept des ELBCAMPUS erklärt Bärbel Wenckstern: „Für uns ist entscheidend: Bei der Entwicklung des Kursangebotes richten wir uns nach den tatsächlichen Bedarfen der Betriebe. Ganz

wichtig ist uns dabei der Dialog mit den Unternehmen. So entwickeln wir auch individuelle Schulungen und Qualifizierungsmaßnahmen für einzelne Betriebe, es sind quasi maßgeschneiderte Lösungen. Unsere große Flexibilität ist unsere Stärke.“

Am ELBCAMPUS haben weitere renommierte Einrichtungen ihren Sitz: die Schweißtechnische Lehr- und Versuchsanstalt (SLV) ist mit ihren Fachkundigen-Prüfungen nach internationalen Standards hoch anerkannt, auch die Akademie für Zahntechnik genießt über Hamburgs Grenzen hinaus einen hervorragenden Ruf ebenso die Friseurakademie. Das Zentrum für Energie-, Wasser- und Umwelttechnik ZEWU hat sich bestens etabliert. Es wird dabei unterstützt durch das SolarZentrum und das Energie-BauZentrum. Die Berufsakademie Hamburg bietet duale Studiengänge im Handwerk an, mit außerordentlich guten Karrierechancen für die Absolventen. Außerdem betreiben die sechs norddeutschen Handwerkskammern am ELBCAMPUS gemeinsam die Akademie des Ehrenamtes.

# Hamburger Hafen als Vorreiter der digitalen Vernetzung ■■■

Unterwasserdrohnen, autonom fahrende Lastwagen und papierlose Zollabwicklung – die Zukunft klopft im Hamburger Hafen bereits an. Wie weit der Hafen 4.0 fortgeschritten ist, zeigte die Themenkonferenz „Digitale Vernetzung“ von Hafen Hamburg Marketing (HHM) auf. „Im Hinblick auf die Digitalisierung steht der Hamburger Hafen glänzend und weltweit mit Alleinstellungsmerkmalen da“, betonte HHM-Vorstand Axel Mattern.

Dr. Sebastian Saxe, CDO Hamburg Port Authority, zeichnete in seinem Impulsreferat ein beeindruckendes Bild der digitalen Zukunft. Schon jetzt ist der Verkehr im Hafen auf Schiene, Wasser und Straße digital gesteuert. Die Erfahrungen aus dem Hafen seien wichtig für die gesamte Stadt

und übertragbar auf das komplexe Verkehrssystem. Schon im nächsten Jahr sei künstliche Intelligenz bei der Verkehrslenkung ein großes Thema, so Saxe. Das Projekt „Green4Transport“ soll Fahrzeuge mit intelligenten Ampeln vernetzen und Lkw in Kolonnen über Kreuzungen führen. Mit der Einführung von 5G im Testfeld Hafen ließen sich weitere visionäre Projekte umsetzen. Diese Infrastruktur sei ein hervorragender Weg, um den Weg in die Zukunft mit allen Akteuren im Hafen zu gehen.

Aber auch an der Drohne führt im Hafen kein Weg vorbei. Die Hamburg Port Authority kann sich vorstellen, künftig Kaimauern und Elbsedimente mit Unterwasserdrohnen zu überwachen oder mit fliegenden Drohnen zum Beispiel die Tragseile der Köhlbrand-

brücke zu inspizieren. Die HHLA setzt Drohnen – auch autonome – auf ihren Terminals bereits erfolgreich ein. Jan Bovermann, Leiter Unternehmensentwicklung bei der HHLA, betonte, dass eine weitergehende Automatisierung nur durch vernetztes Denken zu erreichen sei. „Die digitale Kultur eines Unternehmens ist nicht daran zu messen, wie viele Blockchainprojekte aufgesetzt sind. Entscheidend sind die drei Faktoren Vision, Kultur und Kooperation. Das heißt auch, Mitarbeiter, Kunden, Dienstleister und Lieferanten gleichermaßen einzubinden“, so Bovermann.

Ulrich Wrage, Vorstand des auf Logistik spezialisierten IT-Dienstleisters Dakosy, stellte die digitale Kultur im Hamburger Hafen in den Mittelpunkt seines Statements. Der Hafen habe einen Digitalisierungsgrad von inzwischen 95 Prozent erreicht. Rund 2000 Unternehmen

seien angebunden. Erreicht worden sei dieses Ergebnis in erster Linie über Vertrauen. Konkurrierende Betriebe, Dienstleister und Kunden gewähren Einblick in ihre Daten, um Abläufe zu vernetzen und Prozesse zu beschleunigen. „Das Geheimnis von Dakosy ist die Einbeziehung aller Akteure“, so Wrage. Dazu gehöre auch, in die Rolle des Moderators zu schlüpfen. Das habe unter anderem dazu geführt, dass die Zollpapiere mehr und mehr der Vergangenheit angehören und die Zollabwicklung schon im Zulauf der Container auf Hamburg digital in die Wege geleitet wird.

Wie gut die Vernetzung zwischen unterschiedlichen Unternehmen und Institutionen in Hamburg klappt, zeigt das Beispiel Hamburg Vessel Coordination Center (HVCC). Gerald Hirt, Geschäftsführer HVCC, blickte mit Stolz auf

die vergangenen zwei Jahre zurück. Von der Schnittstelle profitieren Reeder, Nautische Zentrale, konkurrierende Terminals und neuerdings auch die Binnenschifffahrt. Daten aller Beteiligten, der Lotsen, des Nord-Ost-Kanals, des Elbeseitenkanals und aus Rotterdam führen dazu, dass die Schiffsabfertigung immer reibungsloser abläuft.

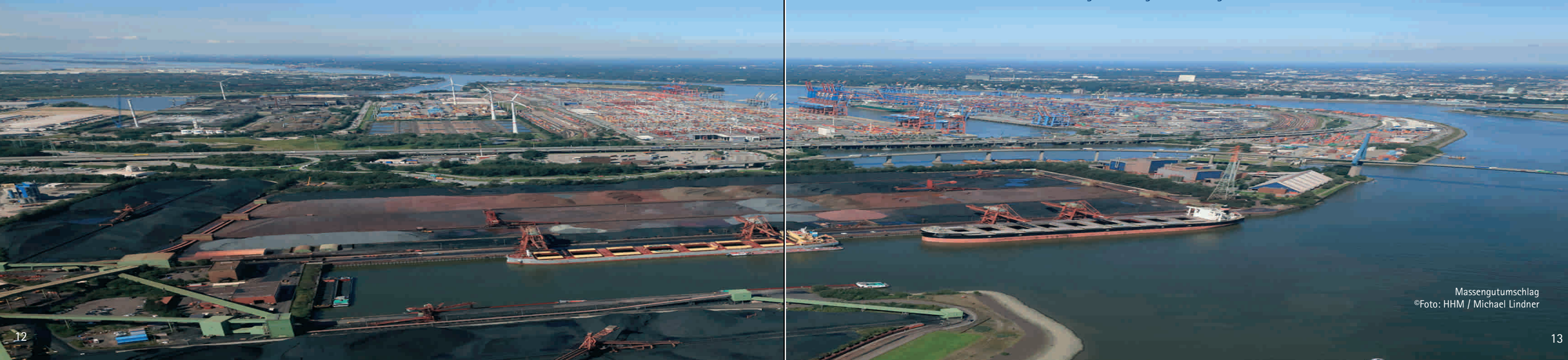
„Andere Häfen warten nicht“, betonte Saxe. Das Tempo der technologischen Entwicklungen habe in den vergangenen Jahren stetig zugenommen und nehme weiter Fahrt auf. „Die Verlager geben den Takt vor“, ergänzte Wrage. Globale Handelskonzerne wie Amazon oder Alibaba „sehen genau hin, was ein Hafen kann oder nicht“.

Weitere Impulse für den Hafen 4.0 will der Digital Hub Logistics Hamburg setzen. Er ist

der internationale Innovationshub für die Digitale Business Transformation der Logistik zu Lande, zu Wasser und in der Luft. Geschäftsführer Johannes Berg hofft, dass die nächste durchgreifende Innovation der Logistik – vergleichbar mit dem Erfolgsmodell wirecard der Geldwirtschaft – aus Hamburg kommt.

Den Schlüssel zum Erfolg sieht Ingo Egloff, Vorstand von Hafen Hamburg Marketing, in der Zusammenarbeit aller Beteiligten im Hamburger Hafen. „Die Erfolge der Kooperation zwischen Unternehmen und Institutionen sind sichtbar und sie lassen sich für eine gemeinsame internationale Erfolgsgeschichte noch weiter ausbauen“, so Egloff.

Quelle: Hafen Hamburg Marketing



# VHH hat neue **Jobkampagne** gestartet

Die Verkehrsbetriebe Hamburg-Holstein GmbH (VHH) ist mit mehr als 1.600 Mitarbeiter\*innen an insgesamt zwölf Standorten in der Metropolregion Hamburg das zweitgrößte Nahverkehrsunternehmen Norddeutschlands. Bei so vielen Menschen ist es kein Wunder, dass jedes Jahr einige das Unternehmen auch wieder verlassen, z.B. weil sie in Rente gehen oder ein Umzug in eine andere Stadt ansteht. Die Gründe können vielfältig sein, aber alle führen zum gleichen Ergebnis: Jedes Jahr müssen 50 bis 60 Stellen im Fahrdienst neu besetzt werden. In diesem Jahr sind es sogar 100 offene Stellen. Deshalb startete die VHH eine neue Jobkampagne.

Doch auch die VHH spürt den Fachkräftemangel – es wird schwieriger, offene Stellen zu besetzen. Daher braucht es neue Ideen, um die Lust aufs Busfahren zu wecken. Die neue Jobkampagne der VHH, die das Unternehmen gemeinsam mit der Kieler Agentur „boy Strategie und Kommunikation“ entwickelte, hat sich genau das zum Ziel gesetzt.

Insgesamt neun Motive umfasst die Recruiting-Aktion mit dem Titel „Weil du es kannst“. Die Aussage, die dahinter steckt: Bei der VHH können potenzielle Bewerber\*innen ihre Stärken einbringen.

Vieles, was man im Privatleben gerne macht, kann zum Arbeitsalltag werden. Mit aufwändig fotografierten Motiven wirbt die VHH fortan auf Bussen, Plakaten sowie Online- und Social-Media-Kanälen nicht nur um neue Busfahrer\*innen, sondern beispielsweise auch um Kfz-Mechatroniker\*innen System- und Hochvolttechnik oder um Kaufleute für Verkehrsservice. Wichtig: Nicht Models, sondern echte VHH-Mitarbeiter\*innen stehen bei der neuen Kampagne im Mittelpunkt und fungieren so als authentische Markenbotschafter\*innen für das Unternehmen.

„Unsere Belegschaft identifiziert sich mit unserem Unternehmen, weil wir ihnen einen zukunftssicheren Arbeitsplatz, flexible Arbeitsbedingungen und eine faire Bezahlung bieten. Wir haben viele Mitarbeiter\*innen, die 30 Jahre und länger bei der VHH arbeiten. Darauf sind wir stolz“, sagt VHH-Geschäftsführer Toralf Müller. „Außerdem wird der Vielfalt eine hohe Bedeutung beigemessen. Die Mitarbeiter\*innen kommen aus über 60 Nationen. Alle erfahren Wertschätzung – unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer Herkunft, Religion oder Weltanschauung, Behinderung, Alter, sexueller Orientierung und Identität. Das macht die VHH zu einem besonders attraktiven Arbeitgeber.“

Quelle: VHH / ©Foto: MichelBlick



©Foto: VHH



## Jetzt bewerben

Wir suchen besonders Busfahrer\*innen in und um Hamburg, und zwar auf den Betriebshöfen Ahrensburg, Bergedorf, Billbrook, Geesthacht, Glinde, Lauenburg, Norderstedt, Quickborn, Rahlstedt und Schenefeld.

Verkehrsbetriebe Hamburg-Holstein GmbH

Curslacker Neuer Deich 37 | 21029 Hamburg | Tel: 040-725 94-0 | E-Mail: info@vhhbus.de



# 25 Jahre FleischGroßmarkt Hamburg

Der FleischGroßmarkt Hamburg (FGH), der am 16. September seinen 25. Geburtstag feierte, ist heute weit mehr als sein traditioneller Name und Standort an der Lagerstraße in St. Pauli (zwischen Karolinen- und Schanzenviertel) vermuten lässt.

**FLEISCHGROSSMARKT  
HAMBURG**



Auf dem Gelände arbeiten jeden Tag rund 4.000 Menschen aus 250 Unternehmen.

An Werktagen werden hier nahezu rund um die Uhr Nahrungsmittel und Spezialitäten aller Art produziert und umgeschlagen.

Das Schanzen- und Karolinenviertel ist ein In-Treff für hungrige Nachtschwärmer, die in einigen traditionellen „Schlachterkneipen“ oder den Gastronomiebetrieben um den Fleischgroßmarkt herum auch in der Nacht ihren Hunger (und Durst) stillen können

Um den FGH auf die zukünftige Entwicklung vorzubereiten, sind von der Privatisierung bis heute mehr als 130 Millionen Euro von Seiten der Immobilienverwaltung FGH und ansässiger Firmen investiert worden. So wurde zum Beispiel die Handelshalle A nach den neuesten EU-Hygienerichtlinien für Fleischgroßmärkte umgebaut. Folgende Ziele waren bei Planung und Umbau maßgebend:

modernste Arbeitsabläufe - höchstmögliche Hygienestandards  
effektive Qualitätssicherung - moderne Energieversorgung  
umfassende Umweltschutzmaßnahmen

Damit entstand eines der modernsten Handels- und Bearbeitungszentren für die Fleischwirtschaft in Europa. Weitere Um- und Ausbaumaßnahmen, Modernisierungen und Kapazitätserweiterungen werden ständig in Angriff genommen.

Die globale Marktstrategie sieht vor, den FGH zum größten Frischezentrum für Nahrungsmittel, Lebensmittelspezialitäten und -logistik im europäischen Binnenmarkt auszubauen – gleichermaßen interessant für regionale, nationale, sowie internationale Anbieter, Händler und Käufer.

Über 250 ansässige Betriebe mit mehr als 4.000 Mitarbeitern bieten mehrere tausend verschiedene Produkte und Dienstleistungen an. Dazu gehören neben Händlern und Produzenten von Fleisch- und Wurstwaren sowie Spezialitäten auch Hersteller für Wild- und Geflügelprodukte, Fischimporteure, Feinkost, Imbissangebot, Partyservice, Menüproduktion, Backwaren, Delikatessen; Dienstleistungen in den Bereichen Qualität, Hygiene, Gesundheit, Be- und Verarbeitungsmaschinen sowie Händler für Häute, Felle, Knochen und Innereien. Darüber hinaus haben sich Unternehmen aus den Bereichen Veterinärdienste, Spedition, Banken, Gastronomie und auch branchenfremde Dienstleister, wie zum Beispiel Handwerker, Marktinformationsdienste, Werbung, Fotografie und Informationstechnik angesiedelt.

Erwähnenswert ist, dass durch die effektive und gemeinsame Ausnutzung der räumlichen Gegebenheiten und Ressourcen auf verhältnismäßig engem Raum innerhalb kürzester Zeit ein hohes Umschlagsvolumen erzielt wird. Gerade in Zeiten schmaler

Gewinnmargen, kürzester Liefertermine und unterschiedlichster Liefermengen erweist sich dies zunehmend als immenser Vorteil. Was als schwierige Aufgabe begann, ist heute der bedeutendste Vorzug für ansässige Firmen: So ist auf dem Areal eine Vielzahl von unterschiedlichsten Betrieben zu einer Arbeitsgemeinschaft zusammengewachsen, die bestimmte Einrichtungen und Räume gemeinsam nutzt. Dies betrifft zum Beispiel rationelle Be- und Entladevorrichtungen, Kühlanlagen, tierärztlichen Dienst, Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren, Packräume, Transportfahrzeuge, Umkleide- und Sozialräume sowie Lagerräume.

In hoher Konzentration findet man auf dem Areal des FleischGroßmarktes Rohware, Halbfertigerzeugnisse, Bearbeitung und Herstellung, Verpackung, Lagerung, Handel und Distribution.



Der Gewerbehof auf dem Traditionsgelände ist ein attraktiver Handelsplatz für Unternehmen unterschiedlichster Couleur und Branchen. Der größte Vorteil des Frischezentrums ist von jeher seine Lage direkt in der Stadtmitte, sowohl für die traditionelle Kundschaft, als auch für auswärtige Kunden durch die hervorragende Verkehrsanbindung (Luft, Wasser, Straße, Schiene). Die vorhandene Infrastruktur ergänzt diese Vorzüge. Innerhalb Europas sind keine vergleichbaren Bedingungen zu finden. Fast überflüssig zu erwähnen, dass der Standort des FGH das Tor zum Binnenmarkt geworden ist.



©Fotos: MichelBlick

## Berufsbild *Metzger / Fleischer*

Die Begriffe Metzger und Fleischer bezeichnen einen und denselben Beruf. Die unterschiedlichen Bezeichnungen sind lediglich ortsabhängig. So spricht man im süddeutschen Raum eher vom Metzger, während im mittleren und östlichen Teil die Berufsbezeichnung Fleischer üblich ist. Etwas älter, aber in Norddeutschland durchaus noch vertreten, ist der Ausdruck Schlachter oder Schlächter.

Wer eine Ausbildung zum Metzger machen möchte, darf nicht empfindlich sein. Zum einen ist es der Umgang mit rohem Fleisch, zum anderen die durchaus körperlich schwere Arbeit, die bei diesem Beruf gefordert wird. Abhängig ist das allerdings vom jeweiligen Ausbildungsbetrieb bzw. der späteren Arbeitsstätte

### Arbeitsgebiet

Fleischer/innen stellen Fleisch- und Wurstwaren, Feinkostherzeugnisse, Gerichte und Konserven her. In Fleischerläden präsentieren und verkaufen sie die Produkte und beraten Kunden.

### Branchen/Betriebe

Fleischer / Fleischerinnen arbeiten im Fleischerhandwerk, in Fleischerfachgeschäften und Einzelhandelsgeschäften, in der Fleischwarenindustrie, in Schlachthöfen, im Fleischgroßhandel und in Fleischerlegebetrieben.

