



OSDORF

C 4955 E

Bürger- und Heimatverein Osdorf e.V.

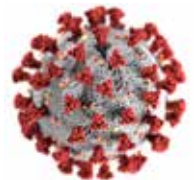
56. JAHRGANG · HEFT 6 · Juni 2020



Tag der Offenen Tür auf dem Heidbarghof in den letzten Jahren

Fotos: Christiane Borschel und Klaus Schröder

Der Tag der Offenen Tür auf dem Heidbarghof muss in diesem Jahr ausfallen. Die Bilder mögen Erinnerungen an die schönen Veranstaltungen der letzten Jahre wecken!





Flexibel, freundlich, fair

Als inhabergeführtes Hamburger Traditionsunternehmen erfüllen wir unseren Kunden nahezu jeden Wunsch rund ums Automobil.

Mercedes-Benz

- Service für Mercedes-Benz Pkw, Transporter und Lkw
- Junge Sterne Partner
- ca. 100 junge Gebrauchtfahrzeuge im Angebot
- Vermittlung von Neufahrzeugen
- Unfallinstandsetzung und Lackiererei



smart

- Service für smart
- jung@smart Partner
- ca. 80 junge Gebrauchtfahrzeuge im Angebot
- Unfallinstandsetzung und Lackiererei



Classic Center

- Verkaufsaustellung mit 40-50 Fahrzeugen ab Baujahr 1950
- Ankauf von Old- und Youngtimern
- Restaurierung, Reparatur und Wartung
- Karosserieinstandsetzung und Lackiererei
- Sattlarbeiten
- Holzrestaurierung

**LESEBERG
CLASSIC**

Volkswagen

- Service für Volkswagen Pkw
- Service für Volkswagen Transporter
- Unfallinstandsetzung und Lackiererei
- Junge Gebrauchtfahrzeuge



Service

Leseberg 
AUTOMOBILE

Leseberg Automobile GmbH
Osdorfer Landstr. 193-217 | 22549 Hamburg
info@leseberg.de | www leseberg.de



Neue Osdorfer Apotheke

Lothar Neumann

Kostenloser Botendienst

Langelohstr. 158 · 22549 Hamburg · Tel. 80 66 36 · Fax 8 00 84 76



Bürger- und Heimatverein Osdorf e.V.

Der Bürger- und Heimatverein im Internet

www.buergerverein-osdorf.de - **E-Mail: buergerverein-osdorf@gmx.de**

Postadresse für das Vereinsblatt: Grönenweg 77, 22549 Hamburg

Impressum

Mitteilungen des Bürger- und Heimatvereins Osdorf e. V.

Vorsitzende: Astrid Brockmann, Entenweg 23, 22549 Hamburg, Tel.: 0177-1983724.

Bankkonten bei der Hamburger Sparkasse: IBAN: DE36200505501051211470,
bei der VR-Bank Pinneberg: IBAN: DE80221914050073000420

Verlag, Anzeigen, Herstellung und Versand: Soeth-Verlag, Wiedenthal 19, 23881 Breitenfelde

Wichtige Tel.-Nrn.: 800 77 06 für den Zeitungsversand, 80 42 15 Anke Thiele (Ausfahrten)

Mitgliedsbeiträge

Alle Mitglieder, die am Einzugsverfahren teilnehmen, werden gebeten, evtl. Änderungen ihrer Bankverbindung der Kassenwartin des Bürger- und Heimatvereins Osdorf bis zum 12. Juni 2020 schriftlich mitzuteilen.

Susanne Huesmann, Goosacker 26, 22549 Hamburg,

E-Mail: bhv-kassenwart@gmx.de

Der Vorstand dankt Ihnen für diese kleine Mühe!

Bitte teilen Sie uns auch Adressänderungen mit!

Der

**Floh- und Kinderflohmarkt
fällt leider aus.**

**Hoffentlich können wir im Herbst
einen neuen Termin anbieten.**



Geburtstage im Juni

1. Barbara Schröder	9. Michael Roeseler	19. Jürgen Schwieger
2. Rudolf Materla	11. Christa Hüther	21. Heidi Weyer
3. Margot Sieb	11. Dr. Klaus Jarr	23. Sigrid Köhler
3. Anke Thiele	11. Ingeborg Reincke	23. Uwe Ott
4. Elke Becker	12. Helga von Borstel Seher	23. Brigitte Witt
5. Gaby Ihle	12. Annelore Schwarz	26. Helga Westphäling
5. Helga Pudelko	13. Peter Jennert	27. Jochen Gebauer
5. Erika Schröder	13. Gerd Neuhäuser	27. Heidrun Lehmann
6. Horst Dörner	13. Elke Seidel	28. Hans-Jürgen Gebhardt
6. Gisela Ewald	15. Lisa Jensen	28. Edna Klein
7. Dr. Christiane Borschel	17. Ellen Hähne	28. Stefan Schröder
7. Edith Michos	17. Ralph Honheisser	29. Patrick Faber
7. Reinhard Salge	17. Horst Lübbersmeyer	29. Uwe Nieke
8. Werner Dannenberg	18. Karlheinz Duncker	29. Ingrid Strohtmann-Wett
9. Steffen Dederding	19. Elisabeth Becker	30. Sylvia Fechter
9. Klaus Dieter Lieb	19. Kristina Ekelund	30. Sibylle Godau
9. Lore Lühje	19. Bernd Meier	
	19. Peter Schönherr	

Herzlichen Glückwunsch!

Zwei Jubilaren können wir an dieser Stelle zum **90. Geburtstag** gratulieren, **Horst Dörner** am 6. Juni und **Karlheinz Duncker** am 18. Juni. Wir wünschen beiden Herren alles Gute und in dieser Zeit besonders Gesundheit!

