

# Blätter aus St. Georg

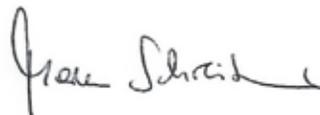
Oktober 2021 · Die Zeitung des Bürgervereins zu St. Georg von 1880 e.V. · [www.buergerverein-stgeorg.de](http://www.buergerverein-stgeorg.de)



St. Georger Vielfalt auch in der Küche

# Liebe St. Georgerinnen und St. Georger,

eben wollte ich die alten Zeitungen in den Papiercontainer bringen. Dafür habe ich eine große Einkaufstasche gefüllt und bin mit ihr auf den Hansaplatz hinausgegangen. Die Zeitungen waren tatsächlich sehr schwer und ich bin leider nicht mehr der Jüngste. Während ich also in Richtung Papiercontainer ächzte sprach mich ein freundlicher junger Mann an, ob er mir helfen könne? Und dann trugen wir die Zeitungen gemeinsam die Baumeisterstraße runter bis zu Kick. Das war gar nicht sein Weg, denn dort kam er gerade her, um in Richtung Rostocker Straße zu gehen. Wie nett war der denn! Aus meinem Fenster kann ich auf der kleinen Grünfläche an der Ellmenreichstraße beobachten, wie nahezu alle Hundebesitzerinnen und -besitzer die Hinterlassenschaften ihrer „Lieben“ mit Plastiktüten aufsammeln und entsorgen. Oder wie freundliche Menschen diese kleine Grünfläche von den Alkoholflaschen und Pappkartons reinigen, die achtlos weggeschmissen werden. Das mache ich auch manchmal. Genau an dieser Stelle habe ich neulich jemanden gesehen, der Cent-Münzen auf den Sitzbänken verteilte. Wahrscheinlich wollte er anderen eine Freude bereiten. Das sind nur einige kleine Beispiele dafür, wie viele freundliche, hilfsbereite und nette Menschen es gibt. Das gerät manchmal in den Hintergrund, weil es eben auch andere gibt und man sich über die mehr aufregen kann. Aber es ist es wert, sie auch einmal zu erwähnen. Die freundlichen, hilfsbereiten und netten Menschen! Und Danke zu sagen, weil sie das Leben einfach angenehmer machen!



**Markus Schreiber**

Vorsitzender Bürgerverein zu St. Georg von 1880 e.V.

M: 0160 - 15 13 285

# Internationale Küche in St. Georg

Leitartikel von Martin Streb

**V**iele Köche verderben in St. Georg nicht den Brei. Sie bereichern unseren Stadtteil.

Wir haben in einer ersten Übersicht in St. Georg 14 Länder gefunden, von denen es Restaurants gibt, die heimische Küche anbieten. Von etlichen Ländern gibt es sogar mehrere Lokale. Hinzu kommen private Küchen von Menschen mit Migrationshintergrund. Außeracht gelassen haben wir die Gastronomie im Hauptbahnhof, obwohl er zu St. Georg gehört. St. Georg ist auch ohne ihn offensichtlich ein kulinarischer Hotspot. Das hat uns bewogen dieses Thema für ein Heft zu wählen.

Wir haben uns vorgenommen einige Gaststätten und Menschen, durch besondere oder auch typische Gerichte vorzustellen. Um nicht einseitige Werbung zu machen, haben wir auf die Nennung von einzelnen Lokalitäten verzichtet. Wir hätten nicht alle gerecht erfassen können. Das hätte unseren Rahmen gesprengt und wäre obendrein langweilig gewesen. Es steht aber natürlich jeder Gastronomin, jedem Gastronomen frei in unseren „Blättern aus St. Georg“ zu inserieren und auf diesem Wege ein breites lokales Publikum zu erreichen.

Das Angebot internationaler Gerichte und Köstlichkeiten spiegelt die Vielfalt der Ethnien in unserem Stadtteil wider. Es gehört zu uns und hat sich bei allen Hamburgerinnen und Hamburgern herumgesprochen. Nicht zu vergessen sind als Kunden natürlich die vielen Touristinnen und Touristen, die der Bahnhof und die vielen Hotels hereinspülen. Für nahezu jedes Portemonnaie und jeden Geschmack findet sich etwas. Vielleicht haben wir nur sehr wenige extrem kostspielige Luxusrestaurants mit herausragend qualitätsvollen Küchen, oft mit exotischen Speisen und Getränken. Schnellesser und Berufstätige können bei uns im Stadtteil auch von schlicht bis raffiniert bedient werden. Alle geben sich gutbürgerlich und familiär oder rustikal

volkstümlich. Zu finden sind die Küchen nicht nur in der Langen Reihe, am Hansaplatz, an der Kirchenallee, am Spadenteich und am Steindamm, wenn sie dort auch gehäuft auftauchen. Sie befinden sich aber auch in den Seitenstraßen des Stadtteils.