### Berufliche Fähigkeiten

- Schlachttierkörper, -hälften, -viertel, -teilstücke zerlegen und ausbeinen
- Fleisch ausbeinen, zerlegen, auslösen, zuschneiden und für den Verkauf vorbereiten
- Fleisch entsehnen und entschwarten
- Fleischstücke für die Wurstproduktion vorsortieren
- Fleischstücke verkaufsgerecht auslösen und zuschneiden
- ladenfertig zerlegtes Fleisch je nach Verwendungszweck zuschneiden, z.B. für Schnitzel, Gulasch und Braten
- Fleischstücke küchenfertig vorbereiten, ggf. auch würzen und marinieren, Füllungen herstellen und einfüllen
- Hackfleisch maschinell herstellen, dazu Fleisch unter besonderer Berücksichtigung der hygienischen Vorschriften auswählen und vorbereiten
- Wurst, besondere Fleisch- und Wurstwaren und Konserven herstellen
- Wurstbrät in die Wursthülle einfüllen und verschließen, haltbar machen oder trocknen und reifen lassen

- Pasteten, Sülzen und Aspikwaren, regionale Spezialitäten usw. nach Rezeptur herstellen, haltbar machen und reifen lassen
- Verpackungsmaschinen einstellen, bedienen, steuern und warten
- Qualitätskontrollen durchführen
- Fleisch und Fleischerzeugnisse haltbar machen
- Räuchern: Räucherarkammern und -anlagen einschließlich der Raucherzeuger bedienen, überwachen und warten (vielfach mit Koch-, Back- und Garanlagen integriertes System)
- Gerichte, Salate und kalte Platten zubereiten
- Gerichte und Imbissartikel aus oder mit Fleisch zubereiten, z.B. Braten, Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Beilagen
- Salate herstellen, anrichten und dekorieren
- Fleisch- und Wurstplatten anrichten und dekorieren
- Fleisch beurteilen und bewerten
- Fleisch nach Farbe, Zartheit, Saffthaltevermögen unterscheiden, Fleischmängel feststellen
- Vorgänge bei der Fleischreifung beachten, Veränderungen an Fleisch und Fleischerzeugnissen während der Lagerung beobachten und feststellen
- Fleischerzeugnisse beurteilen
- Maschinen, Geräte und Werkzeuge warten, reinigen und pflegen
- bei allen Tätigkeiten einschlägige rechtliche Bestimmungen umsetzen, z.B. Lebensmittelrecht und Hygieneverordnungen
- Schweine, Rinder und Lämmer schlachten
- Schlachttierkörper und Schlachtnebenprodukte für die weitere Verarbeitung bearbeiten
- Schlachtabfälle kennzeichnen und entsorgen
- Fleischteile zum Verwiegen und Klassifizieren in die Vorkühlräume transportieren
- Kunden beraten und Waren verkaufen
- Warenbedarf feststellen, Bestellungen an Lieferfirmen oder die Handelszentrale durchgeben, Wareneingang kontrollieren
- Schaufenster, Verkaufsräume und Verkaufstheken gestalten und dekorieren
- Waren auslegen, dekorieren und auszeichnen
- Kunden über Zubereitungsmöglichkeiten von Fleisch und Fleischerzeugnissen beraten
- Kunden in Ernährungsfragen beraten
- in Verkaufsgesprächen das Angebot z.B. als qualitativ hochwertig, vielfältig usw. herausstellen
- Bestellungen entgegennehmen und bearbeiten
- Rezepturen und Angebote der Fleischveredlung in Übereinstimmung mit Kundenwünschen und Qualitätsrichtlinien entwickeln und verfeinern
- Erzeugnisse portionieren, einpacken und verkaufen, Verkaufsabrechnungen durchführen
- Veranstaltungsservice planen und durchführen
- Veranstaltungsservice in Absprache mit den Kunden planen, Kosten ermitteln, Verkaufsverhandlungen führen
- warme Gerichte zubereiten und kalte Platten anrichten, Speisen zum Veranstaltungsort transportieren, Besteck und Geschirr bereitstellen, ggf. Speisen vor den Augen der Gäste zubereiten und ausgeben
- wenden Verfahren und Instrumente elektronischer Kommunikation an

Die Ausbildung dauert 3 Jahre

Die Ausbildungsvergütung richtet sich nach dem Wirtschaftszweig des Ausbildungsbetriebes

Die Prüfung wird von der Handwerkskammer durchgeführt

## Inhalt der Berufsausbildung

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken
6. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team
7. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
8. Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
9. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
10. Kontrollieren und Lagern
11. Kundenorientierung
12. Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachtierkörpern und -teilen
13. Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
14. Herstellen von Pökelware
15. Herstellen von Hackfleisch, Verpacken
16. Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

## Die Auswahlliste umfasst folgende Wahlqualifikationseinheiten

Schlachten - Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren  
Herstellen von Gerichten - Veranstaltungsservice  
Kundenberatung und Verkauf - Verpacken von Produkten

Die Ausbildung kann auch ein Karrieresprungbrett sein, vorausgesetzt der Wille und die entsprechenden Leistungen sind vorhanden. Weiterbildungsmöglichkeiten und Qualifizierungen sind z.B.

## Fleischermeister

Die Weiterbildung zum „Meister im Fleischerhandwerk“ kann in Teil- oder Vollzeit absolviert werden. Je nach Anbieter dauern die Kurse wenige Monate bis zu einem Jahr. Vermittelt werden unter anderem Kenntnisse in der Lebensmitteltechnologie, Kalkulation und Präsentation, sowie in der Auftragsabwicklung.

## Studium Ernährungswissenschaft

Wem der Meisterbrief nicht reicht, der setzt sich erneut auf die Schulbank. Interessant ist ein Studium für Ernährungswissenschaften für alle, die sich mehr mit gesunder Ernährung auseinandersetzen wollen und eventuell den Schritt in die Selbstständigkeit planen. Ein Studium dauert etwa sechs bis acht Semester.

## Staatlich geprüfter Lebensmitteltechniker

Gleich vorab, ein staatlich geprüfter Lebensmitteltechniker ist nicht gleich zu setzen mit einer Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Die Aufstiegsweiterbildung als staatlich geprüfter Lebensmitteltechniker setzt eine abgeschlossene Berufsausbildung voraus, oder mindestens sieben Jahre Berufserfahrung als Fleischer oder ähnlich. Als staatlich geprüfter Lebensmitteltechniker sind Sie für die Qualitätskontrolle bei Nahrungsmitteln verantwortlich, ein Beruf, der mehr und mehr an Bedeutung gewinnt.

Handwerkskammer  
Hamburg

**Deine Zukunft  
beginnt genau  
hier.**

## Lehrstellensuche im Handwerk

Unser Team „Nachwuchs im Handwerk“  
unterstützt Sie dabei

Handwerkskammer Hamburg  
Team „Nachwuchs im Handwerk“  
Holstenwall 12  
20355 Hamburg  
Telefon 040 35905-455

nachwuchs@hwk-hamburg.de  
www.hwk-hamburg.de/nachwuchs

**DAS HANDEWERK**  
DIE WIRTSCHAFTSMACHT VON NEBENAN.

## Auch bei der LFW Ludwigscluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG wird AUSBILDUNG groß geschrieben!

Derzeit wird in folgenden Berufen ausgebildet:  
Fleischer/-in - Industriekaufmann/-Kaufrau  
- Mechatroniker/-in - Fachkraft für Lebensmitteltechnik (FALET)

Eine gute Ausbildung ist eine ausgezeichnete Basis für attraktive Berufsperspektiven.  
MACHEN SIE MIT!

Werden Sie Teil unseres Erfolges und starten Sie mit einer Ausbildung bei den Ludwigslustern.

Die LFW bietet eine Vielzahl spannender Ausbildungsberufe in kaufmännischen, technischen und handwerklichen Bereichen. Überzeugen Sie das Unternehmen durch Engagement, Teamorientierung, Eigeninitiative, Lern- und Verantwortungsbereitschaft. Dass Sie sich während Ihrer Ausbildung nicht nur gefordert, sondern auch gefördert und wohl fühlen, ist dem Unternehmen besonders wichtig.

BEWERBUNGEN richten Sie bitte schriftlich per Post oder per E-Mail an  
LFW Ludwigscluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG  
Frau Manuela Kämpf  
Bauernallee 9, 19288 Ludwigslust  
kaempf@lfw-ludwigslust.de



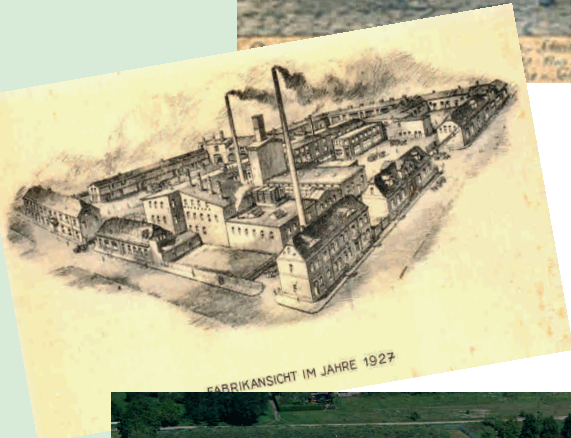
Auskünfte zur Ausbildung in Ludwigslust  
erhalten Sie bei der

Handwerkskammer Schwerin  
Friedensstraße 4a | 19053 Schwerin  
0385 7417-0 | info@hwk-schwerin.de  
oder  
in der Online-Lehrstellenbörse unter  
www.hwk-schwerin.de



**DAS HANDEWERK**  
DIE WIRTSCHAFTSMACHT VON NEBENAN.

# LFW Ludwigscluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG



Die Geschichte des Traditionsunternehmens LFW Ludwigscluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co.KG reicht bis ins Jahr 1892 zurück.

Die Gebrüder Hermann und Ernst Schulze kauften in der Ludwigscluster Seminarstraße eine kleine Landschlächterei. Sie zerlegen vier Schweine in der Woche. 1907 erfolgt ein erster Umbau und eine Erweiterung, dann werden 15 Schweine, ein Rind und vier Kälber zerlegt.

Die Produktion von Rohwurst wird eines der Markenzeichen des Unternehmens und die schmackhaften Fleisch- und Wurstwaren ließen das Kleinunternehmen zum Hoflieferanten des Großherzogs zu Mecklenburg-Schwerin aufsteigen.

1927 zerstört ein Großbrand weite Teile der Wurstfabrik in der Ludwigscluster Innenstadt.

Nach dem zweiten Weltkrieg wird das Unternehmen verstaatlicht und 1968 das VEB Fleischkombinat Schwerin eingegliedert. Von nun an beträgt die Produktionsmenge der Ludwigscluster schon 140 Tonnen im Monat.

Zwei Weltkriege, Wirtschaftskrisen und große politische Veränderungen hat das Unternehmen schon überwinden müssen. Vieles hat sich seitdem verändert. Geblieben ist die Verbundenheit zur Tradition!

Mit der politischen Wende 1990 in Deutschland kommen auch auf die Ludwigscluster enorme Herausforderungen zu. Bis hochwertige Produkte aus dem „Osten“ sich wieder am Markt behaupten können, muss nicht nur viel Herzblut investiert werden.

1993 kann die LFW in einen neuen hochmodernem Produktionsbetrieb am jetzigen Standort im Gewerbegebiet der Stadt Ludwigscluster umziehen und von nun sind die Voraussetzungen geschaffen, um in der neuen Handelslandschaft „mitspielen“ zu können.

Nach einer missglückten Privatisierung eines Hamburger Geschäftsmannes kauft Ulrich Müller im Jahre 2003 das Unternehmen. Ulrich Müller, aufgewachsen in Bayern, hat den Beruf von der Pike an gelernt und schafft es – gemeinsam mit seinem Team – das Unternehmen wieder auf Kurs zu bringen. Seit der Übernahme des

Unternehmens hat Ulrich Müller circa 20 Millionen Euro in die Modernisierung und Erweiterung am Standort in der Ludwigscluster Bauernallee investiert. Im Jahre 2009 wurde die Produktionsfläche auf insgesamt 16.000 Quadratmeter erweitert. Die Produktionsmenge liegt jetzt bei 1.000 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren im Monat.

Begonnen hat alles 2004 mit einem kleinen Fleisch- und SB-Wurstwaren-Sortiment. Heute umfasst das BIO-Angebot neben Rohwaren für die weiterverarbeitende Babykost- und Feinkostindustrie ein vielfältiges Sortiment an Fleisch- und Wurstprodukten, das neben dem Lebensmitteleinzelhandel (z.B. EDEKA, u.a. auch am Standort Rindermarkthalle St. Pauli, Famila oder Markant), natürlich in den BIO-Fachmärkten angeboten wird. Die Ludwigscluster BIO-Produkte sind aber mittlerweile nicht nur national bekannt, sondern auch in Polen, Bulgarien oder Skandinavien sehr begehrt.

Heute werden auf einer Produktionsfläche von nunmehr 17.000 qm rund um die Uhr 1.200 Tonnen Fleisch- und Wurstspezialitäten im Monat produziert, wovon der Anteil der Bio-Produkte derzeit bei über 60 Prozent liegt. Um den Wachstumskurs beizubehalten, hat das Unternehmen in den letzten Jahren am Standort in Ludwigscluster weiterhin kräftig investiert. 2015 wurden die Produktionsflächen um circa 700 qm erweitert und eine neue Energiezentrale mit Blockheizkraftwerk gebaut. Damit können die Energiekosten und der CO<sub>2</sub>-Ausstoß erheblich gesenkt werden und rund ein Drittel der benötigten Energie kann selbst produziert werden. Ulrich Müller wurde 2015 als „Unternehmer des Jahres“ in der Kategorie „Unternehmensentwicklung“ ausgezeichnet. Aber investiert werden muss stetig. 2017 wurden für 1,5 Millionen Euro neue Kutter und Produktionslinien für innovative Verpackungsformen angeschafft.

Das Ludwigscluster Unternehmen fördert heute auch Kunst, Kultur und Sport in der Region, wie z.B. die Inszenierung des „Jedermann“ in der St. Georgen-Kirche in Wismar, die Redefiner Hengstparaden oder die Festspiele Mecklenburg- Vorpommern.

**An unserem Standort Ludwigscluster verbinden sich Stadtbaukunst und Handwerkstradition in glücklicher Weise: Eine maßvolle Stadtanlage mit der Symmetrie und Schönheit barocker Planung. Das Schlossplatz-Ensemble mit schon erkennbaren Stilelementen des aufkommenden Klassizismus und eine weit in die Landschaft hineinwirkende Parkanlage bilden das einmalige Ambiente für die Herstellung unserer Mecklenburger Spezialitäten.**

Die LFW verarbeitet im Jahr Fleisch von rund 40.000 Bio-Schweinen und 15.000 Bio-Rindern. Mehr als 80 Prozent des verarbeiteten Fleisches stammt von Tieren, die in Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg und Schleswig-Holstein bei rund 50 Vertragslandwirten gemästet wurden.





Der regionale Bezug steht generell – und besonders bei BIO – immer mehr im Focus des Verbrauchers. Die LFW kommt diesem Wunsch mit größtmöglicher Transparenz, Verbundenheit mit der Region und seinen Erzeugern und gelebter Verantwortung für Tier und Umwelt entgegen. Also mit einem Qualitätsversprechen!

Deshalb wird zwar nach traditionellen Rezepturen, jedoch mit neuester Technologie und auf höchstem EU-Standard produziert.

Das Resultat sind hochwertige Produkte, wie z.B. die hauseigenen BIO- SB-Fleisch-Produkte, die frisch in die Schale verpackt werden und auf den Landwirt hinweisen, der das gute Stück Fleisch geliefert hat. Die Wurstprodukte überzeugen nicht nur in Qualität und Geschmack, sondern sind außerdem frei von Gluten und Laktose – ein wesentlicher Kaufaspekt für immer mehr allergiegeplagte Verbraucher.

Unter der Marke „Bio-Lust“ bietet die LFW unter anderem ein breites Sortiment an Brühwurst-, Kochwurst- und Rohwurstartikel an. Highlights sind diverse Rohschinken-Produkte und Salami (von der Salami werden jährlich knapp 4.000 Tonnen produziert) sowie seit Frühjahr 2018 auch tiefgekühlte Burger-Patties, die ausschließlich aus deutschem BIO-Rindfleisch hergestellt werden und frische vorgegarte, marinierte Bio-Spareribs für Grill oder Ofen. Außerdem bietet die LFW jetzt auch Produkte in innovativer Flat-Skin®-Verpackungen an. Diese neue Verpackung ist besonders umweltfreundlich, da sie nur circa 75 Prozent weniger Kunststoff als bei herkömmlichen Kunststoffverpackungen verbraucht und außerdem noch sortenrein getrennt und recycelt werden kann.

Neben regionalen Erzeugergemeinschaften arbeitet die LFW eng mit BIO- Verbänden (darunter Bioland, Biopark, Demeter, Naturland sowie der Verbund Ökohöfe Nordost), dem Deutschen Tierschutzbund und dem WWF zusammen. Stets auf der Suche nach neuen Produkten wird die LFW auch in Zukunft noch viel von sich hören lassen und für so manche Überraschung auf dem Lebensmittelmarkt sorgen.

Dafür steht ein hoch motiviertes und professionelles Team von Fachleuten mit viel Liebe zum Detail. Schauen Sie auch gerne im Online-Shop nach unter [www.lfw-ludwigslust.de](http://www.lfw-ludwigslust.de)

„Eine der größten Herausforderungen unserer Branche ist es, die personelle Situation in den Griff zu bekommen. Unser Unternehmen wäre in den letzten Jahren deutlich stärker gewachsen, wenn wir auf die hierfür erforderlichen, qualifizierten Mitarbeiter zurückgreifen könnten“, so Ulrich Müller, Inhaber des Traditionsunternehmens LFW Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG.

Text / ©Fotos: LFW

**BIO**  
nach  
EG-Öko-Verordnung

# BioLust

## Qualität ohne Kompromisse!



LFW Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG  
Bauernallee 9 | 19288 Ludwigslust | [lfw-ludwigslust.de](http://lfw-ludwigslust.de) | [biolust.de](http://biolust.de)



DE-ÖKO-001

## Der Fehmarnbelt-Tunnel - Impulse für die Logistik

Auch im digitalen Zeitalter bleibt moderne Infrastruktur für Straße und Schiene ein entscheidender Erfolgsfaktor. Der Fehmarnbelt-Tunnel schließt eine Lücke im europäischen Verkehrsnetz und schafft neue Möglichkeiten für den Verkehr von Personen und Waren zwischen Deutschland und Skandinavien.

Der Ausbau des skandinavisch-mediterranen Korridors der sogenannten Transeuropäischen Netze und deutlich kürzere Transportzeiten tragen somit dazu bei, Logistik effizienter zu gestalten. Lieferketten können im grenzüberschreitenden Geschäft neu geordnet werden. Neue Möglichkeiten entstehen, wenn Zeit und Kosten für den Transport sinken.



Lars Friis Cornett, Deutschland-Direktor von Femern A/S, im Gespräch mit Heike van Hoorn, Geschäftsführerin des Deutschen Verkehrsforums, sowie weiteren Vertretern der Branche.

Was der Ausbau der Infrastruktur bedeutet, verdeutlichte Lars Friis Cornett, Deutschland-Direktor der zuständigen Projektgesellschaft Femern A/S am 18. Oktober bei einer Podiumsdiskussion auf dem Deutschen Logistikkongress in Berlin: „Kein Warten an der Fähre, mehr

Flexibilität bei der Abwicklung von Aufträgen und kürzere Transportzeiten auf ausgebauten Verkehrswegen: Das sind Potenziale für die Logistik. Davon profitieren Dienstleister entlang der gesamten Lieferkette – bis hin zum Endkunden.“

Bei Deutschlands größtem Kongress der Logistikbranche sprach Cornett neben Alexander Doll, der im Vorstand der Deutschen Bahn AG den Bereich Güterverkehr und Logistik verantwortet, und weiteren Vertretern über die künftigen Entwicklungen. Cornett betonte in der von Heike van Hoorn, Geschäftsführerin des Deutschen Verkehrsforums, moderierten Panel-Diskussion, dass moderne Infrastruktur auch weiterhin essenziell sei.

So werde es mit dem Fehmarnbelt-Tunnel deutlich leichter, grenzüberschreitende Geschäfte abzuwickeln: „Damit eröffnen sich neue Marktchancen auch für kleine und mittelständische Betriebe aus Norddeutschland,“ ist sich Cornett sicher.

Der rund 18 Kilometer lange Absenktunnel zwischen Puttgarden und Rødby wird sein Potenzial zusammen mit seiner Anbindung von Straßen- und Schienenwegen auf deutscher wie dänischer Seite entfalten. Die Anbindung Skandinaviens an Mitteleuropa verbessert sich nicht zuletzt merklich beim Schienengüterverkehr. Züge sparen künftig rund 160 Kilometer Umweg über die Jütlandroute dank Elektrifizierung und durchgehend zweigleisigem Ausbau der Eisenbahnstrecke zwischen Lübeck und Ringsted.