Als neue Mitglieder begrüßen wir
Monika und Ulrich Schacht

Schwanen  **Apotheke**

Seit 1661

in Alt-Osdorf

Dr. Mario A. Fichera

Rugenbarg 9 · 22549 Hamburg

Tel. 040/80 78 37 80 u. 040/80 78 37 81 · Fax 040/80 78 37 82



Unsere nächste Ausfahrt führt uns

am **Donnerstag**, dem **16. Juli 2020**, nach **Plön** ins Restaurant „**Seeprinz**“. Es gibt „**Hej, hej**“ **Schweinefilet dänische Art mit Rahm-champignons, Preiselbeeren, Blattspinat und Kartoffel-Wedges.**

Anschließend Aufenthalt in **Plön.**

Abfahrt **10.00 Uhr**, Bushaltebucht Osdorfer Landstraße

Anmeldungen :

Jeweils ab 20. des Monats am Montag, Mittwoch und Freitag von 9.00 bis 10.00 Uhr, **persönlich** per Telefon bei Frau Anke Thiele, Tel.: 80 42 15

Letzte Abmeldung: Am Freitag vor der Ausfahrt, da wir sonst leider Euro 12,00 für die Busfahrt berechnen müssen.

Bitte informieren Sie sich auf unserer Website www.buergerverein-osdorf.de über den jeweils aktuellen Stand unserer geplanten Ausfahrten. Gegebenenfalls wird Ihnen Anke Thiele bei der Anmeldung absagen müssen.

Anstelle der ausgefallenen Ausfahrt zum Spargelessen nachfolgend einige wissenswerte Informationen über Spargel.

Spargel ein vielseitig verwendbares Gemüse

Die ursprüngliche Heimat des Gemüsespargels sind die warmen Regionen Süd- und Mitteleuropas, Nordafrika und Vorderasien. Spargel gedeiht am besten in lockerem, sandigen, nicht zu feuchten Boden. Die Anlage von Spargelbeeten ist recht aufwändig: Es werden Gräben von ca. 40 cm ausgehoben, Mist oder Dünger wird untergemischt, dann werden die Pflanzen gesetzt. Erst zu Beginn des dritten Jahres nach der Pflanzung wird der Hügel errichtet und man kann mit der Ernte beginnen. Grüner Spargel wird genauso gepflanzt, es wird nur kein Erdwall errichtet. Bis Johanni am 24. Juni wird Spargel geerntet. Danach lässt man den Spargel auswachsen, das Kraut wird im Herbst gelb und dann abgestochen. Die Pflanzen „erholen“ sich bis zur nächsten Ernte. 10 bis 15 Jahre kann man so Spargel ernten, dann sind die Pflanzen ausgelaugt.

Die großen Spargelbauern haben inzwischen zum Teil Bodenheizung in ihren Beeten und die Hügel werden mit Folien abgedeckt, um die Wärme im Beet zu halten. Diese Folien werden nach der Ernte zusammengerollt und mehrere Jahre verwendet. Der Spargel wird mit Spezialmessern

gestochen und nach der Ernte gewaschen und sortiert. Dies alles erfordert einen hohen Personalaufwand.



Spargel ist ein vielseitig verwendbares Gemüse: Suppe, gekochter oder gedünsteter Spargel, Spargelkuchen, kleine Päckchen im Backofen gegart, gebraten und Salat sind einige Varianten. Spargel ist sehr gesund, er hat wenig Kalorien, besteht überwiegend aus Wasser, hat kein Fett und kaum Kohlehydrate. Zudem soll er eine Anti-Aging-Wirkung haben, weil er viel Folsäure liefert; dieses Vitamin aus der B-Gruppe fördert die Zellerneuerung. Aufgrund des hohen Kalium-Gehalts wirkt er harntreibend. Die enthaltene Asparagusin-Säure verursacht den etwas strengen Geruch des Urins.

Früher galt Spargel als schwierige Speise in Bezug auf Tischsitten, man hat ihn überwiegend mit den Fingern gegessen, weil die Bestecke aus Silber oder Stahl durch schwefelhaltige Verbindungen mit Spargel anliefen.

Anke Thiele

Als Ersatz für das ausgefallene Spargelessen hier ein paar Rezepte zum Selberkochen:

Spargelsülze

Zutaten für eine Terrinenform von 1 ½ L Inhalt:

1 kg weißer Spargel
400 g Bundmöhren
500g Brokkoli
1 Bund Dill
10 Blatt weiße Gelatine
Salz
1 Teel. Zucker
½ Essl. Butter
weißer Pfeffer
4 Essl. Estragonessig

Zubereitungszeit: 50-60 Minuten Kühlzeit:
10 Stunden

Den Spargel putzen. Aus den Schalen mit 1 ½ L Wasser einen Spargelfond herstellen. Hierfür die Schalen 15-30 min im Wasser köcheln lassen.

Inzwischen Möhren und Brokkoli putzen. Brokkoli in kleinen Röschen vom Strunk schneiden. Dill waschen und die Blättchen abzupfen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Spargelfond in einen großen Topf abgießen. Mit ½ Teelöffel Salz, Zucker und Butter aufkochen lassen. Spargel darin in

15-20 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest garen, herausheben und abtropfen lassen. Möhren und Brokkoli nacheinander in je 5-7 Minuten im Spargelfond bissfest garen und abtropfen lassen.

600 ml heißen Spargelfond abmessen, mit Salz, Pfeffer und dem Essig kräftig würzen und durch ein Sieb gießen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und im heißen Spargelfond auflösen.