Die ländertypischen Restaurants haben vielfältige Aufgaben. Einerseits befriedigen sie meist mit ausgesprochener Freundlichkeit, ja Herzlichkeit die Neugier der Laufkundschaft, andererseits sind sie eine Art Heimat für Landsleute, ehemalige und frische. Und sie sind manchmal eine Art Wohnzimmer für ihre Stammgäste, von wo auch immer sie kommen. Natürlich stillen sie auch schlicht den Hunger und Durst ihrer Gäste mit dem Besten, was ihre jeweiligen Küchen herstellen können. Nebenbei bieten sie Geselligkeit, Genuss und Spaß. Sie haben eigentlich alle ihren spezifisch eigenen Charakter und Charm. Entsprechend bewirten sie dann ihr Publikum je nach dessen Bedürfnissen.

Ist dieser Blick auf unsere Gastronomie zu positiv? Bestimmt nicht, wenn sich jeder auf die Unterschiedlichkeiten der Lokale einlässt. Es ist nicht alles Gold was glänzt, gilt hier wie überall. Lärmende Gäste in der Außengastronomie sind zuweilen durchaus problematisch. Ruhezeiten müssen eingehalten werden. Die Beeinträchtigung der Fußwege, insbesondere für Mütter und Väter mit Kinderwagen, gehbehinderte Menschen mit Rollatoren oder im Rollstuhl, ist zuweilen unerfreulich. Da halfen dann die umstrittenen „blauen Linien“ z.B. in der Langen Reihe, wenn sie denn eingehalten werden, was gelegentlich nicht geschieht. Aber insgesamt können und müssen doch die Verbreitung von Lebensfreude und guter Stimmung begrüßt werden, die von „unserer“ Gastronomie ausgeht. Daher hoffen und wünsche wir sehr, dass alle Restaurants die schwierige Zeit der Covid-19-Pandemie überstehen und weitermachen können. Viel Glück!■

# Griechisch speisen

Text: Johanna Schirmer



TAGESPFLEGE ST. GEORG

**TAGESBETREUUNG  
FÜR SENIOREN**

WIR  
SIND AUCH  
JETZT FÜR  
SIE DA!

- kleine Gruppen
- häusliche Atmosphäre
- umfangreiches Hygienekonzept
- Entlastung pflegender Angehörigen
- individuelle Betreuung, auch für Menschen mit Demenz

**Wir freuen uns auf Sie!**

Alexanderstr. 24 • 20099 HH

Tel. 040 - 2840 7847 0

[www.diakonie-alten-eichen.de](http://www.diakonie-alten-eichen.de)



Haus der Leistungen  
Vollstationäre Pflege  
Kurzzeitpflege

Leistungen im  
Hilfereich -Bürgerheimern-Haus

Alten- und Pflegeheim  
der Diakonie Hamburg Al-Hamburg

20099 Hamburg

Tel. 040 / 28 40 78 47 0  
oder gerne auch per Mail  
[info@diakonie-alten-eichen.de](mailto:info@diakonie-alten-eichen.de)



In Hamburg kann nach Rezepten aus der ganzen Welt gegessen werden. Die Speisen werden größtenteils von einheimischen Köchen nach alter Familienart zubereitet und serviert. Es ist aber sehr schwierig, von regionalen Spezialitäten bzw. besonderen Speisen Rezepte für die eigene Zubereitung zu erhalten. Familienrezepte werden sehr, sehr behütet.

Aber der Wunsch nach dem Menu, das im Urlaub so gut geschmeckt hat oder den besonders geliebten Wein zu trinken, ist da und so sucht man das entsprechende fremdländische Lokal, welches der Erwartung entspricht. Um griechische Speisen zu genießen, gibt es zum Beispiel in St. Georg nahe der Alster das Feinschmeckerlokal des Griechen Spyros Kyvranoglou.

Er arbeitete im griechischen Lokal seiner Schwester in Sülldorf und erfuhr durch eine Anzeige, dass in St. Georg ein altes Restaurant verkauft werden sollte. Mit den Eigentümern wurde er einig und im August 1995 hat er sein Lokal eröffnet. Zusammen mit seiner Frau hat er sich seinen Wunsch erfüllt, ein griechisches Lokal nach seiner Vorstellung zu führen. Und er hat es geschafft einmal „Bester Grieche“ in Hamburg zu werden.

Die Zutaten zu den Speisen bezieht er aus dem Umland und bereitet sie nach griechischer Weise, auch andere mediterrane Gerichte sind auf dem Speisenzettel zu finden. Das Weinangebot für die Gäste ist aus seiner Heimat, die vielen Prämierungen und Auszeichnungen sprechen für eine gute Wahl. ■

# KOLUMNE

## GEHEN, STEHEN, SEHEN

von Horst Stasiak

Nr. 10218

### Von Menschen und Hunden

**Der Hund bleibt Dir im Sturme treu,  
der Mensch nicht mal im Winde.**

Franz von Assisi

**E**s ist nicht lange her, da unternahm ich meine Wanderungen durch St. Georg und die angrenzenden Bezirke zusammen mit einem Hund. Lola, eine schokoladenbraune Labradorhündin. Plüschige Ohren, freundlicher Blick, trug meistens ein Stöckchen oder einen Tennisball und entlockte nur durch ihre Erscheinung unzähligen Vorbeigehenden ein Lächeln. Das können nicht viele von sich behaupten, was einen über Freudlosigkeit und Missmut in unserer Welt nachsinnen lassen könnte.