Das Projekt eröffnet so ganz neue Möglichkeiten: Für den Transport von Gütern, aber auch für Pendler in der Region wie für Reisende zwischen den Metropolen Kopenhagen und Hamburg. Cornett verwies in diesem Zusammenhang auch auf die Unterstützung für das Vorhaben auf europäischer Ebene. Für die Europäische Kommission habe der Fehmarnbelt-Tunnel und die dazugehörigen Projekte auf dänischer wie deutscher Seite eine hohe Priorität.

Die Femern A/S ist mit der Aufgabe betraut, eine feste Querung zwischen Deutschland und Dänemark über den Fehmarnbelt zu entwerfen und zu planen. Das Unternehmen ist Teil der staatlichen dänischen Sund & Bælt Holding A/S, die bereits über Erfahrungen aus dem Bau der festen Querungen über den Großen Belt und den Öresund verfügt.

Quelle und ©Foto: www.femern.com

## Leistungswettbewerb des Handwerks 2018

Die Handwerkskammer feierte am 30. Oktober neunzig Landessiegerinnen und Landessieger im Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks 2018.

Ob Brauer oder Bestattungsfachkraft, ob Malerin oder Maurer, Friseurin oder Schornsteinfegerin: In 41 Handwerksberufen waren die frisch gekürten Gesellinnen und Gesellen im 67. Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks angetreten.

Neunzig Hamburger Landessiegerinnen und Landessieger 2018 haben dabei die Konkurrenz hinter sich gelassen. So verschieden ihre Berufe auch sind, eines zeichnet diese hoch talentierten 36 Gesellinnen und 54 Gesellen gleichermaßen aus: Kreativität, Motivation, Qualitätsbewusstsein – und Leidenschaft für den Beruf. Mit ihren Spitzenleistungen zählen sie zu den besten Handwerksnachwuchskräften ihres Abschlussjahrgangs. Bei der traditionellen Landessieger-Ehrung im Gewerbehause am Holstenwall würdigte Martin Hildebrandt, Vorstandsmitglied der Handwerkskammer Hamburg, die herausragenden Leistungen und überreichte gemeinsam mit Ralf Günther, Regionalbereichsleiter Firmenkunden Nord-West und Nord-Ost der Hamburger Sparkasse, die Urkunden.

Martin Hildebrandt ermutigte den Spitzennachwuchs, fortan die Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten intensiv zu nutzen, am ELBCAMPUS, dem Kompetenzzentrum der Kammer, und bei den Innungen. Die Landessiegerinnen und Landessieger haben beispielsweise eine Chance auf ein Weiterbildungsstipendium. „Das Handwerk rollt Ihnen für eine erfolgreiche berufliche Zukunft den roten Teppich aus: Meistertitel, erfolgreiche Selbstständigkeit, Engagement im Ehrenamt des Handwerks – alles ist möglich. Ganz gleich, in welche Richtung Ihre nächsten Schritte führen, wir werden Sie begleiten.“

Der Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks macht auf die hohe Ausbildungsleistung des Handwerks aufmerksam und fördert den begabten Nachwuchs. 2018 wurden bei der



Ausscheidung auf Hamburger Landesebene 41 erste Plätze vergeben, 28 zweite Plätze und weitere 21 Wettbewerbsteilnehmerinnen und Wettbewerbsteilnehmer erfüllten in ihren Berufen die Kriterien für den dritten Platz. An der 67. Auflage des Wettbewerbs nahmen Gesellinnen und Gesellen des Prüfungsjahrgangs 2017/2018 unter 28 Jahren teil.

Besonders gute Ergebnisse bei den Gesellenprüfungen waren die Eintrittskarte für den Wettbewerb mit seinen anspruchsvollen Kriterien gewesen. Insgesamt wurden in dem Jahrgang in Hamburg rund 1.600 Prüfungen abgenommen.

Der Wettbewerb zeigte auch dieses Jahr, dass engagierte Auszubildende aus allen Schulabschlüssen im Laufe ihrer Lehre zu Spitzenkräften werden können. 50 Landessiegerinnen und Landessieger 2018 haben Abitur oder Fachabitur, 28 den Mittleren und 10 den Ersten Schulabschluss. Die Erstplatzierten auf Landesebene sind qualifiziert für die Ausscheidungen auf Bundesebene.

**Im Rahmen eines Festakts händigt die Handwerkskammer 518 neuen Meistern und Meisterinnen ihres Faches in der Hauptkirche St. Michaelis am 5. November die Meisterbriefe aus.**

Quelle / ©Foto: Handwerkskammer

# Windpark Curslack

**Verbund ermöglicht innovative Forschungsprojekte gemeinsam mit Unternehmen. Hamburg Energie will Bürgerbeteiligung anbieten.**

Am 12. Oktober wurde der Windpark Curslack am Energie-Campus in Bergedorf von Hamburgs Ersten Bürgermeister Dr. Peter Tschentscher, Prof. Dr. Micha Teuscher, Präsident der HAW Hamburg, Prof. Dr. Werner Beba, Leiter des CC4E und Geschäftsführer der CC4E Windenergie UG, Michael Prinz, Geschäftsführer HAMBURG ENERGIE, Dr. Ole Augustin, Geschäftsführer Dr. Augustin Umwelttechnik und Arne Dornquast, Bezirksamtsleiter Bergedorf, feierlich eröffnet.

Mit diesem Windpark ist ein wichtiger Meilenstein für die Entwicklung des Innovationsstandorts Hamburg und der norddeutschen Region für die Energiewende erreicht. Durch den Verbund des Windparks mit dem Technologiezentrum Energie-Campus des Competence Center für Erneuerbare Energien und EnergieEffizienz (CC4E) der HAW Hamburg – eine deutschlandweit einzigartige Konstellation – können zahlreiche innovative Forschungsprojekte gemeinsam mit Unternehmen im Realbetrieb erprobt und demonstriert werden. Ziel ist es, neue Erkenntnisse zu spezifischen Fragestellungen von effizienter Windenergieerzeugung, Lebensdauer und optimiertem Anlagenbetrieb sowie zur effektiven Netzintegration auch unter Einbeziehung von Speichern und Sektorkopplung zu gewinnen. Die Untersuchung und Verbesserung der Integration fluktuierender Windstroms ist für das Gelingen der Energiewende im Norden Deutschlands von entscheidender Bedeutung. Zukünftig soll mit dem Windpark auch die Nutzung von Windstrom für die Bereiche Verkehr und Wärmeversorgung sowie die Erzeugung und der Einsatz von Wasserstoff hierfür erprobt werden. Auch für Umwelt- und Akzeptanzforschungsprojekte wird der Windpark genutzt. Die Forschungsprojekte des CC4E sind auch Teil des Großprojekts Norddeutsche EnergieWende – NEW 4.0 sowie des Projekts X-Energy.

Neben der Etablierung als Wissenschafts- und Forschungsstandort entsteht für Bergedorf der Nutzen, bis zu 15.000 Haushalte pro Jahr mit umweltfreundlichem Strom des Windparks zu versorgen. Mit dem Bürgerbeteiligungsmodell des Partners HAMBURG ENERGIE soll ein Beitrag für die Akzeptanz geleistet werden.

Dr. Peter Tschentscher, Erster Bürgermeister der Freien und Hansestadt Hamburg betont: „Der Energie-Campus der HAW Hamburg ist ein wichtiger Innovationsstandort für die Windenergieforschung in

## am Energie-Campus in Bergedorf eröffnet

Deutschland. Die Erkenntnisse aus diesen Forschungsprojekten helfen uns, effizientere und leisere Windkraftanlagen zu bauen, den Betrieb zu verbessern und neue Möglichkeiten der Netzintegration und Energiespeicherung zu entwickeln. Der Windpark Curslack eröffnet den Wissenschaftlern neue Möglichkeiten, den Echtbetrieb von Windenergieanlagen zu analysieren und in die Ausbildung von Studierenden einzubeziehen.“

Prof. Dr. Micha Teuscher, Präsident der HAW Hamburg: „Mit der Realisierung des Windparks in unmittelbarer Nähe zum Technologiezentrum Energie-Campus Hamburg sind nun hervorragende Voraussetzungen für innovative Entwicklungen und Energiewendeprojekte geschaffen. Der Verbund von Windpark und Forschungseinrichtung ist deutschlandweit einzigartig. Ich freue mich, dass die HAW Hamburg auch hier so aktiv dazu beiträgt, die führende Rolle Hamburgs als Zentrum der Windenergie zu stärken.“

Prof. Dr. Werner Beba, Leiter des CC4E und Geschäftsführer der CC4E Windenergie UG: „Die Dringlichkeit von Klimaschutz und Energiewende erfordert neue Lösungen und deren realer Erprobung, daran arbeiten wir. Mit unserem Windpark, dem Energie-Campus und den verbundenen Projekten wollen wir einen Beitrag zum Gelingen der Energiewende leisten und damit auch Hamburg und den Norden als Innovationszentrum der Energiewende stärken. Ich danke allen Partnern und Unterstützern sehr herzlich.“

Ein konkretes Projekt im Windpark stellt das Speicherregelkraftwerk Curslack dar. Es ist Teil des Großprojekts NEW 4.0 (Norddeutsche Energiewende 4.0), mit dem das Energiesystem von morgen in der Modellregion Hamburg und Schleswig-Holstein erprobt werden soll. Ein lokaler Lithium-Ionen-Speicher ist errichtet worden und wird mit dem Windpark zu einem Speicherregelkraftwerk verbunden. Schwankungen im Netz können so durch Regelenergie ausgeglichen werden. Auch in weiteren NEW 4.0-Projekten ist der Windpark integraler Bestandteil.

### Fakten zum Windpark:

In einem Kilometer Entfernung zum Technologiezentrum Energie-Campus des CC4E der HAW Hamburg befindet sich der Windpark Curslack mit fünf Windenergieanlagen des Typs (Nordex) N117, bestehend aus vier 2,4 MW (Megawatt) Anlagen und einer 3 MW Anlage. Der Windpark erzeugt 35 GWh (Gigawattstunden) pro Jahr. Dies reicht für die Versorgung von bis zu 15.000 Haushalten pro Jahr. Der Windpark hat insgesamt eine Leistung von 12,6 MW. Die Anlagen haben eine Nabenhöhe von 120 Meter. Der Rotordurchmesser beträgt 116,8 Meter. Die Gesamthöhe einer Anlage beträgt 178,4 Meter. Gesellschafter des Windparks ist die CC4E Windenergie UG sowie das Planungsbüro Dr. Augustin, ferner ist auch der städtische Energieversorger HAMBURG ENERGIE mit 20 Prozent an der Betreibergesellschaft beteiligt. Angeschlossen ist der Park an ein neues 110/10-kV-Umspannwerk in Freilufttechnik von Stromnetz Hamburg.

### Hintergrundinformationen CC4E und Energie-Campus:

Das Competence Center für Erneuerbare Energien und EnergieEffizienz (CC4E) ist eine fakultätsübergreifende wissenschaftliche Einrichtung der HAW Hamburg, die sich in interdisziplinärer Weise den gegenwärtigen und zukünftigen Herausforderungen der Energiewende annimmt. Damit leistet das CC4E einen nachhaltigen Beitrag zu wirksamem Klima- und Umweltschutz.



Dabei sehen wir es auch als wichtige Aufgabe, uns intensiv mit der Gesellschaft über die zukünftigen Veränderungen im Rahmen der Energieversorgung von morgen auszutauschen und sie durch die Inhalte und Ergebnisse unserer Projekte für die Energiewende zu begeistern.

Die Infrastruktur und das Know-how, das im Rahmen unserer Forschungsprojekte aufgebaut wird, führt auch zu einer anwendungsbezogenen Vermittlung von relevantem Wissen zu technologischen, energiepolitischen und wirtschaftlichen Fragestellungen in der Lehre der HAW Hamburg. Unsere Kernkompetenzen liegen in den Bereichen Windenergie, Speicher, Systemintegration, Sektorkopplung, Umwelt und Akzeptanz sowie dem hierfür relevanten Innovationsmanagement.

Quelle: HAW Hamburg / CC4E  
Fotos © MichelBlick



# Begrünung auf Dächern und an Fassaden

Viel zu heiß, viel zu trocken: So lässt sich der diesjährige Jahrhundertssummer zusammenfassen. Der Norden und Osten Deutschlands erlebten 2018 den bisher wärmsten Sommer aller Zeiten, deutschlandweit war der Sommer nach 2003 der zweitwärmste seit Beginn der Wetteraufzeichnungen im Jahr 1881. Begleitet wurde die Hitze durch eine extreme Trockenheit in weiten Teilen Deutschlands. Die Folge: Ausgedörrte Böden, vertrocknende Bäume und Stauden, aufgeheizte Städte, Sauerstoffmangel in Flüssen und Seen, schlechte Ernten und Waldbrände. Doch nicht nur Deutschland erlebte eine außergewöhnliche Hitzewelle. Auch in Großbritannien, den Niederlanden, Belgien und Finnland war der Sommer so warm und trocken wie nie. In Skandinavien brachen aufgrund der extremen Trockenheit große Waldbrände aus, am Polarkreis kletterte das Thermometer bis auf über 30 Grad. Selbst im Norden Sibiriens wurden Anfang Juli 32 Grad gemessen, 20 Grad mehr als sonst zu dieser Jahreszeit.

Das gehäufte Auftreten meteorologischer Extremereignisse deckt sich mit den Prognosen der Klimaforscher der vergangenen 20 Jahre. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler sind sich weitgehend einig: Der Klimawandel bringt künftig nicht nur eine Erhöhung der mittleren Temperaturen, sondern auch mehr Extremwetterereignisse. »Wir erwarten eine Zunahme von solchen extremen Perioden mit all ihren Konsequenzen für unsere Gesellschaft« sagte Dr. Paul Becker, Vizepräsident des Deutschen Wetterdienstes (DWD) Anfang September. Nach Aussage des neuen Klimareports für Niedersachsen wird sich die Zahl der Sommertage im Norden Deutschlands mittelfristig mehr als verdoppeln, die Frosttage nehmen ab und extreme Niederschläge aller Voraussicht nach zu. Urbane Räume sind von den Auswirkungen der Wetterextreme und klimatischen Veränderungen besonders betroffen, da diese hier zu

großen materiellen Schäden an Infrastruktur und Gebäuden führen und viele Menschen in Gefahr bringen können. Zudem potenzieren der hohe Versiegelungsgrad und die dichte Bebauung in den Städten das Auftreten von Überflutungen, Hitzestaus (»urban heat islands«) und Trockenheit. Um den Folgen des Klimawandels zu begegnen, ist eine Stadtentwicklung erforderlich, die die Verwundbarkeit (Vulnerabilität) städtischer Infrastruktur gegenüber Hitze und extremen Niederschlägen verringert. »Es wird und muss künftig darum gehen, vorbeugende Maßnahmen in Neubau und Bestand zu ergreifen«, betonte DBU-Generalsekretär Alexander Bonde. Um die Folgen von Überhitzung und Starkregen zu entschärfen, brauche es eine klimasensible Stadtplanung – mit mehr Grün und weniger Versiegelung, mit mehr Wasserflächen und **Begrünung auf Dächern und an Fassaden.**

**Prof. Dr. Mojib Latif, Klimaforscher:**  
»Wir sind in Deutschland nicht gut an den Klimawandel angepasst. In den Städten sollte es mehr Grün- und Wasserflächen geben. Man sollte außerdem nicht jede Fläche zubetonieren. Begrünte Dächer könnten zudem einen Verzögerungseffekt bewirken und das Wasser für kurze Zeit zurückhalten.«

Um gerade in Ballungsgebieten den Folgen des Klimawandels wie Starkregen, Hitzestau und Trockenheit zu begegnen, kommt dem Grün in der Stadt eine wichtige Bedeutung zu. Dächer und Gebäude bieten hier ein großes, aber zu oft noch ungenutztes Potenzial. Begrünte Dächer und Fassaden wirken wie eine natürliche Klimaanlage. Sie speichern Regenwasser und können durch den Verdunstungseffekt die Umgebung abkühlen. Gründächer verlängern die Haltbarkeit eines Daches und bieten –

neben anderen Vorteilen – nicht zuletzt auch neuen Lebensraum für Pflanzen und Tiere. Trotz dieser Vorteile werden in Deutschland derzeit noch weniger als 10 Prozent der neuen Dächer begrünt. Auf kommunaler Ebene nimmt das Interesse an der Bauwerksbegrünung als Baustein einer »klimasensiblen« Stadtentwicklung inzwischen aber deutlich zu. Viele Städte und Gemeinden schreiben begrünte Dächer als Ausgleich für versiegelte Flächen vor und fördern Grün auf geeigneten Flachdächern. Hamburg hat sogar eine Gründachstrategie entwickelt, die als wichtiges Element die Verbesserung des Stadtklimas beinhaltet. Stadtklimatische Gründe spielen auch eine wichtige Rolle bei den Gründach-Initiativen in Stuttgart, Ludwigsburg, Hannover, Berlin und Leipzig. Essen und Dortmund haben die Begrünung von neuen Gebäuden in innenstädtischen Gebieten verpflichtend gemacht. Aachen hat eine Gestaltungssatzung mit Dachbegrünung in stark versiegelten Stadtteilen erlassen, Bremen plant derzeit ein entsprechendes Ortsgesetz.

Maßgebliche Impulse für die Verbreitung begrünter Dächer in Deutschland haben zwei DBU-geförderte Projekte geliefert: So war und ist der »Leitfaden Dachbegrünung für Kommunen«, den der Deutsche Dachgärtner Verband (DDV), die HafenCity Universität Hamburg (HCU) und die Deutsche Gartenamtsleiterkonferenz (GALK) mit Hilfe der DBU erarbeitet haben, eine wichtige Grundlage für die Weiterentwicklung der Gründachförderung in Städten und Gemeinden.

Und mit einer neuen Methode, die vom DDV, Partnerstädten und dem Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt (DLR) entwickelt wurde, können Vegetationsflächen auf Dächern aus der Vogelperspektive identifiziert und inventarisiert werden. Dies ist eine wichtige Hilfe, um gezielte Maßnahmen zur Anpassung an den Klimawandel zu entwickeln.

Quelle und weitere Informationen unter: [www.dbu.de](http://www.dbu.de)

Begrünte Dächer und Fassaden können Auswirkungen des Klimawandels entschärfen.  
©Foto: Deutscher Dachgärtner Verband







Gruppenbild der Preisträgerinnen und Preisträger mit dem B.A.U.M.-Vorstand  
Foto © Simon Veith

Im Rahmen der B.A.U.M.-Jahrestagung am 25./26. September in Darmstadt brachte das Netzwerk nachhaltig wirtschaftender Unternehmen erneut engagierte Akteure aus Wirtschaft, Politik, Verbänden, Medien und Wissenschaft zusammen. Das Programm bot eine breite Palette an Zukunftsthemen und setzte durch überzeugende Praxisbeispiele inspirierende Impulse. Themen in den Foren waren u.a. nachhaltiges, wertorientiertes Handeln in einer digitalen Zukunft sowie die Potenziale der 17 UN-Nachhaltigkeitsziele (SDGs) für betriebliches Nachhaltigkeitsmanagement, Kommunikation und Reporting.

Bundesumweltministerin Svenja Schulze, Schirmherrin der zweitägigen Veranstaltung in Darmstadt, zeigte sich überzeugt, „dass Nachhaltigkeit ein entscheidender Innovationsmotor für unser Land sein kann. Mit Innovationen sichern wir Wachstums- und Exportchancen für kommende Generationen.“ In ihrem Grußwort forderte sie mehr Tempo in Sachen Nachhaltigkeit und mehr Investitionen in den Klimaschutz.