Die Terrinenform kalt ausspülen und die Hälfte des Dills auf dem Boden verteilen. Darüber der Länge nach die Hälfte des Spargels legen, dann eine Lage Möhren, Brokkoli, den restlichen Spargel und Dill einschichten. Den gewürzten Fond darüber gießen, bis das Gemüse bedeckt ist. Im Kühlschrank in zehn Stunden fest werden lassen. Die Terrinenform kurz in warmes Wasser stellen, stürzen und die Sülze mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben schneiden.

Mit einer Vinaigrette oder Joghurt-Kräutersauce wird es ein leichter Imbiss.

100 Jahre in Osdorf und allen Elbvororten

BESTATTUNGEN LAUWIGI



Alle Bestattungsarten in jeder Preislage auf allen Friedhöfen, Seebestattungen und Bestattungsvorsorge.



Rugenbarg 39 - 22549 Hamburg-Osdorf

Tag und Nacht: (040) 80 35 59

www.lauwigi-bestattungen.de

Spargel mit Kerbelschaum

Zutaten für 4 Personen:

2 kg weißer Spargel

Für die Soße:

500 g

Suppenspargel

2 Essl. Öl

Salz

Zucker

1 Essl. Butter

1 Bund Korb-
(oder Brunnenkres-
se)

80 g tiefgekühlte

Butter

weißer Pfeffer

50 g Sahne

Garzeit für den

Fond: 45 Minuten,

Zubereitungszeit:

50-60 Minuten

Den weißen Spargel putzen und in feuchte Geschirrtücher wickeln. Den Suppenspargel ebenfalls putzen.

Alle Spargelschalen in 2 ½ L Wasser 30 Minuten auskochen.

Suppenspargel in grobe Stücke



schneiden. In einem hohen Topf das Öl erhitzen, Suppenspargel darin goldgelb anbraten. Fond abgießen, auffangen und ½ L abmessen. Spargel damit ablöschen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln las-

WIR SIND AUCH JETZT FÜR SIE DA!

Bekannt
aus der TV-
Werbung



- ✓ Monatliche Zusatzrente
- ✓ Auch in Kombination mit Einmalzahlung
- ✓ Im eigenen Zuhause bleiben
- ✓ Lebenslang und notariell abgesichert

Alles sicher regeln – mit einer Immobilien-Rente

Die aktuelle Krise zeigt, wie wichtig eine Immobilie ist. Nutzen Sie die finanziellen Möglichkeiten, die Ihnen Ihr Eigenheim bietet.

Dr. Björn Brünnner

Immobilienmakler - Makler für Sie



Dr. Björn Brünnner Immobilien
Am Bredenbek 8, 22397 Hamburg
Tel. 040 500 999 18
E-Mail kontakt@dr-bruenner.com
Web www.dr-bruenner.com

Offizieller Kooperationspartner der



Informieren Sie sich über eine Immobilien-Rente.
Vereinbaren Sie jetzt Ihren persönlichen Telefontermin: ☎ **040 500 999 18**

sen. Restlichen Fond in einen großen Topf gießen und mit 1 Teelöffel Salz, 2 Teelöffeln Zucker und 1 Esslöffel Butter aufkochen lassen.

Den Kerbel waschen und die Blättchen fein hacken. Den Stangenspargel im Fond etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

Den restlichen Fond durch ein Sieb in einen zweiten Topf abgießen. Wenn nötig, so lange köcheln lassen, bis der Fond auf $\frac{1}{4}$ L reduziert ist. Sahne steif schlagen. Eiskal-

te Butter in kleinen Stückchen in den Fond geben und mit dem Pürierstab durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken, nicht mehr kochen lassen. Den Kerbel unterrühren.

Spargel gut abtropfen lassen und auf einer Platte anrichten. Sauce nochmals aufmixen, Sahne unterziehen, 4-5 Esslöffel über den Spargel geben und die restliche Soße dazu reichen.

Dazu passen Kartoffeln und eine gemischte Schinkenplatte.

Gebratener Spargel

Zutaten für 4 Personen:

1 kg weißer Spargel
3 Essl. Olivenöl
1 Teel. Puderzucker
5 Frühlingszwiebeln
1 Essl. Butter, Salz
weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Den Spargel putzen. Die Stangen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Spargel dazugeben und mit dem Puderzucker bestäuben. Unter häufigem Wenden bei mittlerer Hitze in 10 Minuten goldbraun braten.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen

und in feine Ringe schneiden. Die Butter und die Frühlingszwiebeln zum Spargel geben und die Frühlingszwiebeln unter Wenden in 2-3 Minuten bissfest dünsten.

Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und sofort heiß servieren.

Eine schnelle Alternative zu gekochtem Spargel, ideal als Beilage. Mit Schinkenspeck wird dieses Gericht zu einem kleinen Imbiss. Dazu 200 g Schinkenspeck klein würfeln und 3 Minuten vor Ende der Bratzeit unter den Spargel mischen. Mit einem Blattsalat und Baguette servieren.



Spargeltarte

Zutaten für eine Springform von 26 cm Ø:

200 g Mehl
150 g Butter
Salz
1 Eigelb, 1 Eiweiß
500 g weißer Spargel
500g grüner Spargel
1 mittelgroße rote Paprikaschote
1 Teel. Zucker
 $\frac{1}{2}$ Essl. Butter
250 g Sahne
3 Eier
1 Bund Schnittlauch
weißer Pfeffer
Butter für die Form

Zubereitungszeit: 40 Minuten, Backzeit: 35-50 Minuten

Mehl, 150 g Butter, 1 Prise Salz und Eiweiß zu einem geschmeidigen Teig kneten, zugedeckt 30 Minuten kühl stellen. Inzwischen den Spargel putzen. Nach Belieben aus den Schalen mit $1\frac{1}{2}$ L Wasser einen Spargelfond herstellen. Spargelstangen schräg in 5 cm lange Stücke schneiden. Paprikaschote waschen, putzen und sehr fein würfeln.