Gingen wir an Schulen oder Kindergärten vorbei, liefen die Kinder an den Zaun und riefen „Lola, Lola“, trafen wir Kinder im Park, durften sie sie streicheln und ein Stöckchen werfen, mit nie endender Begeisterung für Kind und Hund. Betrat ich ein Geschäft, wartete sie geduldig vor der Tür und bekam von manchem Ladeninhaber dafür ein Leckerli. Auf der Hundewiese an der Alster waren wir gern gesehene Gäste, auch edel und reinrassig dort ihre Spielkameraden, stylisch und gut betucht die Frauchen und Herrchen mit denen geplaudert wurde. Im Lohmühlenpark traf Lola auch die sogenannten seltenen Rassen und deren Halter stammten aus allen Schichten der Gesellschaft. Der Hund als Sozialarbeiter, oft als wichtigstes Bezugswesen, zum Beispiel für einsame Senioren und als Gesprächsvermittler bei der Begegnung mit anderen Hundefreunden. Die Partnerschaft zwischen Mensch und Hund entstand vor über zehntausend Jahren und es ist unklar, ob der Mensch den Wolf domestizierte oder ob womöglich ein ausgestoßenes Jungtier sich ein „Menschenrudel“ suchte, um zu überleben. Die Bedeutung des Hundes

für das Überleben der Menschheit ist unbestritten, vor Feinden warnen, die Sippe verteidigen, eine Fährte aufnehmen, also unerlässlich seit jeher bei der Jagd.

Labradore sind Arbeitshunde, sie sind, anders als Menschen, nur ausgeglichen, wenn sie ständig mit Herausforderungen konfrontiert werden, weswegen gut überlegt sein will, ob Zeit und Energie vorhanden ist, um so einem Tier gerecht zu werden. Sie sind Blinden- Rettungs- Jagd- Wach- oder Katastrophenhunde und finden an Grenzen und Flughäfen auch schon mal Marihuana oder Haschisch. Ursprünglich wurden sie in Neufundland auf der Halbinsel Labrador zum Fischfang gezüchtet, wo sie Fische, die aus den Netzen fielen, aus dem eiskalten Wasser apportierten, weswegen sie hervorragende Schwimmer sind.

Mir genügte Lolas Gesellschaft, wenn sie in entspannter Pose neben dem Schreibtisch lag oder ihre Begleitung auf den Märschen durch Wald und Flur oder eben durch St. Georg. Selbst in Gegenden, die wir nur einmal durchstreiften, fand sie noch nach Jahren den Weg. Dafür brauchte sie nur ihre Nase, die Gerüche eine Million Mal stärker wahrnahm als die eines Menschen und die Fähigkeit ihrer Rasse, sich bis zu sechstausend Gerüche merken zu können.

Die Beobachtung eines Hundelebens ermöglicht die Wahrnehmung der Vergänglichkeit im Zeitraffer. Dreizehn Jahre - der einst pfeilschnelle Jagdhund wurde nach und nach gemächlicher, schließlich ganz langsam. Und immer duldsamer und gelassener, die Schnauze verfärbte sich grau, schließlich weiß. Ein letztes Mal raffte sie sich aus ihrem Körbchen auf, als der Tierarzt an der Tür klingelte. Wohl wissend bzw. riechend und witternd wer das war und warum der kam, wurde auch er freundlich begrüßt und der dann folgenden großen Reise in die ewigen Jagdgründe, neugierig entgegengesehen. Ein weibliches Wesen, mit dem es nie auch nur den geringsten Stress gab, dass alles nahm, wie es kam und die meiste Zeit damit verbrachte, pure Daseinsfreude an den Tag zulegen. Wer kann das schon von sich sagen?■

# Der Iran in St. Georg

Text: Sonja Bloss

**S**afran, Kurkuma, Thymian, Sesam, Sumak, Kardamom. Nur einige Gewürze, die iranisches Essen so exotisch machen, besonders für den deutschen Gaumen.

Mit Rosenblättern, Zimt und Kreuzkümmel werden auch Hühnchen, Reis und Bohnengerichte mit einem neuen Geschmack verzaubert, so dass man oft gegessenes nochmal Neu kennenlernen kann.

turladen in der Alexanderstraße 16 traditionelles iranisches, aber auch deutsche Gerichte anbietet. Mona, die schon seit Jahrzehnten in Hamburg lebt, mixt und es entsteht großartige Fusion-Küche, beispielsweise ihr im Stiftsviertel weltberühmter Kartoffelsalat. Dazu gibt es Wein, oder einen süßen Kuchen zum Dessert, gerne mit Sesam verziert. Wer dann noch Zeit hat, setzt sich zu einem ge-



Alltäglich ist die Mischung aus Sauer, Süß und Herzhaft hierzulande kaum, umso schöner, dass es auch in Hamburg zahlreiche iranische Restaurants und Eisdielen gibt.