Um Innovationen ging es auf der B.A.U.M.-Jahrestagung auch unter der Überschrift **„Junge Ideen und Nachhaltigkeit“**. Acht junge Unternehmen präsentierten für jeweils 7 Minuten ihre Geschäftsidee und ihre aktuellen Herausforderungen. Im Anschluss standen sie für Fragen und Erfahrungsaustausch zur Verfügung. Etablierten Unternehmen bot sich so die Möglichkeit, sich von Start-ups inspirieren zu lassen. Um Erfolg zu haben, denken Start-ups vom Endkunden her

# B.A.U.M.

## Jahrestagung

### erneut Treffpunkt für Nachhaltigkeitsakteure

und ziehen daraus Schlüsse für das Marketing und die Produktentwicklung – für alle Unternehmen eine wichtige Perspektive.

Während der B.A.U.M.-Jahrestagung wurden auch der Internationale **B.A.U.M.-Sonderpreis** sowie der **B.A.U.M.-Umweltpreis** verliehen – letzterer bereits zum 25. Mal!

Mathias Samson, Staatssekretär im Hessischen Ministerium für Wirtschaft, Energie, Verkehr und Landesentwicklung, lobte in seiner Festrede den Ansatz des B.A.U.M.-Netzwerks, Nachhaltigkeit im täglichen Geschäft zu erzielen und nicht in einzelnen Schaufensterprojekten. Gemeinsam mit dem B.A.U.M.-Vorstand zeichnete Samson die Preisträgerinnen und Preisträger aus:

#### Kategorie „Großunternehmen“

Dr. Frank Appel, Deutsche Post DHL Group  
Bettina Würth, Adolf Würth GmbH & Co. KG

#### Kategorie „Kleine und mittelständische Unternehmen“

Florian Hammerstein und Hans Hermann Münchmeyer, Original Food GmbH  
Jörg Hoffmann, Wilkhahn – Wilkening + Hahne GmbH + Co. KG  
Christine Miedl, Sparda-Bank München eG

#### Kategorie „Medien“

NDR-Telenovela „Rote Rosen“  
Die Redaktionsleiterin Meibrit Ahrens und Schauspielerin Sema Wittgenstein nahmen den Preis stellvertretend für das Team entgegen

#### Kategorie „Institutionen“

Dr. Lutz Fähser und Knut Sturm, Stadtwald Lübeck

#### Kategorie „Wissenschaft“

Prof. Dr. Mojib Latif, Klimaforscher

**Prof. Dr. Mojib Latif wurde bereits am 24. September in Hamburg ausgezeichnet anlässlich der Eröffnung der 10. Klimawoche Hamburg**

Quelle und weitere Informationen unter: [www.baumev.de](http://www.baumev.de)

**Prof. Dr. Mojib Latif**, Jahrgang 1954, ist Professor an der Universität Kiel und leitet am GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel die Forschungseinheit Maritime Meteorologie.

Er studierte Betriebswirtschaftslehre und Meteorologie, promovierte 1987 in Ozeanographie und habilitierte sich 1989 für dieses Fach. Zunächst war er als wissenschaftlicher Mitarbeiter, dann als Forschungsgruppenleiter am Max-Planck-Institut für Meteorologie in Hamburg tätig. 2003 erhielt er den Ruf an das Institut für Meereskunde der Universität Kiel, dem heutigen GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel.

In seiner Forschung beschäftigt sich Professor Latif sowohl mit natürlichen als auch anthropogenen (durch den Menschen hervorgerufenen) Klimaveränderungen. Der Schwerpunkt seiner Arbeiten liegt auf der natürlichen zwischenjährlichen und dekadischen Klimavariabilität, deren Verständnis unerlässlich für die Erkennung anthropogener Klimaänderungen ist. Er entwickelt Klimamodelle, mit denen man einerseits kurzfristige Klimaschwankungen wie El Niño vorhersagen und andererseits deren Veränderung durch den anthropogenen Klimawandel studieren kann.

Bereits seit 1987 beschäftigt sich Professor Latif mit Nachhaltigkeit – seit seiner Promotion über das Klimaphänomen El Niño, das nicht nur gravierende klimatische sondern auch schwerwiegende ökologische und ökonomische Auswirkungen hat. 2001 und 2007 war er an der Erstellung der Berichte des Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), des sogenannten Weltklimarats, beteiligt.

Neben wissenschaftlichen Publikationen veröffentlicht Professor Latif auch allgemein verständliche Bücher wie z.B. „Die Meere, der Mensch und das Leben. Bilanz einer existenziellen Beziehung“ (2017), „Das Ende der Ozeane – Warum wir nicht ohne die Meere überleben werden“ (2014) oder „Globale Erwärmung“ (2012). Diese Bücher sowie seine Auftritte als Referent und Diskussionsteilnehmer zum Thema Klimawandel und Klimaschutz haben ihn in der Öffentlichkeit bekannt gemacht.



(vorne, v.l.n.r.) Prof. Dr. Claudia Kemfert, Ministerin Julia Klöckner, Prof. Dr. Mojib Latif, Fürst Albert II. von Monaco  
(dahinter) Kristina Kara, Fritz Lietsch, Prof. Dr. Maximilian Gege, Dr. Johannes Merck  
Foto © Reiner Jensen

Zu den Zielen seines Engagements sagt Professor Latif: „Ich sehe den Schwerpunkt meiner Arbeit im Bereich Nachhaltigkeit darin, die Öffentlichkeit über die wissenschaftlichen Ergebnisse der Klima- und Meeresforschung in möglichst verständlicher Art und Weise zu informieren. Dazu gehört es auch, immer wieder deutlich zu machen, wie faszinierend und wie fragil zugleich die Erde ist.“

Professor Latif ist u.a. Vorstandsvorsitzender des Deutschen Klimakonsortiums (DKK), Präsident der Deutschen Gesellschaft Club of Rome sowie Mitglied der Deutschen Meteorologischen Gesellschaft und der Akademie der Wissenschaften in Hamburg.

Für seine Arbeit hat er bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten, darunter den Max-Planck-Preis für „Öffentliche Wissenschaft“ (2000), den DUH-Umwelt-Medienpreis in der Kategorie „Lebenswerk“ (2004), den Deutsche Bank-IFM-GEOMAR Meeresforschungspreis (2009), den Deutschen Umweltpreis (2015) und den Verdienstorden des Landes Schleswig-Holstein (2016).

Prof. Dr. Mojib Latif setzt sich seit vielen Jahren dafür ein, Ergebnisse der Klima- und Meeresforschung einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen und durch diese Informationen ein Bewusstsein für die Notwendigkeit einer umweltverträglicheren, nachhaltigeren Lebensweise zu schaffen. Für dieses Engagement erhält er den B.A.U.M.-Umweltpreis in der Kategorie „Wissenschaft“.



Umweltsenator Jens Kerstan und Rüdiger Siechau, Geschäftsführer der Stadtreinigung, testen die neuen Papiertüten für Biomüll | ©Foto: BUE

## KAMPAGNE

# Kein Plastik in den Biomüll

**Plastiktüten und andere Störstoffe in den grünen Biotonnen gefährden zunehmend die hohe Qualität des aus den Bioabfällen erzeugten Kompostes. Besonders Tüten aus sogenanntem „Bio“plastik verleiten wohlmeinende Hamburgerinnen und Hamburger, diese Plastiktüten für das Sammeln von Küchen- und Speiseabfällen zu nutzen. Dabei sorgen gerade diese dünnen Plastiktüten für große Probleme bei der Herstellung von Kompost im modernen Biogas- und Kompostwerk der Stadtreinigung Hamburg (SRH). Auch noch verpackte Lebensmittel haben in der Biotonne nichts zu suchen.**

Die Umweltbehörde und die SRH haben eine gemeinsame Aufklärungskampagne [#wirfuerbio](#) gestartet, um die Qualität und Menge des gesammelten Biomülls weiter zu steigern. Verdorbene Lebensmittel und gekochte Speisereste sind neben anderen organischen Küchenabfällen in der Biotonne hochwillkommen, weil aus ihnen, anders als Grünabfall aus dem Garten, besonders viel klimaneutrales Biogas erzeugt werden kann. Verpackungen von Lebensmitteln wie Plastikfolien aller Art, Dosen und Glasverpackungen stören den Kompostierungsprozess und gefährden die Qualität des erzeugten Kompostes.

Umweltsenator Jens Kerstan hat deshalb die Schirmherrschaft der Kampagne [#wirfuerbio](#) übernommen, mit der mehr als 25 norddeutsche Entsorgungsunternehmen gemeinsam für eine bessere Nutzung der Biotonnen werben. Umweltsenator Kerstan appellierte an die Hamburgerinnen und Hamburger die Biotonne intensiver und sachgerechter zu nutzen: „Biomüll ist ein besonders wertvoller Abfall! Plastik, auch „kompostierbare“ Plastiktüten und andere Fremdstoffe haben dort nichts verloren. An der Biotonne richtig zu trennen hilft, aus dem Abfall saubere Rohstoffe zu gewinnen und in einer hohen Qualität als Biogas und Kompost in den natürlichen Kreislauf zurück zu führen. Hier ist jede und jeder in Hamburg aufgefordert mitzumachen! Deshalb unterstütze ich [#wirfuerbio](#)!“

Die Stadtreinigung Hamburg fördert die Nutzung der Biotonne durch eine Verteilung von je zehn kostenlosen, eigens für die Sammlung von Küchenabfall hergestellten wachsbeschichteten und lebensmittelechten Papiertüten. Die SRH-Biotüte ist nassfest und kann, anders als (Bio)Plastiktüten, zusammen mit Inhalt in der Biotonne entsorgt werden, weil sie bei der Kompostierung des Bioabfalls rückstandsfrei biologisch abgebaut wird. „Alle 600.000 Haushalte mit einer Biotonne vor der Tür erhalten von uns ab Oktober zehn Biotüten gratis in den Briefkasten“, kündigt SRH-Geschäftsführer Prof. Dr. Rüdiger Siechau an: „Ich bin überzeugt, dass die Hamburgerinnen und Ham-

burger die Vorteile unserer Papiertüte schnell erkennen und auch Küchenabfälle und Speisereste nicht mehr wie vielfach praktiziert in der schwarzen Restmülltonne, sondern in der grünen Biotonne sammeln. Wer Bioabfall konsequent trennt, leistet einen wichtigen persönlichen Beitrag zum Klimaschutz.“

Haushalte mit Biotonne, die von der Biotüte überzeugt sind, können u.a. auf Hamburgs Recyclinghöfen weitere 30 kostenlose Papiertüten gegen Vorlage eines Coupons abholen. Den Coupon gibt es auf [www.stadtreinigung.hamburg/biotuete](http://www.stadtreinigung.hamburg/biotuete).

Zurzeit sind 603.500 Hamburger Haushalte an die Bioabfallsammlung angeschlossen. Das sind knapp 94 Prozent der anschlussfähigen Haushalte und rund 60 Prozent aller rund 946.200 Privathaushalte. In Mehrfamilienhäusern mit Mülltonnen-Standplätzen im Keller, stellt die SRH keine Biotonnen auf, weil gefüllte Biotonnen zu schwer sind, um sie über mehrere Treppen zu transportieren. 137.500 Biotonnen zwischen 120 Liter und 1.100 Liter Fassungsvermögen werden von der SRH wöchentlich 71.900-mal geleert. Im vergangenen Jahr hat das SRH-eigene Biogas- und Kompostwerk Bützberg 53.400 t Bioabfall zu 19.155 t Qualitätskompost verarbeitet. Gleichzeitig erzeugte die Anlage 2017 klimaneutrales Biogas (Methan) mit einem Energiegehalt von 12.500 MWh, das ins Hamburger Gasnetz eingespeist wurde. Damit wurden 31.500 t klimaschädliches Kohlenstoffdioxid (CO<sub>2</sub>) aus fossilen Brennstoffen vermieden.

### Werde jetzt aktiv.

Bestellen Sie sich kostenlos den Tonnenaufkleber nach Hause [www.wirfuerbio.de](http://www.wirfuerbio.de)



## Impressum

Herausgeber und Verlag: Kulturaustausch Hamburg-Übersee eV,  
Lohbrügger Landstrasse 5, 21031 Hamburg

Telefon: 040 25 49 75 30

GF/Redaktion: Jutta Wiegert

Layout: Günter Ilchmann

Anzeigen und Vertrieb: Kulturaustausch Hamburg-Übersee eV

Leser- und Abonnenten-Service: [info@michelblick.de](mailto: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.



## Fit und gesund durch den Winter

Besonders im Winter, bei Temperaturunterschieden zwischen drinnen und draußen von 10 bis 20 Grad Celsius, muss das Immunsystem enorm viel aushalten. Feuchtigkeit und Kälte fordern die körpereigene Abwehr heraus und es gilt zuallererst externe Infektionsquellen zu meiden. Eine Erkältung lässt sich zwar nicht immer verhindern, jedoch mit einer fiten Körperabwehr verlaufen Infektionen weniger heftig.

Nur wenn unser Körper mit allen wichtigen Nährstoffen versorgt ist, kann er sich voll und ganz auf den Kampf gegen umherschwirrende Krankheitserreger konzentrieren. Wer weiß wie, kann seine Immunfitness unterstützen und so das eigene Immunsystem stärken.

### Achten Sie also darauf,

- sich zu entspannen und Stress abzubauen,
- ausreichend zu schlafen,
- sich regelmäßig zu bewegen, viel im Freien spazieren zu gehen,
- sich mehrfach täglich die Hände zu waschen,
- kalte Füße zu vermeiden,
- die richtige Luftfeuchtigkeit in geschlossenen Räumen zu haben,
- sich gesund und ausgewogen zu ernähren.

### Impfempfehlung

*Die Ständige Impfkommission (STIKO) empfiehlt die jährliche Impfung gegen Grippe für alle, die ein erhöhtes Risiko haben, besonders schwer zu erkranken. Hierzu gehören Menschen ab 60 Jahre, chronisch Kranke jeden Alters, Schwangere sowie Bewohner von Alten- und Pflegeheimen.*

*Die Grippeimpfung schützt auch Personen, die ein erhöhtes Risiko haben sich anzustecken, weil sie mit vielen Menschen Kontakt haben (z.B. medizinisches Personal, Personen in Einrichtungen mit umfangreichem Publikumsverkehr).*

Nur wenn unser Körper mit allen wichtigen Nährstoffen versorgt ist, kann er sich voll und ganz auf den Kampf gegen umherschwirrende Krankheitserreger konzentrieren. Deshalb sollten jetzt Nahrungsmittel, die reich an Vitaminen (A, B, C und E) und Spurenelementen (Selen, Zink) sind, auf dem Speiseplan stehen. Und nicht vergessen: Ausreichend trinken, etwa zwei Liter pro Tag, damit die Schleimhäute feucht bleiben.

*Vitamin C stellt einen reibungslosen Ablauf der Immunprozesse sicher und fängt freie Radikale ab. Vor Infekten wie einer Erkältung kann Vitamin C allerdings nicht schützen. Vitamin E steigert die Aktivität bestimmter Zellen des Immunsystems. Es kann freie Radikale abfangen und ist wichtig für Funktionen der Zellmembran, des Blutkreislaufs und des Eiweißstoffwechsels. Vitamin A unterstützt die Bildung von Zellen der Immunabwehr sowie die Produktion von Antikörpern. Sekundäre Pflanzenstoffe wie Polyphenole fangen freie Radikale ab.*

**Besonders im Winter wird empfohlen, mehr Vitamin C zu sich zu nehmen, um gegen Erkältungen gewappnet zu sein – am besten in Form von Zitrusfrüchten.**

**Zitrusfrüchte** gelten besonders im Winter als echte Allround-Talente und sind DIE Muntermacher – egal ob geschält, gepresst oder filetiert. Auch die aromatische Schale unbehälterter Früchte ist sehr wertvoll. Mit wenig Kalorien, kaum Fett und vielen Ballaststoffen für eine gute Verdauung sind Zitrusfrüchte ein wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung. Zitrusfrüchte bilden ein starkes Team entzündungshemmender, cholesterinsenkender Lebensmittel. Wir stellen Ihnen einige der wichtigsten Zitrusfrüchte vor:

**Orange** liefert neben Vitamin C auch 10 Prozent der empfohlenen Tagesmenge an Ballaststoffen. Orangen liefern eine kräftige Dosis Pektin, ein löslicher Ballaststoff, der dem Körper hilft Gifte zu entziehen.

Nährstoffe/100 g: 47 Kalorien, 53,2 mg Vitamin C, 181 mg Kalium, 0,01 mg Vitamin A, 2,4 g Ballast

**Grapefruit** ist eine Kreuzung aus Pampelmuse und Orange, schmeckt ziemlich bitter und ist kalorienarm.

Nährstoffe/100 g: 30 Kalorien, 127 mg Kalium, 37 mg Vitamin C, 0,03 mg Vitamin A, 1,1 g Ballaststoffe

**Pampelmuse** ist süßer als die Grapefruit und hat eine dickere, grünlichere Schale.

Nährstoffe/100 g: 72 Kalorien, 14 mg Vitamin C, 410 mg Kalium, 599 mg Vitamin A, 1,9 g

**Zitronen** sind wahre Vitamin C-Bomben. Mit den 50 Gramm Vitamin C, die eine Frucht enthält, decken sie schon den halben Tagesbedarf eines erwachsenen Menschen ab. Zudem enthalten die sauren Früchte Kalium, das äußerst wichtig für Nerven, Herz und Muskeln ist.

Durch den hohen Vitamin C-Gehalt wird das Immunsystem des Menschen gestärkt. Außerdem kann Zitronensaft bei Sodbrennen wirken. Das liegt an den puffernden Bestandteilen, die der Saft enthält. Zitronensaft morgens mit warmen (nicht heißem!) Wasser getrunken, hilft den Körper zu entgiften und die Leber zu stärken. Er wirkt im Darm antibakteriell und unterbindet dadurch die Vermehrung von unerwünschten Bakterien.

Außerdem regt warmer Zitronensaft die Verdauung an, was durchaus auch dabei helfen kann, das eine oder andere Pfund zu verlieren. Zitronensaft sollte aber nur ergänzend zu einer Diät getrunken werden;

möglichst morgens vor dem Frühstück, damit er seine volle Wirkung entfalten kann.

Im Fruchtfleisch der Zitrone ist sehr viel Pektin und Phosphor, die für Zähne und Knochen unentbehrlich sind.

Nährstoffe/100 g: 29 Kalorien, 53 mg Vitamin C, 138 mg Kalium, 0,02 mg Vitamin A, 2,8 g Ballaststoffe

Zitronen sind auch ein Top- Hausmittel gegen Erkältung, Schnupfen, Husten oder Heiserkeit.

Den Zitronensaft auspressen und mit heißem, nicht kochendem Wasser übergießen – und schon ist die heiße Zitrone fertig! Nach Geschmack kann mit Honig gesüßt werden, der ja zusätzlich noch antibakteriell wirkt.

### TIPP

Kleine Zitronen kaufen, denn die sind besonders saftig.



©Fotos: MichelBlick

„ALLE JAHRE WIEDER ...“

## ADVENTS- UND WEIHNACHTSZEIT

Die Advents- und Weihnachtszeit 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 Licht-

mess 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, umso das Interesse der Kinder auf Christus anstelle der Heiligenverehrung zu lenken. In römisch-katholischen Familien fand die Kinderbescherung weiterhin lange Zeit am Nikolaustag statt.