Fond oder $1\frac{1}{2}$ L Wasser in einen Topf gießen, mit 1 Teelöffel Salz, Zucker und Butter aufkochen lassen. Weißen Spargel darin zugedeckt 5 Minuten bei mittlerer Hitze

köcheln lassen, grünen Spargel weitere 3 Minuten mitgaren. Spargel herausheben und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 170-190° vorheizen. Die Springform mit etwas Butter einfetten, zwei Drittel des Teiges auf dem Formboden ausrollen. Den Rand der Form ansetzen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und als Rand andrücken. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 170-190° (unten, Umluft 150-170°) in 10-15 Minuten hellgelb backen.

Inzwischen Sahne mit Eiern und Eiweiß kräftig verschlagen. Schnittlauch waschen

und in feine Röllchen schneiden. Einen Esslöffel zum Garnieren beiseite stellen. Den Rest zur Sahne geben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Spargel mit Paprika und dem Schnittlauch mischen und auf dem Tarteboden verteilen. Eiersahne darüber gießen und die Tarte bei gleicher Backofeneinstellung in 25-30 Minuten fertigbacken. Mit restlichem Schnittlauch garnieren und heiß oder lauwarm servieren.

Genießen Sie diesen Imbiss mit einem Glas kühlen Weißwein.

Gratinierter Spargel

Zutaten für 2-4 Personen:

1 kg weißer Spargel
Salz, 1 Teel. Zucker
½ Essl. Butter, 250 g Crème fraîche
2 Essl. Weißwein (oder Spargelfond)
1 Eigelb
50 g frisch geriebener Emmentaler
weißer Pfeffer, ½ Bund Schnittlauch

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Wenn Sie keinen Grill haben, können Sie das Gratin im vorgeheizten Backofen bei 200-220° (Oberhitze) in 8-10 Minuten überbacken.

Den Spargel putzen. Nach Belieben aus den Schalen mit 1 ½ L Wasser einen Spargelfond herstellen und in einen großen Topf abgießen.

Den Spargelfond oder 1 ½ L Wasser mit 1

Teelöffel Salz, dem Zucker und der Butter zum Kochen bringen. Den Spargel darin in 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Inzwischen die Crème fraîche mit dem Wein, dem Eigelb und der Hälfte des Käses kräftig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofengrill einschalten.

Spargel abtropfen lassen, in eine weite Gratin- oder Auflaufform legen und mit der Käsesauce übergießen. Restlichen Käse darüber streuen. Unter dem Backofengrill in mittlerer Einschubhöhe in 4-6 Minuten goldbraun überbacken.

Den Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und den Spargel damit garnieren.

Für 2 Personen ein feines Hauptgericht, für 4 Personen eine köstliche Beilage.



BESTATTUNGEN

Karl-Heinz Rodehorst

Gegründet 1896

22765 Hamburg (Altona) · Rothestraße 55 · Telefon 39 69 65

Spargeltoast

Zutaten für 6 Personen:

4 Essl. Butter
6 Scheiben Toastbrot
6 Scheiben roher Schinken in Größe der Toastbrote
etwa 36 Spargelstangen aus der Dose
6 dünne Scheiben Tilsiter Käse
Salz
3 Tomaten
6 Zweige Dill

Zubereitungszeit: 25 Minuten.

Den Backofen auf 250° oder den Grill auf höchste Temperatur vorheizen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und darin die Brote von beiden Seiten leicht anbraten. Die Brote mit je einer Schinkenscheibe

belegen und darauf die Spargelstangen verteilen. Den Spargel leicht salzen und auf jedes Brot eine Käsescheibe legen. Die Brote im vorgeheizten Backofen oder Grill so weit

überbacken, dass der Käse gerade zu schmelzen beginnt, aber nicht bräunt.

Die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und jedes Brot mit Tomatenscheiben und einem Sträußchen Dill garnieren.

Geeignet für einen kleinen Imbiss.



Rettet das Elbe-Kino

Wir alle freuen uns jährlich auf den Neujahrempfang im Elbe-Kino und viele von uns gehen auch sonst gern dorthin, um sich an der guten Filmauswahl zu erfreuen. Auch die Kinobetreiber müssen in diesen Zeiten um ihre Existenz bangen und ein wenig kann jeder von uns helfen.

Werbung kann Kinos retten



Ungewöhnliche Zeiten bedürfen ungewöhnlicher Maßnahmen. Schau freiwillig Werbung und hilf

dem Ort, der deine Kindheitserinnerungen schuf, der dir tolle Dates bescherte und der die legendärsten Geschichten erzählt hat – deinem Kino!

Über den Link: <https://www.elbe-kino.de> kann man über die dort angezeigte Werbung Kinos retten! Oder man kann Kinogutscheine online kaufen!

100 Jahre Bürger- und Heimatverein Osdorf 2021

Im nächsten Jahr steht wieder einmal ein Jubiläum an. Unser Bürger- und Heimatverein Osdorf feiert sein 100jähriges Gründungsdatum. Aufmerksame Mitglieder werden sich an unser 50jähriges Jubiläum 2010 erinnern und verwirrt sein. Seien Sie beruhigt: Beide Daten sind korrekt!