Eine St. Georger Expertin auf dem Gebiet ist Mona Mortahaie, die Mittwochs ab 17:00 Uhr im Kul-

pflegten Gespräch mit Mona in den Garten, oder auf die Terrasse und lässt den Abend, wie in St. Georg üblich, irgendwo zwischen Teheran und der Alster ausklingen.■

# Ein Italiener in Sankt Georg

Text: H. Johanna Schirmer



Am 12.09.1972 kam der 17-jährige Francesco Calfa, genannt Franco, aus Süditalien nach Hamburg, um bei seinem Onkel vier Wochen Urlaub zu machen. Die Stadt gefiel ihm sehr, er fand Kontakt zu Landsleuten und verlängerte seinen Aufenthalt. Er arbeitete in der Wäscherei bei seinem Onkel und in der Gastronomie, u.a. im „Churrasco und im „Il Buco“. Im „Schorsch“ lernte er viele junge Leute seines Alters kennen, und auch die blonde Anna aus Neapel. Der Entschluss, in Hamburg zu bleiben, kam schnell, denn in der Gastronomie sah er seine Chance. Er erwarb in den anderthalb Jahren viel Wissen und gastronomische Erfahrung, und so konnte er 1980 in Buxtehude sein erstes eigenes Lokal eröffnen, das zweite später in Bad Oldesloe. Für drei Jahre ging er noch einmal nach Italien, aber es zog ihn immer wieder nach Hamburg.

Franco hat drei Söhne, alle in Hamburg geboren, sie leben hier in St. Georg mit ihren Ehefrauen, Rino mit Simona und Carmine mit Giuseppina, der jüngste, Ma-

rizio, ist mit Katharina verlobt. Die Kinder Anna und Francesco von Carmine und Rinos Tochter Ilaria vervollständigen die Familie.

Im Jahr 2000 eröffnete Franco auf der Langen Reihe seinen Feinkostladen mit italienischen Spezialitäten. Dieser wurde von den St. Georgern sehr gut angenommen, aber Franco fehlte der direkte Kontakt mit den Gästen, wie er es in der Gastronomie kannte. Also baute er um und aus dem Spezialitätenladen wurde eine Bottega, mit Speisen aus der klassischen italienischen Küche, die er mit den beiden Söhnen Rino und Carmine betreibt. Die Akzeptanz ist ausgezeichnet und in der Mittagszeit ist es kaum möglich, einen Platz ohne Reservierung zu bekommen.

Die Familie Calfa ist in Hamburg, insbesondere in St. Georg, angekommen und in jeder Hinsicht integriert. Und wenn Italiener als Touristen hierherkommen, freuen sie sich, heimatliche Bräuche und Speisen in gepflegter Art vorzufinden. ■

# Borani Badejan

## Gebratene Auberginen in Tomatensauce

Text: Hanifah Soylu



**E**in afghanisches Gericht zum Niederknien: Gebratenen Auberginen in würziger Tomatensoße und mit Knoblauchquark. Dazu gibt's Fladenbrot oder Reis.

### 1. Zutaten

3 Auberginen	1-2 TL Salz
2 kl. Zwiebeln	2 Tomaten
2 EL Öl	2-3 EL Tomat.-Mark
etw. Cayenpfeffer	etw. Zucker
gemahl. Koriander ( oder: Kreuzkümmel)	

### Für die Quarksauce

250 g Magerquark	1-2 Knoblauchzehen
etw. Salz	2-3 Stiele Minze

### Für die Joghurtsauce

300 g Türkischen Joghurt 10% oder Laktosefreien	
1 Zitrone	1-3 Knoblauchzehen
etw. Salz	etw. Evtl. Sprudelwasser
2-3 Stiele Minze	

### Zubereitung

30 Minuten (+ 30 Minuten Wartezeit )

### 2. Vorbereitung

Die Auberginen waschen, putzen und in ein bis zwei fingerdicke Scheiben schneiden. Das Fruchtfleisch mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit reichlich Salz bestreuen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Zwiebeln schälen und fein würfeln. Toma-

ten waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Enden der Auberginen abschneiden. Schnittseiten der Auberginenhälften mit Küchenpapier trocken tupfen.

### **3. Auberginen in der Pfanne braten**

120 ml Öl portionsweise in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen. Auberginenscheiben darin portionsweise unter Wenden goldbraun braten, herausnehmen.

Oder im Ofen

Generell werden die Auberginen wie oben beschrieben in Öl gebraten, aber ich nehme einen Pinsel und in eine kleine Schüssel Öl. Damit bestreiche ich die Auberginen auf beiden Seiten. Anschließend lege ich die Auberginen auf das Backpapier und schieb sie bei 200 Grad mit Ober- und Unterhitze in der Mittleren Teil des Ofens. So werden die Auberginen auch goldbraun. Während dessen bereite ich die Tomatensauce und den Quark- oder Joghurtsauce vor.