Viele Bräuche während der Advents- und Weihnachtszeit zeugen von den mannigfaltigen Einflüssen, denen der Advent im Laufe der Zeit, durch regionale Eigenarten verstärkt, ausgesetzt war, wie zum Beispiel Krippenspiele (11. Jahrhundert), Nikolausbrauch (12. Jahrhundert), der geschmückte Weihnachtsbaum (16. Jahrhundert), der Adventskranz (18. Jahrhundert) 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.

Hinzu kamen Umzüge, Lieder- und Bettelgänge in den Klöpfele Nächten, am Andreasabend zu Beginn der Rauhächte, am St. Martins-, Nikolaus- oder am Barbaratag.

Alle Bräuche entstammen nicht nur christlicher Tradition, sondern in ihnen leben alte germanische Vorstellungen der Glaubenswelt unserer heidnischen Vorfahren fort.

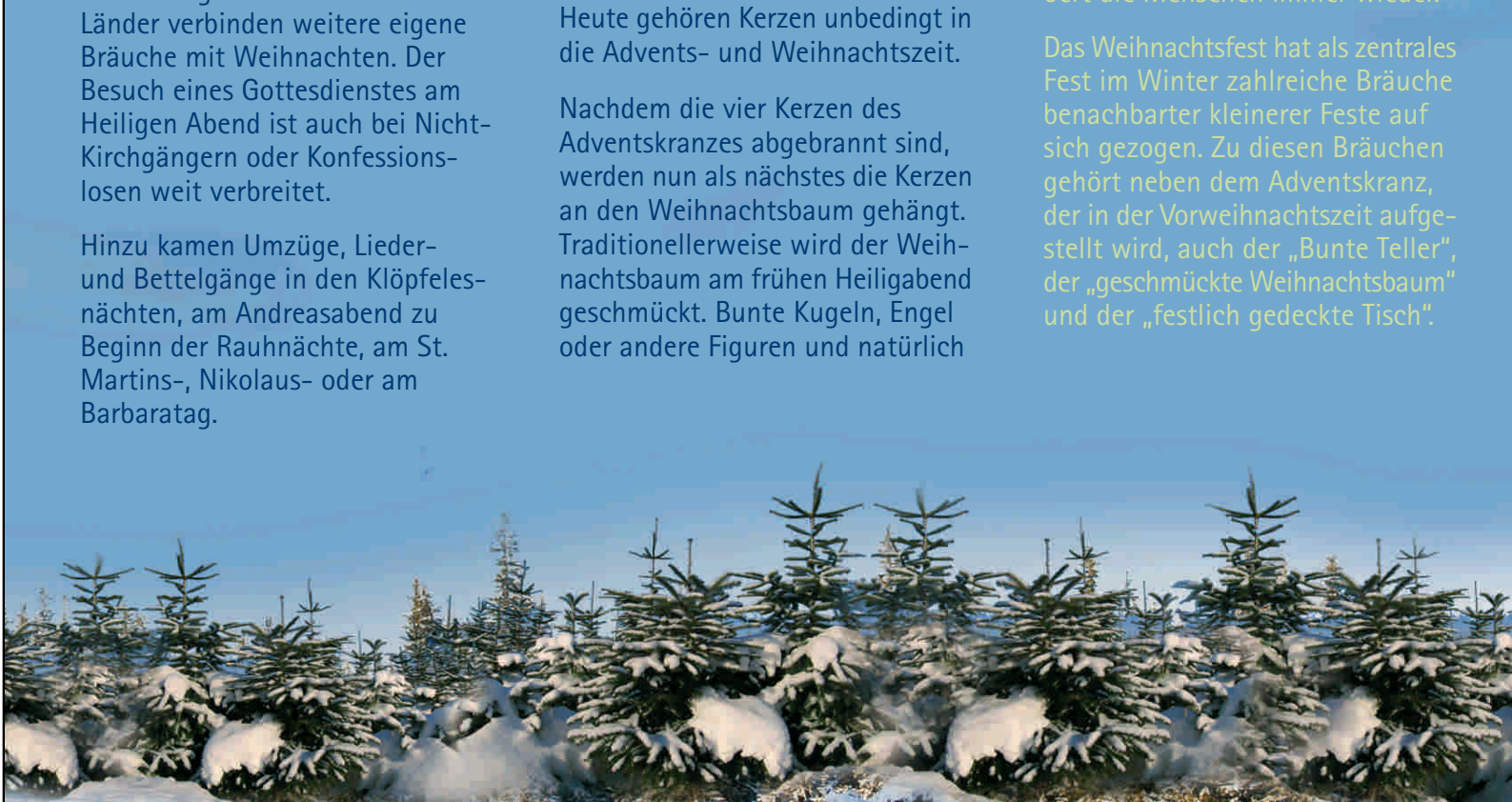
Viele dieser alten Sitten haben das Licht (durch Kerzen und andere Feuer symbolisiert) zum Inhalt. Unsere Vorfahren liebten es, gerade in den Wintermonaten, wenn die Nächte immer länger wurden, zur Beschwörung und Abwehr „böser Kräfte“ Lichter an den verschiedensten Stellen im Hause anzuzünden. Heute gehören Kerzen unbedingt in die Advents- und Weihnachtszeit.

Nachdem die vier Kerzen des Adventskranzes abgebrannt sind, werden nun als nächstes die Kerzen an den Weihnachtsbaum gehängt. Traditionellerweise wird der Weihnachtsbaum am frühen Heiligabend geschmückt. Bunte Kugeln, Engel oder andere Figuren und natürlich

Kerzen werden an den Nadelbaum gehängt. Manche Menschen benutzen anstelle der Kerzen lieber elektrische Lampen. Diese sind einerseits zwar sicherer als Kerzen, vor allem, wenn man Kinder hat, und auch weniger aufwändig. Andererseits ist das Licht von Kerzen um einiges stimmungsvoller, gerade an Weihnachten.

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 neben dem Adventskranz, der in der Vorweihnachtszeit aufgestellt wird, auch der „Bunte Teller“, der „geschmückte Weihnachtsbaum“ und der „festlich gedeckte Tisch“.



# Der geschmückte Weihnachtsbaum

Die Tradition, Weihnachtsbäume zu schmücken, ist so alt wie der Christbaum selbst – dessen exakte Herkunft ähnlich schwer zu bestimmen ist. Nach den aktuellen Erkenntnissen der Forschung hat sich der Weihnachtsbaum aus dem Paradiesbaum (Paradeisl) entwickelt, der bei den mittelalterlichen Paradiesspielen am 24. Dezember verwendet wurde. Der Paradiesbaum wurde vor allem mit Äpfeln geschmückt, aber auch mit Backwaren und bunten Blüten aus Papier. Nach den vorliegenden Quellen waren die ersten bekannten Weihnachtsbäume im Elsass auch mit diesen Elementen geschmückt. Anfang des 20. Jahrhunderts gehörten Adam und Eva sowie eine Schlange zum traditionellen Christbaumschmuck in Norddeutschland, da der 24. Dezember in der Liturgie der Gedenktag Adam und Evas war.

Die ältesten Berichte über geschmückte Weihnachtsbäume erwähnen fast ausschließlich essbaren Baumbehang. Seit dem 18. Jahrhundert sehr beliebt waren so-

genannte Model-Gebäcke aus einem Teig, der im fränkischen Raum Eierzucker genannt wurde und in Schwaben und Bayern Springerle. Bereits im Mittelalter wurden Model für Festgebäcke verwendet. Viele Motive, die als Baumschmuck hergestellt wurden, hatten mit Weihnachten nichts zu tun, sondern entsprachen dem jeweiligen Zeitgeist. Häufig wurden Tiere oder Spielzeug gemodelt. Das fertige Gebäck wurde in den Familien bunt bemalt. Im 19. Jahrhundert wurden häufig Lebkuchen mit so genannten Oblaten beklebt, auch Glanzbilder genannt, die auch für Sammelalben bestimmt waren.

Neben Gebäck war sogenanntes Zuckerzeug als Schmuck üblich, daher hieß der Weihnachtsbaum regional auch Zuckerbaum. Im 18. Jahrhundert wurden Zuckerpuppen aus Zuckermasse mit Hilfe von Formen hergestellt. Der Zucker wurde in der Folgezeit dann durch eine Masse ersetzt, die teilweise aus Tragant als Bindemittel bestand und daher so genannt wurde. Auch diese Masse wurde für Modelfiguren

benutzt und dann bemalt. Die Zuckerbäcker fertigten solche Figuren vor Weihnachten in großen Mengen. Im 19. Jahrhundert kamen Figuren aus Marzipan hinzu, die meist in kleinen Körben oder Netzen an den Baum gehängt wurden. Als Motive waren Früchte oder Tiere populär. Außerdem kamen Zuckerstangen als Baumschmuck in Mode.

*So nennt ihn auch der Dichter Jean Paul in seinem 1797 erschienenen Roman Der Jubelsenor: „In einigen der nächsten Häuser waren schon die Frucht- oder Zuckerbäume angezündet und die (...) Kinder hüpfen um die brennenden Zweige und um das versilberte Obst“.*

*Bei E.T.A. Hoffmann heißt es in seinem Märchen Nußknacker und Mausekönig: „Der große Tannenbaum in der Mitte trug viele goldne und silberne Äpfel, und wie Knospen und Blüten keimten Zuckermanteln und bunte Bonbons und was es sonst noch für schönes Naschwerk gibt, aus allen Ästen“.*

Neben Süßigkeiten spielten ab dem 18. Jahrh. auch vergoldete und versilberte Elemente (Rauschgold) eine wichtige Rolle, vor allem bei Äpfeln und Nüssen.

Vor dem 19. Jahrh. wurde der Christbaumschmuck in den Familien selbst hergestellt, auch wenn es auf den Weihnachtsmärkten bereits einige Schmuckelemente zu kaufen gab. So wurden zum Beispiel farbige Ketten aus Papier gebastelt, die um die Zweige geschlungen wurden. Aus festem farbigem Kartonpapier wurden allerlei Gegenstände ausgeschnitten und aufgehängt, es gab auch Anleitungen für dreidimensionale Objekte. Nach dem Aufkommen der Bilderbogen, die vor allem in Neuruppin hergestellt wurden, kamen diese als Baumschmuck in Mode. Christbaumschmuck aus Pappe wurde im 19. Jahrh. massenweise industriell gefertigt, teilweise auch als Bastelsätze, die zu Hause dann fertiggestellt wurden. Besonders attraktiv war der Pappschmuck als Metallimitat, die sogenannte Dresdner Pappe; Motive waren vor allem Kutschen, Spielzeug, Lokomotiven und Heißluftballons; Anfang des 20. Jahrh. dann auch Zeppeline.

Im 19. Jahrh. wurden auch häufig kleine Figuren aus Papier und Watte gefertigt, vor allem von Heimarbeitern in Sachsen und Thüringen. 1901 bot ein Breslauer Katalog zu Weihnachten 30 verschiedene Wattlefiguren an. Auch Artikel aus Pappmaché wurden zu Weihnachten gewerblich hergestellt. Die traditionelle Herstellung von Baumschmuck

aus verschiedenen Materialien wie Papier, Stroh und Watte hat sich in einigen Familien bis in die heutige Zeit gehalten und wird auch in Kindertagesstätten und Grundschulen in der Vorweihnachtszeit gepflegt. Ein häufiges Motiv sind die Sterne. Der Brauch, den Christbaumschmuck innerhalb der Familien herzustellen, hielt sich bis ins 20. Jahrhundert hinein, wurde dann aber allmählich durch den neu eingeführten Glasschmuck (Kugeln) und das industriell gefertigte (bunte) Lametta weitgehend verdrängt.

Der Weihnachtsbaum wird von den meisten Familien bereits Mitte Dezember gekauft. Manche kaufen ihn erst am Heiligen Abend, da sie auf einen „Schnapper“ hoffen oder es bis dato nicht geschafft haben. Der Trend geht heute auch zum Kauf eines künstlichen Weihnachtsbaums.

Mehr als 20 Millionen Nordmantannen, Blaufichten und Edeltannen (teilweise auch mit Ballen, um ihn später im Garten einzupflanzen) werden bundesweit jährlich verkauft und schmücken Wohnzimmer, Balkone und öffentliche Räume. Beim Kauf spielen meist persönliche Vorlieben und der Preis die entscheidenden Rolle. Allerdings lohnt es auch, ökologische Kriterien zu beachten, denn viele Bäume stammen von intensiv bewirtschafteten Flächen. Rund 90 Prozent der Weihnachtsbäume werden in Deutschland herangezogen. Der Rest wird überwiegend aus Dänemark

importiert. Die wichtigsten deutschen Plantagen liegen in Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein und Niedersachsen. Die Bäume müssen etwa zehn Jahre wachsen, bis sie rund zwei Meter groß sind.

Weihnachtsbäume aus der Region haben kürzere Transportwege und sind daher frisch, was an der hellen Schnittfläche erkennbar ist sowie an den Nadeln (wenn sie beim Kauf in die Haut stechen, ist der Baum nicht mehr frisch). Wer auf „Nummer sicher gehen will“ und geschickt ist, schlägt seinen Baum selbst. Forstämter, Baumschulen und Bauernhöfe bieten das an vielen Orten im Norden an, vor allem in Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen.

## So bleibt der Weihnachtsbaum lange frisch

Bei längerem Transport auf dem Autodach den Baum in Folie einschlagen, sonst verliert er im Fahrtwind erhebliche Mengen Wasser und trocknet aus.

Den Baum zu Hause kühl stellen (Terrasse, Balkon, Keller) und erst kurz vor dem Fest in die Wohnung holen.

Den Baum in der Wohnung mit Wasser versorgen. Ein etwa zwei Meter hoher Baum braucht rund zwei Liter Wasser am Tag.

Den Baum möglichst weit entfernt von der Heizung oder anderen Wärmequellen aufstellen.



Der Baum wird meistens einen Tag vor dem Heiligen Abend in einem Christbaumständer aufgestellt, was in einigen Familien immer wieder zu „Dramen“ führt, weil der Stamm nicht hineinpasst. Der Christbaumständer besteht meist aus einer runden Form mit einer Haltevorrichtung aus Metall, die sich in der Form befindet. Manche Christbaumständer halten den Baum mittels Schrauben, andere nutzen ein Drahtseil zum Festspannen oder einen Dorn zum Aufstecken. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Vereinzelnd finden sich noch die meist aus der Zeit um 1900 stammenden Christbaumständer mit einem Aufzugsmechanismus, der für eine Drehbewegung des Baumes sorgt und zugleich eine Spieluhr in Betrieb setzt, die ein oder mehrere Weihnachtslieder dazu abspielt. Diese seinerzeit recht kostspieligen Ständer wurden ab 1873 von der Firma J. C. Eckhardt in Stuttgart hergestellt. Bis zum Ende des 19. Jahrh. war es in manchen Regionen üblich, den Weihnachtsbaum, teilweise auch verkehrt herum, an der Zimmerdecke aufzuhängen. Im niederösterreichischen Waldviertel findet man noch in den Stuben und Wohnräumen älterer Gebäude Haken an der Zimmerdecke zur Befestigung des Weihnachtsbaumes.

Anschließend wird der Baum geschmückt, wobei ein jeder der Familie bestimmte Arbeiten verrichtet, wie Lichterkette oder „echte“ Kerzen anbringen, Lametta, Kugeln und / oder Süßigkeiten anhängen – und zuallerletzt wird oben der Stern / die Kugelspitze aufgesetzt. Der Trend bleibt bei natürlichen Materialien.

Auch wenn beim Christbaumschmuck in jedem Jahr ein neuer Trend ausgerufen wird, bleiben die meisten Familien ihrem Stil ihr Leben lang treu. Der eine mag es traditionell, der andere prunkvoll oder jedes Jahr etwas Neues. Doch unabhängig davon, ob man seinen Weihnachtsbaum mit einfachen Strohsternen, echten Kerzen oder bunt blinkenden Lichterketten



dekoriert, auf glitzernde Christbaumkugeln aus Ur-Omas Zeiten oder auf moderne, bunte Kunststoffkugeln steht, macht nie etwas falsch. Jeder setzt den Baum nach seinem Geschmack in Szene.

## Christbaumkugeln

Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der gläserne Christbaumschmuck „Weihnachtsbaumkugel“ vor allem durch Heimarbeiter in Thüringen angefertigt. Einer Legende zufolge stammt die Idee, farbige Kugeln aus Glas für den Christbaum herzustellen, von einem armen Lauschaer Glasbläser, der sich im Jahr 1847 die teuren Walnüsse und Äpfel nicht leisten konnte, was sich jedoch nicht belegen läßt. Erhalten ist aber das Auftragsbuch eines Glasbläfers aus Lauscha, in dem 1848 zum ersten Mal ein Auftrag über sechs Dutzend „Weihnachtskugeln“ in verschiedenen Größen vermerkt ist.

Der eigentliche Siegeszug der Weihnachtskugel begann aber erst 1880, als der US-Amerikaner Frank Winfield Woolworth, Gründer der gleichnamigen Kaufhauskette, die Christbaumkugel in die USA importierte. Dadurch wurde die Produktion stark ausgeweitet. Die Herstellung von Glas-Christbaumschmuck begründete für die Region fortan einen sehr bedeutenden Wirtschaftszweig. Die Weihnachtskugeln aus Lauscha blieben bis vor dem Ersten Weltkrieg die einzigen weltweit. Erst kurz vor dem Krieg begannen Firmen im Ausland ebenfalls damit diesen Christbaumschmuck aus Glas herzustellen. Die Weihnachtskugeln aus Lauscha, der Glasbläserstadt, werden heute immer noch auf traditionelle Weise und qualitativ hochwertig hergestellt.

Die Kunst des Glasblasens schuf bereits vor langer Zeit eine saisonabhängige, aber zeitlos beliebte Branche. Ganze Ortschaften und Regionen lebten von ihrem handwerklichen Geschick. Da Glas so leicht wie das sprichwörtliche Glück bricht, wird alle Welt noch sehr lange Christbaumkugeln wollen. Neben Kugeln gibt es trendabhängige andere Schmuckformen, [zum Beispiel](#):

Halbkugeln, Oliven oder Eiszapfen  
Weihnachtsfiguren  
(Vögel, Engel, Weihnachtsmann-Gesichter, Tannenzapfen, usw.)  
Baumspitzen  
gläserne Schmucktrompeten

Freunde traditionell versilberter Varianten schwören weiterhin darauf, dass Weihnachtskugeln aus mundgeblasener Fertigung schöner aussehen als Weihnachtskugeln aus maschineller Glasproduktion. Andere wiederum möchten lieber weniger Geld für mehr Christbaumkugeln ausgeben. Sie wählen maschinell hergestellte Kugelsets. Eine Konkurrenz sind die beiden Herstellungstechniken nicht füreinander. Denn die Kunst der Herstellung von Christbaumschmuck bleibt ein Handwerk mit Zukunft, überall dort auf der Welt, wo Menschen die Adventszeit und Weihnachten feiern.

## TIPP

Traditionelle Christbaumkugeln erhalten Sie bei dem Unternehmen Rödentaler Living Glass, das seinen Sitz seit über 100 Jahren in Rödental hat, nur wenige Kilometer von Laucha entfernt, der Wiege des gläsernen Christbaumschmucks.

Die Rödentaler Kollektion wird nur in Deutschland hergestellt, verbindet bewährte Muster und Motive mit Neuem und Spannendem, ist erschwinglich und exklusiv zugleich.