In der Osdorfer Chronik ist zu lesen: „Die ernste Lage nach dem ersten Weltkrieg und die Sorge um die Zukunft der Gemeinde führte 1921 zur Gründung des Bürgervereins Osdorf. Nicht nur wirtschaftliche Not, sondern auch die Angst vor radikalen

Lösungen, die die bürgerliche Welt zu zerschlagen drohten, bestimmten die Ziele des neuen Vereins. Osdorf war damals noch eine unabhängige Gemeinde, und eine der wichtigsten Aufgaben des Vereins war die Aufstellung der Kandidaten für die Wahl der Gemeindevertreter. Immer wieder bewies der Bürgerverein dabei seine Überparteilichkeit und seinen Willen, allen Gemeindemitgliedern gerecht zu werden. ... Den Verlust der Selbständigkeit Osdorfs vermochte der Bürgerverein auch mit Hilfe des Zentralausschusses der Elbgemein-

Vorbereitender Ausschuß zur Bildung eines Heimatvereins mit Namen:

Bürger- und Heimatverein Osdorf
Hamburg-Osdorf, 19. 1. 1960

Sehr geehrter Herr

Seit dem Jahre 1298 wird Osdorf urkundlich nachgewiesen. 692 Jahre ist es jetzt alt und weist eine traditionsreiche Vergangenheit auf. In 8 Jahren müßte darum Osdorf schon eine würdige 700-Jahr-Feier begehen.

Es ist höchste Zeit, alle Osdorfer Bürger in einer Gemeinschaft zu vereinigen, die ohne parteiliche oder sonstige Bindungen Träger des Heimatgedankens ist, sowie auf kulturellem und kommunalem Gebiet segensreich wirkt. Alle Kräfte, die bereit sind, der Erhaltung und Pflege altgewachsener Heimatlichkeit Ausdruck und Gestalt zu geben, sind aufgerufen, sich zusammenzufinden, um Osdorf seinen schon lange erwarteten Bürger- und Heimatverein zu geben!

Die Tätigkeit des Bürger- und Heimatvereins Osdorf ist damit klar umrissen. Diese Tätigkeit kann sich aber allein in Versammlungen und Veranstaltungen nicht erschöpfen. Hierzu gehört auch ein Sprachrohr, ein Nachrichtenorgan, ein Heimatblatt. Das unter dem Namen „DAS HEIMAT-BILD“ vorgesehene und schon im Entstehen begriffene Heimatblatt wird auch für alle Osdorfer Vereine genügend Raum zur Verfügung stellen, damit sie sich seiner als ihrem Mitteilungsblatt bedienen können.

Die Notwendigkeit der Gründung eines Bürger- und Heimatvereins in Osdorf ist nicht zu bestreiten. Seit langem schon sprechen viele prominente Osdorfer Bürger diesen Gedanken aus, ohne der Wirklichkeit einen Schritt näherzukommen. Lassen Sie uns darum jetzt im Verein mit unserem Lichtwarkausschuß den ersten Schritt in die Wirklichkeit tun!

Wir Unterzeichneten laden Sie daher herzlichst ein zur Gründungsversammlung des Bürger- und Heimatvereins Osdorf am Mittwoch, dem 10. Februar 1960, um 20.00 Uhr im Lokal „Stadt Hamburg“, Inh. Jonny Brockmann, Osdorfer Landstraße 202, und bitten Sie, im Kreise Ihrer Bekannten für diese Gründungsversammlung zu werben.

Lichtwarkausschuß Osdorf:	Für den vorbereitenden Ausschuß:
gez.: Gätgens, Vorsitzender,	gez.: Friedr. Mittelstädt,
gez.: Hinrich Langeloh,	gez.: Helmut Amsus,
Schriftführer.	gez.: Walter Eggers,
	gez.: Bruno Råke.

den nicht zu verhindern. 1927 wurde Osdorf von der Stadt Altona eingemeindet ... In der Zeit des Nationalsozialismus ereil-

faber

KUNDENDIENST GMBH

SANITÄRTECHNIK + KLEMPNEREI
seit 1910

Langelohstraße 124
22609 Hamburg (Osdorf)
Telefon 040 / 80 11 34
Telefax 040 / 800 21 44

te den Bürgerverein das gleiche Schicksal wie alle anderen. 1934 musste er sich „freiwillig“ auflösen. Seine Existenz war überflüssig, da nur noch von oben her bestimmt wurde, was dem Wohle der Gemeinde diene. Vereinsvermögen, Protokollbuch, Satzungen und Mitgliederverzeichnis wurden der Ortsgruppe der NSDAP übergeben.

Nach dem zweiten Weltkrieg suchte man wieder an der alten Tradition anzuknüpfen. Von 1948 an wurden die öffentlichen Belange der Gemeinde vom Lichtwark-Ausschuß wahrgenommen. Doch der Gedanke einer Neugründung nahm immer konkretere Formen an. Am 19. Januar 1960 rief der vorbereitende Ausschuss zur Bildung eines Heimatvereins zur Gründungsversammlung auf.

Zahlreiche Bürger erschienen in der „Stadt Hamburg“ und seit diesem denkwürdigen Tag, dem 10. Februar 1960, ist der neugegründete Bürger- und Heimatverein Osdorf ein nicht mehr wegzudenkender Faktor im Leben der Gemeinde.“

2021 sind hoffentlich wieder Feiern möglich und vielleicht haben Sie Ideen, wie man unser 100jähriges Gründungsdatum festlich und feierlich begehen kann! Wir freuen uns auf Ihre Ideen!

Vielleicht haben einige unserer Mitglieder noch persönliche Erinnerungen an die Vereinszeit bis 1934. Auch darüber würden wir uns sehr freuen!