### **4. Tomatensauce:**

2 EL Öl in der gleichen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin ca. 2 Minuten glasig dünsten. Tomatenmark mit 125 ml Wasser verrühren und Zwiebeln damit ablöschen. Alles aufkochen. Mit Salz, Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker und Koriander würzen. Hälfte der Soße abschöpfen. Auberginen in die Pfanne schichten. Tomaten darauf verteilen. Mit abgeschöpfter Soße übergießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5–10 Minuten garen.

### **5. Quark- oder Joghurtsauce**

Quarksauce

Inzwischen Knoblauch schälen, fein hacken. Quark, Knoblauch und 2–3 EL Wasser in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.

Joghurtsauce

Für die Joghurtsauce den Knoblauch fein hacken. Die

Zitrone gründlich auspressen. Beides mit dem Joghurt verrühren und mit Salz abschmecken. Wer die Sauce etwas dünner mag, kann noch etwas Wasser zum Verdünnen zufügen.

### **6. Servieren**

Eine ausreichend große Servierplatte mit ein, zwei Löffeln der Quark- oder Joghurtsauce bestreichen. Dann die Auberginenscheiben am besten einzeln aus der Pfanne nehmen und nebeneinander auf die Platte legen. Mit Minze bestreuen. Rest Quark oder Joghurtsauce dazu reichen. Schmeckt in Kombi mit Fladenbrot oder Reis richtig lecker.

## **Die Geschichte dazu**

Wieso dieses Gericht?

Es gehört zu den beliebtesten Gerichten bei uns zu Haus, Freunde und Verwandten.

Als ich von zu Haus ausgezogen bin, wollte ich dieses Gericht ausprobieren, allerdings war mein erster Versuch nicht so erfolgreich, wie ich es von Hause kannte, die Aubergine waren sehr fettig und es schmeckte nicht, wie bei Mama. Mir hat einfach ein bisschen zu Hause gefehlt.

Also bin ich an den nächsten Tagen zu meinen Eltern gefahren und habe meine Mutter gebeten mir dieses Gericht vorzukochen. So stellte ich mich hin und schrieb mir alles auf. Der zweite Versuch hat besser funktioniert und ging viel schneller. Nach dem ich dieses Gericht kochen konnte, habe ich es meine Freunde präsentiert, die es nicht kannten. Sie waren begeistert und es darf nicht fehlen, wenn wir gemeinsam kochen oder wenn ich einen Beitrag für einen Büfett leisten muss.

Habt keine Angst und einfach ausprobieren. Es wird euch gelingen und viel Spaß beim Kochen. ■

## Edith Krebs †

Bereits im April dieses Jahres starb unser Mitglied Edith Krebs. Edith Krebs wurde 100 Jahre alt. Sie war eine ehrliche und aufrichtige Frau, die der Musik zugetan war und gerne in die Oper ging. Den Bürgerverein St. Georg hatte sie in ihr Herz geschlossen. Sie war nicht nur bis ins hohe Alter aktiv in der Gymnastikgruppe des Vereins, sondern förderte den Bürgerverein jährlich durch großzügige Spenden. Wir gedenken dieser liebenswürdigen Frau, die nicht gerne im Rampenlicht stand.

Der Vorstand des Vereins



St. Georger Notapotheken

**Nachtdienst:**

24 Std., ab 8.30 Uhr

Kurzfristige Dienständerung vorbehalten,  
tagesaktuelle Informationen unter

**Tel. 0800 00 22 8 33**

### Engel-Apotheke

Sven Villnow  
Steindamm 32 · 20099 Hamburg  
Telefon 24 53 50

**Nachtdienst: 08.10.2021**

### Epes-Apotheke

Uta Capellen-Antz e.Kfr.  
Lange Reihe 58 · 20099 Hamburg  
Telefon 24 56 64

**Nachtdienst: 22.10.2021**

### Apotheke zum Ritter St. Georg

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

**Nachtdienst: 05.11.2021**

### Apotheke am Lohmühlenpark

Ilker Iskin  
Steindamm 105 · 20099 Hamburg  
Telefon 28 00 48 49

**Nachtdienst: 13.11.2021**

Schmilinskystr. 6  
20099 Hamburg  
Tel.: +49 (0)40 24 39 08

[www.fahrradladen-st-georg.de](http://www.fahrradladen-st-georg.de)



*Fahrradladen St. Georg*

# „Manti“

## Mein Lieblingsgericht

Text: Ahmet Dagdeviren

**M**anti sind gefüllte Teigtaschen (auch türkische Tortellini genannt) und stammen ursprünglich aus der türkischen Provinz Kayseri. Jedoch werden sie in der gesamten Türkei gegessen und zählt zu meinen Lieblingsgerichten.