Ausführliche Informationen finden Sie unter [www.roedentaler.de](http://www.roedentaler.de)

Anzeige



Rödentaler  
Für ein  
unvergessliches  
Weihnachtsfest.  
[www.roedentaler.de](http://www.roedentaler.de)



# Rödentaler Christbaumschmuck

## Herstellung

### Mundgeblasene Weihnachtskugeln

Die Ausgangsform für traditionell mundgeblasene Christbaumkugeln ist ein Glasrohr aus durchsichtigem, nicht gefärbtem Glas. Für die spätere Formung darf dieses nicht zu dickwandig sein. Die optimale Glasqualität enthält keine Luft einschüsse und ist von weicher Mischung. In speziellen Glaswerken entstehen Rohrbündel genau für diese Anforderungen an das Rohmaterial für Weihnachtskugeln.

### Der Arbeitstisch des Glasbläfers besteht aus diesen Elementen:

- Ablagefläche für Glasrohre
- Vorwärmfläche mit mehreren, kleinen Flämmchen für das jeweils nächste Rohr
- Gasbrenner mit stufenlos regulierbarer Flamme
- Steckbrett für fertig mundgeblasene, noch „rohe“ Christbaumkugeln

### Geduld und guter Atem für die perfekte Kugelform

#### 1. Schritt

Mit einem kleinen Glasschneider teilt der Glasbläser das Glasrohr in die genau nötige Länge für seine Weihnachtskugeln. Er legt jedes Rohr auf die Vorwärmfläche, während er noch ein anderes bearbeitet. Durch die sanfte Erwärmung lässt die Spannung im Glas nach. Dies verringert das Risiko, dass die Christbaumkugeln beim eigentlichen Aufblasen platzen.

#### 2. Schritt

Der Künstler fasst das vorgewärmte Rohr mit beiden Händen und hält den mittleren Teil in die Gasflamme seines Brenners. Ist der Schmelzpunkt der erhitzten Glasmitte erreicht, nimmt er das Rohr weg und zieht an einer Seite eine lange, dünne Spitze als Hilfshalterung. Dabei verschließt er zugleich das Rohrende für den weiteren Herstellungsprozess.

#### 3. Schritt

Nun bläst der Künstler mit genau bemessenem Druck vorsichtig, aber kontinuierlich in die entstandene Vorform. Dabei dreht er das Glas gleichmäßig weiter. Der Vorgang aus Erhitzen, Blasen und Drehen wird so lange wiederholt, bis die Weihnachtskugeln in der richtigen Größe aufgeblasen sind.

#### 4. Schritt

Die Glasspitze als Haltegriff wird vom unteren Kugelende abgeschnitten. Die jetzt entstandene Fertig-Rohform für den späteren Christbaumschmuck steckt der Glasbläser mit der offenen Seite auf das Steckbrett an seinem Arbeitsplatz. Hier kühlt die Weihnachtskugel aus und ist für die weitere Konfektionierung fertig.

### Traditionelles Versilbern von Christbaumschmuck

Das Mundblasen von Weihnachtskugeln ist ein Lernprozess von mehreren Jahren. Begabte Kunstglasbläser können später mehr als Christbaumkugeln herstellen. In einem späteren Abschnitt werden Trendformen und anderer Christbaumschmuck beschrieben. Solche veränderten Techniken nutzen Hilfsmittel wie Steinförmchen, Zangen und die Technik des Ziehens und Formens. Im Fall „gewöhnlicher“ Weihnachtskugeln folgt nach dem Aufblasen das Versilbern.

Für das „schillernde Wunder“ wird heißes Wasser in einer großen Wanne bereitgestellt. Nun spritzen die Handwerker eine Mixtur aus Silbernitrat und weiteren Zutaten in kleiner Menge in das Innere der Christbaumkugeln. Die weiteren Zutaten hält jeder Produzent aufs Äußerste geheim, sie ergeben seine „Handschrift“. Wird jetzt die rohe, behandelte Form des Christbaumschmucks im heißen Wasser geschüttelt, wird aus dem vorher klaren Glas der Weihnachtskugeln ein Spiegel in Kugelform. Wichtig ist beim Schütteln, dass der Kontakt zum heißen Wasser nicht verloren geht und die Flüssigkeit gründlich in allen Kurven der Christbaumkugeln verteilt wird.

Nach der Behandlung durch Versilbern ruht der Christbaumschmuck für eine weitere Weile auf Steckbrettern. Nach dem Abkühlen überprüft der Glasbläser alle Weihnachtskugeln auf einen gleichmäßigen, vollständigen Spiegelglanz. Erst danach dürfen die Christbaumkugeln von den Helfern weiter konfektioniert werden.

### Weihnachtsglocken:

#### Ideen muss der Glasbläser haben...

Weihnachtskugeln sind nicht die einzigen möglichen, mundgeblasenen Schmuckstücke für den Tannenbaum. Glasbläser waren und sind mehr als Künstler. Sie haben tausend Ideen, während sie ihre eigentlich routinierte Arbeit verrichten. Dieser „Menschenschlag“ ist auch verspielt und musikalisch. Und: Die schier

unendlichen Ideen Idee erfreuten in der Heimat der Weihnachtskugeln die Kinder der Glasbläser, die ansonsten bettelarm waren. Ohne finanziellen Aufwand bekamen sie Spielereien, wenn auch arg zerbrechliche, für die festliche „Lichterzeit“ des Jahres.

Eine traditionelle Herstellungsvariante von Christbaumkugeln sind beispielsweise Weihnachtsglocken aus Glas. Sie erfordern noch mehr Geschick des Künstlers. Zuerst bläst er vorsichtig die Kugelform. Dann drückt er beim Drehen mit einer Zange vorsichtig die Kugel zusammen, etwa im oberen Drittel. Sobald der typisch engere und kürzere obere Bereich geformt ist, wird der untere Kugelabschnitt mit einem entsprechenden Hilfswerkzeug nach innen gefaltet. Die Gefahr besteht hierbei, dass die einzelnen Glaswände im erhitzten Zustand aneinander kleben. Dadurch würde die Glocke zu Ausschuss.

Zur Krönung hängt der Glasbläser in den fertigen, aber noch warmen Christbaumschmuck ein Metallhäkchen mit einer Glasperle. Die so entstandene Weihnachtsglocke aus Glas sieht nicht nur wunderschön aus, sondern klingelt sogar beim Bewegen. Vor allem Kinder lieben das schmückende Spielzeug. Aber auch in Haushalten von Erwachsenen ist die Glocken-Avariante unverzichtbarer Teil der Weihnachts-

tradition. Übrigens haben sich maschinell hergestellte Weihnachtsglocken ohne das kleine Glaspindel auf dem Markt trotz schöner, äußerer Gestalt nicht durchgesetzt.

Beliebt sind auch Weihnachtskugeln in Halbkugelform. Sie entstehen zunächst rund. Mit einem Hilfswerkzeug, meist einer detailreich verzierten Form, drückt der Glasbläser die Hälfte vorsichtig nach innen. Viele solcher halben Christbaumkugeln haben im entstandenen Kelch noch ein buntes Knäuel aus Glasfäden. Auch diese entstehen von Hand und sind ein Aushängeschild mundgeblasener Weihnachtskugeln in dieser Variante. Sie werden kurz nach dem Fertigformen in die Mitte hineingeschmolzen. Modernere Versuche kleben den Schmuck später ein. Dieser ist aber weniger haltbar und führt oft dazu, dass die halben Christbaumkugeln schnell ungeschmückt am Baum hängen.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.roedentaler.de](http://www.roedentaler.de)



# Silvester und Neujahr

Als Silvester (regional auch Altjahrstag oder Altjahrestag) wird in einigen europäischen Sprachen der 31. Dezember, der letzte Tag des Jahres im gregorianischen Kalender, bezeichnet. Nach dem Heiligenkalender der römisch-katholischen Kirche ist dies der Gedenktag des heiligen Papstes Silvester I. Auf Silvester folgt der Neujahrstag.

*Das Datum des Neujahrsfestes – das oft mehrere Tage gefeiert wird – beruht auf der jeweiligen Kalenderrechnung: Entweder nach dem Sonnenlauf (z.B. Gregorianischer Kalender) oder wie in Ostasien nach dem Lunisolarjahr. Hier fällt das traditionelle Fest immer auf einen Neumond, sodass es bezüglich des westlichen Kalenders um bis zu einem Monat variieren kann (Mond-Neujahr). Im Islam wird ein reiner Mondkalender verwendet, sodass sich Neujahr (und andere Feste) alljährlich um etwa 11 Tage rückwärts verschieben. In vielen Ländern weicht das Datum des Neujahrsfestes vom westlichen ab, insbesondere wenn in die traditionelle, meist religiös geprägte Kalenderrechnung neben dem Sonnenlauf auch das sog. Mondjahr eingeht. Daher wird das Neujahrsfest zu sehr unterschiedlichen Terminen gefeiert.*

Das Jahresendfest haben bereits die Römer gefeiert, erstmals im Januar zu Beginn des Jahres 153 v. Chr., als der Jahresbeginn vom 1. März auf den 1. Januar verschoben wurde. Die Feuer-Feste am Jahreswechsel an sich haben alte germanische Wurzeln. Die Germanen fürchteten die Silvesternacht und veranstalteten deshalb selbst ein „Höllenspektakel“. Jeder machte so viel Lärm, wie er nur konnte. Sie zündeten Holzräder an, die sie brennend ins Tal rollen ließen, um die Dunkelheit und die bösen Geister zu vertreiben.

Von diesem Kult stammt die heutige Tradition, in der Silvesternacht Böller und Feuerwerkskörper zu zünden.

*„Böller“ stammt aus dem Mittelhochdeutschen. Damals wurden Schleudermaschinen als Pöler bzw. Boler bezeichnet. Das Werfen oder Schleudern mit solch einer Maschine wurde „boln“ genannt. Seit dem 14. Jahrhundert wurden vor allem in Bayern und Österreich bei Hochzeiten „geböllert“. Später dann auch zur Sommer- und Wintersonnenwende und eben auch zu Neujahr. Es sollten die bösen Geister vertrieben werden. Dazu bediente man sich spezieller Geräte (Böllengeräten), die mit Schwarzpulver gefüllt sind und mit denen dann laut geknallt wurde. Neben dem Vertreiben der bösen Geister sollte mit dem Salut auch die neue Zeit (jetzt eben das neue Jahr) begrüßt werden.*

Die Assoziation des Jahresendes mit dem Namen Silvester (deutsch ‚Waldmensch‘, von lateinisch silva ‚Wald‘) geht auf das Jahr 1582 zurück. Damals verlegte die Gregorianische Kalenderreform den letzten Tag des Jahres vom 24. Dezember auf den 31. Dezember, den Todestag des Papstes Silvester I. († 31. Dezember 335). Der Liturgische Kalender führt den Tag seit 813 auch als dessen Namenstag.

Im deutschsprachigen Raum wird der Silvesterabend normalerweise in Gesellschaft der Familie und Freunde begangen. Zum Jahreswechsel, also um Mitternacht, 24 Uhr, läßt die „Korken knallen“, stößt mit einem Glas Sekt an und wünscht sich „Prost Neujahr“ oder einen „Guten Rutsch“

*– dem Angesprochenen wird gewünscht, dass er gut und wohlbehalten ins neue Jahr kommen möge. Nachweisen lässt sich der Gruß etwa ab dem Jahr 1900. Glück- und Gesundheitswünsche auszusprechen, sind noch einige Tage nach Neujahr üblich –*

und verspricht, Erwartungen, Wünsche und Vorsätze im „Neuen Jahr“ zu erfüllen. Anschließend geht man auf den Balkon, die Terrasse oder auf die Straße, um zu „böllern“.

Bei privaten Silvesterfeiern sind gewisse Rituale ein MUSS. Man schmückt seine Wohnung (oder den angemieteten Raum) mit Luftschlangen, Luftballons und dekoriert den Tisch mit sogenannten Glücksbringern, wie Glücksschweine, Schornsteinfeger, Vierblättrigem Klee (der in einem Blumentopf gekauft wird), Marienkäfer und Material für das Bleigießen, ein Orakel- und Mantik-Brauchtum, das schon bei den alten Römern verbreitet war, die als erstes Volk in größerem Maßstab die Bleiverhüttung betrieben.

*Bleistücke werden in einem Löffel über einer Kerze oder einem anderen kleinen Feuer erhitzt, bis sie gerade eben geschmolzen sind. Das geschmolzene Metall wird sodann in eine bereitgestellte Schüssel mit kaltem Wasser gegossen, wo es sofort zu bizarren Formen erstarrt. Die Gestalt und der*

*Schattenwurf der erstarrten Bleistücke werden zum Wahrsagen verwendet. Dazu wird die Gestalt oder der Schattenwurf frei assoziiert. Die Interpretation folgt in etwa den gleichen Regeln, wie diejenige des Kaffeesatzlesens. Den handelsüblichen Silvesterblei-Packungen werden Bedeutungslisten beigegeben, die Interpretationen vorgeben (z.B. Herz = sich verlieben; Blumen = neue Freundschaft). In erster Linie soll die Zukunft des Bleigießers vorausgesagt werden.*

Als Gaumenfreuden werden Berliner (Pfannkuchen) oder Neujahrskrapfen bereitgestellt.

Für viele Familien ist es auch ein MUSS, sich im Fernsehen den Kult-Klassiker „Dinner for One“ und die Neujahrsansprache des jeweiligen Bundeskanzlers bzw. Bundeskanzlerin anzusehen oder ein Neujahrskonzert zu besuchen.

Um 24 Uhr wird von vielen Kirchen das neue Jahr eingeläutet. Je nach örtlicher Tradition dauert das Geläut zwischen zehn Minuten und einer Stunde. Auch bieten viele Kirchen nächtliche Gottesdienste an.

Im 16. Jahrhundert entstanden – vor allem durch den musikalischen Impetus vieler evangelischer Christen – zahlreiche Neujahrslieder. Auch im Barock und seiner ausgeprägten Kirchenmusik sind einige entstanden, unter anderem von Bach und seinen Söhnen. Manche dieser damaligen Lieder werden bis heute gesungen, z.B. „Das Alte ist vergangen, das Neu‘ hat angefangen ...“.

Viele dieser Lieder gehören zum Repertoire der heutigen Sternsinger.





# Hamburg ist schön - aber waren Sie schon mal in der Hansestadt

## W·I·S·M·A·R

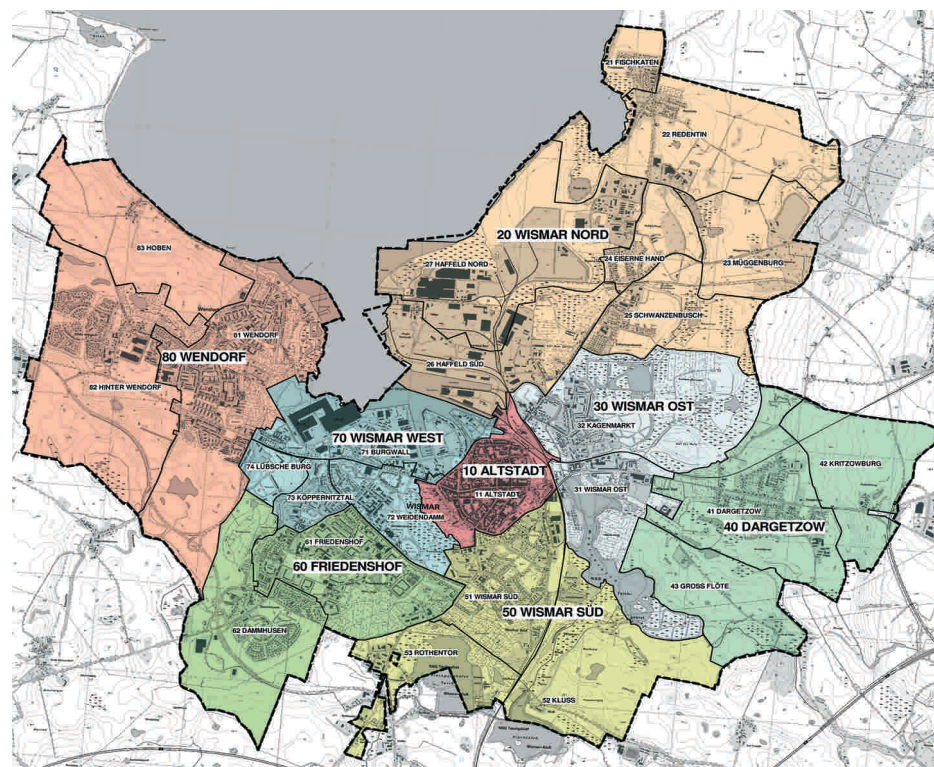
Die Hansestadt Wismar liegt an der Ostseeküste Mecklenburg-Vorpommerns am südlichen Ende der durch die Insel Poel geschützten Wismarer Bucht (über einen Damm sind Wismar und die Insel Poel miteinander verbunden). Sie ist die sechstgrößte Stadt und das größte der 18 Mittelzentren des Landes Mecklenburg-Vorpommern. Zudem ist Wismar Kreisstadt des Landkreises Nordwestmecklenburg.

Hier münden der Bach Köppernitz und die im Gründungsjahrhundert künstlich geschaffene Stadtgrube, gespeist aus dem Mühlenteich, in die Hafenbecken zur Ostsee. Der 1577 vom herzoglichen Hofbaumeister Tilemann Stella begonnene Kanalausbau fließt östlich der Altstadt in die Ostsee. Er wurde zunächst Viechelsche Fahrt genannt, erst ab dem 19. Jahrhundert bürgerte sich der Name Wallensteingraben ein. Im Stadtgebiet befinden sich mehrere kleinere und zwei größere stehende Gewässer, der Mühlenteich und der Viereggenhöfer Teich.

Wismar ist die sechstgrößte Stadt und das größte der 18 Mittelzentren des Landes Mecklenburg-Vorpommern. Zudem ist Wismar Kreisstadt des Landkreises Nordwestmecklenburg.

### Wismar ist in acht Stadtteile gegliedert, die jeweils in Stadtteilgebiete unterteilt sind:

- Altstadt mit dem Stadtteilgebiet Altstadt
- Wismar Nord mit den Stadtteilgebieten Fischkaten, Redentin, Müggenburg, Eiserne Hand, Schwanzbusch, Haffeld Süd und Haffeld Nord
- Wismar Ost mit den Stadtteilgebieten Wismar Ost und Kagenmarkt
- Dargetzow mit den Stadtteilgebieten Dargetzow, Kritzowburg und Groß Flöte
- Wismar Süd mit den Stadtteilgebieten Wismar Süd, Kluß und Rothentor
- Friedenshof mit den Stadtteilgebieten Friedenshof und Damhusen
- Wismar West mit den Stadtteilgebieten Burgwall, Weidendamm, Köppernitztal und Lübsche Burg
- Wendorf mit den Stadtteilgebieten Wendorf, Hinter Wendorf, Hoben und Insel Walfisch



Wismar hat eine perfekte Infrastruktur. Ob über Straße, Schiene, Wasser oder Luftraum, Sie erreichen die Hansestadt Wismar auf allen Wegen schnell und unkompliziert. Die ausgezeichnete direkte Straßenanbindung an die Autobahnen A20 und A14 macht die Hansestadt zu einem wichtigen Knotenpunkt innerhalb der Metropolregion Hamburg.

Die A20 garantiert eine optimale Abwicklung des Ost-West-Verkehrs zwischen Hamburg und Osteuropa sowie eine schnelle Anbindung an die Flughäfen in Hamburg, Lübeck und Rostock und die A 14 eine direkte Verbindung in die nähere Umgebung, nach Berlin und Mitteldeutschland.