Der Vorstand

Ausgezeichnet in der Kategorie

»Bester Getränkemarkt Deutschlands«



GRAEFF

www.graeff-getranke.de

● ALT-OSDORF · AM OSDORFER BORN 28 · ☎ 8 07 88 70 ●

Das Leben mit Corona beschäftigt unseren Alltag zurzeit sehr. Manchmal hilft ein Blick auf „Größeres“, um sich selbst nicht immer wichtiger zu nehmen. Im Alter der Welt, dargestellt in einem 24-Stunden-Tag, sind wir nicht mal eine Sekunde alt! Lesen Sie dazu nachfolgenden Text, der zwar schon 1950 verfasst wurde, aber von seiner Aktualität nichts eingebüßt hat.

Das Alter der Welt

Wenn die Astronomen mit immer größeren Fernrohren in immer größere räumliche Weiten vordringen, so ist das durchaus noch verständlich; dass ihre Forschung aber auch in immer weiter zurückliegende Zeiträume vordringt und sie heute glauben, Aussagen über das Alter der Welt machen zu können, scheint manchem zunächst verwunderlich. Und doch ist es so. Man kann heute mit einiger Sicherheit sagen, dass der jetzige Zustand der Welt etwa einige Milliarden Jahre, oder – wie der Fachmann sagt – einige 10^9 Jahre (eine Zahl mit 9 Nullen) alt ist. Wir wollen uns hier einmal in großen Zügen klar machen, wie man zu solchen Ergebnissen gelangt und uns dann

das Zeitmaß der Entwicklung der Welt einmal anschaulich vor Augen führen.

Bei der Erforschung der Geschichte der Welt stehen wir vor einer grundsätzlichen Schwierigkeit: Es gibt nur eine Welt, die Geschichte der Welt ist ein einmaliges Faktum und wir sind auf die spärlichen Dokumente dieser einmaligen Entwicklung angewiesen. Unter diesen Dokumenten gibt es nun drei voneinander unabhängige, die etwas über das Alter des heutigen Zustands der Welt aussagen: die Expansion des Weltalls, die natürliche Radioaktivität und die Entwicklungsgeschichte einzelner Sterne und Sternhaufen.

Die Expansion der Welt

Bei der Erforschung der entferntesten kosmischen Objekte, den Spiralnebeln (die Bezeichnung „Nebel“ ist dabei historisch bedingt. Es handelt sich in Wirklichkeit keineswegs um Nebel, sondern um in sich abgeschlossene Milchstraßensysteme, von denen jedes aus rund 1 Milliarden Einzelsternen besteht, gleich unserem Milchstraßensystem) zeigte es sich, dass in allen Nebeln eine Rotverschiebung der Spektrallinien besteht, d. h. eine Verlagerung aller Wellenlängen im Spektrum nach rot. Und zwar ist die Stärke der Rotverschiebung genau proportional der Entfernung. Man deutet diese Rotverschiebung heute als sog. Dopplereffekt, d.h., als ein „Sich Entfernen“ aller Spiralnebel. Wir können uns dieses Prinzip des Dopplereffekts anschaulich klarmachen an Wasserwellen. Wenn ein Schiff auf dem Meer den Wellen entgegen fährt, so streichen offensichtlich pro Sekunde mehr Wellen am Schiff vorbei, als wenn es vor Anker liegt. Fährt es umgekehrt mit den Wellen in gleicher Richtung, so strömen je Sekunde weniger Wellen vorbei. Ebenso verhält es sich mit den Lichtwellen. Entfernen wir uns von einer Lichtquelle, oder sie sich von uns, so erreichen uns pro Sekunde weniger Lichtschwingungen als normal.

Weniger Schwingungen pro Sekunde heißt aber, da die Schwingungszahl die Farbe des Lichts bedingt, das Licht erscheint „röter“ als normal. Und genau dies beobachten wir bei den Spiralnebeln. Alle Nebel entfernen sich von uns, die schnellsten mit den heutigen Mitteln grade noch sichtbaren mit Geschwindigkeiten bis zu 40.000 km pro Sekunde. Die ganze Welt scheint sich auszudehnen, und diesen Vorgang bezeichnet man als „Expansion des Weltalls“. Die Entdeckung kam übrigens nicht unerwartet; im Gegenteil, die Frage nach der Existenz einer Rotverschiebung war einer der Hauptbeweggründe zur intensiven Nebelforschung. Denn bereits 1917 hatte man aus der Relativitätstheorie den Schluss gezogen, dass die Welt entweder in dauernder Expansion oder Kontraktion begriffen sein müsse. ...

Wie bereits erwähnt, ist die Rotverschiebung proportional der Entfernung, d. h. je weiter entfernt ein Nebel ist, mit umso größerer Geschwindigkeit entfernt er sich von uns. Das ganze expandierende Weltall bietet so den Anblick einer explodierenden Granate, bei der die schnellsten Sprengstücke auch am weitesten entfernt sind. Man kann nun leicht zurückrechnen, wann diese Expansion be-

gonnen haben muss, wann die Materie also auf einem engen Bereich konzentriert war, wann diese eventuelle „Urexplosion“ stattge-

funden hat. Mit den besten Beobachtungsdaten aus Amerika kommt man dabei auf fast 2 Milliarden Jahre. ...