Die Zubereitung von Manti hat meine Mutter von ihrer Oma beigebracht bekommen und uns das Rezept weitergegeben. Die Füllung besteht aus Zwiebeln, Hackfleisch und Petersilie, welches mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verfeinert wird. Die Hackfleisch-Mischung wird in die zuvor zugeschnitten Teigquadrate gefüllt und die jeweils gegenüberliegenden Ecken der Quadrate werden von oben zu einem Kreuz zusammengedrückt. Anschließend werden die Teigtaschen in einen Kochtopf mit Salzwasser hineingetan und für ca. 10 Min mitgekocht.



Die Kunst ist es die Teigtaschen so klein wie möglich herzustellen. Serviert wird Manti in tiefen Tellern mit einer Joghurt-Knoblauch-Sauce, die mit einer zerlassenen Paprikabutter übergossen wird. ■

# Heerlein- und Zindler-Stiftung

## Innovative Wohnkonzepte für Senioren, Rückblick auf den Umbau

Text: Johanna Schirmer

Nach Beendigung der Umbaumaßnahmen, der Modernisierung und der Durchführung neuer Konzepte für Senioren-WGs, Wohn-Pflege-Gemeinschaften für Menschen mit Pflegebedarf und Demenz sind in einer Pressemitteilung vom 20. Juli 2021 die Neuerungen ausführlich dargestellt. Auszüge dieser Presseinformation sind im Nachfolgenden wiedergegeben.

Durch die umfassenden Maßnahmen wurden neue innovative Wohnkonzepte geschaffen:

Die „Dachschwalben“ ist die eine von drei innovativen Wohn-Pflege-Gemeinschaften. Auf der 300 qm großen Dachgeschosswohnung befinden sich 8 Wohnungen mit je einem eigenen Bad sowie die gemeinsam genutzte helle Wohnküche. Sofern Pflege benötigt wird, übernimmt diese der stationäre Pflegedienst der Heerlein- und Zindler-Stiftung.

„Das Haus für Morgen“ ist eine Wohn-Pflegegemeinschaft für Menschen, die Betreuung aufgrund eines Schlaganfalls, Hirnschädigungen u.a. körperlichen Beeinträchtigungen benötigen. Durch die Kooperation zwischen Heerlein- und Zindler-Stiftung und dem Verein „Haus für Morgen e.V.“ wird in der Wohngemeinschaft behindertengerechtes Wohnen mit optimaler Betreuung geschaffen, aber ohne Krankenhausatmosphäre.

Das Wohnkonzept „SUN - selbstbestimmt, unterstützt, nachbarschaftlich“ hat eine Projektgruppe 2016 als Wohn-Pflegegemeinschaft für Menschen mit Demenz und ohne Angehörige ins Leben gerufen. Auf ca. 350 qm können 9 Personen in eigenen Zimmern mit Bad leben, gemeinschaftlich ein großes Wohnzimmer, eine Wohnküche sowie einen Balkon nutzen. Menschen, die ein ähnliches Schicksal teilen, leben hier zusammen und stellen sich gemeinsam den neuen Herausforderungen.

Zusammen mit unterstützenden Kräften im Alltag können die Bewohner ihr Leben selbstbestimmt gestalten.

Neben den neuen Pflege- und Wohngemeinschaften gibt es die schon lange bestehenden Wohnformen wie die *Eigene Wohnung ohne Service*, der, wenn benötigt, durch den Hartwig-Hesse-Ambulanten Pflegedienst und jetzt auch durch den Heerlein-Zindler-Pflegedienst übernommen wird und die *Eigene Wohnung mit Service* durch den Heerlein-Zindler-Pflegedienst. Die *Vollständige Versorgung* gibt es nach wie vor im Zindler-Haus. *Wohn-Pflegegemeinschaften*, auch mit Angehörigen, können entstehen und in eine *Senioren-Wohngemeinschaft* (Wohn-Schlafräum mit eigenem Bad) kann man ab 60 Jahren und einem § 5-Schein einziehen. Interessenten an einer der Möglichkeiten können sich an die Heerlein- und Zindler-Stiftung ([info@zindler-haus.de](mailto:info@zindler-haus.de)) wenden. ■

# Indonesische Küche

## aus dem Inselreich der Gewürze

Text: Renate Nötzel

**F**ragt man einen Indonesier nach einem typischen indonesischen Gericht, dann schüttelt er nachdenklich den Kopf. Da Indonesien aus Tausenden von Inseln besteht, gibt es entsprechend viele Inselküchen, die durch die besonderen Gewürze geprägt sind, die dort wachsen. Schon seit vielen Jahrhunderten bereichern sie auch die europäische Küche wie z.B. Pfeffer, Gewürznelken, Muskatnuss, Kurkuma, Kardamom. Trotzdem haben alle Inselküchen eines gemeinsam: Unabdingbar sind Kokosmilch und Erdnussauce sowie die dickflüssige süße Sojasauce (Ketjap Manis) und für die Schärfe Sambal Olek. Dazu gibt es knusprige Krabbenchips (Krupuk Udang).