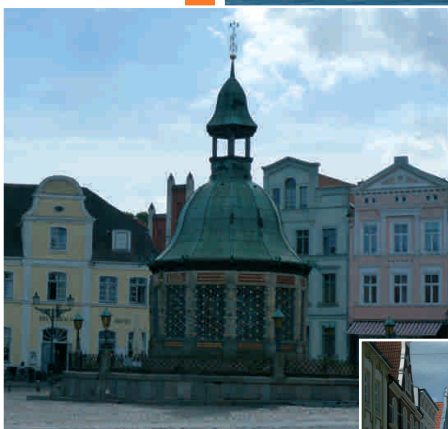
Auch auf dem Schienen- und Seeweg ist die Hansestadt erstklassig an das europäische Verkehrsnetz angeschlossen. Als direkt an der Ostsee gelegene Hafenstadt hat Wismar einen besonderen infrastrukturellen Anschluss an die

europäischen Schifffahrtswege. Hier sorgt der zweitgrößte Ostseehafen für die logistische Organisation von Güterströmen in der Ostsee, in Deutschland und ganz Europa. Schiffe mit einer Länge bis zu 230 m, 35 m Breite und 8,40 m Tiefgang können hier ihre Ladung löschen können.

Auch für Segler und Sportbootfahrer bietet Wismar eine attraktive Infrastruktur. Nahe dem Stadtzentrum befinden sich der Alte Hafen mit für größere Yachten geeigneten Kaianlagen, der Westhafen mit vielen Liegenplätzen für Boote aller Größenordnungen und der südlich des Überseehafens gelegene Wasserwanderrastplatz. Nördlich der Werft liegt der wegen des engen Fahrwassers und des beschränkten Tiefgangs nur für kleinere Boote geeignete Seglerhafen. Nordwestlich des Stadtzentrums befindet sich der Yachthafen Wendorf im gleichnamigen Stadtteil.



©Foto: MichelBlick



Wismar ist dank der Lage an der Ostsee und ihrer kulturhistorischen Bedeutung mit historischem Stadtbild ein beliebtes Tourismusziel.

Mit dem historischen Hafenbecken und der nahezu lückenlos erhaltenen Straßenrandbebauung vermittelt die Wismarer Altstadt ein klares Bild einer mittelalterlichen Seehandelstadt aus der Blütezeit des Städtebundes im 14. Jahrhundert. Wismar ist die einzige in dieser Größe und Geschlossenheit erhaltene Hansestadt im südlichen Ostseeraum. Die rasante Entwicklung der Hansestadt Wismar spiegelt sich in der umfangreich erhaltenen historischen Bausubstanz wider. Mit Hilfe der UNESCO wurden und werden die alten Häuser und Straßen saniert und für die Nachwelt erhalten.

Wismar war früh Mitglied des Handelsbundes der Hanse und blühte im Spätmittelalter auf, was noch heute im Stadtbild durch viele gotische Baudenkmale nachvollziehbar ist. Nach dem Dreißigjährigen Krieg kam Wismar 1648 unter die bis zum Jahr 1803 (de jure 1903) dauernde schwedische Herrschaft, woran das jährliche SCHWEDENFEST erinnert. Danach gehörte die Stadt zu Mecklenburg-Schwerin. Im Zweiten Weltkrieg wurde die Stadt durch mehrere Bombenangriffe getroffen, worunter vor allem das Gotische Viertel mit den Hauptkirchen St. Marien und St. Georgen sowie der Alten Schule litt. Im Jahr 2002 wurde die Altstadt von Wismar in die UNESCO-Welterbeliste aufgenommen.

Hauptanziehungspunkt für Besucher ist der 100 mal 100 Meter große Marktplatz (der größte Norddeutschlands), in dessen Mitte die so genannte „Wasserkunst“ steht, ein kunstvoll verzierter Brunnen, der von 1580 bis 1602 im Stil der holländischen Renaissance erbaut wurde und bis 1897 zur Trinkwasserversorgung der Stadt genutzt wurde. An der Nordseite des Marktplatzes befindet sich das eindrucksvolle, klassizistische Rathaus, erbaut 1817–1819, mit einer vorläufigen Dauerausstellung mit Exponaten zur Stadtgeschichte im Kellergewölbe und das backsteingotische Bürgerhaus, 1360 erbaut, heute Restaurant Alter Schwede. Unweit davon befindet sich das Stadtgeschichtliche Museum im Schabellhaus, einem denkmalgeschütztes Dielenhaus aus dem 14. Jahrhundert. Seit Juni 2014 befindet sich dort eine Ausstellung zum Weltkulturerbe der UNESCO.

In der Umgebung des Marktes verdienen die zahlreichen sanierten Straßenzüge mit mittelalterlichen bis klassizistischen Giebelhäusern Beachtung. Hinter dem Rathaus am Rudolph-Karstadt-Platz in der Fußgängerzone befindet sich das Stammhaus des Warenhauskonzerns Karstadt. Das Gebäude in seiner heutigen Erscheinung stammt aus dem Jahr 1908, Umbau 1931. Sehenswert sind das historische Treppenhaus und das kleine Museum im Erdgeschoss.



Bemerkenswert ist auch der Fürstenhof aus der Backsteinrenaissance, reich verziert mit Terrakotten aus der Werkstatt des Lübecker Künstlers Statius von Düren, worin sich heute das örtliche Amtsgericht befindet.

Wismars Stadtsilhouette wird von gewaltigen mittelalterlichen Backsteinkathedralen dominiert: der St.-Georgen-, der St.-Marien- und der St.-Nikolai-Kirche (seinerzeit Kirche der Schiffer und Fahrensleute), die alle eindrucksvoll die meisterliche Sakralarchitektur des 13. und 14. Jahrhunderts verkörpern.

Nach einem Rundgang durch die Altstadt lädt die denkmalgeschützte Parkanlage „Lindengarten“ (der 1815 auf dem Gebiet der ehemaligen schwedischen Befestigungsanlage entstand) mit seinen alten Baumbeständen und den vielen Bänken zum Verweilen ein. Durch den Park verläuft der Mühlenbach, der in der Stadt als GRUBE bekannt ist. Am nordwestlichen Ende befinden sich die Überreste der mittelalterlichen Stadtbefestigung aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts. Der ehemalige Wasserturm versorgte bis ins 19. Jahrhundert die Hansestadt mit Trinkwasser. In den Jahren 1996 bis 1997 wurde er umfangreich saniert.

**Die Grube**, ein regulierter Bach, der in amtlichen Karten die Bezeichnung Mühlenbach trägt, ist einer der ältesten künstlichen Wasserläufe Deutschlands. Über den Mühlen- teich, den Wallensteingraben und den Lostener See verbindet sie den Schweriner See mit der Ostsee.

In der Innenstadt unterteilt sich die Grube, der Fließrichtung folgend, in die Abschnitte Mühlengrube, Frische Grube und Runde Grube. Die parallel zum Wasserlauf führenden Straßen sind nach den Abschnitten benannt. Der Mühlenbach ist ein Abfluss des Mühlenteichs. Dieser wird vom Wallensteingraben gespeist und von diesem von Süden nach Norden durchflossen. Der Mühlenbach verlässt den Teich am westlichen Ufer, unterquert die Bahnstrecke Wismar-Bad Kleinen und verläuft von dort in nördlicher Richtung. Südlich des Bahnhofs wird ein Park durch- laufen (Lindengarten).

*Ein Wehr staut den Mühlenbach hier auf. Nach Unterquerung der Bahnhofsstraße verläuft der Graben westlich und erreicht die ehemalige städtische Mühle, die heute den Namen Alte Stadtmühle trägt. Von hier an wird das Gewässer Mühlengrube genannt. Innerhalb der nördlichen Altstadt ist die Grube in Feldsteintrocken- mauerwerk eingefasst. Zu beiden Seiten*

*liegen kopfsteingepflasterte Einbahn- straßen. In Höhe des Schabellhauses wechselt die Bezeichnung des Gewässers in Frische Grube. Ab dem Ziegenmarkt im Nordwesten der Altstadt bis zur Mündung in den Alten Hafen spricht man von der Runden Grube. Diese wird überbrückt durch ein Fachwerkhaus, das den Namen Gewölbe trägt.*

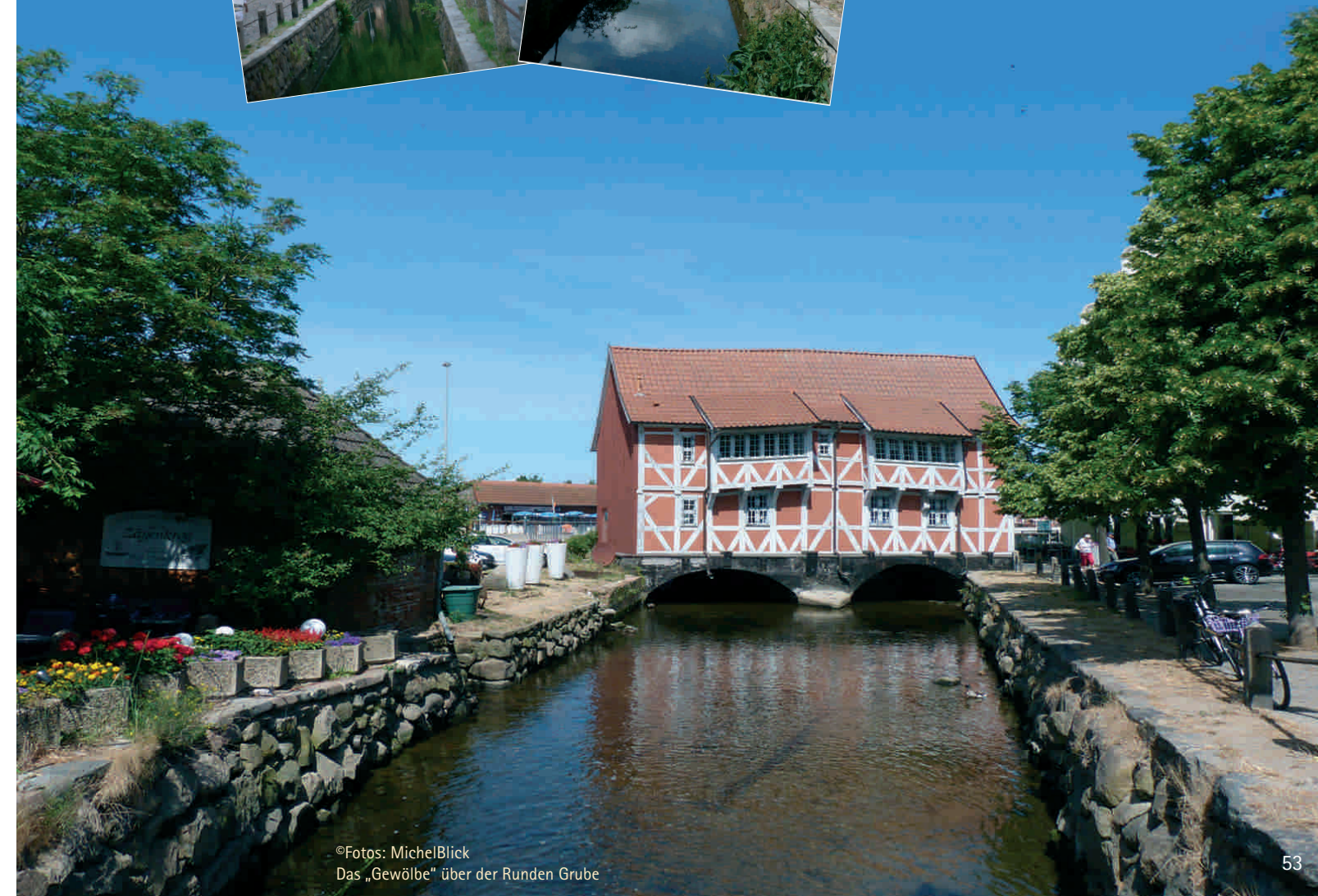
*Der Wasserlauf überwindet vom Mühlenteich bis zur Mündung vier Meter Höhen- unterschied. Die Gesamtlänge beträgt etwa zwei Kilometer, eingebettet durch die Innenstadt verlaufen 670 Meter.*

*Die Grube war ein in einer Senke fließender Bach vom Mühlenteich zum Hafen, der bereits im 13. Jahrhundert reguliert, zum Betrieb von Mühlen aufgestaut und schiffbar gemacht wurde. Lastkähne transportierten hier Waren wie Getreide, Salz und Heringe. Der Wasserlauf diente zudem dem Waschen von Wäsche und der Wasserversorgung. Hölzerne Röhren (Pipen) leiteten das Wasser zu Plätzen mit Schöpfstellen. Bei Stadt- bränden wurde früher durch eiserne Tore, die vom städtischen Bauhof herange- schafft werden mussten, der Abfluss der Grube ins Hafenbecken am Gewölbe versperrt, so dass Wasser zum Löschen des Brandes aufgestaut werden konnte.*

*In Abgrenzung zu einem einst existierenden weiteren Wasserlauf in der Stadt, der Salze Grube, in der Meerwasser vom Hafen bis zum Hopfenmarkt geführt wurde, wurde die Grube in ihrer gesamten Länge als Frische Grube bezeichnet.*

*Die Straßen an der Grube sind vorwiegend mit schlichten zwei- bis dreigeschossigen Wohnhäusern aus dem späten 19. Jahr- hundert bebaut. Am Eintritt des Bachs in die Innenstadt befand sich bereits 1229 eine Wassermühle. Die heute erhaltene Alte Stadtmühle wurde 1855/1856 als Dampf- mühle errichtet und später erweitert. Sie ist ein historisierender Backsteinbau. Dem Flusslauf folgend, befindet sich rechtsseitig die Nikolaikirche, ein spätgotischer Sakral- bau aus den Jahren 1381 bis 1487. Auf der linken Seite ist das von 1569 bis 1571 nach Plänen von Philipp Brandin für den damaligen Bürgermeister Heinrich Schabbel aus einem Brauhaus erbaute Schabbelhaus zu sehen, in dem heute das Stadtgeschichtliche Museum seinen Sitz hat. Brandin wohnte und hatte seine Werkstatt in der Frischen Grube 15/15A. In Hafennähe gibt es mehrere ehemalige Speicher- gebäude. Die Runde Grube wird überbrückt von einem zweigeschossigen Fachwerkbau auf zwei tonnengewölbten Brückenjochen aus der Mitte des 17. Jahr- hundert. Das Gebäude wird als das Gewölbe bezeichnet.*

*An Brücken sind die Schweinsbrücke, ursprünglich aus der Mitte des 19. Jahr- hundert, und die Brücke zwischen der Bohrstraße und der Scheuerstraße von 1875 sehenswert. Beides sind gemauerte Bogenbrücken. Die Schweinsbrücke wurde nach 1994 neu errichtet. Seither werden vier Geländerpfosten durch kleine, metallene Schweineskulpturen verziert. An einigen Stellen führen noch Treppenanlagen zum Wasser hinunter.*



Die Hansestadt Wismar ist von vielen künstlichen Wasserläufen durchzogen – folgt man ihnen, gelangt man zum Alten Hafen.

Das Bild ist maritim geprägt: Das Wassertor, dem letzten erhaltenen Stadttor Wismars (von ursprünglich fünf Toren), Teile der historischen Stadtmauer, zwei Kanonen, das Baumhaus mit zwei Repliken der Schwedenköpfe, Wismars Wahrzeichen, der Liegeplatz für den Nachbau der Poeler Kogge „Wissebara“ aus dem 14. Jahrhundert und die Fähre zur Insel Poel. Viele Boote, Yachten, Schiffe oder Großsegler legen hier an.

Auch für Kreuzfahrten wird der Alte Hafen immer interessanter; regelmäßig können Sie hier Kreuzfahrtanläufe von Ozeanriesen erleben. Ausflugs- bzw. Hafenrundfahrten mit einem Fahrgastschiff werden angeboten und frischen Fisch und Fischbrötchen kann man direkt an einem der vielen Kutter kaufen. Die umliegenden Restaurants, urigen Kneipen und Geschäfte laden zum gemütlichen Flanieren ein.

Jährlich lädt der Alte Hafen auch zum großen Hafenfest und zum Schwedenfest ein.

Der Alte Hafen Wismar wurde bereits Anfang des 13. Jahrhunderts, noch vor der Stadtgründung im Jahre 1226, erstmalig urkundlich erwähnt. Während der Hanse-Mitgliedschaft Wismars diente er als Umschlagplatz für die verschiedensten Seegüter. Intensive Geschäftsbeziehungen im Export und Import wurden unterhalten und führten zu einem stetigen Wachstum des Hafens.

Während der schwedischen Besetzungszeit diente der Hafen fast ausschließlich als Standort der Kriegsflotte. Mit Ende der Schwedenzeit im Jahre 1803 wurde Wismar wieder dem Land Mecklenburg zugehörig. Ein Aufschwung entwickelte sich jedoch erst Anfang des 20. Jahrhunderts mit einer

Vertiefung des Hafens und Bau des Neuen Hafens mit Schienenverkehr.

Der Alte Hafen ist oft auch eine beliebte Kulisse für die TV-Serie „SOKO Wismar“. Hier jagt der Schauspieler Dominic Boer als Kriminaloberkommissar Lars Pöhlmann so manchen großen und kleinen Ganoven.

Die Serie nimmt die Zuschauer mit auf eine Sightseeingtour durch die Hansestadt und weckt so bei vielen auch das Fernweh. Geschickt verbinden die Regisseure die Sehenswürdigkeiten und die Schönheit von Wismar mit einer spannenden Krimihandlung. Für die Stadt hat sich das ausgezahlt, denn ähnlich wie bei der legendären „Schwarzwaldklinik“, kann auch Wismar einen Touristen-Boom verzeichnen. Aus allen Teilen Deutschlands kommen die Besucher nach Wismar, um die Drehorte zu sehen und vielleicht mit ein bisschen Glück auch einen Blick auf die Darsteller werfen zu können.

©Foto: MichelBlick

Nach einer zweijährigen Verhandlungsphase und unterschiedlichen Konzepten zu den Entwicklungsmöglichkeiten wurde das Gebäude 2015 von der Penta Real Estate GmbH & Co. KG gekauft, liebevoll saniert und in ein Luxus-Ferien-Domizil der absoluten Extraklasse umgewandelt.

Die 48 hochwertig und durchdacht ausgestatteten Apartments mit Wohnflächen von 48 bis 94 Quadratmetern haben schnell neue Eigentümer gefunden. Besucherinnen und Besucher der Hansestadt Wismar können diese Luxus-Apartments jetzt anmieten. Für Anmietungen wenden Sie sich bitte an das Vermietungsbüro der Boltenhagener Apartment & Immobilien Service GmbH, das von Frau Kirsten Koch geleitet wird.



Boltenhagener Apartment & Immobilien Service GmbH  
Ostseeallee 10 | 23946 Ostseebad Boltenhagen  
+49 38825 3778-10  
info@urlaub-in-boltenhagen.de | www.urlaub-in-boltenhagen.de

Der 34 Meter hohe **Ohlerich Speicher** am alten Hafen wurde als Bestandteil der Wismarer Speicherstadt in den Jahren 1936–1938 von Paul Ohlerich errichtet. Das Gebäude diente als Getreidespeicher, besaß sieben Speichergeschosse und darin eingeschlossen 17 Getreidesilos. Paul Ohlerich wurde 1895 Teilhaber der Firma Löwenthal, Nord & Co. diese Firma wurde 1934 in die Firma Ohlerich & Sohn umbenannt. Die Firma hatte 1932 etwa 120 Arbeiter und Angestellte und hatte weitere Niederlassungen und Speicher in den Häfen Bützow, Lübeck und Rostock sowie an den Bahnhöfen von Sternberg, Schwerin und Reinfeld.