Die natürliche Radioaktivität

Wenden wir uns nun dem zweiten Punkt zu, so brauchen wir nicht so weit in den Weltenraum vorzudringen, sondern können auf unserer Erde bleiben. Viele schwere Elemente, d. h. solche mit hohem Atomgewicht, sind instabil. Sie bleiben nicht dauernd bestehen, sondern zerfallen mehr oder weniger schnell unter Aussendung radioaktiver Strahlung in leichtere Elemente. Man kennt viele Stoffe mit solcher natürlichen Radioaktivität und charakterisiert die Geschwindigkeit ihres Zerfalls durch die sogenannte Halbwertszeit, das ist die Zeit, in der die Hälfte einer vorhandenen Anfangsmenge zerfallen ist.

Diese Halbwertszeiten sind für die verschiedenen Stoffe sehr verschieden; sie schwanken zwischen mehreren Milliarden Jahren bei den langlebigsten Stoffen bis zu winzigsten Bruchteilen einer Sekunde bei den kurzlebigen. Aber für ein und denselben Stoff sind sie eine ganz bestimmte charakteristische Zeit. Und das ist in unserem Zusammenhang besonders wichtig; soweit wir heute wissen und feststellen können, wird die Zerfallsgeschwindigkeit durch keine äußeren Einflüsse, insbesondere nicht durch hohe Drucke und Temperaturen beeinflusst.

Einer der wichtigsten radioaktiven Stoffe ist das schwerste in der Natur vorkommende Element Uran, das mit einer Halbwertszeit von rund 4,5 Milliarden Jahren über mehrere kurzlebige Zwischenzustände schließlich in

Helium und Blei zerfällt. Das Prinzip ist nun klar: Man braucht beim Auffinden uranhaltiger Mineralien nur festzustellen, ein wie großer Prozentsatz bereits in Blei umgewandelt ist und kann dann, da die Zerfallsgeschwindigkeit bekannt ist, leicht berechnen, wann dieser Zerfall begonnen haben muss, d. h. wann das Uran entstanden ist; denn es besteht keinerlei Grund zu der Annahme, dass das Uran etwa erst nach einer gewissen Zeit begonnen habe zu zerfallen. Bei dieser einfachsten Methode, die nur das Verhältnis von Blei zu Uran in Rechnung stellt, muss man allerdings entweder voraussetzen, dass anfangs kein Blei vorhanden war, oder man muss die Anfangsmenge kennen. Aber es gibt nach dem gleichen Prinzip mehrere verfeinerte Abarten, bei denen die einzelnen Blei- und Uransorten mit verschiedenem Atomgewicht (die sogen. Blei- und Uran-Isotope) gesondert betrachtet werden, und bei denen diese Voraussetzungen nicht notwendig sind. ...

Neben dem irdischen Uran hat man auch aus dem Verhältnis von Uran zu Helium das Alter von Meteoriten, die aus dem Weltenraum auf die Erde stürzen, bestimmen können. Die Ergebnisse all dieser Einzeluntersuchungen liegen zwischen 2 und 6 Milliarden Jahre. In der Größenordnung erhalten wir also eine gute Übereinstimmung mit den Ergebnissen aus der Expansion: einige Milliarden Jahre. ...

Entwicklungsgeschichte einzelner Sterne und Sternhaufen

Die Methoden dieser dritten Gruppe gehen entweder vom Energiehaushalt einzelner Sterne oder vom Bewegungsgleichgewicht in Sternhaufen aus.

Man weiß heute, dass der Energiebedarf der Sonne und wahrscheinlich der meisten gewöhnlichen Sterne dadurch gedeckt wird, dass im Innern der Sterne Wasserstoff in Helium umgewandelt wird, wobei 1 % der Masse des Wasserstoffs in Energie umgesetzt wird. Man weiß auch, wie schnell dieser Vor-

gang vonstattengeht und in welchem Verhältnis heute Wasserstoff und Helium vorhanden sind, und kann nun nach dem gleichen Prinzip wie bei der Radioaktivität zurückrechnen, wann dieser Umwandlungsprozess begonnen hat. Nimmt man an, dass alles Helium aus Wasserstoff entstanden ist, so kommt man bei der Sonne auf zehn Milliarden Jahre. Das ist natürlich nur ein Höchstwert. Da zu Anfang sicher schon Helium vorhanden war, kann die Sonne zwar nicht älter aber, na-

türlich beliebig jünger sein. Für andere Sterne findet man so einige Milliarden Jahre, für noch andere erheblich weniger; diese sind also offensichtlich jünger als die Welt.

Überlegungen, wie lange sich ein Sternhaufen innerhalb der Milchstraße halten kann, ehe er sich auflöst, führen auf Zeiten von einigen Milliarden Jahren. Da es heute nun tatsächlich Sternhaufen gibt, können diese nicht viel älter sein als einige Milliarden Jahre, wohl aber jünger. Diese und ähnliche andere Überlegungen, die zwar kein direktes Alter, sondern nur eine obere Grenze liefern, führen alle zu dem Ergebnis, dass es viele kosmische Objekte gibt die jünger, aber keine, die mit Sicherheit älter sind als einige Milliarden Jahre. Auch diese Ergebnisse sind also verträglich mit unseren früheren Bestimmungen

über das „Alter der Welt“.

Wenn wir in diesem Zusammenhang von dem Alter der Welt reden, so ist damit immer das Alter des „heutigen Zustandes“ gemeint, also die Welt, wie wir sie heute kennen. Ob damals vor einigen Milliarden Jahren wirklich der Anfang, die Schöpfung, die „creatio ex nihilo“ war, können wir von wissenschaftlicher Seite her gar nicht sagen. Die Welt „könnte“ schon vorher beliebig lange in einem völlig anderen Zustand existiert haben, etwa eine Folge periodischer Kontraktionen und Expansionen oder dergleichen. Unse-re Milliarden Jahre wären dann nur das Alter etwa eines „kosmischen Atemzuges“. Aber das sind Fragen, die vielleicht immer unserer Forschung und Erkenntnis verschlossen bleiben werden.