Bekannt bei uns sind meist nur Nasi Goreng / Bakmi Goreng (gebratener Reis, gebratene Nudeln) sowie Gado-Gado-Salat und Sate-Spieße. In St. Georg gibt es zwar viele asiatische Restaurants, sie bieten aber kaum indonesische Gerichte. Man kann sich aber mit typischen Zutaten aus den Asia-Geschäften eindecken und mutig selber experimentieren. ■

# Mieterverein zu Hamburg

im Deutschen Mieterbund **DMB**

## Unser Rat zählt.

☎ 879 79-0  
Beim Strohhause 20 · 20097 Hamburg  
[mieterverein-hamburg.de](http://mieterverein-hamburg.de)



### Selbstbestimmt leben in einem zweiten Zuhause

Zentral in Hamburg, in der Nähe zur Außenalster, liegt die moderne **Tagespflege** der Hartwig-Hesse-Stiftung – mitten im **Parkquartier Hohenfelde**. Individualität sowie Selbstbestimmung stehen bei der Versorgung und Betreuung jedes einzelnen Gastes bei unserer Arbeit im Vordergrund. Lernen Sie uns im Rahmen eines kostenlosen Probetages kennen. Gern informieren wir Sie ausführlich.

#### Kontakt vor Ort:

Tagespflege  
Parkquartier Hohenfelde  
Mühlendamm 31, 22087 HH  
[info@hartwig-hesse-stiftung.de](mailto:info@hartwig-hesse-stiftung.de)  
[www.hartwig-hesse-stiftung.de](http://www.hartwig-hesse-stiftung.de)  
Tel.: 040 / 53 45 99 70  
Leitung: Mareike Kobel

**Tagespflege**  
**HARTWIG HESSE**  
STIFTUNG  
*Gepflegt leben*

# Karjalanpaisti

## Karelischer Fleischtopf

Text Wolfgang Ketelsen



**A**uch in St. Georg wohnen, wie wir, viele Finnen, die Hausmannskost ihrer Heimat lieben. Meine finnische Frau Marja Aulikki hat mit Karjalanpaisti die Familie und in ihrem Berufsleben Konsulatsgäste kulinarisch verwöhnt. Man nehme für 8 Personen: je 400 g Fleisch vom Rind, Lamm und Schwein, 4 Zwiebeln, 4 Karotten, Steckrübe, schneide alles in mundgerechte Stücke und mische Lorbeerblätter, Salz und

groben Pfeffer darunter. Alles in einen großen Schmortopf schichten und mit klarem Wasser bedecken. Dann den Topf offen für ca. 2 Stunden bei 200 Grad C. in den Ofen stellen, ab und zu umrühren, bis das Fleisch mürbe ist und eine angenehme braune Färbung hat. Das Wasser sollte immer das Fleisch bedecken. Dazu reicht man Kartoffeln, Gewürzgurke und Rote Bete. Hyvää ruokahalua = Guten Appetit!■



**Apotheke  
zum Ritter St. Georg**

**Mit Herz und  
Kompetenz  
für Ihre Gesundheit**

Wir beraten  
Sie gerne!

Medikamente „to go“,  
für Sie sortiert nach  
Einnahmezeitpunkten.  
Unser Service –  
Ihr individueller  
Medikamentenblister

Lange Reihe 39  
20099 Hamburg

**Tel. 040 / 24 50 44**  
oder gerne auch per E-Mail:  
info@apo-zum-ritter.de

## Ausgewählte Termine

### Politbüro

Fr. 08.10.2021, 20:00 Uhr  
 Ulla Meinecke & Band - Songs und Geschichten - Tour 22.  
Do. 14.10.2021, 20:00 Uhr  
 Matthias Egersdörfer: Nachrichten aus dem Hinterhaus.  
So. 24.10.2021, 20:00 Uhr  
 Hidden Shakespeare & Die Gorillas: Improtheater at its best!

### Ohnsorg-Theater

Bis 13.11.2021, jeweils 20:00 Uhr  
 Teemlich beste Frünnen.

### Deutsches Schauspielhaus

Di. 05.10.2021, 19:00 Uhr  
 Martin Sonneborn. Krawall und Satire.  
Sa. 16.10.2021, 19:00 Uhr  
 Richard the Kid & the King. Nach William Shakespeare.  
Fr. 29.10.2021, 20:00 Uhr  
 Kindeswohl. Von Ian McEwan. Regie Karin Beier.  
Mi. 03.11.2021, 20:00 Uhr  
 Poetry Slam. Hamburg vs. Berlin. Kampf der Künste  
So. 07.11.2021, 16:00 Uhr  
 Lärm. Blindes Sehen. Blinde sehen ! Von Elfriede Jelinek.

### Museum für Kunst und Gewerbe

Bis 24.10.2021  
 Schönheit der Form. Die Designerin Christa Petroff-Boline.