Verantwortlich für den Bau war der Architekt Heinrich Hansen aus Kiel, welcher auch den Rundspeicher in der Eckernförde (1931) und den Löwe-Speicher (1940) in Wismar gestaltete. Es gibt noch einen weiteren baugleichen Speicher in Kappeln. Der 1936 erbaute „Pierspeicher“ wird dort als Hotel genutzt.

Zu DDR Zeiten wurde der Ohlerich-Speicher noch durch die VEAB/VEB Getreidewirtschaft betrieben, verlor dann aber seinen ursprünglichen Zweck und war seinem Verfall preisgegeben.



©Fotos: MichelBlick

*Ohlerich*  
SPEICHER

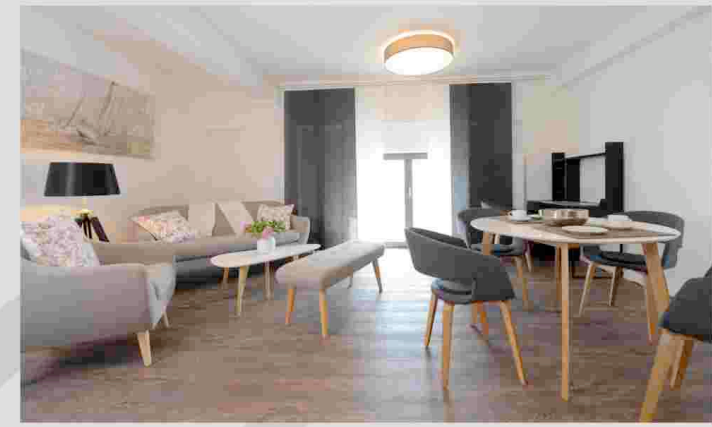
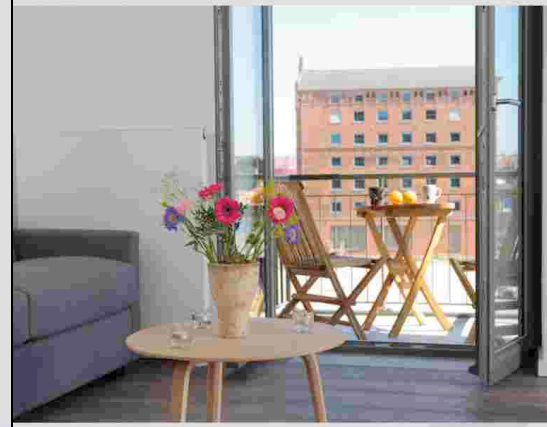
*Hafenurlaub · Wismar*



Wo denkmalgeschützte Architektur auf modernen Lifestyle trifft -  
schöner Wohnen in Wismar im historischen Speicher mit 48 exklusiven Ferienappartements.



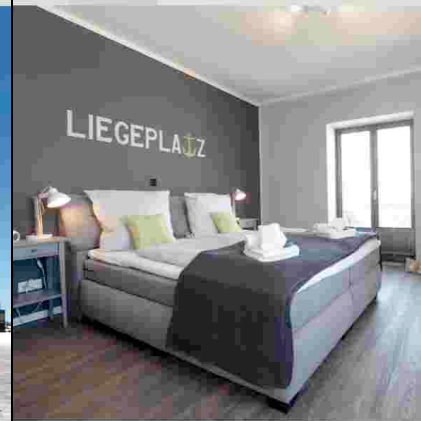
Ohlerich Speicher • Stockholmer Str. 20 • 23966 Hansestadt Wismar • Germany



Die malerische Altstadt von Wismar mit ihren imposanten Backsteinkirchen und schön restaurierten Giebelhäusern zählt seit 2002 zum UNESCO-Welterbe. Grund genug, der altherwürdigen Hansestadt einen Besuch abzustatten.

Wer länger bleiben möchte, kann in einem ganz besonderen Feriendomizil übernachten. Im „Ohlerich Speicher“, der direkt im charmanten „Alten Hafen“ residiert. Der ehemalige Getreidespeicher aus dem Jahr 1938 wurde komplett umgebaut. Heute findet man hier exklusive Appartements mit den Wohnflächen von knapp 50 bis 114 Quadratmetern, zum Teil mit Balkon, sowie großzügige Lofts inklusive Dachterrassen in den obersten Stockwerken. Darüber hinaus genießen Sie hotelähnlichen Service. Die Appartements buchen Sie bereits ab einer Nacht mit Komfortausstattung (inkl. Bettwäsche & Handtücher). Das im Haus befindliche Restaurant mit Sonnenterrasse lädt zum Frühstück ein und verwöhnt Sie mit mediterraner Küche.

So besonders wie das Ambiente, so sind auch die Aussichten aus den Appartements auf den Hafen, die Wismarbucht und die wunderschöne Altstadt. Das Zentrum liegt nur wenige Gehminuten vom „Ohlerich Speicher“ entfernt. Ebenso die Restaurants und urige Hafenkneipen, die neben internationalen Gerichten fangfrischen Fisch anbieten.



www.ohlerich-speicher-wismar.de • Telefon +49 38825 377 888 • info@urlaub-in-wismar.de

Beim Spaziergang durch die Hansestadt Wismar ist der Einfluss der schwedischen Besatzung (1648–1803) allgegenwärtig, woran das jährliche Schwedenfest erinnert.

1632 wird die Hansestadt Wismar während des Dreißigjährigen Krieges durch schwedische Truppen besetzt. Schweden ging als einer der Sieger aus dem Dreißigjährigen Krieg hervor und bekam 1648 im westfälischen Frieden die Stadt Wismar zugesprochen. Im Fürstenhof wurde 1653 das oberste schwedische Gericht für Schwedens Besitzungen auf deutschem Boden errichtet.

Für die Bevölkerung trat allerdings keine Ruhe ein, da die Dänen 1675 Wismar eroberten. Die Schweden kamen einige Jahre später zurück und bauten Wismar zur größten Festung Europas aus. Sogar auf der Insel Walfisch wurde ein Fort errichtet. 1711 fingen die Dänen an, Wismar während des nordischen Krieges zu belagern. Nach fünf Jahren Standfestigkeit musste sie sich im April 1716 erneut den Dänen ergeben. Sie ließen die unlängst errichteten Festungsanlagen von den Wismarer Bürgern abtragen. Die Stadt Wismar fällt ein paar Jahre später wieder an die schwedische Krone. Sie brachte kaum Gewinn für das schwedische Königshaus, da die Stadt immer mehr verarmte.

Aus diesem Grund wurde die einhundert Jahre alte Stadt Wismar von Schweden für 1.250.000 Taler an den Herzog von Mecklenburg verpfändet. Den im Jahre 1903 fälligen Pfandvertrag löste Schweden nicht ein, daraufhin fiel die Hansestadt Wismar an das Deutsche Reich und wurde dem Großherzogtum Mecklenburg zugeordnet.

Vieles erinnert noch an diese historische Epoche. Vor dem Baumhaus am Alten Hafen ruhen die „Schwedenköpfe“. Sie sind ein Wahrzeichen der Stadt. Ein erhalten

geliebtes Original gehört zu den Kostbarkeiten des Stadtgeschichtlichen Museums „Schabbellhaus“ ([www.wismar.de/schabbell](http://www.wismar.de/schabbell)).

Weitere „schwedische Spuren“ sind: Der „Alte Schwede“ am Markt, eines der ältesten Bürgerhäuser (um 1380), das schwedische Kommandantenhaus, das Zeughaus, das barocke Provirantheus, der Schwedenstein von 1903, ein 400 Zentner schwerer Felsbrocken mit den Wappen Wismars, Mecklenburgs und Schwedens.

Heutzutage erinnert man sich gern an die Schwedenzeit zu Wismar und versucht, das schwedische Erbe zu pflegen und zu bewahren. Den Höhepunkt bildet dann im Sommer das bei vielen Einheimischen, in- und ausländischen Gästen beliebte, jährliche Schwedenfest. Es werden stets über 100.000 Besucher erwartet, die einen nostalgischen Blick auf die Zeit der Besetzung Wismars durch die Schweden werfen wollen. Besondere Anziehungspunkte sind Schlachtdarstellungen, bei denen schwedische Karolinertruppen mit Kavallerie, Infanterie und Artillerie anrücken, ein historischer Umzug, ein Feldgottesdienst und der Schwedenlauf quer durch die Hansestadt.

### Einen lebendigen Eindruck der Geschichte der Hansestadt Wismar vermittelt eine Ausstellung im Welt-Erbe-Haus, ein denkmalgeschütztes Dielenhaus in der Lübschen Straße 23.

Das Haus entstand um 1350 in der Zeit der Hanse, die seinerzeit Teil eines bedeutenden Handelsweges und gleichzeitig die Ost-West-Achse der Stadt war. Im Erdgeschoss befand sich ein großer Raum, die Diele, in denen der Warenumsatz organisiert und durchgeführt wurde. Große Luchtfenster zur Straße und zum Hof brachten ausreichend Tageslicht in den Raum. Oberhalb der Diele befanden sich Lagerräume. Ein hofseitiger Flügelausbau, die Kemplade, diente als Wohnraum. Im Laufe des 17. bis 19. Jahrhunderts bauten die Eigentümer das Gebäude sukzessive zu einem reinen Wohngebäude um. Dabei wurde die ursprünglich hohe Decke der Diele abgesenkt und so die lichte Höhe in den oberen Geschossen erweitert. Weitere Umbauten erfolgten im 19. Jahrhundert auf Veranlassung des Bürgermeisters Gabriel Lembke, der das Haus zu dieser Zeit bewohnte. 1924 erwarb eine Kaufmannskompagnie das Gebäude und nutzte es als Geschäftsraum mit einer Gaststätte sowie einem kleinen Museum. 1950 zog der Kulturbund der DDR ein, der das Haus bis 1990 nutzte. Anschließend verfiel es zusehends, bis es 2004 von der Stadt im Zuge der Anerkennung als Weltkulturerbe gesichert wurde. In den Jahren 2013 bis 2014 erfolgte für rund vier Millionen Euro eine umfangreiche Sanierung.

Weitere Informationen und Kartenmaterial erhalten Sie hier:

Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Konrad-Zuse-Straße 2 | 18057 Rostock

+49 381 40 30 500 | [www.auf-nach-mv.de](http://www.auf-nach-mv.de)



©Fotos: Jan Orlinski



**Der vierte verkaufsoffene Sonntag in der Hamburger Innenstadt und der Hafencity steht unter dem Motto „Kunst & Kultur“.**

**Zwischen 13 Uhr und 18 Uhr kann nicht nur nach Herzenslust Wintermode geshoppt werden, sondern es wartet auch eine Vielfalt an künstlerischen und kulturellen Höhepunkten auf die Innenstadtbesucher.**

**Einer der Höhepunkte des Programms am verkaufsoffenen Sonntag ist die künstlerische Präsentation handgefertigter Couture von MADE AUF VEDDEL um 16.00 Uhr im Schaufenster von Karstadt in der Mönckebergstraße. Bereits seit 10 Jahren unterstützt die Designerin Sibilla Pavenstedt mit ihrem Verein MADE AUF VEDDEL integrative Projekte.**



**4. November**  
Verkaufsoffener Sonntag

**19. November**  
Veranstaltung der Reihe Forum Bundesbank  
Vortrag Dr. Heike Winter,  
Leiterin der Hauptgruppe Digitalisierung im Zahlungsverkehr  
der Deutschen Bundesbank,  
„Bezahlen 2020: digital, instant und global“  
Willy-Brandt-Straße 73  
www.bundesbank.de

**9. November bis 9. Dezember**  
Winterdom  
Heiligengeistfeld, St. Pauli

Weihnachtsmärkte

Änderungen vorbehalten

An vier Sonntagen im Jahr laden zahlreiche Geschäfte der City in der Zeit von 13 bis 18 Uhr zu einem besonderen Einkaufserlebnis ein. Für alle vier verkaufsoffenen Sonntage gestaltet das City Management ein attraktives Rahmenprogramm und übernimmt die Öffentlichkeitsarbeit. Diese verkaufsoffenen Sonntage sind eine gute Gelegenheit, inentspannter Atmosphäre die Innenstadt neu zu erkunden. „Shoppern, Kunst und Kultur – das ist unsere Erfolgsformel“, so City Managerin Brigitte Engler. „Besonders Paare und Familien mit ihren Kindern haben an so einem Tag endlich einmal ausreichend Zeit, wichtige Anschaffungen gemeinsam zu tätigen.“

Bei den Rahmenveranstaltungen greift das City Management thematische Anlässe auf, die für die Stadt, ihre Bewohner und ihre Besucher zugleich von Interesse sind und damit ein attraktives Ziel darstellen. Damit setzt das City Management auch die entsprechende Rechtsgrundlage des Hamburgischen Ladenöffnungsgesetzes um.

# MERRY CHRISTMAS

## Weihnachtsbazar & Ausstellung

KLEINODE zu KLEINEN PREISEN für den GUTEN ZWECK  
10. November – 6. Dezember 2018

Grafik, Malerei und Skulpturen – im kleinen Format  
Schmuck, Geschenkschachteln,  
Kunstabücher sowie Skurriles und Antiquitäten zu kleinen Preisen  
für den guten Zweck

Tombola

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



Galerie KAM | Kulturaustausch Hamburg-Übersee eV  
Lohbrügger Landstrasse 5, 210319 Hamburg | www.galerie-kam.de  
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10 - 17 Uhr | Sonnabend 10 - 14 Uhr



## Termine - Museen

Altonaer Museum, Museumstraße 23, 22765 HH, Tel. 428 135-3582  
(tägl. Di-So 10 -17 Uhr) [www.altonaermuseum.de](http://www.altonaermuseum.de)  
Ständig wechselnde Veranstaltungen

Ballinstadt, Das Auswanderermuseum, Veddeler Bogen 2, 20539 HH  
Tel. 31979 6-01 (tägl. 10-18 Uhr) [www.ballinstadt.de](http://www.ballinstadt.de)  
Dauerausstellung „port of dreams“

Brahms-Museum, Peterstr. 39, 20355 HH, Tel. 41913086 (Di-So 10-17 Uhr)  
[www.brahms-hamburg.de](http://www.brahms-hamburg.de)  
Kabinettausstellung „...eine kleine Gesang-Republik“ - Johannes Brahms und  
der Hamburger Frauenchor 1859-1861

Bucerius Kunst Forum, Rathausmarkt 2, 20095 HH, Tel. 3609960  
(tägl. 11-19 Uhr) [www.buceriuskunstforum.de](http://www.buceriuskunstforum.de)  
„Anton Corbijn. The Living and the Dead“, bis 06.01.19

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

Deichtorhallen Hamburg - Haus der Photographie - Halle für aktuelle Kunst-  
Sammlung Falckenberg, Deichtorstraße 1-2, 20095 HH, Tel. 321030  
(Di-So 11-18 Uhr) [www.deichtorhallen.de](http://www.deichtorhallen.de)  
„Ralf Ziervogel - AS IF“, Sammlung Falckenberg, bis 27.01.19

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](http://www.barlach-haus.de)  
„Paris im Sinn“, Hommage an den Hamburger Franz Nölken (1884-1918),  
04.11.18 bis 17.02.19

Freie Akademie der Künste, Klosterwall 23, 20095 HH, Tel. 324632  
(Di-So 11-18 Uhr) [www.akademie-der-kuenste.de](http://www.akademie-der-kuenste.de)  
Ständig wechselnde Veranstaltungen

Hamburger Kunsthalle, Glockengießer Wall 1, 20095 HH, Tel. 428542612  
(Di-So 10-18 Uhr, Do bis 21 Uhr) [www.hamburger-kunsthalle.de](http://www.hamburger-kunsthalle.de)  
„Lili Fischer. Alles beginnt mit Zeichnen...“, bis 10.02.19

Hamburgmuseum, Holstenwall 24, 20355 HH (Di-Sa 10-17 Uhr, So 10-18 Uhr)  
[www.hamburgmuseum.de](http://www.hamburgmuseum.de)  
„Revolution! Revolution? Hamburg 1918-1919“, bis 25.02.19

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](http://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](http://www.jenischhaus.org)  
Dauerausstellung und ständig wechselnde Veranstaltungen  
„Klassisch dänisch“, Norddeutsche Baukultur seit 1790, bis 24.02.19

Kunsthau Hamburg, Klosterwall 15, 20095 HH, Tel. 335803 (Di-So 11-18 Uhr)  
[www.kunsthauhamburg.de](http://www.kunsthauhamburg.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](http://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](http://www.mkg-hamburg.de)  
Ständig wechselnde Veranstaltungen  
„Karl Kluth in Hamburg: Gemälde und Zeichnungen der HASPA Stiftung“,  
bis April 19  
„Delete. Auswahl der Zensur im Bildjournalismus“, bis 25.11.18

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

Museumsfrachtschiff Cap San Diego, Überseebrücke, 20459 HH, Tel. 364209  
(10-18 Uhr) [www.capsandiego.de](http://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](http://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](http://www.sub.uni-hamburg.de)  
Ständig wechselnde Ausstellungen und Veranstaltungen

Wasserkunst Elbinsel Kaltehofe, Kaltehofe Hauptdeich 6-7, 20539 HH,  
Tel. 78884999-0 (Di-So 10-18 Uhr) <http://wasserkunst-hamburg.de>  
Dauerausstellung und ständig wechselnde Veranstaltungen

Bergedorfer Schloss, Bergedorfer Schlosstr. 4, 21029 HH, Tel. 42891-2509  
(Di-So 11-17 Uhr) [www.bergedorfer-museumslandschaft.de](http://www.bergedorfer-museumslandschaft.de)  
Ständig wechselnde Ausstellungen und Veranstaltungen

Änderungen vorbehalten



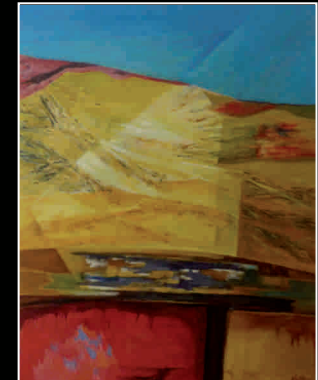
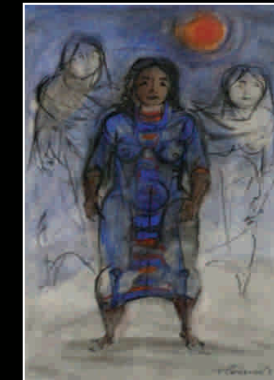
Kulturaustausch Hamburg-Übersee eV | Galerie KAM + Verlag  
Lohbrügger Landstrasse 5 | 21031 Hamburg | +49 (40) 25 49 75 30  
[info@galerie-kam.de](mailto:info@galerie-kam.de) | [www.galerie-kam.de](http://www.galerie-kam.de)  
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 10-17 Uhr

### Dauerausstellung

## Arte America Latina

Zeitgenössische Kunst aus Lateinamerika

Grafik - Malerei - Skulpturen - Kunstbücher



### Ausstellung

bis 31. Dezember 2018

## Umwelt im Ökologiediskurs: Artenvielfalt

- anlässlich der 7. Internationalen Malerei Biennale Hamburg und 10. Klimawoche Hamburg -





# Neujahrsempfang im Hamburger Rathaus

Alle Hamburger Bürgerinnen und Bürger sowie Gäste können am Neujahrsmorgen dem Ersten Bürgermeister Peter Tschentscher und der Zweiten Bürgermeisterin Katharina Fegebank 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 Bürgermeisteramtzimmer. 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 „MichelBlick“ Team wünscht Ihnen, sehr geehrte Leserinnen und Leser,  
eine besinnliche Weihnachtszeit und  
einen dynamischen und erfolgreichen Start ins JAHR**