Das Zeitmaß der Entwicklung

Zum Schluss wollen wir uns nun einmal das Zeitmaß dieser Entwicklung vom Anfang des-heutigen Weltzustandes bis in die Gegenwart an einigen markanten Punkten plastisch klar-machen. ...

Wir wollen nun den ganzen Weltverlauf ein-mal an einem Tag, in 24 Stunden, ablaufen lassen. Wir stehen jetzt bei 24 Uhr; Mitter-nacht, vor 24 Stunden, um 0 Uhr, begann die Expansion der heutigen Welt:

Vor 18 Stunden etwa, früh um 6 Uhr, entstand die Erde.

Vor 4 Stunden, abends um 20 Uhr erst, zei-gen sich die ersten Lebensspuren.

Vor 36 Minuten entstanden die Amphibien, vor 25 Minuten die Beuteltiere und vor 10 Mi-nuten die höheren Säugetiere und Vögel.

Vor 3 Minuten, also um 23 Uhr 57 Minuten,

türmten sich die Alpen auf, die „ewigen Ber-ge“.

Vor 9 Sekunden lebten die ältesten bekann-ten Urformen des Menschen, der Pithecanth-ropus, vor 2 Sekunden der Neandertaler und vor knapp einer Sekunde, um 23 Uhr 59 Mi-nuten 59 Sekunden, entwickelte sich der heutige Mensch, der homo sapiens. Aber erst vor 1/10 Sekunde beginnen die sog. Hoch-kulturen.

Hält man sich dies einmal vor Augen, so kann man sich des Eindrucks einer lawinen-artigen Entwicklung nicht erwehren. 20 Stun-den waren nötig, bis das erste primitive Le-ben existieren konnte, 4 Stunden bis dies Leben sich zum Säugetier entwickelte, in 10 Minuten ging es von da bis zu den frühesten Menschentypen, in wenigen Sekunden zum



Seemann
& Söhne

Beerdigungs-Institut Seemann & Söhne KG

www.seemannsoehne.de

Schenefeld

Dannenkamp 20
22869 Schenefeld

Tel.: 040 - 8660610

Blankenese

Dormienstraße 9
22587 Hamburg

Tel.: 040 - 866 06 10

Rissen

Ole Kohdrift 4
22559 Hamburg

Tel.: 040 - 81 40 10

Groß Flottbek

Stiller Weg 2
22607 Hamburg

Tel.: 040 - 82 17 62

Bestattungen

aller Art und
Bestattungsvorsorge

In Schenefeld finden Sie unser Trauerzentrum mit eigener Trauerhalle, Abschiedsräumen und unserem Café.

heutigen Menschen und im kleinen Bruchteil einer Sekunde rasen die Hochkulturen, alles was wir als „Weltgeschichte“ bezeichnen, an uns vorüber. Und auch innerhalb dieser letzten Sekunden zeigt sich diese lawinenartige Entwicklung. Nur ein Beispiel: Entwicklungsmäßig ist der Weg vom Feuer zur Dampfmaschine nicht schwieriger als von der Dampfmaschine zur Atombombe. Für ersteren brauchte die Menschheit einige Hunderttausend Jahre, für letztere knapp 150. Und so könnte man sicher noch manches Beispiel finden.

Bei diesem immer rasender werdenden Tem-

po im Großen wie im Kleinen fragt man sich unwillkürlich: Wohin? Man wird das Gefühl nicht los, dass es immer rasender dem Ende entgegengeht, dass „bald“ Schluss sein müsse. Dabei müssen wir aber bedenken, dass in Zeiträumen, wie wir sie hier durch-eilt haben, auch ein paar Tausend Jahre noch ebenso als „sehr bald“ zu bezeichnen sind, wie morgen oder übermorgen. Vielleicht gewinnt bei dieser Betrachtung das Wort des Psalmisten einen neuen Klang: Denn 1000 Jahre sind vor Dir wie der Tag, der gestern vergangen ist und eine Nachtwache.

Hans-Heinrich Voigt (Prof. für Astronomie, †)

Bitte
gleich notieren

Kultur im Heidbarghof Osdorf



Elisabeth Gätgens Stiftung, Langelohstraße 141
www.heidbarghof.de - E-Mail: heidbarghof@t-online.de

Bürozeiten: Dienstags von 11.00 – 13.00 Uhr
(nicht während der Sommer- bzw. Winterpause)

Büroadresse: Heidbarghof (Eingang vom Wesselburer Weg aus),
Langelohstr. 141, 22549 Hamburg, Telefon: 040/800 84 36 Fax: 040/800 504 69

Nach unseren Informationen fallen die Veranstaltungen auf dem Heidbarghof
zunächst aus. Informieren Sie sich auch hier auf der Website
www.heidbarghof.de über den jeweils aktuellen Stand.



Offene Gärten & Garagenflohmarkt Sonntag, 21.06.20



11.00 – 17.00 Uhr

Die Siedlung Osdorf Mitte e.V. freut sich,
an den **offiziellen „offenen Gärten 2020“** teilnehmen zu dürfen.

Unsere Straßen: Lupinenweg – Mohnstiege – Ritterspornweg – Kornblumenweg – Kornradenweg – Kamillenweg – Löwenzahnweg – Grubenstiege – Blomkamp – Flurstraße – Rugenbarg

Teilnehmende Gärten weisen sich mit einem Schild aus

Bitte informieren Sie sich in der Presse darüber, ob derartige Veranstaltungen am 21. Juni wieder erlaubt sind und tatsächlich stattfinden!