Bis 09.01.2022

Heimaten. Eine Ausstellung und Umfrage zu :Wie definiert sich Heimat.  
Bis 17.10.2021  
 Ensemble Resonanz: Im Wald. Audiovisuelle Klanginstallation.

### Hamburger Kunsthalle

Bis 28.11.2021  
 Out of Space. „ Raum“ definieren.

### Kulturladen St. Georg, Alexanderstr. 16

Bis 22.10.2021  
 Hamburger Fotosafarie von und mit „ Hinz und Kunzt“  
Sa. 09.10.2021, 20:00  
 Jazzmeile presents: COOKBOOK Grove - Jazz aus Hamburg. Eintritt € 8,00

### Deichtorhallen

Bis 10.04.2022  
 Tom Sachs.Space Program. Rare Earth. Eine interstellare Mission.

### Bucerius Kunst Forum

16.10.2021 bis 23.01.2022  
 Nolde und der Norden. In Kooperation mit der Nolde Stiftung Seebüll.

### Bürgerverein St. Georg – regelmässig

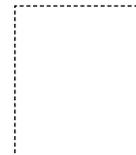
Vereinsöffentliche Vorstandssitzungen und sonstige Veranstaltungen auf unabsehbare Zeit verschoben.

### NEU! Sonntags im Wohnzimmer der OBH!

Ein Modellprojekt mit freiem Eintritt von Senator Carsten Brosda. Ausprobieren von Medien und Austausch mit Gleichgesinnten.  
**Gerne und viel lesen am Hühnerposten,** Ruhe und Ambiente werden geboten.

**Ab September 2021**

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



Name ..... Vorname .....

Geburtsdatum ..... Geburtsort .....

Beruf (oder Gewerbe) .....

Telefon ..... E-Mail .....

Straße, Hausnummer ..... Postleitzahl, Ort .....

Datum ..... Unterschrift .....

**Bürgerverein zu St. Georg  
Hansaplatz 7  
20099 Hamburg**

Jährlicher Mitgliedsbeitrag: Einzelpersonen 60 €, Gewerbetreibende 120 €, Ehepaare/eingetragene Lebenspartnerschaften 90 €, Studenten und Menschen bis 30 Jahre 30 €. Einkommensschwache Mitglieder können eine Ermäßigung beantragen.  
 Bitte senden Sie die Beitrittserklärung per Post an den Bürgerverein zu St. Georg oder per Fax an den Anschluss 040 - 742 13 228 des Bürgervereins zu St. Georg von 1880 e.V. **Vielen Dank!**

## Bestattungshaus

Michael Fritzen



040 · 67 38 09 85

Tag & Nacht in guten Händen

Hansaplatz 8 · 20099 Hamburg

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



Postvertriebsstück  
Entgelt bezahlt  
C 4571

Bürgerverein zu St. Georg · Hansaplatz 7 · 20099 Hamburg · Psdg · ZKZ C 4571

### IMPRESSUM

#### Herausgeber:

Bürgerverein zu St. Georg von 1880 e.V.,  
Hansaplatz 7, 20099 Hamburg

#### Redaktion:

Martin Streb (V.i.S.d.P.), Koppel 93, 20099 Hamburg  
[redaktion@buergerverein-stgeorg.de](mailto:redaktion@buergerverein-stgeorg.de)

#### Verlag, Anzeigen und Gesamtherstellung:

Werner Delasauce, Koppel 104, 20099 Hamburg  
[wd-verlag@email.de](mailto:wd-verlag@email.de)

**Fotos:** Werner Delasauce

#### Erscheinungsweise:

monatlich, Auflage: 3.000

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

 [buergerverein st. georg](https://www.facebook.com/buergerverein.st.georg)

#### Vereinskonto bei der Haspa:

IBAN: DE83 2005 0550 1230 1278 03

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

**Erscheinungstermin:** jeweils der 1. des Monats

**Druckunterlagenschluss:** jeweils der 15. des Monats

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verwenden wir  
überwiegend die männliche Form. Männer, Frauen und  
Personen anderer geschlechtlicher Identitäten sind dabei  
grundsätzlich in gleicher Weise gemeint und angesprochen.

Liebe Kunden, wir freuen uns,  
dass wir Sie wieder in Ihrer Buch-  
handlung in St. Georg begrüßen  
dürfen! Aktuell haben wir  
Mo - Fr von 12:00 - 17:30 Uhr  
Sa von 10:00 - 14:00  
für Sie geöffnet.

Außerhalb dieser Zeiten freuen  
wir uns über Bestellungen und  
Anfragen über E-mail oder Tele-  
fon! Herzlichst

Ihr Team von der Buchhandlung  
Dr. Wohlers

**Dr. Robert Wohlers & Co**  
Buchhandlung und Antiquaria  
Lange Reihe 38  
20099 Hamburg (St. Georg)  
Telefon 040 / 24 77 15  
[buchhandlung@dr-wohlers.de](mailto:buchhandlung@dr-wohlers.de)



**Häuser Hamburg Haueisen**  
Immobilien seit 1914

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